

萬有文庫

第一集一千種

王雲五主編

齊民要術

(二)

賈思勰著

商務印書館發行



萬有文庫

第一集一千種

總編者

王雲五

商務印書館發行



齊民要術

(二)

賈思勰著

國學基本叢書



# 齊民要術

## 卷七

### 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鷲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享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蹄也孟康曰五十匹也牛蹄角千孟康曰一百六十七頭也千足羊師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足菰水居千石魚陂師古曰言有大陂養魚一歲收千石魚以斤兩爲計山居千章之楸楸任方章者千故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濟河之間千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾之田孟康曰一鍾受六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若千畝梔苳孟康曰苳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也通邑大都酤一歲千釀師古曰千釀以釀酒醱醬千瓊胡雙反師古曰瓊長頭瓊也受十升漿千儻孟康曰儻也師古曰儻人儻屠牛羊麋千皮穀糴千鍾師古曰謂常糴取而居之薪藁千車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌材者曰章曹椽竹竿萬箇輶車



卽種糞種，然後種高壤白地。其白地，候寒食後，榆莢盛時納種。以次種大豆、油麻等田。然後轉所糞得地，耕五六遍。每耕一遍，蓋兩遍。最後蓋三遍，還縱橫蓋之。候昏房心中下黍種，無問穀，小畝一升，下子則稀。概得所，候黍粟苗未與壟齊，卽鋤一遍。黍經五日，更報鋤第二遍。候未蠶老，畢報鋤第三遍。如無力卽止。如有餘力，秀後更鋤第四遍。油麻、大豆，並鋤兩遍止。亦不厭早。鋤穀第一遍，便科定。每科只留兩莖，要不得留多。每科相去一赤，兩莖頭空，務欲深細。第一遍鋤未可全深，第二遍唯深是求，第三遍較淺於第二遍，第四遍較淺。

凡蕎麥五月耕，經三十五日草爛，得轉并耕種三遍。立秋前後皆十日內種之。假如耕地三遍，卽三重著子，下兩重子黑，上頭一重子白，皆是白汗滿，似如濃，卽須收刈之。但對梢相答鋪之。其白者，日漸盡變爲黑。如此乃爲得所。若待上頭總黑半已下，黑子盡總落矣。其所糞種黍地，亦刈黍子，卽耕兩遍，熟蓋下糠麥。至春三鋤，徧止。

凡種小麥地，以五月內耕一遍。看乾濕轉之，耕三遍爲度。亦秋社後卽種。至春能鋤得兩遍最好。

凡種麻地，須耕五六遍，倍蓋之。以夏至前十日下子，亦鋤兩遍。仍須用心細意抽拔。全稠闊細弱，不堪留者，卽去却。一切但依此法，除蟲災外，小小旱不至全損。何者，緣蓋磨數多故也。又鋤耨以時，諺曰：鋤頭三寸澤，此之謂也。堯湯旱澇之年，則不敢保。雖然，此乃常式。古人云：耕鋤不以水旱息功，必獲豐年之收。如



塗甕第六十三

凡甕七月坏爲上，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，所以特宜留意。新出甕及熱脂塗者，大良。若市買者，先宜塗治，勿使盛水。未塗過，雨亦惡。塗法掘地爲小圓坑，傍開兩道，以引風。炭火於坑中，合甕口於坑上而熏之。火盛喜波，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，廻轉濁流，極令周匝，脂不復滲。所務乃止，濁流直一，爲第一好。猪脂亦得，俗人用麻子脂者，誤人耳。若脂不熱湯數斗著甕中，滌盪疏洗之，寫却，滿盛冷水，數日便中用。日用時更洗淨，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，有汗穢者不使，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。勤鑒所願。使蟲類絕蹤。穴蟲潛影。衣色錦布。或蔚或炳。殺熱火熾。以烈以猛。芳越椒蕪。味超和鼎。預利君子。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。布帔盛高屋廚上。曬經一日。莫使風土穢汚。乃平量麴一斗。臼中擣令碎。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。爲酒之具。有所洗浣者。悉用河水佳也。

若作秬黍米酒。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。



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。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。以杙刺作孔。淨掃東向。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。日中曝令燥。麴成矣。任意舉閤。亦不用甕盛。甕盛者則麴烏腸。烏腸者。遠孔黑爛。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。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。細到爲佳。

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。第二醱七斗米。三醱八斗米。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。

神麴粳米醱法。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。炊作飯。舒令極冷。以毛袋漉去麴滓。又以絹濾麴汁於甕中。卽醱飯。候米消。又醱八斗消盡。又醱八斗。凡三醱畢。若猶苦者。更以二斗醱之。此合醱飲之。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。碓碎淨簸。擇細磨羅。取麩更重磨。唯細爲良。麩則不好。剉胡葉煮三沸。湯待冷。接取清者。漉麴以相着爲限。大都欲小剛。勿令太澤。搗令可團便止。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。着貓塞鼠窟。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。釀者皆得。過夏。然桑落時。作者乃勝於春。桑落時稍冷。初浸麴與春同。及下釀。則茹甕上取微暖。勿太厚。太厚則傷熱。春則不須置甕於塹上。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。春十日。或十五日。秋十五。或二十日。所以爾者。寒暖有早晚故也。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。米必細篩。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。勿使堅剛生口也。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，候米消更醱六斗。第三醱用米或七八斗。第四第五第六醱用米多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法。或再宿一醱，三宿一醱，無定准。惟須消化乃醱之。每醱皆挹取甕中汁調和之，僅得和黍破塊而已。不盡貯出，每醱即以酒杷遍攪，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，卽酢壞。冬亦得釀，但不及春秋耳。冬釀者，必須厚茹氈覆蓋。初下釀，則黍小煖下之。一發之後，重醱時還攤黍使冷。酒發極煖，重釀煖黍亦酢矣。其大甕多釀者，依法倍加之。其糠藩雜用，一切無忌。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，漉去滓待冷，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，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。候麴發氣香沫起。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。水清乃止。炊爲饋。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。每酸皆然。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。酸亦冷。初煖下者。酸亦煖。不得迴易。冷熱相雜。次酸八斗。次酸七斗。皆須候麴蘖強弱增減耳。亦無定數。大率中分米。半前作沃饋。半後作再餽。黍純作沃饋。酒便鈍。再餽黍。酒便輕香。是以須中半耳。冬釀六七酸。春作八九酸。冬欲溫煖。春欲清涼。酸米太多則傷熱。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。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。椀盛於日中炙之。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。簷草屋中居之爲佳。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

皇唐吏部家法

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，牀上置箔，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，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，作麴屋，密泥戶，勿令風入，若以牀小，不得多着麴者，可四角頭豎槌，重置緣箔，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，炊作一餛飯，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，如茗泔，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，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，一醴一斛米，一斗酒末，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。炒法釘大槩。以繩緩縛長柄七匙著槩上。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。漉麴欲剛。灑水欲均。初漉時手搦不相著者佳。漉訖聚置經宿。來晨熟搗。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。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。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餽黍。黍熟。以淨簾薄攤令冷。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。初下卽搦者酒喜厚濁。下黍訖。以簾蓋之。已後間一日輒更釀。皆如初下法。第二釀用米一石七斗。第三釀用米一石四斗。第四釀用米一石一斗。第五釀用米一石。第六釀第七釀各用米九斗。計滿九石。作三五日停嘗看之。氣味足者。乃罷。若猶少米者。更釀三四斗。數日復嘗。仍未足者。更釀三二斗。數日復嘗。麴勢壯酒仍若者。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。其七醱以前。每欲醱時。酒薄霍霍者。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。剛強不消。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。若徧醱一甕令足。則餘甕比候黍熟。已失醱矣。醱常令寒食前得再醱。乃佳。過此便稍晚。若邂逅不得。早釀者春水雖臭。仍自中用淘水。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。醱米之節。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。剉治細。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。側甕着地作之。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，卽浸，夜半炊，作再餽飯，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：預前淨剉麴，細剉，曝乾，作釀池，以蕪茹甕，不如甕則酒甜，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，令饋上游，水深一寸餘，便止，以盆合頭，良久，水盡，饋熟極軟，寫著簾上，攤之，令冷，搥取麴汁，於甕中搗黍，令破，寫甕中，復以酒杷攪之，每酸皆然，兩重布蓋甕口，七日一酸，每酸皆用米九斗，隨甕大小，以滿爲限，假令六酸，半前三酸皆用沃饋，半後三酸作再餽黍，其七酸者，四炊沃饋，三炊黍飯，甕清好熟，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，以水沒餅爲候，七日許，搗令破，漉去滓，炊糯米爲黍，攤令極冷，以意酸之，且飲且酸，乃至盡，粳米亦得作，作時必須寒食前，令得一酸之也。

蜀人作醪酒法醪音：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，人多喫，溫溫小煖而面熱也。

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，冬則搗末下絹篩，大率一石米用水三斗，春秋桑落三時，冷水浸麴，麴發漉去滓，冬即蒸甕使熱，穢茹之，以所量水煮少許，梁米薄粥，攤待溫，溫以浸麴，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，淨淘弱炊爲再餽，攤令溫，溫煖於人體便下，以杷攪之，盆合泥封，夏一宿，春秋再宿，冬三宿，看米好消，更炊，醱之，還封泥，第三醱亦如之，三醱畢後，十日便好熟，押出酒色，漂漂與銀光一體，糞辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中，芬芳酷烈，輕雋適爽，超然獨異，非黍稷之儔也。

穉米耐法音，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，下絹篩，計六斗米，用水一斗，從釀多少，率以此加之，米必須時淨淘，水清乃止，即經宿浸置，明旦確搗作粉，稍稍箕簸，取細者如餅粉法，粉訖，以所量水煮少許，穉粉作薄粥，自餘粉悉於甕中乾蒸，令氣好，餽下之，攤令冷，以麴末和之，極令調均，粥溫溫如人體時，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。酒色似蔗油。甚醲。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。酩酊無知。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。湯淋處卽冷。不過數斛。湯迴轉。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。親知以爲樂。

黍米耐法。亦以正月作。七月熟。淨治麴。搗末。絹篩如上法。笨麴一斗。殺米六斗。用神麴彌佳。亦隨麴殺多少。以意消息。米細時。淨淘。弱炊。再餽。黍攤冷。以麴末於甕中和之。接令調均。擊破塊著甕中。盆合泥封。五月暫開。悉同糶耐法。芬香美醲。皆亦相似。釀此二醲。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。從初五熟。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。不爲再餽。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



一醞。皆如初法。四醞畢。四七二十八日酒熟。此酒要須用夜。不得白日。四度醞者。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。須便擇取蔭屋貯置。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。受兩石已下甕子。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。痛按令相雜。填滿甕爲限。以紙蓋口。塲押上。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。醞出者歇而不美。

魏武帝上九醞法。奏曰。臣縣故令九醞春酒法。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。若以九醞。苦難飲。增爲十釀。易飲不病。九醞用米九斛。十醞用米十斛。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。皆有益神效。用春酒麴及笨麴。不用神麴。糠滓埋藏之。勿使六



畜食治麴法。須斫去四緣。四角上下兩面皆三分去一。孔中亦剝去。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。釀用黍必須細篩。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。一日一醱。莫令空闕。闕卽折麴勢力。七醱畢。便止。熟卽押出之。春秋冬夏皆得作。茹甕厚薄之宜。一與春酒同。但黍飯攤使極冷。冬卽須物覆甕。其斫去之麴。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。皆以薑椒末及安石榴汁悉內着酒中。火煖取溫。亦可冷飲。亦可熱飲之。溫中下氣。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。此胡人所謂華撥酒也。

食經。作白醪酒法。生秬米一石。方麴二斤。細剉。以泉水漬麴。密蓋再宿。麴浮起。炊米三斗。醱之。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。冷醱之。令得七斗汁。凡三醱。濟令清。又炊一斗米。醱酒中。攪令和解。封四五日。黍浮縹色上。便可飲矣。

冬米明酒法。九月漬精稻米一斗。搗令碎末。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，醖之。凡三濟出，炊一斗，醖酒中，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。

愈齋酒法。四月八日，作用水一石，麴一斤，搗作末，俱醖水中。酒酢，煎一石，取七斗，以麴四斤，須漿冷醖麴一宿。上生白沫，起炊秬一石，冷醖中，三日酒成。

作<sup>虛</sup>酒法。以九月中取秬米一石六斗，炊作飯，以水一石，宿漬麴七斤，炊飯令冷，醖麴汁中，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，蓴撥六枚，下篋絹囊，盛內酒中，一宿，蜜一升和之。

作夏雞鳴酒法。秬米二斗，煮作糜，麴二斤，搗合米和令調，以水五斗漬之，封頭。今日作，明日雞鳴便熟。

作穠酒法。四月取穠葉合花采之，還卽急押著甕中，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，醖之，便熟。

柯施<sup>良知</sup>酒法。二月二日取水，三月三日煎之，先攪麴中水一宿，乃炊秬米飯，日中曝之，酒成也。

法酒第六十七 釀法酒皆用春酒麴，其米糠漚汁，餼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。酸之。每酸皆搗令散。第三酸。炊米六斗。自此以後。每酸以漸加米。甕無大小。以滿爲限。酒味醇美。宜合醅飲之。飲半。更炊米重酸如初。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。

作常梁法。酒常梁下置甕。故曰常梁。以三月三日未出時取水三斗三升。乾麴末三斗三升。炊黍米三斗三升。爲再餽黍。攤使極冷。水麴黍俱時下之。三月六日炊米六斗酸之。三月九日炊米九斗酸之。自此已後。米之多少無復斗數。任意酸之。滿甕便止。若欲取者。但言偷酒。勿云取酒。餽令出一石。還炊一石米。酸之。甕還復滿。亦爲神異。其糠滌悉寫坑中。勿令狗鼠食之。

秬米法。酒糯米大佳。三月三日取井花水三斗三升。絹篩麴末三斗三升。秬米三斗三升。稻米佳。無者早稻米亦得。充事再餽。弱炊攤令小冷。先下水麴。然後酸飯。七日更酸。用米六斗六升。二七日更酸。用米一石三斗二升。三七日更酸。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。於後無苦。或八日六日一醱。會以偶日醱之。不得隻日。二月中卽醱令足。常預煎湯停之。醱畢。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。以絳帛再重爲袋。用盛之。周築令硬如石。安在甕底。經二七日。後飲之卽迴。

大州白墮麴方餅法。殺三石。蒸兩石。生一石。別磴之令細。然後合和之也。桑葉胡荽葉艾各二赤。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。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。其米令精細淨淘。水清爲度。用熟水一斗。限三醱便止。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。

卷八

黃衣黃蒸及蘖第六十八 名黃衣一

作黃衣法。六月中取小麥淨淘訖。於盆中以水浸之。令漚。漚出熱蒸之。槌箔上敷席。置麥於上。攤令厚二七日。看黃衣色足。便出曝之。令乾。去胡菜。齊人喜當風。去黃衣。此大調。凡有所造。用麥蘖者。皆仰其衣。爲勢。今反。去之。作物必不善矣。

