

第四十六 病氣全快

千金の薬も愉快と云へる感じに優るもの無し、今迄は起きも得ざりし病人の大原が本望成就と聞きて床の上に端座なし、「小山君僕は深く君の恩を感謝する、中川君はお登和嬢を僕の處へ呉れると承諾されたのだ子、實に難有い、中川君、一たび承諾された以上は後に再び變更する事はあるまい子」中川「大丈夫だ」と笑ひながら言ふ、大原は夢で無きかと疑ふ計り「だが然し中川君計り承諾されても御本人のお登和嬢が何と言はれたらう、最初の風向では少々心細かつたが御本人も承諾されたらうか」中川「ウム、妹も別段に異存は無い様子だ」大原「別段に異存は無い様子だなんぞは少々不確だ子、御本人が進んで僕の處へ來度いと言ふ位で無くつては不安心だ」中川「ア、ハ、中々御念の入る譯だ、然し僕や本人が承知しても一應國の兩親へ通知して其上に事を極めなければならん、國から返事が來た後に萬事を相談しやうが君もまだ病中ではあるし、氣を付けて緩々養生し給へ」大原「イヤモ一全快だ、全くモ一何の事も無い、先刻までは身體の工合も悪くつて起きるに懶かつたが今の話しを聞いて病氣が何處へか飛んで往つた、氣分も平日の通りだし、腹も急に減つて來て平日の様な米の飯が食べ度くなつた、自分ながら不思議の様だ子」中川「アハ、現金なものさ、それが所謂の精神感動だ子、俄に戦争が其土地へ始まつた為めに腰の抜けた大病人が我れ知らず立つて逃出してそれなり病氣が癒つたと云ふ事もある、精神感動ほど人の身體に偉大の働きをするものは無い、胃腹が悪いの身體が弱いのと云つて食物養生計りして居ても自分の精神が不愉快だと矢つ張り何の効も無い、少し位な不消化物を食べても精神の愉快な時には忽まち消化してしまふ、僕の議論は何が一番良く食物を消化するかと云つたら胃液よりも腹液よりも愉快な精神の働きたと云ふ説だ子、その様子なら君はモ一大丈夫だ、餘り暴食せん様に注意したら程無く全快するだらう、そこで大原君、僕は近い内に日を期して君と小山君御夫婦とを招待して上等の御馳走を差上度いと思ふ、珍無類の御馳走だ、如何なる贅澤家も金満家も容易に口にする事が出來ん程のお料理だ、平生は成るべく安い原料を美味しく食べる

工風にして身分に過ぎた贅澤をせんが、その代り僕の家では毎月一度づつ、無類上等の御馳走を拵へて一家團樂して食べる事に極めて居る、それでも料理屋へ往つて高價な不味いものを食べたり、飲酒會へ往つて高い割前を取られるよりも遙に廉く上つて家内一回で樂しめる、世間では主人公獨りが料理屋へ往つて無駄な贅澤をして妻君は家で香の物や茶漬で飯を食ふと云ふ悪い風もあるが、我々文學者の責任としてあんな野蠻風を社會より消滅させて一家の人が共に悦び共に樂むと云ふ美風を養成させなければならん、その主義で僕は毎月一度出来るだけ上等の御馳走を拵へるのだ其時は君も遣つて來給へ」大原「往くとも明日でも宜い」中川「まだ支度もあるから一二週間の後だ、ではマア氣をつけて養生し給へ、小山君、モ一行かう」と暇を告げて立上る、大原は最早平日の如き元氣にて床を離れ室を出で、玄關まで送り來り「中川君宜しく」中川「宜しくとは」大原「お登和さんにさ」中川も小山も「アハ、」

第四十七 杉の割箸

それより數日を過ぎ、大原満と小山夫婦は中川の招きによりて其家に會しぬ、大原の愉快限り無し、先の日はお登和嬢の御馳走を飽食したれども心中に懸念する所ありて未だ嬢の温情に浴せず、今日は嬢の料理に飽かんよりも寧ろ嬢の温情に飽かむ、未來の我が妻、外に得難き良夫人と心は宛も春風に包まれたる如し、春風は庭にも來にけん、梅花の香馥郁として室に入る、室は綺麗に掃除されたり、床の間の掛物、花瓶の挿花、置物の工合など高雅に見えて一人の趣きあるは書生上りの中川が嗜に非ず、是もお登和嬢が才覺なるべしと何を見ても大原は嬢の徳を懐ひ嬢の才を賞す、聽て大なる食卓は客の前へ運び出だされたり、四角に見えたる食卓ながら横に板を抜き出して支えの腕木を箝めければ忽まち長方形の大なる食卓と變じぬ、大原は是れも珍らし「ハ、ア平生は四角に小さくなつて居て大勢の時には斯う長く抽出せるのだな、是は非常に便利だ、今にお登和嬢と結婚したら早速斯

