



ラーメンのルーツ



The ryumen roots
拉麵起源

小嶋清伸

1. [本文](#)

ラーメンのルーツ

小嶋清伸

私がラーメン屋を営んでいた事から、皆さんからよく質問された。

平成十九年（二〇〇七年）十月中旬に五人の若者が訪ねて来て、支那蕎麦、中華そば、ラーメンは如何違うのか、其れとラーメンのルーツを知りたいと言う。店で其れ其れの違いを説明していたので、人伝ひとづてに訊いて訪ねて来たという。私は平生いっしょどおりに師匠と先輩方から聞いた事と、自分の経験を入れて答えた。

師匠等から聞いたラーメンのルーツとは、

- 一、明治三十七年（一九〇四年）、今の中国が支那国と呼ばれていた頃、日本との日露戦争が有り、兵士として支那国に行っていた人が、現地で支那生地麵に出会ったのが、支那蕎麦、中華そば、ラーメンと出来た総ての始まりである。
- 二、支那生地麵とは、小麦粉だけを粘ったのが『うどん』で、小麦粉に塩、卵、水、其して『棍水』かんすいと言う物を粘ったのが、今の『中華麵』である。帰国してから天然の棍水を探したが、見付ける事が出来ず、東京の中華料理店で分けて貰って、明治三十九年か四十年頃に、東京の夜の繁華街で、『支那蕎麦』と品名して、屋台で商いをした。
- 三、支那蕎麦。鶏ガラのみスープ。
- 四、中華そば。昭和初期に大阪から、鶏ガラ七割、豚骨三割で作られたスープ。其の数年後に『うどん出汁』に、中華そばの『元ダシ』を入れて作られた物も、『中華そば』と言う。其ういう事で、中華そばには、二つの作り方のスープが有るのである。
- 五、ラーメン。終戦後（一九四五年）中華料理チェーン系列店から、鶏ガラ三割、豚骨七割と、レシピ調理法に記されて作られたスープ。
- 六、博多そば（後のトンコツラーメン）。昭和十八年に、中華そばのスープを一晩置き、トンコツ骨を多く入れて作ったスープ。
- 七、ラーメンの名の由来。豚骨を多く入れた事により、豚油が多く採れ、別の容器に入れて置いていたら、油が固まり豚脂ラードになった。脂麵と書いたが読み様が無いから、豚脂ラードの「ラー」を採り『ラーメン』と名付けたと言う。世間一般に品名が識れ渡ったのは、昭和三十年（一九五五年）から流行する。だけどラーメンの名の由来は、他にも有ると言う。
- 八、品名の違いは、骨の種類と分量に寄って、時代と共に変化して作られたスープである。

師匠から聞いた話を簡単に纏めると其ういう事である。職人が年数を掛けて、試行錯誤して作り上げた味である。今現在でも日々新しい味が作られている。材料、時間、火加減、作る人、

場所、気候、季節、天候等により、微妙に味が変わる摩訶不思議な逸品である。此処までラーメン文化を賑わしてくれたのは、支那国で支那生地麵に出会って、今の中華そばを作ってくださった人の御蔭である。

此処まで此の話を主体にして話した処、若者達は目を丸くして感銘したと言う。^{しか}然し、私の話に疑いを持つ訳では無いのだろうが、「本当に？」と念を押す様に聞く。

彼等が本で学んだのと大分どころか、全く話が違うと言う。

「だけれども、小父さんの話し方の方が分かり易く説得力がある」と言う。

師匠等から聞いた有りの儘の話を具体的に話し続けると、彼等は、

「小父さん、文を書いてよ」

「其んな素質も無いし、責任の有る事を書けるかい」

「兎も角一度、ラーメンに関する本を読んで」と諄い程勧められて、読むと約束させられた。

§

数日後、市立図書館に行き、三冊本を借りて来て、自宅で読んで見て本当に驚いた。私が師匠等から聞いた話は全く書いていない。其の後、十冊以上の本を読んだが、書いて有る事は殆ど同じ様な事ばかりである。

麵に関して難しい事ばかりと、ラーメン店が各都市で開業した件ばかりが多く、具体的に支那蕎麦、中華そば、ラーメンの違い、其れ其れの品名の由来等殆ど出てこない。ほんの少し書いて有る事も在るが、私が聞いている話とは全然違う。此れでは彼等が「本当に」と言う筈だ。

私は、中華麵に携わる人達が皆、有る程度知っているものと思っていたが、私の勝手な思い込みだった。此れでは、其れ其れの味と品名の由来を説明した所で、異議と異論を唱える異見が多数出るであろう。

^{しか}然し、多数の本を読んで確信を持った。

師匠等から聞いた話も、本の中に具体的に出て来なくても、全く話が違う訳では無い。其れ其れの味の違い、品名の由来については師匠等から聞いた話が本筋と思う。

其れと私自身が前々から心の奥底にもやもやした物を持っており、其れで皆から聞いた事と教えて貰った事と自分が経験した事を、全部正直に伝えたいと思う様に為ってきた。

其れを如何^{どう}やって伝えたら良いのか。

若者達に、詳しい事が書いて無かったら、「文に書くわい」と冗談では言ったが、嫌な事が脳^{かす}裏を掠めた。

五年程前に店を閉めた時に、甥っ子とラーメン談義を話していて、店でもよく質問されていたので、

「中華麵の名前の由来等を誰かに頼んで書いて貰いたい」と言うのと、

「ラーメン好きな人は、美味しいラーメンを食べたいだけで、其れ其れの違いなんて関係無い訳で、態々^{わざわざ}金を出してまでして本を読んだりはしないよ」

其んな事は無いと思い乍らも、言われてみれば確かに其の通りかも知れぬと思い、其れから私は消極的に為っていた。

然し私は現在六十三歳で、残る人生も先が見えて来ている。

此う言う状態では説明出来る人も殆どいないだろうし、真剣に聞いて呉れる人も少ないだろうし、其んな中に態々若者達が訪ねて来てくれた。

なんとか知りたいと言う人達だけでも、伝えたいと言う気持ちが高まってきた。でも、口頭と文で説明しても直ぐに忘れてしまうだろうし、甥っ子の言う様に誰も読んで呉れないかもしれない。

如何すればいいか迷うが、迷う事は無い。文章では上手く書く事が出来ないが、作って食べて貰えば必ず分かる事だ。其れ其れの出来た順番に食べて貰う事にしよう。自分で作って食べれば、先人達の苦勞の足跡が見えて来て、其れ其れの味の違いが歴然^{はっきり}と分かってくる。如何に繊細な食べ物なのか、本当に改めて分かると思う。

其うなるともっと調べて確実な事を抑えておきたいと思い、図書館には頻繁に行き、気になる資料を揃えて貰った。古い資料の本等は一か所の図書館では全て揃わず、国立図書館、県立図書館、他県図書館からも取り寄せて貰った。

其して正月の休みを利用して、五日から三日間、大阪の師匠と先輩方を訪ねてきた。新しい情報も幾つか教えて貰ったのと、気になっていた処も確認する事が出来た。学生達が訪ねて来て呉れてから知らぬ間に年が明けて来週から二月に入る。

私の方は全て準備が出来たので、連絡先を聞いていた若者に電話をした。

私の思っている事と、心情を話したいと言うと、

「今晚寄せて頂きます」と、底抜けに明るい返事が返ってきた。

十九時頃に先日の学生四人と、三十代の男女が一組と四十代の男性が一人みえた。先日若者達が来てくれた時は妻は留守だったが、今日はあまりの人数に驚いた顔をしている。妻はニコニコし乍ら「狭くて汚くしていますけど、上がって下さい」と二階へ案内している。

私達が今住んでいる処は、金沢の中心部から少し端の方だが、静かな住宅地である。隣は立派な家ばかりであり、当家も一階は六畳二間と、二階も六畳二間の立派な借家である。家は中途半端に古いから、外から見ても借家には見えない佇まいである。

二階から賑やかな笑い声がしている。二階に上がると我が家の番犬ならず番ネコの姫が尾を太くして皆を威嚇している。尾も白い猫である。

襖が外してあるので、六畳続きになっているので、皆に適当に座って貰って、自己紹介をして貰う。若者四人は前に会って知っているが、一人は今日用事があって来れなかったと言う。五人は近くに有る金沢工業大学の学生で、リーダー格は佐藤君である。

女性の方は、

「中土明美です。ラーメンが大好きです。其れと支那蕎麦とラーメンの違いを、前から知りたいと思っていたら、此の人達から話を聞いたので、もっと詳しく教えて欲しいと思い連れて来て貰いました。よろしくお願いします」

三十代の男性は最初に会った時から、意味ありげな笑みをしている。

「園木と言います。おっちゃん覚えていないですか。三、四回程食べに行ったけど」
はっきり

何となく見た事は有る様だけど、歴然とは思い出せない。

四十代の男性は、

「松永です。中土さん園木さんとよくラーメン屋で会い、其の内に仲良くなり、ラーメン屋が開店すると一緒に行く様になり、其処で佐藤君達とも会い仲良くさせて貰っております。其れで此の前、貴方の話を聞き是非とも僕達も教えて欲しいと思い、厚かましく寄らせてもらいました。宜しくお願いします」

「園木さんから聞いたのですが、何種類もスープを作っていて、其れ其れに美味しかったと前から言っていたのが小父さんだったんですね」と、中土が、園木の顔を覗き込む。すると佐藤君が

、

「先生が美味しかった、もう一度食べたいが今は如何しているのか、と聞いてました」

「潰れて焼亡^{しょぼ}くれています、と言っといて」

皆が遠慮がちに笑っている。

私も自分の氏名と、今日来て頂いた御礼を言って、

「彼等に言われ、本を読み資料を集めて勉強しました。其の結果、正直に言って本当に吃驚しました。師匠達から聞いた事、私が経験した事等、殆どと言うより全く何も書いて無かったです。私が皆さんに言っているスープの違いと品名の由来等、私達が勝手に作った作り話かと思えるぐらいです。本の中ではラーメンのルーツ、品名の由来等少しは書いては有るが、其れを完全に信じる事は出来ない事と、矛盾した所が多く、其の上確信を持って書かれていない。現在の所、ラーメンのルーツと品名に対して、俗に言われている事は、なんの根拠もなく、信憑性も証拠も無い訳です。然^{しか}し、おっちゃんは其れを説明と実証出来る自信と確信はあります」

いきなり的大胆発言で一同はキョトンとしている。

「皆さんの知りたい中華麺の由来とか、ラーメンのルーツについては、皆さんに説明した通り、もう答えが出ている訳です。其の上で、まだ皆さんの知りたい事を質問されても一、二時間程あれば話はつきます。其して其の話が総て本当か如何かについて、貴方達は聞き訳る事が出来無い訳です」

皆は真顔で私を注視していた。

「幾ら詳しく説明と話しをしても、其れは能書きとしか受け取って貰えないでしょう。本当に知りたければ、皆さん自身が実際に作って貰うしかないのです。一から作れば否でも応でも、自然に全てが分かって来るからです」

少し間が空いてから其れ其れに、

「其んな事、僕等に出来るの」

「難しいやろ」

「素人の私達に作れるの」等と、色んな事を言っている。

「おっちゃんも其うやったけど、所詮最初は皆が素人なんや。屋台を牽く人は、昔から三日間で全部教えて貰って商売に出る。毎日色んな経験をして一人前になるか、売れなくて食べれなくなって辞めて行くかの、何方かは本人次第です。本当に自分が生きていくのに命がけの仕事でした

」

全員が身を乗り出して聞いている。

「此う言う話は興味有る」

全員が声を合わせた様に

「もっと詳しく他の事も教えて欲しい」

「だから作り乍ら其の都度其の時に合った話と説明をするのが一番いいと思う」

皆は分かったと言う風に頷いている。後は私が大阪で屋台を牽いていた時の話で大いに盛り上がった。結局作るか、如何するかは、話し合ってから後日返事をすると言う事で、午後十時前に笑顔で帰って行った。

私が出した条件は、場所、道具、材料は全て向こう持ちで私は手弁当で行く。

学生に「報酬は」と、聞かれた。

^{とんで}「途方もない。おっちゃんが払わなければいけない位や。支那蕎麦、中華そば、ラーメン、博多そばと言う品名が有る限り、其れ其れの味と名前の由来が有る訳で、其れを一人でも多くの人達、またラーメン好きと言うなら尚更の事、解って欲しいし知って欲しいと言うのが、生意気かもしれないが、おっちゃんの願いなんや、其ういう事で、よろしくお願いします。其れと今後、私の事をおっちゃんと呼んで」とお願いした。

中華麵に関する話をしている時に、「おっちゃん」と呼ばれると、妙に落ち着くのである。

§

数日後の土曜日に佐藤君から電話があり、其れから三十分後程で松永さんと園木さんとともに佐藤君が見えた。

「お願いします」と、部屋に入るなり三人は頭を下げた。其の言葉を聞いて、わたしは満面の笑みをしていたと思う。断られたら如何しよう……。なんとかいい返事が貰えます様にと、寝る時に何度も手を合わせた事か、私にしたら最後の願いだったから本当に嬉しい。

「此方こそお願いします」

夢が叶い、知らぬ間に一段と声が大きく、心から三人に向かって頭を下げた。

松永の話に依ると、園木の友達が山の方に廃屋に近い古い家があつて、其れでよければ使っても良いとの事。

「今から見に行きませんか」

早速、松永の運転で白山の方へ向かう。今は二月の一週目だが、今年は雪が少なく、山肌が見える山間を通ると、三十分足らずで到着した。

空き地に五台の車が停まっており、十人程が^{たむろ}屯していた。車内で松永から、会員制にして会員を募ったら、直ぐに五名程の人が入会して、今の所十三人程集まりました、と言う。其の件に関しては私は如何の此うのと言う立場ではないが、あまり人数が多いと教えるのもやりにくいから、十五人位で止めて欲しいと^{たの}恃むと、「分かりました」と快く了解してくれた。私は、金銭的な事もあり、いろいろと大変だと思ふけど宜しく^{たの}恃む、と心から思った。

車から降りると人垣が出来、口々に挨拶をしてくれている。眼前には^{どっしり}荘重とした佇まいの家が

ある。古いままの雪囲いがしてあり、軒先には薪が高く積まれている。周りには殆ど家が無く、畑と空き地が多い。

家の中に入ると昔ながらの^{かまど}竈が二つ並んであり、土間も広く天井も高い。部屋は畳を敷いて無いが、手前が二十四畳位と奥の方は二部屋に区切られており、二階も有るようだ。流し台には湧水なのか、水が滔々と流れている。少々^{かび}黴臭く、蜘蛛の巣も多いが、掃除をすれば云う事無しの物件である。

よくぞこんな良い家を貸して頂けたものだ。廃屋なんて^{とんで}途方もない。感謝感激である。一通り屋内を見た後、新しい面々を紹介して貰った。

二十代と三十代の女性は、中土のラーメン仲間で、三十代の男性三人は松永と園木の共通の友達で、実は皆ラーメン屋の開店時に顔見知りになって、付き合う様になったと言う。互いにあまり話をした事もないと言うが、佐藤君達とも全員顔見知りであり、既に松永がリーダー格で、其の補佐に佐藤君と中土で纏まっているみたいだ。

其れにしても^{つくづく}熟々不思議な縁である。

「再来週の土曜日から、一回目の講習を受けたい」

皆の意見を纏めた松永が、其う申し出た。

土曜日と日曜日は、私も休みが取れるので差し支えなかった。

「明日九時からの掃除に出れる人は出て下さい。掃除道具は用意しておきますが、^{タオル}不要な浴布とか古布が有ったら持参して下さい」と、一同に告げ、「何か言っておく事が有ったら言して下さい、何でもしますから」

おそらく松永は未だ私を「おっちゃん」とは呼びにくいのだろう。^{いささ}些か緊張した面持ちで私に尋ねた。

「空き地の何処かに穴を掘って欲しいのだけど、掘っても良いかな」

松永が園木を見て促す。

「全て了解を取ってあるからいいですけど、何をするのですか」

「練炭や豆炭の灰を捨てると言うか、埋めたいのや。火事だけは絶対に出す事があってはならないから、なるべく深く掘って欲しいな」

「分かりました。掘っておきます」

佐藤君が快く申し出た。

「其れと、皆さんはラーメンの本を読んでいると思うが、読んでない人は一冊か二冊でも読んでみておいて下さい」

来週会う事を約束して、松永と園木と帰って来た。家に帰り三人で今後使う道具類、其の他の物を書き出す為である。

車の中で明日の掃除の事で、少し気になる事があるので松永に訊いてみた。

「如何して明日の掃除は自由参加みたいにしたのや？」

「今後の事は、皆に遊びじゃないと言ってあります。誰も掃除なんて好きではありません。明日来るか来ないかで本心が解りますから」と言って、バックミラーで私を見て、ニコッと笑った。

其の一言を聞いて、私なりに彼の言わんとする所が分かったので、其れ以上は何も言わずに他の話をしたが、私は其の時に思った。此の人は責任者として最適な人物だと確信した。

家に着くと、丁度妻も帰って来た。炬燵に入り、妻が出してくれた珈琲を飲み乍ら、妻に今日の事を報告すると、凄く喜んでくれている。すると二人は、今後の事を説明して、暫く家を空けて迷惑を掛ける事を言うと、妻は^{しっか}睨りとした受け答えをしているのを聞いて感動を覚えた。

道具類は、
二輪牽車^{リヤカー}一台・七輪^{リットル}三個・五徳三個・練炭二十四個・豆炭五袋・一斗缶^{マッチ}三個・燐寸大箱二個・蠟燭二十本・寸胴八十^{リットル}立^{ひしゃく}四缶・中鍋二個・小鍋二個・杓文字二本・水杓子二本・漏斗一個・合成樹脂桶器^{ポリ}六個・平櫛^{ばけつ}三本・長平皿^{バット}五枚・金属桶器^{ばけつ}三個・箒^{ごみ}三個・晒半反・白糸一個・塵袋・俎板^{カーペット}三枚・空麦酒箱・空酒箱・敷物^{ベニヤ}・薄合板^{トタン}・亜鉛鉄板^{スコップ}・掬鋤^{ほうき}・箒^{テント}・青天幕二枚・紐数本・新聞紙、の以上が購入しなければいけないもの。

家に有る物は、
包丁各種類、井、^{コップ}硝子容器、食器類いろいろ有り。大鍋八^{リットル}立二個、中鍋二個、半寸胴二個、平網数本、^{フリキ}鉞力……。

書き出した^{メモ}纂録を、二人は読み上げて確認をしていく。

「二輪牽車^{リヤカー}って今有るの」

「有るよ。今は町中で宅配便にも使っているよ。唯出来れば新品では無く、中古の物が有れば一番良いのだが。何方にしても此れだけは如何しても用意して欲しい」

二人は怪訝な顔をしている。

「何でかと言うと、支那蕎麦の商いの原点は二輪牽車^{リヤカー}から始まったからや。最初から出来るものなら同じ物を再現したい。其れが一番分かり易く説明もし易いから」

「分かりました師匠」と、松永が言う。

私が少し驚いた顔をしたら、

「自分達がおっちゃんと言うのは、少し可笑しいと思うし、違和感があるから」

呼び方は何方でも良いが、言われてみれば師弟関係を^{はっきり}歴然させておく方が良いだろうと思った。

私は今でも師匠と先輩方を尊敬している。私も師匠と呼ばれて教えるからには、大袈裟に高調したり嘘とかを絶対につかない事を心に誓う。

「七輪や練炭、豆炭は知っているが、五徳とは何やの。どんな物ですか」

「見た事は有ると思うよ。三脚か四脚の鉄の輪で、囲炉裏や火鉢の火の所に置いて、其の上に鉄瓶とか鍋を置く物や」

「其れなら見た事が有る」

「七輪の上に直に寸胴の水の入った重い物を載せて、万が一割れて火傷や火事になったらえらい事やから。其れと七輪も早く悪くなるから。七輪と五徳に沿って^{トタン}亜鉛鉄板か^{フリキ}鉞力で、七輪の下から寸胴の八分目の所まで囲み、火力を安定させる為でも有る」

「成る程、良く分かりました」

彼等は納得した顔をしている。

「一斗缶は如何するの」

「缶の真ん中辺りまで、下から四面の所々に穴を開けて、下から十^{センチ}糶位の所に網金^{あみがね}を取り付けて、其の上に練炭とか豆炭を入れて、火を点ければ暖房になる訳や」

「師匠は何でも知っていますね」

「ダラな。おっちゃんが考えたんじゃ無いがいや。先輩方から代々伝わって来たもんや。映画とか時代劇を視ていたら、冬の屋台の蕎麦等の所では火鉢が出てくるやろう。だから其うやって大昔から暖を取っていたんや」

「其んな風にテレビ等を視て無かったが、此れから其んな事も観察してみなければいけないね」

「其うだよ。口を開けて阿呆面して見ているだけでは駄目なんだよ」

松永が其う言うと三人は大笑いをした。彼等に会って日数が浅いが、本当に気の合う仲間である。有り難い事で有る。

其の後の品物は大体分かるので、来週全員で買いに行く事になった。

帰り際に、

「明日の掃除手伝いに行くから、悪いけど迎えに来て」

「邪魔になるので来ないで下さい」

二人は笑い乍ら言う。彼等が言ってくれてる意味が分かるので、「はい」と素直に返事をした。

妻も見送りに出て来て、車が角を曲がる時に二人で一礼をした。

人数が十三人にもなると、仕込みの準備や他の事でも手伝える人と出来ない人が出てくる。其れでは拙い。口頭で説明するのと一緒になってしまう。今度の目的は自分で作ると言うのが、大前提だから此れではいけないんだ。

「如何しようかな」と、独り言を言ったら、嫁が「何を」と聞く。思っている事を言うと、
「調理法^{レシピ}を書いて、其れを見たら仕込みを見る。料理教室でも私も其うして習ってきたよ。自分^{メモ}で纂録を取るより、専門の人が分かり易く丁寧に書いて頂くのが一番有り難いのよ」

「有り難う。良い事を教えてくれて。でも大変やな、何枚も書かんなんな」

「何を甘い事を言うとの。自分の知っている事、思っている事を人に伝える、教える事は並大抵ではないよ。其れでも、其れが貴方の夢だから頑張ってね」

普段なら不快^{むかつ}く言葉だが、今の言葉は応援してくれてる様で、少し愛を感じて嬉しい。其うなると日数も少なく遣る事が山積して来て、出来るだろうかと思っただが、不思議とやる気が漲ってきた。

松永から会則も作って欲しいと頼まれているから、其れも含めて今日から来週の日曜日までに書き上げてしまおうと決めた。

§

二週目の土曜日の朝、夜中から降ったのか新雪が十^{センチ}糶以上積もっていて、今もちらほら降っている。雪が降っている時は殆ど雲が覆い被さっているから意外と寒くない。

木曜日の夜に松永から電話があり、今日の九時に全員で来ると言う。

九時前に二屯^{トントラック}運搬車一台と軽運搬車^{トラック}一台に普通車三台で来た。二屯運搬車の荷台には、もう既に薄合板^{ベニヤ}と酒と麦酒^{ビール}の空箱、敷物^{カーペット}と他の物が積まれていた。其処に私の家の荷物を載せて、家から電信柱二本目位の所の川沿いに有る小さな広場に全員で集合した。

誰の顔も生き生きとして見える。

朝の挨拶が終わった所で、

「これで良いですか」

松永が其う言い乍ら荷台から七輪と五徳を取り出した。友達の鉄工所で作って貰ったと言う。触ってみると^{しっか} 眩りした五徳だ。七輪に宛がうと、五徳との差が一糶弱の隙間が有り、文句無し^のの出来栄えで有る。其して一斗缶も出してきた。取っ手も付いており完璧な完成度で有る。

私は此の時に思った。此の人達は凄^い人達だと確信した。時間は守るし、来る時も車を少なくする為に乗り合^いで来たと言う。常識の有る大人達で有る。

どんな事でも遣^る時は、段取り七分か八分と言われている。此の人達は全てに於いて言う事無し^のの完璧で有る。此の人達ならきっと全て解^{って}貰えるだろう。其して本物の味を出すであろう。

園木が今日の予定を発表した。

「今から全員で道具類と二輪牽車^{リヤカー}を見に行きます。其の後山に行きますが、山の家でもいいんですが、他の良い呼び名がないですか」

いろいろと名前が出た処で園木が、

「師匠、何か気に入ったのは無いですか」

「里家と言うのが有ったが、其れも良いが」

土に棒で大きく丸を描いて、其の中に『麵』という字を入れた。

「此れでは屋号だけど、此れで『里麵屋』と言うのは如何ですか」

「其れで決まり。里麵屋にします」と松永が言うと、皆一斉に「は〜い」と返事をする。妻が道具類を書いた^{メモ} 纂録^{コピー}を複写してくれていて、其れを各人に配り出発する。

道具屋は二棟続きの店で、陶器類と食器類に分けられていて選び易くなっている。二班に分かれて書き出した品を選び、其れを松永と選り分けて買った。

次に中古品専門店に、二輪牽車^{リヤカー}が有ったと言うので全員で向かう。其処には所々に赤く錆びた^{リヤカー} 二輪牽車が有る。

其の二輪牽車^{リヤカー}を見た瞬間、気に入った。

師匠から聞いていたイメージの物と同じ物と思ったからである。タイヤの中心部と前足が平行では無い、十五糶程前のめりになっている。きっちり平行より、前足が三糶程低い方が良い、其の方が安定するから。

其の事を松永に言うと、松永は携帯電話で鉄工所の友人に頼んだ所、何時でもいいから来いと

言う。
軽運搬車^{トラック}に二輪牽車^{リヤカー}を乗せて、松永と鉄鋼所に向かう。

後の人達は里麴屋へ行き、荷物の整理整頓を頼んだ。

鉄工所に着くと、友人夫婦と職人と思われる人が二人いて、^{リヤカー}二輪牽車を下ろしてくれて、^{なお}修理して欲しい所を説明すると直ぐに取り掛かった。

鉄工所には戸田鉄工所と看板が出ていて、夫婦が私を事務所に呼んでくれて、お茶を出してくれた。

五徳と一斗缶と今日の件に関して御礼を言った後、夫婦が、「松永さんから今回のラーメンの事を聞きました。私等も是非とも仲間に入れて欲しいのですが」

「私は構わないと言うより、貴方の仕事を見て大歓迎ですが、松永さんに聞いてみて下さい」

夫婦は決まったと言う顔で、二人で見つめ合って笑っている。

アーク溶接の弾ける音を聞き、^{リヤカー}二輪牽車を見に行くと、既に片足が出来ている。流石、職人だ。早くて綺麗だ。

二十分程で仕上がると、礼を言って里麴屋へ向かった。

車中で松永が戸田夫婦が^{メンバー}会員に入って此れで十五人になったので会員募集を締め切ります、と言う。

「短期間で凄い集まりだね。でも此の前も言った様に初めから人数が多いと、此の会の^{しゅうし}宗旨の意味が浸透せず、美味しいものばかりを追い求める様になるからね」

「其うですね。よく分かっていますから」

気持ちよく力強く言ってくれている。

携帯電話で松永は園木に昼食は何にするのかと訊くと、女性陣が^{おにぎり}握飯を持ってくれたと言う。「其れは有り難い。何か買って行くから大鍋で湯を沸かして、其れと大盛用の丼を人数分用意しといて下さい」と私は頼んだ。

スーパーで買い物をして里麴屋へ着く。家の前辺りも雪搔きをされていて車を止め易く整備されているが、其れでも最先からずっと雪が降っているので、もう五糶は積もっている。軒下には氷柱がずらっと垂れ下がっている。其れを見て町と山の差を思い知らされる。家の中に一歩足を踏み入れると、先日の黴臭い臭いもなく、蜘蛛の巣も綺麗に取り払われていた。清潔さが漂っている。

松永に何気なく先日の掃除の時に、全員が集まったか聞くと、ニッコリ笑って頷いた。

竈二つに薪が燃えていて、大鍋と中鍋に湯が沸いていた。部屋の中央には襖があり、奥の部屋は分からないが、手前の部屋のは^{カーペット}敷物が敷いてあった。四角に間隔をおいて、麦酒の空箱を^{コンクリートブロック}置き、其の上に長板を載せて机に設えてある。其の囲いと中央の土間に、一個ずつ^{コンクリート}人造石角塊の上に一斗缶を載せ、其の中に練炭と豆炭が^{あかあか}朶々と燃えていた。他の暖房器具とは違う暖かさと臭いがある。先日来た時に、軒下に幅三十糶、長さ三^{メートル}米位の板が数枚有ったので、台に使えば良いと道具類を書き出している時に話をしていたのだ。其れを水洗いして早速利用している。

土間の片隅に酒と麦酒の空箱と、長板が何枚も立て掛けられている。人数が多いとはいえ、一日でよく此れだけの準備が出来たものだ。土間の流し台の脇に、二枚の板を合わせて台を作って

貰う。其の上を買ってきたものを出して、作る準備に取り掛かる。

先ず、^{ぶり かま ぶり}鰯^{もも}鰹蓋、^{もも}鰯身、^{もも}鮭身、^{もも}鳥腿を一口位の大きさに切る。^{スライス}剥切した^{ざる}豚肉を^{あく}筧に入れ、熱湯を掛けてから水洗いをする。たった其れだけで灰汁抜きと鍋に入れても肉同士が引っ付かない。白菜は茎の白い部分を縦四纏に短冊切りにすれば、見た目にも綺麗で味も染み込み易い。

此れで下拵えは完了である。

大鍋の七分目まで湯を沸騰させ、^{コップ}醤油を^{もも}硝子容器八分目に、^{もも}魚類と^{もも}鳥腿を入れ、沸騰し掛かってきたら短冊にした白菜を入れて蓋をする。沸騰したらチキンラーメンを十袋を入れる。有る程度^{ほぐ}麺が^{スライス}解れてきたら、^{スライス}豚^{スライス}剥切と野菜の残りをに入れて蓋をする。再度、沸騰したら軽く掻き混ぜ、一分もすれば出来上がる。其の間に湯の中に漬けて置いた大盛用の丼を台の上に置いておく。金属^{ばけつ}桶器に熱湯をかけてから、スープを入れて丼の中に分けて入れていく。少し軽くなった大鍋を台へ持って来て盛り付けをする。平面網と菜箸の両手使いで、麺を掬い上げて分けていく。

素早い動作に皆は啞然としている。

出来上がった物から順番に部屋の台の上に置いていく。

全員に丼が行き渡り、一齐に、

「戴きます」と、手を合わせて食べる。

暫くの間、流し台の水の音と麺を啜る音しかしない。

誰かが「美味しい」と発した途端、一齐に言葉が飛び交う。

「即席ラーメンで此んな食べ方が有るとは知らなかった」

「何でや。魚と豚肉に鶏肉が入っているのに……、如何になっているの？」

「チキンラーメンやから出来るのであって、他の即席ラーメンでは出来ないよ、魚の身も入っても違和感ないやろう。其れは何故かと言う事は、此れから色んなスープを作っていく段階で解っていくと思う。其れが経験と勉強です。『魚、豚肉、鶏肉、野菜』が入った中華麺。此れもラーメンです。即席スープだけど、此の味と材料を覚えておいて下さい」

私の説明に^{おにぎり}頷き乍ら、ラーメンと^{おにぎり}握飯に食らいつくといった感じで食べている。

大鍋の具もスープも全部食べ終わった。

「未だ、どれだけでも食べられる」と、何人かが言うと、園木が、「大食い大会じゃないんやで。満腹になったら味が判らん様になるやろ。^{ちゃん}堅確と覚えとくように」

「其れは無理や。一回では覚える事が出来ません」

催促を含んだ中土の言葉に哄笑が沸き上がった。

里麺屋が和やかな雰囲気包まれた。

後片づけを終えると庭に集まり、^{リヤカー}二輪牽車で屋台を作る所を教えた。

「^{リヤカー}二輪牽車の内側三方と、^{ベニヤ}床に薄合板を取り付ける。前方は開閉式の扉にする。^{ベニヤ}薄合板の内側と^{トタン}床を^{ブリキ}全て^{トタン}亜鉛鉄板か^{トタン}鍍金を打ち付ける。七輪の置く所に止め板を打ち、移動しない様にする。中の区切り板には、内側だけ^{トタン}亜鉛鉄板を張ればいい。^{トタン}亜鉛鉄板を寸胴の円形部分を^{トタン}割り抜き被せる。後の部分は木で被せて^{トタン}井等の物を置ける様にする。一番大切なのは練炭の一酸化炭素が充満するので、各所に一個ずつ必ず空気穴を作る事。穴の大きさは一円玉程度でいい」

手振り身振りで説明をした。

「後は自分達の思う様に作ればいいが、其の時代の事を考えて作って欲しい。其して釘一本でも打って自分の手垢を付けて欲しい。何人かの人にも話をしましたが、ラーメンの原点はリヤカー二輪牽車無しでは語れないからです。自分の足跡として必ず触れて下さい。其うする事で本当の支那生地麵が解ってくると思います」

納得した顔で私を見ている人、少し紅潮している人もいる。

皆から遣る気が漲っているのが、^{ひしひし} 轟々と感じられる。

帰り際に幅二 ^{メートル} 米、深さ一・五米位に掘ってくれた穴を見る。

此れなら立派な穴である。

「出来るものなら、火が全て消えてから捨てたいのだが、時間的にも其う言うはいかないので、此の方法が一番安全なのです。其の上に土を被せて水を掛ければ其れで良しです。直接に水を掛けると、灰が舞い上がり凄^{くど}い事になるから要注意する事です」

火の始末と安全への配慮は^{くど} 諄い程伝えた。また、塵芥は一つ残らず持ち帰る様^{ごみ} お願いした。決して埋めたりしない様にと念を押す。

明日、全員が集まると言う。

私は明日の午前中は予定があつて来れない事を言つて、佐藤君に送つて貰う事にした。

車に乗ろうとした時に、松永が屋台は、と言う。

^{うっかり} 不知不識していた。肝心の置き場所を忘れていた。

家の後ろは山で風除けにもなるし、流し台からの裏口も有るし、^{テント} 天幕を張るのに便利な木も有るから^{ここ} 此処に決めたいと思った。

だが、其処は滑り落ちた屋根雪が一 ^{メートル} 米 以上も積もっている。

すると、三十代の男性達が、「任せて下さい」と言う。

大体の場所を、木とか屋根を目印に言つて帰る事にした。

車の中で佐藤君と東原君に、

「君達のお蔭でおっちゃんの夢を叶えてくれて有り難う。皆にも宜しく伝えといてね」

^{とんで} 「途方もない。皆凄く喜んで、やる気と覚える気満々ですよ」

「本当だね、其れは良くわかる。皆を見ているだけでも気持ちがいいよ。其れで君達が立ち上げた会だが、リーダーは松永さんで、補佐は園木さんと佐藤君でやって貰おうと思います」

^{とんで} 「僕なんて途方もない」

佐藤君が慌てて固辞したが、東原君と二人でお願いして了承をして貰った。

家に着くと、宅配便が停ま^{って} いて、名古屋の姉に頼んでいた品物が届いた。

「何か良い物ですか」

「良い物だよ。見てみるか」

箱を開けると二人は少し驚いた声を発した。

鶏ガラ、頭、足、皮である。

「如何するんですか」

「これで大事なものを作るんや。今度皆と一緒に作る時に説明するからね」

彼等が帰った後、早速作りに掛った。妻が帰って来る迄に台所を空けて置きたいからと、品物を早く使いたいからである。約一時間半弱で出来た。

日曜日の朝、昨日と同じ様に雲が覆い被さっているが、新雪は新たに積もってないし降ってもいない。風も全然ないので寒くもない。

用事を済ませて十時半頃に帰ってきた。

残りの調理法を書き上げ、来週使う品物の発注と買い物をするものを書き出した。

軽く昼飯を食べて炬燵で転寝をしていたら、一時前に松永から電話が有り、「手が空いていたら、屋台も殆ど出来たので見に来て欲しいのと、全員が集まっているので、会則が出来たら発表して欲しいので今から迎えに行きます」

私の方は書きあがっているから、今から複写コピーをするから家の近くのコンビニに来て呉れる様に頼む。

園木と三十代の原田が迎えに来てくれた。

車中で園木が今日の昼に食べた即席ラーメンの事を話した。

「師匠の言ったとおり別の即席ラーメンでは、全く食べる事が出来無かった」

「魚類が全く合わないのと、悪臭くさい臭いがしたやろう。其れと麺が直ぐに延びたやろう」

「仰有おっしゃる通りです。其れで皆と云っていたのですが、此れが他の人が作ったものなら不味いで終わりだけど、自分達で作ったから味の違いが分かった訳で……、師匠の言わんとする所が分かりました」

「正直に聞きますが、意図的にチキンラーメンをああ言う風に作って食べさせてくれたのですか」と、原田が訊いてきた。

「其うです。此れも皆が言うラーメンの一種類です。如何して其うなるか自分でも考えよ、と言いたい訳だけど、貴方達も何回か作っているうちに自然と分かる様になります」

なんだかんだと話をしている間に里麵屋に着いた。

車から降りると、全員が横一列に並んでくれている。

互いに挨拶をして、頭を下げて礼をした。昨日チーフ達三人が話し合っているのが少し聞こえた。

「仲がいいのは良いけど余り馴れ馴れしくなると、統制力が取れなくなるから、互いに礼儀だけでも保ち、其の一環として綺麗な言葉と挨拶を守る事にしよう」と話をしていた。いろいろな考え方とか、行動力は流石だと思う。私も其れに従う事にしようと決めた。

屋台を見て啞然とした。

屋台職人が作った様な凄い出来栄である。本当の屋台は二輪牽車リヤカーより幅が狭いが、私も二輪牽車で作った屋台を見た事は無いが、此の大きさを利用して本当に上手に作ってある。四本柱もしっか瞭りとしている。幾ら十五人で協力して作っても此んなに上手く作れない。其れも一日で考えられない。

車から人垣を見た時に、身の熟こなし方からいって大工と思われる帽子を被った人がいた。其の人チラ

を探して顔を一瞥ツと見て二度驚愕した。

三十代の女性で皆から「あいちゃん」と呼ばれる、中木戸あい子である。

知らない顔をして大声で屋台を見乍ら、

「駄目だよ、松永さん」

皆一瞬凍りついた様になった。

「皆さんで作る様をお願いしたやろう、其れを幾らお金が有っても、職人さんに作って貰ったら意味がないやろう」

全員に少し安堵の笑みが見えたので、透かさず彼女に指を指して茶目っ気に、

「ねえ、あいちゃん。職人が作ったら駄目だよー」

「おっちゃん吃驚させんといて。怒られたと思った〜」

「吃驚したのはおっちゃんの方や、皆で作ったのは分かっているが、指揮したのはあいちゃんやろう」

「あいちゃんが指図したのが如何して分かったんですか」

「身のこな熟しを遠目から見ただけでも分かるよ」

「流石ですね」

戸田の夫が、頷き乍ら感心していた。

「実は彼女は大工仕事が趣味で、特に棚とか机が得意で此の作業ならお手の物です。彼女の家には作業場もありまして、昨日から二輪牽車リヤカーを持って行きまして、時間の有る人が集まり、全員が手伝いました」

松永が得意顔で説明をしてくれた。トラック軽運搬車の荷台に屋根が置いてある。後は取り付けるだけになっている様だ。よく見ると嵌め込み式はになっている——大した腕と言うか、此れはもう匠技である。

「では皆さん、屋根を付けたいのでお願いします」

あいちゃんが、誘導と指図をして一発で決めた。`凄い、の一言である。

屋台の中央もりじおに盛塩をして、御神酒を屋根から順に、全体にまんべんなくかけ清めた。

全員で二拍手を打ち、火の安全と成功を祈って頭を下げる。此の儀式は、大阪の時に見聞きしたものである。

家の裏に回り、屋台の置き場所を見に行く。綺麗に雪搔きされており、其の雪が高く積まれ、山裾に沿って曲がっている。まるで要塞の様である。

屋台を持って来て位置を決め、青天幕テントで一応屋台を張ってみる。軒下から竿竹を数本持って来て貰い、木を何本も利用して天幕テントを切ったりし乍ら徐々に小屋になっていく。皆が其の変化に呆然と見とれていた。私も久しぶりに屋台を組んだが、未だに腕が落ちていないと自分で認めた。

少し天幕が足りないので、今度までに用意しておく様に頼む。屋根に一枚分の天幕を使用するので、屋台の分を引いても十畳位の広さは有ると思う。

此れだけの広さがあれば何とかなるだろう。

男性軍に屋台の組み方を有る程度覚えて貰った所で、天幕を外して、木にくくり、竿は其の儘

にして置く。

陽も大分傾いてきたので、後片付けをして帰る事にする。

後始末が終わった後、会則の書いた^{メモ}纂録を配り、松永に呼んで貰う。

会則

一、火の扱いの雑な人、煙草のポイ捨て、飲酒運転（其れを知っていた人も含めて）、物を粗末に扱う人、物のポイ捨て。

以上に準じる者、如何なる事情があろうとも、即、脱退して貰う。

一、^{ごみ}塵芥は全て持ち帰る事。

一、携帯電話は、現場に持ち込まない事。

一、他のラーメン類の評価批判はしない事。

一、リーダーは松永氏。チーフは園木氏、佐藤氏とする。

以上の事を守って下さい。

「皆さまのお陰で此の会が出来ました。本当に有り難うございます。里麴屋は皆さんが作ったと言う事は忘れないで下さい。会則は書いて有る通りです。此の会を最後までやり遂げるには、互いに規則規律を守らなければ絶対に無理です。明治、昭和、平成と時代遍歴を通じていく味だと言う事だけは^{しっか} 聡りと頭に入れておいて下さい。何か質問の有る人は訊いて下さい」

何となく皆が介然している。学生達は「お前が訊いてくれ、といった素振りで互いを見つめ合っていた。

「携帯の事やろう。今急に言われたから動揺していると思うが、よく考えて欲しい、携帯電話を誰もが持つ様になったのは平成に入ってからです。今回の此の会は、ラーメンのルーツを探る事ではなく、最初から掘り起こしていくというのが前提です。ですから当然其の時代には無いんです。其れが如何に不便だったかと言う事を知らない、時代錯誤はするし思考力が乏しくなります。其ういう事ですから守って下さい」

一応、全員が返事をしている。一寸気まずい空気が流れたが、直ぐさま自分達の行う事が理解出来たのか、会則の紙を大事其うに折り畳んでいる。

最後に明るく挨拶をして、松永と藤岡君に送って貰う。

§

三週目の土曜日の朝、いよいよ今週から佳境に入る。

望みと期待からか、胸が躍っている。

三日前から雪が降ったり止んだりし乍ら、道筋に五十糎程積もっている。今は少し青空も見え、少し肌寒い。

今日は、里麴屋で煮豚と支那乾筍^{しなちく}を煮てから、麴の話をしたと思っている。

午前八時前に松永と佐藤君が来てくれた。

私の荷物を積んでから近江町市場へ向かう。

豚肉、野菜、調味料を買い、其の足で店をやっていた時に使っていた麵屋に行く。麵屋の主人とは久しぶりに会ったので、大変喜んで呉れている。

主人には今後の事を話をして、協力して貰える様、松永と佐藤君を紹介して願います。

里麵屋に着くと例の如く横に並び、朝の挨拶を互いにする。戸田の夫以外、皆が集まっている。戸田夫人が、夫が此れないときは全て録音させて欲しいと願う。其んな事は何の影響も無いから承知する。

裏にまわると雪搔きもされており、屋台が堂々と立っている。^{テント}天幕は私が来てから皆と一緒に作ると言う事で、其の儘になっている。園木には屋台の火入れを頼んでおいたので、既に二つの寸胴には湯が沸いていた。其の湯を捨てて水を入れ、沸騰したらまた捨てる、其れは消毒の為に、二、三回繰り返す様にも言っている。

屋台を一回りして気がついた。^{リヤカー}二輪牽車の前輪は少し低くして有るので安定しているが、後の方は止め足を付けて無いのに気付いた。

あいちゃんを呼び、安全の為に屋台の後ろから見て、左側の角に五十^{センチ}位の長さの角棒を付け、動かす時は紐で上に上げて、踏み台を作って欲しいと頼んだ。

裏口から家の中に入ると生活感が漂っている。竈二つには大鍋と中鍋が掛けてあり、七輪にも中鍋が載っていて、どれも湯が沸いていた。

先週と同じ位置に一斗缶が置かれ、練炭と豆炭が朧々と燃えていて、他の暖房器具とは違う暖かさと匂いがある。

台所では昼に食べる材料を女性軍が用意をしている。

「チキンラーメン鍋ですか。好きだね」

「違うよ、勉強の為だよ」

中土が真顔で言ったら、ニコリと笑う。先週のうちに園木から聞いていた事と同じ事を説明しだした。

初めて聞く様な振りをして、聞き終わってから、

「其れが勉強やんか、其うやろう」

「其うなんだ一。知らなかったわ」

中土が恍けた様に言ったので、全員が放笑した。

本当に^{ほのぼの}灰々とした里麵屋である。

煮豚と支那乾筍の調理法用紙を全員に配る。^{しなちく}^{レンピ}

§

『煮豚』

豚バラ^{グラム}か豚モモ、約五百^{cc}瓦につき、水五百立^{cc}、醤油四百立^{cc}

味^{cc}酛百立^{cc}、砂糖百二十立^{cc}、玉葱^{たまねぎ}一玉、人参^{にんにく}一本、大蒜^{グラム}二個、鷹の爪一本

豚肉塊二百八十^{グラム}瓦前後を、晒木綿か風糸で三^{グラム}間隔で巻いていく。水と醤油を入れ、少し湿ってきたら砂糖と味^{グラム}椒に豚肉を入れ、肉灰汁が浮いてきたら綺麗にとり、野菜類を入れる。玉葱を四等分に切り、人参は皮が付いたまま三^{グラム}位に切る。大蒜は丸のまま横半分^{グラム}に切る。落とし蓋を

して中火で二十分位煮た所で、割り箸で豚肉の中央の所を刺し、透明の汁が出てきたら、火が通っていて出来上がり。直ぐに取り出す事。

タレは継ぎ足して使っていくから、野菜類は取り出して捨てる。

§

『支那乾筍』

塩漬け支那乾筍五百^{グラム}、醤油二百^{cc}立糶、味醂百^{cc}立糶、ゴマ油五十^{cc}立糶。

塩漬け支那乾筍は一晩塩抜きしたのを鍋に入れ、水を支那乾筍がひたひたに浸かるまで入れ、醤油と味醂を入れて中火より少し弱めにして炊く。十分程したら味見をして、柔らかくなっていたら筍に入れて湯を切る。半分位長柄鍋に入れて、火に掛けたら長柄鍋を振って水気をとる。水気が取れたら、胡麻油二十五^{cc}立糶入れて軽く混ぜて出来上がり。

長く熱すると風味が無くなる。

§

土間が広いとはいえ、十五人もいたら動きにくいし見えづらいので、台と七輪を部屋寄りに移動して半数の人は部屋に上がり見て貰う。

責任者に前もって四班に分けて貰った。

先ず一班の人達から煮豚を作って貰う。

調理法通りに作ればいいのだが、最初から^{レシビ} 抄^{はかど}らないので、私が少し手伝い乍ら口頭で説明を加えた。其の方が憶え易いだろう。

七輪に四^{リットル}立^{キロ}の寸胴を載せて、豚肉二^{キロ}斤分の水と醤油を入れて沸くのを待つ間に、豚肉を筋目に沿って七つに切り、晒布で強く巻いて、湯を掻き回し乍ら砂糖と味醂を入れてから、豚肉を入れる。野菜類は切って用意をして置く。沸騰する前に、泡と一緒に灰汁が浮いてくるが、其の中の油灰汁は余り綺麗に取らずに、少し油灰汁が残っている方が、後から味が染みてくる。後は野菜類を入れて、鷹の爪を入れたら、七輪の戸口で中火の火加減にして落とし蓋をして完了である。

煮豚が出来るまで三十分前後の時間がかかるので、二班の人に支那乾筍を炊いて貰う。

支那乾筍は三日前に買って来て、一^{キロ}斤を一晩塩抜きしたものを皿に入れ、皆に一本ずつ食べて貰う。

「塩抜きは此れ位ほんの少し塩が残っているのが良い。此の塩味を憶えておいてや」

竈の一つに中鍋を乗せて、支那乾筍より五^{ミリ}耗程多い目に湯を入れて、醤油と味醂を入れ、中火より少し弱火になる様に薪を焼べたら、火加減を調整し乍ら炊く。二つの鍋から美味しそうな匂いが、家の中で充満している。煮豚を炊き始めてから二十分が過ぎたので、豚肉の一つ取り出して割り箸で中央を刺すと、薄赤い汁がでた。

「此れで八分の出来です。後は十分前後で出来上がりですが、^{ここ} 此処で必ず火加減を確かめて下さい。七輪に入った練炭の火力は、ずっと同じ状態ではありません。使用量に依って火力が異なる事をよく覚えておいて下さい。皆さんも見たとおり先程より少し火力が強くなっています」

七輪の戸口を部屋向きにして有るので、土間の人と交互にしゃがみ込んで見ている。一班の東

原君に調整する様に言う。長身の彼は、鍋の様子を見たら ^{ひざまず} 跪いて、七輪の戸口を開閉して調整をしている。一方の竈の薪の火加減も、二班の戸田の妻が付きっきりで見ている。

全員が改めて火の大事さと大変さが身をもって分かった様である。支那乾筍も炊き始めて十分程したので、皿に入れて皆にも味見をして貰う。

「味が薄い。堅い」と何人かが言う。

私も食べてみると、少し味が薄くても後から味が染みってくるが、此れは少々薄いので、醤油を ^{コップ} 適量足して混ぜた。「固い」と言うのは品物にも依るが、確かに少々固いので、酢を硝子容器の五分の一程入れて混ぜると女性軍から驚きの声がしている。

「煮るもので堅い物なら、何でも酢を入れたら柔らかくなるよ」

煮豚の時間が来たので、割り箸で刺す。

「透きとおった汁が箸の周りに薄っすらと出ている状態が、最高の出来上がりです」

直ぐに平網で掬い上げて、^{バット} 長平皿に置く。

全部取り出してから中鍋を七輪から外す。

「出来たと思ったら一秒でも早く取り上げる事。少しでも炊きすぎると、乳豆のような白く固まったものが、箸を刺すと出てきます。其うなると身が締まりすぎて堅くなり、肉がカスカスになるから要注意する事。また火から放して鍋に其の儘入れておくと、身がふやけてボロボロになって使い物にならないから、本当に気をつけて下さい」

話をしているうちに煮豚の湯気が消え、光沢が出て来て本当に美味しそうである。煮豚の ^{バット} 長平皿を手にして移動しようとした所、中土が物言いをつけた。

「おっちゃん、味見しようよ」

一斉に歓声と拍手が起こった。

中土はこうした扇動をよく起こすが、全く嫌味が感じられない。金沢ではこうした性格や言動を「チャベチャベ」していると言い表す。

「今は無理です。もう少し冷めてからにします。熱い時に切ったらボロボロになるのと、味が染み込んでいないから、もう少し後から食べましょうねえ～」

中土と話していると、こっちまで釣られしまい、口調がおかしくなってしまう。彼女は『里麴屋』のムードメーカーでもある。

「煮汁は追い足して使用しますが、野菜類は其の都度捨てます。其の時は桶器の上に ^{ばけつ} 箶を載せて、野菜類を平網で掬って入れると、一番美味しいタレが落ちます」

話し乍ら平網で押さえて絞る手順を見せると、皆は感心した様子だった。

「食べ物を粗末にせず、手間暇かけて料理を作れ、と師匠が言っているのが分かりますか？」

松永が全員に諭す様に代弁すると、「分かりました」と全員が応えた。

—— ^{おっしゃ} 仰有る通りです。

私も顔色で答えた。

火が通った支那乾筍を ^{しなちく} 箶に揚げた。

「調理法に書いて有る通りやけど、おっちゃんが一回やるから見とつとてや。別に難しい事や

ない」

フライパン しなちく

長柄鍋に支那乾筍を入れ乍ら、

「こうやって思い切って下から少し斜め前に腕を伸ばすと、支那乾筍しなちくが上に跳ぶやろ。此れを何回かやると水気がなくなる。此処に胡麻油を入れて三回から四回程まわして出来上がりや。此れが難しければ、箸か杓文字しゃもじで混ぜてもいい。胡麻油を入れたら早く混ぜてや。長い間やっていたら風味が飛んでしまうからな」

後二回分有るので、一班と二班の人に作って貰う。四苦八苦し乍らも其れなりに出来上がり、皿を入れて味見をする。

「柔らかくて美味しい」と言う。

此れで明日の準備が調った。

気がつくともう十二時前だった。中土が昼食を作っても良いかと訊く。

丁度いい頃なので女性達に用意を頼み、其の間、男性達には天幕の張りを頼んだ。木を利用して竿竹しっかで 睨りと屋台を支える。其の竿竹に間隔を開けて天幕を結んで、隙間が出来ない様に屋台を囲んで、最後に一枚の天幕を被せて屋根を作った。此れで少々の風ではびくともしない。

何処から見ても小屋と言うよりは部屋である。屋台の分を引いても十畳は有る。全員が入ると少々窮屈かもしれないが、四人ずつ食べる台も作る事が出来るだろう。

途中で人数も多いので、佐藤と他の二人を呼び、部屋で麵包みを教える。新聞紙の一面を八分の一に切り、一個ずつ紙に麵を包んでいく。何故こうするのか、と訊かれたが、後で麵の話をする時に説明すると告げる。此処迄、其れ其れの動き方を見ていると、やはり個性が見えてくる。同じ調理法レシピで作っても、各自の味が出て決して同じ味にならない。各自の個性も立派な調味料として味が出来ている事を、皆は後で知る事になるだろう。同じ一品の料理や食材で、十五通りの味が食べられるかと思うと、自然と笑みがこぼれた。

天幕の設営も終わり、麵包みも出来た所で、チキンラーメン鍋も出来あがり、盛り付けを手伝う。

スライス
具は豚剥切、鶏肉、ブリ身、タラ身、牡蠣、野菜類が入っている。

全員に行き渡り、手を合わせて頂く。

此の前と同じ様に流し台の水の音と、麵等を啜る音しかしない。

「先週と全然違う。美味しすぎる」

「本当に信じられない。生牡蠣なまがきが入っているのに味が壊れていない」

いろいろな感想がでた。

「まだまだ中華麵のスープの奥深さと、不思議さは此んなもんじゃない」と、言いかけたが止めた。

最初から確信に触れて洗脳してはいけないと思った。

後片付けをして部屋に集まり、麵の話に入る前に「梶水かんすい」（鹹水）についての説明と纂録メモを全員に配る。

『梘水』とは、中華麵を作る時に用いるアルカリ性の水の事。

小麦粉を捏ねる時に梘水を使うとアルカリ性に因ってグルテンがよく形成され、粘弾性が増し食感をよくする。また伸展性も増す。アルカリ性になる為、小麦粉の色素（コラボン色素）は中華麵独自の黄色に変化し、同時に香りも生じてくる。梘水は食品衛生法により食品添加物にされており、とくに検定が必要と定められている。本来は天然に産するものを用いていたが、現在は炭酸ナトリウム、炭酸カリウム等の品を水に溶かした人工の梘水が、用いられている。天然物は、採取場所に依って其の成分は異なるが、主に炭酸カリウムである。

『日本大百科全書』には此の様に書かれている。

「梘水については読まれたとおりで、其れで麵を作りました。其の麵を使い最初に支那蕎麦を作った人を、仮にA氏とします。A氏は粉を手で捏ねて作ったのでしょう。おっちゃんは機械で作った事は有るけど、手で捏ねて作った事がないので教えられませんが、如何しても作りたければ手程きして呉れる人を紹介します。此処では既製品――、専門の麵屋に作って貰った物を使い、麵の作り方と麵の湯でかたの調理法を書いたので、先に読んで頭に入れて下さい」
複製をした用紙を皆に配る。

「誰か朗読してよ」

何気なく皆の目が中土に向いた。

「声が悪いよ」

「だけど顔は綺麗だよ」

「仰有る通りです」

悪びれもせず中土が言った途端、大爆笑となるなか、立ち上がって読み始めた。

§

『麵を作る』

粉の捏ね方は日本蕎麦とは其うは違わない。麵に使う小麦粉は、其の頃の支那国ではない、良品な物を使っていた事は間違いない。日本では明治三十三年から、機械製粉で大量生産で作る事が出来値段が安くなった。

然し支那国の品質とは大分違ったと言う。A氏は日本の製品を使っていた訳である。其の頃は今の様に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉と分けられては無かった。手打ちの場合は殆ど中力粉を使う。其れで強力粉と薄力粉を混ぜて作ったと言う。

小麦粉の量の三分の一の水と、梘水^{パーセント}一百分率を入れて捏ねる。日本は四季が有るので、其の時の季節、天候に因って梘水の量を変えていく。なるべく多く捏ねた方が良い。其うする事に因って弾力性が出て、麵になった時に腰の強さが違ってくる。機械で作る場合でも三回か五回程、輪転圧機に通した方が美味しい。湿気の有る所、曇りの日、雨の日等が一番作るのが難しい。

生地麵が出来上がったら一・五^{ミリ}耗から三・五^{ミリ}耗位の厚さに切り、一玉百^{グラム}瓦から百五十^{グラム}瓦位の量に小分けする。木箱に二十個から五十個位、重ねない様にして並べる。風邪をひかさないう様に紙（小麦粉の空袋が一番いい）か、布等で包みこむ。湿気のない所、風通しの少し有る所で一晚寝かせる。其うする事に因って麵の中央に真が出来る。

もう一つ美味しくする為には、一晚寝かした麺を新聞紙の一面を八つ切りにして一個ずつ包み、もう一晚寝かせると甘みと伸展性がより増す。

麺を風邪をひかすとバサバサ、ボロボロになって商品としては使いものにならない。

§

『麺を茹でる』

大きな鍋か寸胴に ^{たっぷり}横溢と水を入れて沸騰した処に麺を解して入れる。

寝ていた麺に命を入れる時である。湯は必ず沸騰させ続ける事。其うすると麺同士が擦れあって、麺の真が柔らかくなり、モチモチ感がでて、外側は歯ごたえの有る柔らかさになる。麺の太さ、堅さで茹で時間が異なるが、麺一個でだいたい一分三十秒前後になる。麺玉が複数になる程、時間が短くなる。麺の柔らかさ、堅さは麺の泳ぐ速さで大体わかる。少しずつふっくらしてくると、少しずつゆっくり擦れ合い乍泳ぎます。

本当に優雅な泳ぎである。

此処まで ^{しっか} 睨り茹でると、食べる時に麺にスープがついてきます。其うなるのが、本当の支那生地麺の茹でかたで有ると、師匠からきつく教えられました。

§

中土が読み終わって、皆から拍手が送られてくる。

兎も角土間の七輪の大鍋の湯が沸いているので、先ず一度茹でて貰う事にする。

「調理法に書いて有るとおりになるか如何か、自分の目で見定めて下さい」

湯の沸騰した処へ、麺四個を ^{ほぐ} 解し乍ら入れると、麺が上から下へと速い回転で回っていく。其のうちに麺が絡みあい擦れ合って、沸騰した湯の波に乗り、ゆっくりと回転し乍ら泳いでいる。皆の目は大鍋に釘づけになっていた。

此れで麺を茹でる事の大切さを、少しは分かって呉れるだろう。

其の間に煮豚の紐を取り、五糎位切り、縦に三つ切り、其れを縦に短冊切りにする。後三個程、女性達に切って貰う。麺を平網で掬い乍ら井に小分けにする。全部掬い上げた所で五個の麺を入れる。小分けにした麺の上から醤油を掛けてから煮豚の短冊切りを十本ずつ載せる。

「此の食べ方に今は何も聞かずに食べて下さい。其して感想を述べたりはしないで下さい。後日、詳しく説明します。だから其の時まで味を覚えておいて下さい。中土さん煮豚は美味しいか」
「最高に美味しいよ。だけど此れだけでは分からないです」

園木が中土の口真似をして大笑いとなる。

食べ終わり後片付けをしてから、麺挙げの練習台を作り、^{ばけつ} 桶器を三個乗せて、其の中に水を八分目まで入れ、其の中に糸蒟蒻を入れた。

「麺茹でに書いて有るとおり、麺挙げるは簡単ではありません。此れから地獄の特訓をします。初めから生麺では勿体ないから、先ず糸蒟蒻で練習をします。だけど本当の麺と思ってやらんと駄目だよ。先ず麺をすくいあげたら上に上げて手首を回す」

平網で麺を上げる練習である。手本を見せて三人ずつ交代でやって貰う。

——難しい。

——出来ない。

方々から至難の声が挙がる。

「平網の先を立てて入れる、其して手首を回し乍ら上に上げてくる。上にあげたら^{フライパン}長柄鍋を振る様に腕を前に出し、肘を引くやり方と、先にやった手首を回すやり方がある。どのやり方でもいいが、擁するに湯切りを早くする事です。三回から五回位で仕上げる様にして下さい。佐藤君、平面網は後五本程無かったか？ おっちゃんが持ってきたものも有ると思う、其れと網の数に合わせてタオルを持って来て欲しい」

佐藤君とあいちゃんが、平面網とタオルを持って来てくれた。

タオルを水で絞り、広げて網の上に乗せる。

「皆さん一瞬と見といてや。此うやって上に上げて手首を回すか、腕を伸ばしたり引いたりしたら自然とタオルが丸くなってくる、此れで麵一丁上がりです」

皆は^{きょとん}朦朧無心とした顔をしている。

全員が三回りした所で後片付けをして屋台に集まった。

十五人が天幕に入ったが、思ったより余裕がある。ただ、屋台が中央ではないので、麵挙げと盛り付けを殆どの人が見れない。外に出て周りを見ると利用出来る木が何本か有るのと軒下も利用出来るので、明日もう少し中の屋台から見て、右側を伸ばして反対側からも見れる様に工夫しようとして話合った。

誰かが小さな声で、「家の中に屋台を入れれば」と言ったが、聞こえないふりをした。いま説明するより、後でゆっくり説明した方がいいだろう。

屋台と天幕を外して、明日の予定を話し合った結果をリーダーが言う。

「里麵屋に七時までに集合して下さい。支那スープの係は三班で煮豚を今日は少し食べたので、其の分を四班の人に煮て貰います。肉と先程師匠から頼まれた天幕は、今日中に買っておきます。その他の事は師匠の指示に従って下さい。師匠、後何かありませんか」

「最先の^{さっき}麵挙げの時に誰か腱鞘炎になると言っていたが、其処までなったら立派な麵挙げ職人になれます。其うなったら美味しい麵が食べれます。でも、手首を痛めては駄目だよ。其うならない様に工夫して頑張ってください」

皆が苦笑いをし乍ら、頑張ります、と力強く声をだした。

「誰かが丸籠^{デボ}を使えば簡単なのに、と言ってましたが、其れは問題外です。此の件については、全て作り終えた時に詳しく説明をしたいと思っておりますが、其れでも大事な事なので、一つ分かり易く言っときます。現在殆どの店では、丸籠で麵挙げをされていますが、あれは中華麵を茹でる道具ではありません。今から三十年前の昭和五十年代に入ってから使われる様になったものです。今度、平面網と丸籠は何処が違うのか、麵茹でをしてみましよう。皆さんも今日少しだけ練習をしてみて如何だったか、調理法^{レシピ}を読んで考えてみて下さい。其れと一人だけ携帯を持ってきた人がいました。もう一度だけお願いしときます。おっちゃんが知っている事は全て教えます。皆さんもお金まで出して習いに来てる訳です、何故此の会が出来たのか、先に話した麵の事も含めて、もう一度よく考えて下さい。きつい事を言うけど、基本と規則規律を守れない人は去っ

て下さい。其ういう事で明日の朝、此の全員が集まる事を願って今日は此れで解散。お疲れさまでした」

松永の運転で、学生の藤岡君が同乗して送ってくれた。

最後は少し変な空気になったが、明日からより一層緊張感が出るだろう。

忠言した事に後悔は無かった。

「師匠、いよいよ明日からスープですね」

松永が^{うきうき}昂揚した声で話す。

本当に此んなに順調に事が運ぶとは思ってもいなかった。

「人数が集まると何でも早く作れるけど、特に今のメンバーは凄い人達の集まりだね」

「^{とんで}途方もない。師匠の段取りと指導のお蔭です」

「互いに褒め合いをしていたら世話ないな」

三人で大笑いをする。

「誰かが携帯を持って来ていてすみませんでした。申し訳ないです」

「松永さん、気にしなくてもいいですよ。其れに却って良かった。彼は携帯を持ってきたのも忘れていたんだろうし、^{マナーモード}架かってきた時は消音状態になっていたのに、もの凄く慌てふためいていたから反省しているだろう。何より彼ならきつい事を言っても大丈夫だと思ったから言ったんです。だけど今後は約束を守らない人は嘘をつくし、いい加減な事を人に喋るから気をつけましょう」

「皆にももう一度注意しておきます。其うでないと、ただの遊びになってしまいますから」

其う言って大きく溜息をついた。

家に着き、明日の朝六時半に迎えに来ると言って帰って行った。

§

日曜日の朝、^{いつも}平生のとおり^{ひめ}に姫猫が妻を起こしに来る。其のついでに私も起こされる。六時過ぎに車のエンジン音がして、窓から覗くと松永と三十代の山下が来ていた。外に出ると空は雲は無く、身を削る様な寒さである。今日使う品物と他の品物を車に積んで、里麴屋に向かう。車の中では、三人は^{いつも}平生より声が大きく、少し興奮している。

早くも一斗缶には練炭と豆炭が純々と燃えている。昨夜、雪が降ったみたいで、家の方より雪が多く屋台の屋根に二十糎程積もっている。

「私達は運がついています。肌は突き刺す様な冷たさで身体は縮むし、耳は千切れ其うな寒さやろう。此んな日は金沢でも一冬に何日もないやろう。今日みたいな日と^{かんかん}真夏の強射照りの日は、放っておいても最高のスープになります。但し、家の中は駄目だよ。湿気のせいだが、家の中で食べる時と外で食べる時に味が違うと思う時が有るやろう。気分だけが原因ではないのです」

皆が頷いた。

「つまり屋台を家の中に入れると味が落ちるのです。今日の天候に感謝して作りましょう」

昨日の内に、手前のスープ缶の七輪に火を^{おこ}熾す様、園木に頼んであったので湯は沸いている。水は昨日の湯が湯冷ましとなっていて一晩寝かしたので美味しいのである。全員に支那蕎麦の^{レシピ}

調理法を配った。

§

『支那蕎麦スープ』

四十立リットルの水に対して、十五人前から三十人前位まで。

鶏ガラ類二匁キロ、玉葱たまねぎ三玉、人参ねぎ三本、大蒜二個、葱二本。

鶏ガラ類を軽く水洗いをして、ぬるま湯になったら入れる。

湯が熱くなるにしたがって灰汁と、黄色の油が浮いてくる。其れをきれいに取る事。黄色の入った油を飲むと、喉が蕨辛いがらっぽくなり匂いも良くない。其の後に良い油が浮いてくる。其の中に二耗ミリから一糎程の丸い玉の光る油が浮いてくる。此の油はくさい臭気がするので必ず取る事。

灰汁と不良油を取り除いたら、野菜類を入れる。玉葱は蒂へたと芽を取り、一枚目の皮を取り半分に切り、背に二本程筋目を入れる。人参は蒂へたを取り、其の儘三糎程に斜め切りをする。後は少し隙間を開いて蓋をする。蓋は必ずする事。出来あがった時に風味が増すから、其れと火力を安定さす為。火加減は絶対に沸騰させない。沸騰させると苦みがでて、スープが濁り風味がなくなる。さざなみ細波の様に火加減を調整する。

四時間から七時間程火を入れ、時間がきたら長葱ながねぎ一本を半分に切り入れる。此れは風味とよい匂いを出す為である。火加減を弱くする。微妙に波が打つ様にして蓋をする。此れで準備完了である。

§

一通り調理法に目を通してから準備に掛かった。三班の人達に家から持ってきた箱を開けて、鶏ガラと頭と足の入った袋から箆に入れて、軽く水洗いしておく。其して野菜を切る。

「此処では生の骨が入手出来ないの、鶏ガラは名古屋から、豚骨類は大阪から取りよせました」

誰からも質問が無かった。如何やら説明の意味が分からない様である。今は此れ以上言わずに先に進んだ。ぬるま湯になっているので、鶏ガラ類を入れる。四分程で灰汁が浮いてきた。

「灰汁が出てきたら少し火力を弱くする。火の調整は七輪の戸口でします。其れで浮いた灰汁は、水杓子ひしゃくで思いっきり取ればよい。何度か灰汁を取ったら、暫くすると黄色の油が集まってきたやろう。此れを完全に取り。何故なら此の油は匂いが悪く、飲むと喉が蕨辛いがらっぽくなる。其の後から出てくる灰汁は濾し網で取る。其の時位になると良質の油の中に悪玉がでてくるよ」

暫くすると二重丸にも見える丸玉の光る油が出てきた。

「見て下さい。一目瞭然で分かるやろ。此れが最悪玉です。此の鶏ガラの分量からすると、大小合わせて二個から七個程出てきます」

全員に入れ換わり乍ら見て貰う。

「此れを綺麗に取ってから野菜類を入れる。其して火力を強くして一度沸騰させて、もう一度最後の灰汁を取り、直ぐに火力を弱くし乍ら、細波さざなみの様な火加減にする。此れで準備は終わりです。後は時間が経つのを待つだけです。スープを作る際の要注意点は、骨類を入れたスープ缶から、絶対に目を離さない事。其の日のスープの出来具合は、骨類を入れてから蓋をするまでが勝負

です。最後の火加減は必ず蓋を閉めてスープが落ち着いてからにする。何故なら七輪の火力は時間^{レシビ}が立つと自然に強くなるからです。ときどき気をつけて火加減を見る事を怠らない事、調理法にも書いて有る様に、煮立たせてしまうと味が半減します。最後の火加減を調整するまでの全ての工程の基礎は、どのスープを作る時も同じです。今から五時間は炊きたいと思いますので、其れまでお待ち下さい」

と説明を終えると、何故か拍手が起こった。

「今から四班の人に煮豚を作って貰いますが、其の前に練炭の話をしてします」

練炭^{マッチ}に燐寸で火を点けて、其れを裏返しにして七輪に入れる。

「今は燐寸^{マッチ}一本で火が点くが、昭和五十年代までは紙とか枯れ枝とか消し炭等で火を点けていました、また其の頃は二十四時間程もつ大きな物で、穴も二十四個あったと思う、昭和五十五年頃から現在の大きさになり、穴も十六個となり使用時間も八時間となったのである。昭和六十年頃から、今の様に薬品が上の方に塗ってあって簡単に火が付く様になった訳です。昭和四十年代頃まで、何に使うか詳しくは知りませんが、練炭と豆炭の灰を集める業者がいたと言う」

少し豆知識を話した所で、「後の女性陣と男性の誰かが手伝って朝食の用意をお願いします、後の人達は天幕張りをお願いします」

屋台の周りの雪掻きをして貰っている間に、三班の煮豚を見る。三班のあいちゃんは、手際良^{こな}く熟していた。

煮豚は昨日のタレに、水、調味料を加え、玉葱一玉と人参一本に大蒜一個を入れる。豚肉は昨日^{レシビ}のサラシを洗い干したもので巻いていく。後は調理法どおりに火にかける。火加減を見たら、麵挙げの練習をする様に言うと、どよめきだしている。

天幕張りを見に行く。昨日の張った天幕を全部はずして、屋台の位置を少しずらして、骨組を組みなおして天幕を張っていく。屋台が天幕の中央寄りになり、何処からでも見れる様になった。屋台の天幕と周りの一部は、今は張らずにスープが出来あがったら張る事にした。

