



齊民要術

八

特 99
+ 1
3856
8



ナI
3856
8



齊民要術卷第八

檀子記

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

齊民要術卷八

同宋堂刊

作脯腊等法第七十五

作羹臠第七十六

作蒸焦第七十七

胘脂煎消第七十八

菹緣等法第七十九

黃衣黃蒸及藥第六十八 黃衣一名麥麩

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敷席

字彙曰徐玄曰酢今俗作倉故切乃酢字酸將也周伯琦曰酢與醋互用非玉篇曰

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

藪魚患切草名烏菹

黃衣此大謬凡有所造作用麥麩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漉而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席上厚二寸一日一度著水即去之腳生布麥於散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮白錫

字彙曰劉音麗割破也

藥若煮黑錫即待芽生青成餅然後以刀刮取乾之欲令錫如琥珀色者以大麥為其藥

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

以上恒有浙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甘水

造花鹽印鹽法

五月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一
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
成印輒沉漉取之花印一鹽白如珂雲其味又
美

作醬法第七十

鉗鉗平篇
海日鐵衣
也鏽箭鏃

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

無今水浸甕底以一鉗鏃一本作生縮鉄釘子
皆日歲殺釘著甕底石下後雖有妊娠婦人食之
醬亦不壞爛也

用春種烏豆晚豆粒小而雜於大甕中

燥蒸之氣餽半日許復貯出更裝之迴在上居

下不爾則生熟氣餽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甑中蒸令氣餽
夜則聚覆無令潤濕

字彙曰蕎
音橘草也
可滌其子
可食

則下一日曝之明且起淨簸擇滿臼舂之而不

碎若不重餽淨簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸

豆黃良久淘汰湯少則添慎勿易湯接去黑皮

醬不澆而蒸之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

草蕎居恤麥麩令極乾燥若潤濕令醬壞黃蒸

黃三斗麩末一斗黃蒸末一斗白鹽五升蕎子

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

痛接皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手接令

堅以滿為限半則難熟益蓋密泥無令漏氣熟

便開之臘月五七日正月二月當縱橫裂周迴

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炙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

肉醬法牛羊麀鹿兔肉皆得作取良殺新肉去

脂陳肉乾者不任曬麪令燥熟擣絹篋大

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

膩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

煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞汁

無用陳肉令醬膩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

剉肉一斗好酒一斗麪末五升黃蒸末一升白

鹽一斗翻及黃蒸並曝乾絹篩唯一月二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

去瓶口三寸滿則近者焦碗蓋瓶口熟泥密封內草

中下土厚七八寸土薄火熾則令醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖

便不復中食也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

作魚醬法鮓魚鮓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若乾

薑一升末之橘皮一合縷切之和令調均內甕子中

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

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翹末四

升黃蒸末一升無蒸用麥葉末亦得白鹽二升

半於漿中和，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

之，攪令調均，覆著日中十日，可食。

作榆子醬法

治榆子仁一升，搗末，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

食甚美。

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

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。

字彙曰：脰音羶，生肉醬也。

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，五月可為醬，上旬齏切。

楚校

豆中瘦煮之。

以碎豆作末，都至六七月之交，分以藏瓜，可作

魚醬

作鮓法

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、鮓魚、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

字彙曰：齏同齏，楚校切，鈔乾熬也。

字彙曰埤
音地土器
也謝玄寄
寡蔗一埤
陶侃遺母
以埤蔗

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埤甕中

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

凡酢甕下背須安磚石以離濕潤為姪娠婦人所壞者磚輒中乾上未淘著甕中即還好

作大酢法七月七日取水作之大率麥甕二斗

冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥甕次

下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口板刀橫甕上一七且著井花水一碗三七日且著一

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餽攤令冷細擘
麵破勿令有塊子二頓下釀更不重投又以水
就甕裏搗破小塊攪令如粥乃止以綿幕
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
鼠炎得食貴添亦不得入啖

