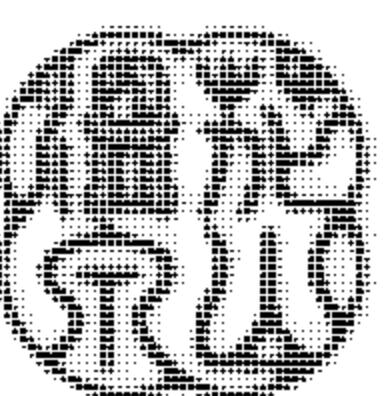
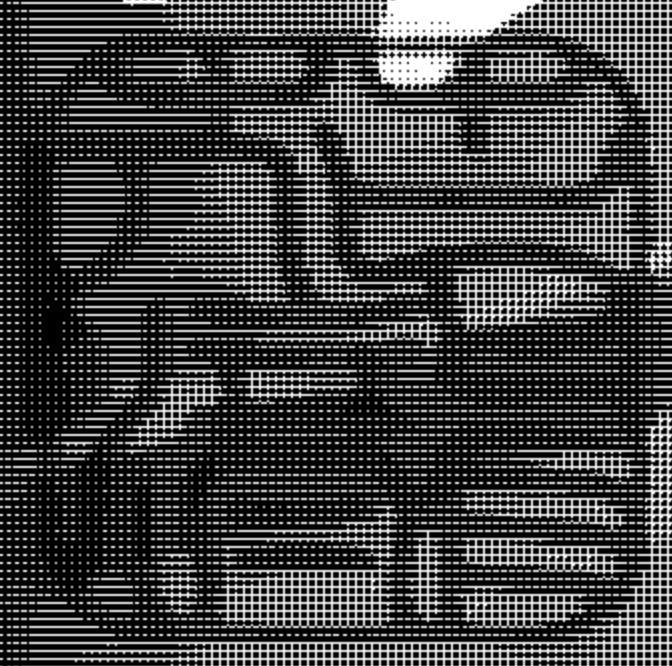


