

齊民要術

三



齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈

思勰撰

貨殖第六十二

塗墮第六十三

造神麴并酒第六十四

白醪酒第六十五

笨符本切麴第六十六

法酒第六十七

貨殖第六十二

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理



大匠掌材者竹竿萬箇輶車百乘師古曰輶車輕小車也牛車

千兩木器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵

器若扼苗千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏噉千噉師古曰噉口也

蹏與口共千則為馬二百也教音江鈞反牛千足羊羸千雙僮手指千

孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧使者指千則人百

竹筋角丹砂千斤其帛絮細布千鈞文采千匹

師古曰文文緒也帛之有色者曰采孟康曰帛布白疊也師谷布皮革千石古曰麤厚之布也其價

賤故與皮革同其量耳漆千大斗師古曰大斗者異於量米

非白疊也谷者重厚貌粟之斗也今俗猶有大量

藥麴鹽豉千合師古曰麴藥以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉

耳今西楚荆汭之俗賣鹽豉者鹽豉各一斗則各為衆而相隨焉此則合也說者不曉延讀為升合之合又改作古競為解說失之

遠音落魚鯨魚千斤師古曰鯨海魚也鯨刀魚也飲而不食者鯨音胎又

失於訓物亦音落鯨魚千鈞師古曰鯨魚也鯨音胎也鯨音胎也鯨音胎也

不知音矣鯨魚千鈞鯨魚鯨音胎也鯨音胎也鯨音胎也

於業反而說者乃讀鯨為鯨魚之鯨音王曰反失義遠矣鄭康成以為

鯨於燔室乾之亦非也燔室乾之即耳蓋今巴荆人所呼鯨魚者是也

音居偃反秦始皇載鯨亂臭則是鯨魚素粟千石者三之

耳而燔室乾者本不臭也燔音蒲北反師古曰狐貂裘千皮羔羊裘千石

三千石師古曰狐貂裘千皮羔羊裘千石狐貂裘千皮羔羊裘千石故計其數羔羊

賤故稱其量也梅席千具它果采千種師古曰果采謂於山野米取果實也

貸金錢千貫節馴僮孟康曰節節物賤也謂除估僮其餘利比於千乘之家也師古曰

僮者合會二家交易者也馴者其首率也馴音子朗反僮音二外反貪賈三之廉賈五之

孟康曰貪賈未當賈而賈未當買而買故得利少而十得其三廉賈貴乃賈賤乃買故十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞岷山之下次

齊民要術卷之

三

樹下下有跋鴟至死不飢孟康曰跋音躡水鄉多鴟其山下有沃野漑溉師古曰孟說非也跋鴟謂芋也其根可食以充糧故無飢年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如躡鴟也諺曰富何卒耕水窟貧何卒亦耕水窟言下田能貧丙氏家自父兄子弟約俯有拾仰有

取

淮南子曰賈多端則貧工多伎則窮心不一

也高誘曰賈多端非一術工多伎非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月埴為上八月為次餘月為下凡甕無問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以特宜留意新出窰及熱脂塗者大

良若市買者先宜塗治勿便盛水未塗遇雨亦惡塗法

掘地為小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑中合甕

口於坑上而熏之火盛喜破微則難熱務令調適乃佳數數以手摸

之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流

極令周匝脂不復滲所陰乃止牛羊脂為第一好猪脂亦得俗人用

麻子脂者誤人耳若脂不濁流直一編拭之亦不免津俗人釜上蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數斗著

甕中滌盪疏洗之寫却滿盛冷水數日便中

用日時更洗淨日曝令乾

造神麴并酒等第六十四

安麴在藏瓜卷中九

作三斛麥麴法

蒸炒生各一斛炒麥黃莫令焦生麥擇治甚
令精好種各別磨磨欲細磨訖合和之七月取
甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地
汲水二十斛勿令人潑水水長亦可寫却莫
令人用其和麴之時面向殺地和之令使絕
強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有
汙穢者不使不得令人室近團麴當日使訖
不得隔宿屋用草屋勿使瓦屋地須淨掃不
得穢惡勿令濕畫地爲阡陌周成四巷作麴
人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡

陌比肩相布訖使主人家一人爲主莫令奴
客爲主與王酒脯之法濕麴王手中爲椀椀
中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房
欲得板戶密泥塗之勿令風入至七日開當
處翻之遷令泥戶至二七日聚麴還令塗戶
莫使風入至三七日出之盛著甕中塗頭至
四七日穿孔繩貫日中曝欲得使乾然後內
之其麴餅手團二寸半厚九分
祝麴文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤

齊民要術卷七
五
帝威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝
土公黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某
年月某日辰朔日敬啓五方五土之神主人
某甲謹以七月上辰造作麥麴數千百餅所
陌縱橫以辨疆界須建立五王各布封境酒
脯之薦以相祈請願垂神力勤鑒所願使蟲
類絕蹤穴蟲潛影衣色錦布或蔚或炳殺熟
火煑以烈以猛芳越椒薰味麴和鼎飲利君
子既醉既暹惠彼小人亦恭亦靜敬告再三
格言斯整神之聽之福應自冥人願無違希

從畢永急急如律令祝三徧各再拜

造酒法全餅麴曬經五日許日三過以炊帚
刷治之絕令使淨若遇好日可三日曬然後
細剉布帨盛高屋厨上曬經一日莫使風土
穢汚乃平量麴一斗曰中擣令碎若浸麴一
斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸酸米其
米絕令精細淘米可二十徧酒飯人狗不令
噉淘米及炊釜中水為酒之具有所洗浣者
悉用河水佳也
若作秣黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一

醱米三斗停一宿醱米五斗又停再宿醱米
一石又停三宿醱米三斗其酒飯欲得弱炊
炊如食飯法舒使極冷然後納之

若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過
醱米畢其炊飭法直下饋不須報蒸其下饋
法出饋甕中取釜下沸湯澆之僅沒飯便止

此元僕
射家法

又造神麴法其麥蒸炒生三種齊等與前同
但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團
之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上

寅日作麴澲欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵
範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士
熟踏之以杙刺作孔淨掃東向開戶屋布麴
餅於地閉塞窓戶密泥縫隙勿令通風滿七
日翻之二七日聚之皆還密泥三七日出外
日中曝令燥麴成矣任意舉閣亦不用甕盛
甕盛者則麴烏腸烏腸者透孔黑爛若欲多
作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限
此麴一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省
費懸絕如此用七月七日焦麥麴及春酒麴

皆笨麴法

造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水
九斗米三石須多作者率以此加之其甕大
小任人耳桑欲落時作可得周年停初下用
米一石次醱五斗又四斗又三斗以漸待米
消即醱無令勢不相及味足沸定為熟氣味
雖正沸未息者麴勢未盡宜更醱之不醱則
酒味苦薄矣得所者酒味輕香實勝凡麴初
釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖
度之蓋用米既少麴勢未盡故也所以傷薄

