

立ち食いそば屋のラーメン。

とーい

最近では立ち食いそばでも普通のそば屋に負けない店が多いけれど、個人的には醤油の効いた、昔ながらの真っ黒で安っぽい味のものが心底うまい、とおもう。

10年ほど前、神奈川県の大船駅構内で食べた立ち食いそばはつゆの色、塩っ辛さとも申し分なく、朝、通学途中に寄り道し、急いですすったのが忘れられない。

近年、機会に恵まれ、ドキドキしながら食べた。

ただ、往時の塩っ辛さは感じなかった。思い出の味を初恋の女性のように美化していたのかもしれないが、実態は年をとった自分が濃い味を好むようになっていただけだろう。

ここ数年は、銀座の場外馬券場近くの「みちのくそば」によく行った。

のれんの向こうはカウンターという昔ながらの立ち食いそば屋で、注文すると竹のひしゃくであたたかなつゆを丼にそそぐ光景は、時代劇に出てくるそばの屋台を思い起こさせた。

味もちろん本格派。甘ったるくない濃い目のつゆで、飲み干したくなる誘惑があったけれど、こちらは幻の味となって久しい。2011年の9月に閉店し、跡地は宝くじ売り場になった。普段使いの店から、夢を売る店へ変わったのは銀座という土地柄のせいかと、これを書きながらふとおもった。

いま通っているのは、有楽町のガード下にある「新角」。こちらのおすすめが、立ち食いそば屋なのにラーメンである。自分のように魅了された方は多く、世の立ち食いそば喰いやラーメン好き、はたまたB級グルメファンと、朝早くから夜遅くまでラーメンを注文する客が後を絶たない。

「新角」のラーメンは、どうしてここまでひとを惹きつけるのか。390円という安さもあるだろうが、理屈はいらない。下品なほどに旨い、それだけである。旨いというより、んまい、だ。

小さなチャーシューに海苔、ネギ、わかめと見た目は普通のしょうゆラーメンだが、スープを一口すすれば、今日も「新角」でラーメンを食べてよかった、と思わずにはいられない。続けざまに、少し柔らか目にゆでられたモチモチの麺をすすれば、ラーメンはこうでなくちゃ、と思うこと必死である。

決して、きらびやかな味ではない。

しかし「新角」のラーメンには、いまのラーメンが忘れた大切ななにかが残っている。