

〔秬苑日涉九〕砂糖

煎成ハク、ハク者謂之糖ハク、ハク有白糖ハク、ハク有黑糖ハク、ハク凡做甜食者、須預起糖ハク、ハク備用、俗謂之砂糖蜜、

〔重修本草綱目啓蒙二十七〕蜂蜜略○中

砂糖蜜アリ、白キ者ハ白糖ニ老酒ヲ雜ヘ煮造ル、黒キ者ハ黒糖ニ酒ヲ雜テ製ス、皆藥ニ入ルニ堪ヘズ、試法釋名ノ下時珍ノ説ニ、以燒紅火筭插入提出、起氣是真、起煙是僞ト云、又杉形ノ茶碗ニ蜜ヲ入トサシテ後他器ニ傾ケ、アトニ砂ノ如キ者殘ルハ砂糖蜜ナリ、砂ナキハ眞蜜ナリ、又傾クル時透明ナル者ハ眞ナリ、濁テ沫ダツ者ハ砂糖蜜ナリ、舶來ニ數種アリ、交趾蜜、大泥蜜ダニアリ、白蜜、黒蜜、蜂蜜ノ三品、唐山ヨリ來ル、皆砂糖蜜ナリ、必其内ニ蜂ヲ多ク入ル、和産ノ蜜色黄白ニシテ、細砂ノ如ク凝結ス、藥ニハ煉蜜ヲ用ユ、ソノ煉ル時、必蜂其香ヲ聞テ多ク飛ビ來ル、唐蠻ノ蜜ヲ煉ルニ、一蜂モ來ラザル時ハ、眞ニ非ザルコト知ルベシ、白蜜ヲ煉ル時、上面ニ沫ノ如キ者浮ブラ採リ去ルベシ、是蠟ナリ、

〔名菓秘録初編〕砂糖蜜製方

一 太白砂糖 壹レ目

一 山の芋 皮をさりおろす 貳レ百目

右よく交せ合せ、水四百五拾目をだんく、少し宛入て、火にかくるなり、砂糖煮立れば火を引、しばしねさせおけば、垢の分堅まりて上にうき上る時、金の網杓子にてすくひとり、又一たきすれば垢のこらず上へうくなり、其垢を取盡し、布にて漉し、壺の内にかくわへおくなり、

〔寛政四年武鑑〕松平肥前守治茂肥前 時獻上二月 白蜜

松平主計頭忠馮肥前 時獻上十一月 白蜜

〔新撰字鏡〕薯所典反、藤類、甘豆、良、