

第廿六 名物

夕暮に及びて當家の主人は旅先より歸り來りぬ、待兼ねたるは妻君よりも客の大原、早く我が頼み事を言出さんと思へども主人の小山携へ來れる大荷物を披くに忙しくして大原にまで手傳ひを頼み、大原君、君もそつちの繩を釋いて呉れ給へ、僕は今度至る處の名物を買ひ込んで來たよ、最初先づ三島から豆相鐵道へ乗かへて修善寺の温泉へ往つたが修善寺名物の椎茸を澤山買つて來た、然るに椎茸の産地へ行つて初めて驚いた事がある、今迄僕等が東京で上等の椎茸と思つて居た筈の大きな色の薄赤いのは最下等の種類だ子、最上等のは此へ持つて來た寒子の蝶花形と云つて肉の厚い笠の小さいのだ、此の上等品は秋から冬にかけて發生するのだが悉く横浜へ出して支那へ輸出して了ふ、伊豆一國から毎年廿圓位の椎茸を輸出するさうだ、春子と云ふのは澤山發生して價も廉い、それが向ふでは東京廻しと云つて最下等品だ、その代り春子の出盛りは一升五六錢で買へる様になる、寒子は一升四十錢位だ、然るに乾した椎茸を目方にかけて見ると寒子の一升と春子の六七升と同じだから正味の値段は違はない、見給へ是れが寒子の生椎茸だ、肉が厚くつて表に蝶花形が現はれて居るだらう、松茸と同じ様に開かないのが上等だ、是れを料理して食べると實に美味いぜ、それから天城山の山葵も買つて來た、山葵は天城が第一等だ子、天城の山葵は卸したものを醬油へ入れても粘着力が強くつて容易に散らない、箱根の山葵は直ぐに散る、同じ山葵でも爾う云う違ひがあるさうだ、修善寺から熱海へ出て名物のポンスを買つて小田原と大磯へ寄つて來たが小田原の梅干も三樽買つて來た、小田原の紫蘇巻梅干は梅の實も肉が厚くつて種離れがよくつて皮が薄くつて格別だけれどもそれを巻いた紫蘇が小田原の特産ださうだ、東京へその種を播いてもあんな上等の色の紫蘇が出来ないと云ふ子、此の柚餅も大久保家傳來の名物だ、此に磯松風と云ふ小田原の菓子がある、是れは非常に上品で高貴の人の賞翫を受けるさうだ、其外に箱根の自然芋煎餅、小田原の蒲鉾、しほから、牛蒡の砂糖漬なんぞは皆んな小田原で買つたのだし、大磯では虎子饅頭の外に近頃新製の小饅頭も買つて來た、此の曲物は鹽見の

甘酒、竹の皮へ包んだのが踏切のけわい團子と云つて家こそ不潔いけれども大磯第一の名物だ、僕はモ―少し猶豫があれば片瀬へ寄つて籠の口饅頭を買つて鎌倉で力餅を買つて、浦賀へ廻つて日本一の水飴を買つて、金澤で藻ヅクを買つて来やうと思つたが爾うは廻り切れなかつた」と此人は諸國の名物を買ふのが道樂、大原も土産物の贅多なるに一驚し「小山君、君は斯んなに色々な物を買込んで何うする積りだ」小山「是れには少し理由がある、中川君の妹のお登和さんと云ふ人が長崎じこみの料理自慢だから僕は一品宛中川君の家へ持て行つてお登和さんに食べさせ度い」大原飛立つ計りに「ウムそのお登和さん、僕はお登和さんの事で君の歸るのを先刻から待つて居たよ」と此機に乗じて我が心事を語り出づる、妻君が二人の前に晚餐の御馳走を出し「貴郎、今日お登和さんがいらして色々のお料理をなさいましたから先づ之を召上つてそれから大原さんのお話をお聞きなさい」大原「小山君、味の善い物は皆なお登和さんの料理だ、少々出来なものは奥さんの手になつたのだし、干瓢の焦臭いのは僕が手傳つたのだ」と例の如く腹帯を弛めて且つ食ひ且つ談ず、小山も笑ひを含み「だが大原君、その大食を見てはお登和さんも愛想が盡るだらう」妻君「オホ、モ―疾くに盡きて居るのです」

