

律
疏
刑
書

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

竹脯腊等法第七十五

作羹臙第七十六

作蒸焦第七十七

胘臙煎消第七十八

菹緣等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八

黃衣一名麥麩

作黃衣法

六月中取小麥淨淘說於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之搥箔上敷席

置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈蘗葉薄無亂葉者刈胡菴擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菴覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡菴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麩者皆仰其衣爲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澆而蒸之氣肺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

作藥法

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腳生布麥於

席上厚二寸一日一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮白錫藥若煮黑錫即待芽生青成餅然後以刀剝取乾之欲令錫如琥珀色者以大麥爲其藥

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石上以白鹽滿之以其水泛之令

上恒有浙水須用時挹取煎即成鹽還以其水添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴爭還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽其水

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石還得入斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輒沉澆取之花印一鹽白如珂雲其味又美

作醬法第七十

十二月正月爲上時二月爲中時三月爲下時

用不津甕

甕津則壞植酢者亦不中用之

置日中高處石上

夏雨

無令水浸甕底以一針鐵一本作生縮鉄釘于皆歲殺釘著甕底石下後雖有姪娠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

於大甕中

燥蒸之氣餹半日許復貯出更裝之迴在上居

下

不雨則生熟不多調均也

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好炭者能多收常用作食既無灰塵又不

失火勝於草遠矣

齧看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾

夜則聚覆無令潤濕

臨炊春去皮更裝入甕中蒸令氣餹

則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不

碎

若不重餾碎而難淨

簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸

豆黃良久淘汰揆去黑皮

湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令

醬不美也漉而蒸之

淘豆湯汁即煮細豆作醬以供旋食大醬則不用汁一炊

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

鹽色黃者發醬若鹽若潤濕令醬壞黃蒸

令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用神麩者一升當笨麩三升殺多故

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

痛接皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手接令

堅以滿爲限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣孰

便開之

臘月五七日正月二月四七日三月三七日

當縱橫裂周迴

匝甕徹底生衣悉貯出搗破塊兩甕分爲三甕

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

率十石醬黃蒸三斗澁水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也

仰甕口

曝之

諺曰萎黎葵日乾醬言其美矣

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

術曰若爲妊娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕

中則還好

俗人用孝杖攪醬及灸甕醬雖回而胎損

乞人醬時以新

汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麋鹿兔肉皆得作取良殺新肉去

脂細剉

陳肉乾者不任用合時令醬膩

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

乾

熟擣絹

盤上和令均調內甕子中

有骨者和說先擣然後盛

之骨多髓既肥膩醬邪然也

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

黃之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬

雞汁亦得

無用陳肉令醬膩無雞雜好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊麀鹿兔肉生魚皆得作細

剉肉一斗好酒一斗麪末五升黃蒸末一升白

鹽一斗

翻及黃蒸並曝乾絹袋裝唯一月二
十日停是以不須鹹鹹則不美

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罍中纔容醬瓶
大釜中湯煮空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令
去瓶口三寸滿則近口者焦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
味好焦是以寧令不焦食雖
便不復於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時
甲食也

醬出便熟

若未熟者還覆
置更然如初

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

鮐魚鱗魚第一好鯉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

白鹽二斤

黃鹽則苦乾

薑一升

末

橘皮一合

縷切

和令調均內甕子中

泥密封日曝

勿令漏氣

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

日好淨澆洗去鱗全作勿切幸魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘖末亦得白鹽二升

半於藥中和令調均布置甕子泥封勿令
馮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

作鹵澄取入斗著甕中炊小麥投
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
升橘皮二葉合和於甕內封一日可

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

始鱗
反

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
肉甕上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脰法

羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之
縷切生姜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

鮑魚醬五月可爲醬上旬鹵

楚校切

豆中廋煮之

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
以爲滋味遂夷得此物因名之置魚腸醬也

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

糖薄錫

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

漏氣便成矣特忌風裏則壞而不美也

又法直煮鹽麥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忌者磚輒中乾上末淘著甕中即還好

作大酢法

七月七日取水作之大率麥麩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麩次下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口板刀橫甕上一七日著井花水一碗三七日旦又著一甕便熟常置瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中

則壞酢味也

秣米神酢法

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餽攤令冷細摩

麵破勿令有塊子二頓下讓更不重投又以水

就甕裏擗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

月日極熱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甌

又法

亦七月七日作大率麥麵一升水九升粟

餅九升一晴頓下亦向滿為限綿幕甕口

三七日熟前件二種酢例清沙澱多至十月終
如壓酒法毛袋壓出則貯之其糟別甕水澄壓
取先食也

粟米麴作酢法

七月二月向末爲上時八月四
月亦得作大率笨麴末一斗并

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
著盆中或拷棧中然後瀉飯著甕中瀉時直傾
之勿以手撥飯水量麴末爲著飯上慎勿撓攪
亦勿移動綿幕甕口三十七日熟美醱少澱久停
瀝好足酢末熟已熟而移甕者率多壞矣熟則
無忘接取清別甕著之

