

## 第八十一 手製菓子

大原はお登和嬢と相談の結果支那料理三十六碗の献立を應用して三十六品の料理を作らん為め應援を乞ひに來たりと物語りぬ、小山も頷き「それは大奮發だ、劈頭第一にお登和さんのお料理を御兩親へ差上げるのは至極好からう、後にお登和さんを説明する上に於て大に力ありだ、丁度幸ひな事がある、僕の家でも今日料理研究の為めに十餘品の御馳走を拵へて居るから是れを悉皆持つて行つて其の献立中に加へやう、第一が菓子だ、君一つ此の珍菓を賞翫して呉れ給へ、今出來ただ、ナニ頗る妙だと、妙に違ひ無い、手製の珍物だもの、それは子先日僕のワイフがお登和さんに教はつた薩摩芋料理の一層進化したものだ、即ち薩摩芋を湯煮て鹽と砂糖で味をつけて裏漉にしたものが中身さ、衣は湯煮玉子の黄味と小豆の餡とを凡そ半分づ、摺り交ぜて味をつけたのだ、誰の家でも出来る、形は圓くでも長くでも手で丸めれば自由自在だ、芋の菓子と云ふと下品に見えるが黄金芋とでも名を命ければ味も上品で上等の席へ持出せる」と頻に自慢を云ふ傍から妻君が小さき皿へ羊羹の如きものを載せて出し「大原さん、杏の羊羹を一つ召上つて下さい」大原「ナニ杏の羊羹と、是れは大層お綺麗ですな、見た計りで美味そうです、一つ頂戴、ウム實に美味い、是れは何うしたのです」妻君「それは乾杏を煮て拵へたのです、舶來の上等か信州物の上等で色の柿色の様な透き通る様な綺麗な柔いのでなければ不可ません、色の黒ずんだ硬いのは不可ません、その上等の乾杏を鍋へ入れて澤山の水にして弱い火で二時間計り煮てお砂糖を加へて一時間計り煮ますと溶ける様に柔くなります、その杏の液を裏漉しにしてゼラチンで寄せたのです」大原「ゼラチンとは西洋膠です子、先日僕もお登和さんから聞きました」妻君「ハイ爾うですゼラチンを三枚水で濡して柔になつた處を杏の液一合へ入て少し煮立ると直に溶けます、夫を火から卸して直ぐに葡萄酒を少し加へて四角な鉢へ移して水の中で冷しますと寒い日なら一時間位で固ります、是こそ極く上品なお菓子でせう」大原「成程上品此上無しです、それでは此の羊羹をお菓子

四色の中に加へて煮た杏を果物四色の中に加へると二色の役に立ちます子」小山「爾うし給へ、一擧兩得だ、時に大原君僕が今妙な菓子を作るから見て居給へ、ソラ此の通り大きなスプーン匙で米利堅粉を六杯掬ふだらう、粉が大サチ六杯だと砂糖が中匙六杯さ、それに鹽が小匙一杯にベーキングパウダーが小匙一杯さ」大原「ベーキングパウダーとは何だ子」小山「即ち焼粉さ、西洋菓子の膨らんで居るのは此粉が入るからだ、食品屋に賣つて居るよ、焼粉が無ければ炭酸曹達と酒石酸を交せて焼粉の代りにしても宜い、此の粉とカステラ鍋と菓子型さへあれば大概な西洋菓子は出来る、今日のはカステラ鍋を使はずに普通の火鉢でも七厘でも容易く出来る西洋菓子だが今の品物へ大きな玉子を六つ加へて粒の無い様によく溶くのだ、此の溶き加減が少々六か敷い、柔過ぎてならず、固過ぎてならず、固過ぎたら牛乳を加へてもよし水を加へてもよし、柔過ぎたら粉を加へるのだ、全體なら粉と焼粉とを篩つて玉子も黄味と白身と別に溶いて白身を一番後に入れなければならんが僕のは略式だ、ソラ出来たらうドロ／＼のものが、是れで何がワツフルを焼いて進げる」大原「ナニ、ワツフル、あれは大好きだ」

