

山林經濟 五

治膳 附食忌
救荒
辟寒
辟瘟

辟虫

共十

+1
2234
5



十一
號 2234
卷 5

十一
號
卷 5

增補山林經濟卷之八目錄

治膳上

果實收藏法

青苳收藏法

海松子收藏法

胡桃收藏法

栗子收藏法

紅棗收藏法

梨子收藏法

红柿收藏法

桃子收藏法

林檎收藏法

石榴收藏法

葡萄收藏法

柑橘收藏法

茄子收藏法

黃苳收藏法

甜苳收藏法

西瓜收藏法

蘿菔蔓菁根收藏法

冬苳南苳收藏法

芋根收藏法

熊蔬收藏法

大蒜收藏法

生薑收藏法

葱根收藏法

竹笋收藏法

羊蹄收藏法

當歸收藏法

菘根收藏法



木頭菜木收法 松茸收法 薇蕨收法

蒜薹收法 萬苣薹收法 生菜收法

飯粥諸品凡二十 夏月令飯不餒壞

餅麵諸品凡二十 茶湯諸品煎茶法凡二十

煎油蜜果煎蜜果菜飴糖法凡二十

菜蔬諸品凡四十四 醃菜菜宜忌日醃魚肝脯同

醬諸品宜忌日及並雜方合四十四 造醋法凡十五

肉膳治法凡八 牛肉膳凡二十九

猪肉膳凡九 犬肉膳凡四

羊肉鹿肉獐肉熊肉兔肉膳治法 雞肉膳治法凡八

雉肉膳凡五 鵝鴨膳治法 鵪鶉肉膳

麻雀膳 鴈肉膳 醃鴨卵法

增補山林經濟卷之八

治膳

山野之人咬菜飯糲固是分外事至於美味佳饌非所
敢望而但塲圃所種墾柵所畜及江溪所漁之物烹飪
失方則將何以養老而供賓乎茲錄收治之方以備日
用然慘毒取味則大損陰德宜加嚴戒

果實收藏法○凡生果斃地為深坑藏之以木板蓋之可留不

乾○諸班果子以乾沙或以芝麻拌和新瓮收之密封其口

○凡果鑿生大竹作穴納其中而塞之色味經歲不變○臘

雪水淹藏一切果實良○酒精藏物不敗可淹菜果

青荈收藏法○凡遇時果出用銅青細研末與果同臚雪水

收貯顏色不變加鮮凡青梅桃李林檎小棗葡萄蓮蓬菱角

甜菜梨子柑橘等果皆可收藏以備不時之用

海松子栢令栢子收藏法○以防風同裹則不油防風亦不壞○

松子以疎布帛盛掛當風處則不膩或以燈心煎碎收之則不枯○收仁之類蒸壞不可食者攤置竹紙上焙之如新○

胡桃收藏法○以粗布帛盛掛當風處不膩

栗子收藏法○霜後收自零栗子投盆水中甘其浮者漉出

沉者拭乾晒少時以無水氣為度先將沙炒乾待冷用新沙

器收貯沙一層栗一層約九分滿不可用箬葉一重覆蓋以

竹箴按定掃淨地將器倒覆略以黃土封之逐旋取用不令

近酒氣至來春不壞○取栗子一擔鹽二斤化水浸一二宿

漉出晒乾以芝麻二石拌勻於荊園內收之永遠不壞食之

甘美○藏乾栗法浸鹽水晒乾如上法竹籃或粗布帛盛掛

昔日少通風處日搖動一二次至春不損夏不蛀○陳粟水

浸一宿許焙乾其皮皆貼殼食之如新凡生粟水浸四五日出乾收藏則虫不生

紅棗收藏法○將大缸刷淨拭乾以熟米醋澆缸內盪令淨

控乾又以熟香油勻擦缸口缸底鋪粟稈草一重棗一重中

心四圍亦令草間蓋不可重壓久留不生蛀

梨子收藏法○初霜後即收梨性最怕凍宜頓暖處最忌酒

慎勿與共宴餘者同收之若久有酒處亦不宜藏且破損者

不可藏○梨子連小枝折下取不空心大蘿菔伸梨枝其中

以紙裹置煖處至春不壞○梨子別取鹿者一顆以數顆伸

其上頓煖處不壞○梨以新罐盛頓陰僻處不乾○向陽燥

地作窖室多積梨葉以櫟葉裹梨子收貯窖中則久留不乾

○就樹上以囊包裹外以油紙重裹過冬乃摘亦妙

红柿收藏法○每箇以櫟葉厚裹盛於杻器柳筭等器結架樹間頓置其上仍以苫厚蓋不使雨雪透入則久留不損○

红柿未熟者以冷鹽湯浸之可過歲顏色不變臨食浸水退鹽味○

红柿納盆水中待凍堅破去盆仍納冰庫中則可以經夏

桃子收藏法○以麥麵煮粥入鹽候冷傾入新瓮中取色紅

未太熟桃子投瓮中密封瓮口冬月食之如新

林檎收藏法○每一百箇內取二十箇搥碎入水同煎候冷

入淨瓮中將八十箇浸沒之密封瓮口久留愈佳必取色紅未太熟者

○以臈雪水盛缸用銅青末同入收貯顏色不變

石榴收藏法○揀大者連枝摘下用新瓦瓮安排在內用紙

十餘重密封可留不壞○石榴以新罐盛頓陰僻處不乾不可

凍損

葡萄收藏法○以蠟裹頓罐中溶蠟封之至冬不壞○酒浸

葡萄盛以新瓮密封懸掛當火處不壞○用蠟水銅青法亦

好

柑橘收藏法○取帶梗者押於蘿菔裏紙置煖處至春不壞

○柑以燥松毛逐層鋪之頓無酒處不爛●金橘頓銀錫器

內或雜以油麻藏之經久不壞○金橘著於豇豆中藏之可

經時不變橘性熱而豇性冷故能久也○橘橙之屬藏菜豆

中極妙不宜頓近米邊

菜品收藏法

茄子收藏法○六月收茄子切勿傷破皮蒂用淋退灰灰是

晒乾與茄子層層隔下於淨瓮中埋地中冬月取食如新

黃菜收藏法○刈麥後種晚菜七八月間收之如藏茄子法

○白米鑿中熬之作米下鹽使鹹淡適口調寒熱拭完芥以投瓮中密封之○黃芥欲作乾取青者刀切如錢拌灰晒乾則青色不變

甜芥收藏法●以缸盛醵雪水用銅青末同入收貯顏色不變

西芥收藏法○上同

蘿菔蔓菁根收藏法○霜後採根揀完大者以刀切尾只留半寸許又以刀暫削生芽之頭燒鉄烙其頭尾藏土窖中則至春芽猶不生根無中空食之如新

冬芥南芥收藏法○經霜後摘置屋下天寒收入煖室中則可留至春若凍損則汁流便壞

芋根收藏法○十月間收根納土窖中令不凍、便壞不可

作種又不可食

熊蔬

呂和

○四月念間蚕生薪時摘揀完葉累疊之少加水

漬磨瓢中使其汁盡出後入瓮注水以壓之常令水加葉上至冬取出色黃甚軟裹飯佳品也

大蒜收藏法○剥去皮浸好醋中過屢月愈久愈新味加臭減

生薑收藏法 八九月採薑用大盆貯土埋其中冬月置煖室中令不凍、輒壞若甚燥搜新土則不乾

葱根收藏法○不採經冬亦不死未凍時採納草窠中置地
上凍不妨至月望後出投土窖中則自生黃芽立春日食之
甘嫩無臭

竹笋收藏法○五月取笋肉一百根用鹽五升水一小桶調

鹽漬笋半餉取出紐乾以原酒水澄清煮笋令熟取出壓晒
乾臨用時以水浸軟就以浸笋水同煮之其味尤佳
取笋去皮切開沸湯焯過晒乾收之臨用時以米泔水浸過
如新用鹽湯焯過則是鹹笋

羊蹄根收藏法○九十月間多採根密口排栽於大窖中以
土壅培塞窖門正月開之則銀莖滿窖作羹軟滑味美但味
酸先以沸湯焯過浸水退酸後作羹方佳羊蹄即羊耳

當歸根收藏法○十月採根作大窖種於其中時澆之畦傍
多設火爐如春候則生芽作灸生食俱佳又法窖內作堦時
口燃柴澆水則芽易生

菘根收藏法○霜後取菘根栽窖中以乾馬糞壅之生芽作
羹香嫩極佳嚼之無滓

木頭菜木收藏法音○十月終刈取枝端數三尺許不拘多
少用大瓮盛土置暖屋中另以細木削尖亂刺瓮中土作穴
仍以木頭枝插其穴毋令皮卷頻以溫水澆之則芽生可以
作菜

松茸收藏法○晒乾收之臨用以真黃土調水如稠粥浸松
茸其中經宿出之則還生可食○生松茸加鹽令極鹹至春
取出退鹽於米泔水用之又初冬投淡蘆中甚佳

薇蕨作引收藏法○三月採嫩者蒸熟以乾灰拌之晒乾
洗去灰又晒乾收之臨食以湯浸令軟為饌味佳

蒜薹音收藏法○五月揀肥嫩者用鹽湯焯過晒乾臨用
湯浸令軟調和食之與肥肉同造佳

蒿苳薹

音

收藏法

○上同用時必去皮食之

生菜收藏法○九十月月中於墻南日陽中作坑坎深四五尺
取雜種菜列布之一行菜一行土去坎一尺便止以穰厚覆
之得經冬須即取繁然如夏菜不殊

飯粥諸品

凡稻米霜後無毒早稻米有毒須半雜陳米作飯則佳無毒
若欲單炊早稻米必下鼎煎數沸後仍酌去其水再入他水
造飯則毒少

麥成實未黃時刈取晒乾作米和粳米炊飯其味殊勝
粟米稷米各二升粳米二升青粱米五合赤豆七合大黑豆
一合相和作飯則甚甘香熟水亦好

藥飯上元日好糯米一斗精鑿水浸一宿另用大棗去核烹
栗去皮細切細栗不必各二升許乾柿細切一升許柿多好蜜

一升許香油八九合許甘清醬煉過者一鍾子許先將糯米
漉取甑內蒸之令七八分熟即取出待溫和前物料須十分
調勻不許有小塊復入甑中再蒸通熟取用棗核水取汁白
粥性美晚稻米為上用石鼎為上水鉄鼎次之錫鐘為下用
甘泉則味佳泉劣則粥色黃而不成煮法精鑿白米多熟鼎
滴香油略炒待油盡入然後多灌水用柴木火連煎去至
半熟汁少渾便以煮匙酌出其汁於淨器內又以煮匙之背
微磨粥滓而勿令米粒成泥復入香油攪勻無少住火滾煮
之用煮匙又取酌出之汁匙添下於粥中其汁旋縮旋添
煮到無汗可添而乃止則其粥十分濃稠如牛乳粥清晨空
心甚宜老人生津液食白粥後忌飲冷水成肺疾
牛乳粥內局法牛乳一升和水二合慢火煮三四沸去其浮

漚另用他器以水少許調心末二合看粥稀稠乘乳之沸以匙以和心末一沸後用鹽湯調味適其鹹淡以磁器火乾而注盛之末以帛篩取米精春沉水作末用焙籠火乾更春作改作沙又法以米沉水用磨石磨之久則致傷每五六日鹽湯法鹽一升水二升同煎至七八合用細篩之盛於淨甕待其滓沉下服乳必停冷吸之熱食即壅凡乳酪與酸物相反

海松子粥以精白米水浸以磨石磨之篩取汁待澄去水作粥三四合許令稀稠得中另用海松子炒變黃色入器研爛後投粥中攪勻少加鹽食

青太粥青太以磨石磨取汁篩下白米為心作粥甚美

瓠粥取甘瓠軟者削去皮瓢取白肉切作薄口小片與早稻米加猪或雞肉或加石花鹽湯作粥其味甚好

防風粥乘露曉摘防風初芽令不見日粳米作粥待半熟投之候其沸移盛於冷甕椀半温而食之甘香滿口三日不衰

○葵菜粥葵菜取莖葉而莖則剥去皮入粳米加或牛或猪或雞肉一片煎作粥成粥去肉另用乾蝦肉作麤屑和粥食之佳

麥粥取青麥成實者取粒臼中添水搗爛和米心作粥調鹽

食之味新好即米麥也取汁作粥

雞粥陳肥雌雞爛烹解散篩下去脂下粳米心適鹹淡候熟下雞卵數箇調和煮一沸出

牛腰粥牛腰取厚片爛烹以手細裂如絲下粳米就原汁煮粥適鹹淡食之

鯽魚粥取大鯽魚去腸肚連鱗煮爛控起竹篩取肉去皮骨

就原汴下粳米作粥加椒薑等物料食之並上三方皆宜老人

石花粥石花棟淨碎甲油煮豆腐如軟泡羹樣與作粥候熟下雞卵數箇調和煮一沸適鹹淡加物料食之

薏苡粥薏苡米作細末和粳米細末三分一作粥和蜜食之

○藕粉粥取麁者淨洗截斷碓中搗爛布絞取汴以密布再濾澄去上清水如汴稠難澄添水攪之即澄為粉少和菜末或葛粉作粥和蜜食之輕身延年

蓮子粥去皮作細末和粳米末少許作粥和蜜食之延年

薯蕷粥如上法

芡仁粥取新熟者蒸熟烈日晒皮即開卷作粉作粥如上法或入肉作羹上亦同

菱角粥治作粉作粥如上法三粥甚益人

葛粉粥作粉法如取藕粉法少和粳米細末作粥和蜜食宜

鮮醒

乾栗粥乾黃栗細末作粥和蜜食或生栗去皮薄削烈日晒

乾或火焙乾細末作粥

全鱖紅給牛肉粥皆作細末和米作粥或鹽或醬鹹淡適宜

宜無齒牙老人

夏月令飯不餒壞法○用生苧菜謂鋪飯上則夜過不餒

餅麵諸品○今世富家以意造餅屬無所不為多有不知名者

仿習切宜戒之

石茸餅法取石茸片大者石上加水磨去麁皮片謂鱗鋪以蜜調粘米末作黏物勿致解散以棗栗之屬和蜜為胎兩片

相合作餅形後塗以香油安於竹篩上蒸出塗之以蜜栢子屑為衣食之

雜果粘餅法好粘米精鑿一斗許浸水經宿另用去核大棗去皮熟栗乾柿切碎與潤透粘米相合和勻納甌爛蒸出打木板上令無半粒未搗爛者然後切方一寸許以芝麻屑作衣食之佳

雜果糕法新稻米水浸作末用新熟栗新紅棗去核新红柿先浸湯經宿去滋味去皮切作片勻雜米末另用去皮菜豆或去皮小豆併米層口納於甌中蒸之如常甌餅法食之加青太尤美

引絕餅法凡粘米或半有粘性或雜粳米皆不用擇取好粘米以溫水浸之逐日換水過四五日瀉出甌內爛蒸板上打

數百下切作尺餘大餅片以大豆末為衣收貯經宿冷堅以刀削下小瓜子大慢火上頻口轉俟待欲嗔脹點蜜食之宜冬月

栗糕法乾栗作末三分之二加糯米粉拌潤甌內蒸熟食之
○香艾團子法糯米末三升香艾精揀水洗帶濕和糯米二升臼內爛搗取出作片湯水烹出投糯米一升中打作餅而以蜜栗為胎又投湯水中烹起塗以純蜜熟栗屑為衣或栢子屑或芝麻屑無所不宜春初時食
杜鵑花煎薔薇花煎菊花煎法皆以蜜栗為胎浮油煎之用粘米為之

杏餅挑餅法桃子取爛熟者劈去核甌內蒸熟於馬尾篩上取汁另用粳米作末或和桃汁或和杏汁令十分拌勻晒乾

油紙袋收貯冬月更作末篩下以去皮豆類為層甑內蒸食則桃杏之氣滿口如新此餅點蒸棗栗之屬亦佳

火餅法木麥細末篩下調水成稠粥用真木熾火庭中待無烟氣以其粥汗急潑火上則粥汗自然焦乾成餅即取起以刀刮去灰塵及焦黑者只取黃熟者點蜜食之甚美此是峽

岷之餅也

大麥餅法取未熟麥粒爛搗添水篩下停久去水取濁汗作

松餅甚美無少和粳米亦

松皮餅法四五月間取松枝嫩皮以刀刮淨鹿皮取白皮裂之浸水數日控起以南草蓋灰或明花燒灰多拌於松皮下釜中水爛煮取出又淨水浸之經二三日退去灰氣又

以手細裂之白米作末和松皮裝入甑內爛蒸然後取出板

上好明花草即俗名

凡蒸甑餅法如用白米一斗則隔層頭初不入鹽裝入甑內

蒸之待氣方上時白鹽和一椀半水令鹹味適宜取清去滓

勻晒甑內則味好而餅亦有粘氣亦無難熟之慮矣

木麥麵法木麥取米作末水飛鋪布上晒乾一斗去皮菜豆

二升作末如常法細板壓作白麵味勝或作末搜水刀切作

麵亦佳

葛粉麵法葛粉和菜末作絲麵即昌麵水能解渴葛粉出杆

出沙石中者

昌麵法菜末冷水調作稀糊半鍾子許傾入鍤量盆中沸湯

上盪之則薄口凝熟如紙取投冷水中又取起以利刀打切

汗用調蜜五味子汗或用蜜藟杖汗尤佳藟杖即豆乙

絲麵法菜末冷水調之另用瓢瓢亂穿作錐子穴舉於熱湯

上住菜末汙於瓢內則其汗流下各孔細口盤入於熱湯中成麪矣即取投冷水中其細故如髮舉瓢須高之汙法上同

俗稱水麪或稱綠麪

菜末近杏仁則爛不能作索

山薯麪法山薯去皮薄切晒乾簸中按為粉篩如常法作麪食之加酥蜜為醇麪尤佳

楓嶽石茸餅法表訓寺僧細舂瞿麥

此即石竹花子非也似是耳麥之誤也以

篩之百匝然後調蜜水併雜石茸蒸於瑜甌其味絕佳
餛飩餅法木麥米細作末調蜜水如稠粥納陶缸中堅封口埋糠火待蜜水自乾然後取出味甚甘美或以匙切出如松餅樣以炒芝麻屑為衣食之尤佳

小麥麵磨出新磨石中八細石屑者有毒不可食且此麪性

熱有毒甚損人蘿菴同食制之

茶湯諸品○東國無名茶只有雀舌一品凡煎茶法須用有焰

炭火滾起便以冷水點佳同再滾起再點如此三次色味皆佳湯不欲老口則過苦穀如澗水松風不宜遽瀹惟移瓶去火少得其沸止而瀹之方為節

杞菊茶法用野菊花一兩枸杞子四兩茶芽

即雀舌

五兩芝麻

半升同研為細末篩過如喫時用一匙八鹽少許香油不拘多少以一滾沸湯調服

枸杞茶法秋深摘紅枸杞子同乾麵拌和成劑捍作餅樣晒

乾研為細末每茶一兩八枸杞末二兩和勻八香油旋添湯攪成稠膏子用鹽少許八鍋煎熟飲之甚有益明目

溫棗湯法大棗去核用水熬汙生薑汙和蜜同將三味調勻

八磁罐內攪令稀稠得所每盞排一大匙沸湯點服

水芝湯法乾蓮實一斤帶皮炒極燥搗為細末粉甘草一兩微炒右為細末每二兩入鹽少許沸湯點服凡蓮子黑皮堅氣澁皮并心住精世人難於作末而棄之良可惜也此湯夜坐氣乏時飲一盞大能補虛助氣

