

様薄く細く長き様に有之湯にに口傳あり、

一あ。ん。豆。腐。と云は、二寸計に切て、湯にをしてさらに入て、其上ニくすだまりをかけて、同けし山椒の粉くるみのみを上置にする也、

一と。や。豆。腐。と云は、少火執て水出しにてにる、則山椒の粉をふりて出すなり、

一ふやこんやく、とうふ、何も萬の精進物、油にてあげても吉也、但淨請物は口によりてする也、

〔渡邊幸庵對話〕一三浦壹岐守明政殿料理數寄にて豆腐を三十六色に料理して、此名を歌仙豆腐と付られたり、或時予がいふ温鈍豆腐などの細く作りたるをきれず、いつ迄も煮てかたまらず、煮て出候様は如何といへば、壹岐守殿されば日頃はも困りたり、先切安く久しく煮れば堅く成、さつと煮れば盛に切れ、何共ならぬと被申候故、左候ハ、我等細く作り、いか程煮ても堅くなく、盛に少も切れ不申様料理可致と云て、庭の茶屋にて勝手の人を拂て、そこへ傳授いたしたる如く、に切り水を捨て、鹽梅よく煮よと、料理人に渡しければ、毎の如く煮て盛出しけるに、細くして少も切れず、和らかにこれ有、壹岐守殿初め一座被驚ける也、松平長門守殿にも右の通にして進候得ば、我を折御懇望故に、おしへ申候得ば、なまこも如此製法にて煮たらば、宜敷可有之と、追て御料理有ける也、

〔渡邊幸庵對話〕一そば切どふの煮様は、鹽一はいに水六七盃の分量にて拵とふ、を切て其水に付て、扱煮申候得ば、一つもかたまらずきれざる也、芝肴を一所に煮申、又は吸物にするに、鹽一盃に水三ばいの圖りにて切て、其水に漬て扱煮ればひとつに取つかず、面々に煮へ候也、

〔料理物語 煮物〕伊勢豆腐は、山のいもをおろし、鯛をかきて、すりいもの三分一いれ、たうふに玉子のしろみをくはへする、何もひとつによくすりあはせ、杉の箱に布をしき入つ、みゆにをし、ときり、葛だまりかけ候て出し候、又鳥みそわさび味噌などかけて、いよく吉、又たうふばかり