

R247.2
4

野菽品

古杭高濂

黃香萱

夏時採花洗淨用湯焯拌料可食入瓶素品如豆腐之類極佳凡欲食此野菜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攥乾拌料供食其

色青翠不變如生且又脆嫩不爛更多風味家菜亦
如此法他若炙燂作羹不在此製

甘菊苗

甘菊花春夏旺苗嫩頭采來湯焯如前法食之以其
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

蓴菜

四月采之滾水一焯落水漂用以薑醋食之亦可作肉羹亦可

野苺菜

夏采熟食拌料炒食俱可比家苺更美

野白薺

四時采嫩者生熟可食

野蘿蔔

菜似蘿蔔可採根苗熟食

萋蒿

春初採心苗入茶最香葉可熟食夏秋莖可作齏

黃蓮頭

卽藥中黃蓮采頭鹽醃晒乾入茶最佳或熟食亦美

水芹菜

春月采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

鷲腳花

採單瓣者可食干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

金荳兒

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

花葉皆可食

香春芽

採梗肥大者去皮削令乾淨早入糟午間食之

紅花子

採子淘去浮者確內搗碎入湯泡汁更搗更煎汁鍋內沸入醋點住絹挹之似肥肉入素食極精

金雀花

春初開形狀金雀朶朶可摘用湯焯作茶供或以糖

霜油醋拌之可作菜甚清

寒豆芽

用寒豆淘淨將蒲包趁濕包裹春冬置炕傍近火處
夏秋不必日以水噴之芽出去殼洗淨湯焯入茶供
芽長作菜食

黃豆芽

大黃豆如上法待其出芽些少許取起淘去殼洗淨
煮熟加以香薑橙絲木耳佛手柑絲拌勻多著麻油
糖霜入醋拌供

蘑菇

採取曬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

天茄兒

鹽焯供茶薑醋拌供饌

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焯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

地踏菜

一名地耳春夏中生雨中雨後採用薑醋熟食日出
卽沒而乾枯

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藥

茵陳蒿 卽青蒿兒

春時采之和麩作餅炊食

雁兒腸

二月生如豆芽菜熟食生亦可食

野茭白菜

初夏生水澤傍卽茭芽兒熟食

倒灌薺

採之熟食亦可作羹

苦麻臺

二月採用葉搗和麩作餅食之

黃花兒

正二月採熟食

野葶薺

四時採生熟可食

野菘苳

葉莖似菘苳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

根浮水面小炊熟作藕菜拌料食之葉不可食

蚕豆苗

二月采爲茹麻油炒下鹽醬煮之少加薑葱

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豆腐少加胡椒紅白
可愛

葵菜

比蜀葵叢短
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

采取去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油糖醋拌之
牛蒡子

十月採根洗淨煮毋太甚取起槌碎匾壓乾以鹽醬
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羹食

椿樹根

秋前採根搗篩和麵作小麵塊清水煮服

百合根

採根瓣晒乾和麩作湯餅蒸食甚益氣血

括萋根

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

凋菰米

凋菰卽今胡糝也曝乾礮洗造飯香不可言

錦帶花

采花作羹柔脆可食

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欖仁研末填入甑上蒸熟食之

山芋頭

采芋爲片用榷子煮過去苦杏仁爲末少加醬水或

鹽和麵將芋片拖煎食之

東風薺

卽薺菜也

採薺一二升洗淨入淘米三合水三升生薑一芽頭
搥碎同入釜中和勻上澆麻油一蠅殼再不可動以
火煮之動則生油氣也不着一些醋鹽若知此味海
陸八珍皆可厭也

玉簪花

採半開蕊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

梔子花

採半開花繫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繫焯過用蜜煎之其味亦美

木菌

用朽桑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卽大如拳采同素菜炒食作脯俱美木上生者且不傷人

藤花

采花洗淨鹽湯洒拌勻入甌蒸熟晒乾可作食餡子
美甚暈用亦佳

江薺

生騰月生熟皆可食花時勿食髓可作齏

商陸

採苗莖洗淨熟蒸食加鹽料紫色者味佳

牛膝

采苗如剪韭法可食

湖藕

採生者截作寸塊湯焯鹽醃去水菹油少許薑橘絲
大小茴香黃米飯研爛細拌荷葉包壓隔宿食之

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茴香花胡椒乾薑熟油研拌

野藟品
蕉根入缸鉢中醃一二日取出少焙略猷令軟食之
全似肥肉

水菜

狀似白菜七八月間生田頭水岸叢聚色青湯焯醬
煮可食

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

苦益菜 卽胡麻

取嫩葉作羹大甘脆滑

松花蕒

采去赤皮取嫩白者蜜漬之略燒令蜜熟勿太熟極香脆美

白芷

采嫩根蜜漬糟藏皆可食

防風芽

采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 苻菜芽

同上拌料熟食

水苔

春初採嫩者淘擇令極淨更洗去沙石虫子以石壓乾入鹽油花椒切韭菜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

