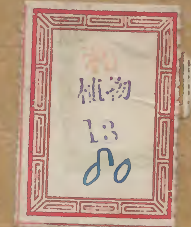


地倭漢三才圖會

終卷五百

造釀  
酒果子  
鹽酢  
醬油之類

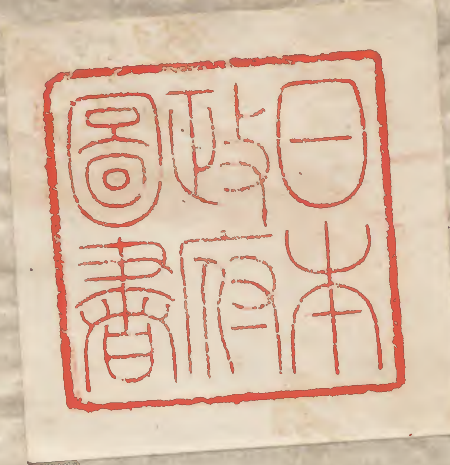
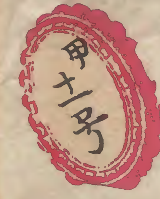


內閣文庫	
和書類	三〇二八四號
冊數	八一冊
函架	三〇函

內閣文庫	
番號	和 30284
冊數	81 ( 80 )
函號	210 9







和漢三才圖會卷第一百五目錄

造釀類

大豆豉

未醬

鹽

酒

燒酒

糟

納豆

醬油

斷鹽

醴

美淋耐

麴

經山寺未醬

酢

鹵水

屠蘇酒

醞

神麴

白散

和漢三才圖會

造釀類

卷第一百五

目錄一



手酒三ノ日  
造製類  
卷ノ百五  
〇目録二

豆腐

七種粥

饅

饅頭

蕎麥切

環餅

粗粉

糰

飯

餐

牡丹餅

索餅

麩筋

白雪糕

糯

糕

粥

餅

糰

温飩

药莖

材餠

糗糧

飴

真餠

膠飴

餐食

求肥糖

糖花

附小鈴糖

羊羹

加須底羅

煎餅

附唐松松風

外郎餅

浮石糖

松翠

附沙糖漬類

辟穀不饑法

凡遠行水火不便或脩行人欲省緣休糧

黃耆 赤石脂 龍骨 各三錢 防風 半錢 烏頭 一錢 炮 葱 石臼內搗一千杵煉蜜丸如彈子大要行遠路飽喫飯一頓服一丸可行五百里二丸可行一千里 當此云百鍊

又方

糯米炒過合黃蠟二兩先溶化蠟再入米同炒令蠟乾任便食之即數日不飢如要喫食以胡桃肉二箇可嚼下

和漢三才圖會 造製類 卷ノ百五 〇目録二



又方

晉惠帝永寧二年黃門侍郎劉景先表奏臣遇太白山隱  
氏傳濟饑辟穀仙方臣家大小七十餘口更不食別物若  
不茹斯臣一家甘受刑戮其方

黑大豆五斗淘淨蒸三大麻子三斗漬一宿亦蒸三

和搗作團如拳入甑內蒸從戌至子時止寅時出甑午時

晒乾為末乾食之以飽為度不得食一切物第一頓得七

日不饑日食一次第二頓得四十九日不饑第三頓三百日

不饑第四頓二千四百日不饑更不必服永不饑也不問

老少但依法服食令人強壯容貌紅白永不憔悴口渴昂

研大麻子湯飲之更能滋潤臟腑若欲重用飲食以葵子

三合研末煎湯冷服取下藥如金色任喫諸物並無所損

△按上件出于本草綱目救荒本草等其他仙方甚多不

可收舉中用黑大豆者多

# 和漢三才圖會卷第百五

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

## 造釀類



## 大豆豉

枝音示豉  
秦漢以來始  
作豉蓋亦乃  
豆字也  
和名久木

本綱有淡豉鹹豉二品治病多用黑大豆淡豉也釋名云

豉嗜也調和五味可甘嗜也造之法原出外國而

淡豉造法 用黑大豆二三斗六月內淘淨水浸一宿瀝

乾蒸熟取出攤席上候微溫蒿覆每三日一看候黃衣

上遍不可太過取晒簸淨以水拌乾濕得所以汁出指

和漢三才圖會 造釀類 卷第百五



間為準安雍中築實桑葉蓋厚三寸密封泥於日中晒  
七日取出曝一時又以水拌入甕如此七次再蒸過攤  
去火氣甕收築封即成矣此豉入藥

鹹豉造法

用大豆一斗水浸三日淘蒸攤候上黃取  
出簸淨水淘漉乾每四斤入鹽一斤薑絲半斤椒橘蘇  
茴杏仁拌勻入甕上面水浸過一寸以箸蓋封口晒一  
月乃成也此外有麩豉瓜豉醬豉

豉汁造法

十月至正月用好豉三斗清麻油熬令烟斷  
以一升拌豉蒸過攤冷晒乾拌再蒸凡三遍以白鹽一  
斗搗和以湯淋汁三四斗入淨釜下椒薑葱橘絲同煎  
三分棧一貯於不津器中香美絕勝也

氣味

寒苦甘 治傷寒頭痛寒熱煩燥滿悶得葱則發汁得  
鹽則能吐得酒  
△按豉者食中常用而五味調和者也本朝亦有昔用之  
如今用未醬不用豉用醬油不用豉汁也近時有稱納

豆者亦鹹豉之類也



納豆

△按納豆有數種大抵出於鹹豉法可以為酒看僧家重

之造法六月用大豆一斗水一斗煮熟攤或亦用大麥一斗  
微炒粗末或亦用豆麥相混或亦用會麩晒乾三日別鹽二升

五合用水六升微煎去渣冷定浸豆麥麩盛桶以石壓  
之四五日而去壓石以厚紙密封冬至前後用生薑山  
椒樹皮木耳紫蕪子等物各淪之冷定拌合收藏用

濱名納豆

始出於遠州濱名大福寺摩迦耶寺僧侶能

唐納豆

始出於南都弘福寺東大寺僧能造之京師淨



福寺亦造之共得名色黑細密如羊羹餅或作木葉形  
 未醬納豆大豆煮熟蠶室則粘生絲裹葉苞收之用  
 時扣到之加蕪菁葉及豆腐煮汁放芥子食最甘美

經山寺未醬

△按此亦納豆之類也唐僧多造之云經山寺始造之其  
 法大豆一斗炒粗磨碎半去皮太麥一斗浸水一晝夜  
 取出之豆麥混合蒸之握試之如強飯為準蠶室別用  
 越瓜三十箇四破粗剉鹽少許和合以石壓之取汁與  
 瓜豆麥三物混合再加鹽二升八合用瓜汁和合之盛  
 桶以石壓之每至五日拌之也四五度候能和合生薑  
 木耳麻仁等物皆畧瀹之加拌擣收于桶密封夏月造  
 之冬春食之或入茄子亦可也



未醬

高麗醬  
 和名美蘇  
 官女呼未醬  
 日無志

順倭名抄云俗用味醬二字味宜作未何則通俗文有未  
 榆莢醬末搗末之義也而未訛為未未轉為味又有志賀  
 未醬飛驒未醬江國郡純各以其所出為名也

△按造法不一用蠶豆煮去皮和鹽麴擣之為團丸裹苞  
 掛干烟上則耐久不餒用時取出以雷盆碾末也無濕  
 潤和水為汁味不佳俗名玉未醬一名粉此古之製而  
 今亦和州賤民所用也搗末者是也而今未醬皆濕潤

