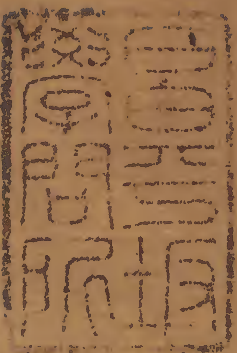


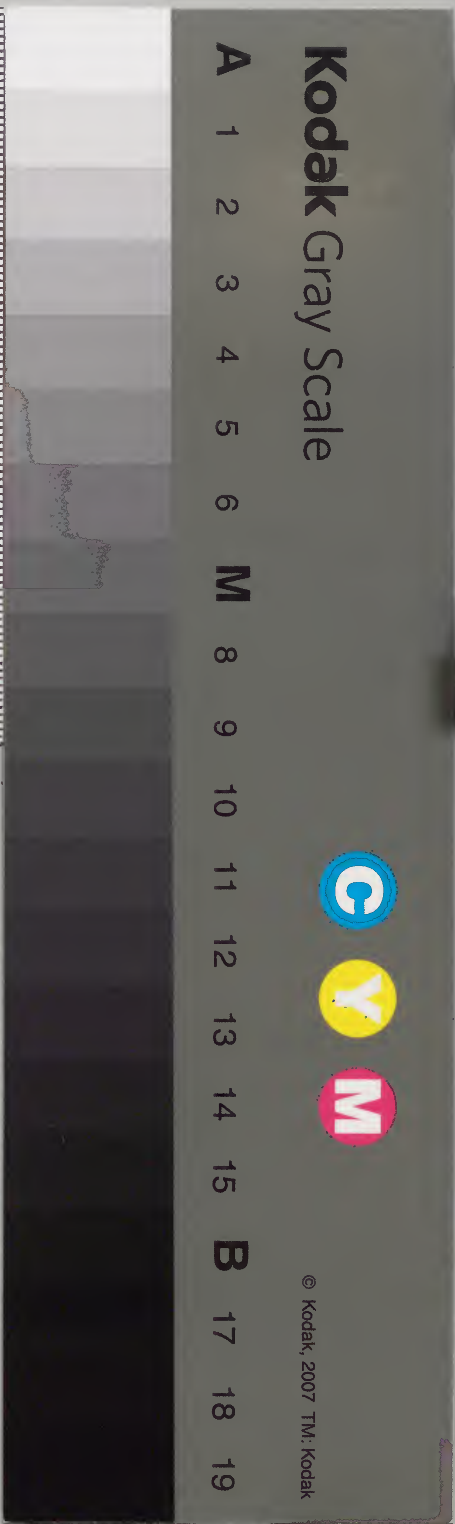
居家必備
七

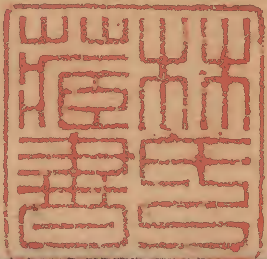
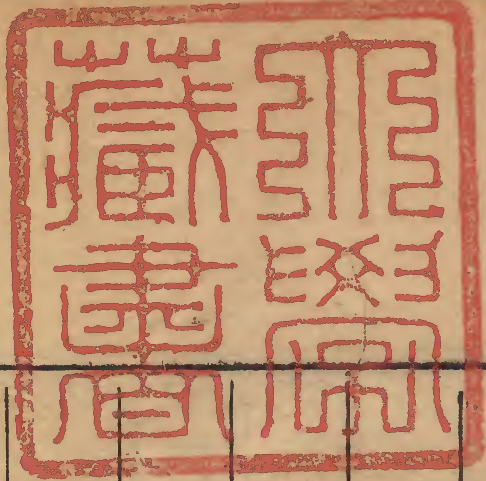


漢書門			
一	二	三	四
〇	一	二	三
冊	架	函	號

內閣文庫			
三	二	三	漢
八	一	八	書
函	〇	九	
二	冊	五	類
架		號	

內閣文庫		
番號	漢	2895
冊數	10	(7)
函號	308	15





居家必備卷七

飲饌



醞造譜



法製譜



脯鮮

甜食

粉麵

粥糜

熟水

蔬菹

茶譜

煎茶七類

饌各約

漢草文庫

醞造品

古杭高濂

桃源酒

白麴二十兩剉如棗核水一斗浸之待發糯米一斗
淘極淨炊作爛飯攤冷以四時消息氣候投放麴汁
中攪如稠粥候發卽更投二斗米飯嘗之或不似酒
勿怪候發又二斗米飯其酒卽成矣如天氣稍煖蒸
後三五日甕頭有澄清者先取飲之縱令酣酌亦無
傷也此本武陵桃源中得之後被齊民要術中採掇

編錄皆失其妙此獨真本也今商議以空水浸米九
妙每造一斗水煮取一升澄清汁浸麴俟發經一日
炊飯候冷卽出瓮中以麴麥和還入瓮中每投皆如
此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待
發定訖一二日可壓卽太半化爲酒如味硬卽每一
斗蒸三升糯米取大麥蘖麴一大匙白麴末一大分
熟攪和盛葛布袋中納入酒甕候甘美卽去其袋然
造酒北方地寒卽如人氣投之南方地煖卽須至冷
爲佳也

香雪酒

用糯米一石先取九斗淘淋極清無渾脚爲度以桶
量米准作數米與水對充水宜多一斗以補米脚浸
於缸內後用一斗米如前淘淋炊飯埋米上草蓋覆
缸口二十餘日候浮先瀝飯殼次瀝起米控乾炊飯
乘熟用原浸米水澄去水脚白麴作小塊二十斤拌
勻米壳蒸熟放缸底如天氣熟畧出火氣打拌勻後
蓋缸口一週時打頭杷打後不用蓋半週時打第二
杷如天氣熱須再打出熟氣三扒打絕仍蓋缸口候

熟如用常法大抵米要精白淘淋要清淨杷要打得熱氣透則不致敗耳

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內將九升浸瓮內一升炊飯拌白麴末四兩用簍埋所浸米內候飯浮撈起蒸九升米飯拌白麴末十六兩先將淨飯置瓮底次以浸米飯置瓮內以原淘米漿水十斤或二十斤以紙四五重密封瓮口春數日如天寒一月熟

臘酒

用糯米二石水與酵二百斤足秤白麴四十斤足秤酸飯二斗或用米二斗起酵其味醲而辣正臘中造煮時大眼籃二箇輪置酒甕在湯內與湯齊滾取出

建昌紅酒

用好糯米一石淘淨傾缸內中留一窩內傾下水一石二斗另取糯米二斗煮飯攤冷作一團放窩內蓋訖待二十餘日飯浮漿酸攤去浮飯瀝乾浸米先將米五斗淘淨鋪於氣底將濕米次第上去米熟畧攤氣絕翻在缸內中蒸下取浸米漿入斗花椒一兩煎

沸出鑊待冷用白麴三斤搥細好酵母三碗飯多少
加常酒放酵法不要厚了天道極冷放暖處用草圍
一宿明日早將飯分作五處每放小缸中用紅麴一
升白麴半升取酵亦作五分每分和前麴飯同拌勻
踏在缸內將餘在熟盡放面上蓋定候二日打扒如
面厚三五日打不遍打後面浮漲足再打一遍仍蓋
下十一月二十日熟十二月一月熟正月二十日熟
餘月不宜造榨取澄清併入白檀少許包裹泥定頭
槽用熱水隨意副入多二宿便可榨

