

庶物類纂

造釀屬
自五至六

容

太政官文庫			
特別	和	書	門
三三六二	番	號	類
第	函	架	冊
四六五			

內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (332)		
函號	54	1	

八十内

共十



Kodak Gray Scale

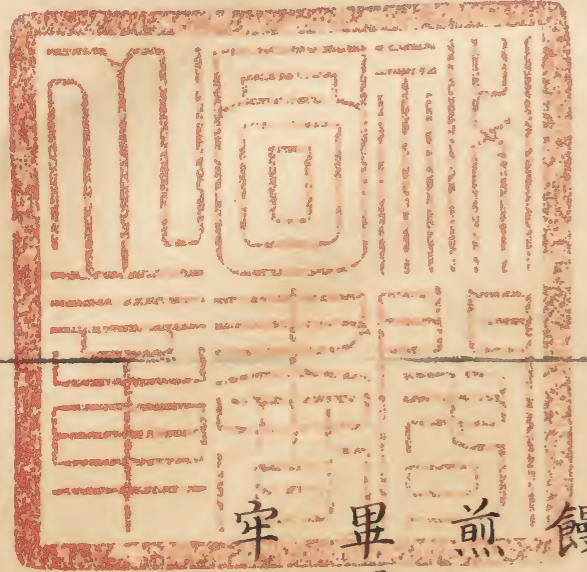
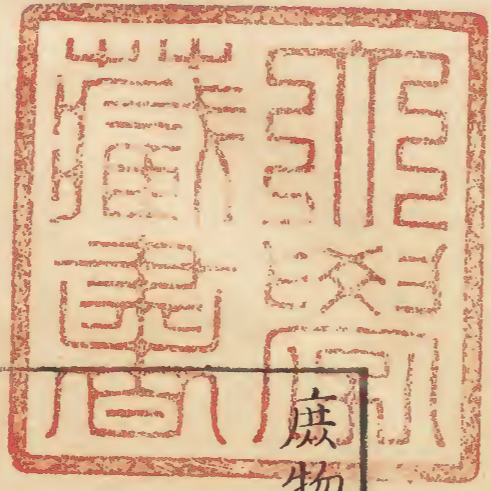
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂造釀屬卷之五目次

餅

河漏

饅頭

煎餅

畢羅

牢丸

庶物類纂 卷五

造釀屬目次

餅

一名飢方 一名饌上同 一名餽上同 一名糲淵鑑

一名粃上同 一名餅上同

俗名各コ 母ム 結キ 麼マ 七チ

餅

餅并也。溲麩使合并也。胡餅作之大漫，互也。亦言以胡麻著上也。蒸餅、湯餅、蝎餅、髓餅、金餅、索餅之屬，皆隨形而名之也。漢劉熙逸雅。五雅。

六月伏日，並作湯餅，名為辟惡。按魏氏春秋，何晏以伏日食湯餅，取巾拭汗，面色皎然，乃知非傳粉則伏日湯餅，自魏已來有之。晉宗慄荆楚歲時記。

伏日進湯餅，名為辟惡。唐孫思邈千金月令。

釋名曰：餅，并也。溲麥使合并也。胡餅作之大漫，汗亦

言以胡麻著上也。蒸餅湯餅不餅之屬皆隨形而名之也。太平御覽

寒食以麵為蒸餅，樣團棗附之，名曰棗糕。崔寔四民月令

酥餅方，○油酥四兩，蜜一兩，白麵一斤，搜成劑，入印

作餅，上爐，或用猪油，亦可蜜用二兩，尤好。浦江吳氏中饋錄

梅花湯餅，○泉之紫帽山有高人嘗作此，供初浸白

梅檀香末，水和麵作餛飩皮，每一疊用五日，鉄鑿如

梅花樣者，鑿取之，候煮熟，乃過雞清汁內，每客上二

伯餘花，可想一食亦不忘。梅後留玉堂元剛亦有詩。

恍如孤山下，飛至浮西湖。宋林洪山家清供

松黃餅，○暇日過大理寺，訪秋岩陳評事，留飲出二

童歌，淵明歸去來辭以松黃餅供酒，東方平美有超

俗之標，飲此味使人灑然，起山林之興，覺駝峯熊掌

皆不若矣。春來松花黃，和蜜模作餅狀，不惟香味清

亦有所益也。同上

酥瓊葉，○宿蒸餅薄切，塗以蜜，或以油，就火上炙，鋪

紙地，底上散火氣甚鬆脆，且止痰化食，楊誠齋云，削

成瓊葉片，嚼作雪花聲。同上

玉灌肺○真粉油餅芝麻松子胡桃蒔蘿六者為末
拌和入甑蒸熟切作肺樣塊用棗計供今後苑名曰
御愛玉灌肺要之不過素供耳然以此見九重崇儉
不嗜殺之意居山者豈宜後乎上同
真湯餅○瓜圃翁訪凝遠居士話聞命僕作真湯餅
來翁訝天下安有假湯餅及見乃沸湯泡油餅入一
杯耳翁曰如此則湯炮飯亦得名真炮飯乎居士曰
稼穡作甘無勝食氣則真矣上同
劉孟得送張興童子赴舉詩云爾生始懸弧我作坐

上賓舉第食湯餅祝詞天麒麟宋邵文伯
煮麵謂之湯餅其來舊矣按後漢梁冀傳云進鴛加
煮餅世說載何平叔美容面至白魏文帝疑其傳
粉夏月令食湯餅汗出以巾拭之轉皎白也又案吳
均稱餅德曰湯餅為最又荆楚歲時記云六月伏日
並作湯餅名為辟惡又齊高帝好食水引麵又唐書
王皇后傳云獨不念阿忠脫紫半臂易斗麵為生日
湯餅耶倦游雜錄乃謂今人呼煮麵為湯餅誤矣懶
真子錄謂世之所謂長命麵即湯餅也恐亦未當余

