

糖、涵爲餅、無有用葱肉者也、且古者無沙糖、唯用酥油、飴餠、調酥、後世甜食、無不用沙糖者、故古今名同、而實異者、十八九、蘇名鈔、江家次第、拾芥鈔、諸書所載甜食、品今人多不能辨識、

〔隨意錄〕今世以沙糖製米粉、葛粉等之物、總稱之菓子、菓者木實、本果字、漢書作菓、古者榛、核、棗、栗、桃、李、橘、柑、櫻、桃之類、稱之菓子耳、後世因以爲甘味之通稱、然於義不通、

〔嬉遊笑覽〕十上古へ菓子は木の實の外には、からくだものとして、漢土の寒具の類を學びて造れるもの種々あり、寒食は冬至より百五日を、三月の節とす、即晴明なり、漢土は舊例にて、此日火を焚ざれば、前日より種々の菓子を調へ置て食ふなり、あた、かなる食ものなければ、これを寒食と云ふ、寒具はその備への食物なり、本草和名に、沙糖を載たれども、藥劑に備るまでにて、漢土より渡れるはいと希なるべし、和名抄に、是を載ざるにても知べし、然らば菓子などに用る事あるべからず、

〔守貞漫稿〕後集類一菓子

古ハ桃、柿、梨、栗、柑子、橘ノ類ノ、凡テ菓實ヲ菓子ト云コト勿論也、

今世ハ右ノ菓實ノ類ヲ、京坂ニテ和訓ヲ以テクダモノト云、江戸ニテハ水グワシト云也、是干菓子、蒸菓子等ノ製アリテ、此類ヲ唯ニ菓子トクミ云コトニナリシニヨリ、對之テ菓實ノ類ハミヅ菓子ト云也、

〔江戸料理通大全〕初編菓子の心得の事

一菓子といふは、砂糖にて製たるものにあらず、菓子はくだ物也、四季の木實草實をいふ、料理の終りに出すは、料理の厚味、魚鳥を食し、食熱をさますため也、料理にか、はりたるにはあらず、後に工夫ありて作れる也、砂糖は冷なる物なれば、悪き物にあらず、宜といへども、さりながら木の實草の實を盛合出すが宜し、此理を捨てからず、茶請は砂糖にて作りたる品宜し、茶の味ひには