

第七十六 醤油検査法

逃出されては張合無し、大原は熱心に呼留めて、「お登和さん、まだ色々伺ひ度い事がありますからモ一少し遊んで居て下さい、此へ引越の時貴嬢のお家から分けて下さつた醤油がモ一なくなりかけましたから一樽買はうと思ひますが醤油は何ういふのが良いのですか」と用事を問はれてお登和も無下に去り難く、再び臺所へ腰を掛け「爾うです子一、私どもではお吸物に使ふのと煮物や掛醤油に使ふのと別々にして二色のお醤油を買つて置きます、醤油を買う時にはよく氣を付けて検査しないと折々人の悪い小賣屋が偽物を持つて来て不可ません、龜甲萬を呉れるとか山サを呉れるとか言つても外の下等の醤油を龜甲萬や山サの樽へ詰め換へて知らん顔をして持つて來ます、ですから一々其度毎に検査しないと同じ印でも以前の品物と變つて居る事が毎度あります」大原「それは怪しかりません、全く商人の徳義心が缺乏して信用と云ふ事を重んじないから爾んな悪策をするのです子、然し醤油を一々検査して以前の品物と違ふか違はないかと云ふ事を見出すのは随分面倒でせう」お登和「イ、工簡略な検査法は少しも面倒な事ありません、一つ試してお目にかかせうか、婆やさん、其處の棚に一合入りの正宗の壇の明いたのがある子、それをよく洗つてお醤油を半分程入れてお酒の爛をする様に鐵瓶の中へ入れてよくお湯を煮立たせてお呉れ、それから子、ちよいと横町の酒屋へ行つて悪い醤油を一合買つて來てお呉れ」と遂に再び臺所へ上り込みて自ら火鉢の火を煽ぎ「大原さん、お醤油は何處の臺所でも一年中使ふものですから簡略な検査法位知つて居なければなりません、極く無造作な事です、硝子壇へ入れてお酒の爛をする様にしてよく湯煎に見れば直ぐ分かります、コラ御覽なさい、モ一出來ました」正宗の壇を鐵瓶より抜き出して明るき方へ透して見「大原さん、お醤油の中へ白い様な雲の様なものが幾つも出來ましたらう、丁度眞綿をちぎつて撒いた様に壇の中へ澤山見え、それが蛋白質の凝結で上等の醤油ほど多く出來るのです、醤油の質に依つては眞綿の様で無くつて白い筋が糸の様に澤山現はれるのもあり

ますし、小米を撒いた様になつて雪降の景色に似たのもあります、孰れにしても蛋白質の多いほど上等の品ですが悪い醤油は何時間湯煎にしても極く僅より蛋白質が現はれません、極く下等なのは少しも蛋白質の凝結が無くつていつまで煮て居ても中が透過つて居ます、見た時は却て綺麗ですけれども品物は極く悪いのです、オヤ丁度婆やさんが悪いお醤油を買つて來ましたから湯煎にして比べて見ませう、婆やさん、そのお醤油を外の壇へ入れて鐵瓶の中へ入れて下さい」と新しき醤油を湯煎にして抜き出し見るに更に何の凝結も見えず、壇の中は透明にして湯煎にせざる時に同じ、お登和嬢二つの壇を並べて大原に示し、「此通り違ひます、色々な種類の品を一度に試験すると皆んなそれぞれ違つてよく分ります、ですから新しい樽を買つた時には必ず最初に五勺計り壇へ入れて古いお醤油も五勺計り壇へ入れて一つの鍋の中で一緒に二つの壇を湯煎にして同一の温度で試験します、同じ印の醤油で同じ品物なら蛋白質の凝結も同じ様に現はれますがもし一方のが偽物だと蛋白質が多くありませんから直に分ります、其時はいつでも偽物を小賣屋へ突戻して上等の品物に取換へさせます」と斯る検査法を一々臺所にて施されなば不誠實なる小賣商人は泣くものあらむ、