第廿七 申込み

愛想の盡きたるお登和嬢を大原の為に取持たんは甚だ難事ながら親友の情誼として小山夫婦も大原の心を憐み、兎も角も中川の同胞を説き付けて充分に力を盡すべしと其夜はお登和嬢の手に成れる料理を飽食して大原を歸し、翌日主人小山が土産物の品々を携へて中川の家を訪へり、中川も妹にかぶれてや食物道樂に心を奪はれ、今日も妹を對手に御馳走の研究をなし居たるが小山より心を籠めたる土産物を貰ひしが何より悦ばしく「小山君、僕も是れから心がけて諸國の名物を聚めやうと思ふ、名物に美味いもの無しと云ふけれども決して爾うで無い、その土地に適したるもので外の土地に出来ないものが澤山あるから子、椎茸の話で思い出したが九州や四國から出る乾海老が其通りだ、内地廻しと云ふのは最下等品で上等品は皆な支那へ輸出する、乾海老の上

等なのは尾がクル／＼と巻き込んで決して長くなつて居ない、それは湯煮る時に生きて居るから湯の中で小さく巻けて了ふ、支那人は尾の巻いた海老でなければ決して買はんよ、死んだ海老を湯煮たのは尾がダラリと長くなつて居る、それが内地廻しになるのだぞ」小山「アハ、大概爾んなものさ迂つかり物を買ふと悪い品物計り押付けられる、然し君の家にはお登和さんがあるから非常に徳だ子、僕のワイフも追々お登和さんに料理法を仕込んで貰はなければならん、昨日は大分教はつたそうだ、僕も昨夜草魚の柔煮や薩摩芋料理を賞翫したが値段の安い品物を美味しく食べるのは實に經濟主義だ、お登和さんを女房に持つ人は非常の幸福さ子、時のそのお登和さんの事に就て少し相談がある、ドウセ何處へかお嫁に遣るのだから知らない人へ遣るよりも何うだ子あの大原君に遣つては、大原君は非常の熱心だよ、昨日も僕の歸りを待つて居て懇々と僕に頼んだよ」と親しき仲とて言葉に飾り無し、中川は先クスリと笑ひ「大原君が、道理で昨日も妙な様子だと思つた、跡で聞けば妹に不思議な半襟を持つて來て呉れたそうだ、随分滑稽さ子、大原君だつて別段に悪い點も無いが何にしるあの大食では恐れる」小山「大食だけがあの男の疵だ、その大食は自分でも害のある事を知つて居るからお登和さんが側に居て追々矯め直して行けば必ず直る、大食家でも二三年洋行して西洋食事に慣れると日本へ歸朝した時普通の人程食へない位に胃が小さくなる、だから大原君も習慣の付け様で大食が直るよ、大食が直れば脳の働きもモ一少し良くなる、僕は大原君を後世畏るべき人物だと思ふ、あの通り正直で律儀で自分から脳の鈍いのを言立て外の人より二倍も三倍も勉強するからあ、いふ人が末に至て大成するよ、夫に第一誠實で、親切な心があつて無邪氣で物堅いから良人に持ては女の幸福だ子、才子肌の人や豪傑氣取の人物は決して幸福な良人で無い、斯う云ふ人物に限つて自分の家庭を不幸悲惨の地位に置く、それでは社會に立つて何の仕事が出来るかと云ふに今迄の不規律な亂世時代には僥倖の成功もあつたらうけれども是れから先の進歩した社會には才子や豪傑ほど無用な者は無い、是れからは品行方正で誠實に勉強する人物で無ければ世に立つ事が出来ん、大原君の如き人物こそ最も望みが多い、僕は公平に考へてお登和さんの為めに適當な良人だと思ふ」と言ふ處一應の理無きにあらず、中川も幾分か心の動きけん「爾うさ子、僕も妹の事に就ては随分心を勞して居