## 第八十二 ワツフル

小山「君の云ふワツフルは菓子屋で賣つて居るジャム入だらう、あれはジャム入ワツフルと云つて此の原料よりモット玉子を多くして焼粉を少くしてワツフル型と云ふ鐵板の型で皮を焼くのだ、それへ此の上等杏を入れ、ば直ぐ出来るけれども僕が今拵へるのは純粹のワツフルだ、即ちジャム入らずでカステラのような味だ、此に圓い形ちのワツフル鍋がある中が四つに仕切つて高いボツ／＼が出て兩蓋になつて居るが此の鍋はまだ滅多に賣つて居ない、食品屋へ頼むと横濱から取り寄せて呉れるが鑄物だから價は少し高いけれども是れさへ一つあると、普通の小鉢で輕便に出来る、見給へ、此の中へラードと云ふ豚の脂を刷毛で塗るが他の油でも構はん、中匙で今の原料を掬つて四つの扇形の仕切りへ一つ宛落して上からピタリと蓋をして強い火で二三分間焼くとソラ中でジユウつと膨らむ様子が分るだらう、今度は火箸で圓い

蓋の端を強く押すと圓形の鍋が自分でクルリと裏返しになつて兩面を自由に焼ける、モー出來上つた、此通り兩面とも狐色になれば宜い、五分間か、らんでワツフルが一度に四つ出来る、一つ食べて見給へ、極く淡泊な味だらう、甘くも鹹くも好き自由になる、僕は是れへチヨコレートを煮て加へたり、或は胡麻を加へたり、レモンを加味したり、バナナ、アルモンド、シンナモン、ナットメツクなんぞと色々な味をつけて樂みにするが家庭の慰みには極く好いよ、殊に大きな小供のある家では小供達に自分で拵へさせると何んなに悦ぶだらう、味も淡泊で膨らんだ品だから餅菓子や駄菓子の様に腹へ毒で無し、食べると云ふ事の外に拵へると云ふ樂みがあつて此鍋を一つ興へると買食なぞを止して了ふ子、ソラ此の通り復た出來た、幾つでも譯は無い、お客の顔を見てからでもお茶菓子が直ぐに出来る、菓子屋の菓子を買ふと折々昨日の蒸返しを持つて來たり、腐つた玉子を使つてあつたりして氣味が悪いから僕の家では成るべく手製の菓子計りをお客に出す、それには此のワツフルが一番輕便で宜い、我邦の子供は悪い習慣で兎角に買食が好きだ、衛生に悪い事も構はず、兵士の残飯で出來た駄菓子だの、危険千萬な色付菓子だのと毒になるもの計り食へ度がるが、假令ひ親が其事を嚴禁し度くも外の子供と遊ばせなければイザ知らず、近所合壁の腕白息子と友達になつては何うしても絶體的に買食や間食を禁ずる事が出來ん、ところで斯う云ふ輕便な器械を買つて興へると男の子も女の子も共に悦んで毎日拵へる、自ら其の為めに料理の法も覺えるし、普通の日本菓子の様に甘過ぎるものを腹へ入れて胃を壊さずに濟む、原料も精選が出来る、それを食べる時間も毎日一定して親達が監督する事も出来る、自分で菓子を作る事を知つて居ると外の菓子をねだらない、お客の前へ小供が驅出して阿母さんアレなぞと菓子皿へ指をさすのは餘り見つとも好い事で無い、且つ自ら食するものは自ら作らねばならんと云ふ自營心をも養ふから僕は子供のある親達によく此のワツフル鍋を勧めるよ」大原「僕も今にお登和さんと婚禮して子供が出來たら此鍋を買つて興へやう」小山「アハ、大層長い話だ」大原「然し乳を離したらモー食べさせて可いだらう」小山「イヤそれは不可ん、乳離れの子には禁物だ」大原「何故」

