

第四十一 田毎豆腐

書餐の支度は中々に手間が取れたり、鳥渡したる御馳走ながら客が料理に委しき中川とて妻君も如何計り心を勞しけん、稍ありて持出し來れる膳の上には品數多く列べられたり、主人の小山先づ椀の蓋を取りてお毒見にと其味を試み「ウム、是れは美味く出來た、中川君、此の田毎豆腐を遣つて見給へ」中川も箸を執りて椀の中を覗き「田毎豆腐とは始めて聞いたが、オヤノ、豆腐の中に玉子が入れてある子、田毎の月と云ふ譯か、味も大層結構だ、何う云ふ風に拵へるのだ」主人「先づ餡掛豆腐の變體さ子、四角に切た豆腐の眞中を匙の先でくり抜いて其中へ玉子の黄身のザツト湯煮たのを落してそれをそうつと沸湯で湯煮て別に葛の餡を拵へて掛けるのだが今日のは豆腐も柔に煮えて居るし餡の味も佳い、お徳や、今日のは別製かえ」妻君「ハイ別製で御座います、矢つ張りお登和さんの御傳授で餡掛豆腐の製法を先日教はりましたからその法を用ゐて今日はお豆腐を湯煮る時お湯の中へ葛を溶いて入れましたからそれでお豆腐が柔いのです、餡の拵らへ方もお登和さん直傳です」主人「道理で美味いと思つた、此の半熟玉子を遣つて見やう成程是は格別だ、白身も黄身も同じ様な半熟になつて味の佳いこと非常だ子、中川君其南京豆の煮たのを試て呉れ給へ、それは僕の家の特得の料理だよ」中川「今一つ二つ試みて感心したので、よく斯んなに柔く煮える子、味も大層結構だが奥さんは何うします」妻君「それは最初南京豆の厚皮を除つて渋皮の儘サツと湯煮て搗鉢の中で其豆を米を磨ぐ様に磨ぎますと渋皮が剥けます、それから復た湯に入れて三十分間程煮ては漏し又三十分煮ては漏し一時間半位に三度湯煮漏すとアクが除れます、其次に復た一時間程湯煮てお砂糖を入れて復た二時間煮て今度は鹽で味を付けて三十分程過ぎると火から卸します、是れも矢つ張り昨日煮たものを今日温めて食べるのが可い様です」中川「成程子、早速お登和に遣らせて見ませう、此方のお皿のは南京豆の和物ですか、胡麻和よりも非常に結構です、是は炒つた南京豆をお摺りなすつたのです子、お小皿の人參は何う云ふ料理です」妻

君「それは人參の酢煮で、人參を極く薄く短冊形に截つて酢と味淋と砂糖と鹽でよく煮たのです、中川さん、良人が先日貴君の處で伺つたと申してお料理の度びに必ず酸いものと苦いものを拵へると申します、酸いものはまだ出來ますけれども苦いものには困ります、先日八百屋が蔘の薑を持つて來ましたから一度に澤山蔘味噌を拵へて置きましたお猪口の中に在るのが爾うですから一つ召上つて下さい」中川「蔘味噌は結構です子、私もでは湯煮て三杯酢にしたり、佃煮にしたりしますが蔘味噌は何うします」妻君「先づ蔘の薑を湯煮て置きました全體なら白胡麻ですが私もでは胡麻の代りに南京豆を搗鉢でよく搗つて味噌を交せてお砂糖で味をつけて其中へ蔘の薑を入れて鍋でよく煮たのです、一度拵へると十日位持ちますから世話がありません、苦いものは胃のお藥ださうです子」中川「左様です、健胃劑を蔘の薑から製す醫者もあるさうです、オヤまた御馳走が出來ましたか、モ一澤山です」妻君「何卒そのお椀とお取かへ下さい、是は大根のフロフキです、お登和さんに大根を柔に煮る法を教はりましたから湯煮て沸上つた時鹽を少し入れましたから大層早く出來ました、フロフキの餡が胡麻味噌の代りに南京豆のお味噌ですからそれを一つお試し下さい」と妻君も幾分か自慢顔、

