

湯島の梅は祇園精舎の響きあり

瀬田康司

1. 「ひつまぶし」初体験

美味しい鰻の蒲焼きに十分に満足しながらも、ここは関東、「おいらの育ちの土地」で食した鰻の蒲焼きにはお目にかかることが出来ないことに、ささやかな不満を貴婦人トドちゃんに漏らしていた。それも、今から考えると、遠回しな言い方である。

「関東と関西の鰻の蒲焼きの仕方が違うのは、御存知だった？」

「知りません。」

「あのね、関西の鰻の捌き方は腹を、関東は背中を。関東がなぜ背中を捌くのかということ、『腹切り』に通じるから忌み嫌われたのだそうです。」

こういう受け売りの話しをしながら、はてさて、切腹は武士の作法、庶民には関係ねーべー、たとえそうだと、武士は関西にはおらんかったんかいな、んなことねーべー、などと、頭をひねってはみる。切腹をわが国で最初に行ったのは平安末期の源為朝とか一鎮西八郎為朝の名で、ぼくは、子どもの頃、彼の平家との闘いぶりに胸轟かせたものだ。彼は確かに武士ではあるが、今風に言えばれっきとした関西人。東国の武人とは違うのだ……。

ということは、今のような蒲焼きはずっとずっと歴史が浅いのだろう。＜江戸時代に、今のような蒲焼きが出来たそうです、ハイ。＞

しかし、まあ、とりあえず、関西と関東との文化の差異というのは、ことほど左様に面白いものではある、という点で、貴婦人トドと禿の鶴との会話は展開されていくわけである。ついでのこと、関西の鰻の蒲焼きは尾頭付きである。さらについでのこと、関西の鰻は歯ごたえがある。関東の鰻は「しなしな」だ一鰻屋の宣伝によれば、「ふっくら」というのだが。関西の鰻は蒸し焼きをしない、関東はする。要は、関西の鰻は脂がノリノリというわけ。関東は蒸すことで油抜きをするわけだ。そういえば、マグロのトロは関東では捨てられた運命にあった。要するに、関東は油っぽいのが嫌い、ということになる。

「それですね、懐かしい関西風の鰻を食べさせてくれる店がないものか、探してはみるけれど、見つかりません。トドちゃんに、あのシコシコの歯ごたえを味わって貰いたいのですがねえ。ただ、名古屋のひつまぶしなら、食べさせてくれる店があるそうです。」

禿の鶴のこのような語りを真正面から受け止めた貴婦人、「ツルピン、ひつまぶしを食べさせる店が秋葉原のヨドバシカメラのビルの中にあるって。」と、さっそく情報を仕入れてくださった。

2***年*月**日、トド鶴コンビは、ひつまぶしを昼食にするべく、くだんの店に出かけた。店の名前は「本場名古屋めし うなぎのひつまぶし うなぎ匠 ヨドバシ秋葉原店」(多分、「うなぎ匠」が正式名称)。ヨドバシカメラ・ビルの8階にある。ただしなのだが、今になって白状すると、じつは、禿の鶴はひつまぶしを食した経験はない。さあ、どうしましょう……。

昼時なので相当の混雑を予想していたのだが、10分も待つことなく、4人がけテーブルに案内された。「ご注文は?」「ひつまぶし2人分」。3,200円のと2,200円のとがある。どう違うのか、よくメニューを見ると、3,200円の方は鰻の量が倍だという。関西風の鰻は脂っこい。関東の人にとってはちと胃に負担が大きいことだろう。かといって、関西人のぼくにも、鰻の蒲焼き2枚分—おそらく—を食するのはつらい肉体の衰えがある。そのあたり貴婦人は暗黙の内に斟酌し、2,200円のひつまぶしを2人前注文下さったのだ。テーブルの上には、ひつまぶしの味わい方の絵入り説明書が置かれていた。ぼくはざっと読んでふりをし、品が到着するのを待った。

やがて、おひつに入った鰻重—ただし鰻は短冊切り—、分葱と海苔と山葵の薬味、肝吸い、お新香、それに茶碗とシャモジの盆が運ばれてきた。貴婦人はスジを入れるようにシャモジでおひつを扱った。ぼくはシャモジで鰻とご飯とが存分に交わりあい、味が均等に染みわたるようにした。そして、念のためにと、ていねいに説明書を読んだ。すると—

