

第三百十一 小麥の粉

小山の妻君「ハイ、宅の下女はあの通り鬼とも組みそうな田舎者で力もありますから屹度上手にパンを捏ねませう、あの下女は不思議に餛飩やお蕎麥をよく打ちます、宅ではいつも下女に手打餛飩や手打蕎麥を拵へさせますがそれを食べ慣れますとモ一買ったものは不味くつて食べられませんが、餛飩は小麥粉を擇るのが肝腎で粉が悪くつては美味しく出来ません子、名古屋の餛飩が美味いと云ふのもあの邊の小麥粉が良いのだそうです、宅では折々米利堅粉で餛飩を打ちますが色が白くつて綺麗で御座います、味も日本の餛飩よりは軽くつて美味う御座いますけれども時によると何うしても繋がらないでポツ／＼截れる事があります、あれは何ういふ譯でせう」お登和嬢「ハイ、米利堅粉の餛飩では私も色々苦しみました、全體米利堅粉は西洋の小麥である通り細かい粉になつて居ますから日本の小麥粉よりも餘計によく繋がらなければなりません、然るに極く上等のメリケン粉は却て繋がりが悪くつて中位の處が却て良く繋がります、中等の粉でもその産地によつて繋がりの好いものと悪いのがあります、和製のメリケン粉なら大概よく繋がつて餛飩には適當して居ます、その代りパンに焼くと舶來の粉の様に好く出来ません、是れは畢竟小麥の性質が違ふからで西洋の小麥粉は粘着力が寡う御座います、パンに焼いたり菓子に焼いたりする時は粘着力の寡い程良く膨れて浮き上りますから上等のメリケン粉程粘着力が寡いのです、その代り餛飩にしては繋がりません、日本の小麥粉は粘着力が非常に多う御座いますから餛飩にすると良く繋がりますけれどもパンや西洋菓子に焼くと誠に浮き方が悪くつて味がモチ／＼します、日本の小麥粉で製したカステラと上等のメリケン粉で製したカステラとを食べ比べて見ると一方は軽くつて淡泊ですし、一方は重くつてモチ／＼します、餛飩に打つても爾ういふ違ひがあつてメリケン粉の方は何うしても淡泊です、それに日本の粉で餛飩を打つ時は鹽水を入れますが米利堅粉へ鹽水を入れると尚ほ繋がりが悪くなりま

す、それも粉の性質が違ふからで御座いませう、一口に米利堅粉の餛

餛は軽い代りに味が悪い、日本の餛は重い代りに味が良いと申しませうけれども、原料の善悪と製法の上手下手で一概に爾うは申されません、同じメリケン粉でも伊太利や佛蘭西の南部の方から出るのは氣候風土が日本に似て居る故が大層粘着力が多くつて餛には極く上等です、西洋の孔明き餛と俗に申しますマカロニは伊太利製を上等としてありますがつまり其國の小麥粉が餛に適して居るからでせう、市中の食品屋へは多く米國製のマカロニが來て居ます伊太利製や佛蘭西製の上等は滅多にありません、その味の悪い事と申したらポツ／＼して粘着氣がありません、是れも矢つ張り小麥粉の性質に由るのでせう、奥さんのお家で餛をお打ちなさるのは何う云ふ風になさいませうか」小山の妻君「左様です子、メリケン粉一升へ玉子を三つ入れて水を少し注して固い位に捏ねて濡れた布巾へ包んでお座敷か臺所の温かい様な處へ半日程置きます、それからちよいと捏ね直して展して截ります子が爾うすると餛がフックリ出來て大層軽くなります、矢つ張り丁度パンを捏ねて寝かす様なものですネ」と品は異ども理は同じ、

第三百十二 有毒時期

餛の製法を聞きてお登和嬢も感心せり「成程それは美味う御座いませう子、最初に柔く捏ねたのは軽くつて味がありません、固く捏ねて寝かして置いて自分で柔くなつたのは軽くつて味が良う御座いませう、然し一番大切なのは粉の性質でメリケン粉の中でも粘着力の強いのを擇らなければ不可ません、その代りその粉でパンやカステラを焼くと良く出來ませんから餛に打つメリケン粉とパンやお菓子にするメリケン粉とは別々の品を買はなければなりません子」小山の妻君「日本の小麥粉は何う云ふ譯で粘着力が多いでせう」お登和嬢「それは日本の空氣に濕氣の多い為め何の澱粉質にも糊精と云ふ成分が多いからだそうです、小麥粉計りでありません、お米も其通りで日本のお米は御存知の通り糊精分が多くつて大層粘着力があります、俗に南京米と云ふ外國の米は粘着力が無くつてポソ／＼します、外國米の御飯ならば直ぐ裏漉に掛けられますが日本米の御飯は一旦煮るとか搗るとかしないと粘着力付いて裏漉しに骨が折れます、ジャガ芋なんぞでも日本の

