

第二百二 食物研究會

大原家の混雜は知るに由無し、中川家にては大原の去りたる後廣海子爵が他人の居らぬを好機として主人を對手に結婚問題の研究を始めた。中川は意見は豫ねて玉江嬢に語りし事もあり、今は一層詳に我説を述べ、廣海さん、失禮ですが我邦の親達も英國風に倣つて娘の為に毎週一度位晚餐會を開いたら宜からうと存じます、然し我邦の有様では婿の候補者を定めるために晚餐會を開くから若い男に来て呉れると言ふと却て男の人達が後ろめたく思つて來にくいでせう、それに毎週一度宛此方から外の人を御馳走しては費用も随分かゝります、私の考には何か外の意味で家族的の交際を開いて多くの家族を一堂に聚める工風をした方が宜からうと存じます、我邦にはまだ家庭的の交際と云ふ事が一向開けません、一部の有志者がそれを開かんとしても開くべき好題目が無いのに困つて居ます、そこで私が一の名案を呈しますが近頃のように家庭料理の必要が世人に知れて來て何處の家でも食物問題に注意する有様となりましたから此の機會を利用して家族的の食物研究會を開くのです、先づ貴老の様な有力者が發起人となつて第一回を貴老のお屋敷で開くとしたらあのお客座敷を二室打抜いて二三十人のお客は樂に出來ます、會費は一人前二圓か三圓として家庭風の料理を調製する其前から豫めその献立表と料理の順序方法を委しく書き出して來客に示して置きます、爾うして臺所を公開して誰にでも料理の有様を見せるとしたら來會者は料理法を目撃した上にその御馳走が食べられるから非常の利益を得ます、此の方法を以てしたら随分澤山の人を聚める事が出來ませう」と何事にも食物の事を利用せんとするは是れも中々の食道樂、廣海子爵も手を拍つて賛成し「成程、是れは面白い、我輩の家で開らくとすれば固より營利の爲めから會費二圓としてもその二圓を盡く料理の方へ向ける事が出來ます、外の諸雜費は我輩から持出して構はん、爾う云ふ會を發起したら賛成者は澤山出來るでせうが、素姓の知れない人物に澤山入り込まれても困りません」と中川「それは規約を嚴重にして紹介者無きものは會員に入れな」としななければなりません、爾うして會員中には主人も妻君も娘も息

子も成るべくは獨身者も多く加へて、此方の手心で招待状を發したらば好き自由な人物を聚める事が出來ます、婿の候補者を多く聚め度いと思つたら獨身の男子を多く招くのです、それと反對に息子を持つた親が嫁の候補者を聚め度いと思つたら成るべく娘さん達に大勢來て貰ふのです、それは會主の都合で何うでもなりませう「子爵「それも爾うです、然し娘さんの方は料理に熱心だから随分澤山來ませうが獨身の男子は多く食物問題に無頓着でな、中々爾う云ふ會へ出て來ますまい」中川「出て來ない様な男子は無論婿の候補者とするに足りません、何となれば食物は人生の大本であるから我が心身を養つて天下に大事業を成さんとする程の者は何より先に食物問題を研究して我が身體を大切にしなければなりません、自分の身體さへ大切にしない様な男子を婿にしたら何うして妻君の身體を大切にしてい呉れませう、食物に無頓着な男子は人の良人たるべき第一の資格が無いのですから爾んな人物は來なくても構ひません」と相も變らず極端説、子爵打笑ひ「それはチト過激です」中川「アハ、今の男子に爾う云つては無理でせう、けれども是れから先の男子は其位の心掛が無ければなりません、自分の身を大切に思つたら其身を養ふ食物ほど大切なものは無いではありませんか」

