

第三百四十六 雉のロース

中川も亦た應接に忙し、「左様ですネ、雉の肉を美味しく食べようとす
 るならロースが一番でせう、ロースやビフテキと云ふと誰にも樂に出
 来る様ですけれども却て外の面倒な料理より六か敷いので、牛肉のビ
 フテキが上等に焼ければ料理法の卒業證書を出せると云ふ位です、先
 づロースにするものは餘程よくその食べ頃を知らなければなりません、
 雉子ならば殺してから六日目にはボイルドにしても宜い位に肉が弛み
 ますけれどもまだロースに適當しません、その翌日位で無ければロ
 ースに丁度宜いと云ふ迄に弛みません、是れも暖い時と寒い時と北國と
 南方で違ひますからその斟酌をしなければなりません、随分世間には
 殺した計りの牛肉をロースやビフテキにすると云ふ間違つた事もあり
 ます、注意して肉類を取扱ふとモ一是れは弛んだとか弛まないとか手
 で觸つて解る様になります、牛肉などは弛ませ方が肝腎で寒い時は只
 置いても五六日位で弛みますけれども夏は一兩日置いても弛むより早
 く腐ります、腐らせない様に弛めるのが料理人の一番苦心する處で、
 殊にロースを焼く時は一番その弛ませ加減が大切で、そこで雉を手
 輕なロースにするのは外のロースの通り丸の儘一羽の肉の上へバター
 を載せて強い火のテンピで焼きながら五分間毎に抽出して汁をかけて
 五十分間も焼くと出來ます、それを上等にしますと、豚の脂身を二三
 分位の厚さに切つて成るだけ大きく鳥の上へ載せて焼きます、モ一
 層上等にすると鳥の肉を幾ヶ處も切つて豚の脂身を注し込みます、爾
 うして其上へ大匙一杯のバターを載せて強い火で焼きますがテンピな
 ら五十分間位ストーブなら四十分間位です、その間には五分間毎に抽
 出してよく汁をかけなければなりません、汁の掛け方を怠ると肉の表
 面が乾燥して焦げる様になります、上の固くなつたロースは極く出來
 の悪いのです、今の肉が焼けた時一旦抽出してセリー酒を上へかけて
 フレッシュバターを載せてモ一度五分間計り焼くと雉の上等なロース
 が出來ます」獵天狗「それでは嘸美味しくなりませう、ソースは矢張

り菓物を用ゐますか」中川「菓物でも宜う御座いますが雉には玉葱にソースが合ひ物です、それは玉葱一つを細かく切つて一合の牛乳へ入れて鹽胡椒とバター中匙一杯とを加へてパン四半斤の中身計りを手で揉み碎いて混ぜます、それを三十分煮て雉のソースへ添へます、全體此のソースは別の器へ入れて出すのが本式で肉へかけるのは略式です、雉のソースには焼く時に雉の肉汁やバターやセリー酒が溶けたその汁を肉の上へ澤山かけて出しますからソースは別の器へ入れて添へなければなりません、上等にするとモー一つ添へるものがあります、パンの砂即ちブレッドサンドと云つてパン粉を拵へる時篩の方へ残つた荒いパン屑へ少し鹽を混ぜてそれが大匙二杯あつたらばバターを中匙一杯溶かしてパリノゝする程に炒り付けます、雉の肉を皿へ盛る時それを下へ敷いて出します、パンのパリノゝするのと肉と一緒に食べますから大層味が良くなります、是れが先づ雉料理の第一等でせう、其の外手数をかけて贅澤にすればパイにもなり、パテーにもなり、オロアンにもなり、ゲムパイにもなり、テンパロデにもなります」

第三百四十七 鴨のソース

獵天狗「オット少しお待ち下さい、爾う無闇に知らない名前を並べられては覺える事も出来ません、先づパイと云ふのはパイの皮を蒙せて焼いたのですか」中川「左様です、雉ならば白ソースでフルカセーの様には煮たものへ湯煮玉子を輪切にして加へます、それをパイの皮のペーヌで蒙せて普通のパイの様に焼きます、是れにはシチューやボイルドにした物でも構ひません、一度はフルカセーやシチューで食べて残つた物を斯うしても宜う御座います」獵天狗「雲雀のパイと云ふお話しがありましたかそれがそれと同じ事ですか」中川「雲雀や鶉の様なものにはサルミーかシチューにしたものへ西洋松露西洋菌、それに豚のベーキングを小さく切つて混ぜます」獵天狗「パテーとは何うしたものです」中川「是れもボイルドにした雉のサ、身計りを細かく切つて、ハムの細かく切つたのと、佛蘭西豆や西洋松露と混ぜて別の白ソースで和へてパテーの中へ入れます、オロアンの方はフルカセーにしたサ、身計りへ色々の物を混ぜて入れます、ゲムパイやテンパロデはゼリーを入れ

