



雅尚齋遵生八牋卷之十二

古杭高濂深甫氏編次

飲饌服食牋

中卷

家蔬類

皆余手製曾經知味者牋入非漫錄也或傳有不同悉聽製度

五日配鹽瓜菽

老瓜嫩茄合五十斤每斤用淨鹽二兩半先用
半兩醃瓜茄一宿出水次用橘皮五斤新紫蘇
連根二斤生薑絲三斤去皮杏仁二斤桂花四



兩甘草二兩黃豆壹斗煮酒五斤同拌入瓮合
滿捺實箬五層竹片捺定箬裹泥封晒日中兩
月取出入大椒半斤茴香砂仁各半斤勻晾晒
在日內發熱乃酥美黃豆須揀大者煮爛以麩
皮罨熱去麩皮淨用

糖蒸茄

牛妳茄嫩而大者不去蒂直切成六稜每五十
斤用鹽一兩拌勻下湯焯令變色瀝乾用薄荷
茴香末夾在內砂糖二斤醋半鍾浸三宿晒乾

還滷直至滷盡茄乾壓匾收藏之

蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤或囊剝淨炒鹽三兩
酌量水煎湯停冷浸之候五十日後滷水將變
色傾出再煎其水停冷浸之入瓶至七月後食
梅無酸味蒜無葷氣也

釀瓜

青瓜堅老而大者切作兩片去穰畧用鹽出其
水生薑陳皮薄荷紫蘇俱切作絲茴香炒砂仁

砂糖拌勻入瓜內用線扎定成筒入醬缸內五六日取出連瓜曬乾收貯切碎了晒

蒜瓜

秋間小黃瓜一斤石灰白礬湯焯過控乾鹽半兩醃一宿又鹽半兩剥大蒜瓣三兩搗爲泥與瓜拌勻傾入醃下水中熬好酒醋浸着涼處頓放冬瓜茄子同法

三煮瓜

青瓜堅老者切作兩片每一斤用鹽半兩醬一

兩紫蘇甘草少許醃伏時連滷夜煮日晒凡三次煮後晒至兩天留甑上蒸之曬乾收貯

蒜苗乾

蒜苗切寸段一斤鹽一兩淹出臭水略晾乾拌醬糖少許蒸熟曬乾收藏

藏芥

芥菜肥者不犯水晒至六七分乾去葉每斤鹽四兩淹一宿取出每莖扎成小把置小瓶中倒瀝盡其水并煎醃出水同煎取清汁待冷入瓶

封固夏月食

菜豆芽

將菜豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘乾預掃地潔淨以水洒濕鋪紙一層置豆於紙上以盆蓋之一日兩次洒水候芽長淘去壳沸湯略焯薑醋和之肉燥尤宜

芥辣

二年陳芥子碾細水調捺實碗內韌紙封固沸湯三五次泡出黃水覆冷地上頃後有氣入淡

醋解開布濾去渣 又法加細辛二三分更辣

醬佛手香椽梨子三條

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香椽去穰醬皮佛手全醬新橘皮石花麵筋皆可醬食其味更佳

糟茄子法

五茄六糟鹽十七更加河水甜如蜜 茄子五斤糟六斤鹽十七兩河水兩小碗拌糟其茄味自甜此藏茄法也非暴用者 又方中樣晚茄

水浸一宿每斤用鹽四兩糟一斤亦妙

糟薑方

薑一斤糟一斤鹽五兩揀社日前可糟不要見水不可損了薑皮用乾布擦去泥晒半乾後糟鹽拌之入甕

糖醋瓜

用六月伏旋摘白生瓜以五十斤爲率破作兩片去其練切作寸許大厚三分三刀塊子然後將籬盛於水洗淨每十斤用鹽五兩缸內鹽之

約一箇時翻轉再過半時瀝起攤在蘆蓆上猛日中晒令半乾先切橘皮絲薑絲花椒皮炒鹽篩淨將好醋下鍋煎沸每十斤用醋二十二兩五錢好砂糖十兩入鹽醋內頃於器中候冷將瓜乾薑椒等入醋拌勻過宿翻轉又一宿再翻後收藏只要泡洗器具乾淨斷水跡向陰處收藏

