

## 昔いろは料理

石井泰次郎

## (あ)

わへ物の拵方ものしほらかた

白拌しらあへの拵方しほらかたは、豆腐とうふを布ぬいに包つみてしほりたるを搗盆すりばちにてするに、白味噌しろみそをまぜてすり、馬尾篩けいびにてうらむし、て、野菜やさいのじんじんにもあへるなり砂糖さとうしほなど入れて味あじをつくべし、中なかに入る、物は下煮したなを醬油砂糖しょうゆさとうにてしてふくなり

黒拌くろあへの拵方しほらかたは、昆布こんぶを焼やきて粉こなとなしたるを味噌みそにすりまぜて裏漉うらなしてあへるなり、中なかの物下煮ものしたなは白あへに同じおな

青拌あおあへの拵方しほらかたは、青菜あおなにても蒨陵草ほうれんそうにても、湯煮ゆにして湯ゆをしほりたるを、白味噌しろみそにすりまぜて裏漉うらなし

てつかふべし、物の下煮前したなまへに同じおな

黄拌きあへの拵方しほらかた、黄きは雞卵たまごのよろしきを湯煮ゆにしてかためたるを、黄味きみのみを分わかちて、白味噌しろみそにすりまぜ裏漉うらなし、て拌まるなり

赤拌あかあへの拵方しほらかたは、梅干うめざしの身みをとり、砂糖さとうと白味噌しろみそとを合あせてすりまぜ裏漉うらなしてあへるなり

胡挑拌こちあへの拵方しほらかたは、くるみのむきたるを湯ゆに漬つけて細串ほぞしにて皮かはを去さりて、庖丁刀ばうちょうにてきざみて搗盆すりばちにてすりて用もちふべし、味噌みそにあはしても、豆腐とうふに合あしてもつかふべし、くるみ斗ばかにてもよし

胡麻拌ごまあへの拵方しほらかたは、胡麻ごまを焙燥ほうそうにていりて、搗盆すりばちにてすりて、能よくねばり出でるまですりて、豆腐とうふか、味噌みそかに合あせてつかふべし、白しろも黒くろも同じおな

肝拌きんあへの拵方しほらかたは、たらの肝き、鳥とりのきも、蛇あはびの腸はらわたなどにてあへる、これも肝きを煮にて味噌みそにまぜてす

りて裏漉して用ふべし

小豆餅玉子拵方

小さき鳥の卵を煮ぬきて、湯出玉子となし、殻を去りて、卵のまゝ、小豆餡のなかに入れて包みて扱其上に、小豆の煮たる物をつぶくとつけて出せば、かこの餅の如し

泡雪吸物の拵方

かつをぶし煎汁（精進ならば板昆布又は椎茸の煎汁を用ふべし）にて清汁に仕立（かつを十匁水四合醬油二勺二夕味淋一勺八夕鹽一匁ほどにて）かき、其まへかたに鶏卵の白味二つを鉢に取て、箸三四本か茶筌にてかきまはして、泡だつべし、全く白味の泡となる時、一抄子づゝ、右の清汁の鍋の煮かへりたる中へ入て、直ちに椀に盛て出すべし、一椀に一抄子づゝ、何椀も同仕立方なり、副物

には淺草海苔をやきて色紙形にきりてか、又は細かにきざみて入るべし

淺草の苔海焼方

海苔を焼くには、兩面よりすべからず、必ず一方よりやくべし、さて一枚を板の上におきて、醬油をさつとかけて、其上に又一枚をのせ、又醬油をかけて、又其上に一枚のせ、かく四五枚して重ねたるまゝ兩面よりやくべし、ひらなく焼くべし

(三)

櫻瓜の拵方

瓜を細かに角形に切て、鹽にて揉て、青豆のぬたに、からし、花かつをゝすりこみて、隠味噌を入て、酢にてのぼし、馬尾篩にてこして、皿に敷て、右のもみ瓜をふきて出すべし

櫻花の吸物

此採合は、**飯に防風**にして、**即花**にあらしむるを、  
**防風東風**とさかせたるなり、

**砂糖蜜の拵方**

白砂糖二百匁、水二合、玉子白味半分、まつ玉子の白味ばかりを分て半分だけを、二百匁の砂糖の鍋のなかに入て、水一合を合せて抄子にて掻ませて炭火にてとくべし、さてふき上る時に、水五勺ほどを入る、次にふきたる時鍋をふるしおくべし、**扱五分間**ほどおきて、あくの固りたる時、抄子にてすくひ去り、又鍋を火にかけてよく時水を入れ、又ふく時おろしれくべし、**扱絹篩**にて漉すべし、甘露水、又は煮物、菓子、銀玉糖などの原料はつかふ物なり

**奇妙な動植物**

在高師 田寺寛 一一



一寸考へて見ますと、植物などは唯ざべくくと大さうなつて何の心持もない様ですが、深く調べて見ますとなか／＼面白い仕組になつてれるものがあります、殊に動物などは一層巧妙に出来てゐまして、調べて見れば調べて見る程面白くてなか／＼やめられませぬ。それで私はこれから暫くこの欄の餘白を借りまして續々奇妙な面白い動植物の事についてお話し上げませう。

先づ初めは動物の方ばかり申しまして、それか