謂凡以麵為食具者皆謂之餅。故火燒而食者呼為燒餅，水淪而食者呼為湯餅，籠蒸而食者呼為蒸餅，而饅頭謂之籠餅，宜矣。然張公所論市井有鬻胡餅者，不曉名之所謂，乃易其名為爐餅，則又誤矣。按晉書云：王長文在市中鬻胡餅，又肅宗實錄云：楊國忠自入市，衣袖中盛胡餅，安可易胡為爐也。蓋胡餅者，以胡人所常食而得名也。故京都人轉音呼胡餅為胡餅，呼骨切、胡桃為胡桃，亦呼骨切，皆此義也。余按資暇集論畢羅云：蕃中畢氏羅氏好食此味，因謂之

畢羅。後人加食旁為饅饅字，非也。又云：元和中有僧鑿虛，以羊之六府特造一味，傳之於今。時人不得其名，遂以其號目之曰鑿虛。往往俗字又加食旁為鑿虛字，然則胡餅謂之胡，義可知矣。又玉篇從食從固為餲字，戶烏切。註云：餅也。謂之餲餅，疑或出此。余故併論，使覽者得詳焉。宋黃朝英細素雜記

按劉熙釋名云：餅者并也。澠麪使合并也。有蒸餅、湯胡餅、素餅、酥餅之屬，皆隨形命名也。明李東璧本草綱目

小麥麪修治食品甚多，惟蒸餅其來最古，是酵糟發

成單麪所造九藥所須且能治疾而本草不載亦一
 缺也惟臘月及寒食日蒸之至皮裂去皮懸之風乾
 臨時以水浸脹搗爛濾過和脾胃及三焦藥甚易消
 化且麪已過性不助濕熱其以果菜油膩諸物為餡
 者不堪入藥同上
 青箱雜記湯餅濕麪也凡以麪為食煮之皆謂之湯
 餅明陳仁錫
 餅潛確類書
 唐人詩湯餅一盂銀線亂萋蒿數筋玉釵橫湯餅麪也萋蒿
 菜名○
 同上

說文曰餅麵資也

楊雄方言曰餅謂之飶或謂之饑或謂之餽

范子曰餅出三輔

徐暢祭祀記曰五月麥熟薦新作起漉白餅

崔實四民月令曰立秋無食煮餅及水溲餅

餅餌間談曰餅搜資麥麵所為或合為之入爐熬者

名熬餅亦曰燒餅入籠蒸者名蒸餅入湯烹之名湯

餅其他豆屑雜糖為之曰環餅和乳為之曰乳餅

盧諶祭義曰春祠用饅頭湯餅髓餅牢丸夏秋冬亦

如之夏祠別用乳餅冬祠用環餅也

候思止食籠餅必令縮葱加肉號縮葱侍郎

板即拌又餅案六朝人呼餅為餅

糲即髓按蜀人呼餅為糲以上淵鑑類函

今俗以麥麩之線索而長者曰麩其團塊而匾者曰

餅考之古人則皆謂餅也劉禹錫賜進士張盥詩云

憶爾縣弧日余為座上賓舉筋食湯餅祝辭添麒麟

湯餅而舉筋食之馬永卿云即世之長命麩此唐人

以麩為餅之一證也漢張仲景傷寒論云食以索餅

餅而云索乃麩耳此漢人以麩為餅之一證也清來元成

博學彙書

後漢梁冀傳云進鵠加炙餅世說載何平叔美姿容

面至白魏文帝疑其傅粉夏月令食湯餅汗出巾拭

之轉皎白則漢謂之煮餅晉謂之湯餅耳荆楚歲時

記六月伏日並作湯餅名為辟惡越人俗言冬至餽

餽夏至麩是也唐書王皇后傳云獨不念阿忠脫紫

半臂易斗麩為生日湯餅耶上同

穀食之有糕餅猶肉食之有脯膾魚論云食不厭精

贈不厭細製糕餅者于此二句當兼而有之食之精者未麥是也贈之細者粉麵是也精細兼長始可論及工拙求工之法坊刻所載甚詳予使拾而言之以作製餅製糕之印板則觀者必大笑曰笠翁不拾唾餘今于飲食之中現增一副依樣葫蘆矣馮婦下車請戒其始祇用二語括之曰糕貴乎鬆餅利乎薄李清笠翁間情偶寄

板舊註補滿切般上聲屑米餅五畫料同板按荆楚歲時記三月三日取鼠麴草汁蜜和為粉謂之龍舌

料料音板鼠麴即鼠耳草苗長尺許葉似馬齒莧而細有微白毛花黃土人采莖葉和米粉擣作米果北人呼茸母故邵桂子甕天語云北方寒食采茸母草和粉食宋徽宗詩茸母初生認禁煙是也舊註般上聲非清廖文英正字通松花餅春夏之交山人取松花調蜜作餅頗為佳勝僧家尤貴之吳縣志燒餅用麪入鹽糖釀出橫塘者佳同上謹按本邦之倍古來以餅訓麼七十誤也當以糕

訓麼七者為正矣蓋餅者將水合并麥麩之總稱也劉熙逸雅曰餅并也澠麩便合并是也夫所謂湯餅煎餅索餅濕麩者本邦之倍所製之燕母脫母然燕覓母母結結虛等之類也潛確類書云唐人詩湯餅一孟銀線亂是也又有指索麩之類止稱麩者博學彙書云今倍以麥麩之線索而長者曰麩其團塊而匾者曰餅考之古人則皆謂餅是也

河漏

倍名鎖法結靈

廣物類彙編卷五

危釀屬河漏

河漏

蕎麥王禎農書云北方多種磨而為麩作煎餅配蒜食或作湯餅謂之河漏以供常食滑細如粉亞於麥麩南方一種但作粉餌食乃農家居冬穀也

明李東璧本草

綱目

蕎麥赤莖烏粒種之則易為工力收之則不妨農時晚熟故也霜降收則恐其子粒焦落乃用推鎌穫之推鎌見農器圖譜北方山後諸郡多種治去皮殼磨而為麩焦為煎餅配蒜而食或作湯餅謂之河漏滑細如粉

