

# ブルー・アイランド氏が やりたかったこと

## 第3回 香港の中華料理店の 下働き

香港にはもうかれこれ30回ほど行っている。費用もそう  
かからないし、飛行時間も短いから全く疲れない。しかし  
何よりうれしいのは最高の中華料理を満喫できることだ。  
初めて行ったのは1977年で、もちろん返還前。まだ地  
下鉄も通っていなかった。母と二人で安いツアーに参加した  
のが仇(あだ)となって、食事はほとんどお仕着せ、唯、最  
終夜の食だけが自由だったので「危険だから」と言われる  
のを振り切ってホテルの外に出、活い上海料理店で店頭に  
並んでいる料理を指さして注文したところ、驚く程美味し  
かったのである。

この方式の並べ方は「打冷」と呼ばれ、安い上海料理店の  
特徴らしいが、気に入ってその後も何度も行っていた。最近  
はもつと選択肢を広げたので遠ざかってしまったが、美味い  
店は栄える土地のこと、まこと繁盛しているに違いない。  
初訪問の10年後からまた頻繁に通い始めたのだが、まず

は旅慣れた美食家の友人と、やっと出始めたガイドブック  
を片手に回ったが、目星をつけた北京料理の老舗「鹿鳴春  
飯店」の北京ダックの量が多過ぎ、次からは大人数で分け  
合うことにした。また、恐る恐る入った飲茶の名店「陸羽  
茶室」は、そのころ日本人には邪剣だったのに、久し振りに  
行ったら愛想が良くなっていた(が、値段も高くなっていた  
……)。

そつした有名店であっても、厨房はどこも似たようなも  
ので、まるで戦場である。トイシに行くとき垣間見たのだ  
が、床はコンクリートの打ちっ放しで水に濡れていて、竈に  
かけられた蒸籠からは湯気が立ち上り、炒め物の鍋からは  
時折、炎が豪快に上がっている。その脇で大きな卓に向かっ  
て、あるいは階段に腰かけて黙々と作業をしている若者が  
いる。ごつやうモヤシのひげ根を取り去っているらしい。か  
と思つと蟹の殻から味噌を集めている者もいる。つまりは  
下拵であつて、これが最高の食感につながるのである。彼  
らはその内抜擢されて調理を任されるのであるのか。或い  
は一生このまま下働きで終わるのであつたか。

B(ブルー・アイランド=青島)とて、ある時期までは自  
分の名で仕事をしたいと思つていた。しかしそのためには  
適正と努力、そして何より才能が肝心だと知り、ついに諦  
めた。そしてあと4年後に迫つた定年までは、勤務先の大学  
を一日も休まずに、他の先生方にお客を入れる仕事を続け  
ていつか心に路を開いてみる。その意味での下働きの少年には、  
強いシンパシーを感じているのだ。

### 文と絵 青島広志

1955年東京生まれ。東京藝術大学および大学院修士課程(作曲)を首席で修了。作曲した作品は、「火の鳥」  
などのオペラや、「マザー・グース」などの合唱曲など200を超える。ピアニスト、指揮者としての活動も40年を  
超え、コンサートやイベントのプロデュースも。テレビ「題名のない音楽会」などにも出演。「作曲ノススメ」(音楽  
之友社)など書籍やイラスト執筆も多数。東京藝術大学講師。洗足音楽大学客員教授。よみうりカルチャー荻窪で  
定期講座「世界の名歌を歌う」(4月からは「この曲」の意味と歌い方)、「よみうり大手町スクール」で定期講座  
「オペラ417年を半年で!」(4月からは「大作曲家の秘話と秘曲」)を担当している。また、で4月24日、大手町ス  
クールで「音楽家が語る 日本・少女マンガ史」の2回目として「週刊誌時代の少女マンガ(里中満智子以降)」も。  
(「2018青島広志のみんなで歌おうニューイヤー・コンサート」の報告は34ページに)



写真提供: Gakken Pub