

江戸時代の料理本を読む 解答

史料 寛政七年（一七九五）正月 鯛百珍料理秘密箱

〔根岸（浩）家文書No.七九三〕

花見鯛の仕方

一是ハ紅の汁をこしらへ置。扱鯛ハ。右打鯛の通りにして。たゞき候時右の紅汁を少しづつ打かけて。扱湯波と。浅草とを。こまくにして。ふりかけ。打付申候。是をせいろうにて。蒸候て。水ニ冷し。取あげ風に吹し。乾かしてよし。遣ひ方ハさし身のるい小皿ものにハ。右冷し候を。遣ひ申候。又くハしわん茶碗のるいハ。むしながら遣ひ申候

五色鯛の仕方

一是ハ鯛の片身を。三枚にをろし。扱染色。白ハそのまゝにてよし。赤ハ紅鯛の通り。黄ハくちなしの汁にて染る。青ハ大根の葉か。菜の葉を。こまかにし此汁をしぼりて。鯛を漬をく。黒ハ黒豆の汁に鍋炭を合せ酒を少し入てよし。扱白身をさきへ。ひろげ。其上へ。葛粉を。ふりかけ。たまごの。白身をぬり段々に。かさね。右之ごとく。葛と卵のしろ身をぬり

一枚まいづゝ。かさね。五色ごしき合せ候て。筍たけの皮かにてとくと巻まき。しめあげ。布つにて包つミ。こしきにて。むしあげ取出し。水みづに冷ひやし申候。切きやうハ。遣つかひ方次第也。

三色鯛しきの仕方

一これ是ハ五色しき鯛と。同じ仕方也。染汁そめしるハ好このニまかすべし

横雲鯛よこぐもの仕方

一どうじ是も右同事なり。但たゞシ此身ミハ。うすくへぎ。染汁しきハ三色。五色。このミにまかすべし。

紅葉鯛もみぢの仕方

一鯛を三枚まいにおろし。皮かを引ひて。手造てづくりにして。生なまのゆばか。たまごのうす焼やきかを。よきほどに切。鯛の中へ入れ。能々よくかきまぜて。紅粉べをかたくときてところまだらに流ながし。其上そのうへに。葛くずをふりかけ。又卵たまごを割わりたるまゝにて。同しく流ながし入レ。薄うすき器ものニ布ぬのをしき。右の品々を。とくとまぜ合せて。蒸むし申候但たゞし。さし身ミ。臺引だいひきの類るいは。是ひやを冷ひやして切申候。また品によりて。むしなから切もよろしく候。

【読み下し】

花見鯛の仕方

一 是は紅の汁をこしらえ置。扱鯛は。右打鯛の通りにして。たたき候時右の紅汁を少しづつ打かけて。扱湯波と。浅草とを。こまこまにして。ふりかけ。打付申し候。是をせいろうにて。蒸候て。水に冷し。取あげ風に吹し。乾かしてよし。遣い方はさし身のるい小皿ものには。右冷し候を。遣い申し候。又かしわん茶碗のるいは。むしながら遣い申し候

五色鯛の仕方

一 是は鯛の片身を。三枚におろし。扱染色。白はそのままにてよし。赤は紅鯛の通り。黄はくちなしの汁にて染る。青は大根の葉か。菜の葉を。こまかにし此汁をしぼりて。鯛を漬おく。黒は黒豆の汁に鍋炭を合せ酒を少し入てよし。扱白身をさきへ。ひろげ。其上へ。葛粉を。ふりかけ。たまごの。白身をぬり段々に。かさね。右のごとく。葛と卵のしろ身をぬり一枚ずつ。かさね。五色合せ候て。笋の皮にてとくと巻。しめあげ。布にて包み。こしきにて。むしあげ取出し。水に冷し申し候。切ようは。遣い方次第なり。

三色鯛の仕方

一 是は五色鯛と。同じ仕方なり。染汁は好にまかすべし

横雲鯛の仕方

一 是も右同事なり。但し此身は。うすくへぎ。染汁は三色。五色。このみにまかすべし。

紅葉鯛の仕方

一鯛を三枚におろし。皮を引て。手造りにして。生のゆばか。たまごのうす焼か。よきほどに切。鯛の中へ入れ。能々かきまぜて。紅粉をかたくときて。ところまだらに流し。其上に。葛をふりかけ。又卵を割たるままにて。同じく流し入れ。薄き器に布をしき。右の品々を。とくとまぜ合せて。蒸申し候。但。さし身。台引の類は。是を冷して切申し候。また品によりて。むしなから切もよろしく候。