亞于麩麥風俗所尚供為常食然中土南方農家亦種但晚收磨食搜作餅餌以補麩食飽而有力實農家居冬之日饌也

明徐光啓農政全書

北人作煎餅及餅餌日用以供常食農人以為禦冬之具南人但作粉餌食和猪羊肉熟食不過十餘頓即患熱風忌同黃魚食

明王蓋臣群芳譜

曾見鄉人食蕎麥餅服石膏而死者人莫知其故又一婦人欲自盡市砒市人疑以石膏與之歸以和蕎麥麩作餅食之亦死以此知石膏與蕎麥及南瓜不

可與羊肉同食犯之立死

明管江南名醫類案

爾雅云菽夏至後得陰氣以生經霜乃熟可佐二麥之歉王禎農書曰磨為麩作煎餅配蒜食或作湯餅謂之河漏滑細如粉亞于麥麩農家居冬穀也

幾輔通志

蕎亦作菽治為麩于柏樹板上切食能殺人

仁和縣志

機謹按食鑑云世所謂多食河漏則動風氣若食河漏而浴湯必卒中厥倒或蕎麥性溫多食發癰瘍毒予意疑之蕎麥性平而微寒降氣寬腸消滯則希食之何有動風之理乎每食之豈啻動風哉

必損傷腸胃耳若脾胃虛寒之人強食之則大脫元氣不待風氣而厥倒卒死刺浴湯漏氣彌至不起之廢矣諸本草俱不言性溫直指方曰治一切腫毒癰疽發背及瘡頭黑凹吳瑞曰治小兒丹毒赤腫熱瘡然則不發癰毒者可知焉予常試之人既醉飽後餘食不耐惟食河漏二三椀則下氣推食開胃實腸送舊迎新而可也或曰蕎粉能逐疝故為治疝第一之藥此亦降氣寬腸煉滯之理若過食發疝者尚可速治而已僕竊謂此說方似闡

明習俗之朦弊然諸本草悉說動風且見食之而厥倒卒死者則雖有多食失飪之過然不當為斷無動風之患也

饅頭

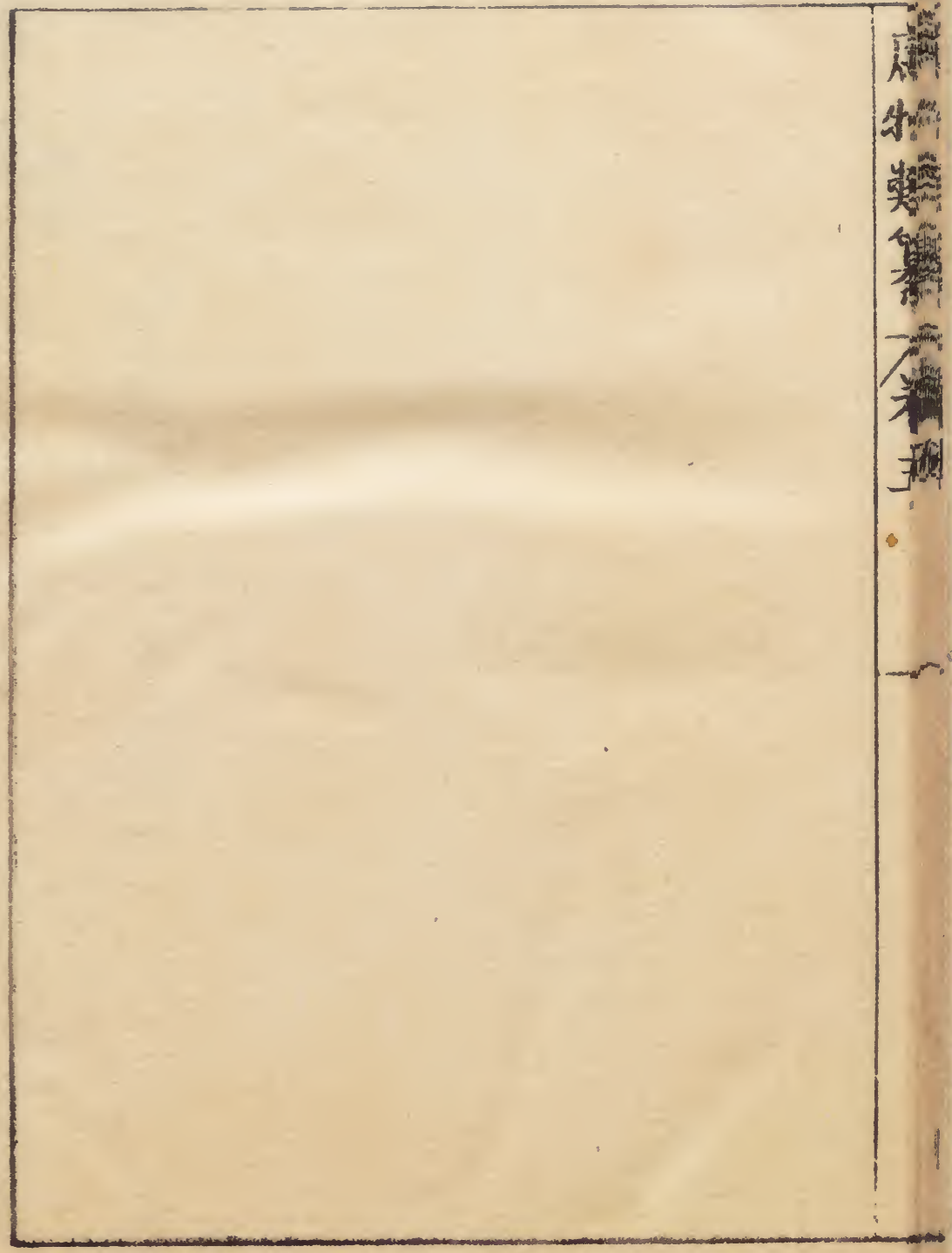
一名玉柱

淵類

一名灌漿

同上

廣雅釋義卷五



饅頭

饅頭麵搜劑包餡作餤兒油煎熟同肉餅法浦江吳氏中饋

孔明征孟獲人曰蠻地多邪用人首祭神則出兵利孔明禱以羊豕之肉以麵包之以像人頭此為饅頭之始元周達觀誠齋雜記

饅頭諸葛武侯任孟獲或曰蠻方多邪術禱神假陰兵以助之故彼俗殺人以其頭祭神而武侯繇此惟用羊豕炙裹麵以象人頭祀神故謂之饅頭自此始

無功類纂卷五

造饅屬 饅頭 二

小麥麩和以材醪澄底濃厚者為之謂之籠炊輕鬆
 適口今世賓筵所不可缺明李東璧食物本州
 三國志曰諸葛亮平蠻回至瀘水風浪橫起兵不能
 渡回報亮亮問孟獲曰瀘水源猖神為禍國人用七
 七四十九顆人頭並黑牛白羊祭之自然浪平靜境
 內豐熟亮曰我今班師安可妄殺吾自有見遂命行
 厨宰牛馬和麩為劑塑成假人頭眉目皆具內以牛
 羊肉代之為言饅頭奠瀘水岸上孔明祭之祭罷雲
 收霧捲波浪平息軍獲渡焉

