

酒肆 壺中



lazyyoshi

## 第一話 長次郎 無一物

---

今宵また「酒肆 壺中」の縄暖簾を潜った。何時もの様に、何時もの酒樽に腰を下ろす。来る時間が早い為か、親爺が無愛想な為か、ほぼ客のいたためしが無い事が嬉しい。客が少ないのには、もう一つ理由がある。この店の品が極端に少ない事だ。品書きは、酒と突き出し、それと煎餅だけなのだ。

「冷やで」と、いつもの様に告げる。暫くすると、酒と共におひたしが運ばれた。今宵は、片口に注がれた酒と春菊が、私の友だ。この店は、肴は無いに等しいが、酒器は豊富である。毎回違った器で、酒が出され、それを肴にせよ、とばかりなのだ。そして突き出しもまた、日替わりだ。高価では無いが、気遣いだけは、一級と言う事らしい。

春菊の香を楽しみながら、ゆっくりと杯を口にする。辛口の酒に、おひたしが滋味深い。ここは、がぶ飲みする所では無い。酒と共に単に時が流れる場所なのだ。こんな事で、採算が取れるのだろうかと下世話な事を考えながら、杯を重ねる中に、酩酊感を覚え始める。

ふと、長次郎の茶碗を食器にしたくなる。黒楽の方が、料理に映える気もするが、何の飾り気も無い、赤楽の無一物が、頭から離れ無い。黒楽の名品も無論捨て難いが、無一物の媚び無い景色が、どの道不可能な戯れには丁度良い。器は、決まったものの、抹茶茶碗と言う物は、深すぎて料理の器としては使い辛い。思案しながら杯を空けると片口の酒も無くなっていた。

「代わりを」と、酒を待つ間に朧げに豆腐が浮かんできた。湯豆腐？。凡庸だ。だが、近い気もする。代わりの酒を口に流す。揚げ出し豆腐？遠のいた。餡掛け豆腐。これだ。

ひき肉など入れ無い餡。上等な出汁と薄口醤油、少しの塩と味醂で味を調え、軽く葛をかける。これで、餡は、完成。器を人肌の湯に浸し、温める。豆腐は、方寸にして温る。器に盛り、餡をかけ、木の芽を、掌で叩き上に添える。想像だけだが、美味。

そんな折、突如、無一物が、親父さんの手から差し出された。驚きながらも、茶湯よろしく器を手にし、回してみる。焼物の肌と温度を感じながら、中の豆腐の景色を楽しむ。木の芽の香りが清々しい。器を片手に、箸を取り、口に入れた。

その刹那、喧しく時計が鳴り、快楽から醒めたのだった。

## 第二話 景德鎮の青

---

何時もの様に、何時もの縄暖簾を潜った。何時もの様ではあるが、初見の感じもする妙な気分をよそに、何時もの樽に腰を据えた。

「ぬる爛で」と声をかけた。雪の今宵の付け出しは？、と妙に期待したりもする。煙草を燻らす間に、無言でお銚子とポイルドエッグが供された。眼前にあるのは、茹卵ではなく、正に、先の切り取られた卵がエッグスタンドに据えられていた。傍らには、柚子塩が添えられている。それを木の匙で掬い、卵ともに口に含むと柚子の香が広がる。それらの去らぬ中に、酒を流し込む。少し体の芯が、温まる事を実感した。

ポアロなら、卵一つでは納得しないであろう。彼は、二つの卵の大きさを比べる事が朝食の習いなのだ、などとドラマのシーンを思い起こしながら杯を重ねると酩酊感が襲ってくる。浮かんで来たのは、以前、出光美術館で見た景德鎮の青さであった。

致し方のない事ではあるが、本来の役から外れた美術館の食器は、美しく気高いが寂し気に映る。保護用のナイロンテグスが、それを強調している様な気がした。景德鎮の青い井状の器は、身近な形状故か、尚更その思いを強くする。官窯の、この高貴な井に思い切り下世話な食べ物を持ってみたい衝動を覚えたのだった。

