



齊民要術卷第五



後魏高陽太守賈思勰撰

種桑柘第四十五

附養蠶

種榆白楊第四十六

種棠第四十七

種穀楮第四十八

種漆第四十九

種槐柳楸梓梧柞第五十

種竹第五十一

種紅藍花及梔子第五十二燕支香手藥
紫澤面脂粉

白粉
附

種藍第五十三

種紫草第五十四

伐木第五十五種地黃
法附

種桑柘第四十五養蚕
附

爾雅曰桑辨有椹椹註云辨半也女桑揆桑注曰今俗呼桑樹小而條長者為女桑樹也厥桑山桑注云似桑材中為弓及車轅搜神記曰太古時有人遠征家有一女并馬一匹女思父乃戲馬云能為迎父吾將嫁於汝馬絕韁而去至父所父疑家中有故乘之而還馬後見女輒怒

而奮擊父恠之密問女女具以告父父屠馬曬皮於庭女至皮所以足蹠之曰爾馬而欲人為婦自取屠剥如何言未竟皮歷然起卷女而行後於大樹之間得女及皮盡化為蚕績於樹上世謂蚕為女兒古之遺言也因名其樹為桑桑言喪也今世有荆桑地桑之名

桑柘熟時收黑魯椹黃魯桑不耐久諺曰魯桑百豐錦帛言其桑好功省

用即日以水淘取子曬燥仍畦種治畦下水常

薈令淨明年正月移而栽之仲春季
春亦得率五尺一

根不用耕故凡栽桑不得者無他故正悉犁撥多死矣且穢則長疾大都種椹長遲

不如墨枝之速無栽者乃種椹也其下常斲

掘種綠荳小荳二荳良
美潤澤栽後二年慎勿採沐小

者長 大如臂許 正月中移之 亦不須 率十步一樹

陰相接者 行欲小 掎角不用正 相當 則妨犁須

取栽者 正月二月中 以鈎弋壓下枝 令著地條

葉生高數寸 仍以燥土壅之 土濕則爛 明年正月中

截取而種之 住宅上及園畔固宜即定其田中種者亦如種樅法先概種一二年

然後更移之

凡耕桑田 不用近樹 傷桑破犁所謂兩失 其犁不著處 斷

斷令起 斫去浮根 以蠶矢糞之 去浮根不妨



十五年任為弓材 枝直十文胡牀 亦堪作履 六十兩 裁截碎

木中作錐刀靶 一箇直 二十年好作犢車材 一乘

直萬錢 欲作鞍橋者 生枝長三尺許 以繩繫旁枝

木橛釘著地中 令曲如橋 十年之後 便是渾成

柘橋 一具直 欲作快弓材者 宜於山石之間 北

陰中種之 其高原山田 土厚水深之處 多搖掘

深坑於坑之中種桑柘者隨坑深淺或一丈五
直上出坑乃扶疎四散此樹條直異於常材十
年之後無所不任一樹直
柘葉飼蠶絲可作琴瑟等絃清鳴響徹勝於凡
絲遠矣

禮記月令曰季春無伐桑柘

鄭玄注曰愛養蚕食也具曲植蘧筐

注曰名養蚕之器躬乘以勸蚕事為敗情

周禮曰馬質禁原蠶者注曰質平也主買馬平
其大小之價直者原再也天文辰為馬蠶書蠶

為龍精月直大火則浴其蠶種是蠶與馬同氣
物莫能兩大故禁再蠶者為傷馬與
孟子曰五畝之宅樹之以桑五十者可以衣帛
矣

尚書大傳曰天子諸侯必有公桑蠶室就川而
為之大昕之朝夫人浴種于川

春秋考異郵曰陽物大惡水故蠶食而不飲陽
立於三春故蠶三變而後消死於三七二十二
日故二十一日而繭

淮南子曰原蠶而一歲再登非不利也然王者法禁之爲其殘桑也

汜勝之書曰種桑法五月取椹著水中即以手漬之以水灌洗取子陰乾治肥田十畝荒田久不耕者尤善好耕治之每畝以黍椹子各三升合種之黍桑當俱生鋤之桑令稀疏調適黍熟穫之桑生正與黍高平因以利鎌摩地刈之曝令燥後有風調放火燒之常逆風起火桑至春生一畝食三箔蠶

俞益期牋曰日南蠶八熟繭軟而薄椹採少多

永嘉記曰永嘉有八輩蠶
初績 愛珍 五月
末績 寒珍 七月
四

出蠶 初績 寒蠶 十月
凡蠶再熟者前輩皆謂之

珍養珍者少養之愛蠶者故旣蠶種也旣珍三

月旣績出蛾取卵七八日便剖卵蠶生多養之

是爲旣蠶欲作愛者取旣珍之卵藏內甕中隨

器大小亦可拾紙蓋覆器口安礪若耕反泉冷水

中使冷氣折其出勢得二七日然後剖生養之

謂為愛珍亦呼愛子績成繭出蛾卵卵七日又
剖成蠶多養之此則愛蠶也藏卵時勿令見人
應用二七赤豆安器底臘月桑柴二七枝以麻
卵紙當令水高下與種相齊若外水高則卵死
不復出若外水下卵則冷氣少不能折其出勢
不能折其出勢則不得三七日不得三七日雖
出不成也不成者謂徒績成繭出蛾生卵七日
不復剖生至明年方生耳欲得陰樹下亦有泥
器三七日亦有成者

雜五行書曰二月上壬取土泥屋四角宜蠶吉

素今世有三臥一生蚕四臥再生蚕白頭蚕頭
石蚕楚蚕黑蚕有一生再生之異灰兒蚕秋毋
蚕秋中蚕老秋兒蚕秋末老獬兒蚕錦兒蚕同
繭蚕或二蚕三蚕共為一繭凡三臥四臥皆有
絲綿之別凡蚕從小與大者乃至大入簇得飼
荆魯二桑小食則桑中與魯桑荆有裂腹之患
也

楊泉物理論曰使人之養民如蠶母之養蠶其
用豈徒絲而已哉

五行書曰欲知蠶善惡常以三月三日天陰如
無日不見雨蠶大善又法埋馬牙齒於
槌下令宜養

龍魚河圖曰埋蠶沙於宅亥地大富得蠶絲吉

利以一斛二斗甲子日鎮宅大吉致財千萬

養蠶法收取種繭必取居簇中者近上則絲薄近下則子不

也生泥屋用福德利上土屋欲四面開窗紙糊厚

為籬屋內四角著火火若在一處則冷熱不均初生以毛掃

用軟掃調火令冷熱得所熱則焦燥比至在眠

常須三箔中箔上安蠶上下空置下箔障土氣上箔仿塵埃

小時採福德上桑著懷中令煖然後切之蠶小不用

見露氣得人每飼蠶卷窗幃飼訖還下蠶見明則食食

多則生長老時值雨者則壞繭宜於屋裏簇之薄布

薪於箔上散蠶訖又薄以薪覆之一槌得安十

箔又法以大蓬蒿為薪散蠶令遍懸之於棟梁

所在皆得懸訖薪下微生炭以煖之得煖則作

速傷寒則作遲數入候者熱則去穴蓬蒿疎涼

無鬱滯之憂死蚕旋墜無汚繭之患沙策不住

無癡痕之疵鬱滯則難練繭汚則絲散癡痕則

作繭用易練而絲朋日曝死者雖白而漕脆

廉練長衣著幾將倍矣甚者虛實失歲功堅脆懸絕資生要理安可不知之哉

崔寔曰三月清明節令蠶妾治蠶室塗隙穴具

槌持箔籠

龍魚河圖曰冬以臘月鼠斷尾正月旦日未出時家長斬鼠著屋中祝云付勅屋吏制斷鼠蟲三時言功鼠不敢行

雜五行書曰取亭部地中土塗竈水火盜賊不經塗屋四角鼠不食蠶塗倉簞鼠不食稻以塞

坎百日鼠種絕

淮南萬畢術曰狐目狸腦鼠去其穴注曰取狐兩目狸腦

大如狐目三枚擣之三三十杵塗鼠穴則鼠去矣

種榆白楊第四十六

爾雅曰榆白粉注曰粉榆先生葉却著莢皮色白廣志曰有姑榆有朗榆案今世有刺榆木其牢朋可以為犢車材挾榆可以為車較及器物山榆人可以為蕪荑凡種者直種刺挾兩種利者為多其餘軟弱例非佳好之木也

榆性扇地其陰下五穀不植隨其高下廣狹東西北三方所扇各

與樹種者宜於園地北畔秋耕令熟至春榆莢

落時收取漫散犁細畊勞之明年正月初附地

芟殺以草覆上放火燒之一根上必十數條俱生止留一根強者餘

悉指一歲之中長八九尺矣不燒則後年正月

二月移栽之初生即移者喜曲故須初生三年

不用採葉尤忌採心

採心則科茹太長更須不依法燒之則依前茂矣

用剥沐

剥者長而細又多痕痕不剥則短麓而無病諺曰不剥沐十年成藪言易麓也

必欲剥者宜留二寸於塹坑中種者以陳屋草布塹中散

榆莢於草上以土覆之燒亦如法

陳草還以肥良勝糞無陳

草者用糞糞之亦佳不糞雖生而瘦既栽移者燒亦如法也

又種榆法其於

地畔種者致摧損谷既非叢林率多曲戾不如

割地一方種之其田土薄地不宜五穀者唯宜

榆及白地須近市

賣柴夾葉省功也

挾榆刺榆凡榆三

種色別種之勿令和雜

挾榆夾葉味苦凡榆莢味其甘者春時將煮賣

是須別也種地收莢一如前法先畊地作壟然後

榆莢

壟者看好料理又易二六一莢稀穉得中

散訖勞之榆生共草

俱長未須料理明年正月附地芟殺放火燒之

亦任生長勿使長

止兩反

近又至明年正月斫去

惡者其一株止有七八根生者悉皆砍去唯留

一一根好者三年春可將莢葉賣之五年之

後便堪作椽不挾者即可砍賣

一十文

挾者斲作

獨樂及盞

一三

十年之後魁椀瓶榼器皿無所

不任

一七

十五年後中為車轂

一十

及蒲桃瓮

瓮一具值二百車

其歲歲科簡剝治

之功指柴雇人十束雇一人無業之人爭來就

作賣柴之利已自無貲

歲出萬束一束三文則三十貫莢葉在外也

况諸器物其利十倍

於柴十倍歲收三十萬

砍後復生不

勞耕種所謂一勞永逸能種一頃歲收千疋唯

須一人守護指揮處分既無牛耕種子人功之

費不慮水旱風蟲之災比之穀田勞逸萬倍男

女初生各與小樹二十株比至嫁娶悉任車轂

一樹三具一具值絹三疋成絹一百八十疋聘

財資遣粗得充事

術曰北方種榆九根宜蠶桑田穀好

崔寔曰二月榆莢成及青收乾以為旨蓄

旨美也蓄

積也司部收青小蒸曝之至冬以釀酒滑香宜養老詩云我有旨蓄亦以御冬也

白將落可作醬醢隨節早晏勿失其適

醬音年醢音頭

榆醬

白楊

一名高飛一名獨搖

性甚勁直堪為屋材折則折矣

終不曲撓

如孝切榆性軟久無不曲比之白楊不如遠矣直木性多曲次之捐為下

也

種白楊法秋耕令熟至正月二月中以犁作壟
一壟之中以犁逆順各一到場中寬狹正似作
葱壟作訖又以鋤掘底一坑作小塹所取白楊
枝大如指長三尺者屈著壟中以土壓上令兩
頭出土向上直豎二尺一株明年正月中剥去
惡枝一畝三壟一壟七百二十株一株兩根一
畝四千三百二十株三年中為蠶槲都格五年
任為屋椽十年堪為棟梁以蠶槲為率一根五
錢一畝歲收二萬一千六百文柴又作梁掃注在外歲種

三千畝三年九千畝一年賣二十畝得錢六十
四萬八千文周而復始永世無窮比之農夫勞
逸萬倍去山遠者實宜多種千根以上所求必
備

種棠第四十七

爾雅曰杜其棠郭璞注曰今之杜梨詩曰蔽芾
其棠毛云其棠杜也詩義疏云今其棠梨一名
杜梨如梨而小味酢可食也唐詩曰有狀之杜
毛云杜即棠也與白棠同但有赤白美惡子赤
白色者為白棠其棠也酢滑而美赤棠子澁而
酢無味俗語云澁如杜赤棠木理赤可作弓幹
案今棠葉有中漆絳者有淮中漆土紫者杜則
全不用其實三種則其爾雅毛郭以為同未詳

也

棠熟時收種之否則春月移栽八月初天晴時

摘葉薄布曬令乾可以染絳必候天晴時少摘葉乾之復眼則摘

慎勿頓收若遇陰雨則澁澁不堪染絳也成樹之後歲收絹一疋亦可

多種利乃勝桑也

種穀楮第四十八

說文曰穀者楮也案今世人有名之曰角楮非也蓋角穀聲相近因訛耳其皮可以為紙者也

楮宜澗谷間種之地欲極良秋上楮子熟時多

收淨淘曝令燥耕地令熟二月耨耩之和麻子

漫散之即勞秋冬仍留麻勿刈為楮作煖若不

子種卒多凍死明年正月初附地芟殺放火燒之一歲

即没人不燒者瘦而長亦遲三年便中斫未滿三年者斫

法十二月為上四月次之非此兩月而斫者則多枯死也每歲

正月常放火燒自有乾在地足得火然不燒則不滋茂也二月中間

斫去惡根斫者地熟楮科亦以留潤澤也移栽者二月蒔之亦

三年一斫三年不斫者徒失錢無益也指地賣者省功而利

少煮剥賣皮者雖勞而大其柴足以供然自能造紙其

利又多種三十畝者歲斫十畝三年一徧歲收

絹百疋

種漆第四十九

凡漆器不問真偽送客之後皆須以水淨洗置
牀薄上於日中半日許曝之使乾下晡乃收則
堅牢耐久若不即洗者鹽醋浸潤氣徹則皴器
便壞矣其朱裏者仰而曝之朱本和油性潤耐
日故盛夏連雨土氣蒸熱什器之屬雖不經夏
用六七月中各須一曝使乾世人見漆器暫在
日中恐其炙壞合著陰潤之地雖欲愛慎朽敗