て焼くもので中々素人に出来ません」獵天狗「鴨なぞもパイやパターにしますか」中川「鴨はパイとオロアンにしますがパターには致しません、鴨は白いソースで煮ませんからフルカセーにも致しません」獵天狗「鴨は矢つ張りロースにしませう子」中川「ハイ雉のロースの通りで宜う御座いますが是れには林檎のソースが合ひ物です、モツト上等にすれば林檎を鴨の腹へ詰めてロースに焼きます、それは先づ生の林檎を六つ位好い加減な大きさに切つてパン四半斤の中身計りと混ぜて鹽胡椒を加へて鴨の腹へ詰めます、是れをロースにすれば林檎のソースは要りません」獵天狗「鶉や鴨の腹へ雁の肝を詰めて焼いたのは非常に御馳走だと聞きましたが爾んな料理がありますか」中川「それは随分贅澤なお料理で雁臍即ちフォーグラ―と云ふものは多く鶯鳥の肝だそうですが横濱で買つと大罐が七圓五十錢小罐が一圓五十錢します、大罐と云つても眞の雁臍は眞中に少し計りあるので周圍は犢の崩し肉が詰まつて居ます、大概その罐も一緒に雁臍と云つて使ひますけれども眞の雁臍計りを詰めたら鳴一羽に一圓五十錢以上入ります、其外鴨や鶉はゼリーで包んだエンビルビユーと云ふお料理もあります、上等にする際限がありません」獵天狗「西洋人は猪の肉を大層好むそうですがおれを極く美味しく食べるには何うしませう」中川「猪の肉の好い味を食べるには最上のロース肉を十五日間も寒い處へ置いて心まで弛めます、十五日も置くとは表面は弛み過ぎますから表面を削り取つて中の心計りを先程申した様にブランド―やシャンパンでロースにしたりグレーにします、先づ二斤の肉ならば一斤は削り取つて一斤を食べますから半分無駄になります、然し爾うするには肉の鑑別が出来ないと不可ません、三枚肉の様な處を十五日も置いては食べられません、牛ならばスタンデンドブーフの様には肉が硬くつて味のある處を擇ばなければなりません、一口に何の肉は美味しいとか不味いとか申しますけれども肉の使い方や料理方を知つた人の評で無ければ中々當になりません、鶉でも上肉はサ、身ですが美味しいのは腿肉です、その代り腿は硬いから柔くして食べないと味が出ません、牛のスタンデンドブーフはヒレ肉より美味しいのですけれども弛るめて使ふ事を知らなければ硬くつて味がありません、鳥や獸でも取れた場所で味が違ひ、一發で撃つたのと手疵を負はせたと味が違ひ、網で捕つたのと鐵砲で撃つたのと味が違ひますから充分に料理法を研究しなければ決して美味しい御馳

走は食べられえませんか」と是れこそ眞の食道樂、

第三百四十八 食醫

食道樂會の來賓は中川の説明を聞きつゝ、中庭の料理場を眺めて實地の模様を目撃せしが誰も皆な料理熱心なる連中とて心に發明する處尠なからず、是れこそ誠に食道樂會の賜物なれと人々互に悦び合へり、程無く晚餐の用意も整ひけるに主人の廣海子爵會衆を聚めて開會の詞を述べぬ、子爵は先づ食道樂會の由來と將來の希望とを告げ「抛皆さん、今も申した通り全国各地に食道樂會が勃興して食物問題の研究が盛になれば我邦の人は將來何程の利益を享けるか知れませんが、我邦の事物は追々文明に向ふと申しながら食物問題は今迄一向進歩しません料理の點に於ては支那人にさへ一步を譲らねばならん位です、支那人が昔しから料理の事を大切にした證據は周の世に食醫疾醫と云ふものがあつて食醫の官は疾醫の上に居りました、食醫とは毎日の食物を研究する醫者で大層に尊敬せられたものと見えます、成程人間は滅多に病氣には罹りません、強壯な人は生涯藥を飲まないでも濟みます、然るに食物は一日も無かるべからず、毎日食物の影響を身體に受けて居ますから疾醫より食醫が責まれたのは無理ではありません、食醫が段々進歩したら大概な病氣は未前に防ぐ事も出来ませう、疾醫が段々閑になつて食醫が獨り繁昌する様にならなければ不可ません、遠い昔の支那ですら其通り、西洋でも近頃は藥物療法より食物療法に重きを置いて既に食物療法専門の病院も出來て居るそうです、獨逸の有名なるペーリング氏は本年九月の萬有學會で結核病の發生に關する研究報告を致しましたが肺結核發生の本源即ち素因は乳兒の乳汁に在りと云はれました、殊に結核菌を有する牛乳を小兒に飲ましむるは尤も危険なりと主張しました、その證例に牛乳のみを以て小兒を養育する地方の小兒死亡數は母乳のみを以て養育する地方の死亡數より五十倍多いと云ふ事を擧げてあります、即ち一方が一人死ぬ時は一方が五十人死ぬ割合です、それからモー一つの發明として結核菌の經路は呼吸器に非ず腸なりと言はれました、即ち今迄の學說で呼吸器から肺病の細菌を吸い込むと信じましたけれどもペーリング氏の研究では其細菌が食物と共に