玉柱灌漿皆饅頭之別名也以上淵鑑類函

煎餅類

煎餅

煎餅類

造饗屬

煎餅

一

煎餅

煎餅

人日京都人食煎餅於庭中俗云薰天未知何所從
出也元葉隆禮遼志

江東風俗於正月二十日為天穿日以紅絲縹繫煎餅置屋上為之補天漏故李詩一枚煎餅補天穿高明

源遵生八牋

正月二十日為天穿以紅縹繫煎餅置屋上謂之補天穿祁湯縣志

廣雅釋義卷五

畢羅

一名波波

潘確
類書

一名磨磨

同上

無物類纂卷五

造孽屬

畢羅

一

蘇州雜錄卷之五

畢羅

朱文公川麥詩霞腸幸自誇真一垂鉢何須問畢羅

明陳仁錫潛
確居類書

集韻畢羅脩食也按小說唐宰相有櫻笋厨食之精者有櫻桃饌饌今北人呼為波波南人呼為磨磨同上

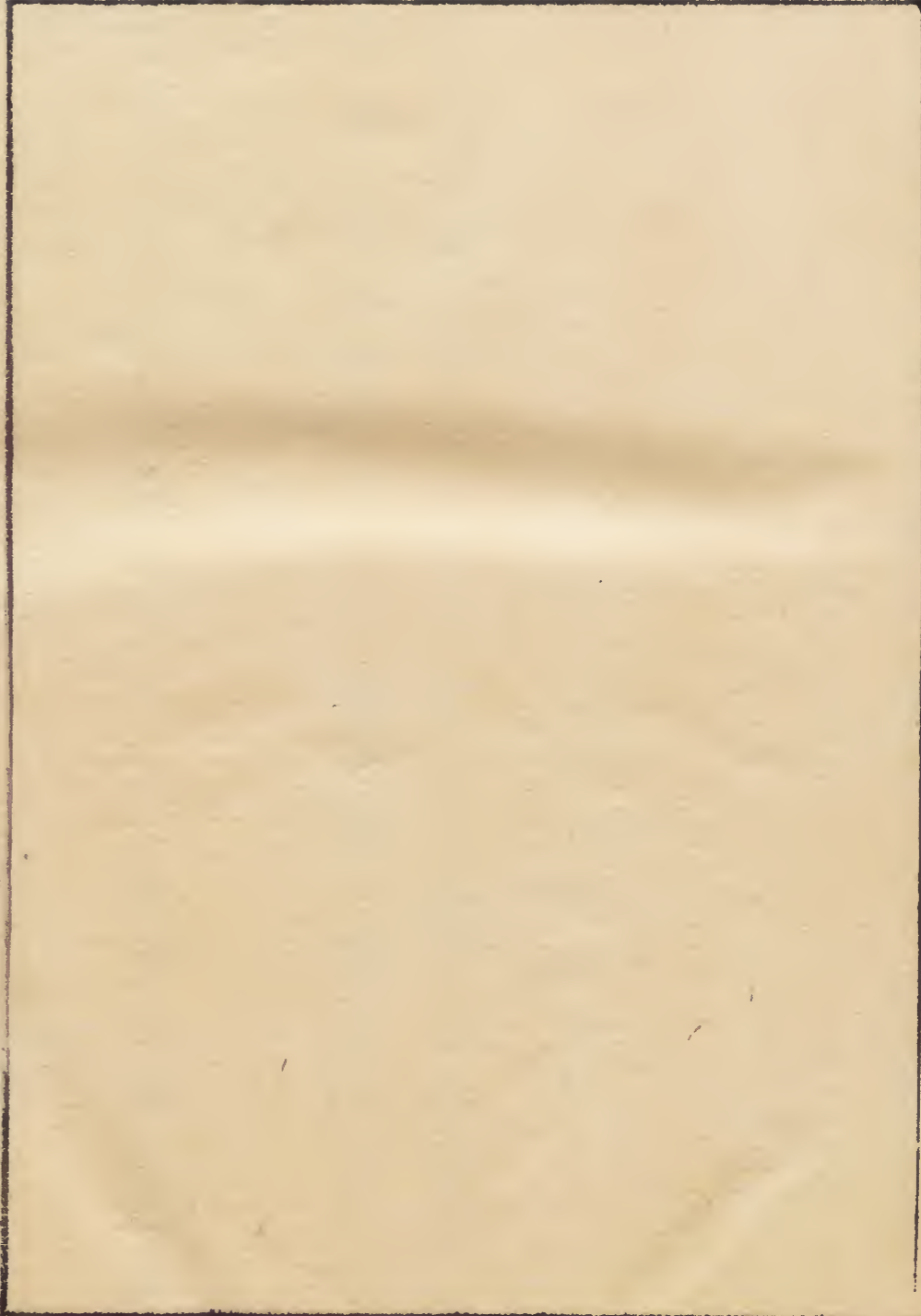
蘇州雜錄卷之五

造釀屬

畢羅

二

蘇物類集卷五



牢凡

一名牢凡通雅

蘇物類集卷五

造釀屬

牢凡

一

牢丸

牢丸乃牢丸也。○段成式食品有籠上牢丸湯中牢丸元美曰卽子瞻誤以為牢丸者也。東坡惠州詩豈惟牢丸薦古味。要使真然。晉已誤用之。束皙賦紙歲飽食惟牢丸。平注牢丸饅頭類。永叔歸田錄亦疑之。今陰氏韻書收此事入丸字。下皆相沿。未考。智按所謂籠上牢丸乃饅頭扁食之類。湯中牢丸乃今元宵湯丸。或水飯餌之類。說文饅粉餅也。卽餌後謂之粉角。北人讀角如矯。遂作餃餌。

