

第 21 回 ぶらっと埼玉編その 2

～さすが県都さいたま市の中華はよりどりみどり～

埼玉中華はなにもボリュームだけじゃない。

ことにさいたま市の中華は洋食も出す老舗や居酒屋使いのできる良店が目白押し。

都民も浦和レッズの試合観戦ついでに遠征すべし！

■浦和で巡り会った思い出のあんかけ焼きそば

埼玉篇の 2 回目。

埼玉で自分にとって縁のある街となると、父方の伯母一家の住む浦和が筆頭に挙がる。といっても、盛んに訪ねたのは幼い頃で、かつ、ほとんど伯母宅でご馳走になっていたということもあり、飲食店にまつわる思い出はあまりない。

それでも、たまに古くからある銀座アスターや伊勢丹内の南国酒家に入ったのは覚えている。ただ大方は向こうにゴチになるわけで、それが子供心になんとも窮屈だったせいか、食事時を避けて出かけた帰りに、家族でサッと寄ったような店こそ忘れがたく記憶に残っている。今、その名前を懸命に思い出そうとして、浦和の中華店を片っ端からネットで調べたら、それが一昨年末に閉店した「明華」だと、特徴的な看板からわかった。カクカクした、いかにも昭和 30 年代チックな文字の脇に龍のマークがあしらわれている。

大昔に愚父も一時、浦和に住んでおり、その関係で寄ったのだろう。伯母に「あそこはおいしいわよ」と薦められたこともあった。でなければ、「ザ・街場中華」とも言えるその店に見栄坊の母と行くわけがない。

母が好物の固焼きそばを食べ、珍しくエラく褒めていたのが記憶に残る。汁の色は濃いですが、不思議とあっさりとしたラーメンをぼくは頼んだ。父がなにを注文したかは定かでない。母からのおすそ分けで、ハムやかまぼこ、ウズラの卵などの具材がこれでもかと溢れる焼きそばを箸でたぐると、餡が皿からこぼれ落ちた。母に注意されたものの、その母とて麺を持ち上げたのでしっかりこぼしていたのだが。

……と、今はなき店の思い出にひたってみても仕方がない。だが、思い出の店・もう一度行きたかった店が、諸事情でどんどん閉店に追い込まれているのも事実である。現に連載初期に登場した店の中には既に消えたところも 1 軒や 2 軒ではない。

もはやイタチごっこの様相を呈してきた。ノスタルジーに溺れることをよしとせず、前だけ向いて生きてきたのに、次第に波頭には乗れず、波に巻かれるだけの自分がそこに見えてくるようで気分が重くなる。

■北浦和の洋食中華のホスピタリティに酔う

もちろん、浦和にも現在進行形の青春と食欲は息づく。3年ほど前、進学校として名高い県立浦和高校を取材し、そのあまりの男臭さに感動すら覚えたことがあった。取材は午後イチから夜間まで及び、ぼくとカメラマンは昼も中華、夜も焼きとん屋で一杯やった挙げ句、結局は中華でメにした。

同校は京浜東北線の北浦和駅から徒歩10分の距離にある。その道中に寄ったのが「**キムラヤ**」。ここは洋食メインの定食屋だが、中華メニューもある。数あるメニューの中から、ぼくは750円のオムライスを注文。

ワカメの味噌汁を従えたオムライスはステンレスの皿にこんもり盛られ、ケチャップの川に見目麗しくグリーンピースの舟が数粒漂う。卵焼きはあくまで薄く、スプーンを入れるとむっちり、チャーシューの入った濃いめのケチャップライスが飛び出す。チキンライスもメニューにあるのに、チャーシューが入っているところに中華屋のセンスを感じる。もっとも、この手の洋中折衷の店は、もともと洋食屋だったのが、客のニーズに応じ、中華も出すようになったケースが圧倒的に多いのだが。

一方、カメラマンには半ば強制的に、とんかつラーメン850円を頼んでもらう。不承不承の体であったが、着井するなり彼は歓声を上げた。

「うへっ、カツの上に焼豚も乗っているんだ。ゆで卵にナルトやワカメまで…」

つまりは通常のラーメンにカツがドンと乗る、実に景気のよい一杯。ひと口味見をさせてもらうと、薄くカリッと揚がったカツが香ばしく、パーコー麺の風情を醸し出している。スープもコンソメに近いあっさり味で、ぼくの経験からいうと、洋食メインの店のラーメンスープは外さない。

そして、「悪くないね、この店」と腹をさする頃には、サービスのコーヒーが提供される（アイスコーヒーとの二者択一）。デザート代わりに不二家のカントリーマアムもついてくるのもうれしい（お菓子の内容は常時変わるらしい）。

