

第百卅一 海苔巻

お代先生の意中は今更探らるゝ迄も無し、彼は既に大原夫人となり澄まして家の事を獨りで掻き廻し、三度の食事、品物の買入一も主人に詢る事無く、自分量見でサツサと極めて了ふ「コレ鍋や、お晝の副食物を拵へるのが面倒だから復た横町の鮓屋さあ往つて鮓を買つて來な」と今では買食が大好物、主人の満黙つて居られず「モシお代さん、田舎風の鹽から料理が少々罷んだと思つたら此頃は晝も晩も仕出屋と鮓屋から買食計り、それでは經濟が溜まりません、お鮓が食べ度ければちつと御自分でお拵へなさい、貴嬢は家庭料理と云ふ事を知らんから困ります」と折々は懇に諭す事もあり、お代は最愛の満ながら其人に何事をか諭されると妙に腹が立つて突つけんどに「だつて知んねいもの何うして鮓を作るべい」大原「海苔巻位なら家でも出來さうなものです、御飯へ酢をぶつかけて掻廻して干瓢の煮たのを中へ入れて海苔で巻いたら出來ませう、上等に出來なくつても食べられさへすれば澤山です」お代「じゃ鍋や、飯を何にかへ取つて酢ぶつかけて見べい」下女の鍋は年嵩だけに幾分か心付く所あり、「だつても今朝炊いた飯だから子、冷めて居ても宜かんべいか」お代「少し位冷めたつて酢うぶつかけて掻廻して見さつせい、干瓢を何うして煮るだ」大原自ら臺所へ立出で「オツト待ち給へ、干瓢の煮方は僕がお登和さんから直傳を受けて居ます、先づ斯うして鹽でよく揉んで、それを洗つて煮ると忽ち柔になります」と自分で料理を始めたり、お代は今の言葉が耳障り「あんだと、あの娘に干瓢の煮方を教はつたと、何時教はつたゞ」大原「ズツと以前の事ですよ、爾んな事は何うでも宜いがそつちの御飯は出來ましたか」お代「今掻き廻し居らあ、グチャ／＼してお粥の様だ、ワシが海苔を焼くべい」と面白半分の淺草海苔を出して火鉢の上に翳せしが、馴れぬ事とて一つ處のみ火に當てければ中央焦げてボコリと穴が明けり、今度こそと外の一枚を焼き直すに半ば焦げて半ば生々し、大原も干瓢を煮て自慢顔「サア御覽なさい此通り美味く煮えました、焼いた海苔で巻いて御覽なさい」お代と下女と組板の上へ海

苔を載せ、飯を盛りて巻かんとすれどもグチャ／＼飯に半焦の海苔、如何に骨を折りても巻く事叶はず「何ぼう六ヶ敷いもんだんべい、海苔を五六枚巻いて見さつせい」と幾重にも包みて漸く長き形となりしが庖丁にて截らんとすれば飯八三出して截る事も叶はず「始末に了ないだ、丸嚙りにすべい」と試みに端の方から口に入れ「オー、不味い、斯んなもの、食へたもんでない」とお代は口より吐き出して復た海苔巻を顧みず、大原も一口試みて閉口の氣味、我慢の強きは下女の鍋「打捨つては勿體ない、わしが皆んな貰ふべい」と獨りで出來損じの鮓を食べる、忽ち表より小山の妻君入れ來れり、手に携へたる大重箱、挨拶と共に風呂敷を披きてお代嬢の前に出し「貴嬢がお好きだと伺ひましたから今五目鮓を持つて参りました」お代嬢會釋も無く蓋を開き「何ぼうマア綺麗なこと」と先づ其の匂ひに鼻を蠢めかす、

第百卅一 五目鮓

手製の海苔巻鮓に失敗したるお代嬢は貰ひ物の五目鮓を前に置きて口より涎を流さん計り、忽ち重箱を次の間へ持ち行きて大なる鉢へ移すより早く、大皿へ取り分けて獨りムシャ／＼食べ始めぬ「何うも美味いこと、鍋や、一つ食べて見な、先刻の海苔巻とは味が違ふよ」と遠慮も無ければ作法も無し、下女も二口三口賞翫し「わしや悔しい事をした」お代「ナゼ」下女「斯んな美味いものが來ると知つたら我慢して海苔巻を食ふでねいもの」と舌打して食べる音の座敷迄手に取る様に聞ゆ、大原も大食の虫が喉の邊りにて動き出し「お代さん、爾んなに美味しければ此へも少し頂戴」と催促するにお代は中皿へ盛りて出て來り「満さんマア食べて見さつせい、何うして斯んなに美味かんべい」大原「それは家のお手料理と譯が違ひます、奥さん、家でも今海苔巻鮓を拵へやうとして大失敗しました、グチャ／＼して味が無くつて我慢にも食べられませんが、成程、是れは實に結構、貴女がお拵へになりましたか」妻君「イ、エ、只今中川さんへ上つてお登和さんに教はりながら二人で拵へました」大原「道理で格別の味がします、よく斯んなに酢が利きます子、家ではぶちまける程酢を入れましたが些つとも利きません、尤も冷へた飯へかけたのですけれども」妻君「それ

