

第八十七 蠅取男

心盡しの御馳走は十數日の後中川兄妹の苦心に因りて漸く整ひぬ、廣海子爵は招待に應じて玉江嬢と共に中川家へ來れり、小山夫妻も招かれたれども去り難き用事ありとて參會を斷り、燐家の大原も前日迄は來會の積りなりしが今朝に至りて大阪より電報達し兩親と叔父叔母が様子來るとの知らせにお代嬢の為め引留められて出る事叶わず、中川家の客席は人少くして淋しけれども廣海子爵は結句他人を交へぬが宜しと心窃かに悦ぶ所あり、主人の中川は胸中の抱負こそ敢て人後に落ちざれども書生上りの瘦世帯、爵位ある上流人士を家に招きしは初めてなれば何となく心苦しく覺えて事毎に言譯けし「廣海さん、斯んな狭くるしい處へお呼ばれなすつたのはお初めて、せうから嘸御究屈にお思召ませう、それに私は世人に向つて家屋の不完全を攻撃しながら此の家は御覽の通り何事も不完全だらけです、是も借りて居る家ですから致方がありません、何うか行届かない處は御容赦なすつて今日は緩々お遊び下さい」と復た昔日の元氣に似ず、今日に限りて座蒲團の汚れが殊に目立ち、疊の焦痕が俄に擴がりし様に覺ゆ、廣海子爵は主人の抑損するを氣の毒がり「イヤ中川さん、決して爾んな事を被仰るな、貴君にも似合はんでありませんか、南陽の諸葛が慮、西蜀の子雲が亭、何の陋か之れ有らんと云ふ事もあります、それに御掃除が行届いて居て大層お綺麗です、此方には蠅が居らんで何より結構です子、我輩の家などは隣屋敷に馬が飼つてある為めか蠅が多くて仕方がありません、蠅の居らんのは何より心持が宜い」と頻に羨むはお世辭にあらず、中川は此に於て少しく心に勇氣出でたり「イヤ廣海さん、此の家も中々澤山の蠅で、御覽なさい天井にはあの通り蠅の痕が胡麻鹽の様になつて居ます、然し蠅と云ふものは衛生上に極く悪いもので傳染病の紹介者にもなり食物を腐敗させる原因にもなり、臺所の大敵で御座いますから毎日蠅を征伐致します、私は世間の家で庭へ草が生へると草取男を雇つて取らせるのに、何故臺所の為めに蠅取男を雇はないかと怪みます、庭の草は直接に衛生の害となりませんが臺所の蠅は少し油斷すると直ぐに食物の上へ飛んで來ます、中々蠅除をかけた位で

追付きません、掃溜へたかつて腐敗物を舐めた嘴で出来たての食物を舐めますからその気味の悪い事、つまり有毒細菌を運搬して歩くのです、其上に卵を生むしそれが孵化ると蛆になりますし、蠅程不潔なものはありません、衛生を重んずる人は庭の草よりも先に臺所の蠅を取らねばならんかと思ひます」廣海子爵「成程爾うです子、然し座敷の蠅位は糲でも取れますけれども臺所の蠅は容易な事で取り盡せません、殊に我輩の家の臺所は貴君の攻撃を受けた通り舊式で不潔で闇いのですから蠅は安樂國と思つて無闇に繁殖します、逆も人の力で取り盡す事は出来ません」中川「と云つて取らずに置いたらば尚ほ殖えませう、取り盡せない迄も取つて御覽なさらなければ氣味が悪くつて溜まりますまい、蠅も最初の内に精出して毎日取つて居ると爾んなに澤山は殖えませんが、他から飛んで来る計りで家の中で子孫を殖やしませんか十日も二十日も取らずに置くと子を生み孫を生んで二三匹が幾千匹にも増加します」廣海子爵「爾うには違ひありませんが然し蠅取男を雇つて一日か二日取らせても我輩の家の蠅は容易に減りそうもありません、のう玉江や」玉江嬢「ホントにあの蠅には困ります子」中川打笑ひ「私を蠅取男にお雇ひなされれば一晩の内に取盡してお目にかけます」と何やら奇策ある如し、

