

居家必用事類全集

居家必用事類全集已集目錄

諸品茶

蔡襄進茶錄序

一篇論茶品

茶焙

茶錄後序

蒙頂新茶

腦麝香茶

百花香茶

法煎香茶

煎茶法

枸杞茶

揅茶

蘭膏茶

酥筴茶

合足味茶法

製孩兒香茶

諸品湯

天香湯

暗香湯

須間湯

杏酪湯

鳳髓湯

醍醐湯

水芝湯

茉莉湯

木香苦湯

香橙湯

橄欖湯

豆蔻湯

解醒湯

乾木瓜湯

無塵湯

熟梅湯

綠雲湯

檀香湯

丁香湯

辰砂湯

胡椒湯

硝砂湯

茴香湯

仙木湯

荔枝湯

溫棗湯

香蘇湯

地黃膏子湯

輕素湯

沃雪湯

渴水番名攝里白

御方渴水

林檎渴水

楊梅渴水

木瓜渴水

五味渴水

蒲萄渴水

香糖渴水

造清涼飲法

熟水類

梁稗熟水

紫蘇熟水

豆蔻熟水

沉香熟水

花香熟水

丁香熟水

造熟水法

漿水類

桂漿法

荔枝漿

木瓜漿

漿水法

薑水法

法製香藥

法製半夏

法製橘皮

法製杏仁

酥杏仁法

法製硃砂

醉鄉寶屑

木香煎

法製木瓜

法製麥飯米

果食類

造蜜煎果子法

蜜煎冬瓜法

蜜煎薑法

蜜煎笋法

蜜煎青杏法

蜜煎藕法

糖脆梅法

糖椒梅法

糖楊梅法

糖煎藕法

糖蘇木瓜

造椒梅法

旋炒栗子法

收藏果法

收藏栗子

收藏紅棗

收藏諸般青果法

收藏石榴

收藏梨等

收藏橄欖

收藏乳餅

收藏瓜茄

酒麴類

造麴法

東陽酒麴方

造紅麴法

造麴母

造紅麴

東陽醞法

長春法酒

神仙酒奇方

天門冬酒

枸杞五加皮三鞭酒

天台紅酒方

雞鳴酒

滿殿香酒麴方

窠醞透瓶香

羊羔酒法

菊花酒法

治酸薄酒作好酒法

南齊燒酒法

白酒麴方

附釀法

造諸醋法

造七醋法

造三黃醋法

造小麥醋法

造麥黃醋法

造大麥醋法

造糟醋法

造錫糖醋法

造千里醋法

造麩醋法

造糠醋法

收藏醋法

諸醬類

熟黃醬方

生黃醬方

小豆醬方

造麵醬方

菀豆醬方

榆仁醬方

大麥醬方

造肉醬法

造麻醢法

造醬法

治醬甕生蛆法

諸豉類

金山寺豆豉法

鹹豆豉法

淡豆豉法

造成都府豉汁法

造麩豉法

造瓜豉法

醞造醃藏日

造麴醬酒醋逐月吉日

造麴吉日

造醬吉日

造醬忌日

造酒醋忌日

造酒醋忌日

醃藏鮓脯薑瓜吉日

飲食類

蔬食

造菜菔法

食香瓜兒

食香茄兒

食香蘿蔔

蒸乾菜法

糟瓜菜法

糟茄兒法

造脆薑法

五味薑方

造糟薑法

造醋薑法

蒜茄見法

蒜黃瓜法

蒜冬瓜法

醃韭花法

醃鹽韭法

胡蘿蔔菜

假蒿筍法

胡蘿蔔鮮

造茭白鮮

造熟筍鮮

造蒲筍鮮

造藕稍鮮

造蘿菜鮮

相公齏法

芥末茄兒

造瓜齏法

醬瓜菹法

收乾藥菜法

曬蒜臺法

曬藤花法

曬海菊花

曬筴乾法

造紅花子法

造豆芽菜

肉食

醃藏肉品

江州岳府臘肉法

婺州臘猪法

醃猪舌

四時臘肉

脯法

羊紅肝

羊鹿獐等肉

羊牛等肉

牛腊鹿脩

醃鹿脯

醃鹿尾

醃鷺鴈等

夏月收肉不壞

夏月收熟肉

夏月收生肉

夏月煮肉停久

醃鹹鴨卵

醃藏魚品

江州岳府醃魚法

法魚

紅魚

魚醬

糟魚

酒魚脯

酒釀魚

酒釀

醬醋蟹

法蟹

糟蟹

醬蟹

造鮮品

魚鮮

玉版鮮

貢御鮮

省方鮮

黃雀鮮

鹽鮮

鴛鮮

紅蛤刺醬

居家必用事類全集

已集

諸品茶

蔡襄進茶錄序

臣前因奏事伏蒙陛下

諭臣先任福建轉運使日所進上品龍
茶最爲精好臣退念草木之微首辱

陛下知鑒若處之得地則能盡其材者
陸羽茶經不第建安之品丁謂茶圖獨
論採造之本至於烹試曾未有聞臣輒

條數事簡而易明。勒成一篇。名曰茶錄。
伏爲清閑之宴。或賜觀采。臣不勝惶懼。
榮幸之至。

一篇論茶品

色茶色貴白而餅茶多以珍膏油黠其面。
故有青黃紫黑之異。善別茶者。正如相
工之眎人氣色也。隱然察之於內。以肉
理實潤者爲上。既已末之。黃白者受水
昏重。青白者受水鮮明。故建安人鬪試

