

諸井薰

いぢぢ
ぢぢぢ



ちやうしん
ていふといふとある

永昔ながらに旨いもの

私の食味遍歴

諸井 薫



とうきようわかし
東京 昔ながらに旨いもの私の食味遍歴

一九九六年四月七日初版発行
一九九六年五月二十五日再版発行

著者 諸井 薫
もうい かおる

発行者 嶋中 鵬二

印刷所 大日本印刷

製本所 大日本印刷

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋二一八七
電話 販売部〇三(三五六三)一四三二
編集部〇三(三五六三)三六六六
振替 〇〇二二〇四三四

Printed in Japan ©1996 CHUKORON-SHA,INC.

Kaoru Moroi

ISBN4-12-002538-6 C 0095

定価はカバーに表示してあります。

落丁本・乱丁本はお手数ですが小社販売部宛お送り下さい。送料小社負担にてお取り替えます。

東京昔ながらに旨いもの
私の食味遍歴
目次

銀座のそば屋 7

おでん燗酒、いまだ滅びず 27

げに気難しき朝ごはん 47

春はすし 65

「腰弁」礼賛 85

これぞヤキメシ 103

割きよし丸よし「夏どぜう」……………
121

サクツとてんぷら……………
139

黄色いカレー……………
157

昔のすき焼……………
175

昼飯の探求……………
193

ふぐに優るなし……………
213

装丁・画 小沢良吉

東京昔ながらに旨いもの

私の食味遍歴

銀座のそば屋



「バブルはじけ」と言われてすでに久しいが、とりわけ銀座のようなところはその影響が大きいのだろう、どことなくシュンとして元気がなく、一向に元に戻りそうにない。

その銀座にあつて、独り、旧に倍して天手古舞いの繁昌を続けているのがそば屋だ。

何軒もあつた銀座のそば屋がほんの数軒に減つてしまったことも、その原因の一つかも知れない。世界一地価が高いといわれる銀座で、客単価の低いそば屋なんかやっていられないという気持は分らなくないし、バブル期にはそれこそ地上げ屋が札束を積んで売るところを勧めただろうから、銀座からそば屋がバタバタ消えて行つたのは当然の成行きというものだ。

その結果、孤塁こるいを守る格好となつた店に、思いもかけない大忙しという運命の女神のほえみがもたらされた。すなわち、バブルはじけ不況で、昨日まで高級割烹かっぼうや西洋料理店

でメシを食っていた銀座人士が、見栄や体裁をかなり捨てて、〃そば屋酒〃に転向したということもあるのだろう。

一方、やれヌーベル・キュージューのイタめしのミニ懷石のと、分不相応にグルメ志向に走っていた若い連中が、レトロブームに理由を藉りて、どつとそば屋になだれ込んできたというのも俄かな殷賑の原因に違いない。

しかも、ただ単に不況の煽りで〃夜の一杯〃のグレードを下げざるを得ないというのなら、赤提灯的な一杯飲み屋という手もあるのになぜ銀座のそば屋かというと、一つには〃そば屋酒〃に昔の江戸の粋をイメージさせるところがあるのと、銀座のそば屋はただのそば屋と違って、高名な文士が屯し、文化人や一流企業のトップが出入りするというように客ダネがよく、僅かな負担でちよつとした優越感を味わえるというあたりも魅力なのかも知れない。

昼食時のそば屋は、オフィス街のそれも住宅街のそれも、立て込んで立って待たされることが珍しくないが、夕方以降、立って席の空くのを待っている客で列が出来るというところは、マスコミでよく取り上げられるほど人気のある店でもない限りまずない。ところが、近頃の銀座のそば屋は違う。昼は昼で混み合うが、六時以降は店内で待っている客

が道路にまで溢れ出していることが珍しくない。

そしてその盛況は八時過ぎまで続き、十時の看板まで席は八分がところ埋まったままだというのが、正月三が日を除いて一年中のことなのだから、人から羨まれて当然だ。

前段で、そば屋は客単価が低いと書いたが、銀座のそば屋はちよつと違う。私の観察によると、ざつと一人当り三千円といったところか。これはなにも同じもりそばが銀座だと倍になるというようなことではなく、酒と肴の勘定の比率が高いからだ。つまりそういう客が多いということは、当然ながら客の回転が悪いということであり、従つて常に満席なのである。

