

第三百四十一 鳥の食べ頃

銃獵道樂は天下に多し、走獸飛禽を捕獲するの術は日に新しきを加ふれどもその獲物の料理法に頓着するものは甚だ稀なり、中川は何を問はれても説明の勞を厭はず、「よくこそ爾う云ふ処へお氣が付かれまして、鳥獸を取る事を知つて食べる事を知らなければ折角の獲物の價値がありません、世間の人は何でも新しい肉が宜いと思つて今日撃つた獲物を其日に料理する事がありますけれどもあれでは肉の味が無くつて何の御馳走にもなりません、鳥でも獸でも何でも肉類には食べ頃と云ふ事があります、新し過ぎてでもならず古過ぎてでもならず、丁度身體中のエキス分が肉中に分解されて肉に味が充満する時を食べ頃としますが其の種類によつて少しづつ違ひます、先づ小鳥類の中で田嶋、雲雀、水鶏、鶉、金雀、椋鳥、鶉、雀などは殺してから中を一日置いて三日目を食べ頃としますし、鶉、山嶋、カケスなどは四日目を食べ頃とします、鴨、小鴨、山鳩、兔、鷺、五位鷺、鴛鴦などは五日目乃至六日目を食べ頃としますが其中で鳩は腐敗の遅い鳥ですから七八日目位になつても構ひません、雉、山鳥、雁は七日目乃至八日目です、鹿、猪、熊、猿、白鳥、七面鳥は八日目以上を食べ頃としたものです、尤も是れは東京の冬の氣候で申しますから暖國ではそれより短くし寒國では長くしなければなりません」と説明を聞いて獵天狗先生不審がり「中々面倒ですな、鴨などの食べ頃が雉山鳥よりも早いのは何ういふ譯でせう」中川「總べて木の實や穀類を食物とする動物は肉の腐り方が遅い方です、魚類を食物とする鳥は肉が早く腐ります、鳩の肉は長く保つて鴨の肉が早く腐るのもそれが為めです、それに鴨や雁の様な水禽は山に居る鳥よりも胃中へ入つて肉の消化が大層悪いものです、料理する時は一々その心持で消化の良い様にしなければなりません」獵天狗「爾う伺ふと愈よ面倒になつて来る、然し物によつては五日も六日も置くと腐つて来て困ります子」中川「腐る様にして置いては不可ません、鳥でも獸でも涼しい高い處へ吊るして置くに限りません、下

へ臥かして置いては二日保つ者も一日で腐ります、歳の暮になると鴨や雁を籠詰めにして進物にするのを貰つた人が直ぐ吊して置けば宜う御座います但其儘床の間の温い處へ飾つて置いて二三日過ぎて外の家へ轉送する事があります、悪口に死んだ鴨二三軒飛ぶ歳の暮かなと云ふ様なのは食べ頃にならない内から肉がモ―腐つて來ます、あんな心無い事はありません、全體腐敗し易い食物を歳暮の進物にするのは衛生に無頓着な證據です、何程高價な鴨や雁でも腐つたものを貰つては何の役に立ちません、鳥屋で鳥類を買つても悪くすると十日お十五日も過ぎた鳥を賣つて居ます、腹から尻の方へ手を當て、見て非常に弛るんで居る様な鳥は決して新しいものでありません、鳥のお肉は殺した時が柔で一兩日過ぎると脂肪が固まりますから腹の邊が固くなりま、それを過ぎると復た弛るんで來て、其の次は腐敗すると云ふ順序ですから自分が撃つた鳥なら格別、お歳暮に貰つたり鳥屋から買つたりした物はよくその肉を検べなければなりません、十日も前から鳥屋にブラ下つて居る様なものは暇令ひ腐らない迄も食べ頃を通り過ぎて味がありません、腐るにしても吊るしてある鳥は足の方から先へ痛んで來ますから早い内なら胸の抱肉とサ、身だけまだ食べられますけれども下に置いてある鳥は腐りが直ぐ肉の中へ通つて丸で食べられません、何の鳥でも背中へ腐りが廻つて皮に青い色を帯びて來たら決して食べるものでありません」