一旦腸へ付着して體中へ吸收せられると云ふ事です、ベーリング氏の演説には他の大家の賛成もあつて醫學社會の大評判となりましたが我邦なぞも人が牛乳を飲み出してから結核病が多くなつたのを思ふと少々氣味が悪いではありませんか、此に至つて益々食醫の必要を感じます、若しも食醫が常に検査して悪い牛乳を人に飲ませなかつたらば肺病患者が忽ち減少して疾醫の門前雀羅を張るに至りませう、牛乳計りではありません、何の病氣も多くは口から入ります、口から入つて後病氣になつて騒ぐよりは口へ入れない前に食物で豫防する方が確でせう、我邦は勿論食醫と申す者もありませんし、文明流の醫者先生すら多くは食物問題に對して甚だ冷淡の様に思ひます、イヤ此の事は醫者の力を持つべきものでありません、各人自ら食物問題を研究して衛生法に適ふ食物を調理しなければなりません、モーター古人に對して愧づべき事があります、我邦でも以前は客に料理屋の物を出すと、今日は家内不手廻りで據る無く他へ料理を申付けました、お氣味がお惡う御座いますませうけれどもと斷つたものです、然るに今は手料理で御座いますからお口に合ひますまいと斷る、丸で反對です、味が惡くも手料理程客に對しての心盡しはありますまい、將來は誰でも食物問題を研究して手料理を客に出す様な習慣に致し度いものです」と尚ほ頻に食物研究の人生に必要な事を説けり、

第三百四十九 料理入費

廣海子爵は食物研究の必要を説きたる後「そこで今日の料理に就いて一言を申上げなければなりません、今日の會費は二圓と定めてありますがその二圓を盡く料理の材料に向けて其處に在る通りのメニュー即ち献立表を作りました、第一がマルポントースと云つて牛の髓の料理、第二が佛蘭西豆のスープ、第三が比目のパンデポーソンと云つて蒲鉾の様なもの、第四がポーレーシューカナペールと申して鳥の肉の料理、第五がヒレビーフゴードンと云つて牛肉のロース、第六がアスピーキゼリーと云つて鳥の寄物、第七がポンチシャパンと申して酒を固めたもの、第八がアスペラガスのクリームソース、第九が七面鳥のロース、第十がサラダロアイヤル、第十一がカビ子ツトブデン、第十二がアイ

スクリーム、と外にお菓子がレデーケーキにデザートに水菓子に珈琲とそれに卓上の花飾り迄を加へまして一人前一圓八十九錢で出来ました、残りの十一錢を炭代に廻しても二圓の原料を費せば何時でも是れだけの御馳走が出来ます、若しも料理屋へ御注文なすつたら一人前に五六圓を拂つても或は是れ程に親切な料理は出来ないかも知れませんが、此に原料買入の精密なる帳簿がありますからお望みのお方はよく御覽下さい、私の宅で拵へたから斯んなに安く出来たとか或は不足分を私から持出したらうと思召してはなりません、今日お頼み申した料理人諸氏が何よりの證據です、今日以後何人が斯る會合を催しても三十人で二圓宛を原料と炭代へお廻しになれば何時でも今日の通りなお料理を拵ると申して居ます、尤も料理人の手當は別ですけども原料は案外に安いものでありませんか、二圓の原料で少し高過ぎると思ひなさるなら一圓宛の原料にしても随分立派な御馳走が出来ます、或は五十錢の原料でも西洋料理一通りの献立が出来ます、今日の會合は食道樂會の發會ですから二圓の原料で随分立派な御馳走を拵へましたが必ずしも世人をして之に倣しめやうとは申しませんが、或は原料一圓の食道樂會を起すも宜し、五十錢三十錢の會合を起すも宜し、中には一層上等にして三圓五圓の會合を催す人も出来ませう、今の世には歳の暮になると料理屋の二階で忘年會とか云ふものを開いて酒を飲み藝者を揚げ狂歌亂舞轉倒淋漓野蠻人の状態をなして恬として愧ぢざるものが澤山あります、春になつても不規律な新年宴會が流行しますし、知名の紳士が海外へ往復するとお互に迷惑を感じながら時の流行で料理屋樓上に送別會とか留別會とかを開きます、それ程無用の入費があるならば忘年會にも新年宴會にも或は送別留別懇親の宴會にも今日の様な食道樂會を開く方が宜う御座いませう、一面には食物問題の研究となり一面には家族的の交際と成て何程の利益だか知れませんが、現に今日の如きも私方の心持では大原滿君の送別會を兼て居ります、私は大原君の健在ならん事を祈ると同時に大原君が家庭教育取調の任を了つて海外から御歸朝なさる時分には我邦の社會にも亦た野蠻的の飲酒會や淫猥なる宴會の跡を絶つて今日の如き清潔なる食道樂會が全国各地に勃興しつゝ、あらん事を希望致します」

