

Jalan Jalan インドネシア

第64回「クレイポット（土鍋）で食べる東南アジアのソウルフード」

シンガポール、マレーシアのホッカーズ・センター、フードコートに行けば大抵あるのが「クレイポット」つまり土鍋で作る料理で東南アジア各国には同じ様なものがある。ここインドネシアではあまり見なかったが、ついに「クレイポット専門」のレストランを発見した。

記憶が定かではないのだが、インターネットのどこかにこの店に関する情報があり、出される生卵が安全かな、などという記述があったので「生卵入りのクレイポットライス」がある店なのだな、と思いながら店名と住所を確認してすぐに向かった。

タムリン通りの百貨店サリナ（現在改修工事中）と以前ジャカルタ日本人会が入っていたスカイラインビルの間「K.H ワヒド・ハシム通り」を東のゴンダンディア駅方面に進み、最初の信号を左折すると正式名「アグス・サリム通り」俗称「サバン通り」に入る。

サバン通りは両側に飲食店が多く、夕方ともなれば屋台が並ぶ中心部の屈指のグルメ街となる。この通りの23Aという番地が目指す「Claypot PoPo（クレイポット・ポポ）」である。



「クレイポット ポポ」の狭い正面入り口（左）
入り口を入ったところ、レジと2階への階段
（左奥）とキッチン（右奥）（上）

ようやく発見した同店の入り口は間口約2メートルの狭さ。扉を開ければ、まるでうなぎの寝床のように奥に広がるだけで、客席も客も見当たらない。

ついついコロナの影響かと思い「店内で飲食は可能なのか、それとも持ち帰り専用なのか」と聞けば、体温検査しながら男性従業員が「もちろん食べられる」としたうえで「そのレジで注文と支払いを済ませて2階でまっていればいい」と。それがポポのシステムのようなのだ。

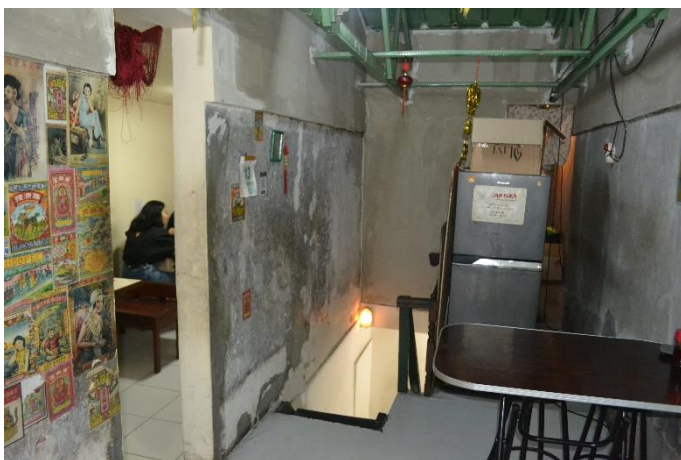
確かにレジの奥、キッチンへと続く横に上向きの矢印と「Loteng」と大書した紙がはってある。見慣れないインドネシア語だが、中国語から来た言葉で2階をいう意味のようだ。

一番オーソドックスな「クレイポット・シラム・火の通った卵」とメニューの一番上にあるのを写真で確認して飲み物と一緒に注文。支払いを済ますとレシートと番号札を渡されるので、それをもって狭い階段を2階に上がる。

2階もうなぎの寝床状だが、2部屋と通りに面した屋外席があり、10テーブルほどが並べられている。

壁には中国語の書かれたあらゆる商品のシールや商標が張られ、天井からは提灯がぶら下がり扇風機に揺られている、という不思議な空間だった。

注文したクレイポットがアツアツの状態が届いた。トウモロコシ、ニンジン、鶏肉、卵がとろりとしたあんかけ状態の汁とともにあり、その下には白ご飯がある。これをふうふう言いながら蓮華やスプーン、箸で頂く。



狭い階段を2階にあがったところ (上)
奥まったところにある客席 (右)



実に滋味豊かなクレイポットライスで、感動的な美味しさだった。これで28,000ルピアという良心的値段である。ちょうど昼時を過ぎていたので、インドネシア人の女性同士、あるいは男性1人など近くの職場で働く人達がゆっくりとクレイポットを堪能していた。

今回注文したクレイポットの「生卵入り」もあり、それぞれに「鶏肉が牛肉」を選択できるが牛肉は2000ルピア増しとなる。

他にもあんかけ風汁のないクレイポットライス、野菜や揚げもののサイドメニューもあり、思わず足しげく通って全メニューを味わいたい、と思いたくなる店の雰囲気、美味な味、そして懐に優しい価格の「PoPo」だった。

営業時間は午前11時から午後9時まででラストオーダーは午後8時半。店の外の看板や店内の張り出しに「Claypot PoPo」という店名の横に「陳秀珠」という中国人女性の名前らしき文字があったが、由来を聞き忘れた。ぜひ近いうちに再訪して別のメニューのクレイポットを頼むとともにその名前の件を尋ねてみようと思う。思い切って生卵に挑戦してみようかとも考えている。



壁一面に貼られた中国商品のラベル、商標など（左）

注文したクレイポットあんかけ風汁の鶏肉版（下）



「クレイポット ポポ」のメニュー（左）