

和合シテ服ス、潤身生血液、一方、モチ米ノ乾飯ヲ瓦器ニ入、武火ニテ俄ニイレバフクレテヨシ、ユルキ火ニテ炒レバフクレズ、細末トシテ温湯ニ點ジ服ス、又黒胡麻ニ鹽ヲ少加ヘイリテ末トシ、右ノ乾飯ト等分ニ合セ用ユ、コガシハ、中夏ノ人ノ湯ヲ服スルニ似タリ、然與湯不同、國ノ風土ニヨリテ俗ノ所好異リ、強テ一物トシガタシ、

〔重修本草綱目啓蒙二十七〕炒造

コガシ東國 ミヅノコ同上 ハツタイ京 ハツタイ筑前 コグハシ上野 ムギイリコ加

州 ムギノコ薩州 ムギコガシ江戸 カウセン奥州總州 イリコ江州

麥ヲ炒リ磨シタル者ナリ、乾糗糧ハホシイヒナリ、奥州仙臺及河州道明寺ヨリ出ヅ、

〔和漢三才圖會百五〕糗糧麩音、俗云波豆太

本綱、糗糧蒸米麥、熬過磨作之、成其臭香、故糗字從臭、麩字從炒、省也、河東人以麥爲之、北人以粟爲之、

其粗者名乾糗糧甘苦、和水服解煩熱、止洩、

按糗糧炒麥磨細末、飛羅而浸冷水、曬之、和沙糖愈佳、出於紀州宮崎、泉州貝塚者最良、以米爲之者稍劣、

糗者、煮飯乾之、糗者生麥熬之、製各異也、本草所言者、二物同製、而以粗細別之、似不精矣、

〔雍州府志土產〕古賀志 倭俗糯米、陳皮、山椒、茴香、各細末、點湯而用之、謂香煎、又稱古賀志、近世祇園

町製之、故稱祇園古賀志、洛人專賞之、遠邦人亦求之、還鄉贈人而充方物、其盛香煎筒、苦竹五寸許、截之、存節爲底、盛香煎於內、以檜木爲蓋、其體製實都樣也、醫家吉田盛方院之香煎、是又爲上品、

〔續江戸砂子〕江戸府名産并近在近國

池の端香煎 煮山椒

池のはた中町

酒袋加兵衛

〔江戸名物詩初編〕酒袋香煎池ノ端仲町