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
水及黃衣當日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收一分投
之又三日復投一分但綿幕甕
口無機刀益水之事溢即加甕

又法

亦七月七日作大率麥麵一升水九升粟
節九升一時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
取先食也

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醲少澱久停
彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則
無忘接取清
別甕著之

秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則
多收粟米飯醋醬以擬和釀不用水
也醬以極醋為佳未乾麴下絹篩經用梗秫米
為第一黍米亦佳一石用麴末一斗麴多則醋

不美唯再餽淘不用多遍初淘潘汁為却其第
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
粥稠則醋起稀則味薄內著糶中隨糶大小以
滿為限七日間一日一度攪之七日以外十日
一攪三十日止初置糶於北蔭中風涼之處勿
令見日時時汲冷水遍澆糶外引去熱氣但勿
令生水糶中取十石糶不過五六斗
糟耳接取清別糶貯之得停數年也

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糶大率小麥斫一
石水三石太麥細造一石不用作米則科麗是
以用造籩訖淨淘炊作再餽飯揮令小煖如人
體下釀以杷攪之綿幕糶口二日便發時數攪
不攪則生白膜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
之味其美則罷若苦者更炊三二升粟米投之
以意斟量二七日可食三七日好熟香美淳醲
一盞醋和水一碗乃可食之八月中接取清別
糶貯之盆合泥頭得停數年未熟時一日三日
須以冷水澆糶外引出熱氣勿令生水入
糶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
斗亦隨糶大小任人增加水斫亦

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度後
當味美沸定便止有薄綠諸
麵餅但是燒糶者皆得投之

迴酒酢法

凡釀酒失所味醋者或初好後動味
壓者皆宜迴作酢大率五斗米酒醅

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糶口每日

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撈之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方 大率酒兩石麥麩一斗粟米飯六斗少爇投之杷覺綿幕甕口二七日熟美醲殊常矣

神酢法 要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麩三斛凡二物温温煖便和

之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用經再宿二日便睦之如睦酒法壓訖澄清內大甕中經三二日變熱必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮去之滿二月酢成可食初

本壞作壤 醲會曰醲 三年穀液 傳曰有食 之何也吐 者外壤食 者內壤註 為傷徐邈 亦作傷

熟忌澆熟食犯之必壞酢若無黃蒸及麩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穰茹半粗糠不在用細則泥唯中間收者佳和糟糠

必令均調勿令有塊先內荆葉竹於甕中然後下糠糟於外均平以手按之去甕口一尺許便止及冷水遠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糟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供食也

當是不撤
薑食

酒糟酢法

春酒糟則壓，願須槽亦中用然，欲作
酢者，糟常濕者下，壓槽極燥者，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，酌孔子下之，夏日作者，宜冷水淋之，春秋
作者，宜溫，卧以旅茹甕，湯淋之，以意消息之。

作糟酢法

用春糟，以水和粥，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，醱得，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，罽中，以布
家，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，醱，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，搗，作屑，欲食，輒，投水
中，即成，
醋，耳。

齊民要術卷之六

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

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藁籬以閉
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
大都四時交會之際節氣未定亦難得所常
以四五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

本邦亦味
曾玉味皆
之類平豆
油日多未
利參尾勢
濃之問用
之分一本作

冷

指音滄周
書師乃指
指
字景曰秋
音險盤屬
字景曰波
陀不平貌

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豆爛漉著淨地揮之
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
以把攸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
堆若熱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把平豆漸薄厚一尺五
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

字彙曰撰音亦耕也

字彙曰蕪蕪同之石切郭璞云蕪草葉似酸漿華小而白中心黃一名蕪蕪一名蕪

揮具令厚三寸便閉戶三日再入三日閉戶復以炊東西作甕構豆如穀甕形用柿穢均調杵剗法必令置地豆若著黃地即便爛矣構偏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抨之使淨若初煮豆傷熱者急手抨淨則漉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擲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培谷藏作窖底厚三二尺許以躡躡豆令堅實內豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五

