

第七十一 俄の旅立

お代が本家へ歸りし間も無く、本家の父は面相變へて大原の家へ入り來れり、お代の言告口を聞きて餘程心の激昂しけん足音荒くツカノと奥へ踏み來り、「コレお國、東京の滿から手紙が來たそうだ、その手紙を見せる」と妹にまで怒りの聲、伯母はハイと手紙を取りて兄へ渡すに伯父がそれ渡してはと争ひかけしも力及ばず、本家の父劇しく手紙を読み下し、「ナンだ此手紙は、お代の事がイヤになつた、東京に好い嫁があるから來て見て呉れるとは何の事だ、お負けに従兄弟同士の婚禮は何うの斯うのと生意氣な事を抜かしをつて體好くお代の事を斷はろうとして居る、滿に學資を出して遣つて今迄勉強させたのは外人より尚ほよく親孝行をして我々の言ふ事を聞かせやうと思ふからだ、それが反對に西洋には斯う云ふ例があるの日本の醫者が斯う云ふのと悪い言草の種計り覺えて今更お代をイヤがるとは以ての外だ、己達が相談づくで極めたのだ、イヤもオーもあるものか、滿の返事次第でお代を東京へ連れて行かうとその支度もしてあるが斯んな様子では一日も迂つかりして居られない、お代の荷物は後から出す事にして明日の朝直ぐに和女達と一緒にお代を連れて東京へ行かう、暗い内に村を出て一の關まで車で飛ばせたら一番汽車の間に合ふだらう、十二一應手紙を出すと、手紙を出すより自分達の行く方が速い、一の關へ着いたら電報をかける、何でも構はないから明日行かう、明日の晚東京へ着いたら明後日にも直ぐ婚禮をさせて、それから己達は大阪の博覽會見物に出掛ける、今になつて何うの斯うのと滿に何も言はせる事があるか」と本家の主人は分家に對して無上權を有す、分家の伯母も其事に賛成なり、「明日と云つては急だけれども愚圖々々して居られないから爾うしませう、子一貴老、兄さんの言ふ通り今になつて何うも斯うもありはしない、お代を連れて行つて婚禮させればそれで濟むのでさあ、早くサツサと旅立の支度でもなさいよ」と頻りに伯父を急ぎ立てる、伯父は未だ思案に餘りて心進まず、「だけでも一應はよく滿の心を聞いて見なくつては」伯母「貴老はよく滿の心とお言ひだけれども

満の心よりもお代の心を察してお遣りなさい、満の方では今迄知らなかつたかも知れないがお代の方では二三年前から満のお嫁になる事を知つて居て明けても暮れても満の噂計りして居ます、去年満が腹チブスとか何とか云ふ病氣を煩つたと聞いた時お代は毎日向ふ畑の鎮守様にお百度を上げた位です、それが今になつて満に嫌はれたとふつたらあの子が何うするか知れやあしない、力を落して病氣になつたら後で悔んでも追付きません、それに満の方ではあの子が斯んな好い娘になつて居る事を知るまいからそれで東京の女が好くなつたのです、お代を東京へ連れて行つて今の娘つ振を見せれば満だつてイヤと言ふものですか」伯父「ウフ、あの姿で東京へ連れて行つた日には」伯母「ナニ」伯父「マアサ、東京へ連れて行つたら和女にも分るだらう」と伯父は最初よりお代の事に心進まぬを伯母や本家の父母に強められて満の嫁に定めしと見ゆ、今は本家の手前争ふ事もならず、況して自分分は養子の身の上家付の娘に逆らう事も叶はねば言はるゝまゝに身支度して明日は愈よ東京へ出發する事となれり、お代の悦び一晚寝ずに顔計り洗いて濃き白粉を塗立てつらん、

第七十一 新主人

故郷の消息聞く由も無し、東京なる大原満は小山夫婦と中川兄妹の盡力によりて近頃新なる家に引移れり、下宿屋生活より一躍して假にも一家の主となれば自ら心寛ぎて何事も愉快ならざるは無し、勝手を働くは小山が世話せし雇婆さん、是れとて當座の間に合せ、今にお登和嬢の嫁ぎ來りて妻と呼び良人と呼ばれん日とならば婆さんの代りに小女を抱へ、三度の食事も總が、り、毎日御馳走を拵へて樂しき月日を送らばやと主人の心は空想の愉快に充たさゝる、雇婆さんはまだ勝手に馴れず「旦那様、お晝の副食物は何に致しませう」大原は旦那様と呼べる、さへ耳馴れぬ心地にて新なる尊稱の様に嬉しく感じ「オー婆や、お晝を何にして可いか僕にも分らんがの、和女鳥渡お登和さんの處へ行つて聞いて來て呉れないか」と何事もお登和が頼り、雇婆さんも可笑しく思ひ「オホ、三度々々副食物の事をあのお嬢さんに伺ふのですか、お嬢さんもお大抵であります子」主人「だつて僕に分ら