清方必
智通雅

庶物類纂卷之六

庶物類纂造釀屬卷之六目次

陳廩米

米粃

糠

糜米

飴糖

庶物類纂卷六

造釀屬目次

庶類纂

陳廩米

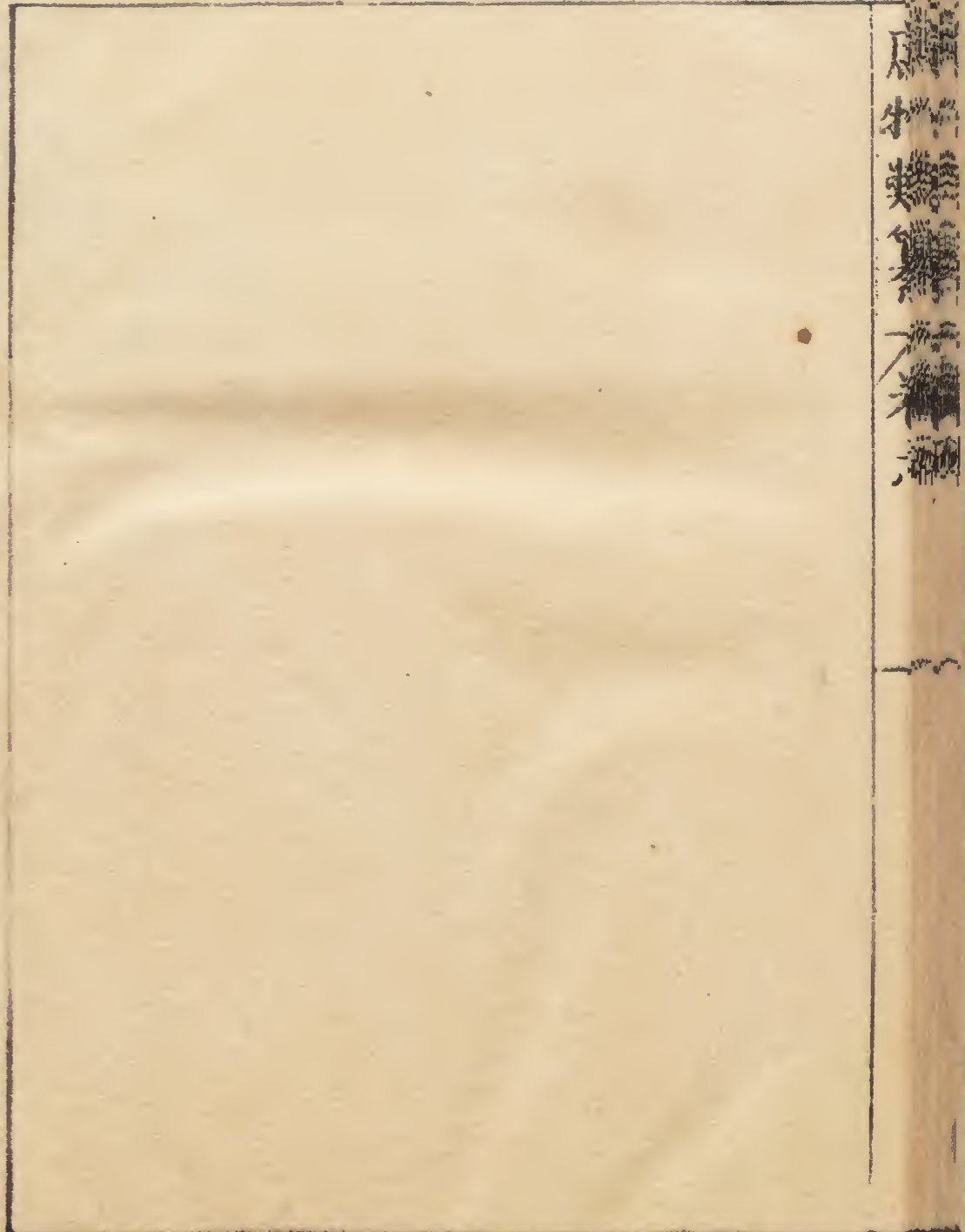
- 一名陳倉米本州綱目
- 一名老米同上
- 一名火米同上
- 一名紅粟同上

俗名虎而各覓

庶類纂 卷六

造釀屬 陳廩米 一

本草綱目卷之六



陳廩米

陶隱居云此今久入倉陳赤者湯中多用之人以作

醋勝於新粳米也嘉祐補註本草

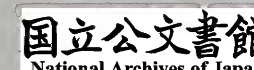
陳廩米今經與諸家注說皆不言是秬米為復是粟
米然秬粟二米陳者性皆冷頻食之令人自利與經
所說稍戾煎煮亦無膏膩入藥者今人多用新粟米
至如舂杵頭細糠又復不言新陳秬粟然皆不及新
稍粟二糠陳則氣味已腐敗宋寇宗奭本草衍義
陳藏器云和馬肉食之發痼疾凡熟食即熱冷食即

冷假以火氣也。體自温平。吳人以粟為良。漢地以粳為善。亦猶吳紵。鄭縞。蓋貴遠賤近之義焉。確論其功。粟居前。宋唐慎微證類本草

有屋曰廩。無屋曰倉。皆官積也。方曰倉。圓曰困。皆私積也。老亦陳也。火米有三。有火蒸治成者。有火燒治成者。又有畚田火米。與此不同。明李東璧本草綱目廩米。北人多用。粟。南人多用。粳及秈。並水浸蒸晒為之。亦有火燒過治成者。入倉陳久。皆氣過色變。故古人謂之紅粟。紅腐陳。陳相因也。上同