は大層粘着力が強い様です、その外色々の物に爾う云ふ違ひがあると申しますが食物計りでありません、生糸も日本のは大層ゴム質が多くつて西洋のは寡いそうです、或るお醫者は同じ暑さの時に日本では西洋程日射病の澤山無い譯は人の皮膚に粘着性が強いからだと申します、して見ると人間の身體や皮膚も西洋人と違ふので御座いませう、尤も人の皮膚は同じ人種の中でも食物の營養で大層違ふ位ですから風土が違へば必ず相違があります、粗食する人の皮膚は枯れてポソ／＼して居る様に見えますし、衛生的の食事をして居る人は誰が見ても澤々して潤澤が多い様です、其外日本の土地にあるものは何でも氣候と風土の影響を受けないものはありません、殊に食物は猶更で舶來のビスケットや西洋菓子が日本へ來て食品屋の店頭飾られると直ぐに味が變つて了ひます、先頃米國の或る會社で如何なる氣候に逢つても決して潤らないと云ふビスケットを賣出して大層な好評を得ました、然るに日本へ輸入したものは直ぐに濕氣を受けて柔くなつて居ます、逆も佐賀のマルボーロの様に梅雨を凌いでも潤らないと云ふ譯に参りません、小麥やお米の新しいのに毒があると申すのも或る人の研究では濕氣の多い為め發芽力が強過ぎるからだと云ふ説もあります「妻君「オヤ麥と米の新しいのは毒がありますか」お登和嬢「ハイ小麥の新しいのを直ぐ粉にして餛飩に打ちますと食べたものが腹痛を起します、お米の方も新米は胃腸を害します、人よりも馬は大層新米の毒に當てられるそうで馬に新米を食べさせると病氣になるそうです、ジャガ芋の芽にはゾラニンと云ふ毒質を生じますから色の紅い芽の處は料理の時に切つて捨てたり用心深い人は發芽の時のジャガ芋を食べません、何の食物でもその有毒時期を裂けるのが料理法の心得です、牡蠣は五月が有毒時期になり、溪間の鯉は夏が有毒時期になり、猪なんぞは寒い時計りが食べられるので秋と春は大層肉の毒質が強いそうです」小山の妻君「オヤ／＼猪の肉は毒ですか」

第三百十三 肉の毒質

お登和嬢「ハイ、猪の肉は冬の寒い時食べても人の腫物や疵が直ぐに膿を持つ位で大層刺撃性の強いものです、その代り味は中々結構で上

等の御馳走にしてありますが料理法が悪いと身軀を害します、殊に半煮の物を食べるのと鮮しい肉を料理するのが一番悪う御座います、西洋料理では猪の肉を一週間以上置かなければ決して料理に使ひません」小山の妻君「一週間も置いたら肉が腐りは致しませんか」お登和嬢「一週間置いて腐る様な暖い季節には猪を食べません、冬の寒い時計りに限ります、それも上等にするとブランドーへ漬けて置いてそれから料理します」妻君「ナゼ鮮しい肉は毒分が強いのでせう」お登和嬢「私にも委しい事は解りませんが猪は大層好んで蛇を食べるそうです、殊に蝮蛇は猪の御馳走で暖い時分には蝮蛇計り捜して歩くそうです、猪計りでありません、蛇を食物とする動物は何でも肉の中に同じ様な強い刺撃性を持つて居ます、鳥で申せば雉と山鳥は蛇を食べますから雉と山鳥は冬の寒い時に殺してから矢つ張り一週間の後で無ければ食用になりません、雉や山鳥の肉も猪の肉と同じ様に腫物や疵口は膿を持たせます、母親が雉の肉を食べると翌日乳呑兒の顔へ發疹が出来る」と云ふ事はよく聞いて居ります、魚でも鮭と鱒と大きな（やまめ）魚へんに完」と深間の鯉は蛇を食べますから鮭や鱒を食ると三年過ぎた古疵が再發すると申す位で腫物や疵には大毒です、何でも蛇を食べる動物の肉には同じ様な刺撃性を持つて居て人の血液に變化を起させるのだと申します、或る西洋醫者は食物問題に注意しないで外科の病人が殆ど疵口の癒つた時猪を食べても宜いかと尋ねたら肉食は結構だ、肉芽が早く發生するから肉食をなさい、猪でも豚でも構はないと斯う云つたさうです、その病人は康心して猪の肉を少し食べると翌日から疵口へ膿を持って大層悩みました、此事は私の親戚にあつた事で私もよく存じて居ります、今の西洋醫者は兎角食物問題に不注意で、昔の漢家の様に病氣の毒斷と云ふ事を八釜しく申しませんが何の病氣にも食物の影響は藥に優る位ですから毒斷が肝腎です、殊に猪の様な毒質の多い肉を惡疫質の人や發疹のある人が食べたら大變な害を受けます、然し一週間も置いた肉と鮮しい肉とその毒質に強弱の差があるのは肉の古くなるほど毒質が分解作用を受けて勢力を弱めるのだと申します、勿論同じ猪でも肉の毒質はそれ／＼異つて居て澤山蛇や蝮蛇を食べた猪と穀物や野菜計り食べた猪とは大層な違ひがありますから誰は鮮しい猪の肉を食べて少しも害を受けなかつたと云ふ説は證據になりません、誰は河豚を食べて中らなかつたから河豚は無毒だと云ふに同じ