第三百四十二 小鳥料理

獵天狗先生は中川の説明にて發明する所あり「成程研究して見ると面白いものですな、西洋人の家には折々鳥を逆さに吊るしてありますがあるは何う云ふ譯です」中川「あれは早く肉を弛ませる為めです、四日目に食べる鳥をお客のある為め三日目に使はなければならんと云ふ時鳥の足を上にして首を下に吊るして置くくと肉が早く弛みます、その代り早く腐敗しますから長くは置けません、長く置くには首を上にして吊ります、もしや布巾でもかけるなら布巾が肉へ觸らない様にないと觸つた所から早く腐ります」獵天狗「ところで中川さん、我々銃獵仲間には遠方へ出獵して五日も六日も滞在する時古く撃つた鳥を持つ

て歸るのに困りますから腹を抜いて炭を詰めますがあれでも味は變り
 ますまいか」中川「遠方へ送るのに炭を詰めるのは腐敗の豫防法で仕
 方がありませんけれどもエキス分を炭へ吸収されますから幾分か味が
 劣ります」獵天狗「料理の方では小鳥の焼き加減が六か敷いと聞いて
 居ました、鳥によつて焼き加減が違ひますか」中川「鳥計りでありま
 せん、肉類は一々違ひます、先づ大別すれば三通りの焼き方がありま
 して、雀、田嶋、鶉、椋鳥、雲雀、火鷄、鴨、金雀、カケス、山嶋、
 山鳩、鴨、小鴨、雁、牛、羊などは餘り焼き過ぎない方が良いとして
 あります、鶉と鹿と猪は焼け過ぎてもならず、焼け過ぎないでもなら
 ず、丁度よく火が通らなければ不可ません、雉、山鳥、兎、鷺、五位
 鷺、鴛鴦、熊、猿、白鳥、七面鳥、鶏、犢などは焼け過ぎた方が良
 いので生焼を非常に忌みます」獵天狗「六か敷いものです子、小鳥の中
 では何が一番美味しいでせう」中川「西洋では雲雀を小鳥の王と云つ
 て雲雀のパイは大層な御馳走に數へられますが我邦の雲雀は取れ場所
 によつて味が少しづ、違ふ様です、勿論鶉でも場所と季節で味が違ひ
 ます、先づ雲雀に鶉それから鳴なぞが美味しいものでせう」獵天狗「小
 鳥の料理法は澤山ありませう子」中川「それこそ幾十種と數へ盡され
 ないほどあります、極く手軽にすれば鹽胡椒を振つてバターで十分間
 位もフライしてパンへ載せて出しますし、或は背開きにして鹽胡椒を
 振つて鐵網の上でバターを塗りながら十分間焼いてグレーにもします、
 然し野鳥類の料理はサルミーと云つて骨のソースで煮込んだのが美味
 いので、それは鶉でも山嶋、雉、山鳥、水鷄の類を胸の肉計り
 別に取つて置いて、残つた肉や骨をよく叩きます、それからバターで
 ジリ／＼といたためて玉葱人参セロリーの細かく刻んだのを混ぜて復た
 よくいたためて狐色になつた処へコルンスタツチを少し入れて今度は中
 の品物が皆んな焦げる位にいためます、つまりブラウンソースを拵へ
 るのですからコルンスタツチやバターはその分量で見計らひます、そ
 こへセリー酒を大匙一杯にスープを一合の割合で注してトマトソース
 を大匙一杯入れて鹽胡椒で味をつけて一時間半煮ます、もしも略式に
 すればセリー酒が無くつても構ひませんし、此のソースを裏漉しにし
 て直ぐ鳥の肉を入れて一時間も煮れば極く手軽なサルミーになります、
 然し上等にすると鳥の肉も別にセリー酒大匙三杯、スープ大匙三杯、
 バター大匙一杯に鹽胡椒で味をつけて弱火で三十分煮ます、それから

