

第1回 中華屋で食べる洋食

●高級中華より「町の中華」

居酒屋の赤ちょうちんが呑ん兵衛の心をわしづかみにするように、赤い軒先テントを張り出した「町の中華屋」の佇まいにグッと来る人は多いだろう。ぼくは町の中華屋で小腹を満たした後、居酒屋に場所を変えて腰を据えて飲むということをよくやっているが、逆に居酒屋でしこまた飲んだ後、深夜営業の中華屋に入り、餃子やレバニラでシメるなんてこともよくある。夜の街で、赤い生地には白抜き文字、あるいは白地に赤字（その場合、雷紋や双喜文——「喜」の字を二つ並べてデザインした意匠——も添えられるが）で「中華料理」と染め抜かれた暖簾を見ると、どんなに満腹でもしげしげと中の様子を覗き込んでしまうのだ。病膏肓に入るとはこのことで、成人病検診でメタボを宣告されるようになった。が、「わかっちゃいるけどやめられない」のである。

ところで、本連載のタイトルにも謳っている「町の中華屋」とはなにか？——そこにははっきりした定義はない。ただ街中であって、私たちの舌になじんだ和製の中華料理店を、本連載ではそう呼んでいるにすぎない。

だが対極にある存在は、はっきりしている。本格的で、また高級な中華料理店だ。そこでは、香港や北京や上海や台北の超一流菜館などで修行したシェフが、「中国四千年の伝統」の腕を振るい、貴重な食材を駆使して作り上げる逸品を提供する。懐石料理並みの手間ひまをかけ準備を整え、繊細な盛りつけは優美の究み。たっぷりのラードで炒められた、脂っこくて味も濃いめの「町の中華屋」とは比較にならない。

だが、干し椎茸と干しえびと中国ハムで出汁を取り、ごま油や鶏油などの香味が効いた、旨味たっぷりの本格中華より、ラードで豪快に炒め、塩胡椒に日本の醤油で一直線に味をまとめた「町の中華」のほうが、白い飯は進むし、ビールにだって合う——と、ぼくは思う。毎日食べても飽きの来ない味に昇華した日本の大衆中華料理、それを一部のマニアは中国語表記の「日式」を用いて愛しているようだ。

●実にしぶとい存在

そんな愛すべき「町の中華屋」も、このところ「餃子の王将」「日高屋」「幸楽苑」といった中華のチェーンや「大陸系中華屋」に押され気味だ。「大陸系中華屋」とは、料理人も店員もみな中国の人たちで、そこで供される料理も本場の味。カタコトの接客ながら、値段は安く、かつボリュームも満点と来ているので、ぼくもときどきランチなどで利用させてもらっている。

しかし、本連載はあくまで昔ながらの「町の中華屋」にこだわりたい。2、3度通っただけで、ビールを頼むと、気の利いた小皿をササッと出してくれる。これは、ぼくのような独身中年男にはありがたい。温かい気遣いが、胃袋のみならず心まで満たしてくれる。そのせいか、ドラマにもなった漫画『孤独のグルメ』でも、「町の中華屋」は頻繁に登場する。

特に下町の「町の中華屋」にふらっと立ち寄ると、居酒屋代わりに利用するシニアの多さに驚かされる。そのあたりの店は、通しで開けている場合も多いので、気軽に昼酒が楽しめるからだろう。ファミレスやコーヒーチェーンなどの台頭で、街から大衆食堂や喫茶店が消えてしまった。そんななかで、リタイアしたオジサンたちが気兼ねなく明るいうちから酔えるのも、もはや「町の中華屋」くらいなのだ。

「町の中華屋」を護らねばならない——ぼくは以前にそんな考えを光文社知恵の森文庫で書き下ろした、『東京B級グルメ放浪記』でも表明した。それから2年近くが経った今、ますますその感を強めている。

といっても、ぼくはそれほど心配していない。いくらラーメンマニアの心をくすぐる新店ができて長蛇の列になっても、他に目新しい店ができればやがて行列は消える。「シェフは5年間イタリアで修行しました」という触れ込みのオシャレなイタリアンに女子が押し寄せても、「女心と秋の空」で、人気を保つのは難しい。その点、行列もできないし、女子で賑わっていても、「町の中華」は独身男やオジサンのハートをがっちりつかんでいるから持続力がある。オジサンは一度決めたら、一途なのだ。だから、少々のことではなくなるのだ。現に、住宅街にあるポツンとある、何の変哲もない中華屋が、創業10年というケースはざらにある。「町の中華屋」は、実にしぶとい存在なのだ。