林米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則
多收粟米飯醋醬以撥和釀不用水

也醬以極醋爲佳末乾麴下絹篩經用稷秣米
爲第一黍米亦佳一石用麴末一斗麴多則醋

不美唯再溜淘不用多過初淘瀟汁為却其第
二淘泔即留以浸饋令飲泔汁盡重裝作再餾
飯下揮去熟氣令如人體於盆中和之擘去飯
塊以麪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麩中隨覓大小以
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斲一
石水三石大麥細造一石不用作米則科釀是
以用造餼訖淨淘次作再餾飯揮令小媛如人
體下釀以杷攪之線幕甕口二日便發時數攪
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
如人體投之把攪綿幕三四日看水消攪而嘗
之味其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厚醲
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

亦七月七日大率麥麩一斗水三
斗亦隨甕大小任人增加水麩亦

當日頻下初作日軟澁數升麩作燒餅待冷下
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
麩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

更著麴末一斗麥麩一斗并花木一石粟米飯
二石攤令冷如人體投之把攪綿幕甕口每日

再度糟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撻之

數十日醋成衣沈反
更香美日久爛佳

又方

大率酒兩石麥甕一斗粟米飯六斗少煖
投之杷攪綿幕甕口二七日熟美醞殊常

矣

神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸
一斛熟蒸好三斛片二物温温煖便和

之水多少要使相淹清水多則耐薄不好甕中
用經再宿三日便暗之如暗酒法壓訖澄清內
大甕中經三二日甕熱必以冷水澆之不爾酢
壞其上有白醱浮撻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麪者用
麥麩一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛
置如前法甕常以
綿幕之不得蓋

作糟糠酢法

置甕於屋內春秋冬夏皆以蘘茹
甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中

半粗糠不任用細則泥唯中間収者佳和糟糠
必令均調勿令有塊先內荆葉竹於甕中然後
下糠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
槽便止以蓋覆甕口每日四五度以碗杷取甕
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猶
小苦者是未熟更澆如初候好熟乃杷取復中
淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法
令當日即了槽任飼猪其初杷淳濃者夏得二
十日乃止冬得六十月後淋
澆者止得三五日俱食也

酒糟酢法

春酒糟則壓順須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味

薄作法用石礮子揀部著切谷令破以水拌而蒸之熟便下攤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爲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淋之以意消息之作糟酢法用春糟以水和瓷破塊使厚薄如未蒸粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢熟美醞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冷澤炊曝極燥以

酒灌之任性多少以此爲率

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

石灌之綿慕甕口

二十日苦酢成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟者罽中以布密封其口七日間之以二石薄

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搥破著甕底以熟好泥

二日便甯已嘗經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美醞與大醋不殊也

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

中卽成

醋耳

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日中二十日可熟也

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三十八食

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蒙籬以閉

戶四月五月爲上時七月二七日後八月爲中時除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爲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
二十石爲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爲一聚若三五石不須
煖難得所故須以十石爲率用陳豆彌好新豆
尚濕生熱難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如
餉生豆指軟便止傷熱則豆爛澆著淨地揮之
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入腋下煖便翻之法
以杷揆略取堆裏冷豆爲心堆之必以次更略
乃至於盡冷者自然在內煖者居外還作尖堆
勿令萎陀一日再候中煖更翻還如前法作尖
堆若熟湯人手者即爲夫節傷熱矣凡四五度
翻內外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥蜂
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
煖悉著白衣鼓爲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坎東西作壠構豆如穀壠形用稀穉均調坎剗法必令置地豆若著黃地即便爛矣構徧以把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量之緻訖以大甕盛之半甕水內豆著甕中以把急抨之使淨若初煮豆傷熱者急手拌淨則澆出若初煮豆微生則抨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甕上就筐中淋急斗撒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澆水盡委著席止先多收谷穢於此時內谷穢於蔭屋窖中培谷穢作窖底厚三二尺許以蘆蔭蔽窖內豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實內豆盡掩席覆之以谷穢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

豆便熟過此往則傷若日數少者豉白而用費
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豉法難好易
壞必須細意入常一日再看之火節傷熱臭爛
如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦
惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月
初作者先須以谷蕪燒地令熱勿焦乃淨掃內
豆於陸屋中則令湯洗黍稷裏令煖潤以覆豆
堆每翻竟還以初用黍稷周而覆蓋若冬作豉
少屋令葉覆亦不得煖者乃淨須於陸屋之中
內微然烟火令早煖不雨則寒矣春秋量其寒
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

許三日祖之要須通得廣爲可出茅又薄揮之
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
出指間以此爲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
燥更蒸之時莫矯桑葉汁漉漉之乃蒸
如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食鼓法

