

豆腐百珍餘錄

242  
1386  
1

南 津 南  
百 珍  
餘 賚



豆乳好の君子予も諧て曰豆腐れ割

恵い<sup>カ</sup>薄<sup>ハク</sup>の素<sup>モト</sup>として<sup>ク</sup>炎<sup>ヒ</sup>を事<sup>コト</sup>と

せ<sup>ガ</sup>自<sup>ラ</sup>節<sup>セツ</sup>儉<sup>ケン</sup>して<sup>シ</sup>身<sup>ミ</sup>を守<sup>モ</sup>られ<sup>レ</sup>教<sup>カウ</sup>

ま<sup>ま</sup>う<sup>う</sup>か<sup>か</sup>ひ<sup>ひ</sup>め<sup>め</sup>ら<sup>ら</sup>う<sup>う</sup>一<sup>一</sup>雅<sup>カ</sup>素<sup>ソ</sup>の風<sup>フウ</sup>味<sup>ミ</sup>は<sup>は</sup>

さ<sup>さ</sup>ら<sup>ら</sup>り<sup>り</sup>。至<sup>シ</sup>及<sup>ヨ</sup>び<sup>ビ</sup>續<sup>ゾク</sup>百<sup>百</sup>珍<sup>珍</sup>出<sup>イデ</sup>と<sup>と</sup>凡<sup>ホヨ</sup>そ

淮<sup>トウ</sup>南<sup>フ</sup>れ<sup>レ</sup>和<sup>ワ</sup>誦<sup>ソウ</sup>は<sup>は</sup>心<sup>シン</sup>を<sup>を</sup>海<sup>カイ</sup>に<sup>に</sup>託<sup>トク</sup>



一それウへつぐ東アツシの一風流このすゝめ  
 行ヨコナソんとンナ河コトバよもぐりて至珍餘録ヨロク  
 題ダイ一そすヨひろふとコイ子ガハ異ヒく六ダイ大  
 方ハウれ君子ウシ雲クモ顔コ一もぬ一。

書房春星主人

一喜本豆豆腐



豆ぬきを去枝豆と能す  
 合カ葛の粉少一入紙一面ハ紙  
 細き竹を苗小口より巻き取  
 る之何程細く切も豆ぬき  
 一之  
 但一枝豆ふき時ハ喜ど  
 を用る之喜とうハ甘菜をす

