

天ぷら屋

野瀬 隆平

子供たちが、夫婦二人の誕生日を祝って会食の場を設けてくれた。共に五月生まれで、妻もついに八十歳を迎えた。そのお祝いも兼ねて少々奮発したようだ。どんな料理が良いかと尋ねられた家内が「天ぷら」と告げたらしい。

こちらが、食道楽であるのを知っているので、店の選定にはかなり気を使った様子が分る。少し申し訳ない気が……。

その天ぷら屋は下町の一画、少々解りにくい所にあった。食いしん坊の間では名の知れた店らしい。

むかし現役の頃、都心のさる天ぷら屋に、時々行っていたことがある。小さな店で値段もそんなに高くないので、安サラリーマンでも行ける店だった。

実はその店の主人が場所を変えてやっているのが、この下町の店なのだ。テレビで数年前に紹介されたこともあり、予約を取るのも難しいという。

店に入ると、先ずは上の階にある待合室に通された。階段の踊り場には骨董品が陳列されている。靴を脱いで部屋に入ると、いかにも高価そうな茶器などが並べられていた。まるで古美術商の店に入ったようだ。奥を覗くと畳敷きで炉が切つてある茶室がある。

料理のご用意が出来ましたと、促されて一階に下りカウンター席に着く。

主人が黙々と天ぷらを揚げはじめた。揚げたての天ぷらを客の皿に移すのは、もっぱら弟子たちの仕事である。こちらは主人と異なり、よくしゃべる。

この海老は、最初は塩とレモンだけで。その後は汁につけてと、細かく指示する。烏賊の天ぷらを、箸をつけずに少々時間が経った客には、中まで火が通って固くなりますのでお食べ下さい、とのたまう。(うるせえ、いちいち言われなくても分かっている)

確かに美味しいのだが、なんだか落ち着かない。料理を楽しんでもらうという本来の目的を、少し見失っているのではと思った。

しかし、コースの天ぷらを全て揚げ終わってからの主人は、余裕が出てきたのか客とも会話をするようになった。特に、室内の装飾に興味を抱いた娘が、色々と指摘し質問すると、良くぞ訊いてくれたとばかり雄弁になる。

最後は、見送りに玄関まで出てきて、我々親子が記念写真を撮ろうとしたら、その真ん中に立つというサービスぶりだった。

本日の天ぷらのコース、勘定書を見ると一人前万札二枚ではないか。それにしても少々お高い。料理だけではなく骨董品のコストも含まれているのだろうか。この金額ならば、あの銀座のすし屋に三、四回は行ける。