

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.150

田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。「文藝」(河出書房新社)2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



Yasssy

「マッカーサー通り」建設で姿を消す逸軒の“病み付き”となった飲茶の数々

今週の逸品



ゲンコツ黒酢すぶた 1280円

発祥地の阿佐ヶ谷では小沢の屋号で営業。赤坂には辛さ1~5の担々麺、排骨担々麺、餃子で勝負する店舗も。写真は評判の元祖げんこつ黒酢酢豚。中国春雨という野菜の炒め1050円、帆立とアスパラと黄ニラの炒め1580円、焼餃子6ヶ620円、旨辛ガーリック炒飯1280円。午餐も晚餐も開店時刻の早さが嬉しい。連載6回目に登場した至近のたるまやが定休の日曜は迷わず希須林へ。持ち帰りの品書きも完備の心意気。

【希須林】東京都港区南青山5-1-25メゾンドラミア2F ☎03-3499-4120 営11:00~15:00 (LO14:30) 17:30~22:30 (LO21:30) 月曜定休 禁煙 <http://www.kisurin.com/>

illustration by Hajime Anzai



卓越した漬け具合の搾菜、写真入りで解説された豊富な飲茶。中国国籍者と思しき大家族の飲茶光景が翠園酒家だとするならば、コックストップはハイエンド家族の飲茶光景。自由が丘にも出店が、忽然と閉店し、その喪失に僕の周囲は愕然としたものです。現在も三田、正確には芝の地で営まれる菩提樹。以前は中国野菜料理を看板に掲げるウェジタリアン・レストランでした。位置するのは仏教伝道センタービル。国内外のホテルに宿泊した際、「聖書」と並んで「仏教聖典」がベッド脇のテーブルに置かれていた記憶があるでしょう。

精密測定機器メーカーの雄として知られるミットヨ創業者の故・沼田恵範氏が私財を投じ創設した仏教伝道教会は、46言語に翻訳された仏教聖典を宿泊施設や医療機関に寄贈する活動を続行中。その意志を引き継ぐ菩提樹は現在も事前予約で、鶏肉と萌やしの炒め、銀芽炒鶏絲、魚の甘酢餡掛け、糖醋時魚、豆腐と高菜の旨煮、雪菜百頁といった中国精進料理を提供してくれます。外見のみならず中味も、蔬菜とは思えぬ味わいに驚歎するでしょう。

はてさて、阿佐ヶ谷が発祥地の希須林は現在も隆盛を極める南青山の中国料理店。適価で美味、日曜も営業。買い物帰りの食事に有り難い、温性高き時空です。

人間も動物も何時かは「天寿」を全うします。とは言うものの、最期だった料理店が店仕舞いしてしまうと複雑な想いです。

西新橋の日比谷通り沿いに存在した翠園酒家は、飲茶を日本に伝播させた逸軒。中国と併せて800以上の飲食店舗を展開する香港の美食集団の経営。因みに80年代にピエール・カルダンが経営権を取得するフランスのマキシムとは縁もゆかりも有りませぬ。

土日祝日は昼休みみならず終日、飲茶が愉しめました。ワゴンに積

み上げられた籠筒の蓋を自分で開けて、中身を確認した上で選べるのです。その場で揚げ物を作ってくれる特注ワゴンも円卓の間を巡回していました。

油菜の茎と形容するのが相応しき油菜心を茹でて、オイスターソースで食する時菜。貝柱やアスパラガス等の餡掛けが特徴の福建炒飯。更には塩漬け魚の身を散らした咸鱼炒飯。翠園酒家で味わいた病み付きとなった逸品を懐かしく思い出します。

外堀通りとの交差点から御成門

へと向かう一帯は嘗て田村町なる地名。中国料理店の集積地でしたが、「マッカーサー通り」建設に伴い今世紀に入ってから間もなく翠園酒家は姿を消します。

麻布十番のコックストップも秀逸な飲茶を供する逸軒でした。六本木ヒルズは未だ出現していない往時、環状3号線沿いには古びた日ヶ窪団地と都職員住宅が建ち並び、芋洗坂との交差点脇にはスウェーデンセンターが存在。コックストップは鳥居坂下から新一の橋へと向かった左手。ビルの2階。