作黃蒸法。六七月中。來生小麥。細磨之。以水漚而蒸之。氣甜好。熱便下。

作蘖法。八月中。作盆。中浸小麥。即傾去水。日曝之。一日一度。著水。即去之。脚生布。麥於席上。厚二寸許。一牙生青。成餅。然後以刀割取。乾之。欲令餽如琥珀色者。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。以不津釜。受十石者。一口置庭中。石上。以白鹽滿之。以甘水沃之。令上板。有游水。須用時。挹鹽汁。則苦。是以必須白鹽。甘水者。

造花鹽印鹽法。五六月中。早時。取水二斗。以鹽一斗。投水中。令消盡。又以鹽投之。水鹹極。則鹽不復消。融亦無多。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。澆取之。花印。一鹽。白如雪。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。用不津甕錢津則壞醬，亦不中用之。置日中高處石上，夏雨無着瓮底石下後，雖有姪，娘婦人食之，醬亦不壞爛也。用春種烏豆，春豆粒小而均，曉豆粒大而雜。於大甕中燥蒸之，氣餽錢底以一銚鐵，一本作生縮，鐵釘子背，鐵殺釘。半日許，復貯出，更裝之。迴在上居下，不爾則生熱也。氣餽周徧，以灰覆之，經宿無令火絕，取乾牛屎固累，令勢類好炭者，能多收，常用作食，既無灰塵，又不失火，勝於草遠矣。留看豆黃色黑極熟，乃下，日曝取乾，夜則聚覆，臨欲春，去皮，更裝入甕中，蒸令氣餽，則下一日曝之，明日起，淨簸擇滿臼春之而不碎，若不重調，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，即煮碎豆作醬，一炊頃下，置淨席上，攤令極冷，預前日曝白鹽黃蒸草蒿，居蠅，麥麴，令極乾燒，鹽色黃者，發醬苦，鹽若潤濕，令醬壞，黃草，土麴及黃蒸各別末，細蕪，馬尾羅，細好。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，令醬味，其用神麴，昔一升當笨麴四升，殺多故也。豆黃堆量不槩，鹽麴輕量平槩三種，量訖於盆中，面向太歲和之，向太歲則攪令均調，以手痛揆，皆令潤徹，亦面向太歲內著甕中，手揆令堅，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，正月二日，三月三日，三月七日。當縱橫裂周迴雜，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，揆取黃瀋，漉去滓，合鹽汁瀉著甕中，率十石，鹽用黃蒸三斗，鹽水多少亦無定方，鹽如薄粥便止，豆乾飲水故也。仰甕口曝之，錢曰：萎蕤，葵，日十日內，



每日數度以杷徹底攪之。十日後，每日輒一攪。三十日止。雨即蓋甕，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：若為妊娠婦人壞醬者，取白葉棘子著甕中，則還好。俗人用及炙食，醬回而胎損。乞人醬時，以新汲水一盞和而與之，令醬不壞。

肉醬法：牛羊獐鹿兔肉皆得作。取良殺新肉，去脂細剉。陳肉乾者不任。曬麴令燥，熟搗絹蓆。大率肉一斗，

麴末五升，白鹽二升半，黃蒸一升。曬乾熟搗。盤上和令均調。內甕子中。有骨者，和訖先搗，然後盛之。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。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：牛羊獐鹿兔肉生魚皆得作。細剉肉一斗，好酒一斗，麴末五升，黃蒸末一升，白鹽一升。及

黃蒸並曬乾，絹蓆，唯一月三十日停，是以不須鹹鹹，則不美。盤上調和，令均搗使熟。還擘碎如棗大，作浪中坑，火燒令赤，去灰，水澆，以

草厚蔽之，令坩中縫容醬瓶。大釜中湯煮空瓶，令極熱，出乾掬肉內瓶中，令去瓶口三寸許。滿則近口者，燒碗蓋

瓶口，熟泥密封。內草中，下土厚七八寸。土薄火熾，則令醬熱，還氣味好，燒也。於上燃乾牛糞，火通夜勿絕。

明日周時，醬出便熟。若醬未熟者，還更燒加初。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、鱖魚、魚、鮓魚、第一好。鱸魚亦中。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，二升作末。白鹽二升。黃鹽則苦。乾薑一升。末。橘皮一合。細切。和令調均。內甕子中，泥密封。日曝。勿令熱，



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。一名鮓。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，漉洗去鱗，全作布

置。盆子泥封，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，炊臥之，令生黃衣。以水一石六斗，鹽三升，煮作

作榆子醬法。治榆子八斗，着釜中，炊小麥投之。搗令調均，覆着日中，十日可食。

又魚醬法。成膽魚一斗，以麴五升，酒二升，鹽三升，橘

作蝦醬法。蝦一斗，飯三升，麴一升，水五

作燥臛法。五延法。羊肉二斤，猪肉一斤，豆醬清一斤，合煮令熟，細切之。生薑五片，橘皮兩葉，雞子十五枚，生

生臛法。羊肉一斤，猪肉一斤，白四兩，豆醬清一斤，合煮令熟，肉著臛上，蒸令熱，和生肉醬，清醬，四月立夏後，鯛魚醬。五月

可爲醬。上旬，鬪楚豉，豆中庚煮之，以碎豆作末，都至六七月之交，分以藏瓜，可作魚醬。

作鱓鱓法。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，屬於坑中，取石首魚

魴魚、鱸魚三種，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。

藏蟹法。九月內取母蟹，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，吐先煮薄



饅餠饅餠著活蟹於冷饅餠瓮中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待冷甕盛半汁取饅餠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薑盛薑酢

作酢法第七十一

婦人所醋也凡醋瓮下皆須安磚石以離濕潤為好

作大酢法七月七日取水作之大率蓼一斗勿揚簸水三斗粟熟飯三斗攤令冷任瓮大小依法加

於瓮以一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於屋下大率蓼一斗淨淘米炊為再攤令冷秫者結黍米亦中用大

頓下亦一更不重投又極熱十石瓮裏不過五斗漚得數年停久為驗其淘米澁卽瀉去勿令狗鼠得食饋黍

亦不得又法亦以七月七日取水大率蓼一斗初作時下一分當飯二斗隨盆大小以向滿為度水及黃

三日復投一分但綿幕加慨又法限綿幕瓮口三七日熱前件二種水九升清少澱多至十月中如壓酒法

無橫刀益水之事滲卽加慨又法限綿幕瓮口三七日熱前件二種水九升清少澱多至十月中如壓酒法

毛袋出則貯之其糟別瓮水澄壓取先食也

粟米麴作酢法七月二月向末為上時八月四月未出前汲井花水斗量著瓮中量飯著盆中或栲栳中然















藏於此時內設藏於蔭屋密中。指穀藏作密席底。厚二三赤許。以適其蔽。密內豆於密中。使一人在密中。以脚踏豆。令堅實。內豆盡。掩席覆之。以穀藏埋席上。厚二三赤許。以復踏令堅實。夏停十日。春秋十二三日。冬十五。日恒熱。過此以往。則傷苦。日數少者。鼓白而用。費唯食此。自然香美矣。若自食。欲久留。不能。鼓者。不食。其傷冷者。雖復。鼓味亦惡。是以湯澆。黍稷。令煖。潤。以覆豆。堆。每。竟。還。以。初。用。黍。糞。周。匝。覆。地。令。煖。勿。燥。乃。淨。掃。內。豆。於。蔭。屋。中。則。用。湯。澆。黍。稷。令。煖。潤。以。覆。豆。堆。每。竟。還。以。初。用。黍。糞。周。匝。覆。蓋。若。冬。作。鼓。少。屋。冷。糞。亦。不。得。煖。者。乃。須。於。蔭。屋。中。內。微。燃。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。

食經作鼓法。於地。五月。至。八月。是。時。月。也。率。一。石。豆。熟。漬。之。漬。一。宿。明。日。出。蒸。之。手。捻。其。皮。破。則。可。便。敷。須。通。得。黃。爲。可。出。茅。又。薄。揮。之。以。手。指。畫。之。作。耕。盤。一。日。再。三。如。此。凡。三。日。作。此。爲。度。畢。內。餅。中。若。不。滿。餅。以。嬌。桑。葉。滿。之。勿。抑。乃。密。泥。之。中。庭。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。且炊之。與炊米同。若作一石鼓。炊一石豆。熟。取。生。茅。臥。之。如。作。爲。佳。以。著。釜。器。中。掘。地。作。壇。令。足。容。釜。器。燒。壇。中。令。熱。內。釜。著。壇。中。以。桑。葉。蓋。鼓。上。厚。三。寸。許。以。物。蓋。釜。頭。令。密。塗。之。下。許。日。成。出。曝。之。令。過。熱。然。又。蒸。熱。中。以。桑。葉。蓋。鼓。上。厚。作。麥。鼓。法。七。月。八。月。中。作。之。餘。月。則。不。佳。曝。治。小。麥。七。日。衣。足。亦。勿。簸。揚。以。鹽。湯。周。徧。澆。之。乃。下。揮。之。令。冷。熟。乃。下。揮。去。熱。氣。及。煖。內。釜。中。盆。蓋。於。糞。中。煖。之。二。七。日。衣。足。亦。勿。簸。揚。以。鹽。湯。周。徧。澆。之。乃。下。揮。之。令。冷。爲。貫。屋。裏。懸。之。紙。袋。盛。籠。以。防。青。繩。塵。垢。之。汗。用。時。全。餅。着。湯。中。煮。之。色。足。漉。出。削。去。皮。粘。還。舉。一。餅。得。數。盞。煮。用。熱。香。美。乃。勝。豆。鼓。打。破。湯。浸。研。用。亦。得。然。汁。潤。不。如。全。煮。汁。清。也。

八和齋初稽第七十三

蒜一。薑二。橘三。白梅四。熟栗黃五。粳米飯六。鹽七。酢八。齋白欲重。蒜不復跳。出也。底欲平寬而圓。底尖則擗。



蒜成以檀木爲齋杵白梗米硬而杵頭大小與白底相安可而杵頭著處廣者省手力杵長四赤寸圓之已上八平立急舂之動則塵起又辛氣暈灼揮汁或能灑汗是以須立舂之蒜淨剝去強根不去則苦即未嘗渡水者宜以魚眼湯湑之餘洽反一中許半生用朝歌生薑去苦汁可以香魚羹無生薑用大蒜辛辣異常宜分破去心全用之不然辣則失其食味也生薑去苦汁可以香魚羹無生薑用兩乾薑則減半兩耳橘皮新者直用一兩草橘馬芹准此爲度薑橘取其香氣不須多則味苦白梅作兩法在梅杏籠用時合核熟栗黃味甜五升齋用十枚栗用黃軟者硬黑者即不使用也秬米飯必齋用五升齋用八枚足之矣熟栗黃味甜五升齋用十枚栗用黃軟者硬黑者即不使用也秬米飯必齋其甜美耳五升齋用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮爲末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜難故宜以漸生蒜春令熟次下湑蒜齋熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘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復不得美也右件法止爲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任止可作酢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亦燒穢氤之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曬芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熱多作者可唯擣下絹篩然後冰和更研之大如李或餅子任在人意也復乾燥然後盛以絹囊沈之於美醬中須則取其爲齋者初殺訖卽下美酢解之食經作芥醬法熟精芥子細篩取屑着釜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燒覆甌釜上以灰固甌邊一宿則成以薄酢解厚薄任意



崔寔曰八月收韭菁作醬齋

作魚鮮第七十四

凡作鮮春秋爲時冬夏不佳寒時難熟熱則非誠不成誠取新鯉魚不唯大爲佳瘦魚爛勝肥者雖美而不任爲鱗也去鱗訖則鱗形長二寸廣一寸厚五分皆使鱗別有皮中始可噉近骨上生腥不堪食常三分取一耳鱗小則均熱寸數者大率皆耳亦不可要然脊骨宜方斬其肉手擲著盆水中浸洗去血厚處薄取皮肉薄處小復厚取皮鱗別斬過皆使有皮不宜令有無皮鱗也世名逐水鹽水不盡令鮮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迆去水世名逐水鹽水不盡令鮮水盡炙一半嘗鹹淡空下鱗下復以鹽按之炊秬米飯爲糝飯欲剛不宜并茱萸橘皮好酒於盆中合和之摻令糝管魚乃佳茱萸金用橘皮細切取香氣不求多也無橘皮草橘布魚於甕子中一行魚一行糝以滿爲限腹腴居上須先食故也魚上多與糝以竹蔞交橫帖上八重乃止無葉時可破葦代之削竹插甕子口內交橫絡之用則也著屋中美寒者積厚藉勿令凍也赤漿出傾卻白漿出味酸便熟食時手擊刀切則腥

作裹鮮法日便熟名曰暴鮮荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鱸有茱萸橘皮則用無亦無嫌也食經作蒲鮓法取鮓魚二亦以上削淨治之用

作魚鮓法到魚畢便鹽醃飯裹不用鹽汁令



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醃多飯無苦。

作夏月魚鮓法。醬一斗鹽一升八合糯米三升炊作飯酒二合。皮薑半合茶黃二十顆押著器中多少以此爲率。

作乾魚鮓法。尤宜春夏。取好乾魚。若爛者不中。截卻頭尾。暖湯淨疎洗。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。蘆葉乾菜亦得。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。脰之尤美也。

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。令熟爲佳。勿令太爛熟。出待乾。切如鮓片之。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。蒜齋薑酢任意所便。脰之尤美。炙之珍好。

脯腊第七十五

作五味脯法。正月二月九月十月爲佳。用牛羊麋鹿野豬家豬肉。或作條。或作片罷。凡破肉皆須順。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。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。着煙氣。紙袋籠



而懸之。

置於盆則得過若

臘月中作條者名曰瘞脯。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。冷水浸搗去血。水清乃止。

以冷水淘白鹽。停取清。下椒末。浸再宿。出陰乾。涸涸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。

先用暖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。直陰乾不着鹽。肥如淡雪也。

作鱧魚脯法。一名鱧魚也。十一月初至十二月末作之。不鱗不破。直以杖刺口令到尾。杖尖願作樽蒲之形。作鹹湯令極

鹹。多下薑椒末灌魚口。以蒲爲度。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。生剝取五臟。酸醋浸食之。雋美乃勝鱧。其魚草裹泥封煨灰中。煨刀切。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。用鵝鴈雞鴨鶩雉兔鶻鶉生魚皆得作。乃淨治去腥竅及翠上脂。留瓶也。全浸勿

四破。別煮牛羊骨肉取汁。牛羊科得一。種不須並用。浸鼓調和。一同五味脯法。浸四五日。嘗味微。便出置箔上陰乾。火

炙熟。搥亦名瘞腊。亦名瘞魚。亦名魚腊。雞雉鶻三物。直去腥。藏勿開。臚。

作肥脯法。臘月初作。任爲三味。臚者皆中作。唯魚不中耳。白湯熟煮。掠去浮沫。欲出釜時。尤須急火。急則易燥。置箔上陰乾之。甜

肥殊常。



作沔魚法。四時皆得作之。凡生魚悉中用。唯除鮎鱧。上奴嫌反。下胡化反。耳去直鰓破腹作鮓。淨疎洗。不須鱗。夏月特須多著鹽。春秋及冬調適而已。亦須倚鹹。兩兩相合。冬直積置。以席覆之。夏須壅盛泥封。勿令蠅蛆。釜須鑽底。數孔。拔引。去腥汁。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。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。先以九升酒煮鴨也。

