

サバ州の地酒

サバ州には、4種類の地酒があります。タパイ(Tapai)、リヒン(Lihing)、モントク(Montoku)、バハール(Bahar)です。

タパイ、リヒン、モントクは、米を原料にし、バハールはココナッツを原料にして作られます。タパイ、リヒンは、醸造酒で、モントクは、蒸留酒です。

タパイは、米を発酵させて器に入れ、水を加えてストローで吸って飲みます。きわめて素朴な味わいがします。2リットルくらい入る容器に発酵した米が8分目くらい詰まったものを3.5リングिटで購入しました。アルコール濃度は、加える水の量で変わります。仕込んで1~2週間が飲み頃のように、飲み頃を過ぎると酸味が増してきます。市販されていません。

リヒンは、甘いお酒です。アルコール濃度は16%程度です。冷して飲むと結構いけます。ラナウでは、正規に販売されているのを見たことはありません。頼むと奥から出してくる店が一軒あります。ビールの大瓶に詰めて販売しており、一瓶10リングिटです。タンブナンにTVRCという宿泊施設があります。この中にリヒン工場があり、400mlくらいの容器に詰めたものを15リングिटで販売しています。タパイやリヒンは自家製が主であり、先住民がお祭りなどのときに飲むために作られるので、入手し難いようです。タパイは、どぶろくのようなものであり、それを熟成させてリヒンを作るそうです。

モントクは、酒屋やスーパーで正規に販売されています。アルコール濃度は20%前後です。ラベルにキナバル山が印刷された720ml瓶のものが4リングिट以下です。ミントク(Mintoku)と称しラベルに富士山を印刷したものもあります。これも同じような価格で販売されています。市販されているモントクは、日本の焼酎甲類と同じだと思います。冷すかオンザロックにしてライムをしぼって飲むと結構いけます。

残念ながらバハールを試したことはありません。