



齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈思勰撰

貨殖第六十二

塗甕第六十三

造神麴并酒第六十四

白醪酒第六十五

笨麴餅酒第六十六

法酒第六十七

貨殖第六十二

齊民要術卷七

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也

白圭曰趣時若猛獸鷺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

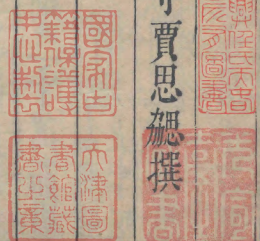
之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商

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蹏孟康曰五十疋

也蹏古蹄字牛蹏角千孟康曰一百六十七頭千足

羊師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足彘水居千石魚



陂師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石魚以斤兩爲計山居千章之楸

楸木千章者大枚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榮南齊河之間

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

六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若千畝梔茜孟康曰茜草梔子可用漆

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

齊民要術卷七 二

酤一歲千釀師古曰千釀以釀酒醯醬千瓠胡雙反師古曰瓠長頭是

也受醬千儋孟康曰儋石甕師古曰儋人儋十升之也一儋兩甕儋音丁濫反屠

牛半彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糶取而居之薪藁千

車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌於著日章曹掾

竹竿萬個輶車百乘師古曰輶車輕小車也牛車千兩木

器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若梔

茜千石孟康曰百二十斤馬蹏蹏千師古曰蹏口也蹏與

口其千則爲馬二百也蹏江鈞反牛千足羊彘千隻僮手指千

孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆作務須手指故曰手指以別馬牛蹄肉也師古曰手

指謂有巧伎者  
指干則人百  
筋肉砂千斤其帛絮細布千鈞

文采千疋師古曰文文緒也帛之有色者曰采榻布皮革千石五

曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤漆故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌

千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量藁翅鹽鼓干

合師古曰藁藁以斤石稱之輕重齊則為合鹽鼓則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之

言耳今西楚荆沔之俗賣鹽鼓各一斗則各為衆而相隨焉此則合也說者不曉廼讀為升合

之合又改作占競為解說失之遠矣鯨鯢千斤鯨刀魚也飲而不

食者鯨音胎又音落鯢音輒又音才爾反而說者妄讀鯨為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鰕干石鮑干鈞師古曰鰕鰕魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也鹹轉

齊民要術卷七

音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為魚之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以為鮪於燭

室乾之亦升也燭室乾之即耳蓋今巴荆人所呼鯪魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則

是沔魚耳而燭室乾者本不臭也燭音蒲北反 粟粟千石者三之師古曰三

千石 狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故

稱其量也 旃車千具他果采千種師古曰果采謂於山野采取果實也

子貸金錢千貫節餽僧孟康曰節節物貴賤也謂除估僧其餘利比於

千乘之家也師古曰僧者合會二家交易者也驅者其有率也驅音子明反僧音工外反 貪

賈三之廉賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得

其三廉賈貴乃賣賤 亦比千乘之家此其大率 乃買故十得五也

也卓氏曰吾聞汶山之下沃壑下有駿鴟至死

不饑

孟康曰駿音蹲水鄉多鴟其山下有沃壑灌漑師古曰孟說非也駿鴟謂芋也有根

可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰何卒耕水窟何卒亦耕水窟言下田能貧能富

父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也

高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

### 塗甕第六十三

凡甕七月坯爲上八月爲次餘月爲下凡甕無

齊民要術卷七

四

問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成

所以時宜留意新出窯及熱脂塗者大良若市

買者先宜塗治勿使盛水

未塗遇雨亦惡

塗法掘地爲

小圓坑

傍開兩道以引風火

生炭火於坑中合甕口於坑

上而熏之

火盛毒破微則難熱務令調適乃佳

數以手摸之熱灼

人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝

脂不復滲

所蔭切

乃止

牛羊脂爲第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人

耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免津俗人釜土蒸甕者水氣亦不佳

以熱湯數

斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便

中用用時更洗淨  
日曝令乾

造神麴并酒第六十四

安麴在藏  
瓜卷中

凡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乾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人長水亦可瀉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行穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令濕畫地爲阡陌周成四巷作麴入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中盛酒脯湯餅主人三遍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日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日

曝欲得使乾然後內之其餅麩手團二寸半厚  
九分

祝麩文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝  
威神西方白帝土公曰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  
日辰朔日敬啟五方五土之神主人某甲謹以  
七月上辰造作麥麩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出類絕蹤穴蟲潛影  
衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈以猛芳越  
椒熏味超和鼎飲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  
自冥人願無爲希從畢永急急如律令祝三遍  
各再拜

造酒法全餅麩曠經五日許日三過以炊箒刷  
治之絕令使淨若遇好日可三日曬然後細刷  
布把盛高屋厨上曬經一日莫使風土穢汗乃

平量麴一斗曰中受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水及炊釜中水爲酒之具有所洗浣者悉用此水佳也

若作秫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酸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酸

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使止

此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炊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

刺作孔淨揣東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻

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之令燥麴成矣任意舉閤亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者透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燥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

次酸五斗又四斗又三斗以漸待米消即酸無令勢不相及味足沸定爲熟氣味雖正沸未息麴勢未盡宜更酸之不酸則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實暘凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之盖用米旣少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪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者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溲時微令  
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麩  
十字立巷令通人行四角各造麩奴一枚訖泥  
戶勿令泄氣七日開戶翻麩還塞戶二七日聚  
又塞之三七日出之作酒時治麩如常法細剉  
爲佳

造酒法用黍米一斛神麩二斗水八升米初下  
米五斗必令五六十遍淘之二酸七斗米三酸  
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