るが切容易に極められん問題さ」と頻に思案する如し、

第廿八 物の味

此の問題の本人たるお登和嬢は最前より臺所に在りて何かコトノ御馳走の支度に餘念なかりしが漸く手の隙きけん座敷に出て來りて來客に挨拶しぬ、小山は好き折とて直ぐに話頭を向け「時にお登和さん、突然と妙な事をお尋ね申しますが大原君の様な大食家を段々小食にする」と云ふ方法は何か料理の道に名案も無いでせうか、今も中川君と話して居るのです、大原君の疵は大食にあるがその大食は何か矯正する事が出來そうなもの、大酒の人を禁酒させるのは困難だけれども大食の人を小食にするのは何とか工風がありそうに思ひますが何うでせう」と先づ餘所事らしく話しかける、お登和も餘所事に聞けん、別に顧慮する所も無く「爾うで御座います子」、別段に工風と云ふ事もありませんが、段々と料理法を御研究なすつて物の味をお覺えになれば自然と小食におなりでせう、全體大食をなさる方は物の味が解らんのでも彼でも澤山お腹へ詰め込めれば宜いと云ふ風ですから所謂暴食なのです、大食のお方は必ず暴食です、一々召上る物を味はつて是れは何う云ふ風に料理してある、是れは何の原料で拵へてあると其味を食べ分ける様になると舌で物を召上るのですから爾う澤山は食べられません、大原さんが物を召上るのは舌で味ふので無くつて口でお呑みなさるのです、一々味つて物を食べる人には決して大食や暴食は出來ません、その證據には料理人に長命な人が澤山あるので分ります、料理人が大食をしたら何程でも食べられませうけれども自分が物の味を知つて居ると却つて無闇な亂暴食が出來ません、自然と注意して食物を擇ぶ様になります、東京で有名な赤堀老人も八十八歳、生間流の大家の西村門彌さんも八十四歳でお二人ともお達者です、長崎でよく斯う云ふことを申します、美味い御馳走は其前を驅けて通つた位に食べなければ味が無いと云ひます、それはホンの少し計り食べて置くのが一番美味い處でそれより多く食べると却て味を消すと云ふ意味です、誰でも味の解らないお方が大食や暴食をなさるので、大原さんは牛肉鍋の五六人前も平らげると被仰いますがお爾んなお方に限つて牛肉は背

の肉が良いか腿の肉が良いか、肋の肉は何んな味だか、舌や尾は何んなものか少しも御存知ありません、牛肉だと云はれて馬肉を出されても矢つ張り美味い／＼と召上る様なお方が大食や暴食をなさるので、物の味をお覚えになれば大原さんも自然と小食におなりでせう」と嬢の意見は小山に取りて上無き味方、小山は悦んで中川を顧み「子―中川君、お登和さんの御話によつても大原君の大食は矯正する事が出来るよ、大食をさへ矯正したら大原君は實に得難い人物だぜ、何となればあの位誠實な心を持つて居る人は今の若い人に珍らしい、昨日も餘程不思議な半襟をお登和さんへのお土産に持つて來たと云つて僕の家内が頻に笑つて居たがそこが大原君の貴い處だ、もし女の機嫌を取る事が上手でお登和さんの氣に入る様な上等の半襟を買つて來る様な人だつたら決して油斷がならない、大原君は人の悪い書生に欺されたのだそうだ、人を欺す者よりも欺される人の方が貴いではないか、子―お登和さん、大原君のお土産には赤心が籠つて居ますよ、十圓二十圓のお土産を呉れる人があつても赤心の籠らんものは貴くありませんが大原君の赤心は昨日の半襟に充滿して居ます、貴嬢もよく其事を御存知でせう」と語る處偽りならねばお登和嬢も成程と思ひ「ホンに爾う申せば大原さんは實意なお方で」と少しづつ、風向が直つて來る、

