

庶物類纂

造釀屬
自十三至十四

容

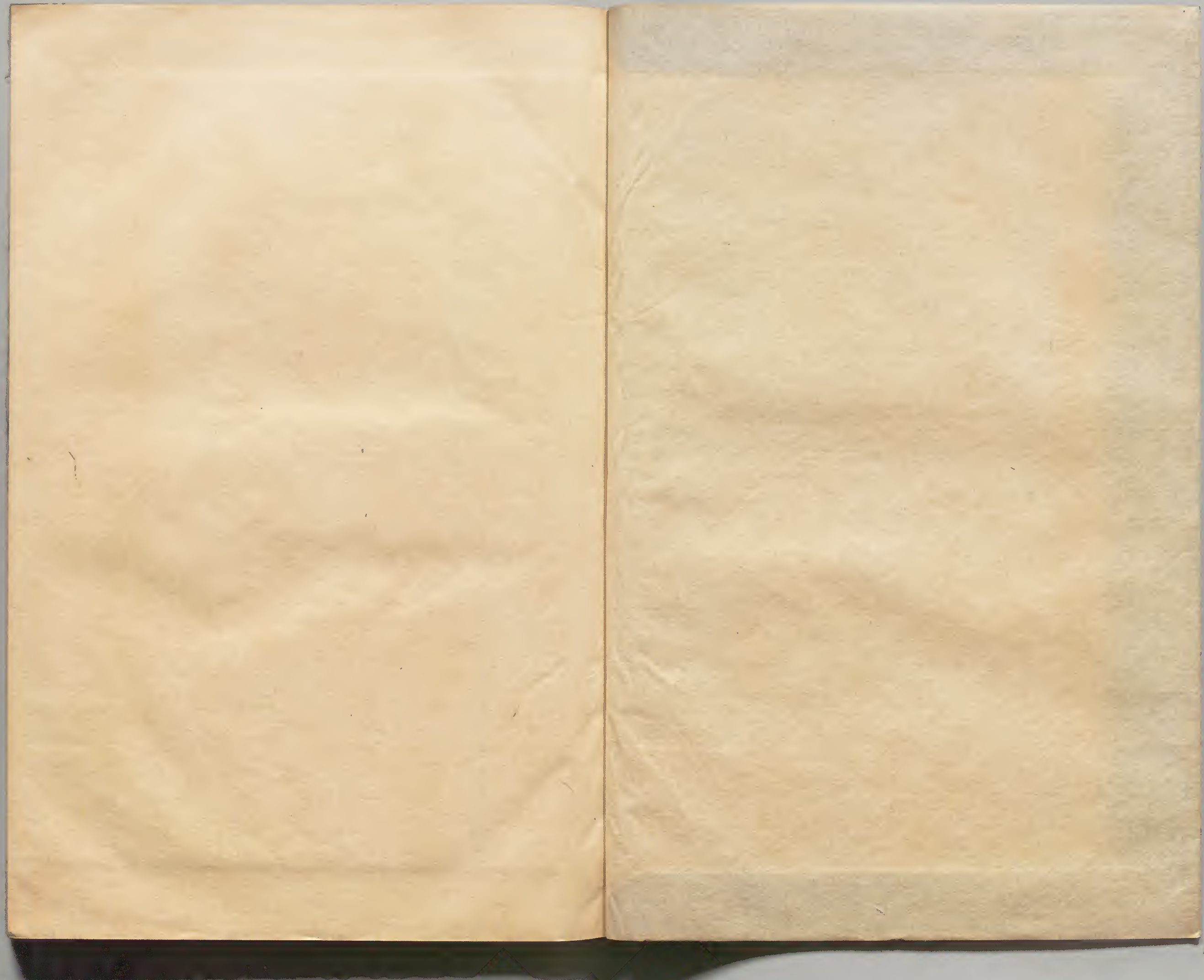
太政官文庫			
和書門	特別	三三六二	茅辛番函
類	號	冊	架
		四六五	

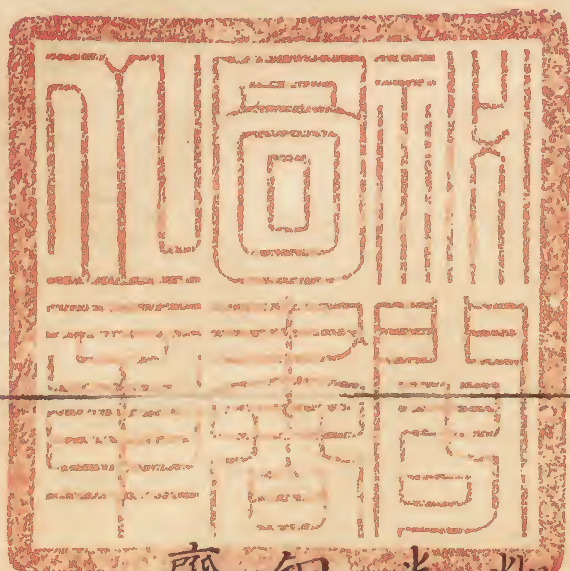
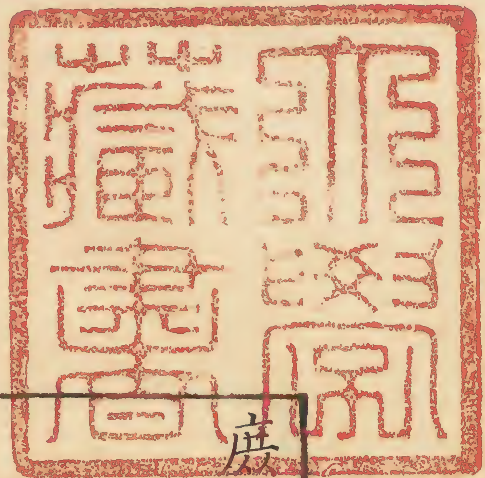
內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (336)		
函號	特	54	1

