

東京都・各地

食べてみます？ ラーメン二郎

今回は、グルメ自慢ではなくC級グルメということでご容赦ください。

東京発祥であり、ガテン系の「ラーメン二郎」なるものをご紹介します。ラーメン二郎は、慶応大学前にある三田本店を頂点とし39店舗ありますが、決してチェーン店ではありません。「ジロリアン」(二郎を愛してやまない人)は、三田店を総本山と崇拝し、店主さんを総師と呼んでいます。3日に1度は食べたくなる中毒症状を起こす人もいるくらいですから……。では、いったいどのようなラーメンなのでしょうか。



行列

メニューは？

どの店もほぼ「小」「小ブタ」「大」「大ブタ」の4種類。味はトンコツベースのしょう油味の、かなりしょっぱ目で化学調味料が大量に入っています。麺は自家製の極太、「小」でも普通のラーメンの2杯分(300g)はあります。厚切りの茹で豚肉(ブタ)が乗せられ、その上に茹でたヤサイ(モヤシとキャベツの比率が8:2)が、麺の上に盛られます。



小ニンニク



マシマシ

お店に行ってみましょう

どの店も行列をつくっています。水はセルフで、カウンターの上に食券を置き着席。でき上がるまでに、「ニンニク、ヤサイ、アブラ(背アブラ)カラメ(しょっぱい)」の無料トッピングから選んでおきます。

「トッピングは？」と聞かれたら、即座にコール。たとえば「ニンニクとアブラ」とか、「ナシ」もOKです(ヤサイは少量入っています)。大食漢の方は、「ヤサイマシ」「ニンニクマシ」とかコールすれば、通常の倍近く乗せてくれます。「全マシ」は全部です。その倍の「マシマシ」も可能なお店もありますが、食べ残しは厳禁と考えてください。なんせ無料ですので!!

美食へ

卓上にある一味、コショウをふりかけ食べ進み、ヤサイの山が崩れ始めたら、天地ひっくり返し(麺を下から持ち上げヤサイを沈める)をします。

スルことができない極太麺なので、ワシワシとほおばり、噛み込み飲み込む作業となります。アクセントで、ブタもやっつけましょう。

満腹中枢が反応しないうちに、サクサクと食べ進んでください。でないと麺とヤサイがスープを吸って、食べても食べても量が減りません。食べ終わったら、ドンブリとコップをカウンターに乗せテーブルをダスターで拭き、ごちそうさま!

最後に

ジロリアン曰く、二郎はラーメンではなく、別の食べ物であると言っています。なお、麺半分も注文もできますので、ご心配なく。カロリー制限されていない方、健康な方、早食いの方、咀嚼筋、咬合力を鍛えたい方、是非食べてみてくださいね。値段ですか? 「小」で¥700前後と高いコスパですよ!!!

(鈴木昌之・69回記)



会員証