

特251

613

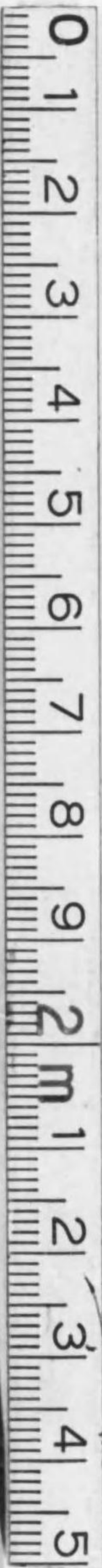
秋宵豆腐譚

佐藤吾一

339

437

始



特251
613



人間雪花菜となること
酢豆腐となる勿れ

— 筆者座右銘 —



秋宵豆腐譚

佐藤吾一

——世渡りの道はさうかき豆腐に聞けば

まめで四角で柔かに——

「鹽釜街道に白菊植ゑて、何をきく／＼ありや便り聞く」、J O H K の原の町の放送所、松並木の外れ頃、近時案内温泉云ふもの、宣傳のため、案内云ふのは所謂案内ではなく地名の、固有名詞の案内云ふ處だに漸く解つた。其の案内村の雜貨店の店前に朱の色の褪せた「名物湯さうふ」の看板があるさうな。荻原井泉水氏の著「奥の細道を尋ねて」の中

にも「名物だつた其の湯豆腐て今は作りもせぬ其の看板を矢張り出して置く氣持が面白かつた。橋南溪の紀行に、彼は十符の池を尋ねてトフミいふ名所は何處かこ、其の店の女に尋ねるこ、トウフは手前にござります、名物でござります」こ答へたこ云ふ笑話を書いて居る。「奥の細道を尋ねて、一三六頁）東北地方も都市に於てこそ豚カツだ、コロツケだこ持て囃されて居るが、仙臺てさへ御城下の外れては松島金魚こ稱せられる目抜鯛こ焼豆腐の煮つけが賞美され、一步田舎の方へ入らうものなら、ありし昔の大津繪節の

へほんに因果な豆腐きの

畑でまめに育てられ

何の不足もないものを

摺られて挽かれてよせられて

豆腐こなりて賣り出され

奴豆腐に思はれて

つい湯豆腐であつくなり

切るに切られぬ氷み豆腐

あんかけや

ここの詰りが焼き豆腐

田樂豆腐、味噌をつけ

高野豆腐て苦勞する。

の情景を點出する。講談師のやる落語に色の生白い、一知半解の馬鹿息子を諷した酢豆腐があり、「豆腐い、生揚げ、雁擬き」を「甲府い、お参り、願ほこき」こもちつて、落ち

にした「法華豆腐」がある。其の法華豆腐の挿話を一つ――

亭主「ヤイ、宜い加減にしろ、何んだか知らねへが、近頃豆腐ばかり食はせやがる、朝が豆腐の味噌汁で、晝が雁擬きて、晩が奴ミ斯うのべつに豆腐許り食はせられりや、やり切れねへ、偶にあ變つたものを食はせねへ」。女房「ホ、、副食物で苦情を云ふ顔でもな、いじやないか」亭「篋棒め、面て苦情を云ふかへ」女「ぢやあ明日は變つたものを造らへてあげやう」亭「何を食はせる」女「卵の花でも煎らう」亭「巫山戯るない、此ン畜生」。云ふ迄もなく豆腐は全國的な食物であるが、山に恵まれた東北地方には特に普遍的な食物である。東北人とは切つても切れぬ縁のある味噌汁にしても兎角夏分は歓迎されずに居るが、豆腐は夏期でも冷奴として其の特異な存在性を持つ。吉凶何れの場合にも用ひられ、年齢を問はず、兩性に差別なく愛用せられ、寒暑共に我々の食膳に上る。海濱たる山間

