

一唐まんぢう　一さがのまんぢう　一おぼろまんぢう　一氷まんぢう  
一ちごまんぢう

〔醒睡笑舞七〕饅頭を菓子に出してあれば、これは小豆ばかり入れて位高し、我等ごとき者のたまはるは、ありがたきとていたゞく、又砂糖饅頭は近來の出來物、なにの系圖もなしよのつねの者はうまさのまゝ、奔走に思ふといひてくすみたり、其方はなにとしてそのわかちをば立てられたるぞ、かくれもない満仲の舞に、貞純の親王の御子をば六孫王と申し、六孫王の御子をば、たゞのまんじゆうと申し奉ると、

〔守貞漫稿<sup>十八</sup>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、  
○中蕎麥饅頭<sup>ス</sup>、故ニ京坂ニハシヤウヨ饅頭<sup>ヲ</sup>以テ製

〔守貞漫稿<sup>後集</sup>一〕饅頭

今ノ饅頭、表ハ小麥粉ヲ皮トシ中ニ小豆餡ヲ納ル、小豆ハ皮ヲ去リ砂糖ヲ加フ、砂糖ニ白黒ノ二品アリ、白ヲ白餡ト云ヒ、黒ヲクロアント云フ、○中

昔ハ諸國トモニ菜饅頭廢シ、其後ハ鹽饅頭ト云テ、小豆餡ニ鹽ヲ加ヘタリ、小豆モ皮ヲ去ザル者多シ、今モ江戸ノ江戸橋等ニ賣之店アリ、鄙人食之ノミ、近世ハ鄙トイヘドモ皆專ラ砂糖饅頭也、文化以來漸々如此也、○中

蕎麥饅頭ハ、江戸近年ノ製ナルベシ、ソバ粉ヲ以テ皮トシ、舶來霜糖ヲ以テ小豆餡ヲ製シ精製也、形小ニテ貴價也、○圖

薯蕷饅頭、ジャウヨマンヂウト云、京坂近年ノ製ナルベシ、餡同前上製也、山ノイモヲ以テ皮トス、以上二品ハ茶客専用スル所ナレドモ、奢侈ノ時ナル故ニ凡ノ時ニモ食之、

臙饅頭、始メ製スル時皮ニ厚クシ、蒸テ後薄ク表皮ヲムキサレバ、皮ハダ羅紗ノ如クニナル、是ヲ