以青白勝黃白負

香茶有真香入貢者微以龍腦和膏欲助其香建安民試茶皆不入香恐奪其真烹點之際又雜玕果香草其奪益甚

味茶味主於甘滑惟北苑鳳凰山連屬諸焙所產者味佳隔谿諸山雖及時加意製作色味皆重莫能及也又有水泉不甘能損茶味前世之論水品者以此右七綱揀芽以四十餅爲角小龍鳳以

二十餅爲角大龍鳳以八餅爲角每角
圈以箬葉束以紅縷包以紅紙緘以黃
綾惟揀芽俱以黃馬

茶焙茶焙編竹爲之裹以箬葉蓋其上以
收火也隔其中以有容也納火其下去
茶尺許所以養茶色香味也

茶錄後序茶爲物之至精而小團又其精
者錄序所謂上品龍茶者是也蓋自君
謨始造而歲貢焉仁宗尤所珍惜雖輔

相之臣。未嘗輒賜。惟南郊大禮致齋之
夕。中書樞密院各四人共賜一餅。宮人
剪金爲龍鳳花草貼其上。兩府八座分
割以歸。不敢碾試。宰相家藏以爲寶。時
有佳客出而傳玩爾。嘉祐七年。親享明
堂齋夕。始人賜一餅。余亦忝與。至今藏
之。余自以諫官供奉仗內。至登二府二
十餘年。纔一獲賜。而丹成龍駕。舐鼎莫
及。每一捧翫。清血交零而已。因君謨著

錄附于後。庶知小團自君謨始。而可貴
如此。歐陽永叔

蒙頂新茶

細嫩白茶五斤

枸杞英五兩

綠豆

半升炒過

米

二合炒過

右件焙乾碾羅合細煎點絕奇

腦麝香茶

腦子隨多少用薄藤紙裹置茶

合上密蓋定點供自然帶腦香其腦又
可移別用取麝香殼安罐底自然香透
尤妙

百花香茶 木犀 茉莉 橘花 素馨等花

又依前法薰之

法煎香茶上春嫩茶芽每五百錢重以素
豆一升去殼蒸焙山藥十兩一處處細
磨別以腦麝各半錢重入盤同研約二
千杵罐內密封窖三日後可以烹點愈
久香味愈佳

煎茶法

煎茶須用有焰炭火滾起便以冷

水點住伺再滾起再點如此三次色味

皆進

枸杞茶於深秋摘紅熟枸杞子同乾麪拌和成劑捍作餅樣曬乾研爲細末每江茶一兩枸杞末二兩同和勻入煉化酥油三兩或香油亦可旋添湯攪成稠膏子用鹽少許入鍋煎熟飲之甚有益及

明目

搗茶將芽茶湯浸軟同去皮炒熟芝麻搗極細入川椒末鹽酥油餅再搗勻細如

乾旋添浸茶湯。如無油餅。斟酌以乾麪代之。入鍋煎熟。隨意加生栗子片。松子仁。胡桃仁。如無芽茶。只用江茶亦可。



以上號高茶。研細一兩爲率。先將好酥一兩半溶化。傾入茶末內。不住手攪。夏月漸漸添水攪。水不可多添。但一二匙尖足矣。頻添無妨。務要攪勻。直至雪白爲度。冬月漸漸添滾湯攪。春秋添溫湯攪。加入些少鹽尤妙。

酥餈茶

將好酥於銀石器內溶化。傾入江茶末攪勻。旋旋添湯攪成稀膏子。散在盞內。却着湯侵供之。茶與酥看客多少用。但酥多於茶。夢爲佳。此法至簡且易。尤珍美。四季看用。湯造冬間造在風爐子上。

食足味茶法

夢溪沈內翰歌括云。甘三苦

四妙通神。

苦草三兩
苦參四兩

五斤乾茶五斤蒸

乾茶葉五斤

蒸過茶五斤

菽豆四升同搗合

豆炒此

方宜利勝燒銀

製孩兒香茶法

孩兒茶

一斤細羅過

白芷蔻仁

四錢細末

粉草

炙三錢細末

沉香

半兩劈成三釰子插入梨內

用紙褰了水濕過灰火內煨梨熟爲度取出沉香曬乾爲細末用三錢和

之留梨汁製麝香用寒水石半斤炭火內煨紅

水浸濕透鋪在紙上將煨過寒水石

放在葉上蒸了放冷取出和五錢麝

腦子同研餘者待後次用之葉葉去

不用此麝子法也無此則腦子氣味

去茸澄茄爲細末麝香二錢揀去毛

矣茸澄茄爲細末麝香二錢揀去毛

无製沉香梨汁和爲泥攤在磁盞內
或銀器內上用紙糊口用針透十數

孔慢火焙乾研爲末再於盞內焙
熱合煎前料其香清室此其法也

川百藥煎和勻磁器收貯勿泄味

梅花片腦二錢米腦亦可製過
寒水石同研和作入料

右將潔淨高糯米一升煮極爛稠粥搗

細冷定用絹絞取濃汁和劑須要硬於

淨槌帛石上槌三五千下槌多愈好故

名千槌膏却用白檀煎油捺印脫造成

放於透風處懸吊三二日刷光磁器貯

諸品湯

天香湯

白木犀盛開時，清晨帶露用杖打

下花，以布被盛之，揀去蒂萼，頓在淨磁

器內，候積聚多，然後用新砂盆搗爛如

泥

一名山桂湯亦
一名木犀湯並同

木犀

一斤

鹽

炒四兩

粉草

炙二兩

右件拌勻，置磁瓶中密封，曝七日，每用

沸湯點服

麝香湯

梅花將開時，清旦摘取半開花頭

連帶置磁瓶內。每一兩重用炒鹽一兩
洒之。不可用手漉壞。以厚紙數重密封。
置陰處。次年春夏取開。先置密少許於
盞內。然後用花二三朶置於中。滾湯一
泡。花頭自開。如生可愛。

東坡居士歌括云。半兩生薑乾一

升乾用

法按

三兩白鹽炒

黃

二兩草炙去

皮

丁

香木香各半錢。約量陳皮一處搗法煎
也好。點也好。紅白容顏直到老。

杏酪湯

板杏仁用三兩半。白沸湯二升浸蓋却候冷。即便換沸湯。如是五度了。逐箇搗去皮尖。入小砂盆子內細研。次用好蜜一斤。於鉢子內煉三兩沸。看涌掇退候半冷。旋傾入杏泥。又研如是。旋添入研和勻。