たるに論なく、貧富、貴賤の差別がない。東北に生れた私は東北人として茲に聊か豆腐について語るべき責を感じ、同時に興趣を持つものである。

相馬節の文句に「何だ太郎八豆腐が豆だ、親爺やおれより歳が上」こいふのがある。此の命題に對しては恐らく異論のある人はあるまい。ある市中の大隱者が處世の法を聞かれて「世渡りは豆腐の如くまめに潔白で、四角四面であると同時に軟い處も必要である、萬事豆腐を見習ひなさい」云ふたさうだ、之に依るに一丁の豆腐の中にも無限の處世訓を藏する事になる。豆腐は其の儘奴にして食べるも固より其の味はあるが、豆腐自體は極めて感受性の強い食物であるから、其の特色は様々な材料で味をつけてこれを賞味する方にも存する。生てよく、煮てよく、焼いてよく、油で揚げてよく、冷凍させてよい云ふ食物は豆腐の外にはさう數多くはあるまいと思はれる。昔の人は現代の人に比して豆腐料理

を研究したらしく天明二年、浪花醒狂道人の著「豆腐百珍」には凍豆腐、磨り流し豆腐、敷き味噌豆腐、馴染豆腐、青海豆腐、海丹豆腐田樂、しみもぎき、光悦豆腐、雞卵田樂、湯奴なご、其の續篇には御雄豆腐、鍋焼豆腐、實盛豆腐、奈良漬ごうふ、うづみ蒲焼、甘露豆腐、待兼雪花菜、小鯛雪花菜、無名一品下物、巾着豆腐、海苔卷雪花菜壽司、なごの名稱があり、其他豆腐飯、雲掛豆腐、春駒豆腐、茶屋豆腐、芋豆腐、あられ豆腐、春の雪なご東北の人々には驚ろくやうな名許りである。今一々其の料理法を詳しく述べる事は差控へるが、實盛豆腐ミ云ふのは豆腐を薄く切り、だし汁ミうす醬油で煮て、汁を少く椀に盛り、生姜をかけ上へ黒胡麻のすつたのを豆腐が見えなくなる程かける、齋藤實盛が出陣に臨んで白髪を黒く染めた故事に基くものであらう。凍豆腐は幾日も〜寒天にさらして作るのであるが、一夜寒天にさらすだけで翌日すぐ食べるのを速成凍ミ稱する。

ごう云ふものか昔は豆腐料理ミいふものが發達したらしい。大阪の高津社の境内に「湯ごうふ屋」がある、昔は文字通りの湯豆腐を食べさせたが今は大きな料亭に進化して、魚岩や鶴源、塚卵なご、肩を並べて居る。「京の四季」(上方唄、本調子)に「春は花、いざ見にごんせ東山、色香争ふ夜櫻や、浮かれ〜て粹も不粹も物堅い、二本さしても柔かう、祇園豆腐の二軒茶屋、みそぎぞ夏は打ち連れて、河原につぎふ夕涼み、よい〜〜〜よいやさア」ミあり、最近十一谷義三郎氏の作「笑ふ男」にも「烏邊野の煙、阿彌陀ヶ峯の鐘の音、二軒茶屋の祇園豆腐に、瓢箪ひよう〜ミ打つ茶栓賣り、編み笠かむつて、塗りの小箱を肩にした雪駄直し」ミある。其の二軒茶屋の一軒は今の祇園の中村樓である。忠臣藏の一方で名高い万亭ミ併稱される高級料亭で、お上りさんなご紹介なしに行つてはお断りを食ふやうな格式の高い家になつて仕舞つた。東京では上野三橋の忍川、これは饅

災後其の姿を没した、幸堂得知翁の經營だつたミカ聞いて居るが眞僞不明である。下谷根岸お行の松の「笹の雪」、昔から名高い豆腐料理屋であつたが、近年は豆腐以外の目的で行く客が多くなつたミヤラ。道路がコンクリートで街並もモダン、ハコが入るミカあつて姐さん達も何處か垢抜けがして居るミ時事新報の「東京喰べある記」の著者が云ふ。夏川静江嬢に似た桃割れの小女が居て給仕をして呉れるミいふ事であるが不幸いまだ見参の光榮に浴しない。

伊勢松坂の御糸の莊で大廟の御簾師を勤めた關係から禁裏から小糸の姓を賜はつた小糸家が上野の山下に豆腐料理を出してから二百五十年になる、「揚出し」は其の代表的の料理であり、看板にもなつて居るが、現在の揚出しの豆腐料理ミ云ふものは從屬的のものになつて居る、献立書には揚出し、冷奴、煮奴、月見豆腐、湯ごうふなきがあるが、之等のもの

