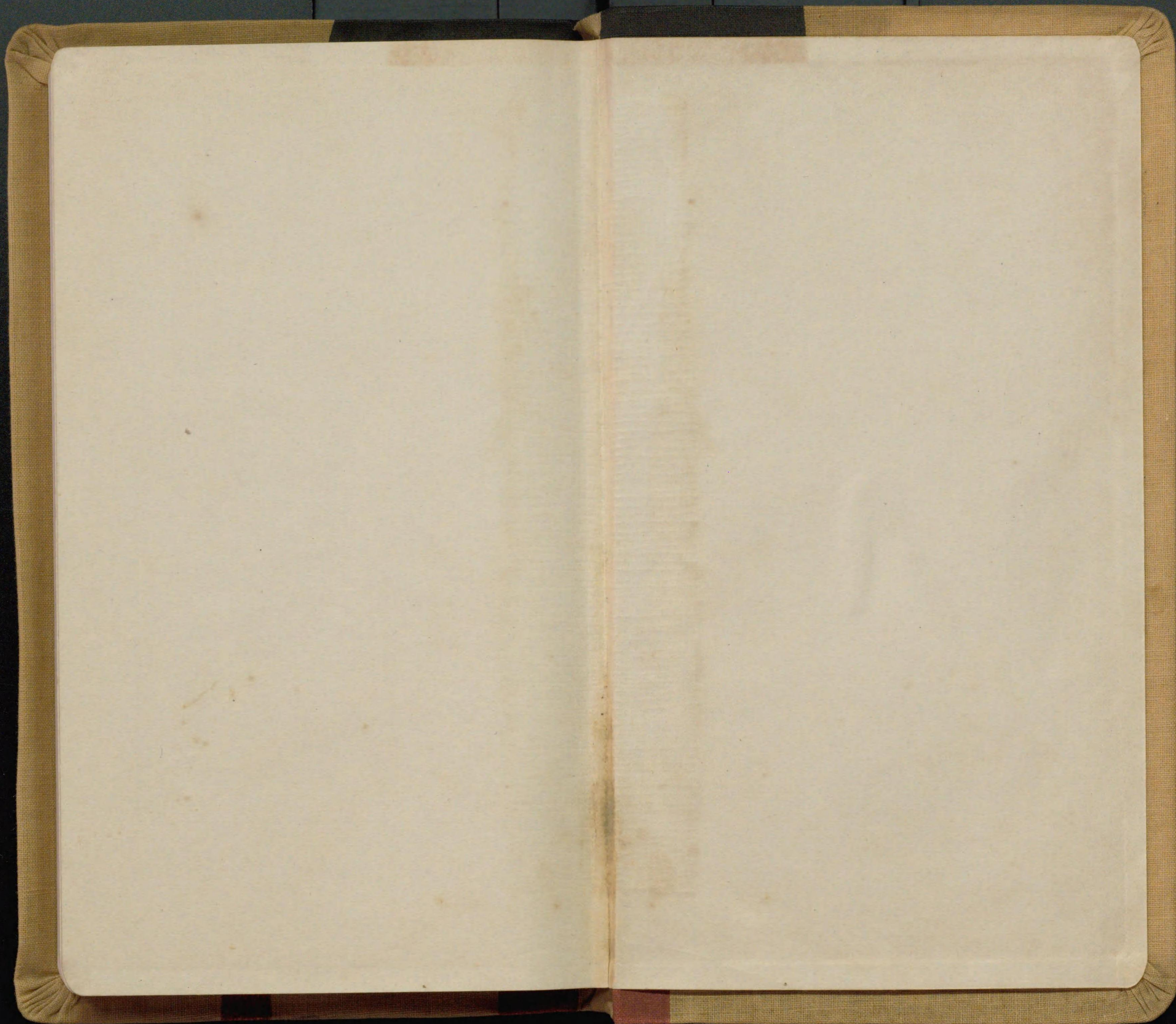


597-211



1200501546828





時事新報家庭部編

東京名物
食べある記

正和堂書房

597

211

叙

大正みづのと亥の震災に、跡方もなくなつた東京の下町一圓が、それよりして七年ばかり、ともかくも、今日の此の姿に生まれ變つたといふことは、——殊に區劃整理というて、町筋の附替やら、家々の引移やら、それが厳しい命令の下に行はれて、市民は煩しい勘定と血の出るやうな損毛とに泣かされながらの立直であつたことを思ふにつけて、此の年月の苦勞にめげなかつた健氣さを思はぬわけにはゆかないのである。

さうした騒動の中に、ものゝいろ／＼の動きがあつて、さて今日になつての新東京の情景を眺めると、とりわけ繁昌は喰べもの商賣、さすが、昔も江戸の喰ひ倒れといつた、その土地柄に背かぬものがあるやうだ。



I 種

W



1200501546828

◇
震火の灰燼の立迷ふ中に、いちはやく現はれたるとん屋を手初めにして、それからの喰べもの屋の様子を視ると、もう是れ七年にもならうといふのに、一旦泌みこんだ焼跡気分は、なかくに抜けようとはしないやうだ。腰を掛けて喰べられるやうになつた常盤屋の料理はいふまでもない。竹葉、錦水の一ぜんめし、さては西洋皿に盛らるゝ蕎麥に至るまで、淺間しいと見れば、淺間しいものゝ姿でないことはない。

◇
よろづ、ものゝ様子に、震前と災後と、そこには、時の格段の推移があつたことを思はせる。それこれ、名を得た喰べものについて考へてみても、きのふの名物はけふに亡びて、けふの名物がきのふに代つてしまつてゐるのが

誰の眼にも映るのである。

新聞記者冥利、見逃しがたい現象である。いでや、新しい東京の新しい名物を喰べあるきの面々には、白木、平尾、美川、小川、長崎、河盛など諸先生が選ばれるゝことになつて、こゝを、かしこを、喰べては記事にし、味ひては繪にして、外題もそのまゝ「たべある記」と名づけて「時事新報」の紙上に連載したのが、忽ち世間評判の讀物になつた。讀者の中には、此の記事を葉にして、家々店々、喰べあるいたといふ方々も少なくなかつた。それに據つて、また、新聞記事の反響といふものが、どんなに大きいものであるかを、それらの家々店々に知らしめたといふ事實もある。

さうした「たべある記」が、今度は、一冊子として新たに出版せらるゝことになつたのである。おそらく、また、更に新らしい多數の讀者を得ること

とになるであらう。

◇
金龍山の米饅頭、白山彦左衛門がべらほう焼は延寶の頃に流行した。目黒柏屋の奈良茶飯、丹波屋與作が手打蕎麥切、いづれも元祿年間にもてはやされた。兩國の幾世餅、中橋のおまん餅、是等は享保年間と聞き及ぶ。天明、寛政、文化、文政、天保このかた、御維新以來、喰べもの世々のはやりすたりを、ものゝ本にて親ふにつけて、此の「たべある記」の一卷も、今日の東京の繁昌を記しとどめて、後の世のため、風俗史上の尊き文獻として遺るべきことは、疑を容れぬところである。

◇
「たべある記」といふにつけて、思ひ出さるゝのは、古人圓生遊亭圓生が、

ときをり、高座へのほせたことのある噺のひとつだ。その噺を何といふ外題に呼んでゐたか、残念ながら承知しないが、此の場合「たべあるき」に對して「たべすあるき」とでも云ひたいやうな氣がする。食通が二人、何處かでうまいものを喰べようといふ相談で、ぶら／＼出掛ける。こゝにしようか、あすこにしようかとばかり、つまりは、何處へも立寄らず「近頃あすこでもあるまい」など云ひ／＼、處々方々の料理屋の門を通り過ぎながら、家々の料理と酒、器物や普請の好み、親方からおかみさん、さては女中などの品定め、かれこれ興じあうて、歩みを運ぶうちに、いつか八百善をあとにし、金子へも足を向けず、たうとう田舎道に出てしまつて、げつそり、ひもじくなつた時は、もう喰べるところも何にもない。後戻りも強腹だと、なほ往く道の片ほとりに、一軒の居酒屋を見つけて「御免よ」と、ついと入つて、樽に

一、本書は時事新報家庭面に連載して多大の好評を博した「食堂めぐり」及び引續き時事新報日曜附録紙上に載せた「名物食べある記」を方面別に纏め、更に新に稿を起した「附録」を添えて一書としたもので、筆者は家庭部同人中の美川徳之助、平尾郁次兩君が主としてこれに當り、挿畫は繪畫部河盛久夫君が専ら描いたのであるが、その他長崎拔夫、小川武兩君を煩はしたのも多數ある。

一、執筆の動機は云ふまでもなく震災後の食堂繁昌、飲食店の簇出に刺激されたもので、家庭人を吞吐することの特に多いこれ等の食堂が、果して眞に家庭人の享樂に價ひするか、又どう改めたらよいか、家庭記者の立場からさうした點を検討する意味で初めたのが食堂めぐりである。従つて家庭人の悉くが利用すると云つてもよい百貨店食堂を眞先に廻つたもので、又さうした意味で初めたもの故、随分中には深刻な批難を浴せたものも尠くなく、その食堂に好意を持たば持つ程痛烈にやつけた傾きがある。しかしその苦言は食堂當事者に素直に取入れられ、直に改められたから、今日では全く面目を一新してゐる。なほこれは本書に蒐

はしがき

腰を卸して、焼豆腐と芋と蒟蒻の煮染、一杯やつて、御飯を十分にお腹に入れて、さて好い機嫌になつて、脚へ楊子で、細暖簾を搔き分けて往還へ出た。「ねえあすこの家も、近頃喰えねえやうぢやないか。」かういふのが噺の落であつた。

常々古人の至藝の俚ばるゝまゝに、今、此の機會に、此の一話を挿入させてもらふのである。

昭和己巳歲初冬

梓月散人

録した總べての店舗にも當嵌ることである。

一、次の「名物食べある記」はかく家庭人が食堂に愛着を覚え、外で食べる機会が多くなつたのであるからさうした家庭人を善導する意味もあつて、清新、安易な名物の紹介を眼目としたもので、従つて家族連れで楽しく行けるところ、一人一圓内外で簡単に食べられるところと云つた目標を置いて初めたのである。尤も中には一二例外はあるが、さうした理由から初めたもの故、名物食べある記と云つても、一夜數十金を惜まない有名飲食店の珍味佳香には全然觸れず、至極家庭的、大衆的のものに限つたことを斷つて置きたい。

一、なほ今一つ斷つて置きたいのは、何分二ヶ年餘に亘つて連載したもの故、記事と今日の實際と齟齬するものもあることである。或は組織が改められ、中には改築されたものがあると云ふ風で、出来る丈け加筆に努めたけれど、なほ筆者の眼こぼしがあることと思ふ。

一、叙文は食通の樽高い梓月散人事時事新報社常務取締役山仁三郎氏に特に御面倒を願つたものである。

昭和四年十一月

時事新報社編輯局にて

白木正光

東京名物食べある記

目次

叙.....	梓月散人.....	一
はしがき.....	白木正光.....	一
新橋萩の餅.....		一
銀座千足屋.....		三
エスキーモ.....		五
銀座資生堂.....		八
銀座不二家.....		二
モナミ.....		三
お汁粉十二ヶ月.....		一五

上野松坂屋……………五三

上野麥とろ……………五五

揚げ出し、水戸屋……………五九

田樂餅と江戸つ子……………六一

根岸笹の雪……………六四

日暮里羽二重團子……………六五

淺草味覺極樂……………七〇

仲見世宇治の里……………七四

八ツ目鰻……………七六

米久(本店)……………七九

駒形どぜう……………八二

向嶋さくら餅……………八五

向嶋雲水……………八八

富士アイス……………一六

デルモニコ……………一九

銀座松坂屋食堂……………二二

銀座松屋食堂……………二五

東海道と西海名物……………二九

京橋幸壽司……………三三

高嶋屋食堂……………三五

日本橋白木屋食堂……………三六

キヤフテリヤ白木屋……………四一

食傷新道……………四四

日本橋はなむら……………四六

三越本店食堂……………四九

近代風景酒場のぞき……………五〇

堀の内……………一六五

蒲田、穴守方面……………一六一

目黒栗めし 筍めし……………一五八

龜戸のくず餅……………一五五

雑司ヶ谷芋田樂と雀焼……………一五二

品川三徳……………一四九

澁谷東横食堂……………一四六

與兵衛ずしと焼とり……………一四三

もんじい豊田屋……………一四〇

人形町かね萬 さい鍋……………一三七

神田橋と昌平橋食堂……………一三三

神田の藪……………一三一

岩本家 さくら肉……………一三〇

新宿驛附近……………一九一

新宿三越食堂……………一八四

ほてい屋……………一九七

京王電車地下室食堂……………一〇〇

丸ビル丸菱食堂……………一〇四

丸ビルの地下室食堂、花月と中央亭……………一〇六

丸ノ内錦水……………一〇〇

山手の銀座神樂坂……………一一三

麻布永坂更科そば……………一一七

おつなすし……………一一〇

芝神明大々餅、三田のこや……………一一一

神田伊勢丹食堂……………一二四

神田不二家……………一二七

柴又くさ餅……………一六

太田窪の鰻……………一七一

横濱味覺極樂(上)……………一七五

横濱味覺極樂(下)……………一七七

東海道線驛すし合評……………一七九

東西珍味いかもの會……………一八三

讀者からの横鎗……………一八六

横濱踊り場……………一八九

附 録

銀座界限……………一九七

神田喫茶街……………二〇四

上野驛前から山下……………二一〇

金二圓也横濱探險……………二二七

劇場食堂評判記……………二三三

1 帝 劇……………二三三

2 歌舞伎座……………二三四

3 新橋演舞場……………二三五

4 明治 座……………二三七

5 本郷 座……………二三八

6 市村 座……………二四〇

7 新歌舞伎座……………二四二

飲食店のチツプ心得……………二四三

食べある記

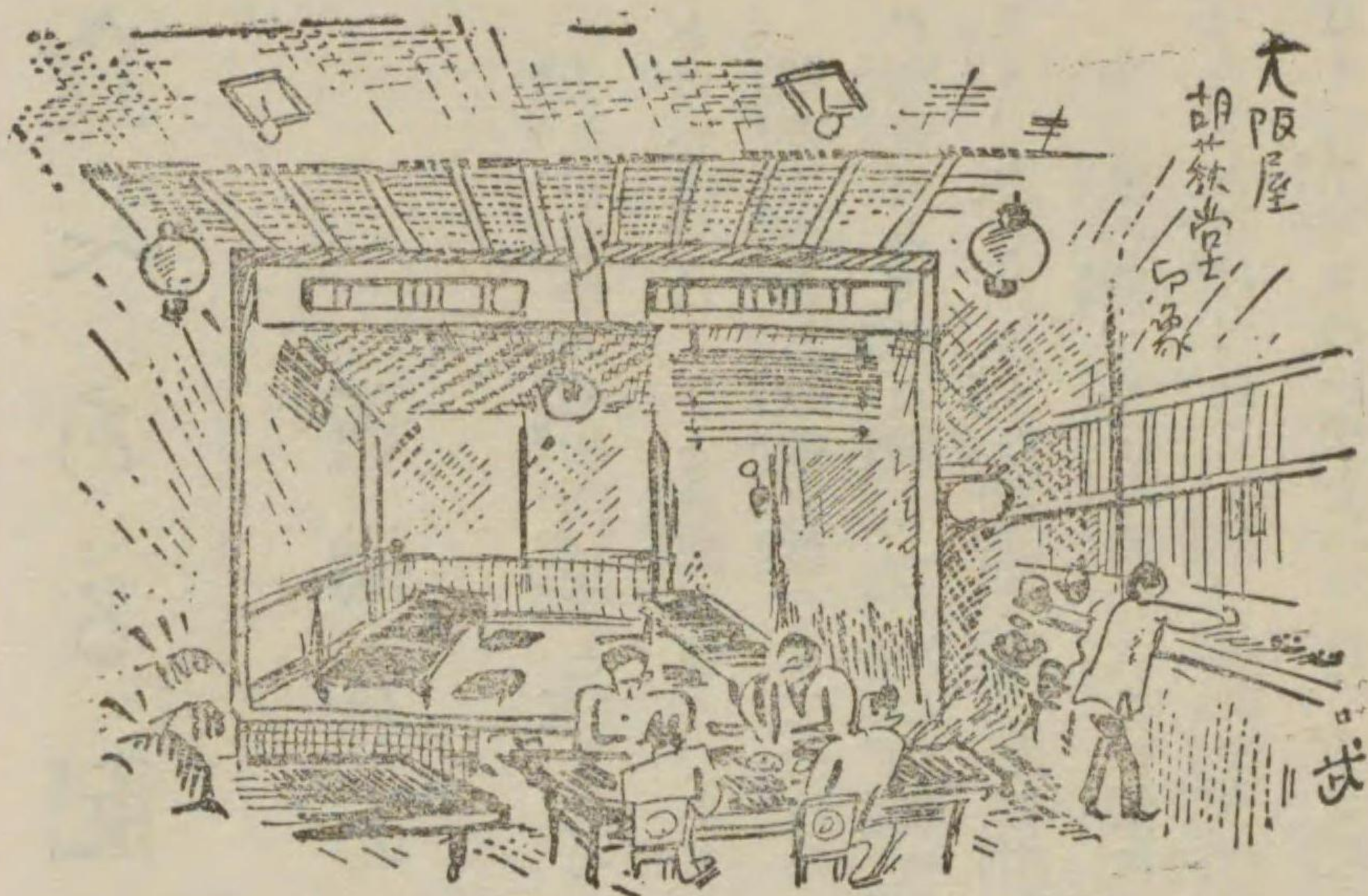
新橋萩の餅



大江戸しゆみ名物胡萩堂と開き直つては、はて何處だらうと頸をひねる人もあるだらうが、新橋の萩の餅と云へば、はゝアと合點がゆくであらう。それ程胡萩堂は萩の餅で賣出してゐる。

銀座方面から新橋を渡つて二つ目の左角に在つて、古くからの新橋の一名物、最近區劃整理で店も芝居の舞臺好みに粹な構え、「相庭の和事に似たり白牡丹、松庭」とある左團次丈の、一幅が懸つてゐる。こゝの主人、古くから大の左團次黨である相な。

先づ萩の餅、小指先程の大きさに餡にきなこにごまの三色の盛合せ一皿十錢也は食べ歩きの一歩何れもべろりと平げて知らん顔、但慢性胃病のHは悲しい哉、この一皿を持て餘せば、SMすかさず、えんびをのばして横取りの一手をみせる。小ガ武「この位小さければ御婦人も一口に頂けて結構ならん」テへ、銀座の



モガは三つ一口で片附けますよ」とMは見たやうなことを云ふ、
「餡が一つちうまい」とH「先づ名物にうまいものありだ」とS
折紙をつける。

「すしがある！」とM發見する。「ぞう煮にしようぜ」とHはS、
Mのアペタイトに恐れをなして小が武に加擔をすゝめる。武（カ
マボコが好きなり）につこりして妥協する。S、Mすしをうまそ
うにくろ。この店ですしを食ふの圖聊か妙であつた。武ぞう煮の
蓋をとつたが、その儘手をつけない。さてはすしの誘惑に、とH
武の顔を覗き込むと、世にも悲しき顔色で、武そつと茶碗の中を
指さした。中には一筋、武好む處のカマボコの上に絡らまつて、
立ちのぼる湯氣にゆらく、野郎の髪の毛の一筋が動いてゐたでは
ないか。すし、雑煮は兎に角も萩の餅は一名物たるを失はない。
お土産用の折詰も値段附で入口に並べてあつて便利だ。

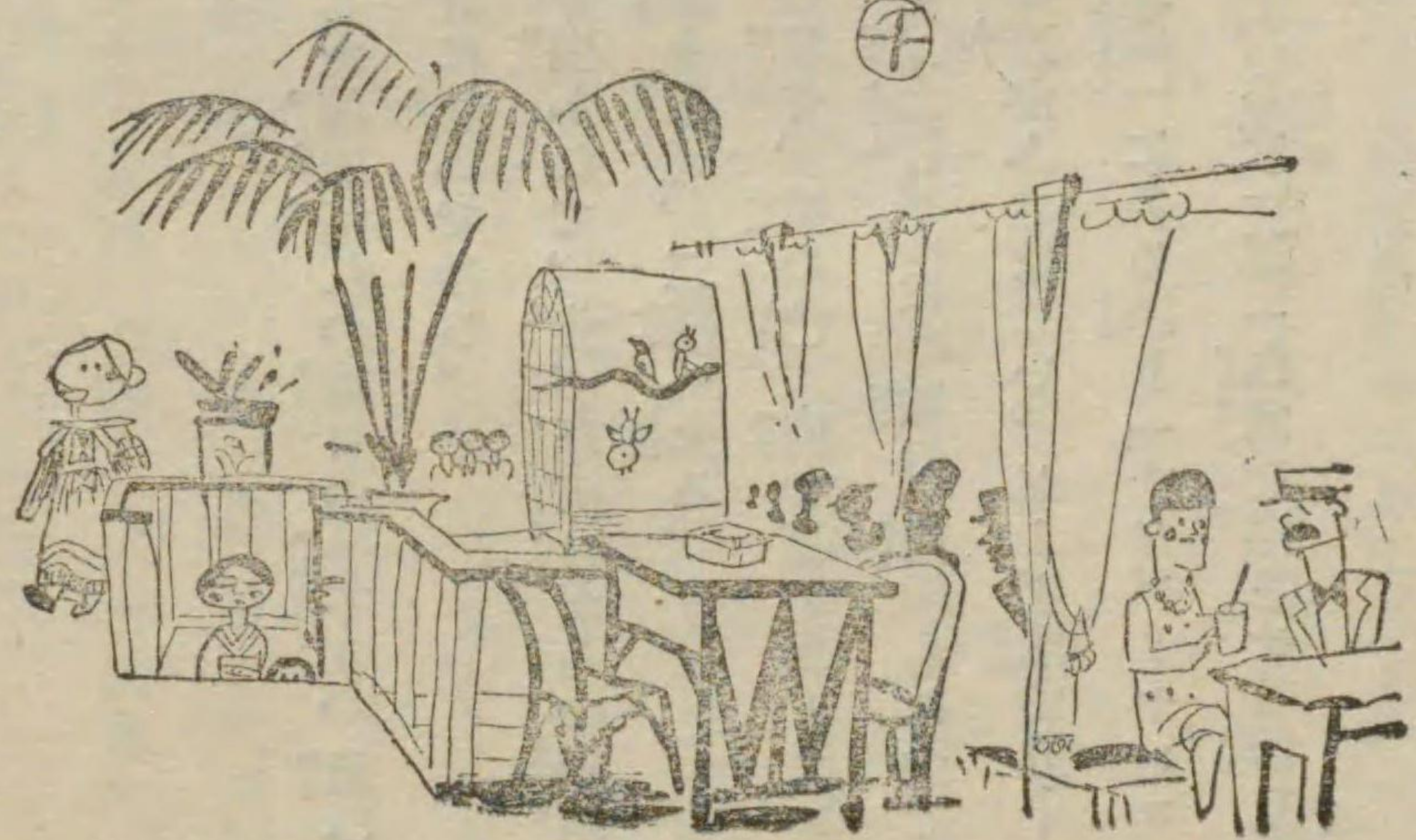
銀座千疋屋

夜しか歩いたことのない銀座をお役目なれば晝歩く、それもカラリとした梅雨晴れの或日の午下り、思ひ
がけない暑い晝の銀座に驚く、街路樹の根元の草花が、ほこりに白く、日に喘いでゐる。

店頭に並んだメロン、葡萄の美しさ、香り高い西洋花の鉢、切花に足を引かれて、先づ新橋口からの銀座
の取つゝき千疋屋の本店へ入る、夜とは違つて見た目も暑い、階下奥の席を敬遠、二階へ上る。

階上は一杯に明け放して風通しが宜い、感じも明るい、だがペンキ塗の柱や、壁の色、安っぽいカーテン
總てを通じて安っぽい、階段の欄の上に置かれた鳥籠の興える印象は宜い。女給さんは年頃の、白粉もこつて
り塗つて、カフェーの女給張である。こうした店としてはむしろ少女給の方がふさはしい。ソーダ水で五十
錢のチップは置けませんからね、二十錢じや、西條八十さんの「銀座行進曲」にある通り「チップリヤンコ
ぢや惚れやせぬ」を思ひ出して氣が引けます。久「それは君が色氣があるからだ」M「色氣を出させる様な
女給を置くのが悪いんだ」

S「どつちにしろ、そういふ點で議論をさせたり心配させたりするのはやつぱり女給さんが原因なんだから、家族的と云ふ立場からさう云ふ原因ははぶいて、もつと本當の菓物の味に親しませた方がよいと思ふ」
 久夫とMの喧嘩をSが調停して漸くケリがつく、いつぞや銀座の松坂屋の食堂へ行つた時モガの襟足を見てネクタイを直したと、あれもない事を書いた久夫（久夫はそれが書きたいばかりに、字いかくもんと書えかくもんとかわろやないかと下らない提案をしたんです皆さん）とMはソレ以來兎角仲が悪いんで一行の先達のSも手を焼いてゐるんです
 オヤ餘談で枚数を喰つた、運ばれた品々オレンジエード四十錢(M)「カルフオルニヤの本場もんだらうが、今日のは何だか水つぽいぞ、それに冷てゐない」メロン一切五十錢(久)「うまいが宜い値だ時季によつて高下はあるんだらうが……」フルーツパンチ三十錢(S)「かなりアルコール分がある(但Sは甘黨なり) 果物の材料は流石に精選されてゐるが、果



物専門の店としては未だ物足りない味はつて見てまづいものは、假令ハシリであらうが、珍物だらうが客に説明して斷つてもすゝめない親切が欲しい」今日は食べなかつたが此處の洋食は一寸食べられる、それにこの店獨特のフルーツテーブルが三圓からある。ハバカリ(とう／＼)話がかゝ迄下つて了つたが、銀ブラの折必要を感じるのはいわゆるの一行だけではあるまいと、思つて時折ハバカリも覗くことにする、アア、食べ歩きも中々骨が折れる) さつぱりしてゐるが入口の反對側に女給席があつて、ズラリと並んでゐるのが感心せぬ、女給さんだつてハバカリの前に座つてゐるのは厭でせう。

エ ス キー モ

夏向きの名のエスキーモへ飛込む、入口はロンドン邊のドラッグストアを想ひ浮べさせる構えだ、夜は比較的感じの宜い店なのだが、晝間入つて見て案外なのに驚いた。全體の感じが薄暗い、それが落付いた気分を出させるなら格別そうでないだから、取柄が無い、サーヴィスもすつかり客に慣れ過ぎて、投げてゐる調子がある、新らしい店がどん／＼出來て來て、客の新陳代謝の激しい銀座だ、サボつてゐると追ひ越され

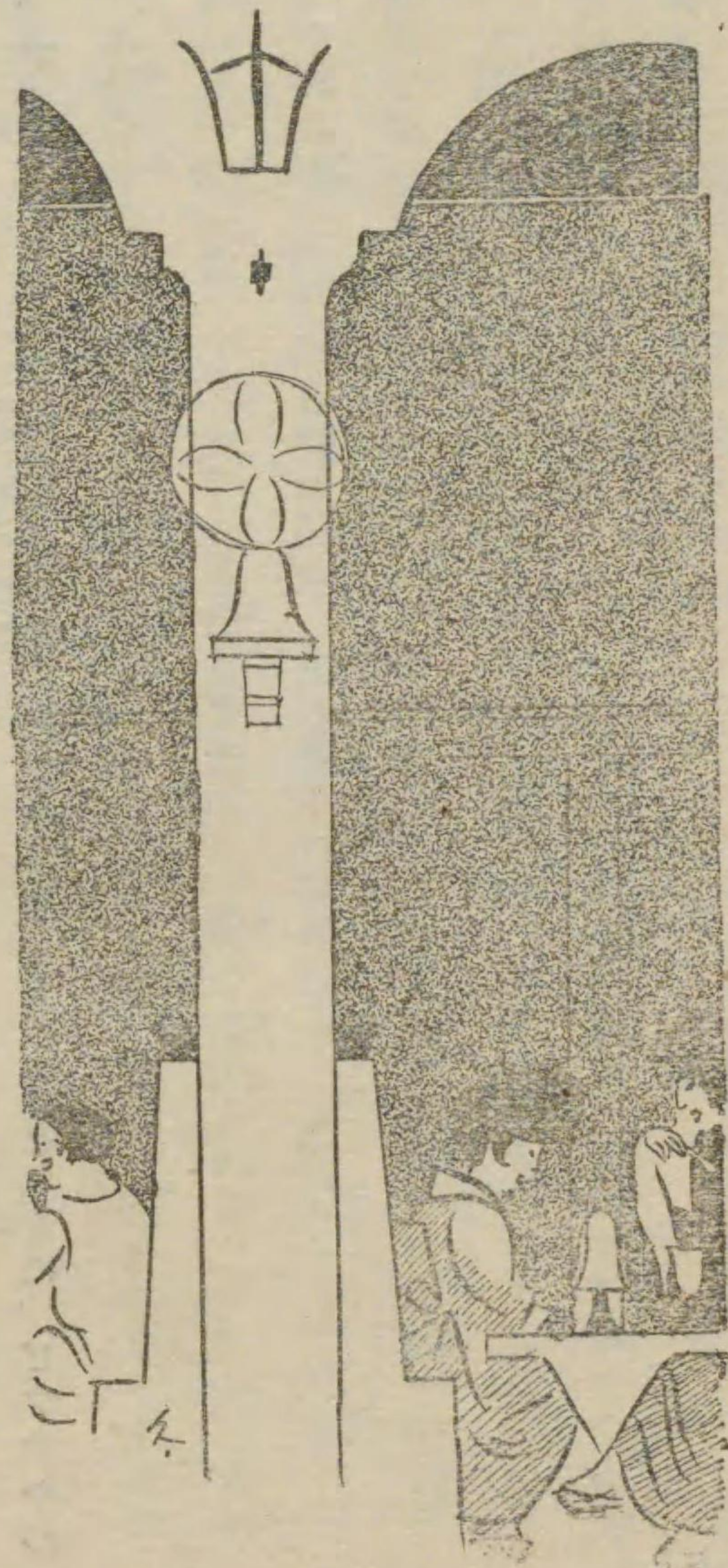
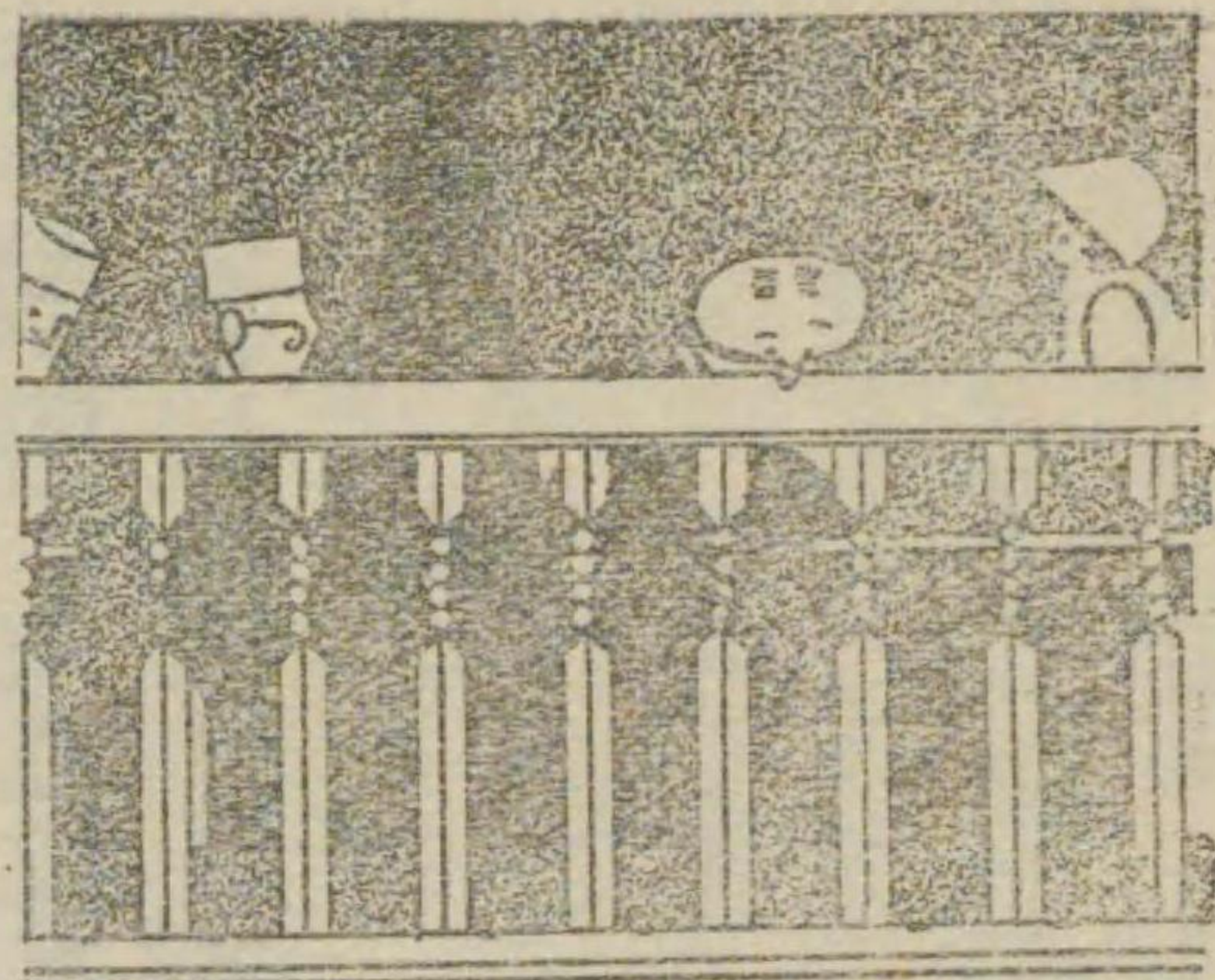
て了ひますよ、注文品二度三度と聞き直されて漸く通じる。

久「此の店は皿や其他の器物が不潔でね、ホラ見給え、この皿の廻りの脂の附き方、食慾が何處かへ飛んでつて了つた、ハムサラダ（六十錢）はハムは上等だがサラダは味の變り易いマイヨネーズソースを使つてゐるので、この温氣に戴きかねる」M「このハンバークステーキサンドウイツチ（六十錢）は美味いが、コチ〜になつたパンの耳をあざやかに残されてゐるのは閉口、もう少しパンの仕入（質に於ても）に氣をつけて貰ひたい」S「子供ランチ（五十錢）は、アツツツ」と悲鳴をあげる、先づ持出されたコキーク（と云つても中は馬鈴薯と人蔘だが）の柄を持つたと端にSが危く器をほつほり出す所だつた。持つた左手にはあざやかに一筋火ぶくれが出来てゐる。

素焼の瀬戸の目の細いのが、焼け切つてゐるのだからたまらない、持つ爲についてゐる柄が、焼け切つてゐるんだから、企らんだ様なものだ、M「さてはコツク奴、食べ歩きの一行と知つての復讐か。Sが、僕の愛兒でなくてまだ幸福さ」實際子供ランチとわざ〜銘打つてゐるのだから、こうしたふるまひは言語道斷だ、Mが憤慨するのも尤もである。子供ランチ、焼けどのコキークと、オムレツにソーダ、パンは附かない。

メニューに、温かいサンドイツチ十五種類、冷たいサンドイツチ十四種、其他豊富に書いてあるが、試み

に注文した二三、「今やつてゐません」と平然たるもの、無いものは消しといた方が宜い、いくら銀座だつて看板だけじゃお客は呼べません、此の店の呼物では新橋ビュイ（三十五錢）がアイスクリームと果物の使ひわけで傑作、エスキモーブディング（二十五錢）は、甘納豆を使つたみつ豆、銀座の悪趣味を獨りで背負つて立つたような代物である。ハバカリ、手洗ひがコツク場のドアの傍にあるのと、おまけにドアが開いてゐて、コツク場が見えてゐたなどは不體裁至極、階段とコツク場のドアは斷然便所と手を切るべし以上と大分憎まれ口を叩いたが、アイスクリームが凡そ銀座街第一のよきクリームたるよにも、ピフテキのうまいこと斷然光つてゐる。



銀座資生堂

銀座資生堂の舊館(ソーダフアンテンのあつた方)跡の新館にS、M、久夫の三人が出現しました。入口にアツサリ植木鉢を並べたのは、千疋屋を真似た様、それに少し狭つこいのと、いきなりカウンターがあるので、入口の感じはよくありません、中は廻りにロッヂを設け、中央は天井迄突き抜き、二階にロッ

ヂを廻らしたのが日本のカフェーでは珍らしい設計で恐らく本場仕こみの川嶋畫伯の進言なのでせう。全體に宜い感じですが、マーブルの卓の上も綺麗でボーイが絶えず氣を付けて拭き清めてゐるのも嬉しく注文品も迅速に運ばれる。

S (カレーライス三十錢)「カレーをライスと別に持つてくるのが嬉しい、カレーの味は御婦人向、ラツキヨ、生姜、福神漬を別の器に持つてくるのも宜い。オヤ直ぐ持つて行つて了つたぞ」久 (ロースチキン七十錢)「野菜の取合せも宜いし、中々美味い、値だけのことはある」M (チキンライス六十錢)「可もなく不可もなく、先づ銀ブラ階級には手頃」ソーダ水(二十五錢)味は御婦人向きで少しオカツタルイ、アイスクリーム(二十五錢)コーヒー(十五錢)共に普通、特に推稱する程で無し。尤も向側の本館では、コーヒー、紅茶何れも一人前五十錢也で、本當のコーヒーが飲みたいのなら此方へ



いらつしやいと云ふのかも知れない、M「しかしコーヒー一杯五十銭は本場のカフェー、ド、バリだつて取りやあしませんよ」S「ま、これも新奇好きの都會人に話題を提供する意味で存在を認めてもいい、ねギンブは別に用事で来るのでもない連中だから、その證據に五十銭のコーヒーは却々流行つてゐるぜ」M「ですが何も知らずに飛込んだ者は災難ですよ、あとで請求されて青くなつたりするのは餘り見たくない」でSも同感、これは是非なんとか最初から知らせる工夫をして置きたい。

大分混んで来たのでグルリと見廻すと、銀杏返し、嶋田等々、粹な金春邊の姐さん達が五組六組、慣れた手つきで、ナイホクを使つてゐるのは他に見られない圖である。M「久夫コレ少しはたしなまつしやい又目をそつちへやるではないぞ」久「ト云ひながら御本尊、先刻から見えておりやコーヒーの中へ幾つ砂糖を入れるんだい五ツ目だぜ」Sが二人の下らない喧嘩を見ちやゐられないつて風にツト立上つて便所へ視察？に、此處の便所は新築丈けにまづ申し分なく百貨店のそれを小さくした位のことはある。



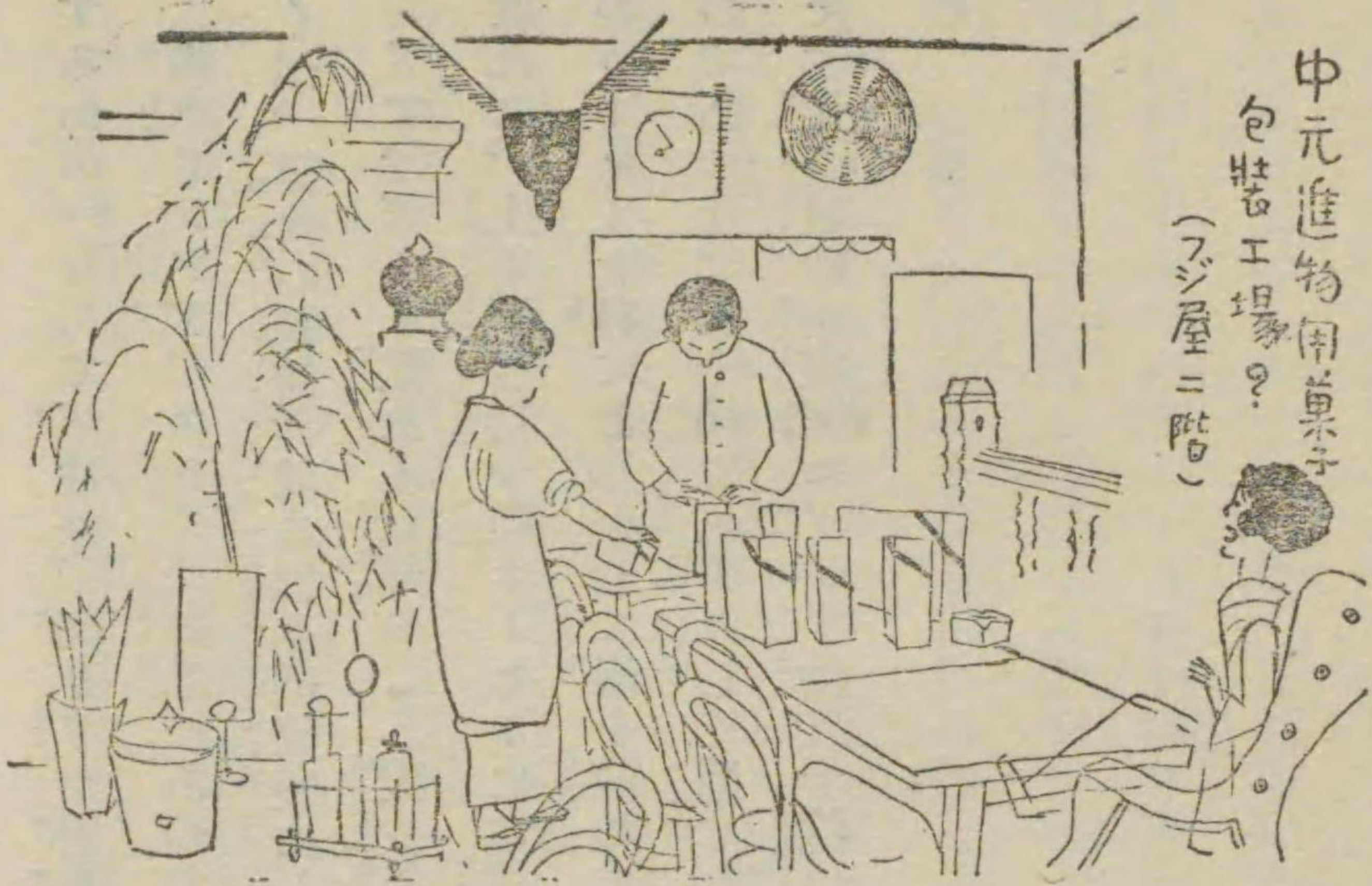
日を改めてモダン名物、資生堂新館の高級喫茶五十銭也のコーヒーを飲みにゆく。コーヒーがうまいからといふので名物だと云ふ譯ではなく、五十銭だからといふので名物となつてゐるらしい。「それで店は、繁昌

するかい」なんて聞けば、聞き手が野暮で、奇を好み高價きを好むが銀座街人の常である。

由來ドラツグ、ストアは歐米にあつては婦人「天のお召」手を洗ひにゆくこと」に利用されるものだと聞くと、館内の裝飾、成る程高雅優美にして、モダン、マダム達の好尚に適してゐる。

ドア、ボーイ然たる紅顔の(?)美少年によつて恭しくもさまざまなポットをのせたコーヒーのセットが運ばれる。上等飛び切りのコーヒーには違ひないが味濃厚にしてわれ等野暮連の口に合はず、胃弱のHは一杯のコーヒーを持ってあつかつて湯を薄めて飲む始末、Sは紅茶を、MはココアをとつたがM「ア、」と嘆じたのであつた。五十銭でと苦々しく感じた譯ではなく、一杯五十銭の話の種を仕入れての満足の感嘆詞であつた。先づ昭和銀座街モダン名物五十銭のコーヒーを知らずして銀座を語る勿れ哉。

中元進物用菓子
包装工場？
(フジ屋二階)



銀座不二家

銀座街の夏は黄昏から始まると云つていゝだらう、今日は一夜の喫茶店を覗いて廻らうといふので、S、M、H 久夫のカルテット、軒並のカフェーやバーにSが、家庭本位の定規をはめるものだから大凡そ落第、漸く不二家の二階にあらはれた。未だ宵のことだが階下は相当冷たいドリンクスで繁昌してゐる、が階上ではお中元用の菓子箱の包装で大混乱、こちらもまア手つ取り早く味の評判から片付けると、S「鮎のフライ(五十銭)は材料のいきが問題で価値の大部分がそれで決せられるが、僕の食べたのは大分疲れてゐるやうだつた」。M「エスカロープ・ド・ポー・サンジャツク(六十銭)肉も野菜もふんだんにある、味はやゝ濃厚すぎるが飯

の菜には宜い。久「サロイン・ステーキ(八十銭)は肉も上等だし、量は充分あるし、ウ……(ムニヤ〜)ウマイヤ」久夫皿を綺麗に喰べて了つたのだから可成り美味だつたのだらう。H「ビーフ・ウイズ・サラダ(七十銭)は甘味しく頂けた。材料が流石にいゝ。M「がサーヴィスの點は第一僕はフォークとナイフを無進作にむき出しのテーブルの上へ投げ出して行くなど不潔でいかんと思ふ」S「それにポーイが餘り客に馴れ過ぎて、常連にはいゝだらうがフリの客には不愉快だ、ポーイは勿論無愛想は禁物だが、馴れても客と給仕人のケジメを忘れちやいかんよ」

モ ナ ミ

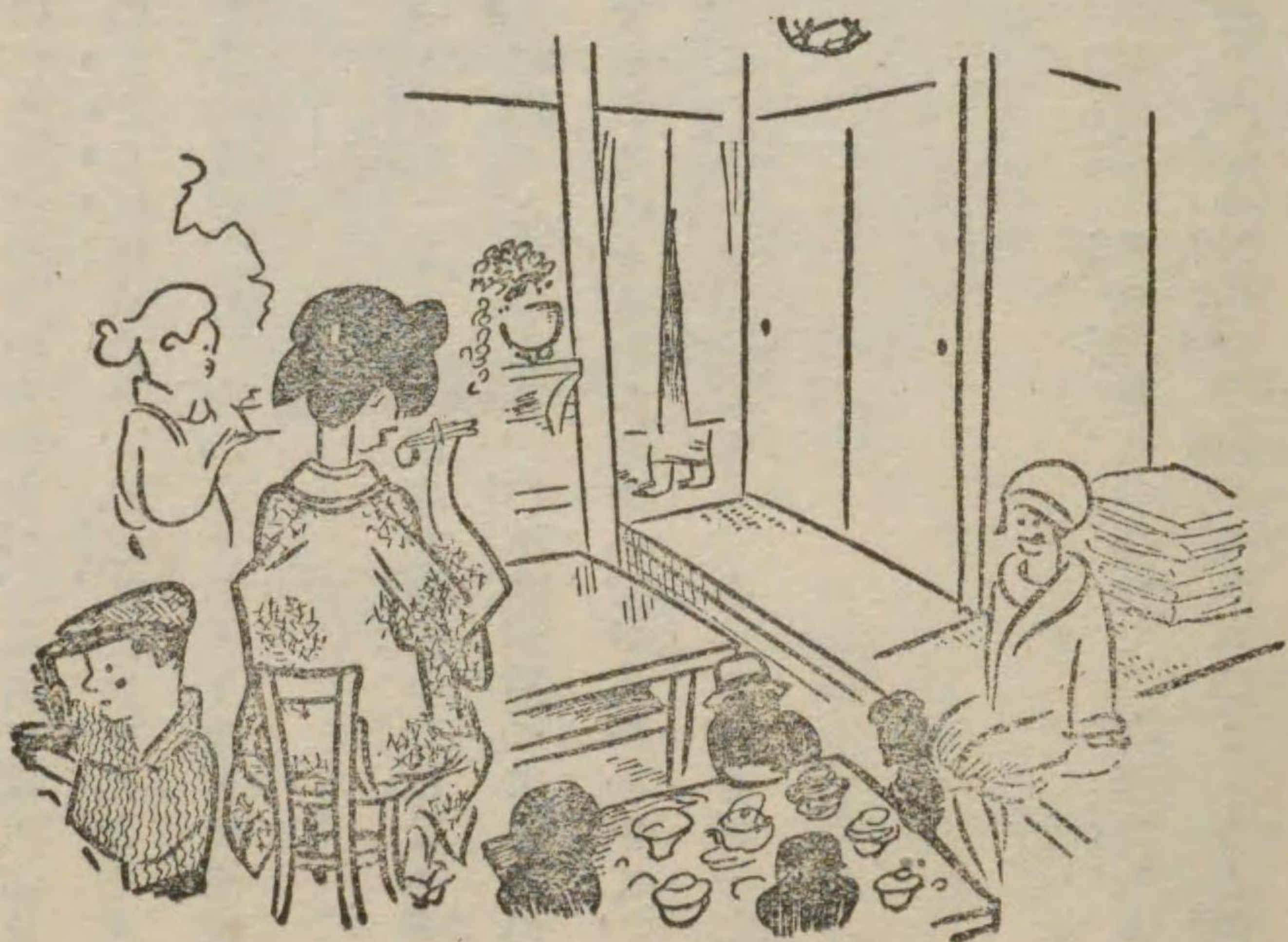
不二家を出るとメグつてモナミ階上へ。久「テヘツ！ 船の食堂みたいだなア」M「家具裝飾凡て船の食

堂その儘だ、ボーイさんも船に乗つてた人ぢやアないかな、物腰格好が……」H「そうかも知れん、こゝの
 經營者はもと東洋汽船にゐた人だから」窓際寄りの片隅に岡本一平さんかの子夫人が御家族連れで食事中だ
 モナミはかの子夫人が名付け親だと聞く。定食(二圓五十錢)のメニュー。いゝ献立だ、とMが頻りに感心
 する。けれども一品料理で安直な處(Sはこれを家庭的と云つた)を試食しやうといふことになつて、Sは
 豚エスカロツプ(七十錢)Mは蟹ニウバーグ(時價で拂はされる)Hはチーズ・オン・トースト(六十錢)久
 夫は玉蜀黍シチュウ(三十錢)夫々見立が濟んで、Mはテーブルクロスが欲しい。Hは客が席に就いたら、
 テイス、ウォーターを出したらどうかなど云ふ。フォークとナイフが用意されると、第一番に久夫の玉蜀黍
 シチュウが運ばれてくる、久「うまい〜」でべろりと平げる。次いでSの前へは銀皿に盛られて豚エスカロ
 ツプが、本格的なサーヴィスだ。M「蟹ニウバーグ、使つてゐる材料も中々宜い、銀座で食はせる洋食とし
 ては上乘の部である」。H「セロリだとか、チーズ、トーストなど喰はせるのは嬉しいね、チーズも相當によ
 いし、パンもうまくトーストしてあるが量の割に六十錢はいゝお値段だ。」處がだ、アイスクリーム、冷レ
 モンテイ等の飲みものに至つて一同少々懼れをなした、これではダイナーの場合など、折角の料理もデザー
 トや飲みものでぶちこわされはすまいかと一同ひどく顔をしかめた。化粧室は及第。

お汁粉 十二ヶ月

十二ヶ月を喰つて頂けたなら、お代も要りません。その上
 お景物もさし上げませう、といふ看板で、一時は随分有名に
 なつた十二ヶ月である。元は新橋寄りに在つたが今は尾張町
 の交叉點から三原橋へ向つて始めての横丁を左りに曲ると直
 ぐ左り側にある。區劃整理で新装成つた店構えは小じんまり
 してゐて綺麗である。

十二ヶ月を四人で順繰りに受持つことになる。先づSが一
 月は「わかたな」をべろりとすゝる、續いて久夫が二月は「梅」
 Hが三月の「さくら」Mが四月「うの花」を、二順してSが
 五月「さつき」久夫六月「みな月」Hが七月「天の川」Mが



