

第一百六 振返り

中川は我が理想を語るに熱心なり「僕は世間の娘さん達に心を磨かせる一の手段として斯う云ふ事を實行させ度いと思ひます、それは夜になつて臥所へ入る前に誰でも阿父さんと阿母さんの前へ出てお休みなさいましと挨拶するでせう、如何に無作法な家庭でも親に向つて朝晩の挨拶をしないものはありますまい、其時に簡單なる挨拶で無くつて其日に仕た事を親の前で申延べると云ふ習慣をつけるのです、阿母さん、今日は朝何をして晝過ぎに何をして晩に何をしましたと正直に自分のした事を繰返して見るのです、もしや悪い事を仕たとしても其時は感情が激して居て親の小言も身に浸みませんが夜になつて良心の鏡が晴れた時自分の事を言へば誰でも必ず言ひにくい事も出来て來ませう、お晝前に髪を結びましたと云ふと阿母さんが何故モ一壊して束髪にしたのですと尋ねます、ハイ髪の格好が悪いから癩癩を起してむしり壞しましたと言はなければならん様な事があります、娘さん達計りでありません、男の子にも其通りに實行させれば尚ほ結構です、今日は散歩に行つて何をしました、古本屋を素見して書物を二三冊買ひました、何んな書物を買ひました、ハイ戀愛小説ですと白状しなければならん事もあります、世間の親は誰も我子の心が正しく美しくなるのを願はないものはありますまい、然るに顔や手足を洗はせても心を洗はせなかつたら小供の心に垢計り溜まりませう、心へ垢計り溜めてその不潔い處が段々姿勢や音聲へ現はれて來るのに親達は無闇に外からお化粧をさせて娘の自慢をする人もあります、何の自慢だか譯が分りません、然し親のある人は親が氣を付けて呉れるからまだ宜う御座いますけれども親を離れて留學に出たり、或は獨りで人中へ出て居る人達は自分で自分の心を磨かねばなりません、顔の汚れたのが見つとも無いと知つたら心の汚れたのは尚ほ見つとも無いと思つて毎晩必ず心の鏡に照らすのが肝腎です、毎日の事は毎晩振返つて見るし、毎月の事は月の終り、一年の事は年の終りに振返つて見なければなりません、誰れでも此の振返ると云ふ事は何より肝腎で障子や襖を開いても跡で後ろを振返つて見ればチャーッと締めたか二三寸明いて居るか

云ふ事が分かつて開けつ放しになる氣支がありません。戸を開いてもお座敷を掃除しても一々必ず振返つて見れば鼠が飛込むの、塵が残ると云ふ事はありません、それと同じ様に夜になつて一日の事を振返つてみれば、ア、あの友達から用事の手紙が来て居たつけ、返事を出す事をすっかり忘れて居た、早速明日出させうとか、伯母さんの所から書物を借りた切りになつて居る早くお返し申さうとか必ず何か忘れた事を想ひ出すものです、爾うすれば決して仕事の遣りつ放しと云ふ事はありません、あの人は締りが無いと言はれるのは自分の事を振返らないからです、每晚必ず振返ると云ふ習慣をつけて置いたら誰でも必ず過ちが少くなりませう、過ちでも其通りです、もしや罪を犯した人が自分で每晚心の鏡に照らして我事を振返つたら何んな心持がしませう、今日は書物屋が三百圓の賄賂を持つて來て教科書を採用する様にと頼んで行つたが苟も子弟を教育する身の上で賄賂を取るのには道に乖くと此位な事は今の教育家先生に分りますまいか、教育家が每晚自分の事を振返つて見たらばマサか百餘人が一時に刑を受けると云ふ様なあんな醜態は演じなかつたでせう、アハ、爾んな事は美人になる法の内でもありませんが誰でも美人に成り度ければ每晚心の鏡を出して自分の心を正しく美しくするのが肝腎です」と此人は世間の娘に向つて常に斯る事を言ふと見えたり、

