

団塊のカタログ



第11号

平成10年5月

トシタロー・グラフィティ

湯島の年代の湯島

太郎のお好み焼き

梅の季節はとうに過ぎ、桜も散り、サツキが赤に白にピンクに色付く季節ともなると、湯島小学校の子供たちはそろそろ落ち着かなくなる。……5月24・25日と、天神様のお祭りがあるからだ。

以前は曜日に関係なく、この2日と決まっていた。だから、それが平日なんかにあたってしまうと大変で、もともと上の空で聞いている授業などはそっちのけで、5時間目ともなると完全にケツが浮いてしまう。

「アバヨ」「じゃーね」を言う時間さえもどかしく、まっしぐらにウチへ帰り、十円玉をいくつか握りしめ、境内へと突進する。

そんな小学生の事情を考慮したからでもあるまいが、いつの間にか中央競馬みたいに土・日開催になってしまった。

☆

亀戸天神と違って湯島天神はそんなに広くない。そんな境内と参道、さらには歩道にまで所狭しと屋台が軒を並べる。

今と違ってマクドナルドとかケンタッキーなどないから、たまのお祭りにしか食べられない希少食料品がたくさんあった。

その一つが「お好み焼き」で、中でも極め付けが「太郎ちゃん」である。

「太郎」の名前とは裏腹に、お好み焼きを作ってくれるのは気っ風のいいオバさんだ。

1年に2日しかお目にかかれない、「太郎のオバさん」……なんか変だが小学生時代の俊太郎少年のヒソかな楽しみであった。

そのメニューだが、牛天はちょっと高く50円の他は、豚天30円、イカ天・ショウガ天・エビ天が20円だったような気がする。

他にも、よそにない独特のものとして「あんず巻き」「あんこ玉」などの甘いお好み焼きさえあって、それらをお客さん（ほとんどは我らがキども）の注文を聞いてから1枚1枚ていねいに焼き上げてくれる。

「オバさん、〇〇天1枚ちょうだい」

「あいよ」と小麦粉を水でといた「生地」をヒシャクですくってカップにあけ、そこにアゲ玉と細かく刻んだキャベツをパラパラと入れる。それから干しエビ・ショウガとか牛・豚肉なんかをさらにその上加える。

これらをなれた手つきでかきまぜ、ていねいに鉄板の上に広げる。

ジワー・ジューとおいしそうな匂いがあたり立ち込める、このひと時がたまらない。

表面に湯気がたってしばらくすると、オバさんは早いものから順にひっくり返し、上からギュッと押さえる。この一連のオバさんの動作をじっと見つめるのも味の内である。

自分のがどれかはわかっているから、それ

が裏返った時などはもうワクワク・ドキドキもので「早くできないかな」子供たちの目はギラギラと輝いて、そりゃもう、授業中なんかよりよっぽど真剣だ。

あと少しの辛抱だゾ、と自分で自分に言い聞かせてじっと待っている。

☆

小学生だった頃のワシの一番のお気に入り
はイカ天であった。

イカといってもナマではなく安っぽい切りイカなのだが、なぜかこれが好きだった。

大人になってから、渋谷の「ぼてぢゅう」なる関西風のお好み焼き屋へ行ったことがあるが、イカ天を注文したら出てきたのは生イカであった。太郎のお好み焼きとくらべれば材料は上等だし、カラシとマヨネーズをちょこっと乗せたソースも確かにおいしかったのだが、ワシは普通のソースをハケでぬりたかったオバさんの切りイカ天を断然支持する。

☆

今ほとんどの屋台のお好み焼きは、真ん中から二つ折りにして、白い発泡プラスチックのトレーに乗せて出てくるが、この頃はこんなヤボはしない。

タテ・ヨコに3等分するのだが、こうすると一口サイズで実に食べやすい。（ピザのような放射状の切り方は論外である）

それを経木（最近ほとんど見かけないが材木を紙のように薄くけずったもの）の上にのせ、さらに青い薄紙を下に敷いて一丁上がり。このできたてのアツアツをふうふうしながら食らいつくのが、屋台のお好み焼きのマナーである。持ち返ってはいけないのだ。