下方 白大豆一斗水一斗二升煮之初用藁薦二枚半  
 燒之凡重可分後用薪木重五斤徐燒之藁則文武火而任  
 燼盡乃煮熟而豆汁不多不少也春之和麴一斗五升

和名美蘇 官女呼未醬 日無志

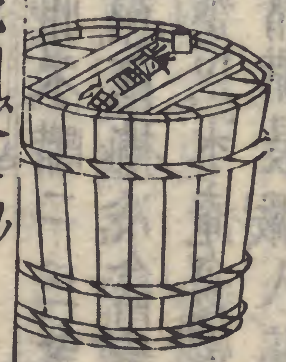


鹽二斗半再春煉收桶固封置涼地二十余日成也麩  
多入則味美其次減麩增鹽或加酒糟大抵入鹽三斗  
則雖極暑不酸醃也

白未醬 造法大豆一斗淘洗浸水稍漫則皮皺時以束  
繩按之離皮用水三斗煮之一沸皮浮于釜面投去之  
則豆潔白也不可煮過去豆汁春為大團子薄切片細  
刻和白麩一斗六升鹽一升三合五秋合能擣和收藏  
之冬春十日夏秋四五日而成也難久貯

糠末醬 造法用糯糠再篩取極細末者一斗鹽二合能  
拌接合固煉收藏之經數月味美酢或酒煉食之臘月  
製之翌年如旅行盛紙袋携之亦佳

醬和名比 豆醢也今造法大豆一斗炒麤磨去皮精麥  
一斗一夜浸水豆麥混合合盪麩別用鹽二升六合水一  
斗一沸去渣冷定和豆麥盛桶每日向陽攪至十余日  
密封二十日而成俗謂比之保未醬



### 醬油

倭名比之保  
本邦俗加油  
字其未榨者  
為醬似為二  
物

本綱醬者將也能制食物之毒如將之平暴惡也故聖人  
不得醬不食矣有數品大麥小麥甜醬麩醬不悉記

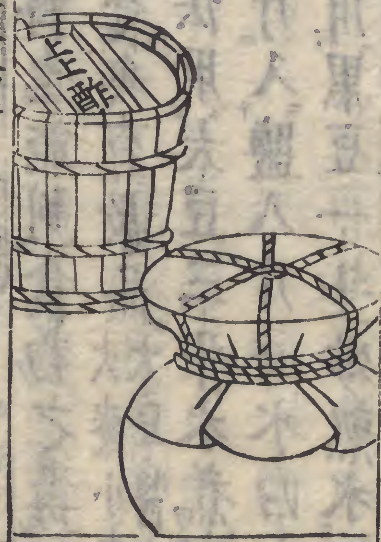
豆油 造法用大豆三斗水煮糜以麩二十四斤拌成  
黃每十斤入鹽八斤井水四十斤攪晒成油收取之  
大麥醬 用黑豆一斗炒熟水浸半日同煮爛以大麥麩  
二十斤拌勻篩下麩用煮豆汁和劑切片蒸熟罨黃晒

搗每一斗入鹽二斤井水八斤晒成黑甜而汁清  
△按今本邦用大麥醬小麥醬二種木抵造法大豆一斗  
精麥粗磨炒以拌罨成麩畧晒別用鹽一斗水五斗煎

沸冷定盛桶投豆麥之麩每日以槌杖攪之夏七十五



日冬百日而成榨之取油其油色淺味不美一沸煮之收桶經宿則色深黑而味亦美也用其渣再和鹽水攪之榨油謂之二番醬油味最劣凡市廛之醬油皆用小麥也用大麥者味不佳然病人吃之不妨蓋未醬及醬油者本朝庖厨一日不可無者也猶華人尚麻油



酢

音醋

醋同醯醋

苦酒

釀醱醱並同厚也

訓木布之

本綱醋有數種惟米醋二三年者入藥米酢法三伏時用倉米一斗淘淨蒸飯攤冷禽黃晒簸水淋淨別以倉米二斗蒸飯和勻入甕以水淹過密封暖處三七日成矣  
 米醋酸苦 比諸醋最醱入藥多用之屬木脚病母多食酸多食損筋骨亦損胃不益男子損顏色服茯苓丹參人不可食

醋殺一切魚肉菜毒 產婦房中常以火炭沃醋氣為佳酸益血也 胞衣不下者腹滿則以水入醋少許噴

面神効也 造靴皮者得醋而紋皺故知其性收而不散也人食酸則齒軟謂其水生木水氣弱木氣強故然

△按酢諸國皆造之泉州及攝州兵庫為良相州駿州亦出名醋大抵造法米麴一斗二升水一斛和勻白米二斗蒸飯乘熱共投甕固封勿使婦人觸穢人每七日一次攪之三七日而成盛囊酢汁去滓如不熟則以火炭投其醋甕即味醱

凡患癰腫人食醋發膿敷醋消腫外功有內用醋洗紅染縮能脫紅用醋洗銅器色鮮明用醋淬琢銅金外面鏽落如銀色

梅酢 即梅汁也六月製梅下時取之用生梅黃熟者一斗漬水一日苦汁出時取出以鹽三升糝梅安壓石一晝夜梅汁出取梅日晒又漬梅汁日乾再三則梅下



成矣用其梅汁盛甕收用乃是梅醋也經年不敗如病人食之亦毒少然不藥入用

万羊醋 夏月用酒變味者米醋水等分三品和合盛甕投堅炭燼於內取出炭急封口經月成醋以後有變味酒則加入其甕其醋最酸蓋民間簡便之法也



鹽

炎音

醃音嗟  
倭名之保

煮海為鹽煮池為鹽鹽苦而易敗故以不堅固訓之毛呂之

本綱天生之曰鹵人造曰鹽黃帝臣宿沙氏初煮海水為鹽其法海邊掘坑上布竹木覆以蓬茅積沙干上每潮汐衝沙則鹵鹹淋干坑中水退則以火炬照之鹵氣衝火皆滅因取海鹵貯盤中煎之頃刻而就其煮鹽之器謂之牢

