

執苑日涉

九

1曾5  
10  
9



門 1 曾 5  
詩 10  
卷 9



稊苑日涉卷之九

平安村瀨嘉右衛門源之熙撰

戶田家藏

乾飯

周禮地官廩人治其糧與其食註曰行道曰糧謂糒也止居曰食謂米也說文曰糒乾飯也餽乾食也糗熬米麥也春糗曰臬其九切釋名曰糗餽也飯而磨之使齏碎也餽候也候人饑者以食之也干飯飯而乾之也南齊書武帝紀曰祭我靈唯設餅茶飲干飯酒脯而已干或从食集韻曰飡燥飯也燥飯即乾飯或謂之乾粥北堂書鈔引陸翽鄴中記曰并州俗冬至

後百五日。爲介子推斷火冷食。三日作乾粥。今之糗是也。又謂之寒粥。國語曰。設脯一束。糗一筐。以羞子文。注曰。糗。寒粥也。周禮漿人。掌王之六飲。水漿醴涼醫醢。注曰。涼。今寒粥。若糗飯雜水也。釋名曰。寒粥。稻末投寒水中。育育然也。翻譯名義集曰。恒鉢那。此云。麩。通慧指歸云。謂將雜米麩。碎蒸曝。母論二種。散麩。又將糠蜜持之。或言糗與麩不同。後堂云。糗是連釜硬乾飯也。輔篇云。取乾飯麩。三過磨。篩作之。稱爲糗也。尚書謂之糗。根毛詩謂之餼糧。又謂之乾餼。左傳謂之梁糗。楚辭謂之瓊糧。又謂之瓊靡。或曰糗糗。列女

傳曰。乾糗。北堂書鈔引。曰乾糗。又引會稽典錄。俗謂之米糊。糗。秭林伐山曰瓊。今之米糊。時珍食物本草曰。麩。尺沼一名糗。河東人以麥爲之。北人以粟爲之。東人以粳米爲之。炒乾飯磨成也。粗者爲乾糗糧。今陸奧人製以充食物。河內道明寺所製最精。可稱爲瓊糧也。

養饘

蒸米擣爲餅。謂之飯餅。飯餅謂之養。今此方人正月三朝所食者。俗呼爲餅。誤矣。餅。麪養也。蒸粉爲餅。謂之粉餅。粉餅謂之餌。或謂之饘。今團子餅果子之類。後世養饘餅餌之類。製造多端。名義溷淆。今畧辨其

可辨者以錄左方。

養 說文曰。稻餅也。

通史草木略曰。古人謂糯為稻。顏師古刊謬正俗曰。本草所謂

之糯米者。今或作粢。又作饊。徐鍇曰。謂炊米爛乃搗

之不為粉也。粉養以豆為粉。粢養上也。廣韻曰。養

飯餅。又作饊。酉陽雜俎有炙糒。篇海曰。糒與菜同。

又作款。又辨疑海篇曰。饊音資。稻餅。又音齧。飯餅

也。飯餅對粉餅云。與稻餅何別。酉陽雜俎曰。饊。饊

脾。饊。餌也。以饊為餌。亦非也。後世通稱養糕。詳

糕字。今此方人正月三朝。貴賤例所食。通用餅字。

讀為毛知。其供神祀祖者。名曰鏡餅。以其狀圓似

鏡也。又壓匾略乾之。薄切成片者。名曰加幾餅。終

歲蓄之。多以為茶素。段成式所謂炙糒。或是此物。

又雲仙雜記引退耕錄曰。許康年謁劉遜。贈遜鳴

牙餅千枚。曰。雖微物。助厨中兩日之費。鳴牙餅。未

詳何物。以其名則加幾餅。謂之鳴牙。亦可也。南宋

市肆紀有乾饊。類書纂要有饊乾。亦加幾餅之類

也。

糒 南粵志曰。閩中十月一日作糯糒。夢莘錄有糒。

糕。山家清供有蓬糒糕。即蓬餌。涉異志曰。畿郡有

鷹神。造糒餉之。雲仙雜記有透花饊。類書纂要有

糍粑。卽粽子。琅邪代醉編引夷堅志曰。葉文鳳夢人請乞麻糍。廣東新語曰。冬至爲米糍。曰冬丸。通雅曰。禮記養卽糍。熙按歷攷諸字書。竝無糍字。辨疑海篇曰。餠音糍。糍字亦無所致。事物異名曰。養音慈。許慎曰。養之言滋也。蓋俗以滋慈音同。養轉訛从米邊耳。

餌。卽今之團子。粉米蒸作者。急就篇顏師古註曰。溲米而蒸之。則爲餌。餌之言而也。相黏而也。說文本作鬻。曰粉餅也。徐鍇曰。餌則先屑米爲粉。然後溲之。釋名蒸燥屑餅之曰養。非也。粉米蒸屑皆餌。

也。然周禮天官籩人。羞籩之實。糗餌粉養。註曰。鄭司農云。糗熬大豆與米也。粉豆屑也。養謂乾餌餅之也。玄謂此二物皆粉。稻米黍米所爲也。合蒸曰餌。餅之曰養。糗者粉熬大豆爲餌。養之黏著以粉之耳。餌言糗。養言粉。互相足。疏曰。粉稻米黍米合以爲餌。餌既不餅。明餅之曰養。今之養糕皆解之名。出於此。據此文則養餌竝粉米所爲。釋名之說似未必非也。續事始引于寶。註曰。糗餌者。或屑而蒸之。以棗豆之味同食。蓋餌乃稻黍豆末糖蜜之類。凡合蒸而作之之名。故禮記內則曰。稻米二肉。