第二十九 誠實の人

小山は此の風向を利用して大原の事を吹込んと熱心に「中川君、僕が殊に大原君の誠心實意に重きを置く所以は大原君も僕等と同じく文學界に立つべき人だからである、文學者に一番必要な資格は誠心實意でないか、いかに文章が巧みでも筆の先で鬼神を泣かしめる力があつてもその精神が缺けて居たら何の役に立たん、口で品行論を唱へても其身が不品行であつたらば何うして人を感化し得るだらう、筆で道德論を書いても其身が不道德をしては誠心實意何處にある、苟も文筆を以て世に立つものは社會を感化すると云ふ心で無ければならん、世道人心に裨益すると云ふ精神で無ければならん、それを今の世には悪くすると大間違ゐの心がけがある、世人の氣に入る様に文を書くると云ふ人もあるが、世人の氣に入るのは幫間の仕事と同じ事だ、戀愛小説を書

いて青年男女に媚びやうとするのは幫間が旦那を取り巻くと異なる處は無い、巧みだと評せられて文筆の能事了れりと思ふのも大間違ひ、巧妙の點を求めたらば俳優の演劇にも巧妙はある、輕業師の曲藝にも巧妙はある、文筆の巧妙も輕業師の巧妙も其の點計かりは甲乙が無い、然らば何の點が文筆に貴いかと云ふのに精神を以て人を感化する力が無ければ文學は社會の贅澤物だ、即ち世人をして難有いと感激せしむる分子が無ければ何の役にも立たん、筆の先で文章を書く量見では決して世道人心を裨益する事が出来ん、精神を以て書いたもので無ければならん、國民の子弟を教育すべき教科書事件の騒動を考へて見給へ、いかに文章辭句が巧妙でも収賄詐欺不徳無道の人の手に成つたものや檢定されたものが何うして健全なる國民を教育し得るだらう、僕が教科書を編纂すべき任に當つたら、先づ第一に誠心實意忠良無二の精神ある人物を擇んで其の人に択する子、然るに今や天下の文學者を見渡たして爾う云ふ人が何處にある、頭は鈍くとも技倆は劣るとも精神實意の點は大原君より外に名指すべき人が無い、して見ると大原君は實に文學界で貴むべき人だ、將來に大事業をなすべき人だ、それに今の文學者は多く我慢の癖がある、自分の過ちを遂げ非を飾り度いと云ふ癖がある、それから嫉妬偏執の癖がある、他人の善事は飽くまでも攻撃排陥して何でも悪く言はなければ氣が濟まんと云ふ癖がある、社會の事物を評するのが全く感情任せで道理の判斷に據らないと云ふ癖もある、獨り大原君に限つて其癖が無い、自分の腦隨の鈍い事を言立て他人の事は何でも褒る、學校に居た時分も自分の解らない疑問は誰の處へでも聞きに来る、自分より下級の人にも尋ねる、あれは文學者に最も得難い美質だ、あの美質があるから僕は將來の大成を期して居る、大原君が常に心の禮と云ふ事を唱へて居たが君も覺えて居るだらう、今の内は社會に制裁が無いから幫間的文學や輕業的文學が跋扈して居るけれども他日社會が規律的に整頓して文字を讀まず精神を讀むと云ふ時代になつたら大原君の如き人が最も尊崇を受けるだらう、僕も及ばずながら大原君を助けて爾う云ふ人にして見度いと思ふ、家庭に在りては良主人、社會に立つては好紳士として文學者の感化力を我邦は申すに及ばず、世界八隅へ波及せしめ度いと思ふ、それには何うしても良夫人を得させなければならん、その良夫人はお登和さんを惜いていづくにか求むべきだ、何つた子中川君、僕の主意が解つたか子」

