庶物類纂

造釀屬

自三至四

容

太政官文庫

和書門

特別 三二三六二 第五十四番 四六五

類 號 函 架 冊

内閣文庫

番號	和	32362
冊數	465	(331)
函號	特 54	1

八十丙

共十

Kodak Gray Scale

© Kodak, 2007 TM: Kodak

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan

[illegible]

[illegible]

庶物類纂造釀屬卷之三目次

飧 糝 麩 餈 糒 饋 麩 糕

国立公文書館 National Archives of Japan

餌

飧

倍名迷(ミ)紫(ツ)紫(ツ)容(ケ)覓(メ)十(シ)

飧

飧散也投水於中解散也漢劉熙逸雅○五雅

釋名曰飧散投飯於水中各散也太平御覽

飧飯飧音孫即水飯也主治熱食解渴除煩明李東壁本草

綱目

糝

一名糂 說文

倍名各拿戞結

国立公文書館
National Archives of Japan

糝

糝黏也相黏黏也漢劉熙逸雅○五雅

說文曰糂以米和羹也太平御覽

米屑為糝釋名糝黏也相黏黏也淵鑑類函

禮內則云糝取牛羊豕之肉三如一小切之與稻米稻米二肉一合以為餌煎之註糝米粉也米二肉一米為主肉為輔合以為餌也同上

糝桑感切三上聲米屑為糝釋名糝黏也相黏黏也又肉糜周禮蓋豆之實糝食註菜餗烝禮內則糝取

牛羊豕之肉三如一小切之稻米二肉一合而為餌煎之註糝米粉也米二肉一米為主肉為輔合以為餌也又投粢羹中亦曰糝莊子藜羹不糝○說文本作餁以米和羹也一曰粒也籀文从朁作糝古文从參作糝篆作糝六書故作糝篆作糝泥王應電備考从參聲別作糂非聲从糝廢糂亦泥古籀二文無深義今从糝清廖文英正字通

麩

俗名盲罵十毋結

麩

蒼頡解詁曰麩煮麥也太平御覽

說文曰麩麥甘粥同上

釋名曰煮麥曰麩匕炙齲也熟煮之齲壞也同上

麩夏月易壞用白湯煠過自然如初物類相感志

餈

国立公文書館
National Archives of Japan

餈

餈漬也丞燥屑使相潤漬餅之也漢劉熙逸雅○五雅

糒

俗名霍十噎虚（ホシイヒ）

国立公文書館
National Archives of Japan

糒

說文曰糒乾食也糗熬米也太平御覽

釋名曰餱侯也侯人飢者以飡之同上

饋

国立公文書館
National Archives of Japan

饙

饙分也衆粒各自分也漢劉熙逸雅○五雅

麩

一名糗釋名

俗名各戞(コカシ)十又名霍(ホシ)十噎(イヒ)虛

麨

說文曰糗熬米也太平御覽

釋名曰糗齲也飯而磨散之使齲碎也同上

唐本註云米麥麨味甘苦寒無毒主寒中除熱渴解煩消中石氣上蒸米麥熬磨作之一名糗也陳藏器云糗一名麪昌少切味酸寒和水服之解煩熱止洩實大腸壓石熱止渴河東人以麥為之麄者為乾糗糧東人以粳米為之炒乾磨成也嘉祐補註本草

麨以炒成其臭香故糗從臭麨從炒省也劉熙釋名

曰糗齲也飯而磨之使齲碎也明李東壁本草綱目

糕

一名粢方言

俗名麼七

糕

采桂英去青蔕酒以耳草水米粉炊作糕大比歲士友咸作餤子相饋取廣寒高甲之讖又有采花畧蒸暴乾作香者吟邊酒裏以古鼎然之尤有清意同用掘師禹詩云膽瓶清酌撩詩興古鼎餘暈膩酒香可謂得此花之趣也采林洪山家清供

冬至之日薦黍糕先薦玄冥以及祖禰其進酒肴及謁賀君師耆老如正月崔寔四民月令

餻以黍糯合粳米粉蒸成狀如凝膏也單糯粉作者

曰粢米粉合豆末糖密蒸成者曰餌釋名云粢慈軟也餌而也相粘而也揚雄方言云餌謂之餻或謂之粢或謂之餤音令或謂之餤音浥然亦微有分別不可不知之也明李東壁本草綱目

晚粳米餻可代蒸餅丸脾胃藥取其易化也糯米粢可代糯糊丸丹藥取其相粘也九日登高米餻亦可入藥按聖惠方治山瘴瘧有餻角飲九月九日取米餻角陰乾半兩寒食飯二百粒豉一百粒獨蒜一枚恒山一兩以水二盞浸一夜五更煎至一盞頓服當下利為度同上