盆今或鼓鐵為之又編竹為之上下周以屨灰橫一丈深一尺平底寬半竈背謂之鹽盤

氣味鹹微寒五味之中惟此不可缺以浸魚肉則能經久不敗以沾布帛則易致朽爛所施各有所宜也北狄用以淹尸取其不壞也做筆及烏賊骨淡鹵魚鱗音悲取也

用鹽空心措齒吐水洗目夜見小字鹽品甚多而四海之內何處無之惟西南諸夷稍少人皆燒竹及木鹽當之

鑿鹽 刮鹹煎鍊者不甚佳所謂鹵鹹是也 出并州河北

井鹽 取井鹵煎鍊者今四川雲南所出是也

池鹽 於池旁耕地沃以池水每得南風急則一夜結成鹽蒲畦如南風不起則鹽失利河東安邑西夏靈州俱出之今惟解州種之彼人謂之種鹽

崖鹽 生土崖之間狀如白礬亦名生鹽階成鳳川俱出 錦繡萬花谷云永康軍之崖出鹽



此五種皆食鹽也上供國課下濟民用蓋海鹽井鹽

鹽三者出干人池鹽崖鹽二者出干天  
戎鹽生土中石鹽生于石木鹽生于樹蓬鹽生于草造化  
生物之妙誠難殫知也錦繡萬花谷云女貞國鹽生木枝上又西方鹹地堅且鹹即出石鹽

△按本朝燒海鹽處最多播州赤穂備前樞野武州業得  
俱潔白味美也小豆島駿州田籠浦攝州湏磨浦與州

松島千賀浦共古來鹽之名所也若狹越前亦稍好凡  
造未醬及醬油庖厨日用者如赤穂鹽輕白者佳也淹

漬魚鳥者如灘鹽重濁者佳也  
奧州會津米澤之交山岨名六十里越處出井鹽有大小  
二處相去可三四尺其外出井鹽池鹽處間有之

古今醫統云死鹽法用砂鍋一箇安杏仁一箇在底却入  
鹽八分按實瓦蓋大火溶作汁傾入鉄槽成錠

花鹽燒如小梅花形以供上饌泉州堺所造角鹽為始

壺鹽 盛小壺再燒成者天文年中泉州堺淡村藤大節  
始燒出之

### 斷鹽

凡食品不得鹽則失味故斷鹽者以為難矣佛氏斷鹽者  
見讓虞利童子經婆娑論正理論等又南史云齋崔慰祖  
父喪不食鹽母謂毀不減性乃從之又梁張策母憂三年  
不食鹽

△按有僧永斷五穀及鹽而無病長壽也唯過食人不復

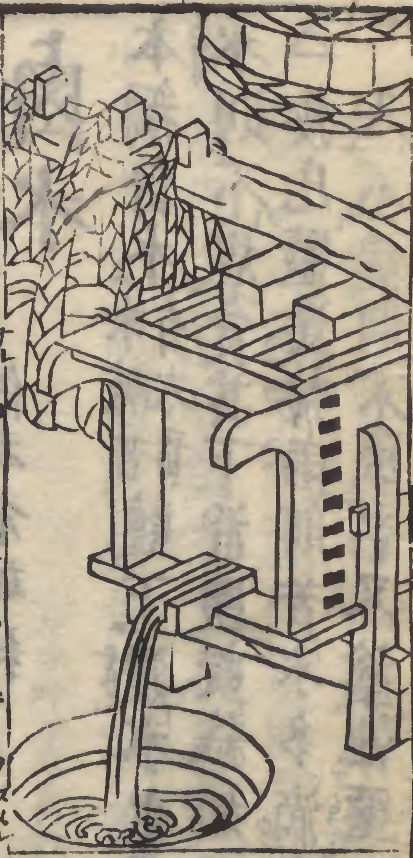
### 鹵水

俗云亦加利

本綱鹵水味鹹苦鹽下瀝水也不堪食凡鹽未經滴去苦

水則不堪食其下澄鹽凝結如石者謂之鹵鹼  
△按凡鹽逢梅雨則苦水多滴出今造豆腐者鹵汁少許  
入不然則不成也又塗池堊石灰用鹵水練之





酒

釀清酒 盜濁酒  
 醇厚酒 醱薄酒  
 醴酒 宿耐醱  
 醴酒 搯醴美酒  
 醴白酒 醴紅酒

本綱酒綠色者曰醱魏書云清酒為聖人濁者為賢人

戰國策云帝女儀狄造酒進之於禹說文云少康杜康造酒然本草已著酒名素問亦有酒漿則自黃帝始矣氣味苦甘平大久飲傷神損壽多飲則體弊神昏是其有毒故也少飲則和血行氣壯神禦寒消愁也酒得鹹而解者水制火也夫大寒凝海惟酒不冰明其性熱冠羣物也 畏枳椇花赤豆花綠豆粉者寒勝熱也醉卧當風則成癡風醉浴冷水成痛痺又祭酒自耗不可飲

素問類經云酒性則熱其實則寒故陽藏者得之則愈熱陰藏者得之則愈寒所以縱酒不節者無論陰陽均能為害方其醉也則浮肝壯膽神為之惑性為之亂而怯士自比於勇士不知避及其氣散肝平乃知自悔名曰酒悖蓋酒為水穀之液血為水穀之精酒入中焦必求同類故先歸血分凡飲酒者身面皆赤即其徵也

△按日本紀云素盞鳴尊使脚摩乳手摩乳釀入醱酒恐是神代之酒而未知其製今多所釀酒者應神天皇之朝百濟國人來傳其法矣而後世隨宜異製矣近世所釀法亦厚薄有異同今以八斛醱六斗五升水之法記于左乃醇酒諸白是也或有水七斗余至八斗者乃醱酒俗云是也蓋水之多少於大分之時可斟酌

本醱 精米六斗 蒸餾 冷定 同 二斗四升 釀 但本一斗 用水七斗二升 粗本一斗二升 當和勻 匾桶六枚 分盛之 每日二三次攪之 二旬而生 甜味時合盛 一大桶投湯婆



於其中湯婆乃凡可容一斗許檣櫟也盛熱湯塞口投之外以  
筵裹桶温之更至暮經七八日則起泡嘗試有些酸味為  
度加添

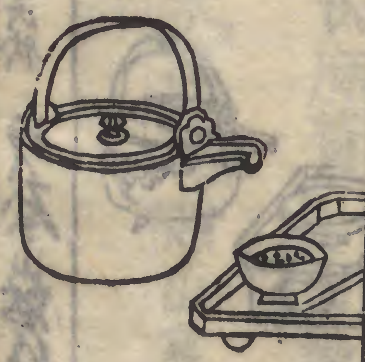
添訓曾米一石二斗蒸餾三斗六升為麴自此以下飯  
水一石二斗與和勻攪之以筵包封攪之包之也丁  
次而分盛二桶故謂之中分

中分 米二石二斗蒸餾六斗六升為麴水一石七斗六  
升當入一斗和勻攪之翌日分盛四桶或用一桶亦大或故  
謂之大分 ○諸白片白本米麴米共真精者故名兩白

大分 米四石蒸餾一石二斗為麴水一石于斗二升此  
定水之但米高八石乘水六斗五升則得五石二斗內  
減本添中分三度水高三石六斗八升殘一石五斗二  
升也和勻每三日一次攪之覆蓋三十五日成如攪四  
則雖汁多別投木灰一升於酒三升中澄定惣和勻

盛袋拜槽酢汁為清酒凡可得八石許去渣用

如有酒味變或苦或酸者投木灰不其分量即治矣自古有  
此法而未識加減焉近世醱人能鍛練無百一失然其酒  
甚甜而有微灰氣燒木灰注紀列熊野用櫛或海石櫛木  
和州奈良攝州伊丹池田實州菊川備州三原皆得醱  
醇之名京師酒雖良甜過上戶不好者多  
凡吃沙糖而飲酒則苦不堪飲然漬沙糖於酒中或二物  
同襍吃則不苦以可知反惡忌良之藥品宜詳審到磨炮  
炙之修製醫家不可輕忽也



醴わまさけ 音 李 和名古佐介 俗云牛酒

△按醴酒造一宿熟者也味甚甜大抵米一斗蒸飯酌定  
如急則稍温者用麴一斗水一斗二升和勻成不醱飲之或洗







雲酒淺茅酒並得其名以備上饌如淫半藿酒豆淋酒  
 龍眼肉酒枸杞酒桑酒黃精酒地黃酒等最有利梅酒  
 榧酒楊梅酒雞卵酒覆盆子酒等不枚舉用藥物及沙  
 糖漬燒酎或醇酒封甕口候其熟時用



