

臘月漬糯餅法用新搗餅去米粉待冷切片而漬陶甕中之滿臘水以收藏之至春正二月棄舊水易于宿臘水至夏漬餅不腐暑月煮食軟美能治泄瀉或法用臘雪水尙佳

〔異制庭訓往來〕酒肴等餘無沙汰無極候何樣尾籠之至可候乎荒々所尋出者○中粟餅黍餅松餅薇餅茶餅甘鉢

〔本朝食鑑二〕餅訓毛知古

集解略○中穀餅訓毛知比

大抵五穀造餅者多粟黍大小麥胡麻玉蜀之類胡麻餅者用油滓抹餅也草根樹葉亦造餅

者不少艾祝者采嫩艾苗去莖煮熟合蒸糯搗作餅三月三日必用此餅而賀祝之葛餅蕨餅俱采草根

切末曝乾作粉熬煉作餅此則家々所每用也牛房餅用牛房根煮熟細碎合蒸搗作餅而煎麻油乾

用和砂糖煎汁而食亦佳近頃有茄子餅者華客初製用生茄刮去紫皮劈作兩箇剉內瓢濾汁煉糯粉

和砂糖而作團充塞剉開處合了兩箇外以稻草縛緊蒸餽候熟取出抹豆粉砂糖而食若栗粉餅柿搗

餅詳于各條椽實餅橘子餅之類但稱珍不足常用之復有油揚餅者用乾餅切片投煎油中而煎過變

作焦赤黑取出攤紙上去油濕抹鹽而食若斯餅類不可勝計也

〔書言字考節用集六〕寒餽コホリモチ水餅同

〔御湯殿の上の日記〕慶長三年十月一日とびたよりこい一折こほりかちん一折まん上申

〔毛吹草三〕攝津勝尾寺冰餅

〔寛政四年武鑑〕尾張大納言宗睦卿名古屋時獻上六月初日水餅略中

紀伊中納言治寶卿和歌山時獻上六月初日水餅

〔倭名類聚抄飯十六〕餅古勞反字亦作考聲切韻云餅餽久佐毛知比蒸米屑爲之文德實錄云嘉祥三年訛言曰今茲

三月三日脫據本書補不可造餅以無母子也

〔守貞漫稿二十六〕三月三日略中蓬餅

水餅

草餅