

第二百六十一 食事法

然れども小山は尚ほ未だ悉く服せざる所あり、だが子中川君、君の平生唱へる處は家庭料理の改良にあるだらう、然るに上流人士はイザ知らず、中流以下の家庭はまだ迎も西洋料理を常食とする迄に進歩せんよ、三年や五年で迎も爾うなる氣支が無い、だから在來の日本料理を改良させて段々西洋料理の趣味を加へさせるのも得策だらうと思ふ子、勿論僕等の家でも客があると折々は日本料理の間へ西洋料理の一品二品を交る事もあるし、或は全く西洋料理にする事もある、先刻お登和さんから二十錢料理三十錢料理と云ふものを教つたから追々それも試験する積だが、然し毎日の常食に西洋料理を用ゆる事は中々面倒で急に出来んよ、中川「それはつまり慣れないからだ、臺所の設備から勝手道具に至る迄悉く日本料理に適して居るから西洋料理を面倒に思ふのだ、其癖今では大概な家は食卓が置いてある、疊の上の平膳で者を食べずに食卓の上で食べる様になつたのは一段の進歩に違ひ無い、それがモー一層進歩すれば西洋料理にする事は何でも無い、よしや西洋料理の主義が容易に行はれんとしても僕は日本風の食事法を以て最も有害なものと思ふ、何となれば日本料理は酒を飲む為めに出来て居るので飯を食べる為めで無い、その證據に副食物の事を酒の肴と云ふではないか、中には爾うで無いものもあるけれども重なる日本料理は酒の肴だ、その肴を一度に四つも五つも並べて主人と客は小さな盃でチビ／＼と酒を飲みながら三時間も四時間も膳の前に座つて居る、實に野蠻風な食事法と云はねばならん、あの中へ西洋料理を出して見給へ、折角の御馳走が冷めて了つて脂肪分が白く皿の上へ凝結つて迎も二口と食べられたもので無い、置いてある御馳走へは疊の塵が舞ひ上つて自然と溜まるし、長い時間中には蠅が飛んで来て不潔な汚點をつける、御主人が酒を飲む側で妻君が一生懸命に膳の上の蠅を追つて居る様な事は毎度見受ける、よくあれで氣味が悪くない子、苟も衛生思想があつたら迎もあんな御馳走を食べられるもので無い、日本料理の御馳走はお膳の番をして居るのだ、熱い吸物を長く置いても冷めない様に木

の椀へ盛つてある、あれをいきなり飲んだら舌を焦爛するぜ、盃の酒の手ピリと飲んで椀の蓋を取つて一口吸つて復た蓋をして酒を飲む、暫く過ぎて思ひ出した時分に復た蓋を除つて吸つても吸物が冷めて了はない様に木の椀へ入れてあるのだ、西洋料理のスープは直ぐ飲んで、も熱い汁が舌へ中らない様に態々浅い皿へ盛つてある、同じ汁物を出すのも一方は深い木の椀へ盛つて何時までも熱くして置くし一方は浅い皿へ盛つて速く冷める様になつて居る、丸で正反對だ、外の料理もその通り、日本の御馳走は酒の肴としてある西洋の御馳走は獨立の食物である、根本の大主意がそれ程に違ふから僕は世人にチビ飲流の食事を廢して西洋風の食事に改めん事を勧め度い子、それに第一西洋料理は一事一物皆な衛生上から割り出してあつて人の身體を養ふ様に出來て居る、僕が今有力な證據物をお目にかけてやうか」と机の抽斗より西洋紙の手帖を取出しぬ、

第二百六十三 試験問題

中川は手帖を披きて客に示し、「小山君、是れは米國ボストン府の家庭料理學校で今から十餘年前に用ゐた試験問題の寫しだが、此の學校は令嬢や夫人を教へる家庭料理の學校だ、それですら衛生問題に注意する事此の如し、先づ一應その問題を讀んで見給へ、玉子料理の始めに