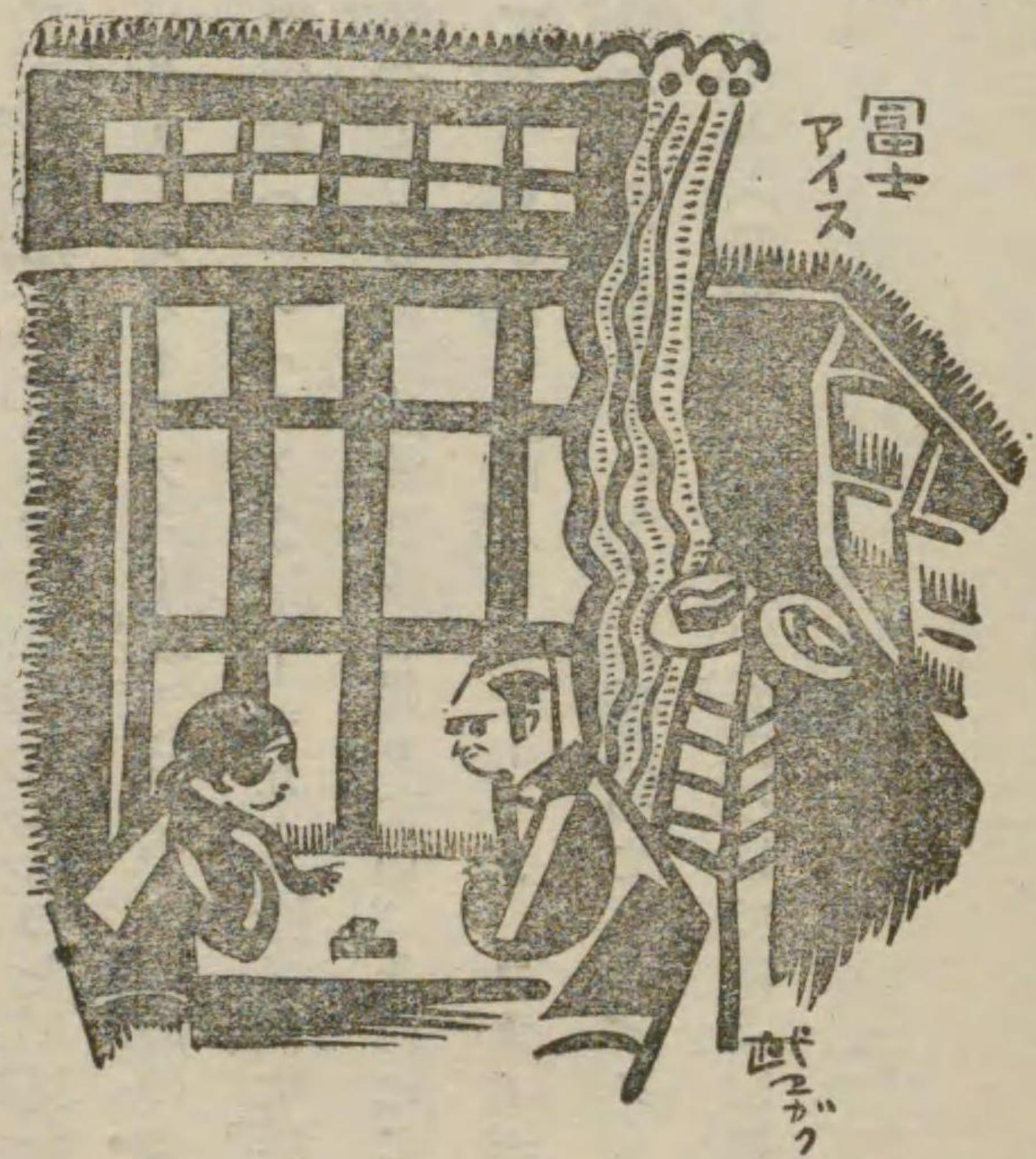
八月「明月」をお腹に収める、四月頃までは甘餡の梅の色、櫻の色と薄色つきの汗粉だが、五月に這入るとこれがぜんざいとなり、六月はくすと變り七月はしょうが入りのおどろに風になり、八月は月見だんごと千變萬化とりくくの八段返し「次ぎはなんだな」と玉手箱でも開く手つきで、この邊からそろく次ぎに運ばれてくるものゝ中味に一同の興味は惹かれ初めた。

九月は「翁草」十月は「小春」十一月は「かぐら」十二月の「とび雪」といふのはぼた餅雪を想はせるやうに三つの丸い餅の上へ白砂糖がふりかけてあつて、それへごまが點々としてゐる、白砂糖が積つてゐるの
は意味も解るが、ごまの存在は解し難かつた多分は犬の足跡でもあるのかもわからない、SとMの曰く、
「これなら一年は食べられるわい」と顔を見合せた、久夫とH、これも顔を見合せてそつと「ゲーブー！」

富士アイス

丸ビル前から、循環青バスに乗つて宵の銀座へ、市役所前の银杏樹の並木街を突つ切つて、有楽町のガードをくぐり、數寄屋橋から尾張町へ、僅かの道程だが一寸洒落た氣持の道中だ。青バスからのこくと降

りたのが、S、M、Hに、小が武(久夫は、可哀想に連日の食べ歩きのため、胃腸を害して病床に就く身となりました。)電車を横切つて、富士アイスへ突貫場所と云ひ、家の構えと云ひ餘り目立たぬ損な店だが入口のウインドウに今日の献立や、野菜その他をあしらつて並べた所一寸氣がきいてゐて、外國の手軽なレストランを想ひ起させる。そのせいか外人の客には入り宜いと見へいつでも外人の顔が見られる。



マナージャーが慇懃に二階へ案内して風通しのよい所へ卓をあてがつてくれる、一あんまり親切過ぎる、食べ歩きのみとして親切過ぎる、食べ歩きのみとして親切過ぎる、きまりくをきちんとやつてくれるのが嬉しい、定まつたメニューの他に其の日の特別のメニューが印刷して附けてある所など中々親切だ、其「ツィ・ナイト・スペシア

* 一行と感づいたためか、いつもは此處に親切じやあない」と此の店定連のHがつぶやく、室内の感じも落付いて、宜い、女給さんもチップを取らぬ本位の店

ル」と特別に斷つてある中から四種類銘々に注文する、ナイフ、フォークと共によく冷えたアイス・ウオータを持つて来てくれる、注文した品も敏速に來たコップの水が無くなりかけると注ぎに來てくれる、S(トマトチキン、サラダ六十錢)「美事なトマトの中に鶏を入れて、野菜をあしらつた所見た目も宜い、ドレツスも宜い、胡瓜は少し戴きかねた」H(テンダロインテイツプ六十錢)「さしすめ牛肉のこま切れ煮と云ふ處だかわれ乍ら綺麗に喰べ盡したのには驚いた」武(ハンバーグ・ステーキ五十錢)「僕は食べる一方だ」M(ボンレスチキン七十錢)「鶏も宜い所を使つてゐるが、分量は少し足りない。それにこの丸い特製のパンはうまいが、出來るなら小皿へ二個位盛つて來て貰ひたい」四人でヂヤーマン、フライポテト(十五錢)を取つて、つゝ、フウ／＼吹いて食べる様な熱い所がうまい、それに使つてゐるバタも宜い卓の上に置いてある胡椒も良い品だ。パニラ、アイスクリーム(二十五錢)は店の名につけてあるだけ自慢の品で、先づ銀座でも指折りの品だらう。

デルモニコ

東京驛の地下室莊司サンドウィッチ、パーラーと同じ經營者の手によつて、先頃來京橋宗十郎町日本貿易協會ビル地階及び二階、元の「リッツ」を改造して「デルモニコ」がつくられ一部「通」の間に好評を博してゐるが「歐米に漫遊された方は異口同音に仰言ることですが、これ迄わが國の所謂レストランには歐米一流の食堂にあり勝ちな大食堂氣分とでも申しませうか、アリストラテイツクなユーモアが慥かに缺けて居るのであります……」こゝに着眼して一切の設備と環境とサーヴィスと料理とに大改善を加へ、レストランに相應しいアトモスフェアの出現を理想として「デルモニコ」は——支配人伊勢貞雄氏のお話に依ると産れ出たのである。成程氣持もよい、料理もうまい、サーヴィスも満點なんだが、足溜りが悪いので餘りバツとした人氣が擧らない。「喰べ歩く記」の愛讀者諸氏は、よろしく一度は足を踏みこんで見給へ決して失望することはないから——先づ晝餐(一圓二十錢)晚餐(二圓)の定食もうまいがこの店の新しい試みとしてゐる觀劇歸り、或ひはダンス歸り、銀ブラ歸り等々のお客の便利を計る「レート、アワー、サツパー、サーヴィ

ス。十二時迄ア、ラ、カートで一品料理を味覚本位で食べさせて呉れるのが、とても嬉しい、そしてこの所謂アフター、セクター、サーヴィスの完全を期することがデルモニコの最大の特徴でもある。入口のボーイさんが愛想よく迎へて呉れる氣持のよい絨氈を踏んで地下室へ、ヴェスチエアー（帽子外套預り場）で外套をぬぐ。静かなオーケストラの音が何處からか洩れてくる、蓄音機全盛の今日のレストランに、これはまた「生の音楽」を聴かせて呉れる丈でも有難い、食堂へ這入る手前右側がバーである、このバーの洋酒は伊勢支配人の自慢の一つで、さて、食堂だが、中央に噴水あり、五彩の光りに照らされて玉と散る美しさ、壁の電燈は何れもハート型なのは聊か稚氣愛すべきでないこともない。テーブル、クロス花瓶の花、常に清楚なものも快い。料理への批評は讀者の味覺に譲るとするが、伊勢支配人は嘗て天金隣り「タバパン」で御承知の方も尠くないだらう、故小山内薫、土方與志兩氏などは伊勢氏作る處の料理に舌鼓を打つてゐたものだし、帝國ホテル宿泊の外人などもよく「タバパン」まで態々食べに來たことから推しても解らうといふもの、チツプは勘定書に一割を含めてくるから心配無用、歸りにヴェスチエアー多少の心附けでも置いてくるのもよいであらう、女給さんは九時まで、以後は女つ氣のない料理本位、家族連れには別室の設備もあり。殊に婦人のテイ、パーティーには特別の便宜がある相である。

銀座松坂屋食堂

「今日は一つ、繪え描くものと、字い書くものと、替ろやないか」「そや〜」と繰出す面々見てあれば、喰べなくても喰べたやうな（太股がハムになる）SとM。喰べても喰べないやうな（スープのダシにしが使へない）Kと久夫。上るエレベーターがアレハイサのサ（せまいのでいつも混んでゐる）で銀座は松坂屋の食堂。

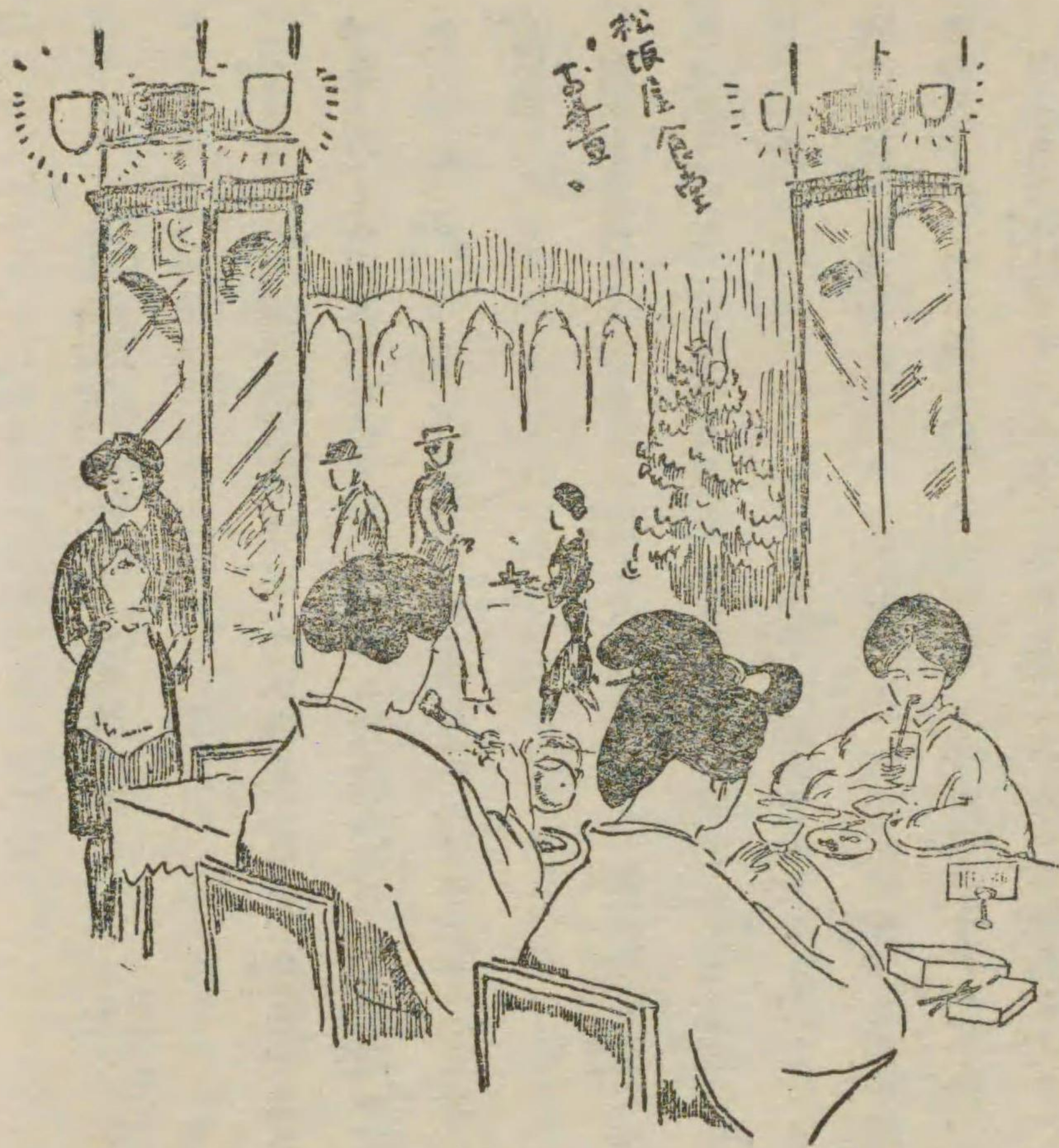
Mが氣取つてネクタイを直したと思つたら、眼の前を泳ぐモガの背中二つ。（一人は下着がゾロリと喰み出してゐる）S「さあ〜見立て〜下さい」例の如くSが音頭をとると、一同「へエイ」急に職業意識を取戻して、萬引眼、凄じく、ガラスの中を眺めまわしく、しばらくは駄菓子屋へかけ込んだ子供よろしく、あれこれ迷つた擧句の果、Sカツレツ、井五十錢に鮎すし四十錢。M強飯三十錢とフルーツゼリー十五錢、入りの子供ランチ四十錢、白玉十錢、久、御子様すし二十錢、パ、イヤ十五錢、子供が二人出来る。

M「あの女給さんの靴下はいやな色ですね。（全體から見て）上衣との調和を考へてのことだらうけれど……」

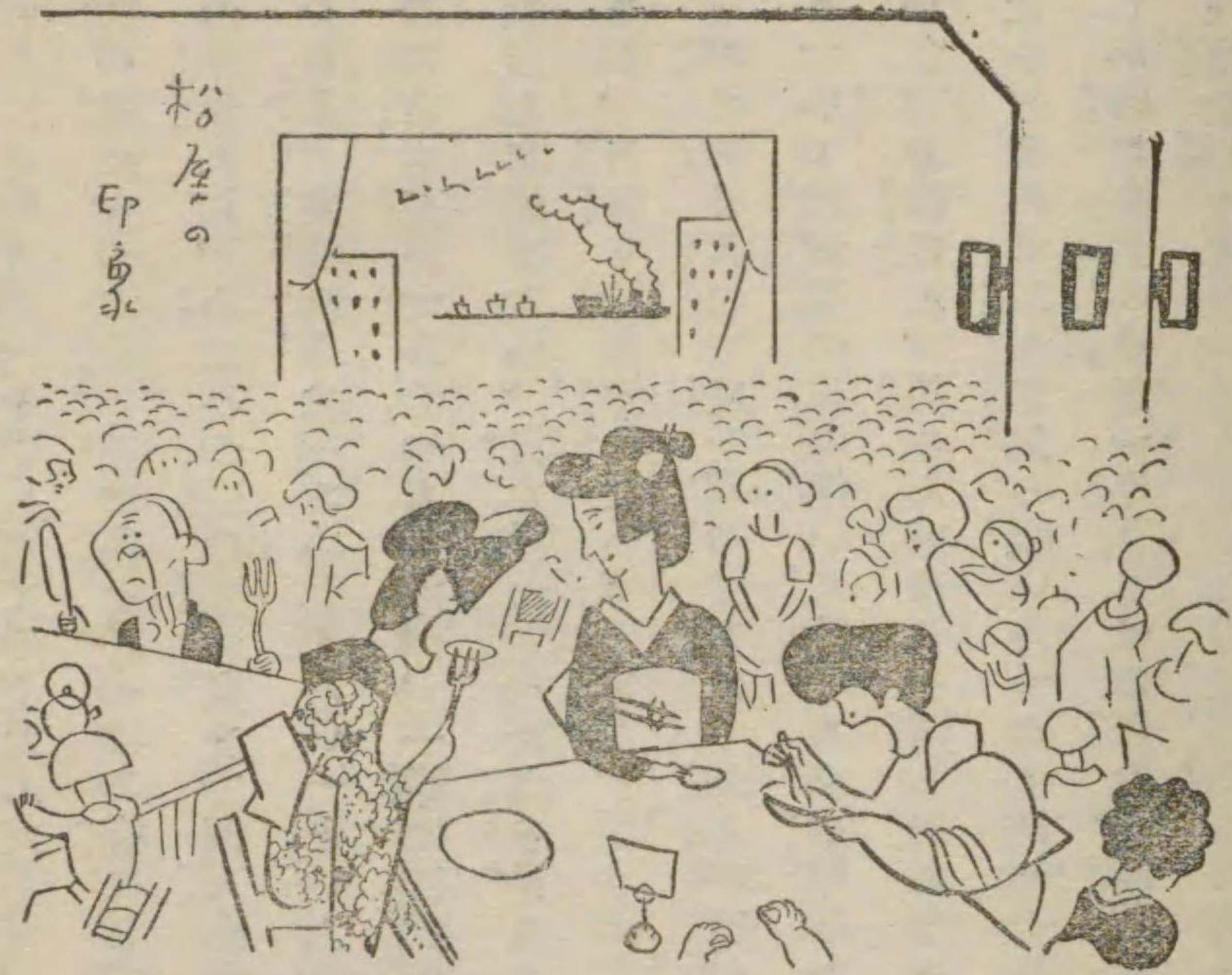
の一隊だと感づいてゐる。

M「フルーツデエリーは、食紅の味がします」K「子供ランチは、いくら子供でも御飯が少な過ぎますね」小柄なKが云ふのだから間違ひない。S「お菜は何です？」ほしさに覗き込む。K「タンシチュウです。オヤ、ビーフもあります。ビーフの方はまづい」M「白玉は？」K「どこもおんなじでせう」久「このまぐろは、山葵が利いてない」M「子供すしですよそれは」久「エヘン」。小さくて喰べい。お姫様向きです。パイヤの種は、少し氣味が悪い」S「蛙の卵の孵りたてがそんなふうです」K「でも、うまさうに食べてるぢやありませんか」久「なか／＼香がい」

此の時、H、臨時加入のN後れ馳せに参着。H「松坂屋辨當七十錢」N「わたしはプリン十五錢、序に蜜豆十錢」S「甘酒十錢をもらひませうか」毎度ありがたう存じます。いらつしやいませ」女給さん満點。H「食べた物をすぐ片付けてくれるのが嬉しい」M「訓練の届いてゐるのはいゝが、手の空いた女給さんが番兵の様に、柱鏡をとりまいてつゝたつてゐるのは混だ時は格別、平生はチト冷たい感じがする」久「監督(女)さんが腰掛けさせましたよ。ホラ／＼」M「成程それに子供が食物へ手をつゝ込んだら、早速女給さんがオフキンを首にかけてやつた心づかひは、ほめてやつてもいゝ」いかにも子供らしい目のつけどころ。



と云ひながらMが慣れない手付きで女給さんとお客を手分けしてスケッチはじめる。S「このカツ丼は諸君の食べてゐるやうな家庭向のものゝ多いこの食堂に相應はしいしろものでこの程度なら家のお臺所でも作れ相な氣がするね」久「鮎鮎はどうです？」S「材料はいゝけれど味がなつてゐないね」アラを云ふにも先づ美點を擧げる。S仲々親切である。M「この強飯は香の物が貧弱です。それに粟をあしらつたのは、とり合せが悪い……オンヤ粟だと思つたら馬鈴薯だ」ハ、ハ、」食堂ではすでに一同を食へ歩き



りお上品でないんだな)の上に、今日は食べ歩きといふお

其處へ行くと、男連中は平氣な物だ、殊に同行四人、S
H、M、漫畫の久夫、いづれも根が氣どらないたち(つま
み面白。
ら次へ食べ物を追ふて素早く視線を移して行く處など、却
に並んでゐる相手が食べ物だから、多少うら恥づかしさが
伴ふと見えて、身體を斜にして見たり、見て見ぬ風で次か
トアレにしやう」つて風な胸算用をしてゐる奥さんお嬢さ
ん、見本棚の前を行きつもどりつする、それでもお互に前
に並んでゐる相手が食べ物だから、多少うら恥づかしさが
伴ふと見えて、身體を斜にして見たり、見て見ぬ風で次か
ら次へ食べ物を追ふて素早く視線を移して行く處など、却
み面白い。

銀座松屋食堂

S「甘酒はまあこんなものでせう」H「松坂屋ランチは、七十錢の値打がないと思ひますね。しかもさし
みが氷漬けでブヨ／＼してるのは新鮮でないからでせう。お椀付と云へば、體裁がいゝが鱈のお汁とは少々
シミツタレてゐる。器もシミツタレ」M「さう云へば蜜豆もよくない。水つぼくて悪甘くて、豆がすくなく
て、寒天が多くて餅がベト／＼で……、パリでは……」H「パリに蜜豆は無いでせう」M「蜜豆の話ではな
い。アレ何を云はうとしたんだか忘れちまつた」

S「プリンはどう？」K「アツ、うっかり食べちまつた」M「むかふの丸まげを御覽なさい、茶碗のいと
じりを五本の指で差上げてお茶を飲んでゐます」K「お酒を呑む手つきですね。左手で……」S「そのむか
ふのは、斷髪ですか？」久「耳かくしです」M「フオークを槍投げの手つきで豆をつゝいてゐる處はいゝ」
とにかくどこへ行つても同じ程度のものばかり食べさせられるので食べ歩きもあんまり樂な仕事ではない。
殊に食慾不振の今日此頃。入梅は本格ださうだ。まだ降つてゐる。

役目(も)變(へん)だが)を傘(かさ)に着(き)ての上(うへ)なんだから、あつかましいの何(なん)のつて、先(ま)づ第一(だいいち)線(せん)に立(た)つて硝子(がらす)戸(と)に鼻(はな)を押(お)しつける様(よう)にして、巨細(きよさい)に檢分(けんぶん)し、大(だい)はピフテキの寸法(すんぽう)から、小(せう)はみつ豆(まめ)の豆(まめ)の數(すう)まで四人(にん)がかりで調(しら)べあげた結果(けつこ)を、選(えら)び出した數品(すうひん)、支那料理(しなれうり)は「おいしくない」といふSの意見(いけん)で割愛(かつあい)、おいしく他の店(ほかのみせ)の悪口(わるくち)も書いてゆくつもりだが、一體(たい)に百貨店(ひやくわたん)の支那料理(しなれうり)はうまくない、子供(こども)だましに過(す)ぎない。見本棚(みほんだな)に並(なら)べた處(ところ)を見ると、如何(いか)にも綺麗(きれい)で食慾(しょくよく)を起(おこ)させるが、内容(ないよう)も味(あじ)も伴(とも)はない。



型の如(ごと)く入口(いりぐち)で札(ふだ)を買(か)つて入(はい)る、却(な)か々々(くく)空席(くうせき)が見當(みあた)らない、大(だい)の男(おとこ)四人(にん)さんぐ間誤(まご)つて漸(や)やく席(せき)を見附(みつけ)る、いゝ加減(かへん)顔(かほ)の皮(かわ)の厚(あつ)い私達(わたしたち)でも多少(たせう)照(あ)れたんだから(女(おんな)の人多(おほ)い所(ところ)へいきなり入(はい)つたせいかもしれないが)お嬢(ぢやう)さん、奥(おく)さん達(たち)はさぞ困(こま)るだらうと想(おも)つた(いや却(かへ)つてそうじゃあないかな)此(こ)れだけの廣(ひろ)さだつたら、せめて二人(ふたり)位(くらい)氣(き)の利(き)いたマネージャ(マネージャー)かスチュワード(スチュワード)が入口(いりぐち)に立(た)つてゐて絶(た)えず席(せき)の按配(あんぱい)を考(かんが)へて新(あら)しい客(きやく)に食堂(しょくどう)の中(なか)を一廻(ま)りさせる様(よう)な不體裁(ふていさい)をさせぬ様(よう)にして貰(もら)ひたい、食(た)べてゐる方(ほう)でも、二人(ふたり)連(れん)三人(さん)連(れん)と席(せき)の廻(ま)りをウロウロされるのは不愉快(ふゆくわい)である、女給(ぢよきふ)さん達(たち)は却(な)か々々(くく)テキパキしてゐる、それだけ客扱(きやくあつか)ひが

つばいとも云へる。

持つて來(こ)られた註文(ちゆうもん)の品(しな)、Sはビーフステーキ御飯付(ごはんつき) (八十錢(せん)) Hは親子(おやこ) 井(い) 御椀付(ごわんつき) (五十錢(せん)) Mはマカロニチースパン付(つき) (四十錢(せん)) 久夫(ひさこ)は支那饅頭(しなまんぢう)十五錢(せん)、それぐ四人(にん)の前に置(お)かれる、四人(にん)を代表(だいひょう)してMが批評(ひひやう)の筆(ふで)を持つ、ピフテキは相當(さうたう)に食(た)べらる分量(ぶんりやう)も多い値段(ねだん)に比較(ひかく)して上乘(じやうじやう)である、マカロニチースはマカロニの下(した)にハムライスが少(すこ)しばかり入(はい)つてゐる、變(へん)な取合(とりあ)せである、味(あじ)は中(ちゆう)の下(げ)、付物(つきもの)のパン二切(にきり)の中(うち)、一切(いっさい)がブドウの入(はい)つた菓子(かし)パンであることは可笑(わかし)なものである。これはパンを止(と)めて取合(とりあ)せは變(へん)だが、チースとハムライスを別(べつ)に今少(いますこ)し分量(ぶんりやう)を増(ま)して出(だ)した方(ほう)が宜(よろ)い様(よう)に思(おも)はれる、支那饅頭(しなまんぢう)は前(まへ)に云(い)つた支那料理(しなれうり)の總評(そうひやう)に當(あ)てはまる物(もの)、親子(おやこ) 井(い) は 井(い) の底(そこ)がガタぐでHは片方(かたほう)の手(て)で 井(い) を抱(だ)きしめて(大(おほ)げさかな)漸(や)やく食(た)べ終(お)つた分量(ぶんりやう)は少(すく)ない味(あじ)は中位(ちゆうゐ)附物(つきもの)のお椀(わん)は申譯(まをしわけ)だけ、唯(ただ)お新香(しんかう)はおいしかつた。

食堂(しょくどう)を見廻(みまは)すと大部分(だいぶぶん)は女客(おんなきやく) M「亭主(ていしゆ)が會社(くわいしゃ)や役所(やくじよ)でアクセク働(はたら)いて居(ぬ)る暇(ひま)に、女房連(にようぼうれん)はこうやつていゝ氣(き)になつてアレやコレやと食(た)べてるかと思(おも)ふとウンザリする」 S「男(をとこ)の連中(れんぢゆう)は普段(ふだん)何(なん)でも食(た)べられるから別に(べつ)にこういふ處(ところ)へ來(き)てもアレやないが(變(へん)な言葉(ことば)だが)女連(おんなれん)は一生懸命(しやうけんめい)で普段(ふだん)食(た)べられないで食(た)べたい」と思(おも)つて居(ぬ)るものを目(め)の前に並(なら)べられるのだから勢(いきほ)ひこうしたことになるんでせうね」

久「子供を連れて来て種んなものを注文してやつて、頭をはねて居るお母さんが随分ありますよ」向ふの卓のお婆さんがマカロニチースを食べて居る、却々鮮かに食べて居たが、途中で草臥れたと見へて俄然調子が崩れて来た、附焼刃だつたのである。お茶漬（三十五錢）は御飯に香りのいゝ番茶を添えて鮭、時雨蛤等々に香の物を添えて江戸前に洒落てゐる。

東海道と西海名物

彌次喜多でお馴染の東海道丸子の宿の麦とろが銀座で食べられる——と聞いた食べ歩きの一、何條見逃すべき陣容を整えると、場所は銀座、忽ち出現！銀座松屋七階で開催中の「良い食べ物の會」目掛けてエレベーターで一氣に上る。こつた返した會場を掻きわけて、急造の食堂新道へ粹な竹格子の小窓、紺の暖簾越しに桃割の娘さんの見えるみつ豆やを横目で見て、麦とろやへ、覗いて見ると狭い店の中はぎつしりの満員、隣の壽司屋も同じく、一方は芝居の書き割よろしくのペンキ畫の店並びで如何ともし難し、エブロン姿の女給さんが麦とろを盆に乗せて運ぶのを見て「出前をしてくれるんだよ」誰かど感心する、で一行會場一隅の所謂試食室に収まる。同じ卓にお母さん連のお嬢さん、鯛茶、おでん、茶めしと健啖振を發揮するのを一行いと勇ましく傍觀する、注文の品々卓上にすらりと並ぶ、麦とろ（十錢）洒落た器に麦めしを四分方盛つてとろゝを掛けてある、麦の加減とろゝの味、わざ／＼出掛けて来たゞけの事はある、が分量は頗る貧弱鯛茶（三十錢）之も分量は少い。味も平凡、なまぬるいのが感心しない。蘆邊すし（三十錢）本式の大坂す

し、飯の味つけ具合、タネも上等、おでん茶めし(十五銭)細長く切つた焼豆腐、こんにやく、はんべん、「おでんはやつぱり屋臺で食べる方がいゝな」一行下賤の本音を吐く「みつ豆が美味し相だな」Hが註文追加、平たい硝子の皿に見た目宜しく盛られてある「煮あずきですよ」Hがつぶやく、黙つて食べた所を見ると及第らしい、満腹した一行、之も宣傳のさやま茶を満喫、香りの宜いのを讃えて引上げ、鰹節、焼きちくわ、チヨコレーと、さやま茶の製造行程の實演に感心「さやま茶の狭山つて何處だい？」Hが正直に尋ねる「静岡縣さ」久夫が物知り顔をする「丹波ですよ」Sが笹山をもぢる、M「ウフツ」と笑ふ、「狭山は埼玉縣入間郡にあり」と早くも宣傳係の女工さんに聞いてをいたからである。食べて了つて用のない(正直な話)松屋を出て、晝の銀座へ、京橋を渡ると右側、諸國自慢美味公開、つたやといふ看板に吸ひよせられる、珍し好きの一行、忽ち首を突つこむ、西海名物、大友宗麟直傳と銘打つた「黄飯」五十銭を試食する小さい黒塗りの飯櫃に盛られた黄色い飯、味は何の變哲もない、主人に教へられて、椀の中に盛られた種々の野菜の煮たのを混ぜて食べる、くらげの三杯酢とほうれん草のごまよしが附いてゐる、たいして感心した物ではないが、珍し物好きには一寸喜ばれよう、定食五十銭は刺身に、くらげの三杯酢に乾大根の味噌汁、黄飯といふ献立、他に櫻鯛の濱焼や、鯛茶、魚じますしが出来る、香煎は落花生の味コップに入れて來たのはちと殺風景だ。一行兎に角東海道と西海の名物を短時間に食べて、流石都の有難さと感心引上げる。

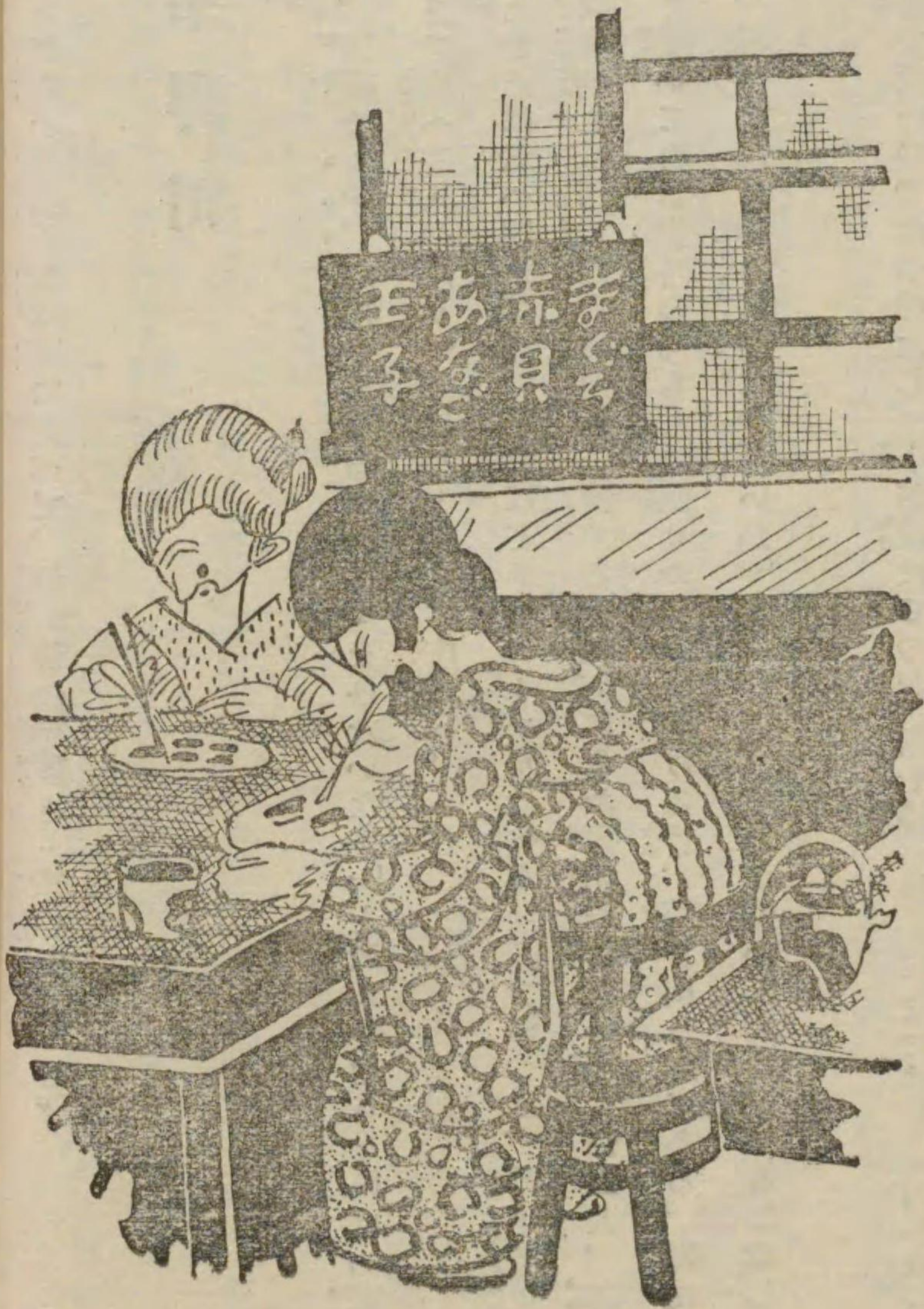
京橋幸壽司

夕方、京橋の幸壽司へ出掛、屋臺でおやじが握つてゐる。「一つ、まみりたいなア」と云ふのをSとMは「家族連れで立ちが出来ますか、さア店へ這入つたり」でHつゝかれて店内へ。

成る程、店の中は恰度夕食ときとは云へ四人がけの十脚ほどあるテーブルは皆んなふさがつて、其半數位が家族連れだ、幸壽司も随分家庭的に進出したものだとい驚する、如何にもお壽司やらしい小女が二人、別に愛嬌もないが、まめくしく働いてゐる晝時のちらしに限りおつゆを附ける旨、書き出されてある。壽司やおつゆは少々變だア」と、M「けれど仲々勉強ぢやないか」と、S「まぐろが安いんだ勉強するに越したことはない」とH。

でSはちらし(四十銭)(晝時でないのでおつゆなし)小が武はてつか(四十銭)MとHはにぎり(四十銭)ちらしには赤貝、玉子、あわび、穴子、まぐろ、量から云つても質にしても四十銭の價値は充分と、先づS

は折紙をつける、黙々としてほうばることのみにこれつとめてゐた小が武、これもどうやら満足物だつたが「ワサビをもう少々利かして欲しい」と云ふ。にぎりはない。なご—まぐる2玉子—赤貝—それに香ずしが2。M「うまい」H「まぐるのめしが冷たいぜ。握り置きをませやアがつた」M「ほんとだ。けちくするねえ」M「少々いゝきになつてペロリ」。胃擴張愈々猛威をふるう。



高嶋屋食堂

S、M、Hと漫画の久夫、高嶋屋二階食堂。ハヤシ。ライス、ピフテキ、香の物、寿司、果物、コーヒー、オレンジ水試食。



H「先づ室内の感じは瀟洒と迄ゆかなくとも清楚だね」
 M「夏向きで涼しそうでいゝ」四人がけのテーブルが二十、食事時間には少々遅い二時頃だが客足薄く二三のテーブルがふさがつてゐるに過ぎない。S「こゝは何時も、どう云ふ譯か閑散としてゐるんだ」H「百貨店としては落ちつけるいゝ食堂ですが、これでは餘り可哀想ですね」S「うん……」久「女給さんの服装もいゝぢやアありませんか」M「エプロンも仲々洒落てゐる」S「何處迄も少女らしい感じでいゝ」
 あつらへ物そこへ到着。M「君の顔にこぶたんが出来てゐるよ」少女給仕「……」H「手にもひつかきづがあるぢやないか」M「喧嘩でもしたんだろ？」久「こんな小さい子にからかつちや悪いや」少女ニコニ

コつとして退席、愛嬌満點と云ふ處だ。S「さあ……」で、箸、フォークを採つて暫く無言。

S「香の物壽司はこの食堂の名物だが、Mさんどうです？」M「名物に甘い物なしの譬に漏れませんか、香の物の味つけに今一工風して欲しい所と、もう僅かばかり厚味が有つていゝと思ふ、だがお上品な點、器の凝つてゐる處など高嶋屋のお客さんには持つてこいですね」H「ピフテキは御飯又はパン付で五十錢、定價から云つたらこの程度かも知れないが、家庭料理の域を出ない、先づくと云ふ處でせう」S「ハヤシライスは可もなく不可もないとでもしませう」久「この林檎はペツく」だ」H「いまの林檎はもう駄目でせう今時果物に林檎を出すなんてとんちきだね、それにバナ、をあしらうなんて、果物と季節を知らな過ぎる」M「このオレンジ水もシロップだ」H「コーヒーもシロップさ」M「シロップ一點張りはごめんこうむりた」S「十錢だからね、先づ大衆的と云ふ一點から押してゆくんだらう」

H「この食堂などはもう少し、ある特徴をだしていゝかと思ひますね、よその百貨店の食堂を眞似ずに特殊なメニューを作る方がいゝんぢやア……」M「つて云ふと高嶋屋のお客さんを特殖扱ひにするわけですね實際客種は他の店と變つてゐるに違ひありませんが、却てそういふお上品なお客さん達がみつ豆やシユウマイを要求するのが時代でそれに應ずるのが百貨店の食堂では無いんでせうか、その意味からいふと特殊な

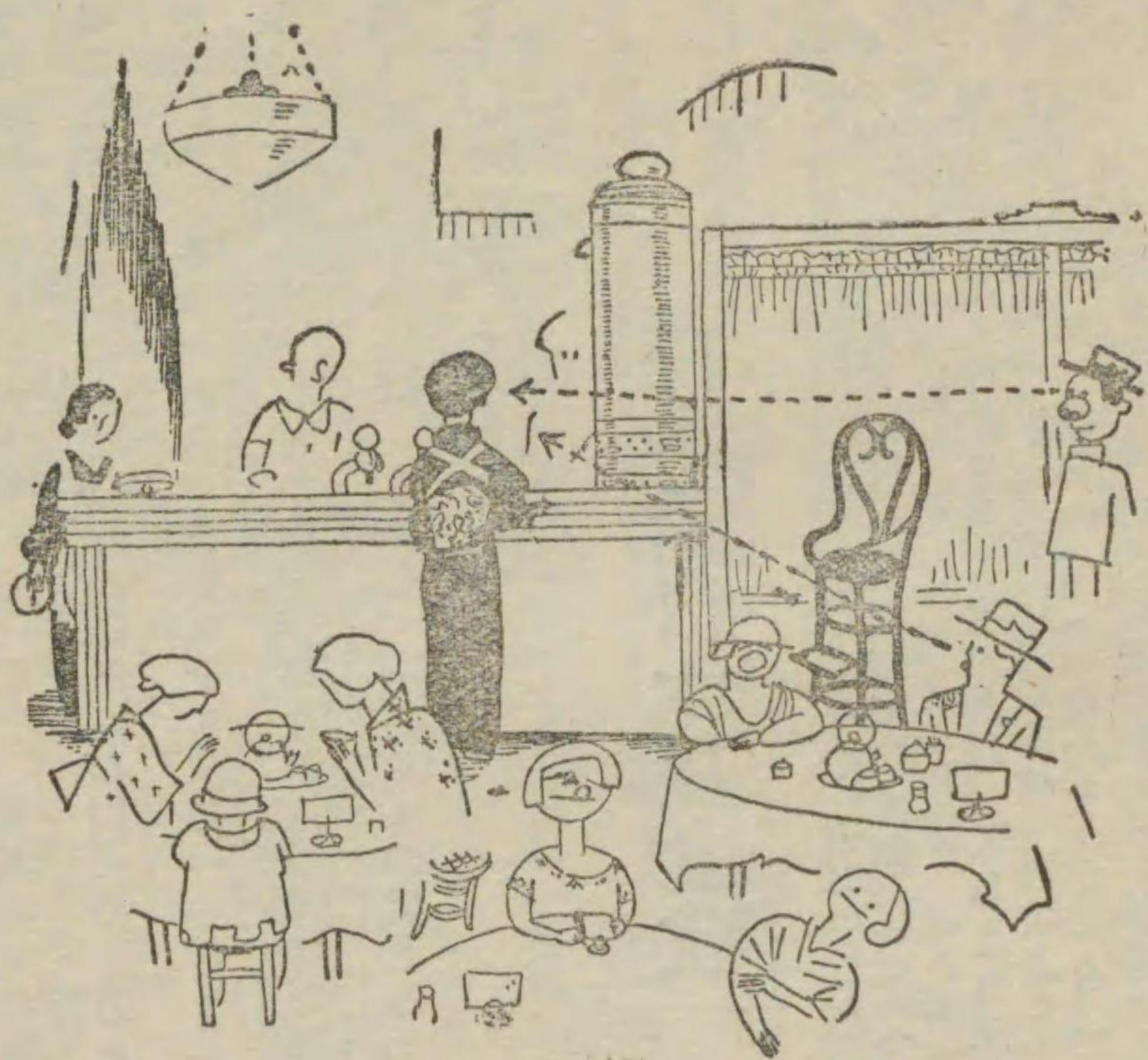
お客を持つ此の店などもつと一般化、普及化を必要とするわけになりますね」S「僕はさうは思はない。高嶋屋など百貨店の中では比較的個性の出てる方と思ふ、その個性と云ふのは京風で、その匂を慕つて來るお客が多いやうだから、食堂なども成るべくさうしたお客を満足させる工夫があつてよいと思ひますね、さう云へば香の物すしとか白絲豆腐など大分特殊な關西料理があり、江戸ツ子のでつかが東すしとあるなどもこの店の店らしい」H「しかし、一番こゝの感じのよいのは女給さんの客あしらひがいゝことでせうね、それを大いに推賞してやりたい」

日本橋白木屋食堂

S、M、H、久夫にNが加はつて白木屋の食堂へ、
H「見本棚の冷し汁粉を見てきたかね。しるこの上の氷の積りだらうが、綿がのつてゐたのを……」S「うん、それにあの見本棚のすし類は昨日一昨日のものか



女給さん



鯛ずしにかびが生えてゐた。……で先づ女給さんの服装、百貨店の食堂としてはよその店と全く調子が違ふが、どうかね」久「いゝですね。小松食堂風で」H「白木屋気分がよく出てゐる。客がどうしても下町の人だし、色々の點からして女給さんの服装はよいと思ふ」と、片隅に大辻司郎君が食事してゐた。S「あすこにゐるのは大辻君ぢやないかね」H「エ？。やアそうだ」先方でも気がついたらしい。M、H「やア」大辻「やア」司郎君赤飯をパクついてゐる。一つ赤飯の批評を聞こうと云ふことになつてH「やア、どうですぬお赤飯の味は？」大辻「ムニヤク、有難く戴けるね」M「今頃からこんな處で獨り者は哀れ深しつ

て處ですぬ」(當時司郎君未だ獨り者の物の哀れさをかこつてゐた當時でした)大辻「テへそんなに皆さんで寄つて見てられちやアお赤飯の榮養價が吸ひとられちやア」そこへ五人の口へ運ばれるものに到着暫くは手と口の運動よろしくあつて後、S「鯛壽司(五十錢)は醤油がほしい位の味加減だが、それも握りを食べつけてゐる習慣かも知れない、すし米は及第。」M「冷むぎ(二十錢)はお汁の味もよく、器も凝つたもの、盛もたつぷり、櫻ん坊を二つあしらつた處などが愛嬌だ」H「天ぶら御飯(五十錢)は大いに推賞する。伊勢海老——但し小さいが——一つ、魚、芋、みつばの天婦羅、油もよくて軽くてうまいお値段の割には上乘だ、尤もお香物にたくわん、ならすけの半切は氣になつた」久「大阪ちらし(三十五錢)は甘味だが……」M「ちらしは女が喰べるもので甘いのは定つてらア」久「テへへと笑つて」横槍を入れるのが流行つて來たのかしら……ウヘツ、ではSさんを眞似て先づ及第として置こう」S「大分こゝの食堂は好評だね。Nさんフルーツポンチとみつまめはどうかね」N「フルーツポンチ(十錢)はお値段から云つてこんなものでせう、慾を云へばオレンジはすじだらけで、林檎の肉は色が變つてゐたのが少々おしい、汁は悪甘いや」H「みつまめはどうです？」N「みつまめは豆が多少固過ぎますが、蜜は大變結構でした嬉しいのはパイナップルが三切れ這入つてゐることだ」S「で兎に角こゝの喰べ物は一般にいゝと云ふことにするかね」一回「賛成」久「そ

れから女給さんの美人揃ひだつてこともう一度……

一同「わかつたよ〜」

キヤフテリア 白木屋地下室

「一寸、御覽よ！ 奥さんまでがお盆に洋食をのつけて、行列になつてまるで震災時の配給品を思ひ出すぢやないの……」均一白木キヤフテリアの入口で金春藝者のさゝやき。「でも面白さうね、やつてみませうよ」初結の高嶋田が行列にはいる。で僕もその次へ……右側のアルミのお盆が次々にならべられてエスカレータのやうに左へ〜動いてゆく。やがてお料理、ハンバーグステーキ、カツレツ、ステーキビーフ、ロースポークオムレツ、魚フライ等々の前にくると各々が食欲と墓口と相談してお好みの品をお盆に取りよせる……ところが非常に普通の金春姐さん、忽ち食欲錯亂……てんやわんやで金紗の袂が見本のシチューにベツトリ……とも知らず、次々に押されてゆくとヤサイサラダがある。ケーキ、コーヒー果物がうまさうな色で現は

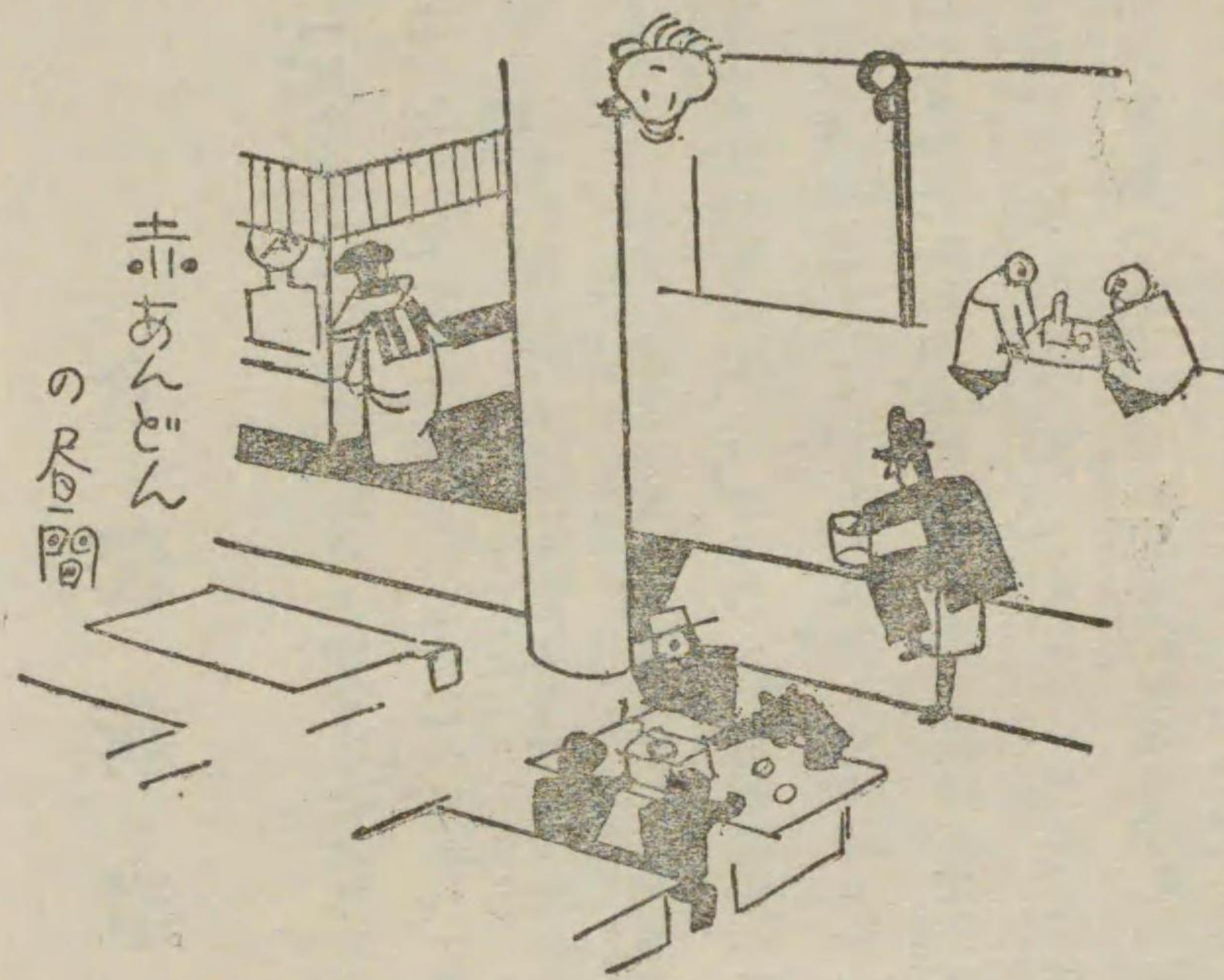


キヤフテリアの行列

れる。その間にはさまれて紳士が偉大なる盆にライスカレーの一皿をのせてゆく……。この行列の終りにボ
ーイが居てお盆の品物をみて素早く支拂ひ傳票にハサミを入れて渡す。列をはなれてさて見渡すところ、ど
のテーブルも満員だ。又堂々めぐりをして、やつと片隅に落付く。そこでライスカレーを一口……オンヤス
ブーンをどこかに落しちまつた。入口の行列を知らずに、いきなりテーブルに腰かけキヨロ／＼してゐる田
舎者がお料理を抱へてゐる某婦人を給仕とまちがへ「ヨーおらほに持つてきたんかねー」そこへ本物の給仕
が飛んできて、頭をペコ／＼。ホークの音。お盆の音。下駄の音。とても、にぎやかだ。お盆の持ち方に恐
ろしく、くろろとじみた婦人がゐる。どうやら格構が牛屋の姐さんらしい。下女は軽々と持ち令嬢は眞赤に
なつてフラ／＼支へてゐる。坊やが大人並みに大きな盆にカステラの皿を載せて得意さうなのは可愛い
ところ、喰べ終へた僕、やつぱり、お盆も、めい／＼で下げるのだらうと、又抱へると、給仕が小聲に「も
しく、これからは、てまへ共で片づけますよ……」