丼物とすれば、親子丼、カツ丼、天井・・・、と数々浮かぶが、中華の器と言う意識からか、しっくりしない。ならば中華麺。フカヒレ麺など良さそうだが、下世話には程遠い。最後の卵を掬い終わると、閃いた。インスタントラーメンだ。

杯を重ねながら、頭の中をインスタントラーメンが、駆け巡る。

「代わりを」

愚考には、酒が必要なのだ。ツマミ代わりに、柚子塩を一舐めすると、サッポロ一番の塩が、閃いた。素ラーメンも良いが、ちょっと侘しい。華美でなく上品な感じが欲しい。そうこうすると、今は、閉じた店のラーメンの姿が浮かんで来た。三葉だ。三葉の色合いが良い。サッポロ一番の塩を固めにゆであげ、件の器に盛る。付属の白ゴマを振りかけ、三葉を散らして完成だ。

ほっと一息した所へ、出されたのは、サッポロ一番塩のカップ麺であった。

箸を取るや否や、目覚ましの音で、現へ帰った。

### 第三話 織部の黒

---

何時もの縄暖簾を潜ると、するめの香りがした。付け出しを想像する楽しみの殺がれるのを恨めしく思いながらも何時もの酒樽に腰を下ろした。

「熱燗を」と告げ、待つ。案の定、するめの炙る香が漂って来た。

するめは、炙るだけで肴になるが、気に入る状態のそれに出会う事は、稀だ。炙る前に、するめを湿らした付近で程よく戻す。そして、端に細かく切り裂き易くする準備をする。炙る。そして、火傷しそうな中に、裂く。少し伸びながら、脇が毛羽立つ程が、好みだ。醤油は、全体的に、疎らなぐらい。マヨネーズ、七味などは、不要だ。焦げと醤油の香りが好きだ。

程なく、鉄瓶で直接温められた酒とするめが届く。父の晩酌は、何時も、合成酒をアルミの急須で温めたものであった事が蘇る。かなりの間、酒は、急須を直接火にかけて温めるものだと思っていた。今なら、レンジでチンだったかも知れない、と想像しながら、ぐい呑の酒を口した。

食べるのに時間を要するするめは、付け出しと煎餅しか供さない、この店に、最適な物なのかも知ぬ。ゆっくりと噛み締めながら、酒を飲む。これには、上等の酒よりも、安酒の熱燗が良い。などと悦にいううちに、酔いが回り始めた。

するめを盛るには、何が良いだろう？エキセントリックな造形の織部が浮かんで来たのだが、織部は、色々なタイプがある。色は、黒、緑、赤、黄なり。形状は、四角、扇、円、それらは、程度の差はあるものの、歪んでいる。紳士的な荒々しさが、するめには、しっくりだ。しかし・・・。古い織部の皿を見た事がない。茶道具が主だったと考えれば、それも頷ける。まあ、酔人の妄想なのだから、存在するかを思い悩むのは、無用ではある。

色は、黒が良い。するめの色合いと調和しそうだ。中皿で、地肌は、少し荒れ気味。下衆でない程に歪んだそれだ。絵付けは、即興的な幾何学模様の感じだ。妄想こそ、最高の肴なのだ。

「代わりを」何時もの習いだ。

代わりの酒を飲みながら、父の晩酌に思いふける。肴は、豆腐、鮪のブツ、鰹のたたき、殆ど変わらぬ物であった。彼は、何を思いながら酒を飲んでいたのだろうか？何時に無く、追憶に浸っている時、目覚ましが鳴った。

## 第四話 乾山の絵付け

---

ようやく宿酔いの醒め始めた頃、何時の縄暖簾を潜った。そして、何時もの樽に腰が落ちた。

飲み屋の席と言うのは、決まりが有る訳ではないが、何故か定席となる様だ。何かの都合で、他の席に着くと、掛け違いのボタンの様な心地の悪さを感じる。

「冷酒を」

何時もよりも間を置いて、頼んだ。同じ日本酒ではあるが、その温度で別の物となるのが不思議だ。未だ頭の痛みの去らない今は、冷酒の素っ気なさが合う様に思う。今宵の付け出しを想う気力も無ければ、煙草を口にする気も起こらない。ならば、酒など飲む必要も無い筈なのだが、その出来ぬのが、酒飲みと言う生き物なのだろう。