耳不得令雞狗見所以專取桑落時作者黍
必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見
及食看麥多少分為三分蒸炒二分正等其
生者一分一石上加一斗半各細磨和之漉
時微令剛足手熟揉為佳使童男小兒餅之
廣三寸厚二寸須西廂東向開戶屋中淨掃
地地上布麴十字立卷令通人行四角各造
麴奴一枚訖泥戶勿令泄氣七日開戶翻麴
還塞戶二七日聚又塞之三七日出之作酒

時治麴如常法細剉為佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八斗初下
米五斗米必令五六十遍淘之第二酸七斗
米三酸八斗米滿二石米已外任意斟裁然
要須米微多米少酒則不佳冷煖之法悉如
常釀要在精細也

神麴粳米醪法春月釀之燥麴一斗用水七
斗粳米兩石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米
八斗炊作餅舒令極冷以毛袋漉去麴滓又
以絹濾麴汁於甕中即酸飯候米消又酸八

斗消盡又酸八斗凡三酸畢若猶苦者更以
二斗酸之此合醅飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴為上時
亦不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱
凡屋皆得作亦不必要須東向開戶草屋也
大率小麥生炒蒸三種等分曝蒸者令乾三
種合和碓呀淨簸擇細磨羅取麴更重磨唯
細為良麴則不好判胡葉煮三沸湯待冷接
取清者漉麴以相着為限大都欲小剛勿令
太澤擣令可團便止亦不必滿千杵以手團

齊民要術卷之九
九
之大小厚薄如蒸餅劑令下微泥泥刺作孔
丈夫婦人皆團之不必須童男其屋預前數
日着猫塞鼠窟泥壁令淨掃地布麴餅於地
上作行伍勿令相逼當中十字通阡陌使容
人行作麴王五人置之於四方及中央中央
者面南四方者面皆向內酒脯祭與不祭亦
相似今從省布麴訖閉戶密泥之勿使漏氣
一七日開戶翻麴還着本處泥閉如初二七
日聚之若止三石麥麴者但作一聚多則分
爲兩聚泥閉如初三七日以麻繩穿之五十

餅爲一貫懸着戶內開戶勿令見日五日後
出着外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋
久停亦尔但不用被雨此麴得三年停陳者
彌好

神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必
使極淨及斧皆椎破令大小如棗栗斧刃則
殺小用故紙糊席曝之夜乃勿收令受霜露
風陰則收之恐土污及雨潤故也若急須者
麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令
酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者

齊民要術卷之十
皆得過夏然桑落時作者乃勝於春桑落時
稍冷初浸麴與醬同及下釀則茹甕上取微
暖勿太厚太厚則傷熱春則不須置甕於墻
上秋以九月九日或十九日收水春以正月
十五日或以晦日及二月二日收水當日即
浸麴此四日為上時餘日非不得作恐不耐
久收水法河水第一好遠河者取極甘井水
小鹹則不佳

清麴法春十日或十五日秋十五或二十日
所以尔者寒暖有早晚故也但候麴香沫起

便下釀過久麴生衣則為失候失候則酒重
鈍不復輕香米必細呀淨淘三十許遍若淘
米不淨則酒色重濁大率麴一斗春用水八
斗秋用水七斗秋殺米三石春殺米四石初
下釀用黍米四斗再留弱炊必令均熟勿使
堅剛生也於席上攤黍飯令極冷貯出麴
汁於盆中調和以手搗破之無塊然後內甕
中春以兩重布覆秋於布上加氈若值天寒
亦可加草一宿再宿候米消更釀六斗第三
釀用米或七八斗第四第五第六釀用米多

齊民要術卷之十一
少皆候麴勢強弱加減之亦無定法或再宿
一醞三宿一醞無定准惟須消化乃醞之每
醞皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而
已不盡貯出每醞即以酒杷遍攪令均調然
後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然要
須善候麴勢麴勢未窮米猶消化者便加米
唯多爲良世人云米過酒甜此乃不解法候
酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟
矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋
布上慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀

但不及春秋耳冬釀者必須厚茹甕覆蓋初
下釀則黍小煖下之一發之後重醞時還攤
黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕
多釀者依法倍加之其糠潘雜用一切無忌
河東神麴方七月初治麥七日作麴七日本
得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗
炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一
分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用
合糞取汁令如酒色漉去滓待冷以和麴勿
令太澤擣干杵餅如凡麴方範作之

卧麴法先以麥麴布地然後著麴訖又以麥
麴覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉
戶七日翻麴還以麥麴覆之二七日聚麴亦
還覆之三七日麴成後經七日然後出曝之
造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒
薄不任事治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨
削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麴用
水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者為
上時春酒正月晦日收水為中時春酒河南
地煖二月作河北地寒三月作大率用清明

節前後耳初凍後盡年暮水脉既定收取則
用其春酒及餘月皆須煮水為五沸湯待冷
浸麴不然則動十月初凍尚煖未須茹麴十
一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日春七
日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹
麴麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中
融之取液而已不得令熱凌液盡還瀉著麴
中然後下黍不爾則傷冷假令麴受五石米
者初下釀止用米一石淘米須極淨水清乃
止炊為饋下著空甕中以釜中炊湯及熱沃

之令饋上水深一寸餘便止以盆合頭良久
水盡饋極熟軟便於席上攤之使冷貯汁於
盆中搗黍令破寫著甕中復以酒杷攪之每
甕皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人
體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者甕
亦冷初煖下者甕亦煖不得迴易冷熱相雜
次甕八斗次甕七斗皆須候麴蘖強弱增減
耳亦無定數大率中分米半前作沃饋半後
作再饋黍純作沃饋酒便鈍再饋黍酒便輕
香是以須中半耳冬釀六七甕春作八九甕

冬欲溫煖春欲清涼甕米太多則傷熱不能
久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時
以炭火擲着甕中拔刀橫於甕上酒熟乃去
之冬釀十五日熟春釀十日熟至五月中甕
別椀盛於日中矣之好者不動惡者色變色
變者宜先飲好者留過夏但合醅停須臾便
押出還得與桑落時相接地窖着酒令酒土
氣唯連蒼草屋中居之為佳瓦屋亦熱作麴
浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用
甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷滿漬酒中有頃出
之酒則厚矣凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱
 湯堅塞口又於釜湯中煮瓶令極熱引出着
 酒甕中須臾即發

白醪麴第六十五 皇有吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸
 之一石生三等合和細磨作屑煮胡葉湯經
 宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑
 五寸厚一寸餘林上置箔箔上安蘆蔭蘆蔭
 上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中