更速矣

凡木畫服翫箱椀之屬

入五月盡七月九月終
每經雨以布纏指搯令

熱徹膠不動作光淨耐久若不搯拭者地氣蒸
熱徧上生衣厚潤徹膠便皴動處起發蠹然破
矣

種槐柳楸梓梧柞第五十

爾雅曰守宮槐葉畫聶宵炕注曰槐葉畫日
聶合而夜炕布者名守宮孫炎曰炕張也

槐子熟時多收擘取數曝勿令蟲生五月夏至

前十餘日以水浸之

如浸麻
子法也

六七日當芽生好

雨種麻時和麻子撒之當年之中即與麻齊麻

熟刈去獨留槐槐既細長不能自立根別樹木

以繩欄之冬天多風雨繩欄宜以茅裹不則傷皮成痕癢也明年斲地

令熟還於下種麻脅槐三年正月移而植之亭

亭條直千百若一所謂蓬生麻中不扶自直若隨宜取栽匪

直長遲樹亦曲惡宜於園中割地種之若園好未移之間妨廢耕墾也

種柳正月二月中取弱柳枝大如臂長一尺半

燒下頭二三寸埋之令沒常足水以澆之必數

條俱生留一根茂者餘皆斫去別豎一柱以為衣主

每尺以長繩柱欄之若不欄必為風所摧不能自立一年中

即高一丈餘其旁生枝葉即搯去令直聳上高

下人任取足便搯去正心即四散下垂婀娜可

愛若不搯心則枝不四散或斜或曲生亦不佳也六七月中取春生少

枝種則長倍疾少枝葉青無壯故長疾也

楊柳下田停水之處不得五穀者可以種柳八

九月中水盡燥濕得所時急耕則鋤耨之至明

年四月又耕熟勿令有塊即作場壟一畝三壟

一壟之中逆順各一到場中寬狹正似葱壟從

五月初盡七月末每天雨時即觸雨折取春生

少枝長疾三歲成椽比於餘木雖微脆亦足堪
事一畝二千六百六十根三十畝六萬四千八
百根根直八錢合收錢五十一萬八千四百文
百樹得柴一載合柴六百四十八載直錢一百
文柴合收錢六萬四千八百文都合收錢五十
八萬三千二百文歲種三十畝三年種九十畝
歲賣二十畝終歲無窮

憑柳可以為楯車輜雜材及椀

術曰正月旦取楊柳枝著戶上白鬼不入家

種箕柳法山澗河旁及下田不得五穀之處水
盡乾時熟耕數遍至春凍釋於山陂河坎之旁
刈取箕柳三寸絕之漫散即勞勞訖引水停之
至秋任為簸箕五條一錢一畝歲收萬錢

脆河柳
白而胸

山柳
赤而

陶朱公術曰種柳千樹則足柴十年以後髡二
樹得一載歲髡二百樹五年一週

楸梓

詩義疏曰楸梓之疏理色白而生子者

梓說文曰楸也然則楸梓二木相類也
也白色有角者名為梓似楸有角者名為角
或名子根黃色無子者為柳楸世人見其

呼為荆黃根也亦宜割地一方種之梓楸各別無令雜

種梓法秋耕地令熟秋末冬初梓角熟時摘取曝乾打取子耕地作壟漫散即再勞之明年春生有草枝令去勿使荒沒後年正月間斫移之方步兩步一樹此樹須大不得穢栽即無子可於大樹四面掘坑取栽移之一方兩步一根兩畝一行一行百一十株五行合六百株十年後一樹千錢柴在外車板盤合樂器所在任用以為棺材於勝

柏松

術曰西方種楸九根延年百病除

雜五行書曰舍西種梓楸各五根子孫孝順口舌消滅也

梧桐爾雅曰榮桐木注云即梧桐也又曰觀梧注云今梧桐皮青者曰梧桐葉今人以其

皮青號曰青桐也青桐九月收子二月中作一步圓

畦種之方大則難裹所以須圓小治畦下水一如葵法五寸

下一子少與熟糞和土覆之生後數澆令潤澤

此木宜濕故也當歲即高一丈至冬豎草於樹間令滿

外復以草圍之以葛十道束置不然則凍死也明年三

月中移植於廳齋之前華淨妍雅極為可愛後

年冬不須復裹成樹之後剥下子一石子於葉上生多

者五六少妙食甚美子似菱芡多白桐無子冬

者二也似子者乃是亦遶大樹掘坑取栽移之成樹之

後任為樂器青桐則於山石之間生者樂器則

鳴青白二桐並開堪車板盤合屨等用作爾雅

注云柞樹人呼籽為橡子以橡殼為

豐年牧猪食之可以致肥也宜於山阜之曲三徧熟耕漫散

橡即再勞之生則薈治常令淨潔一定不移

年中椽可雜用一根值二十文二十歲中屋椽一根值百

錢柴在外斫去尋生料理還復凡為家具者前

件木皆所宜種十歲之後無求不給

種竹第五十一

中國所生不過淡苦二種其宜高平之地近山

名目奇異者列之於後條也是所宜下田黃白軟土為良正月二月中斲取

西南引根并莖芟去葉於園內東北角種之令

坑深二尺許覆土厚五寸竹性愛向西南引故

園東北角種之數歲之後自當滿園諺云東家種竹西家治地為滋

蔓而來生也其居東北角者老竹種不生亦不

能滋茂故須取西南引少根也稻麥糠糞之二糠各自堪糞不令和雜不用

水澆澆則淹死勿令六畜入園二月食淡竹笋四月

五月食苦竹笋蒸煮包酢其欲作器者經年乃

堪殺未經年者軟未成也

筍爾雅曰笋竹萌說文曰笋竹胎也孫炎曰初生竹謂之笋詩義疏云筍皆四月生唯已竹

笋八月生盡九月成都有之筍冬夏生始數寸可煮以苦酒漫之可下酒及食又可米藏及乾

以待冬月也

永嘉記曰含籊竹笋六月生迄九月味與箭竹

笋相似凡諸竹笋十一月掘土取皆得長八九

寸長澤民家盡養黃苦竹永寧南漢更年上笋

大者一圍五六寸明年應上今年十一月笋土

中已生但未出須掘土取可至明年正月出土

訖五月方過六月便有含籊笋含籊笋迄七月

八月九月已有箭竹笋迄後年四月竟年常有

笋不絕也

竹譜曰棘竹笋味淡落人鬚髮筍節出笋無味雞頭竹笋肥美箭竹笋冬生者也

食經曰淡竹笋法取笋肉五六寸者按鹽中一宿出鹽令盡煮糜一斗分五升與一升

鹽相和糜熱須令冷內竹笋臠糜中一日拭之內淡糜中五日可食也

種紅花藍花梔子第五十二

燕支香手藥紫澤面

脂粉白粉附

花地欲得良熟二種法欲雨後速下或漫散種

或耨下一如種麻法亦有鋤培而掩種者子料

大而易移理花出欲日日乘涼摘取不摘則乾摘必

須盡餘留即合五月子熟拔曝令乾打取之子亦不甲五

月種晚花春初即留子入五月使種若待新花熟後取子則大晚矣七月中

摘深色鮮明耐久不黧勝春種者負郭良田種

頃者歲收絹三百疋一頃收子二百斛與麻子

同價既任車脂亦堪為燭即是直頭成米

二百石米

已當穀田三百疋絹端然在外一頃收花日須百人摘以一家

手力十不克一但駕車地頭每旦當有小兒僮

女百十餘羣自來分摘正須平量中半分取是

以單夫隻妻亦得多種

殺花法

摘取即確持使熟以水淘布袋絞去黃汁更擣以粟飯漿清而醋者淘之又以

布袋絞汁即收取滌紅勿弃也絞訖著甕器中以布蓋上雞鳴更擣以粟令均於蓆上攤而曝

乾勝作餅作餅者不得乾令花泥鬱也

作燕脂法預燒落藜藜藿及蒿作灰

無者即草灰亦得

以湯淋取清汁

初汁純厚大礮即放花不中用
惟可洗衣取第三度湯者以用

菜花和使好色也

揉花

十許變勢盡乃生

布袋絞取純汁著甕

椀中取醋石榴兩三箇擘取子擣破少著粟飯

漿水極酸者和之布絞取瀋以和花汁

若無石

好醋和飯漿亦得若復無醋者
清飯漿極酸者亦得空用之

下白米粉大如

酸棗

粉多則白

以淨竹著不膩者良久痛攪蓋肩至

夜瀉去上清汁至淳處止傾著白練角袋子中

懸之明日乾浥浥時捻作小瓣如半麻子陰乾

之則成矣

合香澤法如清酒以浸香

夏用冷酒春秋温
酒令煖冬則小熟

舌香

俗人以其似丁子故為丁子香也

藿香首著蘭香凡四種

以新絲裹而浸之

夏一宿春秋
再宿冬三宿

用胡麻油兩分

猪腹一分內銅鐺中即以浸香酒和之前煎數沸

後便緩火微煎然後下所浸香煎緩火至暮水

盡沸定乃熟

以火頭內澤中作聲者水未
盡有煙出無聲者水盡也

澤欲

熟時下少許青蒿以發色絲羃鐺紫瓶口瀉

合面脂法牛髓

牛髓少者用牛脂和之
若無髓空用脂亦得也

温酒浸

丁香藿香二種

浸法如煎澤法

煎法一同合澤亦著青

蒿以發色絲濾著瓷漆盞中令凝若作脣脂者

以熟朱和之青油裹之其冒霜雪遠行者常齧

蒜令破以指脣既不劈裂又令辟惡賊面患皴者夜燒

梨令熟以糠湯洗面訖以煖梨汁塗之令下皴赤連染布嚼以塗面亦不皴也

合手藥法取豬脰一具摘去其脂合蒿葉於好酒中

痛按使汁甚滑白桃人二七枚去黃皮研碎以酒解取其汁

綿裹丁香藿香其松香橘核十顆打碎著脰汁中

仍浸置勿出瓷貯之夜煮細糠湯淨洗面拭乾以藥塗之令手軟滑冬不皴

作紫粉法用白米英粉三分胡粉一分不著胡粉不著

人和合均調取葵子熟蒸生布絞汁和粉日曝

令乾若色淺者更蒸取汁重染如前法

作米粉法染米第一粟米第二如用一色純第

使甚細簡去碎者各自純作莫雜餘種其雜米糯米小麥黍米榛

米作者不得好也於槽中下水脚蹋十徧淨淘水清乃

止大甕中多著冷水以浸米春秋則一月夏則二十日冬則六十

日唯多日佳不須易水臭爛乃佳日若淺者日滿更粉不潤美

汲新水就甕中沃之以手把攪淘去醋氣多與

徧數氣盡乃止稍出著一砂盆中熟研以水沃攪之接取白汁絹袋濾著別甕中麤沉者更研之水沃接取如初研盡以杷子就甕中良久痛扞然後澄之接去清水貯出淳汁著大盆中以板一向攪勿左右迴轉三百餘匝停置蓋甕勿令塵汚良久清澄以杓徐徐去清以三重布帖粉上以粟糠著布上糠上安灰灰濕更以乾者易之灰不復濕乃止然後削去四畔麤白無光潤者別收之以供麤用麤粉米皮所成故無光潤其中心圓

如鉢形酷似鴨子白光潤者名曰粉英英粉米心所成

是以光潤也無風塵好日時書布於牀上刀削粉英

如曝之乃至粉乾足將佳反手痛接勿住痛接則滑美不

按則澁惡擬人客作餅及作香粉以供粧摩身體

作香粉法唯多著丁香於粉合中自然芬馥亦有

受香木緝和粉者亦有水浸香以香汁漉粉者皆損色又賣香不如全署合中也

種藍第五十三

爾雅曰葳馬藍注曰今大葉冬藍也藍地欲得

廣志曰有木藍今世有茭赭藍也良三徧細耕三月中浸子令芽生乃畦種之治

畦下水一同葵法藍三葉澆之

晨夜再澆之

薈治令

淨五月中新雨後即按濕耬構拔栽

夏小正曰五月洛舊

藍

三莖作一科相去八寸

栽時既濕向背不急鋤堅確也

五徧

為良七月中作坑令受百許束作麥稈泥泥之

令深五寸以苫蔽四壁刈藍倒豎於坑中下水

以木石鎮壓令沒熱時一宿冷時再宿漉去荻

內汁於甕中率十石甕著石灰一斗五升急拌

普彭反

之一食頃止澄清瀉去水別作小坑貯藍

澱著坑中候如強粥還出甕中盛之藍澱成矣

種藍十畝敵穀田一項能自染青者其利又倍

矣

崔寔曰榆莢落時可種藍五月可刈藍六月種

冬藍

冬藍木藍也人月用藥也

種紫草第五十四

爾雅曰藐苳草注一名紫蒺廣志曰隴西紫草紫之上者本草經曰一名紫丹博物志曰平氏

山之陽紫草特好也

黃白軟良之地青沙地亦善開荒黍

稼下大佳性不耐水必須高田秋耕地至春又

轉耕之三月種之耬耩地逐壟手下子

良田一畝用子

二升薄田下訖勞之鋤如穀法唯淨唯佳其壟

底草則拔之壟底用鋤則傷紫草九月中子熟刈之候稔

芳蒲反燥載聚打取子濕戴子則鬱泥即深細耕不細不

矣草尋壟以耙耨取整理收草宜餅手戶速竟一為良遭雨則損草也

扼隨以茅結之孽葛彌善四扼為一頭當日則斬齊

顛倒十重許為長行置堅平之地以板石鎮之

令扁濕鎮直而長燥鎮則碎折不鎮賣難售也兩三宿豎頭著日中

曝之令浥浥然不曝則鬱黑五十頭作一洪洪

字大頭向外以葛纏絡著敞屋下陰涼處棚棧上其棚下

勿使驢馬糞及人溺又忌煙皆令草失色其利

勝藍若欲久停者入五月內著屋中閉戶塞向

密泥勿使風入漏氣過立秋然後開草出色不

異若經夏在棚棧上草便變黑不復任用

伐木第五十五種地黃法附

凡伐木四月七月則不蟲而堅朋榆莢下桑椹

落亦其時也然則凡木有子實者候其子實將

熟皆其時也非時者蟲具且脆也凡非時之木水漚一月

或火煖取乾蟲則不生水浸之木皆亦柔芻

周官曰仲冬斬陽木仲夏斬陰木鄭司農云陽木春夏生者

陰木秋冬生者松柏之屬鄭玄曰陽木生山南者陰木生山北者冬則斬陽夏則斬陰調堅也

軟案非之性不生蟲蠹四則皆得無所選焉山中雜木自非七月四月兩時殺者率多生蟲無

也蓋以順天道調陰陽未必為堅朋之異蟲蠹者

禮記月令孟春之月禁止伐木鄭玄注云為孟

夏之月無伐大樹逆時也季夏之月樹木方盛乃

命虞人入山行木為斬伐為其未堅朋也季秋之月草

木黃落乃伐薪為炭仲冬之月日短至則伐木

取竹箭比其堅朋成之極時也

孟子曰斧斤以時入山林材木不可勝用也趙岐

注曰時謂草木零落之時使材木得茂暢故有餘也

淮南子曰草木未落斧斤不入山林九月草木解也

崔寔曰自正月以終季夏不可伐木必生蠹蟲

或曰其月無壬子日以上旬伐之雖春夏不蠹

猶有剖析門解之害又犯時令非急無伐十一

月伐竹木種地黃法須黑良田五徧細耕三月以上旬為

上時中旬爲中時下旬爲下時一畝下種五石
其種還用三月中掘取者逐犁後如禾麥法下
之至四月末五月初生苗訖至八月盡九月初
根成中澆若須留爲種者即在地中勿掘之待
來年三月取之爲種計一畝可收根三十石有
草鋤不限徧數鋤時別作小刃鋤勿使細土覆
心今秋收訖至來年更不須種自旅生也唯鋤
之如此得四年不要種之皆餘根自出矣