第四十二 カツレツ

小山の妻君は再び臺所に退きて臆て西洋皿に鶏肉のカツレツを盛りて出で來れり「中川さん、此のカツレツは誠に不出來でお愧しう御座います、貴君に一つ本式の料理法を伺ひ度いと思ひます、私もカツレツを拵へますと何うしても白く出來ません、眞赤に黒くなつてそれで肉へは火がよく通りません、何う云ふ譯でせう」と素人のカツレツには往々此弊あり、中川其肉を試みて思案し「それでは鶏の肉を湯煮ずに直ぐお揚げなさいますか」妻君「イ、エ湯煮ません」中川「湯煮ないと火が通りません、最初に鶏の肉を三十分計り湯煮て置いて、それを先づ玉子の黄身でくるんで米利堅粉をつけて、モ一一度玉子の黄身でくるんで今度はパン粉へ轉がして鹽と胡椒を撒いてそれをバターなり何なりで揚げるのです、湯煮てありますからザツト揚げれば直ぐ

出来て赤くも黒くもなりません」妻君「オヤ爾うで御座いますか、良人は鶏の肉が好きで毎度拵へますがいつでも小言を言はれます」中川「小山君は鶏の肉が好きか子、それならば僕が今度君に無類飛切と云ふ鶏の肉を御馳走しやう、如何なる金萬家も贅澤家もまだ滅多には試みない鶏料理を差し上げやう」主人「是非願ひ度い、何と云ふ鳥だ子」中川「それは其の時に説明しやう、奥さん、色々何うも御馳走でした、オヤまだ何か出ますか、十二蜜柑の葛掛、是れは妙ですな、山葵の匂ひと辛味があつて所謂る五味の調和ですか」妻君「五味だか何だか分りませんが、それは先づ鹽とお砂糖で濃い葛湯を拵らへてそれへ摺つた山葵と蜜柑の實計りとを入れて掻き交ぜたのです、上等にしますと三寸位の山葵なら一合の沸湯を注いで、固く蓋をして置く事が一時間、爾うすると山葵の辛味が悉皆お湯へ出ます、その湯を沸かして葛湯を拵らへて蜜柑の外に林檎を小さく切つて加へると宜う御座いますけれども急ぎましたから略式に致しました」と當座の御馳走ながら妻君がお登和嬢に笑はれまじとて心を籠めたる苦心の料理、中川も一々賞翫して自分の主張せし五味の調和説が追々行はれんとするを悦び「小山君、支那人の五味調和説も段々研究して見ると西洋の生理學に暗合して居るから妙だ子、生理學上で食物を消化するのは五つの液だ、第一が唾液、第二が胃液、第三が脾液、第四が膽汁、第五が腹液さ、其中で唾液と脾液と腹液の三種が米や麥の様な澱粉質を消化する、胃液と脾液と胆汁との三種が肉類の様な蛋白質を消化するし、脾液と胆汁との二種がバターの様な脂肪分を消化する、唾液は口から出てアルカリ性だから鹹い味だし、胃液は酸いし、肝臓から出る膽汁は苦い、脾液と腹液は何んな味だか知らんけれども兎に角五種の液が消化する處へ五種の味を喫するのは自ら暗合して居る子、此の原則で見ると肉類は重に胃で消化され穀物は重に腹で消化されるから日本人の様な穀食人種は腹の長さが平均三十尺あつて西洋人よりも餘つ程長く且つ太いさうだ」主人「日本人の中でも大原君の腹なんぞは特別に長くつて太いだらう、大原君の腹の太鼓然たるは胃袋が大きい計りで無く腹も特別に大きいのだ、胃腹跋扈して腹中の天地を横領するかなアハ、時のその大原君は何うして居るか、そろ／＼出掛けて見やう」と客を促して共に大原の下宿へ尋ね行きぬ、

