地

倭漢三才圖會

百五卷終

造釀

酒 果子

鹽 酢

醬油之類

和漢三才圖會卷第百五目録

造醸類

豆腐
七種粥
餡
饅頭
蕎麥切
環餅
粔籹
糒

飯
飡
牡丹餅
索餅
麪筋
白雪糕
糒
糕

粥
餌　真篇
粲
温飩
蒟蒻
材餻
糗糧
飴　膠飴

飡
求肥餳
糖花　附り小鈴糖

羊羹
加須底羅
煎餅　附唐松松風

外郎餅
浮石糖
松翠　附り沙糖漬類

辟穀不饑法

凡遠行水火不便或脩行人欲省緣休糧

黄蓍　赤石脂　龍骨各三錢　防風半錢　烏頭一錢炮焼　石臼内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一千里太據當此云百里

又方

糯米二合炒過　黄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

又方

晉惠帝永寧二年黄門侍郎劉景先表奏臣遇大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如斯臣一家甘受刑戮其方

黑大豆五斗淘淨蒸三遍去皮搗木　大麻子三斗漬一宿亦蒸三遍令口開取仁搗木

和搗作團如拳入甑内蒸從戌至子時止寅時出甑手時晒乾爲末乾食之以飽爲度不得食一切物第一頓得七日不饑食日頓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强壯容貌紅白永不憔悴口渴即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

前和隨州朱須教民用之有驗序首尾靜石漢陽大別山太平興國寺有

△按上件出于本草綱目救荒本草等其他仙方甚多不可牧舉中用黑大豆者多

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

だいぢ　ダアヽテウスウ

枝音示豉之本字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康伯乃傳法於中國

淡豉造法　用黑大豆二三斗六月内淘淨水浸一宿瀝乾蒸熟取出攤席上候微温蒿覆每三日一看候黄衣上遍不可太過取晒簸淨以水拌乾濕得所以汁出指

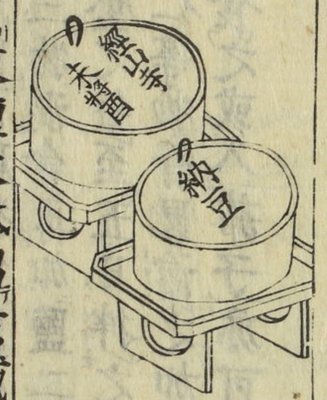
間爲準安甕瓮中築實桑葉蓋厚三寸密封泥於日中晒七日取出曝一時又以水拌入甕如此七次再蒸過攤去火氣甕收築封即成矣此豉入藥

鹹豉造法　用大豆一斗水浸三日淘蒸攤晾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箬蓋封口晒一月乃成也（此外有麥豉瓜豉醬豉之諸品皆造之充食品）

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減二貯於不津器中香美絕勝也

氣味　苦甘寒滯（則治風得薤則治痢得蒜則止血炒熟則又能止汁亦麻黃根節之義也）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爲酒肴僧家重之造法六月用大豆一斗水一斗煮熟攤莚大麥一斗微炒粗末（或用小麥亦佳）豆麥相混盒麴晒乾三日別鹽二升五合用水六升微煎去渣冷定浸豆麥麴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蘇子等物各瀹之冷定拌合收藏用

濱名納豆　始出於遠州濱名大福寺摩迦耶寺僧侶能造之淡州釜口妙勝寺之納豆亦得名

唐納豆　始出於南都弘福寺東大寺僧能造之京師淨

福寺亦造之共得名邑黑細密如羊羹餅或作木葉形
未醬納豆　大豆煮熟盦麴室則粘生絲裹藁苞收之用
時扣剉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强飯爲準盦麴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外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

みそ

未醬

高麗醬　和名美蘇

宮女呼未醬曰無志

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未搗末之義也而未訛爲未未轉爲味又有志賀未醬飛驒未醬志賀者國名也各以其所出爲名也

△按造法不一用蠶豆煮去皮和鹽麴擣之爲團丸裹苞掛于烟上則耐久不餒用時取出以雷盆碾末也無濕潤和水爲汁味不佳俗名玉未醬未醬一名粉此古之製裹而今亦和州賤民所用也搗末者是也如今未醬皆濕潤而不可謂搗末也

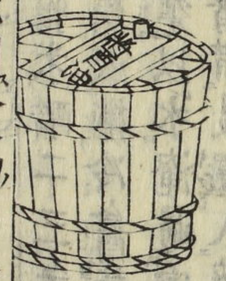
一方　白大豆一斗水一斗二外煮之初用藁薦二枚半燒之凡重可六斤也後用薪木重五斤徐燒之藁則武火薪則文火而任燼盡乃煮熟而豆汁不多不少也舂之和麴一斗五升

鹽二升半再舂煉收桶固封置涼地二十余日成也麴多入則味美其次減麴增鹽或加酒糟大抵入鹽三升則雖極暑不酸餿也

白未醬　造法大豆一斗淘洗浸水稍漫則皮皺時以束繩挼之離皮用水三斗煮之一沸皮浮于釜面扱去之則豆潔白也不可煮過去豆汁舂爲大團子薄切片細刻和白麴一斗六升鹽一升三合（煖秋一合五合）能擣和收藏之冬春十日夏秋四五日而成也難久貯

糠未醬　造法用糯糠再篩取極細末者一斗鹽二合能拌挼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（和名比之保）　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盦麴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　倭名比之保

醬油

本邦俗加油字其未搾者爲醬似爲二十物

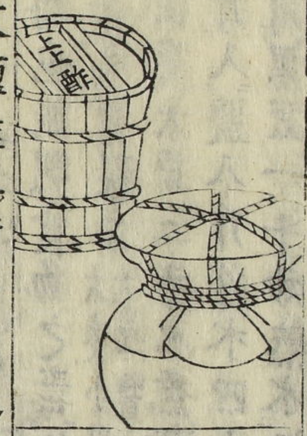
本綱醬者將也能制食物之毒如將之平暴惡也故聖人不得醬不食矣有數品（大麥小麥甜醬麥醬大豆醬小豆醬豆油）不悉記

