

一、茄子鴨焼

◎ 『料理秘伝記』(一八〇五年)

鴨焼は茄子皮共に輪切にして 油にて揚焼かわかし 唐辛子みそ付よし 又醤油もよし 又皮を去 油を少羽根にてぬり焼てき

◇由来

鴨焼はほんらい、塩漬け保存した茄子をくりぬいて鴨の肉を詰めて調理したことから、派生しているらしい。(室町期の『武家調味故実』(一五三五)による)

◆調理法

茄子四個 みそ大きじ二 砂糖大きじ一 酒大きじ三 鷹の爪(唐辛子)少々 油

壺・茄子は、二センチ程度の厚さで輪切りに、水につけます

式・フライパンを火にかけて油を敷き、水気をふき取った茄子の輪切りを、表裏とも、多少焦げ目ができる

くらい焼きます

参・たれは、鍋を火にかけて、みそ、砂糖、酒を入れて練り、あらかじめ種を抜いて刻んでおいた鷹の爪を適量混ぜてつくります

四・焼いた茄子の表にたれを塗り、器に盛ればできあがりです