

花房 孝典 氏著

「石津謙介の知られざる功績

アイビーは、永遠に眠らない」(三五館)より抜粋

◆楼外楼

そういえば、石津夫妻と我々夫婦が最初に会食したのも中華料理だった。赤坂にあった「海皇」という店で、鯛の刺身のピーナッツ和えと、生きた車海老を老酒でしめる酔っぱらい海老が旨かったことを覚えている。

石津と付き合い始めた頃、お互いに好きな飲食店の情報を交換することに熱中した時期がある。

当時、私が役員を務める会社のオフィスが、原宿、表参道と明治通りの交差点のすぐ近くのビルにあった。その真向かいに赤坂の「楼外楼」の支店があり、私はその店をよく利用していた。

楼外楼は、メニューの数が三六五種もある名店だった。当時、支配人をしていた黄成恵とは、そのレシピを巡って時には口喧嘩をするほどに親しくなっていた。この店には、馬場さんという超一流の名料理人がいて、当時は本店をしのぐとの評判を得ていた。

そんなわけで、私は石津をこの店に案内した。石津は、本店は知っていたが、この店は知らなかった。

当日、私は料理をすべて黄に任せた。

その日に出されたメニューは、すべて店のメニューには載っていないものばかりだった。石津はそれらのすべてに満足し、珍しく多めに飲んだ紹興酒のせいもあってご機嫌で、やたら饒舌であった。

「中国ではね、勘定を頼むときは、右手の人差し指で、こう、テーブルをトントンとたたく。それでもわからないときは、大声で『マイタン』と叫ぶ。漢字では、『賣單』と書くんだ。それから、なにか旨いものを食べたいときは、店の人に聞くのが一番だが、中国語は、北京語、上海語、広東語、福建語など、場所によってまったく発音が違う。だから、わからないときはこうやってテーブル・クロスに直接、字を書く。たとえば、魚料理の種類を知りたいときは、こうやって、魚と書いて、次に『?』をつける」

そう言いながら、石津は、内ポケットからボールペンを取り出して、いきなりテーブル・クロスの上に字を書き出した。それには温厚な黄も、さすがに怒り出した。

が、それも、一瞬のことで、黄もボールペンを取り出して、テーブル・クロスに「田鰻」と書き、

「先生、私も言葉はわかりますから、次回からは言葉でおっしゃってください」

と言って、ニヤッと笑った。

最近、当時のことを思い出して、黄は私にこんなことを言った。

「あのとき先生は、中国語は、君よりボクのほうがうまい……、こんなことを言ったんですよ。中国人の私にですよ」

以来、石津と黄は、肝胆相照らす仲となり、以降、我々は、中華料理といえば原宿の「楼外楼」へ行くことが不文律となった。

ところが、それからしばらくして「楼外楼」へ行ってみると、黄の姿が見えなくなり、味もまったく変わってしまった。

さて、これは困った。かけがえのない店を喪失した我々は、代替の店を探すでもなく、しばらくは中華料理から遠ざかってしまった。

それほど、当時の「楼外楼」が旨かったからである。

◆料理人・黄成恵の店

そんなある日、突然、黄から案内状が舞い込んだ。

六本木の芋洗い坂下、スウェーデン大使館の近くに、新しい店「彩威門」をオープンするとの知らせだった。

私はすぐに石津に電話をかけて日時を定め、さらに黄に予約の電話を入れた。

「彩威門」の料理もまた、ずば抜けて旨かった。聞いてみると、黄は支配人業が好きではなかったらしい。実は料理人として生きて、長く準備をしてようやく自分の店をオープンさせたとのことだった。

石津と私は、これでまた旨い中華料理にありつける、と胸をなでおろした。

好事魔多し。

しばらくして「彩威門」もまた閉店してしまった。まさに、我々は掌中の珠を失った気分であった。そんなとき、原宿の楼外楼で、黄の下で料理長をしていた馬場と、当時副支配人であった中西が、六本木に「豫園」という店を開いたとの知らせがあった。さっそく石津を誘って行ってみると、これが原宿以上の出来で、しばらくはこの店に入り浸るようになった。が、この店もまた、しばらくして閉められてしまった。

また、しばらくして(やたら、しばらくしてが続くが、実にそのとおりなので仕方がない)、今度は、黄本人から横浜の中華街にある「三洗園」で料理長兼マネージャーをやっているという連絡があった。さっそく行ってみると、これがなかなかたいした店で、特に小さなフカヒレを塩味で仕上げた一品は絶品であった。

そうこうしているうちに、また黄の消息が途絶えた。が、それはわずかの間で、桜木町の「揚子江」という店にいるという知らせがあった。とりあえず行ってみると、そこは駅前のビルの地下二階にあった。一見するところ、ラーメンやチャーハンが主力の、いわゆる町の中華料理屋さんといった佇まいで、ちょっと驚いた。

中に入っても、そのとおり。訝しがっている私を見て、黄が出てきて、こう説明した。

「ここは、実は私の母親の店なのです。私が三洗園にいたとき、ここを手伝っていた弟が独立することになりました。それで、私の中華料理の原点でもあるこの店を潰すわけにもいかず、結局ここへもどってきたのです」

そういえば、かつて黄から母上の店の話を聞いたことがあった。

「母の店はね、日本式にまったく妥協しない店で、夜、仕事を終えた中華街の料理人たちが食事をしにくるような店で……」

これを聞いて、旨そうだなあと考えたことを覚えている。

私はさっそくこのニュースを石津に伝え、夫妻と我々夫婦四人で食べに行った。石津夫妻がJRに乗って遠出するなど、稀有なことであった。

そして、黄の腕は冴え、味は前にも増して深みを出していた。

そうこうしているうちに、私は母親介護のため名古屋に戻り、黄の店ともしばらく疎遠になった。

ある晩、突然、名古屋の自宅に、黄から電話があった。

「石津先生ご夫妻が今日、店に来てくれたんですよ。息子さんの車でいらっしゃって、で、とても旨いと」石津の来店がよほど嬉しかったのだろう、黄が興奮しているのは、その口ぶりからよくわかった。

数年後、母親の三回忌を済ませた私は、名古屋から横浜に居を移した。その移転のお披露目のため、友人知人を招き、馬車道近くに移転した「揚子江」で開いた。

本来なら最上席に座っていただくはずの石津はすでに入院しており、参加は望むべくもなかった。しかし、穂積和夫、林田昭慶、伊藤紫朗など、参会して下さった方々の多くが石津とは旧知の間柄であり、話題は自然と石津との思い出話となった。

揚子江には、石津の写真が何点か掲げてあった。黄も、

「若い頃は結構不良で、本牧（横浜市）では知らない人がいなかったくらいでした。その頃、着るものといえば、VAN。私は、今でも何点かあの頃の服を持っています。私にとって先生は、神様のような存在でした。ですから花房さんに連れられて、先生が最初に店に来られたときは、本当に嬉しくて……」

と、その思い出話を話した。

石津が愛してやまなかった料理人・黄成恵と、彼の店「揚子江」は、今も弁天通で孤高の味を守り続けている。