廩米年久。其性多涼。但炒食則温爾。豈有熟食即熟者乎。上同

紅湖。同切音紅。說文陳臭米也。一說米陳則紅。漢書大倉之粟。紅腐。紅紅義同。正譌俗作糗。非。清廖文英正字通



蘇物類聚卷六

米粃

一名米皮糠本州細目 一名粃正字通 一名麩同上

名同 名上

俗名各怒ヌ 憂ウ

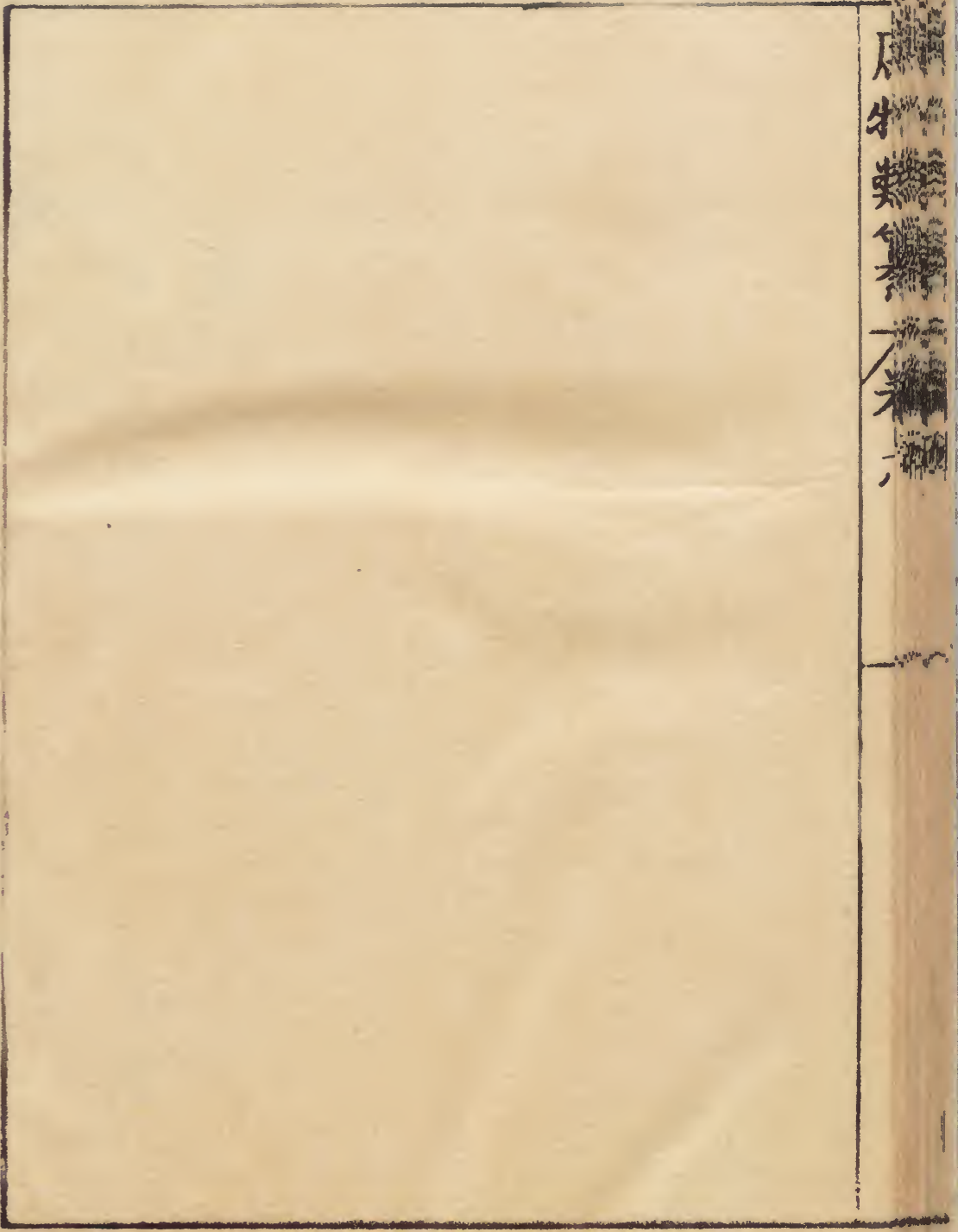
蘇物類聚卷六

造釀屬

米粃

一

周禮卷六
大司馬
大司馬
大司馬



米糶

鄒穆公有令食鳥鴈者必以糶毋敢以粟於是倉無
糶而求易於民二石粟而易一石糶吏以詰曰糶食
鴈為無費也今求糶於民二石粟而易一石糶以糶
食鴈則費甚矣請以粟食之公曰去非而所知也夫
百姓煦牛而耕曝背而耘苦勤而不敢惰者豈為鳥
獸也哉粟米人之上食也柰何其以養鳥也且汝知
小計而不知大會周諺曰囊漏貯中而獨弗聞與夫
君者民之父也取倉之粟移也之與民此非吾粟

廣雅釋名卷六

平鳥苟食鄒之糝不害鄒之粟而已粟之在倉與其
在民於吾何擇鄒民聞之皆知其私積之與公家為
一體也漢賈誼新書

鄒穆公有令食鳧鴈必以糝無得以粟於是倉無糝
而求易於民粟二石而得糝一石吏以為費請以粟
食之公曰去非汝所知也夫百姓飽午而耕暴背而
耘勤而不惰者豈為鳥獸哉粟米人之上食柰何其
以養鳥獸夫粟之在倉與在民於我何擇鄒民聞之
皆知私積與公家為一體也說苑○集事淵海