五香燒酒

每料糯米五斗細麴十五斤白燒酒三大罈檀香水
香乳香川芎沒藥各一兩五錢丁香五錢人參四兩
各爲末白糖霜十五斤胡桃肉二百箇紅棗三升去
核先將米蒸熟晾冷照常下酒法則要落在瓮口缸
內好封口待發微熱入糖并燒酒香料桃棗等物在
內將缸口厚封不令出氣每七日開打一次仍封至
七七日上榨如常服一二杯以醃物壓之有春風和
煦之妙

山芋酒

用山藥一斤酥油三兩蓮肉三兩水芹半分同研如
彈每酒一壺投藥一二丸熱服有益

葡萄酒

法用葡萄子取汁一斗用麴四兩攪勻入瓮中封口
自然成酒更有異香 又一法用蜜三斤水一斗同
煎入瓶內候溫入麴末二兩白麴一兩濕紙封口放
淨處春秋五日夏三日冬七日自然成酒且佳行功
導引之時飲一二杯百脉流暢氣應無滯助道所當

不廢

黃精酒

用黃精四斤天門冬去心三斤松針六斤白朮四斤
枸杞五斤俱生用納釜中以水三石煮之一日去渣
以清汁浸麴如家醞法酒熟取清任意食之主除百
病延年變鬚髮生齒牙功妙無量

白朮酒

白朮二十五斤切片以東流水二石五斗浸缸中二
十日去滓傾汁大盆中夜露天井中五夜汁變成血

醱造品
取以浸麴作酒取清服除病延年變髮堅齒面有光
澤久服長年

地黃酒

用肥大地黃切一大斗搗碎糯米五升作飯麴一大
升三物於盆中揉熟相勻傾入瓮中泥封春夏二十
一日秋冬須二十五日滿日開看上有一盞綠液是
其精華先取飲之餘以生布絞汁如飴收貯味極甘
美功效同前

菖蒲酒

取九節菖蒲生搗絞汁五斗糯米五斗炊飯細麴五
斤相拌令勻入磁罈密蓋二十一日即開溫服日三
服之通血脉滋榮胃治風痺骨立痿黃醫不能治服
一劑百日後顏色光彩足力倍常耳目聰明髮白變
黑齒落更生夜有光明延年益壽功不盡述

羊羔酒

糯米一石如常法浸漿肥羊肉七斤麴十四兩杏仁
一斤煮去苦水又同羊肉多湯煮爛留汁七斗拌前
米飯加木香一兩同醞不得犯水十日可吃味極甘

滑
醪造品

天門冬酒

醇酒一斗用六月六日麴末一升好糯米五升作飯
天門冬煎五升米須淘訖晒乾取天門冬汁浸先將
酒浸麴如常法候熟炊飯適寒溫用煎汁和飯令相
入投之春夏七日勤看勿令熱秋冬十日熟東坡詩
云天門冬熟新年喜麴米春香並舍聞是也

松花酒

三月取松花如鼠尾者細挫一升用絹袋盛之造白
酒熟時投袋於酒中心井內浸三日取出漉淨其
其味清香甘美

菊花酒

十月採甘菊花去蒂只取花二斤擇淨入醋內攪勻
次早榨則味香清冽此一切有香之花如桂花蘭花
薔薇皆可做此爲之

五加皮三鞭酒

法用五加根莖牛膝丹參枸杞根金銀花松節枳殼
枝葉各用一大斗以水三大石於大釜中煮取六大

斗去滓澄清水準凡水數浸麴卽用米五大斗炊餅
取生地黃一斗搗如泥拌下二次用米五斗炊餅取
牛蒡子根細切二斗搗如泥拌餅下三次用米二斗
炊餅大草蓼子一斗熬搗令細拌飯下之候稍冷熱
一依常法酒味好卽去糟飲之酒冷不發加以麴末
投之味苦薄再炊米二斗投之若飯乾不發取諸藥
物煎汁熱投候熟去糟時常飲之多少常令有酒氣
男女可服亦無所忌服之去風勞冷氣身中積滯宿
疾令人肥健行如奔馬功妙更多

麴類

造酒美惡全在麴精水潔故麴爲要藥若
麴失其妙酒何取焉故錄麴之妙方于後

白麴

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五十日取下日晒夜露每
米一斗下麴十兩

內府秘傳麴方

白麴一百斤黃米四斗菜豆三斗先將豆磨去壳將
壳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豆殼浸水傾入米麴豈末內

和起如乾再加浸豆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 菘豆三斗

糯米三斗

俱磨為末

川椒八兩

如常造踏

金莖露麴

麵十五斤 菘豆三斗 糯米三斗

為末踏

襄陵麴

麵一百五十斤 糯米三斗 蜜五斤

末磨

川椒八兩

紅白酒藥

用草果五箇青皮官桂砂仁良薑茱萸光烏各二斤
陳皮黃栢香附子蒼朮乾薑甘菊花杏仁各一斤薑
黃薄荷各半斤每藥料共稱一斤配糯米粉一斗辣
蓼三斤或五斤小薑二斤搗汁和滑石末一斤四兩
如常法盪之上封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一斤烏頭三斤去皮可減去其半菘苳五升煮熟木香四兩官桂八兩辣蓼十斤水浸七日瀝母藤十斤蒼耳草十斤二桑葉包同蓼草三味入鍋煎煮菘苳每石米內放麴十斤多則不妙

蓼麴

用糯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

Blank manuscript page with faint vertical lines and some bleed-through from the reverse side.