んもの、和女だつて副食物拵へは出来まい」雇婆「ハイ私には出来ません、私は以前奉公人を澤山使つて臺所へなんぞ出た事がありませんのに亭主が損をして零落ましてからも娘を女郎に賣るまでは萬事娘任せで何にもした事がありません、だから御奉公するにしてもお留守番位なら出来るけれども水仕事は出来ないとよく桂庵へ斷はつて置いたのです、ナ―二旦那お一人切りでお留守番の外に用は無いと言ひますから此方へ上りましたが、御飯炊や副食物拵らへは迎も出来ません」と斯る人物が年老いて人の家に雇はるゝなり、主人も呆れた様に「道理で今朝の飯なんぞは心があつて生米を嚙る様だ、お登和さんに聞かなければ何一つ拵らへることも出来ん、その代り今にお登和さんが家へ来て了へば三度々々美味い御馳走を拵らへて二人で仲好くお取善で食るけれども」雇婆「オホ、お楽しみて御座います子」主人「樂みさ、此の位な樂みは無いの、和女が見たつてお登和さんは好い女だらう、あの位な女は滅多に無いだらう」雇婆「ホンに好いお嬢さんです、お容色計りでありません、お氣立がお優しくつて御親切で昨日も私に半襟を買つて下さいましたよ」主人「そこが和女の好いと云ふ處か、僕が今にあの人と夫婦になつたらよく似合ふだらう」雇婆「イ、エ」主人「似合はんか子」雇婆「貴君には過ぎて居ます、あのお嬢さんなら何んな好い處へでもいらつしやれそうなものですのに貴君の處へいらつしやるのは少しお哀想の様です子」主人「イヤハヤ是はしたりだ、然し過ぎて居る様な人を貰ふのだから僕は幸福者さ」雇婆「お仕合せですとも、あのお嬢さんがいらつしたら大事にしてお進げなさいまし、粗末にすると罰が當ります」主人「大事にするとも眞綿へくるんで桐の箱へ藏つて置かう」と大原が心は此の言葉よりも尚もお登和嬢を大切に思ふ、そのお登和嬢は今しも裏口より入り來り大原を呼ばずして先づ「婆やさん」と小さく呼ぶ、

第七十三 今朝の飯

末には我身の家なれども今はまだ他人なるお登和嬢、男主人の大原に近しく言葉を交へん事も憚りありて臺所口よりそつと婆さんと呼び「婆やさん、今朝は何うでした子、御飯が無事に出来たか子」と自分

は婆さんに尋ねる氣なれど主人の大原が今はお登和嬢を餘所人と思はず、奥より其聲を聞付けて臺所へ出で來り「お登和さん、マア此方へお上りなさいな、ナゼ爾んな處に立て居るのです、ズット奥へお通りなさい、今も婆やを貴嬢の處へ上げてお晝の副食物を伺はうと思つて居た處です、イヤモ一貴嬢が一夕教へて下さらなければ三度の食事も戴く事が出来ません、今朝なんぞは心のある飯が出来て生米の様な處もあるし、と云つてグチャ／＼してお粥の様でもあるし、流石の僕も閉口して食べられませんが、それでお釜の底の方は半分焦げて狐色になつて居るのです、何と云ふ飯だか僕も初めてあんなものに出逢ひました、婆や、ちよいと其の御飯をお目にかけて御覽」と婆さんをして飯櫃を持出さしむ、お登和嬢もツヒ其話しに惹入れられて臺所口より勝手の小座敷に入り何か風呂敷に包みたる皿の様なものを婆さんに渡し「ちよいと其處へ置いてお呉いな、オヤマア是れが今朝の御飯かえ、オホ、成程妙なものが出来ました子、大原さん、貴郎は今迄下宿屋の御飯を召上つていらして急に斯んな御飯をお食りですから尚ほお驚できせう、下宿屋の御飯は大釜で澤山炊きますからお米が少し悪くつても美味しく出来ず、小勢な家では大きなお釜で少し炊くから何うしても美味しく出来ません、それに薪の堅いので炊いたのと柔いので炊いたのとは火の通りが違つて味も變ります、井戸の水で炊いたのと水道の水で炊いたのとは硬水と軟水ですから味も違ひますし夏なんぞは水道の方が長く持ちます、磨ぎたてを炊くと硬く出来ますし、磨ぎ置きは柔く出来ます、水車で搗いたお米は何うしても水分がありますから水を引かないで柔く出来ますし、機械や臼で搗いたのは水を澤山引きますから其加減をしないと硬く出来ます、是れは水車のお米へ水を澤山張り過ぎて火が強かつたり弱かつたりした上に幾度も蓋を取つて少しも蒸れなかつたのでせう」大原「蓋を取りましたとも、火を引くまでに婆さんが二十遍も蓋を取つて中計り覗いて居ました」お登和「オホ、蓋を取つては不可ません、蓋を取ると蒸氣が漏れて御飯がフツクリ出来ません、手桶へ水を汲んで蓋の上へ載せて置く位です」大原「何にしる今日の飯には閉口しました、お負けに味噌汁が淡くつてお湯を呑む様で味も何もあつたもので無い、是れにも弱りましたよ」お登和「味噌汁は淡いのは仕様がありません、全體料理の心得に味噌汁は濃い加減に立てろ、吸物は淡い加減に立てると云ふ事があります、

