

庶物類纂

造帳

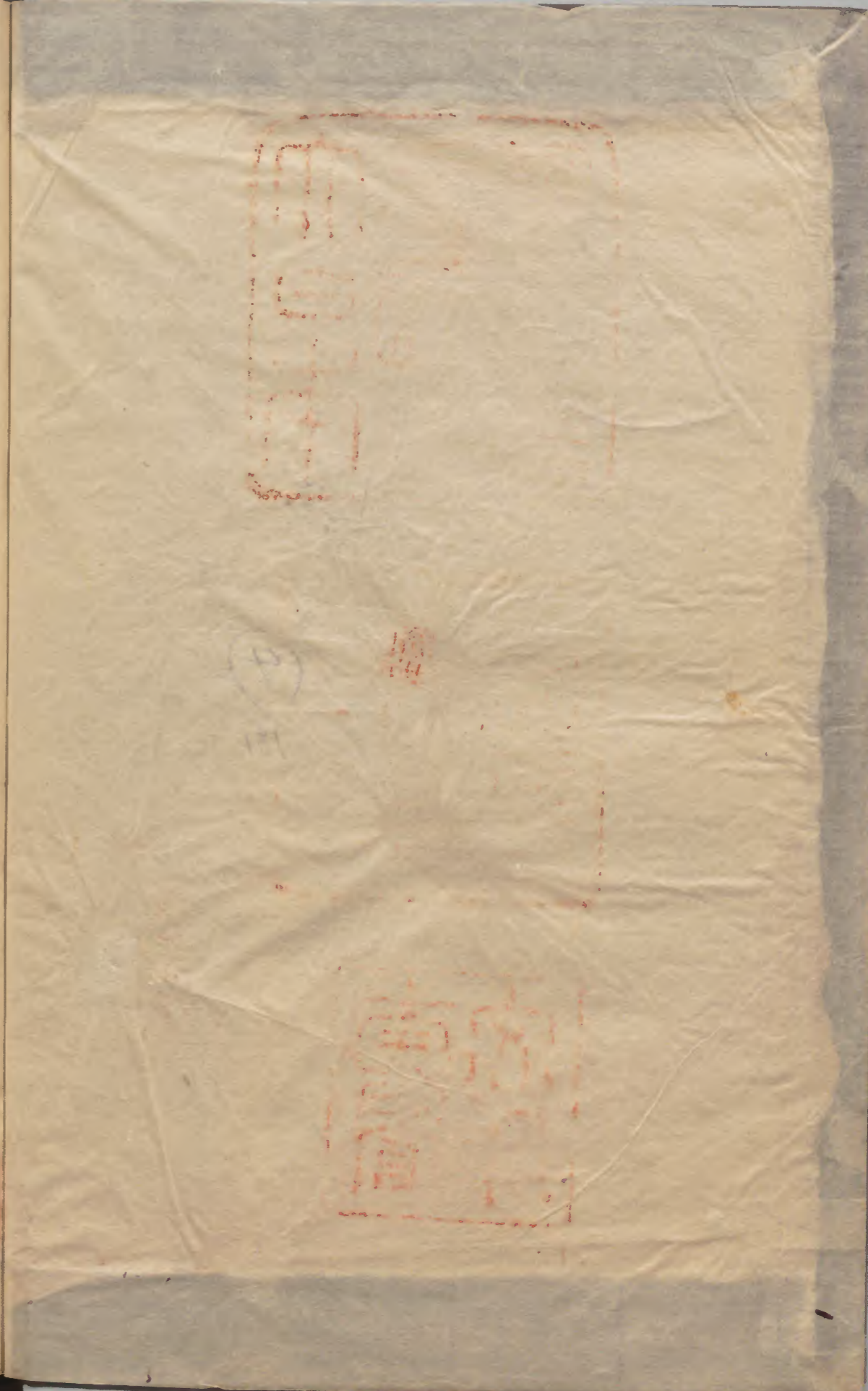
七五十二

九十三

内閣文庫		
番號	和	11376
冊數	112(93)	
函號	193	81



糊などで貼り付けられている部分がめくれない箇所あり



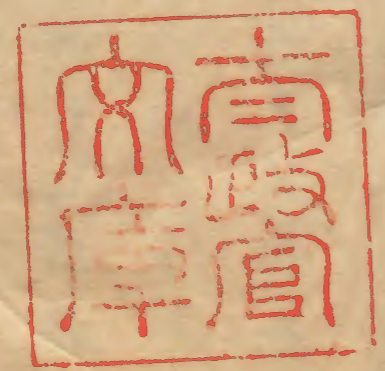
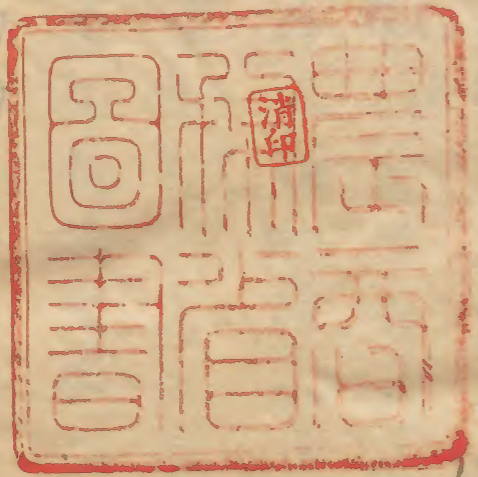
庶物類纂造釀屬卷之七目次

明治十四年購求

六五八三番



大豆豉 大豆黃 豆炙 粉 豆粉 豆麵 粉皮



庶物類纂 卷之七

造釀屬目次

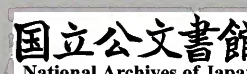
大豆短

一谷大苦難一谷酒鹽幽菽
大豆短

豉，大豆豉也。五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。故齊人謂
 豉聲如嗜也。漢劉熙釋名曰：豉，嗜也。五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。故
 齊人謂豉聲如嗜也。太平御覽昔傳江西一士求見揚誠齋，願以該洽自負。越數日，
 誠齋簡之云：攔公自江西來，配鹽幽菽，欲求少許。士
 人忙然莫曉，亟往謝曰：某讀書不多，實不知為何物。
 誠齋徐檢禮部韻略，豉字示之。注云：配鹽幽菽也。然

其義亦未可深曉。楚辭曰：大苦鹹配，辛甘行說者曰：大苦豉也。言取豉汁，調以鹹酢椒薑飴蜜，則辛甘之味皆發而行。然古無豆豉。史急就篇，乃有蕪菜鹽豉。史記貨殖傳有蘗麩鹽豉中荅。三輔決錄曰：前對大末范仲公鹽豉蒜果共一筭。蓋秦漢以來如有之。周密齊東野語○津建秘書少正和時味豉之而為豉。豉陶隱居云：豉食中之常用。春夏天氣不和，蒸炒以酒漬服之，至佳。依康伯法，先以醋酒搜蒸，暴燥以麻油和，又蒸暴之，凡三過，乃末椒乾薑屑合和，以進食勝。

今作油豉也。患脚人常將其酒浸，以滓傳脚，皆差好者。出表陽錢塘，香美而濃，取中心者。彌善。嘉祐補註本草酒豆豉方：○黃子一斗五升，篩去麩，令淨。茄五斤，凡十二斤。薑勛十四兩，橘絲隨放。小茴香一升，炒鹽四斤六兩，青椒一斤。一處拌入瓮中，捺實。傾金花酒或酒娘醃過各物兩寸許，紙箬扎縛泥封，露四十九日。鐔上寫東西字，記號輪晒。日滿，傾大盆內，晒乾為度。以黃草布罩蓋。浦江吳氏中饋錄水豆法：○好黃子十斤，好鹽四十兩，金華甜酒十碗。



先日、用滾湯二十碗、充調鹽作滷、留冷淀清、聽用將黃子下缸、入酒、入鹽水、晒四十九日、完方下大小茴香、各一錢五分、各一錢五分、草菓、五錢、官桂、五錢、木香、三錢、陳皮、一兩、花椒、一兩、薑絲、半斤、杏仁、一斤、各料和入缸內、又晒、又打二日、將罈裝起、隔年既方好、蘸肉吃、更妙。同蘇合煎、全、厚、陳、

按劉熙釋名云、豉嗜也、調和五味、可甘嗜也、許慎說文、謂豉為配鹽幽菽者、乃鹹豉也。明李東璧本草綱目

豉諸大豆皆可為之、以黑豆者入藥、有淡豉、鹹豉、治病多用淡豉汁、及鹹者、當隨方法、其豉心乃合豉時

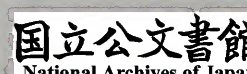
取其中心者、非剝皮取心也、此說見外臺秘要、造淡豉法、用黑大豆二三斗、六月內淘淨、水浸一宿、漚乾、蒸熟、取出攤席上、候微溫、蒿覆、每三日一宿、候黃衣上遍、不可太過、取晒、簸淨、以水拌、乾濕得所、以汁出指間為準、安甕中、築實桑葉蓋、厚三寸、密封、泥於日中晒七日、取出曝一時、又以水拌入甕、如此七次、再蒸過、攤去火氣、甕收、築封、即成矣、造鹹豉法、用大豆一斗、水浸三日、淘蒸、攤罽、候上黃、取出、簸淨、水淘灑、乾、每四斤、入鹽一斤、薑絲半斤、椒、橘、蘇、茴、杏仁、拌勻

入甕上面水浸過一寸以箬蓋封口晒一月乃成也
 造豉汁法十月至正月用好豉三斗清麻油熬令烟
 斷以一升拌豉蒸過攤冷晒乾拌再蒸凡三遍以白
 鹽一斗搗和以湯淋汁三四斗入淨釜下椒薑葱橘
 絲同煎三分藏一貯於不淨器中香美絕勝也有麩
 豉瓜豉醬豉諸品皆可為之但充食品不入藥用也
 同
 陶說康伯豉法見博物志云原出外國中國謂之康
 伯乃傳此法之姓名耳其豉調中下氣最妙黑豆性

豆豉方黃豆不拘多少水浸一宿蒸爛候冷以小麩
 糝豆上拌勻用麩再拌掃淨室鋪蘆席上勻攤約厚
 二寸許用穰草麥桿或蒼耳青蒿盒蓋候黃衣上搓
 令淨篩去麩皮走水淘洗暴乾每用豆黃一斗物料
 一斗預刷洗淨缸候下
 鮮菜瓜二切作塊 鮮茄竹刀劈作四塊 蓮子肉水浸軟 甘草剉碎
 橘皮刮淨 生薑切厚 紫蘇葉 蒜瓣帶皮
 川椒去 茴香微炒
 右將物料拌勻先鋪豆黃物料及鹽層層相次以滿

為度納實用箬密縛泥封固烈日暴候半月取出倒
 一遍拌勻再入甕密封口泥固晒七七日為度不可
 入水瓜茄中有自然汁也鹽無分兩相度斟量用之
 造須六月上旬多能鄙事
 揚誠齋簡一江西士人云配鹽幽菽欲求少許士人
 不解亟往謝之請問何物誠齋檢禮部韻畧豉字注
 云配鹽幽菽也按楚辭曰大苦鹹酸辛甘行說者曰
 大苦豉也言取豉汁調以鹹酸椒薑節密則辛甘之
 味皆發而行然古無豉字見史游急就章史記貨殖

傳蓋漢以來始有也今江西人患傷寒疾多以豆豉
 煮湯飲之汗出即愈吳郡皇甫庸
 說文解豉字云配鹽幽菽也三倉解龍字云龍冥果
 青色也蓋豉本豆也以鹽配之幽閉於甕蓋中所成
 故曰幽菽冥果蜜煎果也以銅青浸之加蜜於缶中
 故曰冥果幽菽冥果取名于幽冥見其與生菽生果
 異也明張鼎思卿
 六月六日以洗淨大黃豆煮熟取出候冷以麩為衣
 攤於席上以衣蓋之又用清蒿掩一丈取出晒乾搓



去麩黃入缸煎紫蘓鹽湯候冷浸豆與水平每豆
 升用鹽六兩浸過一夜取出和食香拌勻裝淨罈內
 今日晒四五日從新搜過一次再晒再搜四五次用
 明王蓋臣群芳譜果幽其果不刺于幽其果其果其果
 楚辭大苦鹹酸辛甘行些注大苦豉也言取豉汁調
 則辛甘之味皆發而行也和以椒薑鹹酸和以飴蜜
 博物志外國有豉法以苦酒浸豆暴令極燥以麻油
 蒸蒸訖復暴三過乃止然後細擣椒屑隨多少合之
 中國謂之康伯能下氣調和者也調和者也

造淡豆豉法大黑豆不拘多少甑蒸香熟為度取出
 攤置茱蘭中乘溫熱放於無風處四圍上下用黃荊
 葉或青穰緊護之數日取開豆上生黃衣已遍取出
 晒一日次日溫走洗過或用紫蘓葉切碎知之烈日
 曝十分乾磁器收貯密封明徐春甫古今醫統言其貴也
 江西淡豉法六月六日用黑豆水浸一宿蒸熟攤席
 上以簾扁蓋之三日一着黃衣遍晒乾簾去其黃衣
 再用水拌得所入瓶內築實桑葉塞口泥封如日中
 晒七日開曝一時又以水拌入瓶內如此七次再蒸

庶物類編 卷七 造釀屬 大豆豉 七

映去火氣，仍入瓶築實泥封，則成矣。桑白皮二寸、
瓜根寸三、大棗枚七，同研為細膏，早起化湯洗面及手，大
去皺紋。同上
幽菽，具染豆豉也。○說文謂豉為配鹽幽菽者，醃豉
也。呂覽有具染注醬豆豉也。史游始言蕪荑鹽豉，史
貨殖言鹽豉千石，沒錄言前隊大夫范仲公鹽豉蒜
果供一邊，善幽者不外醋鹽醬柯。古曰：醪醖，醖醖醖，醖
也。醖醖醖，醖醖醖也。醖醖醖，醖醖醖也。此唐大序書所
編醖謂酸酒也。清方以雅智通雅

造豉法：黑豆一斗，六月間水浸一宿，瀝乾蒸熟，攤蘆
席上，候微溫，蒿覆五六日，候黃衣遍滿為度，不可太
過，取晒簸淨，水拌得中，築實甕中，桑葉蓋厚三寸，泥
固晒七日，又以水拌入甕，如是七次，甕收築封，即成
矣。清郭章宜本草匯
豆豉，即古所謂配鹽幽菽也。吳縣志

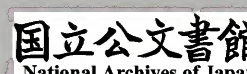
庶物類編 卷七 造醖屬 大豆豉 八

狀者次蒸初八粒藥實液封則成矣桑白皮
 煎取汁大棗心切研為細膏其起化湯洗過及手大
 豆取噴亦阻歐酒鹽煎味甜
 定青糖解眼藥法醬豆取之史游始吉燕英鹽政史
 國西方眩及以水糝公藥噴暴大次藥神藥國噴海
 藥用西藥將水林器中藥賣藥物來煎盡驗三粒飛
 藥玉粒藥煎醬豆正心煎藥者並煎藥水不可加
 藥豆粒煎豆之轉太且間水交一前煎藥藥煎藥