法製品

古杭高瀝

法製半夏

一開胃健脾止嘔吐去胸中痰滿兼下肺氣

半夏

半斤圓白者切二片

晉州絳礬

四兩

丁皮

三兩

草荳蔻

二兩

生薑

五兩切

右件洗半夏去滑焙乾三藥麤剉以大口瓶盛生

薑片煎藥一處用好酒三升浸春夏三七日秋冬

一月却取出半夏水洗焙乾餘藥不用不拘時候

法製杏仁
細嚼一二枚服至半月咽喉自然香甘

法製橘皮

日華子云皮暖消痰止咳破癥瘕疰瘵

橘皮半斤白檀一兩青鹽一兩茴香一兩

右件四味用長流水二大碗同煎水乾為度揀出
橘皮放於磁器內以物覆之勿令透氣每日空心
取三五片細嚼白湯下

法製杏仁

療肺氣咳嗽止氣喘促腹脹不通心腹煩悶

板杏一斤滾灰水焯過晒乾麩炒熟揀蜜料杏仁勻用下藥末拌茴香炒人參二錢

宿砂仁二錢粉草三錢陳皮三錢白荳蔻二錢木香二錢

若為細末拌杏仁令勻每用七枚食後服之

酥杏仁法

杏仁不拘多少香油燂焦胡色為度用鐵絲結作網
兜搭起候冷定食極脆美

法製確砂

消化水穀溫暖脾胃

確砂十兩去皮以朴硝水浸一宿桂花粉草各一錢半
麻油焙燥香熟為度

法製品

右已上等件碾為細末和勻為丸遇酒食後細嚼

醉鄉寶屑

解醒寬中化痰

陳皮四兩 確砂四兩 紅豆一兩 粉草二兩 生薑四錢 丁香一錢

剉葛根三兩已上 白荳蔻仁一兩 鹽一兩 巴豆十四粒

殼用鐵絲穿

右件用水二碗煮耗乾為度去巴豆曬乾細嚼白

湯下

香茶餅子

孩兒茶芽茶四錢檀香一錢二分白荳蔻一錢五分

麝香一分砂仁五錢沉香二分半片腦四分荳蔻膏

和糯米糊搜餅

法製芽茶

芽茶二兩一錢作母荳蔻一錢麝香一分片腦一分

半檀香一錢細末入甘草內纏之

透頂香丸

孩兒茶芽茶各四錢白荳蔻一錢五分麝香五分檀

香一錢四分甘草膏子丸

法製品

山查膏

山東大山查刮去皮核每斤入白糖霜四兩搗為膏
明亮如琥珀再加檀屑一錢香美可供又可放久

香橙餅子

用黃香橙皮四兩加木香檀香各三錢白豆仁一兩
沉香一錢華澄茄一錢冰片五分共搗為末甘草膏
和成餅子入供

蓮子纏

用蓮肉一斤煮熟去皮心拌以薄荷霜三兩白糖二

兩裹身烘焙乾入供杏仁欖仁核桃可同此製

法製櫃子

將櫃子用磁瓦刮黑皮每斤淨用薄荷霜白糖熬汁
拌炒香燥入供

法製瓜子

燕中大瓜子用秋石化油拌炒香燥入供

橄欖丸

百藥煎五錢烏梅八錢木瓜乾葛各一錢檀香七分
五厘甘草膏荳蔻作母腦麝為衣

甘露丸

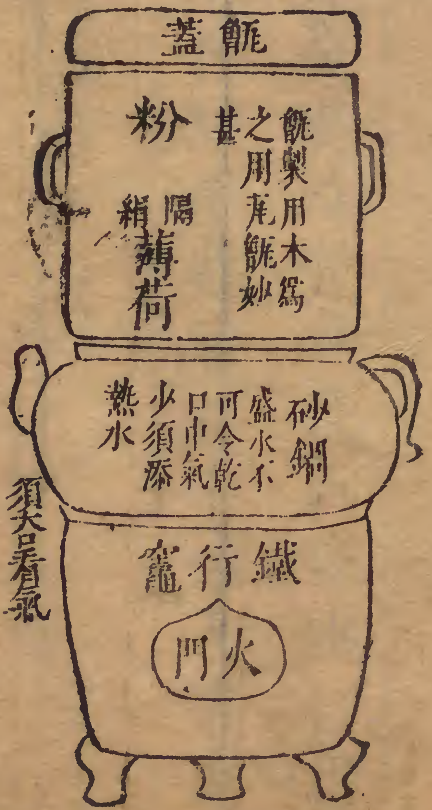
百藥煎一兩甘松訶子各一錢二分半麝香半分薄
荷二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢五分水撥
丸晒乾用甘草膏子入麝香為衣

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
荷一斤入甌中用細絹隔住上置豆粉將甌封蓋上
鍋蒸至頂熱甚霜已成矣收起粉霜每八兩配白糖
四兩煉蜜四兩拌勻搗膩印餅或丸哈之消痰降火

之可當茶兼治火症

升 蓋上火熱上不可
按急急收粉隨以
合子密封子口勿
令出氣遲則氣走
成餅莫晒陰乾為
妙梅月勿製多徽



肺鮮品

古杭高濂

蟹生

用生蟹剝碎以麻油先熬熟冷并草果茴香砂仁花
椒末水薑胡椒俱爲末再加葱鹽醋共十味入蟹內
拌勻卽時可食

炙魚

鱗魚新出水者治淨炭上十分炙乾收藏一法以鱗
魚去頭尾切作段用油炙熟每服用箸間盛瓦罐內

補作品

泥封

水醃魚

臘中鯉魚切大塊拭乾一斤用炒鹽四兩擦過淹一宿洗淨眼乾再用鹽二兩糟一斤拌勻入瓮紙箬泥封塗

肉鮓

生燒豬羊腿精批作片以刀背勻搥三兩次切作塊子沸湯隨漉出用布內扭乾每一斤入好醋二盞鹽四錢椒油草果砂仁各少許供饌亦珍美

瓜齏

醬瓜生薑葱白淡筍乾或茭白蝦米鷄胸肉各等分切作長条絲兒香油炒過供之

算条巴子

猪肉精肥冬另切作三寸長各如算子樣以砂糖花椒末宿砂末調和得所拌勻晒乾蒸熟

爐焙鷄

用鷄一隻水煮八分熟剝作小塊鍋內放油少許燒熱放鷄在內略炒以錠子或篋蓋定燒及熱醋酒相

用魚
半入鹽少許烹之候乾再烹如此數次候十分酥
取用

蒸鯖魚

鯖魚去腸不去鱗用布拭去血水放盪鑊內以花椒
砂仁醬搗碎水酒葱拌勻其味和蒸去鱗供食

夏月醃肉法

用炒過熱鹽擦肉令軟勻下缸內石壓一夜掛起見
水痕卽以大石壓乾挂當風處不敗

風魚法

用青魚鯉魚破去腸胃每斤用鹽四五錢醃七日取
起洗淨拭乾腮下切一刀將川椒茴香加炒鹽擦入
腮內并腹裏外以紙包裹外用麻皮扎成一箇挂于
當風之處腹內入料多些方妙

肉生法

用精肉切細薄片子醬油洗淨入火燒紅鍋爆炒去
血水微白卽好取出切成絲再加醬灰糟蘿蔔大蒜
砂仁草果花椒橘絲香油拌炒肉絲臨食加醋和勻
食之甚美

魚醬法

用魚一斤切碎洗淨後炒鹽三兩花椒一錢茴香一錢乾姜一錢神麴二錢紅麴五錢加酒和勻拌魚肉入磁瓶封好十日可用吃時加蔥花少許

糟豬頭蹄爪法

用豬頭蹄爪煮爛去骨布包攤開大石壓匾實落一宿糟用甚佳

酒醃蝦法

用大蝦不見水洗剪去鬚尾每斤用鹽五錢淹半日

瀝乾入瓶中蝦一層放椒三十粒以椒多為妙或用椒拌蝦裝入瓶中亦妙裝完每斤用鹽三兩好酒化開澆入瓶內封好泥頭春秋五七日即好吃冬月十日方好

鯉鮓

鯉一斤鹽一兩醃一伏時再洗淨控乾布包石壓加煎油五錢薑橘絲五錢鹽一錢蔥絲五分酒一大盞飯糝一合磨米拌勻入瓶泥封十日可供魚鮓同

醬蟹糟蟹醉蟹三法

香油入醬油內亦可久留不砂 糟醋酒醬各一碗
蟹多加鹽一碟又法用酒七碗醋三碗鹽二碗醉蟹
亦妙

晒蝦不變紅色

蝦用鹽炒熟盛籬內用井水淋洗去鹽晒乾色紅不
變

煮魚法

凡煮河魚先下水下燒則骨酥江海魚先調滾汁下
鍋則骨堅也

煮蟹青色蛤蜊脫丁

用柿蒂三五個同蟹煮色青後用枇杷核內仁同於
蜆煮脫丁

造肉醬法

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

黃雀鮓

每隻治淨用酒洗拭乾不犯水用麥黃紅麴鹽椒葱
絲嘗味和爲止却將雀入匾罈內鋪一層上料一層
裝實以箬蓋篾片芊定候滴出傾去加酒浸密封久
用

治食有法條例

洗猪肚用麴洗猪臟用砂糖不氣 煮笋入薄荷少
加鹽或以灰則不發 糟蟹罈上加皂角半錠可留
久洗魚滴生油一二點則無涎煮魚下末香不腥
煮鷲下櫻桃葉數片易軟 煮陳臘肉將熟取燒紅

