

第二百八十一 病人の食物

病人の食物は何人の家庭にても知らざるべからず、然るに今の世は醫師すら多く藥物療法に重きを置きて食物療法お大効あるを悟らざるなり、況や普通の素人は病人の食物に對して平生何の用意も無し、お粥や重湯に責めらるゝ今の世の病人こそ哀れなれ、中川の下女はよくお登和嬢の言葉を解し「お嬢様、ホントに爾う申すと病人のある家では食物に困ります子、長い病人になると毎日同じ物を食べさせられますから飽きて了ひますよ、それに日本風のお粥や重湯では第一味が悪くつて無病の人でも美味しく食べられません子」お登和嬢「全く爾うだよ、病人の食物は無病の人よりも味を美味く控えなければならん、何故だと云ふのに病人は病氣の為めに食欲が平生よりも減じて居る、と云つて澤山物が食べられないと力が抜けて身體が餘計に衰える、だから病人には餘つ程美味いお料理を拵へて食べさせなければならぬ、ところが今の世中は病人の食物が無病の人の食物よりも尚ほ不味い、不味いから病人には尚ほ食べられない、斯んな氣の毒な事は無い、私は先年或る病人が何も食べられないと云つて居たから西洋風の病人食物セーゴのプデンを拵へて食べさせたら大層悦んで皆んな食べてそれから力が付いて快方に向つた事もあつる、セーゴやタピオカの料理は毎度拵へるから和女もよく知つて居るがあれは西洋で病人食物の第一番に出て来る者だ、然し日本人の家には平生西洋食品を蓄へてある事が澤山は無し、それに御飯の料理でも美味しい物は澤山出来るから先づ御飯

のお料理を澤山覚えて置く方が便利だよ」下女「オヤノ、御飯のお料理はお粥か重湯の外に無いと思いましたが色々御座いますか」お登和嬢「有りますとも、西洋料理ではお米の料理が何百種とあります、その中で病人の食物に丁度宜い物も澤山あるがブランライスプデンなんぞは何んな病人にも食べられる子」下女「それは何う致します」お登和嬢「是れは本式にすると面倒だが略式にすれば日本人の家で造作も無く出来る、何處の家にも御飯はあるから成るだけ柔い御飯を一度煮て裏漉しにしてその漉したものを大匙に山盛五杯それへ玉子の黄身を四つと砂糖を三杯と牛乳二合をよく混ぜるとドロノのお粥の様なものが出来る、それを井鉢へ入れて鍋へ湯を沸かして井鉢を一時間計り強く無い火で湯煎にすると丁度お粥の少し固い様なものが出来て匙で掬つて食べると頬が落ちる程美味いよ、プデンは何のでも匙で掬ふ位の固さにしたのが宜い、此のブランライスプデンを無病の人に出すのは其中へナツメツグだのシナモンだのと香料を加へるが病人に因つては、香料を加減しなければならん、大抵な家だつて病人があるとならぬ牛乳を飲ませる、玉子を食べさせ、お粥を拵へると云つて是れだけの材料を使ふけれどもお粥の不味いのに玉子の半熟に牛乳を只飲ませられては病人も飽きるから子、殊に牛乳計りを飲むのは無病の人にも宜くない、病氣の性によつては大層悪い事がある、それだけの材料を使ふ位なら少し手数をかけて此のプデンを拵へて食べさせた方が何んなに悦ぶか知れないよ」下女「ホントで御座います子」と心無き身も其説に感服する、

第二百八十二 米料理

お登和嬢は何人に向ひても親切の心に變り無し、弟子に教ゆるも下女に教ゆるもその説く處は詳細を極む「竹や、和女も料理法を習ふからには略式計りで物足りない、念の爲めに本式のブランライスプデンを教へて進げませう、是れにはお米の粉が要るよ、先づ二合の牛乳へお米の粉を大匙四杯にお砂糖を大匙三杯入れて弱い火で一時間計りよく煮るとドロ／＼したお粥の様になります、それが出来上つた時玉子の黄身を四つ入れてよく攪き混ぜてそれからペシン皿へでも或は井鉢へでも入れて外のプデンの様にテンパンへお湯を注いで其中へベシン皿を置いてそれごとテンピの中で二十五分間位蒸焼にすると上等のプデンが出来ます、セーゴでもタピオカでもジャミヤでも矢つ張り同じ事で大匙二杯位を初めは暫らく水へ漬けて置いて膨らんだ處を二合の牛乳へ入れて砂糖を三杯加へて三十分以上煮て出来上つた時玉子の黄身を二つ混ぜてテンピの中で二十五分も蒸焼にすると病人には何んなに宜いだらう、無病の人には牛乳で煮ないでも普通のカスターソースを拵へて其中へ水に漬けたセーゴやタピオカを混て蒸焼にしてもカスターセーゴプデンと云て中々美味しい者が出来るよ、其外私が平生拵へる挽いた肉のお料理や崩したお魚のお料理は大概な病人の食物になるからよく覚えては置きなさい」