食傷新道

「妙な事をお尋ね致しますが香すしのある所を御存知じやあないでせうか（ウム困つたな女中さん笑つてら
あ）エツお宅から中通りへ出て二つ目のハアハアヤアどうも有難う存じました」ガチャリ、受話器を掛けた
Mが流石に照れてゐる。名物巡りに日本橋の香すしを選んだのだが、肝腎の在り場所が分らないので思ひ出
してラヂオの小唄でお馴染の日本橋の朝居丸子さんのお宅へ電話を掛けて尋ねて見たわけである。どうやら
見當が附いたので、メグリの一行陣形を整へて日本橋へ直行わけなく目附かつた、香すし一行入口に立つて
「食べさして貰へるのかい」と奥の方をジロリジロリ「へエ手前共は出前専門なのでお氣の毒様」「ウヘツ」で
一行本當にお氣の毒様みたいな顔となつて引下る來た次い手だ素手？ で歸るも間が悪いし……で思ひつい
た木原店食傷新道の「赤行燈」へ向ふ。白木屋の裏口を左に見て木原店へ入る、鰻まむしの「重亭」お座
敷洋食 瓢や「東橋庵」「中華亭」「木原ずし」「利休せんべい今木屋」「蒲焼しん川」とり沼田」等々と兩側にず
らりと並ぶ、右側のはづれつまり日本橋の通りから入れば左側のトツツキ「いしだ」と暖簾に書いてある「赤



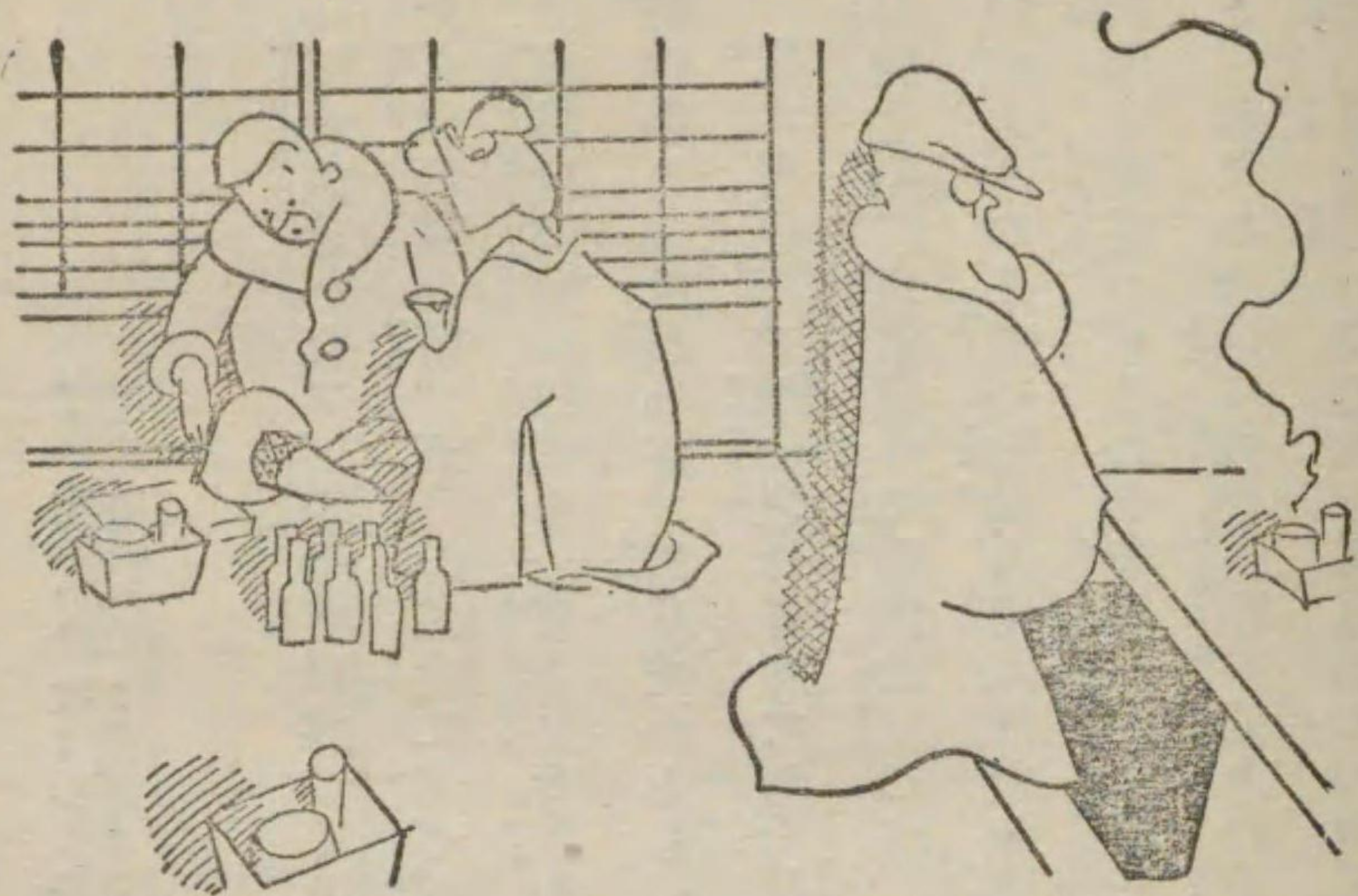
赤あんどん
のRの間

行燈が無いな」Sがつぶやく「だけでも此所ですよ」Mが保証する（香ずしが食べられないで、赤行燈が無くなつたら面目丸つぶれだワイ）入ると右側は坐つて食べられる様になつてゐて、左側は土間にすわりと椅子テーブルが並ぶ晝時なので相当客も入つてゐる。献立の黒板が壁にズラリと並んでゐる、一行評議よろしくあつておあつらえを通す待つこと分時直に運ばれる、早いのは急がしい人間に取つて何よりである。器は餘り上等で無いが値段は安い、いりとり、あんかけ、しのだ各七錢、あんかけは大きな赤塗の椀にたつぷりあつて味も宜い。添えられた辛子もよく利くいりとりは牛蒡、蒟蒻、とり數片いささか貧弱だが値段を考へては文句は無い。むきしやこ（二十錢）材料は宜いが汁の味、しみ加減や、物足りぬ、鰻（三十錢）具足煮を考

へてゐた註文主のH、バラ〜と盛られた小鰻の數匹を前にいとも物寂しい顔をする、味はしやこの批評と同斷、いい蛸櫻煮（三十錢）はやゝ可なりだが推稱する迄には行かぬ、蛤鍋（三十錢）は材料も味噌の味も上乘、あんかけ豆腐と共に推稱に價する、茶飯（一人前十錢）の味も宜い加減だつた。姐さん赤行燈つて今は云はないのかい」Sが食べ乍らフト不確かになつた調子で突然聞き訊す「赤行燈はやつぱり表に出てゐますよ」の返事に安心、一同箸を置いてお茶を啜る、見てゐると飛びこんで来てあんかけ一碗で茶めしを食べて歸る客がある、御勘定十七錢也、成程日本橋の真中だつて食べようと思やあ晝飯二十錢でお釣が来るんだと一同感心する、膨れた腹をさすり乍ら外套の襟を立て、カラツ風がまともに吹きつけて来る表へ出た一行、期せずして上を仰いて屋の棟に下つてゐる硝子の赤行燈を見て「ナール程」

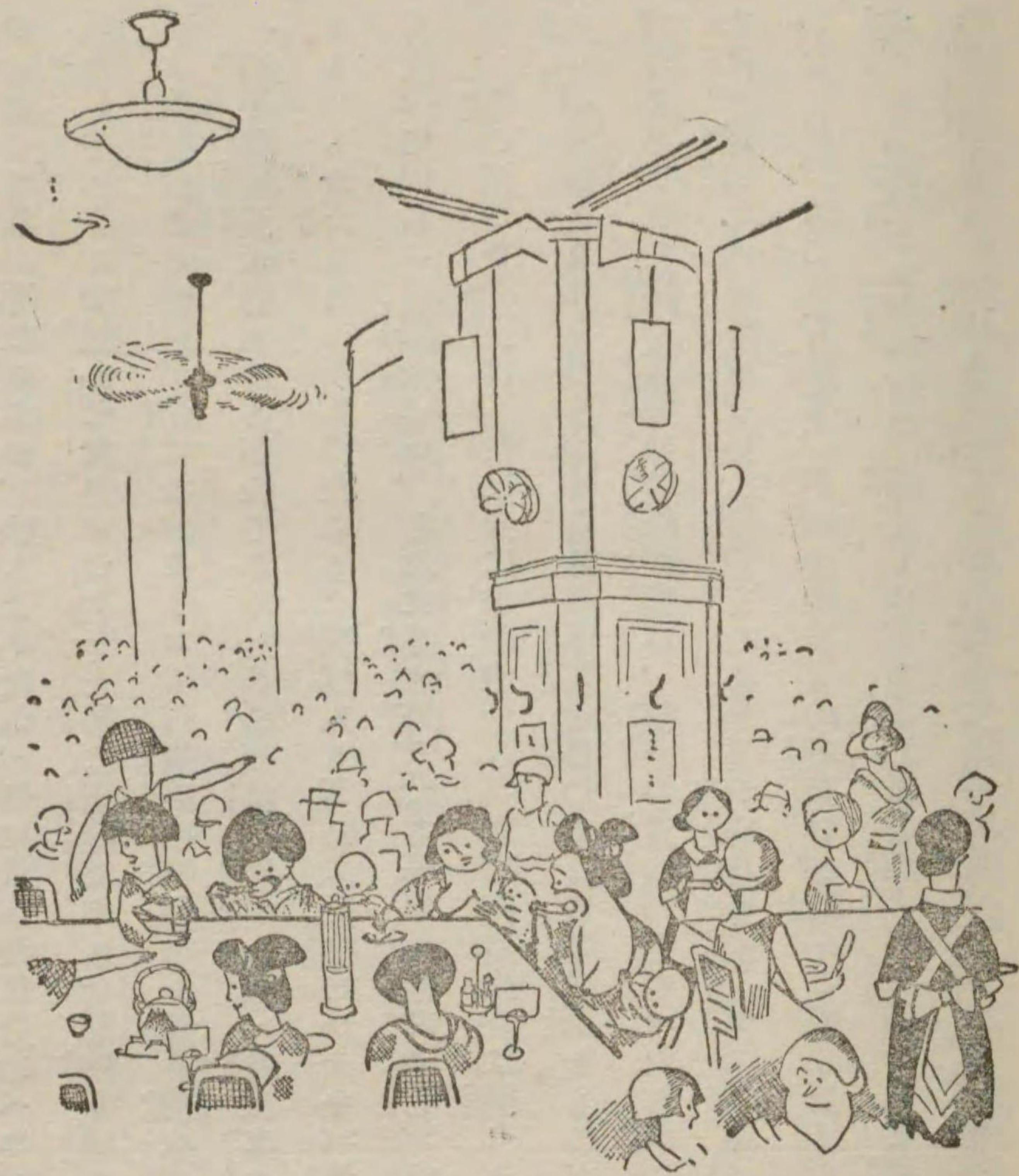
日本橋はなむら

M、H、久夫「一遍位は先達無しで出掛けてもかまはないだらう」と相談一決春らしい明かるい陽射しがポカポカと暖かい午後を狙つて（三人とも寒がりでは負けず劣らずなんです）ノコノコと出動しました目的



アンコウ鍋でチビく、獨酌でやつてゐる風情も宜いし、東京驛へ羂
 頃着いたと見える女を混ぜた旅歸りの四人連れが、はんぺん汁、新
 香で簡單な飯を濟ましてゐるのも氣が利いてゐる。
 懷中手薄のH、ぼそくと囁くH「大丈夫だらうか、五圓で」M
 「大丈夫さ、と想ふね」中學生時代に兄貴に連れられて御馳走にな
 った時そんなに取られたらしい様子が無かつたのをぼんやりと想ひ
 浮かべ乍ら、たよりなく答へる、足りなかつたら社へ電話をかけて
 助けを求めればかりだと觀念する、「勘定」Hがびくく「云ふ「へエ」
 若い衆暫く胸算用してゐたが二圓三十五錢頂きます」でH、M顔見
 合してニタリ、何も知らない久夫はちびく「やつてゐる老人の横顔
 寫生に餘念が無い。H、M安心してゆつくりお茶を飲んで、大きな
 顔をして「毎度有難う御座い」景氣の宜い聲に送られて表へ、顔見
 合せて「安いね」圓太郎で歸社風に煽られて「クシヨクシヨク」。

地は日本橋の花村「豫算の關係もあるだらうし儉約して」と不在のS先達の懷中を慮つて一行殊勝にも丸
 ビルを横切つて、東京驛前の三越の自動車の發着點へ待つ事二三分、赤塗りの車へゆつたりと落付く、圓太
 郎や青バスより早く來るし、ゆれ方も少い第一（小聲だが）ロハなのがいよ。三越の前をぐるりと廻つて横
 手入口へピタリと着く、降りた客に釣られてゾロ／＼と店内へ入つて了ふ、氣が付いて店内をあつさり横切
 つて表口から外へ、此ん麼客ばかりでは三越もやり切れないわけである。三越の並び、日本橋寄り、花村、
 家の造りも、純日本式なのが嬉しい、暖簾の紺の香も新しい。入ると半分は土間になつてゐて、長い卓が四
 つ程並んでゐる、何もかも新しづくめで氣持が宜い、座敷の方は女中さんが受持つてゐて、土間の方は若い
 衆が受持つてゐる。この若い衆中々氣がきいてゐて、萬事の行動頗る要領を得てゐて嬉しい、品書は大きな
 黒塗りの板に書かれて壁に懸けられてゐる、蠣鍋二人前、刺身一人前、木の芽田樂一人前、はんぺん椀三人
 前お新香三人前、御飯三人前と註文を通す、刺身の生きのいゝのと品の宜いのは流石と感心、はんぺん椀は
 昔ながらに宜い味だ。木の芽田樂は少し氣取り過ぎて野育ちの我等に聊か物足りず、蠣鍋は品も選んである
 し汁加減も宜い、汁が煮つまつて來ると直ぐに若い衆が汁を足してくれるのが嬉しい。お新香の胡瓜、細根
 白菜等取合せも漬け具合も宜い。願に長い鬚を生やした傳馬町邊の商家の御隠居と見える品のいゝ老人が、



つてゐる頃漸く食卓へ辿りついた事であらう（といふのはどうせ遅れた仲間を探しに戻つてくれる手合ではないから）三越さん、あれだけの食堂には入口へ一人や二人のしつかりした人を立たせてをいて、空いた席や後から来る連衆の案内を兼ねて、食堂内の整理を總括して下さつた方が宜いですよ。Mの受持（ランチ五十錢）若鶏一對、野菜サラダ、見た所は値段の割に安い。先づスープ、鹽がきいてる、田舎の驛前のレストランのスープを想ひ起させる、若鶏

三越本店食堂

「随分大きいなあ、田舎者はびつくりするな」登り出したエレベーターの中で、自分のびつくりを棚に上げた久夫の獨り言。五階の食堂に先づ足を入れる。食堂の面積に比して入口が狭過ぎる、食品見本棚の配置、土産物見本棚の位置も一層入口を狭めてゐる。手洗ひ所への通路を特に入口脇に付けその上別に洗面所の設備があるのは良いが、折角だからもつとはつきり存在を認めさせる様に一工夫して貰ひたい。

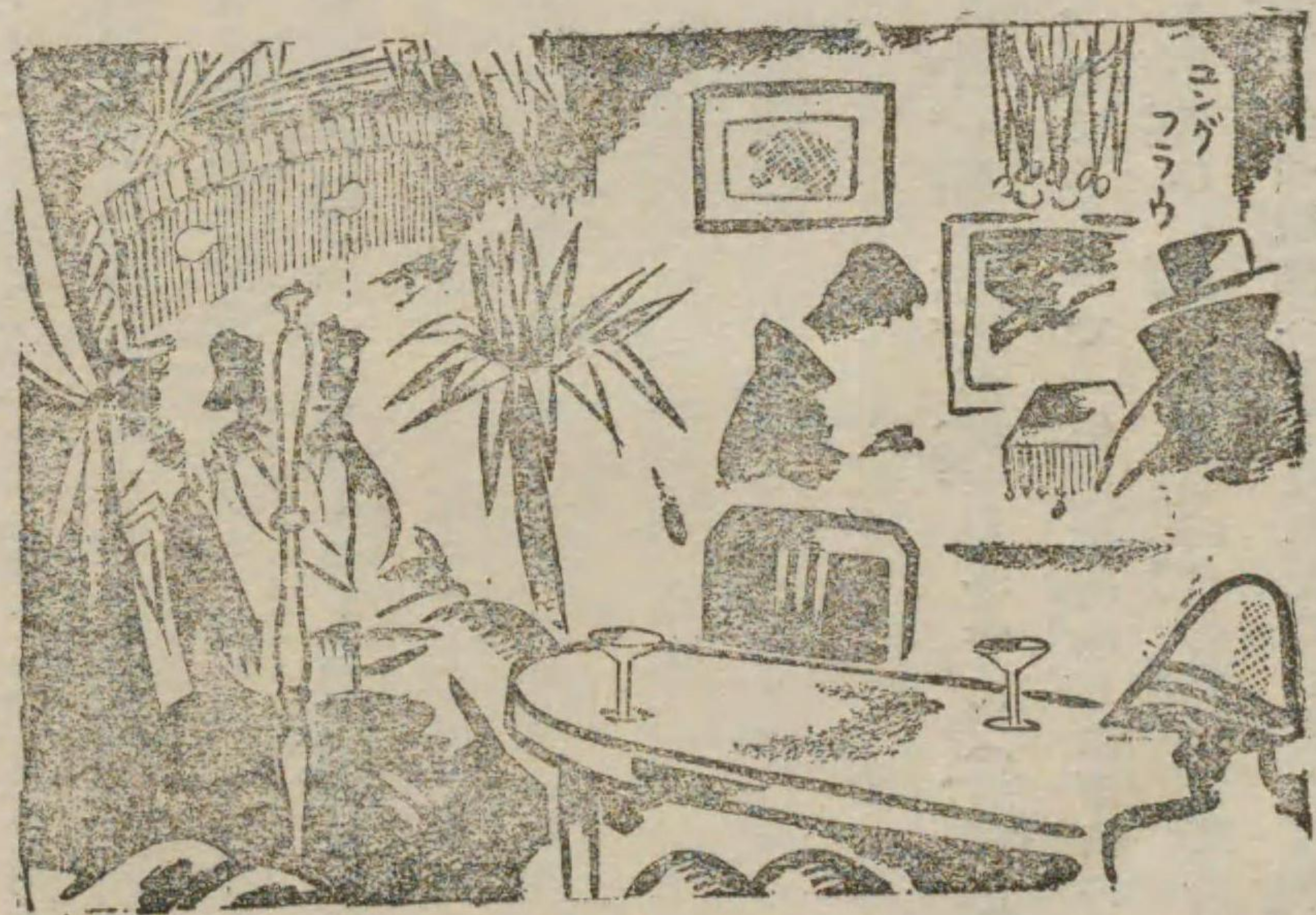
見本棚の前で檢分之れ勤めてゐたMを置き去りに、一行食堂内へ影を没す、近眼のM大慌て、先づ悠々と度胸を据て食堂真中の通路に立つて、堪念に探し始めたものである、が却々目附からない、不圖思ひついたのは去んぬる春の中旬の頃（何だか變だな）Sと此の食堂へ來た事がある、犯罪者は必ずその犯罪の場所へ歸る（食堂へ來るのが犯罪と早合點してくれては困る、つまり例ですな）といふからと……その方向を見ると、ゐたゐた遙に例の人相書通りの首が並んでゐる。Mが幸ひにして犯罪學の知識が有り新聞記者としての第六感を備へてゐたから見附かつたものゝ、そうでなければ恐らく近眼の悲しさ皆が食事を終つて小楊子を使

骨つぼくて飯の菜に成らぬ、味もよくない、皿に就いた部分にヘットの凝結したのがこつてり着いてゐる所
 「私しやヘットで焼かれたワイナア」と鶏は正直である。胡椒を惜んだか、若鶏固有のブンとした臭氣が伴
 ふ、値打はあるが實が伴はぬ、ライスも百貨店の特色？ 通り美味くない、どこの店でも附けてくるライス
 の端の福神漬は有らずもがなである」Sの受持（柳川なべ）味は多少淡々とし過ぎる嫌ひはあるが先普通添
 えものゝお汁もこんなものだらう。飛び入りNの（受持ピフテキ）「量もあり味も相當よいですよ」と半分位
 も喰べてから「但随分固い、それに焼き過ぎてる」H（稻荷ずし）「味が甘い、女子供向と云つたものであら
 う、色の附いた生姜は、色なきに如かず」S「お稻荷の生姜は握りと違つて紅生姜が本格だらう、しかし日
 本一の三越ともあらうものが染めの割箸を使つてゐるのは困りものだね」食堂の廣い事流石日本一の百貨店
 だけあるこれで柱や天井の裝飾が整ひ、椅子の宜いのを並べたら申し分ない。男ボーイが女給仕の手の足り
 ぬ所を補つてゐるのは宜い、勘定をしに来る女店員も客扱ひ丁寧申し分ないが、一般の女給は慣れ過ぎて
 いさゝか、ぶつきら棒で、事務そのままの客扱ひが暖かみ味を缺く。食堂内の喫煙を許さず、出た所に喫煙
 室があるが、少し狭過ぎる。廣くして、も少し居心地よい設備をして貰ひたい、六階に上ると五階と同じ通り
 の食堂がある、内容も略同じだから覗きこんで割愛、一氣に地下室へ降りる裏側の片隅に簡単な喫茶部があ
 る、狭くて暑い、必要在つて置いてあるのだらうが、もう少し何とかして貰ひたい。S「ストロベリーサン
 デー（卅錢）はまづ値段丈けのことはある。それにブレンソーダは嬉しいね」H「アイスクリーム言語道斷」
 久夫「サンデーにブレンソーダを附けて来て、クリームには水もくれぬはこれ如何」
 催促して持つて来た水ナマぬるし、それにアイスクリーム二つの所へ水四つ、冷しコーヒー（十錢）を飲
 んでゐた、NとMの前へも並ぶ。
 N・M「この上うすくしろとはあんまりだ」。

近代風景酒場のぞき

「銀座銀座と通ふ奴は馬鹿な……」の銀座へ行くと云つたらいつもは出不精の久夫が返事もせず（返事を
 する暇も惜かつたらしい）机の上を片附け始めた。銀座の魅力恐るべしである。で「銀座を振出しに市内の
 變つたカフェーを四五軒廻つて見やうじやあないか」と正月氣分も手傳ひ、柄になく新時代の空氣に觸れ
 て見たい謀反氣のあるSの提案で、食べ歩き一寸此の邊で息休めの態、先づ銀座へと現はれたのである。今

夜はふんだんに綺麗なマダムやウエイトレスを見るんだ、先づそのつもりで腹から作つてと、松坂屋筋向ふのおでんの屋臺に一行四人首を突つこんで(あんまり大きな聲では云へませんね)兵糧を詰こむ。先づ第一に目指したのがジュンバー、人ぞ知る舞臺をぶつり止めて残んの色香を銀座裏に返り咲きの渡瀬淳子経営、尾張町から数寄屋橋の方へ二つ目の横丁を、京橋の方へ曲つてゆくと左り側に大きくジュンといふ看板が見える、表から種々な酒瓶を並べた棚が見えるのが面白い、中へ入ると狭い所を巧みに扱つて變つた気分を出してゐる。わざと煉瓦の肌をむき出しにしたオンドル風の煖爐が面白い、壁にかけられた布も風情がある。女給さんも美人揃ひ、マダムも若返つて先頭に立つてキビく〜と客に應待してゐる、舊知Sに此の店を開く迄の苦心を物語る、成程女一人が始める仕事の並々で無い事が



加藤好子
女史

宮武辰夫氏の夫人経営、甘黨にかうした知り合ひの多いのは皮肉だ。暗い落着いた感じの中にコクテルを嘗める気分は悪くない、女給さんもとやかで宜い、煙草の煙が立ちこめるのを避ける工風がして欲しい。主人夫妻は留守で逢へず、又の日を期し、會計コクテル二杯一圓四十錢、オレンヂエード二杯一圓二十錢心付略、以下も同前。アオイ、入つて左側がスタンド右側にソファが並べてある、久夫はマダムと面識の中で一行非常に歓迎される、マダム體格偉大、だが優に優しい聲を出す、中々の意見家らしい、築地の連中や、吉井勇堀口大學等々文壇

分る、久夫は一寸した話のきつかけから「観音様の御利益」長講一席を伺はせられた。所在無いMはコクテルをちびく〜嘗め、Hは南京豆をポリポリやりながらオレンヂエードを飲む。「子供には時々逢ひたうなります」マダム・ジュンしんみりする。Sがなだめる、こゝの會計一圓八十錢(コクテル一杯オレンヂエード二杯)心付はこの以外と知るべし。

ユングフラウ、銀座松坂屋の横丁左側、こゝもSの友人上野出の洋畫家



ジュン
渡瀬淳子
女史

の人達がよく顔を出す相だ會計お自慢の cocktails 二杯二圓。

ギヤストロ、京橋交又點から右へ曲つた所、スタンドに立つてゐるお峰さんはすつぽん料理まるやで鳴らした人、彼女の前には日本橋の數多い美妓連も顔色なかつたと云はれる、愛想のよい事天下一品 cocktails は自慢で自ら腕を振ふ妹のお玉さんは元プランタンにゐた人、姉さんの凄艶に對して之は又豊艶今が盛りの美しさだ天井の感じが垢ぬけしてゐて中々宜い、スタンド脇にどつしり下つたビロードのカーテン、その裏に階段がちらりと見える「あの階段が馬鹿に魅惑的だね」と誰かど囁く會計マンハツタン二杯一圓二十錢。

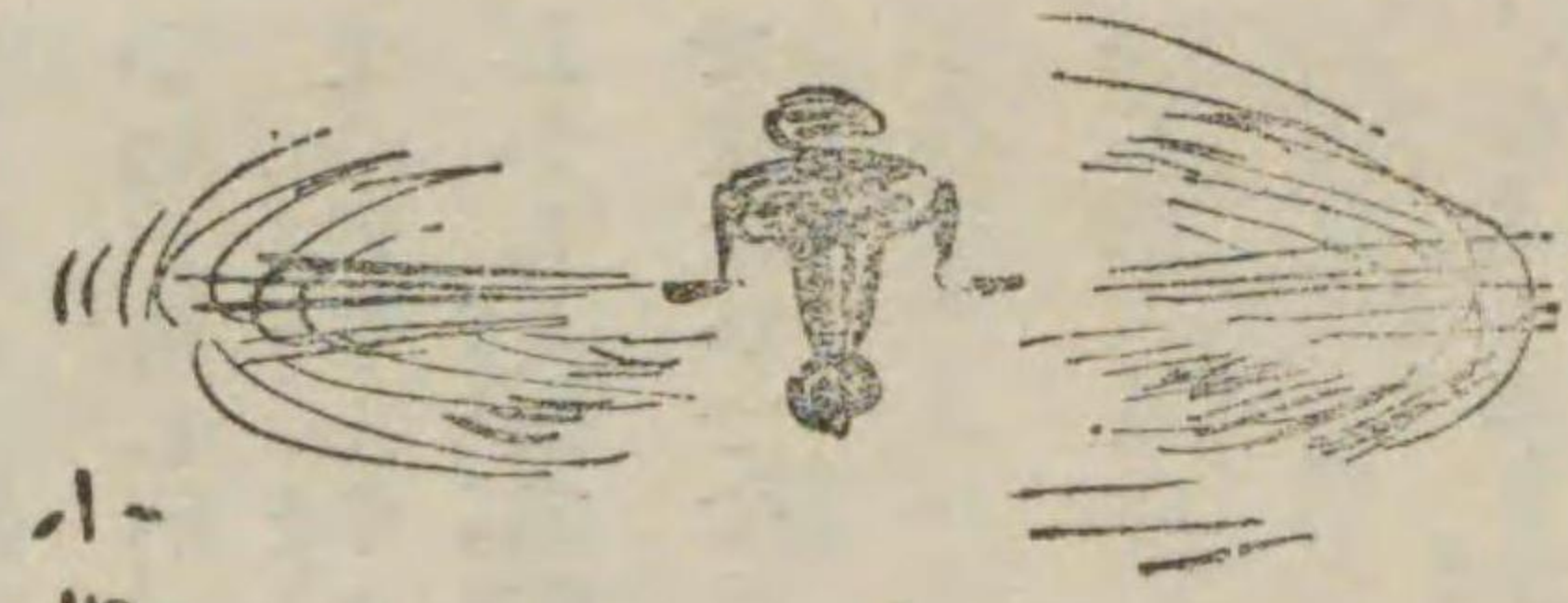
「弟は私と違つて萬事に大まかでしてね、無鐵砲に何でもやつちまふでんすよ、そしてどうやらやつてゆくんですから、世渡りつて結局その方がいゝのかも分りませぬね」とは久夫の述懐、でその無鐵砲に始めたといふカフェー「白百合」を見参しに行く、早稲田の公設市場の前通りを入つて行つて左り側長谷川大將の邸宅前、バンガロー風の氣の利いた建物、正面に窓を切つてあるのが家庭的ないゝ感じを興える、入口は左り側にやゝ斜めについてゐて入りいゝ、中は二間に仕切つて小じんまりした中をうまく椅子テーブルが並べてある。女給さんは百合子、小夜子の兩嬢鄙に見る（オツと之は失言）美人で、銀座邊りに出しても恥づかしくない、ハハア之が繁昌してゐる一つの原因だなと感心する、お客は學生達が多くお茶やソーダ水で簡単に

歸るのが多い、をとなく紅茶を啜り乍ら、レコード音楽に耳をすましてゐる所など流石に學生街らしい風情だ。所謂無鐵砲の弟さんが cocktails に、料理に腕を振ふ、流石學生相手だけに、料理の量はたつぷりある味も中々上等だ、〇〇ライス（五十錢）一皿で満腹した。室内の裝飾その他簡單だが全體に變な商賣氣の無いのが嬉しい、従つて家庭的な柔か味と暖さを興えてくれる。この邊のコツを飲みこんでやつてるとしたらこの弟さん中々無鐵砲じやあないわいと心中甚だ感心して引上る、銀座に倦きて、學生街情緒を味ひに（それから久夫畫伯の云ふ無鐵砲の弟さんの無鐵砲ならぬ無鐵砲の商賣振りを見に）わざ／＼出掛けるも亦一興ではないでせうか。

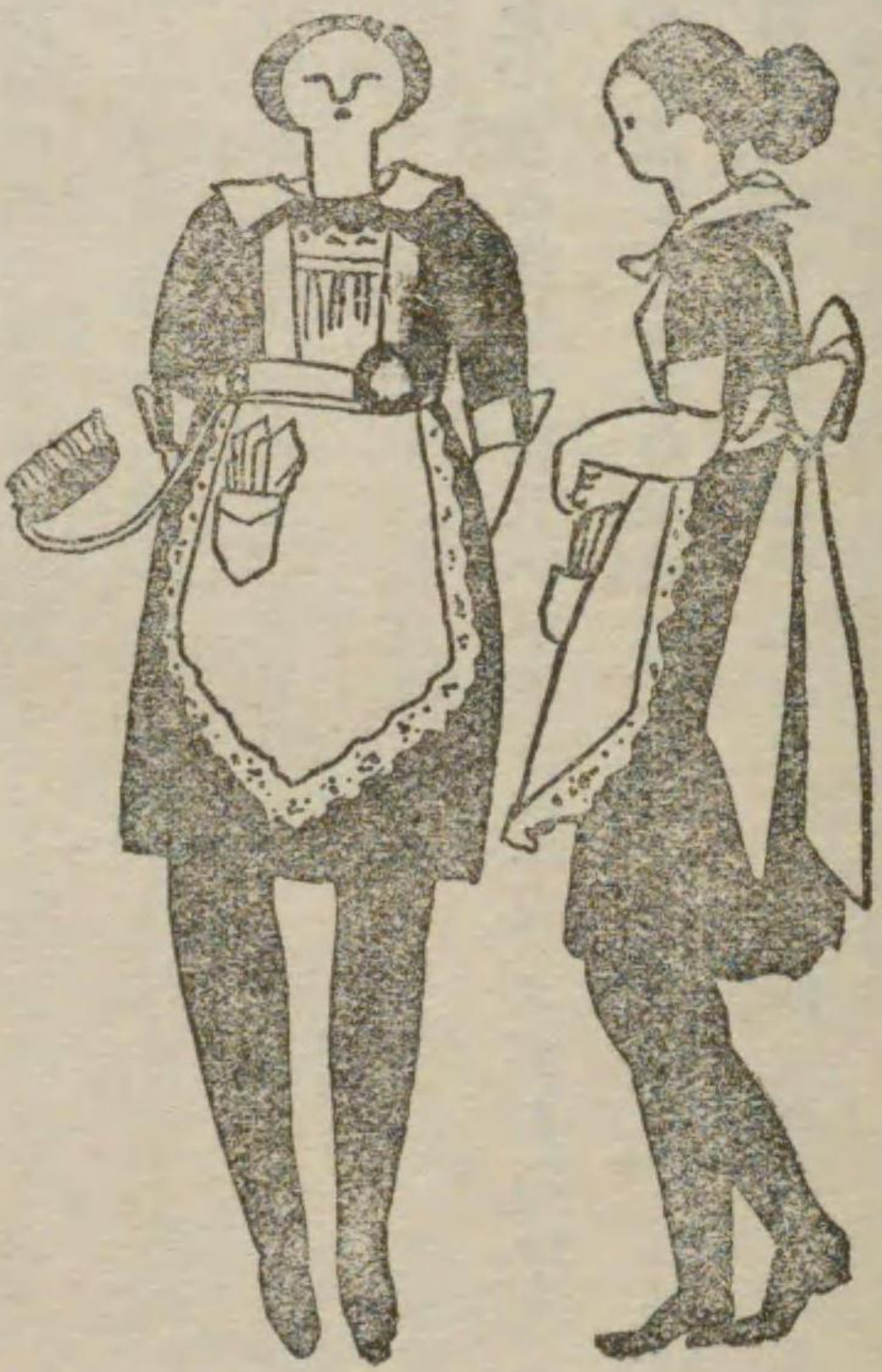
上野松坂屋

ひよつこり上野の山下へ現はれた四人連、S、H、Mに漫畫の久夫といふ例の顔觸れである「今日は方面を變えてみようじやあないか」といふひよんな氣まぐれ風の吹廻して上野の山へ眞直に吹つけられたわけである。廣やかなホール一杯に食べ物の見本がずらりと並んでゐる場面が展開された、食べ物の見本はかなり

豊富にある、お土産から御町に御祝儀のお料理迄揃つてゐる、例に寄つて見本棚の前で品定め、Sが松坂ランチ七十銭、Hがチャールハン三十五銭、シューマイ二十銭、Mが都御飯七十銭、久夫(珍しく食欲旺盛)洋食辨當一圓と決定。食卓に就く、大きな卓に大勢座らせる方針で、小卓は少い、子供の爲の椅子が多数に用意されてゐるのは嬉しい。客種は一目見て堅實な中産階級を想はせる、で大きな卓に一緒に座らせられても隣人に気兼ねしないのかも知れぬ。女給の監督には年配の婦人と男ボーイがある。女給の服装は平凡、態度サーヴィスは普通、注文の品を持つて来る時に、洋食のライスの皿に持を入れて来たのは氣になつた大きな盆に乗せるか、皿の持ち方を教へた方が宜い先づ一同箸とフォーク、ナイフをちゃんぽんに執る、分別のある顔をして喰べ終る。腹膨るれば物言ふ譬(少し變かな)で、さて一氣に批評が連發する。S「ランチの肉は堅いが、ライスは比較的宜い」久夫「僕は大事を執つて中々批評しないが、ゴタゴタと並べられたのは美術



小児用椅子



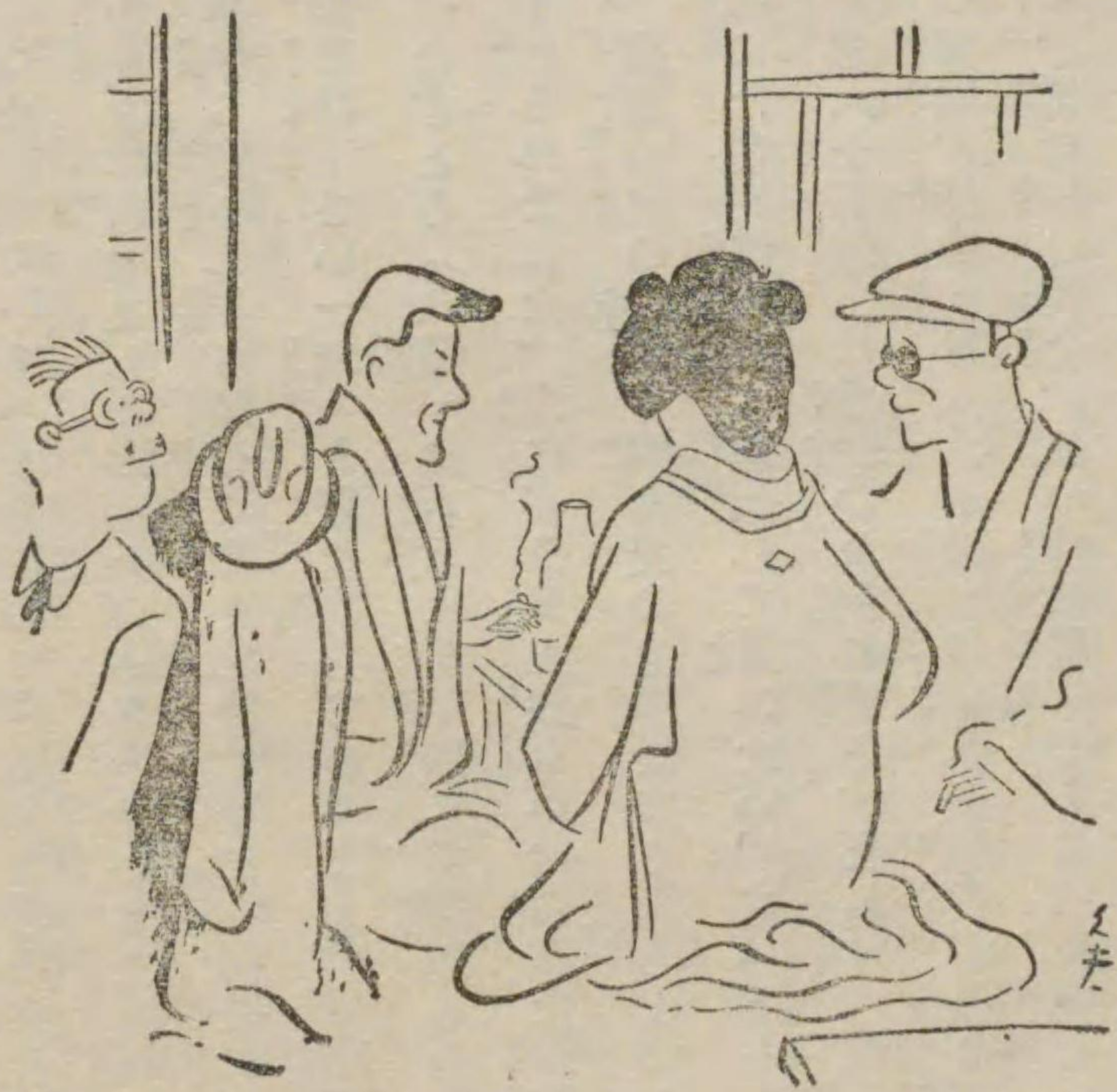
的觀念に缺けてゐる附物のネーブルはこれの通り「前置きに似ぬ辛辣な所、先づ賣出しの漫畫家應分、ナイフでネーブルをゴソ／＼やるネーブルはしかめつ面で押されてゐる、でも餘り辛辣すぎたかと想つたか、曰く「でも日増のネーブルは甘いんだつてネ」H「チャーハンの分量お皿に七分目、盛とは違つて値段は高い、シユーマイ味は普通、M「都御飯、サワラの精汁サヨリの酢の物、御飯の上へ鳥のソボロに玉子、ハモを乗せたもの取合せは凝つてはゐるが田舎育ちの大宮人つて好みで御飯の分量はそれだけに豊富、先づ値段かな」。

上野麥とろ

すつかり暖かくなりました。外套が要らなくなりました、春の帽子が欲しい午下りです。メグリの一行為がトロ、を食へに行く氣になりました。地下鐵の工事でごつた返してゐるお成道を、自動車が上野の山目がけて突ツ走りしました。廣小路手前の交番の横を左へ切れて直ぐ右側の角に、小じんまりした小粋な構え、創業明治十七年を看板にしてゐる麥登路は此所なんです。門を入つて細長い石疊を眞直ぐに玄關へ、八つの靴を

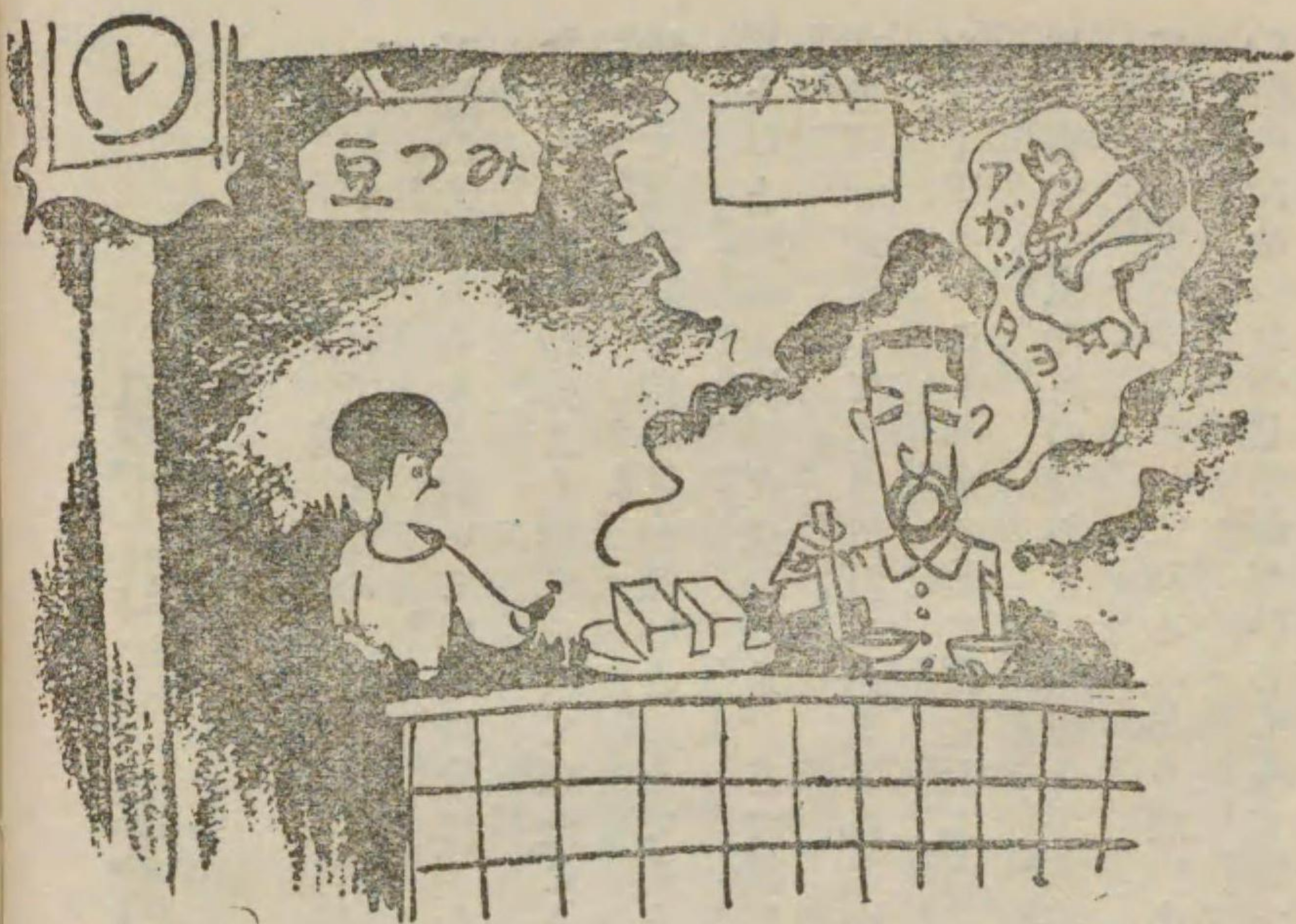
脱ぎ棄てました。廣間の表寄りの方には客が二組、一組の方は同朋町の粹な姐さん連、柳川らしい鍋が煮へつまつてゐます。小女が小さい器に微塵に切つた葱と、つまみ物のハリハリを持つて來ました。註文を通して暫く待つてゐる間に、久夫がSにそゝのかされて臺所を覗きに行きましたが「ハツハツハツいきなり覗いたらびつくりしました、随分長いスリコギですね」と笑ひ乍ら感心し乍ら歸つて來ました。壁に「御註文により一々調製致しますので暫くお待ち願ひます。出前は御容捨下さい」云々と書き出してあります。成程待たせるわいと一同感心？ 出來上つて來た註文の品、先づむぎとろ（八錢）は看板に偽り無しで麥めしの加減上へかけたとろゝの味、宜く調和してペロリと美味く平げられました。上にバラリと振りかけられた青海苔は別の器へ盛つて來て客に隨意にかけさせた方が宜い、蜜柑の皮の細かく刻んだのも添えてくれるといふ。小女が茶碗の中へ指をつゝこんで差出すのはいさゝか氣になる、盆のまゝ差出して貰ひたい、すひとろ（八錢）一人前が茶碗に二杯づゝ、味加減上乘、すましむぎ（十五錢）は黒塗のお椀に麥とすまし汁、海苔が浮いてゐる、中々洒落てゐる。ぬた（三十五錢）は先づ普通、鮪山かけ（六十錢）は聊かお値段が張り過ぎる、うまに（三十錢）は蓮根、八つ頭、生麩、章魚等々、之は味の具合、品の吟味傑作である「おいしいおいしい」で一同突つつき合つて忽ちペロリ「お代り」と註文すると小女、にべも無く「お時間が取れます」で

一同ダア、あきらめてお新香を貰ふ、大根に胡瓜、漬菜といふ取合せ、漬菜の漬き具合が宜い
 S、M、久夫むぎとろ三杯をお代りして、未だ物足りなさ相、H、三人の食欲旺盛に驚嘆の面持。
 S「一度どの位食べられるか食べ競べをしてみませんか」
 M「そうですね、先づ十杯は大丈夫でせうね」
 H脅かされて目をパチパチ、太ったお腹が大きくなつて玄關で靴を穿くに「ウンウン」大騒ぎ。
 H、久夫素早く靴穿いて涼しい顔靴だけに飛んだ所で揚げ足を取られたわけである。「あんまり暖かだから彼岸櫻が膨らんだらう」といふので、一同上野の山を一廻りしてまつしぐら丸の内へ。

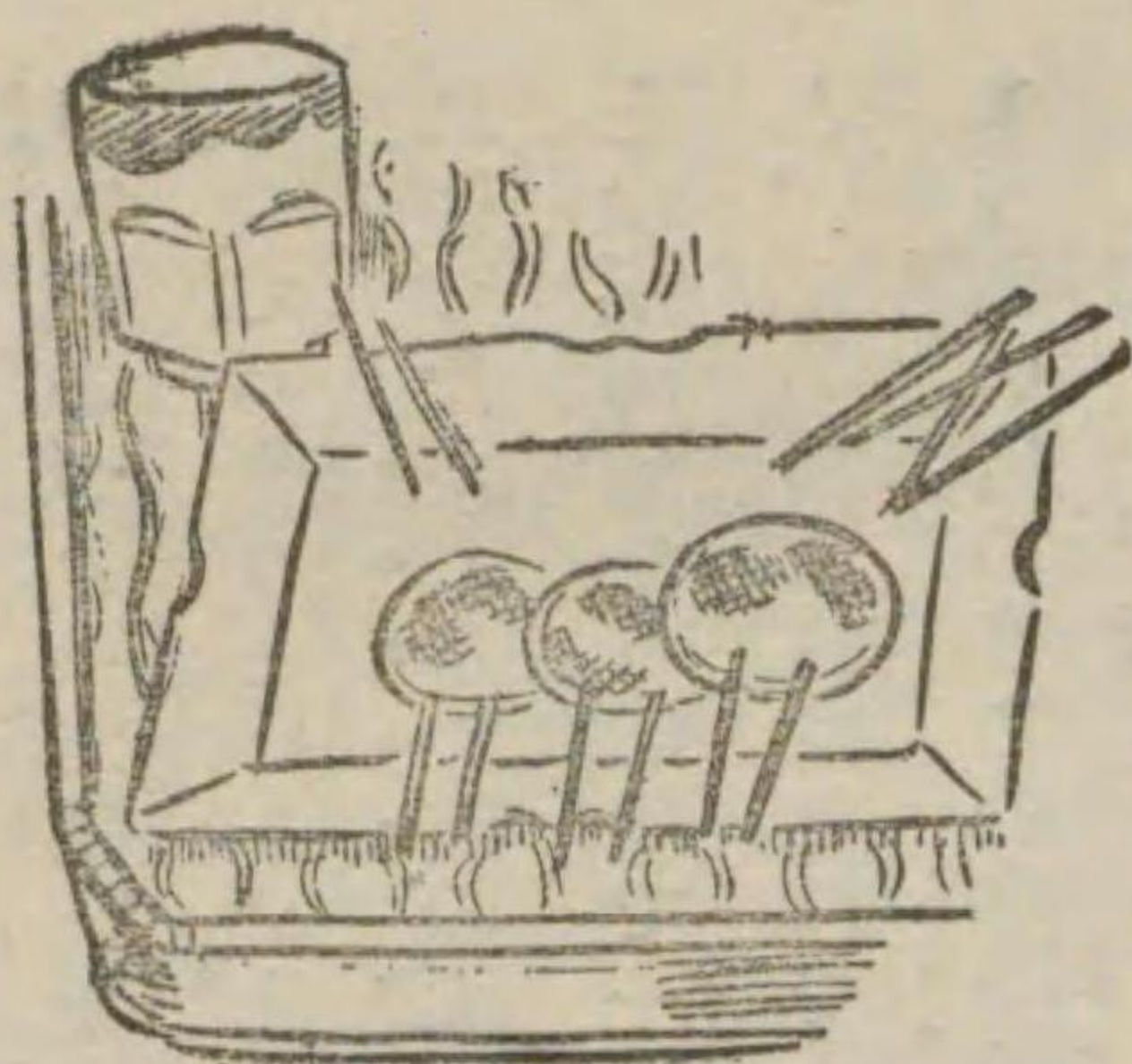


揚げ出し。水戸屋

上野が蓮の花で人を集めてゐた頃、パーンと開く軽快な花の音にいゝ氣になつて、朝靄も漸く晴れ上つて陽の光がちらりと覗いて出る時分に、かうした雅客の間に評判だつた揚げ出し、また法事の歸り途などに僕なども子供の時分よく伴れられて来たことがあつた。不忍池畔の揚げ出し、名物と云つたつて——名物價値で決して落第點を頂く筈がないところである、と云ふ譯で上野山下まで車を飛ばせた、同行Sと、Mに代つてのKとHと病氣全快の久夫の四人。さて揚げ出しの前につゝたつて見ると、どうやら近頃の揚げ出しは子供時分と大分様子が變つてさう安直に済まされないやうな店構え、飛び石傳ひにぐつと奥へ這入つてゆくと「イラツシヤーアイ」こゝへ来る前に實を云ふと二人は上野博品館前の大衆名物水戸屋「おあと一杯アガツタヨオー」に立寄つて来たものである、相變らず文字通り十年一日「おあと一杯アガツタヨオー」のバス聲が儼然として店の空気をゆるがしてゐる「どうだいいのおやじの聲には昔も今も變りはないが、恐ろしいことには、あの聲のためにおやじの顔がひどく瘦せ細つて了つたぢやアないか」とS「けれども身代は肥る一方らしく、



