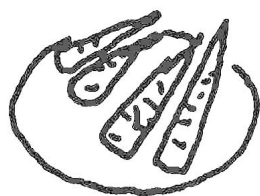


モンパの木の^ろ下で

椎名 誠



モンパの木の下で

1993年12月1日 第1刷

1993年12月15日 第2刷

著 者 椎名 誠

発行者 堤 堯

発行所 株式会社文藝春秋

東京都千代田区紀尾井町3-23 (〒102)

電話(03)3265-1211

印刷所 凸版印刷株式会社

製本所 加藤製本株式会社

¥1100

* 万一落丁乱丁の場合は送料当方負担でお取
替えいたします。小社営業部宛お送り下さい

* 定価はカバーに表示してあります

© Makoto Shiina 1993

Printed in Japan
ISBN4-16-348190-7

モンパの木の下で 目次

委細めん談 9

全日本いらないものベスト 10 15

みんなでぞろぞろ 22

都市の貌 28

ホテルの窓から 34

いま前田・リングスが凄い 40

弱い季節 47

春のバカバカマ 53

あやしい因果の一日 59

椎名一族の陰謀 65

人生一服の黄金週間其之一日 71

隣の席 77

なにしてもいいのよ 83

再びむらむらと…… 89

免許更新エレジー 95

胃によくない一日 101

夕方のラーメン 107

東北のワイキキビーチ 113

うどんとオバサン 119

勇者還る 126

ひつつめ髪が一番 132

対談こわい 139

天幕チゲ鍋赤トンボ 145

あわただしい温泉旅 151

オロカな行列 157

熱風の歌舞伎町より 163

濃厚南島だより 169

中途問題 175

世界三大ブス国 181

長良川重症 188

モンパの木の下で 195

ゲロ戦 202

言いわけの多い禁酒 208

作務衣問題そのほか 214

本末転倒 220

八丈島ほめごろし 226

ヨロコビの買物特集 233

丸顔ETとの遭遇 239

マッハ〇・八のかりんとう 246

あとがき 252

装画・挿画 沢野ひとし
装幀 南伸坊

モンパの木の下で

委細めん談



家族が外国へ行ってしまつて殆ど下宿人のような生活をしている。昼まで外出する用のないときは起きずに布団の中で本でも読んでいたい、と思うのだが、犬が散歩と朝めしをねだつてうるさくさわぐのでそうもいかない。結局いつもと同じく七時頃には起きて犬の世話をし、新聞など読んでいると腹がへつてくるので何か食わねば、ということになる。

日中は家事の世話をしてくれる人がいるので、昼食と夕食はいろいろつくつてもらえるが朝食は自分でつくらねばならない。自分でつくる一人分の食事で一番楽なのは麺類だ。麺類はとにかく好きなのできてこれから何をつくるか、と考えるのもなかなか楽しいものだ。

このごろばくのメン好きはなにかますます異常的になってきて、三度三度メン類でもいいな、と思うようになってしまった。

メン類だったらなんでもいいが、外国への長い旅をするとどうにもなつかしくてたまらなくなるのがラーメンで、小さな町の盛り場のなんでもないラーメンを思いおこし「ああ、あれは実にしみじみといいやつだったんだ……」などと西の空にむかい静かに頭をたれたりするときがある。

あつあつの釜あげさぬきうどん、きっぱりと身をひきしめた老舗の生そば、スピード命の家庭で食べるソーメン、ぼくの仕事場近くにある「くんちゃん」のソース焼きそば。盛岡の冷麺、札幌ススキノの味噌ラーメン、こないだ行って食べたばかり、長崎思案橋付近の皿うどん、鹿児島濃厚ギトギトとんこつスープの九州ラーメン、沖縄のいつもスープのぬるいソーキそば、秋田のつるつる稲庭うどんしめじ入りなどぼんやり思いおこしただけでも日本はこんなにメン類の豊かな国だ。

しかしぼくはメン類だけでなく鍋の中のハルサメとか糸こんにゃく、くずきりなんていうのも大変に好きであり、さらにトコロテンにも目が無い。とにかく長いものがうれしいのだ。メン類がないときはきりぼしだいこん、長めの大豆もやし、えのきだけでもいい。それらも尽きたときはキャベツの千切りにおすがりしてもいい。異常性長物偏愛症以外の何ものでもないのだ。

