

此頃の料理

石井 泰次郎

吸物

白味噌仕立

青豆摺り流し
岩 朶 け

青豆を、(枝豆なりて、蒸より取り、さやのま、よ、洗ひ鍋に入れ、鹽少しを加へて柔らかに湯煮し、箸に上げさやを取り去り、豆の粒のみをすりばちに入れてよく摺り、うらごしになし、白味噌も、摺りて裏ごしなし、摺りたる豆と共に、鍋に入れ、かつを煎汁、又は水にて程よくうすめ火にかけて煮立つるなり、別にさやまさ海老を、鹽湯にて湯煮し、皮及び脊わたを取り、五分位づゝに切り、岩茸は、湯煮して水に取り入れ、よくくわらひ、石づさのかたき所を取り、小さく摘みて置く、さて前の、白みそと青豆と合せたる汁を、少し小鍋に取りわけ、海老、岩たけ等をに入れて、一寸と火にかけあたまめ、椀に盛り、前の汁をつぎ入れ

て出すべし、

小皿

茗荷の子
胡麻あへ

三十四

めらがの子は、よく土を洗ひ落し、斜にはそく切り、箸に入れ、水をかけて洗ひ、其まゝ水を切り置き、次に、黒胡麻を、目のこまかき毛ふるひに入れてふるひ、砂を落し、塵も取り去り、焙碌にていり、摺鉢に入れてよく摺り、鍋に入れ、醬油、みりん酒、砂糖等を加へて火にかけ、煉り、さまして前のめらがの子を入れてあへるなり、右の煉り胡麻の割合は、ごま一合に、醬油二勺餘、みりん酒二勺、砂糖四勺ほどにてよし、
○トマト、シンチ、
(原料割合) トマト(赤茄子) 大十二箇、牛肉六十匁、豚肉四十匁、鹽、胡椒、鶏卵一箇、へツト、ふタ、
きづのなきよき赤茄子を取り、うてなの所を、皮を破らぬ様、そつと取り去り、水をかけて洗ひ、横に二つに切り、真中の種のある所を、小刀にて

少しくりぬき置く、(くりぬきたる種のある所も捨てずに取りおくべし)、

さて一方には、牛肉、豚肉ともに、白き筋の所など取り去り、こまかに切りて、肉挽機械にて挽くか、又は庖丁刀にてよくたき、鹽、胡椒、及びトマトの中をくりぬきたる部分を加へ、鶏卵も入れてよく混ぜ、

前のトマトのくりぬきたるあとへ、少し盛り上るくらゐに入れ、ナイフにて上面をたいらにならし、ばらばらとパン粉をふりかけ、小匙半杯ばかりのバターを、真中にのせ、てんばんにヘットを敷きたる中へと、並べ入れ、てん火の中へ入れて、二十分間ばかり焼くなり、やけしならば取り出し、一人前に二つ位づつつけてよし、(トマト一箇にて一人前の割)或は一つ宛にしてバセリなど添へてもよし、

甘藷料理 一つ二つ

◎田楽いも

品のよきさつまいもを、全のまゝ蒸籠に入れてむし、二三分の厚さに切り(太きは輪切りに、細きは少し斜にするなり)、青竹の

串にさし、炭火にかけ、少し焼き目をつけ、味噌をぬり又ちよつと火にかけておぶり、其まゝ皿に盛り、あたゝかきうちに進むべし、味噌は、山椒味噌、わさび味噌、木の芽味噌 などよし。

◎ふわ〜いも

さつまいも、生にて皮をむき、おろし金にて摺りおろし、摺鉢にてよく摺り、鶏卵打ち割り、共にすりませ(いも、中一つに鶏卵一個ぐらゐの割)、かつを煎汁に、醤油、みりんを加へて、碗の汁くらゐの加減に汁を仕立て、にえたちたる所へ、前のいもを、杓子に一とすくひづすくひ入れ、蒸をして置き、ふき上りたる時に盛り、胡椒の粉を上置き、出すべし。

◎糟づけいも

生にて皮をむき、よきほどに切り、ぬかみそに一夜つけ、取り出して酒糟へ漬けなほし、一二週間のち食すべし。

◎飛龍頭いも

皮をむき、生にておろし、豆腐少し入れ、よくすりませ置き、別に、銀杏を、固き皮を去り、湯煮して手にて採みて薄皮を去り、二つ或は三つ位に切る、又、木くらげを、水に浸してやはらげ、湯煮し、石付きのかたき所を摘み去り、五六枚づつ重ねて、くるくると巻き、端より細く切り、又、にんじんを細く切り、湯煮し、以上三品を薄醤油にて煮、味をつけ、外に、麻の實、ちんぴ等も加へ、前のいもと交ぜ合し、丸めて、手にて少し押し平たくし(四五分位の厚さとす)、うどんの粉を付け、胡麻の油にて揚げるなり。

◎いもわへ

いもを、蒸しても又は焼いても、皮を去りて、馬尾蹄にてうちこしにし、みりん酒、醤油を加へ、鍋に入れて木杓子にて焼り、何にても好みのものをあへるなり。