

凡中滿吐逆秘結牙齧赤目疳病腎病者宜忌之。生痰動火。以最甚甘也。

按飴造法用半熟糯俗云奈末毛知一斗為精白蒸饌。麥蘖去芽稈為末。五合拌勻。漬湯覆蓋二時許。而盛布

囊。擗去糟。取用汁煉之。甚軟者名濕飴。又名水飴。煉過如膏藥。紫色者名膠飴。俗云地黃煎。其硬凝者可以鑿穿

切。

錫錫同。用膠飴兩人對牽之。傅油少許。牽也。疊也。數十次。變白色。中有窠孔。謂之錫。如值霖雨者。櫃中

錫解稠成一塊。以炒糖糝之。則不然。攝州平野。山州伏見。飴得名。今則大坂多造之。豐前小倉。膠飴色似琥珀而玲

瓏。味亦淡美。

半熟糯不肥白。狀似粳而粘少。羽州莊內。豐州小倉。肥州唐津。多出之。其飴糟可以為培。又貧人食之。

〔經濟要錄四〕諸糕第五

飴モ亦製シテ利潤多キ者ナリ。水飴。條飴。痰切飴。ヲ始トシテ。打切飴。ヤ。渦形飴。櫻飴。蠟燭飴。其他豆

粉ヲ混ジテ。豆膏餅ヲ製シ。或ハ熬豆。米花。小麥粉等ヲ和シテ。種々ノ果子トナスモ。能ク精微ヲ盡

シテ製シタルハ。月日ヲ經タリトモ敗レズシテ。遠國ニモ輸スベシ。肥後熊本ノ朝鮮。飴。相州浦賀

ノ水飴等ノ如キ。即チ是ナリ。凡ソ飴ハ糯米ト麥芽ヲ以テ造ルコト。古來ノ法ナリシガ。今ハ米屑

ヤ糠粒ヲ用テ釀ガ故ニ。其利ハ古ニ三倍ス。然レドモ極上飴ヲ製スルニハ。糯米ヲ用テ寒製ニス

ベシ。

〔雍州府志土六〕地黃煎。古禁裏命醫家令製地黃煎。其法穀芽末粉合地黃汁入鑑內。慢火鍊之。而用

之。則潤腸胃。益氣血。今不用地黃汁。以清水煎鍊之。其味雖美。其功能為劣。又東福寺門前菊一文字屋

之滑飴。為精品。食之不粘齒牙。不滯胸膈。

飴糖。東福寺門前菊一文字屋之所製為佳。又桂里之製造細密而甘美。形如竹管。是謂桂飴。或稱管

飴。又南都春日禰宜。春正月鍊糕。贈堂上地下。是稱滑糕。又謂糕宜糕。是亦在京師。