第二百二 料理見物

中川の名案は忽まち子爵に採用せられたり「中川さん、その家庭料理研究會は早速我輩の家で實行致しませう、然し少々困る事があります、あの通り狭い臺所だから公開して來客に見せる事が出來ません、貴君にご相談申して早く改築し度いと思ひますけれども今の間には合はん、その點は何うしませう」中川「サア、それにも一つ方法があります、完全した臺所で料理するなら誰にでも樂ですが今の世人の臺所は多く完全して居ません、その完全するを待つて料理法を研究すると云つては到底急に行はれませんから不完全な道具で料理する方法を研究するのも却て來會者の利益になりませう、貴老のお家にはお客様敷が南向になつて北の方は廊下を隔て、中庭があります子、あの中庭へテントを張つて七輪やテンピを持出して中庭で料理するとしたら來會者によ

く見えて却つて好都合でせう、完全した臺所が無くとも七厘やテンピさへあれば此位迄上等な料理が出来ると云ふ事を見せる方が來會者の心得になります、七輪へテンピを載せるのも其儘では亘つて困るから四角な木の枠を箝めて此通りにして使ふのだとテンピの使用法を實地に示せば何程利益だか知れませんが、それが所謂料理の應用を研究するので、研究會の主意にも適ふのです」子爵「成程子、それも一つの方法ですな、そこで料理法は何うします、大勢の客では迎も素人の手に合ひませんが何う云ふ風にしたら可いでせう」中川「それも考案があります、西洋料理人でも日本料理人でも今の有様は縁の下の力持、誰が好い腕を持つて居る、誰が何料理を得意にすると各々獨得の技倆を持つて居ながら更らに世人へは知れて居ません、何處の料理は美味いか不味いか言はれても誰れの料理だと知つて居る人は滅多にありません、團十郎の芝居は上手だとか川上は面白いとか云ふのは人の藝を評するのですが歌舞伎座が上手だと云つたら人は笑ひませう、然るに料理の方はそれと反對で華族會館の西洋料理が美味いと云ふ事は世間の評判になつて居ますけれども誰の料理だから美味いと云ふ事まで知つて居る人は滅多にありません、何の仕事にも老練家があり熱心家があると同様に料理人にも多年の老練家多年の熱心家が澤山あります、華族會館の渡邊、以前帝國ホテルに居た吉田、外務省の宇野、英國公使館の籠谷、静養軒の外山、大隈家の伊藤、露國公使館の秋山、昆布スープを拵らへた加藤なんぞと云ふ諸氏は各々得意の技倆を持つて居て、其外にまだ名の知れない人でも熱心家が澤山あります、其日には二三人の熱心なる料理人を頼んで来て、一人に一種か二種類の料理を拵らへさせて競技會を開かせたら一の奨勵法にもなりません、誰はスープとフライ、誰はサラダに菓子と得意の腕を揮はせて競争させたら是れも食物研究の一助になります」子爵「成程面白い、然し不完全な器械で爾う云ふ人に腕を揮はさせるのは氣の毒です子」中川「不完全な器械だから試験するのに丁度宜いのです、ストープが無ければ出来ん、道具が揃はなければ出来んと云つて居たら料理の活用が無いので、成るべくは素人の使ふ不完全な道具を以て上等の料理を拵へさせ度いのですテンピを使つてさへ此位に美味しく出来るからストープだつたら一層美味しからうと其處の工合は來客の方で察しなければなりません」お登和嬢側より「兄さん、テンピと云つてもまだ世間の