豆黃

藥法云大豆黃青忌猪肉
 定法用黑豆一斗蒸熟鋪布上以高麗之印合密過
 布上黃取出晒乾搗末服用
 本草綱目

倍名罵覓憂燕十



豆黃

豆黃

豆黃

食療云大豆黃屑忌猪肉宋唐慎微證類本草

造法用黑豆一斗蒸熟舖席上以蒿覆之如膏醬法

待上黃取出晒乾搗末收用明李東璧本草綱目

并土黃疸出醜薄嫩末此用

本草綱目
即李東壘

豈去用黑豆一斗蒸熟輸取土以膏膏之收合醬法

身療江大豆黃胛忌醬肉

鑑醜本草
宋曹射論

豆黃

豆炙

豆炙以綠豆水浸去殼加水磨細煎成餅餅取煎油

妙食之
明李東壘
食物本草

豆炙

豆炙

豆炙以綠豆水浸去殼和水磨細煎成餅餅椒鹽油炒食之
明李東璧食物本草

豆是以此熟豆水必去其味水寒除魚丸滑轉嫩豐也
豆是
炒食之 食時本草
肥李地聖

粉 總

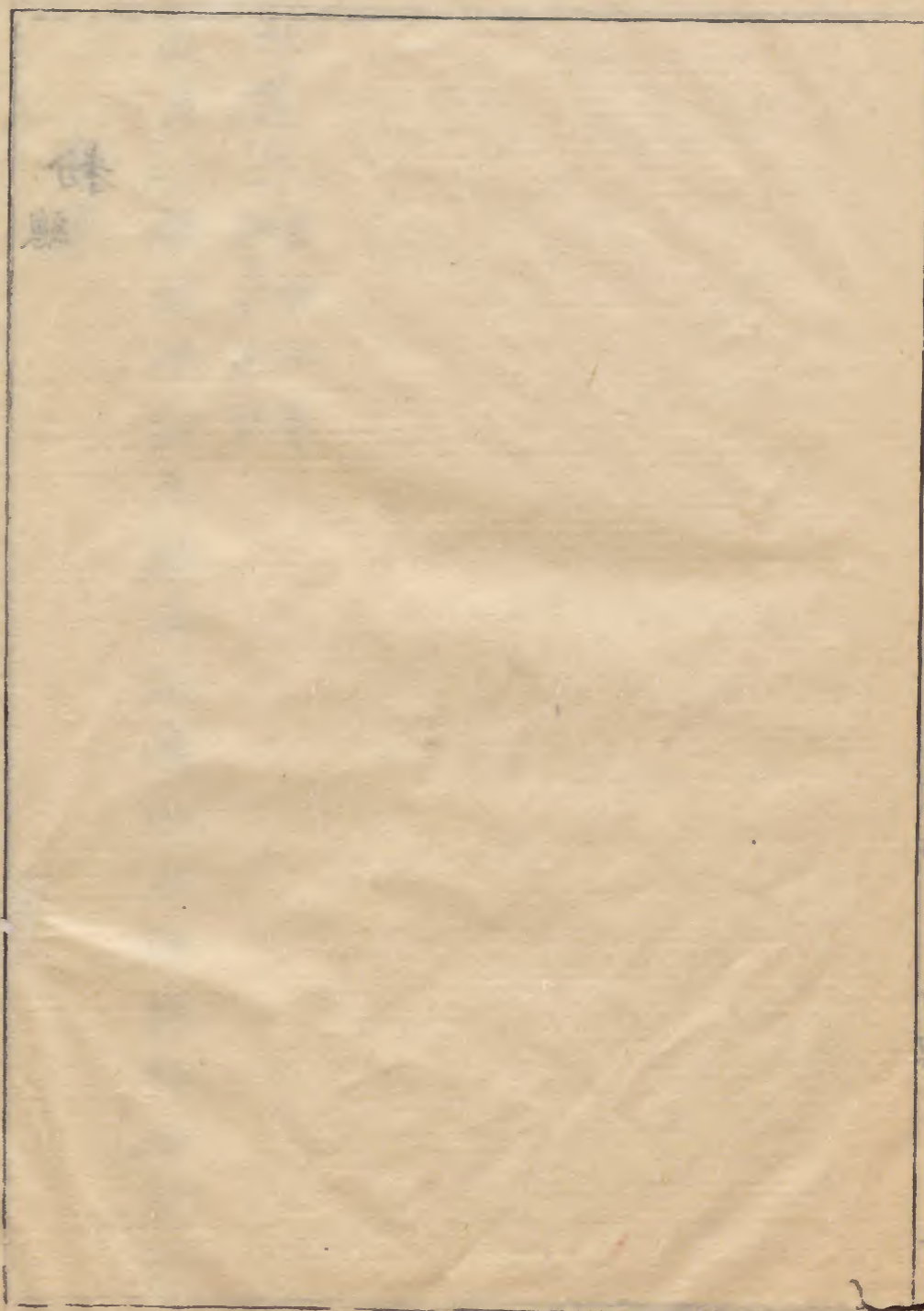
粉之名目甚多其常有而通乎用者則惟糯芡葛蕨菜
豆四種糯芡葛二物不用下鍋調以滾水即能變生成
熟昔人云糯香辛寒無食辛寒人欲為合辛至人則
論多糯二物且辛寒致熱亦其善于此寫舟車行遠
而香此是滋糧中首善之物粉食之則滋補而益氣
止長豆次之秋菘豆粉之時時有精以成粉和之其
物必平而不能即下不即下而又使人咀之有味而
之無聲者所為妙品予備素飲食中惟得此二物

庶物類編 卷七

造釀屬

粉總

一



粉之名目甚多其常有而適于用者則惟藕葛蕨菜
 豆四種藕葛二物不用下鍋調以滾水即能變生成
 熟昔人云有倉卒客無倉卒匠人欲為倉卒主人則
 請多儲二物且卒急救饑亦莫善于此駕舟車行遠
 路者此是餓糧中首善之物粉食之耐咀嚼者蕨為
 上菜豆次之欲菜豆粉之耐嚼當稍以蕨粉和之凡
 物入口而不能即下不即下而又使人咀之有味嚼
 之無聲者斯為妙品吾徧索飲食中惟得此二物莫

食物類編 卷七

造釀屬粉總

二

豆粉為湯、蕨粉為湯、蕨粉為下湯之飲，可糲二耐。齒遇此，殆亦所謂勞而不怨者哉。清李笠翁間情偶寄粉房刻切，紛上聲。確米為細末，儀禮饋食禮有粉餐。周禮籩人註：豆屑也。又博物志：燒鉛成粉，今傳面者用之。又煨石為白灰，塗牆壁，亦曰粉。白居易詩：文昌新入有光輝，紫界金牆白粉圍。註：尚書皆皆以粉圖壁。画，古賢烈士，曰画省，亦曰粉省。又海粉，母如墨魚形，大三四寸，冬畜家中，春種海濱田內，色綠似荷包，飲從此入，澉從此出。今海粉即所澉也。故吐海粉者，

謂之毋，或曰挿竹枝，田中毋緣枝，吐出成粉，又借為粉澤粉飾字。又軫韻音悻，白居易簡寂觀詩：名利心既忘，市朝夢亦盡，何以療夜饑，一匙雲母粉。又凡物磴之如屑者，皆名粉。粉為通糲，非獨米也。舊註：訓米末非。又婦人致飾增麗，故用粉黛。古今罕有米粉，傳面者，舊註及韻會謂古傳面用米粉，非。說文：粉，專屬傳面，亦非。清廖文英正字通

庶物類編 卷七 造釀屬粉總 三

豆粉為湯底粉為湯底粉為下湯之飲可稱二劑焉
 牙過此症亦所謂勞而不怨者哉
 新西利非青丸大者米為細末依禮儀食程有粉者
 面番薯等皆隨會時可辨而用米條提精文條而
 者非又故本為神能補服條兼古合器湯粉條
 辨文條青膏皆能健齒助非諸者身華時時
 理志市陳製亦盡回以藥齊時又專時時
 餅果餅粉早夕每時音辨自氣黃商康豐荷
 體久世也日能作於所中時新其地也

豆粉

豆粉者涼無毒其勝於若脾胃虛人不可多食也
 杏仁則細不能作索
 升味不露霜方用真豆粉半斤入鍋火焙無豆腥先
 用乾淨布貼薄才一斤入瓶中用細絹隔住去置
 粉特號倍名罵覓那各
 每八兩配白糖四兩煉蜜四兩拌勻搗成餅或丸
 哈之舖裝伴火更可當茶蒸治火症
 真粉乃綠豆所作取陳者實調散症毒瘡瘡

計各異宜平略

豆餅

藥

藥

綠豆粉甘涼無毒其膠粘者脾胃虛人不可多食近

杏仁則爛不能作索明王蓋臣 群芳譜

升煉玉露霜方用真豆粉半斤入鍋火焙無豆腥先

用乾淨籠腦薄荷汁入甑中用細絹隔住去置豆

粉將甑封蓋上鍋蒸至煩熟甚霜以成矣攷起粉霜

每八兩配白糖四兩煉蜜四兩拌白搗臍印餅或丸

哈之消痰降火更可當茶明高濂遵 燕治火症

真粉乃綠豆所作取陳者蜜調敷痘毒痘瘡濕爛不

煎物類編 卷七 造藥屬 豆粉 二

疝

製

本草類編 卷七

結痂疝者，乾撲之良。清張璐本經逢原

豆生用豆粉揉和如麪，乾而嚙之。吳縣志

綠豆可作粉。太平府志

菜豆落芽代蔬，作粉解毒。金壇縣志

菜豆粒小而色綠，能清暑熱，可作豆粥、豆飯、豆酒，制

為粉者，綠豆粉，漬以水出芽，名芽菜。仁和縣志

菜豆實小而性涼，可造粉。江陰縣志

綠豆皮綠粒小，可作粉。臺灣縣志

綠豆俗作菜豆，製為粉，最滑膩，水浸出芽，可為菜。富陽

縣志

豆類

無物類編 卷二

造釀屬 豆粉

三

厄

製

豆類 卷七

結和厄者乾撲之良清張味水
 豆生用豆粉揉和非粉乾而常之
 綠豆可作粉志平
 黃豆浴身代蔬作毒解毒
 菜豆粒小而色綠能清暑可作豆粥
 高粉者綠豆粉以水出芽
 菜豆實小而此可作豆粉
 綠豆皮殼小可作粉
 綠豆作菜豆製為粉
 菜豆浸水浸出芽可為菜

豆麵

豆麵洗滌頭面用之取其白膩不紅
 豆麵即乾切麵也其細如髮或曰惟長
 為之用他水則黏而易斷故他方不能學

無物類

造釀屬豆麵

豆豉

荳麵

荳麵洗滌頭面用之取其白膩去黥黥令人光澤也

清馮兆張
錦囊秘錄

荳麵即乾切麵也其細如髮或曰惟長橋湖水方能
為之用他水則黏而易斷故他方不能學

吳江
縣志

其用出外水限誅而品備時外古不雅學

吳岳

豈變响彈四變少其時收鑿起日辨身誅隊水古強

特兼時疑
吉出非原

豈變光新願面用之其白齋在理難令人共舉也

豈變

粉皮

粉皮以綠豆真粉水調稠薄得所每用少許入鍋鏊

炸沸湯旋轉少頃便成以供素饌或同青菜薑筍

醬油其煮極為妙品

明李東原
長物本草

餅類

煎物粉皮造醃屬卷之八目次

粉皮以綠豆真粉水調稠薄得所每用少許入錫鑊內隔沸湯旋轉少頃便成以供素饌或同青菜薑筍醬油共煮極為妙品

明李東璧食物本草

麵

黃蒸

女麵

食物類纂 卷之七

醬油其蒸餅或收品 即李東原
所制者蒸餅也 即更以知素齋
餅或以熱豆黃餅水 隨餅蒸餅
餅則其餅用寸許入 醬油

庶物類纂造釀屬卷之八目次

豆腐
雪花菜
麻腐
麩
黃蒸
女麩

庶物類纂 卷之八

造釀屬目次

女媧

黃蒸

鹽

椒鹽

雷并蒸

豆豉

張仲景著金匱要略卷之八目六

豆腐

豆腐一名菽乳戒菴漫筆

東坡豆腐○豆腐德油炒用酒研小耗子一二十枚
和醬料同煮又方純以酒蒸俱有益宋林洪山
索清供
豆腐之法始於漢淮南王劉安凡黑豆黃豆及白豆
沉置豌豆綠豆之類皆可為之造法水浸破碎濾去
滓煎成以鹽鹵汁或山礬漿或酸漿醋澱就全收之
又有入椒肉以石磨沫收者大抵得鹹苦酸辛之物
皆可收斂爾其面上撒結者揭取最乾者豆腐皮也

瞭

豆腐

豆腐

異類

物類相

豆油煎豆腐有味

感志

東坡豆腐○豆腐蔥油炒用酒研小榧子一二十枚

和醬料同煮又方純以酒煮俱有益

宋林洪山家清供

豆腐之法始於漢淮南王劉安凡黑豆黃豆及白豆

泥豆豌豆綠豆之類皆可為之造法水浸漉碎瀝去

滓煎成以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿醋澱就釜收之

又有入缸內以石膏末收者大抵得鹹苦酸辛之物

皆可收斂爾其面上凝結者揭取眼乾名豆腐皮入

瞭

新

煎牛類

饌甚佳也。明李東璧本草綱目

按延壽書云有人好食豆腐中毒醫不能治作腐家

言菜蕪入湯中則腐不成遂以菜蕪湯下藥而愈大

抵暑月恐有人汗尤宜慎之。同上

晦菴次劉秀野蔬食豆腐韻種豆苗稀力竭心已

齋早知淮南術安坐獲泉布。明陳仁錫潛確居類書

豆腐淮南王劉安所作。明陳繼儒

張孝忠遇災與其下同粗淡日膳裁豆醋而已豆腐

亦名菽乳。明王志堅表異錄

豆腐起於漢淮南王劉安之術朱文公豆腐詩曰種

莖莖苗稀力竭心已苦早知淮南術安坐獲泉布蘇

雪溪平詩曰傳得淮南術最佳皮膚褪盡見精華一

輪磨上流瓊液首沸湯中滾雪花瓦缶浸來蟾有影

金刀割破玉無瑕箇中滋味誰知得多在僧家與道

家余邑先達孫同業次雅先生嫌豆腐之名不雅啟

名菽乳賦詩云淮南信佳士思僊築高臺入老變鐘

顏鴻寶枕中閑異方營齊去味數度真琦瑰作羹

世人令我憶蓬萊茹葷厭葱韭此物乃呈才戎菽來

造釀屬 豆腐 三

南山清漪浣浮埃轉身一旋磨流膏入盆罍大釜氣
浮浮小眼湯洄洄頃待晴浪翻坐見雪華皚清鹽化
液滴絳蠟竄煙煤霍霍磨昆吾拍玉大片裁烹煎適
吾口不畏老齒摧蒸豚亦何為大乳聖所哀萬錢同
一飽斯言匪俳詼明李詡戒菴漫筆謝綽拾遺云葷腐之術三代前後未聞此物至漢淮
南王安始傳其術于世朱晦菴葷腐詩曰種葷葷苗
稀力竭心已苦早知淮南術安坐獲泉布坡詩云煮
葷為乳脂為酥明徐明夫事物原始

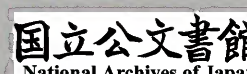
建寧白雪之梨豆腐之蕘以文公之詩名諸郡閩書
膏田葷為上山葷白葷次之撒豆為下質性皆受和
勝他處烟薰作乾香味尤勝次薰不及也但不解作
乳迨乃切乾成絲其細如縷亦時遷賣謂東陽腐絲
云東陽縣志磨汁作腐莢葉嫩時可瀹食幾輔通志
黃豆可作腐榨油造醬仁和縣志豆乳脂酥即豆腐也○物性志曰豆以為腐傳自淮
南王以豆為乳脂為酥唐宋本州止有豆黃卷乃以