瀬
け
い

10月
元
フ
ル

10



MANGA TIME KIRARA
MANGA TIME KIRARA
COMICS

集
山

大
十

二

正
年

海賊





木
田
久
美
子
一
九
三

頬
け
い

10

吉

目次

CONTENTS

第四唄

梅香乘風來

147

第三唄

此貓來報訊

123

第二唄

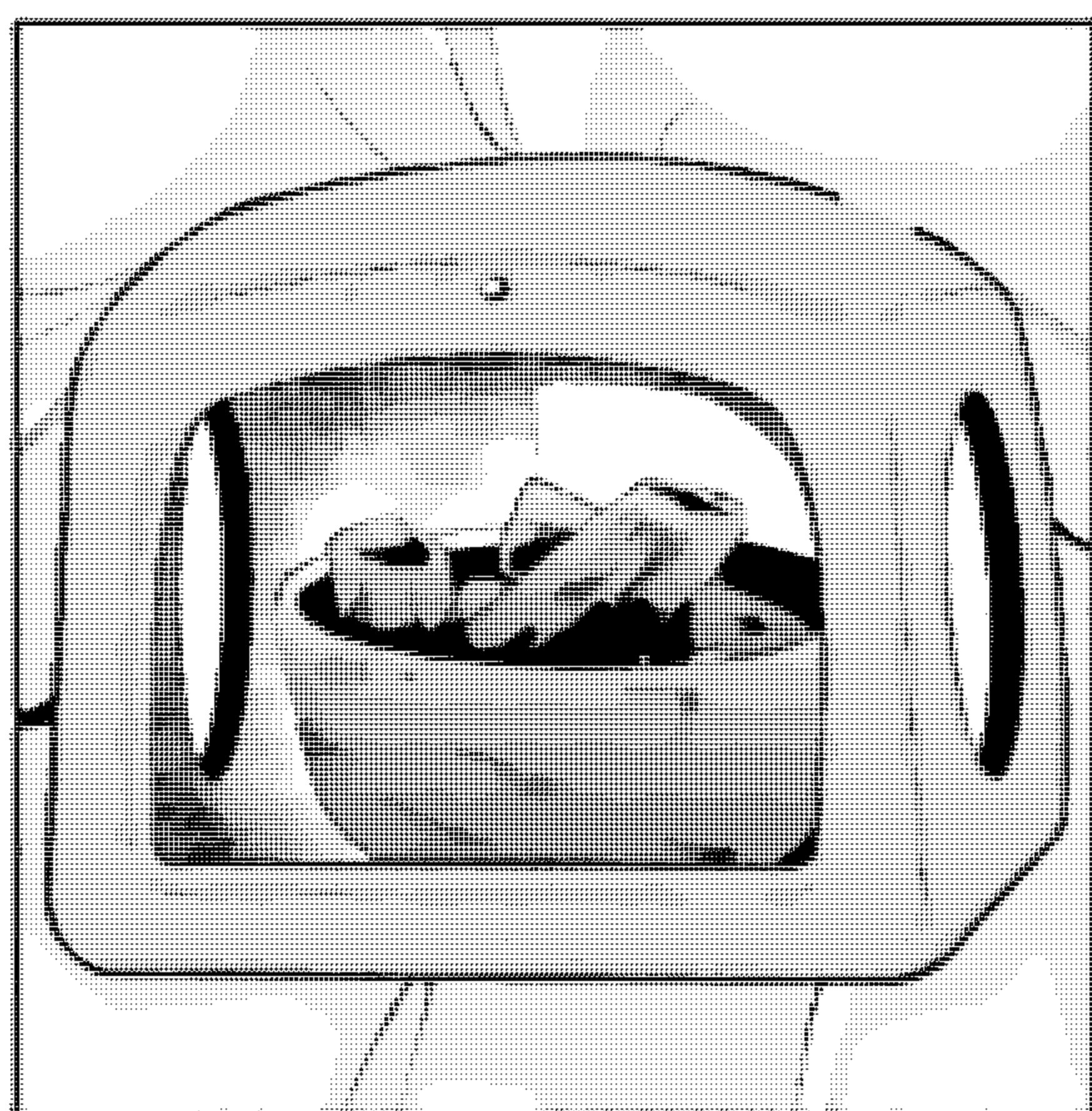
黎明破曉時

061

第一唄

此花錯季開

003



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灰粉中加入海鹽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。

参考文献
小林克、津野善治『昔のくらしの道具辞典』岩崎書店
※脚注
(小林克・津野善治『昔のくらしの道具辞典』岩崎書店)

