

# 此ごろの料理

石井泰次郎

## 深皿

鳥の子 鴨  
木の芽みそ和へ

鳥賊は、足を取り去り、甲を出し、二つに切りて  
 開き皮をむき去りてよく洗ひ、幅二三分、長さ一  
 寸位のたんざくに切り、ざつと鹽湯にて湯煮す  
 煮立ちたる湯の中に入れて二分間位  
 竹の子は、小さきものを皮をむき、能く湯煮して  
 小口より一分厚さに切り、かつを煎汁、醬油、砂  
 糖等にて下煮をなし置く、  
 次に、木の芽味噌は、普通の味噌をよく摺りて裏  
 ごしなし、砂糖、みりん酒、少しの水等を加へて  
 火にかけて能く煉り、  
 山椒の芽を、摘みてよく洗ひ、摺鉢に入れて摺り、  
 右の味噌の中へ入れて交ぜ合し、火よりあろし、  
 前の鳥賊、竹の子等を入れ、箸にてかさませ、器  
 の真中へ、山なりにあまり、多くなく、盛るなり、

## 皿

白 酢  
竹の子さしみ  
木くらげ防風

五寸位の竹の子を、皮をむき丸のまま、蒸籠に入れ  
 湯鍋の上に向け、柔らかくなる迄蒸すか、又はよ  
 く湯煮して、三つ位に輪切りになし、穂の方は、  
 其ま、堅にして一分厚さに薄き切り、下の方(穂  
 でなき方)はたてに二つ切りにして、端より、薄  
 く切り並べ置く、  
 しる酢の拵へ方は、罌粟を、焙燥或は炒り鍋にて、  
 こげぬ程に炒り、摺鉢に入れて能く攪り、豆  
 腐のしぼりたるを、けしと同量ほど入れて摺り交  
 ぜ、鍋に入れて、砂糖、鹽、みりん酒を加へ、火  
 にかけて能く煉り、酢を入れて混ぜ合し、どろり  
 とする位にして火よりあろす、  
 木くらげは、湯煮して、石づきの堅き所を取り、  
 幾枚も重ねて、端より巻き、堅く押へて細く切る  
 防風は、洗ひて、こまかに切り、生のまゝ、  
 皿に、しる酢を入れ、其上へ竹の子を体裁よく並  
 べ入れ、木耳と防風とをのまに付合するなり、  
 汁 摺流し魚

ひらめ、鯛、其他の脂肪の少なき肉の白き魚を、  
 骨、皮を去り、肉のみとしてよくたゝき、摺鉢に

入れて摺り、少しの鹽、味淋酒煮切、鯉節煎等を加へて蒲鉾の肉のやうにし、へかまぼこよりは、煎けを多く入れて柔らかになす、味噌に合せて汁に仕立つるなり、味噌の立て方普通にてよし、さて椀に盛りて進むる前に、ちさの葉はつみて水にて洗ひたるを細々に切り、汁の中にかとし、一と煮え煮て椀に盛りてよし、

### 春の旅行 (續き)

千 歳 子

知らぬ旅路を辿り行く身は關西線の流車の中も何となく不安の念に驅られる様で乗客多き三等室の片隅に小さくなつて腰掛けてると傍に居た尻髪の高イカラ連も向側に煙草ふかす白髪爺さんも皆此をかしげな旅娘を不思議さうに見て居るのでした、乗せるものは載せ降りる客は下車せしめつ流車は桑名四日市と進み進んで龜岡町を過ぎて後には鈴鹿山脈の山間を縫うて乗客をして坐る深山幽谷の美景に酔はしむるのでした、何時しかと三時も過ぎ四時もゆきやがて奈良市に着くだらうと

思はる、午後五時過ぎ、四面縁りなす山又山に圍まれたる一小村に流車は緩かに其が少みを止むるのでした、美くしの村里よ、彼處の峰、此處の川邊なるは如何なる人の住家にや、など僕の想像に驅られて居ると窓近く呼び立つる車掌の聲は「笠置ー、笠置！」と云ふのです、扱ては名にかふ笠置の里かと懐かしやさらば延元帝のゆかしき舊蹟も程遠からじを」と思つた時は、はや手は重きドアを押し開き足はモーブラットホームの上を歩んで開札口に向うて居たのです。流車一聲黄昏の静けさを破つて我をわけて走り去つた煙のひとを見送つてステーション前なる唯一條の村道を進んで行きますと一町許りにして大手橋と記された小やかな橋が見えるのです、笠置町とは此よりさきを云ふのか町に沿うて建てられた家々は金殿玉樓の目ばゆきこそ無けれ、茅葺の軒毎には夕餉炊く籠の煙りも賑はしく行き交ふんの面影も何となく穏やかに見なされて心地よく町の背後に空高く聳ゆるは數多の舊蹟に包まれたる貴さみ山と云ふのでした。モー六時もすぎたと見えて暮色蒼然霞は