神麩粳米醪法春月釀之燥麩一斗用水七斗  
粳米二石四斗浸麩發如魚眼湯淨淘米八斗  
炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麩滓又以絹濾  
之麩汁於甕中即酸飯候米消又酸八斗消盡  
又酸八斗凡三酸畢若猶苦者更以二斗酸之  
此合醅飲之可也

又作神麩方以七月中旬巳前作麩爲上時亦  
不必要須寅日二十日巳後作者麩漸弱凡屋  
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  
眊淨簸擇細磨羅取麩更重磨唯細爲良麩則  
不好剉胡菜煮三沸湯待冷接取清者溲麩以  
相著爲限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便  
止亦不必滿于杵以手團之大小厚薄如蒸餅  
劑令下微浥浥刺作孔丈夫婦人皆圍之不必  
須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令  
淨掃地布麩餅於地上作行伍勿令相逼當中  
十字阡陌使通容人行作麩王五人置之於四  
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市麩訖閉戶密泥之  
勿使漏氣七日開戶翻麩還著本處泥閉如初  
二七日聚之若止三石麥麩者但作一聚多則  
分爲兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十  
餅爲一貫懸著戶內開戶勿令見日五日後出

著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背椎破大小如棗栗斧刀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汗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熱桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱春則不須置甕於塽上秋以九月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即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其井水小鹹則不佳

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以爾者寒煖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

不復輕香米必細舂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  
米四斗再餽弱炊必令均熟勿使堅剛生也  
於席上攤黍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  
米消更酸六斗第三酸用米或七八斗第四第  
五第六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦  
無定法或再宿一酸三宿一酸無定準惟須消  
化乃酸之每酸皆挹取甕中汁調和之僅得和  
黍破塊而已不盡貯出每酸即以酒杷遍攪令  
均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四  
石然須蓋候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  
慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及

春秋耳冬釀者未須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酸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加倍之其糠藩雜用一切無已

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出滓待冷以和麴勿令太澤擣干

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  
後盡年暮水脉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  
初凍尚煖未須茹麴十一月十二月須黍穰茹  
之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沐起便釀  
隆冬寒厲雖日茹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  
水清乃上炊爲饋下著空甕中以釜中炊湯及  
熱沃之令饋上水六深一寸餘便止以盆合頭  
良久水盡饋極熟飲便於席上攤之使令貯汁  
於盆中搗黍亦頗瀉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  
斗次酸十斗皆須候麴藥強弱增減耳亦無定

數大率中分半米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  
耳各釀六七酸春作七八酸冬欲酒煖春欲酒  
冷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投刀  
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之好者留過夏但  
合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖

著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之爲佳瓦屋  
亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之  
家乃用苳井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲

斷滿漬酒  
中有須出

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著酒  
甕中須臾即發

白醪麴第六十五

皇甫吏  
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煑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蔕蘆蔕上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著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密屋泥戶勿令風入若以牀小不得多著麴者可四角頭堅槌重置掾箔如養蠶法七月作之

釀白醪法取糯米一石令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餽飯攤令絕冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升者甕中以竹掃衝之如茗泐復取水六斗細羅麴末一斗合飯一時內甕中和攪令飯散以糲物裹甕并口覆之經宿未消取生疎布漉出槽別炊好糯米一斗作飯熟著酒中爲泥以單布覆甕經一宿泥米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六

升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得作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

笨麴餅酒第六十六

笨符本切

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匕匙著槩上緩火微炒其著匙如挽棹上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溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔豎槌布艾掾上臥麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窻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

極乾然後高厨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其法  
以正月晦日多收河水井水苦鹹不堪淘米下  
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  
再餽黍黍熟以淨蓆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即搗者酒喜厚濁下黍  
訖以蓆蓋之已後間一日輒更酸皆如初下法  
第二酸用米一石七斗第三酸用米一石四斗  
第四酸用米一石一斗第五酸用米一石第六  
酸第七酸各用米九斗計滿九石作三五日停  
著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酸三四  
斗數日復嘗仍未足者更酸三二斗數日復嘗  
麴勢壯酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿  
使米過過則酒甜其七酸以前每欲酸時酒薄

霍霍是麴勢盛也酸時宜加米與次前酸等雖勢極盛亦不得過次前一酸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削加減之間必須存意若多作五甕已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧酸一甕令足則餘甕比候黍熟已失酸矣酸當令寒食前得再酸乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭仍自中用淘米必須極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動不得過

夏

齊民要術卷七

九

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初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作其麴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

作願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酸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

河東願白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剗治細剗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著地作之旦起煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘

米四斗使淨即浸夜月炊作再留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日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

出已後熟即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剗麴細剗曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熟黍米淘須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗爲饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熟沃之令饋上者水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席上攤之令冷挹取麴汁於甕中搗塊令破瀉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滿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清麴必須累餅置水中以水沒餅爲候七日許搗令破漉出滓炊糯米爲黍攤令極冷以意酸之且飲且酸乃至盡粒米亦得作作時必須寒食前令得一

酸之也

蜀人作醪酒法

醪音塗

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其辛滑如甜酒味不能醉人人多啖温温小煖而面熱也

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

齊民要術卷七

三

春秋桑葉落時麴皆細剉冬則擣末下絹漚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熟穰茹之以所量水煑少許梁米薄粥攤待温温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温温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酸之是封泥第三酸亦如之三酸畢後十日便好熟押出酒色漂漂與

