

第二百十七 ソーダ松魚

限り無き質問をお登和嬢は更に蒼蠅しとも思はず、「ヘットをお家でお拵へになるのは造作もありません、牛の生脂即ちケン子脂と云ふ處を買つて細かく截つて其儘鍋へ入れて少しの水を加へてよく煮ます、それを水囊で漉して置けばそれが純粹のヘットです、モ―一層美味いヘットを拵へるには今の生脂の刻んだのへ少し鹽を振りかけて置いて廣い鍋へ澤山湯を沸かして人參と玉葱を入れて今の脂を五六時間湯煮ると脂が溶けて浮きます、それを漉して冷まして固まつた時掬ひ取れば上等のヘットになりますからフライなんぞには鳥渡バターの代りになります、然し斯うしたのは長く持ちません、寒い時で十日位でせう、前の法で取つたのは一月位持ちます、モシ匂が付いてから復た煮返して置くとその先まで持ちます、都て牛の脂でも鳥の脂でも豚の脂でも皆んな精製して置く料理に使へます、譬へばスープの上へ浮いて来る脂を大匙で掬ひ取つて皿の上へ冷して置くのと白く固まります、それ以外の料理が濟んだ時脂計り取り分けて鍋へ入れてよく煮て布巾と裏漉で漉して置きますと何時でも料理に使へます、決してスープの脂なんぞを捨て、了ふものでありません、寒い時なら二日位溜めて置いて精製しても出来ず、然し精製しないのは長く持ちませんし、それに脂が悪いから其儘使つてはなりません、少し手をかけて精製して置けば牛の脂でも鳥の脂でも豚の脂でも皆んな料理に使へます、何でも手をかけると云ふ事を厭つては不可ません、値段の廉い品物でも手さへかければ美味しく食べられるものが幾らもあります、是れからは追々ソーダ松魚なんぞと云ふものが澤山出ますが、血身計り多くつて下手に料理しては美味しくありません、ソーダ松魚の中でもマンガラと云ふのは一層血身が多くつて味の惡いものです、魚屋は兩方ともソーダ松魚と云つて賣りますけれど味は大層違ひます、形は見馴れると少し違ひますがよく似て居ますから急に分りません、ソーダの方はマンガラよりも幅が廣くつて背中の斑が青白いものです、マンガラは少し細い方で斑が圓く黒ずんで居ます、マンガラは殆ど血身計りで食べる處が少しよりありません、ソーダ松魚でもあんまり美味い方ではありません

けれども叩きにしたり摺身にすると可なりに食べられます、叩きは矢張り松魚の叩きの通りで先日お教へ申しましたが摺身はソーダ松魚の皮を剥いて身を取て俎板で叩いて摺鉢でよく摺て玉葱を山葵卸して摺込んで鹽と味淋で味を付けて復たおく摺つて煮汁を拵へてドロ／＼にして、別に鍋へ昆布出しの美味しい汁を拵へて今の松魚を流し込みます、斯すると生臭い匂いが無くなつて大層淡泊になります、それからソーダ松魚の鹿煮と云ふ事がありますがそれは三枚に卸してブツ／＼に切つてサラダ油か椿の油でよくいたためて酒と水とを少し入れて葱を切つて加へて味噌少々と醤油とで味をつけます、先づ實の澤山ある汁の様なものです、モーターソーダ松魚のローソク焼と申すのは今の様に切つた魚の肉を搗鉢で摺つて味淋と味噌とで味をつけてそれを木の棒か竹の棒へ蝋燭の様に塗りつけて醤油を付けながら火の上でよく焼きます、棒を抜いて輪切にしますとちよいとお総菜には結構ですよ」

