

院外茶話

vol.64 平成 22 年 9 月 1 日

駅にツバメの巣ができた
これが壊れて
ひなが落ちちて
レスキューが出勤

続・帰ってきた ツバメ

自由が丘駅構内に、ツバメの巣を二つ見つけたのは 1 か月前のこと。どんな生き物であれ、生まれたての命が成長をしてゆく過程を見るのは、楽しいもの。しかし、巣を作った場所がちょうど線路の下というのが、よくなかった。

電車の振動が影響するのか、巣の一部が欠けて落ちてしまったのです。隣の巣はすでに全壊したようで、代わりにしていたのはチキンの唐揚げが入っていた、紙の容器だと思う。これをガムテープで照明の柱に張り付けて、即席の巣ができていた。

それにしても、もう少し別の選択肢はなかったものか。竹籠とか、何かの木箱とか。

東急電鉄は無情にもバス停にあったツバメの巣を壊したけれど、一方で壊れた巣を補修したのも東急電鉄の駅員。修復の方法はともかく、やはり会社よりも、人に情が感じられる。



ファーストフードの紙の容器をガムテープでとめて、代用の巣はできたのですが。

巣は柱のてっぺんにあったので、長い梯子を使った大掛かりな作業が必要になるはずで、

一人でできることではない。

これが駅長さんの指示のもと、勤務時間にも関わらず行われたのだとしたら、東急電鉄とはなんと感動的な会社だろう。これからは Suica をやめて、PASMO にしようかと思ったけど、どうでもいいことかな？

しかし、あまりに付け焼刃の作業でできた巣だったので、残念ながらツバメにはこれが何だか、理解ができなかった。仮に巣の代用品とわかったとしても、もともとがチキンの唐揚げの容器である。いくら鳥違いとはいえ、ここに入ったのでは寝覚めが悪かろう。



巣の半分以上が壊れてヒナが落ちて。

巣の修繕をしようと思っても、人の力では何ともならない。でも、落ちてしまったヒナは、すぐに救出をされた。

救ったのは女性の駅員さんで、めずらしく虫をいじるのも平気。生き物にはめっぽう詳しい人で、とにかく彼女のおかげで、ヒナは一命を取り留めたのでありました。

そして無事に成長をすれば、巣に返してあげたくなるのが人情。でも、人間の匂いがついてしまったヒナを、親ツバメがどう扱うかわからないので、困っているとのこと。どなたかご存じの方はいませんか？

子供電話相談室にでも、聞いてみようかと思ったけれど、年齢のさばをよむのも限度があるので、私は躊躇をしている。

居酒屋 一代を越えて

小学校の4年生までを過ごしたのは広尾。最寄りの駅は恵比寿で、呑兵衛の父は帰り際に、居酒屋でたびたび足止めをくった。電話も普及していない時代で、来客があった時など、従兄弟と連れ立って呼びに行った。

いきつけの居酒屋は「追分酒場」と言って、床は板も張っていない、本物の土間だった。客は立ったまま、壊れかけた机にもたれかかって酒を飲む。

ほとんどの人が飲んでるのがハイボール。梅ハイと言っただろうか。それは焼酎の炭酸割に梅干しを入れる、というような上品なものではない。一升瓶に入った「梅の元」とかいう怪しげなピンク色の液体があって、これを炭酸で割ったのが、居酒屋ハイボール。つまみはクジラのベーコンとメザシ。

こういう詳細は後に知ったことで、自分も父を真似てこの梅ハイに挑戦をしたが、最近はどここの店にもおいていない。

当時、駅の反対側にはホルモン焼きの「縄のれん」があって、どちらもセピア色の写真に登場する、戦後の風景だった。



これぞ赤ちょうちんの「縄のれん」

数十年がたった。

今、私が通う居酒屋はやっぱり恵比寿近辺。なぜ恵比寿かと言えば、それは地元で飲んで、

醜態を晒すわけにいかないから。

数十年振りに追分バーを思い出して訪ねてみたところ、9階建てのビルに建て替わっていた。バーはなかったけれど、追分ビルの名前をみつけて、ちょっとうれしかった。

一方「縄のれん」の方は、駅前から移動を強いられたが、建物が変わっただけで、立ち食いのスタイルはそのまま。ホルモンはめっぽう旨い。偏屈な主人がいて、最初はこの店の慣習が理解できなかった。

まずこの主人は返事をしない。その理由はわからない。うっかり返事をしたために、店の移転に同意をしてしまったとか、結婚をするはめになったとか、そんな過去があるのかも知れない。

でも、注文はちゃんと聞こえていて、言った通りのものが食べられる。万一、注文が聞きとれないと、その時だけ返事があって、もう一度訪ねてくる。

ちょっと自慢話になるけれど、私は常連と言われる客なので、カウンターに黙って肘をつけばいつものハイボールが出てくるのです。

ただ、この場合もウイスキーではなく、薄い茶色をした液体を、大きなやかんから注いで炭酸で割っているの、本当にハイボールと言っているのかな。茶色い液体は企業秘密だそうで、ウイスキーのハイボールより、断然美味しいのです。

私 「ハラミにレバー、ハツね」

店主「・・・・」

私 「キューリを1本」

店主「・・・・」

ムカつく人はムカつくかもしれないが、返事だけよくて、注文を間違える店よりは、よほどいいと思う。

客が満杯になった時、注文を正確に覚えて、順番にホルモンを焼くためには、返事などしてられないのである。集中力を保つために。

良い店の条件は四つある。

それは旨い、安い、早い、そして居心地がよいこと。縄のれんの場合、前の三つは間違いなく一級である。ただ、居心地だけは良いと感じる人と、悪いと感じる人に分かれるので、私には決めかねる。

でも、もし居心地が悪いと感じたら、帰りに居心地の良いバーにでも寄って、一杯飲めば、これも解決なのです。