

## 第二十一 大間違

いかにも驚きたる妻君は暫く大原の顔を見つめて可笑しさよりも訝しさに堪えず「大原さん、此の半襟は貴君が小間物屋へ往つてお買ひのですか」大原扱こそと大得意「イヤ、人に頼んで買つて貰つたのです」が濫いでせう、此頃の新流行でせう、随分珍らしいでせう「妻君「オホ、珍らしいにも何にもお若い娘さんに斯んな半襟を持つて来て下さるとは古今無類の珍談です、何んな人に頼んで買つてお貰ひだか知りませんが屹度お欺されなさつたのです子、貴君、是れは六十位なお婆さんがかける半襟です、何處の國へ往つてもお若い娘さんが斯んな半襟をかけられるのですか、何う間違へて斯んなものを買つたのでせう、拙もお登和さんのお用ゐにはなりませんよ」と説明されて大原は俄に青くなり「それは何うも飛でも無い事です、僕はお若い娘さんに進げるからと云つて頼みましたけれども何で間違へましたらう、あんまり氣を利かせてお年をとるまでかけられる様にと末を考へた譯でありますまいか」妻君「マサカ半襟一つを六十迄かけられませうか、折角のお土産ですけれども是れは一旦お引込ませになつて外の良いのとお取かへなすつたら宜いでせう」と忠告されて大原は面目無く「爾う致しませう、今度は貴女に見立て戴いて上等のを買ひませう、お登和さん御勘免なさつて下さい、飛んだ物を持つて来て相濟みません」と今更詫びても追付かず、お登和は半襟を貰ひ度くも無し、此品を引かへられて再び上等の物を貰ひなば却て迷惑と「イヤ、是れで澤山です、貴君のお志を戴くのですから半襟は是れで結構です、私がかけませんでも外に用ゐる處が澤山あります、折角のお思召ですから是を戴きませう」と婆さん向の半襟を我手元へ引寄ぬ、大原は今の一言が何より有難し「僕の志を受けて下さるとは忝い、僕は半襟を差上げるのが目的でありません、僕の志を知つて戴き度いのです」と漸く元氣我に還りぬ、妻君耐えかねて遂に吹出し「兎角お話がトンチンカンで餘つ程妙です子、大原さん、私は今お登和さんに教へて戴いてお芋料理を致しましたから一つ差上ませうか、お茶菓子にも丁度宜い者がありますよ」大原「お登和さんのお料理とあれば何でも頂戴します、お芋は尚更結

構」と此にも志を見せる積り、妻君は下女に命じて品々を持出さしめ「大原さん、それか茶巾絞りと云つてお芋のお菓子です、んな上等のお客にでも出せるそつです、上品な味でせう、是れはお芋の羊羹です、碾茶を少し加へましたから殊にお美味ひでせう、まだ外にも色々ありますけれども晝餐のお副食物に差上ませう、大原さんは別に御用もありますまいから御緩りとお遊びなさい、私か今お登和さんに教はつて美味しいお料理を御馳走しますから」大原愈よ恐慌「何卒願ひ度い、辭退は致しません」妻君「オホ、貴君が御馳走を見て御辭退なすつた事は一度もありますまい、その代り原料は廉い品物計り、廉い物を美味しくするのがお登和さんのお料理法です、お登和さん、御迷惑でもお序にモー二ツ三ツ教へて下さいませんか、章魚を煮度いと思ひますが何したら柔になりませう」と再び頼む料理の傳授、お登和は歸るにも歸られず、

## 第廿一 芋章魚

同じ品物にても料理によりて味に美惡の差あり、心無き人々は高き代價を拂ひて惡き味の物を喫す、料理法の進まざるは一家經濟の大損失なり、お登和嬢は妻君の頼に黙し難く「章魚とお芋の柔煮は随分美味いものですがチツトお晝の間に合ひません、晩の副食物です子」妻君「晩でも宜う御座います、晩までには宅も旅から戻りませうから」と良人の御馳走に供せん積り、大原が横際より「僕もお登和さんも晩まで居て御相伴を致しませう」お登和は餘計な事と云はぬ計りに「それでは兎も角も拵へて置きませう、大原さん御免蒙ります」と逃げる様に臺所へ行く、妻君も客を残して立て行く、大原獨り茫然として座敷にありしが半襟の失敗にて心廉からず、此の上はせめて料理の事の手傳ひでもしてお登和嬢の機嫌を取らんと自分も立つて臺所へ行き「奥さん、僕もお手傳ひを致しませう、何か僕に相應した御用はありませんか」妻君「爾うです子、丁度宜い事があります、貴君は此の大根で章魚を丁寧にとん／＼と叩いて下さい」大原「ハ、ア章魚叩きですか、叩くと何うなります」妻君「大根でよく叩いてその大根を削いて章魚と一所に湯煮ると章魚が極く柔になりますとき、お箸で樂にちぎれる