第七十七 豆と麥

小賣商人の徳義心無きは歎ずべしと雖も食品を買ふ者も常に自ら注意して品質の良否善惡を擇ばざるべからず、大原頻りに感心し「お登和さん、醤油の検査法は實に妙ですな、斯うすれば誰にでも直ぐ分ります、以來は醤油を買ふ時に必ず検査を施しませう、オヤ／＼今の蛋白質が段々底の方へ沈殿します小、斯うした醤油は食べるのに差支ありませんか」お登和「別に差支ありません、一度湯煎にしたのは長く置いてもカビが生へません」大原「爾うですか、斯う手軽に検査が出來れば狡猾な商人に偽物を押付けられる憂もありませんがモット精密に検査する法がありますか」お登和「精密に検査すると第一が香氣第二が味第三が足と云つて粘着力の三點を調べなければなりません、其の外に色の濃いのと淡いのとありますが濃いのは醸造の時高い温度を興へたので、その代り香氣が幾分か減じます、味と云つても鹹い中に一

種の甘味が無ければなりません、足と云ふのは醤油の粘着力で醤油が利くと利かないとは此の粘着力にあるのですから大切なものです、下等の醤油や或は上等の偽物は甘味と粘着力を加へる為めサツカリンと云つて砂糖より四百倍甘い薬品を交せて素人を欺しますが、純粹の醤油は全く上等の豆と麥から出た甘味と粘着力で無ければなりません」大原「全體醤油の原料は何です」お登和「大豆と麥と鹽が重なる原料です、大豆は常陸の赤莢と云つて土浦近傍から出るのを全國第一としてあります、麥は相州藤澤近傍のが最上等です、常陸の豆と相州の麥と播州の赤穂鹽とで醸造した醤油でなければ最上等の品になりませんが近頃の粗悪品は支那の豆でも挑戦の豆でも値が安ければドシノ、使ふ風ですから段々品が悪くなつて醤油の本味を失なふ為めにサツカリンの付味をする様になつたのです、食物を料理する時には第一に原料を撰ばなければなりません、醤油が悪いと折角骨を折つても味がよく出来ません、世間の一は直段さへ高く出せば上等の品物が買へると思つて更に其品質を検査しませんけれども徳義の無い商人の跋扈する世中では決して爾う参りません、あの家へは何を持つて行つても濟むと思ふと高い直段を取つて悪い品物を賣付ける事が毎度あります、醤油は一家族の人が毎日口へ入れるものですからよくその直段の高下と品質の善惡を調べて置かないと一年中の經濟に中々相違があります、一番良い方法は最初に少し路が遠くつても極く確實な商人から上中下色々の醤油を五種か六種位少しづつ、買つて今の蛋白質検査法を施して何の醤油は蛋白質が何程ある、上等品と下等品とは是れ程の差があるとか記憶して置いて今度外で醤油を買ふときに一々それと對照せて見るのです、飲酒家の家族は毎日お酒の爛をしますから稀に醤油の爛をして検査する位何の手數でもありません、又同じ印の醤油を二三軒の小賣店から買つて一緒に試験すれば何處の店の品が本物で何處のは偽物だと分ります」と家庭の經濟を掌るものは常に斯る事を注意せざるべからず、大原は何を聞いてもお登和嬢の講釋が難有く、「それが矢つ張り食物上の智識を蓄へるのです子、今の世の妻君に其智識を蓄へて居る人は滅多に無いが貴嬢に臺所の經濟をお任せ申したら少い入費を以て美味しい御馳走を食べる事が出来ます子、ア、有難い實に有難い、僕は何と云ふ幸福者でせう、國から兩親が出て参つて貴嬢の御馳走を食べさせたら嘸悦びませう、兩親もモ一兩日中に出て参ります、此

方の手紙が昨日向ふへ着く勘定ですから今夜か明日は返事がありませう、両親が愈よ出て参ると知れましたら貴嬢に一つ腕を振つて出来るだけの御馳走を拵へて戴くのです子、是非何卒願ひますよ、オヤ表へ誰か来た」と振返る時配夫が門口へ立つて、「大原さん、電報」