第一百十七 理想娘

相變らずの長談義ながら初めて聞きたる玉江嬢は深く肝に銘じけん、ホツと顔を揚げて「誠に何うも難有い事を伺ひました、私なんぞ今迄ウカ／＼と其日を送りました計りで一度も自分の心を鏡に照らした事が御座いません、今のお話を伺ひながら急に自分で振返つて見ますと随分今迄親達に向つて無理な我儘を申したり、親類や友達の事を外人へ悪く噂したり、我身ながら心の垢だと氣の付く事が澤山御座います、是れからは被仰る通り、毎日顔を洗ふと同じ様に每晚必ず一日の事を振返る様に致しませう、今日はお陰様で大層為めになる事を伺ひました」と何人よりも此娘が深く中川の言葉を諒解せしなり、小山の妻君も其様子を見て心に悦びぬ、お登和嬢もホツと胸を撫下しぬ、大

原は冷然として頓着無し、聽て兩婦人は辭し去れり、お登和嬢が兄を顧み「兄さんはあんまり烈しい事を被仰いますから私もヒヤノ、致しました、背中が曲つて前へ屈むなんぞとさもあのお嬢さんに當つた様で何んなにお思ひなすつたらうと心配しました、まだお馴染も無い人にあんまりではありませんか」中川「アハ、物の道理を説のに舊知と新知との區別は無い、然しあの娘さんは人の言葉を感情で聞く様な人物とも見えん、假令ひあの娘さんに分らんでも僕は天下の娘さんにあの通りな理想を吹込み度いのだ、今の世の娘たるも亦た甚だ難い、内場にして居れば舊弊と言はれ、活發にすれば突飛と稱せされ、如何に自分の身を處して宜いか茫として頼る道が無い、世間の親達も如何に育てやうかと迷つて居る、だから僕の理想の通り心の正しく又美しくして姿も正しく美しい娘を拵へ度い、其外今の世の娘に對する僕の理想は一朝一夕に説き盡せない程澤山ある、何れ天下の娘の為めに座右の讀本を書く積りだが今の話は其一節に過ぎない、何うだ子僕の意見は、和女が聞いて何と思ふ」お登和「それはモ一悪い氣支がありませんけれども毎日我が親へ向つて自分のした事を話す様な習慣は中々急に行はれますまい」中川「然し耶蘇教の信者の中には每晚寝る前に神へ向つて我が所業を有の儘に述べたり、小供にも爾う云ふ習慣をつけさせる人が幾らもある、仏法の信者は每晚仏様に向かつてお經を讀む、毎日の勤めと思て居れば其位の事は何でも無い、世間には小鳥を飼つても自分が摺餌を拵へなければ承知せん程の物好き先生が澤山あるからせめて物好きからでも我娘を心の正しく美しい人に育て度いと云ふものが有りそうなものだ、ネー大原君、僕は今の娘さんを我が理想通りに感化し得る事が出来ない位なら忝も世人を感化し得る力は無いと思ふ、先づ今の娘さんを我が理想に感化せしめ、それを通じて父君の廣海子爵を我が理想に感化せしめそれから雜誌發行の計畫を實行して社會の人を感化しやうと斯ういふ見込だ」大原「それは必ず出来るだろう、その序にモ一願ひ度い事がある」中川「何だネ」大原「何うか僕の家のお代さんを感化して道理に服させて貰ひ度い」中川「アハ、あれは到底濟度の限りにあらず」大原「オヤノ、僕に取つてはその方が大問題だ」と心の憂慰むるに由無し

