

第二百六十七 魚の區別

主人の長廣古も客の耳には蒼蠅からず、小山は新智識を得る事とて熱心に「中川君、玉子の新鮮なものは光澤が無くつて古くなると光澤の出るのは何故だらう」中川「あれは子、玉子の殻が新鮮なものは石灰質に包まれて居る、その石灰質は空氣と水分とに溶解されて段々消えて了ふのだから玉子へ人の手を觸れずに置ても古くなれば自然と光澤が出る、決して人が手で擦るから光澤が出る譯では無い」小山「それでよく解つた、今の問題中に玉子は何故に銀器を曇らすやと云ふ事がある、何う云ふ譯か子」中川「今も話す通り玉子の黄身の成分中には硫黄がある、硫黄は非常に銀を黒くするものだから玉子料理を長く銀器へ入れて置くと段々曇らせるのさ」小山「成程子、問題中には無いけれども玉子を長く湯煮ると黄身の周圍が薄黒い様な色になる子、新鮮な玉子でも爾うなる、あれは何う云ふ譯だらう」中川「それも今の通り黄身の硫黄が高熱に逢つて酸化するのだ、新しいもの程硫黄分が多いから餘計に變色する、古くなると却てそれが減少して變色が寡い、同じ新しい玉子でも放し飼にした鶏の玉子は餘計に硫黄分を含むから變色が甚しい、柵飼にしたものは變色が寡い」小山「實に研究する程面白い子、僕なぞは今聞いても耳新しく感じるが十餘年前の學校生徒が皆んな其位な事を知つて居たかと思ふと少々愧かしくなる子、爾う考へて見ると我邦の料理法などは實に迂濶なものだ、何の為に食物を料理するのだか無我夢中で遣つて居る、今の問題は魚の事もあつたが白い肉と魚と紅い肉の魚との區別は何だらう」中川「紅い肉の魚とは鮭とか鱒とか鯖とか鮪とか松魚とか云ふものだ、爾う云ふ魚は肉の中に脂肪分を持つて居るから滋養は多いけれども消化が悪い、白い肉の魚とは鰈とか比目とか鱈とか云ふもので脂肪分は肝臓にあるから肉の方は消化が易い、我邦でも白い肉の魚と輕いと云ふのは其譯だ、然し脂肪が肝臓にある事まで研究した譯ではあるまい」小山「紅い肉の魚をジャガ芋と共に出せとあるのは脂肪分と配合させる為めだ子、白い肉の魚にバターを使へとあるのは脂肪分を加へると云ふ譯か、一々よ

く研究したものだ子、魚を料理する時何故酢或はレモン汁を使ふかと云ふ問題は「中川「それは魚の血液がアルカリ性であるから酸類と中和させるのだ」小山「聴いて見ると何でも無い子、然し聞かなければ一生知らずに了ふ、料理する人は毎日魚へ酢を使つても何の為めだと云ふ事を知らずに居る、何でも學んで置くべきものだネ、それから今の問題に妙な事があつたぜ、何故に砕きたるジャガ芋は丸の物より甘味多きやとあるネ」中川「ウム、ジャガ芋の澱粉質は空氣と温度とに逢うと糖分に變ずる、砕いたジャガ芋はその面積が多く空氣に觸れるから甘くなるのだ、我邦でもよく芋を干すと甘くなると云ふが矢つ張りその譯で長く空氣に觸れしめるからだ」

第二百六十八 料理の教授法

小山「今の問題にイーストで製したパンは何故消化好きやとある子」中川「ウム、イーストは醗酵性のものでチャスターゼを含むから澱粉の消化を助けるのと膨張して居るからよく胃液を参入させるのと二つの理由で消化が良いさ」小山「窒素質の食物炭素質の食物、礦物質の食物とは中川「それこそ分析表を見ると直ぐ解る、窒素は重に蛋白質に含まれて居るし、炭素は澱粉質に含まれて居るし、礦物質は其儘礦物質と書いてある」小山「それでは何故に米をバターやミルクと共に料理するやと云ふのは」中川「米は秘結性のもだから通じのつく脂肪性のもと混ぜて中和させる意味だ、ペラオ料理の様にバターでいためて炊いたり、ライスブデンの様に牛乳で煮て柔にするから子」小山「日本人は米を常食にしながら米の料理法を研究しない、それを考へると何うしても食物問題に不注意なりと云はざるを得ん、それから學生の食物に如何なるものを與ふべきやとあるのは」中川「學生や學者は腦を使ふから腦を養ふために燐分を含んだ食物、即ち魚類や牡蠣、玉子、脂肪分の無い肉、小麦、豆類、菓物なんぞを主として食べなければならんと云ふのだ」小山「小兒の食物は」中川「是れは一朝一夕に説き盡されない、乳呑兒から乳離れ以後、それから成童になるまで一々順序を追つてその食物を變へなければならん、僕は近日世人の爲めに最も實用的なる育兒讀本と云ふものを書くから其時委しく出す積

