

第六十六 上等のカステラ

玉江嬢が苦心せし三十餘品の料理は緩々と主客に賞翫せられたり、嬢の得意、主人の面目、客も亦た心盡しの御馳走を悦びぬ、最後に持ち出せしシユウクリームとカステラの西洋菓子、玉江嬢は客に向つてその不出來なるを詫び「先生、何うもお菓子程六ヶ敷いものは御座いません子、昨日から幾度も拵らへて幾度も失敗しましたが何うしてもまだ上手に出來ません、シユウの皮が旨く膨れたと思ひますと底が上へ持ち上つて中に明いた所が出來なかつたり、折角膨らんだのを途中で蓋を明けて縮まらせたり、やつとマア斯んな妙なものが出來ました、全く火加減が六か敷いので御座います子」お登和嬢「左様です、火加減が大切です、その加減計りは口で申してもよく分らず、此の位と云つて極める事も出來ず、つまり幾度もお試しなすつてお覚えなざるより外にありません、カステラの方は火加減が大層よく出來ました子」玉江嬢「ハイ、その代り何う云ふものですか固くなつてフハノと柔に出來ません」お登和嬢「片を口に入れて暫く考へ、是れは少し米利堅粉が多過ぎたのと捏ね過ぎて粉の粘着力が出た故です、玉子の多過ぎる方はまだ宜う御座いますが粉が多過ぎると固くなります、それに玉子の白身を泡立てるのに餘つ程よく泡立てないと不可ません、器物を逆にしても決して落ちない迄に泡立たせなければなりません、玉子の黄身とお砂糖をよく掻き混ぜて少しも粒の無い様にして置かなければなりません」お登和嬢「米利堅粉を入れてから捏ね過ぎると不可ません、ホンのそうつと力をいれずに混ぜるので、料理の言葉で欺す様に混ぜると云ひますがあんまり捏ね過ぎると子バリが出て固くなります、然しマア此位にお出來なされば上等です」玉江嬢「此外にまだ上等の製し方が色々があると被仰いました、それは何う云ふ風に致します」お登和嬢「幾通りもあります、モット上等にするのは焼粉を用ゐないで玉子計りで膨らませます、それは最初に玉子の黄身と白身と一緒にして玉子一つに大匙軽く一杯の割で砂糖を混ぜて玉子廻して三十分以上掻き

廻します、是れは逆さにして落ないどころであります、一旦泡が立つてその泡が段々小さくなつて盛上る様に固くなつて玉子廻しを擧げると其先へ盛上つたのが附いて居る位に致します、ポタリと落すと落したものが平たくならないで暫くは高くなつて居る位に致します、それから玉子が六つならば米利堅粉を軽く大匙六杯、即ち一つに軽く一杯の割合で少しづつ、幾度にも欺す様に加へます、力を入れては不可ません、又左へ廻したり右へ廻したりしても不可ません、一方へそつと廻して粉が混つたと思つたらそれでモ一宜いのです、ブリキ皿へバターを敷いて紙を一杯載せて其中へ流し込んでテンピで焼きますがストーブと違つて天火の方は火加減が尚ほ面倒です、下の火を極く弱く上の火を少し強くして二十五分位焼きます、上の火も下の火も中央へ火を置いては不可ません、端の方へ計り火を置いて中央は空明きにしないと火が中央へ利き過ぎて端計り膨らんで中央が浮上りません、是れも火加減が肝腎です、その代り出来上ると極く柔いフク／＼したものになります、カステラは日本風でも西洋風でも指で押して凹んだ切りになる様では不可ません、弾力があつて押しても持上る様でなければ上等とは申されません」