よりも寧ろ刺身ミか甘煮なきを目當てに来る客が多いらしい。殊に昨今は田毎ミ稱してつまみ物六品一盆を一圓の料金で客に供して居る。西洋料理の前菜みたやうなもので、有樂町の花の茶屋か、山王の星が岡茶寮のそれを眞似たものであらう。揚出しは豆腐の薄片を水氣を切つて油でさつミ揚げ、あついで間に大根卸しに醬油を注いで食べるのが生命である。画家小糸源太郎氏は此の家の主人、朝未明から風呂が沸いて居て旅客の煤を流すには宜しいが夫れ等の費用は料理の各コースに割當てられ、従つて格高であるミ止むを得ない。銀座にも末廣ミいふ家で豆腐料理を食べさせるさうであるが、ネオンサインミカクテルにけおミされて其の影甚だ薄いものミなつて居る。京都の吉野亭ミいふ家も湯豆腐を食べさすさうであるが、之を要するに大都市に於ては豆腐料理ミ云ふものはライスカレミ豚カツの爲めに驅逐された姿に在るものミ見る事が至當であらう。時勢の流れ、止むを得

4650

東北の各地、殊に東北の温泉場には豆腐はつきものの観がある、そして妙な事には温泉場には必ず美味な豆腐が追隨して居る。東北地方温泉場の多くは概して自炊の客が多数を占めて居る、朝まだき靈泉に一浴しての歸途まだ湯氣の立つ豆腐を買つて来て、秋ならしめ汁でも作らうものなら、それは温泉の成分以上に榮養分を其の人に附與するであらう。笕から清冽な水が勢よく流れて水槽に溢れて居る。その底に豆腐若干、心太若干の姿を見るのも夏の好ましき情景であり、妙に食欲をそゝるものである。豆腐ミ納豆ミ鹽鮭ミ眼鏡麩ミを除外すれば東北の大衆向きの温泉場の情景は恐らくは其の半ばを減ずるであらう。

山形縣米澤市外小野川温泉場に旅館登府屋がある、今はこも角土地の一流旅館として納

まつて居るやうであるが、其の昔は自炊の浴客に供給すべき豆腐の製造ミ販賣ミを職として居るものではなからうか、自宅の空間に二人三人の浴客を宿泊せしめた事が今日の旅館に變形すべき第一階段であつたに違ひない。そして豆腐屋ではさうしても一流の旅館らしくくない云ふので登府屋ミ改名したものであらう。山形縣の瀨見温泉に高橋權右衛門、上島喜四郎の二旅館があり共に同温泉に君臨して居るが、土地の人は前者をゴンニム、後者をキシロウミ呼んで居た、陸羽東線の開通に連れ、客室を改造し、マイル張りの浴槽なミを作つて見るにさうもゴンニム、キシロウの名前がふさはしくない。其處で前者は觀松館ミ改め、後者は喜至樓ミ改めた、小野川の豆腐屋が登府屋ミ改めたのも其の趣を等しくすると思ふ。越後の國、村杉温泉にも旅館豆腐屋がある、これは一流に到らぬ見えて豆腐屋の文字を使つて居る。靜岡縣の伊豆吉奈温泉にも東府屋旅館がある、小野川の登府屋

こ讀方は同じでも字が違ふ。併し恐らく小野川の登府屋のそれと同じやうな徑路を経て今日に至つたものと思はれる。伊勢神都の朝熊山、朝熊かけねば半詣り云はれる金剛證寺、三萬金丹寺で有名な山で登山者も多い、今は山麓からケーブルカーがあるが、山の中腹にこうふ屋旅館がある、前面の露臺からは伊勢の海を隔て、十一州が一眸の裡に入り来る絶好の地點に在る、現在では化粧煉瓦か大理石の浴室等もあり、山中の旅館としては設備の整つたものであるが、その昔は山を上り下りする人々に醬油をふんだんにかけた豆腐を食べさす程度のもではなかつたらうかと思はれる。茶根譚の茶根の話は違ふが世の豆腐屋諸氏に對する生きたる教訓に見られぬ事もない。大正の初期其のこうふ屋に初子と呼ぶ眉目美はしき女中のありて、につみ笑ふて愛嬌を添へて、お茶なんごす、めたりしが——四季の豆腐に移る——