だから不可ません、お鮓は炊き立ての熱い御飯へ酢と鹽と極く少々のお砂糖を交ぜて振かけて團扇で扇ぎながら掻き混ぜなければ美味くなりません」大原「オヤ鹽が入るのですか」妻君「ハイ鹽が入らなければ酢が利きません、最初酢の中へ鹽を交ぜて置きます、酢も尾州の山吹酢か紀州の粉川酢が宜いのです、爾う云ふ酢だとお砂糖を交ぜないでも充分甘味があります、一升の御飯に酢を一合半、鹽を三四勺も入れ、ばよく利きます、それも夏は酢がよく利きますし、冬は利きが惡う御座いますから加減しなければなりません、此の五目鮓には椎茸と木耳と竹の子と簾麩と蓮根と玉子焼と干瓢と海老のオボロと鯛と紅生姜と淺草海苔が入れてあります、椎茸や木耳は煮たのですし、蓮根も今迄私どもでは酢煮にして交ぜましたが何うもねば／＼して不可ませんからお登和さんに伺ひましたら、最初酢を少し滴した水へ蓮根の小さく切つたのを漬けて置いてそれから湯の中へもホンの少し酢を滴らして沸立つた處へ蓮根を入れて蓋をせずに湯煮て酢を少し入れた水へとつて布巾で絞つて今度は酢と鹽と砂糖を交ぜた中へ漬けて置くとねば付かないそうです、鯛の身は酢に漬けたもの、海老のオボロは伊勢海老の湯煮たのを賣の目に切つて味淋を少し加へて搗鉢で搗つて鍋の中へ味淋とその搗つた海老の身とを入れてベト／＼に解かしてそれから強い火へかけて炒るのです、海苔巻へも此のオボロを入れると美味しくなりますよ、海苔巻の簾の上へよく炙つた海苔を一枚置いて其中央へ又半分の海苔を重ねて御飯を平たく敷いてオボロと干瓢椎茸などを並べて簾で巻きながら締めるのです」と謂れを聞けば失敗も無理ならず、大原笑ひ出し「して見ると家のは亂暴でした、冷飯へ酢をぶつかけて手で巻かうとしたのですもの、お代さん、今度モー一遍拵へて御覽なさい」お代「ハア遣つて見べし」と是れも何うやら料理法に氣が向いて来る、小山の妻君はお代に向つて用事あるなり「お代さん、阿父様や阿母様が久しくお歸りになりませんで嘸お淋しいでせう」とそろ／＼話頭を引出だすお代は愛想も無し「ナ二些つとも淋しくはありませんしねい」