八十内

共十







庶物類纂造釀屬卷之十三目次

炊湯

甌氣水

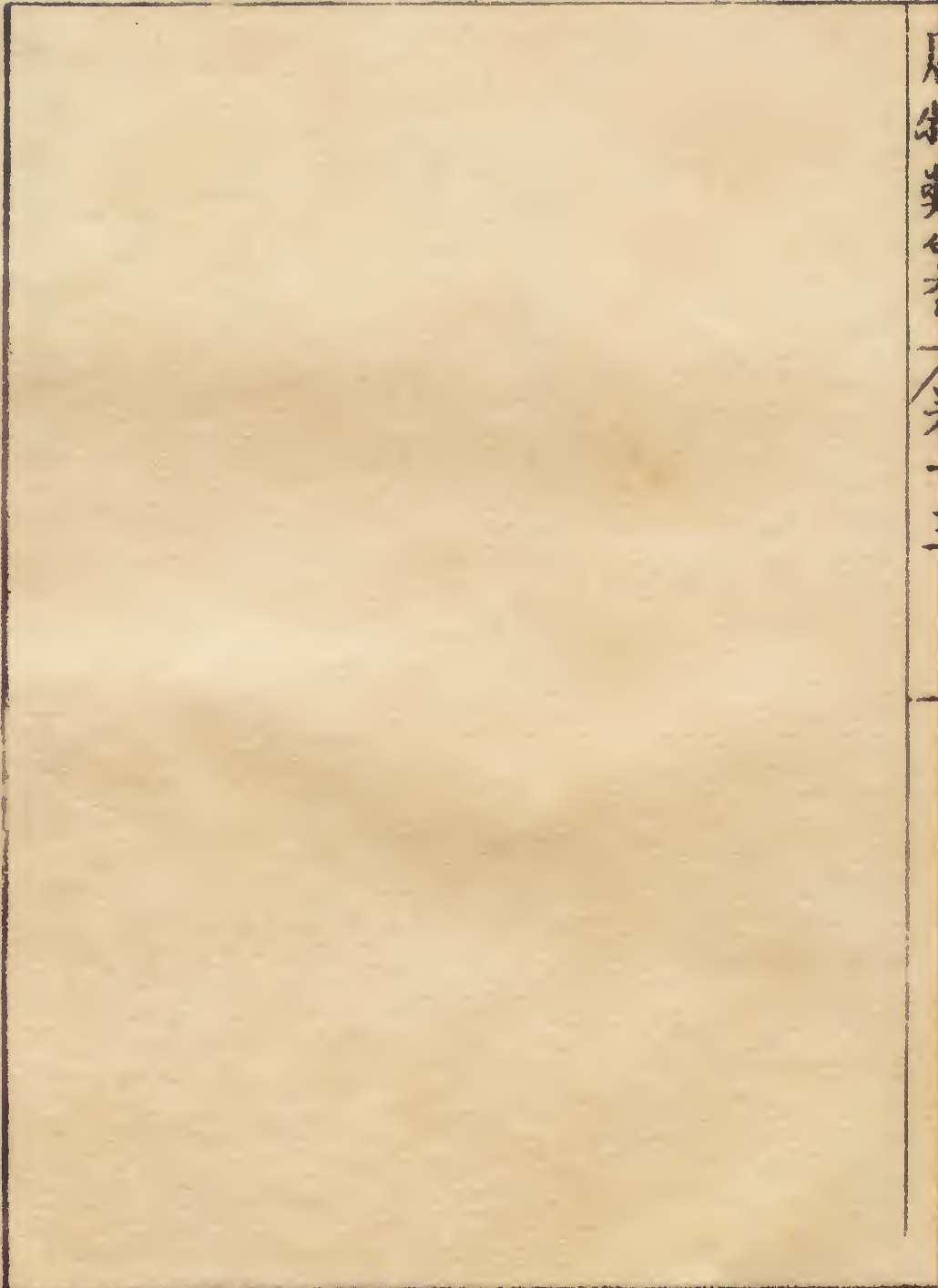
糊

米泔

銅器蓋食器上汗

壑

天守美年一ノ三



炊湯

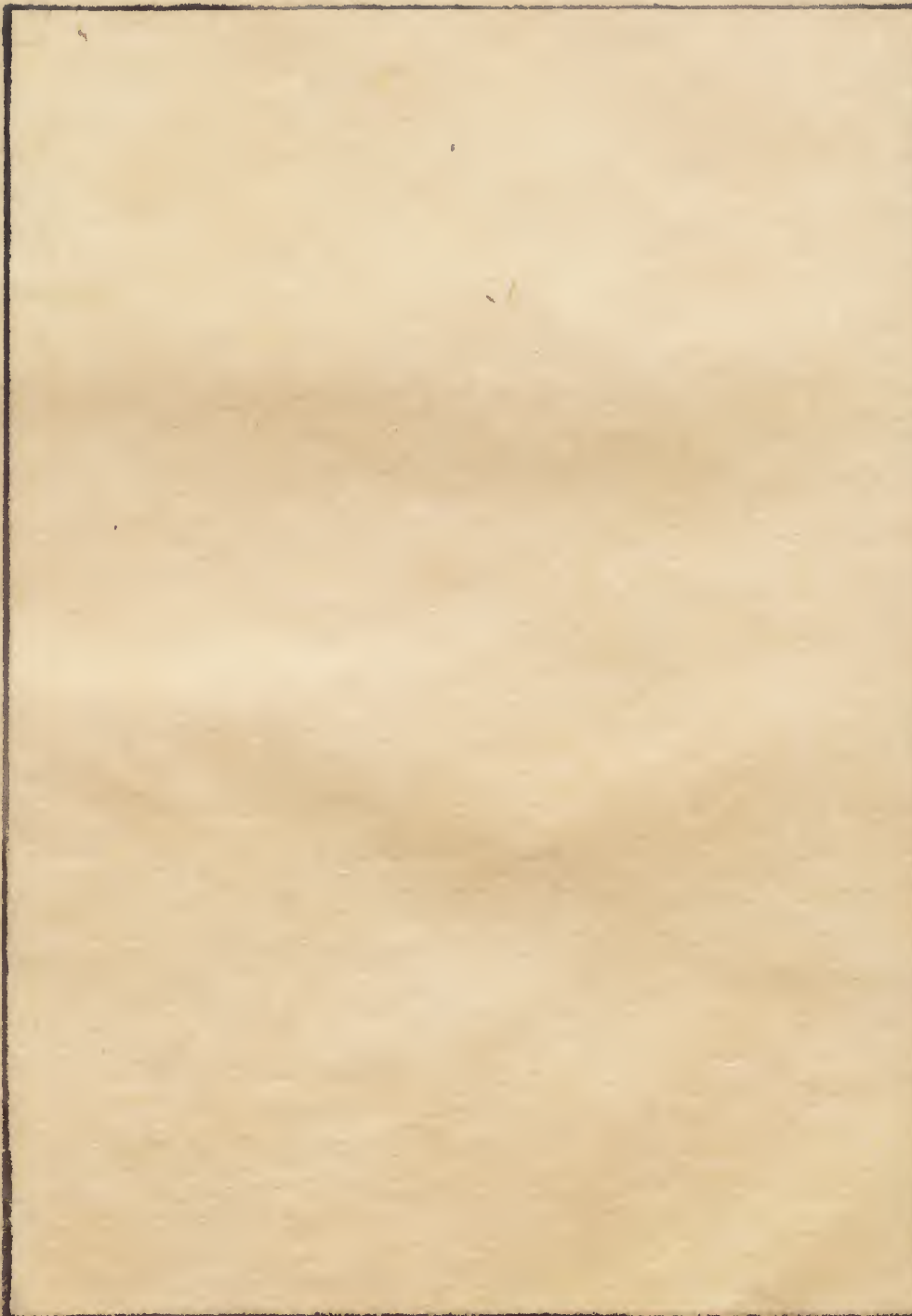
俗名覓^ノ十^シ那^ノ脱^ト廬^リ有^ク

庶勿須集

卷十三

造釀屬炊湯

一



炊湯水

炊湯經宿洗面令人無顏色洗體令人成癬未經宿者洗面令人亦然陳藏器餘○宋唐慎微證類本草

氈氣水

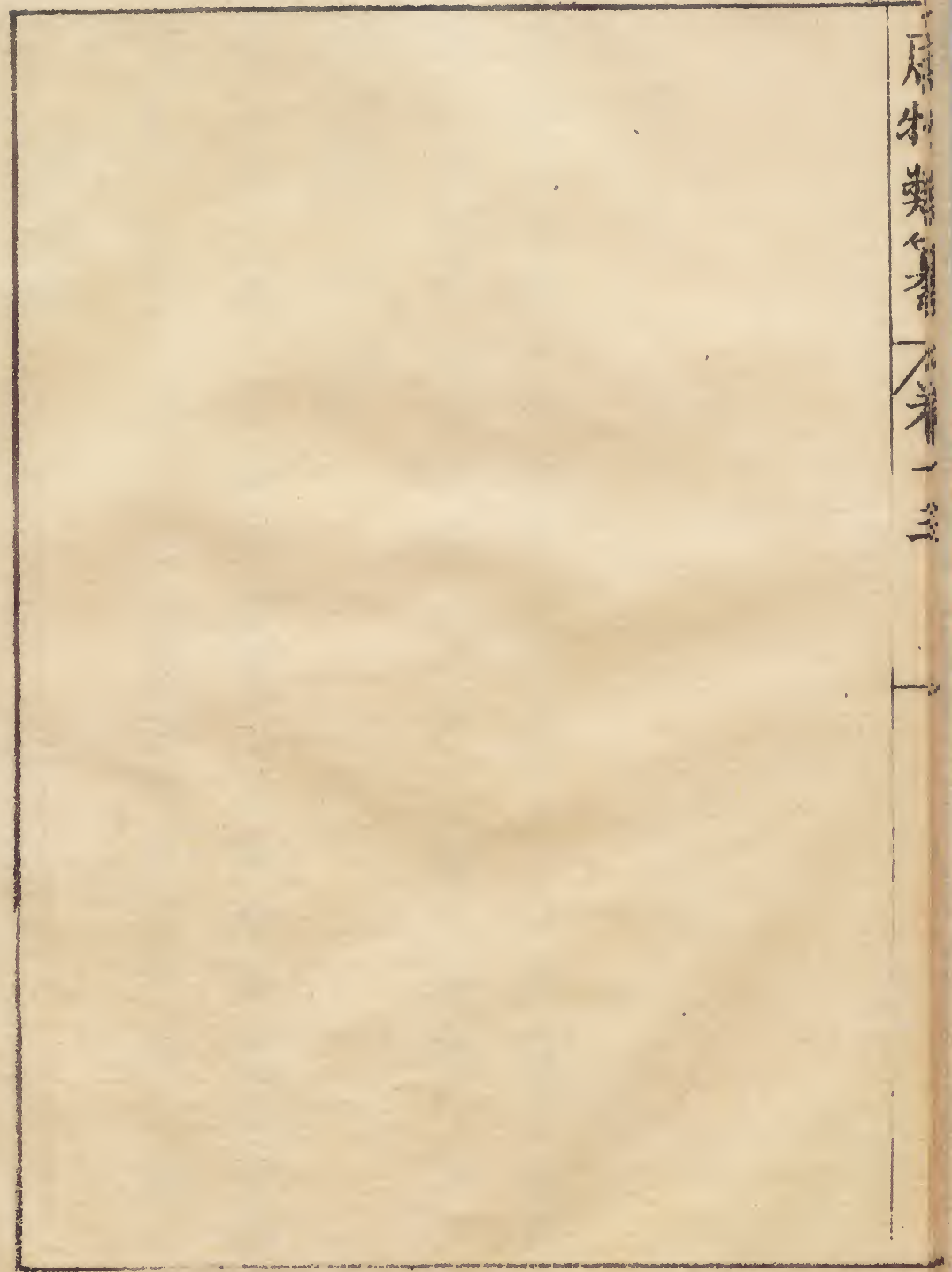
倍名各コ十シ結キ那ナ有ユ客ク

甌氣水

甌氣水主長毛髮以物於炊飯時承取沐頭令髮長密黑潤不能多得朝朝梳摩小兒頭漸漸覺有益好

陳藏器餘○宋唐慎微證類本草

明李東壁食物本草



糊

倍名那靈

糊

糊粘也。又煮米及麩為粥。周謂之饘。宋謂之糊。又糊名。劉餗《隋唐嘉話》：武后以選人不實，乃命試日自糊其名。後世彌封舉子卷自此始。又糝糊。杜甫《花卿歌》：子璋黷體血糝糊。手提擲還崔大夫。註：上元二年梓州刺史段子璋反，自稱梁王。成都尹光遠率牙將花驚定斬子璋。平之。又謝翱花卿冢行：溼雲糝糊。糝，秋空雨。青沙白丹陵。東註：冢在丹陵之東館鎮。又糊塗。見土部塗注。說文作紕。清廖文英正字通