春の豆腐は田樂に止めを刺す、私は過ぐる年三十三所の穴太寺に詣つた歸途京都繩手の美濃吉で食べた田樂豆腐を美味いと思つた。何よりも先づ吉野杉か何か柘目の通つた白無垢のその容器が嬉しかつた。味も固よりわるくはないが私共のやうな野生の舌には技巧が多過ぎる。只豆腐なごも料理のしやうに依つてはすばらしい藝術品になるものだと思つた。鯉の照焼だの、すつぼんの椀なご色々料理も並んだが田樂豆腐が最も印象が深かつた。それから環境の然らしむるこころか名古屋郊外覺王山日蓮寺の境内の腰掛茶屋で食べた田樂豆腐が美味だつた。木の芽の香りの高い、豆腐の少し焼けた——田樂の串は二股になつて居る、火にかけて反覆するも豆腐の形態を損はぬやうに、且は串の中程に節があつて豆腐の下降するを止める役をする。熱が全體に廻つて豆腐のふくれ上る程度をよしとする。木の芽田樂は春を象徴する、うこぎやあけびの芽の和へ物に、木の芽田樂の御

馳走は内海の鯛にも勝る美味であり、端的に春だ云ふ事を感じさせる。

夏の豆腐は冷奴であらう、豆腐を切るに鐵の庖丁を用ふるに金臭い云ふので、東京あたりの豆腐屋は眞鍮の庖丁を持つて歩いて居る。併し東北人の「舌」はそれを鑑識する程度に敏感かきうか、私には解らない。假に料理云ふ名前を附し得るにしても冷奴は最も原始的な料理方法であらう、東京邊では庖丁で小さく切つて冷奴を作るが、之は庖丁を用ひず箸で割り切るに、其の割れ目のざら／＼に醬油を含んで却つて美味であるに説く人もある。併し夏の冷奴は豆腐自體よりも寧ろ茗荷、紫蘇、生姜、たて、青唐辛などの薬味に夏の趣を體得するにこそが多く、又豆腐自體が徹底的に冷えて居る事を要する、莫遮、夏の豆腐は各種病氣の微菌の生息所にして無上の好條件を具備して居る由を物の本で讀んだ事がある。一度熱殺して更に冷却するに如くはないが、冷蔵庫のない家庭では手數のかゝる

欠点がある、趣味と衛生とは多くの場合兩立はむづかしい。茲で冷奴の薬味代りに大津繪節を出す。

「わしとお前は豆腐の縁で

細々豆腐より思ひ初め

逢湯豆腐で熱くなり

あつくなる程焼豆腐

はちはい豆腐を長々

毎日ぐちを云はんすな

今じや心も冷奴

今更私をずるめきに出す心

外に思案はでんがくて
ほんろにあなたは臙ろ氣な
よくく骨身にしみ豆腐

この大津繪節は山形縣酒田方面では次のやうに歌はれるさうである。

わしはお前は豆腐の縁で

細々豆腐になりそめし

はちははいも長々こ

縁を切らずに思ふのに

毎日お前はぐちを云ふ

飛んでもない事焼豆腐

よその女を寄せ豆腐

それに私を引ずりて出す心

外に工面がでんがくか

これ程云ふても浮氣するなら

よくく骨身にしみ豆腐

この大津繪節も前掲のものも、氷豆腐をしみ豆腐云つたり、其の他割合に簡單な豆腐料理の名前を読み込んだところを見るに、さうも東北産らしく思はれる。細々豆腐は一センチメートル位の立方形に切つたものを汁の實こする、多く佛事、法會などの場合に使はれる。油揚、蒟蒻など此の場合のつきものであり、少し上等の料理になるに椎茸なども出る。はちははいは豆腐屋の術語である、一丁の豆腐が八杯になる云ふが、東京早稻田邊

の下宿屋なごては十杯にも二十杯にもなるであらう。細長く切つて清汁にするのがそれである。ずるめきは米澤平野なごてはずるびきご云ふ。普通の燻豆腐より幅廣く楔形に切つて焼いたものを煮て片栗粉をかけ、其の上に辛子の練つたものを落す、ぐち煮は山形平野でぶつかきごうふご云ふものではなからうか、海の魚、川の魚なごの頭骨あらを味噌で煮出し、豆腐は應丁を用ひずして、手でぶつかいて煮込むのである。朧ろは苦鹽汁を入れずに堅めたもの、京都邊では天龍寺豆腐ご云ふやうである。しみ豆腐に至つては説明を要せぬであらう。蒲田松竹のシナリオライターとして名ある北村小松氏は青森縣八戸の出身である。北村夫人は此の間ある雑誌にハチ、ハイ豆腐の芋かけごいふものを推賞して居られる。最初昆布の煮出汁に鰹節を併用して美味いハチ、ハイ豆腐の清汁を作つて置く、別にしろ、芋ををろし金でをろし、搗鉢でよく搗り、大根のおろし汁(汁だけ)を入れ