胡桃肉

肺痿咳嗽

松子仁

胡桃肉 熬過一兩蜜

右件研爛。次入蜜和勻。每用沸湯點服。

曹景文

止渴生津

縣仇公切

烏梅

一作槌
澄用木
不犯鐵
澄器同

宿砂

蝦米
斤

白檀末

全二

新刊

字一

審

斤五

米
女
第
四

通氣益精髓

乾運實貞

燥一斤帶皮細末極

粉草

發一

石爲細末。每一錢入鹽少許。沸湯點服。

蓮實搗羅至黑皮如鐵不可搗則去之
世人用蓮實去黑皮及澁皮并心大爲
不便黑皮堅氣而澁皮住精世人多不
知也此湯夜坐過饑氣乏不欲取食則
飲一盞大能補虛助氣昔仙人務光子
服此得道

朱砂湯

用蜜一兩重甘草一分生薑自然

汁一滴同研令極勻調塗在枕中心抹
勻不令洋流每於凌晨採摘茉莉花三

二十朵。將放藥枕蓋其花。取於香氣薰之午間。乃可以點用。

木香湯

王百一承旨常服湯藥

片子薑黃兩四

硝砂兩半

木香兩半

白芷薏仁兩半

藿香葉兩半

白檀兩半

甘草兩半

陳皮兩半

青皮兩半

川練子兩半

黃芪兩半

香附子兩半

白匾豆

去皮蒸熟焙乾秤一兩

右細末每服一二錢空心沸湯點服

香橙湯

寬中快氣消酒

大橙子

二斤去核切作片子連皮用

檀香末

半兩

生薑

五兩切半片干焙乾

甘草末

一兩

右二件用淨砂盆內研爛如泥次入白檀末甘草末並和作餅子焙乾碾爲細末每用一錢鹽少許沸湯點服

欬欖湯

止渴生津

百藥煎

一兩

白芷

一錢

檀香

錢一

甘草

一兩

右件搗爲細末。沸湯點服。

道臺湯

治一切冷氣。心腹脹滿。胃膈痞滯。

噦逆嘔吐。泄瀉虛滑。水穀不消。困倦少

力。不思飲食。

出局

肉苁蓉仁

二斤

麴

甘草炒二斤

白麴

炒一

丁香枝杖

一兩

鹽炒三斤

右爲末每服一錢沸湯點服食前

中酒後服之

東垣李明之方妙
絕其孫李信之傳

白茯苓一錢

白朮薤仁兩

木香錢半

橘紅一錢

蓮花青皮分一

澤瀉錢二

神麴炒黃錢

礞砂仁兩半

葛花兩半

猪苓去是皮錢半

乾生薑錢二

白朮錢二

人參錢一

右爲細末和勻。每服二錢半白湯調下。但得微汗。酒疾去矣。不可多食。

除濕止渴快氣出李氏方

乾木瓜

去皮淨四兩

白檀兩一

沉香

兩半

茴香

炒一兩

豈慈

兩半

確砂仁

兩一

干姜

二兩半

乾生薑

二兩一

細末。每用半錢加鹽沸湯點服。

無塵湯

並李氏方

水晶糖霜二兩

梅花片腦

右將糖霜乳細羅過入腦子再研勻。每用一錢沸湯點服。如點帶香湯茶。必須當面烹點。不可多。多則令人厭。少則有餘不足存焉。慎勿非時地烹點供上。如背處烹點。則香氣已散矣。

蘇合湯

苗梅十斤

青椒四兩

鹽一斤

粉草末六兩

薑汁一小碗

右件拌勻。日曬半月。磁器收貯。

綠雲湯

荊芥穗

四兩

白朮

粉草

各二兩

右為末入鹽點服。

檀香湯

膏子一分。檀香細末三錢。腦麝少。

許研細入生薑自然汁三兩同研。接入

膏肉沸湯點服。

丁香湯

入丁香細末三錢。餘依前法。

琥珀湯

入辰砂細末三二錢。看顏色如何。

藥依前法。

胡椒湯

入胡椒細末一兩。腦麝並依前法

礞砂湯

入礞砂細末二兩半。丁香乾薑末

少許。不用腦麝

茴香湯

入炒茴香細末一兩。檀香乾薑末

少許。不用腦麝。已上只看病滋味如何隨

意加減

仙木湯

辟瘟瘴除寒濕溫脾胃進飲食方

蒼朮

去皮十二斤。棗六升

杏仁

去皮尖炒斤半

粉草

炙三斤半

乾薑

五兩

鹽

六兩

右爲細末入杏仁和勻。每服一錢。沸湯點服。常服延年益壽明目駐顏輕身不

老

家藏湯

出李氏方烏梅半斤洗淨熬

沙糖

二斤熱水化桂末三錢

乾生薑末

半兩

丁香末

一錢

右將糖梅汁合和了。銀石器內熬耗一半。然後入丁香薑末再熬成膏。入淨器

收貯

溫病藥

出李氏方大棗水一斤去核用

蜜生薑汁

右將三味調停和羹再入銀器內令稀稠得所入麝香少許每盞抄一大匙沸

湯點服

香蘇湯

出李氏方乾棗核擘碎

紫蘇葉半斤

木瓜五箇去皮

右件一處再搗勻分作五分內將一分

勻攤在竹籬內。燒滾湯發淋下汁。嘗瓜
棗無味了。去却別換好者一分。依上發
之。以味盡爲度。將淋下汁。慢火銀石器
內熬成膏子。冷熱任用。

生地黄肥大者。於秋暮冬初
採取淨洗折碎。入石臼中以木杵搗爛
榨取汁入砂石器內熬至浮末起。皆掠
去至淨。煎至三分去二。別換銀石小器
慢火煎至滴入水不散爲度。造時始末

