

種類法

〔本朝食鑑〕餅

〔訓毛知古比〕

集解：餅中華餅，糯米而造之。源順亦據釋名注之。本邦自古用糯米，今蒸好糯搗造之。中華之糯比本邦之糯，則性不肥實，味不厚美。故以麪并而製之乎？造餅法先用精好肥白之糯米，春杵篩去糠洗淨，餉上蒸熟搗白數千杵而成。粘杵則灑水，水多則餅濡不固，易壞。故以水少爲要。外別抹米粉而摩之，則不粘物也。或用小石臼并石杵，浸水一宿，達旦取出，略拭淨而搗蒸糯強飯于石臼中。初粘石杵，不省其粘。頻搗則久不粘杵，而作餅。其餅透明，味亦脆美。然搗糯二三升，則足矣。七八升及過一石者不足用也。若造赤餅者，蒸糯中和赤豆泥汁而搗成之。若抹赤豆泥及大豆粉者，外面不用米粉亦可。若造乾餅者，先作大團餅，上面用拗棒拗之，令平。風處略乾而切作片。日夕晒乾。此號加岐餅。若造寒餅者，初搗蒸糯作餅，拗令平。團切之，作片，浸寒水，收藏于磁壺而置閑處。至正月易水，夏月取出，臨時煮食。○下

〔和漢三才圖會

〔百五〕餅

〔音慈〕俗云毛知比，言黏滑如繕，故爲搗飯乎。

按許慎曰：餈稻餅也。謂炊米爛乃搗之，不爲粉也。又以豆爲粉，參餈上名粉。餈俗云止里乃餈，或以赤豆和粉。黃粉。○下

〔日本歲時記〕十二月二十六七日，此比餅を製すべし。此日より前に立春の節に入らば大寒の節の内に、別に餅を作り、今日は年始に用ゐるのみを製すべし。臘水にて餅を製すれば、味美にして、久に堪へ且和なる故なり。然ども歳初に用ゐるは、日數多く歴たるは堅硬なる故、早く製すべからず。但大寒の内に製しても、その翌日より水に漬置ば、常にやはらかなり、凡餅を製するに、少にても酒氣ある器に米をかし、又はかし米をあへるいがきに酒氣あれば、必あし、たとひ初一たび酒にふれ、後に度々餘の事に用ひ、久しく述べて、酒氣なきと思ひ、其器を用れば餅ゆるくして煮ればながれて用にたゞ、必ず、必つ、しみて酒にふれたる器を用べからず。

〔本朝食鑑〕臘雪水