

なり易ければ、老人も、一家には必要の道具に侍り」と申されけるに、其人、「げに左もこそ候はめ、宅にては老人在さぬ故、妻は存せらるゝ如く氣儘に候」と答へけるに老人、狼狽て、「いや、貴所のは、例外に候ものを」と申されけり。人を見て物は言ふべきにこそ。

▲或人前つ頃、外國留學より歸朝せし人の許を音つれしに、不圖、玄關の正面に、面會日何曜日と筆太に記されたるを見て、さては今日は面會は許されぬにこそと、そこゝに歸りて、知人に其由を語りしに「まこと彼の人こそ新らしき國の知識を得て、故き國の常識を忘れたりける」と語られたりと、

書 煎

石井泰次郎

春の菓子として、古きを賞味する爲に拵ふる山椒餅のつくり方

原料 上新粉 砂糖 百匁

砂糖 シホンビキ 百匁
又ハ三盃

山椒粉

水

上新粉を、皿の大きなるに入れて、水を少しづゝ加へて、手にてでつちて、次第によく水を合せて、漸くかたまりになる程にこねて、一かたまりとして、團子一粒ほどの量にちぎりて、蒸籠の内に入れ（蒸籠は簀の上に布巾を敷て、其上に、ちぎりたるを並べ入るゝなり）布巾を以て蒸籠の上よりおほひて、又其上に木蓋をして

炭火すすひにかけたる湯鍋ゆなべの上うへにかけて、むすこと、二十五分ふんかんより三十分間して、一つ取出とりだして、中なかまでひれたるを見て、ひろして、雜ざつの厚あつき鉢はちに入れて、擂木れんぎにて搗つきて、よくつきて、次に手てにてこねる、此時砂糖さとう（砂糖さとうは前方まかたに金篩かなふるいにて裏うらごしに漉すてかたまりなさやうにつくり置くべし）を少しづつ、木杓きしゃく子こにて入れて、だん／＼とこね合せ、大方おほはたこねて砂糖さとうまはりたりと思ふころ、多くおほの砂糖さとうを一度いに入れて、能く能くこねて、此時このときに山椒粉さんしやうこをもいるゝなり、次に板いたの上うへに、取粉とりこを敷したる上うへにと出して、「とり粉こは同おなし粉こにてよし、手てにつかぬ爲ためにつかふ物ものなり）麵棒めんぼうを以もつて（取出とす時ときに、つきたるを一かたまり、扁團餅へんちやうの如ごとく丸まるく、平ひらくなして、取出とすべし）取粉とりこを、上うへにもよくつけ、棒ぼうにもつけて、

のばすべし、取直とりなほし取直とりなほして、四方しほうへと丸まるく薄うすくのばすべし二三さん分の厚あつさになれりと思ふまでのばしてよし、

これにて山椒餅さんしやうもちの拵方こしらへかたはすみたれど、肝要かんやうの山椒さんしやうの入いれかたをいはず、次にいふべし、

山椒さんしやうは、干山椒かんしやうをもとめて、ちゆくと黒くろきを取と去さりて、皮かわをほうろくににて、黒くろくこげぬほどに炒いりて、藥研やくけんにて、極ぎやくめてこまかにすりふるして、目めの極ぎやくこまかき網あみじやくしにて、ふるひて

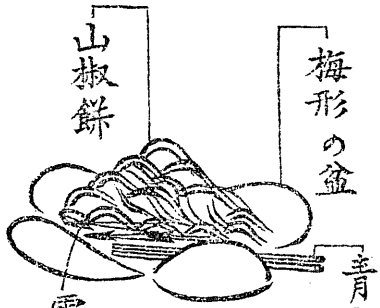
つくりたる粉こを、六むつまみほどを、右みぎのれん木きにてつく時ときに入れて、つきあはせ、後のちに手てにて

