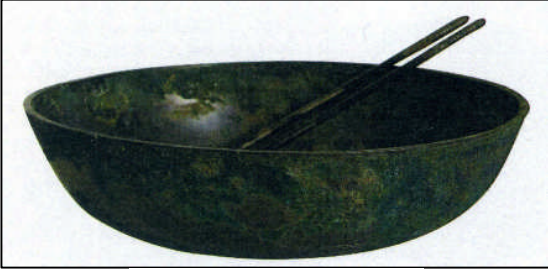



Ⅲ-⑥豚皮餅（撥餅）

区 分	米粉を練ったもの	
現代中国名	豚皮餅 (tún pí bǐng)	
現代日本名	厚春巻の皮入りスープ	
材 料	米粉。肉製スープ、好みであれば胡麻汁、クリームスープ	
道 具	 <p>作成用具</p> <p>大鍋 (なべ) 杓子 銅鉢</p>	 <p>南北朝時代の銅鉢</p>
調理方法	 <p>1 a. 米粉を湯で捏ねる</p>  <p>1 b. 熱湯で溶かす</p>  <p>3. 粥を銅鉢に入れる</p> <p>1. 湯で捏ねた米粉を薄い粥状に伸ばす ・そばの湯捏ねの如く、良く生地を揉んでから熱湯で溶かす ・濃い粥は鉢を回転させても広がらないが、薄い粥は鉢より剥がしにくくなるので、煮ると溶ける粥の濃度がポイント</p> <p>2. 大鍋に湯を沸かす</p> <p>3. 杓子で1の粥を銅鉢に入れる</p> <p>4. 銅鉢を大鍋に浮かせる</p>	 <p>5. 鉢を回す</p>  <p>7. 餅を煮る</p>  <p>できあがり</p> <p>5. 銅鉢を指で急いで回転させ、粥が鉢全体に広がるようにする</p> <p>6. 餅状になったら、銅鉢をひっくり返し、餅を湯に移す ・鉢をひっくり返す前にひとまず冷やさないと剥がれない ・鉢で作った餅をさらに煮ると滑らかになる ・煮ると中心部まで糊化し透明な餅となる</p> <p>7. 餅が煮えたら掬い出し、冷水にて洗う ・鉢を使用しているため、直径10cm、厚さ約5～10mm位の丸形となる</p> <p>8. 肉のスープを掛けて食べるが、胡麻汁やクリームスープも合う</p>

性 質	つるつるとして美味である
解 説	<p>現代の中国では水に晒し冷たくして食べるのは珍しい。昔は水が飲めたか？ 日本では葛粉を用いて同様に調理する「水せん」の製法が室町時代初期の「庭訓往来」、江戸 1643 年「料理物語」、1746 年「黒白精味集」に詳細に記載されている。「黒白精味集」では「鍋ともに湯の中に入れ冷しへらにて落とす」。 これをめん状に切ったのが「葛きり」に当たるとされている。 広辞苑『すいせん』【水織、水煎、水蟾】室町時代より行われ、垂れ味噌・煎り酒・砂糖蜜を付けて食べる</p>