暫し待つと、薄手のガラスの酒器に入れられた冷酒と、湯気の立った出し巻き卵が置かれた。甘みの薄いだし巻きである事が嬉しい。それには、粗く下ろされた大根が添えられている。醒めかけた頭には、辛味の強い大根が良い。これが、甘めの厚焼きであれば興醒めだと思う。

割れそうな杯に、酒を注ぎ恐る恐る口に含んだ。酒が胃の底に届く刹那、頭の痛みが去り、昨晚の狂躁に引き戻され、唐突に、乾山の絵付けの皿が浮かんで来た。光琳も好きだが、器は、乾山だと思う。大して知りもし無いのだが、そう思う。意匠的ではあるが、小さな器の景色の中に自然を盛り込むのは、乾山の方が上手いと、素人ながら感じるのだ。それは単に、光琳の屏風の印象が強すぎるだけの事かも知れない。

普段なら目にはしない、器の裏の落款も良い。面の美しさとは別な、書損じたのか、意図的なのか、知る由も無いが、巧まない絶妙な危うさが美しい。

この美しい組の皿に何を盛れと言うのだろう。料理を盛る余地が無いのに皿なのだ。想いが進まないのは、料理を知ら無いから？それとも想像力の欠如なのか？酒の力を借りても、一向に案は浮かんで来ない。

浮かばぬなら、それも良い。料理を拒む器という物があっても良い気もして来た。少し水に浸し、水気を含んだその器を肴に、酒を楽しむ。目で楽しむだけでも楽しいが、空のそれを掌に取って愛でてみたい。

「代わりを」

届いた酒をちびりちびりと飲みながら、昨晚の狂躁の状態から解放されつつあった。もう深酒は、止めよう。幾度この誓いを立て、幾度破って来たのだろう。

けたたましく時計が響いた。酷い頭痛だ。

## 第五話 瀬戸の馬の目

---

昼間から何時もの縄暖簾の前に居た。何時もなら何の躊躇もなく潜るのだが、陽の高い中に、そうする事が、ほんの少しだけ躊躇われる。しかし、散策の喉の渴きに、争う術も無く、窺う様に、それを潜り、何時もの樽に腰をかけた。

「直しを」何時もの様に酒だけを頼む。

「直しですか？」何時にも無く、親爺が聞き返した。

「ああ・・・、無いのかね？」

「有りますが、頼む方も無いものですから」と、何時もは無い会話が交わされた。

確かに、味醂を焼酎で割った直しを、頼む物好きなど滅多に居無いのだろう。別名を柳蔭と言うらしい。この名の方が粋な気もするが、気取った気もする。こんな事を知ったのは、落語からである。これで喉を潤したい衝動に駆られたのも『青菜』を思い出したからであった。

程すると、程良く冷やされた直しと小松菜のお浸しが届いた。青菜のお浸しは、件の咄の通りだ。親父の粋な計らいが可笑しい。乾いた喉に、ほの甘く冷たいそれが、心地よく感じられた。これは、夜の酒では無い、と思う。散歩の後に、軽く飲むのが好い。とは言え、昼間から飲むのも考えものではある。

何時もとは違う店の明るさの中、大振りの酒茶碗のそれをぐびりと喉に流す。茶碗の中の青い輪が、残った酒の中で揺れている。ぐびりと残りを流し込み、訪れてくるであろう恍惚を待った。

意に反し、一向に恍惚は訪れず、後一杯の誘惑だけがやって来る。後一杯と思いながら、後何杯もが常なのだが・・・。

「冷やで代わりを」

やはり、昼間から酔う事となった。

大振りの酒茶碗に並々と注がれた代わりが届いた。溢れぬ中に、口に向かい入れる。御手塩に粗塩の心遣いが嬉しい。塩を一舐めし、ぐびりぐびり。漸く恍惚の入り口に辿り着く。酔い出せば、その廻るのは早い。

