

吉石齋叢書



齊民要術卷第五

高士

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  
澤面脂

手藥紫粉  
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

爾雅曰桑類有甚柘注云班半也女桑橫桑注曰今俗呼桑樹小而條長者為女桑樹也歷桑山桑注云似桑材中為弓及車棘搜

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  
能為我迎父吾將婦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母之密問女女具以告父父射馬  
殺之於皮所以足賦之曰爾馬而欲人為婦自取屠割如  
何言未音及歷然起卷女而行後於大樹枝間得女及皮盡化為蠶  
蟻於樹上世謂蠶為女兒古之遺言也因名其樹為桑桑言喪也今  
世有刺桑  
地來之名 桑椹熟時收黑魯椹

黃魯桑不耐久諺曰魯桑百豐綿帛言其桑好

功省 用多 即日以水淘取子曬燥仍哇種 治哇下水 一如葵法 常

婦令淨明年正月移而栽之 仲春季 春亦得 率五尺一

根 未用耕文凡栽桑不得者無他故正為犁撥耳是以須概不用 猶稀播者必難慎率多死矣且概則長疾大都種椹長遲

不知整枝之速無 其下常斲掘種菜豆小豆 二豆良 美潤澤

栽後二年慎勿採沐小採者長倍遲大如臂許正月

中移之亦不須疏率十步一樹陰相接者則妨禾豆行欲小持

角不用正相當相當者則妨犁須取栽者正月二月中

以鈎弋墜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佳宅上及

園畔者固可即定其田中種者亦如種堪法先種二三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地令起斫去浮根以

蠶矢糞之去浮根不妨糞犁今樹肥茂也又法歲常繞樹一步散蕪菁子收穫之後放豬豕之其地

系軟有勝耕者種禾豆欲得逼樹不失曲利田又調熟遠剥桑

十二月為上時正月次之二月為下白汁出則損葉大

率桑多者宜苦斫桑少者宜省剥秋斫欲苦

而避日中觸熱樹難枯冬春省剥晉日得作春

採者必須長梯高机數人一樹還條復枝務

令淨盡要欲旦暮而避熱時梯不長高枝折人不多上下勞條不還枝仍曲

採不淨鳩脚多且暮採今潤澤不避熱條葉乾秋採欲省裁去妨者秋多採則損條

樞熟時多收曝乾之凶年粟少可以當食魏略

曰場沛至新鄭長興平木人多飢窮沛課民益畜乾椹收管豆閱  
其有餘以補不足積聚得千餘斛會太祖西迎天子所將千人皆  
無糧沛謁見乃進乾椹太祖甚善及太祖輔政超為鄴令賜其生  
口十人絹百匹既欲厲之且以報乾椹也今自河以北大家收百  
石少者尚數十斛故杜葛亂後饑饉荐臻唯仰  
以全軀命數州之內民死而生者乾椹之力也

種柘法耕地令熟稜耩作壟柘子熟時多  
收以水淘汰令淨曝乾散訖勞之草生扶却

勿令荒沒三年間斫去堪為渾心扶老枝一相  
三文

十年中四破為杖一根直  
二十文任為馬鞭胡材馬鞭一  
枚直十

文胡材一具直百文十五年任為弓材一張  
三百亦堪作履一兩  
六十裁

截碎木中作錐刀靶

音霸一箇直三文

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

繫旁枝木櫺釘著地中今曲如橋十年之後便

是渾成柘橋

一具直絹一匹

欲作快弓材者宜於山石

之間北陰中種之其高原山田土厚木深之

處多掘深坑於坑中種桑柘者隨坑深淺

或一丈丈五直上出坑乃扶膝匹散此樹條

直異於常材十年之後無所不任

一樹直絹十五匹



柘葉飼蠶絲好作琴瑟等絃清鳴響最徹勝於  
凡絲遠矣

禮記月令曰季春無伐桑柘

鄭玄注曰受養蠶食也  
具曲植管注曰皆養

蠶之器曲箔也植槌也斤如齋廟成  
親師躬桑以勸蠶事無為斯也

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爲之大昕之朝夫人浴種于川

春秋考異郵曰蠶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七三七二十一故二十一日而蠶

淮南子曰原蠶一歲再登非不利也然王者

法禁之為其殘桑也

況勝之日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

俞益期牋日日南蠶八熟鹽軟而薄槌採少多

永嘉記曰永嘉有八輩蠶  
蠶珍蠶三月續 柘蠶四月初續

寒蠶四月初續 愛珍五月續 愛蠶六月未續 寒珍七月未續 四出蠶九月

初續 寒蠶十月續 凡蠶再熟者前輩皆謂之珍養珍

者少養之愛蠶者故蠶種也蠶珍三月既

續出蛾取卵七八日便剖卵蠶生多養之是

為蠶蠶欲作愛者取蠶珍之卵藏內甕中隨

器大小亦可十紙蓋覆器口安研苦耕 泉冷水

中使冷氣折其出勢得三七日然後剖生養之  
謂爲愛珍亦呼愛子績成繭出蛾生卵卵七  
日又剖成蠶多養之此則愛蠶也藏卵時勿  
令見人應用二十七赤豆安器底臈月桑柴二  
七枚以麻卵紙當令水高下與重卵相齊若  
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  
欲得蔭樹下亦有泥器口三七日亦有成者

雜五行書曰二月上壬取土泥屋四角宜蠶吉

宋今世有三卧一生蠶四卧再生蠶 白頭蠶頤石蠶楚蠶黑蠶兒  
蠶有一生再生之異 灰兒蠶秋母蠶 秋中蠶老秋兒蠶秋未老蠶  
兒蠶綿兒蠶同功 蠶或二蠶三蠶共為一繭凡三卧四卧皆有絲  
綿之別 凡蠶從小與魯桑者乃至大入簇得飼荆魯二桑若小食  
荆桑中與魯桑則  
有裂腹之患也

揚泉物理論曰使人主之養民如蠶母之養  
蠶其用豈徒絲繭而已哉

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  
梳下今宜蠶

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千万

養蠶法收取種繭必取居簇中者

近上則絲薄近  
地則子不生也

泥屋用福德利上土屋欲四面開牕紙糊厚

為籬屋內四角著火

火若在一處  
則冷熱不均

初生以毛掃

用  
荻

掃則  
傷蠶

調火令冷熱得所

熱則焦燥  
冷則長遲

比至再眠常

須三箔中箔上安蠶上下空置

下箔障土氣小時上箔防塵埃

採福德上桑著懷中令暖然後切之

蠶小不食見露氣得人體

則象惡除每飼蠶卷惚帛飼訖還下

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

以大科蓬蒿為薪散蠶令濕懸之於棟梁椽柱或垂繩均弋鸚瓜龍牙上下數重所在皆得懸訖薪下微生炭以煖

之得煖則作速傷寒則作遲教入候看熱則去火蓬蒿疎涼無蠶恹之憂死蠶旒墜無汚繭之患沙葉不作無癥痕之疵蠶恹則難縑繭汚則絲散癥痕則緒斷設令無雨蓬蒿簇亦良其在外簇者脫遇天寒則全不作繭而縑以縑易絲而絲因日曝毛者雖白而



薄脆縑練衣著幾將倍矣甚者虛失歲  
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室治蠶室塗隙  
穴具推持箔箔籠

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之付勃屋吏制斷  
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  
干并塗鼠穴則鼠去矣