第一百十八 御熱心

是れより後廣海子爵の令嬢は毎日中川家へ通ひ來りてお登和嬢より家庭料理の教授を受けぬ、馴れぬ事とて初めの程は一つの料理を覺へるも困難を感じしが元來沈着なる性質にて物に念を入れれば一日増しにその手並の進みて一月も過ぎぬ内に手輕な料理は人手を待たぬ程となりぬ、今日も早朝より來りて臺所に入りお登和嬢の指圖を受けて味噌汁を搗り居たるに主人の中川座敷より立出で、臺所を覗き、今は親しき仲とて心も置かず、「玉江さん、何が出來ます子、お姫様が味噌をお搗り遊ばすとは非常の御奮發、然し此頃はモ一搗鉢が轉げ出しません子、それだけお上手にお成りなすつたのです」と笑ひながら頻に打眺める、玉江嬢羞かしがり、「アラ御覽なすつては不可ません、只今お魚の身を搗つて居りますから出來ましたら御馳走致します」中川「それは難有い仕合せ、毎度御馳走になつて相濟みません、お魚の身を搗つて何になさいます」玉江嬢「是れは搗立汁と申して先づ白味噌を搗つて漉して置きまして、それから比良目の身を粗板で叩いて搗鉢でよく搗りまして別に味噌汁を拵へて少しづつ、搗身の方へ溶き交ぜて煮立てますが火にかけたら絶えず掻き廻さないと固まります、實にはお豆腐の大片を入れて溶き芥子をお豆腐の上へちよいと載せて出します、子一先生、爾うで御座います子」とまだ稽古中の新料理、お登和嬢は教ゆるに懇なり、「爾うで御座いますけれどもお魚の身がよく搗れないと交りませんよ、お味噌が淡過ぎてもお魚だけ別になりますしお味噌の加減とお魚の身の入れ加減が六ヶ敷う御座います、モ一其位お搗りになりましたら跡は私が致しますから今度は鯛のお刺身を作つて御覽遊ばせ」玉江嬢「ハイ作りませう、お刺身計りは何うもまだ六ヶ敷くつて上手に出來ません、私が作りますと羊羹の様になりまして少し手間取りますと身が崩れます、鯉や鯛の生作りは餘程手の冴へたものでなければ出來ません子」と鯛の作り身に取りかゝる中川は熱心に其の為さん様を打守り「然し玉江さんお刺身は上手な人に薄く切られると肉の味が抜けて不味くなります、羊羹作りに限ります子、それは何をつけて食べるのですか」玉江「是れは胡麻醤油と申して炒つた黒胡麻を搗りましてお醤油を注して煮切味淋か或はホンの少しのお砂糖を加へましたもので戴きます」中川「成程、お刺身も大層お上手に出來ま

した、相變らず竹の子の湯煮たのがあります子、それは何になります」
 玉江「是れは竹の子の餡掛に致します、鯉節の煮汁へ溶き葛を交せて
 細い丹冊切の竹の子へかけます、モー一つは妙なお料理で、細く切つ
 た竹の子と小さく切つて湯煮た烏賊とを交せてお皿へ盛ります別によ
 く炒つた白胡麻と罌粟とを擂鉢で擂り交せて酢少々と味淋と醤油と少
 しのお砂糖を加へてドロ／＼になつたものを竹の子の上へ掛けます」
 中川「よくお覺えになりました、そちらに白和も出來て居ます子」玉
 江「ハイ、是れは落と蒟蒻の白和で、兩方とも別々に湯煮て別々に味
 をつけて炒つた白胡麻を擂鉢で擂つて別に筴でお豆腐の水を切つて置
 いてそれを其中へ擂り交せて白味噌を少々加へて落と蒟蒻を和たので
 す、先生、白胡麻の代に南京豆を使ひしても宜いのですか」お登和
 嬢「ハイ、小山さんのお家なら何でも南京豆です、兄さん、昨日大原
 さんがいらして田舎から蕨を貰つたが家で煮たらアクが酷くつて食
 べられなかつたと被仰いました子、丁度今蕨を煮ますから出來ました
 ら少し持たせて差上げませうか」と心は常に大原を忘れず、