米泔

俗名十箇迷紫

朱泔

膏沐膏所以膏面沐蓋瀋也朱汁可以沐頭魯遣展

喜以膏沐勞齊師則非專婦人用也今之賜面脂是

也元史浩兩鈔摘腴

泔二泔釋名米瀋泔音錫洗米也瀋汁也泔甘汁也

第二次者清而可用故曰泔二泔氣味甘寒無毒主

治清熱煩渴利小便涼血明李東璧本草綱目

戴原禮曰風熱赤眼以泔二泔睡時冷調洗肝散菊

花散之類服之同上

米泔汁第二次者清而可用明王蓋臣

泔古安切音甘米泔也說文周謂泔曰泔又荀子曰

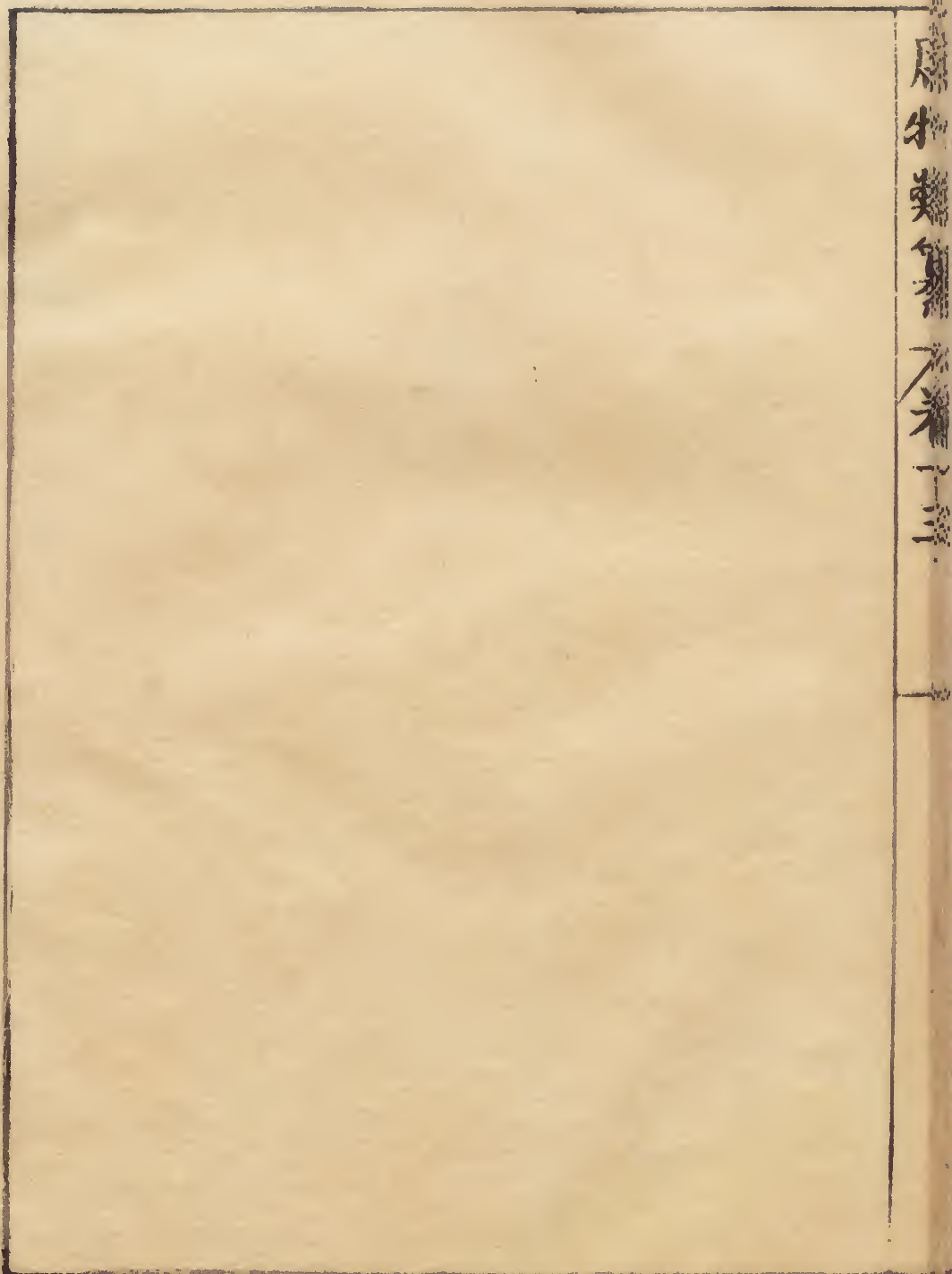
曾子食魚有餘曰泔之門人曰泔之傷人不若與之

註泔者烹和之名又感韻音領滿也漢書柜鬯泔淡

一曰泔淡水貌別作澈清廖文英

正字通

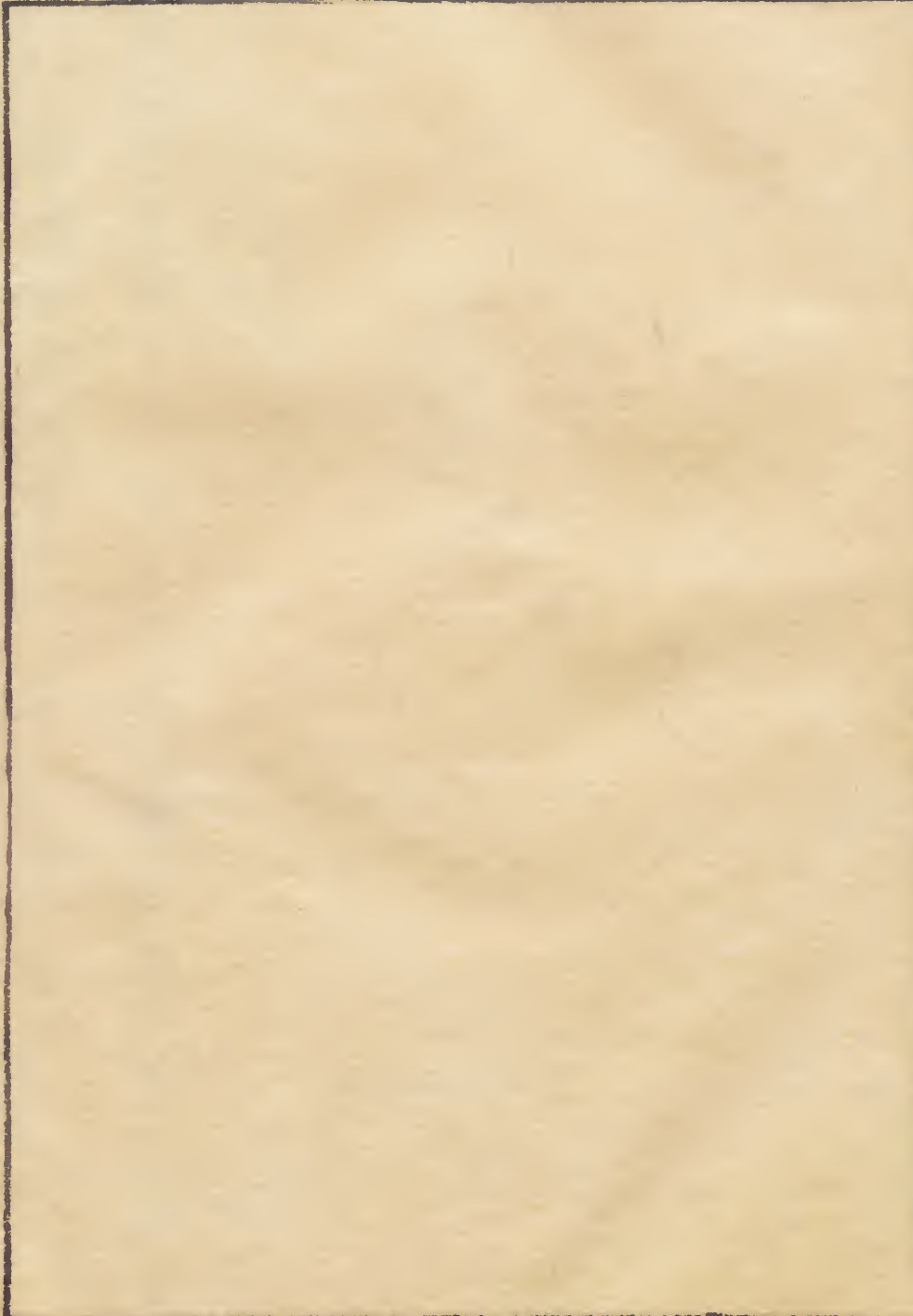
銅器蓋食器上汗



銅器蓋食器上汗

銅器蓋食器上汗滴食中令入發惡瘡內疽食性忌

之也陳藏器餘○宋唐慎微證類本草



藿

俗名孤結紫客

壑

周禮曰醢人掌共五壑

記曰卒食客自前跪徹飯壑以授相者

釋名曰蟹壑去其匡合熟如壑

通俗文曰淹韭曰壑淹薤曰墜

東觀漢記曰王莽將敗北海逢崩載壑器於市曰辛乎因潛藏不見

魏志曰華陀嘗見病咽塞者語之曰向來道隅有賣餅人萍壑甚酸可取三升飲之如言立吐一蛇

王隱晉書曰袁甫曰莫美過稻不可以為齏
語林曰石崇垣冬月得韭齏王愷貨崇帳下督云是
擣韭根雜以麥苗

楚辭曰懲於羹者而吹齏

又曰吳酸毛萋不沾薄

崔寔四民月令曰八月收韭菁作擣齏

弘君舉食檄曰大市覆甕之蒜東里獨姥之醯大鹽

雜以薑菽叛好使之春韭

嶺表異錄曰客南土風好食水牛言其脆美則柔毛

肥羸不足比也每軍犄有局筵必先此物或炮炙盡
此一牛既飽即以聖齏銷之既至即以鹽酪姜桂調
而啜之腹遂不脹北客到此多赴此筵但能食肉罔

有啜齏以上太平御覽

俗號齏為百歲羹言至貧亦可具雖百歲可長享也

宋陶穀清異錄

銀齏黃齏白水冷冷水白剪剪銀黃齏塩風味牙齒

宮商宋陳達雙蔬食譜

瓜齏○醬瓜生薑葱白淡笋乾或茭白鰕米鷄胸肉

各等分切作長條絲兒香油炒過供之浦江吳氏中饋錄

機謹按遵生八牋同

石崇為客作豆粥咄嗟便辦每冬得韭萍虀王愷密問其帳下云豆至難熟豫作熟味客來但作白粥投之韭萍虀是擣韭根雜以豆苗耳晉書○合璧事類

太宗皇帝命蘓易簡講文中子有楊素遺子食經羹藜含糗之說上因問食品何物最珍對曰物無定味適口者珍臣正知虀汁為美臣憶一夕寒甚擁爐痛飲夜半吻燥中庭月明殘雪中覆一虀盃連咀數

根臣此時自謂上界仙厨鸞脯鳳胎殆恐不及屢欲作冰壺先生傳紀其事因循未果也上笑而然之文僧

瑩玉壺詩話○同上

虀水此乃作黃虀菜水也明李東璧本草綱目

襍志江浙間以大缸貯米泔投生菜其中作虀羹清異錄俗號虀為百歲羹言至貧亦可具雖百歲可長享也明彭大翼山堂肆考

