

第九十二 昆布スープ

兎角の中に晚餐の時刻となりて中川家獨得の長食卓は客の前に持出されぬ、ナイフもフォークもスプーンも例の杉箸も法の如く並べられたり、お登和嬢は今日の御馳走を大原に賞翫されざるが何よりの心残り、「子ー兄さん、小山さん御夫婦も大原さんも今日は何うしていらつしやらないでせう、小山さんの方は先日からお差支があると云つてお断りでしたけれども大原さんは今朝までいらつしやるお積りでしたからお料理の用意もしてあるのに、御兩親が御様京とは丁度生憎な事です子ー」と心には片時も大原を忘れず、中川も大原の來らざるを残念に思ひしが忽ち表より入り來る大原の聲「中川君、今日は大きに失敬した、廣海さんもおいでだらう子、僕は是れから新橋の停車場へ出迎ひに行かねばならん、廣海さんに宜しく爾う云つて呉れ給へ」と格子戸の外より立話し、中川へ玄關へ立出で「マアちよいと上り給へ、汽車は何時だ、七時四十分だと、まだ時間は澤山あるでないか」大原「ウム、時間はあるけれどもお代さんが無闇と急ぎ立てるから家を出て來た」中川「ではマア上り給へ、今丁度御馳走が出る處だ、食べて行つても間に合ふだらう、時間が來たら途中で立つても構はん、君の分も出來て居るよ、お登和が君に差上げないのを残念に思つて居る」と勸むる背後へそつと出で來れるお登和嬢「大原さん、何卒お上り下さい」と兄の言葉について小さく言へど勸むる心は兄にも優れり、大原は御馳走と聞きて足が動かず、其上お登和嬢の心を籠めたる妙音が我身を引寄せる様に覺え「ではちよいとお邪魔をしやうか子、廣海さんにも先日のお禮を申さねばならん」と是れも理由の一つに數へて遂に其儘座敷へ入りぬ、子爵との挨拶も濟まざる内にお登和嬢はいそ／＼として大原の爲めに膳の上の用意をなし、サツサと第一の料理を持來たりて座中の人々に薦めたり、子爵と玉江嬢とは席に就きぬ、大原も頭を掻き／＼食卓の前に進み「僕は餘り遅くなると困るからネ」中川「マア宜いさ、一つ二つ食べて行き給へ、今日のは珍料理だよ、最初に出たのは何だか知つて居るか」大原「一向知らん子、妙なものだ」中川

「それはガビヤカナペールと云ふのだ」大原「何の事だ子」中川「即ち魯國産の鱒の子だ、罐詰の鱒の子へレモン汁を少し滴らしてパンへ塗りつけて周圍へレモンを切つて付つけたのだ」大原「成程、初めてお目にかゝる、是れは美味い」とムシャ／＼食べ初めぬ、ガビヤに續いてお登和嬢が珈琲茶碗へスープを持ち來りぬ、廣海子爵スープを軟りて「成程是れは非常の絶品です、先刻お話しになつたスープとは違ひますか」中川「違ひます、それは新發明の昆布スープで、昆布の極く濃い煎汁を七分、先刻お話し申した上等の牛スープを三分の割合で製したのです、まだ日本には何處にもありません、と云つて私どもの發明でもありません、亜米利加公使館に七年間も居た家庭料理の老練家で加藤榊次朗と云ふ人が日本の食物を西洋料理に應用せんと苦心の結果で工風した新料理です、昆布は毎度私が申す通り植物質を消化させるに大功があつて味も非常に好いものです、がまだ西洋人は昆布の味を知りません、以來は此の昆布スープを世界各国へ廣める積りです」と中川の意氣組は何事も世界的、

第九十三 鳥スープ

第一のスープに新味を感じし客は續いて第二のスープを呈せられたり、大原満不審顔に「中川君、西洋料理で二色のスープを出す事があるかね」中川「有るとも、日本料理だつて二汁何菜三汁何菜と云ふ事があるでないか、前に出したのは澄んだスープで今度出たのが濁つたスープだ」大原「成程濁つて居る、味は大層結構だ、是れは何のスープだ子」中川「それはポーレーデアラレンと云ふのだ」大原「爾んな妙な名を言はれても更に分らん、何と何で出來て居るのか」中川「アハ、分らんか子、それは法則の通り昨日拵へて置いたスープの中へ二三目位な雄鶏を丸の儘入れて鹽をホンの少し加へて一時間計り湯煮る、それから鳥を出し、骨と肉を別にして上肉計りを石臼で搗いて裏漉へかけるが鳥の肉を裏漉にするのは少々骨が折れるよ、西洋風の眞鍮の裏漉は直ぐに破れて不可ん、矢つ張り日本風の裏漉が便利だネ、上等の家庭料理になると鳥でも牛でも魚でも大概一度裏漉にかけて使ふから口へ入ると溶ける様だ、消化が早くつて吸収が好から最も衛生法に