## 第八十三 小兒の食物

世には小兒の食物に注意する人寡し、然れども小兒の發育は主として食物の良否に關す、食物を精選せずして小兒の發育せん事を望むは肥料を興へずして我が麥の大ならん事を祈るが如し、食物を精選するは先づ食物に關する智識を養ふに在り、世間の親達よ、鶯の摺餌を作る事が非常に六ヶ敷きものと知らば小兒の食物は一層大切なる事を懐へ、小山は我が説の誤解せられん事を憂ひ「大原君、膨らんだ物が腹へ入つて小さくなるから小兒に可と云てもバターや焼粉を入た西洋菓子だのビスケットだのと云ふものは乳離れの小兒に極く悪い、何となれば焼粉は酒石英だの曹達だのと藥品が交つて居るから小兒の胃に堪えられない、軽い菓子が可いと信じてビスケットなぞを小兒に興へては甘い菓子より尚ほ悪い、乳離れの赤兒に丁度宜い菓子は僕が今拵へて進げるよ、お徳や、例の輕焼餅を持つておいでな、大原君、此の輕焼餅は別製だぜ、僕が餅好きだから折々拵へさせるが、先づ關東一と云ふ越ヶ谷の糯米を糠のついたま、決して水で洗はずに碾臼で粉にさせる、若し洗へば天日で干すと碾きにくいから水を切つて塗物の箱へ入れて乾かすのだ、それを蒸す時は水で少し捏ねてそれをサラ／＼する様にほごして蒸す、よく蒸してそれから臼で搗くが手水を少しも入れずに砂糖を少し蒔いて少し搗いては砂糖を交ぜ復た搗いては交ぜ段々に砂糖を交せて最後に餅の眞中へ残りの砂糖を入れて四方から餅で包んでそれを搗き抜く、手速くしないと冷めては搗けない、砂糖の分量は糯米二升到百四五十匁だ子、それに少しの鹽を加へる、爾うして海鼠形に取つて直ぐに薄すく切つて干すが外の物へ並らべるとベタ／＼着いて取れない、干す物はアンペラに限る、それを焼くとソラ此の通りよく膨くれるだらう、非常に膨れる、是れが即ち別製の輕焼餅だ、糯米は滋養分も多いし、一旦粉にしたものを蒸して搗いたから消化も可し、非常に膨らんで大きく見えても實際の分量は少しいし、是れこそ乳離れ以後の小兒に最も適當だ子」と輕焼を澤山鐵網に載せ置きて客の方を向き「全體我邦に小兒用の食品が無いのは衛生上の大缺點だ、據無く鹽煎餅や玉子煎餅を興へるが悪い菓子屋では腐りかゝつた玉子を材料に使ふから随分危険だし、鹽煎餅も腹へもたれる、外に品質の適

當な物があつても味が甘過ぎて小兒に毒だし、よく考へてみたら親達  
 は一日も安心が出来ない筈だ、然るに百年も安心な顔をして居る親達  
 が多いから不思議さ、其癖目白の摺餌を一々衡器にかける人はあるけ  
 れども小兒の食物に注意する人が寡い、小兒の食品として今の處では  
 此の輕燒が一番だと思ふ子、既に上流社會の和子様達は下谷の名物風  
 船あられと云つて此の輕燒の精製したものを召上ると申す事だ、風船  
 あられに色々の種類もあるが特に小兒用として製したのが可い、然し  
 小兒用適當の食品が一種や二種では心細い子、食品製造に従事するも  
 のは奮て天下の爲めに衛生上の良品をドシ／＼製出すべしだ」と夢中  
 になりて火鉢の上を顧みず、妻君が勝手より出で來り「アラ貴郎、輕  
 燒が焦げて了ふではありませんか」

## 第八十四 小兒の衣服

半ば焦げたる輕燒煎餅は大原の前に供せられたり大原は尤らしく賞翫  
 し「成程是れは輕くつて美味い、今にお登和さんと婚禮して小供が出  
 來たら乳離れ時分に必ず此の輕燒を拵へやう、それから小供の衣服も  
 在來の日本風は大學のベルツ氏が竹の子着物と惡く言つた通りで甚だ  
 小供の發育を害する、付紐で腹を括りつけるから日本人の男女は大き  
 くなつても所謂るベルツ氏溝と云ふ溝が腹の眞中に出來て居るそつだ、  
 して見ると最初から洋服で育てなければならんが小兒用の洋服を賣つ  
 て居る所があるまいか」小山「爾うさ子」、横濱の八十九番へ行けば  
 小兒用の品物は何でも在るが東京では近頃素人の家で小兒用の洋服を  
 仕立てるものが澤山あるよ、現に僕の親戚の女の子は最初から洋服で  
 育てたが手足の發育が非常に速くつて丁度六ヶ月目にはズン／＼匍匐  
 出すし、丸一年にはドシ／＼立つて歩いた、大人になれば日本服でも  
 衛生上の害は寡いけれども發育盛りの小兒は是非とも洋服にしなければ  
 ばならん、然るに今の世は阿父さんが洋服を着てシガーを吹かして西  
 洋然として居るのに其の小兒は天保時代の日本服へくるまつて手も自  
 由に働けず足も伸ばせない有様だ、阿父さんは西洋料理の進歩した食  
 物を食べる癖小兒には天保度以來少しも改良せざる鹽煎餅や餡ころ餅

