



# 此頃の惣菜

## ● 焼味噌和

里芋と昆蕪を好きほどに切り、別々に熱湯にて茹で煮出汁と醬油にて薄味に下煮をし次の焼味噌にて和へる

(焼味噌は並味噌を摺り、砂糖を少しまぜそれを摺鉢の廻りに同じ厚さにのべし火にかざして少し焦げる處を煮出汁にてゆるめりなり)

## ● 鹽焼鳥賊

鳥賊の足、腹、甲など取捨て平らに切り開き水にてよく洗ひ表へ横縦に庖刀目を入れ鹽をふりかけ暫く置きて後、強火にかけて焼く

## ● 鯖の照焼

鯖をよき程に切り醬油に浸け強火にて身の方からよく焼く

## ● 馬鈴薯の砂糖煮

シヤガ薯を織に打ち水にて幾度も能く洗ひ濃き砂糖水に鹽を入れ沸騰したる中にて汁の如くになる迄煮る。

## ● 乾するめと里芋の煮付

乾鰯を水にて好く洗ひ薄い灰汁に暫く煮け置き水にて好く洗ひぬる湯を澤山加へて一寸に火にかけ直ぐにおろし其儘蓋をして蒸し

柔かになつてから取出し小さく切り前の鍋を好く洗つて其中に入れ鹽節の煮出汁に砂糖を少し合せた汁をひた〜に加へて火にかけ暫く煮て後に甘鹹い加減に醬油を注し又暫く煮て汁と共に鉢に移し置き里芋は皮を剥き好き程の大きさに切て次に鍋に澤山の水を入れ火にかけ沸騰してから鍋の中に敷篋を敷き其中に芋を入れ柔かになつてから敷篋のまゝ鍋より出し水をかけて好く洗ひ水氣を切り煮出汁と少しの砂糖にて煮、甘鹹加減に醬油を注し乾するめと共に皿に盛る

## ● 牡蠣豆腐の餡かけ

牡蠣の白い袋だけを取つて粗板の上に置き庖丁で細かく叩き摺鉢にて摺り裏流をして解いた玉子と鹽節の煮出汁とを半々に合はせた汁の中に混じ醬油を程好く注しそれを薄手の井かフリキ製の流し箱に流し入れ蒸籠にて蒸し金杓子にて掬ひ椀に盛り湯羹餡をかけるし、生薑を添へて出す

## ● 芥和

あさり剝肉を水にて洗ひ目篋に入れ水氣を切り空取りをなしそれを醬油の中に浸け其醬油を切り驚菜は沸湯に入れて茹で水の中に暫く浸け水氣を切りあさを浸けた醬油の中に浸け好く絞つて一寸程の長さに切りアク抜き芥子を醬油で程好くゆるめ前の品々を和へる

## ● 鹽鮭酢の物

鹽鮭は焼いて其肉を細かにほぐし篋に入れ湯を注け直ぐに其湯を絞りと和布は微温湯にてざつと洗ひ熱湯に入つてざつと茹で水氣を切り酢に浸け其酢を絞り又其酢の中にほぐした鮭を浸け其酢を切つて和布と共に皿に盛り三杯酢をかけるし生薑を添へて出す

## ● 白味噌汁

白味噌を摺りて漉すこと例の如くにし豆腐を極く細かき賽の目に

切り水の中に入れ椎茸は水中に浸け柔かにし熱湯に入れて茹で石突を去つて薄く刻み菜を熱湯に入れて茹で細かに刻み一緒に汁の中に入れてざつと煮る

●半ペンの付焼

半ペンを水にて洗ひ水氣を切り烈火に金網を渡して兩面を焼き醬油をつけて炙り乾かす

●椀盛料理黒鯛と茗荷苗

黒鯛は三枚に卸し、小形の切身になし、鹽を振り二三十分経てのち鹽を洗ひ、沸湯中でザツと茹で揚げ、直ぐに椀に盛る、茗荷苗の上の方は硬くて用ひ難ければ、下の方丈三寸許を探り、小口から細く刻みよく洗ひ、二番煮出汁に少量の醬油を加へて沸かしたる中に一寸浸ける、煮るは宜しからず之を揚げて絞つて盛り合す

