



14  
1544  
118





14  
1544  
118



通國報

1546  
118



# 醒園錄

先大夫自諸生時疏食菜羹不求安飽然事  
先大父母必備極甘旨至於宦遊所到多  
吳羹酸苦之鄉厨人進而甘焉者隨訪而誌  
諸冊不假抄胥手自繕寫蓋歷數十年如一  
日矣夫禮詳內則養老有淳熬淳母之別奉  
親有飴蜜滫瀡之和極之蜩范蜺蛄之細芝  
栴葱涼之微棗烝栗擇削瓜鑽梨之事罔不  
備舉寧獨大者軒細者膾炙行鱸夏行脍委  
曲詳載爾乎夫飲食非細故也易警腊毒書  
重鹽梅烹魚則詩義誰能脗能則傳懲口實



是故箴銘之作不遺盤盂知味之喻更嘆能  
鮮誤食螾蜺者由讀爾雅不熟雪桃以黍者  
亦未聆家語之訓乎在昔賈思勰之要術遍  
及齊民近即劉青田之多能豈真鄙事茶經  
酒譜足解羈愁鹿尾蟹螯恨不同載夫豈好  
事蓋亦有意存焉是錄偶然沙筆猶憶醒園  
不啻隨先大夫後捧匜進爵陪色笑於  
先大父母之側也不敢久閉笈笥乃壽諸梓  
書法行款悉依墨妙點竄塗抹援刻魯公爭  
座位例各存其舊亦謂父之書手澤存焉猶  
之母之杯棬口澤存焉耳然而言及此已不  
禁淚涔、如縷縻矣男調元謹誌



作米醬法

羅江 李化楠 石亭手抄

用飯米春糶粉洗水作餅子放蒸籠內蒸熟候冷鋪草蓋草加扁  
 之日過取出晒乾刷毛不用春碎每斤配鹽四兩水十大碗鹽水先煎  
 滾候冷澄清泥黃攪爛約五六日後可用細篩磨擦下落盆內付  
 日中大晒四十日收貯聽用 按此黃雖係飯米一經黃內中鬆  
 動用水一泡加以早晚翻攪安有不化之理似可不用篩磨以省  
 沾染之費更為便捷

又法

用糯米與飯米對配作法全前



白米不論何米江米更妙用滾水煮熟滾帶生撈起不可大熟蒸  
 飯透熟不透取出用蓆攤開寸半厚俟冷上面不拘用何東西蓋  
 密至七日遇晒乾搥以毛多為妙如遇好天氣用冷茶湯拌濕  
 再晒乾每米黃一斤配鹽半斤水四斤鹽水煮滾澄清去渣底候  
 水冷將米入於鹽水內晒至四十九日不時用竹片攪勻倘日氣  
 太大晒至期遇於乾者須用冷茶湯和勻不乾俟四十九天之後  
 時米并水俱收起磨極細即米醬矣或用細篩擦以後或仍晒  
 或蓋密置於當日處俱可如醬乾此可加冷茶和勻再晒凡

要攪時當看天氣清爽方可動手若遇陰天不必打破醬面

作甜醬法

白麵十斤以滾水做成餅子不可太厚中挖一孔令其透氣蒸熟於爐房  
 內上下用稻草鋪排草上加蓆放麵餅於上覆以蓆子勿令見風俟  
 七日後發黃取出候冷晒乾每十斤配鹽二斤八兩用滾水泡半日候冷  
 澄清去渾底下黃時以木把子打攪令爛每早未出日時翻攪極透晒  
 至紅色用磨磨過放大鍋內煎之每一鍋放紅糖一兩不住手攪熬至顏  
 色極紅為度裝入罈內俟冷封口仍放日地晒之鮮美味佳 按醬晒  
 至紅色後可以不用磨只在合鹽水時攪打用手擦摩極爛或將黃



先行杵破粗篩二遍以鹽水泡之自然融化無可不用鍋內煎只用大  
盆盛至鍋內隔湯煮之六加紅糖不任手攪至紅色裝起似果筒  
又法 做清醬亦用此黃見後條

先用白飯米泡水隔宿撈起春糝篩就晒乾或碎末亦好次用黃豆

洗淨約十五斤米麵和水滿鍋慢火煮至一日歇火悶蓋隔宿次早連汁

取出大盆內全麵拌勻用手搗揉成塊子鋪排草席上仍用草

蓋住至霉少七天多十天取出攤開晒乾刷去黃毛杵碎與鹽對

醋搗前法每十斤用和勻裝入盆內每黃一斤配好西瓜六斤削去青皮用

木極架於盛黃盆上刮開取麵搗爛帶汁子一餅下去白皮切作薄

片仍用刀橫扎細碎攪勻此醬所重者瓜汁一點勿輕棄時盆開口付

日中大晒日撓四五次至四十日裝入罈內聽用若要作菜碟下稀飯單

用者候一個月時另取一小罈用老姜或嫩姜切添多下加杏仁去皮尖用豆

油先煮至透撓勻再晒十多天收貯可當淡豉之用

又法

每斗黃豆配乾白麵十五斤先用鹽滾水泡化澄去沙底晒乾淨重

十二斤將豆下大鍋水配滿煮至一天歇火收蓋隔宿次早連汁取入大

盆內全乾麵拌勻用手搗起排蘆席上草蓋全裝霉少七天多

十天取出攤開晒乾研碎下缸將鹽泥水和下欲乾水少些欲稀水



多此日晒每早用棍子攪翻十天或半月可用 按此法用多水  
後方作醬油亦佳

作麵醬法

用小麦麵不拘多少和水成塊切作片子約厚四五分蒸熟先於空  
房內用青蒿鋪地或鮮荷葉加用乾稻草或穀草上面再鋪席子然  
後將蒸熟麵片鋪排草席上鋪畢復用穀稻草上加席子蓋  
至半月後受蒼生毛亦有七取出晒乾以透為度將毛刷去用新  
磁器收貯候用臨用時研成細麵每十斤配鹽二斤半應特六鹽  
塊先研細全淨水煎滾復令澄清去渾脚和黃入缸或加紅

亦可小較特黃約高寸許為度乃付大缸中晒其  
時翻攪極透自成好醬

又法

重淮白麵每斗得黃酒糟一飯碗泛麵做劑子以一斤一個蒸熟  
涼冷拾成一堆用布包袱蓋好十日後皮作黃色內泛起以蜂窩  
眼為度分用小塊晒乾用石碾爛汲井水調和不乾不濕還  
可扒成團每麵一斤約用鹽四斤六兩調勻下缸大晴天晒五日  
即泛漲如粥醬皮有紅色以油用木扒兜底掏轉仍照前一斗  
之數再加鹽三斤半調和後按五日一次掏轉晒至四十五日即成



醬可食矣切忌醬晒熱時不可亂動

做醬法

黑豆先煮極爛撈起候畧温加白麵拌勻每豆一斗配麵三斤多不過五斤攤開有半寸厚上

用布蓋密不拘葦草皆可候發霉生毛至七天過極乾天氣熱不

過五六日涼不過二三日為期揉以生毛多為妙然不可使爛如遇好天氣用冷茶湯拌濕再

晒乾用茶湯拌者欲其味甘不拘幾次越多越好每豆黃一斤配鹽十四兩水四斤鹽同水煮滾

澄清去渾底晾冷將豆黃入鹽水內泡晒至四十九日此要香可加香薑大

蒜花椒姜條芝麻各少許撈出二貨豆渣合鹽水再熬酌量加水一斤加鹽三兩

再撈出三貨豆渣再加鹽水再熬去渣然後將一二次之水隨

便合作一處拌勻或再晒一天或用糠火薰滾皆可其豆渣尚可作家

常小菜用也按豆渣晒微乾加香料即可作香豆豉詳見豆豉類

又法

每棟淨黃豆一斗用水過頭煮熟豆色以紅為度連豆汁盛起每斗

豆用白麵二十四斤連湯豆拌勻或用竹籩及柳籩分盛攤開拍按

實將籩安放無風屋內上覆蓋稻草微至七日後去草連籩搬

出日晒候間收進次日又晒晒足十四天如遇陰雨須補足十四天之數

穩以極乾為度此作醬黃之法也微好醬黃一斗先用井水五斗量準

注入缸內再每斗將醬黃用生鹽十五斤秤足將鹽盛在竹籃內或



竹淘籃內在水內溶化入缸去其底下渣滓然後將醬黃入缸晒三日  
 至第四日早用木杓兜底攪轉晒熟特切不可動又過二日如法再打轉如是  
 者三四次晒至十天即成清醬可食矣至通清醬之法以竹絲編成  
 圓筒有週圍而無底口南方名醬筲筲京中花兒市有賣其并蓋  
 缸篾編筲筲大小缸蓋俱可向花兒市買臨通時將醬筲置之  
 缸中俟筲坐實缸底時將筲中淨醬不住挖出漸見底乃已筲  
 上用磚頭一塊壓住以防醬筲浮起缸底流入淨醬內至次早啟蓋  
 視之則筲中俱屬清醬可用碗緩挖起另注潔淨缸鐘內以  
 要及有日色處再晒半月擇口須用紗或麻布包好以二會

若入水欲多做可將豆麵水鹽照數加增清醬已成未筲時先將  
 淨面豆渣撈起一半晒乾可作香豆豉用

又法

將前法醬黃整塊醬黃即做甜醬所用者是也已見前篇先用飯湯候冷逐塊搥濕

晒乾如法再搥再晒日四五度若日炎可乾六七次更妙至赤色乃止  
 黃每斤配鹽四兩水十大碗鹽水先煎滾澄清候冷泡醬黃付  
 日大晒乾即添滾水至厚泡分量為準不時畧攪但勿攪破醬  
 黃塊身至赤色將瀘濾起下鍋加香荻八角茴花椒俱熟忌芝蔴  
 用口袋盛之全煎三四滾加好老酒一小瓶再滾裝入罐內聽用其渣再酌



量加鹽煎水如前法再晒至赤色下鍋煎數滾收貯以備煮物作料之用

做麥油法 即清醬

將小麥洗淨用水下鍋煮熟同乾取起鋪大扁內付日中晒之不時用快子翻攪至半乾將扁抬入陰房內上面用扁蓋密三日後如天氣太熱麥氣大旺日間將扁揭開夜間仍舊蓋密若天不熱麥氣不甚旺盛不過日間將扁脫開縫就好倘天氣雖熱而麥氣不熱即當密蓋為是切毋泄氣至七日後取出晒乾若一斗出有加倍即為盡收將作就麥黃不必以作豆曲以飯泔漂晒即成

每斤配鹽四兩水十大碗 鹽水先煎滾澄清候冷

元麥黃付大日中晒至乾再添滾水至原泡分量為準

不時畧攪至赤色將酒濾起下鍋內加香菰八角苗俱用

芝蔴口袋全煎三四滾加好老酒一小瓶再滾裝入罐內聽

用其渣再酌量加鹽煎水如前法再至赤色下鍋煎數

滾收貯以備煮物作料之需

又法

做麥黃與前同但晒乾時用手搓摩揚簸去霉磨成細麵

每黃十斤配鹽三斤水十斤鹽用水煎滾澄去渾脚合黃



麵做一大塊揉得硬不軟以做餅餅樣就好裝入缸內蓋  
歲全茂次日掀開用一手捧水節一洒下付日六晒一天加水  
一次至用棍子可攪得活就止即或遇雨不致生蛆  
醬不生虫法

用芥子研碎入豆醬內不生虫或用川椒亦可

醬油不用煎

醬油濾出上甕尾將瓦盆蓋口以石灰封好日日晒之倍勝蒸

做醬諸忌

一防生雨點入缸內一醬得極熱時不可攪動晚間不可

蓋遇應攪之日務於清早上蓋必待液靜涼冷下雨時缸

蓋必當用木棍撐起若同任恐翻黃

一防生雨點入缸內一醬得極熱時不可攪動晚間不可

做醬用水

須臘月內擇極涼日煮滾水放天井空處冷透收存待夏泡醬

及油用此臘水最善久又不生蛆虫且經久不壞又云造醬要三熟

謂熟水調麵蒸熟麵餅熟水浸鹽也每黃十斤配鹽三斤水十斤

乃做醬一定之法斟酌加減隨宜而用水內入鹽須攪過二三次

澄清用竹籬淋過去盡泥脚試鹽水之法將雞蛋下去滾有



二指高即極成矣

做豆豉法

每豆一斗用過頭水煮熟將水逼乾用白麴二十斤拌勻微法  
與上做法同微好用杏仁瓜子仁姜條紫蘇八角茴香小茴香花  
椒白糖陳皮瓜塊燒酒內陳皮須煮出苦水拌勻盛潔淨磁瓶內將瓶口泥  
好晒至一月即成香豉矣 若有前方清醬之餘豆則此方之黃可  
以不用另做

又法

預備黑豆水煮熟晾微乾收藏空房內蓋密裝黃至半個月  
取出晒乾揚去綠衣每日用清冷飯滾湯拌濕令透晒極乾



再拌再晒不拘日數搥以豆顆鬆破為準或夜間漂露更妙

晒極乾淨重五斤大杏仁一斤半或二斤亦可水浸勿揉動去皮尖醇乾用久陳

皮切細係八兩老姜二斤洗淨連皮以上備齊搥秤若干重欲淡每十兩

配鹽一兩欲鹹每十兩配鹽二兩或一兩五錢臨合時用西瓜

汁泡化澄清去砂脾和入初次搥合諸料時用大西瓜二枚取回汁

子揉爛和入但當記得留汁大晒至極乾再下一枚和入再晒至極乾

然後用家蘇葉一兩薄荷葉一兩厚朴二兩半甘草一兩烏梅肉二兩

小茴香一兩川貝母一兩蜜桔梗一兩半入水二十碗煎至十一碗濾出

頭汁再入水約渣水十五碗煎至八碗去渣二汁合拌前料極乾

另用大粉草一兩家紫蘇八兩薄荷八兩小茴一兩

川貝母五錢八砂仁六錢八花椒六錢八柿霜二兩各研細末拌入和

好老酒拌濕令透當全有餘瀝以為晒日乾燥地步迨晒去餘瀝不致乾

燥用小口磁罐裝貯布塞極緊勿使漏氣輪轉晒二十天若太濕

晒至一月可用罐口或用猪尿包或泥封固均可若藏久太乾當

用老酒拌再晒濕幾天自然再潤又云若要自用西瓜用三次更妙

倘要賣的西瓜只用一次藥汁中加烏糖八兩亦可瓜用三次者

初次之瓜只單取汁子肉不用至二三次總將瓜瓢切作指頭

大塊按所配藥料不無太輕意當以加倍為妥拌酒之法每豆豉一斤加老酒四兩八錢



做水豆豉法

做就黑豆黃十斤配鹽四十兩金華甜酒十碗先用滾湯二十碗泡鹽  
作滴候冷澄清將黃下缸入鹽水併酒晒四十九日下大小茴香  
紫蘇葉薄荷葉各一兩剉粗末甘草抄陳皮綠各一兩花椒  
一兩乾姜綠半斤杏仁去皮尖一斤各料和入缸內再攪晒二三日  
用罈裝起泥封固隔年吃極妙蘸肉吃更好 搗陳椒姜杏  
四味當同黃一齊下晒或候晒至二十多天下去亦可若待隔  
年吃之即當照原法晒為要

又法

做就豆黃一斤好西瓜瓢一斤好老酒一斤鹽半斤先用酒將  
澆化澄沙合黃與瓜瓢攪勻裝入罈內封固俟四十天可吃  
不晒日



將豆腐切作方塊用鹽醃三四天取出晒四天置蒸籠內蒸至極熟  
出晒一天和便醬下酒少許蓋密晒之或加小茴末和晒更佳

黃豆腐乳法

前法麵醬黃做就研成細麵用鮮豆腐十斤配鹽二斤切成扁  
塊一重鹽一重豆腐醃五六天撈起留滷候用時豆腐鋪排蒸  
籠內蒸熟連籠置空房中約半個月候豆腐受發生毛  
抹面微二晾乾再秤豆腐與黃對配乃將留存滷澄清去  
渾脚泥黃成醬一層醬一層豆腐一層香油加整個花椒數顆



層：裝入罈內泥封固付日中晒之一月可吃香油即麻油每只可  
四兩為準

又法

先將前法做就麵黃研成細麵用鮮豆腐十斤配鹽一斤半豆  
腐切作小方塊一重鹽一重豆腐醃五六天撈起鋪排蒸籠內蒸  
熟連籠置室房中約半個月俟豆腐變黃生毛將毛抹倒晾微  
乾一層醬麵一層豆腐裝入罈內仍加蔥花椒數顆逐塊皆要  
離曠不可相挨中留一大孔透底裝滿上面仍用醬麵厚蓋  
一以老酒作汁灌下封密日晒一個月可用

三層乳法

每鮮豆腐十斤配鹽二斤半其鹽三分之中當留一小分俟裝罈時拌入糟膏內將豆腐一塊切

作兩塊一重鹽一重豆腐裝入盆內用木板蓋之上用小石壓之

但不可太重醃二日洗撈起晒之至晚蒸之次日復晒復蒸再

切寸方塊配白糯米五升洗淘乾淨煮爛坊飯候冷蒸飯未乾太乾定當煮

能膏自可多取為要用白麵五塊研末拌勻裝入桶盆內用手輕壓抹光以巾

布蓋塞極密次早開看起發用手節次刮放米筍雜擦之次早開擦未乾

太早當三下用盆承接脂膏其糟粕不用和好老酒一大瓶紅麵末

天為妥少許拌勻一重糟一重豆腐分裝小罐內只可七分滿就好以防溢蓋



窰外用布或泥封固收藏四十天方可食用不可晒日

紅麴末多些好看裝時當

加白麴末少許饒鬆破若太乾酒  
膏多添俾膏酒畧淹豆腐為妙

又法

用鮮豆腐切成四方塊子加一或加五鹽醃之付滾水煮一二滾取  
起用前方拌就糯米飯與豆腐對配重裝入罈內用酒作  
泥封密候二十天過可用

又法

與醬豆腐乳之法約畧相同但須於酒內酌量添鹽

待冬天下凍豆腐放背陰房內候次年冰水化盡入大磁甕內  
埋背陰土中到六月取出會食真佳品也



做米醋法

赤米不用舂先淨蒸飯拌麴散香用水或用酒液皆可發麴  
久越好乃將酒渣節節添入即熬酒之熬俟月餘可用如有發膠  
用鐵火減燒極紅淬之每日二次仍連罈取出晒之

又法

糙米一斗浸過夜取出蒸熟成飯晾冷透裝入罈內三日酸透入  
凉水三十斤用柳條每日攪數次日後不須攪過一月不動俟  
其成醋濾去糟粕入夜椒黃柏少許煎數滾收罈內聽用

極酸醋法



五月午時用做就粽子七個每個內各夾白麩一塊外加生艾心七個紅麩一把合為一處裝入甕內用井水灌之約七八分滿就好甕口以布塞得極緊置背陰地方候三五日過早晚用棍子攪之嘗看至有醋味然後用烏糖四五圓打碎和燒酒四五壺隔湯頓至糖化取起候冷傾入醋內早晚仍不時攪之俟極酸了可用要用時取起醋汁一罐換燒酒一罐下去亦吃不完酸亦不退

### 十里醋法

烏梅去核一斤以醋醃五升浸一伏時晒乾再浸再晒以醋收盡為度醋涼蒸餅和之為丸以茨實大欲食時但嚼之丸粒口中即成好醋矣

### 焦飯做醋法

蒸飯後鍋底鏟起焦飯俗名鍋巴投入白水罈裝置近火煖熱處時常用棍子攪之七日後便成醋矣凡酒酸不可飲者投以鍋巴依前法作醋用紹興酸酒更好



鹽火腿法

每十斤猪脚配鹽十二兩極多加至十四兩將鹽炒過加皮硝末  
少許乘猪脚兩熱擦之令勻置大桶內上面用大石壓之五日  
翻候一個月將腿取起晾於風處四五個月可用

又法

金華人做火腿每斤猪脚配炒鹽三兩或云原方配六兩不無大鹹用手將鹽擦  
完石壓之三天取去用手極力揉之內軟為度翻轉再壓再揉  
至肉軟如棉取去掛之風處約需於小雪後起至立春後方可掛  
風不凍



醃猪肉法

每猪肉十斤配鹽一斤肉先作條片用手掌打四五次然後將鹽炒熟擦上用石塊壓緊俟次日水去下硝少許一天翻一天醃六七天撈起夏天晾風冬天晒日均俟微乾收用

又法

先將猪肉切成條片用冷水泡浸半天或一天撈起每肉一層配稀薄食鹽一層裝入盆內上面用重物壓之蓋密永勿搬動要用照層次取起仍留鹽水 若要薰吃照前法用鹽浸過三天撈起晒微乾用甘蔗渣同米佈放鍋底將肉鋪排籠內

蓋密安置 如上粗糠慢火焙之以蔗米烟薰入肉內油滴下

味香取起掛於風處要用時白水微煮甚佳

醃熟肉法

凡有事餘剩之熟雞猪等肉欲久留以待客雜當破作兩半肉切作條子中間剖開數刀用鹽於內外及剖縫處搓得極勻但不可太鹹裝入盆內用蒜頭搗爛和好米醋泡之以石壓其上 一日須翻一遍二三日撈起晾畧乾將鍋<sup>鐵</sup>鍋抬起用竹片搭十字架於灶內或鐵絲編成更妙將肉鋪排竹上仍以鍋覆之塞勿出烟灶內用粗糠或濕甘蔗粕生火薰之灶門用磚堵塞不時翻轉



搥以乾香為度取起收入新罈內口蓋緊日久不壞而且香

酒燉肉法

新鮮肉一斤刮洗乾淨入水煮熟滾二次即取出刀改成大塊先以酒同水燉燉有七八分熟加醬油一杯花椒料葱姜桂皮一小片不可蓋鍋俟其將熟蓋鍋以悶之搥以煨火為主或先用油姜煮滾下肉煮之令皮畧赤然後用酒燉之加醬油椒葱香葷之類又或將肉切成塊先用甜醬擦過煨下油煮之

醬肉法

猪肉用白水煮熟去白油併油係務令淨盡取純精的切寸方

塊子醃入好豆醬內燉之

火腿醬法

用南火腿煮熟切碎丁火腿過鹹即當用水先泡淡此然後煮之去皮單取精肉用火

將鍋燒淨滾熱將香油先下滾香次下甜醬白糖甜酒全滾煉

好然後下火腿丁及松子核桃瓜子等仁速炒翻取起磁罐收貯

其法每火腿一隻用好麵醬一斤香油一斤白糖一斤核桃仁四兩

去皮花生仁四兩炒去膜打碎 松子仁四兩瓜子仁二兩桂皮五分砂仁五分

做猪油丸法

將猪板油切極細加雞蛋黃菜豆粉少許和醬油酒調勻用杓



取收掌心最凡下滾水中隨下隨撈用香菰冬筍俱切小條加葱  
白全清肉汁和水煮滾乃下油凡煮滾取起食之甚美

猪頭法

猪頭先用滾水厄洗刷割極淨後將裏外用鹽擦遍暫置盆中  
二三時久鍋中燒放涼水先滾極熱後下猪頭所擦之鹽不可洗去  
煮至三五滾撈起以淨布擦乾內外水氣用大蒜搗極細有鮮柑  
擦上內外務必週遍置蒸籠內蒸至極爛將骨拔去切片花更妙