鶏卵は何と何の成分にて成立つや、
何故に我々は鶏卵を泡立て、料理に使ふや、

鶏卵を泡立てるは産卵後幾日目の物を用ゆべきや、

鶏卵は何故にスープと珈琲とゼリーに混ぜてそのアクを除き得るや、

鶏卵は何故に銀器を曇らすか、

と斯う云ふ質問だ、魚料理の處には

白き肉の魚と紅き肉の魚とは如何なる區別ありや、

何故に紅き魚を料理する時ジャガ芋を添ゆるや、

何故に白き魚を用ゆる時バターを使用するや、

何故に魚を料理すつ時レモン汁か或は酢を用ゆるや、

と斯う云ふ風に一々その原理から調べる、外の問題を讀んで見給へ

何故に碎きたるジャガ芋は丸の物より甘味多きや、

イーストにて製したるパンは何故に消化良きや、

窒素質の食物とは何であるか、

炭素質の食物とは何であるか、

礦物質の食物とは何であるか、

何故に米をバターミルク等にて料理するか、

學生の食物には如何なる物を與ふべきや、

小兒の食物には如何なる物を與ふべきや、

勞働者は何を食すべきや、

何故に光りたるブリキ蓋は曇りたる蓋より長く食物の温度を保つか、

何故に鶏卵の古きものは新しきものより光澤を帯ぶるや、

何故にスープは白湯よりも長く温度を保つや、

何故に牛乳は水より速に沸立つや、

とまだ、澤山あるが、牛肉の處でも野菜の處でも一々皆なその原理を質してから料理法に移る、生徒が料理を稽古する前に先づその原理として斯う云ふ事を教へられる、即ち是れが料理の根本だ、衛生上の原理を知らずに食物を料理したとて何の役に立たん、原理を覚えてから段々料理法を習ふから、成程此の食物は斯う云ふ譯で何と何に使ふとか、斯うすれば人體の毒になるとか薬になるとか一々品物の應用法が解る、此の學校で家庭料理を學んだ令嬢や妻君は是れ等の原理を覚え込んで質問に明答が出来なければ卒業證書を貰へない、爾う云ふ婦人が毎日家庭の料理を拵へると思へばその家人は實に幸福だ子、然るに我邦の婦人中食物上の原理を知つて料理する者が幾人あるだらう、婦人は初置き料理學校の先生すらも此の問題に明答を與へ得る人が澤山はあるまいと思ふ、君一つ此の問題を料理の専門家へ持て行つて答案を出させて見給へ」

第二百六十四 看病料理

衛生の道を知らずして食物を調理する程危険なるは無し、家庭料理を學ぶものは必ず先づ衛生上の原理を學ばざるべからずと客の小山も感服し、「中川君、僕は實に驚いた子、西洋の家庭料理はそれ程迄に衛生上の事を研究してあらうと思はなかつた、それに比べて見ると日本

料理などは不研究なものさ子、多年の経験で衛生上の法則に適つた料理はあるけれども衛生上から割出して配合を定めたと云ふ料理は滅多にあるまい、イヤ日本料理計りで無い、我邦で西洋料理を教へたり習つたりする者も殆ど爾う云ふ點には無頓着で、只英國料理は斯うするとか佛蘭西風は何うだとか、其手續を澤山知つて居る計りだらう、西洋の婦人は爾う云ふ學校で生理上や衛生上の原則から家庭料理を稽古するのだから益々料理法の改良進歩も出来る譯だ子、衛生上の原則を知らなければ料理法の手續き計り澤山覚えても良人や子供が病氣になつた時何う云ふ食物を與へやうと云ふ應用法も解るまいから子」中川「勿論の事さ、料理法の功用は病人と小兒と老人の食物に應用する場合が多い、衛生上の原則を知つて居れば誰でも直ぐその活用が出来る、此の學校などは親切なもので本科の外に別科として看病料理育兒料理と云ふものを教へるそつだ、一口に看病と云ふけれども看病の一番大切な役目は病人の飲食物を調製するのだから看病料理を習はなければ看護學に通じたと云はれまい、我邦でも近頃看護の事が少しづつ、進歩して各所で看護婦を養成するが、まだ看護婦に病人の食物調理法を教へる處が無い、是れは一大缺點と云はざるを得ん、何程看護婦が熱心に病人の看護をしても一方から不衛生的な食物を病人に與へられたら看護の勞が忽ち空しくなる、看護婦が一々自から食物調理の任に當らない迄も、斯う云ふ病人には斯う云ふ料理法が良い、此の食物は斯うして料理すれば消化吸収が速だと云ふ事を知つて居て病家の人に注意するだけでも非常な利益になる、僕の知つて居る看護婦は近頃料理書を買ひ込んで自分で料理法を研究して居る、然しまだ世間には料理書の一冊も持つて居ないと云ふ様な冷淡な看護婦が無いとも限るまい、僕は看護婦と醫者に最も料理智識の必要な事を認める子」小山「アハ、今の世に爾んな事を言つてもまだ急に行はれんよ、看護婦どころか大切な病人を預かる病院へ行つて患者に與へる食物を検査して見給へ、實に言語同斷なものだぜ、二三の病院を除くの外大概は病人の食物を賄方任せにしてある、醫者が不消化物を嚴禁するかと思ふと看護婦が賄方から不消化物の山盛を病人の枕元へ運んで來ると云ふ有様だ、或る病院では各日の朝生玉子を二つ宛膳に添へる、然るに大概は腐つて居る玉子だ、患者もそれを知つて居て滅多に食べない、割つても其儘皿へ入れて下げて遣る、すると晝飯か晩飯に必ずそれが玉子焼かオム