採頭芽湯焯少加鹽晒乾可留年餘以芝麻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

桑菌 柳菌

俱可食採以同素品燒食

鷲腸草

采可焯熟拌料食之

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

梔子花

採花洗淨水漂去腥用麩入糖鹽作糊花拖油燻食



甜食品

古杭高濂

起糖滷法

凡製甜食先起糖滷此內府秘方也

白糖十斤

或多或少任意今以十斤為率

用行竈安大鍋先用涼水

二杓半若杓小糖多斟酌加水在鍋內用木爬攪碎

微火一滾用牛乳另調水二杓煎之如無牛乳雞子

清調水亦可但滾起即點却抽柴息火蓋鍋悶一頓

飯時揭開鍋將竈內一邊燒火待一邊滾但滾即點

數滾如此點之糖內泥泡沫滾在一邊看木杓撈出

泥泡鍋邊滾的沫子又恐焦了將刷兒蘸前調的水
頻刷第二次再滾的泥泡聚在一邊將漏杓撈出第
三次用緊火將白水點滾處沫子全乳滾在一邊聚
一頓飯時沫子撈得乾淨黑沫去盡白花兒方好用
淨綿布濾過入瓶凡家火俱要潔淨怕油膩不潔凡
做甜食若用黑沙糖先須不俱多少入鍋熬大滾用
細夏布濾過方好作用白糖霜頂先晒乾方可