其れは湿気のせいである。

§

朝食と煮豚が出来た、と中土が呼びに来た。食べる前に全員を呼びスープを見る。蓋をそっと取ると、湯気と一緒に鶏の甘い匂いがする。

「波の状態は蓋を開けた短い間しか判らないので、よく見て火加減をする事です。其れでも何回も経験していくと、だいたい判る様になります」

先程より^{ほん}洪の少し戸口を閉めて貰う。

全員で部屋に上がる。握飯^{おにぎり}、味噌汁の他に野菜煮とか酢味噌合え、玉子巻きに漬物等が彩り多く並べてある。家から持ってきたものも有ると言うが、短時間で此れだけの物を用意するとは大したものである。

美味しく戴き談笑を少しした後、後片付けをして部屋に集まる。

「昨日より麵挙げの練習をしていますが、調理法^{レシビ}を読んで麵挙げをしてみて、少しは麵茹での大切な事が分かって貰えたやろうか。幾ら口で説明しても分からないと思うから、今から麵を茹で

て実験してみよう」

丸籠は初めから使うつもりは無かったので、昨日松永に恃んで二個買って来て貰った。私は敢えて「デポ」とは呼ばず、「まるかご」と呼ぶ事にした。

竈の窯の湯と七輪の鍋の湯が沸いているので何方も湯を沸騰させて、釜には丸籠で、鍋には麵ほぐを二玉ずつ入れた。丸籠の方は時折、箸で掻き回す様にして、麵を解していく。温めておいた井に熱湯を入れて、先ず大鍋の麵を一分半位で、平面網で麵挙げをして二つの井に入れる。二分半位で丸籠の麵が茹で上がり、同じ様に二つの井に入れる。空の井の中央に箸を横にして、其処に麵を一分、二分、三分、五分とまたがした。

「見たとおりに決して同じ状態で何も変化はしてないやろう。丸籠の方は初めは堅く見えたが、二分の時は腰が砕けて、五分の時はふやけて使い物にならない。平面の方は約二分間の負担ハンディがあっても、五分の時の麵でも十分に食べられる状態やった。見たとおりに丸籠と平面網では、雲泥の差が出ると言う事を此れで良く分かって貰えたと思います」

皆から大きな溜息と、納得した表情の顔と眩しい目で私を見つめている。

「今茹でた麵を入れたのは真湯だが、此れから使っていくスープに依って其れ其れの油の温度が違うので、麵の伸び方とふやけ方が異なります、此れから作るスープの時に、其の都度試してみてください、兎に角、此れで歴然はっきり分かったので、里麵屋では平面網で麵挙げをします、最近は何処のラーメン店にいても殆どが丸籠です。其れについては、ラーメンのルーツの時に詳しく話します」

「よく分かりました。此れからも練習をして一人前に出来る様に頑張ります。其れで時代遍歴、時代錯誤を考えたら当たり前の事ですね」

松永が皆を見渡して言った。

「成る程、其ういう事ですね。納得しました」

佐藤君の言葉に皆が頷いた。

「其れでは練習に入りますか」

了解の返事とともに段取りにかかり、交互に練習を始めた。昨日とは違い、今は積極的に講うけようとする姿勢が全員に溢れていた。物事に納得して動く時は、凄いエネルギーを醸し出すものだと教えられた。其して其の光景を見て自分の心にもう一度釘を刺す、いい加減な事を言ったり教えたりは絶対にしないと誓う。

§
和気藹藹あいあいと練習に励んでいるうちに時間が過ぎて十時半となった。

練習を中断し全員でスープを見に行く。スープ缶の蓋を取ると、湯気の中から静かな透きとおった波がたっていた。味のついた重みの色が出来ている。

油が三分の一程、波によせられて、最高に近い状態だった。皆に見て貰う為に火力を少し強くして波を出した。

「皆さんよく見て欲しい。普通の湯の色ではなく、微妙だけど、色が付いているを見定めて下さい」

「本当だ」と、大声を出している人もいる。

全員が覗いた処で最後の準備に取り掛かる。

三班の人が赤巻蒲鉾を切り、^{ほうれんそう} 菠薐草を茹でる。四班には煮豚を切り、他の人は麺挙げの後片付けと屋根の天幕張りを分担した。

本当は屋根無しで食べたかったが、冬の終わりを段々に教えて呉れるのか、^{みぞれ} 霽が降っているので仕方が無かった。

順次に手の空いた人達が準備をした。

酒の空箱の上に長板を置き、板には表と裏を書く。表には品物等を置く目的で、裏は座る目印である。台上に人数分の軍手を片方置く。家の中から一斗缶を持って来て、場所の取らない所に置く。七輪を持って来て大鍋を掛け、中に井を入れて温めた。

屋台の台の上に、必要な物を全部揃えて置いた。長葱を半分に折ってスープ缶に入れて、此れで全て準備完了である。

十二時半まで未だ十五分程あった。

「少し早いけど作ります。おっちゃんが全部一人で作るから、皆さんはお客のつもりで見て下さい。此れも大事な勉強です。四人前ずつ作るから食べる順番を決めて下さい。其の順番も梶水の関係で、始めと後では味が少し変化するので、後の事も考えて満遍なく回る様にして下さい」

§

今から十六人分を続けて作るので、スープ缶の火力を半開きにする。

麺茹で寸胴の火力は前回にして、沸騰してきた所で、麺一個ずつ解し乍ら四玉入れる。麺玉六個分までなら麺が上から下へと回転するが、^{やっぱり} 案如無理がある。四玉程が丁度よい。麺が擦れあい、ふっくらと出来上がる。

「四人の御客様、座って下さい」

軍手の片方と割り箸を渡す。軍手は井が熱く感じない様、利き腕の反対に嵌めて貰う。

麺を茹でる間に井を並べて、容器に入った味の素を、割り箸の先を折り、元の所で一回掬って入れる。先日作った元ダレを盃に一杯入れて、麺が茹で上がる少し前にスープを井の七分目位まで入れて麺分けをする。

盛り付けは、菠薐草に赤巻蒲鉾一枚に浅草海苔を八分の一を一枚載せて胡椒を一振りして仕上げる。

「御客様、お待ちどうさま」

軍手を^は嵌めている^{てのひら} 掌に井を載せる。

寸胴の蓋を取り、沸騰を確認したら、麺を入れて次の分を作っていく。

食べている井を啜る音に後の人達は、屋台と食べている井に向かって首を交互に振っている。

「煮豚と支那乾筍が入ってないよ」

「誰や。また考えもせんと喋っているのは、師匠が作ってないと言う事は何か理由^{わけ}が有るからだろう」

園木が私の言わんとする事を的確に助言をしてくれた。頼りになる責任者である。

二回分の八人分を作り終えたら、スープ缶と麺茹で缶に、二杯程ずつ水杓子で水を足していく事を教え乍ら作っていく。全員の分を作り終えて、私の食べ終わるのを待っている。久しぶりに食べた支那蕎麦は、麺とスープが絡み合い、本当に美味しかった。

「如何でしたか？」

一斉に賛美の嵐である。

「此んな美味しいラーメンは食べた事がない」

「これはラーメンではないよ。支那蕎麦だよ」と、突っ込まれていた。

「あんまり美味しいから興奮して、つい間違いました。御免なさい。でも今までやったら皆も、ラーメンと言っていたやろう」

^{おっしゃ}「仰有る通りです」と皆が言う。

「此の味が支那蕎麦やから、^{しっか} 唎りと覚えておいてや」

何故か中土が偉其うな口調で締めくくった。

「皆さんの評価は後で聞く事にして、今から自分で食べる分を作ってください」

其の途端、皆が尻込みした。

「一班から作るとしよう。早くしないと時間が無くなるよ。七輪にも鍋をかけて作っていこう。
^{ばけつ} 井を桶器に入れて、竈の湯を挿せば充分やから」

四人の中から東原君を指名した。彼は手際が良く、覚えも早い。黙って見ていると教えた通りに作っている。恐らくはいろんなアルバイトを経験しているのだろうと推測した。

七輪の火を全開にして湯が沸騰したのを確認して麺を入れる。

時計を使わずに、頭で秒数を数え乍ら他の作業をしている。

途中で麺の固さ加減を指で確認して、温めた井に味の素とダシを入れてスープを軽く掻き回して井に入れる。

もう一度、麺の茹で固さを目で確認して、麺挙げに取り掛かる。

水杓子でスープ缶と湯缶に、一杯ずつ水を入れて蓋をする、煮豚を一枚と支那乾筍^{しなちく}五本と^{ほうれんそう}菠稜草、蒲鉾に海苔を乗せて胡椒を一振りかけて出来上がりである。

皆から拍手喝采を浴びていた。

「やりにくいな。あんなに上手に出来ない」

「技能試験ではないから自分で食べる分を好きな様に作ってください」

なんだかんだと言い乍らも皆の練習の成果が出て、其れなりに上手に作っていた。

何人かの手助けをしたが、二杯目を作り終えた所で、平面網と丸籠が其れ其れに二杯ずつ作り、先程試した方法と同じやり方で試してみる。

真湯とスープでは、時間による変化が大きく異なる。其れは真湯と違い、スープは油が浮いている分、熱さが持続するので、三分間の時の丸籠の麺は固麺で茹で上がっているから、何故かと言うと麺が柔らかくなって食べごろとなった所だが、五分も経つとスープが熱いだけにふやけ方が^{ひど}酷く、真湯の時よりも見るも無残な姿になった。

平面網はスープが熱い分、真湯の時よりもしゃきつとしている。

皆には小皿に少しずつ麺を取り分けて食べて貰った。

見渡すと、誰もが納得した表情だったから、其れ以上の説明は止めた。^や

まだ食べれるか、と訊くと一斉に手が挙がった。

「大丈夫かいな。後残っている麺と具類を考えて全部使い切って下さい。スープが少なくなるにつれ、少しずつ濃厚になって味も変化するので、皆で分けあって味見してや」

今度は最先と違って何人かが我先にと作りたがった。^{さっき}

其の間に責任者と今後の予定を相談した。

私は三週間続いたから来週は身体を休め、再来週に中華そばを作ろうと提案した。

皆は口に出さないが、私の身体を思ったのだろうか、快く承諾してくれた。

此の後、支那蕎麦に関する話を、皆が知りたがっているから話もして欲しいと促された。

後片付けを済ませて部屋に集まると、一同を見渡した。既に話を聞いた者もいたが、初めて耳にする者もいた為に改めて最初から話した。

「此れから何週間かに渡り、ラーメンを作り乍らルーツを話しますが、其の前に答えを一つ教えます。皆さんにラーメンのスープを尋ねると、大半の人は濁ったスープを連想します。勿論、其れもスープの本流ではありますが、此の濁ったスープが世に出回ったのは、昭和五十年代（一九七五年）に入ってからで、つまり未だ三十数年しか過ぎていない点を理解したうえで、作ったり、話を聞いた方が本当のルーツが分かり易くなると思います。其れを考慮して皆さんに屋台を作って貰い、其して薪と練炭等を使い、煮炊きを経験して貰っているのです。此の三週間に渡り、皆さんと初めから全て作った事で、一番最初に作ったA氏の心境なり、苦勞が分かり、勉強になった事も沢山あったと思う。其れでも、まだほんの少し嚙^{かじ}った程度に過ぎないのです。此れから、いかにして支那蕎麦が出来たのかと言う話に入りますが、皆さんが経験した事を踏まえて聴いて貰えれば理解出来ると思います」

其して、今から話す内容は、先代と先々代の師匠から教えられた話を骨子として、先輩達から補足された話を交えたもの——言い換えるなら、生き字引達の生の声で有ると前置きした。

其処^{そこかしこ}彼処から固唾を呑み込む音が聞こえた。

§

先に登場した「A氏」の素性は、今庄に在住した蕎麦屋の息子で、此のA氏が三十歳前後の頃、明治三七年（一九〇四年）に勃発した日露戦争に従軍し、支那国（今の中国）に渡ったのが「支那蕎麦」との出会いだった。

此の当時から日本にあった「うどん」は小麦粉を捏ねた生地だが、此れに卵、塩、水、其して^{かんすい}梶水を加えたものが中華麺である。

件のA氏は、蕎麦屋と言う事から、麺については本職で有るが、支那生地麺を目にした当初は直ぐに気付かなかったと言う。

其の頃の支那では、麺の姿が現在の様に細く切られた麺ではなく、「大根の様な形」をした生地^{ごぼう}の塊から、牛蒡^そを笹搔きする様に削ぎ落とし乍ら、熱湯に投じていたからである。近年では、此の刀削麺も知られる様になったが、当時は其の存在等知られていないので、愕いたA氏が麺の

生地と認識するまで暫くの時間を要しただろう。

A氏の伝聞によれば、其の頃の支那国には細く切った麺が無かったらしい。

ただ、当時より国土が日本の二十七倍を有し、漢民族をはじめ、五十を超える民族を抱える広大な国土を考えると断定は出来ない上、A氏自身が何処の自治州にいたかも解らない。

麺に使われる梘水については、A氏も現地で知ったと思われるが、其の正体を突き止める事は叶わなかった。人工で作られた物であれば、製法を聞けば解決するが、当時の支那で使われていた梘水は全て天然で有る為、成分を知るよしも無かった。

日露戦争は翌年に終結したが、帰国したA氏は、地元の今庄には帰らず、天然の梘水を探し求めた。だが、国内で見つける事が適わず、結局A氏は紹介を請けた東京の支那料理店から梘水を入手した。

其の後、製麺とスープ作りに試行錯誤を重ねて完成させると、明治三十九年から明治四十年頃にかけて、東京の夜の花街に屋台を牽いて売り出したのが、日本で「支那蕎麦」が誕生した先駆けとされる。

「昨日、今日と説明もせずに麺を食べて貰ったが、其れが中華麺で食べてしまえば簡単な事だが、其処に辿り着くまでには、想像を絶する苦悩があったと思います。完成に至るまで、どれだけの期間が費やされたかは聞いていないが、一朝一夕^{いっしょういっせき}ではないのは確かでしょう。其れでも先人のA氏が作った先例があれば、誰もが簡単に作れるのです。A氏が苦勞して完成させた支那蕎麦を口頭で簡単に語るのも失礼と考え、先人達から聞いた話を文章にしました」

皆に文章を配ると、ごく自然に中土が立ち上がり朗読を始めた。

§

支那蕎麦のスープが出来るまで

帰国したA氏は、如何にか東京で梘水^{かんすい}を手に入れたものの、支那国の梘水とは明らかに質が劣っていた。東京で手に入れた梘水も国内産ではなく、支那国から船便で送られてくる為、日にちが経過しているのが原因だった。

また劣化した梘水に見合う卵や塩、水の分量も解らない為、さらに困難を極めた。支那国で手にして確かめた生地麺は、人肌のような感触があったが、A氏が試作した麺はどれも較べ様も無かった。其れでもやがて材料の配分も解り、徐々に支那生地麺に近づいていったが、麺を茹でてみると、味はなく食感も違った。まるで生護謨^{ゴム}を口に含んだ様な舌触りだった。

醤油を掛けてみたり、蕎麦汁を試したり、と思いつくまま皆是^{つゆ}方法を試みた。昆布、煮干し、削り節等の出汁を試作してみたが、其れでも味が浸みてこない。同じ小麦粉を使ううどんなのに僅かでも梘水を入れると、全く違う代物に変容した。

途方に暮れたA氏が断念しかけた時、ふと気づいた。植物性や魚類が駄目なら動物では如何だろう。

A氏は鶏ガラを使い、醤油で味を調えた試作のスープを試した所、其れまでとは明らかに違う手応えがあった。さらに醤油を追加してみると、麺に味が浸みたのである。

味其のものは美味と呼ぶには程遠いものであったが、其れでも舌先には、此れまで口にした事

のない味を確かに感じた。

其処でさらに勘案して思いついたのが、^{うなぎ}鰻であった。

麺に味を染み込ませるより、鰻をたれとともに食べる様にスープを味付けすれば如何だろう。

其して暗中模索の中から辿り着いたのが、鶏ガラと野菜、調味料を使い考案されたのが、「支那蕎麦」の元出汁である。

元出汁の作り方は、

水一立^{リットル}に対して、醤油三立^{リットル}に日本酒五合、味醂五合、胡麻油半合、塩一^{キログラム}瓦、七味、胡椒を其れ其れ五十^{グラム}瓦、玉葱二玉、人参二本、大蒜二個、頭と足を含めた鶏ガラ二羽を使う。

鶏ガラを三、四に切る分ける。鶏足に黄色の皮が被さっていたら取り除く。

ぬるま湯に鶏ガラ類を入れて灰汁と不良の油を丹念に取り除き、全て小さめに切った野菜類と醤油を入れる。

其の後に灰汁や不良の油が浮いても取る必要はない。全部を取ってしまうと元出汁独特の味がでないからである。

火加減は一度沸騰させてから、中火で煮立てる。時間にして十分程で塩を入れてから、火力を全開にして煮立てる。此の時、寸胴の底から掻き回すが、出来るならずと掻き回していた方が良い。何故なら完全に溶けきらない塩が鍋底に沈下して焦げてしまうからである。

焦げかたがひどいと、出汁に焦臭が付いてしまい違和感の有る味になる。

掻き回し続ける事で、鶏ガラが砕け、溶けた野菜類で粘りが出て一層美味しくなる。

塩を入れて十五分程で一旦火を止めてしまい、味醂、酒、七味、胡椒を入れ、油で出汁が煮え^{たぎ}滾っているから、静まるまで軽く掻き回して最後に胡麻油を入れ、直ぐに別の容器に布か網で不純物を漉す。鍋の底に塩が残っていたら其れも入れて、出汁の分量の一・五倍から二倍程水を継ぎ足す。

此れで元出汁の完成である。

小出し、小分けする時は下からよく掻き回して万遍なく取り出す。時季にもよるが、少しでも冷えていると、油分が固まるので、其の時は、再度火にかけて油分を溶かし、下から掻き回して使用する。

試作を重ねたA氏が、此の製法と味に辿り着いたとき、商売になると確信したと言う。^{リヤカー}二輪牽車で屋台を作り、^{ブリキ}鉄力職人に^{トタン}亜鉛鉄板で、寸胴と水留缶等を作って貰い、七輪を載せて商売に出た。商売をはじめたのは秋口らしい。

風鈴の様に鈴の下に短冊を大きめにつけ、「支那蕎麦」と、最初からの日から書いてつけた。秋風に乗り風声と匂いで風情な味わいが瞬く間に人気屋台になったと言う。然し、A氏が何故支那蕎麦と名付けたかについては解らず、A氏の弟子達も誰一人として知らないままである。A氏が支那蕎麦と命名した思惑は解らないが、当時の日本人が「支那」に対してどの様な印象をもっていたか、考察する為、『日本大百科全書』（宇都木章）を引用すると、

「(前文割愛)日本のアジア地域への侵略過程で、侵略を正当化する理由の一つとして其の地域の住民を劣等視した事等により、支那という言葉に蔑称的性格をもち、また中国人も侮蔑感を強^{ぶべつ}

くもつ為、第二次世界大戦後は使用を避ける人が多くなっている」とある。

然し、其の様な時代に何故、^{わざわざ}態々支那蕎麦等と名付けたのだろうか。

支那国で支那麵に出会い、梶水で麵を作る事を教えて貰い、帰国して独力で生地麵を作り上げるまで、想像を絶する苦労があったからなのか。其の道を極めた人は、相手——人、品、物、道具、其の他——に敬意を表すと言う。

A氏は世間の不評を知り乍らも、梶水と支那国に感謝の意を表したのではないだろうか。戦火の中を潜り抜けてきた兵士だけに男気の有る一徹そうなA氏を思い描く事が出来る。

§

中土が読み終わると、拍手が鳴り響いた。

「此の品名から現在も、中国から入って食べ物と思っている人が多い。支那蕎麦と言う品名の由来と、中国から入った食べ物と言う事に、私は本を読み漁り、資料を取り寄せて調べたが、此の事に関しては、全て作り終えてから話す事にしましょう。ただ一点だけ先に伝えておきます。昔から現在も、中国では中国料理として、支那蕎麦、中華そば、ラーメンに匹敵する料理はありません。此れら三品は、^{いず}孰れも日本人が作った日本料理と断言します。此の件に関しては、後で説明します。花街の屋台は徐々に人気が出て巷でも話題となり、親方となったA氏のもとに弟子が増えるに従い、屋台も二台、三台と増えていきました。其の様な状況の二、三年後となる明治四十三年（一九一〇年）に、東京浅草で、「來々軒」が開店しました。其の中華料理店の品書きの一つに支那蕎麦が登場したのが店舗では初めての事です。此の來々軒の店主は日本人で、店の看板には漢字で「支那蕎麦」と書かれ、焼豚や支那乾筍を最初に載せたのです。

其の後も屋台は年々増え、やがて百台を超える流しの屋台が唐人笛で、^{チャルメラ}「ドレミ～レド、ドレミレドレ～」の笛の音が、夜の東京のあちら此方で聞こえていたといひます。此の支那蕎麦が爆発的に良好したのが、大正十二年（一九二二年）に関東大震災の後で、其の頃に店舗や屋台の^{しなちく}一部で、茹でた麵に生醤油をかけて、短冊した焼き豚か煮豚を十五本程と、支那乾筍や^{なると}鳴門を載せていました。何故其うした形になったかと言うと、支那蕎麦を売る店が急激に増加した為に、鶏ガラの供給が間に合わなかったと言う説があります。此の様な食べ方から変化して、現在のスープのラーメンに至ったと言う説が有るが、其れは絶対に違います。其んな時代にあっても全国で屋台と店舗は少しずつ、本式の支那蕎麦が普及していきました。やがて昭和に改元されると、豚骨を使うスープが登場しますが、飽く迄も麵の打ち方や茹で方、元出汁の作り方やスープの採り方の全ては、A氏が考案した事であり、其れが百年以上経った今でも、基本となっているのです」

一気呵成に喋り終わると、小休止とした。

「今日は少し暗いね」

「其れなら明るくしましょうか」

あいちゃんが行灯を四つ持ち込んだ。

木の枠に和紙を貼り、油缶の真紐に火を点けて^{ほや}火屋を被せると、和紙から透けて見える炎が何とも言えぬ情緒の有る明るさだった。

其れにしても本当に気の利く器用な人が揃ったものである。

何やら部屋が時代めいた雰囲気を感じると、いつ其うA氏の生きた時代が鮮明に浮かび上がる気がした。

「支那蕎麦の由来を少しは理解して貰えたやろうか。昨日は茹で麺に生醤油をかけて食べ、今日は最初に支那蕎麦を食べてから、自分で作って食べてみた訳だが、同じ麺と同じスープなのに、味が変わった事を覚えておいて下さい」

返事とともに全員が一様に頷いた。

「支那蕎麦を作るとき、丼に味の素を入れるとき、皆好奇の目を見せたが、元出汁を入れる時には、誰も興味が無かったようです。ラーメン好きの皆さんにとっては、元出汁を入れるのは当たり前、其んな事は知っていると言う事でしょう」

^{せいこく}正鵠を射られた一同が押し黙り、数人が俯いた。

「嫌味を言ったつもりではありません。ただ、自分自身も生半可に知っている怖さを此の年齢になって教えられた思いでいます。皆さんが興味の有るラーメンの原点は元出汁にあります。支那生地麺から元出汁が生まれた事に因って現在のラーメン文化が有る訳で、スープと元出汁が調和してこそ出来た味でも有るのです。其の時代にとっては手の込んだ調理方法で、煮ても焼いても食べ無かった支那生地麺にぴったりと合ったのです。此の作り方の味が、今では世界の食にも通用する食べ物になったのです。其ういう事で今日は終いましょう」

再来週までに時間が有るから、調理法や本を読んで、其れ其れの頭を整理しておく様に伝えた

女性達は室内の後始末、男性達は屋台の骨組みを残したまま、天幕を外して片付けた。火の後始末を厳重におこない、再来週は中華そばを作る事を予告すると、嬉々とした笑顔全員の貌に泛かんた。

車中に身を沈めると、張りつめていた緊張が解けた。

「其れにしても、ぼく達が考えていた以上の展開になったのは、いい意味で予想外でした。本当に里麴屋に入れたのは良かった。其れにいろんな意味で勉強させられるのも嬉しい」

誰に言うでもなく、原田が感慨深げに呟いた。

「皆も同じ想いでいるだろうよ」

松永の同調を聞いて、すっかり安堵した事で疲労感まで感じたが、其れも心地よかった。

§

三月の土曜日の朝。七時半前に松永と三十代の森川が同乗して迎えにきた。

早速近江町市場に買い物に行く。豚肉に野菜、調味料等を買込み、麴屋に注文してあった麴を受け取ると、里麴屋へ直行した。

車中では、松永と森川が、ずっと先週の話で盛り上がっている。松永の話では皆から電話がかかって来て、師匠からゆっくり休めと言われていたのに、勝手に集まっていたら怒られると、説明するのと断るのに大変だったと言いつつ、松永が森川に、

「あんたも金曜日に電話してきたやんか」

「家にも誰かに話したくて、むずむずしていたからです」

其う話し乍ら二人で大笑いをしている。

里麴屋に着き、朝の挨拶をすませてから、屋台と家の中を見てから、今日の予定を決め、各班にやって貰う事を指示する。

今日は少し肌寒いが、雪らしきものは何も降ってはいない。先週から雪は降ったり止んだり^やだが、其れでも此の辺は大分雪が積もっているが、屋台の方に廻ると雪掻きがされていて、天幕も屋根以外は全て張られている。屋台の七輪は手前だけ火が点けられて、スープ缶の湯が沸いている。

家の中には、既に七輪と竈ひとつに、一斗缶二つにも火が点いている。

松永が今日の予定を言う。

「煮豚は三班で、支那乾筍^{しなちく}は一班で作って下さい。後の班は麵挙げの練習をして下さい。其れで今日は麴屋さんから、切り屑麵を貰ってきましたから、糸蒟蒻とタオルも含めて練習をして下さい」

すぐさま各班は自分達の分担の作業にはいる。

「煮豚と支那乾筍^{しなちく}は、調理法^{レシピ}に書いて有るとおりに慌てずに作って下さい。だけど今日は煮豚を塩で煮て下さい。如何してかは、後で皆が揃った時に説明します。支那乾筍^{しなちく}は塩抜きをして有るから、其れと分量も先日と同じ様にして作って下さい」

三班には先々週の煮汁タレと、干してあった^{さらしひも}晒紐を捨てて貰い、新たにはじめから作って貰う様に指示をする。

一通り説明をして私がいるとやりにくいと思い、屋台へ行き手前のスープ缶を抜き取って後へ入れる。此れで明日のスープ用の湯冷ましが出来た訳である。手前の七輪の上に麵茹で缶を置き、水を入れて湯を沸かす。後で使う為である。

中の様子を見に行く。三班の煮豚にはあいちゃんがいて、豚バラを晒紐^{しなちく}で巻いている。豚バラ肉の量は、此の後使う予定が有るので多めになっている。一班の支那乾筍には東原君がいて、此方の方は竈に鍋がかけ、煮炊きが始まっている。両班とも流石に手際がよい。

麵挙げの練習をしているなかから、中土と何人かを呼び、麵包みを頼む。

暫くすると突拍子もない声で、

「おっちゃん！ 来て」

中土が叫ぶ。何事かと思い、表にいる人までがすっ飛ん出来た。

「変な臭いがする。此の麵は腐っている」

^{かんすい}梶水の湿り気の有る麵である。

「此れには理由^{わけ}があって 態々^{わざわざ} 麴屋さんに頼んで作って貰ったものや。其の麵を後で使うから其の儘置いといてや」

皆は怪訝な貌^{かお}をしている。支那乾筍^{しなちく}と煮豚が出来上がり、煮豚三個を長平皿^{バット}に載せて、屋台の近くの雪の上に置く様に言う。早く冷ます為である。

麵茹での湯缶が沸騰してきたので火力を弱めて、麵挙げの練習をし乍ら、昼食の時間待ちに

した。

三十分もすると煮豚も冷めた様なので、昼飯にはまだ早い。此の後に話も有るので食べる準備にはいる。二班の人に支那蕎麦用の元出汁と、いま炊いた煮豚のタレを水杓子で一杯ずつ小鍋に入れ、温め乍ら水杓子で煮豚のタレの油を四分の一程掬い取って回していく。

今日の空は何も降ってないので屋根の天幕を張らずに、先週と同じ様に台を作り、井を温めて煮豚等の具も全て仕度が出来た処で、作りだす事にした。

麵茹で缶の湯を確認して先程の臭いの麵を四個入れる。味の素と元出汁を井に入れて、其処に白湯を注いで茹で麵を入れていく。食べる順番が決まっているが、其の人達全員が少し動揺しているのが白地に見える。

「これは順番だからしょうがないですね。諦めて観念して食べてね」

中土が食べる人の顔を見乍ら其う言うが、誰もが何も言わずに黙っている。

軍手を嵌めている掌に井を載せる。

私に分からない様にするまでもなく、堂々と四人とも匂いを嗅いでいる。他の見ている人達は啞然としている。

全員と同じ様に食べ終わって、此の間と一緒に各自が作って食べて貰う。

「今度は煮豚と支那乾筍を入れて食べてや。其れと麵一個か二個は、戸田さん用に置いといてや」

「忘れる所やった。主人に怒られるわ」

「忘れたら駄目やがね。大事な旦那さまを。だけど一個食べ損なったわ」

中土が相変わらず減らず口を言って皆を笑わせている。女性達が持ってきた握飯と、麵を食べて堪能した顔をしている。後片付けをして全員部屋に集まる。

「先日はご苦労さまでした。初めて自分で作ってみて如何でした？ 皆さんの話を聞いていると、殆ど人はあの夜は眠れ無かったと言っています。おっちゃんも初めて屋台を牽いて商売に出た日の事を、三十年以上過ぎた今でも昨日の事の様に鮮明に憶えています。初日は十九杯しか売れ無かったが、興奮して寝られず、同僚と酒を呑んで其の儘寝ずに仕込みをして商売に出た。其んな日々が続いたなかで、いろいろと経験と勉強させて貰った一つが、先程食べた匂いの臭い麵です。機械ですが、麵作りも習い、其して数えきれない程作りました。其んな有る日、梶水の古いもので麵を作った時に、梶水の匂いが臭くて捨てようとした時に、丁度金子先輩が来て理由を言ったら、其の麵を数個持って屋台の所まで連れて行かれて、金子先輩の屋台で麵を茹でて、其の儘食べろと言うので食べると、梶水の匂いは生麵の時程ではないが、臭い匂いはするのと、生護謨を食べているみたいだった。もう一度少し柔らかめに茹でて白湯に元出汁を入れて食べたら、不思議と普通に食べられて魔法にかかった様に思えた。此れは説明するまでもなく、先程食べた感覚一緒です。良品の麵とまったく一緒のものと言う訳にはいかないが、黙っていれば分からないし、知らなければ此んなものと思うし、然程違和感も無かったと思います。昭和三十二年からは食品衛生法に基づいた梶水が製造されている。其れまでの大正時代から昭和三十年ごろまで、今日の麵程酷い事はないだろうが、梶水の匂いがしたのは間違いのないというA氏は当然、

最初から麺の匂いが臭いのを知っていて、其れも難題な事であったであろう。元出汁が出来て、其れで麺を食べた時に、元出汁が匂い消しの役目をしてきている事が分かった時に、^{さぞ} 嘸かし吃驚した事と、どれだけ嬉しかったか想像する事が出来る。其して此の食べ方は、屋台職人達が小腹をすいた時等に『^{すそば}素蕎麦』とって、昔から代々伝わって教えられたのである。おっちゃんも其れから時々食べていたし、弟子が付くと素蕎麦とチキンラーメン鍋を食べさせて、麺とスープの事を教えていた。チキンラーメン鍋の事は先輩達も知らなくて驚いていた。其して金子先輩が言うには、フランス料理のソースと中華麺の元出汁は、如何考えても説明の出来ない術を使うと教えてくれました。昔のフランス国の所にもよるが、新鮮な魚貝類が入荷出来ず、匂い消しの為にいろいろと試行錯誤して、独特なソースが作られたと言う。其して先輩はこうも言っていた。横浜の南京町に支那料理屋街があり、其処で熱い鶏か豚のスープに、茹でた刀削麺を入れた湯麺があったと言う。其の時に誰かが、焼豚か煮豚のタレを入れて食べていたら、今のラーメン類は、支那料理になっていたと言う。おっちゃんも此の意見に同感です。其して紙一重の所で、いろん等ラマが生まれる事だと痛感しました。其ういう事で麺については、大分理解して貰えましたか」

全員が納得した顔と好奇に満ち足りた目で私を見ている。

「大正十一年（一九二二年）に、北海道札幌市で、北海道で初めての中華料理店の竹家食堂が開店をしている。其処で売られていた支那蕎麦の麺は、梶水ではなく、洗濯曹達^{ソーダ}か炭酸曹達で作られたものだった。其の様なもので作られた麺を食べた事がないから、評する事は出来ないが、先輩で食べた事の有る人の話では、梶水特有の粘弾性と伸展性がまったくなくて、パサパサしていて不味かったと言う事です。麺に関しての事はまだまだありますが、此の札幌の麺も含めて、札幌ラーメンの時に話をしたいと思います。其れで同じ麺の事ですが、皆さんから美味しく食べる食べ方と、作法があったら教えてと言う質問が多いので、食べ方について少し話をします」

全員から拍手が起こる。

「食べ方なんて、『自分の好きな様に食べればいいのや』と思っていたら、師匠から、其れは其の通りだけど、聞く人がいたら美味しく食べる方法も有るのだから、^{きちん} 整然と教えてあげないと、職人ではないと言われた。先ず胡椒が一番上にかかっているから、箸で軽く掻き混ぜてスープを一口飲む。^{しなちく} 支那乾筍を一本か二本を三回から五回程噛み、口を^{つぐ} 嚙んで三秒から五秒程待つて喉にとおす。後はスープ、麺、具の順に食べて、最後にはスープを一口か二口程全部飲まずに残す。其うすれば美しくきれいに食べられます。また、其う言う食べ方をすると、支那蕎麦で四、五回と、中華そばにラーメンは、五回から七回程食べている時に、上手な人が作ると味が変わると師匠から教わった食べ方です。但し、其れは透きとおったスープに限る事です」

いちおう一区切りでお茶を飲んで一息つくと、すぐ松永が、師匠もう少し詳しく話をして下さい、と言う。

前のめりで聴いている人もいる。

「A氏が最初に作ったときの支那蕎麦の具は、蒲鉾に^{ほうれんそう} 菠稜草 と^{あっさり} 浅草海苔と、澹澹系なので、インパクトを出す為に胡椒をかけて、お客に出したんだと言う事です。店舗の店では胡椒をかけて

お客に出すと言う事は、今では殆どないが、昭和四十年代位までは、食堂等でも結構胡椒が掛かって出てくる店もありました。屋台は全部とは言わないが、たいがいの所は胡椒をかけて出していたといいます。割り箸の先を折り、平らな所で味の素を抄い入れる事と、胡椒をかけてお客に出すやり方は、A氏が最初に始めた事だと言う事です。今でこそ屋台は皆無になりましたが、平成五年位まであった屋台の殆どは当たり前のように浸透していた訳です。店舗の方でも、此の金沢でもおっちゃん知っているだけでも、今でも三軒の店が胡椒をかけて出しています。そ此の主人には何故かと言う事は訊いてはいないが、先代とか教わった人が屋台に何等かの関係があったからであろう。孰れにしても屋台と何らかの肝要があった事を証明するものである。其処で余談ですが、ひとつ話をさせて貰います。昭和六十年（一九八五年）前後だったと思うが、『タンポポ』と言う題名の映画がありました。其のシーンの中で、先生か師匠と呼ばれている長老が、皆にラーメンの食べ方を教える所で、最初に胡椒をかけて食べる様に教えている。おっちゃんは其の頃は食べ物屋を営んでいたが、ラーメン類にはまったく携わってい無かったが、其の食べ方には凄く違和感を感じた事を覚えている。『一口でもスープを飲んでから、胡椒だろう』と、思ったからである。其の映画の影響で、今でも胡椒を先に振りかけて食べるのが、通の食べ方と思っている人も多数いる訳です。おっちゃん自身も其の後、屋台の世界に入った時に、師匠と先輩方に教えられた事は絶対に守らなければいけないので、其れを言われたとおりに守っているうちに感化され、其れが当たり前になって胡椒を先に入れていました。だけど考えてみたらA氏の時と時代も変わり、具も多くはいる様になり、其処で少し考えなければいけなかった事である。其れを一途にもずっと師匠と先輩方から言われたとおりに、守っていた訳である。其れも時代と言う事であろう。今は具も多い事も有るけれど、やっぱり胡椒は食べる人がかけるもので、作る人が入れるものではないと思う。けれど、明日の中華そばは時代を知って貰うと言う事で、先に胡椒を入れますが、其の後は入れませんので、後はスープの味を確かめてから好きな様にして食べて下さい。次は支那乾筍の事です、支那乾筍を噛んでから五秒程待つのは、口の中と舌に味を馴染ませる為で、其うする事に因って日本人特有の舌が、味を掻き分け繊細な味を区別して呉るのである。すると、上手に作った人のスープの味が変化していくのが分かり易くなる。作る人ばかりではなく、食べる人も食べ方ひとつで味が変わると言う事を知って欲しいです。其ういう事も踏まえて、もうひとつ余談の話をさせて貰います。京都の京料理は味付けが薄いと言うけど、椎茸とか高野豆腐等がついているから、其れも口に含み、口の中を湿らせてから食べると、口の中に味が馴染んで美味しく食べられると言う事です。中華麺の食べ方は、口の中でくちやくちや噛んだり、麺を啜って其の儘喉に流すのではなく、口の中で三回から五回程噛むと、小麦粉とスープの味がするのが本物で有ると、屋台職人の人達は昔から其う言っていたと言う。おっちゃんも師匠から其の様に懇々と教えられた。睨り麺茹ですると麺の真がスープを吸い込み、箸で持ち上げた時もスープがついてきます。但し、其れは平面網で麺挙げをしたものに限りません。丸籠では絶対に無理です。此の事からしても、麺茹での大切さが解って貰える事です。最近では中華麺を喉ごしの良い麺と言う人もいますが、其れは間違いです。`喉ごしが良い、と言うのは、素麵と手打ち日本蕎麦の事で、手打ちうどんは腰が有るといいます。中華麺は先程も話した様に

、口の中で味わうといいます。従って、麺を少し柔らかめに茹でるのが勘所です。次にスープを丼に少し残しておくのは、不純物が底に少し溜まっているから、自分の目玉が映る位にして残しておく。其れが一口か二口である。此れは残したのではなく、美味しく最後まで食べる為と、作ってくれた方への礼儀作法で有ると師匠から教えられました。つぎは先日食べる前に、割り箸を先に渡しました。其れは何故かと言うと、丼と一緒に渡すと箸を割る時に、唇に挟んで割ると身体がぶれて、汗を溢したり、服を汚したりして、火傷までいかなくてもお客に迷惑をかけるので、箸を先に渡して丼を渡す前に割って貰う様にしたと言う事です。其れとお客が立て込んだ時に、順番を間違えない様に、箸を先に渡しておくとは便利だったからです。此のやり方もA氏からの伝授だったと言う。A氏の当時の屋台では、何処でも普通の丸箸を箸立てに入れて使っていた。A氏は其の方法に違和感を覚えたと言う。其れと麺が掴みにくいので、其の頃としては少し割高だが、衛生面の事も考えて割り箸にしたと言う事です。其して気心の知れたお客には、割り箸を割って丼の上に乗せて渡したといいます。其ういう事で話だけでは解りがたい所も有るから、明日食べ乍ら話をしたいと思います。其れと今日は煮豚を塩で炊きましたが、其の訳も明日、話をします。今日は此れで終わりますよ」

特に火の始末をきっちりして、屋台の天幕を外し、今日も松永の運転で中土と宮川良枝さんに送って貰う。皆から此の上もない笑顔で見送ってくれた。

車中では家に着くまで、中土の一人喋くりであった。

§

日曜日の朝、五時前に、姫猫が甘えた猫なで声で起こしにきた。

六時前に軽く車のエンジン音がするので、もしやと思い窓から覗いてみると、家から少し離れた空き地に松永と戸田夫婦が、迎えに来てくれている。

六時過ぎの約束なのに、平生どおり早い。

外に出ると昨日と違って、曇まじりの雪が降っている。

互いに朝の挨拶をして、私の用意した荷物を車に載せ、里麴屋に向かう。

車の中では、戸田の夫が特に上機嫌で喋くりまくっている。

奥さんが録音してくれたテープを、何回も繰り返して聴いて楽しんでいるといい乍ら、勉強をしています、と言い直して、自分で大笑いしている。

昨日も何人かが戸田家に行き、テープをダビングしていたと言う。

皆には時代を知る為に其の時と同じ様にしたいと言う事で、便利なものをおき乍ら録音して聴くと言う事は、少し矛盾しているのではないかと、脳裏を掠めた。其れなら携帯電話も同じではないかと言う意見も有るだろうが、また、其れと違うと思うけど、孰れにしても皆の意見を聞く事にしようと思う。

里麴屋に着くと、もう既に全員が揃っている。全員で朝の挨拶をしてから、屋台から順番に見て廻る事にする。此方では曇ではなく、雪になってチラホラ降っているが、雪掻きは既にされており、屋根の天幕以外は、此方も既に張ってある。

屋台の二つのスープ缶には、私が昨日から湯冷ましを作り置いたので、其の二つのスープ缶も

湯が沸いている。

家の中にはいると、竈一つと七輪と一斗缶二つにも火が点いている。やる気満々は分かるけど、皆は何時頃から来ているのか少し気になる。ラジオから何となく聞き覚えの有る声と思ったら、録音テープからの私の声だった。

松永から今日の予定が発表された。

「今から中華そばも作るのですが、私も先程、師匠から聞いた所ですが、今日は師匠の計らいで生骨と冷凍骨のスープを作ります。其れで一班が生骨で二班が冷凍骨で作って貰います。後は準備が終わったら、師匠から昨日の話の続きをして貰います。其の後、時間があれば麵挙げの練習をします」

「は〜い」と心地よい返事をしている。

麵挙げの練習に関しては、誰も不満とか不安な顔をする人がいなくなった。

「おっちゃんから皆さんに意見を聞きたい事があります。其れは時代錯誤とか思考力が劣ると言う事で携帯電話の持ち込みを禁止していますが、録音機の持ち込みは良いと言う事に、少し矛盾しているのかな、とっていますが、皆さんは如何思いますか」

「携帯電話と録音機はまったく使用目的が違うと思います。録音を聴くと確実に復習が出来て勉強になります。時代錯誤等の事も分かりますが、其のへんの所は ^{わきま} 辨えていますので録音させて下さい」

学生の高橋君が手を合わせて懇願する。先日、携帯電話を持っていたのは彼である。其の彼が「辨えています」と言うのだから、もう気にする事ではないと思った。目の前の台の上に、菓子箱か何かの空箱の中に多数の録音機が入っている。

私の目線に気がついたのか、園木が、

「僕も持って来ています。殆どの人、と言うか今日から全員が持って来ていると思います。皆も辨えていると思いますから、お願いします」

「分かりました。取り越し苦労で良かった。では、其ういう事で今から中華そばを作りましょう」

怒濤にも近い歓喜の声と拍手が起こっている。

中華そばの調理法を ^{レシピ} 佐藤君に配って貰う。

§

『中華そばスープ』

四十 ^{リットル} 立の水に対して、十人前から水足しで三十人前位まで。

鶏ガラ類、一・七 ^{キロ} 匁前後。

豚骨類、六百 ^{グラム} 瓦前後。

玉葱三玉、人参大三本、大蒜二個、長葱二本。生姜五十 ^{グラム} 瓦。

支那蕎麦のスープの時とやり方はほぼ同じだが、豚骨を入れる分、少し作り方が異なる。ぬるま湯になったら鶏ガラ類を入れる。沸騰させない様にし乍ら灰汁と黄色の油を取り、火力を強くして豚骨類を入れる。決して鶏ガラと豚骨を一緒にして入れてはいけない。必ず別々に灰汁を取 ^{ひき}

る事。豚背骨の中央に、白い脊髄の紐状の器官がある。これは必ず取る事。何故ならスープが白く濁るから。豚骨類は水洗いを良くしていても、火に掛けると、結構灰汁が出てくるので、こまめに灰汁を取る事。有る程度、灰汁を取ったら水杓子ではなく、網で取る事。其の頃になると鶏の丸い悪玉がでてくるから忘れずに必ず取る事。野菜類を入れた後は支那蕎麦の時と同じ様にするのだが、火加減は少し波が立つ様にする事。

五時間から七時間程したら、支那蕎麦の時と同じ様にして完了である。

皆が調理法に目を通したので準備に掛かる。

鶏ガラ類は名古屋から、豚骨類は大阪から、生の骨と冷凍の骨を同じ量を送った貰った。手前のスープ缶には生骨で一班の人達に、奥のスープ缶は二班の人達に冷凍で作って貰う。奥の方とはいっても後ろに回れば前になるのだから、此れも同じ条件になる訳である。

洗い場で何方の骨も全員に解らせて筈に入れて貰う。

「基本は支那蕎麦と一緒にですが、鶏ガラと豚骨は同じ骨だからといって、一緒に入れて灰汁取りは絶対にしないで下さい。必ず別々に入れて灰汁取りをする事です。此処で一手間掛けるのと掛けないのでは、出来あがった時にまったく風味が違ふのと、すっきり味が違ってきます。其れと先に豚骨を入れて、後で鶏ガラを入れて灰汁を取ると言うのも絶対に駄目です。何故なら湯が沸騰しているから、鶏の黄色の油が豚骨の良品の油に混ざり、水杓子で掬ってしまうからです」

先ず鶏ガラ類を入れ乍ら説明して灰汁を取っていくが、冷凍の方は何時までも灰汁がでてくる。

「皆さん、見てのとおりです。何方も然程に^{さほど}変化はないと思っていたやろう。生骨の方はもう透きとおっていますが、冷凍骨の方は灰汁が出る時間が長く、其して灰汁が^{うすくろ}薄黒いやろう」

何方も火力を強めにして豚骨を入れた。暫くすると何方も灰汁が出てきたが、生骨の方は色が白く、見るからにも冷凍骨とは断然違う。

「皆さん。此れも見てのとおりです。生骨の方の灰汁は白っぽくて量も少なく、灰汁取りも直ぐ^{はつきり}済みます。冷凍骨の灰汁は黒っぽいやろう。此れだけでも鮮度の違いが歴然と判るやろう。火力を強めにして絶えず出てくる灰汁をぜんぶ取る事です。有る程度になったら水杓子から漉し網に替えてや。其うしないと、良い油も取ってしまうから。其れと今頃になると鶏の丸い悪玉が出てくるから、見逃さない様に必ず取って下さい。先程生骨と冷凍骨を解てみて分かったと思うが、同じものではないと言う事が良く理解出来たと思う。此れが食べると如何なるかが、いちばん大事な事と楽しみとなります」

皆は灰汁の色とか、骨類を解た感触から、徐々に私の言わんとする事が何となく分かって来ているようだ。

全部の品名のスープを作ってから現在殆どの所で使われている冷凍骨でスープを作る予定だったが、其れでは口で説明するのと一緒と思い、道具類も揃っているので、冷凍骨を五日前に発注したのである。何処も同じ様に野菜類を入れ、火加減を^{さざなみ}細波より少し強めにする。ほんの少し隙間を開けて蓋をする。後は十二時頃までの時間待ちである。

部屋に集まり、全員で手分けをして朝会の用意をする。

サンドイッチ

パン

各自の前に珈琲と挟具麩包が置かれ、片隅の台の上に麩包が置いてある。

「好きな様に食べて下さい」と松永が言う。

腹を満たした所で、私の目の前に箱に入った録音機が置かれ、重ね合わせた箱の隙間に高さ二十糎程の立て板が挿してある。

「何で？」と訊くと、中央に置いて有る一斗缶の熱と、話し声が割れない様にと言う。成る程と感心して話にはいる。

「では昨日言った様に、煮豚の砂糖煮と塩煮の話をしたと思います。焼豚と煮豚は支那料理として昔から有ったものですが、全部砂糖煮です。塩煮は屋台のA氏の弟子が最初に作ったと言う確実な話があります。此の件にしても其うですが、これから話をする中華そばについても、A氏の弟子でBさんと言う人が全てに関わってくるので、此の方から関係する事から話したいと思います。佐藤君達からラーメンのルーツを知りたいと言う事で、調べているうちに、おっちゃんものめり込んでしまい、確実な事を教えてあげたいと思い、確認の為に正月の五日から七日までの三日間、大阪の師匠と先輩方を尋ねに行ってきました。然し、十五年間と言う歳月はおっちゃんには短く感じていたが、実際には長い年月だと言う事を思い知らされました。師匠の家族はみえたが、本人は訳あって消息不明で、頼りしていた先輩の金子氏と松永氏は、残念乍ら亡くなっていました。他の人達も知っている所には誰もいなくて、捜し回って三人の人達と会えたのと、終戦後直ぐに練炭で屋台を牽いていた木村先輩に会えた。木村さんは暫く休業していたけど、今も天王寺界限で屋台を出していました。木村さんに中華そばとラーメンの違いを訊いたら、『其んな分け方は知らんが、俺が作っているのは中華そばで、ラーメンではない』と言う。其の訳を訊くと、おっちゃんが知る所と結局は同じ事であった。木村さんの師匠はBさんの又弟子だったと言う事で、Bさんの話をよく知っていて、細かい事まで教えて貰えた。三人の人達からは、古い話はあまり知らなかったが、昭和三十年代から五十年代の事を沢山教えて貰えた。四人の人達からは新たに真実と信憑性の有る話を聞く事も出来ましたので、其の話も加えて話をします。Bさんは大工だったが、二十歳の時に現場で屋根から落ち、大怪我をして足に障害を持ち、其れで兵隊に捕られる事は無かったと言う。関東大震災の二年前、大正十年（一九二〇年）にA氏を頼って東京に来たと言う。親戚か知り合いなのか人の話に依って違うので、歴然した事は判らないが、同じ滋賀県出身と言う事は間違いのないと言う。其処でA氏にいわれて屋台を作り、付け場もあてがって貰い、支那蕎麦を売っていたと言う。煮豚の作り方を教えてくれたのは、A氏の一番弟子で番頭の平田と言う人で『儂が作って親方が、此の味で家はいこう、と言ってくれて決まったんや』と、誇らしげに話をしてくれたと言う。其れまでA氏の屋台では、煮豚と支那乾筍しなちくは使っては無かったと言う。來々軒に食べに行き、ヒントを得てつける様になったと言う。來々軒の焼豚しなちくと支那乾筍しなちくは甘口で、スープと麵にも合わ無かったので、塩で煮たら肉の身が引き締まり、冷めたら味が浸みてスープと麵に調和したのである。現在でも店に依って甘煮と塩煮が有るが、此れは人其れ其れの好みなので、一概に何方が良いとは決めつける事は出来ないが、昔から有る塩煮の方が、今のラーメン類にも合っていると思う。支那乾筍も同じ事しなちくと思います。其の後、支那蕎麦ブームになって、鶏骨類が不足して来て、仲間全員のぶんも揃えづらく為ってきた。其の頃

は鶏骨類は無料で貰っていて、盆と年の暮れに何か御礼に品物を持っていただけだったと言う。其れが一気に屋台が東京都内に百五十台以上増えたのと、露店で売る店も多数出店して来て、金に糸目を付けず鶏骨類を集める集団がいたと言う事です。其れで昨日食べたスープ無しの麺に煮豚を載せて支那蕎麦といって売っていた訳です。今の情報社会なら、其れは違うと言えるけど、巷談くちコミで聞いているだけだから、『此れが其うだよ』と言われれば、『此んなものなんだ』と思うやろう。然し、あの味では長続きはしないだろうし、しなかったです。其んな事が切っ掛けで鶏骨を求めて地方の方へ流れていった屋台職人達がいたのです。其んな中でBさんもA氏と相談をして、大阪の河内松原に肉類を扱う知り合いがいて、其の人を頼って大阪に来た訳だと言う事です。其して、其の人達の計らいで商店街の一角に、関西で初めての中華麺の屋台が出店したのだと言う訳です。大阪では支那蕎麦とは言わず『そば屋』と言っていたと言う。其れが昭和二年（一九二七年）の秋だったと言う。屋台には横三尺（約九〇糎）、縦二尺（約六〇糎）の赤く染めた暖簾のれんに、白字で「利助」と横に小さめに書いて、中央に屋号（ひとやねに、利）を書いたものをつけていたと言う。東京でも其れ其れの屋号を入れて商いくをしていたと言う。其れに地方にいった職人達も、A氏がやっていた事と同じ事をやり、其の想いを酌ん出来たから、今でも全ての基本がぶれないものとなって伝わってきた訳ではある。が、此の件に関しても、時代とともに様子の変化してきたので、後で総合して説明します。Bさんも親方になり、徐々に弟子も増えていき、大阪でも日本蕎麦ではなく、もう一つの『そば屋』が有ると噂される様になった頃から、昭和二十年八月（一九四五年）まで続く。十五年間の長い戦争時代に入ったのです」

一区切りすると、何人からか溜め息が聞こえる。此んな時に溜め息と思ったが、其の人達の顔を見ると紅潮していた。余程力を入れて聴いていたのであろう。

「感心して聴いていて、緊張が取れたら……申し訳ないです」

松永がペコリと頭を下げたら、何人かも頭を下げた笑になる。

「此れからが時代の激動のなかで、中華そばにラーメンと誕生していく訳です。此れから先の話は中華そばを食べてからにしましょう」

全員で屋台のスープと火加減を見に行く。

支那蕎麦の時と同じ形で皆に見て貰う。火加減を向こうの方も天険するが、細波さざなみのなかに油が薄ら浮いていて良好で有るが、やはり生骨の方が、油が多い様に見えるると皆が言っている。

松永が全員に時間が有るので、麵挙げの練習をする事を告げると、全員が返事するやいなやに家に入り、機敏な動きで用意をして練習をはじめた。桶器ばけつも多くなり、平面網も人数分揃っているし、やる気と積極性が漲みなぎっている。其う言う所からみても、麵の事が本当に解ってくれたみたいで安心をした。

七輪の大鍋と、竈の中鍋の湯が沸いているので、戸田の夫を呼び、煮豚と支那乾筍しなちくを用意してから、昨日の「臭い麵」におで素蕎麦を作って貰う。

戸田夫が食べ始めると、其の食べ方に皆が注意して見ている。彼は昨日の事を妻から聞いているだろうし、録音されたのも聴いているから、忠実にスープに麺と具を順番に食べている。最後のスープになった時に、一口程残して箸を丼の中央より、やや手前に置いて、丼を近くの台の上

に置き、手を合わせて「ご馳走さまでした」と言って完食をした。

背筋を伸ばして、丼を胸の高さの所に置き、スープを飲む時は丼を包む様に持ち、食べる姿はそばから見ていても言い様のない美しい食べ方である。

思わず私は、大きく手を叩いた。

皆からも拍手喝采である。

「おっちゃんは今、思い出したし、忘れていたわ。過去に戸田さんと全く同じ様に食べるお客さんがいて感銘した事を。皆さんも同じ想いと思うが、勉強になったし、考えさせられたね。其して食べ方と言うのは簡単な事じゃない事と、本当に感謝して食べなければいけないと思うね」

皆も納得した様に頷いている。

「節子さん、二度惚れするね」

中土が茶化している。

時計を見ると十一時を過ぎた所だ。まだ食べるのに少し早いが、食べる準備に掛かる事にした。何故なら、スープの完全に出来上がったものばかり食べていたら、いろんな意味でA氏を始めとして先輩方の本当の苦労が何一つ判らず、美味しい味ばかり追い求める様になると思ったからである。其れと少しの時間差に因って味が異なる事も知って欲しいのと、生骨の方は少し時間が早い、冷凍骨の方は、丁度良い時間になるので、いちばん分かり易い勉強にもなると思ったからである。

煮豚と支那乾筍等の具の用意は四班の人達にやって貰う。今回から葱を入れるので、三班の人達に切って貰う事にする。葱を切るときは、二、三本を輪ゴムで留めて切る事を教える。

後の人達は手分けして、屋根の天幕張りと、練習の後片付けと、此の間と同じ様に食べる台を作って貰う。今回は、麺茹で缶の所でもスープを作っているの、家の中の七輪を持って来て大鍋をかけて、其処で麺茹でをする。

其れと今回は、各自が丼を洗うので竈の湯を常に沸かしておく様に指示をする。スープの仕上げに生姜を入れ、五分間程で取り出してから、長葱を入れて完了。霽雪も止み、少し青天が見えるが、底冷えする最高のスープ作りの天候だった。

「まだ十二時前で、スープを作りだしてから五時間は経っていないが、今から作ります。其れで先日食べた支那蕎麦と如何違うのか、良く噛みしめて味わって欲しいです。其れと今日は同じ材料の種類で、生骨と冷凍骨の二つのスープを作っているの、食べた丼は必ず自分で洗って下さい。其して、其の時の手肌の感触を覚えておいて下さい。皆さんは麺挙げは上手になったけど、麺の茹で硬さをもっと しっかり 知り知って欲しいので、孰れも一杯目はおっちゃんが作らせて貰います。いいですか」

皆は慌てて、「お願いします」と言う。

もう既に軍手を嵌めている人もいる。

「昔から軍手を嵌めて食べさす所もあったと言うが、Bさん達は小さな座布団を作って、掌に載せていたと言う。おっちゃんらは、発泡スチロールで作った丼形のものを下に重ねてお客に出していた。勿論何もつけずに出す人も多数いたが、何もなしで台もないと、特に女性のお客には食

べにくそうやった。味もさる事乍らサービス精神が有るかないかで随分売り上げが違おうし、常連客の人数がぜんぜん違って来るからね」

喋っている間に茹で麺が沸騰してきたので、少し火力を弱める。両方のスープ缶の蓋を取ると何方も良い匂いが鼻をつく。

「皆さん。スープの色と油が浮いているのを、よく見といてや」

小さな波に載って、何方も四分の二程、油が^{かたよ}偏っている。冷凍骨の方も蓋をして、生骨の上澄み油を水杓子で掬い、井に入れて屋台の隅に置く。茹で鍋と生骨スープ缶の火力を強くして麺四玉を入れて、生骨スープの方から作っていく。

全員と私の分も作り、食べ終わって井を洗い、冷凍骨スープに取り掛かる。其の前に先程と同じ様に、油の上澄みを井に入れて、二つの井を雪の上に置く。

二杯目も作って食べ終わり、

「後は食べたい人は自分で作るか、作り合うかして食べて下さい。但し無理食いは絶対にしない事。其れとスープの量を見計らって味見をする事です。其れも大事な勉強ですから」

元気な返事とともに、皆は言われたとおりに忠実に守って行動をしている。

^{はた}傍から見ても、各自が本当に楽し^{おにぎり}其うに、女性達が持ってきた握飯と麺を食べている。

其れにしても、皆は本当に大食いだ。^{いつも}平生どおりに全てを食べ尽くしてから後片付けをして全員が満腹感に満ちた笑顔で部屋に座っている。

^{なか}「お腹も膨れて眠たくなってきたと思うから、今日は此れで解散して、今日の事は今度、話をする事にしましょうか」

「其れは駄目です。此のままやったら、また気になって眠れなくなるから」

中土が口を尖らせて言う。

^{おっしや}「仰有る通りです」

皆からも声が掛かる。私は、先程取った生骨と冷凍骨の油が入った二つの井を台の上に置いて座った。

「先日食べた支那蕎麦と、今日食べた生骨と冷凍骨の味を区別する事が出来ましたか」

全員が勝ち誇った様に手を挙げています。

「師匠が、食べたら分かる、と^{おっしや}仰有った事が本当に良く判りました。其して、^{はっきり}歴然と味と風味が、其れ其れ違う事も判りました」

松永が其う言い終わると、全員から大きな拍手と頷きが起来ている。

「此れで名前の由来が如何して付いたか、と言う事も解って貰えたと思います。口で幾ら説明しても解って貰えないが、骨の種類と分量で味が違うのだから、同じ品名を言うのは当然おかしいでしょう。作って食べれば簡単な事だが、^{いた}此処に到るまで時間と費用をずいぶん使いましたが、此れで少しは納得して貰えたと思います。其の次に食べた冷凍骨の方も味の違いを分かって貰えたかね」

すぐさま一人の女性が手を挙げて、

「私達はラーメンに関しては、食べるプロと自覚しています。何杯食べても分かります。微妙な

味の変化に大要出来る舌を持っているつもりです。今リーダーも話された様に、ましてや、此れだけ味が違えば誰でも解ります。ただ今までは、スープなら味が違っていても同じものだと思っていた事に、私は少し恥を感じています。だけど生骨と冷凍骨で、此れだけ味が異なるとは思ってもよかったです。本当に勉強になりました」

今まで、あまり喋らなかつた大人しい三十代の宮川良枝が一気に喋り終えた。

皆も同調した様に頷いている。彼女は栄養士でも、味の違いが判ると言うのは、皆と一緒にだと思いが、勉強になっていると言う言葉が嬉しい。

「今日食べたのは、先週の支那蕎麦より、風味が強くて濃くもあつたやろう。其の風味と濃くの要因は豚の油の味です。此の丼を見て下さい。先程入れた油が白く固まって、見たとおり固形しています。鶏ガラの油も入っているので、純粋な豚油ではないが、此れが^{ラード}豚脂、です」

土間の近くにいた節子に、^{バット}長平皿と箸を持って来て貰い、^{ラード}其処に豚脂を取り出した。

「二つの脂を見ただけでも一目瞭然で分かるやろう。色の白い方が生骨の脂で、少し色が付いて見えるのが冷凍骨の方です。高さが違うのも、^{はっきり}歴然と分かるやろう。勿論高い方が生骨で、冷凍骨の方は約一時間後に取ったのに、其れでも此れだけ違う訳です。味としては如何かと言うと、生骨の方は甘味が有るしベトベトするが、後味が良いです。其れよりも劣るのが冷凍骨の方です。今日、皆さんに丼を洗って貰ったけど、如何でしたか」

節子が手を挙げた。

「何方も油で粘りついたが、生骨の方がたいぶ多くネチャネチャ度が浅かつたのと、匂いを嗅いでも甘い匂いがして、冷凍骨とはたいぶ異なりました」

学生の藤岡君が手を挙げて、

「洗剤を置いといたのにないから、手で洗うのに大変やったわ」

「何を言うとするの。此の時代に洗剤なんかないですよ。洗い場に木箱に入った竈の薪灰が置いて有るやろう。分かりましたか」

中土が真顔で言い乍ら、最後に彼を見たらニコツと笑っている。

凄い事を真面に言われた藤岡君は、嫌な顔もせずにはペコリと頭を下げて、

^{おっしゃ}「仰有る通りです。済みませんでした」

「来週は今日のよりももっと油っぽくなります。今日の五感の感覚をよく覚えといてや。其れと平面網と丸籠^{デボ}で、二つのスープの麺茹でを調べていましたが、如何でしたか」

園木が手を挙げて、

「勿論平面網の方と丸籠^{デボ}とは断然違いますが、平面網で生骨と冷凍骨のスープで、同じ様に作ったのに同じ状態にならないのは、如何言う事ですか。麺の伸びかたとふやけかたは一緒では無かつた様ですが」

「生骨のスープの方が一番長く現状維持をしていたと言う事でしょう。其れは生骨の方が良質の油が多い為に、油が蓋の役目をしてきているから、一定の温度が長く続くので、冷凍骨よりも長く維持する訳です。其の反対に丸籠^{デボ}で茹でた麺は、生骨スープの方だと早く腰砕けになるし、冷凍骨スープの方だと、生骨スープより遅くふやけます。其の原因は何故かと言う事は麺作りの

時から説明しているとおりに、麺の茹でかたに有る訳です。其ういう事で本当に麺茹での重要性が解って貰えたと思います。今、説明した事がややこしくて、まだ飲みこむ事が出来ない人もいる様やが、兎も角、此れからも作っていく段階で、自然に解っていきますから、心配しなくても大丈夫です」

「私は良く解りました。何方にしても丸籠^{デボ}で茹でた麺は、すぐ私にみたいにぶよぶよになると言う事ですね」

中土が自分の腹をさすり乍ら笑っている。

皆の笑いがでた処で、今日は此れ位にして、後は来週にとなった。

松永が来週の土曜日に、皆の提案と熱望で支那蕎麦を作りたいと言う。私が買い物をして里麵屋へ来るまでの間に、皆で練習を兼ねて作りたいと言う。時間を有意義に使える最高の考えだ、と言うと、大喜びして万歳をしている人もいる。今日のように、生骨と冷凍骨を用意するのかと訊くと、「両方」と全員が即答した。骨類は金曜日の夜に、私の所まで取りに来る様に言い、野菜類は其方^{そちら}で用意をして作る様に言う。総ての後片付けをして、今日は薄暗くならな言うちに帰る事になった。

平生^{いつも}どおりに全員の笑顔に見送られて、松永と森川に送って貰う。

一、二日過ぎた時に、私に思い当たる事が有るので、夜、松永に電話をした。

土曜日の買い出しは止めて、麺だけを買いにいく事にする。

煮豚の豚バラ肉は大阪から骨と一緒に送って貰い、支那乾筍^{しなちく}は用意をしておく事を告げる。

其して、私を迎えに来て呉れる人は、東原君とあいちゃんを指名した。

何故なら松永がいつも私の送り迎えをしてくれているから、朝の一番大事な時の事を知ら無い訳である。其れでは平等ではないし、具合が悪いと思ったからである。

指名した二人は、正直にいつて飛び抜けているからで、其うかといつて、口出ししたり、出しゃばったりはしないけど、皆が二人に頼りにしすぎる所が見えてきた。其れで今回は少し現場から離れて貰おうと思った訳である。其の考えを正直に松永に言うと、快く承諾してくれたと言うか、自分の事も含めて凄く感謝してくれた。二人には六時頃に来て呉れる様に頼む。

§

土曜日の朝、平生^{いつも}どおりに姫猫^{ひめ}に起こされ、身支度をして待っていると、六時前に東原君とあいちゃんが迎えに来てくれた。外は先週とは違い、春を呼び込んでいる様な風当たりである。

あいちゃんの運転で、道案内し乍ら麵屋店に着く。

「平生^{いつも}二人とも、何も言わずに良くやってくれているから、今日は皆より先に、ご褒美です」

麵屋の主人には先日連絡をして、最初から作る所を見せて欲しい、とお願いをした。快く承諾をしてくれて、今も玄関の戸を開けると夫婦で立って待っていてくれた。

挨拶も程々に早速主人は作りにかかり、二人に細かく説明し乍ら作業を進めている。私は、奥さんが出して下さったお茶を、椅子に座り三人の仕草を飲み乍ら見ている。主人には前もって短い時間で出来る様に、一回分だけでもと、無理なお願いをしていた。主人の手っ取り早い段取りで、二人は全ての工程を見て習い、緊張の顔つき乍ら喜びの笑みをしている。作りたての麺と

いつも
平生の麺を買い、練習用の切り落としの麺を貰い、二人で主人夫婦に丁寧に御礼をいって里麴屋に向かう。

里麴屋に着くと丁度八時である。

皆が迎えに来てくれて、其の中に今日は戸田夫婦も揃っている。平生どおりに^{いつも}整然と朝の挨拶をする。風に乗って屋台の方から仄かに匂いがする。

裏に回ると、屋台に赤と白字の暖簾が掛かっている。

布の中央の丸い円の中に「里」と入り、左隅に里麴屋一同と白字で書いてある。

「立派な暖簾やね。本当に昔を思い出すわ。其れにしても貴方達のやる事は早いね。感心するわ」

此の人達の行動力には本当に頭が下がる。

「此の間は言わなかったけど、最初にA氏が暖簾を作った時に、赤布に白字で中央の所に、丸の中に屋号の一字を白色で入れていたら、『日の丸の色の中に、`支那、を入れるのか』と、今でも意味の解らない事を、憲兵に罵倒されたと、A氏は言っていたという。其れで其ういう事が煩わしく思ったA氏は、白字から黒字に変えたと言う。関西でも終戦後に白字を使う様になったが、丸の中に字を入れるのも、昭和二十五年頃からだったと、先日会った木村さんから聞きました」

話が終わってから両方のスープの様子を見ると、中華そばの波になっているので、火力をもう少し弱めにする様に教える。家の中にはいると、土間の七輪の上には大鍋が掛かっている。此の間、あいちゃんに、七輪の火力の安定の為と熱が逃げて勿体ないから、其の回りを^{トタン}亜鉛鉄板か^{ブリキ}鋳力で囲む様に頼んでいたら、此方の方も^{きちん}整然と作ってくれている。

今日は全員で仕度をしているみたいで、もう既に煮豚と^{しなちく}支那乾筍が出来あがっている。

^{バット}長平皿の中には葱も切っており、其の上に布巾が被さってある。部屋の台の上には、朝食の用意がしてある。

いつも
平生の席に座ると、炊き立てのご飯と味噌汁が出てきた。

今日は竈で、釜で御飯を炊いたと言う。

目の前には^{おかず}いろんな副菜が出ている。

うまくは言えないが、皆家族と言う思いが胸に何かしらこみ上げてきた。

何ひとつ残さず美味しく頂き、特に釜の焦げ飯を久しぶりに食べて堪能した。

全員が後片付けをして、話をする事にした。

早くも話をする前から、皆から熱い眼差しが向けられている。

「此れから先の話を如何説明するか、此の一週間少し悩みました。聞いた事と、知っている事を順番どおりに話せば良いだけだと思うけど、其うすると話を組み立てて作らなければいけない訳で、其うなると其う言う難しい事は、おっちゃんには無理やから出来ません。其れで、其の時の話の流れで、其の時に起きた事をひとつずつ話をしていきたいと思います。其うすると時代とか年代が後先になる事が有るので、そ此の所は考慮して聞いて下さい」

「分かりました」と、殆どの人の声がした。

「録音しているから大丈夫です」

ちやべちやべの中土の声である。

憎めないと言うか、然し、今のはナイス・カバーである。

「先週食べた中華そばと、其の前に食べた支那蕎麦とは、あきらかに味が違うと言う事を皆さんも食べて実証された訳です。鶏ガラ七割に豚骨三割で作られたスープが、中華そばです。たった豚骨三割入れただけで、此れだけ味が変わるとは想像も出来無かったやろう。其れで支那蕎麦とは味が違うので、中華そばと名づけられた——と言うと、確かに其うなんだけど、品名が付けられた経緯は別の所にも有るので、話の流れのなかで出てくるので、其の時に説明します。先日の話の続きでBさんの事を話します。Bさんは梶水を何等かの方法で大阪に持って来て、最初は自分で麺を作っていたと言う。スープは東京の時の鶏ガラだけではなく、はじめから豚骨を入れて、今の中華そばを作っていたと言う。では豚骨を入れて作ったのはBさんが最初かと言うと、其うではない。東京の支那料理の來々軒が最初に使用した店である。とにかくBさんは支那蕎麦とは味が違うので、赤黒の暖簾を上げて『そば』といていた訳である。來々軒は店の食材の豚骨とか野菜屑くず等も入れていたから、分量等は決まらず、其の日任せやった訳や。で、屋台の味とは少し違うけど、支那蕎麦と言っていた。支那蕎麦ブームの時には、鶏骨が入りにくくなっている時も、A氏は豚骨類を入れる事を知っていても、其れで味を変える事を毛頭考えもしなかったのやろう。他の屋台の人達も殆どの人は、A氏の息の掛かった人達だから勝手に味を変えと言うか、食材を変える事が出来無かった事と、食材が大きく肝要しているからである。何故なら中部地区は鶏肉が主に好みで、関西から南の方は豚肉が好みとなっている。其れと一番重要な事は、鶏肉と豚肉は合いますが、鶏肉と牛肉、豚肉と牛肉は合いません。此れでチキンラーメンの謎が少しは判って貰えたと思う。其うなると関東では豚骨が少なく、ブームの時に一度に屋台と店舗が増え、かりにも豚骨を使用したとしてもとても対応する事が出来無かったやろう。大雑把に言う、昭和二十一年（一九四六年）まで、東京には中華そばと言う品名はなく、大阪には屋台とか店舗に支那蕎麦は無かったと言う。然し大阪には、『昭和七年（一九三三年）に梅田の阪急百貨店で、支那食堂が開店している。日本人初のノーベル物理学賞授賞した、当時二十七歳だった湯川秀樹博士の日記のなかに、昭和九年十月十二日昨夕食、阪急食堂で支那蕎麦を食べた所、生やけでかたく、夜から腹痛む。朝下痢する。行きがけに、阪急で春ちゃんの運動靴買う。朝日新聞より引用』鶏ガラスープで販売されていたといわれているが、此の事に関しては決して定かではない。豚骨が入っていたかもしれないが、東京の屋台で食べた味と一緒だったと言う証言も、何人からも聞いたと言うし、其れに澹澹あっさり味だったと言うから、A氏が作った本格的な支那蕎麦スープだったと思う。文の中で『生やけでかたく』と言うのは、煮豚ではなく、焼豚を使っていた訳である。おそらく大阪で鶏ガラスープの支那蕎麦を販売していたのは、阪急百貨店だけだと思う。其の前の昭和五年頃には、Bさんと同地区のうどん屋と食堂で、鶏骨と豚骨の入ったスープ、中華そばが売られている。其れは何故かと言うと、Bさんの弟子も三人四人と増えていき、麺作りも大変になったので、麺屋に教えて作って貰う様にした。其うしたら麺屋が

