

材木を担ぎながら 其の六 —懐かしの鍋料理の名店—

きよ ほう へん
清 方 扁

少し古い話になりますが、林場の片付けも一段落して一服しながら、当たらないとは思いつつちょっと欲を出して今年の年賀状の当選番号を調べていたら、同級生からの「年賀状仕舞い」の年賀はがきがチラホラと目に付くようになりました。その中の一枚に「七十にして心の欲する所に従って矩を踰えず(のりを越えず)」という有名な孔子の教えの一文のあとに「もう70歳もだいふ越えたんだから今年で年賀状も辞めようかと思う」と添え書きがしてありました。

そうか！古来70歳を過ぎれば分別が出来て来るから何をしても許されるんだ！という訳で、孔子様のせいにして、性懲りもなく今号はいつもより少し長い、駄エッセイの始まりです。

月報2月号掲載の朴念仁氏の「私のお気に入りの店」の中に、今は無き両国のしゃも鍋屋「かど家」を懐かしむ一節がありました。私も同感です。そこで私も今や食べられなくなったあの味、今でも無性に食べたくなるこの味を懐かしみたいと思います。

まず最初は高橋(たかばし)のどぜう屋「伊せ喜」ここは文句なく美味かった！でもあの当時、今思えば勿体なくも「どぜう」がそのままの形で鉄鍋に並んでいる「まる」は気色悪くて食べられませんでした。ところが女房は必ず「まる」と「まるの味噌汁」を注文するんです。度胸のある女だと恐ろしくなったものです。それに対して私はどぜうを鰻のように開いて食べ易くした「ぬき」と「柳川」ばかりでした。そしてこれらを注文すると、それと一緒に箱いっぱいのネギの薬味がついてきます。私はこのネギをどぜうが見えなくなるくらい鍋の上に盛り、暫く食べて、鍋に隙間が出来ると私は女房に「品書きにネギとは書いてないんだから無料のはずだ」とは、この意地汚い亭主の言葉には、いくら肝の据わった彼女でも年甲斐もなく赤面してましたっけ。

当時「伊せ喜」は原則「予約不可」で仲間とゴルフの帰りなどに寄っても、待たされること頻り、店には手拭い鉢巻、下駄履きの主人が立っていて、席が空くと席の場所を知らせます。するとそれを合図に仲居さんが席に案内してくれるんですが、しかしどうして老舗の店の仲居さんはどこでもあんなに不愛想だったんですかね。でもあれが下町だったんですかね。今のマニュアル化された接客より余程懐かしく思い出します。



夏用の白いのれん、冬季は紺色に替わる



ネギをいっぱいのにせた丸鍋

さて次は朴念仁氏も懐かしむ店、両国のしゃも鍋「かど家」。ここの八丁味噌の濃厚な鍋は絶品でした。創業は江戸時代末の文久年間、ペリー来航の頃で、かど家さんでは「鬼平犯科帳」に出てくる鳥鍋屋「五鉄」のモデルと銘打っていましたが、鬼平の時代とは50年くらい時代にずれがあるので、作者の池波正太郎氏がこの店をイメージして「五鉄」にしたんだと思いますよ。尤もこの説も私の当てずっぽうでまったく根拠はありませんがね。

店の前まで来ると、まず大きな柳の街路樹が「かど家」のシンボルツリーのように目に入ってきます。そして入り口の引き戸には盛り塩がしてあり、その引き戸を開けて店に入ると、自分が長谷川平蔵になったようでムード満点です。(チョット単純すぎるかな?)

さて味付けは八丁味噌仕立てです。そしてその鍋の鶏を美味しく頂いた後、鍋に残った鶏の出汁いっぱい味噌を温かい白飯にのせて食べるのが最高！私は若い頃はタッパーウェアを持って行って、仲居さんにその残った味噌を入れてもらったもんです。一昔前はいい時代だったんですね。仲居さんは笑顔で「ハイ、ハイ、勿体ないですね」とタッパーにいれてくれました。きっとこんなお客さんも多かったんでしょう。



粹に「盛り塩」がされた入り口



かど家の由来が書かれた札(店の左に立っていた)

さて三軒目、この店が閉店するとは!! 場所は新宿伊勢丹会館地階にある広島郷土料理店、**安芸路「酔心」**。昨年11月、鍋の季節到来とばかりにいそいそと酔心に行ってみたら、なんと何と閉店の貼り紙がしてあります。あんなに賑わっていた「酔心」が何故? 茫然自失、驚天動地、それほど大袈裟ではありませんがショックでした。この店は伊勢丹会館の飲食店街の何の変哲もない料理屋ですが、地元広島産の「牡蛎の土手鍋」は絶品でした。私にとっては安価で味わえる季節の風物詩だったのに。コロナはこんな名店も閉店に追い込んでしまうとは、悔しいです。またいつの日か再開してくれるのを待ち望むばかりです。(尤も酔心はまだ行ったことはありませんが東京駅の八重洲地下街にもあるそうです)

しかしこんな過ぎ去った味ばかり懐かしんではいられません。さあ! コロナが終息したらまた美味しいお店を探し歩きましょう。まずは月報連載の「私のお気に入りの店」を全部踏破? するつもりです。どうかこれからもグルメ諸氏の隠れた名店探訪紀行がいつまでも続くことを楽しみにしております。