

附錄母多餅一名糯粳相合、蒸熟作飯入搗盆中而磨之、取出摸手作團餅、抹蒸小豆泥、或抹炒豆粉而食、隣不知、言此餅若搗不搗、故隣家不知、造此餅故名、一名夜舟、言暗中不知、舟之著耶、著字搗字和訓相叶、故以著字作搗之字、讀此亦不知、搗不搗之義也、凡此餅惟民家之食、而爲貴人之食者少矣、

〔和漢三才圖會百五〕牡丹餅波荻花保太毛知、波荻乃波奈、

按牡丹餅以粳糯米相襍炊柔飯、以雷益略搗搗之、摸手爲圓餅、炒豆粉爲黃、或糝赤小豆泥爲紫色、所謂牡丹餅及荻花者、以形色名之、今人隱名爲夜舟、言不知其著也、又名主之連歌、言雖不附用之、與

〔稅苑日涉九〕沙團

今赤豆煮熟、放盆內、餉沙糖、翻轉團子、視之者曰牡丹餅、以豆粉糝者曰黃粉餅、即豆糰也、

〔本朝世事談綺飲一食〕大佛餅

ぼた餅は、むかしははなはだ賞翫せし物なれども、今はいやしき餅にして、杉折提重には詰がたく、晴なる客へは出しがたし、牡丹のかたちに似たるより、牡丹餅と名付、又荻の花かい餅ともいふ、堂上方には今とても御賞翫あるよし也、

〔守貞漫稿後集一〕餅

牡丹餅、世事談ニハ賤品トシテ折詰ニナラズト云ヘリ、今ハ却テ此精製アリテ折詰ニモスルコトアリ、名賤ク製美ナルヲ興トスル、是モ奢侈ノ一ツ也、又今江戸ニテ彼岸等ニハ、市民各互ニ是ヲ自製シテ、近隣音物トスル也、蓋是ハ凡製ノミ、

〔續百一錄〕延享三年七月十四日、一荻花餅米六升、ウル米四升、小豆二升、豆粉七合、

〔江戸名物詩初編〕於鐵牡丹餅麴町三丁目北、横町馬場角

馬場之角一軒家、於鐵數年此地誇、盛出盆中胡麻餡、人間賞爲牡丹花、

〔物類稱呼四衣食〕饊略○中 せんざいもち、京江戸共に云、上總にてじざいもち、出雲にてじんざいも

善哉  
汁粉