、うどん屋等にも麺を卸したいと言う事で、うどん屋等に元出汁の作り方を教えたのと、Bさんが作った元出汁を一升瓶に入れて売っていたと言う。うどん出汁に元出汁を入れるだけだったので、Bさんが作るスープ味とはまったくではないが、味が違う。勿論、不味いと言う事はないが、骨の入ったスープよりあっさり澹澹味と言うだけだ。では、何故Bさんは同じ様に、鶏骨と豚骨でスープを作る事を教え無かったのか。……教えても、其の時は作れ無かったと思う。何故なのか、皆さんも一度考えてみて下さい。今度までの宿題とします。其の味で店に出す事になったが品名をなんと付けるかと言う事になった。Bさんは屋台で『そば』とだけ言っているが、うどん店等には日本蕎麦も有るので、如何するか、と言う事になった。其の時分は支那国ではなく、中華人民共和国となっていたので、中華を借りて、中華そばと品名にしたと言う事です。然し、いとも簡単に中国を表す中華と言う名前を付けたのかと訊くと、Bさんはこう言っていたと言う。『梶水は支那国から譲って貰えたからや』と、蕎麦の話になると小声で中国の事をたた讚っていた、と言う。其れでA氏とBさんの支那国に対する思いが、少し解釈が誤解されて、中国から入った食べ物と思われた所以ゆえんで有る訳です。此の話を正月に会った木村さんに訊いたら、Bさんが麵屋と出汁屋に教えてやったからや、と、確信を持って話をしてくれました。其して最初の麵屋が『中華麵』と名付けたのだと教えてくれました。Bさんはびっこ跛 だったが、悲観する様な所は微塵も見せず、明るい人だったと言う。中華そばの噂を聞いて、Bさんの所には、よくお客が来ていたと言う。弟子とか友達と酒を飲むと『麵屋も出汁屋も、聞きに来たから全部教えてやった』と、得意満面の笑顔で上機嫌で話をしていたと言う。誰にでも優しく寛容な人物だったからこそ、其れが現代でも一つの品物が品名を変えて、屋台、うどん店、食堂、中華店、ラーメン店等で、何処でもで売られているのである。出汁屋とは調味料を作る職業の人達の事です。元出汁を練り状にして、昭和七年頃から五百グラム瓦位を瓶に入れ、`中華の素、か、`中華の華、はなと言う品名で、うどん店と食堂に一軒ずつ売りに歩いていたと言う。其う言う、目にも見えない努力のお陰で、関西では戦時中も、うどん屋と食堂で細々と売られていたのである。一方、東京の方では、一時の支那蕎麦ブームも終わり、鶏ガラスープの原点に戻り、屋台職人も屋台数も減ったが、其れなりに残った者達が頑張っていたと言う。Bさんの話では、大阪に来た時は時々でも手紙を出していたが、其の後何年かして戦争の影響も有るが、連絡が何方ともなく途絶えたと言う。其の後BさんがA氏を知ったのは、終戦後の昭和二十四年（一九四九年）に、東京から流れて来た顔見知りの方が、偶然にもBさんの屋台の所で働きたいと、飛び込みで面接に来たと言う。其の時は互いの無事を喜び合ったと言う。其の人はA氏の所から暖簾分けをして貰った親方の所にいた人で、屋台職人としては先輩に当たる人である。其の人からA氏の其の後に聞くと、昭和十五年頃までは、其れなりに商いが出来たと言うが、其の後年々と言うか、日々と言うか、益々食料難の時代に入り、昭和十七年に入ると、五、六時間かけてスープを作り、麵を作って売りにいくと言う、其んな悠長な事をしていられなくなったと言う。其れでA氏は弟子達と組んでヤミ屋をしていたが、昭和十九年の空襲の時に亡くなったと言う。其の事を聞いたBさんは、弟子達と麵屋に出汁屋にも声を掛けて、一晚、彼は涙し乍ら、A氏の話に誇らしげに話をしていたと言う。其の時に木村さんの師匠も言っていて、其んな事で、ある程度詳しくいろいろと、木村さん達

に教えてくれたと言うか、好く話がでたと言う事です。其ういう事でBさんが東京を離れた後の関東の事は殆ど分かりません。関東では終戦前まで中華そばは無かったと言う説と、元出汁の瓶に入ったものがあったと言う説も有るが、何方の話もおっちゃんには師匠と先輩方から聞いていないので断言して言う事は出来ませんが、推測して言える事は、東京では昭和十七年頃から終戦の二十年まで、屋台等で支那蕎麦が売られて無かったと言う事でしょう。但し、極一部で売られていた所もあったと思う。其れは大阪とか他の場所でも一緒であろう。東京から来た人は、物資もだいぶ手に入り易くなったので、昭和三十年前にBさんの勧めで敦賀に友人と二人で屋台を持っていったと言う事です。其の後、如何になったかと言う事は何も聞いてはいないが、現在も敦賀の国道沿いには、自動車等の屋台が星羅と並んでいる。おっちゃんも昭和三十七年頃から何度も食べている。其の時の屋台は、後に二十年経って大阪で出会った屋台と作りは一緒だった。味は其の頃、食堂等で食べていた中華そばより油っぽく感じて食べていた事を覚えている。十台程並んでいる屋台を全部食べ歩いた訳ではないが、スープは全部透きとおっていた。濁ったスープに一度も出会った事はない。其ういう事からにしても敦賀で初めて屋台を出したのは、Bさんの勧めで東京から来た人なのか、其れとも、以前からいた人なのか判らないが、何方にせよ、Bさんに関わった人達だと言う事に間違いはないと思う。Bさんは終戦後直ぐに市内の西成区に来たと言う。松原地区方面は弟子に暖簾分けをしたと言う。弟子の何人かは中華麺を教えた麺屋の近くに十数年前から其れ其れの地区で商いをしていて、戦争が終わると、すぐ親方になり、一気に屋台の台数を増やしていったのだと言う。終戦後に中華麺の屋台は、日本人は商いが出来ないと言う時があった。大阪では中国人と韓国人の人で、中華そばの屋台を牽く人は殆どい無かったと言う。関東の方では、経済警察が結構日本人には五月蠅うるさかったと言う。此の事に関しては誰からも詳しい話を聞いていないので、其の時代に詳しい人に話を聞いた所、其のかたの話では、おそらく中華麺は中国と韓国から入った食べ物と思い、終戦の混乱から両国に対して最良の計らいとして、営業許可を与えたのではないだろうか。然し、屋台を牽く成り手が少なく、また、やる人がいても長続きはしなかったと言う。其ういう事で、此の制度も長く続く事はなく、むしろ自然消滅したのだと教えて貰った。おっちゃんも其の通りと思います。此の事に関しても、A氏の時から深い関わりをしているので、後でA氏の時に、また話をするので、其の時に皆さんにも考えて貰いますが、何故終戦後に、其の様な制度が出来たのかに、思い当たる所があります。其れは師匠から聞いた話では、昭和二十年（一九四五年）八月十五日の終戦の後、Bさん達は直ぐに商いの準備をして、八月十八日に大阪梅田駅西口に、昼すぎから二台の屋台を出した所、黒山の人だかりで直ぐに売り切れたと言う。日に日に台数が増えて、八月末には百台以上の屋台が動いていたと言う。関東でも八月二十日頃から屋台が出ていて、どの屋台にも人だかりがあったと言う。其の様な光景を見て、行政が動いたのであろうと思う。其んな中で、混乱と物資不足と飢餓の時代が暫く続くが、徐々に其の格差も平均になり、昭和二十七年頃には普通に落ち着き、昭和二十八年（一九五三年）には、テレビが放送される様になり、いっぺんに社会情勢が分かり易くなり、見聞が広められた。其の頃から全国に屋台が増えて、とくに大阪は凄いい台数だったと言う。木村さんの話では、西成区内の一郭に二百台位ずらりが星羅と並んでいて、其れでも年々増えていたしなちく なると

と言う。其の頃から屋台の一部で、具の中身は煮豚と支那乾筍に鳴門に葱の他に、茹で玉子を半分に切って入れる所が出てきたと言う。卵の高価な時代で、其れと栄養分が多いと言われ、病氣見舞い等によく使われたものです。中華そばの値段の割りには高価なものが入っていると言って、其れも評判になっていたと言う。其れと実際に卵が高くて、屋台以外の中華麵の所では、何処も昭和五十年代まで殆どの所では使っていない。屋台では中心柱に白糸を垂らして茹で玉子を縦に半分から四つ切りにしたと言う。先輩の人で此の切り方を見て、卵剥切^{スライス}切りを作った会社があると言っていたが、満更嘘ではない様に思う。食べ方は飽く迄も栄養の為で、黄身を箸の先で突き、スープに混ぜて飲むのが、通の食べ方だと言う。ところが平成になってラーメン店を営んでいた時に、卵剥切^{スライス}で四つ切りにして、二切れずつ丼に入れて出していたら、インターネットでうちの店を名指して、卵の黄身が箸では掴む事が出来ず、潰れてしまって食べる事が出来無かったと、苦情が書いてありました。其の時はさすがに裕福な時代を感じました。おっちゃんは今でも、茹で玉子がついてくると箸の先で黄身を潰してスープに混ぜて食べています。其れは時代を感じる事と、風流な気分で食べられるからです。皆さんも一度でもよいから其う言う食べ方をしてみてください。ラーメンの歴史のひとつが見えると思います。昭和二十七年に入ると、全国のうどん店と食堂等で少しずつだが、中華そばを売る店が増えてきた。元出汁の瓶入りの素を使い、うどん出汁に入れて中華そばとして売っている訳である。また、ひと手間かけて作る店もある。別の鍋にうどん出汁を入れて、其処に鶏ガラ一羽か二羽分を入れて、スープを作る店も多数あった。其の方法は現在も用いられている。其の当時の具は、殆どの店は既製品を使っていたと言う。丼に入れる具の中身は、肉屋店から仕入れた焼豚を薄く切って、一枚と支那乾筍は缶詰か瓶詰めの味付けしたものを、三本か四本と蒲鉾一枚に、店に依っては蒔草か浅草海苔が載っていた。また、其の時分に、中華料理店の店も有る程度大きな町に、ぽつんぽつんと出て来て、其処で出されていた中華麵を、ラーメンと言う品名が付けられていた。此の事に関しては明日、食べてから話をしたいと思います」

時計を見ると、スープが出来あがるまでに、中途半端に時間が有るので、「まだ食べていませんが、先に博多そばの話をするか、其れとも麵挙げの練習をするか、何方にしますか」

「博多そばの話をお願いします」

言葉とともに拍手がされている。

其の前に全員でスープを見に行く。

スープ缶の蓋を取ると、今日は平生より暖かいので湯気があまりでないが、鶏の匂いが鼻を掠める。

スープは透明で油も浮いている。其の中に黄色の油も少し浮いているので取って貰う。

全員が両方のスープを見た所で、

「見たとおりスープは透きとおっています。此のまま時間が経てば、此の間食べた支那蕎麦となります。其れで先程火力を直して貰ったので、支那蕎麦の火加減はよく判って貰えたと思います。其れで今度は中華そばの火力にして時間が来るまで炊きたいと思います。其の結果如何なるか

、後から食べる時の楽しみとして下さい」

火力調整を長身の藤岡君にやって貰う。

腰を何度も折り曲げて、スープ缶と七輪の戸口を見定めて調整している。

其の様子を見ているだけでも、いかに大変な事と重要な作業かと言う事を、改めて全員が判ってくれた事と感じとった。

全員で部屋に集まった所で話を始める。

其の前に二、三人して録音機の電源スイッチを入れている。

「未だ作って食べていないが、作られた順番からすると、博多そばになるので話をしたいと思います。昭和十八年四月（一九四二年）に、大阪玉造にいた人の弟子で、弟子と言っても其の人の所へ来て半年も経っていなかったと言う。其の人の事をDさんとします。Dさんの師匠をCさんとします。Dさんは何かの事情で実家の有る福岡県の博多へ帰る事になった。其れで中古の屋台パンクをCから安く後払いで譲って貰い、博多まで牽いて帰ったと言う。其の為Cは、車輪の破裂修理あなぼこを徹底的、教えたと言う。現在の様に舗装された道は殆ど——と言うか全く無く、砂利道で穴窪パンクだらけで釘等も多く落ちていて、余程気をつけて屋台を牽かなければ、直ぐ破裂する状態であったと言う。其れと麺作りも教え、普通なら三、四年位で教えない元出汁の作り方も教えたと言う。帰る時に一升瓶に入れた元出汁を何本か割れない様にして、梶水と一緒に持たせたと言う。Dは戦争の真っ只中をかい潜り、無事に博多に着いたと言う。其の時の事を昭和三十三年頃に、Cさんの所へ『御陰様で特等で来る様になりました』と言って、多分なる屋台代金等も含めて御礼を言いに来た時に、いろいろと話をしてくれた事は、時代が時代だけに世間の眼を引くので、昼は神社か寺の縁下で寝て、夜から朝方まで屋台を牽くのを繰り返して博多まで帰ったと言う。其う言う時に村人に追い出されたり、反対に事情を説明したら、食事を宛がってくれた人もあり、風呂を沸かして夜まで泊めてくれた事もあったと言う。其して『人間とは何か、と言う事が解った』と言っていたので、其の訳とは、と訊くと、『出来る限りの努力と、人に親切にする事を忘れない事』と、言っていたと言う。先に言っていた「特等」とは、汽車の事で、二等、一等、特等と分けられていた。特等は今のグリーン車の事で、其の頃まで其の様な呼び方をしていたかは定かではない。Dさんは博多市内で、何処かめぼしい場所を見つけて屋台を出したと言う。だけど未だ博多では中華麺に対して馴染みもなく、戦争も日に日に悪化して、其んな中で売れない様相が幾くのも重ね合ってスープを作っては捨てる日々であったと言う。其れでは勿体ないから、スープを取りだして少なくなった分だけ水を足して作る事を思いついた訳である。然し、其の時のスープの取り扱い方に困って大きく味が変わる事を、Dさんは知る余地も無かったであろう。スープ缶に骨の入ったまま冷ましてからスープを採ると、スープの味はカスカスになり、水の様全く味がなくなり、使いものにはならないが、然し、此のスープに、豚骨にトンコツ骨を多い目に入れると、油っぽく見えても食べると澹澹あっさりしていて、トンコツ骨独特の臭いも薄れると言うか、殆ど匂わない。もうひとつの採り方は、スープの熱いうちに別の容器にスープだけを採り出すと、其のスープは冷めても味にあまり変化はない。其のスープに水を足して、平生どおりにいつも鶏ガラと豚骨を入れて、トンコツ骨も多い目に入れると、スープは少し白色に濁り、味も濃く

なり、トンコツ骨独特の臭いもする。其ういう事でまったく違う味になります。Dさんが骨が入った冷めたスープで作っていたら、博多そばとしては名前は残してい無かったと言う。何故なら、其の味は札幌ラーメンにあったからである。札幌ラーメンの事は後日、話をします。Dさんは其の日の商いを止めた時に、直ぐにスープを取り出しておいて、次に作る時に水を足して、其れ其れの鶏骨と豚骨類を入れた為に、Cさんから教わったスープとは到底違う味になってしまった。中華そばのスープは透きとおっているのが条件である。其の事は平生Cさんから口が酸っぱくなる程言われていた事である。其れが如何して其うなったのか、其れにはDさんの作り方が悪かっただけではない。何故ならスープも取りだしている所に、平生の様に水を足して骨類を入れれば、平生と同様のスープが出来ると言うには、此れにも時代の流れの訳があったと言う。其れは鶏骨に豚骨を仕入れるのに肉屋で仕入れれば、と思うだろうが、時が時だけに其う簡単には、肉屋にも品物が入ら無かったと言う事です。でも如何に戦争でも互いに食べて生来ていかなければならない。其んな時代の中で、Dさんの近くには屠殺場は無かったが、ヤミ屋の屠殺場が有ったと言う。少し話が逸れますが、屠殺場――牛、豚、鶏、羊、山羊等――で解体する事を規制する法律が、明治三十年代に定められていて、個人で勝手に屠殺する事は許されては無かった。其れでも戦争中から戦後も、私設で解体している所も全国で多数あったと言う。事実、おっちゃんが生まれた町にもあった。国道横に屋根だけ付いて、全てが丸見えやった。柱と柱の間に横棒を付けて、其処に牛を繋いで屠殺をしていた。昭和二十八年にもう一度法律が出来て、其の後、其ういう事がなくなった。Dさんの話では、ヤミ屋が豚骨の代金を取らない代わりに、骨の処分の為に沢山持たされたと言う。其れで近所の永屋が木の箱（冷蔵庫）を貸してくれたと言う。其れで自然に骨を多く入れていくうちに、Cから教えられたスープとは全然違うが、美味しいので其の儘作り続けたが、戦争も益々激しくなり、流石に商いも出来なくなった。終戦後、暫くすると麵屋も中華麵を作る様になり、屋台を出す事が出来る様になった。一風変わった味が評判に為ってきた。Dさんは初めから品名を言うでもなく、屋台に赤暖簾をかけて『そば』と言っていたと言う。其のうちに食堂にうどん店で中華そばが出始めた。中華そばとは全く味が違うので、屋台のお客が『博多そば』と名付けたと言う。後に博多そばから、博多ラーメンとなるが、此れにも有る経緯がある。昭和三十年代にはいると、テレビも普及して札幌ラーメンの事も度々放送され、其処で初めてラーメンと言う言葉を聞いた人が殆どであろう。其の時にDさんは自分が作っているスープと同じ様に濁っているのに、此れで後からCさんに分かったら拙いと思ひ、其れで急遽、御礼旁々スープの説明に来たと言う事である。Cさんも札幌ラーメンの事はテレビで知っていて『其のスープと同じ様に濁ったスープです』と言うと、Cさんは黙り込んでしまい、いい顔はしなかったと言う。其れでも骨類等の経緯を言うと、段々と顔色が解れてきたと言う。此の時の様子も最初から聞いていたが、偶々用事で来ていたBさんの弟子で、其の一部始終を見て聞いた事を、師匠のBさんに話した。其れを聞いたBさんは、はじめは違和感と不満の態度だったが、最後まで話を聞くと『良かった、良かった』と、うっすらと目を濡らしていたと言う。DさんはCさんの所で一晩泊まり、帰る時に大阪駅まで見送りに来てくれた人に、『ハイヤー』で帰って下さい、と言って、お金を渡し、自分

は『二等』で帰っていったと言う。

其の話を聞いたBさんは『粋やなあ。いろんな苦勞をしたんやな。其れで本当の大人の男になったんやな』と、感慨深く言った言葉が、後々まで言い伝えられて、おっちゃんの耳にまではいった訳です。

もう一つ博多そばに纏わる話をします。

昭和五十五年（一九八〇年）前後だったと思うが、局放のテレビ局で『博多ラーメンのルーツを探る』と言う様な題名で、午後八時か九時に一時間番組で放送された事があった。おっちゃんはその頃ラーメンには携わってい無かったが、飲食業をしていて、名古屋で店のテレビを視ていた内容は五十歳代の作家が、調査員と言うか、案内人として説明をしていた。

中華そばは、中国から入った食べ物で、其れを其れを改造して博多ラーメンが出来たと言う様な事を言っていた。

おっちゃんも其の頃は、ラーメンのルーツは中国だとずっと思っていた。

作家は最初に作った人の経歴が解らず、其の家族の人達も出ていたが、何処で作り方を教わったとか、其の他の事も何も判らない、と話していた。

支那蕎麦、中華そば、ラーメンの経路を全て解明する事が出来ず、結局は何も解らず、番組が終わった事を覚えている。何年かして屋台職人の世界に入った時に、師匠と先輩達と一緒に話をしていた時に、其のテレビの話が出て、師匠が『俺の所に訊きに來たら、全部教えてやったのに』と、言って話してくれたのが、先程話をした博多そばのルーツです。此れで一応、中華そばと博多そばの話は終わりましたので、支那蕎麦も出来あがるので、用意をして食べましょうか」

「はい。有り難うございました」

全員から一礼があり、其れ其れに素早い動作で準備に取りかかる。麵包みを、未だした事の無い人を何人かを呼び、包み方を教え乍らやって貰う。園木の二班を呼び、生姜と葱を入れてスープの仕上げを指示する。屋根の天幕を張り、全ての準備も^{ととの}調い、作るだけとなった。麵挙げも大分上手になって來たので、一班から一人ずつ順番に、三人前から四人前ずつ作る様に言うと、前と違って何の躊躇^{ためら}もなく全員が頷いている。大した進歩である。学生の福岡君から作りだした。食べる班の人も台の前に座り、手には軍手ではなく、掌に載る様な色鮮やかな座布団に見せたものを持っている。

「綺麗やね。誰が作ってくれたんや」

「良枝さんと節子さんやけど、布を買ってきたのは私よ。幾ら綺麗といっても、私達よりも落ちるけどね」

中土が笑顔で言っている。

^{おっしゃ}
「仰有る通りです」

松永が言うと全員が大笑いとなる。

両方のスープを見ると、何方も同じ様に薄く白く見えるのが、此れは濁っているのではなく、濃度が其れだけ濃くなっている為である。其れだけに鶏の臭いが、前の時よりも少しきつく鼻をつく。

生骨の方から食べる事にする。濁っている様に見えるスープも、丼に入れれば透きとおっているし、スープを飲んでも最初に飲んだ支那蕎麦の時と然程差はない様に感じるが、でも、やっぱり口では言い表せないが、舌が敏感に少しの濃度の違いを感じとってくれるのが、日本人の舌なのである。

皆も同じ様に感じとっている事は、顔色を見ればわかる。

生骨の次に冷凍骨の方も同じ様に食べるが、先程と違って少し味が違う、^{あっさり}澹澹している。原因は鶏からでる、油の量の違いからである。生骨の方は油の出る漁が多い分、甘味が増すのである。

皆から何も訊かれる事は無かったが、

「先とは一寸味が違う」と、言う言葉が耳に入ったが、私は皆も有る程度判っていると思い、聞こえないふりをした。

後は平生の様に^{いつも}握飯^{おにぎり}等と一緒に食べている。今回はスープの余りを後で使うので、水を多い目に入れて火力を強くしていく。全員が三杯から四杯を食べ終わった所で、スープ缶を見ると、両方とも骨の上にひたひた位しか残っていないので、半分位の所まで水を足して沸騰させてから中火にした。

後片付けと清掃を全て終えてから、予備のスープ缶に両方のスープを取りだした。其の時に^{ぼけっ}桶器の上に箆を置き、最後の一滴まで絞り採っている。六分目強に入ったスープ缶を男二人で流し台まで持っていき、蓋を三分の二程被せた。

「今のスープを見たとおりに、先と違って白く濁って来たやろう。今日も一杯二杯三杯と食べる度に、スープの濁り方が違って、スープも濃くなって来て味も変わってきたやろう。スープの濁り方で、大体の濃度が分かってきます。鶏ガラでも、吃驚する程濃度が濃くなり、味が極端に変化します。其れは明日の楽しみにして、今日は此れで終わらしましょう」

「はい。有り難うございました」

此の間からも段々と^{メモ}纂録を取る人が多くなって来て、今も私の顔を見ずに頭をちょこんと下げて、^{メモ}纂録を取っている人が何名かいたのを、松永が其れを見てすかさず大声で、

「駄目だよ。挨拶は^{きちん}整然とする事。やり直し」

「挨拶のやり直しなんてみっともない事をするな。今後も気をつけて」

園木が珍しく強い口調で叱咤した。

「すみません。今度から気をつけます」

誰かが其う言うと同時に一瞬にして緊張が走り、皆が申し訳なさ其うな顔をして私を見てるが、私には一寸照れくさい。

確かに挨拶を疎かにしたのは良くはないが、皆の其れ其れの心に今の夢が宿っていて、益々の真剣さが伝わってくる。

明日の集合時間を決めて、もう一度火の始末を確認して解散する。

今日も松永と山下に送って貰う。

運転し乍ら松永が、

「今日の朝、勉強になりました」

話を聞いていると少し可笑しい所もあり、

「練炭と豆炭の火も点けた」と訊くと、里麴屋に着くと、既に火が点いていたと言う。

「其れは駄目です。竈の火も皆が一度は何でも経験して貰う事です」

松永に明日の朝も行く様に言い、其してまだやってない人にも、全員が全て有る様に指示をする。

「明日誰かが迎えに来ますから、お願いします」

機嫌良く二人は帰っていった。

日曜日の朝五時前に、姫猫に顔を舐められ眠りが覚める。

空から外を見たら、昨日と一変して、雪がうっすらと積もり、今は ^{みぞれ} 霽雪が降っている。

身の縮む寒さに、今日も最高のスープが作れる事を確信する。

六時前に佐藤君と森川が空き地の所に立っているの、私の荷物を積んで里麴屋へむかう。

家の中にはいると、まだ六時十分なのに、もう既に全員が集まっている。

竈二つには鍋がかかっている、何かを煮ている様だ。

練炭と豆炭も先程点けたらしく、独特の臭いが充満している。屋台の方も火が点いていると言う。

朝の挨拶をして、今日の予定を松永を言う。

「ラーメンの準備は、生骨は三班で、冷凍骨は四班でやって貰います。其の後は昨日の鶏スープを手直しをしてから、朝食にします」

其う説明すると、各班がすぐ集まる。

全員でラーメンの調理法を配り、中土に読んで貰う。

「ラーメンのスープは、

水、四十 ^{リットル} 立 に対して、十五人前から水足しで三十人前位まで。

鶏ガラ類、七百 ^{グラム} 瓦 前後。豚骨類、二 ^{キロ} 瓦 前後。

玉葱三玉、人参大三本、大蒜一個、長葱二本。生姜五十 ^{グラム} 瓦 。

生骨のトンコツ骨は、表面のヌルヌルを水洗いで良く取る事。

金槌でひびを入れるか、折るかして三十分前後、水の中に浸けます。

骨類を入れる時は、必ず沸騰した所に入れます。入れたら少し火力を下げる。

灰汁取りの時の火力は、弱くても強くてもいけない。中波よりやや強めにする事。何故なら弱めで炊くと、血がじわじわ出て来て、スープが薄赤くなるから。

冷凍骨の時は、沸騰した湯ではなく、熱い湯の中に入れて火力を上げていき乍ら、灰汁を取っていく。

全ての灰汁を取る時に油断をすると、灰汁はすぐスープに入り混ざるから要注意する事。後は野菜類を入れ、灰汁が出たらすくいとる。

火力は中波にして、蓋をする時は必ず少し隙間を開ける事」

「読んだとおり材料は殆ど、中華そばの時と変わらないが、骨の分量が違うだけ取り扱い方が難

しいです。今日は何方の骨も同じ様に進行したいので、生トンコツ骨は水洗いだけにします」

先週と同じ様に、手前のスープ缶を生骨用に、奥の方を冷凍骨用として作業をはじめる。

むこうのスープ缶も湯が沸いているので、鶏ガラを入れる。何度か作ったり見たりしているので、各班とも手際よく熟^{こな}している。生骨の火力は中波になる様に調整をして、冷凍骨の方は全開にして、湯が沸騰する手前で中波になる様に調整して灰汁を取っている。有る程度灰汁を取った所で一人の人に任せて豚骨の水洗いをする。

むこうの骨も同じ様に水洗いをするが、特に生骨のトンコツ骨は、ヌルヌルを全部取る事。其れは何故かと言うと、スープが出来あがった時に、嫌な粘りが出るからである。

其れと要注意は、^{せきずい}脊髄の中央の中溝に有る白色の紐状の器官を取る事を諄^{くど}く何度も言う。其れは中華そばの時に説明したが、今回は骨の量が多いからである。骨の分量が多いただけ骨の養分と油でスープが少し白色になるが、井に入れると透きとおって見えるが、脊髄器官が入ってしまうと、スープが濁るからである。濁るといっても此れ位の量では、真っ白にはならないが、井に入れたら油の濁りとは違って鮮明度が違ってくる。

豚骨を入れる時は、各班が調理法に見たら確認をして入れている。

暫くするとむこうのスープからも、灰汁が出てきた。

泡の様な灰汁に混ざり、十円玉位の丸い玉の灰汁が、何方の方からも浮いてきた。

其れも別々の容器に、三つずつ入れて貰う。灰汁を取り終わり、野菜類を入れてスープが落ちついた所で、火加減の確認をして、少し隙間を開けて蓋をしている。先程の井に入れた灰汁を持って、家に入り台の上に置く。

「よく見ると色が少し違うやろう。どっちがどっちか判りますか」

皆が覗き込んで、誰かが指を指して、

「此方が生骨の方です」

皆も頷いている。

「如何して判りましたか」

「同じ黒色でも、どす黒いのは冷凍骨の方です。其れは血が汚れているからでしょう」

宮川良枝が説明した。

「其の通りです。ずっと見ていたとはいえ、大分皆さんも判ってきた様ですね」

褒められて皆は嬉し其うに笑っている。

「此れが血溜まりです火力が弱いと此れが固まらずに、スープに溶けこむと薄赤く色が付く訳です。だから生骨の方は特に気をつけなければいけない。湯が温いと、直ぐに赤色に染まるから」

一度色が染まってしまうと、直し様がないから、此の事を諄^{くど}く注意を促す。

「其れと灰汁取りを見ていたとおり、生骨の方の灰汁は白色で泡が少なく、すぐ取り終わったけど、冷凍骨の方は黒い灰汁で、出る量も生骨の倍はあったやろう。其れでも冷凍骨の方は、カチカチに凍っていたからあれだけの灰汁がすんだが、冷凍が溶けて柔らかくなった骨も入れたら、もっと凄い程灰汁が出ます。何方にしても良品なものを使う事です。一寸した些細な事で、味

と風味で美味しさが変わるのが料理です。ですから灰汁取りの時は、絶対に疎かにしない事を肝に銘じておいといて下さい。其ういう事で次は、昨日の支那蕎麦の続きを作りましょう」

全員から好奇な眼が光っている。

「此のスープは二班がやって下さい」

松永が言うと、直ぐに私の所に指示を仰ぎに集まった。

竈のひとつが空いたので、其処に大鍋を載せて其の中に昨日のスープを入れる。

スープが温まる間に、七輪の所に中鍋をかけて、其処で鶏ガラの灰汁取りをして貰う。

今日は此の様に作るとは思わなかったので、昨日帰ってからスーパーで、鶏ガラを買ってきたのである。

灰汁が出てくる合間に野菜類を切って貰う。他の人達には灰汁が出る肝心な時に見て貰う事にして、其れまで朝食の用意をして貰う。

鶏灰汁が出てきたので、皆にも見て貰い乍ら係班は灰汁を取っていく。

浮いてきた灰汁、黄色の油、光る二重にも見える悪玉を、其れ其れに丁寧^{ひしゃく}に取っている。何度かやっている事もあるが、見ていても気持ちがい幾らい上達している。水杓子と漉し網^{ちゃん}の使い分けも堅確としていて、もう何も言う事なしである。前にも思った事だが、真剣に取り組んでいる事が、まざまざと教えられた思いである。

灰汁を取り除いたので、平鍋で鶏ガラを掬い取り、大鍋に入れて、中鍋の湯も大鍋に入れ、野菜類を入れて、薪で火力の調整をするので、誰か一人、火の番をして貰う事にする。

あいちゃんが手を挙げたので頼む事にした。火力は中波より強めにして、蓋をしない様と言う。

蓋をしないのは、皆に色の変化を見て貰う事と、此れだけ炊いてしまうと風味が飛んでいるので、蓋をしなくてもよい。其れと蓋をするとコクが早く出るが、骨の苦味も出るので要注意である事を話した。

全員で朝食の手伝いをして座ると、昨日とはまったく違う副菜^{おかず}が並び、有り難く手を合わせていただく。戴く。

美味しく戴き後片付けをしてから座り直して昨日の話の続きに入る。

「昨日、宿題に出した、教えても出来ない原因とは、何故だか解りましたか」

何人かが手を挙げて意見を言うが、まあまあである。

佐藤君が手を挙げて、

「燃料と場所に時間ではないでしょうか」

「流石工大生。其のとおり全部当たっている」

凄いと歓声が上がり、拍手が起こる。

「宿題の件は話をしている時に分かると思うので、其の時に答を見出して下さい。支那蕎麦、中華そば、ラーメンと出来たのは、燃料に困って大きく左右されて作りだされた訳です。先ず練炭の使用量に付けて知って貰います。皆さんも知ってのとおりですが、七輪の下の方に戸口があります。其の戸口の開閉で火力の調整をします。戸口の四分の一を開けて、ずっと使用しても二十

時間は優に持ちます。仕込みからはいり商売に出て、始終戸口を開閉するので、火力の使い方に困って当然弱くなります。A氏とBさんの終戦前までは、昼の二時頃から仕込みをして、夜七時頃から付場つけばなり流しに行く。夜中の一時頃まで商いをしていたが、然程さほどに練炭に気を遣う事はなかったとと言う。然し、終戦後は少しずつ町も賑わい、終しまう時間もずれてきて、一寸油断すると肝心な時に火力がなくなり麵茹でする事が出来ず、熟練した職人でも泣き言をいって帰ってくる事も多々有ったという。其ういう事で常に火力には神経を注いでいたと言う。昭和三十七年頃から屋台でも練炭から加圧液化瓦斯プロパン ガスに切り替える様になってきたと言う。五呎耐圧容器キロ ボンベを取り付けて二日間やくで一本を遣り繰りして使うのである。此れは練炭と比較するまでもなく、何方も本当に難しいです。其う言う条件と状況の中で作られたスープは、当然飽く迄も透きとおったスープしか作れず、其れが支那蕎麦と中華そばの原則となった所以ゆえんな訳である。かりに中華そばと同じ燃料分で鶏ガラ類三割と豚骨類七割を入れてラーメンを作った場合は、先ずはスープの色が薄赤くなり、風味もなく、生臭さが残ります。従って、あまり売れる事はないでしょう。実際におっちゃんちゃんは其う言うスープに何回か遭っているが、正直に言って食べられたものではなかった。だから、長続きした所は何処もなかった。其ういう事で燃料に困り、作ろうと思っても作れなかったと言う事が判ったと思います。今でこそ屋台は皆無となりましたが、おっちゃんちゃんが知る限りの平成四年までは、頑ボンベなに耐圧容器一本で二日間持たせて、本当の中華そばを作っていた先輩、弟子、同僚、他の屋台等多数ありました。おっちゃんちゃんは火加減に困って味が変わる事に、其んなに重要な事と思っていなかった昭和六十年に、皆と違う体験をさせて貰った。其れは皆には申し訳ないが、大分売れる場所ボンベにいて、一本の耐圧容器で二日間保たす事が出来ず、師匠に許しを貰い、予備ボンベの耐圧容器を持って今日食べるラーメンを作っていました。屋台の暖簾は中華そばを掛けていた。ある日から時々お客に『此れは中華そばではなく、ラーメンや』と指摘される様になったので、師匠の許可を貰いラーメンの暖簾を掛けた所が、じわじわと売り上げが下がり、反対に道路の向かい側ちゃんにいる先輩の中華そばの暖簾が掛かった屋台が流行りだした。何故だろう、と戸惑い、考えてみても解らない。切羽詰まって師匠に教えを訊きに行くと、師匠はニコツと笑い『中華そばとラーメンの違いを、お客はお前ら以上に知っている言う事や。食の大阪やで。何を食べるのも堅確ちゃんと考えて食べているのや。其の証拠に今流行の大蒜が多く入ったものとか、油っぽいラーメンに、地元の大阪人は夜中に列を並んでまでして食べていないやろう。皆は胃に負担がかからない様に食べているのやで。だから、お前のラーメンは澹澹あっさりしていると思っても、中華そばの暖簾の方へ少し遠くても、自然と其方の方に足が向く訳や。其れと関西人は風味を大事にかるから、知らぬ間に中華そばを選ぶ訳や。其ういう事を含めて中華そばは、大阪が発祥の地として証明されている訳や。判ったか』師匠は何気なくにおっちゃんちゃんもを諭さとしてくれたのだ。すぐさまに骨の量と火力は、中華そば用に切り替えた。暖簾を中華そば用に替えると客足も元ボンベに戻ってきた。但し、まだ腕が未熟なので予備の耐圧容器を持っていく。一寸した事と、お客を舐めたら凄ちゃんい事になると言う事も、此の時に身を以て思い知らさせられた。私ちゃんがいた其の付場は、全国でも一、二番と言われた天王寺駅南口です。大先輩の平田氏が十年以上も守ってきた場所キロ ボンベ

である。五^{リットル}耐圧容器一本十二時までには百杯売り、二日間で二百杯売っていた。お客が十名になるのを待っていて、いっぺんに作っていた。作るときの全てが神業やった。皆にも見せてあげたかった。其^{プロパン ガス}ういう事で燃料についてもいろいろと勉強させて貰いました。次に加圧液化瓦斯について話します。其れはラーメンに繋がります。終戦後の昭和二十二年（一九四七年）頃から^{プロパン ガス}加圧液化瓦斯が出始めるが、時代が時代だったのと高価だったので、使用する商店とか家庭は少なかったけど、昭和二十六年頃から飲食店の殆どの店が使用していたと言う。食堂等は練炭の時と違って手間が掛からず、火の調整をしなくても簡単に火が使える様になり、うどん出汁に鶏ガラを入れて作る事が出来て、中華そばが全国何処でもある様になっていくのは、此の頃からである。時は同じく昭和二十六年頃から、ぽつんぽつんと中華料理店も全国の町で開店し出した。でも個人の店よりも加盟店業者に因って増えていったのである。各加盟店業者に因って数え方も異なる所も当然あったと言う。入会すると本部と言う所で寝泊まりさせて教える所と、入会した人の店舗で教える所もあり、希望に依って何方でも良いと言う所もあったと言う。教え方は献立表^{レシピ}とか説明書と書いてあって、一品ずつ材料や作り方が書いてあったと言う。今風に言うと調理法である。其の中の一品のラーメンに付いては、水の量に対して鶏骨と豚骨の比率が書いてあったが、鶏の頭と足に豚トンコツ骨は書いてなかったと言う。鶏ガラと豚骨の比率を計算すると、鶏ガラ三割と豚骨七割になったと言う。其の割合は他の加盟店と中華料理店でも殆ど同じ様な分量だったと言う。そしてスープの野菜の麺類の分量と、元出汁の材料と作り方も屋台の作り方とほぼ一緒だったと言う。其の他スープの作る時の要注意として『絶対にスープを濁してはいけない。透きとおったスープに』と書かれていたと言う事と、口頭でも何度もきつく教えられたと言う。スープを作るときは、灰汁取りが終わったら一時間程強めにしてから、後は中波弱くの火加減にして、四、五時間したら、火を止めて、直ぐ寸胴か容器に入れて、スープが冷めたら氷で冷やす冷蔵庫に入れ、三日前後で使い切る様に教えられたと言う。毎日作る店も、まれにあったと言うが、食堂店等と同じ様に其の日に使う分を取り出して、鶏骨と豚骨を少し入れて、コクと風味を出す為に作っている所もあり、現在も其の様にしている店も多数ある。其のスープが『ラーメン』と言う品名でデビューした訳である。ラーメンの名前の由来については、後の所で話します。まだスープが出来るまで時間があるので各スープを見てから麵挙げの練習をしましょう」

「はい。有り難うございました」

皆元気な声とともに土間に下る。

先ずあいちゃんが番をしてくれていた鶏ガラスープを覗くと白く濁っている。

^{ひしゃく}水杓子で汲み取り、其れを上から流すと少し粘り気があり、^{ポータージュ}濃い粘味汁みみたいになっている。

「炊けば炊く程に濃度の濃いスープになります。どんな味になっているか、後で食べるまでの楽しみです。此れを先に食べようか。後になると連続になるから。如何しましょうかね」

最後まで言わないうちに、松永を先頭に、

「お願いします」

二班の人に、鶏の臭いが少しきついので生姜を五枚程^{スライス}剥切して、五分間程入れる様に言い、七輪に大鍋を掛けて麵茹での湯を沸かす様に指示する。

他の班の人達と屋台のスープを見に行く。

家から一足外に出ると、いつの間にか穴が空いた様に青空が見えるが、其のぶん風があり、耳が千切れる程に冷たく痛い。後で屋根の天幕をする様に頼む。

まず冷凍骨スープの蓋を取ると、湯気が立ち上ると同時に甘いなかにも独特な匂いがする。スープは透明に見えるが、^{いつも}平生と同じ様に色が付いている様に見える。

小さな波に寄せられて、三分の一程油が浮いて片寄っている。其の中に黄色の油が少しと、悪玉が三つ程浮いているので取って貰う。火加減も丁度良く、其の儘蓋をして貰う。生骨の蓋を取ると、冷凍骨と同じ事だけど、なんとなく冷骨より匂いが強く感じられると、皆が言っている。黄色の油は冷骨より多いけど、悪玉はひとつもない。此れは品物が新しい事を証明しているのだと、皆に教える。

火加減も丁度良く蓋をして家に入る。

七輪の大鍋の湯も沸きかかっている。

竈に掛けたスープには、先程の生姜を取りだして、いま長葱二本を入れた所だと言う。煮豚を切る所だったので、ストップをかけた。

「昨日まで煮豚を全部同じ時間に切っていましたが、今日から食べる寸前に食べる分だけを切って食べましょう。何故なら切った其の時から空気に触れて、味気が飛び、乾いていくと同時に少しずつパサパサになっていくから、一番美味しいです。兎も角、此れも食べたなら判りますから」

全ての用意をして盛り付けをする近くに、俎板と包丁を置く。

作りだす前に、二班の人達に屋台の二つのスープを見て貰う。昨日の続きで作る人の順番が決まっていて、其れ其れが自分の腕に合わせて作っていく。

最初はあるに消極的だったのに、いまは見違える程に積極的である。

私は四番目に四人前を麺茹でした。節子の茹で上げ方を見ていると、丁度麺が一息ついて、ゆっくりと泳ぎだして、二回転した所で、麺をすくい上げだした。上手な人が作るのなら少し早いけど、節子の腕からすると絶妙のタイミングである。

掌に座布団を載せて待っていると、

「おまちどおさま」

愛想よく渡してくれた。食べてみると、思ったとおり最高の麺茹でになっている。麺挙げをして盛り付けをする時に、煮豚を切って少し時間稼ぎをしたのも幸いしている。人に作って貰って此んなに美味しいのは、久しぶりである。

「美味しいね。此れも支那蕎麦ですか」

中土が真面目な顔をして訊いてきた。

「其うだよ。黙っていたら鶏ガラのみスープとは思わないやろう」

食べてる人、食べ終わった人達も此の美味しさに驚いている。

全員が食べ終わって、大鍋に少しだけスープが骨より上に残っている。

「水を足して後からまた食べてもいいですか」

佐藤君が訊きに來た。別にかまわないが食べすぎない様に注意をすると、

「分かりました」

嬉しそうに笑って、水を鍋の半分位まで入れて、薪を二本焼^くべて火力の調整をしている。一応、食べた分の後片付けをして、麵拵の練習に入る。昨日、麵屋に行った時に、切り出しの麵とか半端の麵を貰ってきたので、其れも使って順番に練習をしている。

暫くすると、スープが出来る時間が押し迫ってきたので、準備に取りかかる事にした。

先ずは、いま使っている大鍋の湯を捨て、七輪と囲いを屋台の所まで持って行く。数人が屋根の天幕を張っている。家の中と屋台の所の下準備が出来た所で、生骨のスープ缶の蓋を取ると、先程よりも強烈に強い湯気と匂いが、目と鼻も襲ってきた。掌で湯気を払いのけてスープを見る。透明乍ら白く色が付いているのが、^{はっきり}歴然と判る。文句なしの出来映えである。

全員に匂いとスープの色を見て貰う。

「先週の中^は中華そばの時も判りましたが、今日のはもっと^{はっきり}歴然判るし、匂いが本当にいいですね」
松永が皆を代表して絶賛している。長葱二本を折って入れ、蓋をしてから七輪の戸口を中開きにして、沸騰するのを待つ。

「生姜を入れないのですか」

宮川良枝が訊く。

「生姜を入れるのは臭い消しの為で、此れだけいい匂いなら、絶対に入れない方がよいです。入れると却って味を壊します」

早速何人かが^{メモ}纂録を取っている。

「皆さんが麵茹でと盛り付けが本当に上手になりましたが、でも此のスープは初めてなので、おっちゃんが作ってもいいですか」

「其うですか.....、任せました。作ってみて」

中土が私の顔を見乍ら、わざとらしくぶっきらぼうな口調で言う。乱暴な言い方に皆は吃驚しているが、此の人は不思議な人だ。何を言われても腹が立たないし、反対に次は何を言ってくるのか期待する様になっている。

自分で、節子さんに負けない様にと、暗示をかけて作りはじめた。

先ず先週と一緒に、丼に油を取り、食べた丼は自分で洗う様に言う。

「今日のスープは先も見たとおり油が多いから、先週も言った様に冷めにくいから、麵は少し柔らかめに茹でるのが^{コツ}勘所です。此れだけ良いスープだから、麵も疎かにしたら^{ばち}罰が当たるよ」

^{ひしゃく}水杓子で油が満遍なく行き渡る様に、よく掻き混ぜて丼にスープを入れる。

スープは透きとおっていて、ふつうの湯の様に思えるが、すくってみると、重みを感じるので、此の事を後で皆にも体験して貰う事にする。

「^{くど}諄い程言うけど、今日のスープは年に一、二度作れるか、作れないかのものです。よく舌と喉に覚えさしておいて下さい」

皆を洗脳させた訳ではないが、

「此んな美味しいラーメンは初めてや.....。煮豚がメチャクチャ美味しい」

食べ終わった全員が、同じ事を言っている。

最後の番で私も食べて、冷えきった身体に表現出来ない程美味しい。

食べ終わり、スープをもう少し飲みたい人、丼を持ってきて、と言うと、は一いと言うなり全員が並んだ。丼にスープを半分位入れて、刻み葱を少し入れて、皆に見て貰う。

「此の様に自分で作って下さい」

私はスープの重みの事等、何も言わない事にして、後で何気なく訊く事にした。

各自がスープを作り、飲んでいる。

戸田の夫が飲み終わった空の丼を持ち乍ら、

「師匠。なんだか知らんが、食べている途中で涙が出そうになった……」

「嘘よ。お父さん泣いていたよ。感動したんだよね」

夫は黙って頷いた。彼の気持ちはよく解る。私も最先^{さつき}、其うなりかけたから。職人だからこそ、他の人達よりも、其の難しさを知っているからである。

其れと自分も作ったと言う自覚と感動が伴ったからでもある、と思う。

全員がスープを採り終わった所で、一応、水を足して火力を強くする。

「次は冷凍骨ラーメンですが、如何しますか。続けて食べますか。其れとも、もう少し後にしますか」

「大丈夫です」

細身の宮川良枝と小柄なあいちゃんまでが手を挙げている。

其ういえば、皆は私達は食べるプロと言っていた事を思いだした。

足元を見ると、二つの桶器^{ばけつ}の中に洗った丼が入っていて、湯気が立っている。

本当に此の人達のやる事に、卒が無く感心させられる。

大鍋の湯も替えられて、もう全てが用意されていて作るしかない訳である。

冷凍骨スープの蓋を取ると、湯気と匂いが先程の生骨の時と同じ様に襲いかかってきた。

スープの色も油の量も同じ様に見えるが、生骨の時の匂いとは少し違う臭いがする。

皆に臭いを嗅いで貰ってから生姜を入れて、五分程したら取り出して長葱二本を折って入れてから作りにかかった。

順番に作り、食べて貰うが、背中から聞こえる声は、先程の感激に満ちた声はまったく聞こえない。私は何も言わずに作り続け、最後に自分の分も作り、食べた。澹澹^{あっさり}して美味しいが、先に食べた生骨の方とでは、明らかに濃厚度と風味に差が出た事を、皆も此れで歴然^{はつきり}と判ってくれたと思う。

(続く)

私がラーメン屋を営んでいた事から、皆さんからよく質問された。

平成十九年（二〇〇七年）十月中旬に五人の若者が訪ねて来て、支那蕎麦、中華そば、ラーメンは如何違うのか、其れとラーメンのルーツを知りたいと言う。店で其れ其れの違いを説明していたので、人伝ひとづてに訊いて訪ねて来たという。私は平生いづもどおりに師匠と先輩方から聞いた事と、自分の経験を入れて答えた。

師匠等から聞いたラーメンのルーツとは、

一、明治三十七年（一九〇四年）、今の中国が支那国と呼ばれていた頃、日本との日露戦争が有り、兵士として支那国に行っていた人が、現地で支那生地麺に出会ったのが、支那蕎麦、中華そば、ラーメンと出来た総ての始まりである。

二、支那生地麺とは、小麦粉だけを粘ったのが『うどん』で、小麦粉に塩、卵、水、其して『かんすい梶水』と言う物を粘ったのが、今の『中華麺』である。

帰国してから天然の梶水を探したが、見付ける事が出来ず、東京の中華料理店で分けて貰って、明治三十九年か四十年頃に、東京の夜の繁華街で、『支那蕎麦』と品名して、屋台で商いをした。

三、支那蕎麦。鶏ガラのみスープ。

四、中華そば。昭和初期に大阪から、鶏ガラ七割、豚骨三割で作られたスープ。其の数年後に『うどん出汁』に、中華そばの『元ダシ』を入れて作られた物も、『中華そば』と言う。其ういう事で、中華そばには、二つの作り方のスープが有るのである。

五、ラーメン。終戦後（一九四五年）中華料理チェーン系列店から、鶏ガラ三割、豚骨七割と、調理法レシピに記されて作られたスープ。

六、博多そば（後のトンコツラーメン）。昭和十八年に、中華そばのスープを一晩置き、トンコツ骨を多く入れて作ったスープ。

七、ラーメンの名の由来。豚骨を多く入れた事により、豚油が多く採れ、別の容器に入れて置ラードいていたら、油が固まり豚脂ラードになった。脂麺と書いたが読み様が無いから、豚脂のしラー、を採り『ラーメン』と名付けたと言う。世間一般に品名が識れ渡ったのは、昭和三十年（一九五五年）から流行する。だけどラーメンの名の由来は、他にも有ると言う。

八、品名の違いは、骨の種類と分量よに依って、時代と共に変化して作られたスープである。

師匠から聞いた話を簡単に纏めると其ういう事である。職人が年数を掛けて、試行錯誤して作り上げた味である。今現在でも日々新しい味が作られている。材料、時間、火加減、作る人、場所、気候、季節、天候等により、微妙に味が変わる摩訶不思議な逸品である。此処ここまでラーメ

ン文化を賑わしてくれたのは、支那国で支那生地麵に出会って、今の中華そばを作ってくださった人の御蔭である。

此処まで此の話を主体にして話した処、若者達は目を丸くして感銘したと言う。^{しか}然し、私の話に疑いを持つ訳では無いのだろうが、「本当に？」と念を押す様に聞く。

彼等が本で学んだのと大分どころか、全く話が違うと言う。

「だけれども、小父さんの話し方の方が分かり易く説得力がある」と言う。

師匠等から聞いた有りの儘の話を具体的に話し続けると、彼等は、

「小父さん、文を書いてよ」

「其んな素質も無いし、責任の有る事を書けるかい」

「兎も角一度、ラーメンに関する本を読んで」と^{くど}諄い程勧められて、読むと約束させられた。

数日後、市立図書館に行き、三冊本を借りて来て、自宅で読んで見て本当に驚いた。私が師匠等から聞いた話は全く書いていない。其の後、十冊以上の本を読んだが、書いて有る事は殆ど同じ様な事ばかりである。

麵に関して難しい事ばかりと、ラーメン店が各都市で開業した件ばかりが多く、具体的に支那蕎麦、中華そば、ラーメンの違い、其れ其れの品名の由来等殆ど出てこない。ほんの少し書いて有る事も在るが、私が聞いている話とは全然違う。此れでは彼等が「本当に」と言う筈だ。

私は、中華麵に携わる人達が皆、有る程度知っているものと思っていたが、私の勝手な思い込みだった。此れでは、其れ其れの味と品名の由来を説明した所で、異議と異論を唱える異見が多数出るであろう。

^{しか}然し、多数の本を読んで確信を持った。

師匠等から聞いた話も、本の中に具体的に出て来なくても、全く話が違う訳では無い。其れ其れの味の違い、品名の由来については師匠等から聞いた話が本筋と思う。

其れと私自身が前々から心の奥底にもやもやした物を持っており、其れで皆から聞いた事と教えて貰った事と自分が経験した事を、全部正直に伝えたいと思う様に為ってきた。

其れを如何^{どう}やって伝えたら良いのか。

若者達に、詳しい事が書いて無かったら、「文に書くわい」と冗談では言ったが、嫌な事が脳^{かす}裏を掠めた。

五年程前に店を閉めた時に、甥っ子とラーメン談義を話していて、店でもよく質問されていたので、

「中華麵の名前の由来等を誰かに頼んで書いて貰いたい」と言うと、

「ラーメン好きな人は、美味しいラーメンを食べたいだけで、其れ其れの違いなんて関係無い^{わざわざ}訳で、態々金を出してまでして本を読んだりはしないよ」

其んな事は無いと思い乍らも、言われてみれば確かに其の通りかも知れぬと思い、其れから私は消極的に為っていた。

然し私は現在六十三歳で、残る人生も先が見えて来ている。

此う言う状態では説明出来る人も殆どいないだろうし、真剣に聞いて呉れる人も少ないだろうし、其んな中に態々若者達が訪ねて来てくれた。

なんとか知りたいと言う人達だけでも、伝えたいと言う気持ちが高まってきた。でも、口頭と文で説明しても直ぐに忘れてしまうだろうし、甥っ子の言う様に誰も読んで呉れないかもしれない。

如何すればいいか迷うが、迷う事は無い。文章では上手く書く事が出来ないが、作って食べて貰えば必ず分かる事だ。其れ其れの出来た順番に食べて貰う事にしよう。自分で作って食べれば、先人達の苦勞の足跡が見えて来て、其れ其れの味の違いが歴然^{はっきり}と分かって来る。如何に繊細な食べ物なのか、本当に改めて分かると思う。

其うなるともっと調べて確実な事を抑えておきたいと思い、図書館には頻繁に行き、気になる資料を揃えて貰った。古い資料の本等は一か所の図書館では全て揃わず、国立図書館、県立図書館、他県図書館からも取り寄せて貰った。

其して正月の休みを利用して、五日から三日間、大阪の師匠と先輩方を訪ねてきた。新しい情報も幾つか教えて貰ったのと、気になっていた処も確認する事が出来た。学生達が訪ねて来て呉れてから知らぬ間に年が明けて来週から二月に入る。

私の方は全て準備が出来たので、連絡先を聞いていた若者に電話をした。私の思っている事と、心情を話したいと言うと、

「今晚寄せて頂きます」と、底抜けに明るい返事が返ってきた。

十九時頃に先日の学生四人と、三十代の男女が一組と四十代の男性が一人みえた。先日若者達が来てくれた時は妻は留守だったが、今日はあまりの人数に驚いた顔をしている。妻はニコニコし乍ら「狭くて汚くしていますけど、上がって下さい」と二階へ案内している。

私達が今住んでいる処は、金沢の中心部から少し端の方だが、静かな住宅地である。隣は立派な家ばかりであり、当家も一階は六畳二間と、二階も六畳二間の立派な借家である。家は中途半端に古いから、外から見ても借家には見えない佇まいである。

二階から賑やかな笑い声がしている。二階に上がると我が家の番犬ならぬ、番^{びょう}猫^{ヒメ}の「姫」が尾を太くして皆を威嚇している。尾も白い猫である。

襖が外してあるので、六畳続きになっているので、皆に適当に座って貰って、自己紹介をして貰う。若者四人は前に会って知っているが、一人は今日用事があって来れなかったと言う。五人は近くに有る金沢工業大学の学生で、リーダー格は佐藤君である。

女性の方は、

「中土明美です。ラーメンが大好きです。其れと支那蕎麦とラーメンの違いを、前から知りたいと思っていたら、此の人達から話を聞いたので、もっと詳しく教えて欲しいと思い連れて来て貰いました。よろしくお願ひします」

三十代の男性は最初に会った時から、意味ありげな笑みをしている。

「園木と言います。おっちゃん覚えていないですか。三、四回程食べに行ったけど.....」

何となく見た事は有る様だけど、歴然^{はっきり}とは思い出せない。

四十代の男性は、

「松永です。中土さん園木さんとよくラーメン屋で会い、其の内に仲良くなり、ラーメン屋が開店すると一緒に行く様になり、其処で佐藤君達とも会い仲良くさせて貰っております。其れで此の前、貴方の話を聞き是非とも僕達も教えて欲しいと思い、厚かましく寄らせてもらいました。宜しく願います」

「園木さんから聞いたのですが、何種類もスープを作っていて、其れ其れに美味しかったと前から言っていたのが小父さんだったんですね」と、中土が、園木の顔を覗き込む。すると佐藤君が、

「先生が美味しかった、もう一度食べたいが今は如何しているのか、と聞いてました」

「潰れて焼亡^{しょぼ}くれています、と言っといて」

皆が遠慮がちに笑っている。

私も自分の氏名と、今日来て頂いた御礼を言って、

「彼等に言われ本を読み、資料を集めて勉強しました。其の結果、正直に言って本当に吃驚しました。師匠達から聞いた事、私が経験した事等、殆どと言うより全く何も書いて無かったです。私が皆さんに言っているスープの違いと品名の由来等、私達が勝手に作った作り話かと思えるぐらいです。本の中ではラーメンのルーツ、品名の由来等少しは書いては有るが、其れを完全に信じる事は出来ない事と、矛盾した所が多く、其の上確信を持って書かれていない。現在の所、ラーメンのルーツと品名に対して、俗に言われている事は、なんの根拠もなく、信憑性も証拠も無い訳です。然し、おっちゃん^{しか}は其れを説明と実証出来る自信と確信はあります」

いきなり的大胆発言で一同はキョトンとしている。

「皆さんの知りたい中華麺の由来とか、ラーメンのルーツについては、皆さんに説明した通り、もう答えが出ている訳です。其の上で、まだ皆さんの知りたい事を質問されても一、二時間程あれば話はつきます。其して其の話が総て本当か如何かについて、貴方達は聞き訳る事が出来無い訳です」

皆は真顔で私を注視していた。

「幾ら詳しく説明と話しをしても、其れは能書きとしか受け取って貰えないでしょう。本当に知りたければ、皆さん自身が実際に作って貰うしかないのです。一から作れば否でも応でも、自然に全てが分かって来るからです」

少し間が空いてから其れ其れに、

「其んな事、僕等に出来るの」

「難しいやろ」

「素人の私達に作れるの」等と、色んな事を言っている。

「おっちゃんも其うやったけど、所詮最初は皆が素人なんや。屋台を牽く人は、昔から三日間で全部教えて貰って商売に出る。毎日色んな経験をして一人前になるか、売れなくて食べれなくなって辞めて行くかの、何方かは本人次第です。本当に自分が生きていくのに命がけの仕事でした」

全員が身を乗り出して聞いている。

「此う言う話は興味有る」

全員が声を合わせた様に

「もっと詳しく他の事も教えて欲しい」

「だから作り乍ら其の都度其の時に合った話と説明をするのが一番いいと思う」

皆は分かったと言う風に頷いている。後は私が大阪で屋台を牽いていた時の話で大いに盛り上がった。結局作るか、如何するかは、話し合ってから後日返事をすると言う事で、午後十時前に笑顔で帰って行った。

私が出した条件は、場所、道具、材料は全て向こう持ちで私は手弁当で行く。

学生に「報酬は」と、聞かれた。

「^{とんで}途方もない。おっちゃんが払わなければいけない位や。支那蕎麦、中華そば、ラーメン、博多そばと言う品名が有る限り、其れ其れの味と名前の由来が有る訳で、其れを一人でも多くの人達、またラーメン好きと言うなら尚更の事、解って欲しいし知って欲しいと言うのが、生意気かもしれないが、おっちゃんの願いなんや、其ういう事で、よろしく願います。其れと今後、私の事をおっちゃんと呼んで」とお願いした。

中華麵に関する話をしている時に、「おっちゃん」と呼ばれると、妙に落ち着くのである。

数日後の土曜日に佐藤君から電話があり、其れから三十分後程で松永さんと園木さんとともに佐藤君が見えた。

「願います」と、部屋に入るなり三人は頭を下げた。其の言葉を聞いて、わたしは満面の笑みをしていたと思う。断られたら如何しよう……。なんとかいい返事が貰えます様にと、寝る時に何度も手を合わせた事か、私にしたら最後の願いだったから本当に嬉しい。

「此方こそ願います」

夢が叶い、知らぬ間に一段と声が大きく、心から三人に向かって頭を下げた。

松永の話に依ると、園木の友達が山の方に廃屋に近い古い家があつて、其れでよければ使っても良いとの事。

「今から見に行きませんか」

早速、松永の運転で白山の方へ向かう。今は二月の一週目だが、今年は雪が少なく、山肌が見える山間を通ると、三十分足らずで到着した。

空き地に五台の車が停まっており、十人程が^{たむろ}屯していた。車内で松永から、会員制にして会員を募ったら、直ぐに五名程の人が入会して、今の所十三人程集まりました、と言う。其の件に関しては私は如何の此うのと言う立場ではないが、あまり人数が多いと教えるのもやりにくいから、十五人位で止めて欲しいと^{たの}恃むと、「分かりました」と快く了解してくれた。私は、金銭的な事もあり、いろいろと大変だと思うけど^{たの}宜しく恃む、と心から思った。

車から降りると人垣が出来、口々に挨拶をしてくれている。眼前には^{どっしり}荘重とした佇まいの家がある。古いままの雪囲いがしてあり、軒先には薪が高く積まれている。周りには殆ど家が無く、

畑と空き地が多い。

家の中に入ると昔ながらの^{かまど}竈が二つ並んであり、土間も広く天井も高い。部屋は畳を敷いて無いが、手前が二十四畳位と奥の方は二部屋に区切られており、二階も有るようだ。流し台には湧水なのか、水が滔々と流れている。少々^{かび}黴臭く、蜘蛛の巣も多いが、掃除をすれば云う事無しの物件である。

よくぞこんな良い家を貸して頂けたものだ。廃屋なんて^{とんで}途方もない。感謝感激である。一通り屋内を見た後、新しい面々を紹介して貰った。

二十代と三十代の女性は、中土のラーメン仲間で、三十代の男性三人は松永と園木の共通の友達で、実は皆ラーメン屋の開店時に顔見知りになって、付き合う様になったと言う。互いにあまり話をした事もないと言うが、佐藤君達とも全員顔見知りであり、既に松永がリーダー格で、其の補佐に佐藤君と中土で纏まっているみたいだ。

其れにしても^{つくづく}熟々不思議な縁である。

「再来週の土曜日から、一回目の講習を受けたい」

皆の意見を纏めた松永が、其う申し出た。

土曜日と日曜日は、私も休みが取れるので差し支えなかった。

「明日九時からの掃除に出れる人は出て下さい。掃除道具は用意しておきますが、^{タオル}不要な浴布とか古布が有ったら持参して下さい」と、一同に告げ、「何か言っておく事が有ったら言して下さい、何でもしますから」

おそらく松永は未だ私を「おっちゃん、とは呼びにくいのだろう。^{いささ}些か緊張した面持ちで私に尋ねた。

「空き地の何処かに穴を掘って欲しいのだけど、掘っても良いかな」

松永が園木を見て促す。

「全て了解を取ってあるからいいですけど、何をするのですか」

「練炭や豆炭の灰を捨てると言うか、埋めたいのや。火事だけは絶対に出す事があってはならないから、なるべく深く掘って欲しいな」

「分かりました。掘っておきます」

佐藤君が快く申し出た。

「其れと、皆さんはラーメンの本を読んでいると思うが、読んでない人は一冊か二冊でも読んでみておいて下さい」

来週会う事を約束して、松永と園木と帰って来た。家に帰り三人で今後使う道具類、其の他の物を書き出す為である。

車の中で明日の掃除の事で、少し気になる事があるので松永に訊いてみた。

「如何して明日の掃除は自由参加みたいにしたのや？」

「今後の事は、皆に遊びじゃないと言ってあります。誰も掃除なんて好きではありません。明日来るか来ないかで本心が解りますから」と言って、バックミラーで私を見て、ニコツと笑った。

其の一言を聞いて、私なりに彼の言わんとする所が分かったので、其れ以上は何も言わずに他

の話をしたが、私は其の時に思った。此の人は責任者として最適な人物だと確信した。

家に着くと、丁度妻も帰って来た。炬燵に入り、妻が出してくれた珈琲を飲み乍ら、妻に今日の事を報告すると、凄く喜んでくれている。すると二人は、今後の事を説明して、暫く家を空けて迷惑を掛ける事を言う^{しっか}と、妻は睨りとした受け答えをしているのを聞いて感動を覚えた。

道具類は、
リヤカー
二輪牽車一台・七輪三個・五徳三個・練炭二十四個・豆炭五袋・一斗缶三個・燐寸大箱二個・
蠟燭二十本・寸胴八十立^{リットル}四缶・中鍋二個・小鍋二個・杓文字二本・水杓子二本^{ひしゃく}・漏斗一個・
合成樹脂桶器六個^{ポリ}・平櫛三本^{ばけつ}・長平皿五枚^{バット}・金属桶器三個^{ばけつ}・箆三個^{ごみ}・晒半反・白糸一個・塵袋・
俎板三枚^{カーベット}・空麦酒箱^{ベニヤ}・空酒箱^{トタン}・敷物^{スコップ}・薄合板^{ほうき}・亜鉛鉄板^{テント}・掬鋤^{ほうき}・箆^{テント}・青天幕二枚・紐数本・
新聞紙、の以上が購入しなければいけないもの。

家に有る物は、
包丁各種類、井、硝子容器^{コップ}、食器類いろいろ有り。大鍋八立^{リットル}二個、中鍋二個、半寸胴二個、
平網数本^{ブリキ}、鋺力.....。

書き出した纂録^{メモ}を、二人は読み上げて確認をしていく。

「二輪牽車^{リヤカー}って今有るの」

「有るよ。今は町中で宅配便にも使っているよ。唯出来れば新品では無く、中古の物が有れば一番良いのだが。何方にしても此れだけは如何しても用意して欲しい」

二人は怪訝な顔をしている。

「何でかと言うと、支那蕎麦の商いの原点は二輪牽車^{リヤカー}から始まったからや。最初から出来るものなら同じ物を再現したい。其れが一番分かり易く説明もし易いから」

「分かりました師匠」と、松永が言う。

私が少し驚いた顔をしたら、

「自分達がおっちゃんと言うのは、少し可笑しいと思うし、違和感がるから」

呼び方は何方でも良いが、言われてみれば師弟関係を歴然^{はっきり}させておく方が良いだろうと思った。

私は今でも師匠と先輩方を尊敬している。私も師匠と呼ばれて教えるからには、大袈裟に高調したり嘘とかを絶対につかない事を心に誓う。

「七輪や練炭、豆炭は知っているが、五徳とは何やの。どんな物ですか」

「見た事は有ると思うよ。三脚か四脚の鉄の輪で、囲炉裏や火鉢の火の所に置いて、其の上に鉄瓶とか鍋を置く物や」

「其れなら見た事が有る」

「七輪の上に直に寸胴の水の入った重い物を載せて、万が一割れて火傷や火事になったらえらい事やから。其れと七輪も早く悪くなるから。七輪と五徳に沿って亜鉛鉄板か鋺力^{トタン}で、七輪の下から寸胴の八分目の所まで囲み、火力を安定させる為でも有る」

「成る程、良く分かりました」

彼等は納得した顔をしている。

「一斗缶は如何するの」

「缶の真ん中辺りまで、下から四面の所々に穴を開けて、下から十^{センチ} 糶位の所に^{あみがね} 網金を取り付けて、其の上に練炭とか豆炭を入れて、火を点ければ暖房になる訳や」

「師匠は何でも知っていますね」

「ダラな。おっちゃんが考えたんじゃ無いがいや。先輩方から代々伝わって来たもんや。映画とか時代劇を視ていたら、冬の屋台の蕎麦等の所では火鉢が出てくるやろう。だから其うやって大昔から暖を取っていたんや」

「其んな風にテレビ等を視て無かったが、此れから其んな事も観察してみなければいけないね」

「其うだよ。口を開けて阿呆面して見ているだけでは駄目なんだよ」

松永が其う言うと三人は大笑いをした。彼等に会って日数が浅いが、本当に気の合う仲間である。有り難い事で有る。

其の後の品物は大体分かるので、来週全員で買いに行く事になった。

帰り際に、

「明日の掃除手伝いに行くから、悪いけど迎えに来て」

「邪魔になるので来ないで下さい」

二人は笑い乍ら言う。彼等が言ってくれてる意味が分かるので、「はい」と素直に返事をした。

妻も見送りに出て来て、車が角を曲がる時に二人で一礼をした。

人数が十三人にもなると、仕込みの準備や他の事でも手伝える人と出来ない人が出てくる。其れでは^{まず}拙い。口頭で説明するのと一緒になってしまう。今度の目的は自分で作ると言うのが、大前提だから此れではいけないんだ。

「如何しようかな」と、独り言を言ったら、嫁が「何を」と聞く。思っている事を言うと、^{レシピ}「調理法を書いて、其れを見たら仕込みを見る。料理教室でも私も其うして習ってきたよ。自分で^{メモ}纂録を取るより、専門の人が分かり易く丁寧に書いて頂くのが一番有り難いのよ」

「有り難う。良い事を教えてくれて。でも大変やな、何枚も書かんなんな」

「何を甘い事を言うとの。自分の知っている事、思っている事を人に伝える、教える事は並大抵ではないよ。其れでも、其れが貴方の夢だから頑張っ^{むかつ}てね」

普段なら不快く言葉だが、今の言葉は応援してくれてる様で、少し愛を感じて嬉しい。其うなると日数も少なく遣る事が山積して来て、出来るだろうかと思っ^{みなぎ}たが、不思議とやる気が漲^{みなぎ}ってきた。

松永から会則も作って欲しいと頼まれているから、其れも含めて今日から来週の日曜日までに書き上げてしまおうと決めた。

二週目の土曜日の朝、夜中から降ったのか新雪が十^{センチ} 糶以上積もっていて、今もちらほら降っている。雪が降っている時は殆ど雲が覆い被さっているから意外と寒くない。

木曜日の夜に松永から電話があり、今日の九時に全員で来ると言う。

^{トントラック} ^{トラック}

九時前に二屯運搬車一台と軽運搬車一台に普通車三台で来た。二屯運搬車の荷台には、もう既に薄合板と酒と麦酒の空箱、敷物^{カーペット}と他の物が積まれていた。其処に私の家の荷物を載せて、家から電信柱二本目位の所の川沿いに有る小さな広場に全員で集合した。

誰の顔も生き生きとして見える。

朝の挨拶が終わった所で、

「これで良いですか」

松永が其う言い乍ら荷台から七輪と五徳を取り出した。友達の鉄工所で作って貰ったと言う。触ってみると^{しっか} 眩りした五徳だ。七輪に宛がうと、五徳との差が一糎弱の隙間が有り、文句無し^のの出来栄えで有る。其して一斗缶も出してきた。取っ手も付いており完璧な完成度で有る。

私は此の時に思った。此の人達は凄い人達だと確信した。時間は守るし、来る時も車を少なくする為に乗り合いで来たと言う。常識の有る大人達で有る。

どんな事でも遣る時は、段取り七分か八分と言われている。此の人達は全てに於いて言う事無しの完璧で有る。此の人達ならきっと全て解って貰えるだろう。其して本物の味を出すであろう。

園木が今日の予定を発表した。

「今から全員で道具類と二輪牽車^{リヤカー}を見に行きます。其の後山に行きますが、山の家でもいいんですが、他の良い呼び名がないですか」

いろいろと名前が出た処で園木が、

「師匠、何か気に入ったのは無いですか」

「里家と言うのが有ったが、其れも良いが」

土に棒で大きく丸を描いて、其の中に『麵』という字を入れた。

「此れでは屋号だけど、此れで『里麵屋』と言うのは如何ですか」

「其れで決まり。里麵屋にします」と松永が言うと、皆一斉に「は〜い」と返事をする。妻が道具類を書いた^{メモ} 簿録^{コピー}を複写してくれていて、其れを各人に配り出発する。

道具屋は二棟続きの店で、陶器類と食器類に分けられていて選び易くなっている。二班に分かれて書き出した品を選び、其れを松永と選り分けて買った。

次に中古品専門店に、二輪牽車^{リヤカー}が有ったと言うので全員で向かう。其処には所々に赤く錆びた二輪牽車が有る。

其の二輪牽車を見た瞬間、気に入った。

師匠から聞いていたイメージの物と同じ物と思ったからである。タイヤの中心部と前足が平行では無い、十五糎程前のめりになっている。きっちり平行より、前足が三糎程低い方が良い、其の方が安定するから。

其の事を松永に言うと、松永は携帯電話で鉄工所の友人に頼んだ所、何時でもいいから来いと言う。

軽運搬車に二輪牽車^{リヤカー}を乗せて、松永と鉄鋼所に向かう。

後の人達は里麵屋へ行き、荷物の整理整頓を頼んだ。

鉄工所に着くと、友人夫婦と職人と思われる人が二人いて、二輪牽車を下ろしてくれて、修理して欲しい所を説明すると直ぐに取り掛かった。

鉄工所には戸田鉄工所と看板が出ていて、夫婦が私を事務所に呼んでくれて、お茶を出してくれた。

五徳と一斗缶と今日の件に関して御礼を言った後、夫婦が、「松永さんから今回のラーメンの事を聞きました。私等も是非とも仲間に入れて欲しいのですが」

「私は構わないと言うより、貴方の仕事を見て大歓迎ですが、松永さんに聞いてみて下さい」

夫婦は決まったと言う顔で、二人で見つめ合って笑っている。

アーク溶接の弾ける音を聞き、二輪牽車を見に行くと、既に片足が出来ている。流石、職人だ。早くて綺麗だ。

二十分程で仕上がると、礼を言って里麴屋へ向かった。

車中で松永が戸田夫婦が^{メンバー}会員に入って此れで十五人になったので会員募集を締め切ります、と言う。

「短期間で凄い集まりだね。でも此の前も言った様に初めから人数が多いと、此の会の^{しゅうし}宗旨の意味が浸透せず、美味しいものばかりを追い求める様になるからね」

「其うですね。よく分かっていますから」

気持ちよく力強く言ってくれている。

携帯電話で松永は園木に昼食は何にするのかと訊くと、女性陣が^{おにぎり}握飯を持ってくれたと言う。「其れは有り難い。何か買って行くから大鍋で湯を沸かして、其れと大盛用の丼を人数分用意といて下さい」と私は頼んだ。

スーパーで買い物をして里麴屋へ着く。家の前辺りも雪掻きをされていて車を停め易く整備されているが、其れでも^{さつき}最先からずっと雪が降っているので、もう五糎は積もっている。軒下には氷柱がずらっと垂れ下がっている。其れを見て町と山の差を思い知らされる。家の中に一歩足を踏み入れると、先日の黴臭い臭いもなく、蜘蛛の巣も綺麗に取り払われていた。清潔さが漂っている。

松永に何気なく先日の掃除の時に、全員が集まったか聞くと、ニッコリ笑って頷いた。

竈二つに薪が燃えていて、大鍋と中鍋に湯が沸いていた。部屋の中央には襖があり、奥の部屋は分からないが、手前の部屋のは^{カーペット}敷物が敷いてあった。四角に間隔を空いて^お麦酒の空箱を置き、其の上に長板を載せて机に設えてある。其の囲いと中央の土間に、一個ずつ^{コンクリートブロック}人造石角塊の上に一斗缶を載せ、其の中に^{あかあか}練炭と豆炭が^{メートル}藪々と燃えていた。他の暖房器具とは違う暖かさ^{スライス}と臭いがある。先日来た時に、軒下に幅三十糎、長さ三米位の板が数枚有ったので、台に使えば良いと道具類を書き出している時に話をしていたのだ。其れを水洗いして早速利用している。

土間の片隅に酒と麦酒の空箱と、長板が何枚も立て掛けられている。人数が多いとはいえ、一日でよく此れだけの準備が出来たものだ。土間の流し台の脇に、二枚の板を合わせて台を作って貰う。其の上^{ぶり かま}に買って来たものを出して、作る準備に取り掛かる。^{ぶり} ^{も、} ^{スライス} ^{ざる}

先ず、鰯^{いし}鰹^{いし}蓋^{がい}、鰯^{いし}身^み、鮭^{さけ}身^み、鳥^{とり}腿^{たい}を一口位の大きさに切る。剥^は切^きした豚^{とん}肉^{にく}を^あ筧^かに入れ、熱湯を掛けてから水洗いをする。たった其れだけで灰汁^あ抜きと鍋に入れても肉同士が引っ付かない。白菜は茎の白い部分を縦四^よ纏^{まと}に短冊切りにすれば、見た目にも綺麗で味も染み込み易い。

此れで下拵^{しも}えは完了である。

大鍋の七分目まで湯を沸騰させ、醤油を硝子容器^{コップ}八分目に、魚類と鳥腿^{もも}を入れ、沸騰し掛かってきたら短冊にした白菜を入れて蓋をする。沸騰したらチキンラーメンを十袋を入れる。有る程度^{ほく}麺^{めん}が解^とれてきたら、豚^{とん}剥^は切^きと野菜の残りを^{スライス}に入れて蓋をする。再度、沸騰したら軽く掻き混ぜ、一分もすれば出来上がる。其の間に湯の中に漬けて置いた大盛用の井を台の上に置いておく。金属桶器^{ばけつ}に熱湯をかけてから、スープを入れて井の中に分けて入れていく。少し軽くなった大鍋を台へ持って来て盛り付けをする。平面網と菜箸の両手使いで、麺を掬い上げて分けていく。

素早い動作に皆は啞然としている。

出来上がった物から順番に部屋の台の上に置いていく。

全員に井が行き渡り、一齐に、

「戴きます」と、手を合わせて食べる。

暫くの間、流し台の水の音と麺を啜る音しかしない。

誰かが「美味しい」と発した途端、一齐に言葉が飛び交う。

「即席ラーメンで此んな食べ方が有るとは知らなかった」

「何でや。魚と豚肉に鶏肉が入っているのに……、如何なっているの？」

「チキンラーメンやから出来るのであって、他の即席ラーメンでは出来ないよ、魚の身も入っても違和感ないやろう。其れは何故かと言う事は、此れから色んなスープを作っていく段階で解っていくと思う。其れが経験と勉強です。『魚、豚肉、鶏肉、野菜』が入った中華麺。此れもラーメンです。即席スープだけど、此の味と材料を覚えておいて下さい」

私の説明に頷き乍ら、ラーメンと握飯^{おにぎり}に食らいつくといった感じで食べている。

大鍋の具もスープも全部食べ終わった。

「未だ、どれだけでも食べられる」と、何人かが言うと、園木が、「大食い大会じゃないんやで。満腹になったら味が判らん様になるやろ。堅確^{ちゃん}と覚えとくように」

「其れは無理や。一回では覚える事が出来ません」

催促を含んだ中土の言葉に哄笑が沸き上がった。

里^り麵屋^{めんや}が和やかな雰囲気^{おんけい}に包まれた。

後片づけを終えると庭に集まり、二輪牽車^{リヤカー}で屋台を作る所を教えた。

「二輪牽車の内側三方と、床に薄合板^{ベニヤ}を取り付ける。前方は開閉式の扉にする。薄合板の内側と床^{トタン}を全て亜鉛鉄板^{ブリキ}か鍍力を打ち付ける。七輪の置く所に止め板を打ち、移動しない様にする。中の区切り板には、内側だけ亜鉛鉄板^{トタン}を張ればいい。亜鉛鉄板を寸胴の円形部分を削り抜き被せる。後の部分は木で被せて井等の物を置ける様にする。一番大切なのは練炭の一酸化炭素が充満するので、各所に一個ずつ必ず空気穴を作る事。穴の大きさは一円玉程度でいい」

手振り身振りで説明をした。

「後は自分達の思う様に作ればいいが、其の時代の事を考えて作って欲しい。其して釘一本でも打って自分の手垢を付けて欲しい。何人かの人にも話をしましたが、ラーメンの原点は^{リヤカー}二輪牽車無しでは語れないからです。自分の足跡として必ず触れて下さい。其うする事で本当の支那生地麵が解ってくると思います」

納得した顔で私を見ている人、少し紅潮している人もいる。

皆から遣る気が漲っているのが、^{ひしひし} 轟轟 と感じられる。

帰り際に幅二 ^{メートル} 米、深さ一・五米位に掘ってくれた穴を見る。

此れなら立派な穴である。

「出来るものなら、火が全て消えてから捨てたいのだが、時間的にも其う言うはいかないので、此の方法が一番安全なのです。其の上に土を被せて水を掛ければ其れで良しです。直接に水を掛けると、灰が舞い上がり凄いい事になるから要注意する事です」

火の始末と安全への配慮は^{くど} 諄い程伝えた。また、^{ごみ} 塵芥は一つ残らず持ち帰る様お願いした。決して埋めたりしない様にと念を押す。

明日、全員が集まると言う。

私は明日の午前中は予定があつて来れない事を言って、佐藤君に送って貰う事にした。

車に乗ろうとした時に、松永が屋台は、と言う。

^{うっかり} 不知不識していた。肝心の置き場所を忘れていた。

家の後ろは山で風除けにもなるし、流し台からの裏口も有るし、^{テント} 天幕を張るのに便利な木も有るから^{ここ} 此処に決めたいと思った。

だが、其処は滑り落ちた屋根雪が一 ^{メートル} 米 以上も積もっている。

すると、三十代の男性達が、「任せて下さい」と言う。

大体の場所を、木とか屋根を目印に言って帰る事にした。

車の中で佐藤君と東原君に、

「君達のお蔭でおっちゃんの夢を叶えてくれて有り難う。皆にも宜しく伝えといてね」

^{とんで} 「途方もない。皆凄く喜んで、やる気と覚える気満々ですよ」

「本当だね、其れは良くわかる。皆を見ているだけでも気持ちがいいよ。其れで君達が立ち上げた会だが、リーダーは松永さんで、補佐は園木さんと佐藤君でやって貰おうと思います」

^{とんで} 「僕なんて途方もない」

佐藤君が慌てて固辞したが、東原君と二人でお願いして了承をして貰った。

家に着くと、宅配便が停まっていた、名古屋の姉に頼んでいた品物が届いた。

「何か良い物ですか」

「良い物だよ。見てみるか」

箱を開けると二人は少し驚いた声を発した。

鶏ガラ、頭、足、皮である。

「如何するんですか」

「此れで大事なものを作るんや。今度皆と一緒に作る時に説明するからね」

彼等が帰った後、早速作りに掛った。妻が帰って来る迄に台所を空けて置きたいからと、品物を早く使いたいからである。約一時間半弱で出来た。

日曜日の朝、昨日と同じ様に雲が覆い被さっているが、新雪は新たに積もってないし降ってもいない。風も全然ないので寒くもない。

用事を済ませて十時半頃に帰ってきた。

残りの調理法を書き上げ、来週使う品物の発注と買い物をするものを書き出した。

軽く昼飯を食べて炬燵で転寝をしていたら、一時前に松永から電話が有り、「手が空いていたら、屋台も殆ど出来たので見に来て欲しいのと、全員が集まっているので、会則が出来たら発表して欲しいので今から迎えに行きます」

私の方は書きあがっているから、今から複製^{コピー}をするから家の近くのコンビニに来て呉れる様に頼む。

園木と三十代の原田が迎えに来てくれた。

車中で園木が今日の昼に食べた即席ラーメンの事を話しだした。

「師匠の言ったとおり別の即席ラーメンでは、全く食べる事が出来無かった」

「魚類が全く合わないのと、悪臭^{くさ}い臭いがしたやろう。其れと麺が直ぐに延びたやろう」

「仰有^{おっしゃ}る通りです。其れで皆と言っていたのですが、此れが他の人が作ったものなら不味いで終わりだけど、自分達で作ったから味の違いが分かった訳で……、師匠の言わんとする所が分かりました」

「正直に聞きますが、意図的にチキンラーメンをああ言う風に作って食べさせてくれたのですか」と、原田が訊いてきた。

「其うです。此れも皆が言うラーメンの種類です。如何して其うなるか自分でも考えよ、と言いたい訳だけど、貴方達も何回か作っているうちに自然と分かる様になります」

なんだかんだと話をしている間に里麵屋に着いた。

車から降りると、全員が横一列に並んでくれている。

互いに挨拶をして、頭を下げて礼をした。昨日チーフ達三人が話し合っているのが少し聞こえた。

「仲がいいのは良いけど余り馴れ馴れしくなると、統制力が取れなくなるから、互いに礼儀だけでも保ち、其の一環として綺麗な言葉と挨拶を守る事にしよう」と話をしていた。いろいろな考え方とか、行動力は流石だと思う。私も其れに従う事にしようと決めた。

屋台を見て唖然とした。

屋台職人が作った様な凄い出来栄である。本当の屋台は二輪牽車^{リヤカー}より幅が狭いが、私も二輪牽車で作った屋台を見た事は無いが、此の大きさを利用して本当に上手に作ってある。四本柱も^{しっか} 眩りとしている。幾ら十五人で協力して作っても此んなに上手く作れない。其れも一日で考えられない。

車から人垣を見た時に、身の熟^{こな}し方からいって大工と思われる帽子を被った人がいた。其の人を探して顔を一瞥^{チラ}ッと見て二度驚愕した。

三十代の女性で皆から「あいちゃん」と呼ばれる、中木戸あい子である。

知らない顔をして大声で屋台を見乍ら、

「駄目だよ、松永さん」

皆一瞬凍りついた様になった。

「皆さんで作る様にお願いしたやろう、其れを幾らお金が有っても、職人さんに作って貰ったら意味がないやろう」

全員に少し安堵の笑みが見えたので、透かさず彼女に指を指して茶目っ気に、

「ねえ、あいちゃん。職人が作ったら駄目だよー」

「おっちゃん吃驚させんといて。怒られたと思った〜」

「吃驚したのはおっちゃんの方や、皆で作ったのは分かっているが、指揮したのはあいちゃんやろう」

「あいちゃんが指図したのが如何して分かったんですか」

「身こなの熟しを遠目から見るだけでも分かるよ」

「流石ですね」

戸田の夫が、頷き乍ら感心していた。

「実は彼女は大工仕事が趣味で、特に棚とか机が得意で此の作業ならお手の物です。彼女の家には作業場もありまして、昨日から二輪牽車リヤカーを持って行きまして、時間の有る人が集まり、全員が手伝いました」

松永が得意顔で説明をしてくれた。軽運搬車トラックの荷台に屋根が置いてある。後は取り付けるだけになっている様だ。よく見ると嵌め込み式はになっている——大した腕と言うか、此れはもう匠技である。

「では皆さん、屋根を付けたいのでお願いします」

あいちゃんが、誘導と指図をして一発で決めた。`凄い、の一言である。

屋台の中央もりじおに盛塩もりじおをして、御神酒を屋根から順に、全体にまんべんなくかけ清めた。

全員で二拍手を打ち、火の安全と成功を祈って頭を下げる。此の儀式は、大阪の時に見聞きしたものである。

家の裏に回り、屋台の置き場所を見に行く。綺麗に雪搔きされており、其の雪が高く積まれ、山裾に沿って曲がっている。まるで要塞の様である。

屋台を持って来て位置を決め、青天幕で一応屋台を張ってみる。軒下から竿竹を数本持って来て貰い、木を何本も利用して天幕テントを切ったりし乍ら徐々に小屋になっていく。皆が其の変化に呆然と見とれていた。私も久しぶりに屋台を組んだが、未だに腕が落ちていないと自分で認めた。

少し天幕が足りないので、今度までに用意しておく様に頼む。屋根に一枚分の天幕を使用するので、屋台の分を引いても十畳位の広さは有ると思う。

此れだけの広さがあれば何とかなるだろう。

男性軍に屋台の組み方を有る程度覚えて貰った所で、天幕を外して、木にくくり、竿は其の儘にして置く。

陽も大分傾いてきたので、後片付けをして帰る事にする。

後始末が終わった後、会則の書いた纂録^{メモ}を配り、松永に呼んで貰う。

会則

一、火の扱いの雑な人、煙草のポイ捨て、飲酒運転（其れを知っていた人も含めて）、物を粗末に扱う人、物のポイ捨て。

以上に準じる者、如何なる事情があろうとも、即、脱退して貰う。

一、塵芥^{ごみ}は全て持ち帰る事。

一、携帯電話は、現場に持ち込まない事。

一、他のラーメン類の評価批判はしない事。

一、リーダーは松永氏。チーフは園木氏、佐藤氏とする。

以上の事を守って下さい。

「皆さまのお陰で此の会が出来ました。本当に有り難うございます。里麴屋は皆さんが作ったと言う事は忘れないで下さい。会則は書いて有る通りです。此の会を最後までやり遂げるには、互いに規則規律を守らなければ絶対に無理です。明治、昭和、平成と時代遍歴を通じていく味だと言う事だけは^{しっか}りと頭に入れておいて下さい。何か質問の有る人は訊いて下さい」

何となく皆が^{そわそわ}介然している。学生達は「お前が訊いてくれ」といった素振りで互いを見つめ合っていた。

「携帯の事やろう。今急に言われたから動揺していると思うが、よく考えて欲しい、携帯電話を誰もが持つ様になったのは平成に入ってからです。今回の此の会は、ラーメンのルーツを探る事ではなく、最初から掘り起こしていくというのが前提です。ですから当然其の時代には無いんです。其れが如何に不便だったかと言う事を知らないで、時代錯誤はするし思考力が乏しくなります。其ういう事ですから守って下さい」

一応、全員が返事をしている。一寸気まずい空気が流れたが、直ぐさま自分達の行う事が理解出来たのか、会則の紙を大事其うに折り畳んでいる。

最後に明るく挨拶をして、松永と藤岡君に送って貰う。

三週目の土曜日の朝、いよいよ今週から佳境に入る。

望みと期待からか、胸が躍っている。

三日前から雪が降ったり止んだりし乍ら、道筋に五十糎程積もっている。今は少し青空も見え、少し肌寒い。

今日は、里麴屋で煮豚と支那乾筍^{しなちく}を煮てから、麴の話をしたと思っている。

午前八時前に松永と佐藤君が来てくれた。

私の荷物を積んでから近江町市場へ向かう。

豚肉、野菜、調味料を買い、其の足で店をやっていた時に使っていた麴屋に行く。麴屋の主人

とは久しぶりに会ったので、大変喜んで呉れている。

主人には今後の事を話をして、協力して貰える様、松永と佐藤君を紹介して願います。

里麴屋に着くと例の如く横に並び、朝の挨拶を互いにする。戸田の夫以外、皆が集まっている。戸田夫人が、夫が此れないときは全て録音させて欲しいと願う。其んな事は何の影響も無いから承知する。

裏にまわると雪掻きもされており、屋台が堂々と立っている。^{テント}天幕は私が来てから皆と一緒に作ると言う事で、其の儘になっている。園木には屋台の火入れを頼んでおいたので、既に二つの寸胴には湯が沸いていた。其の湯を捨てて水を入れ、沸騰したらまた捨てる、其れは消毒の為で、二、三回繰り返す様にも言っている。

屋台を一回りして気がついた。^{リヤカー}二輪牽車の前輪は少し低くして有るので安定しているが、後の方は止め足を付けて無いのに気付いた。

あいちゃんを呼び、安全の為に屋台の後ろから見て、左側の角に五十^{センチ}位の長さの角棒を付け、動かす時は紐で上に上げて、踏み台を作って欲しいと頼んだ。

裏口から家の中に入ると生活感が漂っている。竈二つには大鍋と中鍋が掛けてあり、七輪にも中鍋が載っていて、どれも湯が沸いていた。

先週と同じ位置に一斗缶が置かれ、練炭と豆炭が艶々と燃えていて、他の暖房器具とは違う暖かさと匂いがある。

台所では昼に食べる材料を女性軍が用意をしている。

「チキンラーメン鍋ですか。好きだね」

「違うよ、勉強の為だよ」

中土が真顔で言ったら、ニコリと笑う。先週のうちに園木から聞いていた事と同じ事を説明しだした。

初めて聞く様な振りをして、聞き終わってから、

「其れが勉強やんか、其うやろう」

「其うなんだー。知らなかったわ」

中土が恍けた様に言ったので、全員が放笑した。

本当に^{ほのぼの}仄々とした里麴屋である。

煮豚と^{しなちく}支那乾筍の調理法用紙を全員に配る。

『煮豚』

豚バラか豚モモ、約五百^{グラム}瓦につき、水五百^{cc}立糶、醤油四百^{cc}立糶

味醂^{cc}百立糶、砂糖百二十^{cc}立糶、玉葱^{たまねぎ}一玉、人参一本、大蒜^{にんにく}二個、鷹の爪一本

豚肉塊二百八十^{グラム}瓦前後を、晒木綿か風糸で三糶間隔で巻いていく。水と醤油を入れ、少し湿ってきたら砂糖と味噌に豚肉を入れ、肉灰汁が浮いてきたら綺麗にとり、野菜類を入れる。玉葱を四等分に切り、人参は皮が付いたまま三糶位に切る。大蒜は丸のまま横半分^{グラム}に切る。落とし蓋をして中火で二十分位煮た所で、割り箸で豚肉の中央の所を刺し、透明の汁が出てきたら、火が通

っていて出来上がり。直ぐに取り出す事。

タレは継ぎ足して使っていくから、野菜類は取り出して捨てる。

『支那乾筍』

塩漬^{しなちく}け支那乾筍五百^{グラム} 瓦^{cc}、醤油二百立^{cc}、味^{cc}酥百立^{cc}、ゴマ油五十立^{cc}。

塩漬^{しなちく}け支那乾筍は一晩塩抜きしたのを鍋に入れ、水^{しなちく}を支那乾筍がひたひたに浸かるまで入れ、醤油と味^{しなちく}椒を入れて中火より少し弱めにして炊く。十分程したら味見をして、柔らかくなってい^{フライパン}たら^{フライパン}筍に入れて湯を切る。半分位^{フライパン}長柄鍋に入れて、火に掛けたら長柄鍋を振って水気をとる。水^{フライパン}気が取れたら、胡麻油二十五立^{cc}入れて軽く混ぜて出来上がり。

長く熱すると風味が無くなる。

土間が広いとはいえ、十五人もいたら動きにくいし見えづらいので、台と七輪を部屋寄りに移動して半数の人は部屋に上がり見て貰う。

責任者に前もって四班に分けて貰った。

先ず一班の人達から煮豚を作って貰う。

調理法^{レシビ}通りに作れば^{はかど}いいのだが、最初から^{はかど}抄らないので、私が少し手^{はかど}伝い乍ら口頭で説明を加えた。其の方が憶え易いだろう。

七輪に四^{リットル}立^{キロ}の寸胴を載せて、豚肉二^{キロ}匁分の水と醤油を入れて沸くのを待つ間に、豚肉を筋目に沿って七つに切り、晒布^{さらし}で強く巻いて、湯を掻き回し乍ら砂糖と味^{あく}酥を入れてから、豚肉を入れる。野菜類は切って用意をして置く。沸騰する前に、泡と一緒に灰汁が浮いてくるが、其の中の油灰汁は余り綺麗に取らずに、少し油灰汁が残っている方が、後から味が染みてくる。後は野菜類を入れて、鷹の爪を入れたら、七輪の戸口で中火の火加減にして落とし蓋をして完了である。

煮豚が出来るまで三十分前後の時間がかかるので、二班の人に支那乾筍^{しなちく}を炊いて貰う。

支那乾筍^{しなちく}は三日前に買って来て、一^{キロ}匁を一晩塩抜きしたものを皿に入れ、皆に一本ずつ食べて貰う。

「塩抜きは此れ位ほんの少し塩が残っているのが良い。此の塩味を憶えておいてや」

竈の一つに中鍋を乗せて、支那乾筍^{しなちく}より五^{ミリ}耗程多い目に湯を入れて、醤油と味^{あく}椒を入れ、中火より少し弱火になる様に薪^くを焼べたら、火加減を調整し乍ら炊く。二つの鍋から美味しそうな匂いが、家の中で充満している。煮豚を炊き始めてから二十分が過ぎたので、豚肉の一つ取り出して割り箸で中央を刺すと、薄赤い汁がでた。

「此れで八分の出来です。後は十分前後で出来上がりですが、^{ここ}此処で必ず火加減を確かめて下さい。七輪に入った練炭の火力は、ずっと同じ状態ではありません。使用量に依って火力が異なる事をよく覚えておいて下さい。皆さんも見たとおり先程より少し火力が強くなっています」

七輪の戸口を部屋向きにして有るので、土間の人と交互にしゃがみ込んで見ている。一班の東原君に調整する様に言う。長身の彼は、鍋の様子を見たら^{ひざまず}跪いて、七輪の戸口を開閉して調整

をしている。一方の竈の薪の火加減も、二班の戸田の妻が付きっきりで見ている。

全員が改めて火の大事さと大変さが身をもって分かった様である。支那乾筍も炊き始めて十分程したので、皿に入れて皆にも味見をして貰う。

「味が薄い。堅い」と何人かが言う。

私も食べてみると、少し味が薄くても後から味が染みってくるが、これは少々薄いので、醤油を適量足して混ぜた。「固い」と言うのは品物にも依るが、確かに少々固いので、酢を硝子容器の五分の一程入れて混ぜると女性軍から驚きの声がしている。

「煮るもので堅い物なら、何でも酢を入れたら柔らかくなるよ」

煮豚の時間が来たので、割り箸で刺す。

「透きとおった汁が箸の周りに薄っすらと出ている状態が、最高の出来上がりです」

直ぐに平網で掬い上げて、長平皿バットに置く。

全部取り出してから中鍋を七輪から外す。

「出来たと思ったら一秒でも早く取り上げる事。少しでも炊きすぎると、乳豆のような白く固まったものが、箸を刺すと出てきます。其うなると身が締まりすぎて堅くなり、肉がカスカスになるから要注意する事。また火から放して鍋に其の儘入れておくと、身がふやけてボロボロになって使い物にならないから、本当に気をつけて下さい」

話をしているうちに煮豚の湯気が消え、光沢が出て来て本当に美味しそうである。煮豚の長平皿バットを手にして移動しようとした所、中土が物言いをつけた。

「おっちゃん、味見しようよ」

一斉に歓声と拍手が起こった。

中土はこうした扇動をよく起こすが、全く嫌味が感じられない。金沢ではこうした性格や言動を「チャベチャベ」していると言い表す。

「今は無理です。もう少し冷めてからにします。熱い時に切ったらボロボロになると、味が染み込んでいないから、もう少し後から食べましょうねえ～」

中土と話していると、こっちまで釣られしまい、口調がおかしくなってしまう。彼女は『里麴屋』のムードメーカーでもある。

「煮汁は追い足して使用しますが、野菜類は其の都度捨てます。其の時は桶器ばけつの上に笊を載せて、野菜類を平網で掬って入れると、一番美味しいタレが落ちます」

話し乍ら平網で押さえて絞る手順を見せると、皆は感心した様子だった。

「食べ物を粗末にせず、手間暇かけて料理を作れ、と師匠が言っているのが分かりますか？」

松永が全員に諭す様に代弁すると、「分かりました」と全員が応えた。

——おっしゃおっしゃ仰有る通りです。

私も顔色で答えた。

火が通った支那乾筍しなちくを笊に揚げた。

「調理法に書いて有る通りやけど、おっちゃんが一回やるから見とっとてや。別に難しい事やない」

フライパン 1.かちく

長柄鍋に支那乾筍を入れ乍ら、

「こうやって思い切って下から少し斜め前に腕を伸ばすと、支那乾筍が上に跳ぶやろ。此れを何回かやると水気がなくなる。此処に胡麻油を入れて三回から四回程まわして出来上がりや。此れが難しければ、箸か杓文字しゃもじで混ぜてもいい。胡麻油を入れたら早く混ぜてや。長い間やっていたら風味が飛んでしまうからな」

後二回分有るので、一班と二班の人に作って貰う。四苦八苦し乍らも其れなりに出来上がり、皿を入れて味見をする。

「柔らかくて美味しい」と言う。

此れで明日の準備が調った。

気がつくともう十二時前だった。中土が昼食を作っても良いかと訊く。

丁度いい頃なので女性達に用意を頼み、其の間、男性達には天幕の張りを頼んだ。木を利用して竿竹しっかで睨りと屋台を支える。其の竿竹に間隔を開けて天幕を結んで、隙間が出来ない様に屋台を囲んで、最後に一枚の天幕を被せて屋根を作った。此れで少々の風ではびくともしない。

何処から見ても小屋と言うよりは部屋である。屋台の分を引いても十畳は有る。全員が入ると少々窮屈かもしれないが、四人ずつ食べる台も作る事が出来るだろう。

途中で人数も多いので、佐藤と他の二人を呼び、部屋で麵包みを教える。新聞紙の一面を八分の一に切り、一個ずつ紙に麵を包んでいく。何故こうするのか、と訊かれたが、後で麵の話をする時に説明すると告げる。此処迄、其れ其れの動き方を見ていると、やはり個性が見えてくる。同じ調理法レシピで作っても、各自の味が出て決して同じ味にならない。各自の個性も立派な調味料として味が出来ている事を、皆は後で知る事になるだろう。同じ一品の料理や食材で、十五通りの味が食べられるかと思うと、自然と笑みがこぼれた。

天幕の設営も終わり、麵包みも出来た所で、チキンラーメン鍋も出来あがり、盛り付けを手伝う。

具は豚スライス剥切、鶏肉、ブリ身、タラ身、牡蠣、野菜類が入っている。

全員に行き渡り、手を合わせて頂く。

此の前と同じ様に流し台の水の音と、麵等を啜る音しかしない。

「先週と全然違う。美味しすぎる」

「本当に信じられない。生牡蠣なまがきが入っているのに味が壊れていない」

いろいろな感想がでた。

「まだまだ中華麵のスープの奥深さと、不思議さは此んなもんじゃない」と、言いかけたが止めた。

最初から確信に触れて洗脳してはいけないと思った。

後片付けをして部屋に集まり、麵の話に入る前に「梘水かんすい」（鹹水）についての説明と纂録メモを全員に配る。

『梘水かんすい』とは、中華麵を作る時に用いるアルカリ性の水の事。

小麦粉を捏ねる時に梶水を使うとアルカリ性に因ってグルテンがよく形成され、粘弾性が増し食感をよくする。また伸展性も増す。アルカリ性になる為、小麦粉の色素（コラボン色素）は中華麵独自の黄色に変化し、同時に香りも生じてくる。梶水は食品衛生法により食品添加物にされており、とくに検定が必要と定められている。本来は天然に産するものを用いていたが、現在は炭酸ナトリウム、炭酸カリウム等の品を水に溶かした人工の梶水が、用いられている。天然物は、採取場所に依って其の成分は異なるが、主に炭酸カリウムである。

『日本大百科全書』には此の様に書かれている。

「梶水については読まれたとおりで、其れで麵を作りました。其の麵を使い最初に支那蕎麦を作った人を、仮にA氏とします。A氏は粉を手で捏ねて作ったのでしょう。おっちゃんは機械で作った事は有るけど、手で捏ねて作った事がないので教えられませんが、如何しても作りたければ手程きして呉れる人を紹介します。此処では既製品——、専門の麵屋に作って貰った物を使い
ます、麵の作り方と麵の湯でかたの調理法を書いたので、先に読んで頭に入れて下さい」
コピー
複写をした用紙を皆に配る。

「誰か朗読してよ」

何気なく皆の目が中土に向いた。

「声が悪いよ」

「だけど顔は綺麗だよ」

おっしゃ
「仰有る通りです」

悪びれもせず中土が言った途端、大爆笑となるなか、立ち上がって読み始めた。

『麵を作る』

粉の捏ね方は日本蕎麦とは其うは違わない。麵に使う小麦粉は、其の頃の支那国ではない、良品な物を使っていた事は間違いない。日本では明治三十三年から、機械製粉で大量生産で作る事が出来値段が安くなった。

然し支那国の品質とは大分違ったと言う。A氏は日本の製品を使っていた訳である。其の頃は今の様に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉と分けられては無かった。手打ちの場合は殆ど中力粉を使う。其れで強力粉と薄力粉を混ぜて作ったと言う。

小麦粉の量の三分の一の水と、梶水一パーセントを入れて捏ねる。日本は四季が有るので、其の時の季節、天候に因って梶水の量を変えていく。なるべく多く捏ねた方が良い。其うする事に因って弾力性が出て、麵になった時に腰の強さが違ってくる。機械で作る場合でも三回か五回程、輪転圧機に通した方が美味しい。湿気の有る所、曇りの日、雨の日等が一番作るのが難しい。

生地麵が出来上がったら一・五^{ミリ}耗から三・五^{ミリ}耗位の厚さに切り、一玉百^{グラム}瓦から百五十^{グラム}瓦位の量に小分けする。木箱に二十個から五十個位、重ねない様にして並べる。風邪をひかさないう様に紙（小麦粉の空袋が一番いい）か、布等で包みこむ。湿気のない所、風通しの少し有る所で一晚寝かせる。其うする事に因って麵の中央に真が出来る。

もう一つ美味しくする為には、一晚寝かした麺を新聞紙の一面を八つ切りにして一個ずつ包み、もう一晚寝かせると甘みと伸展性がより増す。

麺を風邪をひかすとバサバサ、ボロボロになって商品としては使いものにならない。

『麺を茹でる』

大きな鍋か寸胴に ^{たっぷり}横溢と水を入れて沸騰した処に麺を解して入れる。

寝ていた麺に命を入れる時である。湯は必ず沸騰させ続ける事。其うすると麺同士が擦れあって、麺の真が柔らかくなり、モチモチ感がでて、外側は歯ごたえの有る柔らかさになる。麺の太さ、堅さで茹で時間が異なるが、麺一個でだいたい一分三十秒前後になる。麺玉が複数になる程、時間が短くなる。麺の柔らかさ、堅さは麺の泳ぐ速さで大体わかる。少しずつふっくらしてくると、少しずつゆっくり擦れ合い乍泳ぎます。

本当に優雅な泳ぎである。

此処まで ^{しっか} 睨り茹でると、食べる時に麺にスープがついてきます。其うなるのが、本当の支那生地麺の茹でかたで有ると、師匠からきつく教えられました。

中土が読み終わって、皆から拍手が送られてくる。

兎も角土間の七輪の大鍋の湯が沸いているので、先ず一度茹でて貰う事にする。

「調理法に書いて有るとおりになるか如何か、自分の目で見定めて下さい」

湯の沸騰した処へ、麺四個を ^{ほぐ} 解し乍ら入れると、麺が上から下へと速い回転で回っていく。其のうちに麺が絡みあい擦れ合って、沸騰した湯の波に乗り、ゆっくりと回転し乍ら泳いでいる。皆の目は大鍋に釘づけになっていた。

此れで麺を茹でる事の大切さを、少しは分かって呉れるだろう。

其の間に煮豚の紐を取り、五糎位切り、縦に三つ切り、其れを縦に短冊切りにする。後三個程、女性達に切って貰う。麺を平網で掬い乍ら井に小分けにする。全部掬い上げた所で五個の麺を入れる。小分けにした麺の上から醤油を掛けてから煮豚の短冊切りを十本ずつ載せる。

「此の食べ方に今は何も聞かずに食べて下さい。其して感想を述べたりはしないで下さい。後日、詳しく説明します。だから其の時まで味を覚えておいて下さい。中土さん煮豚は美味しいか」
「最高に美味しいよ。だけど此れだけでは分からないです」

園木が中土の口真似をして大笑いとなる。

食べ終わり後片付けをしてから、^{ばけつ} 麺挙げの練習台を作り、桶器を三個乗せて、其の中に水を八分目まで入れ、其の中に糸蒟蒻を入れた。

「麺茹でに書いて有るとおり、麺挙げるは簡単ではありません。此れから地獄の特訓をします。初めから生麺では勿体ないから、先ず糸蒟蒻で練習をします。だけど本当の麺と思ってやらんと駄目だよ。先ず麺をすくいあげたら上に上げて手首を回す」

平網で麺を上げる練習である。手本を見せて三人ずつ交代でやって貰う。

——難しい。

——出来ない。

方々から至難の声が挙がる。

「平網の先を立てて入れる、其して手首を回し乍ら上に上げてくる。上にあげたら^{フライパン}長柄鍋を振る様に腕を前に出し、肘を引くやり方と、先にやった手首を回すやり方がある。どのやり方でもいいが、擁するに湯切りを早くする事です。三回から五回位で仕上げる様にして下さい。佐藤君、平面網は後五本程無かったか？ おっちゃんが持ってきたものも有ると思う、其れと網の数に合わせてタオルを持って来て欲しい」

佐藤君とあいちゃんが、平面網とタオルを持って来てくれた。

タオルを水で絞り、広げて網の上に乗せる。

「皆さん一瞬と見といてや。此うやって上に上げて手首を回すか、腕を伸ばしたり引いたりしたら自然とタオルが丸くなってくる、此れで麵一丁上がりです」

皆は^{きょとん}朦朧無心とした顔をしている。

全員が三回りした所で後片付けをして屋台に集まった。

十五人が天幕に入ったが、思ったより余裕がある。ただ、屋台が中央ではないので、麵挙げと盛り付けを殆どの人が見れない。外に出て周りを見ると利用出来る木が何本か有るのと軒下も利用出来るので、明日もう少し中の屋台から見て、右側を伸ばして反対側からも見れる様に工夫しようとして話合った。

誰かが小さな声で、「家の中に屋台を入れれば」と言ったが、聞こえないふりをした。いま説明するより、後でゆっくり説明した方がいいだろう。

屋台と天幕を外して、明日の予定を話し合った結果をリーダーが言う。

「里麵屋に七時までに集合して下さい。支那スープの係は三班で煮豚を今日は少し食べたので、其の分を四班の人に煮て貰います。肉と先程師匠から頼まれた天幕は、今日中に買っておきます。その他の事は師匠の指示に従って下さい。師匠、後何かありませんか」

「最先の^{さっき}麵挙げの時に誰か腱鞘炎になると言っていたが、其処までなったら立派な麵挙げ職人になれます。其うなったら美味しい麵が食べれます。でも、手首を痛めては駄目だよ。其うならない様に工夫して頑張ってください」

皆が苦笑いをし乍ら、頑張ります、と力強く声をだした。

「誰かが丸籠^{デボ}を使えば簡単なのに、と言ってましたが、其れは問題外です。此の件については、全て作り終えた時に詳しく説明をしたいと思っておりますが、其れでも大事な事なので、一つ分かり易く言っときます。現在殆どの店では、丸籠で麵挙げをされていますが、あれは中華麵を茹でる道具ではありません。今から三十年前の昭和五十年代に入ってから使われる様になったものです。今度、平面網と丸籠は何処が違うのか、麵茹でをしてみましよう。皆さんも今日少しだけ練習をしてみて如何だったか、調理法^{レシピ}を読んで考えてみて下さい。其れと一人だけ携帯を持ってきた人がいました。もう一度だけお願いしときます。おっちゃんが知っている事は全て教えます。皆さんもお金まで出して習いに来てる訳です、何故此の会が出来たのか、先に話した麵の事も含めて、もう一度よく考えて下さい。きつい事を言うけど、基本と規則規律を守れない人は去っ

て下さい。其ういう事で明日の朝、此の全員が集まる事を願って今日は此れで解散。お疲れさまでした」

松永の運転で、学生の藤岡君が同乗して送ってくれた。

最後は少し変な空気になったが、明日からより一層緊張感が出るだろう。

忠言した事に後悔は無かった。

「師匠、いよいよ明日からスープですね」

松永が^{うきうき}昂揚した声で話す。

本当に此んなに順調に事が運ぶとは思ってもいなかった。

「人数が集まると何でも早く作れるけど、特に今のメンバーは凄い人達の集まりだね」

「^{とんで}途方もない。師匠の段取りと指導のお蔭です」

「互いに褒め合いをしていたら世話ないな」

三人で大笑いをする。

「誰かが携帯を持って来ていてすみませんでした。申し訳ないです」

「松永さん、気にしなくてもいいですよ。其れに却って良かった。彼は携帯を持ってきたのも忘れていたんだろうし、^{マナーモード}架かってきた時は消音状態になっていたのに、もの凄く慌てふためいていたから反省しているだろう。何より彼ならきつい事を言っても大丈夫だと思ったから言ったんです。だけど今後は約束を守らない人は嘘をつくし、いい加減な事を人に喋るから気をつけましょう」

「皆にももう一度注意しておきます。其うでないと、ただの遊びになってしまいますから」

其う言って大きく溜息をついた。

家に着き、明日の朝六時半に迎えに来ると言って帰って行った。

日曜日の朝、^{いつも}平生のとおり^{ひめ}に姫猫が妻を起こしに来る。其のついでに私も起こされる。六時過ぎに車のエンジン音がして、窓から覗くと松永と三十代の山下が来ていた。外に出ると空は雲は無く、身を削る様な寒さである。今日使う品物と他の品物を車に積んで、里麴屋に向かう。車の中では、三人は^{いつも}平生より声が大きく、少し興奮している。

早くも一斗缶には練炭と豆炭が純々と燃えている。昨夜、雪が降ったみたいで、家の方より雪が多く屋台の屋根に二十糎程積もっている。

「私達は運がついています。肌は突き刺す様な冷たさで身体は縮むし、耳は千切れ其うな寒さやろう。此んな日は金沢でも一冬に何日もないやろう。今日みたいな日と^{かんかん}真夏の強射照りの日は、放っておいても最高のスープになります。但し、家の中は駄目だよ。湿気のせいだが、家の中で食べる時と外で食べる時に味が違うと思う時が有るやろう。気分だけが原因ではないのです」

皆が頷いた。

「つまり屋台を家の中に入れると味が落ちるのです。今日の天候に感謝して作りましょう」

昨日の内に、手前のスープ缶の七輪に火を^{おこ}熾す様、園木に頼んであったので湯は沸いている。水は昨日の湯が湯冷ましとなっていて一晩寝かしたので美味しいのである。全員に支那蕎麦の^{レシピ}

調理法を配った。

『支那蕎麦スープ』

四十立リットルの水に対して、十五人前から三十人前位まで。

鶏ガラ類二匁キロ たまねぎ、玉葱三玉ねぎ、人参三本、大蒜二個、葱二本。

鶏ガラ類を軽く水洗いをして、ぬるま湯になったら入れる。

湯が熱くなるにしたがって灰汁と、黄色の油が浮いてくる。其れをきれいに取る事。黄色の入った油を飲むと、喉が蕨辛いがらっぽくなり匂いも良くない。其の後に良い油が浮いてくる。其の中に二耗ミリから一糎程の丸い玉の光る油が浮いてくる。此の油はくさい臭気がするので必ず取る事。

灰汁と不良油を取り除いたら、野菜類を入れる。玉葱は蒂へたと芽を取り、一枚目の皮を取り半分に切り、背に二本程筋目を入れる。人参は蒂へたを取り、其の儘三糎程に斜め切りをする。後は少し隙間を開いて蓋をする。蓋は必ずする事。出来あがった時に風味が増すから、其れと火力を安定さす為。火加減は絶対に沸騰させない。沸騰させると苦みがでて、スープが濁り風味がなくなる。さざなみ細波の様に火加減を調整する。

四時間から七時間程火を入れ、時間がきたら長葱ながねぎ一本を半分に切り入れる。此れは風味とよい匂いを出す為である。火加減を弱くする。微妙に波が打つ様にして蓋をする。此れで準備完了である。

一通り調理法に目を通してから準備に掛かった。三班の人達に家から持ってきた箱を開けて、鶏ガラと頭と足の入った袋から箆に入れて、軽く水洗いしておく。其して野菜を切る。

「此処では生の骨が入手出来ないの、鶏ガラは名古屋から、豚骨類は大阪から取りよせました」

誰からも質問が無かった。如何やら説明の意味が分からない様である。今は此れ以上言わずに先に進んだ。ぬるま湯になっているので、鶏ガラ類を入れる。四分程で灰汁が浮いてきた。

「灰汁が出てきたら少し火力を弱くする。火の調整は七輪の戸口でします。其れで浮いた灰汁は、水杓子ひしゃくで思いっきり取ればよい。何度か灰汁を取ったら、暫くすると黄色の油が集まってきたやろう。此れを完全に取り。何故なら此の油は匂いが悪く、飲むと喉が蕨辛いがらっぽくなる。其の後から出てくる灰汁は濾し網で取る。其の時位になると良質の油の中に悪玉がでてくるよ」

暫くすると二重丸にも見える丸玉の光る油が出てきた。

「見て下さい。一目瞭然で分かるやろ。此れが最悪玉です。此の鶏ガラの分量からすると、大小合わせて二個から七個程出てきます」

全員に入れ換わり乍ら見て貰う。

「此れを綺麗に取ってから野菜類を入れる。其して火力を強くして一度沸騰させて、もう一度最後の灰汁を取り、直ぐに火力を弱くし乍ら、細波さざなみの様な火加減にする。此れで準備は終わりです。後は時間が経つのを待つだけです。スープを作る際の要注意点は、骨類を入れたスープ缶から、絶対に目を離さない事。其の日のスープの出来具合は、骨類を入れてから蓋をするまでが勝負

です。最後の火加減は必ず蓋を閉めてスープが落ち着いてからにする。何故なら七輪の火力は時間^{レシビ}が立つと自然に強くなるからです。ときどき気をつけて火加減を見る事を怠らない事、調理法にも書いて有る様に、煮立たせてしまうと味が半減します。最後の火加減を調整するまでの全ての工程の基礎は、どのスープを作る時も同じです。今から五時間は炊きたいと思いますので、其れまでお待ち下さい」

と説明を終えると、何故か拍手が起こった。

「今から四班の人に煮豚を作って貰いますが、其の前に練炭の話をしてします」

練炭^{マッチ}に燐寸で火を点けて、其れを裏返しにして七輪に入れる。

「今は燐寸^{マッチ}一本で火が点くが、昭和五十年代までは紙とか枯れ枝とか消し炭等で火を点けていました、また其の頃は二十四時間程もつ大きな物で、穴も二十四個あったと思う、昭和五十五年頃から現在の大きさになり、穴も十六個となり使用時間も八時間となったのである。昭和六十年頃から、今の様に薬品が上の方に塗ってあって簡単に火が付く様になった訳です。昭和四十年代頃まで、何に使うか詳しくは知りませんが、練炭と豆炭の灰を集める業者がいたと言う」

少し豆知識を話した所で、「後の女性陣と男性の誰かが手伝って朝食の用意をお願いします、後の人達は天幕張りをお願いします」

屋台の周りの雪掻きをして貰っている間に、三班の煮豚を見る。三班のあいちゃんは、手際良^{こな}く熟していた。

煮豚は昨日のタレに、水、調味料を加え、玉葱一玉と人参一本に大蒜^{レシビ}一個を入れる。豚肉は昨日のサラシを洗い干したもので巻いていく。後は調理法どおりに火にかける。火加減を見たら、麵挙げの練習をする様に言うと、どよめきだしている。

天幕張りを見に行く。昨日の張った天幕を全部はずして、屋台の位置を少しずらして、骨組を組みなおして天幕を張っていく。屋台が天幕の中央寄りになり、何処からでも見れる様になった。屋台の天幕と周りの一部は、今は張らずにスープが出来あがったら張る事にした。

其れは湿気のせいである。

朝食と煮豚が出来た、と中土が呼びに来た。食べる前に全員を呼びスープを見る。蓋をそっと取ると、湯気と一緒に鶏の甘い匂いがする。

「波の状態は蓋を開けた短い間しか判らないので、よく見て火加減をする事です。其れでも何回も経験していくと、だいたい判る様になります」

先程より^{ほん}洪の少し戸口を閉めて貰う。

全員で部屋に上がる。握飯^{おにぎり}、味噌汁の他に野菜煮とか酢味噌合せ、玉子巻きに漬物等が彩り多く並べてある。家から持ってきたものも有ると言うが、短時間で此れだけの物を用意するとは大したものである。

美味しく戴き談笑を少しした後、後片付けをして部屋に集まる。

「昨日より麵挙げの練習をしていますが、調理法^{レシビ}を読んで麵挙げをしてみて、少しは麵茹での大切な事が分かって貰えたやろうか。幾ら口で説明しても分からないと思うから、今から麵を茹で

て実験してみよう」

丸籠は初めから使うつもりは無かったので、昨日松永に恃んで二個買って来て貰った。私は敢えて「デポ」とは呼ばず、「まるかご」と呼ぶ事にした。

竈の窯の湯と七輪の鍋の湯が沸いているので何方も湯を沸騰させて、釜には丸籠で、鍋には麵ほぐを二玉ずつ入れた。丸籠の方は時折、箸で掻き回す様にして、麵を解していく。温めておいた井に熱湯を入れて、先ず大鍋の麵を一分半位で、平面網で麵挙げをして二つの井に入れる。二分半位で丸籠の麵が茹で上がり、同じ様に二つの井に入れる。空の井の中央に箸を横にして、其処に麵を一分、二分、三分、五分とまたがした。

「見たとおり決して同じ状態で何も変化はしてないやろう。丸籠の方は初めは堅く見えたが、二分の時は腰が砕けて、五分の時はふやけて使い物にならない。平面の方は約二分間の負担ハンディがあっても、五分の時の麵でも十分に食べられる状態やった。見たとおり丸籠と平面網では、雲泥の差が出ると言う事を此れで良く分かって貰えたと思います」

皆から大きな溜息と、納得した表情の顔と眩しい目で私を見つめている。

「今茹でた麵を入れたのは真湯だが、此れから使っていくスープに依って其れ其れの油の温度が違うので、麵の伸び方とふやけ方が異なります、此れから作るスープの時に、其の都度試してみてください、兎に角、此れで歴然はっきり分かったので、里麵屋では平面網で麵挙げをします、最近は何処のラーメン店にいても殆どが丸籠です。其れについては、ラーメンのルーツの時に詳しく話します」

「よく分かりました。此れからも練習をして一人前に出来る様に頑張ります。其れで時代遍歴、時代錯誤を考えたら当たり前の事ですね」

松永が皆を見渡して言った。

「成る程、其ういう事ですね。納得しました」

佐藤君の言葉に皆が頷いた。

「其れでは練習に入りますか」

了解の返事とともに段取りにかかり、交互に練習を始めた。昨日とは違い、今は積極的に講うけようとする姿勢が全員に溢れていた。物事に納得して動く時は、凄いエネルギーを醸し出すものだと教えられた。其して其の光景を見て自分の心にもう一度釘を刺す、いい加減な事を言ったり教えたりは絶対にしないと誓う。

和気藹藹あいあいと練習に励んでいるうちに時間が過ぎて十時半となった。

練習を中断し全員でスープを見に行く。スープ缶の蓋を取ると、湯気の中から静かな透きとおった波がたっていた。味のついた重みの色が出来ている。

油が三分の一程、波によせられて、最高に近い状態だった。皆に見て貰う為に火力を少し強くして波を出した。

「皆さんよく見て欲しい。普通の湯の色ではなく、微妙だけど、色が付いているを見定めて下さい」

「本当だ」と、大声を出している人もいる。

全員が覗いた処で最後の準備に取り掛かる。

三班の人が赤巻蒲鉾を切り、^{ほうれんそう} 菠薐草を茹でる。四班には煮豚を切り、他の人は麺挙げの後片付けと屋根の天幕張りを分担した。

本当は屋根無しで食べたかったが、冬の終わりを段々に教えて呉れるのか、^{みぞれ} 霽が降っているので仕方が無かった。

順次に手の空いた人達が準備をした。

酒の空箱の上に長板を置き、板には表と裏を書く。表には品物等を置く目的で、裏は座る目印である。台上に人数分の軍手を片方置く。家の中から一斗缶を持って来て、場所の取らない所に置く。七輪を持って来て大鍋を掛け、中に井を入れて温めた。

屋台の台の上に、必要な物を全部揃えて置いた。長葱を半分に折ってスープ缶に入れて、此れで全て準備完了である。

十二時半まで未だ十五分程あった。

「少し早いけど作ります。おっちゃんが全部一人で作るから、皆さんはお客のつもりで見て下さい。此れも大事な勉強です。四人前ずつ作るから食べる順番を決めて下さい。其の順番も梶水の関係で、始めと後では味が少し変化するので、後の事も考えて満遍なく回る様にして下さい」

今から十六人分を続けて作るので、スープ缶の火力を半開きにする。

麺茹で寸胴の火力は前回にして、沸騰してきた所で、麺一個ずつ解し乍ら四玉入れる。麺玉六個分までなら麺が上から下へと回転するが、^{やっぱり} 案如無理がある。四玉程が丁度よい。麺が擦れあい、ふっくらと出来上がる。

「四人の御客様、座って下さい」

軍手の片方と割り箸を渡す。軍手は井が熱く感じない様、利き腕の反対に嵌めて貰う。

麺を茹でる間に井を並べて、容器に入った味の素を、割り箸の先を折り、元の所で一回掬って入れる。先日作った元ダレを盃に一杯入れて、麺が茹で上がる少し前にスープを井の七分目位まで入れて麺分けをする。

盛り付けは、菠薐草に赤巻蒲鉾一枚に浅草海苔を八分の一を一枚載せて胡椒を一振りして仕上げる。

「御客様、お待ちどうさま」

軍手を^は嵌めている^{てのひら} 掌に井を載せる。

寸胴の蓋を取り、沸騰を確認したら、麺を入れて次の分を作っていく。

食べている井を啜る音に後の人達は、屋台と食べている井に向かって首を交互に振っている。

「煮豚と支那乾筍が入ってないよ」

「誰や。また考えもせんと喋っているのは、師匠が作ってないと言う事は何か理由^{わけ}が有るからだろう」

園木が私の言わんとする事を的確に助言をしてくれた。頼りになる責任者である。

二回分の八人分を作り終えたら、スープ缶と麺茹で缶に、二杯程ずつ水杓子で水を足していく事を教え乍ら作っていく。全員の分を作り終えて、私の食べ終わるのを待っている。久しぶりに食べた支那蕎麦は、麺とスープが絡み合い、本当に美味しかった。

「如何でしたか？」

一斉に賛美の嵐である。

「此んな美味しいラーメンは食べた事がない」

「これはラーメンではないよ。支那蕎麦だよ」と、突っ込まれていた。

「あんまり美味しいから興奮して、つい間違いました。御免なさい。でも今までやったら皆も、ラーメンと言っていたやろう」

おっしゃ
「仰有る通りです」と皆が言う。

「此の味が支那蕎麦やから、しっか 唎りと覚えておいてや」

何故か中土が偉其うな口調で締めくくった。

「皆さんの評価は後で聞く事にして、今から自分で食べる分を作ってください」

其の途端、皆が尻込みした。

「一班から作るとしよう。早くしないと時間が無くなるよ。七輪にも鍋をかけて作っていこう。
ばけつ
井を桶器に入れて、竈の湯を挿せば充分やから」

四人の中から東原君を指名した。彼は手際が良く、覚えも早い。黙って見ていると教えた通りに作っている。恐らくはいろんなアルバイトを経験しているのだろうと推測した。

七輪の火を全開にして湯が沸騰したのを確認して麺を入れる。

時計を使わずに、頭で秒数を数え乍ら他の作業をしている。

途中で麺の固さ加減を指で確認して、温めた井に味の素とダシを入れてスープを軽く掻き回して井に入れる。

もう一度、麺の茹で固さを目で確認して、麺挙げに取り掛かる。

水杓子でスープ缶と湯缶に、一杯ずつ水を入れて蓋をする、煮豚を一枚と支那乾筍しなちく五本と
ほうれんそう
菠稜草、蒲鉾に海苔を乗せて胡椒を一振りかけて出来上がりである。

皆から拍手喝采を浴びていた。

「やりにくいな。あんなに上手に出来ない」

「技能試験ではないから自分で食べる分を好きな様に作ってください」

なんだかんだと言い乍らも皆の練習の成果が出て、其れなりに上手に作っていた。

何人かの手助けをしたが、二杯目を作り終えた所で、平面網と丸籠が其れ其れに二杯ずつ作り、先程試した方法と同じやり方で試してみる。

真湯とスープでは、時間による変化が大きく異なる。其れは真湯と違い、スープは油が浮いている分、熱さが持続するので、三分間の時の丸籠の麺は固麺で茹で上がっているから、何故かと言うと麺が柔らかくなって食べごろとなった所だが、五分も経つとスープが熱いだけにふやけ方がひど酷く、真湯の時よりも見るも無残な姿になった。

平面網はスープが熱い分、真湯の時よりもしゃきつとしている。

皆には小皿に少しずつ麺を取り分けて食べて貰った。

見渡すと、誰もが納得した表情だったから、其れ以上の説明は止めた。^や

まだ食べれるか、と訊くと一斉に手が挙がった。

「大丈夫かいな。後残っている麺と具類を考えて全部使い切って下さい。スープが少なくなるにつれ、少しずつ濃厚になって味も変化するので、皆で分けあって味見してや」

今度は最先と違って何人かが我先にと作りたがった。^{さっき}

其の間に責任者と今後の予定を相談した。

私は三週間続いたから来週は身体を休め、再来週に中華そばを作ろうと提案した。

皆は口に出さないが、私の身体を思ったのだろうか、快く承諾してくれた。

此の後、支那蕎麦に関する話を、皆が知りたがっているから話もして欲しいと促された。

後片付けを済ませて部屋に集まると、一同を見渡した。既に話を聞いた者もいたが、初めて耳にする者もいた為に改めて最初から話した。

「此れから何週間かに渡り、ラーメンを作り乍らルーツを話しますが、其の前に答えを一つ教えます。皆さんにラーメンのスープを尋ねると、大半の人は濁ったスープを連想します。勿論、其れもスープの本流ではありますが、此の濁ったスープが世に出回ったのは、昭和五十年代（一九七五年）に入ってからで、つまり未だ三十数年しか過ぎていない点を理解したうえで、作ったり、話を聞いた方が本当のルーツが分かり易くなると思います。其れを考慮して皆さんに屋台を作って貰い、其して薪と練炭等を使い、煮炊きを経験して貰っているのです。此の三週間に渡り、皆さんと初めから全て作った事で、一番最初に作ったA氏の心境なり、苦勞が分かり、勉強になった事も沢山あったと思う。其れでも、まだほんの少し嚙^{かじ}った程度に過ぎないのです。此れから、いかにして支那蕎麦が出来たのかと言う話に入りますが、皆さんが経験した事を踏まえて聴いて貰えれば理解出来ると思います」

其して、今から話す内容は、先代と先々代の師匠から教えられた話を骨子として、先輩達から補足された話を交えたもの――言い換えるなら、生き字引達の生の声で有ると前置きした。

其処^{そこかしこ}彼処から固唾を呑み込む音が聞こえた。

先に登場した「A氏」の素性は、今庄に在住した蕎麦屋の息子で、此のA氏が三十歳前後の頃、明治三七年（一九〇四年）に勃発した日露戦争に従軍し、支那国（今の中国）に渡ったのが「支那蕎麦」との出会いだった。

此の当時から日本にあった「うどん」は小麦粉を捏ねた生地だが、此れに卵、塩、水、其して^{かんすい}梶水を加えたものが中華麺である。

件のA氏は、蕎麦屋と言う事から、麺については本職で有るが、支那生地麺を目にした当初は直ぐに気付かなかったと言う。^{くだん}

其の頃の支那では、麺の姿が現在の様に細く切られた麺ではなく、「大根の様な形」をした生地^{ごぼう}の塊から、牛蒡^そを笹搔きする様に削ぎ落とし乍ら、熱湯に投じていたからである。近年では、此の刀削麺も知られる様になったが、当時は其の存在等知られていないので、愕いたA氏が麺の

生地と認識するまで暫くの時間を要しただろう。

A氏の伝聞によれば、其の頃の支那国には細く切った麺が無かったらしい。

ただ、当時より国土が日本の二十七倍を有し、漢民族をはじめ、五十を超える民族を抱える広大な国土を考えると断定は出来ない上、A氏自身が何処の自治州にいたかも解らない。

麺に使われる梔水については、A氏も現地で知ったと思われるが、其の正体を突き止める事は叶わなかった。人工で作られた物であれば、製法を聞けば解決するが、当時の支那で使われていた梔水は全て天然で有る為、成分を知るよしも無かった。

日露戦争は翌年に終結したが、帰国したA氏は、地元の今庄には帰らず、天然の梔水を探し求めた。だが、国内で見つける事が適わず、結局A氏は紹介を請けた東京の支那料理店から梔水を入手した。

其の後、製麺とスープ作りに試行錯誤を重ねて完成させると、明治三十九年から明治四十年頃にかけて、東京の夜の花街に屋台を牽^ひいて売り出したのが、日本で「支那蕎麦」が誕生した先駆けとされる。

「昨日、今日と説明もせずに麺を食べて貰ったが、其れが中華麺で食べてしまえば簡単な事だが、其処に辿り着くまでには、想像を絶する苦悩があったと思います。完成に至るまで、どれだけの期間が費やされたかは聞いていないが、一朝一夕^{いっちょういっせき}ではないのは確かでしょう。其れでも先人のA氏が作った先例があれば、誰もが簡単に作れるのです。A氏が苦勞して完成させた支那蕎麦を口頭で簡単に語るのも失礼と考え、先人達から聞いた話を文章にしました」

皆に文章を配ると、ごく自然に中土が立ち上がり朗読を始めた。

支那蕎麦のスープが出来るまで

帰国したA氏は、如何にか東京で梔水^{かんすい}を手に入れたものの、支那国の梔水とは明らかに質が劣っていた。東京で手に入れた梔水も国内産ではなく、支那国から船便で送られてくる為、日にちが経過しているのが原因だった。

また劣化した梔水に見合う卵や塩、水の分量も解らない為、さらに困難を極めた。支那国で手にして確かめた生地麺は、人肌のような感触があったが、A氏が試作した麺はどれも較べ様も無かった。其れでもやがて材料の配分も解り、徐々に支那生地麺に近づいていったが、麺を茹でてみると、味はなく食感も違^{ゴム}った。まるで生護謨を口に含んだ様な舌触りだった。

醤油を掛けてみたり、蕎麦汁を試したり、と思いつくまま皆是^{つゆ}方法を試みた。昆布、煮干し、削り節等の出汁を試作してみたが、其れでも味が浸みてこない。同じ小麦粉を使ううどんなのに僅かでも梔水を入れると、全く違う代物に変容した。

途方に暮れたA氏が断念しかけた時、ふと気づいた。植物性や魚類が駄目なら動物では如何だろう。

A氏は鶏ガラを使い、醤油で味を調えた試作のスープを試した所、其れまでとは明らかに違う手応えがあった。さらに醤油を追加してみると、麺に味が浸みたのである。

味其のものは美味と呼ぶには程遠いものであったが、其れでも舌先には、此れまで口にした事

のない味を確かに感じた。

其処でさらに勘案して思いついたのが、^{うなぎ}鰻であった。

麺に味を染み込ませるより、鰻をたれとともに食べる様にスープを味付けすれば如何だろう。

其して暗中模索の中から辿り着いたのが、鶏ガラと野菜、調味料を使い考案されたのが、「支那蕎麦」の元出汁である。

元出汁の作り方は、

水一立^{リットル}に対して、醤油三立^{リットル}に日本酒五合、味醂五合、胡麻油半合、塩一^{キログラム}瓦、七味、胡椒を其れ其れ五十^{グラム}瓦、玉葱二玉、人参二本、大蒜二個、頭と足を含めた鶏ガラ二羽を使う。

鶏ガラを三、四に切る分ける。鶏足に黄色の皮が被さっていたら取り除く。

ぬるま湯に鶏ガラ類を入れて灰汁と不良の油を丹念に取り除き、全て小さめに切った野菜類と醤油を入れる。

其の後に灰汁や不良の油が浮いても取る必要はない。全部を取ってしまうと元出汁独特の味がでないからである。

火加減は一度沸騰させてから、中火で煮立てる。時間にして十分程で塩を入れてから、火力を全開にして煮立てる。此の時、寸胴の底から掻き回すが、出来るならずと掻き回していた方が良い。何故なら完全に溶けきらない塩が鍋底に沈下して焦げてしまうからである。

焦げかたがひどいと、出汁に焦臭が付いてしまい違和感の有る味になる。

掻き回し続ける事で、鶏ガラが砕け、溶けた野菜類で粘りが出て一層美味しくなる。

塩を入れて十五分程で一旦火を止めてしまい、味醂、酒、七味、胡椒を入れ、油で出汁が煮え^{たぎ}滾っているから、静まるまで軽く掻き回して最後に胡麻油を入れ、直ぐに別の容器に布か網で不^こ純物を漉す。鍋の底に塩が残っていたら其れも入れて、出汁の分量の一・五倍から二倍程水を継ぎ足す。

此れで元出汁の完成である。

小出し、小分けする時は下からよく掻き回して万遍なく取り出す。時季にもよるが、少しでも冷えていると、油分が固まるので、其の時は、再度火にかけて油分を溶かし、下から掻き回して使用する。

試作を重ねたA氏が、此の製法と味に辿り着いたとき、商売になると確信したと言う。^{リヤカー}二輪牽車で屋台を作り、^{ブリキ}鉄力職人に^{トタン}亜鉛鉄板で、寸胴と水留缶等を作って貰い、七輪を載せて商売に出た。商売をはじめたのは秋口らしい。

風鈴の様に鈴の下に短冊を大きめにつけ、「支那蕎麦」と、最初からの日から書いてつけた。秋風に乗り風声と匂いで風情な味わいが瞬く間に人気屋台になったと言う。然し、A氏が何故支那蕎麦と名付けたかについては解らず、A氏の弟子達も誰一人として知らないままである。A氏が支那蕎麦と命名した思惑は解らないが、当時の日本人が「支那」に対してどの様な印象をもっていたか、考察する為、『日本大百科全書』（宇都木章）を引用すると、

「(前文割愛)日本のアジア地域への侵略過程で、侵略を正当化する理由の一つとして其の地域の住民を劣等視した事等により、支那という言葉に蔑称的性格をもち、また中国人も侮蔑感を強^{ぶべつ}

くもつ為、第二次世界大戦後は使用を避ける人が多くなっている」とある。

然し、其の様な時代に何故、^{わざわざ}態々支那蕎麦等と名付けたのだろうか。

支那国で支那麵に出会い、梶水で麵を作る事を教えて貰い、帰国して独力で生地麵を作り上げるまで、想像を絶する苦労があったからなのか。其の道を極めた人は、相手——人、品、物、道具、其の他——に敬意を表すと言う。

A氏は世間の不評を知り乍らも、梶水と支那国に感謝の意を表したのではないだろうか。戦火の中を潜り抜けてきた兵士だけに男気の有る一徹そうなA氏を思い描く事が出来る。

中土が読み終わると、拍手が鳴り響いた。

「此の品名から現在も、中国から入って食べ物と思っている人が多い。支那蕎麦と言う品名の由来と、中国から入った食べ物と言う事に、私は本を読み漁り、資料を取り寄せて調べたが、此の事に関しては、全て作り終えてから話す事にしましょう。ただ一点だけ先に伝えておきます。昔から現在も、中国では中国料理として、支那蕎麦、中華そば、ラーメンに匹敵する料理はありません。此れら三品は、^{いず}孰れも日本人が作った日本料理と断言します。此の件に関しては、後で説明します。花街の屋台は徐々に人気が出て巷でも話題となり、親方となったA氏のもとに弟子が増えるに従い、屋台も二台、三台と増えていきました。其の様な状況の二、三年後となる明治四十三年（一九一〇年）に、東京浅草で、「來々軒」が開店しました。其の中華料理店の品書きの一つに支那蕎麦が登場したのが店舗では初めての事です。此の來々軒の店主は日本人で、店の看板には漢字で「支那蕎麦」と書かれ、焼豚や支那乾筍を最初に載せたのです。

其の後も屋台は年々増え、やがて百台を超える流しの屋台が唐人笛で、^{チャルメラ}「ドレミ～レド、ドレミレドレ～、の笛の音が、夜の東京のあちら此方で聞こえていたといひます。此の支那蕎麦が爆発的に良好したのが、大正十二年（一九二二年）に関東大震災の後で、其の頃に店舗や屋台の一^{しなちく}部で、茹でた麵に生醤油をかけて、短冊した焼き豚か煮豚を十五本程と、支那乾筍や鳴門を載せていました。何故其うした形になったかと言うと、支那蕎麦を売る店が急激に増加した為に、鶏ガラの供給が間に合わなかったと言う説があります。此の様な食べ方から変化して、現在のスープのラーメンに至ったと言う説が有るが、其れは絶対に違います。其んな時代にあっても全国で屋台と店舗は少しずつ、本式の支那蕎麦が普及していきました。やがて昭和に改元されると、豚骨を使うスープが登場しますが、飽く迄も麵の打ち方や茹で方、元出汁の作り方やスープの採り方の全ては、A氏が考案した事であり、其れが百年以上経った今でも、基本となっているのです」

一気呵成に喋り終わると、小休止とした。

「今日は少し暗いね」

「其れなら明るくしましょうか」

あいちゃんが行灯を四つ持ち込んだ。

木の枠に和紙を貼り、油缶の真紐に火を点けて火屋を被せると、^{ほや}和紙から透けて見える炎が何とも言えぬ情緒の有る明るさだった。

其れにしても本当に気の利く器用な人が揃ったものである。

何やら部屋が時代めいた雰囲気を感じると、いつ其うA氏の生きた時代が鮮明に浮かび上がる気がした。

「支那蕎麦の由来を少しは理解して貰えたやろうか。昨日は茹で麺に生醤油をかけて食べ、今日は最初に支那蕎麦を食べてから、自分で作って食べてみた訳だが、同じ麺と同じスープなのに、味が変わった事を覚えておいて下さい」

返事とともに全員が一様に頷いた。

「支那蕎麦を作るとき、丼に味の素を入れるとき、皆好奇の目を見せたが、元出汁を入れる時には、誰も興味が無かったようですね。ラーメン好きの皆さんにとっては、元出汁を入れるのは当たり前、其んな事は知っていると言う事でしょう」

^{せいこく}正鵠を射られた一同が押し黙り、数人が俯いた。

「嫌味を言ったつもりではありません。ただ、自分自身も生半可に知っている怖さを此の年齢になって教えられた思いでいます。皆さんが興味の有るラーメンの原点は元出汁にあります。支那生地麺から元出汁が生まれた事に因って現在のラーメン文化が有る訳で、スープと元出汁が調和してこそ出来た味でも有るのです。其の時代にとっては手の込んだ調理方法で、煮ても焼いても食べ無かった支那生地麺にぴったりと合ったのです。此の作り方の味が、今では世界の食にも通用する食べ物になったのです。其ういう事で今日は終いましょう」

再来週までに時間が有るから、調理法や本を読んで、其れ其れの頭を整理しておく様に伝えた

女性達は室内の後始末、男性達は屋台の骨組みを残したまま、天幕を外して片付けた。火の後始末を厳重におこない、再来週は中華そばを作る事を予告すると、嬉々とした笑顔全員の貌に泛かん

車中に身を沈めると、張りつめていた緊張が解けた。

「其れにしても、ぼく達が考えていた以上の展開になったのは、いい意味で予想外でした。本当に里麺屋に入れたのは良かった。其れにいろんな意味で勉強させられるのも嬉しい」

誰に言うでもなく、原田が感慨深げに呟いた。

「皆も同じ想いでいるだろうよ」

松永の同調を聞いて、すっかり安堵した事で疲労感まで感じたが、其れも心地よかった。

三月の土曜日の朝。七時半前に松永と三十代の森川が同乗して迎えにきた。

早速近江町市場に買い物に行く。豚肉に野菜、調味料等を買込み、麺屋に注文してあった麺を受け取ると、里麺屋へ直行した。

車中では、松永と森川が、ずっと先週の話で盛り上がっている。松永の話では皆から電話がかかって来て、師匠からゆっくり休めと言われているのに、勝手に集まっていたら怒られると、説明するのと断るのに大変だったと言いつつ、松永が森川に、

「あんたも金曜日に電話してきたやんか」

「家にいても誰かに話したくて、むずむずしていたからです」

其う話し乍ら二人で大笑いをしている。

里麴屋に着き、朝の挨拶をすませてから、屋台と家の中を見てから、今日の予定を決め、各班にやって貰う事を指示する。

今日は少し肌寒いが、雪らしきものは何も降ってはいない。先週から雪は降ったり止んだりだが、其れでも此の辺は大分雪が積もっているが、屋台の方に廻ると雪掻きがされていて、天幕も屋根以外は全て張られている。屋台の七輪は手前だけ火が点けられて、スープ缶の湯が沸いている。

家の中には、既に七輪と竈ひとつに、一斗缶二つにも火が点いている。

松永が今日の予定を言う。

「煮豚は三班で、支那乾筍しなちくは一班で作って下さい。後の班は麴挙げの練習をして下さい。其れで今日は麴屋さんから、切り屑麴を貰ってきましたから、糸蒟蒻とタオルも含めて練習をして下さい」

すぐさま各班は自分達の分担の作業にはいる。

「煮豚と支那乾筍しなちくは、調理法レシピに書いて有るとおりに慌てずに作って下さい。だけど今日は煮豚を塩で煮て下さい。如何してかは、後で皆が揃った時に説明します。支那乾筍しなちくは塩抜きをして有るから、其れと分量も先日と同じ様にして作って下さい」

三班には先々週の煮汁タレと、干してあった晒紐さらしひもを捨てて貰い、新たにはじめから作って貰う様に指示をする。

一通り説明をして私がいるとやりにくいと思い、屋台へ行き手前のスープ缶を抜き取って後へ入れる。此れで明日のスープ用の湯冷ましが出来た訳である。手前の七輪の上に麴茹で缶を置き、水を入れて湯を沸かす。後で使う為である。

中の様子を見に行く。三班の煮豚にはあいちゃんがいて、豚バラしなちくを晒紐で巻いている。豚バラ肉の量は、此の後使う予定が有るので多めになっている。一班の支那乾筍しなちくには東原君がいて、此方の方は竈に鍋がかかり、煮炊きが始まっている。両班とも流石に手際がよい。

麴挙げの練習をしているなかから、中土と何人かを呼び、麴包みを頼む。

暫くすると突拍子もない声で、

「おっちゃん！ 来て」

中土が叫ぶ。何事かと思い、表にいる人までがすっ飛ん出来た。

「変な臭いがする。此の麴は腐っている」

梶水かんすいの湿り気の有る麴である。

「此れには理由があつて態々わけ麴屋さんに頼んで作って貰ったものや。其の麴を後で使うから其の儘置いといてや」

皆は怪訝な貌かおをしている。支那乾筍しなちくと煮豚が出来上がり、煮豚三個を長平皿バットに載せて、屋台の近くの雪の上に置く様に言う。早く冷ます為である。

麴茹での湯缶が沸騰してきたので火力を弱めて、麴挙げの練習をし乍ら、昼食の時間待ちにした。

三十分もすると煮豚も冷めた様なので、昼飯にはまだ早いがこの後に話も有るので食べる準備にはいる。二班の人に支那蕎麦用の元出汁と、いま炊いた煮豚のタレを水杓子で一杯ずつ小鍋に入れ、温め乍ら水杓子で煮豚のタレの油を四分の一程掬い取って回していく。

今日の空は何も降ってないので屋根の天幕を張らずに、先週と同じ様に台を作り、井を温めて煮豚等の具も全て仕度が出来た処で、作りだす事にした。

麵茹で缶の湯を確認して先程の臭いの麵を四個入れる。味の素と元出汁を井に入れて、其処に白湯を注いで茹で麵を入れていく。食べる順番が決まっているが、其の人達全員が少し動揺しているのが白地に見える。

「此れは順番だからしょうがないですね。諦めて観念して食べてね」

中土が食べる人の顔を見乍ら其う言うが、誰もが何も言わずに黙っている。

軍手を嵌めている掌に井を載せる。

私に分からない様にするまでもなく、堂々と四人とも匂いを嗅いでいる。他の見ている人達は啞然としている。

全員と同じ様に食べ終わって、此の間と一緒に各自が作って食べて貰う。

「今度は煮豚と支那乾筍を入れて食べてや。其れと麵一個か二個は、戸田さん用に置いといてや」

「忘れる所やった。主人に怒られるわ」

「忘れたら駄目やがね。大事な旦那さまを。だけど一個食べ損なったわ」

中土が相変わらず減らず口を言って皆を笑わせている。女性達が持ってきた握飯と、麵を食べて堪能した顔をしている。後片付けをして全員部屋に集まる。

「先日はご苦労さまでした。初めて自分で作ってみて如何でした？ 皆さんの話を聞いていると、殆ど人はあの夜は眠れ無かったと言っています。おっちゃんも初めて屋台を牽いて商売に出た日の事を、三十年以上過ぎた今でも昨日の事の様に鮮明に憶えています。初日は十九杯しか売れ無かったが、興奮して寝られず、同僚と酒を呑んで其の儘寝ずに仕込みをして商売に出た。其んな日々が続いたなかで、いろいろと経験と勉強させて貰った一つが、先程食べた匂いの臭い麵です。機械ですが、麵作りも習い、其して数えきれない程作りました。其んな有る日、梶水の古いもので麵を作った時に、梶水の匂いが臭くて捨てようとした時に、丁度金子先輩が来て理由を言ったら、其の麵を数個持って屋台の所まで連れて行かれて、金子先輩の屋台で麵を茹でて、其の儘食べろと言うので食べると、梶水の匂いは生麵の時程ではないが、臭い匂いはするのと、生護謨を食べているみたいだった。もう一度少し柔らかめに茹でて白湯に元出汁を入れて食べたら、不思議と普通に食べられて魔法にかかった様に思えた。此れは説明するまでもなく、先程食べた感覚一緒です。良品の麵とまったく一緒のものと言う訳にはいかないが、黙っていれば分からないし、知らなければ此んなものと思うし、然程違和感も無かったと思います。昭和三十二年からは食品衛生法に基づいた梶水が製造されている。其れまでの大正時代から昭和三十年ごろまで、今日の麵程酷い事はないだろうが、梶水の匂いがしたのは間違いのないと言うA氏は当然、最初から麵の匂いが臭いのを知っていて、其れも難題な事であったであろう。元出汁が出来て、

其れで麵を食べた時に、元出汁が匂い消しの役目をしてきている事が分かった時に、^ゝ嚙かし吃驚した事と、どれだけ嬉しかったか想像する事が出来る。其して此の食べ方は、屋台職人達が小腹をすいた時等に『素蕎麦』^{すそば}と^すいって、昔から代々伝わって教えられたのである。おっちゃんも其れから時々食べていたし、弟子が付くと素蕎麦とチキンラーメン鍋を食べさせて、麵とスープの事を教えていた。チキンラーメン鍋の事は先輩達も知らなくて驚いていた。其して金子先輩が言うには、フランス料理のソースと中華麵の元出汁は、如何考えても説明の出来ない術を使うと教えてくれました。昔のフランス国の所にもよるが、新鮮な魚貝類が入荷出来ず、匂い消しの為にいろいろと試行錯誤して、独特なソースが作られたと言う。其して先輩はこうも言っていた。横浜の南京町に支那料理屋街があり、其処で熱い鶏か豚のスープに、茹でた刀削麵を入れた湯麵があったと言う。其の時に誰かが、焼豚か煮豚のタレを入れて食べていたら、今のラーメン類は、支那料理になっていたと言う。おっちゃんも此の意見に同感です。其して紙一重の所で、いろん等ラマが生まれる事だと痛感しました。其ういう事で麵については、大分理解して貰えましたか」

全員が納得した顔と好奇に満ち足りた目で私を見ている。

「大正十一年（一九二二年）に、北海道札幌市で、北海道で初めての中華料理店の竹家食堂が開店をしている。其処で売られていた支那蕎麦の麵は、梶水ではなく、洗濯曹達^{ソーダ}か炭酸曹達で作られたものだった。其の様なもので作られた麵を食べた事がないから、評する事は出来ないが、先輩で食べた事の有る人の話では、梶水特有の粘弾性と伸展性がまったくなくて、パサパサしていて不味かったと言う事です。麵に関しての事はまだまだありますが、此の札幌の麵も含めて、札幌ラーメンの時に話をしたいと思います。其れで同じ麵の事です、皆さんから美味しく食べる食べ方と、作法があったら教えてと言う質問が多いので、食べ方について少し話をします」

全員から拍手が起こる。

「食べ方なんて、『自分の好きな様に食べればいいのや』と思っていたら、師匠から、其れは其の通りだけど、聞く人がいたら美味しく食べる方法も有るのだから、整然と教えてあげないと、職人ではないと言われた。先ず胡椒が一番上にかかっているから、箸で軽く掻き混ぜてスープを一口飲む^{しなちく}。支那乾筍を一本か二本を三回から五回程噛み、口を嚙^{つぐ}んで三秒から五秒程待つて喉にとおす。後はスープ、麵、具の順に食べて、最後にはスープを一口か二口程全部飲まずに残す。其うすれば美しくきれいに食べられます。また、其う言う食べ方をすると、支那蕎麦で四、五回と、中華そばにラーメンは、五回から七回程食べている時に、上手な人が作ると味が変わると師匠から教わった食べ方です。但し、其れは透きとおったスープに限る事です」

いちおう一区切りでお茶を飲んで一息つくと、すぐ松永が、師匠もう少し詳しく話をして下さい、と言う。

前のめりで聴いている人もいる。

「A氏が最初に作ったときの支那蕎麦の具は、蒲鉾に^{ほうれんそう}菠薐草と^{あっさり}浅草海苔と、澹澹系なので、インパクトを出す為に胡椒をかけて、お客に出したんだと言う事です。店舗の店では胡椒をかけてお客に出すと言う事は、今では殆どないが、昭和四十年代位までは、食堂等でも結構胡椒が掛か

って出てくる店もありました。屋台は全部とは言わないが、たいがいの所は胡椒をかけて出していたといいます。割り箸の先を折り、平らな所で味の素を抄い入れる事と、胡椒をかけてお客に出すやり方は、A氏が最初に始めた事だと言う事です。今でこそ屋台は皆無になりましたが、平成五年位まであった屋台の殆どは当たり前のように浸透していた訳です。店舗の方でも、此の金沢でもおっちゃん知っているだけでも、今でも三軒の店が胡椒をかけて出しています。そ此の主人には何故かと言う事は訊いてはいないが、先代とか教わった人が屋台に何等かの関係があったからであろう。孰れにしても屋台と何らかの肝要があった事を証明するものである。其処で余談ですが、ひとつ話をさせて貰います。昭和六十年（一九八五年）前後だったと思うが、『タンポポ』と言う題名の映画がありました。其のシーンの中で、先生か師匠と呼ばれている長老が、皆にラーメンの食べ方を教える所で、最初に胡椒をかけて食べる様に教えている。おっちゃんは其の頃は食べ物屋を営んでいたが、ラーメン類にはまったく携わってい無かったが、其の食べ方には凄く違和感を感じた事を覚えている。『一口でもスープを飲んでから、胡椒だろう』と、思ったからである。其の映画の影響で、今でも胡椒を先に振りかけて食べるのが、通の食べ方と思っている人も多数いる訳です。おっちゃん自身も其の後、屋台の世界に入った時に、師匠と先輩方に教えられた事は絶対に守らなければいけないので、其れを言われたとおりに守っているうちに感化され、其れが当たり前になって胡椒を先に入れていました。だけど考えてみたらA氏の時と時代も変わり、具も多くはいる様になり、其処で少し考えなければいけなかった事である。其れを一途にもずっと師匠と先輩方から言われたとおりに、守っていた訳である。其れも時代と言う事であろう。今は具も多い事も有るけれど、やっぱり胡椒は食べる人がかけるもので、作る人が入れるものではないと思う。けれど、明日の中華そばは時代を知って貰うと言う事で、先に胡椒を入れますが、其の後は入れませんので、後はスープの味を確かめてから好きな様にして食べて下さい。次は支那乾筍の事ですが、支那乾筍を噛んでから五秒程待つのは、口の中と舌に味を馴染ませる為で、其うする事に因って日本人特有の舌が、味を掻き分け繊細な味を区別して呉るのである。すると、上手に作った人のスープの味が変化していくのが分かり易くなる。作る人ばかりではなく、食べる人も食べ方ひとつで味が変わると言う事を知って欲しいです。其ういう事も踏まえて、もうひとつ余談の話をさせて貰います。京都の京料理は味付けが薄いと言うけど、椎茸とか高野豆腐等がついているから、其れも口に含み、口の中を湿らせてから食べると、口の中に味が馴染んで美味しく食べられると言う事です。中華麺の食べ方は、口の中でくちやくちや噛んだり、麺を啜って其の儘喉に流すのではなく、口の中で三回から五回程噛むと、小麦粉とスープの味がするのが本物で有ると、屋台職人の人達は昔から其う言っていたと言う。おっちゃんも師匠から其の様に懇々と教えられた。矚り麺茹ですると麺の真がスープを吸い込み、箸で持ち上げた時もスープがついてきます。但し、其れは平面網で麺挙げをしたものに限りです。丸籠では絶対に無理です。此の事からしても、麺茹での大切さが解って貰える事です。最近では中華麺を喉ごしの良い麺と言う人もいますが、其れは間違いです。`喉ごしが良い、`と言うのは、素麺と手打ち日本蕎麦の事で、手打ちうどんは腰が有るといいます。中華麺は先程も話した様に、口の中で味わうといえます。従って、麺を少し柔らかめに茹でるのが勘所です。次にスープを

丼に少し残しておくのは、不純物が底に少し溜まっているから、自分の目玉が映る位にして残しておく。其れが一口か二口である。此れは残したのではなく、美味しく最後まで食べる為と、作ってくれた方への礼儀作法で有ると師匠から教えられました。つぎは先日食べる前に、割り箸を先に渡しました。其れは何故かと言うと、丼と一緒に渡すと箸を割る時に、唇に挟んで割ると身体がぶれて、汗を^{こぼ}溢したり、服を汚したりして、火傷までいかなくてもお客に迷惑をかけるので、箸を先に渡して丼を渡す前に割って貰う様にしたと言う事です。其れとお客が立て込んだ時に、順番を間違えない様に、箸を先に渡しておくで便利だったからです。此のやり方もA氏からの伝授だったと言う。A氏の当時の屋台では、何処でも普通の丸箸を箸立てに入れて使っていた。A氏は其の方法に違和感を覚えたと言う。其れと麺が掴みにくいので、其の頃としては少し割高だが、衛生面の事も考えて割り箸にしたと言う事です。其して気心の知れたお客には、割り箸を割って丼の上に載せて渡したといいます。其ういう事で話だけでは解りがたい所も有るから、明日食べ乍ら話をしたいと思います。其れと今日は煮豚を塩で炊きましたが、其の訳も明日、話をします。今日は此れで終わりますよ」

特に火の始末をきっちりして、屋台の天幕を外し、今日も松永の運転で中土と宮川良枝さんに送って貰う。皆から此の上もない笑顔で見送ってくれた。

車中では家に着くまで、中土の^{ひとりしゃべ}一人喋くりであった。

日曜日の朝、五時前に、^{ひめ}姫猫が甘えた猫なで声で起こしにきた。

六時前に軽く車のエンジン音がするので、もしやと思い窓から覗いてみると、家から少し離れた空き地に松永と戸田夫婦が、迎えに来てくれている。

六時過ぎの約束なのに、^{いつも}平生どおり早い。

外に出ると昨日と違って、^{みぞれ}霰まじりの雪が降っている。

互いに朝の挨拶をして、私の用意した荷物を車に載せ、里麵屋に向かう。

車の中では、戸田の夫が特に上機嫌で喋くりまくっている。

奥さんが録音してくれたテープを、何回も繰り返して聴いて楽しんでいるといい乍ら、勉強をしています、と言い直して、自分で大笑いしている。

昨日も何人かが戸田家に行き、テープをダビングしていたと言う。

皆には時代を知る為に其の時と同じ様にしたいと言う事で、便利なものをおき乍ら録音して聴くと言う事は、少し矛盾しているのではないかと脳裏を掠めた。其れなら携帯電話も同じではないかと言う意見も有るだろうが、また、其れと違うと思うけど、^{いず}孰れにしても皆の意見を聞く事にしようと思う。

里麵屋に着くと、もう既に全員が揃っている。全員で朝の挨拶をしてから、屋台から順番に見て廻る事にする。此方では霰ではなく、雪になってチラホラ降っているが、雪掻きは既にされており、屋根の天幕以外は、此方も既に張ってある。

屋台の二つのスープ缶には、私が昨日から湯冷ましを作り置いたので、其の二つのスープ缶も湯が沸いている。

家の中にはいると、竈一つと七輪と一斗缶二つにも火が点いている。やる気満々は分かるけど、皆は何時頃から来ているのか少し気になる。ラジオから何となく聞き覚えの有る声と思ったら、録音テープからの私の声だった。

松永から今日の予定が発表された。

「今から中華そばも作るのですが、私も先程、師匠から聞いた所ですが、今日は師匠の計らいで生骨と冷凍骨のスープを作ります。其れで一班が生骨で二班が冷凍骨で作って貰います。後は準備が終わったら、師匠から昨日の話の続きをして貰います。其の後、時間があれば麵挙げの練習をします」

「は〜い」と心地よい返事をしている。

麵挙げの練習に関しては、誰も不満とか不安な顔をする人がいなくなった。

「おっちゃんから皆さんに意見を聞きたい事があります。其れは時代錯誤とか思考力が劣ると言う事で携帯電話の持ち込みを禁止していますが、録音機の持ち込みは良いと言う事に、少し矛盾しているのかな、と思っっていますが、皆さんは如何思いますか」

「携帯電話と録音機はまったく使用目的が違うと思います。録音を聴くと確実に復習が出来て勉強になります。時代錯誤等の事も分かりますが、其のへんの所は ^{わきま} 辨えていますので録音させて下さい」

学生の高橋君が手を合わせて懇願する。先日、携帯電話を持っていたのは彼である。其の彼が「辨えています、と言うのだから、もう気にする事ではないと思った。目の前の台の上に、菓子箱か何かの空箱の中に多数の録音機が入っている。

私の目線に気がついたのか、園木が、

「僕も持って来ています。殆どの人、と言うか今日から全員が持って来ていると思います。皆も辨えていると思いますから、お願いします」

「分かりました。取り越し苦労で良かった。では、其ういう事で今から中華そばを作りましょう」

怒濤にも近い歓喜の声と拍手が起こっている。

中華そばの調理法を ^{レシピ} 佐藤君に配って貰う。

『中華そばスープ』

四十 ^{リットル} 立の水に対して、十人前から水足しで三十人前位まで。

鶏ガラ類、一・七 ^{キロ} 疋前後。

豚骨類、六百 ^{グラム} 瓦 前後。

玉葱三玉、人参大三本、大蒜二個、長葱二本。生姜五十 ^{グラム} 瓦。

支那蕎麦のスープの時とやり方はほぼ同じだが、豚骨を入れる分、少し作り方が異なる。ぬるま湯になったら鶏ガラ類を入れる。沸騰させない様にし乍ら灰汁と黄色の油を取り、火力を強くして豚骨類を入れる。決して鶏ガラと豚骨を一緒にして入れてはいけない。必ず別々に灰汁を取る事。豚背骨の中央に、白い脊髄の ^{ひも} 紐状の器官がある。此れは必ず取る事。何故ならスープが白

く濁るから。豚骨類は水洗いを良くしていても、火に掛けると、結構灰汁が出てくるので、こまめに灰汁を取る事。有る程度、灰汁を取ったら水杓子ではなく、網で取る事。其の頃になると鶏の丸い悪玉がでてくるから忘れずに必ず取る事。野菜類を入れた後は支那蕎麦の時と同じ様にするのだが、火加減は少し波が立つ様にする事。

五時間から七時間程したら、支那蕎麦の時と同じ様にして完了である。

皆が調理法に目を通したので準備に掛かる。

鶏ガラ類は名古屋から、豚骨類は大阪から、生の骨と冷凍の骨を同じ量を送った貰った。手前のスープ缶には生骨で一班の人達に、奥のスープ缶は二班の人達に冷凍で作って貰う。奥の方とはいっても後ろに回れば前になるのだから、此れも同じ条件になる訳である。

洗い場で何方の骨も全員に解らせて筈に入れて貰う。

「基本は支那蕎麦と一緒にですが、鶏ガラと豚骨は同じ骨だからといって、一緒に入れて灰汁取りは絶対にしないで下さい。必ず別々に入れて灰汁取りをする事です。此処で一手間掛けるのと掛けないのでは、出来あがった時にまったく風味が違うのと、すっきり味が違ってきます。其れと先に豚骨を入れて、後で鶏ガラを入れて灰汁を取ると言うのも絶対に駄目です。何故なら湯が沸騰しているから、鶏の黄色の油が豚骨の良品の油に混ざり、水杓子で掬ってしまうからです」

先ず鶏ガラ類を入れ乍ら説明して灰汁を取っていくが、冷凍の方は何時までも灰汁がでてくる。

「皆さん、見てのとおりです。何方も然程^{さほど}に変化はないと思っていたやろう。生骨の方はもう透きとおっていますが、冷凍骨の方は灰汁が出る時間が長く、其して灰汁が薄黒^{うすぐろ}いやろう」

何方も火力を強めにして豚骨を入れた。暫くすると何方も灰汁が出てきたが、生骨の方は色が白く、見るからにも冷凍骨とは断然違う。

「皆さん。此れも見てのとおりです。生骨の方の灰汁は白っぽくて量も少なく、灰汁取りも直ぐ済みます。冷凍骨の灰汁は黒っぽいやろう。此れだけでも鮮度の違いが歴然^{はっきり}と判るやろう。火力を強めにして絶えず出てくる灰汁をぜんぶ取る事です。有る程度になったら水杓子から漉し網に替えてや。其うしないと、良い油も取ってしまうから。其れと今頃になると鶏の丸い悪玉が出てくるから、見逃さない様に必ず取って下さい。先程生骨と冷凍骨を解てみて分かったと思うが、同じものではないと言う事が良く理解出来たと思う。此れが食べると如何なるかが、いちばん大事な事と楽しみとなります」

皆は灰汁の色とか、骨類を解た感触から、徐々に私の言わんとする事が何となく分かって来ているようだ。

全部の品名のスープを作ってから現在殆どの所で使われている冷凍骨でスープを作る予定だったが、其れでは口で説明するのと一緒と思い、道具類も揃っているの、冷凍骨を五日前に発注したのである。何処も同じ様に野菜類を入れ、火加減を細波^{さざなみ}より少し強めにする。ほんの少し隙間を開けて蓋をする。後は十二時頃までの時間待ちである。

部屋に集まり、全員で手分けをして朝会の用意をする。

各自の前に珈琲と挟具^{サンドイッチ}麵包が置かれ、片隅の台の上に麵包^{パン}が置いてある。

「好きな様に食べて下さい」と松永が言う。

腹を満たした所で、私の目の前に箱に入った録音機が置かれ、重ね合わせた箱の隙間に高さ二十糎程の立て板が挿してある。

「何で？」と訊くと、中央に置いて有る一斗缶の熱と、話し声が割れない様にと言う。成る程と感心して話にはいる。

「では昨日言った様に、煮豚の砂糖煮と塩煮の話をしたと思います。焼豚と煮豚は支那料理として昔から有ったものですが、全部砂糖煮です。塩煮は屋台のA氏の弟子が最初に作ったと言う確実な話があります。此の件にしても其うですが、これから話をする中華そばについても、A氏の弟子でBさんと言う人が全てに関わってくるので、此の方から関係する事から話したいと思います。佐藤君達からラーメンのルーツを知りたいと言う事で、調べているうちに、おっちゃんものめり込んでしまい、確実な事を教えてあげたいと思い、確認の為に正月の五日から七日までの三日間、大阪の師匠と先輩方を尋ねに行ってきました。然し、十五年間と言う歳月はおっちゃんには短く感じていたが、実際には長い年月だと言う事を思い知らされました。師匠の家族はみえたが、本人は訳あって消息不明で、頼りしていた先輩の金子氏と松永氏は、残念乍ら亡くなっていました。他の人達も知っている所には誰もいなくて、捜し回って三人の人達と会えたのと、終戦後直ぐに練炭で屋台を牽いていた木村先輩に会えた。木村さんは暫く休業していたけど、今も天王寺界限で屋台を出していました。木村さんに中華そばとラーメンの違いを訊いたら、『其んな分け方は知らんが、俺が作っているのは中華そばで、ラーメンではない』と言う。其の訳を訊くと、おっちゃんが知る所と結局は同じ事であった。木村さんの師匠はBさんの又弟子だったと言う事で、Bさんの話をよく知っていて、細かい事まで教えて貰えた。三人の人達からは、古い話はあまり知らなかったが、昭和三十年代から五十年代の事を沢山教えて貰えた。四人の人達からは新たに真実と信憑性の有る話を聞く事も出来ましたので、其の話も加えて話をします。Bさんは大工だったが、二十歳の時に現場で屋根から落ち、大怪我をして足に障害を持ち、其れで兵隊に捕られる事は無かったと言う。関東大震災の二年前、大正十年（一九二〇年）にA氏を頼って東京に来たと言う。親戚か知り合いなのか人の話に依って違うので、歴然した事は判らないが、同じ滋賀県出身と言う事は間違い無いと言う。其処でA氏にいわれて屋台を作り、付け場もあてがって貰い、支那蕎麦を売っていたと言う。煮豚の作り方を教えてくれたのは、A氏の一番弟子で番頭の平田と言う人で『俺が作って親方が、此の味で家はいこう、と言って決めて決まったんや』と、誇らしげに話をしてくれたと言う。其れまでA氏の屋台では、煮豚と支那乾筍は使っては無かったと言う。來々軒に食べに行き、ヒントを得てつける様になったと言う。來々軒の焼豚と支那乾筍は甘口で、スープと麵にも合わ無かったので、塩で煮たら肉の身が引き締まり、冷めたら味が浸みてスープと麵に調和したのである。現在でも店に依って甘煮と塩煮が有るが、此れは人其れ其れの好みなので、一概に何方が良いとは決めつける事は出来ないが、昔から有る塩煮の方が、今のラーメン類にも合っていると思う。支那乾筍も同じ事だと思います。其の後、支那蕎麦ブームになって、鶏骨類が不足して来て、仲間全員のぶんも揃えづらく為ってきた。其の頃は鶏骨類は無料で貰っていて、盆と年の暮れに何か御礼に品物を持っていただけだったと言う。

其れが一気に屋台が東京都内に百五十台以上増えたのと、露店で売る店も多数出店して来て、金に糸目を付けず鶏骨類を集める集団がいたと言う事です。其れで昨日食べたスープ無しの麺に煮豚を載せて支那蕎麦と言って売っていた訳です。今の情報社会なら、其れは違うと言えるけど、巷談くちコミで聞いているだけだから、『此れが其うだよ』と言われれば、『此んなものなんだ』と思うやろう。然し、あの味では長続きはしないだろうし、しなかったです。其んな事が切っ掛けで鶏骨を求めて地方の方へ流れていった屋台職人達がいたのです。其んな中でBさんもA氏と相談をして、大阪の河内松原に肉類を扱う知り合いがいて、其の人を頼って大阪に来た訳だと言う事です。其して、其の人達の計らいで商店街の一角に、関西で初めての中華麺の屋台が出店したのだと言う訳です。大阪では支那蕎麦とは言わず『そば屋』と言っていたと言う。其れが昭和二年（一九二七年）の秋だったと言う。屋台には横三尺（約九〇糎）、縦二尺（約六〇糎）の赤く染めた暖簾のれんに、白字で「利助」と横に小さめに書いて、中央に屋号（ひとやねに、利）（※図、参照）を書いたものをつけていたと言う。

利

東京でも其れ其れの屋号を入れて商いをしていたと言う。其れに地方にいった職人達も、A氏がやっていた事と同じ事をやり、其の想いを酌くん出来たから、今でも全ての基本がぶれないものとなって伝わってきた訳ではある。が、此の件に関しても、時代とともに様子に変化してきたので、後で総合して説明します。Bさんも親方になり、徐々に弟子も増えていき、大阪でも日本蕎麦ではなく、もう一つの『そば屋』が有ると噂される様になった頃から、昭和二十年八月（一九四五年）まで続く。十五年間の長い戦争時代に入ったのです」

一区切りすると、何人からか溜め息が聞こえる。此んな時に溜め息と思ったが、其の人達の顔を見ると紅潮していた。余程力を入れて聴いていたのであろう。

「感心して聴いていて、緊張が取れたら……申し訳ないです」

松永がペコリと頭を下げたら、何人かも頭を下げて笑いになる。

「此れからが時代の激動のなかで、中華そばにラーメンと誕生していく訳です。此れから先の話は中華そばを食べてからにしましょう」

全員で屋台のスープと火加減を見に行く。

支那蕎麦の時と同じ形で皆に見て貰う。火加減を向こうの方も天険するが、細波さざなみのなかに油が薄ら浮いていて良好で有るが、やはり生骨の方が、油が多い様に見えるると皆が言っている。

松永が全員に時間が有るので、麵挙げの練習をする事を告げると、全員が返事するやいなやに家に入り、機敏な動きで用意をして練習をはじめた。桶器ばけつも多くなり、平面網も人数分揃っているし、やる気と積極性みなぎが漲みなぎっている。其う言う所からみても、麵の事が本当に解ってくれたみたいで安心をした。

七輪の大鍋と、竈しなちくの中鍋の湯が沸いているので、戸田の夫を呼び、煮豚と支那乾筍しなちくを用意してから、昨日の「臭い麵」で素蕎麦におを作って貰う。

戸田夫が食べ始めると、其の食べ方に皆が注意して見ている。彼は昨日の事を妻から聞いているだろうし、録音されたのも聴いているから、忠実にスープに麵と具を順番に食べている。最後

のスープになった時に、一口程残して箸を丼の中央より、やや手前に置いて、丼を近くの台の上に置き、手を合わせて「ご馳走さまでした」と言って完食をした。

背筋を伸ばして、丼を胸の高さの所に置き、スープを飲む時は丼を包む様に持ち、食べる姿はそばから見ていても言い様のない美しい食べ方である。

思わず私は、大きく手を叩いた。

皆からも拍手喝采である。

「おっちゃんは今、思い出したし、忘れていたわ。過去に戸田さんと全く同じ様に食べるお客さんがいて感銘した事を。皆さんも同じ想いと思うが、勉強になったし、考えさせられたね。其して食べ方と言うのは簡単な事じゃない事と、本当に感謝して食べなければいけないと思うね」

皆も納得した様に頷いている。

「節子さん、二度惚れするね」

中土が茶化している。

時計を見ると十一時を過ぎた所だ。まだ食べるのに少し早いのが、食べる準備に掛かる事にした。何故なら、スープの完全に出来上がったものばかり食べていたら、いろんな意味でA氏を始めとして先輩方の本当の苦勞が何一つ判らず、美味しい味ばかり追い求める様になると思ったからである。其れと少しの時間差に因って味が異なる事も知って欲しいのと、生骨の方は少し時間が早いのが、冷凍骨の方は、丁度良い時間になるので、いちばん分かり易い勉強にもなると思ったからである。

煮豚と支那乾筍等の具の用意は四班の人達にやって貰う。今回から葱を入れるので、三班の人達に切って貰う事にする。葱を切るときは、二、三本を輪ゴムで留めて切る事を教える。

後の人達は手分けして、屋根の天幕張りと、練習の後片付けと、此の間と同じ様に食べる台を作って貰う。今回は、麺茹で缶の所でもスープを作っているのだから、家の中の七輪を持って来て大鍋をかけて、其処で麺茹でをする。

其れと今回は、各自が丼を洗うので竈の湯を常に沸かしておく様に指示をする。スープの仕上げに生姜を入れ、五分間程で取り出してから、長葱を入れて完了。曇雪も止み、少し青天が見えるが、底冷えする最高のスープ作りの天候だった。

「まだ十二時前で、スープを作りだしてから五時間は経っていないが、今から作ります。其れで先日食べた支那蕎麦と如何違うのか、良く噛みしめて味わって欲しいです。其れと今日は同じ材料の種類で、生骨と冷凍骨の二つのスープを作っているのだから、食べた丼は必ず自分で洗って下さい。其して、其の時の手肌の感触を覚えておいて下さい。皆さんは麺挙げは上手になったけど、麺の茹で硬さをもっと^{しっか} 稔り知って欲しいので、孰れも一杯目はおっちゃんが作らせて貰います。いいですか」

皆は慌てて、「お願いします」と言う。

もう既に軍手を嵌めている人もいる。

「昔から軍手を嵌めて食べさす所もあったと言うが、Bさん達は小さな座布団を作って、掌に載せていたと言う。おっちゃんらは、発泡スチロールで作った丼形のものを下に重ねてお客に出し

ていた。勿論何もつけずに出す人も多数いたが、何ものなしで台もないと、特に女性のお客には食べにくそうやった。味もさる事乍らサービス精神が有るかないかで随分売り上げが違おうし、常連客の人数がぜんぜん違って来るからね」

喋っている間に茹で麺が沸騰してきたので、少し火力を弱める。両方のスープ缶の蓋を取ると何方も良い匂いが鼻をつく。

「皆さん。スープの色と油が浮いているのを、よく見といてや」

小さな波に載って、何方も四分の二程、油が^{かたよ}偏っている。冷凍骨の方も蓋をして、生骨の上澄み油を水杓子で掬い、井に入れて屋台の隅に置く。茹で鍋と生骨スープ缶の火力を強くして麺四玉を入れて、生骨スープの方から作っていく。

全員と私の分も作り、食べ終わって井を洗い、冷凍骨スープに取り掛かる。其の前に先程と同じ様に、油の上澄みを井に入れて、二つの井を雪の上に置く。

二杯目も作って食べ終わり、

「後は食べたい人は自分で作るか、作り合うかして食べて下さい。但し無理食いは絶対にしない事。其れとスープの量を見計らって味見をする事です。其れも大事な勉強ですから」

元気な返事とともに、皆は言われたとおりに忠実に守って行動をしている。

^{はた}傍から見ていても、各自が本当に楽し^{おにぎり}其うに、女性達が持ってきた握飯と麺を食べている。

其れにしても、皆は本当に大食いだ。^{いつも}平生どおりに全てを食べ尽くしてから後片付けをして全員が満腹感に満ちた笑顔で部屋に座っている。

^{なか}「お腹も膨れて眠たくなって来たと思うから、今日は此れで解散して、今日の事は今度、話をする事にしましょうか」

「其れは駄目です。此のままやったら、また気になって眠れなくなるから」

中土が口を尖らせて言う。

^{おっしゃ}「仰有る通りです」

皆からも声が掛かる。私は、先程取った生骨と冷凍骨の油が入った二つの井を台の上に置いて座った。

「先日食べた支那蕎麦と、今日食べた生骨と冷凍骨の味を区別する事が出来ましたか」

全員が勝ち誇った様に手を挙げています。

「師匠が、食べたら分かる、と^{おっしゃ}仰有った事が本当に良く判りました。其して、^{はっきり}歴然と味と風味が、其れ其れ違う事も判りました」

松永が其う言い終わると、全員から大きな拍手と頷きが起来ている。

「此れで名前の由来が如何して付いたか、と言う事も解って貰えたと思います。口で幾ら説明しても解って貰えないが、骨の種類と分量で味が違うのだから、同じ品名を言うのは当然おかしいでしょう。作って食べれば簡単な事だが、此処に^{いた}到るまで時間と費用をずいぶん使いましたが、此れで少しは納得して貰えたと思います。其の次に食べた冷凍骨の方も味の違いを分かって貰えたかね」

すぐさま一人の女性が手を挙げて、

「私達はラーメンに関しては、食べるプロと自覚しています。何杯食べても分かります。微妙な味の変化に大要出来る舌を持っているつもりです。今リーダーも話された様に、ましてや、此れだけ味が違えば誰でも解ります。ただ今までは、スープなら味が違っていても同じものだと思っていた事に、私は少し恥を感じています。だけど生骨と冷凍骨で、此れだけ味が異なるとは思いませんでした。本当に勉強になりました」

今まで、あまり喋らなかつた大人しい三十代の宮川良枝が一気に喋り終えた。

皆も同調した様に頷いている。彼女は栄養士でも、味の違いが判ると言うのは、皆と一緒にだと思いが、勉強になっていると言う言葉が嬉しい。

「今日食べたのは、先週の支那蕎麦より、風味が強くて濃くもあつたやろう。其の風味と濃くの要因は豚の油の味です。此の丼を見て下さい。先程入れた油が白く固まって、見たとおり固形しています。鶏ガラの油も入っているので、純粋な豚油ではないが、此れが^{ラード}豚脂、です」

土間の近くにいた節子に、^{バット}長平皿と箸を持って来て貰い、^{ラード}其処に豚脂を取り出した。

「二つの脂を見ただけでも一目瞭然で分かるやろう。色の白い方が生骨の脂で、少し色が付いて見えるのが冷凍骨の方です。高さが違うのも、^{はっきり}歴然と分かるやろう。勿論高い方が生骨で、冷凍骨の方は約一時間後に取つたのに、其れでも此れだけ違う訳です。味としては如何かと言うと、生骨の方は甘味が有るしベトベトするが、後味が良いです。其れよりも劣るのが冷凍骨の方です。今日、皆さんに丼を洗って貰つたけど、如何でしたか」

節子が手を挙げた。

「何方も油で粘りついたが、生骨の方がたいぶ多くネチャネチャ度が浅かつたのと、匂いを嗅いでも甘い匂いがして、冷凍骨とはたいぶ異なりました」

学生の藤岡君が手を挙げて、

「洗剤を置いといたのにないから、手で洗うのに大変やつたわ」

「何を言うとするの。此の時代に洗剤なんかないですよ。洗い場に木箱に入った竈の薪灰が置いて有るやろう。分かりましたか」

中土が真顔で言い乍ら、最後に彼を見たらニコツと笑っている。

凄^{おっしゃ}い事を真面に言われた藤岡君は、嫌な顔もせずにペコリと頭を下げて、

「仰^{おっしゃ}有る通りです。済みませんでした」

「来週は今日のよりももっと油っぽくなります。今日の五感の感覚をよく覚えといてや。其れと^{デボ}平面網と丸籠で、二つのスープの^{デボ}麵茹でを調べていましたが、如何でしたか」

園木が手を挙げて、

「勿論平面網の方と丸籠とは断然違いますが、平面網で生骨と冷凍骨のスープで、同じ様に作つたのに同じ状態にならないのは、如何言う事ですか。麵の伸びかたとふやけかたは一緒では無かつた様ですが」

「生骨のスープの方が一番長く現状維持をしていたと言う事でしょう。其れは生骨の方が良質の油が多い為に、油が蓋の役目をしてくれているから、一定の温度が長く続くので、冷凍骨よりも長く維持する^{デボ}訳です。其の反対に丸籠で茹でた麵は、生骨スープの方だと早く腰砕けになるし、

冷凍骨スープの方だと、生骨スープより遅くふやけます。其の原因は何故かと言う事は麺作りの時から説明しているとおり、麺の茹でかたに有る訳です。其ういう事で本当に麺茹での重要性が解って貰えたと思います。今、説明した事がややこしくて、まだ飲みこむ事が出来ない人もいる様やが、兎も角、此れからも作っていく段階で、自然に解っていきますから、心配しなくても大丈夫です」

「私は良く解りました。何方にしても丸籠^{デボ}で茹でた麺は、すぐ私にみたいにぶよぶよになると言う事ですね」

中土が自分の腹をさすり乍ら笑っている。

皆の笑いがでた所で、今日は此れ位にして、後は来週にとなった。

松永が来週の土曜日に、皆の提案と熱望で支那蕎麦を作りたいと言う。私が買い物をして里麵屋へ来るまでの間に、皆で練習を兼ねて作りたいと言う。時間を有意義に使える最高の考えだ、と言うと、大喜びして万歳をしている人もいる。今日のように、生骨と冷凍骨を用意するのかと訊くと、「両方」と全員が即答した。骨類は金曜日の夜に、私の所まで取りに来る様に言い、野菜類は其方^{そちら}で用意をして作る様に言う。総ての後片付けをして、今日は薄暗くならな言ううちに帰る事になった。

平生^{いつも}どおりに全員の笑顔に見送られて、松永と森川に送って貰う。

一、二日過ぎた時に、私に思い当たる事が有るので、夜、松永に電話をした。

土曜日の買い出しは止めて、麺だけを買いにいく事にする。

煮豚の豚バラ肉は大阪から骨と一緒に送って貰い、支那乾筍^{しなちく}は用意しておく事を告げる。

其して、私を迎えに来て呉れる人は、東原君とあいちゃんを指名した。

何故なら松永がいつも私の送り迎えをしてくれているから、朝の一番大事な時の事を知ら無い訳である。其れでは平等ではないし、具合が悪いと思ったからである。

指名した二人は、正直にいつて飛び抜けているからで、其うかといつて、口出ししたり、出しやばったりはしないけど、皆が二人に頼りにしすぎる所が見えてきた。其れで今回は少し現場から離れて貰おうと思った訳である。其の考えを正直に松永に言う、快く承諾してくれたと言うか、自分の事も含めて凄く感謝してくれた。二人には六時頃に来て呉れる様に頼む。

土曜日の朝、平生^{いつも}どおりに姫猫^{ひめ}に起こされ、身支度をして待っていると、六時前に東原君とあいちゃんが迎えに来てくれた。外は先週とは違い、春を呼び込んでいる様な風当たりである。

あいちゃんの運転で、道案内し乍ら麵屋店に着く。

「平生^{いつも}二人とも、何も言わずに良くやってくれているから、今日は皆より先に、ご褒美です」

麵屋の主人には先日連絡をして、最初から作る所を見せて欲しい、とお願いをした。快く承諾をしてくれて、今も玄関の戸を開けると夫婦で立って待っていてくれた。

挨拶も程々に早速主人は作りにかかり、二人に細かく説明し乍ら作業を進めている。私は、奥さんが出して下さったお茶を、椅子に座り三人の仕草を飲み乍ら見ている。主人には前もって短い時間で出来る様に、一回分だけでもと、無理なお願いをしていた。主人の手っ取り早い段取

りで、二人は全ての工程を見て習い、緊張の顔つき乍ら喜びの笑みをしている。作りたての麺と
いつも
平生の麺を買い、練習用の切り落としの麺を貰い、二人で主人夫婦に丁寧に御礼をいって里麴屋
に向かう。

里麴屋に着くと丁度八時である。

皆が迎えに来てくれて、其の中に今日は戸田夫婦も揃っている。平生どおりに整然と朝の挨拶
をする。風に乗って屋台の方から灰かに匂いがする。

裏に回ると、屋台に赤と白字の暖簾が掛かっている。

布の中央の丸い円の中に「里」と入り、左隅に里麴屋一同と白字で書いてある。

「立派な暖簾やね。本当に昔を思い出すわ。其れにしても貴方達のやる事は早いね。感心するわ
」

此の人達の行動力には本当に頭が下がる。

「此の間は言わなかったけど、最初にA氏が暖簾を作った時に、赤布に白字で中央の所に、丸の
中に屋号の一字を白色で入れていたら、『日の丸の色の中に、`支那、を入れるのか』と、今でも
意味の解らない事を、憲兵に罵倒されたと、A氏は言っていたという。其れで其ういう事が煩
わしく思ったA氏は、白字から黒字に変えたと言う。関西でも終戦後に白字を使う様になったが
、丸の中に字を入れるのも、昭和二十五年頃からだったと、先日会った木村さんから聞きました
」

話が終わってから両方のスープの様子を見ると、中華そばの波になっているので、火力をもう
少し弱めにする様に教える。家の中にはいると、土間の七輪の上には大鍋が掛かっている。此
の間、あいちゃんに、七輪の火力の安定の為と熱が逃げて勿体ないから、其の回りを亜鉛鉄板か
ブリキ
で囲む様に頼んでいたら、此方の方も整然と作ってくれている。

今日は全員で仕度をしているみたいで、もう既に煮豚と支那乾筍が出来あがっている。

長平皿の中には葱も切っており、其の上に布巾が被さってある。部屋の台の上には、朝食の用
意がしてある。

いつも
平生の席に座ると、炊き立てのご飯と味噌汁が出てきた。

今日は竈で、釜で御飯を炊いたと言う。

目の前にはいろんな副菜おかずが出ている。

うまくは言えないが、皆家族と言う思いが胸に何かしらこみ上げてきた。

何ひとつ残さず美味しく頂き、特に釜の焦げ飯を久しぶりに食べて堪能した。

全員が後片付けをして、話をする事にした。

早くも話をする前から、皆から熱い眼差しが向けられている。

「これから先の話の如何説明するか、此の一週間少し悩みました。聞いた事と、知っている事を
順番どおりに話せば良いだけだと思うけど、其うすると話を組み立てて作らなければいけない
訳で、其うなると其う言う難しい事は、おっちゃんには無理やから出来ません。其れで、其の時
の話の流れで、其の時に起きた事をひとつずつ話をしていきたいと思ひます。其うすると時代と
か年代が後先になる事が有るので、そ此の所は考慮して聞いて下さい」

「分かりました」と、殆どの人の声がした。

「録音しているから大丈夫です」

ちやべちやべの中土の声である。

憎めないと言うか、然し、今のはナイス・カバーである。

「先週食べた中華そばと、其の前に食べた支那蕎麦とは、あきらかに味が違うと言う事を皆さんも食べて実証された訳です。鶏ガラ七割に豚骨三割で作られたスープが、中華そばです。たった豚骨三割入れただけで、此れだけ味が変わるとは想像も出来無かったやろう。其れで支那蕎麦とは味が違うので、中華そばと名づけられた——と言うと、確かに其うなんだけど、品名が付けられた経緯は別の所にも有るので、話の流れのなかで出てくるので、其の時に説明します。先日の話の続きでBさんの事を話します。Bさんは梶水を何等かの方法で大阪に持って来て、最初は自分で麺を作っていたと言う。スープは東京の時の鶏ガラだけではなく、はじめから豚骨を入れて、今の中華そばを作っていたと言う。では豚骨を入れて作ったのはBさんが最初かと言うと、其うではない。東京の支那料理の來々軒が最初に使用した店である。とにかくBさんは支那蕎麦とは味が違うので、赤黒の暖簾を上げて『そば』といていた訳である。來々軒は店の食材の豚骨とか野菜屑くず等も入れていたから、分量等は決まってなく、其の日任せやった訳や。で、屋台の味とは少し違うけど、支那蕎麦と言っていた。支那蕎麦ブームの時には、鶏骨が入りにくくなっている時も、A氏は豚骨類を入れる事を知っていても、其れで味を変える事を毛頭考えもしなかったのやろう。他の屋台の人達も殆どのは、A氏の息の掛かった人達だから勝手に味を変えと言うか、食材を変える事が出来無かった事と、食材が大きく肝要しているからである。何故なら中部地区は鶏肉が主に好みで、関西から南の方は豚肉が好みとなっている。其れと一番重要な事は、鶏肉と豚肉は合いますが、鶏肉と牛肉、豚肉と牛肉は合いません。此れでチキンラーメンの謎が少しは判って貰えたと思う。其うなると関東では豚骨が少なく、ブームの時に一度に屋台と店舗が増え、かりにも豚骨を使用したとしてもとても対応する事が出来無かったやろう。大雑把に言う、昭和二十一年（一九四六年）まで、東京には中華そばと言う品名はなく、大阪には屋台とか店舗に支那蕎麦は無かったと言う。然し大阪には、『昭和七年（一九三三年）に梅田の阪急百貨店で、支那食堂が開店している。日本人初のノーベル物理学賞授賞した、当時二十七歳だった湯川秀樹博士の日記のなかに、昭和九年十月十二日昨夕食、阪急食堂で支那蕎麦を食べた所、生やけでかたく、夜から腹痛む。朝下痢する。行きがけに、阪急で春ちゃんの運動靴買う。朝日新聞より引用』鶏ガラスープで販売されていたといわれているが、此の事に関しては決して定かではない。豚骨が入っていたかもしれないが、東京の屋台で食べた味と一緒だったと言う証言も、何人からも聞いたと言うし、其れに澹澹あっさり味だったと言うから、A氏が作った本格的な支那蕎麦スープだったと思う。文の中で『生やけでかたく』と言うのは、煮豚ではなく、焼豚を使っていた訳である。おそらく大阪で鶏ガラスープの支那蕎麦を販売していたのは、阪急百貨店だけだと思う。其の前の昭和五年頃には、Bさんと同地区のうどん屋と食堂で、鶏骨と豚骨の入ったスープ、中華そばが売られている。其れは何故かと言うと、Bさんの弟子も三人四人と増えていき、麺作りも大変になったので、麺屋に教えて作って貰う様にした。其うしたら麺屋が

、うどん屋等にも麺を卸したいと言う事で、うどん屋等に元出汁の作り方を教えたのと、Bさんが作った元出汁を一升瓶に入れて売っていたと言う。うどん出汁に元出汁を入れるだけだったので、Bさんが作るスープ味とはまったくではないが、味が違う。勿論、不味いと言う事はないが、骨の入ったスープよりあっさり澹澹味と言うだけだ。では、何故Bさんは同じ様に、鶏骨と豚骨でスープを作る事を教え無かったのか。……教えても、其の時は作れ無かったと思う。何故なのか、皆さんも一度考えてみて下さい。今度までの宿題とします。其の味で店に出す事になったが品名をなんと付けるかと言う事になった。Bさんは屋台で『そば』とだけ言っているが、うどん店等には日本蕎麦も有るので、如何するか、と言う事になった。其の時分は支那国ではなく、中華人民共和国となっていたので、中華を借りて、中華そばと品名にしたと言う事です。然し、いとも簡単に中国を表す中華と言う名前を付けたのかと訊くと、Bさんはこう言っていたと言う。『梶水は支那国から譲って貰えたからや』と、蕎麦の話になると小声で中国の事をたた讚っていた、と言う。其れでA氏とBさんの支那国に対する思いが、少し解釈が誤解されて、中国から入った食べ物と思われた所以で有る訳です。此の話を正月に会った木村さんに訊いたら、Bさんが麵屋と出汁屋に教えてやったからや、と、確信を持って話をしてくれました。其して最初の麵屋が『中華麵』と名付けたのだと教えてくれました。Bさんはびっこ跛 だったが、悲観する様な所は微塵も見せず、明るい人だったと言う。中華そばの噂を聞いて、Bさんの所には、よくお客が来ていたと言う。弟子とか友達と酒を飲むと『麵屋も出汁屋も、聞きに来たから全部教えてやった』と、得意満面の笑顔で上機嫌で話をしていたと言う。誰にでも優しく寛容な人物だったからこそ、其れが現代でも一つの品物が品名を変えて、屋台、うどん店、食堂、中華店、ラーメン店等で、何処でもで売られているのである。出汁屋とは調味料を作る職業の人達の事です。元出汁を練り状にして、昭和七年頃から五百グラム瓦 位を瓶に入れ、`中華の素、か、`中華の華、はなと言う品名で、うどん店と食堂に一軒ずつ売りに歩いていたと言う。其う言う、目にも見えない努力のお陰で、関西では戦時中も、うどん屋と食堂で細々と売られていたのである。一方、東京の方では、一時の支那蕎麦ブームも終わり、鶏ガラスープの原点に戻り、屋台職人も屋台数も減ったが、其れなりに残った者達が頑張っていたと言う。Bさんの話では、大阪に来た時は時々でも手紙を出していたが、其の後何年かして戦争の影響も有るが、連絡が何方ともなく途絶えたと言う。其の後BさんがA氏の情報を知ったのは、終戦後の昭和二十四年（一九四九年）に、東京から流れて来た顔見知りの方が、偶然にもBさんの屋台の所で働きたいと、飛び込みで面接に来たと言う。其の時は互いの無事を喜び合ったと言う。其の人はA氏の所から暖簾分けをして貰った親方の所にいた人で、屋台職人としては先輩に当たる人である。其の人からA氏の其の後を聞くと、昭和十五年頃までは、其れなりに商いが出来たと言うが、其の後年々と言うか、日々と言うか、益々食料難の時代に入り、昭和十七年に入ると、五、六時間かけてスープを作り、麵を作って売りにいくと言う、其んな悠長な事をしていられなくなったと言う。其れでA氏は弟子達と組んでヤミ屋をしていたが、昭和十九年の空襲の時に亡くなったと言う。其の事を聞いたBさんは、弟子達と麵屋に出汁屋にも声を掛けて、一晚、彼は涙し乍ら、A氏の話に誇らしげに話をしていたと言う。其の時に木村さんの師匠も言っていて、其んな事で、ある程度詳しくいろいろと、木村さん達

に教えてくれたと言うか、好く話がでたと言う事です。其ういう事でBさんが東京を離れた後の関東の事は殆ど分かりません。関東では終戦前まで中華そばは無かったと言う説と、元出汁の瓶に入ったものがあったと言う説も有るが、何方の話もおっちゃんも師匠と先輩方から聞いていないので断言して言う事は出来ませんが、推測して言える事は、東京では昭和十七年頃から終戦の二十年まで、屋台等で支那蕎麦が売られて無かったと言う事でしょう。但し、極一部で売られていた所もあったと思う。其れは大阪とか他の場所でも一緒であろう。東京から来た人は、物資もだいぶ手に入り易くなったので、昭和三十年前にBさんの勧めで敦賀に友人と二人で屋台を持っていったと言う事です。其の後、如何になったかと言う事は何も聞いてはいないが、現在も敦賀の国道沿いには、自動車等の屋台が星羅と並んでいる。おっちゃんも昭和三十七年頃から何度も食べている。其の時の屋台は、後に二十年経って大阪で出会った屋台と作りは一緒だった。味は其の頃、食堂等で食べていた中華そばより油っぽく感じて食べていた事を覚えている。十台程並んでいる屋台を全部食べ歩いた訳ではないが、スープは全部透きとおっていた。濁ったスープに一度も出会った事はない。其ういう事からにしても敦賀で初めて屋台を出したのは、Bさんの勧めで東京から来た人なのか、其れとも、以前からいた人なのか判らないが、何方にせよ、Bさんに関わった人達だと言う事に間違いはないと思う。Bさんは終戦後直ぐに市内の西成区に来たと言う。松原地区方面は弟子に暖簾分けをしたと言う。弟子の何人かは中華麺を教えた麵屋の近くに十数年前から其れ其れの地区で商いをしていて、戦争が終わると、すぐ親方になり、一気に屋台の台数を増やしていったのだと言う。終戦後に中華麺の屋台は、日本人は商いが出来ないと言う時があった。大阪では中国人と韓国人の人で、中華そばの屋台を牽く人は殆どい無かったと言う。関東の方では、経済警察が結構日本人には五月蠅うるさかったと言う。此の事に関しては誰からも詳しい話を聞いていないので、其の時代に詳しい人に話を聞いた所、其のかたの話では、おそらく中華麺は中国と韓国から入った食べ物と思い、終戦の混乱から両国に対して最良の計らいとして、営業許可を与えたのではないだろうか。然し、屋台を牽く成り手が少なく、また、やる人がいても長続きはしなかったと言う。其ういう事で、此の制度も長く続く事はなく、むしろ自然消滅したのだと教えて貰った。おっちゃんも其の通りと思います。此の事に関しても、A氏の時から深い関わりをしているので、後でA氏の時に、また話をするので、其の時に皆さんにも考えて貰いますが、何故終戦後に、其の様な制度が出来たのかに、思い当たる所があります。其れは師匠から聞いた話では、昭和二十年（一九四五年）八月十五日の終戦の後、Bさん達は直ぐに商いの準備をして、八月十八日に大阪梅田駅西口に、昼すぎから二台の屋台を出した所、黒山の人だかりで直ぐに売り切れたと言う。日に日に台数が増えて、八月末には百台以上の屋台が動いていたと言う。関東でも八月二十日頃から屋台が出ていて、どの屋台にも人だかりがあったと言う。其の様な光景を見て、行政が動いたのであろうと思う。其んな中で、混乱と物資不足と飢餓の時代が暫く続くが、徐々に其の格差も平均になり、昭和二十七年頃には普通に落ち着き、昭和二十八年（一九五三年）には、テレビが放送される様になり、いっぺんに社会情勢が分かり易くなり、見聞が広められた。其の頃から全国に屋台が増えて、とくに大阪は凄ずらりい台数だったと言う。木村さんの話では、西成区内の一郭に二百台位ずらりが星羅しなちくと並んでいて。其れでも年々増えていたなると

と言う。其の頃から屋台の一部で、具の中身は煮豚と支那乾筍に鳴門に葱の他に、茹で玉子を半分に切って入れる所が出てきたと言う。卵の高価な時代で、其れと栄養分が多いと言われ、病氣見舞い等によく使われたものです。中華そばの値段の割りには高価なものが入っていると言って、其れも評判になっていたと言う。其れと実際に卵が高くて、屋台以外の中華麵の所では、何処も昭和五十年代まで殆どの所では使っていない。屋台では中心柱に白糸を垂らして茹で玉子を縦に半分から四つ切りにしたと言う。先輩の人で此の切り方を見て、卵剥切^{スライス}切りを作った会社があると言っていたが、満更嘘ではない様に思う。食べ方は飽く迄も栄養の為で、黄身を箸の先で突き、スープに混ぜて飲むのが、通の食べ方だと言う。ところが平成になってラーメン店を営んでいた時に、卵剥切^{スライス}で四つ切りにして、二切れずつ丼に入れて出していたら、インターネットでうちの店を名指して、卵の黄身が箸では掴む事が出来ず、潰れてしまって食べる事が出来無かったと、苦情が書いてありました。其の時はさすがに裕福な時代を感じました。おっちゃんは今でも、茹で玉子がついてくると箸の先で黄身を潰してスープに混ぜて食べています。其れは時代を感じる事と、風流な気分で食べられるからです。皆さんも一度でもよいから其う言う食べ方をしてみてください。ラーメンの歴史のひとつが見えると思います。昭和二十七年に入ると、全国のうどん店と食堂等で少しずつだが、中華そばを売る店が増えてきた。元出汁の瓶入りの素を使い、うどん出汁に入れて中華そばとして売っている訳である。また、ひと手間かけて作る店もある。別の鍋にうどん出汁を入れて、其処に鶏ガラ一羽か二羽分を入れて、スープを作る店も多数あった。其の方法は現在も用いられている。其の当時の具は、殆どの店は既製品を使っていたと言う。丼に入れる具の中身は、肉屋店から仕入れた焼豚を薄く切って、一枚と支那乾筍は缶詰か瓶詰めの味付けしたものを、三本か四本と蒲鉾一枚に、店に依っては蒔草か浅草海苔が載っていた。また、其の時分に、中華料理店の店も有る程度大きな町に、ぽつんぽつんと出て来て、其処で出されていた中華麵を、ラーメンと言う品名が付けられていた。此の事に関しては明日、食べてから話をしたいと思います」

時計を見ると、スープが出来あがるまでに、中途半端に時間が有るので、「まだ食べていませんが、先に博多そばの話をするか、其れとも麵挙げの練習をするか、何方にしますか」

「博多そばの話でお願いします」

言葉とともに拍手がされている。

其の前に全員でスープを見に行く。

スープ缶の蓋を取ると、今日は平生より暖かいので湯気があまりでないが、鶏の匂いが鼻を掠める。

スープは透明で油も浮いている。其の中に黄色の油も少し浮いているので取って貰う。

全員が両方のスープを見た所で、

「見たとおりスープは透きとおっています。此のまま時間が経てば、此の間食べた支那蕎麦となります。其れで先程火力を直して貰ったので、支那蕎麦の火加減はよく判って貰えたと思います。其れで今度は中華そばの火力にして時間が来るまで炊きたいと思います。其の結果如何なるか

、後から食べる時の楽しみとして下さい」

火力調整を長身の藤岡君にやって貰う。

腰を何度も折り曲げて、スープ缶と七輪の戸口を見定めて調整している。

其の様子を見ているだけでも、いかに大変な事と重要な作業かと言う事を、改めて全員が判ってくれた事と感じとった。

全員で部屋に集まった所で話を始める。

其の前に二、三人して録音機の電源スイッチを入れている。

「未だ作って食べていないが、作られた順番からすると、博多そばになるので話をしたいと思います。昭和十八年四月（一九四二年）に、大阪玉造にいた人の弟子で、弟子と言っても其の人の所へ来て半年も経っていなかったと言う。其の人の事をDさんとします。Dさんの師匠をCさんとします。Dさんは何かの事情で実家の有る福岡県の博多へ帰る事になった。其れで中古の屋台バンクをCから安く後払いで譲って貰い、博多まで牽いて帰ったと言う。其の為Cは、車輪の破裂修理あなぼこを徹底的、教えたと言う。現在の様に舗装された道は殆ど——と言うか全く無く、砂利道で穴窟あなぼこだらけで釘等も多く落ちていて、余程気をつけて屋台を牽かなければ、直ぐ破裂する状態であったと言う。其れと麵作りも教え、普通なら三、四年位で教えない元出汁の作り方も教えたと言う。帰る時に一升瓶に入れた元出汁を何本か割れない様にして、梶水と一緒に持たせたと言う。Dは戦争の真っ只中をかい潜り、無事に博多に着いたと言う。其の時の事を昭和三十三年頃に、Cさんの所へ『御陰様で特等で来る様になりました』と言って、多分なる屋台代金等も含めて御礼を言いに来た時に、いろいろと話をしてくれた事は、時代が時代だけに世間の眼を引くので、昼は神社か寺の縁下で寝て、夜から朝方まで屋台を牽くのを繰り返して博多まで帰ったと言う。其う言う時に村人に追い出されたり、反対に事情を説明したら、食事を宛がってくれた人もあり、風呂を沸かして夜まで泊めてくれた事もあったと言う。其して『人間とは何か、と言う事が解った』と言っていたので、其の訳とは、と訊くと、『出来る限りの努力と、人に親切にする事を忘れない事』と、言っていたと言う。先に言っていた「特等」とは、汽車の事で、二等、一等、特等と分けられていた。特等は今のグリーン車の事で、其の頃まで其の様な呼び方をしていたかは定かではない。Dさんは博多市内で、何処かめぼしい場所を見つけて屋台を出したと言う。だけど未だ博多では中華麵に対して馴染みもなく、戦争も日に日に悪化して、其んな中で売れない様相が幾くのも重ね合ってスープを作っては捨てる日々であったと言う。其れでは勿体ないから、スープを取りだして少なくなった分だけ水を足して作る事を思いついた訳である。然し、其の時のスープの取り扱い方に困って大きく味が変わる事を、Dさんは知る余地も無かったであろう。スープ缶に骨の入ったまま冷ましてからスープを採ると、スープの味はカスカスになり、水の様全く味がなくなり、使いものにはならないが、然し、此のスープに、豚骨にトンコツ骨を多い目あっさりに入れると、油っぽく見えても食べると澹澹あっさりしていて、トンコツ骨独特の臭いも薄れると言うか、殆ど匂わない。もうひとつの採り方は、スープの熱いうちに別の容器にスープだけを採り出すと、其のスープは冷めても味にあまり変化はない。其のスープに水を足して、平生どおりにいつも鶏ガラと豚骨を入れて、トンコツ骨も多い目に入れると、スープは少し白色に濁り、味も濃く

なり、トンコツ骨独特の臭いもする。其ういう事でまったく違う味になります。Dさんが骨が入った冷めたスープで作っていたら、博多そばとしては名前は残してい無かったと言う。何故なら、其の味は札幌ラーメンにあったからである。札幌ラーメンの事は後日、話をします。Dさんは其の日の商いを止めた時に、直ぐにスープを取り出しておいて、次に作る時に水を足して、其れ其れの鶏骨と豚骨類を入れた為に、Cさんから教わったスープとは到底違う味になってしまった。中華そばのスープは透きとおっているのが条件である。其の事は平生Cさんから口が酸っぱくなる程言われていた事である。其れが如何して其うなったのか、其れにはDさんの作り方が悪かっただけではない。何故ならスープも取りだしている所に、平生の様に水を足して骨類を入れれば、平生と同様のスープが出来る訳である。其れなのに濁ったスープが出来たと言うには、此れにも時代の流れの訳があったと言う。其れは鶏骨に豚骨を仕入れるのに肉屋で仕入れれば、と思うだろうが、時が時だけに其う簡単には、肉屋にも品物が入ら無かったと言う事です。でも如何に戦争でも互いに食べて生来ていかなければならない。其んな時代の中で、Dさんの近くには屠殺場は無かったが、ヤミ屋の屠殺場が有ったと言う。少し話が逸れますが、屠殺場――牛、豚、鶏、羊、山羊等――で解体する事を規制する法律が、明治三十年代に定められていて、個人で勝手に屠殺する事は許されては無かった。其れでも戦争中から戦後も、私設で解体している所も全国で多数あったと言う。事実、おっちゃんが生まれた町にもあった。国道横に屋根だけ付いていて、全てが丸見えやった。柱と柱の間に横棒を付けて、其処に牛を繋いで屠殺をしていた。昭和二十八年にもう一度法律が出来て、其の後、其ういう事がなくなった。Dさんの話では、ヤミ屋が豚骨の代金を取らない代わりに、骨の処分の為に沢山持たされたと言う。其れで近所の永屋が木の箱（冷蔵庫）を貸してくれたと言う。其れで自然に骨を多く入れていくうちに、Cから教えられたスープとは全然違うが、美味しいので其の儘作り続けたが、戦争も益々激しくなり、流石に商いも出来なくなった。終戦後、暫くすると麺屋も中華麺を作る様になり、屋台を出す事が出来る様になった。一風変わった味が評判に為ってきた。Dさんは初めから品名を言うでもなく、屋台に赤暖簾をかけて『そば』と言っていたと言う。其のうちに食堂にうどん店で中華そばが出始めた。中華そばとは全く味が違うので、屋台のお客が『博多そば』と名付けたと言う。後に博多そばから、博多ラーメンとなるが、此れにも有る経緯がある。昭和三十年代にはいと、テレビも普及して札幌ラーメンの事も度々放送され、其処で初めてラーメンと言う言葉を聞いた人が殆どであろう。其の時にDさんは自分が作っているスープと同じ様に濁っているの、此れで後からCさんに分かったら拙いと思ひ、其れで急遽、御礼旁々スープの説明に来たと言う事である。Cさんも札幌ラーメンの事はテレビで知っていて『其のスープと同じ様に濁ったスープです』と言うと、Cさんは黙り込んでしまい、いい顔はしなかったと言う。其れでも骨類等の経緯を言うと、段々と顔色が解れてきたと言う。此の時の様子も最初から聞いていたが、偶々用事で来ていたBさんの弟子で、其の一部始終を見て聞いた事を、師匠のBさんに話した。其れを聞いたBさんは、はじめは違和感と不満の態度だったが、最後まで話を聞くと『良かった、良かった』と、うっすらと目を濡らしていたと言う。DさんはCさんの所で一晩泊まり、帰る時に大阪駅まで見送りに来てくれた人に、『ハイヤー』で帰って下さい、と言って、お金を渡し、自分

は『二等』で帰っていったと言う。

其の話を聞いたBさんは『粋やなあ。いろんな苦勞をしたんやな。其れで本当の大人の男になったんやな』と、感慨深く言った言葉が、後々まで言い伝えられて、おっちゃんの耳にまではいった訳です。

もう一つ博多そばに纏わる話をします。

昭和五十五年（一九八〇年）前後だったと思うが、局放のテレビ局で『博多ラーメンのルーツを探る』と言う様な題名で、午後八時か九時に一時間番組で放送された事があった。おっちゃんはその頃ラーメンには携わって無かったが、飲食業をしていて、名古屋で店のテレビを視ていた内容は五十歳代の作家が、調査員と言うか、案内人として説明をしていた。

中華そばは、中国から入った食べ物で、其れを其れを改造して博多ラーメンが出来たと言う様な事を言っていた。

おっちゃんも其の頃は、ラーメンのルーツは中国だとずっと思っていた。

作家は最初に作った人の経歴が解らず、其の家族の人達も出ていたが、何処で作り方を教わったとか、其の他の事も何も判らない、と話していた。

支那蕎麦、中華そば、ラーメンの経路を全て解明する事が出来ず、結局は何も解らず、番組が終わった事を覚えている。何年かして屋台職人の世界に入った時に、師匠と先輩達と一緒に話をしていた時に、其のテレビの話が出て、師匠が『俺の所に訊きに來たら、全部教えてやったのに』と、言って話してくれたのが、先程話をした博多そばのルーツです。此れで一応、中華そばと博多そばの話は終わりましたので、支那蕎麦も出来あがるので、用意をして食べましょうか」

「はい。有り難うございました」

全員から一礼があり、其れ其れに素早い動作で準備に取りかかる。麵包みを、未だした事のない人を何人かを呼び、包み方を教え乍らやって貰う。園木の二班を呼び、生姜と葱を入れてスープの仕上げを指示する。屋根の天幕を張り、全ての準備も調^{ととの}い、作るだけとなった。麵挙げも大分上手になって来たので、一班から一人ずつ順番に、三人前から四人前ずつ作る様に言うと、前と違って何の躊躇^{ためら}もなく全員が頷いている。大した進歩である。学生の福岡君から作りだした。食べる班の人も台の前に座り、手には軍手ではなく、掌に載る様な色鮮やかな座布団に見せたものを持っている。

「綺麗やね。誰が作ってくれたんや」

「良枝さんと節子さんやけど、布を買ってきたのは私よ。幾ら綺麗といっても、私達よりも落ちるけどね」

中土が笑顔で言っている。

「仰^{おっしゃ}有る通りです」

松永が言うと全員が大笑いとなる。

両方のスープを見ると、何方も同じ様に薄く白く見えるのが、此れは濁っているのではなく、濃度が其れだけ濃くなっている為である。其れだけに鶏の臭いが、前の時よりも少しきつく鼻をつく。

生骨の方から食べる事にする。濁っている様に見えるスープも、井に入れれば透きとおっているし、スープを飲んでも最初に飲んだ支那蕎麦の時と然程差はない様に感じるが、でも、やっぱり口では言い表せないが、舌が敏感に少しの濃度の違いを感じとってくれるのが、日本人の舌なのである。

