その「物語」、の物語。

"ペログリ"的複眼思考の味わい vol.006

a taste of Yassy

田中康夫

たなかやすお●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選、'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブログ】www.nippon-dream.com/

カレーライスや拉麺に象徴される"換骨奪胎"した先達の叡智

「和魂洋才」とは言い得て妙です。などと書き始めると、鼻白む向きが居られましょう。何を今更、ってな具合に。けれども、遙か昔から日本には、「和魂漢才」の表現も存在していたのです。大陸伝来の仕組に留まらず、日本の風土に合わせて律令制を構築したのは、その好例でしょう。

イギリスを経て明治期に日本へと伝来したカリー＝ｋａｒｉは、タミール語でソースを意味します。斯くてインド伝来の香辛料は、「カレーライス」として自家薬籠中の料理へと日本で昇華したのです。

星霜を経て「ＴＰＰなる『物語』、の物語。」とは、嘗て亜細亜・太平洋地域に展開されていた英連邦に代わる、用意周到に仕組まれた「米連邦」の構築、と当連載で看破しました。それは、武器に依拠しない21世紀の「オレンジ計画」だ、と評する碩学も居ます。

アメリカは、イギリスからの武器供与を得て日本が日露戦争に勝利した直後から、その大日本帝国との交戦模擬想定を開始しました。具体的には、１９２０年代～'30年代の戦間期にアメリカで立案された「オレンジ計画」。政治学者にして外交官であったイギリスのＥ・Ｈ・カーも、「危機の二十年」と題して論考した時代です。追って稿を改め、詳述します。

とまれ、敗戦後の日本人は〝黄色いバナナ〟です。

黄色人種でありながら、思考回路は多分に「白色人種」化しているのです。換言すれば、「ウォルト・ディズニー」の遊園地に象徴される精神的にも、身に纏う衣裳や装身具を始めとして物質的にも、バナナ同様に白色の果肉を目指し、然れど外側の体躯は依然として、黄色い表皮で覆われています。食物としてのバナナと異なり、皮膚は剝離し得ぬからです。

話を戻せば、無自覚にも嬉々として、〝名誉白人〟の自分を演じる我々は、寧ろ、カレーライスや拉麺に象徴される先達の叡智に思い至るべきではありますまいか。

即ち、良い意味での〝換骨奪胎〟の心智に。言わずもがなの解説を加えれば、換骨奪胎とは「焼き直し」や「済し崩し」に非ず。骨を取り換え、胎＝子宮を我が物として用いる。新たな工夫を凝らし、独自の作品に仕上げる、の意が換骨奪胎。

和風らーめん だるまやは、南青山の小路で午前11時～午後10時迄、休憩無しで営まれる逸軒。

暮れ泥む時間帯に独りで、若しくは連れ合いと訪れ、麦酒と共に４５０円の餃子か焼売を注文。蒸豆腐、砂肝と搾菜炒め、ヒレ肉とピーマン炒めの何れかを摂ると宜しい。その後で、具と汁麺が別個の器に盛られた高菜、加薬、角煮といった拉麺。夏場には、胡麻垂れの冷やしそばも賢明な選択。太めの縮れ麺が特徴。

僕が大学生だった32年前から、和洋折衷ならぬ和漢折衷の料理も店内の趣きも、些かも変わりません。光陰が停っているのではなく、年輪が重なっているのです。

今週の逸品

たかなそば

だるまやは32年前の学生時代から通う和漢折衷の料理店。何れも900円の具と汁麺が別個の器に盛られた高菜、加薬、角煮。個人的には高菜を推奨。冷やしそばは950円。800円の砂肝と搾菜炒め。1200円のヒレ肉とピーマン炒め。600円の蒸豆腐を始めとする料理も得難い。950円の炒飯も３種類。だるまやよりも青山通り寄りの２階に往時は、だいろという名の珈琲の名店が存在。だるまやの後に訪れるのが定石だった。

【和風らーめん だるまや】東京都港区南青山5-9-5
☎03-3499-6295　日曜定休

illustration by Hajime Anzai