盛麴五六餅許着湯中少時出卧置灰中用
 生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄徧
 而已七日翻二七日聚三七日收曝令乾作
 麴屋密泥戶勿令風入若以林小不得多着
 麴者可四角頭豎槌重置椽箔如養蠶法七
 月作之
 釀白醪法取糯米一石冷水淨淘漉出著甕
 中作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絕酢炊作
 一餽飯攤令絕冷取魚眼湯沃浸米泔二斗
 煎取六升著甕中以竹掃衝之如茗渤復取

水六斗細羅麴末一斗合飯一時內甕中和攪令飯散以氈物裹甕并口覆之經宿米消取生疏布漉出糟別炊好糯米一斗作飯熟著酒中為汎以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得併在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨

符本麴并酒第六十六

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大椶以繩緩縛長柄七匙著椶上緩火微炒其七匙如挽棹法連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛強難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使有水露氣溲麴欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一赤厚二寸

使壯士熟踏之餅成刺作孔豎槌布艾椽上
卧麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾
稍薄密閉窓戶三七日麴成打破看餅內乾
燥五色衣成便出曝之如餅中未燥五色衣
未成更停三五日然後出反覆日曬令極乾
然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗
作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾以
正月晦日多收河水井水若鹹不堪淘米下
饋亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗
率以此加減之十七石麴惟得釀十石米多

則溢出作甕隨大小依法加減浸麴七八日
始發便下釀假令甕受十石米者初下以炊
米兩石為再餽黍黍熟以淨蓆薄攤令冷塊
大者擘破然後下之沒水而已勿更撓勞待
至明旦以酒杷攪之自然解散也初下即搗
者酒喜厚濁下黍訖以蓆蓋之已後間一日
輒更醱皆如初下法第二醱用米一石七斗
第三醱用米一石四斗第四醱用米一石一
斗第五醱用米一石第六醱第七醱各用米九
斗計滿九石作三五日停嘗看之氣味足者

乃罷若猶少米者更醖三四斗數日復嘗仍
未足者更醖三二斗數日復嘗麴勢壯酒仍
苦者亦可過十石米但取味足而已不必要
止十石然必須看候勿使米過過則酒甜其
七醖以前每欲醖時酒薄霍霍者是麴勢盛
也醖時宜加米與次前醖等雖勢極盛亦不
得過次前一醖斛斗也勢弱酒厚者須減米
三斗勢盛不加便為失候勢弱不減剛強不
消加減之間必須存意若多作五甕已上者
每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若偏醖

一甕令足則餘甕比候黍熟已失醖矣醖常
令寒食前得再醖乃佳過此便稍晚若邂逅
不得早釀者春水雖臭仍自中用淘米必須
極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動
不得過夏

作願麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同
然以九月中作之大凡作麴七月最良然七
月多忙無暇及此且願麴然此麴九月作亦
自無嫌若不營春酒麴者自可七月中作之
俗人多以七月七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作麴其殺
米多少與春酒麴同但不中為春酒喜動以
春酒麴作願酒彌佳也

作願酒法八月九月中作者水定難調適宜
煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率
用水多少酸米之節略準春酒而須以意消
息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東願白酒法六月七月作用笨麴陳者彌
佳剗治細剗麴一斗熟水三斗黍米七斗麴
殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用

先釀酒大甕淨洗曝乾側甕看地作之旦起
煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗着
盆中日西淘米四斗使淨即浸夜半炊作再
餹飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷
於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下
釀以手搗破塊仰置勿蓋日西更淘三斗米
浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前酸
之亦搗塊破明日便熟押出之酒氣香美乃
勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停
得三五日七月半後稍稍多作於北向戶大

屋中作之第一如無北向戶屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日出已後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法預前淨剗麴細剗曝乾作釀池以藁茹麯不如麯則酒甜用穰則太熱黍米淘須極淨以九月九日日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熱沃之令饋上游水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟

寫著蓆上攤之令冷挹取麴汁於甕中搗黍令破寫甕中復以酒杷攪之每醞皆然兩重布蓋甕口七日一醞每醞皆用米九斗隨甕大小以滿為限假令六醞半前三醞皆用沃饋半後三醞作再餽黍其七醞者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥漬麴必須累餅置水中以水沒餅為候七日許搗令破漉去滓炊糯米為黍攤令極冷以意醞之且

飲且醖乃至盡粒米亦得作作時必須寒食
前令得一醖之也

蜀人作醖酒法

醖音

十二月朝取流水五斗

漬小麥麴二斤密泥封至正月二月凍釋發
漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調強
軟合和復密封數十日便熟合滓餐之甘辛
滑如甜酒味不能醉人多啖温温小煖而面
熱也

梁米酒法凡梁米皆得用赤梁白梁者佳春
秋冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一

斗殺米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以
意消息春秋桑葉落時麴皆細到冬則擣末
下絹篋大率一石米用水三斗春秋桑落三
時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸麴使熱穰
茹之以所量水煑少許梁米薄粥攤待温温
以浸麴一宿麴發便炊下釀不去滓看釀多
少皆平分米作三分一分一炊淨淘弱炊為
再餽攤令温温煖於人體便下以杷攪之盆
合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消
更炊醖之還封泥第三醖亦如之三醖畢後

十日便好熟押出酒色漂漂與銀光一體薑
辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳酷烈輕雋
道爽超然獨異非黍秫之儔也

糶米耐法音淨治麴如上法笨麴一斗殺
米六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以
意消息麴搗作末下絹筵計六斗米用水一
斗從釀多少率以此加之米必須晒淨淘米
清乃止即經宿浸置明旦碓搗作粉稍稍箕
簸取細者如糕粉法粉訖以所量水煮少許
糶粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好

餽下之攤令冷以麴末和之極令調均粥温
温如人體時於甕中和粉痛拌使均柔令相
著亦可椎打如椎麴法擘破塊內著甕中盆
合泥封裂則更泥勿令漏氣正月作至五月
大雨後夜暫開看有清中飲還泥封至七月
好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不
過一斗糟悉著甕底酒盡出時冰硬糟脆欲
似石灰酒色似麻油甚釀先能飲好酒一斗
者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆必死
凡人大醉醕酌無知身體壯熱如火者作熱

湯以冷水解名曰生熟湯湯令均小熱得通
人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴
轉翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先
問飲多少裁量與之若不語其法口美不能
自節無不死矣一斗酒醉二十人得者無不
傳餉親知以為樂

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴搗末
絹漚如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌
佳亦隨麴殺多少以意消息米細呀淨淘弱
炊再餉黍攤冷以麴末於甕中和之按令調