を食べる有様だ、斯んな間違つた事は無い」大原「成ほど爾うに違がひ無い、僕も小供は最初から洋服にしゃう、君の御親類に見本があるなら今度一つ借りて呉れ給へな」小山「ウム借りて進げやう、然かしまだ生れないではないか、生まれないどころかまだ婚禮も濟まないのに小供の衣服も手廻しが早過ぎる子」妻君も側にて笑ひ出し「オホ、其位に手廻しをなさる方が宜しう御座います、私が嫁に参る時母が古い浴衣を澤山呉れましたから何にするのだと聞きましたら小供が出来た時おむつにすると申されました、嫁入道具におむつがあるのも早手廻しでせう」大原「成程子、爾んなものですから知らん、僕も今からおむつの用意をして置かなければなりません子、時に小山君是れで菓子丸煮が出来て居る、外にまだ何かあるか子」小山「あるとも、蜜柑の丸煮が出来て居る、お徳やあれを一つ進げて御覽」妻君立つて臺所より煮たる蜜柑を皿に盛り来る、大原何でも遠慮せずして口に入れ「是れは結構、皮ぐるみ丸で煮たのだ子、少しも苦くない所が妙だ」妻君「その苦味を取るのが少し面倒で、最初幾度も、も湯煮漏して苦味が全く抜けた時分に味淋とお砂糖を加へてよく煮詰めるのです、蜜柑でも金柑でも氣長によく煮れば斯う云う風になりますよ」大原「是れも澤山ありますならば四色の菓子の中へ加へ度いもので」妻君「お加へなさいとも、それからまだ牛肉のロース焼も二三日分と思つて澤山拵へましたから差上ませう、牛肉はロース焼にして置く何時でも副食物になつて何んなに便利でせう、牛肉屋から油の寡いロース肉か或は三角肉を買つて大切の儘ブリキ箱へ載せてカステラ鍋へ入れて鹽を振りかけて二時間も蒸焼にすると譯無く出来ます、お辨當のお菜には極く調法ですよ」とロース肉をも持出し来る、主人の小山は尚ほ客に誇り度き事あり「大原君、牛肉の序に僕は牛肉の味噌吸物を拵へたから差上やう、丁度モー正午だ、是れで一緒に食事をしゃう」と妻君を促して晝食の用意にかゝらしむ、

## 第八十五 軽い鍋

晝食の用意は忽ち調ひぬ、妻君が持出す吸物鍋「貴郎、少しその火鉢へ載せて置いて下さい」と軽々しく取扱ふを見て大原不審がり「奥さ

ん、見馴れないお鍋です子、臺所のお道具が一新しましたか」妻君「ハイ残らず改めました、先日中川さんのお話を伺つて銅鍋や青銅鍋は氣味が悪くなりましたから銅製の食器を全廢して西洋鍋を買ひました、西洋風の鐵鍋は勿論、ソース鍋、フライ鍋、スープ鍋、二重鍋、色々な鍋がありますけれども西洋鍋の中には日本風の火鉢や七厘へかけるのに工合の悪いのもありますから此節流行るアルミニウム製の鍋も買て見ました、是れがその鍋です綺麗で軽くつて變色もせず緑青も出ないと云ひますから大層便利です、大原さんアルミニウムと云ふのは金屬だそうですねでも紙より軽い位です子、不思議ではありませんか」大原「それは非常に軽いそうですね、只その金屬の接合法が發明されないので廣く行はれませんしも接合さへ出来れば鐵の代用品になつて何事にも用ゐられませう、第一軍艦や汽船をそれで製造すると大利益です、沸蘭西では小さい軍艦を製造して見たそうですね、此の金屬は妙な特質があつて外の金屬が盡くレントゲンのエツキス光線に不透明であるのに此の金屬計りは最も透明です、アルミニウムでレンズを拵へる事が出来たらエツキス光線の寫眞が取れると研究中だそうですね、今出来て居る鍋や皿の様な者はプレス即ち壓搾機で壓し出したものです子、軽い事は此上無し、外國ではアルミニウムの名刺が流行すると云ひます、道理で其のお鍋を大層輕そうにお持ちなさると思ひました、ところで牛肉の味噌吸物は何うしてお拵へなすつたのです」妻君「是れは普通の落し味噌の様に、鯉節の出しを澤山取つて、それへ三州岡崎の八丁味噌を落して實には牛の赤肉と米利堅粉と玉子の白身をよく叩き交せてお團子にしたものを入れてありますが、牛肉は清し汁へ入れるよりも味噌汁へ入れた方が良いでしょう」と功能を並べながら吸物を盛りて出す、膳の上には尚ほ數々の御馳走あり、主人の小山が自慢顔「大原君、午莠の柔煮を遣つて見給へ、それは最初昆布を入れて午莠を二時間計り湯煮たのだが昆布を入れると妙に柔くなる子」大原「爾うかなあ、竹の子と昆布と一緒に湯でると双方共に柔くなる事は聞いて居たが午莠にも利くかね、成程柔い、午莠が舌で潰れる」妻君笑ひながら「だけでも大原さんは柔い物がお嫌ひだつたではありませんか」大原「イヤモアあの時から急に好きになりました」妻君「オホ、然し午莠なんぞはあんまり柔くすると味が抜ける様です、その蓮根の梅干和を召上つて下さい」大原「是れも矢つ張り薩摩