第百六十七 炭ビスケ

玉江嬢「爾つて御座いますか、六か敷ものですネ、其外の製法は」お登和嬢「今度はバターケーキで手輕にすると玉子の黄身三つの中へバターを大匙二杯と砂糖を大匙三杯入て木のしゃもじでよく／＼攪き廻して白くなるほど練りましてメリケン粉を大匙五杯と焼粉を小匙壹杯杯篩つて入てザット混ぜて三つ振りの泡立てた白身を先づ三分の一位とそれへ大匙三分の一位のメリケン粉をバラ／＼と振りかけて前のものへ混ぜます、それから復た今の通りに残つた白身へメリケン粉を振かけながら二度にも三度にも混ぜますが、此の白身へメリケン粉を振かけて混ぜるのが大切で斯うしないとよく混ざりません、少しレモン油を滴らしてカステラの通りにして四十分間位も焼きます、焼粉無しのは玉子と砂糖を今の様に釋いたものへ先づ米利堅粉を半分入れてよく混ぜて置いて、それからバターを玉子一つに中匙一杯の割で火の上

で溶かして置いて、一方に残りの粉を少しづつ、加へながら一方にバターを少しづつ、加へて混ぜるので、此の手際が少々六か敷いのですけれども出来上つた時は此の方が美味う御座います」玉江嬢「爾んなにバターを入れて臭くなりませんか」お登和嬢「悪いバターだと匂ひが付きますけれども好いバターでは何ともありません」玉江嬢「爾うでしたつけ、先程中川さんに伺ひましたのは其處ですネ、日本風の力ステラは何うして焼きますでせう」お登和嬢「あれは上等にすると玉子と砂糖と粉と同じ割合で今の様に混ぜて其中へ水飴の上等を加へますがカステラ鍋へ入れて焼くには別に其鍋がスポリと入る様な紙張の箱があつてそれを火鉢へかけて上下は極く弱い火を置いて凡三時間位焼きます、炭團の火が宜いと申す位です、然しテンピがあればカステラ鍋をテンピの中へ入れて焼いてもよく出来ます」と復たしても話しが長くなる、主人公娘を促し「お菓子が出た計りで飲む物が無い、早く珈琲を持つておいで」玉江嬢「ハイと立つて行き馳せて珈琲を客の前に持ち来る、中川先づ其色を眺め「一生懸命に玉子でアクをお取りなすつたと見えて大層よく澄んで居ます」と頻に玉江嬢の伎倆を褒めぬ、嬢漸く面目を施せり、父の子爵も嬉しく「中川さん、貴君方のお陰で我輩迄が毎日美味い珈琲を飲ますよ我輩は珈琲が大好きで三度／＼飲みました娘が貴君から伺つて大層心臓に悪いと申しますから此頃は少し控へました、然し日に一度位なら構ひますまいな」中川「一度位なら構ひませんが然し西洋人の様に折々炭ビスケを召上ると尚ほ結構です、炭ビスケは必ず珈琲の副物になつて居ます」主人「炭ビスケとは」中川「木炭末で製したビスケットです、西洋では態々木炭を作つてそれから細かい粉にするのですが我邦なら炭なら何處にでもありません、それも木の柔い消炭に限るので堅炭は却て毒になります、私どもではホウの木炭を用ゐます」主人「妙なビスケですな、炭は何の巧能があります」中川「木炭は人の身體に向つて澤山の巧能があります、第一が物の刺撃を鎮静させます、珈琲の刺撃は勿論松魚や鮪の腐敗したものに中つて酒に酔つた通り顔が紅くなり胸がドキ／＼する時は炭の粉を白湯で飲むと直ぐ癒ります、第二が腐敗した物の毒性を吸収します、赤兒が這ふ時分によく消炭を嘗め度がありますが、云ふ時は乳などが酸敗してその刺撃に耐えんから自然と炭が食べ度くなるのでせう、よく疝の故だと云ひますが疝の故では無い、胃の消化が悪いから

自然作用で炭を欲しがるのでせう、水漉しに炭を使ふのも炭が水中の毒分を吸収するからです、だから水漉しの炭は幾度も出して洗はないと吸収力を失ひます、第三には殺蟲の功で」と再び饒舌り初むるに玉江嬢氣が氣で無く、「中川さん珈琲が冷て了ひますから何卒召上つてからになさいまし」

