

は、事物原始に見え、紺含香粽子は清異錄に不落莢は戒庵漫筆に、糰と角子とは通雅、包金は名物法言、包黍は事物異名にあり、次食筒は劔南詩稿にい、糰と糥とは康熙字典にのせたり、以上二十名、これみな製作によりて名も異なる也。又和品十五種、合せて三十五品あれども、此中製し方和漢同じきもあらんか、さはあれど和製はおのづから和製の法あり、糓はちまきの總名なるを、ちまきと云も、茅の葉をもてむかしはまき初し故に、こもすげ、或は稻の葉、蘭、葦葉などをもつてまくをも、皆ちまきといひて、こもまき、すげまき、稻まきとはいはざるなり、これ皇國にては、おのづから古名をうしなはざるを、西土にては包黍、或は次食筒とも、糰又は糰などいふをもてみれば、自然に其物としらぬ事となる故に、糰は粽也と注をくだし、不落莢は即今之粽子などいふ事となりぬるも文飾の弊なり。

〔本朝食鑑〕二 粽チモク_{本作糓}チモク、訓チモク

知麻岐

集解、源順曰、糓以菰葉裹米以灰汁煮之、五月五日啖之、必大按近代不然、搗蒸糓作餅頭尾細尖、中身圓肥、長四五寸、或用梔子汁而染、亦有俱以菰葉而裹之、以乾燈草而縛定之中、作米俵子狀、上令菰葉如亂、下令菰葉如束、首尾長二三尺許、釜中煮熟、取出候、略冷剥去菰葉燈草、取餅投于冷水、取出和燒白鹽而食、或抹砂糖豆粉水飴食亦佳、即是家々端午節之嘉例、與蒲艾菖薈同、一種用粳米粉飛羅極細者、冷水練之、摸作細長團子、以青箬葉而裹之、以乾燈草而縛定之、甑中蒸熟剥去箬葉燈草、作小鯛及甘露子狀、其味香美、抹砂糖而食、此京師之珍果、禁裏最賞之、就中市人謂道喜者巧造之、故稱道喜粽、或曰筐粽、今京俗市上端午以此粽代菰粽而贈祝之、據其易造乎、○下略

〔雍州府志〕六 土產チマキ 角黍 烏丸土御門南渡邊氏道喜道和兩家製造、爲第一第二、道喜家每日獻餅粢於禁裏、茅卷亦時々供之、故稱內裏茅卷、其粉色清潔、其風味淡美、非他家之所及也、角黍或謂粉團、舊以黍造之、以青茅裹之、蒸而食之、其茅包之末尖而似牛角故謂角黍、元以茅裹包之、故謂茅卷、如今多以