機謹按合璧事類引雜志其中上有釀字

宋范仲淹家貧少與友人在長白山僧舍修學惟煮

粟米二升作粥一器。逮宿遂凝，劃為四塊。早晚取二塊，斷釐十數莖，酢汁半盃，煖而啖之。同上

宋蘇易簡為學士，太宗問物品何珍，對曰：物無定味。

適口者珍。臣只知釐汁為美。臣常一夕寒甚，擁爐痛

飲，半夜吻噪，中庭月明，殘雪中覆一盃釐，連咀數莖。

此時自謂上界仙，厨鸞脯鳳胎，殆恐不及。欲作冰壺

先生傳，因循未果也。上笑而然之。明陳繼儒 辟寒部

范文正公少時作釐賦，其警句云：陶家甕內淹成碧

綠，青黃措大口中嚼出宮商角徵。蓋親嘗忍窮，故得

釐之妙處云。明張鼎思 瑯代醉編 瑯

服涌吐藥，用釐水取其味，濁引疾上竄，以吐諸痰。飲

宿食酸苦涌泄為陰也。清張路玉 本經逢原

庶物類纂造釀屬卷之十四目次

甘蔗

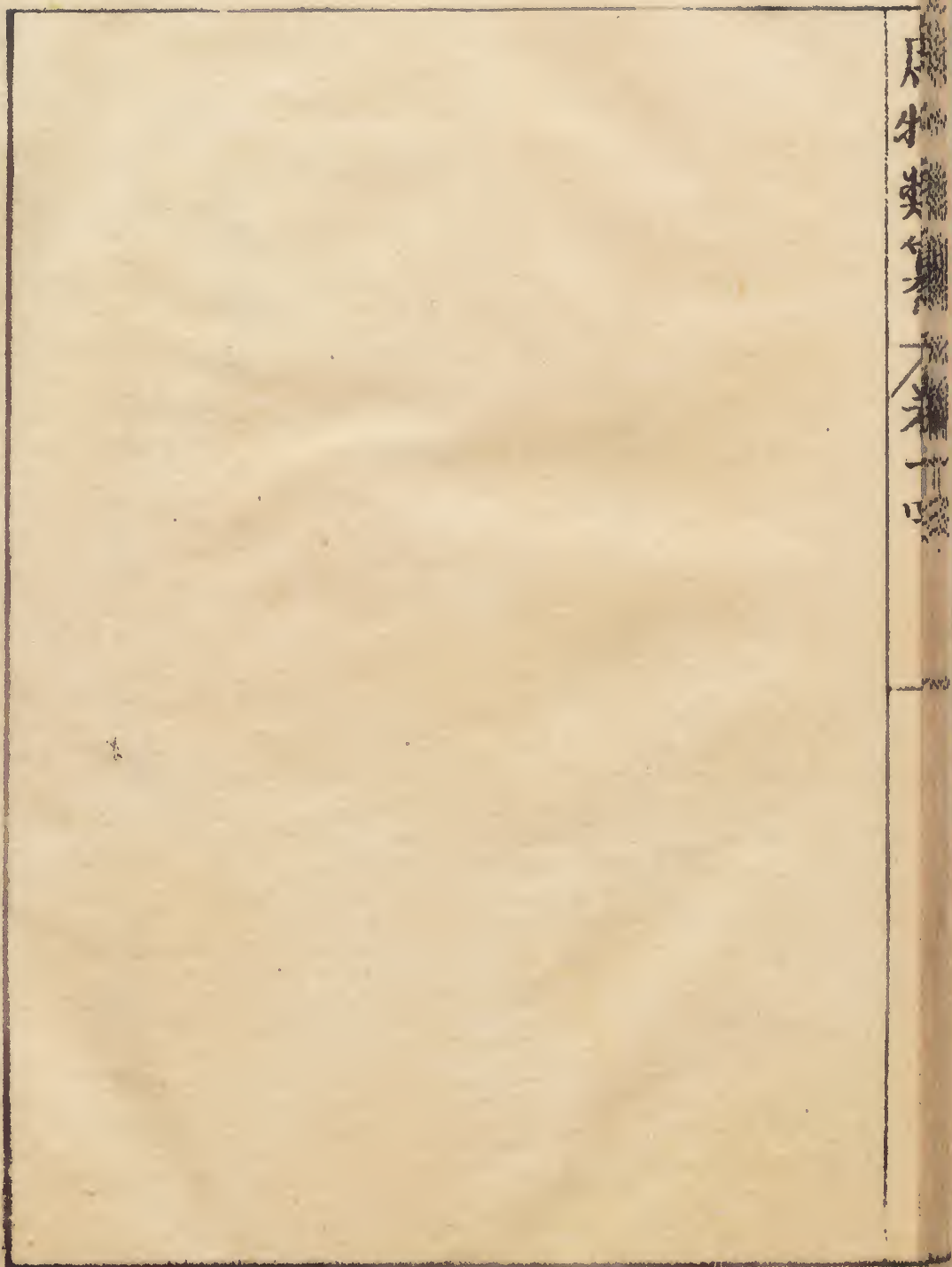
苦蔗

糖霜

耳蕨

一名竿蕨草木狀 一名藟說文 一名藟蕨漳州府志
名都蕨同上

俗名煞搭蕨結迷



耳蔗

陶隱居云今出江東為勝廬陵亦有好者廣州一種
數年生皆如大竹長丈餘取汁以為沙糖甚益人又
有荻蔗節疎而細亦可噉也今按別本注云蔗有兩
種赤色名崑崙蔗白色名荻蔗出蜀及嶺南為勝並
煎為沙糖今江東甚多而劣於蜀者亦甚耳美時用
煎為稀沙糖也會稽作乳糖殆勝於蜀去煩止渴解
酒毒臣禹錫等謹按蜀本圖經云葉似荻高丈許有
竹荻二蔗竹蔗莖叢出江南荻蔗莖細出江北霜下

後收莖管其汁為沙糖鍊沙糖和牛乳為石蜜並好
嘉祐補註本草

耳蔗舊不著所出州土陶隱居云今江東者為勝廬
陵亦有好者廣州一種數年生皆如大竹長丈餘今
江浙閩廣蜀川所生大者亦高丈許葉有二種一種
似荻節踈而細短謂之荻蔗一種似竹麓長竿其汁
以為沙糖皆用竹蔗泉福吉廣州多作之鍊沙糖和
牛乳為石蜜即乳糖也惟蜀川作之荻蔗但堪噉或
云亦可煎稀糖商人販貨至都下者荻蔗多而竹蔗

步也

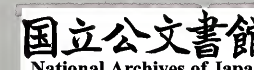
圖經本草

耳蔗今川廣湖南北二浙江東西皆有自八九月已
堪食收至三四月方酸壞石蜜沙糖霜皆自北出惟
川浙者為勝宋寇宗奭本草衍義

按野史云呂惠卿言凡草皆正生嫡出惟蔗側種根
上庶出故字從庶也嵇合作竿蔗謂其莖如竹竿也
離騷漢書皆作柘字通用也藩字出許慎說文蓋蔗
音之轉也蔗皆畦種叢生最困地力莖似竹而內實
大者圍數寸長六七尺根下節密以漸而踈抽葉如

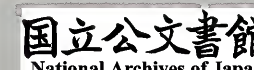
蘆葉而大長三四尺扶踈四垂八九月收莖可留過
春克果食按王灼糖霜譜云蔗有四色曰杜蔗即竹
蔗也綠嫩薄皮味極醇厚專用作霜曰西蔗作霜色
淺曰芳蔗亦名蠟蔗即荻蔗也亦可作沙糖曰紅蔗
