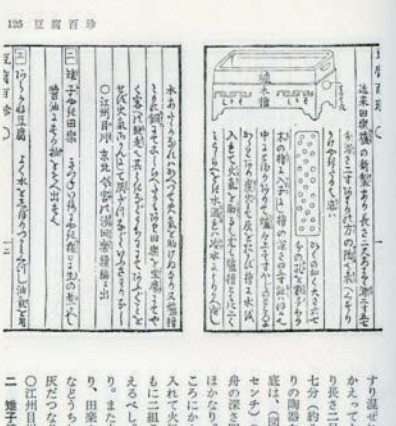
九六　つぶて田楽　九七　湯奴
九八　雲酒鍋　九九　鞍馬豆腐
宋湯誠寄先生豆腐伝　豆腐異名
味豆腐詩　豆腐集說

豆腐百珍

尋常品

一　木の芽田楽　温湯を大はんぢり（大きな桶）にたたえ切るも湯にさすも湯の中にてするなり。やわらかなる豆腐て危うく落つるなどの憂いなし。湯よりひきあげ直ぐに火にかくるなり。味噌に木の芽（山椒）もちろんなり、甘酒のかたいれ（すりのばさないままのもの）二分と合わり味噌に



すり混ぜれば敢もよし、多く入れれば甘すぎて、かえってよろしからず。近来、田楽火鉢の新製あり長さ二尺（約六〇センチ）あまり、幅二寸五、七分（約八センチ）、深さ二寸（約六センチ）あまりの陶器なり。表面にくすりかけ焼きたるなり。底は、（図参照）の如く、大きさ六、七分（直径二センチ）の孔をあまたほり、木の舟に入子にし、舟の深さ四、五寸（約一二～一五センチ）、あしはほかなり。中にとまりありて火鉢は上一寸程のところにかかりあり、炭火にて灰をおかず舟に水を入れて火気を助くるなり。もっとも、火鉢・舟ともに二組こしらえおき、水温まれば冷水にとりかえるべし。水温かなればかえって火気を助けぬなり。田楽を蒸敷にて焼く客への独走なり。その時などうちわにて扇ぐことをせず、火気盛んにして灰だつなどというさわりなし。

○江州目川　京北今宮の砂田楽絵編に出づ。

二　雉子焼き田楽　気色に焼き、猪口に生の煮返