

第百卅六 料理の贅澤

際限の無き食道樂は如何なる處まで進むかと小山の妻君は好奇心を生じ、「お登和さん其上にもまだ贅澤なお料理がありますか」お登和「有りますとも、支那料理の燕巢と云ふのは海中の島に在る燕の巢を採つたので極く上等の品は一斤が五六十圓以上もします、それを料理する時一々針の先で小さい塵や小さい毛を抜き取るのですから一人前の燕巢を極く綺麗に仕上げるのは二人前の手間が一日かゝります、其外熊の掌と云ふのも昔しから有名な料理で大層高價なものだそうです、西洋料理でも贅澤な御馳走には岩燕の雛で生れて十日計りのが出るそうです、岩燕は我邦でも日光の華嚴の灌壺に居るそうですが普通の燕より倍以上も大きくつて尾が裂けて居ません、深山幽谷の灌壺の様な處に計り居るものですから其雛を採り聚めるのは大變です、或る日本の金満家が沸蘭西のホテルで一番贅澤な料理を所望したら何とも云へない美味しいソースの中へパンと玉子を料理したのが入つて居たそうです、何のソースだと聞いたら温室で仕立てたアスパラガス即ち西洋獨活の漸く芽の出た計りの頭だけ採り聚めてそれを非常な手数をかけて煮たり漉したりして製したものだそうです、何處でも極く贅澤な珍しい料理と云つたら野菜の方がいいので、横濱で賣つて居る西洋の木の實の中には一斤四圓以上の品があります、高等官の交際料理には爾う云ふ品を使ひます」と謂れを聞きて小山の妻君ホツト嘆息し「一度でも宜う御座いますから爾う云ふ御馳走を戴いて見度いものです、然し贅澤な様でも人の口に入るのだから無駄にはなりません、それよりも日本風の御馳走で一人のお客へ藝者の二人宛もつけるのは矢つ張り三十圓位かゝります、あれがホントの無益な入費です子、日本風の宴會や御馳走に藝者を廢して御料理に計り入費をかけたら随分立派な御馳走が出来ませう、今の人は食道樂より浮かれ道楽が好きだと見えます子」中川は斯る言葉を黙つては聞かず「アハ、日本風の宴會には無益な事がまだ澤山あります、第一食事をする座敷に床の間があつて床柱一本が何十圓何百圓もします、大きな畫幅が五百圓も千圓もします、

それでお客はその床の間を眺めながら食事が出来るかと云ふのに一番の上客は床の間と背中合せに坐はらせられる、千圓の畫幅も御馳走の味には何の關係も無い、其外給仕に出て来る女はベラ／＼した衣服を着て居るからその着物の損料としても五十錢か一圓の祝儀をはづまなければならん、畳が汚れるから毎年畳換へをする、障子も襖も常に張り換へる、爾んな入費が皆んな御馳走の中へ籠るから日本風の料理屋で宴會を開くと食物の入費は少なくて損料の入費が多い、無益な入費を厭はない處から評したら世界中に日本料理程贅澤なものはありませんまい」と例に依つて長廣舌を揮はんとす、復た始められては大變とお登和嬢玉江嬢を誘ひ「サア臺所へ參つてお料理の仕度にかゝりませう」小山の妻君も立上り「私も拜見を願ます」と中川一人座敷に閑却されぬ、

第百卅七 玉子麩

三婦人は臺所に入りて料理の仕度に取かゝれり、小山の妻君は以前の三十六品料理を手傳へるものから此度の新料理を珍しく思ひ「お登和さん、普通の御馳走を三十六品揃えるのでさへ大抵ありませんのに變つた新料理計り三十六通り御工風なさるのは大變です子」お登和「左様です、然し是れもお稽古の爲めですから獻立は少し無理でも新しいお料理計りお教へ申します、其の代り極く容易い輕便料理もあれば随分面倒なお料理も出来ます、何にしる上中下の家庭に應用の出来る様な事を工風するので私から私の苦心は一通りでありません、第一番に四色の汁物を拵へませう、最初が玉子麩の吸物で極く輕便なお料理ですが、是れには汁の味を美味しく拵へるのが肝腎です、先づ大きな昆布を水からお鍋へ入れて三十分計りよく沸立て、昆布煎汁を取ります、そこへ鰹節を澤山入れてザツと煎出して鰹節を揚げます、鰹節は長く煎過ぎると汁の味が悪くなります、それからお醤油で味をつけますが醤油も長く煎ると鹽からく計りなつて香氣が抜けて味が悪くなります、醤油を入れて味が付いたら長く置かない方が宜う御座います、それに醤油は一度味をつけて一旦沸立てたものへまた足りないと言つて二度注しをすると丸で味が無くなります、前の分は煎江過ぎるし後