第四十二 鰻の中毒

大原満の大食家も時ありて失敗する事あり、彼は今下宿屋の樓上に病の床に臥して起つ事叶はず、平生の元氣も失せて呻吟してありける處へ親友の小山・中川の二人尋ね來りければ徒然の折とて大に悦び枕に臂をかけて僅に頭を揚げ、「是れは御兩君、よくこそおいで下された、僕は疾うから御兩君の家へ上らねばならんのだが、何を隠さう大失敗をやらかして一時は殆ど死ぬかと思つた、實は斯う云ふ譯さ、先日小山君の家で晩食の御馳走を戴いてその歸りに外の友人の家へ寄つたら丁度僕の様な大食家が二三人聚まつて鰻の井の競食會をして居た、其時僕を大關に見立て、下宿屋へ呼びによこしたが不在で残念だと云つて居た處では非僕にも仲間入りしろ、ナニ晩餐を食べた後でも明日の分を繰上げると思へば何でも無い是非御相伴しろと強ゐられたので僕も鰻飯は大好物なり、平生ならば三つや四つ何でも無い方だから少々胃吉と腹臍に氣の毒だつたけれども苦しいのを我慢して大井を一つ半平らげた、すると跡で非常に喉が渴いて何か酸い様なものが欲しくなつた處へ桃の缶詰が出たから僕一人で殆ど半分程平らげた、尤も鰻に生梅は食合せて悪い、梅干も良くないと聞いて居るが桃ならば宜からうし、それに一度煮てあるからと思つて澤山食べたが歸つて來ると其夜半から腹が痛み出して吐くやら下すやら七轉八倒の大苦み、一時は殆ど是切りになるかと思つた、早速近所の醫者呼んで一時の苦痛は療治して貰つたがまだ中々本復せんで此通り臥て居る次第さ、其時僕は食合せと云ふ事が醫學上で何う解釋されると醫者に尋ねたら、世俗で云ふ食合せと云ふ事は何の理由も無い、全く暴食の結果で激烈なる腹胃加多留を起したのだと答へたが、何うも僕にはまだ疑があるよ、何となれば今迄随分晩餐の二度食なんぞを遣ても平氣だつたもの、あの時に限て斯んなに遣られたのは何か外に原因がありはせんかと思ふ、中川君、何う云ふものだろう」と病中の無恥に斯る研究心を起せしと見ゆ、中川は何事にも一應の理窟を組立つる癖あり、「イヤ、食合せの禁忌と云ふ事は必ず有るべき事だ、今の西洋醫者は兎角其事を輕蔑する者が多いけれどもそれはまだ醫學が充分に食物の化學作用を研究し盡さないからだ、譬ばインナプルが牛肉を溶解する力ありとすれば

それと反對に或る植物が或る肉類を不消化にすると云ふ作用も無ければならん、現に酸類は牛乳を凝結せしめて不消化にする例もある、況して近頃の研究に依れば鰻には激烈なる毒性がある、動物試験の結果鰻の毒質を他の動物の血液中に注射すれば忽ち死ぬと云ふ事が分つた、鰻の毒質は蝮蛇の毒質と類似して居る、亞米利加の醫者は鰻の血清を取つて蝮蛇に咬まれた人の毒を療治するそうだが好結果らしいと云ふ子「大原「爾んな大毒なものを今迄人間が平氣で食べて居てよく中毒を起さなかつた子」中川「それは鰻の毒質が人の胃液で解毒されるからだ、是れも試験の結果で其毒は人の胃へ入れば無毒になるが若しも人の血液中へ注射すると矢つ張り中毒を起すそうだ、其位な激毒だから普通の場合には人の胃中で解毒されるけれども梅とか桃とかの酸類と化合したら一種の中毒作用を起すのかも知れん、牛乳を沸て其中へ梅や桃の液を滴すと牛乳中の脂肪が水分と分離して白い固形になる、それと似た様に鰻の毒分へ何か化學作用を起すのに違ひ無い、だから僕は我邦の醫者に勧めて食合せ物の化學作用を研究させ度いと思ふ子」大原「成程、して見ると僕のは鰻の中毒かも知れない」と世には往々未研究の事實あり、中にも食物の化學作用は最も未研究の問題なり、