そうです」と今覺えたる料理の傳授、お登和は間違ひの無き様に再び説明し「奥さん、今も申した通り決して最初に章魚を鹽で揉んでは不可ません、章魚と鮑は人によるとよく鹽で揉む事がありますけれども鹽で身が締まつて何うしても柔らかくなりません、鮑のフクラ煮も決して鹽をつけずに糠でくるんで章魚の様に矢つ張り大根で叩いて其の大根と一所に煮ますが弱い火で氣長に煮なければなりません、全體芋章魚と言ふのは箸でちぎつて見て執方が章魚だかお芋だか分らない様に柔くなければ本式でありません」妻君「爾うですか子」、章魚を煮るとき小豆を交ぜると聞きましたがあれは何うです」お登和「小豆を交ぜて煮ますと柔くなるよりも溶けるので、疣なんぞは直きに消えて了つて其癖心に堅い處が残る事もあります、西京では大豆を交せて煮ますし、大阪では蒟蒻を交せて煮ますし、外の處ではお茶を交ぜることもあり、白水で湯煮る事もあります。章魚の形を崩さずに心まで柔く煮るのは大根で叩くのが一番です、處によると鮑を蕎麥粉へくるんで置いて柔に煮る人もありますが是れも矢つ張り大根の方が可い様です」妻君「それで里芋の方は普通の煮方で宜う御座いますか何うも此のお芋は堅くつて困ります」お登和「イ、エ里芋も箸でちぎれる様にしなければなりません、それには一旦里芋をよく蒸してそれから章魚と一所に味をつけて煮ます、其時醬油を先へ入れては不可ません鹽氣で締まつて柔らかくなりませんからお砂糖計りて長く煮抜いて火から卸す前にお醬油を加へます、野菜を煮るのは何でも其通りで醬油を早く入れると柔になりません、お砂糖で煮抜て後から醬油を加へるのです」妻君「成程子、では里芋も蒸しませうか」お登和「ハイよく蒸して下さい、蒸す方を長くして煮る方を短くしないとお芋の形が崩れます、里芋計りでありません、八ツ頭でも唐の芋でも長く蒸してザツト煮るのです、西京で名代の芋棒なんぞもよく蒸してあるから柔いのです」と一々懇に説明する、大原は大根を手に取つて力一杯に章魚を叩き居りしがお登和嬢振り返りて思はず言葉をかけ「大原さん、それでは叩き潰すのです叩くだけにして下さい」大原「ハイ、畏りました」とお登和嬢に口を利かるゝは小言にても亦た身に心地好し、

## 第廿三 お豆腐

大原はお登和の命に應じて章魚を叩き終りしが今の小言が縁になりて自分からも口を利き「扱お登和さん、今度は何を致しませう」お登和「爾うです子」、奥さん、まだ何かお拵へになりますか」妻君「何でも澤山拵へて戴きませう、お晝の副食物に干瓢を煮ませうか、然し干瓢は中々急に柔らかくなりません子」お登和「イ、工鹽で揉むと直きに柔らかく煮えます、章魚や鮑は鹽で揉むと堅くなりますが干瓢は反対で大層柔らかくなります、大原さん、干瓢をよく鹽で揉んでそれから水で洗つて下さい」大原「ハイ、」と大悦び、妻君は下女に命じて近所の豆腐屋へ走らしめ「お登和さん、お晝の副食物にお汁物がありますから餡かけ豆腐を拵へませう、餡かけ豆腐にも何か御傳授がありますか」お登和「別に傳授もありませんがお豆腐を湯煮る時お湯の中へ上等の葛を少しお入れなさい、長く煮ても決して鬆が立ちません、普通のお豆腐でも絹漉の様に柔らかくなります」妻君「オヤ爾うですか、私共では湯豆腐をします時曹達か鹽を入れます」お登和「曹達でも柔らかくなりますがお豆腐が崩れて味も惡う御座います、湯豆腐にするのも何にするのでも葛を入れるのが一番です」妻君「その鹽梅では餡の方にも好い事があります子」お登和「餡は最初昆布と鯉節で煎汁をお拵へなさい、それへお砂糖とお醤油で味をつけて葛を引きます、お役味には山葵と芥子とをよく混ぜて出すのです」妻君「それは美味う御座います、全體何處のお料理です」お登和「是れは西京風の餡かけ豆腐です」と語る側にて大原が「お登和さん、鹽で揉んだ計りで干瓢がモチモチ柔らかくなりました」お登和「それでは水で洗つてお鍋へ入れて煮て下さい」と自分こそ臺所の主人役、其中に下女が豆腐を買ひ來りければ妻君は餡かけ豆腐を拵へる、此時勝手口より顔を出す牛肉屋の御用聞き「今日は何を持って参りませう」妻君「矢つ張り平目の様に上等のロースを一斤持つて來てお呉れ」男「ハイ、」と歸り去る、妻君此方を見向き「お登和さん、宅では牛肉が好きですから毎日牛を配達させますよ、牛肉をシチュウにしたのが一番好きです子」お登和「オヤそれははロースをシチュウになさいますか」妻君「ハイ」お登和「西洋料理屋のシチュウの様にお美味しく出来ますまい」妻君「出来ません、ナゼでせう」お登和「シチュウにする肉はバラ」と云つて肋の處の肉で無ければ美味しくありません、バラは値段の安い處で内ロースの半分

