

齊民要術

冊三

齊民要術卷第七

貨殖第六十二

塗甕第六十三

造神麴并酒第六十四

白醪酒第六十五

笨麴餅酒第六

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也白圭曰趣時若猛獸驚鳥之發故曰吾治生猶伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商賈率亦歲萬息二千百萬

之家則二十萬而更徭租賦出其中故曰陸地牧馬

二百蹠

孟康曰五十足也蹠古蹄字

牛蹠角千

孟康曰一百六十頭也牛馬貴賤

以此為率千足羊

師古曰凡言千足頭也

澤中千足彘水居千

石魚陂

師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石魚以斤兩為計

山居千章之楸

楸木千章者大枚也師古曰大材曰章解在百官公卿表

安邑千樹棗燕秦千樹

栗蜀漢江陵千樹橘淮北滎南河濟之間千樹楸陳

夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及各國萬家

之城帶郭千畝畝鍾之田

孟康曰一畝鍾受六斛四斗

也畝若干畝梔茜

孟康曰茜草梔子可用染也

千畦薑韭此其人皆

與千戶侯等諺曰以貧求富農不如工工不如商刺

繡文不如倚市門此言末業貧者之資也

師古曰言其易以得

利通邑大都酤一歲千釀

師古曰千釀酒醯醬千瓠

胡雙反師

古曰項長頭醬千儋

孟康曰儋石鬻師古曰儋反儋也受十升

屠牛羊彘千皮口穀糶千鍾師古曰謂常薪藁千車

船長千丈木千章洪同方葉草材也舊將作竹竿萬

個輶車百乘師古曰輶車牛車千兩木器漆者千枚

銅器千鈞斤鈞三十素木鐵器若梘茜千石孟康曰百

石素木馬蹏躑千則為馬二百也躑江釣反牛千

足羊彘千雙僮手指千孟康曰僮奴婢也古者無空

曰手指以別馬牛蹄角也師古曰筋角丹砂千斤其

帛絮細布千鈞文采千疋師古曰文者曰縵也榻布皮

革千石孟康曰榻布白縵也師古曰縵厚之布也其

貌漆千大斗師古曰大斗者異於量米藁麩鹽鼓千

合師古曰藁藁以斤石稱之輕重相配耦之言耳今

西楚荆沔之俗賣鹽鼓各一斗則各為裏而相隨為

為解說失鮎紫千斤而師古曰鮎海魚也鮎刀魚也鮎

之遠矣師古曰鮎音胎又音落鮎音

養又音才爾反而說者不知音矣為鮒千石鮑千鈞

曰鮑音輒鮑音普各反鮑音遠矣鄭康成以爲鮑於呼

室乾之亦非音五回反失義遠矣耳蓋今巴荆人所呼

鮑魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是棗栗

千石者三之師千古曰狐貂裘千皮羔羊裘千石

貂貴故計其數羔旃車千具他果采千種師古曰山

野實也子貸金錢千貫節馭僧也謂除估僧其餘利

比也粗者其首率也師古曰僧者合會二家交易貪賈

三之廉賈五之買故得利少而十得其三廉賈貴乃

十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾

聞汶山之下沃壑下有跋鴟至死不饑孟康曰跋音

其山下有沃壑灌漑師古曰孟說非也跋謂芋也

安糶有大羊如躡鷓也諺曰何卒耕水窟曹邴氏家

起富至巨萬然自父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也

高誘曰賈

多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯爲上八月爲次餘月爲下凡甕無問大

小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜

留意新出窯及熱脂塗者大良若市買者先宜塗治

勿使盛水

未塗遇雨亦惡

塗法掘地爲小圓坑

傍開兩道以引風火

生

炭火於坑中合甕口於坑上而熏之

火盛易破微則難熱務令調適

乃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

所陰切

乃止

牛羊脂爲第一好豬脂亦得俗

人用麻子脂者誤人耳若脂不濁流直一偏拭之亦不免津俗人釜土蒸甕者水氣亦不佳

以熱

湯數斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便

中用

日曝令乾
時更洗淨

造神麴并酒第六十四

安麴在藏
瓜卷中

凡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乾合和之七
月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲
水二十斛勿令人潑人長水亦可瀉却莫令人用其
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行穢者不使不得令入室
近團麴當日使訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋
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日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然後內之其餅麴手團二寸半厚九分

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阡陌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鑿所願使出類絕蹤穴蟲潛影衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈

以猛芳越椒熏味超和鼎飲利君子既醉既逞惠彼
小人亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應
自冥人願無爲希從畢永急急如律令祝三遍各再
拜

造酒法全餅麴曠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刷布帔盛高
屋廚上曬經一日莫使風土穢汗乃平量麴一斗白
中受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
不令噉淘水及炊釜中水爲酒之具有所洗浣者悉
用此水佳也 若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一
斗第一酸米三斗停一宿酸米五斗又停再宿酸米
一石又停三宿酸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

