

り、

〔大草家料理書〕一肥生鳥の事略○中燒豆腐などを加て吉也、

〔東路の津登〕翌日○永正六年十月二十四日市川○下といふわたり、折ふし雪風吹て、しばし休らふ間に、む

かひの里にいひあはする人有て、馬どものりもてきて、やがて舟渡りして、あしの枯葉の雪うち

はらひ、善養寺といふに落つきぬ、おもしろかりし朝なるべし、此處は炭薪などもまれにして、蘆

を折たき、豆腐をやきて一盃をす、めしは、都の柳もいかでをよぶべからんとぞ興に入侍し、

〔晴豐記〕天正十八年六月廿八日、安樂光院ていし鈴ニツイふやきどうふ持參申候、

〔槐記〕享保十一年二月二十日、百拙へ御成略○中 御會席略○中 煮物ヤキ豆フ、ゴマミソカケ、

〔書言字考節用集六〕服食六條師六條邊人始所制故名、蓋京

〔雍州府志土產〕鹿茸 豆腐薄截之、板面盛灰、隔紙並置豆腐、取水氣、傳ユキ鹽少許而陰乾、或剉之、或剉之、

浸酒而食之、其始形色似鹿茸、故名之、一説六條邊人始製之、六條鹿茸倭語相同、故彼此互稱之、

〔本朝食鑑二〕豆腐 有六條者、切豆腐作條片、晒乾經日、候略堅乾、細切作薄片、而用之、兩種俱爲僧家之用、僧家用六條、細

切作花樣、以擬俗家花鯉之狀、或爲蔬食、其味稍好、凡煮豆腐有法、不厭久煮、久煮則柔軟味美、少煮亦

好、炙後久煮亦佳、惟惡煮間去火令冷、若犯之、則堅凝味惡耳、

〔和漢三才圖會百五〕豆腐造釀

六條 造法、夏土用中用生豆腐一箇、切爲六、糝鹽、晴天眼乾硬如木片、白色帶黃、如逢雨則忽敗也、每

以六條、削入羹汁上、其味不劣、於花鯉、最僧家之佳肴也、以取皮之硬豆腐、贗六條、鹵汁多、凝有毒、不可

食、不可不辨之也、

〔合類日用料理抄三〕豆腐鹿茸の方