齊民要術卷第五

齊民要術卷第六

後魏高陽太守賈思勰撰

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

養羊第五十七

檀及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

養猪第五十八

養雞第五十九

養鵝鴨第六十

養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如不

肥克繁息者未之有也金日碑降虜之煨燼十式編戶齊民以羊馬之

肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧豕者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨甯戚以飯

牛見知馬稷牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰羊去亂羣馬

去害■十式曰非獨羊也治民亦如是是以時起居惡者輒去無令敗羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下言其乏食瘦瘠春中必死務在克飽

調適而已

陶朱公曰子欲速富當畜五牴牛馬猪羊驢五畜之特然畜特

則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧

累騰皆乘匹之名是月所以合牛馬仲夏之月遊牝別羣則繫騰

駒孕任欲止為其牝氣有餘恐相蹄齧也仲冬之月牛馬畜獸有

放逸者取之不詰王居明堂禮曰冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死經雨者則

不忌

馬頭為王欲得方目為丞相欲得光脊為將軍

欲得強腹脇為城郭欲得張四下為令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小

齊民要術卷六

頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩耳一駑長頸不折二駑短上長下三駑大髀括切短脅四駑淺髀薄駟五駑

駟馬驪肩鹿毛 馬驛駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一腳行五百里相馬不藏法肝欲得小耳小則肝小肝小識人意肺欲得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得大目大則心大心大則猛利不驚目四滿則朝暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣

方而平脾欲得小賺腹小則脾小脾小則易養望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也皆可乘致致瘦欲得見其肉謂前肩守肉致肥欲得

見其骨骨謂頭顱馬龍顱突目平脊大腹脞重有肉

此三事備者亦千里馬也水火欲得分水火在鼻兩孔

也間上唇欲急而方口中欲得紅而有光此馬千

里馬上齒欲鉤鉤則壽下齒欲鋸鋸則怒頷下

欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劍

鋒則千里嗣骨欲廉如織杼而濶又欲長頰下側入

是骨目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中

欲廉而張素鼻孔上陰中欲得平股主人欲小股裏上近

也前陽裏欲高則怒股中上額欲方而平八肉欲

大而明耳下玄中欲深耳下耳欲小而銳如削筒

相去欲促鬚欲戴中骨高二寸鬚中骨也易骨欲直

眼下直骨也頰欲開赤長膺下欲廣一尺以上名曰

挾一作尺能久走鞅欲方頰前喉欲曲而深胃欲

直而出髀間前向鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨欲

大肉次之髻欲極而厚且折季毛欲長多覆肝

肺無病髮後毛是背欲短而方脊欲大而抗膂筋欲

大夾脊筋也飛鳧見者怒胃欲筋也三府欲齊兩髀及中骨也尻

欲頽而方尾欲減本欲大脅肋欲大而漙名曰

上渠能久走龍翅欲廣而長升肉欲大而明外髀

也肉輔肉欲大而明前脚膂欲充腔小腔季肋欲

張短肋懸薄欲厚而緩腔虎口欲開股腹下欲平

滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起

髀外髀欲廣厚汗溝欲深明直肉欲方能久走

近前髀髀後輸一作鼠欲方直肉胸肉欲急髀裏間筋

肉也

欲急短而減善細走下筋機骨欲舉上曲如懸

匡馬頭欲高距骨欲出前間骨欲出前後曰外

臨蹄也附蟬欲大前後目夜股欲薄而博善能走

後髀前骨臂欲長而膝本欲起有力前脚膝上句前肘後欲

開能走膝欲方而庫髀骨欲短兩肩骨欲深名

曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其

後開如鷄翼能久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少

肉如剥兔頭壽骨欲得大如懸絮苞圭石壽骨者髮

所生處也白從額上入口名俞膺一名的顛奴乘

死主乘棄市大兇馬也

馬眼欲得高眶欲得端正骨欲得成三角睛欲

得如懸鈴紫豔光目不四滿下脣急不愛人又

淺不健食目中縷貫瞳子者五百里下上徹者

千里睫亂者傷人目下而多白畏驚瞳子前後

肉不滿皆兇惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶

骨中三十年值中眶下十八年在目下者不借

睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃

目欲大而光目皮欲得厚目上白中有橫筋五
百里上下徹者千里目中白縷者老馬子目赤
睫亂齧人反睫者善奔傷人目下有橫毛不利
人目有火字在者壽四十年目偏長一寸三百
里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目
中五采盡具五百里壽九十年良多血氣也駑
多赤青肝氣也走多黃腸氣也材知多白骨氣
也材多黑腎氣也駑用策乃使訛也白馬黑目
不利人目多白却視有態畏物喜驚

馬耳欲得相近而前豎小而厚一寸三百里三
寸千里耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植
者駑小而長者亦駑耳欲得小而促狀如斬竹
筒耳方者千里如斬筒七百里如雞距者五百
里

鼻孔欲得大鼻頭文如王火字欲得明鼻上文
如王公五十歲如火四卜歲如天三十歲如小
一十歲如今十八歲如四八歲如宅七歲鼻如
水文二十歲鼻欲得廣而方

脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黃馬白喙不利人

口中色欲得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不鮮明上盤不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹下皆不盡壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好旋毛在

物後為御禍不利人刺芻欲竟骨端

刺芻者齒間肉

齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不滿不原不能久走一歲上下生乳齒各二二歲上

下生齒各四三歲上下生齒各六四歲上下生

成齒二

成齒皆背三八四方生也

五歲上下著成齒四六歲

上下著成齒六

兩廂黃生區受麻子也

七歲齒兩邊黃各

缺區平受米八歲上下盡區如一受麥九歲下

中央兩齒白受米十歲下中央四齒白十一歲

下六齒盡白十二歲下中央兩齒平十三歲下

中央四齒平十四歲下中央六齒平十五歲上
中央兩齒白十六歲上中央四齒白若看上齒
依下齒次

第十七歲上中央六齒皆白十八歲上中央兩

齒平十九歲上中央四齒平二十歲上中央六

齒平二十一歲下中央兩齒黃二十二歲下中

央四齒黃二十三歲下中央六齒盡黃二十四

歲上中央二齒黃二十五歲上中央四齒黃二

十六歲上中央六齒盡黃二十七歲下中二齒

白二十八歲下中四齒白二十九歲下中盡白

三十歲上中央二齒白三十一歲上中央四齒

白三十二歲上中盡白

頸欲得脰而長頸欲得重頷欲折胷欲出臆欲

廣頸項欲厚而強迴毛在頸不利人

白馬黑毛不利人肩肉欲寧寧者
却也雙鳧欲大而

上雙鳧胷兩
遂肉如鳧

脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有

迴毛名負尸不利人

從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里

十二者千里過十三者天馬萬乃有一耳十三云

肋五百里十五肋千里也

腋下有迴毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂

結脉欲多大道筋欲大而直大道筋從腸下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腸帶者行千里一尺

者五百里

三封欲得齊如一三封者即尻骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無尾

汗溝欲得深

尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

蹠欲得細而促

髀骨欲得大而長

尾本欲大而張

膝骨欲圓而長大如杯盂

溝上通尾本者踰殺人

馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起腕膝是也

脛欲得圓而厚裏肉生焉

後脚欲曲而立

臂欲大而短

骸欲小而長

腕欲促而大其間纔容鞞

烏頭欲高烏頭後足外節

後足輔骨欲大輔足骨者後足骸之後骨

後左右足白不利人

白馬四足黑不利人

黃馬白喙不利人

後左右足白殺婦

相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒

馬子白毛者老馬也

四蹄欲厚且大四蹄顛倒若豎履奴乘客死主

乘棄市不可畜

久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣一日生骨則發癰腫

一日發蹄久立則發骨勞骨勞即發癰腫

生癰也

久汗不乾則生皮勞皮勞者驥而不振
汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即驥而
不起

驅馳無節則生血勞血勞則發強行

何以察五勞終日驅馳舍而視之不驥者筋勞
也驥而不時起者骨勞也起而不振者皮勞也
振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞
者兩絆却行三十步而已一曰筋勞者驥起而
絆之徐行三十里而
已骨勞者令人牽之起從後笞之起而已皮勞

者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪上遠餵
草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲
食之節食有三芻飲有三時何謂也一曰惡芻

二曰中芻三曰善芻善謂飢時與惡芻飽時與
善芻引之令食食常飽則
無不肥到草粗雖是豆穀亦不肥克細到無
節莖而食之者令馬肥不啞苦江自然好矣何

謂三時一曰朝飲少之二曰晝飲則曾齋水三
曰暮極飲之一曰夏汗冬寒皆當節飲諺曰旦
起騎穀日中騎水斯言且飲須節

水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦
佳十日一放令其陸梁舒展令馬硬實也
即不汗冬即不寒汗而極乾

飼父馬令不鬪法

多有父馬者別作一坊多置槽廐剉芻及穀頭各自別安

唯著鞵頭浪放不繫非直飲食遂性舒適自在至於黃弱自然一處不須掃除乾地服臥不濕不汗百匹羣行亦不鬪也

飼征馬令硬實法

細剉芻杵擲揚去菜專取取和穀豆秫之置槽於迥地雖

復雪寒仍令安厥下一日一走令其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

羸羸驢覆馬生羸則准常以馬覆驢所生驃者形

大者毋長則受駒父大則子壯草驢不產產無不死養草驢常須防勿令離羣也

驢大都類馬不復別起條端

凡以豬槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此

三事皆令馬落駒

術曰常繫獼猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方

取獼屎煮以灌之獼肉及肝彌良不能得肉肝入用屎耳

治馬患喉痺欲死方

纏刀子露鋒刃一寸刺咽喉令潰破即愈不治必死也

治馬黑汗方

取燥馬屎置瓦上以人頭亂髮覆之火烧馬屎及髮令煙出着馬鼻

下熏之使煙入馬鼻中須臾即瘥也

又方

取猪脊引脂雄黃亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方

煮大豆及熱飯噉馬三度愈也

治馬汗凌方

取美豉一升好酒一升夏著日中冬則温熱浸豉使液以手搦之絞

去滓以斗灌口
汗出則愈矣

治馬疥方
用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之
髮消以搏措疥令赤及熱塗之即愈
也

又方
湯洗疥拭令乾煮麵
糊熱塗之即愈也

又方
燒栢脂
塗之良

又方
研芥子塗之差六畜疥悉愈然栢瀝芥子
並是燥藥其偏體患疥者宜歷落班駁以
漸塗之待差更塗餘處一日
之中頓塗徧體則無不死

治馬中水方
取塩着兩鼻中各如雞子黃許大
捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方
手捉甲上長髮向上提之令皮離
肉如此數過以鉞刀子刺空中皮

今突過以手當刺孔則有如風吹人手則耳氣耳令人溺上又以塩塗使人立乘數十步即愈耳

又方
取錫如雞子大打碎
和草飼馬甚佳也

又方
取麥蘖末三升
和穀飼馬亦良

治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方
取芥

子熟擣如雞子黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚亦擣熟以水和令相著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融蜜蠟周而擁之不爾恐藥躁瘡大著蠟罷以藥傳骨上取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛

而無癢此法甚良大勝灸者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

治馬被刺脚方 用穰麥和小兒哺塗即愈

馬炙瘡 未瘥不用令汗瘡白痴時慎風得瘥後從意騎耳

治馬瘙蹄方 以刀刺馬腕叢毛中使血出愈

又方 融羊脂塗瘡上以布裹之

又方 取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹

汁洗之三度即愈

又方 以湯洗淨燥拭之嚼子塗之以布帛裹三度愈若不斷用穀塗五六度即愈

又方 剪去毛以鹽湯淨先去加燥拭於破瓦中煮人尿令沸熱塗之即愈

又方 以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令一寸許刀子摘令血出色

心黑出五升許解放即瘥

又方 先以酸泔清洗淨然後爛煮猪蹄取汁及熱洗之瘥

又方 取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸

以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以散麻纏之三日去之即當瘥也

又方 耕地中拾取禾芟東西倒若巖東西橫地取南倒非倒者一壟取七科三壟凡取

二十科淨洗釜中煮取汁色黑乃止剪却毛泔淨洗去痂以禾芟汁熱塗之一上即愈

又方 尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入鉢中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三

愈

又方煑酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟

又方毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方淨洗了搗杏仁和猪脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一

日即死以脂塗人手探穀道中去結屎以

治馬卒腹脹眠臥欲死方用冷水五升鹽二斤

治驢漏蹄方鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱

蹄頓著磚孔中傾鹽酒醋今沸浸之牢捉勿令

脚動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛岐胡有壽岐胡牽兩腋眼去角近行駛眼欲

得大眼中有白脉貫瞳子最快二軌齊者快

從鼻至驛為前軌頸骨長且大快壁堂欲得闊

壁堂脚倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺

庭欲得廣膺庭天關欲得成天關脊僂骨欲得

垂僂骨脊骨中洞胡無壽洞胡從頭旋毛在珠

淵無壽珠淵當上池有亂毛起妨主上池兩角

也倚脚不正有勞病角冷有病毛拳有病毛欲

得短密若長疎不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱

單脊無力有生癬即決者有大勞病尿射前脚

者快直下者不快亂蹇者觝人後脚曲及直並
 是好相直尤勝進不甚直退不甚曲為下行欲
 得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用至地至
 地少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得
 硬角欲得細橫豎無在大身欲得促形欲得如
 卷卷者其形側也插頸欲得高一曰體欲得緊大膝疎
 肋難飼龍突目好跳又云不能行也鼻如鏡鼻難牽口
 方易飼蘭株欲得大蘭株尾株豪筋欲得成就豪筋脚後
 橫筋豐岳欲得大豐岳膝也蹄欲得豎豎如羊角垂星欲