瀬戸の陶磁資料館で見た馬の目が、浮かんで来た。無造作に、渦巻状の輪が、幾つか描かれただけの皿だ。何も無ければ寂しい、だから最低限の模様を入れた。そんな感じだ。装飾と言う意識とは別の感覚で描かれた様な気がする。皿とは用なのだ。器の本来は、用なのだ。そんな後付け

の理解も不要なのだろう。さて何を盛ろう？否、この皿は盛る皿では無い。のせればよいのだ。  
鱻の干物でも、ポンとのせるだけが良いのだ。

酔いは深り、後一杯と思うが、『鯉の洗い』の出ない中に、帰ろう。

目覚ましが鳴った。

## 第六話 青磁

---

見慣れた路地に差し掛かった頃、小雨が肌に触れた。小走りで、何時もの縄暖簾を潜り、何時もの酒樽に、腰を下ろしながら、濡れた肌を拭った。

「冷やを」と、何時もの様に酒を頼むと、

「雨ですか？」と親爺から言葉が漏れた。

「ああ」何時の頃からか、会話の出来る関係になったのかも知れない。

大きめの徳利に注がれた酒が出された。何時もなら同時に、突き出しが供されるのだが、今宵は、酒だけだった。怪訝に思いながら、ちびりちびり猪口で、酒を口に運ぶ。直ぐに出ない事に、軽く苛立ちながら、未だ出てこない肴が頭の中を廻る。あれこれ想像しながらも、酒だけは進む。それにも飽き始めた時、待かねたものが届いた。

焼きたての空豆であった。我慢しながら、熱々のそれを剥く。粗塩を付け口に入れる。ほんの少しのほっくりとした感覚が、それが、空豆である事を表していた。枝豆の美味しさとは、別物だ。空豆には、美味過ぎない奥床しさがある。そんな空豆を盛るには、何が良い？何時もは、先に器が浮かぶのだが、今宵は、肴がお題だ。

眼前にある焼メ火襷の皿も良い。焼いた空豆の焦げの黒さと緑が映えている。野趣を纏った焼かれたそれには、やはり力強さが必要だ。猪口で、ちびりちびり飲みながら、頭をひねるが、とんと思いつかない。降参した所で、逃道を見つけた。

茹でた空豆だったら、どうだろう。卑怯な気もするが、お題は、空豆だ。誰が見ている訳でも無い、相手のいない問答に苦闘する。それも肴だ。

「代わりを」

間も無く届いた、酒を口に含んだ。青磁も良いな、と閃いた。空豆の青さに惑わされ過ぎていた様だ。父の好みも影響していたのかも知れない。

「青磁は嫌いだ。」事ある毎に、父は、家の安物の青磁を指してそう呟いた。その為か、長い間、青磁が好きになれなかった。それが変わり始めたのは、美術館の青磁を見た時だった。淡い青を綺麗だと思った。生地を感じさせなが、仄かで透明な青を知ったのだった。

彼は、本当に、青磁が嫌いだったのだろうか？安物の器で我慢する事への抵抗だったのかも知れない。親の気持ち等、話の出来る中には、分かってほしいものなのだ。

茹でたての空豆に塩を振り、青磁の小皿に盛る。湯気を纏ったそれが浮かぶ。

遠くで時計が、時を告げた。

## 第七話 魯山人

---

何時もの縄暖簾を潜り、どかっと、何時もの酒樽に重い腰を下ろした。此処に来る理由は、酒なのだが、今宵は、訳ありであった。

「ホッピーの黒」と、投げやりに頼む。酒を楽しむよりも、アルコールに飲まれてしまいたい。そんな感じだ。書道展の締め切りが迫っているが、未だ題材の決まらない事に苛立っていた。

マドラーの挿された無骨で大きな縦長のグラスに、氷と半分の焼酎、それとホッピーの瓶が置かれた。矢継ぎ早に、ホッピーを注ぎ、荒々しくかき回す。さして旨くもないが、さして不味くもない。味等無関係に、アルコールを摂取出来るのが、この飲み物の良さだ。三口ばかりで、液体は無くなった。

