

むかしの味

池波正太郎



新潮社

池波正太郎
むかしの味

日本財団支援

笹川良一記念文庫

財団法人日本科学協会

新潮社





むかしの味^{あじ}

昭和五十九年 一月十五日 発行
昭和五十九年 二月二十五日 三刷

著者 池波^{いけなみ}正太^{しょうた}郎^{ろう}

発行者 佐藤^{さとう}亮一^{りやういち}

発行所 株式会社 新潮^{しんちやう}社

郵便番号 一六二 東京都新宿区矢来町七一

電話 業務^{ぎやく}(三六六)五一一 振替東京四一八〇八
編集^{へいしゅう}(三六六)五一一

印刷所 株式会社 金羊^{きんやう}社

製本所 加藤^{かとう}製本株式会社

定価 一二〇〇円

© Shōtarō Ikenami 1984 Printed in Japan

乱丁・落丁本は、御面倒ですが小社通信係宛御送付
下さい。送料小社負担にてお取替えいたします。

ISBN4-10-301234-X C0077

むかしの味／目次

ポークソテーとカレーライス——日本橋〔たいめいけん〕 7

鮎——銀座〔新富寿し〕 15

〔まつや〕の蕎麦 23

粟ぜんざい——神田〔竹むら〕 31

ポークカツレツとハヤシライス——銀座〔煉瓦亭〕 40

仕出し料理——品川〔若出雲〕 48

どんだん焼 56

クリーム・ソーダとアイス・コーヒー——銀座〔清月堂ライクス〕 64

京都〔松鮎〕 73

京都〔イノダ〕と〔開新堂〕 81

鰻——浅草〔前川〕 89

信州蕎麦——上田市〔刀屋〕 97

柱飯と蝦蛄飯——外神田〔花ぶさ〕

104

中華料理——松本市〔竹乃家〕

111

チキンライスとミート・コロツケなど——銀座〔資生堂パーラー〕

118

横浜の酒場〔スペリオ〕と〔パリ〕

126

おでんとあぶり餅など——京都〔蛸長〕〔かざりや〕他

134

ビーフカツレツとかやく御飯——大阪〔ABC〕〔大黒〕他

141

焼売、餃子、中華蕎麦など——横浜〔清風楼〕〔蓬萊閣〕他

149

パルメ・ステーキとチキン・チャプスイなど——京都〔フルヤ〕

157

ホットケーキとフルーツ——神田〔万惣〕

165

饅飩と日本風中華——京都〔初音〕と〔盛京亭〕

173

牛乳、卵、野菜、パンなど——フランスの田舎のホテル

180

装幀・挿画

池波正太郎

口絵写真

田村邦男
吉岡英隆

む
か
し
の
味

ポークソテーとカレーライス——日本橋「たいめいけん」

ここ数年の間に、東京ではフランス料理店が雨後の筍たけのこのように増えた。

それは、明治以来、私どもの舌になじんだ、いわゆる日本の洋食ではない。新しい傾向のフランス料理を現地で学んできた若者たちが、つぎつぎに自分の店をひらき、本格の味を提供するようになったのである。

それも十年、十五年の修行を積んでのちというのではない。彼らは外国へ押し出して行き、短い年月のうちに貪欲どん欲に吸収し、帰国するや、たちまちに店をひらく。

すべてがそうなのではないが、ともかくも器用で、勘のよい日本の若者たちの中には、いま、熱烈にフランス料理を志向する人が少なくない。

「行ってみると、みんな旨うまいよ」

と、五十をこえた私の友人がいった。

「旨いんだけどねえ、若い連中のは旨さが同じだね。そうおもわないか？」

「ふうん……」

「私なんかは、やっぱり、昔から通いなれた洋食屋の味がいい。第一、飽きないよ」

新しいフランス料理店は、あまりに増えすぎて、

「共食いの状態になりかけている……」

そうな。

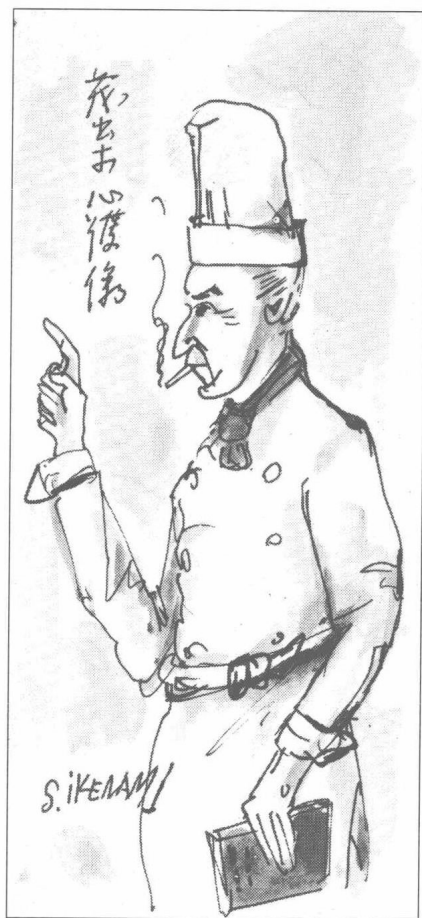
むずかしい、いまの時代に、この競争を切り抜けて残った店が年月の経過と共に定着するのだろう。

