

## ベトナムテトの習慣

ベトナムは日本と違い、旧正月（テト）をお祝いします。そこで欠かせない料理はバインチュンとバインザイです。この2つの料理はご先祖に捧げる神聖な供え物であり、ベトナム民族の美意識を示しています。バインチュンとは簡単にいえばベトナム風ちまきです。もち米の中に緑豆と豚肉を入れて四角く形づくり、DONG（ウコン科）の葉またはバナナの葉で巻き、10時間ほど茹でた料理です。テトではバインチュンを作って茹でる習慣があります。

一方、バインザイはベトナムのお餅、形は丸いです。ベトナムのお餅はお肉を乗せて食べるのが一般的です。ベトナム風のハムを2枚のお餅の間に挟んで食べる習慣があります。

伝説によるとベトナムの最初の国家とされるバンランという国の第6代フン王は跡継ぎを選ぶために、世界中から珍しくて美味しい食べ物を探そう命じました。ラングリユウ王子は大地を表す四角いバインチュンと、天を表す丸いバインザイを作って、王に捧げ、跡継ぎの座を勝ち取りました。

筆者はテトにこの食べ物を絶対食べます。しかし、カロリーが高い料理なので女性は気をつけてください。

(Nguyễn Bích  
Ngọc 記)



(筆者撮影)