豆油　造法用大豆三斗水煮糜以麥二十四斤拌罨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麥二十斤拌勻篩下麥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大抵造法大豆一斗（水煮精麥一斗炒粗磨）以拌罨成麴晒別用鹽一斗水（二斗五升）煎沸冷定盛桶投豆麥之麴每日以槌杖攪之夏七十五

日冬百日而成搾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搾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

醋同醯音苦酒和名須醶酸醶並同酒醋之味厚也訓木布之ツヲヽ

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匀入甕以水淹過密封暖處三十七日成矣米醋酸苦泡比諸醋最醶入藥多用之屬木脾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爲佳酸益血也胞衣不下者腹滿則以水入醋少許噀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

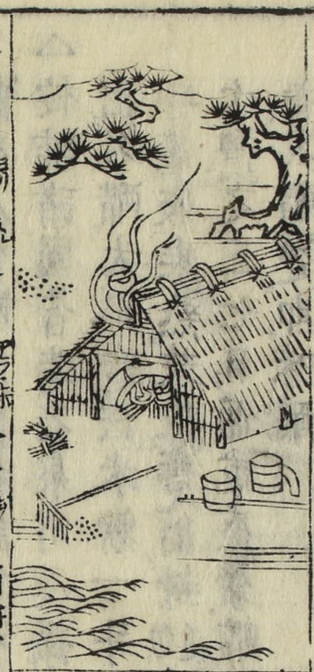
△按酢諸國皆造之泉州及攝州兵庫爲良相州駿州亦出名醋大抵造法米麴一斗二升水一斗斛和匀白米二斗蒸飯乘熱共投甕固封勿使婦人觸穢人近之最忌不淨物每七日一次攪之三七日而成盛囊醡汁去滓如不熟則以火炭投其醋甕即味酸

凡患癰腫人食醋發膿敷醋消腫功有內外之異用醋洗紅染絹能脫紅用醋洗銅器色鮮明用醋滓琢鋼釜外面鏽落如銀色

梅酢　即梅汁也六月製梅干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下晝夜梅汁出取梅日晒又漬件梅汁日乾再三則梅干

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

万年醋　夏月用酒變味者米醋水三品等分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醞蓋民間簡便之法也



鹽

音炎　鹽音古　鹺音嗟　倭名之保

煮海為鹽煮池為鹽鹽若而易敗故以不堅固訓之毛呂之

本綱天生之日鹵人造日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于上每潮汐衝沙則鹵鹹淋于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宇盆今或鼓鐵為之又編竹為之上下周以蜃灰橫一丈深一尺平底寘于竈背謂之鹽盤

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敝箪及烏賊骨淡鹵鱆音悲取竹器也用鹽空心揩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

鹺鹽　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溝畦如南風不起則鹽失刹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万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礦鹽三者出于人池鹽崖鹽二者出于天

戎鹽生土中石鹽生于木鹽生于樹蓬鹽生于草造化生物之妙誠難測知也錦繡万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穗備前樫野武州業得俱潔白味美也小豆島駿州田籠浦攝州須磨浦奥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廚日用者如赤穗鹽輕白者佳也淹漬魚鳥者如灘鹽重濁者佳也

奥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見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爲始

壺鹽 盛小壺再燒成者天文年中泉州堺溪村藤太自始燒出之

斷鹽

凡食品不得鹽則失味故斷鹽者以爲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滅性乃從之又梁張棄母憂三年不食鹽

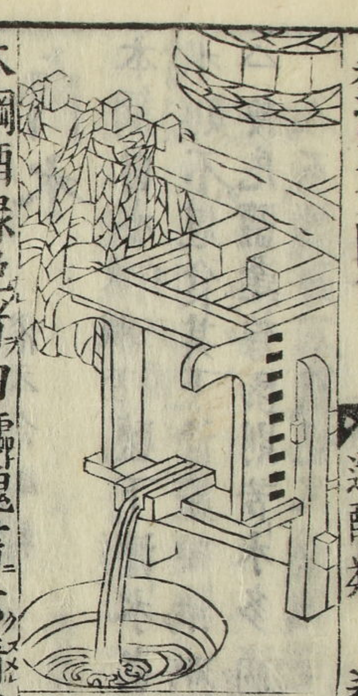
△按有僧永斷五穀及鹽而無病長壽也唯過食人不存

鹵水

俗云尒加利

本綱鹵水味鹹苦有大毒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



本綱酒緑色者曰醽魏書云清酒爲聖人濁者爲賢人

酒　サケ　ツユウ

醸清酒　盎濁酒　醇厚酒　醨薄酒　醴一宿酒　酎重醸　醨水搾酒　醋美酒　醝白酒　醍紅酒

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黄帝始矣

氣味 苦甘平大熱有毒　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氷明其性熱冠羣物也　臭枳椇葛花赤豆花緑豆粉者寒勝熱也

醉卧當風則成癇風醉浴冷水成痛痺又祭酒自煮不可飲

素問類經云酒性則熱其質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爲害方其醉也則浮肝壯膽神爲之惑性爲之亂而怯士自多比於勇士不知避及其氣散肝平乃知自悔名曰酒悖蓋酒爲水穀之液血爲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徴也

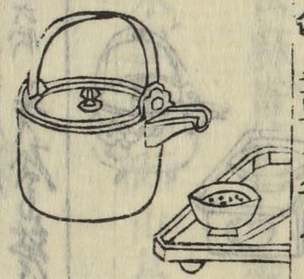
△按日本紀云素盞嗚尊使脚摩乳手摩乳釀八醞酒恐是神代之酒而未知其製今多所釀酒者應神天皇之朝百濟國人來傳其法矣而後世隨宜異製矣近世所醸法亦厚薄有異同今以八斛醸六斗五升水之法記于左乃醇酒俗云諸白是也或有水七斗余至八斗者乃醨酒俗云片白是也蓋水之多少於大分之時可斟酌