と大原の爲めに復た勉めたりと云ふべし、

第三十 萬年スープ

小山の斯くまでに勉めし甲斐ありて中川の心も漸く大原に傾けり「成程爾う云つて見ると大原君も馬鹿に出来ん子、心の禮の説は僕も今に至つて感心して居る、然し斯う云ふ事は僕の一量見に行かんから先本人の心を聞いて夫から國元の親達へも相談しなければならん」小山「夫は御尤だが君とお登和さんとが御承知なさればお國の方は何うでもなるだらう、モシお登和さん、コレさお逃出しなさらんでも宜う御座る、モシ／＼」と呼べどもお登和は臺所へ引込て再び出で來らず、程無く晚餐の用意出来たりとて下女が大なる食卓を持出し來る、小山は座を開き「是れは／＼復御馳走になつては相濟まん子」中川「妹の料理を一つ味つて呉れ給へ、先日君に御馳走した豚料理は原料が悪くつて不出来だつたが其後上出来の時は暴食先生の太原君に食べられて君に差上げないのが遺憾千萬、今日は豚料理で無いよ、妙な折衷料理だが、君、此のスープを一つ試み給へ、是は萬年スープと僕が名を付けた新工風のスープだよ」小山「萬年スープとは何う云ふ譯だ」中川「是れは朝鮮に在る牛頭スープから思ひ付いたので、朝鮮人は何處の家でも臺處に大きな鐵釜があつて其中へ牛の頭を一つ入れて外の野菜でも鳥の骨でも何でも打込んで一年中下へ火を焚いて居る、爾うして毎日そのスープを飲むが牛の頭は一年に二三度より取かへない、然し毎日煮て居るからスープの味は非常に佳くつて滋養分も多い、僕のはそれを折衷して牛肉の骨付と云ふ一番廉い處を買つて大きな鍋へ入れて火鉢の上へかけて置く、その中へ鳥の骨も入れ、ば野菜は何でも入れる、スープを煮出すのだから上等の處は要らん、葱を切ても人參や大根を切ても頭と尾の捨てる様な部分を掃溜へ捨てないでスープの中へ入れる、爾うして火鉢の火の明いて居る時は夜でも晝でも掛け通して置く、全體日本人の家では何時でも火鉢に火が起つて居て鐵瓶がチン／＼沸騰つて居る、あれは不經濟の極點で、西洋人の家では三食の外にストープを焚く事が無い、と云つて日本風の家では客が來ると火を出し茶を出すから火を絶す事も出来ん、そこで無用な火氣を利用す

るために此の萬年スープをかけて置く、客が来て茶を出す時には湯沸して直ぐ沸くから少しも困らん、それに大根や人参の頭と尾を掃溜に捨てるのも惜しい事だ、スープにすれば味も出るし滋養分も出るから即ち廢物利用主義で此の萬年スープを案出したのだ、最初原料を入れてから毎日火へかけて四五日目位からスープが非常に美味くなつて、是れを食べると普通の牛肉スープや鳥スープはモ一食べられん子、その代り野菜の分量が骨や肉の分量より多くなり過ぎると味が悪い、僕は十日目に一度原料を取かへる事にした、夏になると牛肉や鳥肉を廢して魚の骨を捨てずに萬年スープを作るが魚のスープには魚肉を少しでも入れては不可ん、骨計りに限る」と一々講釋付きの御馳走、客はスープを喫しながら「成程妙な味だ、僕は牛肉や鳥肉で計りスープを作らせるが高いものに付くよ」中川「それでは贅澤過ぎて味も悪い、僕の家では球葱スープだの豌豆スープだのと野菜計りのスープも出来るよ」と相變らずの料理自慢、良ありてお登和が西洋皿へ御馳走を盛りて出で来る、小山急に振返り「モシお登和さん、今のお話しは子」と語り出さんとするにお登和嫌皿を食卓の上に置きて再び臺所へ逃げて行く、