

# その「物語」の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.151

## a taste of Yassy

### 田中 康夫



たなかやすお ● '56年東京生まれ、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年に衆議院議員に当選、1期務める。『文藝』（河出書房新社）2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



## 変貌著しい池袋で、二十年来変わらぬ佇まい。幼き日の思い出溢れるタイ料理の名店

### 今週の逸品



### クン・チェア・ナンプラー 1500円

ブリックはタイ語で唐辛子。クン・チェア・ナンプラー⇒ヤム・ウン・セン⇒トム・ヤム・クンの順番で食してこそ、ブリックの正しい洗礼の受け方。辛めの調理を急押しすれば更に正しい巡礼。その上で“なごみ”としてのエビの薩摩揚げトット・マン・クン1500円も推奨。料理を担当の女性は20数年間で幾度も交代すれど、秀逸さは不変。紫煙の店内にも拘らず僕が訪れ続けるブリック。下記URLのブリックの項も参照。

【ブリック】豊島区池袋2-62-6第三栄寿ビル1F ☎03-3984-7273  
◎17:00~3:30 無休 <http://www.thai-square.com/>

Illustration by Hajime Anzai



現在の西東京市、北多摩郡田無町の谷戸地籍に両親、妹、そして祖母と暮らしていた僕は、旧称・田無町駅から西武鉄道に乗って池袋へお出掛けするのが楽しみでした。谷戸幼稚園に入園する前、昭和33年の時分です。翌年にひばりヶ丘駅へと改称する駅前には当然ながらPARCOは存在せず、池袋PARCOの建物も当時は東京丸物という百貨店でした。

武百貨店を祖母と一巡すると、サンドウィッチとフルーツポンチを食べて、帰り掛けにペコちゃん人形の頭をポンと叩いてお別れするのが常でした。その往復、電車のドアが開く度にホームの木製看板に平仮名で記された駅名を読み上げるも、石神井公園駅だけは当時二歳の僕には難易度が高く、決まって「ひゃくじいこうえん」。隣に座っていた老爺に「江戸っ子だねえ」と言われ、きよとんとしている僕にその意味を祖母が説明してくれたのも懐か

しい思い出です。東武百貨店側の西口へは降り立つ事が殆ど無く、確かな町辺りに住んでいた父親の友人宅を訪れる際に国際興業のバスを見るや、「メロンバスだ」と叫びました。車体に描かれたリフグリーン・黄緑色とアイヴイグリーン・木馬色のラインが、マスキメロンの網目を連想させたのです。その西口の外れに位置する「ブリック」は、二十年来に亘って僕が通うタイ料理店。来店者の日本語が店内で聞こえる現在とは異なる

り、僕が訪れた当初は、周辺のホテルを「仕事場」とするジーンズ姿のタイ国籍の女性達が、その稼ぎの合間に空腹を満たす、心の癒やし食堂的存在でした。歩いて数分の場所にもスマイルランドなる小綺麗なタイ料理店が嘗ては存在しました。こちらは、身形を整えたタイ人女性が、勤務先の夜總會が跳ねた午前零時を過ぎた時間帯に、顧客の日本人男性と第二ラウンドに備えて訪れる時空。対照的でした。星霜を経て周辺のホテルは、読者諸兄も御存知の如く、日本で生まれ育った日本国籍の女性にとつての「仕事場」となっています。而してブリックのみが往時と変わらぬ佇まいで今日に至ります。料理の秀逸さも同様に。単に全体的に辛いだけの凡庸な料理と、はつきりした輪郭の辛さを感じさせる料理。言わずもがなタイ料理店には2種類が存在します。無論、ブリックは後者。ヤム・ウン・セン1500円とトム・ヤム・クン1800円を食する前に写真のクン・チェア・ナンプラー1500円を是非とも最初に。生エビの上にニンニク。タイの魚醤油ナンプラーを掛けた僕の病み付きの逸品です。近時は中国東北料理を標榜の料理店も林立する池袋西口の変貌を見詰めるながら、ブリックのみは不朽不滅の隠れた名店なのです。