

## 第二百五十七 カステラ菓子

お登和嬢「其次は肉の厚いカステラを横から三つに切つて一つ／＼の間へ何のジャムでも塗つてピタリと合せて縦に截つて出すのが手軽なジャムケーキです、それからカステラを好い加減に切つて砂糖水とセリー酒と半分づゝ混ぜたものへ漬けて置いてカスターソースの冷したのを掛けますと大層結構なものです、セリー酒が無ければ外の酒でも構ひません、砂糖水の淡いのへレモンの液を絞り込むかポンスを混ぜてそれへ漬けても宜う御座います、カスターソースは御存知の通り玉子の黄身四つへ大匙三杯の砂糖をよく混ぜて一合の牛乳を少しづゝ注して行つて湯煎にして暫らく攪き廻したのです、白身の使ひ途が外に無かつたら泡立て、其中へ加へても宜う御座います、此のカスターソースは拵へて冷して置くと菓物の煮たのへ掛けても何の菓子へ掛けても美味しつくて調法ですが、是れでカステラのブデンも出来ます、それは今申したジャムカステラをベシン皿か或は井鉢へ並べて此のカスターソースの湯煎にしないのを掛けて二十分間置きますとソースが悉皆カステラへ浸み混みます、テンパン即ちテンピへ入れるブリキ皿へ少し湯を注いで其中へ此のベシンが井鉢を入れてテンピの中で一時間蒸焼にしますとジャムカップカスターブデンと云ふものが出来ます、或は釜の中へ湯を注いで今の物を入れて上へ布巾を載せて一時間蒸しても宜う御座います、モット手軽にするのは普通のカステラへ生のカスターソースを掛けて二十分間置いて其儘食べても宜し、テンピで一時間蒸焼にするか或はお釜で蒸しても宜う御座います、それから上等にすればカビ子ツトブデンと申してベシンか井鉢の底へバターを敷いてカステラを小さく切つて並べて其上へレモンの皮を砂糖漬だの干葡萄だの外にも色々な砂糖漬の菓物を小さく切つたのを並べて、復た其上へカステラを敷いて復た菓物を並べて、三段でも四段でも斯う云ふ風にして一番上へカステラを並べて、生のカスターソースをかけて二十分間置きます、それからテンピで一時間蒸焼にしても或はお釜で蒸しても出来ませんが是れへスポンヂソースをかけて戴くと尚ほ結構です、スポ

ンチソースは玉子一つへ砂糖を軽く一杯の割で黄身も白身も一緒に混ぜて湯煎にしながら玉子廻して泡を立てたもので

す、その外にまだカステラを色々なお菓子に再製する事が出来ませんが再製した菓子は冷めた方が味が出ます、物によつては一晩置く方が美味しくなるのもあります」小山「中々限りの無いものですね、よく市中ではカステラの上へ白い衣をかけて上へ花の様な飾りをしたものを賣つて居ます子、あれは何うしたのです」お登和嬢「あれはホンザーと云ふものをかけたのです、ホンザーとは一斤の砂糖へ水を大匙に五杯入れて四十分間弱い火で煎詰めたものですがその煮詰加減が大層六か敷いので、指の間へ挟んで見て指を開くと飴の様に線を引いて色が白くなる處が丁度宜い工合なのです、此の火加減と煮加減が中々面倒です、それを冷して置いて木の杓子で根氣好く煉つて居ると段々色が白くなつて來ます、色が白くなつて好い加減な固さになつた時ナイフでカステラの上へ塗り付けるがホンザーです」

## 第二百五十八 鰯料理

小山「それがあの白い様な衣です子、其上にモ一層白い砂糖の固まりで花の莖だの葉の形なんぞが描いてありますがあれは何です」お登和嬢「あれは粉砂糖即ちワインシュガーと云つて極く細かい砂糖がありますからそれへ玉子の白身を少しとレモンの汁を滴らし込んで固い位によく煉つて其儘引筒へ入れて絞りましたのです、其上に櫻の實の砂糖漬やレモンの皮の砂糖漬なんぞを載せて色々な飾りに致します」小山「あ、いふものを家で拵へてお客に出したら嘸樂みでせう、宅では近頃は手製のシュークリームをお客に出しますと大層褒められます、あんなものは最初五六遍失敗つて覚え込む迄は大層面倒な様ですけれども悉皆覚え込むと案外に無造作なものです、大騒ぎやつて白玉を拵へるとかお八ギを拵へるとかするよりも西洋菓子の方が手軽く出来ます、面倒に思ふのは畢竟慣れないからです子、慣れないものは面倒だと云つて拵へずに居たら何時になつても出来ません、お料理の方は日本料理も特長がありますけれどもお菓子の方は西洋菓手に壓倒されませう、日本菓子は餡と砂糖の味計りで形だけを變へたのが多ふ御座い

