



東南アジアの冠婚葬祭は今の日本と比べて非常に派手で、特に結婚式は何日にもわたって行われることも多いです。知り合いを誰も彼も招待してすごい参加者数になるのが普通で、画像のように家の前の道は塞がれます。

音楽や歌を朝早くから夜遅くまでガンガンとやっていますが近所からも文句は出ません、こうした寛容に赦しあう文化は見習いたくもありますが、日本に戻ったらこの調子を引きずってはいけませんね。



そうした結婚式やお正月などに活躍するのが子豚の丸焼きです。

ソヴァンさん一家は子豚の丸焼きを結婚式や中華料理店からの注文を受けて販売しています。

カンボジアの正月や中国正月の時には朝から晩までフル稼働で100匹近く焼くこともあります。



自動で回転させる機械もありますが、美味しく焼き上げるにはやはり表面をよく見て、焼ける音を聞き、そして匂いを常に嗅ぎながら回転の加減が重要だとのことです。丸々一匹の肉は柔らかく、皮は脂肪分もまだ少なくカリカリでそのまま

までも、醤油や色んな調味料と食べても楽しめます。



これまで子豚はすべて農家から仕入れていましたが、自分でも養豚してみようということで融資をさせていただきました。

養豚は奥さんと娘さんで、焼き上げと配達はソヴァンさんと息子さんの担当だそうで、ますます美味しい丸焼きができることが期待できますね。