### 種榆白楊第四十六

爾雅曰榆白枌注曰枌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甚牢朋可以為櫝卑林校榆可以為車

馱及器物山榆人可以為燕莫凡種榆者宜種  
刺林兩種利益為多其餘軟弱例非佳木也 榆性扇地其

陰下五穀不植 隨其高下廣狹東西北  
三方所扇冬與樹等 種者宜於園

地北畔秋耕令熟至春榆莢落時收取漫散

犁細碎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  
留一根强者餘悉摘去之

一歲之中長

八九尺矣

不燒則  
長遲也

後年正月二月移栽之

初生即  
移者喜

由故須叢林長  
之三年乃移種

初生三年不用採葉尤忌將心

心

則科如不長更須依  
法燒之則依前茂矣

不用剥沐

剥者長而細人多廢復不  
剥雖短處而無病謂曰不

剥不沐十年成轂言易成  
也必欲剥者宜留二寸

於澗坑中種者以隙屋草

布澗中散榆莢於草上以土覆之燒亦知法

陳草速朽既良勝糞無溼草者用糞蓋之亦  
佳不番六雖生而瘦既栽後者燒亦如法也

又種榆法其於地畔種者致少損穀既非叢

林率多曲戾不如割地一方種之其白土薄

地不宜五穀者唯宜榆及白榆地須近市柴

葉省 棧榆刺榆凡榆三種色別種之勿令

和雜棧榆葉味苦凡榆葉味甘甘者春時將煮實是以須別也 耕地收葉一如

前法先耕地作壟然後散榆葉壟者看料理又易五寸一葉

稀樹 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

棠

杜康反

近又至明年正月斫去惡者其一株

上有七八根生者悉皆斫去唯留一根鹿麋直

好者三年春可將莢葉賣之五年之後便堪

作椽不挾者即可斫賣一根十文挾者鋤作獨樂

及盞一箇三文十年之後魁椀瓶榼器血無所不

任

一椀七六一魁二十瓶榼各直一百文也

十五年後中為車轂及蒲桃

甕

甕一口直三百車轂一具直絹三四

其歲歲料簡剝治之功指柴

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其葉在外也

況諸器物其利

十倍

於柴十倍歲收三十萬

斫後復生不勞更種所謂一勞

永逸能種一頃歲收千匹唯須一人守護指  
揮處分既無牛犁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  
具一具直絹三匹成絹一百八十匹婢財資  
遣粗得充事

術曰北方種榆九根宜燒蟲桑田穀好

崔寔曰二月榆莢成及青收乾以為白蒿

白蒿

出華北積也司部收青蒿小蒸曝之至冬以釀酒清香宜養名詩云我有白蒿以御冬也

色變白將落可

作齧醕隨節早晏勿失其適

音頭榆齧

白楊

一名高飛一名獨孫

性甚勁直堪為屋材折則折矣

終不曲撓

奴孝切榆性軟久無不曲比之白楊不如遠矣且天性多曲條直者少長又遲緩積年方得凡屋材松

者為上白楊次

之榆為下也

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  
似葱壟作訖又以鋤掘底一坑作小漸斫取  
白楊枝大如指長三尺者屈著壟中以土豎  
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  
槁都格反五年任為屋椽十年堪為棟梁以蠶  
槁為率一根五錢一畝歲收二万一千六百文



柴及棟梁  
椽柱在外

歲種三十畝三年九十畝一年賣三十

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十

根以上所求必備

### 種棠第四十七

爾雅曰杜甘棠也郭璞注曰今之杜梨詩曰蔽芾甘棠毛云甘棠杜也  
詩義疏云今棠梨一名杜梨如梨而小甜酢可食也唐詩曰有林之  
杜毛云杜赤棠也與白棠同但有赤白美惡子白色者為白棠甘棠  
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  
弓幹棗今棠葉有中染絳者有惟中染土紫者此則棠熟時  
全不用其實三種別異爾雅毛郭以為同未詳也

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後更摘慎勿頓收若遇陰雨則氾氾不堪染絳

也成樹之後歲收絹一匹亦可多種利乃勝桑也

### 種穀楮第四十八

說文云穀者楮也案今世人乃有名之口角楮非也蓋角穀聲相近因訛耳其皮可以為紙者山楮宜澗谷間種

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暖若不和麻子明年

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楮多枯死也每歲正月常放火燒之

自有乾葉在地足得火燃不燒則不滋茂也二月中間斫去惡根斫者地熟堵科

亦所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

勞而利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匹

漆第四十九

凡漆器不問真偽過客之後皆須以水淨洗  
置牀箔上於日中半日許曝之使乾下晡乃  
枚則堅牢耐久若不即洗者鹽醋浸潤氣徹  
則皺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多壞合著陰潤之

地雖欲愛慎朽敗更速矣

凡木畫服翫箱枕之屬

入五月盡七月九月中每經雨以布纏指措今熱微膠不動作

先淨耐久若不措拭者地氣蒸熱逼上生水厚潤微膠便變動處起發岷然破矣

### 槐柳楸梓梧柞第五十

爾雅曰守宮槐葉畫其背阮注曰槐葉畫曰畫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豎木以繩

欄之

冬人多風雨繩欄宜以茅裹不則傷皮成痕瘡也

明年斫地令熟還於

槐下種麻

青槐

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

若隨宜取栽匪直且長遲樹

亦由惡

宜於園中割地種之若園地未移之閒妨廢耕墾也

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

餘悉摘去

別豎一柱以

為依主每尺以長繩柱欄之

若不欄必為風一  
所摧不能自立

年中即高一丈餘其旁生枝葉即掐去今

直發上高下任人取足便掐去正心即四散

下垂婀娜可愛

若不插心則枝不四散  
或斜或曲生亦不佳也

六七月中取

春生少枝種則長倍疾

少枝葉青氣  
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編棊之至明年

四月又耕孰旁今有塊即作塲龍一畝三龍壟一壟

之中逆順各一到曠中寬狹正似葱蘢從五  
月初盡七月末每天雨時即觸雨折取春生  
少枝長一尺已上者插著籠中二尺一根數  
日即生少枝長疾三歲成椽比如餘木雖微  
脆亦足堪事一畝二千一百六十根三十畝  
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  
十八載載直錢一百文比柴合收錢六萬四千



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三十畝終歲  
無窮

馮柳可以爲楸車輞雜材及枕

術曰正月且取楊柳枝著戶上百鬼不入家  
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  
之旁刈取箕柳三寸截之漫散即勞勞訖引

水傳之至秋任為簸箕五條一錢一畝歲收萬

錢山柳赤而脆  
河柳白而明

陶朱公術曰種柳千樹則足柴十年以後斃

一樹得一載歲斃二百樹五年一周

楸梓

詩義疏曰梓楸之疎埋色白而生子者為梓說文曰楸也然則楸梓二木相類者也白色有角者名為梓以楸有角者

名為角楸或名子楸青色無子者為柳楸世人見其木黃呼為荆黃楸也亦宜割地一方種之

梓楸各別無今和雜

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拔令去勿使荒沒後年正月間

斫移之方兩步一樹

此樹須大  
不得穉栽

揪既無子可於大樹四面掘坑取栽移之亦

方兩步一根兩畝一行一行百二十樹五行

合六百樹十年後一樹千錢柴在外車板盤

合樂器所在任用以爲棺材

勝於  
栢松

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令子孫孝順

梧桐爾雅曰榮桐木注去即梧桐也又曰鸛梧注云今梧桐是知榮桐觀梧皆梧桐也桐葉花而不實者曰白桐實而皮青者曰

梧桐案今人以其皮青號曰青桐也青桐九月收子二三月中作一步

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

三月中移植於廳齊之前華淨妍雅極為可

愛後年冬不復須裹成樹之後樹別下子一

石

子於葉上生多者五六少者二三也

炒食甚美

味似菱芡多噉亦無妨也

白桐無

子

冬結似子者乃是明年之花房

亦遶大樹掘坑取栽移之成樹

之後任為樂器

青桐則不中用

於山石之間生者樂器

則鳴青白二材並堪車板盤合木屨等用

柞

爾雅云柞杼也注云柞樹葉俗人呼杼為杼子以椽殼為杼斗以刻刻似斗故也杼子儉成可食以為飯昔年放豬食之可以

致肥也

且於山阜之曲三徧熟耕漫散椽子即再

勞之生則薈治常令淨絜一定不移十年中

椽可雜用

一根直

二十歲中屋椽

一根直

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  
名目奇異者列之於後條也

宜高平之地

近山阜尤是所宜  
下田得水即死

黃白軟土為良正月二月中斫取西南引根

并莖其去葉於園內東北角種之令坑深二

尺許覆土厚五寸

竹性愛向西南引故於園東北角種之  
數歲之後自落葉枯因葉云東家種竹

家治... 不生亦不能滋... 種 稻麥糖糞

之 二糖各自甚 不用水澆 澆則 勿令六畜入園二

月食淡竹筍四月五月食苦竹筍 蒸煮包酢 其

欲作器者經年乃堪殺 未經年者 軟未成也

筍 爾雅曰笋竹萌也說文曰笋竹胎也孫炎曰初生竹謂之笋詩 義疏云笋皆四月生唯巴竹笋八月生盡九月成都有之管冬

夏生始數寸可煮以苦酒浸之可就 酒及食又可米藏及乾以待冬月也

永嘉記曰含隨竹筍六月生迄九月味與箭

竹筍相似凡諸竹筍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  
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隨笋  
含隨笋迄七月八月九月已有箭竹笋迄後  
年四月音年年常有笋不絕也