ますから西洋人は眼で観る菓子だ、口で食べる菓子で無いと申します、何でも是れからは西洋菓子を家で拵へる様にしなければ不可ません、今のホンザーは白いのですがチヨコレートのか、つたのも色々あります子」お登和嬢「ハイ、チヨコレートのホンザーはチヨコレート一斤に砂糖を九十目水を大匙五杯入れて四十分間弱い火で煮ますが水の中へ滴らして見て餡の様に固まるのが度合です、是れは決して煉りません、其儘冷ましたカステラへ塗ります、

然し是れもチヨコレートの光澤を出すのが六か敷いので火加減や煮加減が悪いと光つた様な光澤が出ません、白いホンザーも光澤が無ければ不可ません、是れが上手と下手の違ふ所です」小山「爾うですか、私どもは何時でも光澤の無いもの計り見て居ますから上等のを知らせん、上等のは光るほど光澤がありますか子」お登和嬢「ハイ、チヨコレートでも黒くテラテラ光る様で無ければ上等と申されません、此他に碾茶のホンザーもあります、それは白いホンザーを拵へる時最初に砂糖一斤の中へ碾茶を大匙二杯入れるのです、カステラを焼いて白と黒と青のホンザーをかけて出しますと見た處も綺麗ですし、味も三色に變て居ります、一つ試して御覽なさい」小山「ハイ、早速家で試してみせう、お登和さん、先刻の西洋料理に鯛のフェタスとグレーがありました、お登和嬢は日本料理にしても色々使ひ道があります子」お登和嬢「ハイ、有りますとも、鯛を其儘よく水を切つてバターでチリノと揚げて結構です、摺身にして一旦油で揚げたものを復た美味く煮るのもあります、酢を沸立て、鹽を加へて其中で鯛を炒り付ける様に煮て生姜の絞り汁で出しても宜ふ御座います、又鯛へ鹽を振つて三時間程置いて、糠六合に鹽四合を白水で煉つて其中へ鯛を漬けて壓石をして二日計り過ぎて後糠を洗つて酢で食べても宜いし炙いても宜し、野菜と一緒に煮ても宜う御座います、鯛は斯うすると大層淡泊になつて上品に戴けます、それから少し手際が面倒ですけれども醤油を味淋と水飴とを煮詰めて照炙にしても結構ですが鮮しい鯛を擇つて上手に取扱はないと崩れて旨く参りません」と頻に講釋をなし居たる時兄の中川漸くにして廣海家より歸り來れり、

## 第二百五十九 一名案

中川の歸りしよりお登和嬢も小山も共に臺所を飛出したり、お登和嬢は兄の報告を聞くが待遠しく、座敷に入りて席に着くが否や「兄さん、廣海さんの方は何うで御座いました」と今は只大原の事のみ氣にかゝる、中川は満面愉快らしく「お登和や安心するが宜い、廣海さんの方で名案が出たよ、小山君、流石に廣海子爵は世事に老巧だけあつて我々とは考へが違ふ、大原君の事情を話して斯う云ふ譯だが助ける工風はありますまいかと相談したら、それは何より先に本人同士を遠ざければならん、一つ處に置いては何と騒いでも無駄だ、二三年か四五年も大原君と其娘とを遠く引離して置けば其中に自然と形勢も一變する、田舎娘の熱情は一時性のものだ、決して覺悟のある永久性のもので無い、その代り一時性のものは熱度が最極端まで上昇するから熱度の昇つて居る時外から何と云つても理解せん、何でも早く本人同士を引離して緩々善後策を講ずるに限ると斯う云はれるのだ、僕も至極道理とは思つたが差當り本人同士を引離す工風が無い、お代先生を郷里へ戻し度いにも御本人決して承知する氣支も無し、殊に婚禮の約束迄濟んだ上は挺でもあの家を動く事は無い、して見ると大原君を遠方へ遣るより他は無いが何うしたら宜らうと相談すると、此に丁度幸ひな事がある、近頃上流社會の人達も漸やく家庭教育の子弟に大切なる事を悟つて有志の連中が家庭教育研究會と云ふものを組織したそうだ、廣海子爵も發起人の一人である、然るに家庭教育の事は何と云つても模範を歐米の先進國に取らなければならんが、今迄歐米の學校教育の事は充分に取り調べたけれどもまだ一向家庭教育の事は取り調べて無い、教育制度取調べの為に幾百人の官吏は洋行させたけれども家庭教育取調べの為に洋行させたものは一人も無い、順序を云へば家庭教育の方が學校教育よりも先だけれども今の世の事は兎角順序が顛倒して居る、それも仕方が無いが家庭教育研究會の事業は第一着手として歐米の家庭教育取調べの為に最も誠實勤勉な人を海外へ派出させなければならんと、その相談は有志者中に一決して居るが迂つかりしたものを洋行させても不誠實な人では旅費の使ひ損だ、と云つて今の世に充分信用すべき誠實な人が滅多に無い、その點で一同が困つて居る處だから、もしも大原君の様な誠實無二の人が家庭教育研究會の依托を受けて歐米の家庭教育を取調べて呉れ、ば獨り其會の為めのみならず我が日本

