

昔いろは料理

石井泰次郎

(か)

かばやき

かばやき大根、かばやきうなぎとも蒲の色に似たる故に名付しといひ、又蒲の形したる故に名付ともいへり

蒲焼は、醤油の付やきなり、惣して色付やきは

かばやきなり、故にかばいろやきともいふ

蒲焼は、醤油とみりん酒と等分に合せたるを、

魚をしらやきにしたる、上にかけて焼くをいふ

蒲焼は、うなぎを丸のますに、申をさしてや

くをいふ名なり

蒲焼かつを、又かつをの皮、皮へすこし身を付

唐がらし醤油、又はさんせう醤油をつけてやく

べし

蒲焼鯛

蒲焼鮭

蒲焼ひらめ

蒲焼ます

以上かつをの皮の如し

からし酢みそあへ

能き味噌を楯盆にてすりて、馬尾篩にてうら漉し

て、砂糖と酢とを入れてねるべし

みそ 五十匁

砂糖精 十匁

酢 三匁

みりん 四匁

右のわり合にて、みそを馬尾篩の裏にのせて、木杓子にて、一度は平らに、一度はたて、漉した

或母の日記 (第六回)

明治三十三年九月三十日生れの女子生徒

無名氏

るみそに、砂糖を合せて、鍋に入れて火にかけて、
ねりて、のちに酢を合せてつくるべし
からし、かきたるを一匙いるべし

採合表

- ひらめのつくり身、わり紫蘇
- さきひ、こ、うどのたんざく切

かすていら豆腐

豆腐をよく布に包みてしぼりて、楯盆に入れてすり
て、玉子を黄味ともに入れて、すりあはせて、砂糖
を入れて、とろくにして、敷布をして蒸籠に入れて
蒸すべし、玉子やきなべに油をしきで、夫に入れて
やき目をつけて出すべし

十月上旬梯子だんを(高サ七寸程)一つのぼる
食べ物を見るとウマ〜と云ふて手を打つこと又
他のものが万歳となふれば手をあげる事をねば
ゆ

やうやく自ら立ち上がり得るに至る

下旬に至り梯子だん四五だんをのぼるやうになる
自分の手にもちたるものを人にわたす

二十四日種痘をなす

今月より毎食に小茶碗に一抔つゝ食事となす、

其他さつまいもは大によろこびて食ふ

中旬よりバー(宿の老婆)と呼ぶ事をねばは下旬

になりチャツ〜ン(オトツサンノナマリ)と云ふ