

第九十七 鳥料理

材料を吟味すれば何の食品も一々精選せざるべからず、精選は智識の力なり、金錢の力にあらず、大原も今は漸く食物上の趣味を感じ、「中川訓、僕も今度朝早く飼禽場へ往つて胸の膨らんだ肋骨の尖つた肛門の締つた足の黄い若鶏を買つて来て家で料理して見やう、鶏を締めるには喉を斫る人もあるし、頸をひねる人もあるが孰方が可いのだ子」中川「夏は喉の動脈を斫つて血を絞り出さねばならん、喉を斫つて足を持つて逆さにすれば少しは血が出るけれども肛門を確り押へて身體をこく様にして搾り出さないと澤山出ない、肛門を押へないと空氣が入るから血が停まる、夏は血を出さないと早く腐敗する、且つ肉に間へ血が凝結つて色も悪くなる、夏でも屠つた日に料理しては味が悪い、今の様に血を出して肛門の處を切り取つて中の臟腑を引抜いて逆さにして一晚釣るして置かねばならん、斯うして涼しい處へ置くと土用中でも二日位持つ、春や秋は屠つた後二三日が食べ頃で冬は四五日目が極く好い處だ、冬は血を出すと味が悪い、首をひねつて締めても宜い、それから料理する時筋抜きと云ふ事をしないと一番美味い腿の肉に筋があつて硬くつて不可ん、市中で鶏肉を買ふと筋が抜いて無いから料理するに面倒だ、それも肉の間から抜き出さうとしては容易に抜けん、鶏の脚部の膝の上の骨だけ筋の切れない様に庖丁の背中であいて取つて置いて膝の下即ち脛の裏の處を庖丁で縦に裂くと肉は少しも無くつて八本の筋が綜合し居る、それへ指をかけてグイと引抜くと腿の肉の中から長い筋が樂に抜けて来る、爾うしてから料理すると何處の肉でも柔くつて美味いものだ、注意すると誰にでも出来るから一つ遣つて見給へ」大原「ウム遣つて見やう、鶏一羽は捨てる處が無いと云ふけれども何處でも食べられるものか子」中川「ウム鶏冠は上等の料理になり、心臓も肝臓も後胃もそれ／＼料理法がある、足は黄い皮から爪の先迄が腦病の藥になると云つて特別のスープに取るし、足の先の掌の肉は支那料理で珍重する上等の御馳走だ、五羽の掌で一人前になるから澤山無いと用ゐられんが何一つ捨てる處は無い、頸は筋だけ抜いて頸の料理が出来るし、喉を斫つて出した血も酒の中へ滴らして掻き

混ぜて置くと凝結らないから色々の料理に使ふ、板の上へ血を滴らすと直ぐ凝結つて役に立たんよ、何んでも料理法を研究すればそれ／＼利用法があるから非常の經濟になる、食品を不經濟に使ふのは料理法を知らない人に限る子」と兎角我が田へ水を引く、餘り談話の長きにお登和嬢氣が氣で無し「兄さん、早く召し上りませんかとゼリーが融け出しますよ」中川「オヤ何時の間にかお皿が換つて居る子、大原君、是れはフワージェラーエンビルビュー」と云つて雁の肝の料理だよ、先刻話した最上等のスープへ水で柔にしたゼラチンを入れて煮て、裏漉で漉して半分程型へ入れて寄せて其上へ罐詰の雁の肝を置いて復たゼリーを入れて氷で冷し固めたのだ、雁の肝の代りに料理した外の肉を入れても構はん、牛の舌だの、ポテツトミートなんぞを中へ入れる事もある、斯う云ふ風にゼラチンで寄せたものは型から抜き出す時熱湯へちよいと漬けて型のブリキを温めてちよいと振つて直ぐに抜くのだが長く温めると中の物が融ける、熱い湯で速くしなければならん」と一々講釋の長きに時間かゝりて食事は容易に濟みそうも無し、大原は御馳走に氣を奪はれて最早七時を過ぎしをも知らず、折しも家の前を通りし大原家の下女何心無く中川家の座敷を覗き「オヤ満さんは此に居るよ、何うしたんべい」

第九十八 大立腹

大原家の下女は急ぎ家に歸りてお代嬢に今の事を密告したり「モシお嬢さん、満さんは何處へ往かしたゞ」お代嬢「皆んなの迎ひに停車場さあ往つた」下女「あに嘘だよ、わしが今あの娘つ子の家を覗いたら満さんが面白さうに娘つ子と話しいしながら御馳走を食べて居た、あんだか知んねいがキャツ／＼つて笑つて娘つ子とふざけて居た、嘘だと思ふなら一走り往つて覗いて見さつせい、満さんとあの娘つ子とがふざけた眞似して遊んで居るだ」とたき付ける言葉の仰山なるにお代嬢はムラ／＼と顔の色變りて額より一本の角の生ん計り「あんだと、満さんがあの娘つ子とふざけて居ると、迎ひにも往ねいで埒もねいこんだ、何うして遣べい」下女「あの家へ怒鳴り込で満さんを引張て來さつせい」お代「爾うでもしなけりや此腹が癒へねいだ、和女も一緒

