

齊民要術

冊四

齊民要術卷第九

炙法第八十

脾奧糟苞第八十一

餅法第八十二

櫻饅第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

殮飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

餠舖第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

灸法第八十

炙豬法用乳下純極肥者獮特俱得繫治一如煮法

揩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而不清

酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭佳若

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

捧或作炙大牛用膂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

然後割則澀惡不中食也

脯奴感反炙牛羊羴鹿肉皆得方寸斲切葱白研令

碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則朋

撥火間痛逼火迴轉急炙色白熟食含漿滑美若舉

而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙 牛羊豬肝皆得鬱長寸半廣五分亦以葱鹽

豉汁脯之以羊絡肚臞素干反脂裏橫穿炙之

牛胛炙 老牛胛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

遙炙則薄而且明

灌腸法取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切

葱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

令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱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迮之得一宿明且微火炙以串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蒔一合葱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葱瓜菹各二合薑橘皮各半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食

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菹五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉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雜魚醬豉汁更刷魚上便

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豉汁五合合和漬一炊久便中炙子鵝作亦然

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 用鵝鴨羊犢麋鹿豬肉肥者赤白半

細研熬之以酸瓜蒞笋薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽

豉汁合和肉丸之手搗嫩角為寸半方以羊豬脰肚

嫩裏之兩岐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 用鵝鴨麋鹿豬羊肉細研熬和調

如啗炙若解離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削

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奠若不卽用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙 用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰柵几上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮卽止淨洗白中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍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熱置拌上盃子底按之令勿拗將奠翻仰之若盃子

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葱胡二斤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 用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱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 鐵錫上炙之汁出去半殼以小銅拌奠之大奠六小奠之八仰奠別奠酢隨之

炙蠣 似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨之

炙車螯 炙如蠣汁出去半殼去屎三肉一殼與薑

橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則芻

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胡芹小蒜蘇欖細切鍛
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

作臠奧糟苞第八十一

作臠肉法驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲
餘月作者必須履護不密則蟲生麤斃肉有骨者合
骨麤剉鹽麪麴麥麴合和多少量意斟裁然後鹽麪
二物等分麥麴倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日
曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作臠肉法先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒
之令黃用煖水梳洗之削刮令淨剉去五臟豬肪燭

取脂肉斃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渡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉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牒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牒

食經曰苞牒法用牛鹿頭肫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甑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裏大如鞞雍小如人腳躡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尺許若急待肉水中時用去上

白皮名曰水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出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藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就甑中和之蒸苞如初莫如白牒一名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法酸醬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豉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鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲

亂積一名

用秣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瀝五升鑊裏膏脂煮之熟三分之一鑊中也

膏環

一名杖

用秣稻米屑水蜜澉之強澤如湯餅麵

手搦團可長八寸許

屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅 破寫甌中少與鹽鍋鑊中膏油煎之令

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

皆須以蜜調水澉麵

若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令

餅美脆截餅純用乳澉者

脆入口即碎如凌雪

餠餉起麵如法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省

珍傲宋版印

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輒而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩其潤氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餽餽法細絹篩麵以成調肉臙汁待冷漉之水引揆如箸大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上揆令薄如菲葉逐沸煮 餽餽揆如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁揆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

一名蒸子麵

麵

盧貨反

麵

蘇貨反

粥

法

剛

漉

麵

揉

令熟

大作劑按餅麤細如小指大重縈於乾麵中更按如
麤箸大截斷切作方棊簸去勃甑裏蒸之氣陷勃盡
下著陰地淨席上薄攤令冷按散勿令相黏袋舉置
須卽湯煮別作臠澆堅而不泥冬天一作得十日麩
麵以粟餅饋水浸卽澆著麵中以手向簸箕痛按令
均如胡豆揀取均者熟乾曝乾須卽湯煮筮籬漉出
別作臠澆甚滑美得一月日停

粉餅法以成調肉臠中汁沸油豆粉

若用麤粉脆而不美不以湯皮

則主不中食

如環餅麵先剛漉以毛痛揉令極軟熟更以

臠汁漉令擇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牛角開四五

孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鑿

去中央綴角著紬

用鑽鑽之密綴勿令漏粉裏盛漉

用訖洗舉得十二年用

粉斂四角臨沸湯上搦出熟煮臙澆者酪中及胡麻

飲中者真類玉色稹稹著與好麵不殊酪一名帽餅著者直用

白湯漉之不須肉汁

豚肉餅法一名湯漉粉令如薄粥大鐺中煮湯以小

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

令漉出著冷水中酷似豚皮臙澆酪任意滑而且

美

治麵砂塲初飲反法簸小麥使無頭角水浸令液漉出

去水寫著麵中抨使均調於布巾中良久挺動之土

抹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
糗一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法先取稻漬之使澤計二升米以成粟
一斗著竹篲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

