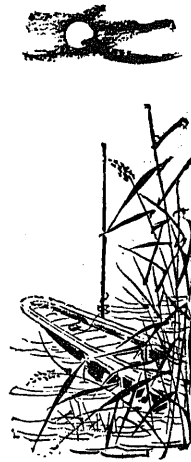


かつたんです、けれど、かわ様はやつてくださらないし、だからわたいとお玉さんと、馬車ごっこをして遊んだのよ。呆れた子だネーと一家笑の種となりて事すみましたが、その折の心配、御話にならぬほどでした。御察し下さい。

(ジュリヤ、ドール夫人の小話集より)



割烹

石井泰次郎

茶碗

碁石 木のかれひ
わらび 木の芽

六寸はかりの鯉を、うろこをふき、頭を去り、腸を取り去りて四節にふるし、皮付のまゝ、五六分の幅づゝにたてに切りそれを横にして、又五六分

づゝの丈に切る、即ち五六分の角に切りたるなり切りたるを、背の、黒皮の付き方と、腸の方の白皮の方のとを、別々に平皿にならべ(皮の方を下に身の方を上にして、鹽をふりかけて暫く置き)(二三分間)次に、蒸籠の中に竹の皮を敷き、其中へ鯉を水にて洗ひて鹽を落し、並べ入れ、湯鍋の上にかけて蒸して、用ふるなり、わらび(小二把、二寸位の丈のもの三十本ばかり)は、根のところを取り去り、水にてよく洗ひ、湯鍋に入れて十分間湯煮し、炭酸ソーダを入れたる水の中に取り入れ、其まゝ暫く置き、あくを出して後用ふるなり、茶碗の汁のこしらへ方は、先づかつを煎汁一升を鍋に入れ、火にかけて煮立ちたる所へ、酒二勺、次に鹽五勺、醬油一勺(但し品により多少の加減あるべし)を加へ味を試みて火よりふるし茶碗に、かれひの黒皮、白皮を交ぜて入れ、わらび二三本を入れ置きて、右の汁をつぎ入れ、木の芽をひとふさおとし入れ蓋をして進むなり、