下女「難有う御座います、お米のお料理でまだ外に病人の食べる様なものが御座いませうか」お登和嬢「有りますとも澤山あります御飯を一旦煮て裏漉にして大匙山盛六杯へ二合の牛乳と三杯のお砂糖を加へて弱い火で一時間煮詰めて出来上つた時ゼラチンを四枚水で濡らして柔くして加へて玉子の黄身を二つ入れて少し煮て卸したら其處へ白身を二つ泡立たせて混ぜて其儘冷して固めると手輕なお米のバ、ロームと云ふも

のになつて病人には極く宜いよ、斯う云ふ時寒天を使ふと消化が悪くつて病人に食べられないけれどもゼラチンは薬に使ふ膠質でお腹へ往くと直に溶けるから病人にも食べられる、此外に御飯を一旦煮て裏漉にしてライスケーキも出来ればライスソフレーも出来るし色々のお料理が澤山あるけれども今は忙しいから今度復た暇の時に教へて進げやう、エート病人料理の話して肝腎な今日のお料理が何處へか行つて了つた、大原さんは葡萄豆がお好きだから昨日煮て置いた葡萄豆をモ一度煮返して差上げやう、葡萄豆は昨日煮たものを今日復た一度煮返すと味が愈よ好くなるよ」下女「煮返さないでもお豆が柔くなつて大層結構で御座います、お豆と云ふものは大層身體のお薬りになるそうで御座います子」お登和嬢「ア、牛肉やお魚の無い田舎には大豆だの外の豆類が澤山あつて身體の養ひになる、豆と云ふものは肉類に劣らない程の功能があるよ、然し料理方が悪いと消化れないから病人に食べさせられないけれども家で煮る様に外の物を入れて柔くしてあれば病人が食べても差支が無い」下女「ホントに融ける様で御座いますもの、私はお手傳ひ申した計りでまたよくあのお料理を覚えませんが丁寧に致しますと何う云ふ風に拵へます」

第二百八十二 葡萄豆

お登和嬢「あれは子極く上等の大豆を一晩水へ漬けて置きます、尤も古いのと新しいのでその加減をしなければならんが古い程長く漬けて置いて翌日の朝水を換へてよく洗つて少しの昆布と一緒に深い鐵鍋へ入れて水を澤山注して先づ半日位強くない火で氣長に湯煮なければならぬ、水を引いて了つたら復たお湯を注して緩々湯煮て、半日も爾うした處で一合

の豆ならばお砂糖を大匙二杯半位入れて別に一寸四角位に截つた昆布と上等の力チ栗と小さく切つた人參少しと凍蒟蒻少しとを入れて復た二時間位氣長に煮るのだ、昆布が入るから豆も昆布も双方柔くなつて双方へ味が付くし外の野菜も美味しくなるが其處には才覺と云ふ事があつて悪い昆布を入れるのとは上等の昆布とは煮える時間が違ふし味も違ふ、力チ栗も上等の品なら其時入れて宜いがコチノ、固い様な品ならモツト前に入れるが宜い、昆布を二度に入れるのは豆と一緒に入れた昆布は長く湯煮ると溶けて無くなつて了ふ、跡から入れた昆布が丁度柔になつて食べられる、斯して二時間程煮て中の品物が皆んなよく煮えたと思ふ時お醤油を少し注して復た一時間程煮て火から卸すがお醤油は成るべく寡い位に入れなると味が鹹くなり過ぎて困るよ、つまり一日かゝる子、其晩一度食べて翌日は復たザツト煮返すとモツト柔くなつて美味しくなる、寒い時に此の葡萄豆を煮て翌日モ一度煮返して置くと四日や五日の副食物になつて何んなに調法だらう」下女「私はお豆が好きで御座いますから毎日戴いても飽きません、それから今朝程八百屋の持つて参つた大きな栗が御座います子、あれを何かに遊ばしますか」お登和嬢「あれは栗を含ませ煮にして鯛のフクメをかけませう、栗の含ませは先づ皮の儘よく蒸してそれから皮を剥いて一升の栗ならば味淋二合砂糖一斤鹽小匙一杯半の割で弱い火へかけて氣長に煮て其儘其汁へ漬けて置けば長く持つて段々味が出る、色を白く出さうと思へば白身淋に白砂糖を使ふと味も尚ほ好くなる、その栗へ鯛のフクメと云ふものをかけるが、是れは鯛を三枚に卸して其身を指の先で小さくちぎつて思ひ入れ澤山鹽を振つて二時間計り鹽漬にして置く、それから今の身を鹽から出してよく洗つて沸湯の中へ入れてサツト湯がいてよく水氣を切