「シャモジでザクザクっと、4等分にカットします。(このときうなぎを混ぜないで下さい)」

ザクザクっと、という擬音で鰻とご飯とを混ぜ合わせるものだと読んでしまったわけである。しまったと思っても、元には戻らない。心を落ち着かせるため、ぼくの大好きな鰻の肝吸いを、ゆっくりとすすった。それから、何もなかったように装った風をして、ごによごにやになったおひつの鰻混ぜご飯を、シャモジで掬い、茶碗によそう。まず1膳目はそのままいただき、2膳目は薬味を乗せ混ぜ合わせていただき、3膳目は「秘伝の茶だし」でお茶漬け風にしていただき、4膳目もお茶漬け風にしていただいた。貴婦人は4膳目は2膳目と同様にして召し上がった。貴婦人の感想「鰻がかたい」。うーん、かたいという表現をなさったか。関東風に馴染んでいる方は、そういう表現が最も近いのだろうな。ぼくに言わせると、弾力があり、コシがある、ということになる。

ぼくがひつまぶしなる言葉があるのを知ったのは、故郷の三重から東京へ出てからかなり後年のこと。10年より前ではない。伊勢の義兄家族を表敬訪問した折りのこと、近鉄線宇治山田駅プラットホームから伊勢市民会館を見渡すことが出来る。その時の視覚に入ってくるのが「ひつまぶし定食」という文字。市民会館隣の小さな食堂の屋根にかけられた大きな看板の文字である。さまざまな催しや列車の時間待ちに、ぶらりと入って時を過ごす食堂なのだろう、それにしてもなかなか面白い名前の定食だ、と思って、毎回それを眺めて、電車到着までのひつまぶしをしていた。そうこうしているうち、名古屋にはひつまぶしという鰻メシがあると、義兄から聞かされて以来、「ひつまぶし定食」の看板が「ひつまぶし定食」という看板に変わったように読めてしまう。宇治山田駅のプラットホームからの光景の、このささやかな変化は、思いこみでものごとを読んでしまう、という心理状況を見事に表している事例である。というより、ぼくが如何に、間が抜けた人間かを表していると言うべきだろう。

2. 湯島の梅は祇園精舎の響きあり

「おなかいっぱいーい」という声を挙げた二人。でも、ここでは、ちょいとお代わり、と言うわけにはいかない。どのような鰻料理があるのかをメニューで確かめただけで、勘定を済ませた。メニューにあった「うざく」というのがどのような品なのか不明だったので、勘定の際、貴婦人が訊ねて確かめる。「鰻の入った酢の物ですって」。とにかく二人して初物をいただき、足が満たされ、いや違う、お腹が満たされ、さて、これからどのように時を過ごすか。とりあえずは、ヨドバシカメラのおもちゃ売り場に貴婦人におつきあいいただき、今日2月17日が外孫の誕生日の祝いの品を購入した。「空気がボン、なのよ。」との貴婦人のお薦めの品であった。明日の晚餐会で手渡す予定。

ビルを出て、久しく訪なっていない湯島に向かうことにした。さて、どのようなルートで行くか。地下鉄湯島駅に向かうというのが第1、次に上野駅から歩く等々、あれこれの案を思い付いたが、結局、歩くことにした。このところの陽気にしてみればやや肌寒い日ではあったが、食後の散策には格好の天気模様。

秋葉原から中央通りを上野方面に進む（少し、まだ一度も通ったことのない裏道を進んだけれど）。千代田区外神田から台東区上野への地名変更あたりで、通りの向かいに、「総元祖 黒焼」という看板が目に入った。左右は100円ショップとコンビニエンス・ストア

一。「黒焼」という文字に気を強く引かれて、横断歩道を渡る。「きっとねえ、まむしの黒焼を売っているお店ですよ」。残念と言うべきか、何と言うべきか、店の扉は固く閉まっていた。案内を見ると祝祭土日は休業だという。いったいどんな人が客層なのだろうと思う。何を売っているのかという案内（看板、メニュー）の類はない。まるで秘密めいた「総元祖 黒焼」看板の建物にショーウィンドウがある。そこからのぞき見られたのは、上部に土鍋の積み重ねられた光景、下部に、ガラスの壺が幾つか。その壺には文字を書いた紙が貼ってある。文字は寒鮎（かんぶな）、蝸牛（かたつむり）、地龍（みみず）、意守（いもり）、馬歯（ばし）などである。蝮（まむし）の文字は見あたらなかった。店の奥にあるに違いないとは、貴婦人。