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。

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。錫六斤。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。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。

作笋筍鴨羹法。肥鴨一隻。淨治如糝羹法。醬亦如此。筍四升。洗令極淨。鹽盡別水煮數沸。出之更洗。小蒜白及葱白豉汁等下之。令沸便熱也。

肺臙蘇本反法。羊肺一具。煮令熟。細切。別作羊肉臙。以粳米二合。生薑煮之。

作羊盤腸雌斛法。取羊血五升。去中脈麻。透裂之。細切羊脇肋二升。切生薑一斤。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。合剉作臙。下蜜令甜。以向熟羊臍投臙裏。更煮得兩沸便熟。治羊合皮如豬純法。善矣。

羌煮法。好鹿頭純煮令熟。著水中洗治。作醬如兩指大。豬肉琢作臙。下葱白長二寸。一虎口。細琢薑及橘皮各半合。椒少許。下苦酒鹽豉適口。一鹿頭用二斤。豬肉作臙。



食膾魚蓴羹。蓴之菜。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。蓴還則食。從十月盡至三月。皆食瓊蓴。瓊蓴者。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。須別鑿中熱湯暫焯之。然後用。不焯則苦澀。絲蓴瓊蓴悉長用不切。魚蓴等並冷水下。若無蓴者。春中可用蕪菁英。秋夏可畦種。茵蔯蕪菁葉。冬用薺菜以蓴之。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。豉汁於別鑿中湯煮一沸。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。唯蓴莖而不得着葱薑及米糝菹醋等。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。益羹清儻甜美下菜。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。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。先下與魚菌菜糝葱豉。又云。洗不沙肥肉。亦



可用半奠之

筭思尹反筭古可反魚羹。筭湯漬，令釋細擘，先煮筭，令煮沸，下魚鹽鼓半奠之。

鱧魚臠，用極大者，一赤已下，不合用。湯鱧治邪，截臠葉方寸半，准鼓汁與魚俱下水中，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，鱧治方寸，厚五分，煮和如鯉臠，與全米糝，奠時去米粒，半奠若過米奠，不合法也。

臉臠上方減反，下初減反，用豬腸經湯，出三寸斷之，決破切細，熬與水沸下，鼓清破米汁，葱薑椒葫荳小蒜芥並細切，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，備用大鱧，一赤已上，不合用。淨鱧治及霍亂，斜截爲方寸半，厚三寸，鼓汁與魚俱下水中，水與白米糝，糝煮熟，與鹽薑椒橘皮屑米，半奠時，勿令有糝。

臠臠湯徐麻反，去腹中，淨洗，中解，五寸斷之，煮沸，令變色出，方寸分，准熬之，與鼓清研汁，煮令極熟，葱薑橘皮，葫荳小蒜並細切，鍛與之下，鹽醋半奠。

槩七豔反，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，與鹽鼓，將熟，細切，鍛，葫荳小蒜與之，生熟如爛，不與醋，若無槩，用菹菌，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。鱠葉切長四寸。下鹽鼓中。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。奠亦用八薑鱠。別奠隨之也。

爛熟。爛熟肉譜。令勝刀切。長三寸。廣半寸。厚三寸半。將用肉汁中。葱薑椒橘皮。茆芹小蒜。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。堅沈著鑪中。須臾則淡。便引出。

蒸魚方九法第七十七

食經曰。蒸熊法。取三升肉熊一頭。淨治。煮令不能羊熟。以豉清漬之。一宿。生稊米二升。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。著甑中。蒸之。取熟蒸羊肺鵝鴨。悉如此。一本用豬膏三升。豉汁一升。合灑之。用橘皮一升。

蒸肺法。好肥肺一頭。淨洗垢。煮令半熟。以豉汁漬之。生稊米一升。勿令近水。濃豉汁漬米。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。合著甑中。密覆。蒸兩三炊久。復以豬膏三升。合豉汁一升。灑便熟也。蒸熊羊如肺法。鵝亦如此。

蒸雞法。肥雞一頭。淨治。豬肉一斤。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。



魚豬肉法。淨焯豬訖。更以熱湯遍洗之。毛孔中卽有垢出。以草揩。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。脂盡漉出。破爲四方寸。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。漉出。板初於銅鑪中。魚之一行肉。一行擘葱。渾鼓白鹽薑椒。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。

魚豚法。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。

魚鵝法。肥鵝治解。櫛切之。長二寸。率十五斤肉。秫米四升爲糝。先裝如魚腩法。訖。和以治汁橘皮葱白醬。清生薑蒸之。如炊一石米頃下之。

胡炮善教切

肉法。肥白羊肉生始周年者。殺則生。纒切如細菜。脂亦切。著渾鼓鹽。擘葱白薑椒。撥胡椒。令

調適。淨洗羊肚。醢之。以切肉脂肉於肚中。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。非煮炙之例。

蒸羊法。纒切羊肉一斤。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。豬肉十片，去皮切，鬱葱白一升，生薑五合，橘皮二葉，秫三升，鼓汁五合，調味蒸。若七斗米，頃下食。次日，熊蒸大剝大爛，小者去頭脚，開復渾覆，蒸熟擘之，片大如手。又云：方二寸許，鼓汁煮秫米，齏白寸斷，橘皮、葫芹、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：秫米鹽鼓葱，齏薑切，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，葱鹽鼓和之，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，鼓汁煮秫米如蒸熊，生薑、橘皮、葫芹、小蒜、鹽細切，熬糝膏油塗，箸十字裹之，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、葫芹、小蒜置上，箸蒸之。既奠，開箸，箸邊奠上毛蒸魚菜，白魚音實最上，淨治，不去鱗，一赤已還，渾鹽鼓、葫芹、小蒜細切，着魚中，與菜並蒸。又魚方寸准，亦云五六寸，下鹽鼓汁中，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：水和稻稬糟，揩令淨，斫去節，與蜜灌孔裏，使滿，漉蘇麵封下頭蒸熟，除麵，寫去蜜，削去皮，以刀截奠之。又云：夏生冬熟，雙奠亦得。

脛脂煎消法第七十八



脛魚鮮法。先下水。鹽渾豉擘葱。次下豬羊牛三種肉。膾兩沸下鮮。打破雞子四枚寫中。如淪雞子法。雞子浮便熟食之。

食經。脛鮮法。破生雞子。豉汁鮮俱煮。沸卽奠。又云。渾用豉。奠訖。以雞子豉沾。云鮮沸湯中與豉汁渾葱白。破雞子寫中。奠二升用雞子衆物是停也。

五俟脛法。用食板零捺雜鮮肉。合水煮。如作羹法。

純脛魚法。一名魚魚。用鱈魚治腹裏。去腮不去鱗。以鹹豉葱白薑橘皮鮮細切合煮。沸乃渾下。魚葱白渾用。又云。下魚中煮。沸與豉汁渾葱白。將熟下鮮。又云。切生薑令長。奠時葱在上。大奠一小奠。若大魚成治准此。

膾雞。一名魚雞。一名雞臘。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。漉出汁中。蘇豉澄令清。擘肉廣寸餘。奠之。以暖汁沃之。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。

膾白肉。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。又鱸葉切長二寸。與葱薑。不與小蒜。鱸亦可。

膾豬法。一名魚豬肉。一一如魚白肉之法。



鱒魚法。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。細切薑葫芹小蒜與之。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。臠熬之。令小熟。薑橘椒葫芹小蒜。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。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。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。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。

菹宵法。用豬肉。羊鹿肥者。鱸葉。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。

蟬脯菹法。槌之火炙令熟。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。用猪雞鴨肉。方寸准熬之。與鹽豉汁煮之。葱薑橘葫芹小蒜。細切與之下。醋切肉。名曰綠肉。猪雞



名曰酸。

白淪淪音藥也。脰法用乳下肥脰作魚眼湯下冷水和之。擊脰令淨罷。若有竊毛。錘子拔却。柔毛則剔之。茅

蒿葉揩洗。刀刮削令極淨。淨揩釜勿令淪。釜淪則脰黑。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。及熱以冷水沃脰。又以茅蒿葉揩令極白淨。以少許麵和水爲麵漿。復絹袋盛脰。繫石於麵漿中煮之。接去浮沫。一如上法。好熟出著盆中。以冷水和煮脰麵漿使暖。暖於盆中浸之。然後擊食。皮如玉色。滑而且美。

酸脰法用乳下脰。燂治訖。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。細擘葱白并豉汁下之。熟下椒醋大美。

卷九

炙法第八十

炙狷法

用乳下狷極肥者。獮豸俱得。擊治一如煮法。楷洗刮削令極淨。小開腹。去五藏。又淨洗。以茅茹腹令滿。柞木穿。緩火遙炙。急轉勿住。轉常使用而。不則信也。清酒數塗以發色。色足便止。取新豬膏極白淨者塗拭。勿住著。無新



豬膏淨麻油亦得。色同琥珀。又類真金。入口則消。狀若凌雷。含漿膏潤。特異凡常也。

捧或作炙

大牛用脊。小犢用脚肉亦得。逼火偏炙。一面色白便割。割又炙。一面含漿滑美。若四面俱熟然後割。則澀惡不中食也。

膾奴感炙

羊牛豕鹿肉皆得。方寸臠切。葱白研令碎。和鹽鼓汁。僅令相淹。少時便炙。若汁多久漬則腥。撥火開痛逼火。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。亦以葱鹽鼓汁膾之。以羊絡肚臠素干反脂裹橫穿炙之。

牛肱炙

老牛肱厚而脛剝穿痛臠令聚。逼火急炙。令上劈裂。然後割之。則脆而甚美。若挽令野申。微火遙炙。則薄而且切。

灌腸法

取羊盤腸淨洗治。細剝羊肉。令如髓肉。細切葱白。鹽鼓汁薑椒末調和。令鹹淡適口。以灌腸兩條。夾而炙。



之割食甚香美。

食經曰作跳丸炙法

羊肉十斤，豬肉十斤，縷切之，生薑三升，橘皮五葉，藏瓜二升，葱白五升，合擣令如彈丸，別以五斤羊肉作臠，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，取肥純肉三斤，肥鴨二斤，合細琢魚漿汁三合，琢葱白二升，薑一合，橘皮半合，和二種肉著純上，令調平，以竹弗弗之，相去二寸，下弗以竹箸著上，以板覆上，重物進之，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

取肥子鵝肉二斤，剉之不須細，剉好，醋三合，瓜蒞一合，葱白一合，薑橘皮各半合，椒二十枚，作屑，合和之，更剉令調，聚著充竹弗上，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，若無鵝，用肥純亦得也。

銜炙法

取極肥子鵝一隻，淨治，煮令半熟，去骨剉之，和大豆酢五合，瓜蒞三合，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，裹作鼎炙之。

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，細琢酢五合，葱瓜菹各二合，薑橘皮各半合，魚醬汁三合，看醃淡多少鹽之，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

白魚長二赤，淨治，勿破腹，洗之，竟破背以鹽之。取肥子鴨一頭，洗治去骨，細剉，酢一升，瓜菹五合，魚醬汁三合，薑橘各一合，葱二合，鼓汁一合，和炙之，令熟，合取後背入著腹中，弗之，如常炙魚法，微火炙半熟，復以少苦酒雞魚醬鼓汁，更刷魚上，便成。

脯炙法

肥鴨淨治，洗去骨，作醬，酒五合，魚醬汁五合，薑葱橘皮半合，鼓汁五合，合和，漬一炊久，便中炙。子鵝作亦然。

豬肉鮮法

好肥豬肉作醬，鹽令鹹淡適口，以飯作糝，如作鮮法，看有酸氣，便可食。

食經曰啖炙



用鵝鴨羊犢豕鹿豬肉肥者赤白半細研熬之。以酸瓜菹筍菹薑椒橘皮葱葫芹細切鹽豉汁合和肉丸之。手搦汝角切爲寸半方以羊豬胙肚臘裹之兩歧簇兩條簇炙之。簇兩鬪令極熟。奠四鬪牛雞肉不中用。

擣炙一名筒炙。  
一名黃炙。

用鵝鴨豕鹿豬肉細研熬和調如啗炙。若解離不成與少麵竹筒六寸圍長三赤削去青皮節悉淨去。以肉薄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翅毛刷之急手數轉緩則壞。既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠二若不卽用以蘆荻苞之束兩頭布蘆問可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酢多則難著矣。

餅炙

用生魚白魚最好鮎鱧不中用。下魚片離脊助仰捫几上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮卽正淨洗。白中熟春之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹本作圓範格四寸面油塗絹藉之絹從格上下以裝之。按令均平手捉絹倒餅膏油中煎之出鐺及熟置拌上盤子底按之令拗將奠翻仰之若盤子奠仰與盤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葱葫芹生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物。



範炙

用鵝鴨臄肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱茆芹小蒜鹽豉切和塗肉塗炙之斫取臄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別奠酢隨之。

炙蠟

似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨之。

炙車熬

炙如蠟汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑重炙令暖仰奠四酢隨之勿太熟則膩。

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葱茆芹小蒜蘇樅細切鍛鹽豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一。

作臠與糟苞第八十一

作臠肉法



驢馬豬肉皆得臘月中作者良。經夏無蟲。餘月作者。必須覆護。不密則蟲生。麤肉有骨者。合骨麤剉。鹽麩麥麩合和。多少量意斟酌。然後鹽麩二物等分。麥麩倍少於麩。和訖。內甕中。密泥封頭。日曝之。二七日便熟。煮供朝夕食。可以當醬。

#### 作奧肉法

先養宿豬令肥。臘月中殺之。鑿訖。以火燒之。令黃。用暖水梳洗之。削刮令淨。剉去五藏豬肪。燻取脂肉。攤方五六寸。作令皮肉相兼。著水令相淹漬。於釜中燻之。肉熟。水氣盡。更以向所燻肪膏煮肉。大率脂一升。酒二升。鹽三升。令脂沒肉。緩水煮半日許。乃佳。漉出甕中。餘膏仍寫內甕中。令相淹漬。食時。水煮令熟。而調和之。如常肉法。尤宜新韭。新韭爛拌亦中炙噉。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。搗之如粥。著鹽令鹹。內棒炙肉於糟中。著屋下陰地。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。澁澁時。割作棒。炙形茅管中苞之。無管茅。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。



食經曰作犬腩徒攝反法

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。便裹肉甌中。蒸令雞子得乾。以石迮之。一宿出。可食。名曰犬腩。

食次曰苞腩法

用牛鹿頭。臠蹄白。煮柳葉細切。擇去耳口鼻舌。又去惡者。蒸之。別切豬蹄。蒸熟。方寸切。熟雞鴨卵。薑椒橘皮鹽。就甌中和之。仍復蒸之。令極爛熟。一升肉可與三鴨子。別復蒸令軟。以苞之用。散茅爲束。附之相連。必致令裹。大如鞞。雍小如人脚。躡腸大長二赤。小長赤半。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。與楔蘇結反之。二板之間。楔宜長薄。令中交度。如楔車軸法。強打不容。則止。懸井中。去水一赤許。若急待內水中時。用去上白皮。名曰水腩。又云。用牛豬肉。煮切之。如上。蒸熟。出置白茅上。以熟煮雞子白三重間之。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。蒼葉薄切。蒸將熟。破生雞子。并細切薑橘。就甌中和之。蒸苞如初。奠如白腩。一名迮腩是也。