適つて居る、オット話しが脇道へ走つて了つたが今の再製のスープの中へ白米を五勺計り入れて粥の様になるまで弱い火でグツ／＼煮て是れも矢つ張り裏漉へかける、そこで別に取分けてある上等のスープの中へ鳥の漉した肉七分に米三分の割合で入れて鹽胡椒で味をつけて牛乳を五勺程加へてドロ／＼に煮る、イザ出すと云前に鮮しいクリームを一合程入たのが此スープだ、随分上等の物だらう」大原「驚いた子、僕等が斯んなものを食べると口が曲るかも知れん、だが美味いよ、少し位口が曲つても食はずには居られん子、アハ、廣海さんなどは華族で被在るから毎日此位なスープを召上つても宜いのです子」子爵「イヤ何う致して、我輩などは料理屋料理を最上等と心得て居た位ですから」中川が談話を受取り「然し廣海さん、お見受申せば貴老のお屋敷には立派な黒塗の抱車があつて車夫も一人居る御様子です、毎日御出勸なさると云ふ御用も無いのに且つ二本のお足も御満足であるのに抱車や車夫の爲め毎月三四十圓をお費しになるのは何の爲めですか、私は今の世人を見るのに用が無くして手車へ乗る人が澤山あります、衛生上から申しても車へ乗るより足で歩いた方が運動になりませう、運動をして食物を喫すれば味も好し、消化吸収も速です、今の所謂紳士輩が車夫に費す鐵錢を食物に廻したらば中流社會の人でも毎日上等の家庭料理が食べられます、其の外酒飲會へ出席するとか、藝者買の招伴をするとか、無用無益な贅澤を廢したらば日本人の富の程度でも随分上等な食物が得られます、つまり家庭料理を進歩させても生活費が増すのでありません、生活費の科目を換へる計りです、今の世中は紳士たるものがテク／＼道を歩いて居ると外聞が悪いと云ふ様に申します、それは社會が間違つて居るので、モ一少し社會が進歩したら、オヤあの人は急用も無いのに車へ乗つて身體を搬ばせて居る、もしか病氣になつて足が利かないのでないかと斯う云ふ風になりませう、腰に鐵時計をブラ下げて居ても家では不衛生的な野蠻的な食物を喫して居ると云はれたらそれこそ外聞が悪いと云ふ様になりませう、是非とも爾う云ふ風にしなければなりません」と夢中で饒舌る間にスープ皿は引込まされて更りの皿が客の前に並び「兄さん鮎の御馳走が冷めて了ひます」とお登和嬢の注意

第九十四 鮎と犢

鮎の料理は主人が今日の心盡しなり、その味の佳なる事復た都門半腐の者に煮ず、廣海子爵は丁寧に賞翫して首を傾け「中川さん、私も鮎が好きで諸國の鮎を食べましたが斯んな美味しい鮎は初めて、お料理方も違ふのでせうが鮎の味が格別ですな」と頻に感心する様子、中川も聊か鼻が高し「それは私が昨日態々汽車で遠方まで出掛けて自分で極く上等の鮎を釣つて参つたのです、鮎の講釋は先日玉江さんに申上げましたけれども昨日は幸ひ極く上等の鮎が手に入りました」玉江嬢も亦た味の美なるを賞し「是れは何う云ふ風にお料理なすつたのです」中川「それは牛乳大匙一杯とメリケン粉大匙二杯と玉子の黄身二つと混ぜて置いてそれへ鹽胡椒で味をつけて細かに刻んだパセリを加へて、二つの玉子の白身を逆さにしても落ちない程に泡立たせて前の物と混ぜたのが衣です、鮎を其衣へ包んでサラダ油で揚げたのです」が最初は弱い火で長く揚げて卸す前に火を強くしないと衣が斯んなに膨らんで居ません、それを新聞紙の上へ取つてよく油を切つてからお皿へ載せるのです、此の衣では外の魚も何を揚げても結構ですし、牛の冷肉を薄く截つて揚げても宜し、茄子を切つて水の中へ三十分漬けて布巾でその水氣を拭き取つて揚げても宜し、胡瓜の水氣を拭き取つて揚げてもよし、白瓜を湯煮て水氣を切つて揚げてもよし、そんなものへは白いソースをかけて食べると美味う御座います、それからパンを牛乳の中へ砂糖を加へて漬けて置いて此の衣で揚げてもよし、林檎やバナ、を揚げてもよし、海老などは上等にすると肉挽器械で肉を細かにして玉子の黄身とパン屑で寄せて揚げますが略式にして肉の儘此の衣で揚げても宜う御座います」と一の料理法を知れば他の事にも流用し得べし、鮎料理の次に出でたるは是れも犢の珍料理、中川は「説明し、廣海さん、是れは犢十頭の中で三人前位より取れないと云ふシブレの料理です、犢の喉の下に在る僅計りの珍肉でそのシブレを十五分間熱湯の中で湯煮て又た十五分間冷水の中へ漬けて置いて鐵網の上で上等のバターを塗りながらチリ／＼焼いたのです、別に薄切のパンをバターでいたため其上へ焼いたシブレを載せてフレッツバターを鍋で焦がして上から掛たのが此のシブレグレーオーコロトンと云ふものです」廣海父子も大原も頬の落ちん心地して此の珍味を賞しけるが

