

ここマレーシアでも、すっごく安く飲茶ができます。もちろん中国人の料理ですが、豚肉を使わないベジタリアンの飲茶のお店には、マレー人やインド人も入って楽しんでいるようです。

弟たちが来て、飲茶をしに行ったときのことを思い出して、かいてみます。

今日の特集！！



飲茶は、お昼が一般的ですが、場所によっては、朝から、あるいは夜中に飲茶をするところもあります。今回は、日本からの客と言うことで、一応ホテルの中国レストランで、少し高めでした。それでも、大の大人が5人たらふく食べて、ついでに15%の税込みで120RM(4800円くらい)でした。

テーブルについて、「DIM-SUM!」と、オーダーすると・・・

ガスポンペを積んだワゴンが来て、テーブルに湯気ぼわぼわのミニ蒸籠をパパパッ!と7~8個並べます。並べられても、食べたくないものは下げてもらえます。でも、「え~っと~・・・どれにしようかなあ~」なんて迷っていると、「全部食べるのね。」と思われてしまいます。

すばやく見極めて、いるいらないを決めないといけません。餃子、シュウマイと言っても、海老が一匹

丸ごと入っているものやら、皮がきれいに透き通っているものなど種類が豊富。マレーシアに来てから、餃子とシュウマイの違いが分からなくなりました。

とりあえず、5種類の餃子、シュウマイの類からスタート。後は思い出すまま。



パオ:日本の肉まん・あんまんの他
蓮の実あんやチャーシュー、
卵クリームのパオもあります。



これは海老餃子?
海老シュウマイ?

大根餅:大根おろしに片栗粉や
挽き肉などを入れて蒸し
て切って焼いたもの。



鳥の足:まさに
鳥の足。揚げて、
味濃く煮てある。
皮を食べる。

エッグカスタード:
卵クリームのタルト。



チーチョンファン:
米粉で作ったうすーい皮をくる
くる巻いただけの食べごたえ
の無い食べもの。



セサミボール:
ゴマまぶしの揚げ
団子。中味は
あんこ。

ヤムケーキ:里芋の仲間
の芋で作ったコロッ
ケ。私の好物。



このほかに、味付けおこわを蓮の葉で包んで蒸したローマイカイなど。本当にたらふく食べました。どのさらも、3つぐらいずつのって、2.5~8RM(100円~320円)です。一人20RM(800円)で食べ放題なんて言うところもあります。(為替レートは1995年時)

では、**Jumpa lagi!**