不犯銅鐵器於淨磁器內收貯入檀香末并麝少許或云入蜜熬者并入酒中同飲極妙亦可沸湯點服

出李氏方

乾山藥

乾山藥

三兩

甘草

一兩

蓮子肉

半斤湯浸去紫皮并心子洗淨白

右日乾爲細末生龍腦少許沸湯點服

確砂仁

確砂仁

二兩

甘草

半兩

雞蘇葉

三兩

荆芥穗

一兩

天花粉甜者二錢

瓜蒌根也

爲末湯點

渴水菴名攝里白

官桂 丁香 桂花

白芷 薤仁

確砂仁 各半兩

細麴

麥蘖 各四兩

右爲細末。用藤花半斤蜜十斤煉熟。新汲水六十斤。用藤花一處鍋內熬至四十斤。生絹濾淨。用小口甕。簡生絹袋盛前項七味末。下入甕。再下新水四十

斤并已煉熟。將鼈口封。夏五月秋
春七日冬十日熟。若下脚時春秋溫夏
冷冬熱。

林檎糯米

林檎微生者不計多少搗碎。以
滾湯就竹器放定搗碎林檎。衝淋下汁
滓無味爲度。以文武火熬常攪勿令煇
了。熬至滴入水不散。然後加腦麝少許。
檀香末尤佳。

楊梅糯米

楊梅不計多少搗取自然汁。

漚至十分淨。入砂石器內。慢火熬濃。滴入水不散爲度。若熬不到。則生白醭。貯以淨器。用時。每一斤。梅汁入熟蜜三斤。臘蠟少許。冷熱任用。如無蜜。糖四斤入水熬過亦可。

木瓜不計多少。去皮穰核。取淨肉一斤爲率。切作方寸大薄片。先用蜜三斤或四五斤。於砂石銀器內。慢火熬開。漚過。次入木瓜片同前。如滾起泛沫。

旋旋掠去煎兩三個時辰嘗味如酸入
蜜須要甜酸得中用匙挑出放冷器內
候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者爲
度若火緊則焦又有涌溢之患其味又
不加則焦煉氣但慢火爲佳

五 北五味子肉一兩爲率滾湯浸
一宿取汁同煎下濃豆汁對當的顏色
恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同
熬一時許涼熱任用

