

書名 竹嶼山房雜部殘八卷  
撰者 明 宋詡、宋公望 撰，明宋懋澄 輯

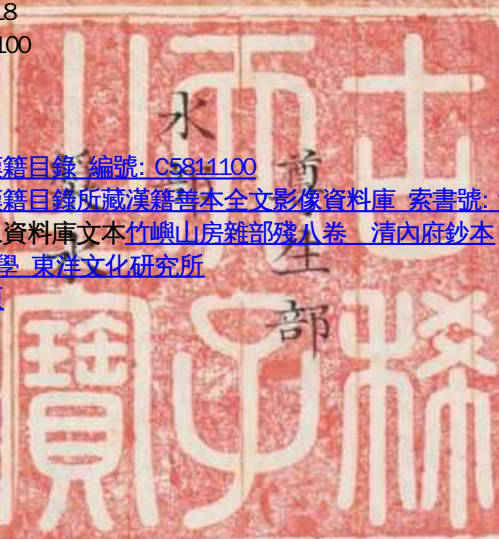
# 卷二十一

卷 卷二十一  
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](#)

[使用上的注意事項](#)

酸使用如過酸則不中  
熟傾冷水中浸五七日候酸用夏月則逐

竹嶼山房雜部卷二十

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷二十一

明宋詡撰

尊生部

粉部

冷團

冷團須用豆粉為絳濃饴粉細方好

水團

用白糯米三五升或一斗浸一宿帶水磨下乃以大匾盛灰上用淨布攤蓋以糯米粉置于上濾出水如少粉撲然後以手攪成塊或用肉或用菜為餡丸如圓眼大或彈子鴨子大滾湯下之以熟為度

燻餃子

水一盞小盆合在鍋底四向放餃子匾蓋燻之如水燒乾再添水餃子不致焦又易熟

饅部

風消饅

用白糯米五升或一斗淘淨晒乾磨粉用絹篩篩過滾湯煉成一塊分如彈子放在滾湯內煮熟以生粉特過每丸分作兩塊然後幹薄切作片子晒乾滾油內浮之用炒熟饅麵為末劑甚佳

芝蔴饅

用芝蔴二升沙糖一斤炒麵些少

蔴片

用錫饅一斤沙糖半斤芝蔴三升半

裹糖

用沙糖餅屑豆末薄荷為劑外以錫糖裹之

收藏響糖

以燈草寸剪重重間和收之雖經雨不潤

蜜部

收藏蜜煎果

黃梅時換蜜以細辛末放頂上蟻蟲不生

造蜜煎果

凡煎果須隨其酸苦辛硬製之以半水煮十數沸乘熱控乾別換純蜜入沙鉢內用文武火再煮取其色明透為度新甕盛貯緊密封固勿令生蟲須時復看視覺蜜酸急以新蜜煉熟易之

造蜜煎果子法

凡煎果子酸者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷澆在果子上淹一宿其酸鹹味自去澆出淘過控乾並先煉熟蜜後入煎

五七沸出放冷再入舊蜜內煎如琥珀色去蜜置器中煎時須用銀石砂鈿等為佳使蜜澆者浸一宿餘並用淹一飯時即有味也

又法

應乾煎果先用湯盪白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸之如前法

粥部

餹白粥

上色白粳米隔夜淘淨白沸湯中逐旋撒米下去一邊攪一邊撒如此方勻不上清下研須入礬灰少許稻葉少許

飯部 豈附

治飯不飽

用生莧菜鋪蓋飯上則飯不作餒氣

炒箕豆

清酒糟和水浸豆一宿淥起眼畧乾慢火炒既大而脆

不必用沙也

竹嶼山房雜部卷二十一

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷二十二

明 宋詡 撰

尊生部

果部

收乾荔枝

以新瓷甕盛每鋪一層用鹽白梅二三箇以箬葉包如  
粽子狀置內密封甕口則不蛀壞