素筍鮓

用好麩六七箇扯如小指大條子秤五斤入湯

內煮三四沸捺在筍箕內帶熱榨乾先焙蒔蘿
苗香共半合碾碎不可細了揀花椒片小半合
赤麩米大半合以湯泡軟披葱頭須半碗杏仁
一合許去皮尖搗碎用酒調蕩熬油二兩於鍋
內候熟住火先傾杏仁入油沸過次下麩及料
物用鉄鏟頻翻三四轉嘗其鹹淡逐漸筴於器
中將溫赤麩旋摻入捺實以荷葉盒上用竹片
揞定以石壓之三四箇時辰可用

又笋鮮方

春間取嫩笋剝淨去老頭切作四分大一寸長
塊上籠蒸熟以布包裹榨作極乾投於器中下
油用製造與麩鮮同

糟蘿蔔方

蘿蔔一斤鹽三兩以蘿蔔不要見水揩淨帶須
半根晒乾糟與鹽拌過次入蘿蔔又拌過入甕
此方非暴吃者

做蒜苗方

苗用些少鹽淹一宿晾乾湯焯過又晾乾以甘

草湯拌過上甑蒸之晒乾入甕

三和菜

淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和其味得所煎滾下菜薑絲橘皮絲各少許白芷一二小片糝菜上重湯頓勿令開至熟食之

暴蕘

菘菜嫩莖湯焯半熟紐乾切作碎段少加油畧炒過入器內加醋些少停少頃食之

胡蘿蔔菜

取紅細胡蘿蔔切片同切芥菜入醋畧醃片時食之甚脆仍用鹽些少大小茴香薑橘皮絲同醋共拌醃食

胡蘿蔔鮓

俗名紅蘿蔔也

切作片子滾湯畧焯控乾入少許菊花大小茴香薑橘絲花椒末紅麴研爛同鹽拌勻罨一時食之

又方

白蘿蔔茭白生切筭煮熟三物俱同此法作鮓

可供

晒淡笋乾

鮮笋猫兒頭不拘多少去皮切片条沸湯焯過晒乾收貯用時米泔水浸用色白如銀鹽湯焯即醃笋矣

蒜菜

用嫩白藏菜切寸段每十斤用炒鹽四兩每醋一碗水二碗浸菜於瓮內

做瓜法

用堅硬生瓜切開去穰揩乾不要犯水切三角小塊以十斤爲率用鹽半斤放在大盆內浸一宿明早以麻布袋之用石壓乾蒔蘿苗香花椒橘皮紫蘇生薑各五錢俱切絲和瓜拌勻好砂糖十兩以醋二碗碾糖極爛以磁器盛之把在日中晒頻翻轉以汁盡爲度乾則入瓶收貯

淡茄乾方

用大茄洗淨鍋內煮過不要見水擘開用石壓乾趁日色晴先把瓦晒熱攤茄子於瓦上以乾

爲度藏至正二月內和物勻食其味如新茄之味

十香鹹豉方

生瓜并茄子相半每十斤爲率用鹽十二兩先將內四兩醃一宿瀝乾生薑絲半斤活紫蘇連梗切斷半斤甘草末半兩花椒揀去梗核碾碎二兩茴香一兩蔣蘿一兩砂仁二兩藿葉半兩如無亦罷先五日將大黃豆一升煮爛用炒麩皮一升拌菴做黃子待熱過篩去麩皮止用豆

豉用酒一瓶醋糟大半碗與前物共和打拌泡乾淨瓮入之捺實用箚四五重蓋之竹片甘字并定再將紙箚扎瓮口泥封晒日中至四十日取出略眼乾入瓮收之如晒可二十日轉過瓮使日色週遍

又造芥辣法

用芥菜子一合入搗盆研細用醋一小盞以水和之再用細絹擠出汁置水缸涼處臨用時再加醬油醋調勻其辣無比其味極妙

芝蔴醬方

熟芝蔴一斗搗爛用六月六日水煎滾晾冷用
罈調勻水淹一手指封口晒五七日後開罈將
黑皮去後加好酒釀糟三碗好醬油三碗好酒
二碗紅曲末一升炒菘荳一升炒米一升小茴
香末一兩和勻過二七日後用