第七十八 大御馳走

電報の封紙は忽ち大原に披かれたり、「ナニ、今日夕方其地へ着くと、ハテナ、何處から出たらう、一の關の停車場だ、お登和さん、僕の両親は昨日手紙を見て今朝直ぐに向ふを出發したと見えます、屹度貴嬢の事を申して遣りましたから大悦びで何んな人だか早く顔が見度いと老人の氣忙しく、取るものも取りあえず向ふを出たのでせう、昨夜出て一の關へ泊りましたか、それとも今朝闇い内に一の關まで驅け付けましたか、一番汽車へ乗れば晩の六時頃上野へ着く勘定ですが日本一の不規則鐵道時間通りに着く事は當になりませんから、多分七時か八時頃になるでせう、そこで貴嬢にお願ひがあります、今夜両親が着きましたらば何よりの御馳走に貴嬢のお手料理を食べさせて思ひ入れ感心させ度いと存じますが、何卒一つ腕を揮つて出来るだけの御馳走を拵へて下さい、今日はカロリー表なんぞを應用しては不可ません、老人ながらも僕の親達です、田舎で一升飯を平げる勢ひですから澤山の品數を用意しなければなりません、願くは何んな大食家にも食べ切れぬ程の大御馳走を拵らへ度いと思ひます、日本料理でも西洋料理でも或ひは支那料理でも品數の澤山出るのは何でせう」と親達に向つて前代未聞の響應をする積り、お登和嬢も折角の頼み黙し難く「爾つです子、品數の澤山出るのは支那料理です、上等の御馳走は三十六砲と云つて三十六品のお料理が出来ます、其上の大御馳走となれば六十四砲のお料理が出来ます」大原も流石に驚き「へい、三十六砲だの六十四砲だのと爾んなに澤山出ては如何に大食の僕でも少々閉口しますな、支那人はそれを盡く食べるのですか」お登和「食べるのです、その代り六十四砲の御馳走となれば一箸一匙と云つて一品を一箸か或は一匙より餘計は食べないと極めてあります、それでも六十四砲を少しづつ、食べたら、腹が張りませう」大原「張りませうとも、三十六砲でも隨

分澤山です、全體それは何と何が三十六砲になるのです」お登和「支那料理の本式は何でも四色づゝ出るので、先づ生の菓物が四色、即ち芭蕉の實に林檎に蜜柑に龍眼肉と云ふ様なもの、それから乾した菓物が四色、それから西瓜の種に南瓜の種松の實に杏仁と云つて杏の種と其四色を四瓜子と申します、其次に四冷菜と云つて家鴨だの豚だの冷へた料理が四色出ます、西洋料理のコールミートの様な者です子、それから四大碗と云つて、魚肉鳥肉を盛つた大砲が四色、四中砲と云つて是れも野菜と肉類を色々に料理したのが四色、四大盤と云つて東坡肉やら海參やら鵲の様なものを盛つたのが四色、四點心と云つて是れは魚鳥や豚の肉と野菜とを固めた様な料理が四色、それだけを食べて了ふと四大海と云つて汁物が出ます、是れは西洋料理のサラダが出る様な場合で一番最後の御馳走です、是れで三十六砲になりませう、此外に四鹹菜と云つて香の物が四色出ますから皆んなで四十品です、御飯も乾飯に稀飯と云つて固い御飯とお粥の様なものと二色出ます、ナンボ貴郎でもそれを残らず食べ盡す事は出来ませうまい」大原「逆も出来ません、然し僕の兩親へ御馳走する時には食べても食べなくてもその三十六碗だけ列べて見たいものです、何うでせう、日本料理で三十六品のお料理を拵へる事は出来ませうまいか」と臍の緒切つての大奮發、

