

第六 友人の妹

事情に驅られて婚禮を急ぐほど不幸なる者は無けむ、去りながら今の世には聞く人も亦た斯る事情を怪まず、妻君は客の心を察し顔に「爾うです子―誰か貴客に相應した娘さんがありますと一度宜いけれども、誰か無いか知らん、あの中川さんのお妹子さんが去年の暮にお國から出ておいでなすつたさうです、貴客はまだ御存知ありませんか」客「イエー向知りません、中川君も大學以來の朋友で國に妹があると云ふ事は聞いて居ましたが今度東京へ呼んだのでせうか」妻君「ハイ爾うだと見えます、暮に良人が中川さんへ参つたら中川さんがお引合せなすつたさうです、お國は長崎で料理の事は大層進んで居る處です、にそのお妹子さんは神戸や大阪にお在で餘程料理がお上手ださうです、良人は其時お妹子さんのお拵へになつた豚料理を御馳走になりました非常に美味かつたと歸つて来て申しました、私しにも是非そのお料理を覺える様にと命令られましたから暇の時教はりに参る積りです」と聞くより客は膝進ませ「それは耳よりです、僕の志願は料理の出来る女房を持つて美味いものを食べ度いと云ふのです、外の慾はありません、僕の樂みは、只食べる事計り、人間は三度の食事を美味しく食べる程幸福な事がありますまい、衣食住と云ひますけれども衣服は木綿でも濟みますし家も大概で我慢が出来ます、三度の食事は一番身に直接ですから是れ計りは力を盡さなければなりません、西洋人は生活費の過半を食物に費すと聞きましたが、日本人は生活費の過半を無駄な遊びに浪費します、僕が女房を持つたら毎日相談して美味いものを拵へて二人おとり膳でそれを食べるのがよりの樂みにし度いのです」妻君「オホ、おとり膳まで被仰らなくつても宜いではありませんか」客「マアさ、其位な意氣組ですから料理法は長じた女房を持ち度いと思つて居ました、中川君の妹は僕の注文通りです、長崎や鹿兒島では娘に料理法を仕込むのが親の役目だと聞きましたが其上に神戸や大阪で研究したのなら申分ありません、中川君は美男子だから妹子さんも悪く無いでせう」妻君「私はまだ會ひませんけれども良人の話しては容

色も好いそうです、中川さんよりもつと良い位だと申しました」客
 「それなら猶更だ年頃は」妻君「二十一二位だそうです」客「何うで
 せう其妹さんが僕の處へ嫁に来て呉れませうか、奥さん一つ僕の橋渡
 しになつて先方の心を聞いて下さいませんか」妻君「大層お氣の速い
 こと、中川さんは貴君のお友達ですから兎も角も中川さんの家へ往つ
 てその妹子さんに會つて御覧なさい、お會ひなすつた上では非貰ひ度
 いとお思ひなすつたら御自分で被仰りにくいでせうから、私が橋渡し
 をしても宜う御座います」客「ハイ参りますとも、爾んな事が無くとも、
 今日此方から中川君へ廻る積りでした、では早速中川君の家へ
 出かけませう、今の事は何分宜しく」と大急ぎにて出で、行く、妻君
 送り出して打笑ひ「ホントに罪の無い人だ」

第七 大食家

中川と呼ばれしは二年程前に大學を卒業し今は或る文學雜誌の編輯に
 従事する人物、下宿屋住居も不自由とて去年新に家を借り下女を雇ひ
 て世帯を任せしが是れも何かに不便多く、國元より妹を呼寄せて女房
 の出来るまで家事を任せ好き口あらば東京にて嫁入させん下心、兄の
 中川は年始廻りより歸り來りて衣服を着換へ「お登和や今日の豚料理
 は何うだ子、美味く出來たかえ」妹「ハイ先日よりも良く出來ました、
 暮に小山さんと被仰るお方がいらつした時は肉が悪い故で御座いま
 すか誠に出來て居ましたが今日のは兄さんが良い肉をお捜し下すつたお
 陰で角煮なんぞは長崎で拵へる様に出來ました」兄「爾うか、それは
 何よりだ、餘所で頻りに御餐を食べて往けと勧められたけれども和女
 のお料理が出來て居るだらうと思つて何にも食はずに戻つて來た、爾
 んなによく出來たら誰かを呼んで御馳走し度いの、御馳走しても張合
 のある人に食べさせ度いが、エート、もしや私の不在中に大原満と云
 ふ人は年始に來なかつたかえ」妹「イ、エまだお見えになりません」
 兄「では今に來るかも知れない、その大原と云ふのは同じ學校に居た
 朋友だが校中第一の健啖家で、其男の者を食べるには實に驚く、賄征
 伐を遣る時には一人で七八人前を平らげると云ふ剛の者だ、鰻の井な
 ら三つ以上五つ位食べなければ承知せん位の大食家だ、あの男に和女

