ルアレドモ、近江ノ目川今ハ衰ヘテ、食之人稀也、甚ダ精製故也、

京坂ノ田樂串ハ股アルヲ二本用フ、江戸ハ無股ヲ一本貫ク也、

京坂ハ白味噌ヲ用ヒ、江戸ハ赤味噌ヲ用フ、各砂糖ヲ加ヘ摺ル也、

京坂ニテハ山椒ノ若芽ヲミソニ摺リ入ル、江戸ハ摺リ入レズ上ニ置ク也、各木ノ芽田樂ト云、江戸夏以後ハカラシ粉ヲ煉テ上ニ置ク、

〔後水尾院當時年中行事上十二月〕煤拂、陰陽頭勘文にしたがひて、日時を定めらる、〇中略便宜の所にうつりまします、其所にて二獻あり、初獻かちん二こんでんがく供し終りて御前をてつす、其後女中にもたぶ、御見廻ときこうの公卿、めされたる殿上人内々の衆は殘りなく召出されて、かちんでんがくなど給ふ、御乳母是をやくす、勾當内侍酌伊與肴にて御通しあり、

〔雲錦隨筆二〕例歳極月十三日は、禁中の御煤取にして、是を御煤といふ、此日御祝として末々の者に至まで、熱壁といへるを下さる、御臺所前なる庭上に鐵輪〇圖略を居、大釜をかけ白豆腐をたき、白味噌の摺て美くたきしを、上よりかけたる也、是を熱かべと號す、すべて豆腐をかべといふゆへに、あつきかべといふこと也、末々の者へ、御役人より切手を下され、此切手を以て、土器師出勤の場所へ行て是を渡す、土器師は、畑枝村より出勤す、切手を受取土器一枚を渡す、此土器を以て豆腐方へ行て差出す、豆腐方土器に豆腐を入渡す、夫より味噌方に行て差出せば、味噌方味噌をかけて渡す、是を貰て銘々休息場へ持行食す、御上には青竹の串をさし、田樂にして召上らるゝと云、いかなる所以にや知らず、最古風なる御事ども也、〇中略

因に云、煤拂に豆腐を食することは、古き例にや、南都春日若宮の煤拂例年十二月廿二日に若宮の前なる溝に、木葉を掻集めて豆腐を串にさし、鹽燒にし、社人神酒を配分し、是を肴として宴す、此豆腐を名づけて春日田樂といふ、當日御供所の大黒の像を開扉あり、里人群參してこれを拜す、