

毒

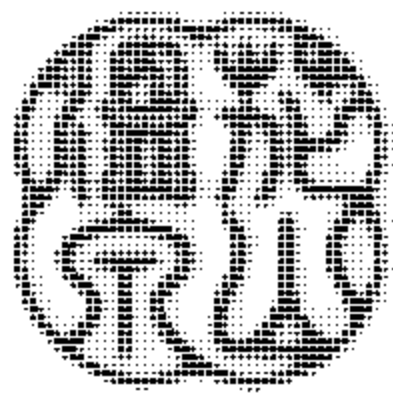
12

十 大

二

年 正

漫 見 漫 漫



HANAUTA MÉMOIRE
MANGA TIME KB
COMICS

花

山

メモリアル

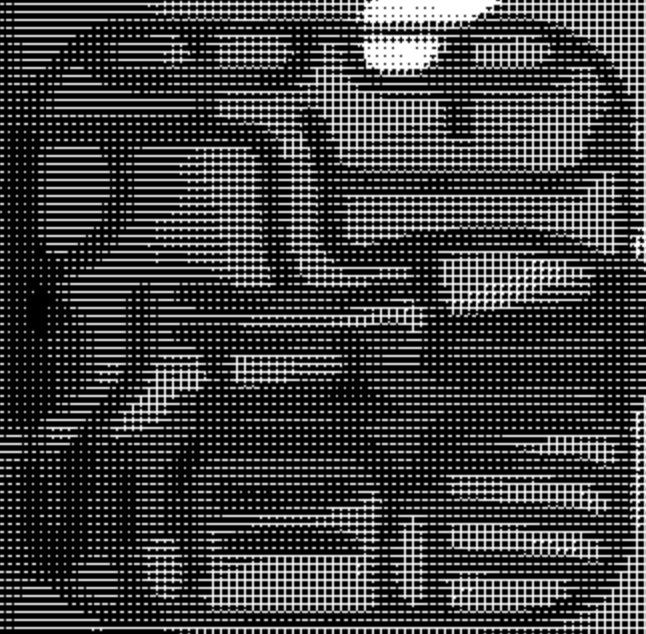
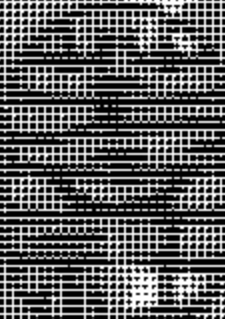
VOL. 01