■品数の豊富さが老舗駅前中華の証

さて、男子校というのは、ただそこにいるだけで腹の減る空間だ。なにせ食べ盛りの野郎たちが色気そっちのけで、部活をしてはスナックを貪り、図書館で自習する前には菓子パンを齧っている。彼らのそんな姿を夜まで見届け、ぼくらは浦高を出ると、もつ焼きの名店「丸新」に直行した。そこで先ほどまで取材相手だった教頭先生に出くわしビックリ。2階の座敷で歓送迎会があったらしい。

丸新で極上のレバテキや軟骨たたきを堪能していたら、すっかり夜も更けてしまった。まだ飲み足りない・食い足りないぼくらは、そんな時間からでも入れる中華を探し、駅の近くに、店頭で名物の饅頭や総菜類を売る「**小島飯店**」を見つけた。

閉店間際にすべり込んでメニューを見やると、小皿が充実しているのが分かる。その中から、まず棒棒鶏 370 円を注文し、ビールで乾杯。

さてメをどうするかだが、しっかりモツを喰らってしまったので、胃袋にそう余裕はない。カメラマンはミニチャーハンとミニワンタンのセット 650 円を、ぼくは好物の焼売 370 円をさらに追加して、シェアをしつつ、さらに紹興酒の小瓶を空けた。

大ぶりの焼売は、肉肉しさよりつなぎのねっとり感が舌にまとわりつくタイプ。4つ食べると、それだけで腹がいっぱいになる。チャーハンはほっこりした食感で、ミニといえどもしっかりした量。ラーメン丼にひらひら浮いたワンタンは、皮が自家製と思われ、なめらかな喉越し。スープは際立った特徴こそないものの、飽きの来ない味だ。

典型的な“駅前やや本格寄り中華”の「小島飯店」。きっと地元民に重宝されていることだろう。料理をテイクアウトして、家飲みのつまみにするのもオツに違いない。

■さいたま市民の偉大なるソウルフード

埼玉もこの辺りに来ると、条件反射的に思い起こされるのが「娘々」のスタミナラーメン（通称スタラー）だ。

これは、さいたま市内および上尾市の「娘娘」や「漫々亭」各店で提供する、醤油味のスープにニラ、挽肉、豆板醤を炒めた餡が乗った、ピリ辛ラーメンのことだ。餡にはニンニクと生姜がガツンと効いていて、豆腐抜きの麻婆豆腐といった体を成している。実際、麻婆麵から試行錯誤の末にできた一品という。

75～76年頃、矢島商事という会社が北浦和と浦和で創業した「娘々」と「娘娘」がスタラーを出し始め、すぐに同系列の「漫々亭」大宮店でも出すようになった。90年に上記直営2店が道路拡張のために閉鎖され、矢島商事が解散しても、今なお10店舗で同じスタミナラーメンを出している。93年に復活した北浦和の「娘々」は、2003年に火災のため現在地に移転という経緯はあるものの、いまだに400円という低価格を維持し、それこそ浦高生のソウルフードとして愛され続けている。

スタラーの餡をライスに乗せたのがスタカレー450円。「娘々」に入るたび、スタラーとスタカレーのどちらを食おうかと迷うのだが、もっちりした皮にネチっとした餡が魅力の、平たい餃子 250円でセルフサービスのビールを呷るうち、やはりスタラーの方を選んでしまうのが常だ。もっとも北浦和店の場合、スタラーとスタカレーしか基本置いていない他の系列店と違い、メニューが非常に多彩で、煮込みやレバニラなどをつまみにさらに日本酒をオーダーという昼酒パターンもままある。そんなことから、ぼくは「娘娘 北浦和店」をれっきとした街場中華だと認識している。

スタラーの餡は作り置きで、だから注文後即座に出てくる。安さの秘訣もそこにある。黄色いソフト麺っぽい太麺にくたくたとしたニラがまとわりつき、なんともジャンキーな見た目なのだが、スープをしっかり取っているせいか、意外に旨味は深い。名古屋の台湾

ラーメンを彷彿させる。東京を中心にチェーン展開する「中本」の蒙古タンメンのほうが若干歴史が古いようだが、コスパといい適度な辛味といい、スタラーに軍配が上がると個人的には思っている。