て再び搗る、つまりしろ、の味ぬきのやうなもの、それを最初の豆腐汁の上にたつぶりにかけて供する、豆腐汁はあついで程結構ごいふ事である。——豆腐譚は割烹の講義ではない、先を急ぐ——

併し何ご云ふても豆腐料理の極致は湯豆腐に在る、晩秋から初春にかけて、みぞれ降る宵、雪の朝、湯豆腐の味は東北の時ご處ごに融合するの観がある、動もすれば湯豆腐は酒客の欣ぶものごしてはやさされる嫌はあるが、無論酒を嗜まざる人々の飯の副食物ごしても手輕で、經濟で、趣味ご實益ごを兼ねる點に於て他に比すべきものがない。湯豆腐については斯界の諸先輩の名論、卓説多きに過ぎ、甲の是ごするごころ乙これに賛せず、丙の説く所必ずしも丁の肯定するごころでない。併し所謂絹ごしごうふよりも普通のごうふの方が美味であるご云ふ事、豆腐は水質によつて優劣があるごいふ事は諸家の説が一定し

て居るやうである。絹ごしを優れりとするのは單に舌觸りのみを論ずる結果で、殊に湯ごうふの場合著て扱ひ難き欠點がある。水は水道の水より井戸水、井戸水よりも清流の水がよい。都會の豆腐よりも町村の、町村のよりも山間の温泉場の豆腐に優等品の多いのは此の理由に依る云はれて居る。温泉宿の笥から落つる水槽の中に豆腐の冷されて居るのも食慾をそゝるが、實質的にも又學問的にも説明が出来るさうである。私は晩秋から嚴冬の候にかけて東北地方旅行の際湯豆腐に親しんだ事も二三にして止まらなかつたが、大抵の宿屋では只單に豆腐を切つて鍋に入れて來るのが多かつた。しかしこれで湯豆腐をうまく食べやうとするのは既に出發點に於て誤まれるものと言はねばならない。

鍋は何でもよかりさうなものだが事實はさうではない、見た目にも雅致のあるのは陶製の湯豆腐鍋である、仙臺邊の相當な瀬戸物屋なごにも此の種の鍋のあつたり、なかつたり

するところを見るに、仙臺以外の東北各地では必ず手に入るには保證し難いてあらう、需要が少いからである、近時扁平なアルミニウム製の湯豆腐鍋を金物店の店頭に見すが、實用に經濟の點から見ればごもかく、趣味の食器としては問題外である、先づ湯豆腐鍋に昆布一二片を敷き、井戸水で之を煮出す、この昆布も色々の説もあるが料理屋稼業でない限り普通のだし昆布でよい。昆布の湯の中を轉々する頃を見計らつて、豆腐を入れる、豆腐は煮え過ぎるごが入つてまづくなる。生煮えは固よりいけない。櫻の花の咲きも残らず散りも初めぬ頃合である。禪宗の寶鏡三昧云ふ經文に背觸共非の文句があるがその呼吸である、丁度豆腐全體に熱が廻つて鍋の中で豆腐が踊り出す直前をよしとする、煮え過ぎてすの入るのを防ぐために若干の片栗粉を入れる此の虞がない。煮えた豆腐を皿に盛つて鯉節ミ薬味をかける、これに生醬油をかける人もあるが熱冷調和し難く禁物で

ある。醤油は豫め小瓶のやうなものに入れて豆腐鍋の中で温めて置く、葱の臭が強過ぎたらさらし葱にする。大衆文藝家であり、他面京橋々畔に美味公開つたやを經營する本山荻舟氏は生醤油に酒を少し加へ味の素を少々入れると味が柔になるを推賞して居られる。焼海苔を揉んだのもよく、煉雲丹を焼いて粉にしたのも調和する、更に某氏の説に依るに焼鮎を一尾湯豆腐鍋の中に入れると煮汁が出て豆腐の味を倍加する云ふがあまり技巧を弄するところはどうか、私も一度試みたが湯が白く濁つて見た眼には不快であつた。私は嚴冬の旅行中道傍の雪の消え間に萌え出た蕨の葉を取つてポケットに收め、宿舎でこれを細かく刻んで湯豆腐の薬味に用ひたところがある、春の魁に會ふ氣がする外、若干の苦味、俳味、捨て難い趣がある。西銀座裏日の丸食堂主、如舟、小野寺利吉氏より過ぐる頃送られた豆腐に關する句を録して湯豆腐鍋を引き下げる。