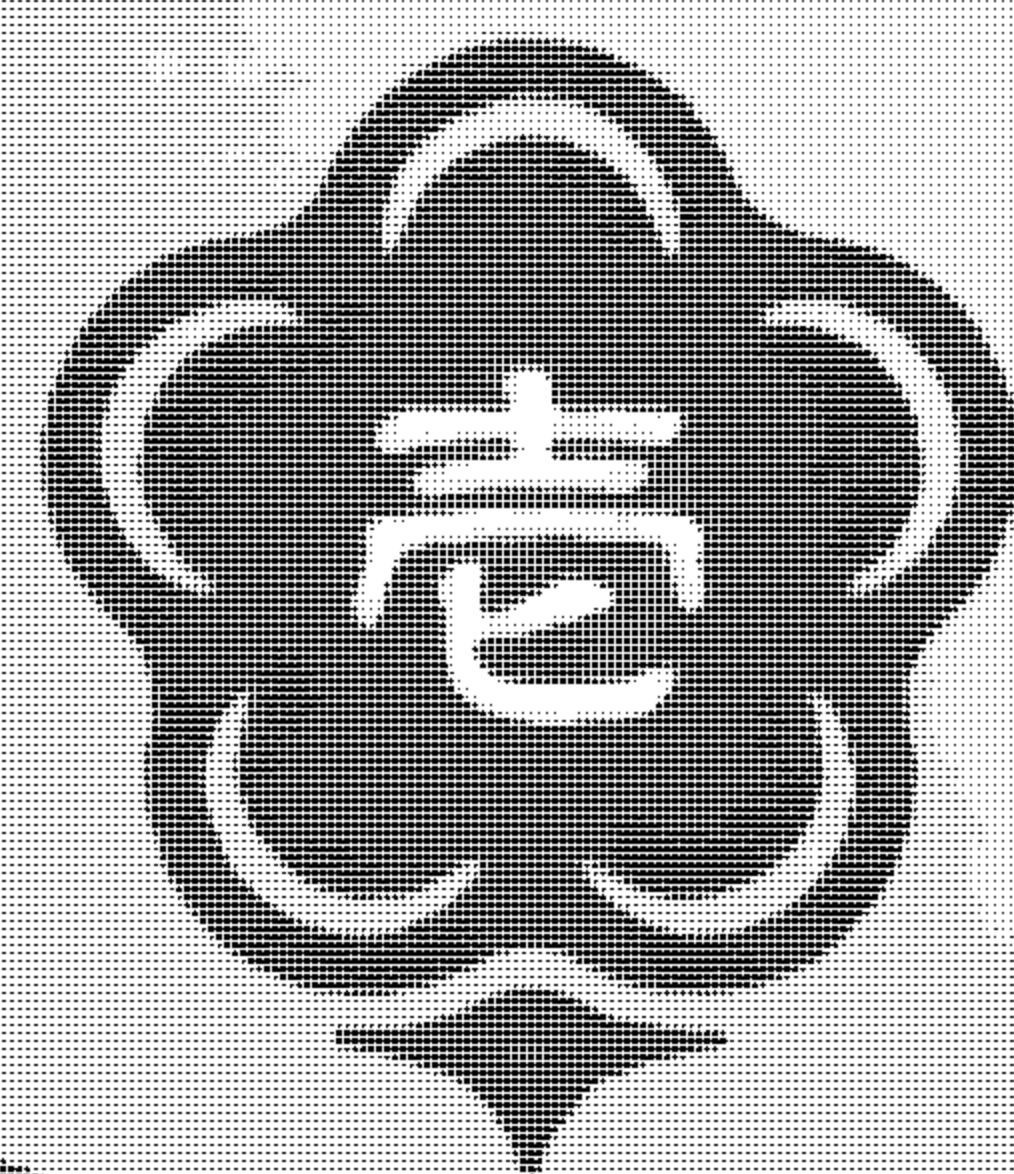
瀬 けい

瀬 けい

著

著





花唄メダル

一瀬けい

Vol. 01

花唄メダル
一瀬けい
Vol. 01

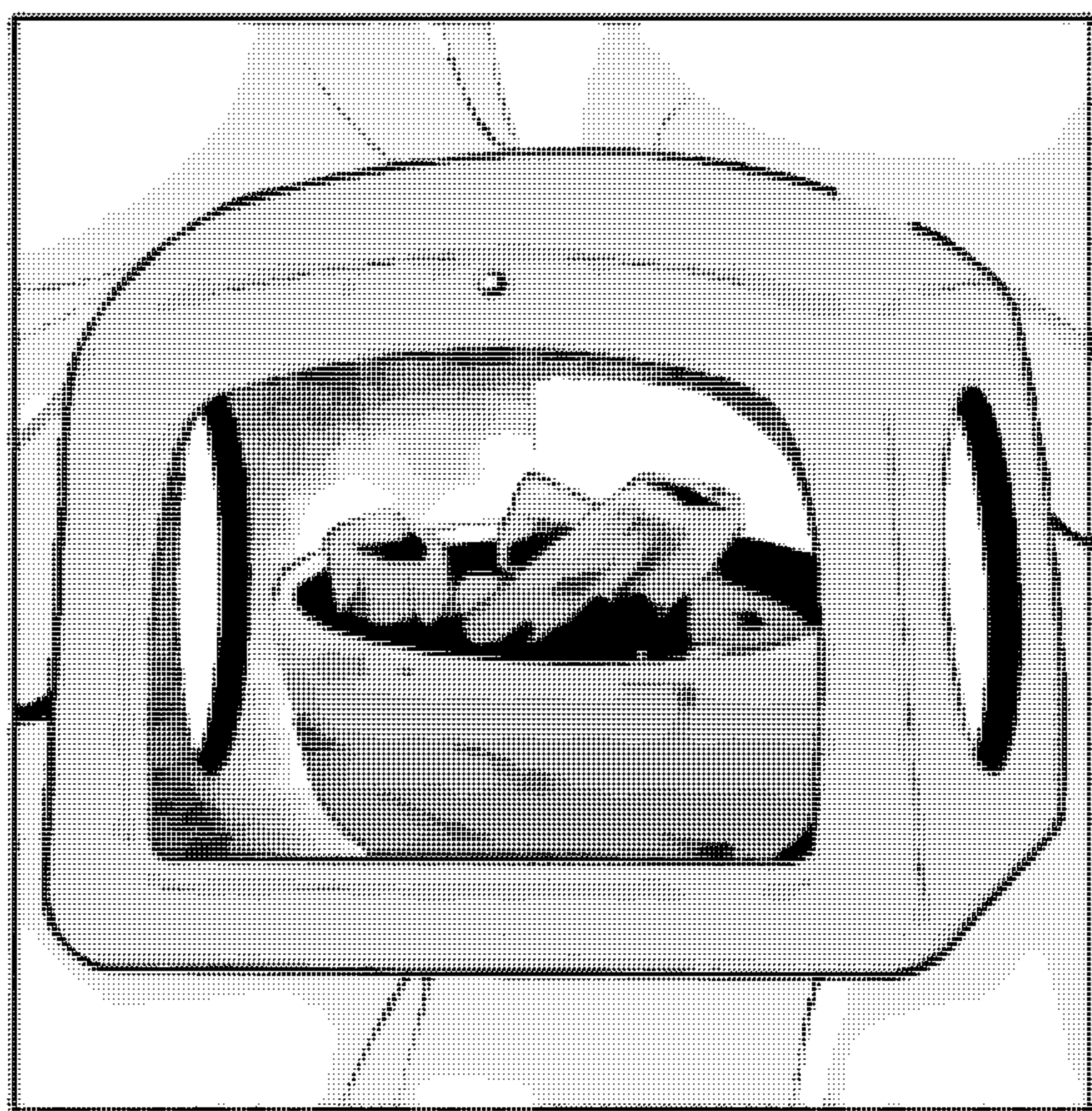
目次

CONTENTS

第四唄	第三唄	第二唄	第一唄
梅香乘風來	此貓來報訊	黎明破曉時	此花錯季開
147	123	061	003

HANAUTA MÉMOIRE

PRESENTED BY KEI ICHINOSE



花歌小知識

腳爐

腳爐是用來給手腳取暖的暖氣設備。腳爐是通過燒炭的方式生火，供一人使用的小型放置暖爐、在加入灰土的土製火盆中放入加熱過的木炭或者煤球，隨後再將火盆放到腳爐中取暖。（煤球是在名為無煙煤的煤炭粉中加入海藻或海藻後熬煉凝固而成的燃料。）

腳爐通常在夜晚睡覺時放進被子，用來給雙腳取暖。從昭和30年代開始，出現了單顆煤球便可24小時供暖的煤球腳爐以及接電使用的電暖腳爐，現如今腳爐的設計愈發朝著小型化發展。