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
指岐間出爲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鼓上
厚三寸許以物
蓋如此三徧成

作麥鼓法

七月八月中作之餘月則不佳
小麥細磨爲麵以水伴之而蒸氣溜治

好熟乃下彈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塩湯周徧灑
潤之要蒸氣餽極熟乃下彈去熱氣及煖內發
中盆蓋於衰糞中燠之二七日色黑氣香味便
熱博作小餅如神麩形繩穿爲貫屋裏懸之紙
袋盛籠以防青蠅塵垢之汗用時全餅著湯中
煮之色足澆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

不則傾動起塵蒜復挑出也

底欲平寬而

圓

底尖擣不著則蒜有粗成

以檀木爲齋曰

便米硬而不滌汗

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

春緩則葷臭久

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

淨利搗去強根不去則苦嘗經度水者宜以魚眼湯渾礫合半許半生用朝歌大蒜

辛辣常異宜分破去心全用之不然辣失其食味也

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姜五升齋用生姜一兩乾姜減半兩耳

橘皮

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

白梅

作白梅法在梅杏蒨用時合核用五

升齋用八枚足矣

熟栗黃

諺曰金齋玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益

美味甜五升齋用十枚粟用黃
軟者硬黑者即不中使用也
秫米飯齋金須濃故

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

薑橘皮爲末貯出之次擣粟飯使熟以漸下生

蒜蒜頭難熟故宜以漸
生蒜難擣故須先下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
貯出則爲蒜所殺無復香氣

是以臨熟乃下之醋必須好惡則齋苦大醋經
年藏者先以水調和令得所然後下之慎勿着

生水於中令齋辣而苦純者大
醋不與水調醋復不得美也
春件法止爲膾

齋耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第

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氣之流其理難彰矣

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搗下

絹篔然後水和更研之地令悉著盆合著掃帚上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則大辛苦搏作團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

熟搗芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如

此三過而去其苦微火上攪之少端覆甕房上以灰圍甕邊一宿則成以薄酢蓋厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作搗齋

作魚鮮第七十四

凡作鮮春秋爲時冬夏不佳

寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味

兼生蛆宜作鮮也

取新鯉魚

魚唯大爲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爲膾者皆堪爲鮮也

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

要脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉齋別斬過皆使有皮不宜令有無皮變也
手擲著盆水中浸洗去血鬻訖漉出更於清

水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平

板石上迮去水

世名迮水鹽水不盡令酢鬻爛經宿迮者亦無嫌也

水盡

炙一半嘗鹹淡

淡則更以鹽和糝鹹則空下礫不復以鹽接之

炊秬米

飯爲糝

飯欲剛不宜弱則爛鮮

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並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦

得用酒辟諸邪惡令鮮美而速熟大率一十鮮用酒半升惡酒不用

布魚於甕中

一行魚一行糝以滿爲限腹腴居上

肥則不能久熟須先

食故也

魚上多與糝以竹筍交橫帖上

八重乃止無筍菰蘆

葉並可用春冬無

葉時可破葦伐之

削竹插甕子口內交橫絡之

無竹用

著屋中

著日中火造者患臭而不美者穰厚茹勿令凍也

赤漿

出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

作裹鮓法

瀹魚洗訖則鹽和糝十縷爲穰以荷葉裹之唯厚爲佳穿破則虫入不復

須水侵鎮迨之畢三日便熟名曰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木三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法

削去畢便鹽醃一食頃澆汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法

治大魚洗令淨厚鹽令魚不四五宿洗去鹽炊白飯漬令見水

中鹽飯懷清多飯無若

作夏月魚鮓法

鹽一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合菜

莢二十顆仰着器中多少以此爲率

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

爲糝嘗鹹淡得所取生菜莢葉布甕子底少取

生菜莢子和飯取香而已不必多多則苦一重

魚一重飯

飯倍多且熱

手按令堅實荷葉閉口

無荷葉取

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火炙特精脰之尤美也

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爲佳勿令大爛熟出待乾切如鮓鱗片之皆令帶皮炊粳米飯爲糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法

條欲倍多

令早熟

泥封置日中一月熟蒜齋薑鮓任意所便

脛之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月爲佳用牛羖

麋鹿野豕猪肉或作條或作片罷

凡欲肉皆須順理不用斜

各自別槌牛羖骨令碎熟者取汁掠去浮沫停

之使清取香美豉

別以冷水淘去塵穢

用骨汁煮豉色足

味調澆去滓待下鹽

適口而已勿使過鹹

細切葱白擣令

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

屋北檐下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實

脯成置虛靜庫中

著烟氣味苦

紙袋籠而懸之

置於甕則

麝浥若不籠則青蠅塵汗

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

肥不耐久

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

慎勿令碎肉出

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

臘月取麋鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鯉魚脯法

一名鯢魚也

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爲度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘕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