蒲萄 生蒲萄不計多少。搗碎漚去滓

令淨以慢火熬以稠濃爲度取出收貯
淨磁器中。熬時切勿犯銅鐵器。蒲萄熟
者不可用。止可造酒。臨時斟酌入煉過
熟蜜及檀末腦麝少許

香 上等鬆糖一斤。水一盞半。麝香

葉半錢。甘松一塊。生薑十大片。同煎以
熟爲度。漚淨磁器盛。入麝香葉豆許大
一塊。白檀末半兩。夏月水內沉用之

極香美

造清涼散

生氣藥神

葛粉

鬱金

山梔

甘草

一兩

右爲細末以新汲水逐旋調飲

熟水類

梁稗熟水

故宋京城持瓶賣梁稗熟水其

法以稻稗心持擇齊整了。用水浸洗淨
曬乾作小把子。如湯熟水時以火炙少
時先以湯盪兩次。然後湯熟水。如以糯

稻稈自可縮小便

紫蘇葉

不計多少。須用紙隔焙

不得翻。俟香先泡一次。急傾了再泡。留
之食用。大能分氣。只宜熟用。冷傷人。

白芷

白芷。薤殼揀淨。投入沸湯瓶中。

將封片時用之極妙。每次用七箇足矣。
下可多用。多則香濁。

艾葉

先用淨瓦一片。竈中燒微紅。安

平地上焙香一小片。以紙蓋定。約香氣

盡速傾滾湯入瓶中密封蓋檀香速香之類亦依此法爲之

香花熟水取夏月但有香無毒之花摘半開者。冷熟水浸一宿密封。次日早去花。以湯浸香水用之

丁香熟水丁香五粒。竹葉七片。炙沸湯密封片時用之

造熟水法夏月凡造熟水。先傾百沸滾湯在瓶內。然後將所用之物投入密封瓶

口則香倍矣。若以湯泡之，則不堪。香若用隔年木犀，或紫蘇，須畧向火上炙過，方可用矣。

漿水類

桂漿法

夏月飲之，解渴消痰，勿與酒同飲。

官桂

三兩
爲末

赤茯苓

去皮
爲末

細麴末

半斤

大麥蘖

半兩
爲末

杏仁

百粒
浸去
尖研細

生蜜

三斤

右用熟水一斗，冷定調勻，入磁器內攪。

三五百轉。用油紙封。以覆以數重。入窖五日方熟。或臘紙密封。沉井底七日。綿漚去滓。水浸飲之。

荔枝膏

桂兩

丁香分二

烏梅

半斤煎汁

硫砂仁

三兩剉碎煎汁一升

生薑汁

半盞

右件澄清相和。入糖二斤半。銀石器熬候稠濃。漚過用之。

木瓜齋

木瓜一箇。切下蓋。去穰盛蜜。却蓋

了。用簍簍之於甌上。蒸軟。去蜜不用。及

削去中別入熟蜜半盞。入生薑汁同研如泥。以熟水三大椀拌勻。濾滓盛瓶內。井底沉之。

漿水法 熟炊粟飯乘熱傾在冷水中。以缸浸五七日。酸便好喫。如夏月逐日看。纔酸便用。如過酸即不中使。

菹水法 菹菜淨洗畧湯中焯過。入極清麪湯內以小缸盛。看菜與麪湯多少相稱。菜不必多。候五七日酸可喫。如有菹脚。

一小椀。只一日便用。冬日畧近火尤易熟。諸菜皆可。

法制香藥

洗製半夏 開胃健脾。止嘔吐。去膈中痰滿。

下肺氣。

半夏

半斤圓白者

晉州絳礬

四兩

丁皮

三兩

草豆蔻

二兩

生薑

五兩切

右件洗半夏去滑。焙乾。三藥礬剉。以大

口瓶盛生薑片。并前藥一處。用好酒三升浸。春夏三七日。秋冬一月。却取出半夏水洗焙乾。餘藥不用。不拘時候細嚼一二枚。服至半月。咽喉自然香甘。

生薑橘皮 日華子云。皮煖消痰止嗽。破癥瘕。瘕癖。

橘皮

半斤
去穢

白檀

一斤

青鹽

兩

茴香

兩

右件四味。用長流水。二大椀。同煎。水乾。

爲度揀出橘皮放於磁器內以物覆之
勿令透氣每日空心取三五片細嚼白
湯下

外三味曬乾爲末白湯點服

法製杏仁 療肺氣咳嗽止氣喘促腹痺不

通心腹煩悶

板杏

一斤 蜜炙 水漂過 西乾 炒

茴香

炒

人參

確砂仁

錢

陳皮

錢

白芷

薄荷

梗香

錢各一

粉草

錢三

右爲細末拌杏仁令勻每用七枚食後服之

酥杏仁

杏仁不拘多少香油燂焦胡色

爲度用鐵絲結作網兜搭之候冷定食極脆美

法製礞砂

消化水穀溫煖脾胃

礞砂

十兩去皮以片硝水浸一宿

桂花

粉草

各一錢半
碾爲細末

右件和勻爲末遇酒食後細嚼

醉鄉寶屑 鮮醒寬中化痰

陳皮兩四

硝砂仁兩四

紅豆六錢一兩

粉草四錢二兩

生薑

丁香一錢

葛根三兩已上並咬咀

白荳蔻仁一兩

鹽兩一

巴豆十四粒不去皮蒜用鐵絲穿

右件用水二碗煮乾爲度去巴豆曬乾細嚼白湯下

木香煎 木香二兩搗羅細末用水三升煎至二升入乳汁半升蜜二兩再入銀石器中煎如稀麪糊即入羅過稷米粉半合又煎候米熟稠硬捍爲薄餅切成菓子曬乾爲度

木瓜散 取初收木瓜於湯內燂過令白色取出放冷於頭上開爲蓋子以尖刀取去穢了便入鹽一小匙候水出即入香藥官桂白芷薑本細辛藿香川芎胡

椒益智子。硝砂仁。右件藥搗爲細末。一箇木瓜入藥一小匙。以木瓜內鹽水調勻。更曝候水乾。又入熟蜜令滿。曝直候蜜乾爲度。

鱖米 鱖米一斤去皮殼。用青鹽酒炒。酒乾再添再炒。香熟爲度。真蛤蚧青鹽酒炙酥脆爲度。茴香青鹽酒炒四兩。淨椒皮四兩。青皮酒炒不可過濁。煮酒約二升。用青鹽調和爲製。右先用蛤蚧椒

皮茴香三味製訖却製蝦米以酒盡爲度候香熟取上件和前三味一併拌勻再用南木香簾末二兩同和乘熱入器盪四圍封固候冷取用每一勺空心鹽酒嚼下益精壯陽不可盡述趙菊

果食類

法 凡煎果子酸者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷澆在果子上

淹一宿其酸鹹味自去瀉出淘過控乾
並先煉熟蜜後入煎五七沸放出冷再
入舊蜜內煎如琥珀色去蜜置器中煎
時須用銀石砂銚等爲佳使蜜澆者浸
一宿餘依用淹一飯時若有味也○又
法應乾煎果先用湯盪白梅肉候冷浸
之却控乾煉蜜浸之如煎法

經霜老冬瓜去青皮近青邊
肉切作片子沸湯焯過放冷石灰湯浸

沒四宿去灰水同蜜半盞於銀石砂洗
內煎熟下冬瓜片子煎四五沸去蜜水
別入蜜一大盞同熬候冬瓜色微黃爲
度入磁器內候極冷方可蓋覆如白礬
重煎石灰湯二錢沸湯澄清去脚用

嫩芽者二斤淨洗控乾不
得着鹽淹須候出水一飯間沸湯畧焯
過瀝乾用白礬一兩半搥碎泡湯隔宿
次却澄清浸薑以滿爲度三兩宿瀝出

再控不得多時用蜜二斤煎一滾去面
隔宿冷却於新瓶內入蜜薑約十日半
月別換蜜一斤半換蜜若要久經年兩
次換

蜜煎法

筭十斤和殼煮七分熟去皮隨
意切成花樣用蜜半斤浸一時許漉乾
却用蜜三斤煎滾掠淨拌勻入磁器收
貯浸久不損

蜜煎青杏法

才打多少刮去皮用銅青極

細末銅器內勻滾令綠色然後用生蜜浸但覺有酸氣便換蜜至三五遍自然不復酸可以久留銅青無多少之限但滾的勻便可也青梅亦可依此法造

蜜煎藕法

初秋藕新嫩者沸湯焯過五分

熟去皮切作條子或片子每斤用白梅四兩湯浸汁一大碗候冷浸一時許瀉出控乾用蜜六兩去酒水別蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷入罐貯

