

第七十六 夏向料理

臺所を掌る者は常に經濟と衛生とを思はざるべからず、中川は尚ほ詢々として説く所あり「玉江さん、是れから追々炎暑に向ひますと胃腸の働きが鈍くなつて少し食べ過ぎたり或は腐敗性の物を食べると直きに消化器を害しますからよく／＼注意しなければなりません、四季の中で食物の影響が一番鋭敏に身體へ働くのは夏です、夏は冬よりも野菜や菓物の分量を多くして肉類の分量を少くしなければなりません、然し餘り野菜計りに偏すると脂肪分が減少して夏痩せを起します、夏痩せは營養不足し脂肪分の減少から起るのです、生の野菜を料理に使用時には必ず鹽水で洗ふ事を忘れてはなりませんよ、よく西洋料理にレツタスだのセロリーだのパセリーだのを生の儘使ふ時には西洋風だと云つて洗ひもせず其儘皿へ載せる人もありますが誠に危険な事で西洋と我邦との野菜の相違を知らないのです、成程西洋では洗はずに其儘用ゐても人糞肥料が與へてないから悪い寄生蟲が多く居りません、我邦の野菜は何でも人糞肥料で、人糞の中には各種の寄生蟲が生活して居ます、殊に多いのは彼の十二支腸蟲で今や全國に十二指腸病の大流行を致して居るのは全く生の野菜から人の口に入るので、其外赤痢、虎列刺、乳糜尿の様な傳染病も飲用水と生の野菜から傳はつて来るそうです、だから生の野菜を使ふ時には必ず鹽水でよく洗つて一度殺蟲して置かなければなりません、玉江さんはモ―澤山夏向のお料理をお覚えになりましたか」玉江嬢「ハイ、少々は教へて戴きました、試験の爲めに申上げて見ませうか、黄身ぞうめんは玉子の黄身へ細かに篩つた葛と少々の食用布海苔を煮て漉したものを交せてホンの少しの鹽を加へてよく煉りましてお椀の孔から細く出る位の固さにしてお椀の底に小指の先位な圓い孔を三つ明けて沸立つたお湯の中へ其孔から流し込むのです、是れは溶き加減が六か敷いので成るべく固く溶いて太い孔から細く、そうめん位な系に出なければなりません、それへお砂糖をかけて戴いても宜し、お吸物の實に用ゐても結構です、葛麩は今の通りなものへ玉子を入れずに葛一杯半と布海苔の漉した汁一杯

の割でホンの少しの鹽を加へて溶いてお椀の孔からお湯の中へ落して浮上つた溶掬ひ上げて冷水の中へ放して暑い日には氷で冷してお砂糖をかけて出します、上等にすればカスターソースかスポンジソースをかけます、葛煉りは葛一杯に水四杯位の割で鹽を少し加へ鍋へ入れて火の上で煉ります、煉り上つた時火から卸してよく冷して好き自由になさく切つて三杯酢で戴きます、それから葛切りと申すのは大層美味う御座いますが中々六か敷いので餘つ程熟煉を要します、本式にすると細かく篩つた葛粉を木鉢へ入れてグラ／＼煮立つたお湯を鐵壇から注いでお湯の冷めない内に手速く包む様に捏ねて餛飩の様に展して截ります、然し是れは馴れないと手速く出来ませんから濃い葛湯を拵へて熱い内に粉の中へ入れて捏ねます、そして餛飩位の太さに截れたら湯煮て冷水へ放して三杯酢で戴いても宜し、お砂糖をかけても宜し菓物のシロップで戴いても結構ですし、カスターソースをかければ尚ほ上等です、暑い時は餛飩やお蕎麥を戴くよりも何んなに美味のか知れません、先日拵へて父に食べさせましたら毎日拵へて呉れると申しました、