得有努肉垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉力桂欲得大而成力桂

常車肋欲得密肋骨欲得大而張張而廣也髀骨欲得

出雋骨上出背脊骨上也易牽則易使難牽則難使泉

根不用多肉及多毛泉根莖所出也懸蹄欲得橫如八字也

陰虹屬頸行千里陰虹者有雙筋白毛骨屬勁甯公所陽塩欲得

廣陽塩者夾尾株前兩廉也當陽塩中間脊骨欲得窄窄則雙替

不窄則為單脊常有似鳴者有黃

治牛疫氣方取人參一兩細切水煮取汁五六升灌口中

又方臘月兔頭燒作灰和水五六升灌之亦良

又方

硃砂三指撮油脂二合清酒六合煖灌即瘥

治牛腹脹欲死方

取婦人陰毛草裹與食之即愈誤治氣脹也

又方

研麻子取汁温冷微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良

治牛疥方

煮烏頭汁熱洗五度即瘥耳

治牛肚反及嗽方

取榆白皮水煮極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方

取兔腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈

治牛虱方

以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病

用牛膽一箇灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨茭

四月毒草與茭豆不殊齊俗不收所失大

也

術曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七

醴酥酪乾酪收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生

者次之

非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九月十月

生者雖值秋熟比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食

常飲熟乳所以亦惡六七月生者雨熱相仍中之甚其十一月及二月生者母既合重膚軀充

儲草雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以亦佳也

大率十口一羝少

則不孕羝多則亂羣不孕者必羝無角者更佳瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死

有角者喜相舐觸腸胎所由也供厨者宜刺之刺法十餘十日用布裹齒碎

也宜適卜式云牧民何異於是者若使急性人及小兒者欄約不

得必有打傷之災或勞戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥克之理將息失所有羔死之患

也唯遠水為良二日一飲頻飲則傷水而鼻膿緩驅行勿

停息息則不食而羊瘦急春夏早放秋冬晚出行則空塵而頽也

春夏氣軟所以宜早春秋霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬晏起必待日光

此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相斬秋冬之間必致癘疥七月以後霜

氣降後必須日出霜露晞解然後於圈不厭近之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也

必須與人居相連開窻向圈所以然者羊性怯弱不能禦物狼一

入圈或架北墻為廠為屋即復熱熱則疥癬且能絕羣屋處慣煖冬月入田尤不

寒耐圈中作臺開竇無令停水二日一除勿使糞

穢穢則汚毛停水則挾圈内須並墻豎柴柵令

周匝羊不措土毛常自淨不豎柴者羊措墻壁上鹹相得毛皆成毡又豎柵頭出墻者虎

狼不敢踰也

羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草

留之不須鋤治八九月終刈作青茭若不種豆

穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱

滷豎豆胡或蓬藜荆棘為上大小豆箕次之高麗豆箕尤有所便蘆藪二種則不種凡秋刈

草非直為羊然大凡悉皆倍勝崔寔曰十月七日刈藟莢既至冬寒多饒風

霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放

積茭之法於高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步許積茭著柵中高一丈亦無

嫌任羊遶柵指食竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有干車茭擲與十日

羊亦不得飽羣羊踐躡而巳不得一莖入口不收茭者初冬乘秋似

如有膚羊羔乳食其母比至正月母皆瘦死羔

小未能獨食水草尋亦俱死非直不滋息或滅

羣斷種矣余昔有羊二百口茭豆既少無以飼一歲之中餓死過半假有在者亦瘦

羸斃與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫病乃飢餓所致無他故也

人家八月收穫之始多無庸假且買羊雇人所費既少所存者大傳曰三折臂始為良醫又曰

亡羊治牢未為晚也世事略皆如此安可不存意哉

寒月生者須然火於其邊夜不然火必凍死也

凡初產者宜煮穀豆飼之白羊留母二三日即

母子俱放白羊性狠不得獨留并母久住則令乳之殺羊但留母一

日寒月者內羔子坑中日父母還乃出之坑中

苦風寒地熱使十五日後方喫草乃放之坑中

白羊三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖於河水之中淨洗羊

則生白五月毛牀將落鉸取之鉸訖更八月初

淨毛也五月毛牀將落鉸取之鉸訖更八月初

胡菓子未成時又鉸之鉸了亦洗如初其八月

降寒氣侵人洗即不益胡菓子成然後鉸者匪

直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足今

羊瘦損漠北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒

中國必須鉸不鉸則毛長相著作種難成也

作種法春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟

第一凡作種不須厚大唯緊薄均調乃佳耳二

年數臥小覺垢以九月十月賣作鞞種明年四

五月出種時更買新者此為長存不穿敗若不

數換者非直垢汗穿穴之後便無所直虛成糜

費此不朽之功豈可同年而語也

令種不生蟲法夏月敷席不財上則不生蟲若

薪灰入五月中羅灰徧著種上厚五寸許卷束

於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生

蟲

抵羊四月末五月初鉸之性不耐寒早鉸寒則

緊息性既豐乳有酥酪之饒毛堪酒

袋兼繩索之利其潤益又過白羊

作酪法即粉穀如糕屑多著水煮作則薄粥待

冷飲牛若不飲者莫與水明日渴自飲牛產三

日以繩絞牛項頸令徧身脉脹倒地即縛以手

痛接乳核令破以脚二七徧蹴乳房然後解放

此破核者乳脉細微攝身則閉核破脉開將乳

易得曾經破核後產者不須復治牛產五日外

羊十日外羔犢得乳力強健能噉水草然後取

乳之時須人斟酌三分之中當留一分以與羔

犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末四月月初牛半飽草便可取酪以收其利至八月末止從九月一日後止可小小供食不得多作天氣寒枯牛半漸瘦故也大作酪時日暮牛半還即間羔犢別著一處凌旦早放母子別羣至日東南角噉露草飽驅歸將之訖還放之聽羔犢隨母日暮還別如此得乳多牛半不瘦若不放先將者比覺日高則露解常食燥草無復膏潤非有漸瘦得乳亦少將訖於鑄釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月預收乾牛半矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾糞火輒無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以爲酥屈水爲捲以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中貯之貯之新瓶即直用之不燒若舊瓶已曾貯酪時輒須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆使周匝熱徹好乾待冷乃用

不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蛇蝦蟇故也宜燒人髮牛角以辟之聞臭氣則去矣其貯酪待冷煖之節溫溫小煖於人體爲合宜適熱貯則酪醋傷冷則難成瀉乳訖以先成甜酪爲醇大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以醴絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酪者急榆醋食研熟以爲醇大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪爲醇者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者貯時令如人溫直置冷地不必須溫茹冬天作者貯時少令熱於人體降於餘月茹令極熱

作乾酪法

七月八月月中作之日中炙酪酪上皮

得一斗許於鑄中炒少許時即出於盤上曝泥時作圓大如梨許又曝使乾得經數年不壞

以供遠行作粥作漿時細削著水中煮沸便有
酪味亦有全擲一團著湯中嘗有酪味還漉取
曝乾一徧則得五徧煮不破看
勢兩斬薄乃削研用者倍矣

作漉酪法

八月中作取好淳酪生布袋盛懸之
當有水出滴滴水不盡著鐺中暫炒

即出於盤上日曝浥浥時作團大如梨許亦數
年不壞削粥漿味勝前者炒雖味短不及生酪
然不炒生蟲不得過夏乾漉二酪久
停皆暍氣不如年別作歲管用盡

作馬酪酵法

用驢乳汁二三升和馬乳不限多
少澄酪成取下澱團曝乾後歲作

酪用此
為酵也

抨酥法

以夾榆木椀為杷子作杷法割去椀半
上剝四廂各作一團孔大小徑寸許正

底施長柄如酒杷形抨酥酪甜皆得所數目
陳酪極大酪著亦無嫌酪多用大甕酪少用小

甕置甕於日中旦起瀉酪著甕中炙直至日西
南角起手抨之令杷子常至甕底一食頃作熱
湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪
乃抨之良久酥出下冷水多少亦於湯等更急
抨之於此時杷子不須復達甕底酥已浮出故
也酥既徧覆酪上更下冷水多少如前酥凝抨
上大盆盛冷水著甕邊以手接酥流手盆水中
酥自浮出更掠如初酥盡乃止酥酪漿中和殮
粥盆中浮酥待冷悉凝以手接取擲去水作圓
著銅器中或不津瓦器亦得十日許得多少併
內鐺中然牛牟矢緩火煎如香澤法當日內乳
漏出如雨打水水中水乳既盡聲止沸定酥便成
矣冬即內著牟肚中夏盛不津器初煎乳時上
有皮膜以手隨即掠取著器中寫熟乳著盆中
未濾之前乳皮凝厚亦悉掠取明日酪成若有
黃皮亦悉掠取併著甕中以物痛熟研良久下
湯又研亦下冷水純是好酪
接取作團與大段同煎矣

羊有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死
羊疥先著口者難治多死

治羊疥方 取藜蘆根咬咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於灶邊常令煖數日醋香便

中用以磚瓦刮疥令赤若強硬日醋香便湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令

徧羊皮不堪藥勢便死矣
又方 去痂如前洗燒葵根為灰煮醋澱熱塗之

以灰厚傳再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣
又方 臘月猪脂加熏黃塗之即愈

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方 以湯和鹽用杓研之極鹹

塗之為佳更待冷接取清以小角受一雞子者溝兩鼻各一角非直水瘡永息天蟲五日後必飲以眼鼻淨為候不瘡更溝一如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬蓮迭相
豎長竿於圈中竿頭施橫

板令獼猴上居數日自然差
此獸辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方 取羝脂和益煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水沉入七日

自然瘡耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年春疥發必死矣

凡驢馬牛羊收犢子駒羔法

常於市上伺候見含重垂欲生者輒

買取駒犢一百五十日羊羔六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種產者因留之以為種惡者還賣不失本價坐羸駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛馬驢得兩番羊得四倍羊羔臘月正月生者留以作種餘月生者剩而賣之用二萬錢為羊木必歲收千口所留之種率皆精好與世間絕殊不可同日而語之何必羔犢之饒又羸酪之利也羔有死者皮好作裘緝肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄

中羊喜鹽自數還啖之不勞人收

羊有病輒相污欲令別病法當欄前作瀆深二

尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入瀆

中行過便別之

術曰懸羊蹄著戶上辟盜賊澤中放六畜不用

令他人無事橫截羣中過道上行即不諱

龍魚河圖曰羊有一角食之殺人

養豬第五十八

爾雅曰豕子豬豢豢也幼豢者豨豕三從二師一特所寢槽四豬皆白豨其跡刻絕有力豨牝

母豬取短喙無柔毛者良

喙長則牙多三牙以上則不煩畜為難肥

故有柔毛
治難淨也
牝者子母不同圈
子母一圈魯聚

牡者同圈則無嫌
牡性遊蕩羣家
圈不厭小
小

肥處不厭穢
泥穢得避暑
亦須小廠以避雨雪春夏

中生隨時放牧糟糠之屬當日別與
糟糠敗不

八九十月放而不飼所有糟糠則畜待冬春初

豬性甚便水生之草把數水藻等近岸豬食之皆肥初產者宜煮飼之

其子三日搯尾六十日後健
三日則不畏風凡死者皆尾風所致

耳健不截尾則前大後小健者骨細肉多不健者骨粗肉少如健牛法者無風死之患十

二月子生者豚一宿蒸之
蒸法索籠盛腦凍不合出

便死
所以然者豚性腦少寒盛則不能自煖故須煖氣攻之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥共母

同圈粟豆難足宜埋車輪為食場散粟豆於內

小豚足食出入自由則肥速

雜五行書曰懸臘月豬羊耳著堂梁上大富

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕
取麻子三升搗千餘杵煮為羹以鹽

一升著中和以三斛飼豕則肥也

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雞未成雞健絕有力畜

雞三尺為鶉郭璞注曰陽溝巨鶉古之雞名廣

齊民要術卷六
三

志曰雞有胡髮五指金鞍反翅之種大者蜀小者荆自雞金鞍者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長倍於常雞異物志曰九真長鳴雞最長聲甚好清明鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰伺潮雞風俗通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱玄中記云東南有桃都山上有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此木天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也雞種取桑落時生者良形小淺毛脚細短是也守窠少聲則無雞子春夏生者則不佳形大毛羽悅澤脚粗長者是遊蕩饒聲產乳易厭既不守窠則無緣蕃息也雞春夏雛二十日內無令出窠飼以燥飯出窠早不免鳥鴟與濕飯則令臍膿也雞棲宜掘地為籠內著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患

在之樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃

柳柴雞雛小者死大者盲

此亦燒穢殺氣之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏鳥鴟狐狸法

別築墻匡開小門作小廠令雞閉兩日雌雄皆斬去六翮無令得飛出障多收桃稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荆藩為樓去地一尺數掃去屎鑿墻為窠亦去地一尺唯冬天著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蠅蟲生雞出則著外許以罩籠之鷓鴣大還內墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三七日便肥大矣