「中を」と空のグラスを差し出す。親爺が、奥から戻ると、中の替えのグラスとバタピーが、返って来た。バタピーか。肩すかしの突き出しを前にして、その無かった事に気が付いた。口に放り込む。塩気が、アルコールを呼ぶ。慌てて残りのホッピーを注ぎ込み、喉を潤わせる。バタピーで良かったのだ。

「三粒で、止められたら、エーライ（偉い）。」調子を付けて、誰かが、言っていた。豆を食べ出すと切りが無い。蓋し名言だ。味気ないホッピーと、素っ気ないバタピー、酔いを求めるには、これだ。

『味無味』が、頭に浮かぶ。これにしよう。心が決まると、酔うだけの酒が虚しく思えて来る。だが、今更、方針を変えるの癪だ。味無味とは、真反対の魯山人の料理が、去来する。雰囲気、器、料理、全てが、彼によって創り出された、星が岡茶寮を想像しようとする。その伝説の店を知らない故、妄想でしかない。

何必館で見た彼の書や焼き物、写真と活字からの料理では、分からない何かがあるのだろう。彼の作品は、書、焼物を独立して味わうのではなく、そこに料理とおもてなしが加わって初めて完成する様な気がする。書だけ、焼物だけを見ると、少し淡白な感じがする。独善的な彼の印象とは、違うのだ。

今となっては味わう事の出来ない、たとえ存在しても行く事が出来ないであろう店。星が岡茶寮。彼は、そこに何を求めていたのだろうか。

時計が、暁を告げた。磨り貯めた墨の香りがした。

## 第八話 ピカソの皿

---

何時もの縄暖簾の端が、竿の端に掛けられていた。準備中と言う事だろう。布の暖簾と違い、いささか不細工だ。こんな時は、大人しく引き返すのが、大人だろう。しかし、酒呑みには、そんな自製の心を持ち合わせない日もあるものだ。今宵は、そんな夕暮れだった。暖簾をかき分けながら、何時の場所を探った。

「少し早かったかな？」分かり切った事を訪ねる。

「大丈夫ですよ。」一応の了解の後、何時もの酒樽に、腰を置く。

「助かった。他所に行くところもない。」何時もより饒舌気味なのは、無理強い故だ。親爺は、そんな事に意を介していないのか、無言のままだった。

「エビスを」と注文した。ビールの方が、大人気無さを軽くしてくれる様な気がした。

割れそうな薄い小さなグラスと、僅かに水滴を纏った、エビスの大瓶が置かれた。溢れぬ様に注ぎ、一気に飲み干す。始めの一杯は、何も考えずに、少し刺激のある液体を、喉に感じるのが好い。酒は、ちびりちびりだが、ビールは、グビグビと一気だ。駆けつけ三杯したところで、空きっ腹に温度を感じた。酔う兆しの様な、この時間が嬉しい。

小さなグラスにビールを注ぎながら、ビアホールのジョッキの泡が、目に浮かぶ。ビールには、泡が重要なのだが、小さなグラスは、泡を立てるには不都合だ。泡が出来ないから、一気に全てのビールを飲み干す。上手に泡で蓋をされたジョッキは、グビグビを何度かに分けて飲む。何方も良さがあるが、泡の景色を考えるとジョッキの方がビール向きな気がする。

海外のビールを飲むシーンは、ジョッキでワイワイしか思い付かない。パブでのシーンしか知らないのかも知れない。ビールは、独り酒より、大勢が合う様だ。

「もう一本」何時もの様に、代わりを頼む。一本空けると、ビールとは言え、酩酊感がやって来る。

「これを触っておきなさい。」遙か昔に、父の発した言葉が蘇る。ピカソの皿を差しながら、彼は、言った。

「二度とこんな機会は無いから」

展览会用の展示台を作るのが父の仕事だった。現物に合わせての特注品。その為、本物の美術品が、我が家に、渡される事がしばしばあった。ピカソの皿もその一つであった。

恐る恐る手に取り眺めた事しか思い出せ無い。壊してはいけないと言う印象以外、何も無い。白い皿に、場違いな絵がある。器では無いと感じてしまったのだろうか。これが、皿ではなく、造