第七十九 三十六品

お登和嬢も行末は我身の親とすべき人を饗應するなり、成るべくは田舎に珍らしきくさ／＼の料理を用意して新來の客に満足せしめ度けれど時間の迫りしが何よりの當惑「大原さん、支那料理の三十六砲を拵へるには四五日前から用意しなければなりません、何ほ急いでも今から晩までに三十六品のお料理を作る事は逆も出来ません子」大原「出来ない處を無理にでも出来る様にして下さいませんか、何でも極く手軽なお料理計りで品數さへ揃へば宜いのです」お登和「それにしても人の手が足りません、宅の下女を連れて来て手傳はせてもまだ間に合いません」大原「では小山君の宅へ行つて奥さんと女中を頼んで手傳つて貰ひませう、僕も停車場へ向ひに行くまで何でも手傳ひます、何う

か一つ御奮發なすつて下さいませんか」お登和「それで斯うしませう、
 臺所も此方計りでは狭過ぎて仕方がありませんから宅の臺所と此方の臺
 所と兩方を使つて宅の方では兄に手傳つて貰ますし、此方へは小山の
 奥さんや女中をも呼んで戴きませう、それにしても何う云ふ風に三十
 六品の献立をしませうか、それが中々大變です、エート、矢つ張り支
 那料理に做つて四色づゝとしませうか、先づお吸物が四色、お魚が四
 色、お酒の肴に丁度宜いものが家に澤山ありますから、それを四色、
 豚のお料理を四色、牛肉と鶏肉のお料理を四色、野菜を四色、お米の
 料理を四色、手製のお菓子も四色、菓物の煮たのを四色とそれで丁度
 四九三十六品になります子、其外にお香の物を四色取揃へて椎茸の御
 飯でも炊きませう」大原「何卒爾うして下さい、それだけ揃へば兩親
 も嘸悦びませう、では早速小山君の處へ行つて奥さんと女中を頼んで
 來ませうか」お登和「ハイ、私も原料を買い出して参りませう、冊六品
 の中でお酒の肴にすると申した長崎の力ラスミ、鹿児島の鰹の煮取り、
 越前のウニ、小田原の鹽辛、是れだけは宅に在りますから直ぐ間に合
 ひます、それから先刻此方へ持つて來ましたのはお晝の副食物に差上
 げやうと思つた牛の舌のシチュウと獨活の酢煮ですがあれがまだ宅に
 澤山出來て居りますから持つて参つて晩の御馳走に加へませう、お晝
 はお香物位で我慢なさいまし」大原「イエ晝飯は食べずに居ませう、
 僕も晩の御馳走をお招待しますから成るだけ腹を減らして置きます、
 先刻持つて來て下すつたのはタンシチュウとウドの酢煮ですか、婆や、
 その頂戴したものを此へ出してお見せ、成程是れがタンシチュウです
 な、是れは何うしてお拵へになるのです」お登和「是れは先づ牛肉屋
 から牛の舌を買つて十分間計り水へ漬けて置いて鹽をつけてゴシノ、
 洗ふと牛のヌメリがよく取れます、それから深い鍋へ湯を澤山入れて
 その舌を一時間半位よく湯煮てザラ／＼した厚皮を手で剥くと中から
 柔い肉が出ます、それを二分位の厚みに截つて湯と一緒に極く少しの
 鹽を入れて弱火へかけてザツト二時間位煮ると肉が柔になります、そ
 こで先づジャガ芋と薄く切つた大根と人参とを入れるのですが人参が
 多過ぎると臭くなつて不可ません、宅では其外に蒟蒻も入れます、そ
 れが三十分計り煮えた處で玉葱か普通の葱を加へますがそれは其時の
 見計りで宜いのです、爾うして鹽と胡椒とバターで味をつけて三分
 計り煮て翌日まで置きます、扨食べる前に復た火へかけて葡萄酒を少

し加へて赤茄子のソースを交せて米利堅粉で其汁を濃くするのですが略式にすれば加へる物を減しても構ひません、牛肉のバラをシチユウにしても其通りですが是れは最初湯へ入れてから二時間程煮て野菜を加へて復た一時間煮ます、シチユウには上等の羊の肩肉が一番結構です」と相も變らず料理談、