國の公益になる、大原君なら實に適任だ、研究會の人々に話せば一同が大悦びするだらう、何うだ子大原君が一つ海外へ出かけて呉れまいかと斯う云ふ子爵のお話しさ、僕も至極好機會だと思つて研究會の方を貴老から纏めて下さいと呉々も子爵に頼んで来たが是れさへ出来れば至極の名案でないか」と中川の心には最早大原を救ひ得たる如く思ふ、お登和嬢も幾分か胸中の愁を忘れたり、獨り冷々然たる小山「中川君、モ一少し早いと名案に違ひ無いがモ一既に婚禮の約束が濟んだから子、大原君が洋行するにしても婚禮を濟ませて後と云ふ事になるだらう」中川「サア其處だテ、其處は旨く切り抜けて兎も角も婚禮は歸朝の後と云ふ事にさせ度いのだ、此事は是非一つ君の御盡力を願ふから君が一つ大原君に説いて婚禮延期の事を取計つて呉れ給へ」と、兄は妹の為に心を碎く、妹のお登和嬢何事も言はねば頻に小山を仰ぎ見て窃に答を待つ如し、小山もイヤと言はれず「宜しい、僕が一つ出来るだけ盡力して見やう」と親友の承諾は何よりも頼もし、

## 第二百六十 食道樂會

小山の一諾に中川も漸く心を安めたり、中川よりもお登和嬢が如何計り嬉しく感じけむエツコと笑ひて徐に坐を立ち「兄さん、何か拵へて晩の御飯を小山さんに差上げませうか」と、感謝の意は御馳走に現れんとす、中川もそれが為めとて無けれども緩々親友と閑談し度く「ウム、何ぞ拵へてお呉れ、いつでも西洋料理だから今日は一つ日本料理を差上げたら宜からう」お登和嬢「ハイ」と返事も軽く出で欣々として臺所へ立つて行く、小山が少しく遠慮して「イヤモ一お構ひ下さるな、僕は今お登和さんに珈琲ケーキやバターケーキを御馳走になつた處だ、中川君、廣海子爵は近日何か食物研究會の様なものを開かれるとお登和さんに伺つたが今日はその御相談もあつたか子」中川「大有りさ、其の相談が長くなつて斯んなに手間取れた、近い内に日を卜して食道樂會と云ふものを開かれる、即ち子爵家の邸内に會場として三十人を限り食道樂者流が極上品な食物會を開くと云ふ仕組だ、尤も其奥には玉江嬢の為に婿君の候補者を捜し出さうと云ふ特別の意味もあるが先大主意は食物研究の為め家族的の交際會を開くのだ、會費は一