店も立派に出来たもんですね」とH「聲(肥料)が利けば肥る譯(訳)さ」とKが云ふ、甘酒、煮あづきが一杯五錢はこれも相變らず安(やす)いもので、Kが八錢の汁粉一杯を持て餘して二人で喰つても餘ると云ふ。(Kの二人といふ意味は決して我々のうちの一人を含ませの二人でないことを……K曰く黙つて……)。さて水戸屋での小女の「イラツシャイ」とは全く違つた粹な黒襟の姐さんの「イラツシャイアイ」に迎へられて揚出しの池の端寄り廣縁にどつかと陣取つたものである、この廣縁は小さい衝立で幾つもの小座敷風にし切つてある、先づ第一に「揚出し」をこれは豆腐を軽く油でいためたもので、久夫は「うまい〜」でべろりと平げる。Sはしどみ汁が存外うまいと讃めてゐる。久夫は病氣あがりだから、ゆばうまにがいゝだろうHは磯焼どうふ、一寸油揚げを焼いて磯巻のやうに海苔をかぶせたものだがしやれたもので、これも亦う



まいといふ、Kはやわらか煮鳥とうふ、精々滋養分を攝らうといふ魂膽であるらしい、Sは頻りに卵の花ぶぶきに箸を往復させてゐるのだつた。飯は御勝手にといふあいそつ氣なしで女中は向ふで火鉢を抱へて世間話に花を咲かせてゐる。さては「御心附」を呉れぬお客と見られたらしいのである。が、それもふりの客には却て氣安くて有難い。客は他にも皆無だつた。師走の押せまつた時も少々過ぎた頃で香氣に揚出しあたりにくつろいでゐる客のないのも當然かも知れぬが、うら寂しい氣持ちになる、一寸晝食などごく安直に食べられるし、料理も却々乙であるのだから創業以來二百五十餘年といふ今日の揚出しは入口などを少しく模様替へしてもつと大衆的に進出をはかつてはと人事乍ら氣になつた。

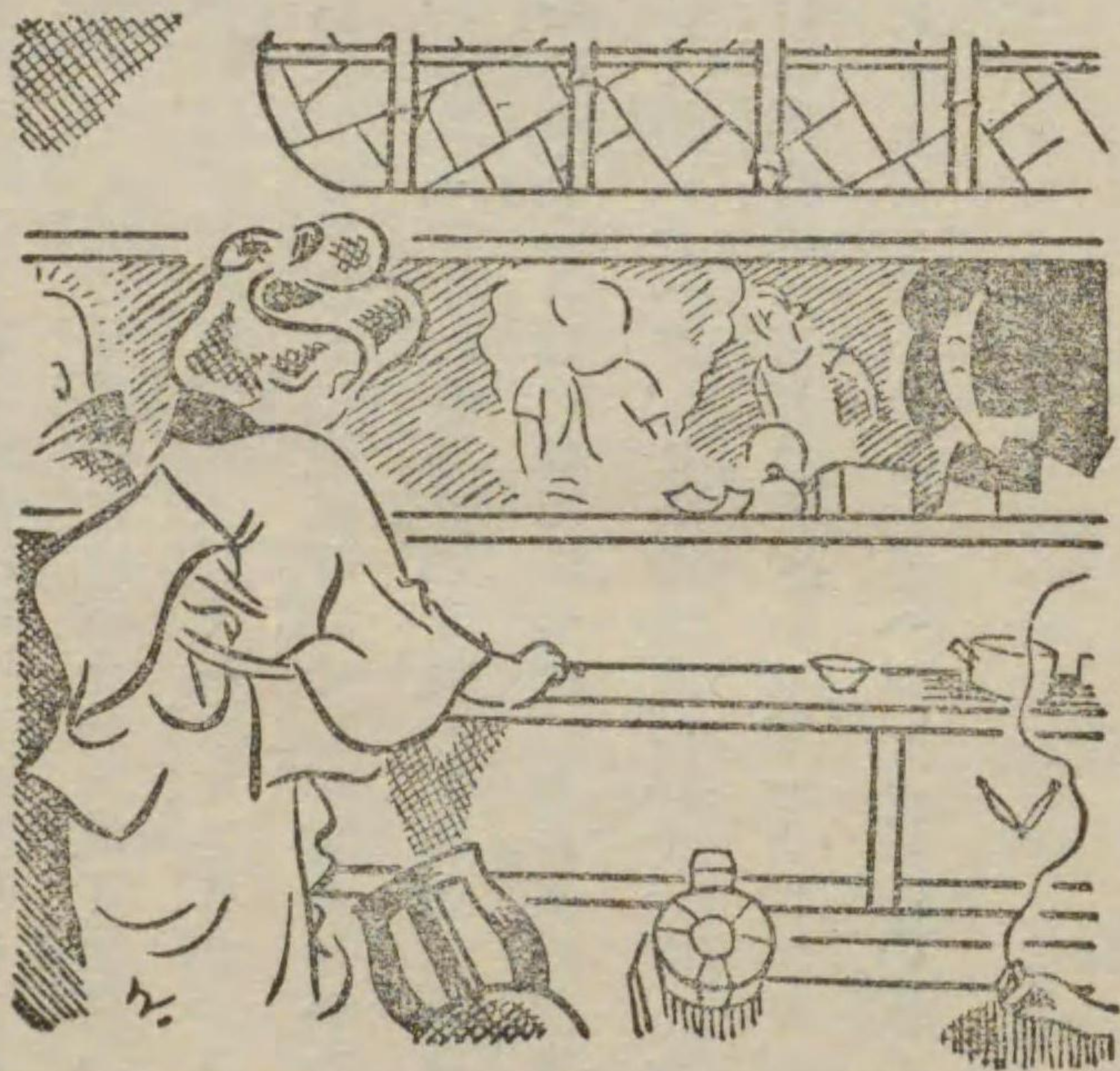
田樂餅と江戸つ子

「婦女界」の佐久間氏が「隠れたる名物を御紹介しませう」といふのでメグリ一行の先達となつて、今日は黒門町へ車を飛ばせた、恰度黒門町と廣小路電停の中間萬世橋から上野方面へ向ふとすると左側一寸見かけは「ナツチヨラン」處の「みつ

豆「煮あづき」「大福」などの名前に連らなつて福田屋と赤字で染抜いたのれんが、間口二間程の店先につる下つてゐやうといふ。先づどうみても紳士淑女方は店へ這入るに二の足を踏むであらう、と云つて、別に汚れ腐つただじるこ屋の面影を想像して頂いてはいけないのですが、兎に角店構えが一割無趣味で損である、その福田屋なる店前で一行は車を棄てたのである。「どうです。此處ですよ」と佐久間氏「成程これぢあね」と、S「震災前はこれでも江戸趣味の小粋な店だつたんですがね。兎に角、一行ドカ／＼とのれんを潜るともう狭い店のうちの半分は占領して了ふ始末。店のうちの雰囲気は、先づ下町の「喫茶とみつ豆」屋を想像して頂けば間違ひはない。片壁に鏡、そしてテーブル椅子、正面に定價表が鴨居から吊るさがつて。その下がカウンター「でんがく餅を下さい。」「へエイ」小女の應答、やがて餅の焼ける匂ひ、味噌の香ひ。「お待ち遠さま」一皿六個のでんがく餅。形態は久夫の挿繪に見て頂くとして、餅の大きさ直徑一寸五分位、味噌の味は甘からで、餅の粘着力と味噌の香ひと味とがからんで素晴らしくうまいものである。本石町邊りにもこのでんがく餅の店はあるんだが、こゝのが東京中で一番うまいんですよと佐久間氏頻りに讃めるのである。「友達がね、妻君孝行でしてね。——まあ聞いて下さい——このでんがく餅を土産に買つて行つたもんですよ。いつぞやね、そいつ、その儘すなほに妻君の處へ歸れば話もなんにもなかつたんですが、まあ春でね

歸宅が十二時も廻つてゐたのですから妻君かん／＼にふくれてゐたもんでさあ。「土産だよ、うまいぜ」つて云ふんで、このでんがく餅の折詰が妻君へ渡されたと思つて下さい、こんな折詰なんかでだまそうつたつて……といふ始末で、まあやき餅まぎれに、いきなり折詰を亭主めがけて、投げつけたつていふんですからね妻君がね、そいつ亭主はまあ物の美事に(?)よけましたがね、壁へあつてくだけで、大いに味噌をつけたつていふ珍談があるんですが、どうです。「へー」と、S、久夫、H、殊に目下お目出度の仕度中らしい久夫感嘆これを久しくして、秘かにこう思つたといふのである。「でんがく餅うまいが、土産には禁物だ」。

上野松坂屋の筋向ふ、御徒町寄りの「江戸つ子」へ



江戸つ子

河岸を變へよう。「高いが一寸うまいよ」つていふのが食通仲間の評判である。「江戸つ子」、下は腰掛けたが、落つたい、店だ。鯉こく(四十錢)車るびおろし合(六十錢)いか竹の子木め合(六十錢)穴子蒲焼(七十錢)何れも量はたつぷり、質でこいといつたすべて食通向きの凝つた料理。久夫曰く「女中さんがいよ几帳面でね。着物でもきちんときこなして、くずれを見せないし、客扱ひも馬鹿に叮嚀で親切ぢやないか」久夫が大分女中さんに氣をとられて三杯目をそつと出す時分、Sは「フフ」と苦笑ひを洩らしたのである。それも道理、どうやら食べ歩き一行の正體とうに露見に及んでゐるものらしいのであつた。「あれ食べ歩きの人達よ、ほら日曜漫畫の……」女中さん達片隅へよつてひそく話「テヘツ、こいつはまづいや」で、一行帆を上げて匆々逃げだすことになつたが、勘定を済ますと「毎度御最員に有難うございます」とばかり、女中さん二人入口格子戸を開けて、兩側に立ならぶと「お静かにいらつしやいませ」「うへツ」とH氣の遠くなるのを「しつかりせよ」と、S、久夫に抱へられて廣小路の十字路へ。

根岸笹の雪

第一景 こゝの處暫くこつてりとしたものが續いたので、一つあつさりした名物をといふことで(仲々喰べあるきも樂ではない。讀者諸君のお毒(讀)味にも變化がなくてははいけないなんてことも、これでも考へてゐるんだから)で、根岸の里は「笹の雪」へと足を伸ばした。處が、根岸の里といふと粹で氣分が出るんだが、これが、道路がコンクリートで、街並もモダンなら、どこを索めてもすつかり昔日の面影が消え失せてゐるのだから驚いた、これぢやア「御行の松」がかれ朽ちて了つたのも、蓋し時勢を知つたものと讃めていゝかも知れないのである。そこで「笹の雪」に上つたのであるが、これがまた吃驚したことには、こゝへ近頃「ハコ」が這入るんだと云ふのである。成る程云はれてみると、姐さんも何處か垢抜けてゐるし、久夫が「いまお眼醒めなんで……」とせいゝ抜ひ馴れたつてえ、マセタ處を見せようとする。「えゝ、そうなんですよ」澄まし返つて笑顔一つ見せない。久夫全く顔まけの態(但久夫は顔負けしてテレたのではないと云ふマセ方が足りないんだらう)が、まア折角こゝ迄來たんだからとSが先頭でトントントン二階奥まつた十疊の座敷にM、H四人は押通つた。M「淋しいね」姐さん曰く「どうしても晩でない」とH「ダー」

第二景 十疊の座敷には、先づ一間の床の間が型の通りは結構だが、懸物に至つてひどくお粗末である。隠れたる天才筆になる一軸○圓也のそれも三本、肩を並べてづらりと連らなつてゐる前に「千兩」がほこり



を浴びて、ぼつとり赤く投入れてあると云
つた安直さである、こゝで一わたり「昔は
あゝだつた」こうだつた」と懐舊談に花が
咲いたが、時代とともに、こうした所謂名
物が滅びてゆくのも、こゝの處芝居の科白
よろしくはてせひもねえ。S「とに角、
飯を」といふので、笹の雪あんかけ豆腐
ゆどうふ、M「ひやゝつこ」がいゝなど註文
を出したが、S「寒からう」といふのでこ
れがいりどうふに變り、煮豆腐に變じかき
玉わんとなつて、あらはれた頃には、さつ
きの姐さんも、不粹の客と見てとつてか、
今度はお給仕に桃割れの、久夫曰く「夏川靜

江に似てゐるね」の少女と變じてあらはれた。

第三景 S例の肥満そのものゝやうな腹を抱へて（まア御行儀の悪い、と云ひ給ふなかれ、Sは一行中で
の最上君子、Hとともに）伸びをしてゐる。苦し相に。Mは相變らず茶漬をさら／＼かつ込んでゐる健啖振
りを誇らかに。久夫、寫生帳と首つ引き。Hお上品にお茶を戴いてゐる。S「何れも結構に頂けたな」と伸
びを了はると腹をさすつて「流石に味はよい」少女すかさず「毎日おとうふはうちでつくりませす」M「君が
豆を引くんだね」少女「いゝえわたしは……オホホ」S、久夫「ハハハ……」S、久夫その愛嬌がひどく氣
に入つたらしい。挿繪にもし、この少女の存在が描かれてゐたなら、久夫この嬌美に感嘆したものと、讀者
諸君推察して下さい。M「チエツ、H、早く幕にしるよ。」H「合點だ」カチ／＼、打出しを早めまして
幕、四人でお會計は四圓十六錢也。「こうしてご飯だけをたべに來て頂けるお客様が、多くなると、わたし共
でもよいんですが」とこれは歸り際の夏川靜江嬢のお土産言葉。

日暮里、羽二重團子

日暮里の「食べ歩き」の愛読者から葉書が舞ひ込んで来た、そして芋坂の羽二重團子の名を知る春日遅々水ぬるむ午後である、例の一行東京驛から省線に乗る、田舎の女學生らしい一團がドヤ／＼と勇ましく車内に進入、一行壓倒されて隅に小さくなる、麗かな陽ざしが大東京の上を明るく輝らして、省線の窓をかすめる風も和やかである。上野に着いて女學生の一團が降りる、ほんやり窓の外を見てゐた先生取り残されて、發車間際に生徒達のゐなくなつたに氣が付き「上野ですか」と隣席の人に聞いて慌て、降りて行つたのは御愛嬌、春はどこ迄も長閑である。日暮里下車ガードを渡つて根岸方面の出口から出る、驛前を横に通る道、かなり賑やかである、岸に沿ふて汚い大泥溝が、流れるでもなく淀んでゐる、「昔からあるんですが、本當に之こそおハグロ泥溝と云つても宜い位ですね」Sが眉をひそめる、道を右に取つて進む、右側にちんまりとした洒落た門構への家、Hが立停まつて「岡野かをるさんの逝くなつた、弟さんの居た家ですよ」と若くして逝つた劇作家の面影を追憶する様な調子で云ふ。閑楚な家がちらほらと見える、左側に寺の塀があつて、道が突き當つて右と左へ別れる、右へ折れると芋坂、左は寺の門を見て先へ延びてゐる、その突き當りの家は左り半分格子作り、正面に古風な屋臺があつて、右側に硝子の入つた障子戸、庭の塀へ續いてゐる。一寸團子屋とは氣が附かぬ、まして表に酒類販賣の看板がかゝつて外から見える所に酒樽が並んでゐるんです

からね。一行通り過ぎようとしたが、葉書の地圖で見れば確かに此の家なので、障子を明ける。店の土間と庭前へかけて核臺が數個置かれて、正面の上り框の所で上品なお祖母さんが大きな木鉢を脇に、團子に餡をつけてゐる、一行途まどひして桃太郎の家へ飛びこんだ様な氣がした、庭を見た日當りの宜い椽臺に腰を降ろす、太い柱、天井に見えるはり、上から下りる大戸、随分古い家らしい庭もかなり物寂びて、シーソーが一つ昔ばなれを見せてるだけで萬事が大まかな風情に満たされてゐるのが嬉しい。「何だか随分遠い所へ來てる様な氣がしますね」Hがのんびりした氣持になる。やがて運ばれて來た團子、大きな木鉢に一人前餡と醬油と二本づゝ、團子は平べつたく延ばされた小判型、先づ餡を口にすると、上品な宜い味である、餅は看板に偽りの無い羽二重餅、しつとりとした齒ごたへがある、醬油の方は宜い品を使つてゐると見えてこんがり焼けた風味が棄て難い、一盆代價金十錢也、一行晝飯前だつたがかなり堪能する。見てゐると一圓、一圓五十錢と買ひに來る客が大分ある、その度に桃太郎のお祖母さん大車輪、手が廻らなくなると娘さんらしいの、孫さんらしいのが奥から出て應援する、團子にふくらんだ腹を撫で、茶を啜る、暖かい日ざし、見上ると今迄氣がつかなくつたが上はあけび棚、葉が青々と花も膨らみ、房も大分に延びてゐる。すつかりのんびりした氣持になつて表へ出る氣をつけて見ると薄くなつた字で「羽二重だん」と古風な看板が吊るされてゐる。

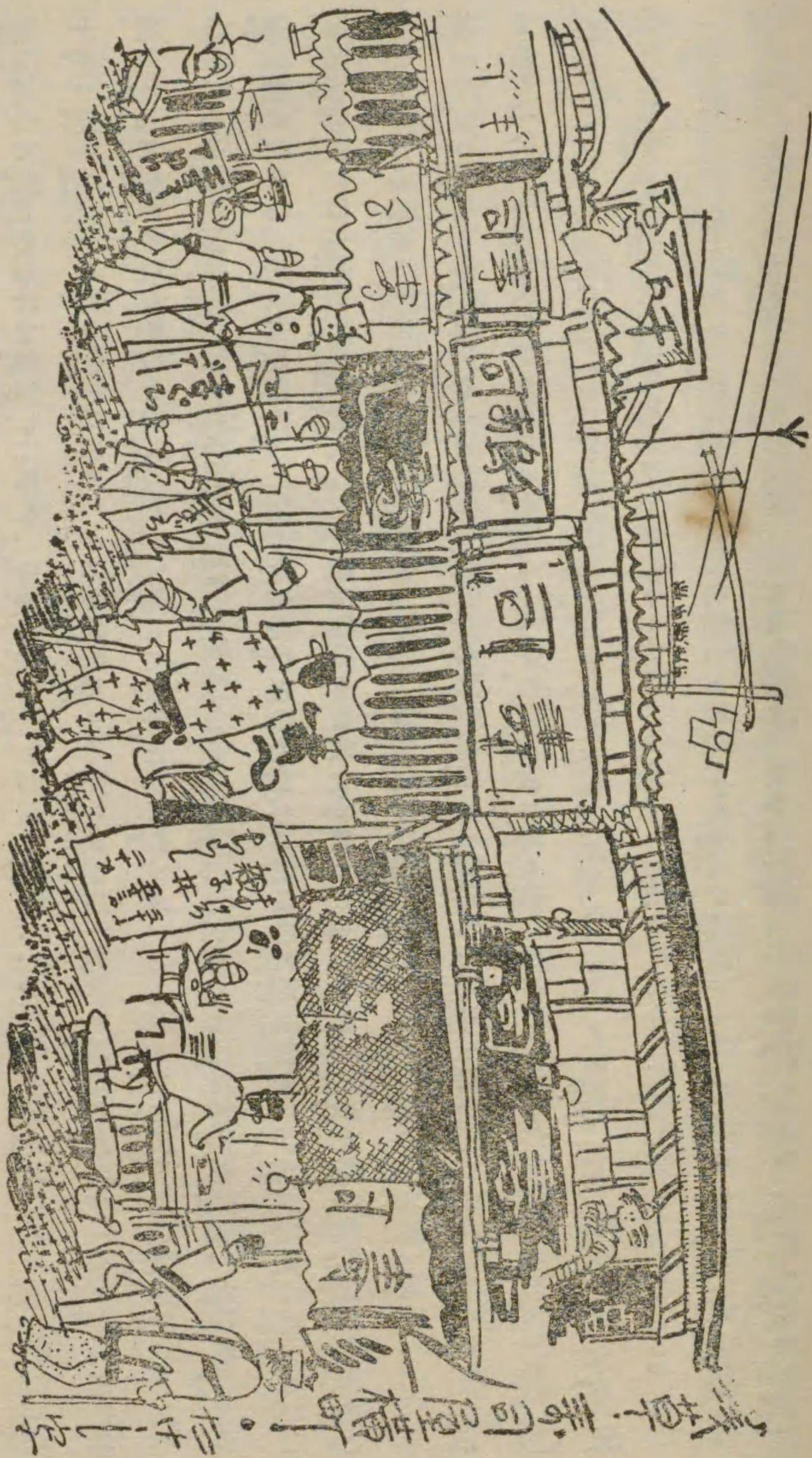
名物とするだけの値打ちがあるのを一行認めて、満足して驛へ「羽二重だんご」谷中、根岸にふさはしい名物である。

浅草味覚極樂

愈々味覚極樂食通の殿堂浅草へメグル事となつた。食欲頓に衰へを來したS、胃擴張のM、夏痩せのH、食へ歩き開始以來數旬、思へばよく身體が續いて來たものである——の三人には今宵の浅草は大敵である極樂ならぬ地獄である。なるべくあつさりと片付けようと云ひ合さねど同じ思ひの三人と小が武「此の店は知つてゐるよ」暫く來ないが此の店も變りはないね」であつさり素通り、以下要領よく書きつゞける。

仲店裏の「花家」「都」「若竹」は左黨の見逃せぬ家「都」のお竹さん文士連折角の結婚禁止同盟の甲斐なく嫁して今無く、「若竹」に押され氣味、名村春操經營の「カフェー春秋座」は手輕な食事飲み物に、家族連にも適するが、少女給の洋装は餘りに喜劇過ぎる。芝居の閉場る頃には春秋座の女優さん達の顔が見られる。

「ときわ」大増「宴會向、家族連にも宜い、傳法院前の「大黒屋」天井、親子井の量と質で客を引く。「中清」



新築成つて馬力をかけて勉強してゐる、自慢の蝦は昔ながらに美味い、「天遊」も却々流行る。池の端の「白十字」安い洋菓子と飲み物に淺草のハイカラ組の集まる所「萬盛庵」蕎麥の凋落を思はず「來々軒」區劃整理を終つて相不變味覺神經と嗅覺神經が交錯して混沌として押すなくと來る客に混沌たる支那料理を食べさせてゐる。すし屋横丁「すし清」を筆頭に、ずらりつと兩側に、まぐる、こはたと研を研ふ、大概の店が大量生産のせい、握りに外側の少し固くなつた様なのを食べさせるのは閉口握りは淺草式で飽く迄大きい公園劇場の前には「須田町食堂」の建物、物凄くも大きく聳える。「五十番」は少女給の無作法さを賣物と考へてゐるのは考へ物だ、向側は「上海亭」鰻の「神田屋」は相當客を呼ぶ、肉屋の「大國」は安いが賣り物「今半」「平川」も相似たり「野田屋」は昔日の評判が無い「寶家」の天井（二十錢）はいつも押すなくである。「たつみ食堂」やつこ食堂「本郷バー」野田屋食堂「夫々客の好みに任せるが相似たるもの」「下總屋」「三好野」は甘黨の寄る所「ちんや」は家族連でも入り安い「オリエント」よか樓「何れも家族連に不向」「三定」は手輕安直、そばの「萬屋」ソーダ水や、アイスクリームを出す様になつて味も落ちた氣がする。鳥の「金田」は東京屈指の店、鍋は他に及ぶ所が無いと云つても過言ではない、「だるま」は早くから家族本位の店を標榜してゐる「秋茂登」「松村」は一部甘黨を惹きつける。「岡田」「すがの亭」「大金」「一直」「草津」「松嶋」

等の中では昔ながらに「大金」が光つてゐる、改正道路を挟んでうし料理「大川」鳥の「銀なべ」「すゞめ」以上の、流石に疲れて天麩羅の揚げたてを食べさせる「志美津」へ入る、半分土間で腰掛になつてゐる、五十錢の井はメゴチ一尾、蝦二匹、胃擴張のMペロリと平らげて物足らぬ顔、Sが烏賊、Hが蝦かき揚げ小が武メゴチ、三人で御飯が四杯上シンコで井と合せて合計一圓七十五錢、安くて美味しくさつぱりとして推奨出來る女中さんもはきくしてゐて中々宜い「梅園」はすつかり綺麗になつた、昔ながらの小女が一寸そぐはない、汗粉の味は定評の有る所今更ほめるにも當るまいクリームサンデーに附けて小型のコップにプレレンソード水を添へて來たのはうれしいが、唯のアイスクリームにも何なら附けて貰ひたい。歩き疲れ、食べ疲れで一行へトクタクになつて、雷門にホット息を吐く、「思へば果敢ない」チョン、「身の上じやなあ」大向ふ「うまいもん食つて、歎くなんて贅澤過ぎるぞ」「デハ變つて御覽なさい、想つた程樂なもんじやありませんよ」。

仲見世宇治の里

「プロローグ」浅草仲店のこの人盛りは！六區映畫街からのさんざめきと和して、石だゝみを踏む足駄の音の交響樂。一際突拍子もなく疝高いクラリネットの狂音は、右手仲店裏の「娘曲馬團」の客呼びの樂隊屋さん。毒々しい繪看板の挑發的センチユアリズム。肉襦袢一枚の豊麗(?)なる曲線の亂舞、おつと脱線しては一大事、うらゝかに晴れ上つた大空には、くつきり高く五重の塔の尖端が大銀杏と仁王門と鼎立して、そこを鳩群が見事な圓陣を描いて飛んでゐます。仲店右側の横丁、鳥の金田。すつかり本建築が出来上つて堂々たる店構へ、下足番のおぢさんが端然と控へてゐるのに、一行少々おそれをなして、素通りを演じて了つた、なんと一行氣の弱いつたら！

「君戀し」宵闇せまれば なやみははてなし みだるゝこゝろに うつるは誰が影

櫻も散りそめる晩春の浅草街はこの一篇の流行唄に近頃の浅草情調を代表されてゐるやうです。金田を素通りして了つた、S、久夫、Hは仲店裏通りを漫然と歩き乍ら「宇治の里」の小粋な店先迄やつてくると、

女中さんの溜り場からでせう。

君戀し ともしびうすれて 臍脂の紅帯 ゆるむもさびしや

メロデイが哀切を極めてと云ひたい處ですが、調子つばずれの金切聲で流れてくるのです。

「献立表」にしめ(十五錢) わんもり(十三錢) ゆばうまに(十三錢) かき玉わん(二十錢) 茶わんもり(三十錢) ぬた(三十錢) 玉子焼(三十五錢) いかやき(四十錢) うまに(四十五錢) さしみ(五十錢) 赤貝すのもの(五十錢) すがい(五十錢) はしらわさび(六十錢) 親子やき(五十錢) むつの子うまに(五十錢) 鹽やき(五十錢) てりやき(五十錢) 小だい鹽やき(六十錢) 新栗きんとん(五十錢) 口取(一圓) きうりしんこ(十五錢)

「お座敷」Sが座敷を拜見しやうじやないか、と云ふので「えゝどろぞ」の銀杏返しの垢抜けした女中さんの黒襦子の帯に連らなつてぞろゝ。四疊半の立切つた小部屋が内庭に面して、丸窓をみせて二つ。これから壁を隔て、中宴會場の廣間、奥庭に向いては床間附きの小部屋數種、拭き込んだ廻廊を中に挟んで小座敷の配置はいかにも瀟洒で小綺麗で、存外店の見かけよりは奥行のある小座敷の數に驚かされます。

「ぶどう豆」おあつらへは？で、色々一品づゝ取り寄せて見ることになりましたが、お通し物のぶどう豆が洒落てゐておいしく戴けたのは嬉しい。ぶどう豆で一ぱい(お茶ですがね) 戴いて料理を待つなんて、何處迄

も關西流で乙ぢやないかとSはニコ／＼してゐます。いかやきがうまいと久夫、ゆばうまに、かき玉わん、にしめの高野豆腐等、こゝの定評ある處で流石に載けるねとS、又ひとしきり女中さん溜り場からは「君戀しの合唱が……」

八ツ目鰻

春とは云へど名のみにて……歌の文句ならねど、東京名物カラツ風が八百八町を吹き廻つて、未だ火の氣が戀しいといふ早春の一宵何の話から飛んだのか、八ツ目鰻の味の可否、思ひ立つたが吉日、早速今夜試食しやうと云ふ提議に否とは云はぬ同行三人、圓タク雇つて淺草目がけて一目散——田原町で自動車を棄て、松竹座の方へ進むと、右側五六軒目の新道の角に目ざす家がある、區劃整理が済んだ一劃とて、店構ひも整ひ木の香も新しい、大通りに面した方には陳列臺に料理一通りの見本が並べられて、値段もつけてある。店を入つた所に水漕があつて生きた八ツ目鰻が澤山飼つてある。物見高い人が澤山集まつて、水族館でも見る氣になつて、水漕の手すりにもたれてのぞき込んでゐる。その中にまじつて生まれて初めて八ツ目鰻に見參

する、鰻と變らないが、頭が扉平で、その頭の先の口で岩に吸ひつき、岩に吸ひつけぬのは、他人様の身體にぶしつけに吸ひついてゐる、胸には成る程ずらりと並んだ目の様なものがあつて、薄氣味悪い、決して見たら食べたくなる様な代物ではない——處か此處迄出掛けて來た勇氣が少しくぢけて食慾が一寸減退した位である。見物の集まるのを待つて、店の中から男が一人立ち上つて「アイヤお立會」とそろ／＼八ツ目鰻の宣傳を始めさうな様子だつたので、效能を聞いて入るがものもあるまいと、御免蒙つて店の中へ入る、土間に卓、椅子が並べられてあつて、奥まつた所は上つて坐りながら食べられる様になつてゐる。先づおいしいと傳へ聞いた味噌汁を注文する、小さな洒落れた瀬戸碗に入れられて持つて來られた汁はドンヨリと薄黒くよどんでゐる汁の上に粉山椒がまいてあつて、プンと香味が鼻を突く、勇氣を鼓して一吸ひ、アツと思つた程のうまさだつた、第一コクがある、第二今迄の味覺神經がぶつかつた事のない様な濃厚な、そして、日本的な味である、大げさに云へば東洋的神秘さを持つた醍醐味である。汁の中には肝が入つてゐたがこれは鰻より少し淡泊と思つたゞけで大した變りはない、一碗を勇敢に吸ひ終つた私達の前に、小鍋が用意された、次ぎに注文した八ツ目鍋？である、ブツキリになつた身が皿の上に並べて運ばれた、眞赤な血が毒々しい皮の方を裏にしたのは例の八ツ目を氣にする人が多いからであらう。取合せに三つ葉、焼豆腐、白瀧が型の

如く運ばれた、教へられる儘に、身を入れ、取合せを入れ、砂糖と醤油で味を附る、やがて炭火はカン／＼とをこつて、赤い身が段々と薄白くなつて来た煮えたらしいので一片を恐る／＼挟んで口へ入れて見る、思つたより軽い味で、鰻よりクドくなく、鱧よりは濃厚だ、身は割合にしまつてゐて皮はシコ／＼して齒ごたへがある、三人の箸が速度を加へられて、鍋の上に交錯した程三人は初対面の八ツ目鰻に、顔見知りせず近づいた、少し煮え詰つて来たら、クドクなつて来た「八ツ目鰻は煮過ぎたらまづい」など／＼もう一かどの通になつた様な事を云ふ。次ぎは八ツ目鰻の蒲焼で御飯、之は黙つて食べさせられたら普通の鰻と思はせられるであらう程、味も姿もその儘だ、満腹した三人、生きた八ツ目鰻のお仲間に顔合せるが恐ろしく横手の新道へ出る出入口から表へ暖まつたせいかな寒くない「流石は八ツ目鰻だ身體中が温まつた」のだと思ひながら、大通りへ出たら眞向きに一吹きカラツ風が砂塵を揚げてビューツ「アツやつぱり寒い今ゐた所は新道だつたのだ。」



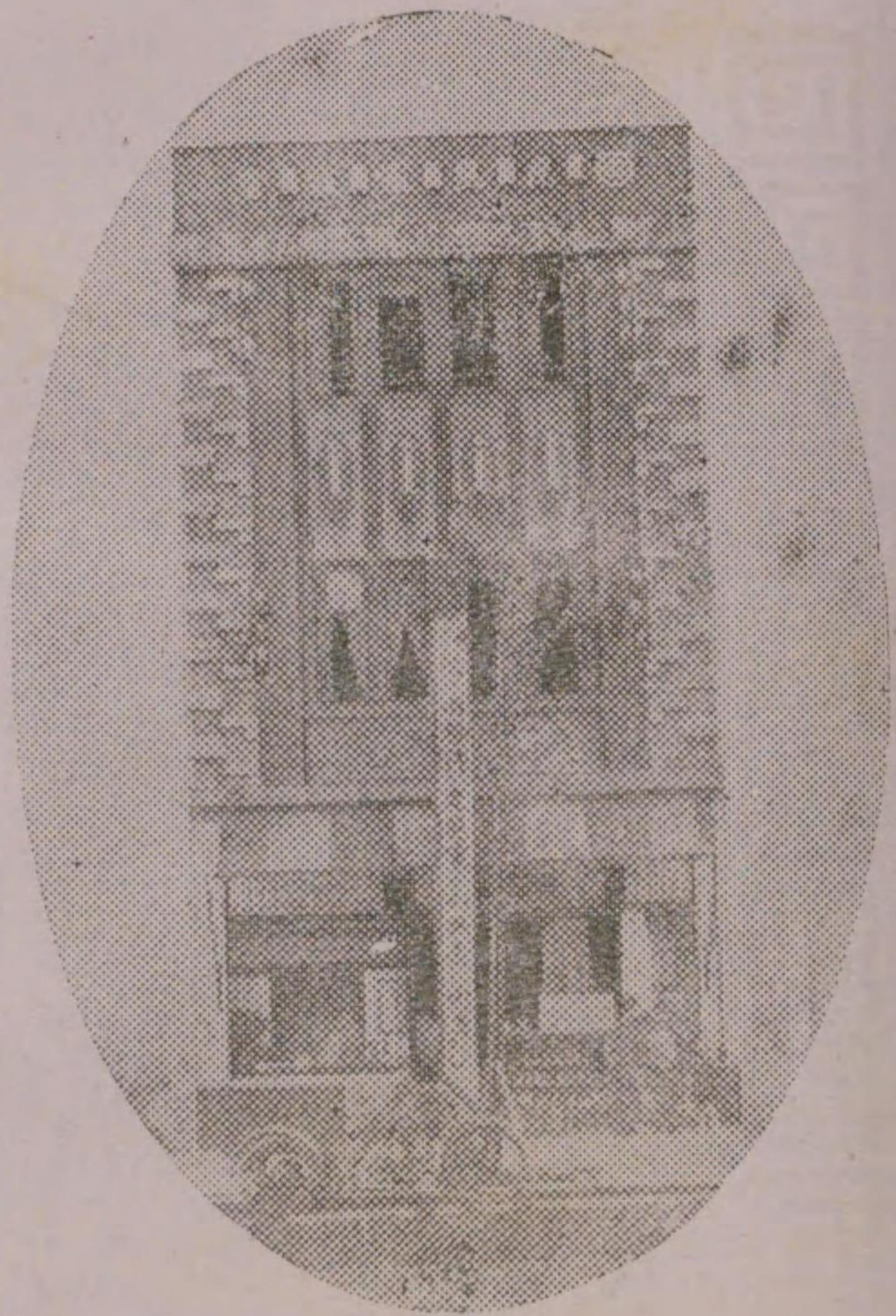
永森
チヨコレイト

榮養の女王
味覺の女王

日本に於けるチヨコレイト
製造の先驅者として最良の
品質を有する………

—48

階上氣分のよい食堂
四季御料理御進物用折詰



銀座 丸見家

電話 京橋 一六七八

北京料理

晚

翠

軒

支那雜貨
直輸入商

東京市芝區琴平町二番地
電話 芝 一〇四〇(料理部)
一〇四一(料理部)
一〇四二(雜貨部)
振替口座東京二一九四番



米 久(本店)

ンと吊り下つてゐた。悪食の仲間正に山門に入るを禁じられた次第である。仕方がないので浅草公園迄舞ひ戻どらうといふことになつた。で浅草公園をぶらりつと一廻りしてから「米久」へ上らうといふので、映畫街電気館裏までやつてくると「君戀し」の總本家二村定一君が舞臺を了つて、一息新鮮な空氣でも入れるつもりでか樂屋入口前で深呼吸をしてゐる「ヤア」ヤア」といふので、Hがなにやら喋口つてゐたが今度は浅草劇場前へやつてくると伊井浪晴君とレヴィユウの春野道代嬢がHをつかまへて盛んに駄べる、久夫、Hをつついて春野嬢に紹介しろといふのであるが、新婚前の久夫破談になつてはとMが心配していゝやうに久

「雲水へ行かう」と病氣上りのMが(餘程イカモノ喰ひにこりたと見えて)めずらしく精進料理を發案したので、久夫にH(Sは本日不參)賛成。車は向嶋の土堤を飛んだが、あはれメグリ一行殊勝らしい精進料理には向うから嫌はれたと見へて「本日は休ませて頂きます雲水」のお断り書きが門前にチヨコナ

スーゾンキチ

喰べる記
記者一行

この料理はソースの
おかげでとても
うまい！
なんといふソース
でせう

チキンソース！
なめるほど
うまいはずだ
エヘヘヘ

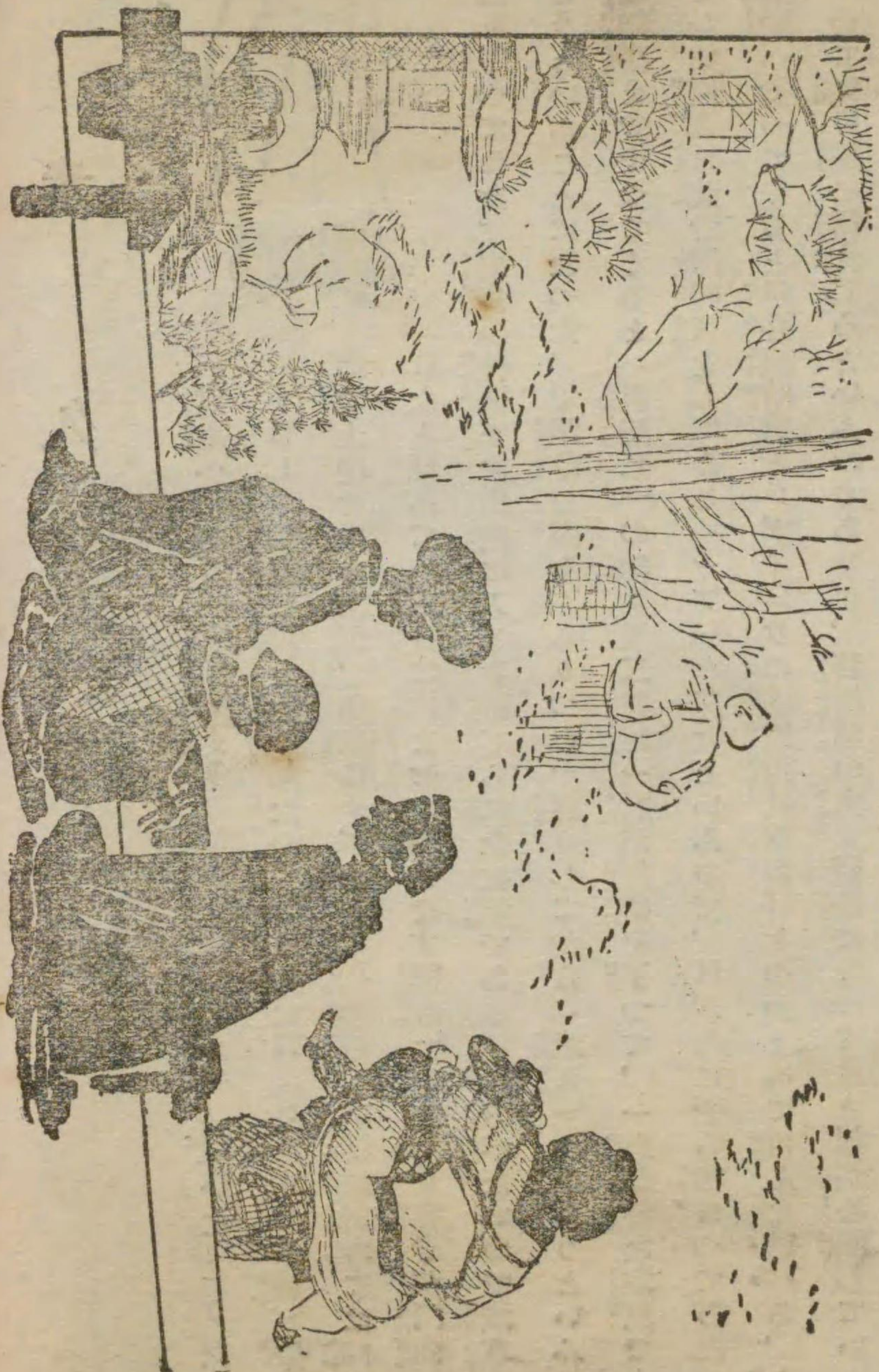
サヤはち
何ともいふ
ソースです



各食料品店
酒屋とあり

・醸長蒸・所本京東

夫を丸めて（久夫曰く丸められやしないよ）米久へ急ぐことになった。
 處が瓢箪池前でも奇異な超モボ青年にめぐり遭つたもんで——白粉に口紅、白リンネルのスプリング
 オーバー。バンドが頸根つこの邊りへ飛び上り、覗いてゐるパンツは七八本の足がゆうにすつぽり這入ろう
 といふ大幅もの、久夫のカットをご参照願ひたいもんで——そいつが意氣揚々と潤歩してくるんだから久夫
 とHが「テヘッ！」とアツケラカンとしたのは尤もである。「澤マセロ、改名して澤カオルだよあれは……」
 とHの註に「あれが……」でM、久夫、淺草モボの奇態に二度吃驚仰天したのである。米久——店も新築な
 つて素晴らしい構えだ「イラツシャイ」の姐さんに案内されて階下大廣間と云ふと體裁がいゝが、追ひ込
 みの大部屋で、けれど正面大瀧池水、植込みの妙をみせた(?)庭園の一杯に展けた見晴らしのよい一角へ
 案内されて、先づは座敷へ收まつた譯である。「お酒ですか、おビール?」「ウンニヤ」「ゴハン!」この姐さん
 の大聲にイカクされて久夫、M、Hちよこまつて了ふ。庭では十四五人の姐さん達のうち手すきの十人許り
 が「おんぶしてお呉れよ、お玉さんてば……」なんて奇聲を連發して戯れてゐる……「この皮硬いね。皆ん
 な齒が悪いんだから、ヒレを下さい」M最初に來た肉が馬鹿に硬いんで皮肉ると、姐さんイヤな客だねつて
 な顔を見せて「何人前?」……それでもヒレはうまかつた。



駒形どぜう

「何處へ行くんです？」Hが心配相に聞く「サア」Sがニヤリとして隣席の久夫の顔を見る、行先を知つてMが擦ぐつた相な顔をする。雷門へ向つて進んでゐた自動車は道路工事の所へ掛つて徐行する「ア、其處々々」Sが運轉手に聲を掛ける、暖廉に大きく「どぜう」と書いてある店の前へピタリと停る、音に聞こえた駒形のどぜう屋である、Mがイヤな顔をする（註に曰くH長物一切嫌ひなり但故あつて絶ち物としてゐるのかは疑問）揃つて暖廉をくぐる、Mが先づ勢ひよく靴を脱ぐ、上り端がグルリと食卓に成つて土足の儘でたべられる様になつてゐるのは随分變つてゐる。座敷——といつても大廣間一つ——には縦に二筋と奥の壁際に横に一筋長い幅尺餘の食卓が疊の上に置いてある、元は縫物の斷ち板の様なのが置いてあつたが今は形は同じだが赤銅張りの巖丈な物になつて益々永久性を帯びさせてある、向つて右側の食卓の端に四人向き合つて坐る、食卓は甚だお綺麗で無い、前の客の食べ残しらしいどぜうの下半身がこぼれた煮汁の上に残骸をさらしてゐる。正面に大きくお値段表が掲げられてある、どぜう鍋二十錢、同汗四錢、くじら鍋二十錢、同

汗十錢、なます鍋二十八錢、玉子汁、生玉子各十錢、御はん八錢以上で内容極めて簡單、先づどぜう鍋、なます鍋、くじら汁、玉子汁を注文する、四人の前へ二つの混燗が運ばれる、どぜうは小さな鐵鍋の上へ十二三尾ダシ汁の中に押し合つてゐる、ぐちぐち煮えて来た上に、蕎麥屋の薬味箱の様な細長い箱の中から、ミヂンに切つた葱と、胡椒、唐辛子を振りかけて食べる、流石にどぜうの質も味も宜い、ふつくらした長さ鉛筆位（職掌柄だけあるな）のをめぐりと頭から嚙じる、たまらない。Hが「浅ましい人達だ」と云つた風に怖る、SとMの勇敢に食べる様を横目で睨んで、玉子汁を搔廻す、久夫は「僕、どぜう位平氣さ」と豪語したが、なるべく小柄なのを一尾挟み上げるとおづ／＼と尻尾の方を一口嚙むとそつと上半身を下に置く、目敏く見附けたHが「ズルイヤ／＼」と非難する、久夫「ウ……」と目を白黒さす、なますもそろ／＼煮えて来た、妙に骨がいかつい味は泥くさくつて大して有難くない「骨はカルシウムがあつていゝし……」とSが宣傳しながら矢つぎ早にどぜうを口へ運ぶ、Mがそれに釣られて箸を動かす中カルシウムと固いのが喉につかへたか、「ウフンウフ」妙な咳をする、カルシウム注入も中々骨が折れる。くじら汁濃厚に過ぎる傾きはあるが榮養價絶大といふ感がある。玉子汁と生玉子でどぜうくじらに辛くも對抗してゐるHに同情してSM漸く箸を置く、三人前數にして無量四十尾S、Mの腹中に慘ましくも葬り去られたわけである。カラツ風が廣い

駒形橋を渡つて真縦に吹き捲くつてくる往來へ出て圓太郎を待つ間小楊子を使つてゐたMが「齒の空間がカルシウムだらけだ」とつぶやけば久夫が「本當にねどぜうは骨が多いね」相槌を打つH曰く「チエツ、尻尾の先を一口食べただけなのに、豪相な」S「圓太郎が來ましたよ」で四人、途中白木屋の地下室のカフェテリアへ寄つてアイスクリーム、焼林檎、スチュードプラムを突つき合つて仲直り無事散會。

向嶋さくら餅



第一場 言問橋 隅田の流れが近年益々汚濁の色を増してどんより流れてゐる。有名な言問の渡しは廢止になつて、もとの渡し場と吾妻橋との中間にかゝつた鐵筋コンクリートの巨大な言問橋「ても素晴らしい橋だわい」と久夫の感嘆の獨白があつてS、M、H、久夫を乗せた自動車が行くやうに橋を渡つてゆく。

第二場 堤裏の新開大通り 櫻、ボートレースでお馴染の堤は目下工事中で通行禁止、よんどころなく堤裏の新開大通りを車が走つてゆく。車の目指す目的地は「言問團子」である。「あすこが澤田の家」とSが感慨深さうに指して見せる。一同の眼がSの指先を辿つて飛んでゆく。粹筋の家が大分ちらちらと見える。

第三場 「言問團子」店の前 メグリ一同啞然たる形で幕があく。言問のお團子屋が、これはしたり、言問橋と同じ鐵筋コンクリートの二層建、がちとした洋館で目下普請中、近く開店の旨の看板が埃つぽい陽を受けて立つてゐる。普請中ではよんどころない。(今はもう出来上つたらうが)では何處へ行かうかと一行額を見合せると、Mが團子屋前の交番へ飛んでゆく。

第四場 交番前 M「この近所に長命寺の櫻餅つていふ名物がありましたか……」「巡查」そこぢやないか！」
M「へえ？」 巡查「解らん奴だな、そこだよ」 M「あの……ハイカラな洋館が……？」 巡查「そ、うです」 M「いや、どうも」

第五場 長命寺櫻餅屋の前 言問團子の眞向ふを鍵の手に曲つた處が、舞臺から遠景に言問團子屋も見え
る。久夫頻りに寫生してゐる。H「こりやなんと、こゝも分離派式のコンクリートの洋館建か」 S「櫻餅の看板が横書きのハイカラ文字で小さいが出てゐるからいゝやうなもの、これがなかつたら、洋食屋かなぞと間違へて了ふ」 一行重ね々、茫然たる態で、こわ々洋館の戸を引いて這入る、舞臺暗轉。

第六場 同店の内部 未だ店の内はすつかり出来上つてゐないらしく、テーブル椅子などの設備なく、コンクリートで固めた六坪程のがらんとした廣場、壁際に疊つきの腰掛これへ苦しそりに四人が腰を下してゐる。箱に總計九つ也の櫻餅が入つて二箱。東髪の年齢三十五六のモダンおかみさんによつてサーヴされる。

S、M「うまいね」 H、久夫「うん」 櫻の葉の匂ひがぶーんとほのかに四人の鼻を衝く。流石にうら懐しい淡い感情を呼び醒されたやうに、暫らく一同沈黙、勘定は四人前櫻餅十八個お茶附きで四十錢。おかみさん「なにしろ堤が御覽の通りの工事で、四月一杯は續くといふのですから、この分ぢや花時の商賣も上つたり」

ですよ」 S「この店の裏手邊りに長命寺は未だあるんでせうね」 おかみさん「え、もう名ばかりですよ」
S「いや、どうもお邪魔しました」 おそまつ様で」の聲に一同送り出される。

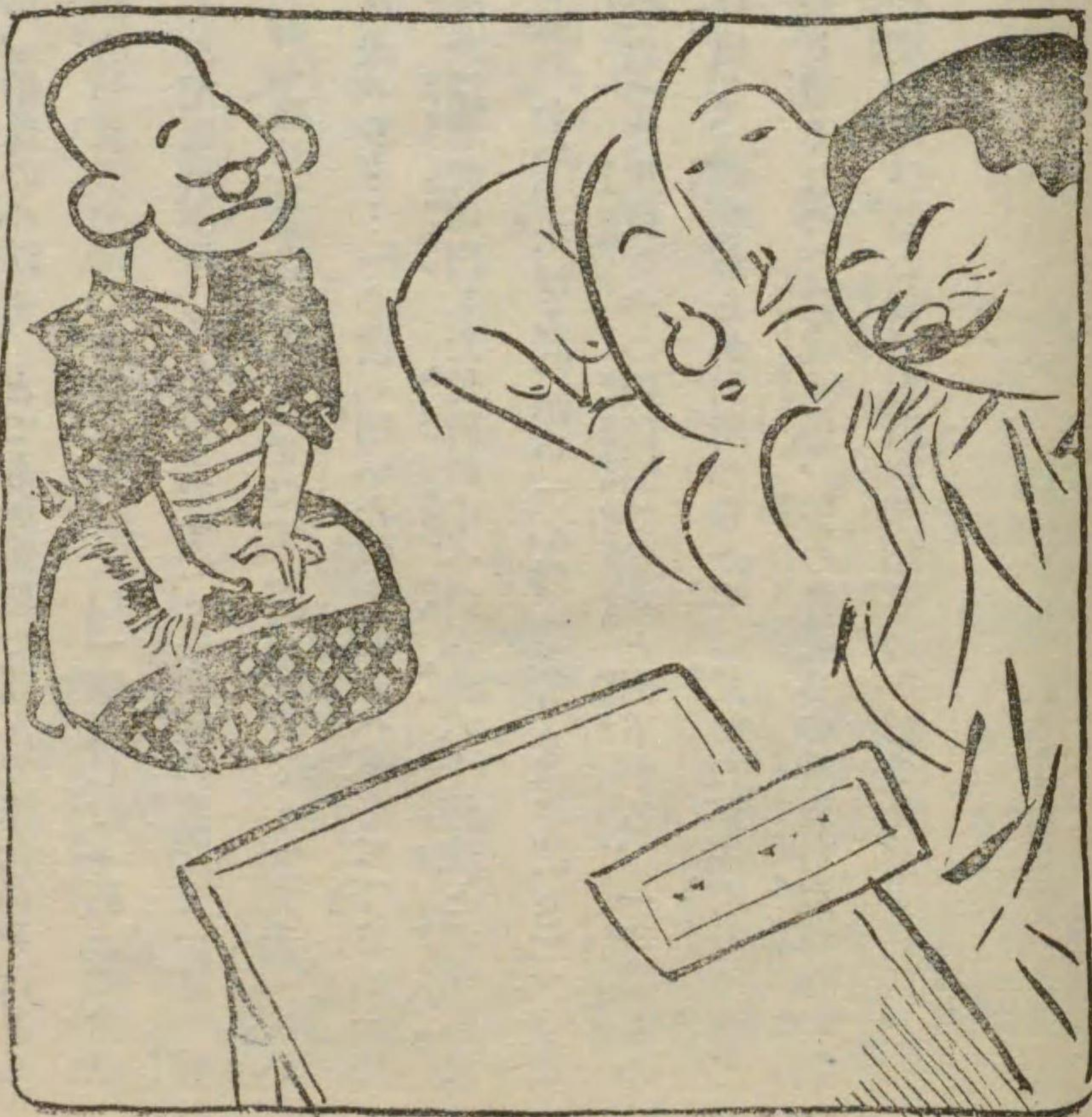
第七場 長命寺墓地 櫻餅屋のすぐ崖下。幾多故人の石碑が雑然と塵埃にまみれてならんで居る。有名な
長命井戸がこれもくちかけて残骸を白日にさらして居る。凡てが滅びゆくものゝみぢめさを感じしめる。

