

所躉著饌座，令居餅餠粉熟等，且食所休息也。略

〔倭名類聚抄十六〕餠餠 蔣紡切韻云，餠餠和名斗二音，字亦作麩，麩，油煎餅名也。

〔箋注倭名類聚抄四〕按玉篇，麩，麩餅也。齊民要術作餠，餠載其造法頗詳，然不言油煎，不與蔣氏所

云同。程瑤田曰：餠，麩餠，蓋皆餠餠之轉聲。

〔齊民要術九〕餠餠起麩如

盤水中浸劑於漆盤，背上水作者，省脂亦得。十日輒然久停，則堅，乾劑於腕上手挽，作勿著，勃入脂，浮出即急翻，以杖周正之，但任其起，勿刺，令穿熟乃出之。一面白，一面赤，輪緣亦赤，輒而可愛，久停亦不堅，若待熟始翻，杖刺作孔者，洩其潤氣，堅破不好。法須饗盛，濕布蓋口，則常有潤澤，甚佳，任意所便，滑而且美。

〔伊呂波字類抄不〕麩，麩亦作麩，油煮餅也。餠餠 龍舌 伏兔已上同

〔庭訓往來〕御札之旨，大齊之體，心事難申，盡候，抑調，菜人等事，無可然仁候之際，粗任愚才，令注進候。中

伏兔，曲煎餅，燒餅，桑，興米，索麩，糯等，為客料，可被用意，御時已前，可被調置候。

〔朝野群載七〕公卿家，御齋會加供解文

左大臣家

奉送八省御齋會加供事

合中

菓子 伏兔 鈎 餅 栗 柿 大柑子 小柑子 橘中

右奉送如件

大治二年正月日

〔類聚雜要抄一〕保延二年十二月日，內大臣殿藤原賴長 廂大饗差圖

案主肥後掾中原盛尙