第八十八 蠅取器械

蠅は何人も苦む所、廣海子爵主人の奇言に驚き「中川さん、一晩で臺所の蠅を取盡せるなら何程高い雇賃でも出しますが何う云ふ方法を以てお取りなさいますか」中川「ハイ、譯はありません、先づ試して御覽なさい、即ち石油を用ゐて夜中に取るのです、鳥渡の試験なら小皿が浅い小さな鐵盪の様なものへ極く悪い石油を入れて夜分天井に居る蠅の下へ持つて行くのです、夏の初には二三寸離れて居ても蠅は石油の匂ひで昏倒して石油の中へ落ちて其儘死にます、柱にとまつて居るのでも下から小皿を出すとコロ／＼落ちます、日中は蠅が舞つて居る取るのに不便ですし石油を持つて行くと逃げ出しますから夜になつて蠅が残らず天井へ聚まつた時今の方法で取るのに限ります、然し小皿を天井へ持つて行くには一々踏臺を持運ばなければなりませんから私

の家では蠅取桶を拵へてあります、お登和や、その蠅取桶を此へ持つて来て御覽、廣海さん、是れは私が工風したので深さ二寸位なブリキ製のバケツの様なものへグル／＼廻る柄をつけて柄の先を長い棒へ通して誰にでも下から天井へ届く様にしたのです、此の底へ極く悪い匂ひの高い石油を入れて天井の下を持ち廻ると一室内の蠅は十分もか、らずに取れて了ひます、然し夜で無ければ不可ません、蚊も取れまじ、外の虫も取れます、石油は強い殺虫劑です下水や溝へ流して置くと子が死にますから蚊が発生しません、稲の害虫をムラと云ふ悪い石油で殺す事もあります、土籠が庭の土を揚げて困る時は庭の四方へ石油を滴らして置くと決して土籠が入りません、鐵や真鍮の物を磨くにも石油で綺麗になりますし、中々功能が多いものです、此の蠅取桶さへあれば臺所でも座敷でも居るだけの蠅を取つて了ひます、日中外から飛んで來ても毎晩ちよい／＼と取つて置けば決して澤山には殖えませんが、繁殖するのは家の中で子を産むからです、掃溜なぞへも折々石油を振りかけて置くと蠅の卵が死んで了ひます、蠅は食物の大敵ですから貴老のお家でも此の器械を一つお造らせなすつたら宜いでせう、是れで蠅を取るのには成るだけ寒い晩が宜う御座います、寒いと蠅がよく飛び得ません、秋になると俗に云ふ腰抜蠅が澤山出て來ますがあれなぞは石油を持つて行くとコロ／＼落ちます、廣海子爵「早速造らせます、成程是れなら誰にでも天井へ持つて行けます、オヤあの隅に蠅が一匹とまつて居ます、試しに取つて見ませうか」中川「取つて御覽なさい、日中でも手早く伏せれば取れます、お登和や、少し石油を注いでお進げ」と飛んだ處にて蠅取の試験が始まり、廣海子爵自ら長柄の蠅取器を携へて天井の蠅を取り、「實に妙ですな、蠅の下へブリキの桶を突出して早く伏せると蠅がコロリと落ちて來ます、是れならば一晩か、らんで臺所中の蠅が取り盡せます子」中川「然し石油ですからランプの上へ顛覆して火事を出さない様にお氣をつけなさい、蠅計りではありません、熱い晩には色々な虫が飛んで來て天井へたかりますから石油で取るのに限ります、ソラ向ふの柱にも蠅が一匹居ます、あれを取つて御覽なさい」廣海子爵「成程、オヤ逃げた、アー、天井へとまつた、ソラ來たぞ、斯うして下から伏せれば直ぐに落ちて來る」と堂々たる華族の氣味も與に乗じて蠅取男となり了んぬ、

