

右起三月一日、盡八月卅日、供御料、其雜器通用上條、

同手束索餅料、小麥十七斛七斗御井中宮料日供、粉米五斛一升、紀伊鹽八斗八升五合、醬一斛五升一合、未醬一斛五斗三升一合、酢五斗四升、薪卅斤直請

右起九月一日、盡來年二月卅日、供御料如前、

〔玉海〕治承四年七月七日丁巳、節供如常、中略、嫁娶之後三年、不取入索餅於家中云々、

〔延喜式東市四十二〕索餅隱、中略、右五十一隱東市略、中、索餅隱、中略、右卅三隱西市

粉熟

〔倭名類聚抄十六〕粉熟、辨色立成云、粉粥以米爲之、今案、粉餅即粉熟也

〔伊呂波字類抄不飲食〕粉熟以米爲之、粉粥、粉餅已上同

〔原中最秘抄〕ふすくとは粉熟也、稻、麥、大豆、小麥、胡麻、此五穀を五色にかたどりて、粉にして餅にして、ゆで、甘葛かけてこねあはせて、ほそき竹の筒をして、その中に堅くをし入て、しばしをきて突出して、其勢雙六の調度のごとくまなぶべし、五穀は式たりといへども、五色をそなへたるあひだ、色々をみせんとおもふには、青色にはは、この草餅若は米の粉をうつし、花をときて染てかたむべし、黄なる色には粟を色こき、苧安にても支子にても、そめてかたむべし、赤き色には小豆、白き色には米、黒き色には胡麻たるべし、衝重に土器をすへて、青黄赤白黒と、かみより次第に、だかさ三四寸がほどすゑひろにもるべし、其中に銀もしくは瑠璃のごときなどに、甘葛に麝香をすこしすりて入くはふべし、又此五種を、めしに隨てあまづらをそへて、一二づ、などとりわけてまいらする事あり、

〔延喜式三十〕造粉熟料

白米四石、大角豆一石八斗、漉粉薄絹袋水篩各二口、袋各長六尺、篩各一尺五寸、干粉暴布帳一條、長三丈、杷水瓶暴

布一條、長四尺、擧粉暴布袋二口、各長六尺、水瓶麻笥一口、酒槽一隻、由加二口、杓一柄、席二枚、糞二枚、薪日別