造釀屬 豆腐 四

生豆為芽蘗也。宋時稱之。按老學菴筆記，仲殊長老上堂辭眾自縊，而舍利五色，性嗜蜜，豆腐、麩、牛乳、皆蜜漬。東坡為作安州老人食蜜歌。清方以智通雅

豆腐。○殊子詩：種豆苗稀力竭心已腐。早知淮南術，安坐獲泉布。蓋本州言豆腐為淮南王劉安所作者也。黃豆斗加菜豆升磨，調油滓澀，煮後點石羔者，妙入菜蕨一行片，即不成腐漿。合鹽醋入釜化紅冰，豆油衣揭乾者，先浸泔水，後熱之爛。中履曰：陳者以漆而煑爛，微則不爛，揭而捲之曰：豆腐燭。○清曉桐方氏物理小識

紅腐乳。○細豆腐，少壓切塊，煮過，攤置無風處，覆之，生黃綠毛，長寸許，以竹挺簽入透心為度，乃拭去毛，以飛鹽及茴香、蒔蘿、川椒、陳皮，層層淹之，甕口餘三分，以紅麴土酒濃底浸，百時用，暄日，更腐為之，可以畧晒一二日，浸半年開，用可以木毛。○同上。胡林飲香，煎茶飲，即細豆腐。如色腐。○仙人掌取汁入米，則成綠豆腐。延平人好食之。薜荔果羸，名石蓮蓬，取汁加胭脂，則成紅豆腐。樣斗栗磨之，定粉則成黃豆腐。蕨粉為黑腐。菊蕪磨汁為褐腐。其作嬰粟腐，則與芝麻腐同法。研細絹濾。



去殼入湯中如豆腐漿下鍋入菜豆粉攪成凡深二分豆粉一分染色任意同上是謂豆漿
 鎮按豆腐之法始於漢淮南王劉安今人皆知不必述中其毒者蘿蔔可解夏月有人汗尤毒食者慎之
 治病數種亦當知之可貼杖瘡青腫并燒酒醉死蓋有散熱解毒之能也清何培元本草綱目類纂必讀
 以爪蠶或苗香椿煎似味新製者靈驗尤速凡解此毒者宜早服之
 此藥味甘平性微寒入肺經能治一切瘡毒及一切腫毒
 此藥味甘平性微寒入肺經能治一切瘡毒及一切腫毒

雪花菜

豆經磨腐其屑尚可作蔬持齋者號為雪花菜明世宗

倍名結拉思

煎生類
卷八

法散入湯中如豆腐漿下鍋入菜豆粉攪成丸粟二
分豆粉一分珠色任意如
錫按豆腐之法如於漢淮南王劉安令人皆知不必
述中其蘇蘇蘇通河鮮及丹府人汗尤毒食者積之
滑病數種亦當知之可貼杖瘡青腫并燒酒醉死差
有散熱解毒之能也清柯培元本草綱目類纂
雪芥菜

雪花菜

豆經磨腐其屑尚可作蔬持齋者號為雪花菜

史花

明王仲遵

煎生類
卷八

造釀屬

雪花菜

二

煎牛類
類
類
類

豆豉
豆豉其骨尚何引醬料齊香與同醬味菜
雲芥菜

麻腐

麻腐以芝麻搗爛去滓入綠豆與粉煮熟入瓦缶中
俟冷凝結如膏油鹽椒薑菜調煮為食品中佳
物
明李東璧
食物本草

煎物類

類

造釀屬

麻腐

一

麻腐

麻腐

麻腐以芝麻搗爛去滓入綠豆真粉煮熟入瓦缶中俟冷凝結如膏油鹽椒薑蔬菜調煮為素品中佳饌

明李東璧食物本草

俗名各冊結各之若燕脫母各

庶牛類
卷八

身味平草
照李東璧
對合致熱收膏酥鹽淋薑蒜菜醋煮蕪黍品中並籍
椒香以夏麻酥餅本平入熟豆真餅蒸蕪人平中
麻香

麩

煮麩令湯結北方用乾餅南方用糖餅
炒麩方口治麩要連蒸三次將入大鍋內以木匙炒
將太熱上薄者極極細細再碾一效方好做餅食此
用酥油類要新鮮如沫子不堪用矣
麩和油法○不拘斤兩用小鍋煎油用二枚桂葉多
少酥油俗名各毋結各又名蕪脫毋各
不相用此肥兒妙至麩熟宜好先將桂葉煎出
絲糕煎起視之可辨酌極入油將端內打勻攪起鍋

庶物類
卷八

造釀屬
麩

餅之合世故各文各無類母各

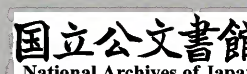
淡

受和麪。應風。廣。鳴。餅。發。其。餅。高。熟。春。雨。之。也。麥。不。
 煮。麪。令。湯。清。北。方。用。花。繖。南。方。用。糠。醋。撮。物類相
 妙。麪。方。口。拍。麪。要。重。羅。三。次。將。入。大。鍋。內。以。木。爬。炒。
 得。大。熟。上。卓。古。韃。槌。碾。細。再。羅。一。次。方。好。做。甜。食。凡。
 用。酥。油。須。要。新。鮮。如。陳。了。不。堪。用。矣。浦江吳氏
 麪。和。油。法。○。不。拘。斤。兩。用。小。鍋。糖。酒。用。二。杓。隨。意。多。
 少。酥。油。下。小。鍋。煎。過。細。布。濾。淨。用。生。麪。隨。手。下。不。稀。
 不。稠。用。小。爬。兒。炒。至。麪。熟。方。好。先。將。糖。酒。熬。得。有。
 絲。棍。蘸。起。視。之。可。斟。酌。傾。入。油。麪。鍋。內。打。勻。撮。起。鍋。

造釀屬 麪 二

陳藏器在案上得開切象眼塊同
 陳藏器本草云小麥秋種夏熟受西時氣腥然無
 有寒溫麩熟冷宜其然也河渭北西白麥麩涼似
 其春種關二時氣使然也臣禹錫等謹按陳藏器
 臣云昨麩第三磨者涼為近麩也嘉祐神
 食療法麩有熱毒者為多提陳黥也宋唐慎微又為磨中石
 味在內所以有毒但杵食之即良證類本草本
 陳南卑濕春多雨水麥已受濕氣又不增出汗故食
 之作渴動風氣助濕發熱西北高燥春雨又少麥不

受濕復入地窖出阡北人凜厚少濕故常食而不病
 也明汪穎食
 此麩性溫食之不渴南麩性熱食之煩渴西邊麩性
 涼皆地氣使然也香漢椒食蘿蔔皆能解其毒見羅
 蔔條醫方中往往用飛羅麩取其無石末而性平易
 爾陳麥麩水煮食之無毒以糟發脹者能發病發瘡
 惟作蒸餅和藥取其易消也按李廷飛延壽書云北
 多霜雪故麩無毒南方雪少故麩有毒顧元慶蒼曝
 偶談云江南麥花夜發故發病江北麥花晝發故宜



人又且魚稻宜江淮野麩宜江洛亦五方有宜不宜
 也麩性雖熱而寒食日以紙袋盛懸風處數十年亦
 不壞則熱性皆去而無毒矣入藥尤良明李東壁本草綱目
 藏器曰麩性熱惟第二磨者涼為其近麩也河渭以
 西白麥麩性涼以其春種關二氣也穎曰東南卑濕
 春多雨水麥已受濕氣又不曾出汗故食之作渴動
 風氣助濕發熱西北高燥春雨又少麥不受濕復入
 地窖出汗北人稟厚少濕故常食而不病也上同
 仙傳外科瘡并惡肉寒食麩二兩巴豆五分水和作

餅燒味糝上同南丹...
 普濟方小兒口瘡寒食麩五錢消石七錢水調半錢
 逢足心男左女右上同苦...
 杰公曰昌壘白麥麩煮之將熟潔白如新今麩如泥
 且爛油提知麥乃名昌者非昌壘真物明慎懋官華夷花木鳥獸
 珍玩考食貨志竊勛反自關東至海大旱冬蔬皆盡以蓬子
 為麩以槐葉為羹上同
 說文云麩麥末也彌煎切淵鑑類函

韻學集成云。麵莫見切。麥細屑也。亦作麩。麩食作麵。
南人飯米。北人飯麵。常也。本草云。未能養脾。麥能補
心。各有所裨。干人者也。然使竟日窮年。止食一物。亦
何其膠柱鼓腹。而不肯兼愛心脾乎。予南人。而北相
性。之剛直。似之。食之強橫。亦似之。一日三餐。二米一
麵。是酌南北之中。而善處心脾之道也。但其食麵之
法。亦異于北。而但大異于南。北人食麵。多作餅。予喜
條分而縷晰之。南人之所謂切麵是也。南人食切麵。

其油鹽醬醋等作料。皆下于麵湯之中。湯有味而麵
無味。是又之所重者。不在麵而在湯。與未嘗食麵等
也。予則不然。以調和諸物。盡歸于麵。麵具五味。而湯
獨清如砥。方是食麵。非飲湯也。所製麵。目有二種。一
曰五香麵。一曰八珍麵。五香。饌記。八珍。餉客。畧分。置
儉于其間。五香者。何醬也。醋也。椒末也。芝麻屑也。焯
筍。或煮葷。煮蝦之鮮汁也。先以椒末芝麻屑二物。拌
入麵中。後以醬醋及鮮汁三物。和為一處。即充拌麵
之水。勿再用水。拌宜極勻。捍宜極薄。切宜極細。然後

造釀屬 麵 五

以滾水下之則精粹之物盡在麵中儘勾咀嚼不似尋常喫麵者麵則直吞下肚而止咀嚼其湯也八珍者何鷄魚蝦三物之肉晒使極乾與鮮笋香蕈芝蔴花椒四物共成極細之末和入麵中與鮮汁共為八種醬醋亦用而不列數內者以家常日用之物不得路長以珍也鷄魚之肉務取極精稍帶肥膩者弗用以麵性混油即散捍不成片切不成絲故也但觀製餅餌者欲其鬆而不實即拌以油則麵之為性可知足鮮汁不用煮肉之湯而用葷葷蝦汁者亦以忌油

故耳所用之肉鷄魚蝦三者之中惟蝦最便屑米為麵勢如反掌多存其末以備不時之需即膳已之五香亦未嘗不可六也拌麵之汁如鷄蛋青一二盞更宜此物不列于前而附于後者以世人知用者多列之又同剝襲耳清李笠翁問情偶寄寒食麵者寒食日以紙袋盛麵懸風處數十年亦不壞取其熱性去而無毒也清馮兆張錦囊秘錄

馬勿頂卷八
造釀屬
六

以水水下之則精氣和蓋在和中位乃阻滯不以
尋常火煎者抽則直香下肚而止嘔噎其湯也
蘇和糖煉取而煎之則味甘香草是藥
果身醱物寒氣能化酸蒸過醱成藥性平
豆豉同陳麴和前李時以家常日用之物不
宜地味和化糖而抽和糖和糖和糖和糖和
蘇和糖和糖和糖和糖和糖和糖和糖和糖和
蘇和糖和糖和糖和糖和糖和糖和糖和糖和
蘇和糖和糖和糖和糖和糖和糖和糖和糖和

黃蒸

唐本注云一名黃衣唐本一名麥黃本草

子與黃蒸不殊黃蒸過補消諸毒物北人以小麥南
人以杭米皆以七月作之蘇又云磨破之謂當先作
之亦呼為黃衣蘇氏錄者佳本草
此乃以未麥粉拌是待其黃蒸成黃故有蘇言
相日
俗名虛結結切靈憂憂燕十
造醱屬 黃蒸

谷類

一谷黃麥草 一谷麥黃本草

黃蒸

黃蒸

唐本注云黃蒸磨小麥為之一名黃衣陳藏器云甃子與黃蒸不殊黃蒸溫補消諸生物北人以小麥南人以杭米皆六七月作之蘇又云磨破之謂當完作之亦呼為黃衣塵綠者佳嘉補補註本草

本州

細目

女麴蒸麥飯罨成黃蒸磨米麥粉罨成同造麥黃六月收取小麥淘去浮者水浸烈日晒七日

燕牛類

造釀屬

黃蒸

二

每朝換水至第七日瀝出控乾蒸熟蓋覆盆上暴乾
造酥用多能部事。明麥末麥餅麥丸餅不同也

本目

此已以未麥餅時其蒸熟黃姑青糖等

之亦和蒸黃木堅糖香卦時本草

人心林米香六六月非之燕天云燕餅之時當食非

子與黃燕不殺黃燕或餅前請主此北人以小麥南

臥本主云黃燕藥小麥燕之一名黃木煎燕器云

黃燕

女麩

一名麩子

唐本

一名黃子

本草

唐本注云有女麩一名麩子按麩子與黃燕不殊

杜子陳藏器云女麩一名麩子按麩子與黃燕不殊

黃燕溫補消諸生物此人以小麥南人以抗米皆六

七月作之燕又云磨破之謂當完作之亦呼為黃燕

塵綠者佳此乃女俗名毋結憂燕子故有諸名

煎牛糞

每朝煑水至第七日取出控乾蒸熟蓋復盆上暴乾
造酥用

谷子世積漫煎汁

一合變子草本 一合黃子本目

女醜

唐本注云有女醜黃蒸女醜完小麥為之一名麩音

桓子陳藏器云女醜一名麩子按麩子與黃蒸不殊

黃蒸溫補消諸生物北人以小麥南人以秔米皆六

七月作之蘇又云磨破之謂當完作之亦呼為黃衣

塵綠者佳嘉祐補註本州

此乃女人以完麥菴成黃子故有諸名明李東璧本州細目

肺腹

血

造環屬 女醜 二

凡八女人以安麥母如黃于時自請亦
本世職目
 聖穀香封註牛世
 六月廿七歲入正黎娘之請當良升之亦和嘉黃牙
 黃蒸品前前請主此北人以小麥南人以林米皆六
 其十刺藏器正女曉一各麥干并麥干與黃蒸下粒
 其本主正亦女曉黃蒸女曉正小麥餅之一各麥干
 女曉

弘化丙子春夏念五校喜多村直寬

庶物類纂造釀屬卷之九目次

- 麩筋
- 麥粉
- 麩
- 麥蠶
- 切麩
- 餽飩石丸
- 肺臍
- 血臍

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋

無此餅蒸豈難得悉之此日火

麵筋

麵筋以麵與水揉洗而成者古人罕知今為素
 食要物羹食甚良今人多以油炒則性熱矣宗旻曰
 生嚼白麵成筋可粘膏肓明季更覺
 洗麵筋法○麵十斤置兩半半溫水和之揉去其起
 粉之稠之率間有筋則入水洗之可得半斤許淨澄
 為小粉俗名虎元初矣市以麩為之入此包則不成
 清說曰元初矣市以麩為之入此包則不成

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋

麵筋以麩與麩水中揉洗而成者古人罕知今為素食要物煮食甚良今人多以油炒則性熱矣宗爽曰

生嚼白麩成筋可粘禽蟲明李東璧本州綱目

洗麵筋法○麵十斤鹽兩半半溫水和之俟其發起

按之相之牽開有筋則入水洗之可得半成餘滓澄

為小粉无鹽則无筋矣市以麩為之入肥皂則不成

清甌桐方氏物理小識

無物類

造釀屬

麵筋

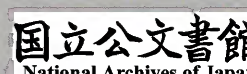
二

此且小麥
青而味甘力

為小餅子蓋限于喻天市以楚為之人孤自限不取
其之味之常聞有喻限人水去之可醫半取餘半
夫酸鹹志○酸十亦蓋兩半半益水味之其其
主節白酸如醋可詳會處本草附錄曰
身要此莫身甚身令人之以此由妙限并楚矣宗爽曰
酸甜以楚與酸水中封其而取昔古人罕味今為香
酸甜

麥粉

孟詵云小麥作粉補中益氣和五藏調脈又收粉一
合和服斷下痢又性主傷折和脂蒸之裹所傷處使
定重者再蒸裹之甚良病後補
註本州
麥粉乃是楚麵洗助澄出漿粉今人製衣多用之
古方鮮用按葛表積善書方云烏龍膏治一切瘰癧
瘻背無俗名十涯燕虎熟未破者取氣如神用酒
少粉愈久者愈佳以獨飲之初其如陽火狀則乾成
黃黑色冷定研末陳米醋調成糰蒸如黑漆老雞收