李醨　精米六斗蒸饐冷定同二斗四升盒麹但本一斗當四升用水七斗二升但本一斗二升和匀匾桶六枚分盛之每日二三次攪之二旬而生餅味時合盛一大桶投湯婆

於其中湯婆乃凡可容一斗許楷榛也盛熱湯塞口投之外以莚裹揮温之至暮更湯經七八日則起泡嘗試有些酸味為度加添

添倍訓曾　米一石二斗蒸饐三斗六升為麴自此以下飯一斗當三升水一石二斗均與和匀攪之以莚包封攪之包之也一次而分盛二揮故謂之中分中分　米二石二斗蒸饐六斗六升為麴水一石七斗六升米一斗當八升和匀攪之翌日分盛四桶或用大桶或中桶亦可故謂之大分　○諸白片白本米麴米共眞精者故名諸白本米麴米精而麴米不精故名片白大分　米四石蒸饐一石二斗為麴水一石二斗二升此時定水之負數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匀每三日一次攪之覆蓋三十五日成如經十四日則雖汁多不味薄別投木灰一升於酒三升中澄定去渣惣滿和匀盛袋拜槽醡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其分量不定即治矣自古有此法而未識加減焉近世醡人能鍛練無百一失然其酒甚甜而有微灰氣木灰出紀列熊野用櫨或海石榴櫟木燒灰注水覆莚一宿篩清不令見風日和州奈良攝州伊丹池田賀州菊川備州三原皆得醡酒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醡吃則不苦以可知反惡忌鬼之藥品宜詳審剉磨炮炙之修製醫家不可輕忽也



醴 音李

むまさけ　酢音敗　酷音沽　和名古佐介　俗云甘酒

按醴酒造一宿熟者也味甚甜大抵米一斗蒸飯冷定如急則稍温者用麴一斗水一斗二升和匀成不醡飲之或洗

麴去飯粒取用麴衣者嚙之不碍齒而良祭酒多用醴酒

毎六月朔日天子獻醴酒

屠蘇酒

そそけ　附　白散

本綱蘇魅鬼名此藥屠割鬼爽故名此華佗法也元旦飲之辟疫癘一切不正之氣

造法用赤朮桂心各七錢半防風一兩拔葉蜀椒桔梗大黄各五錢七烏頭二錢半赤小豆十四枚以三角絳囊盛之除夜懸井底元旦取出置酒中煎數沸舉家東向從少至長次第飲之藥滓還投井中歲飲此水一世無病

△按醫林集要月令廣義等所載藥方有少異近世所用白朮桔梗山椒防風鍮一肉桂五分大黄二分半小豆十四枚韻語陽秋云或問薫勛屠蘇必取幼飲何也曰少者得歲故先老者失歲故後

天子元旦四方拜後有御齒固之供而典藥頭獻屠蘇酒及白散數藥子先嘗試之而奉進之嵯峨天皇弘仁年中始行之今至士庶人亦用之所謂白散白朮桔梗細辛等分散藥也

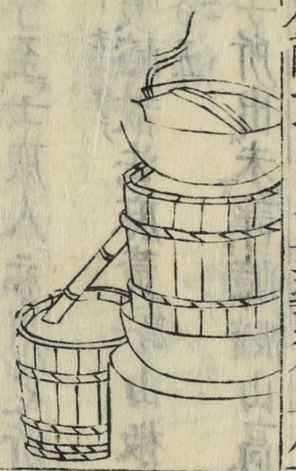
又有嗄嶂散法麻黄一錢山椒細辛防風桔梗乾薑白朮肉桂各五分

△按嗄字所出未詳嶂音帳山高險也而今用之者少矣

藥酒

△按藥酒本草綱目所載者甚多而本朝所用來方品亦不少矣紀州勢州之忍冬酒賀州肥後州之菊酒南都

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



燒酒

ちうちう　火酒　阿剌吉酒

シヤウツユウ　今用燒酎字酎重釀酒名也字義亦通

本綱燒酒非古法也自元時始創其法用濃酒和糟入甑
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罈中七日以甑蒸取
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

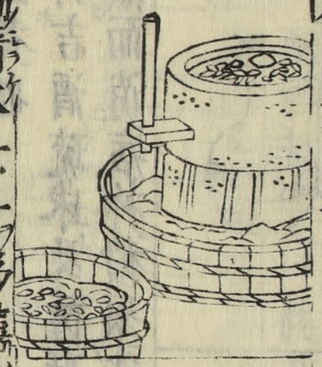
通膈壹而散痰飲止冷痛加減敗胃傷膽喪心指迷司
與薑蒜同食令人生痔（鹽冷水漬豆粉解其毒）
△按燒酎即蒸酒造之然今造法用新酒糟與稃互一層
隔盛甑蒸之甑蓋亦安鍋而盛水任甑下湯沸滴露乖
於上鍋底以筩承之出甑外直走入于樽令氣不洩也
上鍋之水以成溫湯為度更換水蒸謂之二番氣味淡
不如一番佳者也
阿蘭陀之阿剌吉酒琉球及薩摩之泡盛酒皆彼國燒酎
氣味甚辛烈而消痞抑積聚能防濕（此等皆蒸生酒造成燒酎也）

美淋酎

みりんちう

△按美淋酎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爲飯待冷麴二升燒酎一斗和匀每七日一次攪之三七日而成醡去糟用其糟亦甘賤民代菓子



△按白酒用糯精米七升爲饐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爲度漉醡磨之白色如乳甘美本草所謂白酒名醡者此類乎