の拵へた豚料理を御馳走したら嘸悦んで食べるだらう、何うだ子、御馳走は澤山あるかえ」妹「ハイ、若しやお客様でもあるかと存じて二人前は餘分を拵て置きました、それに残りましても皆んな二三日は持ちますから」兄「それなら宜いが然し大原にウムと食べられたら二人前で足りないかも知れん、少くとも五人前位用意して置かなければ廉心が出来ない」妹「オホ、大稜なお方です子、定めしお身體でも大きくつていらつしやいませう」兄「イ、工身體も大きくは無い、肥つては居るが寧ろ小男の部だ、その代り腹計り太鼓の様に膨れて居る、ピールの招牌にありそうな便々とした腹を持つて居て普通の洋服では釦が合はん仕立屋がズボンの仕立に閉口する位だ、その大きな腹は残らず胃袋だから驚くさ外の人の身體は五臓六腑の中に胃袋もあると云ふのだけれども、あの男の腹は胃袋の周圍に外の臓腑が寄食をして居る様だ、何にしるあの男に豚料理を食べさせ度いよ、早く来れば宜いな」妹「もしや外で晩の御飯を召上つていらつしやると不可ません子、呼びにお上げなすつたら如何です」兄「まだ下宿屋生活をして居る人物だから今頃家に居る氣支が無い、殊に依つたら小山君の處へ寄つてそれから此へ来るかも知れない、オヤ／＼来たぞ、門の外にバタ／＼と重そうな足音が聞える、あれは大原に違ぐ無い、腹が大きくつて速く歩けんから急ぐ時でも豚の歩く様だ」と噂を聞いてさへ興を催しなれば妹は如何なる人物ならんと好奇心より早く見度くなり窓の格子戸へ顔を當て、「兄さん、屹度爾うで御座ひますよ」

第八 料理自慢

牛歩豚行の大原満は心に未來の想像を描きて嬉し顔に中川家の格子戸を開けたり、まだ案内も乞はぬ先きから主人中川襖を開き「大原君、待つて居たぜ、今日は君が屹度来るだらうと思つて待つて居たところだ、もしや來なかつたら呼びに上げ度いと思つた位だ、マア上り給へ」と箕様子の元氣好き、大原は心に期する事ありて一人嬉しく、やをらと上に登りて座敷へ通り「中川君、先づお目出度う、時に今日は何を云ふ譯で爾んなに僕を待つて居た」主人「その仔細は子、今度僕の妹が國から出て來た、是れが妹だよ」と談話半ばに先づ妹を紹介する、

紹介されぬ先より其人の顔を孔の明く程眺めて居れる大原は平生の書生風に引かへて俄に容を正し慇懃丁寧に両手を突いて初対面の口儀を述べ「難有い譯だネ、君の御令妹が御上京に就いて僕を待つて居たとは實に難有い、即ち天意此に在りかな」主人「ナニ」大原「イ、エさ僕も早く來ませうと思つたけれど小山君の處へ寄つて遅くなつた」主人「爾うだらうと思つたよ、僕の妹は料理自慢だ、長崎邊の風で女に子に料理法を充分に仕込むが妹は國の料理を習つた他に神戸や大阪で和洋の料理も少しづつ、研究した、今日は幸ひ長崎の豚料理を拵へたから誰かに御馳走し度い、折角御馳走するなら張合のある人に差上げ度いと云ふのだが物を御馳走して張合のあるのは君の外に無いからそこで君を待つて居た」大原「オヤ／＼少し當が違つた、ナニさ少し都合が悪いよ、僕は今小山君の處で南京豆のお汁粉と云ふものを腹一杯食べてきた」主人「あれを遣つたかえ、僕も毎度御馳走になるが少し食べて置くと非常に美味いけれども何にしる脂肪だから食べ過ぎると胸に持つ子、あの妻君が君の食べるのを面白がつて無闇に薦めたらう」大原「薦めた事も薦めたが僕も美味いから随分食べたよ、大きな井鉢で三杯平らげた、跡で氣が重くなつて立つ事も出来ない、此へ來るのも漸く歩いた位だ」主人「ヤレ／＼それは生憎だつた子、折角君に御馳走しやうと思つて楽しんで居たに、妹も嘸本意無く思ふだらう」大原「ところが子、外の人の御馳走ではモ一口も食べられんが御令妹のお手料理と聴いては腹が裂けるまでも此儘に引下がれん」主人「では食べるか子、相變らず豪い勢いだ、僕もまだ飯前だから一緒に遣らう、お登和や、早速此へお膳を出したら宜からう」妹「ハイ」と云つて勝手へ行き下女と共に大きな食卓を運び來る、食卓の上には見馴れぬ料理更に堆し、大原先づ鼻を蠢かし「ドウも好い匂だ、何とも云へん美味そうな匂だ、僕は今迄折々豚を食べたけれどもあんまり美味いと思つた事が無い、豚は不味いものと心得て居たが料理法次第で爾んなに美味くなるか子」主人「美味くなるとも牛肉の上等よりも尚ほ美味い」大原「マサカ」主人「イ、工實際だよ」と熱心に辯論を始めんとする時妹のお登和小聲に「兄さん御酒をつけますか」兄「爾うさ少しつけてお呉れ」と御馳走には必ず酒の伴ふあり、悪い癖、