第百八十九 下等料理

何ぞ頭の蠅を追ひ難しと云ふ、人智進めば天井の蠅も取り盡すものを、廣海子爵は蠅取の試験を濟ませて席に戻り「アハ、面白かつた、中川さん、斯うして見ると何事も研究して出来ない事はありません子、出来なからうと斷念して研究しなければ何事も出来ない、つまり人間には研究の心程大切なものはありません子、料理の事は其通りで我輩は今迄毎日西洋料理屋から二品三品宛取寄せて食べて居たが何うして斯う云う料理を作るかと研究した事もありません、然るに玉江が家庭料理を習ひ初めてから西洋料理も家で出来る様になるし、今迄夢中に食べて居た品物も是れは斯うして拵へた是れは悪いバターを使つたから胸に持つなぞと段々其味も分つて來ます、その代り困る事には味が分ると同時にアラが知れて今迄美味いと思つた西洋料理屋の品物が此頃は不味くなつて何うしても食べられません、西洋料理も家庭で拵へた方が餘つ程美味く出來ます子」と子爵も亦た物の味を知りぬ、中川領き「いかにも其通りです、家庭料理を毎日召上つたら迎も料理屋の料理は召上れません、西洋でも料理屋料理即ちレストランの食物と云ふと獨身者か或は労働者がホンの腹塞げに食べるので味も何も無い最下等のものとしてあります、只價の廉いのが其の長處なので、俗に言ふ辨當料理です、中等に位するのはホテルの料理で上等の客も泊るから餘程料理に注意しなければなりません、然しホテル料理も大概な人は我慢して食べるので旅先だから仕方が無いと辛抱する位なものです、最上等の料理と云へば何處の國でも家庭料理に在るので、自分の家で好き自由に料理したものの程美味しい事はありません、我邦の有様も其通りですが我邦では西洋諸國と少し事情が違つて料理屋料理はモ一層下等の地位に在ります、それは全く客の方から爾う悪くして了ふので肉の盛方が少いと小言を言ふ、上等のバターを出せば半斤位一度に舐めて了ふ、ピフテキを出すと生焼だと云つて焼き直させる有様ですから如何に料理屋の主人が上等の料理を出し度くも料理人が味で腕を見せ度くも客が承知しません、肉澤山の安廉料理で無ければ客が満足しません、全體今の處では日本料理よりも西洋料理が格安廉になつて居ます、京橋邊に居る人がちよいと日本料理屋へ入つて食事をする

と向ふの見繕ひに任せて一人前二圓位取られます、給仕の女に三十銭か五十銭も祝儀を遣ると一度の食事に二圓五十銭も取られます、それが西洋料理屋へ往くと一圓も出せば大威張り、一圓以上の西洋料理は一度に食べ切れない程あります、給仕の男に十銭の祝儀を遣つたところが一圓十銭で済みます、然るに今の人は日本の料理屋へ行くと樓婢に三十銭も五十銭もはづむ癖に西洋料理屋へ往つて給仕人に十銭銀貨の一つも遣らない様な人さへ折々まだある様です、五六人で日本料理屋へ登るとオイ是れを帳場へ遣つて呉れると二圓も三圓も祝儀を奮發する癖に西洋料理屋へ往つて今日のスープは格別の味に出来て居るからと五十銭銀貨を料理人に遣る人も無い、つまり日本風の料理屋へ行くと外見の為に贅澤をしなければならず、西洋料理屋へ往くと成るだけ吝嗇にしなければならんものと心得て居ます、斯んな有様だから西洋料理屋が進歩しないので料理人に好い腕があつても客に制せられて駄料理計り作ります、味も何もあつたものでありません、一二特別の料理屋を除くの外西洋料理屋の料理と云つたら先づ西洋料理中の下等のものです「廣海子爵「アハ、今迄はその下等の物を悦んで食べて居たのです子」

第九十 中等料理

廣海子爵は意外の感あり「西洋料理屋の料理が下等ならば其上は何處の料理です」中川「我邦でも矢つ張りホテルの料理が中等に位しませう、ホテルは外國人が泊まりますからマサカに肉澤山の野蠻料理も出せません、尤も地方のホテルでは外國人がパンの不味いのに辟易してソーダビスケで濟せると云ふ奇談もありますけれども都會のホテルでは中々料理に氣を付けます、地方でも箱根の富士屋ホテルの様に料理を離れませんかから家庭料理の様に親切な食物は出来ません、ホテルの料理人でも西洋料理屋の料理人でも家庭料理風な上等の料理を作る技術のある人物は無いとも限りません、客が注文したら随分作くる者もあるでせう、然し商賣氣に制限せられ主人の儲主義に制限せられ客の無趣味に制限せられて上等の料理を作ることが出来ないのです、そこ

で最上等の料理と申せば家庭料理に限つたもので、西洋料理の眞の味は上等の家庭料理にあるのです、我々風情の家庭料理は生活費に制限せられる為め毎日上等の食物を拵へる事も出来ませんけれども、貴老の様に苟も日本の華族と云はれるお方が料理屋やホテルの料理に満足なさる様では逆も我邦の料理法が進歩しません、今日は私が貴老方に御馳走申すのですから萬事最上等の家庭料理風に用意しました」子爵「それは難有い譯です、折角の御馳走も其の眞價を知らないで食べては味が分りません、全體家庭料理とホテル料理と料理屋料理とは何う云ふ風な區別があります」中川「それは大區別があります、譬へば同じスープにしても普通の西洋料理屋のスープは鹽湯を飲む様で味も何もありません、それは何故爾んなに不味いかと云ふと一二特別な家を除くの外大概は牛のブリスケとかイチボとか云ふ様な肉一斤へ一升位な水を入れて二時間も煮ると肉を出して了ひます、其處へ野菜を入れて味をつけてちよこ／＼と實を投げ込んで客へ出すからその淡いこと鹽湯同様です、スープから出した肉は薄く切つてコールミートになり、細かく碎いてコロツケになり、色々なものに變化します、つまり一つの肉がスープの種にもなり外の料理にもなつて二度の勧めをします、スープの味と香氣は決して爾なものありません、ホテルのスープになると随分色々残肉を使ひますけれども先づ一通りはスープの順序を踏んで居ます、即ち牛の脛の骨付肉が最もスープに適當な處で、其肉を細かく切り骨も共に凡そ二斤半位なものへ水を五合程入れて、火にかけたら最初の内浮いて來るアクを幾度も掬ひ取つてそれから玉葱一つ人參二つ、セロリー少々を入れて鹽をホンの少し加へて鍋の蓋をして弱い火で四時間ばかり煮ます、火が強いと濁つて不可ません、五合の水が二合位に煮詰つた時裏漉しにして復た布で漉します、それは器の上へ白布をかけて其上へ裏漉を置いて鍋のスープを注げば一度に二度漉せまず、鹽と胡椒で味をつけてモー一度火にかけて實を入れて出すのが通常のスープです、然るに家庭料理のスープは色々な製法があります、が孰れも大概二日かゝります、前の日に今の通りスープを拵へるのですが脛の骨の髓を抜き去ります、隨が入るとスープが澄みません、此の隨はマルボンと云つて美味しい料理になります、今の通りによく煮詰めて出來たスープを漉して一晚涼しい處に置くと凝汁になります、翌日凝汁の上へ浮いた脂を綺麗に取つて玉葱と人參とセロリー

とを入れて玉子一つを割つて入れて掻き廻して弱い火で蓋をせずに一時間半以上煮ると透明なスープが出来ます、それへ味を付けて出すのが家庭料理の上等スープで實は入れません」子爵「随分面倒ですね、然し今日は爾う云ふスープを御馳走になるのですか」中川「イ、エ、今日のはそれよりも一層上等のスープです」

第九十一 上等料理

スープにも際限無し、玉江嬢は中川の談話を物珍らしく思ひ「スープにも色々があります子、外の品物も矢つ張り爾んな區別がありますか」中川「有りますとも、譬へばビーフステーキにしても西洋料理屋のはレブロースと云ふ様な處を厚さ七八分に切つてヘットで両面をいためたのです、あれではビフテキの味がありません、ホテルのは厚さ一寸位に切つてバターでいためてありますから少しは味が出ます、家庭料理の上等はランとかヒレとかの肉を厚さ一寸五分位に切ります、厚さが一寸五分、長さも一寸五分位ですから先づ四角に切つた豆腐の様な形です、それをサラダ油と西洋酢と鹽胡椒を交ぜたものへ四時間程漬けて置いて両面へバターを塗つて鐵網で焼きます、幾度もバターをなすつて幾度も焼いて出来上つた時フレツシバターを塗つて出しますが、その焼き方が非常に六か敷いので、料理人の腕前を顕すのは此のビフテキにあるのです、外の込入つた料理は面倒な代りにアラが知れませんが、ビフテキの味を出すのが料理人の一番六か敷い仕事です、丁度彫刻師が花や景色を彫るのは容易に出来るけれども相撲取を彫るのは一番六か敷いと云ふに同じ事です」玉江嬢「オヤ爾うで御座いますか、道理で先生にビフテキを教へて下さいと申してもまだノット先へ行かなければ教へられないと被仰いました、私はビフテキ位何でも無いと思つて居ましたのに一番六か敷いものですか子」中川「ビフテキが上手に焼ければ料理法の卒業證書が出せます、まだノ貴嬢も急の事ではビフテキへかゝれませんか」玉江嬢「カツレツなんぞは如何でせう、あれも區別がありますか」中川「カツレツも西洋料理屋のは鳥ならば一旦ザット湯煮て鹽胡椒を振かけてメリケン粉へくるんで玉子の黄身と白身を掻き交ぜたのへくるんでパン粉へくるん

でヘットで揚げるのです、下等の西洋料理屋ではその玉子へ水を割つて玉子一つを十五人前位のカツレツに使ふそうです、附合せが先づ人參とジャガ芋位ですな、ホテル料理になりますと鳥の肉を玉子の黄身へくるんで一旦ヘットでザツト揚げてそれからバターで本式に揚げて新豆位を附合せにします、家庭料理のカツレツは鳥や牛ならば肉挽器械で細かくして玉子とパンの心とナツメツグと鹽胡椒で固めて粉へくるんで黄身をつけてパン粉へくるみですが大概は羊の肉を使ひます、マツトンチャブと云つて背の肉を薄く切つて置きます、別に犢の肉を裏漉しにして罐詰の雁の肝の裏漉しにしたのを交ぜてそれを羊の肉へ蒲鋒形に塗りつけて先づメリケン粉をつけて玉子の黄身へくるんで、生パンの裏漉しにしたのをつけて、新鮮なバターでジリ／＼と揚げます、その附合せは上等の佛蘭西豆か何かでセリーソースをかけます、それはバターを鍋で焦がす位にいためてセリー酒に注いで鹽胡椒で味をつけたのです」玉江嬢「マア大變です子、コロツケなんぞも矢つ張り違ひませう子」中川「違ひますとも、西洋料理屋のはスープ種肉だの客の残り肉をブラウンスー即ち先日お覚えんあつた黒ソースへ混ぜて鹽胡椒で味をつけてパン粉へくるんでヘットで揚げるのです、ホテルのは冷肉を細かくして玉子の黄身を入れてソースで長く煮込んでそれを圓く寄せて玉子の黄身へくるんでパン粉をつけてバターで揚げます、家庭料理の上等になると肉の生肉を肉挽器械で挽いて罐詰の雁の肝を入れて先日お覚えになつた白ソースへ佛蘭西松露即ちトリフと西洋茸即ちマシルームとを細かに切つて入れて鳥の肉と一諸に鹽胡椒を入れて長く煮て一晚涼しい處へ置きます、翌日になるとズツト味が出ますからそれへ玉子の黄身を入れて丸めて裏漉のパンで包んで鐵網で焼きますが下手に焼くと崩れますから焼き方が随分面倒です、上等のコロツケには先日お習ひになつた赤茄子ソースの上等をかけます」廣海子爵「爾んなコロツケは逆も料理屋で食べられません子」と初めて家庭料理の貴きを知りぬ、