て甲でうかきざるをよを志げり  
用るにけ二入さるも又う  
結豆娘ハ是を結

### 菅蒲豆娘

豆娘角小丸回を焼

焼多  
喜竹の

串へ糸はよふぬ火少  
ち返しく焼べ  
古酒

少能煮きる上げ油と入るふ

火を掛る物之  
炒種を入らるま

### 三 緩河豆娘

源氏豆娘を其ま煮て

芽を掛きる煮る時ハ昔

為て西

源氏豆娘ハ能るを去るの  
粉を衣小して油中揚る  
を云 娘の根といふふ  
の細焼豆娘子ハ一芽  
を掛る

秋

の山

豆飯を去能こし初葺松

葺葺葺志おどの類味（豆）小

て豆飯入小桐は落て能蒸小口

より切之

但し麦草（豆）種うるをこすをこ

水こすを小口より切て沸湯小

沸て湯氣のことと進さるるに

て能さす用之

飯の焼豆飯

豆飯を去能こし葺温

飯の粉おし入焼福小の

焼て四方より落甘之

但し中入魚き煎、時の空

しきを用之これ味身之又葺

種り汁をも落甘之

小條すす豆飯ハ是又伽羅煮

飯す蓮之入お小を入小口より

豆飯の焼

大豆と回糸

煮まして切之但し寸毫小口ハ若  
の粉ウー今蒸一

大豆よく多を去能こー海苔一

而も薄く付々切て他中揚豆

但し汁上之ん多揚豆焼之  
又若草ハ付り同ー

七  
大豆

大豆よく多を去能こー兼て入重

米を汁ニ丸め他中揚豆全

の蓋のことく小口を切中をく

流ろげ酒揚豆他を合せさー

去器よ糸て焼之

但し大豆を附ハ一がり批  
を用魚一ふき時ハ陳皮と

白豆豆心石小同ー他中  
揚する之是ハ紙ハはを蒸

之但一ヶ豆焼く焼治がー  
入るを葛粉を用

ハカチクニ豆焼

豆焼くを去荒芋をすり

まを温紙の粉少ー入カチク

この形よるー板小舟を焼く

但一女子指他で焼くるよ

たしん魚ん豆焼ハ是を焼す

ーして糸く小皿の熱小合

蒸く

九 雲風豆焼

豆焼くを去古酒少能く

煮立色の有る時荒芋と

葛の粉を入雲風のこくと葛

くのべて焼福式ハ板小舟を焼

灰子をぬる



豆  
+ 好

但し砂糖焼し加ふるよ  
しを油を引焼すれし油

豆好を去紅花少く色を  
付長芽をすり合若少く入  
沸湯小漬工後能酒光煮  
きるうに給油を入てし

土下也豆腐 或きと豆好と云

豆好能く多を去細小し  
七年酒丑合入煮けり後給油  
三合砂糖少く入亦煮上て  
焼福よしめて焼く

但し焼福小油を引替く火  
小押して豆好を入るに豆好を入  
半の時火を口方へ去て火氣  
平の少く焼く  
右の酒給油ハ豆好一挺の積

三  
鯨豆ぬ

黒胡片を細よすり温紙の  
粉少し入海苔小片豆ぬを

之豆ぬ二挺焼小八酒器他倍  
入之し焼福し一挺掛二挺  
掛とて之を焼時ハぬを  
はよくし焼く切了  
ハ公よきを山川式ハ胡桃石  
を掛る之ハ二色用さるし

玄能一胡片の上小高く  
附着く小口切小して他少  
揚る之

但し豆ぬ小も若少し入て  
小しき豆ぬも是は同一紅  
花喜どりの類少し色を  
手掛て後巾小包ニ蒸之黒  
き色ハ昆布を用也

三  
教豆ぬ

庄  
ぬ

まよ

豆腐を中々さいのち小切す  
のふよ入てはよくぬり角と色  
て丸く成時古酒少く折る  
煮ておる油をさく蒸す  
は白けぬきるハ西一け上小  
こー草を衣小掛る之

大  
曉

月

豆ぬのは立右小同

豆ぬのは立右小同一先  
海苔又まき海苔の類を細末  
して衣小掛る物之

但一古酒小砂より焼一か  
お一入列は能煮立祢どう出  
る附小右の豆ぬをお一蒸す  
て塩ぬとき竹の内一能はら

井湯小哲く入て立て新製し  
小口より切之竹の筒ハ皮を去  
着くすべし  
いそ豆ぬハ茶の喜梅香を  
附する豆ぬを右めことくす  
て小口より切く

去古野豆ぬ

豆ぬを巾小法之能一が  
て後古酒中せりく煮甘好

油を入れて蒸上之茶を蒸

することく成をよしと

但一茶葉を引葉きふ  
一歳度巾小法之り

てより  
豆ぬも右小同く是ハ  
法申す時小形箱  
小能はつて茶をとり盛り出  
す時小切てより形ハまが  
たり

きつねのうら豆飯

是はかんとんを酒粕油少  
煮出し能こし工後砂糖少  
し入しきさつ内小豆飯を入  
豆飯し豆飯の切しハ時の  
面白きを書しすし

但し一喜こ小貝別煮又ハ  
がんまの二葉を用程工後

大層凍

是はかんとん小焼し不を入  
とくし煮て後能こし花形  
小豆飯を切し入るをのんん  
小豆飯糖がし加てよし  
但しけ豆飯ハ塩湯少で糖く  
煮て後又古酒をがし入て煮  
せしよし

赤いんじき豆飯

豆飯を其まき治湯少て  
能煮て後公よまきつせく  
ふまき紅花少て色をほけ  
七年酒少て能く煮穿る  
と椎茸を煮出しくるはる池  
少て再蒸自是

但し豆飯煮るに西し煮海  
苔少し本茸又二せうの粉亦  
を挿る之

氷豆飯も若小同一治湯  
斗少て半時斗煮るに是を  
さし三に用ん小ハ色をまど  
一斗もより一を甲でよて後  
多入る人

平去りの豆飯

本茸せん或ハ胡桃亦時の

豆小匭、豆飯小、大小ハ  
公よ手紙紙小包ニ油少揚  
小口切

但一豆飯入厚き、油も  
味有之、引小麦皮豆飯と云  
ハ豆飯多を去能二一若少  
入若く板小舟て重表  
焼て四五分四方小切用  
る之、又四方焼ハ豆飯の  
仕立も右小同

豆飯

豆飯多を去能二一若  
をすり入て丸若若を之小掛  
て油少揚る

酒の油

豆飯多を去角小切能油  
少揚て後上皮を去古酒小

少煮半らと搦子池を入る之

但一苜蓿種り小寸人き小ハ豆飯  
小搦池色くるハ西一苜蓿ハ多  
コサハ少一種りきるより一付不  
切豆切各ニ一苜蓿ニ一粟  
分ク掛る之 茶巾豆飯ハ此  
母ときれきる皮小粒椎茸共  
介味自少一付包ニ盛のこく  
一付ハ少一苜蓿少一結之を苜蓿の  
豆飯少一付一 全糸と云  
ハ是をせん子 打きる之

