

オボロ万十ト云フ、江戸ニハ製之コト甚ダ稀也、

〔時慶卿記〕慶長八年六月十七日、松木上臈鮎卅三、茶酒瓶□□遣候禮ニ、又此方へ薄皮饅二百被贈候、

〔菓子話船橋〕吉野饅頭

皮は薄くとも厚くもなるなり、ほどよく平めになして、小麦のとり粉にてあつかひ、上餡を包み、又八重成餡胡麻餡等を包み、簧の上へとるなり、

〔續百一録〕元文四年四月十三日、九日御近習御一統御献上之御菓子并折臺、廿八割御一方様之分壹匁六分三厘七毛五宛ニ、而山科家御モヨホシ、

三十匁 大まんぢう 貳百、二匁貳分五厘金紅長水引九わ、三十二匁貳分五厘杉重一重物下臺 共代十三匁六分、

〔毛吹草三〕山城 饅頭 大和 饅頭

〔雍州府志<sup>土六</sup>〕饅頭 古建仁寺、第二世龍山禪師入宋、于時中華人林和靖末裔林淨因執弟子禮、斯人於中華製造饅頭、元順宗至正元年、龍山歸本朝日、林淨因相從來、在本朝改氏鹽瀨、始住南都製之、其形狀片團、是稱奈良饅頭、是本朝饅頭之始也、於中華始自諸葛孔明、曾鹽瀨淨因有數子、其內一人爲僧從龍山、則建仁寺中兩足院祖無等以倫是也、故到今鹽瀨一家悉爲兩足院之檀越、以倫弟某於北京造之、今烏丸鹽瀨之祖也、一說淨因晚年歸中華云、又一條虎屋饅頭祖三官亦中華投化人也、如今製之家所々有之、松屋龜屋、二口屋寶來屋等、互爭競造饅頭、外皮貴精白、內杏重甘美、凡饅頭并餅、納砂糖并赤小豆粉於其內、蒸而食之、其所包裹之物如杏之仁、故稱杏或作餌、此外羊羹月羹外郎餅高麗仙袂類、亦此等家之製造也、

〔和漢三才圖會<sup>百五</sup>〕饅頭<sup>饅頭</sup>、餅<sup>餅</sup>、十字<sup>十字</sup>見于東