炭投數塊入鍋內則不油發氣 煮諸般肉封鍋口
用楮實子一二粒同煮易爛又香 夏片肉單用醋
煮可留十日 麵不宜生水過用滾湯停冷食之
燒肉忌桑柴火 醬蟹糟蟹忌燈照則沙 酒酸用
小豆一升炒焦袋盛入酒罈中則好 藥坊漚過淡
灰晒乾用以包藏生黃瓜茄子至冬月可食 用松
毛包藏橘子三四月不乾菜豆藏橘亦可

甜食品

古杭高濂

起糖滷法

此製甜食先起糖滷此內府秘方也

白糖十斤

或多或少任意今以十斤為率

用行竈安大鍋先用涼水

二杓半若杓小糖多斟酌加水在鍋內用木肥攪碎

微火一滾用牛乳另調水二杓點之如無牛乳雞子

清調水亦可但滾起即點却抽柴息火蓋鍋悶一頓

飯時揭開鍋將竈內一邊燒火待一邊滾但滾即點

數滾如此點之糖內泥泡沫滾在一邊將木杓撈出

甜食品
泥泡鍋邊滾的沫子又恐焦了將刷兒蘸前調的水
頻刷第二次再滾的泥泡聚在一邊將漏杓撈出第
三次用緊火將白水點滾處沫子牛乳滾在一邊聚
一頓飯時沫子撈得乾淨黑沫去盡白花兒方好用
淨綿布濾過入瓶凡家火俱要潔淨怕油膩不潔凡
做甜食若用黑沙糖先須不俱多少入鍋熬大滾用
細夏布濾過方好作用白糖霜預先晒乾方可

炒麵方

白麵要重羅三次將入大鍋內以木爬炒得大熟上
卓古轆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

松子餅方

松子餅計一料 酥油六兩 白糖滴六兩 白麵
一斤 先將酥化開溫入瓦合內傾入糖滴擦勻矣
將白麵和之揉擦勻淨置卓上捍平用制圖印成餅
子上栽松仁入拖盤燻燥用

麵和油法

不拘斤兩用小鍋糖滴用二杓隨意多少酥油丁小

鍋煎過細布濾淨用生麵隨手下不黏不稠用小爬
兒炒至麵熟方好 先將糖油熬得有絲棍蘸起視
之可斟酌傾入油麵鍋內打勻撥起鍋乘熱撥在案
上捍開切象眼塊

白閩方

糖滴少加酥油同熬炒麵隨手下攪勻上案捍開切
象眼塊子若用銅圈印之即為甘露餅

雪花酥方

油下小鍋化開濾過將炒麵隨手下攪勻不稀不稠

撥離火洒白糖末下在炒麵內攪勻和成一處上案
捍開切象眼塊

芟什麻方

糖滴下小鍋熬至有絲先將芝蔴去皮晒乾或微炒
乾碾成末隨手下在糖內攪勻和成一處不稀不稠
案上先洒芝蔴末使不沾乘熱撥在案麵上仍著芝
蔴末使不沾古轆槌捍開切象眼塊

黃閩方

家常亦同黑炒糖濾過同糖滴一處熬蜂蜜少許熬

成瞭冷隨手下炒麵案上仍着酥油捍開切象眼塊
薄荷切方

薄荷晒乾碾成細末將糖滷下小鍋熬至有絲先下
炒麵少許後下薄荷末和成一處案上先洒薄荷末
乘熱上案面上仍用薄荷末捍開切象牙塊

酥兒印方

用生麵攪豆粉同和用手捍成條如筋頭大切二分
長逐箇用小梳掠印齒花收起用酥油鍋內煨熟漏
杓撈起來熱洒白沙糖細末拌之

酒字你方

用熬糜古料熬成不用核桃昏上案攤開用江米末
圍定銅圈印之卽是酒字你切象牙者卽名白糖塊

椒鹽餅方

白麵二斤香油半斤鹽半兩好椒皮一兩茴香半兩
三分爲率以一分純用油椒鹽茴香和麵爲穰更入
芝蔴麩屑尤好每一餅夾穰一塊捏薄入爐又法用
湯與油對半內用糖與芝蔴屑并油爲穰

酥餅方

油酥四兩蜜一兩白麵一斤搜成劑入印作餅上爐
或用猪油亦可蜜用二兩尤好

素油餅方

白麵一斤真麻油一兩搜和成劑隨意加沙糖餡印
脫花樣爐內炕熟

糖樞方

白麵入酵待發滾湯搜成劑切作樞子樣下十分滾
油燂過取出糖麵內纏之其纏糖與麵對和成劑

肉餅方

每麵一斤用油六兩餡子與捲煎餅同施盤漢用
糖煎色刷面

油餛飩方

麵搜劑包餡作餛飩見油煎熟餡同肉餅法

五香糕方

上白糯米和粳米二六分芡實乾一分人參白朮茯
苓砂仁總一分磨極細篩過用白沙糖滾湯拌勻上
甑粉一斗加芡實四兩白朮二兩茯苓二兩人參一
兩砂仁一錢共為細末和之白糖一升拌入

鬆糕方

陳粳米一斗砂糖三斤米淘極淨烘乾和糖酒水入
 臼舂碎於內留二分米拌舂其粗令盡步和蜜或純
 粉則擇去黑色米凡蒸糕須候湯沸漸漸上粉要使
 湯氣直上不可外泄不可中阻其布宜疎或稻草攤
 甑中

煮沙團方

沙糖入赤豆或菜豆煮成一團外以生糯米粉裹作
 大團蒸或滾湯內煮亦可

粽子法

用糯米淘淨夾棗栗柿乾銀杏赤豆以菱葉或箬葉
 裹之一法以艾葉浸米菘謂之艾香粽子

玉灌肺方

真粉油餅芝蔴松子胡桃茴香六味拌和成捲入甑
 蒸熟切作塊子供食美甚不用油入各物粉或麵同
 拌蒸亦妙

餛飩方

白麵一斤鹽三錢和如落索麵更頻入水搜和為餅
 劑少頃操百遍拊為小塊捍開菜豆粉為葶四邊要

薄入餡其皮堅

水滑麵方

用十分白麵揉搜成劑一斤作十數塊放在水內候其麵性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煮熟抽拽得潤薄乃好麻膩杏仁膩鹹筍乾醬瓜糟茄薑醃韭黃瓜絲作蓋頭或加煎肉尤妙

