

今昔 いろは料理 (4)

石井泰次郎

りうきう 田夫(煮)

これはさつせ芋を田夫煮にしたる物の名稱にして
單に琉球田夫とよびなせり

さつせの能き物を撰みて、薄刃庖丁にて皮をあ
つめにむきざりて、角どりにして、たてに二寸五
分(か)に程の長さ(な)に切て、夫を庖丁刀にて切目を
たてに入るゝこと、厚(あ)五厘(りん)余七厘(りん)迄にうすく入
て、皆厚(あ)さのむらなきやうに、庖丁(はうちょう)の先(さき)の方(ほう)の下
りて、板(いた)につくまで、元(もと)の方は(は)わがりて、板(いた)
り少し上(うへ)へ切り(き)のこるやうに打込(うちこ)むべし、さうす
れば切(き)とれずして、深く切目(きりめ)に入るなり、又其切
目(め)を入れたるを切目(きりめ)の方(ほう)を右(みぎ)になるやうに、横(よこ)に
ねかして、同じ厚(あ)みに打込(うちこ)むべし、こんどは、皆(みな)

きりどるやうに深く元(もと)の方(ほう)まで打込(うちこ)んで切るべし、
これで七厘(りん)角(かく)のせん(せん)の物(もの)ができる、さてそれを水(みず)
を入れたる器(うつは)に入れて、水(みづ)を二度(にど)ほどかへて、い
ものあくを出(だ)し、ざるへわけて水(みづ)を切(き)りて、
鍋(なべ)にみりんとさたうを同じ位(な)づ、いもの分量(ぶんりやう)に
よりて、少しづゝ(す)ゝあまり多くは入れずして、いも
にかぶる位(くらゐ)にしておき、其(その)しるを火(ひ)にかけて、煮
かへして、其(その)なかへかぶるほどづゝいもを入(い)れて、
ざつと煮(に)煮(に)るべし、其(その)煮(に)煮(に)やうがむづかしきなり、い
もをいれてよくこゝろして、色(いろ)のかはる前(まへ)かたど
思(おも)ふどきに鍋(なべ)を(お)ろして、箸(はし)にて皿(さら)へは(は)さみわぐ
る、其(その)鍋(なべ)を(お)ろして、皿(さら)へは(は)さみどる間に、いも
の色(いろ)のかはる位(くらゐ)がよいほどにて、鍋(なべ)の中(なか)にあるう
ちにかはると、あげてから、いもが切(き)れてわるく
て、つかはれぬなり、其(その)かげんむづかしければ、

何度もけいこすべし、ちよいとした、さかなものによし

りんご雞卵

玉子を煮ぬきて

玉子を鍋に水のうちより入て、火にかけ、始より終までかきまわしをるべし、二十分間にして金杓子にてわけて湯を切て、見るにたゝちに、皮のかわきたるが出来たるしるしなり、これを煮ねき玉子といふ

からを、白身にきずのつかぬやうにとりて、湯につけおき、布巾に包みて、形状を丸くなほして、上の所を指先にて、少しくぼくして、さて口なし薬種店にの煎汁にて、ざつと煮て、又紅のよろしき物工へにのきりよみ、鍋に入てどかし、煮かへしたるに、入て、ちよつと赤みをつけ、取出しりんごの

葉か、又は海棠の葉の枝すこしつきたるをさして出すなり

栗一つ握つて丸き子の手かな 五明

小なき日記 (第二回)

印東おとな

げん坊

十六日 物欲しき時お重ね(兩手を重ねて出すこと)を爲すことを覺えたり。

父君に「メー」と叱られし時は必ず母の膝に頭をつけて横むきに爲り母君居らぬ時は疊へ。

十九日 窓の下に乳呑み居しに運送車のかげ聲して通るに驚き母にしがみ付叫ぶ。

二十日 玩具の手桶にて姉さんの頭を打ち泣かす
二十一日 夕餉の膳にすがりて父君にゆかり(紫

その粉)をなめさせられ泣く。