

あまの味

造二事十四卷一下は十六卷上は

8

(一)

牛酪の味

平田朱木

トマス

十カ目印

先き頃没したハアテイイ公羽が、小説家であ
 ると同時に詩人でもあつたことは、誰も知つて
 ある事である。その詩のうちには、
 通う → 手摺着した心いふ木がかりの物
 もあるが、自分も却つてその假り初めに詠み
 捲てた小曲といつたものに、いふ知れぬ趣

さのあまの味で、机辺にその小詩集をあ
 いて、朝夕こほを味づつてゐる。今朝もふと
 次の一章を見出して、幾度か獨りこほを口誦
 んだー

一行

いつかあの曲を昔も読んで

私達は味はつたー何れも皆と出つ黄色色

あの牛酪の塊りを、ふいやりと甘みゆしい！

何の味も、私は今に感覚えてる、

随分前のことだあつたけれど。

ちや

東京文房堂製

(二)

✓ こつちにはネガヘイの草の香がした、
 こつちにはキングコム・ヒルの、
 こつちにはまたコオカブ・リルの。
 何れがお騒がせか、物には云へなかつた、
 その目に味はつた皆様のうちで。

✓ やがて、色白の、心はくい眼をした御女が、
 こつちと口と物にさし出した。
 鷹いあのイオ・リイ中か白印残らずが、

舞ん事ことを々にけをさしては舞ふた、
 しと、こつちや一番しと物に叫んだ。

✓ お酌が好いのでお酒もうまい、といふのが
 箇中の消息かも知れない。その牧場の
 鄙びびた名前にも、捲まく難い風ま情まがある。
 牛が食む草の種類が、直接牛酪ぎゅうがくの味にさし
 響ひびきのあることは、同じ人の小説「テスレに
 も出てゐる。或る朝、乳酪場の主人クリツ
 クは地團駝ぢだんた踏んで家中を駆け廻つてみた。

まは

東京文房堂製

牛^ハ酪^カが^ハ味^ハが^ハする^ハとの^ハ其^ハ情^ハの^ハ矢^ハ紙^ハを、
 得意^ハ先^ハから^ハ受^ハ取^ハつ^ハた^ハの^ハである。魔^ハか^ハ馮^ハいた^ハの
 ても^ハあ^ハらう^ハか^ハね、一^ハ時^ハも^ハ先^ハへ^ハあ^ハら^ハん^ハだ^ハが、
 一^ハ回^ハで^ハ嘗^ハて^ハ味^ハは^ハつ^ハて^ハ見^ハて、こ^ハう^ハや^ハサ^ハ胡^ハち^ハや^ハと
 極^ハめ^ハか^ハつ^ハく。早^ハ速^ハ牧^ハ場^ハを^ハ撫^ハへ^ハに^ハや^ハら^ハん^ハと、
 手^ハに^ハ手^ハに^ハ先^ハ端^ハの^ハ末^ハつ^ハた^ハ古^ハ小^ハ刀^ハを^ハ持^ハち^ハこ^ハん^ハで、
 乳^ハ牛^ハも^ハ男^ハも^ハ皆^ハ總^ハ出^ハで、草^ハ原^ハへ^ハ向^ハふ。一^ハ回^ハ一^ハ列
 に^ハな^ハら^ハび、任^ハく^ハ屈^ハん^ハで^ハ足^ハを^ハ曳^ハい^ハて^ハ行^ハくと、軟
 かな、黄^ハ色^ハの^ハ光^ハが^ハバ^ハタ^ハカ^ハワ^ハス^ハか^ハら、^ハ撫^ハつ
 た^ハの^ハ顔^ハへ^ハ照^ハり^ハ返^ハし^ハて、^ハ氣^ハ味^ハの^ハ悪^ハい^ハ月^ハ光^ハを

受^ハけた^ハ名^ハ子^ハを^ハよ^ハへ、陽^ハは^ハ序^ハと^ハ其^ハ書^ハの^ハあ^ハら^ハゆる
 勢^ハも^ハも^ハし、^ハその^ハ北^ハ月^ハを^ハ照^ハり^ハつ^ハけ^ハて^ハあ^ハる^ハので^ハあ
 づた。京^ハ一^ハ帯^ハを^ハ撫^ハち^ハつ^ハて、徐^ハ々^ハに^ハ進^ハん^ハで^ハ行^ハき^ハ下
 少^ハう^ハと^ハ行^ハくと^ハまた^ハ戻^ハつ^ハて^ハ来^ハて^ハや^ハか^ハて^ハ愈^ハ々^ハ濟
 ま^ハし^ハた^ハ時^ハ分^ハに^ハは、^ハ牧^ハ場^ハの^ハサ^ハ尺^ハの^ハ地^ハた
 り^ハも^ハ、^ハ人^ハ々^ハの^ハ眼^ハに^ハ觸^ハれ^ハ寸^ハな^ハや^ハと
 い^ハふ^ハこ^ハは^ハな^ハか^ハつ^ハた^ハ。實^ハに^ハも^ハう^ハ退^ハ屈^ハな
 仕事^ハであ^ハつた。断^ハる^ハま^ハで^ハして、^ハ胡^ハの^ハ七^ハ本^ハ位^ハの
 芽^ハよ^ハう^ハしか、^ハ原^ハ年^ハ体^ハ目^ハつ^ハか^ハら^ハな^ハか^ハつた。そ
 水^ハで^ハあ^ハら^ハう、^ハその^ハ草^ハの^ハ強^ハい^ハ臭^ハを^ハこ^ハつ^ハた^ハら^ハう

一頭の中がちやうど又と一口ちやうどを食べても、
 その日の乳酪場^{ちやうど} 全体の産出物^{たしもの}の、味をす
 つかり変へては舞ふので舞つた。酒でいへば
 水に馬り物が雜つたといふことであらう。こ
 りや何處の草と何一々味はひ分けるのも、同
 じ灘~~あつ~~でも、何處の酒^{くら}蒸の物と飲み分け
 る~~の~~こと変らないかも知れない。

X X X

三河刈谷の知人から、遙々るり地の名産で
 ある、金目白魚といふのを贈つてくれた。こ

ちらの~~は~~たしか~~は~~黒かつたやうだが
 小ぢりぢり眼か白金のやうに、鱗^{うろこ}に光つ
 てゐるのである。早速卓に上したが~~下~~光佳
 い味であつた。参、尾の境を流れて三河湾に
 注ぐ、境川の河口でとれるので、維新前には
 毎年日刺にして草子^{くさこ}へ~~献~~献上した~~もの~~のであ
 るといふ。待ち~~網~~網^{あみ}といふ網でとるのた
 うで、晴れた、大霜の明け方など、一番に漁^{いし}
 があるとのこと。ちやうどついで想ひ出したの
 が、倫敦アムス~~ターダム~~と云るホワイトベイ

トのこゝである。ヘリングとスプラットの子
 ちのいで、二月から八月へかけては、~~木~~
 あの大河の下流にとれる。蘇蘭の格闘の、
 エグインバラから遠くは、フォースの河で
 もとれるが、ちのち少し大味たといふやう
 に聞いている。季節の初めには、スプラット
 トの方が多いが、ヘリングの割合が段々に
 増して来て、六月頃にはちの方が多くなり、
 次第にまた減じて、八月には、西箱大抵當
 分になるのだといふ。捲き網^いは衣網^いとするの

ださうだが、グリニツチの天文堂を見に
 行つた時、甚慮の古い、小さな獲魚で試み
 て見た。衣^いを薄くはフライにして、青い水
 色の皿を盛つて出すのである。西洋にも斬ん
 斬をつた御馳走があつたかと、見るからにも
 う嬉しくなつて仕舞つた。パンも黒パン、酒
 もスタウトの黒ビールといふ、取り合せであ
 つた。十九世紀の初葉には、七月議會在濟ぶ
 と、内閣諸公一同相携へてグリニツジに行き、
 フホワイト・ベイト・ゲイナア^{6 years}とつて、白

い
 東京文房堂製

(六)

魚會を催したものがとりふ。鮫洲の河崎屋下
海鰻を食へに行くとつた格で城らう。一
時中絶してゐたのを、一八七〇年頃、風流
宰相ビイコンスファイル伯に依つて復活さ
し、今はまた絶えてゐること。議院の漁
場にブレエクの句を引くと、今のボオル
ド井ン有相など、これを再興してくはたらと
遙かに祈つてゐる次第である。

(二) 二月五日