味噌汁の濃いのはお湯を注して淡くする事が出来ませぬけれど淡いのは始末になりませぬ、吸物は淡いのは食鹽を加へて直ぐに味を直せませぬけれども鹹過ぎたのへお湯を注すと丸で味が抜けて了います、鹹い田舎味噌は摺鉢で摺る時少し計りお砂糖を交ると美味くなりませぬ、然しそれは惣菜で上等のお料理には鯉節で味を出さなければなりません」と得意の料理談になりければ我れ知らず腰を据えぬ、大原はいつまでも腰を据えられ度し、

第七十四 色々の朝飯

大原は何か話頭を惹出してお登和嬢を引留め度し、「お登和さん、僕も朝は日本食事を廃してパンしにしようと思ひますが中川君は毎朝何う云ふ風な食事をなさいます」お登和「兄ですか、兄は何でも食事を變へる事が好きで毎朝料理法が違ひます、十日迄毎日變つて行つて十日目に復た後戻り致します」大原「それは大變です子、十日が間毎日變つたものが食べられますか」お登和「食べられますとも、一月丸で變つた物計り拵へる事も出来ませぬ、季節に依つて色々に取かへませぬが只今の處では其月の一日には必ずオートミルのマツシを食べて珈琲を一杯飲みます、是れは亞米利加風の朝食で、オートミルとは西洋の燕麥の挽割にした様なもの、それをお飯の茶碗へ一人前なら八分目位前の晩から水へ漬けて置いて朝起きると鍋へ入れて火にかけて食鹽を少し入れて沸立つて来ると杓子でグル／＼掻き回しながらよく煮る事が先づ四十分以上一時間位です、爾うすると段々粘つて固つて糊の様になります、それをスープ皿へ盛つて牛乳とお砂糖をかけて食べます、何んなにお美味う御座いませう、今度拵へて差上げませうか」大原「何卒頂戴、そのオートミルと云ふものは何處に賣つて居ます」お登和「西洋の食品屋へ行けば大概賣つて居ます、二斤入か四斤入の罐詰になつて居て私の使ひました中では英國のモルトン製造所のが好い様です、サク入と云つて澤山袋入にしたのが亞米利加から来て居ます、が暖い時分には腐敗して不可ませぬ、亞米利加で新しいオートミルを買つて拵へますと一晩水へ漬ける世話もなし、湯を沸立て、其中へ交ぜれば三十分で出来るそうです、けれども日本へ来て居るのはヒ子に