第九 豚料理

主人の中川は熱心になりて豚の辯護を初め「大原君、僕は日本人の肉食を盛にする為め豚の利用法を天下に廣め度いと思ふ、豚の肉は牛肉よりも價が廉くつて巧に調理すると牛肉より美味くなる、豚の肉は全く料理法次第だ、値の點に於ても料理法次第で牛肉より遙に高くなる、生の肉を買つて見給へ、東京邊では極く上等で二十二三錢位だらう、腿の肉はズツと廉い、買ひ場所によると十錢以下だ、其腿がハムになると和製で一斤三十錢から三十五錢さ亞米利加ハムは一斤五十錢位だが佛蘭製の上等ハムになると一斤一圓二十錢する、一斤一圓二十錢するものは牛肉に無い、西洋料理でも上等ハムの料理は牛肉料理より貴いとしてある、同じ豚でも爾んなに違ふでないか、君が以前食べたと云ふのは何う云ふ風に料理したか」大原「牛肉の煮込の様に鍋の中へ豚の生肉を打ち込んで煮たのさ」主人「アハ、それこそ言語道斷亂暴狼藉と云ふものだ、長崎邊では昔しから豚の生肉に毒があると云つて決して直ぐ煮たものは食べない、西洋料理でも大概一度湯煮てから使ふ、豚の生肉には例の寄生蟲が澤山居る、それに生肉は脂肪が強いから澤山食べると身軀へ腫物が出来、お負けに消化も悪い、その代りハムにでもすると消化が良くつて腹チフスの後に第一の肉食は上等のハムを興へると云ふ位だ、豚の生肉を直ぐ煮て食べる程毒な事は無い、第一味が悪い、決して美味くない、豚の肉や猪の肉は何の料理にするのでも先づ大片を二時間位湯煮て杉箸がその肉へ樂に透る時を適度として一旦引上げてそれから煮るとも焼くともしななければならん、或はそぼろ料理の様な小さく切つたものは鹽湯で湯煮て油で炒りつけてそれから二時間も煮抜くのだ、生肉を直ぐに煮る様では逆も豚の味を知る事が出来ん子」大原「爾うか子、爾んなに湯煮たり煮たりしたら味が抜けて了ひはしないか、白い處なんぞは溶けて亡くなるだらう」主人「白い脂肪が溶けて消える様なのは食用に不適當な下等豚だ、上等の肉の脂肪は煮るほど軽くなつて溶けない、豚の肉の上等は三枚肉とも七段肉とも云つて赤と白と段々になつたところだ、知らない人は紅い處計り呉れるなんぞと腿の赤身の一番悪い處を賣つて良い處を捨て了ふ、赤い處でも上等のロースなら外に使ひ途があるけれども、白い處は煮る程美味くなるのだ、もしや豚の肉を湯で、見て赤い處は硬く

なり、白い處は溶けて湯がドロ／＼になる様だつたら非常に粗惡な食料を興へた豚で食用にはならん、東京では折々爾んなのを賣つて居るから余程吟味して買はねばならん、上等の食物で飼つた豚はよく煮るほど赤い肉が柔くなつて白い肉も決して溶けない、全體東京邊の豚は亂暴だよ、二十貫もある様な親豚を屠殺して食用に賣るから豚が硬くつて味も悪い、先日小山君に御馳走した時はそれでしくじつた、長崎邊で食用にするのは小豚計りだ、親は種豚にするけれども食用にしない、小豚の肉が柔くつて良いがモー一層美味いのは去勢した豚だ、近頃は西洋からヨークシエヤだのパークシエヤたの色々な豚の種類が来るけれどもあれは皆んな支那豚を種にして歐羅巴在來の種類を改良したものだ、何うしても豚の元祖は支那だから豚の種類も食用に適して居るし料理方も豚は支那風のが一番味い子」と豚の爲めに氣焔を吐く、側より妹が「モシ兄さんお汁が冷めると不可まさんから早召上りまし」