大詰 堤の上 S、M、H、久夫、川に面して立つてゐる。「これぢや懐古趣味もなにもあつたもんぢやない。總てが驚く計り近代化だね」とS。「どんな河畔公園がこゝへ出来上るものかなア」 M。と堤一面には
土工の群が懸命に立ち働いてゐる。櫻の若木も土工と一緒になつて埃にまみれてゐる。 S「時勢とはいへ、この堤の……」 M「昔を偲ぶすべもなく」 H「變り果てゆく姿こそ」 久夫「哀れ儚なき」 一同「ものだわい」で、
ひようしぎ幕といたませう。兎に角隈田の堤一圓の變り方には杖をたのみに持參でもしなければ、お年寄りの方は腰を抜かして了ひますと一言附加。

向嶋雲水

先日、はる／＼出掛けたのに「今日は休ませて戴きます」を喰つて引下つたメグリの一行、初志貫徹の意氣込で陣容を整え再び向嶋へ。言問橋を渡つて左に折れ、三圍神社を左に見て長命寺の角から土手に出る。行くこと二三丁、左側の土手下に風雅な門構え、建札に「雲水」とある、一行ぞろ／＼と門をくゞる。「今晚は宴會で貸切ですから」左手の板場？ から主人らしいのが聲をかける、一行啞然、よつほど精進に縁の無い生臭い一同と見える。土手の上に戻つてどうしようかと鳩首協議、思ひ切れぬH、思ひこんだ風情で獨り戻つて門をくゞる、待つ事寸時、どう外交手腕を發揮したか「オーライ」と土手下からさし招く。門をくゞると風雅な庭、左手は建て増したと見える新築の座敷、宴會のざんざめきが障子を洩れる、右手の座敷へ案内される、上つた所の狭い部屋に力士連中が五六人窮屈相にしてゐる、その隣りの六疊、つまり力士連中の合宿部屋に通された譯である、床の間に黒塗りの葛籠が積み上げられてゐる。出された座蒲團もちぐはぐで萬事甚だ殺風景だが無理に割り込ませて貰つた手前、一同殊勝らしく、いつもなら口喧しい不平も言はぬ。

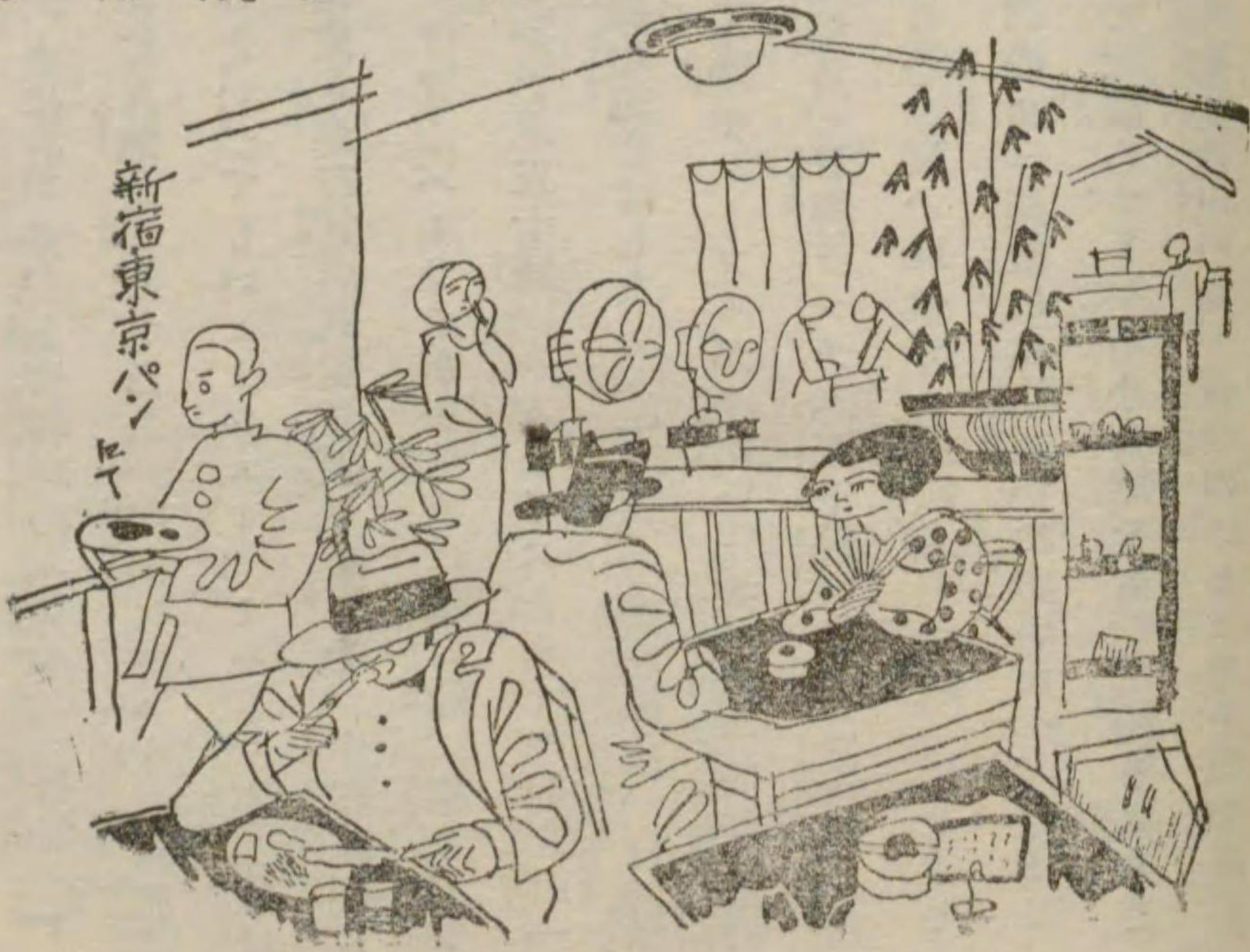
うす汚い灰色の腰衣を着た小坊主が、先づ薄茶と「松風」を持つて来る茶碗は黒地で一樣に富士山の繪が簡略に描かれてゐる。順々に運ばれて来た料理を列擧して見ると。酢の物(胡瓜、ウド、きのこ)お多福豆、吸物(ウド、海苔、めうが、椎茸)甘煮(竹ノ子、椎茸、生麩、高野豆腐、ゆば青豌豆)吸とろ、三ツばしたし、野菜各種かき揚げ、漬物、といふ内容で酢の物は砂糖が勝つてか少し悪甘くお多福豆は反對に甘味が少く、吸物は先づ／＼、甘煮は高野豆腐、ゆばの具合も先づいたゞける、吸とろ普通、野菜かき揚げは分量豊富、中へ充分火が通らないのが二三あつたのは遺憾、兎に角分量は豊富、たいしてうまくなくとも一寸



變つた精進料理、一度は行つても損はありません、給仕の小坊主、とても無愛想で運んで来た品をほとんどつきつけんばかりだが、その風貌、態度一脈の禪味が有つて却つて嬉しい、その一例として一同との會話の一節 S「この品（井を指して）の名はなんといふんだね」小僧「どんぶりです」 S「料理の名だよ」小僧「精進料理です」 M「君怒つてるんじゃないかい」小僧「怒つてません、なぜですか」 M「ウ……」 久夫「眠いんだらう」小僧「眠くありません、なぜですか」 久夫「ウ……」小僧「明いた鉢を此方へ返して下さい」で一行完全に牛耳られて二の句が出す退却、持つて来た請求書印刷した位碑の中へ金四圓六十錢也と戒名風に書いた物。 M「君にチップ、じやないお布施つていふのかい、上げるのかい」小僧「要りません」 S「マアそのういはず取つとき給へ」盆の上に残された銀貨を受取つて相變らずの佛頂面で黙々と引下がる、一行隣りの部屋の力士連中に「お邪魔さん」と聲を掛けて庭に出る、板場からか何所からか姿は見せぬが「有難う存じます」と二三人の聲、エ、びつくりさせる、すつかり暗くなつた向嶋土手、玉の井通ひの乗合自動車の時折凸凹の道を輝し出してゆく他、昔ならさしづめ、辻切、追ひ落としでも出さうな淋しさだつた。

新宿驛附近

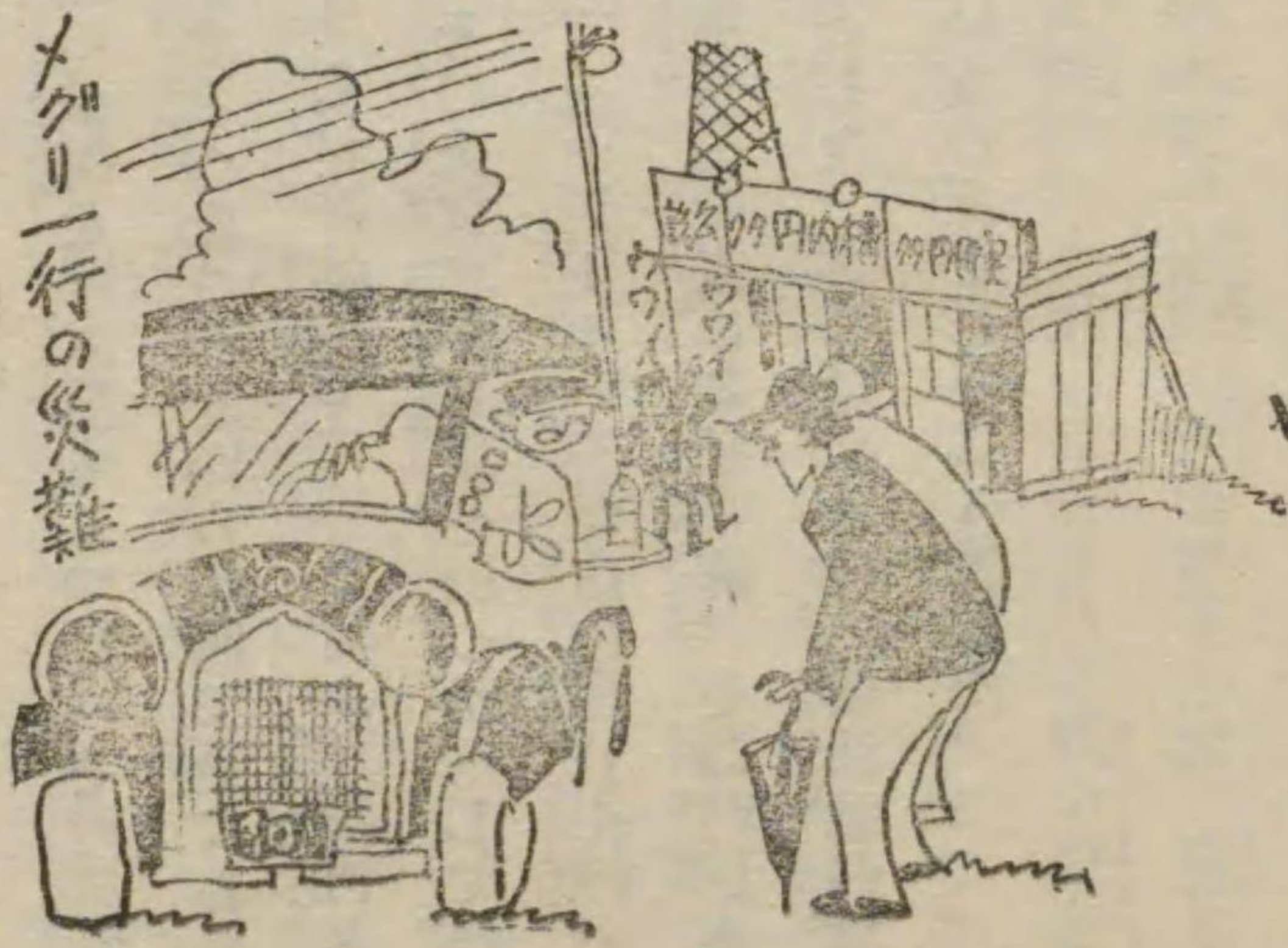
夕方からメグリの一行新宿へ車を飛ばせた、歸途 M と H、圖らずも矢張り車のこと、非常なる不快を感じるに至るなど夢にも知らずに——新宿の夜、今更乍ら土地の發展とおびたしい人出に驚嘆する、夜店の賑ひ、軒を並べた飲食店、明治製菓が小ざつぱりした店構えで繁昌してゐる。 S がホットランチ（五十錢）これはオムレツ・オン・トーストと云つたやうなもので、これにコーヒー付き、少々値段程の食べものではない憾みがあつた。 M がコールド・ランチ、これはハムサラダにパン、牛乳付で（五十錢）これも餘り美味し相な喰べつ振りでないのを H は傍觀してゐた。 M「但年乳だけは流石に自慢ものでいゝ、サラダ



新宿東京パン

のバナ、には惱まされた」こゝの二階には中央亭の別店、筋向ふに有明堂、上海料理の「芳明」「吾妻バー」が如何にも大衆食堂らしく、三好野がこれまた氷あづき等々々に人気を集めてゐる。同様にフク家、舊武蔵野館横には銀座毛利の賣店。純然たる大阪式、或ひは大阪好みといつてもいゝカフェー、ミハト。不二家は武蔵野館歸りのモボ、モガを集める、早川亭の眞向ふには萬龜食堂が百貨店式食堂振りを見せ、中村屋がカレーライス一圓で「どんなものだ」と云つた感あり、高野フルーツ、パーラーが一休みには好適、東京パンが軽い食事を採らうといふ客に喜ばれてゐる。Hと小ガ武、ランチ(五十錢)「ハムライスとポイルした鮭一切れ、パン、コーヒー付き、これも五十錢のランチとしてはお粗末過ぎはしないか」と小ガ武咳けば、H「確かにね。それに男暮しにうじが湧くとかなんとか云ふが、どうも床やテーブルが小汚い」次は、一同新宿驛脇の「模範家庭料理」と看板をかけた日魯食堂階上の一隅に陣取る、日魯ランチ(五十錢)は芙蓉蟹に貝のサラダにライス、コーヒー付きで、量質ともに先づ申分ないやうで、M、Hがカニ焼飯(三十錢)にサーモンコロッケ(二十錢)焼飯は大變おいしかつたが、久夫もM、Hのカニ焼飯に食指大いに動いたか「ねえSさん、われわれも焼飯をもう一皿喰はうではありませんか!」で、圖らずも平常小食家をもつて鳴る久夫こゝに俄然驚くべき健啖振りを發揮してSを煙にまいた、なほ郊外發展の中心地、新宿のことゝてその他喫茶

店、小料理屋、氷屋、壽司屋、そばや、ずらりと盛觀を極めてゐる、到底一軒々々の評判は書盡せ相もないのでメグリその發展振りを一見して引きさがることにする。と、歸途である、不快至極の事件がMHの身にふりかゝつた。場所は新宿驛の然も驛公認自動車。それがづらりと並らんで、焉然ボン引の如く「自動車ですか〜」と客を呼んでゐる、MH遂に公認と云ふので安心もし構内タクシーに乗る氣になつて白山迄(事件の正確を期するため明記して置く)いくらだと念をすすと「安くして置きます。八十錢」MH流石に公認だけにボラないと安心して車内に入り込む。M「八十錢とは安いね」と、ボン引——いや乗客係の件の男に云へば「八十錢、じよう談でせう一圓八十錢ですぜ」と來た。M「一圓がつく、いま八十錢だと云つたぢやないか」ボン「じよ、じよう談でせう……(この男人間萬事じよう談だとも思つてゐるらしく盛んに連發する)じよう談でせう。白山まで八十錢で行かれるもんですか」M「ぢやアよそう」變なトリツクが氣にさわつてMH車から降りる。こゝには驛公認として實用、構内、東電、



メグリ一行の火葬

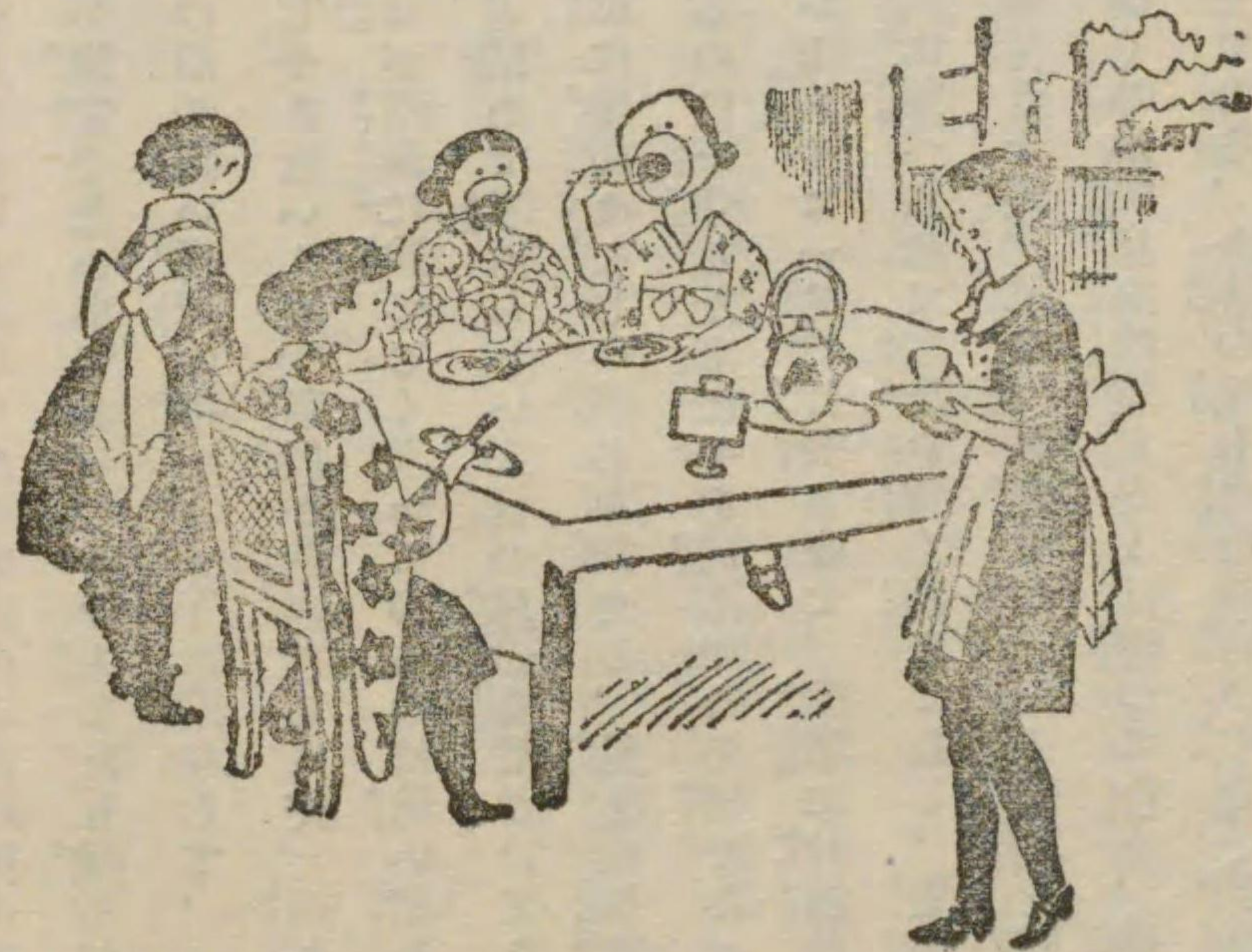
公認の四タクシーが一行をなして列らんでゐるのだが、今度はH、左端の公認を呼ぶ積もりでH「その車空いてるかね」と尋ねれば、公認タクシーの運転手MHと構内タクとのいきさつをさつきから横眼で見てゐたつげが、そこは商賣上の歩調一致とでも心得てか「エヘツヘエ！こちらは高級車です」と云ふ。構内タクと物別れをするケチなお客は、こちらでもお断りだと云はぬ許りだ、その上電車停留場へ引つかへして行くMとHの後から、一溜りとなつた乗客係運轉手助手諸君、大聲あげて「ヤア！イ！誰が白山迄八十銭で行くか」とんちきめ！と絡んでからかつかつてくる。これが郊外發展で重要位置を占める新宿驛、その門戸に列ぶ交通機關の一つ、民衆化しつゝある自動車やの態度かと思ふとぞつとした。あの踏切りの危険注意の立札を移してせめて婦女子のためにもこの自動車溜り場傍へ立てゝ置きたいものだとしみじく感じた。

新宿三越分店

お恥かしい話だが（たいした恥でも無いかな）此の店へ入るのは始めてとある、その始めてが食べ歩きのお

役目の爲とは、大三越の支店に對して少しく敬意？を失する話入つて見て驚いたのは案外に店内の狭い事と、狭い所に何でも置こうとしてゐるため、總ての商品が豊富でない事である。オヤ入るなり飛んだ脱線をして了つた、行く先は五階の食堂だつて、エレベーターの前の狭い場所の押すなくくに閉口して、一行四人目白押しに階段を登つてゆく（目白押しの表現が大袈裟じゃあないんだ、階段が狭過ぎるんだ）辿り着いた五階、半分が浴衣の陳列で半分が目指す食堂である。入口が兩側に狭つくく着いてゐるのは狭い所を猶一層狭く思はせる。正面入口と想はれる方へ廻る、満員と成ると閉めて了ふらしい入口の扉が寄せかけてゐるのに「賣切れ」の札が取付けたまゝ附いてゐるのは入る人に妙に他所々々しい感じを與える、見えぬ所なら兎も角どうしても目に入る所に麗々しく附け放しになつてゐるのは一寸した事に手を惜んでゐる様でみつともない。食堂へ入ると、左側にお定まりの見本棚、洋食はカレーライス一品で代表させて、簡単に片附け支那料理は全然ないので甚だ淋しい、その代りにそば類が申譯的に並べられて肩身を狭く控えてゐる。先づ試食する事にしてSは茶めしおでん（三十銭）Hはお辨當（お碗付五十銭）Mは天麩羅そば（三十銭）を注文する。先に札を買はずに註文品を持つて来る時に札を置いてゆくのが松屋高嶋屋などは變つてゐる、卓の上のお茶は客毎に持つて来る、土瓶もお茶碗も仲々しつかりしてゐる、お茶の味も之迄の店の中で一番良

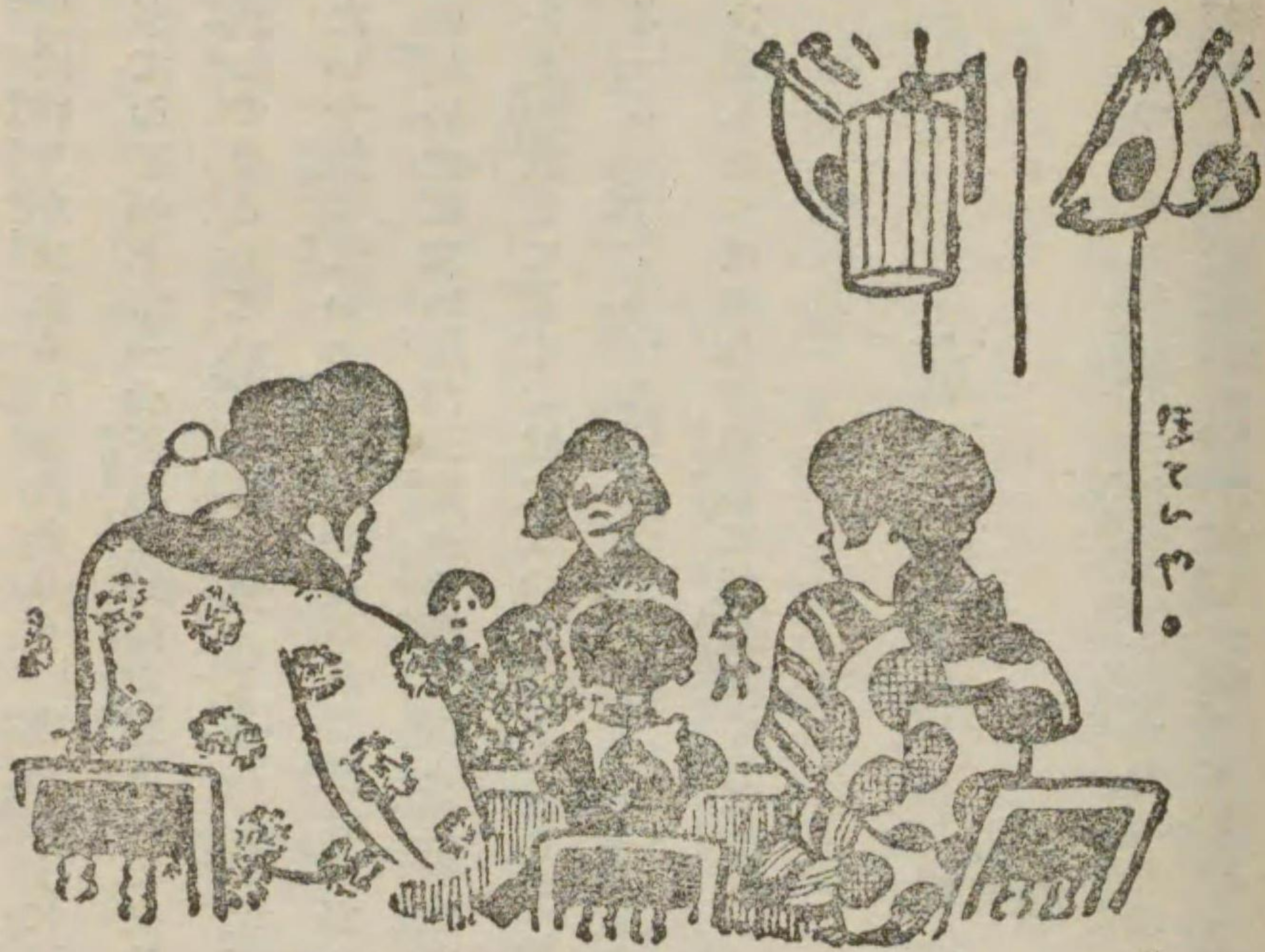
い、先づ此の邊は感心する一テーブルクロスも割合に注意が拂はれてゐると見えて相当綺麗である、女給の外に男ボーイがゐて何かと女給の至らぬ所を氣を付けてゐる、年配の婦人の監督もゐて取締つてゐる。目の早い久夫が女給の「エプロンの後に垂れた両肩から來てゐる紐の端しを女給の夫々が持ち扱つた様に、圓めてみたり、バンドに挟んで見たりしてゐるのを氣にする。受持の女給をつかまえて早速臆面もなく（得意の）そのわけを尋ねる。「エプロンを度々洗濯に出すものですから、ボタンが取れて了ふのです。本當はボタンに嵌めてをくのです」とこの女給さん言語明晰はきくした態度で答へる、流石の久夫顔まけのした態で「僕もそうだと思つた」ですつて洗濯結構、清潔結構だがボタンのある所へはボタンを面倒でも附ける様に氣をつけてやつて下さい、監督の小母さん、でない可哀相に



可愛い女給さん達、ボタンに收められない紐の端しを案配するのが一苦勞でせうから注文の品々卓の上に並ぶ。S「茶めしの御飯がおいしくない」H「僕の御辨當も不味い」M「おそばの汁が辛い、量が少い天麩羅の蝦は申譯ばかり、おそばもポツン〜だ」清潔さと女給さんの態度、お茶の味に感心してゐたのが肝腎の食べ物にぶつかつて五割減、此の店だけではないどの百貨店の食堂もそうだが御飯のたき方味に不親切なのは一考を煩はしたい。お辨當、そばの分量に満足しないHM今度はHがくす餅（十錢）Mがおだんご（十錢）を注文する。M「おだんごは見本棚で見ただけの方が値打がある」H「このくす餅は傑作ですよ一つ食べて見給へ」M「ウムこれは上等だ、これの方がよかつた」と陳列の見本に誘惑されてだんごを注文して了つたM残念がる。M「だけど黄粉が少し鹽からすぎる砂糖を恐ろしく儉約したものだなあ」H「つまり我々を甘く見ないわけさ」お客に女學生の多いのが目立つ。こゝが多分彼女達の安易なお茶のみ場所となつてゐるのであらう。

ほてい屋

ほてい屋の食堂も五階にある、H「どうも百貨店が食堂といふと建物の上の方へ設けるのは、どうかねー



の不注^{ふちうい}意^いも甚^{はなは}だしい」M「先^まづサーヴィス零^{せうてん}點^{てん}と云^いふ處^{ところ}だ」
 全^まく感^{かん}じが大^{たい}切^{せつ}な食^{しょく}堂^{どう}のことだから、如^い何^かに薄^{はく}利^り多^た賣^{ばい}の實^{じつ}利^り
 主^{しゆ}義^ぎのほてい屋^やでももつと責^{せき}任^{にん}者^{しや}の周^{しう}到^{たう}な注^{ちう}意^いが欲^ほしい。
 M「支^し那^なランチ、内^{ない}容^{よう}から云^いつたら先^まづ結^{けつ}構^{こう}、五^ご十^{じう}錢^{せん}相^{さう}當^{たう}の喰^た
 べ物^{もの}だらう、但^{たゞ}シユウマイだけ^{だけ}は與^よ太^たで頂^{いた}げない」S「お好^{この}
 みずし、まぐる^{まぐる}とてつかの盛^{もり}合^あせ、支^し那^なそばも先^まづはよから
 う」H「ランチ、五^ご十^{じう}錢^{せん}は値^ね打^{うち}なし洋^{やう}食^{しょく}だと思^{おも}ふと大^{おほ}間^ま違^{ちが}ひ
 もつとコツク場^ばの改^{かい}良^{りよう}が望^{のぞ}ましい、大^{だい}體^{たい}こゝの食^{しょく}堂^{どう}に限^{かぎ}らず
 洋^{やう}食^{しょく}はどうも感^{かん}心^{しん}され^{され}ない、それにお値^ね段^{だん}も(甚^{はなは}ださもしい
 量^{りやう}見^{けん}と笑^{わら}はれるかも知^しれぬが)一^{いち}々^く數^{かず}へ立^たて見^みるとそんなに
 お安^{やす}い方^{ほう}ではないやうだ、例^{たと}へばこの洋^{やう}食^{しょく}——なにもこの店^{みせ}
 の洋^{やう}食^{しょく}に限^{かぎ}らず、凡^{すべ}ての百^{ひゃく}貨^か店^{てん}の洋^{やう}食^{しょく}——は、これ^{これ}が洋^{やう}食^{しょく}屋^や
 として店^{みせ}を張^はつてゐる處^{ところ}の品^{しな}物^{もの}だとしたら、恐^{おそ}らくその洋^{やう}食^{しょく}

ケ所^{しょ}位^ゐ二^に階^{かい}あたりへ食^{しょく}堂^{どう}を設^{せつ}備^びした店^{みせ}があつてもよからう」S「云^いはど食^{しょく}
 堂^{どう}の進^{しん}出^{しゅつ}ですね、百^{ひゃく}貨^か店^{てん}の食^{しょく}堂^{どう}と云^いふものは最^{さい}初^{しよ}ほんの試^しみ^み的^{てき}に設^{せつ}けたの
 が今^{こん}日^{にち}の發^{はつ}達^{たつ}を見た^みのだから、自^し然^{ぜん}位^ゐ置^ちも不^ふ便^{べん}なわけさ、しかし今^{こん}日^{にち}のや
 うに繁^{はん}昌^{じやう}しては、もうそろそろ下^{した}の方^{ほう}へ降^おりて來^きさうなものだね」M「そ
 れにいづこも同^{おな}じ献^{けん}立^{だて}でね。が、まアこの豊^{ほう}富^ふさを見^み給^{たま}へ食^{しょく}品^{ひん}八^{はち}十^{じう}品^{ひん}にナ
 ン／＼としてゐる」成^{なる}程^{ほど}こゝの見^み本^{ほん}棚^{たな}は食^たべ物^{もの}の百^{ひゃく}貨^か店^{てん}である、支^し那^な五^ごもく
 めし(三^{さん}十^{じう}五^ご錢^{せん})など盛^もり上^あるやうなゴハンの山^{やま}である、Sはお好^{この}みずし
 (四十^{しじう}錢^{せん})と支^し那^なそば(十五^{じふご}錢^{せん})Mは支^し那^なランチ(五十^{ごじう}錢^{せん})Hはランチ(五十^{ごじう}錢^{せん})久^{ひさ}夫^とはアイスクリームを
 試^しみ^みることゝして食^{しょく}卓^{たく}に就^つく、S「女^{ぢよ}給^{きよ}さんをご覽^{らん}なさい。あの服^{ふく}はどうですM「ひどいなア」H「ベツ／＼」
 破^{やぶ}れたり布^ふを當^あたりそれ^{それ}もさつぱり洗^{せん}濯^{たく}でもしてあるならまだしも、いろ／＼の汁^{じゆ}でよごれくさつた服^{ふく}に不^ふ
 粹^{すい}なエプロン、穴^{あな}のあいた靴^{くつ}下^{した}と一^{いつ}ヶ月^{げつ}も磨^{みが}いたことのないやうな靴^{くつ}、その上^{うへ}御^ご丁^{てい}寧^{ねい}に片^{かた}手^てには煮^に出^だしたや
 うな手^て拭^{ぬぐ}ひをぶらさげてゐる。H「これぢア食^{しょく}慾^{よく}がなくなる」S「むしろ女^{ぢよ}給^{きよ}さんが氣^きの毒^{どく}な位^{くらゐ}だ、恰^{ちやうど}あの
 服^{ふく}は聯^{れん}隊^{たい}旗^きのやうに如^い何^かに彼^{かの}女^{ぢよ}達^{たち}が勤^{きん}勉^{べん}なるかを立^{りつ}證^{しやう}するやうなものだがしかしこゝは食^{しょく}堂^{どう}だからね、監^{かん}督^{とく}



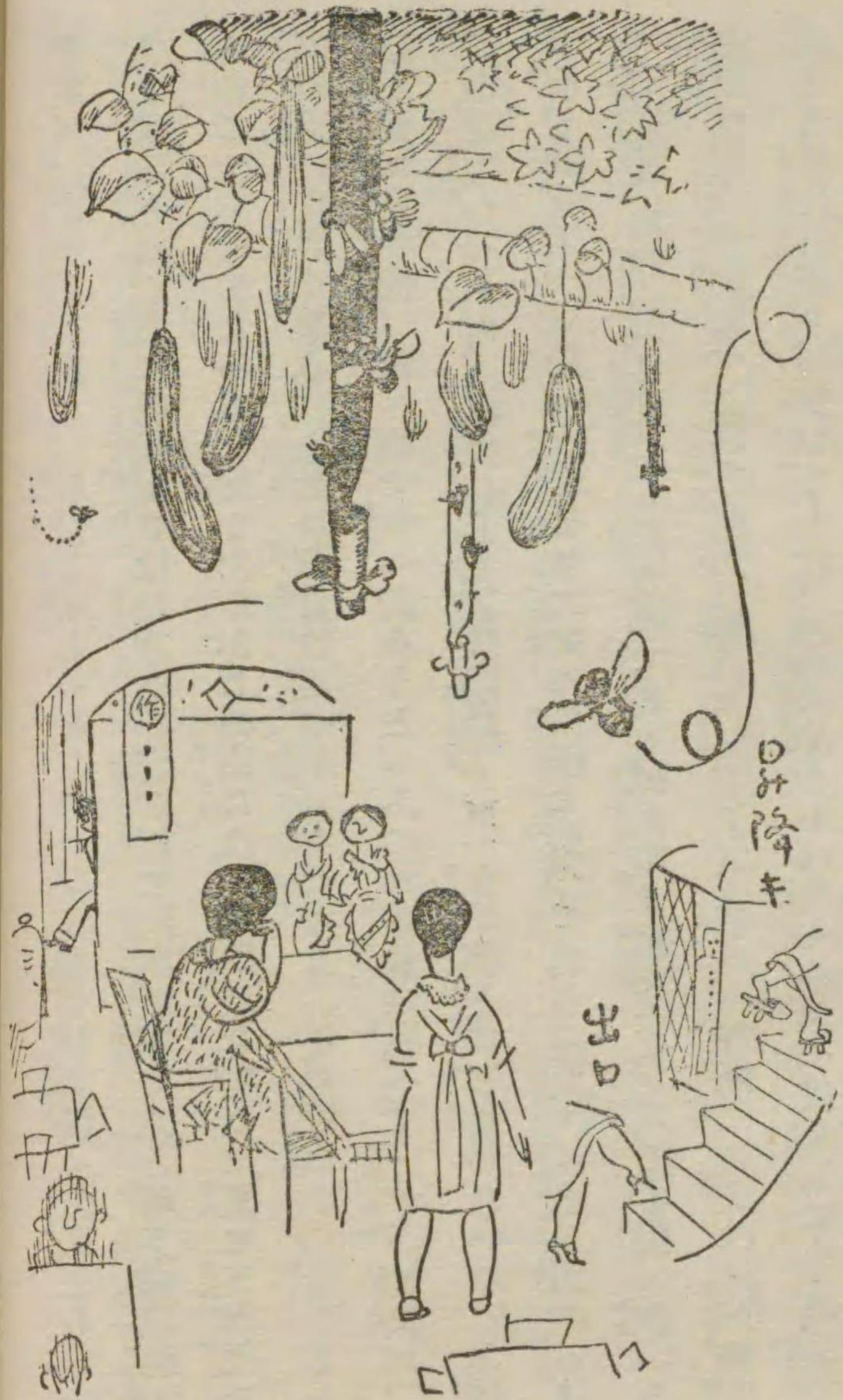
屋は客足が少しもつかなからう」客が餘りに百貨店は(安い)と云ふあやまつた先入観念にわざはひされ過ぎてゐるのと今一つ安易な心持で這入れるためにお客がなだれるやうに集まるものだからいゝ氣になつて改良しやうとしない當事者の良心を呼び起したい」H「それにコーヒーもシロップ使用は是非廢止してもらひたい十錢は安いと思ふ人があるかも知れぬがシロップ使用で十錢は決して安くはない店構えその他凡てに氣の利いたほてい屋だ是非々々洋食部と飲料水だけはせめてなんとかして欲しい」S「卓上に胡椒七色唐辛子など用意して置くのはこの食堂だけらしい」M「結構ですが容器をも少し小綺麗に……蓋のないものもある」S「註文を長く待たせないのはいい」MH「賛成」——註現在には増築されて場所もすつと廣くなり、服装などもさつぱりして非常に氣持よくなつた。

京王電車地下室食堂

いつぞやの新宿の三越分店へ行つた歸り覗いて見たが満腹の爲め、視察する勇氣を失つて歸つて來た京王電車の地下室食堂を今日槍玉に擧げやうと一行四人省線を新宿で捨てるなりSの發案で驛前から京王電車に

飛乗る、車中美人多し、切符を切る一區二錢、四人縮て計八錢「安過ぎらア」と久夫とMが額見合せてニタリとするとたん既に終點出口は此方へと導かれて階段を下りると地下室左側に食堂とある。入る人と出る人とのごつちやになるのを除くためかこの出口は一遍階段を降りて更に又階段を登つて表へ出る仕掛、かなり頭の悪い設備である。オヤお役目は食べ歩きだつたな、その電車から降りると壓應云はさず前を通らせる入口正面に見本棚、食べ物で中へ釣ろうといふのが露骨に見へて一寸不愉快だ、狭いから無理もないが何とか配置を考へる事だ。天井は夕顔棚の裝飾、M「夕顔棚とは智慧がないね」と見上げたが「アツ取消し、智慧が有り過ぎる、見給へ夕顔棚は天井に縦横に張つてあるスチムその他のパイプ線のボロ蔽しだつたのだ」H「夕顔棚は宜いが天井から釣されてゐる蠅取紙は厭だな」S「でも蠅の多いよりはましでせう」久「昔から新宿は蠅の名物ですよ馬方が馬に附けて來るんですね」呑氣な久夫は馬が地下室へライスカレーか何か食べに來る様な口振りで言ひました。S「女給さんは仲々小ざつぱりしてゐる、眞白な靴、眞白な靴下、感じが宜い」M「然し服の格好は面白くない」久「どの食堂でも餘りごてくと飾り紐や襷をかけさせ過ぎてゐる」H「女給さんの顔を見給へ皆家庭向だよ」久「成程皆小粒揃ひだが、良妻賢母になる相を備へてゐる(小さな聲で)だから餘り綺麗でないね」S、M(共に獨り者に非ず)「この方が宜い」(でもないでせうと久夫つぶや

く) 注文に依つて運ばれた品々卓上にワンサと並ぶ。S (ランチ五十銭) 「大皿に魚のハツシ、ミートパイ、コールドビーフ、サラダ、別にパン二切、バター附、林檎一個、冷しコーヒー、何しろ安い、味も相當だが、但サラダは零點、林檎は小さいな」M 「僕は櫻ん坊かと思つた (半分食べて見て) だが味は仲々宜い僕の受



持スプタ三十銭、御節一皿五銭、スプタを洋食の汁皿へ入れて来た所伸々洒落てゐる、豚の味は宜い、然し汁が多過ぎる」H (ヤサイサラダ三十銭) 「Sと同感、變味し易いマヨネーズソースを夏場に使ふなど頭がな

五銭) 「カレーライスに添へて別の器にラッキョ、紅生姜、福神漬をフンダンに持つて来て呉れるのは嬉しい冷たい水を備へたも宜い、然しカレーをいきなり眞向にライスの上へぶつかけたのは一寸食欲を減するフルーツポンチは先づ値頃かな」西洋料理二十四種皆二十五銭均一、支那料理九種三十銭均一は宜い、支那そば十銭も安い、他の百貨店食堂と違つて生ビールから洋酒、日本酒カクテル迄揃つて居る所左利きは安心、それに午前七時から十一時迄特別朝食スープパン外一品附三十銭といふのが氣が利いて居る朝早く郊外から出て来る獨り者には便利である。少しほめ過ぎた(でもないかな) 傾きだから悪口一言、ボーイ頭み

たいなモボが客席近くで煙草をふかして居たこと、會計の網の中に居る係が拂いに行く度にひよつと顔を表はして客席をねめ廻すこと、感じ悪し以上。いつぞや女給の服装の汚いのでこき下したほてい屋がどうなつたと云ふ興味を抱いて一行、ほてい屋食堂を覗く、お馴染の卓上の七色唐辛子入れがなつかしい、女給さんは皆清楚な夏服に變つてゐる、持つてゐる布にもふきんといふ字が鮮かに見える。女給さんの監督の小母さんが見廻つて手の至らぬ所を手傳つてゐる、男ボーイの姿も見える、一同すつかり安心、それに風通しがよくて仲々涼しい。

丸ビル丸菱食堂

見本棚の前。S「Hの云ひ草ぢやアないが、このカレーライスの見本は見たとけで食欲が減殺されそうだ。さア夫々見立たり〜、先づ小生は鳥鍋(五十銭)としよう」M「餘り食欲もないから、ちらし五もく(三十五銭)」「H「支那ランチ甲乙あるが、シユウマイ、ランチ(五十銭)を戴かう」N「洋食ランチ、これも二種あるがB(五十銭)とする」久「いなりずし(十銭)」とクリーム、コーヒー(十五銭)」S「見立てが済んだらと…(食券を買ふ)…さア席へつかう。食堂内」S「どうですね。こゝのテーブルは石だが」M「矢張り木でクローズをかけてをく方がいゝ。本格的で」H「それに落ちつけてね」片隅にすしの屋臺が出来てゐる。立ち喰ひ相當に繁昌してゐるのが嬉しい。給仕の一少女五人の夫々違つた註文を間違ひなく運んで来る。M「頭はいゝね」H「先づ満點だ。けれどどうしてひと渡り見廻すところの少女はマセてるよ。それにどうやら不良じみたのもゐる——つくりがね」S「丸ビル、タイプだよ」M「確かにね」S「瀟洒なワンピースの服は結構だが裾が馬鹿げて短い」M「恰度伸びる盛りだから」H「それにしてもヒザツコゾがむき出して後の尻切れと

んぼのやうな裾から下着が覗いてゐるなんかどうにかして貰ひたい」久「桃色の靴下でも穿かせておけば受けるぜ」M「正に久夫趣味だ」N「煙草で自由もいゝぢやアないか。我々愛煙家には？」……この處暫く食事中。食後、S「鳥鍋は味は悪くはないが、ニユームの鍋には感心しない、お鍋の中に閑散と肉がころがつてゐるなんざ確に食味をそぐね」M「ちらし、見た目も華やか、使つてゐる材料も宜いが、かまぼこの薄いのでは當世の人情の如し魚の味つけ今一工夫、御飯は先づ〜、盛は手頃」N「シチユーに飯を盛上げたBランチは結構載ける、汁もうまいし、肉も柔い、但飯の盛り方は少し足りない、まだあと稻荷鮓が三つ位平氣で喰べられる、まあお茶でも食んで我慢しとかう」H「支那ランチはシユーマイ五個に肉團子七個、これに豚の肉切れ一個、青豆五個の汁碗、ご飯つき。先づ汁碗はスープの積りだそうだが評する價値はない、シユーマイは先づMの云ひ方を探つて及第肉團子はあくどい紅色がいつてゐて眼に不快だし、喰ひ割つて見て一層いやだ」久「飲みものは普通」H「でも



ないでせう。二三日前冷ココア（十銭）を飲んだが、ひどく悪あまかつたもんだが……」久「うん、程度を低めての普通だが、悪く云へば確かに悪あまくて、クリームコーヒーとは云つてもシロップにコンデンスミルクを交ぜたものさ」S「いなりずしは、パラピン紙に包んで箱入りになつて、仲々凝つたものだが、味は……」久「別にとやかく云ふ程ぢやアなく、一寸郊外へでも遊びに行くにお辨當代りにいゝと云ふ處でせう。五個這入つてゐるが、包みはドウナツの袋入りでも眞似て見たらしいなア。思ひつきぢやアないですか」そこへ女給監督らしい娘さんあらはれ無言の裡にアイスクリームを置いて行く。S「とうとう我々の正體が露はされたよ。早く退却しよう」人相書きで手が廻つてか丸菱食堂こゝ二三日警戒してゐたらしい。

丸ビルの地下室食堂、花月と中央亭

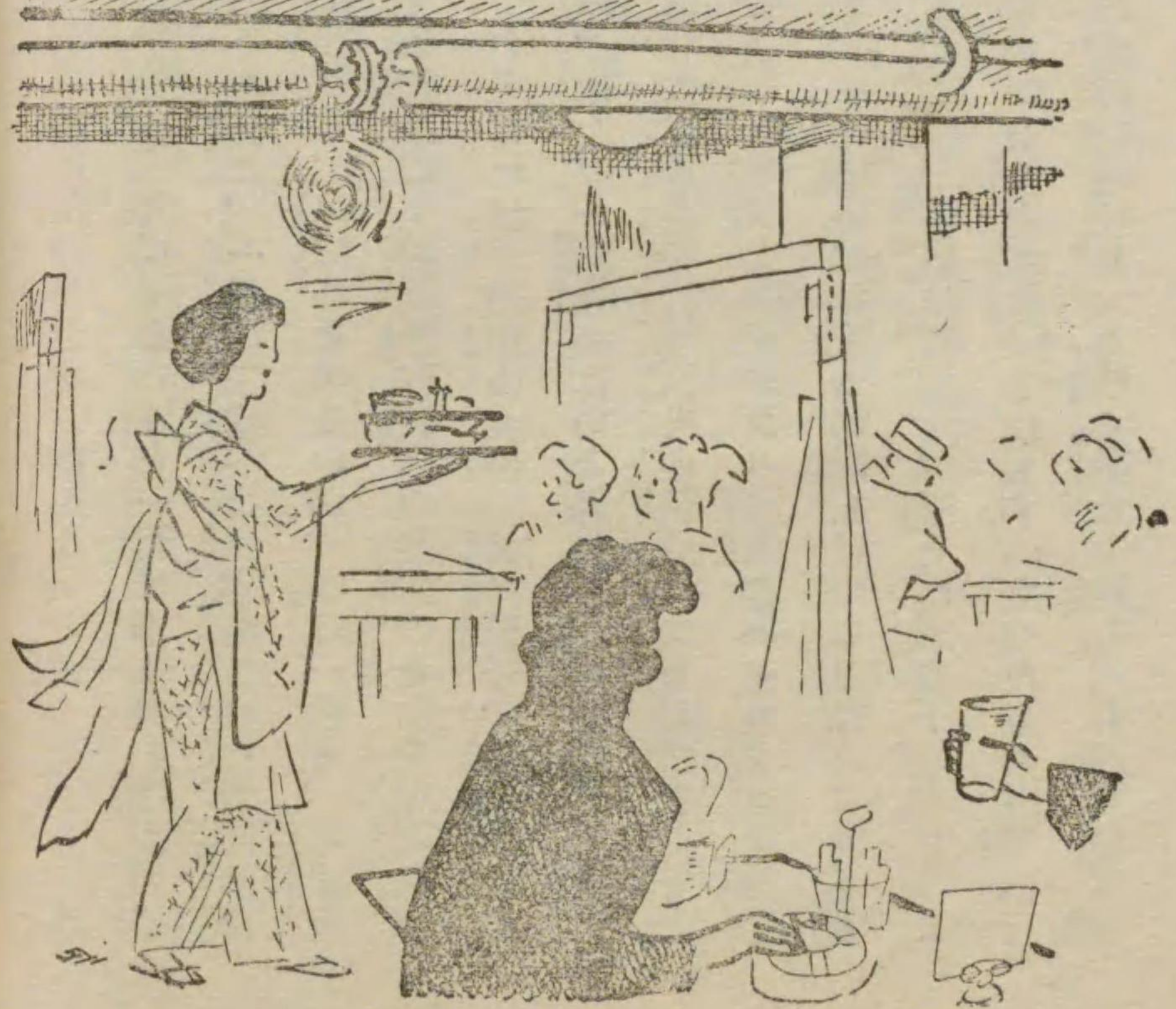
餘り高い所に在る食堂ばかりも倦きたから……といふわけでもないが、今日は方面を變へて丸ビルの地下室、花月と中央亭を訪れる事にした。約束の時間になつても顔を見せぬ久夫を待ちあぐんで、S、H、Mに飛び入りKといふ四人連で出發、丸ビル内の十字路近くへ差掛ると、ヒョッコリやつて來たのが久夫、一行

