

## 第一百一 食客の境遇

數日の後大原の父母と本家の父母とは娘一人を残して遂に大阪へ出發したり、お代は郷里より呼寄せたる下女のお鍋と共に大原家へ引移りぬ、雇ひ婆さんは追出されたり、お代の荷物郷里より着きて箆笥長持鏡臺針箱の類を始め重なる世帯道具は家の内に配置されたり、大原が主人か、お代が主人か、主客顛倒して下女は大原を満さんと呼ぶ、満さんは宛も食客の如し、三度の食事も田舎風の鹽鹹料理、出づるも入るも一々お代さんに斷らねばならず、そのお代さんは天晴れ大原家の女將軍となり澄まして満の外出せんとする時は必ず先づ行先を問ふ「モシ満さん、今つから何處さあ行くの」大原「ちよいと近所まで行つて來ます」お代「近所とは何處、復あの女の家かえ」大原「朋友の家です」お代「早く歸へらつせいよ、あんな奴の家へ行かなくても宜いのに」と兎角心は愒氣に燃ゆる、大原は我家を出で、ホツト息を吐き「ア、溜まらん、／＼、自分の家に居りながら宛も牢獄の中に在る如しだ、是れでは壽命も縮まつて了ふ」と二三歩進めば中川の門前、家の中には懐かしきお登和嬢の聲も聞ゆ、大原はもしや我家よりお代か下女が覗いては居らぬかと後方へ心を配りつ、隠れる様にこそ／＼と中川の門を入り「中川君、お在宅か子」中より主人の聲「イヤ大原君か、マア入り給へ、お登和や、大原さんがおいでだよ」と先づ妹に知らせるも頼もし、お登和嬢も嬉しそうにそは／＼として出で來りぬ、大原は地獄を出で、極樂に入りし心地「ア、難有いな、君の家へ來ると何うして斯う愉快になるだらう、縮まつた壽命が復た延びる様だ、然し度々來ると内のお代さんがイヤに八釜しく言ふし子、僕はモ一實に閉口したよ」中川「アハ、お察し申す、然し外から覗いた體裁では君の家も道具が殖えて大層景氣が好い、箆笥が二つ並んで長持が玄關に置いてある工合は何う見てもお嫁さんの取りたてた、あれが總桐の箆笥だと一層引立つけれど田舎風の黒塗觀音開きと來て居るから少々茶番めいて居る、火鉢の前にあのお代先生がチンと澄して鍋や／＼と自分の下女を追使つて居る様子は何う見ても大原家の御新造さんだが君の事を満さんと呼ぶのも可笑しいネ、下女迄が大きな聲で満さ

んと怒鳴つて居る、あれは君の下女で無いのかえ」大原「モ―爾んなにからかつて呉れ給ふな、僕は丸で食客の有様で、何より鹹いのは三度の食事が田舎風の鹽つばい副食物計りで野菜でも何でも生煮の丸嚙りさ、豆腐に齒應へが無いと云ふ位だから出来るものは一々齒應のあるもの計り、牛肉などは食べた事が無し、魚も新しい者は山の中で見た事も無い、鮮しい魚は臭いと云つて干物が鹽物が大好きだ、それでバリ／＼した飯で澤庵の香物を一本宛もつけられるから流石の僕も三舎を避ける、生中お登和さんのお料理を載いて文明流の味を占めたから猶更田舎料理が喉へ通らん、僕は毎日ひもじい思ひをして居るが今に至つて益すお登和さんのお料理の難有い事を感じるネ」と哀れなる境遇察するに餘りあり、中川も笑ひながら「それでは一つお登和に何かを拵へさせて君に御馳走しやうか子、お登和や、大原さんに美味い物を料理してお進げな」と妹に命ずる、妹は命ず待たずとも其心あり「ハイ何なりとも大原さんのお好きなものを拵へますから御注文なさいまし」大原「ア、難有い、別段に注文はありませんから美味いものを澤山願ひ度い」と愈よ嬢の貴きを想ふ、