用鵝鴈鷄鴨鶩鴉鳧兔鷄鶉

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶

留脂
瓶則

臘

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瘰腊亦名瘰魚

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

作泥魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱖

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

作鮓醬麩煎悉得

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

合煑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煑鴨也

作鼈臠法鼈具完全煑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煑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餒六斤今除也

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兔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麩三斤豉汁生姜橘皮口調之

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豚骨煮使

熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹一斗
五升

作筭箒鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法醬亦
如此箒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
肺臞蘇本反法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉

臞以粳米二合生煮之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂
之細切羊膀胱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淘
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狫法善矣

羴煑法好鹿頭純煑令熟著水中洗治作醬如
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萼環萼者根上頭
絲萼下芟絲萼既死上有根芟形似珊瑚一寸
許肥滑處任用深取即苦澀凡絲萼陂池積水
色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鑊中熱
湯暫燉之然後用不燉則苦澀絲萼環萼悉長
用不切魚萼等並冷水下若無萼者春中可用
蕪菁英秋夏可畦種茵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豨
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甜
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

思且反

筍

右可反

魚羹筍湯清令釋細擘先煮筍

令煮沸下魚鹽豉半莫之

鯉魚臙用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪
截臙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
鯉魚臙用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臙
與全米糝莫時去米粒半莫若過米莫不合法
也

臉臙

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
霍葉斜截爲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

鮑臠湯燂

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

七艷反

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水耳要復接地
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二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臛別奠隨之也

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臛臨用寫臛中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之治羹臛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稊米二升勿近
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鴨鴨悉
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煑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煑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巒易水更
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乃勝燠肉欲得著

冬瓜茸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茸酒三升合煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先裹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脍法訖以豉汁橘皮

葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃下之

胡椒

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鹽肉蒸昔口調和熟以乾薑椒著上食之

作懸熟法猪肉十斤去皮切嚮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脚開腹渾覆蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫米甗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
 糝又云秫米鹽豉葱廕薑切鍛為屑內熊腹中
 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
蒸去頭如豚

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煮秫米
 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之
 又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹

小蒜置土簍箬蒸之既奠開箬楷邊奠上毛蒸

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
裏使滿洩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

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

五侯脰法用食板零拚雜鮓肉食水煮如作羹

法

純蒸魚法一名魚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

腊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奠與汁
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奠焉
勒鴨消細研熬如餅臛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

菹肖法用豬肉羊肉鹿肥者齷菜細切熬之與

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

白淪

淪煮也
音藥

臍法用乳下肥臍作魚眼湯下冷

水和之擘脰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
令渝釜渝則脰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脰繫石於麵漿中
煮之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷
水和煮脰麵漿使煖煖於盆中浸之然後擘食
皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫煨治訖并骨斬嚙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

齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈思勰撰

炙法第八十

臍與糟苞第八十一

餅法第八十二

糗餈第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

飧飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

餠舖第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豬法

用乳下豕極肥者豨豕俱得繫治一如煮法揩洗割削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹令滿柞木穿緩火遙炙急轉勿住

轉常使周而不市

也偏焦清酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭住著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧炙

捧或作俸

大牛用脊小犢用腳肉亦得逼火徧炙一面色白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澀惡不中食也

膾炙

膾奴感反

牛羊麋鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽
豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則芻撥
火間痛逼火迴轉急炙色白熟食含漿滑美若
舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉
汁脯之以羊絡肚臠素干反脂裏橫穿炙之

牛肱炙

老牛肱厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙令上

劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒串微火
遙炙則薄而且朋

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱
白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩
條夾而炙之割食甚香美

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五
葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸別以五

斤羊肉作臠乃下丸炙煮之作丸也

臠炙狔法

小形狔一頭臠開去骨去厚處安就薄處令調
取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三
合琢葱白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著
豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹
箬著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火
炙以串一升合和時時刷之黃赤色便熟先以
雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜
薤一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑
合和之更剉令調聚著克竹串上破雞子十枚
別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火
急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多
作倍之若無鵝用肥純亦得也

街炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和

大豆酢五合瓜藟三合薑橘皮各半合切小蒜
一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令
調取好白魚肉細琢裏作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥
者一升細作酢五合葱瓜藟各二合薑橘皮各
半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足
作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便

熟可食

一本用椒十
枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之
取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜蒞
五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一
合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常
炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁
更刷魚上便成

脯炙法

肥鴨淨治洗去骨作醬酒五合魚醬汁五合薑

葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙
子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作醬鹽令鹹淡適口以飯作糝如作
酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麀鹿豬肉肥者赤白半細研熬之
以酸瓜蒞筍薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁
合和肉丸之手搦汝角切爲寸半方以羊豬脰肚