到口酥方

用酥油十兩白糖七兩白麵一斤將酥化開傾盆內入白糖和勻用手揉擦半個時辰入麵和作一處令勻捍爲長條分爲小燒餅拖爐微微火焯熟食之

柿霜清膈餅方

用柿霜二斤四兩橘皮八兩桔梗四兩薄荷二兩乾葛二兩防風四兩片腦一錢 共爲末甘草膏和作印餅食一方加川百藥煎一兩

梅蘇丸方

烏梅肉二兩乾葛六錢檀香一錢紫蘇葉三錢炒鹽一錢白糖一斤 右爲末將烏梅肉研如泥和料作小丸子用

粉麪品

古杭高濂

藕粉

法取麤藕不限多少洗淨截斷浸三日夜每日換水
看灼然潔淨漉出搗如泥漿以布絞淨汁又將藕渣
搗細又絞汁盡瀘出惡物以清水少和攪之然後澄
去清水下卽好粉

鷄頭粉

取新者晒乾去殼搗之成粉

栗子粉

取山栗切片晒乾磨成細粉

菱角粉

去皮如治藕法取粉

薑粉

以生薑研爛絞汁澄粉用以和羹

葛粉

去皮如上法取粉開胃止煩渴

茯苓粉

取苓切片以水浸去赤汁又換水浸一日如上法取粉拌米煮粥補益最佳

松栢粉

取葉在帶露時採之經隔一宿則無粉矣取嫩葉搗汁澄粉如嫩草鬱芬可愛

百合粉

取新者搗汁如上法取粉乾者可磨作粉

山藥粉

取新者如上法乾者可磨作粉

粉類
二
蕨粉

作餅食之甚妙有治成貨者

蓮子粉

乾者可磨作粉

芋粉

取白芋如前法作粉紫者不用

蒺藜粉

相中搗去刺皮如上法取粉輕身去風

括蓂粉

去皮如上法取粉

菜萁麵

取粉如上法

山藥撥魚

白麵一斤好豆粉四兩水攪如調糊將煮熟山藥研爛同麵一并調稠用匙逐條撥入滾湯鍋內如魚片候熟以肉汁食之無汁麵內加白糖可吃

百合麵

用百合搗爲粉和麵搜爲餅爲麵食亦可

已上諸粉不惟取為籠造凡煮粥俱可配煮凡和
麵用黑豆汁和之再無麵毒之害

粥糜品

古杭高濂

芡實粥

用芡實去殼三合新者研成膏陳者作粉和粳米三
合煮粥食之益精氣強智力聰耳目

蓮子粥

用蓮肉一兩去皮煮爛細搗入糯米三合煮粥食之
治同上

竹葉粥

用竹葉五十片石膏二兩水三碗煎至二碗澄清去
渣入米三合煮粥入白糖一二匙食之治膈上風熱
頭目赤

蔓菁粥

用蔓菁子二合研碎入水二大碗絞出清汁入米三
合煮粥治小便不利

牛乳粥

用真生牛乳一鍾先用粳米作粥煮半熟去少湯入
牛乳待煮熟盛碗再加酥一匙食之

甘蔗粥

用甘蔗搾漿三碗入米四合煮粥空心食之治咳嗽
虛熱口燥涕濃舌乾

枸杞粥

用甘州枸杞一合用米三合煮粥食之

山栗粥

用栗子煮粥揉作粉入米煮粥食之

薏苡粥

用薏仁淘淨對配白米煮粥入白糖一二匙食之

沙穀米粥

用沙穀米檢淨水略淘滾水內下一滾卽起庶免作糊治下痢甚驗

蕪荳粥

用沙確先煮赤豆爛熟候煮米粥少沸傾赤豆同粥再煮食之

茶蘼粥

採茶蘼花片用甘草湯焯過候粥熟同煮又採木香花嫩葉就甘草湯焯過以油鹽薑醃爲菜一味清芬

真僊供也

山藥粥

用淮山藥爲末四六分配米煮粥食之甚補下元

匾豆粥

白匾豆半斤人參二錢作細片用水煎汁下米作粥食之益精力又治小兒霍亂

蘿蔔粥

用不辣大蘿蔔入鹽煮熟切碎如荳入粥將起一滾而食

百合粥

生百合一升切碎同蜜一兩甯熟煮粥將起入百合三合粥煮食之妙甚

菘豆粥

用菘豆淘淨下湯鍋多水煮爛次下米以緊火同熬成粥候冷食之甚宜夏月適可而止不宜多喫

胡麻粥

用胡麻去皮蒸熟更炒令香用米三合淘淨入胡麻二合研汁同煮粥熟加酥食之

茯苓粥

茯苓爲末淨一兩糯米二合先煮粥熟下茯苓末同煮起食治欲睡不得睡

百合粥

生百合一升切碎同蜜一兩甯熟煮粥將起入百合三合同煮食之甚妙

湯品

古杭高濂

青脆梅湯

用青脆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青梅須在小滿前採搥碎核去仁不得犯手用乾木匙撥去打拌亦然搥碎之後攤在篩上令水略乾二用生甘草三用炒鹽須待冷四用生薑不經水浸搥碎五用青椒旋摘晾乾前件一齊抄拌仍用木匙抄入新瓶內止可

湯品

藏十餘盞湯料者乃留些鹽摻面用雙重油紙緊扎
再紙緊扎瓶口如此方得一脫字也梅與薑或略犯
手切作絲亦可

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
晒之收貯加糖點服夏月調水更妙

醍醐湯

烏梅去仁留核一斤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
中合半年後焙乾為末點服或用水煎成膏亦可

須問湯

東坡居士歌嘗云三錢生薑

乾用一升棗

去核二兩白

鹽

炒黃一兩草

炙去皮丁香木香各半錢約量陳皮一處

搗

去白煎也好點也好紅白容顏直到老

鳳髓湯 潤肺療咳嗽

松子仁胡桃肉

湯浸去皮

各用一兩 蜜半兩

右件研爛次入蜜和勻每用沸湯點服

香橙湯

大橙子

二斤去肉切作片子連皮用

檀香末

半兩 生薑

一兩切半兩片子焙乾

甘草末

一兩 鹽三錢

右二件用淨砂盆內碾爛如泥次入白檀末甘草末並和作餅子焙乾碾為細末每用一錢沸湯點服寬中下氣消酒

橄欖湯

止渴生津

百藥煎

一兩

白芷

一錢

檀香

五錢

甘草

五錢

炙

右件搗為細末沸湯點服

枸杞湯

地黃枸杞實各取汁一升蜜半升銀器中同煎如稀餈每服一大匙湯調酒皆可實氣養血久服益人

橙湯

橙子

五十個

乾山藥末

一兩

甘草末

一兩

白梅肉

四兩

右搗爛焙乾捏成餅子白湯用

洞庭湯

陳皮

去皮四兩

生薑

四兩

右將薑與橘皮同淹一宿晒乾入甘草末六錢白

梅肉三十個炒鹽五錢和勻沸湯點用

參麥湯

人參

錢一門冬

分六

五味

分三

入小確煎成湯服

菘荳湯

將菘荳淘淨下鍋加水大火三滾取湯停冷色碧食之解暑如多滾則色濁不堪食矣

梅蘇湯

烏梅一斤半炒鹽四兩甘草二兩紫蘇葉十兩檀香

半兩炒麩十二兩勻和點服

稻葉熟水

採禾苗晒乾每用滾湯入壺中燒稻葉帶焰投入蓋密少頃瀉服香甚

橘葉熟水

採取晒乾如上法泡用

桂葉熟水

採取晒乾如上法泡用

紫蘇熟水

湯品

取葉隔紙火上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

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上滾水其香鬱然但少熟耳

砂仁熟水

用砂仁三五顆甘草一二錢碾碎入壺中加滾湯泡上其香可食甚消壅隔去胸膈鬱滯

花香熟水

採茉莉玫瑰摘半開蕊頭用滾湯一碗停冷將花蕊浸水中蓋碗密封次早用時去花先裝滾湯一盞入浸花水一二小盞則壺湯皆香藹可服

檀香熟水

如沉香熟水方法

湯品
荳蔻熟水

用荳蔻一錢甘草三錢石菖蒲五分爲細片入淨瓦壺澆以滾水食之如味濃再加熱水可用

桂漿

官桂一兩爲末白蜜二碗先將水二斗煮作一斗多入磁罈中候冷入桂蜜二物攪二百餘遍以水楔罈口密封置井中三五日水涼可口每服一二杯祛暑解煩去熱生涼

栢葉飲

採嫩栢葉線繫垂挂一大甕中紙糊其口經月取用如未甚乾更閉之至乾取爲末如嫩草色不用甕只密室中亦可但不及瓮中者青翠若見風則黃矣

製蔬品

古杭高濂

配鹽瓜菽

老瓜嫩茄合五十斤每斤用淨鹽二兩半先用半兩
醃瓜茄一宿出水次用橘皮五斤新紫蘇連根三斤
生薑絲三斤去皮杏仁二斤桂花四兩甘草二兩黃
豆一斗煮酒五斤同拌入瓮合滿捺實箬五層竹片
捺定箬裏泥封晒日中兩月取出入大椒半斤茴香
砂仁各半斤勻晾晒在日內發熱乃酥美黃豆須揀