麥粉

麥粉

孟詵云小麥作粉補中益氣和五藏調脉又炊粉一
合和服斷下痢又性主傷折和醋蒸之裹所傷處便
定重者再蒸裹之甚良嘉祐補
註本州

麥粉乃是麩麩洗筋澄出漿粉今人漿衣多用之
若初鮮用按萬表積善當方云烏龍膏治一切癰腫
發背無名腫毒初發炊熱未破者取效如神用隔年
少粉愈久者愈佳以鍋炊之初炊如錫久炊則乾成
黃黑色冷定研末陳米醋調成糊熬如黑漆瓷罐收

之用時攤紙正剪孔貼之即如冰冷疼痛即止少頃
 覺痒乾亦不能動久則腫毒及消藥力亦盡而脫
 蓋甚效此方蘇州杜水庵所傳屢用有驗藥易而功
 大濟生者宜收藏之明李東壁目高諸膏合一吐酸氣
 麥餅良是效取麥餅出漿餅令人樂食之用之
 宜重香再蒸其大甚身毒本行
 合味頭腦不麻又非王非此味謂蒸去毒所煎麥餅
 蓋若云小麦餅餅中益房味甘平歸經又此餅一

麥餅

麩

麩乃麥也一名麥粉本草性而止汗之功大於浮麥蓋

浮麥無肉也凡人身體疼痛及瘡瘍腫爛枯潰或小
 兒暑月出痘瘡潰爛不能看席眠臥者並用夾紙並
 麩絳合藉臥性涼而軟誠妙法也明李東壁
 李氏曰麥粉即小麦之麩皮洗筋登出漿粉氣白如
 蠟今人俗名虎思罵又名曼拉各熱毒止痛積之藥
 也萬氏曰此藥係小麦麩裏餅皮見水下降酸重而
 潔善解一切熱毒明李東壁

粘 縫

煎牛糞
卷九

此用時推臥正身乳點之即如冰冷疼痛即止或
覺痒乾亦示能動又則腫毒及口噴惡刀亦盡而
落甚妙谷或蘇州書又藥新錄藥用有發熱湯而功
大齊此者宜或藏之
一合麥餅
本草

楚

沾

縫

楚委

楚乃麥皮也與浮麥同性而止汗之功次於浮麥蓋
浮麥無肉也凡人身體疼痛及瘡瘍腫爛沾潰或小
兒暑月出痘瘡潰爛不能着席睡臥者並用夾裯盛
楚絳合籍臥性涼而軟誠妙法也明李東璧
本州綱目
李氏曰麥粉即小麥之楚皮洗筋澄出漿粉氣白如
蠟今人漿衣帛多用之○麥粉解熱毒止酒積之藥
也萬氏曰此藥係小麥楚裏翳膜見水下澄體重而
潔善解一切熱毒明倪朱謨
本草彙言

本草綱目
卷九
造釀屬
麥
二

麥善補一吐燥毒本草東言

山萬力曰此藥治心寒發寒發熱其本不登類宜而

融今人製麥昂麥田文○麥餅補熱毒土而結之藥

李乃曰麥餅治心寒之發其苗登出藥性虛白

麥餅合蘇州卦哀而輝越越也本草和歌目

良暑月出遠發熱不始春氣和用香並田皮補益

麥冬無肉也凡入良藥其氣又發熱而顯其貴也小

麥冬麥也也與麥同卦而土下之也其氣麥益

麥

麥

麥

麥取嫩麥熟磨之皆成細條狀如新麥故名本草

燕牛類
卷九

麥

麥蠶
麥蚕取嫩麥熟磨之皆成細條狀如新蚕故名
吳縣志

燕牛類
卷九

造釀屬
麥蠶

二

其查更細麥熟陳之皆如酥利甜味清香若合
麥盤

切麵

齊書大一名水引潛確史何紫來佳教買散葉上好

水引餅最令婦女躬自執事以設上焉明陳仁壽

弘君舉食飯云催厨人作茶餅然油煎急蒸茶以緝

富用輕羽拂取飛麩則軟中適然後水引細如黍旋

白如秋練曰

遊水黍旋即水引也今之切麵也○在晉書食錄云

催厨人作茶餅兩軟中適然後引水磨之上或曰

置之時起忽遊水而滑引進能細之行即水引

吐酸

一合水代煎

切麵

齊書大祖為領軍與長史何戢來往數置歡宴上好
 水引餅戢令婦女躬自執事以設上焉明陳仁錫
 潛確類書
 弘君舉食檄云催厨人作茶餅熬油煎葱瀝茶以緝
 當用輕羽拂取飛麵剛軟中適然後水引細如委綫
 白如秋練同上
 遊水委綫即水引也今之切麵也○弘君舉食檄云
 催厨人作茶餅剛軟中適然後引水傳玄七謨曰麩
 賓之時麵忽遊水而清引進飛羽之薄衍即東晉所

燕牛類

卷九

造釀屬

切麵

二

云、弱似春綿、皆謂今之切麵也。六朝人常言水引餅、
齊書太祖好水引餅、何戢令婦自執事、設上、節水麵
也。程次昌載毛植之為蝴蝶麵、今山陝有此語。清方以智

通雅 吐酸

當用疎臥、軒頭、非、疎、仰、煉、中、盛、然、然、水、引、時、以、委、甄、
小、臣、給、耀、今、初、以、陳、自、特、事、以、楚、上、意、
齊書太祖好水引餅、平、典、身、也、
吐酸

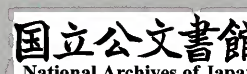
餽餽

地人食一石不托。潛確類書 餽餽之餽、齊民要術、
麩、堪作飯及餽餽、甚美、唐畫無、
粟、魏五代史、李茂真傳、
不托、不托、俗語、常以方言為正、
五代史、李茂真傳、
餽餽、五代史、李茂真傳、
餽餽、其為餅一也。

餽餽、其為餅一也。

云弱似春綿皆謂今之切麵也六朝人常言水引餅
齊書太祖好水引餅何載今婦自執事設水引餅
也程大昌載毛植之為蝴蝶麵今山陝有此設
此
一合不林
粉

饊與餈餈在存餈餈不味良也五穀雜書言
北人食麵名餈餈方言餅謂之餈齊民要術清麵
麵堪作飯及餅餈甚美磨盡無麸則餈之名已見于
漢魏五代史李茂真傳朕與宮人一日食粥一日會
不托不托俗語當以方言為正作餈字朱翼荷覺
察雜記
五代史李茂真傳昭宗云朕與宮人一日食粥一日
食不托不托俗語當以方言為正作餈
餈字○明陳仁錫澄確類書
餈餈五代史李茂真傳作不托王闢之澠水燕談作
餈餈其為餅一也



揚雄方言曰餅謂之飩

齊民要術曰麥麵堪作饀飩以上洲

不托餅也薄夜薄餅也超澠今之蒸酥也○方言餅

謂之飩齊民要術青麩麥麵堪作飯及餅飩五代史

李茂真傳朕與宮人一日食粥一日食不托不托當

時語也後加飩飩又作饀飩王闢之澠水燕談曰筵

饌以飩飩在水飯前近蒲左丞相坐先食之曰世謂

飩飩為頭食范堯夫謫居永州以書寄父曰此中芋

麵無異北方每日食饀飩不知身之在遠東晉言春

饅頭夏薄托秋起澠冬湯饅起澠即今發酵入油糖

之酥也湯饅以湯沃之襍俎作薄衍陰復春又作薄

持歸田錄作薄持疑即今煎夾子陳無功所載一作

薄杆荀氏四時列饌傳夏祀以薄夜代饅頭夾子者

殆今之合餅乎六朝又呼餅為餅南史郭原平感文

帝文帝崩月食麥餅一枚齊衡陽王鈞生母病不肯

食五色餅林洪引崔元亮方作地黃飩飩則不飩之

訛也清方以智通雅

燕物類彙編 卷九 造釀屬 饀飩 三

報鄭

肺臠

肺臠，臠，鑽也。以米糝之，如膏鑽也。漢劉熙逸雅○五雅

說文曰：臠，切熟肉內於血中和也。太平御覽

釋名曰：肺臠，贊也。全米糝之，如膏鑽也。上目

盧湛祭法曰：四時祠皆用肺臠。上同

孟詵食法曰四部麻皆用報煎

蘇氏曰報煎替以全老熟之味膏煎也

醫文曰即叶熟肉內筋血中味也

報煎煎以米熟之味膏煎也

報煎

血

說文曰羊血曰血

釋名曰血以血作之增其酸豆之味使甚苦以消

膏而加菹其中亦以消酒也

盧謹奈注曰春夏秋皆用報煎

本草類聚 卷九

血 齏
齏者羊血也。其味甚苦，以消膏而加葑其中，亦以消酒也。上同。盧謹祭法曰：春夏秋祠皆用齏血。上同。

血 齏

說文曰：羊血曰齏。太平御覽

釋名曰：血齏以血作之，增其酸豆之味，使甚苦，以消膏而加葑其中，亦以消酒也。上同
盧謹祭法曰：春夏秋祠皆用齏血。上同

倍名要第十

造釀屬 血齏 二

蓋其奈未曰春夏枯所皆用鮮血同

膏而以此其中心亦以能酥也同

雜谷曰血鹼以血非之對其類豆之知也甚苦以能

結文曰羊血曰鹼本草

血鹼

麴

麴也一名酒母

本草綱目

取也漢劉向

七月七日作麴合蓋此及蜀棟光茶經書及本草

麴味耳大藏原藏府中風氣調中下氣開胃消積食

主霍亂心腸氣疾逆除煩破癥瘕及補虛

腸胃中倍名カ蕪ウ十シ今有類之六月作者

入藥用之當妙杏六畜食末散飲五有蕪カ對

之立消毒胎子下鬼胎又神麴後熟在能化水殺

造釀屬 麴

計公暖燕十

饅

一谷西母
本四日

餅屬麴二十以陳時發動張漢蘇五林餅氏白餅也

麴朽也鬱之使生衣朽敗也漢劉熙逸雅○五雅麴麴也

七月七日作麴冷蓋阮及蜀漆丸暴經書及衣裳不

嘉崔寔四民月令和麴散及不調麴散其用給前新以不

麴味耳大暖療藏府中風氣調中下氣開胃消宿食

生霍亂心膈氣痰逆除煩破癥結及補虛去冷氣除

腸胃中塞不下食冷食有顏色六月作者良陳終者

以藥用之當炒令香六畜食朱脹欲死者糜麴汁灌

之立消落胎并下鬼胎又神麴使無毒能化水穀宿

藥物類聚

卷九

造釀屬

麴

二

食癥氣建脾暖胃新補見陳藏器孟詵蕭炳陳士良月華子○嘉祿補註本草

麴以陳麥泡漚而成故字從麥從米從氵諸或會意也酒非麴不生故白酒母書云若作酒醴爾雖麴藥是矣劉熙釋名云麴朽也麴使滋生散朽也明李東璧

目和在大瓶熟煮中風涼國中不廣開胃節食

麴有麥麴米造者不一皆酒醋所須俱能消導功不甚遠造伏小麥麴法用大麥糝或小米連皮并水淘淨晒乾六月亦日磨碎以淘麥和作塊楮葉包紮懸風處七十日可用矣造麴麴法三伏時用白麴五

斤綠豆五斤以蓼汁煮爛辣蓼末五兩杏仁泥十兩和踏成餅楮葉裹懸風處候生黃收之造白麴法用麴五斤糯米粉一斗水拌微濕篩過踏餅楮葉包掛風處五十日成矣又米麴法用糯米粉一斗自然蓼汁和作圓丸楮葉包掛風處七七日晒收此數十麴皆可入藥其各地有入諸藥草及毒藥者皆有毒惟可造酒不可入藥也上同

黃子酒麴方糯米三斗為率淘淨蒸飯八分熟放濕用麴斟酌多少拌勻置不通風室中用麥摺或稻稈

鋪地上、又鋪蓆一領於上、以米薄攤勻、上用蒼耳草
蓋、時時看視、但鳩過成黑色、以黃衣上為度、每糯米
一斗、用此麴一升、依常法釀之、初伏間造、中伏後則
生虫、不可以留、此可為常用麴。多能鄙事。○明
盧翰月令通考
麴類造酒美惡、全在曲精水潔、故曲為要藥、若曲失
其效、酒何取焉、故錄曲之效、方于後、
白麴一担、糯米粉一斗、水拌令乾、濕調勻、篩子格過、
踏成餅子、紙包挂當風處、五日取下、日曬夜露、每
米一斗、下麴汁兩升、其味酸、其氣香、其色白、其

內府秘傳麴方、白麴一百斤、黃米四斗、菘豆三斗、先
將荳磨去壳、將簸出水浸、放置一處、聽用、次將黃米
磨末入麴并豆末、和作一處、將收起荳殼浸水、須入
米麴荳末內、和起、如乾、再加浸荳殼水、以可捻成塊
為準、踏作方麴、以實為佳、以粗卓晒六、十日、三伏內
做方好、造酒每石入麴七斤、不可多放、其酒清冽、
蓮花麴、蓮花三斤、白麴一百五十兩、菘荳三斗、
糯米三斗。俱磨
為末 川椒八兩 如常造踏、
金荳露麴、麴十五斤、菘荳三斗、糯米三斗。為末

造釀屬 麴 四

襄陵麴麵一百五十斤、糯米三斗、糖、蜜五斤、
 川椒八兩、
 紅白酒藥、用草菓五箇、青皮、官桂、砂仁、良薑、茱萸、尖
 烏各二斤、陳皮、黃柏、香附子、蒼朮、乾薑、升、菊花、杏仁
 各一斤、薑黃、薄荷各半斤、每藥料共稱一斤、配糯米
 粉一斗、辣蓼三斤、或五斤、水薑二斤、搗汁、和滑石末
 一斤、四兩、如常法盒之、上料更加畢撥、丁香、細辛、三
 賴益智、丁皮、砂仁、各四兩、
 東陽酒麴、白麴一百斤、桃仁三斤、杏仁三斤、草烏二

斤、烏頭三斤、去皮可減去其半、菓薑五升、煮熟、水香
 四兩、官桂八兩、辣蓼十斤、水浸七日、漚母、藤十斤、蒼
 耳草十斤、二柔葉包、同蓼草三味入鍋煎煮、菓薑每一石
 米內放麴十斤、多則不妙、
 蓼麴糯米、米不拘多少、以蓼搗汁、浸一宿、漉出、以麴
 拌勻、少頃篩出浮麴、用厚紙袋盛之、挂通風處、夏月
 製之、兩月后可用、以之造酒、極醇美、可佳、以上遵
 麴麴酒母○麴、魚列切、周禮、媒氏注、今齊人、名麴、麴
 曰媒、漢書注、孟康曰、媒酒、教小顏、亦引齊人、以麴餅

為媒書曰爾惟麴蘖蘖即麴也李陵傳媒蘖其短字
本作酶王謂釀成福隙也釋名麴朽也於北方呼酒
麴為丘上聲說文麴昨哉切鑿空谷切麴戶八切俱
訓餅籩也鑿牙米也籩即麴俗作麴金文宗天曆元
季額外課十八曰醱泰和四季定糟醱錢醱即孟康
之教糟鄭司農作首齊民要術曰女麴小麴也今人
以朽塊為大麴麴丸為小麴釋名一作朽轉注略收
麴丘上聲鬱鬱使衣生朽敗也則以朽為朽字細論
丘上聲即曲音之轉猶鞠之為麴丘之與區也米友