均擘破塊著甕中盆合泥封五月暫開悉同
稔耐法芬香美釀皆亦相似釀此二醞常宜
謹慎多喜殺人以飲少不言醉死正疑藥殺
尤須節量勿輕飲之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴
不用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治
麴淘米必須細淨以正月一日日未出前取
水日出即曬麴至正月十五日擣麴作末即
浸之大率麴末一斗堆量之水八斗殺米一
石米平量之隨甕大小率以此加以向滿為

度隨米多少皆平分為四分從初至熟四炊而已預前經宿浸米令液以止月晦日向暮炊釀正作饋耳不為再餽飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甕就甕下之速以酒把就甕中攪作三兩遍即以盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日一釀皆如初法四釀畢四七二十八日酒熟此酒要須用夜不得白日四度釀者及初押酒時皆迴身映火勿使燭明及甕酒熟便堪飲未急待且封置至四五月押之彌佳押訖還泥封須

便擇取陰屋貯置亦得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日未出時收水浸麴一斗麴用水七斗麴發便下釀不限日數米足便休為異耳自餘法用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石已下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和

之大率米一石殺麴末一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若少計須減飯和法痛接令相雜填滿甕為限以紙蓋口博押上勿泥之泥則傷熱五六日後以手內甕中看冷無熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之醕出者歌而不美

魏武帝上九醕法奏曰臣縣故令九醕春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九石米正臣得

法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醕苦難飲增為十釀易飲不病九醕用米九斛十醕用米十斛俱用麴三十斤但米有多少耳

治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五茄木皮及一切藥皆有益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糠瀝埋藏之勿使六畜食治麴法須斫去四緣四角上下兩面皆三分去一孔中亦剜去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗用水一斗半多作依此加之釀用黍必須細呀淘欲極淨

水清乃止用米亦無定方準量麴勢強弱然其米要湏均分為七分一日一釀莫令空闕即折麴勢力七釀畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹麩厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即湏物覆麩其斫去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡楸酒法以好春酒五升乾薑一兩胡楸七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆以薑楸末及安石榴汁悉內着酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲之温中下氣若

病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人所謂華撥酒也

食經作白醪酒法生秣米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗醖之使和調蓋滿五日乃好酒甘如乳九月半後不作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷醖之令得七斗

齊民要術卷之七
汁凡三釀濟令清又炊一斗米釀酒中攪令
和鮮封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬精稻米一斗擣令碎末
沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合
三斗釀米炊之氣刺人鼻便為大發攪成用
方麴十五斤釀之米三斗水四斗合和釀之
也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之
炊三斗米釀之凡三濟出炊一斗釀酒中再
宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布
甕底以黍一斗次第間水五升澆之泥着日
中七日熟

愈瘡酒法四月八日作用水一石麴一斤擣
作末俱釀水中酒酢煎一石取七斗以麴四
斤須漿冷釀麴一宿上生白沫起炊秫一石
冷釀中三日酒成

作郵廬酒法以九月中取秫米一石六斗炊
作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷釀麴
汁中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之

齊民要術卷之
作和酒法酒一斗胡樹六十枚乾薑一分雞
舌香一分葷撥六枚下筵絹囊盛內酒中一
宿蜜一升和之

作夏雞鳴酒法秫米二斗煮作糜麴二斤擣
合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明
旦雞鳴便熟

作樞酒法四月取樞葉合花采之還即急抑
著甕中六七日悉使烏熟曝之煮三四沸去
滓內甕中下麴炊五斗米日中可燥手一兩
抑之一宿復炊五斗米醞之便熟

柯施反良知酒法二月二日取水三月三日煎
之先攪麴中水一宿乃炊秫米飯日中曝之
酒成也

法酒第六十七

釀法酒皆用春酒麴其米糠灌
汁饋飯皆不用人及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤
麴三斤三兩取水三斗三升浸麴經七日麴
發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒
米皆欲極淨水清乃止法酒尤宜存意淘米
不得淨則酒黑炊作再餽飯攤使冷着麴汁

中搗黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊
四斗半米醱之每醱皆搗令散第三醱炊米
六斗自此以後每醱以漸加米甕無大小以
滿為限酒味醇美宜合醅飲之飲半更炊米
重醱如初不着水麴唯以漸加米還得滿甕
竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁法酒當梁下置甕故曰當梁以三月
三日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗
三升炊黍米三斗三升為再餽黍攤使極冷
水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗醱之

三月九日炊米九斗醱之自此已後米之多
少無復斗數任意醱之滿甕便止若欲取者
但言偷酒勿云取酒餒令出一石還炊一石
米醱之甕還復滿亦為神異其糠潘悉寫坑
中勿令狗鼠食之

杭米法酒糯米大佳三月三日取井巷水三
斗三升絹徒麴末三斗三升杭米三斗三升
稻米佳無者早稻米亦得充事再餽弱炊攤
令小冷先下水麴然後醱飯七日更醱用米
六斗六升二七日更醱用米一石三斗二升

三七日更釀用米二石六斗四升乃止量酒
備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆
蓋密泥封之經七日便極清澄接取清者然
後押之

食經七月七日作法酒方一石麴作燠餅編
竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝
令燥還內甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石
黍一石合糝令甚熟以二月二日收水即預
煎湯停之令冷初釀之時十日一釀不得使

狗鼠近之於後無苦或八日六日一釀會以
偶日釀之不得隻日二月中即釀令足常預
煎湯停之釀畢以五升洗手蕩甕其米多少
依焦麴殺之

三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦
麴末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟
九日一釀後五日一釀後三日一釀勿令狗
鼠近之會以隻日釀不得以偶日也使三月
中即令釀足常預作湯甕中停之釀畢輒取
五升洗手蕩甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重為袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七日後飲之即迴大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別磴之令細然後合和之也桑葉胡葉葉艾各二赤圍長二赤許合煮之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麴燥濕以意酌量日中擣三千六百杵訖餅之安置暖屋牀上先布麥稽厚二寸然後置麴上亦與稽二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭

之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米一石五斗作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淨淘水清為度用熟水一斗限三醞便止漬麴候麴向發便醞不得失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘各同冬酒



齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈

思勰



黃衣黃蒸及藥子第六十八

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

作脯腊等法第七十五

齊民要術卷第八



齊民要術卷第八

作羹臛第七十六

作蒸羔第七十七

臄暗煎消第七十八

菹綠等法第七十九

黃衣黃蒸及藥第六十八

作黃衣法

六月中取小麥淨淘記於笊中以水浸之令醋漉出熱蒸之槌落上敷席置麥於上攤令厚二寸許

預前一日刈薈葉薄覆無薈葉者刈胡菜擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菜覆之七日看黃衣色是便出曝之令乾去胡菜而巳慎勿觸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為勢今反颺去之作物必不善矣

