

〔本朝食鑑水一〕食鹽

集解本邦海國之民燒鹽者多，以充賦稅，又求貨利，構小茅廬于海濱，砂土廬中設竈，此稱鹽屋，廬邊聚砂作堆，作畦，海人肩雙桶，立水涯，待潮來，潮來時傾桶，互汲潮頭，俗呼此桶稱田籠，或作田子，以其桶中之潮灑于沙畦，日夕若斯，至好時積砂作山樣，曬日，此謂志保ホシ之利，上頭乾則穿之，而上于其下濕處，復如此數回，候砂之上下內外盡乾，而充砂淘管，安置桶口，別汲潮水而注于管中，砂上，砂鹽逐潮水而透，管漏下桶中，鹽潮漏盡而滿盤，煮鹽屋之竈，以松葉及蘆葦雜木等之薪，薪火盡而白鹽滿盤，盤狀如釜，此俗稱鹽燒釜，而江東海濱燒鹽者皆如此法也，又一法以海中砂築於海涯，作鹽場，如洲通渠，以界入人之場，其鹽場之渠自有鹽，而不用汲潮也，構小廬于渠上，渠中通潮，故廬中坐汲渠水和砂入大釜，廬中有二竈，一設大釜而煮砂及潮水，一築方竈，而上窄有口，下廣至地，高六七尺，前開方窻，長二尺許，廣尺許，而投薪燒之，傍開小窻者二三處，令漏氣也，竈之上口置木板，板上攤小石，不拘方圓大小，用炭燼上白灰和潮水而煉之，綴粘小石以作盤形，而後汲大釜中之潮湯注于石盤，石盤得鹽水而固定，則除木板去，初廬上垂細繩二三條，而以鉤懸木板，除木板去時，鉤筓亦除去，石盤下燒薪火，若多造鹽，則燒之至月餘耳，盤自燒作鹽，復和盤下之苦鹵汁，而再燒作白鹽，不然鹽味苦不佳，色亦不明，其盤上白鹽成一二寸堆時，以木柵攪而收之，此海西諸州海濱燒鹽者如此法也。略○中官貢私賦不劣魚利，而貨殖之多祿者也，自古歌人以海邊鹽竈及煙而為閑澹之佳趣，以廬稱鹽屋亦佳而已，凡鹽者收肉食之氣，涼溫熱之性，使味不變也，調米豆麴作未醬，作醬油和梅以佐庖厨之味，收魚鳥瓜蔬以經年不敗，雖荒饑辟穀沈痾之人亦嘗之益筋力，然則人間一日不可遺失者也矣，一種有燒鹽者，用白鹽再入瓦器掩口，炭火燒過，則色白如雪，形輕味淡性亦柔，惟不足助醬豉之味也，一種有花鹽者，用白鹽極細研入盤，亦研于水中百回，而後水飛于日景，久而小花泛于水上，次第花大為狀，此鹽一升，水一升而好，是號花鹽，而凝白透明，其味亦淡美，俱可供上饌也。