

コラム

第6回 飲茶の時間

飲茶（やむちゃ）が最近日本でもはやっているようで、マレーシアを訪問する人に飲茶に連れて行ってくださいと頼まれることがよくあります。日本ではシュウマイが3つ入った蒸籠が300円とか500円とかするとのことで、マレーシアの飲茶は安くてうまいと皆さん喜んでくれます。

飲茶好きの日本人の中に、「夕食に飲茶を食べましょう」という人が時々いるので、困ってしまいます。飲茶は朝食かブランチか昼食、または夜食と相場が決まっていて、夕食に飲茶を食べる人は中国系ではないと思います。つまり夕食時にはどこのレストランも飲茶を出していないので、夕食に飲茶を食べることはマレーシアでは不可能なのです。

「夕食に飲茶」というようなことは、日本から旅行で来られる人が言っても決して恥ずかしいことではありませんが、中国から西の中国文化圏ではごく当たり前のことですので、東南アジアでビジネスをされる方は覚えておいて欲しい常識の1つだと思います。

マレーシアでの食事に関するいくつかの常識を紹介します。

1. マレーシアの普通以上の中華料理屋では、餃子とラーメンは売っていない。
2. マレーシアの普通以上の中華料理屋では、汁そば系のものはあまりない。そばはほとんどが焼きそば。
3. マレーシアの高級中華料理屋では、カンコンのようなローカルな野菜はメニューにない場合が多い。
4. マレーシアの中華料理屋ではビールや紹興酒を飲みながら、白米を食べる。白米が出てきたからといって、日本のように酒をやめる必要はない。
5. マレー料理は家庭料理のみで、レストランで出すようなものは、オリジナルの料理の中にはない。マレーシアでマレー料理を食べようと思えば、観光客のみが行くカルチャー・ショウ付きのレストランか、庶民的な店しかない。サルタンの主催の宮中晩餐会でも、中華料理か中華料理をマレー風に変えたものが出る。つまりマレーシアに来たからマレー料理を食べなくてはとんでもなく観光客用に作られた、マレー人の誰も食べない人工マレー料理しか食べることができないので、わざわざそのようなものを食べる必要はない。
6. マレーシアのインド料理は、高級レストランは北インド料理、庶民的レストランは南インド料理と決まっている。しかし南インド料理も中国料理のインド化されたものやインスタント・ラーメンを使った料理などが多く、完全なオリジナルとは程遠い。

7. ホテルの中の中華料理店のほとんどはハラル（イスラム教徒が食べられるもの）中華料理なので、豚肉が使われていないだけでなく、調味料として酒も使われていないので、あまりおいしいとはいえない。おなじく洋菓子のケーキにもアルコールが使えないので、風味に乏しいものになってしまっている。

8. マレーシアでは酒類販売にはライセンスが必要であるが、缶と瓶ビールはライセンスなしでも販売できる。ライセンスのないレストランにワインやウイスキーを持ち込んでも通常は持ち込み料は取られない。缶と瓶ビールの持ち込みはどの店も認めていない。