家庭には澤山行渡つて居ない様です、テンピが無くつて出来る料理の方が世人の爲めになりませう」

第二百四 輕便法

中川は妹を顧み「然し西洋料理でも拵へやうとするものはテンピの一つ位買入れる熱心が無ければ逆も駄目だ、今の人は何んな片田舎に至るまで男なら帽子を蒙る、女は蝙蝠傘を持つて歩く、帽子や蝙蝠傘は天保時代に在つたもので無い、其外セルやフランネルの衣服も天保時代に無い物だ、然るに臺所の道具計りは一から十迄天保時代でそれで西洋料理は手数がかゝるなんぞと云ふのは随分釣合が取れない、テンピと云ふのも過度時代の姑息器械でモト一層進歩したら誰の家にもストーブを置かなければならん」お登和嬢「然し爾う被仰つた處で世間の人が其通りにして居ないから仕方がありません、よしや廣海さんのお家へ三十人のお客が來るとしてもテンピを家へ置いてある人が幾人ありませう、恐らくは半分も六か敷いと思ひます、カステラ鍋と云つても爾うでせう、私の考へには其特別に試験法として玉子焼の鍋で西洋菓子を焼いて見せたら何うだらうと思ひます、少し手数はかゝりませうけれども玉子焼鍋なら大概な家に在りますから不充分ながらも西洋菓子が出來るとすると誰でも家へ歸つて直ぐに試して見ませう、玉子焼鍋で出來ればカステラ鍋で樂に出來る、カステラ鍋で出來ればテンピで出來る、テンピで出來る様になると今度はストーブで試し度くなると斯う云ふ風に人の心が段々進歩するだらうと存じます」中川よりも子爵よりも玉江嬢が此の話に興を催し「先生、玉子焼鍋で西洋菓子が出來ますか」お登和嬢「充分とは参りませんがカステラやビスケット位は誰にでも出來ます、外に何の道具も無いと云ふ片田舎でも出來ます、メリケン粉も無い焼粉も無い玉子廻しも無と云ふ處でも出來ます、先七八寸の玉子焼鍋が一つあるとしませう、尤も蓋が無ければ不可ませんがブリキの板を二枚位重ねて蓋の代りにしても出來ます、七八寸の鍋なら玉子三つの割で五六寸なら二つで宜う御座います、その玉子を深い大きな井鉢へ割つて玉子一つに中位な匙一杯の割で白砂糖を入れて黄身も白身も砂糖も一緒にして茶筌かサ、ラで攪き回します

が茶筴よりも竹のサ、ラが宜し、細い箸を五六本手に持つて攪き廻して宜いのです、此の攪き廻し方が充分骨の折れるもので五十分位手の痛くなるまで攪き廻して居ないと固い泡が立ちません、最初の内は柔い大きな泡がブツ／＼立つて來ます、中頃は大きな泡が段々小さくなつて小さい泡計りになります、此時でも最初玉子を入れた時より分量が二倍位に殖えて居ます、然しまだ爾んな事では泡の手始めでこれから根氣好くいつまでも攪き廻して居ると小さい泡が段々細かい泡に變化します、攪き廻す時右へ廻したり左へ廻したりしては不可ません、一方へ計り廻して居ないと泡がよく出來ません、泡が極く細かになつたのを復た根氣好く攪き廻すとドロ／＼したものになります、然しまだ柔くつてサ、ラを擧げると下へ流れる様ですがそれを復た充分に攪き廻して居ると段々固くなつて箸を擧げてもボタリ／＼と落ちる位になります、落ちた處が直ぐ平になる様では不可ません、落ちた儘高くなつて一二分間は平にならない位の固さで無ければ不可ません、何でも根氣好く攪き廻して居るのです、玉子廻しの器械があつても三十分位かゝりますから箸やサ、ラでは一時間位も攪き廻さなければなりません、爾うすると分量は最初の五倍位に殖えて段々固くなつて廻すのに骨が折れて來ます、その代り箸を擧げると急に落ちなくなります、此の攪き廻し方が非常に草臥れるもので」と料理法の活用は中々面倒なり、

第二百五 カステラ

お登和嬢「玉子の泡がそれ程に固くなつたら米利堅粉の代りに小麥粉の上等を細かい篩でふるはなければ不可ません、篩はないとダマが出來てよく混ざりません、その篩つた餛飩粉を矢つ張り玉子一つに今の中位な匙へ山盛一杯の割ですから玉子三つに三杯だけ少しづつ、幾度にも玉子の泡の中へ交ぜるのです、然し粉が多過ぎると固く出來て不可ません、此の混ぜ方が少し六か敷いので、バラ／＼と振りかけて置いて、今のサ、ラか箸で極く軽く柔にホンの欺す様な心持で混ぜます、力を入れて混ぜると餛飩粉から子バリが出てカステラが堅く出來ますし、折角立てた泡が消えて行きますから只モ一粉が行渡つたと思へば