● 巣鴨のトルコライス

と、まえおきはこのくらいにして、そろそろ本題に入ろう。連載第1回目となる今回は、「中華屋で食べる洋食メニュー」を取り上げることにする。

かつての中華料理店の多くは、駅前食堂的に和洋中のメニューを取り揃えていた。今のファミレスのような食欲さがメニューに現れていたのだ。



「休業先は洋食屋だけど商売を考えると中華屋を看板に出す方がいいだろう」——そんな

計算もあったのだろう。現にぼくはこの間、巢鴨の駅前から路地を少し入った住宅街で商う千曲軒（写真）でもそんな話を聞いた。こちらは中華料理を看板に掲げているにもかかわらず、長崎名物のトルコライスを出すことで、知る人ぞ知るといった店だ。70を超えと思われる寡黙な大将の代わりに、奥様が50年に及ぶ店の歴史を振り返りながら、てきぱきとした口調で語ってくれた。

「昨日もね、トルコを食べに来たというお客さんがわざわざ見えたのよ。ウチの旦那はほら、出が洋食屋だから、それで昔はもっと洋食メニューがあったの」

メニューを開くと、彼女の言うように「洋食の部」がちゃんと左隅に固まっている。カレーライス、チキンライス、オムライス、オムレツ、ハムエッグ、串カツ、カツレツ、エビフライ、ポークソティ、カツカレー、そしてトルコライス。トルコはメニュー印刷時には850円だったようだが、頭の「八」が無理矢理「九」と、横にも縦にも棒が書き足されている。これより高いメニューは「洋食の部」の中には、エビフライ1050円とポークソティ1150円しかない。

ちなみにメニューには「当店おすすめ」に☆でマークされているが、トルコライス以外は全部、肉野菜炒めやタンメンなどの王道中華だ。洋食を食べる気満々となったぼくは「とりあえずビール」宣言。串カツにも心そそられるし、ハムエッグで飲むのもオツだ。近所にあつたら最高だな。独り夕飯でも洋食で飲んで、中華で締められるではないか。

千曲軒はカウンターだけの小体な店で、バイスハイなども出す。昼の営業では、近所のOL風や営業マン、建設現場の方々など多士済々の客層だが、夜は「もう常連さんばかり」（奥様）。中高年の憩いの場になっているのは間違いない。ただ閉店は20時なので、そんなに長っ尻はできない。

野菜たっぷりでコロンと焼き上がった（「揚がった」に感触が近い）餃子を肴にビールを飲みながら、トルコライスの到着を待つ。餃子をあらかた食べ終わった頃、主役が登場。思わず息を呑む。で……でけえ!!

通常トルコライスはカツ・ピラフ・ナポリタンの3点盛りという例が多いが、こちらのトルコにはナポがつかず、チキンライスの中にわらじ大のカツが横たわり、つまり、熱々のカツが茜色のチキンライスの分厚い布団に包まって寝んねしている状態（写真）。

とってもセクシーだ。黒味を帯びたカツの衣はしっかりソースを纏っている。カリッとひと口噛めば、ジュワッと肉汁が溢れ出る。これは本物だ!



付け合わせのサラダもいっしょ盛りで、火傷しそうな口中をこれで冷ます。もはやビールも空になっている。昼酒は過ぎると毒だが、大瓶で550円とおトクなので、ええい、ままよ!ともう一瓶追加。

サクッ、ハフハフ、ムシャムシャ、ゴクゴク……を繰り返し、確実に午後の仕事に支障を来すほどの大満腹で店を出た。別の日に訪れた時はタンメンを食べたのだが、あっさりした中にも脂が適度に浮いたスープに味わいがあり、白菜などの野菜もシャキシャキで、けっこうお薦め。「町の中華屋」屋として相当いい線行っている店なのだ。ただ、しばらくはこちらの洋食メニュー制覇のため、通わせてもらうことになりそうだ。

