

又地黄煎とも書、江戸にては下りともいふ、

〔重修本草綱目啓蒙<sup>十七</sup>〕餛饹

餛饹ハアメノ總名ナリ、分ツ時ハ餛ハシルアメ、一名ジャウセン、東國ミツアメ、東國クダリアメ、

同上 餛一名膠餛弘景餛、便覽軟錫、附方砂餛ハ錫ナリ、カタアメ一名玉錫、尺腹雙魚

〔倭訓栞<sup>中編十三</sup>〕たかね。日本紀に餛をたがねとよめり、あめの古語なり、

〔日本書紀<sup>神武</sup>〕戊午年<sup>即位</sup>前三年 九月、造作八十平瓮、天手扶八十枚<sup>手扶此云</sup>、嚴瓮、而陟于丹生川上、用

祭天神地祇<sup>略</sup>、中天皇又因祈之曰、吾今當以八十平瓮、無水造餛<sup>タケ子</sup>、餛成則吾必不假鋒刃之威、平天下、

乃造餛、餛即自成、

種類  
製法  
〔本朝食鑑<sup>二</sup>〕餛和名阿米、今亦同、

集解、源順曰、米蘖煎也、今有數種、水餛一名濕餛<sup>シルアメ</sup>、白餛、膠餛等、俱麥蘖糯米所成也、其法用糯米舂白者

一升、多造者三四升、或一斗餘亦準此、俱洗淨煮熟、作軟飯、候略冷、而要人虜之温爲度、合麥蘖粉一合

冷湯八合、拌勻入桶、如醴、過二刻半許時、取出盛布囊、漉瀘取汁、用其濃汁入砂糖、徐々煉之、炭火煉之、

如海蘿煎汁者、名曰水餛、濕餛復煉過熬作膏、粘著竹篋、投冷水作膠固爲度、候冷取出、兩人相對、用手

互掣者數次、其極白、或切或撚、揉以作方圓筋條之狀、若牽之者漸四五次、則作黃白色、是近世所賞之

菊川餛也、京師江都處々相似不及者多、然其法大略同如前法、極白者細切抹米粉、名曰三官餛、是華

商三官之所造歟、此類亦處々多矣、膠煎俗稱地黃煎、俱以形色相似而名、或作凝煎、用白砂糖三斤、水

二升、拌合、入于銅鍋中、而炭火煎至湧發沫、取汁去滓、再入新銅鍋、而炭火煎至半、入米醋盃七分<sup>今之酒盃</sup>

<sup>七分不</sup>拌合、煎至發沫、入濕餛半飯碗<sup>今之飯碗</sup>、拌合煎至發沫、入糯米極末粉三合半、而後用木篋類

攪之、要不熬著于鍋內、至如軟膏時、取出移置于小麥粉上、候冷堅而截斷之、以鑿子而截之、呼曰鑿切、

或用堅木篋而引展之、粘著木片亦有此等類、皆近世作兒女民間之弄物、而不爲大家之饌、惟濕餛及