TAPP
タップハウスの
週刊 かべ新聞
2010.1.25
16

こんな寒い日は、シチューうどんが食べたいね。

新春文学シリーズ 第1弾
勝谷誠彦さん著『イケ麺!』新潮社発行より

謹賀新年

って、いつの話やねんという感じですが、久しぶりの「かべ新聞」は初の文学シリーズです。

と言いますのも、図書館で借りた本にこういう文章を見つけました。

〈「カツヤさん、おばちゃんたちからずっと見られていますよ」。筋鉄Ｉさんが嬉しそうにそう言う横を、帽子を目深にかぶった私がカメラバッグを引っ張ってトボトボと歩くのはＪＲ天満駅近くの商店街。いわゆる「天五」であった。〉

おーと、〈天五〉。〈ＪＲ天満駅近くの商店街〉とは、小さなパン屋さんａｒｕさん近くの天五中崎通商店街のことではないですか。

しかも、そこをあの〈カツヤさん〉が歩いていたとは。

※〈カツヤさん〉とは、読売テレビ『たかじんのそこまで言って委員会』に出られている勝谷誠彦さんのこと。

〈おばちゃんたちの視線をかいくぐってたどり着いたのは住宅街の中にポツンとある食堂。シチューうどんを唯一今に伝えている「かね又」であった。〉

わわわ。

なんと、勝谷さん。

あの『シチューうどん』というぼくにとっては「謎のうどん」のメニューを揃える、かね又さんに行かれたとは。

〈ガラリ。中に入ると、カウンターの上にオムレツや煮魚の皿が並んでいる。手前のテーブルではおっちゃんが二人ビールを呑んでいる。まだ平日の朝の九時だが、これだから私は大阪が好きなのである。〉

〈「もとは、松島遊廓の近くに本店があって、大阪じゅうに十四店舗ほどひろがっていたようですわ」。主人の沢井康元さんが教えてくれる。この店ももともとは天六の交差点にあったが十三年前に移ってきた。「本店にシチューを伝えたんはロシア人船員やったと聞いています」〉

へー、元は天六の交差点に、かね又さんはあったのですね。

〈出てきたうどんは透明なスープ。中に牛のバラ肉とタマネギ、ジャガイモがゴロゴロと入っている。カレー粉をいれればそのまま家庭のカレーになるような風情だ。〉

〈スープをすする。牛のダシがギュウだけにギュウッと出ている。あとは野菜の甘さ。素朴だが力強いうまみで、うどんをすすると実によく麺にからんでくる。もっと麺とスープがバラバラなものを考えていたが心地よい裏切りだ。〉

勝谷さんのオヤジギャクにずっこけながらも、このシチューうどん、気になる～。

●

ってことで、食べてきました。そうそうこの味は、クリームシチューが世に出る前の、あのシチューの味です。

なつかし～。しかも、こんな寒い日に食べると体がぽっかぽか～。

かね又さん。感動のあまり、勝手にここで紹介してごめんなさーい。

印刷も編集も製本も
原稿作成もしています

TAPP
株式会社 タップハウス
大阪市北区浮田2-2-14 辻芳ビル
TEL.06-6375-2151 FAX.06-6375-2295

このビルの
右端の階段から3階へ