



此頃の 菜の 惣

○甘藷と葱の清汁

甘藷は皮を剥き四分ほどの輪切にし葱は一寸程に切り清汁に煮る也 甘藷と葱とはよく取り合ふ者なり 共に之

○菜と牡蠣の清汁

たゞ二品を清汁にして煮るのみ但し菜に限らず葱にもよろし

○薩摩じる

薩摩汁とは胡蘿蔔葱甘藷たゞき鶏肉の五品を醃だしの清汁に入れて煮込みたるものなり 旨き汁にて人之を稱美す 其の切方は胡蘿蔔はあられの如く細かに菜の目に切り午芡はさいがきにして暫く水にひたし甘藷は五分程の菜の目に切り葱は一寸程に切り 又之を堅に三ツ四ツに切り鶏肉はたゞきにし固めずに入れてかきまぜるべし而してその鍋に入るゝ順序は 午芡を最初に入れ次に鶏肉を入れ 次に胡蘿蔔 次に葱 甘藷は煮へやすきもの故最後に入るゝなり 又右五品の他丸のまゝ入れ る もし大椎茸を用ふる時は 之を短冊に切るなり

○大根のふろふき

大根の太く性のよきを撰び 厚さ一寸程の輪切にしてよくむし之に味つけたる煮味噌をつけて食す、その味噌は赤味噌に限る 岡崎味噌を可とすおろし生姜と胡麻とを入れて摺り 酒少

し加へ味噌を和げ而して後之を煮るなり 但し味噌は煮ざるも亦可なり 煮れば味噌臭き香はぬけるなり

○蕪菁と鶏肉

大蕪菁を一寸四方ほどに切り湯煮しその中に鶏肉を少し入れ蕪菁のやばらかくなりたる時に醬油をさすなり 但ししたぢに酒は入れるに及ばず又鶏肉はだしになすつもりにて少し入ればそれにて 蕪菁はうまくなるなり 又鶏の骨を煮だしをき之をだしに少しつゝいさして蕪菁又は大根を煮るもよし

○甘藷の南蠻煮

甘藷は皮をむき四分程の輪切にし 葱は一寸五分に蒲鉾と椎茸とを入るれば更によし 蒲鉾は四分ほど の目 椎茸は細く切るなり

○たぬき汁

菜の目に切りたる 蒟蒻と赤小豆と豆滓との三品を味噌汁に入れて煮る 之をたぬき汁と云ふ 但し味噌は通常の赤味噌なり

○芋環むし

芋環むしとは餛飩の茶碗むしなり 餛飩を主として種々なる品をとり合せて鶏卵を入れて蒸すこと通常の茶碗むしと同じ 今その取り合せの例を擧げて示せば左の如し

- 一、餛飩 鴨 菜 椎 茸 銀 杏
- 二、餛飩 伊勢 蝦 菜 乾海鼠 薑 蕷
- 三、餛飩 鰻の蒲焼 水 菜 百合根 栗

○大和じる

大和じるとは粕汁なり 酒の粕三分と岡崎味噌七分とを摺り交ぜるなり(上等になす時は美祿粕を用ゆ) 汁の實は胡蘿蔔蒟蒻椎茸の三品に入る 胡蘿蔔は厚を四分の小口切 蒟蒻は厚を二三分の小口切の短冊 粒椎茸は椎茸の最も小なるものゆへ程に切るなり 而して先づ葱を鍋にしき、その上に甘藷のせて

煮るなり

○きんびら午券

午券を一寸三分に切り又之を堅にはそく切り 半日程水にしたしをけばあくはぬけるなり 而して之を飯糰にあげて水を切り 酢と醬油を煮立たせたる 中に入れて煮る 又粉番椒を入れる

○甘藷の餡かけ

甘藷を通常の如く蒸しそのさめざる間に 之を七八本の葉の目に切り鋸をかけるなり 但し甘藷は成可く中央の中央のみにて葉の目をとるべし又甘藷は丸ゆでにして切りてもよし

○煎り豆腐

先づ豆腐を丸のまゝゆで 之を布の袋に入れて よくその水氣を去り その砕けたる豆腐を飯に入れて空煎し 又其の中に交ゆべきものを別にあじつけて煮るなり 之を汁共に右の豆腐にまぜて煮ながらかき廻すなり その豆腐と交ゆべきものは椎茸 蓮根 叩き鶏肉 柚子の皮 花鰓等の中よるしきものを用ゆべし 又上等にする時は右の豆腐を空煎する時に鶏肉をまぜるなり 又右の煮方はしたじに酒と砂糖を加へて之を中淡の半汁に煮るべし 又切方は椎茸は二分程の厚さに切り蓮根は太ければ堅四ツ割りにし細ければ二ツ割りにし之をこく薄く切り 柚子の皮は細かく切るべし

○せんまいと油揚

せんまいを柔かに煮るには 先づせんまいを一日前より水に浸しなき 之をゆでしその汁のまゝ半日ほど打つてなげば自然と太びて柔かとなる その油揚と共に煮るなり 又せんまいに鰹をいれて煮るもよろし

○大根の味噌あへ

大根を一寸程づゝに輪切にし 又之を巾五分厚さ三分の短冊に切り 湯煮して味噌にあへるなり但し味噌の中へ砂糖と生姜

を摺り込みをくべし

○甘藷の共あへ

甘藷のきんとんなり 甘藷を五分に輪切にし又之を巾三分厚さ一分の短冊に切り 生のまゝ鹽をふりかけて暫時なげば色黒くなる 之を水にてあらひゆでれば又更に黄色となる 又別に丸のまゝにてゆでしすりつぶし 淡鹽と砂糖にて 餡の如く煮る 之を右の短冊の甘藷にかけてあへるなり

○蒟蒻の味噌あへ

蒟蒻を二分ほどの厚さに切り湯出し 味噌を酒にてとき生姜をすり込み少し砂糖を加へあへるなり

○葱の田樂

葱の白根ばかりを七八分程つゝ切り 串にさし胡麻の油をぬり付けて焼き 之を三本程づゝ淺草海苔にてまき その上に味噌をのせるなり 味噌は岡崎味噌に砂糖を加へ酒を少し入れてするなり

○牡蠣の付焼

まつ牡蠣をゆでて串にさし素焼し 而して後胡椒を入れたる生醬油をつけて焼くなり 酒の肴などによろし

○油揚のつけ焼

すり生姜をいれたる醬油をつけて焼く 單簡にて美味なり

○大根の柿生酢

大根をなますつきにてつき 之に少し鹽を加へたる酢の中に入れて 又串柿をつぶして入れ 而してよく掻きまぜるなり 日數たてば次第になれてよろし