●メガ盛りのオムライス

「町の中華屋」の洋食というと、オムライスがけっこう定番だ。というのも、大衆食が確立した大正一昭和初期のいわゆる下町の食傾向として、鶏卵の珍重があったからではないかと睨んでいる。卵は戦後のこの50年で唯一、値段が変わらない商品だといわれる。全農東京市場の1961年の価格が194円/kg、2011年の価格が196円/kgだから、大卒初任給が1万3000円程度、もりそば一杯50円という当時の貨幣価値からすれば、卵1パックは現在の2000円ほどになる。

そんな卵を日本人は愛してやまない。それがメニューにも反映されている。下町洋食や大衆食堂には必ずオムレツがあるが、それ一品でご飯が食べられるよう工夫されているのだ。みじんの玉ねぎとロースハムの細切れ等がまんべんなく混ざっていたり、ミンチと玉ねぎの炒めが中に餡のように入っているなどいろいろ。千曲軒にも当然あり（600円）、こいつで飲むビールは最高だ。ユーマンの『やさしさに包まれたなら』が思わず鼻歌で出てくる。

ここからは、町の中華屋で食べられる卵メニューをいくつか紹介してみよう。

都電荒川区役所前駅から5分ほど歩いたところにあるのが**光荣軒**。メガ盛りの有名店で、カツ定食など思わずのけぞるくらいのボリューム。中年真っ盛りのぼくにはやや荷が重そうだが、看板のオムライスに意外にサクサクと腹に収まるから不思議。ケチャップライスの具は鶏肉ではなく、ゴロゴロ大きくカットしたチャーシューなのが嬉しく、ビールをぐびぐび呷りながら、立ち所に完食してしまった。

特盛りで5合、大盛りで4合、通常でも3合近くはあろうかというフットボール大のチキンライスを包むのだから、使う卵だけで相当な量になるだろう。そのオムレツ部分に適度に焦げ目がついていて芳ばしい。ケチャップがポチョンと日の丸弁当の梅干しのごとくかかっている。酒類をオーダーすると、無料でお通しに野菜炒めを出してくれるが、これがオマケとはいえない量。メタボ客標準とはいえ、客の健康を気遣う店主の配慮にも痛み入る？

●夕食難民たちの救世主

椎名町は、西武池袋線で池袋から1つ目。急行も準急も停まらないが、昔から学生が多く住む駅だ。お隣の東長崎も含めた一帯は、ファストフードやファミレスも出店に消極的で、地域密着の大衆食堂や洋食屋が奮闘する隠れたB級グルメスポットだ。

しかも、夜遅くまで開けている中華屋が多いのが特徴。中でも、旨く安く接客もよいと三拍子揃っているのが**タカノ**である。一押しは500円と破格の肉エッグ定食。薄味の生姜焼きの上には半熟卵。それを解きほぐすと鮮やかな黄味がじわーっと溢れ、肉と絡めるとしみじみ旨い。豚皿に卵を落とした感じにも近い。生野菜がたっぷり添えられ、そちらにはソースをチョロっとかけ、肉汁と部分的に混ぜ合わせる。こうしてカスタマイズが自在にできるのも楽しい。

ともかく夜でもワンコイン。給料日前の駆け込み寺のようなもので、学生時代からそのままこの地に住んでいるような若いサラリーマンが、スポーツ紙や漫画誌に目を走らせながら、黙々と箸を動かしている。

なお、中華タカノという名の中華屋は、足立区の梅田と梅島、葛飾区の堀切菖蒲園など京成沿線にいくつかあり、これらはいずれも激安で知られた系列店。その暖簾分けが椎名町の店とも思えるが、メニューに共通項はあまりない。ただ、新高円寺にあるタカノでは肉エッグ（豚すき焼きに卵が2個乗るスタイル）を出すので、両店の関係は深そう。ケチャップや味噌を多用するメニュー構成も似ていて、中華屋よりもやや洋食屋寄りの感じだ。

●下町ホスピタリティの見本

清澄白河のことぶき本店はのれんにも看板にも「洋食と中華」「中華と洋食」と（なぜか2パターン）大書きされている通り、典型的な二刀流の店だ。ちなみに洋食の文字は青く、中華は赤い。

