

〔嬉遊笑覽^{十上}飲食〕中頃の名に隨へば、蒸菓子はみな點心に屬し、干菓子は茶子といふべけれど、そのかみはさにあらず、なべてくだものといへり、

〔和漢三才圖會^{百五}造鹽〕菓子

按環餅捻頭之輩、皆呼曰菓子、言雙於桃李杏柑之右也、說郛市肆記亦以糖餅之屬入菓子部、則同意而已、凡製下品菓子者、用麪稍腐熟而造之、且用糲實灰汁煎爲膏、少許和麪中、其味微辛也、否則熬之而不脹大也、用黑沙糖、或用膠飴代沙糖、皆計利用然、爾雖上菓子、皆糯麪熬成、故乾咽多食、則瀉其味、甘爲疴病之基、小兒及病人不宜、況於賤菓子乎、

〔貞丈雜記^六飲食〕一菓子の事は、いにしへ菓子といふは、今のむし菓子干菓子の類をいふにはあらず、多はくだ物を菓子と云也、栗、柿、梨子、橘、柑子じゆくし、木練柿^{キナギ}などの類、又はいも、くわゐる、かうたけ、椎だけの類を煮しめ、又は干鱧をやき、又鮑、さゝゐなどを煮て、きそくをさしたる類を、茶菓子にする也、もち、まんぢうの類をば、點心といふ、やうかん、べつかんのるいをば、かんと云、菓子とは不言なり、

〔枕苑日涉^九〕菓子

說文曰、果木實也、俗从艸者誤、類書纂要曰、說文曰、在木曰果、在地曰蒹、有核曰果、周必大高宗幸張府、無核曰蒹、植生曰果、蔓生曰蒹、木實曰果、草食曰蒹、節次略、香圓、真柑、石榴、橙子、鶯梨、乳梨、榎楂、花木瓜、謂之八果、荔枝、圓眼、香蓮、榷子、榛子、松子、銀杏、梨肉、棗圈、蓮子肉、林檎、旋、謂之乾果子、此其正名也、後世粉麪飴糖、爲果花禽魚之形者、亦通稱菓子、或从食旁、又从米邊、市肆紀所載、可以見已、其品目多端、不暇枚舉、束哲所謂、或名生于里巷、或法出于殊俗、如劔業、案成、宜利、少望、口消、後世莫曉爲何物也、況在此方、劑餅殊法、而俚俗復味於字法、所命多失、其義大抵、漢人造甜食、用粉麪黍稷、紅棗、諸豆、飴糖、香油、酥蜜、及諸般香料、加以葱肉之味、在此方、粉麪黍稷、紅棗、諸豆、飴糖、雞卵之外、加以椒桂、薑蘇、胡麻、芥子之類耳、如羊肝糕、以紅豆白糖成劑、牛皮糖、以糯粉