りだ」小山「それは定めて社會の利益になるだらう、其次に労働者の食物と云ふ題もあるが是れは筋骨を養ふ食物だから大概分つて居る、何故に光りたるブリキの蓋は曇りたるものより食物の温度を長く保つやと云ふのはつまり黒い色が熱を吸収し白い色が熱を反射すると同じ譯だ子、スープは白湯より長く温度を保つと云ふのも密度の為めだ子、牛乳は何故に水よりも速く沸立つやと云ふのも矢つ張り同じ事だ子」中川「爾うさ、牛乳は百九十六度で沸騰する、水は二百十二度だ、水へ鹽か砂糖を加へるともつと遅くなつて二百二十四度で無ければ沸騰せん、其外雨の降る日と晴れた日で違ふし、氣壓の高い時と低い時と違ふし、平地と山の上で違ふし、爾んな事は理學思想さへあれば直ぐ解るけれども我邦ではまだ中々料理する人に理學思想なぞを賣められないよ」小山「然し、此にある試験問題位は誰でも知つて居なければ困る子、素人は知らないにしても苟も料理を人に教へると云ふ程の人は此位の事を腹へ入れて居なければ生徒に食物問題の智識を與へる事が出来ない子」中川「今に追々と爾うなるだらう、今の處ではまだ少し無理だ、此に書いてある問題はその一部分に過ぎない、此外に牛肉料理では牛肉を料理に使ふ原理を教へるし、野菜でも菓物でも一々その原理を調べてから料理にかゝるのが此の學校の教授法だけれども我邦ではまだ中々爾う云ふ學校が起るまいよ、何んにしろ世人がモツト食物問題と衛生問題とに注意する様にならなければ國の文明が進まんさ」と頻に歎息しける時お登和嬢は日本料理の御馳走が出来たりとて食卓の上へ珍珠佳肴を運び來る、

第二百六十九 鳥の汁

客も主人も共に膳へ向ひぬ、主人の中川先づ椀を執りて我が説の材料となし「小山君、日本風の食事は吸物を椀へ盛つてから暫くゴタ／＼して客の前へ持出して客も盃を二三杯累ねる迄容易に蓋を取らないから宜いけれども西洋風に客の待つて居る處へ直ぐ持つて來て客が劇て、口へ入れると忽ち舌を焼く子、然し此れはお登和が氣を利かせて丁度飲み頃にして來たから直ぐに試み給へ、一種風變りな味だらう」と相も變らず自慢するに小山は二口三口飲りつゝ、「成程美味しい味だ、實無

しのドロ／＼汁、何とも言はれん風味がある、お登和さん、是れは何と云ふものです」お登和嬢「それは鶏の摺立汁と申します、拵へ方は鶏の極く柔い處の肉を湯に入れてホンの少しの鹽を加へて湯煮ます、湯煮る時間は大小次第ですが一羽丸の儘ならば二時間位、少しの肉なら三十分から一時間位で宜ふ御座います、湯煮た肉を湯から出して肉挽器械があればそれで挽くと便利です、無ければ庖丁でよく叩いて細かくして搗鉢へ入れてよく搗ります、餘程よく氣長に搗らないと不可ません、それから其の肉を裏漉しに致しますが是れも慣れない内は中々面倒でちよいと漉せません、然し丁寧に根氣好く漉せば誰にでも出来ます、別に御飯を少し計り、爾うです子肉が一斤なら御飯を大匙三杯位搗鉢で搗つて矢つ張り裏漉しにします、それから肉と御飯とをよく混ぜて先刻の湯煮た汁へ味淋やお醤油で極く美味しく味をつけて、その汁で肉と御飯を溶いて行つてザツと沸立たせたのが此の摺立汁で御座います」小山「道理で大層結構だと思ひました、日本料理で斯んな美味しい汁は滅多に戴いた事がありません、此にある鯛の煮たのも大層美味しう御座いますが是れは何と云ふお料理です」お登和嬢「それは鯛の難波煮と申して先づ鯛を三枚に卸ろして火の上で炙きます、葱を油でいためて置いて別に美味しい煮汁を拵らへて鯛と葱をクツ／＼と煮たものです」小山「それは輕便ですな、此の和物は大層結構ですが何で御座います」お登和嬢「それはズキキ和へでお珍らしくはありませんが、奥様は屹度御存知でいらつしやいませう」小山「でも知らないと不可せんから一つ教へて下さいまし」お登和嬢「それはズキキを湯煮て堅く絞つて置きます、別に油揚を二枚に剥がして中の白身を庖丁で丁寧にごそげて取ります、それからその油揚の皮を細かく刻んで醤油と味淋で美味しく煮て置きます、別に白胡麻か或はお宅ならば南京豆のお料理がお得意ですから南京豆をお使ひなさると丁度宜う御座います、白胡麻ならば炮烙で炒つて搗鉢で摺つて其中へ今取つて置いた油揚の白味を入れて復た摺ります、それを酢と砂糖と味淋と少し計りの醤油とで溶いてそこへ煮た油揚とズキキとを入れてよく和へたのです」小山「中々結構です子、中川君、何うだらう斯う云ふものを西洋料理に應用する工風はあるまいか」中川「ウム僕も爾う思つて折々試験するけれども何うも味が出合はん子、西洋料理の間へ單獨に出した事もあるが飯と一緒に食べないと味が重過ぎる、寧ろライスカ

