

齊民要術

九

特別
ナ1
3856
9



十1
3856
9



齊民要術卷第九

後魏高陽太守賈思勰撰

續齊民要術

炙法第八十

脾奧糟苞第八十一

餅法第八十二

糶饅第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

殮飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

錫脯第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豬法

字彙曰豨音七豬兒又曰豨捷牛也又豨健強者皆曰豨又豨音字牝牛

用乳下，豨極肥者，豨豨俱得繫治，一如煮法，指洗割削，令極淨，小開腹，去五臟，又淨洗，以茅茹腹，令滿，柞木穿，緩火，遙炙，急轉，勿住，轉常使周而不市

偏魚也清酒數塗，以發色，色足便止取新豬膏，極白淨者，塗拭住，著無新豬膏，淨麻油，亦得，色同琥珀

又類真金入口，則消狀，若凌雪，含漿膏，潤特異，凡常也

捧炙 捧或作俸

大牛用脊，小犢用脚肉，亦得，逼火，徧炙，一面色白，便割，割又炙，一面含漿，滑美，若四面俱熟，然後割，則澀惡，不中食也

脯炙 脯奴感反

牛羊麀鹿肉皆得方寸，臠切葱白研令碎，和鹽豉汁，僅令相淹，少時便炙。若汁多久，漬則芻撥火間痛，逼火迴轉，急炙色白，熟食含漿滑美。若舉而復下，下而復上，膏盡肉乾，不復中食。

肝炙

牛羊豬肝皆得，臠長寸半，廣五分，亦以葱鹽豉汁，脯之以羊絡肚臠素干反，脂裏橫穿炙之。

牛肱炙

老牛肱厚而肥，剗穿痛感，令聚逼火，急炙令上。

字彙曰：臠，音南，羹肉也。篇海曰：臠，音三，脂肪也。字彙曰：肱，音弦，牛百

劈裂然後割之，則脆而甚美。若挽令舒，申微火遙炙，則薄而且朋。

灌腸法

取羊盤腸，淨洗治，細剗羊肉，令如籠肉，細切葱白鹽豉汁薑椒末調和，令鹹淡適口，以灌腸兩條，夾而炙之，割食甚香美。

食經曰：作豉丸炙法

羊肉十斤，豬肉十斤，縷切之，生薑三升，橘皮五葉，藏瓜二升，葱白五升，合擣令如彈丸，別以五

葉也，服虔曰：有角者，肱無角者，肚。一本朋作，唐朋音珩，唐肉壞也。

斤羊肉作臠乃下丸炙煮之作丸也

臠炙豚法

篇海曰臠音扑割肉也

小形豚一頭臠開去骨去厚處安就薄處令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箬著上以板覆上重物迤之得一宿明旦微火炙以串一升合和時時刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜菹一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著克竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豕亦得也

街炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和

篇海曰街同街音咸凡口舍物

大豆酢五合瓜蒞三合薑橘皮各半合切小蒜
一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令
調取好白魚肉細琢裏作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥
者一升細作酢五合葱瓜蒞各二合薑橘皮各
半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足
作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便
熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之
取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜蒞
五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一
合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常
炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁
更刷魚上便成

膾炙法

肥鴨淨治洗去骨作齏酒五合魚醬汁五合薑

葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙
子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作糝如作
酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊犢麀鹿豬肉肥者赤白半細研熬之
以酸瓜菹笋薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁
合和肉丸之手搦汝角切為寸半方以羊豬脰肚

臠裏之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟莫
四臠牛雞肉不中用

擣炙

一名筒炙
一名黃炙

用鵝鴨麀鹿豬羊肉細研熬和調如啗炙若解
離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削去青皮
節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之欲熟
小乾不著手豎塹中以雞鴨白手灌之若不均
可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子
黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨

字彙曰啗
同啖噉也
食也

字彙曰塹
音歐裏沙

翅毛刷之急，手數轉，緩則壞。既熟，渾脫去兩頭，六寸斷之，促奠奠。若不即用以蘆荻包之，束兩頭，布蘆間，可五分，可經三五日，不爾則壞。與麩則味少，酸多，則難著矣。

餅炙

用生魚白魚最好，鮎鯉不中用。下魚片，離脊肋，仰掬，凡上手按大頭，以鈍刀向尾割取肉，至皮即止，淨洗，白中熟，春之，勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和，以竹木作圓範格，四寸面，油塗絹籍之。

字景曰捉
搨也搯也
搨也搯也
搨也搯也
搨也搯也
搨也搯也
搨也搯也
搨也搯也

絹從格上下以裝之，按令均平，手捉絹倒餅膏，油中煎之，出鑊及熟，置拌上，盆子底按之，令勿拗，將奠翻仰之，若盆子奠仰與盆子相應，又云用白肉生魚等分，細研熬和，如上手團作餅膏，油煎如作雞子餅，十字解，奠之，還令相就如全，奠小者二寸半，奠二葱，葫二斤，生肉不得用，用則班可增衆物，若是先停此，若無亦可用此物助諸物。

範炙

篇海曰錫
音謁以鐵
為揚也揚
所以表識

用鵝鴨臄肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡
芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙之所取臄肉去骨
莫如白煮之者

炙蚌

鐵錫上炙之汁出去半殼以小銅拌莫之大莫
六小莫之八仰莫別莫酢隨之

炙蠣

似炙蚌汁出去半殼三肉共莫如蚌別莫酢隨
之

韻會曰蟹
大足在首
上如鐵者

炙車螯

炙如蠣汁出去半殼去屎三肉一殼與薑橘屑
重炙令煖仰莫四酢隨之勿令熟則朋

炙魚

韻會謹重
也

用小鱖白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大
為方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欖細切
鍛盤豉酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁
灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙莫不惟
用一

字彙脾音
四腦蓋

作脾奧糟苞第八十一

作脾肉法

驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤臠肉有骨者合骨麤剉鹽麵麴麥麴合和多少量意斟裁然後鹽麵二物等分麥麴倍少於麴和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作奧肉法

舊帶海曰摯
音楚楠物

字彙曰燭
音鈔乾熬也

先養宿豬令肥臘月中殺之摯訖以火燒之令黃用煖水梳洗之前刮令淨剝去五臟豬肪燭取脂肉臠方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中燭之肉熟水氣盡更以向所燭肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽三升令脂渡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌亦中炙噉其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搗之如粥著鹽
令鹹內捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆
炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形
茅管中苞之無管茅稻稈亦得用厚泥封勿令
裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如
新殺肉

字彙曰腓
音輒薄切
肉也

食經曰作犬腓徒攝反法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸
易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘
雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得
乾以石迤之一宿出可食名曰犬腓

食經曰苞腓法

用牛鹿頭肫蹄白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌
又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨
卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛

字彙詩音
傳腓腸

熟一升肉可與三鴨子別復蒸令軟以苞之用
散茅為束附之相連必致令裏大如鞞雍小如
人腳踳腸大長二尺小長尺半大木迳之令平
正唯重為佳冬則不入水夏作小者不迳用小
板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏
之兩頭與楔楔蘇結之二板之間楔宜長薄令
中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去
水一尺許若急待肉水中時用去上白皮名曰
水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白

丹鉛總錄
曰醉起也
也正字
通以酒母
起麴曰麥
醇蒲子顯
齊言永明
九年正月

茅上以熟煮雞子白三重間之即以茅苞細紮
概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一
日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并
細切薑橘就甑中和之蒸苞如初莫如白牒一
名迳牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅醉法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煮著醬遲下
火如作粥六月時漉一石麴著一升冬時著四

詔大廟祭
薦宜皇帝
起麩餅註
桑時也草
巨源食單
有婆羅門
輕高麩今
俗籠蒸鏡
頭桑醉淨
起者是也

升作

作白餅法

麵一石白米七八升作粥以白酒六七升醉中
著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作

作燒餅法

麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟
炙之麵當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡

餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰粲一名亂積

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑
厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓
容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鎗
裏膏脂煮之熟三分之一鎗中也

膏環一名杓收

用秫稻米屑水蜜澆之強澤如湯餅麵手搦團
可長八寸許屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鏊中膏油煎之令成團餅厚二分全莫一

細環餅截餅

環餅一名寒具截餅一名鴨子

皆須以蜜調水溲麵若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳

溲者

入口即碎脆如凌雪

餠餹

起麵如法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十

字景曰餠餹餅也

日輒然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輒而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩其潤氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餽餽法

細絹篩麵以成調肉臙汁待冷溲之水引援如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鏊上援

令薄如韮葉逐沸煮
餽餽按如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以
手向盆旁按使極薄皆急火逐沸熟煮非直光
白可愛亦自滑美殊常

切麵粥一名蒸麵反蘇貨粥法

剛漉麵揉令熟大作劑按餅麤細如小指大重
縈於乾麵中更按如麤著大截斷切作方蒸餿
去勃餿裏蒸之氣餽勃盡下著陰地淨席上薄
攤令冷按散勿令相黏袋舉置須即湯煮別作

字彙曰漉音菟水調粉麪也
字彙曰餿與餉同餿也

臠澆堅而不泥冬天一作得十日麪麵以粟餅
饋水浸即澆著麵中以手向簸箕痛按令均如
胡豆揀取均者熟乾曝乾須即湯煮笨籬漉出
別作臠澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臠中汁沸油豆粉若用粗粉肥而不美不以湯皮則主
食不中如環餅麵先剛漉以毛痛揉令極軟熟更
以臠汁漉令擇鏢鏢然割取牛角似匙面大鑽
作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割

康熙字典曰麪盧臥切麪麪粟粥
篇海曰笨籬竹杓上音凡

字彙曰綫縛也

牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方
半下依角之小鑿去中央綴角著紬以鑽鑽之
密綴勿令
漏粉用訖洗舉
得十二年用裏盛漉粉歛四角臨沸湯上榻
出熟煮臠澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色
積積著與好麵不殊一名帽餅著酪中者直
用白湯漉之不須肉汁

豚肉餅法一名
撥餅

湯漉粉令如薄粥太鑪中煮湯以小杓子挹粉
著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉
著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟
而且美
令漉出著冷水中酷以豚皮臠澆 酪任意滑

治麵砂塏初飲
反法

字彙埃音
參不清澄
貌漠切臣
貧上塏下
顯注滌也
又沙土也

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵
中抨使均調於布巾中良久挺動之土株悉著
麥於麵無損一石麵用麥三升
雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糞糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以

篇海曰角
黍以芦竹

葉裹粘亦作粽

淳濃灰汁，煮之令爛熟於五月五日夏至啖之。黏黍一名糴，一名角黍，蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也。

食經云粟黍法

字彙曰第音蕩大竹管也

先取稻漬之使澤，計二升米以成粟一斗，著竹篋內，米一行粟一行，裹以繩縛，其繩相去寸所，一行須釜中煮，可炊十石米間黍熟。

食次曰糴

用秫稻米末，絹羅水蜜溲之，如強湯餅，麩手搦。

之令長尺餘，廣二寸餘，四破以棗栗肉上下著之，徧與油塗，竹箬裹之，爛蒸，奠二箬不開，破去兩頭，解去束附。

煮糴草片反米有也盛作根 第八十四

煮糴

食次曰宿客足作糴蘇草反，糴米一斗以沸湯。

一升沃之，不用臙器，斷箕漉出滓，以糴箬春取。

勃勃，別出一器中折米白，煮取汁為白飲，以飲。

二升投糴汁中，又云合勃下飲，訖出勃勃汁復。

徐幹齊都賦主人盛饗期盡所有 篇海曰糴音搗粘也 又骨米為飲

齊民要術卷之六 糴

齊民要術卷九
向榮堂
悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可
過折米弱炊令相著盛飯甌中半奠杓抑令徧
著一邊以糲汁沃之與勃又云糲末以二升小
器中沸湯漬之折米煮為飯沸取飯中汁半升
折箕漉糲出以飲汁當向糲汁上淋之以糲箒
舂取勃出別勃置復著折米瀋汁為白飲以糲
汁投中鮭奠如常食之又云若作倉卒難造者
得停西糲最勝又云以勃少許投白飲中勃若
散壞不得和白飲但單用糲汁焉

