



豆腐百珍引

對乳者穀粒之變也物之變化也造物為之主焉心之與物自能變化雖則自能變化又亦惟造物使然也其而變化不可窮也剝龍之見譜筆并之榮枯世態與之消息人時與之反覆擾上然煎寫譟然散焉森物不無氣不化蓋淮南術選矣造法因



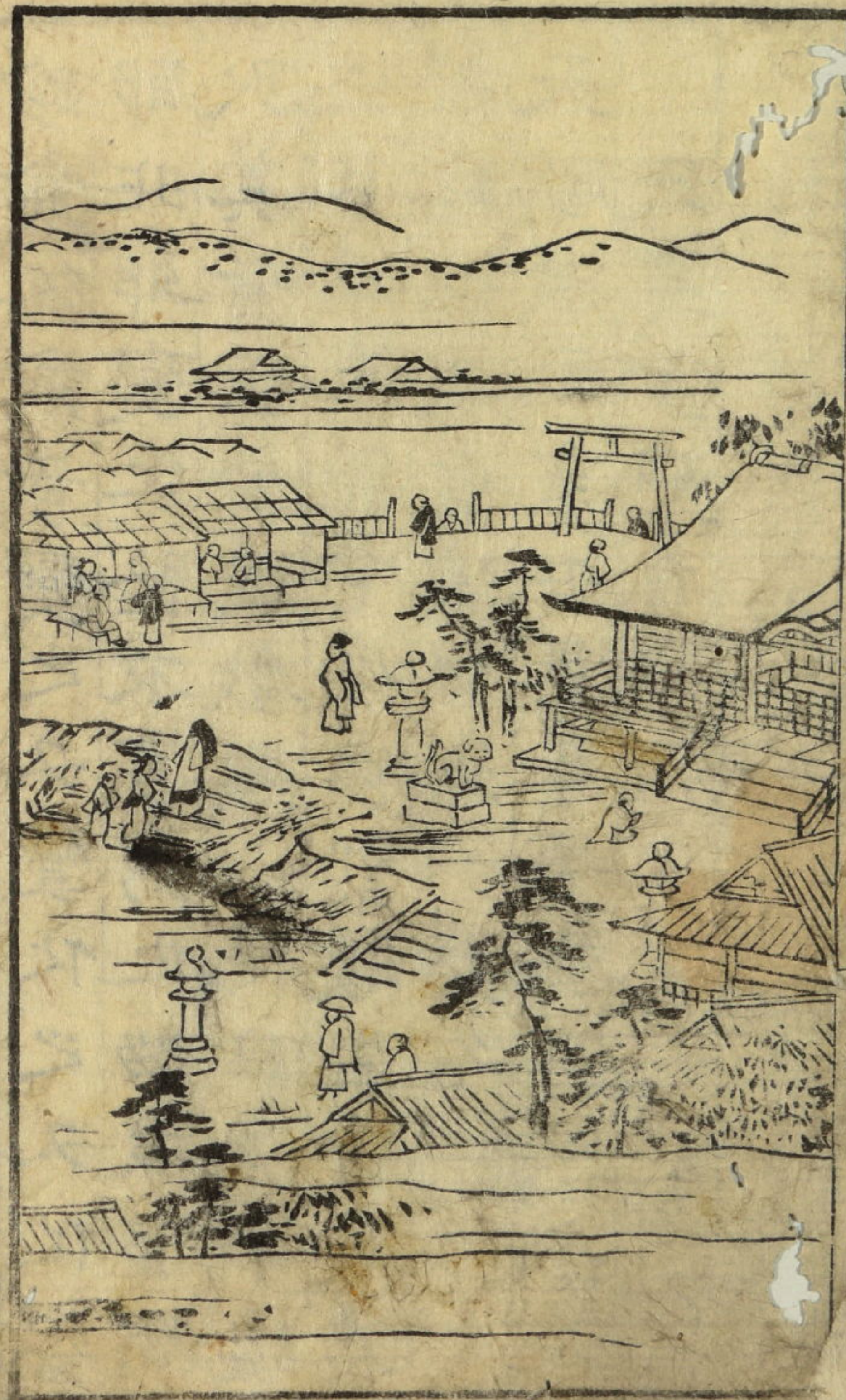


至今夫碎之粒一旦奪胎于磬  
骨于瀘水湛靈烝急尔白瑩然方  
辟出矣不亦奇乎何氏所著一辟而  
百珍云嗟食品之瑣尾僅之適心之  
日腹然其所謂亨調之術變幻百出  
摹描萬狀何盡于此乎是謂也易可  
復出獻可於淮南亦不誣耳我而謂  
之彼而和之傳以施之並則俞變俞

珍俞化俞奇變之又變化之又化者  
耶北耶變化終不可窮也吻成而問  
以其首于余遂戲題一絕曰淮南遺  
迷百珍成飽食富翁絮腹生皆是澹  
然堪味道膾焦日得一齊名  
天明改元辛丑嘉平乎安曹鼎子九  
氏書于碧香亭中



三國百珍序目







凡例

一 凡そ豆腐の調味百製は六等と別ち記を尋常品  
 通品 佳品 奇品 妙品 絶品なり  
 尋常品ハ凡そ平日ありては調味する所なり  
 記其間粗庖人家の訣ありと盡くし  
 通品ハ烹調さしを訣かし世の人皆よく知るべ  
 調製法記をよみて其名而已と出はるべ  
 佳品ハ風味尋常品と頗るぐれ又ハ形容でされい  
 等々りの類と知るべ  
 一 本品ハ一巻とあきかきりて人々此意のつゆ所と烹調

豆腐百製目録



ある者記に

一 妙品又頗奇品に勝るもの有り奇品ハ形容模様ハ奇品  
まじりて美味いもの全妙に至らぬところ有り妙品ハ  
形容美味両方備ふるもの成るべき

一 絶品ハ復妙品より優るもの有り奇品妙品ハ最美味と  
いづも膏梁又嫌ぢれしものを絶品ハ珍奇模様より  
いづひいそく淮南の真味と覺べき絶妙の調和は  
あるは豆腐嗜好れ人是と味あり