食次曰糗 用秬稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅
麵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

煮糗

莫片反米屑也或作糗

第八十四

煮糗

食次曰宿客足作糗耗

蘇革反

糗米一斗以沸

湯一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以糗箒舂取勃

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徧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
沸取飯中汁半升折箕漉糗出以飲汁當向糗汁上
淋之以糗箒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飲之又云若作倉卒難造
者得停西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

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己
乃隱於介休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繇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

在寒食世有能此粥者聊復錄耳

然麥粥自可禦暑不必要

治釜令不渝法常於暗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軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以蒿三徧淨洗抒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疎洗視汁黑如墨抒却更脂拭疎洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不復渝煮杏

酪煮錫煮地黃染皆須先治釜不爾則黑惡

煮醴法與煮黑錫同然須調其色澤

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

煮杏酪粥法用宿穢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淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數升上作朮腦皺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
離其大盆盛者數捲切方亦生水也

殮飯第八十六

作粟殮法睇米欲細而不碎碎則濁而不美睇訖即炊則經宿

淘必宜淨上彌已香漿和煖水浸饋少時以手揆無

令有塊復小停然後壯凡停饋冬宜久夏少時蓋以

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

便滑美若不飯即擾令飯堅

折粟米法取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽

內以湯淘腳踏瀉去瀋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又淨淘下

饋時於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手揆饋

良停之

折米堅實必須弱炊故也不停則硬

投飯調漿一如上法粒似

青玉滑而且美

又甚堅實弱炊作酪者矣於粳米者焉

作寒食漿法以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟

熟飯於甕中以滿為限數日後便酢中飯因家常炊

三四日輒以新炊飯一椀醎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為異以

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蚯蚓百蟲

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

食久然後以手揆之湯令瀉去即以冷水淘沃揆去

白乃止飯色潔白無異清流之米又暎赤稻一白米裏著蒿葉一把白鹽一把合暎之卽絕白

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溲四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米饊糲法取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨

作兩種折

粳米棗糲法炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迺取膏溲糲率一升糲米用棗一升 崔寔曰五月多作糲以供出入之糧

菰米飯法菰穀盛常囊中擣瓷器爲屑勿令作末內常囊中令滿板上揉之取末一作可用升半炊如稻

米

胡飯法以酢瓜蒞長切將炙肥肉生雜菜肉餅中急捲捲用兩卷三截令相就並六斷長不過二寸別奠飄壅隨之胡芹切下酢中為飄壅食次曰折米飯生潛冷水用雖好作甚難蒯苦怪反米飯蒯者皆淨

素食第八十七

食次曰葱韭糞法下油水中煮葱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

油豉豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆瀉

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 秫米一石熟舂晷令米毛不潛以豉三升
煮之潛箕灑取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漉出
停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸切令
得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之
可分而兩甑蒸之氣饒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
不用熱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奠訖以椒薑
末粉溲之

蘇蘇音托人 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藤一升投中無藤與油二升藤托好一升次擅托一名托中價

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

更去沫梔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

無瓜瓠法冬瓜越瓜瓠用毛未脫者毛脫者即堅漢瓜用極

大饒肉者皆削去皮作方變廣一寸長三寸徧宜豬

肉肥羊肉亦佳肉須別煮今熟薄切蘇油亦好特宜菘菜菘菜葵韭

等皆得蘇油宜大用莧菜細擘葱白葱白欲得多於菜無葱薤白代之渾豉白鹽

椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以蘇油代之次瓜次瓠次

葱白鹽豉椒末如是次第重布向滿為限少下水僅

相滄 漬 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池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

洗去土蒸令氣饒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黃蘇切

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

用鐵則淪黑也湯燂去腥氣細切葱白熬油香蘇彌好香醬清

擘葱白與茄子供下魚令熟下椒薑末

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
淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令
沒菜肥卽止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杼出之粉
黍米作粥清搗麥麵麩作末絹篩布菜一行以麩末
薄塗之卽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
作湯菹法菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖卽於熱湯中
爍出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯爍
訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作
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

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搯作坑深四
五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便
止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
飯四升合瀨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擣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韭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藟大如匕柄正白生噉之甘脆又煑以苦酒受之如食筍法大美今吳人以爲菹又以苦爲酢世人作葵菹不好皆由葵大脆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苦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