事です、不幸にして毒のある河豚を食べれば必ず中ると同様に毒質の強い猪の肉を食べれば必ず害を受けます、昔しから猪に毒のある事は知って居たので日本料理でも猪へは毒消しと云ふものを何か加へます、多くの場合は味噌で煮ますが味噌の蛋白質は丁度豆腐の蛋白質が松茸の刺撃成分を吸収する様に猪の肉の刺撃成分を吸収するかも知れませんが、大根と煮るのも何か功がありませう、大根はあの通り一種の成分を持って居て物を分解させますから「小山の妻君「私の郷里では猪を生姜と煮ますよ」

第三百十四 鮮肉の毒

猪と生姜は食物上の一問題なり、お登和嬢「サア其事は私も色々に研究してまだよく譯が分りませんが、關東邊では猪と生姜を食べ合せの禁忌だと申して大層嫌ひます、伊勢や紀州の方へ参りますとそれと反対に生姜を猪の毒消しだと云つて一緒に料理します、毒消しが本當でせうか、禁忌が本當でせうか、よくお醫者にも聞いて見ますがまだ適當の説明を得ません、然し生姜と猪は何か一種の作用を起すに違ひ無い事は豚に生姜を食べさせると中毒を起して死にます、猪も豚も同じ者ですから何か變つた化學作用を生ずるに違ありません、食物の配合は何んでも化學作用に歸するので猪の肉をブランデーへ漬けて置くと味が良くなる計かりで無く幾分か毒質の分解作用を起しませう、それは丁度蝮蛇をアルコールや焼酎へ漬けて人が飲むのと同じ事で猪の毒質が蛇や蝮蛇より生ずるとすれば猪の肉をブランデーへ漬けるのも自然と配合法が似て居ります、蝮蛇の中にも毒質の多多いのと寡ないのがあります、アルコールや焼酎へ漬けた時肉の縮まるのは良いし肉の弛むのは悪いと申します、猪の肉にも一々検査したら毒質の違ひがありませうけれども何にしる寒くない時と鮮しい肉は決して食べるものでもありません」小山の妻君「爾う云ふものですかネ、私は猪でも雉子でも新しい程好いと思つて居りました、私計りでありませぬ、世間の人も大概は新鮮な肉の方を悦びませう、殊に雉なんぞは古くなると羽が抜けて來て爾んなのはモ一食べられないと思つて居ました」お登和嬢「そこに肝腎な事があります、古いのが良いと申して腐つたのではあ