盤醬瓜茄法

黃子一斤 瓜一斤 鹽四兩 將瓜擦原醃
灰水拌勻醬黃每日盤二次七七四十九日入

罈

乾閉瓮菜

菜十斤炒鹽四十兩用缸醃菜一皮菜一皮鹽
醃三日取起菜入盆內揉一次將另過一缸鹽
漚收起聽用又過三日又將菜取起又揉一次
將菜另過一缸留鹽汁聽用如此九遍完入瓮
內一層菜上洒花椒小茴香一層又裝菜如此
緊緊實實裝好將前留起菜漚每罈滾三碗泥
起過年可吃

撒拌和菜

將麻油入花椒先時熬一二滾收起臨用時將油倒一碗入醬油醋白糖些少調和得法安起凡物用油拌的即倒上些少拌吃絕妙如拌白菜荳芽水芹須將菜入滾水焯熟入清水漂着臨用時榨乾拌油方吃菜色青翠不黑又脆可口

水豆豉法

好黃子十斤好鹽四十兩金華甜酒十碗先日

用滾湯二十碗充調鹽作漚留冷淀清聽用將

黃子下缸入酒入鹽水晒四十九日完方下大

小茴香各一兩 草果五錢 官桂五錢 木香三錢

陳皮絲一兩 花椒一兩 乾姜絲半斤 杏仁一斤

各料和入缸內又晒又打三日將罈裝起隔年吃方好蘸肉吃更妙

倒蒸菜

每菜一百斤用鹽五十兩醃了入罈裝實用鹽

漚調毛灰如乾麵糊口上攤過封好不必草塞

辣芥菜清燒

用芥菜不要落水晾乾軟了用滾湯一焯就起
滾籬撈在篩子內晾冷將焯菜湯晾冷將篩子
內菜用鬆鹽些少撒拌入瓶後加晾冷菜澆液
上包好安頓冷地上

蒸乾菜

將大窠好菜擇洗淨乾入沸湯內焯五六分熟
晒乾用鹽醬蔣蘿花椒砂糖橘皮同煮極熟又
晒乾并蒸片時以磁器收貯用時着香油揉微

用醋飯上蒸食

鵝鶉茄

揀嫩茄切作細縷沸湯焯過控乾用鹽醬花椒
蔣蘿茴香甘草陳皮杏仁紅豆研細末拌勻晒
乾蒸過收之用時以滾湯泡軟蘸香油燂之

食香瓜茄

不拘多少切作碁子每斤用鹽八錢食香同瓜
拌勻於缸內醃一二日取出控乾日晒晚復入
酒水內次日又取出晒凡經三次勿令太乾裝

入罈內用... 糟瓜茄... 瓜茄等物每五斤鹽十兩和糟拌勻用銅錢五十文逐層鋪上經十日取錢不用別換糟入瓶收久翠色如新... 茭白鮓... 鮮茭切作片子焯過控乾以細葱絲蒔蘿茴香花椒細麴研爛并鹽拌勻同醃一時食藕梢鮓同此造法

糟醋茄

取新嫩茄切三角塊沸湯瀉過布包榨乾鹽淹一宿晒乾用薑絲紫蘇拌勻煎滾糖醋滾浸收入磁器內瓜同此法

糟薑

社前取嫩薑不拘多少去蘆擦淨用酒和糟鹽拌勻入磁罈中上加沙糖一塊箬葉扎口泥封七日可食

醃鹽菜

白菜削去根及黃老葉洗淨控乾每菜十斤用鹽十兩甘草數莖以淨瓮盛之將鹽撒入菜內擺於瓮中入蔣蘿少許以手按實至半瓮再入甘草數莖候滿瓮用磚石壓定醃三日後將菜倒過扭去滷水於乾淨器內另放忌生水却將滷水澆菜內候七日依前法再倒用新汲水滄浸仍用磚石壓之其菜味美香脆若至春間食不盡者於沸湯內焯過曬乾收之夏間將菜溫水浸過壓乾入香油拌勻以磁碗盛於飯上

蒸過食之

蒜冬瓜

揀大者去皮穰切如一指闊以白礬石灰煎湯焯過瀉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩搗碎同冬瓜裝入磁器添以熬過好醋浸之