豆腐七題

茸飯湯豆腐も御座候ぞ

湯豆腐の客は根岸の人と聞く

湯豆腐に風情を添ゆる鱈の味

湯豆腐にあさ漬もあり美酒もあり

ちり鍋の由來嫁女に一寸さり

煮加減は宿が自慢の豆腐汁

湯豆腐に秋知る頃の湯の煙り

ちり料理には豆腐は欠くべからざるものであるが、此の場合豆腐は全く從屬的關係に立つので之を述べることを差控へる。きのこ飯に豆腐汁の場合は味噌汁にしても、清汁にし

てもそぎ豆腐が似合ふ。香松茸、味しめじ、しめじ汁はさうあつてもそぎ豆腐でなければならぬ。

東北地方に於て研究せらるべくして残されたるものに温泉應用の湯豆腐がある。東北は温泉の寶庫である、硫黄泉(最上の高湯等)鐵泉(鎌先)などは湯豆腐用として不向であらうが、炭酸泉、鹽類泉の如きは浴用としての外、内服用としても用ひられる處を見るに、湯豆腐用としても趣味と實益とを兼備するやうにも思はれる。殊に炭酸泉の如きは煎餅の材料にも用ひられるところを見るに湯豆腐に應用される可能性が多いと見るべき理由は充分にある、泉質の如何に依つては金屬性の鍋は避くべきであらうが、何れの場合に於ても陶製の鍋なら適當であること云ひ得る。山陰道の岩井温泉で温泉湯豆腐の經驗を持つ私は、花巻、青根其の他の温泉經營者に「東北名物温泉湯豆腐」の研究をお勧めしたいと思ふ。

譚豆腐膏秋

譚豆腐膏秋

豆腐は近代人のやうに鋭敏な感受性を持つ、味噌に和し、牛肉に同じ、魚類と語り、野菜と笑ひ、油を抱き、醬油に伴ふ。若し牛肉鍋から焼豆腐を除けば極めて寂しいものになる。田舎の法事の食膳から油揚げ豆腐を取り去つたら後には何が残る、おてん鍋から焼豆腐を取り除いたらおてんの價値は半減し、殊に寺院生活から豆腐を除いたらその食膳は全く無趣味のものとなり了るであらう。

傳ふるところに依るに豆腐は漢の淮南王劉安の創製と云ふ、日本に渡來して特異な發達を遂げたのは其の感受性に富める事が主因である。而して其の感受性の極致はおてん鍋の焼豆腐に見出すことが出来る。やつがいら、がんもぎき、はんぺん、蒟蒻などの煮汁が渾然として焼豆腐の中心に浸透して、而も協調を破らざるにこそ味の交響樂である、湯豆腐の煮え過ぎて中にすのはいつたのは排すべきであるが、おてん鍋の焼豆腐は少し位

すの入つたのが却て味がよいやうな氣もする。東北地方にはおでん云へば蒟蒻に味噌を塗つたのが多く、東京式おでんは仙臺の東一街なごに散見する外未だ一般的の流行を見ぬやうであるが、寒國の而も晩秋から初春にかけての食物には之に越したるものあるべくも思へない。北海道の三平汁おでんは早晩東北の天地に大いに發展すべき未來を持つてゐるものと思はれる。田舎へ行くに薬で縛つて下げてても形態の崩れぬ堅い豆腐を見る事もあるが、あれだけの硬度を持つては、假令焼豆腐でなくともおでんの材料たる資格は充分あるものと思はれる。

湯豆腐からし豆腐に移る、しみるは凍るの古語さか云ふ。東北一般にしみぎうふ云ひ、凍り豆腐は呼ばない、冷凍したものを更に乾燥したものは多く高野豆腐の名て呼ばれるやうである。高野山の僧侶が發明したから高野豆腐云ふ説明するものもある。し