う云ふ物を造らせなければならん」と今は何物をも等閑に見ず、食卓掛の白き布は下女によりて掛けられたり、硝子のバター器鹽壺ソース芥子の器などと體裁好く卓上に配置せられたり、西洋風のナイフとフォークとスプーンとが五人前だけ並べられたる側に杉の割箸が一本づ、ナイフの側に置かれしこそ不思議なれと大原は窃に小山に其由を問ふ、小山も仔細を知らずして主人に質問し、「中川君、今日は正式の御馳走と承つたが食卓の御様子では西洋料理の御馳走らしい、然るに此の割箸は何う云ふ譯だ子」中川「アハ、それは不審に思はれるだらうが今日の正式は西洋料理にもあらず、支那料理にもあらず、僕の一家の正式だ、尤とも順序と料理法は西洋風を土臺として和漢の料理を加へたのだが、割箸を添へた事に就いては僕も大に議論がある、日本人は西洋人と違つて少年の時から箸の使用法に熟練して居る、西洋人には眞似の出来ない一種の技術を持つて居る、西洋料理を食べる時にもフォークで物を挿すより箸で挟んだ方が餘程樂だ、然るに日本人が西洋料理を食べる時には態々獨得の技術を捨て、調法な箸を使はずに不便なフォークを使ふのは其意を得ない、僕は折々西洋料理屋へ往つて箸を所望するよ、先日も料理試験の爲め妹と一所に或る西洋料理屋へ行つた時鱈のフライが出たから給仕に箸を一膳づ、貸して呉れと云つたら妙な顔をして居た、箸を借りて僕が妹と共に平氣な顔でフライを食べ始めるの外に居た日本人の客や給仕はクスノ、笑つて居たが一組の西洋人の男女が不思議そうに僕等へ注目した、外の客も多く鱈のフライを食べて居る、然るに小骨が多くつて中々フォークの手に了ん、中には尾へ手をかけてむしり始めたものもある、西洋人すら随分困難して居た、僕等だけは箸のお陰で骨は骨肉は肉と綺麗に取捌いて食べたから西洋人も感心した様子だ、日本人は便利な機械を使つて居ると思つたらう、西洋料理屋の食品は肉澤山の野菜少で日本化せられて居るが、食法は箸を使はんのは日本化して居ない、僕は食法を日本化して以來は西洋料理に箸を用ゐさせる事にし度い、何程便利だか知れないぜ、僕は此事を天下の西洋料理屋へ勸告し度い、西洋料理屋は兎も角も素人の家で西洋料理を出す時に何を苦んで箸を閑却するか、僕の家では西洋料理に箸を出すのを正式として置くのだ」と随分風變りな正式、

第四十八 鯛スープ

臺所の用意も充分に整ひけむ、今日はお登和嬢も出て来りて食卓に着きぬ、大原は成るべく嬢と並んで坐り渡し、去りながら嬢と中川は向ふ側に在り、客の三人此方に並んで坐せり、結句此の方が嬢の顔を見られて都合好しと大原は強ちに悔まず、席定まるや、下女は西洋皿にパンを載せて出で来り一々法の如く食卓の上に置く、大原は何の思慮も無し「モシノ、女中さん、御面倒だが子、僕のパンは焼いてトウストにして下さらんか、中川君、僕は何時でもパンを焼かせて食べるよ」と西洋料理屋へ行つた積り、中川は別に咎めず「爾うか子、それならば焼いて進げるが宜い、然し此のパンは昨日製したのだよ、古いから焼かずに出したが新らしければ勿論焼いて進げるさ」と主人の説明を客の小山が不審顔「中川君、古いから焼かぬ、新しければ焼くとは何う云ふ譯だ、僕の家では新しいパンを其儘食べて古くなつたのを焼いて食べるよ」中川「それは大間違、西洋人は新しいパンを胃に毒だと云つて昨日製したもので無ければ食べない、新しいパンは水分が多くつて鬆の中へ水分が充ちて居るから胃中へ入つた時胃液が参入しないで消化が悪い、古いパンは水分が蒸發して鬆の中が乾燥して居るから口では唾液を参入させるし腹では胃液腹液を参入させるから消化が良い、だから新しいのは焼いて水分を蒸發させる、古ければ焼くに及ばんでないか」と仔細を聞いて大原急に下女を呼止め「モシ女中さんそれなら僕も焼かずに食べやう、何でも僕等のする事は間違つた方が多い子」と今度は深く慎みて主人等が為さん様を窺ふ、下女は臆てスープ皿を持出して客の前に置けり、大原以前に懲りてや手も出さず、主人の中川が笑ひながら「大原君、冷めない内に早く遣り給へ、是は外形が西洋風で内容が長崎風で鯛の頭のスープだよ、長崎で鯛の頭と云へば非常の御馳走だ、殊に眼の肉と嘴の肉は第一番の上客に差上げるとしてある位で鯛の全身中第一等の美味だ子、是は鯛の頭を水から煮て一日煮通さねばならなん、朝から火にかけたら晩まで煮抜くのだ、頭の外の骨があつたら入れると尚ほ可いけれども少しも身を入れてはならん、身を入れると丸で味が悪くなる、鹽で味をつけるから鯛の潮汁に似て味は十倍も佳い、贅澤な人や金満家は毎日鯛を食べて三浦鯛に限るなどと云ふけれども鯛の一番の味は頭に在る事を知らんで用ゐ