燒酒

火酒  
 阿刺吉酒

今用燒酎字  
 也字義亦通

本網燒酒非古法也自元時始創其法用濃酒和糟入甕  
 蒸令氣上用器承取滴露凡酸壞之酒皆可蒸燒近時惟  
 以糯米或粳米或黍秫蒸熟和麴釀甕中七日以甕蒸取  
 其清如水味極濃烈蓋酒露也  
 氣味辛甘大熱純陽毒物與火同性得火即燃同乎焰  
 硝北人四時飲之南人止暑月飲之勝濕祛寒消沉積

通膈壅而散痰飲止冷痛如過飲敗胃傷膽喪心損壽  
 與薑蒜同食令人生痔冷毒

△按燒酎即蒸酒造之然今造法用新酒糟與稗互一層  
 隔盛甕蒸之甕蓋亦安鍋而盛水任甕下湯沸滴露垂  
 於上鍋底以甕承之出甕外直走入干樽令氣不洩也  
 上鍋之水以成溫湯為度更換水蒸謂之二番氣味淡  
 不如一番佳者也

阿蘭陀之阿刺吉酒琉球及薩摩之泡盛酒皆彼國燒酎  
 氣味甚辛烈而消痞抑積聚能防濕此等皆蒸生酒



美淋耐

メリンチ

△按美淋耐近時多造之其味甚甘而下戶人及婦女喜



飲之用糯米三升漬之一宿而蒸為飯待冷麴二升燒耐一斗和勻每七日一次攪之三七日而成醴去糟用其糟亦甘賤民代菓子



醴 坐音

之呂佐介

白酒 酸糟

△按白酒用糯精米七升為籩冷定漬一斗酒中固封之

春夏則三日秋冬則五日而開口以箸解分其飯粒嘗試之以生甘味為度連醴磨之白色如乳甘美本草所謂白酒名醴者此類乎

練酒 筑前博多之練酒得名似白酒而甚粘其味甘美也蓋此與白酒一類製之精者矣下戶及婦人小兒好吃之多飲則痞滿



糟 音

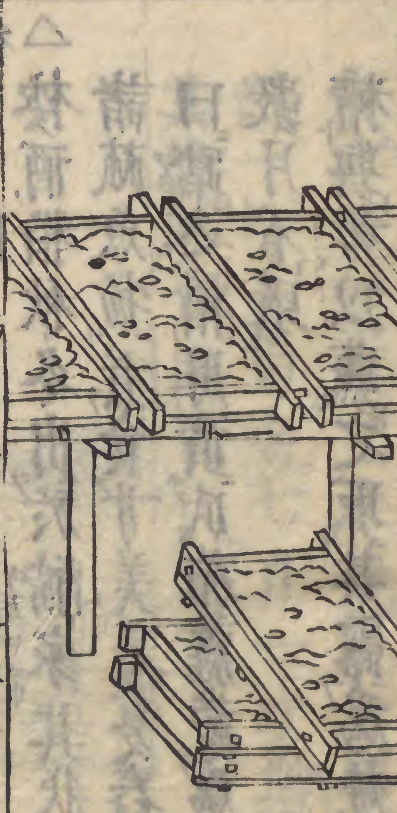
和名加頂

加寸 和義同

本綱酒醋餉餚渣皆曰糟酒糟入少鹽收之藏物不敗採物能軟有麴蘖之性能活血止痛故治傷損有功藏瓜薑糟炒熱布裹罨傷處冷即易之用生地黃一斤古糟首有入傷折醫冷捕一生龜將殺用之夜夢龜得此方或用糟和勻亦良

△按酒粕秋冬出於醱家其狀如壁土片淡白色碎末穢諸蔬魚物煮食甘美春夏春收甕內者黃赤色如膏俗曰踏込糟用漬瓜茄蘿蔔為香物或藏鱒鮒等而經數月不敗糟與稗以蒸之取其露為燒酎詳前燒酎下





# 麴

音 麴

カビ

酒母 酒媒  
字彙出

本綱以米麥包菴而成故字從麥從米從包省文酒非麴不生故曰酒母釋名云麴朽也釀使生衣敗朽也有麥麴麴米麴之數種

△按麴凡酒未醬醬油香物皆用麴成但用米麴不用麥麴也米麴造法用精米一斗浸水一宿蒸露攤乾稍溫時篩之令飯粒分離和葉其葉者用深青黃麴塵一撮篠葉灰少許或州和藁亦可也相和擾之於窖室中收槽楸固之覆薦凡自辰至申時搜之也二度許待畧生衣復盛板盤雙窖中之棚謂之盒訓祿左須二日一夜許而殖起生白衣名白麴俗云講白麴造酒家用之其米不真精者其麴青黃色

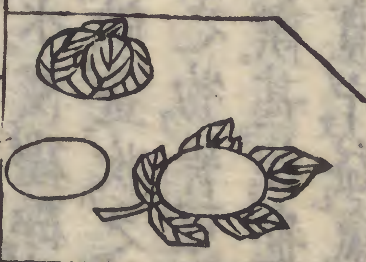
雖美風味不佳以多殖賤醱麴人名與毛牟右義字門醱酒人名正宇之未詳義

カビ

# 神麴

シキヨ

本綱昔人用麴多是造酒之麴後醫乃造神麴專以供藥力更勝之蓋取諸神聚會之日造之故得神名



造法五月五日或六月六日或三伏日用白麴百斤青蒿蒼耳野蓼各自然汁三升赤小豆末杏仁泥各三升以配六神用汁和麴豆杏仁作餅麻葉或楮葉包晉如造醬黃

法待生黃衣晒收之所謂六神者白虎白麴青龍青蒿朱雀赤小豆玄武杏仁勾陳蒼耳騰蛇野蓼各配六神也

氣味甘辛 化宿食健脾胃治泄痢化積滯脹滿者陳良



△按造神麴用上件日如法製之陳久者可為藥醫家手  
自製之可也



豆腐

豆腐 於加倍  
言似白壁也  
豆腐皮 字皮  
言似老嫗皺  
豆腐粕 木良須  
言不用也  
乃如也

本綱豆腐始於漢淮南王劉安凡黑豆黃豆豌豆綠豆之類皆可為之造法水浸礎碎濾去滓煎成以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿醋激就釜收之又有入缸內以石膏末收者大抵得鹹苦酸辛之物皆可收斂爾其向上凝結者揭取眼乾名豆腐皮入饌甚佳也  
氣味甘鹹寒 治寬中益氣和脾胃消脹滿下大腸濁氣  
食豆腐中毒者以萊菔湯下藥而愈  
△按豆腐本朝古者無之今為僧家日用之物造法大豆

二升漬水一宿礎如糊而入水六升煮沸起沫時油盡一二滴粘杖梢攪釜中則沫消盡候再煮沸乃滅火否則焦着也酌盛布袋尋用水一升五合酒釜中共攪成汁於桶其滓名雪花菜其汁未凝乘熱和鹽鹵汁四分合之一徐攪合則稍凝如鹵汁多仍盛于箱底敷以石壓之頃刻取出納冷水而成

豆腐皮 造豆腐釜向上凝皮如檀紙而黃色者每取之則豆腐不佳故頻攪迴釜中要不皮張也如欲取皮者數回入鹽鹵汁煮之荏苒凝結成似皺面皮故名蠟多取皮之豆腐小硬不可食仍偽為六條

六條 造法夏土用中用生豆腐一箇切為六糝鹽晴夫眼乾硬如木片白色帶黃如逢雨則忽敗也每以六條削入羹汁上其味不劣於花鱉最僧家之佳者也以取皮之硬豆腐質六條鹵汁多凝有毒不可食不可不辨之也