第百六十八 夏の食物

中川は玉江嬢に注意せられて珈琲を飲み始めたり、今度は主人の子爵が談話の中絶せるを惜み、「中川さん、炭に殺蟲の功があるとは何う云ふ譯です、是れは身體の為だから伺つて置かねばなりません」中川飲みかけたる珈琲茶碗を下に置き、「左様です、炭は細菌でも寄生蟲でも何でも殺します、雛を飼つても豚を飼つても折々木炭を食べさせます、が其後に糞を検査すると寄生蟲の死んだのが澤山混つて出て居ます、爾う云ふ譯ですから人も折々炭を食べなければなりません、珈琲を飲まない人でも夏は一月に二三度位極く少しの炭ビスケを食べると腹中の掃除が出来ます、然し澤山は不可ません、却て害になります、小さなビスケ三四枚が適度でせう、炭ビスケの外に西洋料理ではよくパンを眞黒焦に焼いて色々なものに使ひますがつまりパンの炭を拵へる様なもので、木炭と同じ性質の巧能があります、殊に是れから夏になると人の胃腹は腐敗した毒物と有毒細菌に襲はれ度がありますから、夏は餘計に炭の料理を食べなければなりません、それに就て私は感心した事があります、支那料理の原則には五味を調和する事が土臺になつてその調和方は春は酸いものを主とし夏は苦いものを主とす、苦いものは焦物なりとしてあります、焦物と云ふのは即ちよく焦がした料理と云ふ意味でパンの黒焦や炭の様なものでせう、支那料理も三千年來の經驗から自然と生理上に叶つたところがあります、そこへ行くと日本の普通料理は殘念ながら不研究なものが多いので、折々は衛生に叶つたものもあります、が研究の結果で出來た料理は滅多にありません、其の癖我々は自然作用で子供の内からそれを需用した時代があります、赤兒の時に炭を舐めるのは別にして私は二十三歳の頃御飯の焦たのが大好きでした、今日の御飯はよく出來て焦げないと云ふと失望した位

です、外の人に聞いて見ても爾う云ふ事がある様です、其時は御飯のお焦を美味いと思つて食べたのですが、今から考へて見れば美味いよりも、自然と身體が焦物を需用したのでせう、小児が炭を舐て美味いと思ふ氣支がありませんが美味しく感じるのは自然と身體に需用されるからです、誰れも夏になると焦物料理を折々食べなければなりません、色々な物の黒焼が薬になると云ふのは全く其理から出たのでせう「玉江嬢側より「その炭ビスケは何うして拵へます」中川「製法は僕よりもお登和が委しう御座います、お登和や、和女から申上げなさい」お登和嬢「炭ビスケは別に六か敷くありません、消炭を極く／＼細かい粉にして極く細かい篩でよく幾度もふるつて、先づ大匙一杯のバターへ玉子の黄身一つと砂糖を大匙山盛一杯加へてよく／＼混ぜて、メリケン粉大匙四杯と今までの炭の粉大匙一杯を加へて牛乳で固い位に煉つて板の上で展してビスケの型で打抜いてテンピの中で十分間も焼くと直きに出来ます、あんまり美味いと申す方ではありませんが西洋人は藥だ／＼と云つて折々食べます、然し食べ過ぎると秘結を起して害になります、且堅炭は毒になりますから消炭に限ります、お客へ出す時には必ず珈琲と一緒に出します、是から夏になると斯ふ云ふものや、薄荷だの、胡蒜だのと殺蟲性のものをお料理に使ひますが全く衛生上から研究したもので御座いませう」と嬢も亦た相應に衛生を説く、主人公の廣海子爵俄に歎息し「斯んな事を伺つて見ると我々は實に馬鹿なものだ、今迄は只無茶苦茶に食物を喫して居たのです子」と憚然として悔悟の色あり、