銀光一體薑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

糶米耐法

耐音宙

淨治麩如上法笨麩一斗殺米

六斗神麩彌勝用神麩者隨麩殺多少以意消  
息麩擣作末下絹筴計六斗米用水一斗從釀  
多少率以此加之米必須晞淨淘米清乃止即  
經宿浸置明旦確擣作粉稍稍箕簸取細者如  
糕粉法訖以所量水煮少許糶粉作薄粥自餘  
粉悉於甑中乾蒸令氣好留下之攤令冷以麩  
末和之極令調均粥溫溫如人體時於甕中粉  
痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麩法擘破  
塊內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣  
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水硬  
糟肥欲似灰石酒色似麻油甚釀先能飲好酒  
一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大  
醉必死凡人大醉醕耐無知身體壯熱如火者



作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熟得通  
人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴轉  
翻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  
以爲恭

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹  
漚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眇淨淘弱炊再餽

黍攤冷以麴末於甕中和之按令調均擘破塊  
著甕中盆合泥封五月暫開悉同糶耐法芬香  
美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人  
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日未出前取水日出  
即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率

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  
平分爲四分從初至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即舉甌  
就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以  
盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封  
七日一酸皆如初法四酸畢四七二十八日酒  
熟此酒要須用夜不得白日四度酸者及初押  
酒時皆迴身映火勿使燭明及度酒熟便堪飲  
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  
晦日日未出時收浸麴一斗



水七斗麴

發便下釀不限日數米足便體爲異耳自餘法  
用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受  
兩石以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟  
米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率  
米一石殺麴米一斗春酒糟末一斗粟米飯五  
斗麴殺若多少計須減飯和法痛按令相雜填  
滿甕爲限以紙蓋口搏押上勿泥之恐大傷熱  
五六日後以手內甕中看令無熱氣便熟矣酒  
停亦得二十許日以冷水澆筒飲之醕出者歇  
而不美

魏武帝上九醕法奏曰臣縣故令九醕春酒法  
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止臣得法釀之常  
善其上清滓亦可飲若以九醕苦難飲增爲十  
釀易飲不病九醕用米九斛十釀用米十斛俱  
用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒

法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆右

益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏  
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剗去然後細剉燥曝  
末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加  
之釀用黍必須細晷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  
七分一日一酸莫令空闕闕即折麴勢力七酸  
畢便止熟即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即須  
物覆甕其所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  
椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆  
以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中火煖取  
溫亦可冷飲亦可熱飲之中下氣若病酒苦覺  
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  
所謂葷撥酒也

食經作白醪酒法生秫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酸之使和調蓋滿五日乃好酒其如乳九月半後可作也

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酸之令得七斗汁凡三酸濟冷清又炊一斗米酸酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十五斤酸之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米酸之凡三濟出炊一斗酸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用水五升澆之泥著日

目熟

七

愈瘡酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酸水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿上生白沫起炊秫一石冷酸中三日酒成

作鄙酒法

鄙盧丁反

以九月中取秫米一石六斗炊

作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酸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

香一分葦撥六枚下篋絹囊盛內酒中一宿蜜

一升和之

齊民要術卷七

无

作夏鷄鳴酒法秫米二升煮作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明旦鷄鳴便熟

作樻酒法四月取樻葉合花采之還即急抑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柳之一宿復炊五斗米般之便熟

作施酒法

施良知反

二月二日取水三月三日煎之

先攪麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠瀋汁饋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

酒黑炊作再餹飯攤使冷著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和米甕無大小以滿爲限酒味醇美宜合醅飲食之飲半更炊米重酸如初不著水麴唯以漸加米選得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三日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餹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以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假令出一石還炊一石米酸之甕還復滿亦爲神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹筵麴末三斗三升秔米三斗三升稻米佳無者早稻米亦得充事再餹弱炊攤令小冷先下水麴然後酸之七日更酸用米六斗六升一七日更酸用米一石三斗二升二七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密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作煥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



一石合糴令甚熟以二月二日收水即預煎湯  
停之令冷初酸之時十日一酸不得使狗鼠近  
之於後無若或八日六日一酸會以偶日酸之  
不得隻日二月中節酸令足常預煎湯停之酸  
畢以五升洗手蕩其米多少依焦麩殺之

三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦麩  
末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟九日  
一酸後五日一酸後三日一酸勿令狗鼠近之  
會以隻日酸不得以偶日也使三月中即令酸  
足常預作湯甕中停之酸畢輒使五升洗手蕩  
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  
底經二七日後飲之迴即

大州白墮麩方餅法穀三石蒸兩石生一石別  
磴之令細然後合和之也桑胡葉艾葉各二  
尺圍長二尺許合煮之使爛去滓取汁以冷水  
和之如酒色和麩燥濕以意酌量日中擣三千

六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥秸厚  
寸然後置麴上亦與秸二寸覆之閉戶勿使露  
見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至  
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  
淘淨水清爲度用熟水一斗限三酸便止清麴  
候向發便酸不得矣失時勿令小兒人狗食黍

作春酒以冷水漬麴餘同冬酒

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

作鮮等法第七十四

齊民要術卷八

作脯腊等法第七十五

作羹臠第七十六

作蒸雉第七十七

臕脂煎消第七十八

菹綠等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八

黃衣一名麥麩

作黃衣法

六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之搥箔上敷席

置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈蘗葉薄無亂葉者刈胡荽擇去雜草無冷有水露氣候麥冷以胡荽覆之七月看黃衣色足便出曝去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為勢今反颺去之作物必不善

**作黃蒸法**

蒸之氣脯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

**作藥法**

八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝

席上厚二寸一日一度著水即去之脚生布麥於散收令乾勿使餅餅成則不復任用此糞白餵藥若糞黑餵即待芽生青成餅然後以刀副取乾之欲令餵如琥珀色者以大麥為其藥

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

齊民要術卷八

二

**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泛之令

上恒有浙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盛還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴爭還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽其水

