

## 第三十一 牡蠣料理

食卓の上に置かれたる皿は主人の手に據りて客の前へ薦められたり「小山君、是れに牡蠣のフライだ、僕の家のは別製だから一つ試み給へ」客は早速賞翫し「成程格別の味がする、是れは生牡蠣を揚げたのだ子、生牡蠣は衣がつかんで油へ入れると刎ねて困るが何うすると揚がる子」主人「それは何でも無い、最初生牡蠣を乾いた布巾の上へ載せてよく水を切つて深い皿へ玉子の黄身計り溶て牡蠣を其中へ入れて掻き廻すのだ、それからパン粉へ轉がして油へ入れると決して刎ねんよ、日本流の天麩羅ならばそれから衣をつけて揚げれば樂に出来る、是れは西洋のサラダ油で揚げたのだから味が軽い、揚物にはサラダ油が第一等だ子、サラダ油の無い時には三宅島から出る純粹の椿の油で揚げると殆どサラダ油に劣らん、一つ試して見給へ」客「早速家でも遣つて見やう、實に軽くつて油で揚げた様に思へん子」と頻に珍重する處へ下女が新しき料理を持ち来る、小山古き皿を押遣りて新しき皿を引寄せ「是れは何だ子」主人「それも牡蠣料理だ、牡蠣料理中第一等の美味いものでオイスタークリームと云ふ、本式にすれば水一杯と牛乳一杯とクリーム一杯とを鍋の中で沸かして鹽と胡椒とバターとを入れて米利堅粉を水で溶いてそれへ入れてかけ汁を拵へる、それから牡蠣を外鍋へ並べてテンピかカステラ鍋の中へ入れて熱い火で十分間焼て牡蠣から出た汁を前のかけ汁と交ぜて焼た牡蠣へかけるのだ」客「少々面倒だ子、そのクリームとは何だ」主人「牛乳の濃いのだ、全體なら牛乳を平たい皿へ入れて一晚計り置いて上の凝結を取るのだが、食品屋へ行くと罐詰にして賣つて居るよ、然し本式にせんで略式にすれば先づ鍋の中へ少し水を入れて牡蠣を五分間計り煮立てると牡蠣の甘い液が水へ出る、其時一旦牡蠣を掬ひ上げて汁の中へバターと鹽と胡椒と牛乳を加えて米利堅粉を溶て其汁を濃くした處へ前の牡蠣を入れて復た五分間煮立てるとそれでモ―出来るよ」客「成程子、家へ歸つたら略式で遣つて見やう、牡蠣は實に滋養になつて美味いが然し時に依ると中毒する事があると云ふ子」主人「五月の牡蠣は産卵期だから卵巢へ毒質を持って居て食べると中毒する、五月で無つても惡水

の注ぐ水で発生した牡蠣は往々中毒する、下水の流れ込む様な處で取つたのは食ふべからずだ子」客「爾つかな、氣を付けなければならん、外國では牡蠣が高いから上等の御馳走だそうだネ」主人「亞米利加でも歐羅巴でも最上等の御馳走さ、亞米利加では日曜日に牡蠣を食べると極まつて居るよ、此外に牡蠣料理は澤山あるが復た今度差上げるとして牛肉のビフステーキが出来たから一つ遣り給へ」客「ドウも色々御馳走だ、此のビフテキは大層柔で結構だが僕の家で拵へさせると肉が硬くつて不可ん」主人「何う云ふ肉で拵へる」客「ロースで」主人「アハ、それだから硬いのだ、何でもロース肉に限ると思つて態々値段の高い處を買つて不適當な料理にするがロース肉はロースにする時計り適當なのでビフテキには不適當だよ、ビフテキにするのはランと云つて腰の處の價の廉い三十錢位の肉が柔くつて適當だ、もし肉が新し過ぎて硬かつたら酢を二三時間かけて置くと直きに柔くなるよ」客「爾うか子、今迄は損計りして居た」と料理法に無智識なるは最も家庭の不經濟だ、

## 第三十二 料理の原則

家庭の經濟は原料の廉き品物を蒐めて味佳き料理を作るに在り、客の小山一々感心し「此のビフテキの側に在るキントンの様なものは大層美味いが何だ子」主人「それはジャガ薯のマツシと云つてよく湯煮たジャガ薯を裏漉しにして牛乳を加へて鹽と砂糖で味をつけたのだ、ビフテキには是非ジャガ薯を添へなければならん、ビフテキは中が生焼で截ると血が出る位だから牛肉中に潜伏する眞田虫の原虫がよく死なん、そこでジャガ薯を一所に食へると其虫が死ぬと云ふ事だ」客「爾う云ふ譯で薯を添へるのか、僕は野菜ならば何でも宜いと思つたがジャガ薯に限る子」主人「牛肉の血を絞つて肉漿にする時にも必ずジャガ薯を食べるのは其譯だ、君今度の御馳走は長崎有名の角煮だからよく味つて呉れ給へ」客「色々御馳走が出来る子」主人「品數は多いがその代り分量が少いよ、幾らでも食べられるだらう、西洋人の家で御馳走になつて見給へ、品數が多くつて分量の少いことお雛様のお膳の如し、それにビフテキでもシチュウでも肉が少くつて野菜が多い、日本

