

あすとして、煉羊羹のために、招きたる客をかへす程の稱美としたるに、今は諸國にもある中に、日光なるは江戸にまされり、僅に六十年の變化、素の侈りし事、菓子に於ても此の如し、

〔守貞漫稿十八雜服〕嘉永二年印行、古風ト流布トヲ相撲番附ニ擬スル、其流布ノ方大關以下左ノ如シ、
○中 煉羊羹略 ○中 古風方ニ曰略 ○中 蒸羊羹煉羊羹ヨリハ下 品也、價凡半也、

〔守貞漫稿後集食類〕羊羹

羊羹ノ古製小豆一升砂糖准之、小麦粉五勺鍋墨少々加ヘユルク煉リ合セ、蒸籠ニ掛ケ、サマシテ後ニ細長ク四角ニ切ル、色黒シ云々、古製ハ此ゴトク甚粗製也、今製ノ蒸羊羹ノ類ニテ、古ノ砂糖羊羹也、○中 略

今製煉羊羹亦小豆一升ヲ煮テ、アクラ取リ去ルコト三四回、其後皮ヲ去リ澱粉トナシ、唐雪白砂糖七百目、是モ煮テアクラ去リ、乾天二本半ヲ煮テ澆之、煮詰製スヲ煉羊羹ト云、同粗製ノモノ同製、唯白砂糖三百目ヲ用フ、江戸ニテ近年是亦行レ號テ浪華羹ト云、蓋彼地ニ始メ製スニ非ズ、唯猥リニ號之ノミ、右ノ煉羊羹浪華羹トモニ、亦小豆ヲ專トスレドモ、或ハ白大角豆或ハ八重成ヲ以テ製スモアリ、八重成ハ大坂ニ無之歟、又蒸羊羹モ行ル、煉蒸及ビ浪華羹トモニ長六寸厚ト幅各一寸ヲ一棹トス、蓋家ニヨリ幅ヲ廣ク薄クスルモアレドモ、大略同量也、煉羊羹一棹價銀二匁、浪華羹蒸羊羹各一棹價銀一匁、三都トモニ同價也、又京坂ハ上製トイヘドモ、籐包ヲ專トシ、折ヲ用フコト甚稀トス、蓋籐ヲ卷テ羹ノ左右ニソヘ、其上ヲ包ミテ幅二寸餘トス、江戸ハ稀ニ籐包アレドモ、單ニ包ミテ廣クセズ、音物ニハ折入ヲ專トスルナリ、折入籐包トモニ一棹二三棹入アリ、京坂同之、

〔餅菓子即席手製集〕薩摩羊寒。

一さつまいもの皮をさり、井籠にてよくむし、摺鉢にてすり、すいこのうのうらよりこして、是につ