

〔書言字考節用集六服食〕金山寺醬見居
〔和漢三才圖會百五造鹽〕經山寺未醬

按此亦納豆之類也、唐僧多造之云、經山寺始造之、其法大豆一斗炒粗磨碎、半去皮、大麥一斗浸水一晝夜、取出之、豆麥混合蒸之、握試之、如強飯爲準、チサシ倉麴別用、シロコ越瓜三十箇、四破粗剉、鹽少許和合、以石壓之、取汁、與瓜豆麥三物混合、再加鹽二升八合、用瓜汁和合之、盛桶以石壓之、每至五日拌之也、四五度候、能和合、生薑木耳麻仁等物皆略淪之、加拌、擣收于桶密封、夏月造之、冬春食之、或入茄子亦可也、

〔居家必用十二諸鼓〕金山寺豆豉法

黃豆不拘多少、水浸一宿蒸爛候冷、以少麴摻豆上拌勻、用麴再拌、掃淨室、鋪席勻攤、約厚二寸許、將穰草麥稈或青蒿蒼耳葉、蓋覆其上、待五七日候、黃衣上、搓按令淨、篩去麴皮、去水淘洗曝乾、每用豆黃一斗、預刷洗淨甕候下、

鮮菜瓜切作二寸大塊 鮮茄子作刀割四塊 橘皮淨 蓮肉水浸軟切作兩半 生薑切作厚片

山椒去目 茴香微炒 甘草剉 紫蘇葉 蒜辨皮帶

右件將物料拌勻、先鋪下豆黃一層、下物料一層、摻鹽一層、再下豆黃物料鹽各一層、如此層層相間、以滿爲度、納實箬、密口泥封固、烈日曝之、候半月取出、到一遍拌勻、再入甕、密口泥封、晒七七日爲度、却不可入水、茄瓜中自然鹽水出也、用鹽相度、斟量多少用之、

〔日本歲時記四月〕此月、醬油、ひしほ、納豆などを製すべし、略 中

金山寺鼓の製法、和州達摩寺の秘方也、又居家必用にもあり、大豆一升いりて引わり皮を去り、庵と細とをふるひ分べし、大麥一斗能しらげよく洗、水に一宿浸し、右麥と庵抹の大豆とを一ツにして蒸し、熟したる時細末の豆粉を拌せ、土室に入ねせて麴となす、さて麴塵の付べき一日前に、茄切切たる四ツ茄子とと、升白瓜これ切れも香物ほど、鹽四合、右茄子と瓜とを四合の鹽に合せ、桶に入おしをかけ一夜置、明