

第三百十六 新蕎麥

蕎麥は日本の名物なり、殊に信州の産を以て良品となす、お登和嬢は西國の人未だ蕎麥の事に委しからず「爾うで御座います子」、お蕎麥の方はよく存知ませんが別に新蕎麥が害になると聞きません、よく信州の新蕎麥と申す位ですから新蕎麥は結構なもので御座いませう」小山の妻君「ハイ結構ですとも、お蕎麥計りは家で打ちましたのを食べますと何うしても外のは食べられません、今度私どもへいらつしやいましたら下女に打たせて御馳走致しませう、その代り前の日から爾う云つて下さいませんと出来ません、宅では信州から上等の粒蕎麥を取寄せてイザ打たうと云ふ前に碾臼で碾かせます、碾いた粉を一晩置くとモ―味が悪くなりますから其日に打たせます、碾いた粉にも一番粉二番粉三番粉と段々區別がありまして一番粉と申すのは一番先へ出た極く上等の分です、それは色が白くつて綺麗で、それで打つた生蕎麥は矢つ張り色が白う御座います、よく人が生蕎麥は色が黒いと申しますけれどもあれは蕎麥殻の交つた三番粉位を使ひますから皮の黒い色が出るので上等の蕎麥粉は色の白いものです」お登和嬢「爾うで御座いますか子、蕎麥粉と云ふと大概は少し鼠色になつて居る様に思ひましたが矢つ張り粉が悪いのです子」妻君「鼠色の粉は上等の品でありませんが矢つ張り色の白い粉は家で碾かせるより外に得られません、家で碾かせますと一番先へ出た粉を極く細かい篩にかけてそれを一番粉と申しますから色が白う御座います、賣物屋では大概その篩ひ残りを復た碾いて篩ひ、モ―一度碾いて篩つて三番迄位を一番粉に混ぜますので鼠色になります、それから後に出たのが二番粉三番粉となりますから家で拵へた五六番粉が賣物屋の一番粉三番粉になります」お登和嬢「お蕎麥は何う云ふ風にお打なさいます、矢張り少しは小麥粉を繋ぎにお混なさいますか」妻君「イ、工決して小麥粉を混ぜません、少しでも小麥粉を混ぜたら丸でお蕎麥の味が悪くなります、信州の極く上等のお蕎麥なら碾いた粉を其儘お湯計りで捏ねられるのもあります、その代り一晩置くとモ―繋がりません、碾きたての粉でもお湯計

りで捏ねるのは矢つ張り葛切をお湯計りで捏ねる様に特別の熟練が要りますから大概は玉子を繋ぎに入れます、先づ一升の蕎麥粉へ玉子を九つか十位入れてそれだけで捏ねて展します、それを直ぐに截つて湯煮ますが何んなに美味う御座いませう、斯う致したのは翌日迄置いても賣物屋のお蕎麥の様に柔く伸びません、只極く細く截るのが手際ですけれどもそれはノ、味が良う御座います」お登和嬢「今度一つ御馳走して戴きませう、お蕎麥のお汁は何ういふ風にお拵へなさいませ」妻君「是れも上等にすると際限がありませんが私どもでは先づ一合のお湯を沸立たせて鰹節を澤山入れて煮出しを取つてそれへ味淋を一合に醤油を一合ですからつまり三等分です子、もし味淋やお醤油が悪くつて好い味が出なかつたらホンの少しのお砂糖を加へてよく煮て皆んな漉して用ゐます、お蕎麥が良く出来てもお汁が悪いと何にもなりません」お登和嬢「爾うで御座いますとも、田舎へ行つて生蕎麥の美味いを出されてもお汁の悪いので困る事があります、矢つ張り西洋料理に掛汁の味が六か敷い様なものでして子」と斯る長話しに耽りて既に夕暮を過ぎたれども先に出でたる三人は未だ廣海家より歸り來らず、

第三百十七　パイの皮

三人は未だ歸らざれども堅く約せし事あれば必ず食事前に歸宅せんとお登和嬢熱心に御馳走の用意をなし「小山の奥さん、唯今私がパイを拵へますから一つ御覽下さい、パイと云ふお菓子は素人に六か敷いものですが餛飩やお蕎麥を打つ人には直きに覺えられます、矢つ張り木鉢と展し板と展し棒を使ふので、上等にすると石の展し板が熱を持たないで良いのです、然しお蕎麥の展し板や展し棒があればそれでも出来ず、是れもお家で試して御覽遊ばせ」妻君「ハイ、早速致して見ませう、木鉢でも展し板でも何でもありますからパンとパイは下女に拵へさせませう、私はパイ物が大好きです、だが出来の悪いのは脂濃くつて胸に持つて不可ません、同じパイでも上等と下等とはあの位味の違ふ物もありません子」お登和嬢「全く爾うで御座いますよ、手際一つで美味しくも不味くもなりますから西洋菓子の中では一番六か敷いものとしてあります、形だけはパイに似たものを拵へる人は澤山あ