**造花鹽印鹽法**

五月中旱時取水二斗以鹽一

斗投水中令清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甚白不廢常用又石還得入斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輒沉漉取之花印一鹽白如珂雲其味又美

作醬法第七十

十二月正月爲上時二月爲中時三月爲下時

用不津甕甕津則壞植酢者亦不中用之置日中高處石上夏雨

無令水浸甕底以一鉗鏃一本作生縮鉄釘子皆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

燥蒸之氣餹半日許復貯出更裝之迴在上居

下不爾則生熟不多調均也氣餹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者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炊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臼春之而不

齊民要術卷八

三

碎若不重餹碎而難淨簸揀去碎者作熟湯於大盆中浸

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即煮細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藍色黃者發醬苦塩若潤濕令醬壞黃蒸

令醬赤美蒿令醬芬芳蒿按簸去草土大率豆

麩及黃蒸各別擣細末筵馬尾羅彌好

黃三斗麩末一斗黃蒸末一斗白鹽五升蒿子

三指一撮益少令醬酢後雖加塩無復美味其用神麩者一升當笨麩三升殺多故

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均調以手

痛按皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手按令

堅以滿為限半則難熟益蓋密泥無令漏氣熟

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

匝甕徹底生衣悉貯出搗破塊兩甕分為三甕

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

減鹽汁浸之接取黃滓漉去滓合鹽汁瀉著甕

齊民要術卷八

中率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也仰甕口

曝之諺曰姜蕞菜日乾醬言其美矣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兩即蓋

甕無令水入水入則生虫每經雨後輒須一攪解後

二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為姪娘婦人壞醬者取白葉棘子著甕

中則還好俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損乞人醬時以新

汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麀鹿兔肉皆得作取良殺新肉去

脂細剉

陳肉乾者不任用合時令醬賦

曬麩令燥熟擣絹筴大

率肉一斗麩末五升白鹽二升半黃蒸一升

乾曝

熟擣絹

賦筴盤上和令均調內甕子中

有骨者和訖先擣然後盛

之骨多髓既肥賦醬邪然也

泥封日曝寒月作之於黍穰積

中二七日開看醬出無麩氣便熟矣買新殺雉

煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬

雞汁亦得

無用陳肉令醬賦無雞難好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛牟麀鹿兔肉生魚皆得作細

剉肉一斗好酒一斗麩末五升黃蒸末一升白

齊民要術卷八

五

鹽一斗

麩及黃蒸並曝乾絹筴唯一月三

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坎火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令蚌中纔容醬瓶

大釜中湯煮空瓶令極熟出乾掬肉內瓶中令

去瓶口三寸

滿則近口者焦

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好焦是以寧冷不焦食雖

便不復中食也

於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時

醬出便熟

若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

鮐魚鱗魚第一好鯉魚亦中鱗魚鮐魚即全作不用切

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

白鹽二斤黃鹽則苦

乾

薑一升末

之橘皮一合縷切

和令調均內甕子中

泥密封日曝

勿令漏氣

熟以好酒解之作魚醬肉醬

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

齊民要術卷八

六

半於槃中和令調均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

小麥一石漬一宿炊臥之令生黃衣以水一石六斗鹽三升煮

作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

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

蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脰法

始蟬反法羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟細切之薑五片橘皮兩葉雞子

十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟肉甕上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之



生脰法

羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之  
縷切生姜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

鮑魚醬五月可為醬上旬齠

楚校切

豆中廋煮之

以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作

魚醬

作鮓缺法

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法香氣上達取而食之  
以為滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也

取石首魚鮓魚鮑魚三種腸肚胞齊淨洗空著

白鹽令小倍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

水中勿令傷損及死者一宿腹中淨

久則吐黃  
吐黃則不

好

先煮薄糖

糖薄  
餉

著活蟹於冷糖甕中一宿著

蓼湯和白鹽特須極鹹待令甕盛半汁取糖中

蟹內著鹽蓼汁中便死

蓼宜少著  
多則爛

泥封二十日

出之舉蟹臍著薑末還復臍如初內著坩甕中

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值風如前法食時下薑末調黃盞盛薑酢

### 作酢第七十一

酢者今醋也

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤為姪娠婦人所壞者磚輒中乾土末淘著甕中即還好

### 作大酢法

七月七日取水作之大率麥麩二斗冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥麩次下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口板刀橫甕上一七旦著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也

### 齊民要術卷八

八

### 秫米神酢法

七月七日作置甕於屋下大率麥一斗水一石秫米三斗無秫者

粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水浸麥麩訖然後淨淘米炊而再餽攤令冷細擘麵破勿令有塊子二頓下釀更不重投又以水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二攪一月日極熟十石甕不過五斗澆得數年停久為驗其淘米泔即瀉去勿令狗鼠啖得食貴添亦不得人啖

### 又法

亦以七月七日取水大率麥麵一斗水三斗粟米熟飯二斗隨飯大小以向滿為度

水及黃衣當日頓下之其飯分為三分七月初作時下一分當夜即沸又三七日更炊一分投

之又三日復投一分但綿幕甕口無機刀益水之事溢即加甕

### 又法

亦七月七日作大率麥麵一升水九升粟飯九升一時頓下亦向滿為限綿幕甕口

三七日熟前件二種酢則清沙澱多至十月終  
如壓酒法毛袋壓出則貯之其糟別甕水澄壓  
食也

### 粟米麴作酢法

七月二月向末爲上時八月四

花水一石粟米飯一石明且作酢今夜炊飯薄  
攤使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯  
著盆中或栲栳中然後瀉飯著甕中瀉時直傾  
之勿以手撥飯水量麴末爲著飯上慎勿攪攪  
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  
無忘接取清  
別甕著之