青梅一百箇畫成路路兒將熟
冷醋浸沒一宿取去控乾別用熟醋調
沙糖一斤半浸沒入瓶內以箊葉扎口
仍用碗覆藏在地中深一二尺用泥土
蓋過白露節取出換糖浸

青梅大者不拘多少搥破核未
搥以前先以鹽醃一日鋪梅一層入沙
糖用椒生薑絲一層重裏鋪罐內八分
滿以物蓋覆蒸一遍再用生絹覆罐口

曬十日可供曬時先用紫椒葉在蒜肉上

以三斤爲率鹽一兩淹半日次用沸湯浸一宿控乾入好糖一斤輕輕用手拌勻日曬汁乾爲度磁器貯

大藕五斤切二寸長又碎切之日曬出水氣入沙糖五斤金櫻末一兩同入磁器內又入蜜一斤用泥緊封閉磁器口慢火煮一伏時待冷開用

大者一對去皮切作瓣白鹽一兩新紫蘇葉二兩淨洗曬乾細切同鹽少時再入生姜四兩去皮切絲沙糖二十兩一處拌勻磁器中盛日中曬乾時時抄勻爲度

造椒梅法 黃梅一百箇爲率用盆硝少許

焯過瀝出控乾搗碎入生姜絲一片甘草四兩去目川椒一兩磁盆拌勻又入炒鹽半斤同晒如欲作梅湯晒放稀如

欲作餅子晒放乾晒時兩三日攪一次
旋炒栗子法不拘多少入油紙撚一箇沙
鉢中炒或熨斗中炒亦可候熟極酥甜
香美異常法

收藏果法

收藏栗子霜後初生栗子不以多少投水
盆中去其浮者餘皆漚出衆手淨布拭
乾更於日中晒少時令全無水脉為度
用新小瓶罐先將沙炒乾放冷將栗裝

入瓶一層粟二層沙約九分滿每甌只可放三二百箇不可太滿用荳葉一重蓋覆以竹箴按定掃一淨地將瓶倒覆其上畧以黃土封之逐旋取用不可令近酒氣可至來春不壞

收藏紅囊

將大磁缸一隻刷洗淨拭乾燒

熱米醋澆缸內蕩令勻控乾又以熟香油勻擦缸口於缸底鋪粟桿草一重粟一重中心四圍亦令草間蓋不可重壓

亦不生蛀虫

收藏諸般青果法

十二月間盪洗潔淨瓶
或小缸盛臘水遇時果出用銅青末與
果同入臘水收貯顏色不變如鮮凡青
梅枇杷林檎小棗蒲萄蓮蓬菱角甜瓜
綿橙橄欖葶薺等果皆可收藏

收藏石榴

選揀大石榴連枝摘下用新瓦
罐一枚安排在內使紙十餘重密封可
留多日不壞

收藏梨等

揀不損大梨取不空心大蘿蔔

插梨枝柯在蘿蔔內紙裹煖處候至春
深不壞帶梗柑橘亦可依此法

收藏菜

用上等好錫打作有蓋罐子揀

好完椒攪裝滿紙封縫放於淨地上至
五六月間尤好藏醬前草內

收藏乳餅

取乳餅在蓋瓮底不拘年月要

用取出洗淨蒸軟使用一如新者

收藏瓜茄

用染坊淋退灰曬乾埋藏黃瓜

茄子冬月食用

酒麴類

酒醴總敘昔儀狄造酒而美進之於禹飲而甘之遂疏儀狄然酒可以供祭祀可以奉賓客皆禮之所不廢者如詩所謂爲酒爲醴以洽百禮又謂我有旨酒以燕樂嘉賓之心皆是物也至於養生伐病世或資之則日用飲食之間亦不容闕今取其品味之美者載于前釀法之

良者備于後諒并好事者之樂聞也

造麴法

東陽酒麴方

白麴斤一百

桃仁兩二十

二桑葉仁二十

杏仁皮二十兩皆去

蓮花朶二十

蒼耳心斤二十

川烏去皮臍兩炮

菴豆斤二十

淡竹葉斤二十

熟甜瓜皮十斤去

竦母藤嫩頭斤二十
竦蕪嫩葉斤二十

右將五葉皆裝在大缸內用水三擔浸

日曬七日用木杷如打澱狀打下以簍
篩漉去枝梗用此水煮豆極爛先將生
桃杏泥等與麪豆和成硬劑踏成片二
桑葉裏外再用紙裹掛於不透風處三
五日後將麪房上窻紙扯去令透風不
爾恐燒了此麪

結

先造紅麪皆
先造麪併

結

白糯米一斗用上等好紅麪二斤

先將秫米淘淨蒸熟作飯用水升合如

造酒法。搜和勻。下甕。冬十七日。夏三日。春
秋五日。不過以酒熟爲度。入盆中。搗爲
稠糊。相似。每粳米一斗。止用此母二升。
此一料母可造上等紅麴一石五斗

造紅麴

白粳米一石五斗。水淘洗浸一宿。

次日蒸作八分熟飯。分作十五處。每一
處入上項麴二斤。用手如法搓揉。要十
分勻。停了。共併作一堆。冬天以布帛物
蓋之。上用厚薦壓定。下用草鋪作底。全

在此時看冷熱。如熱則燒壞了。若覺大熱便取去覆蓋之物。攤開堆面。覺溫便當急堆起。依元覆蓋。如溫熱得中勿動。此一夜不可睡。常令照顧。次日日中時分作三堆。過一時分作五堆。又過一兩時辰却作一堆。又過一兩時分作十堆。既分之後稍覺不熱。又併作一堆。候一兩時辰覺熱。又分開。如此數次第。三日用大桶盛新汲井水。以竹籬盛麴。

作五六分。渾蘸濕。便提起。蘸盡又總作
一堆。似稍熟。依前散開。作十數處攤開。
候三兩時。又併作一堆。一兩時又撒開。
第四日。將麴分作五七處。裝入籬。依上
用井花水中蘸。其麴自浮不沉。如半沉
半浮。再依前法堆起。攤開一日。次日再
入新汲水內蘸。自然盡浮。日中曬乾。造
酒用。

東陽鹽漬

白糯米一石爲率。隔中將缸盛

水浸米。米須高過米面五寸。次日將米踏洗去濃泔。將籬盛起放別缸上。再用清水淋洗淨。却上甑中炊以十分熟爲度。先將前東陽麴五斤搗爛篩過勻撒放團箕中。然後將飯傾出攤去氣。就將紅麴二斗於籬內攪洗。再用清水淋之。無渾方止。天色煖則飯放冷。天色冷放溫。先用水七斗傾在缸內。次將飯及麴拌勻爲度。留些麴撒在面上。至四五日