醃鹽韭法

霜前揀肥韭無黃稍者擇淨洗控乾於磁盆內鋪韭一層糝鹽一層候鹽韭勻鋪盡爲度醃一二宿翻數次裝入磁器內用原滷加香油少許

尤妙 或就韭內醃小黃瓜小茄兒別用鹽醃去水韭內拌勻收貯

造穀菜法

用春不老菜臺去葉洗淨切碎如錢眼子大晒乾水氣勿令太乾以姜絲炒黃豆瓣每菜一斤用鹽一兩入食香相停揉回瀆性裝入礮內候熟隨用

黃芽菜

將白菜割去梗葉止留菜心離地二寸許以糞

土壅平用大缸覆之缸外以土密壅勿令透氣半月後取食其味最佳 黃芽韭薑芽蘿蔔芽川芫芽其法亦同

酒豆豉方

黃子一斗五升篩去麴令淨茄五斤瓜十二斤薑觔十四兩橘絲隨放小茴香一升炒鹽四斤六兩青椒一斤一處拌入瓮中捺實傾金花酒或酒娘醃過各物兩寸許紙箬札縛泥封露四十九日罈上寫東西字記號輪晒日滿傾大盆

內晒乾爲度以黃草布罩蓋

紅鹽豇

先將鹽霜梅一個安在鍋底下淘淨大粒青豆
蓋梅又將豆中作一窩下鹽在內用蘇木煎水
入白礬些少沿鍋四邊澆下平豆爲度用火燒
乾豆熟鹽又不泛而紅

五美薑

嫩薑一斤切片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽
二兩拌勻晒三日次入甘松一錢甘草五錢檀

香末二錢又拌晒三日收用

醃芥菜

每菜十斤用
鹽八兩爲則

十月內採鮮嫩芥菜切碎湯焯帶水撈於盆內
與生蒿苣熟麻油芥花芝麻鹽拌勻實於瓮內
三五日吃至春不變

食香蘿蔔

每蘿蔔十斤用
鹽八兩淹之

切作骰子大鹽醃一宿日中晒乾切薑橘絲大
小茴香拌勻煎滾熟醋澆上用磁瓶盆盛日中
晒乾收貯

糟蘿蔔茭白筭菜瓜茄等物

用石灰白礬煎湯冷定將前物浸一伏時將酒滾熱泡糟入鹽又入銅錢一二文量糟多少加入醃十日取起另換好糟入鹽酒拌入罈內收貯箬扎泥封

五辣醋方

醬一匙醋一錢白糖一錢花椒五七粒胡椒一二粒生姜一分或加大蒜一二蒲更妙

野蕪類

余所選者與王西樓遠甚皆人所知可食者方敢錄存非王所擇有所爲也

黃香萱

夏時采花洗淨用湯焯拌料可食入燒素品如苴腐之類極佳凡飲食此野菜品者須要采洗潔淨仍看葉背心科小蟲不令誤食先辦料頭每醋一大酒鍾入甘草末三分白糖霜一錢麻油半盞和起作拌菜料頭或加搗薑些少又是一製凡花菜采來洗淨滾湯焯起速入水漂一