製蔬品

大者煮爛以麩皮罨熱去麩皮淨用

糖蒸茄

牛妳茄嫩而大者不去蒂直切成六稜每五十斤用鹽一兩拌勻下湯焯令變色瀝乾用薄荷茴香末夾在內砂糖三斤醋半鍾浸三宿曬乾還滴直至滴盡茄乾壓匾收藏之

蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤或囊剝淨炒鹽三兩酌量水煎湯停冷浸之候五十日後滴水將變色傾出再

煎其水停冷浸之入瓶至七月後食梅無酸味蒜無聲氣也

釀瓜

青瓜堅老而大者切作兩片去穰略用鹽出其水生薑陳皮薄荷紫蘇俱切作絲茴香炒砂仁砂糖拌勻入瓜內用線扎定成個入醬缸內五六日取出連瓜曬乾收貯切碎了晒

蒜瓜

秋間小黃瓜一斤石灰白礬湯焯過控乾鹽半兩醃

一宿又鹽半兩剝大蒜瓣三兩搗為泥與瓜拌勻傾入醃下水中熬好酒醋浸着涼處頓放冬瓜茄子同法

三者瓜

青瓜堅老者切作兩片每一斤用鹽半兩醬一兩紫蘇甘草少許醃伏時連滷夜煮日晒凡三次煮後晒至雨天留甑上蒸之晒乾收貯

蒜苗乾

蒜苗切寸段一斤鹽一兩淹出臭水略晾乾拌醬糖少許蒸熟晒乾收藏

藏芥

芥菜肥者不犯水晒至六七分乾去葉每斤鹽四兩淹一宿取出每莖扎成小把置小瓶中倒瀝盡其水并煎醃出水同煎取清汁待冷入瓶封固夏月食

蒸豆芽

將菜豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘乾預掃地潔淨以水洒濕鋪紙一層置豆於紙上以盆蓋之一日兩次洒水候芽長淘去亮湯略焯薑醋和之肉

燥尤宜

芥辣

二年陳芥子碾細水調納實椀內糊紙封固沸湯三
五次泡出黃水覆冷地上頃後有氣入淡醋解開布
濾去查 又法加細辛二三分更辣

醬佛手香櫞梨子

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香櫞去穰醬皮佛手
全醬新橘皮石花麩筋皆可醬食其味更佳

糟茄子法

五茄六糟鹽十七更加河水甜如蜜 茄子五斤糟
六斤鹽十七兩河水兩三碗拌糟其茄味自甜此藏
茄法也非暴用者 又方中樣晚茄水浸一宿每斤
用鹽四兩糟一斤亦妙

糟薑方

薑一斤糟一斤鹽五兩揀社日前可糟不要見水不
可損了薑皮用乾布擦去泥晒半乾後糟鹽拌之入
甕

素笋鮓

製蔬品
用好麩六七個扯如小指大條子秤五斤入湯內煮三四沸捺在笊箕內帶熱搾乾先焙蔣蘿蔔香共半合碾碎不可細了揀花椒片小半合赤麩米大半合以湯泡軟披葱頭須半碗杏仁一合許去皮尖搗碎用酒調蕩熬油二兩於鍋內候熱住火先傾杏仁入油沸過次下麩及料物用鐵鏟頻翻三四轉嘗其鹹淡逐漸箴於器中將溫赤麩旋摻入捺實以荷葉蓋上用竹片拴定以石壓之三四個時辰可用

又笋鮓方

春間取嫩笋剝淨去老頭切作四分大一寸長塊上籠蒸熟以布包裹榨作極乾投於器中下油用製造與麩鮓同

糟蘿蔔方

蘿蔔一斤鹽三兩以蘿蔔不要見水揩淨帶須半根晒乾糟與鹽拌過次入蘿蔔又拌過入甕此方非暴喫者

做蒜苗方

苗用些少鹽淹一宿晾乾湯焯過又晾乾以甘草湯

製蔬品
拌過上甑蒸之晒乾入甕

三和菜

淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和其味得所煎
滾下菜苗絲橘皮絲各少許白芷一二小片蔘菜上
重湯煨勿令開至熟食之

暴蕪

蕪菜嫩莖湯焯半熟紐乾切作碎段少加油略炒過
入器內加醋些少停少頃食之

胡蘿蔔菜

取紅細胡蘿蔔切片同切芥菜入醋略醃片時食之
甚脆仍用鹽些少大小茴香薑橘皮絲同醋共拌醃
食

胡蘿蔔鮓

切作片子滾湯略焯控乾入少許葱花大小茴香薑
橘絲花椒末紅麴研爛同鹽拌勻菴一時食之

又方

白蘿蔔茭白生切筍煮熟三物俱同此法作鮓可供
晒淡笋乾

鮮筍猫耳頭不拘多少去皮切片條沸湯焯過晒乾
收貯用時米泔水浸軟色白如銀鹽湯焯卽醃筍矣
蒜菜
用嫩白蒜菜切寸段每十斤用炒鹽四兩每醋一碗
水二碗浸菜於瓮內

做瓜法

用堅硬生瓜切開去穰揩乾不要犯水切三角小塊
以十斤爲率用鹽半斤放在大瓮內浸一宿明早以
麻布代之用石壓乾待鹽出香氣椒搗皮紫蘇生薑
各五錢俱切絲和瓜拌勻好砂糖十兩以醋二碗碾
糖極爛以磁器盛之把在日中晒頻翻轉以汁盡爲
度乾則入瓶收貯

淡茄乾方

用大茄洗淨鍋內煮過不要見水擘開用石壓乾趁
日色晴先把瓦晒熱攤茄子於瓦上以乾爲度藏至
正二月內和物勻食其味如新茄之味

十香鹹豉方

生瓜并茄子相半每十斤爲率用鹽十二兩先將內

四兩醃一宿瀝乾生薑絲半斤活紫蘇連梗切斷半斤甘草末半兩花椒辣去梗核碾碎二兩茴香一兩蔞蘿一兩砂仁二兩藿葉半兩如無亦罷先五日將大黃豆一升煮爛用炒麩皮一升拌爇做黃子待熟過篩去麩皮止用豆豉用酒一瓶醋糟大半碗與前物共打拌泡乾淨瓮入之捺實用箊四五重蓋之竹片廿字拊定再將紙箊扎瓮口泥封晒日中至四十日取出略眼乾入瓮收之如晒可二十日轉過瓮使日色週遍

又造芥辣法

用芥菜子一合入搗盆研細用醋一小盞以水和之再用細絹擠出汁置水缸涼處臨用時再加醬油醋調勻其辣無比其味極妙

芝蔴醬方

熟芝蔴一斗搗爛用六月六日水煎滾眼冷用罈調勻水淹一手指封口晒五七日後開罈將黑皮去後加好酒釀糖三碗好醬油三碗好酒二碗紅麴末一升炒菜豆一升炒米一升小茴香末一兩和勻過二

七日後用

盤醬瓜茄法

黃子一斤瓜一斤鹽四兩將瓜擦原醃瓜水拌勻醬黃每日盤二次七七四十九日入罈

乾閉瓮菜

菜十斤炒鹽四十兩用缸醃菜一皮菜一皮鹽醃三日取起菜入盆內揉一次將另過一缸鹽漉收起聽用又過三日又將菜取起又揉一次將菜另過一缸留鹽汁聽用如此九遍完入瓮內一層菜上洒花椒

小茴香一層又裝菜如此緊緊實實裝好將前留起菜漉每罈汶三碗泥起過年可吃

撒拌和菜

將麻油入花椒先時熬一二滾收起臨用時將油倒一碗入醬油醋白糖些少調和得法安起凡物用油拌的卽倒上些少拌吃絕妙如拌白菜豆芽水芹須將菜入滾水焯熟入沸水漂着臨用時榨乾拌油方吃菜色青翠不黑又脆可口