一。以為餠煎之。可以見已。養乃稻米黍米。或為粉。或不為粉。並炊熟。擣為餅之名也。粉餅。即今團子。

團子。見東京夢華錄。團通作糰。南宋市肆記有豆。

糰。今之豆粉團子。麻糰。著胡麻者。凡餠曰糕。曰飣。曰餠。曰餠。又作

餠。並方言。南宋市肆。曰饌。一日。曰滓。曰饌。並西陽。曰

餠。通作餠。曰餠。並玉篇。餠或作餠。字彙。曰餠。廣韻。曰餠。

曰饌。曰餠。曰饌。曰餠。曰餠。並集韻。又唐詩。金粉。曰

饌。又作。曰饌。吳俗謂熬米為餠。曰澹。澹。釋名。曰饌。

澹。曰餠。曰餠。曰餠。米粉餅。曰餠。曰餠。曰餠。集韻。曰餠。

名。屑米。餠。曰餠。正韻。曰饌。曰饌。曰饌。並博雅。按說

也。粉團。即粉餅。已上諸名皆釋曰餠。何一物而稱謂之紛。然豈製造之不同乎。抑方言有所異也。姑錄備攷覽。

糕

同饊。說文曰。饊。餠屬。方言曰。餠謂之糕。或謂之

糰。或謂之粉。或謂之餠。或謂之餠。東札玄珠謂之

粉。蒸野客叢書曰。劉夢得嘗作九日詩。欲用糕字。

思六經中無此字。遂止。故宋景文九日詩曰。劉郎

不肯題糕字。虛負人生一世豪。人生。鶴林。玉。周禮

邊人。疏。羞邊之實。糗餠粉糗。鄭箋。今之糗糕。六經

中未嘗無糕也。然周禮鄭箋。無有糗糕字。唯孔疏

有之。詳見餌下。按玉篇曰：養、養糕。養糕字始見於此。蓋

甜食之品。多隨方俗。或趨時好。故命名。每失其義。

養飯餅也。餌粉餅也。饊即餌也。時珍乃謂饊以黍

糯合粳米粉蒸成。狀如凝膏也。單糯粉作者曰粢。

米粉合豆末糖蜜成者曰餌。非也。其誤蓋出於養

糕字。此二字合稻餅粉餌為一。遂以養為糯。以糕

為餅。謂糯粉作者曰養糕。粳粉作者曰粳糕。養糕

並見本草綱目。宋以來不獨稻餅粉餌。通稱糕而已。粉麪

黍豆糖蜜之類。合蒸成者亦謂之饊。凡饊之屬曰

黍糕。四民月令。冬至之日。薦黍糕。曰米錦。重九糕。曰花折鶯糕。曰

水晶龍鳳糕。並韋巨源食譜。曰紫龍糕。謝諷食經。曰饊粉糕。李

翰林曰菊糕。佩文韻府引乾淳歲時記曰。曰涼饊。

又楊允孚滌京雜咏。酬節涼糕猶末品。內家先散小絨縑。自註。重午節也。曰絲糕。又陳

謝韓幹送絲糕詩。朱國祚詩。絲糕乍出厨。細菊且浮醪。曰白絲糕。乾道庚辛奏事錄。

曰棗饊。見寒具條。曰食祿糕。荆楚歲時記。民間九日以粉麪蒸饊。上置小鹿數枚。

號食祿糕。曰寶階糕。松漠紀聞。金國曰五色糕。月令廣

筓。九日上五色糕。曰彩猫糕。陸游詩。彩猫糕上菊初黃。曰華月

糕。元氏掖庭記。曰麻葛糕。唐六典。曰花糕。潛確類書。趙宋

酒賜曰社糕。對類秋社以社糕。秋酒相賚送。曰糖糕。曰蜜糕。曰栗

糕。曰麥糕。曰豆糕。曰糞糕。曰雪糕。曰小餽糕。曰蒸

糖糕曰生糖糕曰蜂糖糕曰線糕曰間炊糕曰乾

糕曰乳糕曰重陽糕並南宋市肆紀曰廣寒糕曰大耐糕

曰蓬糍糕並山家清供曰蒸糕夢華錄曰象眼糕陳侃疏球使略

曰玉梁糕玉燭寶典曰榆錢糕帝城景物略四月榆初錢

錢曰年年糕又元日啖黍糕曰年年糕鎮江府志詳見

上曰繡糕潛確類書李後主登高賜玉醴澄醪金盤繡糕曰五香糕中饋錄

曰鬆糕遺意曰艾糕遼史曰粉糕曰米糕應酬彙選納聘物件

有米糕二盤曰米糕樣式曰糕糜玉篇糕糜糕餅也曰粉

荔枕林伐山粉荔即今之白糍粿玉燭寶典洛陽人家正旦造絲雞蠟燕粉荔枝故宋人賀正啓

有瑞雲餞臘粉曰玉餌又玉餌出梁元帝雜纂今之餌塊也按黍糕

荔迎年之句

蒸黍檮為餅也栗糕法見遵生八牋即今重陽所

食栗子餅又居家必用有高麗栗糕法花糕麪餅

也帝城景物略曰九月九日麪餅種棗栗其面星

星然曰花糕糕肆標紙絲旗曰花糕旗市肆紀又

有重陽糕因詳重九糕一名米錦或各五色糕疑

是今之錦糖餅之類雪糕當是今之白雪糕蒸糖

糕當是今之外即餅豆糕周禮所謂粉粢今之豆

粉餅也粉糕即粉餅米糕即糍糕粉荔玉餌即牢

丸之類乾糕見養下線糕白絲糕艾糕蓬糍糕象

眼糕麥糕鬆糕並見下條其他未詳何物



餛通作糰  
餛館類

西陽雜俎有櫻桃餛。夢華錄有焦餛。膳夫錄有上元油餛。韋巨源食譜名油畫明珠。食譜又有象牙餛。金粟平餛。魚子火燄蓋口餛。上言花范至能上元吳下節物詩曰寶糖珍。粧餛註餛拍吳中謂之寶糖餛。特脆美。集韻曰餛。都回切粉餌也。淵鑑類函引埤蒼曰餛膏餛也。言鯖曰宇文護殺周主置毒糖。糖中糖糰即丸餅也。即今元宵子之類。類腋引表異錄曰糖糰今之元宵子也。北堂書鈔引笑林曰南方人至京師者人戒之曰汝得物唯食慎勿問主人入門內見馬屎便

食之覺寤乃止。後詣貴官為設餛。因視曰想故昔且

勿食。時鏡新書以粧妝蜜餌為糖餛。非也。北堂書鈔引時鏡新

書曰粧妝蜜餌糖餛也。龍山食有糖餛菊酒。按餛即西陽雜俎所謂籠上

牢丸也。詳見牢丸條。以糖製者曰糖餛。油煎者曰油餛。火

炙者曰焦餛。今之串團子京師俗謂之彌多落詩團子。蒸餅亦曰餛。見蒸

餅條。

牢丸

束皙餅賦曰四時從用無所不宜。唯牢丸乎。西陽雜俎有籠上牢丸。湯中牢丸。湯中牢丸。或曰湯丸。曰粉丸。曰浮團。曰浮圓子。曰元宵子。曰團圓。今俗呼為須

須黎團子者是也。籠上牢丸或曰餃餌。曰餃兒。曰乾團。即糖餠也。又有水團。或曰白團。曰水餃餌。今江戶餅師。夏月所貨白玉之類也。丹鉛錄曰。藝文類聚。束皙餅賦。有牢丸之目。蓋食具名。又曰。牢丸。今湯餅。非矣。正字通曰。屑米麪。搏如彈丸。煮蒸噉之。曰牢丸。段成式食品有籠上牢丸。湯中牢丸。言鱗曰。牢丸。即今之湯丸也。東坡詩。用爲牢丸。誤。通雅曰。籠上牢丸。乃饅頭扁食之類。湯中牢丸。乃今元宵湯丸。或水餃餌之類。明會典曰。元宵節。粉湯圓子。二椀。正字通曰。今俗餃餌。屑米麪。餉餉爲之。乾溼。小大不一。水餃餌。即