皆も同じ様に感じとっている事は、顔色を見ればわかる。

生骨の次に冷凍骨の方も同じ様に食べるが、先程と違って少し味が違う、^{あっさり}澹澹している。原因は鶏からでる、油の量の違いからである。生骨の方は油の出る漁が多い分、甘味が増すのである。

皆から何も訊かれる事は無かったが、

「先とは一寸味が違う」と、言う言葉が耳に入ったが、私は皆も有る程度判っていると思い、聞こえないふりをした。

後は平生の様に^{いつも}握飯^{おにぎり}等と一緒に食べている。今回はスープの余りを後で使うので、水を多い目に入れて火力を強くしていく。全員が三杯から四杯を食べ終わった所で、スープ缶を見ると、両方とも骨の上にひたひた位しか残っていないので、半分位の所まで水を足して沸騰させてから中火にした。

後片付けと清掃を全て終えてから、予備のスープ缶に両方のスープを取りだした。其の時に^{ばけつ}桶器の上に箆を置き、最後の一滴まで絞り採っている。六分目強に入ったスープ缶を男二人で流し台まで持っていき、蓋を三分の二程被せた。

「今のスープを見たとおりに、先と違って白く濁って来たやろう。今日も一杯二杯三杯と食べる度に、スープの濁り方が違って、スープも濃くなって来て味も変わってきたやろう。スープの濁り方で、大体の濃度が分かってきます。鶏ガラでも、吃驚する程濃度が濃くなり、味が極端に変化します。其れは明日の楽しみにして、今日は此れで終わらしましょう」

「はい。有り難うございました」

此の間からも段々と^{メモ}纂録を取る人が多くなって来て、今も私の顔を見ずに頭をちょこんと下げて、^{メモ}纂録を取っている人が何名かいたのを、松永が其れを見てすかさず大声で、

「駄目だよ。挨拶は^{きちん}整然とする事。やり直し」

「挨拶のやり直しなんてみっともない事をするな。今後も気をつけて」

園木が珍しく強い口調で叱咤した。

「すみません。今度から気をつけます」

誰かが其う言うと同時に一瞬にして緊張が走り、皆が申し訳なさ其うな顔をして私を見てるが、私には一寸照れくさい。

確かに挨拶を疎かにしたのは良くはないが、皆の其れ其れの心に今の夢が宿っていて、益々の真剣さが伝わってくる。

明日の集合時間を決めて、もう一度火の始末を確認して解散する。

今日も松永と山下に送って貰う。

運転し乍ら松永が、

「今日の朝、勉強になりました」

話を聞いていると少し可笑しい所もあり、

「練炭と豆炭の火も点けた」と訊くと、里麴屋に着くと、既に火が点いていたと言う。

「其れは駄目です。竈の火も皆が一度は何でも経験して貰う事です」

松永に明日の朝も行く様に言い、其してまだやってない人にも、全員が全て有る様に指示をする。

「明日誰かが迎えに来ますから、お願いします」

機嫌良く二人は帰っていった。

日曜日の朝五時前に、姫猫に顔を舐められ眠りが覚める。

空から外を見たら、昨日と一変して、雪がうっすらと積もり、今はみぞれ霰雪が降っている。

身の縮む寒さに、今日も最高のスープが作れる事を確信する。

六時前に佐藤君と森川が空き地の所に立っているの、私の荷物を積んで里麴屋へむかう。

家の中にはいると、まだ六時十分なのに、もう既に全員が集まっている。

竈二つには鍋がかかっている、何かを煮ている様だ。

練炭と豆炭も先程点けたらしく、独特の臭いが充満している。屋台の方も火が点いていると言う。

朝の挨拶をして、今日の予定を松永を言う。

「ラーメンの準備は、生骨は三班で、冷凍骨は四班でやって貰います。其の後は昨日の鶏スープを手直しをしてから、朝食にします」

其う説明すると、各班がすぐ集まる。

全員でラーメンの調理法を配り、中土に読んで貰う。

「ラーメンのスープは、

水、四十リットル立グラムに対して、十五人前から水足しで三十人前位まで。

鶏ガラ類、七百グラム瓦キロ前後。豚骨類、二瓦キロ前後。

玉葱三玉、人参大三本、大蒜一個、長葱二本。生姜五十グラム瓦。

生骨のトンコツ骨は、表面のヌルヌルを水洗いで良く取る事。

金槌でひびを入れるか、折るかして三十分前後、水の中に浸けます。

骨類を入れる時は、必ず沸騰した所に入れます。入れたら少し火力を下げる。

灰汁取りの時の火力は、弱くても強くてもいけない。中波よりやや強めにする事。何故なら弱めで炊くと、血がじわじわ出て来て、スープが薄赤くなるから。

冷凍骨の時は、沸騰した湯ではなく、熱い湯の中に入れて火力を上げていき乍ら、灰汁を取っていく。

全ての灰汁を取る時に油断をすると、灰汁はすぐスープに入り混ざるから要注意する事。後は野菜類を入れ、灰汁が出たらすくいとる。

火力は中波にして、蓋をする時は必ず少し隙間を開ける事」

「読んだとおり材料は殆ど、中華そばの時と変わらないが、骨の分量が違うだけ取り扱い方が難

しいです。今日は何方の骨も同じ様に進行したいので、生トンコツ骨は水洗いだけにします」

先週と同じ様に、手前のスープ缶を生骨用に、奥の方を冷凍骨用として作業をはじめます。

むこうのスープ缶も湯が沸いているので、鶏ガラを入れる。何度か作ったり見たりしているので、各班とも手際よく^{こな}熟している。生骨の火力は中波になる様に調整をして、冷凍骨の方は全開にして、湯が沸騰する手前で中波になる様に調整して灰汁を取っている。有る程度灰汁を取った所で一人の人に任せて豚骨の水洗いをします。

むこうの骨も同じ様に水洗いをするが、特に生骨のトンコツ骨は、ヌルヌルを全部取る事。其れは何故かと言うと、スープが出来あがった時に、嫌な粘りが出るからである。

其れと要注意は、^{せきずい}脊髄の中央の中溝に有る白色の紐状の器官を取る事を^{くど}諄く何度も言う。其れは中華そばの時にも説明したが、今回は骨の量が多いからである。骨の分量が多いだけ骨の養分と油でスープが少し白色になるが、井に入れると透きとおって見えるが、脊髄器官が入ってしまうと、スープが濁るからである。濁るといっても此れ位の量では、真つ白にはならないが、井に入れたら油の濁りとは違って鮮明度が違ってくる。

豚骨を入れる時は、各班が調理法に見たら確認をして入れている。

暫くするとむこうのスープからも、灰汁が出てきた。

泡の様な灰汁に混ざり、十円玉位の丸い玉の灰汁が、何方の方からも浮いてきた。

其れも別々の容器に、三つずつ入れて貰う。灰汁を取り終わり、野菜類を入れてスープが落ちついた所で、火加減の確認をして、少し隙間を開けて蓋をしている。先程の井に入れた灰汁を持って、家に入り台の上に置く。

「よく見ると色が少し違うやろう。どっちがどっちか判りますか」

皆が覗き込んで、誰かが指を指して、

「此方が生骨の方です」

皆も頷いている。

「如何して判りましたか」

「同じ黒色でも、どす黒いのは冷凍骨の方です。其れは血が汚れているからでしょう」

宮川良枝が説明した。

「其の通りです。ずっと見ていたとはいえ、大分皆さんも判ってきた様ですね」

褒められて皆は嬉し其うに笑っている。

「此れが血溜まりです火力が弱いと此れが固まらずに、スープに溶けこむと薄赤く色が付く訳です。だから生骨の方は特に気をつけなければいけない。湯が温いと、直ぐに赤色に染まるから」

一度色が染まってしまうと、直し様がないから、此の事を^{くど}諄く注意を促す。

「其れと灰汁取りを見ていたとおり、生骨の方の灰汁は白色で泡が少なく、すぐ取り終わったけど、冷凍骨の方は黒い灰汁で、出る量も生骨の倍はあったやろう。其れでも冷凍骨の方は、カチカチに凍っていたからあれだけの灰汁がすんだが、冷凍が溶けて柔らかくなった骨も入れたら、もっと凄い程灰汁が出ます。何方にしても良品なものを使う事です。一寸した些細な事で、味

と風味で美味しさが変わるのが料理です。ですから灰汁取りの時は、絶対に疎かにしない事を肝に銘じておいといて下さい。其ういう事で次は、昨日の支那蕎麦の続きを作りましょう」

全員から好奇な眼が光っている。

「此のスープは二班がやって下さい」

松永が言うと、直ぐに私の所に指示を仰ぎに集まった。

竈のひとつが空いたので、其処に大鍋を載せて其の中に昨日のスープを入れる。

スープが温まる間に、七輪の所に中鍋をかけて、其処で鶏ガラの灰汁取りをして貰う。

今日は此の様に作るとは思わなかったもので、昨日帰ってからスーパーで、鶏ガラを買ってきたのである。

灰汁が出てくる合間に野菜類を切って貰う。他の人達には灰汁が出る肝心な時に見て貰う事にして、其れまで朝食の用意をして貰う。

鶏灰汁が出てきたので、皆にも見て貰い乍ら係班は灰汁を取っていく。

浮いてきた灰汁、黄色の油、光る二重にも見える悪玉を、其れ其れに丁寧^{ひしゃく}に取っている。何度かやっている事もあるが、見ている気持がい幾らい上達している。水杓子と漉し網の使い分けも堅確^{ちゃん}としていて、もう何も言う事なしである。前にも思った事だが、真剣に取り組んでいる事が、まざまざと教えられた思いである。

灰汁を取り除いたので、平鍋で鶏ガラを掬い取り、大鍋に入れて、中鍋の湯も大鍋に入れ、野菜類を入れて、薪で火力の調整をするので、誰か一人、火の番をして貰う事にする。

あいちゃんが手を挙げたので頼む事にした。火力は中波より強めにして、蓋をしない様に言う

蓋をしないのは、皆に色の変化を見て貰う事と、此れだけ炊いてしまうと風味が飛んでいるので、蓋をしなくてもよい。其れと蓋をするとコクが早く出るが、骨の苦味も出るので要注意である事を話した。

全員で朝食の手伝いをして座ると、昨日とはまったく違う副菜^{おかず}が並び、有り難く手を合わせて戴^{いただ}く。

美味しく戴き後片付けをしてから座り直して昨日の話の続きに入る。

「昨日、宿題に出した、教えても出来ない原因とは、何故だか解りましたか」

何人かが手を挙げて意見を言うが、まあまあである。

佐藤君が手を挙げて、

「燃料と場所に時間ではないでしょうか」

「流石工大生。其のとおり全部当たっている」

凄いと歓声が上がり、拍手が起こる。

「宿題の件は話をしている時に分かると思うので、其の時に答を見出して下さい。支那蕎麦、中華そば、ラーメンと出来たのは、燃料に困って大きく左右されて作りだされた訳です。先ず練炭の使用量に付けて知って貰います。皆さんも知ってのとおりですが、七輪の下の方に戸口があります。其の戸口の開閉で火力の調整をします。戸口の四分の一を開けて、ずっと使用しても二十

時間は優に持ちます。仕込みからはいり商売に出て、始終戸口を開閉するので、火力の使い方に困って当然弱くなります。A氏とBさんの終戦前までは、昼の二時頃から仕込みをして、夜七時頃から付場つけばなり流しに行く。夜中の一時頃まで商いをしていたが、然程に練炭さほどに気を遣う事はなかったと言う。然し、終戦後は少しずつ町も賑わい、終しまう時間もずれてきて、一寸油断すると肝心な時に火力がなくなり麵茹でする事が出来ず、熟練した職人でも泣き言をいって帰ってくる事も多々有ったという。其ういう事で常に火力には神経を注いでいたと言う。昭和三十七年頃から屋台でも練炭から加圧液化瓦斯プロパン ガスに切り替える様になってきたと言う。五瓦耐圧容器キロ ボンベを取り付けて二日間で一本を遣やくり繰りして使うのである。此れは練炭と比較するまでもなく、何方も本当に難しいです。其う言う条件と状況の中で作られたスープは、当然飽く迄も透きとおったスープしか作れず、其れが支那蕎麦と中華そばの原則となった所以な訳である。かりに中華そばと同じ燃料分で鶏ガラ類三割と豚骨類七割を入れてラーメンを作った場合は、先ずはスープの色が薄赤くなり、風味もなく、生臭さが残ります。従って、あまり売れる事はないでしょう。実際におっちゃんちゃんは其う言うスープに何回か遭っているが、正直に言って食べられたものではなかった。だから、長続きした所は何処もなかった。其ういう事で燃料に困り、作ろうと思っても作れなかったと言う事が判ったと思います。今でこそ屋台は皆無となりましたが、おっちゃんちゃんが知る限りの平成四年までは、頑ボンベなに耐圧容器一本で二日間持たせて、本当の中華そばを作っていた先輩、弟子、同僚、他の屋台等多数ありました。おっちゃんちゃんは火加減に困って味が変わる事に、其んなに重要な事と思っていなかった昭和六十年に、皆と違う体験をさせて貰った。其れは皆には申し訳ボンベないが、大分売れる場所ボンベにいて、一本の耐圧容器で二日間保たす事が出来ず、師匠に許しを貰い、予備の耐圧容器を持って今日食べるラーメンを作っていました。屋台の暖簾は中華そばを掛けていた。ある日から時々お客に『此れは中華そばではなく、ラーメンや』と指摘される様になったので、師匠の許可を貰いラーメンの暖簾を掛けた所が、じわじわと売り上げが下がり、反対に道路の向かい側ちゃんにいる先輩の中華そばの暖簾が掛かった屋台が流行りだした。何故だろう、と戸惑い、考えてみても解らない。切羽詰まって師匠に教えを訊きにいくと、師匠はニコツと笑い『中華そばとラーメンの違いを、お客はお前ら以上に知っている言う事や。食の大阪やで。何を食べるのも堅確ちゃんと食べているのや。其の証拠に今流行の大蒜が多く入ったものとか、油っぽいラーメンに、地元の大阪人は夜中に列を並んでまでして食べていないやろう。皆は胃に負担がかからない様に食べているのやで。だから、お前のラーメンは澹澹あっさりしていると思っても、中華そばの暖簾の方へ少し遠くても、自然と其方の方に足が向く訳や。其れと関西人は風味を大事にかるから、知らぬ間に中華そばを選ぶ訳や。其ういう事を含めて中華そばは、大阪が発祥の地として証明されている訳や。判ったか』師匠は何気なくにおっちゃんちゃんもを諭してくれたのだ。すぐさまに骨の量と火力は、中華そば用に切り替えた。暖簾を中華そば用に替えると客足も元ボンベに戻ってきた。但し、まだ腕が未熟なので予備の耐圧容器を持っていく。一寸した事と、お客を舐めたら凄ちゃんい事になると言う事も、此の時に身を以て思い知らさせられた。私がいた其の付場は、全国でも一、二番と言われた天王寺駅南口です。大先輩の平田氏が十年以上も守ってきた場所である。五瓦耐圧容器一本十二時までに百杯売り、二日間で二百杯売っていた。お客が十名にな

るのを待っていて、いっぺんに作っていた。作るときの全てが神業やった。皆にも見せてあげたかった。其ういう事で燃料についてもいろいろと勉強させて貰いました。次に加圧液化瓦斯^{プロパン ガス}について話します。其れはラーメンに繋がります。終戦後の昭和二十二年（一九四七年）頃から加圧液化瓦斯^{プロパン ガス}が出始めるが、時代が時代だったのと高価だったので、使用する商店とか家庭は少なかったけど、昭和二十六年頃から飲食店の殆どの店が使用していたと言う。食堂等は練炭の時と違って手間が掛からず、火の調整をしなくても簡単に火が使える様になり、うどん出汁に鶏ガラを入れて作る事が出来て、中華そばが全国何処でもある様になっていくのは、此の頃からである。時は同じく昭和二十六年頃から、ぽつんぽつんと中華料理店も全国の町で開店し出した。でも個人の店よりも加盟店業者に因って増えていったのである。各加盟店業者に因って数え方も異なる所も当然あったと言う。入会すると本部と言う所で寝泊まりさせて教える所と、入会した人の店舗で教える所もあり、希望に依って何方でも良いと言う所もあったと言う。教え方は献立表^{レシピ}とか説明書と書いてあって、一品ずつ材料や作り方が書いてあったと言う。今風に言う^{レシビ}と調理法である。其の中の一品のラーメンに付いては、水の量に対して鶏骨と豚骨の比率が書いてあったが、鶏の頭と足に豚トンコツ骨は書いてなかったと言う。鶏ガラと豚骨の比率を計算すると、鶏ガラ三割と豚骨七割になったと言う。其の割合は他の加盟店と中華料理店でも殆ど同じ様な分量だったと言う。そしてスープの野菜の麺類の分量と、元出汁の材料と作り方も屋台の作り方とほぼ一緒だったと言う。其の他スープの作る時の要注意として『絶対にスープを濁してはいけない。透きとおったスープに』と書かれていたと言う事と、口頭でも何度もきつく教えられたと言う。スープを作るときは、灰汁取りが終わったら一時間程強めにしてから、後は中波弱くの火加減にして、四、五時間したら、火を止めて、直ぐ寸胴か容器に入れて、スープが冷めたら氷で冷やす冷蔵庫に入れ、三日前後で使い切る様に教えられたと言う。毎日作る店も、まれにあったと言うが、食堂店等と同じ様に其の日に使う分を取り出して、鶏骨と豚骨を少し入れて、コクと風味を出す為に作っている所もあり、現在も其の様にしている店も多数ある。其のスープが『ラーメン』と言う品名でデビューした訳である。ラーメンの名前の由来については、後の所で話します。まだスープが出来るまで時間があるので各スープを見てから麵挙げの練習をしましょう」

「はい。有り難うございました」

皆元気な声とともに土間に下る。

先ずあいちゃんが番をしてくれていた鶏ガラスープを覗くと白く濁っている。

水杓子^{ひしゃく}で汲み取り、其れを上から流すと少し粘り気があり、濃い粘味汁^{ポータージュ}みたいになっている。

「炊けば炊く程に濃度の濃いスープになります。どんな味になっているか、後で食べるまでの楽しみです。此れを先に食べようか。後になると連続になるから。如何しましょうかね」

最後まで言わないうちに、松永を先頭に、

「お願いします」

二班の人に、鶏の臭いが少しきついので生姜を五枚程^{スライス}剥切して、五分間程入れる様に言い、七輪に大鍋を掛けて麵茹での湯を沸かす様に指示する。

他の班の人達と屋台のスープを見に行く。

家から一足外に出ると、いつの間にか穴が空いた様に青空が見えるが、其のぶん風があり、耳が千切れる程に冷たく痛い。後で屋根の天幕をする様に頼む。

先ず冷凍骨スープの蓋を取ると、湯気が立ち上ると同時に甘いなかにも独特な匂いがする。スープは透明に見えるが、^{いつも}平生と同じ様に色が付いている様に見える。

小さな波に寄せられて、三分の一程油が浮いて片寄っている。其の中に黄色の油が少しと、悪玉が三つ程浮いているので取って貰う。火加減も丁度良く、其の儘蓋をして貰う。生骨の蓋を取ると、冷凍骨と同じ事だけど、なんとなく冷骨より匂いが強く感じられると、皆が言っている。黄色の油は冷骨より多いけど、悪玉はひとつもない。此れは品物が新しい事を証明しているのだと、皆に教える。

火加減も丁度良く蓋をして家に入る。

七輪の大鍋の湯も沸きかかっている。

竈に掛けたスープには、先程の生姜を取りだして、いま長葱二本を入れた所だと言う。煮豚を切る所だったので、ストップをかけた。

「昨日まで煮豚を全部同じ時間に切っていましたが、今日から食べる寸前に食べる分だけを切って食べましょう。何故なら切った其の時から空気に触れて、味気が飛び、乾いていくと同時に少しずつパサパサになっていくから、一番美味しいです。兎も角、此れも食べたなら判りますから」

全ての用意をして盛り付けをする近くに、俎板と包丁を置く。

作りだす前に、二班の人達に屋台の二つのスープを見て貰う。昨日の続きで作る人の順番が決まっていて、其れ其れが自分の腕に合わせて作っていく。

最初はあるに消極的だったのに、いまは見違える程に積極的である。

私は四番目に四人前を麺茹でした。節子の茹で上げ方を見ていると、丁度麺が一息ついて、ゆっくりと泳ぎだして、二回転した所で、麺をすくい上げだした。上手な人が作るのなら少し早いけど、節子の腕からすると絶妙のタイミングである。

掌に座布団を載せて待っていると、

「おまちどおさま」

愛想よく渡してくれた。食べてみると、思ったとおり最高の麺茹でになっている。麺挙げをして盛り付けをする時に、煮豚を切って少し時間稼ぎをしたのも幸いしている。人に作って貰って此んなに美味しいのは、久しぶりである。

「美味しいね。此れも支那蕎麦ですか」

中土が真面目な顔をして訊いてきた。

「其うだよ。黙っていたら鶏ガラのみスープとは思わないやろう」

食べてる人、食べ終わった人達も此の美味しさに驚いている。

全員が食べ終わって、大鍋に少しだけスープが骨より上に残っている。

「水を足して後からまた食べてもいいですか」

佐藤君が訊きに来た。別にかまわないが食べすぎない様に注意をすると、

「分かりました」

嬉しそうに笑って、水を鍋の半分位まで入れて、薪を二本焼べて火力の調整をしている。一応、食べた分の後片付けをして、麵拵の練習に入る。昨日、麵屋に行った時に、切り出しの麵とか半端の麵を貰ってきたので、其れも使って順番に練習をしている。

暫くすると、スープが出来る時間が押し迫ってきたので、準備に取りかかる事にした。

先ずは、いま使っている大鍋の湯を捨て、七輪と囲いを屋台の所まで持って行く。数人が屋根の天幕を張っている。家の中と屋台の所の下準備が出来た所で、生骨のスープ缶の蓋を取ると、先程よりも強烈に強い湯気と匂いが、目と鼻も襲ってきた。掌で湯気を払いのけてスープを見る。透明乍ら白く色が付いているのが、^{はっきり}歴然と判る。文句なしの出来映えである。

全員に匂いとスープの色を見て貰う。

「先週の中華そばの時も判りましたが、今日のはもっと^{はっきり}歴然判るし、匂いが本当にいいですね」
松永が皆を代表して絶賛している。長葱二本を折って入れ、蓋をしてから七輪の戸口を中開きにして、沸騰するのを待つ。

「生姜を入れないのですか」

宮川良枝が訊く。

「生姜を入れるのは臭い消しの為で、此れだけいい匂いなら、絶対に入れない方がよいです。入れると却って味を壊します」

早速何人かが^{メモ}纂録を取っている。

「皆さんが麵茹でと盛り付けが本当に上手になりましたが、でも此のスープは初めてなので、おっちゃんが作ってもいいですか」

「其うですか.....、任せました。作ってみて」

中土が私の顔を見乍ら、わざとらしくぶっきらぼうな口調で言う。乱暴な言い方に皆は吃驚しているが、此の人は不思議な人だ。何を言われても腹が立たないし、反対に次は何を言ってくるのか期待する様になっている。

自分で、節子さんに負けない様にと、暗示をかけて作りはじめた。

先ず先週と一緒に、并に油を取り、食べた并は自分で洗う様に言う。

「今日のスープは先も見たとおり油が多いから、先週も言った様に冷めにくいから、麵は少し柔らかめに茹でるのが^{コツ}勘所です。此れだけ良いスープだから、麵も疎かにしたら^{ばち}罰が当たるよ」

^{ひしゃく}水杓子で油が満遍なく行き渡る様に、よく掻き混ぜて并にスープを入れる。

スープは透きとおっていて、ふつうの湯の様に思えるが、すくってみると、重みを感じるので、此の事を後で皆にも体験して貰う事にする。

「^{くど}諄い程言うけど、今日のスープは年に一、二度作れるか、作れないかのものです。よく舌と喉に覚えさしておいて下さい」

皆を洗脳させた訳ではないが、

「此んな美味しいラーメンは初めてや.....。煮豚がメチャクチャ美味しい」

食べ終わった全員が、同じ事を言っている。

最後の番で私も食べて、冷えきった身体に表現出来ない程美味しい。

食べ終わり、スープをもう少し飲みたい人、丼を持ってきて、と言うと、は一いと言うなり全員が並んだ。丼にスープを半分位入れて、刻み葱を少し入れて、皆に見て貰う。

「此の様に自分で作って下さい」

私はスープの重みの事等、何も言わない事にして、後で何気なく訊く事にした。

各自がスープを作り、飲んでいる。

戸田の夫が飲み終わった空の丼を持ち乍ら、

「師匠。なんだか知らんが、食べている途中で涙が出そうになった……」

「嘘よ。お父さん泣いていたよ。感動したんだよね」

夫は黙って頷いた。彼の気持ちはよく解る。私も最先^{さっき}、其うなりかけたから。職人だからこそ、他の人達よりも、其の難しさを知っているからである。

其れと自分も作ったと言う自覚と感動が伴ったからでもある、と思う。

全員がスープを採り終わった所で、一応、水を足して火力を強くする。

「次は冷凍骨ラーメンですが、如何しますか。続けて食べますか。其れとも、もう少し後にしますか」

「大丈夫です」

細身の宮川良枝と小柄なあいちゃんまでが手を挙げている。

其ういえば、皆は私達は食べるプロと言っていた事を思いだした。

足元を見ると、二つの桶器^{ばけつ}の中に洗った丼が入っていて、湯気が立っている。

本当に此の人達のやる事に、卒が無く感心させられる。

大鍋の湯も替えられて、もう全てが用意されていて作るしかない訳である。

冷凍骨スープの蓋を取ると、湯気と匂いが先程の生骨の時と同じ様に襲いかかってきた。

スープの色も油の量も同じ様に見えるが、生骨の時の匂いとは少し違う臭いがする。

皆に臭いを嗅いで貰ってから生姜を入れて、五分程したら取り出して長葱二本を折って入れてから作りにかかった。

順番に作り、食べて貰うが、背中から聞こえる声は、先程の感激に満ちた声はまったく聞こえない。私は何も言わずに作り続け、最後に自分の分も作り、食べた。澹澹^{あっさり}して美味しいが、先に食べた生骨の方とでは、明らかに濃厚度と風味に差が出た事を、皆も此れで歴然^{はっきり}と判ってくれたと思う。

私が食べている間にスープの取り出しを頼む。手前のスープを奥のスープ缶に入れて貰い、手前の方は麺茹で缶を置き、湯を沸かして貰う様に頼み、七輪の大鍋の湯を捨て、家の中で七輪に大鍋を掛けて湯を沸かす様に言い、次いで竈に掛かっている支那蕎麦スープの火加減を調整する様に言う。

全員が屋台の前に揃った所で、

「冷凍骨のラーメンの味は如何でしたか」

「澹澹^{あっさり}していて美味しかったです」

何人かが其う言っているが、先程みたいな雰囲気はまったくくない。

「中華そばの時も其れなりに油の違いが歴然判りましたが、其れ以上に今日の生骨と冷凍骨の違いは、口当たりとスープが喉に通るときの感解と、油の甘味が、此んなに違うとは夢にも思わなかったです。骨なら一緒とっていて、今までラーメン通を気取り、いろいろと能書きを言ってきたのが恥ずかしいわ。もう金輪際知りもしないのに曖昧な事は言いません。また、其う言う意味でも勉強になりました」

平生冷静な態度の森川が淡々と自分の感じた事を言っている。

皆も同意だと言わんばかりに頷いている。

何人かの感想と意見も出た。其れ其れに道理に合った話で、皆も納得して聞いている。一応切りのよい所で家に入る。

竈に掛かっているスープも、細波の火加減で白く濁っている。

部屋に上がり話が終わってから食べる事にする。松永から来週の事が報告された。

「土曜日は山下君が、友達の結婚式の為に来られません。日曜日は戸田夫婦は、町内の用事の為に午前中は此れません」

其の事は別にして来週は如何したらよいかと私の意見を聞く。

「今日までで原点となる支那蕎麦、中華そばにラーメンと作った訳で、後は博多そばを作るだけやけど、此れは一日では作れないので、来週の土曜日に中華そばを作り、日曜日に仕上げる事になります。其れで来週も生骨と冷凍骨の二種類を作るのですか」

其うです、と全員が返事をしている。

「経費もかなりかかっているが、少し節約をしなくても大丈夫かい」

私が松永にむかって言うと、松永が皆を見廻し其うになった時に宮川良枝が手を挙げた。

「贅沢はしているとは思うけど、無駄遣いをしているとは思ってはいません。いろんな事を教えて頂き乍ら考えさせられ、然して美味しいものを食べて、休日を有意義に使えて、此んな楽しい事はないです。まだ安い位に思っています。私だけの意見ではありません。本当に皆さんも喜んでいます。会費が足りないのならまだ出せると、学生の皆さんも言ってくれています。其ういう事柄で責任者の方達は気を遣わないで下さい。私達は本当におっちゃんと言った責任者のかたには感謝しております」

一気に喋り終え、皆を見廻し乍ら促す様にして、皆と、

「今後ともよろしくお願いします」

私は何とも言えぬ喜びが胸からこみ上げて来て、目頭が熱くなるのを感じた。

一瞬にして静かになり、間が空いたが、互いの信頼関係が益々強くなったと感じる。

其の空気を一掃しようと思ひ、

「今日はあまり時間が無いので、一つ二つ程話をします。先ずは最初に食べた支那蕎麦の二度炊きのスープです。初めて食べた人は吃驚したやろう。鶏だけのスープであれ程濃厚な味になるとは思いも依らないからね。さて、其処でまったく味の違う二種類のスープが出来た訳ではあるが、其れを同じ様に支那蕎麦と言うのに疑念される所である。かりに今度食べた時は名前がない

ので、濃いスープに薄いスープと言う風になる訳である。現在でも鶏の濃いスープの所は何軒かあります。有名な所では京都にあります。近くでは小松市の市役所近辺の食堂店にあります。品名は何方もラーメンと言ってます。昔は味に因って品名が分けられていたのに、いつの時からか全てがラーメンと言う名になってしまっている。本当に味気ない事だと思いませんか。思うからこそ今こうやって作り乍ら体験している訳ですね。今日も品名の由来となる、ラーメンを二種類作りました。其れになって生骨と冷凍骨の味の違いを判って貰えた訳です。そして此れ程美味しいラーメンが、現在ないのかと誰か言っていました、まだまだ全国のいたる所にあります。此の件に関しての話は、来週にでも話したいと思います」

^{バット}
長平皿に二つの丼から脂を取り出して置く。

「先週と比べて如何ですか。同じだと思う人は手を挙げて下さい。……誰もいませんね。生骨の方は先週より色が白く光沢が良く、量の高さも大分違うね。冷凍骨の方も見たとおり、先週と同じ事が言えますね。では、生骨と冷凍骨とでは味が違ったと思った人は、手を挙げて下さい。……全員が訳かったと言う事ですね。一寸した事で此れ程味が変わると言う事には、本当に摩訶不思議な料理だと解って貰えたと思います。だけど、此んなもんじゃないです。まだまだ奥の深い食べ物です。こう言う事も含めて来週からも、話をしていきたいと思います。では、今から支那蕎麦とラーメンを食べましょうか」

「有り難うございました」

^{しっか}
睨りと頭を下げてから、準備に掛かる。何方のスープも見てまわると、いつでも食べられる状態になっている。

何方にも麺茹で鍋と、麺茹で缶があるので、二班に分かれて段取りよく食べて貰う。

私は今日、三杯も食べているのでお腹が満腹気味だが、其れでも一口食べてみたいので、辺りを見回すと、あいちゃんも其れらしい顔をしているので、

「半分ずつにして食べようか」

嬉しそうな顔をして、「はい」と言う。

支那蕎麦の順番がきたので、あいちゃんに作って貰う。其の間に煮豚も二枚切ってきて、あいちゃんに渡す。

其の遣り取りを見ていた節子が、

「仲の良い父子みたい」

「父子じゃない。カップルです」

まわりから笑いが起きた。あいちゃんもなかなか言うもんだと感心させられた。

掌に載せて貰い食べてみる。

先ずスープを一口飲む。粘りのあるスープだと言う事が、口の中に入るとすぐ解った。麺を箸で掴み上げると、スープが麺に付いてきている。これはスープに粘りがあるのも少し関係しているが、でも、やっぱり麺茹でが^{しっか}睨りしているからだ、あいちゃんと回りにいた人達に説明する。

食べた人達は、朝食食べたものとはぜんぜん違うと話をしている。

如何違うのか、私は皆に質問した。

「口では言い表せません。食べて貰わんと無理です」

あいちゃんが言い、聞いていた人達も同感だと言っている。

「先週の時も同じ様な事を話したと思うけど、本当に話を聞くのと実際に物事を経験するのでは、全然違うと言う事やね」

皆も、其のとおりです、と言いつつ、此の味の変り様に不思議でならないと言っている。

あいちゃんと丼を持って屋台に行く。

すぐ順番が来て、あいちゃんが作りにかかっているが、背の低い彼女には屋台の寸胴缶の麺挙げは辛そうなので、屋台の後ろに掛けてある踏み台を持ってきて置いてあげると、なんの躊躇もせずに台に上り、嬉しそうに笑ってやり易い様に作っている。

先と同じ様に掌に載せて貰い食べる。スープを一口飲む。生骨と冷凍骨のスープが混ざっているが、味の区別等出来るはずもないが、炊き込んでいるからコクがあるけど風味がない。

何方が美味しいかと言う事になると、其れは食べる人の好みにもよるが、私は勿論最初の一番作りの生骨スープであるし、あの味がラーメンの原点の味である。

何方のスープも平生^{いつも}どおりに平らげて、後片付けをしてからもう一度部屋に集まる。

「ご苦労様でした。今日は鶏スープ二つの味と、ラーメン三つの味を食べて貰いました。其れ其れに味が異なっているのは当たり前ですが、其の味を来週まで覚えておいて下さい」

言った瞬間、中土と目が合った。

「^{ぎょうさん}仰山 覚えとく事があるね。私の頭では無理かも知れない」

「何を言うとするがや。録音機もある事やから、来週は家で其れを聞いて勉強する為に休んだら」

仲のよい節子が、中土の顔を見ずに言う。

「其れは出来ない。おっちゃんや皆が淋しがるから」

「^{おっしゃ}仰有る通りです」

私を先頭に皆と声を揃えて言う。里麵屋が揺れる程に爆笑である。

まだ暗くはないが、土間と部屋の片隅の行灯の灯が、夕刻前を知らせてくれている。火の始末と最後の骨の残を片付けて帰る事にした。

今まで骨の残は、全部戸田夫婦が持って帰り、処理をして貰っていたのだが、訳があつて其れが出来なくなったので、今日からは皆で小分けをして持ち帰る事にしたのである。

平生^{いつも}の様に食べ終わってから、すぐスープ缶を流し台にの所へ持っていき、スープを捨ててから大籠に骨を入れて湯切りをする。

帰る時に新聞紙に小分けをして、ビニール袋に入れて持って帰る訳である。

其の作業をしている時に、骨の話を思い出し、

「博多のDさんが話しをしていた事で、Dさんが残骨を平生川^{いつも}に流していたと言う。其うしたら何時の間にか魚が増え、群れを成して泳いでいたと言う。其の魚の名の事はDさんは言っていないが、おそらく石斑魚^{うぐい}か鱈^{ほら}であろうと思う。其れで.....あー」

私は話をしている時に急に思い当たる所が浮かんで来て、思わず奇声を発したのである。皆も吃驚

した顔で私を見ている。

「此の屋台には付いては無いが、本式の屋台には二つの水を入れる予備缶が付いている。奥のスープ缶の横に幅十五糎^{せんち}、長さ一米^{メートル}程の円筒の缶が差し込んである。麺茹で缶の横には、横二十五糎、縦三十五糎、長さ三十糎の缶が差し込みになっています。使い道は円筒の方は主にスープの水足し用で、手前の缶は麺茹で缶の水足し用であるが、付場で水が確保出来る所では、井の温め用に使用していた。其れで今、Dさんの事を話しをしていて気が付いたのだけど、Dさんはスープ缶のスープと骨を、橋の欄干か川沿いで捨てていた訳です。其の時に予備缶の水を使って缶を洗っている時に、スープを取り出す事を思いついたのであろう。普通に当たり前の事だが、先に手前の麺茹で缶の湯を捨てる。其の次に水杓子^{ひしゃく}でスープを捨て、缶が軽くなった所で、スープ缶を抜き取り骨を捨てる。其の様な事を何回も繰り返しているうちに思いついたのであろう。毎回同じくスープを捨てるなら、麺茹で缶を水洗いしてからスープを入れてから骨を捨てる。其の場でスープ缶を洗う水がなければ、明日でも洗えば良いだけの事である。次に作る時は灰汁を取ってからスープ缶を入れて麺茹で缶を洗って湯を沸かす、と言う事をしたのだ。其うすれば、何の無駄もなく作れた訳である。其れで家には大量の骨があるので、自然の成り行きで出来たスープといっても過言ではないと思う。でも、捨てる時に勿体ないから何とかしようと発想した事が偉いよね。其れと此の間も少し話しをした様にスープの熱いうちにとったから良かったのである。スープが冷めたら冷めたで使い道はあるけど、其れでは博多そばは生まれていない訳です。其ういう事で皆さんは如何思いますか」

私が一気に、捲し立てる様に話しをしたので、皆は呆気にとられた顔をしているが、話し終わると拍手され、戸田の夫が手を挙げて、

「私は屋台を牽いた事がないから詳しい事は解らないが、仕事の手順からして其のとおりと思います。其れとDさんは全く売れなかった事が幸いしたのやね。此れが売れていたら味が変わるから、其う言う発想はしなかったと思います」

さすが職人で経営者である。端的に急所を掴まえている。

「ねえー。誰か今の話しを録音してた？」中土が叫ぶと、「大丈夫だよ。私は平生^{いつも}一つは必ず持ち歩いているから」節子が手を挙げて録音機を見せている。

「助かった」何人かが言っている。

全員ではなく、交代で今日は五人程で残骨を持って帰る事になった。

皆に見送られて、松永の運転で学生の福岡君とで送って貰う。

松永と話しをしていて思った事があり、

「来週の土曜日は、誰かが買い物をしてから迎えに来て欲しい。其うすれば完全に貴方達で作っている事になるから。其うして下さい。其れとスープは生骨二缶で作ります。よく考えてみたら博多そばの時代は冷凍骨はないからね。豚骨と一緒に豚バラも注文しとくから、支那乾筍^{しなちく}も用意をしとくから、其方で金曜日に野菜類と他の物も買い揃えて、土曜日は麺だけ買う事にしとけば」

「分かりました。皆に連絡しときます」

二人は和やかに笑って帰っていった。

二日後、骨類を注文する時に、同じものを二缶作っても意味がないと思い、土曜日の分は中華そば用とラーメン用の二種類を注文して、日曜日の分は別に注文した。其の事を松永に報告して、別々に作る用に分かり易く説明をしたのと、中華そばとラーメンの合わせスープになっても、博多そばにはなんの影響もない事を告げる。全てよく理解をしてくれて、任せて下さいと力強く言ってくれた。

第七土曜日の朝、習慣になったのか五時頃になると目が覚める。起きた暖間今日はあまり寒いとは感じない。用足しし乍ら空を見ると、薄暗いなかから雲が疎らに見えるが、風はなさそうだ。週ごとに天候も変わり、春も近そうだ。

六時前に車のエンジン音がして、松永と原田が荷物を取りにきた。荷物を積むと、後で誰かが迎えに来ます、と言ってそそくさと里麵屋へ向かった。

再度、蒲団に入り、一眠りして八時すぎに朝食を食べて、身支度をして待つ。

九時を回った頃、園木とあいちゃんが麵屋の帰りに来てくれた。

里麵屋に着き、屋台の所で朝の挨拶をする。もう既に美味しそうな匂いがしている。スープ缶の蓋を取ると、今日は少し暖かいので、湯気も一段ふわっと舞い上がったただけだが、匂いは先まで嗅いでいた匂いとは違って鶏と豚の入り混ざった甘い匂いがする。

特に今日は何方も生骨なので、今までに嗅いだ事のない、甘いよい匂いに、皆は鼻を鳴らしている。

手前が中華そば用で、奥がラーメン用である。何方も骨類の分量は決められた量であるが、松永に頼んだのは火加減である。

中華そばは^{いつも}平生どおり、其の儘でよいが、ラーメンの方は、中華料理店の作り方で作って貰う事にしたのである。

灰汁取りが終わったら、其処から一時間強めの火力にして炊いて貰い、其の後四、五時間程^{さざなみ}細波よりやや強めの火力で炊く様に指示したのである。

二つめのスープ缶とも大小の^{さざなみ}細波に打たれて、油もうっすら浮いている。

「火加減は完璧です」

私の声に松永も皆とハイタッチをして、嬉しそうに喜んでいる。

「此のスープの色と匂いからすると、三時間以上経っているが、いつから来ているの」

松永がニヤッと笑い乍ら説明を شدした。

「早い人は五時過ぎには来ていて、私達が来た時は殆どの方がいて、竈の大鍋二つにも湯が沸いていたので、皆で集まったら七輪の練炭に火を点けて、両方の缶に桶器中継をして、大鍋の湯を入れる様に頼んで、私等は師匠の所へ荷物を取りに行っただけです。帰ってきたら、全ての準備が出来ていたから、直ぐに何もかも作る事が出来たから早かったのです」

そして練炭の使用時間が八時間なので、其れを考慮して準備したと、少し誇らしげに皆を見乍ら言っている。

「けど、おっちゃんは凄いな。スープの色と匂いで炊いている時間が解るんやから」

佐藤君が感心した口調で言うと、

「だてに何年もやっていませんよ」

節子が言うと、中土が待っていましたとばかり、

「仰有る通りです」と言っている。

家の中に入ると、台の上には煮豚と支那乾筍しなちくが出来上がっている。

其の横に朝、食したあまりではないだろうが、昼に食べる握飯おにぎりが握っており、其の中に焦つた所も見え、美味しそうである。麵拵の練習台もあり、私が来るまでに皆が何かをやっていたを物語っている。

後は何もする事がないので、私が持ってきた卵三十個で、茹で玉子を作る事にした。七輪に掛かっている中鍋をおろし、大鍋を掛けて中鍋の湯を入れて、ぬるま湯になる様に水を足し、塩を一撮みと酢を硝子容器コップ四分之一を入れ、常温の卵三十個を入れた。卵を入れたら、すぐ杓文字等でゆっくり五、六回大きく掻き回す。其うすると遠心力により、卵の黄身が中央によるからである。酢を入れたのは、皮が剥き易くなるからである。中火で十二分程茹でたら、すぐ取り出して水で冷やして置く。冷蔵庫に入っていたものとか、冷たいものは水から入れる。其の様にしたら皮が剥き易くなると教える。

茹で玉子が出来るまで、煮豚がまだ熱いので、発泡スチロールに裏山の雪を入れ、今日食べる分だけ冷やす。茹で玉子が出来た処で、大筵に入れて流し台の水落ちの所に置く。

全員で部屋に上がり、先日の話の続きをする。

「先週は慌ただしく四種類を作り食べて貰った訳ですが、皆さんは味の違いを其れ其れ判って貰えたと思いますが、其の味を覚えてくれていますか」

「大丈夫です。今は何も考えずに毎日スープだけの事を思っているから、私でも全て覚えているから皆も覚えているよね」

中土が其う言うと、

「仰有る通りです」

皆が口を揃えて言う。今では恒例の合い言葉になっている。

「明日は博多そばを作りますが、生骨の純粋な支那蕎麦、中華そば、ラーメンと作ってきました。生骨と冷凍骨では、明らかに味の違いが判った訳です。皆さんとラーメンのルーツを探っている訳ですが、此れが最初から冷凍骨で作っていたら、今までの理解と説明を、皆さんは受け容れてくれなかったと思います。生骨で作った中華そばとラーメンでは多少の分量だけでも、味の違いが歴然と判ったやろう。冷凍骨でも其の違いは、勿論判るが、生骨程ではない。此の会を作るにあたって、おっちゃんは説明する自信があると断言をしました。其れが此の事も入っています。食べれば絶対に判ると。現在では全国の殆どの所が冷凍骨ですが、勿論生骨の店も多数あります。昭和四十五年（一九七〇年）頃からか、冷凍骨が使われる様になり、其れが濁りスープになった要因でもある訳です。何故、其の様になったかは時代の流れにもある。其れまで全国の肉屋では、店の中でお客にも見える台の上とか、天井からぶら下げた紐に肉を引っ掛けて骨付きそば

の牛肉とか豚肉を捌いていたのである。其れが如何言う訳か、其の頃から今の様に、骨抜きにされた肉を扱っているのです。だから今では、所にもよるが、肉屋店で生骨と思っても、先ず殆どの店ではないです。兎も角、此れで骨の種類と分量により、味が異なるので、品名が区別されてついたと言う事で、食べた皆さんには歴然^{はつきり}と判って貰えたと思います。今になって思えば、おっちゃんの甥っ子も、生骨と冷凍骨の両方を食べていたら『品名の違いなんて関係なく、美味しければ良い』とは、言わなかったであろう。今日にでも甥っ子に此の味を食べて貰ったら、おそらく皆の中でも何人かが言っていた『目から鱗が落ちる』と、同じ事を言うでしょう。そしておっちゃんに言った、あの言葉を撤回してくれるでしょう。好き嫌いもあるだろうが、私達日本人の味覚感覚の舌は世界一なのだから、味の区別の出来るものは区別して、味の味覚の国として誇りにしたいと、生意気だけど、切に思っています。其ういう事で、まだ少し時間が早いけど、食べる準備と他の事をやりましょうか」

「何を如何したらいいですか」

松永が訊くので、屋台の屋根の天幕張りとは、茹で玉子の皮むきと、明日用の麵包みに他の具の準備等を言うと、各自が自分に合った作業に取りかかった。

屋根の天幕を張り終わった所で全員が集まり、予備のスープ缶にラーメンスープを入れて、骨の入ったスープ缶に少しスープを残して、缶を抜き取り、蓋をして流し台の所まで持っていき、明日まで、其の儘置いておく。

ラーメンスープに長葱一本入れて完成。

準備が調った所で、屋台の柱に掛かっている白糸で、茹で玉子を各自が食べる分を切って貰う事にする。

柱二本を使い、順番に切っていく。普通は縦に二つ切りだが、前に此の話をした時に四つ切りしていた職人もいたと言っていたので、其れに挑戦して成功したのは、あいちゃんと東原君に節子の三人だった。

私は残念乍ら黄身を潰して失敗だった。知らぬ間に十二時近くなったので、ラーメンの方から食べる事にする。

ラーメンスープを見ると透きとおって見えるが、よく見ると色が付いて見える。此れはスープが最高の状態になっている事を教えてくれているのである。

此れこそ中華料理店のラーメンスープだから、よく目に映しておく様に説明して、順番に見て貰う。

瓶と漏斗^{じょうご}を持ってきて貰い、水杓子^{ひしゃく}で一杯分を入れる。此れは今日来られなかった山下君の分である。

準備万端調い、今日の作り手一番は、

「明美さん、頑張つてや」

皆の呼び掛けにも無言で、中土の動揺^{おろおろ}している姿に、皆は笑いを堪えている。

スープ缶が奥の方なので、踏み台に乗って水杓子^{ひしゃく}でスープを汲み取り、三人分を作つて私にも渡してくれた。

スープを一口飲む。言うまでもなく風味があり、澹澹した中にも油の甘味があり、本当に良いスープである。麺茹で加減も丁度良く、「合格です」と言うと、なんともいえぬ笑顔で万歳をしている。私は玉子の黄身を箸の先で潰して、スープに混ぜて食べるのを見ていて、後で皆も同じ様にして食べていた。

ラーメンを作り終わった所で、茹で麺の鍋湯を捨て、竈の湯を桶器中継して入れる。
「此のまま続けて中華そばを食べますか」

全員が手を挙げています。

「今日は此れで終わりなので、麺を一玉半か二玉入れて大盛を作ってもいいよ。其れとおにぎり握飯で、お腹を満足させて下さい」

大盛用の丼を持ってきて、スープと元出汁の量は如何したらよいのかと訊いてきた。

「大盛でも麺二玉でも、一・五倍の目安でスープを入れれば、大体其れで良いと思う。もし作ってから少なければ、何方も同じ様に足して、食べる時に下から混ぜれば良い。何回か作っていけば自然に覚えていきます。其れも経験と勉強です」

飲み込みが早く、言ったとおりに上手に作っているが、素直な気持ちで聞く分だけ覚えが早い。

「半分程食べたら、ラーメンの時に採った脂を入れて食べて見て下さい。油が多い分、味が変わりますから、其れも味わってみて下さい。新しい味が発見出来ます」

中華そばを作り終わった所で、余りのスープをラーメンスープ缶の所に入れ、缶を抜き取って流し台の所で、骨の後始末をする。

後片付けが終わった所で、部屋に集まる。先週と違って少し食べ足りない顔をしている人もいますが、其れでも美味しかったと言う満足感が全身から滲み出ている。

録音機の用意も出来て、話に入ろうとしたら、松永が手を挙げて、

「師匠に御願いと相談があります。皆も思う事が一緒なんです、実は、家に帰ったり友達に会ったりすると、此処でやっているラーメンの事を知っていて、其れで皆は食べたいと言うのです。其れでスープを持って帰って、作って食べさせてあげたいのですが、如何でしょうか」

私はいつか誰かが、其う言ってくると思っていたから、

「其れはいいよ。但し、持って帰るのは生骨スープだけ。冷凍骨スープは暫くは駄目だよ。何故なら其の人達に、貴方達はラーメンの話をしているからです。ですから本当の本物の味を食べて貰わなければ、意味がない訳です。中華麺のスープの品名の由来については先程も話した様に良品の骨類で作ったから、多少の量の分量でも味が異なったから、其れ其れの品名がついた訳です。ですから生骨スープと冷凍骨スープを持っていき、『如何だ、味の違いが判るか』と、言う様な事だけは絶対にしないで下さい。其ういう事を言ったりしたりする事に因って『其れが如何した』と言う事になり、貴方達が其れに因って説明すればする程、心が虚しくなります。其れと幾ら味が変わらないといっても、一度火を止めたスープはやはり味が落ちます。其ういう事も踏まえて解って貰えるなら持って帰って作ってあげて下さい」

平生なら此処で歓声が出たり拍手されたりするが、今皆は神妙な顔つきで頷きもせず、私の顔

を見乍ら、

「判りました」

いよいよラーメンルーツの佳境と神髄に入ってきた事を、皆も読み取ったのであろう。真剣な眼差しが、私に訴えている。

「今日は生骨で二種類と、先週は四種類を作り食べました。其れも今から一つずつ説明しても、如何しかたない事と思うので、違う観点から話したいと思います。先ず火加減とスープの減り具合し、水を足した後の味等、いろんな方法で食べました。そして、一寸した事により、味が大きく変化する事を、皆さんは自分で作り食べて判った訳です。スープを思いだして下さい。……屋台の支那蕎麦と中華そばは、十杯分程取れてから、其の次に売れた分位ずつ、水を追い足していくのです。最初の十杯分位までは同じ味だが、其の後は水足し等に因って、段々と味が変化していく。スープが少なくなる程、スープが少しずつ濃くなっていく。屋台のスープは其ういう事で濃度が変わり、時間と売れゆきに因って味が微妙に変化して訳です。此れは屋台に限った事ではなく、骨類を入れたままスープを使っている所はまったく同じである。此の作り方を職人達は、昔から自然流と言っていたと言う。此の食べ方は支那蕎麦の時にもして食べたね。スープが減ったら水を足す。当たり前的事をするから、其う名づけたのでしよう。先週の時にも作りましたが、スープを全部使った後、骨だけの所へ水を足して強めの火力でスープが濁り、粘りが出るまで炊いたスープを、『溜^{たまり}スープ』と言って食べたね。皆さんも食べた後、大絶賛していた人も多数いましたが、今其のスープがラーメンルーツにスープにあまり関係がないので、詳しい話を省きますが、最後の話の時に、また詳しく話をします。終戦前からある店舗の店は、中華そばの時に話をしたとおりで、全てのスープは透明であった事と、生骨スープの店は自然流であったし、食堂等は、うどん出汁と元出汁で作っていたのである。終戦後の昭和二十年（一九四五年）から昭和四十年（一九六五年）の二十年間で、ぽつんぽつんと全国でラーメン専門店が開店するが、其のなかで屋台で一儲けをして、家付きの店舗を持った人が多数いたと言う。其の頃のスープは、北海道と九州の一部地域を省いて、今日も食べた生骨ラーメンです。スープは透きとおっていて作り方は自然流なので、常連客は食べに行く時々に依って味が変わる事を知り、自分の好きな味の時に食べに行く事が出来た訳である。とくに水を足して時に水っぽさを感じると同時に、おつな味がして最高だと言って、其の時がくるまで待っている常連客は、何処の店にも屋台にもいたと言う。事実、おっちゃんの屋台にもいました。其れは如何言う事かと言うと、水を足したから何時でも良いと言うのではなく、▼(p251) 二十人前位売れて、スープ缶が半分近く減った頃から、おつな味がする現象な味の時に入っていく。其のなかでも一番美味しく感じるのは、三人前から五人前程作^{ひしゃく}って水杓子で二杯程水を足してスープで沸騰してから、火力を弱めてから二分程度してからのスープが最高のものとなる。其ういう事を知っている客は待つのである。客が客を呼ぶとあって、客一人でも椅子に座って待っていると不思議と客が入ってくるもので、夜中でも其う長く待たなくても案外早く食べられる。此れは自然流ならではの作り方で、作り置きのスープと濁ったスープでは、勿論作る事は絶対に出来ません。此の味は自然流で作る支那蕎麦に中華そばとラーメンしか作れない、特別な味なのです。今でも此の味は、全国の所々で作られてい

ます。昭和三十年過ぎから、店舗の店に業務用のステンレスの電動冷蔵庫が入る様になり、中華店の様に作り置きの特売店の店も出来てきた。また自然流の店で、残ったスープを順繰りに足して濁りスープを作っていた店もあったが、其の頃からでも人気はなく、昭和四十年代まで、透きとおったスープが主流で、何処の店でも屋台でも、先週と今日食べた中華そばとラーメンが食べられていた。昭和三十年（一九五五年）頃から、テレビにより北海道の札幌ラーメンが紹介され、第一期のラーメンブームになる。ブームといってもラーメン店が多くある訳ではないので、話だけが盛り上がっていたと言う雰囲気であるが、中華料理店のある所では、結構繁盛していたと言う。昭和三十五年（一九六〇年）頃から、テレビでチキンラーメンが宣伝されて、全国民がラーメンと言う言葉を知る事になった訳である。昭和五十年近くから、ラーメン専門店の系列店が、各都道府県にぽつんぽつんと出店してきた。其の頃はまだ個人のラーメン専門店は、全国でも百軒はなかったでしょう。夜鳴き屋台蕎麦は、其の頃で全国に一千台前後は、優にあったと言われています。一応昭和五十年代前まで区切って考えれば、品名のついた由来が判って貰えたと思います。今日は此処までにして、明日続きを話したいと思います。おっちゃんの話し方が下手で、話があっちへいたり、こっちへきたりしているから、録音を聞いて頭の中で纏めて置いて下さい」

松永が全員を見回し乍ら、

「分かりました。内容が分かり易く由来の道筋もよく分かってきましたから、本当に勉強になり面白いです。其れで師匠の仰有る通り、各自が復習しておいて下さい」

皆から心地よい返事が返ってきた。

「いま松永さんから、話が分かり易いと言われたけど、其れは皆さんが自分で作ったり食べたりして経験したから判った事で、其処の所を勘違いしない様にして下さい。其の事は先程持ち帰るスープの時と、話がつながるからです」

後は残骨と、天幕等を後片付けをして解散する。

平生の様に松永と原田と送って貰う。

日曜日の朝五時前に、猫姫が甘ったるい声を出して起こしにきた。

用足しに行き、窓から外を見ると、昨日と同じ様だが、風が多少ある様だ。平生の様に六時前にエンジン音が微かに聞こえついて、松永と宮川が迎えにきている。

今日の分の品物を載せて里麴屋へ着くと、屋台の前には今日の午前中の参加者が、既に集まっている。全員で朝の挨拶をしてから、屋台と家の中の状況を見る。屋台の二つの七輪には、昨日のスープの入ったスープ缶が掛かっている。蓋を取ると、二缶ともぬるま湯になっているので、丁度よいので蓋をして家に入る。

一斗缶二つにも火が点いていて、竈二つには、釜と味噌汁の大鍋が掛かっている。先ず流し台で三班の人達に、二組の各骨類を水洗いをして貰い策に入れ、其れを持って全員で屋台に行く。手前のスープ缶は、昨日スープだけ取り出したもので、奥のスープ缶は、昨日骨の入ったままのスープである。

湯呑み茶碗に手前のスープを入れると、赤茶色したスープになっている。

「此のスープを採った時は、ある程度、透きとおっていましたが、一度煮立てたスープは、火を止めて冷ますと、此の様な色に必ずなります」

皆にスープを入れ配ると、

「美味しい。昨日と変わらない」

「風味はないが、コクは其の儘ある」

其れ其れが感想を言っている。

次に奥の骨が入ったままのスープを配る。色はまったく同じ様な色をしている。

「味はいかがですか」

「不味いです」

「不味いも何も、味がしないやんか。まるで水ですよ」

全員が不満と言うより、あまりの味の変化に驚いている。兎も角、此の両方のスープを戸田夫婦に取って置く様に頼む。

骨入りのスープ缶を抜き取り、予備用のスープ缶を入れ、其処にスープを入れて貰う。両方のスープ缶に、湯を六分目位まで入れて、鶏骨類を入れて灰汁取りをしてから、豚骨を入れる様に指示をする。

其の合間に、四班にトンコツ骨を十本ずつ割り、血抜きをする様に言う。

スープ缶が沸いてきたので、鶏ガラ五つと足に頭を入れる。灰汁取りをしてから、豚背骨の脊髓を取らずに、半分に折って三本入れ、トンコツ骨大小合わせて十本を入れる。全ての灰汁取りを済ませてから、ラーメンと同類同数の野菜を入れ、火力を中波にして、蓋を三分の二程被せて、此れで準備完了である。

二缶とも同じ様に出来た所で部屋に行き、全員で朝飯の用意の手伝いをして、平生どおり全員で手を合わせて美味しく戴く。

後片付けをした後、お茶と目の前に平生のものが置かれ話にはいる。

「先程飲みました骨入りスープが水になりました。昨日、あんなに美味しかったのに、嘘みたいに変わるとは想像も出来なかった事やろう。一寸した事で、此んなに味が変わるとは、此れも料理の摩訶不思議な一つです。だから、どんな事でも、やった事の有る人しか判らないと言う事は、多々有ると言う事です。骨の入ったスープを火を止めて置いとくと、全てあの様にカスカスになります。分かり易く言うとスープ色が透きとおっていても、少しでも濁っていたら、全て其うなります。スープが冷めると濃度に因って、赤色、橙色、茶色と色が付いていきます。其れは骨の養分を出し切っているのです、水の様になる訳です。但し、スープが透きとおっているものは大丈夫です。其の儘骨を追加しなくても炊くと味が出ます。然し、此の場合はスープが減っていくと、多少なりともスープが濁ると、水を足せば水っぽくなるので、次は使えません。スープが透きとおっているものを、骨類を足して濁らさなかったら何度でも作れますが、其の時にトンコツ骨を使わない事。何故なら生のまま入れたら、必ずスープが赤く染まるのと、生臭い匂いがするから、如何しても入れたい時は、別の鍋で湯通しをして灰汁を取って入れればよい。兎も角手間を省かなかつたら、何度でも使える事と、どんなスープでも作れると言う事です。先週ま

で支那蕎麦と中華そばにラーメンを、生骨と冷凍骨を使って、作って食べました。今日もまだ食べていませんが、博多そばを作っています。此れで、此の会の発足の原因となった、其れ其れの品名の品物が出揃いました。作り乍ら食べたら、其の度説明をしてきたので、ある程度の事は皆さんも判って貰えたと思いますが、其れ故にもっと詳しく話をせねばならない所もあり、同じ話が重複すると思うが、最初から順番に従って整理し乍ら話をしていきたいと思います」

「お願いします」

同時に拍手が起こっている。

「おっちゃんは何度か、ラーメン類は中国料理ではなく、日本人が創ったものと断言してきました。其の時々にもっと詳しく説明すると、自分達が言っている事を全て正当化しようと思えらると思ひ、多くは語りませんでした。全てスープを作り終えた今、此れからは歴然^{はっきり}と答えて言わなければならないと思っています。其う言う考えも含めて、聞いたとおりになるべく詳しく話をしていきたいと思っています。おっちゃんに中華麺の事を最初に詳しく教えてくれたのは、昭和五十七年（一九八二年）に、大阪の恵美須町の屋台業に入った時からである。『A氏が現地で、梶水^{かんすい}を使った支那麺で、^{とうしょうめん}刀削麺に出会ったのが、支那蕎麦の発端や』と、師匠が私達弟子七、八人の前で話をしてくれた時に、私より先輩の弟子が、『戦争中に其んな所に、如何して遭遇出来たんやろうか？』と、疑問を師匠に投げかけると、『其んな他愛もない事を思っけて聞くな、此の話を聞かない方がいいよ』と、怒る顔もせず、優しい目^{はっきり}で諭していた。其の時に一寸軽蔑した笑いが、言った人の先輩達がしていた事等、未だに歴然^{はっきり}と覚えている。其う言う切っ掛けあつて好奇心を持つ様になり、親方でもある師匠とか先輩方から、商いが終わった後等、事務所等で中華麺に関する話を聞いた訳です。現地では刀削麺を如何やって食べていたのか、其の事に関しては誰からも聞いていません。本の中では熱いスープに茹でた麺を入れると書かれているが、其れでは麺に味は滲みません。小麦粉を団子にして水団^{すいとん}の様にして、汁の中に入れて煮込んでいたのではなかろうか。其の他に『^{ラーミエン}拉麺』^{チャオミエン}』^{チャオミエン}と^{チャオミエン}いって、手で細く延ばして作る麺はあつたらしいが、広い支那国の一部の所で作られていたもので、何処でも有つたものではないと言う。だから、A氏が細い麺で支那国にあつたと言う事も、知らなかつたと言うのは本当の事と思ひ。其の^{チャオミエン}拉麺の使い道を調べてみたら、炒麺（焼きそば）等の炒め用に作られていた。其の頃の支那国では、支那蕎麦の様な作り方は一切されていない。A氏は梶水と言うものに依つて同じ小麦粉でもまったく感触の違う麺に出会い、日本蕎麦の職人として、もの凄く興味が惹かれ、戦地から帰り、なんとか梶水を手に入れて支那生地麺を作つた訳です。其の頃の日本の支那料理店に、細く切つた麺があつたか無かつたかは、本に因つて違ふので本当の所は定かではないが、横浜の南京町にあつたと言うのは事実だと思ひ。其の使用方法は、支那国と同じで炒め物用使つていたのであろう。本の中にでてくる炸醬麺に鶏糸麺等のスープものは、支那蕎麦が売られてから二、三年後の事で、明らかに支那蕎麦をヒントにして作られたものである。其の他に湯麺と言うものが書かれていて、此れが支那蕎麦の原点であると書かれている本もある。作り方は鶏、豚、牛の骨のスープに、醤油を掛けたものとされている。食べ物に此んなものと言う言葉を使いたくはないが、先ず豚と牛のスープなんて合はないです。支那人の料理人の事を考えると、非常に^{ばか}莫迦にした作り

方です。支那人程の料理人が麵に馴染まないスープに、醤油だけを掛けてお客に出すと言う事は到底考えられないし、料理人として理に適った作り方ではないので、本当の湯麵はこう言う作り方ではないと思う。其の昔からあると言うなら、尚更おかしい話だと思う。調理人の誰かが醤油ではなくて、焼豚か煮豚のタレを入れていたら、完全な支那蕎麦なり、中華そばになっていた訳である。其ういう事から考えても、湯麵も後から作られたものではなかろうか？ 其れと、有ったと言うだけで其れ程人気の有ったものでは無かったと思う。本に書かれている事も触れてみたいと思います。明治四十四年（一九一一年）までの中国の料理本で、麵に関する事で、図書館の人達にも手伝って貰い調べましたが、今で言う中華麵で食べるスープものは一切書かれてなかった。明治四十二年（一九〇九年）からの日本で製本された支那料理の本で、今で言う中華麵でのスープ麵を調べたが、明らかに支那蕎麦が作られた後の事で、其の作り方も無茶苦茶でした。時代の事も全て踏まえてA氏が支那麵を作り、麵に合った元ダレを作りスープを作って支那蕎麦を完成させ、世に出したのは間違いのない事実だと確信している訳です。其れももっと確実な話をしたいと思っていますが、其の前に本に書かれている支那蕎麦の事を話します。明治四十二年から昭和二十五年までに出版された支那蕎麦に関する本を、手続きして読める本は総て読みましたが、納得出来る作り方を書いた本は、ただの一冊もなかったです。其の作り方については、酷い一言に尽きます。其の中のまだましな方を、一つ複製コピーをしたので読んでみて下さい」
皆に複製コピーしたのを配る。

『昭和四年（一九二六年）料理相談「味ノ素本舗鈴木商店」より引用。

「支那ソバ」おつゆの作り方（約一人前）

「材料」

豚骨（鶏骨肉、牛骨肉でもよい）でとったスープ一合、醤油一しゃく勺、鹽しお少量、味ノ素少量。

「製法」

一同に鍋に入れ一度沸騰されたものを用います。

「備考」

鯉節等の煮出汁でも結構ですが、肉のスープの方が、うつりがよいです』

「……と、書かれています。『肉のスープ』と書かれているが、牛骨だけのスープなんて飲めたもんじゃないです。最先も話した様に、豚と牛は絶対と言っていい程合いません。然し一つだけ合うものがあります。豚骨スープに牛の尻尾テールを入れると、口では言い表せられない濃度の濃いスープになります。高くつくが、生のものに限ります。冷凍ものは半減します。然し、此の作り方は濁りスープに限ります。おっちゃんの弟子で尻尾テールを入れて作っている店があるけど、其れは料理としては邪道であるが、現在の様に何でも有りきのラーメン界、美味しければ其れで良いとされている。其う言う思いに侘びしく感じています。此の事に関しては、後で皆さんと一緒に考えてみたいと思います。其れで料理方法文を書いた人達は、自分で作らず見たのか聞いたのか知らないが、随分いいかげんな事を書けたものだと憤慨しています。結局は本の中から支那蕎麦の元祖

はなんなのか、と言う事は一切詳しく書かれてないし、まったく解りませんでした。そして今現在でも、ラーメン類は中国から作られた食べ物だとは、中国の人も中国の料理人も誰も其んな事は一切言っていない。中国では日本の食べ物の味だと思っています。従って、此れ程歴然した証拠と事実が判明している訳です。此処でもう一度断言をします。中華麵のルーツとなる支那蕎麦を最初に作ったのは、日本人のA氏であると断言します。ではA氏とBさんの氏名は、と言う人もいるかもしれぬが、其処まで言いたしたら、きりがありません。おっちゃんもA氏自身の事は、最初に話をした事しか聞いていない。Bさんの事はいろいろと聞いて知っている事も多いけど、氏名は歴然と言う事は出来ません。教えてくれた師匠は行方不明で、金子さん、松永さんはもう此の世にいないのだから、いい加減な事は話せません。暖簾に書かれていた『利助』は、名前なのか、屋号なのか、其れとも違う意味を指しているのか、想像して思うのも夢があって良いと思います。A氏の事を確信を持って言える事は、Bさんが弟子達に言った事が、全て信用出来るからである。素人でも基本と基礎を^{しっか}りと教わり、忠実に守って作れば其う難しい事ではない。其れを皆さんも今まで作ってきて実証されている訳です。其れをいいかげんな教え方や教われ方をしていたら、今日の中華麵はなかったでしょう。Bさん達はA氏から教わった事を弟子に教え、其れを時代とともに繰り返してきた訳である。そして話も言い伝えられてきた訳です。おっちゃんは師匠と先輩方から聞いた話や教えられた事等を、皆さんに大きな顔をして話をしていますが、嘘とか憶測等一切入れずに正直に話をしています。其れは当たり前ですが、教えていただいた方々の沽券にも関わる事ですから、とくに気をつけて話をさせて貰っています。推測をして話をする時もありますが、根拠と理由が自分なりに、確実に合意しなければ、話したりはしません。兎も角師匠と先輩方の話を信用しきっています。其の証拠に支那蕎麦、中華そば、ラーメン、博多そばと作ってきました。自分で言うてはなんだが、師匠と先輩方の教えがなければ全部作る事は出来ないし、説明する事も絶対に無理です。此の事に関しては責任を持って言えるし、皆さん方もよく解って貰えたと思います。其ういう事も全て含めてBさんの師匠であるA氏が、支那蕎麦を作った人だと確信しています。然し、其うかといって、A氏とBさんだけが頑張っただけだと言う事ではない。A氏の弟子も多数いて、Bさんより先に各所で独立して、食べ物屋の店を出した人達も何人もいたのである。其の人達もBさんと同じ様に、其の土地土地で中華麵を広めた訳であるが、中華そば屋台で手広くやっていたのはBさんが最初で、終戦前まではBさんだけだったと言う事です。おっちゃんも大阪で教えられたから、大阪の事を主に話をしていますが、必ずしも大阪から全ての味の違いとか、品名の由来まで決められたと言っているのではないので、其の所は誤解せぬ様に聞いておいといて下さい。終戦後の屋台の数は、大阪が圧倒的に多く、平成四年（一九九二年）頃まで、活発に営業を続けていたが、時代とともに減少していき、現在まで全国の殆どの所で皆無となっているが、昔からの伝統の味と技は、店舗等で今でも少数店だが、受け継がれています。支那蕎麦が店舗から売られたのは、A氏の屋台が出てから三、四年後の、明治四十三年（一九一〇年）に、東京浅草の支那蕎麦料理店の『來々軒』から、品書きの一品として作られたものである。支那人の料理人が作っていて、歴然とは書いてはないが、あたかも其の店から支那蕎麦が誕生した様に書かれている本が多いが、こう言う所から

して、中国から入ってきた食べ物だと、認識される様になった要因でもある。本を参考にして話をさせて貰うと、『來々軒』が開店してから、終戦後の昭和二十年（一九四五年）までの三十五年間の間に、店舗で開店した店を紹介されているが、三十店舗もありません。勿論、其の頃は屋台以外で、中華麵専門店にないです。食堂等で其の中の一品として売られていたものであるが、不思議と東京では『來々軒』以外の所では売られてはいない。其の事については後で触れる所があるので、其の時に話をします。中華そばの時に説明したとおり、昭和に入り大坂では屋台と食堂等で、中華そばが売られています。其んな事も含めて、何一つとして大阪の事は書かれていませんが、今まで皆さんと作り、食べて来ましたので、今更 諄々^{くどくど} 言い訳がましい説明をする気持ちはないです。時代とともに作り食べれば、自然とどなた様にも謎が解けるからです。大正十二年の関東大震災の後から、支那蕎麦ブームになり、東京だけでも屋台が三百台以上があった訳で、其の時に支那料理店で、支那蕎麦と 歴然^{はっきり} と看板に書いて、売っていたのは『來々軒』だけです。其んな所から考えても判る様に、中華麵の火付け役となったのは、屋台からであると念頭に留めておいて下さい。此処で一度休憩に入ります」

私は言うやいなやに用足しに走る。

其の姿を見て、皆が笑っている。糖尿なので用足しが近いのである。

皆も用足し等を済ませてから、全員で屋台のスープを見に行く。屋台の近くに寄っただけでも、今日は平生と違う臭いが鼻を揺るがす。手前のスープだけを取って置いたスープ缶の蓋を取ると強烈な豚の臭いがする。正直に言って私には此の臭いはきつい。若いときなら、まだ大丈夫だったが、六十歳を過ぎた今は、油の濃い、此の臭いが胸を締めつけるのは、私だけではないと思うが。