杏酪湯法杏仁三兩半仁去浸百沸湯蓋定候冷如是五度

搗去皮尖入砂盆內細研次用好蜜一斤煉至二三沸着涌撥退候半冷旋傾入杏泥又研和勻每用沸湯點服

鳳髓湯法栝子仁胡桃肉湯浸去皮等分研爛次入好蜜和勻沸湯點服

清泉白石茶用胡桃栝子肉和真粉成小塊如石狀置茶中

○梅花茶法臘月後用竹刀取開梅花蓋上下蘸以臘投蜜

在中夏天以熱湯就盞泡之花即經清香可愛

菊花茶法甘菊花半開時摘下刮去青蒂之皮用甘泉烹過和蜜飲之○佳菊已開者去蒂皮以蜜拌濕之轉出葉末中

投沸湯暫焯過取出又投蜜水中散栝子仁飲之

柚子茶法生柚子好梨細剉如菜投蜜水中散栝子仁飲之

眞酒渴柚子皮剉之其仁勿破囊以完同投之

葡萄茶法葡萄及爛梨同搗碎取汁少入生薑自然汗白

蜜和百沸湯候冷傾入三汗調勻飲之味絕美若冷飲則易

致嗽生梨山葡萄亦可浮栝子仁

山查茶法用山查煎蜜水調飲浮栝子仁煎法下

薑竹茶法竹瀝不拘多少和薑汁好蜜飲之則善降膈痰此

八瓶經重湯佳味

薑橘茶法橘紅三錢生薑五片雀舌茶一錢同煎如煎茶法

和蜜飲之善開食積痰滯而不可長服

當歸茶法立春時取窖中所養當歸莖以刀切三分許投微

溫蜜水中浮栢子飲之清香甚美

尊茶法四月間取未開嫩尊投蜜調五美子水浮栢子飲

荆芥茶法取穗葉滾湯煎去渣飲之清利頭目

紫蘓茶夏月取紫蘓用紙隔焙不得翻動候香以百沸湯八瓶將葉投入密封瓶口須熱飲

菘豆茶法菘豆甑烹取水和蜜飲之色綠味清解胃熱

梅子茶法烏梅肉作細末另用好蜜煉去沸末入梅末調勻

如稀糊磁缸收貯暑月和水飲之解渴可代醍醐湯一方梅子末入

煎油蜜果煎蜜果菜飴糖諸品

凡煎果子酸者用熱湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉

蜜放冷澆在果子上淹一宿其酸味自去漉出淘過控乾并

先煉熟蜜復入煎五七沸放冷再入舊蜜內煎如琥珀色去

蜜置罈中煎時須用石磁等鈍為佳○又法以半蜜半水煮

十數沸乘熱控乾別搜純蜜入砂石鈍內用文武火再煮取

其色明透為度入新蜜盛貯時復看視緩覺蜜酸急以新蜜

煉熟易之

煎油蜜藥果法真麵一斗用好清一升真油八合春夏則須用油八合

以急手搜勻亦勿久打久等恐膠生不軟須輕捍開

州略厚五六分許即拉合更捍大小隨意方切另用真油三

升注平底水鐵鑪中旋下藥果以柴火煮之以煮匙隨煮隨

反不令貼鑪底焦黑煎至藥果自浮以煮匙慎手反轉亦至

浮上已十分熟矣然後以煮匙取出納於三升好蜜中此是
汗清也清須先煉過用手漬清而藥果有欲碎形亦以汗清漬之
待清盡八而出置平盤上風之則自堅矣栢子末五合胡椒
末一合桂末三勺為合劑時物料則極佳或加炒芝麻二合

許好此是水原府法

饅頭果法用造藥果餘劑如作松餅樣子另以棗肉乾柿等
物為胎油煎漬清法上同以栢子末糝之佳

乾栗茶食法乾栗作末和蜜木板印出如無乾栗生栗薄
飛削晒極乾碎作細末用尤佳

松花茶食法松花開即飛落難收待欲開時連枝折下布淨
席晒之取自落花水飛晒乾用造法上同味甚香美

胡麻茶食法黑枝麻子九蒸九晒按去殼粗皮色青白炒

香搗篩為末造法上同明目延年

雜果茶食法乾栗乾柿棗肉水煮胡桃肉水浸四味於碓內

同搗爛造法上同或晒乾儲之以備荒歲一名防儉餅

杏煎法杏子一百箇鹽半斤淹三日出晒半乾冷水澆過晒

乾去核以熟蜜三斤浸之晒以蜜乾為度

桃煎法桃子一百箇去皮核切作片子先以蜜熬去酸水然
後另用蜜煎撈出晒冷收之

櫻桃煎方每櫻桃一斗八蜜二升為率用鐺少灌水沸之洗
淨櫻桃投其中又沸一次則櫻盡爛水微紅以其水並櫻桃

於篩上按去核取汗狀如豆粥和之以蜜復入鐺慢火煮之
如飴以真油塗器內貯煎櫻其中以水浸冷每割用亦以油

染刃

木果煎法先用蜜水相反於石罌內慢火熬瀝過次將木果
去皮瓢核取淨肉切作方寸大薄片入蜜同煎如滾起泛沫
旋口掠去煎二三時嘗味如酸入蜜須要甜酸得中用匙挑
出放冷罌內候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷為度若火緊
則焦味又不佳但慢火為佳又俗方木瓜取肉蒸熟按
篩取汁和蜜食亦好
蓮藕煎法初秋取新嫩者沸湯焯過半熟去皮切作條或作
片浸鹽汗一大碗候冷浸一時許瀝出控乾用蜜六兩浸去
酒水已別以蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷收之○俗法取
藕任意切之蜜水相反慢火熬之汗將盡乾另添純蜜熬之
時口掠去泛沫此方亦好蒸取出蜜煎如前方佳
本法切藕盛竹篩昇內合蓋略
生薑煎法秋社前取嫩芽薑以刀刮皮去切作廣片要厚一
分許投鐺水中以慢火煎去辣味搜水數三次煎之直待辣

味之減去十之八九然後取出另用蜜水相半煎薑火亦要
慢以汗盡為度又煉蜜下之

冬果註法十月取經霜老冬蔗去青皮以近青邊肉切作片
子沸湯焯過放冷以石灰湯浸四宿又浸水三四日去灰水
同蜜水於砂鉢內煎熟下冬蔗片子煎四五沸去蜜水別入
純蜜同熬候冬蔗色皆微黃為度磁罌內收貯候極冷方可
蓋覆

竹筍煎法竹筍和殼煮七分熟去殼隨意切之用蜜浸一時
許瀝乾却用蜜煎滾掠淨入筍拌勻磁罌內收貯久留壞
桔梗煎法二月揀均大者以米泔水浸去皮及爛者水煮去
苦味取出用蜜慢火煎蜜盡為度再用蜜浸日中曬乾蜜為
度以磁罌盛貯再煉蜜添

山葡萄煎法取爛熟者甌內蒸過乾之以蜜水相半慢火煎

乾另入煉蜜熬成

獼猴桃煎法上同

蒟杖子煎法上同

棗爛法栗爛法蜜水相半煎以水乾為度先煮熟然後作爛

法又棗爛法水浸潤透甌內蒸之以手拈去核代納栢子還

封口

造飴糖法糯米皆可作惟糯米作者入藥以糯米作稠粥候冷入麥芽末候

熟取清再熬如琥珀色者謂之膠飴可入藥其滓之而色白

堅剛者謂之飴糖合胡椒乾薑等末及炒芝麻物料只可啖

之而已俗方以大米炊飯仍置甌內乘熱入麥芽末略一

升三四合許入溫水三瓶許還覆昇蓋留糠火於甌底使不

至冷半日後飯化為水只有米皮仍以布絞下米水於甌內

再熬成糖熬時安甌鼎內以防沸溢又法安缸熟壞上以飯

如法下溫水麥芽調勻以被壅缸待米消取汗熬之

造清法秫米香川一斗淨洗爛蒸及其末冷以冷水二瓶麥

芽末二升和勻入缸初昏釀置日短則雞初鳴出日長則平

明出盛紬袋如漉酒倒清入大棗去核四合濃煎入砂缸稀

稠同蜜狀堅封缸口覆以椀屬地埋三十日而出則成好品

白清

菜蔬諸品

竹笋竹笋實蔬食奇品而若作羹作脯皆失真性煨剥取

良煨熟啖之甘美不可言

煮新笋法以沸湯煎則熟而脆味尤美若薦陳也者少入薄荷

同煮則不篤與肉同煮不用薄荷其笋亦鮮
竹笋鹽沉令極鹹至十月間取出浸水退鹽投蘿蔔凍沉道
中亦佳

竹笋或煨或煮去皮隨意切作薄片作醋菜而以石茸麩菰
薑葱胡椒栝子之類為物料

竹笋蒸以煮笋切八軟雞蒸中而食之

竹笋酢熟笋切作片子沸湯略焯過控乾另用薑葱川椒等
物料及麩末研爛并鹽拌勻同淹一時食之○熟笋并牛肉
作汙散炙亦好○熟笋同物料粳米飯麥芽末作食鹽如常
法亦可食入油鹽

蒲笋○酢法三月取生者一斤寸絕沸湯焯過布裏壓乾入
物料及熟油粳米飯麥芽拌勻入磁罏內一宿可食本方無麥芽有

麩紅

藕梢○酢法四月採取生者寸絕沸湯焯過鹽醃去水葱油
少許薑橘等物料粳米飯紅麩研細拌勻荷葉包隔宿食之

麩代麥芽似可

蒼菴即槐子四月採嫩花作餅極香美

茄子○蒜茄法深秋摘小茄兒去蒂指淨用醋一椀水一椀
合和煎微沸將茄焯過控乾搗蒜並鹽拌勻納磁罐中
小嫩茄切作條不用洗晒乾多着油鍋內加鹽炒熟入磁盆
中攤開候冷用乾芥末拌和收入於磁罐中此即芥末茄法
醬茄法霜節摘下小茄子加鹽數日控起摘下瀉汗另用
味甘清醬入肉煉過後投茄子於醬中數日食之
茄爛法取大茄子不必用水裂三面而不許兩頭各分以刀略

剝內穰另用牛肉

肉豬亦可

多洗去血加物料及真末少許和

合爛搗填滿茄腹以綵統縛下醬水中煮之而必以所餘物

料和作汗更少加真末待熟食之

沉冬月茄蘊法茄子初經霜則味甘矣即摘下去蒂及承

茄皮刺先用百沸湯放冷和鹽令淡醃以茄子裝入小瓮內

用水磨石壓之覆獨葉封瓮口蓋盆埋地待臈取出裂之澆

蜜食之味清美如欲色紅同納雞冠花

水不用

又法先取

芋莖俗稱且切作三寸長糝鹽半日絞去鹽水又加鹽如前

絞去殺其生氣又加鹽取茄子去蒂拭淨納小瓮中以前加

鹽芋莖覆之多取雞冠納之全不加水置陰處凍時則置不

凍處冬月取茄色紅可愛裂破澆蜜食之

方雖口全不加水理似不然當試

夏月沉茄蘊法摘下水茄子拭淨切去大蒂勿去承茄蒂有

破者一並去之只揀完者另以百沸湯淡和鹽候冷又取大

蒜磨汗和於鹽水中罐下缸內以茄子安排停當而令水浸

過茄子數日食之俗法以刀割開茄腹三面挿蒜片沉蘊如

此則茄水盡漏不美矣

糟茄法七八月間揀嫩茄去蒂用沸湯候冷和糟鹽拌茄壘

箬葉札口泥封

凡茄子作菜作炙皆好欲生啖者必用陳久石花鹽加其上

而食之則為佳品安酒

冬芥蒜法冬芥揀大者留至冬至前後削去皮穰切如一指

闊條以白礬石灰煎湯焯過瀝出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣

三兩同搗碎拌勻裝入磁甕內添熬過好醋浸之○俗方老

冬芥削去皮穰只取堅肉切方寸許厚二分許要形圓略加

鹽待半晌以水洗去鹽乾淨添油煮出候冷多加好醋碎蒜
磁甕收貯或不用蒜醋只澆醋醬所調芥汗不泄氣收貯○
又法冬菘煎油如上法薑葱蒜細切於缸內並冬菘層疊收
貯灌以好醋美清醬令浸過其上堅其封蓋埋地中明年二
三月取食其味絕佳

老冬菘削去皮穰只取堅肉半手掌大用利刀薄口割下如
紙加鹽去津令柔絞去滷汗另用牛肉或猪雞雞肉和物料
以刀十分爛搗油醬炒熟取出略口包卷於冬菘片每五六
片以竹簽作串安於竹篩上蒸出別用醬水下用餘物料調
之少加真末作肉汗浸串其中而食之

冬菘煎法兒冬菘團口切下加鹽待半時許添油煎出滴好
醋加薑葱蒜絲味美

冬菘羹法中冬菘以刀刮去粗皮又去穰切如栗子大入肥
牛肉用白蝦鹽汗添水令鹹淡得宜煮作羹甚美

牛肉必帶白脂肪方好

冬菘菹只取中冬菘肉切一寸許薄作片如常法沉淡菹欲
紅入雞冠花又加薑葱

菘○沉菹法菘經一霜即收如常法作淡菹藏瓮封蓋埋地
中令勿泄氣至明春發見則其色如新味亦清爽

菘蒸加魚肉皆美而加乾蝦肉尤美

菘芥法取經霜菘洗淨切二寸許乘其生氣納熟釜中添油
急炒少時取出候冷納磁缸中以醋醬芥汗灌之勿泄氣堅

封同納冬菘煎亦可

黃菘○黃菘蒜法取未老黃菘去蒂揩淨用醋一碗水一碗
合和煎微沸將菘焯過控乾搗蒜並鹽拌勻納磁缸中

黃瓜爛法老瓜去皮以刀劃腹三面略去瓢另用牛肉多洗去血加物料爛搗少和真末填滿瓜腹下醬水煮之納肉料餘物少和真末作汗食之

黃瓜淡菹法取未老瓜去蒂洗淨以刀劃三面入鹽椒末少許又插蒜片四五片用百沸湯入鹽乘極熱而灌之缸中先入缸中堅封翌日可食○龍仁淡瓜菹法未老黃瓜百箇摘去蒂揀去破傷者用味甘冷水和鹽要淡先以瓜洗淨納淨缸中卽下鹽水浸之明日又取瓜出令在上者反在下在下者反在上而必細心揀去皮傷者又明日亦如此反轉連六七次不止味佳欲沉經冬菹須待收麥後種瓜取子令味稍鹹正月間取食時割瓜兩頭浸水退鹽食之好黃瓜鹹菹法取未老瓜洗淨另用薑蒜蜜椒韭菜葱白等物

細 剉切用淨缸先下瓜子一層次下物料一層至瓜盡乃止用百沸湯和鹽稍鹹乘熱灌缸中以獨葉塞住封蓋翌日食之此是夏夕法

黃瓜鹹菹欲經冬者必收晚瓜可矣物料同上不必用百沸湯用冷水和鹽甚鹹無妨

黃瓜熟菹法收晚瓜水烹至熟取出候冷納缸加鹽令極鹹待十月末沉蘿菹凍菹時始取起熟瓜用冷水浸之令盡退鹹氣然後投入蘿菹凍菹中待味入食之可供無齒牙人老黃瓜芥菜法取老黃瓜削去皮瓢只取白肉刀切作絲和鹽少頃用水絞去鹽汗和醋醬芥汁

糟黃瓜法用石灰白礬煎湯冷浸一伏時用酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻淹十日取出空乾別搜糟鹽酒再拌入壇收

貯箬葉札口泥封候熟而取食之

黃荻末老者同沉汗醬中或沉醬瓮中或鹽淹取出投蝦鹽

汗中皆可為雜用好饌

醋薑八月取嫩薑炒鹽淹一宿用原酒入釀醋同煎數沸候

冷入缸箬葉札口泥封
糟薑社前取嫩薑去蘆擦淨用酒和糟鹽拌勻入磁罈中上

用砂糖一塊箬葉札口泥封七月可食之
薑鬚道法先用蔓菁根或蘿菈根以利刀薄之飛削同嫩葱

作淡道時同入薑鬚待熟食之清烈無比又十月同入蘿菈
凍道中則尤奇亦美
蔓菁菹取根只可飛削作淡菹一時食之不可作經冬之饌

品

蔓菁蒸取葉洗淨以醬水蒸如常法而加魚肉無所不可加
乾蝦屑尤美此菜每飯必同喫則善防土疾

蘿菈凍沉菹法秋末冬初待天甚涼冷收軟根蘿菈大如刀

柄者以刀刮其皮洗淨納瓮以百沸湯候冷和鹽淡酒灌下

瓮中以藁草包瓮埋地先以末老黃荻軟茄子滴露根松茸

之屬各隨其時而浸鹽水令極鹹至此皆取起浸冷水退去

鹽氣又取生薑葱白青角及去目川椒並茄荻之屬同沉於

埋地瓮中堅封掩土待熟出用味絕美恐令人過喫生痰嗽

慎之茄子藏灰取
用法見上
沉蘿菈鹹道法初霜後取蘿菈根葉洗淨另取蜜椒嫩實莖

葉此則露冷則先作
鹹菹至此合沉之青角末老黃荻南荻如小兒拳者並葉

下嫩莖莖則必
去皮綠秋芥莖葉及冬荻切勿去皮切如手掌大深
冬後待熟臨食去皮色白

可川椒韭菜之類一時同沉而多磨大蒜取汗與蘿蔔及雜物下菴之時層層間隔勻入蒜汗然後堅封埋於地中如前法到臘月取食則絕美勿泄氣可以至春矣並沉芹莖及兒茄子亦好

蘿蔔熟菜法秋間取根去葉以刀刮皮大者劈中另用牛肉多洗淨去血或雞或肥雌雞去腸肚洗淨取蘿蔔根並肉下釜多灌水爛煮水半縮始下油醬又煮之水將盡縮取出牛肉不用只取雞肉爛搗作屑並細切薑蔥等物料拌蘿蔔而勿令破損煮后時取出糝胡椒末候冷食之

蘿蔔黃芽菴正月取土窖中所藏根煎下黃芽並飛削蘿蔔根生葱作淡菴食之令人頗生春意

葱○立春後取窖中養芽黃葱作串於竹簽以刀背微搗平

之油醬水和真末作汗塗灸滴好醋食之則亦生新夏秋蔥作灸不佳

韭○淹韭菜法霜前揀肥韭無黃梢者淨洗控乾於磁甕內鋪韭一層糝鹽一層淹二三日翻數次裝入磁罐用元酒加香油少許拌勻收貯

淹花法取花半結子時摘去蒂梗每斤用鹽三兩同搗爛收磁甕中或就韭花中淹小黃菜小茄兒別用鹽淹去水待一二日八韭花拌勻收貯瓶用銅錢瓦沙

韭菜春月尤佳剪葉略焯沸湯加油醬醋食之

蒜○醋蒜法蒜一斤石灰湯焯過涼乾鹽三錢醃一宿瀝出再晾乾用鹽七錢炒乾以頭醋投入炒鹽內煎一二沸候冷入罐泥封經年不壞

糟蒜法蒜一斤石灰湯煤過晾去水乾鹽一兩五錢糟一斤

半拌勻入罐內泥封兩月後可食

蒜薑灸法叶吃云五月取軟蒜薑略焯沸湯控乾刀切數寸

許作串以油醬水真末汗塗炙食之間肉作串尤美一云焯過水沉

一作宿去臭

芋俗稱土艸只可作羹八九月收根以刀刮粗皮投熱釜

少添油急炒少時下水醬煎之易爛宜肥鷄芋美莖叶

作羹甚美芋莖本叶作羹亦好芋葉嫩者摘收陰乾

冬月沸湯焯過可以裹飯芋艸爛煮篩下取汁和好蜜再

煮三四沸可代正果

香蒲即蒲黃苗酢法道法春初生嫩葶啖之甘脆大美作

道如常法養生書曰蒲笋作道甚佳

山芥道法先用蔓菁根或蘿菈以利刀飛削作淡道

置溫處一二日待熟取山芥揀精不必去根以水洗淨貯於

缸兜就於釜中熱水其熱以八水注澆三四次因以其水並

芥納於缸中淹水則量宜澆多噓口氣於缸內以重紙密封缸

口又以蓋合定少不泄氣置於溫處以衣被覆之半時許取

出候溫和合於先造菁菹之中加味甘煉清醬食之則辣味

少減清爽甚美若就單沉山芥和醬食之則太辣反少味矣

每取用後即密掩缸勿令泄氣風入味反變苦先沉菁菹必入蘿菈等

白等物

蒿萑薑菜法早豆取嫩薑水煮熟去皮切一寸許加油醬

熟釜炒熟食石葷磨蒜真薑實栢子等物為物料

乾菜法取甘而未老者去皮瓢沸湯焯過絞去水氣和油

鹽食切長一寸許廣四分許

紫葱○五六月採根剥去外皮投煉清醬中啖之無臭為佳

饅

芹○取四月軟莖沸湯焯過不切加蜜椒醬食

芹羹八道味魚或廣魚秀魚同煮好蒸食亦可

芹鹹菹必與嫩菘春蘿薑同沉可加細葱

芥菹春芥必鱗次下種旋口摘下軟莖作鹹菹皆佳秋芥

作冬菹

冬葵○只可作羹連葉托軟莖去皮下醬爛煮加乾蝦屑尤

美

艾芥菜沸湯連軟莖葉焯過入醋醬

首蓴菜取未生芽之根沸湯焯令七八分熟加油鹽

當歸莖窖中黃芽生啖或作炙或同入蘿菹淡菹中無處不

佳夏月中生者取莖塗油醬水於所調真末汗作炙亦美

羊蹄菜春初摘新生者同青魚作羹味佳秋取老葉編掛陰

乾冬間沸湯焯過去脊莖水浸一日絞去水加肉作羹好又

正月間取窖中嫩莖沸湯略焯過浸水一日去微酸氣加肉

作羹味美

木頭菜有真假取真者煮熟浸水半日絞去水氣用醋醬或

油鹽作羹皆佳或間肉品作串以油醬水真末汗塗作炙甚

美此木無刺者為真

萱○取春初嫩芽作羹作菜皆佳

黃花菜○一名莞草又稱萱種別六七月間花方盛去花鬚淨水

微煎一沸和醋食之柔滑踈淡味奇

木芽○取嫩芽加肉作羹甚美

枸杞○折嫩笋沸湯作過和醋醬作菜佳

菊○大甘菊花帶濕拌菜末經微沸湯中取出加栢子石茸

等料用醋醬作菜佳嫩笋作菜法同枸杞

松茸○同雉肉作羹或作串塗油醬作炙至半熟而食之即

菜中仙品小麥熟時雜木下生假松茸亦有松氣可食

真茸○生者熟釜滴油急炒待油盡入和肉品下油醬煮作

羹若乾者水潤可用

菌蕈○取無毒者多下油炒作羹法上同

凡新春百菜皆無毒沸湯焯過為菜而以新沉淡水醬和食

美

沙蔘桔梗佐飯法○取兩菜根刮去皮爛搗臼中浸水時

攪水去盡苦味然後蒸熟取出以甘清醬香油胡椒川椒薑

蔥等相合以手揉爛貯甕經宿晒乾每取用之時更和塗香

油若干乍炙而食之美

青角佐飯法○即海菜取乾青角切三分許浸水候潤取起絞

去水氣另用好清醬入肉煉過以青角投熟釜中添香油炒

之待油透入更以其煉過醬及香油旋滴旋炒不必有汗即

取出貯甕取用炒時加薑蔥既炒出點胡椒亦佳

造紅花子法○取子淘去浮者臼內搗碎入湯范汗更擣更

煎汗鍋內沸入醋點絹之似肥肉入素食極珍美

酥杏仁法○杏仁去皮尖瘦仁浸溫水數日去毒取出以香

油煤焦色變為度候冷食極脆美投煉清醬食之則為好佐

飯孕婦忌食

胡桃佐飯法○上同

煎川椒法○粘米作末和清醬打之如餅裹以布裱懸蒸於鼎內取出就板上用木杵且攪且磨良久以川椒末洒又拌又打磨杵作小索狀以刀切之大如瓠陸骨子晒令極乾布乾亦熟然後投香油鼎中煎之則團而起又法以去目完川椒一粒安骨子中晒乾油煎令起之亦得

