

あの人^{あの人}が愛した

とっておきの一品

Top food tips from Taito's most famous fans

台東区には、多くの文人墨客や粋人が通い詰めた歴史あるお店があります。

彼らが残した手記や手紙、代々言い伝えられてきた当時のエピソードから、そのお店や料理への思いが浮かび上がってきます。

そんな物語を思い描きながら口にする一品からは、今までとは違った味の楽しみ方が見つかるかもしれません。



▲柳川鍋 (1,600円)

正月に訪れた永井荷風 柳川鍋、ぬた、お銚子でニッコリ

永井荷風といえば、浅草界隈を食べ歩いていたことでも有名な文豪。現在の四代目店主が大女将から聞いた話では、荷風は、昭和30年代にフランス座の踊り子を連れて「どぜう飯田屋」を訪れていました。シャイな性格で、いつも静かに食していたそうです。

ある年の元旦、店は休みで親戚一同が集まっていたところに、荷風がふらりと店を訪れました。板場も休んでいましたが、常連の荷風がやってきたということで、いつもの柳川鍋とぬた、お銚子を出して楽しんでもらったそうです。この柳川鍋の割り下は店主が、ぬたの味噌は女将が代々引き継ぐことで、客は昔からの変わらぬ味をいつでも楽しめるのです。荷風も愛したアツアツふわふわの柳川鍋で一杯！ 心もお腹もあたたまります。



▲正月に店を訪れ、柳川鍋を楽しむ荷風(左端)と飯田屋店主一家



【どぜう飯田屋】
〒西浅草 3-3-2
☎03-3843-0881
🕒11:30 ~ 21:30 (LO 21:00)
🍷水曜日
Map P.8

初代林家三平師匠 このメンチカツ美味しすぎて「どーもスイマセン！」

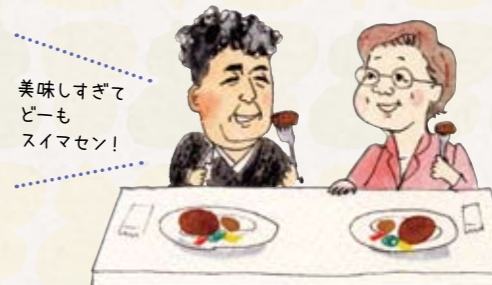
「戦後まもなく『香味屋』を訪ねた頃は、カップスープのサービスがあり、メンチカツもお手頃価格でお得感たっぷりでした。メンチカツにナイフを入れると肉汁がジュワーッと出て、それはもう当時の魅力的なメニューだったんですよ」と語るのは、初代三平師匠のおかみさんこと海老名香葉子さん。

師匠は、いつも友人やお弟子さんを連れて食べに行っており、おかみさんも海老名家に嫁ぐ前に、三代目三遊亭金馬師匠に連れてきてもらっていました。互いにこのメンチカツの大ファンだったのです。

また、海老名家の家族の誕生日やお祝い事のときには、みんな揃ってきちんとした格好で香味屋でごちそうをいただく。この幸せは格別！ 今でも師匠の命日には、家族やお弟子さんが40人ほど揃ってお墓参りをし、香味屋でお食事会をするのが恒例となっているそうです。メニューはもちろんメンチカツ。海老名家にとっては思い出深い特別な一品なのです。



▲メンチカツ (2,000円)



【レストラン香味屋】
〒根岸 3-18-18
☎03-3873-2116
🕒11:30 ~ 21:00 (LO 20:30)
🍷無休
Map P.6

正岡子規が句に詠むほど好きだった豆腐

正岡子規が暮らしていた家(現在の子規庵)と「笹乃雪」は徒歩2分のご近所です。子規は笹乃雪を詠んだ句を3つほど残しています。「葬に朝商ひす 笹の雪」(1897〔明治30〕年作)では、朝顔市を楽しんだ人たちが、早朝から笹乃雪を訪れ「あんかけ豆腐」を着に酒を飲み、店の軒先にはお客さんが買ってきた朝顔の鉢が並んでいる様子を詠んでいます。

この「豆腐」という字は9代目店主の考案で、料理屋のメニューに「腐る」という字は相応しくないと、全ての商品名に「豆腐」の字を使うことにしたそうです。

また、正岡子規を育てたといわれる陸羯南(日本新聞社長)や、叔父の加藤恒忠(外交官)など、多くの人が子規とともによく笹乃雪を訪れていました。その叔父に笹乃雪の豆腐を贈った際にも、子規は一句詠んでいます。

晩年、病に伏し、食事も喉を通らなくなった子規を心配し、陸羯南の三女が笹乃雪の豆腐を買い届けたが、すでに子規はこれを口にすることもできなくなっていたという話も残っています。



▲あんかけ豆腐 (350円)



【笹乃雪】
〒根岸 2-15-10
☎03-3873-1145
🕒11:30 ~ 20:30 (LO 20:00)
🍷月曜日
Map P.6