

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.093

田中 康夫



たなかやすお●'56年生まれ。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、1期務める。【公式ブログ】www.nippon-dream.com/



フオークで食べる小皿に盛ったお通しがタパス。指でつまんで口に運ぶ突き出しがピンチョス。説明が大雑把だと口角泡を飛ばす方も現れそうですが、些末な字句の注釈に拘る訓読学派じゃあるまいし、それ以上の分別は不要でしょう。敢えて付け加えればタスク名物の楊枝に刺さったピンチョスも、タパスの範疇です。イベリア半島とヨーロッパ大陸を隔てるピレネー山脈の大西洋に面したスペイン側がバスク自治州。フランススコ・フランコの独裁に

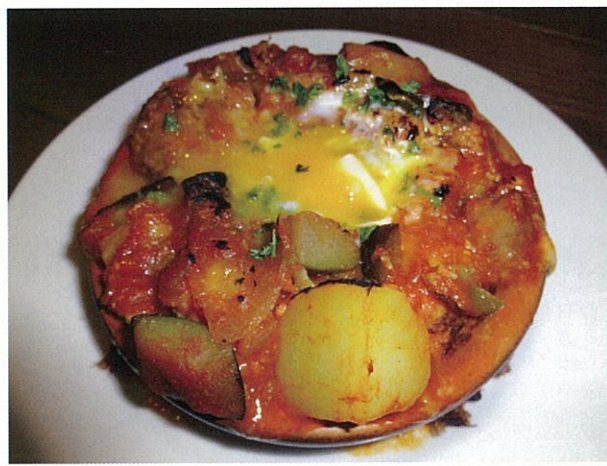
抗い、分離独立を求めた気質の地域です。古くはイエズス会の宣教師フランシスコ・ザビエル、近くはレアル・マドリッドのサッカー選手シャビ・アロンソがバスク人。南米独立の立役者でヴェネズエラに生まれたシモン・ボリバル、アールゼンチンで生まれ育ったエルネスト・チェ・ゲバラも、実はバスク系DNAを有します。「世界のどこかで誰かが被っている不正を、心の底から深く悲しむ事の出来る人間になりなさい。それこそが革命家としての、一番美

しい資質なのだから」。死出の旅へと予期してキューバからボリビアへ向かうゲバラが、子供達に書き残した一節です。その気概は、国家社会主義ドイツ労働者党ナチスがフランコ支援を大義名分に無差別攻撃したバスクの小都市ゲルニカを描いたバブロ・ピカソの心智に通じます。アロンソが育った海沿いのサン・セバスチャンへは丁度10年前の知事時代、W嬢と晩秋に出掛けました。その屹立振りが耳目を集めていたマルティン・ペラサテ

ギの料理を味わう為に。同じく慧星の如く登場したイタリアはヴェネチアから程近いバーノのレ・カランドレと共に、隘路に入り込んだフランス料理を逸出する新しい息吹を皿の上に展開していた時分です。鰻の燻製とフオアグラに分葱と林檎を組み合わせたミルフィーユ、豊潤なポテトコロッケ、蛤の汁で煮込んだ赤燕。上海に続いて今年には北京とアゼルバイジャンのバクーにも名義貸して出店する、今や料理人から経営者へと残念ながら変容してしまった彼の一皿目は当時、極めて昇華された3種のタパスでした。六本木の東京ミッドタウンから程近き路地で営まれる「ラ・オリバ」は、タベルナII居酒屋風食堂を標榜しています。スペイン産ビール、ワインと共にタパスを適価で愉しめます。日替わりタパス3種盛り650円、5種盛り1000円。蛸と馬鈴薯のオリブオイルとパプリカ煮込み850円。マッシュルーム、蛸、赤海老のアヒージョは各750円。因みにアヒージョはオリブオイルと大蒜で煮込んだ料理。イベリコミートボールのフラメンカエッグ1000円も推奨します。夕食の場として、「河岸を変えろ」前の一軒目、或いは最後の一軒として、何れの用途にも相応しき清爽なスペインの風です。

独立気質旺盛な地バスクで味わった3種のタパス

今週の逸品



イベリコミートボールのフラメンカエッグ 1000円

ハム・ソーセージ盛り合わせにタパス3種、フット、アヒージョ、バエリア、パン、食後にグラス1杯で1人3000円のタパス定食は2名から受付。桜海老と菜の花の季節物を始め各種バエリアは2人前1600円。写真のイベリコミートボールのフラメンカエッグは僕好みの逸品。女性のみで厨房を担当し、清爽の表現がお似合いな料理と空間。昨今の欧州の時勢と同じく店内禁煙。屋外のテラスのみ喫煙可。

【ラ・オリバ】東京都港区六本木7-3-14 ☎03-6438-9897 営業~金17:30~24:00(LO23:00)、土日祝16:00~23:00(LO22:00) 無休 店内禁煙 http://www.la-oliva.com

illustration by Hajime Anzai