●飯、蓴菜

飯は三枚に卸し、小さく切り、鹽を振り、二三十分置き鹽を洗ひ落し沸湯にて茹で、椀に盛り、蓴菜は根を切り、鹽水で洗ひ醬油を加へたる二番煮出汁に浸け置くなり、後に椀に盛りて汁を注ぐ。

●満月蓴薯

蓴薯に用ゐる魚類は鰯、鯛、鱈、鱈などを選び、先づ魚を三枚に卸し皮を剥ぎ、肉のみを細かに切り、庖丁で叩き、次ぎに摺鉢に入れ之に一番煮出汁と煮減味淋とを少しづつ、代る代る注で摺り佛掌薯を魚肉量の十分の一程卸し込む、煮出汁の量は肉量の十分の一にて味淋は七分の二位が適當、扱て總てを摺り混ぜたる後裏漉しをかけ煎茶に椀又は小形の椀の内面を水で濡し、右裏漉肉を杓子にて其の底に能く敷き小皿を用ひてもよし、圓形中凸のものになし、多量に沸かし居る湯の中に放し能く茹でるなり、満月し

んじよは長く茹でざれば心に火透らず、大抵卅分乃至十分は茹でざるべからず、茹でたら取り揚げて椀に盛り汁を注ぐ、卸生姜を用ふ、陳生姜の皮を剥き、卸金にて卸し手にて軽く液を絞取りて用ふるなり。

●鮑、蓴薯

椎茸、卸し柚子、鮑を貝附のまゝ束箸にて能く擦滑り、味を去つて水で充分に洗ひ、貝から離し腸を切り去つた方の貝と肉との間に肉を細かく切り庖丁の脊にて叩いて之を摺鉢に入れ鹽少量を加へてザツと摺り、之に卸鮑を摺り込み、(其割合は魚肉が鮑の五位にてよくよし)少量の煮減味淋を加へ、一定裏漉しに魚肉が鮑の五位にて木版の上につけ、少量の蒸籠にて蒸すなり、其の間に魚肉が鮑の五位に從つて長時間を要す、通常は四十分にて蒸して、後庖丁にて板を離して長切に切つて用ふ、椎茸は水にて浸して石突を去り縦に薄く切つてよく洗ひザツと下煮をなして椀に盛り合すなり。

●鯛の皮附蓴薯、禮拔蕎麥

鯛の鱗をよく拭き、三枚に卸し、皮を剥く時皮裏に薄く肉を附け置く、肉の方は細く切り庖丁で叩き摺鉢に入れ煮減味淋と煮出汁を加へ裏漉しにかけ置きて竹の皮を濡らしたる椀に置き、魚の皮を肉附面が上になる様擦りたる上へ裏漉しを一寸位の厚さににつけて用ふ、蒸籠にて蒸すなり、蒸籠にて蒸したる椀に置き、汁にて之を澤山の水にて茹で上げて茹で上げたらば四五分の厚さに下煮をなして盛り合す

●皮卷鮓

渡稜草、椎茸、獨活、鮓を何かを用ひ、皮の残りし時にする料理分許り廢物利用の意に協し落し、用ひたる鮓の皮は能く鹽を洗ひ、分許りと茹で水にて洗ひ、水に絞つて海苔油を加へたる二番煮出汁にて洗ひ、能く汁を絞つて切つて用ふ、椎茸は巻物の様に巻き、長きまゝ下煮をなし、一寸位の厚さに切つて用ふ、何れにしても下煮をなして用ひ、石突を切り沸湯にて茹でるなり、何れにしても下煮をなして用ひ、獨活は短冊にして用ふ。