

## 今なんどきでい

三 春

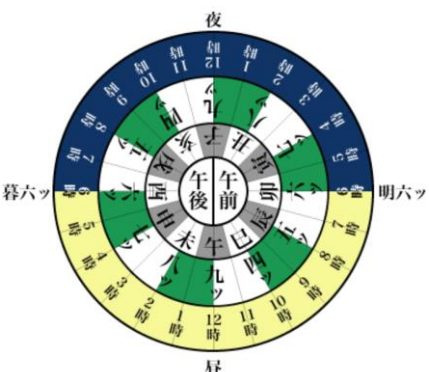
「細<sup>こま</sup>つけえ銭しかねえんで手え出してくんねえ。ひい・ふう・みい・よお・いつ・むう・なな・やあ……親父、今なんどきでい？」

「へい！九つで」

「十、十一、十二、十三、十四、十五、十六」

これを見ていた暇な男が真似をして大失敗するとい  
う、落語『時そば』を知らない人はまずあるまい。

江戸時代の一日の時間の数え方は、明け六つ（日の出）と暮れ六つ（日没）を基準とし（したがって季節によって多少ずれる）、それぞれを六等分したのが一刻およそ二時間。どこかで飲んできた口直しに蕎麦という設定だから、この九つは真夜中だろう。



話変わって昭和、浅草雷門の裏に「暮六つ」という小料理屋ふうの居酒屋があった。

その名の通り、営業は暮れ六つから。商社勤務時代に風変わりな上司に連れていかれた店は、江戸情緒あふれる佇まいでとりわけ人目を引いていた。畳敷きの中央に囲炉裏が切っており、行灯の薄明かりに船筆筒や長火鉢、箱階段などが浮かび上がる。まるで江戸の下町にタイムスリップしたようだ。

その後、私なんぞには敷居の高いこの店を再訪する機会もないまま数十年が過ぎた。ところが先月、その近くで講談を聴く会があって前を通ったら、既に廃業したのか、懐石料理の店（ウリは津軽三味線の生演奏を聴きながらの食事）に替わっていた。

ほんの数年前までは、この「暮六つ」の近くに永井荷風ご最頂の老舗洋食店「アリゾナキッチン」があったのに、それも見当たらない。荷風は亡くなる昭和三十四年までの十年間、千葉県市川の自宅から毎日のようにタクシーで通い続け、いつも同じ時間同じ席で食事したという。私自身はさほど美味しいとは思わなかったが、アメリカやフランスで青年期を過ごした荷風にとっては、華やかな時代を偲ばせる懐かしい味だったのだろう。

縁は異なるもの味なもの。この「アリゾナ」、平成の初めに一度閉店したところを「暮六つ」のオーナーが引き継いで再オープンしたのだとか。

そして今、「暮六つ」とともに「アリゾナ」も姿を消した。