

第二百九十六 松茸賣

此時門前を「松茸や松茸」と賣り歩く聲聞えたり、お登和嬢俄に心付き「オー爾うだ松茸を買って大原さんに御馳走しませう、竹や松茸賣を呼んで来てお呉れ」と下女に命じて松茸を買はしむ、聽て松茸賣は下女と共に臺所へ來れり、お登和嬢自ら出で、松茸を點檢するに小山の妻君も心得の為めとて共に出で來り「お登和さん、品が良ければ私も少し買ひますがその松茸は何うで御座います」とお登和嬢に問ふに嬢よりも松茸賣の商人が進み出で「奥様、此の松茸が悪いと申したら外に良いものはありません、その代りお直段は少し高う御座いますけれども京都の本場で、昨日採れた品ですから此の通りまだ匂ひが抜けません」と賣物屋の説明當にはならず、お登和嬢一々籠を取りて中の松茸を指にて摘み「小山の奥さん、松茸をお買ひなされる時には何でも最初に莖を指で摘んで御覽なさい、莖が固くつて確りして居れば新しくつて蟲も居ないので、莖が柔で押すと凹む様なのは古いのです、新しくつても質の悪いのは生へて居る時から蟲が居ます、蟲の居る様なのは新しくつても不可ません、それに笠が開いたのも不可ません、矢つ張り椎茸と同じ様に笠の開かない肉の厚いのが宜いのです、オヤ／＼此の松茸は大層良いのと悪いのが混せてある子、良いのが一つ位上に置いてあつて周圍のは皆んな悪い一舟／＼になつて居るけれども良いのだけ擇らせらるなら買ひませう」と急所を指されて商人も閉口せしが前の廣言に對して否とも言はれず少し直段を高くして擇取に任せ

んと云ふ、お登和嬢一つ／＼擇り出して小山の妻君に説明し
 「此の中には西京の松茸も少し計り混つて居ますが大概は江
 州から美濃邊の松茸の様です、西京の松茸は匂ひが高い計り
 で無く莖が短くつて太く肥へて居ます、外のは痩せて長う御
 座います、同じ西京と云つて西京計りでありませんその近所
 の山々から澤山出まして其中に質の善悪はありますけれども
 何うしても本場と申すだけ西京邊のは全體に良い様です、尤
 も伊勢の播摩山の松茸なんぞは遙に西京のより上等だと申し
 ますが澤山採れませんから外へ賣出しません、今は東京へも
 諸國から松茸が参ります、東の方は上州太田の金山が名所で
 その近傍は野州の唐澤山邊まで松茸が出るそうですが西は濃
 州三州江州邊から澤山参ります、それが皆んな賣物屋の手へ
 入ると西京の松茸と名をつけて了ひます、何にせよ戴いて見
 ると味が違ふから仕方が御座いけません、此の品物の中には昨
 日の朝採れたのも少しは有りますが古いのも澤山ですから今
 私に新しいの計り擇り出しました、松茸は晝中採つた物より
 朝早くまだ草の露のある内に採つたのが味もよし匂ひも高い
 としてあります、此へ擇り出したのは皆んな上等ですから御
 入用なら此の中をお持ちなさいまし」と今擇り出したる松茸
 を盆の上に載せて妻君の前に置く、妻君それを賣物屋の品と
 見比べ「成程斯う云ふ風に擇つて見ると上等と下等は大層違
 ひます子」賣物屋泣かぬ計りに「斯う云ふ御客様計りあつて
 は商賣人は上つたりだ」と代金を受取り悄悄と歸り去る、