レーの様に飯へかけて食べれば宜いがそれにしては味が物足らん、斯う云ふものは追々研究して東西の料理を混化する様にし度いものだ」と一々研究の種ならざるは無し、

第二百七十 茶碗鮓

主人の中川は先づ我前なる茶碗を執り、「小山君、その飯を試み給へ、それは茶碗鮓と云つて非常に美味いものだ、何杯でも食べられて迂つかりすると食べ過ぎる程の物だ」小山茶碗の蓋を取り、「成程飯の上は何か載せてある、一つ味つて見やうウム是れは結構だ、お登和さん、何卒お更りをつけて下さい、何と無く跡が食べ度くなつて食欲が非常に進む子、是れは何う云ふお料理だ」中川「是れは先づ西洋料理のライスカレーに似た様なものさ、胃を刺激して食欲を進めるから秋の料理と云つて宜い、是れには鮓の身の極く上等でないと不可ん、羊羹の様な上肉計りに限るのだ、その鮓を買つて来て小さく四角に即ちサイの目に切つて置く、別に醤油一杯と味淋一杯と酢一杯とを三等分にしてよく煮詰めて火から卸した時鮓の身を入れると鮓の端が少し白くなる、それへ山葵を成るだけ澤山入れて攪き廻すのだ、よく此の料理を泣く御飯と云つて山葵の辛いので泣きながら食べると云つた位なものだ、別に葱の細かく刻んだのや茗荷だの浅草海苔を炙いて揉んだのと紅生姜の細かいのだの紫蘇だのを薬味にして、炊きたての熱い飯へ残らず打かけたのだ、よく攪き廻して食べると實に美味いよ、山葵と鮓は合ひ物だ、丁度西洋料理で牛肉に芥子が合ひ物になつて居る通りだ、その山葵と鮓と合つた味で胃を刺撃するから食欲が非常に進む、是れには鮓の身の切り加減と熱い汁へ入れ加減が大切だ、あんまり生々しくつても不可ん、と云つて蒸れ過ぎて身の中まで白くなつては尚ほ味が無い、サイの目の隅が少し白くなつて中程は紅く柔いのが丁度宜い、此の料理は此儘西洋皿へ盛つて西洋料理の中へ出せるよ、先づ鮓のライスカレーさ子、家へ歸つたら今度一つ試して見給へ」小山「早速遣つて見やう、ライスカレーの代りに西洋料理へ交せて客に出して見やう、必ず驚くに違ひ無い、そこでお登和さん、此の茄子のお料理は何と云ふものです」お登和嬢「それは鍋田樂と申すのです、大きい巾着茄子

の皮を剥いて輪切にしアク出しをして油でよくいたためて置きます、別に味噌を摺つて味淋と砂糖を混ぜて裏漉しにして今の茄子を其中へ入れて焦げ付かない様に攪き廻しながら暫く煮たものです、茄子にはちよいと手軽なお料理が御座いますよ、今の様に輪切にした茄子を生のだんご酢と醤油と少しの芥子を交ぜたもの、中へ一晚漬けて置くこと翌日は結構戴けます、それから一口茄子を皮の儘生醤油へ一晚漬けて置いて翌日食べても宜う御座います」小山「一口茄子は何にしても結構です、秋茄子を嫁に食はせるなど云つた位ですから好い味を持つたものです、私は一口茄子の芥子漬が大層好きですがあれは何うして拵へます」お登和嬢「あれは鹽一合へ水を一合を加へて鍋で煮てよく冷ましたものへ山盛一升の一口茄子を漬けて軽い壓をして一晚置きます、翌日其茄子を出して今の鹽水の中へ麹を五合に芥子を二合五勺溶いて入れて瓶の中へ其水で茄子を漬け込んでよく攪き混ぜてよく夷して紙を一枚載せて上等の酢を其紙へ振りかけます、それから蓋をして目張りを堅くして置くこと一ヶ月位で美味しく戴けます」