第三百五十一 骨の髄

主人公が開會の辭終りて會衆は各々設けの席に着きぬ、中に最も悦び顔なるは先に中川と争ひし近視眼の若紳士なり、右の隣席に當家の姫君玉江嬢あり、今日こそ西洋の交際法に倣ひて婦人のために食事の世話をなし、運好くば姫君の選びに預からんと窃に機會を待つて居る、第一に出で來れるは皿に盛りたるマルポントース、若紳士は此なりと頼まれもせぬに鹽壺を取り「サア玉江さん、鹽は如何です、藥味も取つて差上げませうか、オヤ藥味壺が出て居ない、オイ中川君ノ、見渡す處此の卓上に藥味壺が出て居ない、ウシターソースは何處にある、もしや御失念になつたのではあるまいか」と頻にキヨロノ見廻して居る、中川打笑ひ「イヤ斯ういふ御馳走に藥味壺は出さんよ、ウシターソースをかけなければ食べられん様なお料理は無いから安心し給へ」と説明されて若紳士大に手持無沙汰なり、玉江嬢も餘計なお世話と言はぬ計り「鹽味も丁度好くなつて居ります」と窃に隣人の輕擧を笑ふ、彼方の席には小山の妻君がお登和嬢と並びし事とて一々料理の説明を聞き「お登和さん、此のマルポントースは柔で結構ですが何うして拵へます」お登和嬢「是はスープを拵へます時其中へ牛の脛の骨を人數だけ入て一時間煮て出します、その隨を箸で突出して鹽胡椒を加へてトースパンへ載せましたのです、時に依て骨ごと布巾へ包でお客に出す事もあります」小山の妻君「私はスープが一番先へ出る者と思ひましたがスープの前に斯う云ふものが出来ますか子、オヤ今度はスープが参りましたよ、佛蘭西豆のスープです子、是れは何うしてあります」お登和嬢「是れは牛の脛から取りましたので、スープには屠りたての新しい肉が宜いのです、古くなるほどエキス分が肉に分解されますからスープに出しません、先づ牛の脛の新しいのを六斤だけ骨共に鹽と胡椒を加へて玉葱人參セロリーを混ぜて三升の水で四時間煮ます、例の通り浮いて來るアクを取りながら弱い火で煮まして、別に佛蘭西豆の罐詰五つ程を汁共に裏漉しに致します、それから深いソース鍋へバターを大匙二杯溶かしてコルンスタツチ大匙二杯を焦げない様にザツトいたためて今のスープを注してその上へ豆の裏漉を混ぜて鹽胡椒で味をよく付けて復た一時間程弱い火にかけて置きます、それを皆んな一緒に漉して深い鍋に入れて牛乳を四合加へて少し温めて出しましたの

が三十人前のスープです、中の實がコロトンと申してパンのサイの目を揚げたものです、此のスープも上等にしますと牛乳を三合にしてフレッシュバターを半斤入れてクリームを一合泡立て、加へますと尚ほ味がよくなり、オヤ今度はお魚のバンデポーソンが参りました、是れは先づ西洋風の蒲鉾かハンペンの様なもので比目の身が二百目あるならばそれを搗つて裏漉しにしてバターを大匙一杯玉子の黄身一つと鹽胡椒とを入れてよく煉ります、それへ牛乳を五勺クリーム五勺と西洋松露少しとセリー酒を大匙二杯加へて復たよく煉つて型へ入れますが型が無ければ茶筒の蓋でも何でも出来、それを本式にすればテンパンへ湯を入れて其の中へ置いてテンピの中で三十五分程蒸焼きにします、略式にしてお湯で蒸しても構ひません」妻君「二百目で何人前出来、お登和嬢「十五人前出来、妻君「かけてあるソースは」お登和嬢「ソースはノルマンデと申して白ソースの中へ小海老の湯煮たのや西洋菌に佛蘭西豆に西洋松露を混ぜたものです」と食べながらの講釋も亦た忙し、