*

さて、そのいまなお銀座で頑張っているそば屋の中でとりわけ繁昌しているその一軒は明治十八年創業という老舗の「よし田」であり、もう一軒は「泰明庵」だ。

「泰明庵」は、その名の通り、泰明小学校の向いの路地にある二階建の小ぢんまりとした店で、看板が小さいからうっかり見過ごしかねない。上下で三十席余りだから、時分どきだと入れないことが多く、ちよつと早めに行かないと酒をゆつくり楽しむというようなわ

けにはいかない。

この店の特徴は、隣が魚屋だというそのせいかどうか、そば屋には珍しくいい魚を用意していて、ちよつとした活魚料理屋並みに、日替わりで季節の刺身、焼物、煮物がいろいろと楽しめるところがいい。ただ難を言うと、肝心な酒が瓶詰の一台瓶で素っけなく、火傷しそうなくらい熱過ぎる爛にしぼしぼぶつつかることだ。もう一つ、私のような酒飲みにして小食な人間には、もりのそばの量が山のように、見ただけでもて余す気分になる点だ。もつとも健全な食欲の持主は大歓迎なのだろうが。

とは言い条、「泰明庵」にはそれほど足繁く通っているというわけではないから、聞いたふうなことを言う資格は私にはない。馴染みというなら、断然もう一軒の「よし田」の方だ。戦前、子供だった時分にも誰かに連れてこられた記憶があるし、銀座で飲むようになってからというもの、何かにつけ「よし田」というふうで、とくに近年、銀座に仕事場を移してからというもの、それが徒歩一分弱の至近距離だから、まごまごすると日に二度に及ぶことさえある。

要するに常連客には違いないのだが、「よし田」にとっていい客かどうかとなると、さてどんなものか。

昼は別として、私は酒飲みだから、日が落ちると酒抜きというわけにはいかない。すなわち夏だろうと冬だろうとまず燗酒を所望する。この酒は「菊正宗」で、どういう仕掛けで燗をつけているのかは知らないが、注文すると一分と間を置かずお銚子が運ばれ、その燗の加減は常に一定で寸分変わらない。

その燗徳利は七勺も入ろうかというもので、たちまち空になるから、三本あたりまでのピッチは早く、注文した肴が間に合わないほどだ。

で、その肴だが、「よし田」における私のオーダーは春夏秋冬変わることがない。すなわちまず卵焼きであり、次に湯豆腐である。

この「よし田」の卵焼きには、いささか特徴がある。だいたい東京のそば屋の卵焼きといえば、室町の「砂場」のそれに代表されるように、砂糖をたっぷり入れて焦げ目がつくほどに焼き締めた、正月のおせちの卵焼きのように甘いものと相場がきまっているが、「よし田」のは砂糖抜きのだし巻き卵風で、色も薄く、大根おろしを添えてある。

戦前を彷彿させる甘くて焦げ目のついた卵焼きもたまにはいいのだが、毎度となると酒飲みにはちともたれる。湯気の立っている温かい作り立ての「よし田」のだし巻き卵は、初っ端の肴にはもってこいで、毎晩でも飽きることがない。

飽きないといえ、私は豆腐さえあてがつておけば機嫌がいいという、すこぶる手のかからない酒飲みである。酒の肴といえ、まず頭にうかに泛ぶのは、夏は冷奴、冬は湯豆腐であつて、それもなるべくシンプルな仕立てがいい。だが、冷奴は運ばれてきたらただ食べるだけで曲がないのに対して、湯豆腐は煮上がるまで待つというプロセスがあり、火加減や煮え加減に気を配る作業がつきまとうところがよろしい、ということ、「よし田」では年がら年中湯豆腐なのである。

さらに、私は湯豆腐についていささか偏^{かたよ}つた好みを有する。すなわち、湯豆腐の豆腐は何がなんでも「木綿」でなければならず、「絹」は冷奴ならまあいいが、湯豆腐となると御免蒙りたくなる。

湯豆腐に、よく白菜や三つ葉などを加えるが、私はそういう余分なものはないに限るという主義(?)だ。つまりプレーン、シンプルが好きなのである。従つて、タラちりや鯛^たちりのような品を自分から選ぶことはまずない。

「よし田」には、名物の鴨鍋^かなどがあつて、鍋物というと、その手のものがよく出ているようだが、私は頑固にプレーンな湯豆腐にこだわつて、他は求めることがない。

まあ、そこまではいいのだが、食通が聞いたら眉をひそめるに違いない、あまり褒めら