段成式食品。湯中牢丸。或謂之粉角。北人讀角如矯。因呼餃餌爲餃兒。詠物詩選。吳寬粉丸詩曰。淨淘細碾玉霏霏。萬顆完成素手稀。事林廣記。謂之浮團。又周必大元宵浮圓子詩曰。時節三吳重。勻圓萬里同。江陰縣志曰。上元日作燈市。是夕會飯。以米粉作丸子。俗呼團圓。月令廣義曰。午日作水團。一名白團。或雜五色人獸花果之狀。又滴粉團。或加麝及料物。又有乾團。不入水者。或浸炒糖各味精食。又唐宮中。五日造粉團。角黍。釘金盤中。纖妙可愛。以小角弓架箭。競射。中粉團者得食。蓋粉團滑膩難射。故都人盛行。

此戲

沙團

武林舊事曰。元夕前。食所尚。宜利少。澄沙糰子。

字彙曰。餠。

音團。米糰。通作團。集韻作糰。曰。音團。粉餌。與糰同。

中饋錄。沙團法曰。沙糖入

赤豆或菜豆煮

易牙遺意。作捻者是。

成一團。外以生糯米粉裹

作大團。蒸或滾湯內煮亦可。易牙遺意。名為夾沙團。

按沙團。乃粉糕有餛者。今壓匾。餛上炒熟者。曰鶉燒。

以燒痕如鶉羽也。市肆紀有炒團。亦鶉燒之類耳。又

市肆紀有豆糰。麻糰。蓋以麻豆附糰子者。猶棗糕之

類也。

棗糕見糕條。

今赤豆煮熟。放盆內。蘇沙糖。翻轉團子

觀之者。曰牡丹餅。以豆粉糝者。曰黃粉餅。即豆糰也。

合餅

薄持。薄夜。薄餅。薄餅。薄衍。薄杆。夾餅。餛餅。夾子。夾兒。

餛兒。捻兒。兜子。並合餅也。

此云阿話。設謨知。

東替餅賦曰。炎

律方回。純陽布暢。服絺飲水。隨陰而涼。此時為餅。莫

若薄持。

北堂書鈔。事文類聚。並持作壯。

歸田錄曰。晉束皙餅賦。有饅

頭。薄持。起溲。牢九之號。惟饅頭至今名存。而起溲。牢

九。皆莫曉為何物。薄持。荀氏又謂之薄夜。亦莫知何

物也。正字通曰。按歸田錄。有薄持。荀氏四時列饌傳

夏祀以薄夜代曼頭。薄夜即合餅。俗呼夾子。又曰薄

餅本作薄。俗加麥旁。非通雅曰。薄夜薄餅也。襍俎作薄。衍歸田錄作薄持。疑卽今煎夾子。陳無功所載一作薄。扞事物異名曰。夾子。米粉爲者。一名夾兒。又名捻兒。中饋錄有油餃兒。方曰。麪搜劑包餡。作餃兒。油煎熟。玉篇曰。餅。古洽切。同餃餅也。辨疑海篇曰。餃餅。饌屬。又韋巨源食譜有曼陀樣夾餅。謝諷食經有乾坤夾餅。市肆紀有市羅餃兒。諸色夾子。又居家必用有鴛鴦子。荷蓮兜子。雜餡兜子。蟹黃兜子。曰。每粉皮一箇。切作四片。每蓋先鋪一片。放餡折掩。蓋定。籠內蒸熟。供卽合餅也。

### 糿

糿謂之糿子。通作糿。或謂之糿。又謂之糿。或謂之糿。

此云知麻基

說文曰。糿。蘆葉裹米也。廣韻曰。粽同糿。食珍

錄有廋家糿子。中饋錄曰。粽子法。用糯米淘淨。

夾棗栗柿乾銀杏赤豆。以菱葉或箬葉裹之。一法

以艾葉浸米。裹謂之艾香粽子。玉篇曰。糿。糿也。

集韻曰。糿。音同粽也。糿。色黃切。與糿通。糿也。詳見

條

一名角黍。一名搏黍。一名包黍。一名裹蒸。一名楚粽。

一名包金。

北堂書鈔曰。風俗記曰。俗以菰葉裹黍米。煮令爛熟。于五月五日。及夏至日。啖之。一名糉。一名角黍。

宋王儀明禮儀注曰。景靈宮聖祖一位。第三上。

進搏黍。事物異名曰。粽一名包黍。李杲食物

本草曰。黍米。即糯米。角黍是也。時珍食物本草

曰。糉一名角黍。俗作粽。古人以菰蘆葉裹黍米。煮

成尖角。如糉櫚葉。故曰糉。曰角黍。近世多用糯米

矣。今俗五月五日。以為節物。相餽送。或言祭屈原

作此投江。以飼蛟龍也。南史書明帝紀曰。大官

進御食。有裹蒸。帝曰。我食不盡。可四片破之。餘充

晚食。言鯖曰。裹蒸者。以糖酥糯米。入香藥松子

等物。以竹籜裹而蒸之。即今之角黍也。市肆紀。

有金錠裹蒸。杜甫詩曰。蒸裹如千室。焦糖幸一

拌。遵生八牋曰。裹蒸方。糯米軟熟。酥糖拌勻。用

箬葉裹作小角兒。再蒸。書叙指南曰。粽子曰楚

粽。沈亞之曰。對類曰。包金角黍。潛確類書曰。吳子

蘇端午詞。角黍包金。香蒲切玉。是處玳筵羅列。鬪

巧。盡輸年少。玉腕絲絲雙結。

裹蒸。即糖糉也。或謂之甘糉。

遵生八牋曰。裹蒸方。糯米蒸軟熟。餼糖拌勻。用箬葉裹作小角兒。再蒸。熙朝樂事曰。上元節市食。則糖粽粉團。荷梗。字婁瓜子。北堂書鈔甘糴註。引參書曰。范雲永明十年使魏。魏人李彪宣命至。雲見彪美。設甘蔗甘糴。隨盡復益。按范雲梁人。今引參書必有誤矣。梁書本傳亦無此文。南史范雲傳曰。永明十年使魏。魏使李彪宣命至。雲所甚見稱美。彪為設甘蔗黃甘。粽隨盡絕益。然則甘蔗黃甘粽自是三物。豈有別所出乎。

以竹筒貯者曰裝筒。亦曰筒糴。曰筒飯。曰養筒。事物紀原曰。風土記曰。仲夏端午。端初也。以菰葉裹黏米。以栗棗灰汁煮之。令熟。節日啖。取陰陽尚

包裹之象。一曰。因屈原也。參諸記曰。原以五月五日投汨羅。楚人哀之。每至此日。以筒貯米祭。今市俗置米於新竹筒中。蒸食之。謂之裝筒。其遺事亦曰筒糴。參諸又記曰。今世人五月五日作糴。汨羅遺風也。異苑曰。屈原姊所作。寄園寄所寄引。稗史曰。汝頰作粽。歲華紀麗曰。五月五日。宴大雲寺。設廳。朱索絲縷。長命辟災之物。筒飯角黍。莫不咸在。陸游詩。白日養筒美。註。蜀人名粽為養筒。三角者。曰角子粽。曰角兒。曰角粽。老學菴筆記曰。淳熙間。集英殿宴金國人使。九盞