竹譜曰

棘竹笋味淡落人墮髮疑管節二笋無味雞頭竹笋肥美管竹笋冬生者也

食經曰

淡竹笋法取笋肉五六寸者按鹽中一宿出拭鹽令盡者食菜一斗分五外與一外鹽相和糜熟須令冷內竹笋



鹹糜宜一日拭之內  
炎糜中五日可食也

### 種紅藍花梔子第五十二

花地欲得良熟二  
月未三月初種也  
種法欲雨後速下或沙散種或

耨下一如種麻法亦有鋤耨而耨種者子科

大而易料理花出欲日日乘涼摘取不摘則乾摘

必須盡留餘即合五月子熟拔曝令乾打取之子亦不用鑿

五月種晚花春初即留子入五月便種若待新花熟後取子則太晚也七月中摘深

色鮮明耐久不駝勝春種者負郭良田種一



作燕脂法預燒落藜藜藿及蒿作灰無者即草以

湯淋取清汁初汁絕厚太稠即散花不中用唯可洗揉

花十許通勢布袋絞取淳汁著瓷碗中取醋石

榴兩三箇擘取子搗破少著粟飯漿水極酸

者和之布絞取濟以和花汁若無石榴者以好醋和

者清飯漿極酸下白米粉大如酸棗粉多則白以淨竹

箸不膩者良久痛攪蓋冒至夜瀉去上清汁

至淳處止傾著帛練角袋子中懸之明日乾

泡泥時捻作小瓣如半麻子入去乾之則成

合香澤法好清酒以浸香

夏用入酒春秋溫酒令煖冬則小熱

雞舌

香

俗人以其似丁子故為丁子香也

藿香苜蓿澤蘭香凡四種以

新綿裹而浸之

夏一宿春秋再宿冬三日

用胡麻油兩分豬脂

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烟出無聲者水盡也

澤欲熟時

下少許青葙回以發色以綿系鐺背瓶口寫

著煎中

合面脂法用牛髓

牛髓少者用牛脂和之  
昔無髓空用脂亦得也

温酒浸丁

香藿香二種

浸法如煎澤方

煎法一同合澤亦著青蒿

以發色綿濾著瓷漆盞中令凝若作唇脂者以熟朱和之青油裹之其冒霜雪遠行者常

齧蒜令破以揩唇既不辟裂又令辟惡

小兒面患皴者

夜燒梨令熟以糠湯洗面訖以暖梨汁塗之令不皴赤蓬染布調以塗面亦不皴也

合手藥法取豬肥一具

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

裏丁香甘薷大甘松香橘核十顆碎著肥汁中

仍浸置勿出窰瓶貯之夜煮細細湯淨洗面

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

人和合均調取落葵子熟蒸生布絞汁和粉

日曝令乾若色淺者更蒸取汁重浸如前法

作米粉法梁米第一粟米第二

用一色純時使

其法

碎者

各自結作其雜餅

米熟米作者不得好

也於木槽中下水脚踏十徧淨淘水清乃止

大瓮中多著冷水以浸米

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

日若淺者粉不滑美

日滿更汲新水

就瓮中沃之以酒把攪淘去醋氣多與徧數

氣盡乃止稍稍出著一砂盆中熟研以水沃

攪之換取白汁絹袋濾著別瓮中麤沈者更

研水沃換取如初研盡以把子就瓮中良久

痛擘然後澄之接去清水貯出溲汁著大盆  
中以杖一向攪勿左右迴轉三百餘匝停置  
蓋公兀勿令塵汚良久清澄以杓徐徐接去清  
以三重布估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

無風塵好日時舒布



於狀一刃削粉英如梳曝之乃至粉乾是

反手痛接勿住痛接則滑美不接則澁惡任揉人客作餅及作

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

亦有搗香末綃篩和粉者亦有水浸香以香十澁粉者皆損色又費香不如全著香中也

### 種藍第五十三

爾雅曰蒨馬也注曰今大葉冬藍也廣志曰有木藍今世有荻精藍也藍地欲得良三徧細

料三月中浸于令芽生乃畦種之治畦下水

一同葵法藍三葉澆之

晨夜并澆之

罇治令淨五月

中新雨後即接濕耒耨拔栽之

夏小正月五月

三月

作一科相去八寸

栽時宜併功急手無令地燥也

白背即冬

鋤栽時

既濕白背不急鋤則堅確也

五徧為良七月中作坑令受百

許束作麥得泥泥之令深五寸以苦蔽四

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芟內汁於瓮中率

十石瓮著石灰一斗五升急手抨

普壺反

之一食

頃止河清瀉去水別作小坑貯藍澱著坑中  
候如強粥還出瓮中盛之藍澱成矣種藍十  
畝敵穀田一頃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

可種冬藍

冬藍木藍也  
八月用染也

### 種紫草第五十四

爾雅曰蘋其草也一名紫葍草廣志曰隴西紫草染紫之上  
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稷下大

佳性不耐水必須高田秋耕地至春又轉耕

之三月種之耨構地逐龍手下子

良田一畝用子二升半薄田用

子三升下訖勞之鋤如穀法唯淨為佳其龍壟底

草則拔之

龍壟底用鋤則傷紫草

九月中子熟刈之候穉

芳

反燥載聚打取子

濕載子則穉

即深細耕

不細不深則失草矣

尋

龍壟以杷耨取整理

收草宜併手力速竟為良遭雨則損草也

一扼隨以

茅結之

摩葛滿善

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

濕銀聲 長採鎮即兩三宿取且頭著日中曝之令

涓涓然不曬則變黑五十頭作一洪洪十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出草色不異若

經夏在棚棧上草便變黑不復任用

伐木第五十五 種地黃 法附出

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

實將孰皆其時也非時者蟲而且脆也凡非時之木水漚

一月或火燭取乾蟲皆不生水浸之木更益柔朋周官曰

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

鄭立曰陽木生山南者陰木生山北者冬則斬陽夏則斬陰調堅

輒也寒和之性不生蟲蠹四時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山南山北之異鄭君之說又無

即則周官伐木蓋以順天道調陰陽未必為堅朋之與蟲蠹也禮記月令孟春之月禁止伐木鄭立注云為孟盛德所在也

夏之月無伐大樹

逆時氣也

季夏之月樹木方盛

乃命虞人入山行木無為斬伐

為其未堅明也

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

此其堅成之極時也

孟冬曰斧斤以時入山林材木不可勝用

趙岐注曰

時謂草木零落之時使

材木得茂暢故有餘

淮南子曰草木未落斤斧不入山林

高誘曰九月草木解也

崔寔曰曰正月以終未至夏不可伐木必生蠹

蟲或曰其月無壬子日以上旬伐之雖春夏  
不蠹猶有剖折間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上旬為  
上時中旬為中時下旬為下時一畝下種五  
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  
盡九月初根成中深若須留為種者即在地