參考文獻

小林克、神野善治『昔のくまの道具辞典』岩波書店

※譯注

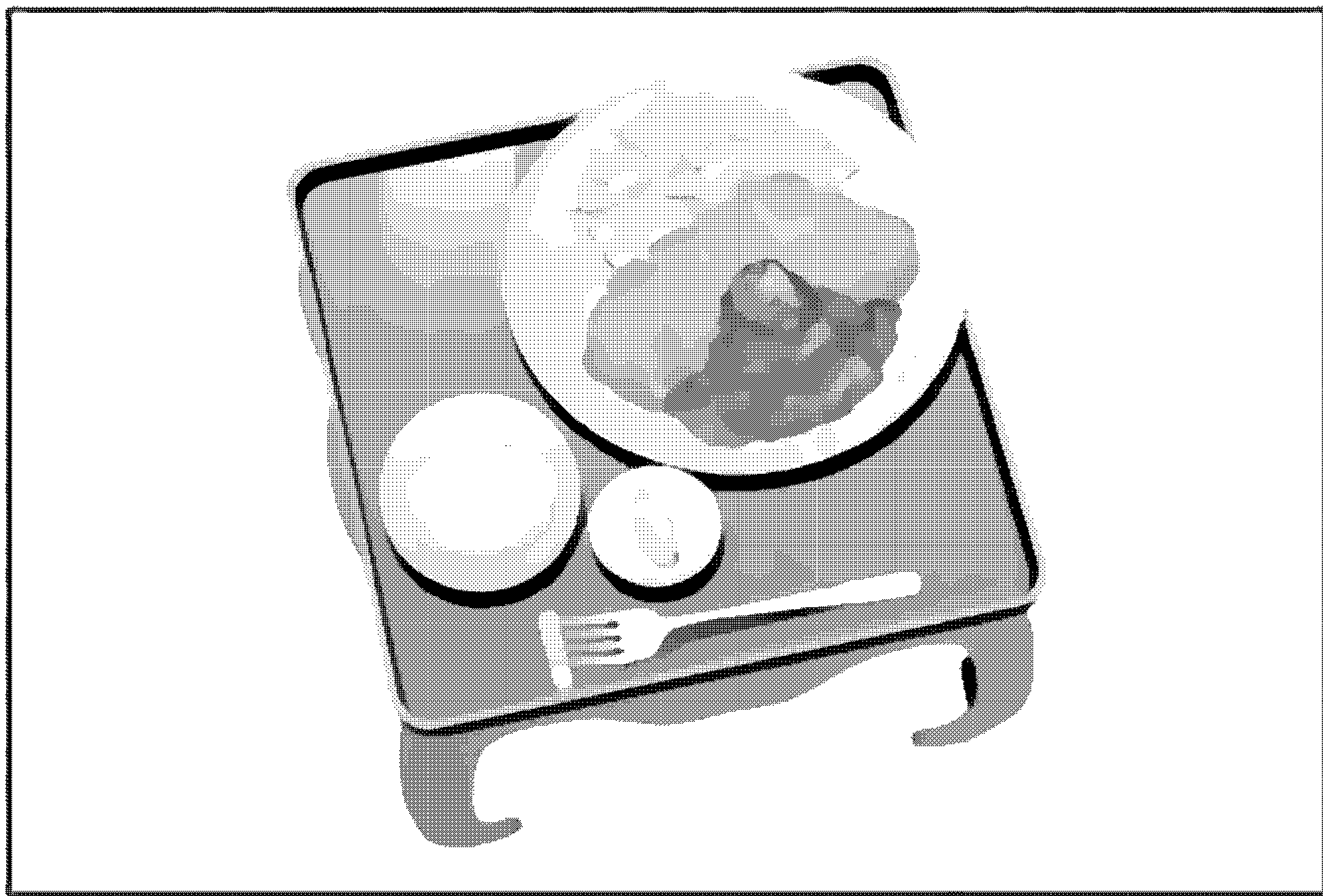
（小林克、神野善治《舊時代的生活器具圖典》岩波書店）

※譯者註：昭和30年為1955年

花唄
メモリアル

花歌小知識

炸豬排



炸肉排這一品類的菜式最開始出現在明治5年出版的「西洋料理通」上，被稱作肉排。當時這種料理並非以油炸的方式製作而更接近煎製而成的豬排。

關於炸肉排一詞的稱呼的由來，較為可信的說法是明治時期法國料理的*otolotto*（排骨肉）和英國料理的*cutot*（肉排）在日本的西餐廳中為了方便稱呼被統稱為了現在這個發音。

油炸肉排，這一日本獨特的料理方法的發明人是日本銀座一家至今仍然生意興隆的煉瓦亭的創始人。其中由於需要將食材煎製後再放入烤箱內烤製的*otolotto*的料理程序過於繁雜，在嘗試將肉類用日式油炸法炸製、把作為配菜的煮蔬菜換作包心菜絲後做出來的料理十分美味，從此之後這種菜式便固定下來在日本全國推廣開來。

