

## 第二百八十六 鯖の船場煮

妻君「鯖の船場煮とは何うしたお料理です」お登和嬢「鯖の船場煮は誠にさっぱりしたお料理で先づ生鯖の鮮しいのへー鹽宛て、二三時間置きます、或は極く上等の鹽鯖があればそれでも構ひません、別に昆布出しの汁を美味しく拵へて鹽とホンの少しの醤油とで味を付けて酢を少し加えます、此の汁には鰹節も味淋も砂糖も使ひません、昆布の味と鹽氣と酸味だけです、別に大根を短冊に切つて湯煮て置きます、鹽にした鯖も切身にしてちよいと汁へ入れて煮て椀へ盛る時大根を載せて今の汁をかけて出します、お汁物と煮物の仲間の様なもので美味う御座いますよ」妻君「是れからは鯖が澤山出ますから宅でも拵へて見ませう、イナダの餡掛と被仰るのは」お登和嬢「是れもイナダへ薄鹽を當て、蒸して置きます、別に昆布出しの汁へ醤油と味淋で味をつけて溶き葛を入れてお魚へかけて山葵を載て出します」妻君「それも美味しう御座います、私どもでは此頃近所の家からよくイナや鰯の活きたのを貰ひます、その主人が投網が好きでよくイナや鰯を澤山取つて来て呉れますがイナや鰯は何うしたのが美味しう御座います」お登和嬢「活きて居るなら湯鰯と云ふお料理になさると生臭く無くつて極くさっぱりとして居ります、それはイナでも鰯でも活きて居る様なのを三枚に卸して小さく切つてグラ／＼沸立つて居る湯の中へ潜らせて直ぐ揚げます、それを酢醤油で食べますが薬味に摺り生姜と刻み葱と紫蘇なんぞを用ゐますと澤山食べられます、船で釣や網に参つた時船中の即席料理に極く宜いと申します、イナや鰯はよく味噌汁

へ入れませんがあれは生の身を用ゐると汁が臭生くなつて不可  
 ません、一度焼いて入れるのに限ります」妻君「それは好い  
 事を伺ひました、イナや鰯は是れから澤山でますけれども扱  
 食べ方に困るもので大きいのはお刺身にするとか小さいのは  
 鹽焼にする位なもので私どもは直きに飽きて了ひます、イナ  
 や鰯は色々なお料理があると見えてよく浦賀の土藏焼名古屋  
 の饅頭焼なんぞと申します子、あれは何う致したのです」お  
 登和嬢「名古屋の饅頭焼はお腹の中へお味噌を詰めて焼いた  
 のです、浦賀の土藏焼は腹を出さず其儘丸焼にしたのです、  
 然し斯う云ふお料理は其土地の魚に限るのでイナや鰯が品川  
 灣に來て居る時分は盛に餌を食べて釣人に取られる位ですか  
 ら腹が臭くつて迎も食べられません、品川灣から段々下へ落  
 ちて行つて神奈川横濱を過ぎる時分からモ一段々餌を食べな  
 くなり、それから段々東京灣の口へ落ちて行つて房州へ  
 六分相州へ四分下ると申しますが相州へ下つた魚は浦賀灣の  
 温かい處で冬籠りを致します、其時分には少しも餌を食べま  
 せん、お腹の中の汚物は皆んな吐いて了つて綺麗なものです、  
 それに身體は充分脂が乗つて美味しくなつて居ますし、その  
 魚を浦賀では昔し一網千兩の馬鹿網と云つて網で一度に澤山  
 取たそうです、爾う云ふお魚でなければ土藏焼にして美味しく  
 ありません東京邊で取れたイナや鰯は迎も腹ごと食べられま  
 せん」と一々説明の委しきに小山の妻君感心し「ホントに貴  
 嬢は何でもよく御存知です子」

