

ガドガドパーティー

1/24はマホメッドの生誕日であり、マレーシアでは国民の祝日になっています。スラゴンホームステイの日本人長期滞在者5人とシンガポールから来ている長期滞在者J氏で相談し、この日の夕食を「ガドガドパーティー」にしようということを決めました。

ガドガドとは、インドネシア料理であり、皿の上にはいろいろな種類の温野菜やゆで卵をのせて、甘いピーナッツソースをかけて食べる料理です。ガドガド本来の意味は「いろいろなものを混ぜ合わせる」という意味だそうです。

我々日本人が買出しと野菜などの下ごしらえを担当し、J氏がピーナッツソースを作ることになりました。前日に、いんげん、人参、じゃが芋、キャベツ、胡瓜、卵、Ketupatを購入しました。

Ketupatとはお米から作る粽のようなもので、小さな穴の開いたプラスチックの袋の中に米が入っており、90分茹で、餅のように膨らんで弾力を持つようになったら、2時間以上冷やして、切り餅くらいの大きさに切り分ける必要があります。下ごしらえに結構手間のかかるものです。正式のものはプラスチックではなく、バナナの葉のようなもので包んで作るそうで、もっと時間を要すそうです。ハリラヤ(ムスリムのお正月)などのおめでたい席で食べられます。胡瓜以外の野菜は歯ごたえを感じる程度に茹で、卵は硬茹でにしました。野菜はスティック状に、卵は1/4の縦割りに切りました。



ガドガドの決め手であるピーナッツソース作りを担当したJ氏は、その他にLAKSAと冬瓜入り鶏スープを作ってくれました。LAKSAとは、ラーメンのような麺料理であり、各地方で味付けや作り方が異なるそうです。J氏のLAKSAはNYONYA風(中華料理とマレー料理が合体したもの)です。スラゴンホームステイのD君とアシスタントの二人も参加して、総勢10人の賑やかなパーティーになりました。しかし、作り過ぎたため、台湾から来られた6人の滞在者にお裾分けしました。

翌日、6人の台湾人はBBQを行い、その席に私たち、スラゴンホームステイのオーナー夫妻、およびJ氏が招待され、思いがけなく、また楽しい時間を過ごすことができました。