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，著漿，遲下火，如作粥。六月時，漉一石，麵著二升，冬時著四升，作。

作白餅法

麵一石，白米七八升，作粥，以白酒六七升，酵中，著火上，酒魚眼沸，絞去滓，以和麵，麵起可作。

作燒餅法

麵一斗，羊肉二斤，葱白一合，鼓汁及鹽，熬令熟，炙之，麵當令起。

髓餅法

以髓脂蜜合和，麵厚四五分，廣六七寸，便著胡餅鑊中，令熟，勿令反覆，餅肥美，可經久。

食次曰粲

一名亂積

用秬稻米，絹羅之，蜜和水，水蜜中半，以和米屑，厚薄令竹杓中下，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，澀五升，鑊裏膏脂，煮之，熟三分之一，鑊中也。

膏環

一名粲

用秬稻米屑，水蜜漉之，強澤，如湯餅，手搗團，可長八寸許，鼠令兩頭相就，膏油煮之。

雞鴨子餅

破寫甌中，少與鹽，鍋鑊中，膏油煎之，令成團餅，厚二分，全奠一。



細環餅截餅一名寒具

環餅一名蠅子

皆須以蜜調水溲麵。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，入口即碎。

肥如凌雪

餠餹起麵如

上法

盤水中浸劑，於漆盤背上。水作者，省脂亦得。十日軟，然久停則堅。乾劑於腕上，手挽作勿著勃，入脂浮出，即急翻，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，軟而可愛。久停亦不堅。若侍熟始翻，杖刺作孔者，淺其潤氣，堅硬不好。法須鹽盛，溼布蓋口，則常有潤澤。甚佳。任意所便，滑而且美。

水引餠餠法

細絹篩麵以成，調肉臙汁，待冷溲之。水引按如箸大，一赤一斷。盤中盛水浸，宜以手臨鑑上，按令薄如韭葉，逐沸煮。

餠餹按如大指許，二寸一斷，著水盆中浸，宜以手向盆旁按使極薄，皆急火逐沸熟煮，非直光白可愛，亦自滑美殊常。

切麵粥一名基 麩虛貨 麩蘇貨 粥法

剛溲麵，揉令熟，大作劑，按餅麩細如小指大，重縈於乾麵中，更按如麩箸大，截斷，切作方基，簸去勃，餹裏

蒸之氣，留物盡，下著陰地淨席上，薄攤令冷，按散，勿令相黏，袋盛舉置，須即湯煮，別作臠澆，堅而不泥，冬天一作，得十日，麪糰以粟飯饋水浸，即漉著麵中，以手向簸箕，痛按令均，如胡豆，揀取均者，熟蒸曝乾，須即湯煮，策籬漉出，別作臠澆，甚滑美，得一月日停。

### 粉餅法

以成調肉臠汁，接沸油荳粉，若用蠶粉，脆而不美，不如環餅，麵先剛漉，以手痛揉，令極軟熟，更以臠汁漉，令極澤，鑠鑠然，割取牛角，似匙面大，鑽作六七小孔，僅容蠶麻線，若作水引形者，更割牛角，開四五孔，僅容韭葉，取新帛細紬兩段，各方赤半，依角之小，鑿去中央，綴角著紬，以鑽鑽之，密鑽，勿令漏粉，裹盛漉粉，斂四角，臨沸湯上擲出，熟煮，臠澆，口著酪中，及胡麻飲中者，真類玉色，積積著口，與好麵不殊，一名稻餅，直用白湯漉之，不須肉汁。

### 豚皮餅法一名撥餅

湯漉粉，令如薄粥，大鑊中煮湯，以小杓子挹粉著銅鉢內，頓鉢著沸湯中，以指急旋鉢，令粉悉著鉢中四畔，餅既成，仍挹鉢傾餅著湯中，煮熟，令漉出，著冷水中，酷以豚皮臠澆，麻酪任意，滑而且美。

### 治麵砂疹初飲反法

簸小麥，使無頭角，水浸令液，漉出去水，寫著麵中，拌使均調於布巾中，良久，挺動之，土末悉著麥，於麵無



損一石麵用麥三升。

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曰角黍蓋取陰陽尙相裹未分散之時象也。

食經云粟黍法

先取稻漬之使釋計二升米以成粟一斗著竹筍內米一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所一行須釜中煮可炊十石米間黍熟。

食次曰糴

用秬稻米末絹羅水蜜洩之如強湯餅麵手搗之令長赤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。

煮糴莫片反米屑也盛作糴 第八十四

煮糴

食次曰宿客足作糴耗蘇革反糴末一斗以沸湯一升沃之不用臙器斷其漉出滓以糴帚舂取勃勃別出

一器中折米白煮取汁爲白飲以飲二升投糗汁中又云合勃下飲訖出勃糗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糗汁沃之與勃又云糗末以二升小器中沸湯漬之折米煮爲飯沸取飯中汁升半折箕漉糗出以飲汁當向糗汁上淋之以糗等舂取勃出別勃置復著折米瀋汁爲白飲以糗汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者得停西口糗最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用糗汁焉

#### 醴酪第八十五

##### 煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及己乃隱於介休縣緜上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緜上之地封之以旌善人于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夢弼自可禦暑不必要在寒食世有能此弼者聊復錄耳

##### 治釜令不渝法

常於諸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斬兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗扞却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。痛踈洗。視汁黑如墨。杼却。更脂拭踈洗。如是十徧許。汁清無復黑。乃止。則不復渝。煮杏酪。煮餒。煮地黃。染皆須先治釜。不爾則黑惡。

煮醴法

與煮黑餒同。然須調其色澤。令汁味淳濃。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

用宿糲麥。其春種者。則不中。預前一月。事麥折。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。先煮一釜糜粥。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。汁唯淳濃便美。水多則味薄。用乾牛糞燃火。先煮杏仁汁數沸。上作腕腦皺。然後下糲麥米。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。米粒有類青玉。停至四月八日。亦不動。渝釜令粥黑。火急則焦苦。舊盆則不滲水。覆蓋則解離。其大盆盛者數捲。居反亦生水也。

殮飯第八十六

作粟殮法

肺米欲細而不碎，碎則濁而不美。肺訖即炊，則經宿淘必宜淨。上彌佳。香漿和暖水浸饋，少時以手按，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。投殮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，殮便滑美。若下飯即

#### 折粟米法

取香美好穀，脫粟米一石，勿令有碎雜。於木槽內，以湯淘，脚踏瀉去滓，更踏如此十徧，隱約有七斗米在，便止。漉出曝乾，炊時又淨淘，下饋時於大盆中多著冷水，必令冷徹。米必以手按饋，良久停之，折米堅實，必須硬，投飯調漿一如上法。粒似青玉，滑而且美。又甚堅實，竟日不飢，弱炊作酢粥者，美於粳米。

#### 作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯，雞向鳴下熟，飯於甕中，以向滿爲限。數日後，便酢中飯。因家常炊，次三四日，輒以新炊飯一椀，澆之。每取漿隨多少，即新汲冷水添之。訖夏殮漿並不敗而常滿，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，取釜湯遍洗井口甕邊，地則無馬蚊，百蟲不近井甕矣。甚是神驗。

#### 治旱稻赤米令飯白法



莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手按之湯冷瀉去卽以冷水淘汰按取白乃止飯色潔白無異清流之米又師赤稻一白米裹著蒿葉一把白鹽一把合師之卽絕白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水洩四升麵以手擘解以飯一升麵粉粉乾下稍切取大如栗顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米糗糲法

取粳米汰灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米聚糲法

炊飯熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟連取膏洩糲率一升糲用棗一升

崔寔曰五月多作糲以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛韋囊中擣瓷器爲屑勿令作末內韋囊中令滿板上揉之取米一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜內餅中急捲捲用兩卷三截無令相就並六斷長不過二寸別奠飄齋

隨之。細切葫芹。奠下酢。中爲飄盞。

食次曰。折米飯生暫。冷水用雖好。作甚難。翻苦怪米飯。翻者背米令淨也。

### 素食第八十七

食次曰葱韭羹法

下油水中。煮葱韭。口分切。沸俱下。與葫芹鹽鼓研米糝。粒大如粟米。

瓠羹

下油水中。煮極熟。瓠體橫切。厚三分。沸而下。與鹽鼓葫芹累奠之。

油鼓

鼓三合。油一升。酢五升。薑橘皮葱葫芹鹽合和蒸。蒸熟。更以油五升。就氣上灑之。訖。卽合甑覆瀉甕中。

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之。可食則止。擘奠如脯。

薤白蒸

秬米一石。熟舂。令米毛不滑。以鼓三升。煮之。漚箕漉取汁。用沃米。令上諧。可走蝦米。釋漉出。停米鼓中。夏可半日。冬可一日。出米葱薤等寸切。令得一石許。葫芹寸切。令得一升許。油五升。合和蒸之。可分爲兩



飯蒸之氣，留以鼓汁五升灑之。凡三過，三灑可經一炊久。三灑，鼓汁半熟，更以油五升灑之。卽下用熟食。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，久亦漏油。奠訖，以薑椒末粉之，漉。

臙音托飯

托二斗，水一石，熬白米三升，令黃黑，合托三沸，絹漉取汁，澄清，以臙一升投中，無臙，與油二升，臙托好一升，次檀托，一名托中價。

蜜薑

生薑一斤，淨洗刮去皮，竿子切，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，准切欲極細。

魚瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠，用毛未脫者。毛脫漢瓜用極大饒肉者，皆削去皮，作方，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。菘菜，蒸油宜大，用芎菜，細擘葱白，無蔥，蔥白代之。渾鼓白鹽椒末，先布菜於銅鑊底，次肉。無肉以蘇油代之。次瓜，次瓠，次葱白，鹽鼓椒末，如是次第，重布，向滿爲限，少下水。僅令相魚令熟。

又魚漢瓜法

直以香醬葱白麻油魚之勿下水亦好。

魚菌其殞反法

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。蒸令氣餾。下著屋北陰中之當時隨食者取。即湯燂去腥氣。擘破先細切葱白和麻油蘇亦好熬令香。復多擘葱白。渾鼓鹽椒末與菌俱下。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。魚如魚瓜瓢法。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。用鐵則淪黑。湯燂去腥氣。細切葱白。熬油令香。蘇亦好。香醬清。擘葱白與茄子俱下。魚令熟。下椒薑末。

作菹藏生菜法第八十八

葵菘蕪菁蜀芥鹹菹法

收菜時。即擇取好者。菅蒲束之。作鹽水。令極鹹。於鹽水中洗菜。即內甕中。若先用淡水洗者。菹爛。其洗菜鹽水。澄取清者。瀉著甕中。令沒菜把。即止。不復調和。菹色仍青。以水洗去鹹汁。煮為茹。與生菜不殊。其蕪菁蜀芥二種。三日抒出之。粉黍米作粥清。擣麥麩作末。絹篩布菜一行。以麩末薄盆之。即下熱粥清。重重



如此以滿甕爲限。其布菜法。每行必莖葉顛倒安之。舊鹽汁還瀉甕中。菹色黃而味美。作淡菹。用黍米粥清及麥麩末。味亦勝。

作湯菹法

菹菜佳。蕪菁亦得。收好菜。擇訖。卽於熱湯中燂出之。若菜已萎者。水洗混出。經宿生之。然後湯燂。燂訖。冷水中濯之。鹽醋中熬。胡麻油著。香而且脆。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。解辨擇治淨洗。沸湯燂。卽出。於水中淨洗。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。

作卒菹法

以酢漿。煮葵菜。擘之。下酢。卽成菹矣。

藏生菜法

九月十月中。於牆南日陽中。稻作坑。深四五赤。取雜菜種別布之。一行菜。一行土。去坎一赤許。便止。以穰厚覆之。得經冬。須卽取。粲然與夏菜不殊。

食經作葵菹法

擇燥葵五斛，鹽二斗，水五斗，大麥乾飯四升，合瀕案。葵一行，鹽飯一行，清水澆滿，七日黃，便成矣。

作菘鹹菹法

水四斗，鹽三升，攪之，令殺菜。又法，菘一行，女麴間之。

作酢菹法

三石甕，用米一斗，搗攪取汁三升，煮滓作三升粥，令內菜甕中，輒以生漬汁及粥灌之，一宿，以青蒿薤白各一行作麻，沸湯澆之，便成。

作菹消法

用羊肉二十斤，肥豬肉十斤，縷切之，菹二升，菹根五升，豉汁七升半，切葱頭五升。

蒲菹

詩義疏曰：蒲，深蒲也。周禮以爲菹，謂菹始生，取其中心入地者，莖大如匕柄，正白，生噉之甘脆，又煮以苦酒，受之如食筍法，大美。今吳人以爲菹，又以爲酢。

世人作葵菹不好，皆由葵大肥故也。菹菘以社前二十日種之，葵社前三十日種之，使葵至藏皆欲生，花乃佳耳。葵經十朝若霜乃采之，秣米爲飯，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。

崔寔曰九月作葵菹其歲溫即待十月。

食經曰藏瓜法

取白米一斗鑿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鼓五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中綿其口三日鼓氣盡可食之。

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杭皮烏梅汁著器中細切瓜令方三分長二寸熟燻之以投梅汁數日可食以醋石榴子著中並佳也。

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾燻之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升秬米並炒之令黃合舂以三斗好酒解之以瓜投中密塗乃經年不敗。

崔寔曰。大暑後六日。可藏瓜。

食次曰女麴

種稻米三斗。淨漸炊爲飲。軟炊停令極冷。以麴籠中。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。乃停。要須衣徧乃止。出日中曬之。燥則用。

釀瓜菹酒法

種稻米一石。麥麴成劉隆隆二斗。女麴成劉平一斗。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。不迺出瓜鹽揩。日中曬。令皺。鹽和暴糟中。停三宿。度內女麴酒中。爲佳。

瓜菹法

採越瓜。刀子割摘取。勿令傷皮。鹽揩數徧。日曬令皺。先取四月白酒糟鹽和藏之。數日。又過著大酒糟中。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。用醋若一石。與鹽三升。女麴三升。蜜三升。女麴曝令燥。手拈令解。渾用女麴者。麥黃衣也。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。密泥甌口。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。瓜用小而直者。不可用貯。

瓜芥菹



用冬瓜切長三寸，廣一寸，厚二分，芥子少，與葫芹子合熟，研去滓，與好酢鹽之，下瓜，唯久益佳也。

湯菹法

用少葱蕪菁去根，暫經湯沸，及熱，與鹽酢渾，長者依杯截，與酢并和菜汁，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，冷水漬，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，生極靱，淨洗，暫經沸湯，速出，下冷水中，卽搗去水，細切，又葫芹小蒜亦暫經沸湯，細切和之，與鹽醋半奠，春用至四月。

蕞菹法

蕞去土毛黑惡者，不洗，暫經沸湯，卽出，多少與鹽一升，以暖米清瀋汁淨洗之，及暖，卽出，漉下鹽酢中，若不及熱，則赤壞之，又湯擦葱白，卽入冷水，漉出，置蕞中，並寸切，用米若椀于奠，去蕞節，料理接奠，各在一邊，令滿。

