

らにあ、雍州府志に焼餅は米の粉に煉餡を包み、やき鍋にて焼たる。その形をもて銀鐔とも云と有り、今のどら焼は又金鐔やきともいふ、これ麩の焼と銀鐔と取ませて作りたるものなり。どらは形金鼓コングに似たる故、鉦シと名づけしは形大きなるをいひしが、今は形小くなりて金鐔と呼なり。同じ物なれども、四方を焼たるを餡を常のよりはよくして、みめよりと名付しは、淺草の馬道に始て出たり、享和のころにや、予が先人なども知りたる者の思ひ付なりし、そは程なく無なりしかども、其名うせず、所々にこれを作る。

米の粉の焼餅、江戸總鹿子増補に、深川萬年町雁金焼とあり、是今にあれども、當時ははやらぬものなり、焼鍋に遠雁の模あるにて焼たるなり、故、米の粉、なまの粉なまの粉なる、今其製は殊なれども、横雲といふは麩のやきなり、きぬた巻といふ類助總より出たるものなり、麩其もとは是もの焼なり。

〔守貞漫稿十八〕嘉永二年印行古風ト流布トヲ相撲番附ニ擬スル、○中青物町ノ切山椒菓子工者、ノ店ニ細キ餅ノ古風方ニ曰○中金鐔焼イレヤク也、屬ヲウケル、○中略

〔雍州府志土産〕燒餅 以粳米粉爲小片團、其内盛赤小豆并砂糖、片鏤上燒過、以其形之相似、或謂銀鐔、清水坂之製是爲始、近世京極清淨華院前店製之、然不及渡邊道和之製造。

〔嬉遊笑覽十〕東海道名所記、島原の條、門の内より半町あまり南へさがる、右の方は茶屋なり、うんとん、そば切、やき豆腐、其外百一口の菓子あり、百一とは數の多きをいふ、釋氏要覽道具部、百一

物大概之辭也、薩婆多論云、百物各可蓄一也、今江戸にて澤庵漬の間に、鹽干の茄子を入れて漬るを、百一づけといふも、唯數の多く入るをいふなり、冬瓜の花の百一は、むだ花の多きをいふ、百一口

の菓子は、小きをいふなるべし、今いふ南京らくがなどにや、

〔尾張名所圖會前編七〕あかだ店當所の名物也、米團子を木糖ちん子の大サに作り、油にてあげたる菓子、に、阿加陀は丸藥の梵語なるを、こいなど賣藥へる家は、全く附會なるべし、