それで宜いのです、爾うしたら復た少しづつ、混ぜて三度か四度に混ぜて了つて粉が混つたらモ一決して攪き廻しては不可ません、攪き廻すほど子バリが出てカステラが固くなります、そこで原料の方は出来ました、今度は玉子焼鍋の底へ半紙を敷いて胡麻の油で濡しますがあまり多過ぎるとカステラが臭くなりますからホンの紙へ浸みる計りで宜いのです、そうして今の鉢の物を玉子焼鍋へ注ぐと玉子三つの原料が膨れて居て殆ど鍋の七八分目位迄になります、それから蓋をして火にかけますけれどもその火加減が六か敷いので下の火は極く弱くつて上の火が少し強く無ければなりません、全體なら双方とも炭團を使ふとよく出来ます、炭團で無ければ起つた炭火へ灰をかけてちよいと手を翳せる程にして火鉢なら鐵架の上へ玉子焼鍋を置いて炭團を蓋の上の四隅へ四つに割つた一片づつ、載せて置きます、炭火なら中央へ灰を盛つて四隅へ火を置きます、決して中央へ火を置いてはなりません、爾うして厚さ次第で二十分間から二十五分間位其儘置くと好い匂ひがして來ます、少し慣れるとその匂ひ鹽梅で出来加減が分りますが匂ひがして復た二三分過ぎた時分半紙を一枚手に持つて居て、外の空氣の入らない様にそうつと少し計り玉子焼鍋の蓋を上げて覗くと膨らんだ様子が分ります、其時手速くその半紙を蓋の間へ挿し込みます、斯うすると出来た時上面が焦げません、それから下の火を少しほじつて上の火を少し強くして五分間から六七分間焼いて今度は蓋を明けて極く細い箸をカステラの中央へツブリと通して抜いて見て何も着いて來なければ出来上つたのです、生々しい子バつたものが着いて來てはまだ出来ないのです、もしもカステラが膨れないで中央が凹んで餅の様に固くなつたなら火が強過ぎて膨らまないのですし、ニチャ／＼して乾かないのは火が弱過ぎてよく焼けないのです、最初は火加減が中々六か敷い様ですけれども二三度試験して見ると段々上手に出来ます、砂糖の入れ方や粉の入れ方も二三度遣つて居る内に丁度宜いと云ふ處が分つて來ます、爾んな面倒な事は出来ないと最初から試験しない人は勿論駄目ですし、一度遣つて出来損くなうと逆も駄目だと打捨る様では決して料理法を覚える事が出来ません幾度も熱心に試験すれば必ず出來ます、現に私も玉子焼鍋でカステラや西洋菓子を作へた事が幾度もありますから誰にでも出来ない事はありません、それで出來ると今度はカステラ鍋で尚ほよく出来る、テンピヤストーブでは愈よ樂にな

ると斯うなつて來ます、玉子焼鍋で工合を覺えると御飯を炊いた時火を引いた後にお釜を蒸らしながら竈の中の灰へブリキの箱を入れて竈の前をブリキの蓋で塞げると竈の暖氣で西洋菓子でも何でも出來ます」と活用法にも限り無し