芋の梅干和を衣にして蓮根の煮たのを交ぜたのですか、蓮根が大層白つて綺麗です子」妻君「それは蓮根の白煮と云つてお米を磨いだ白水で湯煮るのです、其時木で押へて置かないと、白水の外へ出た所が黒くなります、湯煮た蓮根を鹽とお砂糖で煮たのです、そつちの慈姑の揚者は如何です、それは慈姑を山葵卸しで卸して米利堅粉と玉子と鹽とで味をつけて油で揚げたのです、此の品々も皆んな澤山ありますから晩の御馳走にお加へなさい」と期せずして此に十餘品の料理あり、

## 第八十六 豚料理

三十六品の献立に大原は圖らざる援兵を得て晝食を濟ませし後小山の妻君と下女とを伴ひ急ぎ我家へ歸り行きぬ、大原の家には最早お登和嬢が自分の家の下女と共に材料品を買ひ來りて今や支度の真最中、小山の妻君も甲斐々々しく禪をかけて臺所の手傳を始め「お登和さん、何から先へ致しませう」お登和「爾うです子今豚を湯煮て居ますが是れが出来ましたらば豚料理を拵らへませう」妻君「豚のお料理は何と何が出来ますか」お登和「今日は豚饅頭を拵へませう、豚饅頭にも色々ありますが、今日のは豚のロースと云つて赤い肉を細かく叩いて少しの胡麻の油と鹽と玉葱或は葱と一緒に復た叩き交せて置いて、それから米利堅粉をお酒で捏ねて柏餅の皮の様な皮を拵へて豚を包みます、それを食べる前によく蒸すのです、温かい處をお客に出して酢醬油をつけて薬味を添へて食べるのです、支那人は御飯の代りに澤山食べるそうです、又た牛肉の生を斯うしてお饅頭にしても結構ですよ」妻君「それは調法です子、私も折々拵へて見ませう、此に竹の子がありませんが是れはお湯煮になりますか」お登和「ハイそれは皮を剥かずに糠を水へ交せて湯煮るとエガ味がとれて柔になります、又た唐辛一つと昆布とを一緒に入れ長く湯煮ても唐辛で竹の子のエガ味がとれますし、昆布で竹の子が柔かになります、竹の子は一旦鍋へ豚の脂肉をジューと摺りつけたものでよく炒りましてそこへ豚の湯煮た肉を小さく切つて入れて少しお湯をさして味淋と酒と醬油で味をつけてよく煮ます、豚と竹の子のお料理は美味しいものですよ」妻君「それからまだ豚のお

