

おでしよ便り

師走

柏崎のせせしょくや屋の
もの日(昭和初期)

「十二月」

田中かぶ

醤油味噌工場では「顛倒し」と云つて、この日で作業を終ることにして、十二月二十九日を恒例としている。この日工場従業員の酒宴を行つて、開け汁のようなもので簡単な素人料理である。(残された食器類と一緒に煮て食べるへんと)

事務所と販売では「帳面終い」といつてこれを二十九日に仕事終いとし、肉や葱心や豆腐乳を入れた汁をつつき、酒漬を簡単なしつらいでさしが、いてみればこの日一年間の仕事の反省を行うといふことであるづか。

十二月頃になると駄附家には復盆(へ仕事)が出てくる。即ち新年度の通帳作りで、そのためにコヨリが作られ、万力が持出され、コヨリで掛け玉場所が作られる。と共に便利の墨に穴を開きあけシロロの細繩を通し、便りと墨とがバラにぎらめ様(ぱりつけ)のである。十二月も暮れに近くなると歳暮物、年始ものの取扱え準備となる。作業の合間に火と噴流行したマドリン、ハイオリンを裁縫で鳴らしにわいなくすこーしていた。

十二月二日(月忌おより) 凡呂呂(ごんり)大根

十月二十一二十二日(冬至) 南乳味噌汁

咸夜(大晦日)の食制

汁

一

豆腐味噌汁(笠島の岩海苔をかけた)

膽

一

大根のこまね

・

煮付

一

鰯と昆布

・

膳外一新巻切身

鰯の刺身

・

臘り迴し一黒豆の煮豆

・

どぶ煮大根

・

膳

・

膳

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

・

<div data-bbox="14