※譯者註：昭和30年為1955年

花歌小知識

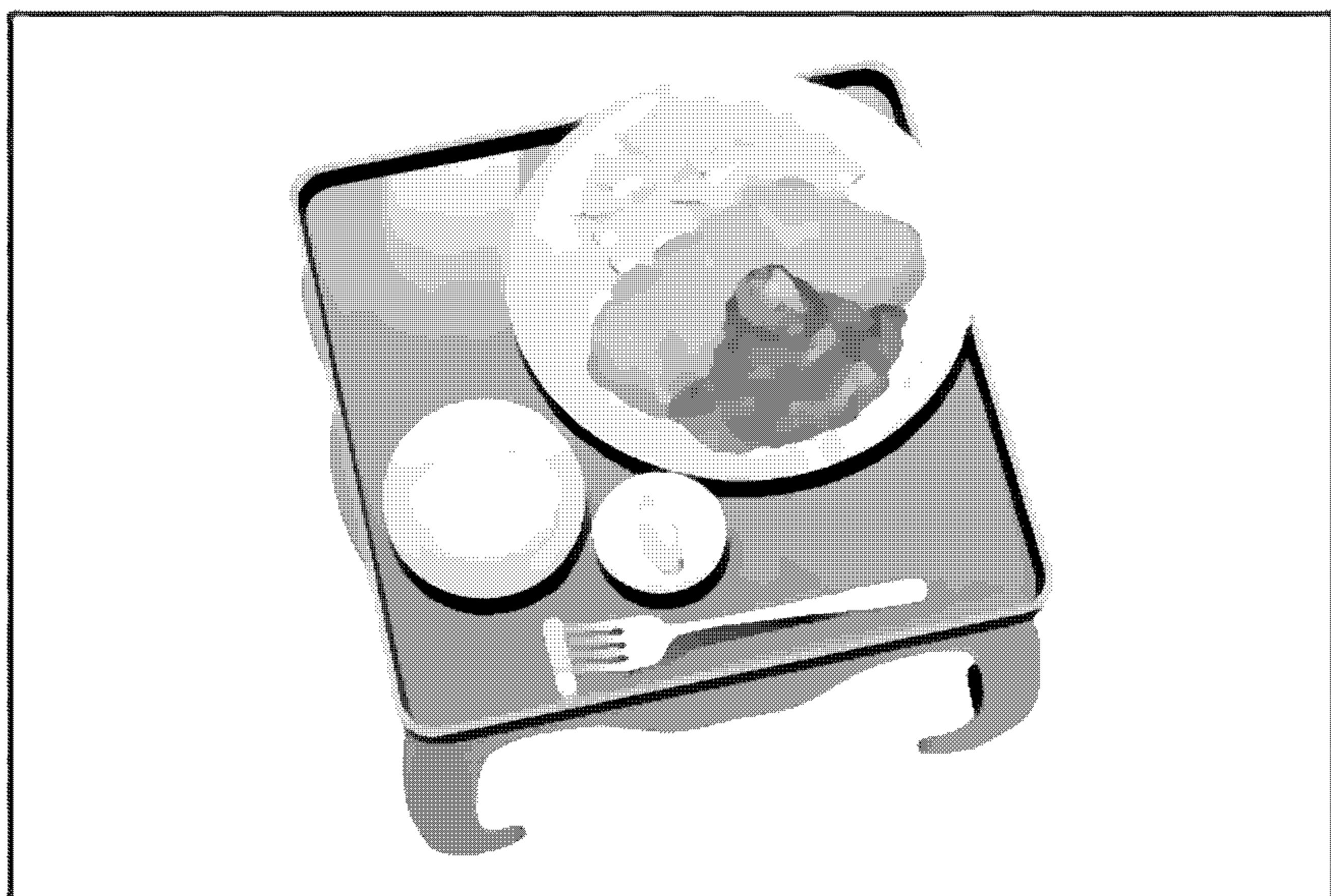
炸豬排

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 cotelette（排骨肉）和英國料理的 outlet（肉排）在日本的西餐廳中為了方便稱呼被統稱為現在這個發音。

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 cotelette 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。

