

歌仙とうふ

はつれゆき

くるみ入とうふ

魚入とうふ

八重なり

御膳 吉原色豆腐

本石町二丁目 山屋半三郎

〔豆腐百珍後附〕豆腐百珍續編

全壹冊

本編の百珍にもれたる、豆腐の料理調味愈珍奇を、別に百品と又附錄三十餘品を輯む、本編と合せて二百三十餘品あり。

〔書言字考節用集六食〕〔前編十七〕でんがく○中 田樂〔後編三〕豆而爲踊躍故俗从所見名

〔倭訓菜底〕俗間豆腐の製に田樂といふは、田樂法師の竿に上りて、踊る貌に似たるをもて名を得たりといへり、禁裏にて御煤拂に用ゐさせらるゝ也、

〔醒睡笑一謂被謂物之由來〕豆腐を串にさして焙るを、など田樂とはいふ、されば田樂のすがた下には白袴をき、其上に色ある物をうちかけ、鷺足にのりおどるすがた、豆腐の白に味噌をぬりたてたるは、おのまふていに似たるゆゑ、田樂といふにや、夢庵の歌に、

たかあしをふみそこなへるめんぼくをはひにまぶせる冬のでんがく

〔豆腐百珍〕木の芽田樂。温湯を大盤に湛へ、切るも串にさすも、其湯の中にてする也、やはらかな豆腐にても危くおつるなどのうれへなし、湯よりひきあげすぐに火にかかる也、味噌に木の目勿論なり、醴のかた入れを二分どほりみそにすりませれば尤佳也、多く入れば甘すぎて却てよろしからず。○中略

雉子やき田樂 きつねいろにやき猪口に生の煮かへし醤油にすり柚をそへ出す也。○下略

〔守貞漫稿後集〕豆腐田樂

今世三都ニ此名物ナシ、東海道目川ヲ田樂ノ名所トシ、三都ニテモ製之モノ目川ヲ以テ號トス