みぎうふは一夜寒天に曝して作つた豆腐、湯を注いで氷を解き、豆もやしなご、一緒に鰯を煮込んでもよし、牛豚のやうな獸肉にも和する。舊曆のお正月なご農家にはなくてはならぬ食品である。鰯ご葱の白味ごしみぎうふの一片で立派な田園のお吸物が出来上る。乾燥した高野豆腐を柔く煮るには一般的に若干の重碳酸曹達を加ふるごごが周知されて居るけれども、それよりも極めて少量の食鹽を交へた湯に豆腐をつける事が秘法ださうである。

豆腐が支那淮南王の創製に係るごごは前に述べた。従つて淮南の名がある、禪宗の僧侶に依つて本朝に渡來したものらしく享祿年間の「七十一番職人盡歌合」に豆腐賣をよんだ歌が載つて居るごご云ふ。壽司をおすもじ、醬油をむらさきご呼ぶ同じ趣旨で豆腐をおかべご呼ぶ婦人用語がある、これは本居宣長の命名で豆腐を白壁に見立てたものだご

云ふ、之に反して太閤秀吉朝鮮征伐の際兵糧奉行岡部治部右衛門云ふ者が、朝鮮で生捕つた軍兵から教はつて初めて日本に傳はり、豆腐のここをおかべ、こ呼ぶに至つたものこそ説く人もある。高野山には特別製の豆腐がある云ふ、多年の経験から製造業者が寒中の天候を見計らつて今夜こそ大丈夫い、凍豆腐が出来ると云ふ日を見極めて造るこ、黄色鮮かに、一見して夫れこ點頭かれるやうなものが出来ると云ふ事である。

日本橋の白木横丁、食傷新道の「赤行燈」では平たい、赤い塗椀に豆腐を盛り、あんをかけ少量のからしをきかす、京都圓山公園の平野屋所謂いも棒の定食に出て来るあんかけも赤の塗椀の形の大きなものであつた。時々塗りのはげたのを見る事もあるが一椀七錢と思へばあまり不平も云へまい。他に名古屋大須観音の界限に「八千久」云ふ家があつて玉子豆腐は此の家の名物である。オキヤセ言葉宮重大根金の鯨相並んで名古屋名

物たるべき美味であるが、名は豆腐でも豆は縁のない食べものである。

豆腐賣りの呼び聲は私の知れる限りでは(一)ラツバを鳴らすもの(吹奏樂器)(二)振鈴を用ひるもの(打樂器)(三)呼び聲を出すもの(獨唱)の三種がある。夏の旦、冬の朝、これ等は等しく各自の生活戦線への進軍ラツバの役をつこめる。春の夕暮れ、秋の黄昏、これ等は休戦ラツバの役目を果たす、東京の日本橋あたりの家々の建て込んであるあひまゝに、嬌聲に呼び止められた豆腐屋が、眞鍮の庖丁で奴に切るトン／＼／＼云ふ音は一の都會情緒であり、小學校からの歸途鼻汁をたらした小供が薬で縛つた豆腐をブラ下げて田圃路を家に急ぐのは一の田園情景である。「豆腐にかすがひ」は道樂息子親の意見の對照に用ひられ、「豆腐の角に頭を打ち附ける」事は不能性を表はし、「豆腐屋へ三里」は豆腐の普遍性、大和民族との關係を表はして居る。豆腐を鍋に入れ、勢ひのよい鰯を五六尾と共に堅

く蓋をして火に掛ける。熱に苦しむ鱈は冷たい豆腐の中にもぐり込む、斯くして醤油と砂糖で味をつけて食べる料理を鱈地獄と云ふ。見やうに依つては人生の縮圖も見られぬ事もない。画伯、岡本一平氏に同名の著書がある。

食品の供給者であると共に他面街頭音楽家たる豆腐屋を巷間人生批評家たる川柳人はさう見て居るか、川上三太郎氏編「明治、大正、昭和新川柳大観」から左記數句を抜く。

豆腐屋を二軒の家で呼んで居る

咲 男

二等卒で歸り豆腐屋續けて居

山雨樓

手の水を振つて豆腐屋釣銭を出

半風子

豆腐屋の夜逃に残る石の臼

伴冷子

豆腐屋を窺けば奥に暗く點き

雨 吉

豆腐屋を折から八百屋よんでくれ
豆腐屋が腕を入れるこ浮いて来る
行水の路次を豆腐屋狭く抜け
何れも好個の街頭情景たるを失はない。

芥子郎

三太夫

一 樹

石炭からコールドタールの取れるやうに豆腐から雪花菜がされる。平凡に云ふ豆腐のから雅びやかに云ふ卵の花と呼ぶ、雪花菜自體には味はないが、あらゆるものに調和するここが特色である、小鯛の腹に雪花菜を詰め込んだ料理、所謂小鯛雪花菜は鶴岡の新茶屋あたりで大一座の宴會なごの際出さうな料理の氣がする。大衆向き、學生向きには豚を煮込み、汁をたつぷりにして雪花菜を入れる。山形平野では午券、人参、蒟蒻なごを細か