第二百九十七 松茸山

松茸賣の去りし跡にて小山の妻君今買し松茸を打眺め「お登

和さん、ホントに今擇り出て下すつた松茸は良い品物計です子、何故良い品計り揃えて直段を高くして賣ないでせう、態々良い品と悪い品と一緒にしてあるから擇出のに骨が折れます、松茸計りではありません、今の世中は何を買のでも油斷をすると悪い品物計り押し付けられます、何一つ安心して買ふ事が出来ません、ホントに困つたものです」と到る處此の弊あり、お登和嬢も嘆息し「商賣人に信用を重んずる心の出ない内は仕方が御座いません子、然し商賣人計りも責められません、客の方で品物を鑑別する力が無いと良い品物を持つて行つても賣れない事があります、奥州の或る地方へ色の白い鹽を持つて行くと此の鹽は白いから利きが悪いと云つて嫌ふそうです、仕方が無いから態々白い鹽を一旦泥の上へあけて俵を結び直して深川から其地方へ送ると云ふ話もあります、が世人の智識が進歩しないと爾んなものです、何事も無智識無經驗と云ふ事が一番困るので西京の松茸山へ素人が採りに入ると竹籠で地を掘つて是れから出やうと云ふ極く小さな松茸まで採つて了つたり、極く若い松茸を踏み潰して了つたり、その損害は一通りでありません、だから素人を山へ入るのは餘程高い代價を貰はなければ引合ないと云ます、松茸計りではありません、東京の近傍では松茸が澤山採れてスープにでもすると味は大層好いものですが秋になつて初茸を出さうとするには六月頃から松の落葉を掃かず其儘置いて藁を振り撒いて置くと秋になつて雨の降つた後に大きな上等の初茸が澤山出ます、それを素人に採らせると根の土も一緒に引抜いて了ひますから再び其處へ出なくなり、馴たものは根の上からポクリと折り取る様にして根の先の土を動かさずに置きますから復た雨が振ると幾度でも出て幾度でも採れます、松露を採つても其通りです、無經驗の人は後の事を構はず、不親

切に採りますから松茸でも初茸でもその土地が飛んだ損害を受けまず、後の事を考へずに一時に物を多く取り度がるのは人の品性の低い證據で商人が一時の暴利を貪る為め大切な得意先を一度で懲々させるのと同じ様なものです」小山の妻君「成程爾う云ふ事もありません子、松茸は全體何う云ふ土地に在るのが宜いのでせう」お登和嬢「松茸は赤土山で松の木が二十年位から四五十年位過つた處が多いとしてあります、それより木が稚くつても出ず、それより古くなつても出無くなりまず、しめじは木の稚い處へ出ますけれども松茸は爾う云ふ處へ出ません、それに南向きの温い處へ出る松茸は肉が厚くつて味も好う御座いますけれども日の當らない處へ出るのは痩せて味が惡う御座います」小山の妻君「松茸採りは大層面白いものだ」と云ひますがツヒまだ一度も参つた事がありません、來年は太田の金山へでも御一緒に参つて見度いものです、秋に山へ参ると松茸の外に色々な茸が出て居て面白う御座います子」お登和嬢「ハイそれこと何十種何百種と云ふ位變つた茸が出て居ますれども、迂つかりしたものを採つて食べると大毒があつてよく死にますから知らない茸を食べるものでありません」

第二百九十八 菌の毒

小山の妻君「お登和さん、菌の中で何う云ふものが食べられるのでせう」お登和嬢「爾うです子、松茸は初茸の外に椎茸やしめじは勿論ですが栗茸、岩茸、鼠茸、舞茸なんぞと云ふのは食べられます子」妻君「よく俗に縦裂のするのは食べられるとか銀の物を一緒に煮て黒くならなければ食べられると

か、或はお米粒と一緒に煮て黒くならないのは毒が無いと申しますが爾うでせうか」お登和嬢「イ、エ、其俗説が當になりません、却て爾んな事を言ふ為めに是れは縦裂がするから大丈夫だなんぞと云つて大毒なものを食べて死ぬ人があります、現在私が幾度も試して見ました、菌の中で一番の激毒を持つて居る蠅取茸と云ふものがあります、東海道邊の松林には折々出て居ますが大きな菌です、それを採て火の上で炙ると笠や莖から液が出て一種の匂を放ちます、それをお皿の上へ逆さにして笠の裏を出して砂糖を少し振りかけて置くと蠅がその匂ひを嗅ぎつけて澤山聚つて來てその液を嘗めます、五分間も嘗めて居るとコロリ、其場で斃れて見て居る内に四十も五十も蠅が取れます、大磯や平塚邊には折々あるそうですから今度あの邊へ遊びにいらしたら試して御覽なさい、面白く蠅が取れます、然るにその菌は立派な縦裂もしますし、私は銀貨と一緒に長く煮て見ましたが少しも黒くなりません、或時鶏がその死んだ蠅を四十も五十も一度に食べて了ひましたから、オヤオヤ大變だ今にあの鶏も死ぬだらうと思つて居ますと鶏は平氣なもので翌日になつても何ともありません、そこで疑が起りました、蠅には毒になつても鶏には毒にならないのか、それとも蠅を殺す分量では鶏を殺すまでに到らないのかとも思ひました、何にしる四五十の蠅を皆んな食べたのですから毒の分量も寡くはありません、何う云ふ譯だらうと或るお醫者に尋ねました處下等動物は毒物に對して色々な免毒性を持つて居る、鶏は阿片性の毒に對して他の動物よりも非常に感じが鈍い、殆ど免毒性を持つて居ると云ふべき位だ、蠅取菌の毒質はムスカリンと云つて阿片性だからそれで鶏へは感じが薄いと云はれました、物を知らないと色々の疑ひが起りますし、飛んだ間違も出來ます、鶏が死な、いから