第七十七 豆腐素麩

夏向きの料理は涼しきものを賣ぶ、中川は何處までも試験する積り「玉江さんは豆腐素麩だの菓物素麩だのをお覚えになりましたか」玉江嬢「ハイ、豆腐素麩は先づお豆腐を裏漉しにして置きましてそれが一丁ならば水一合で寒天二本を溶いて鹽と砂糖で味をつけて裏漉のお豆腐を交せて火にかけてよく煮立つたところで掻き廻して四角な箱へ注いで冷し固めます、それから細く切て寒天突で水の中へ突き出しますすが食べる時に掬ひ上げて酢味噌をつけると宜う御座います、お砂糖をかけても構ひません、或は寒天の代りに十八枚位の薄いゼラチンを使つても出来ず、お豆腐は寒天で寄りますけれども菓物の中で酢味の多いものは寒天で寄りません、あれは全く寒天が酸性の者だからです、菓物には是非ともゼラチンを使はなければなりませんがその代り林檎素麩なんぞはお珍らしくつて何んなに御馳走でせう、あれにする林檎は皮を剥く前に鉢へ水を盛つて置いて林檎の皮を剥いて心を取

つたら直ぐに水の中へ放さないとアクが出て色が赤くなります、林檎計りではありません、牛蒡でもジャガ芋でも梨でも何でも白く煮やうとするものは直ぐ水へ入れないとアクで色が變ります、その林檎をお鍋に入れてお砂糖と少しの水を加えて柔らかくなるまで煮ますが菓物を長く持たせやうするには最初から少しも水氣をつけないのだと被仰いました、外の料理に使ふのは水を入れた方が早く出来て白く煮えます、その林檎を裏漉しにして一合ならばゼラチン六枚位水で濡らして林檎と共に煮て丁寧にすればモー一度ゼラチンと一緒に漉して四角な箱で冷し固めて、寒天突の先を水の中へ直立に入れて、少し揺かしながら細く突出して水を漏して、カスターソースかスポンヂソースを掛けて戴くのです、そのソースが面倒ならばお砂糖を振かけても構ひませんけれども、カスターソースは玉子の黄身四つへ大匙三杯の砂糖を加えてよく混ぜて少しづつ、牛乳を交ぜながら一合加えて、鍋で湯煎にしてドロドロの半熟位に固めます、スポンヂソースは玉子の黄身と白身とお砂糖とをカスターの原料の通りに交せてお湯の中へ鍋を入れて其鍋で湯煎しながら根氣よく玉子廻しで掻き混ぜれば誰にでも出来ます、その代り根氣よく十五分以上も掻き混ぜなければなりません、氣短にしては出来ません、今の様に煮た林檎を西洋風のスノウ即ち雪の菓子にしても結構です、それは先づ玉子の白身計りへ少しのお砂糖を入れて玉子廻しの機械でよく泡立たせるのですが泡立たせた計りでは不加ません、その泡を凡そ二十分以上も根氣よく掻き廻して居ると泡が段々凝固つて雪の様になります、白く光りが出て煉つた物の様になります、然し掻廻す途中で逆に戻してはなりません、一方へ計り廻して居ると腕が痛くなる時分に極く綺麗な雪が出来ますから煮た林檎の水氣をとつて裏漉しにして木の杓子か何かで少しづつ、今の雪へ混ぜて行きます、其時はモー掻廻すと不可ません、ホンの欺す様に混ぜて行つて其儘皿へ盛つて出しますが召上る前に拵へませんと直きに溶けて了ひます、是れ計りではありません、豆腐そうめんも林檎そうめんも温い處へ長く置くと溶け出しますから氷で冷して置かなければなりません、今の雪には林檎計りで無く杏の煮たのも梅でも桃でも李でも八タンキヤウでも何でも裏漉しにして混ぜられますが素麩の方も其通りで、杏の煮たのを裏漉しにしてゼラチンで寄せて寒天突で水の中へ突出せば杏素麩、桃でも梅でも何でもお素麩になります、只四角な箱でゼラチンを