米糝即精米上細糠也昔陳平食糠覈而肥也明汪穎食

糝亦糝薄之義也○糠諸粟谷之殼也其近米之細
者為米糝味極甜儉年人多以豆湑或草木花實可

食者和劑蒸煮以救饑云明李東璧木艸綱目

糝補米切音彼糠屬又粟不成粒周書若粟之有糝
亦作糝清廖文英正字通

糝呼白切音紕糠糝米末也與麩覈同本音覈俗讀
若散漢書食糠麩註今京師人謂粗屑為麩頭陳平

無物類彙編卷六 造釀屬 米糝 三

傳食糠覈。杜甫詩：黎民糠粃，窄韓愈詩：士不厭糠粃。覈，麩即粃也。覈加米作糲，糲別作紕，非蓋粃有紕音。非紕，同一字也。同上

糲，集韻補履切，音比。說文：不成粟也。書：仲虺之誥，若粟之有糲。莊子：逍遙遊塵垢糲糠。又正韻補委切，音彼。又篇海：房脂切，音琵琶。義於同。又揚子方言：糲，不知也。註：今淮楚間語呼如非也。玉篇：俗糲字。康熙字典

糠

一名蠹。康熙字典

俗名麼七迷三怒又戛力

廣雅釋名卷六

糠

洛陽振德坊皆貧民例享糟糠之薄賀知章目為糠

市從容錄○唐馮贊雲仙雜記

油、絹、紙、石、灰、麥、糠、馬、矢、糞、草皆能出火宋陳師道後山談叢

陶隱居云倉卒噎不下刮取含之即去亦是舂擣義

爾天下事理多有相影響如此也嘉祐補註本州

丹房鏡源糠火力倍常宋唐慎微證類本草

莊子云瞽者愛其子不免以糠枕枕之以損其目同上

舂杵頭細糠凡穀皆有糠此當用粳稻粟秫之糠也

無物類彙編卷六

造釀屬

糠

二

北方多用杵南方多用碓入藥並同丹家言糠火鍊

物力倍於常也明李東璧本艸綱目

史記陳平少獨與伯兄居伯常耕田縱平使游學人

或謂平曰貧何食而肥若是其嫂嫉平不視家生產

曰亦食糠覈耳有叔如此不如無有伯聞之逐其婦

而棄之注云糖覈麥糖中不破者明彭大翼山堂肆考

南史宋顧懽家世農懽獨好學夕則然糖照書明馮應京

月令廣義

玉篇穀皮也食貨志貧者食糟糠韻會小補或省作

康爾雅疏康米皮一名盞左傳昭元年穀之飛亦為

盞是也又粃糠煩碎也莊子逍遙遊塵垢粃糠註粃

糠猶煩碎交州記合浦海口有糠頭山相傳越王春

米于此積糠而成石氏星經箕前亦名糠星明大歲

豐小微天下饑荒無米玉篇本作糠集韻或作粃康熙

字典

順治四年丁亥春大水麥皆湮死竒荒凡六閱月百

姓饑死枕藉白骨如山穀每擔八九兩米每斗一兩

八九錢士民多闔戶死者是年糠粃艸食俱盡振古

燕物類彙編卷六 造醱屬 糠 三

奇變分宜縣志

交州記云合浦海口有糠頭山傳云越王舂米於此

積糠而成淵鑑類函

晉書曰王戎子萬有美名而大肥戎令食糠而肥愈

甚同上

齊書曰顧歡所居鄉中有學舍歡貧無以受業夕則

然松節讀書或然糠自照同上

蘗米

俗名麼涯十

本草綱目卷之六

蘖米

蘖米陶隱居云此是以米為蘖爾非別米名也末其
米脂和傅面亦使皮膚悅澤為熱不及麥蘖也唐李
注云蘖者生不以理之名也皆當以可生之物為之
陶稱以米為蘖其米豈更能生乎止當取蘖中之米
爾按食經稱用稻蘖稻即穄穀之名明非米作臣禹
錫等謹按日華子云蘖米溫能除煩消宿食開胃又
名黃子可作米醋嘉祐補
註本草
蘖米此則粟蘖也今穀神散中用之性又溫於大麥

