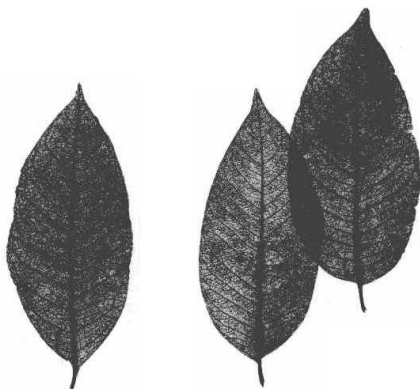


辻留
辻嘉一
献立帳


知恵の森文庫



こんだてちょう

献立帳

つじ か いち

辻 嘉一

2005年6月15日 初版1刷発行

発行者—古谷俊勝

印刷所—豊国印刷

製本所—フォーネット社

発行所—株式会社光文社

〒112-8011 東京都文京区音羽1-16-6

電話 編集部(03)5395-8282

販売部(03)5395-8114

業務部(03)5395-8125

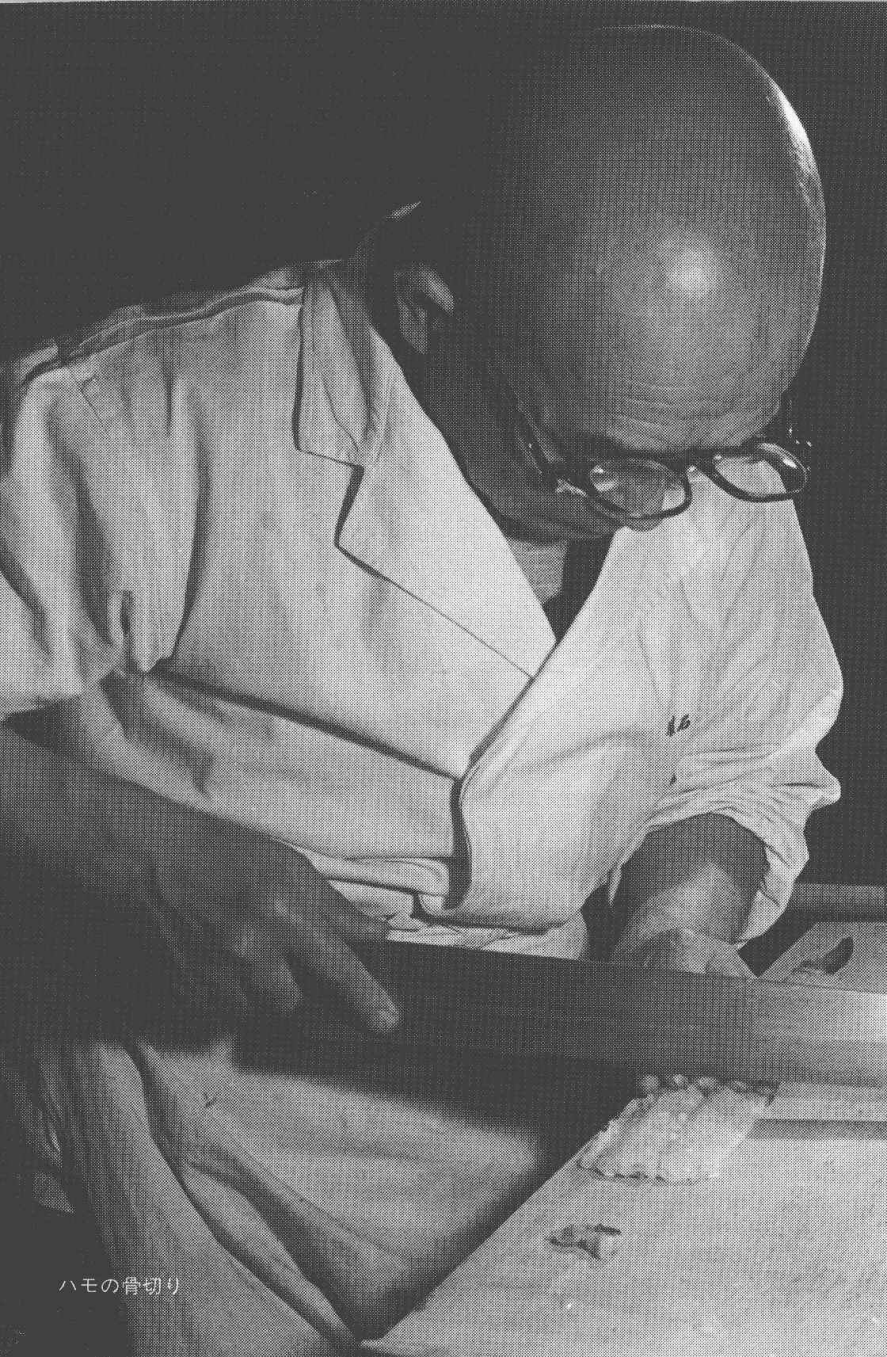
振替 00160-3-115347

©yoshikazu TSUJI 2005

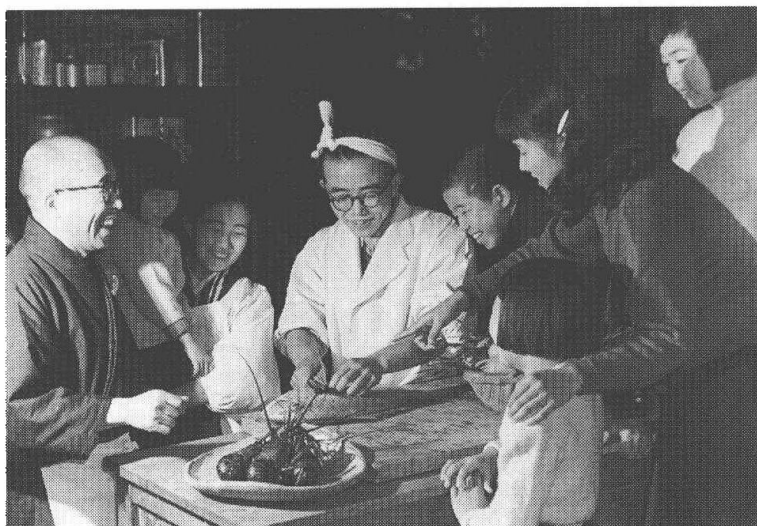
落丁本・乱丁本は業務部でお取替えいたします。

ISBN4-334-78365-1 Printed in Japan

☐本書の全部または一部を無断で複写複製(コピー)することは、著作権法上での例外を除き、禁じられています。本書からの複写を希望される場合は、日本複写権センター(03-3401-2382)にご連絡ください。



ハモの骨切り



上／昭和27年、正月の一家。(左より時計回り) 辻嘉一、嘉代子、たか(妻)、義一(当代)、敏雄、尚子、登美子、嘉津子。下／わが家の正月のお飾り。右側の「御得意繁昌帳」はお得意様の繁昌を祈願して。



上／裏千家の施茶釜、桐陰席で席主を務めた。留次郎（手前、初代）と嘉一（奥）がお客様（裏千家十四代家元夫人・千嘉代子さん〈奥〉ほか）をお迎えして。下／当時の赤坂「辻留」にて（現在は元赤坂に移転。東京都港区元赤坂1-5-8虎屋第二ビル地下 Tel 03-3403-3984 <http://www.tsujitome.co.jp>）。