固めて抜き出す時、ちよいと熱湯へ入れて少し振つてから抜かないとよく離れませんが、離れないと形が崩れます」と今はお弟子も中々に上達せり、

第七十八 胡瓜と茄子

玉江嬢も中々得意なり「今の様に梅や桃の裏漉しにしたのをゼラチンで寄せてゼリー型があれば結構ですし、無ければ圓い器へ入れて氷の中で冷し固めてちよいと熱湯へ入れて抜き出すと普通のゼリーが出来ますけれどもモット綺麗にするのは源平の色か、三段か五色にします、それには菓物のシロップを食品屋から色々買つて置くと便利です、或は白と紅と黄と青と云ふ様に林檎と桃と梅なんその肉を入れないで液計り絞り出して幾度も漉して透明な様にして紅白ならば先づ林檎の方の白い液一合に薄いゼラチン三枚半か四枚位の濡らしたのを交ぜて煮て漉してゼリー型か或は茶筒の様な圓い深い物へ入れて氷の中で固めます、其時一方にも桃の液で今の通りに紅い色のものを拵へて少しの間氷へ入れてドロ／＼位に固まりかけた時白い方の上へ注いで悉皆固めますと紅白二段のゼリーが出来ます、是れは兩方とも半固まりの處を用ゐて合せないと流れ出して紅白の境が判然致しません、三段にするのも五色にするのも其通りです、シロップさへあれば直ぐ出来ます、此中へ苺や外の菓物も入れます、上下に色を別ける方は樂ですが表へ紅白や五色を出すのは中々面倒で、平たいゼリー型か或は器の中を紅白ならば郵便端書か厚い紙で二つに仕切つて半固りの液を双方へ注いで其液が落付いた處で紙を抜いてそれから悉皆固めます、五色も其通りですが出来ると何んなに綺麗で御座います、見た計りで涼しい様な心持になりますネ」中川打笑ひ「爾う旨く出来ますか」玉江嬢「中々旨く出来ませんが追々稽古致します、それから胡瓜の葛引と云ふお料理も覚えましたが、先づ胡瓜の種を除いて湯煮て置いて、別に昆布と鰹節とお醤油で美味しい煮汁を拵へて湯でた胡瓜を入れて柔になるまで煮て薄葛を引くのです、或はその胡瓜を揚げて濃い葛を汁へ入れて上へかけても葛掛になります、胡瓜を糠味噌へ漬ける時蔓の方の切口を糠味噌の上面とスレ／＼にして直線に下へ挿し込んで立てる様に

して置くと苦味が切口から抜けて了つて苦くないそうですネ、胡瓜に色々なお料理が御座います、生の胡瓜の中を括り抜いて、牛肉の肉挽器械で挽いたのか或は俎板の上で細かく叩いたのと玉子の黄身と玉葱と、パンの水へ漬けて絞つたのか或はジャガ芋の湯煮たのとを交ぜて鹽胡椒で味をつけて胡瓜の中へ詰めてブラウンソースで煮ると大層美味う御座います、ブラウンソースはバター一杯を鍋で溶かしてメリケンコ一杯を黒くなる迄よくいためてスープをドロ／＼になる位に掻廻しながら加へたものです、その中へ胡瓜を入れて弱い火で柔くなるまで煮て鹽と胡椒で味をつけて火から卸しますが牛肉を詰める代りに鳥の肉でも魚の肉でも或は海老の肉でも何でも出来ませ、茄子のお料理も色々ありますがザツとしたのは薄く切つて両面へバターを塗つて火の上で焼くのもあります、バターでメリケン粉をいためてスープと牛乳と鹽胡椒と少しの西洋酢を入れたソースを拵へて一度湯で、ある茄子を柔かく煮るのもあります、茄子のフライは茄子を切りながら水へ放して其水へ少しの鹽を加へて三十分程置きます、そこで茄子を揚げて布巾でよく水氣を拭き取りまして、別に玉子の黄身二つへ鹽胡椒を入れてよく／＼混ぜて大匙一杯の牛乳で溶いて大匙四杯のメリケン粉をザツト加へて泡立てた白身二つとを混ぜ合せて少し固い位に捏ねて衣としてその茄子をつけてフライ鍋で揚げます、此の衣は何にでも用ゐられます、お魚には猶更結構ですし、パンを砂糖入の牛乳へ十分計り漬けて置いて此の衣で揚げて粉砂糖を振かけて出すとパンのフエタスと云ふものになります、

