

増補註釋

## 食道樂（秋の巻）

弦齋居士著

### 第八十二 交際法

結婚問題は今の世の人が共に心を悩ます所、男子も悩み、女子も悩み、父兄親戚に至るまで皆な此事に心を苦めざる無し、中川は豫ねて此の問題を講究しけむ「玉江さん、今の世の有様で見ると家庭の幸不幸は全く運任せです、男女共お互に未知の人と結婚して運が好ければ幸福を享ける、運が悪ければ不幸を招く、運の他に何の頼みとする所はありません、それならば男女の交際法を開いてお互に選擇させたらば何うかと云ふのには是れも亦た危険千萬です、何となれば若い男女はまだ配遇たる人物を鑑別するだけの見識がありません、自分では鑑別し得る量見でもまだ社會の經驗が足りないから到底確實な判断を下す事が出来ません、爾う云ふ時には多く道理を以て判断せずして感情を以て愛憎を肆にします、感情を肆にする結果が戀愛と云ふ過失に陥つて自ら不幸の運命を作り出します、夫では何うしたら宜いでせう、此事に就ては私も娘讀本を著す時委しく意見を書く積りですが簡略に申せば先づ英國風の習慣を採用するのが上策かと思ひます、英國の風は米國の様な自由結婚でも無し、佛蘭西邊の様な壓制主義でも無し、丁度其中庸を得て親が娘の為に毎週一度位若い男を家へ招いて身分相應の御馳走をします、娘を男と交際させるにも必ず親が監督して居て若い者計りは出しません、其内には親にも氣に入り娘にも氣に入る様な男が出来るとそれから結婚の約束が成立つので格別な場合を除くの外は大概爾う云ふ風になつて居ます、我邦でも近頃は上流社會の中に結婚の約束が成立つと婚禮式を擧げない以前に親睦の為めだと云つて男女を交際させる家もありますけれども、既に約束の成立つた後ですから交際して見てイヤになつたとも言へず、運命を定める點に於ては約束

しない前に交際する程の功能はありますまい、私は娘を持つた親達に成るべく廣く若い男と交際して其中から娘の婿を選び出さん事を勧め度いと思ひます、そこで鳥度注意し度いのは決して若い者同士を交際させると云ふ意味でありません、親達が若い男と交際して見て緩々其人を鑑別するのです、親達が交際すれば娘も自然と其人を知る事が出来ますけれども娘自身が主人になつて男と交際するのではありません、英國風が好いと云つても英國と我邦とは事情も違ひ娘の氣風や經驗も違ひますから我邦では親達が主として娘の為めに婿を選んで遣らなければなりません、と云つて今の様に媒酌口で相談を極めて見合をさせて結納を取かはせると云ふ様な輕卒極まる習慣は極く不可ません、親が平生若い男と交際して飽くまでも委しく其の人となりを知つた上の事です、そこで親が此人を擇り出して娘に何うだと聞いた時娘の心にも異存が無ければ忽ち相談は纏まりますけれども、娘の心からあの人が好きとか此人に嫁し度いとか我儘を言出す様では生意氣千萬です、娘は親の擇り出した人に對して可否の返事をするだけに止むべきものです、決して自ら擇り出さうと思ふべきものでありません、何となれば娘の時代にはまだ人を擇り出す迄の經驗と見識がありませんから最も老巧なる人に擇り出して貰ふものと覺悟すべきです」

### 第八十三 適不適

中川「然し娘さんの中には兩親の揃つて居ない人もありませう、親戚の厄介になつて居る人もありませう、或は全く獨立して入る人もありませう、假令ひ獨立の生活を送つて居る人でも我が配遇を定める時には最も經驗に富んだ老巧の人に判斷して貰はなければなりません、我が心を主として配遇者を擇り出したならば必ず後悔する事が出来ず、特別な賢婦人ならイザ知らず、若い女の心は道理よりも感情に傾き易いから感情を以て良人を擇んだら十人が九人まで大間違を起します、旨く中つても所謂る八ツ中りの僥倖に過ぎません、若い女は自ら良人を選ぶの能力が無いものと覺悟して居るのが一番です、其の代り親達に擇出して貰つた時その可否を決斷する場合にはよく／＼考へて見て、自分に不満足が無かつたら承知の返事をして宜いが不満足のあるの