炒麵方

白麵要重羅三次將入大鍋內以木爬炒得大熟上

卓古糖棧碾細再羅一次方好做甜食凡用酥油須
要新鮮如陳了不堪用矣

松子餅方

松子餅計一料 酥油六兩 白糖滿六兩 白麵
一斤 先將酥化開溫入瓦合內傾入糖滿擦勻次
將白麵和之揉擦勻淨置卓上捍平用銅圈印成餅
子上栽松仁入拖盤燻燥用

麵和油法

不拘斤兩用小鍋糖滿用二杓隨意多少酥油下小

鍋煎過細布濾淨用生麵隨手下不稀不稠用小爬
兒炒至麵熟方好 先將糖油熬得有絲棍蘸起視
之可斟酌傾入油麵鍋內打勻撥起鍋乘熱撥在案
上捍開切象眼塊

白閩方

糖油少加酥油同熬炒麵隨手下攪勻上案捍開切
象眼塊子若用銅圈印之卽爲甘露餅

雪花酥方

下小鍋化開濾過將炒麵隨手下攪勻不稀不稠

掇離火瀉白糖末下在炒麵內攪勻和成一處上案
捍開切象眼塊

芟什麻方

糖滷下小鍋熬至有絲先將芝蔴去皮晒乾或微炒
乾碾成末隨手下在糖內攪勻和成一處不稀不稠
案上先洒芝蔴末使不沾乘熱撥在案麵上仍著芝
蔴末使不沾古轆槌捍開切象眼塊

黃閏方

家常亦同黑炒糖濾過同糖滷一處蒸蜂蜜少許熬

成晾冷隨手下炒麵案上仍着酥油捍開切象眼塊
薄荷切方

薄荷晒乾碾成細末將糖滷下小鍋熬至有絲先下
炒麵少許後下薄荷末和成一處案上先洒薄荷末
乘熱上案面上仍用薄荷末捍開切象牙塊

酥兒印方

用生麵攪豆粉同和用手捍成條如筋頭大切二分
長逐箇用小梳掠印齒花收起用酥油鍋內燂熟漏
起乘熱洒白沙糖細末拌之

酒字你方

用熬麥古料熬成不用核桃骨上案攤開用江米末
圍定銅圈印之卽是酒棹你切象牙者卽名白糖塊
椒鹽餅方

白麵二斤香油半斤鹽半兩好椒皮一兩茴香半兩
三分爲率以一分純用油椒鹽茴香和麵爲穰更入
芝蔴麩屑尤好每一餅夾穰一塊捏薄入爐又法用
湯與油對半內用糖與芝蔴屑并油爲穰

酥餅方

油酥四兩蜜一兩白麵一斤搜成劑入印作餅上爐
或用豬油亦可蜜用二兩尤好

素油餅方

白麵一斤真麻油一兩搜和成劑隨意加沙糖餡印
脫花樣爐內炕熟

糖樞方

白麵入酵待發滾湯搜成劑切作樞子樣下十分滾
油煤過取出糖麵內纏之其纏糖與麵對和成劑

肉餅方

每麵一斤用油六兩餡子與捲煎餅同拖盤爇用錫
糖煎色刷面

油餡兒方

麵搜劑包餡作餡兒油煎熟餡同肉餅法

五香糕方

上白糯米和粳米二六分芡實乾一分人參白朮茯
苓砂仁總一分磨極細篩過用白沙糖滾湯拌勻上
甑粉一斗加芡實四兩白朮二兩茯苓二兩人參一
兩砂仁一錢共爲細末和之白糖一升拌入

鬆糕方

陳粳米一斗砂糖三斤米淘極淨烘乾和糖酒水入
臼舂碎於內畱二分米拌舂其粗令盡或和蜜或純
粉則擇去黑色米凡蒸糕須候湯沸漸漸上粉要使
湯氣直上不可外漚不可中阻其布宜疎或稻草攤
甑中

煮沙團方

沙糖入赤豆或菜豆煮成一團外以生糯米粉裹作
大團蒸或滾湯內煮亦可

粽子法

用糯米淘淨夾棗栗柿乾銀杏赤豆以茭葉或箬葉
裹之一法以艾葉浸米裹謂之艾香粽子

玉灌肺方

真粉油餅芝蔴松子胡桃茴香六味拌和成捲入甑
蒸熟切作塊子供食美甚不用油入各物粉或麵同
拌蒸亦妙

餛飩方

白麵一斤鹽三錢和如落索麵更頻入水搜和爲餅
劑少頃操百遍拗爲小塊捍開棗豆粉爲葶四邊要

薄入餡其皮堅

水滑麵方

用十分白麵揉搜成劑一斤作十數塊放在水內候其麵性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煮熟抽拽得潤薄乃好麻膩杏仁膩鹹筍乾醬瓜糟茄薑醃韭黃瓜絲作蓋頭或加煎肉尤妙