王篇曰料撒起物也字彙曰培音哀把也易曰君子以培多益寡培猶沃也又擊也斃也倒也

日便熟過此往則傷若日數少者或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並五
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

作家理食鼓法 隨作多少精擇豆浸一宿且炊
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令足容
甕器燒培中令熟內甕著培中以桑葉蓋鼓上
厚三寸許以物
蓋如此三遍成

作麥鼓法 七月八月中作之餘月則不佳
小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣餹治

好熟乃下揮之令冷手接令細布置蓋亦如麥
潤之要蒸氣餹極熟乃下揮去熟氣及煖內甕
中盆蓋於糞糞中燠之二七日色黑氣香味便
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
用熟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
七醬八齋白欲重 不則傾動起塵 底欲平寬而
圓 底尖擣不著 以檀木為齋白 粳米硬而杵頭
則蒜有粗成

周禮醱人
注凡醱醬
所和細切
為齋字彙
曰擣辛物
為之辛物
薑蒜之類
又碎也和
也制也

大小與杵底相安可杵頭著處廣者省手力杵

長四尺入口七八寸圓之平立急春之春緩則

則易入春齋宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則

塵起又辛氣薰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

辛辣常異宜分破去心全心生薑削去皮細切

用之不然辣失其食味也生薑以冷水和之

生布絞去苦汁可以香魚美蕪生薑用乾

姜五升齋用生薑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

橘子馬芹子亦得用五升齋用一兩草橘馬芹

准此為度薑橘取其香白梅作白梅法在梅杏

味氣不須多多則味苦白梅篇用時合核用五

升齋用八熟栗黃諺曰金齋玉膾橘皮多則不

枚足矣美故加栗黃取其金色又益

美味甜五升齋用十枚栗用黃秠米飯膾齋金

軟者硬黑者即不中使用也秠米飯膾齋金

訣云倍着齊蒜多則辣故加飯取其先擣白梅

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浦蒜齋熟

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

年醞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右件法止為膾

醋不與水調醋復不得美也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

食經曰冬白橘蒜齋夏白白梅蒜齋肉膾不用

梅

作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不容也淨淘沙研令極熟多作者可確擣下

絹篥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擣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焗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彌勝肥者雖美而耐久肉長尺

半已上皮膚骨堅硬不任去鱗訖則變鮓形長二

寸廣一寸厚五分皆使變別有皮變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齋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瓣別斬過皆使有皮不宜令有無皮瓣也

手擲著盆水中浸洗去血瓣訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平

板石上進去水世名逐水鹽水不盡令醃水盡

炙一半嘗鹹淡淡則更以鹽和糝鹹則炊秬米

飯為糝飯欲剛不宜糝弱則爛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

食故魚上多與糝以竹蕝交橫帖上八重乃止無蕝菰蘆

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邊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

作裹鮓法鱒魚洗訖則鹽和糝十瓣為穰以荷葉裹之唯厚為佳穿破則虫入不復

須水侵鎮進之畢三日便熟名曰曝鮓荷葉別有一一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘

皮則用無亦無嫌也

字彙曰醃音淹益漬魚物

食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法削去畢便搥醃一食頃漉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