作黃蒸法

六七月中小麥細磨之以水漉而蒸之氣腦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

一磨以水澆之牙生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任

用此藥白錫藥苦莫黑錫即待牙生青成餅然後以刀剗取乾

之欲令錫如琥珀色 孟子曰雖有天下易生之物一

者以大麥為其藥 日曝之十日寒之未有能生者也

造常滿鹽法

以不津笊受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令上一恒有游水須用時

挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱感還

即成鹽永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 造花鹽印鹽法 五六月中旱時取水二斗以鹽一斗投水

不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中

曝令成鹽浮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似成印輒沈流取之花印一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

時用不津筥筥津則壞醬常為菹酢者亦不中用之置日中高處石

上夏雨無令水浸筥底以一鏗鐵釘子皆歲殺釘着筥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甑中燥蒸之氣餹

半日許復貯出更裝之迴在上居下不爾則生熟不多調均也

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大勝於草遠矣醬者豆黃色黑極

鏗

者
居字

者

熟乃下日曝取乾夜則聚覆無令潤濕臨欲春去皮更裝

入甑中蒸令氣餹則下一日曝之明旦起淨

簸擇滿曰春之而不碎若不重餹碎而難淨簸揀去碎者

作熱湯於大盆中浸豆黃良久淘汰按去黑

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碎豆作醬以供旋食大醬

則不一炊頃下置淨席上攤令極冷預前日曝

白鹽黃蒸草醬居郵麥麴令極乾燥鹽色黃者發醬

醬壞黃蒸令醬亦美草醬令醬芬芳蒿按去草土麴及黃蒸名別搗末細從馬尾羅漏好大率豆黃三

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難加鹽無復美味其用神麴音一升當笨麴四升殺多故也豆黃堆

齊民要術卷八

七

量不緊鹽麴輕量平槩三種量訖於盆中面
 向太歲和之向太歲則無阻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
 開之臘月五七日止月二月四七日三月三七日當縱橫裂周迴雜瓮徹
 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
 減鹽汁浸之接取黃瀋漉去滓合鹽汁瀉著
 瓮中率十石醬用黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便止豆乾飲水故也仰瓮口曝

之諺曰姜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瓮
 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
 婦人壞醬者取白葉辣子著瓮中則還好俗人用孝杖攪醬及炙瓮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
 去脂細剉陳因乾者不任用合時令醬膩曬麴令燥熟擣絹篩大
 率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升

曝乾熟盤上和令均調內瓮子中有骨者先託
擣細後然後成之骨多隨
既肥賦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

醬難汁亦得勿用陳田令醬苦膩
無難雉好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊羴鹿兔肉生魚皆得作

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須後唯一月三十日停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甘中繞容醬瓶

大釜中湯煮空瓶令極熱出乾搗肉內瓶中
令去瓶口三寸許滿則近碗蓋瓶口熟泥密封

內草中下土厚七八寸土薄大熾則合醬焦熟遲氣味
好焦是以寧冷不焦食雖便不

後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

作魚醬法鮫魚鱈魚第一好鱈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升黃鹽乾薑一升

末橘皮一合縷切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瀝洗去鱗全作勿

切率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槃中起令均調布置瓮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卧之令生黃衣以水一石六斗鹽三升莫作鹵澄取八斗着瓮

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楮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楮皮二葉合和於瓶內封一日可食甚美

作蝦醬法鯁一斗飯三升為糝鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥腿五延法羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟細切之生薑五片楮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熟和生肉醬清薑楮皮和之

生腿法羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之崔寔曰正月

可作諸醬肉醬清醬四月立夏後鮑魚醬作五

月可為醬上旬楚菽豆中庚煮之以碎豆作

末都至六七月之交分以箴瓜可作魚醬

作鱖魚法音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土覆之法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鮠魚三種

腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倚鹹肉器中

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

歲蟹法九月內取母蟹母蟹臍大圓竟腹得則水

中勿令傷損及死者一宿腹中淨久則吐黃吐先

煮薄糖錫薄著活蟹於冷糖瓮中一宿著蓼

湯和白鹽特須極鹹待冷瓮盛半汁取饅中

蟹內著鹽蓼汁中便死蓼宜少著泥封二十日

出之舉蟹齊著薑末還復齊如初內著坭瓮

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
滿便泥封雖不及前味亦好慎風如前法食
時下薑末調黃蓋盛薑酢

作酢法第七十一 酢今醋也

作大酢法

凡醋瓮下皆須安磚石以離濕潤為姪娘婦人
所壞者車轍中乾土木一掬著瓮中即還好
七月七日取水作之大率麥麩一斗勿揚穀水三斗
粟米熟飯三斗攤令冷任瓮大小依法加之滿為
限先下麥麩次下水次下飯直置勿攪之以綿幕瓮口拔刀橫瓮上一
七日且著井花水一椀三七日且又著一椀便熟常置一瓢瓢於瓮以
挹酢若用濕器鹹器
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
石秫米三斗無秫者粘黍米亦中用隨瓮大小
以向滿為限先量水浸麥麩訖然後淨淘米炊為再餾攤令冷細
擘麩破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以水就瓮裏搗破小

塊痛攪令如粥乃止以綿幕口一七日一攪二七日一攪三
 日亦一攪一月日極熱十石筥不過五斗澆得數年停久為
 淘米澆即瀉去勿令狗鼠又法亦以七月七日取水大率
 得食饋亦不得人啖之又法一斗水三斗粟米熟飯二斗
 筥大小以向滿為度水及黃衣當日頓下之其飯分為三
 初作時下一分當夜即沸又三七日更炊一斗投之三日
 一分但綿幕筥口無橫又法九升粟飯九升作大率麥越
 刀益水之事溢即加既熟前件二種酢例清少殿多至十
 為限綿幕筥口三七日熟貯之其糟別筥水澄堅取先食
 中如整酒法毛袋堅出則貯之其糟別筥水澄堅取先食也

粟米麴作酢法 七月二月向末為上時八月四月亦得作大
 旦作酢今夜炊飯薄攤使冷日未出前汲井花水一石粟米飯一石
 飯著盆中或烤梳中然後寫飯著筥中寫時直傾之勿以手撥飯
 尖量麴末寫著飯上填勿撓攪亦勿移動綿幕筥口三七日熟美
 釀少澆久停彌好凡酢未熟已熟而移筥者率多壞矣熟則無忌
 接取清別筥著之

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

下縮篩經用梗秫米為第一黍米亦佳米一石用麴末一斗麴多
 則醋不美米唯再餹淘不用多遍初淘瀝汁寫却其第二淘泔即
 留以浸饋令飲泔汁盡重裝作再餹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漿醋更搗破令如薄
 粥稠則酢尅稀則味薄內著筥中隨筥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筥於北蔭中
 風涼之處勿令見日時時汲冷水遍洗筥外引去熱氣但勿令生
 水八筥中取十石筥不過五六斗槽耳接取清別筥貯之得停數
 也

