

JOMF 派遣医師便り (2016. 9)

◆ジャカルタ◆

チルボンへ (No.4)

JJC 医療相談室

伊藤 通敏

ホテルにて、一休みした後、チルボンの町へ。
夕食に良さそうなお店がないかと、散策しました。
チルボンは、海に面した町なので、魚介類が美味しいのではと思い、
ぶらりと地元の人に人気がありそうな店に入って、ウダンバカール（エビの炭火焼）、
イカンバカール（焼き魚）を注文しました。
こちらのローカルのお店のメニューには、魚介類を生で食べる料理がまずありません。
海に近く新鮮な魚介類が取れたとしても、冷蔵、冷凍して運んでくる事がないのでしょう。
まあ、生で食べる習慣が本来ないので、その様なことは頭から考えないのかな。
だから、焼くか、揚げるか、炒めるかで、火を通した料理となってしまう、
また、味付けも、唐辛子入りのソースがほとんどです。
もう少し工夫すれば、新鮮な魚介類が、もっと美味しく食べられるのに、残念でなりません。
とは言いましたが、ローカルのお店で、エビと魚を、それなりに美味しくいただきました。

翌朝に、またまたローカルバスに乗り、トゥルスミへ向かいました。
お店を何軒か巡りましたが、やはり前日の紺バティック・トゥリスが気にかかります。
昨日の今日ですが、再度、その店に行くこととしました。
お店の方は、私の顔を覚えていたようで、直ぐに紺のバティック・トゥリスを広げて、
安くするよと言ったのですが、しかし、ここは関西人、もう一声と値切ってしまいました。
（値切るのはコミュニケーションの一種と思っているのは、私だけ？）
それを聞いて、お店の方が、少し奥まった所に腰掛けている初老の女性の所に相談です。
その初老の女性は、ただならぬ風格がおありで、私を一瞥。
最初は気が付きませんでした、お店のオーナーの方のようです。
また、対応してくれた方はオーナーの娘さんのようです。
しばらくして、オーケーがでました、めでたく交渉成立。
何せ、初めてのバティック購入で、全く相場が分からないのですが、
手書きで一品物ですから、値段が有るようで無いようなものかも知れません。

お店を出ると、雷雨で、前の道はドブ川状態になっていました。
通りかかった自転車タクシー（ベチャ）、そしてローカルバスへと乗り継ぎ、
コロニアル建築でなかなか風情のあるチルボン駅に、やっとのことで到着。
そして、行きと同様に、チルボン特急の座席におさまり、ジャカルタに帰りました。

一枚の布を買い求めている旅、いい経験をしました。

[以上]