

蜀黍餅

〔好色一代男六〕身は火にくばるとも

越後町扇屋の主、秋の寝覺に蜀黍餅、酒など持たせて、○下

略

〔筑前續風土記ニト産七〕橡餅

博多にあり餅屋九右衛門と云者其製精し、はいの木の葉を焼て灰汁とし、米を染て製す、故其色黃なり、其味脆寒にして甜美也、隣國よりも來り買者多し、是寛永の初年、高麗人博多にて始て此製法を教へたりと云他國にはいまだ此物有事を聞ず京都江戸食品珍差甚多しといへども是なし、どち餅といへども、どちの木は用ひず、はいの木をあやまりてとちと云成べし。

葛餅

〔書言字考節用集五服食〕葛餅クズモチ

〔倭訓栞中編六〕くすもち 葛をもて饅とする也、麪條となすを葛切といふ、水玉も葛もて造れり、

〔料理物語〕菓子〔葛餅〕くすのこ一升に水一升五合入ねりて出し候、もちはいづれも、まめのこ、鹽、さたうかけて吉又くすのこわらびのこは、何どきもやげんにてよくおろしてこね申也。

〔毛吹草三〕遠江國 西坂葛餅

〔料理物語〕菓子〔葛餅〕

粉一升に水一升六七合も入、よくときてねり候てよし、粉同、

〔槐記〕享保十三年十月廿六日、大徳寺芳春院御成、○中

略

〔御會席○中〕菓子アラセモチユバアリ

〔東海道名所記三〕新坂は、わらびもち名物なり、葛の粉にてつくり、豆の粉をまぶして旅人にす、むるに、往來の人ひだるさまざれに、蕨餅なりと思ひて、つるに葛餅なりとは知らずかし、

〔本朝食鑑一〕赤小豆アカエンドウ

小豆餅

〔老人雜話下〕禁中、信長の時より興隆すと云へども、太閤の初めまではいまだ微々なり、近衛殿に集解赤小豆アカエンドウ中 煮熟抹餅、此皆所毎用也、