て布巾で堅く絞る、そうするとバラ／＼になるから別の大きい鍋へ湯を澤山沸かして湯の中へ薄い鍋を入れて今のバラ／＼に成た身を両手で揉みながら落して五六本の箸で掻き混ぜて居ると湯煎の空炒になるから段々水氣を蒸發して細い白い糸の様なものがカラ／＼に干上る、それが悉皆干上つた處で火から卸して栗の煮たのへ澤山かけて出すと鯛には鹽氣の味があり栗には甘い味があつて何んなに美味いだらう、斯う云ふお料理は西洋で食べられないから今日は一つ上等に拵へて大原さんに御馳走しませう」と嬢の熱心平生に異なるあり、下女もその心を知り「お嬢様、ホントに大原さんはお名殘惜しう御座います子」

第二百八十四 栗料理

大原の事と云はれてお登和嬢忽ち少しく涙ぐみかるを下女は悪き事言ひけりと話しを外へ向け「お嬢様、栗の金團なんぞは以前拝見致して覺えて居りますが栗を西洋料理に使ふ事が御座いませうか」お登和嬢「ハイ有りますとも、西洋風にすると栗を皮の儘蒸してそれから皮を剥いて鉢の中へ入れて置く、其上へバナラスターキと云つてバナラの棒を栗五合ならば二本計り載せて置く、別に一斤の白砂糖を一合の水で煮立て、よく溶けた時熱い處を今の栗の上からかけて一晩置くと翌日は栗から液が出て少し濃くなつて居る、その液を悉皆漉し取つて復た鍋へ入れ暫く沸立て、熱い處をかけて一晩置く、その翌日も矢つ張り今の通りに液を沸立て、栗へかけて一週間毎日爾うして其の儘保存つて置くと一年過ぎても味が變らない、よく西洋から銀紙へ包んだ栗が來るがあれは爾うした

栗を干してよく水氣を切つて銀紙へ包んだのだ、近頃日本製にもその眞似をして銀紙へ包んで立派な瓶へ詰めたのがあるけれども一度煮たのを銀紙へ包むと見えて直きに腐敗して了ふ、何でも料理は親切に拵へないと長く持ちません、親切に拵へたのと不親切に拵へたのとは保存が違ふから争はれないものだ」下女「全く爾うて御座います子、栗をちよつとしたお料理に使へますか」お登和嬢「爾うさ子、バター一杯を溶かしてメリケン粉一杯をいたためて牛乳一合を注して鹽胡椒で味をつけた白ソースを拵へて今の様に蒸した栗を入れてザツト煮て出しても中々美味いよ、それから鳥のシタフエと云ふのは若い雄鶏のお腹の中をくり抜いて蒸した栗をバターと鹽とお砂糖とで和へてその中へよく詰め込んで鶏の皮の切口を木綿糸で縫つてテンパン皿へ入れる、其側へ人參や玉葱の小さく切つたのを置いて鶏の上へは大匙一杯のバターを載せてテンピへ入れてロースに焼くが途中で幾度も引出して鶏から出た汁を上へかけなければ不可ない、出來上つて出す時には此の汁へスープを加へて鹽胡椒して少し煮た汁をかける、ロースを焼くにはお菓子と違つて火は極く強い方が宜い、それで一時間程焼いてよく火が通らなければならん、斯う云ふものを弱い火で焼くと一時間位では火が通らず、二時間も焼いて居ると肉の水氣が無くなつて硬くなつて味が極く悪い、ロースやビフステキを上手に焼くのは中々六か敷いものだ、今度私が餘所へ行つた時和女が一つお料理を拵へて兄さんに差上げて御覽」下女「オホ、爾う致しましたら嘸旦那様がお笑ひ遊ばす事で御座いませう、お嬢様、先程八百屋からキザ柿をお買ひ遊ばしましたがあれは召上りますのですか」お登和嬢「イ、エあれもお料理に使ふよ、柿ナマスと云つて上等の御馳走が出来る、丁度大原さんへ差上げるのに此上無しの珍味