沸定翻轉再過三日上榨壓之

上槽造酒寒須是過熟卽酒清數多渾頭
白醱少溫涼時并熱時須是合熟便壓
恐酒醅過熟又槽內易熟多致酸變大
系道酒自下脚至熟寒時二十四五日
溫涼時半月熱時七八日便可上槽仍
須均裝停鋪手安壓鼓正下砧簞所貴
壓得均乾並無漏失轉酒入甕須垂手
傾下免見濯損酒味寒時用草薦麥麴

圍蓋溫涼時去了以單布蓋之候三五
日澄折清酒入甌

投酒

上榨以器就滴恐滴遠損酒或以小
竹子引下亦可壓下酒須是湯洗甌器
令淨控候二三日次候折澄去盡脚纔
有白絲則渾直候澄折得清爲度則酒
味倍佳便用蠟紙封閉務在滿裝甌不
在大以物閣起恐地氣發動酒脚失酒
味仍不許頻頻移動大抵酒澄得清更

滿裝雖不煮夏月亦可存留

美酒

凡煮酒每斗入蠟二錢竹葉五片官

局天南星員半粒化入酒中如法封繫

置在甌中

秋冬用天南星
春夏用蠟并竹葉

然後發火

候甌草上酒香透酒溢出倒派便更揭

起甌蓋取一瓶開看酒滾即熟矣便住

火良久方取下置於石灰中不得頻頻

移動白酒須撥得清然後煮時瓶用

桑葉冥之庶使香氣不絕

長春法酒

景定甲子五月間賈秋壑以長

春法酒一甕并方進于穆陵上欲供而
輟者再李坦高忠輔任閣長燕內轄
云願先賜臣一盞候三五日藥力效驗
方可進御李因是得罪於賈適七月十
三日居民遺漏脩內司救撲官兵見火
勢趨和寧門李於是令預撤民屋保護
大內賈謂不遵朝廷節制嗾臺臣上疏
三學叩閭屢貶鬱林州除名勒停方用

當歸

川芎

半夏

青皮

木瓜

白芍藥

黃耆

炙

五味子

肉桂

去皮

熟地黄

甘草

白茯苓

薏苡仁

炙

白豆蔻仁

硝砂

檳榔

白朮

橘紅

枇杷葉

去毛

人參

麥蘖

藿香

去土

沉香

木香

草果仁

杜仲

神麴

炒

南香

桑白皮蜜炒

厚朴薑炙

丁香

蒼朮製

石斛去

右件各製了淨秤三錢等分作二十包
每用一包以生絹袋盛浸於一斗酒內
春七日夏三日秋五日冬十日每日清
晨一盃午一盃甚有功效除濕實脾去
痰飲行滯氣滋血脈壯筋骨寬中快膈
進飲食

聖藥

專醫癱瘓四肢拳攣風濕感

搏重者宜服之

五加皮

剉

兩半
去土

心

紫金皮

并骨
去土

剉

當歸

淨

六錢
洗

右件咬咀用酒一瓶浸三宿夏一宿更
用好酒一瓶取酒一盞入未浸酒一盞
每日兩盞煖服兩瓶酒盡時自有神効
天門冬酒 醇酒一斗六月六日麴末一升
搗麴末好糯米五升作飯天門冬煎五
升其煎但如稀餚即得米須淘訖曬乾

取天門汁浸麴如常法。候熟炊飯適寒
溫。用煎和飯令相入投之。夏七日勤看
勿令熱。春冬十日密封閉之。熟榨漉每
服三合再飲造。地黃枸杞五加皮薑麴
黃精白朮諸藥酒並準此法。秋夏飯須
冷下。春冬須稍溫。看時候方下之。合須
九月盡。三月前。○又法取天門冬三十
斤搗碎。煮取汁依常法以作酒。少少飲
之。滓作散服尤佳。

散音豆

牛膝

五加根莖

丹參

枸杞根

忍冬

松節

枳殼枝葉

右件各切一大斗。以水三大石於大釜中煮。取六大斗去滓澄清水。準凡水數浸麴。即用米五大斗炊飯熟訖。取生地黃細切一斗搗如泥和下。第二釐用米五斗炊飯。取牛蒡根細切二斗搗如泥和飯下消訖。第三釐用米二斗炊飯。取

大秋麻子一斗熬搗令極細和飯下之
候稍冷熱一依常法候酒味好即去糟
飲之如酒冷不發即更以少麴末散之
若味苦薄更炊二三斗米散之若飯乾
不發取諸藥等分量多少煎汁熱散之
候熟去糟量性飲之多少常令有酒氣
老少男女皆可服亦無所忌已上三散
酒去風勞氣冷令人肥健走及犇馬

天台紅酒方

每糯米一斗用紅麴二升使

酒麴兩半或二兩亦可洗米淨用水五升糯米一合煎四五沸放冷以浸米寒月兩宿暖月一宿次日漚米炊十分熟先用水洗紅麴令淨用盆研或搗細亦可別用溫湯一升發起麴候放冷入酒麴不用發只搗細拌令極勻熟如麻糍狀入缸中用浸米汁拌手劈極碎不碎則易酸如欲用水多則添夢水經二宿後一一翻三宿可榨或四五宿可以香

更看香氣如何如天氣寒暖消詳之榨
了再傾糟入缸內別用糯米一升碎者
用三升以水三升煮為粥拌前糟更釀
一二宿可榨和前酒飲如欲留過年則
不可和若更用水拌糟浸作第三酒亦
可