價位でせう、ロース肉はシチユウにすると筋張つて却て不可ません、ロースでシチユウを拵へるのは高い値段の肉をお買ひなすつて態々不味くなさるのです」妻君「爾うですか子、私は何にするのも上等の肉が可いと思つて牛肉はロース計り買ひました、惜しい事をしました子」お登和「ロース計りお使ひでは値段が高くつて御損です、シチユウには牛の舌をお買ひになつてタンシチユウをお拵へなすつても澤山出来てお徳です、何の料理でも其材料が適当しなければ好いものが却て悪くなります、お魚のスープを拵へるに少しでも身を入れると味が悪くなります、骨計りにして綺麗に身を除らなければ美味しいスープが出来ません、オヤ何だか焦臭い、大原さん干瓢が焦付きますよ」大原「ホイ失敗つた」

## 第廿四 秘傳

妻君はお登和の忠告によりて急に下女を顧み「和女すぐ牛肉屋へ往つて今のロースはバラーにして呉れると爾う云つておいで、其肉が來たらお登和さんにシチユウを拵へて戴いて宅が歸りましたら晩に食べさせませう、屹度驚きますよ」大原「僕もお相伴を」お登和「ですが美味しいシチユウは今日の間合ひません」妻君「爾んなに長く煮るのですか」お登和「イ、エ長く煮過ぎてても肉が硬くなつて味が抜けますし、煮方が足りないでも柔になりません、ザット三時間位煮て丁度宜い時に火から卸すのがシチユウの一番六か敷い處ですけれども美味しい味を出させるには今日煮たものを一夜冷して置いて明日召上る前に温めて出しますと肉の味と汁の味とよく調和して極く美味しい處が食べられます、矢つ張り鯉の濃漿の様な譯で」妻君「アラ鯉こくも爾うですか」お登和「鯉こくも其日に食べると詰まりません、今夜よく煮て其のお鍋を地の上へ卸して一晚冷して置いて明日になつてモー一度煮なければ極く好い味が出ません、全體西洋料理でも極く上等の御馳走は二日も三日もかゝつて拵へますし、支那料理は猶更七日も八日もかゝるものがあります、直ぐ煮て直ぐ食べては大概なものは美味しくありません」と此の説明に大原少し張合抜け「御馳走を拵へるのは随分面倒ですな、日本料理で非常に長くかゝるものは何です」お登和「爾うです