に心を曲げて服従するには及びません、男女の間には性理上の適不適と云ふ事があります、幾ら先の男が完全無缺に見えても性理上の不適合があつたら決して娘の氣が進みません、氣の進まないのを強めて結婚すれば必ず後に不愉快を感じて家庭の不和が起ります、それも一度見合をした計りで碌に顔も見ず口も利かないで夢中でお嫁に行く様なのは氣の進むも進まんもありませんけれども親達があくどく交際して自分も屢々其人を見る場合があれば自から氣の進む人と進まない人が出来ず、我が心を判然と親に答へる事だけは如何に内氣な娘でも自ら實行しなければなりません、それが所謂自分の運を作り出す事の一つです、と云つて自分が氣の進むの計りを好いと思つて自分で男を擇り出しては間違の基です、丁度食物を料理すると同様で生理上や衛生の方法を構はずに自分の好きなもの計り無闇に食べたらず胃を害すでせう、大體の料理法は必ず老巧の人の教を受けて生理上衛生上に適したものを作らなければなりません、然し其料理でも人の體質と胃腸の工合とに因つて何うしても氣の進まないものが出来ず、牡蠣は滋養になると云つても人に因つては牡蠣を食べると必ず胸の悪くなる人もあります、女の妊娠中には平生好きなものが何うしてもイヤで食べられない事もあります、爾う云ふ時に氣の進まないものを無理に食べては却て身體の害になります、それと同じ様に女が良人を選ぶのも老功な人に適當な候補者を見立て、貰つて、それを取捨するのは自分の心で定めなければなりません、それからモ一つ良人たる人の資格は何う云ふものが一番良いかと云ふ點が六か敷いので、學者が良いと云ふ人もあれば軍人が良いと云ふ人もある、工學者が好まれる事もあり、實業家が望まれる事もあります、是れには決して可否を申す事が出来ません、職業に高下貴賤の別が無いと同様に良人にして好い悪いと云ふ區別もありません、時の場合と人の望みに因つて家庭の幸福に變化はありませんけれども唯一つ何人にも應用すべき要點があります、それは外でもありません、男で云へば良人たるべき覺悟のある人物、女で云へば妻たるべき覺悟のある人物です、お互に此の覺悟ある人物を擇ぶのが肝要で、是が即ち自分の運を作り出す大主眼です」と得意になりて理想を説く、

## 第八十四 過去と未來

玉江嬢は未だ悉く中川の言葉を解し得ず、「覺悟と云ふ事をよく被仰います、人の良人となり妻となつて其の覺悟の無い人もありませんか」中川「滔々たる天下殆ど覺悟の無い人計り多いのです、一時性の覺悟はあつても永久性の覺悟はありません、男子が一たび妻を得たらば此の妻の外に愛すべき婦人は天下に無い、終生外の女に心を移さぬと覺悟して居たらば他日我妻を離縁すると云ふ様な不徳は出來ますまい、妻も其通りに覺悟して居たらば良人に對して不平や不足も出ない譯です、尤も一方に覺悟があつても一方に覺悟が無ければ決して夫婦の情愛は成立ちませんけれども双方に覺悟があつて覺悟の範圍内で相愛し相親しんだらば是程幸福な事はありませんまい、今の人は自由とか自然とか云ふ間違つた考へを抱いて覺悟だの範圍だのと云ふとさも自由や自然を制限せられる様に感じますが覺悟が無ければ何人も決して安心立命の地を得られないものです、八疊敷の座敷を我が居室と定めて其中に悠々自適するの覺悟があれば其人は自ら幸福を感じ得られませんが八疊敷では狭い十疊にし度い、十疊では狭い十二疊にし度いと何處までも欲望を勤めて行つたら千疊敷の座敷へ入つても満足の心は起りません、幸福とは何であるかと云へば自ら満足すると云ふ事です、満足は何であると云へば覺悟の範圍を充たすと云ふ事です、良人は妻に満足し、妻は良人に満足するのが幸福です、然るに今の世の夫婦たる者を御覽なさい、互に双方で満足して人間無上の幸福を受けて居る人が幾人ありませんか、結婚の前後一時性の満足は澤山ありますが終生渝らざる永久性の満足は滅多にありますまい、つまり覺悟の無い人達が寄り合つて互に不足計り云ふから家庭の幸福を享けられないのです、家庭の幸福は富の力でも無し、才智や藝術の力でも無し、全く覺悟の力です、世間の親達や娘が婿の候補者を選ぶ時は必ず過去の経歴を問ひますが是れも無論必要の事に違ひありませんけれども良人たる資格は過去の経歴よりも寧ろ未來の覺悟如何にあるのです、今迄は品行方正であつたと保證してもそれは錢が無い為めに止むを得ず方正らしく見えたのか、或は父兄の監督が厳しかつたのか、或は他に制裁があつたのか、つまり他動的の品行方正は未來の保證になりません、其人に確乎たる覺悟があつて身心を高潔に保つ人で無ければ結婚後或る動