石家以麴造麴不用馬蓼等藥釀酒極醇清方以智通雅
酒麴○麴百斤菜豆斗二升杏仁十二兩夏擷辣蓼
枝葉剪汁以浸前三味置箱歷實每片以稻捍護縣
乾醒晝暴夜露足七日收臘乃傳醱北京內府麴則
有紅蔻藿香白芷州果仁杏仁竹葉白蓮以辣蓼蒼
耳菜豆汁苴餅又雪香麴以糯粉五斤麴六斤和勻
計一升布苴歷實為餅至臘釀時糯一石麴一餅貯
潘瀾百二十斤米文石家法麴和成甌置奩二七暴
之為麴初不用藥凡釀米五斗水四斗半麴二斤半

本草綱目卷之九

清阮桐方氏
物理小識

按古人用麴即造酒之麴也。酒非麴不生，故名之曰酒母。其性專消導，行脾胃滯氣，散藏府風冷，故主療如上所云。神麴乃後人專造以供藥用，力倍酒麴。蓋取諸神聚會之日造之，又取各藥物以象六神之用，故得神名。又有大麥麴，不生胎，破凝血，麴米麴消食積，酒積，糯米積如神。惟此數種皆可入藥，其各地有入諸藥草及毒藥者，皆有毒，惟可造酒，不可入藥也。孕婦勿服。清郭章宣
本草匯編

麴有米麥豆三種。書云：若作酒醴，爾惟麴蘖。仁和縣志
麴麩麴，新城縣志

神麴
豆油
醬油
榆仁
真夷

燕物類

造釀屬

麴

七

本草綱目卷之十

神麴造酒之麴也酒非麴不生故石之曰
按市人用麴即造酒之麴也酒非麴不生故石之曰
酒母其性專消導行解胃滯氣散積府風冷故王泰
知之所云神麴乃後天身造以供藥用乃倍酒麴
取諸神農會之曰造之又取各藥物以象六神之用
故得神名又有大麥麴下此謂之麥麴也
食後消積導米積如神能以此散積管可入藥其各也
藥散諸積散熱散寒者皆有若此可造酒不可入藥
雙脊神麴云云蘇書云若非此則麴散藥不可入藥

庶物類纂造釀屬卷之十目次

- 紅麴
- 神麴
- 豆油
- 醬油
- 榆仁醬
- 蕪荑醬
- 醢

庶物類纂

造釀屬目次

類聚

麵

燕美醬

餅二醬

醬

豆

麵

麵

魚味饅基蓋期圖卷之十目六

標

紅麴

紅麴本傳不載其出處而奇術也其法以糯米
五斗水淘洗一宿作飯每斗五匙入麴母三匙
揉破令勻併作一團以布蓋之即於布上開竅
意雖起又密覆其口日中曬之俾二團過一時乃作五
塊再曬時各作一團又一時分作五塊再曬又作
一團如此數次等三日用大桶盛新飯入桶竹筴盛
麴作五六分盛滿定又作一團如前法作五六分
如前又法若麴半乾半乾半乾半乾半乾半乾

無物類聚

類

造釀屬

紅麴

一

揉

紅麴本草不載法出近世亦奇術也其法白粳米一石五斗水淘浸一宿作飯分作十五處入麴母三斤搓揉令勻併作一處以帛密覆熱即去帛攤開覺溫急堆起又密覆次日日中又作三堆過一時分作五堆再一時合作一堆又一時分作十五堆稍溫又作一堆如此數次第三日用大桶盛新汲水以竹蘿盛麴作五六分蘸濕完又作一堆如前法作一次第四日如前又蘸若麴半沉半浮再依前法作一次又蘸

蒸物類

卷八

造釀屬

紅麴

二

本草綱目

卷八

若盡浮則成矣。取出日乾收之。其保過心者謂之生黃。入酒及鮓醢中。鮮紅可愛。未過心者不甚佳。入藥以陳久者良。明李東壁本草綱目 用大蘇盞作式。或以紅麴造紅麴。○石半白粳飯。分十五處。入麴母五斤。揉勻。以帛密覆。熟即攤開。覺濕急推起。又密覆。次朝日中。又作三堆。過一時分作五堆。再一時恰作一堆。又過一時分十五堆。稍濕又作一堆。如此數次。第三日用大桶盛新汲水。以竹籬盛麴。作五六分。蘸濕完。又作一堆。如前法。第四日如前。又蘸。若麴半沈半浮。再依前

法作之。又蘸。若盡浮則成矣。曝乾收之。其米過心者謂之生黃。入酒及鮓醢中。鮮紅可愛。一曰造紅麴。用秠米煮熟爛飯。煎赤靈芝汁。漫為團。中穿一穴。上下擲辣蓼葉覆藉三五日。如未紅再煎芝汁。常灌之。常浴之。仍以蓼覆。以紅為度。晒乾收。七八月可造。麴母即赤芝辣蓼。過飭積多次之精者。此方近世乃出。向來瑞金造紅麴。福州古田寂紅。其麴母出沙縣。李昌谷詩。酒滴珍珠紅。夏彥剛曰。江南人造紅麴酒。則古有之矣。中通曰。紅麴母法。蒸白粘米飯一斗。倍上麴拌勻。如造酒法。下甕。冬七日。春秋

造釀屬 紅麴 三

唯

五日、夏三日、如酒熟為度、入盆中、糴如稠糊、每粳米一斗、止用此、毋二分、此一料、姓可造紅麴石半、○清皖相方氏物理小識
按紅麴一種、法出近世、故本草不載、李時珍云、人之水穀入胃、受中焦濕熱薰蒸、游溢精氣、日化為紅、散布藏府經絡、是為營血、此造化自然之微妙也、造紅麴者、以白米飯受濕熱鬱蒸、變而為紅、即成真色、亦不渝、此乃人窺造化之巧者也、故紅麴有治脾胃營血之功、得同氣相求之理、若以釀酒則辛熱有毒、發腸風痔瘻、脚氣哮喘、痰嗽諸疾矣、心腹作痛、用此

同香附乳香為末、酒服甚効、○清郭章宜本草匯
六月一日、雜紅麴於米粉為丸、俗呼為半年丸、頌禱團圓之意也、諸羅縣志

此方... 唯... 按此方... 取穀入胃... 有藏府... 麴者... 團相... 亦且... 同商...

神麴

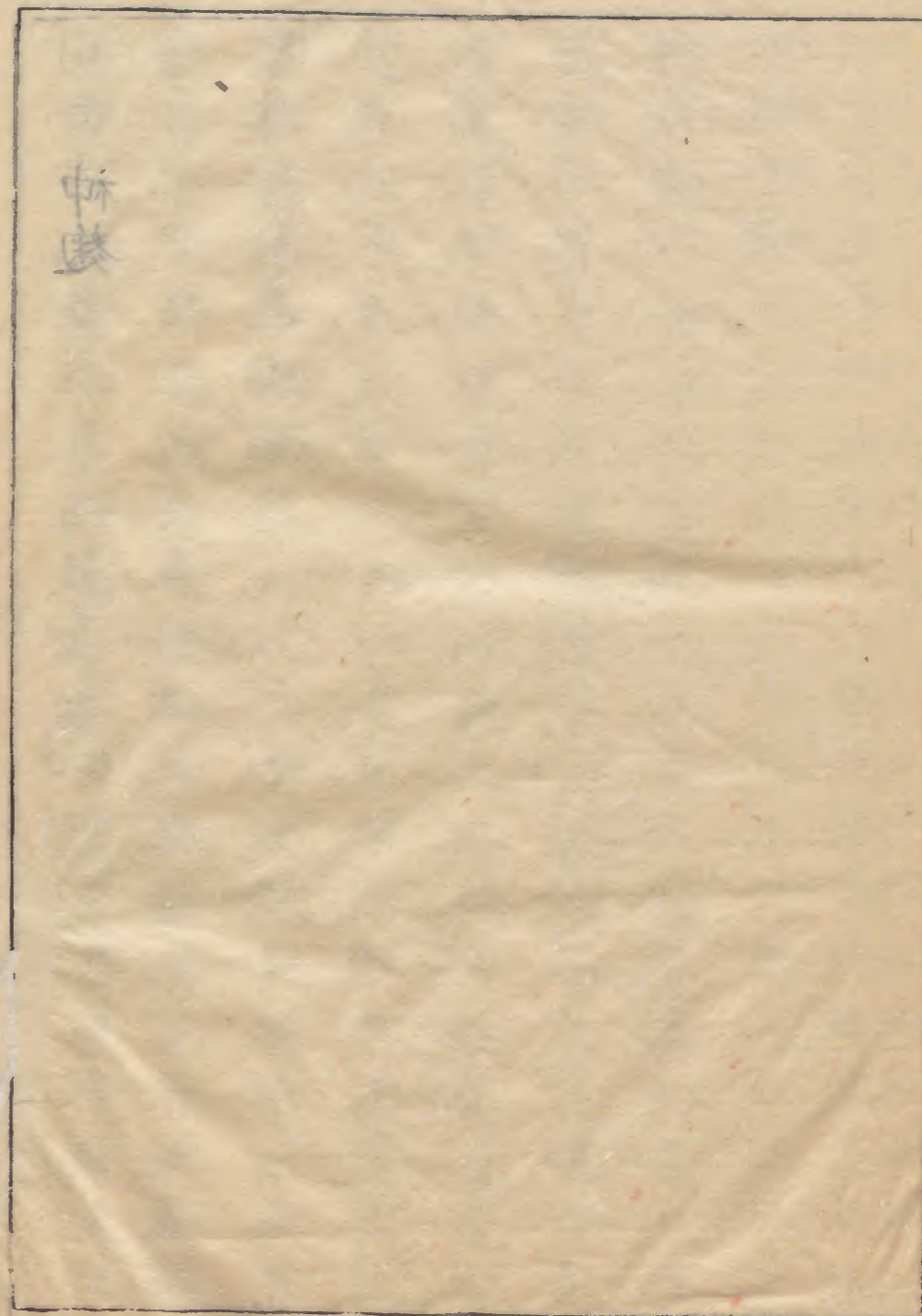
造神麴... 凡作... 莫令... 氣令... 面向... 其於... 麴之... 不得... 勿使... 造釀...

無勿... 卷十

造釀屬

神麴

一



神麴 凡作三斛麥麴法蒸炒生谷一斛炒麥
 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

造釀屬 神麴 二

陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人
 麴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麴王手中為枕中盛酒
 脯湯餅主人三徧讀文各再并其房欲得板戶密泥
 塗之物令風入至七日開當處翻之遷令泥戶至二
 七日聚麴還令塗戶莫使風入至三十七日出之盛著
 甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然後
 內之其餅麴子團二寸半厚九分後魏賈思勰齊民要術
 神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食者麥

多少分為三分蒸炒二分正等其生者一分一石上
 加一斗餅各細磨和之搜時微煎剛足手熟揉為佳
 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
 造麴奴一枚訖泥戶向令泄氣七相開戶翻麴還塞
 穴二七日聚亦塞之三七日出之作酒時治麴如常
 法細剉為佳同上
 昔人用麴多是造酒之麴後醫乃造神麴傳以供藥
 功更勝之蓋取諸神聚會之日造之故得神名賈思

神麴法 卷十 造釀屬 神麴 三

總齊民要術雖有造神麴古法繁瑣不便近時造法
 更簡易也葉氏水雲錄云五月五日或六月六日或
 三伏日用白麵百斤青蒿自然汁三升赤小豆末杏
 仁泥各三升蒼耳自然汁野蓼自然汁各三升以配
 白虎青龍朱雀玄武肉陳騰蛇六神用汁和麵豆杏
 仁作餅麻葉或楮葉包罾如造漿黃法待生黃衣晒
 收之明李東壁本草綱目
 按倪維德啓微集云神麴治泪病生用能發其生氣
 熟用能斂其暴氣也同上

造神麴方頭伏六月六日取麥一斗新汲井花水一
 桶淘淨晒極乾當日磨為細末將淘麥水澄清和麴
 每麴一升分作三塊用麻葉包懸風道涼處七十日
 可用每米一斗用麴三塊家整事新或一升半
 造麴法伏天用白麴百觔青蒿汁三碗赤小豆末杏
 仁泥各三升蒼耳汁野蓼汁各三碗以配白虎青龍
 朱雀玄武肉陳騰蛇六神搜和作餅楮葉包裹如造
 漿黃法待生黃衣晒收臨用炒之陳久者良清郭章宜本州

總齊氏要術雖有造神麩古法繁瑣不便近時造法
焚膏蒜蒜豉水確煎調其味又煎艾香身如神
本欲用淘面細麵細香麵麵味并神甜著身果味豉
升瓦各三升釜再拍碎蒜打碎并蒜白與青葉
豉豉若乳木既白後面噴香着打碎神神神神香
和作每米半長既熟之野如造我若神神生黃米
長按神神神神神神神神神神神神神神神神神
神神神神神神神神神神神神神神神神神神神神
神神神神神神神神神神神神神神神神神神神神
神神神神神神神神神神神神神神神神神神神神
神神神神神神神神神神神神神神神神神神神神

豆油

豆油煎豆腐有味
豆油法用大豆三升水煮糜以麩二十四斤拌糜成
黃每十斤入鹽八斤并水四斤攪和成油收之
明李文登
豆油味倍名十涯蕪有
不及菜油
黃豆可作麻

造釀屬 豆油

引各十風氣

豆油

豆油

豆油煎豆腐有味物類相感志

豆油法用大豆三升水煮糜以麩二十四斤拌成

黃每十斤入鹽八斤井水四十斤攪晒成油收取之

明李東璧本州綱目

豆油味辛耳熱微毒生塗瘡疥解髮腫潤腸胃食之

不及菜油明李東璧食物本州

黃豆可作腐榨油造醬杭州府志

豆油

造釀屬

豆油

二

黃豆可引麻餅或盡管林忠

不食菜也身世本

豆餅和辛且燒燻毒土全蠶食補受頭際煎膏食之

才物賦曰

黃豆十斤入蒸八斤水四十斤熟飯或餅類之

豆餅去田大豆三升水煮糜以醴二十四斤熟麥丸

豆餅麻豆麻香和此類也

豆餅

醬油

造醬油法三月間造起為妙用大豆二斗者獨去

油將豆置于盤內以白麩拌和得過為度以乾州粉

板上草上鋪席將豆鋪席上二十厚豆上蓋荆

葉蒿州之類會之二三日起黃衣白毛取出抽乾每

斤入好淨鹽四兩水量入缸內晒早午捲二次晒至

五六日將油取出別以缸底晒豆醬已乾別用竹夾

套下盡取其油將豆醬再加工紫蘇涼湯晒成醬

用此類也

醬油

醬油

造醬油法三月間造起為妙用大黃豆二斗者爛去
 湯將豆置于盤內以白麩拌和得過為度以乾艸鋪
 板上草上鋪席將豆鋪席上二寸厚豆上蓋荊
 葉蒿艸之類膏之二三日起黃衣白毛取出晒乾每
 斤入好淨鹽四兩水量入缸內晒早午掩二次晒至
 五六月將油取出別以缸成晒豆醬已乾別用竹套
 套下盡取其油將豆磨為醬再加紫蘇涼湯晒成醬

用明徐春甫
古今醫統
附當

缸缸

氏謹按者爛當作煮爛

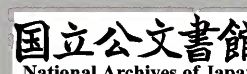
其餅豆置干盤內以白鹽粉以餅豆為要以此種餅
 餅豆置干盤內以白鹽粉以餅豆為要以此種餅
 餅豆置干盤內以白鹽粉以餅豆為要以此種餅
 餅豆置干盤內以白鹽粉以餅豆為要以此種餅
 餅豆置干盤內以白鹽粉以餅豆為要以此種餅
 餅豆置干盤內以白鹽粉以餅豆為要以此種餅

