

社補註釋 食道樂（冬の巻）  
弦齋居士著

## 第二百七十六 貴婦人の學問

小山は徐ろに席に就き「中川君、非常に面倒で大きに弱つたがやつと今日埒が明いたよ」と此の一語は天の福音としてお登和嬢の耳に響きぬ、中川も忽ち愁眉を開き「それは全く御盡力の結果だ子、嘸お骨が折れたらう」小山「ウム、實に骨が折れた、最初家庭教育の事を大原君に話して洋行の一件を勧めたら大原君も非常に賛成して是非歐米諸國を巡回して見度い、洋行は年來の志願だから何年でも往つて居たいと斯う云ふのさ、ところでお代さんの一件は何うすると云つたら、それはモ一婚禮の期が迫つて居るので婚禮を濟ませて行かうと云ふから、それでは何にも成らない、君を洋行させる事に盡力したのも全くその災難を遁れしめる為めだ、婚禮を濟ませる位なら洋行するに及ばんと廣海子爵の意見と君の苦心とを委しく話したところ、大原君の云ふには成程その厚意は實に難有い、然し僕等がお代先生と婚禮せず洋行したらお登和嬢も僕の歸る迄は嫁に行かないで待つて居る積りだらう、一方にはお代先生も待つて居る、爾うすると僕は再び板挟みになつて心の苦しみを増す計りだ、お登和嬢の事は先日も志を打明けて中川君同胞に申出た通り到底天から僕に授からんものと諦めて居るから僕の為めに嫁期を失はんより早く外へ好い口を搜して貰ひ度い、お登和嬢の身が片付いて居れば僕も安心して海外に往つて居られる、場合によれば五年でも十年でも長く居られるだけ彼地に居度いと大原君は海外で獨身

生活をしゃうと云ふ位の意氣組だ、そこで僕は一生懸命に君とお登和さんの志を説いてマア兎も角も僕等に任せ給へ、未來の事は中々想像通りに行くもので無いから、先によつて何う云ふ風に人の運命が變化するかも分らん、行末の事は成行に任せるとして今度は何でもお代先生の婚禮を避け給へと無理遣りに大原君を説伏せてそれから外の人達へも洋行の一件を申込んだ、案の通りお代先生の兩親は婚禮を濟ませて行けと云ふ、大原君の母親も其通りさ、獨り父親が好い機會として頻に僕の方へ賛成するが御當人のお代先生は婚禮を濟ませて大原君と一緒にいかうと言ひ出した、大原君の洋行費は家庭教育會から出る、自分の洋行費は親達に出して貰ひ度いと言出すと兩親達も海外の事情を知らんから千圓迄なら自分が出しても宜い、それで大原さんと一緒に行けと段々事が六か敷くなつて来る、僕も随分閉口して毎日の様にあの家へ出かけて手を換へ品を換へて一同を説得した結果、大原君も洋行して歸れば立派な紳士になる、お代先生も大原君と婚禮すれば立派な貴夫人にならなければならんから大原君の不在中に東京で確り勉強をしたら宜からう、貴夫人になるのはそれ／＼の學問が無ければならん、お代先生が日本で充分勉強して貴夫人たる資格を備へた上で大原君が歸朝した時立派に婚禮した方が可いでないかと此の方案に漸く一決した、それも子最初お代先生の兩親が不同意で、貴夫人には貴夫人の學問が要ると云ふが今の貴顯紳士の貴夫人には素性の賤しい醜業婦が澤山居る、あれは何う云ふ學問をしたのだと斯う一本參られたには僕も閉口した子」と今の社會の濁れるは上流の家庭より始まるなり、