機のため品行が忽ち崩れて酒道樂や女道樂に耽らないとも限りません、實際爾ういふ人が世間に澤山あります、學校時代は非常の勉強家だと云つても優等生になり度い為め即ち競争の結果で勉強した人は競争が止むと勉強も止みます、心の趣味から勉強する、即ち勉強を道樂にする人は何時になつても止みません、正直と云つてもまだ不正直な事を知らない為めに正直な人もあり、親切らしく見えても報酬を得度い為めの親切もあります、女の顔を見ると無闇に優しくする人が妻を持つてから案外其妻に優しく無かつたり、結婚の當座だけ妻を大切にしてい二年も過ぎると奴隷扱ひにする様な人物も寡くありません、詮ずる處、過去の經歷は未來の保證となすに足らず、過去の善行は未來の覺悟となすに足らず、女が良人を選ぶには過去を問ふと同時に未來の覺悟如何に重きを置かなければなりません、自分にも其覺悟があつて配遇者にも其覺悟のある人物を選んだらば男も女も自ら幸福の運命を作る事が出来ませう」と中川の意見も亦た一種の風變り、

## 第八十五 鮎の味

餘り話しの六か敷きに玉江嬢は遂に要領を得ず「中川さん、成程被仰る通りには違ひありませんが今の世中で何ういふ風にしたら其事が出来ませう」中川「それは色々な方法もありますが誰でもその心掛で居れば自然と好い方法を案出する事も出来ませう、殊に貴嬢のお家なぞは社會の上流に立つて如何なる人物とも御交際が出来ますから父様様のお心掛次第で貴嬢の為に如何なる上等のお婿さんをも擇り出す事が出来ます、何でも成るだけ大勢の候補者を聚めて成るだけ緩々一粒擇りにしたら屹度無類上等のお婿さんが出て來ますよ、アハ、私も阿父様に此の話しを申揚げて置き度いと思ひます、それに就て私は先日のお禮に一度阿父様を此へお招き申して手料理を差上げ度いと存じます、斯んな家へでもおいで下さいませうか」玉江嬢「それはモ一大悦びで伺ひます、臺所の改築に就いて委しく御相談をし度いから近日上らうと申して居りました、御招待下されば何程悦びますか知れません、何日頃伺ひましたら宜う御座いませう、父は何時でも暇で居りますから御都合次第で伺はせます」中川「左様です子、その日取はま

だ極められませんが、實は珍料理を差上げ度いと存じますので、材料をいつ得られませうか、材料次第で前日に申上げたら翌日お入來を願ひ度いので「玉江「ハイ、大層六ヶ敷う御座います子、珍料理とあれば何より悦びませうが材料を得るのが御困難ですか」中川「是れには少々仔細のある事で料理の一つに鮎を使はうと思つて居ます、然るに鮎の極く上等を手に入れるのは非常の困難で、私は以前國に居た時分鮎釣が好きでしたが東京へ來てからも暑中休暇には毎度近郊の川筋へ鮎釣りに出かけました、自分で釣つて見ると鮎を擇ぶ事が巧者になつて容易なものは料理に使へません、その代り如何なる贅澤家も金満家も金錢の力で口に入れられない程の珍味も差上げる事が出來ます、全體鮎の味は川に因つて違ひます、玉川の鮎よりは相模川の鮎が上等ですし、相模川の鮎よりは酒匂川の鮎が一層優つて居ます、又た同じ川でも場所によつて味が違ひます、一口に玉川の鮎が不味いと云ひますけれども羽村の堰から上になると鼻曲り鮎と申して味も中々好くなります、酒匂川の鮎も本流よりは河内川の支流で漁れた鮎が美味う御座います、何故場所に因つて味が違ふと云ふのに鮎の食物たる硅藻の種類が違ひ復たその多い處と少い處とで違ふからです、硅藻の事を俗にアカと申しますが一番上等なのは極くの清流に大きなカブラ岩が澤山あつて其岩が極く緻密な質で滑かだと青アカと云つて極く細かい柔い硅藻が附きます、粗質な岩には俗にアグソアカと云ふ褐色の硅藻が附きます、その上等なアカを澤山食べて居る鮎で無ければ肉が肥えて味が良くなりません、然し上等な場所と申しても、三日も四日も大雨が振り續いて大水が出て岩に附て居る硅藻を申し流して了ふと其後五六日間に漁れた鮎は餌に飢て居るから味が惡う御座います、と云つて廿日も一月も晴天が續くと川の水が減少して鮎の住み場が狭くなりますのに硅藻が餘り成長し過て硬くなりますから鮎は矢つ張り餌に飢て味が惡くなります、硅藻も野菜と同じ様に發生た計りの若芽が柔くて美味しいのでその若芽を充分に食た鮎が最も肥えて居るので漁夫仲間では新しい硅藻の事を新アカと申します、何でも雨が降つて古いアカを押し流した後照り着く様な晴天が五六日續くと新アカが澤山出來ます、それを充分に食べた様な鮎を上等な場所でも漁つたのが最上等の味になるのですけれども爾う云ふ場所に居るの鮎と乗り込みの鮎とで味が違ひます、居るの鮎とは三四日前から其場處に住んで居て上等のアカを飽食して居