續いて出づる魚の料理、玉江嬢はそれと知りけん「中川さん、今度のはお魚のケズレーです子」中川「左様です、ケズレーの料理をお覚えになりましたか、是れは何うして拵へたか一つ話して御覽なさい」玉江嬢「ハイ、是れは鯛か鱸かイサキの様なお魚へ鹽をあて、置いてそれから湯煮て身を細かくむしり取つて湯煮玉子の細かく切つたのと混ぜてそれを七分に御飯三分の割で御飯を加えてフークでサラ／＼と掻き混てフライ鍋へバターを敷て其品物を皆なよくいためるのです、それから牛乳を少しづつ、注して行てパセリを細く刻んで入て鹽胡椒で味をつけて好い加減な固さになつた時ブリキ皿へ盛つて上を夷してバターを少し載せてパン粉を振りかけてテンピで二十分程焼くのです」中川「マア其通りですけれども今日のは上等にして鯛の身と海老の身の湯煮たのを加へてあります、此料理はテンピの無い家なら蒸しても構ひません、お魚の上等料理です」と魚類の調理法も研究すれば盡くる處無し、誰か魚類を煮るか焼くかの外に料理法無しと云ふや、

第九十五 鶏の雛

御馳走の美味きに大原はツヒ迂か／＼と時間を過ごして懸念する所あり「僕はモ一そろ／＼お暇をせんと時間が後れるけれども珍料理計り出るので立て無くなつた、オヤ／＼今度出たのは妙な物だ子」中川「是れも我邦には滅多に無い珍料理で生れた計りの鶏の雛だ、佛蘭西邊では此の雛料理を非常に賞美するけれども我邦では雛を得るのが容易で無いから滅多に出来ない、然るに近頃は米國製の新式孵卵器を用ゆると昔の様に寒暖計で温度を測る世話も無し、自動調温器があつて少し馴れ、ば素人にでも卵が孵化せるから外國人の家では折々此の料理が出来る様になつた、是れは卵を割つて飛び出した計の雛だよ、まだ娑婆の食物を何も食べないで清潔なものだ、早く云ふと玉子の變形したものだ、二十一日前ならば玉子で居るのだ、斯うなつて見ると白身が身體に變じ黄身が食物に變じた計りで進歩した玉子を食べると云つても宜い、頭や身體にモヤ／＼と毛が生へて居るから其毛を抜いて腹を割つて腹だけ引抜くがそこに大層六か敷い事のあるのは下手に腹を抜くと其上にある黄身が一緒に出て来る、黄身は鶏の食物で白身

が鶏の身體にある間黄身が養つて居る、雛になつてもまだ半分位腹の上の方に残つて居るから二三日食物を與へないでも平氣で活て居る、その黄身を腹と共に抜出しては黄身の無い玉子を食べる様なものだから味も滋養分も餘程減じる、此の黄身を抜かない様に料理するのが一つの技兩で、そこで雛の足を双方から交叉してテンピでロース焼にしてケースと稱する紙箱へ入れて出すが、味が玉子よりも良くつて滋養分も多いから西洋人はよく病人に食べさせる、柔い事と云つたら肉も骨も口へ入れて溶ける様だらう、君に言はせたらあんまり齒應へが無いかも知れん、アハ、」と説明を聞きて大原よりも廣海子爵が物珍らしく感じ「中川さん、その新式の孵卵器があれば我々にでも出來ますか」中川「出來ますとも、試して御覽なさい、雛でも家鴨でも鶉でも燕でも何の卵でも好き自由に孵化ります、玉子五十個入で三十圓も出せば輕便なのがあります、孵化すだけは誰にでも少し馴れば樂ですが雛を育てるのが中々面倒でそれが為には假母器と云ふ物も要りますし食物の分量や病氣の豫防なんぞに手がかります、然し上流社會の婦人の慰みには鶏の雛を育てるのが興味もあり利益もあり、自然と育児法の秘訣を悟る事もあるので西洋婦人中には大層此事が流行するそうです、女の子の遊び事にしても玉子を孵化して雛にしたり雛を育て、大きくしたりする事は高尚優美な樂みを與へて自然と科學上の智識を覺えさせる様になります、友禪の衣服一枚買つて遣る代價で新式の孵卵器が買へるのですけれ共切孵卵器を娘に買つて遣らうと云ふ様な親は滅多にありません、玉江さん、一つ阿父様におねだり遊ばして五十個人の孵卵器を買つてお戴きなさい」玉江嬢「ハイ私も何うか雛を孵化して見度いものです子」父の子爵も黙つて居られず「早速買つて試して見ませう、此の雛料理を食べるだけでも何んなに美味いか知れませんか」と家庭の仕事には追々新しき風味あり、