第二。爆肉。雙下角子。通雅曰。角子。小粽也。廣

東新語曰。三角者。曰角子。粽。市肆紀。有諸色角

兒。月令廣義。有角粽。

以竹葉裹者。曰竹筒粽。曰碧筠糴。以菰葉裹者。曰青

菰角。曰菱粽。曰菰黍。

廣東新語曰。以竹葉裹者。曰竹筒粽。元稹詩曰。

絲縷碧筠糴。香秬白玉團。劉禹錫詩曰。黍用青

菰角。菱粽。見月令廣義。蘓子瞻詞曰。菰黍連

昌歎。瓊彝倒玉舟。劉潛夫端午詞曰。清江舊事

傳荆楚。歎人情千載如新。尚沈菰黍。潛確類書

晉有益智糴。唐有九子糴。

北堂書鈔曰。廣州刺史盧循遣使遺劉裕益智糴。

裕答以續命湯。唐玄宗詩曰。四時花競巧。九子

糴爭新。温庭筠詩曰。盤鬪九子糴。

韋巨源食譜。有賜緋含香糴子。蜜月令廣義。有錐粽。

秤錘粽。百索粽。事物原始。有粒粽。楊梅粽。廣東新語。

有灰粽。肉粽。酉陽雜俎曰。今衣冠家名食。庾家糴子。

白瑩如玉。今此方人所製。有外郎糴。即糖糴也。又有

麥糴。葛糴。二色糴。諸品。

糴

食民要術曰。食次曰。糒。用秫稻米末。絹羅水蜜溲之。如強湯餅麪。手搦之。令長尺餘。廣二寸餘。以棗栗肉。上下著之。徧與油塗。竹箬裹之。爛蒸。奠正字通曰。糒。音噎。糒屬六書故。粉餌亦作饅。山家清供有洞庭饅。曰。舊游東嘉時。在水心先生席上。邊淨居僧送饅。至如錢大。各合橘葉。清香靄然。如在洞庭。左右先生詩曰。不待滿林霜後熟。蒸來便作洞庭香。因謁寺僧曰。采蓮與橘葉。擣汁加蜜。餼米粉作饅。各以葉蒸之。市有賣。特差大耳。熙按。饅卽今櫛葉餅之類。

蓬餌

蓬餌。今之艾餅。或名艾饅。或名青粉團。又名蓬糒糕。西京雜記曰。漢宮中。九月九日。佩茱萸。食蓬餌。廣群芳譜引零陵總記曰。今俗以夾麥夾當艾之誤青草擣汁。餼糯米作青粉團。俗謂之草餅宋史高麗傳曰。上巳日。以青艾洙餅爲盤。羞遼史曰。五月五日。國主及臣僚。飲宴渤海。厨子進艾饅。董越朝鮮賦註曰。三月三日。取嫩艾葉。雜粳米蒸爲糕。謂之艾糕。格致鏡原引事物紺珠曰。蒿餅。白蒿餼。米粉造。蓬餅。白蓬餼。米粉造。山家清供曰。蓬糒糕。采白蓬嫩者。熟煮。細擣。餼米粉蒸。熟以香爲度。



餠斗餌 象眼糕

南宋市肆紀有科斗細粉集韻曰餠音科餠斗餌也象  
蟲形與餠同今此方人上巳所造艾糕凡三品有壓  
匾略乾之切為斜方角者謂之菱餅陳侃琉球使略  
曰象眼糕一盤疑是此物或有為夾餅樣者或有捻  
斲如蓮瓣裝餡于陷中者謂之必知宜利蓋餠斗餌  
之類也

白絲糕

周必大乾道庚寅奏事錄曰會飯於方丈白絲糕黑  
鹹豉糖豆粥三者山中之精饌也白絲糕未詳何製

意是南宋市肆紀所謂線糕耳今俗以糕如拇指大  
扭作捻絲狀者名曰白絲或當此類也

薄脆 糖薄脆

薄脆一名寬焦一名安乾一名甘脆即鬆糕也今之  
錢餅加屢燒之類以粉製糖薄脆以麩製今之麻追  
加絕之類通雅曰寬焦今之薄脆真珠船曰今三原  
市賣餅有曰側厚按東京夢華錄糊米店賣寬焦側  
厚乃知其稱有自即武林舊事所謂寬焦薄脆者今  
但名薄脆高似孫以安乾即薄脆一名甘脆范汪祠  
制曰孟夏祭有甘脆廣東新語曰尋常婦女相餽問

則以油糲膏環薄脆油糲膏環以麪薄脆以粉遵生  
八牋曰鬆糕方陳粳米一斗砂糖三斤米淘極淨烘  
乾餈糖酒水入臼舂碎內留二分米拌粉其粗令盡  
或餈蜜或純粉則擇去黑色米凡蒸糕須候湯沸漸  
漸上粉要使湯氣直上不可外泄不可中阻其布宜  
疎或稻草攤甑中中饋錄糖薄脆法曰白糖一斤四  
兩清油一斤四兩水二碗白麪五斤加酥油椒鹽水  
少許搜餈成劑捍薄如酒鍾口大用去皮芝蔴撒勻  
入爐燒熟食之香脆

果子

說文曰果木實也俗从艸者誤

類書纂要曰說文曰在木曰果在地曰蔬

有核曰果無核曰蔬植生曰果蔓生曰蔬木實曰果草食曰蔬

周必大高宗幸張府

節次略香圓真柑石榴橙子鵞梨乳梨檳楂花木瓜  
謂之八果荔枝圓眼香蓮榧子榛子松子銀杏梨肉  
棗圈蓮子肉林檎旋謂之乾果子此其正名也後世  
粉麪餈糖爲果花禽魚之形者亦通稱果子或从食  
旁又從米邊市肆紀所載可以見已其品目多端不  
暇枚舉東哲所謂或名生子里巷或法出于殊俗如  
劔業案成宜利少望口消後世莫曉爲何物也况在  
此方劑餈殊法而俚俗復昧於字法所命多失其義



髓蠟。蠟當蠟之誤。西陽雜俎有蠟餅。通作餠。北堂書  
鈔引通俗文曰。寒具謂之餠。廣韻曰。餠餅名。參民要  
術曰。截餅一名蠟子。其法與環餅同。而狀差異耳。歡  
喜團。今浮屠氏所供歡喜天。糯糝攤薄爲皮。包香料  
豆沙餡。捏其首如荷包。滾油內燻熟者。呼爲歡喜團。  
卽是此物。又名喜團。梵名羅觀迦。見梵語雜名。又谷  
響集曰。梵語摩呼茶迦。隋言歡喜丸。見法苑珠林。又  
涅槃經云。譬如酥麩蜜薑胡椒華菱蒲萄胡桃石榴  
櫻子如是。酥合名歡喜丸。離是酥合無歡喜丸。乳餅  
卽乳腐。李杲食物本草曰。從乳中出酥。酥中出醍醐。

醍醐卽今之抱螺也。市肆紀作鮑螺黏臍。未詳何物。  
按臍或與臍通。類書纂要曰。臍餡也。或以糖或以蜜  
爲臍餡也。八種唐果子。亦見拾芥鈔。稱爲唐果子。必  
是當時自唐人傳也。然梅枝桃枝桂心並莫所致焉。  
聞尚食家。今猶傳其法。姑記俟他日訪問。