和蒜醋食之俱妙

頭骨米悉以前法洗淨裏面生葱連根塞滿外已

研醬抹勻一指厚用木頭架於鍋中底下放水離猪頭二三  
不可煮着上面以大磁盆覆蓋週圍用布塞極密勿令稍有出  
氣慢火蒸至極爛取出葱切片吃之甚美

肉鬆法

用猪後腿整個緊火煮透切大方斜塊加香草用原湯煮至  
極爛取精肉用手扯碎次用好甜酒清醬大面末白糖少許同肉  
下鍋慢火拌炒至乾取起收貯

假大肉法

雜圖錄



鮮肉用鹽擦透再用絛二三層包好入冷水灰內過一二日取出煮  
熟食之與火肉無二

煮老猪肉法

以水煮熟取出用冷水浸冷再煮即爛

醃肉法 與前醃肉二條參看

猪宰完破開切成二斤或斤半塊子取去骨頭將鹽研末以手搵  
末擦肉皮一遍再將所取之骨鋪於缸底先下整花椒拌鹽一層  
後下肉一層其肉皮當向下搵以一層肉一層鹽椒下完面上多  
蓋鹽椒用絛封固過十餘天可吃如吃時取出仍用絛封固勿令

出氣其肉缸放不冷不煖之處方好醃猪頭亦如是其骨棄之

風猪小腸法

猪小腸放磁盆內先滴下菜油少許用手攪勻候一時久下  
水如法洗淨切作節段每節量長一尺許用半精白猪肉割極  
碎下豆油酒花椒葱蒜等料和勻候半天久裝入腸內只可  
八分不可太滿兩頭紮緊鋪層籠內蒸熟風乾要用當再  
蒸熟切薄片吃之甚佳

白煮肉法

凡要煮肉先將皮上用利刀橫立刮洗三四次然後下鍋煮之隨



時翻轉不可蓋鍋以聞得肉香為度色氣出時即抽去灶內火  
蓋鍋悶一刻撈起片食之有味

又云白煮肉當先備冷水一盆置鍋邊煮拔三次分外鮮美

### 風雞鴨法

鹽薰之法與前鹽薰猪肉同但肉厚處當剖開加米醋少許  
又或起先竟不用鹽醃宰完時剖開肉厚處用豆油麵醬  
酒醋花椒之類和汁刷之薰乾不時取出再刷更佳

### 風板鴨法

每鴨一隻配鹽三兩牙硝一錢將鴨以法宰完去腹內用牙  
硝心先擦腹及各處之有丁傷者然後將些硝心也擦

既好俟水滾透放下雞鴨一滾不可太久撈起即下冷水拔  
起下鍋再滾再拔如是三五次試熟即可取吃不可煮頓致油  
化火減成色

### 悶雞肉法

先將肥雞以法宰洗砍作四大塊用豬油下鍋煉滾下雞  
烹之少停一会取起去油用好甜醬花椒料逐塊抹上下鍋  
加甜酒心數滾熟爛加蔥蒜魚草取起吃之甚美

### 新鮮鹽白菜炒雞法

肥嫩雌雞以法宰了切成塊子先用葷油椒料炒過後加白水



煨火燉之臨吃下新鮮鹽白菜加酒少許不可蓋鍋蓋則黃色不鮮

食牛肉乾法 鹿肉乾法

生肉切成大片約厚一寸將鹽攤放平處取牛肉塊順手平平丟下随手取起翻過再丟兩面均已粘鹽不可用手按壓拿起輕抖去浮鹽亦不可用手抹擦逐層安放盆內用石壓之隔宿將酒洗肉取出鋪排稻草上晒之不時翻轉至晚收放平板上用木棍趕滾使肉堅實光亮隨逐層堆板上用重石壓蓋次早取起再晒至晚再滾再

內外用石壓之隔宿或一兩天取起掛在風處一月可吃 鴨有大小配鹽當以每斤加一左右極多至加一五切不可過多

雞法

將雞宰洗乾淨脚灣處用刀鋸一下令筋畧斷將脚順轉挿入屁股內烘熟用甜醬擦遍下滾油翻轉烹之俟皮赤紅取起下鍋內用水漫火先煮至湯乾雞熟乃下甜酒青醬椒角用再燉至極爛加椒末葱珠用碗盛之好吃 或將雞砍作四大塊及小塊皆可熟搵不及整個之味全

假燒雞鴨法



將雞鴨宰完洗淨吹作一塊糖甜醬下滾油煮過取起下  
砂鍋內用好酒清醬花椒角茴全煮至將熟傾入鉄鍋內慢火  
燒乾至焦當隨時翻轉勿使粘鍋

頃刻熟雞鴨法

用頂肥雞鴨不下水乾退毛後挖一孔取出腹內碎件裝入好梅  
乾菜令滿用猪油下鍋煉滾下雞鴨烹之至紅色香熟取起  
剝去焦皮取肉片吃甚美

東煮雞鴨法

先用一盆冷水放在鍋邊得用水下鍋不可太多只淹過雞鴨

第二日早取木麻半天裝三罈內以裝久潮濕取右再涼此依  
牛肉乾之法也要吃時取肉乾切成二寸方塊用雞湯或肉湯  
淹牛脯有二寸許加大蒜瓣十數枚不破全煮至湯乾取  
起每塊切作兩塊須橫切再拆作粗條約指頭大再用甜酒  
和好豆油以牛脯多寡配七八分再煮至乾食之極美

食臘法

此物當乘新鮮不可久放致油乾肉硬則味不全矣法先用  
涼水洗淨新布裹密用線紮緊下滾湯煮一袋烟時取起  
退至令淨放磁盤內和清醬醋酒薑蒜蒸至熟煉切片吃之又



云先用豆腐皮或鹽酸菜已裹外用小繩子或錢串繫得極緊下水煮一二滾取起去毛淨安放磁盤內蒸熟片吃

食熊掌法

先用溫水泡軟取起再用滾水溫退去毛令淨放磁盤內和酒醋蒸熟去骨將肉切片裝磁盤內下好肉湯及清醬酒醋薑蒜再蒸至極爛好吃

野味法

炒野雞麻雀及一切山禽等類皆當用茶油為主無茶油則用芝麻油切不可用豬油先將茶油全飯粒數顆慢火滾數滾揚去

飯顆下生薑絲精將鳥肉配甜醬瓜姜切細條下去全炒數遍取起用甜酒豆油和下再炒至熟好吃若麻雀取起時當少停一會條下去再炒

煮燕窩法

用滾水一碗投炭灰少許候清將清水傾起入燕窩范之即露黃白撕碎洗淨次將煮熟之肉取半精白切條更加雞肉條更妙入碗內裝滿用滾湯淋之傾出再淋兩三次其燕窩另放一碗先淋兩三遍俟肉條淋完乃將燕窩逐條鋪排上面用淨肉湯去油留清加甜酒豆油各少許滾



二淋之下撒以椒麵吃之。又有一法用熟肉剉作極細丸料加  
菽豆粉及豆油花椒酒雞蛋清作丸子長以燕窩將燕窩泡  
洗撕碎粘貼丸外包密付滾湯過之隨手撈起候一齊做完  
盪好用清肉湯作汁加甜酒豆油各少許下鍋先滾一滾將  
丸下去再一滾即取下碗撒以椒麵葱花香蔬吃之甚美或  
將燕窩已在肉丸內作丸子先盪熟餘全

煮魚翅法

魚翅較個用水泡軟下鍋煮至手可揭開就好不可太爛  
起冷水泡之撕去骨頭及沙皮取有燕窩者

破鋪排扁內晒乾收貯磁器內隨用

不用清水泡平日先煮一二滾洗淨配煮熟肉絲或  
係更妙香蔬同油蒜下鍋連炒數遍水少許煮至甚香  
用肉湯總淹肉就好加醋再煮數滾粉水少許下去並葱白  
再煮滾下碗其翅頭之肉及嫩皮加醋肉湯煮作菜吃之

煮鮑魚法

先用藥剪切薄片子水泡洗煮熟撈起配新鮮肉精的打  
橫切薄片子下鍋先炒出水煮至水乾看肉未熟當再下點水  
煮乾熟將鮑魚下去加蒜瓣切薄片子半茶匙肉湯和粉



同炒 湯料不可太多亦不可  
太少後以破軟白宜為要 至於蒜熟取起此項不下鹽醬以鮫魚  
質本鹹故也

煮鹿筋法

筋買來盡行用水泡軟下鍋煮之至半熟後撈起用刀刮去  
皮骨取淨晒乾收貯臨用取水水泡軟清水下鍋煮至熟但不死  
取起每條用刀切作三節或四節用新鮮肉帶皮切作兩指  
大片手全水先下鍋內慢火煮至半熟下鹿筋再煮一二滾和酒  
醋鹽花椒八角之類至筋極爛肉極熟加葱白節裝下碗其  
醋不可太多令吃者不見醋味為主

炒鱔魚法

先將魚付滾水抄盪捲團取起洗去白膜剔取肉條撕碎  
用麻油下鍋併姜蒜炒按數十下加粉酒和勻取起

頓腳魚法

先將腳魚宰死下凉水泡一會總下滾水盪洗刮去黑皮開甲  
去腹腸肚穢物砍作四大塊塊用肉湯併生精肉姜蒜同頓至  
魚熟爛將肉取起只留腳魚再下椒末其蒜當多下姜次之臨  
吃時均去之 又法大腳魚一個配大筍雞一個各如法宰法用大  
磁盆底鋪大葱一重併蒜頭大料花椒姜將魚雞安下上蓋以



葱用甜酒清醬和下淹密隔湯頓二炷香久熟爛色美

醉螃蟹法

好酒與清醬對配合酒七分清醬三分先入罈內次取居  
已死者不可用用小刀於背甲當中處扎一下隨用鹽少許填入乘  
其未死即投入罈中擗下完後將罈口封固三五日可吃矣  
魚法

用新鮮鯉魚破開去肚內雜碎醃二日翻過再醃二日即於酒  
內洗淨再以清水淨晾乾水氣入燒酒內洗過裝入罈內  
每層魚各放些花椒用黃酒灌下淹魚寸許再以燒酒半

寸許上面以花椒蓋之泥封口搥以魚只裝罈七分黃酒淹得  
二分加燒酒一分可成十分滿足吃時取底下的放豬板油細  
丁加椒蔥刀切極細以泥全頓極爛食之真佳品也 如遇夏  
將魚晒乾亦可此法醉之

糟魚法

將魚破開不下水用鹽醃之每肉魚一斤約用鹽二三兩醃二日  
即於酒內洗淨再以清水擺淨去鱗翅及頭尾於日中晒  
之候魚半乾不可太乾砍作四塊或一塊肉厚處再剝開取做就之糟即前法所云搗  
酒之糟加鹽少許裝入罈內候裝香糟物者是也 聽用每魚一層蓋糟一層上加蔥花椒



逐層用糟及板安放罈內以糟汁少微覺乾便取好甜酒酌量傾入用泥封罈口四十天後可吃臨吃時取魚帶糟用猪板油細丁拌入碗盛蒸之糟猪雜等肉同法但魚用生的入糟猪雜等肉須煮熟乃可

頃刻糟魚法

將醃魚洗淡以糖霜入火酒內澆浸片刻即以糟透鮮魚亦可  
可用此法

做魚鬆法

用粗條魚此法去鱗肚洗淨蒸熟取出去骨淨盡下好肉湯煮數滾取起和甜酒微醋清醬加八角末姜汁白糖腐油少許和勻下鍋拌抄至乾取起磁罐收貯

耐魚法

不拘何魚即鯽魚亦可凡魚不去鱗不破肚洗淨先用大蔥厚鋪鍋底下一重魚鋪一重蔥魚下完加清醬少許用好香油作汁淹魚一指鍋蓋密用高糧桿火煮之至鍋裏不响為度取起吃之甚美且可久藏不壞

蝦羹法

將鮮蝦剥去頭尾足壳取肉切成薄片加雞蛋菜豆粉香圓



綠香蒜綠瓜子仁和豆油酒調勻乃將蝦之頭尾足壳用寬  
水煮數滾去渣澄清再用豬油同微蒜末滾去蒜將清湯傾  
和油內煮滾乃下和勻之蝦肉等料再煮滾取起不可太熟  
魚肉耐久法

夏月魚肉安香油久不壞

夏天熟物不臭法

大甕一個擇其口寬大者中間以梗灰乾鋪於底將碗盛物放  
在上面甕口將小布棉褥蓋之再以方磚壓之勿令透風走  
氣徑宿雖盛長大暑不臭明日將要取用先燒熱鍋即傾

入空熟蒸



鹽蛋法

羅江 李化補 石亭手抄

用蘆草灰木炭灰或稻草灰亦可二灰用六成七灰黃土用四成三成有粘性可粘住就好灰土拌成一塊每三升土灰配鹽一升酒和泥塑蛋將大頭向上小頭向下密排罈內十多天或半月可吃合泥切不可用水用水即蛋白堅實難吃矣

鹽蛋法

用石灰木炭灰松柏枝灰鹽糠灰四件石灰頭少不可  
各灰平等加鹽拌勻用老粗茶葉煎濃汁調拌不硬不軟裹蛋裝入罈內泥封固百天可用其鹽每蛋只可用二分多則太鹹又法用蘆草稻草灰



各二分石灰各一分先用柏葉帶子搗極細泥和入三灰內加糖糠  
拌勻和濃茶汁塑蛋裝罈內半月二十天可吃

醬雞蛋法

用雞蛋帶壳洗極淨醃入醬內一月可吃但不用煮取黃生吃  
之甚美其清化水可搵物當豆油用之

白煮蛋法

將蛋同涼水下鍋煮至鍋邊水响撈起用涼水泡之候蛋極冷  
再放下鍋二三沸即起其黃不熟不生最乃有趣

蛋捲法

用蛋打攪勻下鉄杓內其杓當先用生油搽之乃下蛋煎之當  
輪轉令其厚薄均勻候熟揭起逐次煎完壓平用猪肉半

精白的刀剉細可太和菜豆粉雞蛋清豆油甜酒花椒八角末

之類或加鹽落  
花生更妙併葱蒜等下去攪勻取一小塊用煎蛋餅捲

之以捲薄餅樣將兩頭輕折入逐個包完放蒸籠內蒸  
熟吃之其味甚美

乳蛋法

每用牛乳三盞配雞蛋一枚胡桃仁一枚研極細末冰糖少許以  
研末和勻蒸熟吃之甚美兼能補益

老人虛燥者有痰者加老  
姜汁一茶匙更妙



做大蛋法

用猪尿胞一個將灰拌用脚端踏至大不拘雞鴨蛋一樣打  
破傾碗內隨用多少調和裝入胞內紮緊口外用油緋包裹  
沉井底一夜次日取出煮熟剝開胞內黃白照舊做大蛋一般  
甚妙

治乳牛

律帶子母牛此法加料要令飲水單用飯湯飲之  
助乳勢每日可擠兩次早晚臨取時用熱水將肚下及乳房  
處先盪洗一遍去其臭味然後再用熱水盪洗其乳令熱  
欲擠之手亦要盪熱擠之即下此一定之法若非盪熱半點  
不下