の顔を見ると慌て、退却、横道から逃げるはく、跡白浪。S「遅れたので合せる顔がないと思つたらうか」H「花月か中央亭かに行くのにバツが悪い事があるらしい」M「丸ビルといふと一緒に來るのを嫌ふ所、ハテ面妖な」痛くない腹を探られる原因を撒いた久夫を、その儘に、一行地下室へ。先づ向ひ合つて同じ構えの右側花月からと見本棚の前に立つ、見本棚が奥の方に在つて、品定めをするのが、客の一部と、札賣場のお嬢さん達から後横が見られる感じなのは宜しくない、品数はこゝ數日來百貨店の食堂のそれを見慣れた目には甚だ淋しい、食券買つて奥へ、通りすがりのポツクスに松竹蒲田の女優、松井潤子、瀧田静枝の兩嬢が何かバクついてゐるのが目についた。塗り物の卓、拭くのが行届かないと見えて、種々のものが附いてゐるのが見える。そして折柄の梅雨空、ベトベトする感じは不愉快至極、天井の低いのは致し方なしとして、裝飾その他ほんの間に合せ、高級居酒屋と云つた程度、その高級もハイクラス萬歳のハイクラスに準ずべきものだ。S辨當（三十五銭）御飯は流石に百貨店のよりは美味い、お茶も値段丈けのことはある」K「な井（六十銭）」私の御飯は柔かい」H天井（五十銭）」天ぶら落第、御飯は普通」M鶏そば（五十銭）」しうまい（廿銭）」鶏は絲の如く細いのが數條玉葱とどういふつもりか千切の大根（それもすの立つたもの）澤山、そばは豊富だが、味は變に悪甘い、百貨店に於ける最悪の支那料理に見たり難く弟たり難し、しうまいは先

文の札、プリン（十五錢）オードブル（三十錢）ゼリ
 ー（十五錢）パパロア（二十五錢）とコーヒー、紅茶（各
 十錢）を出す、いきなり受持の女給さんが「紅茶ありま
 せんよ」H「無ければ……」いふか云はぬに、エー問答無
 益といふ風でスタ〜と行きかける、慌てたHが澁面作
 つて「君々濟まないが……」こうなると金を拂つて食べる
 のか、食べさせて貰ふのか分らなくなる、待たされる事待
 たされること。その間に見渡すと鏡の前に二人、容姿舉
 動の研究に餘念ない、一人は柱に凭れて何かの本を見乍
 ら、指先手首を妙にくねらして見てゐる（オイ、こゝは
 美容院か、オペラの楽屋かいと云ひたくなる）そのくせ
 マネージャーは食堂内をぐるぐ〜廻つて煽風機の故障を
 丹念に檢べて歩いてゐるのだから有難い。突きつける様



づ及第」女給さんの態度零點、晝食時間の急がしさを通
 つた後の氣疲れかは知らぬが、お客へのサーヴィスはほ
 んの申譯だけ、一組は柱の傍でコソ〜話しては笑ひあ
 つて客の品定めに餘念なく、一組はお化粧、ぽつんと一
 人坐つてゐるのは鼻くそほぢり（本當ですよ）、そしてマ
 ネージャーらしい、好い年の小父さんは物々しく客席全
 般の見える真中へ頑張つてゐるのだからチャンチャラ可
 笑しい、停車場前の食堂とは云へ、東京の花月の名がっ
 く以上、設備、サーヴィス、萬端今一層の注意を拂つて
 貰ひたい、場所柄だけお上りさんだけがお客でも無いで
 せうから。出て向ふ側の中央亭へ入る、見本棚の位置却
 く々よい、札賣りのお嬢さんも却々愛想がよい。中の感じ
 も花月より明るくて宜い。茲迄は無難、卓に就いて、註

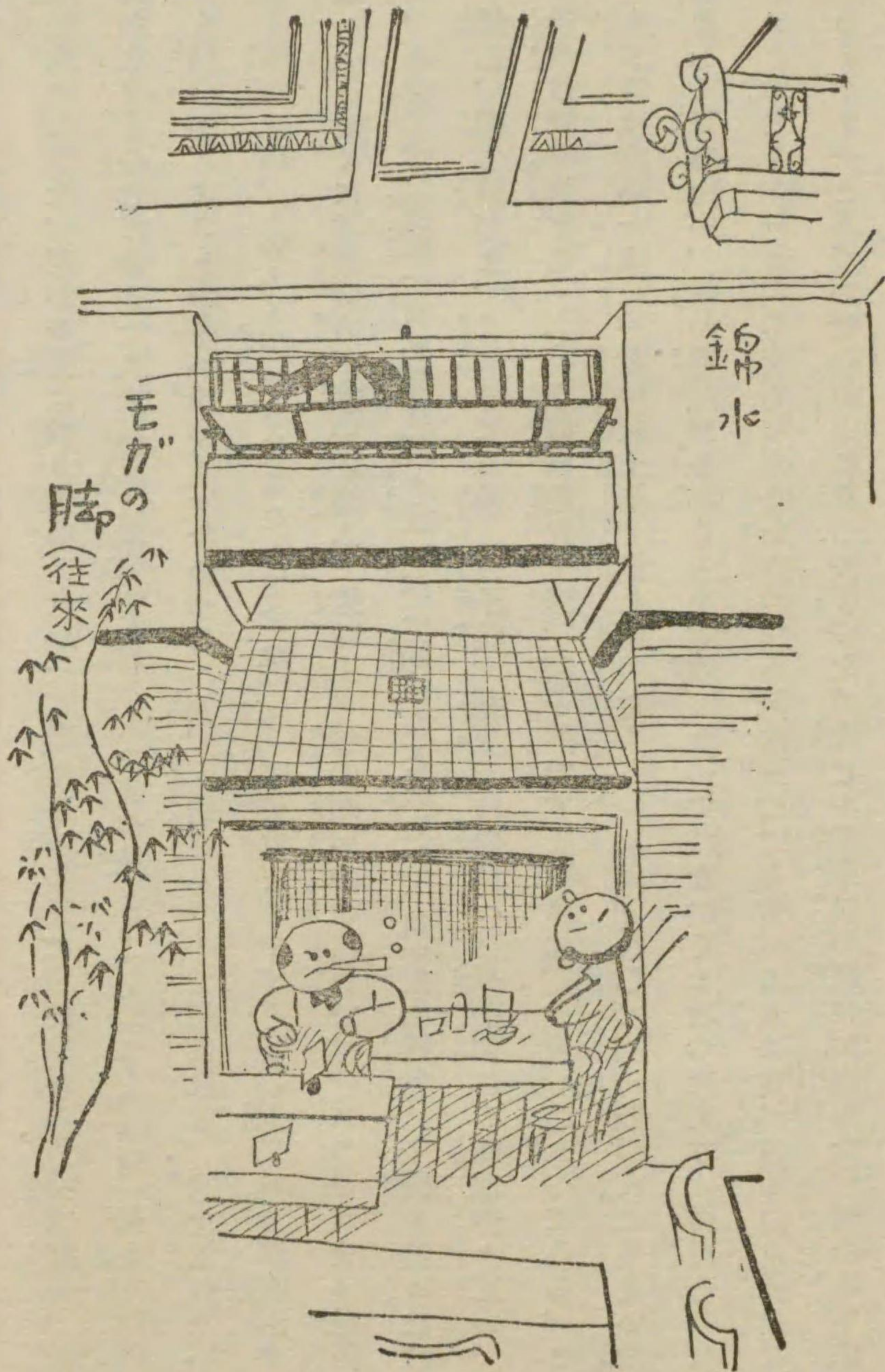


にして食べ物を卓の上に置くと、「アラツ」とか何とか云つて今入つて来た二人連れのお馴染さんの卓に飛んで行つて、指先をくねらしてゐた先生と研究そのまゝの指先ばかりか、身體全體をくねらせて、愛嬌を振りまく「チエツ」一行四人、顔見合せて無言評する元氣もないから簡単に片付ける、第一、食べ物はずぶ無難だが、第二、サーヴィス、マイナス百點、第三、家族連れに適せず、ポーターを貰つた若き會社員に適す、丸ビル一階には洋食のキヤッスル、鰻の竹葉等の他、森永、明治屋、三共、千疋屋等の喫茶部、地下室には汁粉、すし、そばや等がある。

丸ノ内錦水

八重洲ビルの地下室に濱町錦水の若主人夫婦が営む錦水食堂。S「この横手の入口の感じは一寸バーにでも入つてゆく感じで家族連れには入り憎くないかな」入つた右側奥にお帳場（カウンター）といふよりそう云つた方が感じが出るといふのは、粹な若い美しいお内儀さんが坐つてゐたから）があり、左り側にすらりと卓、兩側には一角を占領出来る奥まつた落附いた場席もしつらへてある、S、M、久夫に飛入りのA、K

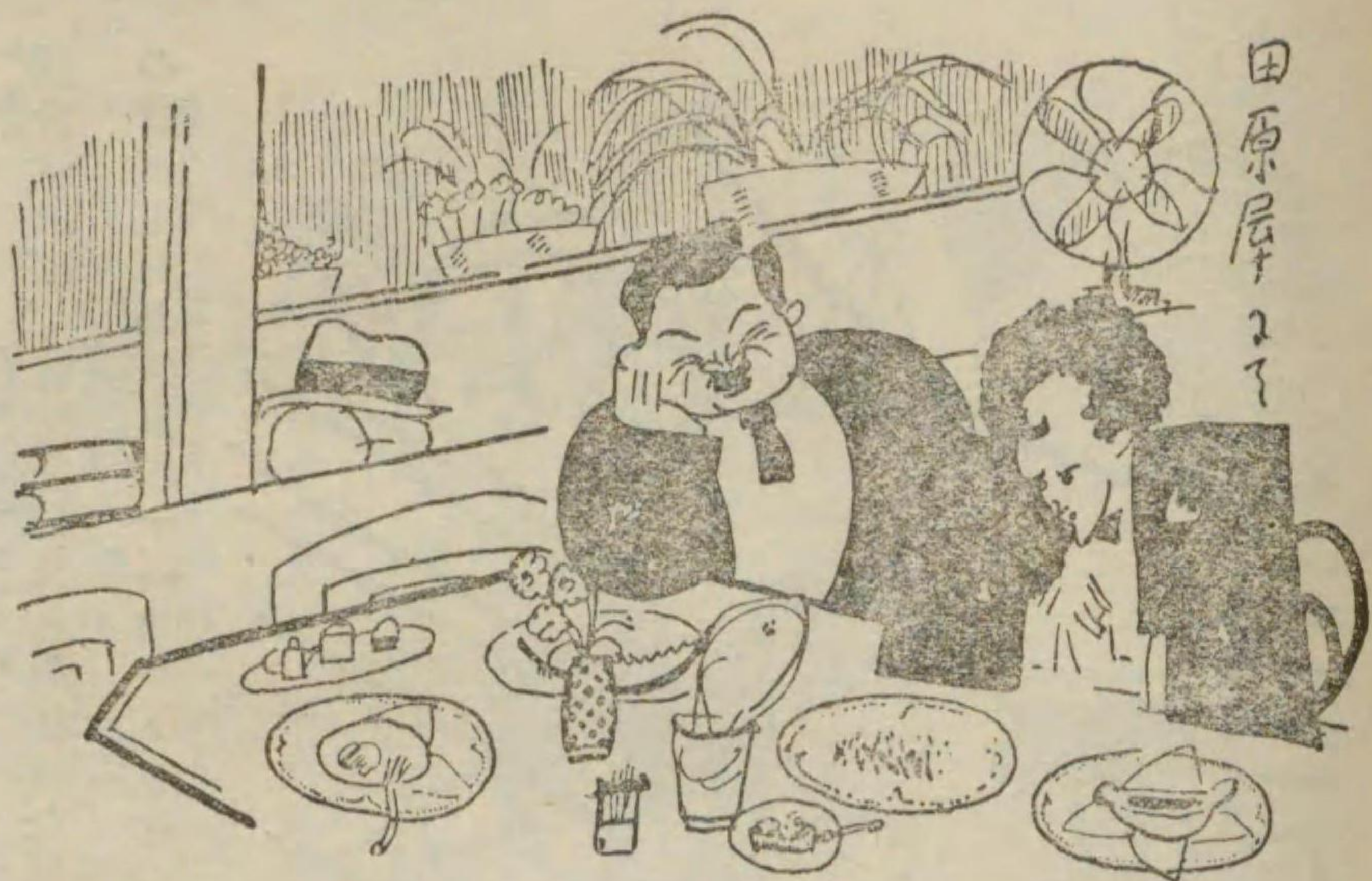
卓を圍む。A「この塗物の卓子の感じは宜いね」M「掃除さへこう行届けば塗物の卓子も悪くは無い、僕はこれのお茶碗が気に入つた、だがお茶は餘り美味くない」S「地下室の割に室内全體の氣持は宜い、壁の色や裝飾その他かなり苦心してゐる」久夫「觀物は街路を通る人の足が見へることですね」M「氣永く待つてモガの通るのでも待つつか、オットお茶が冷める」おあつらへ物、女給さんの手で運ばれる、未だ慣れないと見え客扱ひは餘り感心せぬ、せい／＼訓練させることですね。S「容姿はどうです？」A「上ツパリが短かすぎる、地も悪いな」M「動くには短い方が宜いと思ふ、近頃上ツ張の短いのは流行です、スカートより危険が無くて宜い」S、A（金ぶら御飯一圓）「味は却々宜いが一圓はちと高いな」M「此の辨當八十錢も我々には値が張り過ぎる、然し、鶏の眞じよ、甘鯛のてり焼、玉子焼、菜豆、の白和へ、長芋何れも味は仲々宜い、少し甘つたるいが漬物は簡略過ぎる」K「季節御飯五十錢、親子丼ですよこれは、ヤ青豆が入つてゐる、これが季節物かな、尤も味は宜い」衆口一致味は上等、然し値段をもう少し何とかして、一般の人にうまい物を食べさせる工風をして貰ひたい、花の茶屋がお高くとまる様になつて行きにくくなつた丈、猶更そうした店の存在を欲しいと感じる、一般向の安くてうまい物の傍ら値は張つても食べる人は食べるものと併立してどうやつてみたら……オヤとんだおせつかいになつて了つた。丸ビル乗車口の出口に出来た庄司の地下室食堂、コ



ーヒーの美味しいのと、サンドキツチなど中々気が利いてゐる。中通りのパリスタも一部の客を呼んでゐる。

山手の銀座神楽坂

未だ宵の口の神楽坂、田原屋本店、果物が、メロンが西瓜が、夏の食欲を唆るやうに一杯にならんでゐる店先、左寄りの小さい入口からS、M、Hに小ガ武の四人ずつと這入る。餘り勢ひよく飛び込もうものならつき當りの瀧、頭からざアとかぶつて(M曰く、あのチョロ〜瀧?)が、かね。瀧の落ちる處池となつて鯉や金魚が泳いでゐて、涼味溢るゝ計り……(S曰く、一寸待つた。池の端には便所が……)すう一つと肌寒く覺えたものであつた。が食卓の小綺麗さなぞまづは及第。M「もうその邊で手取り早く食べ物の評に移らうぢやあないか。マカロニチーズ(四十錢)のチーズは却々宜いのを使つてゐるが、マカロニは少し分量を節約し過ぎてゐるが先づ〜之なら田原屋の名を辱る事は無からう」H「特別カレーライス(六十錢)お値段も相当だが、流石にうまく第一カレーがいゝや。それに小皿に盛つてくる副菜の洒落てゐるこ

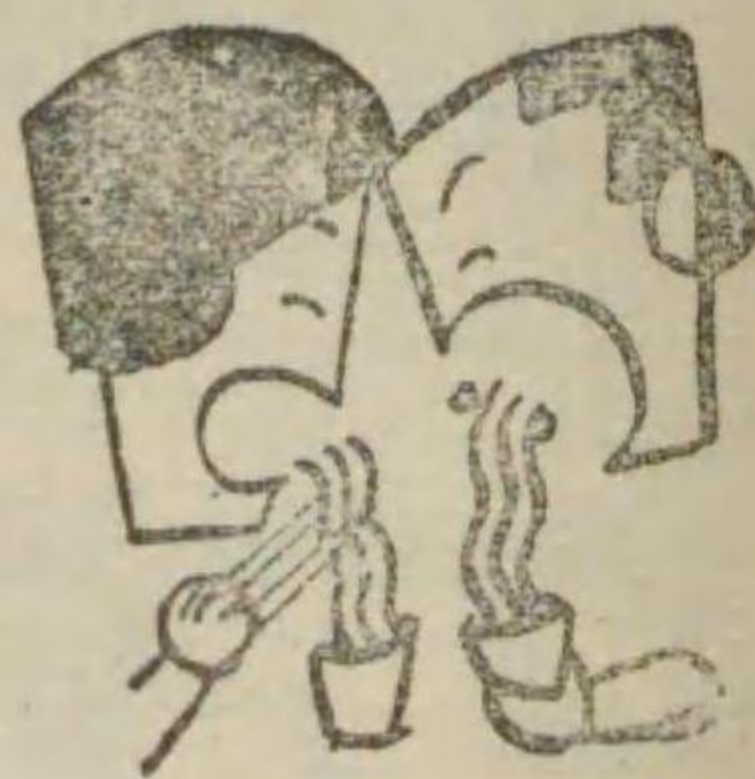
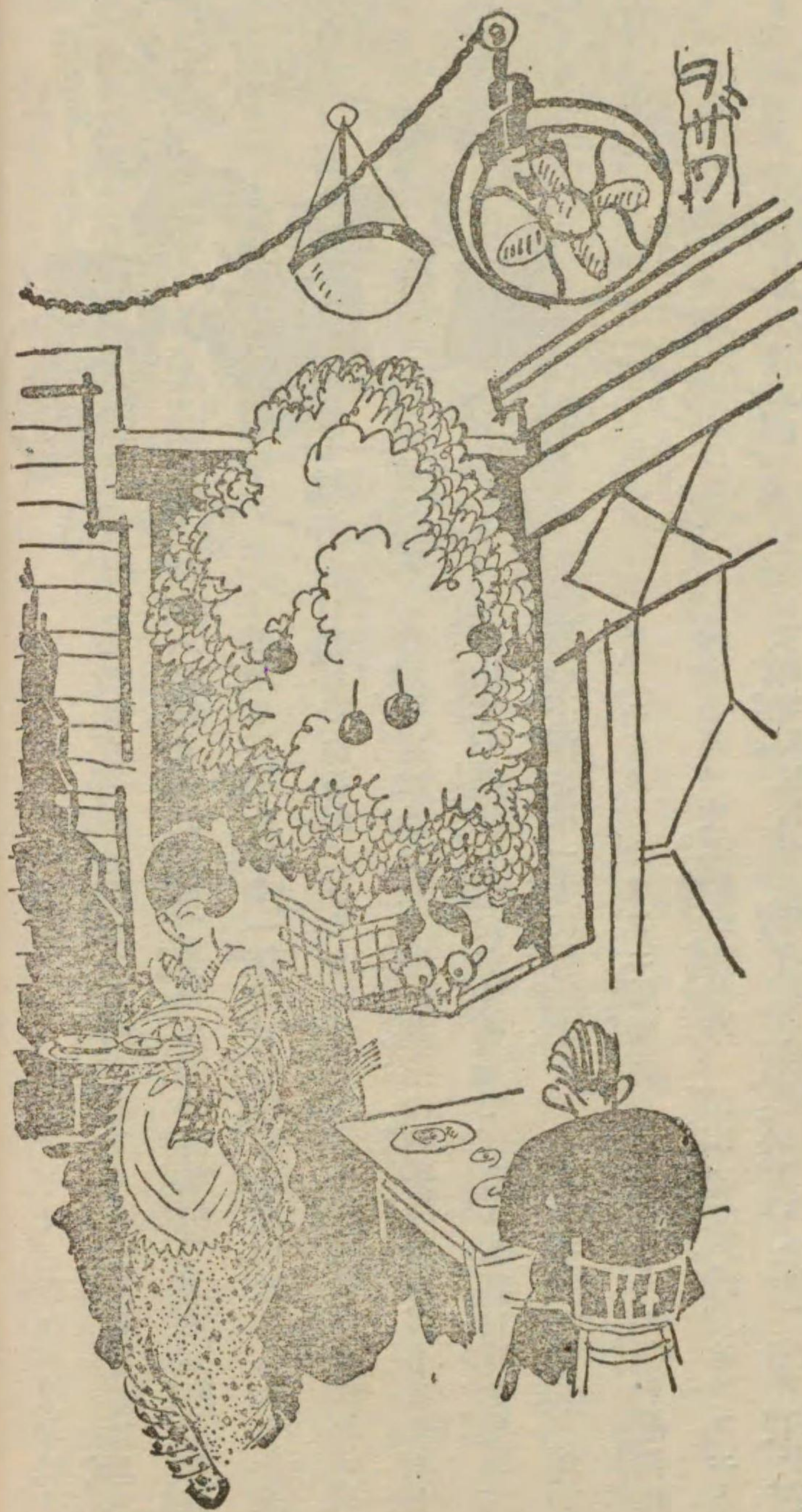


田原小座銀の手山

いては「で匆々一同こゝを飛び出すと、既に神樂坂は人の海で流れるやうだ。「随分繁華なものだなア——」Mしきりに思ひ入れがある(M曰く但お役目で歩けば唯の神樂坂である)。紅屋を覗いてみる。二階も三階も客で一杯だ。中将湯みたいなコーヒーを依然として飲ましてゐるが、どうやら甘い物、お汁粉などにはおいしく頂けるものが豊富にあつた。明治製菓の喫茶店ではアイスクリームが一番上等山本が薄汚い店だが安賣りで、こゝも相当客を集めてゐるが、容器の不潔さは一考に價しよう。カッフエ、ヤマダ、カッフエ、グランD、ユリカ、カッフエ神養軒など、恐ろしく坂の兩側にならんだものである。支那料理陶仙亭、須田町食堂、カッフエと軒をならべて神樂町はなんと恐ろしく飲食店のふへたこと。白十字に飛び込んだ。Mは西瓜(二五錢)小ガ武はポイルドアップル(一五錢)Hはアイスクリーム(二十錢)何れもそのあまつたるさにげんなりして顔を

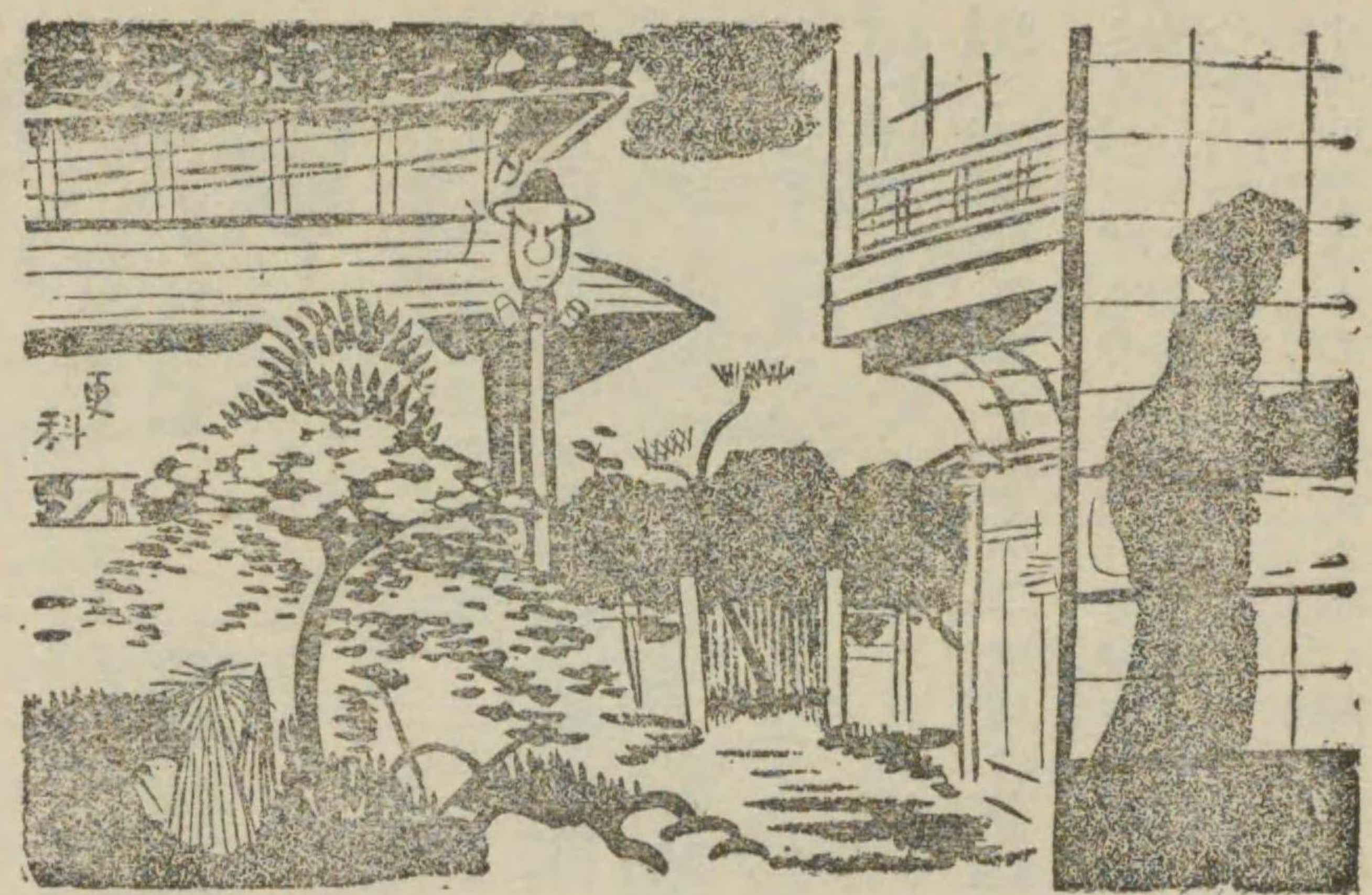
と大いに推賞したいね。がたゞ少々量を増して欲しいと思ふ。この一皿で食事とするにはどうも少量過ぎるから」S「西瓜(三十錢)の味は無類、但この貧弱な匙はどうです、頸が折れ相でその方に氣を取られる、この頃は百貨店でも大抵特別の匙を添へるのだから、果物本職の田原屋にこれはちと受取れない」小ガ武「アイスクリーム(二十錢)は餘りほめられません。どうも果物屋のクリームは千疋屋にしてもうまくないが、こゝも感心しない」S「給仕はボーイさんだがどうかね」M、H「一通りのサービスはよく心得てゐて先々文句はない處でせう」S「ぢやアこの邊で切り上げてオザワに移らう」どうやら人も繁げなつて神樂坂氣分が出かゝつた頃、田原屋前のフランス料理と看板を出したオザワへ。M「佛蘭西語でメニューが書いてあるかと思ふと、英語名の片假名がついてゐる、料理もそれに似たりよつたりフランス料理と云ふけれど甚だ怪しい。オザワライス(七十錢)は先日銀座でぶつかつたトルコライスにやゝ兄たる程度のものチキンライズにキドニーをあしらつただけ」S「オザワランチ(一圓)スープに鯖の蒸もの、ハンバークステーキの三皿とパンにコーヒー附なんだか病人料理の觀があるねそれにハンバークは馬鹿に鹽辛い」小ガ武「ハムサラダ(五十五錢)ハムは相當としてサラダがすつばいや」H「こゝは食物よりも飲物の方が得意なのかも知れない」M「それに美しい女給さんのサービスでどうも家族連れといふ趣旨に合はないからこゝらで遠慮しと

見合せれば、化粧室拜見と出掛けたH換氣法の全くない化粧室獨有の悪氣にむされて「ダァー」。お堀つばたの貸ボートの情景に一同ホット息をついたものである。



麻布永坂更科そば

「さて、今日はどこにしよう」とSが云ふ、M「うまい物つて割に安いもんだ」と首をひねつてゐたが「麻布永坂の更科はどうでせう」H「藪と更科と砂場、これがそばの三大系統だが、深川方面にこの砂場の本家があるつて云ふが……」S「何處だね」M「なんでも龜澤町附近だと聞いたが……」H「委しいことは知りませんがね」S「ぢやア、砂場は懸案として麻布へ乗り出さう」で、メダリの足は永坂へと伸びた。板塀傳ひに飛び石を踏んでゆくと、松の好もしい枝振りが覗いてゐる。鏝の手なりの座敷、とつゝきの陽當りのよい二間は既に先客があるらしく、一部屋は會社員らしいのが、四五人で膳をかこんでゐる。また一部屋にはノテの奥さんがべいちやんを連れて獨占してゐる。で一行四人はよん處なく陰氣な、これと反対側の八疊の座敷へ上つた。「お客様だよ」暫らく経つてから下足番が、我らの存在を知つて、板前の方へ聲をかけた「ハァーイ」小さい姐さんの返事があつて障子が開くと、「イラツシヤイ」御注文は？」サーヴィスが大變緩漫だ。S「ふと



打と(Mは?)てんぶら(Hは?)茶そば(久夫は?)御膳まアそ
 れだけ持つて来て……姐さん「一人前づゝですね」S「うん」姐
 さん「ふと打と茶そばは時間がかかりますが」S「どの位?」姐さ
 ん「三十分許り……」S「いゝよ」姐さん「一人前づゝとは面倒な(ま
 たはシケたお客)とでも思つたか、餘り愛嬌も見せずに退つて行つ
 たが、やがてまた現はれた。「ホウもう出来たのかね」と四人の食慾
 が動いた。と姐さん「お氣の毒ですが、たゞ今板前がたて込んで
 ますので、ふと打と茶そばは出来兼ねますんで……何かほかのものを」
 と澄まし返つて断りにきたのだ、「これは少々ひどい」「寧ろ亂暴だ
 ね」と、一同黙然と目を見合せた。ふと打、茶そばはこゝのスペツ
 シヤルものぢやないか。例へ一人前づゝの面倒でも、他の理由なら
 いざ知らず、板前がたてこんでゐるからとのことで、お断りとはあ
 きれ返つて物が云へない、待つことは覺悟の上だ。もう少しお客本

位の親切さがあつて欲しい。「ぢやア御膳にしところ」とS「おかめ」Hと。姐さんは無愛憎に「ハイ」と引き退
 つて行つた、久夫がスケツチ、ブックを取り出して庭先を描いてゐたが、やゝ暫くしてあつらへ物が運ばれ
 た。「御膳は流石にうまい」とSと久夫「てんぶらも結構」とM。てんぶら一杯では物足らないM。御膳を追
 加して喰べたが「お汁が甘過ぎる」といふ。元來藪黨のHは、どうも更科は不満顔で無言。Sも鴨南を更
 うま相に平げてゐる。Mは更に鬼がらをとり寄せてはと發議して一同これに賛成してバクつく。蓋しこの「鬼
 がら」は秀逸だつた。

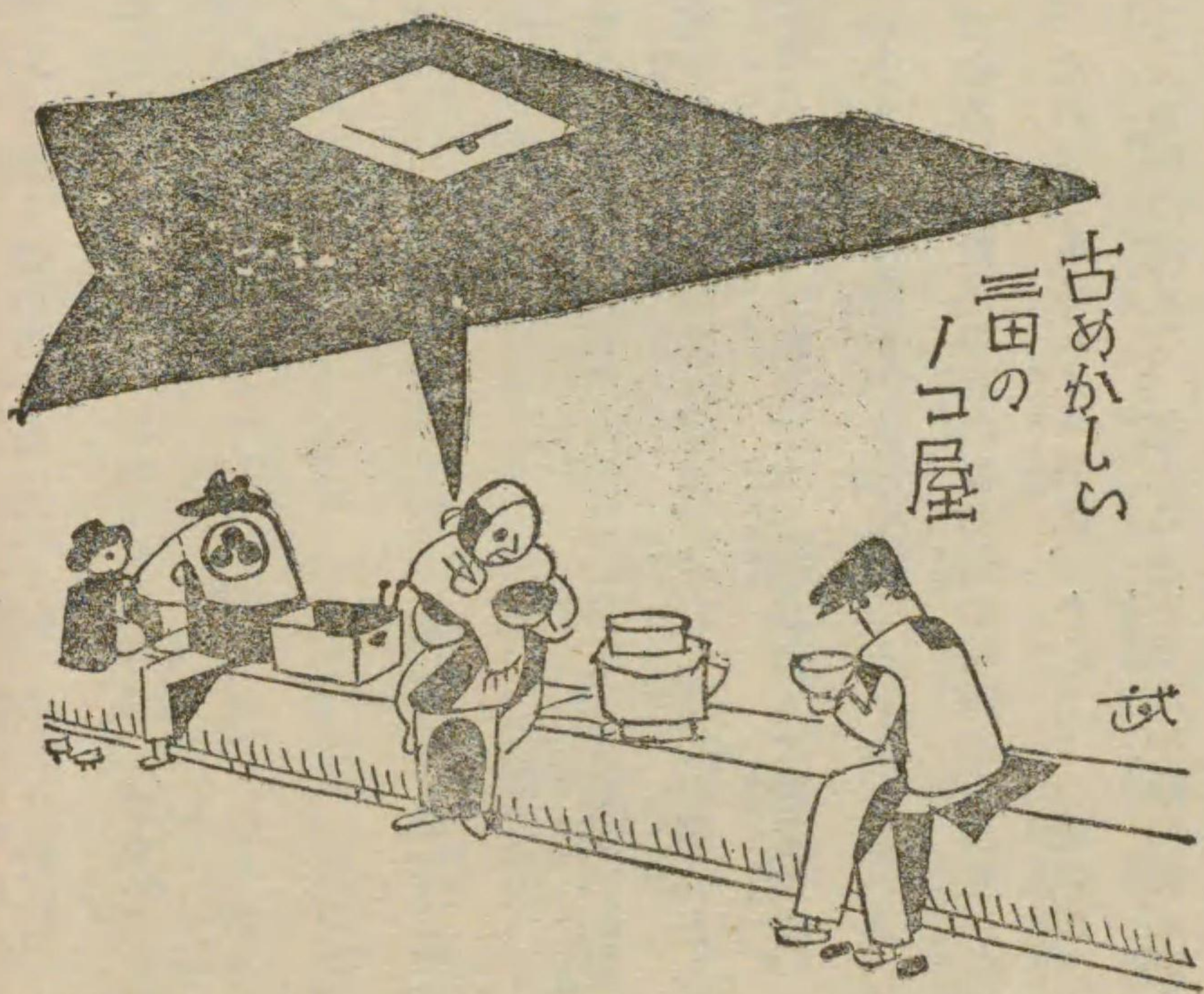
おつなすし

麻布龍土町の、おいなりさん——喰べる方のおいなりさんで——と註を入れなくとも、SMH久夫の面々なんの信心ごころがあらう筈もないんだから、解つてゐて頂けるかも知れないが、兎に角おいなりさんで鳴らしてゐるおつな壽司へあらわれる。「おつな壽司のおつなには何にか曰く因縁があるらしいて？」と久夫が小さい眼をとんがらせてSMHの顔を見る。顔を見たらと云つて、「早解り辭典」面——物知り顔面をしてゐるではないのだが、こう問ひつめられるやうに顔を見られては黙つてゐる人間でもない。「おつな壽司か、粹で乙だともいふ次第かね」「お綱さん！ この店を初めた美しい人の名をその儘とつておつな壽司ぢやアないか知ら……」「美しい人？」「まあそう想像した方がロマンチックだらうよ」で、ひとつ店の若い衆に訊いてみると、おつなの由來は想像通りだといふこと。「なんだ矢張りそうか」で一才氣抜けがした、おいなりさん——流石に評判だけにうまかつた、油揚げが、これはおつでげせう——といはぬ許りに裏がへしになつてゐる。竟り油揚げの表面が中に這入つてめしを包んでゐるのだ。めしの中には蓮根が小さきまになつてあしらつてある外に、ゆずの匂ひがぶーんと含まれてゐる……一皿六つの握りがのつてゐて二十錢。味も至極結構であつた。

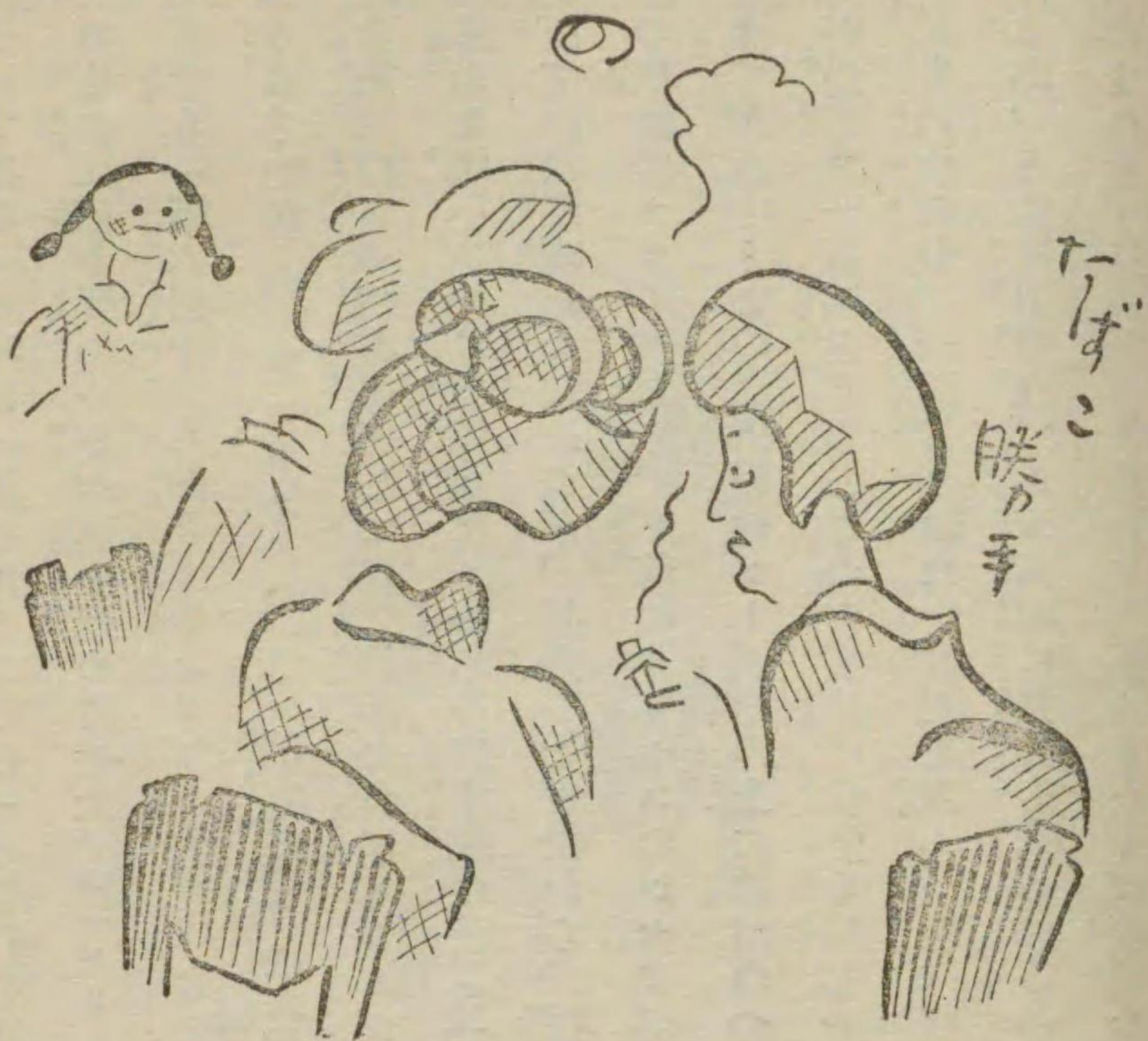
芝神明 大々 餅
三田 の こ 屋

芝神明様は伊勢大神宮の御分社で、商運の守護神として、また江戸八百八町鎮めの神として名高い御社である。で、神明様の御利益もあつたのか、神明様へ向つて左側の太好庵太々餅は、未だに土地の名物としてその昔から存続してゐる、その昔といふのは元和四年のことである。その時分初めて太好庵はこゝに店を開き、太々神樂舉行の時、こゝから參詣人に御供物を御分けしたのが太々餅の抑もの由來であるといふ、といふのは太好庵九代目の店主君が店宣傳の印刷物を通していふのである。またかの有名な組の喧嘩は實に私共の家根瓦をめぐつて戦つたのであります、ともいふのである。なにはともあれ太々餅は、われ／＼の誕生以前に存在してゐたことは確かである。店は座敷と腰掛けと何方でも御隨意式で、這入ると正面に一幅の額が懸つ

てゐる。め組の喧嘩時代の神明様と太好庵の繪である。今日は久夫に代つて小ガ武がメグリについてきてくれた。S、M、H、武は先づテーブルに着いて、さて曰くつきの太々餅を戴くことになつたのである。Sが一口に悠々喰べられる處を半分に喰ひちぎつて見て「アワ餅だ」と云ふ、そのアワ餅を餡がくるりと包んで、その包みつぶりが、表面女人の肌のやうになめらかで藝術的だと武がいふ處の、縦一寸五分、横一寸、厚さ七分（計つた譯ではありませんから）許りの太々餅、合計四個が金十錢で木皿に乗つてサーヴされたのである。「くさまき」十五錢といふのが、この時（太々餅を喰べ了はつた時）眼についた。「くさまき」てえなんだらう？ で、とり寄せてみるとこれは「いそべまき」



だつた。轉じて今日食べ歩き馬力をかけて、三田ノコヤへくりこんだ。ノコヤは三田通りの、これも古くからの名物である。ノコヤとは蓋し三田ボーイの間での通語であつて、一般の方達にはノコヤでは解らぬかも知れぬが、たけのこ飯を喰はせる阿波屋である。こゝへは初めてのSとM、入るなりいきなり、古風な店内の造りに「やアこれはいゝ」と感嘆これを久しくしたものである。片側はアンチヨクな腰かけ、片側はテーブルと椅子席が行儀よく連らなつてゐて、如何にも大衆的である。それに何しろ店の間口は二間位なのに、奥行の深いこと、數十歩を運んでも、未だ裏手勝手口へ至らぬだろうと思はれる位、大きな柱時計が神棚の右下に吊るさがつてゐると反對側には、これに面して、その裕福さを物語る處の大金庫が嚴然と控へてゐる。その大金庫の上にはラヂオがちよこなんと置かれてゐる。たけのこ飯は大中小とあつて小が十錢で、中大と盛の増加に従つて五錢上りである。一行四人、中を試みることになつた。恰度晝時のことで、請負師らしい男、行商人らしい男、老婆、子供づれのお父さん。註文品揃かなんかの中店員らしい男等々、仲々に店は繁昌してゐる中に、これはまた不思議三田ボーイの姿が一人も見當らない。飯はすを利かして、たけのこも豊富にあり、香物には古くからこゝのお定まりであるたくあんの数切れ、先づ十錢では、正に大衆的アペタイト並に經濟にはもつてこゝの喰べものである。「こゝのあわ餅もうまいですよ」と武。けれど何れも満腹



しい、第一バタが悪い」S「皿は綺麗だがね……」
 H「が、サラに喰へません」處がHが済んでも未
 だSと久夫の注文、あづま井とまぐるすしが來
 ない。S「まぐるを仕入に行つたらう」H「芝
 浦まで行つたのかな」久「べつびんがゐます」
 S「どれぐ？」M「久夫は眼が早いや」で明神邊
 の粹な姐さんのソーダ水をのむ圖を久夫が寫生し
 て了つた頃、二十分もしてやつと注文品が届いた、
 或はお壽司類の注文は客が來ると附近のすし屋か
 らでも運んで來るのか知れない。S「あづま井は
 先づ頂ける」久「このまぐるも握りにハモノを入
 れて二つにした處など不粹か知れぬが、モダンな
 んでせう。味もどうやら悪くはないぞ……やツ毛

の態で引上げることになつた。「ありがとうございます」チリチリーン、ガチャンのレジスターの音を後に、
 一行四人赤羽方面へ漫歩すると、このノコヤから四五間先の白十字には、これはまた三田ボーイの集團を見
 出して、何んと時代の推移に一驚したものである。

神田の伊勢丹食堂

伊勢丹の食堂。店の屋體に相應しい
 手狭な食堂として見本棚の品數もこれ
 に従つて少數である。あづま井（四
 十五錢）まぐるすし（三十五錢）オム
 レツ（三十錢）トーストパン（十錢）
 ゼリー（十錢）冷ししるこ（十五錢）
 カルピス（十錢）ソーダ水（十五錢）*



＊みつ豆（十錢）卓上の
 登場品以上。オムレツ
 とトーストパンがイの
 一番に運ばれて來た。
 H「このオムレツから
 想像すると、洋食類は
 あまりお得意でないら

がついてゐる」成程口へ運んだまぐろの一と切れには鮮かにも黒髪の一筋。あはれいゝ氣持ちの久夫をしてこの場合に限り髪の一筋が顔を歪めさせた。M「ゼリー、冷ししろこ、評なし。カルピスは少々薄い」久「ソーダ水も一罐六圓半位の餘り上等なソーダぢやアない」H「みつ豆の材料はいゝが蜜が悪い」S「處で部屋の氣分は？」久「あのセルロイドのてこへんな飾りはお端午の遺物らしいが暑苦しい」M「場所も狭いんだから食堂風に作らず喫茶部として傍簡単な食事もサーヴする方法にしたらどうだ」H「賛成だね」久「この食堂は煙草を喫へるのは愛煙家にとつちやア幸福だ」S「女給さんの服装に對し、こうした小食堂で兎や角註文を出すのは無理かも知れぬが、折角のことだから、襟はつけておく方がいゝ、あれを御覽！」なる程女給さんの襟にはカラーがなく、下着のメリヤスのシャツが服の下から覗いてゐた。M「もう一つ珍奇なみ物がありますかね……あの見本棚のソーダ水の上に綿がのつてゐる、クリームソーダの感じを出さうと云ふんだらうが愚劣だ」H「どうもどこの百貨店の食堂も同じやうに見本棚を設けて、喰べ物を陳列してをくのは、親切かも知れぬが、一面智慧のない話だと思ふ、喰べ物はポツポツと湯氣でも出てゐるか、冷たくひえ切つてゐるか、とに角出來立と云ふ處に食欲も唆られるのだが、こうして棚ざらしになつてはひどく食欲を減殺される、見本棚など廢止するかさもなければ綺麗な繪かなぞで、あらはしたらどうだらう」

産地より………需要者へ

直接お取次

珈琲

生豆・煎豆・細末・及罐入

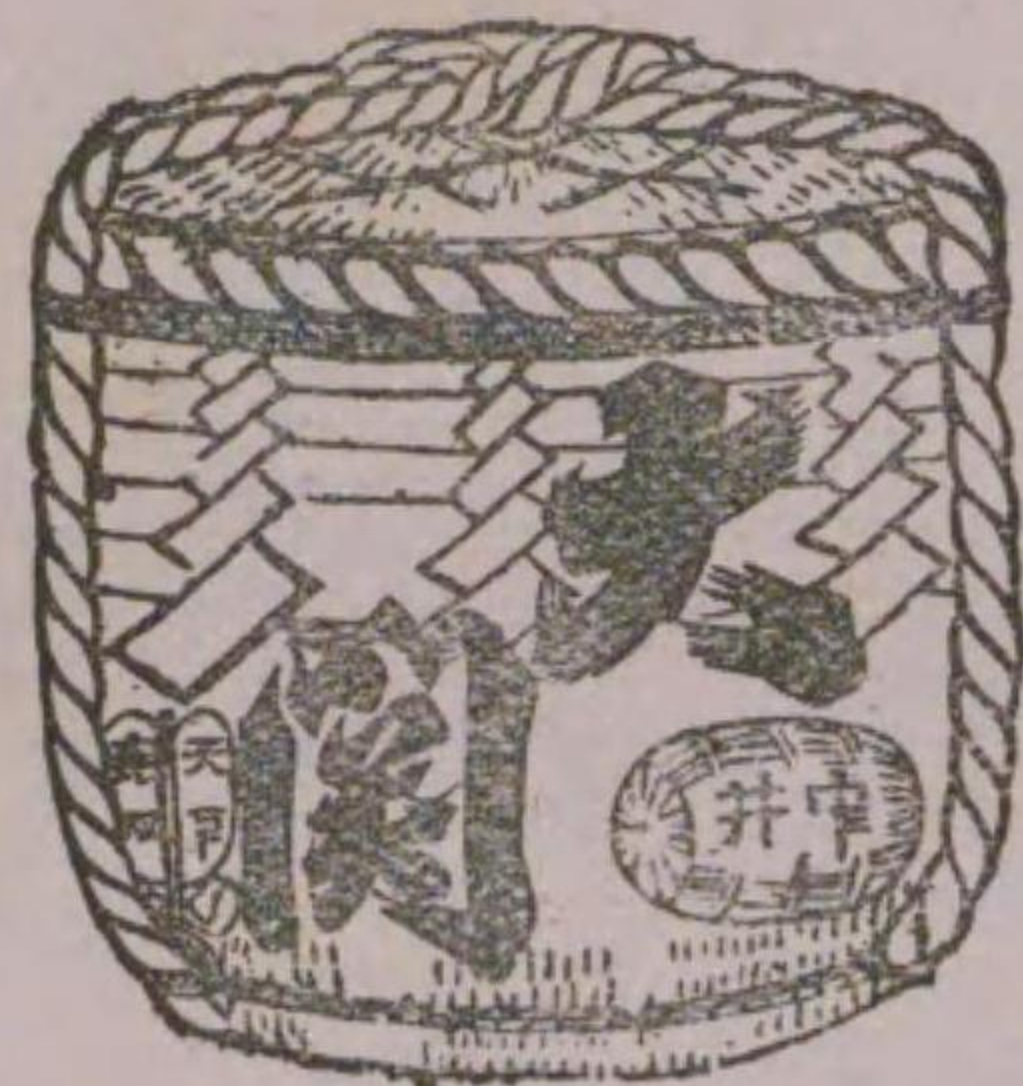


珈琲専門

カサイ珈琲商店

京橋區歌舞伎座前
電話銀座三〇二番

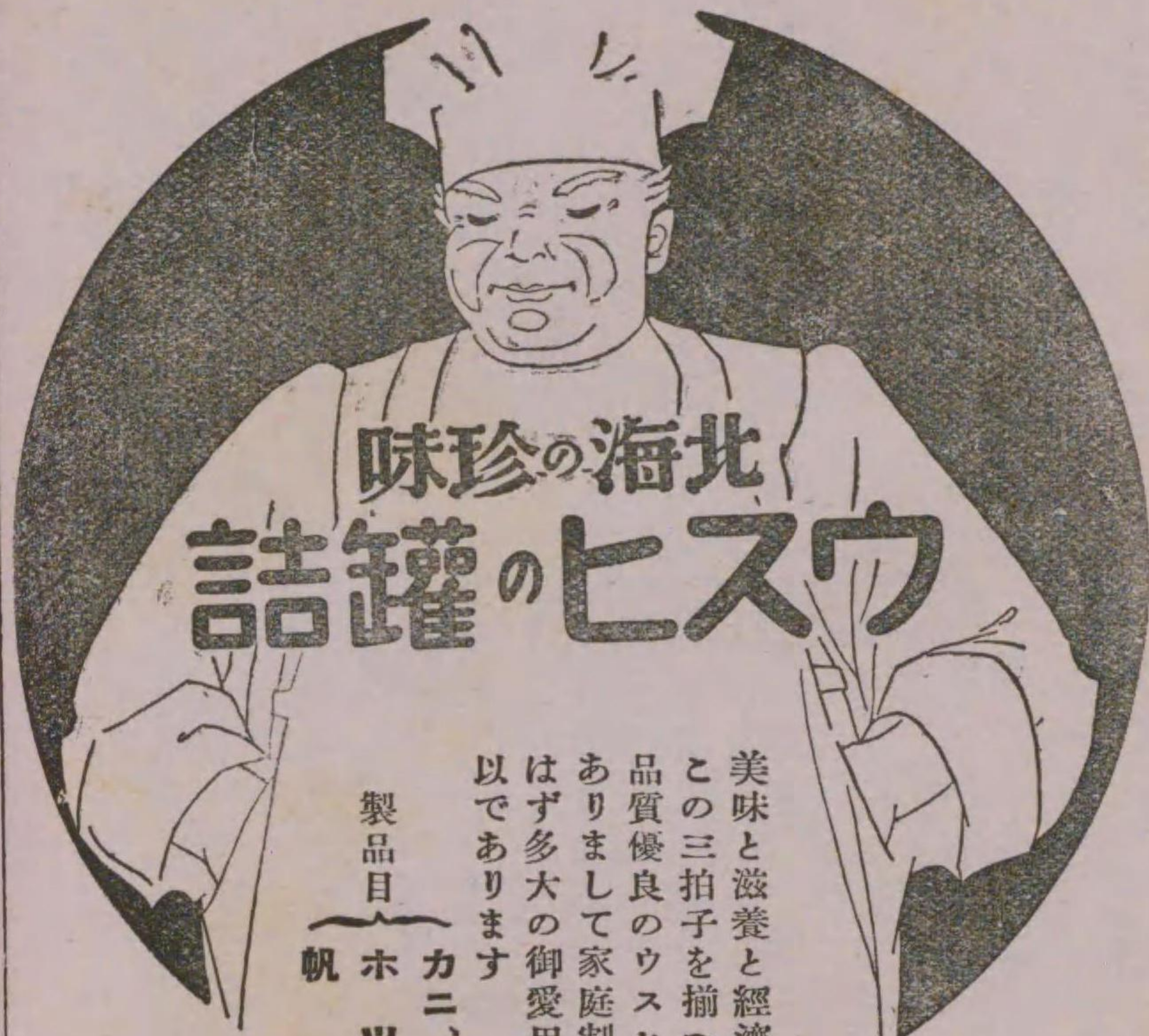
酒の司



酒の司の大關で
 お客も
 満悦



醸造元 長部本家
 發賣元 中井酒店



美味と滋養と經濟
 この三拍子を揃へたものは
 品質優良のウスヒの罐詰で
 ありまして家庭割烹店を問
 はず多大の御愛用を蒙る所
 であります

製品目
 帆 ホ カニ、エビ、サケ
 立 ツ キ
 貝 貝

輪高芝京東
 社會名合氷碓
 所張出京東



港室根道海北
 社會名合氷碓



夕映へる、駿河臺の白雲が、バラ色に染る頃、ネキタイ、セピロの新學士が僕を案内して神田の喫茶店横町へ……東京堂の通りを半丁洋品店の角を曲れば、兩側は驚く勿れ、安ホテル式なテイハウス、エンド、テイハウスの羅列だ。「まあ、そのドアを開けて見給へ……」が、こゝはさうした神田喫茶街（後章参照）のカフェーとはやゝ趣きを異にして、銀座の不二家に似たサーヴィスをしてゐます。しかし、銀座、横濱の不二家とは別に關係はありません。菓子も勿論自製で、近頃ランチ（卅五錢）を試みてゐます。小ざつ張りした店構え、疲れた足を休める處には蓋し好適であります。コーヒー、紅茶（十五錢）チョコレート（二十錢）飲みものうまいことは、先づ神田第一に擧げられます。常に附近の角帽連で賑やかで、ボーイさんも仲々軽快で氣持がよい、餘談だが、こゝのおやじには妙な癖があります。おやじカウンターにしがみついて暇さへあれば銀貨をコツコツ磨いて居ます。おやじ餘つ程「スクルージみたいな男だなア」と思つてゐましたが、或る時、おやじに訊ねて見ると、お客に釣錢を出す時、綺麗な銀貨を差し上げるのも「サーヴィ

