

いゝ氣遣はしき心地のせらるゝなり。

今昔いろは料理

石井泰次郎

（け）

◎捲蒸の拵方

捲蒸とは黄蘗宗の僧侶が支那音を其まゝ唱へし物を追々誤解したるなり、此拵方は油麩を煮たゝし置いて、又茸菜と椎茸とを能い鹽梅に味をつけたる物を此油麩にて捲て小口に葛粉のかたく溶したるを端にぬりて糸にて三所ほど結びとめて蒸籠にてむすなり故に捲蒸といふ。

けんちんむしといふは原因を知らざる以所なり、又玉子焼の巻館にする如くして中に豆腐を入れて巻

くもよし。

◎けんちんの一種

伊勢鰻をゆで、殻をさりて身を細かにひしり木耳を湯煮してかたき所をひしり去て、味をつけて煮てよし、其かたき所を去て庖丁刀にて細くせん（切てよし、其他にはさゞがし午券をも下煮して、銀杏を焙碌にていりて甘かはを去りて、湯煮して、砂糖醬油等にて味をつけて庖丁刀の柄の平にてねしつぶして、又雞卵をうすく焼て巻きこみて（右の品々下煮したるを）巻目に餛飩粉をとかして塗りてざつと油にてあけて、さまして小口切にしてよし。

（ふ）

◎吹ませ玉子拵方

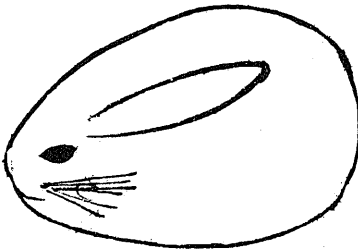
玉子を煮ぬきて、黄味と白味を分ちて、黄味を

芫蕪筋にて漉して、白朮を細きさみで、燒鹽と  
ざらめ砂糖にて鹽梅して、箱は入てそつと乾しつ  
け、蒸籠に入てさつとむして、さまして切形する  
なり、煮ぬきとは、湯煮することなり。

(附錄) 新年の景物

白兔の搦方

玉子のかたはそなるを撰みて、水より湯煮し、



煮ぬき玉子となすべし、煮  
る間にはしにてかきまはし  
をるべし、させざれば黄味  
かたよりてあし、さて出  
來たる上にて、兔の形なる  
をもて、頭の方と尾の方と  
を定めて、頭の方となるべ

み方の上の方へ耳を二つはりいだしすべし。小刀に

てながくはりいだし、元の方をつけかくべし、  
さて其元の方へ串にてとめかきて立かくべし、目  
はわづかたて入てもよし、又かきてもよし、鬚は  
眉拂にてつくるもよし、房楊枝にてもなすべし、  
口は紅にてかくべし、大方は圖の如し、つくり方  
はなしこゝるむる人の巧者によりて如何にもうま  
く出來るなり、燒鹽を皿にしきて、其上にもりて  
出すべし。

蓬菜の

麗へ通ふ

鼠かな

鬼貫