

〔和漢三才圖會百五〕煎餅凡洩麩作曰餅、焙之成故名之。

按煎餅造法、用糖蜜溲麪、不柔不硬、而盛甑蒸之、搏也、如李大、而以竹管熨之、薄扁徑四寸許、晒乾、每一枚、以鐵皿、範從兩面焙之、稍乾時、取出卷端、狀似蓮嫩葉、呼曰卷煎餅。

一種、用半熟糯米和生豆粉、以膠飴溲之、搏如雀卵、而用竹管熨之、甚薄、日乾、炙之、則大擴張、起味脆美、然爲下品。

〔嬉遊笑覽十上〕雍州府志に云、煎餅は六條にて製する故、六條せんべいといふ、また其邊醒井にて

製する片餅も同じ類にて、近江國醒井にて作るものに倣ひたるなり、煎餅は火を經る故、面鬼面のごとく膨脹たり、故に鬼煎餅と呼、片餅は火をあてずして、買求人くふべき時、燒なり、輕燒氷

燒雪燒等くさく、近世處々にて製すといへり、醒井餅は名物なり、望一后千句、更行ば目もさめ

が井の冷やかに宵につきたるもちひなるらし、○中錦繡緞、六條の鹽や詠めん花ぐもり、其煎餅

簀に干す雪の春草、蓬沽むかしの煎餅は、鐵の模にて燒やうの巧みなることなし、尤草子おさる、

物の内に、せんべいは竹の筒におさるといへば、筒に入れて、抜て截たりとみゆ、其燒ところを人倫

訓蒙圖彙にかきたり、火鉢を助炭の内に置、火筋にて餅をはさみて、燒なり、やきたる處、蝦蟆の背

のごとく、疣瘡出來るにより、鬼煎餅と呼、其碩が賢女心粧に、泉州高須の事をいふ處、所の名物、鬼

煎餅を賣る云々、其繪をみるに、餅入たる籃と、助炭とを一荷にして、負たり、いづくにも、此やうに

して、賣ありきしが、篋絨輪に、勇角がいろは五十韻に、世わたりを疝氣がさせず、煎餅賣といふ句

あり、この頃、上野の山下にて、沙糖入のかき餅を、火筋のごとき物の先を、二ツに割かけたるに、餅

を、挿み、燒て、賣ものを、みたり、これ、往昔の製に似たり、又鹽せんべいといふもの、むかしの煎餅に

て、沙糖ハ入るべし、廢れて、後、近在には、稀に見えしを、この頃は、江戸にも、流行て、本所、柳島邊にて

多く作り、所々の辻にて、だぐわしと同く賣、また神佛の緣日にも、持出て賣、この故に、や近ごろは