

菊川三官爲上饌，一種有求肥。錫者用葛粉沙糖糯粉等物而造之，淺茅傷亦類求肥。外抹白胡麻者，近代京師市上造之，送傳江都，江都亦造之，以爲官家之用也。

〔齊民要術九〕錫餹

史游急就篇云：鐵殊餹，楚辭曰：秬糗蜜餌有餹，餹亦錫也。柳下惠見餹曰：可以養老，然則詐餹可以養老自幼，故錄之也。

煮白錫法

用白牙散藥佳，其成餅者則不中用，用不淪釜，淪則錫黑，釜必磨治令白淨，勿使有膩氣，釜上加甑，以防沸溢，乾藥末五升，殺米一石，米必細師，數十徧淨淘，炊爲飯，攤去熱氣，及暖於盆中，以藥末和之，使均調，臥於甕中，勿以手按撥平而已，以被覆盆甕令暖，冬則穰茹，冬須竟日，夏卽半日許，看米消滅，離甕作魚眼沸湯以淋之，令糟上水深一尺許乃止，下水冷訖，向一食頃，便拔甕取汁，取汁煮之，每沸輒益兩杓，尤宜緩火，火急則焦氣，盆中汁盡，量不復溢，便下甕，一人專以杓揚之，勿令住手，住則錫黑，量熟止火，良久向冷，然後出之，用梁米者，錫如水精色。

黑錫法

用青牙成餅，藥末一斗，殺米一石餘，法同前。

琥珀錫法

小餅如碁石，內外明徹，色如琥珀，用大麥，藥末一斗，殺米一石餘，並同前法。

〔和漢三才圖會百五〕餹音

餹音

餹音

餹音

餹音

本綱餹用麥蘖或穀芽，同諸米熬煎而成，古人寒食多食餹，惟以糯米作者入藥，其濕餹如厚蜜，而因色紫類琥珀，謂之膠餹，其乾枯牽白者謂之錫。

膠音 補虛冷益氣力，止腸鳴咽痛，治吐血，脾弱不思食，人少用能和胃氣。