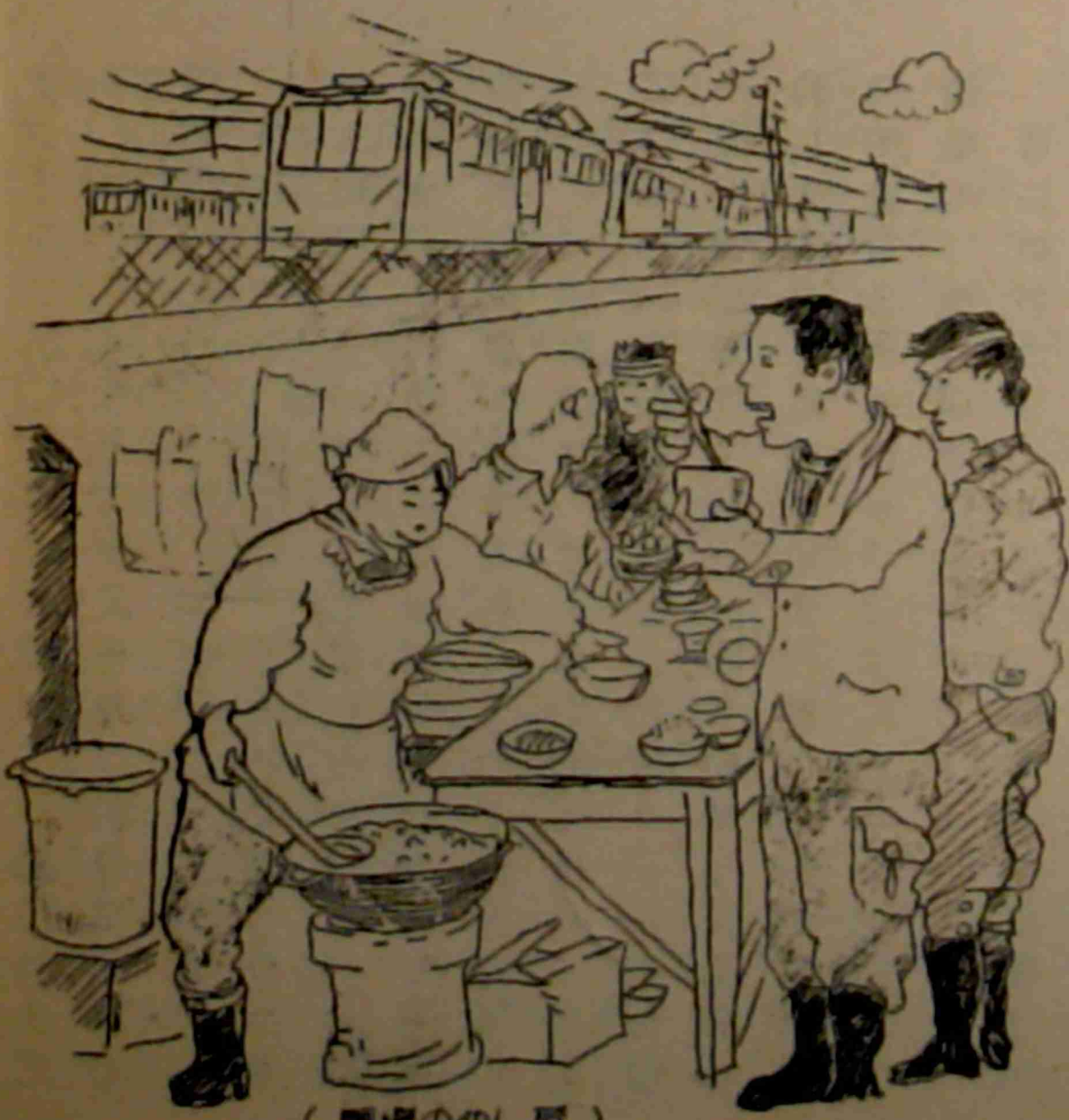


又は天アラではつるつと腹の中に入れても足りないし、あまりもたない。ゼイたくはいつておれない時に間に合わせに食べるか、急ぐ時にはいい。泪橋の近くの、風呂屋のとなりにある店はカレーライスも売っている。モツ入りカレー百五十円(二年ほど前)と安かった。もう一軒は南千住文化(映画館)となりの立喰い。ここはうまいという人もいるがだしの味が関東風の濃いもので私は好きではない。この近くの路上手配師はケタオ千代。山に帰ってここで金を払う。近くにラーメン屋などがならんでいる。ここのださんこラーメンで金を払う時もある。

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、馬場の牛比ん屋(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

フウいながら熱いみそ汁をすすって、めしに生玉子をかけてかっこむと、ねほけまなこも一発でスカーツとしてサアハこかいつといる気介になってくる。  
一日の仕事もそんな朝には、苦でなくなるような気介になるものです。



(馬場のめし屋)