第八十 岡目八目

書生上りの大原も一家の主人となりてより今は餘程に世帯じみてお登和嬢の料理談に耳を傾く、そこで此の獨活の酢煮は何うしたのです「お登和、それは獨活を一寸計りの長さに切つて、一度湯煮漏して鹽とお砂糖と味淋と酢とでよく柔になるまで煮たのです」大原「爾うですか、シチユウも酢煮も大層美味そうで今戴き度いけれどもマア晩の御馳走に取つて置きませう、ところで僕は早速に小山君の家へ奥さんと女中を頼みに行つて來ませう、今日は日曜日で小山君も在宅でせうから都合が宜い」貴嬢は直にお料理の方へ取か、つて下さいませうか」お登和「ハイ私も家へ歸つて第一に料理の取調べを致します、家に在るのはそれを使ふ様にして成るだけ餘計な物を買はない様に致しますせう」餘所事に思はぬ經濟主義、大原も心嬉しく「爾うなすつて下されば何より有難い、僕の両親に貴嬢のお料理を御馳走して貴嬢の御親切なるお志を知らしめたらば嘸かし悦ぶ事でせう、日本一のお嫁さんだと云つて何んなに嬉しがるか知れませんが、僕は實に幸福者です、世界中に類の寡い幸福者です、ア、難有い」と餘り露骨に語り出されてお登和嬢急に顔を紅くして半分は聽かぬ振してサツサと我家へ歸り去りぬ、去られても今は惜しく無し、大原は留守番を婆やに頼みて家を出で料理方の加勢を乞はんと親友なる小山の家に到れり、小山夫妻は今しも丁度大原の噂をなし居たる所なり「大原君、今日は子、日曜日だから僕とワイフと二人で朝から料理の研究を始めたところだ、美味しい物を澤山拵へて君の家へ持つて行かうかと思つて居た、君もお登和さんと婚禮して了へば美味しい物が食へ方題だけれども今の處では嘸不自由だらうと思つてワイフが一生懸命に御馳走を拵へる積りだ、時に大原君、郷里の方は何うなつた子、君の方からモ一手紙を出したか子」大原

「ウム、其事に就て君の奥さんに御加勢を願ふ積で遣て来た、僕の手紙が昨日郷里の方へ着いた譯だが僕の両親は手紙を見ると大悦びで直ぐ出發て来たと見えて今晚此方へ着くと云ふ電報が来た」小山「爾うか子それは大層急だ、御両親お揃ひで御出京か子」大原「爾うだらうと思ふ、僕お父の名で電報が来たから委しい様子は分らんけれども多分母も一緒だらう」小山「御一緒なら結構だが、然し君の云ふ通り君の手紙を見て大悦びで來られるのか、それとも外に譯があつて急に御出京だが、少し其處に疑問がある、爾んなに急ぐ程の事でも無し、一應君の方へ御返事の手紙が來て引續て直に御出京と云ふのなら譯が分つて居るが、少しは御支度もあらうに取るものも取り敢ず俄の御出京は少し何うも氣になる子」と傍觀者の眼より視れば疑はしき點を認めらるれども事に當る本人は心の悦びに判斷力も空想と變じぬ「イヤ大丈夫だ、僕がよく解る様に血族結婚の弊害とお登和嬢の事とを書いて送つたから父は必ず賛成するに違ひ無い、母の方は自分の身内だけに向ふへ鼻負をするかも知れんが東京へ來てあの天女の如きお登和嬢を見れば誰だつて賛成しない人は無からう」小山「アハ、君の眼からは天女に見えても猜疑と云ふ色眼鏡で視られると天女が悪魔と思はれる事もあるから子、然しまア君の御両親だから爾んな事はあるまいが僕のワイフに加勢を乞ふとは何う云ふ譯だ」