

## 第三百二十六 鶏の割方

養鶏談の長かりける中に眼前の料理場にてはレデーケーキも美事に出来上り、一人の料理人は鶏を俎板に載せて其肉を割き始めたり、前の老紳士再び中川に向ひ「鶏を飼ふ事計り覺えても鶏を食べる法が分らんと楽しみになりません、今あの料理人が拵へて居る鳥は何のお料理になりますか」中川「あれはアスピーケゼリーと云ふお料理ですが皆さんは料理人の鶏を拵へる處を御覽遊ばせ、鶏の料理は是非とも鶏の割き方を覚えなければなりません、今あの料理人が三百目程の雄鶏を俎板の上へ仰向に置きました、先づ庖丁を執つて背の方の首の處をちよいと截りまして中へ指を入れて鶏の前胃を抽出しました、あの通りスル／＼と樂に出ます、是れは殺す前に二十四時間食物を與へないで前胃を空虚にしてあるから樂に抜けます、鳥屋から夕方に買った鶏は前胃に食物が充ちて居て中々急に抜けません、其次は頭を切り取つて喉の處から不潔物を抜き出しました、其次は肛門の處を截つて腹の中の臟腑を残らず抽出しました、あの長いのが俗に云ふ百ヒロで鶏の腸です、赤黒い様なものが鶏の肝臓です、肝臓に着いて居る薄黒い小さいものが膽嚢です大い固いのが後胃即ち俗に云ふ砂肝です、此で皆さんによく御注意を願ひ度いのはあの肝臓の大きさです、此の鶏は無病息才であつたから肝臓の大きさも三百目に相應して居ますが十羽の鶏を割いて見ると三四羽は必ず肝臓肥大を起して居ます、色も少し悪くつて大きさが身體不相應です、肝臓肥大は鶏に最も多いもので其肉を食べるのに差支はありませんけれどもあの肝臓を食べると害になります、然るに昔し風の食物通は鶏肝と云つて大層肝臓の料理を悦んだもので、尤も味は中々ありますけれども自ら鶏を割いて健全なる肝臓を取出したので無ければ決して食用になりません、それから肝臓の側の膽嚢が肥大して居るのも澤山ありますし、甚しいのは膽石病を起して居るのもあります、將來家庭の養鶏が盛になつて肉用鶏まで家で飼へば病鳥を料理する憂もありませんけれども今の世中は迂つかり鶏を買ふと病鳥が多いのです、つまり病氣になつた鶏をドシ／＼潰して賣出す

からです、其外に多い病氣が氣管病と肺病で鶏を割いて見ると俗に云ふドリ即ち肺臓が變色して居るのも澤山あります、世俗でドリを食べると毒だと申すのはその變色が多いから自然と注意する様になつたので健全なる肺臓即ちドリは決して毒になりません、あのドリ計りを好んで食べる人もあります、切只今料理人が鶏をよく洗つて再び俎板へ載せました、是れからの切り分け方が大切なので、上手に截れば樂に肉が取れて何の造作もありませんけれども下手に截つて一つ順序を間違へると肉が彼方へ付き此方へ付きして始末になりません、よくあの順序を御覽なさい」と人々に促して鶏の割り方を見物せしむ、

## 第三百二十七 五つの肉

當日の會衆は皆な料理研究の熱心家として中川の講釋を聞くや一同此に聚まり注意して中庭の料理場を見物する、料理人は左の手にフークを執り右の手に料理用のナイフを持ち先づフークを以て鶏の體を抑へナイフを腰に當て、軽く腰の番ひ目を截放しぬ、中川再び説明を始め「諸君、今料理人がフークとナイフで鶏を扱ふのはちよいと素人に眞似も出来ませんから素人は手で扱つても構ひません、尤も西洋婦人はよくフークで扱ふものがあります、多年の熟練で素人に出来ない事はありませんけれども我邦の婦人達はまだ鶏の切り方をさへ御存知無い人が多い位ですからよくあの順序を御覽遊ばせ、總べて鶏の身體は五つに截り別けるのが法です、大きい鳥でも小さい鳥でも法則の通り五つに別けて行けば極く樂に肉や骨が離なれますけれども一つ法に外れると肉が骨へついて始末になりません、五つに截り別ける第一として素人ならば先づ鳥を俎板の上へ仰向きに置いて左の手で胸を抑へながら先づ腰車の骨を剥がす様に截り離すとあの通り足や腿が樂に取れます、左右の腿を取りましたらば今度は親指と人差指とて鳥の手即ち羽の骨を引出す様にして肩の骨の蝶番ひを截り放します、斯う云ふ風に引出す心持にして居ると蝶番ひが直ぐ離れます、御覽遊ばせ今料理人がちよいとナイフで截たと思ふと直肩の骨が二つに離れました、見て居るとあの通り優しい様ですが自分で致すと中々六か敷くつて容易にあの蝶番ひが見當りません、迂かり蝶番ひでない處を截ると大きい骨

ですから容易に截れもせず、骨が截れても肉が離れず、非常に困難するものです、最初手でよく探つて見て蝶番ひを見出さねばなりません、小さい丸い骨が二つ並んで居ます、その骨と骨との際へ庖丁を入れると直ぐに左右へ別れます、骨を截るのでありません、両方から合せてある骨を離すのです、骨が離れると肉も一緒に離れます、そこで料理人は胸の肉へ縦に庖丁を入れて肩の處を抽きました、あの通り手の肉がスル／＼と離れて別になります、此の順序が西洋風と日本風と違ふ所で日本風は胸へ庖丁を入れませんが、あの儘肩へ手をかけて肉を剥がす様に引き出すと胸の抱き肉と稱する處が共に離れて手の法へ着いて來ます、西洋風は抱き肉を胸へ着けて料理に使ひますから庖丁を入れて胴へ残る様にして置きます、抱き肉は牛肉のサラエンロースで其下にサ、ミがありますのは丁度牛肉のヒレです、西洋料理では鳥のサ、ミをヒレと申します、料理人は今左の肩を取りましたから今度右の肩を取ります、ソラ直ぐにあの通り取れました、あれで鶏の身體が二つの手と兩つの足と胴との五つになります、あの通りにすれば誰が割いても極く無造作です、其次に筋抜きと云ふ事を致します、腿の骨を肉の上からトン／＼と叩いて碎いて置いて膝の下即ち脛の裏の庖丁で縦に裂くと八本の筋が其處へ聚まつて居ます、その筋へ指をかけて抜き出すと腿の肉にある白い筋が一度に抜けまして肉が柔かく食べられます、斯う云ふ事は鳥屋で致しませんから鳥屋の肉は硬いのです、何でも鳥は家で拵へなければ美味しく出來ません」

## 第三百二十八 切賣の肉

來會者の一人進み出で「成程被仰る通り鳥屋で買った肉は何うしても味がありません、肉が硬い計りで無く肉に味がありません、あれは何ういふ譯でせう」中川「それは致方もありません、鳥屋では澤山の鳥を拵へるので一々親切に肉の味を保存させる事が出來ないので、第一に鳥屋では毛を引く時熱湯の中へ入れます、爾うすると毛は剥がす様に抜けませんが味のあるエキス分は皆んな出て了ひます、それからその鳥を水の中へ漬けて置きます、實に亂暴千萬で味は丸で抜けて了ひます、殊に漬した計りの鳥を湯や水へ入れると一層味が抜けます、鳥屋