ない人もある、鯛の身を何の料理にしても頭のスープ程に美味しいのは無い子、西洋料理のスープは三百以上の種類があるけれども、上品で味の好いのは此の鯛スープに優るものが寡い、西洋人もまだ此の味を知らん、日本人では長崎の贅澤家を除くの外餘り知るまい、原料は安いもので味は最上等のものだ、その積りでよく味つて呉れ給へ、眼の肉と嘴の肉も少々づゝ入れてあるよ」と説明されて客も其味を感じ、小山の妻君が研究顔に「此の取合せ物は何んで御座います」お登和嬢「それは沸蘭西のそうめんと三つ葉が入れてあります」大原舌打鳴らし「ア、美味しい」とチウノ音をさせスープを飲む、

第四十九 イチゴ酒

大原のスープを飲む様は随分無作法なり、主人の中川見兼ねけむ「大原君、チウノ音をさせるのと舌打をするのは何卒廃して呉れ給へ、西洋風にしても日本風にしても食事法が一番無作法なるものだ、それに食卓の上へ臂を掛けるのは西洋食事の大禁物だ、西洋料理屋で西洋人の客なら一つの食卓へ十人並べられる處を日本人の客では八人が六か敷いと云つて居る、それは食事の禮儀を知らんから兩肘を食卓の上へ載せて傍人の迷惑する事も構はんからだ、君の平生主張する心の禮は最も必要だが形の禮も少しは注意して貰はなければならん、それにスプーンを皿へ當てカチンノ音をさせるのも西洋食事には非常に嫌ふ、君はスープの皿の向ふの端を上げて自分の前へスープを溜まらせてスプーンで掬ふが西洋人は反對に此方の端を上げて皿を向ふへ坂にしてスープを向ふ側へ溜まらせて食べる子、爾んな事は孰れでも構はんけれども心得の為に話して置くのだ」大原「爾うか子、僕は一向知らんからツヒ間違つた事をする、以來は氣を付けやう」と漸くにしてスープを飲み了しぬ、今度は何の料理が来るかと待つ處へ料理は來らで下女が極く小さなコップと美麗なる小瓶を持來りぬ、主人の中川自ら小コップを客の前に置いて小壇の酒を注ぎ「諸君、此の酒を一つ試み給へ、是れも天下の富豪や贅澤家がまだ口に入れた事の無い珍物だ」と自分のコップへは惜しそうちに半ば程注ぎぬ、客の小山先づ一口味ひ「成程是れは妙な酒だ、丸で仙人の飲みそなものだ、仙家

の菊水とでも云ふ様だ子」小山の妻君も「私にも戴けます子、大層結構です」大原も「是れは乙だ」と一口に飲み干さんとするを主人は劇で、「大原君、君の様にグイ飲をされては溜まらん、お更りを差上げ度くも一杯切りでモ一無い、是は小山君の評の通り如何にも仙家の酒に違ひ無い、即ち三宅島の木覆盆子から製した酒だ、酒と云ふよりも、純粹なる覆盆子の液と云ふべし、三宅島では山へ行くと全山丸で野生の木覆盆子計りで高さは二丈位に生長し、その實の大なること内地では迎も見られんそうだ、然るに今迄は料理法が無いから年々空しく腐つて居たのを伊豆の間宮氏と云ふ熱心家が五年前から三宅島へ籠りて覆盆子液の精製法を研究して去年漸く醸造し得たのが此の覆盆子酒だ、純粹の液だから何とも言はれん上品な味だらう、酒と云ふよりも寧ろ西洋風のシロップに近い、その積りで少しづつ、味つて呉れ給へ」と謂れを聞けば大原も一口に飲み難し「成程、それでは一口づつ、舐めるか子、時に中川君、西洋料理屋へ行つて最初に酒を注文しても必ずスープの出た後で持つて来るのは何う云ふ譯か」中川「それは注文の方法が悪い、スープを飲んだ後に注文するのが本式だ、然し田舎へ行くと大笑ひな事がある、僕が先年或る地方の小都會へ旅行して其地の紳士に西洋料理を御馳走されたが紳士は西洋料理屋へ入つて椅子へ着くと、ビールを持つて来いといきなり給仕に命じたものさ、スープの前に持つて来はせまいと思つて居ると大コップヘナミノ、注いで来てスープの出ない前にビールの大壺を二本明けたのに驚いたね、お負けにビールは少々御座つて居るし食後の珈琲を貰つたらカビ臭かつた」と談話中に下女はフライの皿を持出し来る、

