

南禅寺総門外松林茶店

丹後屋の湯豆腐は古よりの名物にして、旅人かならず是を賞味し、瓢亭の煮拔玉子は近世の奇製なりとて、ここの酒客あまねくこれを食悦す。夫豆腐は夏の茄子、冬の大根にも勝りて、四時ともに風味を違へず。形方にして種なく福分を調へ、所謂精物の随一たり。又■卵は春の桜鯛、秋の紅葉鮓にも超へ、河海のしけを知らず。形円くして骨なく腎精を健にす。頗る生物の最上といふべし。実や方円陰陽の味ひ、いづれも無双の料理の塩梅、老若男女のけじめなく、皆歡びの色かへぬ松のはやしに千代かけて、古今の名物両店の繁昌はこれも花洛の一奇といふべし。

松陰の間は寒き小はるかな・芹舎