に來さつせい」と怒りの餘りに家の内を空虚となし、下女と共に中川家の前に赴きて窃に中の様子を窺ふ、成程大原は食卓の前に坐して今日の用事も忘れたる如く樂しげに食事をなして頻にお登和嬢と何事をか語らふ様子、お代は腹立たしさに躍り込んで大原にしがみ付かんと思ひしが外に立派なる老人の客あり、若き娘も其席に見ゆると心に幾分か憚る處あり、兎も角も大原が為さん様を見ればやとて身を潜めて窺つて居る、家の内には大原が左せる大敵のあらんとも知らず、心盡しの御馳走に感服して聲も平生より高調子に「お登和さん、實に／＼今日のお手際には驚き入りました、何處へ往つても再び斯んな御馳走を食べる事が出来ません、僕は先刻から幾度も頬が落ちんとして僅に支えて居る位です、オヤ復た御馳走が出ました子、今度のはアイスクリームですか、中川君、此アイスクリームは色が大層綺麗だ、別製か子」と小さきコップに盛りたるものを匙にて掬ふ、中川打笑ひ「アハ、それはアイスクリームで無いよ、御馳走の程に出るポンチと云ふものだ、ポンチにも色々あるがそれはシャンパンのポンチで一合の水へ大匙一杯の砂糖を入れて煮て溶かして、火から卸して二合のシャンパンを混ぜて、冷してアイスクリームの器へ入れてアイスクリームの様に鹽と氷で固めたのだ、然しポンチは餘り固くなり過ぎると不可ん、フワ／＼と柔く固まつた處を出して玉子の白身の雪の様に泡立たせたのを混ぜるのだ、アイスクリームより上品だらう」大原「實に上品だ、何とも云へん子」と其の御馳走を喫し了る時皿に盛りたる西洋獨活出でたり「大原君、是れはアスペラガスだよ、一時間半湯煮て白いソースヘクリームを澤山入れてかけたのだ、オイ君、根元から丸嚙りにしては不可ん、根の方を持つて穂先だけ食べるのだ」と色々變る料理の品數、お登和嬢は新らしき皿を客の前に出し「大原さん、是れは羊のロースですよ、羊はお珍らしい御座いませう」と大原の悦ぶが何よりの樂み、菓して大原珍らしそうに「お登和さん、是れは何うしたのです」お登和嬢「それは羊の腿を二時間半計りロースにして、ジャガ芋も一緒にロースにして、薄荷のソースをかけたのです、薄荷ソースは酢を十杯に砂糖二杯に薄荷の刻んだのを四杯入れて混ぜた冷たいソースです」大原「實に何うも今日の御馳走で三年も生延びる様です、家に居て例の鹽から料理計り食べさせられては溜まりませんから子」と思はず出でし愚痴の言葉を門外の人は如何に聽きけむ、

第九十九 梅料理

御馳走に更る／＼出で、盡くる事無し、續いて來れるは西洋チサの心のみを擇りたる上等のサラダ、サラダを喫し了りし時美事なる寄物出づ、玉江嬢その美麗なるに感じ、「マアお綺麗ですこと、先生、是れは何と云ふものです」お登和嬢「是れはデプロマーテと申して牛乳一合に玉子一つ、砂糖二杯とゼラチン三枚とを湯煎にして掻き混ぜてそれへクリーム二合を泡立て、混ぜて型へ入れて冷し固める時西洋の櫻の實を周圍へ入れたのです、かけたソースは梅で御座いますよ、梅の皮を剥いて一度湯煮こぼして砂糖を澤山加へて柔くなるまで煮てそれを裏漉しにしてセリー酒と粉砂糖を入れてかき混ぜた冷たいソースです」玉江「梅は酸味があつて美味う御座います子、私どもでは生梅が澤山取ますから色々なものに使ひ度と思ひますが何うしたら宜う御座います」お登和嬢「爾うです子、ザット煮るのは梅に針でポツ／＼孔を明けて湯煮こぼすと酸味が抜ます、夫へ砂糖を加えて煮ても宜し針で孔を明た梅を長く蒸して砂糖をかけて置ても宜し、長く持たせるには酸味を抜く為め一日水へ漬けて置いて一旦水から出して布巾でよく拭いて皮を剥いたら水を少しも入れずにお砂糖計り入れて、最初は極く弱い火へかけて梅の汁が浸み出して來たら少しづつ、火を強くして氣長に煮ますと長く持ちます、料理に使ふのは剥いた梅を一二度湯煮こぼして水とお砂糖とで煮て裏漉しかけます、ゼラチンで寄せると美味う御座います、それを素麵の様にするのは外の時の倍位即ち一合に六七枚のゼラチンを入れて氷で固めて寒天突をよく濡らして置いて水の中へ突出します、シロップをかけて食べてもカスターソースでも結構です、梅が澤山お有りになれば梅のジャムだの梅のシロップをお取りになると宜う御座います、それには梅の皮を剥いて二つに割つて種を取つて一晩水へ漬けて置いて、水から出して梅百目なら上等ザラメか或ひは角砂糖百二三十目位の割りで梅へかけて復た一晩そつくり置きます、そうするとお砂糖が説けて梅から液が澤山出ます、これを鍋へ入れて弱い火へかけますが火が強過ぎると出來た時分りませんけれども長く置いて見るとジャムの中の砂糖が固まつてジャリ／＼します、何のジャ