取乳皮法

將乳裝入鉢內安滾水中盪滾用扇打之令面上結皮取起再扇  
再取令盡棄其清乳不用將皮再下滾水置火中煎化約每盆水一盪



下好茶滴一大盃加芝蔴胡桃仁各研極細篩過調勻吃之甚好  
若要鹹加鹽滴少許若特乳皮單吃補益之功更大

### 做乳餅法

初次用乳一盞配好米醋半盞和勻放滾水中溫熱用手耳攪  
之自然成餅二次將成餅原水只下乳一盞不用加醋三四次各加  
米醋少許原水不可丟棄後做此其乳餅若要吃鹹些仍留原  
汁加鹽少許亦可或將乳醋各另盛一碗置滾水中預先溫  
熱然後量乳一盞和醋少許耳及成餅<sup>二三伏時</sup>中之汁若剩至太多  
即當傾去只留少許

### 芝蔴茶法

先用芝蔴去沙炒香磨細先取一酒盃下碗入鹽少許用快子  
順打至稠硬不用再下鹽水順打至稀稠約有半碗多然後用  
紅茶熬曬俟畧溫調入半碗可作四碗吃之又法用牛乳隔水頓  
二三滾取起俟冷結皮將皮揭盡配碗和芝蔴茶吃

### 杏仁漿法 作茶吃

先將杏仁泡水洗去皮尖與上白米飯米對配磨漿墜水加糖頓熱  
作茶吃之甚為潤肺或單用杏仁磨漿加糖亦可或用杏仁為  
君米用三分之一無小磨用臼搗爛布濾



千里茶法

白沙糖四兩白茯苓三兩薄荷葉四兩甘草一兩共為細末煉蜜為丸  
九水枣子大每用一丸喻化可行千里之程不渴

蒸糕法

每糯米七升配白飯米二升清水淘淨泡兩宿撈起春粉篩  
細配白糖五斤紅糖亦可澆水拌勻以用手抓起成團為度不可太  
濕入籠蒸之俟熟傾出晾冷放盆內用手極力揉勻至無白點  
為度再用箆圈安放平正處底下及週圍俱用筍皮壳鋪貼  
然後下糕用手壓平去圈成個

蒸雞蛋糕法

每麵一斤配蛋十個白糖半斤合作一處拌勻蓋密放灶上熱處  
過一飯時入蒸籠內蒸熟以快子插入不粘為度取起候冷定



切片吃 若要做乾糕灶上熱後入鉄爐熨之

蒸蘿蔔糕法

每飯米八升加糯米二升水洗净泡隔宿春粉篩細配蘿蔔三四斤刮去粗皮擦成條用熟猪板油一斤切條或作丁先下鍋畧炒次下蘿蔔條同炒再加胡椒麵葱花鹽各少许全炒蘿蔔半熟撈起候冷拌入米粉內加水調極勻以手挑起墜有整塊不致太稀入蒸籠內蒸之先用布襯於籠底快子插入不粘即熟矣 又法猪油蘿蔔板料俱不下鍋即拌入米粉同蒸

蒸西洋糕法

每上麵一斤配白糖半斤雞蛋黃十六個酒娘半磅搗去糟粕酒汁合水少许和勻用快子攪吹去沫安熱處令發入蒸籠內用布鋪好傾下蒸之

做菜豆糕法

菜豆粉一兩配水三中碗和糖攪勻置砂鍋中煮打成糊取起分盛碗中即成糕

蒸苜菜糕法

飯米一斗用水洗泡配菜葉五斤洗净切極細拌米合磨成漿將糖和微水下鍋煮至滴水成珠傾入漿內攪勻用磁量入蒸



籠內蒸熟。重。做此下去。以蒸九重糕法甚美。每重以薄為物。

蒸茯苓糕法

用軟性好飯米春得極白。研麵用極細篩。過每斤麵配白糖六兩。拌勻。下層籠內用手排實。未下時先墊高麗布重蒸熟。又法用七成白糯米。

三成白糯米。再加二成蓮肉。芡實。茯苓。山藥等末。拌勻蒸之。

又法用上好白飯米洗淨時乾。不可泡水。研極細麵。再用上白糖每斤配水。天碗攪勻。下鍋攪煮。收沫。數滾。取起候冷。澄去渾底。即取多少。洒入米麵。令濕。用手隨洒。隨攪。勿令成塊。至潮濕。普遍。

就。好先用淨布鋪於層籠底。將麵篩下。抹平。罌壓一壓。上用。

銅刀先行割劃條。切子蒸熟。取起候冷。擺開好吃。又法用。

飯米先泡。春粉用白糖水和。拌篩下。層籠內打平。再篩餡料。

一重。又篩米麵一重。若要多餡。做此再加二三重。皆可解完。

持平。用刀劃開。塊子中央各點紅花。蒸熟。

此一名封糕。餡料用核桃肉。松瓜等。研碎篩下。

鬆糕法 即發糕

用上白飯米洗泡一天。研磨細麵。糖六分。茯苓糕提法二者俱備。

一盃麵。一盃糖水。一盃清水。加入麩子。即包子店所用麩也攪勻。蓋密。令發至。

透。下層籠蒸之。要用紅的。加紅麵末。要菜加青菜汁。要黃加。

姜黃。即各成顏色。



煮西瓜糕法

揀上好大西瓜劈開刮瓢撈起另處瓜水汁另作一處先將瓜瓢  
瀝水下鍋煮滾再下瓜瓢全煮至出粘取起秤重與糖對配  
將糖同方處瓜汁下鍋煮滾然後下瓜瓢煮至滴水不散取  
起用罐裝貯具子另揀炒以久兩潮濕發霉時浮面霉點用快子揀去連  
香取仁下去罐坐慢火爐徐徐滾之取起勿動