一 田樂の切や串よさしやれ訣ハ本の芽でんぐの條下  
にあり凡て田樂と名はくものハ皆この訣と用ゆべし

惣て豆腐縷切の製ハ湯餅菽乳の條下ニ記に

一 ケンチエン醋 白醋 或ハ山葵末醬 西洋醬 等の豆

腐調和の料ハ一條ニ記して其他ハ畧に假令ハ強き  
豆腐ハ條下ニ山葵と終と用ふハ全茶とうぬの下ニ見

ふとよとてころが如し彼と閱て此ハ照應みはるべき

一 調和烹調ハ畧同トク類ハ一條ニ後記し其各ハ  
品と別んが為よそれくの料ハ別ニ出は是品類の紛と  
とハ別より尤も一其條下ニこやころ

一 生豆油と何ハ水やハ一芍薬せぬ其まじり豆油より

一 百品の中形の製あり調和あり烹調あり或ハ



未醬のりの豆油れの油燻りの紛るる一ツ  
 其部と區別がし観る人疎漏ととらむることあり  
 一のまろくあるハ肉調なれハ素素なり  
 其製一家の秘りて世に傳へざるのハ名をりり  
 續編より出く百珍れりごとく且博物好事は一ツ  
 備ふ紅豆腐或ハ御膳物の角おぼろの類是也

豆腐百珍目録

尋常品

- |    |         |    |           |
|----|---------|----|-----------|
| 一  | 木の芽田楽   | 二  | 雉子や記でんかく  |
| 三  | けしのみね豆腐 | 四  | むすびやきぬ    |
| 五  | ハンペン苳乳  | 六  | 高津湯どうふ    |
| 七  | 草れ八杯豆腐  | 八  | 草のケチエ     |
| 九  | 霰どうふ    | 十  | 雷霆苳豆腐     |
| 十一 | 再灸でんかく  | 十一 | 凍どうふぬ     |
| 十二 | ちやあぶら豆腐 | 十二 | まろを流しどうふぬ |