りません、秋や春の雉子は直きに腐りますから一週間も置くくと段々背中の色が青くなつて來ます、背中の色の青くなつたのは全く腐つた兆で、決して食べられませんが、その時分の雉はお腹の中によく蛇の消化しないのがあります、胃袋の中を檢めると大概少しづゝ蛇の肉の残りがあるものです、爾んな雉の新しい肉を食べたら夫こそ必ず血液へ有毒成分を受けます、一週間置いても腐らない様な寒い時で無ければ決して料理に用ゐられませんが、その代り一週間も置くくと羽は段々抜け易くなり、羽の抜けるのは構ひませんが、只羽が抜け易くなるとモ一直きに腐るのでその前食べ頃を失ない様にしなければなりません」妻君「爾う伺つて始めて分りました、遠州の或る田舎では蛇の味噌漬を珍味の御馳走に數へるそうですが蛇の肉は味噌へ漬けてから三年目でないと食べられない、新しいのはまだ馴れて居ないから毒だと申しますが馴れないと云ふのはつまり毒質が分解されないと云ふ事です、それに味噌へ漬けるのも矢つ張り毒消しになるので猪の肉を味噌で煮るのと同じ様な譯でせう」お登和嬢「ハイ爾うに違ひありません、お味噌の蛋白質が外の物の刺撃成分を吸収するのでせう、お味噌は豆ですからお豆腐の成分が松茸や初茸の刺撃成分を吸収すると同じ様で御座います」

第三百十五 酒の酔

小山の妻君「爾う伺つて考へて見ると食物の作用は面白いもので、お豆腐と松茸と云ふ様な事も只味を出す計りで無く互に化學成分を中和させる功があるので、よく世間の人はお豆腐で酒を飲むと酔ひが遅いと申しますが矢つ張り爾んな譯でせうか」お登和嬢「ハイ同じ道理だらうと存知ます、松茸も人を酔はせるもの、お酒も人を酔はせるもの、お豆腐の蛋白質はその酔はせる刺撃成分を吸収しますから酔ひが遅いでせう、然しお豆腐が一旦吸収しても人のお腹で段々消化され、ば吸収したものを吐き出しますせうけれどもその時間が長い為め刺撃の力を大層弱めますお豆腐計りでありませんが、生玉子でお酒を飲んで酔ひが遅いと申します、それは玉子の蛋白質がアルコール分を吸収するからで、下戸の人にブランデーを飲ませやうとしては我慢にも飲み

ませんが生玉子と混ぜてランブランと云ふ薬品にすると下戸でも樂に飲めます、それと同じ様に焼酎を其儘下戸に飲ませられませんが焼酎の中へお豆腐を一日漬けて置くと誰にでもその焼酎が樂に飲めます、其外柿とお酒が一緒になると酔ひが遅いと申しますし、酒に酔つた時柿を食べると酔が醒めると云ふのも柿の收斂性がアルコール分を吸収するからであの甘い樽柿はその作用から出來て居ます、外の菓物を酒樽へ入れても酒の氣をあれ程に吸収しませんけれども柿はあの通り悉皆吸つて了ひます、其外朽の木の小楊子を咬へながら酒を飲むと酔はないとか、テンポコ梨の實を噛みながらお酒を飲むと酔はないとか申すのも矢つ張りその物にアルコール分を吸収せられるからでせう、それと反對に椎茸酒と云つて椎茸を酒へ入れて爛したり初茸や松茸を食べながらお酒を飲むと双方とも同じ性質だから酔ひが激しう御座います、唐辛子や芥子でお酒を飲んでも其通り、魚類の腹なんぞは大概刺撃性の強いものですからアラ酒と云つて甘鯛のアラへお酒をかけて飲むと早く酔ひますし、松魚の鹽辛の事は酒盜と云ふ位ですし、海鼠腹や海膽も酒を酔はせます、尤も海膽は腹でありません海栗と云ふ貝の卵巣ですけれども刺撃性が強いと見えます、何でも食物を料理する時は中へ入れる品物の性質を知つて居てその配合を定めなければなりません、それが料理法の一 番肝腎な處です」と嬢も亦た時あつて長廣舌を揮ふ事あり、小山の妻君愈よ感心し「成程伺つて見ると段々面白くなります、世間の人は何でも新しいものが食物に適當だと思つて猪でも雉でも新しい程悦ぶ人もありませんが新しいので却て毒なものもあり、古くつて悪いものもあり、一々その物の食べ頃を知らなければなりません、鶏卵でさへ産みたては料理に使へないで三十六時間過ぎた處が食べ頃だと伺ひましたが小麥の新しいのも悪いしお米の新しいのも悪いし、猪や雉の鮮しいのも悪いし豚の鮮しいのも定めて悪いでせう子」お登和嬢「豚も冬ならば四五日位、暖い時でも涼しい處へ成るだけ長く置かなければ不可ません」妻君「然し野菜なんぞは大概新しい方が好い様です子、私どもは新蕎麥が大好きでよく宅で蕎麥の新しいのを打たせますが新蕎麥は何う云ふものでせう」と今は一々食物を食べる頃を問はざるべからず、