

院外茶話

vol.69 平成23年2月1日

新しく店を作って
その店をたたんで
また新たな店ができる
それがスナック横丁

夢のパラダイス —居酒屋編—

女神像とスイーツ。雑貨屋とイタリアンと美容院。それが自由が丘。最近是不動産屋が増えたかな？

通りの名前は「カトレアストリート」に「メイプルストリート」。テヤンデイ！カタカナばかり使いやがって。こんなことを書くと、また町のボスに叱られるだろう。勘弁して下さい。

でも、自由が丘には昔ながらのスナック横丁、「一番街」が生きているのです。相当な自由が丘通でなければ、この名を知るまい。



華やかなネオンサインの一番街。

自由が丘2丁目14番。その入口にあるネオンサインが「夢のパラダイス」。ここ数十年、ネオンの明かりは見たことがないけれど、スイッチを入れれば、まだ電気はつく。しかし、ついている間パチパチいって、いつ漏電をするかわからないので、誰もスイッチを入れようとしな

ない。その昔、「夢のパラダイス」の角にはアルルというクラブがあり、亡き父がここのホステスといい仲になって、我が家では一悶着がおきた。

子供のころ茫然として、夫婦喧嘩を眺めていたが、どんな騒動も過ぎてしまえば懐かしい思い出になる。あのときの女性は今、どうしているだろう。

この一番街の入口にあるのが居酒屋の「とり正」で、もう四十年をこえる老舗である。今の店構えからは想像がつかないけれど、何を隠そう、前身は「マリアナ」というナイトクラブであった。石原裕次郎やジャイアンツの選手も遊びにきた、高級クラブである。

映画は「嵐を呼ぶ男」、「風速40米」。

後楽園のウグイス嬢が告げる、巨人の先発オーダーは、毎日同じ名前。

- 1番センター柴田。
- 2番レフト国松。ライトだったかな。
- 3番サード長嶋。
- 4番ファースト王。

どういう気紛れか知らないけれど、店主が「マリアナ」の二階で、小さな焼き鳥を始めたところ、こちらの評判がよくなって、いつしかナイトクラブは消滅。店は焼き鳥の「とり正」になってしまった。

昼間には開け放たれた扉の中で、串を打ったり伝票の整理をしたり。こういう店は営業時間外の仕事が多くて大変そう。

カウンターは十席ほどで、いつ見ても満席。客同士の話がはずむ光景は、自由が丘ではめずらしい。

ここに座ると目の前には大皿料理があって、この日は肉じゃがと、野菜の炊き合わせ。炊き合わせには、たらこの卵とじが入っているのが見えて、ビールと一緒に注文した。炊き合わせは一人分だけを温めて、すぐにカウンターに運ばれる。

ビールを前にした客を待たせないことは、とても大切なことで、私はこの大皿料理が好きだ。あとは刺身に焼き鳥、揚げ物など、居酒屋の定番がずらり。最後は釜飯を注文する人が多いけれど、めっきり食が細くなった昨今、私は飯までたどり着くことがない。

その日は、いわしの塩焼きと燗酒を注文。腹具合もいい加減になって、ゆっくり飲んでいると、右側の三人は文学談義。これは居酒屋の話題として相応しいのだろうか。左の二人は競馬に夢中。

このとき電話が鳴って、見ればあの懐かしい黒電話。女将が受話器をとって、

「すみません、カウンターはいっぱいで」

店の主人は温厚な紳士風で、中小企業の社長さんのよう。いつもカウンターの中にいて、ここにこしているけれど、あまり働いている様子がない。要するに細かい作業は人に任せて、高所から店を見る立場なのかな。

私も早くこういう立場になって、楽をしたいと思ったけれど、考えてみれば我が家では、すでに妻がこの地位を獲得していた。自分の立場を理解して、少し寂しくなったところで、そろそろ燗酒もおしまい。

勘定二千六百円也。いつも満席の理由は多分この値段にある。



典型的な焼き鳥の店構えなのです。

一番街の小道に入って右手の二階。総菜居酒屋とあるのが「勇山」。開店をしてもう十五年。威勢のいいお兄さん風のおじさんと、本当のおじさんがいて刺身が旨い。

年とともに食欲が衰えた私にとって、一人前が多すぎないのがいい。でも、年とともに記憶力も衰えた私にとって、長すぎるメニューは覚えられない。

「カキのニンニクトマトパン粉焼き」

「紅鮭の幽庵焼木の子あんかけ」

カキとカワハギは生で、穴子と木の子はてんぷらで食べる。少しお腹に余裕があったので、つくねを注文。大根おろしと卵の黄身のたれがついていた。

妻と二人でそこそこ食べて飲んで七千円とちょっと。こういう記事を書くためには、どう

しても妻と出かけなければならない。別の女性と一緒にだと、ここには書けなくなるから。

勇山の奥を左に入ったところには、広島風お好み焼の京乃臣があって、いけめんのお兄さんが二人いる。十人余りで満席になるお店。

広島出身の妻は、これは広島のお好み焼とは違うというが、それは当然のこと。「広島風」なのだから。

確かに広島で食べたお好み焼とは、違っていた。まず、広島のお好み焼き屋には、お兄さんではなく、たいがいおばちゃんがいる。私の偏見かもしれないが、おねえさんもない。

私が行った店のおばちゃんは、鉄板に生地を流して、その上にもものすごく雑に切ったキャベツを、もの凄くたくさんせた。のせたときに鉄板の外まで、キャベツがぽろぽろこぼれるので、これを丁寧に寄せ集めて、捨てるのかと思ったら、全部お好み焼きの上のにせてしまった。

半球型に盛り上がったお好み焼きを、ぽろぽろにしながらひっくり返して、あーして、こーしている間に、見事なお好み焼きができあがる。あまりきれいじゃないけれど、これが結構旨い。

京乃臣が広島のお好み焼きと違う点は、洒落た店構えで、表は銀色の壁面。茶室ほど極端ではないけれど、小さな入り口があって、子供以外は屈んで入る。

お好み焼の他にもいろいろあって、ハラミの鉄板焼や広島菜の漬物で一杯。特性のギョーザやガーリックピザは、店のオリジナルなのだろう。目の前で見事な手さばきで焼いてみせるカキには、観音ネギが乗っかって旨い。

そして最後にお好み焼き。そばを入れたり、うどんを入れたりするのは広島風。お好み焼きまで、全部食べてしまっ、まあ、明日からまた、摂生を始めればいいや。



京乃臣の店構えです。