煮醴酪第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱
於介休縣緜山中其門人憐之懸書於公門文
公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死
文公以絲上之地封之以旌善人於今介山林
木遙望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠
祀頗有神驗百姓哀之忌日為之斷火煮醴而
食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流

行遂為常俗

然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復錄耳

治釜令不渝法

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束蒿軒兩頭令齊著水釜中以乾牛尿然釜湯煖以蒿三徧淨洗掃却水乾然使熟買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛踈洗視汁黑如墨掃却更脂拭踈洗如是十徧許汁清無復黑

乃止則不復渝煮杏酪煮餈煮地黃漆皆須先治釜不爾則黑惡

煮醴法

與煮黑餈同然須調其色澤味淳濃赤色足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交其若醴疑謂此非醴酒也

煮杏酪粥法

用宿穢麥其春種者則不中預前一月事麥折令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤細

相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜訖先釜煮一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數升上作朮腦皺然後下穰麥米唯須緩火以匕徐徐攪之勿令住煮令極熟剛淖得所然後出之預前多買新瓦盆子容受二斗者杼粥著盆子中仰頭勿蓋粥色白如凝脂米粒有類青土停至四月八日亦不動渝釜令

粥黑火急則焦苦舊盆則不滲水覆蓋則解離其大盆盛者數捲居方切亦生水也

殮飯第八十六

作粟殮法

粝米欲細而不碎碎則濁而不美粝訖即炊經宿則瀝淘必

宜淨十編已香漿和煖水浸饋少時以手接無

令有塊復小停然後壯凡停饋冬宜久夏少時

停饋則飯堅也投殮時先調漿令甜酢適口下熟飯於

漿中尖出便止宜少時住勿使撓攪待其自解

字彙曰饋
同饋
一熟而以
宋法之乃
再蒸也

字彙曰撈
音字沈取
也

散然後撈盛殮便滑美若不飯即擾令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽內以湯淘脚踏瀉去滓更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下饋時又淨淘下饋時於大盆中多著冷水必令冷徹米必以手接饋良停之折米堅實必須弱炊故也不停則硬投飯調漿一如上法粒似青玉滑而且美又甚堅實弱炊作酪粥者美於粳米者焉

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熟飯於甕中以滿為限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏殮漿並不敗而常滿所以為異以二升得解水一升水冷清俊有殊於凡令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蛭百蟲不近井甕矣甚是

神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手按之湯令瀉去即以冷水淘沃按去白乃止飯色潔白無異清流之米又晒赤稻一白米裏著蒿葉一把白鹽一把合晒之即絕白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水洩四升麵以手擘解以飯

一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米餛飩法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米棗餛飩法

炊米熟爛曝令乾細篩用棗蒸熟迨取膏洩糲率一升糲米用棗一升

崔寔曰五月多作糲以供出入之糧

韻會曰餛飩米麥也
禮記內則
稷餌註熬
以為糲餅
乾飯屑也

菰米飯法

菰穀盛常囊中擣瓷器為屑勿令作末內常囊中令滿板上揉之取末一一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜菹長切將炙肥肉生雜菜肉餅中急捲捲用兩卷三截令相就並六斷長不過二寸別奠飄壺隨之胡芹切下酢中為飄壺食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難蒯怪苦

反米飯蒯者皆米冷淨也

素食第八十七

食次曰葱韭糞法

下油水中煮葱韭分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糝粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熱體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累奠之

油豉

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

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘莫如脯

薤白蒸

秫米一石熟舂帥令米毛不潛以豉三升煮之潛箕灑取汁用沃米令上諧可走蝦米釋漉出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱薤等寸

切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分而兩甑蒸之氣留以豉汁五升灑之凡不過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即不用熟食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停甑上則漏去油重蒸不宜久久則漏油莫訖以椒薑末粉漉之

臠音蘇托人

托二斗水一石熬白米三升令黃黑合托三沸絹漉取汁澄清以臠一升投中無臠與油二升

字臠曰臠
臠屬康熙
字與曰不
托與縛託
通五代史
李茂貞傳

一日食粥
一日食不
托歐陽脩
飯田錄唐
人謂湯餅
為不托
字彙曰卒
與等同

膳托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮竿子切不患長大如細
漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮復令
沸更去沫椀子盛合汁減半奠用箸二人共無
生薑用乾薑法如前唯切欲極細

焦瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者即毛脫者漢瓜用極大饒
肉者皆削去皮作方纒廣一寸長三寸徧宜豬

肉肥牟肉亦佳肉須別煮蘇油亦好特宜菘菜

蕪菁葵韭等皆得蘇油宜大用莧菜細擘葱白葱白欲得多於菜

渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉無肉以

之次瓜次瓠次葱白鹽豉椒末如是次第重布

向滿為限少下水僅令相焦令熟

又焦漢瓜法

直以香醬葱白麻油焦之勿下水亦好

焦菌其殞法

菌一名池雞口未開内外全白者佳其口開裏

黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣留下著屋北陰中之當時隨食者取即湯燂去腥氣擘破先細切葱白和麻油亦蘇好熬令香復多擘葱白渾豆鹽椒末與菌俱下焦之宜肥羊肉雞豬肉亦得肉焦者不須蘇油肉亦先熟煮蘇切重重布之如無瓜瓠法唯不著菜也焦瓜瓠菌雖有肉素兩法然此物多充素食故附素條中

焦茄子法

用子未成者子成則不好也以竹刀骨刀四破之用鐵則渝

黑也湯燂去腥氣細切葱白熬油香蘇麻好香醬清擘葱白與茄子供下焦令熟下椒薑末

作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種三日扞出之

粉黍米作粥清擣麥麵麩作末絹篩布菜一行以麩末薄塗之即下熱粥清重重如此以滿甕為限其布菜法每行必莖葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕中菹色黃而味美作淡菹用黍米粥清及麥麩末味亦勝

作湯菹法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中焯出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯焯訖令水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆

多作者亦得至春不敗

釀菹法

菹菜也一日菹不切曰釀菹用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辦擇治淨洗沸湯焯即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麩末澆菹布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟菹甕以穰茹之如釀酒法

菹菜為菹
音釀菜也
菹菜為菹

作卒菹法

以酢漿煮葵菜摩之下酢即成菹矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中搗作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵菹法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成

矣

作菘鹹菹法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢菹法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作菹消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之菹二升菹根五升豉汁七升半切葱頭五升

蒲菹

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以為菹謂菹始生取其中心入地者弱大如七柄正白生噉之其脆又菹以苦酒受之如食筍法大美今吳人以為菹又以為酢

世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社前二十日種之葵社前三十日種之使葵至藏

皆欲生花乃佳耳葵經十朝苦霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中以向飯沃之欲令色黃菹小麥時時桑菹之

崔寔曰九月作葵菹其歲温即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鑊中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒熱熟拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小瓜百枚豉五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著甕中懸其口三日豉氣

蒲海曰鑊
音曆鑊鑊
又鑊鼎類
又酒器

盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳預章郡人晚種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮枕皮烏皮梅汁器中細切瓜令木三分長二寸熟燻之

一本作方

以投梅汁數月可食以醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭之小陰乾煏之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三升秫米並炊之令黃合春之以三斗好酒解之以瓜投中蜜塗乃經年不敗崔寔曰太暑後六月可藏瓜

食次曰女麴

秫稻米三斗淨浙炊為飯輒炊停令極冷以麴

範中用手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作
麥麴法三七二十一日開看徧有黃衣則止三
七日無衣乃停要須衣徧乃止出日日曝之燥
則用

釀瓜蒞酒法

秣稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉于
一斗釀法須消化復以五升米酸之消化復以
五升米酸之再酸酒熟則用不迕出瓜鹽揩日
中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中

為佳

瓜蒞法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝
令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著
火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甌中唯久佳
又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅
若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令
燥手作令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨
洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多

字彙曰甌
音岡大甌
也

篇海曰拊
音益摸拊
又曰摸拊
也

合藏之蜜泥甌口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熟與鹽酢渾長

者依杯截與酢并和葉汁不爾火酢滿奠之

苦筍紫菜菹法

筍去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極穢淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡

齊民要術卷九
三向宋堂
芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蕺菹法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清瀝汁淨洗之及煖即出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置蕺中並寸切用米若碗子奠去蕺節料理接奠各在一邊令滿

菘根槿菹法

菘淨洗徧體須長切方如算子長三寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半奠之

煖呼幹反菹法

淨洗縷切三寸長許束為小把大如萑築暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡片子與之料理令直滿奠之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切

字彙曰煖
乾炙也

小蒜寸切與鹽酢分半奠青白各在一邊若不
各在一邊不即入於水中則黃壞滿奠

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束為把大如十張紙卷暫
經沸湯即出多與鹽二升煖湯合把手按之又
細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壞料
理滿奠煖菘葱蕪菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與

鹽酢滿奠

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日
熟出水洗內蜜中大者中解小者渾用豎奠四
又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰竿子細切長二寸麤細如研
生布薄絞去汁即下杭汁令小煖經宿漉出煮
一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄

字彙曰杭
木名出豫
章汁可藏
果及卵不
壞

丹鉛總錄
曰游音覽
鹽漬物也

與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煮兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鈎子廉薑屑石榴懸鈎一杯可下十度嘗著若不大澀杭子汁至一升又云烏梅漬汁淘奠石榴懸鈎一奠不過五六度熟去麤皮杭一升與水三升煮取升半澄清

梨菹法

先作漉盧感反用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮

通體薄切奠之以梨漉汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之温令少熱下盛一奠五六片汁沃上至半以簋置杯旁夏停不過五日又云卒作煮棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶軟濕者乾即不中用雜木耳亦得煮五沸去腥汁出置冷水中淨洗又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白少著取香而已下豉汁漿清

及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蕨菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蕨似苦菜莖青摘去葉白汁出其脆可食亦可為茹青州謂之芑西河鴈門蕨尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈郭璞注云初生無葉可食廣雅曰紫藜非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫

黑色二月中高八九寸老有葉瀾為茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散為三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食用秦曰蕨齊魯曰鼈亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨肥著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯瀹之出痛內糟中可至蕨時

字彙曰痛音鴉熱貌

蕨菹

取蕨暫經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

苻字或作苻

爾雅曰苻接余其葉苻郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東菹食之

毛詩周南國風曰參差苻菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如

釵股上青下白以苦酒浸之為菹脆美可案酒其華蒲黃色

餈餹第八十九

史游急就篇云鐵飴餈餹楚辭曰粃粒蜜餌有餈餹餈餹亦餈也柳下惠見飴曰可以養老然則餈餹可以養老自幼故錄之也

煮白餈法

用白牙散藥佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餈黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上

篇海曰醕
音亂酒漱
口也以酒
日醕以水
日漱疏云
演也言食
卑以酒演
養氣也愚
按口廣甕
也

加甌以防沸溢乾蘖末五升殺米一石米必細
舂數十徧淨淘炊為飯攤去熱氣及暖於盆中
以蘖末和之使均調臥於甌甕中勿以手按撥
平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日
夏即半日許看米消滅離甕作魚眼沸湯以淋
之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食
頃便拔醕取汁取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜
緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下甌
一人專以杓揚之勿令住手手住則餒黑量熟