山吹豆飯

豆飯を能細小して後紅花  
蒸し出しきる湯一焼し不  
を入酒少一加一是少一能く  
甲で中に包こる糸を玄定  
家豆飯を酒煮少して搦池  
少一ハ豆一煮まきると右の



山吹を掛る之

但し山吹豆飯ハ豆飯を煮て焼く  
左一 定家豆飯ハ豆飯  
を煮くとりッ用を切口方を焼  
こ小口切りす之 又平家豆  
飯と云ハ仕立右小同 一 是ハ  
油少し揚小口切す之 豆飯  
飯ハ仕立山吹豆飯小同 一 但し  
飯の時ハ豆飯小酒を入らず粒斗  
少く申さる之飯の出立よりする  
時申さる之ハ豆飯小紅豆を用

す白きもよし 又蓮の葉子  
け豆飯をほく白のうはる追蒸  
て用 すべて飯ハ飯よりある  
かんの時茶を小一と酒を入  
て表よし

在冊二重豆飯

是ハ岩の色紙豆飯之具豆飯  
を入豆飯の器を好し在小打返  
豆ハ多しとて申すよし

女氏三入豆娘

是ハ豆娘を能ニ一草の粉  
少シ入板小舟ク泡丁光す  
是ハかう〜申すよ〜

小倉豆娘

豆娘の仕立右小同〜中ハ  
砂糖煮の小豆焼流少〜入

粽豆娘

紙小舟と丸く〜して蒸之草ハ  
流りて色もよ〜草にワリんま〜

其目節

是ハ流〜豆娘の小舟物リ  
蒸後を細くまきて申之  
是ハ細焼豆娘之焼時小焼

小砂糖がー入らんきりの粉も  
かー如く豆あぶけりて焼んで後  
枝豆を能すり煮えきる物他  
少々のべきるゆりのこよく掛る  
焼す半と豆あ

豆腐を共き酒少煮ざる  
上焼治少味付細小すりき平

昆布一袋きも舟少ー二重き  
物を蒸して蒸小口より切之

佐一き平之あをこきりとき  
昔のこ少ーゆりてよりき  
平昆布はほほ他少煮て後  
能洗て周ーきるのす  
ま豆あ細き竹のすきり  
かえきりて買てるこ  
も右小同ーき昆布の小口  
よりきりて蒸二又のまきこ  
豆あの中昆布二きこきに

折て九年甫を入小口より切り

### 平竹 梅豆奴

是ハ豆腐をすり細末竹小角  
紙光法ニ浸湯少煮之

### 茶 碗母

煮子を能すりて後豆奴小入  
同くすり蒸酒小瓶他をこ

少〜半の戸海少の之茶碗

盛せざる上小掛て蒸之

但〜玉子仕立小紅花を以て  
豆奴小色を付る之茶碗ハ一面  
赤下くハ香味有之也  
又豆奴小籠芋を少〜すり入  
そ〜しよ〜

### 豆腐す〜

豆奴を去屑く切し浸湯小推

樽を入酒少一四一 一時解り煮  
或豆好可く成ざる時、おかし  
能く煮をとり白胡片を能  
すり酒強池小入卵の花を能  
こし蒸上て後右の豆好を漬  
漉し二重き物を並し  
但し卵の花の中切らざる入  
てし又飯小漬る小豆好小好

油を入塩を少し引し飯小ハ  
碗を入れてし又星芋長芋  
の類を味分おして卵の花切  
すし小し煮るしし

豆好  
二重

豆好を去能し焼しか  
いて味分砂糖少し入煮し  
甲し小好くないし小掛る

但し甲をハらる甲をし甲し小し  
酒お好此かきし煮る煮と茶

海苔の作り

豆飯の仕立右小同

但し豆飯を海苔小甘芋の上少  
蒸餅の大甘小とろいり小掛を

先んち皮し豆飯がし皮と  
する時少し一をき物とて置  
るし又飯子をすり粉多し  
合豆飯をのぎりの時ハ豆をハ其  
き用へしを不いろに入る前  
公よき形をるはぐし蒸餅の  
ことく成とよしと云

豆飯を巻豆飯

是ハ豆飯を小掛多しを打海苔を

豆飯がし皮とりきる時小口より  
まきして紙小片にて火入れ又飯子  
を焼けてまきしきりより  
海苔の作りと云はるは豆飯を  
能きりらるは蒸餅の固とすうま  
焼し不あし入て味有少の海苔  
すしのことく小口より巻す板小  
のせはよかぬ火中焼小口切