水豆豉法

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一兩菓五錢官桂五錢木香三錢陳皮絲一兩花椒一兩乾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吃方好蕪肉吃更妙

倒蕪菜

每菜一百斤用鹽五十兩醃了入罈裝實用鹽滷調毛灰如乾麵糊二上攤過封好不必草塞用芥菜不

要落水晾乾飲了用滾湯一焯就起箴籬撈在篩子內晾冷將焯菜湯晾冷將篩子內菜用鬆鹽些少撒拌入瓶後加涼菜滷沒上包好安頓冷地上

蒸乾菜

將大窠好菜擇洗淨乾入沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬蔣蘿花椒砂糖橘皮同煮極熟又晒乾并蒸片時以磁器收貯用時着香沖揉微用醋飯上蒸食

鷓鴣茄

揀嫩茄切作細縷沸湯焯過控乾用鹽醬花椒蔣蘿

茴香甘草陳皮杏仁紅豆研細末拌勻曬乾蒸過收
之用時以滾湯泡軟蘸香油燂之

食香瓜茄

不拘多少切作碁子每斤用鹽入錢食香同瓜拌勻
於缸內醃一二日取出控乾日晒晚復入酒水內次
日又取出晒凡經三次勿令太乾裝入罈內用

糟瓜茄

瓜茄等物每五斤鹽十兩和糟拌勻用銅錢五十文
逐層鋪上經十日取錢不用別換糟入瓶收久翠色

如新

茭白鮓

鮮茭切作片子焯過控乾以細葱絲蒜薤茴香花椒
紅麴研爛并鹽拌勻同醃一時食藕梢鮓同此造法

糖醋茄

取新嫩茄切三角塊沸湯漉過布包榨乾鹽淹一宿
晒乾用薑絲紫蘇拌勻煎滾糖醋潑浸收入磁器內
瓜同此法

糟薑

社前取嫩薑不拘多少去蘆擦淨用酒和糟鹽拌勻入磁罈中上加沙糖一塊箬葉扎口泥封七日可食

蒜冬瓜

揀大者去皮穰切如一指濶以白礬石灰煎湯焯過瀉出控乾每斤川鹽二兩蒜瓣三兩搗碎同冬瓜裝入磁器添以熬過好醋浸之

醃鹽韭法

霜前揀肥韭無黃稍者擇淨洗控乾於磁盆內鋪韭一層糝鹽一層候鹽韭勻鋪盡為度醃一二宿翻數

次裝入磁器內用原滴加香油少許尤妙 或就韭內醃小黃瓜小茄兒別用鹽醃去水韭內拌勻收貯

造穀菜法

用春不老菜臺去葉洗淨切碎如錢眼子大晒乾水氣勿令太乾以薑絲炒黃豆大每菜一斤用鹽一兩入食香相停揉回滴性裝入罐內候熟隨用

黃芽菜

將白菜割去梗葉止留菜心離地二寸許以糞土壅平用大缸覆之缸外以土密壅勿令透氣半月後取

食其味最佳 黃芽非薑芽蘿蔔芽川芎芽其法亦同

酒豆豉方

黃子一斗五升篩去麩令淨茄五斤瓜十二斤薑筋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札縛泥封露四十九日罈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

紅鹽豆

先將鹽霜梅一個安在鍋底下淘淨大粒青豆蓋梅又將豆中作一窩下鹽在內用蘇木煎水入白礬此少沿鍋四邊澆下平豆為度用火燒乾豆熟鹽又不泛而紅

五美薑

嫩薑一斤切片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二兩拌勻晒三日次入甘松一錢甘草五錢檀香末二錢又拌晒三日收用

醃芥菜 每菜十斤用
鹽八兩為則

十月內採鮮嫩芥菜切碎湯焯帶水撈於盆內與生
蒿苣熟麻油芥花芝麻鹽拌勻實於瓮內三五日吃
至春不變

食香蘿蔔 每蘿蔔十斤用
鹽八兩醃之

切作骰子大鹽醃一宿日中曬乾切薑橘絲大小筒
香拌勻煎滾熟醋澆上用磁瓶盆盛日中曬乾收貯
糟蘿蔔茭白笋菜瓜茄等物

用石灰白礬煎湯冷定將前物浸一伏時將酒滾熱

泡糟入鹽又入銅錢一二文量糟多少加入醃十日
取起另換好糟入鹽酒拌入罈內收貯箬扎泥封

五辣醋方

醬一匙醋一錢白糖一錢花叙五七粒胡椒一二粒
生薑一分或加大蒜一二兩更妙

茶雙

東海屠隆

茶品

與茶經稍異今烹製之法亦與蔡陸諸前人不同矣

虎丘

最號精絕為天下冠惜不多產皆為豪右所據寂寞山家無繇獲購矣

天池

青翠芳馨啜之賞心嚙亦消渴誠可稱仙品諸山之

茶雙

茶尤當退舍

陽羨

俗名羅界浙之長興者佳荆溪稍下細者其價兩倍
天池惜乎難得須親自採收方妙

六安

品亦精入藥最效但不善炒不能發香而味苦茶之
本性實佳

龍井

不過十數畝外此有茶似皆不及大抵天關龍泓美

泉山靈特生佳茗以副之耳山中僅有一二家妙法
甚精近有山僧焙者亦妙真者天池不能及也

天目

為天池龍井之次亦佳品也地志云山中寒氣早嚴
山僧至九月即不敢出冬來多雪三月後方通行茶
之萌芽較晚

採茶

不必太細細則芽初萌而味欠足不必太青青則茶
以老而味欠嫩須在穀雨前後覓成梗帶葉微綠色

茶

而團且厚者爲上更須天色清明採之方妙若閩廣
嶺南多瘴癘之氣必待日出山霽霧障嵐氣收淨採
之可也穀雨日晴明採者能治痰嗽療百病

日晒茶

茶有宜以日晒者青翠香潔勝以火炒

焙茶

茶採時先自帶鍋灶入山別租一室擇茶工之尤良
者倍其僱值戒其搓摩勿使生硬勿令過焦細細炒
燥扇冷方貯罌中

藏茶

茶宜箬葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕故收藏之家
先於清明時收買箬葉揀其最青者預焙極燥以竹
絲編之每四片編爲一塊聽用又買宜興新堅大罌
可容茶十斤以上者洗淨焙乾聽用山中焙茶回復
焙一番去其茶子老葉枯焦者及梗屑以大盆埋伏
生炭覆以灶中敲細赤火既不坐烟又不易過置茶
焙下焙之約以二斤作一焙別用炭火入大爐內將
罌懸架其上至燥極而止以編箬襯於罌底茶燥者