蒸乾菜法○三四月間將大窠好菜洗淨略乾入沸湯中燂五六分熟晒乾用鹽醬花椒同煎極熟又晒乾再蒸尼時以磁甕收貯用時着香油入醋飯上蒸食之

遊山蒸松茸方新採松茸以櫟葉包百匝取積枯柴燒於火中待櫟葉將燒盡然後取出松茸點鹽醬食之甚美一方以南
接茸淨之又以其葉包之外裹黃泥柴火熟拌油鹽

遊山蒸蕨方取石廣而薄者六片就地上立作石函樣即批取肥蕨排立於石函中令滿另取用雌雉無則肥雌去腸毛洗淨倒挿於蕨內以石蓋定外以黃泥厚封之令無隙多積乾柴於其上用火燒之過一二時辰取雉巖出候冷用醋醬點而食之味極佳

凡醃菘菜宜初一初二初七初九十一十三十五日○忌初五十四二十三日○醃肉作脯忌宜上同

醬諸品○醬者將也為百味之持人家醬味不好則雖有佳菜美肉難以治膳矣且村野之人得肉不易如有各種美飯饌可以無憂為家長者須先造醬況醬以為陳而取用之道可也

造醬吉日○丁卯日○諸吉神日○正月雨水日及立冬日

○三伏內黃道日浸豆黃道日拌蒸○三伏日合醬不生虫
○日未出及日已沒下醬不引蠅子○晦日造牆下面北
啣枚不語合醬則虫不生○所忌辛日○水日忌造生虫
忌水痕日大月初一初七十一十七廿三三
十日月小月初三初七十一廿六日○黃道日浸蒸
時忌見婦人則無虫○面太歲造醬無虫

造醬無虫方○草烏根叶六七箇切作四片擗瓮俎自死永
不再生一方加百部根在沙一作

倘瓮○凡瓮七月坯為上八月次餘月下要厚不宜薄凡磁
瓮不好無問大小市買者先覆地上用藁草包火待烟起即
納瓮口仍以覆之細視瓮外一周如有沙穴則烟輒透出矣
須於無風處試之可也若灌水瓮中試尋沙穴難驗瓮果無
隙穴者先即塗治勿使盛水未塗遇雨亦惡○塗法掘地為

小圓坑傍開兩道以引風火先熾炭火於坑中合瓮口於坑
上而熏之火盛喜破火微難熟務令調適乃可數以手摸之
熟灼人手便下寫熱脂於瓮中回轉濁流極令周匝脂不復
滲乃止牛羊脂為第一猪脂亦得黃獵甚佳倘貴用松脂亦
可以熱湯數斗著瓮中滌洗之瀉却滿盛冷水數日便中用
用時更洗淨日曝令乾○取用曾經多年醬瓮亦好

擇水○取甘泉百沸大釜中如法和鹽候冷瀉去滓造醬○
臈雪水造醬不生虫味亦佳臈月中收雪納藁筒限五六寸
石積置陰處春初有故融之勢

安大瓮於房內取其雪填瓮中隨時消填而春多暴寒
恐破瓮必以藁草裹護且令房內常溫可矣○鹽

鹽品○鉄釜煮成者味苦不用須用土盆所煮者而大海中
所出滷氣太早不佳唯海邊通長浦處深入煮出者脚細不

粗其味鹹而甘可以造醬○凡造醬鹽深置密庫要避南風
恐消費須用數月積置盡去滷汗者方佳○鹽自鉄釜中及
大海中所出煮者以水漬令微濕作木方機踏整如造麩樣
厚裹藁草以火燒過則其堅如石復碎臼中和水造醬則滷
氣去而味少勝矣

造豉法

俗稱末醬又曰熏造即令之曰五

先就地高燥處掘長渠如馬槽狀深

纔尺許渠之四面分開水道以空篋編茅之屬鋪渠中大豆
米拘多少淘去沙石水浸一宿漉出八大釜中下水爛煮至
十分熟經宿取出臼中爛搗如泥手摩作團大如中西茄以
大刀劈分兩片每片又以刀橫切則形如半月厚為一寸餘
即鱗二布安於渠中空篋上另以空篋茅草之屬厚蓋之令
不透風漏雨則豉片發自蒸矣待上衣去蓋翻轉一次而還

蓋之如此者凡八九次則自然延至數十日幾盡乾正始取
起晒乾造醬依此法然後造醬可以經年陳久味亦加好矣
今見鄉村每團作塊蒸乾於房內故塊中終不善乾造醬多
失味又不能作陳醬矣○秋間以新太造豉如鄉村法明春
沉淡水醬甚佳

沉醬法○以水洗净末醬先下瓮中次下鹽水而每末醬一
斗鹽六七升水一桶為率蓋秋冬鹽少無妨春夏鹽多方好
鹽水令稍高於末醬而晒之觀其水縮更加鹽水以極乾末
醬限瓮口沉之則及其潤脹之時恐有瓮折之慮故先用竹
樅瓮腹上下沉醬亦不可滿於瓮口

沉醬時物料雜法○沙蔘桔梗去皮晒乾搗末篩下盛帛浸
水去苦味絞去水氣納布囊同沉醬內味勝泡醬又法二味

生搥浸水去苦味絞之作團微晒同沉○生解揭背取黃另置以其全體臼中爛搥篩下取髓汗並另置黃合蒸過入袋沉醬內味甚美○乾大小蝦搥末袋盛入醬內味絕美○取牛腎肉一塊納醬瓮下則醬味甚美肉味亦甚美○豆腐堅壓去水盛囊並沉○八外法見下

醬忌○造豉時極忌淹穢尤忌尸氣○沉醬時外人忌之尤忌往來尸側人見之故人家醬圈皆設屋後僻處圈設門封鎖之

安瓮○園內近處須斫去果木恐小兒擲瓦破瓮又不可近墻安瓮恐墻倒垂瓮亦須剪去雜木令勿厚蔭瓮下每鋤亂草防蛇虫之伏藏必以向南取陽為主

取清醬法○用中缸安於醬瓮邊待醬十分熟以手搥醬瓮

之中作井以鑰匙日日酌出清醬分貯於中缸之內而晒之另用沸湯量宜和鹽灌下大瓮中則非久再成清醬味亦可食若大瓮內沉袋盛物料則恐味變勿用灌鹽水之法

救醬失味法○取電引一二斤入瓮中即如本味○凡醬瓮夜必去蓋入霜雪則好

沉魚肉醬法○大豆十分淨淘如法造末醬且鹽醋佳品水亦沸候冷皆如法用好完瓮先埋地中另用肥牛肉去脂膜

十餘斤獐肉或羊兔肉亦可雉十首去毛及腸肚雞十首治亦如雉鴈皆可用

魚石真魚之屬皆去鱗鰓晒令無水氣鱧魚大口魚亦無不可大小八梢魚投沸湯令半熟取出生鰻生紅蛤略加鹽待透入洗乾然後先以肉品安於瓮底次以魚品安之又

雉雞安之而必與末醬間層排下乃下鹽水如前方而每末醬一斗以鹽七升為率安頓既訖用藁草厚擁瓮身以油紙封瓮口蓋以瓦盆亦覆以藁即掩土埋之切勿令雨水滲入周年然後開用則味美無比凡所入魚品無物不可至於蝦蟇及雞鴨卵之屬皆可入之川椒生薑豆腐亦可入○又法獐肉或羊兔肉去筋膜四斤醬麴一斤半搗細鹽一斤四兩葱白細切一碗良薑川椒右件用酒拌勻如稠粥小瓮盛封十餘日觀稠時再入酒味淡時加鹽用泥封固日中晒之生薑醬法三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿瀝出八鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白麴拌勻攤在芦席上用麥稽蒼耳葉煨一日發熱二日作黃衣三日後翻轉烈日晒乾愈晒愈好黃子一斤用鹽四兩為率汲井華水下水高黃子一

拳晒之 不犯生水麴多好醬黃晒多好醬味

熟黃醬黃黑豆揀淨炒熟磨成細末每豆末一斗麴一二斗入湯和勻切作片子蒸熟攤在芦席上用麥稽蒼耳葉煨待有黃衣烈日晒乾黃子一斤用鹽五兩并華水下水高一拳晒之

麴醬法白麴冷水和作硬劑切作一指厚片子籠內爛蒸熟攤晒半日候乾以楮葉蒼耳麥稽煨蓋至黃白衣上勻為度去蓋物翻轉至此日晒乾刷去黃搗碎每斤用鹽四兩煎湯泡鹽作水下之一法用貫衆煎湯泡鹽作水下之

大麥醬法黑豆五斗炒熟水浸半日并浸水入鍋煮令爛傾出候冷以大麥麴百斤拌勻以篩二下麴用煮豆汗和搜作劑切作大片上甑蒸熟取出攤冷以楮葉煨蓋候黃衣上汗

乾再晒搗碎揀丁日或火日下之每黃子一斗用鹽二斤并華水八升化鹽八缸晒之

榆仁醬法此醬能助肺殺諸虫下氣榆仁淘淨浸一伏時搓洗去浮皮再

以布袋盛寬於水中揉洗去涎控乾以幕汗拌濕同晒乾如

此七次同發過麩麩依造麩醬法用鹽下之每用榆仁一升

發過麩麩四斤鹽一升如法製之食甚香美

小豆醬法正月取小豆蒸爛冷定團成餅窩出黃衣穿掛當

風至三四日內用大豆炒過磨去皮簸淨煮熟撈出每小豆黃

子一斗熟豆十斗用鹽四十餘斤拌勻搗爛入瓮每日攪動

晒過七日後便可食合醬時多少斟酌此法行之

青太醬法新青太剥取粒甌內蒸過搗爛作團小如刀柄以

太葉煖蓋上黃衣晒乾如常法沉醬味殊佳一作青太作熏

果之以葉釋纏之入空石中待上取食若不熱虫易三日或晒乾在好即沉醬而少入鹽待熟即食若不熱虫易造時加少水蒸之而巳勿如常法

急造醬法取末醬沉溫水數日待盡透融以瓮四五坐掘地

安之而瓮口要與地平就瓮之四面填實糠粃麥芒之層依

常法沉醬瓮內即以火燒糠火已徧着旋以水時時澆之則

火不便滅自從糠內連燒不已十日醬已成矣

又法大豆一斗爛蒸真麥五升去砂石炒搗碎交合濕埃鋪

乾色黃為度晒乾再三極燥後以鹽六升湯水和合沉之置

受陽處頻時攪之七日成醬矣○又法大豆一斗爛烹曲子

三升鹽四合搗入缸堅封晒之味好

急造清醬法鹽七合炒極燥真末八合又和鹽炒之俟色黃

後另以陳甘醬三合並前二種和水六鉢煎至四鉢味好○

取經年鹹石花鹽汗煎一升至半成好醬與真莫辨

造蠻椒醬大豆精揀淘去砂石如法作末醬令極乾作末篩

過每一斗用蠻椒末三合糯米即粘米末一升右三味用好清

醬攪打極稠入小瓮晒之俗方則其內加芝麻炒末五合則

膩乾不好又糯米末多八則味酸不佳蠻椒末過多則辣甚

不好矣一方大豆一斗作豆腐絞去水氣並諸料同打成熟

極美凡打合時鹽水亦可而終不如味好清醬矣一方乾魚

去頭鱗切作片又昆布多絲麻即海帶之屬同入待熟食之

極美乾青魚○不用蠻椒

急造蠻椒醬法大豆一斗炒黃按去皮水煎令爛熟漉出其

汗不用密布於藁席中置溫堞三日待絲與出炒豆末三升

同八印中爛搥取出每一斗以蠻椒末三合為率用鹽水適

鹹淡打勻作稠餅納缸晒七日可食過一望尤佳

造汗醬麩法小麥麩即二斗揀太一斗水浸極潤與麩同

搥爛細蒸熟以手握緊作團以楮葉煖過待上衣取出晒乾

欲沉汗醬時取麩末一斗水三升鹽三合和勻入缸封口埋

馬糞中七日用若埋糠火則二七日用

又方凡造汗醬麩法每太一斗八小麥麩三斗而俗方則每

太一斗八麩五六升蓋太多則味甘美麩多則味酸不佳故

用宜俗方也汗醬麩搥時用竹篩之每一斗以不大不小

之鍾子量鹽一鍾八之又加炒芝麻末五合和合之將沉汗

醬之水加八色赤味好清醬一鍾子餘勻調汗醬諸物而汗

太稠則醬色不染於茄瓜之屬必以手握之汗從指間出然

後方合度矣和汗之時頻之嘗之鹹淡務要適口另用茄子

不必用黃芥子少者及太完而不破者去蒂拭淨與汴間布
缸內訖用油紙封缸口蓋以瓦盆泥封三日後埋缸於馬糞
中而馬糞多而若善蒸則必以冷水時灑灌方善蒸矣
又方七月望後大豆一斗爛煮將小麥麩篩去三斗五六升
和合再入甑內蒸熟細搗過如法團作刀柄樣納藁箬中而
必以剉藁作隔勿令相粘破爛待上白衣晒乾搗細篩每
末一斗八鹽三合拌勻如泥茄子及中芥子去蒂淨洗候水
乾缸亦淨洗去水氣然後先布汴一重次下芥子一重相間
密排至缸口九分滿用所折蒂填滿缸內以手按緊勿致空
疎用油紙封缸口以蓋口定外四圍以黃泥固濟多積馬新
糞安缸其中以生草覆其上其又以馬糞厚埋甚密缸小
者二七出如大瓮三七日方出馬糞少則不善鬱必須水澆

然後乃得鬱

又方太麩如法作團以桑葉為隔納於瓮內或空箬中煨之
而箬中則置於溫處瓮中則覆於地勿泄氣過七日取出微
晒復納又待六七日表裡俱干始出晒乾搗之以竹篩口之
每一斗用鹽五合和水打作泥如搜麩納缸中入如多積
馬糞待氣方蒸熟排開糞中以乾草厚繞於排開之中以
火燒其草火方熾澆水滅之乘熱埋缸於其中缸若太蒸鬱
則一七日出若自然蒸鬱則二七日出之

○全州方秋麩米精釐一斗炒黃大豆五升炒去皮共作末米
泔水和作團如胡桃大甑內蒸過以楮葉或桑葉裹之生黃
白衣待其自乾又作末作末時必甘清醬打稠得中芥子拭
乾令無水氣層口下缸如前法馬糞中埋之每三日以溫水

澆安缸處如此九日方出用而每臨食加蜜少許以助其味好

○夏節汗醬法甘醬味好者一砂鉢必應篩下取小麥麩四合和合另用青荻淨洗以巾拭乾與醬麩相離入缸馬新糞中埋之二七日用之或埋青草亦可

又方好品末醬作末篩下味甘清醬一碗麥芽末半合餘則味甜而不佳三味合打頻稠用青荻茄子必用不多冬荻作尾如

於地上排開草中安缸於草中仍以草厚蓋之則自然蒸熟若太過恐味損故日午時則以冷水澆於草上加覆以藁席之屬二七日出用而夏熱易致味變須安缸於冷水之中旋旋取用

○造煎豉醬法俗稱戰醬霜氣初嚴取新大豆一斗揀淨煮爛取出以藁席包之置煖處三日待絲生取出另用大豆五升炒

香去皮作末取藁席中蒸過熟豆納臼中搗之而以作末豆加鹽略干乾臼中豆且洒且搗頻嘗之寧使味少淡不可過鹹搗既爛取出與茄荻冬荻蘿蔔根之類相間納於陶缸中封口泥塗外用糠火燒埋之過一晝夜出用茄荻之類待皮上少斂生然後水淨洗乳裝入缸中醬成加鹽椒食

○青太煎豉醬法上同而但新剝嫩青太用二斗煎太時量宜加新蜜椒太已煮熟去椒不用矣味殊勝

○水豉醬法其不見大豆不拘多少炒令微赤揀去焦黑者接箕上去皮只令中折不令破碎釜中多下水爛煮漉出其汁留貯淨缸取爛豆以藁席包之或盛大瓠中以巾十襲厚裹

置於溫壞中待二三日生絲取出復下釜以留貯豆汗灌下
又烹之置豆下鹽要炎不煮至水汗黃渾取出貯磁缸冷用
之而欲加蜜椒須於烹豆時入之

○一方取蒸鬱生絲太攤乾於熱壞或日中貯紙囊時取出
冷水烹之加鹽食之亦好

○一方取蒸鬱生絲太略加鹽臼中爛搗貯磁缸中每朝夕以
匙拖出共甘醬等分作菜羹味甚熏甘真老農所餐也

雞卵醬法取雞鵝鴨卵盛大瓢內以手搖之則其卵皮碎皆
成細紋即投清醬缸中晒之

○一方取卵八九箇置瓢中取百沸湯乘熱急灌少時如上法
搗碎之取出投極鹹冷鹽湯中十餘日後取出剥去皮復投
清醬中月餘食之若經年其味尤佳

○炒醬法先取牛肉去筋膜作脯塗油醬炙乾細切作末用麩
篩下又取味好甘醬經篩去砂石另用薑葱胡椒川椒及
炒芝麻作末同入醬二分肉一分中加油蜜少和冷勻打作
泥而炒之要濕不須極乾可也