中勿如 一 來年三月取之爲種計一畝  
可收根三十石有草鋤不限遍數鋤時別作  
小刃鋤勿使細土覆心今秋取訖至來年更  
不須種自旅生也唯須鋤之如此得四年不  
要種之皆餘根自出矣

齊民要術卷第五

齊民要術卷第八

齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈

思勰

撰

黃衣黃蒸及蘗子第六十八

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

八和菹第七十三

作鮮等法第七十四

作脯脂等法第七十五

作羹臠第七十六

作蒸羔第七十七

胄脂煎消第七十八

菹綠等法第七十九

黃衣黃蒸及饊第六十八

黃衣一名麥麩

作黃衣法

六月中取小麥淨淘訖於瓮中以水浸之令出熱蒸之惟箔上敷席置麥於上攤令厚二寸許

醋漉

預前一日刈亂葉薄覆無亂葉者刈胡象擿去雜草無令有水  
氣候麥冷以胡象覆之七日看黃衣色足便出曝之令乾去胡象  
而已慎勿颺散齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造  
作用麥莖者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善矣

### 作黃蒸法

六七月中時生小麥細磨之以水漉而蒸之氣餽  
好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥麩法

亦勿颺之  
慮其所損

### 作餅法

八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著  
水即去之脚生布麥於席上厚二寸許一日一度以水

澆之牙生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮日錫  
藥若煮黑錫即待牙生青成餅然後以刀剗取乾之欲令錫如琥

珀少已者以大  
麥不為其藥

孟子子曰雖有天下易生之物一日

曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽皿花鹽皿第六十九

造常滿鹽法

以不津釜受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之  
以甘水沃之令上恒有游水須用時挹取煎即

成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱氣還即成鹽水  
不窮盡風塵陰雨則蓋天晴淨還仰若用黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須  
白鹽甘水

造花鹽印鹽法

五六月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中  
令消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滓其白不廢常  
用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽淨  
即接取便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆正  
四方千百相以成印輒沉澆取之花印二鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下

時用不津瓮

瓮津則壞苦骨為菹酢者亦不中用之

置日中高處石

上

夏雨無令水浸瓮底以一銼鐵一本作鐵釘子背歲殺釘着瓮底石下後雖有姪娘婦人食之醬亦不壞爛也

用春

種烏豆

春豆粒小而均晚豆粒大而雜

於大甑中燥蒸之氣餽半

日許復貯出更裝之迴在上者居下

不一齒則生熟不多調

均也氣餽周徧以灰覆之經宿無令火絕

取乾牛果團累

令中央空然之不煙勢類好炭若能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣

認幽看豆黃色黑

極熟乃下日曝取乾

夜則聚覆無令潤濕

臨欲春去皮更

裝入甑中蒸令氣餽則下一日曝之明日起

淨簸擇滿曰春之而不碎若不重鎚碎而難淨簸揀去碎

者作熱湯於大盆中浸豆黃良久淘汰揀去

黑皮湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也漉而蒸之為豆湯才即煮碎豆作醬以供

旋食大醬則不用汁一炊頃下置淨席上攤令極冷預前

日曝白鹽黃蒸草蒿居此反麥麴令極乾燥鹽在黃者發令醬

苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬亦美草蒿令醬芬芳蒿大率豆

黃三斗麴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用神麴者一升當笨麴四升殺多故也豆黃

堆量不既購麴輕豆里平既三種量訖於盆中

面向太歲和之

向太歲則無蛆蟲也

攪令均調以手痛按

皆令潤徹亦面向太歲內著瓮中手按令堅

以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟

便開之

臘月五七日正月二日四七日三月三十七日

當縱橫列眾周迴離瓮

徹底生衣悉貯出搗破塊兩瓮分為三瓮日

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



內減鹽汁浸之按取黃泥漉去滓合鹽汁瀉

著公瓦中

率十石醬用黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥仰止巨乾飲水故也

仰瓮口曝

之

謹曰美難葵日乾醬言其美矣

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雨即蓋瓦

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姪娘

婦人壞醬者取白葉棘子著公瓦中則還好俗人

用孝杖攪醬及炎

先醬雖迴而胎損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

去脂細剉

陳肉乾者不在用合昨令醬熟

曬麴令燥熟擣絹筵大

率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升

曝乾熟擣絹筵

盤上和令均調內瓮子中

有骨者和訖先擣然後盛之骨多髓

既肥臍醬亦然也

泥封日曝寒月作之宜埋之於黍穰

積中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買新

殺雉煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解

將醬

雞汁亦得勿用陳肉令醬苦感無雞雉好酒解之還著日中

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麴末五升黃蒸末一

升白鹽一升

麴及黃蒸並曝乾絹筵唯一月三日俾是以不須鹹鹹則不美

盤上調和

令均擣使熟還擘碎如棗大作浪中坑火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令坩中纔容醬

瓶大釜中湯煮空瓶令極熱出乾掬肉內瓶

中令去瓶口三寸許

滿則近口者焦

椀蓋瓶口熟泥密

封內草中下土厚七八寸

土薄火熾則合醬煨熟遲氣味美好煨是以寧冷不

煨食雖便不復中食也

於上燃乾牛糞火通夜勿絕明日周

時醬出便熟

若醬未熟者還覆置更燃如初

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

鯉魚鯖魚第一好鱧魚亦中鱗魚鮐魚即全作不用切

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

一升全用二升作末

白鹽二升

黃鹽用替

乾薑一升

末橘

皮一合

縷切之

和令調均內瓮子中泥密封日曝

勿令漏氣熟以好酒解之凡作魚醬肉醬皆以十二

月作之則經夏無虫餘月亦得作但喜生蟲不得度夏耳

乾鱗魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱗魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三日好時漉洗去鱗全作勿

切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥葉末亦得白鹽二升半於槃中和令均調布置瓮口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卧之令生黃衣以水一石六斗鹽三升煮作鹵澄取八斗着瓮

中炊小麥投之攪令調均覆着日中十日可食

作榆子醬法治榆子人一升穉末以醋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清酒二升鹽三升  
橘皮二葉合和於瓶內封一日可食甚美

作蝦醬法

蝦一斗飯三升為糝鹽二升水五  
升和調日中曝之經春夏不敗

竹燥脰反法

羊肉二斤猪肉一斤合者今熟細切之生薑五  
合橘皮兩葉雞子十五枚生羊肉一斤豆醬清

五合先取熟肉著甑上蒸令  
熱和生肉醬清薑橘和之

生脰法

羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清清之  
縷切生薑雞子春秋用蘇荳著之

崔寔曰正月

可作諸醬肉醬醬清醬四月立夏後鮑魚作醬

五月可為醬上旬

醜

豆中庚煮之以碎豆

作末節至六月七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鮓鮓法

昔漢武帝逐夷至於涿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香

氣上達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之蓋魚腸醬也

取石首魚鮓魚鮓魚三

種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倚鹹內器

中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百

日乃好熟食時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹

母蟹齊大圓竟腹下公蟹狹而長

得則著

水中勿令傷損及死者一宿則腹中淨

久則吐黃吐黃

好則不先煮薄鮓

鮓薄

著活蟹於冷糖瓮中一宿

老蓼湯和白鹽特須極鹹待冷瓮盛半汁取  
饅中蟹肉著鹽蓼汁中便死

蓼宜少著  
蓼多則爛

泥封二

十日出之舉蟹齊著薑末還復齊如初內著  
坩堿中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒  
密封勿令漏氣便成矣特忌風裏風則壞而  
不美也