到口酥方

用酥油十兩白糖七兩白麵一斤將酥化開傾盆內入白糖和勻用手揉擦半個時辰入麵和作一處令

勻捍爲長條分爲小燒餅拖爐微微火焯熟食之

柿霜清膈餅方

用柿霜二斤四兩橘皮八兩桔梗四兩薄荷二兩乾
葛二兩防風四兩片腦一錢 共爲末甘草膏和作
印餅食一方加川百藥煎一兩

梅蘇丸方

烏梅肉二兩乾葛六錢檀香一錢紫蘇葉三錢炒鹽
一錢白糖一斤 右爲末將烏梅肉研如泥和料作
小丸子用

糖薄脆法

白糖一斤四兩清油一斤四兩水二碗白麵五斤加酥油椒鹽水少許搜和成劑捍薄如酒鍾口大上用去皮芝蔴撒勻入爐燒熟食之香脆

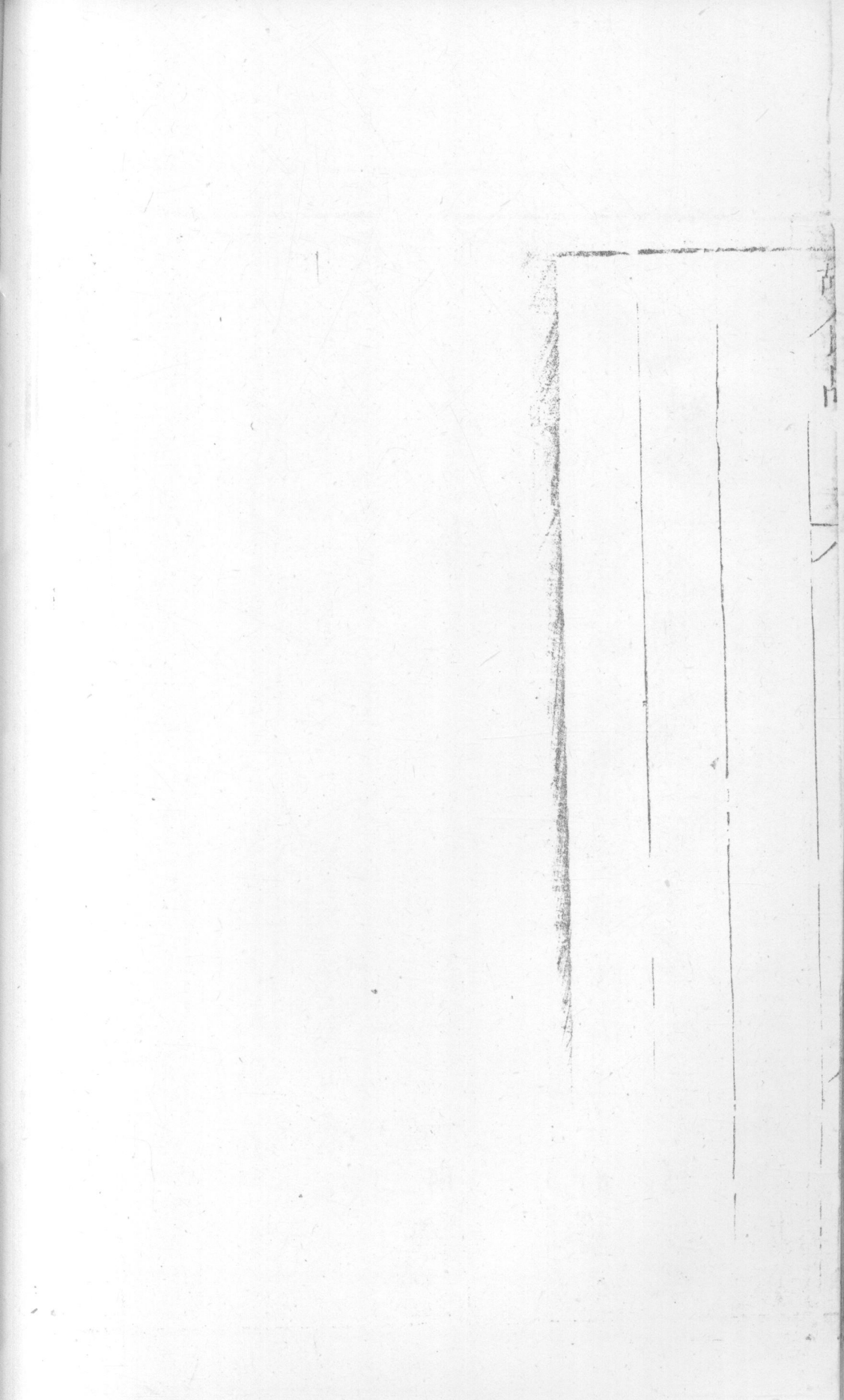
高麗栗糕方

栗子不拘多少陰乾去殼搗爲粉三分之一加糯米粉拌勻蜜水拌潤蒸熟食之以白糖和入妙甚

荆芥糖方

用荆芥細枝扎如花朵蘸糖油一層蘸芝蔴一層焙

乾用



法製品

古杭高瀛

法製半夏

開胃健脾止嘔吐去胸中痰滿兼下肺氣

半夏

半斤圓白者切二片

晉州絳礬

四兩

丁皮

三兩

草荳蔻

二兩

生薑

五兩切

右件洗半夏去滑焙乾三藥麤剉以大口瓶盛生

薑片煎藥一處用好酒三升浸春夏三七日秋冬

一月却取出半夏水洗焙乾餘藥不用不拘時候

細嚼一二枚服至半月咽喉自然香甘

法製橘皮

日華子云皮暖消痰止嗽破癥瘕痞癰

橘皮

半斤
去穢

白檀

一兩

青鹽

一兩

茴香

一兩

右件四味用長流水二大碗同煎水乾為度揀出
橘皮放於磁器內以物覆之勿令透氣每日空心
取三五片細嚼白湯下

法製杏仁

療肺氣咳嗽止氣喘促腹脹不通心腹煩悶

板杏

一斤滾灰水焯過晒乾麩炒熟
揀蜜拌杏仁勻用下藥末拌

茴香炒

人參二錢

宿砂仁

二錢

粉草

三錢

陳皮

三錢

白荳蔻

二錢

木香

二錢

右為細末拌杏仁令勻每用七枚食後服之

酥杏仁法

杏仁不拘多少香油煤焦胡色為度用鐵絲結作網

兜搭起候冷定食極脆美

法製確砂

消化水穀溫煖脾胃

確砂

十兩去皮以朴硝水浸一宿
晾乾以麻油焙燥香熟為度

桂花

粉草

各一錢半

右已上等件碾為細末和勻為丸遇酒食後細嚼

醉鄉寶屑

解醒寬中化痰

陳皮

四兩

縮砂

四兩

紅豆

一兩六錢

粉草

二兩四錢