亦名紫蔗即崑崙蔗也止可生啖不堪作糖凡蔗榨
漿飲固佳又不若咀嚼之味雋永也
明李東璧
本草綱目
蔗脾之果也其漿甘寒能瀉火熱素問所謂耳溫除
大熱之意煎鍊成糖則耳溫而助濕熱所謂積溫成
熱也蔗漿消渴解酒自古稱之故漢書郊祀歌云百

味甘酒布蘭生泰尊柘漿折朝醒唐王維櫻桃詩云
餘食不須愁內熱大官還有蔗漿寒是矣而孟詵乃
謂共酒食發痰者豈不知其有解酒除熱之功耶日
華子大明又謂沙糖能解酒毒則不知既經煎鍊便
能助酒為熱與生漿之性異矣按晁氏客話云耳草
遇火則熱麻油遇火則冷耳蔗煎飴則熱水成湯則
冷此物性之異醫者可不知乎又野史云盧絳中病
疴疾疲瘵忽夢白衣婦人云食蔗可愈及且買蔗數
挺食之翌日疾愈此亦助脾和中之驗與上同



滓主治燒存性研末烏柏油調塗小兒頭瘡白禿頻
塗取瘥燒烟勿令入人目能使暗明上同
耳蔗叢生莖似竹內實直理有節無枝長者六七尺
短者三四尺根下節密以漸而疎葉如蘆而大聚頂
上扶疎四垂八九月收莖可留至來年春夏有數種
曰杜蔗即竹蔗綠嫩薄皮味極醇厚專用作霜曰白
蔗一名荻蔗一名芳蔗一名蠟蔗可作糖曰西蔗作
霜色淺曰紅蔗亦名紫蔗即崑崙蔗也止可生啖不
堪作糖江東爲勝今江浙閩廣蜀川湖南所生大者

圍數寸高丈許又扶風蔗一丈三節見日則消遇風
則折交趾蔗長丈餘取汁曝之數日成飴入口即消
彼人謂之石蜜多食蔗衄血燒其滓烟入目則眼暗
明王蓋臣
群芳譜
穀雨內於沃土橫種之節間生苗去其繁冗至七月
取土封壅其根加以糞穢候長成收取雖常灌水但
俾水勢流滿潤溼則已不宜久蓄上同
蔗脾家果漿甘寒能瀉火熱素問所謂耳溫除大熱
者也煎煉成糖則耳溫而助溼熱矣石蜜即白沙糖



凝結作塊如石者輕白如霜者為糖霜堅白如水者為冰糖以白糖煎化印成人物之形者為饗糖以石蜜和牛乳酥酪作成餅塊為乳糖以石蜜和諸也果類融成塊為糖纏糖煎總之皆自甘蔗出也同上甘蔗生江東者為勝廣州一種數年生者如大竹長丈餘葉有二種一種似荻節疎而細短謂之荻蔗一種似竹篾長竿其汁以為沙糖鍊沙糖和牛乳為石蜜即乳糖也味甘平主下氣和中助脾氣利大腸明王

思義三方
圖繪續集

蔗耳蔗晉史顧愷之嗽蔗自尾至本云漸入佳境韓愈荅張徹詩初味猶嗽蔗通雅曰甘蔗亦曰藟蔗曰都蔗曰諸蔗或作肝曠曹植有都蔗詩六帖云張協有都蔗賦吳氏林下偶談曰甘蔗亦謂之諸蔗說文藟蔗也長箋曰甘蔗一名曰藟智以古無麻韻遮與蔗相近故後人合諸遮稱之藟反為薯蕷之稱相如賦諸柘巴且諸柘即蔗也漢時初轉古音故重用諸蔗而借柘字東方朔說南方有肝墟林皆假作小說者臆造也通志蔗有三種赤崑崙蔗白竹蔗亦曰蠟

蔗小而燥者荻蔗又竹蔗似竹麤長其汁為沙糖鍊
沙糖用牛乳米粉和煎曰乳糖多食發疳墜耳生溼
溼生火也六書故作蔗○宋神宗問呂惠卿蔗字从
蔗何義對曰凡草木種之俱正生蔗獨橫生蓋蔗出
也故从蔗按草木橫生者非一豈惟蔗為狀呂氏禦
人以口給類如此附記清琴文英
正字通