りますけれども口へ入れてポロ／＼と溶ける様な軽いパイは滅多にありません、パイにも色々の種類があります、一番上等はバターで拵へたものです、其次はケン子脂即ち牛の生脂で拵へます、一番下等は豚の脂のラードで拵へますが是れは味が悪くつて胸に持ちます、私は今バターのを一つ拵へて御覽に入れませう、バターで拵へたパイは賣物屋にありません、賣物屋ではケン子やラードを使ふ所が多い様です、先づ御覽なさいまし、斯う云ふ風に木鉢の中へメリケン粉を三斤取ります、それへ玉子の黄身を二つと鹽を小匙に一杯と水を大匙八杯程入れて餛飩を捏ねる様によく捏ます、是れも温い日には水で捏ねられますけれども極く寒くなるとお湯で捏ねます、寒い時はお湯でないメリケン粉の粘着力が出ません、丁度固さも捏ねた餛飩位にして此の通り展し板の上へ取つて打粉を撒いて展し棒で少し宛展して行きますが餛飩の様に四方へ廣く展しません、幅は一尺位にして長く帶の様に向ふへ展します、此の展し片は餛飩や蕎麥を打つ人なら分りますけれども決して厚い處と薄い處の無い様に平均に展して先づ二分位の厚みに展して了ひます、慣れない内は棒へ力を入れますから薄い處が出来たり厚い處が出来たり幅が廣くなつたり狭くなつたりして困ります、斯ういふ風に長く帶の様に展せたらば玉子の白身を刷毛で上の一面へ敷きます、それから極く上等の匂ひの無い様なバターを其上へ一面に平らに塗ります、塗るのは大きなナイフで宜う御座います、是れもバターが多過ぎてならず寡くつてもなりません、先づ紙十枚位の厚さに塗ると云ふ心持で遣つて居ると自然と覺えられます、然し夏の暑い日にはバターが直ぐに溶けて来て流れ出しますから素人に出来ません、黒人でも夏は石の展し板の上で手速く拵へないとよく出来ません、此のお菓子はバターやメリケン粉へ温度を持たせない様に手速く拵へるのが六か敷いのです、そこでバターが一面に濡れましたら兩方の端からグルグルと二寸位の幅に巻行つて眞中でピタリと合せて疊みます、丁度帯を双方から疊んで行く心持でなされると間違がありません、是れ迄は誰でも六か敷くはありませんが是れからが段々六か敷くなるので、今疊んだものへ打粉を振つて復た展し棒で少しづつ、展して以前の様に向ふへ長く帶の様に展します、爾うすると丁度バターが皮の間へ挟まれて皮と一緒に薄く展ばされる譯です、此時展し様が悪いと皮が破れてバターが顔を出します、顔を出したらモ一不可ません、皮が破れな

くつて手速くしないとバターが溶け出して横から流れます、それでも
不可ません」と講釋しながら拵へる手際好さ、

第三百十八 林檎のパイ

小山の妻君は一生懸命にお登和嬢のなさん様を眺め「それではつまり
二枚の厚い紙の間へバターを挟んだ様にしますので子」お登和嬢「ハ
イ爾うです、それを前の様な二分位の厚さに展したら復た玉子の白身
を敷いてバターを塗ります、それを復た前の通りに双方から疊んで復
た展します、爾うすると皮もバターも大層薄い物になつて前の時が紙
十枚の厚さならば今度は紙五枚の割合になりますから少し手際が悪い
と直きに皮が破れます、それは復た玉子の白身とバターとを塗つて双
方から疊んでモー一度展します、つまり三度塗つて展しますが今度こ
そ皮もバターも何枚と無く合さつて極く薄いものですから展し方が六
か敷う御座います、それに一番終ひですから幅も廣くして厚さは五厘
位即ち一分の半分です子、半紙を十枚累ねた位のものにしなければな
りません、つまり餛飩を展した様になるのです、是れがパイの皮にな
るのでベースと申しますが二斤の粉ならばバターが一斤要ります、斯
ういふ風に出來た皮を色々なものに使ひますが、先づ一番容易いのを
お目にかかせませう、此にパイを抜くブリキの型がありますけれど茶
筒の蓋で構いません、丁度鹽煎餅を抜く様に茶筒の蓋で圓い煎餅位い
なベースを抜いて菓物のジャムを何でも構ひませんから小匙に一杯ほ
ど眞中へ置いて柏餅の様にピタリと双方から合せます、形も丁度柏餅
です、その合せ目へ玉子の白身をよく塗りつけてブリキ皿へバターを
敷いて並べてテンピの中で十分間焼くとジャムパープスと云ふお菓子
が出来ます、テンピの火加減は普通の處で宜う御座いますが玉子の白
身を合せ目へ丁寧塗らないと中のジャムが吹き出します、白身を塗つ
てもジャムを澤山入れ過ぎると吹き出しますからその注意をしなければ
なりません、是れは誰にでも出來ます、それから此のベースで林檎
を焼くと林檎のダンブルと云つて大層美味いお菓子が出來ます、それ
には先づ林檎の皮を剥いて心をくり抜いてその中へバターを小匙に一
杯と砂糖を小匙に二杯入れます、別に今のベースを錢車と云ふ器械が

