

国際料理に舌鼓

シンガポールの料理とはどのような料理なのか。それは国際料理といっても過言ではない。シンガポールは東南アジア最大の移民国家であるため、中国系、マレー系、インド系、インドネシア系、そして英国を中心としたヨーロッパ系の食文化が融合しあう国土なのである。

歴史的には中国の福建省や広東省からの移民者が多いながらも、中華料理のレパートリーは北京、上海、四川などあらゆる中華料理が揃っている。

マレー料理はその多くがイスラム教徒のため豚肉は食べない。甘いピーナツを付けた串焼き肉や、ピーナツソースをかけたサラダ、お好み焼きのようなムルタバなどがある。

そしてインド料理はインド人が暮らす街・リトルインディア界隈には、ココナツミルクを使ったさらさらのカレーをベースに南インド料理が中心となっている。

これら各国の民族性溢れる伝統料理は、やがて異民族との結婚、交流などにより新たな食文化が生まれてきている。例えば中国系の男性とマレー系の女性の結婚により、互いの長所を取り入れた混血料理、それがペナカン料理である。

とは言え人口の80%近く締める中国系の人達に受ける中華料理が主流であることには違いない。私は点心が好き。餃子、しゅうまい類が蒸し上がったばかりでテーブルに並ぶ。その種類の多さに驚いた。

撮影2011年夏

