

# 湯豆腐のやり方

北大路魯山人

青空文庫



一番最初鍋の中に切れ目のある昆布を敷き、鍋の深さの半分目以上水を入れる。三寸の鍋なら上一寸を余して水を入れ、およそ一寸角くらいに切った豆腐をこわさないようにそつと入れる。杉箸ではさんでそつと入れる。それを火力の強い火の上にかけて、鍋の蓋をしておく。約五分位で、火さえ強ければ、初めてぽつと煮え上がる。その時豆腐を箸でおして見ると軽い弾力ができていて、肴の白子かクリームのようにぽとぽとしていい煮え加減になっている、その刹那がうまい。これを煮すぎて豆腐がしまつて来たり、豆腐と豆腐がくっついたり、鬆がたつて来たりしてはもううまくはない。

だから最初から一時に鍋の中に豆腐をたくさん入れることはよくない。酒の肴にするような場合は、三切れか四切れずつ食べては入れ、食べては入れ、食べるほどに少しずつ持つて来ることを心がけなくてはならん。この心がけあれば、葛を入れて豆腐の鬆を防ぐトリツクを用うるまでもない。次に湯豆腐の鍋の中に醤油を入れを入れて醤油を温める必要はあるまい。鯉節のだしが出るためのようだが、強いてそれをするにも及ぶまい。要はあつい豆腐にあつい醤油をつけて食べる方がいいか、あつい豆腐につめたい醤油をつけてはいけないか、という問題だ。

京都の永観堂とか通天とかに行くと、野外の冷たい空気に触れて照り輝く紅葉などを賞しつつ、湯豆腐をやる風流があるが、こ

うした寒きに過ぎた場合には熱い醤油もふさわしいが、部屋の中  
では強いてそうしなくていいことと思う。

(昭和八年)



# 青空文庫情報

底本：「魯山人著作集 第三卷 料理論集」五月書房

1980（昭和55）年12月30日初版第1刷

1993（平成5）年5月12日新装改訂版

初出：「星岡 28号」星岡窯研究所

1933（昭和8）年3月30日

※初出時の署名は「魯山人述」です。

※初出時は、「美味しい豆腐の話」と「湯豆腐のやり方」の二篇で「湯豆腐のやり方」となっています。

入力：富田倫生

校正・・Juki

2015年3月31日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫 (<http://www.w.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。



# 湯豆腐のやり方

北大路魯山人

2020年 7月13日 初版

## 奥 付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail [info@aozora.gr.jp](mailto:info@aozora.gr.jp)

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しむ青空ヘルパー <http://aohelp.club/>  
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。  
<http://tokimi.sylphid.jp/>