大麥酢法 七月七日作若七日不得作者必須收歲取七日
 置筥大率小麥筥一石水三石大麥細造一石不用作米則科
 是以用造數訖淨淘炊作再餹飯揮令小暖如人體下釀以把攪
 之綿幕筥口三日便發時數攪不攪則生白醱亦去髮則不好
 以辣子徹底攪之恐有人髮落中則壞醋凡醋悉亦去髮則不好
 好六七日淨淘粟米五升未亦不用過細炊作再餹飯亦揮如人
 體投之把攪綿幕三四日看水清攪而嘗之味甜美則罷若苦者
 更炊二三升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美
 淳嚴一盞醋和水一梳乃可食之八月中接取清別筥貯之盆合

齊民要術卷八

泥頭得停數年未熟時二日三日須以冷水澆筥外引玄熱氣勿令生水入筥中若用黍秫米攪亦佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法 亦七月七日作大率麥麩一斗水三斗亦隨筥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投當味美沸定便止有薄餅緣諸麵餅但是燒燂者皆得投之

迴酒酢法 凡釀酒夫所味醋者或初好後動未堅者皆宜迴井花水一石粟米飯兩石攤令冷如人體投之把攪綿幕筥口每把再度攪之春夏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 春酒堅訖而動不中飲者皆可作醋大率酒一斗水入晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動撓攪之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳 又方 大率石麥麩一斗粟米飯六斗小暖投之把攪綿幕筥口二七日熟美醱殊常美

神酢法 要用七月七日合和筥須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麩三斛凡二物温温暖暖便和之水多少要使相溲漬水

多則酢薄不好筥中用經再宿三日便堅之如堅酒法堅訖澄清內大筥中經二三日筥熱必須以冷水澆之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麩者用麥麩一石粟米飯三斛合和之方與黃蒸同盛置如前法筥常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法 置筥於屋內春秋冬夏皆以穰若筥下不茹則中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荆竹篾於筥中然後下糠糟於筥外均平以手按之去筥口一天許便止汲冷水透筥外均澆之候筥中水深淡半糟便止以後糶熟發香氣夏七日冬以梳挹取筥中汁澆四畔糠糟上三日後糶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苦者是未熟更澆如初候好熟乃挹取筥中厚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挹厚濃者夏得二

酒糟酢法 春酒糟則釀願須糟亦中用然欲作酢者糟常濕破以水拌而蒸之熱便下揮去熱氣與糟相半必令其均調大率糟常居多和訖臥於甕筥中以向滿為限以綿幕筥口七日後酢

香熟便下水令相溲清經宿醋孔子下之夏日作者宜冷
水淋之春秋作者宜温臥以穰茹瓮湯淋之以意消息之
作糟酢法用春糟以水和搗破塊使厚薄如未堅須經三日
泥二七日酢熟美醱得經
夏停之瓮置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法用大豆一斗熟沃之漬令澤
炊曝極燥以酒醱灌之任性

多少以
此為率

作小豆千歲苦酒法用生小豆五斗水沃著瓮中黍米作
饋覆豆上酒三石灌之綿幕瓮口二

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清水一石漬之一宿沫取汁炊米
勿使麴發飯起土張邊間中央

板蓋其上下居十三日便醋

卒成苦酒法取黍米一斗水五斗煮作粥麴一斤燒令黃搥
破著瓮底以熟好泥二日便醋已嘗經試直醋

亦不美以粟米飯壹斗投之二七
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蜜蓋
瓮口著日中二十日可熟也

外國苦酒法蜜一斤水三合封著器中與少胡荻子著中以
辟得不生蟲正月旦作九月九日熟以一銅匕

水添之可
二十人食

崔寔曰四月四日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赤屋必以草蓋瓦則不佳
泥塞屋牖無令風及蟲鼠入也開小戶僅得容人出入

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遠大都每四時文會之

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
常欲令温如人腋三下為佳若等不調寧傷冷不傷熱則穰復還
煖熟則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚常作者者番次
相續恒有熟氣春秋冬夏皆不須穰復作少者唯至冬月乃穰復
豆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熟難均故淨揚簸大金莫
之中舒極冷飼生豆搗軟便止傷熟則鼓爛瀉著淨地擇之冬宜小
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
人腋下煖便翻之翻法以把攪略取堆裏冷豆為心堆之心以次
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
陀一傷日再候於中煖更翻還如前法作尖堆若熟湯人手者即為失
節傷熱矣凡四五度翻內外均煖微着白衣於新翻訖時便小撥
峯頭令平團團如車輪厚二赤許乃止復以手候煖則還翻
翻訖以把平團團如車輪厚二赤許乃止復以手候煖則還翻
寸豆便內外均煖漸薄厚一赤五寸許第三赤第一赤第四翻厚六
且令厚三寸便煖悉着白衣此以前一日每入三日乃開戶復以
東西作龍構豆如穀壠形令稀撰均調枚刻法必令至地豆着
地即便爛矣構豆如穀壠形令稀撰均調枚刻法必令至地豆着
色均便出於屋外淨搽去衣布赤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量之揚簸訖以大

箠盛半箠水內豆著箠中以把急押之使淨若初煖豆傷熱者急
手押淨則澆出若初煖豆微生則押淨宜小停之使豆小軟則難
熟太軟則鼓爛水多則難淨是以正頂半箠尔澆出着箠中令半
筐許一人提筐一人更汲水於箠上就箠中淋之急抖擻箠於此
淨水清乃止淘不淨令鼓若澆水盡委着席上先多收數藏於此
時內穀藏於中使厚二人在窖中踏穀作窖底厚二三赤許以蓬蔭蔽之
內豆於窖中使厚二人在窖中踏穀作窖底厚二三赤許以蓬蔭蔽之
以穀藏於窖中使厚二人在窖中踏穀作窖底厚二三赤許以蓬蔭蔽之
日冬自然香美矣若自過此以赤許復踏令堅實夏停十日春秋十二三
此自然香美矣若自過此以赤許復踏令堅實夏停十日春秋十二三
亦得周年法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱
臭爛如泥措狗亦難於調酒如冬月者難還復煖鼓亦惡是以須
留意乃淨掃內豆於蔭屋中則用湯澆黍稷裏令煖潤以復豆堆
每翻竟還以初用黍稷周匝覆蓋若冬作鼓少屋冷糞覆亦不得
煖者乃須於蔭屋之中內微燃煙火令早煖不爾則傷寒矣春秋
量其寒煖冷亦宜覆之每內出皆還
謹密閉戶勿令泄其煖熱之氣也
食經作鼓法 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其皮破則可便敷於