く刻んで雪花菜と一緒にいりつける、若干の麻の實を加へるこ、食べる時バリ／＼音がする。汁物に雪花菜汁がある、油揚げを細く切つて入れる、寒い朝なご雪花菜汁に納豆少々、鹽のきいた茄子漬でもあれば飯數碗を喫するこが出来てあらう。大根をろしの汁に比してコクがあるこ云ふて此の方を好く人もあるやうである。雪花菜は更に漬物に用ひる、鹽漬なきに若干の雪花菜を加へるこ味數段を増すこ云ふ。

様々な身を現じて衆生を濟度する觀音様のやうな豆腐こ雪花菜を東北人は從來雲煙過眼視した譏を免れる事は出来ない。其の料理についても、殊に遠來の浴客を遇する意味から之れを温泉に結び付けて地方色多々的な料理をすゝめる考察研究の餘地があるやうに思はれる。現代は酢豆腐的人物が多い、一知半解の横文字思想を鵜呑みにして、腹中下痢を起して居るやうな文化人は到處數多く見られる、而も一般的副食物として雪花菜

の料理の顧みられざる事、雪花菜にして靈あらば必ず一言あるこころであらう。人間は雪花菜なるこも酢豆腐なる勿れ。私の座右銘である。

雪花菜料理の一に卵の花そぼろがある。卵の花そぼろ、何ぞ其の名の美なるや、雪花菜三合を搗鉢にて充分すり、鶏卵三個を割つて入れてよくすりませ、煮出汁一合、砂糖大匙二杯、酢大匙三杯、味の素小匙に軽く一杯、鹽茶匙一杯をだん／＼に加へる、更によくすりませ、鍋に入れて火をかけ、五六本の箸で絶えずかきまわし乍ら、汁氣の無くなるまで攪きまわし、そぼ／＼になつた時火よりをろし、直に皿にこつて廣げてさます。此の外に高野豆腐のそぼろもある。

雪花菜は又新築住宅の椽側や板戸なごを拭く時にも用ひられる、雪花菜を手拭やうのものに包んで椽側なり板戸なりを拭く、垢が落ちて光澤を生ずる、すべ／＼する、あまり拭

き込んで拭き抜く足が滑つて危い事もある。それ程其の効果が立ち處に表はれる。牛馬羊豚の飼料となる事、申すまでもない、豆腐と雪花菜の餘澤は神佛の慈悲の如く廣大無邊である。

H K 放送所の案内村の「湯ごうふ」に説き起し、雪花菜に終つた。秋宵豆腐譚」のアンコールとして雪花菜入りの大津繪節を出す。清元にも長唄にも求め得ぬ雪花菜の味を味はつていたゞきたい。

△豆腐屋の店前で

豆腐殿は口説する

水責め火責めは厭はねど

骨々までもくだかれて

石川五右衛門の身じやあるまいし

お笠の中に入れられて

晒の袋に押し込まれ

きり、く、三絞らる、

残りしおからは一升二升のはかり賣り

あ、いちらしい雪花菜ごの

お前の親御は何處じやぞえ

ハイ

私しやかうして居るけれご

親は畑けてまめて居る。

(終)

お願い——各地に於ける豆腐の變つた料理法、豆腐の好きな人、嫌ひな人の話、豆腐に關する傳説、迷信、豆腐よみ込みの俚語、俗語、豆腐の歴史、變遷などについて御教示を給はらばまことに幸福に存じます。

——筆者——

昭和六年九月二十四日印刷
 昭和六年十月一日發行 (非賣品)
 仙臺市堤通二六
 著者 佐藤 吾一
 發行者 同
 仙臺市北三番丁六
 印刷所 甲子舎印刷所
 印刷者 小野寺寛策
 電話二一六四

終