なつて居ますから何うしても長くかゝります、馴れない人は鹽を入れる事を忘れて水つばいものを拵へて味が悪いと言ひますけれども鹽加減が好ければ大層結構なものです」大原「それが第一日ですか、二日目は何です」お登和「二日目はパンの餡かけと名をつけたもので先づ牛乳を一合沸かして其中へ少しの鹽か或はバターとお砂糖を入れて溶いた米利堅粉を加へてドロ／＼になつた時火から卸して直ぐ玉子を一ツ掻き混ぜます、それからパンを両面焼いて小さくちぎつてスープ皿へ盛つて其上へ今の牛乳と玉子の餡をかけます、外の人はよくパンを牛乳の中へ入れて煮ますが爾うするとパンの味が抜けて了ひます、今の様な料理にしますとパンの味もあるし餡の味もあるし双方の味で一層好い様です、此日にはチョコレートヘクリームを加へて一杯飲みます、外に林檎か何か菓物を一つ戴く事もあります」大原「それから三日目には何です」お登和「三日目は玉子と牛乳の淡雪と云ひまして先づ大きな玉子の白身二ツ計り茶筌で泡の澤山立つまでよく掻き廻してそれを一合の沸立つて居る牛乳の中へ交せて一度よく混ぜますと牛乳が白身へ交つて白い泡がフーツと盛り上ります、それを網杓子で西洋皿へ掬ひ取つてもまだ半分程牛乳が残つて居ます、今度は二つの黄身へ鹽と砂糖を交せてそれを牛乳の中へ掻き混ぜると丁度好い加減に固まりますから、それを掬ひ取つてお皿の上の白い泡へ載せます、いかにも綺麗で味も結構です、其外に此日はパンへバターをつけて少し食べて錫蘭の紅茶を飲みます、此の淡雪を拵へる時白身の釋き様が足りないとは不可ません、細い泡計りになれば悉皆釋けたのですが大きな泡がフクリと出て来る内はまだよく釋けないのです、白身を釋くのは餘程氣長にしないと不可せん」大原「白身は茶筌で釋きますか」お登和「澤山の白身から西洋風の車の付いた玉子釋きもあります、和製の針金の網棒の様なものもありますけれども二つや三つなら茶筌で澤山です」

第七十五 十日に十色

朝飯の種類も多きものなり、大原は珍らしさうに「それから四日目は何です」お登和「四日目はタピオカか或はセーゴです」大原「タピオ

力と云ふのは先日中川君も胃病の食餌箋の話しにお言ひでしたが何です」お登和「印度の穀物でタピオカもセーゴも似たものです、一時間計り水に漬けて置いて鍋へ牛乳を沸かしてタピオカを入れて鹽と砂糖で味をつけて三十分間計り煮ると葛のお粥の様なものが出来ず、或は先へお砂糖を入れずに出来てからそれへ砂糖とクリームをかけて食べても結構です、セーゴも其通りです、セーゴの方が粒の小さいだけ早く出来ず、孰方も食品屋にありますから今度買つて来て差し上げませう」大原「何卒願ひ度いもので、其朝は何をお飲みです」お登和「此朝はコ、アを飲みます、コ、アもチヨコレートも同じ様なものですが、チヨコレートはコ、アへバナナなどを加へて精製したもので、それを削つてお湯で煮出しますが、コ、アの粉になつたものは直ぐに牛乳へ混ぜて煮出します、味も幾分か違ひます」大原「ハイ成程、五日目の朝は」お登和「先日差上げた玄米のマツシです、それに豆入の麥湯を飲みます、大麥の黒く炒つたのと大豆のよく炒つたのと半分づ、交ぜてよく煮出したのです、私どもは其儘飲んでも味が大層好い様ですが兄は牛乳か或はクリームを加へて飲みます」大原「六日目は」お登和「ジャーマン、トーストと申て牛乳と玉子をよく溶き混ぜて鹽とお砂糖を加へてそれへ焼きたてのパンを浸して置きますと十分間程で大きく膨れます、フライ鍋へバターを敷いてそのパンを両面共狐色になる程焼いてそれは復た少しの牛乳をかけて食べます、尤も其儘でも食べられますが牛乳をかけた方が喉の通りが好いのです飲むものは復た前の珈琲に戻ります」大原「七日目は」お登和「ロールオーツと申して燕麥の潰したものをオートミルの様なマツシにしたのです、オートミルよりも少し早く出来ず」大原「八日目は」お登和「ポークエンドビーンズと云つてサッキの湯煮たのと鹽豚とへ蜂蜜を加へて蒸焼にしたのですが是れはちよいと素人に面倒です」大原「九日目は」お登和「コーンミルと申して玉蜀黍のマツシです」大原「十日目は」お登和「十日目は日本風の朝食で、味噌汁に御飯で澤庵のお香物を食べます」大原「澤庵もお食いですか、あんな不消化なものを」お登和「ハイ日本の御飯には澤庵は是非必要です、お米は全體秘結させるものを澤山食べては不可ませんが折々は固いものを少しづつ、食べると胃筋の働きを助けます、鶏が茶碗の破片だの小石だのを食べて食物をこな

す様に胃の機械的作用が食物を砕く時中に固いものが少し交つて居ると却てよくこなれます、だから澤庵だとかスルメだとか蒟蒻だとか云ふ様に固いものも折々は少しづつ、食べる方が可いそうです」大原「成程色々な事があるものですな、僕も今に貴嬢がいらしたら毎日の朝飯を取かへる様にしませう」と嬉しそうに嬢の顔を眺むる、嬢は俄に顔を紅くして勝手口へ逃げ出さんとす、