飯ハシ  
煩音

餅ハシ  
同

饗ハシ  
俗云女之

饗ハシ  
朝食

饗ハシ  
晝食

饗ハシ  
夕食

饗ハシ  
舖申時

本綱炊諸穀皆可為飯大抵皆取粳和粟米者爾禮記云飯左居羹右居

△按凡炊飲新精米一斗淨浙用水一斗炊之如古米者

水增二外佳或不拘多少釜中水面泛掌後節上者為

準尋常日用之飯也

餠ハシ音分 字彙云餠蒸米一熟而以水沃之乃再蒸者今

云湯取飯是矣性柔而不粘虛弱人用之佳

飯半生半熟曰糜ハシ音伯俗云食飯餘曰饗ハシ音俊俗食上生

白毛者曰粥ハシ音撫俗云飯傷熱溼曰饗ハシ音和計

白毛者曰粥ハシ音撫俗云飯傷熱溼曰饗ハシ音和計

非時 毗羅三昧經云食有四種且天食時午法食時暮

畜生食時夜鬼神食時也故午時以後曰非時即持戒

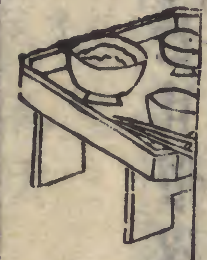
僧不食如病僧不飽時食之名隨意食今普通佛氏呼

饗曰齋呼饗曰非時矣

食前唱密語 釋氏要覽云樹提伽長者姊夫名尸利德

多ハシ是乃外以毒和食請佛及衆齋佛知亦訖之語大衆

曰待唱僧跋然後可食由是衆毒竟無所害



粥ハシ  
竹音

饗ハシ  
和名加太賀由

饗ハシ  
倭名之留加由

融ハシ  
俗云於毛由

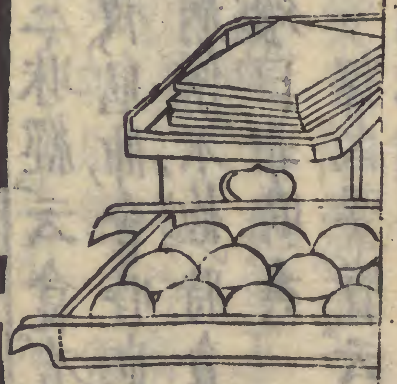
本綱煮米為糜使糜爛也粥濁於糜育育然也漢書注黃帝始烹穀為粥其厚曰醢薄曰醢毛氏曰粥字从子象氣之形與弓字不同今皆作弓矣



△按粥宜新米如古米不粘滑也又粗碎篩去粉者曰破粥最益於病人本草所載諸粥甚多不悉記  
 赤小豆粥利小便消水腫脚氣 綠豆粥解熱毒止煩渴 油菜粥調中  
 薏苡仁粥除濕熱利腸胃 葱豉粥解汗今云葱增水也 菱實粉粥益腸胃凡用麥麩野菜為粥名雜菜粥或和未佳

### 七種粥

荆楚歲時記云正月七日期俗以七種菜作羹食之入無萬病云延喜十一年正月七日始供七種若菜所謂七種者芥薺滷蕪草菘菜佛座草菘薺薺此七種未詳



### 次食

俗云毛知此言黏滑如糰故為糰飯乎今俗多用餅字餅乃雜穀之粉蒸也

△按許慎曰糗糧也謂炊米爛乃搗之不為粉也又以豆為粉糗食上名粉糗俗云黃粉或以赤豆和糗之皆用糯精米蒸而搗之者即糗也今俗糗餅餅之三物相混稱糗皆有所異故別之

天子御齒固糗也通俗糗糗也雜煮羹糗也上巳蓬糗也十月亥猪糗也凡祭禮替儀及一切嘉祝皆搗糗食贈答之

餅音丙 釋名云餅并也溲麩使令并也事物紀原云餅起於七國之時和名毛  
 餅音陰 餅餅中肉餅俗云  
 △按餅有數種粟餅黍餅蜀黍餅等雜穀與糯合并蒸而搗者也或包肉於中蒸之此名餠今唯以赤小豆煮熟搗之去皮和沙糖者曰餠



和漢三才圖會 卷之五 餅餌



餠 音 眞餠

餠 餠同 餠 俗云團子 眞餠 俗用之 之 卒 方

字彙引釋名云粉米蒸屑皆餠也非養也說文云養謂炊米爛乃搗之不爲粉也餠則先屑米爲粉然後復之粉調

日波今俗云古祿留 方音餌謂之餠本草綱目云餠以黍糯合粳米粉蒸成狀如凝膏也

△按餠今云團子也用米粉及麩攪復蒸之不用杵臼也或裹餠或糝豆粉食之餠亦餌之類有少異如白粳餠

落鴈等是也 眞餠 波粳粉形作三稜檢之如繩股而蒸之蓋惟粳粉 不和 他穀 俗呼曰之卒 古當用眞餠二字

一種形作笹葉者名笹餅如鳥卵者名卵餅皆裹餠或以 梔子汁染黃色以紅花汁蘸方汁染紅色近頃作數品 形色



餠 音 強食

強食 和名古八伊比 赤飯 世本波卒

△按餠硬食也古今值嘉祝且造之代養猶醴醴代酒容 易備急用也凡糯米一斗赤小豆三升襍蒸之則色帶 紫俗呼曰赤飯以炒鹽黑胡麻少許和糝食之 一種有白蒸者不和赤小豆單糯蒸之或蒸後加入煮黑 豆者亦美麗也並爲佛供齋日之饋不爲慶賀之用也 猶以養爲嘉祝以牡丹餅爲齋供矣

和漢三才圖會 卷之五 餅餌





# 牡丹餅

保太毛知  
波岐乃波奈

△按牡丹餅以粳糯米相雜炊柔飯以雷釜畧搗搗之摸  
手為圓餅糝炒豆粉為黃或糝赤小豆泥為紫色所謂  
牡丹餅及菽花者以形色名之今人隱名為夜舟言不  
知其着也又名主之連歌言雖不附用之搗與附詞同



本綱糝古人以菰蘆葉裹黍米煮成尖肉如糝櫚葉心之

# 糝

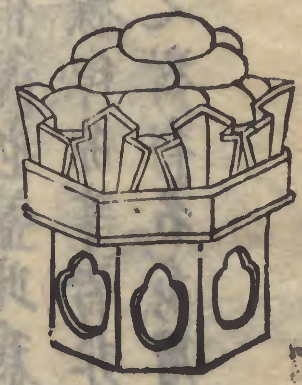
音宗

和名知未木

形故曰糝近世多用糯米矣今俗五月五日以為節物相  
餽送也今日取糝尖和菘菹藥良  
續齊諧記云屈原五月投汨羅楚人至此日以竹筒貯米  
投水祭之漢建武中區曲白且見人自稱三閭大夫謂曰  
聞君當見祭下以楝葉塞筒上以絲絲纏之二物蛟龍所  
憚也今人作糝并載楝葉五色絲皆汨羅遺俗也

