

割 烹

石井泰次郎

鉢肴

鯉根玉あげ
かつら生姜

◎かれのいのけんちんの拵方

鯉は、鱗をふき、頭を去り、次に背の真中を頭より尾の所まで庖丁刃を入れ、其所よりひれの方に向けて、成るべく骨に肉を付けぬやう、ひれより四五分手前の所まで、そぐやうに切る、左右ともかくの如く切り、次に腹の方も、背の方と同じく切り、背の方の肉をもたげて置いて、骨を切り去るべし、然るときは、骨をぬきたる片身づゝのものとなるなり、それをざつと洗ひ、暫く醬油に浸し置くべし、

其間に、魚の腹へ詰むるものを作る、

先づ豆腐小一ツ「七寸位の鯉一尾に對してなり」を、くづして鍋に入れ水を加へて火にかける時は煮るに隨ひて、豆腐は一とかたまりづゝになり、

水はすむなり、其水のすみたる時をみて、毛ふる

ひなどに移し入れ、水氣を切り、再び鍋に入れ、

鯉煮汁、醬油、砂糖等を加へて煮る、

又、にんじんを皮をむき、太き所三四寸ばかりを

細く線に切り、湯煮し、

木耳を湯で、洗ひ、石づきのかたき所を去り、

いく枚も重ねて小口より細く切り、

銀杏を、固き殻をくだきて中の實を出し湯煮して

薄皮をむき取り、三つ四つに切り、

右のにんじん、木耳、銀杏等を、共に鍋に入れ、

煮汁、醬油、砂糖にて煮て、前の豆腐を合せ、汁

を切り、冷して、鶏卵一箇を入れて、よく混ぜ

合し、

醬油に浸したるかれいを取出し、背肉と腹肉との

間、即ち骨を取りたるあとへ、右の煮たるものを

詰め込み、竹の皮を下に置き、其上へつめたる口

の方を下にしてのせ、「ひれを上」に立つやうにする

なり」竹の皮共に、蒸籠の中に入れて湯鍋の上に

かけ、強火にて十五分間蒸すなり、取り出して、竹の皮を除き、其ま、皿に盛り、蓮の玉あげ、生姜等を付合して出すなり、

◎蓮根玉あげの拵方、

よき蓮根一節の皮をむき、湯鍋の中に入れて、五分間ばかり、生ゆでに湯煮し、おろし金にてすりおろしすり、ばちに入れてよくすり、かたくり粉五匁ばかり加へてすりませ、

次に、鍋にごまの油を容れて火にかけ、油より、烟の立ちのぼるを度として、すりたる蓮根を、小匙にて一とすくひづゝすくひ入れて、狐色になる位に揚げ、西洋紙の上にとり上げて、油を切る、皆揚りしならば、別の鍋に、みりん酒と醬油とを同量に入れて、よく煮つめ、汁のとろくとなりたる中へ、あげたる蓮根を入れ、手早くかきまわしつゝと煮ておろすなり、

◎かつら生姜

生姜の少し大きなるを取り、上皮をひとかわむき

次にくるくると成るべく長く丸むきになし、むきたるを又端より巻きて、小口より成るべく細く切り、水に取り入るゝ時はくるくると巻けて、かつらの如き故、かつら生姜といふなり、水より出して、皿に付け合するなり。

おはなし

筑紫の媼

五、キヤベツと鍋

鶴吉と龜藏の二人の職工が野菜畑の傍を通つて居ると、鶴吉が「ちよつと御覽、立派なキヤベツぢやないが、私はこんな大きいのを見た事がない」と云ふと、高慢な龜藏は「なにそんなものが珍らしいものか、僕はあそこにあるあ、の家のキヤベツを見た事がある」と言ひます。鶴吉は「それは大きなキヤベツですね、大きいで思ひ出したが私はいつか村の小學校位の大きな鍋をこしらへた事があるですよ」龜藏「うんそうかね、してそんな大きな鍋をこしらへて何にするつもりかね」鶴吉お前さんのキヤベツを煮る爲