

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、なにといつ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の下層労働者は、あちこちを渡り歩いて、飯場、めし屋、時にはフ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、その味の好きさらしいの大本は、やっぱりおふくろの味らしいのですね。私はそれを考之させられ、いまも考之ています。

× × ×

ところで、その話相持だったなかまたちに、山谷のめし屋のこともと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、三好清海入道といつ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つた。

夏が終つて肌寒い頃になると、あの鉄板のあつたかさ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のお好み焼きで、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力ツアの中でさちやまぜにし

