

椒橋蘇茴杏仁、拌勻入甕、上面水浸過一寸、以箬蓋封口、晒一月乃成也。此外有蘇、豉、瓜、豉、醬、豉之諸品、皆造之充食品、○中略

豉汁造法 十月至正月、用好豉三斗、清麻油熬令烟斷、以一升拌豉蒸過、攤冷、晒乾、拌再蒸、凡三遍、以

白鹽一斗、搗和、以湯淋汁三四斗、入淨釜、下椒薑葱橋絲、同煎三分減一、貯於不津器中、香美絕勝也、

氣味寒苦治傷寒頭痛寒熱煩燥滿悶得葱則發汗、得鹽則能吐、得酒則治風、得蘆則治痢、得蒜則止血、炒熟則又能止汗、亦麻黃根節之義也、

按豉者、食中常用而五味調和者也、本朝亦有昔用之、如今用未醬、不用豉、用醬油、不用豉汁也、近時有稱納豆者、亦鹹豉之類也、

〔重修本草綱目啓蒙十七〕大豆豉

黑大豆ヲ罾ネシテ製ス、淡豉鹹豉ノ別アリ、鹽ヲ入ザルヲ淡豉ト云、藥ニハコレヲ用ユ、鹽ヲ入テ製スルヲ鹹豉鹽豉ト云、コレハ食用ナリ、又藥ニモ用ユ、淡豉ノ法ハ、集解ニ詳ナリ、舶來モ稀ニアリ、其粒小シ、和製ハ臭氣甚シ、コレハ製法惡シクシテ腐リタルナリ、法ハ齊民要術ニ詳ナリ、法ヲ誤リタルハ、腐臭シテ猫犬モ食フコトアタハズト云リ、傷寒論ニモ、香豉トアレバ臭ナル者ニ非ザルコト知ルベシ、鹹豉ハハマナツトウノ類ナリ、年首ニ寺院ヨリ在家ニ贈ル、

〔延喜式二十三〕交易雜物

武藏國總一萬一千一百段、豉六石五斗、

〔延喜式三十三〕仁王經齋會供養料○中

豉一合二勺好物料五勺、海菜料七勺、

〔東大寺正倉院文書十七〕駿河國天平九年正稅帳

豉料大豆漆斛伍斗直稻漆拾伍束斛別十束

〔類聚國史百七十三〕大同三年正月乙未、遣使埋斂京中幣貨、勅○中給京中病民米并鹽豉等、

〔殿中申次記〕八日○正月