

義、凡山椒生姜橘皮之類皆准此製作之不遑記、

〔江戸名物詩<sup>初編</sup>〕竹村最。中月吉原中ノ町

色白最中一片月、卷來煎餅品尤嘉、暑寒年玉又時候、茶屋攜行得意家、

〔雍州府志<sup>土產</sup>〕麩燒。所々製之、其法小麥粉合水、淡濃適宜、而以匙斟之、盛片鑊子火燒之、則隨鑊形

而爲片圓、以刀起之、其外面如浮漚、而其內柔脆、塗味噌於其表、卷之食之、倭俗未嘗謂味噌麩燒、其粉細末、其色潔白者、是稱沈燒、民間二月八日彼岸中、逢親族忌日、則召親戚朋友供菓實、給團餅、又饗麩

燒、是稱茶子、是以茶表父、以菓表子之謂也、卷麩燒之狀似經卷、當斯時也、食之謂讀經幾卷、或燒之點罌粟子於其上、以刀細截而食之亦可也、

〔嬉遊笑覽<sup>十上</sup>〕飲食〕麩の燒とは、物の名とも聞えぬ呼やうなり、おもふに燒麩といふ物あるから、まが

はぬやうにいひたるにても有べし、むかしは兩度の彼岸の内、佛事には是を作りしとぞ、小麥の粉を水に解、やきなべの上にてうすくのべて、燒たる片面に味噌をぬり卷て用、これ上のみえたるけん皮やきなべ、池田正式が狂歌合に、朝顔の花めづらしきふのやきもひなたに置ばねぐさくぞなる、嘉多言<sup>四</sup>、女の詞に、麩の燒を朝顔といへるは、火にてあぶり侍れば、しばむによて朝がほの花の、日にしほる、故に、名付そめしといへるは如何、花車なるやうにて、さもしき注なるべし、只人のつくるはぬ朝の顔のやうなるとの心なるべしといへるは、燒たる面のきよらならぬなり、懷子集、明なば顔のみつちや見えましといふ句に、一齒玉くしげふたをして置麩のやきに、又鶏の空音と共に經よみてといふ句、<sup>弘永</sup>世に逢坂の關のふのやき、雍州府志に、麩のやきの卷たる形は、經卷に似たる故に、これを食ふに經幾卷を讀といふとあり、是によりて經讀といふに麩の燒を付たるなり、寶倉にも卷作麩燒稱御經とみえたり、江戸にて助總といふは、總鹿子に麩の燒麴町十一町目助總と出、その家今にあり、<sup>十六</sup>五年前迄は、いと下品なる物なりしが、近頃は