人間も大丈夫だらうつなんぞとそんなものを食べたら大變です、或は鶏も今の菌の毒を蠅から受けて少し胸が苦しい位に思つたか知れませんが鶏なんぞは自然作用で解毒の草や土や知つて居ますから爾んなものを食べて毒を消す事もありませう、何にしる菌を食べる時は菌に對する智識が無ければならず、鶏を飼ふ時は鶏に對する智識が無ければなりません、或る素人の家で自分の家の鶏が風邪を惹いて咳をするからと發汗劑の水揚散を飲ませたそうです、跡でお醫者に聞いたら大笑ひで、鶏は決して水分を分泌しない動物だ、何んな薬を用ゐても汗の出る氣支が無いと云ふ事でした、物を知らないと色々な間違が出来ますよ」と話しは四方八方へ飛廻るに小山の妻君も烟に巻かれたり、

第二百九十九 松茸料理

松茸の講釋は聞き得たり、此上は松茸の料理法を問んと小山の妻君「モシお登和さん、その松茸は何のお料理になさいます」お登和嬢「爾うで御座います子、是れで松茸の御飯を炊きませう、松茸は最初好い加減に切つて暫く鹽水へ漬けて置きます、松茸計りでありません初茸でも何でも暫く鹽水へ漬けて置いてから料理するのは殺蟲の功があります、それをよく洗つて一旦美味しく下煮をしてその汁へ醤油と味淋と水とを加へてお釜の底へ煮た松茸を入れて御飯をその汁で炊きます、手輕にするのは並の御飯を炊いてお櫃へ移す時煮た松茸と汁とをよく混ぜて出しても構ひません、極く上品にして松茸の香氣を保たしめるには櫻飯を炊いて吹きかけた時生の松茸を入れて普通よりも長く蒸らして置きます、松茸の御飯に

は必ずお豆腐のお汁を添へますがお豆腐は松茸の刺撃を中和させる功があるので、或はお豆腐と松茸とお汁にしたり、初茸とお豆腐とお汁が出来たりするのも其譯で、人によると松茸に酔て大層逆上る人があります、爾う云ふ人はお豆腐と一緒に食べると酔はないと申します、松茸の中へ茄子の蒂を入れるのも解毒の功がありませう、松茸の甘酒漬を出す時には其跡で必ず茄子の漬物を出すのも毒消しの積りです「妻君「松茸の甘酒漬と申すのは何う致します」お登和嬢「松茸の大きいの計り擇つて莖計りを鹽水へ漬けて洗て蒸籠で蒸します、それを濃い甘酒へ漬て四五日置いて食べる時短冊に切つて出します」妻君「松茸にも色々なお料理がありませう子」お登和嬢「ハイ、蒸松茸と申すのは大小に限らず莖笠共に今の様にして蒸します、それを切つて生姜味噌か胡麻味噌で食べると結構で御座います、蒸す代りに湯煮て湯松茸にして斯うするのもありますが此の湯煮加減や蒸加減が少し工合もので足り無くてもならず過ぎてもならず丁度好い程にしないと味が出ません、それから焼松茸と申すのが大層美味しいものですそれは餘りに開き過ぎない松茸を丸の儘よく鹽水で洗つて濡紙へ包んで火の中の灰へ暫く埋めて置きます、氣長にしてよく松茸が蒸焼にならなければ不可ません、好い時分に取出して水の中で紙を取つてよく洗つて指で根元から裂いて皿へ入れてそれへお醤油と橙酢をかけて戴きます、橙が無ければ柚醬油でも構ひません、松茸田樂は串へ刺して焼いて山椒味噌なんぞをつけたのです、其外贅澤にしますと大きい笠計りを取つて莖は別にして笠の裏へお魚の摺身を詰めて蒸揚げたのを裏白松茸と申しますし、土瓶蒸だの、蒲鉾だのと色々變つた料理が御座います」妻君「如何でせう、松茸の西洋料理が御座いますか」お登和嬢「ハイ、西洋料理にします

