

なからをば残のまんぢうのうへに置いてくふべし、又残をもくひたくばくふべし、丸ながらくふもくるしからず候、年寄などは二もくひ候、いにしへはまんぢう出候へば、料紙を引たるると候、是は残をつゝみて、懐中せよとの心也、今はさやうの事なし、今も年寄たる人などは、残をとりて懐へ入られ候、

〔貞順故實聞書條々三〕一饅頭をたべ候時、あんどばれ候時、右の人さしゆびにて砂糖を押付て受用候が能候、是故實にて候、

〔貞丈雜記飲食六〕一舊記にまんぢうのすさい、むしむぎのすさいなど云ふ事あり、古はまんぢうにても、何にてもさいをそへて出したる也、そのさいは醋にひたしたる物ゆへ、さいをすさいといふ也、醋はむねをすかす物故、すさいをそへて出す也、尺素往來に、點心の菜は不要多矣、生蘿蔔、鶏冠苔、冬瓜、藕根、蕪荷、酸落等の内、三種計可設之、菜與點心匹數事は、號元弘様當世の物笑也と云々、點心とはまんぢうもち、むしむぎなどの類をすべて云也、そのすさいになる、大こん、とさかのりとうぐは、はすの根、みやうが、ふきなどに醋をかけて出すを云也、菜を點心ほどに多くもりて出すをば、元弘年中の風儀とてわらひ物にしたる也、三種計少出すべしと也、

一又まんぢうの粉切物コキリといふ事あり、ことはまんぢうくふ時汁へ入る紛也、山椒のこ、肉桂の粉、こしやうのこななどの類也、からしなども粉なり、きり物とは是も汁へ入るきざみ物也、柚の皮、みかんの皮、しその葉、たでの葉、みやうがの子などの類を、こまかに切りたる物故、きり物と云也、昔はまんぢうに、たれみその汁を添て出したる也、さうめん、むし麥、やうかんの類にも、汁をそゆる也、粉、きり物もあり、又すり物と云も、粉之事、すりてこにするなり、

〔南嶺遺稿四〕本式饅頭といふ事有、并ニ三麩三羹の事、饅頭、索麩、薯麩、まんぢうは汁を添へて喰、薯麩はかけて喰ふ、索麩はつけて喰ふ、羊羹、鼈羹、臚腸羹、製は文字の通り也、右をのく、喰やうあり、