地也惡者亦可席上敷之令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黃為可出芽又薄揮之以手指畫之作耕壟一日每三如此凡三日作此可止更煮豆取濃汁并林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為度畢內餅中若不滿餅以嬌桑葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排曝令燥更蒸之時煮嬌桑葉汁漫灑之乃蒸如炊熟久可復排之此三蒸曝則成

作家理食鼓法

隨作多少精擇豆浸一宿旦炊之與炊米同若作一石鼓炊一石豆熟取生芽臥之如作女麩形二七日豆生黃衣去之更曝令燥後以水濕令濕手授之使汁出從指岐間出為佳以著瓦器中掘地作培令足容瓦器燒培中令熱內瓦著培中以桑葉蓋鼓上厚三寸許以物蓋瓦頭令密塗之卜許日成出曝之令溫溫然又蒸熟又曝如此三遍成

作麥鼓法

七月八月中作之除月則不佳味治小麥細磨為令碎布置覆蓋一如麥麩黃蒸法七日衣足亦勿敲揚以鹽湯周徧灑潤之更蒸氣留極熟乃下揮去熱氣及煖內瓦中盆蓋於囊

糞中煨之二七日色黑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着湯中煮之色足流出削去皮柏還舉一併得數遍莫用熱香美乃勝豆鼓打破湯浸研用亦得熱汁濁不如全糞汁清也

八和齋

第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六

鹽七酢八齋曰欲重不則傾動起塵底欲平寬而

圓底尖擣不着以檀木為齋杵曰不稗米硬而杵頭

大小與曰底相安可杵頭著處廣者省手力杵長四

赤入曰七八寸圓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蒜淨剝去根不去則苦嘗

未嘗渡水者宜以魚眼湯洽半許半生用朝歌大蒜生薑

削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚羹

無生薑用乾薑五升薑用生薑一兩乾薑則減半兩耳

直用陳者以湯洗去陳垢無橘皮可用草橘子馬芥子亦得用五

升薑用一兩草橘子馬芥子亦得用五

苦白梅核作白梅法在梅香篇用時合熟栗黃謂曰金齋玉

不美故加栗黃取其金色又益味甜五升薑核用五升薑用八枚是之矣杭米飯濃故諺曰

倍著齊蒜多則辣故加飯取其甜先擣白梅薑橘皮為

美耳五升薑用飯如雜子許大

末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭難

以漸生蒜難擣故須先下

春令熟次下涌蒜齋熟下鹽復春

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為蒜所殺無

醋經年曬者先以水調和令得所然後下之慎勿着生水

於中令齋辣而苦純着大醋不與水調醋後不得美也

右件

法止為膾齋耳餘即薄作不求濃膾魚肉裹

長一赤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

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

令悉著盆令著掃帚上少時故其苦氣多停則冷無復幸味笑不

傳則太辛苦擣作圓子大如李或餅子任在人意也復乾曝然後

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瓮裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而失其苦微

火上攪之少燻覆甌瓮上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢解厚薄任意

崔寔曰八月收韭菁作搗齋

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後無味兼生蛆宜

作裏鮓也取新鯉魚

魚唯大為佳瘦魚稱勝肥者雖美而不耐久肉長亦半已上皮骨堅硬不任為膾者皆堪為鮓

也去鱗訖則鱗鬻形長二寸廣一寸厚五分皆

使鱗鬻別有皮

近骨大長外以過熟傷醋不成任食中始可收均熟寸數者大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鬻別斬過皆使有皮不宜令有無皮鬻也

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

平板石上迤去水

世名逐水鹽水不盡令鮮

水盡炙

一半嘗

鹹淡空下揀下復以鹽按之

炊秬米飯為糝

飯欲剛不宜

并菜更搗皮好酒於盆中合之

糝令

弱弱則爛魚乃佳菜更全用搗皮細切並取香氣不求多也無搗皮草搗子亦得用酒辟諸邪惡令鮮美而速熟率一斗鮓用酒半斤惡酒不用

布魚於篋子中一行魚一行糝以滿為限

腹腴居上

肥則不能久熟

魚上多與糝以竹蔣交

橫帖上

八重乃上無蔣菰蘆葉並可

削竹挿篋子口

內交橫絡之

用荊也著屋中美寒者穰厚茹勿令凍也

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

為佳穿破則鹽和粉一鬻為裹以荷葉裹之唯厚

熟名曰暴鮓有菜更插皮則用無亦無也

食經作蒲鮓法

取鮓魚二合以土煎淨治之用

作魚鮓法

到魚畢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炊白飯漬清水中鹽飯釀多飯無苦

作夏月魚鮓法

鬻一斗鹽一升八合芥菜二十顆柳著器中二合橘皮薑半合

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

粳米飯為椽嘗鹹淡得所取生菜蔓葉布瓮

子底少取生菜蔓子和飯取香而已不必多

多則苦一重魚一重飯飯倍多手按令堅實荷

葉閉口無荷葉取蘆葉無蘆葉乾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

入酥塗火炙持精壯之尤美也

作豬肉鮓法用豬肥縱肉淨爛治訖剔去骨

作條廣五寸三分易水煮之令熟為佳勿令太

爛熟出待乾切如鮓嚮片之皆令帶皮炊粳

米飯為糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚
鮓法糝欲倍多泥封置日中一月熟蒜齏薑酢
任意所便肚之尤美灸之珍好

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛
羊麋鹿野豬家豬肉或作條或作片罷凡破肉皆須順
理不用各自別槌牛羊骨令碎熟煮取汁掠去
浮沫停之使清取香美鼓別以冷水淘去塵穢用骨汁煮
鼓色足味調漉去滓待下鹽造口而已勿使過鹹細切葱
白搗令熟椒薑橘皮皆末之量多以浸脯手

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
袋籠而懸之置於筥則鬱浥若臘月中作條者名
曰豚脯堪度夏每取時先取其肥者肥者臘不耐久
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
肉之精者雜臘則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
碎慎勿令瘦死牛羊及羔犢獮精小羔子全浸之

先用暖湯淨洗無後腥氣乃浸之

作甜脍脯法

臘月取鱗鹿肉片厚薄如手掌直陰乾不着鹽脍如凌雪也

作鱧魚脯法

魚一名鱧也

十一月初至十二月末作

之不鱗不破直以杖刺口令到尾

杖尖頭作擗蒲之形

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

之經冬令瘞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

塘灰中燒鳥刀切之去泥草以皮布裹而槌之白

如珂雪味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法

臘月初作

用我鵝雁雞鴨鶩雉兔鴿鶉

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂留則

全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊科得一

浸鼓調和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脂亦名

瘰魚亦名魚腊

雞雉鵝三物直去腥截勿開臆

作脍脯法

臘月初作

任為三味脯者皆中作唯魚不中耳

白湯熟煮掠去浮

沫欲出釜時尤湏急火急則易燥置箔上陰

乾之甜脍殊常

作滷魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱧

上奴

化反下胡耳去直鯁破腹作鮫淨踈洗不須鱗夏月
持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筮盛泥
封勿令蠅蛆筮須鑽底數孔拔引肉紅赤色便熟食
時洗却鹽煮蒸炮任意美於常魚作鮫醬燒
煎老得

