

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.060

a taste of Ya'ssy

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/



中国全土の名物料理と宮廷料理、 家庭料理、屋台料理の集大成

今週の逸品



炸烹蝦段(車海老と香菜炒め) 3200円

新北海園は、青山墓地下の北海園から独立した面々が1980年に創業。週週で充実の中草料理を愉むと、皮付き南京豆が盛り込まれた小皿が突き出しとして登場する。嘗ては、クラゲとキュウリにアヒ

ルの水掻きを辛子醤油味に和えた前菜が存在。定番だったが、数年前からアヒルの水掻きが輸入されなくなり、今や幻の逸品。御飯、漬物、スープ、デザート付で950円からの屋定食も出掛ける価値有り。

【新北海園】東京都港区六本木5-18-2 ☎03-3505-7881 年中無休 営平日11:30~15:00、17:00~22:30(LO22:00) 日祝11:30~22:00 分煙 <http://www.shin-hokkaien.com/>

illustration by Hajime Anzai



菜に象徴される家庭料理こそ五臟六腑を始めとする体髄を育み・護るのです。

新北海園での前菜は皮蛋拌豆腐(1800円)、涼拌素菜(2000円)の何れかを選択すると宜しい。後者は千切りした精進の涼菜。続いて摂るべきは写真の炸烹蝦段(3200円)。車海老と香菜炒めです。更に咕咾肉(1850円)。推奨すべき黒酢味の酢豚です。

加えて、8個の水餃子を敢えて鉄板で焼き上げた鍋貼(1350円)と咸魚鶏拉炒飯(1850円)を摂ったなら、満腹・満足・満喫でしょう。後者は、鶏肉と咸魚入りの炒飯。咸魚は頭骨内に大きな耳石を持つスズキ目の石首魚です。塩漬け・半発酵・天日干し乾燥させた、くさやも顔負けな咸魚の旨味が口腔に広がります。

200近い品目が記された革表紙の菜單以外にも飲茶の菜單から、點心を併せて摂るのも賢明な選択。蒸籠に入った餃子や焼売、小籠包、五香炸芋角、里芋の薄皮揚げは何れも600円台です。

思い立ったら吉日で、僕は直前に電話を入れて訪れる場合が多いのです。料理店を思索する内に中華を食べたくなると、思い浮かぶのが新北海園。気軽に足を運べて、十二分に堪能出来る逸軒。通し営業の休日午後には家族連れで訪れるもよし。男女を問わず、気の置けぬ旧知の相手と訪れるもよし。

「世界三大料理」の一つに亜米利加料理を挙げる酔狂な御仁は、居ないでしょう。歩むべき道を見失っている相方に諫言してこそ真の友人にも拘らず、「米国の機嫌が一番」と信じて疑わず、卑屈に阿諛追従するBKDな似而非保守の面々として流石に(苦笑)。

従来は仏蘭西、日本、中華が三大料理でした。近時は仏蘭西に替わって伊太利亜を加える傾向が顕著。間隔を置かずに料理が供され、皆で取り分けられる点が似通っています。自身で献立を組み立てる

喜びを、逆に苦しみと思ひ込む向きにとつて、伊太利亜、日本、中華は福音なのです。予め取り分けただで供される懐石も含め。飯倉片町交差点から外苑東通りを六本木交差点へと進んだ左手で営まれる「新北海園」は、総料理長の趙漢東氏が繰り出す北京料理を適価で愉しめる逸軒です。以前は首都高速沿いに位置していましたが、午餐のみならず晚餐でも香港式飲茶を頼めるのも、特筆すべき点でしょう。「北京料理」とは何ぞや。中国全

土の名物料理を集大成し、明朝、清朝の治世に確立した宮廷料理を一般的には指します。同時に、北京市民の家庭料理や屋台料理を昇華させたのも北京料理と呼び得ます。有り体に申し上げれば、融通無碍。然れど、定見無き融通無碍ではありません。