米一石八斗唯三過酸米畢其炊飯法直下饋不須

報蒸其下饋法出饋甕中取釜下沸湯澆之僅沒飯

使止

此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炊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漉欲剛擣欲

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棧刺作孔淨揣東向開戶屋

布麴餅於地閉塞窗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之

令燥麴成矣任意舉閣亦不用甕盛甕盛者則麴烏

腹烏腹者透孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥

齊等不以三石爲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卽醱無令勢不相及味足沸定爲熟氣味雖正沸未息麴勢未盡宜更醱之不醱則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實暘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旣少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪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者

麥多少分爲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爲
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巷令通人行四角
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
常法細剉爲佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下米五
斗必令五六十遍淘之二醖七斗米三醖八斗米滿
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
二石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒

令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾之麴汁於甕中
卽醎飯候米消又醎八斗消盡又醎八斗凡三醎畢
若猶苦者更以二斗醎之此合醎飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴爲上時亦不必
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舂淨簸擇細磨羅取
麴更重磨唯細爲良麤則不好剉胡菜煮三沸湯待
冷接取清者漉麴以相著爲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之大小厚
薄如蒸餅劑令下微澁澁刺作孔丈夫婦人皆團之
不必須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令
淨掃地布麴餅於地上作行伍勿令相逼當中十字

阡陌使通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市麴訖閉戶密泥之勿使漏氣七日開戶翻麴還著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泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十餅爲一貫懸著戶內開戶勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾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背椎破大小如棗栗斧刀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汙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

者皆得過夏熱桑落時作者反勝於春桑落時稍冷
初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太
厚則傷熱春則不須置甕於塼上秋以九月或十九
日收水春以正月十五日或以晦日及二月二日收
水當日卽浸麴此四日爲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

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所
以爾者寒煖有早晚故也但候麴香沫起便下釀過
久麴生衣則爲失候失候則酒重鈍不復輕香米必
細舂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餽弱炊必令均熟勿

使堅剛生也於席上攤黍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酸六斗第三酸用米或七八斗第四第五第六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法或再宿一酸三宿一酸無定準惟須消化乃酸之每酸皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每酸卽以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須蓋候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卽酢壞冬亦得釀但不及春秋

耳冬釀者未須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重醖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加倍之其糠瀝雜用一切無已

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未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煮取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣千杵餅如凡麴方範作之臥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甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秠米令酒薄不任
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
初凍則收水釀者爲上時春酒正月晦日收水爲中
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脈既定收取則用
其春酒及餘月皆須煮水爲五沸湯待冷浸麴不然
則動十月初凍尙煖未須茹甕十一月十二月須黍
穰茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沐起便釀
隆冬寒厲雖日茹甕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
甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕受五石米者初
下釀止用米一石淘米須極淨水清乃上炊爲饋下

著空甕中以釜中炊湯及熱沃之令饋上水水深一
寸餘便止以盆合頭良久水盡饋極熟軟便於席上
攤之使令貯汁於盆中搗黍令頗瀉著甕中復以酒
杷攪之每醖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醖亦冷
初煖下者醖亦煖不得迴易冷熱相雜次醖八斗次
醖七斗皆須候麴藥強弱增減耳亦無定數大率中
分半米前作沃饋半後作再餽黍純作沃饋酒便鈍
再餽黍酒便輕香是以須中半耳各釀六七醖春作
七八醖冬欲酒煖春欲酒冷醖米太多則傷熱不能
久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火
擲著甕中投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炙之好

者不動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之爲佳瓦屋亦熟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

斷蒲漬酒中有頭出之酒則厚

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著酒甕中須臾卽發

白醪麴第六十五

皇甫吏部家法

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荬湯經宿使冷和麥屑

搗令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置

箔箔上安蘆蔎蘆蔎上置桑薪灰厚二寸作胡荬湯

令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出臥置灰
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密屋泥
戶勿令風入若以牀小不得多著麴者可四角頭堅
槌重置掾箔如養蠶法七月作之

釀白醪法取糯米一石令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餹飯攤令絕
冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升者甕中以竹
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
未消取生疎布漉出糟別炊好糯米一斗作飯熱著
酒中爲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作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

笨麴餅酒第六十六

笨符本切

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概以繩緩縛長柄匕匙著概上緩火微炒其著匙如挽棹上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麴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尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔

豎搥布艾掾上臥麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窗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廚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其法以正月晦日多收河水井水苦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石甕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爲再餹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且以酒杷攪之自然解散也初下卽搗者酒喜厚濁