羹臠法第七十六

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

齊民要術卷第八
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

作兔臠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餒六斤瓠葉六斤葱
頭二升小蒜三升麩三升豉汁生薑橘皮口
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

作瓠葉羹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
使熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹
一斗五升

齊民要術卷八
作筭筭鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法醬
亦如此筭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
便熱也

肺膜蘇本法羊肺一具煮令熟細切別作羊
肉臠以粳米二合生薑煮之

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
葉椒末一合豆醬清一升豉汁五合麩一升
五合和米一升作糝都合和更以水三升澆

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
虎口煮之令半熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤
豬肉半斤合剉作臠下蜜令甜以向熟羊臍
投臠裏更煮得兩沸便熟治羊合皮如豬臍
法善矣

羗煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠
如兩指大豬肉琢作臠下葱白長二寸一虎

口細環薑及橘皮各半合椒少許下苦酒隨鹽
豉造口一鹿頭用二斤豬肉作臠

食膾魚蓴羹芡羹之菜蓴爲第一四月蓴生
莖而未葉名作雉尾蓴第一肥美葉舒長足
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微細
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蓴環
蓴者根上頭絲蓴下莖絲蓴既死上有根莖
形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀

凡絲蓴陂池種者色黃肥好直淨洗則用野
取色青須別鐺中熱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
種芮菘蕪菁葉冬用薺菜以芡之蕪菁等宜
待沸接去上沫然後下之皆少着不用多多
則失羹味乾蕪菁無味不中用豉汁於別鐺
中湯煮一沸漉出滓澄而用之勿以杓捉捉
則羹濁過不清煮豉但作新琥珀色而已勿
令過黑黑則醜苦唯蓴芡而不得着葱薑及

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携
甜羹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

醋菹與之下鹽半莫不醋與菹汁

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莫之

筍思耳反等古可反魚羹筍湯漬令釋細劈先煮筍令
煮沸下魚鹽豉半莫之

鱧魚臙用極大者一赤已下不合用湯鱗治
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鱧澀故須
米汁也

鯉魚臠用大者鱗治方寸厚五分和如鯉
臠與全米糝莫時去米粒半莫若過米莫不
合法也

膾臠上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莫

與之早與血則變大可增米莫

鱧魚湯各用大鱧一赤已上不合用淨鱗治

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

屑米半莫時勿令有糝

鮪臠湯燂徐慮及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

下鹽醋半莫

繫七龜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繫經半日

久漉出析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

爛不與醋若無繫用菰菌用地菌黑裏不中

繫大者中破小者渾用繫者樹根下生木耳
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韃葉切長四寸
下鹽豉中不令大沸大熟則朐但令小卷止
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八薑
韃別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧令勝刀切長三寸廣半寸厚
三寸半將用肉汁中蔥薑椒橘皮胡芹小蒜
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綿篩以兩
重帛作袋子盛之繩繫令堅堅沈著釜中須
臙則淡便引出

蒸羔法第七十七

食經曰蒸羔法取三升肉羔一頭淨治煮令
不能羊熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿
近水淨拭以豉汁濃者二升漬米令色黃赤
炊作飯以蔥白長三寸一升細切薑橘皮各

二升鹽三合和之著甑中蒸之取熟蒸羊
肥鵝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煮令半熟以豉
汁漬之生秫米一升勿令近水濃豉汁漬米
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猪肉一斤香豉一升

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

煮猪肉法淨焯猪訖更以熱湯遍洗之毛孔
中即有垢出以草指搯如此三遍梳洗令淨
四破於大釜煮之以杓接取浮脂別著釜中
稍稍添水數數接脂脂盡瀉出破為四方寸
鑿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
盡無復腥氣瀉出板初於銅鑪中煮之一行
肉一行擘葱渾豉白鹽薑椒如是次第布訖

下水煮之肉作琥珀色乃止恣意飽食亦不
餓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

煮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

煮鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤
肉秫米四升為糝先裝如煮肥法訖和以治

汁橘皮葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃
下之

胡炮普教切向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枳

華撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉脂

肉於肚中以向滿為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

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

作懸熟法猪肉十片去皮切嚙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脚開復渾覆蒸熟擘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糲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糝用饋葱鹽豉和之宜肉下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在上豚蒸如蒸熊

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若十字裏之糝在上復以糝屈牖蒸

反祖咸

之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白
胡芹小蒜置上蒸若蒸之既奠開箸禡邊奠
上毛蒸魚菜白魚鱸音賓魚最上淨治不去鱗
一赤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

蒸藕法水和稻穰糟揩令淨斫去節與蜜灌
孔裏使滿搜蘇麵封下頭蒸熟除麵寫去蜜
削去皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

臍脂煎消法第七十八

臍魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛
三種肉暗兩沸下鮓打破雞子四枚寫中如
淪雞子法雞子浮便熟食之
食經臍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
衆物是傳也

五侯臍法用食板零搽雜鮓肉合水煮如作
羹法

純脛魚法一名炆魚用鱸魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱白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莫時葱在上大莫一小莫若大魚成治准此

暗雞一名炆雞一名雞臙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莫之以暖汁沃之肉若冷將莫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

腊白肉一名白炆肉鹽豉煮令白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齏葉切長二寸與葱薑不與小蒜齏亦可

暗豬法一名炆豬肉一各豬肉鹽豉一如炆白肉之法

暗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
奠焉

勃鴨消細研熬如餅臙熬之令小熟薑橘椒
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
赤鯉皆可用勃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末食之

菹綠第七十九

食經曰白菹我鴨雞白煮者鹿骨斫為淮長

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不醋
不紫菜滿奠焉

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

齊民要術卷之六
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手如
上香菜菹法

綠肉法用猪雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁
煮之葱薑橘胡芥小蒜細切與之下醋切肉

名曰綠肉豬雞名曰酸

白淪淪音藥也肥法用乳下肥肥作魚眼湯下冷

水和之擘手肥令淨罷若有麤毛鑷子拔却柔

毛則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩

釜勿令淪釜淪則肥黑絹袋盛肥酢漿水煮

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肥又以茅蒿葉揩令
極白淨以少許麵和水為麵漿復絹袋盛肥
繫石於麵漿中煮之接去浮沫一如上法好
熟出著盆中以冷水和羹肥麵漿使暖暖於
盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美
酸肥法用乳下肥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