の分が煎え足りないで仇鹽からくなり、何でも最初に分量をよく測つて二度注しをしない様にしなければなりません、そこで實に入れる玉子麩は金魚麩を暫く水に浸けて置くと柔らかくなります、別に玉子を溶いて鹽と味淋で味をつけて今の金魚麩を絞つて少し口を明けて其玉子を流し込んでそうつと汁の中へ入れます、外に青味を一つ二つ入れて出しますと極く輕便に出來て、麩の中から玉子が出ると云ふ所がお慰みです、斯う云ふ料理は汁の味一つで美味しく食べられるので汁を上手に拵へなければなりません、其次が慈姑のシンジヨです、それは皮の剥いた慈姑を山葵卸して摺り卸してツク芋の卸したのを少し交ぜ水氣を絞り取つてお豆腐の裏漉しにしたのと餛飩粉とを交ぜて鹽とお砂糖で味をつけて好い加減の大きさに丸めてフライ鍋か或は玉子焼鍋で両面を焼きます、それからちよいと味林や醬油で下煮をしてお汁の實に致します、急ぐ時には下煮をしないで構ひませんが下煮をするに美味しくなります、第三番目が鯛の味噌汁に致します、是れは鯛の切身を焼いて入れるのです、黒鯛でも焼いた方が宜う御座います、鰯やイナなんぞを味噌汁に致しますのは一旦焼いたものに限り、焼いて入れると味噌汁が生臭くありません、四番目が豌豆のスープで、若い柔い豌豆をよく湯煮て擂鉢で擂つて裏漉しにして鳥のスープで延ばします、新豌豆が無ければ佛蘭西豆でも宜し、或は罐詰の西洋豌豆ならば湯でないで直ぐに使へます、スープも矢つ張り斯う云ふ場合には普通のお椀へ盛つて出しますが近頃はよく珈琲茶碗で出すお家もあります、あれも飲み好くつて大層便利です」と一々説明をしながら玉江嬢に教へて汁物の料理を稽古せしむ、

第百卅八 松魚料理

汁物に續きては魚類の料理なり、お登和嬢は自ら手を下して庖丁を執り「玉江さん、今度は松魚のお刺身ですが子、是れは先づ三枚に卸して、身と身の間へ兩方とも讃岐の三盆白と云ふお砂糖を振りかけます、それから身と身をピタリと合せて竹の皮で包んで糸でグル／＼と捲いて此儘井戸の中へ半日程釣るして置いて食べる前に出してお刺身に作ります、斯うするとお砂糖が身へ侵みて何とも言はれない程美味くな

ります、然し外のお砂糖では砂糖の味が顔を出して不可ません、讃岐の三盆白と申すのは掌へ載せてフーツと口で吹くと皆んな飛び散つて了ひます、外のお砂糖は細かくつても爾う参りません、その三盆白で味をつけた松魚はお刺身で食べる時決してお砂糖の味がしないで自然と肉へ甘味が出ます、松魚を美味しく食べるのは是れが一等で、殊にお砂糖は松魚の毒消しになります、松魚は牛肉よりも滋養分がある位ですけれども肉の中に刺激性があつて少し古いのを食べた時或はお魚が古くなくつても人の胃腹の具合が悪かつたりすると折々中毒してお酒に酔つた様な風になります、顔が紅くなつて動悸がして大層苦しいものです、爾う云ふ時には昔しから黒砂糖を舐めますが、お砂糖は全體魚毒を消すとしてあります、最初にお砂糖を振つて置けば自然とその豫防にもなりません、松魚計りで無く鮪でも何でも紅い身のお魚は少し古いのをお刺身で食べるとよく酔ふ事があります、その用心にはお砂糖醤油へ一時間計り漬けて置いて食べると宜う御座います、用心計りでありまん、態々鮮しい松魚の身を下駄作りにお砂糖醤油へ漬けて置いて溶き芥子を付けて食べるお料理もあります、それも味が結構です、今度一つ試して御覧なさいと「自ら松魚の竹の皮包を作りて示しぬ、小山の妻君手傳ひてそれを井戸に釣るし、お登和さん私どもでも松魚が好きで先日から初松魚ノ」と騒いで居りました、その外に何か松魚のお料理がありますか、お登和「ハイ、今度は土佐のお料理で松魚の叩きと云ふものを致しませう、是れは鮮しい松魚に限りませ、先づ松魚の片身を縦に二つ割にして皮も其儘鐵弓へ載せて炭俵を燃して其上で両面を白くなる程炙ぶるのです、炭俵の無い時は藁火でも構ひません、炙り加減は丁度牛肉のピフテキを焼く様に両面が少し焼けて中へ紅い處が残る様にするのです、此の炙り加減が肝腎で炙り過ぎると焦げて不味くなり炙り足りないでも好い味が出ません、炙つた身を組板へ取つて厚い下駄作りの様に截つて鹽を其上へ振りかけるのです、此の鹽加減が鹽梅ものです、鹽を振つたらば橙酢と醤油と交ぜたものを振りかけて庖丁の腹でピタピタとよく叩ます、手をよく洗つて掌で叩いた方が鹽氣もよく浸て味がよくなります、是れで叩きと申すのです、蒜肉か或は葱と紫蘇を薬味にしても宜いのですが出來たてをお客に出すのが御馳走です、それからモー一つ松魚のお料理は残つた骨附のアラを五分四角位に截つて生醬油でカラノ、に煮附けるのです、

