

時油一二滴粘杖梢攪釜中則沫消盡候再煮沸乃滅火否則焦著也酌盛布袋尋用水一升五合酒釜中共搾承汁於桶其滓名雪花菜其汁未凝乘熱和鹽鹵汁四分合之一徐攪合則稍凝多則豆

仍盛于箱底敷以石壓之頃刻取出納冷水而成

〔銀臺遺事四〕一又國後の菩提所妙解寺にて寺主あるじまうけせられけるに花豆腐といふも

のを參らせたりそれは豆腐をおかしく拵へ紅にていろへなどして興あるものなれば下法師ばらは是をけふのもうけの詮と思ひたるに君重賢御覽じてかゝる鄙の果まで食する喰物

にいたづらの巧をして財をもいとまをも費す事こそうたてけれいかにしたりとも味はかはる事有まじきものと宣り略中

一同じ寺にて松洞侍食することのありしに此頃は當國の豆腐の制法くはしくなりて都にもゆめくおとるまじう覺へて候と賞し申せしかば君聞しめしてわれはそれをうたてしく思ふ也田舎は田舎にてあらんこそよけれとぞ

〔守貞漫稿後集一〕豆腐食類

今製京坂柔カニテ色白ク味美也江戸剛クシテ色潔白ナラズ味劣レリ然モ京坂ニ絹漉豆腐ト云ハ特ニ柔ニテ同價也キヌゴシニ非ルモ持運ニハ器中水ヲ蓄ヘ浮ベテ振ザルヤウニ携ヘザ

レバ忽チ壞レ損ズ江戸ハ水ナクテモ崩ルコト稀也又江戸ニモ汲豆腐ト云ハ柔カ也京坂普通製ニ似タリ蓋キヌゴシ常ニ有之クミ豆腐別製也需アレバ製之略中

近年三都トモニ細工豆腐ナド號ケ豆腐ニ種々ノ製ヲナス物アリ鰻蒲燒ノ摸製等ハ片豆腐ニ紫海苔ヲ皮トシ油ヲ付ケ燒タル形容真ノ如ク味モ亦美也

〔人倫訓蒙圖彙四〕燒豆腐師 市の町法會の場祭禮の所萬日千日の廻向所詮人のあつまる所にみせをかまへずといふ事なし酒肴は付合なり并蕨餅師麩の燒師飴うり石花菜うり等一連な

燒豆
筍