臘裏之兩岐簇兩條簇炙之簇兩嚮令極熟莫
四嚮牛雞肉不中用

擣炙

一名筒炙
一名黃炙

用鵝鴨麀鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解
離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削去青皮
節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之欲熟
小乾不著手豎壚中以雞鴨白手灌之若不均
可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子
黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨

翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭
六寸斷之促莫莫若不即用以蘆荻包之束兩
頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵
則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋
仰搨凡上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮
即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮
鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍之

絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅膏
油中煎之出鍋及熱置拌上筴子底按之令勿
拗將奠翻仰之若筴子奠仰與筴子相應又云
用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏
油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全
奠小者二寸半奠二葱葫二斤生物不得用用
則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物
助諸物

範炙

用鵝鴨臄肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡
芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙之斫取臄肉去骨
奠如白煮之者

炙蚶

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅拌奠之大奠
六小奠之八仰奠別奠酢隨之

炙蠣

似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨
之

炙車螯

炙如礪汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則腥

炙魚

用小鱖白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大爲方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欖細切鍛盤鼓酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一

作臍奧糟苞第八十一

作臍肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤臍肉有骨者合骨麤剉鹽麵麴麥麴合和多少量意斟酌然後鹽麵二物等分麥麴倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作臍肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之摯訖以火燒之令黃用煖水梳洗之削刮令淨剝去五臟豬肪燭取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中燭之肉熟水氣盡更以向所燭肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂渡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙噉其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

齊民要術卷九
九
作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搗之如粥著鹽
令鹹內捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆
炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形
茅管中苞之無管茅稻稈亦得用厚泥封勿令
裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如
新殺肉

食經曰作犬牒

徒攝反

法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸
易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘
雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得
乾以石迮之一宿出可食名曰犬牒

食經曰苞牒法

用牛鹿頭肫蹄白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌
又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨
卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛

熟一升肉可與三鴨子別復蒸令軟以苞之用
散茅爲束附之相連必致令裏大如鞞雍小如
人腳蹲腸大長二尺小長尺半大木連之令平
正唯重爲佳冬則不入水夏作小者不連用小
板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏
之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令
中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去
水一尺許若急待肉水中時用去上白皮名曰
水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白

茅上以熟煑雞子白三重間之即以茅苞細繩
概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一
日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并
細切薑橘就甑中和之蒸苞如初莫如白牒一
名迂牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煑著醬遲下
火如作粥六月時澉一石麵著二升冬時著四

升作

作白餅法

麵一石白米七八升作粥以白酒六七升醱中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作

作燒餅法

麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麵當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡

餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粢

一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鑪裏膏脂煮之熟三分之一鑪中也

膏環

一名炬枚

用秫稻米屑水蜜漉之強澤如湯餅麩手搦團

可長八寸許

屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鏞中膏油煎之令成團餅
厚二分全奠一

細環餅截餅

環餅一名寒具
截餅一名蠲子

皆須以蜜調水溲麴若無蜜煑棗取汁牛羊脂
膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳

溲者

入口即碎
脆如凌雪

餠餹

起麴如
上法

盤水中浸劑於漆盤背上水竹者省脂亦得十

日輒然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃
入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺
令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輒而
可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩
其澗氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有
潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餽飽法

細絹篩麵以成調肉臙汁待冷溲之水引接如
著大一人一斷盤中盛水浸宜以手臨鑊上接

令薄如蕤葉逐沸煮
餛飩接如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以
手向盆旁接使極薄皆急火逐沸熟煮非直光
白可愛亦自滑美殊常

切麵粥

一名棊筵
子麵

虛貨

麵
蘇貨

粥法

剛溲麵揉令熟大作劑接餅麤細如小指大重
縈於乾麵中更接如麤著大截斷切作方棊籩
去勃甑裏蒸之氣餡勃盡下著陰地淨席上薄
攤令冷接散勿令相黏袋舉置須即湯煮別作

臠澆堅而不泥冬天一作得十日麪麵以栗餅
饋水浸即漉著麵中以手向簸箕痛按令均如
胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煮笊籬漉出
別作臠澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臠中汁沸油豆粉

若用粗粉肥而不美不以湯皮則主

不中食

如環餅麵先剛漉以毛痛揉令極軟熟更

以臠汁漉令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽
作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割

牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方

半下依角之小鑿去中央綴角著紬

以鑽鑽之
密綴勿令

漏粉用訖洗舉
得十二年用

裏盛漉粉斂四角臨沸湯上榻

出熟煮臙澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色

積積著與好麵不殊

一各帽餅著酪中者直
用白湯漉之不須肉汁

豚肉餅法

一名
撥餅

湯漉粉令如薄粥大鑊中煮湯以小杓子挹粉
著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉
著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟

令漉出著冷水中酷以豚皮臠澆酪任意滑而且美

治麵砂塼

初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中抨使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麵無損一石麵用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糴糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以

淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之
黏黍一名糲一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分
散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹
篋內米一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所
一行須釜中煮可炊十石米間黍熟

食次曰糴

用秫稻米未絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手搦

之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著
之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二一箬不開破去
兩頭解去束附

煮糲

草片反米有也盛作根

第八十四

煮糲

食次曰宿客足作糲耗

蘇革反

糲米一斗以沸湯

一升沃之不用臙器斷箕漉出滓以糲篇春取
勃勃別出一器中折米白煮取汁爲白飲以飲
二升投糲汁中又云合勃下飲訖出勃糲汁復

悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可
過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令徧
著一邊以糲汁沃之與勃又云糲末以二升小
器中沸湯漬之折米煮爲飯沸取飯中汁半升
折箕漉糲出以飲汁當向糲汁上淋之以糲筴
舂取勃出別勃置復著折米瀋汁爲白飲以糲
汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者
得停西糲最勝又云以勃少許投白飲中勃若
散壞不得和白飲但單用糲汁焉

煇醴酪第八十五

煇醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣縣山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以縣上之地封之以旌善人於今介山林木遙望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日爲之斷火煇醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流

行遂爲常俗

然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復錄耳

治釜令不渝法

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗杼却水乾然使熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛踈洗視汁黑如墨杼却更脂拭踈洗如是十徧許汁清無復黑

乃止則不復渝煑杏酪煑錫煑地黃染皆須先
治釜不爾則黑惡

煑醴法

與煑黑錫同然須調其色澤味淳濃赤色
足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交其
若醴疑謂此非醴酒也

煑杏酪粥法

用宿穡麥其春種者則不中預前一月事麥折
令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細

相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煮一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數升上作臍腦皴然後下穢麥米唯須緩火以七徐徐攪之勿令住煮令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者杼粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青土停至四月八日亦不動渝釜令

粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解離
其大盆盛者數捲居方切亦生水也

飧飯第八十六

作粟飧法

睇米欲細而不碎

碎則濁而不美

睇訖即炊

經宿則溼

淘必

宜淨

十徧已上彌佳

香漿和煖水浸饋少時以手按無

令有塊復小停然後壯

凡停饋冬宜久夏少時蓋以人意消息之若不

停饋則飯堅也

投飧時先調漿令甜酢適口下熱飯於

漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解

散然後撈盛殮便滑美

若不飯即投令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石

勿令有碎雜

於木槽內以

湯淘腳踏瀉去瀋更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饋時又淨淘下饋時於大盆中多著冷水必令泠徹米必以手按饋良停之

折米堅實必須弱炊故也不停則硬

投飯調漿

一如上法粒似青玉滑而且美

又甚堅實弱炊作酪粥者美於

粳米者焉

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熟飯於甕中以滿爲限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少卽新汲冷水添之訖夏殮漿並不敗而常滿所以爲異以二升得解水一升水冷清俊有殊於凡
令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚯蚓百蟲不近井甕矣甚是

神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手接之湯令瀉去即以冷水淘沃接去白乃止飯色潔白無異清流之米又晒赤稻一白米裹著蒿葉一把白鹽一把合晒之即絕白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水溲四升麵以手擘解以飯

一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著
篩中更蒸之

作粳米餛飩法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種
折

粳米棗餛飩法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迺取膏溲糲
率一升糲米用棗一升

崔寔曰五月多作糲以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛常囊中擣瓷器爲屑勿令作末內常囊中令滿板上揉之取末一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜肉餅中急捲捲用兩卷三截令相就並六斷長不過二寸別莫飄壅隨之

胡芹切下酢中爲飄壅

食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難蒯

怪苦

反

米飯

粥者皆米
冷淨也

素食第八十七

食次曰葱韭糞法

下油水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研
米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熟體橫切厚二分沸而下與鹽
豉胡芹累奠之

油豉

豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和
蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甌覆
瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘奠如脯

薤白蒸

秣米一石熟舂晒令米毛不漑以豉三升煮之
漑箕灑取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漑出
停米豉中夏可半日冬可一日出米葱韭等寸

切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升
合和蒸之可分而兩甌蒸之氣餽以豉汁五升
灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟
更以油五升灑之卽不用熟食若不卽食重蒸
取氣出灑油之後不得停竈上則漏去油重蒸
不宜久久則漏油莫訖以椒薑末粉溲之

臙音蘇托人

托二斗水一石熬白米三升令黃黑合托三沸
絹漉取汁澄清以臙一升投中無臙與油二升

齊民要術卷九
三三
臠托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮竿子切不患長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮復令沸更去沫椀子盛合汁減半莫用箸二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

焦瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫即堅漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸徧宜豬