豆腐百珍目録



十五 ねーやうぬ  
十七 ぶらかけ温飽  
十九 ヒリヤウツ  
廿一 ふりく菽乳  
廿三 稗子やうふ  
廿五 よろやうぬ

十六 金沙菽乳  
十八 志乳味噌と字不  
二十 ふくちやう  
廿二 中川重ね  
廿四 墨漆と字不  
廿六 鶏卵様

通品

廿七 やき灸と字ぬ  
廿九 軟少字不

廿八 油燂と字ぬ  
三十 給おー豆腐

卅一 油燂でんかく

卅二 ちくこやうふ

卅三 青菽乳

卅四 中川之豆腐

卅五 藪田樂

卅六 赤とねれと味噌と字ぬ

佳品

卅七 なごも菽乳

卅八 苞と字ぬ

卅九 今出川

卅十 一種れ黄檗と字ぬ

卅一 青海と字ぬ

卅二 浅茅でんかく

卅三 海膽でんかく

卅四 雲かけ豆腐

卅五 線麩と字ぬ

卅六 楷と字ぬ

豆百珍目



四七 いもろも

四八 碎と字ぬ

四九 備後豆腐

五〇 小竹葉豆腐

五一 引ぢりとうぬ

五一 うづととうぬ

五二 釋迦とうぬ

五二 かでしとやとうぬ

五三 沙金豆腐

五三 たくま菽乳

奇品

五七 ちぢみりとうぬ

五八 玲瓏とうぬ

五九 淨饅の海膽でんかく

五九 蕪でんかく

六〇 蓑田樂

六〇 六方焦著と字ぬ

六一 茶れいとうぬ

六一 糟わり菽乳

六二 賽香魚

六二 小倉やとうぬ

六三 縹紗とうぬ

六三 於ヒレウス

六四 焙豆腐

六四 鹿子菽乳

六五 うはし斗字布

六五 冬至夜と字ぬ

六六 味噌漬

六六 やうふ麩

六七 藕根菽乳

妙品

七六 輝悦とうぬ

七六 眞の分至

豆腐百珍序目



八六 交趾でんご

八十 雞卵田樂

八三 茶やう不

八四 犁や死

八六 煮ぬき豆腐

八八 骨董乳

九十 苗鰻やうぬ

九三 別山燒

九九 阿漕田樂

八一 眞北八杯豆腐

八三 石燒やうぬ

八五 炒やうぬ

八七 嚙素の煮ぬきやうぬ

八九 空蟬と卵不

九一 加須底羅乳

九三 包油燂菽乳

絶品

九四 油燂ながし

九六 礫でむがき

九八 雪消飯

百 眞のうどんやうぬ

九五 辣料豆腐

九七 湯やうぬ

九九 鞍馬やうぬ

宋揚誠齋先生豆腐傳

豆腐異名

咏豆腐詩

豆腐集説

豆腐百珍序目



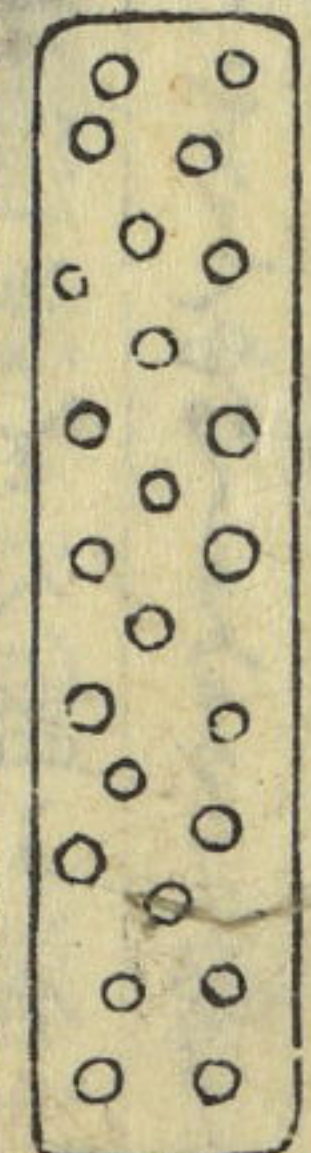




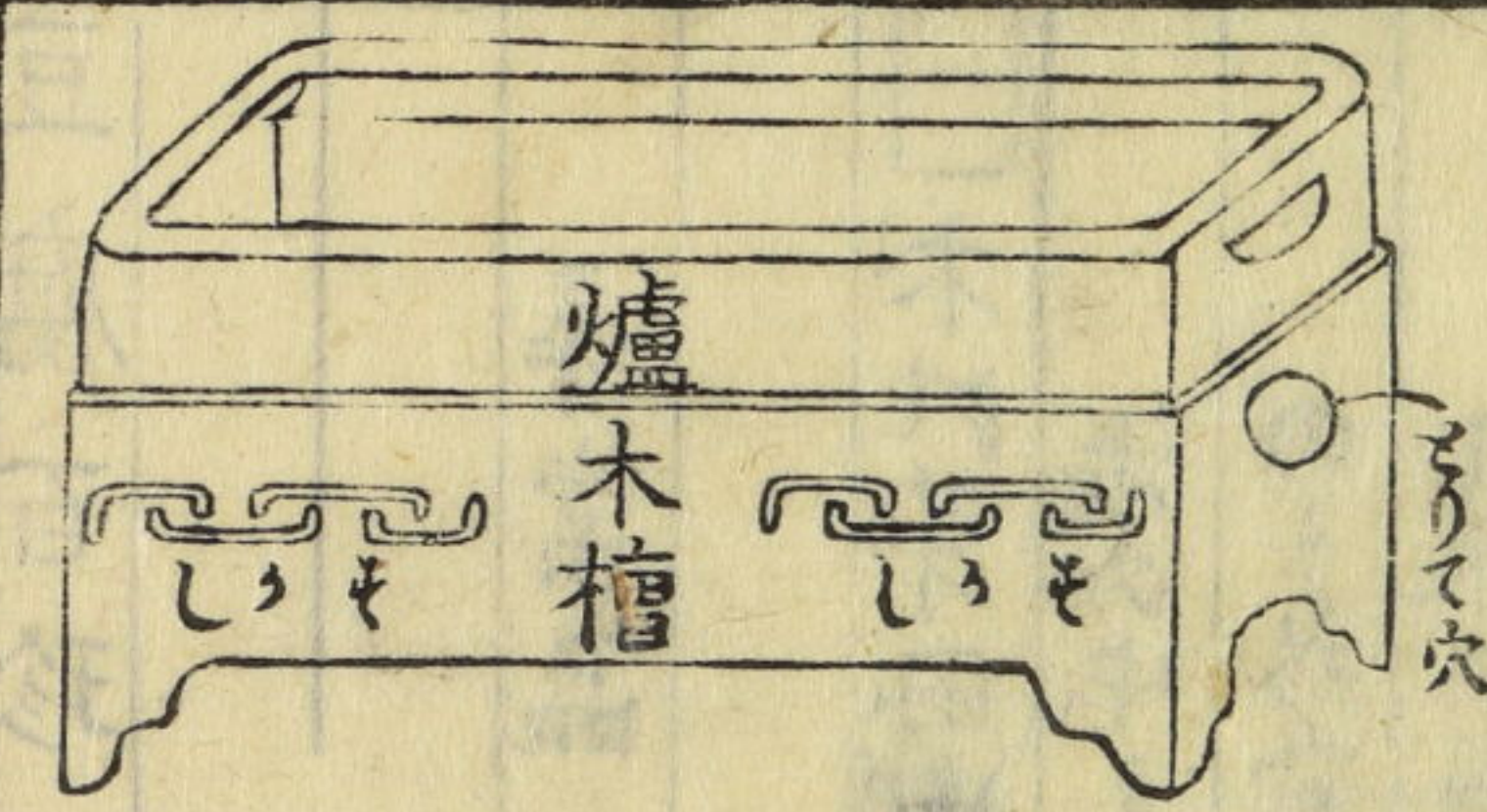
近來田樂爐の新製あり長さ二尺あまりを潤二寸五分

分深さ二寸五分あり此方の陶製素へくあり  
うけやけゆるく底ハ

かくの如く大き六七  
分の孔を數多あり



木の槽入子ハ一槽の深さ四五寸趾ハゆるく  
中よとありゆりて爐々上きすやよのとこよ  
かきゆり炭火を灰とたぐん槽入水以  
入きて火氣と助る尤も爐槽ともに二く  
こつらとた水温ハ冷水より久し



水あやうあれハかいつて火氣と助けぬるり又爐槽  
とりた銅をそましらるもゆり田樂を坐席とをや  
く客ハ馳走く其とたぶどらちるこをゆりぐことと  
せだ火氣あらんはして灰がゆをぐりあさこりあー  
○江州目川 京北今宮ハ沙田樂續編工出

二 雉子や死田樂 ちうのりゆりあは楳羅工生の煮し  
醬油よまらゆとそく出ま

三 ちうちうぬ豆腐 よく水とまぼりつくとし油氣を用



ひぎ酒志不と醬油を炒つり 山椒うちこむ

四 ちまびきとうふ 細く切り醋に浸してうまにちまびきし  
よく結びて水入き醋氣とうふを調味このまぶひ

五 ハンペン豆腐 ちまびきとうふきり豆腐水とちまびきりて  
等分よくまきりまぶせすろくとりみの紙に包んで  
湯煮を○白玉とうふともり

六 高津湯とうふ 給ぶしとうふを用ひ湯煮して熱

葛わんかけ茶みれく○又南禅寺ともり

○大坂高津の唐地境内は湯とうふ家三四軒あり  
其料工用ゆる豆腐家門前二軒あり和國第一  
品の妙製あり○京師は南禅寺とうふあり  
○江戸浅草は葎藏院とうふあり