扇冷方先入罌茶之燥以拈起卽成末爲驗隨焙隨
入旣滿又以箬葉覆於罌上每茶一斤約用箬二兩
口用尺八紙焙燥封固約六七層摺以方厚白木板
一塊亦取焙燥者然後于向明淨室高閣之用時以
新燥宜興小瓶取出約可受四五兩隨卽包整夏至
後三日再焙一次秋分後三日又焙一次一陽後三
日又焙之連山中共五焙直至交新色味如一罌中
用淺更以燥箬葉貯滿之則久而不滯

又法

以中罌盛茶千斤一瓶每瓶燒稻草灰入于大桶將
茶瓶座桶中以灰四面填桶瓶上覆灰築實每用撥
開瓶取茶些少仍復覆灰再無蒸壞次年換灰

又法

空樓中懸架將茶瓶口朝下放不蒸綠蒸氣自天而
下也

養水

取白石子瓮中能養其味亦可澄水不淆

洗茶

凡烹茶先以熟湯洗茶去其塵垢冷氣烹之則美

候湯

凡茶須緩火炙活火煎活火謂炭火之有焰者以其去餘薪之烟雜穢之氣且使湯無妄沸庶可養茶始如魚目微有聲爲一沸緣邊湧泉連珠爲二沸奔濤濺沫爲三沸三沸之法非活火不成如坡翁云蟹眼已過魚眼生颼颼欲作松風聲盡之矣若薪火方交水釜纔熾急取旋傾水氣未消謂之嬾若人過百息水踰十沸或以話阻事廢始取用之湯已失性謂之

老老與嬾皆非也

注湯

茶已就膏宜以造化成其形若手顛臂揮惟恐其深瓶嘴之端若存若亡湯不順通則茶不勻粹是謂緩注一甌之茗不過二錢茗盞量合宜下湯不過六分萬一快瀉而深積之則茶少湯多是謂急注緩與急皆非中湯欲湯之中臂任其責

擇器

凡瓶要小者易候湯又點茶注湯有應若瓶大啜存

停久味過則不佳矣所以策功見湯業者金銀爲優
貧賤者不能具則甕石有足取焉甕瓶不奪茶氣幽
人逸士品色尤宜石凝結天地秀氣而賦形琢以爲
器秀猶在焉其湯不良未之有也然勿與誇珍衛豪
臭公子道銅鐵鉛錫腥苦且澁無油瓦甕滲水而有
土氣用以煉水飲之逾時惡氣纏口而不得去亦不
必與猥人俗輩言也

滌器

茶甌茶盞茶匙生鏽或損茶味必須先時洗潔則美

煨盞

凡點茶必須煨盞令熱則茶面聚乳冷則茶色不浮

擇薪

凡木可以煑湯不獨炭也惟調茶在湯之淑慝而湯
最惡煙非炭不可若暴炭膏薪濃烟蔽室實爲茶魔
或柴中之麩火焚餘之虛炭風乾之竹篠樹稍燃鼎
附瓶頗甚快意然體性浮薄無中和之氣亦非湯友

茶効

人飲真茶能止渴消食除痰少睡利水道明目益思

除煩去膩出本草拾遺人固一日不可無茶然或有忌而

不飲每食已輒以濃茶漱口煩膩既去而脾胃自清

凡肉之在齒間者得茶滌之乃盡消縮不覺脫去不

煩刺挑也而齒性便苦緣此漸堅密蠹毒自去矣然

率用中下茶出蘇文

人品

茶之為飲最宜精行修德之人兼以白石清泉烹煮如法不時廢而或興能熟習而深味神融心醉覺與醍醐甘露抗衡斯善賞鑒者矣使佳茗而非其人猶

汲泉以灌蒿萊罪莫大焉有其人而未識其趣一吸

而盡不暇辨味俗莫甚焉司馬溫公與蘇子瞻嗜茶

墨公云茶與墨正相友茶欲白墨欲黑茶欲重墨欲

輕茶欲新墨欲陳蘇曰奇茶妙墨俱香公以為然

茶具

苦節君湘竹建城藏茶湘筠焙焙茶箱蓋其上以收

容也納火其下去茶尺雲屯泉烏府盛炭水曹滌器

鳴泉煮茶品司編竹為狀收沉垢古茶分盈木杓即

則每兩升執權準茶秤每茶一合香藏日支茶瓶歸

用茶一兩兩用水二升

茶箋

潔竹筴帚用澆塵洗茶商象古石遞火銅火降紅銅

筋不用團風相竹注春茶壺靜沸竹架即茶運鋒鑿果

暖香茶撩雲竹茶甘鈍木磁納敬湘竹易持納茶漆

受汚拭抹

煎茶七類

山陰徐渭

一人品

煎茶非漫浪要須其人與茶品相得故其法每傳於高流隱逸有雲霞泉石磊塊胸次間者

二品泉

泉品以山水為上次江水井水次之井取多汲者汲多則水活然須旋汲旋煮汲久宿貯味減鮮冽

三煎點

煎茶二頁

煎用活火候湯眼鱗起味餗鼓泛投茗器中初入湯
少許俟湯茗相投卽滿注雲脚漸開乳花浮面則味
全驟則泛味過熟則味昏底滯

四嘗茶

茶入口先滋噉須徐噉俟甘津潮舌則得真味雜他
異則香味俱奪

五茶候

涼臺靜室明窗曲几僧寮道院松風竹月晏坐行吟
清譚把卷

六茶侶

翰卿墨客縑流羽士逸老散人或軒冕之徒超軼世
味者

七茶勳

除雪煩滯滌醒破睡談客書倦是時茗碗策勳不減
清煙

饌客約

武林王道焜

吾輩立身交與從簡是為實際過侈索無餘味即宴
 敘一節邇來層簋築肉爭以多品相矜尚余向亦未
 免徇俗然每于饌畢宴歸益覺坡翁三養之說意旨
 深永姑就世法中較之有三不宜三宜宜何從焉蓋
 多品必多戕殺不宜一多品必多麤率致無下箸不
 宜二多品必多費難繼客至或以他辭相謝不宜三
 使就減則物品易足不至求備無傷好生一於心術

饌客約

宜就減則數餽易辦剪韭烹葵咸可精美二千口體
宜就減則財費易給遠訪者隨時可以相留頻顧者
量力可以常款三千交誼宜但須斟酌世法之中爲
可畫一之數飯則定爲三餽佐以湯正席定爲五餽
四菜佐以麵蒸二粉湯一換席定爲十二小簋佐以
湯麵一酒則期盡歡而止輿從尤當體恤然主人料
理不及縱分饌餘未盡果腹不如肩輿每乘勞銀三
分大轎倍之從每人勞銀二分各聽自便乃爲實惠
若山游湖泛再加魚菜小飯踰此約者不敢赴罪此

約者不敢攀庶幾不失坡翁三養之旨昔范忠宣公
真率會詩盍簪旣屢宜從簡爲具雖疎不媿貧與司
馬文富諸耆英皆爾何吾儕宴會侈費是尙乎坡翁
云賓客盛饌則三之今余拓三而五於俗尙似爲簡
于坡翁則已侈且見海內楊孟公余集生兩公皆倣
坡翁意行近如陳則梁亦久用三豆人無間言蓋必
豫約則已不嫌菲賓不罪疎故遂書梓以告諸同志
云

約款

飯三餠酌客之多寡用簋之大小簋內勿虛架
正席五餠須大簋勿虛架亦勿多用牲并蝦膳小生
之類恐客有戒者未便

換席十二小簋或菓脯蔬笋等類聽便期可佐酒勿
多用糖食

酒取清冽久醞有京洛風韻卽市沽亦須山泉氣味
者

啟用古折或八行勿槩莊嚴稱謂襲虛套

當道暨新親大宴不在此例然亦宜稍存素風以挽

靡俗