## 第百二 雑誌發行

御馳走の用意にとてお登和嬢は臺所へ引込みぬ、中川は俄に眞面目となり「大原君、君に一つ話して置く事がある、それは外でも無い、小山君と僕とで一つ文學雜誌を起さうと思つて居るのだ、其中へ是非君を入れて君と僕と小山君の三人で平生主張する所を充分に社會へ唱道しやうと思ふ、小山君は感情亡國論、僕は風流亡國論、君は心の禮を唱へて飽くまでも此の社會を改善しなければならん、今の社會は實に讀書家の飢饉だから子、新刊書も澤山出るし、新聞雜誌も澤山有つて品物には欠乏しないけれども滋養分ある有益な品物が殆ど無い、有益どころか有害なものが多い、滋養分の無いよりも縁青毒や鉛毒を含んだ食物の如きもの計り跋扈して居る、然るに世人は平氣でその有毒質の文字を讀んで居る、實に危険千萬さ、是れは畢竟世間に有益な文字を供給する者が無いから世人も詮方無く糝や糟の様なもの計り食べて居るのだ、それに文學會の魔道に陥つて居る事も既に久しい、明治の

天地に生れながら野蠻時代の詩人を氣取つて戀愛だの風流だのを謠歌して青年男女を墮落せしめた事幾千なるを知らず、斯んな有様を打捨て置くとは此の多忙多事なる日本國の前途甚だ覺束無い、然し文學界は魔道に陥つて居ても幸にして世人は魔道に陥らん、社會の程度が幾分かづ、文明に進むと共に漸く讀書材料の有毒有害なるを悟つて滋養分ある物を搜す様になつて來た、一部の酔狂人士を除くの外は戀愛や似非風流に耳を傾けるものが無くつて實用有益なる文字を好む様になつた、此の氣運は社會進歩の一段樂として實に悦ばしい、僕は此機に乗じて先づ文學界の天地を清淨無垢にしてそれから追々社會全體の改良に力を盡さうと思ふ、それには先づ雜誌を出して我々の主張を世人に知らせなければならん、君も無論其事に賛成して計畫が出来たら充分に力を盡すだらう子」大原「大賛成、固より僕の望む所だ、然しその計畫は出來そうか子、雜誌を發行するには第一に資本が要る、その資本は出來るか子」中川「サアそれが刻下の問題さ、小山君が頻に奔走して資本主を求めて居るが利を以て導くべき資本主は澤山あるけれども義を以て導くべき資本主は殆ど無い、雜誌發行の計畫を話すといきなり幾ら儲かると斯う云ふ質問だ、利益を貪る為めの雜誌では無い、社會を改善する為め義侠的に慈善的に出すべき雜誌であるから賣れても賣れないでも三年や五年は損失を忍んで續けて行つて漸次に社會へ擴めなければならん、それを最初から幾ら儲かると質問する様な資本主では到底話しにならん、儲け度ければ世に媚びるのが一番だ、媚びるのはお世辭を言つて戀も結構、酒も結構、女も結構と持て囃すに限る、僕等のは反對に世中へ向つて小言を云ふのだ、八釜しい老人の様に一々理窟を並べて小言を聞かせるのだ、老爺の小言も難有がつて聞かない世中だもの、最初から悦んで僕等の小言を聞くものは滅多にあるまい、然し三年でも五年でも十年でも根氣に任せて小言を云つて居るといつか一度は世人の方で成程と悟る事がある、親に叱られる時分は氣が付かないで自分が年を取つてから親の意見を思ひ出す様な事もある、爾うなつて來なければ僕等の雜誌も利益を見る事が出來ん、だから義侠心ある資本主を搜すのが何よりの困難さ」と語る處へ友人の小山ゆくり無く尋ね來れり、