蜂糕民俗於重九日以麥麪和以酒酵雜以百果籠甑蒸炊切開蜂窠宛然食之以助登高之興明李東壁食物本草

李豫亨曰貨殖傳云貪賈三之廉賈五之誠哉是言也昔范文正公有鄰嫗晉謁苦貧甚公問汝何生理嫗對曰鬻糕曰日鬻幾斗曰日二斗所入幾曰日入錢四十文曰汝今日蒸四斗而止徵二斗之入何如嫗如其言糕肥而賈省人不之他所而之嫗不半歲

大饒富今之逐什一之利者慎而規近利哉（瑯耶代醉編）

粳米糕易消導粢糕最尅化損脾或積小兒尤宜禁之（同上）

餻搗黍為之楚詞有粔籹其注曰環餅吳人謂餻曰膏環亦謂之寒具方言謂之餻凡數品雪糕花糕生糖糕糖鬆糕焦熱餻甑兒餻之類又有峰餻謂之重陽餻（姑蘇志）

重陽登高蒸米粉作五色九重糕相餽遺飲茱萸酒（建寧府志）

餌

一名餘（方言）一名餻（同上）一名飥（同上）

俗名各麼七（コモチ）

餌

餌而也相黏而也漢劉熙逸雅○五雅

周禮曰羞籩之實糗餌粉粢鄭玄曰二物皆粉稻稻米黍米所為也合蒸曰餅餅之曰餈糗者擣粉熬大豆餌餈之粘着以粉之也餌言糗餈言粉牙相明也○大平御覽

廣雅曰鐸餴餌也同上

方言曰餌謂之糕或謂之粢或謂之餈或謂之餩或謂之飥同上

說文曰餌粉餅也餈稻餅也同上

釋名曰餌而也相黏而也兗豫曰溏浹就形之名也

粢漬也蒸燥晉使相潤漬餅之也同上

韻集曰餹餻餌也同上

九曰食餌飲菊花酒者其時黍秫並收以因黏米嘉味觸類嘗新遂成積習玉燭寶典

釋名曰餌而也相黏而也兖豫曰溏浹就形之名也

韻集曰餹餻餌也

徐鍇曰釋名烝燥屑餅之曰粢非也粉米烝屑皆餌也非餈也

許慎曰粢稻餅也謂炊米爛乃搗之不為粉也粉資以豆為粉糝餈上也餌則先屑米為粉然後溲之餈之言滋也餌之言堅潔若玉餌也以上淵鑑類函

庶物類纂造釀屬卷之四目次

糉
寒臭
飥餡
巧果
圓子
冷丸
油堆
餛飩

糉

一名角黍 本艸綱目

倍名七ヲ罵ヲ結キ

糉

宮中每到端午節造粉團角黍貯於金盤中以小角造弓子纖妙可愛架箭射盤中粉團中者得食蓋粉團滑膩而難射也都中盛於此戲（唐王仁裕開元天寶遺事）

午日以菰葉裹黏米以象陰陽相包裹未分散又以綵絲繫臂（玉燭寶典）

粽子法用糯米淘淨夾棗栗柹乾銀杏赤豆以芰葉或箬葉裹之一法以艾葉浸米裹謂之艾香粽子（浦江吳氏中饋録）

角黍糉俗作粽古人以菰蘆葉裹黍米煮成尖角如
糉櫚葉心之形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為祭屈原作此
投江以飼蛟龍也明李東壁本草綱目
粽子形製不一有鑵粽茭粽平進粽角黍粽筒粽菜
食九子粽名曰六粽韻府群玉○明盧翰月令通攷
糉子弄切宗去聲角黍也風土記以菰蘆葉裹黏米
煑成尖角如糉櫚葉心形續齊諧記屈原五月五日
投汨羅江楚人至此日以竹筒貯米投水祭之今人

作糉并戴五色絲皆汨羅遺俗舊註載屈原自謂三
閭大夫言二物蛟龍所憚誕說無稽故刪篆作糉清廖文英正字通
角黍篛裹糯米為之或用菰葉姑蘇志
角黍菰葉糯米為之吳縣志
端午裹糯米為粽永嘉縣志

寒具

一名粔籹楚辭 一名粰䊵廣雅 一名餲通俗文 一名膏環雜字解詁 一名麩䴵于寶周禮註 一名環餅齊民要術 一名饊子同上 一名捻頭小兒直訣 一名安乾通雅 一名餺饠同上 一名餦餭同上 一名粺䊵同上 一名粣子同上 一名餻餿同上