又法

直煮鹽蓼湯瓮盛詣河所得蟹則內鹽汁裏  
滿更泥封雖不及前味亦好慎風如前法食



時下薑末調黃蘗末爲薑酢

### 作酢法第七十一

凡醋瓮下皆須安磚石以離濕潤爲妊娠婦人所宜者車輪中乾土末一物著瓮中即還好

### 作大酢法

七月七日取水作之大率麥麩一斗勿揚敷水三斗粟米熟飯三斗攤冷在瓮大小依法加之以

滿爲限先下麥麩次下水次下飯直置勿擗之以篩幕瓮口拔刀橫瓮上一七日且著井花水一碗三七日且又著一碗便熟當置

一飯熟於瓮以挹酢若用濕器敲器內瓮中則壞酢味也

### 秫米神酢法

七月七日作置瓮於屋下大率麥麩一斗水一石秫米三斗無秫者黏黍米亦中用隨瓮大小

以向滿爲限先量水浸麥麩訖然後淨淘米炊爲再餽攤令冷細擊麩破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以手就瓮裏搗破小

視痛攪合和如粥乃止以絲幕口一七日一攪三七  
日亦一攪一月日極熟十石瓦不通五斗澱得數年停久為驗其  
淘米泔即瀉去勿令狗鼠得食饋黍亦不得人啖之  
**又法** 亦以七月七日取水大率麥旋一斗水三斗粟米熟飯三斗隨

大小以向滿為度水及黃衣當日頓下之其飯分為三分七日  
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

一分但懸幕瓮口無橫  
**又法** 亦七月七日作大率麥麩一升水  
乃益水之事溢即加甑  
九升粟米九升一時頓下亦向滿

為限餘幕瓮口三七日熟前件三種酢例清少澱多至十月  
可知壓酒法毛袋壓出則貯之其穢別瓮水澄壓取先食也

**粟米麩作酢法** 七月三月向末為上時八月四月亦得作  
大率笨麩末一斗并華水一石粟米飯一

石明且作酢今夜炊飯薄攤使冷日未出前汲井花水斗量着瓮  
中量飯着盆中或栲栳中然後寫飯着瓮中寫時直傾之勿以手  
發飯尖量麩末寫着飯上慎勿撓攪亦勿移動懸幕瓮口三七日  
熟美環少飯久停瀰好凡酢未熟已熟而移瓮者率多壞矣熟則

無忌技取清

別急著也

### 秣米酢法

五月五日作七月七日熟入五月則多收粟米飯醋漿以擬和釀不用水也漿以極醋為佳末乾麴

下納節經用粳秣米為第一黍米亦佳米一石用麴末一斗麴多則醋不美米唯再篩淘不用多遍初淘漚汁寫却其第二淘泔即

留以浸漬令飲泔汁盡重裝作再餲飯下揮去熱氣令如人體於盆中和之擘破飯塊以麴拌之必令均調下醋漿更搗破令如薄

粥粥稠可酢剋稀則味薄內著瓮中隨瓮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瓮於比蔭中

風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆瓮外引去熱氣但勿令生水入瓮中取十石瓮不過五六斗糟耳接取清別瓮貯之得俾數年也

### 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

置瓮大率小麥麴一石水三石大麥細造一石不用作米則利是以前造飯訖淨淘炊作再餲飯揮令小暖如人體下釀以杵攪

之懸幕瓮口三日便發發時數攪不攪則生白醪生白醪則不好  
以轉子徹底攪之恐有人髮落中則壞醋凡醋悉尔亦去髮則還  
好六七日淨淘粟米五升米亦不用過細炊作再餽飯亦揮如人  
體投之杷攪懸幕三四日看米消攪而嘗之味甜美則罷若苦者  
更炊二三升粟米投之以意斟酌二七日可食三七日好熟香美  
溲嚴一盞醋和水一碗乃可食之八月中接取清別瓮貯之盆合  
泥頭得停數年未熟時二日三日須以冷水澆瓮外引去熱  
氣勿令生水入瓮中若用黍秫米投弥佳白倉粟米亦得

### 燒餅作酢法

亦七月七日作大率麥麩一斗水三斗亦隨瓮  
大小任人增加水麩亦當日頓下初作日軟溲

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  
投當味美沸定便止有薄餅綠諸麵餅但是燒煉者皆得投之

### 迴酒酢法

凡釀酒失所味醋者或初好後動未熟者皆宜迴  
作醋大率五石米酒醋更着麩末一斗麥麩一斗

并花水一石粟米飯兩石揮令冷如人體投之杷攪懸幕瓮口每  
日再度攪之春夏七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取

動酒酢法

春酒壓訖而動下中飲者皆可作醋大率酒一斗用大三升合瓮盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令

水入時還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿動撓攪之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳又方大

酒有石交麴一斗粟米飯六斗小暖投之把攪絲幕瓮口二七日熟美醱殊常矣

神酢法

要用七月十日合和瓮須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麴三斛凡二物温温暖便和水多少要使相淹漬水多則

酢法不好瓮中卧經再宿三日便壓之如壓酒法壓訖澄清內大瓮中經二三日瓮熱必須以冷水澆不尔酢壞其上有白醱浮接去之滿一月酢成可食初熟忌澆熱食犯之必壞酢若無黃蒸及麴者用麥麴一石粟米飯三斛合和之方與黃蒸同盛置如前法

瓮常以絲幕之不得蓋

# 作糟糠酢法

置瓮於屋內春秋多夏皆以蕪茹瓮下不茹則臭大率酒糟粟糠半半處糠不任用細則泥味

中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內別於篋於瓮中然後下糠糟於篋外均平以手按之去瓮口一尺許仰止級冷水澆篋外場○之候篋中水涸淺半糟便止以蓋覆瓮口每日四五度以碗挹取篋中汁澆四畔糠糟上三日後糟熟發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜美無糟糠氣便熟矣猶小吉者是未熟更澆如初候好熟乃挹取篋中傳穢者別器盛更級冷水澆兩味薄乃止淋法今當日即了糟在飼猪其初挹傳穢者夏得二十日冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

# 酒糟酢者

春酒糟則醱順酒糟亦中用然欲作酢者糟常濕下壓糟極穢者酢味薄作法用石磴子辣穀

令破以水拌而蒸之熟便下彈去熟氣與糟相半必令其均調大率糟常居多和訖於醱瓮中以白絹為限以絲幕瓮口七日後酢香熟便下水令相淹清經宿醱孔下之夏日作者宜冷水○春次作者宜溫卧以穰茹瓮錫淋之以意消息之

作糟酢法

用春糟以水和搗破鬼仗厚薄如未壓酒經三日  
壓取清汁兩石許著熱粟米飯四斗投之盆覆密

泥三七日酢熟美釀得經  
夏停之瓮置屋下陰地

食經作大豆千歲苦酒法

用大豆一斗熟汰之漬令  
暍炊曝極燥以酒醱釀之

三性多少  
以此為率

作小豆千歲苦酒法

用生小豆五斗水汰著瓮中黍米  
作饋覆豆上酒三石灌之絲幕瓮

日二十日  
言酢成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟著罏中以布密封其口  
七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法

女麴麴米各二斗漬水一石漬之一宿味取汁炊  
米麴飯令熟及熱酸瓮中以漬米汁隨爇邊稍稍沃

之勿俟麴發飯起土泥邊開中央板蓋其上夏月十三日便醋

### 卒成苦酒法

取黍米一斗水五斗煮作粥麴一斤燒令黃却破著瓮底以熟好泥二日便醋已嘗經試直醋

亦不美以粟米飯一斗投之二七日後清澄美醪與大醋不殊也

### 烏梅苦酒法

烏梅去核一升許肉以五升苦酒漬數日曝乾搗作屑欲食輒投水中即成醋尔

### 蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和密蓋瓮口著日中二十日可熟也

### 外國苦酒法

蜜一升水三合封著器中與少胡荻子著中以辟得不生蟲正月且作九月九日熟以一銅上

水添之可三十人食

崔寔是日四月四日可作酢五月五日亦可作酢



作政第七十二

作政法

先作暖蔭屋坎地深三二尺屋必以草蓋瓦則不佳密塞屋牖無令風及蟲見入也開戶僅得容人出入

厚作葉籬以閉戶四月五月為上時七月二十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每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令不傷熱冷則積寒後