七 草は八杯とうふ 太温鈍より 醬油酒志不  
の烹調しとうふ葛つらひれろー蘿葛れく  
○真の八杯とうふ妙品全一は出

豆腐百珍 ○







十二 凍こころぬ 氷こをハツ不ふどに切きりてて藍あざままくく沸わ
  
 湯ゆををけけそそとと出い極こ寒かん天てん一い夜やささりりしし翌あつひ日ひまま
  
 ゆゆをを煎せんややりりげげ浮うららぶぶととたたりりああげげまま
  
 壓おししととけけととたたままこころろななくく幾いく日ひもも大だい陽やうこころろ
  
 ままままのの瀾らん湯たうはは山さん梅ばい子しととままりりとと入いりりががよよ後ごはは虫むしをを
  
 むむととああせせぐぐととめめのの夜よ半はんののちちままささままががよよしし
  
 よよひひははららりりかかくくぞぞ又また高たか野のととううふふととももよよ
  
 ▲右みぎのの如ごとくくししてて寒かん天てん一い夜やささりりしし而しか已まりりとと翌あつひ日ひりり
  
 直ちやうにに用もちふふとと速すみ成なり凍ことといいふふ

十三 速すみ成なり凍こ豆腐とうふ 右みぎにに出いささりり

十四 ちりちり流ながし豆腐とうふ ちちりりととちちりりてて葛くわ粉こなとと混まててちちりり
  
 味あじ曾そ汁じゆへへちちりりままががいいくく

十五 ねねし豆腐とうふ 布ぬいにに包かみみ板いとと斜かししてて並ならべべののせせつつららぬぬ
  
 ちちりりのの壓おしし石いしととかかけけちちりり水みづ氣きははちちちちりり生なま醬しょう油あぶら酒さけをを
  
 等ひと分ぶんとと煮に込こみみ小こ口くち切きりり

豆腐百珍



十六 金砂きんさとうふ とうふ水みづをぎりりとせりし鶏卵けいらんのまろと  
とつかにいれて入き板いの上へ煮ゆき雞卵けいらんは黄とろ  
とろにて砂さの如くしゆくたらん蒸は小色ち切り

十七 ぬいけ温飽とうふ [百] 真まのうどん豆腐とうふより大く  
ひしめまきりとうどん豆腐とうふの烹調と湯とをぎりりと  
生なの煮うへ醬油しょうゆと直ゆけ花はぐらん大根  
葱ねぎ白しろれぎろく辣から加か乃の赤あかとく是こ草くさのうどん豆腐とうふ  
▲真まはうどん豆腐とうふの如く切て奈良なら茶ちや甌おうへ入せ茶見み  
蒸むふて葛くわのいんをらし山さん葵あひとく山さん綿わた糸いととうふ

とりのめし

十八 ちき味あじ曾そうとうふ 茶ちや見みよく温あつとく山さん葵あひの温  
あらび下へ煮た花ぐらんとれと烹い調ていした軟とうふと  
何なにと梅子うめをまらひゆく○山さん葵あひをゆへ茶とう  
子この下にまたり

十九 ヒリヤウツ 豆腐水とうふみづとぎりりとせりし葛くわの粉つまり  
入いれ加料かは皮牛ぎゅう蒔まの針銀ぎん杏ぎやう木もく耳みみ麻あ子し又  
小こ籠かごのいはやと栗子りし慈じ姑こ一ひと品しん入いれ加料かは

豆腐百珍



油と炒つけ麻子ハ後に入色とろろは包計大小宜きと  
隨ひ又油と燻く又麩粉こ染もふかくる尤も  
○わり酒とたろろ山葵或ハ白醋又山葵の針とくろ又  
ハ田樂にして香味曾ハ罌粟とぬる○ヒレウツ一名は  
豆腐巻ともよ

▲白醋ハ罌粟とわりてよくすり豆腐と少しすり入を  
醋と入る甘さと好むとさハ大白れ沙糖を入る  
又豆腐のかまりに葛粉と入るもよ  
▲青い色ハ色とよくすり青粉とすり混る

二十 濃醬

き椀四ツ切やどにしてき碗へき切入花ごうの  
後入をろり初より入を煮るはろりハ出に  
にきり山椒とさ其上一つんわりと花ごうとくべ

廿一 ふりく豆腐

鶏卵とろろふ等分又よきよくすり合せ  
ふりく煮又ろろ胡椒の末ぬる○鶏卵れふりく  
と風味かきることよ儉約と行ふ人専ら用ゆべ

廿二 松重

水煎寺紫菜とろろ豆腐と鶏卵  
白つゆに入を此紫菜れあつこ一倍より蒸てあぢ



とつけるに切く好くまじひ

廿三

梨子豆腐

青干菜と炙り細末はしてまじり豆腐より  
さませよまじり布は裏に瀾し調味好く隨し  
▲昆布とよく炙り末はして右の製まじりと墨漆とくまじり

廿四

墨漆とくま

右に出たり

廿五

豆乳

軟豆腐とくまじり紙に包み瀾まじり

廿六

鶏卵様

とくまじり水とまじり葛粉とつかれこ入と  
くまじり少くかめは胡蘿蔔を人のなきまじり  
とゆりひきしにいくまじり和らふ煮て右れまじり豆腐  
みくまじり包み又竹のくまじり瀾して小口切る  
○胡蘿蔔のくまじりに甘藷と用ゆりまじり

通品

廿七

炙豆腐

廿八

油燻豆腐

廿九

軟豆腐

豆腐百珍

八



三十 紺ごー豆腐 卅一 油燂田楽 卅二 珠瑠環

卅三 青サ叔乳 卅四 やりこ豆腐 卅五 葛田楽 祇園とふ

卅六 赤い豆の志と味噌とろぬ

佳品

卅七 なつみ豆腐 上くれ味噌とろまりて酒と中稀ふ  
のどろふとよきやとろり一時あまら浸とよ其ま

文武火 つよく煮る 煮て 煮る 葱白のさくく  
青番椒 おろし 大根とく〇器物ハ抽く 抽出 血とよし

卅八 苞とろぬ とうぬろく水とさひり醴とよりやぎく  
棒の如くとりて竹簀を巻と蒸して小口切ふ

卅九 今出川とろふ 昆布と志は鰹脯のた汁と酒と  
にて煮ぬく中やどより将醬油さし煮調く  
葛とひき碗へよそひてみ胡桃の碎とぬく



四一 一種の黄檗とろふ 稀醬油と酒を合せよく沸せ  
別の鍋に油をいれよく沸せ豆腐と平段に切て  
金の籠に入き油をつけて二三べんうらばい直り  
烹將醬油の鍋へ入き烹調るじ〇一説は水とよく煮  
て十雷とろふの如くまるとは黄檗とろぬと

四二 青海とろふ 縮ぶしれをうひ豆腐と葛湯よく烹  
調るじ〇別は生れ煮て醬油とこーらとと出  
るに碗中へこー醬油はして青海苔と焙りかけ  
いうもよく細末しぬるひよかけたるとをろくとこ