## 第二百七十七 呼出し状

中川「アハ、それは一言も無い、ところで何う云ふ風に決定した子」小山「それから僕も色々な女子教育の大切な事を説いて何うしても女は結婚前に勉強しないと後になつて悔ゆる事がある、結婚後は子供が出来たり家政の事に追はれたりして中々思ふ様に勉強も出来ない」と段々説き付けて漸くお代先生の両親を納得させた、然るに忽ち斯う云ふ問題が起つて来る、大原君が洋行するとあの家へ獨りお代さんを置く譯にならん、國へ連れて戻つては勉強も出来ないし、東京で然るべき處へ預けて充分に勉強させ度い、他日大原文學士の夫人となつても愧かしく無い人物に仕立て、貰ひ度い、それには外に頼む處も無いから三年でも五年でも大原君の歸朝するまで僕に預かつて呉れると云ふのだ、僕も少々驚いた子、外の人を預かつて世話をするなら宜いけれども、あのお代先生を預かるのは随分閉口だ、と云つて僕が預からんと云へば今の相談が忽ち破れるかも知れず、それにお代先生を迂つかりした者に預けられて他日一層大原君の迷惑になる様では僕等の盡力した甲斐が無い、寧その事僕の方へ預かつて氣長に世中の事を教へて自分の心から血族結婚の弊害を悟らせる様にした方が宜いと思つて、トウノ、僕が引受ける事に極めたよ」中川「ヤレノ、それはお氣の毒だ飛んだ事まで背負ひ込んで了つた子、君の受ける迷惑は僕の方で辨償しなければならん」小山「アハ、そんな事は何うでも宜いが斯う云ふ風に事の極まつた以上は一日も速く大原君を海外へ出發させねばならん、もしや愚圖々々して居て復た形勢が一變すると困る、それに両親や外の人は漸く婚禮延期を承諾したけれども御當人のお代先生が頻に殘念がつて内々大原君を追廻す様だ、大原

君も長くあの中に居ては溜まるまい、そこで一日も早く洋行させ度いがその手順は何うだらう」中川「それは何うにでもなる、丁度昨日廣海子爵から手紙が来て大原君の事を家庭教育會へ持出したら誰も彼も大賛成で速に其事を決定し度い、就ては大原君の方は何うであると問合せに来て居る、爾うと極まつたら僕が是れから廣海子爵の處へ行つて萬事の手筈を極めて來やう、成るべくなら大原君と同道し度いな、爾うすれば事が早く極まるけれども」小山「ウム、爾うし給へ、では僕が大原君を此へ呼ぼう、ちよいと紙と筆を貸し給へ、僕が今手紙を書くから」と紙筆を乞ひて換舌の犢を認め、中川家の下女に頼みて大原家へ持たせ遣る、下女の立出づる時お登和嬢送り來りてそつと注意し「和女は子、成るべくお代さんやあの下女に逢はない様にして大原さんにその手紙を差上げてお呉れ、もしや知らないお方が取次に出ておいでだったら中川から來たと云はないで小山さんからお使ひに参りましたと爾うお言ひなさいよ、迂つかりお代さんに知れては面倒だから」と何處迄も大原の為めに心を配る、

## 第二百七十八 送別の料理

廳で大原は使者と共に中川家へ入り來れり、家にありて如何なる苦みを忍びけむ、茫然として復た平生の元氣無く「小山君、先刻は大きに失禮した、あれから子、君が歸つた跡でお代先生が僕や兩親の前へ出て來て手放しでワイ／＼泣き出して實に困つたよ、今夜婚禮して明日直ぐ洋行しても宜いから婚禮だけを濟ませて呉れろ、爾うで無なければ待つて居る甲斐が無い、婚禮もしないで此儘別れる様なら首を縊つて死ん

了ふと云ふ騒ぎだ、僕等が何と云つて宥めても聞かばこそ、洋行なんぞと拵へ事に違ひ無い、婚禮するのがイヤだから急に小山さんを頼んで洋行の口を捜したのだ、西洋なんぞへ往つて了つたら向ふで何をするか知れやあしない、婚禮がイヤなら何でも一緒に連れて行つて呉れろと強情張つて／＼何と云つても承知しない、爾うすると僕の母が先づその方へ賛成して盃だけ濟ませるなら今夜にも出来るとお代先生の肩を持つし、叔父や叔母も迂つかりすると復たその方へ心が變りそうだから僕は實にヒヤ／＼するよ、モー一日も日本に居るのがイヤになつた、明日にも海外へ飛出し度い子」と大原の境遇察するに餘りあり、小山も打笑ひ「アハ、爾うだらう、今直ぐ廣海子爵の處へ往つて洋行の手筈を極めて來給へ、向ふの方はモー出來て居る、此上へ萬事の打合せをして洋行の期日を極める計りだ、中川君、廣海子爵も大原君の事情を知つて居るから洋行の期を速める事は何でもあるまい」中川「それは何うでもなるだらう、兎も角も向ふへ行つて相談しなければ分らん、小山君、君も一緒に行き給へ、僕と君と大原君の三人で萬事を相談したら今日の内に悉皆事が極まつて了ふ」小山「それも爾うだ、では一緒に行かう」と三人打連れて廣海家へ赴かんとす、お登和嬢窃に兄の袖を惹き「爾うすると大原さんは二三日内に御出發なさる様になりませうか」と今更別る、を本意無く思ふ、兄は其心を知らざるにあらねども大原の爲めには一日も洋行を延ばし難し「まだ何とも分らんが二三日内に出發の出來る様に運び度いものだ」お登和嬢少し涙ぐみ「爾うすると暫くお目にかゝる事は出來ませんネ、今夜は皆さんが此方へお歸りになつて御飯を召上りますか」兄「ウム、少しは遅くならうが成るべく家へ歸つて飯を食べる様にしやう」お登和嬢「それならばお遅くおなりなすつて