第二百十八 鰺料理

玉江嬢「鰺のお料理も色々御座いませう子」お登和嬢「ハイ、鰺の酢煮は一度白焼にしたものを酢と味淋と醤油とで煮て、摺り生姜をかけて出します、鰺の酢の物は三枚に卸して鹽を振つて鹽の利いた時分に酢へ十分間程漬けて丁寧にするればそれを取出して皮を剥ぎ小骨を抜いて甘酢をかけて山葵を載せて出します、甘酢は煮きり味淋へ酢と鹽とを加へて醤油を少し落したものです、それから鰺の蓼酢と申すのは鰺を一度鹽焼にして置きます、別に蓼の葉を搗鉢で摺つて少しの鹽と御飯粒とを加へて復たよく摺つたものへ酢と煮切り味淋とを入れてのばしてそれで鰺を食べます、鰺の蓼蒸しと申すのは大きい鰺を三枚に卸して蒸籠で蒸して細かく切つた蓼を上へかけて復た少し蒸してそえへ白ソースをかけます、鰺の味噌焼と申して背から庖丁を入れて骨を除つた跡へ唐辛子の混ざつた味噌を詰めて串へさして焼くのもあります、イナも鰺も斯うして食べられます、鰺の醤油干と申して三枚に卸した鰺の身を醤油一合へ味淋一割と交ぜたものへザット漬けて日に干して置くのです、一日置いた位で焼いて食べますとちよいと結構です、其外體裁を變へれば色々な料理が出来ますから少しは御自分で工風して

御覽なさいまし、私どもでは日本料理の玉子酢から西洋料理の淡雪ソースと云ふものを工風致しました、それは鯛とか鱸とか鰯とか云ふ様な魚を三枚に卸して薄鹽を當て、置いて沸立つて居る湯へ西洋酢を落して其中で魚を湯煮ます、一度魚を鉢へ取て今の湯煮た汁を掛け其儘冷して置ます、お客へ出す前に玉子の黄身へ鹽胡椒とレモンの汁を絞りに出して混て白身を泡立せて加へたものをソースにして掛ます、中々サツパリして美味う御座いますよ」玉江嬢「ロールキャベツと云ふものはちよいと柔で美味いものですがあれは何う致します」お登和嬢「あれは上等の料理でありませんが最初にキャベツの大きい葉をザツト湯煮て置きます、それから牛肉を生肉挽器械で挽いても或は叩いて細かくしても宜う御座います、パンを水へ漬けて置いて絞つて生玉子を溶いてバターを加へて今の肉と絞つたパンとを混せて鹽胡椒で味をつけてキャベツの葉で幾重にも包んでそれをスープでよく煮るのです、此のお料理とコロツケとサシズなんぞは暑い時分に悪い西洋料理屋の品を迂つかり食べられませんかよ、上等の家では爾んな事ありませんが人の悪い西洋料理屋になりますと腐りか、つた牛肉の上面を削いで中身はビフテキなんぞにして腐つた處を崩してルリーの葉を交せて悪い匂ひを消してキャベツ巻にする事が折々あるそうです、丁度悪い日本料理屋で腐つた鳥を炒り鳥料理に使ふと同じ様に腐つた肉の隠し料理がありますから氣を付けないと不可ません」玉江嬢「オヤ爾んなものですか、食物商賣に公德心や衛生思想の無いのが一番困ります子、私は先日ドウナツと云ふお菓子を戴いた事がありますがあれは何う致します」お登和嬢「ドウナツは輕便なお菓子でメリケン粉十五杯に焼粉を輕く一杯よく混せて篩つて、別に玉子二つへバター大匙一杯、バニラ小匙一杯半ナツトメツグの摺り卸したのを一つの四分の一と牛乳八勺計りよく混せて粉砂糖即ちパウダシュガーを大匙三杯入れて其中へ篩つた粉と肉づく少しとを加へてよく捏ねて板の上で展して手で小さく圓めても好きな形ちにしても構ひません、それをサラダ油で揚げる」と膨れますから西洋紙か新聞紙へ取つて油を切つてお皿へ載せて復た粉砂糖を上へ振りかけて出します」

