

親馬鹿

ヒツボボタモス、アイランド

親馬鹿と申しますから、外の方から見なざつては實につまらない話かも知れませぬが、一つ二つ自分の子供の事を申上げて、子供の子供らしい一端をゑがいて、其扱ひ方を尋ねて見ようと思ひます

●子供は中々理窟ほいものかと思ひます。私の長男は丁度四年六ヶ月であります、過日も洗湯からの歸道で、陰曆五六日ばかりの新月を見て申しますには「お父さんお月さんはどうして細いの」どうして、お前はそくないお月さんを見たことがあるか「もーせんに見たのはまるかつたよどうして細くなつたの」と申しますから、まさかうそをも云ひかねまして、と申して、まんざらうそでもなく、子供相當に理解してやる事は、早速

に出来ませなんだから「どうして、それは子供にはわからない、もつと大きくなつたら教へてあげやう」とまづいながらににげを張りました。彼は誠に不承無性に其問題を止めた様でありましたが、五六歩の間無言で居つて俯申しますには、「何が光つてるの」「それは子日か當つてるのだよ、こゝは低いからも一日が暮れたけれど子、お月さんは高い所にあるからまだ日があつてる」是丈でかけば下の様に揚足をとられんで濟だったのでありましたが、前の問題もまだ氣に掛つて居る親心からして「お月さんはいつでも丸いのだよ、だけれどお日さんのあつてる所しか見えないのだから、それだまるくなつたり細くなつたりするのだ、わかつたか、」

「ア、わかつた、子供でもわかるだらうか。」

●子供の理窟ほいのは誠に調子が揃ひません。右の様な大層理窟をかます事が有るかと思へば、又左の様な無邪氣なのが有ります。一躰子供の目は雨どいふ物は見えないのかも知れませんが私の子供は雨を苦に致しません。「けふは出なさんな雨が降つて、濡れるから」と申す事が毎度ですが、ある曇つた日(梅雨中)彼は突然と「あつかさん今日はお日さんはでない子、雨が降つて濡るから子」

●其後右の語と薄々關係を持つて居るらしい一の話がありました。何かの話から思ひついて彼は「お父さんお日さんは何所からでるの」海から出るのよ」「どこへはいるの」「海の中へはいつて子、夜の中に土の下をかう(手眞似を入れて)通つてあしたの朝またあちらの海の中から出るのだ」「海の水が

あつて濡るじやないか」

●右の様な調子で彼は今切に「自分かどこから生れて来たか」を穿鑿して居ます、私は自分も少ざいどき其穿鑿をして母親から「氏神の祀宮から生れて来た」と教へられた事を記憶して居ましたから、試に之をわてはめました、最初の内はそれで宜しいでしたが、どこか友達の家で「母から生れた」といふ事を聞いて来て「お母さんは誰から」「祖母さんから」「お祖母さんは誰から」「よそのおばさんから」など、詮議しますが、大抵「よそのおばさん」を三つばかり繰りかへせば満足します、この穿鑿はまだこれ位では止まらないで、もつと答へ難い事にもなつて来ようと思ひますか、どう扱へば宜しいでせうか、私は仕方がない時にはいつも目の前の出来事(又は特に出来事を起して)

を以て彼の心機を一轉させてやつと難關を切抜ける様にしてゐますが、これはひどく悪いでしようか、先生方の教を仰ぎます。

●やはり理屈っぽい例かと思ひますが、此間母親が庭で何かして居つて彼の書いた爲替の知れぬ書をもみ散りました所が彼大に腹を立て、「折角書いたものをね母さんが消してしまつた」といつて泣き出しまして、「御免なさいといひなさい」とせまります、そこで母親は「知らなんだのだからさう腹を立てるものでない」と却つて勘忍といふ事を教へやうとします、遂に母を打つたといふので、事件か私の手許まで持込れて來ました。私は「なぜね母さんをぶつたのだ」「ぼんの書いた書を踏んで消して仕舞つた」「しかし知らないでしたのだから、こらへてあげるものだ」「いやだ親だから春子

(妹満二年六ヶ月)なんかなら……」

右のぶつといふ事は恥しい事ながら、内で手本を出して居る事で、子供が全たく譯のわからぬ歌々をこねるときは、私は多くは臀べたをひねきりませし、家内は時々臀べたか外股の邊を平手でぶちます、一躰ぶつ事は徹頭徹尾いけなひ事でせうか。「親の答を知らぬ子」といふ語は多くの國では善い子供の符徴とはなつて居ないやうですか、併し教育學の方では大方は之を非難して居るとか、どんなものでせうか皆様方の御判断を願ひたい。」次には斯様な場合に母親か子供に詫をしたものであらうか、子供の道徳の最初は親に服従するのにあるとかいへば或は獨裁權をふるうて親に向つて何だど叱りつけたものであらうか、はた堪忍を教へたものであらうか。

又「親だから堪忍がでさぬ」とは彼は堪忍は已より劣つた者に對してする事と思つてゐる證據で之は平生「春子はちいさいのだからそれをかしてやりなさい、こらへてやりなさい」などいふ事が多いからでありましょうか後來のためにどんな物かしらんと思つて居ます。

(未完)

今昔いろいろは料理 (ち)

石井泰次郎

茶巾たまで

かまごの新らしきを鍋に入れて、鍋の湯のぬるまの内より煮込みて、およそ十五分間位にて、網掬子に掬ひ上て見るべし、上ると其ま、皮の水氣の乾く時は最早なかの水分なきなり、又からの乾くに間ある時は未だ中の水分あるなり、如此してか

らの直ちにわくをゆで上りの標として鍋をおろして、鍋の中に水を加へて手を入るゝほどになし、手にて玉子一ツを取出して、鍋のふちにてもからをあて、破れめを付てからをむき去り、のこらず皿にとり、薄刃庖丁刀にて白味を二つに切かけて、中の黄味を丸のまゝ出すべし、さて黄味と白味と分ておきて、先白味を馬尾篩にて漉すべしするなるの上に白味をのせて白味三ツのかさに白砂糖六匁食鹽五分のわりに合せて木杓子にて押漉すべし、次に黄味を馬尾篩にのせ黄味三ツの中へ砂糖三匁食鹽五分を入れてのわり合にて漉すべし兩方として、布巾に三ツの玉子なれば四つ分になしかき、白味と黄味とを布巾の中に並べて入て、つゝみて右の手にて捻りて左の手の大指にて下をおし、又大指の元のふくらみたる所にてても、そつ