菘根檇菹法

菘淨洗徧體。須長切。方如筭子。長三寸許。束根入沸湯。小停出。及熱。與鹽酢細縷切。橘皮和之。料理半奠之。

煨呼幹  
反菹法

淨洗。縷切三寸長許。束爲小把。大如筆筴。暫經沸湯。速出之。及熱。與鹽酢上加葫芹子與之料理。令直滿。奠之。

葫芹小蒜菹法

並暫經小沸湯。出下冷水中。出之。葫芹細切。小蒜寸切。與鹽酢分半奠。青白各在一邊。若不各在一邊。不卽入於水中。則黃壤滿奠。

菘根蘿蔔菹法

淨洗。通體細切。長縷。束爲把。大如十張紙卷。暫經沸湯。卽出。多與鹽二升。暖湯。合把手按之。又細縷切。暫經沸湯。與橘皮和。及暖與則黃壤。料理滿奠。燻菘葱蕪菁根。悉可用。

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋。與葱菹合盛。各在一邊。與鹽酢滿奠。

蜜薑法



用生薑淨洗，削治，十月酒糟中藏之，泥頭十日，熱出水洗，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，長三寸，麤細如研布，生布薄絞去汁，卽下，沆汁，令小暖，經宿，漉出，煮一升，烏梅，與水二升，取一升，餘出梅，令汁清澄，與蜜三升，沆汁三升，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，嘗看，若不大澀，沆子汁，至一升，又云，烏梅漬汁，淘奠，石榴懸鉤，一奠，不過五六度，熱去麤皮，沆一升，與水三升，煮取升半，澄清。

梨菹法

先作淺虛感反，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，奠之以梨瀝汁，投少蜜，令甜酢，以泥封之，若卒作，切梨如上，五梨半用苦酒二升，湯二升，合和之，溫令少熱，下盛一奠，五六片汁沃上，至半，以簋置杯旁，夏停不過五日，又云，卒作煮棗，亦可用之。

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生，猶軟濕者，乾卽不中用，柞木耳亦得，煮五沸，去腥汁，出置冷水中，淨洗，又著酢漿水中，洗出，細縷切訖，胡葵葱白，少著取，香而已，下豉汁醬清及酢，調和適口，下薑椒末，甚滑美。

蘆菹法

毛詩曰。薄言采芑。毛云。菜也。詩義疏曰。蘆似苦菜。莖青。摘去葉。白汁出。甘脆可食。亦可爲茹。青州謂之芑。西河鴈門蘆尤美。時人戀戀不能出塞。

蕨

爾雅云。蕨。郭璞注云。初生無葉可食。廣雅曰。紫蕨。非也。詩義疏曰。蕨。山菜也。初生似蒜。莖紫黑色。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。秋枝有數葉。葉似青蒿。長蘆堅強。不可食。周秦曰蕨。齊魯曰鼈。亦謂蕨。又澆之。

食經曰藏蕨法

先洗蕨。杷著器中。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。出鍋。內糟中。可至蕨時。

蕨菹

取蕨。暫經湯。出。小蒜亦然。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荇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菹脆美可案酒其葉爲蒲黃色

餛飩第八十九

史游急就篇云餛飩（生溫反）餛飩楚辭曰相救蜜餌有餛飩餛飩亦餛飩也柳下惠見餛飩曰可以養老然則餛飩可以養老自幼故錄之也

煮白餛飩法

用白牙散藥佳其成餅者則不中用用不滲釜滲則餛飩黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上加飯以防沸溢乾藥末五升殺米一石米必細篩數十遍淨淘炊爲飯攤去熱氣及暖於盆中以藥末和之使均調臥於醢甕中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖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赤許乃上下水治訖向一食頃便拔醢取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下飯一人專以杓揚之勿令住手住則餛飩黑量熟止火良久向冷然後出之用梁米者餛飩如水精色

黑餛飩法

用青牙成餅藥末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餛飩法

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

煮餠法

用黑錫藥末一斗六升，殺米一石，臥煮如法，但以蓬子押取汁，以七匙紆紆攪之，不須揚。

食經作飴法

取黍米一石，炊作黍，著盆中，藥末一斗，攪和一宿，則得一斛五斗，煎成飴。

崔寔曰：十月先冰凍，作京錫，煮暴飴。

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯，及熟，千杵臼，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，刀直剉爲長條，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：手索糝，蠶細如箭鋒，日曝小燥，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

煮膠要用二月三月九月十月，餘月則不成，熱則不凝，無餅，寒則凍，膠不粘。沙牛皮、水牛皮、豬皮爲上，驢馬駝騾皮爲





筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰。先次以鐵梳兔毫及羊青毛。去其穢毛。蓋使不緝茹。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。捲令極固。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。復用毫青衣羊青毛外。如作柱法。使中心齊。亦使平均。痛頤內管中。寧隨毛長者使深。寧小不大。筆之大要也。

合墨法

好醇煙搗訖。以細絹篩於坳內。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。墨麴一斤。以好膠五兩浸粹。才心反。皮汁中。榨江南樊雞木皮也。其皮入水綠色。解膠。又益黑色。可下雞子白。去黃五顆。亦以真朱砂一兩。麝香一兩。別治細篩。都合。調下鐵臼中。寧剛不宜澤。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。渣溶見風。自解碎。重不得過三二兩。墨之大訣如此。寧小不大。

卷十

五檠果蔬菜茹非中國物產者。聊以存其名目。記其怪異耳。爰及山澤草木任食。非人力所種者。悉附於此。



五穀

山海經曰廣都之野百穀自生冬夏播琴郭璞注曰播琴猶言播種方俗言也爰有膏稷膏黍膏菽郭璞注曰言好味滑如膏

博物志曰扶海洲上有草名曰蒨其實如大麥從七月熟人斂稷至冬乃訖名曰自然粟或曰禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多也

稻

異物志曰稻一歲夏冬再種出交趾

俞益期賸曰交趾稻再熟也

禾

廣志曰梁禾蔓生實如葵子米粉白如麪可爲饘粥牛食以肥六月種九月熟

感禾扶疎生實似大麥

楊禾似藎粒細左折右炊停則牙生此中國巴禾木稷也

大禾高丈餘子如小豆出粟特國

山海經曰崑崙墟上有木禾長五尋大五圍郭璞曰木禾穀類也

呂氏春秋曰。飯之美者。玄山之禾。不周之粟。陽山之稌。  
魏書曰。烏丸地。宜青稞。

### 麥

博物志曰。人啖麥。令人多力健行。

西域諸國志曰。天竺十一月六日爲冬至。則麥秀。十二月十六日爲臘。臘麥熟。  
說文曰。麩。周所受來麩也。

### 豆

博物志曰。人食豆三年。則身重。行動難。恆食小豆。令人肌燥。麤理。

### 東牆

廣志曰。東牆。色青黑。粒如葵子。似蓬草。十一月熟。出幽涼并烏丸地。

河西語曰。貸我東牆。償我田梁。

魏書曰。烏丸地。宜東牆。能作白酒。

### 果蔬

山海經曰。平丘。百果所在。不周之山。爰有嘉果。子如棗。葉如桃。黃花赤樹。食之不飢。



呂氏春秋曰常山之北投淵之上有百果焉羣帝所食

羣帝衆帝先升過者

臨海異物志曰楊桃似橄欖其味甜五月十月熟諺曰楊桃無蹙一歲三熟其色青黃核如棗核

臨海異物志曰梅桃子生晉安侯官縣一小樹得數十石實大三寸可蜜藏之

臨海異物志曰楊搖有七脊子生樹皮中其體雖異味則無奇長四五寸色青黃味甘

臨海異物志曰冬熟如指大正赤味甘勝梅猴鬪子如指頭大其味小苦可食

關桃子其味酸

土翁子如漆子大熟時甜酸其色青黑

枸槽子如指頭大正赤其味甘

雞橘子大如指味甘永寧界中有之

猴總子如小指頭大與柿相似其味不減於柿

多南子如指大其色紫味甘與梅子相似出晉安

王壇子如棗大其味甘出侯官越王祭太一壇邊有此果無知其名因見生處遂名王壇其形小於龍眼

有似木瓜

博物志曰張騫使西域還得安石榴胡桃蒲桃

劉欣期交州記曰。多感子。黃色。圍一寸。

蕉子。如瓜大。亦似柚。

彌子。圓而細。其味初苦後甘。食皆甘果也。

杜蘭香傳曰。神女降張碩。常食粟飯。并有非時果。味亦不甘。但一食可七八日不飢。

### 棗

史記封禪書曰。李少君嘗游海上。見安期生食棗。大如瓜。

東方朔傳曰。武帝時。上林獻棗。上以杖擊未央殿檻。呼朔曰。叱叱先生。來來先生。知此篋裏何物。朔曰。上林獻棗四十九枚。上曰。何以知之。朔曰。呼朔者上也。以杖擊檻。兩木林也。朔來來者棗也。叱叱者四十九也。上大笑。帝賜帛十匹。

神異經曰。北方荒內有棗林焉。其高五丈。敷張枝條數里餘。子長六寸。圍過其長。熟赤如朱。乾之不縮。氣味甘潤。殊於常棗。食之。可以安軀益氣力。

神仙傳曰。吳郡沈羲爲仙人所迎上天。云天上見老君。賜羲棗二枚。大如雞子。

傅玄賦曰。有棗若瓜。出自海濱。全生益氣。服之如神。

### 桃



漢舊儀曰。東海之內。度朔山上有桃。屈蟠三千里。其卑枝間曰東北鬼門。萬鬼所出入也。上有二神人。一曰荼。二曰鬱桎。主領萬鬼。鬼之惡害人者。執以葦索以食虎。黃帝法而象之。因立桃梗於門戶上。畫荼鬱桎。持葦索以禦凶鬼。畫虎於門。當食鬼也。經音壘。史記注作度索山。

風俗通曰。今縣官以臘除夕飾桃人垂葦索。畫虎於門。效前事也。

神農經曰。玉桃服之長生不死。若不得早服之。臨死日服之。其尸畢天地不朽。

神異經曰。東北有樹高五十丈。葉長八赤。名曰桃。其子徑三赤二寸。小核味和。食之令人短壽。

漢武內傳曰。西王母以七月七日降。令侍女更索桃。須臾以玉盤盛仙桃七顆。大如鴨子。形圓色青。以呈王母。王母以四顆與帝。三枚自食。

漢武故事曰。東郡獻短人。帝呼東方朔。朔至。短人因指朔謂上曰。西王母種桃。三千年一著子。此兒不良。以三過偷之矣。

廣州記曰。廬山有山桃。大如檳榔。形色黑而味甘酢。人時登採拾。只得於上飽噉。不得持下。迷不得返。

玄中記曰。木子大者。積石山之桃實焉。大如十斛籠。

甄異傳曰。譙郡夏侯規亡後。見形還家。經庭前桃樹邊過。曰。此桃我所種。子乃美好。其婦曰。人言亡者畏桃。君不畏邪。答曰。桃東南枝長二赤八寸向日者憎之。或亦不畏也。

神仙傳曰。樊夫人與夫劉綱俱學道術。各自言勝。中庭有兩大桃樹。夫妻各呪其一。夫人呪者。兩枝相鬪。擊良久。綱所呪者。桃走出籬。

### 李

列異傳曰。袁本初時。有神出河東。號度索君。人共立廟。兗州蘇氏母病。禱見一人。着白單衣。高冠。冠似魚頭。謂度索君曰。昔臨廬山下。共食白李。未久。已三千年。日月易得。使人悵然。去後。度索君曰。此南海君也。

### 梨

漢武內傳曰。太上之藥。有玄光梨。

神異經曰。東方有樹。高百丈。葉長一丈。廣六七赤。名曰梨。其子徑三赤。割之。瓢白如素。食之。爲地仙。辟穀。可入水火也。

神仙傳曰。介象。吳王所徵。在武昌。速求去。不許。象言病。以美梨一匱。賜象。須臾象死。帝殯而埋之。以日中時死。其日晡時到建業。以所賜梨付守苑吏種之。後吏以狀聞。卽發象棺。棺中有一奏符。

### 柰

漢武內傳曰。仙藥之次者。有圓丘紫柰。出永昌。

### 橙



異苑曰。南康有葵石山。有甘橘橙柚。就食其實。任意取足。持歸家人噉。輒病。或顛仆失徑。郭璞曰。蜀中有給客橙。似橘而非。若柚而芳香。夏秋華實相繼。或如彈丸。或如手指。通歲食之。亦名盧橘。

橘

周官考工記曰。橘踰淮而北爲枳。此地氣然也。

呂氏春秋曰。果之美者。江浦之橘。

吳錄地理志曰。朱光祿爲建安郡。中庭有橘。冬月於樹上覆裹之。至明年春夏。色變青黑。味尤絕美。上林賦曰。盧橘夏熟。蓋近於是也。

裴淵廣州記曰。羅浮山有橘。夏熟。實大如李。剝皮噉。則酢。合食極甘。又有壺橘。形色都是甘。但皮厚氣臭。味亦不劣。

異物志曰。橘樹白花而赤實。皮馨香。又有善味。江南有之。不生他所。

南中八郡志曰。交趾特出好橘。大且甘。而不可多噉。令人下痢。

廣州記曰。盧橘皮厚。氣色大。如甘酢。多九月正月口色。至二月漸變爲青。至夏熟。味亦不異。冬時。土人呼爲壺橘。其類有七八種。不如吳會橘。

甘

廣志曰。甘有二十一核。有成都平帶甘。大如升。色蒼黃。隸爲南安縣。出好黃甘。  
荊州記曰。枝江有名宜都郡。舊江北有甘園。名宜都甘。  
湘州記曰。州故大城內有陶侃廟。地是賈誼故宅。誼時種甘。猶有存者。  
風土記曰。甘橘之屬。滋味甜美。特異者也。有黃者。有頰者。謂之壺甘。

柚

說文曰。柚。條也。似橙實酢。

呂氏春秋曰。果之美者。雲夢之柚。

列子曰。吳楚之國。有大木焉。其名爲樛。音柚。碧樹而冬青。生實丹而味酸。食皮汁。已憤厥之疾。齊州珍之。渡  
淮而北。化爲枳焉。

裴淵記曰。廣州別有柚。號曰雷柚。實如升大。

風土記曰。柚。大橘也。色黃而味酢。

椴

爾雅曰。椴。椴也。郭璞注曰。柚屬也。子大如盂。皮厚二三寸。中似枳。供食之少味。

栗



神異經曰。東北荒中有木高四十丈。葉長五赤。廣三寸。名栗。其實徑三赤。其殼赤而肉黃白。味甜。食之多令人短氣而渴。

枇杷

廣志曰。枇杷冬花。實黃大如雞子。小者如杏。味甜酢。四月熟。出南安犍爲宜都。風土記曰。枇杷葉似栗。子似蒟。十十而叢生。

荊州土地記曰。宜都出大批杷。

棹

西京雜記曰。烏棹。青棹。赤棠棹。宜都出大棹。

甘蔗

說文曰。蔗。蔗也。案書傳曰。或爲芋蔗。或千蔗。或邯鄲。或甘蔗。或都蔗。所在不同。零都縣土壤肥沃。偏宜甘蔗。味及采色。餘縣所無。一節數寸長。郡以獻御。

異物志曰。甘蔗。遠近皆有。交趾所產甘蔗特醇好。本末無薄厚。其味至均。圍數寸。長丈餘。頗似竹。斬而食之。既甘。迺取汁如飴。名之曰糖。益復珍也。又煎而曝之。既凝如冰。破如塼。其食之。入口消釋。時人謂之石蜜者也。