查糕法

將鮮山查小煮一滾撈起去皮核取淨肉搗爛再用細竹篩手  
擦去根秤重與白糖對配不紅加紅顏料拌勻或印或攤

磨 切條塊收貯倘水氣不收難熬用爐灰掛平隔帛待

糕 糕在帛上帶蓋一蒸小氣收乾裝貯 又法小煮熟去皮

留肉并核將煮山查之水下糖煮滾泡浸查肉酸甜可作園

碟之用

木瓜橙十棧子皆可作糕但當蒸熟去皮搗爛擦細加糖與山查

糕一樣做法

薔薇糕法

薔薇天明初開時取來不拘多少去心蒂及葉頭有白處鋪於  
罐底用白糖蓋之緊緊明日再取此法後做此候花過將罐內  
糖花不時翻轉至花畧爛將罐坐於微火煮片時加麥芽膏



和勻紮緊候用

桂花糖法

用白糖一斤先煮至滴水不散下粉漿二斤

粉漿即以麥熟做麵筋麵筋成後所餅之

不是再煮至如龍眼回樣下桂花瀝

梅桂瀝亦可

再煮傾起候冷

用麵趕攤開整領剪塊若要煮明糖候煮硬些取起上下

用芝麻鋪壓以麵趕攤開

按西瓜糕及此桂花糖內均可量加餡糖

破餅法

上好乾白麵一斤先取起六兩和油四兩

極多用至六兩便為頂高餅

同麵和作一大

塊揉得極熟下剗起十兩配油二兩三兩添水下去和作大塊

揉勻候將前後兩麵合作一塊攤開再合再攤以此十數遍再

作小塊子攤開包餡下爐熨之即為上好餅又法每麵一斤配

油五六兩加糖不下水揉勻作一塊做成餅子名一片瓦又法裏面用

前法半油半水相合之麵外再用單水之麵薄包一重酥而不破

其餡料用核桃肉去皮研碎半斤松子瓜子二仁各二兩香圓係

橘餅係各二兩白糖板油

以入餡糖即不用板油矣

月餅全法

倭滿州餅法

外皮每白麵一斤配猪油四兩滾水四兩攪勻用手揉至越多越

好內面每白麵一斤配猪油半斤

以寬乾此當再加油

揉極熟搥以不硬不軟



乃度候特前後二麵合成一大塊揉勻攤開打撲切作小塊攤開

餅即核桃肉 下爐熨熟月餅全法或用好香油和麵更妙其應用

分兩輕重與猪油同

### 做米粉菜包法

用飯米春極白洗沱瀝乾磨篩細粉將粉置大盆中留餘一

碗先將涼水下鍋煮滾然後大碗之粉勻撒下煮成稀糊取

起傾入大盆中和勻成塊放極淨熱鍋中拌揉極透恐皮黑不入

取起馬做菜包薄不破以做不完用濕巾蓋密隔宿不壞若要

皮當潤硬些 不可大稀要緊

煎法 其餡料用芥菜切碎鹽綠 蘿蔔切細 全由皮白肉

油炒半熟包入又或用熟肉切細 香蕈冬筍豆腐乾薑落花生仁

糯餅冬瓜香黃片各切丁子 備齊將冬筍先用滾水燙熟豆腐乾用

油炒熟次取肉下鍋炒一滾再下香蕈冬筍豆腐乾全炒取起拌入

花生仁等料包之或加蛋條亦好此項只宜下鹽切不可用豆油以豆

油能令皮黑放也凡做消邁及蕨粉包肉餡悉如菜包其蕨粉

皮亦以做米粉法

### 晒番薯法

揀好大條者去皮乾淨安放層籠內蒸熟用米篩摩細



去根晒去水氣揀作條子或印成糕餅晒乾裝入新磁器內  
不時作點心甚佳

煮香菘法

將菘用水洗濕至透搥微乾熱鍋下猪油加姜絲炙至香亦  
將菘放下連炒數下將原泡之水從鍋邊高處周圍循  
順下立下立滾隨即取起候配烹調各菜甚脆香凡所和  
之物當低煮熟隨下隨起切不可久煮以失菘性

東洋醬瓜法

先用好麵十斤炒過大巨粉二升或秤重二斤亦可二共冷水作餅蒸熟  
俟冷餅約二指厚兩掌大於不透風煖處會之下用蘆蓆鋪勻餅上用

葉厚蓋會至黃衣上為度去葉翻轉黃透晒乾漂露愈久  
愈妙瓜每斤配食鹽四兩此仍用鹽多者以鹽滴下醬之故醃四五天將瓜撈

起晒微乾瓜滴候澄清去底下渾脚後即將清滴攪前麵

豆餅作醬餅須搗極細或磨過更妙醬與瓜對配裝入磁罐內不用晒日

候一月可開

醬瓜法



二三月天先將小麦洗磨畧碎不過篩若要極細醬麵以磨細篩過者是和滾水

做成磚條塊子蓋於煖處令其發霉務透晒乾收貯候瓜

熟買來剖作兩瓣銅錢刮去瓢用滾透熟冷水洗淨布

拭乾再用石灰一斤亦用滾熟冷水泥澄去渾底將瓜泡下

只過夜次早洗淨取起用布拭乾用大口高盆子將黃先研細

麵篩過先裝盆底一重次裝瓜一重又裝鹽一重重裝入

上面仍用醬麵蓋之不用水用麻布蓋晒於初伏日起日晒夜

收一月可吃凡晒醬切不可著一點生水以致易壞生白霉料

瓜四十九斤醬麵四十五斤鹽九斤石灰一斤醬麵鹽石灰俱研細候用

晒紅甜薑法

揀大塊嫩生薑擦去粗皮切成一分多厚片子置瓷盆內用

研細白鹽少許或將鹽打溲澄去泥沙淨下鍋再煎成鹽用之更妙稍醃一二時辰即逼出

鹽水約每斤加白醃梅乾十餘個拌入薑片內隔一宿俟梅

乾漲薑片軟撈起去酸鹹水仍入瓷盆每斤可加白糖五

六兩染舖所用好紅花汁半酒盃拌勻晒一日至次日嘗之若

有鹹酸水仍逼去再加白糖紅花二次搥以味甜而色清

紅為度仍置日色處晒二三日即可入甌晒特務將瓷盆

口用紗蒙紮以防螞蟻蒼蠅投入



醃瓜諸法

凡要下醬之瓜搥以加三鹽為準但醃法不一有將瓜剖開配鹽瓜背向下瓜腹向上層層排入盆內即壓下不動至三四天或五六天撈起於滷水中洗淨晾乾水氣入醬者有剖開去瓢晾微乾用灰搽擦內外丟地隔宿用布拭去灰令淨勿洗水入醬者有剖開撒鹽用手逐塊搽擦至軟裝入盆內三天撈起入醬者諸法不一大約用後二法其瓜更為青脆

醃青梅法

青梅買來即用<sup>石</sup>灰加水潮濕手搓翻一遍隔宿<sup>時</sup>水添滿泡一

天嘗有酸澁之味去有七八為度以未即當再換薄灰水再

泡洗淨撈起鋪開晾風畧乾就好不可太乾以致過縮每梅十斤配鹽七

八兩先拌醃一宿然後用水糖清罐下令滿隔三四天傾出

煎滾加些白糖候冷仍灌下隔十天八天再傾再煎滾可

裝貯罐內庶可久存不壞以日久或雨後發霉即當再煎滾

要甜薑法同

醃梅杏法

當梅杏成熟之時擇其黃大有肉者每斤配鹽四兩先下點

水將鹽梅<sup>杏同</sup>一齊下盆內用手順翻攪令鹽化盡為度每



日不時攪之切勿傷破其皮上面用物輕壓之三天後裝貯甕內有病時吃之甚美若欲晒乾每斤只加鹽二兩五錢醃壓六七天<sup>取</sup>起晒之晚用物壓之使扁

### 醃蒜頭法

新出蒜頭乘水甚乾實者更妙去桿及根用<sup>清</sup>灰水泡兩三天嘗看辛辣之味去有七八就好以米即再換<sup>清</sup>灰水再泡洗淨撈起用鹽水加醋醃之若要吃鹹的每斤蒜用二兩鹽三兩醋先醃一三日後添水至滿封貯可久存不壞倘要吃半鹹半甜當灰水中撈起時先用薄鹽醃一兩天然後用糖醃煎滾

冷醃之若太淡加鹽不甜加糖可也

### 醃蘿蔔乾法

七八月時候拔嫩小蘿蔔揀五個指頭大的說好不要太大亦不可太老以七八月正是時候去梗葉根整個洗淨晒五六分乾收起秤重每斤配鹽一兩拌揉至水出蘿蔔軟裝入罈內蓋密次早<sup>取</sup>向日色處半晒半風去水氣日過當冷再極力揉至水出蘿蔔軟色赤又裝入罈內蓋密次早仍取出風晒去水氣收來再極力揉至潮濕軟紅用小口罐分裝務令結實用稻草打直塞口極緊勿令透氣漏風將罐覆放陰涼地面不可晒日



一月後香脆可吃先用吃一罐完然後再開別罐庶不致壞  
若勇作小葉菜碟用先將蘿蔔洗淨切作小指頭大條約二分  
厚一寸三分長就好晒至五六分乾以下作法與整蘿蔔同

落花生法

將落花生連壳下鍋用水煮熟下鹽再煮二三滾連汁裝入缸  
盆內三四天可吃又法用水煮熟撈乾棄水醋入鹽菜淘內  
六三四天可吃又法將落花生同菜淘一齊下鍋煮熟連渣  
裝入缸盆登時可吃若要出門撈乾包帶作路菜不壞按法  
法雖較便但豆皮不能擠去若用前法豆皮一擠就去雪白