## 第三百三 子爵の娘

親友三人期せずして一室に會しぬ、小山の來りしは雜誌發行の用事なるが大原の席に在るを悦び、「大原君、君は中川君に僕等の計畫を聞いたか子、それは丁度幸ひだ、僕も君に話さうと思つて居た、時に中川君、資本主の一件だが子、漸く一人話しになりそうな人を見附けた、それは維新時代に随分働いて高官に昇り今では隱居の様に引込んで風流三昧に世を送つて居る廣海子爵だがネ、僕は以前から子爵を知つて居る、財産も随分あるし、今まで折々義侠心から他人の事業へ資本を出した事もある、然るに何時でも欺されるのだ、義侠とか慈善とか云ふ題目を利用して人を欺ます者が多いからいつも最後には後足で砂をかけられる様な始末さ、子爵もモ一懲々して今の人間は信用するに足らぬ、事を為し度ければ自ら為すに限る、他人の仕事へは決して金を出さんと丸で世に遠ざかつて了つた、その子爵に向つて僕等の計畫を話した所がまだ充分に僕等の精神を信用されない以上は急に承知しまいがその代り信用され、ば必ず援助を與へて呉れる、其事は僕もよく子爵の性質を知つて居るから追々説き込まうと思ふけれども急に説いては却て事を破るとまだ委しい話をしない、然るに丁度幸な事があると云ふのは子爵に玉江嬢と云つて十九歳になる娘がある、女學校をも卒業して嫁入り盛りと云ふ所だが近頃世間で家庭料理の問題が八釜しくなつて來た所から子爵も娘に料理法を習はせ度い、然し日本料理とか支那料理とか特別に儀式立つた料理を習はせても實用に不適當だ、成るべくは和漢洋を折衷して人の家庭に適用すべき家庭料理を覚えさせ度いと云つて居た所、誰れが話したか知らんがお登和さんのことを聞き込んで子、僕の友人の妹だと云ふことも知つて居て、先日から頻に僕へ頼むのさ、月謝は何ほどでも出すから毎日料理法を教へに來て貰ふ譯けになるまいかと斯う云ふのだ、僕は豫ねて君の性質も知つて居るから獨斷で答へたネ、月謝を澤山出すの出稽古に來て呉れるの云つても容易に承知する人達で無い、何うせ用の無いお嬢さんだから熱心に料理法を習ひ度ければ毎日中川君の處へ通つたら宜からう、人に就いて教を受けるのに自分の方は金があるから來て呉れるなんぞと云ふとその中川も一個の文學士、天爵を論じたら貴君の下に居らん程の人物だから決して承知しますまいと斯う云つたら子爵先生も大きに感

心して、イヤ爾ういう人達ならば猶更頼もしい、實は大切の娘に物を習はせるのだから先方の人が料理だけ出来ても人物が賤しくつては困ると思つた、それ程見識のある人ならば毎日娘を通して構はんから是非一つ聞いて呉れると懇々たる依頼さ、何うだ子中川君、其の娘が毎日通よつて来る様ならばお登和さんに教へさせて呉れるだらう子」中川「それは随分教へて遣らん事も無い、然し僕の家の料理法は料理する仕事六か敷く無いけれども料理する精神が六か敷いから其積りで来る様にと爾う云つて呉れ給へ」小山「宜しい、是れを縁故として君や僕の精神が子爵に通じたら他日必ず雑誌發行を賛成して貰へるだらう、それならば僕は直に子爵の家へ行つて来るぜ」中川「マア待ち給へ、今御馳走が出来るから晩食を食べて行き給へ、大原君の御所望に依つてお登和が美味いものを拵へて居るのだ」小山「では大原君のお招伴か子、大原君も此頃は田舎料理の醤油責めだらう」大原「お察しの通り、稀にはお登和さんのお料理を食べないと僕も壽命が縮まりそうだ」小山「アハ、お氣の毒さ子」と談笑して御馳走の出づるを待つ、