止火良久向冷然後出之用梁米者餒如水精
色

黑餒法

用青牙成餅蘖末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餒法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥蘖末
一斗殺米一石餘並同前法

煮餒法

用黑餒蘖末一斗六升殺米一石臥煮如法但

以蓬子押取汁以七匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中蘖末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先冰凍作京飴煮暴飴

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯及熟千杵白淨者舂之為糝須令極熟勿令有米粒幹為餅法厚二分許日曝小燥刀直為長條廣二分乃斜裁之大如棗核

篇海曰糝音慈與糝同飯餅也

兩頭尖更曝令極燥膏油煮之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糝粗細如箭籥日曝小曝燥刀斜截大如棗核煮圓如上法圓大如桃核半莫不滿之

黃繭糖

白秫米精舂不簋浙以梔子漬米取色炊舂為糝糝加蜜餘一如白糝作繭煮及莫如前

煮膠第九十

煮膠法

煮膠要用二月三月十月餘月則不成熱則不疑無餅

寒則凍瘡白膠不粘沙牛皮水牛皮豬皮為上驢馬駝騾

皮為次其膠勢力雖復相似但驢馬皮薄毛多膠小陪費樵薪破皮履鞋

底格椎皮靴底破鞅鞞但是生皮無問年歲久

遠不腐爛者悉皆中者然新皮膠色明淨而勝其陳久者固宜不如新

者其脂芎鹽熟之皮則不中用譬如生鉄一經柔熟永無鏽鏄

之理無爛唯欲舊釜大而不渝者釜新則燒令汁芎色黑法於井邊坑中浸皮四五日令極

液以水淨洗濯無令有泥片割釜中不須削毛

削毛費功於膠無益凡水皆得煮然鹹苦之水膠乃更勝

長作木七頭施鐵刃時時徹攪之勿令著底七頭

不施鉄刃頭攪不徹底則焦水少更添常使滂

沛經宿晬時勿令絕火根皮爛熟以七瀝汁看

後一珠微有黏勢熟矣為過傷火取淨乾盆置

竈煙丁上以米牀加盆布蓬草於牀上以大

杓挹取膠為著蓬草上瀘去滓穢挹時勿停火

淳熟汁盡更添水煮之攪如初法熟挹取看

熟皮垂盡著釜焦黑無復黏勢乃棄去之膠盆

三十一 白米堂文

三十一 白米堂文

三十一 白米堂文

三十一 白米堂文

三十一 白米堂文

向滿昇著空靜處屋中仰頭令凝則氣蔓成水令令雜凌
旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊縛以割之
其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後
十字圻破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾
又色似琥珀好堅厚者既難近盆末下名為笨
膠可以建車近盆末上即是膠清可以雜用最
是膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭
中豎槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布
置膠餅其上兩重為作陰涼并扞霜露膠餅雖凝水汁

盡見日即消霜露旦起至食時卷去上箔令膠
霜需復難燥乾見日凌旦寒氣不畏消釋食後還復舒箔為陰
雨則內廠屋之下則不須重箔四五日浥浥時
繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之
以防青蠅壁土之汗夏中雖輒相著至八月秋涼時日中
曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

韋仲將筆方曰先次以鐵梳兔毫及羊青毛去

其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍
整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣竿
青毛縮竿青毛去兔毫頭下二分許然後合扁
捲令極圓訖痛頤之以所整竿毛中或用衣中
心名曰筆柱或曰墨池承墨復用毫青衣竿毛
外如作柱法使中心齊亦使平均痛頤內管中
寧隨毛長者使深寧小不大筆之大要也

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於坳內篩去草莽若細

沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可
不慎墨一斤以好膠五兩浸梘才心反皮汁中梘
江南樊雞木皮也其皮如水綠色解膠又益墨
色可以下雞子白去黃五顆亦以其硃砂一兩
麝香一兩別治細篩都合調下鐵臼中寧剛不
宜澤壽三萬杵杵多益善合墨不得過二月九
月溫時敗臭寒則難乾潼溶見風日解碎重不
得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

