

南京福建寧波等又次之、咬啣吧、阿蘭陀解出爲下、

氷沙糖 凡二十萬斤餘

玲瓏如琥寧者佳、是亦自處々來、太寃爲上、

黑沙糖 凡七八十萬斤要經年不敗、少和石灰、用時煎之宜、渡去石灰、

交趾爲上、大寃福州暹羅次之、東補寨爲下、此外自琉球亦七八十萬斤來、最下但琉球未精、白冰製、法乎、唯黑沙糖而已、

〔秋苑日涉九〕沙糖

沙糖或作沙餒、或沙餒、或蔗餒、卽今之黑沙糖也、漢以來已有之、製作霜、則自李唐始、○中

白糖謂之糖霜、又謂之霜糖、或謂之蔗霜、其最白者曰洋糖、○俗云太白、○中略

紫黑色者易黑、糖曰紅沙糖、曰紫沙糖、曰烏糖、曰黑沙糖、曰黑片糖、曰黃片糖、曰赤沙糖、曰赤糖、皆一物也、以煨煉之精粗、顔色之淺深、微分其品而已、

〔庖厨備用倭名本草七〕沙糖

元升曰、唐宋ノ間ニ沙糖ヲ日本ニ渡サバリケルニヤ、和名抄ニ沙糖ナシ、番舶ハジメテ沙糖ヲ載セキタリシヨリ、年々渡リ來リテ絶ルコトナシ、其ノ白沙ノ如クナルヲ、俗ニシロザタウト云、ハナハダ白キヲ、俗ニタイハクト云、石ノ如ク氷ノ如クナルヲ、俗ニコホリザタウト云、フ紫黑色ナルヲ、俗ニクロザタウト云、黒ザタウニ子バルアリ、子バラザルアリ、子バラザルハヤ、黄色ヲ帶タリ、子バルニハ蚌灰カキノイヲマジヘテコリカタム、シヤムラウヨリ來ルヲキリザタウト云、紫黄色ノ沙糖ヲツク子カタメテ、切テ餅ノ形ノ如シ、其ノ味子バル黒沙糖ヨリ鮮美ナリ、

〔物類品隲六〕甘蔗培養并製造法

甘蔗數種アリ、○中略按ズルニ蔗類多シトイヘドモ、是ヲ約スルニ、果蔗、糖蔗ノ二種ナリ、果蔗ハ其莖生ニテ噉フ、取汁適口、世說、顧長康每食蔗自尾至本ト云モノ是ナリ、此種ハ砂糖ニハナラズ、只