又穀產雞子供常食法

別取雌雞勿令與雄相雜其墻匡斬翅荆樓土

窠一法唯多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不雜並食之無咎餅衆所須皆宜

此用

淪雞子法

打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法

打破銅鑊中攪令黃白相雜細擘葱白下鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑

之刈生芽覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄

一隻於地上作屋方廣丈五於屋下懸簣令雞

宿上并作雞籠懸中夏月盛晝雞當還屋下息

并於園中築作小屋覆雞得養子鳥不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六指者

亦殺人雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生疣蟲又令

消體瘦鼠肉味甘無毒令小兒消殺除寒熱炙

食之良也

養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鴈鵝廣雅曰駕鵝野鵝也說文曰鵝

騷野鵝也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家

家有焉大康中太倉鵝從喙至足四尺有九十

體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鵞說文鵞舒

鳧廣雅曰鶩雅也野雅雄者亦頭有短鶩生百

卵或一日再生有露鶩以秋冬生頻並世蜀口

鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者待時少三伏者冬寒雛亦多死也

大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十

餘鴨生數十後輩皆漸少矣常足五穀飼之生子多不足者生子少

欲放厥屋之下作窠以防猪犬狐狸驚恐之害多著細草

於窠中令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以

誑之不爾不肯入窠喜西浪生若獨著窠後有爭窠之患生時尋即收

取別作一煖處以柔細草覆之停置窠中凍即須死伏時

大鵝一十子大鴨二十子小者減之多則數起不周數起

者不任為種數起則凍死也其貪伏不起者須五六月

一與食起之令洗浴久不起者飢羸身冷雖伏無熱鵝鴨皆一

月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞打鼓

紡車犬叫猪犬及舂聲又不用器淋灰不用親

見產婦觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也雛既出別作籠

籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填嗉

不爾喜軒壺差量而死然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食

以清水與之濁則易不易歷塞鼻則死入水中不用停

久尋宜驅出此既水禽不得水則死臍於籠中未合久在水中冷徹亦死

高處敷細草令寢處其上雛小臍未合不欲冷也十五口

後乃出早放者匪直乏力致又有寒冷兼鳥鵝災也

鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲葛洪方日居躬工之

地常養鵝見此物食之故鷺羣此物也鴨靡不食矣水稗實成時

尤是所便噉此足得肥充供厨者子鵝百日以

外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年

以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未

能工唯數年之中佳耳

風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五

六月則烹食之

作杭子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令

肥飽一鴨便生百卵俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛

宜以供贍幸無杭木皮爾雅曰杭魚毒郭璞注曰杭大本子似栗生南

方皮厚汁赤中藏卵果無杭皮者虎杖根牛並作用爾雅云茶虎杖郭璞注云似紅草粗大有

細刺可淨洗細莖剉煮取汁率二斗及熟下鹽

一升和之汁極冷內甕中汁熱卵則致敗不堪久停浸鴨子

一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則卵浮吳

多作者至十數斛久停彌善亦得經夏也

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在湖爲漁父在齊爲鴟夷子皮在西戎爲赤精子在越爲范蠡有之乎曰有之曰公任足千萬家累億金何術乎朱公曰夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝地爲池池中有九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日內池中令水無聲魚必生至四月內一神守六月內二神守八月

內三神守神守者鼈也所以內鼈者魚滿三百六十則蛟龍爲之長而將魚飛去內鼈則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至明年不可勝計也王乃於後苑治

地一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食又易長也如朱公收利未可頓求然依法為池養魚必大豐足終天靡窮斯以無貲之利也

又作魚池法三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法要須截取數澤陂湖饒大魚之處近水際土十數載以布池底二年之內即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

蓴南越經云石蓴似紫葉色青詩曰思樂水言采其芥毛云芡鳧葵也詩義疏云芡與葵相似葉大如手赤圓有肥斷著手申滑不得停也莖大如著皆可生食又可約滑羹江南人謂

之蓴菜或謂之水葵本草云治消渴熱痺又云冷補下氣雜鯉魚作羹亦逐水而性滑謂之淳菜或謂之水芹服食之不可多

種蓴法近陂湖可於湖中種之近流水者可決水為池種之以深淺為候水深則莖肥葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐污糞穢入池即死矣種一斗餘許用足

種藕法春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花

種蓮子法八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨三指大長二寸使葉頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頸泥下自然周正薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也

種茨法

一名雞頭一名鴈
子形上花似雞冠故名曰雞頭八月中

蓮芰法

一名秋上子黑
時收取散著池中
自生矣本草云芰芰中米上品藥食之
補藏養神強志除百病益精氣耳自聰輕
耐老蒸糧蜜和餌之長生神仙多種儉歲有
此足度

齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈思勰撰

貨殖第六十二

塗甕第六十三

造神麴并酒第六十四

白醪酒第六十五

笨麴餅酒第六十六

法酒第六十七

貨殖第六十二

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也
白圭曰趣時若猛獸驚鳥之發故曰吾治生猶
伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書
曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶
之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商
賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十萬而更
徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰五十足
也蹏古蹄字牛蹏角千孟康曰一百六十七頭千足
羊師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足菑水居千石魚

陂師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石魚以斤兩為計山居千章之楸

楸大材曰章解在百官公卿表安邑千樹棗燕秦

千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北滎南齊河之間

千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝

竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾之田孟康曰一鍾

六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若干畝梔茜孟康曰茜草梔子可用漆

也千畦薑韭此其人皆與千戶侯等諺曰以貧

求富農不如工工不如商刺繡文不如倚市門

此言末業貧者之資也師古曰言其易以得利也通邑大都

酷一歲千釀師古曰千釀以釀酒醃醬千瓠胡雙反師古曰瓠長頭是

也受醬千儋孟康曰儋石嬰師古曰儋人儋屠

牛牟彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糶取而居之薪藁千

車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌於著日章曹椽

竹竿萬個輶車百乘師古曰輶車輕小車也牛車千兩木

器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若梳

茜千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏蹏千師古曰蹏口也蹏與

口共千則為馬二百也牛千足牟彘千雙僮手指千孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄肉也師古曰手

指謂有巧伎者指千則人百筋肉砂千斤其帛絮細布千鈞

文采千疋師古曰文文緒也帛之有色者曰采榻布皮革千石孟

曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤漆

故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌

千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量藁翅鹽鼓千

合師古曰藁藁以斤石稱之輕重齊則為合鹽鼓則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之

言耳今西楚荆沔之俗賣鹽鼓各一斗則各為衆而相隨焉此則合也說者不曉迺讀為升合

之合又改作占競鮎鯊千斤師古曰鮎鯊魚也

為解說失之遠矣食者鮎音胎又音落鯊音軫又音才爾反而說者妄讀鮎為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鰕千石鮑千鈞師古曰鰕膊魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也轉

音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為魚之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以為鮑於燻室乾之亦升也燻室乾之即耳蓋今巴荆人所呼鯁魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂吳則是泥魚耳而燻室乾者本不臭也燻音蒲北反

石狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故

稱其量也旃車千具他果采千種師古曰采謂於山野采取果實也

子貸金錢千貫節馭僧孟康曰節節物貴賤也謂除估僧其餘利比於

千乘之家也師古曰僧者合會二家交易者也馭者其有率也馭音子朗反僧音工外反

賈三之廉賈五之孟康曰貧賈未當買而買故得利少而十得

其三廉賈貴乃賣賤亦比千乘之家此其大率

也卓氏曰吾聞汶山之下沃壑下有駿鴟至

不饑孟康曰駿音蹲水鄉多鴟其山下有沃壑灌溉師古曰孟說非也駿鴟謂芋也有根

可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰何卒耕水窟

何卒亦耕水窟言下田能貧能富曹邴氏家起富至巨萬然自

父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也

高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坏為上八月為次餘月為下凡甕無

問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成

所以時宜留意新出窯及熱脂塗者大良若市

買者先宜塗治勿使盛水未塗遇雨亦惡塗法掘地為

小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑中合甕口於坑

上而熏之火盛喜破微則難熱務令調適乃佳數以手摸之熱灼

人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝

脂不復滲所蔭切乃止牛羊脂為第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人

耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免津俗人釜土蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數

斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便

中用用時更洗淨日曝令乾

造神麴并酒第六十四安麴在藏瓜卷中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黃莫令

焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨乾

合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出

時面向殺地汲水二十斛勿令人潑人長水亦

可瀉却莫令人用其和麴之時面向殺地和之

令使絕強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺

地有行穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃
 不得穢惡勿令濕畫地為阡陌周成四巷作麩
 人各置巷中假置麩王王者五人麩餅隨阡陌
 比肩相布訖使主人家一人為主莫令奴客為
 主與王酒脯之法濕麩王手中為椀中盛酒脯
 湯餅主人三遍讀文各再拜其房欲得板戶密
 泥塗之勿令風入至七日開當處翻之遷令泥
 戶至二七日聚麩還令塗戶莫使風入至三七
 日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日
 曝欲得使乾然後內之其餅麩手團二寸半厚
 九分

祝麩文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝
 威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公
 黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某
 日辰朔日敬啟五方五土之神主人某甲謹以
 七月上辰造作麥麩數千百餅阡陌縱橫以辨
 疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈

請願垂神力勤鑒所願使出類絕蹤穴蟲潛影
衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈以猛芳越
椒熏味超和鼎飲利君子既醉既逞惠彼小人
亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應
自冥人願無爲希從畢永急急如律令祝三遍
各再拜

造酒法全餅麴曠經五日許日三過以炊箒刷
治之絕令使淨若遇好日可三日曬然後細刷
布肥成高屋厨上曬經一日莫使風土穢汗乃

平量麴一斗曰中受令碎若浸麴一斗與五升
水浸麴三日如魚眼湯沸酸米其米絕令精細
淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘水及炊釜
中水爲酒之具有所洗浣者悉用此水佳也
若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酸
米三斗停一宿酸米五斗又停再宿酸米一石
又停三宿酸米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食
飯法舒使極冷然後納之
若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酸

米畢其炊飯法直下饋不須報蒸其下饋法出饋甕中取釜下沸湯澆之僅沒飯使止

此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炊生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作麴漉欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以杖刺作孔淨揣東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻戶密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚

之也還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成矣任意舉閤亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者透孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石爲限此麴一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省費懸絕如此用七月七日焦麥麴及春酒麴皆笨麴法

造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九斗米三石須多作者率以此加之其甕大小任人耳桑欲落時作可得周年停初下用米一石

次酸五斗又四斗又三斗以漸待米消即酸無
令勢不相及味足沸定爲熟氣味雖正沸未息
麴勢未盡宜更酸之不酸則酒味苦薄矣得所
者酒味輕香實暘凡麴初釀此酒者率多傷薄
何者猶以凡麴之意忖度之盖用米旣少麴勢
未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專
取桑落時作者黍必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及
食者麥多少分爲三分蒸炒二分正等其生者

一分一石上加一斗半各細磨和之漉時微令
剛足手熟揉爲佳使童男小兒餅之廣三寸厚
二寸須西廂東向開戶屋中淨掃地地上布麴
十字立巷令通人行四角各造麴奴一枚訖泥
戶勿令泄氣七日開戶翻麴還塞戶二七日聚
又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉
爲佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下
米五斗必令五六十遍淘之二酸七斗米三酸

八斗米滿二石米已外任意斟裁然要須米微
多米少酒則不佳冷煖之法悉如常釀要在精
細也

神麴粳米醪法春月釀之燥麴一斗用水七斗
粳米二石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗
炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾
之麴汁於甕中即酸飯候米消又酸八斗消盡
又酸八斗凡三酸畢若猶苦者更以二斗酸之
此合醅飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴爲上時亦
不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋
皆得作亦不必要須東向開戶草屋也大率小
麥生炒蒸三種等分曝蒸者令乾三種合和確
眊淨簸擇細磨羅取麩更重磨唯細爲良麤則
不好剉胡菜煮三沸湯待冷接取清者澉麴以
相著爲限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便
止亦不必滿千杵以手團之大小厚薄如蒸餅
劑令下微澁澁刺作孔丈夫婦人皆團之不必

須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令
淨掃地布麩餅於地上作行伍勿令相逼當中
十字阡陌使通容人行作麩王五人置之於四
方及中央中央者面南四方者面皆向內酒脯
祭與不祭亦相似今從省市麩訖閉戶密泥之
勿使漏氣七日開戶翻麩還著本處泥閉如初
二七日聚之若止三石麥麩者但作一聚多則
分爲兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十
餅爲一貫懸著戶內開戶勿令見日五日後出

著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停
亦爾但不用被雨此麩得三年停陳者彌好
神麩酒方淨掃刷麩令淨有土處刀削去必使
極淨及斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用
故紙糊席曝之夜乃勿收令受霜露風陰則收
之恐土汗及雨潤故也若急須者麩乾則得從
容者經二十日許受霜露彌令酒香麩必須乾
潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熟桑落
時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麩與春同

及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱
春則不須置甕於塼上秋以九月或十九日收
水春以正月十五日或以晦日及二月二日收
水當日即浸麴此四日爲上時餘日非不得作
恐不耐久收水法河水第一好遠河者取極其
井水小鹹則不佳

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十
日所以爾者寒煖有早晚故也但候麴香沫起
便下釀過久麴生衣則爲失候失候則酒重鈍

不復輕香米必細舂淨淘三十許遍若淘米不
淨則酒色重濁大率麴一斗春用水八斗秋用
水七斗秋殺米三石春殺米四石初下釀用黍
米四斗再餽弱炊必令均熟勿使堅剛生也
於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以
手搗破之無塊然後內甕中春以兩重布覆秋
於布上加氈若值天寒亦可加草一宿再宿候
米消更酸六斗第三酸用米或七八斗第四第
五第六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦

無定法或再宿一酸三宿一酸無定準惟須消
化乃酸之每酸皆挹取甕中汁調和之僅得和
黍破塊而已不盡貯出每酸即以酒杷遍攪令
均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四
石然須蓋候麴勢麴勢未窮米猶消化者便加
米唯多爲良世人云米過酒甜此乃不解法候
酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣
押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上
慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及

春秋耳冬釀者未須厚如甕覆蓋初下釀則黍
小煖下之一發之後重酸時還攤黍使冷酒發
極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加
倍之其糠瀋雜用一切無已

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得
作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三
斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一
分茱萸一分苦蕒茱萸野蓼亦得用合煮取汁
令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣干

并餅如凡麴方範作之

臥麴法先以麥麴布地然後著麴訖又以麥麴覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥麴覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麴用水一斗立升十月桑落初凍則收水釀者爲上時春酒

正月晦日收水爲中時春酒河南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍後盡年暮水脉既定收取則用其春酒及餘月皆須煮水爲五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尚煖未須茹三十一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沐起便釀隆冬寒厲雖日茹三麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中融之取液而已不得令熱凌液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕

受五石米者初下三止用米一石淘米須極淨
水清乃上炊爲饋下著空甕中以釜中炊湯及
熱沃之令饋上水六深一寸餘便止以盆合頭
良久水盡饋極熟或便於席上攤之使令貯汁
於盆中搗黍一頗瀉著甕中復以酒杷攪之每
酸皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體
煖下之桑落黍酒悉皆冷下初冷下者酸亦冷
初煖下者酸亦煖不得迴易冷熱相雜次酸八
斗次酸十斗皆須候麴藥強弱增減耳亦無定

