

Sedaaaap!

おいしいインドネシア ガドガド BOPLO

ガドガドが売りのブタウィ料理店

Gado-Gado Boplo

Jalan Gereja Theresia 41

Gondangdia, Menteng

Jakarta Pusat

<http://www.boplo.net/>

文・写真 加納啓良

インドネシアの代表的サラダ料理のガドガドは、「まぜこぜ」を意味するジャワ語が語源だが、ジャワ族の本拠地中・東部ジャワの料理ではなく、ブタウィ (Betawi) つまりオランダ植民地時代はバタビア (Batavia) と呼ばれたジャカルタの住民たちのあいだで生まれた料理とされている。左党の私は甘ったるいピーナツソースをかけた味付けのこの料理にあまりなじめなかったが、先日インドネシア人の友人に連れていかれたこの店のガドガドは、甘さを抑えたあっさり味で、素材のゆで野菜の味が引き立ち旨かった。

店の入口



ジャカルタ市内の3箇所に店を出しているが、本店に当たるのはメンテン地区のテレシア教会通りの南端近くにあるこの店だ。ボプロ (Boplo) は、今は首都圏通勤電車が停車するゴندانディア駅の西側にあった伝統的市場の名前 (Pasar Boplo) に由来する。(この市場はのちに改築され、今は Pasar Gondangdia と呼ばれている。) 40年ほど前までこの市場の一角で営業していたガドガド売りの露店が、この店の前身である。店の創始者は華人系の女性だが、メニューに載っているのは中華料理ではなく純然たるジャワの料理がほとんどで、とくにガドガドなどブタウィ料理がメインである。

いろいろあるメニューの食べ物のうち、やはりいちばん美味しいのはガドガド、とくに輪切りのロントン (lontong) を添えたガドガド・ロントンだろう。ロントンとはバナナの葉で筒状にくるみゆでて加熱した、ちまきのような御飯のことである。ジャカルタ滞在の機会に一度は味わいたい庶民料理のひとつだ。

ガドガド・ロントン

