

此ころの料理

石井泰次郎

椀

蒸しくわむ
わんかけ
おろし生姜

(原料) 慈姑二合、木くらげ五勺、かたくり粉十
 匁、かつぶし、醤油、みりん、酒、鹽、葛粉、生姜、
 くわむは、皮をよく剥ぎ去り、おろし金にて摺り
 おろし置き、
 木くらげ(干したるもの)は、水に浸して柔らかげ、
 よく洗ひて湯煮し、石づきのかたき所を取り、去
 り、幾枚も重ね、くるくると巻きて、端より細く
 切り、再び鍋に入れて少しの水、醤油、砂糖等を加
 へて煮る、薄あぢをつくるなり。
 煮たるさくらげをば、おろしたるくわむと合せ、
 かさまぜ、次にかたくり粉も加へてよく交ぜ、深
 みある皿或は其他の器へ入れ、木杓子にて上面を
 たひらにならし、さて蒸籠の中へ入れ、湯鍋の上
 にかけて蒸すなり蒸し上りたらば、蒸籠より取り

出し、三つくらゐに切り(前の割合にて三人前く
 らゐとしてよし)、器より取り出し、椀に盛り、葛
 あん かけ、おろしたる生姜を一つまみほど入
 れ、蓋をして進むべし、

葛あんのこしらへ方は湯三合に、けづりたる鯉節
 五匁(それより少くともよし)位の割合にてかつぶ
 煎汁を取り、醤油、みりん酒、鹽等を加へて、普通
 の椀の汁より少しからしと思ふかげんの汁をつく
 り、(葛を入れるれば、おまくなる故、少しからめに
 なし置くなり)、葛粉を水にて溶き、右手に杓子を
 持ち、鍋の中をかさまわしながら、左手にて葛を
 入るゝなり、葛の濃くかたまりし所と、うすさと
 ころとが出来ぬやう、注意してよく汁の中をかさ
 まわし、むらなくつくるべし、葛の煮えて汁の色
 よくなりし時、鍋をおろしてよし。

あさり剥身の

柚香あへ

むさみは、目簾に入れて洗ひ、鹽湯にてざつと湯
 煮し再び簾にあげて掬を切り置き、
 よく熟したる柚子の皮を取り、表面ぶのつくくと

したる所を極うすくむき去り(にが味ある故なり)内側の白きすじも取り去り、暫く水に浸し置きて尙もにが味をぬき、さて湯煮し、やわらかになりし時、取り上げて毛ぶるひにてうらごしになし、再び鍋に入れ、砂糖鹽、みりん酒、極少しの醬油等を加へて程よく味をつけ、火にかけ、木杓子にて煉り、少しかたきくらゐまで煉りて鍋をふるし、湯煮したるむきみを入れてわへ小猪口などに盛るべし。

◎黄味焼海老のこしらへ方

車海老を、かわを剝き、頭及び尾を去り、脊の方より開き、脊腸を取り去り、ひらきたるまゝ、金申をさし(申は、海老を横にして、二本或は三本くらゐさすなり)、鹽をふりかけて暫く置き(二十分間ばかり)次に、其鹽をあらひ落し、火にかけて焼くなり、火はよくかこりたる火にて、兩端に煉瓦などを立て、其上に鐵橋をわたし、其鐵橋へかけ、火を遠くして焼くなり、一方焼けし時、打返して又一方を焼き、火の通りたるころ、鶏卵の黄味のみを落し、刷毛にて、兩面ともよくぬり、火

にかけて、こげめつかぬほどにあぶりてかわかしかく二三度もぬりては、火にてかはかし、よくつくるべし。

さて冷めぬうちに申をぬき、皿に盛るべし、大根

◎けづり牛蒡の葛煮のこしらへ方

あまりはそくなき牛蒡を洗ひて、庖丁刀のうらの方にて、皮をこそげとり、かんなにて成るべくうすくけづり、水に入れてよくさらし、次に湯鍋に入れて湯煮し、やわらかになりし時、湯をしぼりかつを煎汁、醬油、砂糖等を加へて煮しめ、次に葛粉を水にて溶きてひき入れ、箸にてかきまわしつゝ、尙も煮て、葛の煮えて色のかわりし時、鍋をふるし器に盛るべし。

國民改善學

競馬の馬でも、名馬は幾代も幾代も重ねて淘汰した結果である、今日は最早進化論を人生に應用すべき時代に入つた、不健康の者や遺傳的の或病氣の者は蕃殖に與らしめぬ様に取締つたならば、人間の精神身体が代を重ねて進歩するのは疑ひを容れぬ、これは國民改善學の一例であるが、今や此學は一の學として研究され現に北米インヂャナ州では法律を以て或種の人の蕃殖作用を防いでゐる。(丘淺次郎)