炙醬法凡醬瓮中屢灌鹽水多取清醬但餘味淡醬滓者取
出按篩得汗和薑葱川椒胡椒蜜椒之屬與醬打勻以油蜜
炙於火上加炒芝麻亦好

○醬餅法篩下味好甘醬和粘米末及物料油水打作餅鼎蓋
煮出方寸許切而食之

○淡水醬法秋冬間造末醬而團作塊無妨春初破塊見之
帶濕氣片破晒乾每三四升用溫水和淡鹽泥小缸置溫房
中或晒之則六七日熟同菜新出者食之味新矣或先以溫

三四日臨
食下淡鹽

○千里醬法味甘清醬慢火煉之一斗縮至五升另取熟牛肉
作薄片去膜脂晒作末投煉醬中又以慢火煎至如稠粥則成
矣若火急醬焦失味

造醋法○醋是醬之次也助味甚多家間之寂不可缺一造長
在省費亦不少

吉日辛未庚子乙未及除滿開成日○宜春氏箕夏元秋奎
冬危日○秋年醋宜五月五日七月七日○忌戊子甲辰丁

未日○又吉日與造麴日同參考可也
安醋瓮法瓮下須安磚石以隔濕氣忌生手穢氣又忌雜手
出納皆易致敗

○治醋味乖法因娠婦毀敗者取車轍中土一掬着瓮中即成

好醋凡醋敗置近廁處則即還本味○以熟酒灌味即敗或
八炒鹽其味反淡

○收醋法凡收醋須用頭出者入瓶燒紅炭一塊投之更糝炒
小麥一撮箬封泥固

○米醋法陳倉五斗不淘淨浸每日揶水二次至七日做熟飯
乘熱便入瓮按平封閉勿令氣出第二日翻轉至第七日開

再翻轉傾入井花水三擔又封閉一七日攪一遍再封二七
日再攪至三七日即成好醋此法妙甚

小麥醋法小麥不拘多少淘淨用清水浸三日漉出控乾蒸
熟於暖處攤開鋪放芦席上楮葉蓋之葉亦可用三五日黃衣

上去葉晒乾歛淨入缸用水拌勻上面可留一拳水封閉四
十九日可熟○又小麥一斗用水一盃煮熟以粒爛折為

度極出去水盡攤冷其煮汗亦盛罈放冷勿犯生水煮麥十
椀八麩五椀拌勻納缸瓮內灌以麩汗多少視麥用桃向枝
滾轉以青布裹缸口置受初日處取藁艾作蓋過二七日取
用二時若味變撈去上面白濁破麩作大炆煨至焦黑押瓮
內好若用醋盡添入清酒或燒酒亦可味復如初矣此法通四
時皆可作

○大麥醋法大麥二斗內一斗炒令黃色水浸一宿炊熟以白
麩六斤拌和淨室內鋪席攤勻楮葉覆蓋七日黃衣上晒
乾更以餘一斗炒黃浸一宿炊熟攤濕同和入黃子捺在缸
內以水六斗白攪密蓋三七日可熟

○秋麩醋法端午或七夕日麩鑿秋麩米一斗爛烹碎麩五升
調和東流水一盃井花水亦可沸湯調和盛罈以油紙封口加以

青色秋以艾編覆之過三七日用之用一盃酒還以青酒一盃
添入清酒燒酒尤好後酒亦好釀時萹蒲根細剉乾淨調和則好

○柿醋法柿子欲紅時摘取去蒂盛於瓮內日久待毛生以清
酒灌之又將麩子一塊火炙浸之便成好醋二盡更灌酒浸
灰麩用之雖至累年更不入柿味甚甘酸

○大棗醋法大棗半熟時依上法沉之

○萹蒲醋法剉根作醋法依上極佳

○桔梗醋法桔梗根不拘多少去皮裂破烈日晒乾納砂缸中
以好清酒灌之則成醋

○千里醋法烏梅去核一斤許以釀醋五升浸一伏時晒乾一升
浸以醋盡為度搗末醋浸蒸餅和為丸如芡實大欲食投一
二丸於湯中即成好醋

○俗醋法粘粟米或青梁米二升白米一升白洗作飯水三升沸過候冷麩末一升和其水調於飯微溫之納中砂缸內待濃熟另用麩塊如小兒拳者三箇埋火中外皮焦黑拭去灰深納前缸中味酸乃用而醋盡以好清酒或燒酒後酒亦可量宜灌之則如舊醋盡常用灌酒矣麩之法若久而不酸尚有酒味雖納及麩之後必以炒焦黃小麥粟熟投缸中○百沸湯和蜜棗熟納瓶中緊塞瓶口置溫處則成醋又百沸湯入瓶投乾大棗數合於其中密塞瓶口置溫處亦能成醋

肉膳治法

凡燒肉忌桑柴楮柴火○腐敗肉不可食○自死肉食之小則令人發疔腫大則殺人

○凡燒肉用簽子押於炭火上蘸油鹽醬細物料酒醋調真麩

薄糊不住手勤翻燒至熟剥去麩皮

○煮肉用芝麻花為末置肉上則油不流

○煮諸般肉以紙封鍋口用楮實同煮則易爛其味香美用楮粒一

子二粒同煮

○煮肥肉先用芝麻花茄花同物料調稀糊即真末塗上火炙乾

下鍋煮熟

○陳臘肉煮待滾時將燒紅炭數塊淬之則不歎

敗肉用胡桃三箇每箇鑽十數竅同煮其臭氣皆入胡桃中破之臭惡不可當

○煮硬肉法硃砂村人腸胃棗白皮楮實同下鍋煮立軟○老

牛肉取灶邊尾一尾同煮易爛

○夏月熟肉單用醋煮可留旬日○夏月用磁器盛熟肉於鍋

中少貯水燒滾候冷再燒令熱氣不絕可留一二日不壞○
肉要作羹湯或切或搗爛下熱釜添油用意手炒過然後入
醬水物料○凡肉必投滾湯中烹之切勿先投冷水中後烹
之恐敗肉煮魚同此法

○牛肉膳○雪下覓方取牛背肉色白切廣二寸許長六七寸
許厚如手掌許以刀或背或刃輕二搗軟挿串和油鹽醬壓
置待其盡入用火灸之火若太熾恐焦至肉極熟取起急浸
於冷水中更炙如是者凡三次又塗油荏而更灸之極軟味佳一
方用真麩合諸物料調油醬水作薄糊塗而灸之餘法上同
少加蒜汗則尤軟美而人或厭臭者

○牛肉蒸方肉不拘多少去筋膜洗淨控乾先以鹽酒多醋小
浴過用物料量肉多少之却將酒醋醬拌勻入磁甕內密封

其口用重湯慢火煮候軟爛方食○又方肥肉切作塊用
油醬物料昇內灌水一鉢許縱橫架竹木於昇內安肉其上
合昇蓋以濕巾填塞縫隙用葦草慢火蒸之用柴則火
極昇拆聞沸
穀即止火養之候二炊頃又蒸之如是者三次取出糝炒芝
麻屑胡椒食之其味自別

○雜散炙方取夾脂肥牛肉及心肝腸肚千葉之屬用串間挿
加汗物料炙如雪下覓法

○醬散炙方牛肉及臟腑作散炙炙之以油醬晒令極乾易以
甘清醬煉如葡萄汗取散炙投其中又以蜜椒川椒之屬並
投之經若干日食之好

○造尼脯法牛肉去脂膜以利刀爛搗如泥略加鹽以木作槌
機長一尺許廣三四寸許厚二寸許另以淨布巾鋪於槌機

內始下肉泥仍掩其布以足踏堅如造麩法出晒已乾入
籠中生白衣七八二三月間可造食時辰一切下塗猪脂炙
之好○牛肉去筋膜共雜爛搗和以油醬印出於小刻板暨
乾而食之極佳或塗油醬炙食亦佳

○牛脇蒸方肥牛脇隨意裁折大蘿蔔刮粗皮劈中鼎中下冷
水同入牛脇當根柴火爛烹水縮過半始下油醬更煮汗幾
盡縮取出糝炒芝麻屑○牛脇同油醬物料蒸如蒸牛肉方
左佳○牛脇炙方必多炙骨邊三用浸水法易脫味好

○牛心炙方牛心間插牛喉管炙要七分熟炙至乾燥則反無
味矣

牛胃方臍也取肚去皮納陶缸中醬水味稍淡多灌之真
油一鍾子合物料同納缸中以油紙堅封四面限缸腰以炭

火遠之見其醬水縮至半則肚已熟矣取出刀切醋醬啖之
好且其本汗同食亦佳○取牛肚厚領去皮切如大栗子乾
極熟釜中添香油急炒片時取出乘熱盛瓠又以他瓠相合
急歛良久另用鹽水加物料煮成汗復納肚煮之至六七分
熟味美且軟一方用炒芝麻汗亦佳○牛肚治白切下鍋煮
時用黃蠟栗子大淨洗尾尾投沸鍋內同煮則極軟快

○牛腸蒸方牛腸洗淨表裡各切一尺許另取精牛肉以刀可
爛搗如泥和諸物料油醬填納腸中用線縛定兩頭釜中先
下水橫交竹木次安牛腸於竹木令不浸水合釜蓋文武火
養蒸待極熟取出候冷切如馬蹄樣點醋醬啖之

○牛足炙方牛足烹出去毛劈分作兩尾水煮至七分熟取起
塗油醬炙之而須頻翻轉

○牛尾蒸方肥牛尾連尾根取之五條脫去皮切四五寸長方用治淨牛足二箇劈作片並尾同下水於釜中以文武火煮之煮至半始下油醬物料再煮至骨自脫而食之又大蘿菔刮外皮劈破同煮甚好○肥牛尾治如前以油醬慢火上炙食或烹爛熟點醋醬啖之甚美

○猪肉膳○造臘肉法新猪肉打成段用湯沸過控乾每斤用鹽一兩擦拌置瓮中二三日翻一度至半月後用好醋醃一二宿出瓮用元醃泔水洗淨懸於無煙淨室二十日以後半乾半濕以故紙封裹用淋過淨乾灰於大瓮中一重灰一重肉裝滿蓋合置之涼處經歲如新煮時米泔浸一炊時刷洗用清水下鍋慢火煮候澆即徹薪停息一炊時再發火再澆任火良久取食此法之妙全在早醃須臘月前十日醃截得臘氣為佳稍遲則不佳牛羊肉並同此法○又法肉三斤作

一段每斤用淨鹽一兩擦勻入缸醃數日逐日翻二三遍却入酒醋再醃三五日翻三五次取出控乾先備百沸湯一鍋逐旋將肉入湯蘸急提起趁熱以香油勻刷掛當烟頭處熏之時後再用臘糟加酒拌勻塗肉表裡再醃十日取出掛厨中烟頭上若人家烟少用糠烟上熏十日使其煙晝夜不絕羊肉亦當依此法

○四時臠肉法將猪肉去膏三脂厚五寸濶段子同鹽料末醃半日却入臠水內每肉一斤用鹽四兩浸二宿其肉色味與臠肉無異煮時先以米泔清者入鹽二兩煮一二沸揀水煮○凡猪肉食之則冷氣先入腎下元虛冷之人不可多食○猪肉和牛肉食之則令人成虫患蛔痛小兒尤不可與食

○猪肉忌生薑與白蝦鹽汗豆腐治咳雖有味而三物並動風
凡患風人不可久食

○猪頂上一鬃有異味○未膳猪耳根肉氣臊不佳○洗猪頭
用乾麩洗猪腸用砂糖則不腥

○山猪燒毛後去皮其肉烹炙皆有異味

○熟猪肉作片要大要薄取冬月淡菘菹大莖三寸許以肉片
捲裹點醋醬啖之極爽美而助痰不可多食

○炙兒猪方猪生五六兩者用湯去毛取出臙肚以刀剝去皮
割下全脚插於鐵串照炙炭火上以其所剝脂膏塗抹熟肉
上不傳手翻轉以竹尖亂刺肉上塗以油醬待透入爛熟取
出以利刀薄二削下啖之味勝烹肉

○猪子袋及引及猪足爛烹點醋醬啖之則軟淡味自別○猪

肉作饌頭則與雞肉味同

○兒猪蒸法兒猪長至六七兩者去毛治淨去內臙另用或雞
或雞及豆腐熟蘿菹油醬葱蒜胡椒之類一處爛搗添油炒
半熟取出作團填滿猪腹中以線縫之釜中下水一鉢許以
竹交撐釜內安猪於其上以盆盛水安坐於釜口用黃泥封
以藁草火慢二煮蒸如蒸犬法盆水溫即易以冷水凡三易
水猪已爛熟取出候冷點醋醬供之

○猪皮水晶膾法取猪皮刮去脂洗淨每斤用水一斗葱椒少
許慢火煮皮軟取出細切如縷却入原水內再煮稀稠得中
用綿子濾候凝即成切膾臘醋澆食

○犬○犬肉忌炙食○九月忌食犬肉○黃犬肉補人黑白犬
次之絲毛猶其肉無味九犬肉共詳
同食損人

冬菘蒸犬法肥犬一隻退淨剔去骨用鹽酒醋浴過每肉一斤用醇酒一盞醋一盞白鹽半兩油醬少許細料量下拌勻另用大冬菘一箇切去蓋取出瓢將肉盛於內仍取蓋合了以竹簽定其蓋紙封固不令漏氣又用稻草紐索將冬菘纏定又用鹽泥固劑却用稻糠火燒半着却將冬菘埋在火中煨過一宿至次日剖開食之其冬菘亦可食此法最佳如無冬菘只用瓦罐煮之亦佳

○又法肥犬一隻去皮與骨只洗其腸而他脏及肉並皆勿洗洗則生臭割肉作片以油醬胡椒川椒等物料調拌亦宜蜜椒末先以骨安於鼎底次以肉安於骨上停當另取陶盆其底其鼻口吻合者安於鼻口用麩調水作餅謹塗合縫令勿泄氣乃灌水於陶盆之內即以藁草慢火煮之若用柴火則鼻必炸裂矣

聞沸穀稍遲徹火盆水溫亦他冷水若是者凡三次則肉已爛熟矣用空石二三立足矣其味極佳少無犬臭○又方取爛熟之肉以手扯碎加油醬葱白芝麻炒末鹽椒末胡椒末十分採拌盛於竹篩內以水少灌鼎中加篩於其上合蓋蒸之食頃出之候冷食之

○蒸犬俗法肥犬如上法治淨但分肢脚洗腸腑不必宰割另用甘醬用酒亦可一大升下篩去沙滓以水一梳油醋各五合如薄粥投八犬肉及内脏以手良久打拌令物料透入肉理然後又用芹葱各一束先焯過沸湯去青水又去葉不必切之停當淨洗鼻中先將犬兩脇片覆安鼎底次下肢脚又次下内脏加芹葱於一邊取水半梳許周洗物料盆中灌於鼻中旋

合鼎蓋以濕巾回纏吻縫使不泄氣以藁草火進退煮之如前法燒三四束則肉已爛骨自脫出矣即取出候溫擘其肉點原汗而食之則甚美如要作羹湯取蒸過肉及脯與葱芹之屬必以手扯碎勿用刀切然後嘗鼎中原汗如淡添醬如臠添水務令得中旋下肉更以慢火煮四五沸食之而必與白飯同食方好用上盆水法蒸之固好而用縲布法亦可或用黃泥塞縫法而如不謹手誤入沙土則不食可凡犬肉羹必和真麪而切勿多和宜如干和之

○羊○羊肉羊肋羊耳羊舌生燒食之羊豚肪煮半熟燒法見上○煮羊肉澆湯下蓋定慢火養熟

○鹿○鹿不屬十二辰食靈草異他獸故道家忌食之若服藥者不可食藥反無效蓋鹿常食解毒草故也

○煮鹿肉法冷水下煮七八分熟可食若煮過熟則反乾燥無

味矣○要作羹法如牛肉羹法○炙法煮牛熟取出燒之

○獐○煮法炙法皆與鹿同

○熊○肉煮熟可啖然動人痼疾不瘳○熊掌用石灰沸湯搗淨布纏煮熟或糟尤佳用酒煮則噴大美

○兔○煮肉法取肥者去皮煮至七分熟拆開縷切用香油四兩煉熟下肉八鹽少許葱絲一握炒炆時却將原汗澄清下鍋澆二三沸八醬些少再澆一二沸調麪絲更加活血兩杓澆一沸者滋味添鹽醋少許○炙法以生肉燒之法見上○蓋兔肉食之弱人陽氣

雞○炒雞法肥鷄治淨用葱細切鹽半兩香油三兩下熱釜急炒至七分熟另用甘清醬同胡椒川椒末八木一大椀下鍋煮熟為度加好酒些少尤好

○七毒雞法陳肥雌雞去毛治淨從下作穴出其腸肚另用桔梗煮浸去苦味一鉢薑四五片葱一握川椒一握清醬一鍾醋油各半鍾子右七味和雞納於雞腹內淨如有餘同盛於砂瓦缸中用油紙封其口又以砂牒蓋之昇水中湯候熟食之雞味中第一上品也

○葱雞湯方肥雌雞去毛治淨用葱七束切去鬚葉只用葱白以水三四碗許下鼎中以葱白與雞同納鼎水中又以好醋好清醬香油各一鍾子少減油許灌於鼎中用文武火爛煮至於雞骨可以拔出然後以鷄卵六七介和於汗中而食之則其味甚佳矣○烹雞方取芻二米泔水以治淨雌雞同納陶缸中炭火上慢火煮熟梔中取出始量意加鹽食之或欲加清醬待水半縮而下醬糝胡椒食○炙雞方肥雞治淨分肢

加油鹽壓待良久取炙炭火上而必用芻二米泔水且炙且沉凡三次後始塗油醬炙之已熟糝胡椒啖之○凡剔雞而倒懸於空中盡福去其血且經一夜則味佳而軟矣凡雞肉經夜易襲蜈蚣氣他毒虫亦易墜近必更炙而啖之切勿經啖冷炙

炙雞法肥雌雞去其毛羽而不用熟湯只以手拔去淨治從下作穴出腸肚洗淨納清醬真油少許於雞腹中封穴以濕藁草回二纏縛全雞凡數三重又暨沉水而出又法以黃埋於柴草火中過一時頃取出藁燒不妨剥去藁吹拂雀以手劈開點鹽啖之以此要炙食必暨塗油醬頃刻炙出若稍久則反不美矣○兒猪蒸亦用此法妙

○軟雞蒸法雞雛出卵五六十日可以供膳如法治淨從下作

穴去腸另用生牛肉或猪肉搗爛甘醬經篩紫背蕪菜葱椒
生薑香油及其雞心肝並肉與物料同搗爛作團填滿雞腹
內而封之鼎中下水烹至極爛初以物料餘者以真末少許
並投水中烹之和其水又下油醬再煮作汗蒸已成取雞擘置楪中澆之以
汗加完栢子仁別以雞卵分黃白煎作片刀切而散於其上
食之○軟雞塗油醬炙食則味美勝於蒸矣○軟雞蒸加竹
笋藕根甚佳

○煮老雄雞法以櫻桃枝交撐釜中安雞其上多灌水烹之易
爛

○雞卵湯法取卵破貯量盆中和油醬水用釜水重湯而火安
慢以匙不停手攪之○乾卵水卵只令白凝不可熟堅黃子
非但味不好食之令人滯

○造軟泡羹法此羹宜食冬月牛肉不如猪肉猪肉不如雞
亦不如肥雌雞取雞治淨又取牛肉一大片多洗去血並雞
納昇中多下水爛烹另造豆腐而必堅壓方好以刀切作片
而長八九分四方廣二三分略洒鹽待少時無鹽法用鼎蓋撐
炭火上多添油煎豆腐令無不煎之面然後先烹牛肉取出
不用即下已煎豆腐於肉汗中亦下油醬令味適宜次下薑
葱真茸葉古石茸而必皆細切又以匙取肉汗少許調細羅
真麪而宜少切不宜多又多取雞卵破合調麪之內而要
匙多攪之急濟肉汗之中亦即急攪務令調遍再煮五六沸
要諸物料和合始取食之而雞則絲二擘裂另用雞卵分黃
白油煮作薄片以刀縷切並雞肉絲布滿軟泡羹碗面次下
川椒胡椒而供之又方所煎豆腐每三四片縱插於細竹簽

作串浸汗中食之

○雉○兕雉七月可食炙蒸之法與軟雞略同老雉自八月至明年二月可食餘月不益人亦少味

炙法生燒至半熟可啖然食性有不喜未熟者蓋炙半熟則雖多喫而不飲○凡人啖雉脚者必以齧其骨節為至味殊不知雉骨新碎者極利鋒芒人誤齧之則倒挿齒根有成膿齒根之患誤吞之則橫鯁咽喉無藥可醫奈何以一時滋味自犯危亡之境乎慎之戒之○凡雉肉以淨白紙漬水濕之包裹肉上務要貼着少無空處炙至半熟去紙即塗油醬胡椒而炙炙則骨不落味好雉不用沉水法

雉蒸雉熟法共治鷄同而以冷水爛烹並汗取出加鹽食之則味甚清淡

凍雉法取雉去腸肚又去皮寒月置外極凍以利刀尾削下點凍清醬或醋醬加薑葱食之味爽美尤宜下酒

乾雉二脯皆去皮用油醬胡椒脯則加炒芝麻而不作屑

鵝鴨燒法此即家養者鵝兕則百日以外鴨兕則六七十日佳過此則肉硬不可食○古語曰鴨脚一千八腹令人死

鵝鴨每隻治淨凍香油四兩燼瘦黃色用酒醋水三件中停浸沒入細物料半兩葱三莖醬一匙慢火養熟凡鵝用櫻

桃葉數斤同煮則易爛○軟鴨蒸法同軟雞蒸法而但物料去蘓葉必乘溫食之冷則不好

○野鵝野鴨○治法上同要炙必煮熟燒之

○鶴鶉○甚益人不作羹但燒而啖之加油鹽待入即生燒塗油醬不用沉水法

○麻雀^外○不作羹忌豆醬自十月至明年正月可食大益男
子陽道孕婦忌食○要炙去毛搗去腸膽以刀背略打平加
油鹽待八挿串燒之塗以水油○煎法治上同加油鹽待八
用鼎蓋多添油煎之一云炙煎之法必先剝去雀皮無妨要
煎可拌菜末

○鴈○要烹須慢火養熟要炙須煮熟燒之^{鴈宜}
醃鴨卵法雌鴨雖無雄多喂豆麥肥壯則生卵自冬至後清
明前皆可醃每卵一百箇用鹽十兩灰三斤拌勻以卵蘸米
飲於鹽灰內澆成團收乾瓮內可留至夏

增補山林經濟卷之九 目錄

治膳下

魚品類

洗魚法

煮魚法

膾芥法

膾魚法

酒麴魚

炙魚法

造椀子湯法

治鯉

魚饅頭方

乾鰯卵法

鱸魚道味魚

廣魚洪魚訥魚鰕魚銀口魚大口魚

真魚

鱒魚蘓魚

青魚泥鹽方附

鮠魚石首魚

黃石首魚

鯽魚

鮎魚

治河狹法

白魚

魴魚鯉魚松魚明太魚大八梢魚箭魚古刀魚

小八梢魚烏賊魚

鰻魚

海螺淡菜海參

大蛤延安食鹽方附

黃蛤

石花^{煮軟泡方附}
作陳鹽方附

土花大蝦紫蝦

治鱗諸方

造酒諸法

造麴吉日

造麴方

造酒吉日

擇水

中原人作好酒法

作酒腐本方

白露酒

三夏酒

桃花酒

蓮葉酒

少麴酒

藥山春

鏡面綠波酒

碧香酒

浮蟻酒

地酒方

一日酒

三日酒

七日酒

四節七日酒方附

雜穀酒

松笋酒

過夏酒

露酒二斗方

燒酒多出方附

荷香酒

小麥燒酒方

露酒雜方

凡八條

荷香酒

梨花酒

清甘酒

葡萄酒

甘酒法

荷葉酒

秋麴酒

麴米酒

栝子酒

卧松酒

竹筒酒

蘓子酒

竹瀝膏

梨薑膏

百花酒

花香入酒方

酒中漬藥法

救酒不沸方

變濁酒為清方

收雜酒法

救酸酒法

夏月水中釀酒法

飲酒防病法

食忌

補遺

造蒸餅法

真麴茶食法

冬菰正果法

木菰煎法

杜康酒 又別方

小麥麴醬法

四節醋方

蒸雞方

石花沉菜方

栝子酒

治酸酒方

雜方

凡十七條

救荒

飢困將死時救法

治浮氣方 千金酒方附

救荒物 凡四十一條

食蠟法

劉景先服黑豆法

驪山老人麥飯術

左元放救荒方

千金妙方

大麥妙方

作糝法

救荒醬法 九三条

多取清醬法

松笋酒方

譎仙燒酒方

燕津法

服水法

服氣法

辟寒方附

辟瘟方 九十二条

不傳染法 九七条

逐日瘟鬼所在

逐時瘟鬼出入

疫病初起時治方

大頭瘟治法

辟虫方

辟蛇

辟鼠

辟蚊虫

辟蚤虱

辟狗蚤

辟壁虱

辟蟣虱

辟頭虱

辟蝇

辟厨間諸虫

辟井瓮諸虫

辟諸物被蛀

辟衣帛虫蛀

辟皮物虫蛀

辟朴回虫

防蜈蚣法

治膳下

魚品類○魚品極多而姑錄其佳品為治法焉

洗魚法魚之有涎者滴生油數點則便無涎

煮魚法先以醬水下釜待沸滾始下魚尾○烹魚時入酒少

許則骨爛如粉矣又方白鳳仙花子投魚同煮則骨軟矣

○芥二米泔和鹽煮魚味美

造膾芥法黃芥子新出水浸四五日置溫處則水面自然起

鈴即灑出晒乾收之此芥不可又方芥子淘去沙石日晒夜

露四五日後收之則無苦味矣赤芥不佳必取黃芥一合許

則投八白米半匙同搗作末篩去滓以末盛砂椀中滴冷水

作泥要極稠以匙攪之以口噓入氣待出辣氣即以其椀覆

於濕地上少頃取起和醋醬要適其味用篩漉汗少加蜜氣或少加芝麻汗則烈性少減矣欲不以口噓氣將泥芥向火上熏乾時亦生辣氣若用汗而尚有餘者納瓶中密封口則久留十餘日味亦不變矣切勿透風恐致味苦矣

○膾生魚法取可膾魚去皮骨只以白肉薄切攤白紙上晾乾時用利刃細切如絲薄布砂櫟中另用薑葱各半寸許細切作絲置膾櫟之中又以炒焦甘醬棗子大亦置薑葱心傍以鍾子盛芥汗供之若夏月則以膾櫟安水盤上而進之

○酒麪魚法淨洗大魚切作手掌大用鹽二兩神麪末四兩

麪亦可用椒百粒葱一握酒二升拌勻密封冬七日夏一宿食

○炙魚法以長串逆魚口挿入仍以串斜挿爐邊照遠火頻轉取熟則魚汗從魚口自出其魚味美

○造椀子湯法大魚去皮骨取肉細剝肥牛猪或雞雞肉亦細

剝合椒薑茵葱真油等物料為串栗子大中藏栝子仁一

介醬與水調醃淡沸之取雞卵或菜末為衣焯過食之

○鯉○冬月宜食米後尤好春月食之動風不可食且絕大者切勿食之○烹法取鯉尚活即懸之而剝其尾滴去血則無臭又剝腹見之則有兩血絡夾脊而下以刀剔去之復以刀橫刺其腦去黃汗則亦無臭切勿批去鱗切作塊要大不宜小釜中下水多待滾納魚合蓋爛烹見水縮三分之二另用味好甘醬添水篩下取汗灌釜中加灌酸濁酒一鉢如無醇酒亦好即更煮之養熟一炊時則其汗渾如稀粥取出候冷食之○又法治鯉如上法釜中多下水又下清酒一鉢投鯉爛烹見水幾盡縮取出候冷另用醋醬點食之佳兩法皆加

薑葱等料於烹半熟時則好鯉如有卵亦入於烹半熟之時可也

○粉骨鯉法鯉魚洗淨勿切碎鹽醃得所魚腹內納細物料椒薑葱絲鍋內著水八酒半盞放下魚椿實三盞蓋宜勿走氣慢火養半日或一夜放冷置盤中其骨如粉

○酒鯉脯法鴈月取大鯉如法治淨以布拭乾每介鹽一兩蔥薑絲川椒各少許和好酒同醃冷酒浸過魚一寸逐日翻動候滋味透取出晒乾削食

○鮑魚即俗稱秀魚此魚甚益人湯膾炙及鹽藏無所不宜

○魚饅頭法勿論牛豬雞雉肉烹熟爛剝薑葱椒茴葷石耳等物料搗細和合量宜加油醬炒出取大鮑魚切作薄片如手掌大以前物料團如栗子用魚尾包之成松餅樣衣以菜末

謹手下滾湯中待熟取出候冷澆以醋醬散完栢子仁供之他魚亦用之而終不如此魚之美也

○乾鮑卯法周卯糝鹽待八安於箔上晒之而晒太烈則皮坼矣須先以香油頻塗頻轉晒之或有多加鹽作乾鹹不可食者以茅二米泔水浸退鹽數日更晒纒乾食之佳

○鮑魚嗉作膾作炙並佳俗稱道里○凡鮑魚自八月至明年二月可食餘月不佳

○鱸魚○春秋味絕美夏月太肥膩味反不佳

○道味魚○滋味在頭秋味勝春夏並尊作羹佳

○廣魚○只宜湯炙不可膾

○洪魚○春月杜鵑花時不可食湯水洗去涎切作片甘醬芥蒸煮食之白卯揉和汗中好

○訥魚片○湯炙膾佳但多利骨如真魚

○鯪魚即錦鱗魚為膾炙上品美亦佳

○銀口魚○生魚加鹽即炙味絕美膾羹亦佳

○大口魚○卯及白卯鹽味美內味淡可食冬月半乾者極好

○真魚○味美為上品但多利骨不可放心食之

○去骨法取真魚治淨以刀橫切長可二寸許以其尾立於翅

上而要倒立另用布巾或紵巾持兩頭緊壓肉乞之頭則其

細骨自然脫出於布外矣即一匙去後治作膳則利骨少

減○又法淨治切作大尾下鍋多灌水爛烹取出接置竹篩

上接取篩下肉以手捻作尾用菜末為衣還投前汗中加油

醬薑葱等物料再煮食之則既無一刺甚好

○作蒸法其物料共魚饅頭同取真魚切作大尾去其腹中物

以物料填滿之下鍋加酒水相半油醬適宜以慢火半日養

熟臨食略和真末少許再滾數沸食之

○鱒魚即葦葦○切膾為上品炙亦味美而但多骨作羹不宜

○蘊魚○湯炙皆美作膾則味似勝於鱒魚端午後沉鹽冬間

加醋食之好

○青魚○此產皮厚有膩臭不美南產宜炙或半乾食甚美西

產作羹極美要炙取生者加鹽即炙於烈火上美若加鹽稍

久反不美矣

○沉鹽法取青魚層層灑鹽置於箔上以席覆之經宿則魚汗

盡下矣即納瓮中而魚與鹽層層隔下至六月可食經年又

佳

○鮠魚即民魚○湯炙皆無味其腹可膾加鹽作乾好其卵亦少

加鹽乾食佳

○石首魚○湯炙皆好加鹽完乾味勝於裂乾其卵鹽亦可食

○湯石魚時屈其腰繫之則肉不碎

○黃石首魚○出忠清道湯炙味皆絕美

○鯽魚○蒸法完大鯽去鱗涎背脊上以刀裂開取去腸肚另造物料如魚饅頭法填納腹中少滴好醋一二匙魚口中納白礬一小炷以葦末糝割開處令粘之以線縛合之釜中少灌水慢火養熟油醬量宜下之少和真末既熟並汗置碟中散完栳子仁雞卵花而供之

○炙鯽法○盛熾爐炭以薄灰覆之洗淨魚不去鱗就炭上炙之待其鱗焦起以冷水頻塗之則焦起之鱗復舒矣塗水不已其鱗起而舒者凡五六次然後始塗油醬而以羽根針之務令盡入待爛熟食之臨食以筋挾而推下則魚鱗即自脫去無餘其味自別矣

○鮎魚○江通海處有之長可數尺渾身黃膩味甚美以甘醬汗煮之

○河魫○血與卵有大毒誤食必殺人○無不知而貪一時之滋味往○遭毒良可慨夫

○蒸法取河魫剖開其腹見縱橫血絡以刀尖刻去不留半絲許又細心搨去脊間血切勿傷肉理以白礬一小塊下鍋內多添油入焯過芹及羊蹄葉醬水要淡白肉本無毒味絕佳古稱西子乳收入魚腹內以絲縛之用慢火煮熟一二時食之此湯雖冷而不醒味尤奇紫蝦鹽善解河魫毒○又方但切取河魫白肉作炷香油炒煎取出而作湯則萬無一失味

亦絕味物料同上

○白魚○冬月味佳先以醬水下肉烹良久取魚以雞卵為衣

投肉汙滾過食之加物料一方細切葉蒜納之

魴魚並卵鯁魚松魚明太魚並卵銀魚互互鯪魚並卵大八

梢魚並產東北海皆佳吊湯炙及鹽無所不佳矣

○大八梢魚○刀切栗子大熟釜中添油酒急手炒至五六分

熟取出另用油醬水及物料待滾投魚過若干沸食之一方

用芝麻汙供之味佳作炙亦可食乾者不過削而啖之即文

○箭魚○出西南海湯炙皆絕佳

○古刀魚○湯炙膾及作鹽魚無所不可味美

○小八梢魚脚踏○醬水作羹法同大八梢魚其腦加油醬薑

葱飯上蒸食亦好

○烏賊魚○取出白肉切炒作羹法上同亦可以芝麻汙供之

○鰻魚○乾則削食生則醋醬作膾或作熟或切如骰子樣乾

本甲中添醬煮或作炙或濕潤乾者薄作片包完栢子仁如

月餅樣或同沉紫蝦鹽中或熟食之無不佳美乾大鰻多鹹

只可退鹽烹食小中鰻色黃味淡者方佳○昔有孝婦恨其

舅年老無齒不能啣鰻取鰻晒極乾以齒鐸作屑用板刻全

鰻樣以屑漬濕印出於板中而供之食之軟如豆腐而鰻味

自如矣取乾鰻安於鐵砧上以鐵錘打之待薄如紙老人亦可啣

○海螺○取肉治之略同生鰻而味亦佳

○淡菜給即紅○白肉為嶋美紅肉為雄次之生者羹之可食作

鹽經年味美○益人尤益婦人

○海參○取生者去屎水浸數日退鹹切作膾澆醋宜下酒

○蒸法生者可蒸乾者則釜中多下水爛烹取出淨治其腹內
就石上滴水磨按良久又淨洗另用熟肉類豆腐薑葱椒等
物料相合爛搗添油醬炒出填納海參腹中以線縛定衣以
印汗鼎蓋添油煎謂之海參煎法雖如此石上磨按即
添油炒出始填納物料要作
蒸如上法磨出必油炒釜中下醬水同煮又以物料餘者
和真末少許及雞卵而調之既熟置碟中散雞卵絲及完栢
子仁供之又作菜法切如小指大鮑魚或道味魚切亦如之
又葱白勿劈切亦上同菊葉摘嫩者四味皆拌菜末湯水焯
出候冷澆醋醬散栢子仁供之

○大蛤○取肉洗淨涎切其舌作膾醋醬加薑葱供之或取肉
去屎切盛本甲添油醬加物料炙食或熟鍋滴油急炒次下
醬水物料作羹供之或乾肉則細切加油醬水飯上蒸食好

或取肉治淨每肉一斗加鹽三升層層隔布納瓮中堅封口
埋地中經年後食之則美

作食鹽取大蛤肉去屎治淨以米泔水百洗又以粗布絞去
水攤乾風處另用粳米飯麥芽末及去目完川椒如常法釀

納缸中暑月四日涼節五六日冬月或十日方熟食之蛤肉
色赤然後可用此是延安法二雖如此而
納缸之時少加油鹽可也

○黃蛤五州○二月間取生蛤連甲下鍋少添水煮之至八分
熟食之若過熟至肉自落食之不宜其汗能下氣定胃故甚
好下酒汗味之好不好專在於添水煮之得宜與否也

○石花○早春及秋冬可食以醋醬作膾則佳而性太冷或蒸
於飯上和鹽即食佳在宜佳於同煮豆腐羹中或治去碎甲
少和鹽置溫房數日加蜜椒食之○大牡蠣干壳取肉作串

以油醬炙食之則絕美

石花沉菜法見上補遺石花煎法並見下

○煮石花軟泡法造泡不堅壓則軟切作小片每一串挿三四箇白蝦鹽汴和水入煮罷以布加其上使鹽水透出倒浸串於其中而煮之待其少熟取出別以石花入於汴中而煮之爛搥生薑和汴以食極軟味絕佳

○沉陳石花鹽法四月為藥花正發時石花方舍卯矣就此時衆手多採以海水洗淨切勿犯淡水氣蛆生難禁取石花接置箔上待去盡水氣即納沉瓮中而每石花一斗加鹽七升為率層層滿鋪滿至瓮口以油紙堅封安瓮於不照日之廊下周年而食之佳鹽升若減八則至明春已盡成水矣另用緇魚石首魚蘊魚之類去鱗及腸肚其頭拭晒良久待去水氣同納於石花瓮中鹽已熟取出其魚以刀切如兩栗子大

其石花鹽相交合則魚骨皆已軟爛味皆甚佳尤宜於同水

茄子食之凡沉此鹽七八月以前切勿翻動恐生蛆虫也其

汴煮煉多則色味即好清醬○沉醬時納石花則好

○土花即鹽倍稱○治淨先炒熟鍋次下油醬水作羹佳又沉

鹽佳又加於菜豆泡滓作羹宜

○蝦○大蝦蒸晒食之佳中蝦晒取肉作末袋盛納醬瓮絕美

甚宜糝羹羹中又油醬炒過晒乾食細蝦沉鹽好其鹽汴作

魚肉羹皆佳而尤宜於猪肉及豆腐羹

○紫蝦○只可沉鹽其法先用生鰻小鰓青荈蘿當根可也破多

加鹽貯之待紫蝦時取前四味以退去鹽略留氣紫蝦亦依常

法加鹽四味作層隔下瓮中訖以油紙堅封瓮口埋地中用

盆蓋定又以猛灰緣瓮口邊埋之以防虫鼠亦防雨濕經久

食之尤佳

○蠓○養法秋間多捉蠓無論雌雄盛以竹籃懸置瀑流或急灘餽以稻穗則春來甚肥黃膏白肪珍美無比

○淮南蕨蟹法凡一罍數十蟹以皂莢半挺置其中則可經歲矣

○糟蠓法九月揀蟹三十介去尖淨拭乾糟五斤鹽二斤醋酒各半并交沉七日熟留至明春

○酒蟹法九月揀肥者十介淨洗用稀篾籃盛之懸當風處半日或一日以乾為度用炒鹽一斤四兩明礬末一兩五錢好酒五升同拌勻浸蟹良久取出每蟹一介揭開脣納花椒一粒用磁缸收貯更用花椒糝其上以紙包缸口上放韶粉一粒如小豆大仍將箬葉札縛封固或用好酒同騰糟五斤拌

鹽製造其味亦佳

○醬醋蟹法揀大蟹以麻皮扎定入於溫暖鍋內令吐涎沫取斤用鹽七錢半醋酒各半并香油二兩葱白五握炒作熟葱油醬半兩椒末一錢同拌勻將蟹排在淨罍內傾入酒醋浸之罍底下先安皂角一寸許半月可食

○醬蟹法大蟹揀一百箇洗淨控乾逐箇臍內滿填鹽用線縛定仰置入磁罍中以法醬二斤椒末二兩好酒一斗拌勻澆浸令過蟹一指酒少再添密封泥固冬二十日可食

○鹽湯蟹法鹽湯煮煉令極鹹放冷入缸以生蟹洗淨拭乾納於冷湯中而要使湯高於蟹仍入川椒塞以檳葉又以木枝交撐明日傾出鹽湯再煉灌之封又如前待熟取用久留不壞

○醬蟹俗法甘清醬一斗加鹽一升許牛肉一大塊同下釜中煉至極鹹色如紫薑汗然後取出盆中去牛肉不用以霜後大蟹五十介洗淨拭乾蟹要活者若死則腐傷不可食下醬盆中而醬要放冷沉之過二日後傾出醬水再煉灌之而蟹必仰疊排下投入去目完川椒又以好蜜數合灌之堅封過五六日後可食留至明春又不壞此方妙甚

○凡蟹鹽味變必入蜜則復作佳味矣又沉蟹以燈照之則沙故夜或取出不許照燈

○蟹羹法生蟹不拘多少揭開甲刮出黃紫膏貯別甕其餘並骨甲肉以刀刃背爛搗成泥接置篩上接取汗同前黃紫膏交合另用蔓菁莖焯過沸湯取起切三分許納昇中醬水方沸之中旋以蟹汗下之以匙急攪之令不團作塊子待熟

糝胡椒等物料而食之此羹中加肉品尤美

○鮮炙法生蟹搗取汗篩下如上法加薑葱胡椒等物料及或加雞子清黃少八菜末或真麪諸味調和另取竹筒破開復合以繩縛定取蟹汗從筒一頭推納仍塞其口投沸湯中待熟取出以刀隨意割切如散炙樣作串塗油醬火上炙之味絕美

○蟹煎法剥下甲去屎囊留膏兩邊脚亦留膏只去脚上麤苔略洒鹽拌菜末就鼎蓋上添油煎之

○凡蟹為佐酒上品故古人重之馬一蟹之膏不滿一匙而至味存於其中而或有豪富家只取蟹膏盈缸作鹽者大非惜福之道也

造酒諸法

造麴忌六甲
旬
蛙日

○造麴吉日辛未乙未庚子又除滿開成日○三伏中合麴不生虫初伏後最佳中伏後末伏前次之○木日造麴則酸

○每朔造麴吉日酒見釀

○凡酒味之厚薄專在於造麴之善不善矣小麥不拘多少淘去砂石及浮水者晒乾磨搗率麥一斗取麴二升為准留麴先浸菜豆取汗取辣菴叶與菜豆汗和造日未出時搜麴欲刮量是日人力可踏而搜之不可既搜而經宿也踏欲極堅每圓用蓮葉蒼耳葉密裹懸當風通涼處十月收之凡造麴良好全在於刮搜堅踏若不刮搜雖欲堅踏濃漬而出若不堅踏麴力頓失不能殺米○俗法麴機內布二袂二內布草麻葉始下搜麴又其上布葉即掩袂堅踏而要麴心稍凹不然心厚濕聚致有中心腐黑之患矣另以生青蒿布以

