

小半丁が十五文でありやすが、此方では半丁小半丁といふは賣やせん。千長成ほどそれでいひ訣でありやす、此地の一つ丁といふのが江戸の小半丁でありやすから、鶴人油あげは江戸では五文に賣やすが、此方では却て四文でムリヤス、焼豆腐も近頃は江戸で、五文のやうすでムリヤスが、こちらは貳文にうりやす、

〔守貞漫稿後集〕
〔豆 腐〕

京坂小形也、京都一挺以下賣ズ、大坂半挺モ賣ル、一挺十二錢、半挺六文也、江戸ハ大形也、豆腐製箱堅一尺八寸、横九寸也、用之製テ十挺或ハ十一挺ニ切リ、一挺五十六文、或ハ六十文ニ賣ル、四半挺ヨリ賣之也、燒豆腐、油揚豆腐トモニ五文也、

〔享保集成絲綸錄〕
〔寛永十九年五月〕

覺

〔當年は豆腐仕間敷事略〕
〔下〕

〔本朝食鑑〕
〔豆 腐〕

發明、豆腐性寒而下氣、故多食則泄、然今舉世日食無害、僧家最爲上品、大抵日食者、雖有小毒而不中、是相馴之故耶、雖煙酒番椒之峻勵亦同一理耳、

〔浪花の風〕
豆の性よろしき故にや、豆腐は江戸よりも宜し、

〔老の長咄〕
さるものいふ、豆腐こそめでたきものはあらじ、我等好みて日々喰す、豆腐をすくものは果報ありとや、われ豆腐すきなれども、かくのごとく貧しきぐらしなり、もしや嫌びにてもあらば、水も飲事あたはじといふ、かたへの人いへるはさにあらず、何國の山里浦々にいたりても、どうふのなき所はなし、おのれがすくものあればことをかゝず、これゆへ果報ありといふなり、おもしろし、又紀述といへる老人がいはく、されども豆腐に一つの難あり、せめて一てうに銀五