## 第二百八十七 季節の食物

魚の料理も季節に依り土地によりて各々その特長あり、小山

の妻君頻に感心し「お登和さん、爾う伺つて見るとお魚計りではありませんネ、お野菜でも肉類でも爾う云ふ工合がありませう子」お登和嬢「有りますとも、同じお魚でもワラサやワカナゴの時は夏の方が味が好くつて鰯になると寒中が美味いとしてあります、お野菜でも出来秋に食べるのが一番身體にお薬りなので、お野菜や植物が出来秋に持つて居る成分は必ず何か其時に必要の事があるのでせう、唐辛が出来る時分には辛味のお料理が身體に必要ですし、梅の實のなる時分は人の身體に最も酸味を要する時だと申します、山に薇が出る時分には人のお腹へ蟲が生きますし」と言ふを遮る妻君「オヤ薇と蟲と何か關係が有ますか」お登和嬢「ハイ薇は驅蟲の功があります、薇の根からメンバエキスと申して大層強い驅蟲劑が取れるそうぞ御座います、丁度その時分には人の身體に色々な蟲が生いて驅蟲の必要があるのだそうです、爾う云ふ譯ですから何でも出来秋の品物を色々料理して食べるのは自然と人の身體の薬になりませう」妻君「爾うで御座いますか子、して見ると何でも季節々々に出来たものは食べて置いた方が宜いのです子、よく無花果は痔の薬になると申しますが追々無花果が出て來ますからあれなんぞも食べて置きませう、お登和さん、無花果は何かお料理になりませうか」お登和嬢「ハイ色々なものになります、無花果の酢煮と申すのは無花果の皮を剥いて大きいのなら二十位を一斤の砂糖と一合の水と大匙四杯の西洋酢とで丁字を十粒程加へて弱い火で煮るのです、中々結構なものですよ」妻君「無花果は只煮ても宜う御座います子、あれをジャムにして長く置けませうか」お登和嬢「ハイ矢つ張り外のジャムの様に拵へれば出來ます、皮を剥いた無花果が一斤なら砂糖を百目振かけて三四時間置くと砂糖が溶けて液が出来ます、それを深い鐵鍋へ入れて最初

は強い火で一時間計り煮る内にアクが浮いて來ますから丁寧に幾度も掬ひ取つてアクが出なくなつたら火をズット弱くして弱火で二三時間煮詰めるとジャムになります、西洋では無花果を乾して碎いて珈琲に製するそうです」妻君「爾うで御座いますか、私も今度ジャムを拵へて見ませう、然しお登和さん、大概なジャムは菓物一斤に砂糖一斤の割ですがあれでは何うも甘過ぎる様です」少し砂糖を減らしても構ひますまいか」お登和嬢「ハイ、早く食べるのは砂糖を減らしても構ひませんがその代り長く持ちません、長く持たせるものへ砂糖を澤山入れるのは防腐劑にするものです」妻君「オやお砂糖が防腐劑になりますか」お登和嬢「お砂糖は鹽に亞いで防腐劑です、庖丁やナイフで手を截つた時鹽を塗つて置く代りにお砂糖の固まりを押付けて疵口へよく浸み込ませて置けば膿む様な事はありません、菓物や何かをお砂糖漬にするのも防腐の爲めです」妻君「爾う云ふものですか子、モー葡萄が澤山出ますがあれもジャムになりますか子」お登和嬢「ハイ、あれも皮付のまゝ砂糖をかけて置いて今の通りに煮てそれから裏漉しへかけてモー一度煮詰めて置くとは何時までも持ちます」妻君「私は近頃何でも菓物を煮ますが梨計りは煮ても美味しくありません子」と是は自分の失敗らし、

## 第二百八十八 牛の脳味噌

お登和嬢「奥さんは梨を何う云ふ風にお煮なさいます」妻君「矢つ張り外の菓物の様にお砂糖を入れて煮ました」お登和嬢「それでは甘く計りあつて美味しくありません、梨は全體甘味計りで酸味がありませんからお砂糖計りでは甘つたるく

なります、あれは先づ大きい梨の皮を剥いて心を除つて四つに割つて梨一斤半にお砂糖を百目入れて水を五勺注して四十分間煮てそこへ甘くない生葡萄酒を五勺加へて復た二十分間煮ます、爾うして冷めてから戴くと中々結構です」妻君「成程葡萄酒で煮たらば美味しくなりませう、此頃は西洋梨と云つて長い形のコチノゝした石の様に堅いのがありますがあまり堅過ぎて煮なければ食べられません子」お登和嬢「イ、エ、あれは極く柔くつて味の好いものです、堅い様なのを買つて糸で縊つて風通しの好い處へ釣るして置くと二三日目か四五日目位で丁度宜い食べ頃が來ます、手で觸つて見ると柔くなつて居ますからそれを召上ると何んなに美味しう御座いませう、拙も日本の梨は遠く及びません、丁度梨と林檎の味を一緒に持つて居る様です、その代り食べ頃はたつた一日か二日で其時食べないと直きに腐敗しかけて酸味を帯びます、爾うなるとモー食べられません、よく世間の人が西洋梨を堅い堅いと云ひますが全く食べ頃を知らんからです、マンゴーでもマンガスタンでもライチーでも皆んな其通り丁度宜い時に召上らないと菓物の王だとか王女だとか云ふ味が致しません」妻君「それで分りました、矢つ張り此方が悪いのですネ、お登和さん、先日良人が貴嬢から三十錢料理や二十錢料理を教へて戴きました宅へ歸つてから一々皆な試みて見ましたが大層經濟に出來て何なに悦びましてせう、其中でも二十錢のサンドウィッチ料理なんぞは大層社中の賞賛を博したそうです、あれから宅では十八錢のブリスケ料理だの牛の尾の料理だのと徳用なお料理計り致しますが其外に臈物料理は皆なん値段が廉くつて味が好いと伺つたそうです、全體牛の臈物料理と申しますと何う云ふもので御座いませう」お登和嬢「爾うで御座いますネ、上の方から申せば第一が犢の頭です、頭一つ

を四十五錢から六十錢位迄で買へます、大牛の頭も買へない事はありませんけれども大牛の頭は切りほどのに面倒ですから大概犢を買ひます、大牛のは脳味噌とか舌とか云つて別々に買ふ方が便利です、犢なら頭一つで脳味噌も取れ、ば舌も取れますし、顔の皮の美味しい處も取れて大層徳用です」妻君「牛の脳味噌は大層お薬だと申しますが何うして拵へます」お登和嬢「ハイ牛の脳味噌は大層なエキス分を含んで居ますから興奮の効が多いそうです、脳味噌はトントお豆腐の様に柔いものでそれをザツト鹽湯煮にして薄い膜を剥ぎまして薄く切ります、それへ鹽胡椒してメリケン粉をつけて玉子の黄身へくるんでパン粉をつけてバターでフライにするのが一番輕便で美味しう御座いませう、その外色々のお料理に出来ますけれども食べ慣れないお方は氣味を悪るがつて召上らない様です、西洋人は一週間に一度お薬の積りで食べる人が多いそうです」

## 第二百八十九 牛の臍物

妻君「牛の脳味噌と聞くと何だか氣味が悪い様です子、追々食べ慣れたら平氣になるかも知れませんが、それから顔の皮と云ふのは何う致します」お登和嬢「顔の皮と申して頭の皮も何の皮も皆んな食べられますが、それを最初鹽でよく揉んで又ルノ、を除つて了つてよく洗つて、深い鐵鍋の中へ水と一緒にに入れて少し鹽を加へて人參や玉葱なんぞを入れて強く無い火で四時間計り湯煮ます、爾うすると皮が大層柔くなります、別の鍋でバター一杯をいたためてコルススタッチ一杯をよくいたためてスープを五勺に瓶詰のトマトソースを一合加へて

鹽胡椒で味を付けて今の皮を其中へ入れて一時間程煮ますと  
 美味しいシチューが出来ます」妻君「牛の舌はいつでもシチュー  
 に致しますが外にお料理が御座いますか」お登和嬢「ハ、色々  
 御座いますが軽便なのは矢つ張りシチューにする時の様に最  
 初舌を鹽でよく揉んでヌル／＼を除つて洗つて深い鍋へ水と  
 一緒に入れて人參玉葱を加へて強くない火で四時間湯煮ます、  
 湯煮上つた處でザラ／＼した厚皮を剥いで別にバターで粉を  
 いためて牛乳を注して鹽胡椒で味をつけた白ソースを拵へま  
 す、その白ソース一合へ玉子の黄身を二つ入れてツブ／＼の  
 出来ない様によく混ぜて丸の儘今の舌を入れて弱い火で一時  
 間煮ます、イザ出す時薄く切つて油で揚げたジャガ芋か何か  
 の野菜を附合せにして汁をかけますが是れは舌のフルカセー  
 です」妻君「ジャガ芋を揚げるのは何う致します」お登和嬢  
 「ジャガ芋を拍子木形に切つてサラダ油でよく揚げて熱い内  
 に鹽胡椒を振りかけます」妻君「それで頭のお料理が出来ま  
 した、今度は何になります」お登和嬢「爾うです子、レバー  
 と云つて犢の肝臓のお料理があります、犢の肝臓は廉い物で  
 大きなのが一つ十五錢一斤餘あります、それを生の儘三分  
 位の厚さに切つて鹽胡椒してメリケン粉を叩きつけてバター  
 でフライにしますが柔くつて中々結構です、是れへ野菜を附  
 合せにして芥子ソースをかけると尚ほ美味しくなります、芥  
 子ソースはフライにした時出た汁へメリケン粉を入れてよく  
 いためてスープを加へて溶き芥子を入れて酢を少し注したも  
 のです、豚のベーコンを湯煮て薄く小さく切つて此のソース  
 へ入れて一緒にレバーへかけて戴くと尚ほ上等になります」  
 妻君「レバーは私も一度食べた事がありますが脳味噌ほど氣  
 味が悪くありません、其次は」お登和嬢「トライブと云つて  
 牛の胃袋のお料理もあります、是れも最初鹽で揉んで洗つて