昭和56年、食生活文化功労賞を受けて

江苏工业学院图书馆

藏书章
[迁留] 止



光文社

献立帳
目次

春夏秋冬

梅わん 10

とろろ 13

おむすび 15

うしお 18

ほんのり 21

ぬなわ 23

生氣 26

二十六文字 28

業平 31

洗い洗いて 33

空也僧 36

丸炊き 39

音高く 42

のどごし 44

石麻呂に 46

慈光 48

片思い 50

はすごはん 53

なめる 56

花野 58

木胡椒 61

墨の色 64

ほろにがく 67

よく噛んで 70

うずら 72

口許 74

師走 76

美味探究

生粹 80

磯の香り 83

江戸前 86

源兵衛店 89

美味は小店に 92

東と西

濃味と淡味 98

煮ると炊く 103

かくし味 109

このはなさくやひめ 111

味の東西 114

京洛点描

京の水 120

京料理 122

京の家具 130

朝市 133

祇園言葉 135

禅家納豆 137

豆で四角で 141

松茸狩り 148

脚下照顧 153

味と勘 156

京の食べもの 160

拝謝回想

美味即菩提 164

魯大人の味覚 168

身の冬の 172

雅俗風趣 179

奥嵯峨の一日 182

食器考

三陶聖 188

吾唯知足 195

鳴滝のほとり 197

用途美 200

茶陶唐津 203

味めぐり

山葵を訪ねて 208

山の幸 211

大根さまざま 215

出雲和布 218

みちのく椀 221

人生は旅

杉の香 224

銅とのえにし 227

おばあさん 233

はじめて東上 236

庖丁の旅 238

その頃の瑳峨 254

ビルマ通信 258

わが家の教育 262

おやごころ 265

娘の結婚 268

鎮静剤 274

因果な商売 276

めりはり 278

馬子にも衣裳 281

体得の尊さ 285

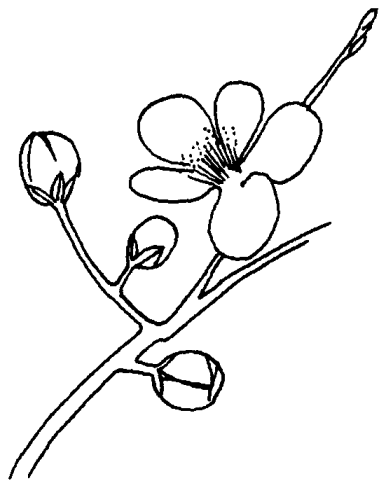
あとがき 291

あとがきに添えて
祖父、父、そして私 292

挿画

山本祐布子

春夏秋冬



梅わん

物の名もところによりて変るなり浪花の芦は伊勢の浜荻

といわれますように、関東のザルを関西でイカキと呼び、関西でいうおつくりを刺身と関東では申します。

ところによつて変るのは、物の名ばかりではなく、同じ名の玉子焼きが、関東と関西では、まるつきり正反対なほど違います。

関東では鶏卵を粗くとき、出し汁はごく少量にして調味に砂糖を用い、焼き色をつけながら四方形の鍋で、向う側から手前へと、たたみこむようにして焼き上げます。関西では鶏卵を丁寧にとき、出し汁をたっぷり入れ、すい、の、う、で漉して細やかなキメにし、焼き色をつけずに長方形の鍋で、手前から向うへと、巻きすすみます。

こんな大きな相違^ががありながら、どちらも鶏卵の美味の長所をよく捉えており、甲乙はつけられません。強いていえば、関東は男性的な味覚の所産、関西は繊細な女性的美味の追求の結果とでも申せましょう。

ふうわりと巻いた玉子巻きを小口から大切りにして、薄切り蒲鉾^{かまぼこ}、椎茸^{しいたけ}、生湯葉に青菜の五種に、吸口にはへぎ柚子^{ゆず}、煮えばなの清し汁^{すま}を張ります。五種の実^が梅花の五弁に通ずるところから「梅碗」と申します。

この実沢山の清し汁碗は、茶懷石の碗盛（煮物）の流れを汲んで生まれたもので、いかにも京都らしいお碗であります。

さて、梅碗の名ですが、五枚の花弁に見立てて、なんでも実^が五種なれば梅碗だとして、怪し気な梅碗^があちこちに出没いたします。

しかし、梅碗の梅碗たる所以^{ゆえん}は、百花に魁^{さきが}けて寒風の中に咲く白梅の清らかで、つつましやかな、それでいてどこか凛^{りん}とした品位のただようにこそあらねばなりません。