第百六十九 大氣焰

食物の事に無智識なるは人たる者の愧づべき所なり、禽獸だも病あれば自ら食物を擇ぶ事を知る、人として食物上の智識無きは禽獸の智に及ばざるなり、主人公の廣海子爵は此に至りて愈よ深く中川の説に敬服なしぬ、今迄は我慢の心ありて識見才學敢へて人に譲らんと思はざりしが中川の爲めに家の建築法を生活問題より説破せられ食物上の新事實を衛生學上より説明せられ一言一句胸に應へて我慢の心も消え失せたり、ア、爵位の尊きも誇るに足らず、政界五十年の經歷も人生問

題に向つては何の獲る所無し、何とて我身は斯くまでに迂濶なるか、何とて我身は空然と歲月を消磨せるか、思へば今更口惜し、と深く自ら浴損して娘の玉江嬢を顧み「玉江や、我輩も和女と一緒に家庭料理の稽古をし度くなつたよ、アハ、中川さん、我輩もお弟子になつて是れからは食物上の知識を教へて戴かねばならん、食物は人生に一番大切なものであるのに今迄少しも念頭に置かなかつたのは随分迂濶千萬でした、然し我輩計りでありません、世間には随分我輩の様に座敷の床柱へ千圓の金をかけて臺所の設備に百圓の金を惜んだ人もあるでせう、床の間へ百圓二百圓の畫幅を掛けて置、臺所には料理書の一冊も備へない人があつたでせう、玉江なんぞでも先頃まではヤレ歌の書物を買つて呉れ、ヤレ戀愛小説が讀み度いのと爾んなもの計り欲しがつて實用の書物は一冊も持つて居なかつたものです、世の人が斯んな有様では國の進歩も覺束無い、何うか早く世人をして實用の事に心を向けしめ度いものです」と悟りて見れば何人も皆な此の感をなさん、中川は我説の容れらるゝを悦び「失禮ながら其任務は我々三人が引受けて社會に向つて最も有益なる實用の書物を著述する積りです、全體我邦には何人の家庭にも必ず有るべきと云ふ書物がありません、西洋人の家庭では座敷へ往つて見ると必ず聖書が置いてあります、臺所へ往つて見ると必ず料理書が置いてあります、聖書は以て心を養ふ所以、料理書は以て身を養ふ所以、此の二つは何んな俗人の家でも必ず無い事はありません、我國の家庭には何があります、娘さんの側には戀愛小説、御主人の側には詩歌俳句の書物、左も無ければ無駄評論とか、突飛なる學説とか、殆ど其種類が一定しません、臺所へ往つて見ると書物の備へてある事は滅多に無い、衛生學や生理學の事は天竺の寢言だ位に思つて居ます、斯ふ云ふ不規律不整頓な有様を改良して人間の道に進ましむべきが我々文學者の大責任且つ大事業でありますから我々三人は一方に雜誌を刊行して斷えず世人を警醒し一方には家庭の師友となるべき高潔なる讀本類を著述して、座敷があれば必ず聖書に代るべき道徳上の讀本があり、臺所があれば必ず衛生上から説明した料理書があると云ふ様にし度いと存じます、然し兵易ならざれば人の耳に入らず、通俗ならざれば人の心を動かしませんから、成る可く各人の身に適切なる様、個々別々に筆を執つて小僧の為には小僧讀本、下女の為には下女讀本、娘の為には娘讀本、妻女の為には妻女讀本、母の