の方では味の抜ける事は構ひません、水へ漬けて置くと自然と肉へ水分を含んで量目も殖るし容積も大きくなります、鳥鍋屋の肉が鍋に一杯あると思つて火へかけると急に縮まるのは肉に水分を含ませてあるからです、その肉を切賣にする時には俎板の上へも水を流し庖丁へも水をつけます、一つは爾うすると肉が切り易いからです、それを客に渡す時は又々竹の皮を水で濡らして其中へ水だらけの肉をいれますから丸で鳥の肉の水漬けを食べる様なもので如何に料理しても味のあらう筈がありません」前の客「成程それで分りました、今のお話に漬したての鳥を湯や水へ漬けると一層味が抜けると被仰いましたが何ういふ次第です」中川「それは鮮しい肉のエキス分が出て了ふからです、牛でも鳥でも其外何の肉でもエキス分が澤山あつて肉のまだ鮮しい中はそのエキス分が分解作用を受けないから肉の外にあります、それ故に鮮しい肉は味が無いので牛ならば今頃は四五日目鳥ならば二三日目になりますとエキス分が肉の中に分解されて味も好く肉も柔くなりますが、鮮しい内に水へ漬けられるとエキス分は肉中で分解されないので水へ出て來ます、その代りスープを取るには成るだけ今のエキス分を餘計水へ出させますから鮮しい肉に限りません、牛肉の食べ頃は四五日目だと云つて其肉をスープにしては味が出ません、牛でも鳥でもスープは鮮しい肉ほど良いのです、それに肉の食べ頃と云つても料理方で違ひます、煮るものは一日早く用ゐて焼くものは一日遅く用ゐます、今頃の鳥ならば昨日の朝漬したものを今夜食べるなら煮てポイルドにするが適當ですし、明日はロースかカツレツにするのが宜いのです」前の客「して見ると鳥の肉の切賣を買ふ事は無駄ですな、漬してあるのを一羽買つて來て家で拵へた方が確でせう」中川「漬してあるのも油斷がなりません、悪い鳥屋へ行きますと色々な細工物があります、一つは俗にポンコツと申して瘦せた老鶏を殺してから胸の骨をコツ／＼と叩き碎いて俯向きにして置ますと肩の肉が胸へ下つて來て肥えた鳥の様に見えます、漬し鳥を買ふ時には第一に胸の骨が満足なるや否やを検べなければなりません、モーターは首の處から口で空氣を吹込みます、是れは鶏計りでありません、鶉なんぞは多く空氣を吹込んで賣つて居ます、膨れて肥えた様でも其實は空氣で膨張して居るのです」と言はれて聞く人驚く計り、

## 第二百二十九 危険な肉

此時まで前の若紳士は中川の言葉に何か隙あれかしと窺ひ居りしが俄に進み出で、さも嘲弄する如き口氣「中川君、君も随分不條理な事を言ふ子、鳥の喉から空氣を吹込んで一時は空氣枕の様に膨れても口を離せば再び空氣はシューと出て了つて丁度潰れた空氣枕同様になる、それを防ぐには空氣を吹込んだ後鳥の喉を糸で括らねばならんがマサカ糸で括つた鳥はあるまい、君の話は随分譯が分らんよ」と先程の意趣返しに旨く一本突込んだ積り、中川打笑ひ「空氣枕と鳥の身體とは譯が違ふ、鳥の身體が空氣枕の様に膨らんで居れば誰にでも直ぐ其奸策を見付けられるけれども、鳥の身體へ空氣を強く吹込むと筋肉間の薄い膜を破つて空氣は小さな隙間へ進入する、然るに今の破れた膜は粘着性に富んで居るから忽ち復た密着してその空氣を洩らさない、譬へば大きな水泡が人の皮膚へ出來た時針の先位でちよいと突いて孔を明けても少し水が出ると忽ち皮の膜が密着して出なくなる様なものだ、鳥の體中へ空氣を吹込んで置いて鳥の身體を逆さに持つて居ると空氣は上へへと侵入して筋肉の間に停まつて了ふ、然し吹き込んだ空氣が残らず停まるのでは無い、幾分か戻つて外へ出るが残りの幾分は中へ侵入して鳥の身體を大きく膨らせる、その空氣が一番多く侵入する所は腋の下か腰の付け根だから其處を押へて見ると空氣の吹込んだのであるのはブク／＼と氣泡が動く、鶉なぞを買つたらよく試験して見給へ、清潔の空氣ならばまだ宜いけれども人の口から臭い息を吹込まれるから溜まらない、肺病患者の息であつたら忽ち病菌を植え付けるだらう、考へて見ると氣味の悪いものさ」と此の説明を聞きて若紳士は忽ち口を緘みぬ、外の人々は愈よ感心し「中川さん、まだ外に爾う云ふ奸策が御座いませうか」中川「左様です、老鳥の爪を切つて若鳥に見せたり、病鶏を殺して賣つたり随分危険な事が多いものです、或る地方で出来る鳥肉の罐詰は多く虎列刺に罹つた鳥を製したので、鳥の虎列刺は其地方の特有病になつて居ます、毎年必ず或る季節に虎列刺で鶏が澤山休れますから其肉を罐詰にします、衛生警察の進歩しない我邦では食品を買ふのに餘程注意しなければなりません、鶏を買ふなら生きて居るのを買つて來て家で潰すのに限ります、我邦に滞在す