斯うすると長く持ちますし、味も中々結構です」と松魚料理は教へたけれど門前未だ初松魚を呼ぶ聲寡し、

第百卅九 鯛料理

松魚料理済みて今度は外の魚に移れり、弟子の玉江嬢、今は自ら庖丁を取りて鯛を料理し「先生、鯛のソース煮と云ふのは西洋料理ですか」お登和嬢「ハイ西洋料理ですが日本料理に應用してお皿へ盛つてもよく似合ひます、手数はかゝりませうけれども味が大層美味くなるもので最初に鯛の身を少し厚いお刺身位に切つて薄鹽を當て、米利堅粉でまぶして玉子の黄身でくるんで復たパン粉でまぶしてフライ鍋で揚げたものをソースで煮るので、ソースの拵方はバター一杯で米利堅粉一杯をいためて牛乳と鳥や牛のスープと少しの鹽とを入れてドロ／＼にしたのを火から卸して鑊詰の卓上ウシタソースを加へてよく掻廻し、其中へ今揚た鯛の身を入れて火の上で五分間煮て皿へ取り、別に湯煮玉子の黄身の裏漉しにしたものをお魚の上へ澤山掛けて出すのです、鯛の煮物では此位美味いものは滅多にありません、エートそれから鯛の玉子酢をお教へ申しませうか、是は鯛に限りません、外のお魚の身を何でも使つて宜う御座いますがお魚は小さく四角に薄く切つて少し酢を利かせて置きます、別にお鍋で味淋を煮立て、鹽を少し入れて葛でドロ／＼にします、そこへ酢を少し加へて玉子の黄身と泡立てた白身を入れますが黄身三つに白身一つ位の割でよく其中で掻き廻せてそれを魚の身へかけて出します、酢の物では一番上品な味がします、小山の奥さんもお家で試して御覽なさい」小山の妻君「ハイ早速致して見ませう、然し今日のお料理は中々手数が掛ります子」お登和「子爵家の御馳走ですから大原さんの三十六品と違ひます、今度は手輕な海鰻の蒲焼をお話し申しませうか、蒲焼は鰻でも何でも一旦焼いて蒸して復た焼くと柔になりますがアナゴも一旦白焼にして蒸す代りに熱い處を直ぐ平たい皿か或は器へ入れて木の蓋をして何か壓をして置くと自分で好い加減に蒸れます、それを味淋と醤油とお砂糖を煮立てたタレへつけて蒲焼にすると輕便に出來ます、或はアナゴを最初下煮を

してそれから直ぐ蒲焼にしても宜う御座いますが前の法よりは幾分か味が抜けます、アナゴを買ふ時には背の薄黒い様な本アナゴを擇らないと不可ません、銀アナゴと云つて皮が銀色にピカ／＼光つて大層綺麗なのがありますけれども味が悪くつて小骨が多くつて食べられませんが、アナゴは品川灣のが結構です子、アナゴと鰈の味は品川灣に限る様です、序にモ―一つお魚の湯引をお教へ申しませう、是は鯛でもブダイでもコチでもホウボウでもカナガシラでも何でも身の堅いお魚なら宜のです、皮付のまま、厚いお刺身に切て鹽を當て、一時間計り置て鍋へお湯をグラ／＼沸立たせて今の身を入れて網杓子で直ぐに掬ひ上げるのです、丁度半熟になつた處が宜いのでそれを水の中で冷して箆へ取つて水氣を切りますがお皿へ南天の葉でも敷いて其上へ載せますと體裁も宜う御座います、食べる時には酢醬油と山葵を添へます、そこで玉江さん、鯛や外のお魚の皮が澤山出ませう、それを捨てずに皮膾と云ふものが出來ます、皮を焼いて小さく刻んで炒つた黒胡麻と大根卸しと酢とで和へるのです、エート是れでお魚の料理が八色出來ました、今度は何か變つたものをお教へ申しませうか子」玉江「何卒何でも願ひます」と習ふ方も一生懸命、