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著嘗之氣味足
者乃罷若猶少味者更醱三四斗數日復嘗仍未足
者更醱三二斗數日復嘗麴勢壯酒仍苦者亦可過
十石然必須看候勿使米過過則酒甜其七醱以前
每欲醱時酒薄霍霍是麴勢盛也醱時宜加米與次
前醱等雖勢極盛亦不得過次前一醱斛斗也勢弱
酒厚者須減米三斗勢盛不加便爲失候勢弱不減
剛強不削加減之間必須存意若多作五甕已上者
每炊熟卽須均分熟黍令諸甕徧得若偏醱一甕令
足則餘甕比候黍熟已失醱矣醱當令寒食前得再

酸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

作頤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頤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初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作其麴殺米多少與春酒麴同但不中爲春酒喜動以春酒麴作頤酒彌佳也

作頤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

河東頤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著地作之日起煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘米四斗使淨卽浸夜月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卽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坐曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熱黍米淘須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九斗當日卽炊米九斗爲饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熱沃之令饋上者水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席上攤之令冷挹取麴汁於甕中搗塊令破瀉甕中復以酒杷攪之每醖皆然兩重布蓋甕口七日一醖每醖皆用米九斗隨甕大小以滿爲限假令六醖半前三醖皆用沃饋半後三醖作再餽黍其七醖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清麴必須累餅置

水中以水沒餅爲候七日許搗令破漉出滓炊糯米爲黍攤令極冷以意酸之且飲且酸乃至盡粃米亦得作作時必須寒食前令得一酸之也

蜀人作醪酒法

醪音塗

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剉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卽蒸甕使

熱穠茹之以所量水煮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爲再鎔攤令温温煖
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酸之還封泥第三酸亦如之
三酸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
超然獨異非黍稷之儔也

糴米耐法

耐音宙

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擣作
末下絹筵計六斗米用水一斗從釀多少率以此加
之米必須篩淨淘米清乃止卽經宿浸置明日碓擣
作粉稍稍箕簸取細者如餹粉法訖以所量水煮少

許穢粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好留下
之攤令冷以麴末和之極令調均粥溫溫如人體時
於甑中粉痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麴法
擘破塊內著甑中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣
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
過一斗糟悉著甑底酒盡出時水硬糟肥欲似灰石
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大醉必死凡人大醉酪酏無
知身體壯熱如火者作熱湯以冷解名曰生熟湯湯
令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處卽冷不過數
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爲
恭

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴搗末絹篋如
上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多
少以意消息米細篩淨淘弱炊再留黍攤冷以麴末
於甕中和之按令調均擘破塊著甕中盆合泥封五
月暫開悉同糶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卽曬麴至正月
十五日搗麴作末卽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
滿爲度隨米多少皆平分爲四分從初至熟四炊而
已預前經宿浸米令液以正月晦日向暮炊釀正作
饋耳不爲再餹飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟卽
舉甕就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍卽以
盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日
一酸皆如初法四酸畢四七二十八日酒熟此酒要
須用夜不得白日四度酸者及初押酒時皆迴身
火勿使燭明及度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蔭屋貯置亦
得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之客美宜用之
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

日未出時收浸麴一斗

水七斗麴發便下釀

不限日數米足便體爲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
以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯卽攤
之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴米
一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須
減飯和法痛按令相雜填滿甕爲限以紙蓋口搏押
上勿泥之恐大傷熱五六日後以手內甕中看令無
熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之
醕出者歇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止臣得法釀之常善

其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增爲十醞
不病九醞用米九斛十釀用米十斛俱用麴三十斤
但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有益神
效用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏之勿使六
畜食治麴法須斫去四緣四角上下兩面皆三分去
一孔中亦剗去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗
用水一斗半多作以此加之釀用黍必須細舂淘欲
極淨水清乃止用米亦無定方準量麴勢強弱然其
米要須均分爲七分一日一釀莫令空闕闕卽折麴
勢力七釀畢便止熟卽押出之春秋冬夏皆得作茹
獲厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬卽須
物覆獲其所去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆搗末好美安石榴五枚押取汁皆以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中火煖取溫亦可冷飲亦可熱飲之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爲率若飲不盡可停數日此胡人所謂薑撥酒也

食經作白醪酒法生秫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可作也

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汁凡三醖濟冷清又炊一斗米醖酒中攪令和解封四五日黍浮縹

色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤未攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十五斤醱之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秬米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米醱之凡三濟出炊一斗醱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用水五升澆之泥著日七日熟

愈瘡酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱醱水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷醱麴一宿上生白沫起炊秬一石冷醱中三日酒成

作鄴酒法丁盧反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醱麴汁中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分華撥六枚下篋絹囊盛內酒中一宿蜜一升和之作夏雞鳴酒法秫米二升煮作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明日雞鳴便熟