參考文獻
小曾桂子『にっぽん洋食物語大全』ちくま文庫

(※ 譯者註：

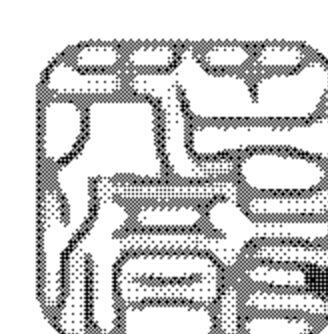
“明治五年”：明治五年為 1872 年；

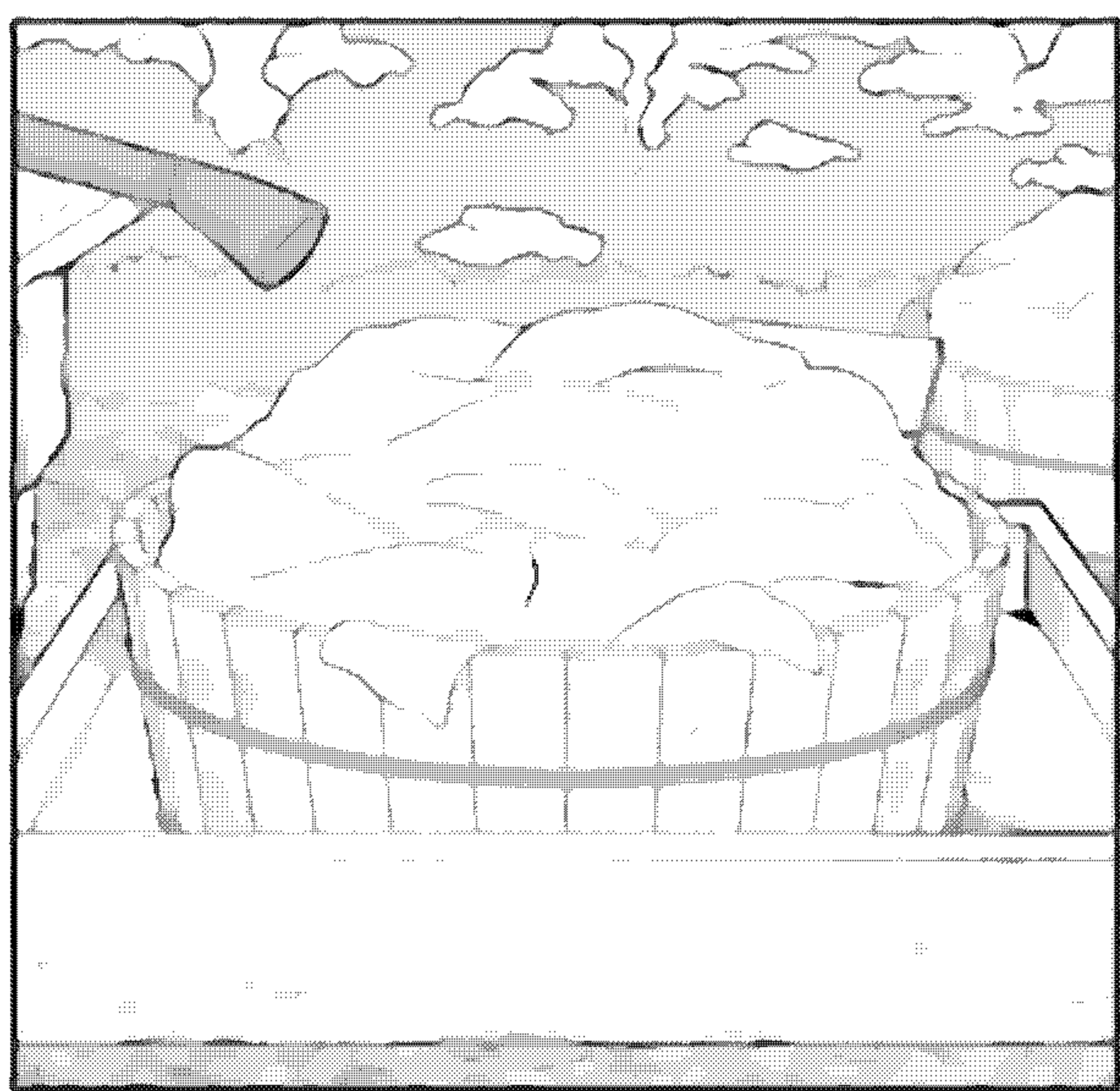
“肉排”：原文是 fowl cutlet，其實是雞肉排的意思；

“…這個發音”：炸肉排的日語發音 katsuretsu 是取了法語 cotelette 發音後半部分和英語 cutlet 發音的前半部分後組合而成；

“煉瓦亭”：煉瓦亭是日本一家西餐廳，開業於 1895 年。)

花唄
メ
モ
フル





舊時代的 洗衣工具

花歌小知識

洗衣板是一種洗去衣物污漬的工具。洗衣板也稱為搓衣板，是一塊帶有波浪形坑紋的板子，用來搓洗衣物和擠出水分。不帶有坑紋的板子稱為平板，當衣物過髒時人們會將衣物放在平板上用衣物刷刷去污漬。

洗衣盆是盛水來使用的器具。通常用花柏、欖樹、杉樹等樹木的木材製作，古時女性結婚，大洗衣盆也會作為嫁妝，是重要的家具。除了用作洗衣，夏天也會成為兒童戲水的游泳池，或用來冷藏西瓜、西紅柿等蔬菜。在家庭生活中發揮著重要作用。