■飲める中華で惑う中年？

平成の大合併で浦和市もさいたま市の一部となり、以前に比べてやや影が薄くなった。大宮はなんといっても商都であり、82年11月に上越新幹線が開通して以降、ますます栄えている印象が強い。西武池袋線のひばりヶ丘に住むぼくが出張などで東北や上信越方面に行く時は、西武池袋線の秋津から武蔵野線に乗り換え、南浦和経由で京浜東北線の大宮駅に出て、新幹線に乗るほうが上野経由よりやや近い。そのせいもあり、大宮はわりによく出る街だ。もっとも、出張の行き帰りは慌ただしく、あまり中華を食べに寄る時間もないのだが……。

しかも、大宮には昼、いや朝から一杯やれる店がけっこうある。有名な駅前の「いずみや本店」や「いずみや第二支店」、サワー類がなんと200円という立ち飲みの「なごみ」、それか、さいたま市内中心のローカルチェーン「酒造力」などについ足が向いてしまう。そのため、行きだろうが帰りだろうが、中華で済む余裕がなくなるのだ。

それでも気が向くと、串焼きの提灯もぶら下がる「柳華」で中華飲みをすることもある。「柳華」は昼から通しで営業し、夕方になると自然に飲み屋と化す。とにかく入り口から無数の黒板、サンプルを置いたテーブルなどがひしめいていて、ゴチャゴチャ感がこの上ない。店内に貼り出されている短冊の数も夥しい。

その中のサーモンフライやニラ玉とじにも心惹かれるが、ここは、ビール大瓶ないしは日本酒2本につまみが2種(冷やっこか厚揚げ、焼豚かもつ煮)つく「4時からセット」(1000円)を注文。別の半チャーハンを平らげて店を出た直後に、やはりカレー焼きそばにすればよかったかなと後悔。メニューを眺めているだけでも時間を潰せるので、ひとり酒向きの街場中華だ。

■不思議とリピートしたくなるあっさりラーメン

サクッと食べて潔く店を後にしたいなら、高島屋裏の「食堂 多万里」だろう。蔦の絡まる外壁もレトロな店内に入ると、簡素なテーブルにパイプ椅子がお出迎え。ビールも置いてはいるが、ご婦人の一人客も多く、あまり長居する雰囲気ではない。ローカル線の駅の休憩所といった趣で、コーラやキリンレモンの他に牛乳などのソフトドリンクも充実していて、電車を待つ間、あくまで一息つく場所という印象を与える。創業68年になるというが、ずっとそんな商いを続けてきたのだろう。

ぼくが入ったある日の昼下がりも、OLさん風から買い物帰りのマダム風まで年齢層も

バラバラなご婦人たちが思い思いにラーメンやチャーハンを楽しんでいた。しかし、そんな雰囲気をもろともせず、レジでビール中瓶 500 円、味つけ玉子 100 円、餃子 400 円の食券を果敢に買い求める。

半分にカットされた味付け玉子は上手い具合に半熟で、しっかり味が沁みている。立ち所にこれでビールの半分が空く。アルコールと炭酸の泡が一抹の後ろめたさをきれいに消し去って、餃子が来る頃には、もう 1 本ビールを追加。

餃子は小ぶりで、野菜っけの多い餡には意外なほどニンニクが効いている。これがまたビールの消費を後押しするのだ。

♨をどうしようかと壁一面の短冊を見やれば、麺類と飯類の他は野菜炒めくらい。半玉子丼も気にはなるが、やはり王道の半チャンラーメンセット 850 円をオーダーした。

ラーメンは極細麺で素麺のような味わい。この麺が泳ぐようにたっぷり張られた鶏ガラスープは、あくまですっきりと雑味がなく、黄金色の見た目以上にやや醤油が立っている。具材は薄いロースの焼豚、しっかり仕事があるメンマ、一口大の海苔にナルト、刻みネギになぜかグリーンピース。

半チャーハンは塩コショウのシンプルな味わいだが、淡白なラーメンと合わせると、そこはかかない妙味が立ち上ってくる。ちなみにグリーンピースはトッピングではなく、混ぜり込んでいる。

一見何の変哲もないラーメンだが、ワン&オンリーの個性が凡庸さの奥に潜んでいる気がした。現にこうして思い起こすうちにまた食べたくなってきたではないか。そんな魔力を持つメニューがあるのが、街場中華の街場中華たる所以ではないか、と今さらながら思わせる一品だった。

※娘娘の系譜

<http://stib.jp/stamina/keifu.shtml>

【今回登場するお店】

■キムラヤ

埼玉県さいたま市浦和区常盤 9-11-16

■小島飯店

埼玉県さいたま市浦和区北浦和 3-8-11

■娘々（北浦和）

埼玉県さいたま市浦和区北浦和 1-2-13

■柳華

埼玉県さいたま市大宮区宮町 1-91

■食堂 多万里

埼玉県さいたま市大宮区大門町 1-62