時然後取起榨乾拌料供食其色青翠不變如生且又脆嫩不爛更多風味家菜亦如此法他若炙燂作齏不在此製

甘菊苗

甘菊花春夏旺苗嫩頭采來湯焯如前法食之以甘草水和山藥粉拖苗油燂其香美佳甚

枸杞頭

枸杞子嫩葉及苗頭采取如上食法可用以煮粥更妙四時惟冬食子

菱科

夏秋采之去葉去根惟留梗上圓科如上法熟食亦佳糟食更美野菜中第一品也

萹菜

四月采之滾水一焯落水漂用以薑醋食之亦可作肉羹亦可

野苋菜

夏采熟食拌料炒食俱可比家苋更美

野白薺

四時采嫩者生熟可食

野蘿蔔

菜似蘿蔔可采根苗熟食

蔓蒿

春初採心苗入茶最香葉可熟食夏秋莖可作
釐

黃連頭

即藥中黃連采頭鹽醃晒乾入茶最佳或以熟
食亦美

水芹菜

春月採取滾水焯過薑醋麻油拌食香甚或湯
內加鹽焯過晒乾或就入茶供亦妙

茉莉葉

茉莉花嫩葉采洗淨同豆腐燒食絕品

鵝腳花

採單瓣者可食千瓣者傷人湯焯加鹽拌料亦
可燒食如入瓜羹炒食俱可春時食苗

梔子花

一名薝蔔

採花洗淨水漂去腥用麵入糖鹽作糊花拖油
燂食

金荳兒

即夾明子

採荳湯焯可供茶料香美甘口

金雀花

春初採花鹽湯焯可充茶料拌料亦可供饌

紫花兒

花葉皆可服

香春芽

採頭芽湯焯少加鹽晒乾可留年餘以芝蔴拌
供新者可入茶最宜炒麵筋食佳燒豆腐素菜
無一不可

蓬蒿

採嫩頭二三月中方盛取來洗淨加鹽少醃和
粉作餅油燂香美可食

灰莧菜

採成科熟食煎炒俱可比家莧更美

桑茵

柳茵

俱可食採以同素品燒服

鷺腸草

粗者是

採可焯熟拌料食之

鷄腸草

同上食

綿絮頭

色白生田埂上採洗淨搗如綿同粉麵作餅食

蕎麥葉

八九月採初出嫩葉熟食

西洋太紫

七八月採葉燒豆腐妙品

蘑菇

採取晒乾生食作羹美不可言素食中之佳品也

竹菇

此更鮮美熟食無不可者

金蓮花

夏採葉梗浮水面湯焯薑醋油拌食之

水菜

秧生水田狀如白菜採可拌料食之

看麥娘

隨麥生隴上春采熟食

狗脚跡

生霜降時葉如狗脚採以熟食

斜蒿

三四月生小者全科可用大者摘嫩頭湯中漚過晒乾食時再用湯泡料拌食之

眼子菜

六七月採生水澤中青葉紫背莖柔滑細長數尺採以湯焯熟食

地踏葉

一名地耳春夏中生雨中雨後採用薑醋熟食日出即沒而乾枝

窩螺薺

正二月採之熟食

馬齒莧

初夏採沸湯焯過晒乾冬用旋食

馬蘭頭

二三月叢生熟食又可作齏

茵陳蒿

即青蒿兒

春時採之和麵作餅炊食

雁兒腸

二月生如豆芽菜熟食生亦可食

野茭白菜

初夏生水澤傍即茭芽兒也熟食

倒灌薺

採之熟食亦可作齏

苦麻臺

三月採用葉搗和麵作餅食之

黃花兒

正二月采熟食

野葶薺

四時採生熟可食

野菜莖

葉莖似葦莖而小生野田多藤蔓生熟皆可食

油灼灼

生水邊葉光澤生熟皆可食又可醃作乾菜蒸食

板蕎蕎

正二月採之炊食三四月不可食矣

碎米薺

三月採止可作齏

天藕兒

根如藕而小炊熟作藕菜拌料食之葉不可食

蚕荳苗

二月採爲茹麻油炒下鹽醬煮之少加姜芎

蒼耳菜

採嫩葉洗焯以薑鹽苦酒拌食去風濕子可雜米粉爲糗

芙蓉花

採花去心蒂滾湯泡一二次同荳腐少加胡椒紅白可愛

葵菜

此蜀葵叢短而葉大性溫

採葉與作菜羹同法食

丹桂花

採花洒以甘草水和米春粉作糕清香滿頰

蒿苳菜

采梗去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油糖醋拌之

牛蒡子

十月採根洗淨煮母太甚取起搥碎匾壓乾以鹽醬蘿薑椒熟油諸料拌浸一二日收起焙乾

如肉脯味

槐角葉

採嫩葉細淨者搗爲汁和麵作淘以醃醬爲熟
齏食

椿樹根

秋前採根搗篩和麵作小麵塊清水煮服

百合根

採根瓣曬乾和麵作湯餅蒸食甚益氣血

括蕒根

深掘大根削皮至白寸切水浸一日一換至五
七日後收起搗爲漿末以絹濾其細漿粉候乾
