

加增餅

求肥

〔江戸名物詩 初編〕金龍山餅 淺草寺境內

金龍山畔金龍餅、餅白餡甘黃粉新、日々觀音參詣客、掛腰頻食幾多人、

〔江戸名物詩 初編〕萬文加增餅 赤坂御門内

賣初一種加增餅、新製品多客自喧、赤坂町々幾千戸、流行唯是萬文家、

〔書言字考節用集 六〕牛脾餽俗作「求肥」蓋牛脾支那祭所用者今制據焉

〔糹苑日涉〕饗糖吹糖纏糖

今人糉粉糖滷、酥劑成餅者曰牛皮、當是屈大均所謂牛皮糖、

〔和漢三才圖會 百五〕求肥 糖牛脾餅

按牛脾羊肝共華人所賞美者、本朝嘗不食畜肉忌之換求肥字矣、造法葛粉蕨粉各一玉沙糖一斤拌勻用糯米二升漬水磨之爲濃汁、投三味末以文火煎之、以木篦徐煉半日許成七分時入濕餡二斤再煉爲半分即成、撒麪於板盤攤之、待冷三日許、切如墨形而繆麪盛器、最爲上品、軟甘美、又法用糉粉一升玉沙糖一斤用水六升煎去埃煉糉粉、凡成六分時、入濕餡二斤再煉之成、其餘如前法、是乃中品也、雖甘美稍硬、

〔本朝世事談綺一飲食〕丸屋求肥

寛永の頃、上使出雲の大守、京都にて求肥飴を召れ、江戸へ御歸府あつて、此菓子を尋させられしに、そのころいまだ江戸に求肥を製する者なし、それゆへ京都におるて、求肥飴を丹煉したるものをめざるに、中島淨雲といふ者、江戸へ來て製し上る、よつて其頃は扶持方四季施等を拜領す、今神田鍛冶町丸屋播磨其裔なり、是江戸にて、求肥を造るはじめ也、よつて求肥屋と云、

〔江戸總鹿子新增大全〕江府名物并近國近在土產

丸屋求肥

神田がち町壹丁め 丸屋播磨