好者

芥菜法

整叢芥菜取來將菜頭老處先行砍起另煮外其菜身剖  
作兩半若大叢的當剖作四半晒至乾軟諺曰兩天收脚盆內每菜  
十斤當配鹽三斤若要淡些加二斤半亦可將鹽先撒一半撒在菜內以手揉至  
鹽盡菜軟收入大桶內上用大石壓之過三天先將淨脚盆安  
放平穩地方盆上橫以木板用米籃架上將菜撈入籃內上面  
仍用大石壓至汁出盡一面將汁煎滾候冷澄清一面將菜纏  
作把子將原留之鹽重配裝甕內上面用十字竹板結之以



結實為要。將清汁灌下，以澆密為度。甕口用泥封固。甕  
只可小的，不必太大。吃完一甕，再開別甕，久之不壞。

### 做霉乾菜法

將芥菜砍晒二日，足每十斤配鹽一斤，拌揉本汁，裝入盆內，用重  
石壓之。六七天要撈起，時用原酒攪洗去沙，晒極乾，蒸之，務令  
極透，晾冷，極力揉軟，再晒，再蒸，再揉，四五次為度。纏作把子，  
收裝罈內，塞緊，候用。或要蒸時，每次用老酒濕之，更為加  
料，無比矣。

### 做芥菜法

取芥菜之旁芽為菜，併心尾二三節，晒兩日，半其心節，當剝  
開，晒好，切節以寸為度，用清小水比菜畧多些，將水下鍋煮至  
鍋邊响時，下菜用杓翻兩三遍，急取起，壓去水氣，用姜絲  
淡鹽花作連，合拌，收入磁罐內，裝塞極緊，勿令稀鬆。其罐嘴  
用芥葉滾水微盪過，二三重封固，將嘴倒覆灶上，二三時久，  
移覆地下一週，日開，用好吃鹹的，用鹽醋猪油或麻油拌吃，  
好吃甜的，用糖醋油拌吃。

### 甜辣菜法

用白菜幫帶心葉一併切寸許長，下飯籬，俟水將滾，有聲，



時候落去一抄取起晾乾用好米醋和白糖加細姜蒜花椒芥末  
蒜油少許調勻頃入菜內拌勻裝入罈三四天可吃甚美

經年芥辣法

芥菜取心不着水掛晒至六七分乾切作短條子每十斤約用鹽  
半斤好米醋三斤先將鹽醋煮滾候冷乃下生芥心拌勻用磁瓶  
分裝好泥封固一年可吃臨吃時加油醬等料

做香乾菜法 一名響菜

用生芥心併葉梗皆可切短條子約寸許長若嫩心即切短用更妙  
瓜子樣日晒極乾候鹽少許揉得極軟裝入小口罈內用

草打直塞緊將罈倒覆地下不必晒日一月可吃或乾吃或拌  
老酒或醪醋皆美按鹽太淡即發霉易爛每斤菜  
當加鹽一兩少亦得七八錢

做甕菜法

每菜十斤配炒鹽四兩將菜鹽層層隔鋪揉勻入缸踏壓三  
日取起就好入盆內手揉一遍換過一缸鹽滷留用過三日又將  
菜取起再揉一遍又換一缸留滷候用如是九遍乃裝入甕內  
每層菜上各洒撒花椒小茴香以此結實裝好將留存菜  
滷每罈入三碗泥封過年可吃甚美按留存菜滷若先下鍋  
煮數滾取起候冷澄  
清去渾底然後  
加入更妙



做香小菜法

用生芥心或葉併梗皆可先切碎約一寸長日晒極乾加鹽少許  
揉淨極軟裝入罐內以好老酒灌下作汁封口付日中晒之如乾  
再加酒

做五香菜法

每十斤菜配研細淨鹽六兩四錢先將菜逐葉披開桿頭厚  
處撕碎或先切作寸許分晒至六七分乾下盤揉至發香極軟  
加花椒小茴陳皮絲拌勻裝入罈內用草塞口極緊勿令  
泄氣為妙覆藏勿仰一月可吃

燒芥菜法

用特滾之水調勻得宜蓋密置灶上累時過氣半日後或隔宿  
開用

煮菜配物法

芥菜心將老皮去盡切片用煮肉之湯煎滾放下煮一二滾撈  
起置冷水中泡冷取起候配物全煮至熟其青翠之色仍  
舊也不變黃亦不能過爛甚為好看

做酸白菜法

用整白菜下滾湯過透就好不可至熟取起先時收貯煮



麵湯留存至酸然後可盪菜裝入罈內用麵湯灌之瀝密  
為度十多天可吃要吃時橫切一橫若無麵湯以飯湯作  
酸亦可入法將白菜披開切短斷入滾水中只一盪取起要取得快好  
即刻入罈用盪菜之水灌下隨手將罈口封固勿令泄氣即  
可用吃菜既酸脆汁亦不渾

### 榨苜荳菜法

苜荳揀嫩而長大者去葉取桿將大頭剖開作三四瓣晒微乾  
桿軟每瓣取來纏作二寸長把子即醃入缸完醬瓜之舊醬  
內候二十日可吃要吃時取出用手將醬搥去淨切寸許長青

翠苜荳不可下水洗若無舊醬即將纏把苜荳每斤配鹽一  
兩二錢逐層醃入盆內二三天取出用原酒洗淨晒微乾將醃菜  
之滷澄清去渾脚傾入醬瓜黃內醬黃即東洋醬瓜所用已見前泡攪作醬

與苜荳對配以醬瓜法層層裝入罈內封固不用晒日二十天可  
吃矣

### 醃黃小菜法

用黃芽白菜整個水洗淨掛繩上陰半乾以葉黃為度切  
斷約五分長用鹽揉勻隔宿取出擠去菜汁入整花椒小面  
橘皮黃酒拌勻不可過鹹亦不可太濕裝入小罐封固三日後可吃若



要久放必將菜汁去盡乃不變味

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*

製用茶法

用大南棗十個蒸軟去皮核配人參一錢用布包穿米飯中蒸

爛同搗勻作彈子丸收貯吃之補氣

仙菓不飢方

大南棗一斤好柿餅十塊芝蔴半斤炒去皮糯米粉半斤炒將芝蔴

先研成極細末候用棗柿同入在飯中蒸熟取出去皮核子蒂

搗極爛和蔴米二粉再搗勻作彈子丸曬乾收貯臨飢時吃

之若再加人參其妙又不可言矣

耐飢丸

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*



糯米一升淘洗淨潔候乾炒黃研極細粉用紅枣肉三升每五斤重水洗蒸熟去皮核入石臼內同米粉搗爛為大丸晒乾滾水沖服  
行路不吃飯自飽法

芝蔴一升去皮炒糯米一升共研為末將紅棗一升煮熟和為丸每彈子大每滾水下一丸可一日不飢

米經久不蛀法

用蠟塊安放米內則經久不蛀

藏橙橘不壞法

將橙橘藏菜豆中經久不壞

西瓜久放不壞法

用綿沙鋪地令厚置瓜其上可以久放  
按橙橘等及瓜安放之處俱不可一也

抱鴨蛋法

用草籠或竹籠裝稻穀糠將蛋埋在糠內蓋密放熟炕上微烘之就好不可過熱隔五天煎一盆滾水拌晾至不濕手微溫將蛋取出下水泡一盃茶久撈起搽乾仍舊掛糠內過五天做此再過二十多天自然出壳不用打破  
仙鶴之蛋亦用此法抱之但當先用棉花厚包總埋糠內餅同



一州以海出之則富夫州則亦欲其利與農之利也

此也夫大州地廣產二十萬天自遠水自遠其利也

不始於利也惟法不水此一區茶又得並辦其利也

亦且益之其利亦不遠而五入道其利也

其利亦不遠而五入道其利也

其利亦不遠而五入道其利也

其利亦不遠而五入道其利也

其利亦不遠而五入道其利也

其利亦不遠而五入道其利也