でも、此の臭いは、九州のトンコツラーメンより、ずっと薄い臭いである。

皆は食べに行く所に、此の様な臭いのする店も多いので平然としている。

スープの色は、トンコツラーメンの様に白色ではないが、白茶赤みみたいなややこしい色になっているが、其うかといって汚い色ではない、油は波に寄せられていて、油が三糎程透きとおって見えるだけでも、大量の油だと言う事が判る。此の油の量が、独特の臭いを醸し出しているのである。

其の油の中に、鶏の黄色油と、豚骨の濁った油と光る玉の油が浮いているのを水杓子^{ひしゃく}で掬い取ると、少しは嫌な臭いもなくなった。

奥のカスカスだったスープ缶の蓋を取ると、豚の臭いはするが、手前のスープ程ではない。油も灰汁油も同じ様に浮いているので、同じ様に始末をすると、先程までの臭いが、まるやかな匂い^いに変わった。

一瞬にして匂い^いが変わった事に、全員が吃驚している。

まったく同じ材料と分量で、同じものを作っても、一寸した事で匂い^いまでが、嫌な臭いと良い匂いの、二通りのものが出来るなんて想像も出来なかった事だろう。何も言わずに、私は蓋を三分の二被せた。

全員が、また改めてスープの奥深さを知る事となったのである。まだ食べるのに二時間程炊い

た方が良いので、火加減をして部屋に戻る時から、全員が何か感じとったのか、妙に神妙な顔つきと態度となり、此方の方も空気が変わった。

女性達が作ってくれた、珈琲を飲み乍ら話の続きをする。

「先程までの話で、支那麵とスープの出来た経緯等を、大雑把に話をしてきましたので、此れからはA氏から携わってきた話を順番に、一つずつ整理をし乍ら話をします。其れで最初に言っておきますが、此れから話をする事は、師匠と先輩方等の話と本を参考にして、推理と推測^とを採り入れて話をさせて貰いますので、皆さんも本を読んでみえるので、其れも参考にして聞いて下さい。先ずA氏は梶水を手に入れ、試行錯誤して支那麵と、其れに合う元出汁とスープを作り、^{リヤカー}二輪牽車で屋台を作り、明治三十九年か四十年の秋頃に、東京の花街の一郭に、露天商^{てきや}的屋に話をとおして屋台を出す。男女問わず好奇心の多い花街の人々と客、初めて食べる異国の味、其の品名が支那蕎麦として瞬く間に人気が出て、暫くすると年々屋台が少しずつ増えていった。確かに其の時代は支那人を屈辱する行為は、多々あった事は間違いないが、夜の街に行き交う人達が多く、他人の身分や仕事を軽蔑したり詮索したりは、絶対と言って良い程しないと言うか、其ういう事は御法度になっている。此れは夜の街では現在も言われている事である。美味しいものは美味しいと言う事で、なんの違和感もなく、支那蕎麦と言う品名が浸透していったのです。此れが普通の店から、支那蕎麦と言う品名で出ていたら、時代が時代だけに屋台の様に何事もなく、急速に伸びたかと言うと、残念乍ら大分疑問に思われる所です。其んな時代の中で、屋台がなんの弊害もなく、屋台が増えた要因は、A氏同じ繁華街でも花街を選び、^{チャルメラ}的屋業の方に筋道をたて、話を通して商いをしたのが功となり、後から唐人笛を吹いて歩く夜鳴き蕎麦にも、なんの障害もなく屋台を増やし続ける事が出来た訳である。屋台が出店してからの三年後の、明治四十三年（一九一〇年）に、東京浅草で中華料理店の來々軒から、品書きの一つから支那蕎麦^{しなちく}が売り出された。此れは中華麵が店舗から販売された一号店です。支那蕎麦の具の中に焼豚と支那乾筍^{ちまた}が入っていて、此方も直ぐに^{しなちく}巷で評判になったと言う。A氏の弟子が食べに行き、師匠に焼豚と支那乾筍^{しなちく}が入っていた事を告げ、其れで真似をして屋台に採り入れた事は、間違いのない事実です。A氏の一番弟子の番頭が、試行錯誤して焼豚ではなく、手間の掛からない煮豚にしたのだと言う。そして何度か作り、スープに合う味の為と、肉の身が引き締まる塩味に、A氏と相談をして決めたとする事です。此処でと言うか、此れからも皆さんに一つ気をつけて聞いて欲しい事があります。其れは人気があつたり、評判が良いとの発言は其の時代にもよりますが、ごく一部の地域だけを指している場合が多いので、勘違いせぬ様をお願いします。明治、大正、昭和十年代までは、さらに評判が広まると言うのは、一年間で話題の中心部から四料^{キロ}（一里で歩いて一時間）周囲^{キロ}と思ひ、三年間で十料周囲と思えば良いと教えられた事があります。全てが其うではないから、其ういう事を参考にして聞いて下さい。大正十二年（一九二二年）九月一日の、関東大震災からすぐ後に、支那蕎麦ブームとなるが、A氏達は其の十数年の間に、少しずつではあるが、着実に屋台が増え続けていた。Bさんの話では、A氏達は五台目位から自分らで考案して、屋台専門の屋台を作り、出ていたと言う。BさんがA氏の所に行った時には、既に屋台大工職^{リヤカー}人がいて、同じ大工なので教えて貰い、自分の屋台を作ったと言う。A氏達は二輪牽車が^{コンパクト}小体^{リヤカー}パーツ

になる様に、二輪牽車から採り入れたのは車輪だけで、其れをつなぐ部品を鍛冶屋に作って貰い乍ら、改良に改良を重ね乍ら、屋台大工職人も育て上げたのだと言う。屋台を牽いて売り歩く売り子にも、世間の眼は職人と見なす様になってきたと言う。其ういふ事が一つずつ実って評判になり、屋台も増えていき、一軒の鍛冶屋では間に合わなくなり、隣町の鍛冶屋にも頼み、そして屋台大工も独立させ、弟子達も独立させて、其れを繰り返していくうちに、自然と範囲が広がって行った訳です。然し、何故支那人を屈辱する時代なのに、支那の品名がついている食べ物が、如何して人気を得る事が出来たのか不思議に思うが、其の事に関してBさんはこう話をしていたと言う。支那と入った言葉なのに、其れに携わる人達の中に、支那人の人がいなくて、殆どの方は日本人だったと言う。Bさん自身も付場で、時々お客が何気ないふりをして支那人なのか、如何なのか訊かれたと言う。勿論A氏も先輩達も其ういふ事があり、A氏から教えられた事は、決して剥むきにならず、愛想良く日本人だと言い、そして『うどんと支那生地麵』の違いを簡単で良いから説明してくれ、と言われた事と、後輩にも同じ事を教えたと言う。A氏自身は其んな事を思って、支那人の人を使わなかった訳ではないと思う。ただ、一途に支那生地麵に感謝してつけた品名で、なんのわだかまりもなく、支那人だの日本人だのと毛頭思っていなかった事であろう。其れと屋台に携くちコミわっている人々が、其れ其れに巷談で宣伝してくれたのが、大きく繁栄した一つでもあろう。勿論、美味しいからではあるが、いろんな良い要素が重ね合って、支那蕎麦ブームにもなった訳でもある。來々軒から支那蕎麦が誕生した様に、其れらしき事が多くの本に書いてあるが、歴然はっきりと言って來々軒は、店舗で改めて支那麵を、支那蕎麦と言う品名で売ったと言うだけの事である。來々軒が開店してからの十年間の間に、支那料理店と食堂等で、支那蕎麦は一切と言っていい程売られてはいない。敢えて言うなら、A氏の所にいた売り子職人が独立して、他県で店舗を構えたのと、札幌で支那麵らしきものを扱う所が開店した位である。同じ支那蕎麦と言う品名で味も其う変わらないのに、屋台は増え続けているのに、店舗の店は支那麵を取り扱う所が、全く増えない。來々軒は其れなりに繁盛しているのに、何故なのか。此れでは中華麵に貢献した、と本には書いてあるけど、何処を指して言っているのか、全く其の根拠が解らない。何故、其れ程までに、歴然はっきりと判る現象になったのであろう。此の事に関しては誰からも詳しい事は聞いていないので、おっちゃんがいろいろと調べていて、一つひとつ紐解いて判った事と、推理した事を合わせて話をします。來々軒は支那人の料理人を雇っていた。開店から暫たびくと、ごく一部の客だが、支那蕎麦を注文する時に『チxxxロソバをくれ』と言う。其れが度重なり、一般の客にも当たり前の様になる。日本人経営夫婦は、其れで呼び名を変えたり、其の様な努力はしたようだ。其の後に『エーラウメンヤッコ』と名づけている。此の言葉については後でラーメンの名の由来の時に詳しく話をしたいと思います。此処でA氏と來々軒の手腕はっきりが歴然と岐わかれた訳です。A氏は堂々と自分の信念を貫き、説明と協力を求めた。來々軒は真似ただけで、なんの苦勞もせず、支那麵に対して知識も愛着もないから、相手に説明する事も出来ず、屈辱されるままとなり、使用人達を力尽くでも庇う事も出来ず、一時は言われるままとなっていた。其ういふ事が分かり知った同業者は、其ういふ事が嫌で、店に支那蕎麦を受け容れなかったのであろう。皆さんは此の現実の事実の数字を如何思いますか。なんの意図的な事もなく、偶然に其おの

うなったと言う事でしょうか。屈辱的な差別用語に他店に嫌気と戦^{たたか}いた気持ちになり、支那蕎麦を受け容れるに二の足を踏んだのであろう。兎も角、一番悪いのは、最初に「チxxxロソバ」と注文された時に、料理人の誰かが注意をしなかった事と作った事である。おっちゃん^(ママ)は屁理屈で言っているのではない。全ての食べ物に、嫌がらせや、粗末にする人に、作るという事は料理人としては、或るまじき行為です。支那人の料理人が其^(ママ)う言う時代に雇って貰っている立場上、何も言えなかったのは似^(ママ)下仕方の無い所もあるが、日本人の経営者が一度二度ならまだしも、其れが当たり前^{げす}の様に続いたと言う事は常識の面から考えても異常である。下種な考え方も知れないが、人間としての温もりの愛情が感じられない。意図的とは云わないが、計算的に暴言を許したと言うより利用した様に思われる。凄く邪推な考え方だが、独占的な商いに徹したと言う考えも否めな^いと思う。言い過ぎだと思われるかもしれないが、食べ物にケチを付ける人に、其れなのに作って食べさすなんて、幾ら支那人が屈辱された時代といっても、其れは商売とか我慢と言う問題ではないだろう。経営者自身が支那人を軽視していたといっても過言だとは思わない。其うでなければ全てに於いて無知だったと言う事である。また、一方で食べる人が、自分で食べるものを自分で値うちを下げて、無知に事を言って注文したものだ。馬鹿としか言い様がない。時代柄とは故戦争に明け暮れているうちに、知らぬ間に他国人を軽蔑して高慢ちきな態度と、兎も角^{ばち}威張り腐^{やから}った輩^{ばい}が多数いた時でもあるが、食べるものを疎かな扱いをしていれば、いつかは罰^{ばち}が当たるのである。其の後の來々軒は、十年後には支那人料理人が十二名と増えている。此れは支那蕎麦が人気があり、人手が足りずに人数が増えた訳ではない。支那料理ブームの時でもあったが、來々軒の料理が美しくて繁栄していたのである。支那蕎麦も『エーラウメンヤッコ』と名を変え、其れなりに売られていただろうが、屋台の人気とは雲泥の差があつた事は間違いのない事である。なのに支那料理店の他店には、殆どと言うか、一切支那蕎麦は売られていなかった訳である。『チxxxロソバ』と言う呼び名が一番障^{ネック}害になっていた事と、自分達支那人の誰かが作ったものなら、堂々と作って売っていたであらうが、然し、其うではないから來々軒は同業者の中からも反感を持たれていたと思う。其れで二、三年後から支那人の支那料理店が、支那蕎麦を^{ヒント}示唆にして、具等を工夫して類似品を各店が作ったのであろう。でも、其の時でも現在でも店にも依るが、『元出汁』を使っていません。従って現在の中国でも中華麵のスープのものは有りますが、日本の中華麵のスープとは全く味が異なります。此れで段々と中華麵スープの謎が明らかになってきたと思います。其れとA氏とか屋台の人達が、的屋業の人達と関係があり、其れで売^いる事が出来なかつたと思われるかもしれないが、其ういう事は断じてないです。其れなら來々軒の開店の時から、何等かの問題を起こしている筈である。もし其ういう事があつたのなら、A氏の弟子達は來々軒に食べに行ったりはしないだろうし、ましてや、焼豚やメンマをヒントに真似をしたりはしないだろう。先にも話をした様に、其の様な職業の人達は、何もないのに人の商売を邪魔^{いず}するなんて事はない。孰^{いず}れにしても差別言葉が大きく影響していた事は紛れもない事実である。此処で少^いし的屋業の事を話したいと思います。皆さんも知っているとおおり、祭りや縁日等で商い^いをしている露店商の人達です。的屋の扱う商品は市販されているものもありますが、的屋業の人が考案した商品が大半を占めるのではないだろうか。其れを真似て改良され乍ら、市販さ

れて出回っているものが多数あると言う事です。師匠から支那蕎麦は露店から出たもので、的屋の商品であると聞かされた時があるが、其の時は何気なく聞いていたが、今思えば意味の深い言葉で、もっと詳しく聞いておけば良かったのに、と後悔しています。A氏は町角から商いをしているのだから、露店商と言われても間違いのない事であるが、師匠の言葉尻からすると、梶水を仕入れするのに力を貸してくれたのは、的屋関係の人ではないかと思う。其れで花街に屋台を出す事も案外^{ゆう}優に出来たのではないだろうか。其うかといってA氏は的屋の組織に入っていたとか、会員になっていたとか、其ういう事は全くなく、盆と暮れに酒を持っていただけだったと言う事を、Bさんは話をしていたと言う。おっちゃんが天王寺駅南口で商いをしていた時に、年配の的屋の人が食べに来て、昔は支那蕎麦といって関東のもんが作ったもので、支那人が作ったものではないと、力説していた事があつた。的屋の人達は昔から其う思っていたと言うか、知っていたと言う事にも頷く事が出来る。最近では調べれば調べる程に、其のとおりと納得出来る様になってきました。大正十二年の関東大震災のすぐ後から、急激に支那蕎麦ブームになったと言う。^{ただ}焼け爛れた空き地に仮小屋が建てられ、其処に備え付けの屋台とか台で仕切られて、いろんな食べ物や商品が揃えられ、支那蕎麦も多くの台で売られていたと言う。七輪を二つ並べて寸胴ではなく、大鍋か釜で作っていたと言う。一方、^ひ牽き売りの屋台の方は、屋台を買い集めて、売り子を募集して営業を始めた。^{にわか}俄親方が急に増えたと言う。此の時に『チxxxロソバ』と言う言葉に拍車^{メニュー}が掛かり、其れで先程話をした様に、他店では今まで以上に、支那蕎麦と言う品書を作らなかつた訳である。其の後の事は支那蕎麦の時に話した様に、鶏骨が不足して取り合いとなった訳です。其れで備え付けの屋台の方も鶏骨が仕入れが出来ず、其れで茹でた麺の上に煮豚を細く切^きって載せて、生醤油を掛けて、支那蕎麦といって売っていたのである。牽き売り屋台の方も、同じ様に作り売っていた屋台も多く出てきたと言う。其う言う中にもあつても豚骨を屋台で使用する所はなかつたと言う。仮に豚骨の使い方を知っていても、其のスープは支那蕎麦の味と異なる事と、A氏に対して背く事になるので誰も造反する事もなく、屋台の方は、飽く迄も支那蕎麦のスープは、鶏骨だとして一貫して守られたのであろう。其の時を境にいつそ支那蕎麦のスープは鶏骨だと確定したのであろう。其う言う情況が続く間に、支那蕎麦の人気にも陰りが見えてきて、流しの屋台も少しずつ減り、昭和時代に入ると、備え付けの屋台で売られていた支那蕎麦も消えていたと言う。其んな中でも、A氏達は自分達の味を守り頑張っていた訳です。其う言う諸々の経緯もある十数年間の間に、A氏の弟子やBさんの同僚の何人かは屋台を牽いて他県に行った人もいたし、他県で食堂を営んだ人もいた訳である。BさんもA氏と相談をして、大阪の河内松原に来た訳です。屋台は東京でも作っていたので、其れで少し改良をして、屋台の高さも低くして全体を軽くして、なるべく釘を使わずに、ボルトで締めて頑丈にしたと言う。東京と大阪の屋台では、大阪の方が一回り小さいのと軽い。明かりのランプは東京でも使っていた様に、^{トタン}亜鉛鉄板で長方形の缶を作って貫^{なたね}い、^{ほや}菜種油を入れて火屋を載せて灯していた。寸胴も^{トタン}亜鉛鉄板職人に作って貫い、全ての準備も調べてスープ作りに取り掛かつたのである。Bさん本人の話では、初めは東京で作っていたとおりに鶏骨だけで作るつもりだったが、肉の解体場で豚骨を見た時に、來々軒で食べた味が舌に残っていたのと、豚骨を簡単に仕入れる事が出来るので

、試しに豚骨を入れて作ったと言う。一日目に支那蕎麦を作り、二日目に豚骨を入れて、知り合った人達に味見をして貰った所、少し油っぽい豚骨が入ったスープが好評だったので、其の日から何回か試行錯誤して作り、十に対して鶏骨類七割に豚骨類三割の割に決めたとする。豚骨類は主に剥身すきみと背骨で、トンコツ骨は始めの肉はあまり使わなかったと言う。後の事は中華そばの時に話しをしたとおりですが、今後話をしていて補足する所があったら、其の時に話をします。丁度戸田夫婦も見えた様だから、これから用意をして博多そばを食べましょう」

完全に戸田の車と判るエンジン音が近づいてきた。其の音も一瞬にして掻き消してしまい、歓喜の声を出している。全員が集まったので、役割分担を決め、各班が準備にかかったが、山下君と戸田夫婦を呼び、置いておいたものを味見して貰う。

全ての用意が出来たので、スープ缶に葱を入れる前にスープを見る。手前の博多そばの蓋を取ると、豚の臭いはするが先程でもない。でも、やっぱりトンコツ骨独特の臭いである。スープの色も先程よりも白色がかっているが、トンコツラーメンの様に真っ白ではない。水杓子ひしゃくでスープを上から垂らすと、少しは粘りがある様だが、其れでもサラッとしたスープに見えると同時に、甘い匂いではなく、甘い香りがしたので、もう一度水杓子ひしゃくでスープを垂らすと、大の大人十六人もいるのに、たった此れだけの事で全員の鼻を掠めたのだ。

あまりの匂いの違いに一瞬、戸惑ったのか、皆は人差し指で鼻をなぞっている。

「おっちゃん。此れって如何言う事なんや！」

素っ頓狂な声で中土が問う。

「今皆さんは良い匂いではなく、好い香りを嗅いだやろう。トンコツ骨が何故、そして、如何してと言う事やろう。其れはおっちゃんにも解らんけど、おそらく骨類が新鮮な事と残りのスープとの兼ね合いではないだろうか。最初からトンコツ骨でトンコツスープを作っていたら、絶対に今の香りのする匂いは出ないです。そして、此んな事を人から聞いても信用出来ないし、説明されても解らなかつたと思うけど、今皆さんは直じかに体験した訳ですが、吃驚したでしょう。スープとは摩訶不思議なものだと言ってきましたが、此れでまたいかに神秘的なものかと言う事も、解って貰えたと思います。其れで此れが本当の博多そばのスープです」

葱を二本入れてから、奥のスープ缶の蓋を取ると、トンコツ骨の臭いはあまりしないが、まろやかな好い匂いがする。スープ色も最先さつきよりも濃い赤色に近い。水杓子ひしゃくでスープを上から垂らすと、粘りのあるスープだが、其れに依って匂いに変化する事はなかつた。此方も葱二本を入れて完成である。

博多そばも今日が初めてなので、私が作る事にした。

私も少しは慣れてきたので、六人前ずつ作る事にした。其れとトンコツスープは油が多く、冷めにくくなっているから。盛り付けの最後に、煮豚を大きく厚めに切ってあげた。

煮豚を大きく厚めに切ったのは、Dさんが大阪に来た時に、其の様に言っていたと言う。最後に四人前を作り、私も皆と同じ様な食べ方をして、スープを少し残して完食した。トンコツ骨の臭いはしたが、其んなに嫌な臭いではなかつた。スープも、其うしつこくなく甘味があった。

「如何でしたか。今まで食べたトンコツスープとは違うやろう」

全員から質問の嵐である。

「トンコツ骨だけのトンコツラーメンではないが、此れもトンコツラーメンだけど、今まで食べてきたものとは全く違う味で、言葉に言い表せられない味なろう。此れが『博多そば』です。ところが此の味をずっと維持出来たかと言うと、其うではなかったと言う事です。Dさんはトンコツスープの割りには、^{あっさり}澹澹した味の中にも濃度のある此のスープを、練り漉し乍ら終戦後も同じ様に自然流で作っていた訳である。昭和三十五年（一九六〇年）頃に店に電気冷蔵庫が入ってからは、作り置きのスープが出来る様になり、自然とトンコツスープの度合いが増していったのではなかろうか。其れは其れで美味しくトンコツラーメンの元祖となっている訳であるが、最初に作った味が少しずつ変化していたのである。昭和四十年代からトンコツラーメンが有名になり、博多そばから博多ラーメンと名が移っていったが、其のうちにトンコツラーメンと同じ様に扱われて、博多そばと博多ラーメンの品名が、自然と消滅した所以です。皆さんなら如何しますか。今食べた此の味とトンコツ味と同じ扱いにしますか。だけど、今は此の味を作っている所は何処にもありません。一寸した事で博多そばにもなるし、トンコツラーメンにもなり、そして今から食べる濁りラーメンにもなります。此の三つの味を微妙と取るか、違う味と取るかは、食べた人にしか分からない難しい所だと思います。そして残念乍ら現在では、本当の博多そばの作り方が消えてしまったのである。今後出来たら博多でラーメンに携わる人に復活して作って貰いたいと願っています。其ういう事で次を作ります」

六人分の丼にスープを入れていく。赤茶けた色になっていてスープにも粘りがある。匂いも先程と違って、また、一段と甘ったるい匂いがする。

先程と同じ様に煮豚も切り、他の具も載せて、

「はい。お待ちどおさま」

掌に座布団を載せている人と、軍手をしている人がいる。

宮川良枝と節子が軍手をしていて、

「私達は手が可愛いから、軍手の方が安定していて、此れの方が食べ易いから」

皆は黙って聞いているだけで、なんの反応もないと、節子は、

「明美ちゃんみたいに何か言ってよ」

「其れは無理よ。私の専売特許やーもん」

^{おっしゃ}
「仰有る通りです」

私も一緒になって言うと、大笑いとなった。

全員の分も作り、私も食べ終わって、

「朝カスカスだったスープと言うか、水が此れ程味が変化するとは考えられないです」

溜め息混じりに園木が言う。

「博多そばの時にも話をしたとおりに、トンコツ骨の臭いはあまりせず、甘味とまろやかさがあるやろう。そして、兎も角コクがあるやろう。此の作り方は現在でも結構多いから、店に因って味の違いはあるけど、舌と喉に感じる味に親しみが^{いず}あると思います。孰れにせよ、何方も食べてみて味の違いがよく判ったと思います。後は自由に食べて下さい」
^{いっせ}

平生どおり元気よく返事をする、手際よく分担を決めて行動している。

黙って皆の動きを見ていると、協調性の中にも個性が出て勉強になる。

ちゃべちゃべの中土はさすがである。何人かを引き連れて流し台で丼を洗ったり、竈に掛かっている大鍋の湯を桶器ばけつに入れ、屋台の前の麵茹で鍋の湯を入れ替えを、自分もやり乍ら指示をしている。

皆が自分の思う様に、作ったり食べたりをして今日も全てを食べきっている。

後片付けと残骨の処理の準備をして、部屋に集まる。

「先程博多そばを食べて、此れで総てのスープを作り味わった訳です。博多そばとトンコツ骨のスープの違いは、博多そばは前日の自然流のあまりのスープを使う事と、鶏骨を使う事である。其の割合はラーメンと同量の鶏骨三割と豚骨七割ではあるが、豚骨は主にトンコツ骨を使い、背骨は一本程である。然し、いつの頃からかは歴然はっきりしないが、昭和三十年頃からと思うけど、前日のスープを使わず、鶏骨と豚骨を入れて、加压液化瓦斯プロパン ガスで火力を強めにして炊いたと思う。其れに因って今までよりも油っぽくて、臭いの凄いスープが出来た訳である。其れを作り置きにして使用していたと思う。其れで其の時に前のスープを入れていたら後から食べたスープとなり、博多スープとはならない訳です。トンコツ骨スープは、勿論作る人に因って▼ (p297) 少々異なりますが、トンコツ骨が主体です。後で食べたもう一つのスープの方は、昭和五十年（一九七五年）頃から、少しずつ出回っています。前日の其の儘冷えたスープを使った為に、博多ラーメンの様に油っぽくなく、トンコツスープの様に臭いがきつくなく、其の中間を取った様な味だったやろう。最近では此の作り方が結構出回っています。材料、燃料、時間帯に因って味が変化する摩訶不思議な料理だと言う事を、此れで本当に解って貰えたと思います」

「師匠、巧く言えませんが、此れ程複雑な味に出会って、そして自分達でも全ても作らして貰えて.....兎も角私達は納得して、堪能して、満足して、感謝しています」

松永が少し詰まり乍ら言うと、一瞬静かな空気が流れた時に、

「此れで終わり。まだルーツの話も全部聞いていないと思うけど.....如何なのよ」 ▼ (p298)

「明美さん、何を聞いているの。スープ類は全部作ったと言っているの。此んな善い話の時に。本当に人の話を堅確ちゃんと聞かないのだから。駄目よ」

冗談か本気なのか解らない様な口調で、宮川良枝が諭す様に言う。

「平生すみません。此れからは気をつけますから」

「もう歳なんだから、早く直さないと何もかも総て終わってしまうよ」

節子が割り込む。

「仰有る通りです」

照れ笑いをし乍ら、中土が自分で言っている。仲の良いもの同士、言いたい事を互いに言い合っている。

来週の事は責任者と相談をして後で報告する事にして、皆には帰り仕度と後始末をして貰う事にした。

相談した結果は、来週は今日の続きで、▼ (p299) ルーツに係わる話と、佐藤君の提案で土曜

日に中華そばを作り、日曜日にラーメンを作りたいと言う。

其の意見に二人は同調して話はまとまった。

清掃もすみ、全員で屋台の前に集合する。

松永が来週の予定を説明し終わった時に、福岡が手を挙げて、

「生骨と冷凍骨のスープを作るのですか」

私は咄嗟に思い当たる事が浮かび、

「何方も生骨だけで作ります。皆さんが家とか友達に食べさせてあげたいと言っていたね。其れで来週は、スープを持って帰り作ってあげて下さい」

なんとも言えぬ奇声と響動めきの中、万歳と拍手とが入り乱れている。

「スープは一人五人前までとします。持ち帰りの麺とか具等も計算して用意をして下さい。其れと各自が容器を忘れない様に」

「分かりました」

皆で言う中で園木が手を挙げた。

「金曜日が代休なので食材を全部用意をして土曜日の朝、早めにスープを作りたいのですが、如何でしょうか」

「スープを炊く時間を長くしたいと言う事やろう」

「はい。其うです。今は時間の都合で五、六時間のスープを飲んでいますが、師匠の言う九時間前後のスープで食べてみたいです」

「分かりました。では日曜日と同じ様に作るという事で、前日に骨類と豚肉を注文しときますから取りにきて下さい。其れと先程スープを入れる容器の事を言いましたが、一升瓶が一番良いです。其れと漏斗と水杓子を忘れずに、後一組用意をして下さい」

土曜日の集合時間は後で皆で決めると言う事だが、私は七時頃に迎えに来て欲しいと頼んだ。

終わりの挨拶をして、平生どおりに松永と高橋君に送って貰う時に、見送ってくれる皆の笑顔が平生以上に美しく見えた。

余程来週の事が嬉しいかったのだろう。

今の私には皆の笑顔が一番の快樂である。

二日後の夜、妻と話をしていると、

「全部作って食べたと言うけど、うどん出汁でも食べたの」

言われてみれば、其れは食べていないので、其の場で平生行く、うどん屋へ妻と行き、理由を言って『うどん出汁』を訳で貰える様をお願いすると、即決で快く承諾して貰えた。其の場で松永に電話をして、今の状況を説明してから、園木に伝言を頼む。

「金曜日の昼過ぎに、嫁が短時間勤務から帰ってくるから、材料を取りに来た時に一緒にうどん出汁を取りに来て欲しい。其れと麺屋に行き、持ち帰り用の麺と土曜日用の麺を買って、麵包みをしといて欲しい」

其の事をお願いする。

土曜日の朝、五時前に平生通りに猫姫が起こしに来たが、其の儘^儘 微睡^{微睡}と六時頃まで寝てしまった。

用足しをし乍ら外を見ると、二、三日前とは全く違って木の葉も青く窓から見える他家の花鉢も多く色づいている。

空の色は真っ青ではなく青と白が半々であるが、今日は風がなさそうだ。

六時半過ぎに松永と中土が迎えに来てくれたが、朝から賑やかな事になる。

合成樹脂容器に入った、うどん出汁を運ぶ時から、

「此れは何なの。何に使うの。ねーねー」

流石の松永も、

「近所の人に五月蠅^{うるさ}いやろう。後で教えるから」

荷物を載せて車に乗り、出発すると直ぐに、

「ねーねえー」

もう二人は笑うしかない。私は経緯と訳を言うと、途端に万歳をして「やった」と言って一人で喜んでいる。もう如何しようもない子供である。

里麴屋に着くと、小走りする人もいて全員が屋台の前に揃う。

朝の挨拶をすませてから、匂いが漂う二つのスープ缶の蓋を取ると、透きとおった湯の中に野菜と波が静かに動いている。

火加減は最高の状態になっている。其の儘、そっと蓋をして家の方へ向かう。土間に一歩足を踏み入れると、釜飯と他のものの匂いがする。台の上には煮豚に支那乾筍^{しなちく}、茹で玉子と菠薐草と全て出来ている。

部屋の方に目を移すと、茶碗と副菜等^{おかず}が並べられている。

此の周到な準備に私が驚いていると、松永が、

「十二時にスープが出来上がる予定です」

私が皆に見えない様にして指を曲げて逆算すると、夜中の二時頃から来て準備した事になる。私は其の事には触れずに、

「凄いね」

「希望者を募って早めに来て用意しました。明日もそうします」

松永が喜ばしように言うと、近くで聞いていた人達も、同じ様に頷いて笑っている。松永には連絡をしてあるので、今日は味噌汁は作ってはない。七輪の大鍋には湯が沸いていて、竈の一つには薪^くを焼べて空けてある。

其処に大鍋を載せて、うどん出汁を入れて、少し沸いてきたから、麴茹でにかかった。

皆が何が始まるのか好奇心な目で見てみると、中土が得意満面な笑顔で、皆に分かり易く説明をしている。

丼に元出汁を入れ、其処にうどん出汁を入れて六人前ずつ作りだした。具は煮豚を薄く一枚と支那乾筍^{しなちく}三本に、赤蒲鉾一枚に浅草海苔一枚を載せて出来上がり。順番に中華そばだけを食べて貰い、スープはおつゆの代わりに少し残しておく様に言い、私も食べ終わった所で、女性達が作

ってくれた朝食を戴く。

今日も釜の御飯の美味しい事。遠慮もせずに二回もお代わりをした。

食べ乍ら皆の話を聞いていると、いま食べた中華そばの事を、

「世間の人には好く昔食べた懐かしい味と言うのは、いま食べた此の味と違うやろうか」

「きっと其うやわ。^{あっさり}澹澹して美味しい」

話をし乍ら私の顔を見る。

「其のとおりです。年配の人が、若い時に映画を観に行ったり、町へ遊びに行ったりした時に、外食して食べたのが、食堂とかうどん屋の中華そばなのです。今でも昔程ではないが、うどん出汁に元出汁を入れただけの店はあるが、如何しても今風のラーメンと見比べられて影が薄い、昔からある本当の中華そばの一つなのです。其れと今の年配の人達は^{ハイカラ}灰殻になって、昔よく行った食堂とかうどん店には行かないから、今風のラーメン類しか知らなくて、ただ昔を懐かしんでいるだけの事です。年配の方で其ういう事を言う人がいたら、近所の昔からある食堂兼うどん店へ連れて行ってあげて下さい。其れで皆さんも勉強になります。前にも中華そばの時に此の様な話をしたと思うが、今回は実際に本当のうどん出汁で食べてみて、此れはラーメンではなくて、中華そばでしょう」

無言で私の顔を見て頷いている。其の話は一旦其処までにして、食べ乍ら皆の話を聞いていると、余程今の時間が楽しいのであろう。来た時から皆の動作を見ていると、生き生きとしていて機敏に動いている。其れと先程のスープを見て、皆の作り方がよく分かった。本当に手を抜く事もなく、真正直に基礎と基本を忠実に守って^{こな}熟している。其れ程回数を^{こな}熟してないのに、大したものである。

此れだけ忠実に守って作れるのは、回りの人達が助言してくれるからであろう。普通なら回りの人が口出しすると嫌なものだが、今は全員が同じ様な^{レベル}水準と言う事と、向かっている目標が同じだから、其れが和になっている訳である。其れに覚え様とする気迫が凄い。其の証拠に平面網を各自が持ち帰り、家で時間がある時は練習をしていると言う。

『此の事を誰かに教えてあげたい』

嫌味な気持ちが心の中で叫ぶ。

こうして見ていると、私も其うだったし、先輩方も其うであったであろう。其の様にして作り方を継い出来たが、各品の名の謂われがいつ頃からか途切れてしまっている。其の一端の理由がなんとなく分かるから、後の方でまた話したいと思っている。

全員で食事の後片付けをしてから、練炭の残り計算をする。

時計を見ると、もう九時前である。

今日は何処で練炭を入れ替えても中途半端で勿体ないが、火力が強言うちが良いので今から替える事にした。

先ず土間の七輪の練炭を捨てて貰い、其の間に屋台の奥のスープを、予備缶に持ち帰り用として静かに入れて、軽くなった所でスープ缶を抜き取り、新たに火の点いた七輪を入れ替え、手前のスープを金属桶器^{ばけつ}に入れ、少し軽くなった所で、長身の東原君に抜き取って貰い、奥の所へ入^{ばけつ}ひしゃく

れて貰い、桶器のスープを永杓子で静かに入れる。

手前の七輪も新たに火の点いた七輪と入れ替えて、其処に持ち帰り用のスープ缶を入れ、其処へ竈から持ってきた湯を、そっと七分目位まで入れて、火の調整をする。

屋台の横にも新たに火の点いた七輪を置き、大鍋にうどん出汁を入れて、良く水洗いをした鶏骨二つを入れて蓋をする。

此れで後の準備が全て出来たので、全員で部屋に集まり、先週の話の続きに入る。

^{いつも}平生の様に、目の前に多数の録音機と珈琲が置いてある。

「其れでは先週の続きを話します。大正十五年間と昭和二十年（一九四五年）までの三十五年間を、師匠と先輩方から聞いた話と、本を参考資料にして話をしていきます。本の中では此の三十五年間に紹介されている店は二十軒ありません。屋台で儲けて東京の近県で独立した人。東京での支那蕎麦のブームがあり、其の煽りを食って鶏骨がなくなり、屋台を持って他県に行った人。他県で食堂を開業した人。食堂の人に作り方を教えた屋台職人の人達もいる訳です。支那蕎麦を売っている店は、勿論専門の支那蕎麦屋ではなく、食堂等で売られていた事である。其の頃、支那麵を使って開業している所は、屋台の人達と何等かの繋がりが必ずあった訳である。來々軒とか中華料理店から暖簾分けをして貰ったと言う事は、必ず其の時代からして断じてない。其の頃の食堂等でのスープは、屋台の様に鶏ガラから本格的に作ろうと思っても、食堂兼用なので、場所と燃料に時間等から考えても絶対に無理である。其れでうどん出汁を別の鍋に入れて、鶏ガラ数個入れて作ったのであろう。煮干し、鰹節、昆布等のうどん出汁に、一工夫して他の乾干魚を入れて、其の地区独特の味を作りだし、評判が広まっていった所もあります。其れが最初から入れていたか如何かは定かではない。スープは透明で豚骨は、其の頃は絶対と言って良い程使っていない、と思う。食堂等で豚骨を使っていたとしたら、終戦後か、其の後の^{プロパン}加圧液化^{ガス}瓦斯が出回った時からと思う。もし入れていたとしたら背骨か脇骨で、トンコツ骨は何度も言う様に、其の頃の火加減ではスープは赤く染まるから、先ずは使わなかったであらう。東京から遠く離れた北海道札幌で、大正十一年（一九二二年）にも日本人経営の支那料理店、竹家食堂が開店をしています。其処で東京の來々軒と同じ様なスタイルで、支那蕎麦が北海道で改めて売られています。此の竹家食堂の件に関しても、本に因っては説明が大分異なる所も多いし、理解出来ない所も多分にありました」

中国人の料理人を雇い、麵作りは梶水を使わず、^{ソーダ}炭酸曹達を混ぜて（塩は使っていない）よく練り、練り上げたものをカメに入れて乾燥させないように濡れ布巾を掛けて寝かせておき、注文があれば、其の分を小出しして、引っ張って麵を作った。（中略）

拉麵の注文があると、先ず麵を作り、其の麵を茹でるのであるが、其の一方で具類や鶏ガラ^{ロード}で採った澄んだスープに塩と豚脂で味を整え、茹で上がった麵を入れたどんぶりにたっぷりかけた」

『札幌ラーメンの本』（昭和六十一年一月、北海道新聞社編より）

王さんの料理でよく出たのは「肉^{ニク}絲^シ麵^{メン}」である。

糸切り豚肉を揚げたものを^{トッピング}上乘した「支那ソバ」である。麵は^{かんすい}鹹水の代わりに炭酸曹達を使って打っていた。鹹水の入手法がわからなかったからである。スープは鶏ガラ、豚肉の切れ端、野菜の余り物を煮込んで採った塩味である。すべて本場、本場指向である。(中略)

肉絲麵は好評だったが限界がある。ある日タヅさんは両李さんに相談した。「ラーメンは日本人^{あっさり}好みの^{あっさり}澹澹味に変えられないか」

二人は話し合い、暫くしてタヅさんのもとに運ばれてきたのが鶏ガラからだしを採った醤油^{チャーシュー}味で、^{チャーシュー}叉焼、シナチク、葱と言う、今日スタイルの「ラーメン」だった。大正十五年(一九二六)の事だったと陸さんは証言している。

『文化麵類学 ラーメン篇』(二〇〇三年、奥山忠政)

本の中から参考になる所を書き出して於いて、其れを^{コピー}複写をして皆に配り、いま中土に朗読して貰った。

「皆さんも本を読んで大体の事は解っていると思うが、殆どの本は似たり寄ったりで、いま配った様な事が主体で書かれています。

そして殆どが中国から入った食べ物だと言う。固定観念がこびりついて書かれています。支那蕎麦は中国から入ったものではなく日本で作られたものだと、^{はっきり}歴然と書かれていた本も二冊だけあった。然し、具体的に細かい事は、何も書いてはなかった。其れとは反対に中国から入ったものだと断定はしていないが、其れらしき事を書いてある本が大半である。今更其んな事を^{くどくど}諄々しく話をしても始まらないので、おっちゃんなりの推測をさせて貰います。竹屋の経営者本人か支那人料理人が、東京で來々軒か、^も若しくは屋台で支那蕎麦を食べて、参考にして作った事は、間違いのない事だと思う。作り方からすると、やはり來々軒と何らかの関係があったと思われる。其の時代の流通機構からすると不便な時代で、梶水の代用として洗濯水、炭酸^{ソーダ}曹達、重曹等で作る事を教えて貰ったのであろう。麵の時にも話をしましたが、其の様なもので作った麵を見た事もないし、食べた事もないので、いい加減な事は言えないが、常識的に考えても分かる様に、伸展性と粘弾性のない麵が、梶水の入った麵の様に、手を伸ばして作る事は出来ません。断言して言えます。其れと支那蕎麦に使用した麵は切り麵で、手で引っ張る拉麵ではない事を、^{はっきり}此処でもう一度歴然と断言しておきます。其れでまだ札幌ラーメンの、其の頃の作り方に釈然としない部分が数多くあるが、其れを解明する為に話をしているのではないので、結論から話をします。類推して類似で作ったものを、支那麵として認める事が出来ないので、支那麵で蕎麦を作った一カ所としては認める事は出来ません。『其れが如何した。麵として食べれば、其れで良いではないか』と言う意見も出てくると思うけど、其の考え方は間違いだと思う。飽く迄も梶水を使ったものが支那麵であって、類似品は類似品であって、決して味も一緒ではないのだから、其れを認める方がおかしいでしょう。そして支那麵に対しても大変失礼な事である。但し、作った努力は大いに認められる事である。昭和にはいって他所でも同じ様な事がありますが、同じ思いです。札幌で梶水を使う様になったのは、終戦後の昭和二十年(一九四五年)から後の

事と思う。もし、其の以前から梶水を使っていたら、其の時から支那麵を作っていたと認められる訳である。昭和三十年代からテレビ等で、札幌ラーメンを世に報^{しら}せたのは、ラーメン発展の爲にも、其れは偉大な功績である。そしてラーメンと言う名をつけたルーツの一カ所でもある。此の名の由来については後で説明をします。昭和時代に入り東京での屋台は激減していったが、地方での屋台と食堂等で売れる中華麵は、少しずつではあるが増えている。一方大阪では、大正時代には支那蕎麦はなかったが、昭和時代に入ると、Bさん達により、中華そばの屋台も増え、そして出汁屋に依って瓶入りの元出汁が作られ、食堂等である程度の店が利用している。其れも日に日に利用店が増えていったのである。其の訳は出汁屋が一軒ずつ売り歩いてきたからである。関東地方でも使用していたと言う形跡はあるが、歴然^{はっきり}とした確証は、おっちゃんなりに調べましたが分からなかった。Bさんが中華そばを作った昭和五年頃から、終戦の昭和二十年までの十五年間に及ぶ長い戦争時代に入っていた訳である。終戦の五年程前から今まで以上に食糧不足となるが、其んな状況の中でも生きるが為に、食べるが為に細々と売り続けた人達が、少数だけど中華麵を守っていた訳である。終戦後は混乱と飢餓が特に酷い時代であったと思う。終戦後の大阪では、いち早く路上で食べ物を売る中に、屋台蕎麦があったと言う。其れは其うであろう。Bさん達が^{しっか}瞭りと根を付けていたからである。其の時に同時に動いたのは出汁屋だと言う。出汁屋は戦争中にも度々Bさんの所へ来て、教えを請うていたと言う。元出汁瓶は最初から練り状で作っているが、少し柔らかめで作っているので、常温でも脂が上に浮いてきて、使う時に掻き回して使わなければならないので、其れを少しでも手をこまねいていたら、味の違いが出て、お客からクレームがついた事もあったと言う。其れで練りを固くしてする事と、Bさんの作っているスープも作りたいと言う。其れまで出汁屋は鶏ガラを主体にして作っていた。其れを鶏ガラと豚骨で作りたいと言う。出来る限りの事を教えたが、出汁屋が新しく出来たものを持って来るが、何度持ってきても味とか臭いが気に入らず、結局は作る工場へ行き、作り方を見たと言う。其うしたら乱暴な作り方をしていたと言う。一応は豚骨の各部分を使っているが、大半が脂肪分だった。此れでは豚脂臭いがする筈である。総材料十に対して、鶏ガラと豚脂肪を各三割ずつにして、後は背骨と捨て身骨とした。最初に鶏ガラの灰汁取りをして、黄色の油を全部取り、其の次に豚脂肪を入れると、最初の方に薄く曇った油が浮く。其の油を取ると嫌な臭いが激減する事を教える。次に水洗いをよくした豚骨類を入れ、灰汁取りをして野菜類を入れる。野菜は玉葱と人参の他に甘藍^{キャベツ}を入れる事を勧めた。其れと練り上がり最後の仕上げの時に、玉葱の摺り下ろしを入れる事も勧めたと言う。何方も甘味が出て、味が落ちつくど、もう一つの甘味とコクが出て、調味料を入れるより口当たりが良いと教えたと言う事です。此の話の時にBさんの弟子の一人が『うちでは甘藍^{キャベツ}や玉葱の摺り下ろしを使っていないが、如何してですか。何か理由でもあるのですか』と訊くと、Bさんは御猪口片手に丁寧に話をしてくれたと言う。『うちでは今作っているスープは、鶏ガラと豚骨で其れだけでも甘味があるので、其れで元出汁に塩を入れているから、丁度^{バランス}均衡が取れて各骨の旨味を引き出している訳や。其れとは別のうどん出汁の、昆布とか鰹出汁は塩味に弱いので味が出にくい、甘味に対しては旨味が増します。其ういう事で、うどん出汁に豚脂^{ラード}を入れただけでも、中華そばが出来る訳や』と教えてくれたと言う。其の時にいた人

達が、『凄く研究したんですね』と言うと、『俺も其れなりに努力はしたけれど、なんと云ってもA氏のお陰です。前もって話を聞いたり教えて貰っていたから出来た事で、何の知識もなかったら、俺らには絶対に作る事は出来なかった品物だ』と、話をしてくれたと言う事です。おっちゃんもBさんが言っていた事と同じ事が言えます。此の話を聞いていなかったら、皆さんと一緒に作る事も説明する事も出来なかったです。兎も角後から食べる時に、玉葱を薄く^{スライス}剥切して少し入れて食べてみて下さい。一味違う味が楽しめます。出汁屋は其の味を搾り固めに練った。固めに練る工程が大変だったらしく、試行錯誤してやっと出来たと言う。味も良く、匂いも甘い香りがして良品に出来たと言う。其の時に出汁屋がBさんに言った事は、豚油の臭いが臭くて近所からの苦情が、従業員と自分の妻にも時々言われてたと言う。其れが最近では美味しい匂いがするが、何を作っているのかと訊かれると言う。嫌な臭いも解消されて、本当に心から感謝されたと言う。其れで出汁屋は終戦後すぐ製造して、営業を始めた食堂にうどん店に製麺屋へ、自転車に乗って一軒ずつ売り歩いたと言う。其して従業員と一緒に汽車に乗って各地を廻り、辺鄙な所は製麺屋に卸して売って貰っていたと言う。其の当時と言うか、昭和二十年代は、まだまだ中華そばの屋台と店舗で売られていた地域が狭くて、中華そばと言う言葉も知らなかったと言う人が大半だったと思う。言葉を知っていても食べた事のない人の方が、圧倒的に多かった事は間違いのない事実である。関東の出汁屋も終戦後、間もなく作りだし、関西と同じ様なスタイルで売り歩いていたと言う。売られていた食堂等では、中華そばと品名が書かれていて、其れを食べた人達から、『日本蕎麦と違って、中国のそば』と、^{くちコミ}巷談で拡がり、お客がこぞって注文したと言う。ところが、此処で大きな問題が生じたのである。おそらく出汁屋が『中国のそば』と言って、売り歩いたのだろう。其れには間違いのない事であるが、スープなり元出汁は、A氏の所まで遡って言わなくても、Bさんなり自社が試行錯誤して作った事の説明が足りなかった事と、元出汁の瓶の表記にも、中国の名が付いてあるから、中国から入った食べ物と、^{くちコミ}巷談で拡がっていったのが原因の一つでもある。昭和三十年前後には、全国の食堂とうどん店等に、中華そばがあったと言っても過言ではないと言う。遅かれ早かれ美味しいものだから、何時の日か評判になる事は間違いのない事であるが、出汁屋の頑張りがなければ十年から二十年は発展が遅れていたであろう。おっちゃんは昭和二十九年（一九五四年）の小学校五年生の時に、家の事情で母の伯父の家に預けられた。其処は食堂屋で、中華そばを初めて食べたのも此処である。中学三年生まで世話になったので、店の手伝いもよくしたので、うどん類と中華そばも作れる様になった。調理場は広くないので中華そばのスープは毎朝中鍋に、うどん出汁と鶏ガラ二羽分を入れて作っていた。昼前になるとガス台から降ろし鶏ガラを取り出し、少し離れた所に置き、其の横に一度沸騰させた麺茹で鍋を置く。注文が入ると人数分のスープを小鍋に入れて、麺茹で鍋をガス台に掛けて平面網で麺挙げをするのである。其う言う時に出汁屋さんに二度程会った事を覚えています。伯父の店は駅から近くにあったので、店の運搬用の自転車に荷物を載せて、町に十軒程ある食堂等に配達をしているのを見えています。出汁屋と伯父はよく話をしていた、出汁屋が帰った後に伯父が教えてくれた事がある。『あの人は世間の事を教えてくれるのや。だから昔から富山と新潟は、流行ものを採り入れるのが早いのだ』と話しをしてくれた。其の意味は、富山県は薬の

行商、新潟県は越後獅子で全国を旅歩きして、聞いたり見たりした事を地元の人達に詳しく教えるわけである。其の時は何気なく聞いていたが、今回其の事を思い出して本で調べてみたところ、確かに二県とも早い時代から、中華麺を取り扱っている。改めて年配者のいう事に、間違いのない事に感心させられました。其れと今喋っていて思ったのだが、おっちゃん知っている出汁屋と、Bさんが教えた出汁屋と同じ人か如何かは分からないが、おそらく同じ会社の人だと思う。昭和三十年代にはいると一遍に様相が変貌してきた。日本中何処でも道路工事で道が良くなってきていると、ラジオ放送で言っていた。小さな町でも映画館や飲食店等が立ち並ぶようになってきた。終戦後の混乱から僅か十年で復興して、すごい勢いで毎日が盛んになっていっている。中華麺業界も時代の恩恵を受けて、全ての品名の品が出揃うのである。其の頃にテレビで、札幌ラーメンという言葉も知ったのである。どんな味がするのか好奇心で見ている。中華そばより脂っぽく見え、スープは透きとおっていたものと、濁っていたものもあった。麺も太麺という印象だった事と、アナウンサーが麺の色は黄色と言っていた事等を憶えている。其んな昔の事をなんで憶えているのかと思うだろうが、居た町には中華料理店はなく、平生中華そばを食べていて、ラーメンを食べた事がないので、中華そばより油っぽいと思っていて、五年後に京都の七条で初めてラーメンを食べた時に、透きとおったスープを一口飲んだ時に、思ったとおりだったので、未だに憶えているのと、麺は平生食べている麺と一緒に、テレビで視ていた太い麺ではなかった。其の数年後に、中華料理店で食べたラーメンの麺は、太くて黄色だった事等を、未だに記憶に覚えています。賢いやろう」

「吃驚するわ。私達とは全然違うわ。昨日の事でも覚えていない事があるのに」

中土がそう言うと、全員ではないが、

「おっしゃるとおりです」と、言うと、

「明美さん。私たちと一緒にというのは省いてくださる。忘れっぽいのは年のせいだと思います」

宮川良枝は平生真顔で喋るから、冗談なのか本気なのか判らない程に迫力がある。

「良枝ちゃん。一昨日の昼ご飯なにを食べましたか。一、二、三、四、五……。はいアウト。

歳はお互いさま」

「仰有る通りです」

今度は全員が言うと宮川良枝は、「ベー」と、舌を出して白目を剥いている。其れを見て全員が爆笑である。

其んな茶目っ気なところもあるから、みんなから頼りにされて、会計係も頼まれているわけである。

話が中断したので小休憩にはいる。用足し等を済ませて、みんなが揃ったところでスープを見に行く。

七輪の大鍋の蓋を取る。うどん出汁と鶏骨は煮立てるのはよくないので、最小限の火力にしてあるが、其れでも鶏ガラ油が薄く浮いていて、朝のスープとは一味違う事を物語っている。

屋台の手前の持ち帰り用のスープ缶の蓋を取ると、小さな細波で、全くの濁りもなく透きとおっている。これが少しでも濁ったらアウトである。其の事を今は言わずに、全員が見たところで

蓋をした。奥のスープ缶の蓋を取ると、平生の中華そばの時よりも波が高く、そして見るからにも少し白色がついている。其れを全員に見てもらい、

「これは先程わざと火加減を少し強くしたからです。見たとおり匂いも良く美味しいそうです。スープもこれくらい出ているとコクがあって最高ですが、でもこのスープは本式のスープではないです。なぜだか分かりますか」

「スープが濁ったから」

中土が言うと、すかさずあいちゃんが手を挙げて、

「其れでは商売に出た時に、練炭の力火が落ちて商いにならないから」

「同じ意見の人」

動じる事なくすぐ手を挙げたのは、七、八人である。

後の人達全員が「あー」と気がついたみたいだが、跋が悪そうに手を挙げるのが、一瞬間に合わなかったという顔をしている。屋台の中華そばとは如何いうものかという事が、これでよく分かって貰えたと思う。

蓋と火加減をして部屋に集まり、話の続きをする。

「ラーメンという言葉が世に広めたのは、即席チキンラーメンです。其れを完全に広めた要因は、昭和二十八年（一九五三年）から、テレビ放送が始まったが、一般の家に殆どなかった。昭和三十四年（一九五九年）に現在の平成天皇の結婚式があり、其れで一気にテレビが各家庭の茶の間に入ったわけではあるが、其れでも全世帯の何分の一かであろう。其の翌年くらいからテレビのコマーシャルで、チキンラーメンが頻繁に放送されていた。自分の家にテレビがなくとも、道を歩いているとテレビのある商店とか他家からよく聞こえたのである。其の頃、テレビのあるところは音量が高かった。またラジオで聴いた人も多かったであろう。其の時分は何処の家にもあったから。其れで全国の殆どの人が、中華麺というものを食べたのが、このチキンラーメンであろうといわれている。おっちゃんもそうだと思います。其れでこのまま時代の流れに沿って話を進めていくと、品名が多く出てきて話難いところかややこしいところが多分に出てくるので、先に品名に関して少し違う観点から話をしたいと思います。昭和六十年（一九八五年）頃から、おっちゃんも屋台の商いが大分慣れて、其れなりに弟子も増え落ち着いた頃であった。其んな頃よく先輩とか弟子たちと中華麺を食べに行く特に、一つの合い言葉というか単語があって、『蕎麦を食べに行こう』という時は屋台の中華そばである。『中華を食べに行こう』という時は、食堂かうどん店の中華そばである。『ラーメンを食べに行こう』という時は、中華料理店かスープの透きとおっているラーメン専門店である。『メンを食べに行こう』という時は、スープが濁っているラーメン専門店である。『ざるを食べに行こう』という時は、日本蕎麦の事である。このような区別の呼び方は、屋台の仕事についてから直ぐに耳にしていたと思う。はじめは暗号みたいな言葉に戸惑っていたと思うが、何回か使っているうちに覚えたと思う。だから師匠とか先輩たちに、其の訳を聞かなかったのであろう。今にして思えば不思議であった。自分たちの周りの人達だけかもしれないが、一般の人達も自然に言っていたと思う。だからおっちゃんは、世間の人達と中華麺に携わる人達は、ある程度知っているものと思い込んでいたわけです。だ

けど其れが如何して違うのかというのかと皆には分かっていたのであろうか。細かい事情が分からなくても、味が其れ其れに多少違うから、其れで分かっていたのであろう。同じ味なら区別をする必要がないわけだから、そう考えてみれば本当に分かり易い区別方法である。そういう意味ではさすがは食の大阪といたい。其の時分に師匠から、骨等の種類と量に因って、スープの呼び名が違う事を教えて貰った事が、よく理解する事が出来て、弟子とかお客にも話をした訳です。其れに依って一段と興味を持ち、なにかと師匠と先輩たちに蕎麦談義をしてもらい、話を聞いたのである。其の時に梶水の話をおぼろしくしなかった事は、大変な失敗であった。今も返す返す残念でならない。皆さんも今まで作って食べてきたので、先に言った暗号みみたいな符号の付いた品名の意味は解ったと思います。ただ一カ所説明の出来ないところがあります。其れは濁りスープの事を何故「^{メン}爛」というのか……。おっちゃん自身は現在まで頭の中で理解出来ていて大変便利です。透きとおったスープはラーメンで、濁っているスープは^{メン}爛ラーメンと別けて、食べたり見たり簡単に出来るからです。然し何故如何して濁ったスープの事を、メンと言うのかと聞かれましたら、他のスープの様に^{きちん}整然と説明する事が出来ません。調べようと思っても何処から如何調べたらよいか、其れさえ解らないので大阪の木村さんに電話をして訊いた処、今でも食べに行く所に依って其の様に家内と言って食べに行っているが、何故濁ったスープの事を^{メン}爛と言うのか知らない、と言う。後の単語の呼び方については何気なく平生から使っているから深い意味は解らないけど、其の様に単語で言われたら其の味と其の店が頭に^{インプット}入力されているという。其れで木村さんが此方でも調べてみて、分かった事が有ったら連絡すると言って下さった。師匠と先輩達も「^{メン}爛」という言葉を使っているには絶対に何等かの根拠がある筈である。おっちゃんはラーメン店を営んでいた時は、濁ったスープの事を^{たまり}溜ラーメンと品名していた。^{メン}爛ラーメンと品名しても、何故と質問されても説明出来ないからです。其れで今回、中国の歴史、食材、調味料、調理方法を片っ端から調べた処、国立図書館から借りた一冊の本の中に、鍵を握る単語が出てきました。^{コピー}複写した処を配りますから読んで下さい」

「支那料理は好きだが、名前が分からない」とは、^{しばしば}屢々^{たんせい}聞く嘆声であります。実際一度や二度くらゐ聞いても、容易に記憶されるものではありません。其れに^{じしょ}辭書を引いてもないものが多いので、支那料理の研究者にとっては、困難なものゝ一つに相違ありません。其れでほんの参考までに、普通一般の用語に少し解説を加へて置ませう。

『支那料理の用語解 第十五章』より

「この文章の後に、煮る、炊く、焼、食材の料理方法の単語が四十個書かれていました。其の中に煮るの処で、『^{めん}爛。煮込んだもの』と書かれている。因みに^{ミエン}麵は麵（面、麩）うどんと書かれています。やっぱり中国の言葉から引用していました。『^{めん}爛』の意味は煮たものだから、そして味の違いが^{はっきり}歴々しているから、素直に其のまま名づけたことを物語っています。透きとおったスープも濁ったスープも、同じようにラーメンと呼ぶのに抵抗を感じているラーメン通の人も多数みえると思う。兎も角『^{メン}爛』という呼び方は大変便利で伝えやすいのと、説明しやすいので

、今後濁りスープの事を『^{メン}爛ラーメン』と呼ばせて貰います。先程の話しの続きで昭和三十年代の処を纏めたいと思います。其の頃には一部の地域を省けば、全商品の本流となる品名のものが揃ったことになる。中華そばは全国の殆どの食堂うどん店等で売られていた。支那蕎麦も其の頃から皆無状態ではあるが、現在でも僅かではあるが、何店舗かは健在である。屋台の中華そばは全国の至る所の、夜の繁華街には一台や二台は有ったという。中華料理店のラーメンは各県に何軒かずつはあったという。中華そばとラーメン専門店は全国に疎ら^{まば}にあったが、殆どの県には一軒もなかった。其んな中で^{メン}爛ラーメンは北海道の札幌と、九州の博多の一部地域で作られていた。昭和三十五年頃からテレビ、ラジオで即席チキンラーメンを全国民が知る。此処で勘違いをしてはいけないところがあります。其の当時は物心ついた十歳以上の人で何処の食堂等にあった、中華そば、または中華料理店のラーメンを食べた人は、殆どの人達ではない。終戦後も落ち着き物資も豊かになったとはいえ、今日のように外食する時代ではなかった。殆どの人達は中華麺というものを口にしたのは、即席チキンラーメンと言っても過言ではないということです。其の後の五年間の四十年代までに、新幹線に高速道路が開通して東京オリンピックもあり、日本中が沸いていた。其の頃に^{メン}爛ラーメンを作っている店もあったが、一部地域以外の所では、余り評判は良くなく開店しても暫くすると閉店をしていた。一方、其の頃開店したラーメン店は、スープは澄んでいて、現在でも大抵、生骨を使い、麵拵げは平面麵で作っているところが殆どである。本当の本物至高の店である。昭和四十年代（一九六五）に入ると、中華麵業界に然程の変化もなく、中頃に大阪万博があり、其の頃からぽつんぽつんと、^{メン}爛ラーメンとトンコツラーメンが、六大都市を主に出店してきた。其の時からである。博多そばと博多ラーメンの名が消えていったのである。其れと年々、麵茹でする時に大鍋に丸籠^{まるかご}を入れて麵茹でをする店が出て来たのである。其れを見た機械屋が、麵茹で機を作ったのである。此れをA氏とBさんが見たら、如何思うやろうね……。昭和五十年代（一九七五年）に入ると、^{メン}爛ラーメンが個人の店舗も年々増えてきた。其の全ての店と言っている程、麵茹で機で麵拵げをしている。昭和五十五年頃からテレビ番組でも、ラーメンの事を取り上げる事が多くなり、今まで以上にラーメンブームになりつつ、一気に^{メン}爛ラーメン店が増えてきたのである。各店舗前には旗とか幟^{のぼり}が立ち並び、此の頃から中華麵で作るものは、全てラーメンと言う様に風潮され、自然にラーメンと統一される様になった訳です。其して食堂うどん店等でも、ラーメンと書き直される様になった。昭和六十年代（一九八五年）に入ると、ラーメンブームが一層拍車が掛かり、過激な味合戦になり、もう料理ではなく、美味しさだけを求める食べ物となって来た。平成に入って二十年になりますが、昭和五十五年から数えて三十年になります。此の三十年間ずっとラーメンブームが続き、味も様変わりしながらも年々ラーメン専門店も増えてきましたが、其の九割が^{メン}爛ラーメンです。此れから先も店が増えたり消えたりしながら、其して味も多種^{さら}していく事でしょう。語弊のない様に一言付け加えます。『料理ではない』と言う発言は、後のお浚いの時に説明をします。此処までが支那麵とラーメンが辿ってきたルーツの道程です。此れで一応ラーメンのルーツの粗筋というか、殆ど話をしたと思うが、後は品名の由来とか、話しそびれた所とかも補足していくつもりです。其ういう事で、お疲れ様でした」

「有難う御座いました」皆から笑顔で拍手された。

全員で屋台の所へ行く。午前の持ち帰り用の蓋を取ると湯気は余り出ないが、鶏と豚の混ざった甘い匂いがする。予備缶に入れておいたスープ缶を持ってきて、其処に???（判別不能）で静かに入れていき、軽くなった所でスープ缶を抜き取り、残りのスープを金属バケツに入れる。麺茹で缶を手前に入れ竈の湯を持ってきて入れる。今から食べる奥のスープ缶の蓋を取ると、スープは透きとおっているけど、重みのある色をしていて最高の出来となっている。七輪に掛かっている大鍋のうどん出汁の蓋を取ると、薄い油が浮いていて鶏の臭いも少しする。黄色の油が少し浮いているので???（判別不能）で掬って取って貰う。

時計を見ると、皆の思惑どおりの時間に近づいているので、二つのスープ缶に葱を入れて食べる準備に入る。各班が作業に入っているが、女性軍が握飯おにぎりを作っているのを見て、「今日は天気が良いので、後で握飯おにぎりを持って野遊ピクニックに行きます」

急に思いつきで言ったのに、皆から心地好い返事が返ってきて、機敏な動きと身のこなし方で準備に掛かっている。もう屋台職人の動きである。職場でも此ういふ動きをしているのなら、上司も楽であろうと勝手に思い浮かべる。

段取りが出来たので、屋台のスープから順番に作って貰う。

丼に玉葱スライスの剥切が台の上に置いてあるが、皆には最初から入れるのではなく、今回はスープも時間を掛けて作っているの、最後の方で少し入れて味見する様に言う。

「甘い」入れて食べた人は、誰もが驚きの声を発している。全員の分を作り終わった処で、半分位残っているスープ缶を、其の儘長身の東原君に抜き取って貰い、板を敷いて有る地面に置いて貰う。七輪の火力を最小限にして、中鍋を置く。次にうどん出汁に鶏ガラを入れたスープで食べる事にする。

「此のスープも最初から玉葱を入れなくて食べて下さい。何故だか訳は分かりますね」

「最先さっきのうどん出汁のものと味比べする為やろう。其れ位私達でも分かります」

中土が言うと、宮川良枝が先頭いつもに平生の合い言葉を言って同調している。

節子と佐藤君が早々に食べて、お茶とかの買い出しに出掛けた。

作り終わったので、麺茹で缶の水替えに七輪と骨類の後片付けをして貰う。

出掛ける準備が出来た時に、節子等が帰ってきた。

各自が荷物箱シートに敷物、品物を入った袋等を持ち、景色に良い所を目指して山裾を歩く。空模様は朝とは変わらず、青と白が半々であるが、山行きが風に乗って、少し冷たいが気持ちが良い。

二分程歩いたら陽当たりの良い場所があり、其処に敷物を敷いたら風に煽られて敷物が捲れた時に、宮川良枝が意外な行動に出た。

荷物箱からものを止めていた輪護謨ゴムを取り出し、敷物の角端を撮み、少し内側に折り曲げて輪護謨で留めた。其れを見て何人かが手伝い、敷物はぴたりと密着した。

全員から驚きと拍手喝采である。

円座に座り、飲み物の他にいろいろな食べ物が出され、其れを先の二杯では足りないのか好みのものを食べている。

話しも自然に今日食べた中華そばと二杯食べたうどん出汁の中華そばである。

「時間を掛けて作っただけに、やっぱり風味とコクは半端じゃなかったですね。本当に作らせて貰って良かったです」

園木が満面の笑みを浮かべている。

あっさり

「澹澹あっさりしていて、出汁が利いていて美味しかったけど、鶏骨の入った方がやっぱりコクがあった」

「何処の店に食べに行っても、骨が入っているスープか如何かは分かると思う」

「お爺ちゃんお婆ちゃんの言うラーメンの事が分かりました」

皆の其れ其れの意見を暫く黙って聞いていると、一つの事が分かってきた。

其れは如何しても今よく食べているメン爛メンラーメンから比較して意見を述べているという事である。

松永も其んな空気を雰囲気メンで悟ったのか、

「此れでまた、ラーメンのルーツの一端が、しっか唳しっかりと分かった訳やね」

其の一言で皆は、我に返った様な顔をしている。流石は松永である。きっちりと事の成り行きと、要所要所を見定めている。次に中華麺の呼び名の話しになり、其の上で濁りスープの事を、メンと呼ぶのに大絶賛である。

話しも盛り上がり、瞬く間に一時間が過ぎた。後片付けをしている間に、学生の東原君と藤岡君に帰って貰い、スープ缶と麵茹で缶を沸かしておく様に頼む。二人は快く引き受けて走って帰った。

全員が屋台の前に揃った時は、両方の缶も沸いていて、スープ缶も火から離して三時間近く成ろうとしている。丁度良い時間である。

「今からおっちゃんが作りますが、食べ終わった後から決して味の事は話さずにいて下さい。其して時分の感じたままの感想を書いて明日の朝提出して下さい」

「はい」大きな声で返事をしている。

最近、皆に自信ありげな態度が目映る。決して生意気な態度ではなく、好感の持てる姿である。食べ終わった全員から何となく不満そうな、其して納得したのか納得出来ないのか、人には話をしてはいけないので、落ち着かない素振りである。私の思惑通りだと、一人で北ほくそ叟ほくそ笑いをする。

後片付けする班と持ち帰り班を分担する。持ち帰り班には、一升瓶に水杓子で三杯半ずつと、煮豚は塊で渡す様に言う。

後片付けも全て終わり、挨拶をして平生いつもどおりに松永と福岡に送って貰う。

車に乗ってから振り向くと、お土産を持って騒いでいる。余程嬉しいのであろう。

家に着くと明日の分の品物が届いている。

荷物を車に載せて、明日も誰かが今日位の時間に迎えに来ます、と言って帰った。

日曜日いつもの朝、平生どおりに猫姫が起こしに来るが、今日は遅くても良いのだよ、と言っても彼

女には分かって貰えない。

用足しを済ませてから、彼女に紐を付けて公園へと散歩する。

木に咲く花も芽が出ている。もうじき淡紅色に染まるのも時次第である。

暫くして家に帰ると、もう空き地の所に園木の車が停まっている。

車中から盛んに手を振っているのは、中土とあいちゃんである。

朝から元気一杯の人と里麴屋へ行く。園木と後一、二回で総ての事が終わるね、と話しをしていたら、あいちゃんが^(ママ)観想 深げに溜め息を吐いた。

屋台の周りに何人かがいて、車から降りると家の中からも出て来て全員が揃う。挨拶を終え、昨日お願いをしていた感想文を受け取り、屋台を一回りして裏口から入る。家の中に入ると、台の上にはいろいろと載っていて昨日と同じ様に殆どが出来ているが、今日は釜で炊いた御飯で、稲荷寿司と巻き寿司を作るらしく、半分程作り掛けとなっている。

私は部屋に上がり感想文の整理をする。皆は朝食の手伝いをしたり、麴挙げの練習をしたり作業をしている。全て読み終わり、内容も良く解釈出来た。

松永に終わった事を告げると、皆の違っている事を促して朝食にする事にした。

昨日とは全く違う^{おかず}副菜が並んでいる。宮川良枝と節子は料理が得意というか、作る事が大好きだというが、其れにしても大したものである。

賑やかに食べている時、突然に、

「おっちゃん、朝スープを見なかったけど、見なくても良かったんですか」

真面目な顔をして東原君が訊く。

皆も私も呆気にとられて一瞬静かになる。皆も言われてみれば、其のとおりだと言わんばかりの顔をしている。

「^{おっしゃ}仰有る通りです——が、其れは貴方達は、もう立派な職人だからです。何も見なかったと思われた様だが、^{ちゃん}おっちゃんは堅確と全部見ましたよ。臭いと匂いを嗅ぎ分けてスープを知り、^{ごみ}塵箱の残を見て仕上がり分かる。火加減もスープ缶の蓋の隙間から分かる。屋台の其の周辺の整理整頓も全て合格です。スープ缶の蓋を取らずとも、スープの出来具合が手に取る様に分かります。……もう皆さんの作るスープは完璧です」