家政法曰三月可種甘蔗。

蔞

說文曰蔞芡也。廣志曰鉅野大蔞也。大於常蔞。淮漢之南凶年以芡爲蔬。猶以預爲資。鉅野魯藪也。

棣

爾雅曰棣棣其也。郭璞注曰棣實似柰。赤可食。

劉

爾雅曰劉劉杙也。郭璞曰劉子生山中實如梨。甜酢。核堅。出交趾。

南方草物狀曰劉樹子大如李實。三月花色。仍連着實。七八月熟。其色黃。其味酢。煮蜜藏之。仍甘好。

鬱

爾雅曰鬱。其樹高五六丈。實大如李。正赤色。食之甜。

廣雅曰一名雀李。又名車下李。又名郁李。亦名棣。亦名奠李。毛詩七月食鬱及奠。

芡

說文曰芡雞頭也。方言曰北燕謂之菝音殺。青徐淮泗謂之芡。南楚江浙之間謂之雞頭。鴈頭。

本草經曰雞頭一名鴈頭。



藟

南方草物狀曰。甘藟。二月種。至十月乃成。卵大如鵝卵。小者如鴨卵。掘食。蒸食。其味甘甜。經久得風。乃淡

泊。出交趾武平九真與古也。

異物志曰。甘藟似芋。亦有巨魁。剝去皮。肌肉正白如脂肪。南人專食。以當米穀。蒸炙皆香美。實寄酒食亦施饌。有如果實也。

菓

說文曰。菓。櫻也。廣雅曰。燕菓。櫻菓也。詩義疏曰。櫻菓實大如龍眼。黑色。今車鞅藤實是。爾詩曰。十月食菓。

楊梅

臨海異物志曰。其子大如彈子。正赤。五月熟。似梅。味甜酸。

食經。藏楊梅法。擇佳完者一石。以鹽一斗。淹之。鹽入內中。仍出曝。令乾。燒取。椀皮二斤。煮取汁。漬之。不加蜜。漬梅色如初。美好。可堪數歲。

沙棠

山海經曰。崑崙之山有木焉。狀如棠。黃華赤實。味如李而無核。名曰沙棠。可以禦水。時使不溺。

呂氏春秋曰。果之美者。沙棠之實。

粗

山海經曰。蓋猶之山。上有甘粗。枝幹皆赤黃。白花黑實也。

禮內則曰。粗梨。黃桂。鄭注曰。粗梨之不臧者。皆人君羞。

神異經曰。南方大荒中有樹名曰粗。二千歲作花。九千歲作實。其花色紫。高百丈。敷張自輔。葉長七赤。廣四五赤。色如綠青。皮如桂。味如蜜。理如甘草。味飴。實長九圍。無瓢核。割之如凝酥。食者壽以萬二千歲。

風土記曰。粗梨屬。內堅而香。

西京雜記曰。蠻粗。

椰

異物志曰。椰樹高六七丈。無枝條。葉如束蒲。在其上。實如瓠。繫在於山頭。若挂物焉。實外有皮如胡盧。核裏有膚白如雪。厚半寸。如豬膚。食之美於胡盧。味也。膚裏有汁升餘。其清如水。其味美於蜜。食其膚。可以不飢。食其汁。則愈渴。又有如雨眼處。俗人謂之越王頭。

南方草物狀曰。椰二月花色。仍連着實。房相連。累房三十或二十七八子。十一月十二月熟。其樹黃實。俗名之爲丹也。橫破之。可作碗。或微長如栝。窶子。從破之。可爲爵。

南州異物志曰。椰樹大三四圍。長十丈。通身無枝。至百餘年。有葉狀如蕨菜。長丈四五赤。皆直竦指天。其實生葉間。大如升。外皮苞之如蓮狀。皮中核堅。過於核裏。肉正白。如雞子。著皮。而腹內空。含汁。大者含升。



餘實形團團然。或如瓜萐，橫破之可作爵形，並應器用，故人珍貴之。

廣志曰：椰出交趾，家家種之。

交州記曰：椰子有漿，截花以竹筒承其汁，作酒飲之，亦醉也。

神異經曰：東方荒中有椰木，高三二丈，圍丈餘，其枝不橋，二百歲葉盡落而生華，華如甘瓜，華盡落而生萐，萐下生子，三歲而熟，熟後不長不減，形如寒瓜，長七八寸，徑四五寸，萐覆其頂，此實不取，萬世如故，取者搯取其留下生如初，其子形如甘瓜，瓢甘美如蜜，食之令人有澤，不可過三升，令人醉，半日乃醒，木高凡人不能得，唯木下有多羅樹，人能緣得之，一名曰無葉，一名倚驕，張茂先注曰：驕，直上不可那也。

檳榔

俞益期與韓康伯牋曰：檳榔，信南遊之可觀，子既非常，木亦特奇，大者三圍，高者九丈，葉聚樹端，房構葉下，華秀房中，子結房外，其擢穗似黍，其綴實似穀，其皮似桐而厚，其節似竹而概，其內空，其外勁，其屈如覆虹，其申如繩，本不大，末不小，上不傾，下不斜，稠直亭亭，千百若一步，其林則寥朗，庇其蔭則蕭條，信可以長吟，可以遠想矣，性不耐霜，不得北植，必當遐樹海南，遼然萬里，弗遇長者之目，自令人恨深，南方草物狀曰：檳榔三月華色，仍連著實，實大如卵，十二月熟，其色亂剝，其子肥強，可不食，唯種作子青，其子并殼取實曝乾之，以扶留藤古資灰合食之，食之則滑美，亦可生食，最快好，交趾武平與古九真有

之也。

異物志曰：檳榔若筍竹生竿，種之精硬，引莖直上，不生枝葉，其狀若柱，其顛近上末五六赤間，洪洪腫起，若癭。黃圭反，又音回。木焉，因拆裂，出若黍穗，無花而爲實，大如桃李，又棘針重累其下，所以衛其實也。剖其上皮，煮其膚熟而貫之，硬如乾棗，以扶留古資灰并食，下氣及宿食，白蟲消殺，飲啖設爲口實。

林邑國記曰：檳榔樹高丈餘，皮似青桐，節如桂竹，下森秀無柯，頂端有葉，葉下繫數房，房綴數十子，家有數百樹。

南州八郡志曰：檳榔大如棗，色青似蓮子，彼人以爲貴異，婚族好客，輒先逞此物，若邂逅不設，用相嫌恨。廣州記曰：嶺外檳榔小於交趾者，而大於蒟子，土人亦呼爲檳榔。

### 廉薑

廣雅曰：蒟蒻，相維反。廉薑也。吳錄曰：始安多廉薑。

食經曰：藏薑法，蜜煮烏梅，去滓，以漬廉薑，再三宿，色黃赤如琥珀，多年不壞。

### 枸櫞

裴淵廣州記曰：枸櫞樹似橘，實如柚大而倍長，味奇酢，皮以蜜煮爲糝。異物志曰：枸櫞似橘，大如飯筥，皮不香，味不美，可以浣治葛苧，若酸漿。



鬼目

廣志曰。鬼目似梅。南人以飲酒。

南方草物狀曰。鬼目樹大者如李。小者如鴨子。二月花色。仍連着實。七八月熟。其色黃。味酸。以蜜煮之。滋味柔嘉。交阯武平與古九真有之也。

裴淵廣州記曰。鬼目益知。直爾不可噉。可爲漿也。

吳志曰。孫皓時。有鬼目菜。生工人黃耆家。依綠棗樹。長丈餘。葉廣四寸。厚三分。

顧微廣州記曰。鬼目樹似棠梨。葉如楮。皮白。樹高大如木瓜而小。邪傾不周正。味酢。九月熟。又有草昧子。亦如之。亦可爲糝用。其草似鬼目。

橄欖

廣志曰。橄欖大如雞子。交州以飲酒。

南方草物狀曰。橄欖子大如棗。大如雞子。二月華色。仍連着實。八月九月熟。生食味酢。蜜藏仍甜。

臨海異物志曰。餘甘子如椶全且反形。初入口舌澀。因飯水更甘。大於梅實核。兩頭銳。東岳呼餘甘。柯欖。同

一果耳。

南越志曰。博羅縣有合成樹十圍。去地二丈。分爲三衢。東向一衢。木葉似練。子如橄欖而硬。削去皮。南人

以爲糝。南向一衛。攬。西向一衛。三丈。三丈。樹嶺北之猴口也。

龍眼

廣雅曰。益智。龍眼也。

廣志曰。龍眼。樹葉似荔支。蔓延緣木生。子如酸棗。色黑純甜。無酸。七月熟。

吳氏本草曰。龍眼一名益智。一名比目。

楛

漢武內傳。西王母曰。上仙之藥。有扶桑丹楛。

荔支

廣志曰。荔支樹高五六丈。如桂樹。綠葉蓬蓬。冬夏鬱茂。青華朱實。實大如雞子。核黃黑似熟蓮子。實白如肪。甘而多汁。似安石榴。有甜酢者。夏至日將已時。翕然俱赤。則可食也。一樹下子百斛。韃爲婁道南廣荔支。熟時百鳥肥。其名之曰焦核小。次曰春花。次曰胡傷。此三種爲美。似鼈卵大而酸。以爲醢和。率生稻田間。

異物志曰。荔支爲異。多汁。味甘絕口。又小酸。所以成其味。可飽食。不可使獸。生時大如雞子。其膚光澤。皮中食乾則焦。小則肌核不如生時奇。四月始熟也。



益智

廣志曰。益智葉似蕺荷。長丈餘。其根上有小枝。高八九寸。無華莖。其子叢生。著之大如棗。肉瓣黑皮白核。小者曰益智。含之隔涎。出萬壽。亦生交趾。

南方草物狀曰。益智子如筆毫。長七八九。二月華。色仍連著實。五六月熟。味辛。雜五味中。芬芳。亦可鹽曝。異物志曰。益智類薏苡。實長寸許。如枳椇子。味辛辣。飲酒食之佳。

廣州記曰。益智葉如蕺荷。莖如竹箭。子從心中出。一枚有十子。子內白滑。四破去之。取外皮蜜煮爲糝。味辛。

桶

廣志曰。桶子似木瓜。生樹木。

南方草物狀曰。桶子大如雞卵。三月花色。仍連著實。八九月熟。採取鹽酸漚之。其味酸酢。以蜜藏。滋味甜美。出交趾。

劉欣期交州記。桶子如桃。

蒟子

竺法真登羅浮山疏曰。山檳榔一名蒟子。幹似蔗。葉類柞。一叢千餘幹。幹生十房。房底數百子。四月採。

豆蔻

南方草物狀曰。豆蔻樹大如李。二月花色。仍連著實。子相連累。其核根芬芳成殼。七月八月熟。曝乾剝食。核味辛香五味。出興古。

劉欣期交州記曰。豆蔻似杙樹。

環氏吳記曰。黃初二年。魏來求豆蔻。

榧

廣志曰。榧查子甚酢。出西方。

餘甘

異物志曰。餘甘大小如彈丸。視之理如定陶瓜。初入口苦澀。咽之口中。乃更甜美。足味鹽。蒸之尤美。可多食。

蒟子

廣志曰。蒟子蔓生。依樹。子似桑椹。長數寸。色黑。辛如薑。以鹽淹之。下氣消穀。生南安。

芭蕉

廣志曰。芭蕉一曰芭菹。或曰甘蕉。莖如荷芋。重皮相裹。大如盂升。葉廣二赤。長一丈。子有角。子長六七寸。



有蒂三四寸，角著蒂，生爲行列，兩兩共對，若相抱形，剝其上皮，色黃白，味似蒲萄，甜而脆，亦飽人，其根大如芋魁，大一石，青色，其莖解散如絲，織以爲葛，謂之蕉葛，雖脆而好，色黃白，不如葛色，出交阯建安。南方異物志曰：甘蔗草類，望之如樹株，大者一圍餘，葉長一丈或七八赤，廣亦餘，蒂大如酒盃形，色如芙蓉，莖末百餘子，大名爲房，根似芋，魁大者如車轂，實隨華，每華一圍，各有六子，先後相次，子不俱生，華不俱落，此蕉有三種，一種子大如拇指，長而銳，有似羊角，名羊角，舊味最甘好，一種子大如雞卵，有似牛乳，味微減，羊角蕉，一種蕉大如藕，長六七寸，形正方，名方蕉，少甘，味最弱，其莖如芋，取漉而煮之，則如絲可紡績也。

異物志曰：芭蕉葉大如筵席，其莖如芽，取蕉而煮之，則如絲可紡績，女工以爲絺綌，則今交阯葛也，其內心如蒜鵝頭，生大如合弁，因爲實房著，其心齊一，房有數十枚，其實皮赤如火，剖之中黑，剝其皮，食其肉，如飴蜜甚美，食之四五枚可飽，而餘滋味猶在齒牙間，一名甘蔗。

顯微廣州記曰：甘蔗與吳花，實根葉不異，直是南土暖，不經霜凍，四時花葉展，其熟甘，未熟時亦苦澀。

扶留

吳錄地理志曰：始興有扶留藤，緣木而生，味辛，可以食檳榔。

蜀記曰：扶留木根大如箸，視之似柳根，又有蛤名古賁，生水中，下燒以爲灰，曰牡蠣粉，先以檳榔著口中，

又取扶留藤長一寸，古資灰少許同嚼之，除胃中惡氣。

異物志曰：古資灰，牡蠣灰也。與扶留檳榔三物合食，然後善也。扶留藤似木防，以扶留檳榔所生相去遠，爲物甚異而相成。俗曰：檳榔扶留，可以忘憂。

交州記曰：扶留有三種。一名稜扶留，其根香美。一名南扶留，葉青味辛。一名扶留藤，味亦辛。顧微廣州記曰：扶留藤綠樹生，其花實卽葍也，可以爲醬。

### 菜茹

呂氏春秋曰：菜之美者，壽木之華，括姑之東，中容之國，有赤木玄木之葉焉。括姑，山名，赤木玄木，其葉皆可食。餘稽之南，南極之崖，有菜名曰嘉樹，其色若碧。餘稽，南方山名，有嘉美之菜，故曰嘉樹，食之而露若碧青色。