△按糝粳粉狀如芋子以蘆葉包之復以菰葉裹之以  
菅或燈心草縛卷而十箇為一連淪之又肥州長崎之  
糝以籐包之如菱形三角以五箇為一連五月五日家  
家為節物相餽也蓋此為中華之風乎  
又有笹粽藺粽稗粽等皆非端午節物尋常為贈答之用  
京師道喜之糝得名多用糯米又有大麥麩粽亦佳然  
易饑





# 饅頭

さんりゅう

饅頭 胡餅

十字 東鑑 萬年知宇

五雜俎云饅頭即今饅頭耳非餅又有蒸餅豆餅金餅索餅籠餅紅發餅餅

本細以小麥麩修治食品甚多皆隨形命名也惟蒸餅其來最古是酢糟發成單麩所造可入藥其以果菜油膩諸物為餡者不入藥

群談採餘云諸葛亮征孟獲奏凱回日至瀘水風濤不能渡人曰蠻多邪術須禱于神常例必殺四十九人頭以祭之然鬼自散方可渡也亮曰吾班師回都安可妄殺一人吾自有主見乃雜用羊豕肉和麵為劑塑成假人頭為言饅頭作祭文以祠遂風息浪靜得渡此饅頭名始于此

△按蒸餅即饅頭無餡者也阿蘭陀人每用一箇為常食

彼人呼曰波牟漆之吃羅加牟羅牟者鯽魚肉和葛牟天伊賀油豚油為脯切片者也

饅頭者格建仁寺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為友因同入朝

止住南都二余以造饅頭為業改林氏號鹽瀨此饅頭之始也今造法用醴酒澆麩裹餡盛焙籠煖則肥脹再

蒸之成其體糯一升煮飯別麩二合水用一升五合洗去米用花汁盛桶投飯於中一宿成去糟用汁澆麩

唐僧用黑胡麻熬研塗饅頭黃蘗派養饅麵佛事用之

# 索餅

さしめん

和名羊岐奈

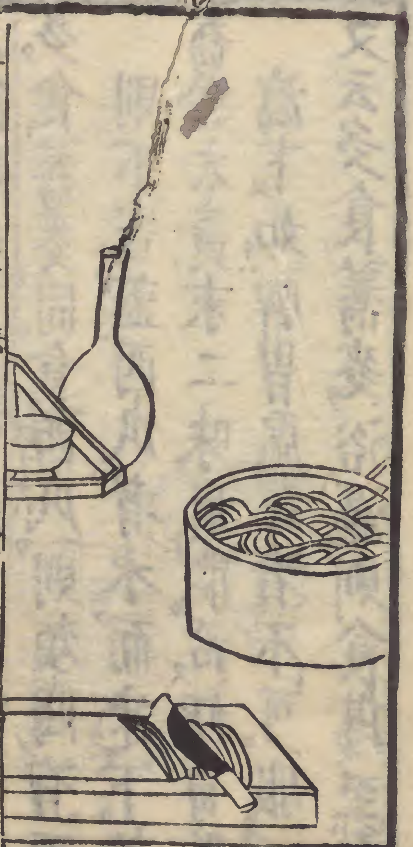


ソッピン



本綱搜麩為之有熱餅索餅湯胡餅酥餅之屬皆隨形命  
 名也語林云有魏文帝與何晏熱湯餅即是索餅也始於  
 漢魏之間也十節記云七月七日食索餅何昔高辛氏少  
 子七月七日去其靈無一足成鬼神於人致瘧病其靈常  
 食麥餅故當死日祭之又食之則令人無瘧病矣

△按索餅俗云素麩也造法用麩和鹽水溲之和油乘滑  
 作細條抽引之如絲掛竹乾之其竹所掛用時煮之去  
 沫其沫乃油氣也沫盡為佳蘸汁食之如溫飽再入末  
 醬或醬油者食稱之入麩共入研菜蕨乃辛味佳而菜  
 蕨能去麩毒也本朝七月七日餽之每家食之出於備  
 州上原與州三春者細白美也豫州阿州亦不少和州  
 三輪自古雖名物不佳攝州大坂最多造之送于四方  
 平素麩不用油用鹽難為細絲帶匾似絞革溫飽而美  
 自和列多出用時少時漬水出鹽氣煮之則甚柔佳



温飽  
 湯餅 不托

唐曰不托宋曰餽飽凡以麩為食煮之者皆謂湯餅  
 △按温飽乃湯餅之俗稱也造法用鹽水溲麩為一團以  
 小棒按擗之再卷于棒類擗之數友則如革而疊切之  
 五寸許如絞投熱湯煮之酒少如用醬油汁乘熱食之  
 故稱温飽與飽字似故爾甚細而煮之似索餅者名切  
 麥之切麥繩與飽字似故夏月投冷水食勝於素麩  
 一種有經革温飽者如前法到成暇乾餽用時煮食之容  
 易而良近頃出平素麩與此似焉





### 蕎麥切

蕎麥切 河漏 蕎麥切餅 詳于穀類下

△按用蕎麥麩煉作餅以棒擀之或卷或擗令如革卷疊之細切投沸湯畧煮之洗淨用醬油汁食之和山葵菜菘等葷辛物可也

一種用蕎麥麩煉熟為餅以醬油汁食之呼曰蕎麥粥此本綱所謂河漏是乎

多食蕎麥同食西瓜則煩悶有至死者但先西瓜後蕎麥則不害蓋西瓜者水而速下故適合食之難矣

蕎粉大黃末二味用能治便毒腫痛此方以為家秘蓋大瀉下如脾胃虛寒者不可服又云多食蕎麥浴湯則食傷至死



### 麩筋

俗云不 俗用麩字非 也麩小麥皮也

本綱麩筋以麩與麩水中揉洗而成者古人罕知今為素食要物煮食甚良甘涼解熱和中勞熱人宜煮食之今人多以油炒則性熱矣又生嚼白麩成筋可殺禽蟲也  
△按麩筋今多造之用麵麩和水入鹽少許盛桶以足踏揉也數百回取去麩皮乃成如糰硬粘又有以麩造者京師所造者最良凡此物雖無毒性粘韌而老人小兒無齒者難嚼斷然則入脾胃消化不速脾胃弱者不可食



本草綱目卷之五十一 薯蕷 薯蕷餅



薯蕷草

### 薯蕷餅

詳于毒草上

本綱薯蕷秋後采根大如碗及芋魁頂淨擦或搗成片段以醋灰汁煮十餘沸以水淘洗換水更煮五六遍即成凍子切片以苦酒五味淹食不以灰汁則不成也切作細絲沸湯灼過五味調食形如水母絲

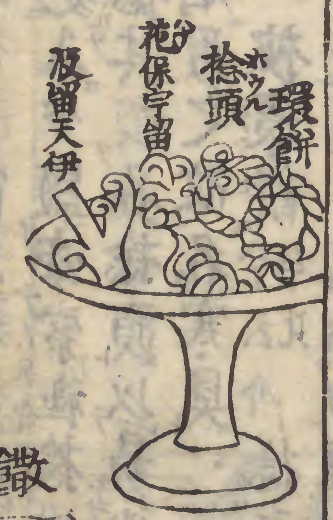
△按薯蕷七八月采根掛檐間晒乾外皮畧皺時用水少許煮也如蒸刺竹針易入為度取出以竹刀剥皮春爛盛甕用多水瀝漉如泚泚放去澄水取沉凝者再春乃拈如糊謂之薯蕷糊紙用良別用真石灰水解凍指凡可也薯蕷五升和石灰一合為餅幅三寸許淺溝木桶盛之均延以板片切為匾方形也而熱湯一斗中投石灰