作榨酒法四月取榨葉合花采之還卽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醱之便熟

柯拖酒法

知拖反

二月二日取水三月三日煎之先攪

麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠藩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餹飯攤使冷著麴汁中搗黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米醖之每醖皆搗令散第三醖炊米六斗自此以後每醖以漸和米甕無大小以滿爲限酒味醇美宜合醑飲食之飲半更炊米重醖如初不著水麴唯以漸加米選得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法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爲再餹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以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假令出一石還炊一石米醱之甕還復滿亦爲神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

杭米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹篋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餹弱炊攤令小冷先下水麴然後醱之七日更醱用米六斗六升一七日更醱用米一石三斗二升二七日更醱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密蓋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酒法方一石麴作燂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糅令甚熟以二月二日收水卽預煎湯停之令冷初醱之時十日一醱不得使狗鼠近之於後無若或八日六日一醱會以偶日醱之不得隻日二月中節醱令足常預煎湯停之醱畢以五升洗手蕩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醱後五

日一醱後三日一醱勿令狗鼠近之會以隻日醱不
得以偶日也使三月中卽令醱足常預作湯甕中停
之醱畢輒使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
再重爲袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七
日後飲之迴卽□□

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胡葦葉艾葉各二尺圍長二
尺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
煖屋牀上先布麥穢厚二寸然後置麴上亦與穢二
寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭之
令遍卽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淘淨
水清爲度用熟水一斗限三醖便止清麴候向發便
醖不得矣失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水
漬麴餘同冬酒

齊民要術卷第七

齊民要術卷第八

黃衣黃蒸及麩子第六十八

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

作羹臠第七十六

作蒸魚第七十七

臛臠煎消第七十八

菹綠等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八名黃衣

作黃衣法

六月月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之

攤令厚二寸許預前一水露氣候薄無蘗葉者劉胡

葉擇去雜草無令有水露氣候薄無蘗葉者劉胡

日看黃衣色足便出曝之令乾去胡葉而己慎勿

簸齊入喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥

反颺者皆仰其衣為勢今善下之攤令冷布置履蓋成

作黃蒸法七月月中取便下之攤令冷布置履蓋成

一之慮其亦勿損好熟便下之攤令冷布置履蓋成

作蘖法八月月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之

餅餅成則一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使

生青成餅然後以刀割取乾之欲

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

造常滿鹽法以白不津甕受十石者一口置庭中石上

水須用時挹取煎即成鹽還以甘水泛之令上恆有升添

一升日曝之熱盛還即成鹽永不甘水添風塵陰雨則

蓋天晴爭還以必須黃鹽鹹水者

鹽汁則苦是以須白鹽甘水

造花鹽印鹽法五月中旱時取水二斗以鹽一斗投

淨器不復消融易器淘治沙汰之一澄去垢土瀉清汁於

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

方千一百相似而成印雲其味又美

花印一鹽白如珂雲其味又美

作醬法第七十

十二月正月爲上時二月爲中時三月爲下時用不

津甕者亦不中用之置日中高處石上夏雨無令水

銍鐵一本作生縮鐵釘子皆歲殺釘著甕底用春種

石下後雖有姪娠婦人食之醬亦不壞爛也

烏豆春豆粒小而雜於大甑中燥蒸之氣留半日許

復貯出更裝之迴在上居下不爾則生熟也氣留周徧

齊民要術卷八 一一中華書局聚

以灰覆之經宿無令火絕

取乾牛屎圓累令中夾空然之不烟勢類好炭者能

多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣

齧看豆黃色黑極熟乃下

日曝取乾

夜則聚覆臨炊春去皮更裝入甌中蒸令

氣鎔則下

一日曝之明日起淨簸擇滿白春之而不

碎

若不重鎔難淨簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸豆黃

良久淘汰揆去黑皮

湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也漉而

蒸之

以淘豆湯汁即煮細豆作醬不用汁一炊傾下置淨席上

攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸草蒿

居恤反麥麩令極

乾燥

鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬赤美蒿令醬芬芳蒿揆去草土麩及黃蒸各

別擣細末從馬尾羅羅好

大率豆黃三斗麩末一斗黃蒸末一斗

白鹽五升蒿子三指一撮

鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麩者一升

當笨麩三升殺多故也

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

向太歲則攪令均調以手無蛆蟲也

痛接皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手接令堅以

滿爲限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之

五七日正月二月三月七月四

當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣

悉貯出搗破塊兩甕分爲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甕黃蒸三斗鹽水多少亦

也仰甕口曝之諺曰萎糲葵日乾甕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雨卽蓋

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

術曰若爲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難回而胎損

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細

剉陳肉乾者不任醬膩曬麴令燥熟擣絹筴大率肉一斗

麴末五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾熟擣盤上和

令均調內甕子中有骨者多體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

待冷解醬雞汁亦得無用陳肉令醬膩

作卒成肉醬法牛羊麀鹿兔肉生魚皆得作細剉肉

一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白鹽一斗及麴

黃蒸並曝乾絹筴雀一月三十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

厚蔽之令坩中纔容醬瓶大釜中湯煮空瓶令極熱

熟泥密封內草中令去瓶口三寸滿則近者焦碗蓋瓶口

雖便不復冷不焦食也於上然乾牛糞火通夜勿絕明日

用時醬出便熟置若未熟者還覆臨食細切葱白著麻

油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法鱸魚鱈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