ところで、東京の日本的洋食屋の中で屈指くっしの店として知られる日本橋の「たいめいけん」は、来年（昭和五十六年）で創立五十周年を迎えるという。

先代の主人・茂出木心護もでぎしんごは一昨年あきの六月に亡くなったが、臨終に際して、彼は長男の雅章まさあきをよび、家族が見まもっている中で、

「お前は、いまより二倍はたらけ。そうしたら、女房のほかに女をこしらえてもいいよ」と、いい遣のびしたそうな。

「いかにも、おやじらしい」



「たいめいけん」ファンの私の友人が、しんみりとそういった。

私が、はじめて「たいめいけん」の洋食を食べたのは、もう四十何年も前のことになる。小学校を出て、すぐに株式仲買店の店員となった私だが、先輩に連れて行ってもらったのだ。当時の「たいめいけん」は日本橋の新川しんがわで小さな店を出して、細身の神経質そうな若い主人が可愛らしい妻といっしょに懸命に立ち回っていた。それが茂出木夫妻だった。

そのとき、私が食べたものは、ポークソテーにカレーライスだった。

いまのレストランのメニューに、ポークソテーの名は消えつつあるが、戦前は洋食の花形だったといってよい。

豚肉のロースのよいところを上手に焼きあげて、各店それぞれに得意のソースをかける。簡単な料理におもえるが、使う豚肉の良し悪しと焼きぐあいで、味は全くちがってしまふのだ。

「たいめいけん」は、後に現東急デパートの裏通りへ店舗を移し、数年前に改築し、堂々たる店構えとなった。

いま、この店は、先代が考案した「ひとくち料理」というのが大評判となっている。二つの盆に盛り合わせた合計十八種の小皿料理に、名物のラーメンをそえたものだ。

二階へ行くと、大半の客がこれを注文しているようだ。

だが、本領は何といつても先代以来のビーフステーキであり、ポークソテーであり、各種グラタンであり、海老^{えび}や魚の料理だろう。

夕飯どきの少し前の、空いている時間に二階へあがり、先ず帆立貝のコキールか何かで、日本酒をのんでいると、亡くなった先代が調理場からあらわれて、

「や、いらつしゃい。後で薄いカツレツめしあがりますか？」

と、声をかけてくるような気がする。

この店の洋食は、ワインなどではなく、日本酒でやるのが、もっとも私にはよい。

上等の豚^{とん}ロースを薄目に切ってもらい、こんがりと揚げたカツレツの旨さ。神経をつかって焼きあげたポークソテーの舌ざわり。ベーコンの厚切りを乗せたビーフステーキも、日本酒と御飯に似合う。

階下の食堂は二階より安直に食べられるが、たとえば二階へあがっても、カレーライスをたのむとき、私は階下の安いほうのにしてもらう。そのほうが、なんだか、むかしの味がするからだ。

「たいめいけん」の洋食には、よき時代の東京の、ゆたかな生活が温存されている。

物質のゆたかさではない。

そのころの東京に住んでいた人びとの、心のゆたかさのことである。

「たいめいけん」の扉を開けて中へ踏みこんだとき、調理場の方からぶ、うんとたよってくる芳香が、すべてを語っているようなおもいがする。

この香りは、まぎれもなく牛脂ヘットの香りである。

いまの洋食屋の大半は、ヘットを使わぬようになってしまったらしい。

ヘットで揚げたてのカツレツ。その香りのよさ、歯ざわりのよさはまったくたまらない。それに、料理のつけ合わせだ。

肉や魚の料理に添えてある野菜などは、主役を助ける重要な脇役であって、これが、

「御座おざなり」

になってしまったとき、その店の格は一段も二段も落ちてしまう。

「たいめいけん」の先代・茂出木心護が亡くなる二年ほど前に、某誌の座談会で語り合ったとき、茂出木さんは料理のつけ合わせについて、こういつている。

「研究心が強ければ、つけ合わせは毎月変っているわけなんです。ビーフシチュー食べて、いつもニンジンの艶出つやだしとジャガイモの半月形と板ザヤがついてはダメなんですよ。

今度行ったらロールキャベツの小さいのがついてたとか、シイタケがついていたとか、カリフラワーをチーズで焼いたのがついてたとか、毎月、変っていないくはね。欲をいうな

ら毎日でも変えたいところです。それでいて、ビーフシチューよりつけ合わせが勝ってしまつてはどうにもならない。ビーフシチューが十のものなら、つけ合わせが八までいったらダメなんです」

また、近ごろの客は、つけ合わせに興味をしめさぬ。そこへもってきて、野菜類が高騰するから、店のほうでも、つつい、おそろかになつてしまふのだらう。

「どうせ、客が食べ残すのだから、高い物を使って、つけ合わせに念を入れてもムダだ」と、いうことになる。

先日、フランスの田舎をまわつて来たが、或る日、シャルトルの大聖堂前の小さなレストランで安価な定食を食べた。

スープに仔牛^{こうち}のソテー、パン、デザートのアイスクリーム、コーヒーで、二千円ほどの定食だったろうか。

このとき、つけ合わせとして小さな鍋^{なべ}にたっぷり盛られたグリーンピースとニンジン、タマネギの温かいスープ煮の新鮮さ、旨さは、また格別だった。

つけ合わせが、まるで一皿の料理としかおもえぬ量感と味。これでは仔牛が負けてしまいかねないが、フランスという国の、自給自足が可能な農業の実態をまざまざとおもひ知らされた。

いずれにせよ、料理は客が変えてゆく。

茂出木心護が、

「昔の、古いものを残すつてのは大変なことですよ」

しみじみといったのは、このことなのだ。

いまの「たいめいけん」は、茂出木心護の長男・雅章が当主となっているわけだが、
「お前は、いまより二倍はたらけ」

という先代の遺言をまもっているか、どうか……。

私の目には、まだまだ、そこまで行っていないように見える。

これからが、雅章の男ざかりだ。

しっかりと、男を磨^{みが}いてもらいたい。

*たいめいけん 東京都中央区日本橋一ノ二ノ一〇 tel. 03 (271) 2463~5