漢武內傳：西王母曰：上仙之藥，有碧海琅菜。

韭，西王母曰：仙次藥，有八眩赤韭。

葱，西王母曰：上藥，玄都綺蔥。

齋，列仙傳曰：務光服滿齋根。

蒜，說文曰：菜之美者，雲夢之蔥菜。

薑，呂氏春秋曰：和之美者，蜀郡楊樸之薑，楊樸地名。



葵。管子曰：桓公伐山戎，出冬葵布之天下。列仙傳曰：丁次卿爲遼東丁家作人，丁氏嘗使買葵，冬得生葵，問冬何得此葵，云：從日南買來。呂氏春秋：菜之美者，具區之葵者也。

鹿角。石上，南越曰：綵鹿角，赤生。

羅勒。遊名山，志曰：步廊山有一樹如椒，而氣是羅勒，土人謂爲山羅勒也。

菘。廣志曰：菘，根以爲菘，香辛。

紫菜。吳都海外傳：請山悉生紫菜，又吳都賦云：綸組紫菜也。爾雅注云：綸，今有秩，菘，夫海所帶，綸青絲，綸組，綸也。海中草，生，移理有象之者，因以名焉。

芹。呂氏春秋曰：菜之美者，雲夢之芹。

優殿。南方草物狀曰：合浦有菜名優殿，以豆醬汁茹食之，甚香美可食。

雍。廣州記云：雍菜，生水中，可以爲菹也。

冬風。廣州記云：冬風菜，陸宜州配肉作羹也。

藪。字林曰：藪，菜字，生水，中。

蕪菜。音早，味辛。

豈。胡對反，呂氏春秋曰：菜之美者，有雲夢之豈。

蔞。似蒜，生水中。

薺菜。音謹，似薺也。

菹菜有紫色

蘼菜似竹

簡菜似竹

蕤菜似蕤

藕菜似蕤

蕨菜之蕨也詩疏曰秦國謂之蕨

草菜似蕤

蕨菜徐遜反似蕨

藟菜音唯似烏

薺菜他合反生

藟菜似芋可食又

荷爾雅云荷芙蕖其實蓮其根藕

竹

山海經曰蟠冢之山多桃枝鉤端竹雲山有桂竹甚毒傷人必死今始興郡出筍竹大者圍二赤長四丈



中之則死。龜山多扶竹。扶竹，節亦此類。竹也。

漢書竹大者一節受一斛，小者數斗，以爲柶。音榼。

邛都高節竹，可爲杖，所謂邛竹。

尚書曰：揚州厥貢篚簋，荊州厥貢篚簋。注云：篚，竹筒，每大竹篚一節，皆美竹，出荊楚之澤。

禮斗威儀曰：君乘上而王，其政太平，篚竹紫脫常生。注曰：紫脫，北方物。

南方草物狀曰：山梧竹，吏民家種之，長三四丈，圍一赤八九寸，作屋柱，出交趾。

魏志云：倭國竹有條幹。

神異經曰：南方荒中有沛竹，長百丈，圍三丈五六赤，厚八九寸，可爲大船，其子美，食之可以已瘡癩。張茂先注

曰：子，筍也。

外國圖曰：高陽氏有同產而爲夫婦者，帝怒放之，於是相抱而死，有神鳥以不死竹覆之，七年，男女皆活。

同頸異頭，其身四足，是爲蒙雙民。

廣州記曰：石麻之竹，勁而利，削以爲刀，切象皮如切芋。

博物志云：洞庭之山，堯帝之二女常泣，以其涕揮竹，竹盡成斑。下，嶠縣有竹皮不斑，卽刮去皮乃見。

華陽國志云：有竹王者，興於豚水，有一女浣於水濱，有三節大竹，流入女足間，推之不去，聞有兒聲，持歸。

破竹得男長養，有武才，遂雄夷狄氏。竹爲姓，所破竹於野成林，今王祠竹林是也。

風土記曰：陽羨縣有袁君家，壇邊有數林大竹，並高二三丈，枝皆兩披，下掃壇上，常潔淨也。

盛弘之荊州記曰：臨賀謝休縣東山有大竹，數十圍，長數丈，有小竹生旁，皆四五赤，圍下有盤石，徑四五丈，極高，方正青滑，如彈碁局，兩竹屈垂，拂掃其上，初無塵穢，未至數十里，聞風吹此竹，如簫管之音。

異物志曰：有竹曰篔，其大數圍，節間相去局促，中實滿堅強，以爲柱棖。

南方異物志曰：棘竹有刺，長七八丈，大如甕。

曹毗湘中賦曰：竹則篔篥白鳥，實中紺族，濱榮幽渚，繁宗隈曲，萎蕩陵丘，夔逮重谷。

王彪之園中賦曰：竹則苞甜赤若，縹箭斑弓，度世推節，征合實中，篔篥函人，桃枝育蟲，緗箬素筍，彤竿綠

筒。篔篥竹節中有物長數寸，正似世人形，俗說相傳云：竹人筒，時有得者，青蟲謂竹蠹，竹中皆有耳，因說桃枝可得寄言。

神仙傳曰：壺公欲與費長房俱去，長房畏家人覺，公乃書一青竹戒曰：卿可歸家稱病，以此竹置卿臥處，默然便來還房，如言，家人見此竹是房屍，哭泣行喪。

南越志云：羅浮山生竹，皆七八寸圍，節長一二丈，謂之龍鍾竹。

孝經河圖曰：少室之山有麤器竹，堪爲釜甑，安思縣多苦竹，竹之醜有四，有青苦者，白苦者，紫苦者，黃苦者。



竺法真登羅浮山疏曰。又有筋竹。色如黃金。

晉起居注曰。惠帝二年。巴西郡竹生紫色花。結實如麥。皮青。中米白。味甘。

吳錄曰。日南有藥竹。勁利。削爲矛。

臨海異物志曰。狗竹。毛在節間。

字林曰。茸竹。頭有父文。

籊音模竹。黑皮。竹浮有文。

籊音感竹。有毛。

籊力印反竹。實中。

筍

呂氏春秋曰。和之美者。越籊之筍。高誘注曰。籊。竹筍也。

吳錄曰。鄱陽有筍竹。冬月生。

筍譜曰。雞脰竹筍肥美。

東觀漢記曰。馬援至荔浦。見冬筍。名苞。上言禹貢厥苞橘柚。疑是謂也。其味美於春夏。

茶

爾雅曰：荼，苦菜，可食。詩義疏曰：山田苦菜，甜，所謂堇荼如飴。

蒿

爾雅曰：蒿，蒿也。繫，蒿也。注云：今人呼青蒿，香中炙啖者爲蒿。繫，白蒿。禮外篇曰：周時德澤洽和，蒿茂大，以爲官柱，名曰蒿宮。神仙服食經曰：七月采旁音勃，旁音勃，白蒿也。白兔食之，壽八百年。

菖蒲

春秋傳曰：僖公三十年，使周閱來聘，饗有昌歜。杜預曰：昌蒲菖也。神仙傳云：王興者，陽城越人也。漢武帝上嵩高，忽見仙人長二丈，耳出頭下，垂肩。帝禮而問之，仙人曰：吾九疑人也。聞嵩岳有石上菖蒲，一寸九節，可以長生，故來採之。忽然不見。帝謂侍臣曰：彼非欲服食者，以此喻朕耳。乃採菖蒲服之，帝服之，煩悶乃止，興服不止，遂以長生。

薇

召南詩曰：陟彼南山，言采其薇。詩義疏云：薇，山菜也。莖葉皆如小豆，藿可羹，亦可生食之。今官園種之，以供宗廟祭祀也。

萍



爾雅曰：萍，萍也。其大者蘋。呂氏春秋曰：菜之美者，崑崙之蘋。

石落文之切

爾雅曰：藻，石衣。郭璞曰：水落也。一名石髮。江東食之。藻葉似籩而大，生水底，亦可食。

胡藜

爾雅云：藜，耳。芥耳。

廣雅云：泉耳也。亦云胡泉。郭璞曰：胡藜也。江東呼爲常泉。

周南曰：采采卷耳。毛云：芥耳也。注云：胡藜也。詩義疏曰：芥似胡葵，白花細莖，蔓而生，可爲茹。滑而少味。

四月中生子，如婦人耳瑤。或云耳瑤草。幽州人謂之爵耳。

博物志：洛中有驅羊入蜀。胡蔥子著羊毛。蜀人取種，因名羊負來。

承露

爾雅曰：蔥，葵。繁露。注曰：承露也。大莖小葉，花紫黃色，實可食。

鳧苳

樊光曰：澤草，可食也。

藟

爾雅曰：藜，苦蕒也。注曰：今蕒葵也。葉似柳子如米，泔食之滑。廣志曰：淪爲羹，語曰：夏苴秋蕒滑如粉。

芸

禮記云：仲冬之月，芸茹生。鄭玄注云：香草。

呂氏春秋曰：菜之美者，陽華之芸。

倉頡解詁曰：芸蒿，葉似斜蒿，可食。春秋有白莢，可食之。

莢蒿

詩曰：菁菁者莪，羅蒿也。義疏云：莢蒿生澤田，漸洳處，葉似斜蒿，細科。二月中生莖，葉可食，又可蒸，香美味，頗似蕒蒿。

菑

爾雅云：菑，薺茅也。郭璞曰：菑，大葉白華，根如指，正白可啖。菑華有赤者，爲薺。薺菑一種耳，亦如陵茗華，實白異名。

詩曰：言采其菑，毛云：惡菜也。義疏曰：河東關內謂之菑，幽冀謂之燕。菑一名爵弁，一名莖根，正白，蒸熱灰中，溫噉之，飢荒可蒸以禦飢。漢祭甘泉，或用之。其華有兩種，一種莖葉細而香，一種莖亦有臭氣。



風土記曰。菑蔓生被樹而升。紫黃色。子大如牛角。形如蠟。二三同。葉長七八寸。味甜如蜜。其大者名楮。夏統別傳注。獲菑也。一名甘獲。正圓。赤粗似橘。

萃

爾雅云。萃。齧蕭也。注曰。齧。蒿也。初生亦可食。詩曰。食野之萃。詩疏云。齧。蕭。青白色。莖似蒼而輕脆。始生可食。又可蒸也。

土瓜

爾雅云。菲。芴。注曰。卽土瓜也。

本草云。王瓜。一名土瓜。

衛詩曰。采葑采菲。無以下體。毛云。菲。芴也。義疏云。菲似菑。莖。葉厚而長。有毛。三月中蒸爲滑美。亦可作羹。爾雅謂之蔥菜。郭璞注云。菲。草生下濕地。似蕪菁。華紫赤色。可食。今河內謂之宿菜。

茗

爾雅云。茗。陵茗。黃華。藜。白華。葑。孫炎云。茗。華色異名者。

廣志云。茗。草色青黃紫華。十二月稻下種之。蔓延殷盛。可以美田。葉可食。

陳詩曰。邛有旨茗。詩義疏云。茗。饒也。幽州謂之翹。饒。蔓生莖如筍。力刀。豆而細。葉似蒺藜而青。其莖葉綠。

色可生啖，味如小豆菘。

薺

爾雅曰：薺，蕒，大薺也。韃爲舍人注曰：薺有小，故言大薺。郭璞注云：似薺葉細，俗呼老薺。

藻

詩曰：于以采藻。注云：聚藻也。詩義疏曰：藻，水草也。生水底，有二種。其一種葉如雞蘇，莖大似薯，可長四五赤，一種莖大如斂股，葉如蓬，謂之聚藻。此二藻皆可食。煮熟，按去腥氣，來麵糝蒸爲茹，佳美。荆陽人飢荒，以當穀食。

蔣

廣雅云：蔣也。其米謂之雕胡。

廣志曰：菰可食，以作席。溫於蒲，生南方。

食經云：藏菰法，好擇之，以蟹眼湯煮之，鹽薄灑，搗著燥器中，密塗稍用。

羊蹄

詩云：言采其蓬。毛云：惡菜也。詩義疏曰：今羊蹄似蘆菔，莖赤，煮爲茹，滑而不美，多噉令人下痢。幽陽謂之蓬，一名薺，亦食之。



菟葵

爾雅曰：菟葵也。郭璞注云：頗似葵而葉小，狀如葵，有毛，灼啖之滑。

鹿豆

爾雅曰：闕鹿菴，其實菴。郭璞云：今鹿豆也。葉似大豆，根黃而香，蔓延生。

藤

爾雅曰：諸慮山，纍。郭璞云：今江東呼纍爲藤，似葛而莖大，攝虎纍。今虎豆也。纏蔓林樹而生，莢有毛刺。江東呼爲楸櫛。音涉

詩義疏曰：纍，苜蓿也。似燕薹，連蔓生，葉白色，子赤可食，酢而不美。幽州謂之稚纍。

山海經曰：畢山，其上多纍。郭璞注曰：今虎豆狸豆之屬。

南方草物狀曰：沈藤生子，大如齊甌。正月華色，仍連著實。十月臘月熟，色赤，生食之甜酢，生交趾。

毗藤生山中，大小如葦蒿，蔓衍生。人採取剝之，以作毗，然不多出。合浦與古。

簡子藤生緣樹木，正月二月華色，四月五月熟，實如梨，赤如雄雞冠，核如魚鱗，取生食之，淡泊無甘苦。出

交趾合浦。

野聚藤緣樹木，二月華色，仍連著實。五六月熟，子大如瓠，甌里民煮食，其味甜酢，出蒼梧。

椒藤生金封山。烏澹人往往賣之。其色赤。又云。以草染之。出興古。

異物志曰。葭蒲。藤類。蔓延他樹。以自長養。子如蓮葢。側九反著枝格間。一曰作枝相連。實外有殼。裏又無核。

剝而食之。煮而曝之。甜美。食之不飢。

交州記曰。含永藤。破之得水。行者資以止渴。

臨海異物志曰。鍾藤。附樹作根。軟弱。須緣樹而作上下條。此藤纏裹樹。樹死。且有惡汁。尤令速朽也。籐盛

成樹。若木。自然大者。或至十五圍。

異物志曰。蔴藤。圍數寸。重於竹。可爲杖箴。以縛船。及以爲席。勝竹也。

顯微廣州記曰。蔴如楫欄。葉疎。外皮青。多棘刺。高五六丈者。如五六寸竹。小者如筆管竹。破其外青皮。得

白心。卽蔴藤。類有十許種。續斷草藤也。一曰諾藤。一曰水藤。山行渴則斷取汁飲之。治人體有損絕。沐則

長髮。去地一丈斷之。輒更生。根至地。永不死。

刀陳嶺有膏藤。津汁軟滑。無物能比。

柔蔴藤有子。子極酢。爲菜滑。無物能比。

### 藜

詩云。北山有藜。義疏云。藜藜也。莖葉皆似藜。王芻。今兗州人蒸以爲茹。謂之藜蒸。譙沛人謂雞蘇爲藜。故



三倉云。萊菜莢。此二草異而名同。

蓄

廣志云。蓄子生可食。

蕨

廣志云。三蕨似翦羽。長三四寸。皮肥細。細色。以蜜藏之。味甜酸。可以爲酒。啖。出交州。正月中熟。異物志曰。蕨實雖名三蕨。或有五六。長短四五寸。蕨頭之間。正巖以正月中熟。正黃多汁。其味少酢。藏之益美。