第四十四 流動物

智識の進歩するは物を研究するに在り、然れども我邦には未だ研究道樂の流行無し、殊に毎日の食物は人類生存の大本にして最も研究を要すべきに世人の多く其事に不注意なるは惜むべし、大原滿の失敗も必竟ずるに食物上の無智識より起れるなり、「中川君、僕はモ一懲々したから其後は一切固形物を食はん、毎日ソップを配達させてソップと牛乳計り澤山飲んで居るが中々まだ快方に向はん、一度腹胃を壊すと急に癒らんものと見える子」中川「イヤ急性の腹胃加答留は攝生法次第で直きに癒るが流動物計り飲んで居ては愈よ悪くなる子」大原驚き「何故、何故流動物が悪い」中川「何故と云つて流動物は胃の為めに極く悪い、不消化な固形物より尚ほ悪い、何となれば水分は胃で吸収されない、却て胃から必要な場合に水分を分泌する位だから水分を多量に飲むと胃の中へ停滞して俗に云ふ茶腹が張つた様に腹がダブ／＼

する、あれは水分が胃の中へ溜まつて外に往く處は無し、獨りで困つてマゴノゝして居るのだ、爾うすると水分の重量で胃袋を引下げる様になるから胃の下垂症やら胃擴張やらアトニー症と云ふ病氣を起す、今の醫者が胃擴張の病人に不消化物を禁じないで湯茶だの牛乳だのスーブだの酒だの麥酒だのと水分の多い飲料を禁じるのはその為めだ、ビールを澤山飲んで腹の膨れるのは水分の為に胃擴張を起したのだ、胃の養生をすると云つて朝は牛乳計り澤山飲み、晝はスープにお粥の様なものを飲み、晩も牛乳やら珈琲位で済ませて置く人もあるが必ずそれが為めに重い胃病を起して困難する事になる、無病健全な人でも毎日流動物計り多量に飲むとそれが為め胃の筋肉の力を弱くしてアトニー症と云ふ胃筋無力の病氣を起す、胃擴張はアトニー症の一部だ、大原君は平生暴食の結果で立派なアトニー症を起して居るに違ひ無い、以前の病名で云へば慢性胃擴張筋無力と云つて胃袋の皮が弛んで居るに違ひ無い、爾う云ふ胃には流動物が一番毒だ、流動物は水分が胃に吸収されないのと水分が多くして營養分が少いから營養の不足するのと二つの理由で胃の為に悪い、それを毎日流動物計り飲んで居ては益々胃を悪くする譯だ、幾日待つて居ても癒る氣支が無いよ」大原「イヤハヤ驚いた子、僕は養生の為に我慢して流動物計り飲んだ」中川「アハ、大間違さ、却て流動物を飲むのが一番の不養生だ、今の言葉に我慢して飲むと云ふが我慢するのは腹の工合が悪いからだらう、跡でイツまでもダブノゝして飲んだ物が腹へ溜まつて居る様に感じるだらう、其通りに溜まつて居るのに、我慢して毒な者を飲むに及ばない」大原「それでは何う云ふ食物が可いだらう」中川「固形物で消化の良い物を選び給へ、指の入る位な湯で鶏卵を三十分も湯煮て白身と黄身の半熟になつたものとか、柔い飯をよく噛んで食べるとか、牛乳が飲み度ければパンへ浸して食べるとかし給へ、牛乳計りガブ飲みにするのは健全な人にも良くないよ、水分が腹へ溜つてダブノゝするし、お負けに先刻話した通り腹の中で酸類に逢ふと凝結して消化が悪い、牛乳は何か外の料理にして食べるか、パンへ浸して食べるに限る、僕は決して牛乳計りガブ飲みをした事が無い、全體君の様な病人には醫者が食餌箋を拵へて呉れると可い、我邦の醫者は食餌療法と云ふ事に極く無頓着で醫者自身すら豚の生肉を煮て食べる様な始末だけでも西洋の醫者は藥物療法と相並んで食餌療法を實行する、藥計り飲ませ