形物だったら、違った印象だったと思う。

「煎餅を」ビールだけでは、少し手持ち無沙汰だった。  
煎餅を齧ると、目覚ましが鳴った。

## 第九話 のんこう

---

何時もの暖簾を潜り、何時もの酒樽へ。何時もと言うのは、安心ではあるが、退屈でもある。まして、何処にでもある酒と突き出し、煎餅だけの店なのだから、尚更だ。さりとして、新たな店を探す気も無く、家で飲む気にもならない。

「冷やを」無愛想に注文した。最近、常温と呼ぶ事が多いらしい。『冷や』と頼むと、『冷酒ですか?』と確認されるのが鬱陶しい。昔は、冷やされた酒など無かった。否、あったのかも知れないが、そんな物を頼む人も周りに居なかった。吟醸酒の普及以来、日本酒は大きく様変わりした。

大きめの酒茶碗に並々と注がれた『冷や』と、黒い椀が出された。木の匙が添えられていた。何だろう?期待と共に蓋を開ける。湯気の中にあっちは、白いシチューであった。何を飲むか分からぬ客が相手の故か、この店の突き出しは、和洋中などの料理の垣根が薄い。何が飛び出て来るのか、分からない事が、魅力だ。

黒い椀に白いシチュー。人参の赤。南瓜の黄。サヤの緑。華やかではあるが、華美では無い色合いが好い。真っ白な地肌に藍色の線の茶碗。酒の不完全な透明感も好い。美味しさは、舌だけの物では無いと思う。

酒を飲みながら、頭の中は、黒で埋る。黒は、色なのだろうか?と、自問する。違う!と、自答する。答えは、簡単だが、それを言葉にする事は、至難だ。科学的な説明でも無く、情緒に流されず、黒を表現する言葉が見つからない。

「代わりを」弱った時の酒頼み。茶碗を片手に思案する中に、黒い椀に目が入った。漆黒の黒。光沢感の黒と限定すれば漆の器は、的を射ている。だが、それだけでは、当然足りない。モナリザの黒。色々な黒を包括している様な気もする。黒揚羽の黒。数々浮かび消えてゆく。

徒労でしかないと思いながら、酒茶碗を傾ける。『のんこう』は、どうだろう?唐突に思い始めた。長次郎ではなく、楽道入、のんこう、の黒だ。長次郎よりも少し色気のある黒だ。何の根拠も無く、刹那的な想いだが、それは、黒の世界を表現している。肌や形、僅かな黒以外の色によるのかもしれない。黒だけでは、黒は表現できないのだろう。

冷めた最後のシチューを口にした。冷めたそれも好い。

時計が鳴る前に、喉の渇きで目覚めた。冷たい水が必要だった。

## 第十話 錦の井

---

何時もの暖簾を潜り、何時もの酒樽を目指すと、既にその席は、埋まっていた。此処には、不釣り合いの女性が、腰を掛け、冷酒を嗜んでいるのであった。女性と言う事は無論、他人の居る事が、軽い驚きであった。そもそも自分だけの店では無い。しかし、何時しからか、そんな誤解をしていた様だ。仕方無しに、二つばかり離れた酒樽へ向かった。

「僕も冷酒を」何時もとは違う雰囲気にながら頼む。他人の注文を伺った様で気恥ずかしい。柄にも無く『僕』は、無いかと悔いるが後の祭りだ。粋に飲みたいと思ったが、何が粋なのすら分からない。そんな事を考える事自体、無粋なのだろう。

ガラスの酒器に入れられた冷酒が届く。ガラスの猪口に注ぎ、口に含む。程よい冷たさと酒の香りを感じる。冷酒とは言え、冷た過ぎないのが味噌だ。独り悦に入的过程中に、根三つ葉と槍烏賊のかき揚げが置かれた。傍に抹茶塩が添えられている。冷たい酒と熱々の天ぷら。温度の対比が好い。天ぷらは、揚げたてに限る。