冥果

冥果。蜜煎藏果也。宋以來亦有糖煎。南渡典儀。皇后  
賜筵。有細蜜煎十楪。市肆紀有蜜棗兒糖脆梅。諸色  
糖蜜煎。今薑橘冬瓜金橘佛手橘。天門冬之類。皆糖  
煎。俗謂之沙糖漬。卽冥果也。丹鉛錄曰。三蒼解詁字

云。醜。冥果青色也。冥果蜜煎果也。以銅青浸之。加蜜而冥於缶中。故曰冥果。通雅曰。古以冥為鼎。猶幕之也。故大招用蠶句。長楊用燻蠶。鼎从鼎而蓋之。省作冥耳。非冥漠意。諸果蜜煎糖煎法。詳見居家必用。又集韻曰。蜜漬瓜實曰粽。桑感切

餲

餲。古謂之白。又謂之張皇。或作張糧。又曰糲。曰糲。曰格糲。曰糲。曰糲。曰米花。曰糯米花。曰炮穀。曰空心炒米。並餲也。此云發折。左氏僖三十年傳曰。昌歜。白。黑。形鹽。杜預註。白熬稻。黑熬黍。說文曰。餲。熬稻。張

糧也。急就篇顏師古註曰。餲之言散也。熬稻米飯。使

發散也。古謂張皇亦言其開張而大也。熙按。糧糧即

張皇也。或云。糧糧。煥糧也。熬稻糧糧。言熬稻米為煥糧也。正字通。康熙字典。

據諸韻書所引。不考之。本書誤作餲。餲。餲之別名。餲餲。餲也。

洪武正韻。刪糧糧二字。曰。餲。熬稻得之矣。酉陽雜俎

曰。格糲。糲。糲也。博雅曰。糲。糲。糲也。韻學集成曰。

糲音浮。餲也。晉書會稽王道子傳曰。士卒以給糲。椽

范至能上元吳下節物詩曰。熬糲。膈膊聲。註曰。炒糲

米。以上俗名字。婁北人號糲米。花戒菴漫筆曰。東入

吳門十萬家。家家曝穀。卜年華。就鍋拋下黃金粟。轉

手翻成白玉花。紅粉美人占喜事。白頭老叟問生涯。曉來粧飾諸兒女。數片梅花插鬢斜。此爆字婁詩也。錄之以觀風俗。熙朝樂事曰。十二月二十四日。謂之交年。民間祀灶。以膠牙餈糯米。花糖豆粉團。為獻。廣東新語曰。廣州俗。歲終以烈火曝開糯穀。名曰炮穀。篇海類篇曰。火爆米曰爆。傳家寶有空心炒米。即字婁也。後世誤呼餈為餈子。說詳見餈下。荆楚歲時記。膠牙餈註曰。膠牙者。蓋以使其牢固不動。今北人亦如之。熬麻子大豆。兼糖散之。散即餈也。又五總志。丹鉛錄。正字通。時珍食物本草。通雅。竝以環餅為餈子。皆承流俗之謬。不攷之古也。

餈

餈。古音先擊切。後世讀為平聲。徐盈切。又與糲通。一名餈。餈。此云。喻穀時。箇咩。說文曰。餈。餈。餈。餈也。从食。易聲。按。餈。餈。餈。說文。竝云。易聲。則餈古音亦當同。餈。先擊切。後世呼為平聲。故廣韻有徐盈切。夕平聲。毛詩陸德明釋文。有夕精反。韻會小補。妄改說文。易字作易。曰。从易。非聲。正字通亦從之。曰。餈字之譌。殊不知字音之流變。古今迥別者。固多矣。祝之為州。見於穀梁。蒲之為毫。見於公羊。趨之為促。見於周禮。提。是支切。之為