皆は黙って箸を止めて、私を見ている人、俯いて下を見ている人、目の玉が^{うるうる}涙霞になっている人等、様々な想いが各自に駆け巡ったのであろう。

「皆さんは褒められたら弱いね」

私が少し茶化して言うと、少し間が空いて、

「褒められたからではなく、本当の事を言われたから、吃驚しただけです」

中土が目頭を抑え乍ら言っている。

^{おっしゃ}「仰有る通りです。御免なさい」

誰かが一人手を叩いた。すると其れが拍手に変わった。

皆の誇らしげな顔を見乍ら食事も終わり、後片付けをして昨日の話の続きに入る。

「^{さら}お^{かね}俊いも^と予て話しそびれた所も入れ、また何度も話している所も多いと思うけど、順を追って

諄いかもしれないが話をしていきます」

行き成り拍手が起こり、松永が先頭に立って大きく手を叩いている。其の姿を見て何となく彼の意思を感じ取る事が出来た。

「先ずは元祖の支那蕎麦です。今では残念乍ら皆無に近い状態ではあるが、また復活する事を願っています。支那蕎麦の名の由来に付いては、Bさん達の話^{リヤカー}を参考にしながら推理して説明した訳ですが、皆さんも最初の二輪牽車から全て作り、最初の一杯の麺を食べていくうちに、スープではなく、麺が有つての食べ物だと皆さん方も言っていましたね。其ういふ事から考えても、A氏なら尚更の事、其う思つた事は間違いないと思う。其れで支那麺有つてののスープ缶作りに試行錯誤した訳である。支那麺の本場である支那国でも、長い年代でスープ味で食べる事の出来なかつた支那麺を、日本人の兵隊さんが作つた訳である。A氏の職業が蕎麦職人だつたから作れたという事も頷く事が出来る訳である。其ういふ事から考えても、A氏の功績は偉大である。元出汁が出来上がり、支那国と支那人を屈辱する時代ではあつたが、支那麺に感謝して『支那蕎麦』と品名を付けたのは、A氏の真情を思うと当たり前^いの事と考えられる。また其の後のA氏の行動を見ても間違いないと確信する訳です。練炭を使つての屋台の商いも、支那蕎麦の時は比較的^いに楽で有つたと思う。何故なら二十四時間程利用の出来る大きな練炭だつたから、昼の十二時から仕込みをしたとしても、五時間前後で一応スープが出来上がります。後は火力は弱くして夕方から商いに出る場所に依つて異なりますが、時間から考えると花街でも二十五時頃までで、^{チャルメラ}唐人笛を吹いて売り歩く屋台でも二十三時頃までであろう。だから火力の心配も余りしなくても良かつたであろう。但し、其れで安心して火力が強いとスープが濁り味が半減します。前にも言いましたが、鶏骨が濁ると目にも見えない灰汁が出て風味と味が落ち、喉が齏辛^いっぽくなります。六時間程で出来上がったスープを、火を止めずに波を立てさ^{ぬく}ずに温める程度の火で、後五、六時間ほど掛けて作ると、本当に美味しい支那蕎麦が出来ます。濁らすなら中途半端な事をせずに、前にも作つて食べた様に、メン支那蕎麦にすれば良い。其うすれば粘味汁み^{ポータジュ}たいになり美味しいです。だけど決して強火で炊いては駄目です。中細波位で時間を掛けて作る事です。鶏骨だけを使い、其ういふ作り方をしたものを、支那爛^{メン}スープという事にすれば良い訳です。次に中華そばの由来について話をします。昭和二年に東京でA氏の所にいたBさんは、A氏と相談をして、知人を頼つて大阪の長野松原へ来た。其の地区で屋台を出し、スープは東京の時と違って、鶏骨七割に豚骨三割と決めて作つたのである。豚骨を入れて作つたのはBさんが最初か^{くず}という、其うではない。東京の來々軒が鶏ガラスープの中に、店の切り屑野菜等と一緒に店に出た豚骨も入れたのが最初である。でも此れは入れただけで何の決めもないのだ。其れで基本と基礎を決めて、整然^{きちん}と教えたのはBさんです。だから中華そばは誰が作つたかという、確実にBさんという事になります。中華そばは飽く迄もスープが透明であるというのが条件である訳です。其れは初めから其うと決めて作つたものです。豚骨を入れたとはいえ、大方は鶏骨です。スープを濁らしてしまうと味は先程説明した様に半減します。其れと一番肝心な燃料の事があります。中華そばのスープは五時間程したら小さな細波^{さざなみ}の様な火加減にして、商い中も一定にしとけば良い。売れ行きに困つて異なるが、一缶で大体三十人分は作れるので、水を足したり火加減を調整して作る^{キ子(ママ)}

のが、屋台職人の腕の競あしらいぎ合こといとなるのです。だから職人に依って場所だけではなく、味と客
応対等ことに依って、大きく売れ行きが違って来るのである。終戦前は支那蕎麦と同じ事だが、終戦
後は年毎ことに商い時間が遅くなっていった。商い場所に依って時間が異なるが、駅周辺では遅くて
も一時半頃まで、夜の繁華街では、二十一時頃から天幕張テントり等の準備をして、朝の五時前後ま
で商いをした。現在では屋台専門の中華そばは皆無となっているが、あれば其の様な商いをして
いる事である。昭和三十七年（一九六二年）頃から、殆どの屋台は練炭から加圧液化瓦斯プロパン ガスに変わ
っていったという。五キロ耐圧容器を二日間使用するのである。何方も使用経験のある木村さんの
話に依ると、練炭は火を熾おこすのは大変だったが、加圧液化瓦斯プロパン ガスよりスープ缶の温もりが良くて、
火力を少し上げるだけで、加圧液化瓦斯より早く沸いたという。何方も大変だったが、皆の話を
聞くと加圧液化瓦斯の方が燃料切れになり、失敗が多かったという事です。其うい事もあって
、トンコツ骨はあまり入れなかった訳です。入れても一本か二本で、入れる時は骨に割れ目を入
れて水の中に三十分前後入れて置く。何故なら火力は弱めで作るからスープが赤色に染まったり
生臭さが出たりするからです。豚骨類で一番良いのは生骨で脇腹のすき骨の処等が最高です。其
うい事で鶏骨三割と豚骨七割で作ったものを中華スープというわけです。其して中華スープに
は二種類二種類が有って、もう一つは食堂等で作られているうどん出汁の事である。何故Bさん
が食堂等に教えなかったかというのは、時間と場所等の理由と営業的な事もあり、作ろうと思っ
ても作れなかったという事である。其れでうどん出汁の中に元出汁を入れただけでも、其れ程に
遜色がなかったのである、と言う事はスープは然程重要な事ではなく、支那麵の一番の味付けに
大事なのは『元出汁』だと言う事を、此れで本当に分かって貰えたと思います。然れど其の上で
各変化の味のスープが有って今日のラーメンブームが有る訳です。Bさんは頑なにスープは、鶏
骨と豚骨類で採ったスープが、支那蕎麦と中華そばと決めた事では無い事が証明された訳です。
例えば鶏ガラだけの元出汁を作り、其れをうどん出汁に入れば支那蕎麦スープとなるのです。
Bさんは麵屋に頼まれて梶水の使用方法を教えた。うどん屋等には元出汁の作り方を教えた。
其れを聞きつけた他の麵屋と出汁屋がBさんの所に日参して教えを請うた訳です。Bさん自身が
うどん出汁に元出汁を入れて食べた時に、どんな食材でもスープを採る事が出来ると悟ったので
あろう。A氏から教わった事を忠実に守り、豚骨を使用する時も、豚骨に対しても最前の注意を
払い、豚骨の良さを引き出した訳である。此れは決して大袈裟に語っている訳ではない。最初
に作ったA氏達の弟子が基本と基礎しっかをしっかと植え付けて下さったから現在があるのです。決し
て時の流れに乗って徐々に改良されて作られたものではないです。此うい事からも踏まえても
屋台のスープは鶏骨七割に豚骨三割と、Bさんがきっちりと決めて中華そばと品名をした訳で
ある。其れでうどん店と食堂で作る中華そばもBさんうどん出汁の美味しい事を認めたので
ある。其れで屋台と同じ様に競ってまでして骨類を使う事をしなくてもよいのである。再三話し
をしていますが、うどん出汁に鶏骨を入れて作っている店も有るし、元出汁だけを入れて作っ
ている店もあるので、其うい事からしても、うどん出汁は立派な中華スープでも有るからで、此
の作り方も歴とした中華そばである。屋台より少しあっさり澹澹した此の味が、終戦後の昭和二十年代（
一九四五年）から三十年代、四十年代と全国の津々浦々の食堂等で中華そばという名で好まれて

食べられていたのである。其れが何時しかラーメンという品書きにされている。うどん出汁で作った中華麺は中華そばで、ラーメンでは無いと断固言いたい。今でも中華そばと書かれている店も有るが其うでは無い所はおっちゃんの願いだが、うどん出汁に誇りを持って中華そばと書き直して欲しいと切に願っています。おっちゃんが屋台を牽いていた時の余談も一つ聞いて下さい。市場に仕入れに行っている時に、乾物問屋が椎茸の^{へた}蒂が毎日出るので、其れを^{ただ}無料でくれた。其れを最初からスープの中に入れると渋味が出るので、仕上げの時に葱と一緒に入れたら、味と香りが平生より^{いつも}違った美味しさが有った。其のスープの採り方を一カ月位した時から常連客の何人からか、おっちゃん味を変えたのか、とか、野菜スープの味がするとか、何時からうどん屋になったんや等と言われ、其処で初めて気が付いた。師匠から教わった基本を怠りた事を恥じた。屋台には屋台の味が有り、其れをお客は分け隔てて食べているのである。作る方の勝手と頭か心が分からないが、其の傲慢な考えに自分が自分で恥を搔いた苦い経験が有ります。基礎と基本を^{しっか}瞭りと理解して、其して其れを^{ママ}辨えて改善改良するのが当然という事を、恥ずかしい事ですが、其の時に改めて分かり肝に命じました。其してお客の味覚の舌に肝を冷やしました。一部地域の舌かも知れぬが、やはり大阪は凄いと思った。食べる物には食欲であるが、私の間違いでもう少しで師匠と先輩方から教わった事を無茶苦茶にして弟子達にも教える処でした。其れと此のルーツを探るについては、梶水が有つての麺、其の中華麺を一番世の中に識らせてくれたのは食堂店とうどん店という事を再度釘を打って言っておきます。話しが少し横道に逸れましたが、此処からは昨日食べた中華そばと、感想文を入れて話しをします。先ず最初に食べた中華そばの事をいろいろと書いてありました。『時間を掛けて作っただけに、今までとは全く口当たりが違った美味しい味だった』『此の間の時よりコクが有って美味しかった。油が甘かった処に玉葱の^{スライス}剥切を入れたらもっと甘くなり吃驚したけど、油の甘さと玉葱の甘さを、舌で区別出来た事に更に吃驚した』『今日の最初のスープに、^{スライス}剥切玉葱は合わないと思いました。玉葱が甘いので、冷凍骨の時とうどん出汁の時等に好いのではないのでしょうか』等と書かれていました。味の好みには個人差も有りますが、皆さんの舌は完璧な評価を下してくれています。次に一度火を止めて置いたスープですが、十五人全員の意見が一致していました。多少とか微妙とかではなく、^{はっきり}歴々と『しょうも無い』（味が無い）と書かれていました。『博多そばは一日置いていて、味の無いスープになったが、三時間位で如何して其うなるのか』という質問が、殆どの方が書いてありました。『其の様になる事を博多そばの時に聞いていたが、本当に其うなるとは、おっちゃんを疑っていた訳ではないが、半信半疑だった処も有って、食べてみて本当に驚いたのと、疑ってしまって御免なさい』と、其の様な事が書かれていたのも何通か有りました。短時間で如何して其うなるのか、前にも話しをした様に、骨の養分に因るものと思うが、其れ以上は分かりません。勿論^(ママ)何かしらの原因が有るからであるが、其の原因が分かってもしようもない事であった。但し此れは少しでも濁ったスープの事です。其れで食堂等で屋台と同じ様に作ったとしましょう。昼の時間に合わせて早めにスープ作りをする。昼の営業が終わり、夜の営業時間まで燃料は^{プロパン}点けっぱなしとなる。練炭なら一度点けたら燃え尽きるまでだから諦める事も出来るが、加圧液化^{ガス}瓦斯なら何時でも開閉出来るから、其れで火を止めたら時間が経つ毎に、スープがカスカスにな^(ママ)

っていく訳である。骨を追い足せば味が直るが、其んな勿体ない事と二度 邪魔 をする事は出来ないやろう。其ういういろいろな事情も絡んでくる訳である。一番重要な事は各店の品書きは中華そばだけでは無いという事だ。うどん出汁で充分味が良いので屋台と同じ様にする必要は無かった訳でもある。其れで少し異なった中華スープが二種類出来た訳である。此処でも分かる様にBさんの寛容な心と度量の大きい様^{さま}が、現在のブームに至っている訳であります。其れと持ち帰ったスープの事も書いてありましたが、其の件については後で触れたいと思います。其ういう事で此処からはラーメンの話しに入ります。東京の中華料理店の來々軒は、骨類の使用量からすると終戦前まで間違いなく中華スープで、其の後も同じスープであったであろう。店の品書きには支那蕎麦と書かれていたが、『チxxxロソバ』と言われるのが嫌で、お客から注文が入ると『エーラウメンヤッコ』と言って呼んでいたのが、略されてラーメンという呼び名になり、一番最初にラーメンと名付けたのは、來々軒だというのが由来の一つです。次に札幌の竹家食堂から言われている、ラーメンの由来に付いてですが、誰からも詳しくは聞いてはいませんが、師匠から聞いた事と本を参考にして推測も入れさせて貰って、話しをさせて貰います。來々軒が開店してから十年過ぎに開店している中華料理店が主で其の中の一品として支那蕎麦が出される。其の後は鶏骨の他に豚骨類と豚背脂を使い段々に、濃度の濃いスープを作っている。肉骨も使ったと書かれている本も有りますが、其ういうスープは一般の人の口に合いません。また、其れでは札幌ラーメンの味では無いので、除外して話しをします。鶏骨三割と豚骨七割の規準でラーメンを作ったとしたら、竹家食堂が最初であろう。但し、竹家食堂では、其の頃は梶水を使用している形跡が無いので中華麵のルーツからしたら本式の中華麵では無いので、ラーメンとしては認める事は出来ないが、ラーメンスープとしては竹家食堂が最初に作ったと認められるのである。其の後の終戦前までの札幌では、竹家食堂以外の店と屋台で違うスープが作られている。作り置きのスープを氷の冷蔵庫から毎日使う分だけ取り出し、新たに作る時に追い足ししながら作ったのが、濁った^{メン}燗スープで、博多そばとは作り方が少し違うのである。終戦後からトンコツ骨を多く入れ、白濁りのスープを作っているからラーメンスープ、燗^{メン}スープ、トンコツスープを最初に作ったのは札幌だと言える。ラーメンのスープの規準を、^{きちん}整然と決めたのは終戦後の事である。昭和二十六年（一九五一年）頃から中華料理店がぼつんぼつんと開店していく中で、加盟店を募って営業する中華料理^{チェーン}系列店が出来てきた。其の時のラーメンスープの調理法には、^{レシピ}鶏骨三割に豚骨七割と定められていた。然し此のラーメンの骨の分量を最初に決めたのは、中華^{チェーン}系列店かという其うではないと師匠は言っていた。何故なら終戦後、屋台を牽いていた人が店舗の店を持ち、練炭で時間調整をして、豚骨を多く入れて作っていた所が有ったという。其ういう所と何等かの接点^{チェーン}が有ったのではないかと云うが、師匠のもう一つの確実な話しは中華^{チェーン}系列店の社長と知り合いで、其の人の話に依ると、最初に調理法を書いた会社の話では、屋台そばの骨類の分量を知っていて、其れで同じ味では面白く無いので、何度か試行しているうちに骨類の分量を逆転させたら、中華そばとは違う美味しい味とコクがあるので其の分量に決めたという。何れにせよ、ラーメンスープの骨の規準を決めたのは、中華料理^{チェーン}系列店の最初の会社が決めたのである。師匠が数年後、社長の会社でラーメンの調理法と、全商品の調理法を見せて貰った時に、社長曰くでは^{レシピ}

、ラーメン以外の調理法は会社に依って異なるが、ラーメンの骨の材料と分量は同業者同士だから統一したのだと言っていたという。此処までが各種類のスープのルーツなのです。此の先は品名についてですが、一旦休憩に入ります。頭の中を切り替えておいて下さい」

用足し等を済ませて全員で屋台のスープを見に行く。二つのスープ缶の蓋を開けた途端に、強烈な豚の甘い匂いを嗅ぐ。穏やかに波を打ち、油は薄白く色付いている。

「最高のスープや。ラーメンスープとしては此れ以上のものは無いです。中華料理店のスープは、此処で火を止めずに静かにスープを採り出すのです。ラーメン専門店かんぱは此処で火力を弱くして、後は自然流に作っていく訳です。此のままの火力で炊いていくとあまり芳よしくありません。何故ならスープが濁り、風味が半減するからです。スープの此の度合いを見定めるのが一番難しい技なのです。皆さんも能く見よといて目に焼きつけといて下さい」

順番じゅくりに入念と見る様に言う。其して話をしている時から殆どの方が時計を見ている。

「時間で決めるのも良いが、其ればかり頼いつもっていたら失敗するよ。平生言っている様に、季節とか火加減等の微妙な要素に因って出来る訳だから、自分の目を養うしかないのです。全く同じスープを毎日作る事は出来ませんが、美味しいスープを毎日作る事が出来ます。其処の処のいろんな加減で作るのが、作る人の技です」

皆が見た処で昨日と同じ様に、七輪の練炭を替えていく事にする。奥のスープ缶から水杓子で七杯、予備缶に入れて東原君に持ち上げて貰い、其の間に七輪を入れ替え火加減を最小限にする。手前のスープ缶から予備のスープ缶に半分以上汲み取り、竈に掛かっていた湯を七分目位まで入れて火加減を細波より少し強めにする。

準備が終わり部屋に上がると女性軍が珈琲を出してくれた。飲み乍ら皆の話を聞いていると、自然に昨日持ち帰ったスープの話になっている。感想文にもいろいろと書いてあったが、皆の話も大体が似たり寄ったりである。殆どと言うか食べた人達全員が喜んでいたと言うが、でも話を聞いていると、やっぱり透きとおったスープと濁ったスープの区別はつくけど、何方も同じラーメンだと思っていると言う。

「澹澹あっさりしてて美味しいね」

殆どの方の感想だったみたいだ。其して帰ってきた言葉とか態度が、皆には何となく物足りなさそうである。

私は其ういう事も嫌と言う程経験してきた。恩着せがましく言う訳ではないが、相手から質問してきておいて親切丁寧に話をしても、有難う能く分かりました、と言っておき乍ら、今度話し合った時には忘れていたり、本当ですか、と疑いを持ち乍ら聞く人とか、いちいち細かい所まで指摘する人等、いろんな事があつた。

「皆さんが言わんとする所がよく分かりますが、自分達がやっている事を全て分かって貰うという事は無理です。其れよりも今日も持って帰り、同じ人達に黙って食べて貰いなさい。相手から質問ヒントが有れば答えてあげて下さい。おっちゃんヒントと話をしていれば、また説明しやすい示唆の事も出て来ると思います。兎も角気持ち良く食べて貰う事です」

皆は頷いている。

「ラーメンの名の由来についてですが、ラーメンという言葉に、日本人の食べる人も作る人も、中華麺で作ったものは全てラーメンだと固定観念され、其して洗脳されていると言っても過言では無いと思っています。では、如何して其の様な事になったのか、昭和五十年代中頃から急激にラーメン店が増えて、^{メン}爛ラーメンが主流になり、黄色の太麺の札幌ラーメンも、トンコツスープの九州のラーメンも、スープが透きとおっているラーメンも、屋台の中華そばも、即席ラーメンも全てが『ラーメン』と言う様になったのは此の頃からです。何故其の様になったのかと言うと、全てが裕福な時代となり、知らず知らずに何時の間にか、物をぞんざいに扱う様になったのも、此の頃からである。其れと分かり易く説明を求める人がいなかた事と、中国から入った食べ物と思っているから、其れ程品名の違いに興味が無かった事と、仮に作っている人に質問をしても、^{はっきり}歴々と答える事が出来ず、有耶無耶に教えられた事である。其れでも即席ラーメンは、日本人が発明したものだという事は、全国民が知っていたのである。其ういう事で年毎にラーメンという言葉だけが浸透され、現在に至っている訳です。其れで今更、^{どう}如何の斯うのと能書きを言っても始まらないので、おっちゃんの意見を言わせて貰います。佐藤君等と松永さん達が家に見えた時に、品名の違いを^{きちん}整然と説明する事が出来ると断言をしました。其れは支那蕎麦、中華そば、ラーメン、^{メン}爛ラーメン、トンコツラーメン、当地ラーメンの上部の名『支那、中華、^{メン}ラーメン、^{メン}爛、トンコツ、当地』は、スープの事を表しています。『蕎麦、そば、メン』は、中華麺の事です。其れで今言った様に分けて品物を見れば、今まで以上に納得出来て分かり易くなると思います」

殆どの人は前屈みになり、口を半開きにしている人、目を大きく見開いて何度も頷いている人もいる。

「おっちゃん、もっと早く教えてよ。其うしたら難しい事を覚えたり考えたりせんでも良かったのに」

中土が口を尖らかして言ってきた。私は笑い乍ら、

「仰有る通りです。でも此の事を先に話していたら『其うなんだ。よく分かりました』とか言って、此の会は出来ていなかったらろうし、其れと色々な味も含めて何種類も食べる事は出来なかったですよ」

「其れは困るわ。作って食べたから分かった事で、話だけでは理解する事は私達の頭では無理やわ」

「一寸。一緒にせんといて。明美さんだけや、理解出来ないのは」

節子が直ぐ言う。

「はいはいはい。如何も済みませんです。でも皆さん、本心は私と一緒にしょう」

「仰有る通りです」

案外真面目な声で、返事が返ってきている。

「ラーメンの名前の由来については、俗説が多数言われていると思いましたが、本を読んだ限りでは東京の來々軒の事と、札幌の竹家食堂と喫茶店の事しか書かれていませんでした。東京の來々軒の従業員が支那人なので、客から^{いつも}平生屈辱する言葉を浴びせられている中で、支那蕎麦

の注文が入ると、『エーラウメンヤッコ』と言っていて、其れが幾つの頃からか、ラーメンという様になったという。もう一つは札幌の竹家食堂でも、従業員が、支那人の人が数名いたという。其れで來々軒と同じ様な事が有った訳である。お客が注文する度に、チxxxロソバと言うのに主人の妻が心を痛めていた時に、支那人料理人が『好了 好了』と言うので、^{ハオラーハオラー}の^{ハオラー}を採り、『ラー麵』にしたという。此の二つの話が、ラーメンの名付け親として現在も言われている所以である。が、『ラーメン』とはっきりと品名を書いて売り出したのは、昭和五年（一九三〇年）に札幌の喫茶店となっている。此の事については引札に載った確実な証拠が有るから間違いのない事なのです。其処で作られていたスープは、鶏ガラスープの支那蕎麦である。豚骨を使ったスープだったら、隣の席で珈琲を飲んでいる人には堪ったものではない。其れでは純喫茶ではなくなってしまう。だから透きとおったスープの支那蕎麦を出していた訳であるが、其うなると竹家食堂のスープを参考にしたのではなく、東京の屋台支那蕎麦を採り入れて、品名を來々軒か竹家と同じ名にしたという事であろう。もう一つの話は師匠から聞いた話で、一回では聞いた事ではないので、寄せ合わせて話をします。先程の中華料理店の社長をKとします。終戦後の昭和二十四年頃に師匠が屋台の世界に入ったという。其の時の後輩でKと出会う。Kは師匠より十歳位年上であったという。昭和二十六年頃から、中華料理 ^{チェーン}系列 会社が加盟店 ^{チェーン}を募って営業を始める所が出てきた。昭和三十年頃に、Kも親と一緒に中華料理店と ^{チェーン}系列 店を立ち上げて後に社長になり、其ういう切っ掛けで友達として付き合っていたという。昭和三十七年（一九六二年）頃から屋台も練炭から ^{プロパン ガス}加圧液化瓦斯に切り替え様という事で、師匠と同業者の親方数人と個人の屋台の数人が、契約の保証人の事と、少しでも安く入手出来る様に、Kに ^{プロパン ガス}加圧液化瓦斯店を紹介して貰ったという。其の時に練炭と ^{プロパン ガス}加圧液化瓦斯の火力の話が出て、師匠もいれて何人かが試しに使った意見では、一日に六十杯前後売るとしたら、五 ^{キロ} ^{ボンベ}耐圧容器を二日で一本使うのが、中華スープに一番適しているという事で決めたという。其れというのも親方に依って違う所も有るだろうが、大抵の所は骨類と支那乾筍と鳴門に元出汁は親方持ちで、麵代は子方持ちで、其の日の売り上げは親方と子方で折半するからです。もし此れが統一されず、自由に ^{プロパン ガス}加圧液化瓦斯を使っても良いという事だったら、何時しか味が壊れて屋台の中華そばの味も消えていただろう。其ういう取り決めを決めた後、親睦を兼ねて飲み屋に行った時に、一人の人がKにラーメンの品名の ^{いわれ}来歴を聞いた処、人から聞いた話だけだと前置きをして教えてくれた事は、豚骨類を多く入れたら油が大量に出たので捨てるには勿体ないから容器に採って置いて置いたら油が固まって脂の ^{ラード}豚脂になった。其れで ^{ラード}豚脂のラーを採って『ラー麵』と品名したと言う事です。師匠も皆も其れを聞いて納得したのだという。其れで其のように作られた経緯を聞いた ^{チェーン}処、最初にラーメンの基本を作ったのは、勿論、中華料理 ^{チェーン}系列 会社である。此れからは其の会社をS社とします。KはS社の人から直接聞いたのではなく、他の同業者の人から聞いたという事です。S社は料理の ^{レシピ}調理法を作る時に、中華麵の処で、屋台の麵職人に手伝って貰ったという。其の時に屋台のスープと同じでは面白くないので、何度も試行したのだという。何度か作っているうちに、骨類の分量計算の時に、中華そばとは逆の分量にして作ったところ、油っこくて美味しいが、油が多すぎて最初は捨てていたが、何かに使えると思っ容器に入れて置いたら、油

が固まって純粋な豚脂ではないが、脂が出来た訳である。其れで鶏骨三割と豚骨七割として、ラーメンと名付けた訳である。其れでK等の会社も同じ分量で加盟店に教えたという。其の後師匠がKの会社に行った時に、S社の調理法を見せて貰った時には、「ラー麺の作り方」、と書いて有り、Kの会社の調理法には、「ラーメンの作り方」と書いて有ったと言う。何方の調理法もラーメンの作り方の手順は全く同じ様に書かれていたと言う。昭和三十年代に入ると、ぽつんぽつんとだけど全国の至る所に系列店と個人の中華店が出店している。此の金沢でも昭和二十七年には系列店が有り、現在も名前は其のままであります。其して全国の全ての店と言い切っていると思う。スープは透きとおっていて大鍋で麺茹でされて、平面網で麺挙げをされていたのである。現在でも各店らより骨類の分量等は少々異なる事もあろうが、スープの採り方、麺の茹で方、麺の挙げ方等の基本と基礎は忠実に守られています。其れが本当の中華麺を使ったラーメンであり、作り方なのです。其して此れでラーメンの名前に関して四つの説が出て来たのである。本に書かれている來々軒と竹家食堂の説も、何方も頭ごなしに否定をしようとは思わないが、あまりにも支那麺から懸け離れた根拠のない品名の付け方である。其れでもラーメンと呼ばれていたのは、終戦前まで東京の來々軒周辺と、札幌市内だけで呼ばれていたのは事実である。其の他の所で呼ばれていた形跡は全くない。終戦後にS社がラーメンと品名したのは唯の偶然なのか。おっちゃんと思うには、S社の誰かがラーメンという品名を知っていたと思う。然し品名の来歴まで知らず、加盟店か誰かに品名の説明を訊かれた時に、自分達の経験に基づいて思った事を言ったのであろう。其して其れが本当に理に適った説明だと思ふ。其れとS社の人達が支那蕎麦と中華そばの品名の訳を、自分達なりの解釈に因って分かっていたとしたら、当然の品名の付け方である。其れはA氏とBさんが支那国と中国に感謝して付けた品名であるが、支那と中華をスープで、蕎麦とそばを中華麺と分けて考えたら、当然豚脂が豚脂となり、スープとなる訳である。其れが豚脂麺となり、其れを略して『ラー麺』と調理法に書き、開店した店名には『ラーメン』と品書きがされていた訳である。だからS社は的確な品名説明をしていた事になる。其れもS社が中華そば等も作り、試行錯誤したから分かった事でもあり、説明する事が出来たのである。結局は経験が最後には、ものをいうのだと師匠から教えられ、おっちゃんも自分なりの解釈に基づきずっと其うだと思っていました。其れが佐藤君達に本を奨められて読んだ処が、『エーラウメンヤッコ』とか『好了』とか、支那人を屈辱する言葉から避ける為に、其の言葉の中から文字を採ってラーメンと名付けたという。此の名の来歴には先程も言った様に否定しようとは思わないが、あまりにも支那麺と料理人を嘲笑う様な品名である。揚げ足を採って言うのではないが、來々軒の『エーラウメンヤッコ』と、竹家食堂の『好了』がラーメンの名の由来とされているが、特に竹家食堂の妻が、昭和三十年代に『私がラーメンと名付けた』と言って、其れが映画にもなり、現在ではラーメンの名付け親とされている訳です。此れについては『好了』から如何してラーメンという名になるのだと言いたい。おっちゃんと思うには、ラーメンと名を付けたのは、『來々軒』と『竹家食堂』の妻が、名付け親でもよいと思う。然し名前の来歴については何方も除外して話を進めたいと思います。此処からは、おっちゃんの推測と想像が話をさせて貰います。東

京の來々軒と、札幌の竹家食堂の何方が先にラーメンと言ったか知らないが、昭和五年（一九三〇年）に札幌の喫茶店で、壁にラーメンと書かれていた事実がある。此の事からすれば「ラーメン」と歴然^{はっきり}と明記したのは、札幌の喫茶店です。北海道は凄^{ひど}い土地柄で、支那蕎麦から始まりラースプ、爛^{メン}スープと作られている。豚骨類を多く使い、豚脂^{ラード}が出来た訳である。其れで喫茶店^{ラード}で出されていたのは、支那蕎麦であったという。新鮮な豚骨だけで油を採れば、良質の無臭の豚脂^{ラード}が採れる。恐らく喫茶店のチーフかマスターが、豚脂^{ラード}を作ったか、作って貰^{ラード}うかして、盛り付けの時に豚脂^{ラード}を入れて利用していたと思う。良質の豚脂^{ラード}なら支那スープにも合い、甘い脂で鶏の臭いも消してくれる。喫茶店のお客にも然程臭い^{さほど}で迷惑をかける事もなく、其れで札幌市内の喫茶店^{いわれ}で流行したのであろう。其うい^{いわれ}う情況の時に、お客がラーメンの名の来歴を訊いた処、マスターか誰かが、S社の言った事を話したのではないだろうか。其れが回りに回って、S社の誰かの耳に入ったのではなかろうか。此の仮説には賛否両論は勿論あると思うが、喫茶店が何の工夫もせず、支那蕎麦を真似だけをして店に出したとは思われ^{いわれ}ないからである。ましてや竹家食堂のものとは全く味が違う事もあり、竹家食堂より先にラーメンと名乗っていたのではなかろうか。孰^{いず}れにせよ、ラーメンの来歴^{いわれ}を歴然^{はっきり}と答え、ラーメンの品名の作り方を正確に定めたのは、日本人経営者の中華料理系列^{チェーン}会社であると、断言をする事が出来る訳です。其して此処までが、中華麵スープの各種類の作り方と、其れ其れの名前の由来です。未だ未だ話をする処とか、皆さんの質問等も有ると思いますが、一応此れで終わります。此の二ヶ月間余りの日々を、皆さんと一緒に作り、説明をさせて頂きました」

胡座から危坐に座り直して、「皆さん、御苦勞様でした。本当に有難うございました」頭を下げて深々と御礼を言った。

全員が吃驚した様に座り直して少し間が空いてから誰かが手を叩いた。其れが大きな拍手に変わった。全員から各自の言葉で労いを言って貰^いっている時に、目が少し潤ん出来たのが分かり、慌てて大声で食べる準備をする様に言うと、すかさず私を見据えていた中土が、「感動しているのは、おっちゃんだけと違うよ。私等も本当に感謝しているのよ」

其の一言がまた胸に響いて、顔が強張り赤面していくのが分かると同時に、「仰^{おっしゃ}有る通りです」全員が声を揃えて言っている。

時計を見ると丁度良い時間である。屋台のスープを全員で見に行く。何方のスープ缶の蓋を取っても湯気が勢いよく立ち上るとい^い秀節では無くなったが、甘い豚骨の匂いが全員の鼻を匂わす。

手前のスープを持ち帰り用のスープ缶に入れ、入りきらなかったスープを大鍋に入れて、スープ缶と麵茹で缶を入れ替える。奥のスープを水杓子で掬うと、うっすらと濁って少し粘りのあるスープが出来上がっている。仕上げの葱を入れ、麵茹で缶が沸く間に、準備も調い作る事にする。

今は手袋と座布団を使わず、座る台を取り止め、其の台の上にもう一段高くして、立ち食い台にした。姿勢を変えて食べるのも勉強である。

皆の指名を受けて、あいちゃんと東原君等の麵挙げの上手な人達が、四人前ずつ作りはじめた^{たっぶり}

。『[〜]盈満と浮いている油を其のままに、水杓子で良く掻き混ぜて丼に注ぐが、油が[〜]盈満浮いていて絶品の出来映えになっている。キラキラした油には見えず、透きとおったスープにうっすらと色の付いた酔えに見える。

今日は昔の様にトンコツ骨を入れず、背骨二本と脇腹と其の周囲の剥身骨^{すきみ}を注文した。先日のうちに松永に脇腹骨は細かく短いが、其れを半分に割って使う様に指示をした。最初に食べ終わった戸田の夫が、感想を述べ掛けると、皆が聞き耳を立てている。

「油っぽく見えたけど、食べてみると甘味があつて口の中と周りに油っぽさが残るが嫌な違和感がない。やっぱり同じ骨だといって骨類を侮ってはいけないという事を教えられたね。此の間の時も美味しかったけど、今日のはまた別物の味やね。此んな美味しいラーメンスープは初めてやわ」

食べ終わった人達は、同意見ばかりなのか頷いているし、未だ食べ終わっていない人達は、期待を寄せて舌なめずりをしている。私も食べ終わり、本当に久し振りに美味しいスープを飲ませて貰った。

二杯目は平生通りに順番に作り合いをして、稲荷寿司と巻き寿司を好きな様に食べている。皆が作り終わった処で、もう一回分の湯を足して、火力を少し強めにして、部屋に集まる。僥倖^{しあわせ}そんな笑顔で皆が座った処で、松永が全員を代表して口を開いた。

「師匠。有難う御座いました。御陰様で胸に^{つか}聞いていた謎が全て解けました。最先も皆が話をしていました。前に食べた冷凍骨スープも、其れなりに美味しかったが、やっぱり生骨と較べたら、特に今日の生骨は大袈裟ではなく、雲泥の差ではなく、問題外だと思いました。此れが本当のラーメンだという事がよく分かりました。其して手取り足取りして作り方と食べ方等を教えて貰ったからこそ分かった事で、話だけでは絶対に知る事と分かる事は出来なかつたです。其れで今日の生骨スープで中華麺を食べてみて、師匠が何を言いたいのかと言う事を、歴然^{はっきり}と分かりました。生意気ですが、私の意見を皆も聞いて下さい。間違っていたら後で教えて下さい。『鶏骨類七割に豚骨類三割で作ったスープが中華そば』で『うどん出汁に元出汁を入れたのも、中華そば』で、『鶏骨類三割と豚骨類七割で作ったスープがラーメン』で、其の全てのスープが、透きとおっているスープに限るとした訳である。其の事の理由は、師匠が最初から言っている燃料等の問題から時代錯誤しない様に言っていた訳である。だから其れ其れに違う根拠と基礎が大事だと何度も話をして下さいの意味が良く分かりました。其れで濁ったスープが出来たものを、博多のCさんが客から言われたにしる、中華そばとは言わず博多そばにしたのは、Cさんの師匠がきちんとした教えをしていたであろう。其の後に濁ったスープが出回ってきた。濁ったスープをラーメンと言うのに納得しない職人の誰かが、『^{メン}爛』と名付けたのだと考えられる訳です。屋台にAさんBさんが決めた基本があり、中華店、中華^{チェーン}系列^{レシピ}店には、調理法に基本が書かれている。各品名にはきちんとした基本と基礎が教えられて後々まで受け繋いで来ている事は疑いの無い事実です。『其れが如何して何時から何故』と、師匠が原因が分かっているながら時々言っていた事があります。師匠は他の事をあまり批判とか批評をしたりして説明しないから、少し分かり難い^{せんえつ}処も有った訳で、私が僭越^{せんえつ}乍ら思っている事を話させて貰います。即席チキンラーメンは、

最初から鶏骨スープで作りましたと分かり易く言っているのです。トンコツ骨を使ったスープは、トンコツラーメンスープと名乗っている。昭和五十年代に入ると開店するラーメン専門店の殆どは濁りスープである。此の時に一工夫の品名が付けられていたら、違う麺でも大分変わっていたと思う。其うすれば『料理ではない』なんて事も言われずに済んだのになと思う。其れと専門店なのに殆どの店が、麺挙げに平面網では無く、丸籠^{デボ}で麺挙げをしているが、不思議でならない。以上です。」

「仰有る通りです」

私は大声を出して手を叩いた。皆も松永の熱弁に感心しきった顔をして拍手をしている。

「私も同じ意見だわ」中土が其ういうと節子と宮川良枝が同時に、「また明美さん、B抜きして」`B抜き、とは、A（括弧）Cで、B抜きで、エカッコシとなるのである。

「此んな好い場面で、私が黙っていたら変やろう」

^{いつも}平生の合い言葉で大笑いになる。

其れにしても松永が、私の言いたい事と言い難い事をよく言ってくれたと思う。思えば此の二カ月間、朝夕と送り迎えをしてくれて、互いに思う事が以心伝心しているのであろう。

「松永さんが大変分かり易く端的に的確に話していただきました。其して皆さんと同じ意見と言う事で、本当に此の会が出来て良かったと感じています。此のままもう少し話したい事も有りますが、先程リーダーの皆さんから話しが有りまして、来週は何も作らずに休みにして話だけを聞きたいとの事です。其れで質問の有る方は纂録^{メモ}にして来週提出して下さい」

後の事は松永が皆に連絡をするという事で、話は此処までにして、後は食べられる人はラーメンズを食べて、スープを持って帰る事になった。

其うなると意気の合った者同士段取りが早い。

スープは白く濁っているが、井に入れると透明では無いが透きとおっている。此れ位の濁り^{メン}では、爛^{メン}スープでは無い。爛^{メン}スープは飽く迄も透きとおらないものの事だと、念を押して皆に言う。

私は先程二杯といろいろ食べたので、スープだけを少し飲んでみる。思った通りコクの有る極上のスープになっているが、此れも各々の好みの味であって豚骨の味を好むなら先程のスープである。皆の好みを訊いてみると半々位^{わか}で岐れたが、結局は圧倒的に両方共美味しいと言うので、今の様に火加減で味の違いが判るか^{わか}と訊くと、或る程度は判るが未だ完全には判りません、と言う。

正直な人達である。だから安心して何もかも話せるのである。^{いつも}平生通りに全てを綺麗に食べてから後片付けをする。^{いつも}平生通りにきっちり挨拶をして、松永と森川送って貰い、近いうちに連絡^{にこ}します、と言って二人は和やかに帰っていった。

週が明けて水曜日の夜に、松永より電話が有り、今度の日曜日の予定を訊いてきた。別に用事が無いと言うと、空けといて下さい、と言う。

「分かりました」と了解する。

土曜日の十三時過ぎに中土から電話が有り、
「今から行っても良いですか」
「どうぞ」直ぐ玄関の戸が開いた。家の前から電話をしていたのである。本当に猫より面白い人だ。

中土の後には女性軍全員の顔が見える。松永から頼まれて皆の質問書を持ってきたと言う。今から皆で美味しいものを食べに行くので、私も如何ですか、と誘ってくれる。妻が今し方、
短時間勤務から帰ってきた処なので体裁良く断るも、本当は行きたかった。質問者の一番上の紙に、明日の朝八時半に迎えに行きます、と書かれてある。

日曜日の朝、猫姫が起こしに来たみたいだが、疲れていたのか七時過ぎまで眠り込んでしまった。八時半前に、松永と宮川良枝が迎えに来てくれた。車に乗っていると平生と方角が違うので、松永に問うと、今日は話を先にして貰い、其の後に昼食をゆっくり食べて貰いたい、と言う。

町中の城の下を通り、大橋を渡り山を少し登った料理屋に着く。冠婚とか仏事の時等に利用する料理専門の店で庭園も有り池には色彩鯉にしきごいが泳いでいる。二階に案内されて上がると、手前の部屋は襖で閉められているが、何人かのスリッパと話し声が聞こえる。奥の部屋には平生の面々の顔が揃って笑顔を迎えてくれた。

挨拶を終えた後、園木が先週までの経過を説明して、私への感謝と労をねぎら犒ってくれた。其の事に関しては、私も同じ思いである事を再度、皆さんに感謝の気持ちを言わせて貰った。一寸落ち着いて部屋を見渡すと、先ず私の前の録音機がまた増えている。机もコの字形に並べられて、上座に私が座らせられているが、奥の方には人数分以上の座布団が並べられてある。

不思議そうな私の顔色を見た松永が、
「師匠、実はですね。此の会の事が噂になっていまして、如何しても録音だけでもさせてくれと言われて、其れでまた少し増えています。其れと師匠の仰有る様に、今日で一区切りがつきますので、此の中から何人かが退会するのではなく、時々顔を出すという事になりました。其れで皆の友達からも、此の会に入会させて欲しいとの要望が有りまして、各自一人が一名までなら受け容れ様という事になりました。其れで今日は八名来て貰ってます」

後ろにいた人が襖を開けると、横に二列に並び正座をして挨拶をしている。女性も二名の顔が見え、年齢もばらつきで有る様に見える。互いに初対面の人が殆どらしく、紹介者の横に座り、本人に氏名と年齢を自己紹介をして貰った。

園木がこの会の発足の経緯を説明して、新しい入会者には、紹介者が責任を持つ様に念を押し話をしてしている。松永が質問コーナーに入ります、と言って、
「先ず私から質問させていただきます。師匠は此の会を作るに当たって私達には、何か信念と気迫という気がひしひし轟轟と感じていました。『此のままではいけない。何とかしなければいけない』と、思っている気持ちが本当に伝わって来ました。其れで師匠が心から思っている丈を、総て話して欲しいと全員が思っています。師匠の心の心情を聞く事に依って中華麵ルーツの纏めだと思えます。宜しくお願い致します」

皆も一緒になって頭を下げている。松永は本当に鋭くて凄い人だと思う。私がいろいろ思ったり、悩んでいる核心の全てに触れてきた。私の全てを見透かされているが、何とも言えぬ嬉しさがこみ上げてきた。

「では、お言葉に甘えて好きな様に喋らせて貰います。其して此処からは、おっちゃんではなく、私として話しをさせて貰います。平成三年（一九九一年）に、屋台の商いを辞めて他の仕事に就きました。テレビでは毎日の様に必ず何処かの局でラーメンに関する放送がされていた。其して殆どが、スープが濁った^{メン}爛ラーメンであった。其んな時に『ラーメンは料理では無い。杜漏^{ずろう}な仕事だ』という料理解説者がいました。此の発言には私も同感する処が大いに有るが、^{ずろう}杜漏、という意味が解らず、辞典で調べてみると『粗雑で手抜かりの多いさま』と書いてある。要するにいい加減な仕事と言われているのである。中華麵の全てのスープが、ラーメンと言われている事と、特に^{メン}爛スープが酷く料理人の目に映ったのであろう。材料が何でも有りのただ煮ただけの料理方法に見えたからであらう。昆布も煮込んで原形を消してしまうとか、^{トッピング チーズ}上乘に乾酪や^{マヨネーズ}卵黄酢和を乗せたり、蟹を丸ごと入れたり、もう無茶苦茶としか言い様がない作り方である。料理を基本から携わった人達から見れば、其う思うのは当たり前である。ところが私から言わせれば中華麵というのは、どんな材料でスープを採っても大体が食べられる不思議な麵なのである。其れを殆どの食べる人も、作る人も未だにスープだと思っているのである。梶水というもので小麦粉が活かされて、其れを誕生させたのは元出汁である。其の事を冷静に判断すれば誰でも理解の出来る事である。其れこそ時代と共に支那蕎麦が出来、中華そばが出来て、終戦後に^{プロパン ガス}加圧液化瓦斯と出会い、^{メン}ラースープ、^{メン}爛スープ、トンコツスープと作られてきたのである。其れを濁った^{メン}爛スープも、透きとおったスープも^{ごちゃませ}雑交竄入にして、一つの品名にするから評価が下がり、御負けに料理として認められないのである。私は料理では無いと言われ、ましてや、いい加減仕事と言われ、其の時からずっと遺憾に思っていて、平成十二年十一月（二〇〇〇年）に、金沢市内でラーメン店を開業しました。品書きには「中華そば」と「ラーメン」に、「タマリラーメン」の三品は毎日作り、土曜日、日曜日には支那蕎麦も作っていました。結局は手間の掛け過ぎで三年程で閉店となった。其の時に品名の違いを、新聞社と雑誌社の何社か訊きにきましたが、各社の記事に載る事は無かったです。私の言っている事について実証する事が出来なかった様です。其れで眉唾物と言われていたみたいです。其れが去年の十月に佐藤君達が来てくれて、『おっちゃん、本を読んで』と諄い程言うので、初めてラーメンに関する本を読みました。其れで謎が解けました。私の言っている事と大阪の事等、読んだ本を全部合わせても一頁しか書いてありません。此れでは取材とか本を読んだ人達は『本当に』と言うのは当然の事と思った。其れで私が本を読んだ感想はというと、ラーメンの由来については、來々軒が支那蕎麦を作り、竹家食堂がラーメンを作り、ラーメンの品名については來々軒が『エーラウメンヤッコ』といい、竹家食堂が^{ハオラー}『好了』と、何方も注文を受けた時に発していた言葉で、其れを何方の妻も略してラーメンと名付けたという事が、恐らく百冊読んでも同じ事が書かれていると思う。其して出版年の年代が新しくなるに従って話が拡大されて新説も書かれている。昭和六十年代からの本になると、^{ラーミエン}やたらに^{ラーミエン ラーメン}拉麵という言葉が出てきて、仕舞には^{ラーミエン}拉麵が^{ラーメン}拉麵になっている。此ういう事

をしたり顔で書くという事は、中国から入った食べ物だという事を、無理矢理くっつけ様とする処が見え見えである。ラーメン類^{ラーミエン}とは、手で延ばして作る麺の事で、支那蕎麦と中華そばに使用された麺は、中華麺で切り麺です。従って中華麺のルーツとは何等一切の関係は無いです。其の他にも中国と結び付け様とする処が多々有りますが、其れを一つ一つ説明しても私の言っている事と違うという事で批判する事に為りかねないので、其れは各自の判断に委ねる処としますが、本に因って其の歴史が紹介されているが、ラーメン類のルーツについては最近になって漸く中国から入った食べ物では無く、また中国では日本で食べている様な中華麺は無いと言われる様になってきたのは平成時代に入ってからで、未だ十数年前からの事です。でもラーメン類を作ったのは日本の中華街の中国人の誰かではないかと、未だに言われている訳です。だから文書に書かれてあるだけで、事の重大さが大きく話が錯謬^{ずれ}る事と、活字に因っての責任の重さを感じた事を付け足しをさせて貰います。だは私が何を言いたいかという事です。前にも話をしましたが、酸味、塩味、甘味、苦味等を口に入れた時に、瞬時に味覚感覚を区別出来る舌を持っているのは、世界の中でも日本人だけです。世界の中には此の大きな味の区別さえ出来ない国の人達も多数いるという事です。私達日本人は生まれてきた時から授かっているから、当たり前様に思っているが、此の幸運に感謝して、もっと有効に使うべきであろう。ましてや今では此のラーメン類が、世界に誇れる程の食べ物となっているではないですか。其ういう意味から於いても決して難しい事ではないので区別をすべきであろう。其うすれば品名の全てが料理として認めて貰う事が出来るのである。品名の分け方にしても、本に書かれている表面的な事ではなく、私達が実際に作ってきて実証出来た訳です。其れでも『嘘だろう』とか『作り話だろう』と言う意見も出てくると思うけど、此の疑い等の言葉に私は一步も退く事は出来ません。『私が嘘つき呼ばわりされても構わないけど』なんて事も言いません。私は師匠と先輩方の代弁で話をさせて貰っているのです、其の傍々の沽券にも関わる事ですから。師匠と先輩方の教えがなければ、絶対に作ったり説明したりする事は不可能です。其の事は料理に携わる人達んら解って貰える事です。其して其れが私の証明です。其ういう事も全て含めて生意気ですが、品名の違いをきちんと表示をして欲しいと思う訳です」

私は複写をした品分け書を皆に配るが、人数が増えた事を知らないで、隣の人と一緒に読んで貰う。

『品名分け』

一、支那蕎麦

鶏ガラのみで作られたスープで、透きとおったスープで有る事。

燻^{メン}支那蕎麦

鶏骨類のみで煮込んで、濁ったスープの事。

二、中華そば

鶏骨類七割に豚骨類三割で作ったスープで、透きとおったスープで有る事。

うどん出汁の中華そば

出汁昆布、鰹節、煮干し等で採ったスープに豚脂の入った元出汁を入れれば中華スープになる

。
メン
燗中華そば

どちらのスープも煮込んで濁ったスープの事。

三、ラーメン

鶏骨類三割に豚骨類七割で、中火以下の火力で濁らさずに五時間以上炊いて透きとおっている事。

メン
四、燗ラーメン

材料と量は、ラーメンと同じだが、始めから火力を強くして煮え^{たぎ}滾らせて六時間以上炊いて、スープを完全に濁らしたものである。

五、博多ラーメン

鶏骨類二割に豚骨類二割とトンコツ骨六割で、中火よりやや強めで炊いて、自然流で商いをしながらスープを作り、営業が終わったら直ぐにスープを取りだし、次に作る時に足して作るのである。スープは濁っていること。

六、トンコツラーメン

豚トンコツ骨七割以上で、鶏骨に豚背骨類等も使う所も有り、トンコツ骨だけの所もある。スープは白く濁っていること。

メン
七、燗スープ

濁ったスープの事をいう。

用途に使った材料に因って品名の上に付ければ分かり易い。

いつも
中土が平生どおりに朗読をしてくれた。

「此ういう風に分けて書き出せば、一目瞭然で誰にでも納得して貰える事です。其して何も難しい事では無いです。出来たスープに当て嵌まる品名を付ければ、誰にも後ろ指を指される事もなく、立派な料理として認められる訳です。皆さんの意見は如何でしょうか」

静かな空気の中、宮川良枝が手を挙げた。

「分かり易いですね。此れに当て嵌まる品名を品書きに書いてあれば、どんなスープか、直ぐに分かるから注文し易いですね。でもお客が受け容れてくれるかが問題ですね」

園木が手を挙げて、

「受け容れなければ何時まで経っても料理として認めて貰えないという事です」

「仰有る通りです。店側も其んなに難しく考えず、お客さんの立場になって想い、素直に受け容れれば良いだけです。支那麵から支那蕎麦が出来て未だ百年そこそこで、今までは中華麵スープの九〇パーセントが燗^{メン}ラーメンである。其れも昭和五十年代に入ってからのもので、未だ三十年程しか経っていない。其れを全てのスープを、ラーメン、ラーメンと大騒ぎをしています、中華麵から出来たスープだという事を、最初から知識を得て作るべきだとは思いませんか。其うしなければ、何時まで経っても料理人として認めて貰う事は出来ません。『ただ煮込んでいるだけや

ないか。誰でも作れるわ』と言われるだけです。何故なら最初から言っている様に、中華スープに元出汁を入れる事に依って幾万通りのスープが出来るのです。其れは材料に因って味が変わる摩訶不思議な元出汁だからです。一つの特異な味に辿り着くまでに、困難な材料も多数有る訳で、其んな事も分かって貰う為にも各種の表示が必要だし、必用すべきであろう。兎も角中華麵のスープで商いをする人は、ただ売れば良いのか、其れとも職人の意気で作るかの事です。其う考えて作れば自ずから品名の問題と麵茹での事が、当然の如く解決される事である。皆さんと一緒に全てを作り、全て説明出来た事は揺るぎのない事実なので、私はもう此れ以上言う事は有りません。本当に私の我が儘に付き合っ頂き有難う御座いました」

私が思っていた心の丈を全部言わせて貰い、姿勢を正して深く頭を下げた。

「此方こそ」等と労い言葉の中を、何か感じたのか松永が割って入ってきて、

「此処からは皆さんの質問に答えて頂きます」

机の上に質問書を置き、上から順番に説明をする事にした。

「『主役はスープなのか麵なのか』という質問から入ります。麵が有ってのスープなので当然麵が主役です。『こんな当たり前の質問を誰がした』と思ったのですが、よく考えみれば今ではスープだけが先行して麵に合ったスープ等と考えて作られていない訳である。此の会も本来ならばラーメンのルーツを探るのではなく、中華麵のルーツを探るとというのが、本当なのかも知れない。其ういう事から考えても此の質問はもの凄く意味深く、麵とスープを食べる人と作る人に投げ掛ける大きな課題です。其れで次の質問も麵に関する事で、全員から質問と意見が書かれていました。『平網と丸籠では明らかに麵の茹で上がりが違うのに、其れなのに如何してラーメンと専門店の殆どが丸籠で麵茹でをしているのか』と、同じ様に書かれていました。此の件に関しては『無知と無恥』が、重ね合った最悪^{コンビ}同士が作り出したものと思っています。支那生地麵の知識も知らずに麵茹で機を作った人、少々の麵の変化等関係ないと其れを恥とも思わず使用している人という事になります。私は此の組合せを軽蔑したり馬鹿にしたりしているのではなく、本当の事を言っているだけです。何故なら支那蕎麦から始まり中華そば、食堂店等の中華そば、中華店のラーメン、ラーメン店と現在でも平網で『梶水の入った中華麵は泳がして茹でる』という基本で受け継がれているのである。其れが爛^{メン}ラーメン専門店が増えてきた途端に、平面網から丸籠になってきた。其ういう事になった経緯は『何個一緒に作っても同じ条件で茹でる事が出来る事と簡単に誰でも作れる』という事が麵茹で機の謳い文句になっている。確かに機械屋の発想のとお^{おぞま}りかも知れぬが、其の時点で麵茹での基本と基礎を無視した悍^{おぞま}しい道具となった訳である。大鍋^{およ}で泳がして作るのとは一緒な事ではないのである。麵自体の味と麵の腰が落ちる茹で方をするという事は、専門店として恥じる事ではないだろうか。麵茹で機自体が便利なものだから茹でる所を円形にして深さと湯の循環を考慮して、平面網で茹で騰がる様にすれば『賢い常識有る麵茹で機』となり、作る人も料理職人として誰からも認められる事になります。実際に皆さんも此の短期間で麵茹でと麵挙げを出来る様になった訳です。決して難しい事ではなかったという事です。其れを一杯五百円以上貰う中華麵の商人が、簡単で楽だという事で商いをするという事は、如何なものかと思いませんか。此の私の意見に対して異議異論は有ると思うが、其れが食べる

人が言うなら、まだしもお金を出して食べる人の自由かも知れませんが、其れでも私は納得しませんが、其れで専門店が異論を唱えだしたら処置なしです。本来ならば良品の上に良品を作るのが専門職でしょう。其れとも中華麺は、出来上がってから暫くすると麺が伸びてふやけた麺が中華麺というなら私はもう何も言う事はありません。後は各々が自分のやっている事を見定めて作って貰うしかない訳です。私達屋台職人は、忙しい時等は一時間で四十杯前後を作り、お客からお金を頂き、水足しから丼の片付け等を全て一人で賄ってきました。店舗の時は手伝ってくれる人もいたので麺茹での時間待ちの間に、一回ずつ煮豚を切っていました。現在の^{メン}爛ラーメン専門店の殆どが、店員が二、三人いるのに、麺を丸籠に入れた後は手持ち無沙汰に立っているのを見ると情けないのと侘びしさがこみ上げて職人として見るに堪えません。先日友人と二人で最近評判の^{メン}爛ラーメン店へ行きました。食券販売機の前に店員が立っていて、『今から麺を茹でるので、十分程待つて頂けますか』と言う。了承してカウンターに座ると硝子越しに^{ガラス}麺茹で機が有り、長方形の金網が三つ入っており、瘤が二つ盛り上がった様に湯が煮え^{たぎ}滾っている所へ、太麺の麺を一個ずつ金網に入れた。其れを見て吃驚したのと同時に啞然としました。此の人達は本当に麺に対してど素人軍団である。麺は何でも煮たら柔らかくなると思っっているだろう。友人と顔を見合わせて笑うしかなかった。此の人達は、梶水を使った支那麺については全くの理解もせず、中華麺を使用しているという事が、此れで^{はっきり}歴然と分かりました。支那麺は熱湯の中で茹でるのが基本であるが、煮えくりかえる様な所へ、ましてや行き場の無い籠の中に入れたら、梶水が怒ってどれだけ炊いても、支那麺独特の伸展性とふっくらした茹で麺にはなりません。風邪をひいた麺と同じ様に十分程経ってから漸く出てきた麺を食べる。思った通りで麺は固く甘味も何もない。十分間も茹でるなら金網を取り、麺を四個前後入れ広い場所でゆっくり^{およ}遊がせて茹でれば八分間位で充分茹で上がります。もし其れでも固ければ、其れこそ後二分間程茹でれば良いだけです。其れなのに如何して時間が早く、麺数が多く茹で上げられ、美味しく食べられるのに、其うしないのかと思ったら、此の人達自身が勉強もしていないし、堅確とした師匠とか先輩方がいなくて、いいわ、いいわで好きな様に麺を取り扱ってきたからです。其う思うと此の人達と麺が哀れである。町の何処でも扱っている店があります。其ういう所で教えて貰えば良い。其れ其れの麺に依って取り扱い方が違うという事を、もっと勉強すべきである事を重ねて願う事と、技を磨いて本物の職人になって貰いたい。其れと私が丸籠^{まるかご}と言っていますが、何人かの人から‘デポ、^ふ振り^{ざる}筈、ではないのか、と質問がありましたが、デポや振り筈は、うどんに日本蕎麦の生茹で^{まるかご}麺の時に使う道具で、中華麺の時に使う道具ではないので、私は敢えて丸籠と言っている訳です。うどんに日本蕎麦、索麺等の乾麺をデポや振り筈で麺茹でをしないでしょ。こういう事からしても中華麺をデポや振り筈で麺茹でをする事が‘杜漏な仕事、と言われる訳である。次は、梶水についての質問です。最近では梶水の入った麺を使うと、鍋が黒ずんで汚れが取れないのと、身体に良くないからと言って梶水を使わない麺を使用している店も有るといふ。此処まで贅沢を言い出したら人間の愚かさや儂さを垣間見て情けなく思うのは私だけなのだろうか。汚れたら汚れきる前に綺麗にすれば良い。少し位の害は全てに於いて身ともなる。孰れにせよ梶水を使わない麺は、中華麺ではないし、美味しくは有りません。次の質問は、『スープを残すと怒る店があ

ります。師匠は一口残すのが良いと言いますが.....』と、此の件も殆どの方が書いてありました。兎も角食べ方は自由に食べれば良い事で、ただ食べるにしても残すにしても、綺麗に食べるのが第一条件だし、当たり前的一般常識である。其れを店側が強制的にスープを全部飲み干すものだと決め付けている店がときたま有るという事です。途方もない話である。全部飲みたくても病気とか他の理由で、食べたり飲んだり出来ない人もいる訳だ。其れも食べ方まで指図するとは考えられない事である。其ういふ店の言い分は『一生懸命作ったスープを残すな』と言う事である。凄く驕った生意気で莫迦げた思い上がりである。職種の違った食べ物屋というのは多数有るが、其の人達の中でお客に『残すな』と、言う人は誰もいないであろう。反対に自分達が作ったものが残っていたら、何故だろうと考え、其の時から切磋琢磨して通得していくのが職人であろう。其れを残ったものをお客の所為にするとは、如何いふ了簡りょうけんだと言いたい。料理人としては有るまじき行為である。私は今悪口を言っているのではない。其ういふ事をやる人達を批判しているのです。其ういふ非常識な事を言う極僅かな人の為まともに、真面に必死で作っている人達も、未だに料理人として職人として認められていない訳である。`スープが命、とか`究極の味、とか、大それた事を言うのも止めてほしい。スープは命では無い。麺が命である。究極の味なんて、此れで終わりではないのだ。此の先、未だ時代と共に幾万通りの味が作られる訳で、其ういふ事からしても、もっと謙虚になって貰いたい。其してもう一つきつい事を言うなら、其ういふ所に限って丸籠で麵挙げしている。一体貴店は何を言いたいのか、と嫌味の一つも言いたくなる訳です。其れに引き替え、私の師匠の一口残しは、A氏の時から新米に言い伝えられてきた事だと言う。お客に一口か二口分ほど残して貰う。其れは不純物も全部飲んで後味を悪くしない事と、味見をする勉強の為である。私も其うやって研究してきました。ですから元出汁を入れる時に、食べる人の顔を見て井に入れる元出汁の量が少しずつ違う訳です。甘好き、辛好き、薄味、濃味と皆さんの好みが違う訳だから、其れが如何して分かるかという、長年の経験と勉強の成果です。自己満足も有るかもしれないが、大体が当たっていると思う。皆さんに作る時も個人別に作っています。福岡さんに宮川さんに節子さんは辛好きだし、東原君と森川さんは薄味です。二回目からは丁度良かったと思います」

「私達は」と中土が訊く。

「後の人達は此の土地柄の舌です。舌味覚は大体が先祖から貰った舌味を持っている様です。其れでお客の残したスープを飲んで、味見とお客の好みの味を勉強したという話を、何人かの前で話をした時に、『汚い、気持ち悪い』とか言われました。私は其の人達キスに『接吻はしないのですか』と質問すると、一寸戸惑った後に、何かに気付いたのか少し顔を赤らめて俯いた。『お客が残したものと、接吻は違う』等と、次元の低い事を言っていたら、料理の腕を上げる事は出来ません。其ういふ事で『完食』とは、綺麗に美味しく食べる事で、全部食べきった事だけを言うのでは無いという事です。次に『チキンラーメンは、何を入れても違和感がなく食べられました。が、他の即席麺では、全く食べる事が出来なかった』という質問ですが、此れは皆さんも作ってきて、薄々分かってきたと思いますが、其れは鶏スープだからです。鶏スープは魚介類と肉類の殆どの食材と合いますが、豚スープは鶏以外の魚介類と牛肉麺とはあまり合いません。其れは

何故なのか、という難しい事は解りませんが、要するに相性が合わないという事です。其れでチキンラーメンは、勿論鶏スープで麺にも味が付いているので、生魚に貝類とか豚肉を入れても味が壊されないのである。然し牛肉はあまり合わないので要注意です。従って支那スープで魚介類と豚肉を入れても何の意味もなく、普通に食べられます。私も親しいお客に野菜類と魚介類を入れて作ってあげたら高評でした。今後^{メン}燻支那スープで、其の様な中華麺も出てくると思う。皆さんも今度支那スープを作った時に、作ってみたら良いが、其の時に気をつけなければいけない事は、元出汁は絶対に鶏ガラのみのもを使う事。其れを豚の入った油の元出汁を使うと味が壊れてしまうから要注意すること。豚骨の入ったスープに魚介類を入れると或る程度食べられるものも有るが、^{いす}孰れにしても少なからず臭味が出るので、牛の尻尾を使うのと一緒に、邪道な味とされる訳である。何でも美味しいければ其れで良いと、全て料理として認められる事ではない。其処の処を勘違いをしてはいけない事なのである。其ういう事でチキンスープは万能スープとなるが、鶏と豚の^{ミックス}混成と豚だけのスープは、鶏スープとは大きく味が異なるという事です。此れでラーメンに携わる麺とスープの話は終わりましたが、『Bさんの其の後』という質問が何通か有りましたので話をします。終戦後直ぐに同居していた女性と西成区に来て、屋台の営業を始めた。Bさん自身は商いには出ず、専ら弟子達の裏方に回り、場所取りから仕込みの準備をしていたという。昭和二十五年頃に賃貸し宿屋を買い、女性の息子夫婦と一緒に住み、其の後も賃貸し宿屋を建て楽な生活をしていたという。昭和三十五年頃に七十歳代位で亡くなったという。其の他にも屋台から身を興してBさんと同じ様に貸間住宅を建てたり食堂等の食べ物屋とか飲屋を開店したりの話を幾つも聞きましたが、其の殆どの人達も何等かの形でBさんの息の掛かった人達であったという事です。此処までが、私の知っている限りの話をさせて貰いました」

最後の締め括りをしようとしたら、

「おっちゃん。未だ質問の紙が残っていないかね」

血相を変えて中土が叫ぶ。私が手元の紙を整理していたら、最初の方の紙に一枚が引っ付いていた。流石はちゃべちゃべの中土である。

「御免なさい。一番肝心な^{メン}燻ラーメン、の処が抜けていました」

「^{しっか}睨りしてよ。私がいないと駄目なんやから」

「^{おっしゃ}仰有る通りです」

頭を下げると皆から安堵の笑いが起きた。

「^{メン}燻スープの作り方とか、其れに係わる諸々の質問が多数有りましたので、其れを纏めて話をします」

突然に皆から拍手された。

「^{メン}燻スープとして最初から作る事は一度もしませんでしたね。其れは何故なのかという事は皆さんも其れなりに十分分かってきたから、誰からも改めて濁ったスープの^{メン}燻スープを作ろうとは言いませんでした。と言う事は皆さんは基礎と基本と道理が、^{しっか}睨り身に付いているから改めて作る必要が無く、何時でも作れるという自負が出来たという事です。其れは決して生意気でもなければ驕りでもない。立派な職人として成長したからである。私は昭和五十年代に入ってから

のスープの事で、何度か如何して『料理では無い』と、言われる事に疑問を投げ掛けてきましたね。其れは歴然はつきりと言って支那麵の歴史と料理の基本と基礎しっかが、瞭しりと分かりもせず味だけを追い求めた結果である。爛メンスープの根源となる札幌ラーメンと、博多そばにトンコツラーメンには基本があり、其れが守られて現在もある味なのである。其れを何もかも全て煮込んでしまい、其して総てラーメンスープと言うから料理に携わる人達から批判を浴びる訳である。どんな食材にも其れなりの料理方法が有りますが中華麵に使用する元出汁に因って想像も出来ない味に変身する品物が山の様に有ると言う事です。其の処をよく理解もせず、美味しく出来たものは全て自分の腕前で、究極の味、等と言うから笑われるのである。料理に携わる者なら究極の味を目指すのではなく、素材を活かす為切磋琢磨して至極の味に辿り着くまで勉強するのが職人であろう。然し何でもかんでも炊いたから味が出た訳ではない。品物に因り試行錯誤して出来上がったスープも山の様に有るが、此れから作られる未知のスープでも山の様に控えている訳である。では料理として、また料理人として認められるには如何したら良いのか。やはり支那生地麵の事をもう少し勉強して、品名の付け方も其れ其れに別けて、其の上でスープに使った品物の説明をすれば、作った人の努力と理解が得られるであろう。私も料理人の端末はしくれとして、一日でも早く其の様になる事を願う訳です。次はスープの作り方ですが、孰いずれの爛メンスープを作るにしても、先ずは灰汁取りはきっちりあくと必ず綺麗あくくに取る事です。私は数年前、テレビでラーメンの特番を視ていた時に、或る爛メンラーメン店主が、『灰汁も味付けの一つ』でと言って、其のまま煮込んでいました。私は其れを視ていて心底、肚(ママ)が立ちました。こんな馬鹿がいるから爛メンスープは料理ではなく、御負けに杜漏な食べ物だとまでも言われる訳である。灰汁とは総ての食材に於いて、悪となる物が浮かび上がるものである。其んなものの味なんて、口当たりの悪い味にしかありません。日本人の味覚の舌を全く逆撫でする行為である。其れが堂々と我が物顔で言うのだから、もう処置なしである。灰汁を取ったら火加減は作る人の仕法となるのである。食材に依り炊く時間とか、食材を入れる時間を変えたり火加減を変えたり、総てが作る人の技法に掛かっている訳です。爛メン支那スープを作る時は、沸返煮滾ぐらぐらと煮え滾ずいらせない方が良い。鶏骨の髓まで炊いてしまうから、苦味が出て口当たりが悪い。爛メン中華スープも強火ではなく、中火で炊くと良い。其うすると長時間炊くので鶏骨と豚骨の骨の欠片等が鍋底に付いて、其れが焦げ付きになり、スープに臭いが付いて、スープが使いものにならなくなるから要注意する事です。鍋底に細かい金網を置くのも良いが、肉屋や魚屋で使っている薄板を鍋底に敷くと焦げが付かず大変便利である。此れは他の調理の時にも使える憶えておくと便利メンです。爛メンラーメンスープは、大抵の作り手は、最初から強火で煮え滾らせて長時間炊いています。従って他のスープとは全く異なった味と作り方になります。スープの味はコクは有るが、風味は全く有りません。其して透明スープの様に食べている時に味が変わると言う事は、先ず有りません。ですから其れ其れのスープにも一長一短が有り、後は個人の好きな様に各品の思惑を描いて食べて頂ければ料理人冥利に尽きる訳です。極一部の爛メンスープを扱う人達に、少しきつい言い方をしてきましたが、其れは他の中華麵スープの人達は、師匠とか先輩方に基礎と基本を倣い、其して中華麵を大事に扱っています。支那生地麵に出会い、中華麵が出来て百年が過ぎた処です。爛メンスープが公おおやけになって未だ三十数年です。

今までは食材類も多く、何でも炊けば商品になりました。勿論未だ未だ食材類はいろいろと有りますが、段々と難しくなってきましたが、其の中に於いて料理の基礎と基本を守り、至極の味に仕上げ乍ら、後輩に繋いでほしいと願う訳です。其れと専門店だから、透明のスープと爛^{メン}スープの二種類を作って欲しいと思うのは、私だけだろうか……。此処までが中華麺スープのルーツの作り方と、皆さんの質問に責任を持って話をさせて頂きました。未だ諸々の質問も有ると思いますが、またの機会の時に聞きたいと思います。最後にもう一度念を押して言わせて貰います。

「正統なラーメン、とは、鶏骨三割と豚骨七割で作られた透明のスープに元出汁を入れ、中華麺を大鍋で^{およ}遊がせて茹でて平面網で湯切りをして作ったものの事です。中華麺用に作ったスープの総てをラーメンスープと言うのではないです。各々の味が違うのだから品名を其れ其れに付けてあげるのが、支那麺に対しての礼儀であろうと、私は思う訳です」

私は立ち上がり、

「本当に有難う御座いました」

感謝を込めて心から頭を下げた。全員が立ち上がり暖かい拍手がされた。記念撮影をしてから用足しを終え、部屋に戻ろうとすると松永が待っていてくれて一階の部屋に連れて行かれた。

コの字形に御膳が並べられていて、上座に私と松永に佐藤君が座らせられた。乾杯の音頭を園木がして食事が始まった。品物が多く並べられている所へ、次から次と違う食べ物が出てくる。

豪勢であるし私の好物ばかりである。新しい人達からも飲まされて、^{へべれけ}泥酔状態になる前に、宴も^{たけなわ}酣であるが^{おひらき}御開にして貰う。

皆から労いの言葉を頂き玄関まで送って貰うと、其処に割烹着を着た店主夫婦とみえる人が見送りにきている。

「陽子ちゃん」

大声で叫んだ私の声に、皆は吃驚した顔をしているが、私も驚いた。

ラーメン屋の時に夫婦でよく食べに来てくれていた大塚夫婦で、妻とも仲が良く、「陽子ちゃん、礼子さん」と、呼び合っていたからである。落ち着いて話を聞くと、園木の姉さんだと言う。其れで先程の料理にしても、佐藤君達が私を訪ねて来た事等が、酔った頭の中でも分かってきた。

縁とは不思議なもので、^{いつも}常時何処かで結びついているのだと思った。其して大阪で世話になった松永先輩と此の会のリーダーの松永とも、何かしらの縁で結びついていたのであろう。

「何か有ったら直ぐに相談に行きますが、其の時はお願いします」と言う声と、皆の笑顔に見送られ、あいちゃんの運転で松永と中土の同席で送って貰う。

後ろを振りむくと宮川良枝を先頭に大きく手を振っている。

私は頭を深く下げた。