たもの、乗込の鮎とは外の場所から餌を探しながら昨日か今日邊り乗込んで来たものです、馴れた漁夫は一見して是れは居着是れは乗込と鑑別けます、色も違ひ形も違ひ匂も違ひます、ですから一口に何川の鮎だと云つても何う云ふ時に何んな場所で漁つたのだからそれを鑑別しなければ味が非常に違ひます」と食物を精選すれば何物にも皆な此の理あり、

## 第八十六 鮎の料理

鮎の講釋に玉江嬢も感心し「何のお魚でも或は野菜でも精しく吟味したら其通りで御座いませう子」中川「如何にも此通りです、川に因り、場所に因り、時に因つて味が違ふ計りで無く、漁法に因つても味が違ひます、網で漁ると魚が煩悶して川底の小砂を呑みますから味が悪う御座います、引掛けるのもありますが飢えた鮎でも何でも引掛けますから味が良くありません、潜りと云つて水の中へ人が潜つて捕るのもあります、是れも飢えた魚を捕りますから前の通りです、一番味の佳いのは友釣で漁つたので活きた鮎を水の中へ泳がせると外の鮎が追驅けて来て鉤に掛ります、それは鮎が充分餌を食て心地好く遊んで居る時で無ければ決して友を追ひません、つまり味の佳くなつた鮎計りが釣れるので、飢えた鮎は決して漁れません、外の法で漁つた鮎の腹を裂いて見ると丸で硅藻の無い事があります、雨上の後には少しもありません、少しづつ、でも硅藻がある様になるとモーソロ／＼友釣が出来ると云つて支度をします、友釣で漁つた鮎は腹の中に硅藻が澤山あります、殊に居着の鮎は乗込の鮎よりも澤山硅藻を食べて居ます、ですから友釣の鮎で無ければ極く美味い味がありません、それも朝釣れた魚を釜の中へ入れて晩まで背負つて歩いたのと晩方に漁れたのを直ぐ料理するのは丸で味が違ひます、それから料理方に因つて味が違ふは、勿論、鮎に因つて料理方を違へなければなりません、酒匂川の鮎は色が青くつて脂肪分が寡いから鮮に製したり酢の物に料理すると色も變らず味が結構です、酒匂川筋の山北停車場や、吉田島や國府津停車場で賣つて居る鮎の鮮が評判なのもその為めです、然し酒匂の鮎が足り無くなると馬入川や狩野川の鮎を使ふ事がありますから随分雜種

の鮓が出来ますけれども先づ酒匂の鮓ならば鮓に適して居ます、それも雄よりは雌の方が宜う御座います、然るに酒匂の鮓をフライにしたりの外の料理に使ふと脂肪分が寡くつて骨が硬くつて其味は遠く早川の鮓に及びません、早川の鮓はその代り鮓に不適當です、斯う云ふ風に料理方も魚に因つて適不適がありますし、季節に因ても變化が無ければなりません、私は貴嬢や阿父様に一番美味い鮓を御馳走する為め近日の中に極く適當な日を選んで一番汽車へ乗つて自分で釣に往つて足りなければ漁夫の持つて居る鮓の一番上等なのを買つて匂ひの抜けない様に山藤の葉へ包んで氷詰めにして歸つて来て、其晩は氷で冷して置いて翌日に御馳走申し度いと存じます、それから犢のシブレと云つて喉の處に極く僅計りある肉ですが米國ではスウヰトブレッド甘いパンと云つて非常に珍重するものをお料理に使ふ積りですけれども是れは滅多に無い肉で犢一頭に必ずある譯でありません、勿論その部分があつても質の悪い犢では其肉が生長して居ません、先づ犢十頭を屠つて見て三人前の料理だけが取れるか取れないかと云ふものですから是れも屠牛場へ頼んで持つて来て貰ひます、其外にまだ珍しいもの計り取揃へ度いと思ひますから用意のでき次第御通知申上げます、何卒是非阿父様とお二人でいらして下さい」と先づ前觸が大層なり、去りながら心盡しの御馳走とは斯るものをや云ふならむ、