

の法、砂糖甘葛の違めより、古法ならず相聞え候、かざり様分量等習居申候、椿の葉に木の病とて、葉化して丸く餅の如く腫る、物あり、是を椿餅と云、小兒とりて喰ふ、甚味甘し、京にて見たり、思ふに是より習ひて椿餅を製して、その葉に付ると思はる、此事椿のみにあらず、さつきにも躑躅餅とて出来る、葉化して丸く形餅の如し、是も喰ふにその味しぶくあましと云、五陪子の形の如し、

鞠の庭に奉る椿餅の事、一舊記ニ云、干飯を粉にして丁子を粉にして、すこしくはへて甘葛にてかためて、椿の葉二枚を合せてつゝみて、上をうすやうの紙を、ほそき壹分計ニきりたるにて、帯にして結びてたる、也、公世二位申さるゝは、近衛關白殿より尋られたりしに、作りてまいらせき、それこそやうはあれ、人はをしらずと云、

近代の法、干飯少し煎べし、むかしは砂糖なし、今時は砂糖を入れて珍重なるべし、からしもすこし加へてたるもあり、又枝に片はをつけて片葉をば、おほへるもあり、二葉三葉枝につくる事も有、あまづらの代には、氷砂糖をねりて粉をかためむす也、葉につゝむことはむして後なり、

〔三中口傳〕調膳様事

葉餅

常不見、但晴時菓子用之、尤可盛椿葉用之、雞冠木葉ヲ用ハ不担任事也、

〔空穂物語 國讓中二〕ひめ宮はまだちひさくおはするが、あてにそびやかなる御かたちの、御ぐし

たけに、すこしあまりたりかゝる程に、大殿の御方より、ひわりごみきつばいもちるなど奉り給へり、

〔源氏物語 三十四 若菜〕宮もゐなをり給て、御物語し給ふ、つぎノの殿上人は、すのこにわらうだめして、わざとなく、つばいもちるなし、かうじやうのものどもさまぐには、このふた共に、とりませ