切。常列見於檀弓。何獨怪錫。先擊之為錫。徐盈也。且

揚雄方言。錫錫並舉。義各別。可以徵已。修康熙字典

者。雖知二字各不相蒙。釐為二。然錫下引說文錫字

註。又引方言釋名。以為飴糖。錫下引集韻為飴。又引

方言。為餒餒。其義混淆。無所適從。亦尙未了。然於字

書之謬也。康熙字典曰。按重編廣韻云。錫。徐盈切。當

為一字。非。字彙既有錫字。從徐盈切。復于錫字。蓋以

筆畫近似。傳寫相承。致誤。猶錫字作錫耳。佩觿集曰。

敢改。則有錫字。為錫。楚辭招魂曰。秬糗蜜餌。有餒餒。此王逸註

曰。餒餒。錫也。方言曰。錫謂之餒餒。廣韻曰。餒餒。錫也。

可見餒餒即錫之別名。飴餒餒者。也。諸字書類混。錫

錫為一。遂解餒餒為飴糖。山家清供。丹鉛錄。品字箋。

以油煎蜜餅為餒餒。並誤矣。餒名類聚。鈔曰。秬糗。餒

名於古之古女。餒字正濫。鈔曰。拾遺集。有尾張古女。

藤原明衡新猿樂記。有尾張秬。熙按。秬糗。即環餅。非

於古之古女。詳見秬於古之古女。國讀猶云。噲穀時

箇畔。即餒餒也。

南叅書禮志曰。永明九年正月。詔太廟四時祭。薦昭

皇后。茗糗。炙魚。又虞悰傳曰。世祖幸芳林園。就悰求

扁米。糗。悰獻糗。及雜肴數十舉。大官鼎味不及也。按。

此皆

糲。集韻。色責切。當與餈。擊切。音義相通。餈。餈也。

扁米。即扁米。廣韻曰。扁。方典切。燒稻取米也。扁米。糲。

以餈。餈。扁米也。酉陽雜俎。有大扁餈。即扁米。糲。通雅。

正字通。糲與餈為同字。又以餈為粗糲。為饌饌。無替。

甚矣。正字通曰。糲。系轄切。糲也。南史。虞悛。作扁米。糲。

曰。通鑑。有茗糲。三省曰。糲。色則切。糲也。南史。虞悛。作

扁米。糲。即今餈子。一曰。寒具。一曰。粗糲。一曰。饌饌。又

曰。糲。即餈字。熙按。餈。糲音義各別。二書合為一。不知

何據。餈。糲。粗糲。饌饌。大不相類。何以亦合為一。且扁

米。糲。見南史。書。虞悛傳。南。修。康熙字典者。頗知其誤。

依胡三省說。定以糲為粽。然扁米豈可為粽乎。且分

糲。糲。為二字。殊不知冊古作冊。省作冊。或作冊。今作

字書。不能辨字畫何也。康熙字典曰。糲。集韻。桑葛切。

糲。又。糲。集韻。色責切。糲也。又。糲也。南史。虞悛傳。作。扁米

糲。又。糲。書。宜。孝。后。傳。薦。茗。糲。多。魚。熙。按。南。史。無。扁。米

魚。之。文。字。書。難。信。此。類。極。夥。矣。蓋。糲。色。責。切。與。餈。通。

即。扁。米。糲。之。糲。餈。餈。也。又。桑。感。切。與。糲。同。參。民。要

術。時。時。糲。之。之。糲。與。藜。羹。不。糲。之。糲。通。又。桑。葛。切。音

撒。與。糲。一。音。之。轉。義。相。通。諸。字。書。以。糲。餈。音。同。遂。與

餈。子。誤。混。其。釋。為。粽。者。自。是。一。義。當。與。糲。相。通。集。韻

曰。糲。色。責。切。餅。相。黏。也。所。謂。黏。米。即。黍。也。月。令。廣。義

曰。歲。時。記。午。日。以。菰。葉。裹。黏。米。謂。之。角。黍。

餈餈

先施



飴 說文曰飴米蘖煎也。釋名曰飴小弱干飴形怡

怡然急就篇顏師古註曰以蘖消米取汁而煎之

溼弱者為飴言其形怡怡然也厚強者為飴飴之

為言洋也取其洋洋然也字典曰通作飴晉書石

崇傳王愷以飴澳金或曰餒西陽雜俎曰餒字

也日餒日餒方言曰餒謂之餒日滑糖金壺字考日軟餒本草綱目曰餒

保昇日餒日濕餒又曰弘景曰方家用日膠餒天

即軟餒也凡餒餒稻麥黍粟皆可為之其法用稻麥

之類浸濕生芽暴乾然後煎鍊赤色者名曰膠餒

一時宮中尚之含于口日稀餒陸游詩最怕日酥

日膏餒後漢書樊條傳以黍造者日黍餒後漢

書禮儀志曰餽餘廣韻曰餽餘黍膏日黍膏見以麥者日麥餒

楊基詩豆糜香軟麥餒甘日麥牙糖傳家此云噤縷阿咩

餒 韻會徒郎切與糖同說文有糖無餒日糖餒也

或作餽古來多用餒字遂與餒相混有讀為徐盈

切者說詳見餒下凡餒餒之餒音唐从易後世沙

糖之糖皆作糖餒糖之糖多作餒固無意義釋名

日餒洋也煮米消爛洋洋然也楊雄方言日餒謂

之餒餒餒謂之糖郭璞註曰江東皆言餒音唐凡餒謂之餒自

關而東陳楚宋衛之通語也劉賓客嘉話錄日為

詩用僻字須有來處宋考功詩云馬上逢寒食春

...

來不見錫。嘗疑此字。因讀毛詩鄭箋說簫處注云。

即今賣錫人家物。六經唯此注中有錫字。緣明日

是重陽欲押一饒字。尋思六經竟未見有饒字。不

敢為之。按毛詩周頌有馨。註曰。簫編小竹管。如今

賣錫者所吹也。錫音唐。今本作錫。非。今據韻會小補。康熙字典所引改之。陸德

明釋文曰。錫。夕清反。蜜也。又音唐。方言云。張皇反。

反韻會小補作也。按。當作方言謂之張皇。即乾饒也。音唐。疏曰。方言云。

錫謂之張皇。今本作饒。蓋傳寫之誤。或云滑饒。凡饒謂之錫。

關東之通語也。然則錫者饒之類也。熙按。从易者。

古音先。擊切。後人讀為夕清反。方言謂之饒。饒詳見前條。从

易者音唐。即乾饒也。鄭箋所說者即錫。音唐。非錫也。

陸音孔疏混為一誤矣。李杲食物本草曰。飴糖即

今之錫糖。古人有寒食錫。見唐詩中。此亦錫錫誤

混不可從也。錫一名乾饒。見上。一名乾飴。玉篇曰。饒。乾飴。天工

開物曰。乾。枯者名饒。一名稠饒。夢華錄曰。寒食日。都城賣稠饒麥饒。白者曰白

饒。本草綱目。引小品方。曰。白饒。散。饒佳。用梁米者。饒如水晶

色。琅琊代醉編曰。龐元英曰。禮部王員外言。昔在金陵。有一任子。為鯁所苦。累日不能飲食。忽見賣

白饒者。因買食之。頓覺無恙。然後知饒能治魚鯁也。後見孫真人書。已有此方矣。曰烏膩

糖。范至能吳下上元節物詩曰。烏膩美飴。赤者曰

赤錫。居家必用。曰琥珀錫。如基石。內外明徹。色如琥珀。

用大麥蘖末一斗。殺米一石。莊綽雞肋。編曰。俗於歲旦。琥珀餉以驗齒之堅脫。黑者曰黑

餉。參民要術曰。黑餉法。用青牙成餅。蘖末一斗。殺米一斗。餘法同前。十洲記曰。返竟樹。伐其根心。

於玉釜中煮取汁。更微火煎。如黑餉狀。餉餉通名小糖。天工開物曰。南方造餉餅。

者。謂餉餉為小糖。蓋一名甘口徒。事物異名。其品則有對蔗漿而得名也。

白繭糖。參民要術曰。手索糝。粗細如箭。幹日曝。小曝。燥。乃斜截。大如棗核。煮圓。大如桃核。

黃繭糖。又曰。以梔子汁漬米。取色。餉絲結。司空曙餉絲結歌曰。拆重衣。傾萬蓋。又如合歡交亂枝。紅茸向暮花。參差。吳蠶絡繭抽尚絕。細縷纖毫看欲滅。雪髮羞垂。倭墮鬢。繡裳。澤州餉。夢華錄。餉角兒。南宋市肆紀。花餉。南

長。並菜。蔓結。典儀。又宋史禮志曰。紹興二十九年。北使至。賜內中酒果。風藥花餉。赴守歲夜筵。乳餉。資錄曰。蕪乳煎之輕餉。咸云十年來始有。出河中。余實知其由。此武臣李環家之法也。余弱冠前步月。

洛之緱福里。方見夜作問之。云。乳餉。時新開。是壁。今奉天亦出輕餉。然而劣於蒲者。不盡其妙焉。輕餉。見條糖。傳家寶曰。有一賣條糖。一窩絲。天工曰。餉餉。人巧千萬。以供甘旨。不可枚述。惟尚方用者。名一窩絲。或流傳後代。不可知也。

沙糖

沙糖。或作沙餉。或沙餉。或蔗餉。即今之黑沙糖也。漢以來已有之。製作霜。則自李唐始。

易林曰。南箕無舌。飯多沙糖。北堂書鈔曰。晉神

弦。曲曰。酒無沙糖味。為他通顏色。盛翁子與劉頌

書曰。沙餉。垂之產。張衡七辨曰。沙餉石蜜。遠國貢

儲。類腋曰。張衡七命。沙餉石蜜。演繁露。即今沙

糖也。用蔗汁蒸造。參民要術曰。說文曰。諸蔗也。案書傳曰。或為芊蔗。或干蔗。或肝曠。或甘蔗。或都蔗。所在不同。異物志曰。甘蔗。遠近皆有。交趾所產。甘蔗特醇好。本末無薄厚。其味至均。圍數寸。長丈餘。頗似竹。斬而食之。既甘。迨取汁。如飴。飴名之曰糖。  
按。甘蔗品類。及榨糖法。詳見廣東新語。天工開物。  
 老學菴筆記曰。聞人茂德言。沙糖。中國本無之。唐太宗時。外國貢至。問其使人。此何物。云。以甘蔗汁煎。用其法煎成。與外國者等。自此中國方有沙糖。唐以前書傳。凡言糖者。皆糟耳。如糖蟹糖薑皆是。學齋佔畢曰。老