の西洋料理屋ではお客が日本風の暴食連だから肉の分量が少いと小言を言ふ、だから肉澤山の西洋料理が出来る、斯んな野蠻的の西洋料理は亞米利加へ往つても歐羅巴へ往つても見られんそうだ、魯西亞料理のスープへ骨まで盛つて来る處が少し野蠻じみて日本風に似て居るかも知れない、西洋料理の原則は生理學上から割出してある、働く人と働かぬ人と夏と冬とは少しづつ違ふけれども種々な點を平均した其標準は體重五十基瓦即ち十三貫目餘の人は一日に二千カロリー、十九貫目の人は三千カロリーの食物を取らねばならぬとしてある、カロリーは君も知つての通り熱量の單位で食物が體温を保持する割合から定めたものだ、大きな鶏卵一個は八十カロリーだから鶏卵計り食べるなら十三貫目の人は一日に二十五を要する、十九貫目の人は三十七を要する、然しそれでは人體に必要な化學成分が不適當だ、食物の成分として十九貫目の人は一日に蛋白質百十八瓦即ち凡そ三十匁、脂肪が五十六瓦即ち十四匁、含水炭素が五百瓦即ち百二十匁に其餘は水分と斯う極めてある、日本人は通常十三貫目位の平均だから一日に蛋白質二十匁脂肪九匁含水炭素八十匁位が適當だ、蛋白質と脂肪は重に肉や乳に在つて含水炭素は野菜や穀物に在るから肉と野菜の分量も其割合で定めなければならん、日本風の西洋料理でピフテキ一皿と云つたら殆ど西洋の三人前は肉がある子、それだから多く食べられん、僕の家のは何でも少し宛だから残らず食べられる、その角煮と云のは子先づ略式で話さうか、豚の三枚肉を杉箸が通る程に湯煮で一吋四角に切つて水一升到酒一合味淋一合位な割で五時間程よく煮て火から卸す一時間も前に醬油を多く入れて煮詰めるのだ、肉が箸で自由にちぎれなければ角煮の價値は無い、悪い食物で飼つた豚は白い處が溶て赤い處が硬くなつて角煮にならん、最上等の豚で無ければ斯う云ふ風によく出来ない、側に溶芥子が添へてある、それをつけて食べ給へ「客「ウーム不思議だ、頬が落ちはせんか、少し不用心になつたぜ」と是れも中々の食道樂、

### 第三十三 東坡肉

略式の角煮は聞き得たり、此上は本式が知り度しと客の小山「中川君、

角煮を本式にするのは何うだ子」主人「本式は随分面倒だよ、全體此の角煮は宋の蘇東坡が工風した料理だと云つて支那人は東坡肉と號するが最初は今云つた通り杉箸の通るまで湯煮てそれを冷却して置く、それから別の鍋へ胡麻の油と砂糖とを半分づゝ入れて火の上で煮立てるが油と砂糖は中々混和らない、それを混ぜる為めホンの少し計り酒を加へる、多く加へると油がパチ／＼匆ね出して大變だ、そこが中々六が敷いので、上手に酒を加へると油と砂糖が互に溶け合つて鼈甲色に透過つたものが出来る、それを長崎で色付油と云ふ、然し焦げ過ぎると黒くなつて苦くつて役に立たん、その色付油の中へ豚の皮計り小さく切つて炒り付けて火から卸して冷却してからその皮を出して了ふ、今度はその色付油を深い鍋へ移して水一升に酒一合の割で水と酒を加へて其中へ湯煮た豚の肉の四角に切つたのを入れる、それから煮方は略式の通りだが出来上つたら火から鍋を卸して地の上へ置いて一旦冷却してイザ食べやうと云ふ時に再び煮て出すのだ、今日拵へたら今夜一晩地の上へ置いて明日再び温めて食べるのが一番佳い味になる子」と込入りたる手續に客は失望し「爾んな面倒な事は逆も出来ん、先づ略式から試して見やう」と角煮を喫了し時お登和嬢が二の小皿を持って出で来りぬ、客の小山今度は逃すまじと「お登和さん、何うも色々御馳走さまです、モ一先刻のお話は申上ませんが、殊に角煮は頬が落そうでした」と頻に禮を言ふ、お登和も張合ありて心嬉しく此のお皿のは昨日奥さんにお話し申した西京のお多福豆です三日前からかゝつて今日やつと出来上りましたから一つ召上つて下さい」と一つの小皿を前に置く小山が未だそれを賞翫し了らざるに別の小皿を食卓の上に載せ「是れも昨日奥さんにお話し申した百合の梅干和へです」客は一夕箸を着くるに忙しき處へ今度は下女が持ち出す大きな皿、主人が取次ぎて説明し「小山君、パンの食べ様は多くバターをつける計りだが僕の家では斯う云ふ風にする、是れは薄く小さく切つたパンを少し焼いて置いて、鍋へ牛乳を沸かして鹽と砂糖とバターを入れて米利堅粉か或は葛を溶てそれへ加へて汁をドロ／＼にした處を火から卸して玉子を入れて掻き廻すとかけ汁が出来る、その汁を焼きたての熱いパンへかけたのだ、遣つて見給へ」客「色々ドウも忙がしくつて食べ切れない」と頭を擧ぐる暇も無きにお登和嬢が臺所へ往きてチヨコレートと蜜柑の