第七十九 野菜の功

中川「色々貴嬢もお覚えでしたネ、暑い日には下男や車夫が激しく働くと汗が眼へ入つて眼が悪くなります、爾う云ふ人には人參を鹽煮にして少しお砂糖を加へて玉子の黄身計りで和へたものを毎日食べさせると汗が眼に入つても眼が悪くならんと申します、悪くなつた眼もそれで癒ると實驗した人の話ですが私は自分で汗に悩みませんから経験が出来ません、貴嬢のお家の車夫に試して御覽なさい」玉江嬢「ハイ試して見ませう、全く人參の功能でせう子、野菜も色々功能がある

もので葱は脳病に功があり、胡瓜は胃病に功があり、アスペラガスは腎臓病に功があり、サラダにするチサは不眠症と神經過敏に功があり、それから玉葱を四角に切つて枕元へ置いても不眠の人がよく眠られます、赤茄子は肝臓病に功があり、トリフと云つて西洋の松露は脊髄病に功があると伺ひましたが何でも用ひ様に依れば身體の爲めになるのですネ、野菜料理ではまだホウレン草のお料理も覚えましたが、それはホウレン草を細かく叩いてフライ鍋へバターを溶かして其中へ入れて鹽胡椒で味をつけてよく炒り付けます、それを皿へ盛つて別に玉子を沸湯の中へ落して二分間煮て半熟になつた處をホウレン草の上へ載せて出します、食べる時兩方を交ぜ合せると好い味になります、それから佛蘭西豆の新しいのか或は罐詰の物か或は乾したのなら水へ漬けて置いて、お湯の中へ少し曹達を加へてよく柔に湯煮て鹽水か或は鹽を加へたスープの中へ二時間でも三時間でも漬けて置きます、それを白いソース即ちメリケン粉をバターでいためて牛乳とスープと鹽胡椒を加えたソースで暫く煮ましてお皿へ盛つて別にパンを厚さ一分長さ五六分位の小さな四角が菱形に切つてフライ鍋で狐色になるまでいためて一寸位つゝ、離してお皿の周圍へつけて出します、そのパンを豆へ交ぜて戴くと何んとも云はれません、今の様な白いソースへ少し西洋酢を加へてそれでキャベツの湯煮たのを煮ても結構です」と随分熱心に覺えたるものかな、中川感心し「成程ネ、野菜料理の外にお魚のお料理もお覚えですか」玉江嬢「ハイ、少しは覚えましたが、鮑のトロ、と申すのは鮑を鹽で揉んで固くして山葵卸して摺り卸して三杯酢をかけて戴きます、鮑のフクラ煮は糠でくるんで大根でトン／＼とよく丁寧に叩いてその大根を削いで一緒に長く湯煮ますが其儘湯煮た汁へ入れて置くと五日でも六日でも持ちます、その代り決して手や指を入れてはなりません、清潔な箸で中の物を取扱はねばなりません、それを切つて味淋と醤油と鰹節煎汁でよく煮ればフクラ煮になるのです、鯛を蒸して細かく叩いてジャガ芋の湯煮たのと叩き交せてフライ鍋で揚げても輕便なお料理が出来ます、然しジャガ芋を湯煮るのは六か敷いもので私が湯煮るとねばついて居て先生のなざる様に粉の吹いた様なものが出来ませんからよく伺ひましたら、何でも氣長に一時間近く湯煮て水を切つてから其鍋を火の上へかけて手で揺かしながら中の芋を轉がして居るのです、轉がし様が悪いと焦付きますし、早く火から卸す