たまたま、エッセイ「[物語：イナゴは食べたがバツタは食べない](#)」でカタツムリの黒焼きのことを綴ったばかりだったので、自ずと、トド鶴の間で、ひとしきり、この話題が交わされた。この店のことは、たしか獅子文六が書いていたと思うが、確かではない。ちなみに、店先の壺の中に入っていた「黒焼」の効能について知っているのでは、「いもり」が媚薬、「みみず」が風邪薬である。馬の歯の黒焼き・・・うーん、イメージが湧きませんねえ。炭食っているようなもの。きっと、違いますよね。

外神田から上野界限に入る。貴婦人の「学生時代の友だちがいち早く就職を決めたその職場がここなの」という立派なビルを教えられ、その辺りをキョロキョロ見回していると、なにやら、人の出入りが激しく人だかりのしている店がある。群れている人の背中越しにのぞき見ると和菓子屋さん。おなかの空き、人の群れが透けているならば、とても魅力に感じるのだが、まだまだお腹もいっぱいだし、人の群れをかき分けるだけの余力はなかったので、店を通り過ぎた。たまたま店から、購入したのであろう菓子折を抱えて出てきたお嬢さんがいたので、貴婦人にこの店のことを尋ねて貰った。懇切ていねいな説明を受けたところによれば、どら焼きが美味しいんですって、それも午後 4 時までには買わないとなくなっちゃうんだって、と言うことであった。となれば、湯島の境内で、貴婦人と二人で、甘いどら焼きをいただきたい、という欲望が湧いてくるのは自然の感情であった。貴婦人に並んで貰い、1人1個宛と6入り1箱とを購入した。店の名前は「うさぎや」と言う。クリスマス・イブに「焼き肉デート」をした姫さまにこのことをメールで送ったところ、「知ってる！」との返事があった。なかなか名の知れたお店のようである。所は台東区上野一丁目。

この界限、いや近辺、枝分かれした小道に入り込むと、なかなかの「発見」があるので

はないか。そんな予感を覚えた次第である。

松坂屋の前をまがり湯島天神に向かう。途中、貴婦人とよく食べに来たカレーの店「デリー」には行列。「久しく来ていませんね。あんなに人気のあるお店だったのですね。」などと言い交わしながら、湯島界限に入る。女坂から天神様の境内に向かう。白梅が景色を豊かに見せてくれた。境内は、受験シーズンを反映して、人だかり。「お礼参りかしら？」「いやー、まだまだ、挑戦組が多いでしょう」。まさに人ごととして、真剣な面持ちの若者の参拝の姿を、眺めた。お腹が空いている時ならば、「あ、甘酒」「あ、ギンナン」「あ、大学芋」「あ、きりたんぼ」などといちいち声を挙げてのぞき見るであろう出店の数々も素通り、人の群れをかき分けながら、ぼくは、とにかく、どら焼きを食するために座るところを探していた。と、貴婦人が、「何か、音がしますよ」。言われてみてかすかに流れきた音の方を見ると人だかり。弦楽器の音と女声。しかし、洋モノではない。

人群れの後尾につき、何とかのぞき見ると、アヤシやアヤシ。幽玄の世界がちらりと見え、女声の中に「アツモリはぁ」、弦楽器の中に「ベンベンベンベン」。なに？平家物語？琵琶？かの噂にしか聞いていない（というより、高校の古典の授業の時に教わった）、琵琶法師の「語り」の「平家物語」の音色が、今、奏でられているのか？

薩摩琵琶による「平家物語」の世界は新しい音と景色の世界であった。演奏が終わって、人の群れが少し消えた後に、石の長椅子が姿を現した。トド鶴はそれに腰を掛け、どら焼きの包みを開いた。どら焼きは、何と、温かかった。温かいということは、焼きたてということ。焼きたてのどら焼きなど、人生この方、食したことがない。皮は柔らかく、甘みが上品に抑えられている。「虎○のどら焼き」はもう食べないぞ。

「本当に、いつも新しい発見があって、すてきよね」。

石の長椅子の側の紅梅が8分ほど花を開いていた。