煖熱相續恒有熱矣三閭屋得作百石豆二十石為一聚常作者次

巨耳極少者猶須十石為一聚若三五石不自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斂大盆葉

之申舒如飼牛豆柏軟便止傷熟則政爛漉著淨地揮之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚置一日再入以手刺豆堆中候看如人腋

下暖便須翻之翻法以把欬略取堆裏冷豆為新堆之心以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者自然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熱湯人手者即為失節薄熟失  
凡四五度翻內外均煖微着白衣於新翻訖時便小撥竿頭令平圍  
圍如豆輪豆輪厚二尺許乃止復以手候暖則還翻翻訖以杷平豆  
令漸薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四翻厚六寸豆便內外均暖  
悉着白衣改為粗定從此以後乃生黃衣復揮豆令厚三寸便閉戶  
三日自此以前一日再入三日開戶復以杷東西作壟構豆如穀壟  
形令稀穰均調杷翻法必令至地豆若着地即便爛矣構遍以杷構  
豆常令厚三寸開日構之後豆着黃衣色均足出豆於屋外淨場簸  
去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即須微厚熱則須微  
薄尤須以意斟酌之揚簸訖以大瓮盛半瓮水內豆着瓮中以杷急  
評之使淨若初煮豆傷熟者急手評淨即漉出若初煮豆微生則評  
淨宜小停之使豆小軟則難熟太軟則豉爛水多則難淨是以正須  
半瓮尔漉出着筐中令半筐許一人提筐一人更汲水於瓮上就筐  
中淋之急斗撒筐令極淨水清乃止淘不淨令豉苦漉水盡委着席  
上先多收穀藏於此時內穀藏於陰屋窖中播穀藏作窖底厚二三  
尺許以蘆除蔽窖內豆於窖中使一人在窖中以脚踏豆令堅實以

豆盡掩席漬之以穀藏埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此以往則傷苦日數少者或白而用實唯合熟自然香美矣若自食欲久留不能數作者或熟則出曝之令乾亦得周年之法難好易壞必須細意人常一日看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復暖或味亦惡是以又須甬音冷暖宜適難於調酒如冬月初作者須先以穀藏燒地令暖勿燥乃淨掃內豆於蔭屋中則用湯澆黍稷襲令暖潤以覆豆堆每甬竟遂以初用黍蕞固而覆蓋若冬作豉少屋冷蕞覆亦不得暖者乃須於蔭屋之中內微燃煙火令阜暖不尔則傷寒矣春秋量其寒暖冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戶勿令泄其暖熱之氣也

### 食經作豉法

常夏五月至八月是時月也率一石豆熟蒸之漬一宿明日出蒸之手捻其皮破則可便敷於

地地惡者亦可席上敷之令厚二寸許豆須甬冷以青茅覆之亦厚二寸許三日視之要須甬得黃為可去茅又薄揮之以手

之作耕鹽一日再三如  
米女麴五升鹽五升合  
出指間以此為度畢內  
泥之中庭二十七日出  
乃蒸如炊熟久可復  
排之此三蒸曝則成

此凡三日作此可止更煮豆取濃汁并  
此鼓中以豆汁澆漉之令調以手搏令汁  
瓶中若不滿瓶以糯桑葉滿之勿抑乃密  
排曝令燥更蒸之時煮糯桑葉汁洒漉之

### 作家理合良鼓法

隨作多少精擇豆浸一宿且炊之與炊夫  
同若作一口鼓炊一石豆熟取生茅卧之

如作女麴形二七日豆  
手投之使才出從指岐  
瓮器燒培中令熱內瓮  
瓮頭令密塗之十許日

生黃衣數去之更曝令燥後以水浸令濕  
間出為佳以著瓮器中掘地作培令足容  
著培中以桑葉蓋或上厚三寸許以物蓋  
成出曝之令絕濕然又蒸熟又曝如此三

編成  
矣

### 作麥鼓法

七月八月中作之餘月則不佳時治小麥細磨為  
麴以水拌而蒸之氣飽好熟乃下拌之令冷

令碎布置覆蓋一如麥麩黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周  
遍灑潤之更蒸氣餽極熟乃下揮去熱氣及暖內瓮中盆蓋於甕  
甕中燠之二七日色黑氣香味美便熟搏作小餅如神麩形繩穿  
為貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅着湯中  
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全煮汁清也

八和齏初格第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六

鹽七酢八蒸韭曰欲重不則傾動起塵底欲平寬而

圓底大者不著以檀木為齏杵曰粳米硬而杵頭大

小令與曰底相安可杵頭著處廣者省手力杵長四

而齏易熟蒜復不跳也

尺入曰七八寸圓之已上八稜作

平立急春之

春緩則葷臭久則易人春

疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能灑汗是以頂立春之

蒜

淨剝拍去強根不去則苦嘗經

渡水者宜以魚眼湯銀洽半許半生用朝哥大蒜辛粹異常宜分破去心全心用之不然粹則失其食味也

生薑

削去

皮細切以冷水和之生布絞去苦汁苦汁可以香魚羹橘皮無生薑用乾薑五升壺用生薑一兩乾薑則減半兩耳橘皮者新

直用陳者以湯洗去陳垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升壺用一兩草橘子馬芹准此為度薑橘取其香氣不須多多則味

苦白梅

作白梅法在梅杏篇用時合

熟栗黃

諺曰金壺玉

不美故加栗黃取其金色人益味甜五升壺用十枚栗用黃較者硬黑者即不中壺用也

杭米飯

膾壺必

諺曰倍著齋蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升壺用飯如雞子許大

先擣白梅薑橘為末

貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜

蒜頓難熟故宜

以漸生蒜難擣故須先下

春令熟次下油蒜壅熟下鹽復春令

沫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貯出則為蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則壅苦大醋經年嚴者先

以水調和令得所然後下之慎勿着生水於中令壅粹而苦純着大醋不與水調醋復不得美也

右件法止

為膾壅耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一

尺者第一好大則皮厚骨硬不任食止可作

鮮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狀亦燒種殺氣之流其理難彰

食經曰冬日橘蒜壅夏日白梅蒜壅肉膾不

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縮筴然後水和更研之也

今悉者盆合著掃帚上少時殺其苦氣多停則令無復辛味矣不

言則太辛苦擣作丸大如李或餅子仁在人意也復乾曝然後盛

以絹囊沉之於美醬中頃則取食

食經作芥子醬法 孰得芥子細篩

其為重者初殺訖即下美酢解之  
崔寔曰八月收韭菁作擣壅

三層著甌裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而去其苦

微火上覺之少擣覆甌瓦上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢解厚

薄酢



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  
或鹹復無味兼生蛆宜

作稟取新鯉魚

魚唯大為佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐  
久肉長尺半已上皮骨堅硬不任為膾者

皆堪為

去鱗訖則齧齧形長二寸廣一寸厚五

分皆使齧別有皮

齧大者外以過熟傷醋不成任食中始  
可取近骨上生腥不堪食常三分收一

耳齧小則均熟寸數者不率言耳亦不可要然脊骨宜方斬其肉  
厚處薄收皮肉薄處小復厚取皮齧別斬過皆使有皮不宜令有

無皮手擲著盆水中浸法去血齧訖漉出更於

清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠

中平板石上迳去水

世名透水鹽木不甚令鮮  
發爛經宿連之亦無嫌也

水盡

炙一片嘗鹹淡

淡則更以鹽和糝蟻則  
空下糝下復以鹽按之

炊粳米飯為

糝

飯欲剛不宜  
弱弱則爛

并其木萸橘皮好酒於盆中合和之

攪令糝着魚乃佳菜菔全用橘皮細切並取香氣不末多也無橘  
皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮮美而速熟率一十鮮用酒半