蘇物類纂卷六

造釀屬 蘖米 二

蘖宋寇宗奭
本草衍義

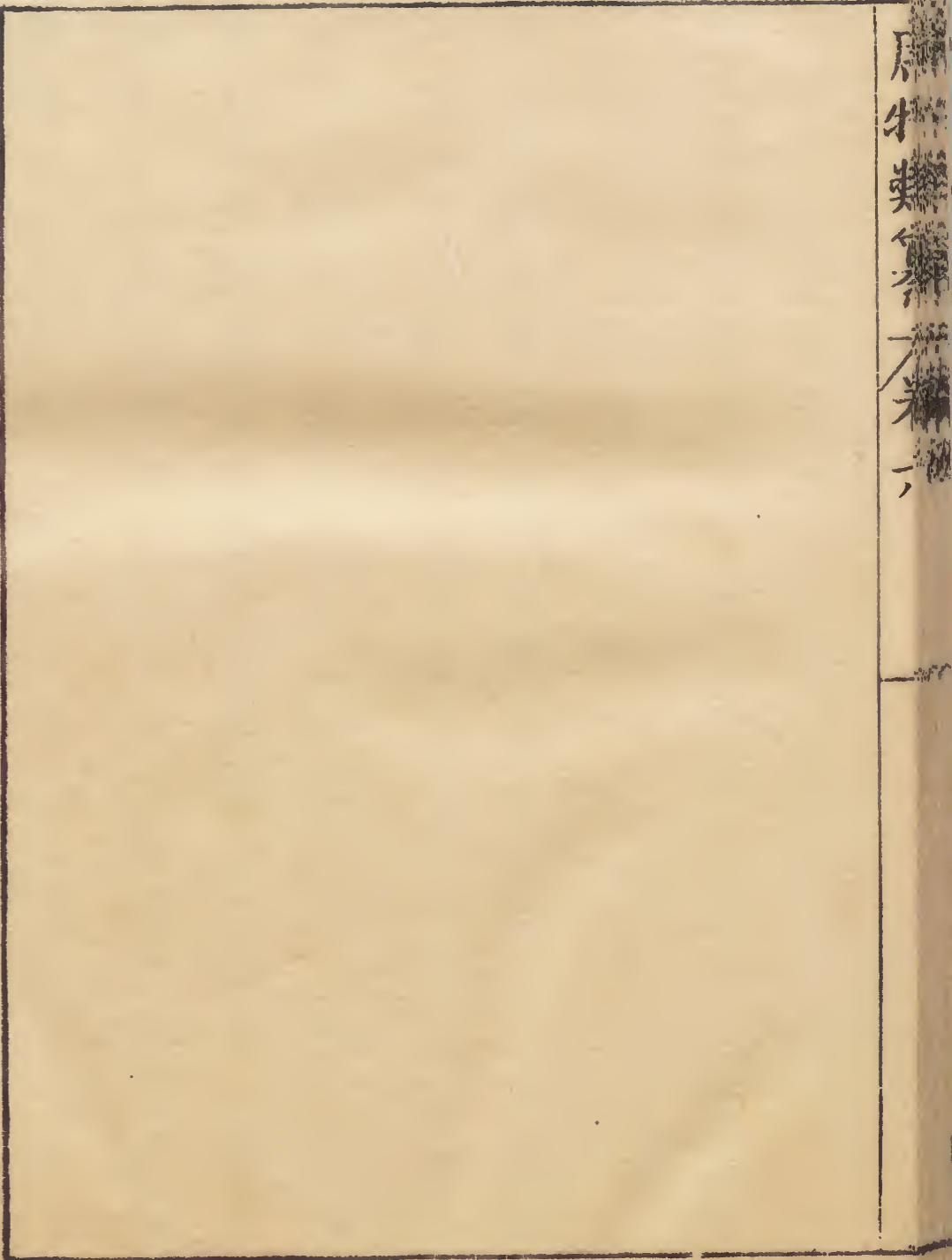
唐本餘取半生者作之宋唐慎微
證類本草

別錄止云蘖米不云粟作也蘇恭言凡穀皆可生者
是矣有粟黍穀麥豆諸蘖皆水浸脹候生芽曝乾去
鬚取其中米炒研麩用其功皆主消導今併集於左
方日華子謂蘖米為作醋黃子者亦誤明李東璧
本草綱目
麥蘖穀芽粟蘖皆能消導米麩諸果食積觀造餽者
用之可以類推矣但有積者能消化無積而久服則
消人元氣也不可不知若久服者須同白朮諸藥兼

用則無害也矣同上

按麥芽即大麥水浸生芽者以穀消穀有類從之義
無推蕩之峻但有積者能消無積者久服則損腎消
元然須同白朮諸藥兼用方為無害初熟時人多炒
食有火能生熱病不可不知造法同穀芽清郭章宜
本草匯
按穀芽即大米穀水浸生芽者具生化之性故為消
食健脾胃開胃和中之要藥同上

蘖本草云凡粟黍穀麥豆諸蘖其法俱用水浸草罾
生芽晒乾取其中米仁炒黃入藥罾音闇仁和
縣志



飴糖

一名錫本州 一名舖釋名 一名餵方

倍名盍覓

飴糖

飴，洋也。煮米消爛，洋洋然也。飴小弱於飴，形怡怡也。

漢劉熙逸雅○五雅

飴，音貼。糖，味耳。微温，主補虛乏，止渴，去血。陶隱居云：方

家用飴糖，乃云膠飴，皆是温糖。如厚蜜者，建中湯多

用之，其凝強及牽白者，不入藥。今酒麴糖，用蘖，猶同

是米麥而為中上之異糖。當以和潤為優。酒以醱亂

為劣。臣禹錫等謹按：蜀本圖經云：飴，即軟糖也。北人

謂之飴。粳米、粟米、大麻、白朮、黃精、枳音止、棋音矩、子等並

堪作之。惟以糯米作者入藥。嘉祐補註本草

飴糖即飴是也。多食動脾風。今醫家用以和藥。糯與

粟米作者佳。餘不堪用。蜀黍米亦可造。不思食人少

食之亦使脾胃氣和。唐白樂天詩一椽較牙。飴者是

此宋寇宗奭
此本草衍義

按劉熙釋名云。饴之清者曰飴。形怡怡然也。稠者曰

飴。強硬如錫也。如飴而濁者曰餈。方言謂之餈。餈音

長。皇楚辭云。糗糒蜜餌。用餈餈是也。嘉謨曰。因色紫

類琥珀。方中謂之膠。飴乾枯者名餈。明李東璧
本草綱目

飴。用麥蘖或穀芽同諸米熬煎而成。古人寒食多

食。飴故醫方亦收用之。集異記云。刑曹進河朔健將

也。為飛矢中目。拔矢而鏃留于中。鉗之不動。痛困俟

死。忽夢胡僧令以米汁注之。必愈。廣詢于人。無悟者。

一日一僧丐食。肖所夢者。叩之。僧云。但以寒食。錫點

之。如法用之。清涼頓減。酸楚至夜瘡痒。用力一鉗而

出。旬日而瘡上同

說文曰。飴米蘖煎也。飴湯和饊也。

方言曰。飴謂之張皇。飴謂之餈。謂之饴。凡飴謂之飴。



自關而東陳魏宋楚衛之間通語

崔寔四民月令曰十月洗冰凍作者錫煮暴飴以上淵鑑

類

錫○以一斗糯蒸飯以十二兩乾麥芽春成麵和之如拍酒式飯上之水可厚三寸造此者於釜中竈用溫火後漸加煖蓋之上更以綿絮壓之凡二閱時而化化則攪之其糟不用專取水煎之以竹片攪之攪不可歇其成糖也竈火宜細取糖就熟牽之則白一日臨熟以葶藶末洒之則香脆一曰芝麻花末糝之

佳于司直曰內府窩絲上料細牽次煉琥珀糖如菱

汁滴水成珠為度清碗相方氏物理小識

按飴餠屬土而成干濕熱少用雖能補脾潤肺然多用之則生痰動火最甚大發濕中之熱生胃中之火此損齒之同非土制木乃濕土生火也耳傷腎故腎病毋多食耳也中滿吐逆切宜忌之而仲景謂嘔家不可用建中湯者以耳故也清郭章宜本草匯錫以麥芽熬米為之古為之饅餠楚詞註謂之飴唐人有膠牙錫見陸魯望祀竈餅今俗尤所尚總名曰

饴出常熟直塘市名葱管糖出崑山如三角粽者名

麻粽糖姑蘇志

錫以麥牙熬米為之楚詞註謂之飴今總名饴吳縣志