ジャムを持ち來たる「小山さん、是れはコ、アで無くつて上等のチョコレートヘクリームを加へたのですから召上つて下さい、蜜柑の方はジャムの下拵の様なもので皮ごと薄く切つて一晩水へ漬けて其水で澤山のお砂糖と一所に始終掻き廻しながら一時間計り煮詰めたのです」と一々講釋の付いた御馳走、小山も應接に疲れたり「中々お講釋が澤山で一度には覚え切れません、何れ家内を稽古に出しますから宜しくお教へなすつて下さい」と御馳走に飽きず講釋に飽きぬ、

## 第三十四 五味

食物を喫するを知りて食物を味ふ事を知らざれば共に料理の事を談ずるに足らず、食物を味ふ事を知りて料理の法を知らざれば共に生理の事を談ずるに足らず、人の此世に生存するは毎日の食物を攝するが為めなり、食物は生存の大本なるに世人の深く注意せざるは怪むべし、此家の主人中川は平生食物論を研究すると見えて頻に長廣舌を揮ひ「小山君、モ一僕の言ふ事を聞いて呉れ給へ、西洋料理にも今の様な生理の原則はあるが素人に解り難い、支那料理の原則たる五味の調和と云ふ事は誰にでも應用が出来て自然と化學的作用に適合して居る子、即ち料理には必ず甘いと鹹いとの外に辛と酸いと苦いと云ふ五味が備はらねばならん、日本人の食物は多く二味が三味で成立つて居るが僕の家では注意して必らず五味を調和する、今差上げた料理の中に甘いと鹹いのは勿論、胡椒や芥子の辛いのがあり、梅干や蜜柑の酸いのがあり、百合や蜜柑の皮の苦いのがあつて五味になる、梅干を使はない時は酢の物を拵へるとか百合の無い時には菱の薑とか鮎のウル力とか必ず苦味と酸味を膳の上に缺かないのが五味の調和だ、普通の人の食物は單調單味に過ぎる様だが五つの味が互に化學作用をする」と消化も好し心持も好い、是れは何うか世人に勧め度いと思ふ子「客「成程、それも至極宜からう、時に御馳走の話しはモ一澤山だが先刻の話しは何うだらう、大原君の方では非常に急いで居るが此場で返事を聞く譯にならんか子、御當人や親御さん達の御心持は後で聞くとしても君だけの心を聞き度い子、君は絶體的に大原君へ御令妹を遣る事には反對せんか、先刻僕が説明した大原君の眞價を承認したら寧ろ進

んで賛成すべきだが何うだ子君の心は、もし御本人がイヤと言はず、親御さん達が御不承知で無ければ君は別段に異存を言はんか子」主人「それは別に異存も言はんが、今妹を取られると僕が少し困る」客「それは君の勝手と云ふものだ、御令妹の心も御両親のお心も君の心によつて決すると思ふが、御令妹は君次第、御両親も君次第と云つたら君は何うする子、大原君の處へ往つたが宜からうと云ふか、それとも止したら宜からうと云ふか、マサカ君が止せとは言ふまい子」主人「止せとも言はんが少し待ち給へ、僕だつてよく考へて見なければならん、妹が生涯の大事件だから子」客「だからさ、此で考へて此で決斷したら宜からう、先刻も言つた通り、良人に持つべき第一の資格は誠實なる心の人に限る、今の内こそ不誠實な人でも才子だとか學者だとか云はれて社會に相當の仕事をして居るけれどもモ一少し社會の文明が進歩したら誠實な人より他に社會に立つ事は出来んぜ、政治界でも實業界でも何の仕事でも誠實な人を貴ぶ様になるが殊に文學界では誠實な精神の籠つたもので無ければ人が決して讀まんと云ふ事になる、我々の責任としても社會の文明を其程度までに進めなければならん、未來の事を想像したら大原君の如きは最も有望の人物だ、今あの人を失つては後に至つて君も後悔する事が出来るだらう、よく／＼僕の言葉考へて此の相談を極めて呉れ給へ」と頻に勧告して歸り去りぬ、主人は跡にて黙考する事久し、物思はし氣に側へ進みたるお登和嬢が「モシ兄さん」

## 第三十五 疑問

狭き家とてお登和嬢は小山の談話を盡く聞きたるなり「モシ兄さん」と呼かけた一語は如何なる心の先驅なるか、大原を嫌ひて嫁入の事を拒まんとするか、それとも小山の説明に大原の眞價を悟りて自ら心の進みけるかと兄の中川は妹の心を測り兼ねて重くるしく「ハイ、何だえ」と返事する、お登和の言出す事は少しく案外なり「兄さん、今のお話を聞きますと世中に誠實な人は滅多に無い様ですがマサカあんなでもありますまい子、大原さん計りが誠實で外の人は皆んな不誠實と云ふ様な事はありますまい、私には何うも小山さんのお話がよく解

りませんよ」と誠實の問題に疑問あるなり、兄は無邪氣なる妹の心中左こそあるべしと頷き「成程、和女はまだ世中の事を知らんから爾う思ふのも無理は無い、然し段々社會の事を経験すると分るが、今の世人に一番缺乏して居るのは誠心實意だ、と云つて今の世人が誰も彼も惡意邪念を持つて居る譯では無いが昔からの習慣上不誠實と云ふ事に馴れて知らず、惡徳を平氣で行ふ、和女が今迄人に逢つて見ても惡人らしい人は一人もあるまい、親しく交際ふと誰でも善人に違ひ無いが扨その善人が社會に向つてする事は何うだと云ふのに物を約束しても中々當にならず、事が起ると他人の迷惑を顧みないで自分の勝手計りし度がるし、商賣人の品物を買っても確實と信用すべき者は殆ど無し、公共事業に従事する者が更に公共の利益を圖る心が無い有様だ、外の事は兎も女の身として觀察しても、まだ結婚しない男子は妙齡婦人の機嫌を取らうと思つてさも親切らしく熱心らしく愛情を濺ぐ様な顔して一旦其人と結婚した後は酒道樂や女道樂勝手次第自分の妻や子に對して一片の温情が無い人も澤山ある、自分の一身を修め自分の一家を齋へる事も出来ない人が一國の政治を論議するなんぞと大な顔をして居るし、自分の家庭を神聖高潔にする事も出来ないで青年男女を教育すると威張つて居る先生もある、文學界の人は殊に何事も感情任せで蝸牛角上の争ひをして居るから文筆を以て天下に貢獻する様な仕事は出來ず、實業界は道義全く地を拂つて更に信用の重んずべき事を知らん、一々世中の事を點検して見たら誠實と云ふ分子は殆ど無い子」と此人も亦世に慨する所あり、妹は初て驚ける如く「爾うして見るとあの大原さんはそれ程に貴いお方でせうか」中川「先づ貴いと云はざるを得んの、その男を學校に居る時分頻りに心の禮と云ふ事を主張して支那や我邦の禮式は虚禮なり實禮にあらず、西洋の禮式も虚實相半ばして居る、社會の文明を進めるのは心の禮を世間の人に教へなければならん、心で人を責び人を敬し人を愛し人を憐むのが人の道だ、然るに今の世人は口で人を責んで心で人を賤むと云ふ風がある、譬へば學生の事にしても教場で教師の前へ出ると先生々と尊重して居るが寄宿舎へ歸ると教師の事を、彼奴は依拈鼻負計りして仕様が無いなぞと彼奴呼はりをする人がある、是れこそ心の禮を知らん事で人間の惡徳だと大層爾う云ふ事を攻撃した、だから大原計りは朋友と話す時にも教師の事はいつでも誰先生と尊敬して云ふし、獨語にも先生々と

云ふ、最も感心な事は朋友の事をも決して呼捨にしない、私だつてあの男の噂をする時には大原が斯うだと呼捨にする癖があつて困るが大原は私の事を人に話すにも中川君が斯うしたと云ふ風だ、あの男に化せられて學生の風儀が大層好くなつたから教師もそれを愛してお情けに卒業させたのだらう」妹「お情けの卒業は少し困ります子」