蔗王篇曰蔗也南方草木狀諸蔗一曰耳蔗交趾所
生者圍數寸長丈餘斷而食之甚甘又與柘通楚辭
招菟脰鼈炮美有柘漿些註一作蔗司馬相如上林
賦耳柘巴苴又唐韻古音讀諸耳蔗一名耳諸南北

音異也康熙字典

耳蔗一名諸蔗一名都蔗顧凱之食蔗自尾至本曰
漸入佳境司馬相如樂歌曰太尊蔗漿折朝醒取其
可醒酒也漳中蔗與他郡異踈節而皮不紅煮糖者
另是他種漳州府志

耳蔗畦種叢生莖似竹內實根下節密以漸而踈抽
葉如蘆花皮有青有紫漿甘寒能降熱火仁和縣志
耳蔗性温味甘泉南砂糖煮蔗所成又有一種榦小

而餅薄名曰荻蔗泉州府志

耳蔗有竹荻二種其莖有節春種冬成其汁煮之則

成黑糖又煮則成白糖太平縣志

北人重耳蔗耳蔗只生於南方北人嗜之而不可得

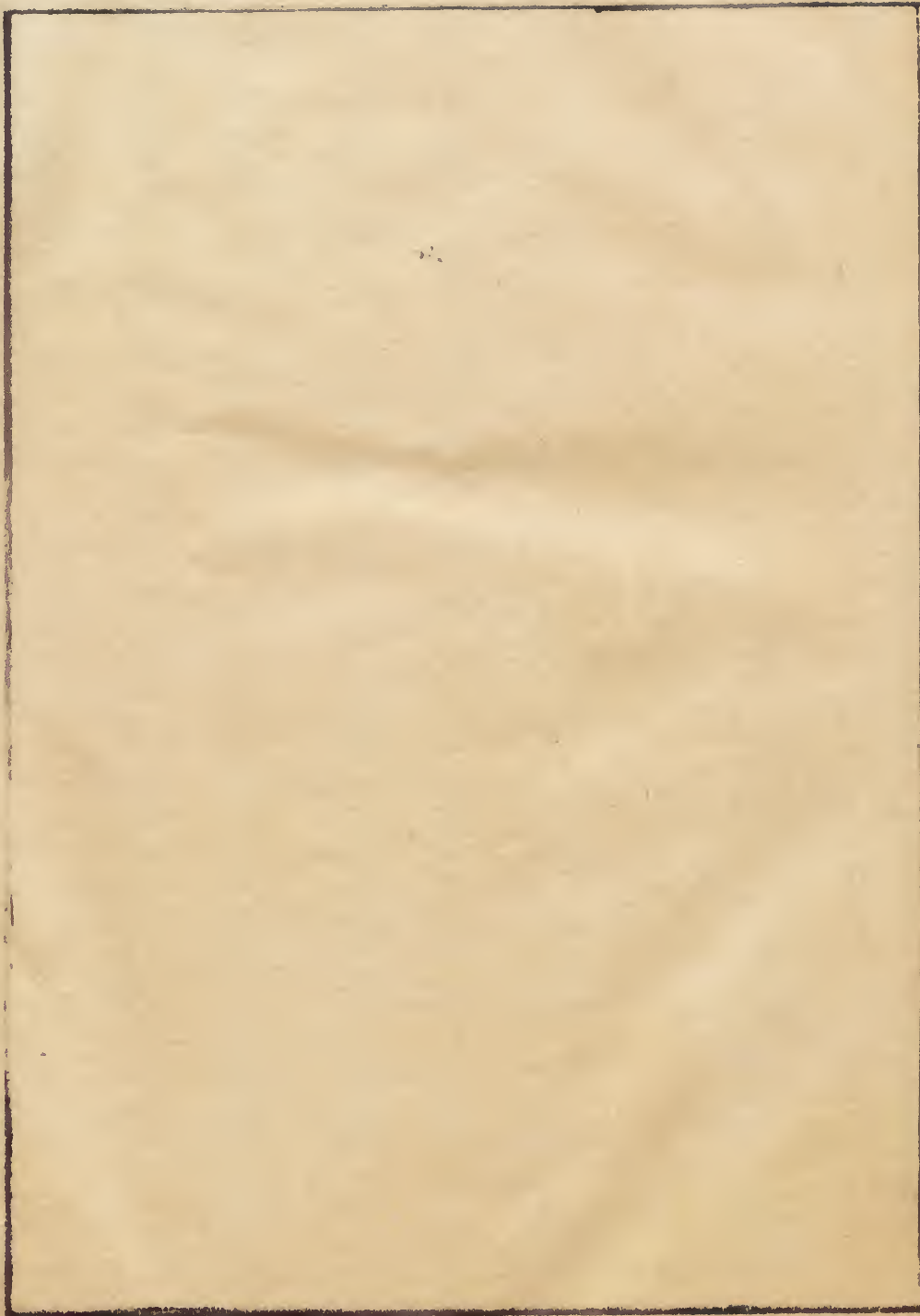
魏太武至彭城遣人於武陵王處求酒及耳蔗郭汾

陽在汾上代宗賜耳蔗二十條子虛賦所云諸栢巴

且諸栢者耳栢也蓋相如指言楚雲夢之物漢郊祀

歌泰尊栢漿亦謂取耳蔗汁以為飲湖廣總志

苦蔗



苦蕨

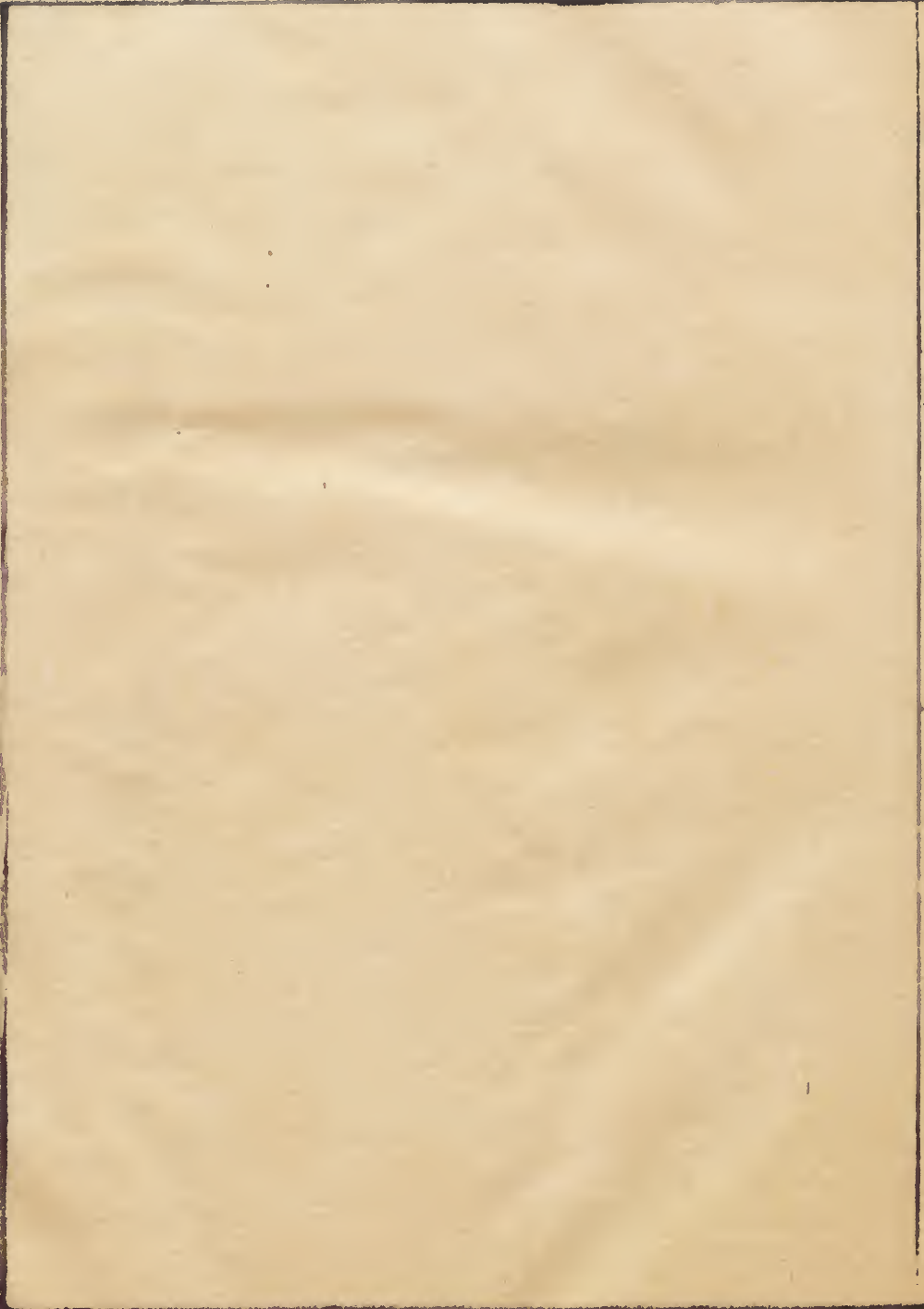
苦蕨春初生山中根葉俱綠歙縣志

造釀屬苦蕨

糖霜

一名沙糖本州目 一名紫沙糖同上

俗名十鹵シロ熬塔サタ燕タケ



糖霜

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几言及糖
 者皆糟耳如糖蟹糖薑皆是宋陸務觀老學菴筆記
 糖霜之名唐以前無所見自古食蔗者始為蔗漿宋
 王招羗所謂脰鼈包羔有柘漿是也其後為蔗錫孫
 亮使黃門就中藏吏取交州獻甘蔗錫是也後又為
 石蜜南中八郡志云竿甘蔗汁曝成飴謂之石蜜本