レツに變化するそつだ、現に僕の知つてゐる玉子屋が爾う云つた、病院では何でも安い玉子ノ、と言つて直段さへ廉ければ上海玉でも腐りかゝつた玉子でも何でもお買ひなさんと、全く實際だよ、外の病院迄が皆な其通りでもあるまいが今の世の病院は随分患者に不親切な方が多い子」と全國至る處此の弊あり、

第二百六十五 病人見舞

中川も亦た同様の歎無きにあらず、いかにも君の言はれる通り、今の世中は旅亭の食物も改良せねばならず、料理屋の食物も改良せねばならんが、それよりも第一に改良して貰ひ度いのが病院の食物だ子、既に米國では食物療法の病院と云つて一切藥品を用ゐず三度の食物を以て病氣を治する病院も出来て居る、尤もそれは胃腸病其他二三の慢性病に限るけれどもその病院の主意は大概な病氣を食物と運動方法で治療すると云ふのだ、實際病氣の由つては藥品の力よりも食物の力の方が身體に多くの影響を及ぼすだらう、我邦の病院だつて其位な事を知らないではあるまいがつまり注意が行届かないのさ、注意が行届かないのは患者に對して不親切と言はざるを得ない、然し病院の方で計り注意する様になつても患者自身が食物衛生に無頓着では矢つ張り効が寡い、醫者に隠れて好きな物を買食したり、食慾の進むに任せて無闇に多食したりする様では醫者の盡力を無にしてしつ、患者自身も平生よく衛生の事に注意して自衛の道を知らなければならん、此外にまだ今の世には言語同斷な惡弊がある、それは何だと云ふと病人の見舞に菓子折を持つて行くのだ、先方の病人が何う云ふ種類の病氣だか何う云ふ食物が適するのだかと云ふ事も知らないで知人親戚が病氣だと聞くと、手ブラでも見舞に行けないから何ぞ一つ菓子折を持つて行かうと手當り次第な菓子を贈物にする、僕の知つた人は病氣の時餘所からカステラの折を貰つた、開いて見るとそのカステラは蠟が生へて包紙の裏に知らない人物の名刺があつたそつだ、察する所見舞に來た人が外からの到來物を三月も四月も保存して置いて中も檢めずに其儘持つて來たのだらう、世中には程不親切な事はあるまい子、何の心で病人の見舞に往くのか、大原君の所謂る心の禮なぞは到底無いのだ子、少

し物を考へたら解りそつなものだ、病氣と云へば何れ身體の工合が悪いのだらう、身體の工合が悪ければ胃腸の働きも充分で無いから第一に食物を注意せんければならんと誰にでも察し得られる、爾う察したら無闇な菓子折なぞを見舞に遣られるものであるまい、然るに何處の家へ行ても或は病院の病室へ行つても病人の枕元には菓子折が堆い、實に言語同斷と云はざるを得ん、それも先方の病氣を知つて居てその病人に適する様な食物を自分の家庭で拵へて持つて行くのなら格別だけれども、到來物の菓子なぞを病人見舞にするとは不心得にも程のあつたものだ、斯んな馬鹿氣た事の罷まない内は迎も我邦に衛生思想の發達する氣支が無い、實に困つたものさ」小山「それでは病人見舞に何を持つて往つたら宜いだらう」中川「先方の人物次第で病中の慰みになる様な高潔の書籍とか或は西洋風に美しい花なぞを持つて行くのが一番だ子、然し書物にも病人の慰藉にならずして悪い刺撃になる様な淫猥なものが多いし、花にも梅だの罌粟だのと云ふ様な人體に害するものから餘程その種類を選択しなければならんよ」