爲粉和粳米爲粥加以乳酪食之甚補

洞菰米

洞菰即今胡糝也曝乾礮洗造飯香不可言

錦帶花

採花作羹柔脆可食

菖蒲

石菖蒲白朮煮爲末每一斤用山藥三斤煉蜜

水和入麪內作餅蒸食

李子

取大李子剝去核用白梅甘草泡滾湯焯之以
白糖和松子攪仁研末填入甑上蒸熟食之

山芋頭

採芋爲片用榧子煮過去苦杏仁爲末少加醬
水或鹽和麪將芋片拖煎食之

東風薺

即薺菜也

採薺一二升洗淨入淘米三合水三升生薑一

茅頭槌碎同入釜中和勻上澆麻油一蜆殼再不可動以火煮之動則生油氣也不着一些鹽醋若知此味海陸八珍皆可厭也

林芋 玉簪花

採半開蓋分作二片或四片拖麵煎食若少加鹽白糖入麵調勻拖之味甚香美

大 梔子花

又一法再錄

採半開花磬水焯過入細芎絲大小茴香花椒紅麴黃米飯研爛同鹽拌勻醃壓半日食之用

磬焯過用蜜煎之其味亦美

木菌

用朽棗木樟木楠木截成一尺長段臘月掃爛葉擇肥陰地和木埋於深畦如種菜法春月用米泔水澆灌不時菌出逐日灌以三次即大如拳採同素菜炒食作脯俱美木上生者且不傷人

藤花

採花洗淨鹽湯洒拌勻入甑蒸熟曬乾可作食

餡子美甚葷用亦佳

牛蒡菹

採苗食如剪韭法作菹食多食甚益人

商陸

採苗莖洗淨熟蒸食加鹽料紫色者味佳

牛膝

採苗如剪韭法可食

湖藕

採生者截作寸塊湯焯鹽醃去水芫油少許薑

橘絲大小苗香黃米飯研爛細拌荷葉包壓隔宿食之

同防風

採苗可作菜食湯焯料拌極去瘋

芭蕉

蕉有二種根粘者爲糯蕉可食取根切作手大片子灰汁煮令熟去灰汁又以清水煮易以二次令灰味盡取壓乾以鹽醬大小苗香花胡椒乾薑熟油研拌蕉根入缸鉢中醃一二日取出

少焙略猷令軟食之全似肥肉

牛蒡脯

十月以後取根去皮用清水畧煮勿爛硬即再
煮槌令軟下物料如芭蕉脯法焙乾用

蓮房

取嫩去皮子并蒂入灰煮又以清水煮去灰味
同蕉脯法焙乾石壓令匾作片食之

苦盆菜

即胡麻

取嫩葉作羹大甘脆滑

松花蕈

採去赤皮取嫩白者蜜漬之畧燒令蜜熟勿太
熟極香脆美

白芷

採嫩根蜜漬糟藏皆可食

防風芽

採芽如胭脂色者如常菜料拌食之

天門冬芽

川芎芽

水藻芽

牛膝芽

菊花芽

荇菜芽 同上拌料熟食

水苔

春初採嫩者淘擇令極淨更要去沙石虫子以石壓乾入鹽油花椒切韭芽同拌入瓶再加醋薑食之甚美又可油炒加鹽醬亦善

蒲蘆芽

採嫩芽切斷以湯焯布裏壓乾加料如前作鮓妙甚

鳳仙花梗

採梗肥大者去皮削令乾淨早入糟午間食之

紅花子

採子淘去浮者春內搗碎入湯泡汁更搗更煎汁鍋內沸入醋點佳絹搥之似肥肉入素食極精美

金雀花 春初開形狀金雀朶朶可摘用湯焯

作茶供或以糖霜油醋拌之可作粥菜甚清

寒豆芽 用寒豆淘淨將蒲包趁濕包之春冬

置炕傍近火處夏秋不必日以水噴之芽出

半寸許去殼用水洗淨湯煮熟入茶供芽長者用料醋拌過可作菜食

黃豆芽 大黃豆如寒豆法待其出芽半寸許或寸許洗淨煮熟加以栗子切絲橙絲木耳絲佛手柑絲拌勻多著麻油糖霜米醋拌勻置少頃用以充供美甚

醞造類 此皆山人家養生之酒非甜即藥與常品迥異豪飲者勿共語也

棧源酒

白麴二十兩剉如棗核水一斗浸之待發糯米一斗淘極淨炊作爛飯攤冷以四時消息氣候投放麴汁中攪如稠粥候發即更投二斗米飯嘗之或不似酒勿怪候發又二斗米飯其酒即成矣如天氣稍煖熟後三五日甕頭有澄清者先取飲之縱令醱酌亦無傷也此本武陵棧源中得之後被齊民要術中採掇編錄皆失其妙

此獨真本也今商議以空水浸米尤妙每造一斗水煮取一升澄清汁浸麴俟發經一日炊飯候冷即出瓮中以麴麥和還入瓮中每投皆如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發定訖一二日可壓即太半化爲酒如味硬即每一斗蒸三升糯米取大麥蘖麴一大匙白麴末一大分熟攪和盛葛布袋中納入酒甕候甘美即去其袋然造酒北方地寒即如人氣投之南方地煖即須至冷爲佳也