生薑

丁香

一錢

剉葛根

三兩已上並咬咀

白荳蔻仁

一兩剉

鹽

一兩

巴豆

十四粒不去皮

殼用鐵
絲穿

右件用水二碗煮耗乾為度去巴豆晒乾細嚼白

湯下

香茶餅子

孩兒茶芽茶四錢檀香一錢二分白荳蔻一錢五分
麝香一分砂仁五錢沉香二分半片腦四分甘草膏
和糯米糊搜餅

法製芽茶

芽茶二兩一錢作母荳蔻一錢麝香一分片腦一分
半檀香一錢細末入甘草肉纏之

透頂香丸

孩兒茶芽茶各四錢白荳蔻一錢五分麝香五分檀
香一錢四分甘草膏子丸

山查膏

山東大山查刮去皮核每斤入白糖霜四兩搗爲膏
明亮如琥珀再加檀屑一錢香美可供又可放久

香橙餅子

用黃香橙皮四兩加水香檀香各三錢白豆仁一兩
沉香一錢葦澄茄一錢冰片五分共搗爲末甘草膏
和成餅子入供

蓮子糰

用蓮肉一斤煮熟去皮心拌以薄荷霜二兩白糖二

兩裏身烘焙乾入供杏仁欖仁核桃可同此製

法製榧子

將榧子用磁瓦刮黑皮每斤淨用薄荷霜白糖熬汁
拌炒香燥入供

法製瓜子

燕中大瓜子用秋石化油拌炒香燥入供

橄欖丸

百藥煎五錢烏梅八錢木瓜乾葛各一錢檀香七分
五厘甘草膏荳蔻作母腦麝爲衣

甘露丸

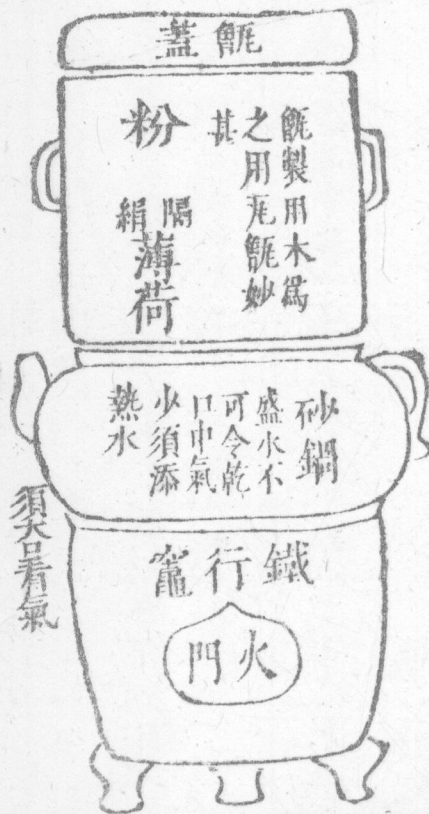
百藥煎一兩甘松訶子各一錢二分半麝香半分薄荷二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢五分水撥丸曬乾用甘草膏子入麝香爲衣

升煉玉露霜方

用真豆粉半斤入鍋火焙無豆腥先用乾淨籠腦薄荷一斤入甕中用細絹隔住上置豆粉將甕封蓋上鍋蒸至頂熱甚霜已成矣收起粉霜每八兩配白糖四兩煉蜜四兩拌勻搗賦印餅或丸噉之消痰降火

夏可當茶兼治火症

升 蓋上火熱上不可
 按急急收粉隨以
 合子密封子口勿
 令出氣遲則氣走
 成餅莫晒陰乾為
 妙梅月勿製多徽





醞造品

古杭高濂

桃源酒

白麴二十兩到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
中攪如稠粥候發卽更投二斗米飯嘗之或不似酒
勿怪候發又二斗米飯其酒卽成矣如天氣稍煖熟
後三五日甕頭有澄清者先取飲之縱令酣酌亦無
傷也此本武陵桃源中得之後被齊民要術中採授