數大率中分半米前作沃饋半後作再餽黍純
作沃饋酒便鈍再餽黍酒便輕香是以須中半
耳各釀六七酸春作七八酸冬欲酒煖春欲酒
冷酸米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬
用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕中後刀
橫於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十
日熟至五月中甕別椀盛於日中炙之好者不
動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但
合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖

著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之為佳瓦屋亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用其井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷滿漬酒中有頃出

之酒則厚矣凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熟

湯堅塞口又於釜湯中煮瓶令極熱引出著酒

甕中須臾即發

白醪麴第六十五皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之

一石生三等合和細磨作屑煮胡葉湯經宿使

冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚

一寸餘牀上置箔箔上安蘧蔭蘧蔭上置桑薪

灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅

許著湯中少時出臥置灰中用生胡葉覆上以

經宿勿令露濕特覆麴薄徧而已七日翻二七

日聚三七日收曝令乾作麴密屋泥戶勿令風

入若以牀小不得多著麴者可四角頭堅槌重

置掾箔如養蠶法七月作之

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中
 作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絕酢炊作一餽
 飯攤令絕冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六
 升者甕中以竹掃衝之如茗渤復取水六斗細
 羅麴末一斗合飯一時內甕中和攪令飯散以
 氈物裹甕并口覆之經宿未消取生疎布漉出
 糟別炊好糯米一斗作飯熟著酒中為泥以單
 布覆甕經一宿泥米消散酒味備矣若天冷停
 三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六
 升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得作在
 一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預
 三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六

笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作
 節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中
 炒之炒法釘大槩以繩緩縛長柄七匙著槩上
 緩火微炒其著匙如挽棹上連疾攪之不得暫
 停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然

後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛強
難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使
有水露氣漉欲剛灑水欲均初漉時手搦不相
著者佳漉訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令
餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔
豎槌布艾掾上臥麴餅艾上以艾覆之大率下
艾欲厚上艾稍薄密閉窻戶三七日麴成打破
看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥
五色衣未成更停二五日然後出反覆日曬令

極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗
作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法
以正月晦日多收河水井水苦鹹不堪淘米下
饋亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率
以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢
出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便
下釀假令甕受十石米者初下以炊米兩石爲
再餽黍黍熟以淨蓆薄攤令冷塊大者擘破然
後下之浸水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷

攪之自然解散也初下即搗者酒喜厚濁下黍
訖以蓆蓋之已後間一日輒更酸皆如初下法
第二酸用米一石七斗第三酸用米一石四斗
第四酸用米一石一斗第五酸用米一石第六
酸第七酸各用米九斗計滿九石作三五日停
著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酸三四
斗數日復嘗仍未足者更酸三二斗數日復嘗
麴勢壯酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿
使米過過則酒甜其七酸以前每欲酸時酒薄

霍霍是麴勢盛也酸時宜加米與次前酸等
勢極盛亦不得過次前一酸斛斗也勢弱酒厚
者須減米三斗勢盛不加便爲失候勢弱不減
剛強不削加減之間必須存意若多作五甕已
上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧
酸一甕令足則餘甕比候黍熟已失酸矣酸當
令寒食前得再酸乃佳過此便稍晚若邂逅不
得早釀者春水雖臭仍自中用淘米必須極淨
常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動不得過

夏

作願麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且願麴然此麴九月作亦自無嫌若不營春酒麴者自可七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作其麴殺米多少與春酒麴同但不中爲春酒喜動以春酒麴作願酒彌佳也

作願酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少酸米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東願白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剗治細剗麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著地作之旦起煮其水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘

米四斗使淨即浸夜月炊作再餽飯令四更中
熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸
麴向曉昧旦日未出時下釀以手搗破塊仰置
勿蓋日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟
攤極冷日未出前酸之亦搗塊破明日便熟押
出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得
作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作
於北向戶大屋中作之第一如無北向戶屋於
清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日

出已後熟即不成一石米者前炊五斗半後炊
四斗半

笨麴桑落酒法預前淨剉麴細剉曝乾作釀池
以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熱黍米淘
須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九
斗當日即炊米九斗爲饋下饋著空甕中以釜
內炊湯及熱沃之令饋上者水深一寸餘便止
以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席上攤之
令冷挹取麴汁於甕中搗塊令破瀉甕中復以

酒杷攪之每酸皆然兩重布蓋甕口七日一酸
每酸皆用米九斗隨甕大小以滿爲限假令六
酸半前三酸皆用沃饋半後三酸作再餽黍其
七酸者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押
出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累
餅置水中以水沒餅爲候七日許搗令破漉出
滓炊糯米爲黍攤令極冷以意酸之且飲且酸
乃至盡粒米亦得作作時必須寒食前令得一

酸之也

蜀人作醪酒法

醪音塗

十二月朝取流水五斗漬

小麥麴二斤密泥封至正月二月凍釋發漉去
滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調強軟合和
復密封數十日便熟合滓餐之其辛滑如甜酒
味不能醉人人多啖温温小煖而面熱也

梁米酒法凡梁米皆得用赤梁白梁者佳春秋
冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺
米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以意消息

春秋桑葉落時麩皆細剉冬則擣末下絹篩大
率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麩
麩發漉去滓冬即蒸甕使熟穠茹之以所量水
煮少許梁米薄粥攤待溫溫以浸麩一宿麩發
便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分
一分一炊淨淘弱炊爲再餽攤令溫溫煖於人
體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿
冬三宿看米好消更炊酸之還封泥第三酸亦
如之三酸畢後十日便好熟押出酒色漂漂與

銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳
酷烈輕雋道爽超然獨異非黍秫之儔也

糶米耐法

耐音宙

淨治麩如上法笨麩一斗殺米

六斗神麩彌勝用神麩者隨麩殺多少以意消
息麩擣作末下絹篩計六斗米用水一斗從釀
多少率以此加之米必須晒淨淘米清乃止即
經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如
篩粉法訖以所量水煮少許糶粉作薄粥自餘
粉悉於甑中乾蒸令氣好餽下之攤令冷以麩

末和之極令調均粥溫溫如人體時於甕中粉
痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破
塊內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣
正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還
泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動
一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬
糟肥欲似灰石酒色似麻油甚釀先能飲好酒
一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大
醉必死凡人大醉酪酏無知身體壯熱如火者

作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通
人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴轉
翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先問飲
多少裁量與之若不語其法口美不能自節無
不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知
以爲恭

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴搗末絹
蓰如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦
隨麴殺多少以意消息米細昉淨淘弱炊再餉

黍攤冷以麴末於甕中和之按令調均擘破塊
著甕中盆合泥封五月暫開悉同糶耐法芬香
美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人
以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲
之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不
用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘
米必須細淨以正月一日日未出前取水日出
即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率

麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之
隨甕大小率以此加以向滿爲度隨米多少皆
平分爲四分從初至熟四炊而已預前經宿浸
米令液以正月晦日向暮炊釀正作饋耳不爲
再饋飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甌
就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以
盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封
七日一酸皆如初法四酸畢四七二十八日酒
熟此酒要須用夜不得白日四度酸者及初押

酒時皆迴身映火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待且封置至四五月押之彌佳押訖還泥封須便擇取蔭屋貯置亦得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日未出時收浸麴一斗水七斗麴發便下釀不限日數米足便體為異耳自餘法用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴米一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須減飯和法痛接令相雜填滿甕為限以紙蓋口搏押上勿泥之恐大傷熱五六日後以手內甕中看令無熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之醕出者歇而不美

魏武帝上九醞法奏曰臣縣故令九醞春酒法
用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍
解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖
久多完三日一釀滿九石米止臣得法釀之常
善其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增爲十
釀易飲不病九醞用米九斛十釀用米十斛俱
用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒
法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有

益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏
之勿使六畜食治麴法須斫去四緣四角上下
兩面皆三分去一孔中亦剗去然後細剗燥曝
末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加
之釀用黍必須細晷淘欲極淨水清乃止用米
亦無定方準量麴勢強弱然其米要須均分爲
七分一日一酸莫令空闕闕即折麴勢力七酸
畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹甕厚
薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須

物覆甕其斫去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲之中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此爲率若飲不盡可停數日此胡人所謂草撥酒也

食經作白醪酒法生秣米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酸之使和調蓋滿五日乃好酒其如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酸之令得七斗汁凡三酸濟冷清又炊一斗米酸酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸

湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗
釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十
五斤酸之米三斗水四斗合和釀之也
夏米明酒法秣米一石麴三斤水三斗漬之炊
三斗米酸之凡三濟出炊一斗酸酒中再宿黍
浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕
底以黍一斗次第用水五升澆之泥著日七
日熟

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤搗作
末俱酸水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須
漿冷酸麴一宿上生白沫起炊秣一石冷酸中
三日酒成

作酈酒法

酈盧
丁反

以九月中取秣米一石六斗炊

作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酸麴汁
中覆甕多用荷葉令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞
香一分葦撥六枚下徒絹囊盛內酒中一宿蜜

一升和之

作夏鷄鳴酒法秣米二升煮作糜麴二斤搗合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明日鷄鳴便熟

作樞酒法四月取樞葉合花采之還即急抑著甕中六七日悉使烏熟曝之煮三四沸去滓內甕中下麴炊五斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米般之便熟

柯掩酒法

掩良知反

二月二日取水三月三日煎之

先攪麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠藩汁饋飯皆不用久及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月二日秤麴三斤三兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤宜存意淘米不得淨則

酒黑炊作再餹飯攤使冷著麴汁中搗黍令散
兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酸之
每酸皆搗令散第三酸炊米六斗自此以後每
酸以漸和米甕無大小以滿爲限酒味醇美宜
合醅飲食之飲半更炊米重酸如初不著水麴
唯以漸加米選得滿甕竟夏飲之不能窮盡所
謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三
日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升

炊黍米三斗三升爲再餹黍攤使極冷水麴黍
俱時下之三月六日炊米六斗酸之三月九日
炊米九斗酸之自此以後米之多少無復斗數
任意酸之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云
取酒假令出一石還炊一石米酸之甕還復滿
亦爲神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之
秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗
三升絹筵麴末三斗三升秔米三斗三升稻米
佳無者早稻米亦得充事再餹弱炊攤令小冷

先下水麴然後酸之七日更酸用米六斗六升
一七日更酸用米一石三斗二升二七日更酸
用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅
飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七
日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作煖餅編竹
甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥
還內甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍

一石合糅令甚熟以二月二日收水即預煎湯
停之令冷初酸之時十日一酸不得使狗鼠近
之於後無若或八日六日一酸會以偶日酸之
不得隻日二月中節酸令足常預煎湯停之酸
畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺之
三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦麴
末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟九日
一酸後五日一酸後三日一酸勿令狗鼠近之
會以隻日酸不得以偶日也使三月中即令酸

足常預作湯甕中停之酸畢輒使五升洗手蕩甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重爲袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七日後飲之迴即

大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別磴之令細然後合和之也桑胡蓂葉艾葉各二尺圍長二尺許合煮之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麴燥濕以意酌量日中擣三千

六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥稽厚二寸然後置麴上亦與稽二寸覆之閉戶勿使見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米一石五斗

作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水清爲度用熟水一斗限三酸便止清麴候向發便酸不得矣失時勿令小兒人狗食

齊民要術卷第八
得春酒以冷水漬麴餘同冬酒

齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及蘖子第六十八

常滿鹽花鹽第六十九

作醬等法第七十

作醋等法第七十一

作豉等法第七十二

八和齋第七十三

作鮓等法第七十四

作脯腊等法第七十五

作羹臠第七十六

作蒸焦第七十七

胫脂煎消第七十八

菹緣等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八 黃衣一名麥蘖

作黃衣法 六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之槌箔上麩席

置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈菹葉薄無亂葉者刈胡菹擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菹覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡菹而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去

黃衣此大謬凡有所造作用麥蘖者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善

作黃蒸法 七月中取生小麥細磨之以水溲而

覆蓋成就一如麥蘖法亦勿颺之慮其所損

作蘖法 八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝

席上厚二寸一日一度著水即去之脚生布麥於散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮白錫蘖若煮黑錫即待芽生青成餅然後以刀剗取乾之欲令錫如琥珀色者以大麥為其蘖

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法

以不津甕受十石者一口置庭中

上恒有浙水須用時挹取煎即成鹽還以斗水

添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽永

造花鹽印鹽法

五月中旱時取水二斗以鹽一

斗投水中令清盡又以鹽投之

水鹹極則鹽不復消融易器淘治沙汰之澄去

垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又

美

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下時

用不津甕甕津則壞植酢置日中高處石上夏

無令水浸甕底以一針鏃一本作生縮鉄釘子

皆歲殺釘著甕底石下後雖有姪娠婦人食之

醬亦不用春種烏豆春豆粒小而均於大甕中

燥蒸之氣餹半日許復貯出更裝之迴在上居

下不爾則生熟氣餹周徧以灰覆之經宿無令

火絕取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類

失火勝於齧看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾

草遠矣臨炊春去皮更裝入甌中蒸令氣餹

則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不

碎若不重餽簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸

豆黃良久淘汰按去黑皮湯少則添慎勿易湯

醬不美也漉而蒸之淘豆湯汁即煮細豆作醬一炊

傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸

草蒿居恤反麥麩令極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽

今醬赤美蒿令醬芬芳蒿按簸去草土大率豆

黃三斗麩末一斗黃蒸末一斗白鹽五升蒿子

三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其

也豆黃堆量不槩鹽麩輕量平槩三種量訖於

盆中面向太歲和之向太歲則無蛆虫也攪令均調以手

痛按皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手按令

堅以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟

便開之臘月五七日正月二月當縱橫裂周廻

匝甕徹底生衣悉貯出搗破塊兩甕分為三甕

日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和之率一

石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於小盆內

減鹽汁浸之接取黃滓漉去滓合鹽汁瀉著甕

中率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無仰甕口

曝之諺曰萎蕤蒸日十日內每日數度以杷徹

底攪之十日後每日輒一攪三十日止兩即蓋

甕無令水入水入則生蟲每經雨後輒須一攪解後

二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為妊娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕

中則還好俗人用孝杖攪醬及乞人醬時以新

汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麀鹿兔肉皆得作取良殺新肉去

脂細對陳肉乾者不任曬麪令燥熟擣絹筵大

率肉一斗麪末五升白鹽二升半黃蒸一升曝

熟擣絹盤上和令均調內甕子中有骨者和訖

之骨多髓既肥泥封日曝寒月作之於黍穰積

中二七日開看醬出無麪氣便熟矣買新殺雉

煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁

作卒成肉醬法牛羊麀鹿兔肉生魚皆得作細

剉肉一斗好酒一斗麪末五升黃蒸末一升白

鹽一斗及黃蒸並曝乾絹筴唯一月三盤上

調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令蚌中纔容醬瓶

大釜中湯煮空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令

去瓶口三寸滿則近碗蓋瓶口熟泥密封內草

中下土厚七八寸土薄火熾則合醬焦熟遲氣

便不復於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時

醬出便熟若未熟者還覆臨食細切葱白著麻

油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法鮐魚鱗魚第一好鯉魚亦中去鱗淨

洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚

一斗用黃衣三升一升全用白鹽二斤黃鹽則苦乾

薑一升木橘皮一合縷切和令調均內甕子中

泥密封日曝勿令熟以好酒解之作魚醬肉醬

皆以十二月作之則經夏無蟲餘月亦得作但

夏耳

乾鱗魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱗魚盆

日好淨澆洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘖末亦得白鹽二升

半於槃中和令調均布置甕子泥封勿令
漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法小麥一石漬一宿炊臥之令生
黃衣以水一石六斗鹽三升煮

作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投
之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升擣末篩之清酒
一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法成膾魚一斗以麴五升酒二升鹽三
升橘皮二葉合和於瓶內封一日可

美食甚

作蝦醬法蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五
升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脰法始蟬法羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟
細切之薑五片橘皮兩葉雞子

十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟
肉甑上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脰法羊肉一斤猪肉四兩豆醬清清之
縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後

鮑魚醬五月可為醬上旬醢楚校豆中度煮之

以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作

魚醬

作鮓鮓法昔漢武帝逐夷至於海濱聞有香氣
而不見物令人推求乃是漁父造魚

腸於坑中以至土覆之法香氣上達取而食之
以為滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也

取石首魚魛魚鮠魚三種腸肚胞齊淨洗空著

白鹽令小倍鹹內器中密封置日中夏二十日

春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹

母蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長

得則

水中勿令傷損及死者一宿腹中淨

久則吐黃吐黃則不

好先煮薄糖

糖薄

著活蟹於冷糖甕中一宿著

蓼湯和白鹽特須極鹹待令甕盛半汁取糖中

蟹內著鹽蓼汁中便死

蓼宜少著多則爛

泥封二十日

出之舉蟹臍著薑末還復臍如初內著坭甕中

百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封勿令

漏氣便成矣持忌風裏則壞而不美也

又法直煮鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則內鹽汁

裏滿便泥封雖不及前味亦好值風如前法食

時下薑末調黃盞盛薑酢

作酢第七十一

酢者今醋也

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤為姪娠婦人所壞者磚輒中乾土末淘著甕中即還好

作大酢法

七月七日取水作之大率麥粿二斗勿揚簸水三斗粟米熟飯三斗攤令

冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥粿次

下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口板刀橫

甕上一七日旦著井花水一碗三七日旦又著一
碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中
則壞酢味也

秫米神酢法

七月七日作置甕於屋下大率麥

粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水

浸麥甕訖然後淨淘米炊而再餉攤令冷細擘

麵破勿令有塊子二頓下釀更不重投又以水

就甕裏搗破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕

口一七日一攪二七日一攪三七日亦二攪一

月日極熟十石甕不過五斗澱得數年停久為

驗其淘米泔即瀉去勿令狗

鼠啖得食貴添亦不得人啖

又法亦以七月七日取水大率麥麵一斗水三

斗粟米熟飯二斗隨飯大小以向滿為度

水及黃衣當口頓下之其飯分為三分七月初

作時下一分當夜即沸又三七日更炊一分投

之又三日復投一分但綿幕甕

口無機刀益水之事溢即加甑

又法亦七月七日作大率麥麵一升水九升粟

飯九升一時頓下亦向滿為限綿幕甕口

三七日熟前件二種酢同清沙澱多至十月終

如壓酒法毛袋壓出則貯之其糟別甕水澄壓

粟米麴作酢法

七月二月向末為上時八月四

花水一石粟米飯一石明且作酢今夜炊飯薄

攤使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯

著盆中或栲栳中然後瀉飯著甕中瀉時直傾

之勿以手撥飯水量麴末為著飯上慎勿撓攪

亦勿移動綿幕甕口三七日熟美釀少澱久停

彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則

秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則

也醬以極醋為佳未乾麴下絹篩經用稷秫米

為第一黍米亦佳一石用麴末一斗麵多則醋

不美唯再餽淘不用多遍初淘漚汁為却其第
 二淘泔即餽以浸饋令飲泔汁盡重裝作再餽
 飯下揮去熟氣今如人體於盆中和之擘去飯
 塊以麵拌之必令均調下醬醋更搗破令薄粥
 粥稠則醋尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以
 滿為限七日間一日一度攪之七日以外十日
 一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿
 令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿
 令生水甕中取十石甕不過五六斗
 糟耳接取清別甕貯之得停數年也

大麥酢法

七月七日作若七日不得作者必須
 收藏取七日水十五日作除此兩日

則不成於屋裏近戶裏邊置甕大率小麥斫一
 石水三石大麥細造一石不用作米則科麩是
 以用造簸訖淨淘炊作再餽飯揮令小煖如人
 體下釀以杷攪之綿幕甕口二日便發時數甕
 不攪則生白醪則不好以棘子徹底攪之恐有
 人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日

淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餽飯亦揮
 如人體投之杷攪綿幕三四日看水消攪而嘗
 之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之
 以意斟酌量二七日可食三七日好熟香美淳醪
 一盞醋和水一碗乃可食之八月中接取清別
 甕貯之盆合泥頭得停數年未熟時一日三日
 須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入
 甕中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法

亦七月七日大率麥斫一斗水三
 斗亦隨甕大小任人增加水斫亦

當日頓下初作日軟澁數升麵作燒餅待冷下
 之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度後
 當味美沸定便止有薄綠諸
 麵餅但是燒燂者皆得投之

迴酒酢法

凡釀酒失所味醋者或初好後動味
 壓者皆官迴作酢大率五斗米酒醋

更著麴末一斗麥斫一斗并花水一石粟米飯
 二石攤令冷如人體投之杷攪綿幕甕口每日

再度攪之春下七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法

春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用水三斗合甕盛置日

中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之

數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方

大率酒兩石麥粃一斗粟米飯六斗少煖投之把攪綿幕甕口二七日熟美醱殊常

矣

神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸乾當蒸

之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿三日便甕之如睦酒法壓訖澄清內

大甕中經三二日甕熟必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醱浮接去之滿一月酢成可食初

熟忌澆熟食犯之必壞酢若無黃蒸及麩者用

白甕一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛

作糟糠酢法

於屋內春秋冬夏皆以穰茹

半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠

必令均調勿令有塊先肉荆葉竹於甕中然後

下據糟於甕外均平以手按之去甕口一尺許

便止及冷水澆甕外均澆之候甕中水深淺半

糟使止以蓋覆甕口每日四五度以碗把取糞

中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣夏七

日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣適

酒糟酢法

春酒糟則壓願須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味

薄作法用石磴子棘部著切谷令破以水拌而蒸之熟便下揮去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖卧於酢甕中以向滿為限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿醋孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜温卧以旅茹甕湯泚之以意消息之作糟酢法用春糟以水和為破塊使厚薄如未熟粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢熟美釀得夏停之甕置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法

用大豆一斗熟沃之漬令澤炊曝極燥以

酒灌之任性多少以此為率

作小豆千歲苦酒法

用生小豆六斗水汰則甕中黍米作饋覆豆上酒三

石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟者冊中以布密封其口七日開之以二石薄

酒沃之可久長不敗也

水苦酒法

取麴粗米各二斗清水一石漬之一宿沸取汁滋米麴飯令熟極熟投甕

中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土張邊間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法

取黍米一斗水五升煮作粥麴一斤燒令黃槌破著甕底以熟好泥

二日便錯已嘗經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美釀與大醋不殊也

烏梅苦酒法

烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水

中即成醋耳

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋

外國苦酒法

蜜一斤水二合封著器中與少胡

九月九日熟以一銅七七
水添之可三十人食

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法

先作煖蔭屋坎地深三二尺屋必以草

蓋瓦則不佳密泥塞屋牖勿令風及蟲
泉入也開小戶僅得容人出入厚作葶藶以閉
戶四月五月為上時七月二七日後八月為中
時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適
大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常
以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令
溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱分

則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆
二十石為一聚常作者番次相續常有熱氣春
秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆
豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須
煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆
尚濕生熱難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如
飼生豆指軟便止傷熱則工爛漉著淨地揮之
冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再
入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法
以把款略取堆裏冷豆為心堆之必以次更略
乃至於盡冷者自然在內煖者居外還作尖堆
勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前法作尖
堆若熟湯人手者即為尖節傷熱矣凡四五度
翻內外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰
頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以
手候煖則凡翻翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五
寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便內外均
煖悉著白衣豉為初定從此以後乃生黃衣復

揮具令厚三寸便閉戶三日再入三日閉戶復以杖東西作龍構豆如穀龍形用稀穞均調款劃法必令置地豆若著黃地即便爛矣構徧以杷構豆常令厚二寸間日構之後豆著黃衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟酌量之簸訖以大甕盛之半甕水內豆著甕中以杷急拌之使淨若初煮豆傷熱者急手拌淨則漉出若初煮豆微生則拌淨宜小停之使豆小軟則難熟大軟則鼓爛水多則難淨是以正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許一人作筐一人汲水於甕上就筐中淋急斗撒筐令極淨水清乃止淘不潔淨令鼓苦漉水盡委著席止先多收谷藏於此時內谷藏於蔭屋窖中梧谷藏作窖底厚三二尺許以蘆蔴蔴窖內豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實復曬令堅實復停十日春秋十二三日冬十五

日便熟過此往則傷苦日數少者鼓白而用費唯食此自然香美矣若自食欲久留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年鼓法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖鼓味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷藏燒地令熱勿焦乃淨掃內豆於蔭屋中則令湯澆黍稷裏令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周而覆蓋若冬作鼓少屋令裏覆亦不得煖者乃淨須於蔭屋之中內微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戶勿令泄其煖熱之氣也

食經作豉法

常夏五月至八月是時月也率一石豆熟燥之漬一宿明日出蒸之

手捻豆破則可使敷冷地地惡者亦可席上敷之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸

許三日視之要須通得廣為可出茅又薄揮之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煮豆取濃汁并秫米女麩五升鹽五升合此鼓中以豆汁灑漉之令調以手搏令汁出指間以此為度畢內餅中若不滿餅以矯桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煮矯桑葉汁漉漉之乃蒸如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食豉法

隨作多少精擇豆浸一宿且炊之與炊米同若作一石豆熟取

生茅卧之如作女麩形二七日豆生黃衣簸去之更曝令燥復以水濕令濕手搏之使汁出從指岐間出為佳以著甕器中掘地作培今足容甕器燒培中令熱內甕著培中以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三遍成

作麥豉法

七月八月中作之餘月則不佳治小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣

好熟乃下揮之令冷手接令細布置蓋亦如麥麩黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周遍灑潤之要蒸氣餽極熟乃下揮去熱氣及煖肉甕中盆蓋於蕞糞中煨之二七日色黑氣香味便熱博作小餅如神麩形繩穿為貫屋裏懸之紙袋盛龍以防青蠅塵垢之汗用時全餅著湯中煮之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煮用熱香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如前全煮汁清也

八和齋

初稽反

第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六鹽

七醬八齋曰欲重

不則傾動起塵蒜復跳出也

底欲平寬而

圓

底尖擣不著則蒜有粗成

以檀木為齋白

粳米硬而不涂汗

杵頭

大小與杵底相安可

杵頭著處廣者省手力杵而齋易熟蒜復不跳也

長四尺

入口七八寸圓之以上八棱作之

平立急春之

春緩則輦臭久

則易人春齋宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能塵汗是以須力立

春蒜

淨剥指去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯渾礮合半許半生用朝歌大蒜

辛辣常異宜分破去心全

生薑

削去皮細切以冷水和之

生布絞去苦汁可以香魚美蕪生姜用乾

橘皮

姜五升齋用生姜一兩乾姜減半兩耳

新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草

准此為度薑橘取其香

味氣不須多多則味苦

升齋用八熟栗黃

校足矣

美味甜五升齋用十枚栗用黃

軟者硬黑者即不中

訣云倍着齊蒜多則辣故加飯取其

甜美耳五升齋用飯如雞子許大

先擣白梅

薑橘皮為末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生

蒜 蒜頭難熟故宜以漸 春令熟次下渾蒜齋熟

下鹽復春令沫之起然後下白梅薑橘末復春

令相得下醋解之

白梅薑橘不先擣則不熟不

是以臨熟乃下之醋必須好惡則齋苦大醋經

年醱者先以水調和令得所然後下之慎勿著

生水於中令齋辣而苦純著大

醋不與水調醋復不得美也 右件法止為膾齋耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第

齊民要術卷八

六

一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切

膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷

然後洗也洗手則膾濕物有自然相壓蓋亦燒穰殺瓠之流其理難彰矣

食經曰冬日橘蒜齋夏日白梅蒜齋肉膾不用

梅

作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可確擣下

絹篋然後水和更研之地令悉著盆合著掃篇上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則大辛苦搏作圓子大如李成餅子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美替中須則取食其為齋者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法熟擣芥子細篩取屑著甕裏以灰圍甕邊一宿則成以薄酢蓋厚薄任意

此三過而去其苦微火上攪之少焗覆甕易土

崔寔曰八月取韭菁作擣齋

作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋為時冬夏不佳寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味

