

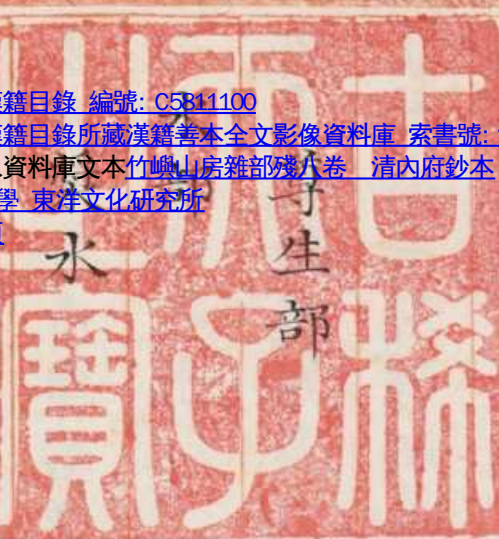
# 卷十六

書名 竹嶼山房雜部殘八卷 清內  
 府鈔本  
 撰者 明 宋詡、宋公望 撰，明  
 宋懋澄 輯  
 卷 卷十六  
 內容分類 子-雜家-雜說-明  
 索書號 貴重- 18  
 編號 C5811100

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷十四

明 宋詡 撰



彩色首頁1

東洋文化研究所漢籍目錄 編號: C5811100  
 東洋文化研究所漢籍目錄所藏漢籍善本文影像資料庫 索書號: 貴重- 18  
 漢籍善本文影像資料庫文本竹嶼山房雜部殘八卷 清內府鈔本  
 版權所有: 東京大學 東洋文化研究所  
 使用上の注意事項

熟  
 乘熱傾冷水中浸五七日候酸用夏月則逐  
 酸使用如過酸則不中

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部

是故吾酒三十日而成也

竹嶼山房雜部卷十五

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷十六

明 宋詡 撰

尊生部

麴部

造菜豆麴法

豆一斤麴四斤將豆煮爛搗碎并汁和麴踏造

白酒麴

糯米五升或用粳米搗粉糯米各半生薑一斤搗杏仁半斤去皮尖爛

碎嫩蓼八斤取自然汁一處搜和為丸以舊麴末為衣以

穰草上下托蓋候白衣生熟過方以籃盛桂當風處候乾用

### 大禧白酒麴方

木香 沈香各一兩半檀香 丁香 甘草 砂仁 藿香

各五兩槐花 白芷 苓苓香各二兩半白朮一兩白蓮花一百兩

鬚用甜瓜自然汁右為細末用麴六十斤糯米粉四

十斤和勻瓜汁拌成餅為度先稱麴粉拌勻次入藥末

再又拌其藥末逐旋撒入令勻後作二起以瓜汁拌和

得所搓令無塊却下廂踏只可七八分厚每隔須用白

麴糝得厚勿令粘切作七八寸濶大用紙逐片包挂當

風處四十日出晒三兩日收每米一斗官稱用麴十兩

下水八升瓜用麤布濾去粗并瓜子蓮鬚研碎下料

### 造紅麴方

無糠粳春白粳米水淘淨浸過宿翌旦炊飯用後項藥

乘熱打拌上塢或一周時或二周時以熱為度測熱之

得中則準自身肌肉開塢攤冷洒水打拌聚起候熱攤  
 開至夜分開攤第二日聚起洒水打拌再聚熱即攤冷  
 凡聚熱又攤至夜分開攤第三日下水澄過瀝乾倒柳  
 匾內候收水作熱攤放分開冷又聚熱又攤至夜分開  
 攤第四日如第三日第五日下水澄過瀝乾倒柳匾內  
 候收水分開薄攤蘆蓆中二三日即成麩矣不要見日  
 晒白第一日起至第四日每夜者攤三四次若貪睡失  
 誤以至發熱則壞矣

每米一石用麩母四升磨碎海明沙一兩無明異一兩  
 滴醋一碗一處調和打拌  
 造酒每米一斗官稱下麩十兩下水八升若要燥水頭  
 放寬酵麩在外只用清水者

白酒藥

良薑 四兩 草烏 半斤 茱萸 薄荷 菊花 各二兩 白芷 官桂  
 黃柏 香附子 乾薑 辣蓼 苦參 秦椒 各一兩  
 丁皮 益志 杏仁 各半兩 右藥末半斤山石二斤米