人前二圓としてその二圓を悉く御馳走の原料と炭代に仕向ける、料理人の方は是れも腕を磨く為めに自ら奮つて當日の料理方を無報酬で引受けやうと云ふ者もあるし、會場其他の諸雜費は子爵が持出すし、中庭へ七輪とテンピを持つて來て一々客の眼の前で料理するのだから來會社の為めには非常の利益になる、そこで僕は當日の御馳走の為に上等料理の献立表を作つて見たが二圓の會費を悉く原料と炭代にかけると中々立派な御馳走が出来る子、普通の西洋料理屋へ行つては逆も口に入れる事が出来ない程のお料理が出来る子、此の食堂樂會が追々行はれて來たら定めて非常の賛成を博して入會者が陸續と殖えるだらう、餘り一時に數多の人を會合させると却て雑沓するから爾う云ふ時は幾種にも區別して先づ第一は會費二圓の食道樂會を毎月一回開く、第二は一圓の會費で是れも毎月開く、或は一圓五十錢組の食道樂會も出來れば或は西洋料理計りも面白くないと云つて折衷料理の食道樂會も始まるだらうし場合に依ると地方を限つて麹町區の食堂樂會も出來れば芝區の食道樂會も出來ると云ふ様になるかも知れない、爾うなつて樂に研究をしなければ中々食物改良の事が行はれんよ、兎に角第一の發會を廣海子爵の邸内で開いて食道樂會の模範を天下に示し度いと思ふ」小山「それは僕も大賛成だ、今君のお不在中に僕はお登和さんから二十錢弁當やら三十錢の西洋料理やら色々有益な事を伺つて追々實行せんとする所だ、僕等の身分では年に二度位二圓組の方へ出席して毎月の分は三十錢組位な食道樂會を開き度い子、然し中川君、食道樂會は西洋料理に限るか子、折々は日本料理の食道樂會も開いたら宜からう、君の料理法はあんまり西洋風に傾き過ぎて居ると云ふ評もあるぜ、其事に就いて何か君の説があるか子」と斯る評言を下すは獨り小山のみにあらず、

## 第二百六十一 料理の粹

中川は大に説あり「小山君、其の事に就いては第一番に人の心から負惜しみと云ふ劣情を引去らなければならん、負惜みの情は誰の心にも多少あるものだが所謂動物性の劣情でそれが為めに何事に向つても公平な觀察を下す事が出來ん、日本料理だつて古來幾多の經驗を累ね

てその料理法には自然と衛生上の主意に暗合して居る事も多いけれども皆な悉く衛生上から割出して配合や調理法を極めてあるかと云ふに決して爾うは行かん、それを日本料理にも國粹がある、何ぞ西洋料理を學ばんやと言つたら負惜みに違ひあるまい、と云つて何でも西洋風に限ると西洋風に計り心酔して日本風の長處迄を捨てるのも輕卒に過ぐるけれども事物を公平に觀察してその長短善惡を判別するのが我々文學者の責任でないか、文學者は決して情に溺れてはならん、理に遵つて世人を誘導しなければならん、ところで食物の問題は西洋人が餘計に研究してあるか、日本人が餘計に研究してあるかと云ふに、誰の眼から視ても西洋人の方が生理上衛生上より餘計に研究してある事が解る、日本料理よりも西洋料理の方が概して進歩して居るものと言はねばならん、一口に西洋料理と云つても米國は米國の長處があり歐州は歐州の長處がある、菓子料理は米國が盛だし、牛や豚は英國人がよく調理するし、野菜を巧に使用するのは佛蘭西人の特技としてある、餛飩料理は伊太利が本家だし、ペラオの様な米料理は土耳其風から出て居る、ライスカレーは印度料理、魚は魯西亞で上手に料理すると云ふ風に各國共その長處がある、我邦の西洋料理は各國の長處を綜合し得たものだから米國人などは日本へ來て非常に美味しい御馳走が食べられると悦んで居るそうだ、是れから先も益々奮て各國料理の粹を抜かなければならん、世界中の料理を日本化して日本風の西洋料理を作り出さなければならん、それには何うしても西洋料理を土臺として日本料理や支那料理の長處を其中へ混化して行くのが得策だらうと思ふ子」小山「成程それは解つた、然し今の有様では何處の家でもまだ毎日西洋料理を拵へる事が滅多にない、上流人士ですら三度に一度西洋料理を食べる位あなもので三食共に西洋料理を家庭に用ゆる人は殆ど絶無と云つて宜い、して見ると日本料理へ西洋料理の趣味を加へた方が便利であるまいか」中川「現在の有様ではそれも便利だらう、然し將來を考へて見給へ、日本料理は追々と西洋料理に遷つて行くのだ、汽車へ乗つても食堂列車は西洋料理だ、汽船へ乗つても上中等は西洋料理だ、上流紳士が宮中へ出て御陪食を仰せ付かつても西洋料理ではないか、園遊會の立食も懇親會や送別會も追々日本料理を廢して西洋料理になつて來る、今より數年の後には西洋料理が必ず社會の大流行となるに違ひ無い、だから今の内に西洋料理を研究して置かねばなら

「と此人の主義は常に將來を以て標準となす、