第百卅三 深情け

小山の妻君は的無きに矢を放ちたる心地、「それでも子、知らない土地へいらしつてまだお馴れになりませんから嘸お郷里の事を戀しいとお思ひでせう」お代「ナニ些つとも戀しくはありませんねい」妻君「それはおきつい事です、貴嬢はお郷里と東京と孰方が良いとお思ひですか」お代「あんな田舎なんぞ、比べ物になりませんねい」妻君「それはモ一お郷里へ歸り度いとお思ひになりませんか」お代「死んでもイヤなこんです」妻君「ヤレ／＼、大阪から御兩親がお歸りになりますと貴嬢は何つなさいませう」お代「いつまでも此に居るので、ワシはモ一二度と再び實家へ足踏しねいです」と最早嫁に來た人の口振、小山の妻君は尚ほ深く語らんと思へども大原が側に居りては都合悪く、「大原さん、御用がお有りなら何卒お構ひなくなすつて下さい、お邪魔をしては濟みません」と窃かに我意を知らせんとす、大原は謎の言葉を解する如き人物ならず「イ、エ、別に用もありませんから緩々お遊びなすつて下さい」妻君「ハイ私は色々お代さんに郷里のお面白いお話を伺ひ度いと思ふのです、貴君は何卒お構ひなく、何處へでもいらつしやるならいらしつて下さい」大原「別に往く處もありません」妻君「困ります子、中川さんが何か貴君に逢ひ度い様な事を言つてお在でした」大原「爾うですか、晩にでも尋ねませう」と到底人の胃を悟らず、お代が側にて「復たあの娘の家かえ」と悋氣らしい顔をする、小山の妻君はその様子が可笑しくもあり「お代さん、大原さんが何處へいらしつても決してお案じなさるに及びません、斯んな堅いお人は日本中に二人と無い位です」と氣を引く為めに串談を言つて見る、お代は串談にあらず「だつても隣りさあばかり往つて居て」とよく／＼其事が氣になると見ゆ、妻君他の方面に話頭を向け「お代さんは盲亞學校の報告と云ふものを御覽になつた事がありますか、従兄弟同士の婚禮から何う云ふ子が出來ると云ふ事をお聞きになりましたか」お代「ハア、曩日新家の伯父さんが爾んな事を言はしつけ、子供なんぞはあんだつて構まやしねい」と斯る人物に子孫を念ふ心無し、妻君も最早刀直入「お代さんは一日も早く大原さんと御婚禮なさり度いと思つてお在のですか、もしかの故障が起つてそれが出來なくなつたら何うなさいませう」お代「何うするつて、爾んな事があつたら死んでも承知が出來まじねい」とその意氣相當るべからず、妻君は再び尋ぬる迄も無し、此様子にては到底急に大原の災難が遁がるべくもあらず

と失望して匆々に辭し去りぬ、お代は人の言葉を氣にかけて「満さん、小山の奥さんが何故あんな事を言はしつたらう、故障が起るの、婚禮が出来ないのと縁喜でもない、何事が持上つてもわしは和郎さんの側を離れるものか、モ一／＼隣りさ計り行くじやないよ」と俗に言ふ惡女の深情け、

第百卅四 未來の縁

小山の妻君は歸りがけに中川の家を訪ひて中川にお代嬢の様子を物語り、嬢の意氣組到底動かすべからず、此上は他に方法を求むるの外無しと妻君の失望顔なる報告に中川も痛く落膽せしが斯る事を妹に聞かしめなば一層其の悲みを増さんとて聲を潜め「奥さん、何卒其事はあんまり委しくお登和に被仰らんで下さい、殊に依つたら他日廣海子爵と懇意になつて子爵に一つ盡力を仰がつかと思つて居ます」妻君「それが一番宜いでせう、私も爾う思ひました、時にお登和さんは」中川「今玉江嬢と一緒に材料の買物に参りました、玉江嬢も三十六品のお料理で一生懸命です」妻君「爾うですか、そのお料理が出来ますと皆さんを御招待になるのです子、あの玉江さんは中々感心なお方でせう、何でも熱心によくお覚えでせう、先日宅へお寄りで色々貴君方のお噂をなさいましたが大層貴君の御議論に感服して被在います、私も子何うかあのお方を貴君のお嫁さんにお世話申し度いと思つて居ますが御異存は無いでせう子」と此の妻君中々世話好きな性質、中川は微笑を含み「それは有難う御座いますが決して此方から子爵の方へ其事を申込んで下さいませ、子爵の方から貴女にでもお相談があれば格別此方から申出す事は甚だ心苦しう御座います、私があのお嬢さんに對して何の野心もありませんから私の説も感心されるので、私に野心がある様では私の言ふ事も價値が無し、向ふでは却て氣味悪くお思ひでせう、それに婚禮の事は人生の大問題、私も大に議論がありますからまだ急に嫁を決定するに及びません」と輕々しく心を動かさず、小山の妻君も急に強めてとは言はざれども心に此の二人の良縁ならん事を想ふ、程無く玉江嬢はお登和嬢と共に買物より歸り來れり、小山の妻君は子爵家の姫君が自ら手に大なる風呂敷包みを携へたるに感心