料理が出来ますか」お登和「ハイ、其次は三段肉の湯煮たのへ醤油と酒で味をつけてよく煮て置いて別に蛤を油で炒つて豚の中へ交せてそれへお豆腐と大根を加へてよく煮るのです」妻君「妙な料理です子、モー一つは」お登和「モー一つはハムを薄く切つてフライ鍋へバターを敷いてハムを焼いてお皿へとつて其跡で玉子を半熟に焼いてハムの上へ載せたのがハムエッグです」妻君「それで四色出来ます、此に雞の肉があります子、是れは何になさいます」お登和「それは二色に使ひます、一つは緑煮と云つて細かく切つた肉を酒と味淋と醤油でよく煮ましてそれから湯煮た青豆を入れて復た煮て溶き葛でドロ／＼にします、モー一つは支那風のシヤウ鶏と申して腿の肉を大切の儘胡麻の油で炒つてそれへ酒と醤油を幾度も塗りつけては火の上へ焼くのです」妻君「色々變つたお料理が出来ます子、お魚も色々出来ますか」お登和「ハイ、比目をお刺身にして梅干酢で出す積りです」妻君「梅干酢とは」お登和「梅干の肉を裏漉しにして摺つて酢を交せたのです、急ぐ時には小皿の酢へ梅干の肉を掻き交せても宜いのです、それから鯛の鹽辛煮と云つて鰹のしほからを湯で煮出してその汁で鯛の切身をよく煮たのです、大層味が良いものです」妻君「ハイ妙です子、此の鯖は」お登和「それは焼いて玉子ソースをかけるのです、玉子ソースは先づバターを鍋で溶かして米利堅粉をいためてそれへスープと玉子の黄身と鹽と酢を交せて弱火でよく掻き廻しながら濃くなつた時火から卸して柚の絞り汁を加へるのです、柚の代りにレモンを使へば尚ほ結構です、それを焼いた鯖へかけて出しますが外のお魚へかけても宜う御座います、それからムツも買つてありますから是れは小さく切つて鹽を振つて大根卸と一緒に酢へ漬けて置いて柚の皮をすりかけませう」と臺所は料理に忙がし、

## 第八十七 出迎ひ

お登和嬢等のお蔭にて御馳走の用意は荒増しに整へり、大原時計を眺め「オヤモー四時過ぎだ、時間通りに來れば六時に汽車が着く勘定ですから僕はソロ／＼上野の停車場まで出迎ひに行つて参ります、小山の奥さん、是れでモー大概の用意は出来ました子、お膳やお皿は中川

君から借りて来たしと外に入要の者は何だらう、オ―爾うだつけ、僕の家にはまだお客の夜被布團が一つも無い、兩親が揃つて來ると二人前やる譯だが是れに困りました子」小山の妻君「私の宅まで取りに遣れば一人前だけあります。がもしや中川さんで拝借が出來ると都合が宜う御座います、如何でせうお登和さん」お登和「ハイ、家にも一人前は御座います外にモ―兩組新しいのがありますけれど」と少し考へて貸さんとも言はず、小山の妻君早くも推測し「成程、貴嬢のお嫁入支度に今度出來たのです子、お嫁入の時まで使はずに置き度いとお思ひでせうが何うせ大原さんの家の物になるのですから中川さんにお斷りなすつてそれを此方へお廻しなさい、お國の御兩親もそれをお聞きなすつたら是れ程迄事が運んで居ればモ―何も言ふ事は無いと早く御承知なさるかも知れませんが、それに臺所道具だつて残らずお登和さんがお持ちなすつたりお買ひなすつたりなすつたのだし、外の世帶道具も大原さんがお買ひなすつたものは滅多にありますまい」大原「滅多どころですか、一つもありませんが、僕が下宿屋から此へ引越して來た時何でも入要な品は残らず揃て居て雪隠に紙まで入れてあつたには驚きました子」妻君「それも皆んなお登和さんのお世話ですから餘つ程大切にお思ひなさらなければ不可ませんが、オホ、お登和さん、そんなにお羞かしがりなさらなくても宜う御座いますよ外の事は兎も角も夜具蒲田團の事は何うでせう外ならぬ大原さんの親御さんにお被せ申すのですから跡でお氣味の悪い事もありますまい」と頻に頼まれてお登和も拒みかね「それでは宅へ戻つて兄に聞いて参りませう、有る事は丁度兩組揃つたのが御座いますけれど」と獨りで家に歸り行く、大原は父母の出迎ひに行く事として禮儀正しく袴を着し羽織を被「小山の奥さん、それでは何分願います、夜具の事は大丈夫ですか子」妻君「エ―大丈夫ですとも、お登和さんの方で御都合が悪ければ損料を借りるとも何うともしてお間に合せ申します」大原「それでは鳥渡往つて参りますよ」と家を出で、車にも乗らず、路程も餘り遠からねば例の重き足を曳ずりて停車場へ赴きぬ、着車時間は迫りけれども停車場内寂として急に汽車の着すべき様子も見えず、大原は待合室に入りて人を待つ間手持無沙汰に獨り未來の事を想像する「ア、愉快だな、實に愉快だ、御兩親が御着き遊ばしたらズ―ットお車へお乗せ申して家へ着くと直ぐ例の三十六品の料理が更る／＼出て來る、御兩親も嘸お