學菴筆記云。凡唐以前書傳及糖者。皆糟耳。是未之深考也。按宋玉大招。已有柘漿字。前漢郊祀歌。柘漿析朝醒。注。謂取甘蔗汁。以為飴也。又孫亮取交州所獻甘蔗飴。而二禮注。飴字俱云煎米蘖也。一名飴。則是煎蔗為糖。已見於漢時。甚明。而說文及集韻。竝以糖為蔗飴。曰飴。曰飴。皆是堅凝可食之物。非糟之謂。其曰糟。字止訓酒粕。不以訓糖。洪邁糖霜譜曰。糖霜之名。唐以前無所見。自古食蔗者。始為蔗漿。宋玉招魂所謂。脯鼈包羔。有柘漿是也。其後為蔗飴。孫亮使黃門就中藏吏取交州

所獻甘蔗餠是也。後又爲石蜜。南中八郡志云。笮  
甘蔗汁曝成餠。謂之石蜜。本草亦云。煉糖。蘇乳爲  
石蜜是也。後又爲蔗酒。唐赤土國用甘蔗作酒。雜  
以紫瓜根是也。唐太宗遣使至摩揭陀國。取熬糖  
法。卽詔揚州。上諸蔗榨。潘如其劑。色味愈於西域  
遠甚。然只是今之沙糖。蔗之技盡於此。不言作霜。  
然則糖霜非古也。王灼糖霜譜曰。唐大曆間。有  
僧號鄒和尚。不知所從來。跨白驢。登織山。結茅以  
居。須鹽米薪菜之屬。卽書寸紙繫錢緡。遣驢負至  
市區。人知爲鄒也。取平直掛物于鞍。縱驢歸。一日

驢犯山下黃氏者。蔗苗黃。請償於鄒。鄒曰。汝未知  
因蔗糖爲霜。利當十倍。吾語汝。塞責可乎。試之果  
信。自是流傳其法。

一名蔗餠。一名蔗胎。一名蔗糖。

字彙曰。紗音沙。蔗餠。通作沙。今謂之沙餠。天祿  
識餘曰。糖一名蔗胎。李杲食物本草曰。砂糖。乾  
者爲砂。補髓者爲髓。糖稀者爲蔗糖。

白糖謂之糖霜。又謂之霜糖。或謂之蔗霜。其最白者  
曰洋糖。俗云太白。

蘇東坡過金山寺。作詩送遂寧僧圓寶云。涪江與

中冷。共此一味水。水盤薦琥珀。何似糖霜美。王  
世懋閩部疏曰。飴蔗節疏而短小。食蔗節密而長  
大。凡飴蔗擣之入釜。經煉為赤糖。赤糖再煉燥而  
成霜。為白糖。時珍食物本草曰。輕白如霜者為  
糖霜。佩文韻府引朱德潤詩曰。霜糖炊粳薦膏  
膾。兩鈔摘腴曰。蔗霜即糖霜。黃魯直答雍熙長  
老寄糖霜詩。遠寄蔗霜知有味。天工開物曰。潔  
白異。常名洋糖。西洋糖絕白美故名。下者稍黃褐。廣東新  
語曰。最白者以日曝之。細若粉雪。售於東西二洋。  
曰洋糖。次白者售於天下。

凝結成塊者曰冰糖。曰糖水。或曰石蜜。亦曰糖霜。曰  
水晶糖霜。曰水晶糖。曰玉餹。

通雅曰。冰糖。糖霜之凝者。閩部疏曰。白糖再煅  
而凝。則曰冰糖。廣東新語曰。凝結成大塊者。堅  
而瑩。黃白相間。曰冰糖。亦曰糖霜。楊廷秀糖霜  
詩曰。亦非崖蜜。亦非餹。青女吹霜凍。作水透骨清。  
寒輕著齒。嚼成人跡。板橋聲。即冰糖也。洪邁糖  
霜譜曰。甘蔗所在皆植。獨福唐四明番禺廣漢遂  
寧有糖水。而遂寧為冠。參民要術引異物志曰。  
煎而曝之。既凝而水破如博。其食之。入口消釋。時

人謂之石蜜者也。事文類聚引廣志曰：甘蔗其  
 錫為石蜜。類書纂要引吳錄曰：交趾蔗園數寸  
 長丈餘，取汁曝之數日成飴，入口即消，彼人謂之  
 石蜜。本草匯曰：石蜜即白沙糖，蔗汁煎而曝之，  
 凝結作餅塊者是也。本經逢原曰：石蜜即水糖  
 也，散白如霜者曰糖霜，與山蜂蜜結石上者不同。  
 時珍食物本草曰：石蜜即白沙糖也，凝結作餅  
 塊如石者為石蜜，輕白如霜者為糖霜，堅白如冰  
 者為水糖，皆一物有精粗之異也。天工開物曰：  
 造水糖者將洋糖煎化，蛋清澄去浮滓，候視火色

將新青竹破成篾片，寸斬撒入其中，經過一宵，即

成天然水塊，造獅象人物等質料精粗由人。按成

人物之形者，即饗糖也，詳見饗糖條。遵生八牋無塵湯方中有水

晶糖霜。類書纂要有水晶糖。東札玄珠曰：水

糖曰玉錫。

紫黑色者曰黑糖，曰紅沙糖，曰紫沙糖，曰烏糖，曰黑

沙糖，曰黑片糖，曰黃片糖，曰赤沙糖，曰赤糖，皆一物

也，以煨煉之精粗，顏色之淺深，微分其品而已。

泉南雜志曰：造白沙糖法，用甘蔗汁煮黑糖，烹煉

成白，劈鴨卵攪之，使渣滓上浮。本草匯曰：紅沙

糖蔗汁之清而煉至紫黑色者。天工開物曰凡  
荻蔗造糖有凝水白霜紅沙三品。時珍食物本  
草曰沙糖即紫沙糖也。清者為蔗錫凝結有沙者  
為沙糖。群芳譜曰凡霜一甕中品色亦自不同。  
堆疊如假山者為上。團枝次之。甕鑑次之。小顯塊  
次之。沙脚為下。紫為上。深琥珀次之。淺黃又次之。  
淺白為下。鄉談正音曰烏糖。鄉談黑沙糖。正音廣  
東新語曰蔗汁煮煉成飴其濁而黑者曰黑片糖。  
清而黃者曰黃片糖。一清者曰赤沙糖。雙清者曰  
白沙糖。次清而近黑者曰漢尾赤糖。上見。