第二百十九 下駄と帽子

料理談の長きに廣海子爵も閉口しけむ「玉江や、モー宜い加減にしな
 いか、餘り遅くなるからお暇をしゃう」と娘を促せども娘は料理に熱
 心とて容易に動かず「阿父様、モー少しお待ち遊ばして下さい、まだ
 二つ三つ先生に伺ひ度い事が御座いますから、先生、ロールパンと申
 すのは何うして拵へます」お登和嬢「ロールパンはメリケン粉を大匙
 十二杯に焼粉を小匙一杯と混ぜて篩つて置いて、別に玉子三つとバター
 大匙一杯と砂糖大匙一杯と鹽を小匙に軽く一杯との割合でよくよく掻
 き廻して置いて、篩つた粉を入れて捏ねて固ければ牛乳で少し緩めて
 小さくちぎつて掌でグル／＼と細長く丁度親指位の太さに圓めて、上
 へ玉子の黄身を塗つてテンピで十分間も焼くと膨れて丁度宜い形にな
 ります、是れは上等の料理でパン代りに使ふのです」と懇に説明して
 倦む事無し、玉江嬢も亦料理の稽古に飽く事を知らず「先生、牛肉や
 鳥の肉は肉挽器械で細かくしたのを戴きますと口へ入つて直ぐ溶ける
 様な氣がしてお腹の心持が大層宜しう御座います、それに外の物と混
 ぜますから牛肉なんぞは匂ひも消えますし、今迄一度も牛肉を食べな
 かつたと云ふ人に食べさせても大概美味いと云つて戴きます、殊に老
 人のあるお家では是非肉挽器械を買つて老人向の肉料理を拵へなけれ
 ばなりません子、老人は身體を養ふ為めに澤山の滋養分を取らなけれ
 ばなりません齒の悪い為め硬い物は禁物ですし、何の肉でも細かく
 して食べさせるのに限ります子、二三圓の器械一つで老人や子供が毎
 日何程のお蔭を蒙りませう、私は世間の人が五圓の蝙蝠傘を買ふより
 それは三圓の品で済ませて臺所道具を買つた方が徳用だらうと存じま
 す、今の人は何うも外見と云ふ方へ無駄な金錢を費つて實用と云ふ方
 へは大層儉約する様に思へます子」と華族の姫君も實用の何物たるを
 知れり、お登和嬢よりも中川が此意見に賛成し「いかに其通り、今
 の人は多く實用と無用の區別を知りません、譬へば私なぞは僅な収入
 の内でも臺所の諸道具を揃へて衛生的な料理を食べ度いと思ひますか
 らその方へ入費が掛つて下駄とか帽子と云ふ様なものに無駄な贅澤は
 出来ません、下駄なぞは何時でも臺灣桐の平下駄へ小倉の鼻緒をすげ
 て代金十八錢と極まつて居ます、車へ乗るより步行する方が好きです
 から外の人より餘計に下駄を減らしても一年に六足買へば澤山です、
 六足で一圓〇八錢、それが先づ一年間の下駄の豫算です、然るに世間

には私より収入の寡い人で私だけの貯蓄も無い人で或る場合には借金さへ背負つて容易に返済の義務を果さない人でありながら貳圓も参圓もする疊付の駒下駄を穿いて居る先生があります、最も甚しいのは親の頸を嚙つて居る學生や部屋住の身分で疊付の駒下駄を足の先へ突かけて歩く様な不所存者もあります、それが晴天には歩いて居ても雨が降つて来ると下駄の惜しさに車へ乗ると云ふ哀れはかない始末ですがそれでは下駄の代価へ車賃迄算入しなければなりません、それが一年四足と勘定したら二圓の下駄でも年に八圓です、私の下駄よりも六圓九十二錢高い、六圓九十二錢で臺所道具を買つたら肉挽器械でもテンピでも料理の書物でも何でも樂に買へます、世間にはパナマ帽子を十五圓に買つたと云つて大層自慢して見せびらかす人が月給を聞いて見ると三十圓より取らないと云ふ人物もあります、それでは半月分の月給を帽子代に拂つたのです、残りの十五圓から家賃も拂ひ車賃も拂ひ外の諸入費を拂つたら食物の入費に向ける金が何程残りませう、爾う云ふ人が自分の女房に三度三度食物計り食べさせて置くと云ふ性です子」と随分攻撃も皮肉なり、

