

季節料理献立

辻利雄

〔昭和二十九年八月号掲載から〕

突出し

文 鑄 蛸
櫻 肉 かけ
蛇 籠 瓜

活蛸の皮を去り小口切と致し酒煎りとなし、桜肉をかけて供す。

吸物

鼈 黄味 仕立
洗い ね ぎ
金 かん 玉 子
汁 生 賀

丸を常の通りに仕立て上りに玉子の黄身を入れて椀にはり込む。
他は常の通り。

生盛り氷鉢

福 子 洗 い
木 は だ 才 切
お か め こ ち
莫 大 夫
三 五 の り
花 丸 胡 瓜
わ さ び

福子洗いと木はだは常の通り。
おかめこちは活の鯛を三枚におろし、皮の方に熱湯をかけ二枚引に庖丁を致し、中にかえして氷水にて洗う。
他は略す。

口替り

阿 部 川 鮑
近 江 穴 子
源 氏 柚 子

鮑を五六時間酒蒸しとなしやわらかに成りたる物を長方形に切り、煎り雲丹を粉にした物に「氷り砂糖を粉に致した」粉砂糖と食塩味の素を合わせた物にてまぶす。
近江穴子は近江生姜をかつらにむき白焼の穴子に巻き酒、味淋、砂糖、醤油にて充分煮込み冷えてから使う引茶栗は略す。

【昭和29年8月号掲載】

果 實 皿	椀 盛 り	止 椀 大	酢 之 物	煮 物 代 り	炙 り 物
マ ス カ ッ ト	二 十 世 紀 梨	甘 鳥 出 汁	吉 紫 野 酢 根	鮎 取 り 茗 荷	蟹 豆 腐
		(代 田 食)		生 散 賀 あ ん	筆 車 海 老 朝 鮮 炙

大形の車海老の皮をむきおろし玉ねぎおろし人参の同割に当り胡麻を搗鉢にてよく搗り合わせ味噌、醤油にて味を付け七味唐辛を加へた地の中に二時間位漬込み後供地をかけ乍ら炙る。

生の蟹を四つ切と致し当り棒にて絞り出し豆腐と合わせ味を付け白味にてつなぎ蒸して置く冷ましてから生賀あんをかけて其の上に銀杏を散す。

鮎を三枚におろし塩をなし、生酢にて洗い煎り蓼を間に挟み博多押しノ如く重ね昆布となす。

志そ蓮根は酢蓮根を小口打となし青志そのみじん切と合せて盛る。

常の通り。



季節の献立

啜鶴吉

〔昭和二十九年八月号掲載から〕

前

菜

大火徳
取小
白大豆

○小鯛を白焼して良く乾燥させた物を、酒と水半わりして其の中に半日漬けて置き、鍋に並べて其の汁を漉して火に掛け柔らかくなるまで焼き、後ち砂糖醤油にて味付けておき。
○白大豆は一夜芥と水にて漬けて置き、鍋に入れ前の漬汁半分と水とで火に掛け柔らかくなる迄で戻し後温湯にて良く洗い前の鯛の煮汁を入れ別の出しを合わせて煮揚げて共に盛り合わせます。

前

菜

若布豆
レモン味
志々唐

若芽は色良き物を選び、水に漬け後火に掛け柔らかくなる迄戻し、水を取り味附けして裏漉し、出し五合に天二本の割で焼き冷め加減に右品合わせかんに流し。
桜味噌に味淋砂糖を合し上りに卸しレモンを混ぜて、前の若芽を庖丁して掛けて盛り志々唐をあしらいます。志々唐は油煎りして旨出しに漬けます。

造り替り

白髪独活
なん前
朝葉卸
紅葉卸
チ酢

なん前は田作りに似た魚、頭、腸を去り良水洗ひし後竹のへらで三枚に卸し皮をむき水にて良く洗ひ、かごに上げて水けを拭き取り右の品を程好く盛合わせます。

吸物

鮑つら
千社唐
香り柚

鮑は塩にて良く磨き、えんを取り丸くむき水気を良く拭き取り、細く庖丁して吉野をまふし良くはたき湯をなし水に寸時卸し直ぐ揚げて置き。
千社唐は鬼皮をむき角に庖丁して短冊にへぎ色出し使用す。

八寸

瓢南尉汁焼
新百合根
粉吹き煮
車海老宇治掛け

若鶏のだき身を味淋醤油に漬け置き、三時間後取り出し、浅い平鍋に少々油をひき、其のだき身を入れその漬け汁をさし蓋をして重りを置き焼きます。上りに庖丁して盛り合す。香りに粉山椒を降り掛けます。
新百合根はほつと面を取り一度湯をなしフキンの上に揚げよく拭き取り蜜と塩味付けて良く合う蓋をし粉の吹く迄焚き上げます。
○車海老は背腸を抜き熨斗串を打ち味付冷めてから皮をむき其の上に番茶に蜜天を少し入れて味を取り海老の上に体裁よく掛けます。

焚合せ

葉付時無し大根
穴子肥後ずいき
天盛新銀杏
針生姜

葉付時無し丁子にむき色出し後煮込み、上身の穴子白焼にして肥後ずいき皮をむき湯をなし水にさらし後薄く庖丁して穴子に小口より巻き八方出しにて煮込み。
新銀杏は皮をむき色出し味付右の品を程好く盛合せ銀杏は天盛とす。
針生姜は前盛として供す。

台の物

鱧のいかだ煮
小倉の青煮

鱧の上身を真丈地より少し固めに仕立て置き、皮は小骨を抜き、良く掃除をして置く、新牛蒡はなるたけ細きものを選び、ぬかを入れて湯がき上りに温湯にて良く洗ひ、後味付冷めたら牛蒡にカタクリを付けて前の真丈身を一本づつ付けて皮を細長く切り、牛蒡に一本づつ皮を巻き金串を打ちたれ醤油を掛けて焼きます。
○小倉は良く掃除をして塩にてひげを取り湯をなし水に卸しフキンにて良く水気を取り色の飛はぬ様に八方にて味付します。

冷やし小茶碗

とろそば、米
青海苔、葵

白づきのそば米を水洗ひ良くして柔く良く戻し後吸汁にて味付し、つくね芋を卸し良く当り出汁に合し味を良く取り小茶碗に入れそば米を上にて冷蔵庫に入れて置き出す時に海苔を置き山葵を添えて出します。

止椀

胡麻仕立
新茄子芋
焼茄子
茗姜の子

磨き胡麻を良く煎り当り裏漉し出して延ばし加減して置き
茄子は良く洗ひ天地をはねてお米を少々入れて湯をなし水にさらし後薄味して置き、茄子は若茄子焼茄子とし、皮をむき程好く庖丁して、薄味付け茗姜は一枚づつ皮をむき小口打ちとし水にて荒洗ひ右の品々を入れて前の加減出しに入れて供す。