一合共煮之則熟浮者良凡春夏二十日夏秋歷十日生滑腐爛每糝石灰則不易敗食之能蠶而去灰氣不然則毒不少

俗傳薯蕷能下腹中土砂男子最有益此不知其擾雖有治療疾之功他病人不可多食也本是毒草而其生薯蕷有毒鼠食之至死可以知

紀州粉河總州銅山之產為上備前丹波次之讚州又次之

一種有櫻薯蕷赤紫色條成者乎出於紀州



けんひ

### 環餅

クミン

環餅寒餛

和名萬加利

拾頭

和名無木加大

餛餅

餛餅同

和名三才圖會

拾頭

卷百五

薯蕷



本網環餅以糯粉和麪麻油煎成以饅食之或以糯粉和麪入少鹽牽索細捻成環釧之形油煎食之故名環餅以捻其頭名捻頭以易消散名饅冬春可留數月及寒食禁烟用之故名寒具

△按環餅今云介捻頭今云保饅落鷹一類異品而寒具乃總名也倭如稱之乾菓子矣又呼曰南蠻菓子蓋其異品者中古傳製於蠻人保宇留波留天伊等之名皆蠻語也

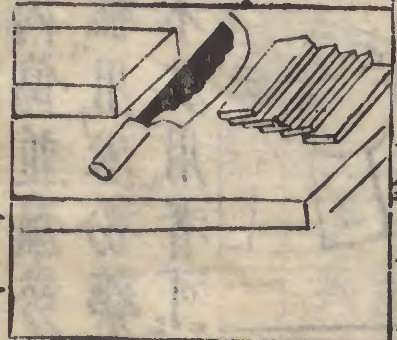
本朝人多不嗜油煎故以沙糖汁搜麪而作花實之形蒸之以代菓子因名乾菓子其熬鍋之蓋亦以鍋淺區盛炭火於蓋鍋熬之但嘗不入鹽此為和漢之異耳

饅餛同熬稍也今云落鷹之類矣造法糯米蒸饅微乾碎末晒乾微炒以沙糖汁搜之入模範按之形隨模性脆輕易消散又堪為鳥餌落鷹之名本于此乎

果子

△按環餅捻頭之輩皆呼曰果子言雙於桃李杏柑之右也說郭市肆記亦以饅餅之屬入果子部則同意而已凡製下品果子者用麪稍腐熟而造之且用櫛實灰汁煎為膏少許和麪中其味微辛也否則熬之而不脹大也用黑沙糖或用膠餚代沙糖皆計利用然爾雖上果子皆糯麪熬成故乾咽多食則瀉其味甘為疴病之基小兒及病人不宜况於賤果子乎

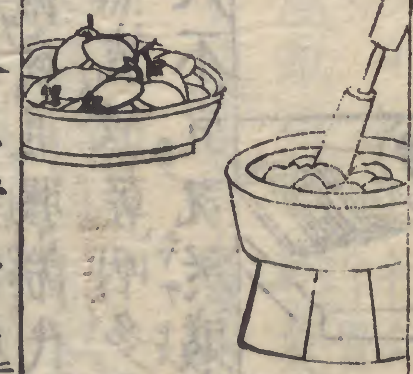
白雪糕



回春云白雪糕造法大米一升糯米一升山藥炒蓮肉



芡實シロ各四兩入白砂糖ハク半斤攪令勻蒸熟任意食之  
 扶元氣健脾胃但內傷並虛勞世瀉者宜當飯食之  
 △按市肆販白雪糕用米粉藥末沙糖搜之乾熬則不異  
 於饑之製不如本方用者可以斟酌



柿糕

俗云加木豆岐  
柿搗

本綱柿糕用糯米洗淨一斗大乾柿五十箇同搗粉蒸如  
 乾入煮棗泥和拌之  
 △按民簡所作柿糕用熟柿テ去皮和糶粉搗之ツ扭作團子  
 食之名柿搗最下品也蓋糕者此云團子之類



糝粉

和名於古之真

文選注云糝粉蜜和米煎作也  
 △按糝粉造法以糯米蒸餾晒乾微炒膠飴與米粉和搜  
 米扭為團食之甘脆美近頃作大方形切用俗謂之盤  
 糝粉蓋以膠飴代蜜也楚辭云糝粉蜜餌用餠シ餠シ  
 觀此則中華亦以餠代蜜矣

糝

乾飯俗引飯

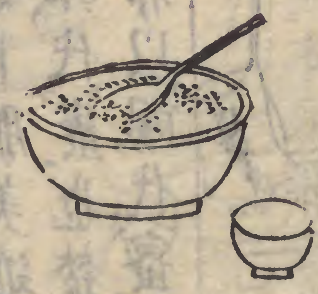
和名果之以比



和漢三才圖會 卷之五 雜考



△按糯乾飯也用糯煮飯晒乾粗磨去頭末取中等者用夏月浸冷水曬之與州仙臺河州道明寺所作者最佳不可多食在腹甚膨脹

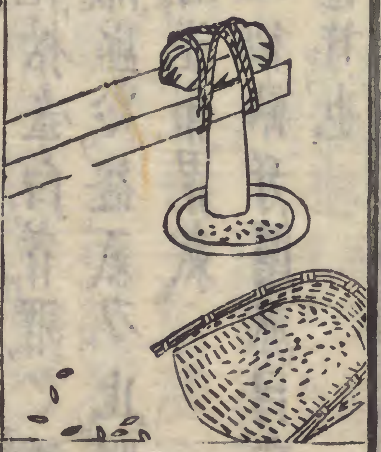


### 糗糧

俗云波豆大尹碎飯之畧乎

本綱糗糧蒸米麥熬過磨作之成其臭香故糗字從臭麩字從炒省也河東人以麥為之北人以粟為之其粗者名乾糗糧微寒和米服解煩熱止洩

△按糗糧炒麥磨細末飛羅而浸冷水曬之和沙糖愈佳出於紀州宮崎泉州貝塚者最良以米為之者稍劣糗者煮飯乾之糗者生麥熬之製各異也本草所言者二物同製而以粗細別之似不精矣



### 糲

和名夜木吉女

△按糲燒稻為米也秋造之用青稻炒確搗之簸去稃則米區味甘美也字從扁有處平又春月漬穀於水二十日許而出微芽以下種以所餘作糲以餽贈之用其漬穀取出一日曝乾炒搗之簸去稃也並用糯為良梗者形不扁味亦劣矣處處皆有之勢州莊野所作者得名



### 糶

俗云波世爆字訓世



△按字彙云火爆米曰糝爆者火裂也攝州天王寺民家用河州上糯米穀畧濕而熬之爆脹而穉自脫去潔白如雪花大三四分輕虛味甘美小兒食之不妨又以養魚



のめ  
餠音 餠音 餠音  
和名阿女  
俗云地黃煎

本網餠用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成古人寒食多食餠惟以糯米作者入藥其濕餠如厚蜜而因色紫類琥珀謂之膠餠其乾枯牽白者謂之餠  
膠餠甜大 補虛冷益氣力止腸鳴咽痛治吐血脾弱不思食人少用能和胃氣  
凡中滿吐逆秘結牙齦赤目疳病腎病者宜忌之生痰動火以最甚其也