と粉が吹きません、それから布巾を芋の上へかけて冷めるまで置きますと水分が取れてよく乾きます、ちよいとした事も面倒ですネ」と一々實驗して發明する所あり、

第一百八十 海老料理

玉江嬢「それからまだ伊勢海老のコロツケも覚えましたが、それは先づ海老を湯煮て皮を剥いて身を取り出して肉挽器械で二三度挽いて極く細かに崩します、器械が無ければ庖丁で細かに叩いても構ひませんし葛粉を交ぜて搗鉢で搗つても細かになります、それを例の白ソース、即ちメリケン粉をバターでいためて牛乳とスープと鹽胡椒で少し固い位に拵へたもので今の海老の身を捏ねて圓く細長くコロツケの形に丸めて最初メリケン粉へ轉がしてそれから玉子の黄身へ轉がして復たパン粉へ轉がしてフライ鍋で揚げるのです、それには先刻申した赤茄子ソース即ちコルンスタッチをバターでいためてスープと壇詰のトマトソースを加へて鹽胡椒で味をつけたものをコロツケへ掛けて出します、モーターは湯煮た海老の身を今まの様に細かく碎いて白いソースで今の通りに捏ねて置いて、別に海老の皮をよく洗つて頭の方へ胴の皮を挿し込んで、髭や足を取り拂つて其の腹の中へ今の身を詰めてテンピの中で二十分程焼きます、モーターは先刻申したマイナイスソースの通りに玉子一つを固く湯煮て黄身計りを裏漉しにして生玉子の黄身一つを混ぜて芥子を小匙に一杯、鹽を小匙に半杯、砂糖を小匙に半杯、胡椒少しとそれだけ加へてよく煉り交ぜて今度は酢とサラダ油の分量が先刻と違つてサラダ油を大匙二杯に西洋酢を矢つ張二杯入れて少し酢味の多いマイナイスソースを作ります、其へ今の通りに碎た海老の身を入れてパセリを細かく切てよく捏ねて今の様に海老の胴中へ詰てピツクルス即ち西洋の酢漬の胡瓜を細く切つて上へ十文字に幾つも載せてテンピの中で二十分も焼ます、此お料理は前のお料理よりも美味しくなる様で御座います子」中川「左様です私もその方が好きです、全體海老は極く消化の悪いもので胃腸病の患者に禁じてある位ですが極く細かに器械で碎てそれから今の様なお料理に使ひますから鬼殻焼や具足煮の様にお腹へ入つて急に消化しないと云ふ事ありません、家庭料

理は不消化物を消化し易くして食べるのが本旨です、それには私が平生主張する通り、料理の時に手数をかけると腹の中で胃腸の手数が省けます海老などを丸で腹へ送り込んで胃腸の手数が一通りでありません、胃腸がその手数に堪えないで往々病氣を起す事もあります、然るに世間の妻君達は兎角料理の手数を厭つて胃腸に手数をかけさせ度があります、随分簡略なお料理計り擇りに擇つて教へてもまだ面倒だと云つて海老の丸煮なんぞを良人に食べさせる人が多い様です、貴嬢の様に御熱心で稽古なされば是れからは追々上等な料理をお教へ申しませうが、私は世間の人ナゼ手足の勞を惜んで胃腸の勞を惜まないだらうか、手足を遊ばせて胃腸計り虐使するだらうかと不審に堪えません、海老の身を肉挽器械で挽けば三分間か五分間で極く細かくなりません、丸の儘胃の中へ送ると二三時間か、らなければそれだけになりません、ナゼ世人は三分間か五分の勞を厭つて二三時間の勞を厭はないでせうか、そこへ氣が付かなければ我國の家庭料理は迎も進歩しません」と中川の説容易に世に行はれ難し、玉江嬢は笑ひながら「然し中川さん、それは妻君計りの罪でありますまい、一家の御主人が食物の趣味を持たなければ妻君獨りで苦んでも何の役に立ちますまい」中川「如何にも其通り」

