

## 『ふるむ・マラウイ』～チプシその2～

20<sup>th</sup> /Dec/2010 第8号

Muli bwanji ! (ムリブワンジ：チェワ語でこんにちは、ご機嫌いかがの意)

前号でチプシについて書きましたが、街や村々でチワヤに行っているうちにあの鍋が欲しい！と思ってしまいました。二ヶ月ほどあのセットが欲しいと物欲に身を焦がし、どこで買えるものかと探していました。そういうときは、あちらからご縁が転がり込んでくるようです。ある日、家の修理が必要だったので大工を呼んで修繕をしてもらいました。修繕が終わって、少し世間話をしていたら、

大工：『大工もしているけど、スチール・ワークが本業なんだよ。』

私：『えっ？じゃあチワヤの鍋は作れるの？』

大工：『いつも作っているよ。欲しいの？』

私：『欲しい！』

とトントン拍子に話が進み、その日に注文をしました・・・・。これがマイ・チワヤセットです。だいたい4000MK(マラウイクワチャ：2400円)位です。注文したその日から10日くらいでできました。フライ返しも手作り&オリジナルです。真ん中のくぼみに油を入れ揚げたチプシを周りに載せていくという仕組みになっています。

お店の場合は、立ち食いスタイルで食べるので乗せる部分が大きくテーブル型になっていますが、業務用に対して私のものは家庭用といったところでしょうか。この形は、ヤギや豚など肉専門の屋台で使われていることもあります。また、燃料については、業務用は概して薪を使用しますが、これは炭を使用する仕様です。



油で揚げています(テスト中)

自宅の庭の畑

庭でジャガイモを栽培しているので、完全オリジナルチプシが作れます。  
職場の同僚がセットと庭を見て一言『チワヤのサイドビジネスでも始めるのか？』