

ハ灰ナシ、上品ナリ、○中白沙糖ニ上中下ノ三品アリ、本邦ニテ上品ヲ大白ト云、其次ヲ中白ト云、下品ヲシミト云、唐山ニテ大白ハ上白閩書ト云、一名清糖同上、洋糖廣東新語、中白閩書ハ一名官糖、同上シミハ下白ト云、閩書一名奮尾、同書漢尾、廣東新語又舶來ノ白糖數品アリ、紅毛ヨリ來ル者ハ乾テ潤ハズ、故ニ味薄ケレドモ、菓舖ニ上品トス、唐山ヨリ來ル者ハ潤アリテ、久シク貯フレバ塊ヲナス、故ニ下品トス、

〔本草和名十七〕石蜜煎糖爲之一名沙餅敬注、唐

〔多識編三〕石蜜今云志呂左多字、又云古保利左多字、

〔書言字考節用集六〕氷沙ホリサ糖タウ石本名石蜜、時珍云、沙糖如霜、如氷者爲石蜜、

〔枕苑日涉九〕沙糖

凝結成塊者曰冰糖、曰糖水、或曰石蜜、亦曰糖霜、曰水晶糖、曰玉饒、

〔庖厨備用倭名本草七〕石蜜

和名抄ニ石蜜ナシ、多識篇ニコホリザタウ、元升曰、本草ノ解ハ沙糖ツクル法ニ異ナルコトナシ、李時珍ガ曰、石蜜ハ即白沙糖ナリ、凝結シテ石ノ如クナルヲ石蜜トシ、輕白ニシテ霜ノ如クナルヲ糖霜トス、堅白ニシテ氷ノ如クナルヲ冰糖トス、ミナ一物ニシテ精粗ノ異アルノミナリ、

〔重修本草綱目啓蒙二十二〕石蜜

白沙糖ヲ用テ石蜜ヲ造ル、白沙糖トハ別ナリ、釋名ノ註ニ、白沙糖ヲ併入スルハ非ナリ、氷沙糖ヲ造ル法バ、天工開物ニ詳ナリ、曰造氷沙糖者、將洋糖煎化、蛋青澄去浮滓、候視火色、將新青竹破成篾片寸斬、撒入其中、經過一宵即成、天然冰塊造、獅象人物等、質料精粗由人ト、○中紅毛ヨリ來ル者ハ、微赤色ヲ帶ブ、水ニ浸ス時ハ碎ケ易シ、俗ニ洗ト呼ブ者ハ潔白ナルヲ云、唐山ヨリ來ル者ヲ用ユ、質堅シテ碎ケザル故ナリ、尋常ノ者ハ微黃色ヲ帶ブ、末ニスレバ至テ白シ、是ヲコホリヲロシト