### 秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則

也醬以極醋爲佳末乾麴下絹篩經用稷秫米  
爲第一黍米亦佳一石用麴末一斗麴多則醋

不齊民要術卷八

九

不美唯再餾淘不用多遍初淘瀝汁爲却其第  
二淘泔即餾以浸饋令飲泔汁盡重裝作再餾  
飯下揮去熟氣今如人體於盆中和之擘去飯  
塊以麴拌之必令均調內著醋更搗破令薄粥  
粥稠則醋尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以  
滿爲限七日開一日一度攪之七日以外十日  
一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿  
令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿  
令生水甕中取十石甕不過五六斗  
糟耳接取清別甕貯之得停數年也

### 大麥酢法

七月七日作若七日不得作者必須

則不成於屋裏近戶裏邊置甕大率小麥斃一  
石水三石大麥細造一石不用作米則科麗是  
以用造簾訖淨淘炊作再餾飯揮令小煖如人  
體下釀以杷攪之綿幕甕口二日便發時數甕  
不攪則生白醱則不好以棘子徹底攪之恐有  
人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日

淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餽飯亦揮  
如人體投之杷攪綿幕三四日看水消攪而嘗  
之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之  
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一日三日  
須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入  
甕中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得

### 燒餅作酢法

亦七月七日常率麥粳一斗水三  
斗亦隨甕大小任人增加水粳亦

當日頓下初作日軟溲數升麴作燒餅待冷下  
之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度後  
當味美沸定便止有薄綠諸  
麵餅但是燒燂者皆得投之

### 迴酒酢法

凡釀酒失所味醋者或初好後動味  
壓者皆宜迴作酢大率五斗米酒醋

更著麴末一斗麥粳一斗非花水一石粟米飯  
二石攤冷冷如人體投之杷攪綿幕甕口每日

齊民要術卷八

十一

再度攪之春下七日熟秋冬稍遲皆  
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作酢  
大率酒一斗用水三斗合甕盛置日

中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日  
後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之  
數十日醋成衣沈反  
更香美日久彌佳

### 又方

大率酒兩石麥粳一斗粟米飯六斗少煖  
投之杷攪綿幕甕口二七日熟美醲殊常

### 神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸  
一解熟蒸好三斛凡二物温温煖便和

之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中  
用經再宿三日便睦之如睦酒法壓訖澄清內  
大甕中經三二日甕熱必以冷水澆之不爾酢  
壞其上有白醱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粬者用  
麥貌一石粟米飯一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蘘茹  
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葉竹於甕中然後  
下糠糟於甕外均平以手按之去甕口一尺許  
便止及冷水遶甕外均澆之候甕中水深淺半  
槽便止以蓋覆甕口每日四五度以碗把取甕  
中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣更  
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把取復中  
淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法  
令當日即了槽任飼猪其初把淳濃者夏得二  
十日乃止冬得六十日後淋  
麋者止得三五日供食也

### 酒糟酢法

春酒糟則壓願須糟亦中用然欲作  
酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味

薄作法用石磴子棘部著切谷令破以水拌而  
蒸之熟便下擲去熱氣與糟相拌必令其均調  
大率糟常居多和訖卧於酢甕中已向滿為限  
以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬  
經宿醋孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋  
作者宜溫卧以旅茹甕湯拌之以意消息之

### 作糟酢法

用春糟以水和粥破塊使厚薄如未  
壓須經三日壓取清水汁兩石許著

熟粟米飯四斗投之盆覆密泥二七日酢  
熟美釀得夏停之甕置屋下陰地之處

### 食經作大豆千歲苦酒法

用大豆一斗熟沃之  
漬令澤炊曝極燥以

酒灌之任性多  
少以此為率

### 作小豆千歲苦酒法

用生小豆六斗水汰則甕  
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

小麥三斗炊令熟者冊中以布  
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

取麴粗米各二斗清水一石漬之一  
宿沸取汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起

中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使麴發飯起  
土張邊間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法

取黍米一斗水五升煮作粥麴一  
斤燒令黃捶破著甕底以熟好泥

二日便錯已嘗經試直醋亦不美以粟米一  
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斤苦酒  
漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水

中即成  
醋耳

齊民要術卷八

七

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋  
甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法

窠一斤水二合封著器中與少胡  
蓼子著中以碎得不生至正月作

九月九日熟以一銅七七  
水添之可三十人食

崔氏曰四月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勿令風及蟲

泉入也開小戶僅得容人出入厚作葦籬以閉  
戶四月五月為上時七月二十七日後八月為中

時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適  
大都在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  
溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱分

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常有熱氣春  
秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆  
豆耳極少者猶須十石爲一聚若三五石不須  
煖難得所故須以十石爲率用陳豆彌好新豆  
尚濕生熱難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如  
飼生豆指軟便止傷熱則豆爛漉著淨地揮之  
冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再  
入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法  
以把杵略取堆裏冷豆爲心堆之必以次更略  
乃至於盡冷者自然在內煖者居外還作尖堆  
勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前法作尖  
堆若熱湯人手者即爲尖節傷熱矣凡四五度  
翻令外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰  
頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以  
手候煖則凡翻翻訖以把平豆漸薄厚一尺五  
寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便內外均  
煖悉著白衣豉爲初定從此以後乃生黃衣復

