

〔親俊日記〕天文十一年十二月廿八日甲戌瑞竹、鈴物鮓白壁遣之、

〔言繼卿記〕天文十三年三月八日丁未從廣橋頭辨裝束折重之事被申候間罷向調之今日貫首拜賀也、一荷兩種壁一折、白遣之、

〔本朝食鑑〕二豆腐字訓如

集解今本邦用黃白大豆浸水礆碎入油極少許煎溶濾去滓其滓俗號岐良須取濁水復入釜煎其釜中浮面凝結如濕紙者是豆腐皮也俗稱豆腐姫取之晒乾作蔬味稍佳其煎汁湧出時箸頭點著鹽鹵汁鎖了泡沫而盛布袋置于櫃中自凍結而成但以極精細者爲上此上下無差舉世煮炙而食者也別盛椀而凍成者號臘豆腐狀圓色白軟美入口如消不覺有無故稱臘乎今江都極好者多就中有錦豆腐華藏院豆腐者錦豆腐一名色紙豆腐染紅紫黃青白色故名其白色者最好近京師市人來造之華藏院門前市上有賣豆腐家極美故名此類不少東西競奇然不及京師市中所造者其製極細脆白如雪初堅入水則軟弱故堅則宜炙弱則宜煮俱其味絕勝靈山丸山之造最盡美焉

〔本朝食鑑〕二和異同豆腐

豆腐之法始於漢淮南王劉安其造法大抵與本邦同詳于本條惟不用山礬酸漿石膏之類明王仲道花史曰豆經磨腐其屑尚可作蔬持齋者號爲雪花菜此卽豆漏本邦俗稱岐良須也

〔和漢三才圖會〕百五十五豆腐豆腐於加倍言似白壁也豆腐皮字波言不言刀如剉也

本綱豆腐始於漢淮南王劉安凡黑豆黃豆豌豆綠豆之類皆可爲之造法水浸礆碎濾去滓煎成以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿醋澱就釜收之又有入鉢內以石膏末收者大抵得鹹苦酸辛之物皆可收斂爾其面上凝結者揭取曬乾名豆腐皮入饌甚佳也氣味甘鹹有毒治寬中益氣和脾胃消脹滿下大腸濁氣食豆腐中毒者以萊菔湯下藥而愈

按豆腐本朝古者無之今爲僧家日用之物造法大豆二升漬水宿礆如糊而入水六升煮沸起沫