と一つはソース煮です子、それは松茸を鹽水へ漬けて洗つて一旦蒸してそれから野菜のソース煮の様に例の白ソースで煮込みます、松茸のフライも結構なものです。が是れは笠計りを使ひます、大きな笠計りを取つて指で薄皮をグルリと剥いて、それを鹽水へ暫く漬けて置いてよく絞つて水氣を切つてバターでジリ／＼と揚げて鹽胡椒を振ります、松茸のソースは二つに割つて薄皮を剥いてバターと鹽胡椒を振つてテンピの中でロースに焼きます、或はベシン皿の中へ松茸を一側並べてバターと鹽胡椒をつけて復た松茸を並べてバターと鹽胡椒をかけて二三段にしてテンピで焼いても宜う御座います」と頻に語りける側に下女は薩摩芋の皮を向きながら「お嬢様、お芋も何かお料理になりますか」

第二百 薩摩芋

お登和嬢「アハ、それはお芋の酢煮にしますから大根の千六本の様に細く切つてお呉れ」と下女に命ずると小山の妻君不審がり「お登和さん、お芋の酢煮と云ふのがありますか」お登和嬢「ハイ、それは薩摩芋の皮を剥いて千六本の様に細く切りまして水でよくアク出しをして暫く酢に漬けて置きます、一時間も過ぎましたらその酢へお湯を二倍位注して少しの鹽と好い加減なお砂糖を加へてよく煮ます、味が變つて結構なもので御座いますよ」妻君「爾うですか、早速宅でも致しませう、お登和さん、薩摩芋は西洋料理になりますか」お登和嬢「成りますとも、西洋料理にしますと薩摩芋とバターが合物で味が大層好くなります、お芋のフライは薩摩芋の皮を剥いて薄く切つて最初はサラダ油でよく氣長に揚げます、それ

から一旦箆の上へ取って今度はフライ鍋へバターを溶かして
 其の中へ今揚げたお芋を入れて鹽胡椒を振って和へる様に
 してザツと揚げますと何んなに美味しくなりますでせう、是れ
 にはフレッシバターか上等のバターを使はないと不可ません、
 それから斯うしたのも美味う御座います、湯煮たお芋を輪切
 にしてベシン皿か或は并鉢の底へ一側並べて其上へバター大
 匙一杯に砂糖を大匙一杯に鹽胡椒を好い程かけて復たお芋を
 一側並べて復たバターやお砂糖を今の様に置いてモ一側お
 芋とバターを置いてつまり三段にして一番上へバターを澤山
 載せてブリキ皿へ入れてテンピの中で強い加減の火で焼きま
 す、少し焼くとバターが溶けてブリキ皿へ溢れ出ますからそ
 れを引出しては匙で掬って上からかけて丁度肉類のロースを
 焼く様に幾度も爾うして二十分間も焼きますと出來上ります、
 是れは中々美味い御馳走です、並のロースは薩摩芋を丸の儘
 テンピの中で焼きますが普通の焼芋よりは大層味が出ます、
 食べる時勝手に切つてバターや鹽胡椒をかけても結構です、
 それから薩摩芋のソフレと申しますのは一旦湯煮て裏漉し
 したお芋を大匙五杯に玉子の黄身三つに砂糖を大匙三杯と是
 れだけよく／＼混ぜてそれに玉子の白身三つ振の泡立てたの
 を加へてテンピの中で二十五分間焼きます、リッキスウヰト
 ポテートと云ひますのは薩摩芋を拍子木に細く切つて今のフ
 ライの様にサラダ油で揚げて復たバターで揚げるのです、薩
 摩芋のブデンも美味しいものですがそれは玉子の黄身二つへ
 砂糖を大匙二杯加へてよく混ぜて牛乳一合と湯煮て裏漉しに
 したお芋を大匙四杯入れてシンナモンの粉即ち肉桂の粉を小
 匙に軽く一杯とグローブス即ち丁子の粉を小匙に軽く一杯加
 へて皆んなよく混ぜ合せてベシン皿か并鉢へ入れてテンピの
 中で二十五分間焼きます、今頃は栗がありますから栗を湯出

て裏漉しにして今の通りな分量にして焼いても栗のブデンが出来ます、栗と申せば生栗のアクを取って細く刻んでお刺身の妻にしても結構ですが栗のアクを取るのは皮を剥いた儘葛粉の中へ半日でも一日でも漬けて置きます、爾うすると生栗の洪氣が悉皆取れますよ」妻君「爾うで御座いますか子、栗のブデンや薩摩芋のブデンも早速拵へて見ませう、時にお登和さん、私どもは毎度使ひ慣れて居ますから大匙一杯小匙一杯と云ふ事がよく分りますけれども田舎の人なんぞにはよく分らない事があります、大匙一杯と云ふと何の位な分量になりますか」と先問往々此の問あり、