第二百二十 脂肪の缺乏

攻撃の言葉は皮肉なれども中川には確乎たる定見あり「アハ、廣海さん私が常に今の様な事を言出すとヤレ君の説は極端だとか世中は道理計りで行かんとか直ぐに反對する人が多う御座いますけれども私の眼から見ると世中の方が餘程極端なので、男子たるものが自分の身體を養ふ食物には一圓二圓の金を惜しんで、雨が降ると歩るけない様な下駄の為に五圓も八圓も金をかけると云ふのは随分不心得の極端でありませんか、妻君に香物計り食べさせて置いて自分の頭へ半ヶ月分の月給を載せて歩くと云ふのも外見張り主義の極端でありませんか、今の世は何でも外見張り主義です、滔々たる青年輩が處世の門出に多く身を誤まり、借金の淵に沈み、安身立命の地を得ないのも過半は外見張り主義に原因して居ます、外見も必要な場合には身分相應に張らなければなりませんまいが、輕重本末を忘れて身體よりも足の先を大切にしたり、妻君よりも帽子を大切にされる様では随分極端に過ぎて居ます

子、私の知つた書生上りの新世帯に斯う云ふ奇談がありました、その妻君が妊娠で帯の祝ひに産婆を呼んだ時妻君は産婆に二圓の祝儀を遣らうと云ふと良人が不賛成で二圓なんぞとは飛んでも無い、一圓でも高い位だと云ひました、すると妻君箆笥の抽斗から料理屋の受取書を出して、是れは先日貴郎のお召物を疊んだ時袂から落ちました、料理代の外に藝者の玉代と祝儀立替二圓と書いてあります、貴郎はちよいと酒の對手に呼んだ藝者へ二圓の祝儀を出して置きながら私と腹の子と二人の命を預かつて貰ふ産婆さんには一圓でも高いと被仰いますかと斯う一本突込まれて亭主は澁々ながら二圓の祝儀を出したと云ふ事です、随分世中にはそれに似た様な事が澤山ありますよ、それよりもモット可笑しいのは病氣にならない前には食物の事へ無頓着で居て、病氣になつてから急に食物衛生を大騒ぎやつたり或は醫者にかゝつて高い薬を飲んだりするのです、殊に暑い時分の病氣は大概胃腸病に原因しないものはありません、第一番に来るのが夏痩せと云ふ一種の營養不足です、夏にあると脂濃いものは不消化だから淡泊な食物に限ると云つて我慢して不味い物計り食べる様な人は營養不足殊に脂肪分の不足で痩せるのです、夏の食物と冬の食物とは自ら其種類と配合とを違へなければなりませんけれども物には程と加減があつて一方に偏すると害が起ります、全體日本人の食物は平生脂肪分に缺乏して居る處へ夏になつたからと云つて態々一層脂肪分を避ける癖があります、夏の暑い時には身體の脂肪分が分解されて減りますから食物に多くの脂肪分を要するので冬の寒い時に脂肪分を以て體温を保つと同時に夏の暑いには脂肪分を以て炎熱を避けるのです、寒帯にも棲み熱帯にも棲むと云ふ動物は必ず皮膚の下に脂肪を蓄へて丁度脂肪の皮を蒙つて居る様です、鯨もあの通りな脂肪ですし、豚も矢つ張り脂肪澤山です、それは天然に脂肪分を以て寒氣をも防ぎ炎熱をも防ぐと云ふ譯でせう、冬は飯櫃を毛布へ包んで置くと中の飯が冷へません、夏は氷塊を毛布へ包んで置くと氷が急に融けません、其證據に氷屋の氷は何時でも毛布へ包んであります、人の身體も脂肪に包まれて居るのは丁度毛布を被つて居る様な譯で寒暑共に防ぐのですけれども態々自分でその毛布を薄くするからそれが為めに夏痩せと云ふ事を起すのです、痩せる位だから胃腸に機關も油が減つて運転が悪くなる、そこで秘決したり下痢したり色々な故障が起ります」