参考文献
小曾桂子『にっぽん洋食大図鑑』ちくま文庫



(※譯者註：

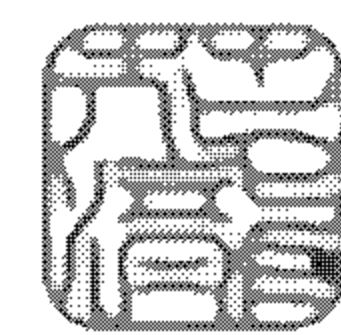
“明治五年”：明治五年為 1872 年；

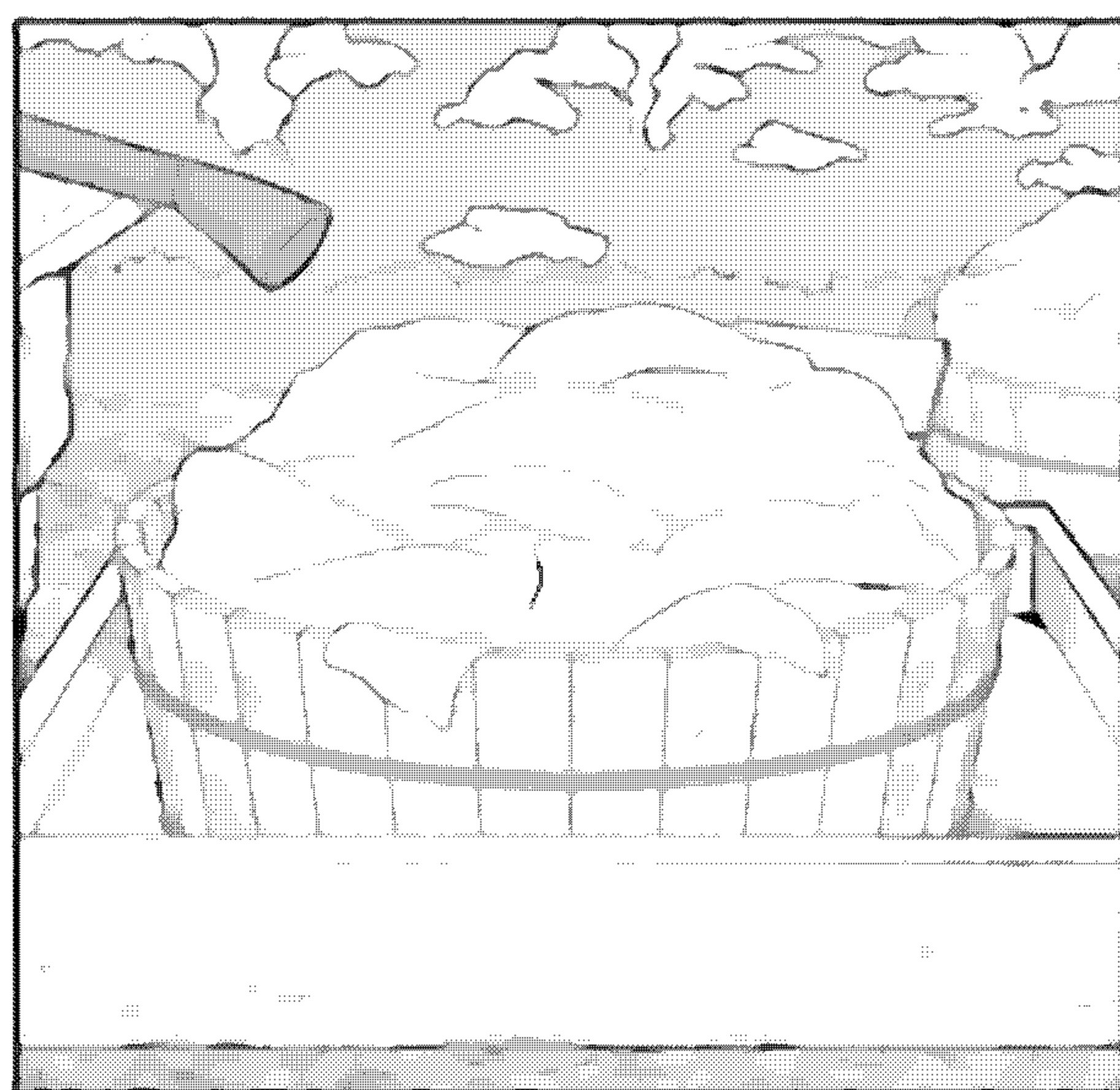
“肉排”：原文是 fowl cutlet，其實是雞肉排的意思；

“…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。)

モード
レジ
モード
モード
モード





舊時代的 洗衣工具

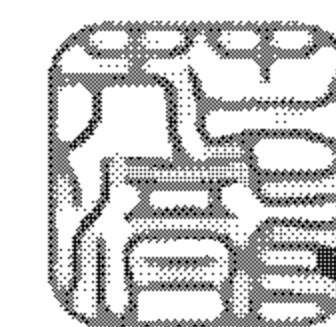
花歌小知識

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、櫻樹、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。

参考文献
小林克、神野善治「昔のへんしの道具辞典」岩崎書店

モード
レジ
モード
モード
モード



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
支援，終於等到了第一卷發售的這
一天!!!