徳細小ぬまて一面小付豆ぬま

を去すりて海苔の上に二重付て

小口より強く巻きて蒸す

但一苜蓿の附ハ豆ぬま味有  
及に

八重云々

豆ぬまを角小より口方より焼古

酒で能く煮て暖酒池か一入

昆布と煮出し一器湯をさし

豆ぬま色能く煮立苜蓿ゆを

掛せるとを又白苜蓿ゆで包之

但一苜蓿ゆハ細くゆりせり

白苜蓿ゆハ砂種か一入和らにゆ

板の上一面小流一器上に苜蓿

一器と能く包小角にとり右の豆

ぬまと包之又ゆりて蒸すハ苜蓿の

豆ぬまを大きく一器ゆり

紅苜蓿ゆ色をゆりて煮立茶に

同一け附の白苔袴、焼塩砂  
袴、少一入てより 又、袴花と  
云ハ左の花形紙豆敷を何と  
か一好うて塩焼か一、若り上層に  
少く、層くいろをけ附の白苔  
袴ハ好る他、少一汁入てより、四方  
より、左、右、上、下、同、す、て  
け、敷の、を、ぬ、ハ、盛、出、は、遠、小、は、ま、る  
左、小、若、り、て、法、こ、き、り、附、又、紙、小、包、  
と、懸、て、五、葉、一、一、又、若、り、こ、き、り、と  
云ハ右の若袴、小、喜、海、苔、を、細、糸  
一、て、袴、入、り、物、と

袴  
厚きゆり

仕立豆敷豆敷小同一、先ハすり

芋を衣、少一、て、他、少、揚、る、之

又、松、葉、を、蒸、か、て、豆、敷、を、す、り  
衣、少、一、て、他、少、揚、る、を、是、ハ、豆  
敷、小、若、の、こ、お、一、入、て、より、又、他、少  
揚、だ、一、て、蒸、て、後、て、人、か、一、又、ハ、小  
せ、う、揚、他、少、焼、出、る、も、一

夾半  
挺豆好



是ハ今出川豆の仕立にて  
せうが味増小砂糖を加へ掛之

但し胡广豆ぬりすし胡广  
ハ皮を去能すり豆ぬりすを煮之

先思 案豆ぬ

豆ぬりを去細かくて蒸す  
温紙の粉を入らるに陰煮  
て能すり豆ぬり入巻甲の大小

小にて能蒸すて小口より切て  
とんこくにする之

但し温とのこ多ハ悪し  
又小竹巻て云ハけ豆ぬを去  
分り小竹て小口より蒸すて蒸之  
又相良和布に付て巻せりも  
同一是ハ他より揚せり

半袖 于豆ぬ

豆ぬりを去能すり 女子胡广

の類を細末して入酒抄は他  
うつくのど、燕、胡桃、式、玄、茸  
のせん、と入、柚子の蜜を去る  
ぬを、清、澄、く、蒸、て、小、口、う、切、  
但、一、豆、敷、の、中、入、る、ま、あ、く、  
附、の、匠、一、手、を、用、を、味、自、之、又、杜、  
味、常、の、こ、く、は、豆、小、口、切、か、せ、る、  
も、る、

天明四年甲辰秋七月購版

戊申八月發行

平安堀川錦小路上町 西村市郎右衛門

書肆 堀川六角下町 中川藤四郎

大坂高麗橋壹町目 藤屋善七



豆腐百珍

全壹冊

既行

同續編

全壹冊

既行

本編の百珍よりれ豆腐此料理調味愈珍奇  
別に百品と又附録三十餘品を輯ひ本編と餘録  
と合せて二百七十餘品あり

四本表紙第一冊 後徳新書 コレラハ 漢つしおまつ 豆腐百珍 奥モハル

庵中常みる婦代出良なる事 斗有て貴み對するは是  
賤に進るし是はひと世道徳を知らざる小徳也し礼ハ  
亦他に好悪ヲ論や及其事ぬりするしとてし有ふ利  
終に教々調味の風流を遠く傳へたるは 中稿して是の  
多名を斗る小都而一石餘種に至るといふは後わら  
三する一物二名まゝおぬらしたる今是を取捨して得る物  
さるゝ八十余種猶賞するに足りとしてとて袖づしせ  
書とあしめ其あやしむとてあはれまを 三人補ひて  
やと婦を止と再おしへを待のこ

七か月

風狂 甚

巻頭は右の文ありて本文ハ 五月柳 豆腐百珍ヨリおぼて  
袖下豆腐ニイタル 四十條 其六次

と(左)重

仕立前の散豆婦の同しはきかくりは粉を衣の梅の也

白川豆婦 淡雪 卯の花 利久うつし 洗豆ぬ

暮而夢切 ばくと 土器焼 南禅寺 色紙切

祇園 茶せん糸 箬田樂 小判 治部

ハタの點焼 唐豆ぬ

此類の外は又とゆへく名付たる有とつとせ

多くせよぬるも物くる心をつくまぶくも

唯ひましことこま此豆ぬをせりしこま

其名此老りつる有能も傳へ聞としふけきハ

も手くも唯果は伝まやまぬ

昭和十二年六月

石井美津太郎