香雪酒

用糯米一石先取九斗淘淋極清無渾脚爲度以桶量米准作數米與水對充水宜多一斗以補米脚浸於缸內後用一斗米如前淘淋炊飯埋米上草盆覆缸口二十餘日候淨先瀝飯殼次瀝起米控乾炊飯乘熟用原浸米水澄去水脚白麴作小塊二十斤拌勻米壳蒸熟放缸底如天氣熱畧出火氣打拌勻後蓋缸口一週時打頭杷打後不用盆半週時打第二杷如天氣

熱須再打出熱氣三扒打絕仍蓋缸口候熟如
用常法大抵米要精白淘淋要清淨杷要打得
熱氣透則不致敗耳

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內將九升浸瓮內一升炊
飯拌白麩末四兩用筭埋所浸米內候飯浮撈
起蒸九升米飯拌白麩末十六兩先將淨飯置
瓮底次以浸米飯置瓮內以原淘米漿水十斤
或二十斤以紙四五重密封瓮口春數日如天

寒一月熟

臘酒

用糯米二石水與酵二百斤足秤白麩四十斤
足秤酸飯二斗或用米二斗起酵其味醲而辣
正臘中造煮時大眼籃二箇輪置酒瓶在湯內
與湯齊滾取出

建昌紅酒

用好糯米一石淘淨傾缸內中留一窩內傾下
水一石二斗另取糯米二斗煮飯攤冷作一團

放窩內蓋訖待二十餘日飯浮漿酸攙去浮飯
瀝乾浸米先將米五斗淘淨鋪於甑底將濕米
次第上去米熟畧攤氣絕翻在缸內中盒下取
浸米漿八斗花椒一兩煎沸出鑊待冷用白麴
三斤搥細好酵母三碗飯多少加常酒放酵法
不要厚了天道極冷放暖處用草圍一宿明日
早將飯分作五處每放小缸中用紅麴一升白
麴半升取酵亦作五分每分和前麴飯同拌勻
踏在缸內將餘在熟盡放面上蓋定候二日打

抓如面厚三五日打不遍打後面浮漲足再打
一遍仍盒下十一月二十日熟十二月一月熟
正月二十日熟餘月不宜造榨取澄清併入白
檀少許包裹泥定頭糟用熱水隨意副入多二
宿便可榨

五香燒酒

每料糯米五斗細麴十五斤白燒酒三大罈檀
香木香乳香川芎沒藥各一兩五錢丁香五錢
人參四兩各爲末白糖霜十五斤胡桵肉二百

箇紅棗三升去核先將米蒸熟晾冷照常下酒
法則要落在瓮口缸內好封口待發微熱入糖
并燒酒香料梔棗等物在內將缸口厚封不令
出氣每七日開打一次仍封至七七日上榨如
常服一二杯以醃物壓之有春風和煦之妙

山芋酒

用山藥一斤酥油三兩蓮肉三兩冰片半分同
研如彈每酒一壺投藥一二丸熱服有益

葡萄酒

法用葡萄子取汁一斗用麴四兩攪勻入瓮中
封口自然成酒更有異香 又一法用蜜三斤
水一斗同煎入瓶內候溫入麴末二兩白酵二
兩濕紙封口放淨處春秋五日夏三日冬七日
自然成酒且佳行功導引之時飲一二杯百脉
流暢氣運無滯助道所當不廢

黃精酒

用黃精四斤天門冬去心三斤松針六斤白朮
四斤枸杞五斤俱生用納釜中以水三石煮之

一日去楂以清汁浸麴如家醞法酒熟取清任意食之主除百病延年變鬚髮生齒牙功妙無量

白朮酒

白朮二十五斤切片以東流水二石五斗浸缸中二十日去滓傾汁大盆中夜露天井中五夜汁變成血取以浸麴作酒取清服除病延年變髮堅齒面有光澤久服長年

地黃酒

用肥大地黃切一大斗搗碎糯米五升作飯麴一大升三物於盆中揉熟相勻傾入瓮中泥封春夏二十一日秋冬須二十五日滿日開看上一盞綠液是其精華先取飲之餘以生布絞汁如飴收貯味極甘美功效同前