廣州記曰。三蕨快酢。新說。蜜爲糝。乃美。

蘧蔬

爾雅曰。出隧。蘧蔬。郭璞注云。蘧蔬似土筍。生菰草中。今江東噉之。甜滑。音甌

芙

爾雅曰。鈎芙。郭璞云。大如拇指。中空。莖頭有臺。似薊。初生可食。

菡

爾雅曰。菡。菡蓄。郭璞云。似小藜。赤莖節好。生道旁。可食。又殺蟲。

養燕

爾雅曰須養燕。郭璞注云：養燕似羊蹄，葉細，味醋，可食。

隱葱

爾雅云：勞隱葱。郭璞云：似蘇有毛。今江東呼爲隱葱，藏以爲菹，亦可淪食。

守氣

爾雅曰：皇守田。郭璞注曰：似燕麥子，如雕胡米，可食。生廢田中，一名守氣。

地榆

神仙服食經云：地榆，一名玉札，北方難得。故尹公度曰：寧得一斤地榆，不用明月珠。其實黑如鼓，北方呼鼓爲札。當言玉鼓，與五茄煮服之，可神仙。是以西域真人曰：何以支長久，食石畜金鹽，何以得長壽，食石用玉鼓。此草霧而不濡，太陽氣盛也。鑠玉爛石，炙其根，作飲如茗氣，其汁釀酒，治風痹，補腦。廣志曰：地榆可生食。

人苋

爾雅曰：養赤苋。郭璞云：今人苋赤莖者。

莓



爾雅曰：箭山莓。郭璞云：今之木莓也。實似藤莓而大，可食。

鹿葱

風土記曰：宜男草也。高六赤，花如蓮。懷妊人帶佩，必生男。

陳思王宜男花頌云：世人有女求男，取此草食之，尤良。

稽含宜男花賦序云：宜男花者，荆楚之俗，號曰鹿葱，可以薦宗廟，稱名則義過馬烏也。

蕒蒿

爾雅曰：購，蕒蒿。郭璞注曰：蕒，蕒蒿也。生下田，初出可啖。江東用羹魚。

蔗

郭璞注曰：蔗，卽莓也。江東呼蔗莓子，似覆蓋而大，赤，酢甜，可啖。

藜

爾雅曰：藜，月爾。郭璞注云：卽紫藜也。似蕨可食。詩曰：藜藿也。葉狹長，二赤，食之微苦。卽今英菜也。詩曰：彼

汾沮洳，言采其英。

一本作莫。

覆蓋

爾雅曰：莖，蕒蓋。郭璞云：覆蓋也。實似莓而小，亦可食。

翹搖

爾雅曰：柱夫搖車。郭璞注曰：蔓生細葉，紫華，可食。俗呼翹搖車。

烏蘆

音丘

爾雅曰：葭蘆也。郭璞云：似葦而小。實中。江東呼爲烏蘆。詩曰：葭蘆揭揭。毛云：葭蘆，葭蘆。義疏云：蘆或謂之葭。至秋堅成，卽刈，謂之葭。三月中生，初生其心挺出，其下本大如箸，上銳而細，有黃黑勃，著之汗人，手把取，正白，噉之甜脆。一名蓬蘽。揚州謂之馬尾。故爾雅云：蓬蘽，馬尾也。幽州謂之旨葦。

檟

郭璞曰：檟，苦茶樹，小似梔子，冬生，葉可煮作羹飲。今呼早采者爲茶，晚取者爲茗。一名荈。蜀人名之苦茶。荆州地記曰：浮陵茶最好。

博物志曰：飲真茶，令人少眠。

荊葵

爾雅曰：苳，蚝蚝。郭璞曰：似葵，紫色。詩義疏曰：一名苳苳，華紫綠色，可食。華似蕪菁，微苦。陳詩曰：視爾如苳。

竊衣

爾雅曰：蘧，竊衣。孫炎云：似芹，江河間食之，實如麥，兩兩相合，有毛著人衣，其華著人衣，故曰竊衣。



東風

廣州記云東風華葉似落娘婦紫宜肥肉作羹味如酪香氣似馬蘭

莖丑六反

字林云草似冬藍蒸食之酢

蕈而竟反

木耳也案木耳煮而細切之和以薑橘可爲菹滑美

莓亡代反

莓草實亦可食

萱音丸

萱乾莖也

蕪

蕪字林曰草生水中其花可食

木

莊子曰楚之南有冥洽一本作鍾者以五百歲爲春五百歲爲秋

司馬彪曰。木生江南。千歲爲一年。

皇覽家記曰。孔子冢塋中樹數百。皆異種。魯人世世無能名者。人傳言孔子弟子異國人。持其國樹來種之。故有柞。粉。維。離。女。貞。五味。鬻。檀。之樹。

齊地記曰。東方有不灰木。

### 桑

山海經曰。宣山有桑。大五十赤。其枝四衢。言枝交出。其葉大尺。赤理黃花青葉。名曰帝女之桑。婦人以名桑。

十洲記曰。扶桑在碧海中。上有大帝宮。東王所治。有椹桑樹。長數千丈。三千餘圍。兩樹同根。更相依倚。故

曰扶桑。仙人食其椹。體作金色。其樹雖大。椹如中夏桑椹也。但稀而赤色。九千歲一生。實味甘香。

括地圖曰。昔烏先生避世於芒尙山。其子居焉。化民食桑三十七年。以絲自裹。九年生翼。九年而死。其桑長千仞。蓋蠶類也。去琅琊二萬六千里。

玄中記云。天下之高者。扶桑無枝木焉。上至天。盤蜿而下屈。通三泉也。

### 棠棣

詩曰。棠棣之華。萼不韡韡。詩義疏云。承花者曰萼。其實似櫻桃。萸麥時熟。食美。北方呼之相思也。說文曰。棠棣如李而小。子如櫻桃。



楸

爾雅曰楸。白楸。注曰。楸小大叢生。有刺實。如耳瑤。紫赤可食。

櫟

爾雅曰櫟。其實棗。郭璞注云。有棗。棗自裏。孫炎云。櫟實。橡也。

周處風土記云。史記曰。舜耕於歷山。而始寧鄧郟二縣界上。舜所耕田在於山下。多柞樹。吳越之間。名柞爲櫟。故曰歷山。

桂

廣志曰。桂出合浦。其生必高山之嶺。冬夏常青。其類自爲林。林間無雜樹。

吳氏本草曰。桂一名止唾。

淮南萬畢術曰。結桂用葱。

木絲

吳錄地理志曰。交趾定安縣有木絲。樹高大。實如酒杯口。有絲如蠶之絲也。又可作布。名曰白縑。一名毛布。

櫟木

吳錄地理志曰。交阯有榘木。其皮中有如白米屑者。乾擣之。以水淋之。似麵。可作餅。

仙樹

西河舊事曰。祁連山有仙樹。人行山中。以療飢渴者。輒得之飽。不得持去。平居時亦不得見。

莎木

廣志曰。莎樹多枝葉。葉兩邊行列。若飛鳥之翼。其色白。樹收麵。不過一斛。

蜀志記曰。莎樹出麵。一樹出一石。正白而味似桃榔。出興古。

槩多

裴淵廣州記曰。槩多樹。不花而結實。實從皮中出。自根著子。至杪如橘大。食之過熟。內許生蜜。一樹者皆有數十。

嵩山記曰。嵩寺中。忽有思惟樹。即貝多也。有人坐貝多樹下思惟。因以名焉。漢道士從外國來。將子於山西脚下種。極高大。今有四樹。一年三花。

細

顧微廣州記曰。細葉子並似椒。味如羅勒。嶺北呼爲木羅勒。

娑羅



盛弘之荆州記曰。巴陵縣南有寺。僧房牀下忽生一木。隨生旬日。勢凌軒棟。道人移房避之。木長使遲。但極晚秀。有外國沙門見之。名爲娑羅也。彼僧所憩之蔭。常著花。細白如雪。元嘉十一年。忽生一花。狀如芙蓉。

榕

南州異物志曰。榕木初生。少時緣搏他樹。如外方扶芳藤形。不能自立。根本緣繞他木。傍作連結。如羅網相絡。然彼理連合。鬱茂扶疎。高六七丈。

杜芳

南州異物志曰。杜芳藤形。不能自立。根本緣繞他木作房。藤連結如羅網相冒。然後皮理連合。鬱茂成樹。所託樹既死。然後扶疎六七丈也。

摩廚

南州異物志曰。木有摩廚。生于斯調國。其汁肥潤。其澤如脂膏。馨香馥郁。可以煎熬食物。香美如中國用油。

都句

劉欣期交州記曰。都句樹似栢欄。木中出屑。如麵可啖。

木豆

交州記曰，木豆出徐門，子美似烏豆，枝葉類柳，一年種數年採。

木堇

莊子曰，上古有椿者，以八千歲爲春，八千歲爲秋，司馬彪曰，木堇也，以萬六千歲爲一年，一名舜椿，傅玄朝華賦序曰，朝華麗木也，或謂之洽容，或曰愛老。

東方朔傳曰，朔嘗與公孫弘借車馬曰，木堇夕死朝榮，士亦不長貧。

外國圖曰，君子之國，多木堇之花，人民食之。

潘尼朝菌賦云，朝菌者，世謂之木堇，或謂之日及，詩人以爲舜華，又一本云，莊子以爲朝菌。

顧微廣州記曰，平輿縣有花樹，似堇，又似桑，四時常有花，可食，甜滑無子，此舜木也。

詩曰，顏如舜華，義疏曰，一名木堇，一名王蒸。

木蜜

廣志曰，木蜜樹，號千歲，根甚大，伐之，四五歲乃斷，取不腐者爲香，生南方，枳木蜜枝可食，本草曰，木蜜，一名木香。

枳椇



廣志曰：枳椇，葉似蒲柳，子似珊瑚，其味如蜜，十月熟，樹乾者美。出南方鄧郢。枳椇大如指。詩曰：南山有枸，毛云：椇也。義疏曰：樹高大似白楊，在山中有子著枝，端大如指，長數寸，噉之甘美如飴。八月熟，江南者特美。今官園種之，謂之木蜜。本從江南來，其木令酒薄，若以爲屋柱，則一屋酒皆薄。

枳

爾雅曰：枳，檠梅。郭璞云：枳樹狀似梅子，如指頭，赤色似小柰，可食。山海經曰：單孤之山，其木多枳。郭璞曰：似楡，可燒糞田。出蜀地。廣志曰：枳木生，易長，居種之爲薪，又以肥田。

夫移

爾雅曰：唐棣，移。注云：白移似白楊。江東呼夫移。詩云：何彼穠矣，唐棣之華。毛云：唐棣，移也。疏云：實大如小。李子正赤，有甜有酢，率多澀，少有美者。

葦

山海經曰：前山有多葦。郭璞曰：似柞，子可食，冬夏青，作屋柱難腐。

木威

廣州記曰：木威樹高丈，子如橄欖而堅，削去皮，以爲粽。

標木

吳錄地理志曰。廬陵南縣有標樹。其實如甘蕉。而核味亦如之。

欵

廣州記曰。欵似栗。赤色。子大如栗。散有棘刺。破其外皮。內白如脂肪。著核不離。味甜酢。核似荔支。

君遷

魏王花木志曰。君遷樹。細似甘蕉。子如馬乳。

古度

交州記曰。古度樹。不花而實。實從皮中出。大如安石榴。色赤可食。其實中如有蒲梨者。取之。數日不煮。皆

化成蟲。如蟻。有翼。穿皮飛出。著屋正黑。

顧微廣州記曰。古度樹。葉如栗。而大於枇杷。無花。枝柯皮中生子。子似杏。而味酢。取煮以爲粽。取之數日。

不煮。化爲飛蟻。

熙安縣有孤古度樹。生其號曰古度。俗人無子。於祠炙其乳。則生男。以金帛報之。

繫彌

廣志曰。繫彌樹。子赤如椶棗。可食。



都咸

南方草物狀曰都咸樹。野生。如手指大。長三寸。其色正黑。三月生花色。仍連著實。七八月熟。里民噉子及柯皮乾。作飲。芳香。出日南。

都桷

南方草物狀曰都桷樹。野生。二月花色。仍連著實。八九月熟。一如雞卵。里民取食。

夫編一本作編

南方草物狀云。夫編樹。野生。三月花色。仍連著實。五六月成子。及握。煮投。下魚雞鴨羹中。好。亦中鹽藏。出交阯武平。

乙樹

南方記曰。乙樹。生山中。取葉擣之。訖。和繙葉汁。煮之。再沸止。味辛。曝乾。投魚肉羹中。出武平與古。

州樹

南方記曰。州樹。野生。三月花色。仍連著實。五六及握。煮如李子。五月熟。剝核。滋味甜。出武平。

前樹

南方記曰。前樹。野生。二月花色。連青。實如手指。長三寸。五六月熟。以湯滴之。削去核食。以糟鹽藏之。味辛。

可食，出交趾。

石南

南方記曰：石南樹，野生，二月花色，仍連著實，實如鵝卵，七八月熟，人採之，取核乾，其皮中作肥魚羹和之，尤美，出九真。

國樹

南方記曰：國樹，子如鴈卵，野生，三月花色，連著實，九月熟，曝乾，訖，剝殼，取食之，味似栗，出交趾。

楮

南方記曰：楮樹子，似桃實，二月花色，連著實，七八月熟，鹽藏之，味辛，出交趾。

榘

南方記曰：榘樹子，如桃實，長寸餘，二月花色，連實，五月熟，色黃，鹽藏，味酸，似白梅，出九真。

梓楝

異物志曰：梓楝，大十圍，材貞勁，非利剛，截不能剋，堪作船，其實類棗，著枝葉，重曝，撓垂，刻鏤其皮，藏，味美，於諸樹。

葍母



異物志云。葇母樹。皮有蓋狀。似栝櫚。但脆不中用。南人名其實爲葇。用之當裂作三四片。廣州記曰。葇葉廣六七赤。接之當覆屋。

五子

裴淵廣州記曰。五子樹。實如梨。裏有五核。因名五子。治霍亂金丹。

白綠

交州記曰。白綠樹高丈。實味甘。美於胡桃。

烏白

玄中記云。荊陽有烏白。其實如雞頭。迺之如胡麻子。其汁味如豬脂。

都昆

南方草物狀曰。都昆樹野生。二月花色。仍連著實。八九月熟。如雞卵。里民取食之。皮核滋味醋。出九真交趾。

異物志云。葇母樹。皮有蓋狀。似栝櫚。但脆不中用。南人名其實爲葇。用之當裂作三四片。  
廣州記曰。葇葉廣六七赤。接之當覆屋。

五子

裴淵廣州記曰。五子樹。實如梨。裏有五核。因名五子。治霍亂金丹。

白綠

交州記曰。白綠樹高丈。實味甘。美於胡桃。

烏白

玄中記云。荊陽有烏白。其實如雞頭。迺之如胡麻子。其汁味如豬脂。

都昆

南方草物狀曰。都昆樹野生。二月花色。仍連著實。八九月熟。如雞卵。里民取食之。皮核滋味醋。出九真交趾。



漢之間。自九江擢守龍舒。聞譽益美。功利益博。又以其餘力刊書累編。貽訓于後。他日得君行道。豈易量哉。四月十八日。左朝散郎權發遣無爲軍主管學事兼管內勸農營田事鎮江葛祐之序。

編主五雲王

庫文有萬

種千一集一第

術要民齊

冊二

著總思賈

路山寶海上  
館書印務商 者刷印兼行發

埠各及海上  
館書印務商 所行發

版初月十年九十國民華中

---

The Complete Library

Edited by

Y. W. WONG

---

T'SI MIN YAO TSI

By

CHIA SZU HSIEN

THE COMMERCIAL PRESS, LTD.

Shanghai, China

1933



