

ふるい話

後 藤 末 雄

私が子供の頃には、洋菓子と言えば、風月堂のカステラぐらいであつた。近ごろは洋菓子がはやっているので、大分、洋菓子を嗜むようになつた。先日、頂戴したコロンバンの「パリジエヌ」は風味が細やかで、舌触りがよく、ほんとうにおいしかつた。

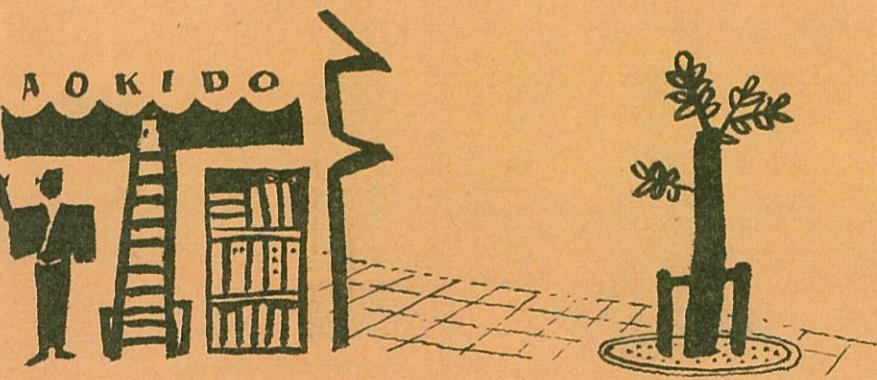
和菓子には古典的な名前がついていて、仲々、風流である。鳶、桜餅、柏餅、磯松風、桃山、三笠山、天の川、露のしづく……それに柏餅も桜餅も木の葉に包んである。西洋で、こんなことをしたら、非衛生的だと言つて、喰べる人もあるまい。菓子屋の名にしても、青柳、青木堂……

青木堂というのは、本郷三丁目にあつた洋酒店兼洋菓子屋で、二階は喫茶部になつっていた。

この店ではコーヒーとショートクリームのうまいのが評判であつた。私は講義が終ると、此の店にかけつけて、汚い木造階段を昇つていつた。「やあ」と言つて、見知り顔とアイサツを交換した。

當連の中に石川という先輩がいた。彼は法学生で、文科生ではない。しかし仲々の文学通で、「明星」の誌友であった。そして石川石村といいう妙に堅苦しい文名で、詩や和歌を発表していた。実家は青山に住んでいる金持で、私は幾度も招かれて御馳走になつたこともある。石川は細面の長身、フチなし眼鏡をかけていた。當時こういう眼鏡はハイカラ紳士の用いるもので、学生の分際なぞで掛けるものではない。それに彼は口のきき方も甘つたるく、字義通り、キャンディ・ボーイであつた。

或る日、青木堂へ行つて見ると、石川は洒落れた和服をきていた。無論、袴はつけていない。聞けば青木堂に和服を預けて置いて、ここで制服を和服に着替え、これから新橋へ遊び出かけるのだそうである。



—お茶のひととき— モンブランの作り方



栗のおいしい季節です。

本格的な作り方は、なかなか手間がかかるので新しい栗を使った、御家庭向きのモンブランを紹介致しましょう。

一. カステラの作り方

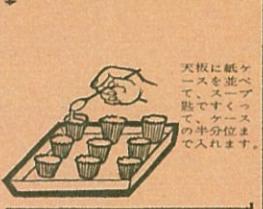
TAMAGO	2ヶ	KONA	100g	SATO	120g
黄身	2ヶ				



ボールに卵
を割り入れ
て、砂糖を
加えて弱火
でかけ、攪
拌する。人肌よりや
か、あた
かめに、
(35°C~40°C)
火が大き
くおきし。良
く泡立たせ
ます。



もちあげて、
弱火でよく程
度までたて
ます。
泡が固まる
様になつたら、
粉をしま
わんながら
早く、軽く、
よく合わせま
す。あわねば
バニラ少量
を入れて下
さい。



天板に紙ケ
ースを並べ
て、スープ
皿ですくつ
けて、ケース
の半分位まで
入れます。



天火で焼き
上げます。

二. バタクリームの作り方

BATA	30g	SATO	15g	TAMAGO	○
				黄身 1ヶ	



バターをお
鍋に入れて、
夏期のやわ
らかな所にし、
充分に泡立
てます。



卵黄を入れ
てよく合せ
ます。
洋酒(ラム、
ブランデー、
ウイスキー、
キュラソー、
マラスキノ、
etc)有合せ
のものを、
小瓶1杯~
2杯入れま
す。



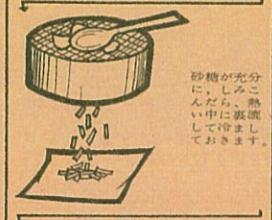
生クリームの上面に、ナ
イフで、栗を盛り付ける
様にしますと、変った感
じの面白みが出来ます。
雪の様にパウダーチュガ
ーを磨りかけると、一層
Mont Blanc の感じが出
るでしょう。

三. 栗の煮方

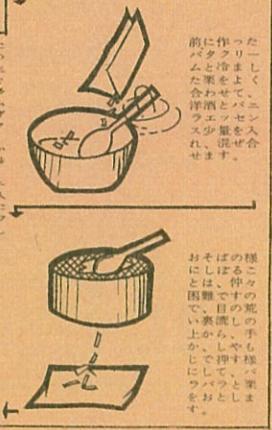
KURI	500 g	SATO	300 g	VANILLA	少量	MILK	1合
------	-------	------	-------	---------	----	------	----



むき栗を、
ごくやわら
か水からゆで
ます。沸度のつい
たま、30分
間ゆで、包丁で皮度を
切って煮ます。



砂糖が充分
にしみこんだ
中に蒸して冷ま
しておきます。



前に作った
バタクリー
ムと合せ
て栗をよく
合わせて、
洋酒とバニ
ラエッセン
ス少量を入
れ、混ぜ合
せます。

おそばの様
にしばることは、仲々
困難ですが、
栗の花の上から、
しゃもじで押す様
にして、バ
ババと栗
をおとします。



二三年たつと石川は肺を患つて亡くなつた。私達は死亡通知を受け取ると「万竜を見に行こう」と言って、青山の告別式場に出かけた。喪服をきた万竜の姿、憂いに沈んだ名妓の顔は一段と美しかつた。

(伝文学者)

それから二年ばかりたつと、箱根に大水が出て損害が激しかつた。新聞の報ずる所によると、石川は赤坂の名妓、万竜を此の大水から救いだした。それが機縁となつて、石川は万竜と華燭の典をあげた。万竜といえまつたとも、消息を聞かなかつた。

「御冗談でしよう。僕は小児科専門だよ」と彼は真剣な顔つきで答えた。

ほどなく石川は若旦那らしい和服姿で、薄暗い二階から降りていつた。石川は目出たく大学を卒業した。しかし官途に就いたとも、会社にはいつたとも、消息を聞かなかつた。