あればそれで截りますし無ければナイフで大きく四角に截り取つて林檎を四方から包んで弱い火のテンピで四十分間焼きます、尤も林檎の大小でその時間を加減しなければなりません、是れをお皿へ盛つて食べる時にはフークで皮ともによく崩して混ぜますと林檎の味と皮の味が大層美味しくなつて西洋人の非常に悦ぶものです、モット上等にすればそれへクリームをかけて戴きますと何とも言はれない味になります、それから林檎のパイも結構なものでそれには林檎一斤の皮を剥いて心を除つて一つを四つ切りにして直ぐに水の中へ放します、水へ入れずに置くと林檎のアクで白が赤くなります、それを大匙二杯の砂糖と大匙一杯の水で二十分間煮てそれからパイ皿へ入れます、其上へ今のペースを蓋にして矢つ張り同じペースで花の形や葉の形を飾りにしますが其時錢車が要ります、然し飾りは無くつても構ひません、それをテンピの中で二十五分間焼いたのが林檎のパイです、パイには色々の種類があつて菓物も入れ、ば肉類も入れますし何でも中へ入れますが斯うしたのがつまりパイと云ふものです」

第三百十九 ターツ菓子

お登和嬢「菓物のパイは何でも斯ういふ風に一旦煮たものを入れてペースを被せて焼くのですし、南瓜やジャガ芋は一旦湯煮るか蒸すかして玉子と牛乳と砂糖で混ぜてペースをかけるのですし、肉類のパイはシチューに煮たものか或は肉を崩してソースを和へたものへペースをかけて焼きます、肉の上に此の皮があるだけ一層味が良くなるのでピフテキのパイもありますし、犢のパイもありますし、鳥のパイもありますし、魚のパイも何でも出来ず、然しパイよりも上等にするとオロアンと云ふお料理になります、それが後にお話し申すとして林檎のターツと云ふものをお目にかけます、ターツは今のペースを上下へ敷いて平たく焼いた菓子です、林檎なら皮を剥いて心を除つて先づ二つ割にしてそれから薄く切つて林檎一斤に砂糖を大匙五杯入れてよく混ぜ合せて十分間置きますと林檎の液が浸み出して砂糖が溶けます、それからターツ皿があれば結構ですし無ければテール皿でも構ひません、其底へ今のペースを敷いて林檎の水氣を切つて入れて復たペース

を上へ被せてテンピの中で四十分間焼きます、市中ではよく小さいターツを賣つて居ますがあれならモット時間を速して出來ます」小山の妻君「市中で賣つている西洋菓子は大概シュークリームにケーキ類にターツ類と極まつて居る様ですが買つたターツの悪い品は脂濃くつてモチノ、して胸に持つて不可ません子」お登和嬢「あれはラードでペースを拵へるからでせう、ペースは上手に出來ると少しも脂濃くありません、口へ入れるとポロノ、と軽く崩れます、それで無ければペースの功能がありません、此のペースでパテーなんぞを拵へて御覽なさい、ラードを入れたのはニチャノ、齒へ付いて美味しくも何ともありません」妻君「パテーとは何う云ふものです」お登和嬢「パテーとはペースの皮を復た双方から疊んで五分位に厚く展して一旦パテー型で抜きます、パテー型の代りに茶筒の蓋を使つても構ひません、そうするとお饅頭位な圓いものが出來ます、今度は小さいパテー型か或は小さいブリキ筒でお饅頭の様な物の中程を底の近所まで押込みます、つまり底だけ残して中をくり抜くのですからその積りに型を一旦押し込んでそつと抜き出すと丁度お饅頭の上へ蛇の目が出來た様になります、その上へ一面に玉子の黄身を塗つてブリキ皿へ入れてテンピの中で四十分間焼きますが今の物が倍位に膨れて高くなります、何のペースでも焼いた時よく膨れなければ不可ません、よく膨れるとモー饅頭の形ちで無くつて臼の様な形になります、蛇の目の印をつけた處は双方別に膨れて取りよくなりますから尖つた刃物で中の蓋をちよいと剥ががすと直ぐ剥れます、その蓋は大切に置いて置いて蓋の下の柔い處即ち蛇の目の中身だけホジタリ出すと樂に出來す、つまり搗臼の穴の様になるのです、その中へ輕便にすれば玉子の湯煮たのを小さく切つて白ソースで和へたものを詰めても宜し、鳥の肉でも牛の肉でも或は海老や魚が大層結構ですが一旦煮るか蒸すかして白ソースや玉子ソースで和へたものを詰めて今取つた中身の蓋を載せて出しますと大層上品な御馳走になります、