請各位務必好好享受為此朝花夕歌之
開端的本冊單行本! ◎

*isn't it
hopeful*

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。

予告

又一次回到、大正時代的梅。

享受著歲時節令與邂逅的同時

我來幫忙
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～！

次巻

幕後真相——。

探尋“藤野失蹤”的

你有想過
了結自己嗎？



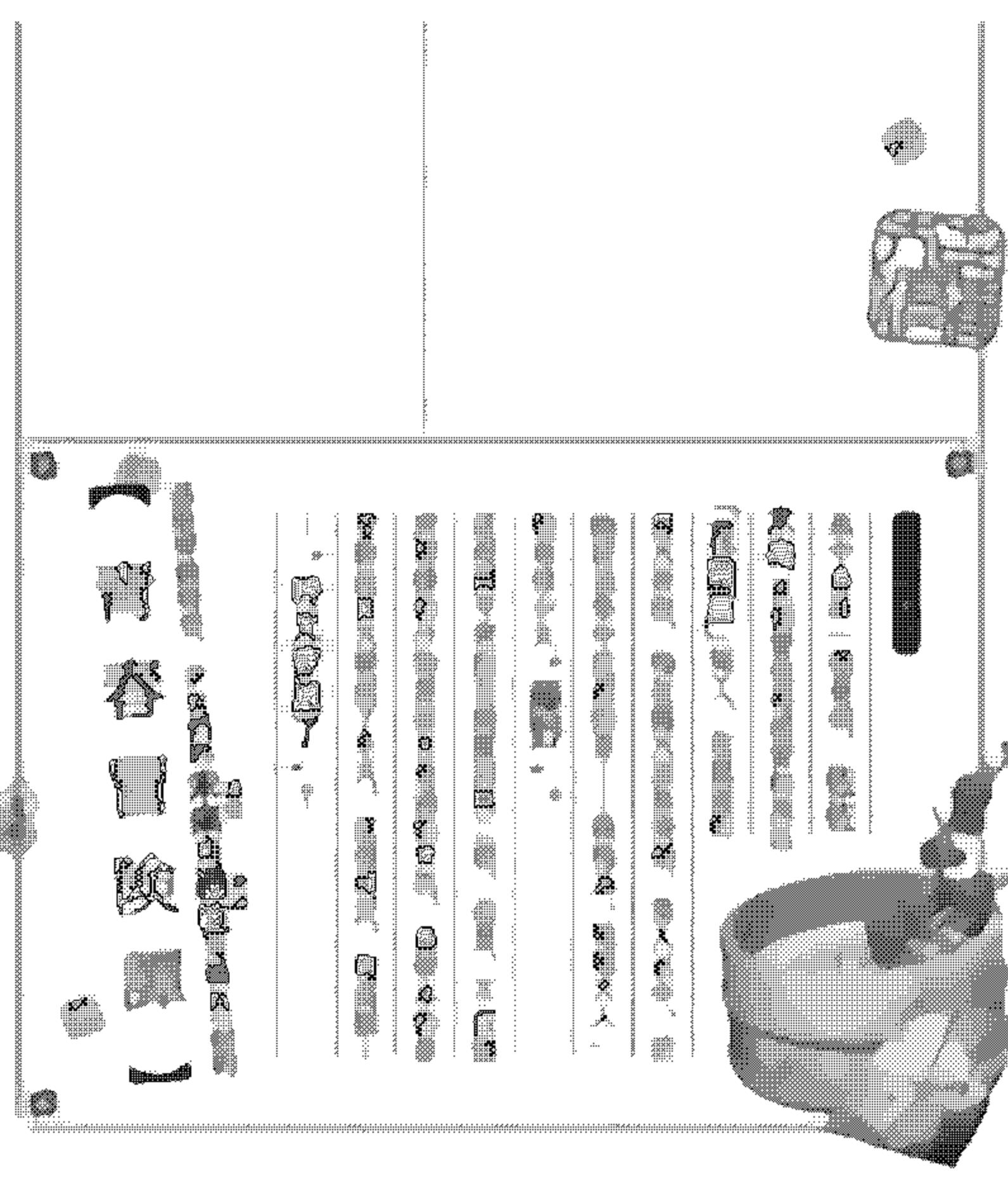
9月發售!!!!
2023年
【第貳卷】

メモフレ
次巻





元祖メロディーライト



ラーメン



ホリデーライト



法式肉排風 炸猪排 (兩人份)	番茄醬 (兩人份)
<p>レバの香り・玉ねぎの甘さが 絶妙な味わいです。</p> <p>レバの香り・玉ねぎの甘さが 絶妙な味わいです。</p> <p>レバの香り・玉ねぎの甘さが 絶妙な味わいです。</p> <p>レバの香り・玉ねぎの甘さが 絶妙な味わいです。</p> <p>レバの香り・玉ねぎの甘さが 絶妙な味わいです。</p>	<p>トマトソースの酸味と 玉ねぎの甘味が絶妙な味わいです。</p> <p>トマトソースの酸味と 玉ねぎの甘味が絶妙な味わいです。</p> <p>トマトソースの酸味と 玉ねぎの甘味が絶妙な味わいです。</p> <p>トマトソースの酸味と 玉ねぎの甘味が絶妙な味わいです。</p>

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