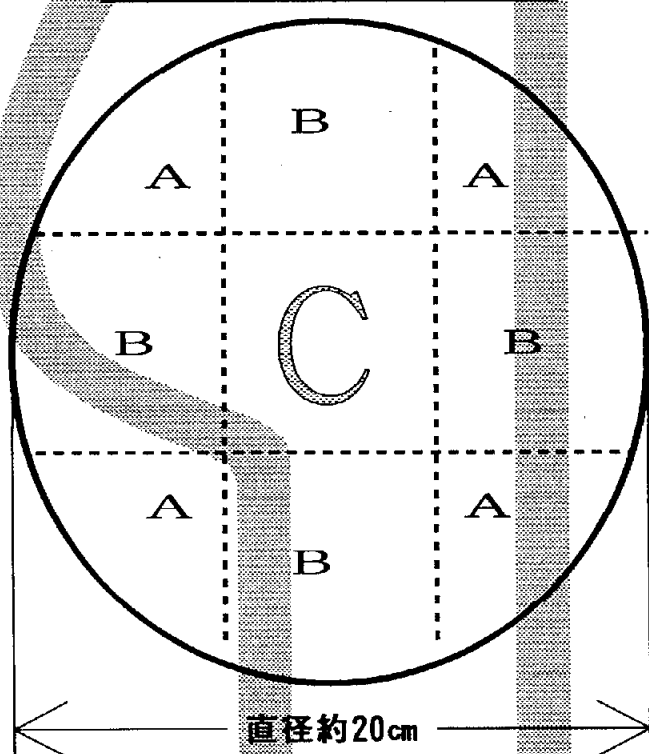
さて、お好み焼きが正方形であれば問題はないのだが、元は円形だったから9つに分けられると必然的に大きさと形にバラツキが生じる。まず、4スミの一番小さいかたまりからハシをつける。（Aの部分）

この部分は薄くて小さくあまり具が入っていないから味気ないのだが、逆にあっさりしていて舌ならしにちょうど良い。

そうやってスミの4切れが腹に収まると、お好み焼きは十字の形になるので今度は上下左右に取り組む。（Bの部分）

そして最後に残った真ん中の一番厚くて大きい正方形のヤツ（Cの部分）に取りかかるのが、天神様で太郎のお好み焼きをありつく時の正式なマナーなのだ。牛天になると貴重品の肉が中央部分に集中しているから、このプロセスは特に重要になってくる。

特別図解 太郎のお好み焼き



最初に真ん中の一番のお楽しみからハシを付ける奴はイナカ者として軽蔑される。

寿司屋でいきなりトロから入ってはいけないし、ステーキの後からオードブルは出てこない。お好み焼きだって、それにふさわしいマナーと哲学があって当然である。

淡泊から濃厚へ、すべての料理の鉄則であるが、「太郎」はそれを自然な形で子供たちに教えてくれたのだ。

☆

4・5年前、浅草の植木市に「太郎」が店を出しているという極秘情報を入手した。

(テキヤさんの仕切り屋ともいうべき「宗家」に聞いたのである)

浅草警察署前の目抜き通りに、我が「太郎ちゃんのおバさん」はいた。

イヤ、いらっしゃった。

35年前には只の屋台だったはずだが、今では屋根付きの立派な出店である。

鉄板も比べ物にならないくらい大きい。

ちょっとフケたかな。でもすぐわかった。

「もう40年焼いてるのよ」そう言って優しく笑いかけるおバさん。

全然変わってない。(多少のお世辞あり)