第二百二十一 食物の成分

中川語を継ぎ、「日本人の食物は殊に夏になると極端迄脂肪分に缺乏しますから隨て營養分にも不足する、そこで天然の民間療法として土用の丑の日に鰻を食べると云ふ事があります、あれは丑の日に限つた譯では無い、丁度土用中になると人の身體が脂肪分を要するから鰻の様な脂肪の多い食物を取らねばならんと云ふ自然作用です、それから家鴨の様な脂の多いものを日本料理でも西洋料理でも夏の料理に使ふのは矢つ張り脂肪の缺乏を補ふ譯です、尤も東京邊では家鴨を冬も食べますが京阪地方や長崎邊では夏の食物です、西洋料理では夏計りで冬の料理には滅多に使ひません、暑い時分にも相應に脂肪分が必要であるのに好んで不味い物食べて胃腸を悪くして醫者にかゝるのも不經濟な事です、醫者にかゝつて高い藥の不味ものを飲むより折々は鰻飯の御馳走を食べて身體を強壯にした方が餘つ程經濟でありませんが、尤も夏は爾う云ふものを食べ過ぎては不可ません、是れにも程と加減があります、それから暑い時分になるとよく子供の脾瘕と云ふ病氣が起ります、手足が瘦せて腹計り膨れて無闇に食物を欲しがりますがあれも矢つ張り脂肪分缺乏營養不足ですから鰻の小串を小さく切つて毎日位に食べさせると軽いのは直きに癒ると云ひます、然し鰻は不消化物で魚類中鰻と鮭が一番消化が悪いです、鰻の血液中にはイヒチトキシンと云ふ激烈の毒質を含んで居ますから生焼の肉を食べると澤山食べ過ぎると跡で生梅や生桃の様な酸性の強いものを食べるのは禁物です、強めて鰻を子供に食べさせんでも牛肉や鳥の様な滋養物を食べさせれば同じ事です、小兒や老人には玉江さんの被仰る通り肉挽器械で細かくした肉を料理して食べさせるのが一番でせう」

玉江嬢「然し田舎や山の中で肉類の無い處は何で脂肪分を取ります」

中川「爾う云ふ處では植物性の脂肪分が澤山あります、胡麻とか胡桃とか南京豆とか大豆とか云ふものは澤山の脂肪分を持つて居ます、貴嬢に先日書いて進げた日用食品の分析表を御覽なさい、胡桃は五割九分の脂肪分、白胡麻は五割一分、南京豆も五割、大豆は二割以内の脂肪を持つて居ます、鰻は壺割から二割、牛肉が一割五分から二割五分、

豚が三割位脂肪分を持つて居ます、何でも家庭料理を掌る人は平生あの分析表を側へ置いて此の食物は何の左様をするから何う云ふ時に食べると承知して居なければなりません、何んな家でも料理の書物を臺所へ備へて置かないと云ふのは不注意です、良人や子供が此頃大層瘦せた様だが脂肪分に缺乏したのか知らん、エート此の一週間は南瓜や冬瓜計り食べて居たがあんなものは脂肪が何う云ふ割だらうと書物を出して分析表を調べると、オヤ南瓜は脂肪が百分中の一分三厘、冬瓜は零貳厘と出て居る、是れでは脂肪が不足だらうと直ぐ分ります、と云つてあんまり脂肪分計り毎日食べさせたから子供が下痢を起した、下痢の時には葛が一番だと出て居る、それでは葛を料理に使つて夜は葛湯を飲ませようと斯う云ふ工風が出て來ます、誰でも食物の脂肪分が不足すると秘決しますし多過ぎると下痢します、それも人の體質によつてデブノ、肥つて顔へニキビが澤山出る様な人には脂肪分を澤山與へないでも宜し、夏だからと云つて神経質の人や腦病の人に辛い物を澤山食べさせてはなりません、それから今の人は一口に消化器が悪いと云ふ、直ぐに柔い物計り食べる事と斯う思ひますけれども胃の悪い時と腸の悪い時とは殆ど反對の食物を要するので、胃の悪い時にお粥の様なネバノ、したものを與へると一層悪くなります、お粥ならば米を炒つて柔に炊かねばなりません、生のパンも不可ません、何でもサラリとしたものが良いのです、腸の悪い時には葛湯の様なドロリとしたものが良いので、下痢の時なぞに葛湯は最も適當です」