兼生蛆宜取新鯉魚魚唯大為佳瘦魚滿勝肥者雖美而不耐久肉長尺

半已上皮膚骨堅硬不任去鱗訖則齧齧形長二寸廣一寸厚五分皆使齧別有皮齧大長外以過熟傷醋不

成佳食之始可噉近骨上生腥不堪食常三分

收一耳齧小則均熟寸數者大率言爾亦不可

要脊骨宜方漸其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉齧別斬過皆使有皮不宜令有無皮齧也

手擲著盆水中浸洗去血齧訖漉出更於清

水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平

板石上迨去水世名逐水鹽水不盡令酢水盡

炙一半嘗鹹淡淡則更以鹽和炊秬米

飯為糝飯欲剛不宜并茱萸橘皮好酒於盆中

合和之攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切

得用酒辟諸邪惡令鮮美而速熟布魚於甕中

一行魚一行糝以滿為限腹腴居上肥則不能久熟須先

魚上多與糝以竹筴交橫帖上八重乃止

葉並可用春冬無無竹用削竹插甕子口內交橫絡之

無竹用著屋中著日中火邊者患臭而不赤漿

荆也美者穰厚茹勿令凍也出傾却白漿出味酸便熟食擘刀切則腥

作裏鮓法鱖魚洗訖則鹽和十齧為穰以荷

須水侵鎮迨之畢三日便熟冬日曝鮓荷葉別

有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘

皮則用無亦無嫌也食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用

作魚鮓法削去畢便鹽醃一食頃漉汁令

盡更洗淨魚與飯裏不用鹽也

作長沙蒲鮓法

治大魚洗令淨厚鹽令魚不四
五宿洗去鹽炊白飯清令見水

中塩飯穰清
多飯無若

作夏月魚鮓法

齏一斗塩一升八合精米三升
炊作飯酒一合橘皮薑半合菜

更二十顆仰着器
中多少以此為率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中

截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一

宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊粳米飯

為糝嘗鹹淡得所取生菜莧葉布甕子底少取

生菜莧子和飯取香而已不必多則苦一重

魚一重飯

飯倍多
且熟

手按令堅實荷葉閉口

無
葉取

蘆葉無蘆葉
乾筋葉亦得

泥封勿令漏氣置日中春秋一月

夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗炙

特精脰之尤美也

作猪肉鮓法用肥猪肉淨爛治訖剔去骨作條

廣五寸三分易水煮之令熟為佳勿令大爛熟

出待乾切如鮓齏片之皆令帶皮炊粳米飯為

糝以菜莧子白鹽調和布置一如魚鮓法

糝欲
倍多

令早
熟 泥封置日中一月熟蒜齏薑鮓任意所便

臍之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛羊

麋鹿野豕猪肉或作條或作片罷凡欲肉皆須順理不用斜

并割剔槌牛羊骨令碎熟者取汁掠去浮沫停

之使清水美豉別以冷水淘去塵穢用骨汁煮豉色足

味調漉去滓待下鹽適口而已細切葱白搗令

熟椒薑橘皮皆末之量多以浸脯手揉令片脯

三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於

屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅

脯成置虛靜庫中著烟氣紙袋籠而懸之置於

鬱泥若不籠臘月中作條者名曰豚脯堪度夏

每取時先取其肥者肥者膩不耐久

作度夏白脯法臘月作最佳正月二月三月亦得作之用牛羊麋

鹿肉之精者肥不破作片罷冷水浸搦去血水

清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再

宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實僅使堅實而已

慎勿令瘦死牛羊及羔犢彌精小羔子全浸之

先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甜肥脯法

臘月取麀鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鯉魚脯法

一名鯛魚也十一月初至十二月末作

鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹

杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經

冬令瘥至二月三月魚成生剝取五臟酸醋浸

食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封塘灰中燒

鳥刀切之去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪

味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法

臘月初作用鵝鴈鷄鴨鶩鳩兔鴿鷄

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶

留脂瓶則

也全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊料得不須並用

浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便

出置箔上陰乾火炙熟槌亦名瘥腊亦名瘥魚

腊

鷄雉鶉三物去腥藏物開臆

作肥脯法

臘月初作任為五味脯者皆中作唯魚不中耳白湯熟煮掠

去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上

陰乾之甜脆殊常

作滷魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱧

上奴

嫌反下胡化反

耳去直腮破腹作鮓淨疎洗不須鱗夏

月時須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹

兩兩相合冬直積置以席覆之夏須甕盛泥封

勿令蠅蛆

甕須鑽底數孔板引去腥汁汁盡還塞

肉紅赤色便熟

食時洗卻鹽煮蒸炮任意美於常魚

作鮮醬斃煎悉得

羹臠法第七十六

食經作芋子酸臠法猪羊肉各一斤水一斗煮

令熟成治芋子一升別蒸之葱白一升著肉中

合煮使熟粳米三合鹽一合豉汁一升苦酒五

合口調其味生薑十兩得臠一斗

作鴨臠法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱

三升芋二十株橘皮三葉木蘭五寸生薑十兩

豉汁五合米一升口調其味得臠一斗先以八

升酒煮鴨也

作鼈臠法鼈具完全煮去甲藏羊肉一斤葱三

升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升

煮鼈鹽苦酒口調其味也

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煮令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用錫六斤今除也

作羊蹄臠法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉作鬼臠法兔一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也作酸羹法用羊腸二具錫六觔瓠葉六觔葱頭二升小蒜三升麵三斤豉汁生薑橘皮口調之

作胡羹法用羊脇六斤又肉四斤水四升煮出脇切之葱頭一斤胡荽一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羹法用胡麻一斗擣煮令熟研取汁三升葱頭二升米二合煮火上葱頭米熟得二升半在

作瓠菜羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煮使

熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹一斗五升

作筭筭鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法臠亦如此筭四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸出之更洗小蒜白及葱白頭汁等下之令沸便熟也肺臠蘇本反法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉臠以粳米二合生煮之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊脇肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒

末一合豆醬一升豉汁五合麩一升五合和米一升作糝都和合更以水三升澆之解大腸洩汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長五寸煮之視血不出便熟寸切以苦酒醬食之也

羊節解法羊臍一枚以水雜生米三升葱一虎口煮之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤豬肉半斤合剉作臠下蜜令甜以同熟羊臍投臠裏便煮得兩沸便熟治羊合皮如豬狔法善矣

羌煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠如
兩指大豬肉琢作臠下葱白長二寸一虎口細
切 及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口
一鹿頭用二斤豬肉作臠

食膾魚蓴羹芼羹之菜蓴爲第一四月蓴生莖
而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹葉舒長足名
曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月
內不中食蓴有蝸蟲著故也蟲甚細微與蓴一
體不可識別食之損人十月水凍蟲死蓴還可

食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者根上頭
絲蓴下及絲蓴旣死上有根芡形似珊瑚一寸
許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水
色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鑊中熱
湯暫焯之然後用不焯則苦澀絲蓴環蓴悉長
用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用
蕪菁英秋夏可畦種苽菘蕪菁葉冬用薺菜以
芼之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少
著不用多多則失羹味乾蕪菁無味不中用豉

汁於別鑊中湯煮一沸漉出滓澄而用之勿以
杓捉捉則美濁過不清煮豉但作新琥珀色而
已勿令過黑黑則醜苦唯蓴芼而不得著葱臛
及米糝菹醋等蓴尤不宜鹹羹熟即下清冷水
大率羹一斗用水一升多則加之益羹清雋砵
美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羹濁而
不能好

食經曰蓴羹魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入
蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三
寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破破鯉
魚邪截令薄准廣二寸橫盡也魚半體熟煮三
沸渾下蓴與豉汁漬鹽

醋菹鵝鴨羹方寸准熬之與豉汁米汁細切醋
菹與之下鹽半奠下醋與菹汁

菹菌魚羹魚方寸准菌湯沙中出劈先煮菌令
沸下魚又云先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不
沙肥肉亦可用半奠之

荀思丑反筍古可反魚羹筍湯清令釋細擘先煮筍

令煮沸下魚鹽豉半奠之

鯉魚臠用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪
截臠葉方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米
汁煮熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也
鯉魚臠用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臠
與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法
也

臉臠

上力減反
下初減反

用豬腸經湯出三寸斷之決破

切細熬與水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小

蒜芥並細切鍛下鹽醋蒜子細切將血奠與之

早與血則變大可增米奠

鯉魚湯肉用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及
霍葉斜截為方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水
中與白米糝煮熟與鹽薑糊橘皮屑米半奠時
勿令有糝

鮓臠湯燂

徐廉反

去腹中淨洗中解五寸斷之煮

沸令變色出方寸分准熬之與豉清研汁煮令
極熟葱薑橘皮胡芹小蒜並細切鍛與之下鹽

醋半奠

槩七斃反

次用肥鵝鴨肉渾米煮研爲候長二寸廣一寸厚四分許去大骨白湯別煮槩經半月久漉出浙其中杓迮去令盡羊肉下汁中煮與鹽豉將熟細切鍛胡芹小蒜與之生熟如爛不與醋若無槩用菰菌用地菌黑裏不中槩大者中破小者渾用槩者樹根下生木耳要復接地生不黑者乃中用米奠也

損腎用牛羊百葉淨治令白齷葉切長四寸下鹽豉中不令大沸大熟則朋但令小卷止與寸蘇薑末和肉漉取汁盤滿奠又用腎切長二寸廣寸厚五分作如上奠亦用入薑齷別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍛并鹽醋與之別作臠臨用寫臠中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之

治羹臠傷鹹法取車轍中乾土末綿篩以兩重

帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則
淡便引出

蒸魚法第七十七

魚方
九切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不
熊半熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近
水淨拭以豉汁濃者二升漬米令色黃赤炊作
飯以葱白長二寸一升細切鹽橘皮各二升鹽
三合合和之著甑中蒸之取熟蒸羊肫鵝鴨悉
如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑之用橘

皮一升

蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁
漬之生秫米一升勿令近水濃豆汁漬米令黃
色炊作饋復以豉汁灑之細切薑橘皮各一升
葱白三寸四升橘葉一升合煮甑中密覆蒸兩
三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也
蒸熊羊如肫法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤鹽
五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著鹽

安甌中蒸令極熟

魚豬肉法淨燂豬訖更以熱湯遍洗之毛孔中
即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破
於大釜煮之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添
水數數掠脂脂盡漉出破爲四方寸臠易水更
煮下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢
漿代之添水掠脂一如上法脂盡無復氣漉出
板初於銅鑪中魚之一行肉一行擘葱渾豉白
鹽薑椒如是次第布訖下水魚之肉作琥珀色

乃止恣意飽食亦不餽

鳥驛切

乃勝燠肉欲得著

冬瓜其瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂
練白如珂雪可以供餘用者焉

魚豚法肥豚一頭十五斤水三升甘酒三升合
煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先裝薑一升
橘皮二葉葱白三升豉汁凍饋作糝令周醬清
調味蒸之炊一石米頃下之也

魚鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉
秫米四升爲糝先裝如魚肫法訖以豉汁橘皮

葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃下之

胡炮

著教切

肉法肥白羊肉生始周年者殺則生

縷切如細菜脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒華
撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉脂內於
肚中以向滿爲限縫合作浪中坑火燒使赤腳
灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊
一石米頃便熟香美異常非著炙之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著
上合蒸熟出可食之

蒸豬頭法取生豬頭去其骨煮一沸刀細切水
中治之以清酒酒肉蒸皆口調和熟以乾薑椒
著上食之

作懸熟法猪肉下片去皮切臠葱白一升生薑
五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七
斗米頃下

食次日能蒸大剥大爛小者去頭腳開腹渾覆
蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫
米籩白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更

蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸奠合
糝又云秣米鹽豉葱麩薑切鍛爲屑內熊腹中
蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸令小熟
宜肉糝用饋葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在
下乾薑椒橘皮糝在下豚蒸如蒸熊鵝
裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煮秣米
如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油
塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖纂祖咸及之
又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹

小蒜置土簋箬蒸之既奠開箬楷邊奠上毛菜
魚菜白魚鱸音賓魚最上淨治不去鱗一尺已還
渾鹽豉胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚
方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸
之奠亦菜上蒸又云竹籃盛魚菜上又云竹蒸
並奠

蒸藕法水和稻穰糟楷令淨研去節與蜜灌孔
裏使滿溲蘇麵封下頭蒸熟除麵瀉去蜜削去
皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

胙脂煎消法第七十八

胙魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種內脂兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子浮便熟食之

食經胙鮓法破生雞子豉汁鮓俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子衆物是停也

五侯胙法用食板零拚雜鮓肉食水煮如作羹法

純蒸魚法一名魚用鱸魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治准此

脂雞一名雉雞一名雞臍以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不多與成治渾雞俱下水中熟煮出雞及葱瀉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之肉若冷將奠蒸令煖滿

莫又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既熟擘莫與汁
葱蘇在上莫按下可增葱白令細也

脂白肉一名白焦肉鹽豉煮令向熟薄切長二
寸半廣一寸准甚薄下新水中與渾葱白小蒜
鹽豉清又齷葉切長二寸與葱薑不與小蒜齷
亦可

脂豬法

一名焦豬肉一各豬肉鹽豉

一如焦白肉之法

脂魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切
葱與豉葱俱下葱長四寸將熟細切薑胡芹小

蒜與之汁色欲黑無醋者不用椒若大魚方寸
准得用軟體之魚大魚不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗苦酒蜜中半
和鹽漬魚一炊久漉出膏油熬之令赤渾莫焉
勒鴨消細研熬如餅臃熬之令小熟薑橘椒胡
芹小蒜並細切熬黍米糝鹽豉汁下肉中復熬
令似熟色黑平滿莫兔雉肉次好凡肉赤鯉皆
可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用
新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠

五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁炒令極熟下薑椒末食之

菹綠第七十九

食經曰白菹鵝鴨鷄白煮者鹿骨研爲准長三寸廣一寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云准訖肉汁中更煮亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿奠焉

菹肖法用豬肉全肉鹿肥者鹿身細切熬之與

鹽豉汁細切菜菹菜細如小蟲絲長至五寸下肉裹多與菹汁令酢

蟬脯菹法槌之火炙令熟細擘下酢又云蒸之細切香菜置上又云下沸湯中即出擘如上海菜蓼法

綠肉法用豬雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁煮之葱薑橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰綠肉豬雞名曰酸

白淪淪煮也音藥 臄法用乳下肥臄作魚眼湯下冷

水和之擘朮令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛
則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿
令渝釜渝則朮黑絹袋盛狔酢漿水煮之繫小
石勿使浮出上有浮沫數掠去兩沸急出之及
熱以冷水沃豚又以茅蒿葉揩令極白淨以少
許麵和水爲麵漿復絹袋盛朮繫石於麵漿中
煮之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷
水和煮朮麵漿使煖煖於盆中浸之然後擘食
皮如玉色滑而且美

酸朮法用乳下朮煇治訖并骨斬齧之令片別
帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煮爲佳
下粳米爲糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋
大美

不齊則要術卷八

三十一



