

右焼かげん、炭火をおこし、風のあたり不申候様に、ふろなどにかけて焼候へば、能のび申候、焼ばしを火にてあたゝめ、せんべいをはさみ、手のうちにて焼ばしをくるくると廻し候へばよくのび、御なぐさみニ被遊候やうニ仕候、

〔江戸町中喰物重寶記〕卷せんべい

赤阪一ツ木町

中島屋總兵衛

高砂せんべい

神田三川町新道

高砂屋半右衛

葛せんべい

同新道

熊谷長門〇中

略

味そせんべい

糰町貝坂

山田屋伊兵衛

〔江戸名物詩 初編〕翁屋翁煎餅 照降町角

砂糖上品味尤輕、進物年中客自榮、縦有結構干菓子、如此煎餅少、江城、

〔江戸名物詩 初編〕鈴木兵庫菊一煎餅 麴町三丁目大通

兵庫麴町三丁目、詠來煎餅客紛々、古今唯製朝顔形、燒做風流菊一紋、

〔毛吹草 三〕山城 煎餅

和泉

海會寺鬼煎餅

近江 煎餅

加賀 煎餅

〔奥羽觀蹟聞老志 廂 眞土産 薄脱〕是亦所出、松鳥絕品也、以杭粉而爲餌、和豆粉而爲團、推之如麵、其

薄如紙、經已七寸餘、其色青黃、味亦甘美、他所倣之不成、

〔人倫訓蒙圖彙 六〕煎餅師 六條にあつて名物なり

松風

〔橘庵漫筆 四〕干菓子の松風は、初京都より制し出し、或御方へ御銘を乞奉りしに、御覽有て、まつ風と號給ふ、其心は表に火の剛焦し跡、泡立し跡、けしをふりなどし、いろくの斐あれど、うらは統りとして摸様なし、うら寂敷と、義によりて松風とはなづけ給へりとかや、

〔筆のすさび 上〕松風といふ菓子、五山の僧侶は、犬皮と唱ふ、牛皮にむかへたるの名なるべし、犬の字を忌て、今は研皮に作る、ある人いはく、見肥の字にかへなばよけん、と、

輕燒

〔名菓秘錄 初篇〕輕燒

一上々餅、白米搗にしてあらひ、寒水に廿日ほど漬て餅につき、太白砂糖入れて、又よく搗、搔餅の