軒廳無風乾燥處安印出之麴於蒿上復以蒿蓋之其上又以空篋覆之煖之五六日上黃衣方懸掛

○造真麴法麴要刮搜圓要小而薄煖法上同

○造蓼麴法用糯米以蓼汗浸一宿漉出以乾麴拌勻篩去浮麴紙囊貯之掛通風處盛夏為之兩月可用造酒極醇

○造菜豆麴法白米菜豆各一斗用各甕浸水經宿只取菜豆攤乾席上待半乾即漉出白米並菜豆臼內爛搗取出踏麴而圓要小而薄不然則留濕生蛀難禁煖法上同造酒每米一斗八麴末二升許味甚清冽宜用夏月之釀法雜如此米或云單用菜豆加真麴少許或云不用白米用粘米好

○造米麴法正月初一日以白米或粘米水浸作末微蒸過踏作麴埋松葉煖成每釀米一斗八麴末二升烈

○秋甞亦作麴而酒味不烈

○造酒吉日丁卯庚午癸未甲午己未○宜春氏箕夏元秋奎

冬危○宜滿成開日

○每朔造酒造麴造醋吉日

正月丁卯乙酉甲辰二月丁巳

三月己巳丙子四月乙丑丁卯五月丙寅甲申六月

七月庚午戊子八月己巳丁亥九月辛巳戊

十月丁卯甲戌甲午十一月乙丑戊寅甲申

○忌戊子甲辰日減没日又忌丁酉日杜康死日

○擇水○凡造酒要泉味清甘若泉味不佳則酒亦不美○清

明水及穀雨水造酒色紺味烈可儲久○清明穀雨日取長

江水造酒色紺味別蓋取時候之氣也○秋露繁濃時作盤

以收之造之名秋露白味最香冽○凡造酒用沸湯候冷調

飯麴則免酸夏月尤宜此法

○中原人作好酒法釀酒以泥封瓮口莫令絲毫漏泄藏之數

年其味轉佳緩泄漏便不中用

○作酒腐本法白米一斗洗淨浸水冬十春秋五夏三日待米

透心潤濕取蒸爛熟入麴少許手按按十分調勻納缸封口

冬置煖處夏置涼處待消化成酒取用其味微酸澁而滑為

好

○白霞酒法白米一斗百洗作末盛于甕以熱水三瓶乘沸調

和待冷麴末一升半真末一升半腐本一升調和極勻八甕

第三日三四日過待熟又以白米二斗百洗熟蒸以沸湯六瓶

調和待冷與本釀添麴末一升調和過七八日乃熟以紙心

燃火八于瓮內驗其生熟。則火不滅生則滅此後切勿添他水。欲作旨酒則初釀調水時每斗以二瓶半為限。欲多出則上糟時并華水二瓶添調。本方雖如此一斗未用麴五合使色白則每斗用麴三合亦可矣。此方即俗稱方文酒。霜後可釀。若日候稍溫則味輒酸。○又方白米一斗十分精鑿百洗作末置大盆中。以百沸湯三瓶澆之。以杖攪和之。務要勻合如粥。候冷則其面頻堅。疑矣。另用沸過水一鉢入真麴末如乳一升。真末一升攪勻。俾當然。後以手揉前米末粥之堅。疑者而必旋。添麴末所調水須十分勻揉。使無小核。然後納淨瓮內。安置不凍不溫處。七日後開。瓮見之則略成酒狀。即以白米二斗如前鑿洗爛。蒸候冷。以熱湯六瓶澆合於蒸米之中。候冷傾出。前酒不用。麴攪合於蒸米中。亦候冷入瓮。過七日後

酒已成矣。用紙燃法可知其生熟矣。用生細帛或極細布帛上槽壓之。為上品美酒。本方雖如此。每米一斗入真末五合為率。又云一斗之本加釀三斗米亦無妨。又云加入蒸米後以真末五合糝於瓮中。酒面為可。蓋此酒宜造於九月晦十月初間。方好。若日候少暖則味輒酸。且槽過取清亦宜置於不凍不溫之處可矣。

○三夏酒法。正月上夏日粘米一斗百洗作末。煮稀粥待冷。麴末真末各一升調和入瓮。次夏日粘米白米各一斗百洗作末。孔餅煮出。停冷和。前釀納瓮。三夏日白米五斗百洗蒸熟。停冷熟水三鎗盆調冷。同入過三月用。○又方正月上夏日白米一斗百洗作末。蒸熟。欲釀十斗者。預以麴末五合為一斗米之定式。合麴五升調水三瓶。納瓮置冷。暖適宜之地。次

亥日白米七斗百洗作末爛蒸如前酒調之而每米一斗以水三瓶為率合水二十一瓶一處調和八甕至葶三亥日粘米二斗淨洗蒸之不用水調於前酒待熟釀浮上槽蓋此酒性好淋溢必令釀諸甕淋過合八一甕可矣此酒燒作露酒則美烈

○桃花酒法元月將精鑿粳米二斗五升百洗作末活水二斗五升湯沸和勻候冷調麴末真末各一升八甕待桃花盛開復以粘米粳米各三斗百洗經宿合蒸活水六斗湯沸候冷勻調又待飯冷取桃花二升先納甕底並前釀和入桃花二三枝插其中待熟上槽此酒常置冷處待熟本方雖如此初釀減水五升合釀亦減水三四升味尤佳

○蓬葉酒法粘白米百洗浸水經宿蒸熟又熟水二瓶各甕停冷後和合之每米一斗以麴末七合為率先鋪蓬葉於甕底次下蒸米次下麴末必層層鋪切禁生水日熟則恐味酸須趁霜前葉未枯時而釀之則香味異常雖過春夏不變傾甕取用後以好酒替八香味依舊

○少麴酒法精鑿粳米一斗百洗作末盛陶盆另用淨水二瓶以米末餘滓合之湯沸以其湯水勻調於米末候冷又和以碎麴一升五合納甕至七日又以精鑿米二斗百洗先以水湯沸洒勻候冷以前釀雜調之八甕至三七日澄清後用之每米一斗八水二瓶為率○俗法故釀一斗則先以好麴末五合真末五合浸於湯沸已冷水三瓶之中經宿翌日取精鑿白米五升浸水瀝出作末八甕內蒸八分熟取出以取浸麴就其水中用手揉洗良久去麴滓又篩去細滓將蒸米末

投麩水中亦以手揉之令無小核然後候冷納甕過七日另
用精鑿白米五升浸水蒸於甕內爛熟取出乘熱納前甕中
慎手攪均置涼處又過七日後開見甕內有浮漚痕用乾淨
巾拭去之直至無痕乃至二月初釀之三月望後方熟至五
月則味致變蓋此酒終始忌煖處亦忌日照處春酒之美無
過於此者矣用麩四合一斗

○藥山春法欲釀十斗正月上亥日白米五斗淨洗浸水用好
麩麩搗五升以五瓶水浸之翌日取出浸水米作末蒸熟作
餅亦篩所浸麩去滓將前浸水並新汲水漉麩汗合為二十
瓶調蒸餅乘熱入甕取東向桃枝攪之再三覆油紙細布祇
置虛廳日久或有浮漚每日拭去之至二月晦間以五斗米
如前淨洗蒸飯以添之待春末夏初間浮蟻色濃後用之味

甚熏烈酌用時勿令入生水氣要多釀以此法推之○正月
上亥或日暄則餅及飯候冷入甕或日寒則過亥日釀之無
妨但添釀視此退日要久用將酒倒清入砂缸埋不見陽處
則雖經三夏味不變矣○又方每米一斗用麩三合真末三
合八水二瓶半亦為旨酒或用水三瓶猶好凡欲釀十斗則
以四斗為本以六斗添釀而添釀之米浸水極出更不調水
而蒸之仍置甕中待其熱氣少出便納酒本甕中以東向桃
枝並酒本力攪之餘法皆上同

○鏡面綠波酒法白米一斗水浸經宿作末以水二斗作粥候
冷入麩末二升調勻作本粘米二斗水浸經宿蒸熟以熱水
三斗拌勻候冷與前本合釀待熟上槽可得酒五斗 又方
粘末一斗作末為本白米二斗或三斗作末作粥釀法上同

色可愛味殊絕且多出○又方白米一斗浸出作末以小鉢
量水三十湯沸即灌米末中用急手相合八好麩末五合真
末三合相和放冷入甕一七日後其味辛烈再以粘米二斗
百洗蒸飯八麩末七合真末五合與前本合勻八甕過一七
日以紙燃驗之熟則上槽埋甕陰地夏月味不變忌生水

○碧香酒法白米一斗百洗作末用湯水二斗作粥候冷真麩
二斗和合釀之七日後白米二斗百洗濃蒸湯水二斗勻調
候冷真麩二合釀待熟上槽法雖如此麩必少加方好○
又方白米粘米各一斗相雜百洗作末蒸熟用湯水三斗調
勻候冷麩末五升真末一升五合相和冬七夏三春秋五日
後又白米四斗百洗作末蒸熟湯水六斗調勻候冷以麩末
一升與前酒相和八甕四時依上日數釀滿又白米四斗如

前洗末蒸熟湯水六斗調勻候冷納前酒候熟上槽○別酒
白米一斗百洗作末蒸爛沸湯五盆調和候冷麩末真末各
一升相和八甕七日後白米二斗百洗浸潤爛蒸每一斗調
沸湯二瓶為率候冷和前本納甕待熟上槽甕子以溫水洗
煖之禁生水氣

○浮蟻酒法先以沸湯三瓶候冷調麩末一升經宿用粘米一
斗浸潤蒸飯盛甕候冷次以所浸麩就其水中揉取汗篩去
滓與蒸飯調和八甕經三宿乃熟澄清後以酒醅少許浮而
用之狀如浮蟻味甘烈正合夏節之用

○地酒法白米一斗麩末三升松葉剉一升如常法釀入缸密
其封蓋掘不出生水之地折松枝作巢坎中納缸覆土七月
而出

○一日酒法白米一斗爛蒸好酒一鉢麴末二升調和置之温處朝釀夕飲夕釀朝飲以粘米作飯釀尤好作末造粥釀亦可○又方粘米二升作粥不稭不調入細末麴五合納缸中以杖無數攪之至數三時辰待泡起即封缸口厚覆置温塊則至夕酒成清冽且有浮蟻矣

○三日酒法水一斗湯沸候冷以麴末四升浸其内經夜白米一斗百洗蒸飯爛熟候冷以所浸麴濾取汗去滓以其汗調飯釀三日乃飲釀時入好酒一鉢則尤佳○又法冬用并華水夏用湯水冷之一斗麴末二升相和納瓮白米一斗百洗作末作粥不用麴納瓮相和後三日成清酒

○七日酒法白米二斗百洗作末爛蒸麴末三升五合湯水三斗九升相和入缸七日後用之○粘米一升淨洗作細末作

稠粥出熱氣待頻暖用末麴五合相和納廣底之缸以衾擁埋温塊内即時用粘米一斗百洗蒸之而要味甘水一饈洒於甌米而蒸之要烈則三饈水洒而蒸之勿出甌待昨日釀本之時取調其本復納缸内温室內多覆衾衾待四五日移置冷處則凡七日用之雖久截味甘美○四節七日酒方白米一斗百洗水浸經宿取出作末蒸熟口水三瓶真末五合麴末一升和合候冷入瓮待熟用之粘米尤好

○雜穀酒法梁秫粘藟粘黍粘稷等米中一種或相雜一斗作末水二瓶半沸熱八末攪勻作粥待冷麴末真末各二升調和入瓮忌客水過三四日待熟又以雜米中一種或相雜米或雜白米尤好三斗作末水七瓶沸湯先八末滓待幾熟次八米末作粥候冷與前本合釀過七日上槽過半熟後粘米或黍米

三四升作末作粥加釀則味尤辛烈雖雜米必須作末釀之
○松笋酒方要釀十五斗者先以白米十斗造三夜酒燒出白
色露酒而其味必令平順若烈反不合用又令焦氣犯入不
用矣露酒堅封瓮缸置於通火氣之堦留待四五月間松抽
新笋五六寸然後另用粘米五斗內除出五升作末作粥而
稀稠得中候冷和好麩末三升五合納瓮中此是酒本也過
三四日後採取松笋如鼠尾狀者一筐勿為剉切以手去其
毛葉投於釜內沸湯之中少頃取出則苦味盡去矣攤置涼
處即以前所餘粘米四斗五升浸潤蒸出候冷遂傾出酒本
篩去滓以松笋粘飯酒本三味相和不用別麩復入瓮內過
五六日後其味甘辛而猶未成酒旋以所燒置露酒皆灌於
笋酒瓮中以油紙封固埋瓮涼處而勿令土氣犯入瓮內過

十許日後挿筍取用經年味不變矣此酒為無比美品
烹笋
水同燒酒如前灌之則酒味亦得以香矣

○過夏酒法粘米一斗筍筍百洗浸潤又以細末麩五合盛紬
袋用湯水半瓶候冷浸之翌日取淨水八九合湯沸候冷取
出粘米而洒勻之蒸熟後和以浸麩水麩袋水中揉納缸
封固至三日開視其爛熟與否以白色性平順露酒灌之而
若粘釀甘則用九饅要味烈更加二三饅要甘則量減灌之
後七日上槽○又方粘米一斗百洗水浸一宿漉水洒水三
四合蒸熟後以巾拭罷使無水氣鋪其蒸飯候冷以白色露
酒數饅酒調以飯粒散解為度和麩末五合入缸置不熱不
冷處待其爛熟以白色露酒如上法灌之甘烈隨意候其飯
之盡解而上槽○又方好麩細羅七合裹於苧布以湯水三

鉢候冷浸麴囊於其水待其翌其時取麴囊就其水中以手揉洗出汗良久去其滓用粘米九升白米二升百洗爛蒸候冷合於麴水納瓮中以中品燒酒十砂鉢調之置不冷處二十日後方熟雖過夏味不變切忌生水氣燒酒太烈不好太劣亦不好必用中品方佳

○露酒二斗方粳米粘米各一升浸潤作末細麴九升湯水八升加之亦可交釀作本過三日粘米二斗浸潤蒸飯待冷與本合釀七日後燒出而場上水十二次則其味平順八九次則味極烈燒時用真木或麥稈葦等火勿使緩急○燒酒多出方粘米白米各一升相雜淨洗浸潤作末調於十梳水湯一沸作粥候冷和麴末四升經宿翌日用粘米一斗淨洗浸潤蒸過冷之和於前本納瓮過五日味辛取二十饊味緩矣

○小麥燒酒法小麥一斗淨洗淘去沙石浸潤蒸令極熟下碓舂之細爛團作餅樣晒至半熟又舂之以麴末四升且和且舂又取出作餅用水一斗沸過候冷與餅納瓮五日後燒之

○露酒消毒方燒出時以密塗于承露瓶底則消毒味佳若蜜多則太甘少則無效量宜塗蜜○承露瓶口安芋片以桂皮沙糖末置於芋上則味殊絕色欲紫加芝根欲黃加梔子於芋片上○又以新好當歸對置瓶內而承露則烈性稍緩味亦佳○凡露酒頭滴者味太烈甚損人味亦不好取井華水斟量調之少頃飲之佳 欲以劣酒燒露酒則必先以他露酒少許灌合而燒之則味頗烈不甚醉人

○取露酒堅封勿泄氣常置溫處凡露酒瓶口勿以生苾及菓菜塞之經夜味即淡矣

○取味烈露酒調蜜者夏月投冰片急手攪冷而飲之味絕清爽

○露酒和醋飲之一杯輒大醉

○荷香酒法白米一升作末造孔餅烹熟待冷麩末五合抖搜調和釀之作本至芬三日又以粘米一斗酒水熟蒸良久寒之與本調和入瓮禁客水之氣過三七日乃熟抖搜用烹餅水候冷若當

夏月候熟浸缸冷水免壞

○梨花酒法正月上亥日前期三日白米百洗浸水出細末細篩中不用水捏作塊大於雞卵於瓮中以松葉作隔層鋪置房上不暖處七日出鋪草席或生布上晒乾半日又埋松葉又如是一次後出晒令極乾藏置紙囊梨花开後經夏皆可釀之白米如前為末作孔餅煮出停冷以所造麩末勻拌入

瓮數日一翻易春一七夏三七可用熱時置瓮水中要酒稠甘則一斗八麩末七升要酒清烈則八三四升以煮餅水停冷調釀之或蒸米飯如常法釀之或以粘米釀之皆終始切忌生水氣此麩作塊時太燥則不堅太濕則中腐有青點清甘酒法粘米一斗蒸飯麩末五合不用水以好酒一瓶半調和釀之其味如蜜

○葡萄酒法葡萄熟者採取汁同粘米飯白麩釀之自然成酒味美山葡萄亦可

○甘酒法粘米二升百洗作末作孔餅烹熟麩末二升相和夏五日春秋七日後粘米二斗百洗浸潤蒸熟候冷與前本調和納瓮口內拭淨生水氣待熟用之

○荷葉酒法粘米一升作飯和白麩末少許熟水酒調候冷乾

○荷葉上包釀之用木枝左右支撐之數日待熟始搗下荷葉開包嘗之甘香滿口

○秋麴酒法秋麴精舂水浸經宿後換新水三四次十日既過則半至腐傷以手按之自碎然後去所浸水蒸爛以碓舂之而每麴米一椀許入陳好麴一掬和搗納無水氣之瓮以好紙封固置涼處二七日後則香氣滿室方可取用

○麴米酒法麴米炊作飯取出浸冷水三日後漉出曬乾改舂淨盡餘皮釀如米酒頗好亦可燒作露酒要燒每米一斗麴末四升

○栝子酒法欲釀米一斗取栝子仁一升磨碎如泥調方文酒之本而釀之飲之益人○胡桃酒法上同

○卧松酒法就卧生松身上鑿其上如馬槽形釀酒其中又以松木作蓋吻合塗以黃泥以草覆護勿令雨漏待熟取飲

則清香滿口雖名酒亦可釀之

○竹筒酒法就生竹節鑿穴釀酒如上法

○蘓子酒法取蘓子一升微炒研細盛絹帶浸於三斗清酒經宿細飲之下氣補氣治痰肥人

○竹瀝膏法竹瀝好蜜及中品露酒量宜相和納瓮釜中重湯而出用或加薑汁少許則亦無妨

○梨薑膏法多取生梨自然汁好蜜量宜薑汁若干相和中品燒酒重湯上同

○百花酒法採百花夏月難於陰乾或晒乾亦可欲釀米一斗用花半斤或三四兩為可花多則味不美取花調飯麴納於酒本待熟飲之益人

○枸杞酒地黃酒五加皮酒天門冬酒白朮酒戊戌酒釀法見

攝生

○花香入酒方甘菊盛開時揀摘晒乾用瓮盛酒每一斗酒以菊二兩盛生絹帛或疎布帛懸於酒面上約以一指高密封瓮口經宿去帛酒味有菊香如騰梅一切有香之花依此為之○酒醅欲熟時用甘菊去萼蒂生者二兩入醅攪勻次日早榨取其味香美諸有毒無毒之花亦可依此○生柚子剝皮剉切盛帛懸酒上如上法若取皮投入酒中則未久令酒酸辛

○酒中漬藥法凡藥漬酒皆細切生絹帛盛之入酒密封經春五夏三秋七冬十日視其濃烈便可漉出取清服之滓可曝燥為麤末更漬飲之每一瓶酒浸麤末藥三兩為率
○救酒不沸法釀酒失冷有三四日不沸者即撥開飯中央以

好酒傾入其中須臾便沸

○變濁酒為清酒法凡酒未熟而犯手取飲則全醅濃濁不能取清矣即篩其醅作濁酒還納瓮中另用粘米三升作飯和細麴一升作團五六箇納瓮三日清此是一斗米而釀為醅也其多者推此計之
○收雜酒法人有各送酒而其味美惡不齊欲共一處擇清者將陳皮二三兩入酒封固三日漉去陳皮其味香美

○救酸酒法每一瓶取赤小豆一二升炒焦帛盛浸於酒中酸味即止○每酒一壘甘草一兩官桂五錢砂仁五錢研碎入酒封固三五日酸味即去○每酒一壘用鉛一斤令炙熱投入酒中封固一日酸味即去○冬月造酒打扒遲而作酸即炒黑豆一升石灰炒黃二升量酒多少而加減之乘熱傾入缸內急將扒轉過一二日榨則全美矣