草亦云煉糖和乳為石蜜是也後又為蔗酒唐赤上
機謹按容齋
隨筆作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即詔揚州上諸蔗榨
潘如其剗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歷世詩人
模竒寫異亦無一章一句言之唯東坡公過金山寺
作詩送遂寧僧圖寶云涪江與中冷共此一味冰
盤薦琥珀何似糖霜美黃魯直在我州作頌答梓州
雍熙長老寄糖霜云遠寄蔗霜知有味勝於雀子水

晶鹽正宗掃地從誰說我舌猶能及鼻尖則遂寧糖
霜見於文字者實始二公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四郡所產甚
微而顆碎色淺味薄纔比遂之最下者亦皆起於近
世唐大曆中有鄒和尚者始來小溪之繳山教民黃
氏以造霜之法繳山有縣北二十里山前後為蔗田
者十之四糖霜戶十之三蔗有四色曰杜蔗曰西蔗
曰芳蔗本草所謂荻蔗也曰紅蔗本草崑崙蔗也紅
蔗止堪生噉芳蔗可作沙糖西蔗可作霜色淺土人

不甚貴。杜蔗紫嫩味極厚，專用作霜。凡蔗最困地力，今年為蔗田者，明年改種五穀以息之。霜戶器用曰蔗削，曰蔗鏹，曰蔗斃，曰蔗碾，曰榨斗，曰榨牀，曰漆甕。各有制度。凡霜一甕，中品色亦自不同。推疊如假山者為上，團枝次之，甕鑑次之，小顆塊次之，沙脚為下。紫為上，深琥珀次之，淺黃又次之，淺白為下。宣和初，王黼創應奉司，遂寧常貢外，歲別進數千斤。是時所產益奇，墻壁或方寸，應奉司罷乃不再見。當時因之大擾，敗本業者居半，久而未復。遂寧王灼作《糖霜譜》

七篇，且載其說，予采取之以廣聞見。

宋洪邁糖霜譜。說郛。

沙糖味甘寒無毒，功體與石蜜同，而冷利過之。笮

詐音。

甘蔗汁煎作蜀地西戎江東並有之。

唐本先附。嘉祐補註本草。

臣禹錫等謹按孟詵云：沙糖多食令人心痛，不與鯽魚同食，成疝蟲，又不與葵同食，生流癖，又不與笋同

食，使笋不消，成癥，身重不能行，復耳。

同上。

沙糖又次石蜜，蔗汁清，故費煎鍊，致紫黑色，治心肺大腸熱，兼噉馳馬。今醫家治暴熱，多以此物為先導。小兒多食，則損齒，土制水也。及生蟻蟲，裸蟲屬土，故

名甘遂生

宋寇宗奭
本草行義

瑞曰稀者為蔗糖乾者為沙糖毬者為毬糖餅者為糖餅沙糖中凝結如石破之如沙透明白者為糖霜

明李東璧
本草綱目

此紫沙糖也法出西域唐太宗始遣人傳其法入中國以蔗汁過樟木槽孔而煎成清者為蔗錫凝結有沙者為沙糖漆甕造成如石如霜如冰者為石蜜為糖霜為冰糖也紫糖亦可煎化印成鳥獸果物之狀以克席獻今之貨者又多雜以米錫諸物不可不知

同上

蔗糖以蜀及嶺南者為勝江東雖有劣於蜀產會稽

所作乳糖視蜀更勝

明王蓋臣
群芳譜

唐大曆間有僧號鄒和尚跨白驢登繖山結茅以居須鹽米薪菜之屬書寸紙繫錢緡遣驢負至市人知為鄒也取平值掛物於鞍縱歸一日驢犯山下黃氏蔗苗黃請償於鄒鄒曰汝未知因蔗糖為霜利當十倍吾語汝塞責可乎試之果信自此流傳其法同上老學菴筆記其中一條云聞人茂德博學士也言沙

糖中國本無唐太宗時外國貢至問其使人此何物
云以耳蔗汁煎用其法煎成與外國者等自此中國
方有沙糖凡唐以前書傳及糖者皆糟耳是未之深
考也按宋王大招已有柘漿字前漢郊祀歌柘漿析
朝醑注謂取甘蔗汁以為飴也又孫亮取交州所獻
甘蔗錫而二禮注飴字俱云煎米蘖也一名錫則是
煎蔗為糖已見於漢時甚明而說文及集韻並以糖
為蔗飴曰飴曰錫皆是堅凝可含之物非糟之謂其
曰糟字止訓酒粕不以訓糖

學齋佑畢○明張
鼎思瑯邪代醉編

蔗霜遂寧出宋時入貢唐大曆間有僧跨一白驢至
傘子山下結茅以居環山之民素以植蔗凝糖為業
僧白驢頗食民蔗民苦之詣僧僧曰汝知蔗之為糖
而不知糖之為霜其利十倍因示以法遂成蔗霜色
如琥珀稱奇品

明陸應陽廣輿
記○潼川州

造白沙糖法用甘蔗汁煮黑糖烹煉成白礬鴨卵攪
之使渣滓上浮按老學菴筆記云聞人茂德言沙糖
中國本無之唐太宗時外國貢至問其使人此何物
云甘蔗汁煎用其法煎成與外國等自此中國方有

沙糖茂德乃宋勅局勘定官余郡人也携李陳懋仁

凡甘蔗有二種產繁閩廣間他方合併得其十一而

已似竹而大者為果蔗截斷生噉取汁適口不可以

造糖似荻而小者為糖蔗口噉即棘傷唇舌人不敢

食白霜紅砂皆從此出凡蔗古來中國不知造糖唐

大曆間西僧鄒和尚遊蜀中遂寧始傳其法今蜀中

種盛亦自西或漸來也凡種荻蔗冬初霜將至將蔗

砍伐去抄與根埋藏土內上忌室聚雨水前五六日

天色晴明即開出去外殼砍斷約五六寸長以兩箇

節為率密布地上微以土掩之頭尾相枕若魚鱗然

兩芽平放不得一上一下致芽向土難發芽長一二

寸頻以清糞水澆之俟長六七寸鋤起分栽凡栽蔗

必用夾沙土河濱洲土為第一試驗土色坳坑尺五

許將沙土入口嘗味苦者不可栽蔗凡洲土近深山

上流河濱者即土味甘亦不可種蓋山氣凝寒則他

日糖味亦焦苦去山四五十里平陽洲土擇佳而為

之黃泥脚地凡栽蔗治畦行濶四尺犂溝深四寸蔗

栽溝內約七尺列三叢掩土寸許土太厚則芽發稀

少也芽發三四箇或六七箇時漸漸下土遇鋤耨時
加之加土漸厚則身長根深庶免欹倒之患凡鋤耨
不厭勤過澆糞多少視土地肥磽長至一二尺則將
胡麻或芸薹枯浸和水灌灌肥欲施行內高二三尺
則用牛進行內耕之半月一耕用犁一次懇土斷傍
根一次掩土培根九月初培土護根以防砍後霜雪
凡荻蔗造糖有凝水白霜紅砂三品糖品之分分子
蔗漿之老嫩凡蔗性至秋漸轉紅黑色冬至以後由
紅轉褐以成至白五嶺以南無霜國土蓄蔗不代以