神田の不二家

スキートビーフカレー

食通間に
すでに
定評のある
スキート
ビーフカレー
味覺の
尖端を
ゆくもの
御家庭にも
料理店にも
御愛用を

◇ 到る處の食料品店にあり

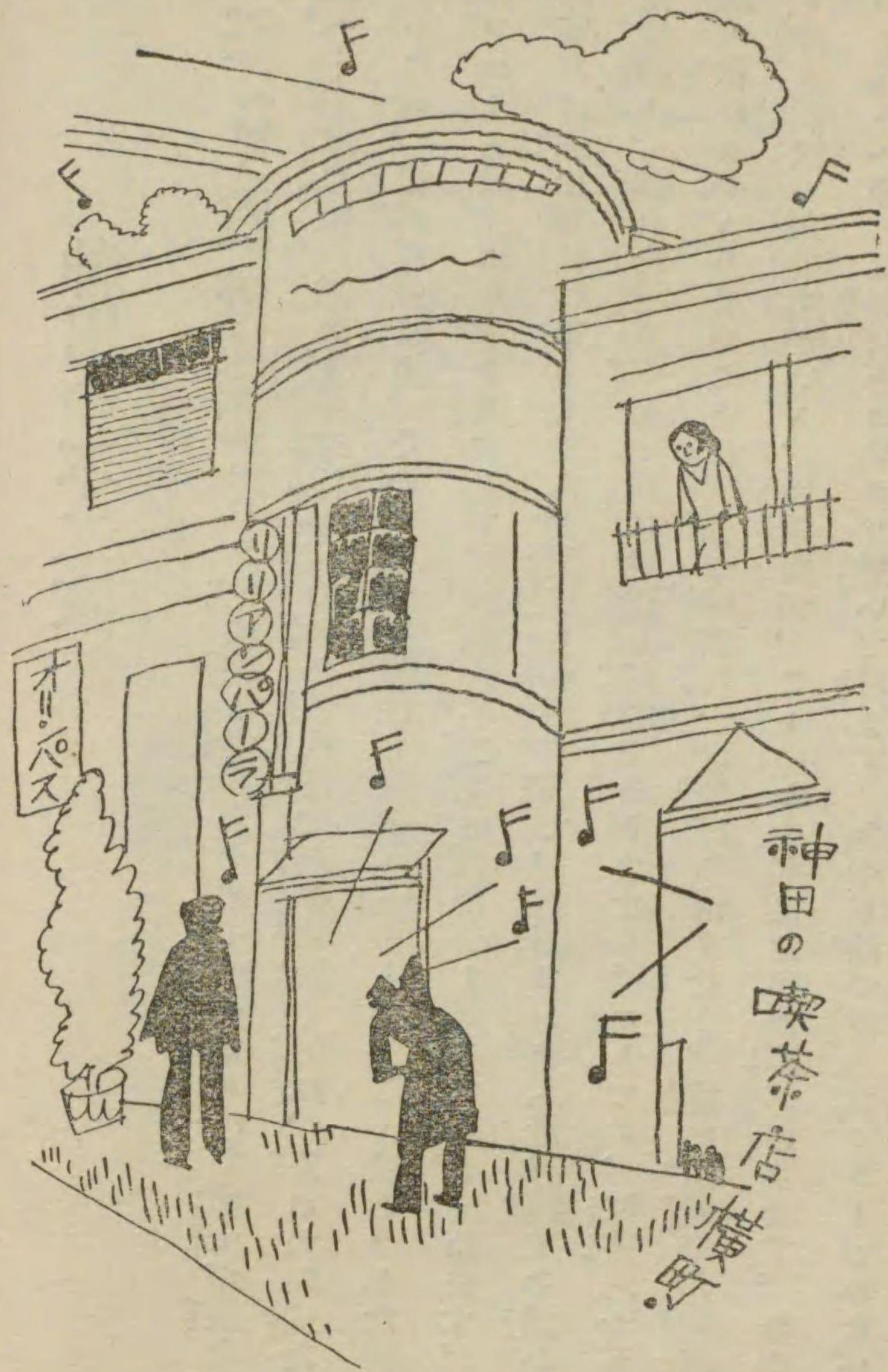


全形登録

日進商會

東京・下谷竹町二

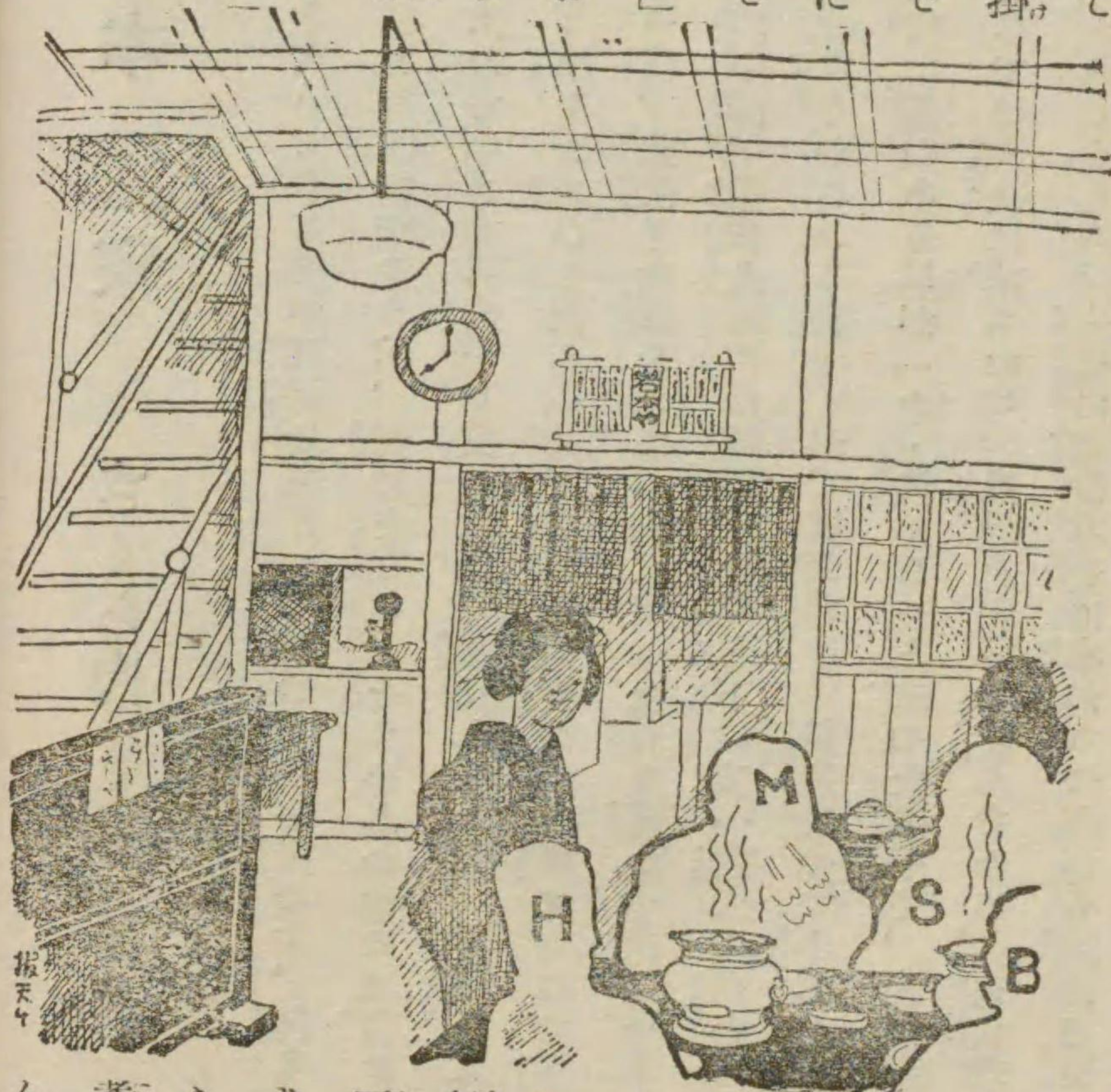
寒い／＼晩です表へ出ると吹いて来る風が耳朶をちぎって行つて了ひ相です、何も其麼寒い晩に食べ歩きをしなくつても宜いだらうにとお想ひでせうが、勤めとなるとそういふわけには行きません。然し「せめても暖い物でも食べて」といふので「さくら肉」を食べに行く事にしました、漫畫部に遊びに来てゐた婦女界の佐久間さんと婦人記者のT嬢をお誘ひしたら「其麼柄の悪い物は」と断はられて了ひました、柄の悪い物を食べるのも讀者のためと一行、悲壯？な顔をして（前に云つた通り寒かつたせいもあるでせうが）出發しました。櫻田本郷町と虎の門の間、南佐久間町の停留所を愛宕下の方へ曲つて角から四五軒目の左側、暖廉に「岩本家」とあります随分古くからある家ですが、區劃整理で新装成つて小じんまりと、小綺麗に出来上つてゐます。昔學生時代に來た事のあるMが「オ、懐かし」と云つた調子で、先づ勢ひよく暖廉の下をくぐりました。續いてイカ物食ひでは人後に落ちぬS、風邪を引いて休んでゐる久夫代理の抜天最後にHが「イヤーナ」顔をしてをづく／＼と入りました。左側に階段右手に卓が六つばかり並んでゐます、一番奥の卓に二



岩 本 家 さくら肉

スの一端かと思つて居まさアこれには少々恐縮したものです。このおやじ仲々飲みもの、菓子などに神経的で、一家言を持ち腕にも覚えがあるらしい。尤も近頃は寄る年波のせい、カウンタは綺麗な女性に委かせて、店も息子に譲り時々客の少ない時など、隅つこのテーブルでチビビコーヒーを啜つてゐる外餘り店へ顔も出しません。

人連れがメートルを上げてゐるので、表側の方へ腰掛ました、階段の下に脱いである四五足の穿き物の中にゴム底の足袋が一足脱いであるのが善意に「ヤレ〜」といふ感じを與えます。「お通し物は」と女中さんにながされて、先づさくら鍋を注文しました、他に鳥豚鍋、はま鍋、すい鍋等も出来、一寸した料理も出来ませす。やがて卓の上に二組コ

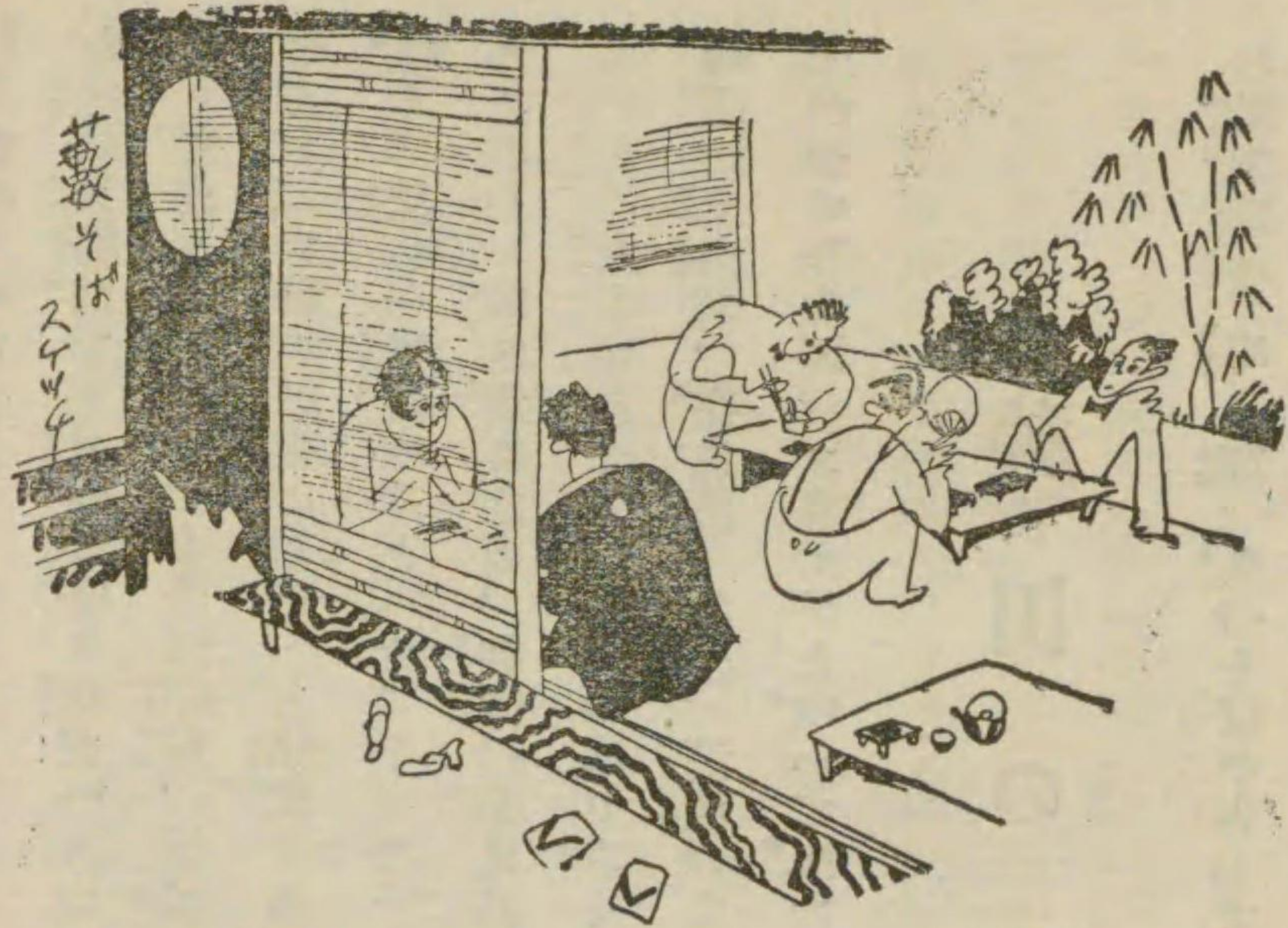


ンロが置かれました、鍋には牛肉よりやゝ暗紅色の勝った馬肉の片が、こし味噌の中にネツトリと置かれて別に小皿にサクとタキとそれから……（一寸通を氣取つてみましたが、豆腐は何ていふのでせうね）その豆腐とが盛られて来ました。「宜く煮えて来た程美味しいんだ」とSが通をいふ

待ちかねたMがグツグツ煮えて来たのを先づ一口頬張る、牛肉よりはやゝ堅いが血と味噌でコツテリと煮えた味は又格別で「身體が暖る様だ」といへば、抜天すかさず「血の氣が多いからだ」と之も一口頬張る。宜く煮えるのを待つてるSは格別、Hは「出来る物なら此の儘に」と形勢觀望してゐるのを抜天が「ズルイヤ〜人を動物試験にして」と憤慨する、でH一切を挟みあげて「ふぐよりも食べる氣がしない」と弱音を吐く。然し一切食べると「ナア〜んだ」といふ顔で二切三切後がつづく。兎に角鍋一人前二十五錢で此の味チヨイ〜来る氣になる、御飯の茶に鳥の鹽むし（四十錢）ともつ焼（三十五錢）を注文する之は先づ〜で平凡、女中さんに聞くとやつぱりさくら鍋が一番よく出る相だ、それ相當馬食黨があるものと感心する、御飯は上出来、奈良漬、お茶、淺漬のお新香も上乘だつた。すつかり暖まつて四人、表へ出る、先刻迄一番寒がつてゐたM、スイーツと吹いて来た風に「ア、宜い氣持だ」。

神田の藪

神田連雀町の藪、先づそばとしては代表的な定評ある店の一つだらう。更科のそば愛好家には、ある

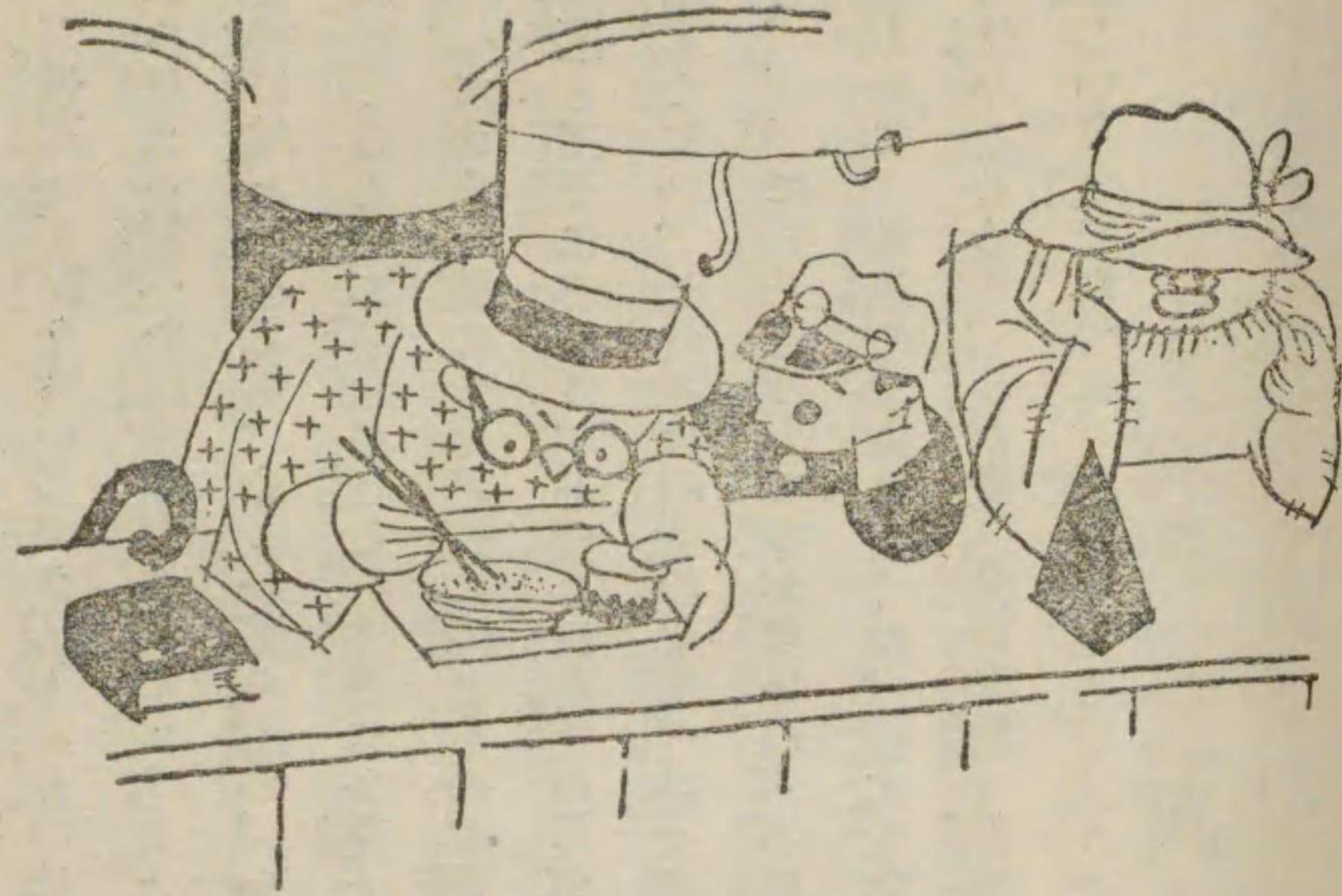


ひは藪そばは不向かも知れぬが、藪はまた藪でたいした藪黨を持つてゐるものである、店構へはちよつくら小粋なもの、細暖廉をくぐると、相当客で賑やかだ。テーブル椅子式のこしかと植込みを見せたさつぱりした座敷、圓窓寄りに断髪厚化粧のモガが傲然と端座して不手にソパをムシヤノ／＼パクついてゐる「やア、圓窓へもつていつて洋傘をぶらさげて置くなんざア、モガ式だね」とMが感嘆する、成程折角の座敷もそばもモガにかよつちやア哀れなりである。「ゴシンキ、天ぶらに山かけ、せいろう二マイイ」小女の澄んだ聲、勿論天ぶら（四十銭）は食慾とみに旺盛を來たした（或ひは連日のメグリで胃擴張になつたM。山かけ三十五銭は山芋のやうな顔をした小ガ武。せいろう（十三銭）はSとH。見渡した處、最前のモガ連れの男の外に軍人のグループ、會社員連れ、大店の旦那風の男、家族連れの二三

組その他あらゆる種類の人がツル／＼ツル／＼喰つてゐるそばは全く大衆的な食べ物である。つゆもよしたねもよし。勿論そばはうまく、薬味のわさびがこれはまた上等で流石に藪だと大體一行感心する、そばすし（廿銭）も試食してみたが、すしのよりまきの米をそばにかへたもの、そばつくひには餘り香んばしからぬものだが）相当これも戴けた。化粧室の綺麗なことは昔から有名だが、バラック建とは云へ、清潔でよい。

神田橋と昌平橋食堂

神田橋食堂「百貨店や銀座邊の食堂は僕達には用は無い、一つ僕達行きつけの公衆食堂を巡つて下さい——一苦學生より」の葉書が係りの机上に舞ひこんだ、家族連に適するといふモツトウに聊か外れてゐるが、成程一應檢分の必要はある。まして投書子の口吻、聊か我等食べ歩きの一歩をブル階級に墮せるを諷せるものあるに於てをやである、お役目なればこそその日毎夜毎の贅澤三昧？之が食べ歩きの肩書取れば、先づは身分相應の公衆食堂組なのであるといふわけで、一行四人、S、M、Hに久夫代理小が武（病氣が治つた久夫は旅行中……誰です、さん／＼食べ廻つたから今度は腹ごなしの旅行かなんて云ふのは）返り梅雨の鬱陶し



ない、十五銭にしては安くはない「公衆食堂といふからには、市價よりずつと安い値で栄養のある品を美味しく食べさせるものと思つて来た一行、聊かアテがはづれた。値が値だからと當事者は云ひ譯しようが、淺草邊の喰べ物屋等に比べて決して安くはない、儲けを度外した十五銭ならもつとどうにかした物を喰べさせられる筈である。それに味や(お茶もそうである)取扱ひにもう少し親切さを現はして貰ひたい、こういふ所で平常食事する人達に、もつと家庭的な氣分に成れる食事を與へる事を考へて貰ひたい。

昌平橋食堂 此所は定食一點張りである「自轉車に氣をつけて下さい」の掲示が自轉車に乗つて来る階級の多い事を如實に示してゐる、切符賣場の形式は神田橋と同じだが、ドアを入つた感じ、卓の配置その他神田橋よりやゝ暖か味を感じる、ポ-

一口、洋傘、蛇の目とりぐに、電車に乗つて神田橋へ、Mの白餅、絹羽織が妙に白々しい。堂々たる洋館の入口に今日の献立表が黒板に掲示されてある。H「入口の感じ活動寫眞館を想ひ出させるな」M「僕は又落語にある「衛生料理」を食べに行く「平民」に成つた氣がする」献立表を見て一行階段を降りる。S「成程之は映畫館だ、切符賣り場がある」覗くと事務服を着た娘さんが二人中に坐つてゐる、献立の中から夫々選んで切符を買つて食堂へ入る、却々廣い、馬蹄型に並べた長卓が會議室を想ひ起させる、奥の方はパン牛乳、うどん等の食物を扱ふ所で、一寸區別がしてある、手洗所の設備があるのはかう云ふところとして甚だ結構新聞閱覽所の設けもある。一行四人おづくくと長卓を圍む、やがて夕食時といふに割合に閑散である。ポ-イが来て切符を無雑作に受け取ると、直ぐに註文の品が卓上へ並ぶ、今日の夕食(十五銭)の献立は薩摩汁である。井に飯一杯他にチヨツピリ青菜のお浸しと大根の漬物三切。H「味噌汁がから味噌で、少々閉口したが、これは先づ好き嫌ひで致し方はなからうが、中味が貧弱だ。油あげと大根の外にもう少しなんか入れて置いて欲しい、お浸しは結構だが、これも餘りに輕少過ぎる、これで十五銭は決して安くない、第一夕食として栄養價が充分かどうかも疑ひたくなる」S(肉うどん十五銭)「汁が馬鹿に鹽辛い、肉は比較的澤山のせてあるが風味と云ふものゼロ」M(玉子うどん十五銭)「とても辛い汁だ、それにダシがちつとも出て

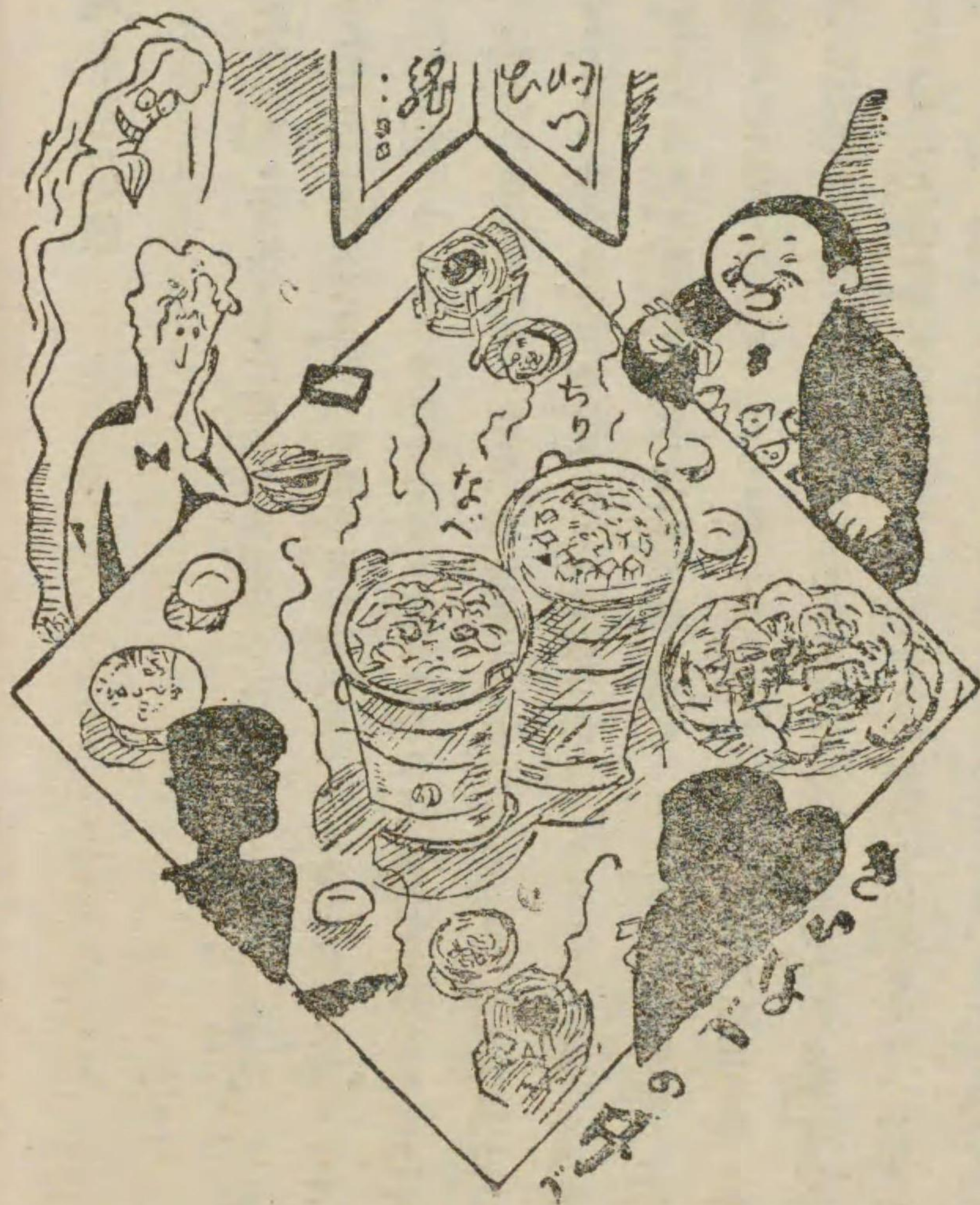
イが皆高い下駄を穿いてガラ／＼歩くのは少し蠻的である。註文の品が直ぐ持つて來られるのは嬉しいが客から見える所へお膳が用意されてズラリと並べられてあるのは如何に大衆的とは云へ聊か無常を感じるお茶も神田橋と比べると、やゝお茶らしい、(いづれにしても今書いてゐながらお茶じやなかつたかな、麥湯だつたかしらといふ疑念が起る程左様にお茶としての存在意識不明なものである) 定食一點張りなので、四人の前へズラリ一様に會席膳式に同じものが並ぶ、井飯に生漬の胡瓜四切と胡瓜もみ、井に盛られた茄子と玉葱と玉子にどぜう、どぜうは苦手のHが先づ棄權する。S「却々凝つたものを食べさせるが、折角だが味は宜くない、これだけのものを食べさせるんだから今一工夫して何とかかなり相なものだがな」M「どぜうに、玉子にしるどろして味が無いのが不審な位だ、つまり折角の材料もダシで壊して了ふんだらうか」H「胡瓜もみに、胡瓜の漬物はつくね、他にも時節柄漬物はあり相なものを、不親切だなア」哀れやH、胞瓜一切に恨みをこめる。小が武「僕の御飯、鍋底、この通りおこげとベタ／＼飯、悲觀」で一行四人、何だかうら悲しい気分になつて、雨の中をとほ／＼と歸りました。

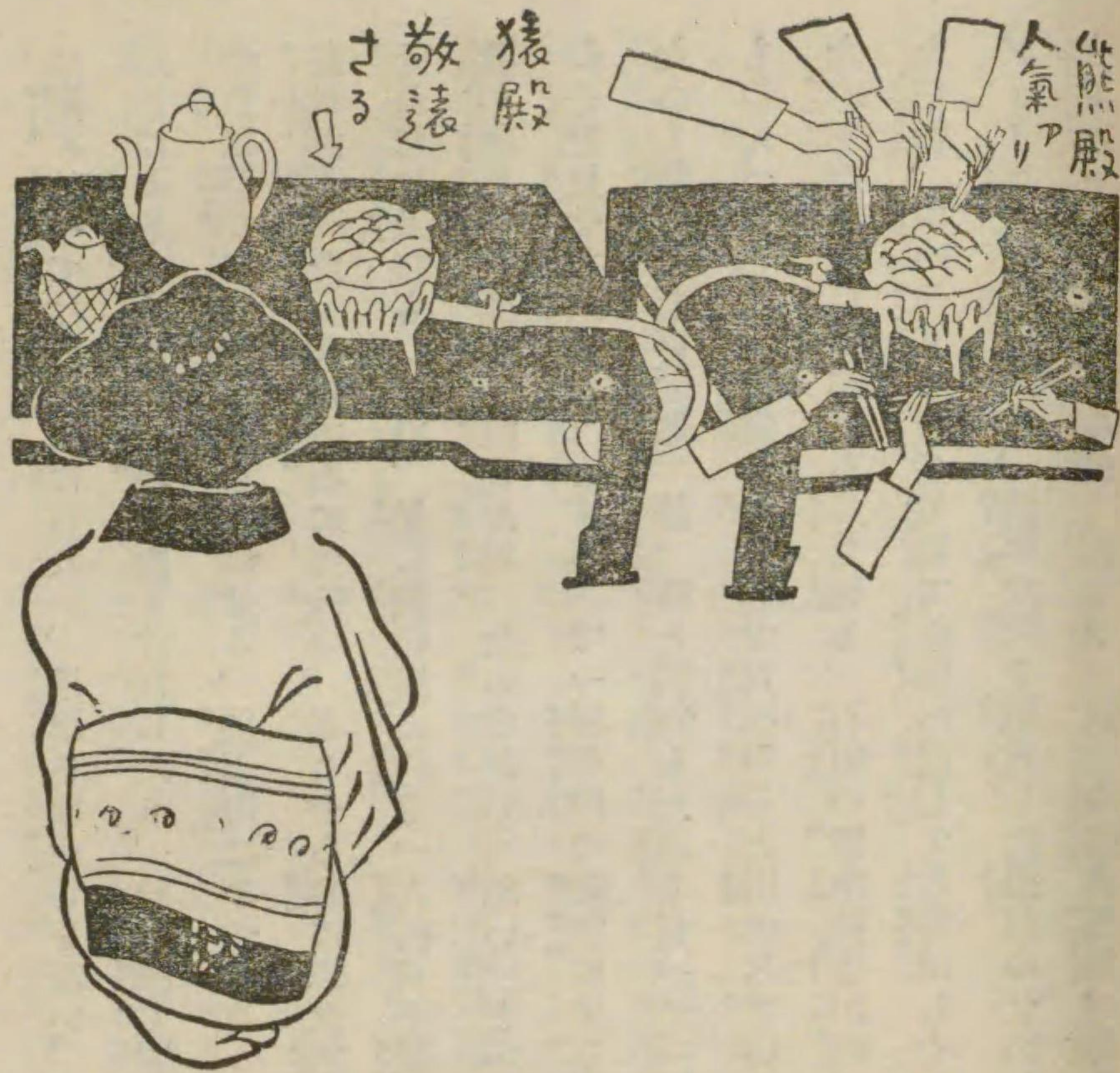
人形町かね萬——さい鍋

そぼ降る雨の人形町、私達の乗つた自動車とすれ／＼に葬儀用自動車がスウィツと影の様に通る、妙に薄ぼやけた黄色い印象が、雨の街を背景に茫と、ほやけて行く、時は蓬魔が時「食べ歩き鮫を食べに行くつて云ふのに縁起でもない」と久夫がいま／＼し相につぶやく。目指す鮫を食べさせる店を探して除行してゐた車がピタリと停つた。暖廉に「ひれ酒」、看板にさい鍋ちりとある、屋號を「かね萬」と云ふ、決死隊の意氣物凄くMが勇敢に暖廉を掻き分けて飛び込む、階下は土間で椅子テーブルが三四脚、セメントのタ、キの感じじがうすら寒い「二階へ上らう」Sの音頭でH久夫悲壯な顔をして靴の紐を解く「上る梯子が針の山」といふ風に、何れも上る脚が重い「こう景氣よくトン／＼／＼」といふ調子に行かない、上つた所が三十疊もあろうといふ細長い廣い入れこみの部屋、三四組卓を圍んで蝦のメートルを上げてゐる、その部屋を突切つて一段高い六疊間床の間もあるし窓もある「エへ上段の間に通されたぞ」誰やらが氣の宜い顔をする、四人チヤブ臺を圍む。献立書を見るとさい鍋、ちり各一人前四十錢づゝとある「何方が美味しい？」Sが尋ねるちり

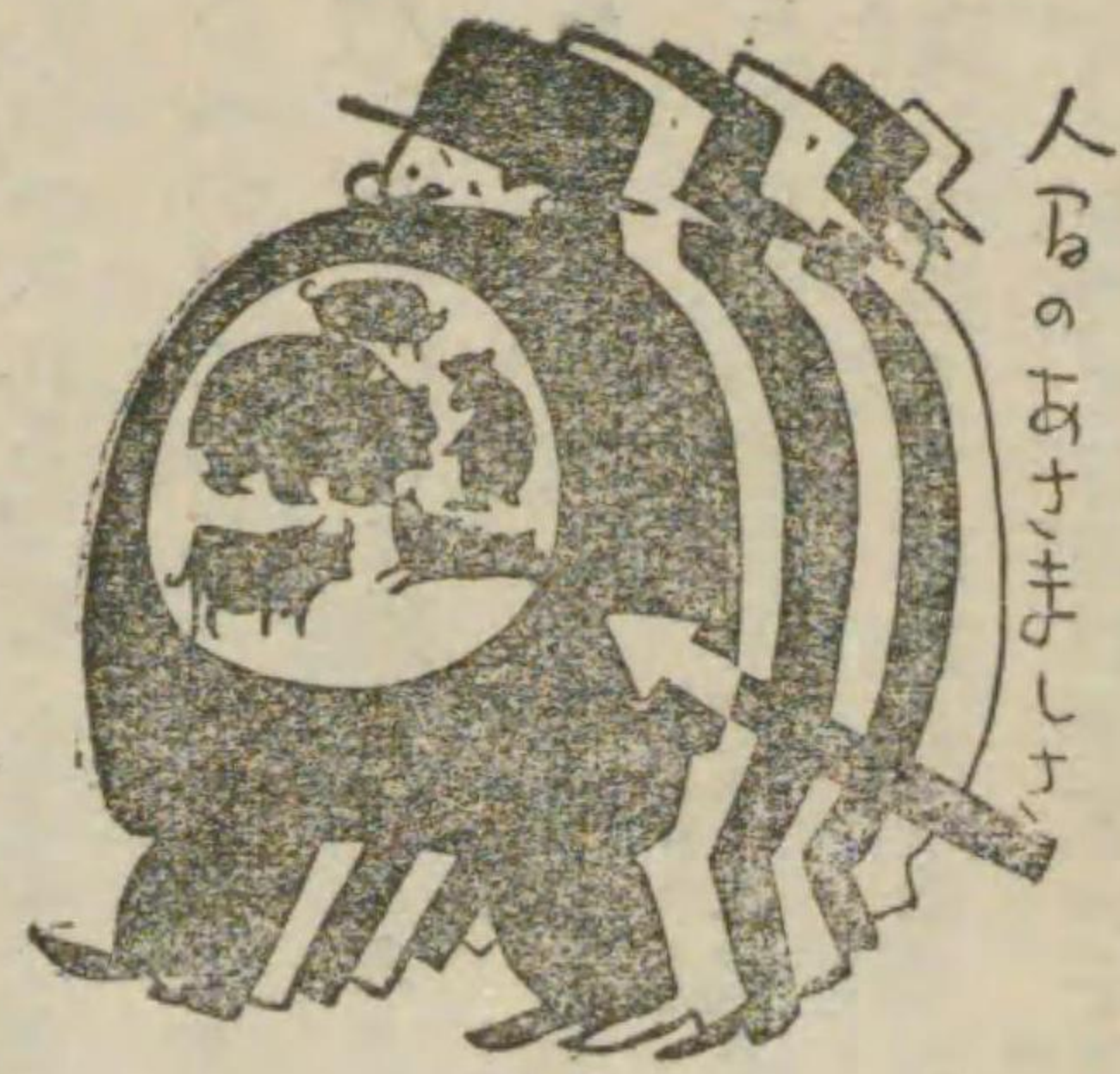
とつたSがつゞいて箸をつける、久夫「かくなる上は」と観念したらしく思ひ入れて一切を口に入れる。「なあんだ美味いや」と變なほめ方をする、Hが先づ豆腐の一切を箸に載せる、それを久夫が目敏く見附けて「豆腐とは卑怯だ」と憤慨する、Sが「Hさんこの小さいのを上つて御覽なさい」とすゝめる、怖々口に入れたHも「なあんだ」といつた風なケロリとした顔をする。ちり鍋の湯が煮立つて来た、皿の中の白い身を三四切中へ入れる、暫くすると眞白になるそれを橙々酢と醤油の二杯酢の中へ薬味のみぢん切りのねぎを入れたのへつけて口に入れる「なる程此奴あ一杯飲めらあ」とMが喉を鳴らす「毒食は」と云つた調子で、一行四人の箸が盛んに動く、とろろに煮えて来た皮の所などは、口に入れるととろりと溶けて了ふ様に美味い、お好みで許文した味噌汁も滅法美味い「極道に生れて鰻の美味さかな」吉井さんの句に隨へば、一行四人何れも極道の資格を充分に備えてゐるわけである鰻の外に蝦、蟹等も食べてみたが、新しく嬉しかつた。満腹した四人、ぽか／＼と温かくなつて地獄へと思つた梯子を、逆に下りて極樂ならぬ人形町へ「名物の甘酒屋を向側に御座います」と送り出した女中さんが愛想よく云ふ「鰻の様に腹が膨れたもう澤山」と誰やらがかぶとを脱ぐ、で甘酒は又の日にゆづつて圓太郎で歸途につく、「そして片棒を擔ぐ昨夜の鰻仲間」といふ不祥事も出來ず四人翌朝社で顔を合せて「命冥加な」でチョン此の巻終り。

はお酒を上る方に、お鍋は上らぬ方に宜敷いと女中が答へるので兎も角も上る上らぬは別問題として、兩方二人前づゝ注文する。やがて運ばれた鍋二つ仲宜く卓の上に並ぶ「お鍋」の方は豆腐と鰻の肉と皮がタレに浸つて直ぐグズ／＼と煮え立ち「ちりの方はお湯が煮立つてから味を入れて下さい」と女中が注意する、先づお鍋の方から煮えたらしい一切をMがそうつと挟み上げる、一口に頬張ると「ウフフウマイ」と云ふ、暫く見計らつたMの一命別狀無しと見て





並ぶ、見た所 鬮の肉は黒ずんで、その中に濃い血の色をほの見せる咲き切つて地に落ちた寒椿の日蔭に、そのまゝ一日二日と経つた色である。猿の肉は薄紅の、淡い血の色が鮮かに浮かぶ、いかにもサラリとした感じである。ぐちぐち煮えて来たのを先づ鬮の肉片を一片箸に挟んで、ペロリ舌に載せる、濃厚な脂と獸特有の山野の土の香りとでも云ひたい様な香りが、混沌として味覺に響かたない愉悅を興える、嚙しめてコクがある、之迄食べた總ての肉の中で最上味に位すべき物であると思つた、一人前一圓位の値打は確かにあるイカ物喰ひのS、Mは云はずもがな何かといふと逡巡するH、久夫さへ珍しく健箸を振ふ猿の肉



もんじい 豊田屋

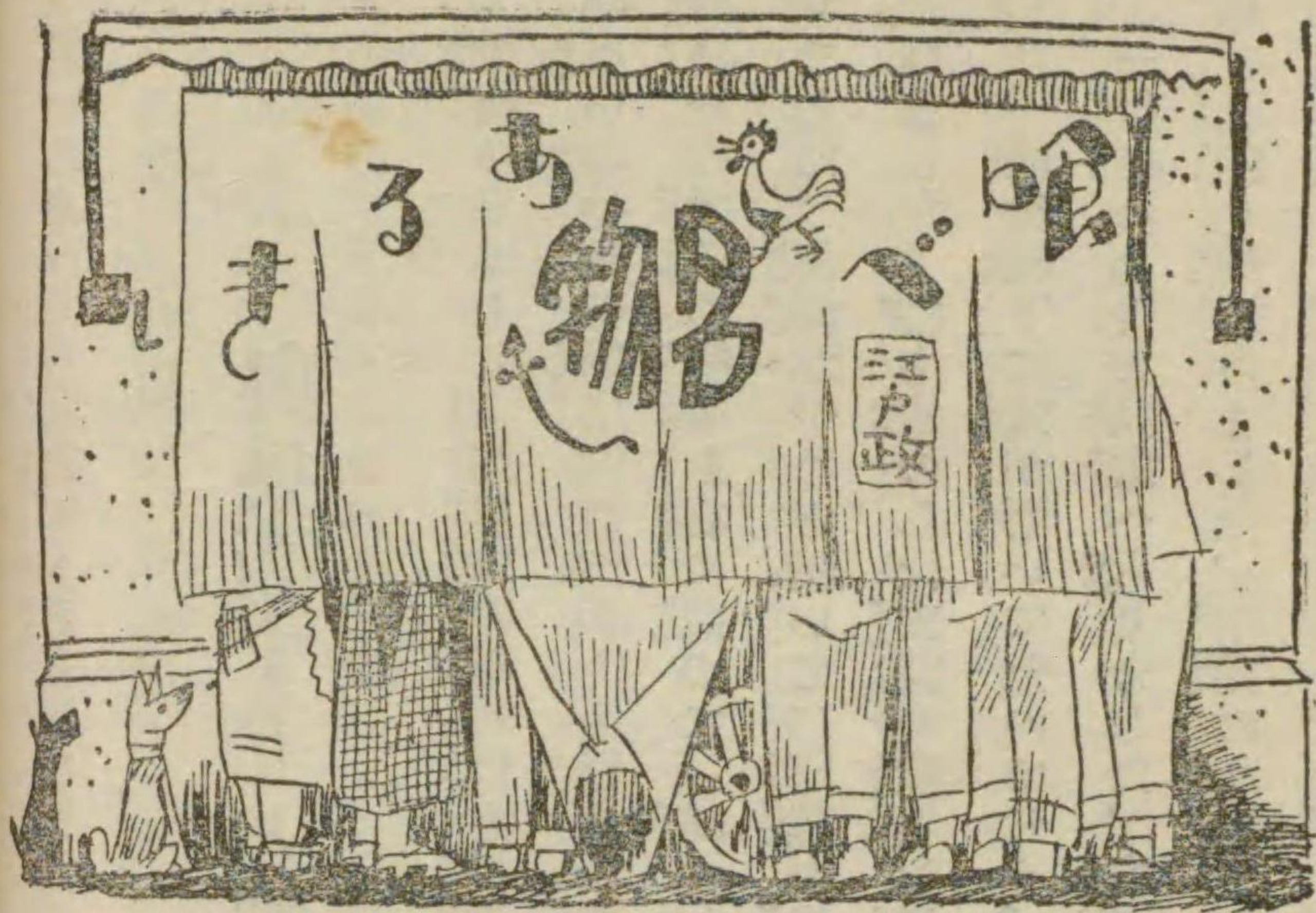
久し振りに兩國橋を渡りました、寒い晩です、川風が身にしみぐと堪へます。橋詰の右角ももんじいの豊田屋、古い店です、陳列窓に猿の頭の黒焼孫太郎蟲と薄氣味のよくないものが種々列べられてゐます、入口を入ると新築早々と見えて木の香も新しいばかりです、廣い幅の梯子段を一行六人トンくくくと勇ましく上りました定連のS、M、H、久夫に今宵の相手はもんじいとあつて新手的加勢としてK、N、の二人が加はりました。二階の壁に鬮や猪の皮がズラリと物凄く懸つてゐます、上つて右側の部屋、二間ぶつこぬきの奥の間には銚子通ひの蒸汽船の高級船員と云つた物凄い連中が四人、湯氣の濠々と立つ鍋の中へ首を突つこむ様にして、何かの肉をすさまじい勢ひで平げてゐます、お尋常に出てゐる一行、多勢と云へどのつけから聊か壓倒され氣味す。「御注文は？」といふ姐さんに、先づ鬮の肉と猿の肉を注文する、やがて別々の鍋に盛られて卓の上へ

は鰯に比べては問題にならない、濃厚さは少しもない、煮過ぎた牛肉を食べる感じだ、コツテリと舌に來ぬ肉さはりもよくない。褒めたりけなしたり、一行瞬く間に二つの鍋を平げて了ふ。代り合つて今度は猪、血の色は鮮かたで牡丹の花を想はせる、須田町にあつたもゝんじい屋の看板に牡丹の花の描いてあつたのを不圖想ひ浮かべた、肉は流石に美味い、どこやら豚に似た味のあるのも可笑し、然し濃厚と豊饒さに於ては鰯のそれには及びもつかぬ、然し猿の肉と同じ一人前六十錢は高くはない、一通り食べ終つたが、大食のS未だ聊か物足らぬ風情「姐さん狐はないのかい」「無い」といふ返事で、この上狐迄食はされちやあと聊か悲しみの色を見せた久夫ホツとする、で一同牛肉で御飯にする、濃厚な肉を食べた後とてロースが淡々と感じられたのも無理はない。鰯、猿、猪と初物を三通り食べて一同七十五日の三倍を生き延びたわけ、そのせいか氣ものんべりして、勘定を済まして表へ出ると川から吹いて來る風を背に受けてぶらりぐくと區劃整理の成つた本所の町を見物がてら歩き廻る、石原の電車停留所前、木村屋といふ喫茶店、所柄とは思はれぬハイカラな建物、中の作りも凝つてゐて銀座へ出しても恥かしくない店構え、一行飛びこんで矢鱈に覺えて來た湯をソーダ水、紅茶に潤す、濃厚な肉を胞食した揚句のせいか、ソーダ水の味の美味い事、一行ほつとしてヤレ〜といふ氣分だと思ひ出したら、此處は本所の石原、歸る先はSの世田ヶ谷、久夫の澁谷、MHの白山と「アツ違いなだ」で一同慌てゝ店を飛び出して淺草行の青バス目がけて一目散。

與兵衛ずしと焼とり

先夜のもゝんじい屋以來の兩國橋を再渡りました、イルミネーションの點つた國技館の圓い家根が、水氣の多い冬の夜の街空にぼつかりと浮かんでゐるのが妙に寂しく見えます、屹度お腹の空つてるせいでせう、國技館の手前の横町を右に曲つて「坊主しやも」を右に見て「與兵衛ずし」と看板の出てる細い通りへ入りました。板塀がづろと續いて二階建の堂々たる料理屋風の構へが「ずしを食べに來た」我々一行の度臆を奪ひました。打ち水のした玄關の敷石を踏んで正面の階段を見て「チエツ又上がるのかな」とMがこぼしました、屹度靴下に穴が明いてたのでせう。入ると左側に食堂入口とあり硝子戸がはまつてゐます「コレ〜」と一行ぞろろ〜と其處へ入りました、右手の障子を開けて女中さんが一寸顔を出しましたが、食堂のお客と見て直顔を引込めました、下足の小父さんも手持無沙汰の顔をしました。食堂はガランとしてゐます。眞中のストーブも火の氣がありません。壁に掛けられた十二ヶ月すしの圖の他は何の趣もありません、献立表