ても食物が病氣に不適當であつたら療治も行届くまい、僕は大に食餌療法の實行を我邦の醫者に勧告しやうと思ふ予」

第四十五 食餌箋

大原は中川の話しの耳新しきに感歎し、「中川君、僕も今日の場合に食餌療法を實行し度いと思ふがモー一層委しく話して呉れ給へ」中川「僕も醫者で無いから委しい事は知らんが西洋の醫者の食事箋を一つ二つ手帳へ記してある、マア出して見やう」と懷中より手帳を取出して仔細に檢め、「ウイグル氏の胃アトニー症食餌箋と云ふものが、普通の人は三度の食事だけでも胃病の人は少しづつ、幾度にも食べると可いから五度の食事にしてある、先づ朝の八時がレグミーゼコ、ア百五十瓦にクリーム五十瓦と、一瓦は日本の二分六厘計りだからコ、ア三十七瓦にクリーム十二瓦計りだ、午前十時が鶏卵半熟一つと焼パン二十瓦即ち五瓦、晝食がよく叩いたビフテキ百瓦即ち二十五瓦、碎きたる馬鈴薯二百瓦即ち五十瓦、飴二十瓦即ち五瓦、午後四時がコ、ア百五十瓦とクリーム五十瓦だから朝の通りさ、午後七時がタピヲカ二百五十瓦飴十五瓦で其外にパン五十瓦牛乳二百瓦ブランドー十瓦を一日の中に適宜に用ゐるのだ、それで全熱量が千六百十カロリーになる、普通の人の食物は十三貫目の人に二千カロリーを要するが病人だから少し減じてあるのだ、大原君解つたか子」大原「少しも分らん」中川「解らないか子、僕の家へ來ればコ、アでもタピヲカでも西洋食品は何でもあるけれども普通の家には滅多に無いから西洋の食餌箋は日本人に不適當だ、左れば我邦の醫者が平生食餌箋を拵へて置いて胃病の患者には何の食物、熱病の患者には何の食物、快復期には何の食物と日本流の食物を指定して呉れ、ば極く都合が宜いけれども多くは無頓着で、食物の事を尋ねると不消化なものは不可ません牛乳を澤山お飲なさいと云ふ位な事だ、同じ豚でも生肉は非常に不消化だがハムにすると非常に消化が良い、薩摩芋も大いのを食べると胸が焼るけれども裏漉しにして梅干で和へると胸へ持たん、同じパンでも種類に依つて三十一時間體中に留まるものもあれば黒麵麩の様に十四時間で體外へ出るものもある、同じ品物でも料理法によつて消化が違ひ、同じ牛乳

でも飲み方に依つて消化が違ふ、病人が牛乳を澤山ガブ飲みしたら胃液や外の酸類で凝結して胃を悪くするに極まつて居る、だから醫者はよく食事法を病人に教へなければならん、單に不消化物が悪いと云ふ位では譯が分らん、胃病の人には不消化物よりも流動物の方が毒になるし、熱病の人には固形物を厳禁する場合もある、西洋の食物は何でもカロリー表が割出してあつて鶏卵の半熟は八十カロリー、人参が二十五勺で四十カロリー、蓬蓮草が二十五勺で百六十五カロリー、ジャガ芋が十二勺で六十三カロリー、雛鳥のサ、身が二十五勺で百六十四カロリー、犢のカツレツが廿五勺で二百五十カロリー、焼パンが十二勺で百五十六カロリー、バターが八勺で二百二十カロリー、砂糖が二勺五分で四十カロリーと云ふ様に西洋料理の一品一食を直ぐに體量表と比較して一日に幾品幾皿を食へなければならんと云ふ勘定が出る、日本食事は一向まだ研究がしてない、味噌汁一碗に飯三杯は幾カロリーになるか減多に知て居る醫者もあるまい、それだから食餌療法が我邦に行はれん、大原君だつて下宿屋生活では尚更此食餌箋通りなものを作る事が出来まいから僕も家へ歸つたらお登和にタピオカの料理でも拵へさせて進げようか」と此一語に大原ムク／＼と起き上り「ウムお登和さん、是非願ひ度い」と俄に嬉し顔、側に居たる小山が「大原君悦び給へ、中川君がお登和さんの事を承知されたよ、君の本望は達したよ」と聞いて大原立上つて雀躍し「難有い、モ一病氣全快だ」