齊民要術卷八

三

揮具令厚三寸便閉戶三日再入三日閉戶復  
以杵東西作壠構豆如穀壠形用稀糶均調杵  
劃法必令置地豆若著黃地即便爛矣構徧以  
把構豆常令厚二寸間日構之後豆著黃衣色  
均是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即微厚熱即須微薄  
尤須以意斟量之簸訖以大甕盛之半甕水內  
豆著甕中以把急抨之使淨若初煮豆傷熱者  
急手抨淨則漉出若初煮豆微生則抨淨宜小  
停之使豆小軟則難熟大軟則鼓爛水中令半筐許  
淨是以正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許  
一人作筐一人汲水於甕上就筐中淋急斗撒  
筐令極淨水清乃止淘不潔淨令鼓苦漉水盡  
委著席止先多收谷穢於此時內谷穢於蔭屋  
窖中培谷穢作窖底厚三二尺許以蘆蔴蔽窖  
內豆於窖中使一人在窖中以脚躡豆令堅實  
內豆盡掩席覆之以谷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

日便熟過此往則傷苦日數少者豉白而用費  
唯食此自然香美矣若自食欲久留不能數作  
者豆孰取出曝之令乾亦得周年豉法難好易  
壞必須細意入常一日再看之失節傷鞋臭爛  
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  
初作者先須以谷藏燒地令熱勿焦乃淨掃內  
豆於蔭屋中則令湯澆黍稷裏令煖潤以覆豆  
堆每翻竟還以初用黍稷周而覆蓋若冬作豉  
少屋令裹覆亦不得煖者乃淨須於蔭屋之中  
內微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒  
煖熱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二  
石豆熟燥之漬一宿明日出蒸之

手捻豆破則可使敷冷地惡者亦可席上敷  
之厚二寸許豆須通冷以青茅覆之亦厚二寸

許三日視之要須通得廣為可出茅又薄揮之  
以手指畫之作耕壟一日再二如此三日作此  
可止更著煮豆取濃汁并秫米女麩五升鹽五  
升合此豉中以豆汁灑漉之令調以手搏令汁  
出指間以此為度畢內餅中若不滿餅以矯桑  
葉滿之勿抑乃密泥之中庭二十七日出排令  
燥更蒸之時煮矯桑葉汁洩漉之乃蒸  
如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

### 作家理食豉法

隨作多少精擇豆浸一宿且炊  
之與炊米同若作一石豆熟取

生茅卧之如作女麩形二七日豆生黃衣籩去  
之更曝令燥復以水濕令濕手搏之使汁出從  
指岐間出為佳以著甕器中掘地作窖今足容  
甕器燒窖中令熱內甕著窖中以桑葉蓋豉上  
厚三寸許以物  
蓋如此三徧成

### 作麥豉法

七月八月中作之餘月則不佳  
小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣饒治



好熟乃下擲之令冷手接令細布置蓋亦如麥  
麩黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以塩湯周徧灑  
潤之要蒸氣餹極熟乃下擲去熱氣及煖內甕  
中盆蓋於糞糞中燠之二七日色黑氣香味便  
熟博作小餅如神麩形繩穿為貫屋裏懸之紙  
袋盛籠以防青蠅塵垢之汗用時全餅著湯中  
煑之色足漉出削去皮粕還寒一餅得數遍煑  
用熟香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁  
濁不如前全  
煑汁清也

### 八和齋初稽第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五稷米飯六鹽

七醬八齋白欲重不則傾動起塵底欲平寬而

圓底尖擣不著以檀木為齋白稷米硬而杵頭

齊民要術卷八

五

大小與杵底相安可杵頭著處廣者省力杵

長四尺入口七八寸圖之平立急春之春緩則

則易人春齋宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則

塵起又辛氣薰灼揮汗或能塵汗是以須力立

春蒜淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜

之辛辣常異宜分破去心全生薑削去皮細切

用之不然辣失其食味也

生布絞去苦汁可以香魚美蘊生姜用乾

姜五升齋用生姜一兩乾姜減半兩耳 橘皮  
新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草  
橘于馬片子亦得用五升齋用一兩草橘馬片  
准此為度薑橘取其香 白梅作白梅法在梅杏  
味氣不須多多則味苦 升齋用八升齋用八熟栗黃諺曰金齋玉膾橘皮多則不  
枚足矣 美故加栗黃取其金色又益

美味甜五升齋用十枚粟用黃  
軟者硬黑者即不中使用也  
粃米飯膳齋金須濃故

訣云倍着齊蒜多則辣故加飯取其  
甜美耳五升齋用飯如雞子許大  
先擣白梅

薑橘皮為末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生

蒜蒜頭難熟故宜以漸生蒜難擣故須先下春令熟次下渾蒜齋熟

下鹽復春令沫之起然後下白梅薑橘末復春

令相得下醋解之白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則為蒜所殺無復香氣

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

生水於中令齋辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也  
右件法止為膾

齋耳餘即薄作不求濃膾魚肉裏長一尺者第

齊民要術卷八 六

一好大則皮厚肉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壓盖亦燒穰殺氣之流其理難彰矣

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

絹篔然後水和更研之地令悉著益合著掃篇

上少時發其苦氣多停則冷無復辛味矣不停

則大辛苦搏作圓子大如李成餅子任在人意  
也復乾曝然後絹囊沉之於美替中須則取食  
其為齋者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法

熟搗芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯汎之澄去上清後洗之如

此三過而去其苦微火上攪之少燻覆甕房上以灰圍甕邊一宿則成以薄酢蓋厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作搗齋

