

第 35 回 『謳粹会』の記

平成 13 年 7 月 13 日

市谷『嘉多蔵』

◎本日のお料理

床ぶしの姿煮

最初に出されたのは、アワビにしては可愛らしいと思ったが、これは大きな床ぶしであった。殻の差し渡しは 10cm 近く、幅も 5~6cm もある素晴らしいもので、出汁を効かせて薄味で煮含めた柔らかさは、新鮮な磯の香りも楽しめて、ノッケから肴の味が酒を勧める。心憎い居酒屋のワザだ。

ざる豆腐

最近、高名な豆腐屋が増えてきて、豆腐の味に凝った人も多く、そのうち利き酒師ならぬ利き豆腐師なども出来るのではないかと思う程、豆腐のレベルアップが行われている。

今日のこの豆腐も、箸で摘めるが、硬からず、口に入れるとホロッと崩れる程よい硬うで、飲み込む時に芳しい豆の高い香りが鼻に抜ける。そして微かな甘味が舌に残る。お店には、昔からの井戸があって、今もコンコンビ清水が絶えることなく湧き出ている、その水で豆腐を晒しているのだそうだ。そんな話を聞くと時計の針が昭和の初めに・・・

シーザーサラダ

洋菜、和菜を豊富に取り合わせて、自家製特選ソースで味付けした、左党にお勧めのヘルシーサラダ、真赤なプチトマトがアクセントになって、見た目も美しい緑溢れる一品であった。

刺身の盛り合せ

マグロ、鯛、スズキ、カンパチ、タコ、青柳、大葉、穂じそ、キュウリ

マグロの赤とおおやぎのだいたい色を上下にして、夏の白身魚が涼しげに並ぶ。どれも噛むと弾力のある活きの良さで、純米吟醸の酒が一際旨く、盃が進む。

ニョッキ

赤いトマトの味を十分に絡めた、イタリア風の雑炊、流石米食の国だけあって、米を主体にする料理は、リゾットと共に数多くあるが、濃厚な赤い色彩からは、想像出来ないようなアッサリした味で、ポタージュをちょっと濃くしたような感じだった。居酒屋でイタリア料理を肴に純米酒を戴くとは、思っても見なかった。しかし、それが何のワダカマリも無くお客を納得させる処が、往年の市谷食堂の素晴らしさなのだ。

飛龍頭の含め煮

雁擬一がんどきは、その名の示す通り、初めは精進料理として作られ、広く一般に使われるようになった。関西ではこれをひりょうずと呼ぶ。油場ほど大きく膨らませないが、同じく大豆の二次加工品の一つ。豆腐を布巾で包んで簀巻きに挟み、まな板を乗せて 20 分~30 分置いて、硬めに水切りをし、豆腐を裏漉しして、搗鉢でよく搗り、せん切りにしたキクラゲ、ゴボウ、ニンジンを入れ、卵や大和芋を加えて、胡麻を振り、185℃の油で揚げたもの。明石の駅から東に向かって港へ行く途中に『一とく』という磯料理屋があって、小さな店だが、旨い魚を食べさせるので、大概の旨い物の情報誌には掲載されている有名店であった。ここの大将に言わせると関西で飛龍頭と言っているが、あれは贋物で本物はこれだと作ってくれたのが、白身魚を搗り潰して、銀杏やキクラゲ、みじん切りの野菜を入れて、油で揚げたものだった。薩摩揚げのように黒くなく、滑らかで自然の甘さが程よく、キクラゲのプリプリした歯触りなど、総てが豆腐で作った物より勝っていると思った。明石屋の鯛料理も素晴らしかったが、タコと共にあの味が懐かしい。

ステーキ

居酒屋で、酒の肴にステーキの出る場所は先ずないと思う。本格均なミディアム・レアのステーキで、純米酒を飲むのは、初めてだった。柔らかい肉を噛むと、肉汁がジンワリと口の中に広がる。お酒で口を湿らすと、一層その旨さが増して、良い酒と旨い肉の出会いに、その相性の良さを感じた。

炒飯（じゃこ飯）

献立の最後は、じゃこ飯と言うから、飲んだ後に出るお茶漬けかと思っていた。酒盛りの後で香ばしく炒ったじゃこを振り掛けたお茶漬けは、飲兵衛には堪らない魅力だ。しかし、今宵はさに非ず、何とこれが炒りじゃこの入ったチャーハンだった。これには一同、驚きと喜びの顔だった。

漬物盛り合せ

見るからに美味しそうな糠漬けが、三種類一緒盛りになった皿が運ばれてきた。浅からず、また漬け過ぎず、程よい具合に漬かって居て、お替わりをしたいと思う程だった。

生ハムとメロン

普通フランス料理などでは、前菜として良く出てくるが、最後に出てきたところを見ると、デザートなのだろう。ハムの塩味がメロンの甘さとコンビネーションを組み、程よい味になって、料理の最後を爽やかに締め括ってくれた。

◎本日のお酒

ビール

八海山ビール ヴァイツェン ピルスナー アルト
泉ビール苑 新潟県南魚沼郡六日町

黒龍 大吟醸

黒龍酒造(株) 福井県吉田郡春日

神亀 純米吟醸

神亀酒造(株) 埼玉県蓮田市馬込

三千盛 純米生原酒

旭酒造(株) 岐阜県竹原町

明鏡止水 純米酒

大沢酒造(株) 長野県佐久郡望月町

◎ 出席者

篠田 康 (昭20)	田村 恒 (昭31)
砂川憲二 (昭28)	中村 信秀 (昭31)
西川恵美子 (昭29)	横手 一郎 (昭31)
大野 金一 (昭31)	山田 晴康 (昭31)
皆藤 祐司 (31)	矢口 照雄 (昭37)
酒井 隆二 (昭31)	長戸 琴 (昭41)
五頭隆治 (昭31)	久松 信明 (昭41)
鈴木篤夫 (昭31)	安井 恵子 (昭41)

後記 熱暑のなかを辿り着いた『嘉多蔵』は聞きしに勝る名店であった。前にも書いたがスタッフの接客態度がよく、もの柔らかくお客をそらさない親切な態度にはまず感心した。お酒は銘酒揃いでその選択には苦慮したが、ショーウィンドの飾り幕の通り「黒龍」からお願いする。次に「三千盛」から「神亀」へと移り、「明鏡止水」でお積りとなった。お酒は4合入りのデカンタだったが、お店特製の茶色の瓶が、真新しい檜の木枠に入って出てくる。お酒はこれだけ、ハテ、どうしたのだろう、酒量が何時もの半分しかはかどらない。こんなことも有るのかと不思議に思い、『嘉多蔵』を辞した。外は風もなく、日中の余熱でサムンムンとしていた。

梅雨晴れて恋しき日陰冷酒酌む
蝉しぐれギラギラと照る街の午