驚き遊ばすだらう、何うして斯んなに用意が出来た、料理屋からでも取つたのかと被仰つたら、イ、エ爾うでは御座いません、一つ残らず手製なのでと料理法の説明を申上げる、それでモ一お登和嬢の價値は荒増分るだらうが、兎も角も何んな人だか逢つて見度いと被仰つてそれからお逢はせ申したら嘸お悦びになるだらう、ウフ、有難い、我身ながら天も幸福を授かつたのだ」と妄想は常に自分勝手、

## 第八十八 着京

自分勝手の妄想は至る處に行はる、今や上野に着せんとする汽車の二等室内には大原家の一行五人が毛布を畳み鞆を締め、網棚の物を卸し、帽子の塵を拂ひて下車の支度をなす中に心の急かる、大原の母は姪のお代に向ひ「モ一向ふに見えるのが浅草の十二階と云ふものだよ、私が先年東京へ出た年に丁度あれが出来たつけ、あの時分から見ると嘸東京も變つたらう、和女は東京が始めてだから婚禮を濟ませたら毎日滿に各處へ連れて行つて貰うが宜い、是れからは丁度お花見になつて向島でも上野でも何んなに人が出て賑やかだらう」お代「鎮守様のお祭りより賑かなの」伯母「鎮守様どころか、あの十層倍も百層倍も人が出るよ、其中へ和女が丸鬚に結つて滿と一緒に歩いたら嘸人が振返つて見るだらう子、あれが大原文學士の奥様だつて何んなに評判するだらう、文學士と云と國の郡長さんよりエライのだよ、郡長さんが村へいらしつても村中の人が迎ひに出てあんなに大騒ぎするだらう、その郡長さんよりも上の人だから和女だつて何處へ往つても何んなに威張れるか知れない、大原様の奥様がお通りだと云つて人が驅出して見るよ、だから和女も行儀を好くして村に居る時の様にお芋の立食なんぞをしては不可ないよ、オホ、和女も嬉しいだらう、今朝電報をかけたから屹度滿が停車場へ迎ひに来て居るよ、晩に着くと言つて遣つた計りで誰々が行くとは言はないから滿も屹度吃驚するよ、よもや和女が一緒だと思ふまいから嘸悦ぶだらう、それに滿だつて和女が斯んな好い娘になつて居る事は知るまいし、いつぞやの夏休みに歸つて來た時分和女はまだ男の子と一緒に眞黒になつて荒れて居たから斯んなに變らうとは思ふまい、屹度滿が大悦びだよ、だけでも斯んなに大勢が

急に押しかけて往つたら泊まる處があるか知らん、東京の家は田舎の様に廣くないから寝る事も出来ない様では困ります子」と良人や兄を顧る、良人よりもお代の父が當推量「ナニ大丈夫さ苟も文學士の家だもの、いくら狭くつても五人や十人寝る事の出来ない様な氣支は無い、東京では上等の人が馬車へ乗つて歩く、満だつて今に馬車へ乗る様になるだらうから爾んな狭い家に居る筈が無い」お代の母は心配性「ですが子、家は廣くつても寢道具や何かゞまだよく揃ひますまい」父「イヤそれは何うでもなる、東京は便利な處で借賃さへ出せば夜具は何時でも貸す處がある、それに跡から直ぐお代の荷物を汽車で送らせる事にしたからあれが着けば夜具も五組程有つたつけ、ソラモ一向ふに停車場が見える、満が迎ひに来て居るか知らん」娘のお代は満に逢ふが何よりの樂みなり「来て居ると可いだ子」と窓より顔を出してキヨロキヨロと差覗く、満の父のみ何事を考へてや獨り少し浮かぬ色あり、聽て汽車は着きぬ、ドヤ／＼とプラトホームに立出づる乗客、大原満は父母を捜して此方へ來り「是れは阿父さんも阿母さんもお揃ひでオヤ伯父さんも、オヤ伯母さんも」と驚きたる時横合より「満さん」と懐かしそうに縋り着く娘、大原思はず「ヒヤ」と云つて後ろへ飛退きたり、

増補註釋 食道樂（春の巻）終