煎成滷者謂之糖滷。有白糖滷。有黑糖滷。凡做甜食  
者須預起糖滷備用。俗謂之沙糖蜜。  
起糖滷法詳見遵生八牋。

饗糖吹糖纏糖

饗糖即今之阿屢閉糖。成花果禽魚之形者其紅白  
間道者曰間道糖。成條子者曰糖通空。其心者曰吹  
糖。曰繭糖。曰窠絲糖。曰乳糖。皆阿屢閉糖之類也。實  
心者曰糖粒。曰糖瓜。即今之谷吡閉糖之類也。以糖  
纏樞茶。胡桃紫蘆穗橙橘皮之類者曰糖纏。所謂茶  
纏糖。胡桃纏糖是也。或謂之龍纏菓子。又今人糯粉



和友曰沙 卷之九  
糖。馱。餈劑。成餅者曰牛皮。當是屈大均所謂牛皮糖。又赤豆去皮。餈糖。馱煎煉成餅者曰羊肝。金門歲節記有羊肝餅。未審果是物否。今來甜食之製。日巧名件甚繁。雪花酥。琥珀糖之類。不可舉數矣。所謂饗糖。纏糖。其大名耳。按能改齋謏錄曰。近世造糖之精者。謂之獅子。乳糖亦有所本耳。按後漢顯宗紀注云。以糖作狻猊形。號猊糖。通雅曰。繭糖。窠絲糖也。見叁民要術。窠絲糖。今內府有之。後漢顯宗紀有猊糖。獅子乳糖也。乳糖今日吹糖。正字通同之。熙按。今本後漢書顯宗紀。註無猊糖之說。因詳李唐以前稱糖者。多是飴。

糖。叁民要術。有白繭糖法。即今之飴糖。圓大如桃核者。以梔子汁取色者。名黃繭糖。後世以沙糖製者。有窠絲糖。獅子乳糖。諸家多引漢書要術證之。謬矣。群芳譜曰。以白糖煎化。印成人物之形者。為饗糖。以石蜜餈牛乳酥酪。作成餅塊。為乳糖。以石蜜餈諸色果。融成塊。為糖。纏糖煎總之。皆自甘蔗出也。時珍食物本草曰。以白糖煎化。摸印成人物獅象之形者。為饗糖。後漢書註。所謂猊糖是也。以石蜜餈諸果仁及橘橙皮。縮砂薄荷之類。作成餅塊者。為糖。纏以石蜜餈牛乳酥酪。作成餅塊者。為乳糖。皆一物數變也。高宗

幸張府節次略曰。龍纏菓子一行。

荔枝甘露餅。荔枝花。荔枝好。

郎君。龍纏桃條。香蓮事件。香藥浦萄。酖胡桃。纏松子。纏棗圈。纏梨肉。糖霜玉蜂兒。

桃條。陳侃琉球使略曰。響糖五箇。響當。明會典皇太子納妃。納徵禮物有嚮糖。嚮當。芝麻纏糖。茶纏糖。砂

仁纏糖。胡桃纏糖。郊祀慶成筵宴有嚮糖。纏椀八箇。

嚮當作響市肆紀有玉柱糖。乳糖獅子。類書纂要有葱管

糖。遵生八牋有窩絲法。廣東新語曰。廣中市肆賣者

有繭糖。窠絲糖也。其煉成條子。而瓊瓏者。曰糖。通吹

之。使空者。曰吹糖。實心者。小曰糖粒。大曰糖瓜。鑄成

番塔人物鳥獸形者。曰響糖。吉凶之禮。多用之。祀竈

則以糖磚。燕客以糖果。其芝麻糖。牛皮糖。秀糖。葱糖。

烏糖等。以為雜食。葱糖。稱潮陽。極白無滓。入口酥融。

如沃雪。秀糖。稱東莞。糖通稱廣州。烏糖者。以黑糖烹

之。成白。又以鴨卵清攪之。使渣滓上浮。精英下結。其

法本唐太宗時。貢使所傳。五雜組曰。內中所製有琥珀

糖。色如琥珀。有倭絲糖。其細如竹絲。而扭成團。食

之。有焦麪氣。然其法皆不傳於外也。中饋錄曰。雪花

酥法。油下小鍋。化開。濾過。將炒麪。隨手下攪勻。不稀

不稠。撥離火。灑白糖末。下在炒麪內攪勻。酥成一處

上案捍開。切象眼塊。金門歲節記曰。洛陽人家。重陽

九

九

九

九

九

九

作迎涼脯。羊肝餅。佩癭木符。

水晶鱠瓊脂

居家必用。有水晶鱠法。曰瓊芝菜。洗去沙。頻換米泔。浸三日。略煮一二沸。入盆研極細。下鍋煎化。濾去滓。候凝結。縛切。箏絲。磨菇絲。蘿蔔薑絲。生菜。香菜。間裝如春盤樣。用醋澆食。按瓊芝菜。即石花菜。或名瓊枝。又名瑠枝。閩書曰石花菜生海礁上。性寒。夏月煮之。成凍。華夷花木考曰石花菜一名瓊枝。出瓊州文昌縣。即越中鹿角類。時珍食物本草曰石花菜一名瑠枝。生南海砂石間。高二三寸。狀如珊瑚。有紅白二色。枝上有細齒。以沸湯泡去砂屑。沃以薑醋。食之甚脆。一種稍粗似雞爪者。謂之雞脚菜。味更佳。二物久浸。皆化成膠凍也。通雅曰石花鹿角雞脚一物也。東壁分之。其實一也。石花有紅白二色。鹿角紫。

黃色稍粗似雞爪。曰雞脚。故鄧潛谷止載一郭璞海賦所謂玉玊海月。土肉石花是也。一曰瑠枝。此

云谷屢壓發。或云谷谷。嶠部秃。延喜式名凝草。蘇名鈔引本朝式名凝海草。楊氏漢語鈔名大凝菜。並不

詳所出。所謂水晶鱠。見南宋市肆紀。及東京夢華錄。

即今市肆。夏月所售。秃谷嶠底。是也。市人製作。縷

極簡便。其法作匣。方寸餘。長尺許。長一邊。為欄。底以

極細黃銅綫。織如簾眼。切秃谷嶠底。准匣小。大納

其中。以木桿築送之。則溜出。如縷。水潔可愛。用醋醬

油芥子澆食。所恨差有腥氣。其曝乾者。俗呼為乾底

片。再煮為凍。全無腥氣。或醮糖滷。味最佳。或煮乾底

片。

牟臨焯瀉下糖滷仍逐旋令融化帶熱盛竹筒以簪  
緊封其口浸井中候冷供謂之水玉或如造水玉法  
加卮子汁取出傾入盆內凝結如金珀謂之琥珀糖  
按時珍食物本草曰今人以石花菜洗去沙入鍋中  
餾以少水煮數沸帶熱搗數十轉便焯如膏糊加以  
砂仁椒薑等末取出貯盆內稍冷凝結如琥珀如瑪  
瑙謂之瓊脂或醬或糟水姿可愛瓊脂卽琥珀糖之  
類也。

秭苑日涉卷之九 終