も必ずお歸りになつて御飯を召上つて下さい、その積りで私  
 が今から支度を致します、もしや急に大原さんが御出發の様  
 になると緩々御飯を差上げる折が無いかも知れません」と自  
 分の心は手製の料理を以て大原の別を送る積り、中川よりも  
 小山が此の言葉を聞き「お登和さん、大丈夫です、貴嬢のお  
 心はよく分りましたから幾ら遅くなつても向ふで御飯を食べ  
 ずに歸つて來ます、大原君悦び給へ、今夜はお登和さんが君  
 に饒の御馳走をせられるそうだ」大原も今は辭むべきにあら  
 ず「ア、有難い」

## 第二百七十九 鯛汁

三人の出て行きし後お登和嬢は臺所に入りて甲斐々々しく御  
 馳走の支度に取か、れり對手にするは下女のお竹、是れも中  
 川の家に奉公するお陰にて自ら料理の趣味を覚え「お嬢様、  
 今日は何う云ふ御馳走をお拵へ遊ばします」お登和嬢「爾う  
 さ子、今日は何でも大原さんのお悦びになる様な御馳走を  
 澤山拵へて差上げ度いものだ、西洋へいらつしやると暫く日  
 本料理が召上られまいから日本料理の方を餘計にしてそれに  
 西洋料理も二つ三つ交ぜませう、大原さんには品數の澤山あ  
 る方が宜い、家のお総菜に煮て置いた葡萄豆でも何でも有る  
 物を皆んな出しませう、エート最初は何か汁物を拵へ度いが  
 丁度鯛が買つてあるからあれで鯛汁を拵へやう」下女「鯛汁  
 は何う云ふ風に致します」お登和嬢「此の鯛汁は國々で色々  
 な料理があるけれども先づ手輕なのは鯛の骨と身を別々にし  
 て骨や頭を水から四五時間煮出してスープを取ります、本式  
 にすると朝から晩まで一日煮通さなければならんが急ぐ時に

は四五時間でも三四時間でも宜い、その代りにお味噌が入つて味噌汁になる、お味噌は一旦焼いて焼味噌にしたのを搗鉢でよく摺ります、別に鯛の身を焼いてそれをむしつてお味噌の中へ一緒によく摺つてそこへ今のスープを少しづゝ入れては展ばして行つて普通の味噌汁より濃い位なドロ／＼にしてそれを復たお鍋へ入れてザツト煮て出すのだよ、お薬味に葱の細かく切つたのと陣皮と海苔の焼いて揉んだのと紅生姜の刻んだのと紫蘇の實なんぞを添へて食べる時に味噌汁へ入れて搔廻しても宜し、温い御飯へそのお薬味と鯛汁をかけて食べても宜いのさ、ちよいとした御馳走には此の鯛汁に外のお料理が二品か三品あればそれでも澤山な位だ、九州邊では鯛の骨を焼いて摺り混ぜる處もある、中々美味しい味噌汁だよ」

下女「オヤ爾うで御座いますか、丁度西洋料理の濁つたスープに似て居ります子」お登和嬢「矢つ張り西洋料理から出たものだらう、九州邊のお料理は多く長崎傳來の西洋料理から出て居て進歩したものがあゝ、関東邊のお料理よりも滋養分に富んで居るものが多い、此の鯛汁なんぞは鯛のスープに鯛の實に滋養分の多いお味噌に薬味も色々交じるから中々滋養分があるお料理で病人の恢復期や産婦なんぞに丁度宜い子、よく産婦には鯛の味噌汁やカマスの味噌汁を食べさせると乳が澤山出ると云ふがつまり滋養分の多い飲料が効能のあると云ふ譯だ、和女なんぞも家に居て毎日色々なお料理を見て居るから自然とお料理を覺えるけれども斯う云ふお料理は病人に宜いとか此の御馳走は老人に差し上げやうとか、是れは子供に食べさせ度いとか一々その用ゐ方を考へて置くとお嫁に行つてから何んなに為めになるか知れないよ、何でも心掛次第だ、家に居てお料理を覺える氣になつたら知らず／＼澤山のお料理を覺えられるよ」下女「ホントに難有い事で御座い