第三百二十 パイの別法

小山の妻君「今伺つて見れば爾う云ふ物を外で戴いた事がありますけ

れども脂濃くつて食べられませんでした」お登和嬢「それは材料の悪い故か拵へ方が下手なのでせう、よく出来たパテーは軽くつて美味しいもので日本人の口にはよく合ひますから誰でも一度召し上るとお好きになります、今御覽の通り幾重にもノ、展して焼いたものですから横から見て丁度紙を幾百枚も累ねた様にならなければ不可ません、紙を累ねた様で無くつて上も下もひつゝ、いて居る様なのは脂が顔を出したので味も重くなります、爾う云ふのは一向美味しくありませんけれども世間には爾んなパテーの方が多いのです、此のパテーの皮は一度拵へて直ぐ焼いて置くと冬は一週間以上十日や十五日位保存て置けますから食べる時中身を詰める計かりで何んなに調法だか知れませんが、私どもでは寒くなると大概此の皮だけ拵へて置きます、然し皮が出来たら直ぐ焼いて置かないと不可ません、今日拵へて翌日焼くと一晩の中に脂が顔を出して大層重くなります、焼いて中身を掘出す時柔い處を捨てるに及びません、温い處へお砂糖をかけて戴くと結構です、最初の一二度はお拵へなざるのに御面倒でせうがペースさへ上手に出来て居れば少し慣れるとパテーは何でもありません、パテーの通りでモツト大きく拵へて其中へ鳴の肉だの鴨だの、鳥のサ、身だの、お料理を詰めたのが先刻申したオロアンと云ふ上等に肉料理です」とペースの應用も盡る處無し、小山の妻君熱心に聞き覚え「お登和さん、西洋料理の味はパイと赤茄子に在ると申す人がある位ですからパイの皮も是非拵へ方を存知て居らなければなりません子、然しバターを一斤宛も使ふと随分高いものになります普通の處は何で拵へますか」お登和嬢「普通のペースは牛の生脂即ちケン子脂で致します、それも生脂の使用頃がありまして牛を殺してから冬は一日二日の後夏は三四日の後が宜いのです、新しいものは脂が凝りませんから使へません、一日二日置くと凝ります、冬の方は早く凝まつて夏の方が遅いのですがケン子のペースはバターよりも一層六か敷くつてその代り上等に出来さへすればバターの商品に劣りません、下手に出来るとラード製の様なニチャノ、したペースになります、先づケン子脂を小さく切つて裏漉しにして少し煉るとバターよりも固い位なものが出来、別にバターの時の様なメリケン粉と玉子と鹽と水とで餛飩位な固さの物を捏ねて是れは厚さ三分位に大きく四方へ擴げて展して置きます、今のケン子脂を手で薄く押してその皮の眞中へ置いて四方から風呂敷で包む

様に引包みますが包み様が悪いと脂が顔を出しますからよく氣を付けて包まなければなりません、それから今度こそ帯の様に長く展して行って打粉を振って双方から疊んで、其儘復た展して復た疊んで三度或は四度位展します、バターの方は一度々々に塗りますがケン子脂は最初に包む計りで跡はそれを幾重にも展します、是れも矢つ張り熟練が肝腎で殊に夏は手速くしないと出来ません」小山の妻君「それでケン子脂の分量は何程入れます」お登和嬢「寒い時程多く脂を入れます、冬は粉一斤にケン子一斤即ち等分で宜う御座います、暖い時は段々脂を減らして粉六分に脂四分の割に致します、是れも少しお慣れになると丁度宜い工合がお分りになります」と斯る料理は説明にも亦た骨が折れる、