練酒　筑前轉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

醡 音坐

ちろこけ　白酒　酸醡　之呂佐介

本綱酒醋餳飴渣皆曰糟酒糟入少鹽收之藏物不敗探物能軟有麴蘖之性能活血止痛故治傷損有功藏瓜薑糟炒熟布裹罨傷處冷即易之用生地黃一斤右糟蒸四兩和調有人傷折醫令捕一生龜將殺用之夜夢龜得此方或用赤小豆末二味和匀亦良

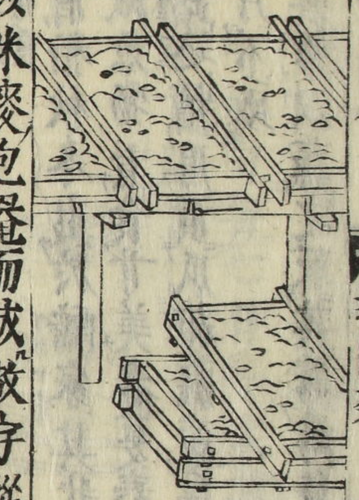
△按酒粕秋冬出於醡家其狀如壁土片淡白色碎末攢諸蔬魚物煮食甘美春夏收甕內者黃赤色如膏俗曰踏込糟用漬瓜茄蘿蔔爲香物或藏鰤鮭鮞等而經數月不敗

糟與秤以蒸之取其露爲燒酎詳前燒酎下

糟 音遭

かす　粕 匹各反 義同　和名加須

ツアウ

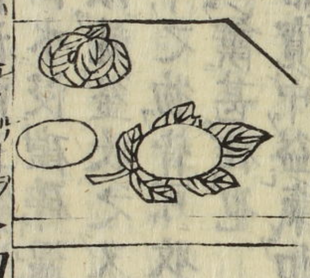


酒母　酒糵　字彙出

麴　音曲　キヨク

本綱以米麥包罨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鬱使生衣敗朽也有麥麴麩麴米麴之數種

△按麴凡酒味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薄攤乾稍温時篩之令飯粒分離和藁其藁者用淅青黄麴塵一撮篠葉灰少許（或用稈藁亦可也）相和擾之於窖室中收糟撼固之覆薦凡自辰至申時搜之也二度許待窖生衣復盛板盤雙窖中之棚謂之盦（訓祕左須）二日一夜許而殖起生白衣名白麴（俗云諸白麴造酒家用之）其米不眞精者其麴青黄色雖美風味不佳以多殖賤醸麴人名與毛牟（右衛門之義乎）醸酒人名正字之（字義未詳）



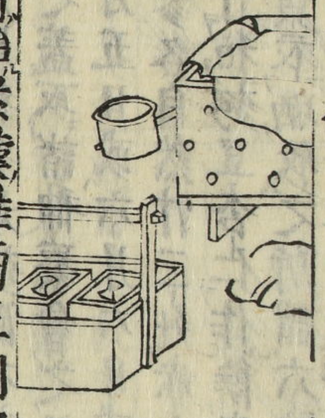
神麴　シンキヨク

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麪百斤青蒿苗葉野蓼各自然汁三升赤小豆末各仁泥各三升以配六神用汁和麪豆杏仁作餅麻葉或楮葉包裹如造醬黄法待生黄衣晒收之所謂六神者白虎（白麪）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

氣味甘辛温　化宿食健脾暖胃治泄痢化積滯脹滿者陳久

△按造神麴用上件日如法製之陳久者可爲藥醫家手自製之可也



豆腐

たうふ　テウフウ

豆腐　於加倍　訓似白壁也

豆腐皮　宇波　訓似老皺皺

豆腐粕　木良須　訓不用庖刀如割也

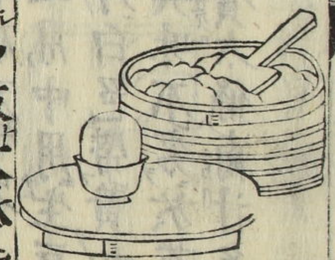
本綱豆腐始於漢淮南王劉安尼黑豆黄豆豌豆綠豆之類皆可爲之造法水浸磨碎濾去滓煎成以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿醋澱就釜收之又有入鉛內以石膏末收者大抵得鹹苦酸辛之物皆可收斂爾其面上凝結者揭取眼乾名豆腐皮入饌甚佳也

氣味　甘鹹寒有小毒　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爲僧家日用之物造法大豆二升漬水一宿磨如糊而入水六升煮沸起泡時油塗一二滴粘杖攪釜中則沫消盡候再煮沸乃減火否則焦着也酌盛布袋尋用水一升五合洒釜中共搾取汁於桶其滓名雪花菜其汁未凝乘熟和鹽鹵汁四分合之一徐攪令則稍凝如鹵汁多則豆腐硬仍盛于箱底敷布以石壓之頃刻取出納冷水而成

豆腐皮　造豆腐釜面上凝皮如檀紙而黄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茹苒凝結成似皺面皮故名媼多取皮之豆腐小硬不可食仍偽爲六條

六條　造法夏土用中用生豆腐一箇切爲六糝鹽晴天眼乾硬如木片白色帶黄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肴也以取皮之硬豆腐賣六條鹵汁多凝有毒不可食不可不辨之也



飯 音煩

餅同 和名以比 俗云女之

饔朝食 餐夕食 餉申時食

本綱炊諸穀皆可爲飯大抵皆取粳和粟米者爾禮記云飯左湆右君

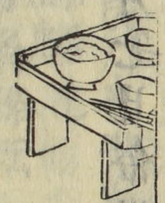
△按凡炊飯新精米一斗淨淅用水一斗炊之如古米者水增二升佳或不拘多少釜中水面泛掌後節上者爲準尋常日用之飯也