第二百六 玉子の雪

玉江嬢はお登和嬢の説明を頗に感心し「成程爾う云ふ風にすれば何んな片田舎でも山の中でもカステラやビスケット位出來ない事はありません子」お登和嬢「左様ですとも玉子の泡を立てる事さへ一つ上手になれば色々な料理に應用が出來ます、是れも片田舎で來出る事ですが玉子一個の白身計りへ少しの砂糖を混ぜて、極く大きな湯吞か或はコツプの中へ入れて、茶筌かサ、ラか五六本の箸で根氣好く今の通りの順序にして攪廻して居ると最初は底の方に少し計りあつた白身が泡立つて殖えて湯吞一杯になります、丁度雪の様に固くなつて箸の先へ澤山着いて擧がる様になります、別に平たい鍋へ湯をグラ／＼沸立たせて置いて今の泡立つた白身を入れると復た一層膨れます、それを直ぐに灰篩ひか網杓子で掬ひ取つて皿の上へ盛るのですが長く湯の中へ置くと小さくなりますからフツと膨れ上つたら直ぐに掬ひ取らなければ不可ません、爾うしてそれへお砂糖をかけてお客に出すと上品な綺麗なお菓子が出來ます、西洋では其事を玉子の雪と申しまして一つの玉子の白身で二人前位のお菓子が出來ます、上等にすればそれへカスターソースをかけます、何んな山の中でも玉子さへあれば譯の無い事です、それから又た今の残った黄身へお砂糖を混ぜて湯の中で煮て今の雪の上へかけても尚ほ結構です、全體なら沸立つて居る牛乳一合へ今の白身三つ振りを入れると牛乳が半分程白身へ吸い込まれて大きく膨れます、最初それを平たい皿へ取つて、残った牛乳へ三つの黄身と砂糖とを入れて攪き廻しながら煮てドロ／＼になつたものを白身の上へかけると大層美味しいお料理が出來て病人なんぞに滋養物を食べさせる時極く宜う御座います、何にしろ玉子の泡立方を二三度試験してよく覺えなければ不可ません」玉江嬢「あれが中々慣れないと面倒で私も最初の内は手が痛くなつて困りました、玉子廻しを使つてさへ草臥れま

すから玉子廻しの無い處では随分困ります子、私も田舎の人に爾う云ふ事を教へて進げ度いと思ひますが何とか外に玉子を泡立てる工風は無いものでせうか」お登和嬢「爾うです子、車の着いた西洋の玉子廻しはちよいと出来ませんけれども和製の玉子廻しなら何んな田舎でも自分の家で譯無く出来ます、食道樂と云ふ書物の春の巻の二百十六ページを御覽になると、上段の註に玉子廻しの器械の圖が二ツ出て居ます、その一とつの方は鐵線を寄せたのですから誰れにでも出来ます、丁度素麵位な鐵線を長さ一尺五寸位づつ七本に剪つてあの圖を側へ置きながら小さな播木の頭で互ひ違ひに鐵線の中程を圓く曲げて手元の方を寄せて固く巻いてあの圖の通りにすれば少しも六か敷い事はありません」玉江嬢「それではカステラ鍋やテンピも田舎で出来ませうか」お登和嬢「出来ますとも、矢つ張り今の書物の二十八ページにカステラ鍋とテンピの圖が出て居ますからあれを見てブリキ屋に造せれば何處でも出来ます、カステラ鍋の方は全體が銅で白身を敷いてあつて上は被せ蓋で蓋の中程が一段低く出来て居ますけれども田舎で使ふには厚いブリキの箱へ蓋を載せる様にすれば澤山です、然しカステラ鍋では小さくつて澤山の料理に應用する事が出来ませんけれどもテンピなら何んな西洋料理でも出来ます、テンピの方は鐵板を四角に張つて前を開き戸にした様なものですから是れも鐵板さへあればブリキ屋で上手に出来ます、上は火を載せても轉げ出さない様に丁度お膳の縁の様な縁を鐵板で拵へて下の方も火氣を保つ為め上と同じ位な縁の足を出して火氣を抜く為め指の太さ位な孔を一側へ三つ位明けて置くのです、注にある圖をブリキ屋へ見せて此通りに鐵板で張つて呉れると云へば出来ます」