で、柿は西洋にない、日本の名物だ、西洋へいらつしやると柿のお料理を召上る事が出来まいから今日は一つ美味しい柿ナマスを拵へて差上げ度い」と生懸命に料理の支度をなす處へ大原の一件を案じてや小山の妻君突然ね來れり、

第二百八十五 柿料理

小山の妻君は良人の歸宅が遅き故に大原の一件が如何に成行きつらんと心配して來りしなり、お登和嬢に逢ひて様子を問へば三人同道にて廣海家へ赴きしとの事、それならば最早案じるに及ばず、洋行の相談全く整ひて大原ぬしは情實婚禮を逃れ給はんと小山の妻君もお登和嬢の為に前途を悦び「それでは皆さんも御相談が長くお成りでせうから急にはお歸りがありますまい」お登和嬢「イ、工晩までにはお歸りになりませう、假令ひ遅くなつても晩の御飯を召上らずに歸つていらつしやるお約束ですから只今御馳走の支度を致して居ります」妻君「オヤ爾うで御座いますか、それならば私もお手傳ひ申しませう、もしや急に大原さんが洋行なさると貴嬢の御馳走を召上られないからと云つて今夜は御送別と御留別を兼ねた御會食です子、オホ、爾うで御座いませう、屹度爾うに違ひありません、爾う云ふ譯ならその積りで私もお手傳ひを致します、今何をお拵へなさいますか、ナニ柿ナマス、柿が料理に使へますか、私もお手傳ながら拝見致しますせう」と嬢を促して共に臺所へ入りぬ、お登和嬢は下女のみにて手廻り兼ねる處へ好き手傳人を得たりと心嬉しく「奥さん、柿ナマスはキザ柿の甘いのを大根の千六本の様細く刻んで澤山の味淋へ漬けて置きます、別に椎茸と簾麩とを極く細かく切つ

て糸蒟蒻と一緒に調味料やお醤油で美味しく煮て置きます、それから油揚げを二枚に剥がして中の白い處を庖丁でこそけて取って置いてその皮だけ細く切って一緒に煮ます、大根と人参の生を千人前か何かで細く卸して鹽で揉んで固く絞って置きます、それから白胡麻を炒って擂鉢でよく擂って今の油揚げの白い處へ入れて復た擂って調味料と酢と砂糖と少しの醤油で味をつけて今の品々と外に蓮根の煮たのを入れてよく和へます、蓮根は蓋をして外の品々と一緒に煮ると黒くなりますから薄く切って別に鹽と調味料で煮ます、貴嬢のお家の様の南京豆が直ぐ間に合へば白胡麻の代りに南京豆を使っても宜いのです、品物の入れ加減は大概お見計ひで宜う御座いますが其中で柿が一番多く入ります、色々な味へ柿の甘味が交って何んなに美味う御座います、柿のお料理では是れが一番結構の様に思ひます」妻君「爾うで御座いますか子、嘸大原さんがお悦びになりませう、それからまだ色々な御馳走が出来ますか」お登和嬢「ハイ何でも出来るだけ澤山拵へます、上等も下等も日本風も西洋風も構ひません材料のあるだけ品數を澤山拵へて大原さんに充分召上つて戴かうと存じます」妻君「オホ、ソラ御覽なさい」お登和嬢「アラ、爾う云ふ譯では御座いませんがお総菜料理までも一緒に出さうと存じますから里芋の極く柔い小さいの計り蒸して鰹節と昆布の煮汁を薄味にしてよくお芋を煮てその汁へ葛を引いて里芋の葛掛も拵らへませうし、鯖の船場煮やイナダの餡掛もお料理致します」