人参玉葱と一緒に四時間湯煮て、それを小さく切りますが其時黒いポツ／＼の處を除かないと不可ません、それから今の皮の様にトマトソースを拵へて一時間煮てシチューにしても宜し、或は白ソースで煮ても宜う御座います」妻君「其次は」お登和嬢「キド子即ち腎臓です、是れは俗にケン子と云ひまして牛の生脂即ちケン子脂の中に包まれて居ます、最初生の儘細かく切つて沸湯へザット入れて一度沸上つたら直ぐ出してブラウンソース即ちバターでメリケン粉を黒くなる迄いためてスープを注して味を付けたもので火を弱くして少し煮るのです」妻君「其次は」

## 第二百九十 見世物の種

臓物料理も盡くる事無し、お登和嬢倦める色無く、「其次はハート即ち心臓のお料理で心臓には孔が明いて居ります、先づパンを四半斤位皮の固い處を切捨て、眞中の柔い處計り水に漬けて絞つてそれへ大きな玉葱の細かく切つたもの二つ振とパセリの細かく刻んだもの大匙一杯と玉子の黄味二つと鹽胡椒とをよく混ぜ合せて今の孔へ詰めて鹽胡椒を振かけてバターを載せてテンパン皿へ入れます、その周圍へ人参や玉葱の小さく切つたものを置いてテンピへ入れて四十分間強い火でロース焼にします、何のロースでも斯う云ふ風にしますと肉の味と野菜の味とバターの溶けたのが一緒になつて下へ溜まりますから幾度も／＼引出して大匙でその汁を肉の上へかけながら焼きます、それが出来上つた時肉を出してその汁の中へバターを入れてメリケン粉を眞黒くなるまでいためてスープとセリー酒を少し注して鹽胡椒で味をつけてよく煮て丁寧にする

れば其汁を水囊で漉して肉へかけて出します」妻君「其次は」お登和嬢「是れでお腹の中の物はお終ひです、今度は下へ行って尾のお料理ですが先日小山さんにお教へ申しましたから御在知でせう、それから脛はスープになりマルボンと云つて随も取れますし、足の先のお料理も結構です、足の先きは生の儘四時間湯煮て骨と肉とを別にして其肉を今のお料理の様にトマトソースか白ソースで煮込みます」妻君「爾うすると足の先から頭の先まで捨てる處はありません」お登和嬢「少しも捨てる處はありません、西洋人は肉料理よりも臓物料理を好む人がある位で食べ慣れると美味しいものです、然し我邦ではまだ臓物の食べ方を知らない人が多い為め美味しい臓物も腸と一緒に肥料屋に賣られたり、或は胃袋なんぞは折々香具師の材料となつて縁日の見世物になるそうです、大きな胃袋へ水を一杯詰めて裏返して置くと丁度頭の様な處が先に在り手足の様な處もあり何とも譯の分らない化物の様な形になるそうです、それを見世物師が何處の海で取れました何と云ふ珍しい動物で御座ると名をつけて一錢二錢の見料を取つて見せるのです、よく縁日の見世物を氣を注げて御覽なさい、黒い牛の様な化物の看板が出て居ますよ、あれが牛の胃袋です、西洋ではお料理にして食べられるものが我邦では見世物に出るので随分可笑しいでは御座いませんか、それから見世物に蛇の骨だと云つてよく出て居るのがあれも牛の軟骨を乾し固めたのだそうです、爾んなものを見る為めに一錢二錢の金子を拂つて嬉しがつて居るのは多く頑是無い子供ですが、まことに淺ましい事では御座いませんか、文明流の家庭教育は子供に博物學上の智識を與へて牛は斯う云ふものである、胎生動物と卵生動物の區別は斯うであると事物の真相を教へて遣らなければならぬのに牛の胃袋や骨を以て子供を欺いて

金錢を貪るなんぞとは實に亂暴とも野蠻とも申し様がありません、あゝ云ふ處を改良して行くのが教育家の仕事でありませうけれども今迄は家庭教育にさへ重きを置かなかつた位ですから爾んな處まで手が届きません、大原さんが西洋からお歸りになつて家庭教育の必要をお唱へになつたらば其時こそ始めて子供の幸福を出て來ませう」と物に感じては兎角心を大原の身邊に馳する、