第一百十九 蕨のアク

大原の境遇は何人よりも哀れに察せらる、中川も可笑しそつに「アハ、
 大原君の家ではアクを出さずに蕨を煮たのか、家で煮たら少し持たせ
 て遣るが宜い」お登和「然し迂つかり差上げて悪くは御座いますまい
 か」と窃に懸念する所あり、中川頓着無し「ナニ構ふものか、此頃は
 お代先生も大層東京じみて煮物に味淋を使ふと云ふから家の蕨を御馳
 走するが宜い、第一大原君が可哀想だ」と人の噂の面白く聞えてや玉
 江嬢微笑を含み「アノ大原さんは大層何かお苦みの御様子でいらつし
 やいます子」と委しく其噂を聞かまほしき風情、去れどもお登和嬢が
 斯る噂を好まず「イ、エ、ナニ、お家のお料理がお國風ですから少し
 變つて居るのです、玉江さん、蕨のアクを取りますのは桶へ蕨を入れ
 て其上へ火鉢の灰を振りかけてお湯を注しても蕨が浮かない様に小さ
 い蓋の壓しを置いて上から熱湯を注ぎます、其儘一時間計り蒸らして
 お湯の冷めるまで置くとアクがよく除れます、灰を入れたお湯で湯煮
 ては不可ません、蕨がベトベトになつて了ひます、それから蕨を煮ま

すのは鰻を煮た汁が一番美味う御座います、外のお魚を煮た汁でも構ひませんけれども鰻がよく合ふ様です、何でも野菜はお魚の汁か豚の湯煮汁か或は牛や鳥のスープで煮るのに限ります、お煮しめなんぞはお魚の汁で煮たのが美味う御座います、玉江さんの鯛の身がまだ澤山御座います子、一つは「コーレン」と云つて支那風のフライに致しませう、それはお醤油へ少し味淋を加へて鯛の切身を半日程漬けて置いて料理する時取出して米利堅粉を粉のまゝ裏表から叩き付けて油で揚げるのです、食べる時には酢醤油へ大根卸しと細く刻んだ葱とを加へて薬味に致します、モーターはお魚の葛炊きと申して最初少しの胡麻の油を沸かしてお砂糖を交ぜて八子無い様に少しづつ、お酒を加へると油もお砂糖もよく混ります、そこへお魚の身を入れてお醤油を加へて暫く煮まして一旦お魚を掬ひ上げて今度は小さく切つた葱をザツトその汁で煮て復た掬ひ上げてお魚の上へ置きます、その残つた汁へ溶き葛を入れてお魚と葱の上へかけたのが葛炊きです」と遂に再び料理談へ立戻る、玉江嬢も大原の噂を忘れて稽古の事へ心を入れ「それは鯛に限りますか」お登和「全體なら甘鯛が宜いのです、今日はモーター一つお教へ申しませうか、ハムが有りますから手輕なハムシチウを拵へて御覽遊ばせ、それはハムを小さく切つて沸立つたお湯へ入れて少し煮て一旦湯煮漏して鹽氣を取ります、鹽の強いハムならば其前に二時間計り水に漬けて鹽出しをします、それを復たお酒で一時間半程湯煮て葱を入れて復た三十分程煮て鹽と胡椒と葡萄酒で味をつけて米利堅粉を溶いて汁を濃くしますが、それへ西洋餛飩のマカロニを入れると尚ほ結構です、マカロニは一寸位に切つて外の鍋へ竹の皮を敷いて一時間計り湯煮てそれから葱と一緒にシチウの中へ加へます、其の時トマトソースを加へると復た味が好くなります、トマトソースとは赤茄子の液で、赤茄子とマカロニとは合ひ物ですから何時でも一緒になります、豚も是れから追々暑くなりますと生肉よりはハムの方が淡泊で宜う御座います」と一々丁寧に説明して玉江嬢の覚え込む迄は幾度にも親切に教ゆる、玉江嬢も熱心に料理法を習ひて後、今度は座敷に來りて中川より料理の原則を聞く、「中川さん、ハムと牛肉とは孰方が人の身體に良いもので御座いますか」

