

本田菊にとつて水曜日は花と野菜の日だ。

忙しい週末の余韻をまだ残した月曜日、市場で買出しした肉や魚の処理に追われる火曜日の次の日は週の真ん中、いつもより少し静かな気がする。

朝九時半。明りを入れた厨房のシンクはぬめぬめと鈍い銀色をしている。

まずは掃除から始める。木目の机にカウンタ―、出窓や棚を拭き床を掃いてから、台所へ入りシンクを磨く。ぱりぱりと言のしそうな布巾は生温い水を吸うとあつという間にいつもの手触りを取り戻す。食器棚を開け、器を確認する。今の時期はガラス器をよく使うので昼間の光でもう一度、きちんと検分することにしていた。

割烹着を纏い、冷蔵庫から昨日処理し切れなかった野菜を取り出すと今度は下処理だ。玉ねぎなどよく使うものは幾通りかの切り方で処理し、銀のバットに入れ冷蔵庫に並べる。枝豆や空豆は半分程を茹でて莢から取り出し、薬味の類も取り出しやすいよう洗って皮を剥く。一通り終わったところで少し遅めの昼食を取る。店内に明りは入れていないので窓から差す夏の光が、まだ扉に「close」の札を掛けた

ままの店内に鋭く落ちていくのが見える。

食事を取ったら出汁を引く。鰹、椎茸、昆布をそれぞれ大鍋で煮出し、冷ましたものを透明な、蓋だけ違う色のポットに注ぐ。シンクの汚れを一旦落とし洗いを済ませたらようやく、本格的な調理の準備だ。銀色の業務用冷蔵庫にしまった豚肉の塊を取り出そうとしていると裏口の扉が音を立て開いたので、凍った肉を抱えたまま、彼はくると振り向いた。

「おはようございます」

厨房の隅にある小さなアルミ扉は裏通りに通じており、そのため厨房より階段二段分、低い位置にある。

扉を開け、僅かに屈みながら体を滑り込ませて来た男は右手に己の身長と同じくらい、ゆるく丸められた新聞紙を抱いていた。その中から、癖のある金色の髪を撫でるように伸びているのは細い緑の蔓が数本。戸口に引つ掛かりそうなそれを己の掌で庇い完全に室内に入ってから、男——アーサーはひよいと顔を上げた。白い肌が焼けるのを防ぐためか、首に掛けたタオルが派手な色のTシャツの上にとだら