

菱餅の話

三節尾村

菱餅とは菱形せる餅の義なり、三月三日に餅を作るに、初は鼠麴草はぐこぐまを用ゐるしが、何時の頃よりか蓬を用ゐて製する事となりぬ、支那にては、三月三日鼠麴草の汁を取り、蜜と合せ粉に和して作れり、本邦にても此に倣ひしならん、嘉祥二年に、民間にて、本年の三月三日には饅を造るべからず、そは母子がなきが故なりとの訛言前兆をなし、此三月に仁明天皇崩御し、次で其母嵯峨天皇皇后橘嘉智子崩せり、田野に生ずる母子草と云ふ草あり、二月始めて芽を生じ、莖葉白くして脆し、當時三月三日ごとに、婦女採りて蒸し擣きて饅を作るの俗なりしが、本年此草繁生せざるに非らざるに、此訛言ありしは、天其口を假りしなりと、史冊に見えたり、其饅の形は如何なりしならんか、知るべからず、此の如く鼠麴草の饅なりしが、後世には其色の美ならんことを欲し、蓬を用ゐる青粉を和して作りしが、江戸にては、初は蓬を以てせしかど、後には青粉を用ゐるのみに至れり、菱餅を雛に供ふるには、菱形せる黒塗の雛模様の蒔繪を施したる臺に、菱餅三枚を重ねて載せたり、中に白色の餅を用ゐるは色彩の調和の爲めなり、女子の初節句には、親戚故舊より雛人形或は雛道具等を祝物として贈られたる返禮に、菱餅を遣す風習ありしが、今は絶えたるが如し。