でつちるなり、

これを三分位ふんぶんの細ほそさに庖丁刀ほうちやうにて切りたるを、山椒切さんしやうぎりといふ、又切山椒またきりさんしやうともいへり、さて盛方もりかたは切きり

たるま、揃そろへずに、一本ほんづゝばら／＼に分わかちて、

山形にもりあがるなり、
右は 御題新年の山によせたる趣向なり、



梅形の盆

青キ細竹ノ箸

山椒餅

雲餅製又ハ羊羹製
松葉の菓子
盛合ス

山椒餅を紅にてそめて盛合はすときは、つく
とさによくつきて、一かまりによせて、紅を
とかしたるを入れて、手にてこねて合するな

色取には、紅のと合せたるがよし、

梅形盆なれば、梅模様ある器を代用しても

よし、

竹の箸は、細き青竹にて、葉のつきたるまゝ、

にてもよし、

松葉のくわし、あり合の品をそへて出すべ

し

雲餅製にする時は、砂糖百匁、みぢん粉三十匁
かたくり粉二十匁のわりにて、熱湯にてこねて
つくる、松の色は、改良青粉といふ物にてつけ
てねりてのばしてつくるなり、

◎まん洲の新年といふやうな菓子

原料 上新粉

五十匁

砂糖 三孟又四ホソ

六十五匁

薯蕷 いも ナカイモ
太キモノ

晒 餡 さらしあん 北海道製
ぼしあん

六寸 すん

五十匁 もんめ

砂糖 さとう

七十匁 もんめ

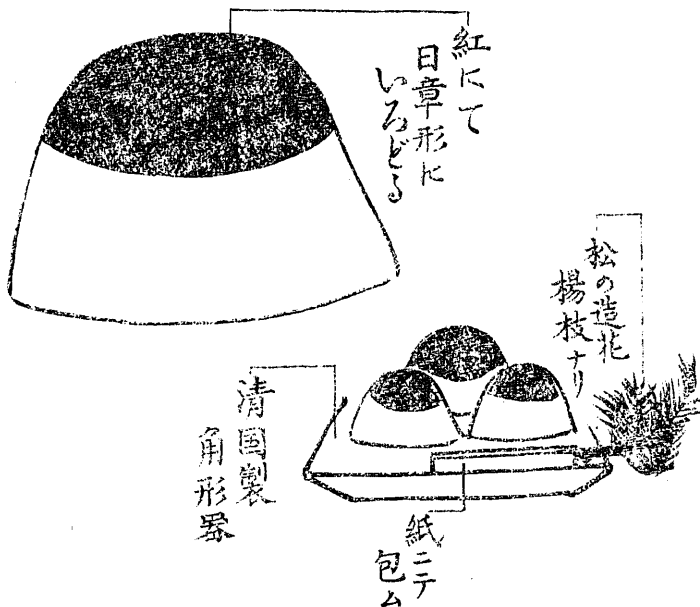
水 みづ

一合五勺余 がう せきよ

砂糖を金篩にてとほして（木杓子にて押て裏より内の方へと漉すなり）上新粉をませて、薯蕷をふるし金にて（水にて洗ひて、皮をむきて）すりふるして、粉に合せて、ねりて、粉を一つひとつに、丸くとりあげて、餡をつゝみて蒸籠に入れてむすべし

○餡の拵方は、鍋に砂糖を入れて、水を加へて炭火にかけて、煮とかして、其上へさらし干あんを少しづゝ入れて、木杓子にてこねて、ねりわぐべし

○さて包みたる上にて、蒸籠に入るゝ時、實の



上に布巾をしきて、其上にならべて、又上に蒸籠のふちに布巾をねはひて、木蓋をしてむすべし、時間は十分間にてよし、

○包む時、出来るだけ薄くつゝむをよしとす
つねの饅頭の製の種類にして略製をばまんぢうといふ物の拵方なり、其皮へ紅彩色にて日の丸をゑがきて用ふ、これも新年の山の意なるべし

新年歌

新年山 後 子

年たちて御代をことほぐ例には

まづ仰がるゝ高千穂のやま

新年天

いかのほり高くのぼりて大空も

にぎは、しげに年立ちに覺

新年鶴

あられたまの年の光もさしそひて

わざ日にきよしつるの毛衣

新年鶯

世のひとの心は春になりぬとや

年たつ庭にうぐひすのなく

早春梅

春もまたしらすやあらん我宿の

わたくしものゝうめの初花

新年山三首

東 基 吉

新らしき御代の光のてりそひて

のとけき春の満洲の山

兵の血しほそゝぎしわとさえて