### 作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋為時冬夏不佳

寒時難熟熟則非鹹不成鹹復無味

兼生蛆宜作鮓也

取新鯉魚

魚唯大為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為膾者皆堪為鮓也

去鱗訖則鮓鮓形長二

寸廣一寸厚五分皆使齋別有皮

齋大長外以過熟傷醋不

成佳食之始可噉近骨上生腥不堪食常三分收一耳齋小則均熟寸數者大率言爾亦不可

不齊民要術卷八

七

要脊骨宜方漸其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉齋別斬過皆使有皮不宜令有無皮齋也

手擲著盆水中浸洗去血齋訖漉出更於清

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齋爛經宿迮者亦無嫌也

水盡

炙一半嘗鹹淡

淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽接之

炊秬米

飯為糝

飯欲剛不宜弱弱則爛

并菜萁橘皮好酒於盆中

合和之

攪令糝著魚乃佳菜萁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布魚於甕中大率一斗鮓用酒半升惡酒不用

一行魚一行糝以滿為限腹腴居上

肥則不能久熟須先

食故 魚上多與糝以竹蕝交橫帖上八重乃止無蕝菰蘆

葉並可用春冬無葉時可破葦伐之 削竹插甕子口內交橫絡之

無竹用 著屋中著日中火遠者患臭而不美者穰厚茹勿令凍也 赤漿

出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

作裹鮓法變魚洗訖則盪和糝十瓣為穰以荷葉裹之唯厚為佳穿破則不入不復

須水浸鎮迨之畢三日便熟名曰曝鮓荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有菜莢橘皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合盪二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法削去畢便盪醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用盪也

作長沙蒲鮓法治大魚洗令淨厚盪令魚不四五宿洗去盪炊白飯漬令見水中盪飯穰清

多飯無若 作夏月魚鮓法齏一斗盪一升入合精米三升炊作飯酒一合橘皮薑半合菜

更二十顆仰着器中多少以此為率 作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中

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

為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

魚一重飯飯倍多且熟手按令堅實荷葉閉口無荷葉取

蘆葉無蘆葉乾筋葉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炙

特精脰之尤美也

作猪肉鮮法用肥猪肉淨爛治訖剔去骨作條

廣五寸三分易水煮之令熟為佳勿令大爛熟

出待乾切如鮮鱸片之皆令帶皮炊粳米飯為

糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮮法糝欲倍多

令早熟泥封置日中一月熟蒜齋薑鮮任意所便

齊民要術卷八

尤

脰之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛羊

麋鹿野豕猪肉或作條或作片罷凡欲肉皆須順理不用斜

各自別槌牛羊骨令碎熟者取汁掠去浮沫停

之使清取香美豉別以冷水淘去塵穢用骨汁煮豉色足

味調漉去滓待下鹽適口而已勿使過鹹細切葱白搗令

熟椒薑橘皮皆末之量多少以浸脯手揉令片脯

三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於

屋北簷下陰乾條脯泥浥時數以手搦令堅實

脯成置虛靜庫中著烟氣味苦紙袋籠而懸之置於甕則

鬻泥若不籠則青蠅塵汗臘月中作條者名曰豚脯堪度夏

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牟麩

鹿肉之精者肥不耐久破作片罷冷水浸搦去血水

清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再

宿出陰乾泥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牟及羔犢彌精小羔子全浸之

齊民要術卷八

二十

先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之

作甜肥脯法臘月取麀鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脆如凌雪也

作鯉魚脯法一名鮓魚也十一月初至十二月末作

鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹

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

食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封塘灰中燒

鳥刀切之去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪

味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法

臘月

初作用鵝鴈鷄鴨鶉鴉鳧鳧兔鷄鶉

生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶

留脂瓶則

臘也

全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁

牛羊料得須並用

浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便

出置箔上陰乾火炙熟槌亦名瘖腊亦名瘖魚

腊

鷄雉鶉三物去腥藏物開臆

作肥脯法

臘月初作任爲五味脯者皆中作唯魚不中耳

白湯熟煮掠

去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上

陰乾之甜脆殊常

天齊民要術卷八

三

作滷魚法

四時皆得作之

凡生魚悉中用唯除鮎鱧

上奴

嫌反下胡化反

耳去直腮破腹作鮓淨疎洗不須鱗夏

月時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甕盛泥封

勿令蠅蛆

甕須鑽底數孔板引去腥汁汁盡還塞

肉紅赤色便熟

食時洗卻鹽煮蒸炮任意美於常魚

作鮮醬麩煎悉得

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

作鼈臠法鼈具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餒六斤今除也

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作兔臠法兔一頭斷大如棗水二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餒六觔瓠葉六觔葱頭二升小蒜三升麵三斤豉汁生姜橘皮口調之



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

作瓠菜羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煮使

入齊民要術卷

三

熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹一斗五升

作筍箐鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法醬亦如此箐四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸出之更洗小蒜白及葱白頭汁等下之令沸便熟也肺臙蘇本反法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉

臙以粳米二合生煮之

作羊盤腸雌斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊胙肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒

末一合豆醬一升豉汁五合麩一升五合和米一升作糝都和合更以水三升澆之解大腸洩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

羊節解法羊肫一枚以水雜生米三升葱一虎口煮之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉一斤豬肉半斤合剉作臠下蜜令甜以同熟羊肫投臠裏便煮得兩沸便熟治羊合皮如豬狔法善矣

羌煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠如兩指大豬肉豚作臠下葱白長二寸一虎口細切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臠

食膾魚蓴羹菜羹之菜蓴爲第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹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環蓴環蓴者根上頭  
絲蓴下芟絲蓴既死上有根芟形似珊瑚一寸  
許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水  
色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鑑中熱  
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  
蕪菁英秋夏可畦種苜蓿蕪菁葉冬用薺菜以  
芼之蕪菁等宜待沸掠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