## 第百四 味自慢

馳て御馳走は出たり、時間の迫りし事とて手輕なる料理ながら味の好き事はお登和嬢が格別の苦心を察するに足る、大原は先大切さうにスープを畝り「ア、美味い、實に美味い今になつてお登和さんのお料理を戴くと大牢の滋味に優る、殊に此スープは一種不思議な味だ、全體は何のスープです」お登和「それは海老のスープです、先海老を其儘冷水と牛乳と半分づゝ交せて湯煮ますが冷水計りでも構ひません、それにホンの少し計りの鹽を加へて凡そ三四十分湯煮て一旦水囊で漉します、それから湯煮た海老の皮を剥いて摺鉢で摺つて前のスープへ入れて今度は鹽と胡椒と酢を少し滴して味をつけます、車海老に限ぎりません、伊勢海老でも何でも宜う御座います、夏になつて手長海老が出ますとあれも中々結構です」大原「左様ですか、道理で格別の味がします、僕の家で吸物を作ると鰹節は腥いと云つて少しも使はず、生醤油を水の半分位入れてサツと沸かした計りですから鹽からくつて逆

も飲めません、據無く僕だけは湯を注しますけれども味も何も有つたものでありません、お負けに實は八つ頭が丸で入れてあつたりして田舎ではそれを囓るのが可いとしてあるから溜まらんでありませんか、オヤ竹の子のお料理が出来ましたネ、竹の子と昆布の甘煮ですか、是れは何う云ふ風のお料理です」お登和「それは竹の子を皮付の儘糠で湯煮て其儘暫くお釜の中へ蒸らして置いて今度は昆布と一緒に煮たのです、竹の子を湯煮る時昆布と一緒に入れても双方が柔になります。今日のは大阪風のお料理です」と相も變らずの味自慢、お相伴の小山も頻に賞翫し「中川君、先日も昆布を入れて牛蒡を柔にすると伺たが昆布は中々効能がある子」中川「有るとも昆布や若布と云ものは化學作用で陸上の植物質を消化させる、だから植物質と海藻と共に食べるのは丁度好い配合だ、小山君、今度は此の山吹魚と云ふのを試み給へ、是れは比目の身を下駄作りにして玉子の黄身の湯煮たのを漉して振かけたのだ、酸味噌をつけて遣り給へ、何の魚でも可いよ、只下駄作りにする時成るだけ堅に切らんと味が悪い子、横に切ると肉の味が切口から抜ける様だ、全體普通の刺身よりも斯う云ふ下駄作りの方が味も良い、お登和やその玉子の味噌漬を出して御覽、是は不思議なものだ、甘口の味噌へ少し味をつけて平に夷して先づ玉子の先で押すと圓い穴が出来、そこへ美濃紙の四角に切つたものを入れて玉子の黄身を落して置くと五日計り過ぎて其黄身が半凝固になつて不思議な味がする、一つ摘んで見給へ、それから小山君、此に玉子の半熟も出来たから一つ試して呉れ給へ、是れは先日君に話した温湯で三十分湯煮る方法よりも一層輕便に出来るので、先づ湯をグラ／＼沸立たせて置く、其中へ玉子を端の方からにらせる様にそうつと落す、ドシンと落すと皮が割れるよ、爾うして一分間では多い、三十秒も過ぎたら火より卸して其儘火鉢の脇の暖い處へ置く、遠方から火氣の少し當る位が宜い、五分間過ぎると中の黄味が此通り半熟になつて白身も半熟で居て極く輕便に出来る、一つ遣つて見給へ」小山「それは家でも早速遣らう、七十度の温度で三十分と云ふと中々六ヶ敷いが其方法なら手輕だ、ウム黄味迄半熟になつて居て中々良い」と且つ談じ且つ喫す、其脇に大原は物も言はずして頻に御馳走を飽食するはよく／＼美味に飢えたるならん、