餴音分 饙同 字彙云餴蒸米一熟而以水沃之乃再蒸者今云湯取飯是矣性柔而不粉虛脆人用之佳

飯半生半熟曰糜音珉 俗云食飯餘曰餕音俊 俗云計留 食上生白毛者曰殢音加 俗云比留 飯傷熱溼曰饐音医 須惠流

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拘時食之名隨意食今普通佛氏呼饗曰齋呼飯曰非時矣

食前唱密語　釋氏要覽云樹提伽長者姊夫名尸利毱多是乃外道也以毒和食請佛及衆齋佛知亦許之語太衆曰待唱禮阪然後可食由是衆毒竟無所害



粥 音竹

かゆ

饘 和名加太賀由

粥 俊名之留加由

酏 俗云於毛由

本綱煮米爲糜使糜爛也粥濁於糜育育然也漢書注黃帝始烹穀爲粥其厚曰饘薄曰酏毛氏曰粥字从弓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（解熱毒煩渴）油菜粥（調中下氣）薏苡仁粥（除濕熱利腸胃）葱豉粥（發汗解肌）今云葱增水也菱實粉粥（益腸胃解酒熱）凡用麥麪野菜爲粥名雜菜粥（或和米佳）

七種粥

荆楚歲時記云正月七日俗以七種菜作羹食之人無萬病云　梁喜十一年正月七日始供七種若菜所謂七種者芹薺蒲齊草蘩蒿蘆筍（此七種未詳異說多）

餈

音茲

俗云毛知比言糯滑如糯故爲糯飯乎

ツウ

今俗多用餅字餅乃雜穀之粉蒸也

△按許慎曰餈稻餅也謂炊米爛乃擣之不爲粉也又以豆爲粉糝餈上名粉餈（俗云黃粉餈）或以赤豆和糝之皆用糯精米蒸而擣之者即餈也今俗餈餅餌之三物相混稱矣皆有少異故別之天子御齒固餈也通俗鏡餈也雜煮羹餈也上巳蓬餈也十月玄猪餈也凡祭禮誓儀及一切嘉祝皆擣餈贈答之

餅

音丙

釋名云餅并也溲麪使合并也事物紀源云餅起於七國之時（粘名毛知比）

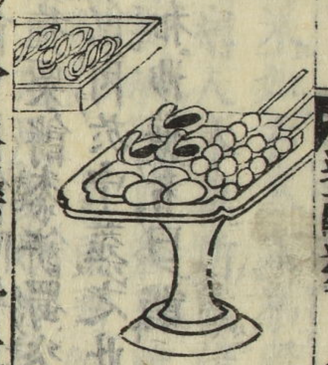
餌

音陷

俗云阿牟

餌餅中肉餡

△按餅有數種粟餅黍餅蜀黍餅等雜穀與糯合并蒸而擣者也或包肉於中蒸之此名餡今唯以赤小豆煮熟擣之去皮和沙糖者曰餡



真餚

字彙引釋名云粉米蒸屑皆餌也非養也說文云養謂炊米爛乃擣之不爲粉也餌則先屑米爲粉然後溲之水調粉麪曰溲今俗云古祢留

餻音高　方言餌謂之餻本草綱目云餻以黍糯合粳米粉蒸成狀如凝膏也

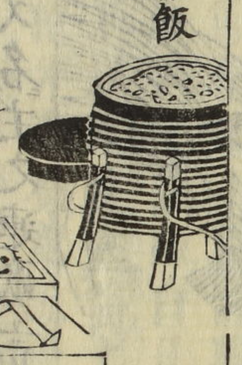
△按餌今云團子也用米粉及麪攪溲蒸之不用杵臼也或裹餡或糝豆粉食之餻亦餌之類有少異如白雪餻落鴈等是也

真餚　溲麪粉形作三稜捻之如繩股而蒸之蓋惟粳粉不和他穀俗呼曰之牟古當用真餚二字乎

餌　音耳　ダンゴ

餻餚同餻讀俗云團子真餚俗用之之牟古

一種形作笹葉者名笹餅如鳥卵者名卵餅皆裹餡或以柘子汁染黃色以紅花汁染紅色近頃作數品形色



赤飯

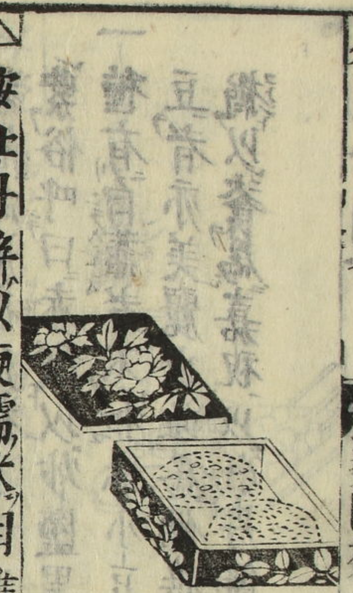
白蒸

餻　音強　強食　和名古八伊比　赤飯　世木波牟

△按餻硬食也古今值嘉祝日造之代養猶醴代酒容易備急用也凡糯米一斗赤小豆三升篠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

以養爲嘉祝以牡丹餅爲齋供矣



牡丹餅

やさらら

萩花 俗太毛知

波岐乃波奈

△按牡丹餅以粳糯米相襍炊柔飯以雷盆畧擣搗之摸手爲圓餅糝炒豆粉爲黄或糝赤小豆泥爲紫色所謂牡丹餅及萩花者以形色名之今人隱名爲夜舟言不知其着也又名主之連歌言雖不附用之 搗與着訓同 摶與附訓同

粽

ちまき

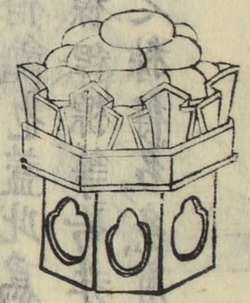
音宗 粽同 角黍 和名知末木

本綱粽古人以菰蘆葉裹黍米煮成尖角如椶櫚葉心之形故曰椶近世多用糯米矣今俗五月五日以爲節物相餽送也今日取粽尖和雀瘧藥良

續齊諧記云屈原五日投汨羅楚人至此日以竹筒貯米投水祭之漢建武中區曲白日見人自稱三閭太夫謂曰聞君當見祭下以楝葉塞筒上以綵絲纏之二物蛟龍所惡也今人作椶并戴楝葉五色絲皆汨羅遺俗也