出た汁をソースへ交ぜて復た弱火で鳥を三十分間煮ます、モ―一層上等にすると、此の中へ葡萄酒を入れてソースを二度も漉して鳥を煮ます」

第三百四十三 猪料理

獵天狗「中々面倒な料理ですな、セリー酒を入れたり葡萄酒を入れたりしては雉一羽のお料理でも大層高くなります子」中川「アハ、そのお話しが私に分りません、貴君方が上等の二連銃を携へて汽車に乗つて遠い所へ雉子打にお出掛なさると随分費用もかゝりませう、旅店へ泊つて酒を飲んで、中には藝者迄揚げる人もありますが歸つて來て御計算なすつたら雉一羽が何圓に當ります、少くとも一羽の雉を撃つのに五圓や十圓はかゝりませう、中には一羽の雉が四五十圓に當ると云つた人もあります、撃つ為めには五圓も十圓も費つて料理する為めには十錢二十錢を高いと被仰いますか、先日も或る銃獵者に猪の料理を話してブランドーかシャンパンをお使ひなさいと申したら大層高いと云ひましたが其の人は此の前の獵期に三度も遠方へ猪獵へ行つて三度目に小さな猪を一頭捕つて來ました、その一頭の入費を計算すると百六十何圓に當るそうです、捕る迄には百六十圓もかけて料理する時には一圓二圓を惜むと云ふのが何うも不思議です、私の考へには捕る方の入費をモ―少し減じて食べる方へ廻したらば嘸美味い御馳走が出來ませう、捕る時は自分一人の樂み、食べる時は家内團樂一家一族への御馳走になります」獵天狗頭を掻き「アハ、爾う云はれると一言もありませんが然し我々は撃つ迄が樂みで撃つて了へばモ―食べないで宜い位です、今のお話しに猪の事があります猪へは何う云ふ風にブランドーを使ひます」中川「ソースにする前にブランドーへ一兩日も漬けて置いてバターを載せて焼いて焼き上つた時シャンパンをかけます、或は外の料理にしてブランドー大匙二杯へセロリーと人參と玉葱とセージとルリーとタイムを入れて西洋酢を五勺セリー酒五勺赤葡萄酒一合を加へて其中へ猪の上肉三斤を漬けて一夜置きます、翌日それを出して弱い火でジリ／＼と三時間もフライにすれば上等の御馳走になります素人に面倒ですから一度フライして置いて今の汁で一時間

程煮込んでも宜う御座います、モット手輕な料理にすれば猪の肉を一旦フライしてブラウンソースへセリー酒を入れてシチユーの様に煮込んでも宜う御座います、ブラウンソースはバター一杯でメリケン粉一杯を黒くなる程いためてスープ一合を注して鹽胡椒で味をつけたのです、猪を煮る時は是れへセリー酒を大匙二杯加へます」獵天狗「猪はまだ色々の料理になりますか」中川「矢つ張りグレーにでもロースにでも、チャップにでも、ピフテキの様にでも色々に使ひます、併し猪は豚の様に一旦湯煮て置いて角煮とかソボロとか支那風の料理にしても結構です、猪の新しい生肉を其儘鍋へ入れてチリ／＼と煮たり焼いたりするのは實に亂暴千萬です、猪は背中のロースかイチボでないとも美味くありません、手の處は硬い肉計りで噸と味がありません」獵天狗「鹿は何う云ふ風に料理します」中川「西洋料理にすれば猪の通りです、日本料理では鹿煮と云つて猪や鹿へ味噌を入れて煮ますがあれも中々結構です」獵天狗「熊の肉は何の料理が良いでせう」中川「熊はピフテキとカツレツが良い様です子」獵天狗「爾んな野獸類には何か附合物が極まつて居ますか」中川「ハイ猪、鹿、熊、兎、猿なぞの肉へはカレンズソースをかけますし、雁、鴨、七面鳥なぞにはクラムベルソースや林檎ソースをかけますし雉山鳥へは野菜のソースをかけます、つまり衛生上の配合で果物が野菜を用ゐます」と何事にも衛生上の原則が行はる、