第百廿二の口

學ぶ者の斯く迄に熱心なるは教ゆる者の悦ぶ所、中川も張合ありて例の長廣舌を動かし「玉江さん、家庭料理を學ぶ者は一通り食物の成分を知つて居なければなりません、是れは何程の滋養分があるとか是れは消化が良いとか悪いとか爾う云ふ事を知つて居ないと人の身體に適合した料理を作る事が出来ません、只今お尋ねのハムと牛肉も成分を調べて見ればハムは蛋白質が百分中の二割四分程あり、脂肪が三割六分程あります、牛肉は腿の肉が蛋白質二割六分脂肪二分、脂肪肉が蛋白質一割六分脂肪二割七分位ありますから蛋白質と脂肪とを共に備へた點から云ふとハムの方が滋養分に富むのです、然しそれは水分の有無によつて相違があり、且つ働らく人と働らかぬ人と夏と冬とで身體への効目が違ひますからよく其の場合を考へなければなりません、全體食物の中で滋養分の多いものは不消化であつたり、或ひは味が惡るかつたりして困ることがありますから食物の持つて居る滋養分と人の身體へ吸収される滋養分とは違ひますけれども大體の成分はよく覺えて置かないと不可ません」玉江嬢「食物の中で一番滋養分の多いものは何でせう」中川「蛋白質と脂肪の點から云ふと鯛のでんぶが一番でせう、あれは蛋白質が七割六分、脂肪が八分程あります、それから鰹節で蛋白質が七割五分脂肪が五分あります、よく副食物が無いから鰹節でもかいて食べやうとかでんぶを御飯へかけやうとか言ひますが或る場合には粗末な副食物を食べるよりもその方が遙に滋養になるのです、それから高野豆腐と豆腐皮なんぞも水分が寡いだけに五割位の蛋白質と二割程の脂肪を持つて居て滋養分は多いけれども共代り極く不消化です、大豆は植物中の王で極く上等のは蛋白質が四割脂肪一割五分含水炭素二割五分位あつて滋養分は牛肉や魚肉より優つて居る位です、大豆から製したお豆腐も滋養分は多いが矢つ張り不消化です、味噌も滋養分が多くつて上等の三年味噌で立てた味噌汁は牛乳に優るの功があると言ひます、其外豆類は蠶豆でも豌豆でも小豆でも他の豆でも大概肉類や魚類と同じ滋養分を持つて居ますけれども纖維と云ふ物が多いから料理法が悪いと不消化で却て胃腸を害します、上等の浅草海苔なんぞは蛋白質が二割六分含水炭素が四割五分もあつて魚類や肉類に優る位ですけれども極く不消化物で胃の悪い人には翌日迄も消化しま

せん、胡麻に胡桃に南京豆なんぞも滋養分は澤山ありますが脂肪が多過ぎるから分量に注意せんければならず、松茸よりも松露の方が滋養分に富んで居ますけれども香氣と味が松茸に及びません、魚類の中で松魚の滋養分は牛肉や鳥肉に優つて居ます、松魚に亞いでは鯖、鰯、鮭、鱒、鰻、鯛、鯉、なんぞは普通の牛肉に劣りません、私が一つ食物の分析表を書き寫して差上げませう、それを御覽遊ばすと何の食物は何の成分から出来て居て人の身體には何う云ふ功能があると云ふ事迄委しく分ります」玉江嬢「誠に難有う御座います、それでは滋養分の多い食物計りを料理して食べましたら嘸身體に利きませう子」中川「ところが一概に爾うは参りません、全體人の身體に食物を入れる口が二つあります、第一の口は顔にある口で第二の口はお腸にある口です、上の口計りで滋養分ある食物を食べても消化が悪くつてお腸の口が其滋養分を食べなければ身體の養ひになりません、爾う云ふ時の滋養分は只お腸の中を素通して了ふ計りです」玉江「オやお腸にも物を食べる口がありますか」中川「有りますとも、お腸の口が大切なので、其處から身體へ吸収されるのです、世間の人は口でさへ滋養分を食べれば身體へ入つたと思ひますがあれは大間違ひ、口で食べたものはお腸へ入る計りでお腸の口が開いて居ないとハイ左様ならと云つてズン／＼通り抜けて了ひます」玉江「オヤマア」と呆るゝ計り、