

三、白朮牛蒡

◎「歌仙の組系」(一七四八年)

白朮牛蒡は能牛蒡さつと湯煮して水へ取　うへの皮を能去り　中の真を包丁目入　次に丸形に抜　其中へ摺身を能詰　湯煮として木口切にする也　平皿　煮冷し　取肴などにも甚だよろし

◆調理法

- 牛蒡太いものを一本　白身魚のすり身五〇グラム　砂糖大さじ一　醤油大さじ一　酒半カップ
- 出汁一カップ　塩少々
- 壺・牛蒡はよく洗い、五センチ程度に切つて茹で、水にさらします
- 式・水さらした牛蒡の皮をむき、両端から小さなナイフなどでくりぬきます
- 参・塩をした鯛あるいは鱸の切り身をすり鉢で、すり下ろします
- 四・参を式の牛蒡につめます
- 五・酒・出汁・砂糖・醤油を鍋で煮立たせ、そこに四を入れて十分に味が浸みるまで煮ます
- 六・五をさまし、二センチほどの木口切りにして皿に盛りつけます