衣三升二升全用末白鹽二斤黃鹽則苦乾薑一升末橘皮

一合之和令調均內甕子中泥密封日曝勿令熟

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

乾鱈魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱈魚盆中水

洗去鱗全作勿切率魚一斗薑末四升黃蒸末一升

無蒸用麥蘖末亦得白鹽二升半於槃中和令調均

布置瘦子泥封勿令漏氣二日便熟味香美與生者無殊

食經作麥醬法以小麥一石六斗宿炊之令生黃衣

八斗著覆著中炊小麥十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升搗末篩之清酒

又魚醬法成膾魚一斗以麴五升酒二日可食甚美

作蝦醬法蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五

作燥脰法始蟬反法之羊肉二斤橘皮兩葉雞子十一枚切

羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉甌

生脰法羊肉一斤豬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飼魚

醬五月可為醬上旬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

作鱖鱖法昔漢武帝逐夷至是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爲
滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也

取石首魚鮓魚鰠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

臍如初內著坩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 醋也者今

凡所醱者下皆須中安磚上未淘著麥中即還好

作大酢法 七月三日取米水作之大麥三斗令冷任大

小依法加之綿幕為限先下麥穗次下水下飯直

置一碗三七日又著一便熟常置一氣

糝以挹酢若用濕器內麥中則壞酢味也

秫米神酢法 七月七日石臼作置三斗無球者粘黍米亦

淨淘米炊而再細攤令冷水細擘麵破勿令有塊子二

和如下釀更不止以綿幕口一水就發裏攪二七塊痛攪令

年日亦為攪一月日極熱十石發不狗鼠啖得食貴

又法 亦以七月七日取水大小率麥麵為一度水三斗粟

當日頓又下之三其飯更分爲三分七日初三日復投一分當

夜即沸又下之三其飯更分爲三分七日初三日復投一分當

盆水之幕事溢口無機刀

又法亦七月七日亦作大率爲限綿升水九升粟飯九

前件二種酢則貯之其糟別糞水澄壓取先食也

粟米麴作酢法得七月大率向末爲一斗井花水一月亦

粟米飯一石明日量著醱中夜炊飯著盆中或烤棗中然

後濁飯上著醱中瀉時直傾之勿綿幕而移之

者率多壞矣久熟則無忌接取清別熟入五月則多收

秫米醋法五月飯醋醬以七月和釀不用水也醬以極

佳爲佳末乾麴末下一斗篩經用硬秫米爲第一黍米亦

多遍初淘瀝裝作再爲却飯下淘氣令如浸體於盆

破令薄漿去稠塊以麴稀則味薄內著糞中醋更搯

小以滿爲限七初置糞於北陸中風涼之日處勿令十日

中日時時取十石汲冷水過五澆六斗槽引去熱氣但勿令生水得
停數年也

大麥酢法取七月七日水作若七日不此兩日者則不須成於

屋裏近石戶裏不用作米則科麗是以用造籩訖淨淘炊

細造一石不用作米則科麗是以用造籩訖淨淘炊

口再造一石不用作米則科麗是以用造籩訖淨淘炊

傲底攪之日淨淘粟米髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還

好六七日之淨淘粟米髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還

亦揮如人則體投之苦者更炊三四日看水消攪而嘗

之味甘矣則罷若苦者更炊三四日看水消攪而嘗

斟量二七日可食之八月中日接取清別糞貯之益合泥和

水一量二七日可食之八月中日接取清別糞貯之益合泥和

頭得氣勿數令生永入糞中若用黍米投隔佳白倉引
出熱氣勿數令生永入糞中若用黍米投隔佳白倉引
得米亦

燒餅作酢法亦七月大小任人增加水麩一斗水三斗亦

初作日軟澆餅數升麵作燒餅待冷下之經宿看餅漸

薄盡更作軟澆餅數升麵作燒餅待冷下之經宿看餅漸
燒緣者皆得投之

迴酒酢法凡釀酒失所味醋者或初好後動味壓者

一斗麥麩一斗井花水一石粟飯二石攤夏令如

人體投之把攪綿幕甕口每日再度攪之春夏令

後熟秋月稍遲皆美貯之動酒酢法春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大雨

則益蓋之勿令水入甕去盆七日後當臭衣衣沈反

得怪也但停置勿移動攪撓之數十日醋成衣沈反

久更彌佳日

又方之把攪綿幕甕口二七斗粟飯六斗少煖投

神酢法要用七月七日凡二合和甕須好蒸乾黃蒸一斛

便使相淹漬酒法壓訖澄清內大甕中經三二宿三日

熱必以冷澆之食初熱忌澆熱食犯之必壞浮接去之

黃蒸及麩者用麥麩一石粟飯一斛之必壞浮接去之

作糟糠酢法不置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹甕下

任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令

以手按之去痰口半尺許便止及冷水逸黃外均澆