△按節造法用半熟糯末俗云奈一斗為精白蒸餠麥蘗去芽穉為末五合拌勻漬湯覆蓋二時許而盛布裏榨去糟取用汁煉之甚軟者名濕餠又名餠煉過如膏藥紫色者名膠餠俗云地其硬凝者可以鑿穿切  
餠節同用膠餠兩人對向牽之傳由少許牽也疊也數十次變白色中有窠孔謂之餠如值霖雨者櫃中餠解稠成一塊以炒煉然攝州平野山州伏見餠得名今則大坂多造之豐前小倉膠餠色似琥珀而玲瓏味亦淡美半熟糯不肥白狀似糝而粒少羽州莊內豐州小倉肥州唐津多出之其餠糟可以為培又貧人食之

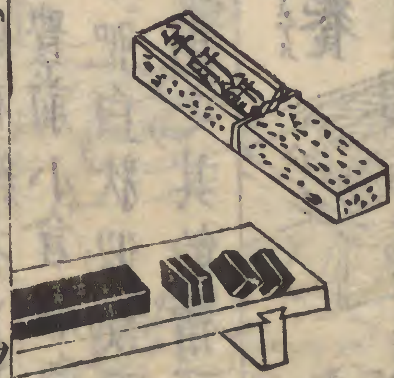


まめあめ  
餠音  
俗云豆餠  
又云檢餠  
餠音 餠音  
訓 須波末

中模三才圖會 卷之百五 二二六



△按字彙云餠和豆曰餐造法大豆炒為粉用濕餠澆之如繩形或挾竹縛固切之如齧形者名須波末

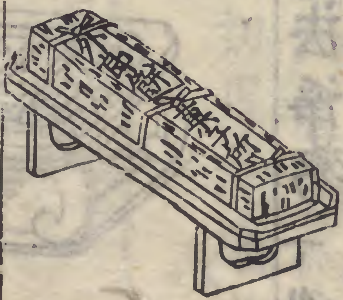


羊羹

羊肝餅

俗為羊羹

△按羊羹餅造法煮赤豆去皮絞水用粉和麩粉以沙糖煎汁澆之蒸甑要五色黑者用玉沙糖或入鍋底炭也賞味甘美曰羊羹乎玉燭寶典有羊肝餅之名即此類也裹竹縛饋之如夏月經日者殆生凡小豆易饑不鮮者不可食



外郎餅

稱宇伊良宇

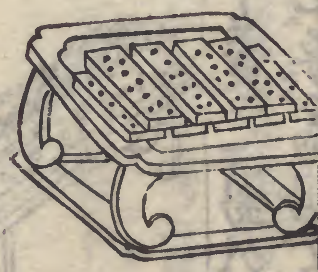
△按外郎餅即羊羹之屬外郎相州小田原人名製透頂香丸賣鳴名竟呼為藥名黑色香美此餅色以稍似名造法粳八合糯米一合葛半合共一升細末別黑沙糖半以水七合畧煎去渣取精汁以煉之如膏而蒸之候湯氣起於甑盛練膏蒸之則成以絲切之

未肥糖

牛脾餅



△按牛脾羊肝共華人所賞美者本朝嘗不食畜肉忌之  
 換求肥字矣造法葛粉蕨粉各一玉沙糖一升拌勻用  
 糯米二升漬水磨之為濃汁投三味末以文火煎之以  
 木篋徐煉半日許成七分時入濕飴半升再煉為半分  
 即成撒麩於板盤攤之待冷三日許切如墨形而糝麩  
 盛器最為上品軟甘美  
 又法用糯粉一升玉沙糖一升用水六升煎去埃煉糯粉  
 凡成六分時入濕飴半升再煉之成其餘如前法是乃  
 中品也雖甘美稍硬



△按加須底羅造法淨麩一升白沙糖二升用雞卵八箇

加須底羅

以西巴介亞  
 保留止賀留  
 加須底羅  
 同國之異名  
 南蠻也造法  
 出於此故名

肉汁澆和以銅鍋炭火熬令黃色用竹針為窠孔使火  
 氣透於中取出切用最為上品



浮石糖

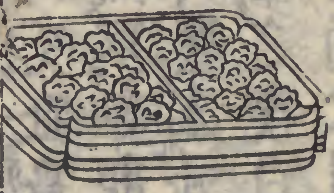
加留女以良  
 蠻語也

△按浮石糖多來於交趾最佳美也今造法水沙糖一升  
 以銅鍋水四合煎取雞卵一箇去膜以白汁投之則沙  
 糖塵浮起投去其塵為沙糖蜜糖蜜用之冷定則糖汁  
 凝如飴兩人對牽之潔白如飴筋起切之曲直任心  
 阿留平糖與此同而狀團如胡桃筋起  
 人參糖即浮石糖未成如飴時和紅花黃汁冷定長二  
 三寸形色畧似人參又似琥珀色最佳品



五雜組云有琥珀糖色如琥珀是乃今之同云有倭絲糖其細如竹絲而扭成團食之有焦麩氣是乃今之阿

糖花



糖花

附小鈴糖

小鈴糖

渾平糖俗稱

△按糖花造法用大白沙糖以如前法入麩少許畧煎如膏

別以銅鍋熬胡麻中徐入伴糖膏則胡麻每一粒被衣亦奇也宜得其中以指搏之所粘着於鍋之糖屑刮取

粗末令如米屑畧轉之復次入糖膏而搏為團丸則生細脫癩俗呼之似石龍芮子而潔白也長崎人最能之

京師坂陽亦作之稍劣矣  
一種有小鈴糖者似糖花而中空味稍劣矣

唐松

卷煎餅

煎餅

煎餅

凡漫麩作日餅

焙之成故名之

唐松 ○ 松風

△按煎餅造法用糖蜜漫麩不柔不硬而盛甑蒸之搏也

如李大而以竹管扇之薄扁徑四寸許晒乾每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

一種用半熟糯粉和生豆粉以膠飴漫之搏如雀卵而用竹管扇之甚薄日乾炙之則大擴張起味脆美下品

一種有唐松者是亦煎餅之類漫麩入模圓區內空也  
一種有松風者用糖蜜漫麩薄匾如板而鑿粟撒焙之其下品者名鑿粟板





和漢三才圖會

造醃類

卷百五

二十九年



衣櫃

松翠

達磨隱

マのひり

松翠

附

衣櫃

達磨隱

△按松翠、澁麩作之狀頗如地黃、而摻沙糖為衣、微焙形

似松翠故名之

一種用櫃去殼以沙糖為衣者名衣櫃又用乳柑去殼切片以沙糖為衣者名達磨隱由九年面壁之義凡山椒生姜橘皮之類皆准此製作之不違記

### 沙糖漬菓子

△按蜜柑佛手柑天門冬生薑冬瓜之類皆漬沙糖以為菓子然為越數月不敗一夜漬石灰水而洒淨藏沙糖或有以石灰少許摻撒者如病人宜勸辨之

## 追加

一月客携傳淨二才

周奮一快且予蝸室

接之談之矣吁寺島氏



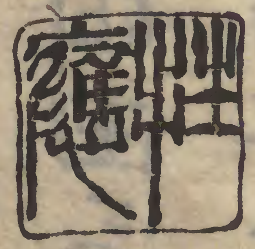
博覽宏才 實希世  
之學者也 凡其釋  
儒無長 唯眉笈  
人必收一帙 亦積  
庶白

晨夕推敲之宜 增藏

知者矣

正息七末秋月

雜二所中書閣主慢也





# 書肆

田田三郎右衛門

鳥餅市兵衛

淡川清右衛門

松村九兵衛

大野木市兵衛