△按椶浪粳粉狀如芋子以蘆葉包之復以蘆葉裹之人以菅或燈心草縛卷而十箇爲一連淪之又肥州長崎之粽以籜包之如菱形三角以五箇爲一連五月五日家家爲節物相餽也蓋此爲中華之風乎

又有笹粽蘭粽稈粽等皆非端午節物尋常爲贈答之用京師道喜之粽得名多用糯米又有大麥麥粽亦佳然易饐



饅頭

まんじう　餛飩　胡餅　十字　東鑑　萬字　和字

五雜組云餛飩即今饅頭聯非餅又有蒸餅豆餅金餅索餅籠餅紅綾餅餅

本綱以小麥麪修治食品甚多皆隨形命名也惟蒸餅其來最古是酵糟發成豆麪所造可入藥其以果菜油臓諸物爲餡者不入藥

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五吾班師回都安可妄殺一人吾自有主見乃雜用羊豕肉和麵爲劑塑成假人頭爲言饅頭作祭文以祠遂風息派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爲常食彼人呼曰波牟涙之吃羅加牟羅加牟者鰤魚肉茄萬牟天伊賀油豚油爲脯切片者也

饅頭者洛建仁寺蟬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爲女因同入朝止住南都二条以造饅頭爲業改林氏號鹽瀬此饅頭之始也今造法用醴酒溲麪裹餡盛焙籠煖則肥脹再蒸之成其醴糯一升煮飯別麹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溲麪唐僧用黑胡麻熬研塗饅頭黃檗派蒸饅麵佛事用之

索餅

さくめん　素麪　和俗　和名抄　岐奈

ソッピン

本綱溲麪爲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

△按索餅俗云素麪也造法用麪和鹽水溲之和油乘湯作細條掛竹乾之其竹新名機用時煮之去沫其沫乃油氣也沫盡爲佳蘸汁食之如溫飩再入米醬或醬油者食稱之入麪共入研萊菔乃辛味佳而萊菔能去麪毒也本朝七月七日餽之每家食之出於備州三原奥州三春者細白美也豫州阿州亦不劣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麪　不用油用鹽難爲細絲帶匾似紙革溫飩而美自和州多出用時少時漬水出鹽氣煮之則甚柔佳

うどん

溫飩

湯餅　不托　餺飥

唐曰不托宋曰餺飥凡以麪爲食煮之者皆謂湯餅

△按溫飩乃湯餅之俗稱也造法用鹽水溲麪爲一團以小棒按擴之再卷于棒頻揉之數反則如革而疊切之五寸許如紙投熱湯煮之酒少加之愈佳用醬油汁乘熱食之故孫溫飩之義千飩甚細而煮之似索餅者名切麥之切麥繩夏月投冷水食勝於素麪

一種有經革溫飩者如前法剉成服乾臨用時煮食之容易而良近頃出平素麪與此似焉

そばきり

蕎麥切

河漏　蕎麥粥餅

蕎麥　許于穀類下

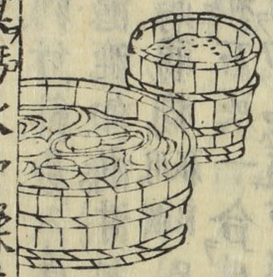
△按用蕎麥麪煉作餅以棒拗之或卷或擴令如革卷疊之細切投沸湯畧煮之洗淨用醬油汁食之和山葵萊菔等蔥辛物可也

一種用蕎麥麪煉熟爲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通合食之難矣

蕎粉太黃末二味用能治傾毒腫痛此方以爲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



麪筋

俗云不也麪字非也麪小麥殼皮也

本綱麪筋以麪與麪水中揉洗而成者古人罕知今爲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醬白麪成筋可療禽蟲也

△按麪筋今多造之用麪麪和水入鹽少許盛桶以足踏揉也數百回取去麪皮乃成如糊硬粘又有以麪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嚙斷然則入脾胃消化不速脾胃弱者不可

こんにゃく　蒟蒻草

詩子毒草下

蒟蒻餅

本綱蒟蒻秋後采根大如碗及芋魁須淨擦或搗或片段以醎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内過五味調食形如水母絲

△按蒟蒻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爲度取出以竹刀刺皮舂爛盛甕用多水濾漉如漿泔放去澄水取沉凝者再舂乃粉如糊謂之蒟蒻糊（用纏紙良）別用眞石灰水解染指爪可也蒟糊五升和石灰一合爲餅幅三寸許淺溝木槌盛之均延以板片切爲匾方形也而熟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蠲宿而去灰氣不然則毒不少

俗傳蒟蒻能下腹中土砂男子最有益此不知其據雖有治瘵疾之功他病人不可多食也本是毒草而其生蒟蒻有毒鼠食之至死可以知

紀州粉河總州銅山之產爲上備前丹波次之讃州又次之

一種有櫻蒟蒻赤紫色亦成者乎出於紀州

けんぴ　環餅　寒餌

和名萬加利

捻頭　和名無木加大

饐音傘　饐同

クハン　ヒン

本綱環餅以糯粉和麪麻油煎成以饌食之或以糯粉和麪入少鹽牽索紐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餲冬春可留數月及寒食禁烟用之故名寒具

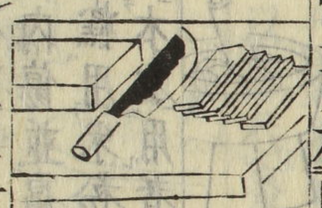
△按環餅今云介 捻頭今云宇知田 保餲今云落鴈 一類異品而寒食禁乃總名也倭如稱之乾菓子矣又呼曰南蠻菓子蓋其異品者中古傳製於蠻人保宇留波留天伊等之名皆蠻語也