粉七升官河水為丸

又方神妙在缸日久亦可生留

附子去皮白朮各二兩白芷川芎官桂不見火防風

甘草各一兩川烏半兩草烏去皮漢椒去目各一兩砂仁一兩半

晒乾不見火為細末辣蓼二斤青蒿一斤龍腦薄荷半斤蒼耳頭一斤

橘葉四兩晚桑葉一斤菖蒲葉半斤勾勒蔓半斤已上草藥洗入石臼內杵爛取

自然汁不可入水右用糯米七升陳粳米三升淘淨控令乾

杵為米粉入藥末拌勻方以藥汁拌和須乾濕得所太

濕則青衣生再入臼內杵勻取出丸如雞子大中心捏

作小穴入舊藥末少許先鋪青蒿半寸再鋪稻草二寸

堆藥在上又以稻草鋪厚三寸蓋之二日後取出如天

氣熱只一日一夜亦不須厚蓋候通體生白衣去草取

出舊眼籃挂當風處三日刷去白衣七日可用

白酒藥

草烏二十斤或二十五斤光烏並同上白芷七斤薄荷十斤或十五斤良薑三斤

秦椒七斤乾薑三斤千金草三斤香附五斤或七斤官桂三斤甘草五斤

或七斤或三斤 黃皮

元有青蒿不必用右末半斤入吳

茱萸一兩江茶子五錢土滑石一斤半米粉一斗內將

草烏光烏二件各分出五斤煨熟其餘亦五分內分一

分用為末另合成酒藥別安冬天時加入吳茱萸愈多

愈好但只取此一味加烏頭官桂亦可合成

又

馬鞭草 一斤或半斤

蒼耳 十兩或斤半

車前葉 二兩

辣蓼 斤半

薜 斤半

藤 三兩二兩即野華撥此一味無亦不妨

右五味切碎入水同搗細絞

其真汁另放先以粳米升半官糯米升半官水浸三二

時于石臼內洒水杵粉糠篩篩過入乾薑末三兩二錢

和勻將前草汁拌和為丸如餅子樣復用舊酒藥末些

少為衣

盒法

大深浴桶一箇麥幹或油其尤妙鋪桶底令厚却薄鋪

青蒿 即苦蒿

一層于麥幹上然後攤藥餅如天色寒用綿

泉衣被蓋桶面天色熱用夾被或夾衣蓋之經一宿俟

藥餅如火之熱揭起蓋物涼一二時熱氣出退藥餅放  
 于篩匾上陰乾不許見日自盪日為始越七日便可釀  
 酒每米一斗官用藥三兩半重若以半餅擣碎細投清  
 酒內尤豁辣可愛

白酒藥方

茱萸半斤 蒼朮 白芷 黃皮 青皮 陳皮 滑石各斤  
半另研 蒿子 良薑 苦參 薄荷 官桂 天花粉  
八藥 菊花 烏頭各二斤 乾薑 藿香 半夏各四兩 江茶  
各一斤

子二兩 草烏三兩 木蘭皮 右為細末每包藥味八兩八滑  
 石末八錢白芷六兩半不妨大米粉一斗足數該做酒  
 一十石以上每斗用藥春秋七丸夏六丸

造酒麴

白麴一百斤菜豆五斗辣蓼末五兩杏仁十兩去皮研為泥  
 先用蓼汁浸菜豆一宿次日煮極爛攤冷和麴次入杏  
 沉蓼末拌勻踏成餅稻草包裹約四十餘日去草晒乾  
 收起須三伏中造

黃子酒麴方

以糯米三斗為率淘淨蒸飯八分熟放溫用麴斟酌多  
 少拌勻置不透風房內用麥柴或稻柴鋪地上又番鋪  
 席一領將米攤勻上用蒼耳蓋之時時看覷恐致鳩過  
 成黑色須少黃衣為度每糯米一斗用此麴一斤依常  
 法製造須初伏間為之中伏後則生蟲不可久放此吾  
 家常用麴也

韭根麴方

白麴 二十斤 韭根 九斤 生薑 九斤  
 右將韭根薑汁和麴得所  
 搏成塊如雞卵樣用麥柴鋪蓋二七日發過三伏日造  
 如韭薑汁和麴不敷加添新水每糯米一斗用麴一斤  
 依常法造

白麴方

丁香 木香 藿香 白檀 細辛 官桂 硝砂  
 肉苳菴 萆撥 胡椒 當歸 蒼朮 川芎 白芷  
 桂花頭 良薑 乾生薑 附子 天南星 烏頭



紅豆各三兩 白朮各八兩 人參各八兩 吳茱萸 陳皮 防風

甘草各一兩 粳米一石 糯米一石 白麩五十斤 杏仁 麥

蘖一斗 蓼子三稱 此麩伏日製造係三十石糯米物料

香酒麩方

白麩一斤 糯米粉 甜瓜一百箇香熟 木香兩半 白朮十兩 蓮

花一百朵去 白檀五兩 丁香 白芷 廣苓苓香各二兩半

右件六味碾為細末入麩粉內用蓮花瓜汁和勻踏作片紙袋盛挂通風處七七日用每米一斗用麩一片

夏月閉甕冬月待冷發時作糯米稀粥一碗溫投之謂之搭甜

蜜醞透瓶香

用蜜二斤半以水一斗慢火熬及百沸雞翎掠去沫再熬沫盡為度官桂胡椒良薑紅豆硝砂已上各等分碾細為末右將熬下蜜水依四時下之先下藥末八錢次下乾麩末四兩後下蜜水用綿紙封箬葉七重密冬二七日春秋十日夏七日熟

竹嶼山房雜部卷十六

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷十七

明 宋詡 撰

尊生部

醬部

伏醬

三伏中黃豆一石晒乾篩淨磨去殼沸湯泡浸令漲上甑蒸熟糜爛為度去熱氣逐旋拌勻白麩七十五斤官稱攤