



此ころの料理

石井泰次郎

蛤魚羹

クラム チャーダーの拵方

(原料) はまぐり五合、馬鈴薯三つ、牛乳一合、食鹽三匁

はまぐり貝をむき去りて水にて洗ひ、湯鍋に入れて、十分間ほど煮て、箸におげ(煮汁を別の鍋にしだみ置くべし)

馬鈴薯の皮をてたにむきて、二つに切り小口より薄く切り、これを右の煮汁を以て湯煮すること二十分間ほどして、

右の蛤の湯煮したるを、よく貝などつきて有らぬ様に注意してよりて、じやがいを煮たる鍋に入

るべし
さて牛乳を入れ、鹽をいれて煮ること五分間余にてよし、

しんぢよ仕立て

伊勢海老

小椎たけ

茶碗 かわる

みつば 柚子

○鯛の肉(ひらめ、鱈などにもよし)を、おろしてこまかに切り、出刃庖丁にてたき、播盆に入れ、播木二本にてつき合せて、こなし、馬尾筋にてうらこしにすべし(木二本にてつき合する時に、鶏卵のしろみを入れ、味淋酒の煮切を加へ、鹽を加へ、かつを煮汁の冷したのを加へ、以上次第につき合せながら、だんくくと加へるなり、さて次に裏ごしにかけてよし)漉して再び摺ばちに入れ、佛掌薯を皮をむき卸金にてすりおろしたるを、入れて合せ、つきよせ、鹽とかつをの煎汁少しを加へておくべし、其分量は左の如し、

○魚肉四十匁餘につき、玉子白味一つ、煮切のみりん五勺、鹽一匁、煎汁三勺を合せ、芋を合する時、薯二十五匁に、鹽一匁、煎汁三勺を加ふるなり

○海老は、あらひて、鹽湯にて湯煮するなり、(八合の水に、八匁位の鹽を加へ、攝氏八十五度位に沸きて、鍋底より、水玉の上に浮び上るほどに煮立ちたる所へ入れて、十分間余、強火にてたきて、色よく煮えたるを取り上げて、水をかけ、後ろより切りて肉を出し小口切にして、煎汁下汁をかけて置くべし、

○小椎茸は、乾したる物を水に浸して柔らかげ、湯鍋に入れ、十分間煮て、取り上げ、四つ切に銀杏葉形に切り、

○白くわぬは、皮をむいて湯煮をなし、取り上げて、小口切にして、右小椎茸と共に、下煮の汁(煎汁一合に、醬油二勺の割に合せたるもの)に入れて煮て、味をつけて置くべし、

○みつば芹は、洗ひ五分餘の長さに切り、柚子は、洗ひてへぎ切になし置く、

以上品の用意出来しならば、先づ茶碗に海老、椎茸くわぬを入れ、汁をつぎ入れ、

○汁は、かつは煎汁六合餘を鍋に入れ煮立て、醬油三勺、鹽一匁をも加へてつくるなり
其上へ、前の魚の肉を盛りかけて、蓋をして、蒸籠に入れ、五分間むして(蒸籠の蓋をして、さて蓋をとり、茶碗の蓋も取て、みつばを散らし入れ、柚子を一片入れ、蓋をして又少しむし、取出してよし)

竹の子田夫煮

○竹の子を、常の如く湯で、も、又ゆでずに生のまゝにても、細くさきみて、(二寸位のたけに輪切にして幾枚も重ね、端々)鹽水に一寸ひたし、取り上げし煮り細く織に切る)鹽水に一寸ひたし、取り上げし煮るべし。小鍋に、みりん酒、砂糖、(サラメ又及び鹽と水少しとを合せて火にかけ、煮た、せたる中へ、せん切りにしたるを入れ時々うらがへしながら色のつやよくかはるほどを見て、煮えたりとして鍋をぬるし皿へ取り上げてよし