「イカ天ください」これもこれしかない。

「はい、すぐ出来ますよ！」35年前と同じ笑顔でおバさんが答える。相変わらず^{キッパ}気っ風はいい。半ヤキソバをオマケしてくれた。

☆

何十年ぶりかの太郎のお好み焼き、正直言って口にするのがコワかった。

ゼイタクな食べ物があふれている中で、小麦粉とキャベツと卵と切りイカとアゲ玉程度のシンプルな料理。

初恋の女に^{ひと}久しぶりに会えるとしたら懐かしくて楽しみだけど、老けてしまっていてガッカリしちゃう、それと同じようなイヤな予感がチラッと頭の片隅をよぎった。

しかし、そんな心配は必要なかった。

今も十分おいしい。

チラホラと昔の話もした。聞くと40年前と味は全然変えていない、とのこと。

ちなみに、えび天・いか天・しょうが天・やきそばは400円、牛天が600円だった。

35年前と同じ感動を味わい、納得して帰路に就いたのだが、何か物足りない。

そうだ、牛天だ！

次の日は月曜日だったが、適当に仕事を切

り上げ、また浅草に行ってみた。

「オバさん、牛天」「ありがとうございます」「昨日と同じ笑顔が返ってきて、こんどは100円マケてくれた。もうめったに会えないと思うけどいつまでも焼き続けて下さい。

さてと、今夜はお好み焼きにしようっと。

ゴリラ商会のビニール風船

おそらく何らかのしきたりがあるのだろうが「太郎ちゃん」は毎年同じところにお店を広げていたものである。

御茶の水駅聖橋口で降りて橋を渡り、そのままひたすらまっすぐ歩けば、湯島天神の鳥居が大きく口を広げて待ち構えている。

その黒光りしている鳥居の左手前の歩道のカドが「太郎」の定位置だった。

たまに鳥居の並び、すぐの左側にも開店していたこともあったが、いずれにしても鳥居のそばの特等席を離れたことはない。

そして「太郎ちゃん」とよく隣合わせだったのが「ゴリラ商会」である。NHKにも出たことがあるようで、かなり古びた写真をいつもわざとらしく飾っていたものだ。

☆

商品はビニールでできた風船だが、これがまたフクラますと直径50センチもあるバカでかくて丈夫なヤツで、これに10センチほどの輪ゴムをくくり付けて1ヶ50円だった。

この輪ゴムに右手の中指を通してからゲンコツを作り、ボクシングの練習でもするみたいにボンボンぶったたく。これが結構楽しくて、小学生以下なら男女問わず大喜びする。

まあ、風船の宿命ですぐしぼんでしまうがそれがまたいかにもお祭りらしくて良い。

子供の頃は毎年欠かさずを買っていたのだが、たまに予算の関係でうっかり買いのがしたりもする。そんな時はあとになってアワて

そこら辺のおもちゃ屋やデパートをあさってみるのだが、悔しいことにどこに行っても売っていない。

ずっと後になって仕事の関係で浅草橋にある西多商店なる問屋をのぞいた際、この懐かしいビニール風船と再会した。

近頃は「パンチ・ボール」の方が一般的らしいが、テキ屋さん向けだとのことで、店頭販売が目的だと卸してくれない。

道理で店先では見ることができないはずだが、その希少価値だけでこのビニール風船が子供たちにウケているのではない。

売る時の口上が、これまた大人も子供も存分に楽しめるのだ。

☆

1人の子供が親にせがんで「オジさん、風船ちょうだい」と言ったとしよう。

「はい、ありがとうネ。お利口そうなお坊ちゃんですね」などとワザとらしく親に気を使いながら、おもむろに大きな袋から風船を1つ取り出す。

もとは全長十センチもない小さなビニール風船だが、空気を吹き込むことにより直径50センチになるまでを見ているだけでも結構楽しい。

まず、ゴリラのオジさんは足こぎポンプの吹き出し口に風船をくくり付け、それを左手でしっかり押さえる。右足でリズムカルにポンプを踏めば、風船はズンズンふくらむ。

一方で、右手はその様を確認するかのように、いとおしげにやさしくなでる。

これだけなら別にどうということもないしコンプレッサーを使えばもっとてっとり早いのだが、このゴリラ商会のオジさんはなかなかどうしてただモノではない。

これら一連の動作をアヤしげなお経をあげながらやるのである。

そしてオジさんは上の前歯と上唇の間に思っきりペロを差し込み、下唇を目一杯広げ

る。そうすると鼻の下が伸びきり、下の歯がむき出しになってゴリラの顔になる。

^{なむ}
南無ソーナングンリンギョウ

ロクジュウジュウネン

ピーカンノンリキ

ドージンダンダンデ

ウウー（ここで本林をふくらましてウケるのだ）

本邦初公開「ゴリラのお経」

まあ、そんなことをしなくても元々十分似てはいるのだが、それからヒザをおっ広げ、腰をグッと落し、左の手をダラッと下げ、右手で頭を掻く。（賢明なる読者にはゴリラ商会の由来はもうおわかりだろう）

アタマの^{なむ}南無だけがお経らしいだけで、その他は何を言っているのかさっぱりわからないが、なに本物だって似たり寄ったりだ。

限りなくインチキに近いお経が終わる頃、風船もちょうど良い大きさにふくらむ。

次に輪ゴムで口をしぼり、完成した風船に両手でポンと気合いを入れる。

それから「男の子はボクシング」そう言って右の拳骨でポンポンぶったたく。

「女の子はバレーボール。あれ〜」今度は手のヒラを上に向け風船をトスする。

ドッとウケた後「はい、ありがとう」そう言って風船と50円のトレードが终れば、子供はニッコリ親も納得、ヤジ馬もたっぷり楽しませてゴリラ・ワンマンショーが終る。

ワンパターンではあったが、常に人のワと笑いが途絶えたことはない。

買わなくてもたっぷり楽しめるし、悪ガキ（実はワシ）に限って最前列でガンバってるものだがオジさんは何も言わない。

寅さんも真っ青の大道芸、そして「男は顔じゃないよ」の良いお手本、それが「ゴリラ商会」のおっさんであった。