

發明、飴及凝煎、近世舉作民家兒輩之弄、而言能補脾胃、殊不知動火生痰、動蟲也、少食則止瀉和血者乎、

〔塵塚談_下〕飴錫の事、小兒には忌べき物也、宇治田先生も嚴しくいましめ給ふ、予○小川顯道○小川おもふに、造飴屋には飴を製する場所に、蚯蚓の生ずる事多し、故に蚯蚓を堀て渡世とする者は、飴屋へ行買求る事なりとぞ、されども蚯蚓を賣と家の零落の本なりとて、うらぬ飴屋もあるよし、

〔守貞漫稿_{生六}〕飴細工

諸物ノ形ヲ摸造ス、蓋飴細工ハ皆必ズ葭莖ノ頭ニ粘ス、又飴丸ヲ葭頭ニ粘シ、吹之テ中虚ノ大丸トスルアリ、専ラ藍紅等ヲ以テ彩之、諸形トモニ飴細工ハ製後彩之也、又昔ハ鳥形ヲ專トスル歟、今世モ飴ノ鳥ト云テ、飴細工ノ總名トス、又京坂ニテハ前ニ云丸ヲ吹キ大ニシタル者ヲ吹掛ト號ク、専ラ葭頭ニ粘シ、未ダ吹廣ゲザルヲ買テ自ラ吹之、故ニ吹カケト云歟、

沙糖

蜜 甘葛煎 併入

沙糖ハ、サタウト云フ、甘蔗ノ汁ヲ以テ製シタルモノナリ、初メ外國ヨリ毎ニ舶載シテ齎シ來リシガ、徳川幕府ノ時其法ヲ傳へ、我邦ニ於テモ之ヲ製スルニ至レリ、白沙糖アリ、黒沙糖アリ、白沙糖ヲ結晶セシメタルヲ氷沙糖ト云フ、

蜜ハ、ミチ、又ハミツト云フ、蜜蜂ノ醗釀シテ造リタルモノニシテ、藥劑ニモ之ヲ用キタリ、近世沙糖ノ煎汁ヲ以テ蜜ヲ製ス、謂ユル沙糖蜜ト稱スルモノ是ナリ、

甘葛煎ハ、アマヅラセント云フ、蔓莢藤ノ汁ヲ以テ作りタルモノニシテ、中古甘味ニハ専ラ之ヲ用キタリ、今甘茶ト稱スルモノ蓋シ是ナラン、