第五十 梅干の功

フライは出でぬ、大原はいきなりナイフを執りてフライの背中を胴切にせんとしければ中川笑ひ出し「大原君、君も随分食事を知らん子、西洋料理にフライをナイフで截ると云ふ事はないよ、知らん人は截るかも知れんが西洋風には決して無い、ナイフはフークの力で食べられんもの計り截るのだ、フライでナイフを汚すと給仕に笑はれるさ、フークで押せば自由に取れるよ、西洋風にすればパンの端を少しちぎつて

置いてそれでフライの肉をフークの背中へ搔き寄せる様にして食べるのだ、イ、エ、フークの腹では無い、凹んだ方へ載せては反対だ、背中の方へ載せるのだよ、十二載らないと、アハ、それだから箸を用意してある、箸で食べ給へ、自由自在に何うでも食べられる」と注意せられて大原忽まち箸を執り「フム、此の方が餘つ程樂だ、日本人は箸を使ふ特技があるのに何を苦んでフークの背中を使はんやだ、時に此のフライは何だ子、矢つ張り珍物か子」中川「それは川魚の第一と云はれるヤマメのフライだ、即ち一名（魚偏に完）魚と云つて鮎より美味しい魚だ」大原「ヤマメは川の上流に居て夏の者だと思つて居た、夏は谷川で取れるけれども今頃何うしてある子」中川「イヤ夏は川上で取れるが春は川下で取れる、冬の末から鮎の子が少しづつ、川へ上り始める、ヤマメはそれを食ふ為めに寒中からそろ／＼川下へ下り始めて今頃はモーボツ／＼川下で釣れる、然し非常に貴い、僕は先日から地方の知人に頼んで置いて漸く取寄せたのだ、随分珍味だらう」大原「爾う聞いて見ると格別に美味く感じる子、僕は先日餘所でムツのフライを食べたがムツもフライにすると結構だ子」中川「ウム、小田原のムツの新しいのなら非常に美味しいよ、ムツは全體下等な味で煮ても味噌漬にしても下品な方だけれどもフライにすると大層淡泊で上品になる、それもムツの産地によつて味が大層違ふ、三浦のムツより小田原のムツの方が値段も三四割高いが味は二三倍も違ふ、ムツは小田原邊に限る、と云つて鯛は三浦の方が小田原より上等だ、鯛は三浦に限る子」小山が傍より「魚でも牛肉でも産地で味が違ふから妙だ、牛肉も西では神戸、東北では米澤と云ふが日本の牛は概して味が好いそうだ子」主人「爾うさ、日本の牛は全體食牛に適した種類だから子、牛を大別すると牛乳と耕作牛と食用牛と三つになるが日本の牛は食用牛の種類に属する、然し神戸の牛は大概糖尿病に罹つて居るそうだ子、今迄但馬邊りの山で働いて居たものが急に神戸へ連れて來られて美味い物を食べさせられてそれで運動をせんから人間が爾う云ふ場合になつたと同じ様に必ず糖尿病にかゝるそうだ、尤も糖尿病に罹つた牛肉は有害なるや否や未定の問題だけれどもよく検査すると魚類にも病氣のものが澤山ある、チストマに罹つた鮎を食べると人の肝臓にもチストマが発生して危険な事もある、だから食物は五味を調和して殺蟲劑を食べなければならん、フライの付け合せ物は梅干の煮たのだが一つ

遣つて見給へ、即ち和洋混交の付け合せだ、梅干は色々の効がある、或る場合には殺蟲劑になり、それから鉛毒を消す効がある、毎日白粉をつける婦人達は勿論、西洋には水道の鉛管の爲めに鉛毒を受ける人も澤山あるから我國でも水道の水を飲む人は毎日梅干を食へるが宜い」と頻に語る側で小山の妻君梅干の煮たるを賞翫し「お登和さん、是は何してお煮なさいます」と先づ其料理法を問ふ、