

謂鼓曰鹽鼓、或因此云然、晉世已爲此名、世說武子云、千里尊羹、未下鹽鼓、

〔多識編穀〕大豆鼓云久岐今俗唐納豆

〔東雅飲食〕鼓クキ 倭名鈔に釋名を引て、鼓はクキ、五味調和者也と注せり、令式等に其字は見え

しかど、今は其名も聞えずして、クキといふ義も亦不詳漢にして鼓といふものには、淡鼓あり、鹽

鼓あり、鼓汁あり、其方製も不詳、即今の醬油と

いふものは、古の時には聞えず、庭訓往來、下學集などいふ者の如きにも、しるさず、今これを造る

の法は、たの中にて我國にして、其簧の内に漏れ入る汁を造る如く、古語に漏る事をばクキとい

少彦名神の父神の指間より、クキチシなどいふが如き、これ古の時に鼓を名づけてクキとい

いひしは、即漏之義にして、今の醬油といふもの、其遺製なる也、造釀の法、異朝の醬油の方の如く

なれば、それに倣ひて呼びて、醬油といふ物の如きも、味噌の自然汁の溜り名は隠れて、世の人知る事

呼びてクキと名づけし事は、猶鼓汁の漏り出ぬる類也、

〔天上庸御名之事〕女房ことば

一くき くもじ

〔延喜式大膳〕造雜物法

鼓料、大豆一石六斗六升七合、海藻四斤八兩、得一石

〔和漢三才圖會百五〕大豆鼓鼓音示、鼓之本字、秦漢以來始作鼓、蓋亦乃豆字也、和名久木、

本綱有淡鼓鹹鼓二品、治病多用黑大豆淡鼓也、釋名云、鼓嗜也、調和五味可甘嗜也、造之法原出外國、

淡鼓造法 用黑大豆二三斗、六月内淘淨水浸、一宿瀝乾蒸熟、取出攤席上、候微溫蒿覆、每三日一看、

候黃衣上遍、不可太過、取晒篋淨以水拌、乾濕得所以、汁出指間爲準、安甕中築實、桑葉蓋厚三寸密封、

泥、於日中晒七日、取出曝一時、又以水拌入甕、如此七次、再蒸過、攤去火氣、甕收築封、即成矣、此鼓入藥、

鹹鼓造法 用大豆一斗水浸三日、淘蒸攤置、候上黃取出、篋淨水淘漉乾、每四斤入鹽一斤、薑絲半斤