

大寒の時期は鍋物がいい。各地には自慢の鍋料理があるが、東日本では先ず鮫鯨鍋だろう。

会社勤めの終盤、東北部の港町に仕事のご縁ができた。一度、そちらの工場に挨拶しておこうと、訪問の前日にホテル入りした。二月の時分だ。先方に気を遣わせたくないので夕食は一人で、とある小料理屋の暖簾をくぐった。客はなく、女将に愛想よく迎えられた。突き出しのあと、今日のお奨めを尋ねると鮫鯨とすぐ返ってきた。

鮫鯨鍋はいいねえ、作って貰おうか、一人前では何だから二人前、と注文すると相好をくずして応じた。一人で二人前を食すかと思うと気分が高まった。

具材が次々にカウンターに並び、いよいよ土鍋に投入である。ところが出汁や水の類いが一切ない。土鍋に鮫鯨の肝を放り込み、乾煎りし始めた。いつまでも水分が入らない。

(おかしいな、注文を間違えたのかな?)

そのうちに肝が溶け出し、異な匂いが漂いはじめた。それでも出汁が入らない。堪らずに聞いた、

「出汁はいつ入るんですか」

「入れません。野菜や鮫鯨から出る水気で充分です。それで濃厚においしく仕上がります」
なんでも「どぶ汁」という土地の名物だそう。わが家は普段、鍋物は水炊きだ。味つけ、濃さ加減の調節は手元で行う。それほどでなくとも東京の鮫鯨鍋には出汁が入る。それをイメージしていたら、まことに濃厚な、肝の匂いの「乙な」代物が盛られてきた。二人前の鍋には残りがたっぷり控えている。我慢してある程度食し、ほうほうの体で退散した。

ところが、後日、仕事の関係で上司とその店を再び利用することになった。一見の時から少し時間が経って鮫鯨の件は忘れていた。酒好き、豪放な上司が酔った勢いで女将の面前、「君、この店かい？ まずい鮫鯨でぼられたというのは」

上司には一言も鮫鯨の話はしていなかったのに、回りまわって彼の耳に達していたようだ。その時の女将の表情が忘れられない。後日、抗議の手紙が届き出入り禁止になった。