

饅頭者洛建仁寺第二世僧龍山禪師入宋、光明帝曆應四年歸朝元順宗皇帝、至正元年也、有林淨因者、在彼地爲友、因同入朝止、往南都二條、以造饅頭爲業、改林氏號鹽瀨。此饅頭之始也、今造法用醴酒、澆麪、裹餡、盛焙、籠煖、則肥脹、再蒸之成、其體糯、一升羹飯、別麪二合、用水一升五合、洗去米、用花汁、盛桶投飯於中、一宿成、去糟用汁澆麪。

唐僧用黑胡麻熬研塗饅頭、黃蘗派羹饅麪佛事用之。

〔渡邊幸庵對話〕一饅頭屋の鹽瀨は、元來菊屋と云もの也、昔は饅頭の煉汁は、小麥の甘酒にて製せし也、或時鹽瀨が家來、餘の菓子に蒸申餅米を、夜る取違て甘酒に作りけるを、無是非夫にて饅頭をしければ、色白く、風味能出來はやり、是を外にても見習、後には方々にても、餅米の甘酒にしける、其後鹽瀨が家來砂糖に鹽を加へてしたてけるに、風味すぐれて鹽瀨が饅頭とて、はやり出て今に斷絶なし、右倉忽に入ける鹽の分量を覺て、毎度加へける、此鹽かげんを秘して、世に知らせずと語りける、

〔守貞漫稿後集一〕饅頭

今世世人口碑ニ傳フ所饅頭ノ始メハ林和靖ノ裔林淨因ト云モノ中略南都ニ住シ、姓ヲ鹽瀨ト改メ、饅頭ヲ製シ賣ル、是皇國饅頭ノ始メ也、延寶中食類ニ名アル物ヲ云ル書ニ、鹽瀨ノ饅頭ヲ載タリ、又元祿江戸名物ニモ、茅場町鹽瀨山城守饅頭トアリ、是實ニ林氏ノ裔歟未詳、今世江戸靈岸島ニ鹽瀨山城ノ大掾藤原忠次ト云アリ、林氏鹽瀨云々ト暖簾ニ記セリ、一家二姓ニ似タリ、又同ノレンニ大日本第一本御饅頭家ト題セリ、然レドモ今世ハ當戸ノ制ヲ賞セズ、却テ他戸諸店ニ名アル者多シ中略

京師是ニ名アル者未聞之、追書スベシ、

大坂ハ高麗橋通三丁目虎屋、大和、大掾藤原伊織ナル者、諸國ニ名アリテ頗ル巨店也、饅頭出島白