倍名盍虎拉麼七又名虛孤刘十

寒具

通俗文曰于絳者謂之粔籹大平御覽

雜字解詁曰粔籹膏環也同上

晉桓元喜書畫客有食寒具不濯手而執畫帙者偶宛氏之後不設寒具此必用油蜜煎者要術并食經皆只曰環餅世疑饊子也巧夕餕蜜食也杜甫十月一日乃有粔籹作人情之句廣記則載寒食事總三者俱可疑乃考朱氏注楚詞粔籹蜜餌有餦餭些謂以米麵煎熬作之寒具是也以是知楚辭一句自是

三品粔籹乃蜜麵之乾也十月開爐餅也蜜餌乃蜜麵少間者乃蜜食也餦餭乃寒具寒具無可疑者閩人會姍名煎餔以糯粉和麪油煎沃以糖食之不濯手則能汙物且可留月餘宜禁蜩用也吾翁和靖先生山中寒食詩云方塘波綠杜蘅青布穀提壺似足聽有客初嘗寒具羅據梧痛飲散幽襟信乎此為寒食具矣宋林洪山家清供

金陵寒具嚼著驚動十里人宋虞悰食珍錄

寒具冬春可留數月及寒食禁烟用之故名寒具捻頭捻其頭也環餅象環釧形也饊易消散也服虔通俗文謂之餲張揖廣雅謂之粹糕楚辭謂之粘籹雜字解詁謂之膏環明李東璧本草綱目

錢乙方中有捻頭散葛洪肘後有捻頭湯醫書不載按鄭玄註周禮云寒具米食也賈思勰要術云環餅一名寒具以水搜入牛羊脂和作之入口即碎林洪清供云寒具捻頭也以糯粉和麪麻油煎成以糖食之可留月餘宜禁烟用觀此則寒具即今饊子也以糯粉和麪入少塩牽索紐捻成環釧之形油煎食之

劉禹錫寒見詩云纖午搓成玉數尋碧油煎出嫩黃深夜來春睡無輕重壓褊佳人纏臂金同上

楚辭粔巨籹汝蜜餌有餦餭粔籹環餅也吳謂之寒具以蜜和未麪熬煎作之餌擣黍為之方言謂之糕者也餦餭餳也以蘖熬米為之亦謂之飴此則其乾者也

齊民要術并食經皆云環餅世疑饊子也

劉禹錫寒具詩纖午搓來玉數尋碧油煎出嫩黃深夜來春睡無輕重壓遍佳人纏臂金蓋以寒具為饊子也

宋人小說以寒具為寒食之具即閩人所謂煎餔以糯粉和麪油煎沃以糖食之不濯手則能污物具可留月餘宜禁烟用也

干寶周禮注曰祭用麟䴷晉人呼為環餅又曰寒具今曰饊子麟音連䴷音樓○以上明陳仁錫潛確類書

宋人小說以寒具為寒食之具即閩人所謂煎脯以糯粉和麪油煎沃以糖食不濯手則能污物淵鑑類函

粔粧膏環安乾饌饠餦餭環餅粺䊵麟䴷饉䴷皆寒具粣子也○桓譚新論曰孔子匹夫莫不祭之下及酒脯寒具致敬而去楚辭粔粧注吳謂之膏環亦曰

寒具通俗文曰寒具謂之餲一曰安乾盧湛祭法曰四時祠皆用安乾粔粧之倫干寶周禮注祭用麷䴷音連蔞晉呼為環餅晉時客食寒具汚桓玄衣玄自是不設饉餿劉禹錫佳話以寒具為捻頭通鑑有茗粣三省曰粣色則反粽也南史虞悰作扁米粣即今饊子一曰寒具一曰粔粧一曰餫饠升菴以餫饠為波波磨磨粔粧則紐形者餫饠有餡者餦餭則粉和餳者古所謂餈餌也此皆可克乾物若京飩糯糍則必濡濕而熱食者南粵志閩中十月一日作糯糍或京飩以祀祖告冬楚是日亦畏京飩克節物歲時記是日黍臛荆楚十月一日食燋糟或作燋糖糯糍今擣糍成餅者也京飩今之渾飩亦曰餃餌時珍以捻頭環餅寒具糈糕為一物寒具一曰巨勝奴郎瑛注繁祈雨引祭之以露母飽注云禮有飽食乃飴米食也黃朝瑛曰資暇集云蕃中畢氏羅氏好食此味因謂之畢羅後人加食為餫饠又元和中有蕣僧鑒虛以芋之六府特造一味時號之曰覽虛又加食為饁饈然則糊餅謂之糊可知矣玉篇餬音胡餅也諧聲別畫耳