四三 浅茅田楽 稀醬油つけ炙はて梅醬をのりそ  
ろろろ 罌粟と密とかけろ

四四 海膽田楽 うにを酒よくまかけんとき用ゆ常  
の田楽れ如し〇對馬と肥前れ平戸より産るうに  
と最上品といふ越前の藍川はるれよつぐものこ

四五 雲かけ豆腐 ぶねをどに切て寒く曝れ糯の粉を  
糎し蒸て山葵味噌とろろ〇山葵味噌れ糎へ八十三

豆 齋百珍〇



茶をうすれ下に出さる

四四

線麩とうぬ

よくまを瀧て雞卵白つなだ入をせ

みの紙と板の上よまじり豆腐と割りてうすくひり

あじやうにのこした湯玉けし沸湯とうけとやをえ

さて水ころけとり出しうす細く切る

△右の製法整釜子とて轉し焼と楷とうぬとりあへ

四六

楷とうぬ 右は線麩の下に出た

四七

葛着預け豆腐

やまれいもとれろしよくまりどたけり

つがの出し汁醬油少しをやくうめはしくくと

沸たせ大金七とまろりもとまろひ入色あうりやと

ぬるをゆぐふとえろとよまろ○百真のうどんと葛

湯とて烹調とらひ湯とまじりゆめとめとる小奈良

茶甌とよひ上へ右のりもの烹調とよまろ二鍋とよに

烹調のりら合大事るりな二人かろぐ○胡椒の末

ふり○青海苔れ細まろりともよ

四八

碎とうぬ

十

雷とうぬの下に出る

豆 蘇百珍○

土



豆 下 班 (C)

四九 備後とうふ わさく焼て酒むりて煮て出せとまき  
醬油の調和し花うつすに擦し大根とく〇それ草は  
織部とうふ〇織部とうふハ續編よ出せと

五 小竹葉とうふ 焼てその豆腐をつみくし醬  
油の和調し鶏卵著してまき秦椒する

五十一 引ぢりとうふ 〇山葵みそと少くかくして  
〇山葵みそと少くかくして

其うつとれ蓋ふめりつけて出せりりしちぬ人を  
ふととりて豆腐むりうりと思ふり手とり乃  
一興なるべしさてふことしとふととれ引  
ぢり食まると味曾れ稠稀の和調だいりなり  
〇山葵みそと少くかくして

五十二 うげと豆腐 ちり灰とらび者と同名異様なり  
〇六 雪消飯の下よ出せり

豆 下 班 (C) 中殿とらび者と同名異様なり

豆 下 班 (C)



角とり葛根ありてや米粒やよく砕き豆腐よ  
纏いつけ其油を燻るるり

五四

薯麥とうふ

青味曾うけ豆腐にし薯者屑と辣

甘加と皮むらうアととくするり

○薯者屑れ製ハやうれいもはよく瀦しそまぶるく

とと水氣とさり銅節よそまいたるりれるり

○辣加を心とさりさりさりさりさりさりさりさり

坐むるり

五五

沙金とうふ

全油燻にして一方とさりそご中と割

ゆき内へ鳧肉 紅魚鱒 木耳 銀杏の加料入

鶏卵七分め入をくらと昆布うかん瓢よそるり

酒言はしてより秦椒とく

五六

叩き豆腐

やれ豆腐ぬくと味曾七分三分れ分量は

て菜刀よそひとひよくたれし紅やどとり油よそ

ゆくと燻ると調和好ま隨ふ

奇品

豆腐百珍〇



五七 賽蜆

豆腐と全る。水氣かへに文武火にて煮る水  
つらると金七つとをひきすり又らう出きばさくひ幾次  
して煮くこまりやろくやみまこれ如くよなる成油と  
さけと燂げまきみの調味れ如く稀醬油とて煮て青  
山椒とれくし

五八 玲瓏とらぬ

干凝菜と煮ぬる其湯とて豆腐と煮  
しめさぬつらふ調味このと随ひ

五九 淨饌の海膽でんかく

麴 豆林酒 將醬油三品等分  
合せ紅椒の細末加へ時へとこるれらると死よくまらか  
す是と用ひ三つに田樂の製法の如くま

六〇 蔘でんかく

つきたてれ次食と花びらの如くいうあも薄く  
のちして少炙 田樂の秦椒味曾れつややたよしと  
ふと右の養うそつらつとつじまら

六一 蓑でんかく

辣料みわいせよ味曾(まらまを常れ田樂  
れ如くして花ろやのよくまらいよそらひたると味曾の上)

豆腐百珍



密とくろけし

六一 六方焦着とふ 釜を四ツ切ぐひの大さけにして角八  
さり四方上下とも敷蓋子を焼之勿論水氣をさり  
ふべし油と少しひくべし調味このとをまじひし

六一 茶れは菽乳 大平鑊の底へ竹葉と密と布あて  
其上へ豆腐を搥五ツ切ぐひのたまきさつ火ホひつちりと  
あふ其上へぬくと味曾と厚くまじり又竹葉と布  
とふとまじりまじりとまじりかくの如く二遍をまじり

六一 念んにてして半日ほどと京の○平茶屋へいそひ  
まり秦椒を湯又竹葉をぬきまじりよきふもよろし  
くまじりぬくと味曾と終日煮てまじりとけしひ其のち  
ゆきゆとも調味まじり草の茶をいとうふとらふ

六一 糟わり豆腐 とうふとろくまじりて古酒とを解らげ  
加料と味つけたる瓜入を煮る○密の鹽紅魚  
口鹽の吞魚り白海鱈り瓜用ひ鳥肉とを臍り息り  
見合せよ入と焦栗子 木耳 油燂松露等し

豆腐西珍



空五 賽香魚 豆腐と長くはしらに切りゆき油燻て  
蓼醋とろろゆり

空六 小倉豆腐 紫菜と豆腐よくまじりせ板へのぼし  
小色紙小たんぎくに切り調和好とまじりゆ

空七 縹紗豆腐 十七 ちりめん下に出たり

空八 於ヒレウツ ちりめん杉のきんごまをしらへ大小よく  
まじりゆり十九ひねりゆりの加料とまじりゆ

湯ぐぬれたらやどの沸湯へまじりゆり底をうり浸り  
やぶにつけよく蒸まじり出りゆり十九やぶたにまじりて  
香油とまじりと燻る

空九 焙豆腐 十五 水と豆腐とせんまじりて篩あぢせ  
つけまじりく板をひろげ乾せ焙よりけり

空十 鹿子豆腐 水氣とまじりゆりよくまじりて煮まじりゆり  
と煮調の小豆をまじり合せゆりたにまじりて蒸まじり  
其上の調和好とまじり



七十一 菽乳 紅魚の裁と大敷一切たる豆腐と一鍋に  
瀾し裁とのけとうふげりに老姜醬油かけをり  
袖となく

七十二 冬至夜とうふ ぎ提以羅紋とうふ四方とさるたじ  
角と正しく復角ひくると八角はし ころちぎり  
五六分まじり酒と不豆腐より薄し煮て汁とまじり  
油麻白豆腐より合かけをり勿論右れ八角より  
つくふにれ屑とまじりて用るるり ○紫野大徳寺

の冬夜とうふへ全やれの小口切味曾とてよく煮て  
右れ品成かけをり冬至は又大徳寺一山各院ふとく  
く此豆腐と煮る節物るるよし

七十三 味曾漬とうふ 十五 木とうふとみの紙を包み味曾  
二夜は多とくうり 和調好くは随ぐふ

七十四 菽乳麩 十 かとうり豆腐れ下より出たる碎豆腐の如  
く青菜れ微塵剉と豆腐と等分油を炒つた  
ろと水と入を煮て(索麩と少し)こはめを瀾と洗ひ



とさうゆとちりみ醤油の和調まろし

五 蕪根とらふ 蕪根と擦り豆腐水はなほりく等

は混ぜ合せたやどにちりみの紙を包み滷して

○白味噌と胡麻等今にまをさせ砂糖少し加へ

温先だうはまろしをばして辣料はあまをせよと右  
のちまろしとよまらる

妙品

五 光悦とらふ 酒と久しく煮て酒香かきやばに豆腐

羅皮とらり大田樂は鹽と和糝狐皮色は炙右の酒

へ入しきつと

五 眞のケンチエシ 毛挺と十二やぐに切油をまのしと燻げ

まのしと二片はよりて細くまろし○栗子 皮牛蒡を針と

まろし○木耳 麩は助 細くまろし○芥子とごんま坐し

芥子とごんま青菜と用ゆ○銀杏とごんまは七品合

て大約まろしをりれうま油一合にりれ分量ら油よく

漉せ先銀杏牛蒡芥子と入しゆつけ次は木耳と豆腐

豆腐書珍



くりを入復らち入しくし豆油を味つけさし置

○腐衣を水に浸し板よりろけ七品れ料とあつて四五

分ちんべんにまらるるごとく巻つけ干煎りてさうり○

又巻とめロは葛粉水こそろく濃うろとめつるも

は油をそく燻げ七八分づゝ切了尤も豆腐ハ油こそ

三次燻るるり○ケンチエ醋をて用ゆ

▲ケンチエ醋の方上くれ嚴醋 豆油と等分して

まゆり老姜をやく入ま給べしはて用ゆ

▲又一製あり右六品れ加料を油こそわりつけさう豆

腐は粉て腐皮ハ油を用ひを生れ腐皮は巻らりて

醬油と酒をやくと味つくるは是草れケンチエさうり

夫 交趾でんがく 常は如く串にさし香油とひき辣椒

味曾れつけさく

夫 阿漕でんがく 豆腐とよねやぶにさりまひと炙まぐに

稀醬をそく煮漆汁氣とさり香油こそ燻げ復味曾

とつけて田樂にこそ炙らりきり抽る

▲油を用ひび醬油のつけ炙はして少し乾し再び味曾

とつけ炙炙調だいでし両炙ともやまをさす



び是は再灸田樂やうふ

八十 雞卵でんかく たまごを割り豆油と酒を平少し入る  
醋と最少一加へよく攪せ田樂のり灸するらう  
ぬるま湯と度とを〇罌粟と擦山葵とく

全 眞の八杯とぬるま湯こしれそくの豆腐と用ひ水六杯  
酒を杯よく煮沸後、醬油を杯入すこよくにじし  
とろふと入る烹調 全七湯ゆいこの如く擦大根とく

全二 茶豆乳 とろふ十挺よくれ茶を斤の分量よく茶  
と煮じごい沸たろ所へとろふの羅皮とさうりを入きよく  
烹て茶色と漆と別茶と烹て出むるの所入きか  
とまへーさて茶とまじり〇煮久しれ稀醬油花鰾肺  
山葵れたりとたく又山葵味曾よろし  
▲山葵味曾の製ハミはよ油麻胡桃よくまじり合を  
とろ用るとに擦山葵入るこ  
〇又胡椒もよく

全三 石焼とろふ りと石こそやと畧して釜子と用はし  
豆 廣百珍〇



炭火と武一鑿子と油と少一入をよくめりまへし  
但し油とひくとよりハ饒くまろし豆腐とまき方  
あつと三分に切てまろしとどけななりうご  
くとどけは雞卵七とまろしとまろしと用るまろし  
蘿蔔生豆油とて用ゆ

▲青海苔と炙く細末一カ盤やれりのひろけ  
油とよく沸せ少しづまろし海苔の上へたとし轉し  
く攪せ文火とまろしかけ醬油とて味つけたるは  
右れ豆腐とつけて用るは炒とまろしぬとまろし

▲鑿子のかりのふいふも古に犁の鏡  
以用る是

以かりまろし炒といふ

全四 和牛やれ 右よ出さる

全五 炒とまろし 回しく右石焼の下に出さる

全六 煮熟とまろし 鯉肺のたけけを充炭火文武火と  
用ひ終日あまよりくれやを煮る豆腐とまろし

全七 紫素れにぬき豆乳 右の煮調に同トく昆布乃

豆 腐 百 珍



達矢汁たつやじゆ一いち秦椒しんかと加へ終日煮にる秦椒しんかと加くわふる昆布こんぷとだま先まへより入いるべし

六八

骨董乳こつどうにゅう

全ぜんちぢ切目きりめと十文字じゅうもんじに入いりたるまねやうに半はんやでよまじり葛湯くわつゆと全ぜん煮にはし孟まうへらししの生なまの煮沸にやくし醬油しょうゆとゆけりれごとく底そこへ溜ためめとま花はながううと其上そのうへへま面まへよとまの廣島紫菜ひろしまのむらさき紅椒べんかのぞくぐ葱白あぶらごのぞくし大根だいこんと又右またみぎれ上うへへのせりりりをち出て席上ざいじやうよよて混まじりし小皿こひら子こへりを出いだすしの又夏月またなつづきよ豆腐醬油とうふしょうゆとも生なまころも右みぎの如ごとく調あひひつきやうや川がわこ豆腐とうふれ變調かへりあり

六九

空蟬くうせみやうぬ

五宝ごほう賽さい規ぎの製せいれ如ごとくして

猶なほく水みづとまじりつつく熬あつつせて腐く滓ずれ如ごとくにらるらぬ香油かうあぶら酒さけとと醬油しょうゆ油あぶらと入いる雪花菜せつかさいと熬あつつる烹調くわうてうはし雞卵とりにわとりと紅魚肉べにいしと入いれれ拘く子こころとと煉ねるらの秦椒しんか麻子あしと入いる〇まる一いちよホロカベかべととふと名なづく

七十

苗鰾なまがら乳にゅう

生の苗鰾なまがらと割わり

そそたれたれれとく

細こ末まし

雷盆らいぼんとてとててああいいしし別わかれれととくくぬぬととくくゆゆりりて右みぎの乃の苗鰾なまがらととくくままを合あせせ十じゅう雷らいととくくふふれ加料かりょうと入いれて

豆腐百珍とうふひゃくしん



油煎じて味つくるこの苗鰻を記時節ハ海鰻と爲  
てたぐさ用ゆ

五

加須底羅乳

上これ古酒と煮沸酒香るにやどに豆

腐と全ろろろとくといゆるやど入ま文武火を煮る一旦ハ  
ぬくまで大ききより又始より煮るく小くろろ度とを

五

別山焼

温飯と和を少しし是く後ハ串にさす時


くざけぬくさそ小くつくね胡椒味曾ハ裏ハ串あはし  
少焼て温めとさる小奈良茶碗ハ二ツ入を烹調

うどん豆腐と羅七ををくひざぶつとかけたる  
○別山ハ禪師の名なるよし

五

包油燂

大小このと隨ハ切ハ美濃紙ハ沙金囊

包ふ  けこ ○ 板ハ乾ら灰ハ厚さ四五分ハ布

其上ハ乾ら布とを紙ハ又紙と一遍を其上ハ包こ  
る豆腐とあへるをくく水氣とさる水と  
あがりものをばかすりてまらかびさて包こなる  
香油と燂げ紙とをろひ稀將香油くく葛くを烹  
てまら山葵とく ○ 又雪白燂ともいふ

豆腐百珍の



絶品

五十四 油燻まがし

よねやどに切り香油にて燻げあげ鍋  
より直に水へうつし入きて油氣と去り○別々葛湯と  
くろく漉たしとき油ぬき豆腐と入る五十五 湯やうと  
の烹調こそ山葵味噌けし○山葵と終へ六十一 茶豆  
腐れ下は出たり

五十五 辣粉とろふ

鯉肝は達失汁稀醬油をらいくあも

たのうりと鍋にたく老姜と擦しゆふも饒く入る  
終日煮る○凡そ豆腐を搥まよく焦たら一みぎり  
やどの老姜十ラりらの分量をまへ

五十六 礫でんがき

とうふと八分がわつと四五分切ひと串  
に三つげさし二 雉子やと田楽の如く楓皮色り  
炙串ぬきて其まし樂陶の蓋茶甌に入き苺子酢を  
かけ罌粟あらし

五十七 湯やうこ

八九分の大穀子切り又八拍子木豆腐とて五

豆腐百珍



七分れが長さきす三分の大さきよ切とこ○湯物と  
 至極ゆるげのたゆやど沸たし豆腐とき人分入き蓋  
 とせぞ見てわき少うごこひでくまきようたわごんとと  
 ふごころとまごひらげもろく既ようさあぐんばちや烹調  
 よろーのび其あんの端的よあり尤器びあて免  
 おくべー○生醬油と沸し花ごうやとらこみ湯と  
 少いむろさー又へん沸し繪ごーはて別猪口よ  
 入き葱百れざくくたろー蘿蔔 辣茹の末入る  
 ○京都よ是とた湯とらふしよ浪華よ湯  
 やいことしよ蒜乳の調和よたしよ最第一品たべー

○古法ハ沸水よて烹るとろきども葛湯よハまうけ

五八 雪消飯 百 うどん豆腐の如く切ア 十一 眞の八杯

とうふれ如く烹て小寧樂茶醜と温めとささろよ入  
 きたろー大根とねき其上へ湯とり飯とよそひ出せ  
 風味まゆるが如し是は清味第一品よくごび  
 ○湯とり飯ハ最精の飯とたき沸湯へ入生擦ー  
 筑籬へつけ復りこれ釜へ入き火氣のゆる竈へ  
 かけよ熟せし

▲十八 志未醬蒜乳の上へ右の湯とり飯とよそひ

豆類百珍



又八里九 備後とうぬれらとへそひ或ハ木のみでんかく  
の上へとうかふまべてうづと豆腐とつゆ

九 鞍馬とうふ ぎを搥うさひ切ぐらひはして油こく焙げ

皮とむらさとりてせうろく造て瀾して梅醬うけ嬰栗  
みても胡麻もともろろ○又酒を不稀醬油をて烹  
くせり秦椒とくともろろ

百 真うどん豆腐 鍋うらとるうへ二るぶも湯と最よく

湯玉れたのやど沸しとと切たる豆腐と羅七も

もろひ一方れ鍋へ羅七かざうつけひく一たるもそり  
て直うけつて焚とさうろ器へとそひ今一方のうま  
湯とそとご入を出せ烹らにたよりして烹調最  
妙あり幾數十人よ供せとりよも始終烹調  
少しもかろくた○汁ハ豆油を升酒三合た  
汁五合ひらうよ煮る一別の中ちうくよ入を擦  
大根 辣茹れ末 葱白の微塵 陳皮の細末  
浅草紫菜ハ加料用ゆ○或ハ胡椒一品もて  
○切やうハ凝菜のつと出ーとこれ羅と細絲も  
造へ温湯汁中へひけてつと出せより尤其つさりと

豆餅 豆珍



を和りて之を湯へつゝ湯中にまき幾百人り  
供をとりかとも即時に切りてひく

○うを切て坐りてまきまらるゝに切りて  
左の方か左の掌まきわき左の方より右の方へ  
切けてまきゆくまきまらるゝにまきて左の掌と  
うを切てまきまらるゝにまきまらるゝにまきまらるゝに  
まきまらるゝにまきまらるゝにまきまらるゝに  
まきまらるゝにまきまらるゝにまきまらるゝに  
○一法よりまきまらるゝにまきまらるゝに

豆盧子柔傳

豆盧子柔者名鮒子柔其字也世居外黃祖仲叔秦  
末大旱兵起仲叔從楚懷王為治粟都尉楚師不饑  
仲叔之功父劫自少已但豆於漢廷諸公問武帝時  
西域浮圖達磨者來鮒聞之往師事焉達磨曰子能  
澡神慮脫膚學以從我乎鮒退而三沐易衣刮露牙  
角剖析誠心而後再見達磨達磨欲試其所蘊之新  
故於是與之周旋議論千變萬轉而鮒純素自將寫  
之不滯承之有統凝而謹焉粹然王如也達磨大悅  
曰吾師所謂醍醐酥酪子近之矣因薦之上曰臣竊



見外黃布衣豆盧鮒潔白粹美澹然於世味有古大  
羹玄酒之風陛下盍嘗試之詩不云乎不素食兮鮒  
有焉上方急邊功曰焉用腐儒元鼎中鮒上書請以  
白衣從煮棗侯博望侯出塞上戲鮒曰卿從煮耶將  
博耶鮒曰臣雖不足以充近侍執事然熟游於煮博  
二子間未嘗焚煎阿匱願得出入將部片言條白未  
必語言無味也上曰前言戲之耳然卿白面書生諸  
將豈肯置卿齒牙間哉遂拜太官令時上篤信祠祀  
詔鮒與名儒公羊高魚豢同主寶雞之祠鮒雅不喜  
羊魚二子曰二子肉食者鄙殆將汙我不得已同鮒

而食深耻之頃之上祠甘泉齋居竹宮屏葦酒獨召  
鮒鮒奏曰臣麤才不足以辱金口之嘉納臣友人汝  
南牛氏子穀於菟之穀柔而美願舉以自代上曰牛  
氏子美則美矣而其言孔甘朕不嗜也是夕鮒有所  
獻上納之意甚閑爽夜半上思鮒所獻覺肝脾間巖  
冷召鮒問曰卿所言嘗多與姜子牙輩熟議耶鮒曰  
臣適呼子牙未至上曰卿幾誤朕腹心乃罷鮒召鮒  
子二人夜拜其長為溫衛侯次為平衛侯自是絕不  
召鮒鮒深自悲酸發於詞氣而公羊高等得志惡鮒  
異已因讒於上曰豆盧鮒所謂人焉庾哉者也鮒遂



抱雍隱干滌山莫知其所終太史公曰豆盧氏在漢末顯也至後魏始有聞而唐之名士有曰欽望者豈其苗裔耶鮒以白衣遭遇武皇帝亦奇矣然因浮圖以進君子不齒也

豆腐異名

菽乳 豆乳 淮南佳品 小宰羊 黎初

方壁

明蘇平詩 傳得淮南術最佳皮膚褪盡見精華一輪磨上流瓊液百沸湯中滾雪花瓦缶浸來蟾有影金刀剖破玉無瑕箇中滋味誰知得多在僧家與道家

明曾異撰詩 出世長依佛子鉢百年多伴腐儒藿溷將葷血還清素隨爾方圓却整齊瓊液磨來石有髓銀刀削下玉如泥祇應煮雪除鹽豉供奉孤山處士妻

清張劭詩 漉珠磨雪濕霏々煉作瓊漿起素衣出匣寧愁方壁碎憂羹常見白雲飛蔬盤慣雜同羊酪



象箸難挑，比髓肥，却笑北平思食乳。霜刀不截粉酥歸。

豆腐集說

清異錄云：時戢為青陽丞，潔已，勤民，肉味不給。日市

豆腐數箇，邑人呼為「豈腐」，為小宰羊。宋陶穀

本草綱目：廿五穀之四造釀類云：豆腐主治寬中，益

氣和脾胃，消脹滿，下大腸，濁氣。○清熱散血。

天中記卷四十六云：世傳豆腐本淮南王術。明陳燿

謝綽拾遺說如天中記，格致鏡原。

庶物異名疏云：菽乳，豈腐也。煮豈為乳。

物理小識卷五云：朱子詩：種豆苗稀力竭心已

腐。早知淮南術，安坐獲泉布。○蓋本草言豆腐為

淮南王劉安所作者也。黃豆斗加菘豆，升磨調油

滓，瀝煮後點石羔者，妙入菜菔一二片，即不成腐。

又云：加色腐。仙人草取汁入，采則成綠豆腐。延平

人好食之。蒔荔果，羸名石蓮蓬，取汁加胭脂，則成

紅豆腐。掾斗栗磨之，定粉則黃豆腐。厥粉為黑腐。

蒟蒻磨汁為褐腐。其作嬰栗腐，則與芝蒔腐同法。

研細絹濾去壳，入湯中，如豆腐漿。下鍋入菘豆粉。



攪或丸栗二分豆粉一分染色任意清方仲通  
高士奇天祿識餘云豆腐又名黎和

秀菴香川先生云菽乳即豆腐也明孫作惜其名不  
雅為改此名又名小宰羊此物肇於西漢淮南王  
劉安想當初及豆之腐敗而後造耶故稱豆腐耳  
觀今之作腐家所造皆不至豆之腐乃造則豆腐  
之名似不稱矣昔時之豆腐至水浸久臭氣甚生  
而後礮碎多用鹽膽水收斂故豆腐幾硬不堪食  
今之所為也以軟為上所以水浸少間不令臭生

用鹽膽水亦甚故豆腐柔軟食之覺口裏如消若  
稱軟豆腐只收無模形入口覺如汁倍呼屋僕祿  
獨屋膏調食法有數十樣已充人家日用之恒蔬  
勝於冬之蘿蔔夏之茄子而此物四時通食故尋  
常習慣腸胃不覺妨害病人亦無害但飽食腹滿  
難消若炙焦者極難化大非所宜鑿人甚禁之是  
不然也只可視其強弱使食若腸胃虛弱便瀉之  
人勿使喫



豆腐百珍續編

全壹冊 近日出来

前編の百珍よりれる豆腐此料理調味愈珍奇故  
別に百品と又附録三十餘品を輯む前編と合せて  
二百三十餘品あり

天明壬寅

江戸通本石町十軒店 山崎金兵衛

夏五初吉

平安堀川錦小路上町 西村市郎右衛門  
堀川六角下町 中川藤四郎  
大坂高麗橋壹町目 藤屋善七