度以碗杷取黃中二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熱發

香氣夏七日冬未熟更冷澆如初熟乃止杷取復中

淳濃者別器盛更初澆味薄乃止杷法令當

正日即得六槽十日後淋澆者止得三五日食也乃

酒糟酢法春酒濕者下壓頭類糟亦中用然欲作酢者

去熱氣與糟相拌必令其均調大率蒸之熟便下彈

臥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甕孔下之夏日作者宜

冷淋之春秋作者宜溫臥以

作糟酢法用春槽以意消息之破塊使厚薄如未壓須

四得夏停之益覆密泥下陰地之酢熟矣

食經作大豆千歲苦酒法用大豆一斗熟沃之漬令

作小豆千歲苦酒法用生小豆六斗水汰則甕中黍

性多少以

此為率

幕甕口二十
日苦酢成

作小麥苦酒法

小麥三日斗炊令熟者壻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

取麴麩米各二斗清水一石漬之以宿沸取汁滋米麴飯令熟極熱投

汁隨甕邊稍沃之勿使麴發飯起上張

邊間中央板蓋其上下一居十三日便醋

新成苦酒法

取黍米一斗水五升煮好泥二日便醋

已嘗經試直醋亦不美以粟米一斗投

烏梅苦酒法

烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水中即成醋數

耳

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日中二日可熟也

外國苦酒法

蜜一斤水二合封著器中與少胡蓼子著中以辟得不生蟲正月作九月九日

熟以三銅匕七水

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法則先不作煖陸屋坎地深三二尺及屋必以草蓋瓦

小戶僅得容七日出後入厚作葉中時餘月亦皆得然

冬未定亦難得所常以四孟月十日後作會之際而

氣未定亦難得所常以四孟月十日後作會之際而

不好大率常欲令溫如入腋下為佳若三等不調寧傷冷

石豆二皆十石為一覆聚常作者番次相續乃穰有熱氣春

秋冬夏皆十石為一覆聚常作者番次相續乃穰有熱氣春

極少者猶須十石為一覆聚常作者番次相續乃穰有熱氣春

故須以十石為一覆聚常作者番次相續乃穰有熱氣春

熱則豆淨揚簸大釜煮之舒宜小煖夏須極冷乃止傷

下屋中聚至一日再入以把攪取堆冷豆為心堆如人必

尖堆勿令略至於盡冷者自然更翻如前法作還尖

外均煖微湯入手者即日再翻訖時便小撮峯頭令平團

團如車輪豆厚二尺許乃止復以手候煖則凡翻

四翻後六寸厚黃豆便復揮具令煖悉著寸白衣閉戶為初三日再

此以翻後六寸厚黃豆便復揮具令煖悉著寸白衣閉戶為初三日再

珍傲宋版印

入三日調閉戶復以枚東西作瓏構黃豆如穀壠形用稀

均是以把搗豆於屋外淨揚二寸間日布豆尺後寸之數蓋是

大率中平之訖以言大喪盛之半喪水內豆著尤須以把

初急秤豆之使淨若初淨宜小停熱者急使手淨則難熟大

軟則鼓爛水多則難淨是以正須半喪於爾就篋出著

淋急斗擻篋令極淨水清乃止淘不潔淨令鼓苦澆

水盡委著席止先多收谷蘊於此時內谷蘊於蔭屋

於窖窖中使谷蘊人在窖底中以躡躡豆令堅實內豆盡掩

停十日之春以秋十埋席上厚二五尺便復曬令堅實則傷

苦欲久留不致白而用費唯食此自然香矣亦得若周

年鼓法難好易壞必須細意入常一日再看復之失節

傷熱臭爛如泥猪狗亦須不食其傷冷者雖還復之煖鼓

初亦者是先須以又須留意冷煖宜勿焦乃淨掃內豆於

還屋中則令黍穰周而覆蓋若冬作鼓少屋令壤覆亦

齊民要術

卷八

九一中華書局聚

皆通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

則可使數冷地惡者亦厚二寸許三數之厚二寸許

須通冷以青茅覆之厚二寸許三數之厚二寸許

得廣為可出茅又薄擇之更著煮豆取濃汁并糝米

再三如此三日作此可止更著煮豆取濃汁并糝米

女糝五升鹽五升以此為度中豆汁灑之不糝餅以

手搏令汁出指間以此為度中豆汁灑之不糝餅以

嬌桑葉脯之勿抑乃密泥之中庭二蒸如炊熟久排可

燥更蒸之時煮嬌桑葉汁漉之乃蒸如炊熟久排可

復排之此二

作家理食豉法隨作多少精擇石豆侵一宿且炊之與

如作女糝形二七日使汁出從指岐間出為佳以著

以水濕令濕手搏之使汁出從指岐間出為佳以著

作麥豉法七月八月月中作之而蒸氣饒好熟乃下

擇之令冷手撥以鹽湯周遍灑潤之麥蒸氣饒好熟乃下

衣足亦勿簸揚以鹽湯周遍灑潤之麥蒸氣饒好熟乃下

乃下擇去熱氣及煖內糝中盆蓋於糞中煖之為

貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汗用時至
餅著湯中煮之紙色足漉出創去皮柏還舉一餅得數
遍煮用熱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

八和齋反初稽第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五稷米飯六鹽七醬

八齋白欲重蒜復跳出也底欲平寬而圓底尖擣

蒜成有以檀木爲齋白硬染汗而杵頭大小與杵底相

安可杵頭著處廣者省手力杵長四尺入口七八寸

之稜作平立急春之春緩則則杵長四尺入口七八寸

又辛氣葷灼揮汗或能蒜淨剝掐去強根不去則苦

活破去心全許半生用之朝歌大蒜辛辣常異宜生薑去

皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚羹

橘皮新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草

准此爲度薑橘取其香白梅時合核用法在梅杏篇用

齊民要術卷八 十一中華書局聚

枚足熟栗黃諺曰金齋玉膳橘皮多則不美故加栗

枚栗用黃軟者硬黑取即不中用也杭米飯膳齋金須濃故訣云倍

用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮爲末貯出之

次擣粟飯使熟以漸下生蒜蒜頭難擣故須先下春

令熟次下酒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

爲蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡

則齋苦大醋經年驪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右件法止爲膾

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

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後

水和更研之地令悉著益不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搏作圓子於美替中須則任食其為齋者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法

熟搏芥子細篩取屑著瓠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煆覆厚薄任意

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

寒時難熟熱則非鹹宜

作鮮也取新鯉魚唯大為佳瘦魚彌勝肥者雖美而

任為膾者皆堪為鮮也去鱗訖則變變形長二寸廣一寸厚五

分皆使變別有皮

大長外以過熟傷醋不成佳食

三分收一耳鱗小則均熟寸數者大率言爾亦不可要春骨宜方斷其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取

肉轉別斬過皆使有皮
不宜令有無皮轉也
手擲著盆水中浸洗去血

訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛

著籠中平板石上迮去水
世名逐水鹽水不盡令酢
轉爛經宿迮者亦無嫌也

水盡炙一半嘗鹹淡
空下糝不以復以鹽接之
炊粳米

飯爲糝
飯欲剛不宜爛
并茱萸橘皮好酒於盆中合和

之
攪令糝著魚乃佳
菜黃全用橘皮細切並取香氣
不求多也無橘皮草橘子亦得用酒時諸邪惡令

鮮美而速熟大率一斗
鮮用酒半升惡酒不用
布魚於甕中一行魚一行糝

以滿爲限腹腴居上
肥則不能久熟
魚上多與糝以

竹藟交橫帖上
入重乃止無藟蘆葉並可
用春冬無葉時可破葦代之
削竹插

甕子口內交橫絡之
無竹用
著屋中
患臭而不美者

令穰厚茹勿
赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手擘

刀切則腥

作裹鮓法
之轉魚洗訖則鹽和糝十轉爲穰以荷葉裹
唯厚爲佳穿破則蟲入不復須水浸鎮

進之畢三日便熟名曰曝鮓荷葉別有一種香奇在
發起香氣又勝凡鮓有菜黃橘皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法

取三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

削去畢便鹽醃一食頃澆汁令
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糝

清多飯
無若

作夏月魚鮓法

儻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

所取生菜莢葉布甕子底少取生菜莢子和飯取香

而已不必多則苦一重魚一重飯飯倍多手按令

堅實荷葉閉口

無荷葉取蘆葉亦得
蘆葉乾籜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特精脛之尤美也

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爲佳勿令大爛熟出待乾切如鮓鱗片之皆令帶皮炊粳米飯爲糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法糝欲倍多令早熟泥封置日中一月熟蒜齋薑鮓任意所便脛之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月爲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

剔以冷水淘去塵穢

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浥浥時數以手

搦令堅實脯成置虛靜庫中著烟氣紙袋籠而懸之

置於甕則鬱浥若不籠則青蠅塵汙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浥浥

時以木棒輕打令堅實僅使堅實而已瘦死牛羊及

羔犢彌精小羔子全浸之先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甜肥脯法臘月取麋鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽臙如凌雪也

作鯉魚脯法一名鯢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爲度竹杖穿眼十

箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘞至二月
三月魚成生剗取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷
其魚草裹泥封煨灰中燻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

五味脯法

臘月
初作用

用鵝鴈雞鴨鶩雉兔鶩鶉生魚

皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶

留脂瓶
則臘也

全浸勿

四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊料得
不須並用

浸豉和調一同

五味脯法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾炙

熟槌亦名瘞腊亦名瘞魚腊

雞雉鶩三物去
腥藏物開臆

作脍脯法

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

作泔魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱧

上下奴嫌反

化耳去直腮破腹作鮓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

作鮮醬燻煎悉得

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一升煮鼈鹽苦酒口調其味也

作猪蹄酸羹一斛法猪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

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

作筍筍鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法鬻亦如此筍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

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

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脈麻跡裂之細切羊胙肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒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

羊節解法羊胾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猪肉半斤合剉作臠下蜜令甜以同熟羊胾投臠裏便煮得兩沸便熟治羊合皮如猪純法善矣

羌煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠如兩指大猪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

猪肉

作臘

食膾魚蓴羹芼羹之菜蓴爲第一四月蓴生

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食從十月盡至三

月皆食環蓴環蓴者根上頭絲蓴下莖絲蓴旣死上

有根莖形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取卽苦澀

凡絲蓴陂池積水色黃肥好直淨洗則用野取色青

須別鑑中熱湯暫煉之然後用不煉則苦澀絲蓴環

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鑑中

湯煮一沸漉出滓澄而用之勿以杓扞扞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芼而不得著葱蘘及米糝菹醋等蓴尤不宜鹹羹熟卽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

菰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

筍

反思尹

筍

反古可

魚羹筍湯清令釋細擘先煮筍令煮

沸下魚鹽豉半奠之

鯉魚臠用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪截臠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臠用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉臠與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法也

臉臠

上下力減反

用猪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爲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

鮓臙湯燂

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

槩

反七豉

次用肥鵝鴨肉渾米煮研爲候長二寸廣一

寸厚四分許去大骨白湯別煮槩經半月久漉出淅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菘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難葉切長四寸下鹽豉中不令大沸大熟則芻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難別奠隨之也

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

無方九切

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秬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皮一升

蒸肫法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生秬米一升勿令近水濃豆汁漬米令黃色炊作饌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甑中蒸令極熟

魚猪肉法淨燂猪訖更以熱湯遍洗之毛孔中卽有

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鬱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煎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銷鳥鱗切乃勝燠肉欲得著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

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褻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

魚鵝法肥鵝治解鬱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

嬌

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葷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豬肉十斤去皮切鬱葱白一升生薑五合

橘皮二葉梳三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下
食次曰熊蒸大剝大爛小者去頭脚開腹渾覆蒸熟
擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫米甗白寸
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
甗薑切鍛爲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

豚蒸如蒸熊
蒸去頭如

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箬十字
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小蒜置土簾箬蒸之

既奠開箸檮邊奠上毛蒸魚菜白魚鱸音賓魚最上淨
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卽
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
蜜灌孔裏使滿漉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

臛臠煎消法第七十八

臛魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下猪羊牛三種內
臠兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子
浮便熟食之

食經臛鮓法破生雞子豉汁鮓俱煮沸卽奠又云渾
用豉奠訖以雞子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白

破雞子瀉中奠二升用雞子衆物是停也

五侯胾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鮓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

腊雞一名魚雞一名雞臙以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不多與成治渾雞俱下水中熟煮出雞及葱漉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奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既熟擘奠與汁葱蘇在上莫按下可增葱白令細也

腊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
鱸葉切長二寸與葱薑不與小蒜鱸亦可

腊猪法

一名焦猪肉
各猪肉鹽豉

一一如魚白肉之法

腊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
漬魚二炊久漉出膏油熬之令赤渾奠焉勒鴨消細
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奠
兔雉肉次好凡肉赤鯉皆可用勒鴨之小者大如鳩
鶻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薑椒末食之

菹綠第七十九

食經曰白菹鵝鴨鷄白煮者鹿骨研爲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

菹肖法用猪肉羊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裏多與菹汁令酢

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卽出擘如上海菜蓼法

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

音淪 漿也

朮法用乳下肥朮作魚眼湯下冷水和

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淪釜淪則朮
黑絹袋盛純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熱以冷水沃豚又以茅蒿
葉揩令極白淨以少許麵和水爲麵漿復絹袋盛朮
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

酸朮法用乳下朮燂治訖并骨斬嚙之令片別帶皮
細切葱白豉汁炒之香微下水爛煮爲佳下粳米爲

糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋大美

齊民要術卷第八