第十 豚の刺身

客の大原は腹中新に食物を容るゝの餘地無けれども心に期する所ありて無理に箸を執り「成程此の汁は美味い、色々野菜も交つて居るが此豚は口へ入つて溶ける様だ子」主人「それは琉球の鹽豚だもの、琉球の鹽豚は有名なもので牛肉なんぞより數倍した御馳走だぜ、豚だ位に輕蔑されては困る」大原「イヤ何うして輕蔑が出来るものか、琉球も豚は上等か子」主人「種が支那から來て居るし飼養法も進んで居るから琉球豚は上等だよ」大原「何うして支那豚は爾んなに良いだらう、矢つ張り種類を改良したのか子」主人「勿論古來から食用にして居る良い種類を繁殖させた結果もあらうが一つには地勢にあるさうだ、第一豚の元祖たる猪の肉が歐羅巴邊のは非常に不味つて支那のは非常に美味いさうだ、歐羅巴は土地が平坦で無いから猪が常に筋肉を勞して其肉が硬い、支那は地勢上猪迄ノソリ／＼と育から肉が美味い、豚は猪を家畜にしたものだ、歐羅巴の豚も最初は猪の通りに肉が硬かつたのを支那豚を輸入して今の様に改良を加へたものだ」大原「成程子、一口に豚と云ふが豚にも色々區別がある、此の刺身の様になつて居るのも大層美味いが是れは何うしたのだ」主人「それは豚の刺身と稱す

るが君の様な下宿屋生活でも一度拵へて置くと五日も六日も持つから
 試して見給へ、譯は無いよ、先づ豚の三枚肉の上等を買つてその儘大
 きな鍋へ入れてよく湯煮る、その肉片の大きさによつて一時間から二
 時間も湯煮ると杉箸がスーッと樂に透る、それが丁度適度だ、其時一
 方の大きな井鉢へ上等の醤油計り注いで今の湯煮た肉を直ぐに漬けて
 置く、それが一日も過ぎると醤油が肉に浸みて美味味になる、イザ食
 べやうと云ふ時小口から極く薄く切つて溶き芥子を添へるのだ、一つ
 試して見給へ、一番輕便の豚料理だ、然し僕の家のは少し贅澤にそれ
 を復た一時間ほどテンピに入れて蒸焼にしたのさ」大原「テンピとは
 何だ」主人「俗に云ふ輕便暖爐だ、然し君等が使ふにはカステラ鍋で
 澤山だよ、小さいから火が少して濟む、其鍋の中へスポリと入る位な
 ブリキの皿の様なものを造つてそれを鍋に入れて上下へ火を置けば牛
 肉のロースも出来るし大概な西洋菓子も出来る」大原「早速そのお刺
 身を遣つて見やう、此方の皿に在る細いものは大層サツパリとして居
 るが何だ子」主人「それは豚のソボ口と云つて豚の嫌いな人にでも食
 べられる、本式にするとソボ口組板と云つて立目の組板で肉を細く截
 るが此方に其組板が無い、豚の肉を細く糸切りにしてグラ／＼沸騰し
 て居る鹽湯へ少しづつ、落してザット湯だつたら網杓子で箆へ掬ひ上げ
 てよく水氣を切つて今度は外の鍋で油の中へ入れて炒り付ける、それ
 から水一升到酒一合の割合で二時間計り煮て、牛蒡と糸蒟蒻と木くら
 げがあれば尚可い、或は外の野菜でも時の物で構はん、野菜を矢つ張
 り細長く切つてそれへ加へて砂糖と醤油で味を付けるのさ葱を細に切
 つてヤクミにして食べると鹽ゆでにしてあるから誰も豚と思はんよ女
 に御馳走するなら是れが一番だ子」大原「僕も豚では無いと思つた、
 實に美味くつて頬が落ちる、是れは全く御令妹のお手料理だから斯ん
 なにおいしいのだ子」と柄に無きお世辭を言ふ、娘も少し鼻が高し
 「何卒その角煮を一つ召上つて下さい」と是れが最も自慢の料理、