

《どうでもいい話、その 556》

どうでもよくない皆様へ

こんにちは！

私は麺類が好きで、昼食はほとんどが麺類です。麺類でも冷たいのが好きで、やっとこの頃 店に「冷やし中華はじめました」の張り紙が貼りだされました。さっそく店に入り注文して、目の前に出された冷やし中華をシミジミ眺めると、なんか釈然としない食べ物で、方針というものが伝わってきません。第一に入れ物が曖昧で、皿でもないし、丼でもない、皿より深めの深皿というのか・・・。その深皿の麺の上にまるで統一性のないものが散在しています。ハム（または焼き豚）、キュウリ、薄焼き卵、クラゲ、鶏肉、などが切られ、班ごとに整列しています。店によっては、シイタケ、えび、タケノコ、ハルサメなどが補欠で参加します。これらはいったい何を基準に、どういう考え方で選ばれ定着したのか。ハム、焼き豚が選ばれて、牛肉、さつま揚げ、チクワが落ちたのはどうしてか。キュウリが当選して兄弟のナスとか麺類には不可欠のネギがなぜ落選したのか。また控えめに紅ショウガは参加させているのに、カレーライス支援団体の福神漬け、ラッキョウなどはなぜ無視されたのか。そして、冷やし中華を関西では冷麺（冷麺は韓国の冷やし麺）というし、食べ方のマニュアルもなく、麺を先に食べるのか、麺の上に整列している具ループはどこから手を付けるべきなのか。また汁は はたして飲んでよいものか・・・。とにかく無秩序、無節操、無思慮で、定見というものがどこにも感じられません。でも、なん中華 好きです！

岩波より

*コロナ緊急事態宣言発令中の折、ご自愛ください