

篠葉裹米粉團、以蘭殼纏之、然依舊總稱茅卷、又稱篠粽、此篠葉出自洛北鞍馬山、他產不堪用、此家又造強飯、赤白隨其所好、

〔和漢三才圖會百五十五卷音宗、略〕
造釀糴中略 ○ 粽 同、角黍 和名知末木

按糴糴粳粉狀如芋子、以蘆葉包之、復以菰葉裹之、以菅或燈心草縛卷、而十箇爲一連、淪之、又肥州長崎之粽以籐包之、如菱形三角、以五箇爲一連、五月五日家家爲節物相餽也、蓋此爲中華之風乎、又有笹粽、蘭粽、稗粽等皆非端午節物、尋常爲贈答之用、京師道喜之粽得名多用糯米、又有大麥麩粽、亦佳、然易饑、

〔橘庵漫筆二編三〕本朝粽と稱するものは、茅萱を以卷し故、ちまきの名あり、根元は和州箸中の郷より糴粽あめらまきと云ものを初て制すといえり、今は其邊にも其形だに見し人もなし、却而京師烏丸の川端道喜の家傳とし彼家におり、茅萱にて今の藁鬘といえるもの、形のごとし、跡先を括りたるものなり、故交趾燒の壺の生花を糴茅卷といえるは、形の似たる故なり、笹ちまき、菰茅卷なども、重言のやうなれど、例の本朝質實の名なれば、茅卷の名を以て答べからず、改易く物の障りにならざるは、改むるもよき歟、

〔延喜式三十九〕諸節供御料

粽料糯米二石日別二升五合 大角豆六斗日別六合六勺 芋大二斤 薪六十荷直 蔣六十束物

右從三月十日迄五月卅日供料、

〔名菓秘錄二編〕粽

一 粳米の粉を湯にてこね、眞菰にても笹にてもよろしき方に、能かげんに湯煮しつゝ、むなり、
内裏粽

一 粳の上白米をいかにこまかにばたき、大きくつくね、よく煮て、さて取あげ水をよく去