ムでも悪いのに爾う云ふのが澤山あるのは強い火で氣短に煮るからです、モーター一つ肝腎なことは煮ながら根氣好く上へ浮いて来る白いアクを掬い取らねばなりません、初めから終ひまでアクを取るのです、爾うして二時間計り煮たら液と梅とを別にして梅を其儘罫詰にして置いても宜し、丁寧にすれば裏漉にかけると尚ほ結構です、梅の液は裏漉の下へ布巾を置いて二重に漉して復た火にかけてアクを取りながら一時間計り煮詰めなければなりません、それを復た布巾漉しにしたのが梅のシロップです、斯うして罫へ詰めて置けば何時迄も待つて夏なんぞは何んなに調法でせう、梅のジャムやシロップを應用すると色々のお菓子が出来ます、其外に梅の糸と云つて上品なお菓子が御座います、それが豊後梅の青いのを大根や里芋の織の様に極く細い織に截つて鹽漬にして壓を置いて食べる時水で鹽出しをして砂糖をかけてお吸物の實にしても宜いのです、製法が面倒ですから温度緩々お教へ申しませう、梅羊羹は裏漉にしたのを葛とゼラチンで寄せたのです、玉江嬢「梅のお菓子では山形の熨斗梅と甘露梅が結構です子、梅の液をアイスクリームにする事も出来ませうか」お登和嬢ハイ出来ますともアイスクリームと云へばモーター出来て居ますから持て参ります、大原さん、今度こそ本當のアイスクリームですよ」と大原の顔を見て笑ひながら立つて行く、その中の嬌態自ら春の如き温情を含む、門の外にて小さな声「あのあまつちよめが」

第二百 菓物の効

アイスクリームは客の前に呈せられぬ、廣海子爵珍らしそうに「中川さん、是れは珈琲のアイスクリームです子」中川「左様です、モカと云つて珈琲の上等を濃く出して五勺計りと牛乳を一合、玉子の黄身が二つ砂糖を山盛二杯、新鮮なクリーム二合とそれだけを混ぜて器械で寄せたのです」廣海子爵「實に結構ですな、此頃は碾茶のアイスクリームもあります子」中川「あれも中々好う御座います、大原君何うだ子、先刻のポンチも上等だが此のアイスクリームも悪くないだらう、君の家なんぞもアイスクリームの器械を買つて家で拵らへると好きなものが出来るぜ」大原「だけでも家の先生達に何が出来るものか」と聴く

人のありとも知らず、門外にては「アレ、あんな事を言ひくさる」と憤る人あり、家の内の人々は少しも門外に心付かず「大原君、サア此の菓物を取り給へ、名物揃ひだ、枇杷の方は有名な房州南無谷の白枇杷だし、橙の様なのは淡路の鳴門蜜柑だ、好きな方を取り給へ」大原「僕は両方を取る」中川「アハ、慾の深い、廣海さんは菓物がお好きですか」子爵「ハイ大好きです、夏は菓物に限りませう」中川「菓物は衛生上の機能が大きなもので昔の仙人が木の實や菓物計り食べて生きて居たと云ひますが菓物計りで充分に生命を保てるだけの功があります、それに菓物の味は格別で、西洋菓子は重に菓物の味を土臺としますから何百でも何千でも變つた種類が出来ます、我邦の菓子は餡と砂糖の味だけですから形こそ變つて居ますけれども味は千變一律です、我邦の菓子にも菓物を應用する様にならなければ決して進歩は出来ません、其癖我邦は寒帯から熱帯に跨がつて居て何の菓物でも出来ぬ事は無い天幸の國です、林檎は北國で西洋に劣らん種類が出来ませうし、亞米利加蜜柑支那蜜柑も紀州産の最上等は舶來品に劣らんものが昨年頃から出来たと申します、印度邊で菓物の王と稱せらるゝマンゴーも新鮮なのを食べられますし」廣海子爵「オヤあの有名なマンゴーが内地にありますか、マンゴーは菓物の王、マングスタンは菓物の女王と聞きましたかそのマンゴーが我邦で出来ますか」中川「ハイ小笠原島に在ります、最初は誰が植えたか知らんが野生で幾本も生へて實が成つて居たのを二三年前迄土地の人がマンゴーと知らず此の實は食べられないと捨て、顧みなかつたのです、郵船會社の船長が初めて見出して内地へ土産に持歸てから急に貴くなつたそうです、然しまだ其味は本場の上等に及びませんが追々種類を改良したら本場の上等が出来ませう、大隈伯家の温室でもマンゴーの實が成ります、爾う云ふ風に世界各國の菓物が我邦の版圖内で出来るのですから充分に種類を改良して上等の物計り産出させたら菓物は我邦の一名物になりませうけれども世人がまだ菓物の培養に重きを置かないのは遺憾千萬です」と復たしても長講釋、大原は最早御馳走の出でざるを見て「中川君、是れでモーお終ひかネ」中川「お終ひだ」大原「それでは僕もお暇をして停車場へ出かけやう、モー何時だらう」と時計を出し「オヤ、七時五十分だ、間に合はない、何うしたら宜からう」と急に狼狽、

