

読書ノート

見つけると、こんなふうにと書きそでて楽しめながら書きました。最近の世の中の動向をもう20年以上も、日々のできごとを楽しまれてきました。最も不思議になりました。

・きまぐれ歴史散歩 池内紀著 中公新書 イラスト・カットも

歴史にうとい私たけど、あの町、この町なつかしい場所も出てきて、読んだあと思わず「おもしろかったー」。

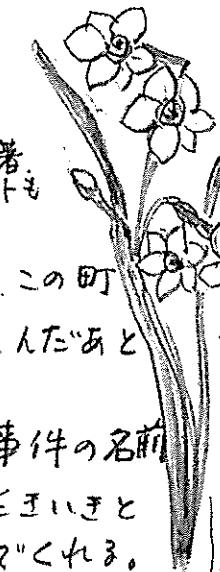
歯切れのいい文章から人名や事件の名前を覚えていただけの「物語」を生きいきと立ち上からせ、今と昔をつなげてくれる。

大塩平八郎、田中正造、運慶、秩父国民党、「永仁の童」事件、原爆投下……これら事実の重い積み重ねの上に今がある。

・寺暮らし 森まゆみ みすず書房

地域雑誌「谷中・根津・千駄木」を編集するかたわら、全国各地の町づくりや建造物保存にかかわり、3人の子どもたちとふ寺の境内の借家に住む著者、行き交う人々や昔からの町の様子など日々の暮らしひの視点から広く世間を見つめ、文章がんばりよく、私も町内に入れてもらったかんじ。まゆみさんは、豚の切り身やユーピー豆乳、段と比べてから好きな花を一本買って日本酒の4合びんにさしたリすきのいいだ。

このあと・不思議の町根津(山手書房新刊)も読み、マヤロー学生の頃根津にアパートがあり私もあの辺りを歩いたことがあります。谷中墓地、朝倉彫塑館などもう一度歩きたいな。フランスから来たという本格のいい女性に道を教えてもらいました。



暮れのうちから庭に咲いた水仙

卓上をよせる甘い香り

水仙の生葉子が浮いて

本で見た大根めしといわしをメインに

GORIさんも旨いね。やさしい味は気持ちかにまたまた器もあらわの民芸窯でした。あちつく。

切干し大根と厚揚げの煮しめ 下記の本にあたる (5人前)

切干し大根 50g……1時間ほど水につけておきます。
厚揚げ 2~3枚……適当に切る、油めきしない。

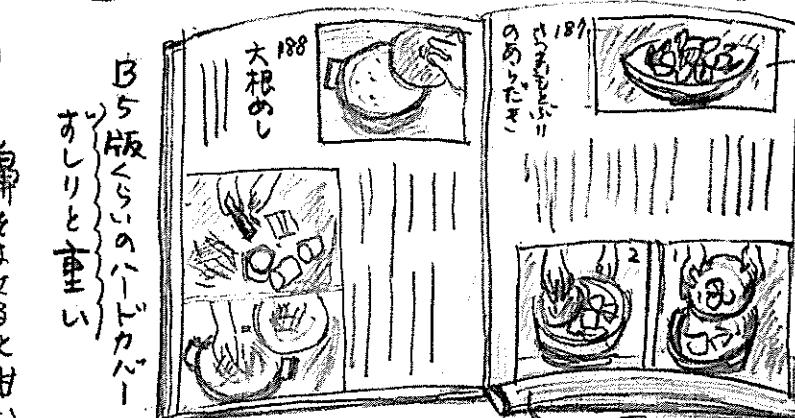
煮干したしづかづ 180ccの水
さとう大さじ3
しょうゆ大さじ5

この
大きいは
カレー用
18ccです。
味付けは目やす。
自分の味を!

S31年~43年に暮しの手帖に連載された内容。

・身近な材料(アシナガ肉も!)。ひと手間
・ハム・トリカツなどで丁寧をとる。かけます

・分量は5~6人前。(今は1~2人前)



・作るのに2~3昼夜かかる。3kg厚く300円で売った。
塩サバのまきかりふうもよく作った。あすを分けもして。



GORIさんも旨いね。やさしい味は気持ちかにまたまた器もあらわの民芸窯でした。あちつく。

けやき通信

2014年1月

No.247号

錦織佳代子



モズのもりじろう。
30年くらい前からやっている。
ほとんどひとり同じモズ?

おそうざいの原点を思ひたう

子どもの頃から料理本を読むのが好きでした。
料理家の本は次も見て
「立派な本」。
久しぶりに見ました。
中でもこれは他の本と
ちがう「立派な本」。
料理家の本は次も見て
「立派な本」。

おそうざい十二ヶ月

暮しの手帖版



表紙
や尖
地味
模様
手織
真松本政利
著者小島信平・暮しの手帖編集部

- ・冷凍食品農薬混入事件のニュース。
食品の種類が多いにおどろく、
スーパーで冷凍食品、できあがりのおそうざい、
お茶までケースで買ってくる人をよく見る。
- ・少し前まで家でおかずを煮て、家族みんなで食卓を囲んでいたはずなのに、
- ・高度経済成長、バブル崩壊で暮らし
大きく変わった。
人は体もいつも食べていたもので生きるのは?