

『東洋山』のめし屋

木内正

食いものの根柢は恐しいというが、大きらいなめし屋NのIは有名なマサヒ食堂。昭和三七年一月二三日、日頃から客あしらい、食いものまじりにいかりをかっけていたこの店、店員がよってたか、て労働者を殴りつけ、おまけにホリ公に通報して労働者をひっぱっていこうとしたことに端を発して大暴動となつた(山谷王といわれる野山の所有)。その頃のいたみもいまやうすれたのか売ってやるといいたげなチケット売り場へ前払いのやらつ、けんどんな店員で、朝から仕事に出る身にとっていちいち気分がわるくなる対応。チキショーさめたシチューを持ってきてからに、ここは一度行つたきり。二度と行くところではない。旧都電通り、パレスホテルの道路む

かい。決して好くない。羽商から明治通りそいに三の輪の方向に少し歩くと、最初のカドにダイヤモンド食堂がある。金のない時、マス

レの時など二このタケノコめしにみぞ汁だけで百円(三坪ほど前のはなし)は寄かつた。が、並いだけで味のことまでいうとうまくない。ベキヤツとして食欲がなくなる。この店員も客あしらいが悪い。だいたいい山谷のメシ屋の店員は客のなりを覚えてバカにしゃべるの(前払い制)。こんな調子で労働センター周辺でメシを食うとロクなことにならない。一日ムシヤクシヤするし、胃のこぼれも良くない。

労働センター前の通りにいつも店を出しているスイトン屋へここは食堂で作って露店で立ち喰いになつていゝ。パイ五〇円へこれも三坪くらい前へオバハンが一人でやつていゝ。おいぶんハンジョーしていたが、これ一

杯ではどうやつても昼までもたない。裏の食堂は契約の寡力手配師が労働者をさぞい込んで、めしや酒をのませる所。オッカネーから入らない。

こんなじや、山谷でメシは食えんのじやないかと心配する人には、一二三食堂へひふみ食堂へをおすすめします。パレス裏通りの立ち飲み屋の右となり、間口一間半くらい、店、早くいかないと食べられない(当然店が開く前から並んでいゝ)ここめしは山谷で一番うまい。お釜へ電気釜ではないで炊いていゝので少々時間をくうが、そこいらの食堂の様な外米はくわせない。他より二十四くらには高川が、一度食うと他の店のは食えんけんネ。おかずは焼き魚など品数は少ないがいろいろ。店員も他の店に比べて、之々。家族的な雰囲気があつて。二つとら少々差でも涙出るほどうれしいけんネ。

ちよつと遠くなるが、国鉄南千住駅の近く南千住仲通り入口にある千成食堂、仕事が決

まっけてからのめしを食う時便利、一語に弁当をつくつてくれる。プラスチックの弁当入れ10円余分にとられるが、何とこつても安上がり好みでいろいろつくつてくれるが、サケ弁当二百円くらい。二この煮込みがうまい。いつも混んでいゝから十分ほど待たないで度れないが、店員がお茶をもつてきて注文を聞いていく。店員のサービスも他よりずいっと之。どういふ訳か壁に面したテーブルの欄壁一面に鏡が張つてある。自分の顔を見ながらめしを食うことになるのだが、これがどういふ用途なのか今だもつてよくわからない。(後払い、値段はまあまあ。)

すしが好きな人はパレス横のすし屋横丁がある。安川がネタが悪くよく腹をこわしたという話を聞くのでテリケートな人にはすすめられない。(三年ほど前で一ヶ十五円)

東京に多い立ち喰いそばは値段は安川が、オレは好きではない。オー汁の味が濃すぎた胸やけがする。材料がネギとそばヒタマゴ、

又は天アラではつるつと腹の中に入れても
足りないし、あまりもたない。ゼイたくはい
つておれない時に間に合わせに食べるか、急
ぐ時にはいい。泪橋の近くの、風呂屋のとな
りにある店はカレーライスも売っている。モ
ツ入りカレー百五十円へ二年ほど前にと安か
った。もう一軒は南千住文化へ映画館とな
りの立喰い。ここはうまいという人もいるが
だしの味が関東風の濃いもので私は好きでは
ない。この近くの路上手配師はケタオキだ。
山に帰ってここで金を払う。近くにラーメン
屋などがならんでいる。ここのださんコーラ
メンで金を払う時もある。

山谷だけでなく馬場や千住河原町、寿町か
ら行ってみると、近くに食堂は少なく。一番
多いのは路上の屋台のめし屋、千住河原町の
日光街道のカドのオバキヤンのやっていると
ころや、馬場の牛ピン屋へ何の肉かわからぬ
が、やら、まだ寒い朝地下タビの裏からマス
ファルトの冷たさがしみ込んでくる時、フウ

フウのながら熱いみそ汁をすすって、めし
に生王子をかけてかっこむと、ねほけまなこ
も一発でスカートとしてサアハこかっつとい
う気分になってくる。
一日の仕事もそんな朝には、苦でなくなる
ような気分になるものです。



(馬場のめし屋)