

僕が「冷やし中華」を好きなわけ

浜田 道雄

この夏「ボケ防止のためだ」って毎日汗だくになって散歩したんだけど、途中で腹が減ったときはいつも「冷やし中華」を食べてた。何故かって？ このクソ暑いなか汗みどろになって歩いたんだぜ。いくら冷房が効いた店に入ったからって、舌の焼けそうな熱いスープだとかラーメンなんか啜らうって気になるかい？ ちっとでも冷たいのが欲しくなるのさ。それに「冷やし中華」のあの酸っぱいタレ！ 身体の芯まで冷やしてくれる。汗だつてすぐ引いちまうぞ。

僕のお気に入りは、近くの「日高屋」の「冷やし中華」だ。ここは黒酢仕立てで酸味がよく効いてるうえに、スプーン一杯もの「練からし」が付いてくる。これがいいんだな。

この「からし」をたっぷりとすくって麺にかき混ぜ、黒酢のタレと合わせてさつと啜り込むんだ。すると「からし」がメッチャ効いて、鼻から眼にツーン！と激痛が走って。涙が出る。

すぐにもつひと箸。またツーン！ 美味いなくあ！ 夏の醍醐味っていうヤツだよ！

他の店はダメだ。「からし」が少ないんだ。ほんの申し訳程度にしか付いてこない。これじゃあ「日高屋」の豪快なツーン！は味わえない。

「冷やし中華」って中華料理なんかな？ 中華には酢豚とか酸辣麺とか酸っぱいのもたくさんあるけど、こんなに酢が効いているのは食べたことない。

それに「冷やし中華」の具。錦糸玉子が載ってることもあるけど、定番は生胡瓜や安物の薄いハムか焼豚の千切りだ。それに「カメと、トマト」が半分か四分の一。中華ではこんな手をかけない「生もの」をドカッと料理に載せたりしないよ。

多分日本の何処かで、中華麵を使ったから中華だ、って勝手に決めたヤツがいたんだろうな。

とにかく猛暑のせいで食欲がなかった僕には、酢と「からし」がよく効いた「冷やし中華」はこの夏一番のご馳走だった。台風がやってきて、いまは暑さも峠を越したかかって一息ついたんで、この頃は「冷やし中華」にもちっと飽きたなっと思ってはいるんだけど。