本朝人多不嗜油煎故以沙糖汁洩麪而作花實之形熬之以代果子因名乾果子其熬鍋之蓋亦以鍋淺匾盛炭火於蓋鍋熬之但嘗不入鹽此爲和漢之異耳

糶 餲同 熬稍也今云落鴈之類矣造法糯米蒸餾微乾碎末晒乾微炒以沙糖汁洩之入模範按之形隨模性脆輕易消散又堪爲鳥餌落鴈之名本于此乎

果子

△按環餅捻頭之輩皆呼曰果子言雙於桃李杏梅之右也說郛市肆記亦以餳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榔實灰汁煎爲膏少許和麪中其味微辛小毒也否則熬之而不脹大也用黑沙糖或用膠飴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爲痰之基小兒及痳人不宜況於賤果子乎



白雪糕

回春云白雪糕造法大米一升糯米一升山藥炒蓮肉各

芡實（各四兩細末）入白砂糖（一斤半）攪令勻蒸熟任意食之
按元氣健脾胃但內傷並虛勞泄瀉者宜當飯食之
△按市肆販白雪糕用米粉藥末沙糖溲之乾熬則不異於饊之製不知本方用者可以斟酌

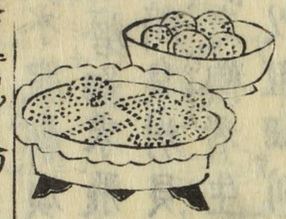
かきつき

柹糕

俗云加木豆岐

柹擣

本綱柹糕用糯米洗淨一斗大乾柹五十箇同擣粉蒸如就入煮棗泥和拌之
△按民間所作柹糕用熟柹去皮核和糯粉擣之扭作團子食之名柹擣最下品也蓋糕者此云團子之類



とうしこめ

粧粉

和名於古之奈

文選注云粧粉蜜和米煎作也
△按粧粉造法以糯米蒸餾晒乾微炒膠飴與米粉和溲米扭爲團食之甘脆美近頃作太方形切用俗謂之磐粧粉蓋以膠飴代蜜也楚辭云粧粉蜜餌用餦餭餳也觀此則中華亦以餳代蜜矣

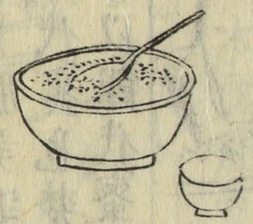
ゆーしん

糒

乾飯　俗引飯

和名保之以比

△按糒乾飯也用糯煮飯晒乾粗磨去頭末取中等者用夏月浸冷水噀之奥州仙臺河州道明寺所作者最佳不可多食在腹甚膨脹



糗糧

ちくい

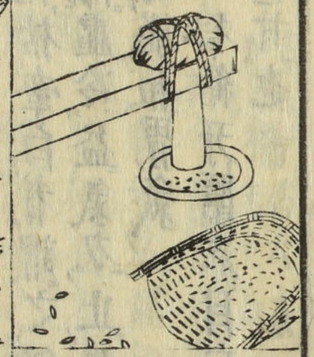
粥音

俗云波豆太尹

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麥字從夊省也河東人以麥爲之北人以粟爲之其粗者名乾糗糧甘苦微寒和水服解煩熱止洩

△按糗糧炒麥磨細末飛羅而浸冷水噀之和沙糖愈佳出於紀州宮崎泉州貝塚者最良以米爲之者稍劣糒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



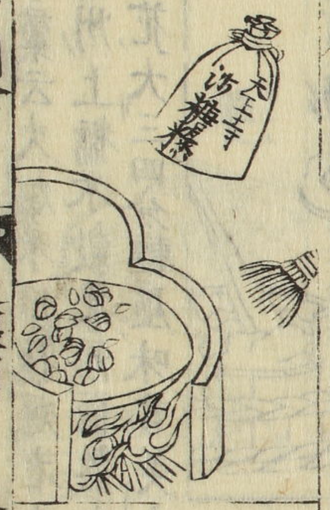
糒

やさくめ

音區

和名夜木古女

△按糒燒糒爲米也秋造之用青稍炒碓搗之簸去糠則米甑味甘美也字從扁有攝乎又春月漬穀於水二十日許而出微芽以下種以所餘作糒以餽贈之用其漬穀取出一日晒乾炒搗之簸去稃也並用糯爲良粳者形不扁味亦劣矣處處皆有之勢州莊野所作者得名



糅

音禄

俗云波世

爆字訓波世

糅同

△按字彙云火爆米曰糅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稃自脫去潔白如雪花大三四分輕脆味甘美小兒食之不妨又以養魚

餳

膠飴

飴 音夷

あめ

餳 音唐 餳 音唐

餳餳 和名阿女

膠飴 俗云地黄煎

本綱飴用麥蘖或穀芽同諸米熬煎而成古人寒食多食餳惟以糯米作者入藥其濕餳如厚蜜而因色紫類琥珀謂之膠飴其乾枯牽白者謂之餳膠飴 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齒赤目痛病腎病者宜忌之生痰動火以最甚甘也

△按飴造法用半熟糯俗云太奈毛知一斗爲精白蒸餳麥蘖去芽稃爲末五合拌勻漬湯覆蓋二時許而盛布囊搾去糟取用汁煉之甚軟者名濕飴又名煉過如膏藥紫色者名膠飴俗云地黄煎其硬凝者可以鑿穿切餳餳同用膠飴兩人對向牽之傳油少許牽也曳也數十次變白色中有窠孔謂之餳如餳霖雨者櫃中餳解糊成一塊以炒糠糝攝州平野山州伏見飴得名今則大坂多造之豐前小倉膠飴色似琥珀而玲瓏味亦淡美○半熟糯不肥白狀似粳而粘少羽州莊內豐州小倉肥州唐津多出之其飴糟可以爲培又貧人食之