メン類の料理はその日の気分で自分でいろいろ工夫して好きなつくり方や味つけなどができ

るのが面白い。

いまぼくが一番気に入っているのは福島県喜多方市産の「よむぎめん」というやつで、これはまあつまりヨモギのまじっためんである。三、四分ですぐ茹であがるので話が早い。こいつの面白いのは全体にうどんとそばの中間ぐらいの味と太さと舌ざわりであり、したがって食べる方もうどん的にしてもいいしそば的にしてもいいという、まことにテキトウなところだ。

ぼくはこれをザルに入れて冷水にさらし、生山葵わさびにさっと生醤油をつけて食べるのが好きだ。これはまあつまりもりそばの食べ方をうんと単純化したものだが、なにか日本人の原点的なうまさを感じてしまう。生山葵というのはそういうものもあるものじゃないから、それがなるときはここにいきなりキムチを投入し、その配分をめん七対キムチ三ぐらいにして食べたらかれもなかなかいけるのを発見した。生山葵もキムチもないときは、ここにいきなりマヨネーズと醤油とかつおぶしを投入し、ぐちゃぐちゃにまぜて食べたらかれが実に感動的にうまかった。もともとマヨネーズと醤油というのは両者激しく露骨にその懐深い味と風味を反発しあい、やがて切なくあやしく身を寄せあうようにして融合一体化していく、という位置と立場にある。麵に醤油とマヨネーズが合う、ということを発見したのは外国でのヨレヨレ自炊旅の折だった。ぼくは日本を出るときいつも醤油を約一リットルほど水筒に入れて持っていく。醤油さえあれば人生にこわいものはない。世界のどこでも食料品屋があればスパゲティとマヨネーズと

玉葱ぐらいは手に入る。茹でたスパゲティに炒めた玉葱を投入し、マヨネーズと醬油をまぜて食するときのヨロコビの味を忘れることはできない。

日本に帰ってもキャンプなどにくこのシヨージュ・マヨ味のスパゲティをよくつくる。下品ではあるがやや精神に危険なほどうまい。

よむぎめんのシヨージュ・マヨ仕立てはつまりその単純な転用なのだが、このうどんとそばの二重風味をもつ「曖昧な日本味」とでもいうべきよむぎめんにあの妥協のない魔女的なマヨネーズの異文化的強引味が引きあうのは道理にかなっていると思うのである、論理的確信はないがたぶんそうだ。

で、まあ本日も朝おきて、昨日は昼めしもともに食べないうちに夜は仲間と酒を飲み、結局夕食を食べないまま寝てしまったことを思いだした。そこでとにかくよむぎめんを茹ではじめた。それから冷蔵庫をあけて必殺の味つけ材料を捜しはじめた。ところが、であった。生山葵はおろかキムチもマヨネーズも在庫がないのだ。なんてこった！ かたわらの鍋を見るとあつい湯の中でよむぎめんがわらわらと嬉しそうに踊っている。間もなく茹であがるのだ。醬油だけかけて食べる、という背水の陣的咄嗟の構想が頭をよぎったがそれではいかにもわびしい。ここはアマゾンではないのだ。

「そうだ！ 困った時の海苔だのみだ」



ぼくはわが頭腦の動物的牙えに感謝しつつ、すぐに三枚ぶんの海苔をちぎって鍋の中に入れ、よむぎめんと一緒に茹でた。どうなるかはわからないが海苔さえあれば……という追いつめられたヒラキナオリがある。海苔まぶしになったよむぎめんを金ザルに入れて湯をおとし、あつつあつつのままドンブリに入れた。エイヤ！と目をつぶってそこに生玉子を投入、「これで勝負！」という気分で醬油を入れた。どんなふうな味になっているのかわからなかったがどっちにしてもあついうちが決めどころだな、と思ったのですばやく箸を入れた。見てくれはおそろしいが、しかし人間というのはたえずいろんなことをやってみるものである。これが実に存在感にみちてうまいのだ。

「ああ……」と食いながら思わずうめき声のようなものをあげてしまいましたね。あまりのうまさにくめき声をあげた、という訳ではなく、もしかするとこれでまたしばらく自分はこの正体不明のよむぎ海苔まぶしぐっちゃぐっちゃメンを妻にかくれて夜闇にまぎれ、息をころしてひそかにつくり、ムフフフなどと静かにわらいながら食べていく人生をあゆむのかもしれないなあ——とフト思ったからである。