第二百七十一 茄子の性質

小山「それから子百一漬と云つて茄子と大根の美味しい香物があります、あれは何う致します」お登和嬢「あれをお漬けなさるには今の内から御用意なさらなければ不可ません、先づ大きい茄子百に赤穂鹽なら一升ですが外の鹽なら一升二三合の割で平たい樽へ漬け込んで重い壓石をして其儘大根の出る時分まで置きます、澤庵にする干大根が出た時大根一樽に糠六升と赤穂鹽一升とを用意して大根を一側並べたら糠と鹽を振つて今の鹽漬茄子を其上へ一側並べて、復た大根を並べて茄子を並べて一番上を大根にして糠と鹽を振つて漬け込みます、それを澤庵の通りに壓石をして置いてよく漬いた時分に戴きますと茄子の甘味が澤庵へ浸みて何んなに美味しくなませう、名古屋で有名なゴキソの澤庵も熱海名物の澤庵も中々此の百一漬には及びません、大根を干すのに只繩へ釣るして寒い晩に出して置くと水分が凍つて大根へ鬆が立ちますが五六本づゝ葉を括つて生きた立木の枝へ掛けて置きますと決して凍りません、今から茄子を御用意なすつて冬になつたら

百一漬をお拵へなすつて御覽なさいまし」小山「ハイ必ず致しませう、中川君、茄子と云ふものは全體人の身體に藥りだらうか或は毒だらうか、よく世間では毒なもの、様に言つて夏中茄子を食べないと冬になつて風邪を惹かないとか疝氣が起らないとか云ふ子、爾うかと思ふと松茸や初茸を煮る時毒消しだと云つて必ず茄子を一つ入れるか或は丸茄子が無ければ蒂だけでも入れるのは何う云ふ譯だらう」中川「日本茄子の事はまだ學術的に研究した報告が無いので精密に分らんけれども、我邦の茄子は鞣酸や鐵分を含で居ると同時に一種の強い興奮性がある、殊に秋口になつて來るほどその興奮性が強い、君の今言つた秋茄子を嫁に食はせるなど云ふ俗諺も味が佳いからと云ふ譯であるまい、多分妊娠前や妊娠中の若い女に毒だから食べさせるなど云ふ親切な誠めだらう、その茄子を菌類の毒消しと云ふのもその興奮性の為めで、菌類の毒物はムスカリンと云ふ麻醉性だ、茄子の興奮性は丁度それを中和させる功があるに違ひ無い、何でも食物の取合せは一方の性質と一方の性質と中和させるのが衛生上の原則だ、魚のアルカリ性に酸類を中和させるのも今の試験問題にあつたらう、だから料理を掌るものはよく一々食物の性質を知らなければならん、何の食物にも一々特有の性質がある、同じ刺激性の食物でも唐辛子や山葵の類を咳の出る病人に食べさせたら愈よ氣管を刺撃して咳を増さしめるけれども生姜は咳を鎮静させる、だから咳が出ると生姜と水飴を混ぜて飲むではないか、芥子の辛いのは人を逆上させて秘決せしめるが大根卸しの辛いのは下劑になつて逆上を引下げる、日本料理や惣菜料理を拵へるにも先づその食物の性質を調べてから取合せをしなければならん、近頃はよく日本料理と西洋料理とを無闇矢鱈に取交せて合の子の折衷料理が出来る、それは先づ一段の進歩と云ても宜いが最も笑ふべき事はそれに衛生料理と名を付ける事だ、何が衛生だか譯が分らん、却つて非常な不衛生な料理の出で來る事もある、衛生の事を知らずして妄に衛生の名を冠せる如きは最も生意氣と云はざるを得ない、是れからは世人も衛生料理と云ふものに出逢つたら何の點が衛生に適つて居るかその説明を聞いて口に入れるが宜い」と隨分無理な御注文、客の小山も主人の長談義を聞き飽きたりと見え食事の濟むが否や急に暇を告げて歸り去りぬ、