餐

鄰

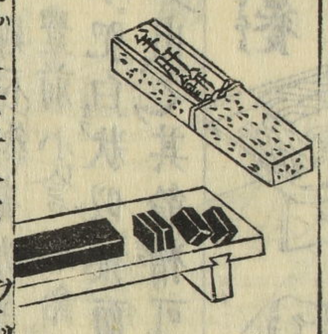
餐 音鬱

まめあめ

俗云豆飴 又云捻飴

鄰 音鄰 水清石見之兒訓須波末

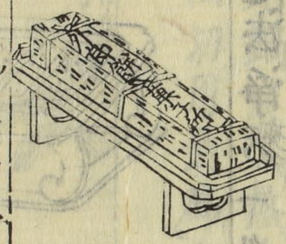
△按字彙云餡和豆曰餐造法大豆炒爲粉用濕餡浸之如繩形或挾竹縛固切之如鄰形者名須波末



羊羹　俗爲羊羹

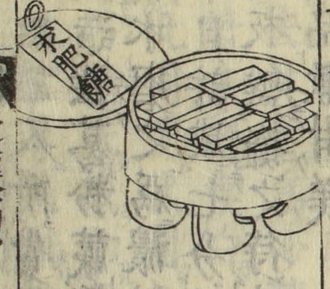
羊肝餅

△按羊羹餅造法煑赤豆去皮絞水用粉和麪粉以沙糖煎汁漉之蒸甑要盃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昌此類也裹竹葉饋之如夏月經日者殖生瓦小豆易餿不鮮者不可食



外郎餅　ういらうもち　彌宇伊良宇

△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爲藥名黑色香美此餅色以稍似名造法粳八合糯半合葛半合共一升細末別黑沙糖一斤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

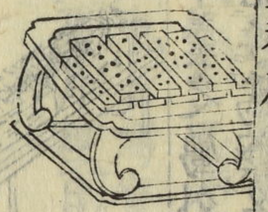


米肥餳　ぎういたう

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升玉沙糖一斤拌匀用糯米二升漬水磨之爲濃汁投二味末以文火煎之以木篦徐煉半日許成七分時入濕飴半斤再煉爲半分即成撒麪於板盤攤之待冷三日許切如墨形而糝麪盛器最爲上品軟甘美

又法用糯粉一升玉沙糖一斤用水六升煎去埃煉糯粉兎成六分時入濕飴半斤再煉之成其余如前法是乃中品也雖甘美稍硬

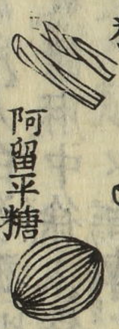


かすていら 以西巴尒亞保留止賀留

加須底羅

加須底羅 同國之異名南蠻也造法出於此故名

△按加須底羅造法淨麪一升白沙糖二斤用雞卵八箇肉汁溲和以銅鍋炭火熬令黃色用竹針爲窠孔使火氣透於中上取出切用最爲上品



人參糖

浮石糖

阿留平糖

浮石糖

かるめいら 加留女以良 蠻語也

一按浮石糖多來於交趾最佳美也今造法氷沙糖一斤以銅鍋水四合煎取雞卵一箇去殼以白汁投之則沙糖塵浮起扱去其塵爲沙糖蜜（渡諸果子糖蜜用之）冷定則糖汁凝如飴兩人對牽之潔白如餳筋起切之曲直任心

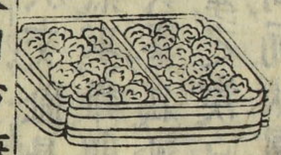
阿留平糖 與此同而狀圓如胡桃筋起

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麵氣是乃今之阿留平糖乎

糖花

小鈴糖



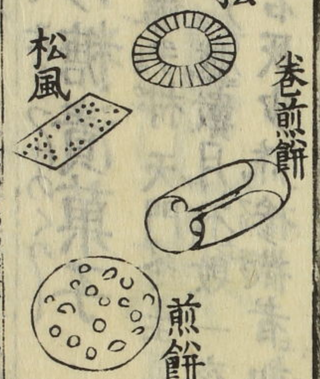
糖花

附小鈴糖

うんぺいたう　渾平餳　俗稱

△按糖花造法用大白沙糖如前法以卵製入麪少許畧煎如膏別以銅鍋熬胡麻中徐入件糖膏則胡麻每一粒被衣亦奇也火之文武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爲團丸則生細胝瘺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



煎餅

凡溲麪作日餅焙之成故名之

附唐松○松風

△按煎餅造法用糖蜜溲麪不柔不硬而盛甑蒸之搏也如拳大而以竹管擀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

一種用半熟糯粉和生豆粉以膠飴溲之搏如雀卵而用竹管擀之甚薄日乾炙之則大擴脹起味脆美然爲下品

一種有唐松者是亦煎餅之類溲麪入模圓匾內空也

一種有松風者用糖蜜溲麪薄匾如板而罌粟撒焙之其下品者名罌粟板

松翠

まつのみどり　附リ衣榧　達磨隱

△桧松翠搜麪作之狀頗如地黃而糝沙糖爲衣微焙形似松翠故名之

一種用榧去殼以沙糖爲衣者名衣榧又用乳柑去瓤切片以沙糖爲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遑記

沙糖漬菓子

△桧蜜柑佛手柑天門冬生薑冬瓜之類皆漬沙糖以爲菓子然爲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勘辨之

遠加

一月客携傳澤二才

岡會一快亦乎蝸室

擾〻淡〻矣呼寺島氏

博覽宏才實希世
學者也凡世釋氏
儒者也雖頁笈
人必收一帙於櫝底

晨夕推敲之宜增識
知者矣
正嘉乙未秋月
雜六所宏閣主慢玄

書肆

岡田三郎右衛門
鳥餅市兵衛
淀川清右衛門
松村九兵衛
大野木市兵衛