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
炊飯候冷卽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
發定訖一二日可壓卽太半化爲酒如味硬卽每一
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鬯候甘美卽去其袋然
造酒北方地寒卽如人氣投之南方地煖卽須至冷
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蓋覆缸口二十餘日候浮先瀝飯殼次瀝起米控乾炊飯乘熟用原浸米水澄去水脚白麩作小塊二十斤拌勻米壳蒸熟放缸底如天氣熟畧出火氣打拌勻後蓋缸口一週時打頭把打後不用蓋半週時打第二把如天氣熱須再打出熟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
熟氣透則不致敗耳

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內將九升浸瓮內一升炊飯拌
白麴末四兩用簍埋所浸米內候飯浮撈起蒸九升
米飯拌白麴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

用糯米二石水與醋二百斤足秤白麴四十斤足秤
酸飯二斗或用米二斗起酵其味釀而辣正臘中造
煮時大眼籃二箇輪置酒甕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攪去浮飯漚乾浸米先將
米五斗淘淨鋪於氣底將濕米次第上去米熟畧攤
氣絕翻在缸內中蓋下取浸米漿人斗花椒一兩煎

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扒如
面厚三五日打不遍打後面浮漲足再打一遍仍蓋
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
糟用熟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桃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桃棗等物在
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醇二兩濕紙封口放
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渣
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有一盞綠液是
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
斤相拌令勻入磁罈密蓋二十一日卽開溫
服之通血脈滋榮胃治風痺骨立痿黃醫不能治服
一劑百日後頑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麩十四兩杏仁
一斤煮去苦水又同羊肉多湯煮爛留汁七斗拌前
米飴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麩末一升好糯米五升作飯
天門冬煎五升米須淘訖晒乾取天門冬汁浸先將
酒浸麩如常法候熟炊餅適寒溫用煎汁和餅令相
入投之春夏七日勤看勿令熱秋冬十日熟東坡詩
云天門冬熟新年喜麩米春香並舍聞是也

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醅內攪勻
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大

斗去滓澄清水準凡水數浸麴卽用米五大斗炊飴
取生地黃一斗搗如泥拌下二次用米五斗炊飴取
牛蒡子根細切二斗搗如泥拌飴下三次用米二斗
炊飴大草藤子一斗熬搗令細拌飯下之候稍冷熱
一依常法酒味好卽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

麩類

造酒美惡全在麩
精水潔故麩爲要藥
麩失其妙酒何取焉
故錄麩之妙方于後

白麩

白麩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
米一斗下麩十兩

內府秘傳麩方

白麩一百斤黃米四斗菜豆三斗先將豆磨去壳將
壳簸出水浸放置一處聽用次將黃米磨末入麩并
豆末和作一處將收起豆殼浸水傾入承麩豈末內

和起如乾再加浸豆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 菘豆三斗

糯米三斗

俱磨為末

川椒

八兩

如常造踏

金莖露麴

麵十五斤 菘豆三斗 糯米三斗

為末踏

黃陵麴

麵一百五十斤

糯米三斗

末

蜜五斤

川椒八兩

紅白酒藥

用草果五箇青皮官桂砂仁良薑茱萸光烏各二斤
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
蓼三斤或五斤水薑二斤搗汁和滑石末一斤四兩
如常法盪之上料更加畢撥丁香細辛三顆益智丁

皮砂仁

各四兩

東陽酒麴

白麴一百斤 桃仁三斤 杏仁三斤 草烏一斤 烏頭三斤 去皮可減去其半 菘荳五升 煮熟木香四兩 官桂八兩 辣蓼十斤 水浸七日 灑毋藤十斤 蒼耳草十斤 二桑葉包同蓼草三味入鍋煎煮 菘荳每石米內放麴十斤 多則不妙

蓼麴

用糯米不拘多少 以蓼搗汁浸一宿 漉出以麴拌勻 篩出浮麴 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