子、「お多福豆を本式に煮ても最初から三日位かゝります」妻君「あの粒大な蠶豆ですか、曹達を入れて煮ると柔くなると申しますがホントですか」お登和「曹達で煮たのもよくありますがあれでは曹達の匂ひがして味が抜けて形が崩れて一向美味しくありません、先づあれにするには西京の眞葛が原の豆が一番上等です、大阪の尼が崎邊の一寸豆も宜う御座います、上州沼田邊の豆も大きいそうです。新豆の乾したのなら一晝夜水へ漬けます、ヒ子ならモット長く漬けないと大きく膨れませんが、それをザット一日です子、少くとも十時間以上深い鍋へ重い蓋をしてゴト／＼湯煮るのです、湯煮つた時其豆を冷水の中へ入れて洗ふのが秘傳だそうです、水で洗つて今度はお砂糖と極く少しの醤油と水を澤山入れて、其上へ竹の皮を鍋の内側だけに切つて蓋にします。豆の空氣に觸れない為めです、それから鍋の蓋をして強い火では不可ません、と云つて弱過ぎてても不可ません、火加減が大層六か敷いので、丁度適度の火で煮るのが先づ七八時間でせう、其途中でも成るだけ蓋を取らない様にしないと豆へ空氣が觸れて皮が裂けます、それから醤油はお吸物へ入れる位な心持でホンの少し入れないと長く煮ますから詰まつて鹽からくなります、よく煮えると皮も身も同じ様な柔さになつて何んなに美味しう御座います、それを火から卸して一晩置いて明日から食べ始めると寒い時なら四五日は持ちますから煮る時面倒でも毎日の副食物になります、私も眞葛が原の豆を澤山持つて來ましたら今度煮て差上げませう」妻君「何卒是非」大原「僕も頂戴に出ますよ、然しお登和さん、斯んなに料理の秘傳を人に教へては何處からかお小言が來ませんか」お登和「來ても宜う御座います、秘傳々と云つて隠すのは狭い心、私は何でも無い様な秘傳を習ふ為めに澤山の金を取られた事も毎度あります、然し斯ういふ事はお互に教へ合つて我邦の料理法を進歩させるのが人の道ではありませんか」妻君「爾うですとも」と大賛成、野蠻の世には何事にも秘傳多し、秘傳は文明の大禁物、

## 第廿五 心細き

臺所にて料理の手傳をなしたる大原はお晝の御馳走を例の如く飽食せり、お豆腐の餡掛け、薩摩芋の梅干壘、同じくセン、同じくフライ、同じくマツシ、自分が少し焦付かせたる干瓢など何れも美味ならざるは無し、去りながら大原の悦びはお料理の味よりもお登和嬢と共に御馳走を喫せしにあり、成るべくなら晩にも此の樂みを再びせんと「お登和さん、貴嬢も御緩りと遊んでいらつしやい、晩までに此方の小山君もお歸りになりませうから」と頻に嬢の去らん事を氣支ふ、お登和は一刻も早く立去り度し「イ、エ、家にも用事がありますからお暇を致します、奥さん、大にお邪魔を致しました、何卒私どもへもお遊びにいらして下さい」と妻君の引留るを辭して遂に我家へ戻り行ぬ、失望せる大原「何でせう奥さん、お登和さんは僕の處へお嫁に来て呉ませうか」妻君「爾う貴君の様に性急な事を言ても出来ません、それに貴君はあんな半襟なんぞをお持ちなすつて却て人を馬鹿にした様なものです、柄に無い事をなさるから御自分で事を毀す様なものです」大原「イヤあれは大失敗全く僕が悪戯をされたのです、實は寢言にお登和さんの事を口走つて隣室の書生さんに聞かれたのが原因で、好意か悪意か親切でかしにあんなものを買つて来て呉れて僕を玩弄物にしたのです」妻君「道理で上包の拵へから可笑しう御座いましたよ、半襟位をあんな大きな奉書へ包んで頭無しの水引や熨斗をつけたのは茶番めいて居ます、お登和さんの様におとなしい人で無ければ馬鹿にされたと思つて何んなに怒るか知れませんか」大原「それを怒らない處が僕に對して餘程温情を抱いて居るのです子、品物よりも僕の志を受けると言つた處は尋常一様の言葉でありません子」妻君「才ホ、貴君も罪がありません、お登和さんの方では温情どころか冷眼を以て貴君を視ておいで、す、私も内々氣を引いて見てましたけれどもお登和さんのお心には貴君の事をあんまり好ましいともお思ひなさらん様です」大原「それはチト失望ですな、何とか外に名案はありますまいか」妻君「お登和さんの口振では兄や親の都合次第で何うなるか分らんとお言ひでしたから先づ中川さんに話して中川さんが御承知なされば強めてイヤとも被仰いますまい」大原「強めてイヤとも言ふまいなぞは甚だ心細い、それでは一つ貴女から中川君に爾う言つて下さいませんか、是非お登和さんを大原に遣れと無理に説き付けて下さいませんか」妻君「それは私よりも良人が歸りましたら良人に言はせた方が

可いでせう、お友達同士ですから小山が中川さんに御相談したら中川さんも早く御承知なさいませう」大原「成程御尤も、小山君は何時頃お歸りでせう」妻君「晩までには戻りませう、暮の二十八日に出かけたのですから今日は必ず歸ります」大原「早くお歸りになれば宜い、何だか待遠ですな、僕は新橋まで迎ひに行きませうか」と心のみ頻に急がる