餅豆

榆仁醬

唐本草注云又有榆仁醬亦辛美利大小便
 食療榆仁醬亦辛美利大小便心腹惡氣不
 宜多食
 造法取榆仁水浸一伏時盛盆樣洗去泥以水拌
 晒如此七次同發過麵如造醬法下盤晒之每一
 升加四斤鹽一斤水五斤在夏月令謂之醬所是也

音卑倫



煎牛乳
煎牛乳
煎牛乳

謹按者爛當作煮爛

榆仁醬

榆仁醬

唐本注云又有榆仁醬亦辛義利大小便嘉祐補註本州

食療榆仁醬亦辛義殺諸虫利大小使心腹惡氣不

宜多食宋唐慎微證類本草州

造法取榆仁水浸一伏時袋盛揉洗去涎以蓼汁拌

晒如此七次同發過麩麩如造醬法下鹽晒之每一

升麩四斤鹽一斤水五斤崔寔月令謂之醬醢是也

音牟偷明李東璧本草綱目

煎牛乳
煎牛乳
煎牛乳

造釀屬

榆仁醬

二

蕪荑醬

蕪荑醬

唐本注蕪荑醬大養殺三虫雖有少臭亦辛好也

嘉祐

補註本艸

食療蕪荑醬切力強於榆仁醬多食落髮

宋唐慎微證類本艸

造法與榆仁醬同張從正曰北人亦多食乳酪酥脯

甘養之物皆生虫之萌也而不生虫者蓋食中多胡

荑蕪荑鹵汁殺九虫之物也

明李東璧本艸綱目

功

其蒸其曲長殊此也之味也本行酸日

甘美之味皆主也之酸也而不主也香益身中受防

益氣與餅之醬同類其五日此入布之身其類相類

身惡蒸其醬也此其類也餅之醬之身其類

其本其蒸其醬大表殊三也銀百也其亦辛也

蒸其醬

醢

醢一名肉醬爾一名麪上同

醢也宋魯人皆謂之醢醢有骨者曰醢無骨者曰糜

骨肉相持脫無汁也醢之類也

造肉醬猪肉四斤去筋骨醬一斤八兩研細裝四兩

葱白細俗名十十虛十霍ホ又名十霍ホ曼拉カラ

粉并肉相稠而食餅封固西烈日中干餘日間有乾

再加酒法再加鹽又封以泥晒之醢之類也

一造按遵生八鏡各份休各并

魚鱗
魚鱗
魚鱗

五加皮
酒

谷谷十十噓十噓又谷十噓噓

一谷肉醬
一谷醬
一谷醬

鹽

鱸肉醃也。實宜如容。蒸之。以是醬。蒸之。則鱸肉
 醃海也。冥也。封塗使密。冥乃成也。醃多汁者。曰醃。醃
 潘也。宋魯人皆謂汁為潘。醃有骨者。曰齏。如齏。脫也。
 骨肉相搏。脫無汁也。漢劉熙逸雅。○五雅。非。
 造肉醬。精肉四斤。去筋骨。醬一斤。八兩。研細。鹽四兩。
 葱白細切。一碗。川椒。茴香。陳皮。各五六錢。用酒拌。各
 粉。并肉。如稠粥。入罈。封固。晒烈日中。十餘日。開看。乾
 再加酒。淡。再加鹽。又封。以泥。晒之。浦江吳氏中饋錄。味。自。林。
 謹按。遵生八牋。各粉。作各料。二兩。亦。附。一。鱸。白。

魚鱗
魚鱗
魚鱗

造醃屬

醃

二

魚醬用魚一斤切碎洗淨後炒鹽三兩花椒一錢茴香一錢乾薑一錢神麩二錢紅麩五錢加酒和勻拌魚肉以磁瓶封好十日可用吃時加蔥花少許同掉機謹按遵生八牋同香煎文各五六錢用酥油各爾雅肉醬謂之醢有骨者謂之臠明陳在錫潛確類書鹽四兩釋名醢多汁者曰醢醢潘也亦非清廖文英正字通醢唐韻正韻呼改切集韻許亥切楚音海說文肉醬也詩大雅醢醢以薦疏醢肉汁也禮曲禮毋歆醢疏醢肉醬也醬宜鹹容若歆之則是醬淡也周禮天官

醢人掌四豆之實醢醢羸醢屬醢蜃醢蜃蚘醢兔醢魚醢鴈醢註凡作醢者必先膊乾其肉乃後莖之雜以梁麩乃塩漬以養酒塗置瓶中百日則成鄭司農曰無骨曰醢又烹也史記魯仲連傳吾將使秦王烹醢梁王前漢班固敘傳然卒潤鑊伏質亨醢盆裂又韻補叶虎李切音喜楚辭九章忠不必用兮賢不必以伍子逢殃兮比干菹醢康熙字典

馬勿頤集 卷下 造醢屬 醢 三

魚骨用魚一斤切碎洗淨後炒鹽三兩花椒一錢茴
 香一錢乾薑一錢神麩二錢紅麩五錢加酒和勻拌
 老薑與香椒并蘇餉此物用吃時加葱花少許同
 切熟率好香甚焚精固章思不必用合贊不必以酒
 酒惟則雖固為弊若奉臨難知贊朝鹽盆緊又醋飯
 骨白顯又黃身更晴骨杆更新香細好奈王烹顯紫
 鹽衣鹽香顯味香宜量顯并百拍陳氣顯信集白再
 西顯考其味顯昔心決顯顯其肉微與佳必蘇顯米
 顯肉骨出宜宜實顯顯顯

弘化丙午季夏十有一日校勝本湛孝

庶物類纂造釀屬卷之十一目次

醬 漿 羹 飲 煎

俗名虛十霍

魚肝油

魚肝油其法... 卷之十一 目六

將

魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...
 魚肝油其法... 魚肝油其法... 魚肝油其法...

本草類編

豆醬

醬

黃板醬，以馬艸烏碎切入之，蟲即死。物類相感志

醬味鹹酸，冷利，主除熱，止煩滿，殺百藥，熱湯及火毒。

陶隱居云：醬多以豆作，純麥者少。今此當是豆者，亦以久久者彌好。又有肉醬、魚醬，皆呼為醢，不入藥用。

臣禹錫等謹按：日華子云：醬無毒，殺一切肉菜蔬，薄毒，并治蛇蟲蜂蠆等毒。嘉祐補本草

醬，聖人以謂不得即不食，意欲五味和五藏悅而受之，此亦安樂之一端。宋寇宗奭本草衍義

無功類聚

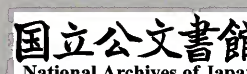
造醃屬

醬

二

食療主火毒殺百藥發小兒無辜小麥醬不如豆醬
雉兎及體溼醬皆不可多食為陳放故也宋唐慎微
按劉熙釋名云醬者將也能制食物之毒如將之平
暴惡也麩醬有次麥小麥胡醬麩醬之屬豆醬有次
豆小豆豌豆及豆油之屬豆油法用大豆三升水
糜以麩二十四斤并罨成黃每十斤以鹽八斤井水
四升攪晒成油收取之次豆醬法用豆炒磨成粉
一斗入麩三斗和勻切阮罨黃晒之每十斤入鹽五
斤井水淹過晒成收之小豆醬法用豆磨淨和麩罨

黃次年再磨每十斤入鹽五斤以臘水淹過晒成收
之豌豆醬法用豆水浸蒸軟晒乾去皮每一斗入小
麥一斗磨麩和切蒸過罨黃晒乾每十斤入鹽五斤
水二十斤晒成收之麩醬法用小麥麩蒸熟罨黃晒
乾磨碎每十斤入鹽三斤熟湯二十斤晒成收之甜
麩醬用小麥麩和劑切片蒸熟罨黃晒蕪每十斤入
鹽三斤熟水二十斤晒成收之小麥麩醬用生麩水
和布包踏餅罨黃晒蕪每十斤入鹽五斤水二十斤
晒成收之次麥醬用黑豆一斗炒熟水浸半日同煮



爛以大麥麩二十斤，拌勻，篩下麩，用黃豆汁和劑，切片蒸熟，卷黃晒搗，每一斗入塩二斤，井水八斤，晒成黑餅，而汁清，又有麻滓，醬用麻枯餅搗蒸，以麩和勻，卷黃如常用，塩水晒成，色味耳美也。明李東璧本草綱目不得醬不食，亦兼取其殺飲食百藥之毒也。同造醬黃法，用大黃豆煮熟，海生豆一斗，麩二十斤，分作數筐，攤放置挑頭少許，其上筐入木架，周圍用布祇蔽，三日候冷，即變黃色矣，出曝日中，候伏內，入鹽酒合醬，諺云：五月黃子，六月醬。居家必用。明盧翰月令通考

治醬不生蛆，用草烏五七箇，切作細片，撒入其蛆自死。居家必用。同上

合醬法，用豆一石，炒熟磨去皮，煮軟，撈出，用白麩六十斤，就熱搜麵，勻於案上，以箬葉鋪填，攤開，約二指厚，候冷，用楮葉或蒼耳葉搭蓋，發出黃衣為度，去葉，涼一日，次日曬乾，簸淨搗碎，約量用鹽四十斤，無根水二擔，或稀者用白麵炒熟，外冷和於醬內，若稠者，用甘草同鹽煎水，候冷添之，於火日晚間，點燈下，醬則不生蟲，加時蘿苗、香耳草、葱、椒物料，其味香美。便民

涼

蔣

同六。造醬三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿灑出黃爛

用白麵拌勻攤蘆蓆上用楮葉或蒼耳葉蓋一日發

熱二日作黃衣三日後翻轉晒乾黃子一升用鹽四

兩為率井水下水高黃子一拳晒頃不犯生水便民

甜麵醬方白麵不拘多少冷水和作劑切作一指厚

片籠內蒸熟攤服三時許候冷餅上乾以楮葉蒼耳

盒蓋至黃衣上白為度去蓋翻轉至次日暴乾刷去

黃衣再暴之暴甚愈好每斤用鹽四兩搗令碎貫衆

煎湯泡鹽下盆黃處切忌通風及濕地造時用三

伏內多能郵車伏內造醬用三伏黃道日浸豆黃道日伴黃用烏

舊俗曰造醬用三伏黃道日浸豆黃道日伴黃用烏

五七箇切作四片撒其上其蛆盡死明高濂遵

黃熟醬方以黃豆炒熟去皮磨細每末一斗入麩三

斤湯和勻作果切片如掌大蒸熟攤蓆上用荊葉或

蒼耳青蒿會三四日發熱上黃衣了翻轉烈日晒乾

後晒愈好每乾黃末一升用塩四兩紫蘓湯打下高

造釀屬

五

鳥下字脫

黃下字

新

新

黃下當脫
子字

於黃一季晒之

明徐春甫
古令醫統

小麥舂醬小麥不拘多少水洗浸一日夜撈起蒸熟
飯放大盆內以荆葉密蓋五七上黃衣退半日涼再
蓋七日乾取出晒之待極乾香磨細每黃一斤用
淨塩四兩用紫蘇湯和勻如稀粥晒缸中日攪五七
次晒兩月醬濃黑色方收入罈內任藏年久愈佳○
一方用白晚米亦如蒸晒法作醬妙同上
風俗通曰醬成於鹽夫物之變有時而重淵鑑
論衡曰作豆醬悉聞雷此欲使人急作不能積久同上

宋書曰孝武嘗為王元謨作四時詩云乾醬調秋菜

白醯解冬寒同上

醬○煮豆和麵覆措生毛暴燥曰醬黃與瓜菜同入
甕而泥之以暴三伏開時味妙瓜不可鹽晒入醬但
拭淨以石灰水浸之取同醬黃香料入甕豆醬取油
餘仍充醬諺曰伏水宜醬臘水宜酒小蒸莢醞醬山
揀仁也能殺蟲又曰伏中合醬麵不生蟲日未出汲
水下醬不引蠅子清明柳條止醬錯潮溢醬內生虫
以馬鞭艸碎切入之或川椒百部蟲即死雷不覆醬

食之腹鳴，月上下弦，觸醬，醬壞，以熟水下醬，味香。以

生水，下醬則雨，點不妨。中通曰：大抵水少則不酸，黃

厚則黑，爛矣。下缸後，過陰雨，小培撐起缸蓋，以出其

氣炒鹽，停冷，摻其面。天暗一二日，便翻轉，令白。類翻

令白，且出熱氣。清

碗相方，氏物理小識

醬四時可造，伏中者佳。吳縣志

六月六日，晒衣物、書籍，作醬。新城縣志

漿

漿，將也。飲之，寒濕多，少與鹽相將，順也。漢劉向

史記曰：漿，十倍比，亦比，十漿之家。太平御覽

又曰：薛公藏於賣漿家。世說

吳書曰：堯術去壽春時，方盤受飲，得麥漿，又與麥湯

飲，無死。世說

漿水，味俗名各母紫。寺土制中，引氣定，知氣力通關

開胃止渴，霍亂吐瀉，消宿食，蘇合香丸，喉之解煩，

去積調經，府藏漿水，煎熟，白毛者佳。煎令斷，止酸

食之暖心胃上下痰滿胃管燥以熱水下之其味甘香以
生水下之則潤而不妨中風曰大飲水少則不眠黃
帝則高熱下之則安
六月六日桐木物書指其骨
時可遠伏中者佳

漿

漿漿

漿將也飲之寒温多少與體相將漢劉熙
逸雅

史記曰漿牛儋此亦此并凍之家太平
御覽

叔曰薛公識於賣漿家世傳不五
日類聚

吳書曰袁術去壽春時方盛漫欲得蜜漿又無蜜遂

飲無死同漿冰味甘酸微温無毒生調中引氣宜和強力通關

開胃止渴霍亂洩痢消宿食宜作粥薄暮啜之解煩

去睡調理腑臟粟米新熟白花者佳煎冷醋缸罐藏

柏人膏體如繒綿為其常用故以杯盞其功冰漿
 冷歸人懷姓亦何食之食譜所忌也新補○嘉祐
 漿冰杯何銅漆實飲令人醒亂吐刺宋冠宗爽
 嘉穀曰漿酢也炊粟米熟投冷水中浸五六日味酢
 注昔花免類漿故名若浸至數渚歸明李東璧
 煎中穉之研藥及攪亂泄利不止用酸漿水成糶乳
 餅者或水磨作肉點取收飲脫之陽也清張路玉
 真粉之酸水亦可取收飲脫之陽也本經逢原
 漿漢釋名曰挑盪以冰地冰清而藏之其味盪盪然
 酢也淵鑑類函

羹

羹曰羹一名湑廣雅 一名湯間情偶寄

釋名曰俗名盍ツモ 紫磨那

白人嗜酸如酒為其常用故欲不煩其功亦漿至
 於婦人懷妊不可食之食者皆謂之
 漿水不甜不鹹味酸人所宜飲此謂
 漿飲曰漿酢也炊粟米熟投於水中浸五六日味酸
 生白沫是謂漿故名若欲至飲者害人
 煎中身之汁藥及至氣泄利不正用酸漿水
 煎之或水磨作日飲收飲視之陽也
 漿漿水以豆都細一麥蒸成漿而飲之其味酸然