## 第百五 世の流行

玉子の次に出でたるは百合の天麩羅なり、主人の説明する所に依れば、是れは玉子と米利堅粉と鹽と砂糖にて衣を作り其中へ百合の一枚々々に剥がしたるものを投じ見計らいの大きに掻き寄せて揚げたるものと云ふ、其次は鱈の照焼、かけたる汁の殊に味好ければとて小山の尋ぬるに、醤油と味淋と水飴とを煮詰めたる由、それに續きて口取物出で来る、大原先づ其の體裁の美なるに驚きお登和さん、此の口取は青い羊羹と黄いきんとんと柿色の杏と三色の配合が妙ですな、此の杏は干杏の煮たので先日小山君の所で食べましたが青い羊羹は何で出来たのです」お登和「それが挽茶の羊羹です、先づ長薯の煮たのを裏漉しにして鹽と砂糖で味を付けて挽茶を入れてよく摺り交ぜたものを寒天の漉したので固めたのです」大原「此のきんとんは」お登和「それは慈姑のきんとんです、先づ慈姑を鹽と砂糖でよく柔になる迄煮て置いて別に薩摩芋の裏漉しにしたものへ砂糖と鹽と水飴を入れて味をつけて弱い火にかけてよく練り詰めたものを交ぜたのです、きんとんは此の練り方が一番肝腎です、日本料理では口無しで黄く慈姑をそめて湯煮た長薯の裏漉しにしたものへ味をつけて細工紅を交ぜて引筒から押出したものをきんとんの上へかけます、悪い料理屋のきんとんは體裁計り綺麗でも中の栗が乾栗の生煮で固いのが毎度あります、栗のきんとんは先づ二三度湯でこぼして砂糖と鹽で栗の極く柔になるまで煮て其半分を漉して搗つて水飴を入れて弱い火で練り詰めて餡にしますので、悪いのは薩摩芋の餡です、小山さん、今持つて來たライスカレーを一つ召上つて下さい、是は貴君のお家の南京豆料理を應用したので南京豆入のカレーです」小山「へー成程、是れは別製です子、ライスカレーはカレー粉さへ買つて置けば誰の家でも輕便に出来る西洋料理ですから宅でも折々拵ますが逆も斯う云ふ風に参りません、何う致します」お登和「色々の法がありますが手輕にしますと先づ牛肉でも鶏肉でも上等の所を骰子目に截つて珠葱と林檎を細く刻んで最初はバターでよく炒付ます、それから深い鍋へ移して牛か或は鳥のスープと牛乳を入れて其時此の南京豆の摺つたのを加へますが栗を擦して加へても結構です、それで三十分計り弱い火で煮て好い加減のカレー粉と米利堅粉

とバターを加へて復た三十分煮て鹽とレモンを少し交ぜて火から卸します、それを丁寧にすれば外の鉢へ大匙を添へて出して御飯だけ皿へ盛りますが今は略して一緒に皿へ盛りました、然し素人の家で手軽に拵へるのは林檎の代りに人参を使つても宜し、スープで無くつてお湯を注しても宜し、牛乳が無くつても宜し、一時間煮ないでも三十分煮てカレー粉や外の物を交ぜた計りでも大概に出来ます、レモンが無ければ橙酢を交ぜてもよし、柚を滴らしても宜う御座います、爾んな處は料理する時の有合せで構ひません、牛や鳥の外に魚類でもカレーが出来ますし、海老でも牡蠣でも玉子でも何でも出来ます」小山「それは調法です子、今度家内に色々なカレー料理を教へて下さいまし丁度幸ひ廣海子爵の令嬢が家庭料理の稽古に出る様でしたら宅の家内も御一緒に稽古のお招伴をさせて戴きませう」とお登和嬢の家庭料理は漸く將に世の流行とならんとす、