

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.059

a taste of Ya'ssy

田中 康夫



たなかやすお ●'56年生まれ。衆議院議員、新党日本代表、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8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選。【公式ブ
ログ】www.nippon-dream.com/



屹立する料理、静謐なる時空。 正に藝術を味わえる割烹

今週の逸品



割烹さか本の花山椒鍋

初めて割烹さか本を訪れたのは'80年代半ば。料理を見守る阪本馨介氏。カウンター6席、掘炬燵式テーブル2卓を差配する勝子女将は、修業先だった祇園南側「由良之助」の娘さん。要事前予約の午飯は、振り湯葉が味わえる白川点心(5250円)、桜(1万5000円)。

【割烹さか本】京都市東山区祇園末吉町大和大路東入 EFビル1F ☎075-551-2136
営業12:00~14:00(L.O13:30)、17:00~22:00(L.O21:00) 不定休 <http://gion-sakamoto.com/>

illustration by Hajime Anzai



祇園末吉町の「割烹さか本」を語るに相応しき言葉を見出すのは正直、難しいのです。否定的見解に非ず。寧ろ逆です。如何なる表現も、その屹立する料理、その静謐なる時空には遙か及ばず。

と申し上げるや、御前の文章作法が稚拙だから、と茶茶が入るかも知れません。御説、御尤も。さか本を紹介する図書も雑誌も、更に日記も、実に薫り豊かに語り尽くされています。が、それらの優れた記述を以てしても猶、さか本の料理と時空には凡そ負けている、

35年前に阪本馨介氏が構えた割烹さか本へ、暮れ泥む時分に訪れる際は桜の時期に留まらず、伝統的建造物群保存地区に指定された白川巡りの石畳を敢えて、ぐるりと辿られると宜しい。即ち、四条河原町交差点から八坂神社へ向かい、縄手通で左に折れ、白川を渡って川沿いに右へ。祇園町の芸妓や舞妓が芸事上達の御利益を求めて手を合わす辰巳大明神の角で、白川を再び跨ぐ、異橋から切り通しの露地へと進み、末

吉町通を右へ曲がって縄手通へと戻る手前、中程に位置します。「鰻の寢床」の突き当たりには達する迄の共用通路で、或いは一抹の不安を抱くかも知れません。さか本の看板も掲げられた建物では、料理屋とは呼び得ぬ飲食店も営まれています。然れど引戸を開け、靴を脱ぎ、掘炬燵式のカウンターに座った貴方は、杞憂だったと微笑するでしょう。夜の帷が下り、照らし出される白川の流れる、その辺を行き交う人々を一望出来るのですから。

初代の長男に当たる瀧太氏が、若弟子2人と板場に立ちます。食前の濁酒と併せ、悪酔いを防ぐべく白粥と小梅が盛られた一口サイズの小椀が供されます。横長の半紙に酒糟、酒菜、料理の別に墨字で認められた品書を眺めたなら、その品数の迫力に感動するでしょう。酒菜の半紙には大徳寺納豆、鮎寿司、鯉と酒精好きには堪えられない文字が並びます。さか本特製すっぽん味噌も絶品。文字通り、鰻の血・肝・肉を練り合わせた珍味です。料理は、価額が明示された花月雪3種類の御任せが用意されています。その日の嗜好を隠せず伝えながら、その日の食材を活かす中で、「喰切料理」の塩梅も決まっています。いくのが、さか本の凄さです。「舌上悦楽」と記された品書の中から、板場と会話を交わしながら献立を組むのなら、今の時期、花山椒鍋を是非とも。四川料理で用いる花椒とは異なります。4月から5月に掛けて黄色い花が咲く直前の浅葱色した朝摘み山椒の花の蕾を用いた鍋です。刺身でも食せる朝掘り筍の千切りした甘皮。何れも京料理に欠かせぬ湯葉、赤甘鯛ぐじの切身を入れた鍋に、花山椒の蕾を最後に散らして供される、入浴時にさか本でのみ賞味可能な逸品。屹立する料理、静謐なる時空。正に藝術を味わえる割烹です。