

人來り、そちは麥飯がすきぢや程に、米のめしはあれども出さぬといふに、いや米の食ならば、五里もゆかふとて又くふた。

〔嬉遊笑覽飲食〕手打そば、予が幼きころ母の唄ひて聞かせられし小歌の節、今おもへば難波十日夷の賣物の歌に擬したるものなり、唱歌は赤いもの盡、甘いもの盡、色々あり、うまいものにとりては、たうこうあんそばきり、西の宮太郎が麥飯、上林、みな同時行はれたる食ものどもなり、太郎は葛西太郎と稱せられぬ、中ごろすたれて、武藏屋權三のみ流行て、太郎は無かりしが、又近年再興したり、それを煮て麥飯に添へてあきなへり、江戸にていふ番太郎これなり。

〔後はむかし物語〕むさしや權三は、初めは麥飯計を焚て喰せたりと云、我十五六の頃なり、麥計庵といふ計を斗の字と心得て、ばくけいあんとは云はず、ばくとあんと唱たるもをかし、其後年を追て繁榮し、今の姿になりても、ぶら挑灯の抱澤瀉おもだかの脇に、麥斗の字を書たり、其後是もやめて、むさしや權三にて通りぬ、今も秋葉より来る老人は、ばくとくといへり、權三が家内のものは却てしらぬなるべし。

□麥計の二字の書は、紀文の筆と申承及候、如何や承知仕たく候、今に傳へ有と承り候、權三にはなく他人の家に藏すと云々。

〔本朝食鑑〕黍訓岐

粢飯

集解、黍多種類略 中 稻黍者所用少而味亦不佳、農間作飯粥而食略 下
〔和漢三才圖會百穀〕稷音即今云木徵

本綱稷與黍一類二種也略 中 稷熟最早、作飯疎爽香美、爲五穀之長略 中

按稷古者爲飯每食略 下

〔延喜式十六〕庭火并平野竈神祭坐司