外惡酒  
不用

布魚於公瓦子中一行魚一行糝以滿為

限腹腴居上

肥則不能久熟  
須先食故也

魚上多與糝以竹莠

交橫帖上

八重乃止無莠莠  
用春冬無葉時可破莠代之

削竹插公瓦子口內

交橫絡之

無竹者  
用荆也

著屋中

著日中火邊者患臭而不  
美寒月穰厚如勿令凍也

赤漿

出傾却白漿出味酸便熟食時手辟手刀切則腥

作裹鮓法

齊魚洗訖則鹽和穆十齊為裹以荷葉裹之唯厚為佳穿破則蟲入不復須水浸鎮近只三二日便

熟名曰暴鮓荷葉別有十種香奇相發起香氣又勝凡鮓有菜黃鱸皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法

取鯉魚二尺以上削淨治之用米三合鹽二合醃一宿厚與穆

作魚鮓法

對魚卑便鹽醃一食頃漉汁令盡更淨洗魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法

治大魚洗令淨厚鹽令魚不見四五宿洗去鹽炒白飯漬清水中鹽飯醃多飯無若

作夏月魚鮓法

齊一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合菜葉二十顆抑著器中多少以此為率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚苦爛者不

中截却頭尾暖湯淨踈洗去鱗訖復以冷水  
浸一宿一易水數日肉起漉出方四寸斬炊  
粳米飯爲糝嘗鹹淡得所取生菜茱萸葉布瓮  
子底少取生菜萸子和飯取香而已不必多  
多則苦一重魚一重飯飯倍多  
早熟手按令臥實荷葉  
閉口無荷葉取蘆葉無  
蘆葉乾葦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  
火灸特精脛之尤美也

竹豬肉鮮法用豬肥豕肉淨爛治訖剔去骨  
 作條廣五寸三易水煮之令熟為佳勿令太  
 爛熟出待乾切如鮮齋片之皆令帶皮炊粳  
 米飯為糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚  
 鮮法糝欲倍多泥封置日中一月熟蒜齋薑酢  
 任意所便脛之尤美炙之珍好

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛

羊獐鹿野豬家豬肉或作條或作片罷

凡破肉皆須順

理不用斜斷

各自別搥牛羊骨令碎熟煮取汁掠去

浮沫停之使清取香美豉

別以冷水淘去塵穢

用骨汁煮

豉色足味調漉去滓待冷下鹽

適口而已勿使過鹹

細切

葱白搗令熟椒薑橘皮皆末之

量多少

以浸脯手

揉令徹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

數以手搦令堅實脯成置虛靜庫中

着煙氣紙則味苦

袋籠而懸之

置於瓮則鬱滯若不籠則蠅青塵汚

臘月中作條者名

曰豚脯堪度夏每取時先取其肥者

肥者臍不耐久

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

雜臍則不耐久

破作片罷冷水浸搨去血水清

乃止以冷水淘白鹽停取清下椒末浸再宿

出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實

僅使堅實而已慎勿

令碎肉出

瘦死牛羊及羔犢彌精小羔子全浸之

先用暖湯淨洗無修腿肉乃浸之

作甜脬脯法

臘月取麋鹿肉片厚薄如手掌直陰乾不吐者鹽脬如法雪也

作鱧魚脯法

一名鱧魚也

十一月初至十二月末作

之不鱗不破直以杖刺口中今到尾

杖尖頭作擗擗之形

作鹹湯今極鹹多下薑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

懸之經冬今瘕至二月三月魚成生剝取五

藏酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裏泥

封煨鳥刀之去泥草以布裏而推之



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

用鵝雁鷄鴨鵠雉兔鷓鴣

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶留

瓶則  
燥也

全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊科得  
一種不須

並用浸豉調和一同五味脯法浸四五日審味徹

便出置箔上陰乾火炙熟槌亦名豚腊亦名

豚魚亦名魚腊

雞雉鵠三物直  
去腥藏勿開臆

作脍脯法

臘月初作任為五味腊  
者皆中作唯魚不中耳

白湯熟煮接去浮

沫欲出釜時尤須急火急火則易燥置  
陰乾之甜脆殊常

作泥魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱖

土

嫌反下胡化反

耳去直鯽破腹作鮓淨踈洗不須鱗夏

夏

月特須多著鹽春秋及冬調釋而已亦須倚

鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須盆盛

泥封勿令蠅蛆

盆須鑽底數孔拔引去腥汁汁盡還塞

肉紅赤色便熟

食時洗却鹽煮蒸炮任意美於常魚

作蒸醬也煎悉得

養美臠法第七十六

食經作芋子酸臠法豬羊肉各一斤水一斗  
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

作鼈臠法鼈且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  
三葉也

作兔臍法兔一頭斷大如棗水三升酒一升  
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斤瓠菜六斤葱  
頭二升小蒜三升麩三升豉汁生薑橘皮口  
調之

作胡羞美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

作胡麻羞美法用胡麻一斗擣煮令熟研取汁  
三升葱頭二升米二合著火上葱頭米熟得  
二升半在

作瓠葉羞美法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升  
鹽蟻五合口調其味

作雞羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煮  
使熟瀝去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹  
一斗五升

作筍筍鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法齧  
亦如此筍四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸  
出之更洗小蒜白及葱白豉汁等下之令沸  
便熟也

肺撰蘇本切法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉

臄以糠米二合三薑煮之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡  
裂之細切羊膀胱二升切生薑一斤橘皮三  
葉椒末一合五薑清一升豉汁五合麩一升  
五合和米一升作糲部合和更以水三升澆  
之鯁六腸洵以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



羊節解法羊肚一枚以水雜生米三升葱一  
虎口煮之令半熟取北鴨肉一斤羊肉一斤  
豬肉半斤合到作臛下蜜令甜以向熟羊肚  
投臛裏更煮得兩沸便熟治羊合皮如豬肚  
法善矣

羌煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臛  
如兩指大豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎  
口細琢薑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

食膾魚蕒蕒美毛蕒美之菜蕒為第一四月蕒生  
莖而未葉名作雉尾蕒第一肥美葉舒長足  
名曰絲蕒五月六月用絲蕒入七月盡九月  
十月內不中食蕒有蝸蟲著故也蟲甚微細  
與蕒一體不可識別食之損人十月水凍蟲  
死蕒還可食從十月盡至三月皆食環蕒環  
蕒者根上頭絲蕒下莖也絲蕒既死上有根

菱形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦  
澀凡絲葶跂地種者色黃肥好直淨洗則用  
野取色青傾別鑊中熱湯暫煉之然後用不  
煉則苦澀絲葶葶環葶葶悉長用不切魚葶葶等並  
冷水下若無葶者春中可用蕪菁英秋夏可  
畦種苜菘蕪菁葉冬用薺葉以芎之蕪菁等  
宜待沸接去上沫然後下之皆少着不用多  
多則失其美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  
捉則羞美濁過不清煮豉但作新琥珀色而已  
勿令過黑黑則齷苦唯葶苈而不得着葱薑  
及米糝菹醋等葶尤不宜鹹羞美熟即平清冷  
水大率羞美一斗用水一升多則加之益羞美清  
雋甜羞美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚葶碎令  
羞美濁而不能好

食經曰葶羞美魚長二寸唯葶不切鱧魚冷水

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  
破鱧魚邪截令薄准廣二寸橫盡也魚半體  
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  
醋菹與之下鹽半真不醋與菹汁

菰菌魚羹美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

筍思尹切筍古可切魚羹美筍湯漬令釋細擘先煮

筍令煮沸下魚鹽豉半奠之

鱧魚臠用極大者一尺已下不合用湯鱧治

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鱧澀故須

米汁也

鯉魚臠用大者鱗治方寸厚五分煮和如鱧

臍與全米糝真時去米粒半真若過米真不  
合法也

臉臘

上方液口  
下初液切

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芥小  
蒜芥並細切銀下鹽醋蒜子細切將血真與  
之早與血則變大可增米真