肉肥羊肉亦佳

肉須別煮
令熟薄切

蘇油亦好特宜菘菜

蕪菁葵韭等皆得
蘇油宜大用莧菜

細擘葱白

葱白欲得多於菜
無葱薤白代之

之
渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉

無肉以
蘇油代

次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布

向滿爲限少下水

僅令相
淹漬

無令熟

又焦漢瓜法

直以香醬葱白麻油焦之勿下水亦好

焦菌

其須
反法

菌一名池雞口未開內外全白者佳其口開裏

黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣留下著屋北陰中之當時隨食者取即湯燻去腥氣擘破先細切葱白和麻油蘇亦好熬令香復多擘葱白渾豆鹽椒末與菌俱下焦之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉焦者不須蘇油

肉亦先熟炙蘇切重重布之如無瓜瓠法唯不著菜也

焦瓜瓠菌雖有肉

素兩法然此物多充素食故附素條中

焦茄子法

用子未成者

子成則不好也

以竹刀骨刀四破之

用鐵則渝

黑也

湯燻去腥氣細切葱白熬油香

蘇彌好

香醬清

擘葱白與茄子供下焦令熟下椒薑末

作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮爲茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日行出之

粉黍米作粥清擣麥麵麩作末絹篩布菜一行以麩末薄全之即下熱粥清重重如此以滿甕爲限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及麥麩末味亦勝

作湯菹法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中爍出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯爍訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆

多作者亦得至春不敗

釀菹法

菹菜也一日菹不切曰釀菹用乾蔓菁正月中
作以熱湯浸菜令柔韌解辦擇治淨洗沸湯燂
即出於水中淨洗便復作鹽水斬度山著箔上
經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麩末
澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔
令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹
之如釀酒法

作卒菹法

以酢漿煮葵菜擘之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中搯作坑深四五尺
取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便
止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊
食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合
瀨菜葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成

矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麩
間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升
粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以
青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤纒切之菹二升菹
根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以爲菹謂菹始生取
其中心入地者莠大如七柄正白生噉之其脆
又煮以苦酒受之如食筍法大美今吳人以爲
菹又以爲酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菹以社
前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏

皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米
爲飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃
煑小麥時時糲桑暮反之
崔寔曰九月作葵菹其歲温即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鑊中熬之以作糜下鹽使鹹淡適
口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方
美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜
子以鹽布瓜片中次著甕中緜其口三日豉氣

盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳預章郡人晚種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煑椀皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟燂之

以接梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也
食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日
許出拭之小陰乾煨之仍內著盆中作和法以
三升赤小豆三升秣米並炊之令黃合春之以
三斗好酒解之以瓜投中蜜塗乃經年不敗
崔寔曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女麴

秣稻米三斗淨浙炊爲飯輒炊停令極冷以麴

範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作
麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三
七日無衣乃停要須衣徧乃止出日日曝之燥
則用

釀瓜菹酒法

秣稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉干
一斗釀法須消化復以五升米酸之消化復以
五升米酸之再酸酒熟則用不連出瓜鹽措日
中曝令皴鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中

爲佳

瓜蒞法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝
令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著
火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甌中唯久佳
又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅
若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令
燥手拈令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨
洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多

合藏之蜜泥甌口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熟與鹽酢渾長

者依柶截與酢并和葉汁不爾火酢蒲奠之

苦筍紫菜菹法

筍去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀
削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜
和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解
但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極穢淨洗
暫經沸湯速出下冷水中即搨去水細切又胡

芥小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春
用至四月

蕺菹法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與
鹽一斤以煖水清瀝汁淨洗之及煖即出漉下
鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯揀葱白即入
冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子奠去蕺
節料理接奠各在一邊令滿

菘根榼菹法

菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

燻

呼幹反

菹法

淨洗縷切三寸長許束爲小把大如萐筴暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡片子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切

小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不
各在一邊不即入於水中則黃壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束爲把大如十張紙卷暫
經沸湯即出多與鹽二升煖湯合把手按之又
細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壞料
理滿奠煖菘葱蕪菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與

鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日
熟出水洗內蜜中大者中解小者渾用豎奠四
又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰竿子細切長二寸麤細如研
生布薄絞去汁即下杓汁令小煖經宿漉出煮
一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄

與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁
復和之合煮兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與
石榴酸者懸鈎子廉薑屑石榴懸鈎一椀可下
十度嘗著若不大澀杭子汁至一升又云烏梅
漬汁淘奠石榴懸鈎一奠不過五六度熟去麤
皮杭一升與水三升煮取升半澄清

梨菹法

先作漚

盧感反

用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春

至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮

通體薄切奠之以梨澆汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之溫令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以簋置椀旁夏停不過五日又云卒作棗棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輒濕者

乾即不中用煮作木耳亦得

五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中

洗出細縷切訖胡荽葱白

少著取香而已

下豉汁漿清

及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蕨菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蕨似苦菜莖青摘去葉白汁出其脆可食亦可爲茹青州謂之芑西河鴈門蕨尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫藜非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫

黑色二月中高八九寸老有葉淪爲茹滑美如
葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又
云以進御三月中其端散爲三枝枝有數葉葉
似青蒿長麤堅長不可食用秦曰蕨齊魯曰鼈
亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一
法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯淪之出焗內糟
中可至蕨時

蕨菹

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

苻

字或作苻

爾雅曰苻接余其葉苻郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差苻菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉曰莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如

釵股上青下白以苦酒浸之爲蒞脆美可案酒
其華蒲黃色

餠舖第八十九

史游急就篇云鐵飴餠楚辭曰糗糈蜜餌有
餠餠餠亦餠也柳下惠見飴曰可以養老然
則餠舖可以養老自幼故錄之也

煑白餠法

用白牙散藥佳其成餅者則不中用用不渝釜
渝則餠黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上

加甑以防沸溢乾蘖末五升殺米一石米必細
筛數十徧淨淘炊爲飯攤去熱氣及暖於盆中
以蘖末和之使均調臥於甑甕中勿以手按撥
平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日
夏即半日許看米消滅離甕作魚眼沸湯以淋
之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食
頃便拔甑取汁取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜
緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下甑
一人專以杓揚之勿令住手手住則餲黑量熟

止火良久向冷然後出之用梁米者錫如水精
色

黑錫法

用青牙成餅藥末一斗殺米一石餘法同前

琥珀錫法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥藥末
一斗殺米一石餘並同前法

煑舖法

用黑錫藥末一斗六升殺米一石臥煑如法但

以蓬子押取汁以七匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘖末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先永凍作京飴煮暴飴

食次曰白蘭糖法

熟炊秫稻米飯及熟干杵白淨者舂之爲蔕須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核

兩頭尖更曝令極燥膏油煑之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糝粗細如箭筈日曝小曝燥刀斜截大如棗核煑圓如上法圓大如桃核半莫不滿之

黃繭糖

白秫米精舂不歛浙以梔子漬米取色炊舂爲糝糝加蜜餘一如白糝作繭煑及莫如前

煑膠第九十

煑膠法

煑膠要用二月三月十月餘月則不成

熱則不凝無併

寒則凍瘰白膠不粘

沙牛皮水牛皮豬皮爲上驢馬駝騾

皮爲次

其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠小陪費樵薪

破皮履鞋

底格椎皮靴底破鞅鞞但是生皮無間年歲久

遠不腐爛者悉皆中者

然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新

者其脂朋鹽熟之皮則不中用

譬如生鉄一經烹熟永無鎔鑄

之理無爛汁初已

唯欲舊釜大而不渝者

釜新則燒令皮著底釜小

費新大釜渝令膠色黑

法於井邊坑中浸皮四五日令極

液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛

削毛費功於膠無益

凡水皆得煮然鹹苦之水膠乃更勝

長作木七頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底

七頭

不施鉄刃頭攪不徹底則焦焦則勝惡是以尤須婁數之

水少更添常使滂

沛經宿晬時勿令絕火根皮爛熟以七瀝汁看

後一珠微有黏勢熟矣

爲過傷火令膠焦

取淨乾盆置

竈煙

反

上以米牀加盆布蓬草於牀上以大

杓挹取膠爲著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火

淳熟汁盡更添水煮之攪如初法熟

挹取看

熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆

向滿昇著空靜處屋中仰頭令凝

則氣蔓成水令令雜

凌

巨合盆於席上脫取凝膠口濕細緊緘以割之

其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後

十字圻破之又中斷爲段較薄割爲餅

唯極薄爲佳乾

又色似琥珀好堅厚者既難燥又見

黑皆爲膠惡也

近盆末下名爲笨

膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最

是膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭

中豎槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布

置膠餅其上兩重爲作陰涼并扞霜露

膠餅雖凝水汁

蓋見日即消霜露
霏霏復難燥乾

旦起至食時卷去上箔令膠

見日

凌旦寒氣不畏消釋
霜露之潤見日即乾

食後還復舒箔爲蔭

雨則內廠屋之下則不須重箔四五日浥浥時

繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之

以防青蠅
壁土之汗

夏中雖輒相著至八月秋涼時日中

曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兔毫及羊青毛去

其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍
整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊
青毛縮羊青毛去兔毫頭下二分許然後合扁
捲令極圓訖痛頤之以所整羊毛中或用衣中
心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣羊毛
外如作柱法使中心齊亦使平均痛頤內管中
寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堦內篩去草莽若細

沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可
不慎墨一斤以好膠五兩浸椀才心反皮汁中椀
江南樊雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨
色可以下雞子白去黃五顆亦以其硃砂一兩
香一兩別治細篩都合調下鐵臼中寧剛不
宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九
月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不
得過二三兩墨之大訣如此寧小不大