

おもひ出候を少々注し候、猶可有候、

〔奉公覺悟之事〕一かんの名の事、驢腸羹、白魚羹、雲髓かん、ちくやうかん、べつかん、やうかん、さたうやうかん、うんけつかん、水蟾羹、けんひんかん、此外有べし、饅頭はかんとも、てんしんとも定がたきと云々、

〔倭訓栞前編六〕かん略○中 三かんは羊かん温かん鯨かん也、又猪羹、鮮羹、驢腸羹、笋羊羹、海老羹、寸金羹、月鼠羹等あり、又さばかんといふも見へたり、

〔庖丁聞書〕一三羹三麵ともに初羹初麵に生飯にとる時は、羹に作花饅頭に峯足杯さす、略○中

一三龜膳の羹は、五斗土器に羹三色、杉盛にして出す也、此三色は須彌の三峯を表し盛也、四季を一季宛残し、過去現在未來にかたどり、其時節により色取也、略○中

一魚羹とはかんを魚形にして盛、龜足指す也、總じて羹は、四十八かん略の拵様有といへども、多は其形によりて名有、出所口傳四十八あり

製法

〔江戸料理通大全初編〕三羹三麩の事

一日本にては三麩は専ら用ゆれ共、三羹は中華の沙汰なり、いかにとならば髓羹はすつほんの羹也、羊羹はひつじの羹也、牛羹とは牛の羹也、仍て日本にては三羹を菓子に直して、所謂べつかんは小麦焼也、羊羹は知る所也、牛羹は牛皮飴也、

〔江戸料理通大全三編〕梨子羹

一極最上の梨のよき所をわさびおろしにておろし、摺鉢にて能すり、毛すいのふにて裏ごしにしかんてんをよく和に煮、梨子とかんてんと合せ、三ぼんの砂糖と焼鹽とにて味をつけ、よきほどの塗もの、筥にながし、冷たる處にていかにも庖丁すべし、

柚子羊羹