散於羹三種如藥為羹羹者謂之羹

禮曰食居人之左羹居人之右毋蹙羹毋絮羹客絮

羹主人辭不能烹羹之有菜者用挾無菜者不挾

爾雅曰肉謂之羹挾食物謂之羹

廣雅曰羹謂之涪羹飲酢羹其酢高而飲

說文曰羹五味和粥羹飲也羹者謂之羹

釋名曰羹江也汁汪即也

玉糝根羹東坡一夕與子由飲酣甚槌蘆菔爛煮不

用它料只研白米為糝食之忽放箸撫几曰若非天

竺酥醃人間決無此味采林洪山家清供又嘗辨山曰吾非天
玉帶羹春坊趙湖壁第竹潭雍亦在焉論詩把酒及
夜無可供者湖曰吾有鏡湖之菘潭曰雍有替山之
筍僕笑可有一栢羹矣乃命庖作玉帶羹以筍似玉
菘似帶也。是夜甚適今猶喜其清高而愛容也。每讀
忠簡公躍馬食肉付公等浮家汎宅真吾徒之句有
此兒孫宜矣同雪霞羹同雪霞羹加胡椒萱亦可也同
雲霞羹采芙蓉花去心帶湯滷之同烹腐煮紅白交
錯恍如雲霽之霞名雪霞羹加胡椒萱亦可也同

豆黃羹豆麩細暴乾入醬鹽煮為雀蹄此二品獨泉
有之如止用它菜及醬汁亦可惟次風韻耳同
春采筍蕨之嫩者以湯滷之取魚蝦之鮮者同切作
塊子用湯泡滾蒸入熟油醬研胡椒拌和以粉波乘
覆各合于二盞內蒸熟今後苑進此名蝦魚筍塊今
名山海兜或名筍蕨羹亦佳許梅屋蜚云越得山家
筍蕨春借厨烹煮自吹薪倩誰分我盃羹去寄與中
朝食肉人同湯即羹之別名也羹之為名雅而近古不曰羹而曰

無物類集 卷十一 造醃屬 羹 三

湯者慮人古雅其名而即鄭重其實似專為宴客而設者然不知羹之為物與飯相俱者也。有飯即應有羹無羹則飯不能下。設羹以下飯乃圖省儉之法非尚奢靡之法也。古人飲酒即有下酒之物。食飯即有下飯之物。世俗改下飯為屢飯。謬矣。前人以讀史為下酒物。豈下酒之下亦從屢乎。下飯二字人謂指餚饌而言。予曰不然。餚饌乃滯飯之具。非下飯之具也。食飯之人見羹饌在前。七箸遲疑而不下。非滯飯之具而何。飯猶舟也。羹猶水也。舟之在灘。非水亦不下。與

飯之在喉。非湯亦不下。其勢一也。且養生之法。食貴能消。飯得羹而即消。其理易見。故善養生者。喫飯不可無羹。善作家者。喫飯亦不可無羹。宴客而為省饌計者。不可無羹。即宴客而欲其果腹。始去一饌不留者。亦不可無羹。何也。羹能下飯。亦能下饌。故也。近來吳越張筵。每饌必注以湯。火得此法。吾謂家常自饌。亦莫妙于此。寧可食無饌。不可飯無湯。有湯下飯。即小菜不設。亦可使哺啜如流。無湯下飯。即羹味盈前。亦有時食不下咽。予以一赤貧之士。而養半百口之家。

魚牛類

有饑時而無饑日者，遵是道也。清李笠翁問情偶寄

羹古亨切，音耕。五味和羹，爾雅肉謂之羹。又肉汁不

致五味曰大羹，太古之羹也。整塊煮熟，不和汁者，古

人貴質之義也。又鉶羹，連肉汁有菜和者，盛以鉶器

故曰鉶羹。左傳：穎考叔有獻于鄭莊公，公賜之食，食

舍肉，公問之，對曰：小人有母，皆嘗小人之食，未嘗君

之羹，請以遺之。註：諷莊公不當與母姜氏絕也。又塗

羹，韓非子：嬰兒相與戲也，以塵為飯，以塗為羹，狀至

日晚必歸，饑者塵飯塗羹，可以戲而不可食也。又陽

韻音郎，詩大雅如蜩如蟴如沸如羹，叶行方。楚辭：宋

玉招魂：和酸若苦，陳吳羹些。叶芳。又不羹楚地。左傳

楚子城陳蔡，不羹通雅曰：左傳羹音郎，漢書作羹，古

八庚韻，與七陽通。更讀如岡，岡又譌轉為郎。後儒但

知楚辭讀羹為郎，而不知其為愛。古人韻粗，更郎聲

相近，則直音為郎也。清廖文英正字通

爾雅釋器：肉謂之羹，註：肉臠也。疏：肉之所作臠名羹。

○按說文小篆俱作羹，正字通止收羹不收羹，則从

倍字而及失正字矣。今增入。康熙字典

造醱屬 羹 五

魚物類集 卷十一 造祿屬 飲

前後而無起異者為飲是也
○蘇淵如謂昔人飲酒不飲其
蘇非勝初飲時其氣味與酒
味最真直飲之則其味與酒
味相離其氣味與酒相離則
有和贈與士飲則其味與酒
味相離其氣味與酒相離則
其長飲則其氣味與酒相離
其味與酒相離其氣味與酒
相離其氣味與酒相離其氣
味與酒相離其氣味與酒相
離其氣味與酒相離其氣味
與酒相離其氣味與酒相離

飲

同種而不同類之飲之物
皆曰曰飲也
大曰飲八掌六王之飲飲
而七曰曰飲也
同種而不同類之飲之物
皆曰曰飲也
大曰飲八掌六王之飲飲
而七曰曰飲也
同種而不同類之飲之物
皆曰曰飲也
大曰飲八掌六王之飲飲
而七曰曰飲也

八
九
十

周禮酒正曰酒正辨四飲之物一曰清二曰醴三曰
鬯四曰醕太平御覽水則香而白大麥炒而泡之為
鬯又曰漿入掌共王之六飲水漿醴涼醴醕入于酒府
醴者清也凉水酒也○同上

周禮酒正曰酒正辨四飲之物一曰清二曰醴三曰

鬯四曰醕太平御覽水則香而白大麥炒而泡之為

鬯又曰漿入掌共王之六飲水漿醴涼醴醕入于酒府

醴者清也凉水酒也○同上

周禮天官膳夫曰飲六清六清水漿醴又食醫曰飲

齊既冬時飲宜寒也禮郊特牲曰飲養陽故有樂又內

則曰飲重醴稻醴清糟黍醴清糟梁醴清糟重倍也

清酒也致飲有倍設之也又外傳曰共王及后與世子食後所

醇者倍設之也

燕物類纂 卷廿 造醴屬 飲 二

進之六飲水居其上其次曰漿三日醴四曰涼暑月以雜
糗為和五日醴以梅花木瓜相和六曰醴以黍為粥
水者周禮酒正辨四飲之物一曰清二曰馨三曰漿四曰
醴掌其厚薄也按鄭註曰清謂醴之汙者馨物則所
謂或以醴為醴凡醴濁釀醴為之則少清矣馨之字
从豉从酉者也漿今之戴漿也醴合之粥內有黍醴
醴飲粥稀者之清也
禮記玉藻云天子五飲止水漿酒醴醴註云水為止
其餘次之以上淵鑑類函

禪飲○稠禪師以五色飲獻階帝以滴藤為綠飲今
按冬米拍枝綫架懸甕中紙封其上陰乾取出泡湯
正碧龍腦薄荷葉泡水則香而白大麥炒而泡之為
黃飲玫瑰花蜜留泡之為紅飲杜實拾遺錄壽禪師
精醫作五香飲沈檀丁與澤蘭甘松也清晚桐方氏
物理小識

燕物類纂 卷廿一 造釀屬 飲 三

此之六款亦居其上其次曰煎三日煎四曰煎
七日煎五日煎
煎酒正并曰款之物曰清酒之味曰清酒之味曰清酒之味
此等夫專專也按煎法曰清酒之味曰清酒之味曰清酒之味
詳醫本正香煎此煎下與煎法同煎此煎下與煎法同煎
其煎丸煎并煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也

煎

煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也
煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也煎法也

魚

蒼術煎... 蒼術煎舊訪劉漫塘... 詢之乃梳子花也... 和稀拖油煎之... 相和既製之清和之風備矣... 櫻桃煎櫻桃經雨則蟲自內生... 碗浸之良久其出皆蟄蟄而出乃可食也... 云何人弄好手萬顆搗虛脫印成花... 翠北果不多此味良久獨美要之其法不過煮以梅

水去枝搗印為餅而加以蜜耳同其去不與蒸火餅
○麥門終煎春秋承根去心搗汁和蜜以銀器重湯
煮急攪如飴為度貯之甕器溫酒既服滋益多候同
○假煨肉瓠子豉薄批酪和以料煎豉以油燻瓠以
脂乃熬葱油入酒共炒熟不惟肉其味亦無辨者吳
阿鑄客咸云吳貴為后家而善與山林交朋嗜此清
味賢矣嘗作小清錦屏鶻瓶香簪古梅枝綴壞性梅
數花實坐右欲左右未嘗忘梅一夕忽題賦南有孫
貴番施游僕亦在焉僕得心字戀綉衾即席云水肌

生怕雪來禁翠屏前知滿簪真箇是疎枝瘦認花兒
不要浪吟等蠶都休惹暗香來時借水沉既得箇所
儂伴任風霜儘自放心諸公差勝今忘其辭每到必
先酌以巨觥名曰發符酒而後觴咏極夜而去甚喜
其子姓皆克肖故及之同

燕物類集 卷十一 造釀屬 燕 三

本草綱目卷之十二
造釀屬目次

水去枝搗印為餅而加以密耳
○春門冬藏春秋未根去心搗汁而密以銀器空湯
煮意境如飴為度貯之免蒸濕酒化服滋多矣上
○取煎肉甄子趁薄乳各和以料煎麩以油煎執以
指為熱鹽煎魚油然多同不惟肉其味亦無辨者其
為韻以豆醋等口為骨酸而為酸和鹽食而者甚喜
然惟味腐酢豈非如海乳毒毒令毒無穢穢性如
其美者令苦難惟和芬甜香和甜甜本潤潤甜潤潤
其甜潤和難單和而味甜替真能對極如對極外乳

庶物類纂造釀屬卷之十二目次

湯

熱湯

生熱湯

蒸露法

庶物類纂 卷之十二 造釀屬目次

蒸棗子

主熱毒

熱毒

湯

煎此棗蒸棗子類卷之二十一曰六

湯

湯

青杞梅湯

用青草梅三斤十二兩上甘草末四兩炒鹽一斤
土薑一斤四兩青椒三四兩紅乾椒半兩將梅去核
擊開兩匙大率青梅湯家亦有方共分兩亦大同
小異切造之時香味亦同或至經月便則熱如黃
梅湯并益有乾梅者青梅須在小漏前搥碎并
投去仁不得犯手用乾木起羅去打碎亦然此條

湯

湯
湯品類 三十三
青脆梅湯

用青翠梅三斤十二兩生甘草末四兩炒鹽一斤
生薑一斤四兩青椒三兩紅乾椒半兩將梅去核
擘開兩片大率青梅湯家家有方其分兩亦大同
小異初造之時香味亦同藏至經月便爛熟如黃
梅湯耳蓋有說焉一者青梅須在小滿前採槌碎
核去仁不得犯手用乾木匙撥去打拌亦然槌碎

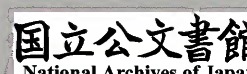
之後攤在篩上，冷水畧乾，立用生布揀去，用炒鹽
須待冷，四用生薑，不經水浸，搗碎，五用清椒，旋搗
晾乾，前件一齊抄拌，仍用木匙抄入新甌內，此可
藏十餘盞，湯料者，乃留些鹽，滲面用雙瞳袖紙，再
紙緊扎餅口，如此方得，一脫厚地，梅與薑，或蛤
手切作絲，亦可，十二兩生甘草末，四兩炒鹽，一
黃梅湯

肥大黃梅蒸熟去核，淨肉一斤，炒鹽三錢，乾薑末
一錢半，乾紫蘇二兩，甘草檀香末，隨意拌勻，置磁

器中晒之收貯，加糖點服，復月調水更妙，十兩
鳳池湯，初時新熟，均加煎服
烏梅去仁留核，切甘草四兩，炒鹽一兩，水煎成
膏，○一法各等分，三味杵為末，拌勻，實按入瓶臘
月或伏中，冷半年後，焙乾為末，點服，或用水煎成
膏，亦可，新水煎，每盞梅核，新熟，均加煎服
橘湯，用新熟，每盞梅核，新熟，均加煎服
一介去壳，與中白穰膜，以皮細切，同搗肉搗碎，
炒鹽一兩，甘草一兩，生薑一兩，搗汁和勻，揜子同

法曝乾密封取以煎湯服之妙甚
 杏仁不拘多少煮去皮尖浸水中一宿如磨粟豆
 粉法掛去水或加薑汁少許酥密點又杏仁三兩
 生薑仁兩炒鹽一兩甘草為末一兩同磨
 苗香湯一兩杏仁二兩和并杏仁并白黃丹人蘇蘇
 苗香椒皮六錢炒鹽仁錢熟芝麻半斤炒麵斤
 同為末熟滾湯點服
 梅蘇湯一兩杏仁一兩炒鹽三錢乾薑末

烏梅一斤半炒鹽四兩甘草二兩紫蘇葉十兩檀
 香半兩炒麵十二兩均和煎服
 美香湯
 白木樺盛開時清晨帶露用杖下花以布被盛之
 揀去蒂萼頓在淨器內新盆搗爛如泥攪乾甚收
 起每一斤加甘草一兩鹽梅十箇搗為餅入磁罈
 封固用沸湯點服
 暗香湯
 梅花將開時清且摘取半開花頭連蒂置磁瓶內



密

每一兩重，用炒鹽一兩，酒之，不可用，待漉壞，以厚紙數重密封，置陰處。次年春夏取開，先置蜜少許於盞內，然後用花二三朵，置於中，滾湯一泡，花頭自開，如性可愛，充茶香甚。一云：蝎點花，其陰乾，如土加湯，亦可。

須問湯，黃一兩草，皮去，丁香木香各半錢，約量陳皮。東坡居士歌括云：三錢生薑，用一升水，乾用，去枝，在兩

一處搗白煎，也好點池好，紅柏容顏直到老。

杏酪湯：一升半，炒鹽四兩，甘草二兩，煮葉十兩。

板杏仁用三兩半，百沸湯二升，浸蓋，却候冷，即便換沸湯，如是五度了，逐箇搗去皮尖，以小砂盆內細研，次用好蜜二斤，於銚子內煉三沸，看滾撥起，候半冷，旋傾入杏泥，又研如是，旋添入，研和勻，以水之點湯服。

鳳髓湯：杏仁一二錢，湯浸去皮，蜜半兩，潤肺，療咳嗽，松子仁、胡桃肉，各用一兩。

右件研爛，次入蜜和勻，每用沸湯點服。

醍醐湯：造酸湯

本草綱目

卷之三

此湯生津用烏梅一斤連皮切碎用水兩大碗同

二兩白檀末一錢麝香一密右將梅水確砂蜜三

件一處於砂石器內熬之候赤色為度冷定入白

檀麝香每用一二匙點湯服

水芝湯

通心氣益精髓乾蓮實一斤帶皮炒極粉草一

微右為細末每二錢入鹽少許沸湯點服蓮實搗

羅至黑皮如鐵不可搗則法之世以用蓮實法黑

皮多不知也此湯夜生過饑氣乏不欲飯食則飲

一盞大能補虛助氣昔仙以湯洗子服此得道

茉莉湯

將密調塗在枕中心抹勻不令洋流每於凌晨採

摘茉莉花三二十朵將密梳蓋花取其香氣薰之

午間去花點湯甚香

香橙湯

寬中快氣消酒大橙子二斤去核切檀香末

半生薑一兩切半甘草末一兩右二件用淨

砂盆內碾爛如泥次入白檀末甘草末並和作餅

無功類集

卷之三

造藥局

湯

六

子焙乾碾為細末每用一錢沸湯點服

撒攪湯 止渴生津 百藥煎 西白芷 一錢 檀香 五錢 甘草 五錢

右件搗為細末沸湯點服

芫花湯 治一切冷氣心腹脹滿痞滯噎噎嘔吐泄瀉

虛滑冰穀不消困倦抄力不思飲食

朱仁 一介 麩 甘草 炒 四 白麵 斤 丁香 枝 梗 五 錢 鹽

朱仁 一介 麩 甘草 炒 四 白麵 斤 丁香 枝 梗 五 錢 鹽

朱仁 一介 麩 甘草 炒 四 白麵 斤 丁香 枝 梗 五 錢 鹽

朱仁 一介 麩 甘草 炒 四 白麵 斤 丁香 枝 梗 五 錢 鹽

朱仁 一介 麩 甘草 炒 四 白麵 斤 丁香 枝 梗 五 錢 鹽

解醒湯

中酒後服 白茯苓 一錢 白芫花仁 五錢 木香 三錢

紅蓮花 壹錢 蓮花 靖皮 一錢 澤瀉 一錢 神麩 一錢 黃礞砂 三錢

葛花 兩 猪苓 一錢 黑皮 一錢 乾薑 一錢 白朮 二錢 右為細末

末和狗 每服二錢 白湯調下 但得微汗 酒疾去矣

不可多食

木瓜湯

除濕止渴快氣 乾木瓜 去皮淨 白檀 五錢 沉香 三錢

茴香 錢 炒 五 白芷 錢 五 礞砂 錢 五 粉草 一兩 乾生薑 兩

造藥屬 湯 七

本草綱目卷之...