○夏月水中釀酒法小缸釀酒安於掘坎內以大瓮韜覆小缸就瓮口所着處用土沙埋塞之即引泉灌浸則水雖沒瓮不犯入於小缸待熟出用

飲酒防病法食麪後要飲酒先以酒嚥去目漢椒二三粒則不為病矣○每一飲酒輒一嗽口則無齒疾蓋酒毒在齒故也此法亦令不醉洛陽人劉几行此法雖醉不忘年七十猶劇飲○喫燒酒一杯則即吸冷水一杯不為酒傷此即李相國陽元法也○養生紀要云暮毋大醉又云再三防夜醉蓋恐酒毒停聚害人臟腑也 晦日不可大醉○杜康善造酒以丁酉日死故是日不飲酒會客百忌日曰酉不會客○凡大飽後飲酒大醉後飽食皆忌之凡大醉後馳馬大醉後行房甚忌之○好飲燒酒者久必患消中凡燒酒不可劇飲或致殺身矣○夏月醉酒喫桃杏之類或致暑霍難救○大醉醒後痛飲冷水則引水歸腎生病不少○凡賭飲者先吞鹽一匙則飲酒必倍然頻數行之則恐損人○以草果末少許置盞內即醉

○食忌

○粥後食白湯成肺疾○銅甕合熟食汗滴食中殺人○日月蝕未平時忌飲食凡人患齒疾多由月蝕夜飲食之致○過熱病後食葷菜殺人葵菜喪明食鯉再發即死差後百日食五辛必目暗鯽魚臙熏之○蜜忌葱薑○蟹黃葱韭與蜜同食殺人一云燒葱和蜜食促人氣必殺人○木麥與猪肉食發熱風髮髮落

○食果忌○桃杏瓠仁有毒勿食○食桃後八俗成淋疾○銀

杏多食令人暴亡○红柿不可與酒同食○柿梨不共蟹同食○凡果子落地經宿虫蟻食之者勿食且先熟先落之果必有所藏毒虫不可遽入口中○九月勿食被霜菜令人成反胃

○食菌忌○有毛者下無紋者夜有光者煮不熟者欲爛無虫者煮訖照人無影者春夏有惡虫毒蛇經過者皆殺人○赤色仰面不覆者生田野中者皆毒○誤食毒菌者往口笑不止而死須急救之生於楓樹者殺人

○食魚忌○魚無腸膽及頭無鮓勿食三年陰不起女子絕生○生魚目赤不可作膳○魚目合者不可食○鱉目凹不可食鱉肉與莧菜謂同食必成癖 頭髮在魚酢內者殺人○鯽魚與麥門冬同食殺人○生魚與牛乳酸物不可同食○

黃類魚之類魚與荊芥同食殺人○蛤肉不可與醋同食○養生書曰莫食無鱗魚食之多命促○春月勿食鯽頭中有虫

○食鳥獸忌○牛羊猪肉不得以柴楮木蒸炙食之令人腹內生虫○六畜自死或疫死皆不可食牛馬肝必殺人○鳥獸自死口不開者不可食○獸自死此首及伏地者食之殺人○凡肉及肝落地不着土者不可食○燥肉不乾者殺人○炙不動之肉不可食○猪肉落水浮者不可食○猪肉與薑同食令人漏精○肉中有如珠點者不可食○痼疾人不可食熊肉令終身不愈○諸禽肉肝青者殺人○雞及野鳥不伸足者殺人○烏雞白足者不可食○牛猪肉同食牛與白酒同食生寸白虫○食肥肉及熱羹不得飲冷水○白犬

肉與生葱同食九竅出血○牛酪與酸物不可同食又不可與生魚同食令人腹內結癖

補遺

○造蒸餅法白米五升浸潤作末湯水糝熟拌勻打和其稠如可造松餅者然以醇酒一甫碗許加入之用手勻打納小缸置溫房中用衣被蓋之經夜開見則略有沸動之意取蒸餅機鋪淨布巾於其內以匙二出米汗勻布於布巾上另用去皮蒸小豆和蜜作團成行列置於米汗勻布之上又以匙二出缸中米汗滴於豆團之上則豆團在汗中自然成胎矣即細切乾棗柿熟栗栢子之屬縱橫點紋於豆團累二之上然後取大甌排層安下蒸餅機五六於其內用蓋二甌而蒸出之

○造真麩茶食法真末一斗重篩好蜜二升香油二合頓合印出板中乾熱鏤內鋪紙二上散置色微黃便取出也

○冬菰正果法老冬菰削去內外皮籬只取堅窠之內切方三四寸用錫灰拌之留三日淨洗浸水退去灰氣安於板上又以板壓之待水氣盡去再切方各一寸半許先熟鑊內乍炒過候水乾以蜜水灌鑊中與冬菰二共煮之水將縮盡乃成另用好蜜火上微煉去沫先納冬菰於缸中以其煉蜜灌浸而用之

○木瓜煎法以鑰刀或竹刀切木瓜作薄片於錫鑊或陶器內蒸爛接置麈篩上取其下汗二若三升以蜜一升竹瀝三合薑汁二合半相調納陶砂缸中用油紙封之重湯待味合而用之

○杜康酒方

白木一升浸過作末作稠粥候冷以細麴末五合
斗浸出蒸飯候冷又糶共打納缸置溫處二日以粘末一
納於缸中四五日上槽可飲凡六日藥酒此方家好又粘中
米一升以水九梳作粥候冷入好麴末一升納缸埋溫處二
日以粘末一斗浸過蒸飯候冷傾出粥本共飯和勻納缸四
飲五日

以上兩方皆速成藥酒方而蓋日子不久故似少釀烈之
味然百勝於常酒矣

○小麥麴醬法麥麴泡淨腐滓等分相雜打爛作疋如手掌大
入瓮封固待自蒸取出晒乾作末以鹽浸之如常醬法每用
三斗計況之

○四節醋法丙日曉取井華水一大盆以麴末三升炒黃調其
盆水納缸封固丁日曉粘米一斗百洗蒸之勿出氣覆
於其麴水中以桃枝攪勻厚封之置向陽處成熟用之

○蒸雞方肥雌雞去毛羽以縈索作團擦去皮上令極淨用韭
蒜川椒香油半匙醬一匙相和納雞腹中以針線封合之倒
雞納於缸內以油紙堅封缸口用木橫卧釜上懸缸其木之
中下水釜中重湯煮之而朝火夕止終始武煎之

○石花沉菜法淨洗石花加鹽又取蔓菁葱白切作細薄疋亦
加鹽待其鹽透傾出鹹汗煮之貯於缸中候其微溫同沉石
花菁葱而必使石花與鹹汗多少相均置溫處覆衣被經宿
食之

○栝子酒法栝子仁一升浸水經宿淨洗磨成泥用水二斗一
升煎至一斗去滓白米一斗百洗細末和栝子煎水納瓮十
日後飲之祛人百病此方似其腐本或共麴末和釀

○治酸酒法石灰和水作疋火燒紅投酒中又方大豆炒納囊

袋浸酒中又方泡滓川納淨袋中浸酒妙

○雜方

○造物料法黃芥子胡椒川椒乾薑等分為末滴水為丸每用調和燃破入鍋出行時尤便

收臈糟法乾糟用鹽拌捺窠泥封則香帶酒味酸又不香

○收芝麻油法芝麻子頭番打取者多出油二三次打取者無

肉少油○臈月宜榨香油生榨者若蚕室內點燈諸虫不入

用熬膏藥則大有神效婦人捺頭黑光無虱○正月上亥日

香油炒治蛇蛟○冬月天大凍日取油則少出○夏至間以

甕瓶貯麻油蓋之置瓦屋上立秋間下之則上明油也

西瓜子油凡土地有不成芝麻則人家日用甚艱須取西瓜

子仁炒榨油入饅甚香美

○鳳仙花子油入饅佳然甚損人齒

○紫蘘子油紫蘘多種取子每九升加入芝麻子一升炒作末

取油則極香美益人

○蔓菁子油取油法上同大能明目

○急取麻油法芝麻子一升炒搗細投沸湯中湯若太熱旋添

冷水一鍾子許以木攪之置之良久開見則油浮水上即以

匙頻匙出移下他鍋而煮之則水盡縮而油成矣忌見渡

水未入油皆散○又法芝麻炒末少許置砂甬甕以水灌之

甕安炊飯上少頃取見則油浮水面縮法上同取油足可供

一客之饑矣

○凡麻油取油經久則無香燃燈亦滅須時時榨用可也

○荏子油頭番打收者好必攤布席上日晒夜露六七日然後

取油燃燈則無暈油清且多出○凡荏子陳一年水浸一日
漉晒榨之二年浸二日三年浸三日凡荏子亦不可大凍日
榨油少出

○急取荏子油法生搗蒸於飯上取出包裹布袱置板上以礧
石之類壓之油自流出矣

○收草麻油法草麻子剥去外麤皮連殼炒令不焦取出冷之
碓中爛搗如多為一斗用水一大盆半相合攪勻入釜內沸
動良久以手洒冷水於沸面令沸勢稍止則油浮水面即以
砂碟酌取其油貯於別甕旋下於他甕內投鹽五合許用火
煎之則水氣縮盡但存正油每一斗得油四升其滓六畜食
之輒死此油雖燃燈於婦人紡績之時而終不宜於讀書必
損目

○收食菜蔓油法子黑即連窠折下若差遠拋失矣納窠空筍
中七八日則窠皆口拆出晒一日以手揉取子窠淨炒焦舂
碎爛成泥甕內蒸上氣榨油如常法復取滓舂碎以箕簸之
取碎皮碎粒置別甕其餘完粒極力搗爛並前皮粒相合蒸
榨如上法茅三榨法亦如再榨之法此油燈用甚好然但不
可讀書恐損目榨餘滓埋火則初着火時雖有臭不好然一
埋三四日宿火猶活此木作炭則留火倍久於凡炭矣

○造豆腐法同常法而要以細帛絞汗數次不堅壓則軟煮汗
用武火則不焦於釜底新青太造豆腐則甚美

○造菜末法磨破揀淨菜豆水浸去皮礧磨作汗納細紗囊揉
洗於盆水中取汗去其滓只取濁脚而澄之去水以匙挑出
置油紙上晒之凡菜末必累次絞汗於細囊然後方佳三月

初木葉未展時可造

澄之去水經一夜後晒之

○夏月魚肉內安香油不臭○夏月肴饌懸井中准水寸許則不壞

○造常滿鹽法以不津瓮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泚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生陰雨則蓋天清淨還仰之若黃鹽鹹水者鹽汗則苦是以必須白鹽甘水此即玄扈先書之法也

用東海鐵釜煮出鹽似好不然者亦似好矣方雖如此恐無此理

○麥芽須用秋麥二三月或九十月可以養芽晒乾收之家中多有用作春麥及小麥亦可芽之而終不如秋麥

○籩籩方柚子皮生梨細切全籩能濕以刀剗腹作囊以兩切

柚梨實其中用淡鹽水沉作道既熟食之有神仙風味

出藥泉集

○增補山林經濟卷之十

○救荒

田家不幸遇水旱之灾田畝少收則填壑之患立至矣安可無施設之方坐待其死乎且飢困之餘飲啖失宜則雖生亦病尤宜致慎故並錄諸方於左

飢困將死時救法○飢困將死之人若頓食或喫熱物則必死先以生醬汗和水與之次以涼稀粥與之俟其蘇醒漸與粥食

飢而有浮氣者如上法救療後元氣稍實而浮氣不消則千金木呂取皮不限多少煮取汗以米糲汗作粥量飢者之

氣候而與之消飢腫極良

○千金酒方先以糯米稈濃煎去稈次八千金木皮再煎一二沸候冷入麴斟酌和麩末次日八米粥待熟澄清則味甘美服之消氣腫神驗凡釀時水二盃米一升為准

○松葉○安五臟能不飢其子與脂根及皮皆云辟穀唯葉寂能絕粒然必須和以榆皮汗可無大便秘澁之患

○松葉不恨多少摘取生者搗作細末蒸曝用之如搗時自然成炷者晒乾易搗或取葉二斗太一升炒過乘熱合搗則作末甚易若蒸搗再末則可減苦味然不蒸者尤有氣力

○松葉搗碎盛袋浸於流水中經三四日取出蒸晒或堞乾搗末則其味甚甘

○松葉三合米末一合榆皮汗一升和勻作粥可以朝夕度飢
蓋松葉性澁榆皮性滑和之以穀末能益胃分利二腑不但備區歟而已善提養者用此則勝於五穀膏粱亦可以治病
近年如無榆皮則作粥代以白脂麻汗不妨

○松葉末二合太末二合和冷水服之走一息不飢常須盛袋帶之

○松葉摘取熟搗則葉糜碎成泥以穀末作淡粥舊方初搗成炷曝乾更搗為末其為末遜味亦不好至於以榆汗作粥則味極惡不堪食而此方則可以即時為末味亦甚好

○松葉久食大便不通則太末一二匙和水飲連二三日即通以太末和作粥或以生太浸潤嚼食則大便不堅秘○久服松葉生瘡取瀑下靜水底坐泥塗之即差

○松白皮○蒸熟食之辟穀不飢救荒方曰必和穀末而食之

乃可以生

○松脂○採自流出通明者以業灰汗煮五七沸灑投冷水中
凝復煮之凡十遍者一斤白茯苓水飛末四兩合松脂末蜜
丸服或每晨和水服可以辟穀長生蓋松脂恐塞實腸胃不
可單服

○松子○待纔熟未落之時連枝折下取窠晒乾收子或蒸或
炒作末或蜜丸或作散水調服可以療飢新穀

○側柏葉○同松脂煉過者久服新穀不飢

○榆皮上品○荒歲人食之以當糧取白皮搗末和水服性
滑久服不飢末用白皮不如取汗之為易且良其實其葉亦
可採用取皮不拘老嫩採取搗碎盛於陶器或水槽浸水取
汗用汗盡添水攪之汗出無窮

○榆白皮末一升米末一合松葉末一合白湯和勻作餅納沸
湯中熟過放冷取食或皮末一升米末一合白湯作餅烹食
或以油少許灼之作煎餅食如無油用蠟灼之亦良

○橡實○去殼即為或蒸或煮可免生虫水浸去澁味晒乾作
末作粥作餅唯意所欲和蜜作茶食甚味寂益人實中不飢
○桔梗○淨洗爛搗入帛浸水踏之盡去苦味自然糜爛成泥
和穀末蒸熟或蒸之於炊飯中食之不飢雖無穀而食之亦
不飢

○葛根○去皮淨洗爛搗水飛去其絲取成泥口沉瀝去水和
米末作飯粥食之不飢

○白茯苓○善能斬穀不飢必水飛去膜服之

○木皆宜○去皮晒乾作丸作散皆可服以代糧有人避亂山中

飢困欲死採朮服之遂不飢至數十年還鄉里顏色如故
○薯蕷根叶○蒸熟食之或搗粉作麪食之凶年可以充糧不
飢最佳

○旋菴根叶○蒸熟食之不飢

○姜薤叶○味甘平無毒補虛勞與松皮等物同煮熟食之
最好療飢

○黃精對生為偏精切用少產平安道○久服新穀不飢甘美易
食根葉花實皆可服餌或蒸熟食或晒乾丸散隨意荒年可休

糧

○天門冬○取根蒸熟去皮心食之甚香美荒年足以新穀止
飢

○百合叶○葉間生黑子者是採根蒸煮食之甚益人可休

糧

○何首烏叶○採根蒸煮丸散任意生啖亦可休糧

○蓮根子菱芡仁○皆可休糧法見攝生

○芋俗稱土芋或稱○煮熟食之可以當糧而度飢年閩皂山
寺有僧專力種芋歲收極多杵搗如泥造墜磚為墻人莫

測其所為後遇大無民多餓死獨此寺四十餘僧食芋墜免
飢死人始異之

○烏芋俗名烏味草○作粉或煮熟食不飢

○蘿菴根叶○早朝煨熟食之不飢不寒

○蔓菁叶○春食苗夏食葉秋食莖冬食根可以備飢歲其
子水煮每口去浮沫煮凡三遍令盡苦味晒乾搗末水服二

或日三次久漸增服可以辟穀服至二三斗亦治青盲

○兔絲子州台○作飯常食可以療飢亦治風疾有一人荒年食一斛素患半身不遂即差其後發背癰服金銀花二斤便自消

○薺菜○性溫和中利五臟煮粥喫能引血歸肺令人明目寂好療飢蔡西山讀書時常啖此菜

○羊蹄土吳○取芽煮羹亦足充飢

○栗子○煨熟食之令人耐飢

○大棗○久服不飢金堤縣一士人取松葉一搯大包大棗細嚼日食三四次便辟穀

○海松子交○食之不飢

○小柿紅蒸熟去核與棗肉同搗食之代糧

○乾柿○乾柿並黃栗紅棗胡桃皆去皮核確內同搗團作厚餅或印作磚塊曬乾取用古有異僧預求古物積久至多遇

荒歲喫此全生

○榛子○久服令人不飢

○黑豆○黑豆一升貫衆根五引一引根細剉同煮豆香熟反覆

令展盡餘汁歛去貫衆只取黑豆空心日啖五七粒任食草木無妨忌魚肉果菜及熟湯數日後不復思食矣○一方黑

豆一升去皮貫衆甘草各一兩茯苓蒼朮砂仁各五錢剉碎用水五盞同豆慢火熬煎直至水盡揀去藥取豆搗如泥作芡實大磁甕密封每嚼一丸則恣食苗葉終日可飽雖異草殊木素所不識者亦無毒甘甜與進飯同此方名避難大道丸

○黑豆炒熟以棗肉同搗為麩麩食之可以代食

大豆黃芽服餌之可辟穀度飢歲

○胡麻一名白麻○九蒸九曝熬搗餌之折穀不飢長生胡麻經

蒸曝合白大豆紅棗同蒸曝作團食不飢折穀

○白芝麻一名脂麻○蒸曝餌之可以辟穀

○荏子一名荏子○蒸熟烈日乾之當口開春取米食之亦可休糧

○青梁米○醋拌百蒸百曝可作糗糧辟穀○又方取青梁米

一斗以苦酒一斗漬之三日出百蒸百曝好裹歲之遠行

時一食十日不飢重食九十日不飢

○糯米○一斗淘洗百蒸百曝搗末每日以三合許和冷水喫

之得三十日都盡則可終身不食不飢此方似無是理

○粳米○一斗以酒三升漬出曝乾又漬又曝酒盡乃止稍食之渴則飲冷水辟三十日一斗二升辟周年

○檀葉一名檀葉○欖葉一名欖葉○蒿葉一名蒿葉○及田菜山菜二月

以後則皆可以採取救飢然必和穀末而食之乃可得生須

自穀物稍有時預為搗節和雜穀食之無使頓盡

○食蠟法○嚼蠟方寸終日不飢合大棗咀嚼則易爛○蠟二

兩融化以大米三合炒過投入令乾嚼數日不飢喫胡桃即

思食○黃蠟為油入白麩一斤作煎餅飽食百日不飢○黃

蠟合煉松脂煉法杏仁及去皮尖棗肉茯苓飛末小等分為末作

丸服五十九便不飢○白茯苓末四兩白麩八兩水和以黃

蠟代油燂成煎餅飢食一頓便絕食三日後飲脂麻湯少潤

腸胃○黃蠟松脂白茯苓甘菊花等分為末煉蜜和丸如彈

子大每一丸白湯嚼下辟穀不飢

○劉景先服黑豆法○黑豆五升淘洗蒸三遍晒乾去皮為末

大麻子台州三升一作五升湯浸一宿漉出晒乾蒸三遍令口開

去皮為末用糯米粥合和搗勻成圓如拳大再入甑蒸之從夜至子任火至寅取出盛磁器蓋定勿令風乾每服一二塊以飽為度不得喫一切物芩一頓七日不食芩二頓七日不食芩三頓百日不飢芩四頓永不飢容顏加勝更不憔悴渴則研大麻子汁飲之以潤脾胃若要重喫物服葵菜湯以解之或葵子三合搗碎煎湯冷服亦可一方有白茯苓四兩

○驪山老母絕穀麥飯粥○黑豆五斗大麻子一斗三升棗肥大者一斗窠黑豆淨水淘過蒸一遍晒乾去皮又蒸一遍又晒令乾麻子以水浸去皮共棗同入甑內蒸熟取出去棗皮核三味一處爛搗又再蒸一遍團為拳大又再蒸之從初夜至夜半令藥香熟便去火以物密蓋之經宿晒乾搗羅為末