誰かが、『天ぷら、そば、寿司は、家では食べられない。』と言っていた。家でも出されるが、それは、店のそれとは別物だ。そこに、鰻も付け加えるべきだ、と調子に乗り序でに、酒を進めた。

同じ天ぷらでも、天ぷら屋と蕎麦屋のそれは、又、別の趣だ。蕎麦屋は、大きな海老に厚目の衣、汁と共に、衣ごと味わう感じ。天ぷら屋のそれは、素材を蒸す為の薄い衣。味わいに優劣も無く、どちらも美味しい。

そもする中に、子供の頃に憧れていた、蕎麦屋の海老天を思い出す。その店では、大きなガラス張りの場で、大きな海老天を揚げ、それを山の様に積み上げていた。その壮観な姿と店外に流れ出す香り。それを見ながら一度食べてみたいと憧れていた。我が家は、外食の習慣が無かったのだ。

そんな憧れの天ぷらそばを初めて目にしたのは、お客様の為に、出前された時だった。もしかしてと微かな期待を持つものの、子供達にそれが届く筈も無く、遠目で眺めるばかり。その時の錦の井が、印象的だった。天ぷらそばは、その器も豪華な事を知ったのだ。赤、青、緑、金で彩られた壮観な器は、てんぷらそばの典型として頭の中に焼き付いてしまった様だ。違う器に盛られた天ぷらそばが出されると、それは、天ぷらそばでは無いと感じる。情景と共に食べ物は在る。そう思う。

ふと彼の女性に目を遣ると、親爺と微笑みながら、猪口を運んでいる。その仕草が粋だと思った

。たわいもない会話に交じりたいと下心が湧いた時、目覚ましが邪魔をした。

## 第十一話 金継ぎ

---

何時もの縄暖簾を潜る時、内にある淡い期待に気付いた。何時もの酒樽が空いている事で、それは刹那に消去った。やはり居無い。仕方無しに、何時もの酒樽へ向かった。

「ギネスを」少し投槍に言い放った。

「何かありました。」心の中が、見透かされた事を隠す様に、

「別に」と返す。

「そうですか」言葉を残して冷蔵庫へ向かった。

ギネスのグラスに注がれた、泡の冠載せたギネスが置かれた。何時もの様な無口な親爺に戻っていた。泡の中に上唇を入れ、褐色の液体を流し込む。ギネスだ、と実感する。グラスをコースターへ返す頃、突き出しの切り干し大根が届いた。

切り干しか。何時も期待通りの為か、少し落胆した。『漢は、気に入った物しか口にしない』そんな馬鹿げた事を望んでいる事で、極端に入れる店が少ない。詰まらぬ事だが、それが拘りなのだ。しかし、それが原因で、不機嫌な食事となるのも困り物だ。煩悩にさいなみながら、切り干しに箸をつけた。

上手い。これなら肴だ。それは、コンソメで、ベーコン、人参と共に煮含まれていた。黒胡椒が、味を引き締めているのも好い。何より、切り干しの独特な香りが抑えられているのが好ましい。幼き頃の山盛りの切り干し大根。それは、甘く、何より乾物を戻した香りが嫌いだったのだ。

人参の甘さを口に残し、ギネスを流す。そして、塩気の抜けかけたベーコンを一口。また、ギネスを流す。落胆は、何時しか口福へと変わっていた。古傷に拘り新たな物に想いを馳せられないのは、寂しい事だと思う。

唐突に金継ぎの器が浮かぶ。この手法を思い付いた人の創造力の源は何処に在ったのだろう。実用だけなら接着するだけで良い。継ぎ目が、目障りなら、同色にすれば良い。そこから一步進んで、傷を強調する金を施す。そこに創造がある。

金継ぎを観ていると、その魔法の様な技法に魅入られて行く。どんな物でも、その手法を施したくなる衝動に駆られる。しかしそれは、錯覚だろう。元々の造形と自然と出来た罅、そして捨てられない器への思い、それらが渾然となり偶然に出来上がる様に思う。

ポンコツはポンコツ。ポンコツはポンコツ。自虐的な言葉が頭を廻る。ギネスの代わりに合図に、空のグラスを上げた。

時計が鳴った。