

「何にしようか (時事新報記事紹介)」

(出典：福澤諭吉のレシピ集「何にしようか」100年目の晩ごはん
復刻料理✕現代版 ワニマガジン社)



明治26年9月27日
「子持ちアユのつけ焼き」



ワンポイントアドバイス
初茸碗は、カツオと昆布だしのみでいただき、余計な味つけはしないほうがおいしく、かつ上品な仕上がりになります。
ナマコの酢の物は、食べるときに好みでしょうゆをかけてください。
子持ちアユのかぼすは、お好みで。

材料
初茸(旬のきのこ)、絹ごし豆腐、ナマコ、大和いも、わさび、子持ちアユ、だし、かぼす、しょうゆ

作り方
初茸碗 1旬のきのこは、網でさつと焼き、香りを出す。豆腐は水切りをしておく。
2カツオと昆布のだしを鍋にかけ、さいの目に切った豆腐を入れ、煮えたら、1のあぶったきのこを入れる。火が通ったら出来上がり。
ナマコの酢の物 1ナマコはさつと洗い、食べやすい大きさに切る。
2大和いもをすり鉢ですり、1のナマコにかける。

つけ焼き
●を碗は初茸豆腐
●向ふ(酢の物)
は海鼠の山かけに山葵、念の為め記す山かけとは
大和芋のトロ、のことなり
●くひ焼 此節柄子持鮎の附焼に生姜
右 お料理に付買物は肴屋より 鮎と海鼠 八百屋より 初茸、大和芋、山葵、生姜

初茸(旬のきのこ)、絹ごし豆腐、ナマコ、大和いも、わさび、子持ちアユ、だし、かぼす、しょうゆ

作り方
初茸碗 1旬のきのこは、網でさつと焼き、香りを出す。豆腐は水切りをしておく。
2カツオと昆布のだしを鍋にかけ、さいの目に切った豆腐を入れ、煮えたら、1のあぶったきのこを入れる。火が通ったら出来上がり。
ナマコの酢の物 1ナマコはさつと洗い、食べやすい大きさに切る。
2大和いもをすり鉢ですり、1のナマコにかける。

子持ちアユのつけ焼き アユは、しょうゆに15分ほどつけてから焼く。



明治19年(1886)2月9日付『時事新報』紙上より、英語の小話と日本語訳の対訳が登場し、以後しばしば掲載されている。これはアメリカの新聞雑誌から引いてきたジョークを紹介するコーナーで、条約改正に伴う内地雑居も視野に、欧米人の文化や感性を知る緒として企画されたものといわれる。様々な記者が翻訳を手がけて

いたようだが、福澤自ら翻訳することも多く、地名・人名や日本にない文物が巧みに置き換えられている点が興味深い。ここに掲げた「容易なる決断」(明治24年(1891)8月24日掲載)は、平成20年(2008)、福澤の自筆原稿が発見されたもの。このコーナーから名作を集めたものが、のちに『開口笑話』と題して出版された。(都倉)

An Easy Solution.—A man who wanted to learn what profession he would have his son enter, put him in a room with a Bible, an apple, and a dollar bill. If he found him, when he returned, reaching the hill, he would make a cherry-pit out of him; if eating the apple, a farmer; and if interested in the dollar bill, a banker. When he did return, he found the boy sitting on the Bible, with the dollar bill in his pocket, and the apple almost devoured. . . . He made a politician of him.

容易なる決断

或人が其子を教育するに如何なる方向に導いて然る可
 さや其好む所、長する所を知るよそ要用なれとて一室
 に聖書と林檎と一圓札とを置き室内に子を鎖込めて外
 出したるは留主中に其子が聖書を讀みつくあらんか以
 て僧と爲す可し、林檎を食ひつくあらんか以て農と爲
 す可し、若し又一圓札を弄びつくあらんか以て銀行
 者たらしむ可しと思案を定めたるときり扱親父がいよ
 く歸り來りて室の戸を開き見れば彼の童子は聖書を
 尻の下に敷いて一圓札を懐に捻込み林檎は殆んど食
 ひ盡してありければ是れは屈強ありとて政治家に仕込
 みたりとぞ