京坂市民先祖年忌佛事ノ時引菓子、粗ナルハ虎屋ノ五文饅頭十ヲ許リ、美ヲナス者此朧饅頭ヲ用フ、價二分許ノ大形上製ニテ白赤黄等ヲ交ルモアリ、多クハ白ト黄ノミ也、杉赤ミノ柾目板ヲ敷キ、其上ニ此饅頭七ツ、或ハ十許ヲ置キ、杉原紙ニテ包之也、蓋巨戸ハ折詰等ニスルモアレドモ、多クハ紙包ミ也、

因云江戸ニテハ佛事等ノ引菓子ニハ、下圖略○圖ノ如クナル杉折ニ、煉羊羹半棹、蒸菓子一、有平糖製一、價三匁五分、或四匁許リヲ麁トス、美ナルモノハ、煉羊羹半棹、白煉羊羹半棹、蒸菓子二色各一、有平製一ヲ入ル、價五六匁也、略○中

文化六年刊本馬琴作ノ夢想兵衛ト云ル戲述ニ、佛事ノコトヲ云ル條ニ、引物ノ菓子ハ一分饅頭三ツ、米饅頭二ツ大落雁一ツ、花ボロ一ツ、一人七分ニシテ云々、上包ノ糊入紙紅白ノ水引云云ト云ヘルコトアリ、四十年前ニハ江戸ニテモ紙包ニテ折ヲ用ヒズ、菓子モ麁製ニテ一人分銀七分許ノ物ヲ用ヒシ也、

〔嬉遊笑覽十上飲食〕七色菓子、今は甲子に大黑へ供ふれども、もと庚申に供へしなり、洛陽集庚申夜自悅が句、一說に七色賣や呼子鳥とあり、昔はこれを賣者來れり、一錢にて七色を具す、難波鑑などに圖あり、野葡萄の實は熟するとき、五色さまゞに染む故、京師の小兒これを庚申の七色といふも、彼菓子色々あるにたとふるなり、又思ふに今もある十色菓子とて、飴にて作りたるものも、七色より思ひよれるなるべし、

〔三養雜記三〕茶おけ、

俗言の轉訛はこゝろづかで、そのまゝに唱へ來こと多し、口取の菓子を茶おけといふは茶うけの訛なり、甘ものをくひて後茶を飲ば、その味ことによろしければ、茶のうけに食よしの名なり、能の狂言の詞には茶うけといへり、螢隨筆に茶うけの口をきよめよといふも見えたり、