取糖霜若韶雄以化十月霜侵蔗質遇霜卽殺其身
不能久待以成白色故速代以取紅糖也凡取紅糖
窮十日之力而為之十日以前其漿尚未滿足十日
以後恐霜氣逼侵前功盡棄故種蔗十畝之家卽製
車釜一付以供急用若廣南無霜遲早惟人也
凡造糖車制用橫板二片長五尺厚五寸濶二尺兩
頭鑿眼安柱上筍出少許下筍出板二三尺埋築土
內使安穩不搖上板中鑿二眼並列巨軸兩根木用至堅
者重軸木大七尺圍方妙兩軸一長三尺一長四尺五

寸其長者出筭安犁擔擔用屈木長一丈五尺以便
駕牛圍轉走軸上鑿齒分配雌雄其合縫處須直而
圓圓而縫合夾蔗于中一軋而過與綿花軋車同義
蔗過漿流再拾具滓向軸上鴨嘴扱入再軋又三軋
之其汁盡矣其滓為薪其下拔承軸鑿眼只深一寸
五分使軸脚不穿透以便板上受汁也其軸脚嵌安
鐵錠于中以便換轉凡汁漿流板有槽規汁入于硯
內每汁一石下石灰五合于中凡取汁煎糖並列三
鍋如品字先將稠汁聚入一鍋然後逐加稀汁兩鍋

之內若火力少束薪其糖即成頑糖起沫不中用

造白糖 凡閩廣南方經冬老蔗用車同前法笮汁

入缸看水花為火色其花煎至細嫩如煮羹沸以手

捻試粘手則信來矣此時尚黃黑色將桶盛貯凝成

成黑沙然後以瓦潘教陶家燒造置缸上其溜上寬下尖

底有一小孔將草塞住傾桶中黑沙于內待黑沙結

定然後去孔中塞草用黃泥水淋下其中黑滓入缸

內溜內盡成白霜最上一層厚五寸許潔白異常名

曰洋糖西洋糖絕白美故名下者稍黃褐造冰糖者將洋糖煎

化蛋青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冰塊造獅象人物
等質料精粗由人凡白糖有五品石山為上團枝次
之甕鑑次之小顆又次之沙脚為下
凡造獸糖者每巨釜一口受糖五十斤其下發火慢
煎火從一角燒灼則糖頭滾旋而起若釜心發火盡
盡沸溢于地每釜用鷄子三個去黃取青入冷水五
升化解逐匙滴下用火糖頭之上則浮漚黑滓盡起
水面以笊蒿撈去其糖清白之甚然後打入銅銚下

用自風慢火溫之看定火色然後入模凡獅象糖模
兩合如瓦為之杓瀉糖入隨手覆轉傾下模冷糖燒
自有糖一膜靠模凝結名曰享糖華筵用之以上清
宋應星
天工
開物
抄舊註音沙蔗飴通作沙俗謂之沙糖一說擣蔗汁
熬成飴蔗非米類不必久米俗作抄非清廖文英
正字通
糖取竹蔗擣蒸候官甘蔗洲最盛三山
志
砂糖閩人來鉛植蔗冬月取汁煎成亦不甚佳鉛山
縣志
糖霜○唐大曆間鄒和尚枉蜀遂寧織山始傳此法



今盛於閩廣。智聞余廢之。座師曰：雙清糖霜為上。漢尾為下。十月瀝蔗其汁乃凝。入釜煮定。以銳底瓦罌。穴其下而盛之。置大坑中。俟穴下滴而上以鮮黃土。作餅蓋之。下滴久乃盡。其上之滓於是極白。是為雙清。次清。屢滴蓋除而餘者。近黑則所謂瀆尾。造皮糖者。甕置竹片。熬糖入之。反甕使滴。餘乾於竹上者為皮糖。神隱曰：糖霜和燈心收則不潤。清皖桐方氏物理小識造白糖法。○煮甘蔗汁以石灰少許投調成赤沙糖。再以竹器盛白土。以赤糖淋下。鍋煉成白沙糖。譬鴨

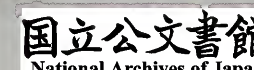
卯攪之。使渣滓上浮。老學菴曰：聞茂德言中國无沙糖。唐太宗時外國貢至。問之甘蔗汁煎用其法。遂精茂德乃宋勅局勘定官。余郡人。同上

葱糖極白而無滓。潮州府志

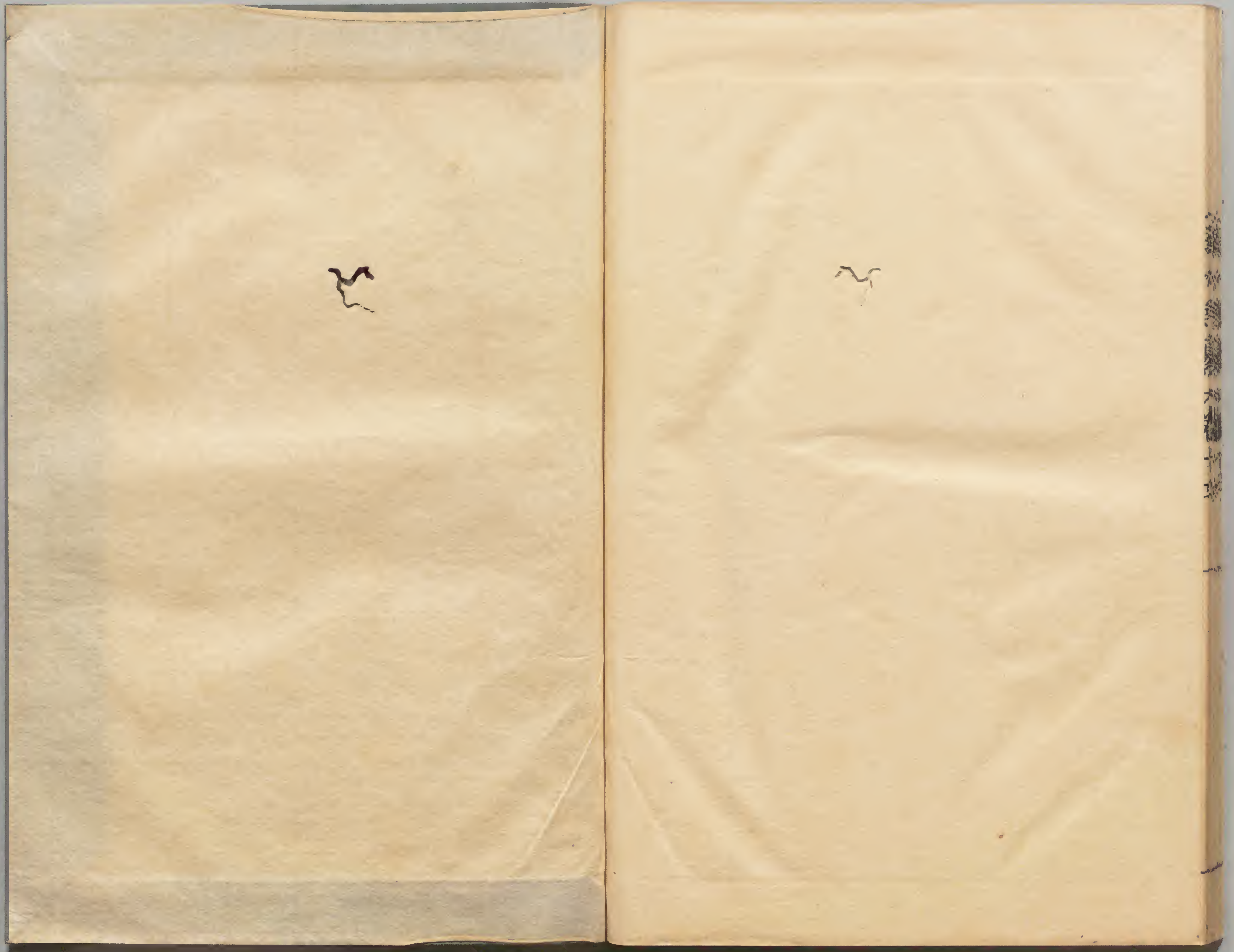
糖近當初試不曉作偽。得法者真足稱砂糖。民家如蹄棗類以之為遠貨。但若前所言為生殺之土。惜耳。

東陽縣志

糖有黑砂糖。有白砂糖。其響糖。冰糖。牛皮糖。皆煮白砂糖為之。晉江為多。南安同安惠安俱有。泉州府志



厚
分
英
七
卷
十
四



Vertical text on the right edge of the right page, likely a page number or title, written in small characters.