第百九十六 鶏の買入

雛鳥の話に連れて玉江嬢はフト胸に浮びし事あり「中川さん、私どもでは死んだ鶏を買ふと氣味が惡う御座いますから折々下男を飼禽場へ遣つて生きた雛を買はせて料理に使ひますがそれでも滅多に肉の柔か

い美味しい鶏がありません、何う云ふもので御座いませうか」と家庭料理に心を用ゆれば斯かる事にも注意せざるべからず、中川は好くこそ氣が付かれたりと頷きて「それは鶏の選び方を知らんからでせう、鶏肉は若い鶏で無ければ肉も柔かく味も良いと云ふ譯に参りませんが、三百五十目以内ならば雄の方が良いのです、それより大きいのは雌に限り、よく一口に雌が良いと申しますけれども雛の内は雄の方が料理用に適します、委しく申すと同じ鶏の中に肉用鶏の種類が澤山あつて一々選ぶのは面倒ですけれども素人の心得て置くべき事は何でも足の黄い鶏ならば必ず肉の味が良いのです、黄色の深い程上等です、食物に委しい西洋婦人は活きた鶏でも死んだ鶏でも黄い足で無ければ買ひません、それから胸へ手を當て、見て胸の肉が圓く膨らんで居るので無ければ不可ません、胸の肉が膨らんで居て下の方へ手を當て、見ると肋骨の中央の一番終ひが突出て尖つて、それで柔いのは若鳥の證據です、同じ三百五十目位でも老鶏の爪を切つて焼き鏝を當て、若鳥の様に見せかけて賣る事が澤山ありますから欺されると不可ません、若鳥に限つて肋骨の終ひが尖つて下の方へ突出て居て觸つて見るとその骨が柔です、老鳥になるとその尖りが段々引込んで圓くなつて硬くなります、その代り胸の方が尖つて來ます、胸が膨らんで肋骨の先が尖つて居れば必ず若鳥です、モ―一つその序に腰の方へ手を當て、腰の下、即ち如何な言葉ですが肛門が締つて居るや否やと云ふ事を檢べなければなりません、肛門が締つて居れば健康な鳥ですけれどもそれが弛んで居ると病鳥です、脂肪變性とか水腫病に罹つて居る鳥は澤山あるものです、必ず肛門が弛んで地へ着きそうに垂れて居ます、貴嬢方が衣服をお買ひなすつても反物の地が良いか悪いか色が褪めるか褪めないかと委しくお檢べになるでせう、況して人の口へ入れる食物の材料を買ふ時には尚ほ嚴重に調べなければなりません、料理法に一番大切な事は原料を擇ぶのです、同じ價段の物を買つても撰らび方に依つて大層な違ひがあります、譬へば同じ鶏を買ふにも朝買つたのと夕方買つたのとは大層重量が違ふ様なものです」玉江「オヤ朝と晩で重量が違ひますか」中川「大層な違ひです、鶏は決して夕方買ふものではない、朝早く六時頃に買ふ者です、朝は食物を食べないから三百五十目と云つても肉や骨の重量ですけれども夕方になると鶏が腹一杯食物を食べます、大きな鶏は平均一日に白米なら二合食べますが

白米二合で八十目あります、其の上に水を澤山飲みますから糞になるものを差引いても朝と晩で百目近く違ひます、然し白米を餌に遣るものは滅多にありません、大概フスマや糠ですから三合以上食べます、だから朝五百目かゝる鳥なら晩には六百目かゝります、三四百目の鳥でも朝と晩とで七八十目違ひます、それも普通の場合だけですイザ此の鶏をツブシ鳥に賣らると思ふと跡は何うでも構はんから鳥屋の人が鶏の口を手で割て砂をドシ／＼押し込んで水を無闇に飲ませます、さうすると百二三十目違ひます、ですから鶏肉を使ふ商売の巧者な人は切抜幾らと云ふ相場で買ひます、即ち鶏の前胃を切抜いて正味の重量をかけて買ひます、貴嬢方がお買はせになると三百五十目の鶏と云つても正味二百七十八目よりありません、残餘は皆んな胃袋と腹の重量のみですアハ、と仔細を聞いて玉江嬢も呆れ「オヤ／＼」