參考文獻
小林克、神野善治『きんぐの道具辞典』岩波書店

花唄
メモリアル

感謝您購買 『朝花夕歌』 第1卷!!

在無數人的幫助下，再加上各位的
聲援，終於等到了第一卷發售的這
一天!!!

請各位務必好好享受滿載朝花夕拾之
開端的本冊單行本! ㄟ

Isone/tg
hoseket

Special Thanks[☆]

責編：沙田編輯

設計師：荒川

料理監督：淺沼よしこ老

助理：齊藤祈

スエナガ

渚谷直助

取材協助

會津東山溫泉向瀧

各位會津東山藝伎

各位會津人士

各位磐梯熱海人士

and all of you!!

< 首次出版一覽 >

漫畫時光 kirara forward 2022 年 12 月 ~ 2023 年 3 月刊，新出版的
本作收錄了以上內容。



預告

又一次回到、大正時代的梅。

享受著歲時節令與邂逅的同時

我來幫您
清潔背部！

這就是
十日市集——！

尺寸正合適
藤野小姐的
和服好可愛——！

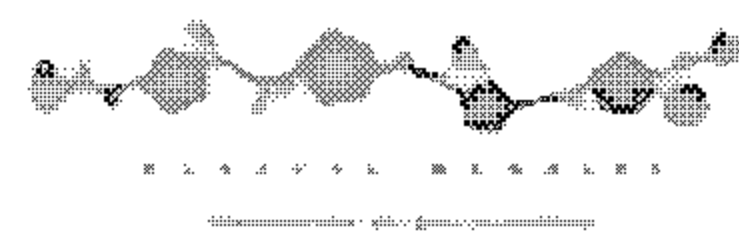
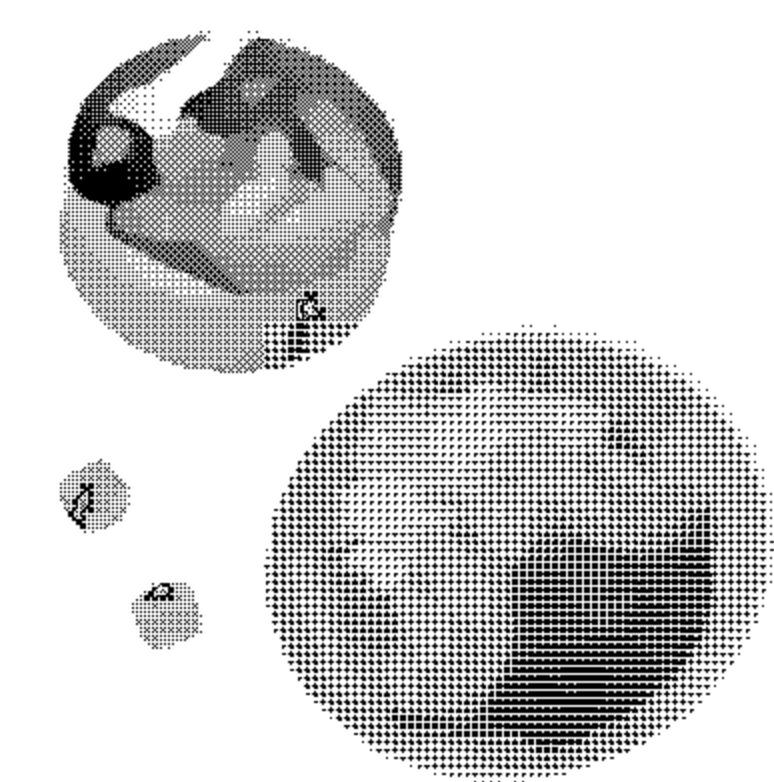
次卷