特集1 靴・めし どの六

考えた  
二つと

# 流れ者<sup>もの</sup>とオフロクロ<sup>あじ</sup>の味

「ダダがらいい  
「どんぶりの底が見えない  
「のどが痛うなってくる」

木内さんの山谷だよりは面白いし、考之させられる点もある。編集委員「私は雑誌を作る前、原稿のまま、釜のなかまに読んでもらいました。

考之させられる点、というのには木内さんの書いている立ち食いそばの汁の味のこと、木内さんは「味が濃すぎて、胸やけがする」といっています。たしかにあの立ち食いそばの汁は、うまいとはいえませんが。私も山谷をよく知っているので、それは同意です。

私はしかし、その同意は同意として、木内さんは関西の出身で、いま山谷にいらるのかなと思いました。何しろ関西の、特に大阪の人の、東京のそば、うどんの汁に対する非難はいつも強烈だからです。

などと、大阪の人は東京の、関東の、そばうどんの汁についてキビシイのです。

キビシイのが悪いというのではなく、子供のころから親しんだ味、コマ、シヤル的にいうと、おふくろの味、故郷の里は、人の食べものの好ききらいを一生支配するんだなあ、とつくづく考之させられます。木内さんが関西出身ではなかったとしても、濃味の汁になじみがないということはたしかでしょう。

そこで私は、現在は釜にいらるが、出身は東京もしくは関東とわかってるなかまに、木内さんの原稿を読んでもらいました。このなかまたちは山谷を知ってますから、出てきた立ち食いそば屋のまずいことは、みんなすぐ認めました。

それはそれとして、関西へ流れてきて、どうにも閉口した食べものは？ と聞くと、升心な、日常には特に感じない、といます。だが、同時にみんなそろって「あれには参った……レヒというものがありません。何だと思えますか？」

正月の雑煮なのです。白味噌で作った汁に丸い小餅が入ってる。あの関西ふうの雑煮は、いくら正月のengiのものでも、とても二杯は食えなかつた、というわけです。最初に関西雑煮に出会った場所は、飯場や、めし屋やいろいろでしたが、結論は同じなのです。

正月の雑煮といえは、子供の頃の味が一番舌にしみこんでいるものですから、この話はとてもよくわかります。それからいろいろと話がハズンで、日常の食べものについても、なにといいた文句が話構出てきました。しかしそれは暗しみます。私たち、つまり流れ者、むつかしくいうの

### 〈筆者紹介〉

今月は小説が休みなので、神画の紅キノ子さんに随筆を書いてもらいました。女性のこまやかな感覚が文章にめし、そのせゝも流れています。



私の田舎の家は間口二間、奥行一間半程の小さい店をやっている。半分がくじ引きのするめやあめなどの駄菓子がおいてあって、もう半分に鉄板台一つおいた小さなお好み焼屋。それまでやってきた揚げ物屋をやめておはあちゃんとお母ちゃんの二人でやり始め、なんと軌道にのりかけたころおはあちゃんが病気で寝こんでしまい、かわりに私が店に出て、お好み焼さ屋の小さなおはあちゃんになった。

小学校五年から家を出るまでの十五年足らずの間にお好み焼を焼く私が子供から大人になつ

が好きなら人には流動的、下層労働者は、あちこちを渡り歩いて、飯場、めし屋、時にはアタ箱もまじったりして、ずいぶんいろいろなものを食べますが、その味の好きさならいの本は、やっぱりおふくろの味らしいのです。私はそれを考之させられ、いまも考之ています。

× × ×

ところで、その話相手だったなかまたちには、山谷のめし屋のことでもたくさん聞きました。木内さんのレポートに出てこない店の名もいっばい出ました。いすれ、それについてもままとめたものだと思つていきます。

そばは中村屋とか、カネのある時いろいろは通りのヒザワとか、三好清海入道といった感じのオヤジがいる大林酒場とか、酒なら遠州屋、やきとりの長谷川とかでした。そんなときに、また木内さんも書いてくれるといいなと思つていきます。

ていつたのと同じく鉄板の向う側に座つていた子供は大人に、おはさんやお、さん達はそれ相應に耳をとつていった。

夏が終つて肌寒い頃になると、あの鉄板のあつたかさど髪にしみこもきつい油のおいがなつかしくなる。

父親と二人暮らしだったトモ子ちゃんやら重慶の身体障害で口もきけなかつたよだれのあんなちゃん達がはんがわりの一枚のお好み焼きで四時間も五時間も鉄板に手をあぶつて、なかなか帰ろうとしなかつた昔を思い出す。

実際、お好み焼にはキャベツ(野菜)、玉子(たんぱく質)、かつおぶし(カルシウム)、メリワン粉(炭水化物)、というふうにならばバランスよくはいつていて、結構めしがわりになる。うちでも二日に一度は夜のおはんがお好み焼きで、そのためかなんか子供の頃から新氣一つしない。

私の家のお好み焼きの作り方はメリワン粉や野菜を一つのカップの中でさちやまぜにし