第百四十 玉子料理

お登和嬢「今度はお豆腐のフライをお教へ申しませう、お豆腐を一寸四角位に切つて暫く布巾の上へ載せて置いて幾度も載せ直してよく両面の水氣を去つて、葛を粉にしてお豆腐の両面へ叩き付けてそれを油で揚げるのです、藥味を添へてお醬油で喰べても宜う御座いますがそれを復た味をつけて煮ても結構です」と斯る料理は玉江嬢よりも小山の妻君が悦ぶ所なり「爾う云ふものは私共の家で極く調法しますが油揚を美味く喰べる工風がありますまいか」お登和嬢「爾うです子、油揚の玉子かけと云つて先づ油揚を二枚に裂いて糸切にして一度湯煮こぼして鰹節の煎汁と醬油と砂糖でよく煮て一旦油揚だけを掬ひ揚げて残つた汁の中へ葛を入れてドロ／＼にした處へ玉子を入れてよく掻き廻してその汁を油揚の上へかけて出します、種は油揚でも中々上品なお料理になりますよ、玉江さん、玉子料理を一つ計り加へませうか子、

丸煮玉子と云つてよく湯煮た玉子の殻を剥いて尖らない方の下の處を横に截つて中から黄身をそっくり出して了つて一つはその黄身へ鹽と砂糖で煮た人參の裏漉にしたのを混ぜて味をつけて復た玉子の中へ詰め込みます、一つはお魚の摺身へ味をつけて詰め込みます、一つは豆の裏漉しへ味をつけて詰めます、爾うしてピツたりと白身の蓋をして蒸しますと切口がそっくりついて其の儘青い葉でも敷いた皿へ尖つた方を上にして立て、置きますとちよいと切り口が分かりませんから湯で玉子が出た様です、食べる時にナイフで割ると中から白と青と黄の三色が出てお慰さみになります、西洋料理ではそれをモット色々なものを詰めて肉類の煮汁で煮るのです、中の身を詰めるのに澤山入れ過ぎると蒸した時中が膨れて切り口が裂けますから氣を付けなければなりません、モ―一つの玉子料理は二色玉子と云つて口取の蒲鉾代りに使ふものです、湯煮た玉子の白身と黄身を別々に裏漉しにして黄身の方へは少し甘味の多い様に砂糖と鹽を入れ白身の方へは鹽氣を多くしてお砂糖で味をつけて、蒸し箱があれば何よりですが無ければ羊羹箱の底を抜いて底の代りに蒸籠の上へ濡れた布巾を敷いて箱を置きます、其中へ味淋で濡した紙を敷いて先づ黄身の方を平らに箱へ詰めて上を夷してそれから白身を入れてよく蒸すのです、蒸し上つた時厚く切つて出すと味も大層結構です」と是にて料理が四色となれり、玉江嬢も中々一度に覚え切れねど熱心は講釋の多きを厭はず「今日稽古の出来ないものは明日復た教へて戴ますが小山の奥さんもいらつしやいますからお話だけでも三十六通り伺つて置きませう、其次には何のお料理が出ます」お登和嬢「爾うです子、今度は野菜料理に致しませうか、新牛蒡がありますからあれを細いのは其儘で太いのは四つ切りにして一旦お醤油と味淋とお砂糖でよく柔に煮て米利堅粉へ玉子を交ぜた衣を拵へて天麩羅に致しますと牛蒡の天麩羅が出来ます、それから莢豌豆の柔いのを油でいためて牛か鳥のスープでよく煮ると中々結構です、蓮根を三寸位に切て白湯煮にして酢と砂糖と鹽で煮て別に湯煮玉子の黄身を裏漉しにして鹽と砂糖で味をつけて蓮根の孔へ詰めて小口切りにして出すのも妙です、竹の子も追々端竹や眞竹の細いのが出来ますから例の通り皮のまゝ糠で湯煮て、底の方から中をくり抜いて魚の身の摺つたのへ米利堅粉を混ぜて味をつけたものでも或は牛肉でも鳥の肉でも豚でもハムでも細く崩して詰め込んで、それをよく煮て小口切り

にしますと竹の子へ中の身の味が優みて何んなに美味う御座いませう」