

「鴨川」ってどんな料理？ 幸田露伴が紹介した料理書

文化勲章が授与される日といえば、現在ではもちろん国民の祝日となっている十一月三日の文化の日。

しかしそのように決まったのは昭和二十四年からで、それまでは定められた日はなかった。第一回の伝達式が行われたのは昭和十二年四月二十八日のこと。政治家や軍人を顕彰する勲章制度は明治時代からあったが、学者・芸術家のための勲章をということで、イギリスのメリット勲章やイタリアのサボイア勲章にならって文化勲章が制定されたのが、その年の二月十一日。

橘の花の中央に勾玉まがたまを配した七宝製の直六・六芒の勲章は、東京美術学校の畑正吉教授のデザイン。

第一回受賞者は、物理学、絵画、文学の分野から九人。その中に作家の幸田露伴がいる。露伴といえば博覧強記、古今東西通ぜざるものなしという大作家として知られるが、当然のごとく食にも一言を持っており、随筆・小論等でその学殖の深さを示している。

その露伴の全集を繙ひもといてみると、おもしろい作品が見つかった。題して『古今料理題』という明治三十四年に書かれたもので、江戸期から明治にかけての

料理書八十種近くを解説したものである。

中に『肉料理大天狗』を紹介して次のようにいう。

「明治五年の木版、橋井山人作、西京自然洞版。」

古風の西洋料理の書にて、実に明治年間にも猶且なほかつ、此の如き書籍ありやと思はるほど可笑おかしき本なり。ロース、シチュウなどの作りやうあり、尤もつとも可笑しきは肉の料理したるに鴨川といふ名を付したるなど奇妙なるべし。ピフテキに鴨越ひとりこえ、ライスカレーに浦の浪といふ名を付したるなど奇妙なるべし。勿論枚数も少なけれど後世より是これをみれば珍書なり」

(原文正字、ルビなし)

このような本が、明治五年という早い時期に出版されているとは驚きの一語だ。

ワンポイント知識

食肉加工品(ハム・ソーセージ・ベーコン)が日本で最初に作られたのは、いつ頃どこで？

日本で最初の食肉加工品(ハム・ベーコン)の生産は、幕末期、長崎・出島のオランダ屋敷でオランダ人が製造したと思われるものが『長崎名勝図鑑』に「猪の脳干、唐人の俗語で火腿という」と記載されています。また、ソーセージは、大正3年に勃発した、第一次世界大戦当時、日本に抑留されていたドイツ人のカール・ヤーンによって、ドイツ式製法でソーセージの製造が伝えられたと言われています。