柯古曰搭糈粹糕饊也饆饠膟鐐飥餌也賓退録以糈專為神供見山海經粣即饊字禮記餈即糍清方以智通雅

籹而煑切音汝粔籹環餅楚辭宋玉招魂粔籹蜜餌有餦餭些註吳謂之膏環亦曰寒具即今粣子擣黍作餌為餳謂之餦餭言衆味耳美也集韻籹或作絮不必從清廖文英正字通

飥餎

俗名各母結搭母各

飥餡

飥餡以麪團煮熟食之曰麪飥餡 明李東壁食物本草

巧果

国立公文書館
National Archives of Japan

巧果

民間於七夕日以白麪糖拌各成一片然後合捲束薄切形沸油煎熟紋理間黄白縷縷相錯或成花朶餽獻延賓奇巧可愛明李東壁食物本草

圓子

俗名搭母各

圓子

圓子撚粉為丸范成大詩撚粉團圓意二品俱為元宵節物姑蘇志

機謹按吳縣志同

冷丸

国立公文書館
National Archives of Japan

冷丸

冷丸用極細粉裹糖煮熟入冷水食之為寒食節物姑蘇志

機謹按吳縣志同

油堆

俗名盍虎拉麼七

国立公文書館
National Archives of Japan

油堆

上元日以糯米粉捻成餅餡以糖果諸物沸油煎熟食之甘美 明李東壁食物本草

油堆用粉下酵裹糖製餅油煎 吳縣志

餛飩

一名餫飩　淵鑑類函

造釀屬　餛飩　一

国立公文書館
National Archives of Japan

餛飩

餛飩入香蕈在内不噯物類相感志

餛飩方○白麵一斤鹽三錢和加落索麵更頻入水搜和為餅劑少頃操百遍捫為小塊捍開菉豆粉為粹四邊要薄入餡其皮堅浦江吳氏中饋録

糸筍蕨嫩者各用湯瀹炒以油和之酒醬香料作餛飩供向客江西林谷梅少魯家屢作此品後作古香亭糸芎菊對玉茗花眞佳適也玉茗似茶少異高約五尺許今稠林氏有之林乃金石堂山房之子清可

想矣宋林洪山家清供

劉禹錫著樗根餛飩皮法立秋前後謂世多痢及腰痛取樗根一兩握搗篩和麵捻餛飩如皁莢子大清水煮空腹十枚並無禁忌山家晨有客至先供之十數不惟有益亦可少延早食椿實而香樗疎而臭惟椿根可也同上

喬公仲山官吏部郎中好古博雅仍喜諧謔所交皆名人才士公家製餛飩得法常苦賓朋需索一日於每客前先置一帖旦戒云食畢展卷既而取視乃製造方法也大笑而散自後無復言矣元陶九成輟畊錄

餛飩象混沌不正之狀五月燎艾葉可攻鬼氣炒作餛飩吞三五枚以飯壓之今衣冠家有蕭姓者餛飩灌法湯可以瀹茗資暇錄○明盧翰月令通攷

餛飩以水和麪作皮包菜肉糖蜜等餡湯炊煮熟象混沌不正之義今俗祀先者多用之明李東壁食物本草

餛飩方白麵一斤鹽三錢和如落索麵更頻入水搜和為餅劑少頃操百遍搦為小塊捍開菉豆粉為粹四邊要薄入餡其皮堅臕脂不可搭在睛肉用葱白

先以油炒熟則不葷氣花椒薑本杏仁砂仁醬調和得所更宜笋菜煠過萊菔之類或蝦肉蟹肉藤花諸魚肉左妙下鍋煑時先用湯攪動置竹篠在湯内沸頻頻洒水令湯常如魚津様滚則不破其皮堅而滑

明高濂遵生八牋

食物志曰餛飩或作餫飩象其圜形

唐高懌羣官解頤云嶺南地暖其俗入冬好食餛飩往往稍暄食須用扇至十月旦率以扇一柄相遺書中以吃餛飩為題故俗云踏梯摘茄子把扇食餛飩

程大昌曰餛飩出混氏屯氏

清異錄曰金陵士太夫家事鼎鐺餛湯可注研

又曰蕭家餛飩可以瀹茗以上淵鑑類函

餫飩本渾沌之轉鶻突亦混沌之轉○程大昌言餛飩出于渾氏屯氏智按乃混沌之轉食物志言蘇家餛飩可以瀹茗鼠璞戴埴何疑其食邊邪煮切麪過冷水重作湯下之言其清也近時又名鶻突釋稗曰鶻者渾之入突者暾之入夢華錄有餶飿菜指南引名物考有骨董芙燒樹根為榾柮升菴作醬濁凡渾

沌餛飩糊塗鶻突柮皆聲轉 洁方以智通雅

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan