

齊民要術

四



齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及蘖子第六十八

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

作羹臠等法第七十六

作蒸魚法第七十七

臛脂煎消第七十八

菹綠等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八

黃衣一名麥蘖

作黃衣法

六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熱蒸之搥箔上敷席

置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈亂葉薄覆無亂葉者刈胡荽擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡荽覆之七日看黃衣色足便出曝之令乾去胡荽而已慎勿颺簸齊人喜當風颺

去黃衣此大謬凡有所造作用麥麩者皆仰其衣爲勢今反颺去之作物必不善矣

作黃蒸法

六七月中晞生小麥細磨之以水澆而蒸之氣餾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

作蘖法

入月中作盆中浸小麥卽傾去水日曝之一日一度著水卽去之脚生布麥於

席上厚二寸許一日一度以水澆之芽生便止卽散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮白餛蘖若煮黑餛蘖待芽生青成餅然後以刀剷取乾之欲令餛如琥珀色者以大麥爲其蘖

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

以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令

上恆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甚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必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法

五六月中旱時取水二斗以鹽投一斗投水中令消盡又以鹽投

之水鹹極則鹽不復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽滓甚白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沉漉取之花印二鹽白如珂雪其味又美

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

甕津則壞醬嘗爲菹酢者亦不中用之

置日中高處石

上

夏雨無令水浸甕底以一銚鏹生編作鉄釘子背歲殺釘著甕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

於大甕

中燥蒸之氣留半日許復貯出更裝之迴在上

者居下

不爾則生熟不多調均也

氣留周徧以灰覆之經宿

無令火絕

取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭若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

夜則聚覆無令潤濕

臨欲春去皮更裝入甕中蒸令

氣餹則下一日曝之明旦起淨簸擇滿日春之

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

淘豆湯汁卽煮碎豆作醬以供旋食大醬則不用汁

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

醬壞黃蒸令醬赤美草蒿令醬芬芳蒿按簸去草土麩及黃蒸各別擣末細篲馬尾羅彌好

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

麩四升殺多故也

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

向太歲則無蛆虫也

攪令勻

調以手痛按皆令潤徹亦面向太歲內著甕中

手按令堅以滿爲限半則難熟盆蓋密泥無令

漏氣熟便開之

臘月五七日正月二月四七日三月三七日

當縱橫

裂周迴離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

小盆內減鹽汁浸之按取黃瀋漉去滓合鹽汁

瀉著甕中

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按

也仰甕口曝之

諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣

十日內每日

度以杷徹底攪之十日後每日輒一攪三十口

止雨卽蓋甕無令水入

水入則生蟲

每經雨後輒

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

中則還好

俗人用孝杖攪醬及灸甕醬雖回而胎損

乞人醬時以

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

脂細剉陳肉乾者不任用合脂令醬膩曬麪令燥熟擣絹筵大

率肉一斤麪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和訖先擣然後盛之骨

多髓既肥膩泥封日曝寒月作之宜埋之於黍

穰積中二七日開看醬出無麪氣便熟矣買新

殺雉煑之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬

雞汁亦得勿用陳肉令醬苦膩無雞雉好酒解之還著日中

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麪末五升黃蒸末一升白

鹽一斗

麪及黃蒸並曝乾絹篩唯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坑火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令坩中纔容醬瓶

大釜中湯養空瓶令極熱出乾麪肉內瓶中令

去瓶口三寸許

滿則近口者

碗蓋瓶口熟泥密封內

草中下土厚七八寸

土薄火熾則合醬焦熟遲氣味美好焦是以宜冷不

焦食雖便不復中食也

於上然乾牛糞火通夜勿絕明日

周時醬出便熟

若醬未熟者還覆置更然如初

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

鯉魚鱈魚第一好鱧魚亦中鱈魚鮐魚卽全作不用切

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

一升全用二升作末

白鹽二升

黃鹽則苦乾

薑一升

末

橘皮一合

縷切

和令調勻內甕子中

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

乾鱈魚醬法

一名刀魚六月七月取乾鱈魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三

日好淨漉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

齊民要術 卷六
半於盤中和令均調布置甕子泥封勿令
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煮

作鹵澄取入斗著甕中炊小麥投
之攪令調勻覆著日中十日可食

作榆子醬法

治榆子仁一升擣末篩之清酒
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清酒二升鹽
三升橘皮二葉合和於瓶內封一日

可食
甚美

作蝦醬法

蝦一斗飯三升爲糝鹽一升水五
升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脰

尹延反法

羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟
細切之生薑五片橘皮兩葉雞

子十五枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟
肉著甕上蒸令熟和生肉醬清薑橘和之

生脰法

羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之
縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後

鮑魚作醬五月可爲醬上旬

楚狡切

豆中庚煮

之以碎豆作末都至六月七月之交分以藏瓜

可作魚醬

作鱖鱖法

昔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

腸於坑中以至土覆之香氣上達取而食之
以爲滋味逐夷得此物因名之蓋魚腸醬也

取石首魚魴魚鮠魚三種腸肚胞齊淨洗空著

白鹽令小倚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

著水中勿令傷損及死者一宿則腹中淨

久則吐黃

吐黃則不好

先著薄饊

饊薄錫

著活蟹於冷饊甕中一

宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待冷甕盛半汁取

饊中蟹內著鹽蓼汁中便死

蓼宜少著蓼多則爛

泥封二

十日出之舉蟹齊著薑末還復齊如初內著坩

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風則壞而不美也

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慎風如前法食
時下薑末調黃蓋盛薑酢

作酢法第七十一

酢者今醋也

凡醋甕下皆須安磚石以離濕潤爲姪娠婦人
所壞者車轍中乾土末一掬著甕中卽還好

作大酢法

七月七日取水作之大率麥麩一斗

冷任甕大小依法加之以滿爲限先下麥麩次

下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口拔刀橫

甕上一七日且著井花水一碗三七日且又著

一碗便熟常置一瓠瓢於甕以挹注若用濕器

鹹器內甕中

則壞酢味也

秣米神酢法

七月七日作置甕於屋下大率麥

粘黍米亦中用隨甕大小以向滿爲限先量水

浸麥甕訖然後淨淘米炊爲再餽攤令冷細擘

麩破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以手

就甕裏搗破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕

口一七日一攪二七日一攪三七日亦一攪一

月日極熟十石甕不過五斗澱得數年停久爲

驗其淘米泔卽瀉去勿令狗

鼠得食饋黍亦不得人啖之

又法

亦以七月七日取水大率麥甕一斗水三

斗粟米熟飯三斗隨甕大小以向滿爲度

水及黃衣當日頓下之其飯分爲三分七月初

作時下一分當夜卽沸又三七日更炊一分投

之又三日復投一分但綿幕甕

口無橫刀益水之事溢卽加甌

又法

亦七月七日作大率麥甕一升水九升粟

米九升一時頓下亦向滿爲限綿幕甕口

三七日熟前件三種酢例清少澱多至十月中
如壓酒法毛袋壓出別貯之其糟別甕水澄壓
取先食也

粟米麴作酢法

七月三月向末爲上時八月四
月亦得作大率笨麴末一斗井

花水一石粟米飯一石明旦作酢今夜炊飯薄
攤使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯
著盆中或拷棗中然後寫飯著甕中寫時直傾
之勿以手撥飯尖量麴末寫著飯上慎勿撓攪
亦勿移動綿幕甕口三七日熟美釀少澱久停
彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則
無忌接取清別甕著也

秣米酢法

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

也漿以極醋爲佳末乾麴下絹篩經用梗秣米
爲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
其第二淘泔卽留以浸
再餹飯下揮去熱氣令
破飯塊以麩拌之必令
如薄粥粥稠則醋尅稀
大小以滿爲限七日間
外十日一攪三十日止
之處勿令見日時時汲
氣但勿令生水入甕中
斗槽耳接取清別甕貯
大麥酢法七月七日作
則不成於屋裏近戶裏
石水三石大麥細造一
以用造簸訖淨淘炊作
體下釀以杷攪之綿葛
攪不攪則生白醱生白
攪之恐有人髮落中則

則還好六七日淨淘粟米五升米亦不用過細
炊作再餹飯亦擇如人體投之杷攪綿幕三四
日看米消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
日好熟香美淳醲一盞醋和水一碗乃可食之
八月中接取清別甕貯之盆合泥頭得停數年
未熟時二日三日須以冷水澆甕外引去熱氣
勿令生水入甕中若用黍秫米投彌佳白倉粟
米亦得

燒餅作酢法

亦七月七日作大率麥麩一斗水
三斗亦隨甕大小任人增加水麩

亦當日頓下初作日軟溲數升麵作燒餅待冷
下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五投
當味美沸定便止有薄餅緣諸
麵餅但是燒烤者皆得投之

迴酒酢法

凡釀酒失所味醋者或初好後動未
壓者皆宜迴作酢大率五石米酒醅

更著麴末一斗麥麴一斗井花水一石粟
兩石揮令冷如人體投之杷攪綿幕甕口
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

春酒壓訖而動不中飲者皆可
大率酒一斗用水三升合甕盛

中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆
後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動增
數十日醋成衣沈反
更香美日久彌佳

又方

大率酒兩石麥麴一斗粟米飯六斗
投之杷攪綿幕甕口二七日熟美醞

矣

神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸
一斛熟蒸粬三斛凡二物温温

之水多少要使相淹漬水多則酢薄不
卧經再宿三日便壓之如壓酒法壓訖

大甕中經二三日甕熱必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭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粳者用麥麩一石粟米飯三斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法

置甕於屋內春秋冬夏皆以藁茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中

半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荆竹篋於甕中然後下糠糟於篋外均以手按之去甕口一尺許便止汲冷水澆篋外均澆之候篋中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以碗挹取篋中汁澆四畔糟糠上三日後糟熟發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟更澆如初候好熟乃挹取篋中淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日卽了糟任飼猪其初挹淳濃者夏得三

十日冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

酒糟酢法

春酒糟則釀頤酒糟亦中用然欲作酢者糟常濕下壓糟極燥者酢味薄

作法用石磴子辣穀令破以水拌而蒸之熟便下揮去熱氣與糟相半必令其均調大率糟常居多和訖卧於甕中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子下之夏日作者宜冷水淋春秋作者宜溫卧以穰茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法

用春糟以水和搗破塊使厚薄如未壓酒經三日壓取清汁兩石許著熱

粟衣飯四斗投之盆覆密泥三七日酢熟美釀得經夏停之甕置屋下陰地

食經作大豆干歲苦酒法

用大豆一斗熟汰之漬令澤炊曝極燥以

酒醅灌之任性多少以此為率

作小豆干歲苦酒法

用生小豆五斗水汰著甕中黍米作饋覆豆上酒三

石灌之綿幕甕口

二十日苦酢成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟著罏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

女麴粗米各二斗清水一石漬之一宿沛取汁炊米麴飯令熟及熱酸甕

中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起土泥邊開中央板蓋其上夏月十三日便醋

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甕底以熟好泥

二日便醋已嘗經試直醋亦不美以粟米飯一斗投之二七日後清澄美釀與大醋不殊也

烏梅苦酒法

烏梅去核一升許肉以五升苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水

中卽成
醋耳

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和密蓋
甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法

蜜一升水三合封著器中與少胡
麥子著中以辟得不生虫正月旦

作九月九日熟以一銅
匕水添之可三十人食

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尺屋必以草
蓋瓦則不佳密泥塞屋牖無令風及蟲

鼠入也開小戶僅得容人出入厚作藁籬以閉
戶四月五月爲上時七月二十日後八月爲中
時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適
大都每四時交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
温如人腋下爲佳若等不調寧傷冷不傷熱冷
則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆
二十石爲一聚常作者番次相續恆有熱氣春
秋冬夏皆不須穰覆作少者唯須冬月乃穰覆
豆耳極少者猶須十石爲一聚若三五石不自
煖難得所故須以十石爲率用陳豆彌好新豆
尙濕生熱難均故也淨揚簸大釜煮之申舒如
飼牛豆搯軟便止傷熟則鼓爛漉著淨地揮之
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須翻之
翻法以杷杪略取堆裏冷豆爲新堆之心以次
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日再候中煖更翻還如
前法作尖堆若熱湯人手者卽爲失節傷熱矣
凡四五度翻內外均煖微著白衣於新翻訖時
便小撥峯頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許
乃止復以手候煖則還翻翻訖以杷平豆令漸

薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四翻厚六寸
豆便內外均煖悉著白衣豉爲粗定從此以後
乃生黃衣復擇豆令厚三寸便閉戶三日自此
以前一日再入三日開戶復以杖東西作窰構
豆如穀窰形令稀穰均調杖剗法必令至地豆
若著地卽便爛矣構徧以杷耩豆常令厚三寸
間日構之後豆著黃衣色均足出豆於屋外淨
揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言
矣冷卽須微厚熱卽須微薄尤須以意斟酌量之
揚簸訖以大甕盛半甕水內豆著甕中以杷急
拌之使淨若初煮豆傷熱者急手拌淨卽漉出
若初煮豆微生則拌淨宜小停之使豆小軟則
難熟太軟則豉爛水多則難淨是以正須半甕
爾漉出著筐中令半筐許一人捉筐一人更汲
水於甕上就筐中淋之急斗擲筐令極淨水清
乃止淘不淨令豉苦漉水盡委著席上先多收
穀藏於此時內穀藏於陰屋窖中培穀藏作窖
底厚二三尺許以蘆蔴蔽窖內豆於窖中使一

人在窖中以脚躡豆令堅實內豆盡掩席覆之以穀穢埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此以往則傷苦日數少者豉白而用費唯合熟自然香美矣若自食欲久留不能數作者豉熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以穀穢燒地令暝勿焦乃淨掃內豆於蔭屋中則用湯澆黍稷蘘令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周而覆蓋若冬作豉少屋冷蘘覆亦不得煖者乃須於蔭屋之中內微然烟火令早煖不爾則傷寒矣春秋量其寒煖冷亦宜覆之每人出皆還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熟燥之漬一宿明日出蒸以一

手捻其皮破

敷之令厚二

二寸許三日

揮之以手指

日作此可止

鹽五升合此

令汁出指間

矯桑葉滿少

排曝令燥兩

乃蒸如炊孰

作家理食詰

石豆熟取生

黃衣簸去之

使汁出從指

炤令足容雍

葉蓋鼓上厚

許日成出曝

徧成矣

作麥豉法

七月八月中作之餘月則不佳師治

好熟乃下揮之令冷手授令碎布置覆蓋一如
麥粃黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周徧
灑潤之更蒸氣餹極熱乃下揮去熱氣及煖內
甕中盆蓋於糞糞中煖之二七日色黑氣香味
美便熟搏作小餅如神麩形繩穿爲貫屋裏懸
之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著
湯中煮之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數
遍煮用熱香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得
然汁濁不如全煮汁清也

八和齋

初稽反

第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五稷米飯六鹽

七酢八齋曰欲重

不則傾動起塵
蒜復跳出也

底欲

圓

底堅擣不著
則蒜有麤成

以檀木爲齋杵曰

稞米
不染

頭大小令與白底相安可

杵頭著處廣
力而齋易孰

跳杵長四尺

入白七八寸
以上入稜作圓

平立急吞

臭久則易人春齋宜久熟不可倉卒久
動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能灑汗

立春

蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經
之蒜味甜美剝卽用未嘗渡水者

眼湯潘颺合半許半生用朝歌大蒜辛
宜分破去心全用之不然辣則失其

生薑

削去皮細切以冷水和之生布絞
苦汁可以香魚羹無生薑用乾薑

用生薑一兩乾
薑則減半兩耳

橘皮

新者直用陳者以
塵垢無橘皮可用

馬芹子亦得用五升齋用一兩草橘馬芹准白
此爲度薑橘取其香氣不須多多則味苦

梅作白梅法在梅杏篇用時合熟栗黃齋玉膾

橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益味甜

五升齋用十枚栗用黃軟者硬黑者卽不中使

用也秬米飯膾齋必須濃故諺曰倍著齋蒜多則

如雞子許大先擣白梅薑橘爲末貯出之次擣栗飯

使熟以漸下生蒜蒜頓難熟故宜以漸春令熟

次下湑蒜齋熟下鹽復春令沫起然後下白梅

薑橘末復春令相得下醋解之白梅薑橘不先

出則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釀者先以水調和

令得所然後下之慎勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也 右

件法止爲膾齏耳餘卽薄作不求濃膾魚肉裏

長一尺者第一好大則皮厚骨硬不任食止可

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馱蓋亦燒穰殺瓠之

流其理難彰矣

食經曰冬日橘蒜齏夏日白梅蒜齏肉膾不用

梅

作芥子醬法

先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟多作者可確擣下

絹筴然後水和更研之也合悉著盆合著掃帚
上少時殺其苦氣多停則令無復辛味矣不停
則太辛苦搏作丸大如李或餅子任在人意也
復乾曝然後盛以絹囊沉之於美醬中須則取
食其爲齋者初殺
訖卽下美酢解之

食經作芥醬法

熟擣芥子細篩取屑著甌裏蟹
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煖覆甌瓦上
以灰圍甌邊一宿則成以薄酢解厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作擣齋

作魚酢第七十四

凡作酢春秋爲時冬夏不佳

寒時難熟熱則非
鹹不成鹹復無味

兼生蛆宜
作裏鮮也

取新鯉魚

魚唯大爲佳瘦魚彌勝肥
者雖美而不耐久肉長尺

半已上皮骨堅硬不任
爲膾者皆堪爲鮮也

去鱗訖則臠臠形長二

寸廣一寸厚五分皆使臠別有皮

臠大者外以過熟傷醋不

成任食中始可噉近骨上生腥不堪食常三分
收一耳臠小則均熟寸數者大率言爾亦不可
要然脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄處小
復厚取皮臠別斬過皆使有皮不宜令有無皮
也

手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉出更於清

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

水盡

炙一片嘗鹹淡

淡則更以鹽和糝鹹則

炊秠米

飯爲糝

飯欲剛不宜弱則爛鮮

并茱萸橘皮好酒於盆中

合和之

攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦

得用酒辟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子

中一行魚一行糝以滿爲限腹腴居上

肥則不能久熟

須先食故也

魚上多與糝以竹蒻交橫帖上

入重乃止無蒻

菰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

之無竹者用荆也

著屋中

著日中火邊者患臭而不美寒月穰厚茹勿令凍也赤

漿出傾却白漿出味酸便熟食時手劈刀切則

腥

作裏鮓法

鱒魚洗訖則鹽和糝十鱒爲裏以荷葉裹之唯厚爲佳穿破則蟲入不復

齊民要術 卷之九
須水浸鎮造只三二日便熟名曰暴鮓荷葉別
有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘
皮則用無
亦無嫌也

食經作蒲鮓法

取鯉魚二尺以上削淨治之用
米三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法

剉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
多飯無若

作夏月魚鮓法

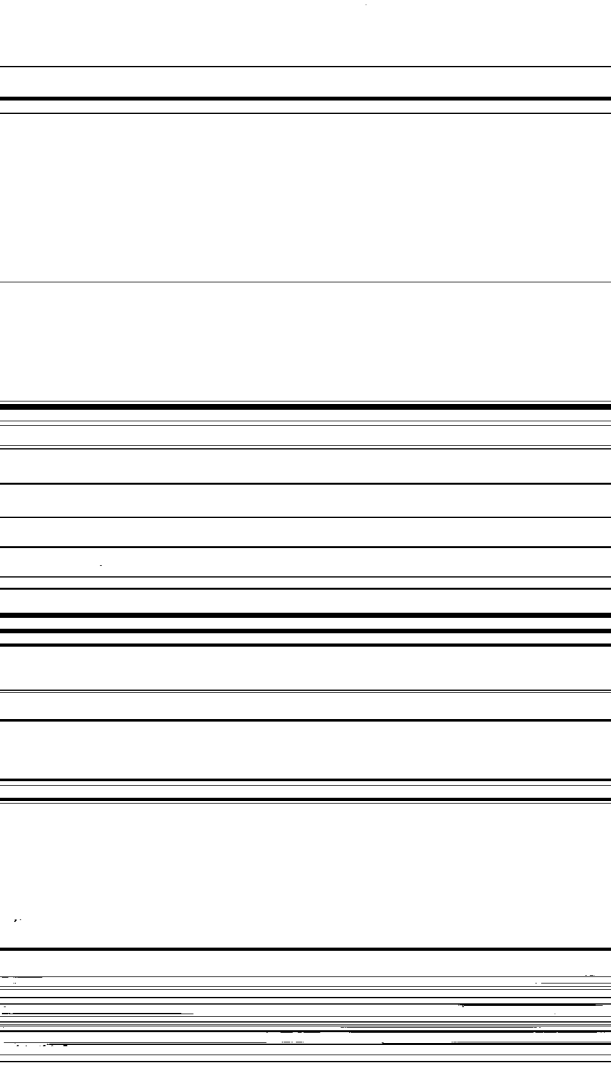
糝一斗鹽一升八合精米三升
炊作飯酒二合橘皮薑半合茱

萸二十顆抑着器
中多少以此爲率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚苦爛者不中

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爲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早熟泥封勿令漏氣置日中春秋一月乾蒟葉亦得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

作猪肉酢法用猪肥豨肉淨爛治訖剔去骨作



沫停之使清取香美豉

別以冷水淘去塵穢

用骨汁煮豉

色足味調漉去滓待冷下鹽

適口而已勿使過鹹

細切葱

白擣令熟椒薑橘皮皆末之

量多少

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

着烟氣則味苦

紙袋籠而

懸之

置於甕則鬱浥若不籠則青蠅塵汗

臘月中作條者名曰彥

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三月亦得作之

用牛羊麋

鹿肉之精者

雜膩則不耐久

破作片罷冷水浸搨去血

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

而已慎勿

令碎肉出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

作甜脆脯法

臘月取麋鹿肉片厚薄如手掌直陰乾不著鹽脆如凌雪也

作鱧魚脯法

一名鮓魚也

十一月初至十二月末作

之不鱗不破直以杖刺口中令到尾

杖尖頭作樗蒲之形

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
經冬令瘥至二月三月魚成生剝取五臟酸醋
浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封塘灰中
爇烏刀切之去泥草以皮布裹而搥之白如珂雪
味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法

臘月初作

用鵝鴈雞鴨鶩鳧鳧雉兔鶩鶉

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶

留脂瓶則

也脯全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊科得一種不須

並用浸豉調和一同五味脯法浸四五日嘗味徹

齊民要

便出置

魚亦名

作脆脯

去浮沫

上陰乾

作滷魚

嫌反下
胡化反

月特須

兩兩相

勿令蠅蛆

瓊須鑽底數孔拔引去腥汁汁盡還塞

肉紅赤色便熟

食時洗卻鹽煮蒸炮任意美於常魚

作鮓醬燒煎悉得

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也

作兔臙法兔一頭斷大如棗水一升酒二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餵六斤瓠葉六斤葱頭二升小蒜三升麵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著火上葱頭米熟得二升半在

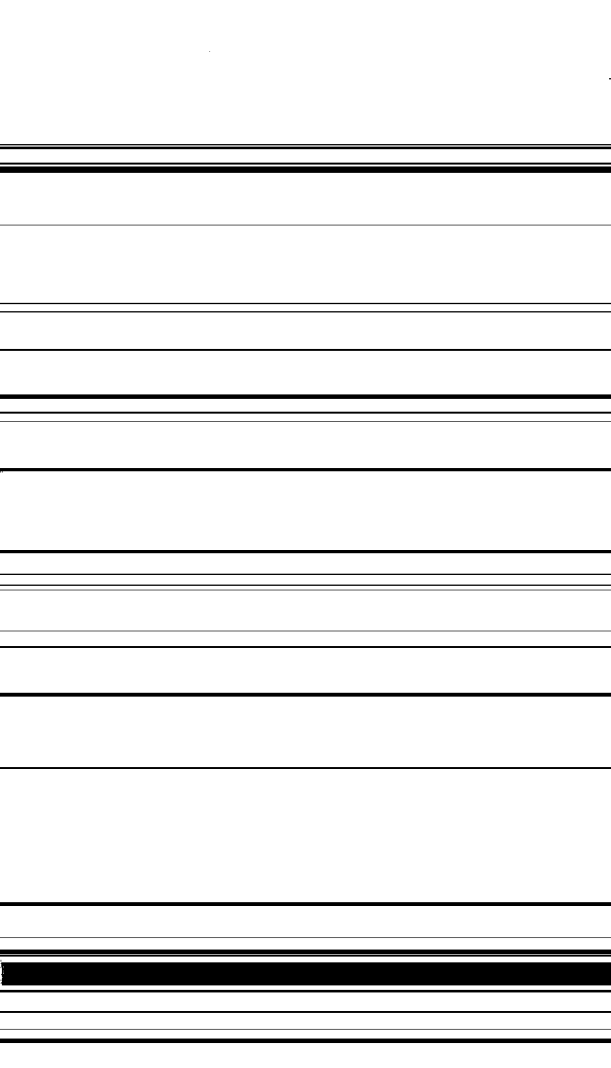
作瓠葉羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

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

作筍箬鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法醬亦

如此籌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熟也
肺臍蘇本反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
之細切羊胛肪二升切生薑一觔橘皮三葉椒
末一合豆醬清一升豉汁五合麵一升五合和
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



一鹿頭用二斤豬肉作臠

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瓊蓴瓊蓴者根上頭絲蓴下菱也絲蓴旣死上有根菱形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取卽苦澀凡絲蓴陂池種者

色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鑊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莢秋夏可畦種芮菘蕪菁葉冬用薺葉以芼之蕪菁等宜待沸接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鑊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齷苦唯蓴芼而不得著葱齷

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合羹濁而
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鱧魚
卵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奠不醋與菹汁

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茱糝葱豉又云洗不沙肥肉亦可用半奠之

筍思尹反筍古可反魚羹筍湯漬令釋細擘先煮筍

令煮沸下魚鹽豉半奠之

鱧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

汁煑熟與鹽薑橘皮椒末酒鱧涇故須米汁也
鯉魚臙用大者鱗治方寸厚五分煮和如鱧臙
與全米糝奠時去米粒半奠若過米奠不合法
也

臉臟

上力減反
下初減反

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奠與之
早與血則變大可增米奠

鱧魚湯禽用大鱧一尺已上不合用淨鱗治及

霍葉斜截爲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
奠時勿令有糝

鮑臠湯燂

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

七艷反

淡用肥鵝鴨肉渾煮研爲候長二寸廣

一寸厚四分許去大骨白湯別煮槩經半日久

漉出浙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
醋若無槩用菰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靡葉切長四寸下
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八薑靡別奠隨

之也

爛熟爛熟肉諸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鑑中須臾則淡便引出

蒸魚法第七十七

魚方九切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不能半熟以豉清漬之一宿生秣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三寸一升細切薑橘皮各二升鹽三合合和之著甌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秣米一升勿令近水濃豉汁漬米令黃

齊

色

葱

三

蒸

蒸

五

安

魚

卽

於大釜煑之以杓接取浮脂別著甕中稍稍添
水數數接脂脂盡漉出破爲四方寸鬱易水更
煑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漉
出板切於銅鑊中魚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餽烏縣切乃勝燠肉欲得
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

炆豚法肥豚一頭十五斤水三斗甘酒三升合
煑令熟漉出擘之用稻米四升炊一裘薑一升
橘皮二葉葱白三升豉汁涑饋作糝令用醬清
調味蒸之炊一石米頃下之也

炆鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉
秫米四升爲糝先裝如魚狫法訖和以豉汁橘
皮葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃下之

胡炮

普教切

肉法肥白羊肉生始周年者殺則生

縷切如細葉脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒萸

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煑炙之例

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煑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

作懸熟法猪肉十斤去皮切瓣葱白一升生薑
五合橘皮二葉秫米三升豉汁五合調味若蒸
七升米頃下

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
米臛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
糝又云秫米鹽豉葱臛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

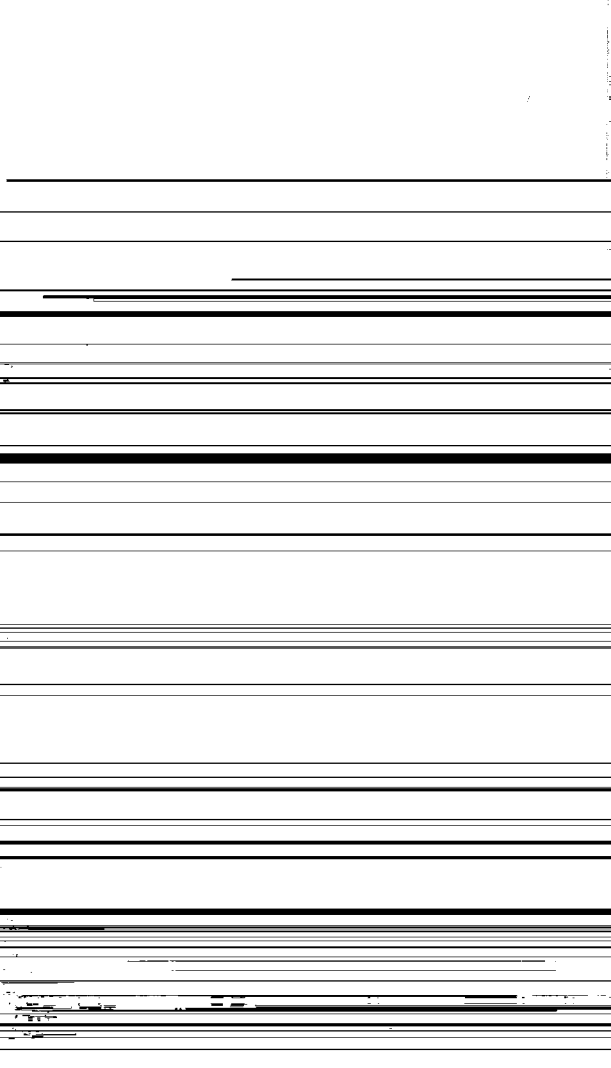
糝用饋葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在下

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鵝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上箬箬蒸之既奠開箬褶邊奠上毛



脰魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種肉臈兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子浮便熟食之

食經脰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寫中奠二升用雞子眾物是停也

五侯脰法用食板零揀雜鮓肉合水煮如作羹法

純臛魚法一名魚魚用鱗魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱薑橘皮鮓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鮓又云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠二若大魚成治准此

臛雞一名魚雞一名雞臛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瀝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
葱蘇在上奠安下可增葱白擘令細也

脂白肉一名白魚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
鹽豉清又靡葉切長三寸與葱薑不與小蒜靡
亦可

脂豬法

一名魚豬肉一
名豬肉鹽豉

一如魚白肉之法

脂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
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理皆
可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也

鴨煎法用新城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

食經曰白菹鵝鴨雞白煮者鹿骨斫爲准長三
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蘇加上又云准訖
肉汁中更煮亦啖少與米糝凡不醋不紫菜滿
奠焉

菹消法用豬肉羊鹿肥者臠菜細切熬之與鹽

豉汁細切菜菹葉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香菜蓼法

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

淪煮也音樂

肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷

水和之擊肫令淨罷若有麤毛鑷子拔却柔毛則剔之茅蒿葉措洗刀刮削令極淨淨措釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋盛純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熟以冷水沃肫又以茅蒿葉措令極白淨以少許麵和水爲麵漿復絹袋盛肫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煮肫麵漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸醢法用乳下醢熇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爲佳下粳米爲糝細切葱白并豉汁下之熱下椒醋

大美

齊民要術卷第八

齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈思勰撰

炙法第八十

臍奧糟苞第八十一

餅法第八十二

糗饘第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

餐飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

餲脯第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豬法

用乳下純極肥者豮特俱得繫治一如煮法措
洗割削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹
腹令滿柞木穿緩火遙炙急轉勿住

轉常使周
有不而則

也偏焦清酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨

者塗拭之若無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀
又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異
凡常也

捧炙

捧或作捧

大牛用脊小犢用腳肉亦得逼火徧炙一面色
白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟然
後割則𨔵惡不中食也

脯炙

脯奴感反

牛羊麀鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽
豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則芻撥
火閒痛逼火迴轉急炙色白熱食含漿滑美若
舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉
汁脯之以羊絡肚臠素干反脂裹橫穿炙之

牛肱炙

老牛肱厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙令上

劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火
遙炙則薄而且芻

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切蔥
白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩
條夾而炙之割食甚香美

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五
葉藏瓜二升蔥白五升合擣令如彈丸別以五

齊民要術 卷九
斤羊肉作臠乃下丸炙煮之作丸也

臠炙純法

小形純一頭臠開去骨去厚處安就薄處令調
取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚醬汁三
合琢蔥白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著
豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹
箸著上以板覆上重物迨之得一宿明旦微火
炙以蜜一升合和時時刷之黃赤色便熟先以
雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鶩肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜
藟一合蔥白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑
合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚
別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火
急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多
作倍之若無鶩用肥豕亦得也

銜炙法

取極肥子鶩一隻淨治煮令半熟去骨剉之和

大豆酢五合瓜菹三合薑橘皮各半合切小蒜
一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令
調取好白魚肉細琢裏作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥
者一升細作酢五合蔥瓜菹各二合薑橘皮各
半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取足
作餅如升蓋大厚五分熟油微火煎之色赤便
熟可食

一本用椒十
枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽□
之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜
藹五合魚醬汁三合薑橘各一合蔥二合豉汁
一合和炙之令熟合取後背入著腹中申之如
常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉
汁更刷魚上便成

脯炙法

肥鴨淨治洗去骨作麴酒五合魚醬汁五合薑

齊民要術 卷九 五
蔥橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙
于鷺作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作醬鹽令鹹淡適口以飯作糝如作
酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

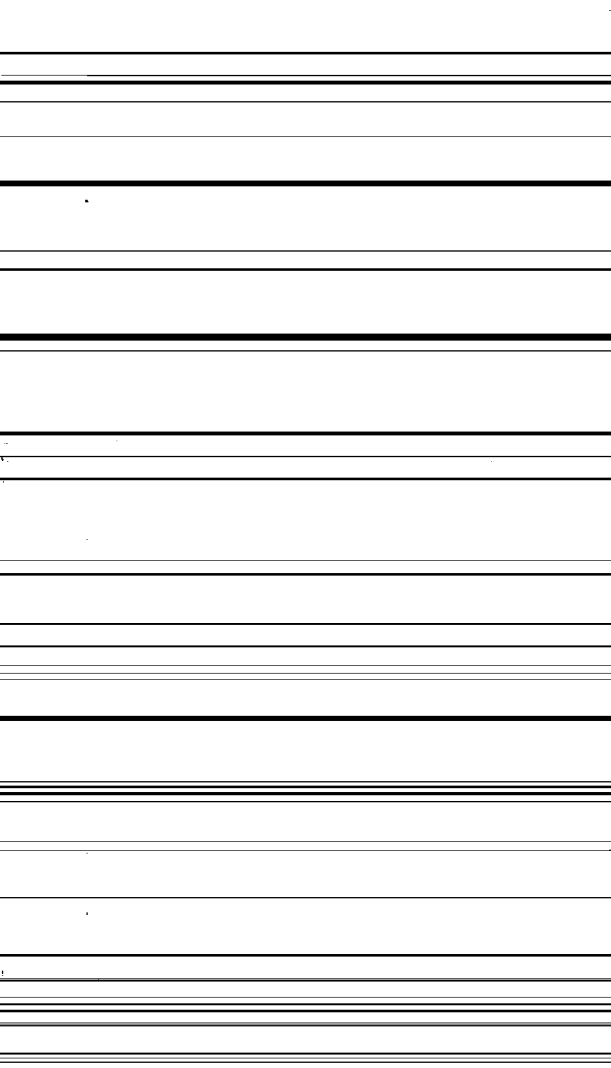
用鷺鴨羊犢麋鹿豬肉肥者赤白半細研熬之
以酸瓜菹筍薑椒橘皮蔥胡芹細切以鹽豉汁
合和肉丸之手搦汝角切爲寸半方以羊豬絡肚

臘裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩瓣令極熟奠
四瓣牛雞肉不中用

擣炙

一名筒炙
一名黃炙

用鷺鴨麋鹿豬羊肉細研熬和調如嚼炙若解
離不成與少麪竹筒六寸圍長三尺削去青皮
節悉淨去以肉滿之空下頭令手捉炙之欲熟
小乾不著手豎壚中以雞鴨白手灌之若不均
可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子
黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨



絹從格上下以裝之按令均平手提絹倒餅膏
油中煎之出鏊及熱置柈上盃子底按之令勿
拗將奠飜仰之若盃子奠仰與盃子相應又云
用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏
油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全
奠小者二寸半奠二蔥葫二斤生生物不得用用
則班可增眾物若是先停此若無亦可用此物
助諸物

範炙

用鶯鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮蔥胡
芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙之斫取臆肉去骨
奠如白煮之者

炙蚶

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅杵奠之大奠
六小奠八仰奠之別奠酢隨之

炙蠣

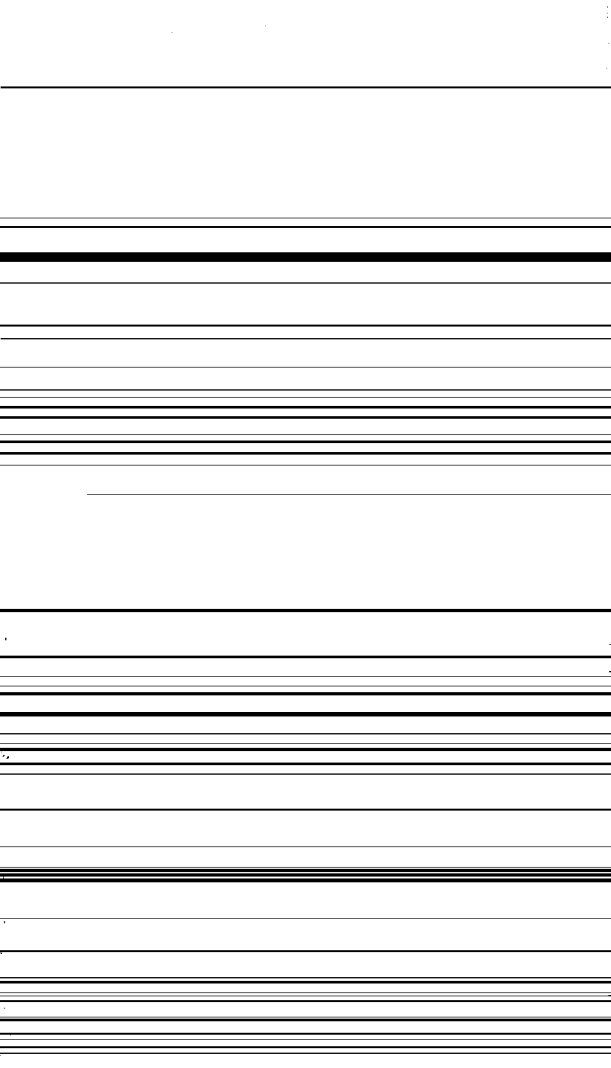
似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨
之

炙車螯

炙如螭汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘皮重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則舐

炙魚

用小鱸白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大爲方寸准不謹薑橘椒蔥胡芹小蒜蘇檣細切鍛盤豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一



先養宿豬令肥臘月中殺之犇訖以火燒之令黃用煖水疏洗之削刮令淨剝去五臟豬肪燭取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中燭之肉熟水氣盡更以向所燭肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂酒沒肉緩火煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉內甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新豶爛拌亦中炙噉其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹內捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形茅菅中苞之無菅茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

食經曰作犬腓

徒攝反法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸
易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘
雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得
乾以石迮之一宿出可食名曰犬腓

食經曰苞腓法

用牛鹿頭肫蹠白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌
又去惡者蒸之別切豬蹠蒸熟方寸切熟雞鴨
卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛

熟一升肉可與三鴨子別復蒸令輒以苞之用
散茅爲束附之相連必致令裹大如鞞雍小如
人腳踳腸大長二尺小長尺半大木迮之令平
正唯重爲佳冬則不入水夏作小者不迮用小
板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏
之兩頭與楔楔蘇結反之二板之閒楔宜長薄令
中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去
水一尺許若急待內水中時用去上白皮名曰
水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟出置白

茅上以熟煮雞子白三重閒之卽以茅苞細繩
概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一
日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并
細切薑橘就甌中和之蒸苞如初莫如白牒一
名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸漿一斗煎取七升用粳米一升煮著醬遲下
火如作粥六月時漉一石麪著二升冬時著四

升作

作白餅

麴一石白米七

著火上酒魚眼

作燒餅

麴一斗羊肉二

炙之麴當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和

餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食經曰粦

一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令均竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鎚裏膏脂煮之熟三分之一鎚中也

膏環

一名柜枚

用秫稻米屑水蜜溲之強澤如湯餅麩手搦團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鏹中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅

環餅一名寒具截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麩若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者入口卽碎脆如凌雪

餠餹

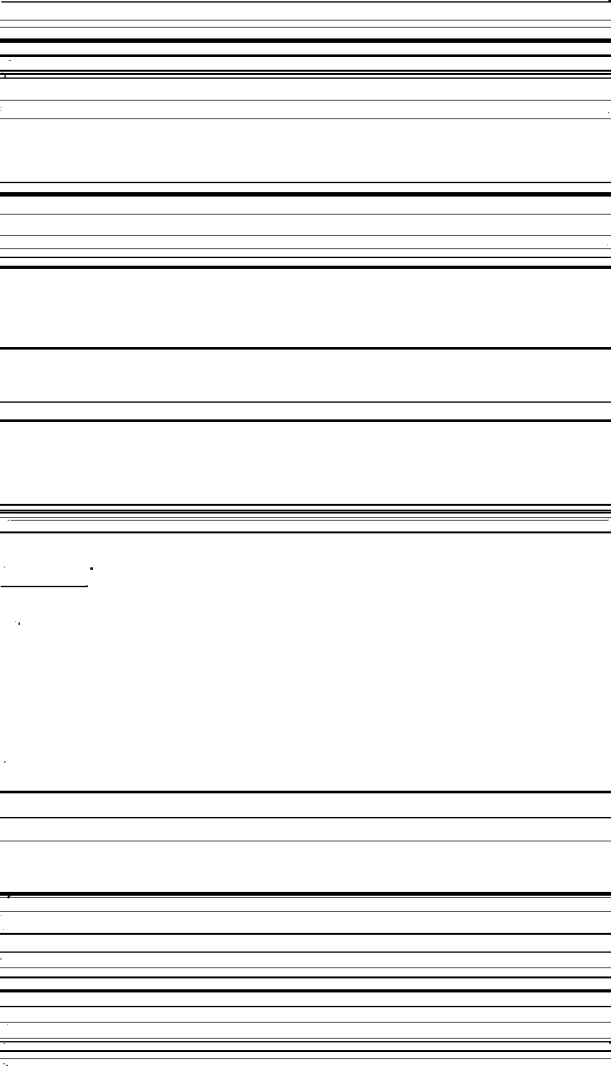
起麩如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十

日輒然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃
入脂浮出卽急翻以杖周正之但任其起勿刺
令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輒而
可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩
其閒氣堅破不好法須甕盛溼布蓋口則常有
潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餈飪法

細絹篩麩以鏹調肉臠汁待冷溲之水引接如
箸大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鏹上接



臠澆堅而不泥冬天一作得十日麩麩以粟餅
饋水浸卽漉著麩中以手向簸箕痛按令均如
胡豆揀取均者熟蒸曝乾須卽湯煮笊籬漉出
別作臠澆甚滑美得一月日停

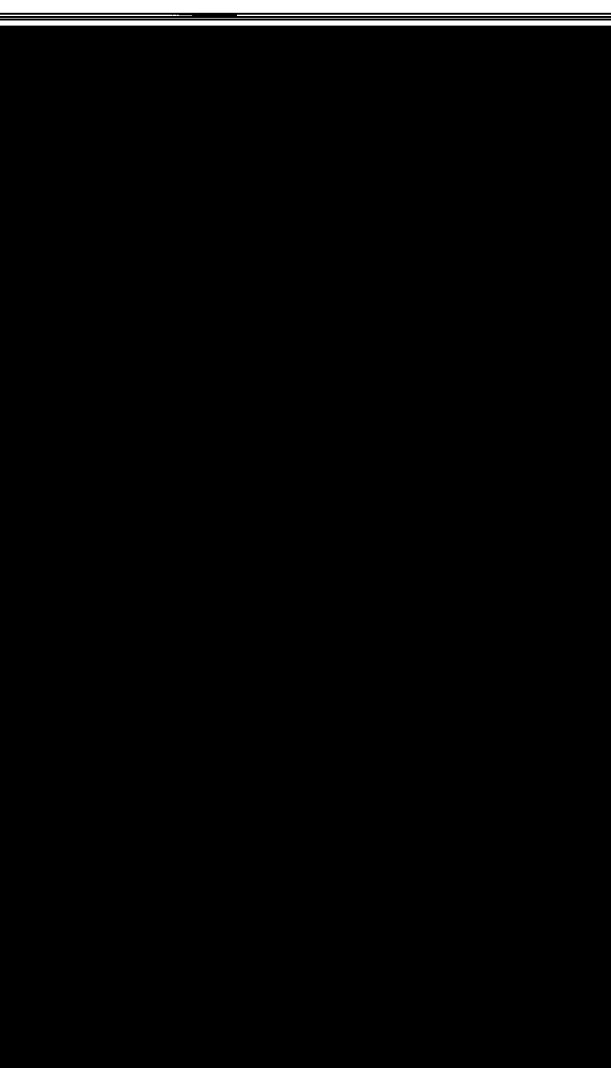
粉餅法

以錙調肉臠中汁生油豆粉

若用麤粉脆而不美皮則生

不中食如環餅麩先剛漉以手痛揉令極軟熟更

以臠汁漉令釋鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽
作六七小孔僅容麤麻綫若作水引形者更割



令漉出著冷水中酷似豚皮臙澆或酪任意滑而且美

治麩砂瘰

初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麩中秤使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麩無損一石麩用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糴糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以

淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之
黏黍一名糴一名角黍蓋取陰陽尙相裏未分
散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成粟一斗著竹
篋內米一行粟一行裏以繩縛其繩相去寸所
一行須釜中煮可炊十石米閒黍熟

食次曰糗

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麩手搦

之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著
之徧與油塗竹箬裹之爛蒸奠二箬不開破去
兩頭解去束附

煮糲

莫片反米屑也或作糲

第八十四

煮糲

食次曰宿客足作糲粃

蘇革反

糲米一斗以沸湯

一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以糲箬舂取
勃勃別出一器中折米白煮取汁爲白飲以飲
二升投糲汁中又云合勃下飲訖出勃勃汁復

悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令偏著一邊以糲汁沃之與勃又云糲末以二升水器中沸湯漬之折米煮爲飯沸取飯中汁半升折箕漉糲出以飲汁當向糲汁上淋之以糲箒舂取勃出別勃置復著折米瀋汁爲白飲以糲汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停宿糲最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用糲汁焉

煮醴酪第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣縣山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以縣上之地封之以旌善人於今介山林木遙望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日爲之斷火煮醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流

行遂爲常俗

然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復錄耳

治釜令不渝法

常於諳信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿榦兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗揉卻水乾然使熱買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛疏洗視汁黑如墨揉卻更脂拭疏洗如是十徧許汁清無復黑

乃止則不復渝煮杏酪煮餈煮地黃漿皆須先
治釜不爾則黑惡

煮醴法

與煮黑餈同然須調其色澤■味淳濃赤色
足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘
若醴疑謂此非醴酒也

煮杏酪粥法

用宿穰麥其春種者則不中預前一月事麥漸
令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細

相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煮一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯渟濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數升上作臍腦皴然後下穢麥米唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煮令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者杼粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青土停至四月八日亦不動淪釜令

粥黑水急則焦苦舊盆則不滌水覆蓋則解離
其大盆盛者數捲居万切亦生水也

飡飯第八十六

作粟飡法

舂米欲細而不碎

碎則濁而不美

舂訖卽炊

經宿則瀝

淘必

宜淨

十徧已上彌佳

香漿和煖水浸饋少時以手掇無

令有塊復小停然後壯

凡停饋冬宜久夏少時蓋以人意消息之若不

停饋則飯堅也

投飡時先調漿令甜酢適口下熱飯於

漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解

散然後撈盛飧

折粟米

取香美好穀脫

湯淘腳踏瀉去

米在便止漉出

淘下饋時於大

以手掇饋良停

一如上法粒似

粳米者馬

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熱熟飯於甕中以滿爲限數日後便酢中飲用家常炊三四日輒以新炊飯一碗酸之每取漿隨多少卽新汲冷水添之訖夏飡漿並不敗而常滿所以爲異以二升得解水一升水冷清俊有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯徧洗井口甕邊地則無馬蚯蚓百蟲不近井甕矣甚是



一升麩粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

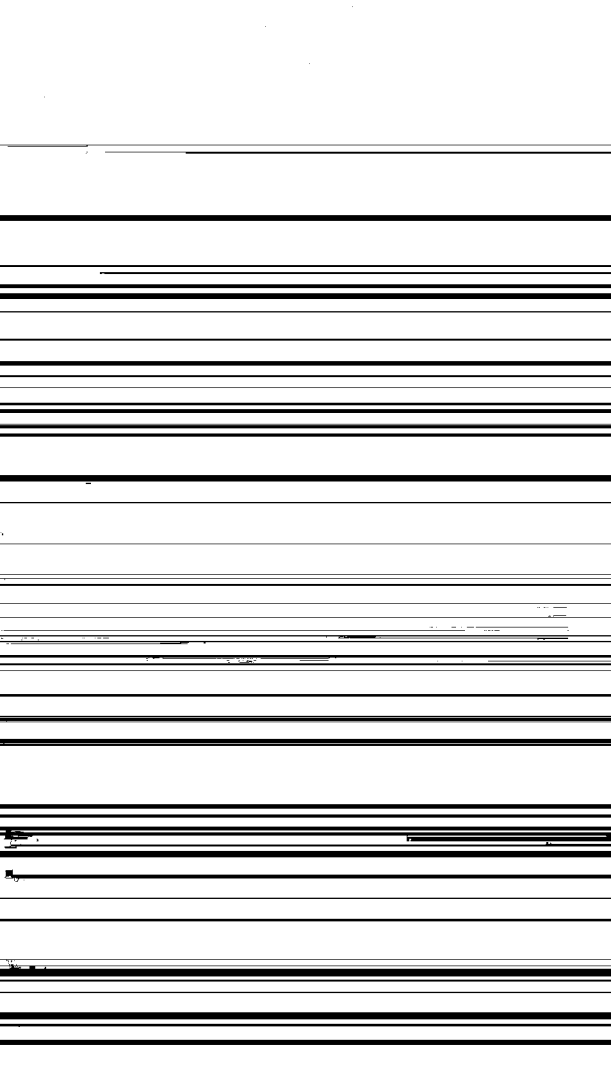
作粳米餛飩法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗餛飩法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟走取膏澁糲率一升糲米用棗一升

崔寔曰五月多作糲以供出入之糧



反米飯刪者潛米
令淨也

素食第八十七

食次曰蔥韭羹法

下油水中煮蔥韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研
米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熱體橫切厚二分沸而下與鹽
豉胡芹累奠之

油豉



切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升
合和蒸之可分爲兩甌蒸之氣餽以豉汁五升
灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟
更以油五升灑之卽不用熟食若不卽食重蒸
取氣出灑油之後不得停竈上則漏去油重蒸
不宜久久則漏油莫訖以椒薑末粉漉之

臙

音蘇
臙合

臙二升水一石熬白米三升合黃黑合臙三沸
絹漉取汁澄清以臙一升投中無臙與油二升

齊民要術 卷九
三
藤粃好一升次擅粃一名粃中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮笨子切不患長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮復令沸更去沫椀子盛合汁減半奠用箸二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

魚瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者

毛脫卽堅

漢瓜用極大饒

肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬

肉肥羊肉亦佳

肉須別煮
令熟薄切

蘇油亦好特宜菘菜

蕪菁葵韭等皆得
蘇油宜大用莧菜

細擘蔥白

蔥白欲得多於菜
無蔥薤白代之

渾豉白鹽椒末先布菜於銅鑪底次肉

無肉以
蘇油代

之次瓜次瓠次蔥白鹽豉椒末如是次第重布

向滿爲限少下水

僅令相
淹漬

炆令熟

又炆漢瓜法

直以香醬蔥白麻油炆之勿下水亦好

炆菌

其殞
反法

菌一名地雞口未開內外全白者佳其口開裏

黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餽下著屋北陰中之□當時隨食者取卽湯燥去腥氣擘破先細切蔥白和麻油亦蘇好熬令香復多擘蔥白渾豆鹽椒末與菌俱下魚之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉魚者不須蘇油肉亦先熟煮蘇切重重布之如魚瓜瓠法唯不著菜也魚瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

魚茄子法

用子未成者

子成則不好也

以竹刀骨刀四破之

用鐵則渝

也黑湯煤去腥氣細切蔥白熬油香蘇彌香醬清
好

擘蔥白與茄子共下魚令熟下椒薑末
作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時卽擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹
於鹽水中洗菜卽內甕中若先用澹水洗者菹
爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜把
卽此不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮爲
茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日抒出之

粉黍米作粥

以麩末薄分

爲限其布苞

還瀉甕中茹

及麥麩末吐

作沮

菘佳蕪菁亦

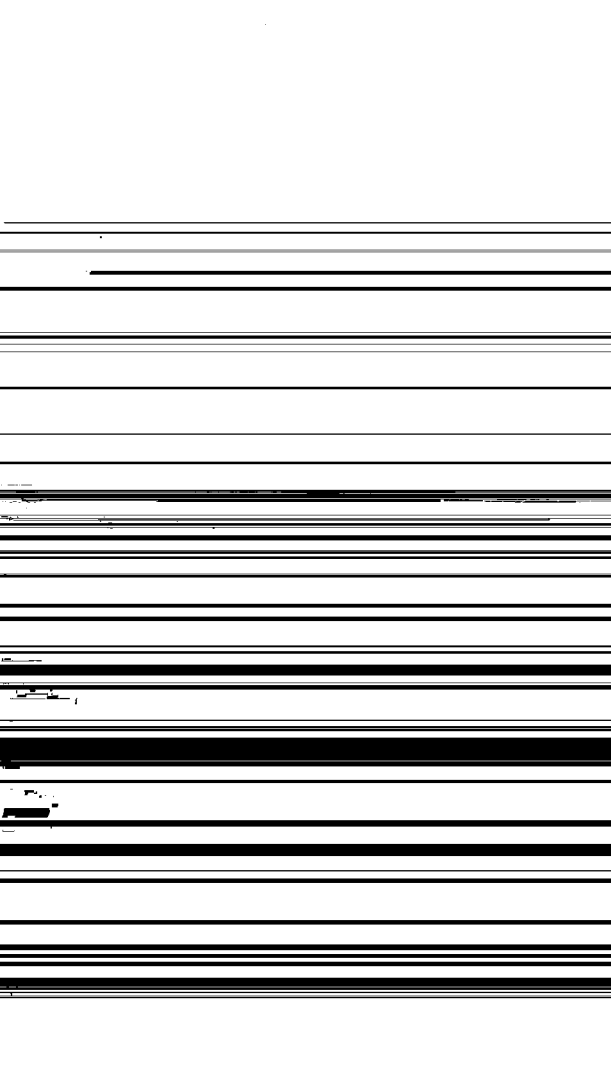
之若菜已菜

煤訖冷水中

多作者亦得至春不敗

釀菹法

菹菜也一曰菹不切曰釀菹用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辦擇治淨洗沸湯燂卽出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麩末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之如釀酒法



矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麩
閒之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升
粥合內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以
青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

齊民

用羊

根五

詩義

其中

又煮

菹又

世人

前二

皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之糲米
爲飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃
煮小麥時時糲桑葛反之

崔寔曰九月作葵蒞其歲温卽待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鑊中熬之以作糜下鹽使鹹淡適
口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方
美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜
子以鹽布瓜片中次著甕中緜其口三日豉氣

齊民要術 卷九
三
盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡□□瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮梳皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟燉之

以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也
食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者布燥拭勿使近水鹽之令鹹十日
許出拭之小陰乾煇之仍內著瓮中作和法以
三升赤小豆三升秫米並炊之令黃合舂之以
三斗好酒解之以瓜投中蜜塗乃經年不敗
崔寔曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女糲

秫稻米三斗淨浙炊爲飯輒炊停令極冷以糲

範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作
麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三
七日無衣仍停要須衣徧乃取出日日曝之燥
則合用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉平
一斗釀法須消化復以五升米酸之消化復以
五升米酸之再酸酒熟則用石迮出瓜汁鹽揩日
中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中

爲佳

瓜蒞法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數遍日曝
令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著
火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甌中唯久佳
又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅
若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令
燥手拵令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨
洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多

合藏之蜜泥甌口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少蔥蕪菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長

者依杯截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

苦筍紫菜菹法

筍去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀
削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜
和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解
但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極概淨洗
暫經沸湯速出下冷水中卽搨去水細切又胡

芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蕺菹法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯卽出多少與鹽一斤以煖水清瀋汁淨洗之及煖卽出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞也又湯撩葱白卽入冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子奠去蕺節料理接奠各在一邊令滿