こちらのオムレツこそが、“下町流ハム混入型”である。ゆるゆるの焼き加減は洋食寄りで、二日酔いの時に昼食として食べたら、沁み入るような旨さだった。もちろん、餃子をはじめ中華類もそつのない味わい。ラーメンは、東京風“支那そば”のスタンダードをきっちり押さえた、鶏ガラに節系のバランスの取れたスープだ。これが350円で食べられるのだからありがたい。忙しく立ち働いている店のお母さん（御歳80近く？）に注文するのはタイミングを見計らう必要があるが、「さっきは怒鳴っちゃってゴメンね。どれか持ってって」と帰り際に決まってアメ玉をくれるのも、まさしく下町ホスピタリティの見本である。

店名からすれば洋食屋のカテゴリーに入るが、がぜん中華としても存在感を放つのが、同じく清澄白河駅から徒歩5分ほど、清洲橋通りと三ツ目通りの交差点に面した**実用洋食 七福**。「実用に値する洋食とはなにか？」ということここでは深く追究しないが、要は初め洋食屋だったのが、お客さんの意向でどんどんメニューを加えるうち、和洋中なんでもござれのスタイルとなったということ。その点で、千曲軒との共通性も感じる。

大ぶりできれいな焼き目が入っている餃子390円は、一口齧ると比較的肉っぽく実直な味わいが口中に溢れ出る。壁に貼られたメニューの「中華物」とい

うところには麺類がずらりと居並ぶ。ラーメンが 460 円でチャーシューメンが 610 円とは安い。オムライス 680 円は高い方で、親子丼やカツ丼の 640 円をも上回る！ オムレツ (430 円) は、セット物の揚げ物でビールをたらふく飲んでしまった後、ササッと飯を片づけるにはちょうどいい量だ。

●ジャーマンビーフとは？

七福の近辺の洋食中華では、両国のひら井 (写真) もまた素晴らしい。江東区平井にあった同店名の洋食屋の暖簾分けというが、それもす



で昭和の初期の話というから女将にも判然としないようだ。洋食が 3 分の 2 を占め、残りは中華というメニュー構成。こちらのあくまであっさりとした味わいのラーメンのスープには、チキンコンソメにビーフも加わったような絶妙なコクがある。具材はほどよく味の染みた旨味たっぷりの叉焼に、メンマにネギにナルト、それからその日に限ってかわカメ。ラーメンの具にワカメが加わるのは違和感のあるぼくだが、その風味が溶け出すとさらに旨味を感ずるので、ズルズルとただ夢中で啜ってしまった。

オムライスが到着する (写真)。卵の焼き加減はふわトロまではいかないものの、光荣軒のに比べ、あくまで軽い洋食のタッチ。ケチャップ



が滴るようにかけてあるのも、洋食のさり気ない技だ。チキンライスにはドミグラスが利いていて、スプーンをさすと、湯気とともに香りがたつ。胸肉使用のチキンもゴロゴロと入り、ジューシーなのは仕上げの段階で下拵えしたものを投ずるからか。この丁寧な仕事で 620 円！

こちらには「ジャーマンビーフ」なる一品があり、要は目玉焼き乗せハンバーグ。この日は連れもいて、そちらもオーダーしたが、ソースがドミグラスではなく醤油風味でまた玄妙。たっぷりの炒めオニオン（となぜか表記したい）が添えられ、付け合わせの生野菜もふんだん。半熟卵と絡んでこれも絶品だった。昭和40年代がフリーズドライされたような、ごちゃごちゃ土産物などが飾られた店内も妙に落ち着く。べつに大相撲取材するわけではないが、両国は友人の職場もあってよく出向くエリア。和洋中ともかなり制覇したつもりだが、駅からはかなりあるひら井はぶらぶらして偶然入ったに近い。だから、発見の喜びもひとしおなのだ。

しかし、七福の「中華物」というフレーズが頭にこびりついて離れない。遠い昔から眺めてきたような……。そして今、ぼくは「中華者」。

これまでは好きただけで、勢いに任せて食べて来たが、少なくともこの先1年は、自分なりの「町の中華屋」像とは？——と何度となく確認し、この連載を一本の読み物としてタフに造り上げていくしかなさそうだ。長い旅路となるでしょうが、今後ともぜひご愛読お願いいたします！

【今回取り上げたお店】

- 千曲軒 東京都文京区千石 4-15-5
- 光栄軒 東京都荒川区荒川 2-4-3
- タカノ 東京都豊島区南長崎 2-24-11
- ことぶき本店 東京都江東区白河 3-7-13
- 実用洋食 七福 東京都江東区白河 3-9-13
- ひら井 東京都墨田区緑 1-14-5