中鹽飯穰清
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

黃二十顆仰着器
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萹葉布甕子底少取

生菜萹子和飯取香而已不必多多則苦一重

魚一重飯

飯倍多
且熟

手按令堅實荷葉閉口

無荷
葉取

蘆葉無蘆葉
乾箭葉亦得

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

出待乾切如鮓片之皆令帶皮炊粳米飯為

糝以菜萹子白鹽調和布置一如魚鮓法

糝飲
倍多

泥封置日中一月熟蒜齋薑鮓任意所便

字彙曰肺
音府腊肉
東方朔曰
乾肉為肺
又曰腊音
息乾肉周
札疏腊之
言夕也朝
曝於夕乃
乾也

脰之尤美矣

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

各自別槌牛羊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

味調漉去滓待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

屋北簷下陰乾條脯泡沍時數以手搦令堅實

脯成置虛靜庫中著烟氣味苦紙袋籠而懸之置於

鬱泡若不籠則青醜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

宿出陰乾泡沍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剉取五臟酸醋浸

食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封燔灰中燒

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

字彙曰瘥

音竹非足

凍瘥

字彙曰瘥

音堂煖火

字彙曰燒

音鹿煉也

五味脯法

臘月初作

用鵝鴈鷄鴨鶩鳧鳧鳧鳧

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶

留脂瓶則

全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊料得不須並用

浸鼓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

鷄雉鶩三物去腥藏物開臆

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

字京曰薑
以菜為主
臠以肉為
主

作泥魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱖

奴

胡化反

耳去直腮破腹作鮞淨疎洗不須鱗夏

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

作鮓醬煙煎悉得

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

康熙字典
曰正字通
筋與筋同
後人論為
介兩之九
舊唐書文
宗紀燒灰
煎鹽每石

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麵三斤豉汁生薑橘皮口調之

灰得益一
十二觔一
兩其長庚
金丹賦燕
材筋兩按
前漢真殖
傳本作介
公斤為正

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

字彙曰箒音歌箒筓菹出南中

作箒箒鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法臠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

字彙曰臠同饌

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

字彙曰臠音各版下

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊胙肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒

也篇海曰肪音方脂肪也肥也

末一合豆醬一升豉汁五合麵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

篇海曰臠同臠音皮烏臠脰烏臠也又牛白臠也

羊節解法羊臠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臠投臠裏便煮得兩沸便熟治羊合皮如豬狔法善矣

字彙曰臠同豚

羊臠法善矣

字彙曰：芼，音毛，禮內則芼蕒以菜雜肉為羹也。又芼之以蘋藻，詩周南左芼芼之，字彙：蝸蝓，牛。

羴煮法好鹿頭純煮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為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

字彙曰：焯，音暫，同焯，湯漂博雅，澹也。

食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者根上頭絲蓴下芡絲蓴既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熟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坵坵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菜而不得著葱薤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

鯉魚臛用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪

截臛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

鯉魚臛用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臛

與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法

也

字彙曰臉臛也

臉臛上力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

字彙曰臛臛以湯沃毛令脫也又范肉於湯也又火熟物

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

鮑臛湯煒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

七艷反 次用肥鵝鴨肉渾米煮研為候長二寸
 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鼈葉切長四寸下

玉篇曰朋
 堅肉也

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鼈別奠隨
 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稗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

篇海曰魚音击蒸魚也

皮一升

蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生稗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瓣易水更
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
板初於銅鐺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脰法訖以豉汁橘皮

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草

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皆口調和熟以乾薑椒著上食之

作懸熟法猪肉十斤去皮切纒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

食次日熊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靡白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更

篇海曰箸音若竹葉而長大

蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸奠合
糝又云秫米鹽豉葱麩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
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
塗箸十字裹之糝在上復以糝屈牖纂祖咸反之
又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹

篇海筴同 箸 康熙字典 鱠或作鱠

小蒜置土筴箸蒸之既奠開箸櫛邊奠上毛蒸
魚菜白魚鱠音鱠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

字彙曰脰
諸成切音
征煮魚煎
肉曰脰又
曰脰音諧
煮魚肉也

脰煎消法第七十八

脰魚鮮法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種內脰兩沸下鮮打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子浮便熟食之

食經脰鮮法破生雞子豉汁鮮俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉帖去鮮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鮮肉食水煮如作羹

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鮮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

脰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

字彙曰菹
同菹音菹
淹菜為菹

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菹者鹿骨研為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

菹肖法用豬肉笋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

白淪淪煮也肥肫作魚眼湯下冷

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
熟以冷水沃豚又以茅蒿葉揩令極白淨以少
許麵和水為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

酸朮法用乳下朮煨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為佳
下粳米為糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋
大美

齊民要術卷第八

齊民要術卷八

齊民要術