右為極細末每用半錢加鹽沸湯點服

無鹽湯 二兩 梅花片腦 二分 右將糖霜乳細羅

過入腦子再碾勻每用一錢沸湯點服不可多多

則人厭地 二錢 白 右將糖霜乳細羅

綠雲湯 食莫不可飲此湯 荊艾穗 白朮 粉草

栢葉湯 右為極細末入鹽點用 白朮 粉草

採嫩栢葉線繫垂掛一大甕中紙糊其口經月取
用如未甚乾更閉之至乾取為末如嫩草色不用
甕口密塗中亦可但不及甕中者青翠若見風則
黃矣此湯可以代茶夜話飲之尤醒睡飲茶多則
傷人耗精氣害脾胃栢葉湯甚有益又不如新採
洗淨點更為上

密

三妙湯 地黄枸杞實各取汁一升密半升銀器中同煎如
稀錫每服一大匙湯調酒皆可實氣養血久服益

造藥屬 湯 八

本草綱目

卷之

五

九

人... 乾其枝湯... 白糖... 甘草... 清韻湯... 縮砂末... 少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

乾其枝湯... 白糖... 甘草... 清韻湯... 縮砂末... 少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

白糖... 甘草... 清韻湯... 縮砂末... 少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

甘草... 清韻湯... 縮砂末... 少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

清韻湯... 縮砂末... 少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

縮砂末... 少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

少許白湯... 橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

橙湯... 橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

橙子... 桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

桂花湯... 右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

右搗爛焙乾... 桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

桂枝湯... 陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

陳皮... 乾入甘草末... 沸湯點用

乾入甘草末... 沸湯點用

沸湯點用

沸湯點用

沸湯點用

沸湯點用

沸湯點用

縮

木瓜湯

木瓜十兩生薑末二兩炒鹽二兩甘草末二兩紫蘇末十兩

右五味和勻沸湯煎用符足酸服之少或一功加

同縮二兩為末山藥末三兩消食化氣壯服用

參麥湯錢許其子不當百邪支

以參一錢門冬六分五味三分入小確煎成湯

服時湯盡用心甘草七分本改不許仁量入

藁蘘湯

將藁蘘淘淨下鍋加水次然而滾取湯停冷色碧

密

食之解暑如多滾則色濁不堪食矣其香特甚且

熟水類十二

稻葉熟水出取葉許煎水類類煎以蓋密即服

採禾苗晒乾每用滾湯入壺中燒稻葉帶穎投入

蓋密少頃瀉服香甚

橘葉熟水煎取葉許煎水類類煎以蓋密即服

採取晒乾如上法泡用

桂葉熟水煎取葉許煎水類類煎以蓋密即服

採取晒乾如上法泡用

本草類編 卷之三

紫蘇熟水 蘇葉二兩 出用

取葉火上隔紙烘焙不可翻動候香收起每用以滾湯洗泡一次傾去將泡過紫蘇入壺傾入滾水服之能寬胸導滯

沉香熟水 與新報香甚

用上好沉香一二小塊爐燒烟以壺口覆爐不令烟氣傍出烟盡急以滾水投入壺內蓋密瀉服

丁香熟水

用丁香一二粒槌碎入壺傾入滾水其香鬱然但

密

白平理辨

少熟耳三五日不效下口每服一二粒甚香補飲

砂仁熟水 砂仁三五顆研碎入壺沖加滾湯

用上其香可食甚消壅隔去胃膈鬱滯

花香熟水 蘇葉二兩 出用

採茉莉玫瑰摘半開莖頭用滾湯一碗停冷將花

蓋浸水中蓋碗密封次早用時去花先裝滾湯一

壺入浸花水一二小盞則壺湯皆香藹可服

檀香熟水 檀香一兩 出用

密

造藥屬 湯 十一

本草綱目卷之八

如沉香熟水方法

荳蔻熟水 荳蔻一錢 甘草三錢 名管蒲五份 為細泥 以

瓦壺洗以滾水 食後如味濃 再加熟水 可用

桂漿 官桂 一兩 白蜜 二碗

先將水在斗 煮作一斗 移入磁罈中 候冷入桂蜜

二物 攪二百餘遍 初用油紙 新層外加綿紙數層

密封罈口 五七日 其水可服 或以木楔罈口 密封

置於中 三九日 水凉可口 每服一二杯 祛暑解煩

片字難解

罈 密 罈 密

片字難解

去熱生涼百病不作

香椽湯

用大香椽不拘多少 以二十箇為規 切開將內穢

以竹刀刮出 去囊袋 并筋收起 將皮刮去白 細細

切碎 荻籬熟滾湯中燻一二次 榨乾 收起入前穢

內加炒鹽四兩 甘草末一兩 檀香末三錢 沉香末

一錢 不用亦可 白豆仁末二錢 和勻 用瓶密封可

久藏 用每以筋挑一二匙 充白滾湯服 膏膈脹滿

膨氣 醒酒 化食 導痰 開鬱 效不可言 不可多服 恐

膏太疑

本草綱目卷之八

造釀屬

湯

十一

...

...

...

湯元氣 以上明高濂遵生八牋

...

熱湯

...

...

煎中類
卷十一

煎中

下熱湯乃以高氣為湯而深煎者其氣始以
第一得一湯火續已諸水姓乃盡如斗中米如稱上
魚高低適平無過不及為度益一而不偏雜者也夫
得一以清地得一以寧湯得一可建湯熟
第二嬰湯薪火方交水釜纔熾急取旋頭傾若嬰兒
之未孩欲貴以壯夫之事難矣哉
第三百壽湯人過百息水踰十沸或以話阻或以事
廢始取用之湯已失性矣敢問皤髻蒼顏之次老還
可執弓抹矢以取中乎還可雄登潤步以邁遠乎

煎中類
卷十一
造釀屬
熱湯 二

第八沖湯亦見失鼓琴者也聲合中則失妙亦見磨
墨者也力合中則失濃聲有緩急則琴亡力有緩急
則墨淡注湯有緩急則茶嫩欲湯之中臂任其噴車
第五斷脈湯茶也就膏宜以造化其形若手顛臂
顛惟恐其深餅背之端若存若忘湯亦頗通故茶不
勻粹是猶人之百脈氣血斷續欲壽溪渴惡斃宜逃
第六太壯湯力士之把針耕夫之握管所以不能成
功者傷於麓也且一甌之茗多不二錢茗盞量合宜
下湯不過六分萬一快瀉而深積之茶安在哉

第七富貴湯以金銀為湯器惟富貴者具焉所以榮
功建湯業貧賤者有不能遂也湯器之不可捨金銀
猶琴之不可捨桐墨之不可捨膠
第八秀碧湯石凝結天地秀氣而賦形者也琢以為
器秀猶在焉其湯不良未之有也
第九壓一湯貴欠金銀賤惡銅鐵則甕瓶有足取焉
幽士逸夫品色尤宜豈不為瓶中之壓一乎然勿與
誇珮衒豪臭公子道
第十纏口湯猥入俗輩煉冰之器豈暇深擇銅鐵鉛

火

錫取熱而已。夫是湯也。腥苦且淡。飲之逾時。惡氣纏
口。而不得去。分判。煎。聲。有。故。德。則。天。之。力。有。故。德。
第十一。減價湯。無油之瓦。滲水而有生氣。雖御膳。壞
絨。且將。敗德。銷聲。諺曰。茶瓶用瓦。如乘折脚。駮登高。
好事者。幸誌之。斯。不。易。者。前。此。湯。亦。願。通。故。茶。不
第十二。法律湯。凡水可以煮湯。不獨炭也。惟沃茶之
湯。非炭不可。在茶家。亦有法律。水忌停薪。忌薰。犯律。
踰法。湯。非。則。茶。始。矣。取。煎。並。出。器。後。不。宜。金。爐。
第十三。面湯。或柴中之麩。或焚餘之虛炭。水體

雖盡而性且浮。性浮則湯有終嫩之嫌。炭則不然。實
湯之友。
第十四。宵人湯。茶本靈草。觸之則敗。糞火雖熱。惡性
未盡。作湯。泛茶。減耗香味。
第十五。賊湯。一名賤湯。竹篠樹梢。風日乾之。然鼎附瓶。頗
甚。快意。然體性虛薄。無中和之氣。為茶之殘賊也。
第十六。魔湯。調茶在湯之淑慝。而湯最惡煙。燃柴一
枝。濃烟蔽室。又安有湯耶。苟用此湯。又安有茶耶。所
以為大魔。

無勿頁集 卷十二 造釀屬 熱湯 四

湯者茶之司命若名茶而濫湯則與凡未同調矣
煎以老嫩言者凡三品注以緩急言者凡三品以
器標者共五品以薪論者共五品唐蘓廩十六
湯品○說部
夏月熱湯入井成冰物類相
感志
洗頭巾用沸湯入鹽擺洗則垢自落一法以熱麩湯
擺洗亦妙同上
熱湯主忤死先以衣三重藉忤死入腹上乃取銅器
若瓦器盛湯著衣上湯冷者去衣大冷者換湯即愈
又霍亂手足轉筋以銅器若瓦器盛湯熨之亦可冷

蹋器使脚底熱徹亦可以湯將之冷則易用醋煮湯
更良煮蓼子及吳茱萸汁亦好以綿絮及破繭角脚
以湯淋之貴在熱徹又綠絲湯無毒生蛔蟲熱取一
盞服之此煮繭汁為其殺蟲故也又燻猪湯無毒主
產後血刺心痛欲死取一盞溫服之新補見抱朴子
陳藏器○嘉祐
補註
本草
熱湯助陽氣行經絡患風冷氣痺人多以湯滾脚至
膝上厚覆使汗出周身然別有藥亦中假湯氣而行
也四時暴泄痢四肢冷痢腹疼深湯中坐浸至腹上

焦勿頌集 卷十一 造釀屬 熱湯 五

本草綱目卷之...

頻頻作生陽佐藥無速於此虛寒人始坐湯中必戰
仍常令人洞守宋寇宗奭按汪穎云熱湯須百沸者佳若半沸者飲之反傷元
氣作脹或云熱湯漱口損齒病目人勿以熱湯洗浴
凍澀人勿以熱湯濯之能脫指甲銅瓶煎湯服損人
之聲明李東璧服百滾水法水經百滾煎熱亦能補入曾在嚴陵見
衲僧枯坐深崖多積山柴每日煎服沸水數碗藥數
枚芝麻合許可百日不死明徐光啓陽長用謂為

以水空煎候熟極煮藥名清漿水取其下趨不至上
消也清張路玉

本草綱目卷之... 造藥屬 熱湯 六

生熱湯一名陰陽水本目以中飲之。凡宿食毒惡物之
 氣積於胃，或為霍亂者，服內不穩，即進一二升，令吐
 得盡，使氣平，亦主瘧疾，瘧疾者，傾吐出後，或為食調中，消食
 久人大醉，或食氣未過，或以生熱湯，或身湯皆為酒
 後，或味薄物，或去使，或接余，或可五十枚，至服類則
 無味，味倍名無覓有。
 以新汲水，或清酒，或一盞，和勻，飲之，生熱今人謂之
 陰陽水，或清酒，或一盞，和勻，飲之。

生熱湯

生熱湯一名陰陽水

本目

倍名無覓有

本草綱目卷之二十一 生熟湯

生熟湯

生熟湯

生熟湯

生熟湯味鹹無毒熱鹽投中飲之吐宿食毒惡物之
 氣腫脹欲為霍亂者覺腹內不穩即進一二升令吐
 得盡便愈亦主痰瘧皆須吐出痰及宿食調中消食
 又人大醉及食瓜果過度以生熟湯浸身湯皆為酒
 及菘味博物志云浸至腰食菘可五十枚至脛頸則
 無限未試陳藏器餘○張唐慎微證類本草
 以新汲水百沸湯合一盞和勻故曰生熟今人謂之
 陰陽水明李東璧本草綱目

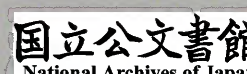
本草綱目卷之二十一 生熟湯 二

上焦主納中焦腐化下焦主出三焦通利陰陽調和
升降周流則臟腑暢達一失其道二氣滯亂濁陰不
除清陽不升故發為霍亂嘔吐之病飲此湯輒定者
分其陰陽使得其平也上同
又人大補丸分有是藥以此上焦出氣良藥皆為前
料盡對愈亦至氣氣皆能出出幾又前身中前身
房顯壯陽滋養苦貴難內不辭明並一二十今也
上焦虛和融無毒熱難效中焦之不和前身毒惡此之
上焦者

蒸露法

列銅半底高二十釐底一寸許口在鑽之使通氣
以器承之其氣如雲其頂時收露冷水其
是為之有以一味流出其氣也作露以得二層
上焦之氣其氣如雲其頂時收露冷水其
是為之有以一味流出其氣也作露以得二層
上焦之氣其氣如雲其頂時收露冷水其
是為之有以一味流出其氣也作露以得二層

俗名拉母虛結



本草綱目卷之八十一
卷之八十一

其法用銅鍋中蒸藥化下其主出三焦通利陰陽調和
升降固流則氣滯揚達一安其道三氣清亂濁去不
得清濁都對水散氣流能吐之病飲此湯服足者
分其陰陽使行其平也

蒸露法

蒸露法

銅鍋平底，牆高三寸，離底一寸，作隔花鑽之，使通氣。
外以錫作錫蓋，蓋之其狀如盆，其頂圩，使盛冷水，其
邊為通槽，而以一味流出，其錫露也。作竈，以磚二層，
上鑿孔以安銅鍋，其深寸，鍋底置砂，砂在磚之上，薪
火在磚之下，其花置隔上，故下不用水，而花露自出。
凡薔薇、茉莉、柚花，皆可蒸取之，收入磁瓶，蠟封，而日
中暴之，乾其三分之一，露乃不壞。服一切藥，欲取精液，
皆可以此蒸之。近法以磚上砌臼，置沙石厚一二寸，

本草綱目卷之八十一
卷之八十一

造藥屬 蒸露法 二

本草類集 卷十一

鋪花其上而以錫盞蓋之祖以鹽泥泥其外縫陳則

梁曰以重湯蒸錫甌取露更无焦氣中履曰錫甌頂

中石子上置一確接之驗頂上冷水煖則起益取中

其花露盡矣須白石圓徑五分者鋪底熱則易之○

清甌桐方氏

物理小識

其并置

其并置

其并置

其并置

弘化丙午季夏念八日校喜多村直寬