汁於別鑑中湯煮一沸漉出滓澄而用之勿以  
杓捉捉則美濁過不清煮豉但作新琥珀色而  
已勿令過黑黑則醜苦唯蓴芼而不得著葱臛  
及米糝菹醋等蓴尤不宜鹹羹熟即下清冷水  
大率羹一斗用水一升多則加之益羹清雋肆  
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鯉魚冷水入  
蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三

寸廣二寸半又云尊細擇以湯沙之中破破鯉魚邪截令薄准廣二寸橫盡也魚半體熟煮三沸渾下尊與豉汁漬鹽

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下醋與菹汁

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

荀思丑反 箒古可反 魚羹箒湯清令釋細擘先煮箒

令煮沸下魚鹽豉半奠之

天齊民要術卷八

五

鯉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煮熟與鹽薑橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也鯉魚臠用大者鱗治方寸厚五分和煮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片小

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

鯉魚湯肉用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及  
霍葉斜截爲方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水  
中與白米糝煮熟與鹽薑糊橘皮屑米半奠時  
勿令有糝

鮓臠湯燻

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  
極熟葱薑橘皮胡片小蒜並細切鍛與之下鹽

醋半奠

齊民要術卷八

三

槩

七艷反

次用肥鵝鴨肉渾米煮研爲候長二寸

廣一寸厚四分許去大骨白湯別煮槩經半月  
久漉出浙其中杓迮去令盡羊肉下汁中煮與  
鹽豉將熟細切鍛胡片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水耳要復接地  
生不黑者乃中用米奠也

損腎用牛竿百葉淨治令白鼈葉切長四寸下

鹽豉中不令大沸大熟則朋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入薑齏別奠隨之也

爛熟爛熟肉諧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鐺中須臾則淡便引出

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熊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二寸一升細切鹽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

蒸朮法好肥朮一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生林米一升勿令近水濃豆汁漬米令黃色炊作饋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煮甑中密覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也蒸熊牟如朮法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤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

齊民要術卷八

无

炆猪肉法淨燂猪訖更以熱湯遍洗之毛孔中即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破於大釜煮之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添水數數掠脂脂盡漉出破爲四方寸鬻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掠脂一如上法脂盡無復氣漉出板初於銅鐺中炆之一行肉一行擘葱渾豉白鹽薑椒如是次第布訖下水炆之肉作琥珀色

乃止恣意飽食亦不餽

鳥驛切

乃勝燠肉欲得著

冬瓜其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

無豚法肥豚一頭十五斤水三升其酒三升合

煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先裹薑一升

橘皮二葉葱白三升豉汁凍餼作糝令周醬清

調味蒸之炊一石米頃下之也

魚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脍法訖以豉汁橘皮

葱白醬清生薑蒸之如炊一石米頃下之

胡炮

著教切

肉法肥白羊肉生始周年者殺則生

縷切如細菜脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒華

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腳

灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊

一石米頃便熟香美異常非著炙之例

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

作懸熟法猪肉十斤去皮切瓣葱白一升生薑五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下

食次曰能蒸大剥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靡白寸斷橘皮胡荽小蒜並細切鹽和糝更

齊民要術卷八

三十一

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靡薑切銀為屑內熊腹中蒸熟擘奠糝在下肉在上又云四破蒸令小熟宜肉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

如蒸熊生薑橘皮胡荽小蒜鹽細切熬糝膏油

塗箬十字裹之糝在上復以糝屈牖纂

祖咸反

之

又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡荽

小蒜置土簋箬蒸之既奠開箬楷邊奠上毛蒸  
魚菜白魚鱸音實魚最上淨治不去鱗一尺已還  
渾鹽豉胡芹小蒜細切著魚中與菜並蒸又魚  
方寸准亦云五六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸  
之奠亦菜上蒸又云竹籃盛魚菜上又云竹蒸  
並奠

蒸藕法水和稻穰糟楷令淨研去節與蜜灌孔  
裏使滿溲蘇麵封下頭蒸熟除麵瀉去蜜削去  
皮以刀截奠之又云夏生冬熟雙奠亦得

齊民要術卷八

三

脰脂煎消法第七十八

脰魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三  
種內脂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即奠又  
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衆物是  
停也

五侯脰法用食板零拚雜鮓肉食水煮如作羹

法

純蒸魚法一名魚魚用鱸魚治腹裏去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治准此

脂雞一名雉雞一名雞臍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按下可增葱白令細也

脂白肉一名白焦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齏葉切長二寸與葱薑不與小蒜齏亦可

脂豬法

一名焦豬肉一各豬肉鹽豉

一如雉白肉之法

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

蒜與之汁色欲黑無醋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臃熬之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切熬黍米糝鹽鼓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鼓汁炒令極熟下薑椒末食之

菹綠第七十九

食經曰白菹鵝鴨鷄白菹者鹿骨研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下醋下紫菜滿奠焉

菹肖法用豬肉羊肉鹿肥者靡菜細切熬之與

鹽豉汁細切菜菔菜細如小蟲絲長至五寸下  
肉裹多與菹汁令酢

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即出擘如上香  
菜蓼法

綠肉法用豬雞鴨肉方寸准熬之與鹽豉汁菹  
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  
音藥

肥法用乳下肥肥作魚眼湯下冷

齊民要術卷八

三十一

水和之擘脰令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛  
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狔酢漿水煮之繫小  
石勿使浮出上有浮沫數掠去兩沸急出之及  
熱以冷水沃豚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  
煮之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷  
水和煮脰麵漿使煖煖於盆中浸之然後擘食  
皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫焯治訖并骨斬嚙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