任性喫以飽為度遇渴飲新汲水麻子湯栢葉湯也栢第一

服七日不飢二服四十日不飢三服三百日不飢四服約二

千日不飢若人依法服之故得神仙奇人服之即得長生甚

是殊妙切不可亂傳若食犯之損人如要食即以葵子為末

煎湯服之其藥即轉下如金色此藥之靈驗也○凡服辟穀

藥只飲水勿食他物者水穀二道不同也故不相為害若誤

犯食即秘結肛門氣塞不通冷汗出疼痛急以中指納肛門

掘取燥糞止痛誠欲下之服葵菜汁或葵子湯預取下所服

藥百無兩損矣胡桃肉食之亦解之

○左元放救荒法○擇取雄黃黑豆三七粒生者熟按之謂良

也令煖氣徹豆心先一日不食次早以冷水吞下魚肉菜果

不復經口渴則飲冷水初雖少困十數日後體力壯健不復

思食矣

○行路不吃食自飽方○芝麻一升紅棗一升糯米一升共為末蜜丸彈子大每吃一九水下一日不餓

○千金麩方○麩者即糜食之類也用白麩六斤蜜二斤香油二斤白茯苓四兩生薑去皮四兩乾薑炮二兩甘草二兩右為細末拌勻搗為塊子蒸熟陰乾為末每一匙冷水調下可經百日不飢用絹帶盛之可留十年

○大麥麩方小麥亦為之大麥一斤白茯苓末四兩以牛乳和為方寸餅子煮熟飽食可百日不飢

○晚稷之小者謂之秬白秬米一斗擇圓滿者浸出蒸至七分熟蒸畢晒乾以糯米三斗如常造酒法用細料麩取酒醇管極乾將酒醇漬蒸米晚取晒乾又沉又晒酒醇盡為度將淨

罐貯米每用一撮以冷水吞下可飽一日或用飲食任意

○取穀末法○白米一升可出末二升五合皮麥去芒連皮炒作末可出二升粟稷亦同大抵一升米末約二升五合可供二十五人一斗米可供二百五十人若供一人則可資四兩

三斗之米可儲周歲此言以米末一合和草木雜物而食

○作糝法○木麥花大豆葉與角叶作末和穀末作糝蒸食極良如無此等物取穀根細末作糝食之亦能度飢不浮○大豆角煮熟溫壞鋪乾作末浸水澄清再三易水去毒後作糝極好○木麥半熟莖葉柔軟時取乾之並莖葉細剉炒搗篩末和水食之一鉢足當一盂飯可度朝夕若未及秋刈取則以徑打之藁炒搗作末如上法食之但秋後刈之則可單食須和穀末乃可○桑葉四五月茂盛之時採取晒乾納箬中

愈多愈好如遇荒歲作末和穀物末食之則不飢亦可喂猪
羊牛馬且飼蚕則作繭堅厚

○救荒醬法凡荒年無醬物則雖食草木菜蔬之屬定胃甚難必致生病故收錄雜醬之方須極力措辦可也

○大豆葉洗淨煮熟候汗濃入瓮平滿酌量和鹽則自成清醬
勝於豆醬

○大豆角根煮爛和鹽間入末醬沉之為醬甚好雖無末醬
亦可未烹前必浸水去毒煮用為宜不然傷人

沙糝桔梗去蘆頭洗乾搗末篩過入袋浸水去苦味緊握去
水入瓮約末十斗八末醬一二斗於其上量宜沉之皆熟為
醬本方雖如此嘗驗之多採○沙參桔梗打去皮洗土浸流
水或泉井中待苦味盡出去水氣爛搗略洒鹽緊握作團

如末醬狀暫乾後納瓮中次積末醬入鹽一依常例兩物與
末醬等分亦可就熟然後用之以醬汙用之以盤餐無不宜
多取清醬法取可用十斗之瓮當腰中橫撐木五六枚以草
索結網俗稱甌底或編藁為小簾鋪於其上以隔其上下而八置
末醬五斗於其上注鹽水滿瓮則既熟為滿瓮清醬矣

○榆實醬法見治膳

○松筍酒方多取松筍滿盛於大瓮中注極溫湯水令滿瓮過
數三日後極去松筍取瓮水篩去滓還注瓮粘米一斗蒸熟
麩一升和瓮水釀之封瓮口過十五日其味甚烈雖留多日
不變

○謫仙燒酒方白米一升五合百洗經宿作末湯水四斗作粥
候冷好麩末三升和合入瓮夏三冬五日後粘米一斗百洗

經宿蒸飯本酒和合八瓮待熟分四燒注之則每注一分得

四升合得一斗六升味好此方入救荒可疑

○噉津服水法○凡人雖非荒歲不幸遭危難絕食之境饑餓

欲死便用此法可以得活

噉津法便開口以舌攬上下齒取津液噉之一日得三百六

十噉便佳漸習乃可至千自然不飢三五日疲極過此便漸

輕強

○服水法若有水處率無咒便以左手掬水呪曰丞掾吏之賜

真之粮正赤黃行無過城下諸醫以自防呪畢三叩齒右手

指三叩左手如此三遍便飲之有杯貯水尤佳如法日服二

升便不飢

○服六天氣法○春食朝霞日欲出時向東氣也夏食正陽南

方日中氣也秋食飛泉日欲沒時向西氣也冬食沆瀣北方

夜半氣也並天玄地黃之氣是為六氣皆令人不飢延年無

疾一云平明為朝霞日中為正陽日入為飛泉夜半為沆瀣

並天玄地黃為六氣昔有人墮穴中其中有蛇每日作此氣

服之其人依蛇時節飢時便服日口如之久漸有驗似能輕

舉啓蟄之後人與蛇一時躍出

○辟寒方附

○天門冬白茯苓等分為末酒服二錢日再則大寒時單衣汗

出

清蜜一匙吞下竅能御寒

○川椒二升白附子四兩炮裂去臍羅末右以清水一斗二升

浸椒再宿取汁入白附子末於銅器中慢火熬可丸即丸梧

子大每日空心温酒下二十九一月冬月可以单衣

○馬牙硝細末調唾塗手足面冬月迎風不冷

○俗方烟草揀葉大而毒多者四五片去脊取包兩足仍著襪其上則冬月馬上令足不冷甚妙

○辟瘟方

常以雞鳴時淨心存誦四海神明三遍則辟百鬼及瘟疫火災甚驗東海神阿明南海神祝融西海神巨乘北海神禺強禺音○此名家中兒小外皆誦之尤妙兒能學語者便教誦之亦可

○取色白水磨石繞宅築積如墻至大門左右而止大門左右以朱砂大書籙籙籙籙四字貼之

○取老龜三個掘庭中埋之而空其中使之不死以土覆平則辟瘟寂龜善眼氣雖不食不死待瘟疫收淨於遠近放出其龜於舊處

處

○除夜剥楮皮搗柔投井中辟瘟○除夜爆竹庭中則辟瘟端午日以艾為人懸門上○七月七日男吞大豆七粒女吞小豆二七粒

○蒼术日代香燒之辟疫氣○乾牛糞燒之亦可或塗門壁

○元梵恢漠四字朱砂書而佩之吞服○石雄黃刻作人形佩之鬼神不敢近千金木昔中取作笠纓或作珠佩之能辟邪

辟瘟○馬蹄作屑二兩盛絳囊帶之男左女右

○側栢東向葉採乾細末或湯或酒服○東向桃枝細剉煮湯浴之

○燒酒大辟惡氣凡人欲以不得已之事有所經過於瘟疫之

方須飲醉燒酒而行則自無不好而若當瘟氣流行之時托以制惡氣日醉燒酒不已不幸染痛則疫熱酒熱一時並作往口不救者甚多慎之可也

○務成螢火丸○辟瘟疫惡氣百鬼席狼蛇虺蜂蠆諸毒及五兵白刃盜賊凶害

螢火 鬼箭羽 疾藜 各一兩 雄黃 雌黃 各二兩 精明者為雌赤如雞冠明徹者佳 羚羊角 煨存性 礬石 二兩 燒

鐵鏈柄取一兩 鐵處燒 俱為末 以雞子黃丹雄雞冠一具和搗如杏仁大作三角絳囊盛五丸帶左臂上從人繫腰中一

角鐵電反鐵鏈柄各二 戎半昔劉子南得此方於道士尹公後其虜戰敗被圍矢至子南馬數尺皆墮地虜以為神人解圍而去此丸掛 老君神明散○川烏炮 附子炮 白朮略 桔梗 細辛各

兩右為麤末絳絹袋盛帶之一里人皆無病

○蘇合香圓每取大丸浸一瓶清酒中時口飲之最辟鬼疫之氣又絳囊盛三丸當心帶之亦妙

○屠蘇酒○白朮一兩 羌活 大黃 川椒 桔梗 桂心各一

羌虎杖根二兩 川烏六錢 劉盛絳囊十二月晦日浸井元日早曉取出入二瓶清酒中煎數沸東向飲一杯從少至老服之三朝以其滓還浸井中一人飲之一家無疫一家飲之一

鄉無疫

○不傳染法○凡溫家自生惡氣聞之即染以香油抹鼻端又以紙撚或草莖探鼻嚏之佳

○石雄黃調香油或水濃塗鼻孔中雖與病人同床亦不相染初洗面及臨卧時點之

○八瘟家以紙撚蘸香油並雄黃朱砂探入耳鼻內取能辟穢毒之氣

○八疫家先令開啓門戶以大鍋盛水二斗置堂中心取蘓合香圓二十九煎之其香能散疫氣病者各飲一罇後醫者乃入診視不相染

○八疫家行動從容左位而八男子病穢氣出於口女子病穢氣出於陰戶其相對坐立之間必須識其向背既出以紙撚探鼻中噴嚏為佳

○凡八疫家以右手中脂書次字握固

○疫家以初痛人衣服納甌蒸之則不傳染

○取嚏法皂莢灰去皮作末少許吸入鼻中則得嚏用半夏末亦佳如無用紙撚或草莖探鼻嚏之

逐日瘟鬼所在八瘟家宜避之

初一庭中初二東壁下初三大門初四重門初五在外初六東壁下初七西壁下初八西壁下初九在外初十在外十一西壁下十二房中十三南方路上邸客十五後門候客廿一西方果樹下廿二堂前廿三路上諸客六親廿四東方候客廿五路上師人廿七病人床邊廿八北方井邊廿九在廟三十日病人床上

逐時瘟鬼出入避上同

子日午八申出	在大門	丑日未八酉出	在大廳
寅日申八戌出	前宅	卯日酉八亥出	屋中病人身
辰日戌八子出	藥店	巳日亥八丑出	後門
午日子八寅出	中廳	未日丑八卯出	東方

申日寅八丑出東方

酉日丑八午出

家後病人身

戌亥日西南北方申時入病人門戶

疫病初起時治方

香薷散○香附子 紫蘇葉各二錢 蒼朮一錢 半陳皮一錢 甘草炙五分 剉作一貼 入薑三蔥白二莖 凡疫病初起時 每人服一椀 可以預防始痛亦可

初覺頭痛取芥子為末填臍中 隔衣一層以熱物熨之 取汗即愈

粳米半升 葱白連根廿莖 水二椀 煮成粥 加好醋一小椀 再煮一滾 服一椀 取汗即差

葛根四兩 豆豉一升 同煎服 升麻 荆芥 穗紫蘇葉 濃煎服出汗

○熱病發狂 取野人乾泔湯沃服 又牡猪屎水 漬取汁服之 又地龍汗飲之 又鵬雪水飲之 又水中細苔 搗取汁飲之 並效

大頭瘟者 頭面腫大如斗 或潰裂膿出 染此者十死八九 用藥嚏鼻 嚏者可治 不嚏者不可治也 病人每日用藥嚏之 三五次 以泄毒氣 左右者病之人亦日 用藥嚏之 必不傳染 過得十日不治自愈

○嚏藥方○玄胡索半兩 皂角川芎各一兩 藜蘆五錢 躑躅花二錢 半右為末 用少許 嚏鼻得嚏

○治方○大黃酒洗四兩 皂角二兩 右為末 糶糊和 丸菜豆大 每五十九 或七十九 菜豆煎湯吞下 大汗為效 又羌活 黃芩 酒炒 大黃 酒蒸 各一煎水時 呷服 妙○頭痛三日內 九味羌活湯 日再三服 出汗即差 作丸 彈子大 磨服 亦效

頭面腫盛宜周匝鍼刺以出惡血妙

○辟虫方

辟蛇法○養鵝能辟蛇○燒殺羊角蛇即遠去○墻籬四圍多種草決明蛇不敢入○用倒流水研墨書龍字貼四壁柱上○多用小片磚瓦寫儀方二字置四處蛇見之自畏退○端午日午時用朱砂書茶字貼之蛇蝎不敢近○清明日取戊方土煎狗尾作泥塞戶內孔穴則蛇鼠諸虫永不敢入○燕巢引蛇要去燕巢書戊字貼於燕至處則燕不來或用白紙朱書鳳凰二字貼巢上或以海艾數莖押巢上皆令燕不來若紫燕來巢心形如畫甚利人家勿用前法只作防蛇之道可也

○凡山行時身上帶石雄黃或研水塗脚心蛇自遠避○或默

念儀方不見蛇狼念儀康不見虎○八深山將浚裙摺三指挿於腰蛇虫不敢近

凡蛇行觸萬莖則目瞑○五日書儀方二字倒貼柱脚上辟蛇虫○無灰木刀柄辟蛇○黃忝辟蛇

辟鼠法○用木刻猫兒一箇以赤鼠屎調采畫之鼠見自走○用黑犬血和蟹燒之諸鼠悉集○大雄鼠一箇割其勢陰莖也

而放之滿屋自咬鼠死似猫○荷花梗塞鼠穴鼠自去○牛茅子恠去殼有刺心尖有倒鉤鼠甚畏之著其身粘住即死

故一名鼠粘子置鼠穴可逼鼠○每月辰日一云正月辰日塞鼠穴無鼠○遇寅日以物塞鼠穴鼠自斷○逐月庚寅日壬辰日

並滿日及正月上辰日塞鼠穴○三月庚午日斬鼠尾取血塗樑可永辟鼠○臘日初二月初八日捕鼠斬其尾至來年正朝斬

之制鼠○臈日後遇除日收鼠頭燒灰于坎地上埋之永無鼠○凡鼠食鹽身輕食巴豆身肥食砒即死殺鼠亦

辟蚊虫法○書風字間字貼於窗間壁上則無○用浮萍羌活為末焚之蚊虫自死○蟹殼為末燒之寂妙又夜明砂燒之

辟蚊兩物合燒尤妙○除夜五更使一人堂中向堂扇一人問云扇甚的答云扇蚊子則無蚊端午日五更亦依前法問

答尤驗○端午日取大蝦蟆一介用好墨一塊納其口中紅線縛住取正午時方掘一穴深五寸埋之至茅二日午時取

蝦蟆口中墨於壁上畫葫蘆一介用淨水噴三日蚊子盡入葫蘆內不可打殺欲其去時用扇去之取墨蝦蟆活則驗

○端午日用麻線一條圍床周匝以蝙蝠血塗遍繫床四面絕蚊納○端午日取浮萍陰乾燒烟蚊子自去又去蜈蚣虱

○鱧魚即鮓乾者燒室中蚊化為水○端午日用臈雪水洗屋下無蚊蠅○用土開日泥辟用水開日掛帳則無蚊蠅

累驗

辟蚤虱法○用菖蒲葱浮萍各一斤為末每用半盞許撒於席

上次日皆死○乾菖蒲細切寘席下又以麝香少許着在薦上皆可去之○臈雪水日洒薦席能去蚤虱○凡人洗濯衣

服於粉糲內入水銀少許研勻糲衣其後虱不永生○帶砒礪辟蚤虱○羌活煎水令虱自死

辟狗蚤法○菖蒲末糝席上極驗○苻苓末糝首席下○木苻尾鋪床下○清明日用熨斗內着大砂棗子於床下帳內

上下令烟出令一人問炒甚的答云炒狗蚤七問七答則狗蚤不生○端午日用熨斗燒大棗置床下辟狗蚤亦治諸虱

○三月三日收薺菜花鋪床下去蚤

辟虱法○引用紙書欠我青州木瓜錢七字貼於床脚上忽然不見一云張三賢買了木瓜不還錢一去三十年寫此貼床脚上亦驗○白馬蹄燒於床下盡化為血○麝香殼三介為末置席下即去○辣蓼晒乾鋪席下即除○浮萍燒烟熏之即去又辟蜈蚣○真驢毛氈辟壁虱○燒蜈蚣去壁虱又方浮萍雄黃木瓜枝葉皆可熏

俗方老葛藤截取四五尺許橫安於屋脊上望之如大蛇則辟虱自無○取路上新桑三絞草索長可四五尺者掛在窻壁上○取活壁虱數介納生蛇口中使吞之○銀杏葉搗取汗和生太末塗房壁四隅則去之○絲灰汗塗之去壁虱○家中養鳩鴿辟虱蛇蝎蜈蚣自去○帶麝香可驅壁虱○蒼

麥稈鋪床止臭虫或燒作灰水亦可臭虫似是

○辟蟣虱法○人多虱者將及冬用水銀二三錢搗茶末一錢於掌內以津唾調開將綿作繩勻在上以絹作帶裹之繫

於腰間法雖如此水銀為殺○百部根秦艽各一兩合搗為末燒烟放衣燻籠上燻之虱自盡落或用二味煮湯洗衣尤

妙○羌活煎水糝衣或生銀杏取汗少許糝衣無虱

辟頭虱法○藜蘆為末糝髮中經宿虱自落或加百部根尤妙○輕粉或水銀少許津唾調開搓髮一二日虱皆死○羌活煎水和香油塗之虱皆死

辟蠅法○端午日午時望太陽寫白字倒貼于柱上四處則無蠅子○騰雪水洒几櫟上蠅自去○騰日用瓶罨盛猪脂四五兩緊封瓶口堂上房中厨內各懸一瓶當夏雖有蠅十去

八九○臘月八日懸猪脂於廁上一家無蠅

○元日平朝吞鹽豉七粒令人終歲不於食中誤喫蠅子一蟾蜍

殼新水化開淨刷牙蘸水遍刷中帽之屬候乾則蚊蠅自不穢點

○因蠅法取敗壞生臭麩膠塗於大小盤盂屬如有家內設餅會客之事先一日置塗膠盤盂於僻穢或無隙空室或大櫥之中則滿家蠅子沒數聚集於膠泥上即闔其門而封之則家內便無蠅矣撤餅客散復開門放蠅

○竄蠅法搆竹作形如壺外以白紙糊之平其壺底中開一穴圓可容杏子壺口則為通塞之所見蠅集餅泥之中急以紙壺安於餅泥之上則蠅皆驚起從壺底穴而入矣終日捕之恰滿壺中即送於空閑遠處開壺口而放之

凡人夏月苦於多蠅或以革扇撲之或以砒飯毒之

此雖微物何可輕殺雖殺之何能皆去徒損陰德而已有一宰為閑西伯平壤本多蠅其宰甚苦之一日出令城之內外每戶使納三升死蠅口將盡捧其獨子素無病一日暴亡人皆言誅蠅之報可不鑑此而戒之乎

辟厨間諸虫法○三月初二日前一云清夜雞鳴時以隔宿冷炊

湯年名澆洗瓶口飯甑及一應厨物永無百虫游走為害神

驗○三月三日收薺菜花布甯上去虫蟻

辟井瓮諸虫法○清明前二日夜雞鳴炊黍米熟取釜中湯遍洗井口瓮邊地則無馬蝗百虫不近井瓮甚驗○烏賊魚骨投井中虫盡死

辟諸物被蛀法○用莽草燒烟熏之則蛀虫皆盡

七月收角蒿置毡褥書籍中辟蛀虫○鰻鱧魚燒熏檀中斷

蛭虫置骨箱中斷白魚免生諸虫咬衣服○燒熏竹木辟蛭
虫○芸薹^烟置書中無蠹患或燒烟熏書櫃中甚妙○竹器
生蛭用桐油點蛭處則止○凡書畫屏簇冊衣之屬皆用膠
雪水造糊修粧則無蛭患

辟衣帛虫法○端午日取蒿苳葉置於櫥櫃中則蛭虫不生
辟皮物虫法○七夕日晒乾革裘則無虫以艾葉捲於皮內
放在瓮中泥封瓮口或用花椒在內卷收亦可○毛衣用無
油忝板匣收貯紙糊板縫不通風則不蛭蓋毛物收藏寒食
前則不蛭

白布在靛缸染則提出勿滌晒乾包貂鼠等皮則毛不落亦不蛭

皮物用芫花末糝之不蛭或以艾卷置

辟朴回虫法○馬蹄削作薄片置虫在處則無
防蜈蚣法○夜間蜈蚣緣壁而來則必有殼如行落葉上即大
唾一次於壁上則其殼便止急呼燈搜得以履底搽取之若
以杖打斷則兩段各走此虫如殺一箇則必有一箇又來蓋
雌雄相隨故耳