鱧魚湯角用大鱧一尺已上不合用淨鱗  
治及霍葉斜截為方寸半厚三寸豉汁與魚

俱下水中水與白米糝糝煮熟與鹽薑椒橘皮屑米半奠時勿令有糝

鮑臙湯燂

徐廉切

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

七豔切

淡用肥鵝鴨肉渾煮研為候長二寸廣

一寸厚四分許去大骨白湯別煮槩經半日



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蕪也

損腎用牛羊百葉淨治令白雞葉切長四寸  
下鹽豉中不令大沸大熟則芻但令小卷上  
與二十蘇薑末和肉漉取汁盤滿蕪又用腎

切長二寸廣寸厚五分作如上奠亦用八薑  
龕別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣半寸厚  
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臙臨用寫臙中  
和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大  
可增之

治羹臙傷鹹法取車轍中乾土末絲篩以兩

重帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著鐺中頃  
臾則淡便引出

蒸羔

方九切

法第七十七

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令  
不能半熟以豉清漬之一宿生秣米二升勿  
近水淨拭以豉汁濃者二升漬米令色黃赤  
炊作飯以葱白長三寸一升細切薑橘皮各  
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  
合灑之用橘之一升

蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉  
汁漬之生秣米一升勿令近水濃豉汁漬米  
令黃色炊作饌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著甑中  
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豬肉一斤香豉一升  
鹽五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升  
著鹽安甑中蒸令極熟

焦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梳洗令淨  
四破於大釜煮之以杓接取浮脂別著瓮中  
稍稍添水數數接脂脂盡漉出破爲四方寸  
麪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接脂一如上法脂  
盡無復腥氣漉出板切於銅鑪中焦之一行  
肉一行擘葱渾豉白鹽薑椒如是次第布訖  
下水焦之肉作虎珀色乃止恣意飽食亦不  
餉烏縣切乃勝燠肉欲得着冬瓜甘瓠者於銅  
器中布肉時下之其盆中脂練白如珂雪可  
以供餘用者焉

焦豚法肥豚一頭十五斤水三斗甘酒三升

合煮令熟漉出擘之用稻米四升炊一裝薑  
一升橘皮二葉葱白三升豉汁凍饋作糝令  
用醬清調味蒸之炊一石米頃下之也

焦鵝法肥鵝治解齋切之長二寸率十五斤  
肉秫米四升爲糝先裝如焦豚法訖和以豉  
汁橘皮葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃  
下之

胡炮

普教切

肉法肥白羊肉生始周年者殺則生縷

切如細葉脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒葷  
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  
赤却灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上  
更燃火炊一石米頃便熟香美異常非煮炙  
之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升  
箸上合蒸熟出可食之



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

作懸熟法猪肉十斤去皮切齏葱白一升生  
薑五合橘皮二葉秫米三升豉汁五合調味  
若蒸七斗米頃下

食次日能蒸大剥大爛小者去頭脚開腹渾  
覆蒸熟擘手之片大如手又云方二寸許豉汁

煮秫米糲白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽  
和糲更蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚  
一寸奠合糲又云秫米鹽豉葱糲薑切鍛為  
屑內熊腹中蒸熟擘奠糲在下肉在上又云  
四破蒸令小熟糲用饋葱鹽豉和之宜肉下  
更蒸蒸孰擘糲在下乾薑椒橘皮糲在上  
豚蒸如蒸熊

鵝蒸去頭如豚

稟蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煮秫

米如蒸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隔箬視咸反

之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白

胡芹小蒜置上箬箬蒸之既奠開箬褚邊奠上

毛蒸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着魚中與菜

並蒸又魚方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中

即出菜上蒸之真亦菜上蒸又云竹籃盛魚  
菜上又云竹蒸並真

蒸藕法水和稻穰糠搯令淨斫去節與蜜灌  
孔裏使滿漉蘇麵封下頭蒸熟除麵寫去蜜  
削去皮以刀截真之又云夏生冬熟雙真亦得

脰脂煎消法第七十八

脰魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛  
三種肉脂兩沸下鮓打破雞子四枚寫中如

滷雞子法雞子浮便熟食之

食經脰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怙云鮓沸湯中  
與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子  
衆物是停也

五侯脰法用食板零捺雜鮓肉合水煮如作  
羹法

純脰魚法一名焦魚用鱣魚治腹裏去腮不

去鱗以鹹豉葱薑橘皮酢細切合煮沸乃渾  
下魚葱白渾用又云下魚中煮沸與豉汁渾  
葱白將熟下酢又云切生薑令長煎時葱在  
上大煎一小煎二若大魚成治准此

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炙與成治渾雞俱下  
水中熟煮出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清  
擘肉廣寸餘煎之以暖汁沃之肉若冷將煎

蒸令煖滿奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既  
熟擘奠與汁葱蘇在上奠安下可增葱白擘  
令細也

腊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鹽豉葱白  
小蒜鹽豉清又齏菜切長三寸與葱薑不與  
小蒜齏亦可

腊豬法

一名焦豬肉  
名猪肉鹽豉

一如焦白肉之法

脂魚法用鱗色黑渾用軟體魚不用鱗治刀  
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酢者不用椒若大  
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  
真焉

勤鴨消細研熬如餅臞熬之令小熟薑橘椒



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奠兔雉肉次好凡肉  
赤理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椒薑食之

菹綠第七十九

食經曰白菹鵝鴨雞白煮者鹿骨斫爲准上

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蘇加上又  
云准訖肉汁中更煮亦啖少與米糝凡不醋  
不紫菜滿奠焉

菹肖法用豬肉羊鹿肥者齧菜細切熬之與  
鹽豉汁細切菜菹葉細如小蟲絲長至五寸  
下肉裏多與菹汁令酢

蟬脯菹法搥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  
上香菜蓼法

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

白瀰瀰音藥 肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷

水和之擊肫令淨罷若有麤毛鐮子拔却柔  
毛則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩

釜勿令偷釜偷則朧黑絹袋盛朧酢漿水煮  
之繫小石勿使浮出上有浮沫數接去兩沸  
急出之及熱以冷水沃朧又以茅藁葉措令  
極白淨以少許麵和水爲麵漿復絹袋盛朧  
繫石於麵漿中煮之接去浮沫一如上法子  
熟出著盆中以冷水和煮朧麵漿使暖暖於  
盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美  
酸朧法 乳下朧燻治訖并骨斬齋

古石齋叢書

予年三十尚未知編事先借丁酉姑學稼圃因編觀中書家言  
苦荷氏要術無善本明以來諸刻為脫不可讀吾鄉素不常  
祀以宋本校前上卷利板于中江官舍院梅佳繁茂茂六月  
常曾寄予一本取以校師宋樓羣書拾補所載宋本不盡合  
蓋校者以意取舍之也予至是乃銳意欲求善本刻之庚子  
冬客武昌口友楊惺齋舍人為言曾於日本高山寺影寫此  
宋殘本二卷因出所刊留其譜見示樞卷五第一葉數行並  
以所撰跋尾畀予觀之予大喜亟謀重刊舍人則言此書既  
王從事校勘但未寫定年異日當更以王楙農書所引補

校脫不索後必見昇乃在每十年卒不減前約志會人所權  
那僅留其譜亦刻數行不及寫其全卷故無以塞其書諸山擬  
就東邦知好徑向高山寺館寫又本無因緣及卒後東渡  
訪求此編知尚存彼國京都博物館爰由神田香嚴寫為  
清手久保田館長館長轉錄高山寺得允謀求之二十年本  
可得者一旦獲之意外因取以校中江本不僅弟心卷未校以  
宋本者為字滿幅而地卷標宋本勘正者異同亦復錯見  
蓋吾國所傳宋本每半葉十行此本則八行非出一刻十行本  
殆南渡後所刊此則刻至北宋卷中通字闕筆避真宗刻

其父名通字之諱在仁宗初年明道間即不復諱則此本  
之刻在明道之前故不復可於俗本且可正南宋本雖但  
存二卷而正陽字三數百豈非驚與人之秘笈乎聖影印以  
傳當世並書卷尾以記得之之匪易且以識神田翁及久  
保日君之有功于是書不可沒也宣統甲寅十月永豐里鄉  
人羅振玉書於東山倚舍之唐風樓



古石齋叢書

