

いい店は内密

私は夜、なかなか眠れない時、よく落語のテープをきく。そして闇の中でクスクス一人で笑っている。

文壇の先輩の中村真一郎氏は夜中、目をさますと次の眠りに入るまで、巴里から到着したばかりの仏蘭西の本を読むとっておられた。私の場合は落語を聞くか、あるいは食べ物の本を散読する。

亡くなられた池波正太郎の食べ物に関する随筆集は私の愛読書のひとつで、夜中にこれを読むこと、いい加減に空腹になった腹の虫がキューツとなるほどおいしいのである。

池波さんの行きつけの店やそこで食べさせてくれる一寸した料理など、彼のみごとな筆さばきのため、実にうまそうで、涎が出そうなくらいだ。

もともと池波さんの書いてある食べかたは私のような不器用者はとてもできぬ時がある。

彼はソバはグジャグジャにつゆにつけて食べるのはいけないと言っている。先端に一寸つゆをつけて食べるのが江戸ツ子のやり方だそうだ。

今度、引っ越した目黒の仕事場の近くには探索の結果、かなりおいしいツバ屋が二軒、鮎屋が一軒あることがわかった(店名は教えない。こちらだって足を棒にして探したのだ。それを自分が努力もしないで、食べに行かれるのはイヤ、だ)。

夕暮、仕事を終えて、その二つのソバ屋のどちらかに立ち寄り、池波さんのようにおつな食べかたをしようと、ソバの先につゆを一寸つけて吸い上げるのだが一私には一向においしくない。やはりつゆをタツプリつけたほうがいいのである。

そこで店の人の見ていない時はタツプリ。店の人が見ている時はチョツピリ。食通風に食べるのも苦労がいるものだ。

鮎屋の刺身だってそうだ。あれもワサビを醤油皿にではなく刺身にこするようにな一寸つけて食べるのが正式ときいたが、私のような不器用者は刺身に「一寸

つける」のができなくて、「かなり」の塊とともに口に放りこみ、鼻から眼にかけて中国針を突きあげたような辛さに顔をしかめ涙を流して苦しんだことが何回もある。

池波さんは幸運な人で、偶然、ふらりと入った店がうまい物を食べさせ、以来、そこを轟員にされていることが多い。

私も本屋に行けば長年の経験から直感でこの本は面白いと感じ、それを買って失望することは少ない。しかし、こと食べ物屋になるとそう、うまくはいかぬ。

そこで「東京お薦めの店」とか「東京のおいしい店」というような本を買って、そこに訪れるのだが、十中、五、六までは「なぜ、こんな店を推奨するのだ」と腹がたつのである。

ある本で「おいしい」というソバ屋を訪れたら「こんなもの食えるか」というソバを出され、しかも女店員の態度の横柄だったこと。

そうしてみると本屋に並んでいることの種のうまい店紹介の本は、料理評論家といわれる人が特別扱いされているか、その店からリベートをもらって書いているとしか考えられない。

ところがこれは私だけの感想ではなく、ある人（食べるのが好きな人）の随筆にまったく同じことが書かれていたので、大いに共鳴した。

顔の売れている料理評論家の本や、著者がリベートをもらっている「お薦め店」の本は五十パーセントぐらいか信用しないほうがいい、というのが私の実感である。

やはり、自分の足でコツコツ探すこと、そして見つけた店は滅多に、他人に洩らさぬこと。最近の私はその主義である。