為めには母讀本、男の為に少年讀本から學生讀本、青年時代の為めに青年讀本、主人と成つては主人讀本、家庭全體の為に家庭讀本と斯う云ふ風に著述する積りです、生活上の書物としては第一が食物、第二が衣服、第三が家屋と段々に人生必要の智識を世人に與へやうと思つて居ますが、それだけの仕事を了へたらば畢生の事業として人類の為に人道論と云ふ一大雄篇を起草して現世の人類は勿論未來永世千萬年の後までをも感化し度いと存じます、アハ、一介の小身を以つて爾んな大業を思ひ立つのは嘸大膽だと思召でせうが、釋迦も一人の身を以て千萬年の後までを感化し、耶穌も其通り、孔子の事業もマホメットの事業も皆な一人の力でありませんか、況して我々三人が心を合せたら釋迦や孔子に幾倍した事業を成遂げる積りです」と中川先生興に乗じて大氣焔を吐く、

第七十 大幸福

極の氣焔の大なるに主人公は烟に巻かれたるが漸くにして心を落付け「中川さん、大層火の手が強くなりましたな、然し大言壯語は何の役に立たない、早く其事を實行しなければ敢て世間を動かす事が出来ませんまい」中川「勿論、必ず實行します、何故それを實行すると斷言し得られるのは外の事業と違つて我々の事業程愉快なものはありません、政治家の事業も實業家の事業も大成功に達する迄は必ず幾多の苦痛を忍び幾多の不平をも煩悶をも耐忍せねばなりません、我々の事業計りは何の苦痛も無し、何の不平煩悶も無し、筆を執つて紙に臨めば只だモ一愉快で、熱心で、自ら心胸が高潔神聖になつて宛かも天に冲る心地がします、世の中には程高尚深遠な樂しみはありますまい、英雄の事業は何んの成る所ぞ、拿破列翁歐羅巴を一統しても百年の後には歴史に其の名を留むるに過ぎません、モルガンやカー子ギーが實業界に雄飛しても世紀を更へれば消て跡無し、獨り我々の感化事業は末に至る程大きくなるので、今日一人を感化し得れば千年萬年の後には千人萬人を感化し得るのです、英雄の事業よりも實業家の事業よりも幾百倍大きな事業だか知れませんが、幸ひに父母からは健全な身體を享け、家庭の幸福なることも延年の春の如く、身にも心にも疚しき所が無く

して此の世界最大の事業をして居ると思へば實に我身ほど幸福愉快なるものは天下にあるまいと確信します、私は事業を樂にして居ますから遊び事で時間を費しても成るべく早く切上げて此の大愉快な事業にかゝり度いと思ひます、早く云へば是れも一つの道樂に違ひありませんが筆を執つて世道人心に裨益ある事を書くのが何よりの樂みですな、その代り筆を持てば自分ながら神になつた心持で數千萬言を書く中に一字一句でも世道人心に害ある事は書かない積りです、下は下女小僧より上は王侯將相天の神に讀せて愧しからんものを書く覺悟です、極めて細心に極めて謹慎に滿腔の精神を筆に籠めて置きますが期する所は甚はだ大にして瑩々たる小身、明治の文學者を以て任ぜず、日本の文學者たらん事を欲し、日本の文學者を以て満足せず、世界の文學者たらん事を期して居ります、アハ、爾う申すと今はお笑ひになるかも知れませんが、私も四十迄は小僧の時代と心得て居りますから四十を過ぎたら分筆を以て世界的の大事業を始める積りです」と氣焰萬丈乾坤を吐吞するの勢ひあり、主人公は竊に感ぜし事ありけむ「その期する所が半分成つても十分の一成つても大きなものです、我輩などは少し計り政治上の仕事をしたので、モ一今では隠居した心になつて居るが、切々小さな量見でした、然し今更貴君方の眞似も出來んが貴君方の仕事をなさる為めに應分の助力をして幾分か社會に利益を與へ度い、及ばずながら我輩で出來る事は何時でも御相談に乗りますから先刻お話しの際一件は早く其計畫をお立てなすつたら宜いでせう」中川「ハイ、我々の精神が御諒解になれば何れ委しい方案を立て、改めて御相談に伺ひます、今日は非常の御厄介になつた上無遠慮な放言をお聞かせ申して甚だ相済みません、モ一お暇を致しませう」と連の人々を促し飄然として辭し去りぬ、