ます、イエ子、お嬢様にはまだ申し上げませんが先日宿下りに家へ参りました時西洋風の柔いお料理を二つ三つ拵へて父や母に食べさせましたら何んなに悦びまして御座います、爾う云ふお家へは此方から月謝を出しても置いて戴き度い位だと申して大層難有がつて居りました、私も一生懸命に覚えますから何卒よくお教へなすつて下さい」と下女まで食道樂にかぶれたり、

## 第二百八十 滋養スープ

下女の熱心はお登和嬢の悦ぶ所「ホントにお料理計りで無い、私の家に居れば何でも為めになる事が覚えられて和女の一生に何んな得になるか知れませんが、お料理だつて家のお料理を覚えて置くともしや和女が看護婦になつても病人のお料理が直ぐ出来る、看護婦にならないでも病人があつた時に病人のお料理を知らなかつたら何んなに困りませう、假令ひ家中が無病息才で病氣なんぞはした事が無いと威張つても女が妊娠したら妊娠中の食物を知らなければなるまい、お産をした後は産後の食物が一番大切で肥立の良いのも悪いのも乳の出るも出ないのも食物次第で大層違ふ、だから誰でも女と生れたらお料理の事を覚えて置かなければなりません、今の鯛汁も西洋料理から出たと云つたが西洋料理でお魚のスープと云ふとよく病人に食べさせる、お魚は鯛でも鱸でも鰈でも比目でも何でも白い身の物ならば宜い、それを腹だけ抜いて丸の儘水へ入れて暫く湯煮る、先づ大小によつて一時間前後位で宜い、別の例の通り城ソースを拵へる順序でバター一杯を溶かしてメリケン粉一杯をよく杓子で掻き廻しながらいためて白

ソースならば牛乳を注すけれども是れは牛乳の代りに今の湯  
 煮たスープを注してドロ／＼のものにする、それからお魚の  
 スープが一合入つたらば其上へ牛のスープでも鳥のスープで  
 も矢つ張り一合注して湯煮たお魚の身をむしつて成るたけ細  
 かくして其の中へ入れて鹽胡椒で味をつける、外にお魚の匂  
 ひを消す為めスパイスと云ふ混ぜた香料を少し加へる、尤と  
 も病人に食べさせる時には香料を加減しなければならぬ、  
 爾うして弱い火へ掛けて復た一時間も煮るとお魚の身が溶け  
 てドロ／＼の汁になる、それを火から卸す少し前に牛乳一合  
 を加へて少し煮るのだ、つまりお魚の湯煮汁が一合ならば牛  
 か鳥のスープを一合、牛乳を一合と三合の汁になる、此のスー  
 プは平生のお料理に使つても味が大層好いし、病人に飲ませ  
 ても中々滋養分が多い、よくお醫者が病人にスープを飲ませ  
 ると云ふが牛肉屋から配達して呉れる一合十錢位な白湯同様  
 のスープを飲ませたつて興奮劑にはなるけれども身體の滋養  
 にはなりません、西洋で病人に飲ませるスープと云ふのは皆  
 んな斯う云ふ風に色々な材料を取合せて極く濃い様な重いスー  
 プだ、牛肉から取る汁だつてビーフチーと云つて中々手数の  
 かゝるものだ、それを病氣の時には西洋でスープを飲むと云  
 つて白湯同様なスープを飲む様では中々身體の滋養にならな  
 い、斯んな事は病家計りの罪でない、お醫者さんさへ悪くす  
 るとスープの拵へ方を知らない人も澤山ある、お魚のスープ  
 は斯う云ふものだし、鳥のスープと云へば先日廣海さんのい  
 らしつた時拵へた様なポタージデアラレンと云つて鶏の肉の  
 裏漉しにしたのと御飯を一旦煮て裏漉しにしたのを上等のスー  
 プで展したドロ／＼のものだ、あれなんぞも病人には極く宜  
 いので、滋養分は澤山ある、尤も病人に因つては飲み物計り  
 與へて悪い事も澤山あるけれども大概は消化吸収が良くつて

滋養分の多いものを貴ぶ、和女が考へても解るだらう、今迄の様なお粥や重湯を食べさせるのと斯んなスープを食べさせるのと何方が身體に利くだらうか」下女「それはモ―お粥なんぞは足元へも追付きません」