お代りして先づは一落付落付いたお腹の蟲に満足と與へて食堂を出る。大川を元へと越しました、渡り切つて左へ濱町河岸の方へ向つて直ぐ右へ、二筋に成つた道の右を取つて半町左側に「江戸政」といふ暖簾がかゝつた屋臺があります、元は淺草橋から兩國の方へ入つた所にあつたのが區劃整理で此所米澤町二丁目二番地へ越して來たわけです、屋臺と云つても家の中に置かれてるわけで「今度ア雨が降つても食べられますぜ」と親父さん威張つてゐます。カン／＼におこつた炭火の上へ、鳥の雜物を五六片串にさしたのをズラリと並べて、バタ／＼と景氣よく煽ぎたてます。こんがり焼きたのをズブリとタレの壺へつけて大皿の上に乗べますサラツと胡椒を振つてアングリ口へほうばつた味は又格別です、モツの材料のよいのは推稱に價しますイカモノ嫌ひの久夫さへ五六本食べた位です鰻の肝、雀もあります鰻の肝のほろ苦い味も宜い風味ですモツ一本五錢、鰻の肝三錢、焼き立てを食べさせるのと品の宜いのが親父の自慢、立喰ひは柄が悪いなど、仰言らずお出掛けを……オヤ大變提灯を持つて了つた、親父さん、あんまり景氣よく團扇を使ふので皿の上にコレこの通り灰が飛んで來るよ氣をつけておくんなさいよ。

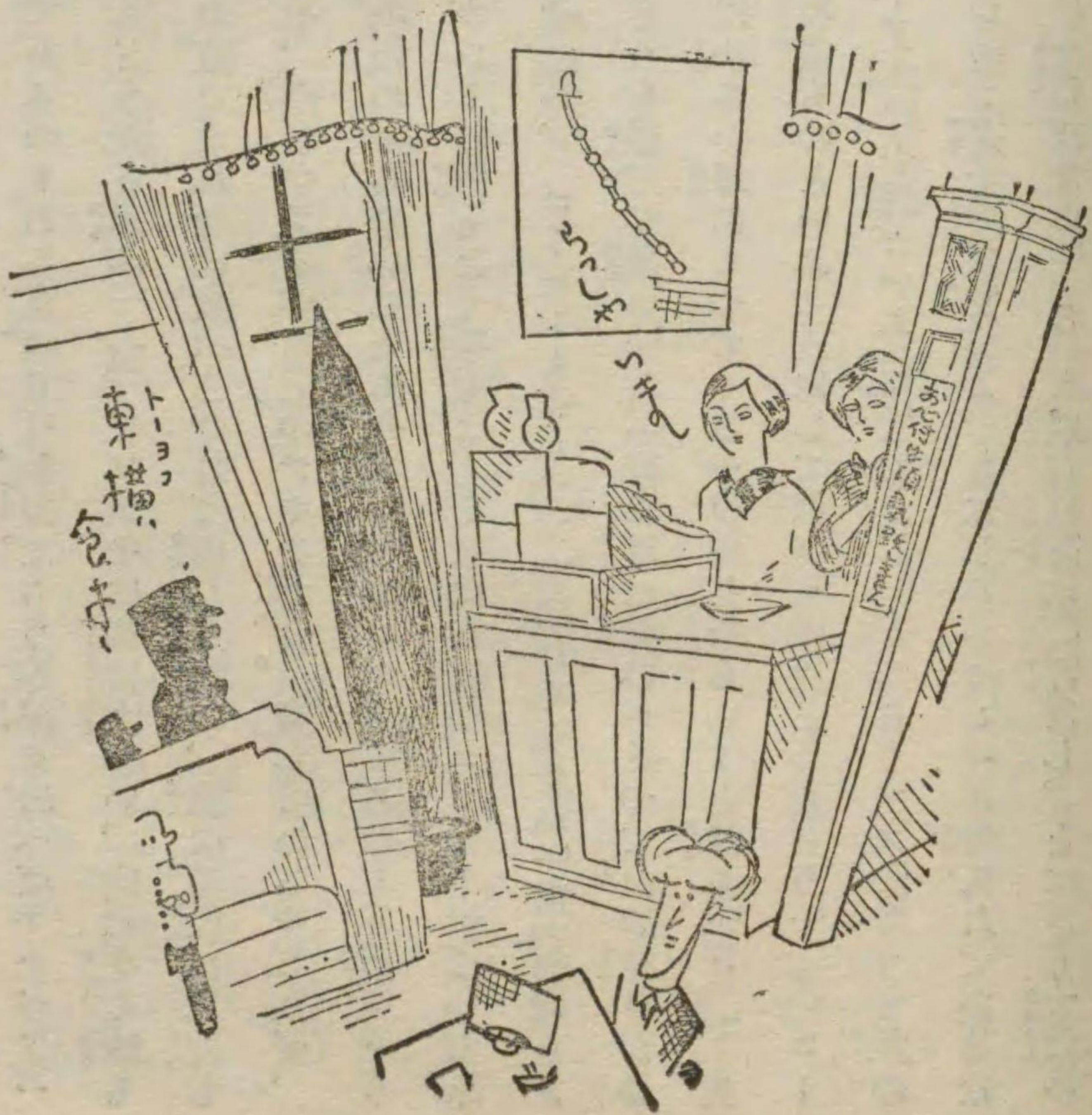


を見ると、すし並五十錢、中七十錢、上一圓、ちらし並五十錢、上七十錢、まぐろ、てつかまき、てつか井各七十錢、細のりまき四十錢、その他に定食、親子、さしみ、金ぶら等があり、ちらしお土産まげもの入り八十錢とあります。並ずしはのりまき二つ、まぐろ、こはだ、いか、あなごといふ内容、ちらし並は馬蹄型のまげものに、そぼろ、椎茸、玉子焼等が綺麗に列べられてあります。材料は名物の名に背かぬ極上の物を使つてゐます。御飯の味は甘すぎますが、婦人、子供や甘好きの人には喜ばれるでせう。蒸すし八十錢洒落たせいろろに簀底の箱が入つて洒落たものです、「すしの本來から云つてこうしたもののは外道ですね」とSが熱いのをフウ／＼吹き乍ら賞玩する、久夫はまぐろを突ついて「之はトロつて云ふんでせうかね」と頬張つて「却々美味いが高い」とほめるのやらけなすやら、熱いお茶を

澁谷東横食堂

大阪では名物となつてゐる郊外電車直營の食堂、これが東京での唯一たる東京——横濱電鐵直營の澁谷驛構内二階東横食堂へ。タツタツタと狭い階段を上り切ると「いらつしやい」とカウンターに陣取つた美人（として置く、註但久夫の挿繪ほどでなし）二人、仲々愛嬌と親切氣のあることはこの食堂の第一印象をよくさせる。けれど内部はさして廣くもなく、裝飾家具その他可成りに安チヨクを極めたもので、淺草街に散在するバーを思はせる。献立表は凡て洋食一點張りでフライ、ピフテキ、カツレツ、コロツケ、オムレツタンシチュウ、ハムサラダの七種、これにライスものでライスカレー何れも三十錢の均一である、飲みものではビールに日本酒のスピリットもの、コーヒー、紅茶その他、先づ會社通ひの郊外シングル生活者が、簡単に朝食晩食を濟ませるには、それがこの食堂の目的の一つだらうが、もつてこいである、恰度いまは晝中、澁谷附近の學生が、殊に農大生などが大入で賑やかなこと——Sはフライに御飯（五錢）紅茶（五錢）Mはピフテキに御飯にレモン茶（十錢）Hはカツレツに御飯にソーダ水（十錢）久夫はライスカレー（コーヒー

附）と註文がきまる。食堂内女つ氣なしの少年給仕である。久「少年給仕ははきはきしてゐていゝねえ」M「あすこに立つてゐる老人じみた男（指さす）マネジャー格だらうがよく氣をつかつてゐて、在存價値充分ある」S「が何によりあのカウンター」の女性、仲々客に好感を興へるぢやアないか」いらつしやい、アリガトウございませした。客の出入りの度びに件の美人、まるで發聲機械人形のように……黙々として喰ふことにこれ熱心だつたH、眞つ先に食べたはる、H「カツレツは薄い、苦手な油身がなく、皆戴けるのは結構だし油もそんな



に悪くはない。キャベツがヤケに多く盛上げられてあるのもある意味では勉強だらうが慾を云へばキャベツ一點張りでなくも少しジャガ芋等をあしらつたらどうかと思ふ」M「ピフテキは相当大きい、肉は柔く味も相当、ポテトフライは少し貧弱だが、何しろこの値でこれだけ食べさせれば申し分ない、僕は値段に比較して七十五點位つける」S「久夫のカレーライスや、僕のフライがM君のテキを大分負擔してゐるやうたぜ、尤もフライもこれ丈けの大きさがあつたから我慢のならないこともないが、カレーライスはちと高いやうだがね」久「肉は安いかも知れぬが牛肉だし、カレーの色もよく味もよくそれに五錢のコーヒーがついて來てゐるから相當これで三十錢の値はありはしませんか、コーヒーもシロップではなくうまい」M「何處もよくやる手だがライスに福神漬をつけてくるのはどうも感じが悪い」H「福神漬は匂ひがあつて好き嫌ひが多いやうだから、ライスの横につけてこすに、別に小さい皿にもつけてくるやうにしたらいいと思ふ」S「で、先づ大體四品とも無難とし、就中ピフテキが一番特價ものといふことにして飲みものはどうだらう」久「コーヒーは前にも云つたやうに相當うまい」H「ソーダ水は十錢といふ値段は安い、安からうマズからうで氣の抜けかゝつたソーダはどうもうまくない」M「レモン茶十錢は安いよ。なにしろレモンと切入れてあるなど勉強だ。これでお茶をもう少し濃してくれれば文句はない」S「五錢の紅茶は批評なし、とにかく大阪の

阪急食堂などに較べれば大分けいていがあるが、一人前五十錢あればピフテキに御飯にコーヒーに果物が喰べられる譯になるから、まづ安いもんだね」一同「サンセイ」ありがとうございませうの機械發聲に送られて東横を出る。

品川三徳

八ツ山下、市電と京濱電車の交錯、國道へ走る自動車、トラック、荷馬車、自轉車の綾、ガードの下を突き抜ける、列車、省電の流れ、響音、騒音、雑然、混沌として耳も潰れるばかりだ。お臺場近く迄延びた埋立地の向ふ、大小汽船の吐く黒煙が渦を巻く木挽町で、橋屋の助六が宜い氣持で「刷毛先の間から覗いて見ろ安房上總が浮繪の様に見える」と氣焰を上げたのが「ホンに昔は夢の様」である。春は潮干の品川情緒を味はひに來た、メダリの一行S、M、H、久夫先づガードの上で度膽を抜かれる。然し一步昔の海道筋に入ると何となく長閑な空氣となる。宿への入口、左側に熊東その他二三軒の小料理屋が並んで、下足番が勢ひよく客を呼び込む所、宿場氣分濃厚一行大いに嬉しくなる道の兩側小料理屋、カフェー等を間に挟んで紺廉

中さん、大柄の、銀杏返し、お揃ひの黒繻子の襟、どうしたわけか、右頬上へ大きなアザ「酔つばらひに投げられちやつてさ」のつけに云ひ譯したものである。「生れつきで無けりや、段々薄くなるよ」久夫が慰める。「君を手玉に取るとは豪い奴もあるものだね、扱ては何かの弱身だな」Mが急所を一本さしたつもり「マアこの人見掛けによらない憎まれ口を聞くね」凄く睨まれてMダアとなる。注文した品々追々とチャブ臺の上へ並ぶ。しやこわさび(五十錢)場所柄だけ流石に生きがい、取合せの生ウドも嬉しい、はま鍋(四十錢)分量フンダンで一行聊か持ちあぐむ、名物の蟹、仔を持つてゐて却々うまい「此處に冷たいのは困る、それに専門に食べさせる家だけ蟹専門の箸位用意して置いて貰ひたい」珍しくSから苦情が出る。御飯一人前十五錢はさもしい話だが少しお高い。H相變らず蟹にもシヤコにも手が出せぬ「マアこの人、随分神経質なのね」姐さんHを可憐相に見る。Hたじくとなつて、よんどころなく蟹の脚を一本、Mから分けて貰つてしやぶる。久夫この姐さんの腫を恐れる様にびくびくしながら蟹の味を無器用にせよる、朝歸りらしい客が二組お銚子を二三本づゝ並べてゐる外至つて閑散。女中さん達が種々な格好で現はれるのが一興、久夫忽ちノートに捺える「姐さん名前は？」當分アザは消えまいから、アザを目當てに來て下さいよ」ボンと帯の上を叩いて反り身になつたもの「ヨ一紀の國ヤ」飛んだ「八ツ山下の茶屋女、寒さを凌ぐ茶碗酒」情緒を

暖に大きく店の名を染め出した妓樓が立ち並ぶ場所柄だけあつて、打水、盛鹽さつぱりしてゐる。「め組の喧嘩」の芝居で名を知つてゐる「嶋崎」の前にさしかゝつた一行、名所見物の氣で立止まつて樓の足下？から頭？のテツペン迄ジロリ〜。元氣で愛想のよい下足番の小父さんに呼び込れて一行とかく小料理店の一軒「三徳」の客となる。入口の左側が板場、右側の大盤臺へ赤い蟹が山と積まれてゐる、上ると細長い廣間、左手に女中さんの溜り、突當りは硝子戸越しに品海が見え、お臺場が二つ畫面の見得よろしく納まつてゐる。一行海に近くチャブ臺を圍む。溜りから勢ひよく立上つて來た係の女

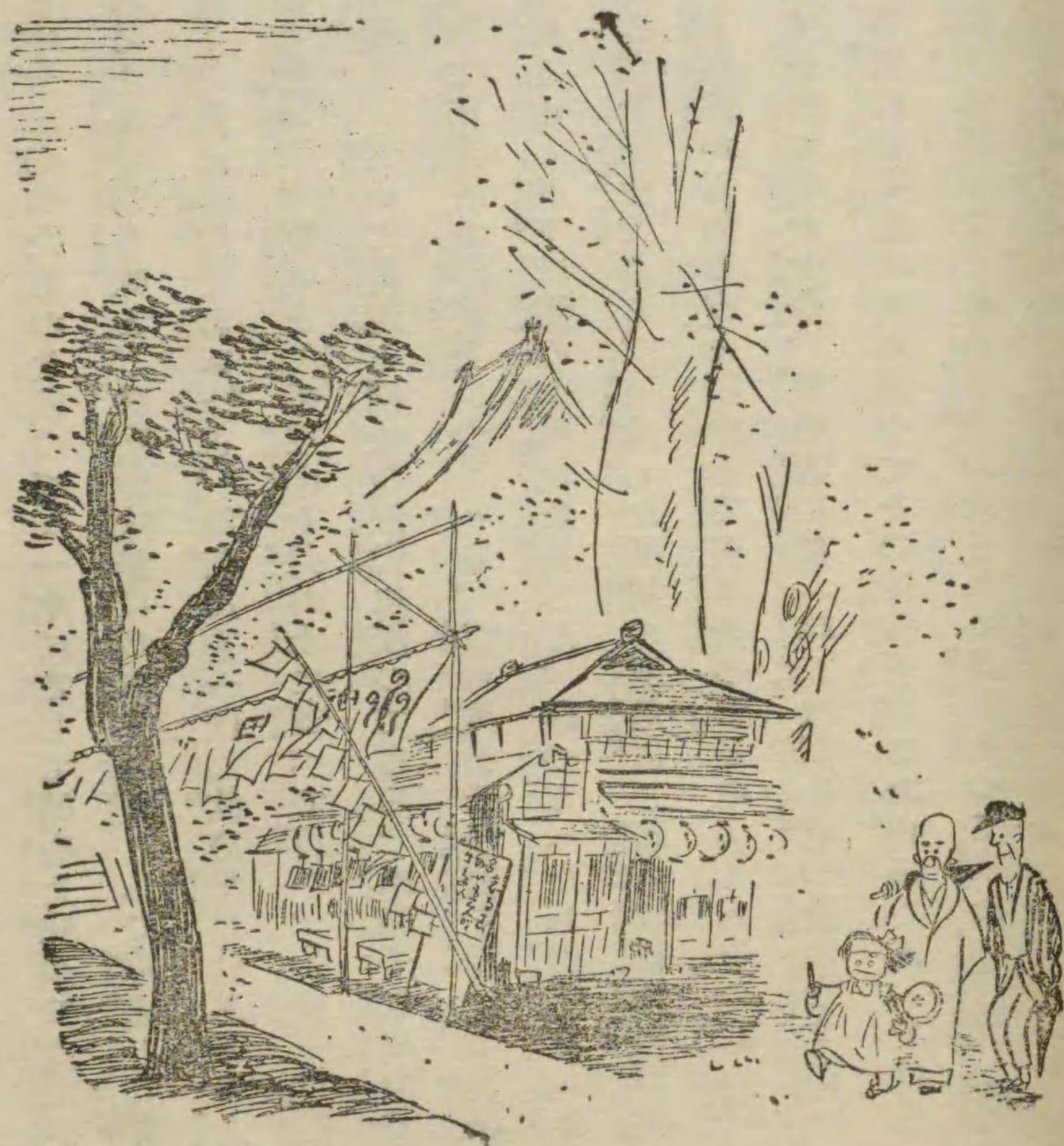


浮かび出させてくれたのは嬉しかった、この姐さんと下足番に勢ひよく送り出されて、表へ出ると軒並びに射的屋、H、久夫云ひ合はせた様に中へ入る、S、見物する。Hも久夫も甚だお上手でない、覗つた玉が臺の下をくどつて抜けたり、隣の的へ飛んで行つたりする。さんく手こずつて二人の云ひ草が宜い「品川の射的は當らない」ですつて、一行どうやら品川氣分に堪能して陸橋を渡つて喧騒の巷へ。

雑司ヶ谷芋田樂と雀焼

女子大の放課時、バツと撒かれた紅紫の花、時ならぬ春色漂よふ目白大路「銀鞍白馬に鞭當て」ならぬガタ自動車に、長袴高踏の乙女子等が眉をひそめさせつゝ、道幅狭し（と實際も狭いのだが）眞一文字、高田の交番で許しを得て右に曲つてグラム、坂、左に曲つて右を見ると、見上げる様な樺の大木が兩側に天を摩して數本聳えてゐる。樹肌も物寂で、懐古的の親しさと和やかさを與える「此の樹の間秋へと導く」感じである、境内石燈籠の邊に車を停める。自動車から降り立つたのは食べ歩きの一行、S、M、久夫の三人連馬さへ肥ゆるこの秋にふさはしい市内近郊近在の名物食へ歩き、あれか是かの末に雑司ヶ谷鬼子母神の芋田

樂、雀焼を選んだわけである。銀杏の葉が黄金と散りしく石疊を踏んで、正面本堂にお詣する、夫婦者で子供の無いSは「宜い子實が授かります様に」夫婦者で子供の無いMは「子供が無事に育ちます様に」獨身者で子供の無い（之は當り前かな）久夫は「宜い女房が授かつてそれから宜い子實が授かります様に」と、三人三様に拜んで（と思ふ）からぶらぶらと附近を一周りしてから、大澤屋といふ看板の出た掛茶屋に腰を下す、若夫婦が甲斐々々しく立働いてゐるのが氣持宜い先づ名物の芋田樂と串團子を注文する。

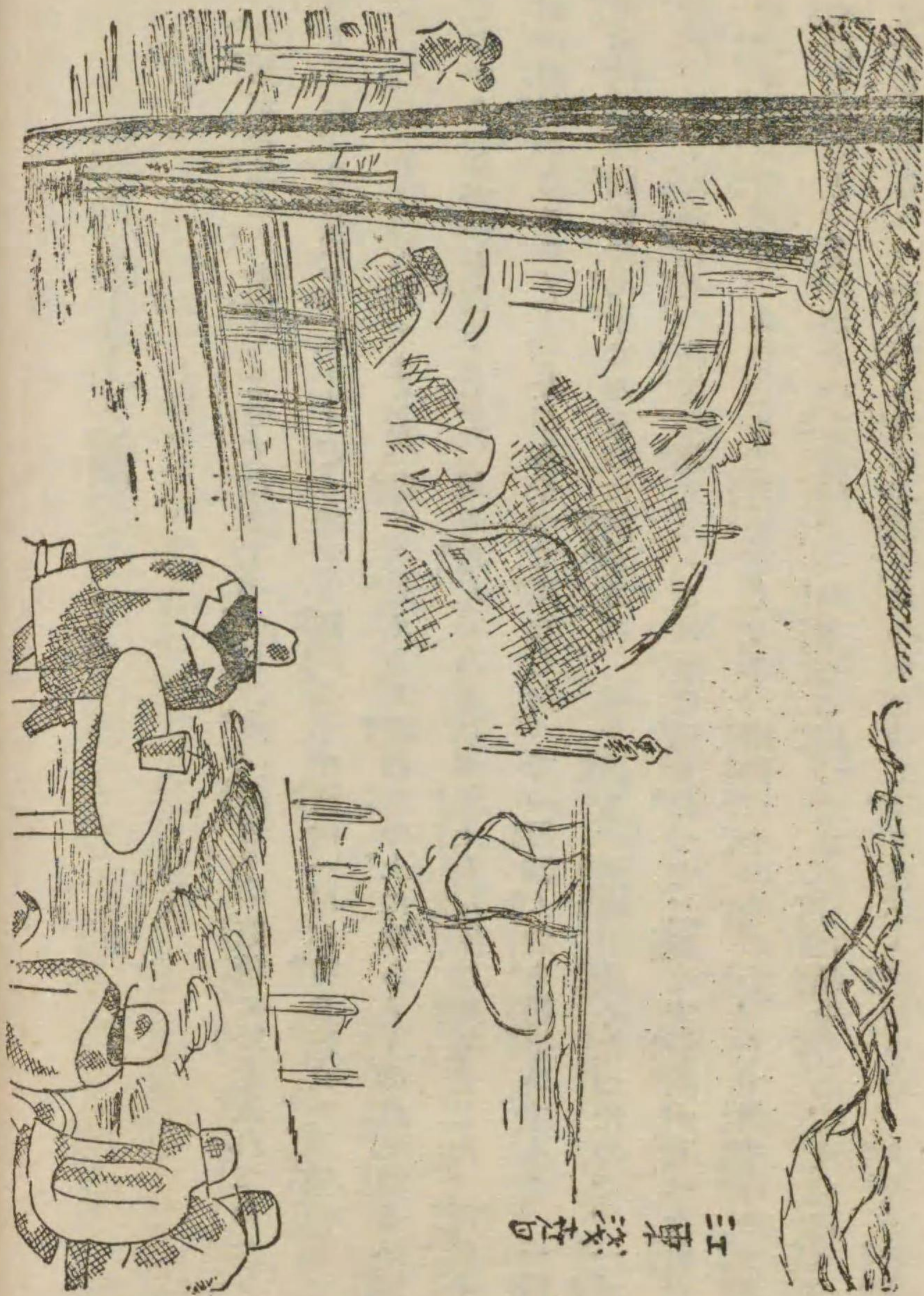


やがて大きな皿に山と盛られて来る、里芋を半分に切つたものを四つづゝ一串にさして味噌を塗つてこんがり焼いた所、中々に野趣があり、口に入れると里芋の甘味と、味噌の味が口の中で渾然として禪味とでも云ひたい様な面白い味にする。「此奴ア甘黨にも辛黨にも向くわい」と、如何にも一ぱし飲め相な口ぶりで久夫が口を切る、持病の腹痛で相不變惱んでゐる筈のM、黙々として空串を盆の上に並べて行く、Sは一口頬張つてはお茶を飲み、お茶を飲むでは一口頬張り、大いに野趣と禪味の法悦に浸つてゐる。串団子も小粒で中々美味しい。若夫婦が姑連れで一組入つて来て田樂とお汁粉をあつらへる、姑の進めで子寶を授けて貰ひに来たらしい、又一組赤ん坊を脊負つた若い奥さんと切下げ髪の上品なお婆さん、あつらへたお團子を「サアもう一本お上り」と嫁女にすゝめる、至極長閑な気分である。一寸した廣場の兩角に二軒名物雀焼の看板が出てゐる、茶屋のお内儀さんに聞いて先の方が元からある家と確かめて三人揃つてどやんぐとその家の前に立つ。「雀焼を食いたいんだが」とSが切出すと出て来た女中、氣の毒相に「昨日は澤山有つたのですが」と斷る。「昨日来ればよかつた」とMが残念がる前の掛茶屋の前を通つてその旨報告するお内儀さん「ではもう一軒の方から取つて上げませう」と親切に注文して来てくれる大分待たされて出来上つて来た雀焼、雀その物の味はないがタレが鰻のタレと兼用らしくなまぐさいのには閉口した。

龜戸のくず餅

暖かい日射がお濠の水を膨らませてゐます。「今日の食べ歩き？」原稿に筆を入れてゐたSが頭を上げました。「そうですね、今日はどこか——どうでせう龜戸のくず餅は」Mが書き終えた原稿の端しをキチンと揃えて、クリップで留めながら答えました。窓から見えるお濠の水の上にゆらくゆれる明るい陽の光りを長閑な物に感じながら、Sが筆を置きました。Mと並んでゐるHが机上を片付け始めました。電話を掛けて暫くすると久夫が繪畫部からニコ／＼しながらやつて来ました。で一行四人忽ち勢揃ひすると、一直線龜戸へ、龜戸行の市電が何時の間にか出来てゐるのに驚かされ、橋を渡る、道幅が廣くなつたので、一寸見當が着かぬ位の變り様だ、すぐ左側に石の鳥居が見える「この邊に向き合つて二軒くず餅屋が有つた筈だけれど」一同うろ覚えに探すが見當らぬ、あきらめて鳥居をくゞる、兩側に土の龜の子、くず餅等のお土産物を商ふ店が三四軒、中門を入ると、昔ながらの太鼓橋、一同童心に歸つて我れ勝に橋を登る、その四人の中三人迄が立派に髭をはやしてゐるのだから罪は無い、「欄干につかまつて下りないと危ないぜ」久夫が弱音を吹く。向ふか

ら飛んで来た、七つ八つを頭に五六人「ヤツ」といふ掛け聲で、一同駈上がつてつかまりもせず下りてゆく欄干につかまつたり、橋げたの割れ目をしつかり押えてゐたりした四人のオトナ「ウヘツ」顔負けの態である。二番目の太鼓橋は低いだけ苦もなく渡つて、先づ社殿にお詣りしてから境内を一巡する、石の牛は依然としてあるが、門外一步狭斜の巷だ、白粉の濃い女が白晝濁歩境内を抜けて行く、一行しり込みして藤棚の下に隠れる、風は寒い、池の水は薄氷に閉ざれてゐる、金魚か緋鯉かその下に朱の色も冷たい。日當りの宜い池に面した掛け茶屋に一行腰を下す、名物くず餅一皿十銭、へぎ盆に六切、蜜、黄な粉、白砂糖變哲も無く、唯昔ながらの此の境内に、昔ながらの名物を食べるだけの値打、梅も無く、藤も早い、「臥龍梅の跡には家作が立ちましてね」茶店の婆さんの話も淋しい「昔はあゝした圓い橋を造つたのが珍しかつたんですね、でも鐵やコンクリートが自由に使える今ではね、子供だつて珍らしいと思はないでせうね」Sが、しみじみ述懐の口調になる、「鐵筋コンクリートの太鼓橋か、藤の花がよく見たら針金で釣つてあつたつてね」久夫が慨歎する。蜜と黄な粉が悪甘くなつた口を澁茶でそゝいで立上る「洋服の四人連れ、眞晝間といふのに區劃整理のお役人かね、話をきけば與太だし」茶屋の婆さんが小首を傾げる。烏居をくゞつて元の通りへ、何気なしに見れば出張つてゐる普請場の蔭に隠れて、昔ながらの名物くず餅の看板「アツあつた」然しくず餅



江崎茶屋

のその物よりも、くず餅の龜戸を探るのが目的だつた一行、それに悪甘い蜜に堪能して「名物くず餅」健在を喜びながら引上る。(附記、この記事が掲載されてから食べ損つた本物のくず餅や船橋屋からくず餅一折届けて来たのを一同試食、茶店で食べたのと雲泥の相違蜜も黄な粉も上品な物でした)。

目黒栗めし——筍めしもあり

珍しい秋晴れで表へ出るに外套も要らない程の暖かさだ。栗飯の目黒へ行こうといふ相談が纏まつて——目黒の栗飯と云はない所が名物食べ歩きの本性を忘れぬ所である——一行四人S、M、H、小方武、勢揃ひして目黒へ自動車を飛ばす。行人坂をくねくねと下つて左へ切れて不動様の入口に車を止める、門前には昔ながら角伊勢、大國屋が古い構えでどつしりと構えてゐる。境内に入ると秋の色が深い、左手の見上げる様は大銀杏の下には子供が群れ集つて石を抛げて實を落してゐる、石疊の上には黄金色の銀杏の葉が點々として折柄の明い陽ざしを受けて美しい石段を上つて本堂にお詣りする、此所から一帯に黄ばんだ雑木林を見下した景色も中々宜い境内を一巡してから、門を入つた所にある掛茶屋へゾロゾロと入る、池を控えて外から見

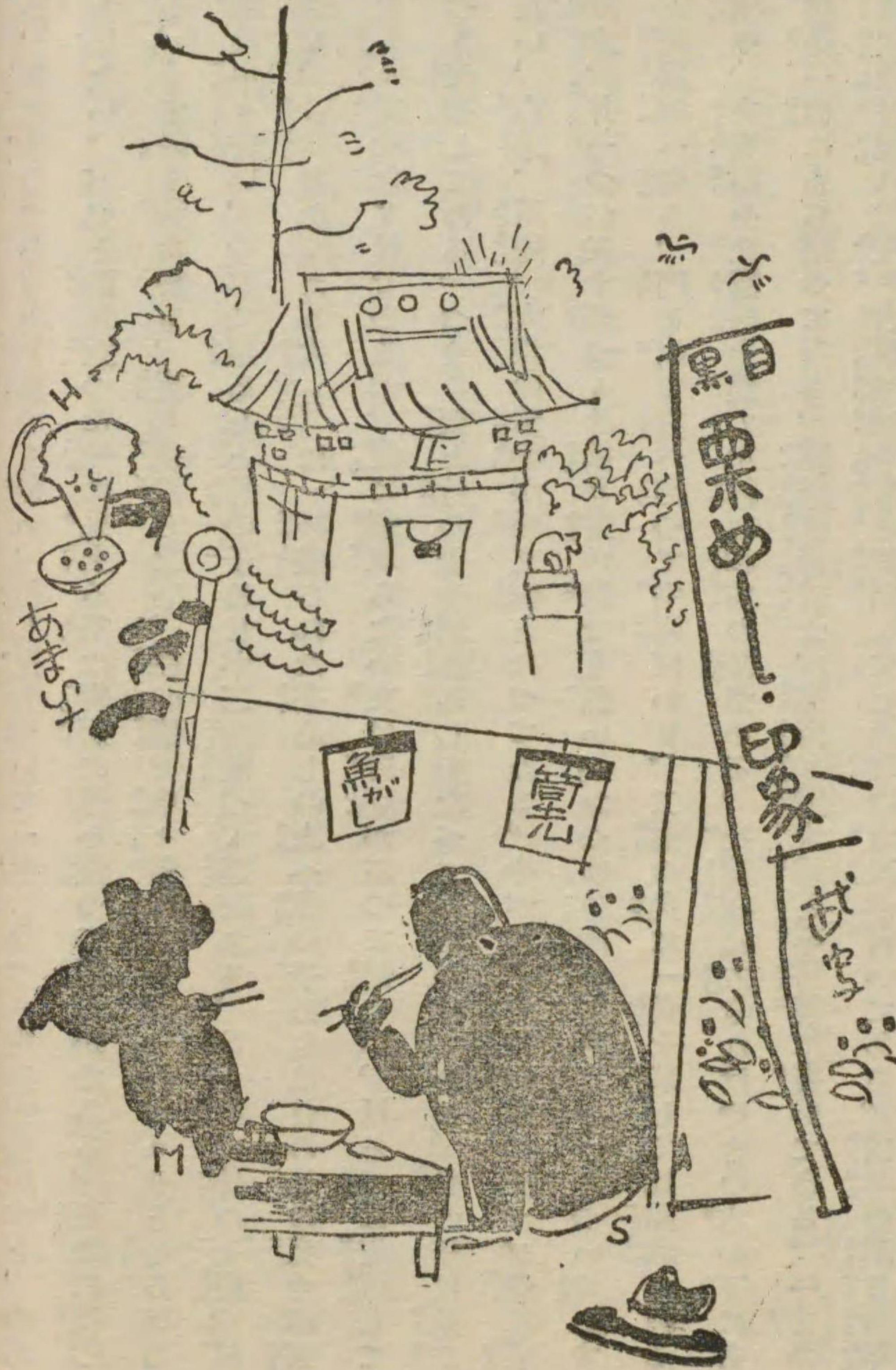
た風情は中々宜いが、腰を下してみると左程でもない、然し落ちついて一服しながら境内を見廻すと、のんびりとして悪い氣もしない。バツと群れ立つた鳩に見上る空は紺碧に澄み渡つて朗らかである。栗めし待つ間にくず餅を食べる、くず餅も黄な粉も、蜜も氣取らない、生の儘で中々美味しい、一行ペロリと平らげる分量も多く一皿十錢は中々安い、やがて栗めしと竹の子めしが二人前づゝ運ばれる、Sと武は竹の子組、MとHが栗組で一人づゝ、井をかゝえる大井に一杯盛られた茶めしの上へ竹の子めしは竹の子の煮たの栗めしは栗の煮たのを夫々載せたゞけであるが、變に氣取らない丈け野趣があつて嬉しい、Hと武は妥協して竹の子と栗を半分づゝ交換してゐる、つまり栗と竹の子の聯合めしをたべてゐるわけである。竹の子は柔かく、栗の味も悪くない、白菜、澤庵、大根の漬物が添え物となつてゐる。やがて空の井が四つチャブ臺に並び、澁茶を飲んで勘定、井一つが五十錢づゝは餘り安い値でも無い「おつゆ位附いても宜い」とつい口がすべる、腹ごなしにと比翼塚へ廻る、門を出て右へ廻つて半町ばかり、二道の角に一角を成して比翼塚がある五六坪の所に庚申塚や、夫婦梅や比翼塚を建てた粹な和尚の墓がある、比翼塚は大きなけやきの木の下にある、ドンダリが其所等一面にちらばつてゐる、開誠直権居士、寶操妙顯大姉と卒塔婆に書いてある。一方の建札には因州鳥取浪人白井權八、江戸吉原傾城小紫と書出してこの塚の由來が書いてある。當年の不良少年

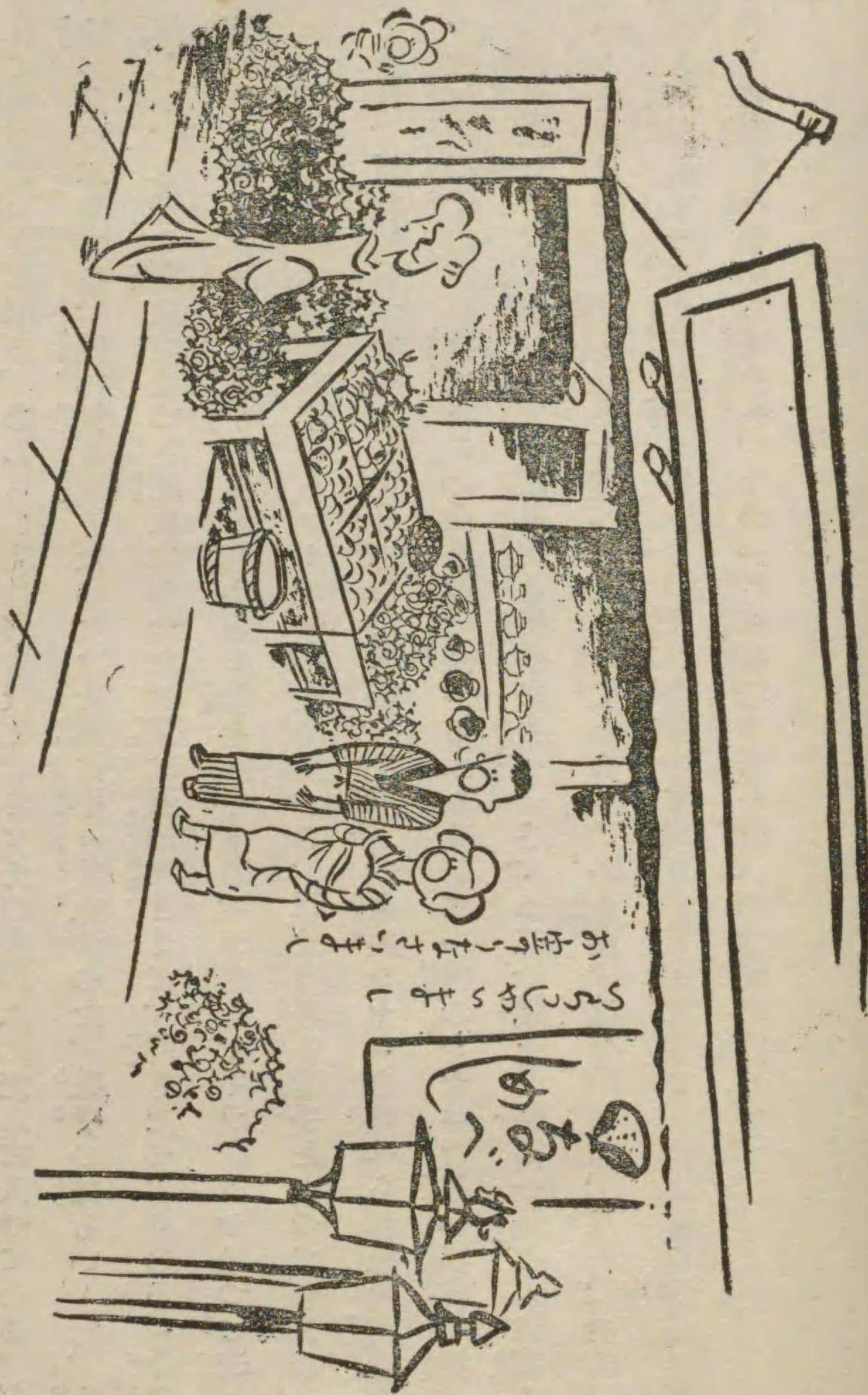
蒲田で乗替た穴守行電車は田甫の中を走つて行く、所々に乾されてある海苔の青さに暖かい冬の陽ざしが一杯に當つてゐる、時折磯の香りが鼻をかすめる、穴守近く電車は小さな川を渡る、舟宿に「つり舟出ます」の看板が見える、川一筋に見える羽田の海は、潮が一杯に膨んで、小波が舷に光る釣舟の影も長閑だ。電車はやがて穴守に着いた。驛を出ると右へ参道、構内で煙草を買つてゐたMが出て見ると一行の残る三人S、H、久夫が参道へ曲らず驛から真直ぐの裏道の方へ進みかけてゐる「オーイ道が違ふよ此方だ」と呼び返す、澁々戻つて来た三人の今迄影になつて見えなかつたが道の向ふからお披露目廻りらしい満艦飾の仇姿が遣つて来るのだつた、ナアインダ「裏通りを行つた方が近いよ」と久夫「ウン分つた〜急ぐんじやあな

蒲田、穴守方面

合の手、お嬢吉三の調子が亂れる。のんびりした新開地氣分が嬉しく漂よふ、で一行堪能して引上る。社へ歸へるとM、Hの栗めし組「胸が焼ける〜」と大騒ぎ、一人ならずお二人故「目黒の栗めし胸が焼けます」と断定してもよからう、まさか心の中で權八小紫の仲を焼いた罰でもあるまいが。

彼權八を追憶して
低徊、バツトの煙
を香煙の代りに其
の邊へ漂はす。折
柄眞晝時といふに
流しの聲色屋、横
の新道にすらりと
並ぶ藝者家の門口
「月も朧に白魚の」
往來を廣告屋が通
ると見えて「チン
〜ドン〜」飛んだ





し本道からちやんとお詣りしようよ」Mが依枯地になつてとうく一行に參道の敷石を踏ませて了ふ。大鳥居をくぐると兩側の茶店、土産物屋の表へ出てゐる女中達が黄色い聲、青い？聲を張り上げて「ラツシヤイヨツテラツシヤイ、メシテラツシヤイ」中々喧しい、一行鳥居のトンネル聲のトンネルを漸くに通り抜けて拜殿近くなる今度はお供へ物の油揚げやお供へ餅の店「御供へ物は此方で御座います、メシテラツシヤイ」本堂に漸く辿りついたヤレくである。お参りを済ましてから一行拜殿を廻つて裏手の築山に出る、下はトンネルになつてゐて奥にお使ひ姫の住む穴がある、眞暗な穴の中は何がゐるのかさつぱり分らぬ「狐なんかやあしないよ」と云ふのをMが頑強に「ゐないつて法はない」と覗きこむ、然し中からはコンともスンとも云はない。穴の中に爛々と光る眼玉を想像してゐたMが失望する。トンネルを出て築山の上へ上がる、「さよえの殻の様だ」と口の悪いのが云ふ上つてゐるのだから下つて行くのだから分らない様な變な道を危なかく通つて漸く頂上に出る、海面一帯を眺めた景色は中々風情がある。先刻の御披靈目の一組が松の樹の間を縫つてチラホラする、と此方から又一組同じ様な一組が現れる、そして一行の見てゐる眞ツ下の堤の上でパツタリ出縫ふ「飛んだ梅曆の挿畫だ」久夫が畫家らしい批評をする、山を下つて元來た道を通つて參道中程の「あら玉」と眞板の出た家へ「ラツシヤイ」の聲に呼びこまれて入る。名物らしい物を片ツ端から注文する。暫

く待たされて先づさゞえが来る、あしらひ物は何もなく唯さゞえの肉がふんだんに入つてゐる、新しいと見えて磯の味がたつぷりする、味加減も悪くない。はま鍋は中々美味かつた、味噌の味もいゝし、生のいゝのが何より嬉しい、しやこ鍋はさまでと思はなかつた。蟹は滅法大きくて、肉もたつぷりある、「今朝程生きてゐたのを買ったんですから」と女中さんが高からぬ鼻を高くする、「ラツシヤイラツシヤイツて云ふのは大變だらう」「エ、慣れないうちは厭ですの」「フーム」久夫同情する、Hは貝類も苦手とあつてちよびく〜とほんの味を見る。S、M相變らず健啖振りを發揮してHの分を補ふ、久夫シヤコを食べられぬを残念がつて（Mが蟹シヤコは江戸つ子の食ひ物だと云つた手前）食べるふりをして一匹のシヤコを長い事持て遊ぶ。食へ倦き持て遊び倦きた（之は久夫の事）一行勘定を拂つて表へ、さゞえ三十銭その他四十銭づゝは高くもない、美味いといふよりはむしろ新らしさを食へに来る所であらう。お土産、はぜの佃煮、海苔、せんべい、蛤貝等々、何れも割愛して一本十銭の小さいぶぐの玩具を買つて歸りの電車に乗る、小ぶぐの面白く動く玩具を一行交り〜に楽しみながら東京へ、この一行相變らず罪の無いのは此の通りです。

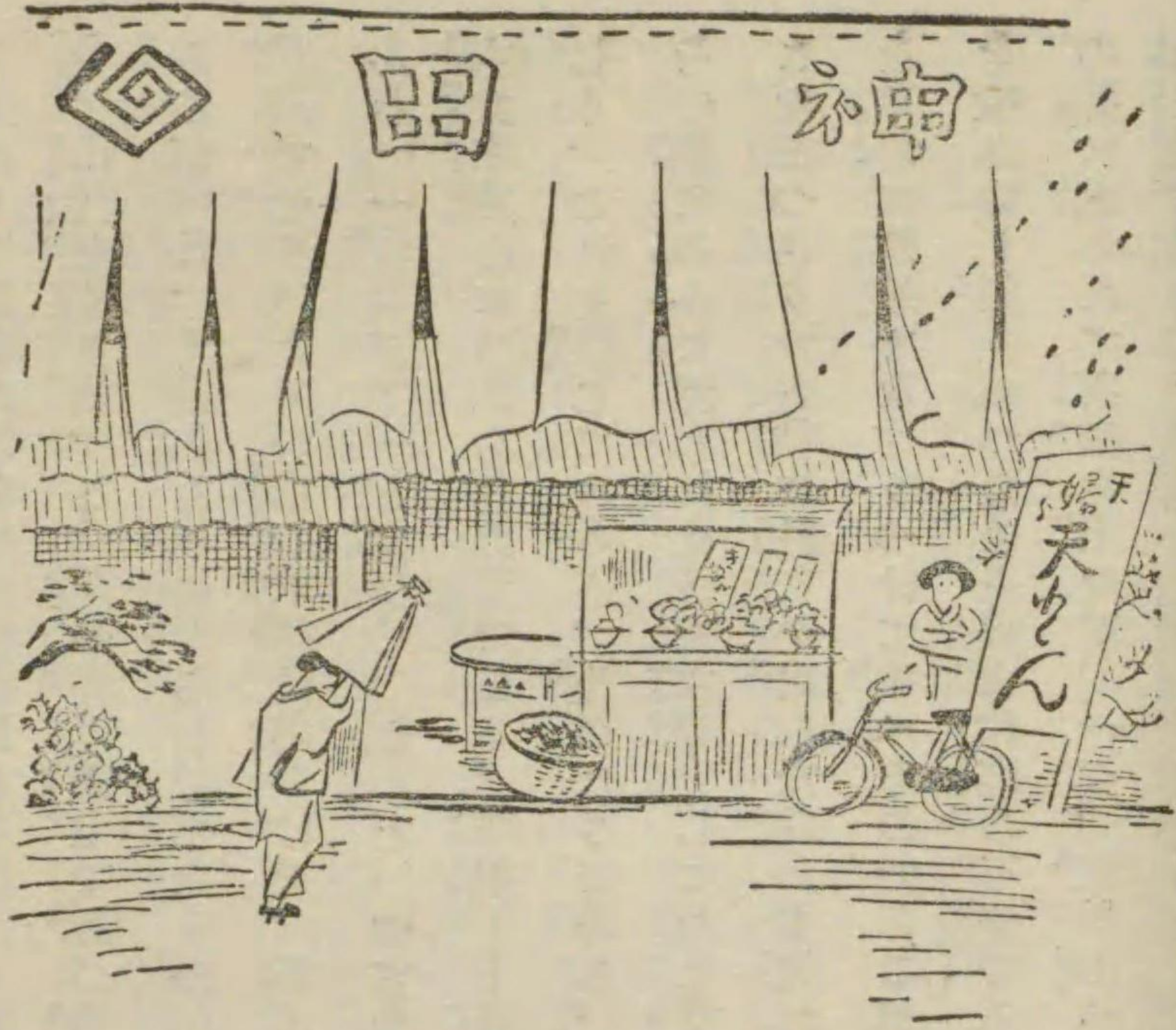
堀の内

高圓寺で、青バスを降りたのである、今日の目指す本能寺は、とろゝ料理「木瓜庵」Mの「洒落たいゝ家です」にS、久夫、Hつい誘はれてうかく〜とこゝ迄乗り出して来たのだが、さてMの古戦場 既にその跡を消して「木瓜庵」いくら巡查に、酒やおかみさんに、魚やの兄イに訊ねても皆目解らない、恐らくMがその「木瓜庵」に遊んだ時はMにとつてロマンチックな月のない闇夜でもあつたのだらう、ロマンスに酔ふ月のない晩は、兎角人の記憶を混亂せしむるものである、とアナトール、フランスは確か云つたかどうか知らないが—で、さんざ歩き疲れて、先づSが「腹がへつたア」と悲鳴を挙げれば「疲れたねー」腹がペコ〜だア」のバス四重奏、俄然異口同音に發せられ、では、堀の内へ一足伸ばして茶店で一服してゆこうぢやないかと審議一決、大燈籠前から再び青バスに揺られる。空腹が車の動揺の度びに悲鳴を擧げること頻りであつた。オソツサマのどう云ふ縁りの日か知らないが露店でずらりと並んで沿道さわめて賑かである。見世物小屋から蛇が逃げたといふので大騒ぎ、竹竿に蛇を挟んで、そいつ挟まれて苦しきまぎれにトグロ



を巻いてゐるのを香具師が二人でその竹竿を翳してやつてくる、そいつに眞正面からぶつゝかつたから堪らない。蛇に限らず——長蟲が一切嫌いなHさつと顔色變へて仰天した、そいつをSに久夫とMがケラ／＼面白さうに笑つてゐた、空腹でもS、M、久夫の悪童ども人様の困惑は意地悪く笑へるものであるらしい。「シーナ手品／＼」ガラガラガランでドラを叩いて支那街頭手品師が二組も客を圓陣に集めて商賣してゐるかと思ふとスツポンの黒焼、萬病の快適藥でござる、と賣つてゐる「ミナサン、コレハ西陣ノ本場モノ、アチラニモアルコチラニモ……」と大丸まげの勇敢なる主婦が（村山トムさんが見たら喜ぶだらう）何を賣つ

てゐるかと思ふと一本五錢で帯紐をアキナツテゐるのである。昔懐かしい電氣アメヤ。六文錢賣り、根の藥ですよ、とお婆さんがイナゴを一皿十錢で賣つてゐる（Sが一皿、Mが二皿これをどういふ積りか買ふ）梅びしよが堀之内の名物お土産で、大きな店では一様に賣つてゐる、總じてオソツサマのご縁日は、一昔も前の露店の羅列で面白い。境内繪馬堂には村上彦之丞氏の奉納した日本海々戰の圖を初め、何れは曰くつきであらう名畫が澤山吊る下がつてゐた、參詣のお人柄がこれがまたアンチモダンのおかみさん連。ざつと本堂を拜んで……「こゝにしよう」といふので鳶久といふチイツポケな掛茶屋へ這入る。「きぬかつぎがよかるう」との提案で一同、皿へ山盛り（二十錢）のやつを、片つ端から忽ち皿をカラにして「外に喰べるものはないかなア」でSとMが未だ喰ひ足りなそう（久夫、H、俺たちも喰ひ足りなかつたよ）で、Mが皿を顔りに弄んでゐるので、こいつを喰ひかゝれて了つては大變と、S早々勘定を濟ませて——



帝釋橋を渡る。もう兩側は掛け茶屋で「いらつしやい〜」の黄色い呼び聲、俄然騒然たるものである。「羽田の穴守と同じだね」と久夫とSが顔を見合せてニツコとする軒並びの掛茶屋、店先には名物の草餅を一樣に陳列してわれくの食欲を唆る。草餅と並んで、壺焼の残骸山積し、天井、ちらし、親子丼の立看板はどこへ行つても恚うした場所のお定まりである。「休んで行きませうか」と久夫。「先づ参詣を済ましてからさ」とS。で、一行山門をくゞつて御堂へ謹嚴なる参拜を了へたのであるが、且一錢也のお賽錢を山門右手に鎮座ましますお猿さんのお手てに捧げまいらしたのは特筆大書すべきである。帝釋天は寛永六年の草創、本尊は除病延壽惡魔降伏の守護神は日蓮上人の自刻であるそうである。堂宇は目下新装中で、堂前三方にぐんぐ枝

柴又くさ餅

押上で車を棄て、京成電車に乗換へようといふのであるが、これはまた恐ろしく驛前の道路工事の亂暴さこれが夜でもあつて見ろ！メグリの一行誰かしらは附近の陥井に落ち込んで了つたかも知れぬし（これは少し大袈裟かな）雨の日などは、すぶぐと膝つ小僧迄も泥濘に埋つて、のつびきならぬはめに陥るかも知れたもんぢやない。驛前の交番所など爲めに、その用意でもあるかお神樂堂のやうに地上一間も上の方に床を吊り下げてゐるではないか……なんと、この驛前の工事關係者諸氏！（と大見張と切る譯ぢやアないが）もう少し整然たる道路を我々通行人のために開いて下さい。さて押上驛から今日は柴又の帝釋天までのそうといふのである。この間電車賃は十五錢（片道ですよ）相當スプリングも利いてゐる氣持のよいクツションに收まつて——但し車内の掃除は少々行届いてゐるとは云へない汚ならしさだが——十五分途中、窓外變る景色の面白さで一行早くも柴又へ到着したのである。この日天氣晴朗、好個のお花見日和とて、驛前花見客での混雑芋を洗ふが如しである。一行ばちがひの芋の如く扱はれ、とんちんかん武者振つて道を左にとれば