桑纂反

之

崔實曰九月作葵蒞其歲温卽待十月

食經藏瓜法取白米一斗鑷中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中蜜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懸其口三日豉氣盡可食之

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枕皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟燻之

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不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾煖之仍內著盆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 崔實曰大暑後六月可藏瓜

食次曰女麴 秫稻米三斗淨泚炊爲飯輒炊停令極冷以麴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止出日日曝之燥則用釀瓜菹酒法秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉于一斗釀法須消化復以五升米醱之消化復以五升米醱之再醱酒熟則用不漚出瓜鹽揩日中

曝令皴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徧日
曝令皴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拈令解渾用
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

瓜芥蒞 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

湯菹法用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熟與鹽酢渾長者依椀截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

苦笋紫菜菹法笋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穢淨洗暫經沸湯速出下冷水中卽搯去水細切又胡芹 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瀝汁淨洗之及煖卽出漉下鹽

醋中若不及熱則赤壞之又湯擦葱白卽入冷水漉
出置戩中並寸切用米若椀子奠去戩節料理接奠
各在一邊令滿

菘根槎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

煖呼幹反菹法淨洗縷切三寸長許束爲小杷大如萐
菓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壞滿奠

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煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壤料理滿奠煖菘葱蕪菁根悉可用

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與蜜三升杓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鈎子

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
體薄切奠之以梨漉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升合和之温
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也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶軟濕者

乾即不中用
作木耳

亦得煮五沸去腥汁出置冷水中淨洗又著酢漿水中
洗出細縷切訖胡荽葱白少著取
香而已下豉汁漿清及酢

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 爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫藜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枝枝有數葉葉似青蒿長纒堅長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肥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

字或菹

爾雅曰蒼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如大釵股上青下白以苦酒浸之爲菹脆美可案酒其華蒲黃色

錫鋪第八十九

史游急就篇云鐵飴錫楚辭曰糗糒蜜餌有餠餠餠餠亦錫也柳下惠見飴曰可以養老然則錫鋪可以養老自幼故錄之也

煑白錫法用白牙散蘖佳其成餅者則不中用用不

渝釜渝則錫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舂數十徧淨淘炊爲飯攤去熱氣及暖於盆中以蘖末和之使均調臥於醋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尺許乃止下水冷訖向一食頃便拔醋取汁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甑一人專以杓揚之勿令住手手住則錫黑量熟止火良久向冷然後出之用梁米者錫如水精色

黑錫法用青牙成餅蘖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

蘖末一斗殺米一石餘並同前法

煮鋪法用黑錫蘖末一斗六升殺米一石臥煮如法
但以蓬子押取汁以匕匙紇攪之不須揚

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 崔實曰十月先

冰凍作京錫煮暴飴

食次曰白蘖糖法熟炊秫稻米飯及熟干杵白淨者
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索糝麤細如箭筈日曝小曝
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 白秬米精春不簸浙以梔子漬米取色炊
春為榕榕加蜜餘一如白榕作繭煮及奠如前

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

無餅寒則凍沙牛皮水牛皮豬皮為上驢馬駝騾皮

為次皮其膠薄勢多膠少復相似但驢馬破皮履鞋底格椎

皮靴底破鞅鞞但是生皮無問年歲久遠不腐爛者

悉皆中者陳然新皮膠色明淨而勝其其脂切鹽熟之

皮則不中用鑿鑄之理無爛汁切巴唯欲舊釜大

而不渝者釜薪則燒令皮著底釜小法於井邊坑中

浸皮四五日令極液以水淨洗濯無令有泥片割釜

中不須削毛於膠無益凡水皆得煮然鹹苦之水膠

乃更勝長作木匕頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底

匕頭不施鉄刃頭攪不徹底則水少更添常使滂沛

經宿晬時勿令絕火根皮爛熟以匕瀝汁看後一珠

微有黏勢熟矣為過傷火取淨乾盆置竈煇反丁上

以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取膠為著蓬

草上瀘去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添水煮之

攪如初法熟 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

則氣蔓成凌旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊綫

以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然

後十字拆破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾又色

似琥珀好堅厚者既難燥近盆末下名為笨膠可以

建車近盆末上即是膠清可以雜用最是膠皮如粥

膜者膠中之上第一粘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為作

陰涼并扞霜露膠餅雖凝水汁盡見日即旦起至食

時卷去上箔令膠見日凌日寒氣不畏消釋食後還

復舒箔為蔭雨則內廠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次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寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

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梲反才心皮汁中梲江南樊

雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨色可以下雞

子白去黃五顆亦以其硃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澆溶

見風日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小

不大