

## 蕎麦の常識非常識②

### 蕎麦屋の司令塔「花番さん」・・・江戸の香りを残す

三人連れで蕎麦屋さんに入り、「天ぷら蕎麦一つとかけそば二つ」と注文したところ、店員が奥の調理場へ「天つき三杯のかけ」と通したので、聞き間違えかと思って「かけは二杯だよ」と客が注意すると、「はい、そのように通しました」と店員??

「このような客と店員の間で掛け合いが戦前まではちよくちよくありました。が、この頃はすっかり無くなりました」と老舗蕎麦屋のご主人が話しているのを雑誌で読んだことがあります。この落語のような掛け合い話は、お察しの通り蕎麦屋だけで通用する「通し言葉」が原因しているのです。

先ほどの「天つき三杯のかけ」を分解すると、「天」はもちろん「天ぷら蕎麦」の省略で、「つき」は数字の一を指すのです・・・つまり「天ぷら蕎麦一杯」のことです。ここまでは分かるとして、分からないのは「三杯のかけ」です。蕎麦屋の通し言葉では、ここでいう「三杯」は全部の注文数を指すという約束事なので、そうです。合計三杯のうち一杯は天ぷらそばですから、三から一を引いた二杯が「かけそば」になるというわけです。

素人が聞くと煩雑で間違えそうに思うのですが、慣れてくると一つ一つ注文

を通すよりスムーズだといえますから不思議です。

ところで、今回の主題は「通し言葉」の解説をすることではなく、「通し言葉」を使う「花番」という職種についてお話することです。

本題に入りましょう。

お客から注文を聞き調理場へ通すのは、蕎麦屋では「花番」（接客係）の仕事です。花番という呼称の由来は、一番最初にお客と接することから、「端はなの番」↓「端番はなばん」からきたのだそうですが、多くは女性が担当しているので店の花という意味も込めて「花番」と呼ぶようになったといわれています。

明治の末期になると蕎麦屋の職制（役割）も次第に専門特化して、蕎麦を打つ職人を「板前」といい、釜の前においてそばを茹でたり盛り付けをする人を「釜前」、種物を作ったり天ぷらを揚げたりする「中台」、出前を担当する「外番」等がいます。「花番」は最初にお客に接する外交官であり、また花番からの指示で調理場が動き出す、いわば蕎麦屋の司令塔の役割を果たしているといえます。その花番がお客の注文の品を調理場へ通すのに使うのが「通し言葉」（符丁）なのです。

「花番」と聞いて最初に頭に浮かぶのは日本を代表する老舗（明治十三年創業）といってもよい、東京・神田の「やぶそば」の花番のお通しでしょう。

戸を開けて店内の入ると帳場に立っている女将おかみ（花番）の百人一首を歌い上げ



に襲われます。

十年前の火事でお店が全焼した時には、もうあの名調子が聞けなくなるのではと心配しましたが、それはひとときの杞憂でした。

女将の「お通し」は見事復活し継承されました。聞く度にどこか懐かしい、心に染み込んでくるような情感を眠りから呼び起こしてくれるのです。

かくして「神田やぶ」の帳場に立つ花番（女将と大女将）は今やお店の名物であり、多くの人に親しまれています。

初代堀田七兵衛さんが駒形のドジョウ屋さんがやっていたのを真似たのだと二代目堀田勝三さんが著書「うどんの抜き湯」の中で種明かしをしています。無断借用ではなくちゃんと先方の了解を頂いた公断借用だとも……。

冒頭で蕎麦屋の通し言葉「天つき三杯のかけ」の解説をしましたが、いま少し

「通し言葉」についてご紹介しましょう。と、言っても私が「蕎麦屋の通し言葉」に精通している筈もなく、丸々受け売りであることを予めお断りしておきます。さて、一個は「つく」ですが、二個を「まじり」といいます。

ですから「ざるまじり7枚もり」は、ざるそば2枚にもりそば5枚になります。

「かち」は2種類以上の出し物が5個以上の奇数で注文されたときに使います。多い方の出し物を先にして「かち」を付けます。「鴨がかって7杯のおかめ」は、鴨南蛮が4杯におかめが3杯となります。

総数が偶数の場合は「と」が使われます。「鴨とおかめで8杯」は、それぞれ4杯ずつの意味です。以上の四つが通し言葉の基本となっています。

ちなみに「枚」はせいろそばやもりそばを数える単位で、「杯」は天ぷらそばや、かも南蛮などの種物（汁もの）を数える単位なのです。

その外、そばの量を普通より少な目の場合は「さくら」、逆に多めの時は「きん」を使い、種物の具をそばの上にのせないで、別の入れ物に盛って出すことを「おか」といい、「おかで天ぷら」と通されると天麩羅は別盛りで出されるわけです。

「お声がかかり」は、複数のご注文の中であとに出すものを指します。

「板わさに天せいろ、天せいろはお声がかかりで」と通すと、板わさを先に出し、それが食べ終わった頃を見計らって（或いは、お客からの声掛けで）天せいろを

出すという意味です。

注文数が多い場合は、「まくで」を使います。「おかめが勝って七杯てんぷら、まくで、うどんとそばかも四杯」(合計十一杯)といった具合です。「まく」は更にとか追加でという意味です。

戦前までは、通し言葉を自由に使いこなすことが出来ないと蕎麦屋の世界では一人前扱いされなかったといえます。専門職としての「花番」の誇りでもあったのでしょう。

それはそうと、先日行った近くのファミレスでは、「タッチパネル」で注文、セルフレジだけでなく、注文品のお運びも「ロボット」でした。時代の潮流と共に世の中の風俗や習慣もこれから大きく変わって行くのでしょうか・・・

昭和生まれの私などは、人との触れ合いが日々薄れ行く社会の潮流に、ふと不安を感じてしまうのです。