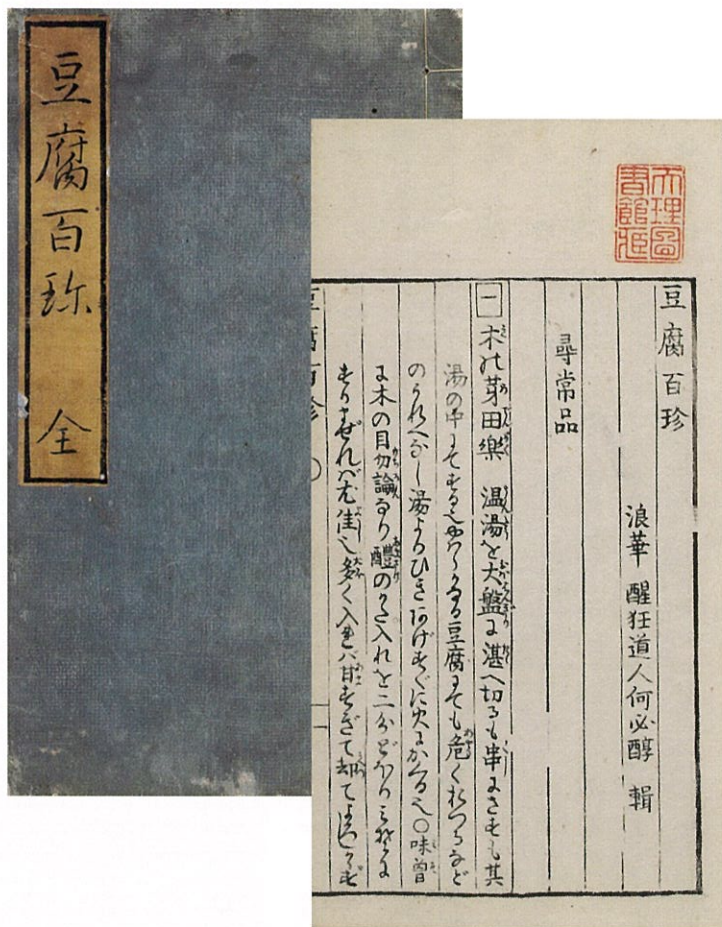


やまとの名品 天理図書館



とう ふ ひやく ちん
豆腐百珍

何必醇著

天明2年(1782)刊 1巻1冊

縦21.7cm 横12.5cm

天明二年（一七八二）、篆刻家せんたくかの曾谷学川そたがくせんが大坂の本屋から醒すい狂道人きやうとうじん何必醇かひつじんという名で、百種類の豆腐料理を収めた『豆腐百珍』を出版しました。それまでも様々な料理本は出されていましたが、特定の素材に絞ったものは初めてでした。特に「百珍」という言葉が興味を惹き、この後、「甘藷百珍」や「海鰻百珍」など、百珍ブームとなりました。

その内容は、どの家庭でも作る尋常品二十六品、簡単に一般的な通品十品、風味が優れ見栄えの良い佳品二十品、意表をついた奇品十九品、形・味ともに勝った妙品十八品、豆腐の持ち味を生かした絶品七品に分類されていきます。

一つの素材で百種類となると、中にはユニークなものも多く見られます。絶品の一つ「加須底羅乳」の

作り方をみてみましょう。「上等の古酒を酒気が飛ぶまで煮詰め、豆腐を丸ごと浸るほど入れ弱火で煮る。一旦は膨れて大きくなるが、入れた時より小さくなった頃が食べ頃」。あまり美味いとも思えませんが、インターネットで人気の高いクックパッドでは、本書の「雪消飯」「雷霆豆腐」「鹿子菽腐」「玲瓏とうふ」などを基にしたレシピ



本書挿図：八坂神社表参道にあった田染豆腐で有名な二軒茶屋の「藤屋」の様子。

が紹介されているほか、「クックパッド江戸ご飯」として七十を超える料理が掲載されています。更に「二万宝料理秘密箱卵百珍」レシピ一覧も提供されており、江戸時代の様々な料理を自分で作るころから楽しむことが出来ます。歴史上の人物が口にしたかも知れない品々を一度試してみたいかがでしうか。（天理図書館 大西光幸）