る西洋人は殆んど死んだ鶏を買ひません、餘程信用した人の手からでないといふし鳥を買ひません、横濱邊に居る支那人ですら死んだ鶏を買ひません、必ず活きたのを買つて家で屠ります、大きい鶏を一羽買ふと小勢の家では始末に困りませうが食用に適するのは二三百目の鳥ですから一羽買つても二三日の料理に使へますし、直段も牛のヒレ肉一斤と大差はありません、一番損なのは切賣の肉を買ふのです「客の一人」そこで鳥の肉の鮮しいのと古いのは何うして鑑別が付きませう「中川」肉を押へて揺かして見ると分ります、潰したての鳥の肉と骨と筋と皆んな別々になつて居る様に肉だけクル／＼と動きます、二三日過ぎると肉が骨は付いて前の様に動きません、それに硬さと柔さと間違ひます「客」爾うで御座いますか子、鶏の肉を手輕で美味しく食べる西洋料理法があるなら一つ二つ教へて下さいませんか」

## 第三百四十 鳥の米料理

中川「鶏の料理は澤山ありますがちよいと手輕に出來て日本人の口に合ふのが日耳曼風のポイルドチキンライスです、それは鶏を一羽なり或は大きな鶏ならば腿だけでも構ひません、成るべく若鶏で肉の柔いのを殺してから一晝夜半過ぎたのが宜いのです、即ち昨日の朝潰したから今日の晩位です、その肉を水と共に鍋へ入れて鹽を少し加へて弱い火で一時間以上湯煮ます、最初に其中へ玉葱を丸の儘人數だけ入れて鳥と共に湯煮ますが玉葱が大層美味しくなります、今度は鳥を一旦出してその湯煮汁でお米を固い位のお粥になるまで煮ますとスープの味と鹽氣とが浸みて何んなに美味しくなります、そのお粥をお皿へ盛つて鳥の肉を上へ置いて玉葱を添へて出しますが其上から白ソースを掛ければ尚ほ結構です、白ソースはバター一杯でメリケン粉一杯をいためて牛乳一合を注して鹽胡椒で味をつけたものです、此の料理はよく日本人の口に合つて洋食嫌ひの人にも悦ばれますし、殊に病人に食べさせると極く宜う御座います、西洋人は少しお腹の工合が悪いか或は風邪でも引くとチキンブローか或は此のお料理を食べます、極く無造作ですから皆さん一つお試しなすつて御覽なさい「客」ところで今あの料理人が拵へて居るのは何と云ふお料理です「中川」あれはア

スパーキゼリーと云つて中々面倒なお料理です、鶏のサ、ミを一旦肉挽器械で挽いて石臼で搗いてよく筋を取つて裏漉しに致します、その肉が百目あるなら玉子の黄身一つにゼリー酒が大匙二杯、クリーム大匙三杯を加へて鹽胡椒で味をつけて杓子でよく煉ります、それをブリキの型へ入れて弱火で一時間湯煎にして蒸します、蒸せたか蒸せないかを知るには小楊子か或は外の細いものを眞中へ通して見て何も附かなければ宜し、生々しい處が附いて來ればまた暫く蒸します、何を蒸すのでも斯ういふ風にして検査しなければなりません、是れだけでも既に立派な御馳走になります、が今日のは別にゼリーを添へます、ゼリーは牛のスープ一合へゼリー酒を大匙一杯、ウシタソースを中匙一杯濡らしたゼラチン五枚を入れて鹽胡椒で味をつけて其中へ玉子の白身一つを殻共に割り込んでよく皆な掻き混ぜて火へかけます、玉子はアクを取る為めですから冷たい處へ入れなければなりません、何でも玉子でアクを取る時には一旦冷して玉子を入れてよく掻き廻してそれから復た火へかけなければなりません、それを少し煮たらブリキ型へ入れて冷して固めるのがゼリーです、それを小さく拍子木に切つて鳥の蒲鉾の様なものへ添へます」客の一人「嚙ぞ美味しう御座いませう、外の料理人も鶏を拵へて居ますがあれは何になります」中川「あれは鳥のシューカナパールと申して鹽湯煮にした鶏の肉を細かく切つて固い白ソースで西洋松露や西洋菌やハムの刻んだのと一緒に和へてそれをトースパンへ蒲鉾形に塗つてメリケン粉へ轉がし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するのです」と實物に就いて説明する時來會者の中より進み出でたる一人「中川さん、鳥の序に伺ひますが私は銃獵道樂で毎度野山の獲物を澤山持つて歸りましても料理方に困ります、何卒少し野締物の料理を教へて下さいませんか」