第二百六十六 料理の原則

小山「梅や罌粟は何う云ふ譯で人體に害がある」中川「梅は實になると青酸と云ふ激薬を含む位だから花の時にもあの香氣の中に強い興奮性を持つて居て病人の枕元へ置くと頭痛を起したり不眠症を起したりする子、病人で無くとも梅の鉢を枕元へ置いて寝るのは衛生上に良くない、罌粟は勿論阿片を取る位な魔酔性の者だから病人には悪いさ」小山「成程子、何でも人の身體に影響すべき色々な性質を持つて居るのだ子、不眠症の人が玉葱の切つたのを枕元へ置くとよく眠られると云ふのも同じ事だ、物の性質を知つて居ないと色々な間違ひを起すが殊に食物の性質を知らずして料理する程危険な事は無い子、君が今讀んで呉れた料理學校の試験問題の如き料理人は勿論家庭の料理を掌る夫人令嬢は是非とも知らねばならん事だが僕にさへまだ判然と解らんことが多い、第一の問題たる鶏卵の成分とは何う云ふ譯だ子」中川「それこそ僕の書いた食品の分析表を見れば直ぐ解る、君はまだ分析表を持つて居ないか子、即ち玉子の白身は溶解性の蛋白質二割餘、鑛

物質一分六厘、水分七割八分餘から成立つて居る、黄身は蛋白質一割六分、脂肪三割餘、鑛物質一分三厘、水分五割二分から成り立つて居るが、黄身の鑛物質は重に硫黄だ」小山「成程、第二問に何故玉子を泡立てるやとは何う云ふ譯だらう」中川「それは子、玉子の中に在る蛋白質は細胞が薄い膜に包まれて居る、泡立てるとその膜が破れて細胞が離れる、離れた細胞は自分の粘着性を以て空気を包むから段々膨れて大きくなる、それが為に人の胃腸へ入つて消化吸収が良くなると云ふ事だ」小山「産卵後幾日目の物を使ふと云ふのは」中川「新鮮な玉子が宜いと云つても産まれた計りの玉子はまだ水分を澤山持つて居るから泡立て、もよく立たない、料理しても味が悪い、産れてから十時間過ぎないと泡立てるに適しないが、料理に使ふ適度の食べ頃は産卵後三十六時間即ち一晝夜半を過ぎたものとしてある、古くなり過ぎても段々蛋白質が粘着性を失つて泡も立たず、味も悪い、何でも食物は食べ頃を知るのが肝腎だ、牛肉でも豚でも鳥でも菓物でも食べ頃がある、それを知らないと折角の御馳走を不味くする子」小山「實に爾うだよ、僕は今迄新鮮なもの程良いと思つた、鶏小屋から持つて來たのを直ぐ料理する位が美味いと思つた、物を知らないと何でも爾う間違へるよ、そこで鶏卵は何故にスープや珈琲のアクを取るやと云ふのは」中川「玉子の蛋白質は熱に逢ふと凝結するから流動物と混ぜて熱を加入ると流動物中の固形物や汚塵を引包んで凝結する、だからスープや珈琲やゼリーのアクを取つて流動物を清潔にする功がある、人の胃中へ入つても其通り、胃の熱に逢つて外の物を引包むから酸類の中毒には應急手當として生玉子を飲む、譬へば綠青中毒や砒石中毒は羽毛か或は筆の先で喉をくすぐつて胃中の物を吐出させて置いてそれから生玉子を飲ませるのが應急の手當だ、爾うすると生玉子が毒物を引包んで了ふから毒物が吸収されない、然し古い玉子は効が少いし、新しくつても白身にアクが多くつて黄色を帯びたおは不可、斯う云ふ事は人の家庭で最も心得て置くべき事だ」と復もや得意の長廣舌、