第三百四十四 兎のシチユー

衛生法の原則に適ざれば文明の料理となし難し、獵天狗先生も頻に感心し「我々は今迄鳥獸を撃つ事計り知つて食べる事を知らなかつたのです、鳥や獸へ菓物のソースをかける事なぞは夢にも思ひませんでした、そのソースの拵へ方は面倒ですか」中川「イ、工決して面倒な事はありません、林檎ならば水と砂糖で煮てそれを汁共に裏漉しにして掛けます、クラムベルは山桃の様な實ですが生ならば矢張り煮てセリー酒を少し加へますし、罐詰のゼリーならば其儘裏漉しにしても宜いのです、カレンズはゼリーになつたのが食品屋にありますから一罐のゼリーへセリー酒五勺を交せて裏漉しにして少し鹽を加へてかけます、

是れはロース計りでありませぬ、グレーでもカツレツでも何でも爾う云ふ肉の料理へかけると味も出ますし消化を助けます」獵天狗「鳥や獸を煮る料理は色々有ますか」中川「ハイ種類によつて煮る事もありません、煮ると云つてもシチューにするのとポイルドにするのと料理法が違ひまして、ポイルドは極く無造作ですけれども雁や鴨の様なものは用ゐません、同じ兎でも山兎はシチューが良し地兎はポイルドが良しとしたものです、先づポイルドにするものは鹿、猪、雉、山鳥、鶉、猿、地兎位なものでその煮方は手輕にすると鳥のポイルドと同じ様に水へ鹽を加へて玉葱人參を入れて鳥や獸の好い加減に切つた肉を入れて一時間以上煮ます、それが煮えたら別に牛か鳥のスープで御飯を炊けば結構ですが普通の御飯へ載せても構ひません、其上から白ソースとか赤茄子ソースとか適宜のソースをかけて食べます、シチューの方は小鳥類でも水禽でも獸でも何の肉でも適當しないものはありません、鳩でも鶉でも鴨でも猪鹿熊猿に至るまでシチューにすると大層美味しくなります、シチューの拵へ方は手輕にすると何の肉でも先づバターでジリ／＼といためて置いて一旦それを出してフライ鍋の中へ再びバターを加へてメリケン粉を黒くなる程よくいためて牛か鳥のスープを注して鹽胡椒を加へればブラウンスープが出来ます、それを深い鍋へ移して前の肉を入れて弱い火で一時間の餘も煮込みます、然しそれは極く略式です、西洋料理の一名物と云はれる兎のシチューなどは先づ兎の皮を丁寧に剥いて兎の毛を肉へ着けない様にします、肉へ毛が着くと臭くなつて不可ませぬ、それから兎の肉を一寸四角位に切つて一合の赤葡萄酒へ西洋酒を五勺加へて玉葱、人參、セロリー、セージ、タイムなどを入れて其中へ兎の肉を一晝夜漬けて置きます、翌日それを出して水氣を切つてバターで黒く焦げる程にいためます、よくいためたら肉を出して前の通りにフライ鍋へバターを足してメリケン粉を黒くなる程いためてスープ一合と赤葡萄酒一合を注して鹽胡椒を加へて別に鍋へ移します、其中へ先づ兎の肉を入れて別にバターで焦げる程フライした玉葱を五つ六つと皮を剥いてフライした小蕪を五つ六つ加へて一時間餘も弱火で煮ます、小蕪は兎に合ひ物で斯ういふ風に料理したのが兎のシチューですけれどもまだ上等とは申されませぬ、西洋人が珍重するのは血のソースで煮た兎と云ひまして兎を切る時大切に心臟の近所の血を絞ります、日數を経たものは凝結つて居ま