菘根檻菹法

菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

爇

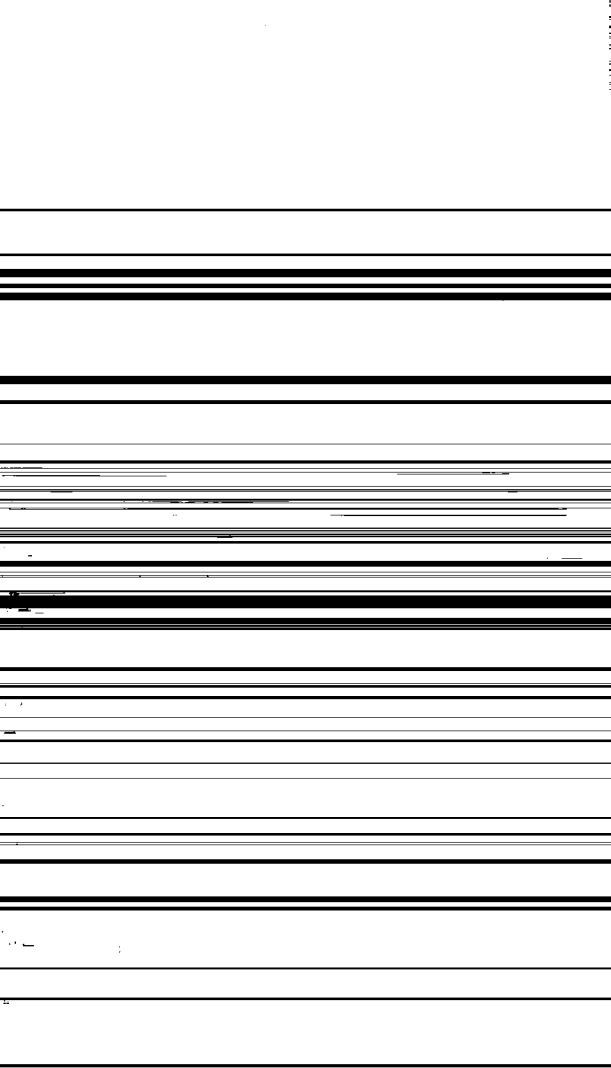
呼幹反

菹法

淨洗縷切三寸長許束爲小把大如萐箨暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切



鹽醋滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日
熟出水洗內蜜中大者中解小者渾用豎奠四
又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰竿子細切長二寸麤細如研
生布薄絞去汁卽下杓汁令小煖經宿漉出煮
一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄

齊民要術 卷九
與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁
復和之合煮兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與
石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一杯可下
十度嘗著若不大澀杭子汁至一升又云烏梅
漬汁淘奠石榴懸鉤一奠不過五六度熟去麤
皮杭一升與水三升煮取升半澄清

梨菹法

先作漉

盧感反

用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春

至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮

通體薄切奠之以梨澆汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二汁合和之溫令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以簋置椀旁夏停不過五日又云卒作煮棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輒溼者

乾卽不中用煮柞木耳亦得

五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽蔥白

少著取香而已

下豉汁漿清

齊民要術卷九
及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蕨菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義
菜莖青摘去葉白汁出甘脆可食
州謂之芑西河鴈門蕨尤美時人
塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉
紫萁非也詩義疏曰蕨山菜也初

黑色二月中高八九寸老有葉淪爲茹滑美如
葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又
云以進御三月中其端散爲三枝枝有數葉葉
似青蒿而麤堅長不可食周秦曰蕨齊魯曰鼈
亦謂蕨

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥者著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之
一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯淪之出焯內
糟中可至蕨時

蕨菹

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

苻

字或作苻

爾雅曰苻接余其葉苻郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差苻菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如

釵股上青下白以苦酒浸之爲蒞脆美可案酒
其華蒲黃色

餈舖第八十九

史游急就篇云鐵殊飴餈楚辭曰糗糈蜜餌有
餈餈餈亦餈也柳下惠見飴曰可以養老然
則餈舖可以養老字幼故錄之也

煮白餈法

用白牙散藥佳其成餅者則不中用用不渝釜
渝則餈黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上

加甑以防沸溢乾蘖末五升殺米一石米必細
晷數十徧淨淘炊爲飯攤去熱氣及煖於盆中
以蘖末和之使均調臥於甑中勿以手按撥
平而已以被覆盆甕令煖冬則穰茹冬須竟日
夏卽半日許看米消滅離甕作魚眼沸湯以淋
之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食
頃便拔甑取汁取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜
緩火火急則焦俟盆中汁盡量不復溢便下甑
一人專以杓揚之勿令住手手住則餉黑量熟

止火良久向冷然後出之用梁米者錫如水精
色

黑錫法

用青牙成餅藥末一斗殺米一石餘法同前

琥珀錫法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥藥末
一斗殺米一石餘並同前法

煮餈法

用黑錫藥末一斗六升殺米一石臥煮如法但

齊民要術 卷九
以蓬子押取汁以七匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘖末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先冰凍作京飴煮暴飴

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯及熱于杵臼淨者舂之爲糝須令極熟勿令有米粒幹爲餅法厚二分許日曝小燥刀直爲長條廣二分乃斜裁之大如棗核

兩頭尖更曝令極燥膏油煮之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手素裕麤細如箭幹日曝小燥以刀斜截大如棗核煮圓如上法圓大如桃核半奠不滿之

黃繭糖

白秫米精舂不簸浙以梔子漬米取色炊舂爲糝糝加蜜餘一如白糝作繭煮及奠如前

煮膠第九十

煮膠法

煮膠要用二月三月十月餘月則不成熱則不凝無餅

寒則凍瘃沙牛皮水牛皮豬皮為上驢馬駝騾

白膠不黏皮為次其膠勢力雖復相似但驢馬破皮履鞋

底格椎皮靴底破鞞鞞但是生皮無問年歲久

遠不腐爛者悉皆中用然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新

者其脂芎鹽熟之皮則不中用譬如生鐵一經柔熟永無鏽鑄

之理無爛唯欲舊釜大而不淪者釜新則燒令

汁初巴費薪火釜淪皮著底釜小法於井邊院中浸皮四五日令極

令膠色黑液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛

削毛費功凡水皆得煮然鹹苦之水膠乃更勝於膠無益

長作木七頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底

七頭

不施鐵刃頭攪不徹底則焦焦則膠惡是以尤須婁數之水少更添常使滂

沛經宿晬時勿令絕火根皮爛熟以七瀝汁看

後一珠微有黏勢熟矣為過傷火取淨乾盆置

竈埵丁果反上以米牀加盆布蓬草於牀上以大

杓挹取膠為著蓬草上濾去滓穢挹時勿停火

瀉熟汁盡更添水煮之攪如初法熟則挹取看

熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆

向滿昇著空靜處屋中仰頭令凝

則氣蔓成水令雜凌

旦合盆於席上脫取凝膠口溼細緊綫以割之

其近盆底土惡之處不中用者割卻少許然後

十字圻破之又中斷爲段較薄割爲餅

唯極薄爲佳乾

久色似琥珀好堅厚者既難燥又見焦黑皆爲膠惡也

近盆末下名爲笨

膠可以建車近盆末上卽是膠清可以雜用最

是膠皮如粥膜者膠中之上第一黏好先於庭

中豎槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布

置膠餅其上兩重爲作陰涼并扞霜露

膠餅雖凝水汁

蓋見日即消霜露
霑濡復難燥乾
旦起至食時卷去上箔令膠

見日

凌旦寒氣不畏消釋
霜露之潤見日即乾

食後還復舒箔爲蔭

雨則內厰屋之下則不須重箔四五日浥浥時
繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之
以防青蠅
壁土之汗夏中雖輒相著至八月秋涼時日中
曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰先須以鐵梳兔毫及羊青毛去

其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍
整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊
青毛縮羊青毛去兔毫頭下二分許然後合扁
捲令極圓訖痛頤之以所整羊毛中或用衣中
心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣羊毛
外如作柱法使中心齊亦使平均痛頤內管中
甯隨毛長者使深甯小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堦內篩去草莽若細

沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可
不慎墨一斤以好膠五兩浸梣

才心反

皮汁中梣

江南樊雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨
色可以下雞子白去黃五顆亦以真硃砂一兩
麝香一兩別治細篩都合調下鐵臼中甯剛不
宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九
月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不
得過二三兩墨之大訣如此甯小不大

齊民要術卷第九

終