菖蒲酒

取九節菖蒲生搗絞汁五斗糯米五斗炊餅細麴五斤相拌令勻入礮罈密蓋二十一日即開溫服日三服之通血脈滋榮胃治風痺骨立痿

黃醫不能治服一劑百日後顏色光彩足力倍
常耳目聰明髮白變黑齒落更生夜有光明延
年益壽功不盡述

羊羔酒

糯米一石如常法浸漿肥羊肉七斤麴十四兩
杏仁一斤煮去苦水又同羊肉多湯煮爛留汁
七斗拌前米餅加木香一兩同醞不得犯水十
日可吃味極甘滑

天門冬酒

醇酒一斗用六月六日麴末一升好糯米五升
作飲天門冬煎五升米須淘訖晒乾取天門冬
汁浸先將酒浸麴如常法候熟炊餅適寒溫用
煎汁和餅令相入投之春夏七日動看勿令熱
秋冬十日熟東坡詩云天門冬熟新年喜麴米
春香並舍聞是也

松花酒

三月取松花如鼠尾者細挫一升用絹袋盛之
造白酒熟時投袋於酒中心井內浸三日取出

漉酒飲之其味清香甘美

菊花酒

十月採甘菊花去蒂只取花二斤擇淨入醋內攪勻次早榨則味香清冽凡一切有香之花如桂花蘭花薔薇皆可倣此爲之

五加皮三鞭酒

法用五加根莖牛膝丹參枸杞根金銀花松節枳壳枝葉各用一大斗以水三大石於大釜中煮取六斗去滓澄清水準凡水數浸麴即用

米五大斗炊餅取生地黃一斗搗如泥拌下二次用米五斗炊餅取牛蒡子根細切二斗搗如泥拌餅下三次用米二斗炊餅大草麻子一斗熬搗令細拌飯下之候稍冷熱一依常法酒味好即去糟飲之酒冷不發加以麴末投之味苦薄再炊米二斗投之若飯乾不發取諸藥物煎汁熱投候熟去糟時常飲之多少常令有酒氣男女可服亦無所忌服之去風勞冷氣身中積滯宿疾令人肥健行如奔馬功妙更多

造酒

造酒美惡全在曲精水潔故曲為要藥

造酒失其妙酒何取焉故錄曲之妙方

後亦無他思風之去風令其長中蘇

白麴一担糯米粉一斗水拌令乾濕調勻篩子

格過踏成餅子紙包挂當風處五十日取下日

晒夜露每米一斗下麴十兩

內府秘傳麴方

白麴一百斤黃米四斗菜豆三斗先將荳磨去

壳將壳簸出水浸放置一處聽用次將黃米磨

末入麴并豆末和作一處將收起荳殼浸水傾

入米麴荳末肉和起如乾再加浸荳殼水以可

捻成塊為準踏作方麴以實為佳以粗卓晒六

十日三伏內做方好造酒每石入麴七斤不可

多放其酒清冽

蓮花麴

蓮花三斤 白麴一百五十兩 菜荳三斗

糯米三斗 俱磨 川椒八兩 如常造踏

金莖露麴

麵十五斤 藜蘆三斗 糯米三斗為末

藜米 襄陵麵

麵亦百五十斤 糯米三斗磨末 蜜五斤

川椒八兩

紅白酒藥

用草蓂五箇青皮官桂砂仁良薑茱萸黃光烏各
二斤陳皮黃栢香附子蒼朮乾薑甘菊花杏仁
各一斤薑黃薄荷各半斤每藥料共稱一斤配
糯米粉一斗辣蓼三斤或五斤水薑一斤搗汁

和滑石末一斤四兩如常法盒之上料更加畢

撲丁香細辛三顆益智丁皮砂仁各四兩

東陽酒麴

白麵一百斤 槐仁三斤 杏仁三斤 草烏一斤 烏

頭三斤 去皮可減去其半 藜蘆五升 煮炆木香

四兩 官桂八兩 辣蓼十斤 水浸七日 瀝母 藤十

斤 蒼耳草十斤二桑葉包 同藜草三味入鍋煎煮 藜

蘆每石米內放麴十斤多則不妙

藜麴

用糯米不拘多少以蓼搗汁浸一宿漉出以麩
拌勻少頃篩出浮麩用厚紙袋盛之挂通風處
夏月製之兩月后可用以之造酒極醇美可佳

雅尚齋遵生八牋卷之十二終