し「玉江さんも大層御熱心です子、何を買つていらつしやいました」玉江嬢まだ少しく羞かしき所あり「オホ、八百屋物を買つて参りました、可笑しふ御座いませう」妻君「十二可笑しい事があるものですか、爾ういふ處が却て奥床しく見えます、私も近頃はお登和さんのお仕込で自分が食品を買ひに出かけます、自分で買ふのと奉公人に買はせるのとは大層な違ひで、何うしても人任せでは自分が品物を擇ぶ程注意も行届かず親切の心が籠りません、家庭料理の第一番は材料の品物を精選するのです子」と人の妻たるものは誰しも斯る覺悟あるべし、お登和嬢も小山の妻君を弟子の如く思ひ「奥さん今日は變つたお料理を色々拵へて玉江さんのお稽古に致しますから御用が無ければ御覽なすつていらつしやい」妻君「それは何より願ひ度い事で、私もお稽古の御仲間入を致しますせう、然し三十六品のお料理は先日もお手傳ひ申しましたが大抵な事でありません、日本料理の方で澤山御馳走の出るのは何でせう」お登和「日本料理ですと先一汁三菜から始まつて一汁五菜、二汁五菜、二汁七菜、それから汁が殖えて三汁七菜、三汁九菜、三汁十一菜、三汁十三菜、三汁十五菜迄あります」妻君「西洋料理では」

第百卅五 高等料理

お登和「西洋料理でも上等の御馳走は三十餘品出ます、最初にオイルドルーブルと云つて小さな食卓へ出るのが罐詰物の鰯のオレーフ漬、燻製の鮭、鱒の子、シコの油漬、海老の天麩羅、鯨の油漬、棗の砂糖漬、赤大根の小さなもの、雁の肝の罐詰物、小さく切つたパンへ玉子の黄身の裏漉をかけたものと先づ斯う云ふ風に十品です、それから本料理になつて第一が澄んだスープ、譬へばスツポンのスープなんぞです、第二が濁つたスープで海老とか鳥の肉とかの裏漉にしたものが釋き交ぜてあります、爾う云ふものへは純粹のクリームを添へて食べます、上等のスープになると決して實と云ふものを入れませんが、第三は鳥の肉の裏漉にしたものへ雁の肝を入れて焼いてパン粉をつけて復た揚げた様な非常に手の込んだお料理です、それへトマトソースを添へて出します、第四がお魚の身の裏漉にしたのへ色々な野菜などを漬

合せたのです、上等の西洋料理は鳥の肉でもお魚の肉でも大概裏漉しにしてそれから色々の形ちに固めます、第五が寒い時なら猪のカツレツか何かで夏は外の珍らしいものを使ひます、猪のカツレツは肉を一周間も前から野菜と共に葡萄酒へ漬けて置いて油焼きにするのでそのソースは雞の雞冠へ罐詰の松露や松茸を交ぜたものです、第六が鶉なんぞのナポレオン料理と稱するもの、第七が鳥の肉へマカロニを挿し込んでシチウに煮込んだ様なもの、第八が牛肉へ蓬蓮草なぞを詰めて糸で縫つて焼いた様なもの、第九が冷肉と云つて小鳥の肉をゼラチンで寄せたもの、第十がポンチと云つて氷で製した菓子類です、此の二品は冷いもので必ず御馳走の眞中へ出る順序です、第十一が野菜料理で極く稚い豆とチサ菜の心計りを料理した様なもの、第十二が西洋獨活即ちアスパラガスの頭だけ湯煮てトマトソースへチースをかけて共に銀鉢へ入れて焼いたもの、第十三がセロリーの煮たのへ美味い衣をかけて揚げた様なもの、そのソースは白いのですが此三品が野菜料理です、第十四が雁とか鴨とか或は外の鳥とかの腹の中へ林檎だの外菓物だのを入れて焼いたもの、第十五が小豚の丸煮とか羊の片腿とかで肉の中に色々な品物があります、第十六がサラダ菜とセロリーなんぞを極く美味しく和へたもの、第十七がアマンドの様な菓物のブツデツング云つて蒸した生菓子です、第十八がゼリーと云つて菓物を製したものの、第十九がシヤントリーと云つてカステラの様なものを色々に製したので俗に城の菓子と云ひます、第二十が豆なぞを製したクリーム計りの最上等のアイスクリーム、第二十一がボンノの様な盛菓子です、其外に珈琲はモカの上等を使ふと云ふ風に中々大仕掛です」と説明を聞きて小山の妻君驚ける様に「マア大變です子、爾んな西洋料理は何處で出来るのです、矢つ張りホテルなんぞの御馳走ですか」お登和「イ、エ、ホテルでは滅多に斯う云ふ料理を致しません、外交官や高等官がお互に御馳走する時の家庭料理です」妻君「入費も随分か、りませう一人前何程に當りますか」お登和「ザット一人前二十五圓から三十圓です」と云はれて妻君愈よ驚ろき「それでは拙も私どもの手に合ません」と食道樂にも際限無し、