すが一羽の兔から五勺位出ます、それを今の汁へ混ぜて煮込んだのが兔料理の第一等としてあります、其次は兔のポイルドで水一升到玉胡椒十粒、ルリーの葉二枚、玉葱八つ、西洋人参八つ入れて鹽胡椒で味をつけて兔一羽の肉を入れて一時間餘弱火で煮ます、よく煮えたらそれを出して別にバター大匙一杯でメリケン粉一杯をいためて牛乳一合を注して鹽胡椒と西洋酢を大匙一杯にケツバスと云つて酸い實を少し加へたソースをかけます、一緒に煮た人参と玉葱は附合せにします、斯うすると兔の匂ひが致しません、總べてシチューやポイル料理は今日煮て翌日食べる方が味も良くなります」獵天狗「随分大層な御馳走ですな」

第三百四十五 手輕料理

中川「アハ、それも銃獵に行つて兔一羽を撃つ費用から比べたら何でもありますまい、随分今の銃獵紳士は兔獵に行つて旅店へ泊つて晩酌にビールや葡萄酒の一本位傾ける事も毎度ありませう、それよりも家へ歸つて其の葡萄酒で兔を料理したら家族一同が珍味に飽きます、何の遊びでも家族一同を樂しましめる心掛で無ければ文明流と申されません、男子の遊び事は多く自分一人の樂しみになつて困ります」と頻りに長談義をなしけるに坐中より一人進み出で「中川さん、銃獵家先生のように自分で大金を費して兔や雉を取つて來る人には上等料理も適當でせうが中には貰つた雉を料理したり或は買つて食べる人もあります、私共は郷里から毎年雉を澤山貰ひますが極く無造作に手輕く料理する法がありませんか」中川「左様ですネ、シチューでもポイルドでも今申した様に無造作な拵らへ方もありますけれども誰にでも手輕く出來て割合に味の良いのはアイルシチューで御座いませう、是れは雉に限りません外の鳥でも出來ます、然し鴨や雁には不可ません、先づ雉ならば鶏の様に五つに捌いて背中の中を復た二つに切りますから都合六つになります、それを鍋へ入れて玉葱を六つにジャガ芋を十計り加へて上等にすれば牛か鳥のスープを四合注しますがその代りに四合の白湯でも構ひません、それへ鹽を加へて一時半弱い火で煮ます、それから今のジャガ芋を半分即ち五つ計り出して裏漉しにして今の汁へ混ぜ

てドロ／＼にします、それがアイルシチユードつまりジャガ芋のソースです、まだ其外にフルカセーと云ふ手軽な料理もあります、是も色々な鳥に應用が出来まして雉でも山鳥でも肉を捌いてから一旦バターでザツト揚げます、然し焦してはなりません、焦ない様にフライにします、それから肉を出して跡へバターを足してメリケン粉を餘り黒くならない様にいためて牛乳を注して鹽胡椒で味をつけた白ソースを作ります、白ソースの時にはメリケン粉を黒くならない程にいためますし、黒ソースの時には黒くなる程にいためますからよくその區別をお覚えなさい、今の白ソースの中へフライした肉を入れて一時間餘も煮ますが丁寧にすると煮えた時肉を出してソース一合へ玉子の黄身を二つの割でツブ／＼の出来ない様に混ぜてそれを裏漉しにして肉へ掛けます、此の料理は鳥や獸計りでありません、鯛でも比目でも白い身の魚なら皆んな結構です、つまり一旦フライして白ソースで煮るだけの事です、若しも此のフルカセーをモーター層上等にしやうと思へばピシャネールと云ふ料理になります、それは今の通りに鳥の上肉即ちサ、身の處をフライにしてからセリー酒を大匙三杯加へて三十分間其肉を煮ます、別に白ソースを拵へてクリーム一合を注して西洋菌に西洋松露に佛蘭西豆なぞを加へて一時間煮て肉へかけます、ソースは少し固めにします、是れにも矢張り魚を使って構ひませんが鴨や雁は用ゐません、雉と山鳥のシチユードを拵へる時には黒ソースの中へセリー酒を加へると尚ほ味が良くなります」獵天狗先生再び前に進み「中川さん、僕が雉を撃ちに行くとき一羽十圓以上かゝりますから家へ歸つたら上等の料理にして見ませう、雉を一番美味しく食べる料理は何ですか」