你有想過
了結自己嗎？

幕後真相——。

探尋“藤野失蹤”的

【第貳卷】
2023年
9月發售!!!



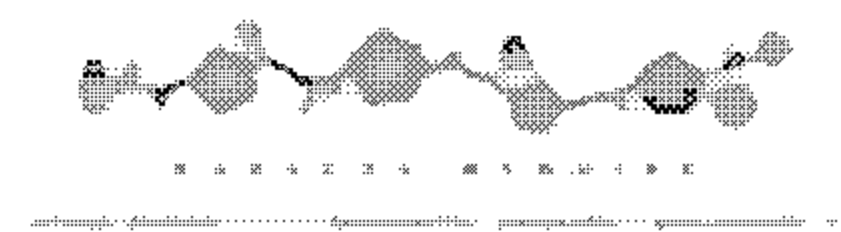
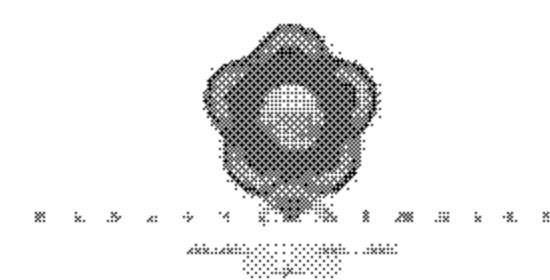
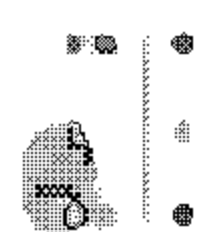
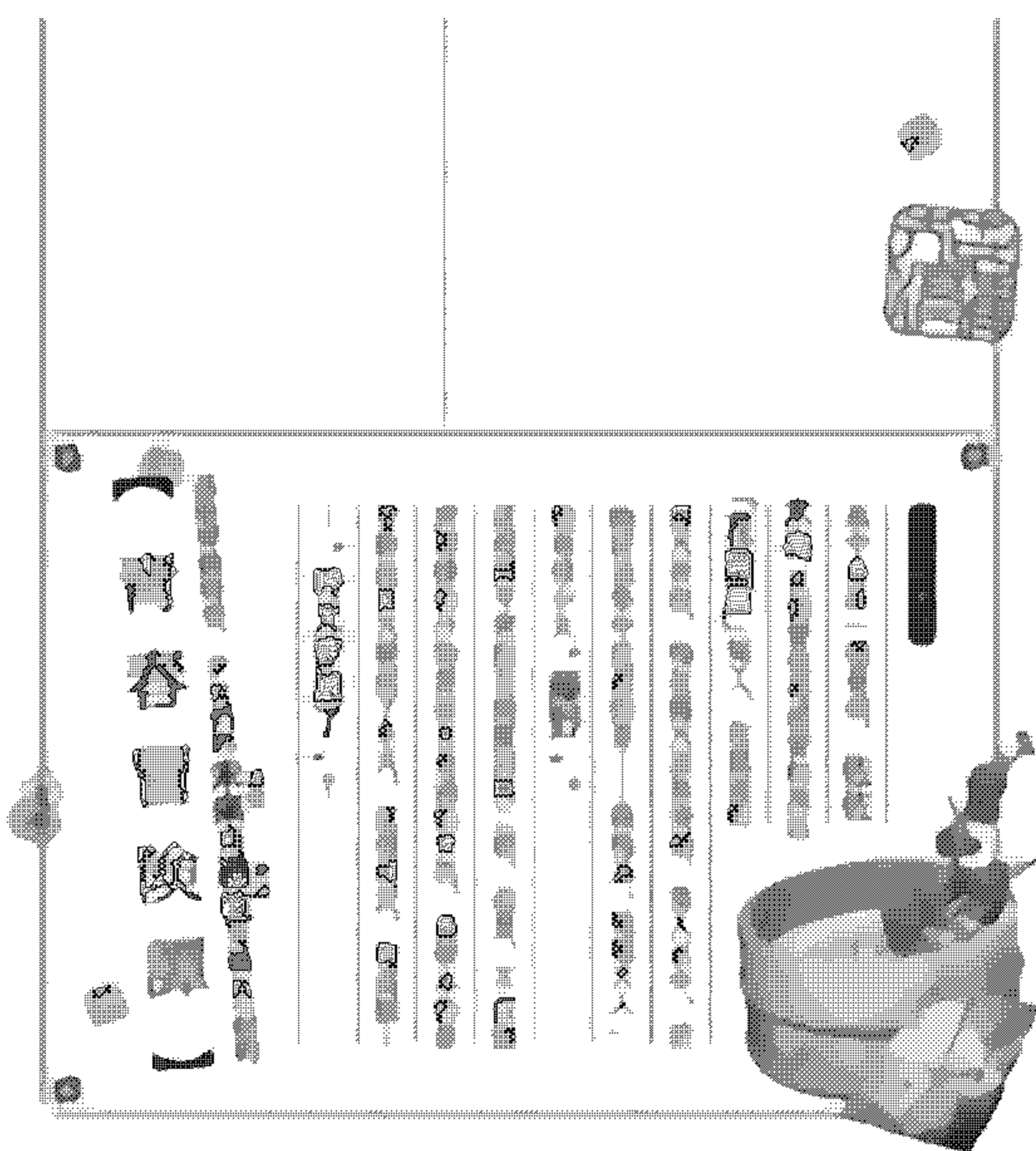
花唄メモリアル