第八十一 和合の妙藥

中川は嬢の言葉我意を得たりと「いかにも貴嬢の被仰る通り、日本の男子が食物に興味なのは家庭料理を進歩させる事の出来ない大原因です、其癖食道樂は餘程進歩して居ます、ヤレ何處へ往つて何を食べやうとか、何處の料理は美味いとか不味いとか料理屋廻りをする事が大好きで一ヶ月の収入を幾割と數へる位料理屋へ投じて了ひます、其の外に酒道樂や女道樂に金錢を浪費する人も澤山あります、東京市中に料理屋と稱する者の多い事と申したら殆ど或る場所へ往くと簷を並べて居ます、西洋諸國何處へ往つても斯んな馬鹿氣た事がありませうか、西洋にもレストランはありますけれども日本の料理屋とは全く性質が違ひます、して見ると日本の男子は酒食に金錢を浪費する事は惜しまずして更らに食物の趣味を解せん、料理屋へ往つて美味しいもの

を食べる事は好きだが家庭で美味しいものを拵らへて家人と共に食べる事は嫌いです、爾う云ふ有様だから夫婦が和合しないで一家の幸福もありません、もし主人に食物上の趣味があつて妻君は海老の皮を剥く、良人は肉挽器械で肉を碎くと云ふ風に共に手傳ひ共に料理して樂む有様でしたら夫婦間の興味は毎日盡きる事がありません、よく今の男子は家に居て女房の顔計り見て居ても倦きるから遊びに出ると間違つた事を言ますが日本人の家庭には夫婦共同の仕事が無いから退屈するのです、三度の食事を共に相談して共に拵へたら毎日相對して居ても決して倦きません、私は家庭料理の研究を夫婦和合の一妙薬に數へますアハ、と何の方面にも理窟を付る、玉江嬢は漸くにして我望む處へ話頭の進みたりと「ですけれ共ネ、それは良人たる人の性質に因りませう、爾う云ふ事へ氣の付く様な良人を持てば幸福ですが、運が悪いと生涯を悲しみの中に送る人もありませう、私のお友達にもお嫁に往つた人は澤山ありますが其中で誰が幸福だらうと考へて見ますのに眞に家庭の幸福を亨けて居るらしい人は滅多にありません、口へこそ出しませんけれども心の中では樂みよりも寧ろ悲みを感じて居る人が折々ある様です、子供でも無ければ獨身になつた方が餘つ程可いなんぞと愚痴を言ふ人も無いとは限りません、そんな事を考へて見ますとお嫁になんぞ往くよりいつまでも獨りで居た方が宜う御座いますネ」と段々話頭を進めて行く、中川は自分の最も心を勞する問題とて熱心に「イヤ玉江さん、貴嬢までが爾んな麗世口調を言出しては困ります、世間に不幸の妻や不幸の良人が澤山出るのは全く我邦の結婚方法が不完全な為めです、結婚法さへ完全であれば人の家庭は幸福なるべきが至當です、決して悲みや不幸を感じずべきものでありません、私の知人中には家庭の不幸な人もありますし、復た幸福な人もあります、不幸な人は一年中愚痴計り言つて居ますが幸福な人は實に天上で生活する様な心持だと云つて居ます、更に何の不平もなく不足もなく、毎日唯モ一愉快と幸福とを感じて十年間も二十年間も曾て不愉快を覺えた事が無いと云ひます、良人に爾ふ云ふ心持があれば妻君も其の通りな心持になるので極樂と云ふ言葉は家庭の樂みと云ふ事を代表したものだと思ふ人があります、是れが家庭の眞情で無ければなりません」玉江嬢「爾んなお家もありますかネ、何うしたら爾ふ云ふ幸福を得られませう、全く其人の運ですネ」中川「運と云へば運の様ですが天の下した

運ではありません、全く人の作り出した運です、私なんぞは自ら其運を作り出し度いと考へて居ます」玉江嬢覺えず中川の顔を注視し「誰にでも其運が作出せませつか」中川「作れますとも」と云ひつゝ、嬢の顔を視返したり、