第二百一 大混雑

時間には後れたれど兎も角も停車場へ赴かんと大原は中川家を辭して門外へ出でたる途端、走り寄つて武者振り付くお代嬢、餘りの悔しさに口も利き得ずして大きな涙をボタ／＼と落し「満さん、今迄此にあにして居たゞ、わしや業が煮えて／＼、チエー悔しい」と身を顫はせ四邊を憚らぬ大聲にて怒鳴り立てる、大原は進退ならず「お代さん、何卒放して下さい、僕は今此へ寄つて少し遅くなつたのです、急いでお迎ひに往かねばなりません」お代嬢「今つから何處さあ迎ひに往くだ、モ一疾づくに新橋へ着いた時分、今頃迎ひに往たつて誰が居るもんか、それよりも満さんは今迄あの子とあにして居たゞ、それから先へ話さつせい」と嫉妬の勢ひ凄まじきに大原も途方に呉れ「ナ二少し御馳走になつて居たものですから遅くなつたのです、途中迄でもお出迎ひに参らなければ濟ません」お代嬢「濟も濟ないもあるもんか自分が好であの子と狂ひ廻つて居た癖に、あの子が大事か、親が大事か、満さんに解んないか」大原袖を引く様にして「それは解つて居ますよ、解つて居るからお詫旁途中迄もお出迎ひ申さうと云ふのです、何卒放して下さい」お代嬢「ウンニヤ放さねい、放したら何處へおつ走るか知んないもの」大原「それなら何うすれば可いのです」お代嬢「何うすれば可いつて、マア家へ歸らつせい」大原「歸つても仕様がありません、遅くなつても途中までお出迎ひ申さなければ」と振放して進まんとするにお代嬢の大力にて再び後ろに引戻す「迎ひに行き度ければナゼ早く行かねいだ、遅くなんない様にわしが早く／＼と急ぎ立てたから疾づくの昔し家を出たのに、迎ひさあ行かねいであの子と狂つて居るだもの、今あんちうた、斯んな料理は迎も家で出來ねいの、家の物計り食べて居ては溜まらねいのとあれは何ちう事だ、父さんや母さんが歸つたら皆んな言告げて遣らなくつちや」と力に任せて我家の方へ引戻す、下女も側にウロ／＼して敢て争ひを止めんとせせず、此時忽ち大原家の裏口より大きな風呂敷包みを背に負ひて一散に駆け出す怪しき曲者、下女は田舎者として不審顔に「あれはあんだんべい」大原それを見て「泥棒だ、和女達が家を空王虚にして出たから明巢覗ひが入つたのだ、泥棒々々」と二足三足追ひ驅けたれど重き身體の走る事もな

らぬに曲者の姿は何處へか消え失せたり、呆氣に取られたるお代嬢
「嘘だんべい、何ぼ東京だつて今の間にあんな物を盗んで行く譯がね
い」下女「だつても油斷はなんねいから早く往つて家の中を見さつせ
い」とお代を促して家に入る、忽ち叫ぶお代の聲「ヤア大變だ、満さ
ん来てくつせいよ、わしの筆笥の抽斗が明いて中の衣服が皆んな失く
なつたよ」と俄かに騒いで「ぬすつとつめ」と表へ駆け出す、大原外
より制し「モ一騒いでも仕方が無い」とお代嬢を宥めて内へ入る時、
門前へ車の音ガラ／＼と聞えて双方の兩親大阪より戻り來りぬ、お代
嬢が泣くやら騒ぐやら、家の内は俄に大混雜、