花唄メモリアル



一ノ瀬けい

花唄メモリアル

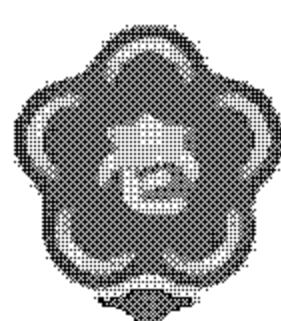


梅特製
コートレット風
とんかつ

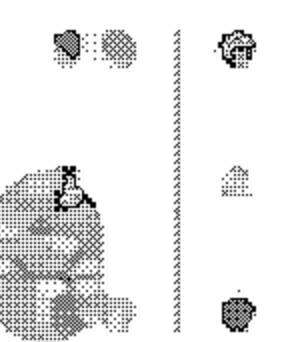


KR
CROWN FURN

花唄メナツレ



花唄メナツレ

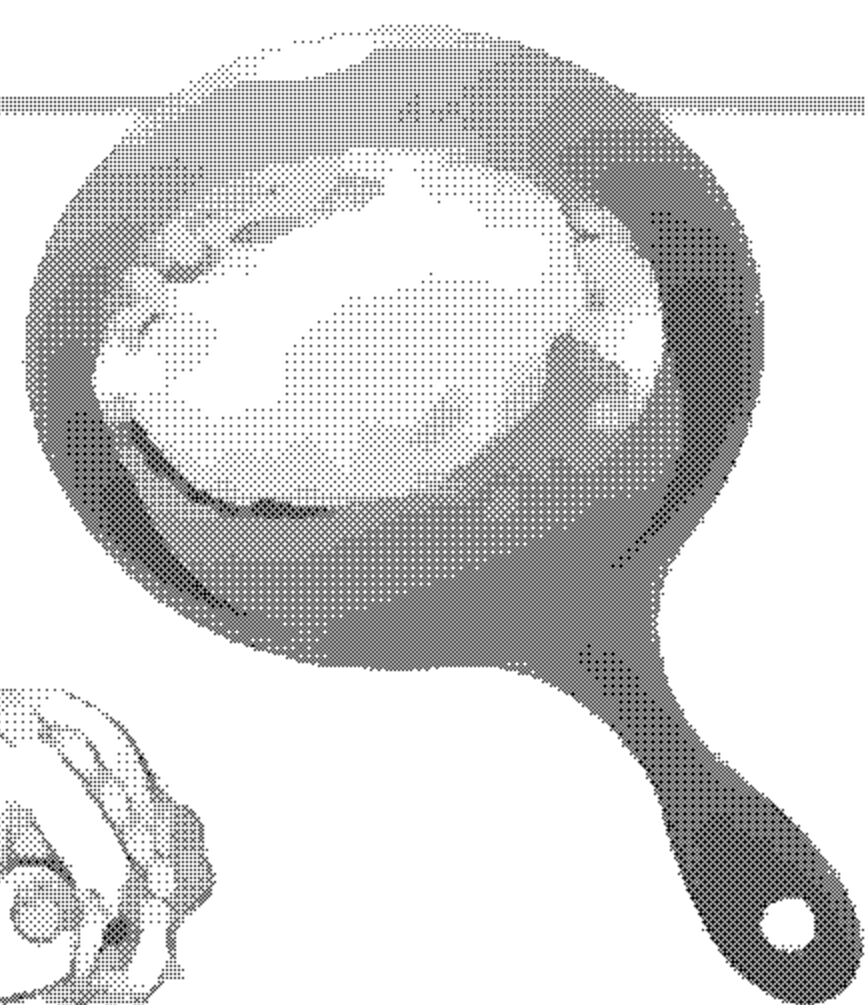


一ノ瀬けい

芳文堂

梅特製

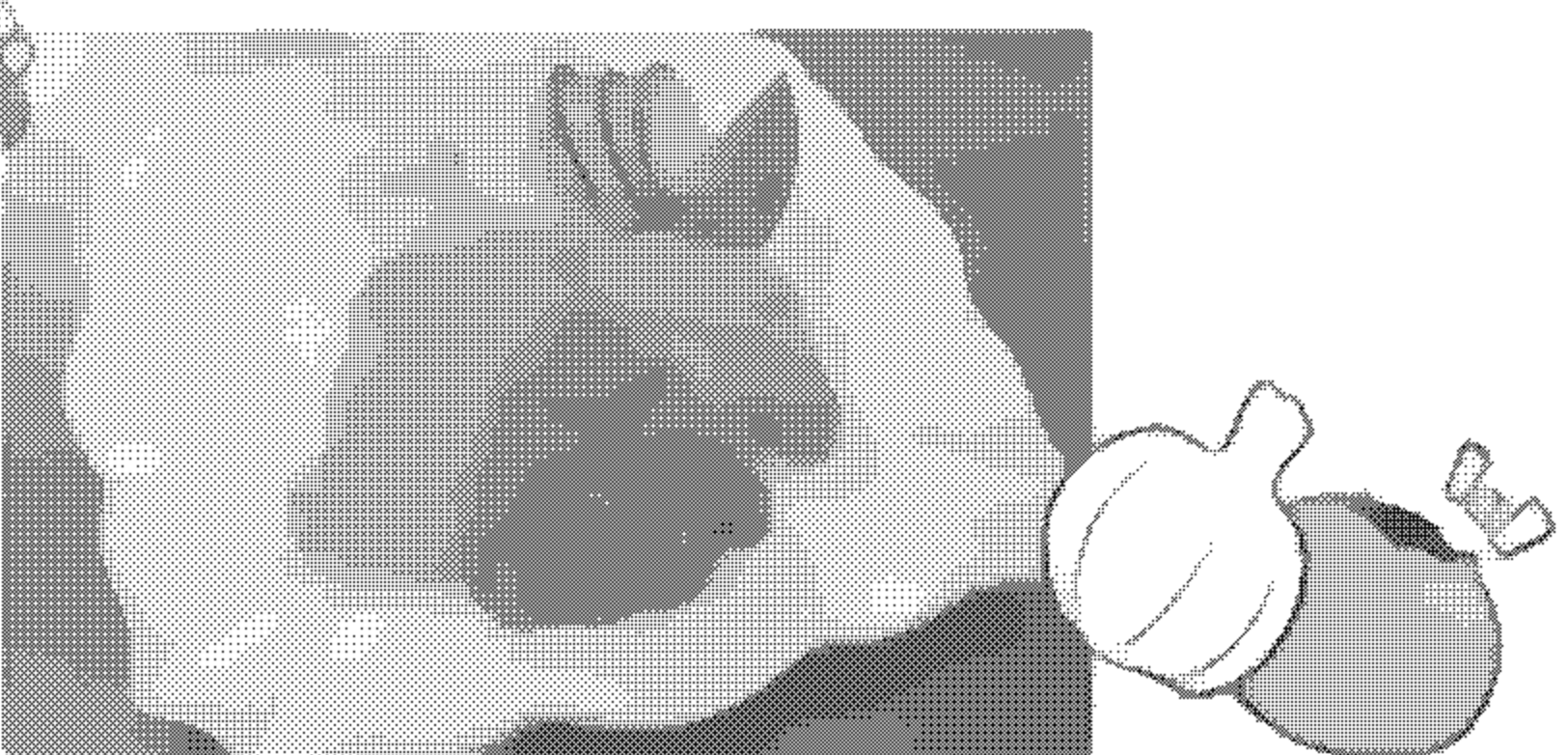
法式肉排風
炸豬排 (兩人份)



一人分の肉排を
二人で食べる
梅特製

【材料】
豚肉 200g
小麦粉 大さじ 2
片栗粉 大さじ 2
塩 少々
胡椒 少々
油 適量
【作り方】
1. 豚肉を厚さ約1cmに切り、塩胡椒をふる。
2. 小麦粉をまぶし、片栗粉をまぶす。
3. 油を熱し、1を揚げ、金網で油をきる。
4. 完成。

番茄醬
(兩人份)



【材料】
トマト 2個
ニンニク 1片
塩 少々
胡椒 少々
【作り方】
1. トマトを洗い、皮をむき、半分に切る。
2. ニンニクを洗い、皮をむき、半分に切る。
3. トマトとニンニクを鍋に入れ、塩胡椒をふる。
4. 火をつけて煮込み、トマトが潰れるまで煮る。
5. 完成。

汉化工房

九九组

图源: 抱枕
翻译: Shimotsuki
校对: 豹豹乐园
嵌字: 黄金黎明



画师: 摸鱼剁手

摸鱼剁手