

戀すれば苦しかりけりうちどうふまめ人の名をいかでとらまし

〔人倫訓蒙圖彙六〕豆腐師

職人の内朝起の隨一なり、油舉うる家もあり。

〔雍州府志土産〕豆腐 中華書所謂白豆磨碎煮作腐、俗呼豆腐是也。洛下所々製之、然五條御影堂前店、建仁寺門前之所造、其形色精白而和柔、至其調味則有諸品之製法。祇園樓門外東西兩茶店、薄切豆腐、竹串貫之、火少燒之、與連串燒餅合、以味噌稀汁煮之、麩粉點其上而食之、其風味淡脆非他之所及、是稱祇園豆腐。自遠方來者食之爲口實。祇園東西兩店、北野七軒茶屋、是洛陽茶店之本也。公方家祇園并北野社造營日、此兩店亦必令改造之。山門行者滿散日詣諸社、時此兩店必爲休憩之場、故然也。自古公武兩家、因有歸依山門也。又豆腐調和圓山靈山長樂寺雙林寺僧、互相爭而盡美。

〔江戸總鹿子六〕豆腐屋

するが町

色紙どうふ

車坂

けぞうるんどうふ

〔三省錄四附言〕水藩の檜山氏が慶安五年四月十五日より同廿二日まで、○註水府の御宮別當なる東叡山中吉祥院が江戸より水戸江下りたりし時分の賄料請取品直段書付、并入用をしるしたるものを見せたるが、其直段の下直なる事おどろく計也。○略中

一豆腐 七拾五挺 壱挺ニ付 代五文ツ、

〔享保集成絲綸錄三十六〕寶永三戌年五月

一近年穀類高直ニ付、諸色直段穀類につれ、高直ニ成候由ニ而今以右之格ニ而下直ニ成リ候物無之、就中去々申之年、上大豆金壹兩ニ、八斗五升之相場候之處、今年上大豆金壹兩ニ、壹石貳斗ニ成、其上米も段々下直ニ成候得共、町々豆腐直段、去々年に相替事無之候、依之町年寄へ申付、南傳馬町、南塗師町、本町、神田多町、新石町、甚左衛門町豆腐屋共令吟味候處、直段下直ニ難成譯書付差