

京麩而專賞之，凡釀造物專依水之善惡而有羸惡者乎。

〔本朝食鑑〕麩筋俗稱

集解用麩和水入鹽少許，用手揉之數回，作餅子復揉之，或以脚躡取去滓殼，而浸清水作麩筋，故俗稱麩。近世忌以脚躡而用手揉之，此供上饌之故也。一種有用麩粉而造者，用好白麩粉入鹽少許，煉水爲餅，以手揉之水中者數回，或杵之令堅而投水，則如舊綿之敗，復合一以手揉合作麩筋，其水底之遺泥取出曝乾作漿粉，凡麥皮之麩筋，麩之麩筋俱佳，用冷水清澄者，浸于漆器，則肌滑成團而美也。食之調酒漿乾鯉汁等而煮熟，又和鳥魚羹或炙食，或油煎食俱美味，以爲上饌。僧家精膳亦最用之。京師市上造成者爲上品，江都市上亦造以之，或家々新造爭美亦佳也。

漿訓之也 麩字不

集解即漿粉也。綱目謂麥粉也。麩洗筋澄出漿粉，今本邦取麩筋而後澄取水底泥曝乾作粉，即是漿粉也。麩之麩筋者，漿粉少而色不純白，味亦不佳。麩之麩筋者，漿粉多而色白味佳。此作糊作燒餅，俗稱不乃燒，氣味甘酸，微涼無毒，然多食難消化，令人泄瀉，或和椒糖末醬而食，最爲下品。糊者用漿粉和水入釜，慢火煉成糊，冷則凍結，人每用之接紙併紙，作書畫屏障之積，積匠最用之，以經年之腐糊爲珍矣。近代好蕩科而治人，製烏龍膏取効者多。

〔和漢三才圖會〕百五 麩筋俗云不，俗用麩字，非造釀也。麩小麥屑皮也。

本綱麩筋以麩與麩水中揉洗而成者，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，又生嚼白麩成筋，可粘禽蟲也。

按麩筋今多造之，用麩和水入鹽少許，盛桶以足踏揉也，數百回取去麩皮，乃成如藕硬粘，又有以麩造者，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嚼斷，然則入脾胃消化不速，脾胃弱者不可食。