雞鳴酒

歌括云甘泉六碗米三升做粥溫
和麴半斤三兩飭餽二兩酸一抄麥蘖
要調勻黃昏時候安排了來朝便飲甕

頭春

右先將糯米三升淨淘水六升同下鍋煮成稠粥夏攤冷春秋溫冬微熱麴散麥蘖皆搗爲細末同餬篩下在粥內拌勻冬五日春秋三日夏二日成熟爲好酒矣

又法

就此料內加官桂胡椒良姜

細辛甘草川烏炮川芎丁香已上各半錢碾爲細末和粥時同攪勻在內其味尤妙香美異常

清殿香酒麵方

白麵斤一百

糯米粉斤五

木香兩半

白米斤

白檀兩五

甜灰一百箇香

硝砂

甘草

藿香兩五

白芷

丁香

蓮花二兩

廣苓苓香

二兩半

右件九味碾爲細末入麵粉內用蓮花
灰汁和勻踏作片紙袋盛掛通風處七
七日可用每米一斗用麵一斤夏月閉

甕冬月待微發作糯米餾粥一椀溫時
按之謂之搭甜

蜜醃蜜餞

用蜜二斤半以水一斗慢火

熬及百沸雞翎掠去沫再熬沫盡爲度
官桂胡椒良薑紅豆礪砂仁已上各等
分礪細爲末右將熬下蜜水依四時下
之先下前藥末八錢次下乾麴末四兩
後下蜜水用油紙封箬葉七重密冬二
十日春秋十日夏七日熟

羊羔酒法

用精羊肉五斤用炊單裹了放
甕底蒸熟乾批作片子用好糯酒浸一
宿研爛以鵝梨七隻去皮核與肉再同
研細紗濾過再用浸肉酒研濾三四次
用川芎一兩爲末入汁內攪勻潑在糯
米脚糜肉下脚用麴依常法

菊花酒

以九月菊花盛開時揀黃菊嗅之
香嗜之甘者摘下晒乾每清酒一斗用
菊花頭二兩生絹袋盛之懸於酒甕上

約離一指高密封瓶口經宿去花袋其
味有菊花香又甘美如木香臘梅花一
切有香之花依此法爲之蓋酒性與茶
性同能逐諸香而自變

白
官桂 白茯苓

陳皮 白芷 礞砂

良薑 甘草 白檀

沉香

右用生絹袋一箇盛前藥味在內用甜

水五大升煮十沸將絹袋藥取出容六兩熬去蠟滓入前藥汁內滾二三沸又用好油四兩熬令香熟入前藥汁內再滾二三沸磁器盛之量酒多少入藥膏之

酒法

諸名阿

右件不拘酸甜淡薄一切味不正之酒裝入分一瓶上斜放一空瓶二口相對先於空瓶邊穴一竅安以竹管作嘴下

再安一空瓶其口盛住上竹嘴子向二
瓶口邊以白磁碗碟片遮掩令密或瓦
片亦可以紙筋搗石灰厚封四指入新
大缸內坐定以紙灰實滿灰內埋燒熟
硬木炭火二三十斤許下於瓶邊令瓶內
酒沸其汗騰上空瓶中先空瓶中竹管
內却通下所盛空瓶內其色甚白與清
冰無異酸者味辛甜澹者味甘可得三
分之一好酒此法臘煮等酒皆可燒

白酒麴方

當歸

硝砂

木香

麝香

苓苓香

川椒

白朮

一兩

官桂

三

檀香

白芷

吳茱萸

甘草

杏仁

研為

右件藥味並為細末用白糯米二斗淘
洗極淨漚為細粉入前藥和勻用青辣
蓼取自然汁搜拌乾濕得所搗六七百
杵圓如雞子大中心捺竅以白藥為

衣稈草去葉觀天氣寒暖蓋開一二日
有青白醭將草換了用新草蓋有全醭
將草去訖七日聚作一處逐旋散開豉
酌發乾三七日用筐盛頓懸挂日曝夜
露每糯米一斗七兩五錢重蘇濕破者
不用

醭法

新白糯米漿浸陳糯米水浸一宿淘
以水清爲度燒滾鍋甑內氣上漸次裝
米蒸熟不可大軟但如硬飯取勻熟而

已飯熟就炊葦屏下傾入竹筴內下面
以水桶盛之棧定以新汲水澆看天氣
夏極冷冬放溫澆畢以麪先糝甕中如
飯五斗先用二斗麪末同拌極勻次下
米與麪拌勻中心撥開見甕底周圍按
實待隔宿有漿來約一枕則用小杓澆
於四圍如漿未來須待漿來而後澆要
辣則隨水下欲甜更隔一宿下水每米
一石可下水六七斗如此則酒味佳天

寒覆蓋稍厚夏四日冬七日熟在甕時
有漿來即澆不限遍數用小杓豁起漿
在四邊澆潑下水了不須澆

粥水法

每造米一石內留五升用水八斗
半熬作稀粥候冷投入醋內此即用水
法也

候漿法

下了腳須至二伏時揭起於所蓋
薦外聽聞索索然有聲即是漿來了後
又隔兩日下水仍先將糟十字打開番

過下水不攪仍舊作窩更待二三日方可上榨

造諸醋法

造米醋法

假如黃陳倉米五斗不淘淨浸

十宿每日換水一次至七日做熟飯乘熱便入甕按平封閉勿令氣出第二日番轉動至第七日開再番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矣此法

甚簡易尤妙

卷三 書法

於三伏中將陳倉米一斗淘淨做熟硬飯攤令勻候冷定飯面上以楮葉蓋或蒼耳青蒿皆可疊作黃衣上去罨蓋之物番轉過至次日晒乾簸去黃衣淨器收貯再用陳米一斗做熟硬飯晒乾亦用淨器收貯至秋社日再用陳米一斗做熟飯與上件黃子乾飯拌和勻下水飯面上約有四指高水紗帛

幪頭至四十九日方熟慎勿動着待其
自然成熟此法極妙

雜錄

陳倉米一斗或糯米亦可用

水浸一宿炊作飯攤溫令麤麴二十兩
搗細火焙乾以紙襯地上出火氣拌飯
勻放淨甕內入新汲水三斗又拌勻摺
捺平用紙兩三層密封甕口勿見風向
南方安候四十九日開用小麥二升炒
焦投入甕內少須取醋於鍋內煎沸入

瓶了上用炒麥一撮醋久不壞取頭醋
了再用水一斗半釀第二醋旬日可取
食之第二醋了又用水七升半釀第三
醋更數日取食之第三醋了二三醋欲
食須用炒焦麥半升許入甕內搭色猶
可取第四醋味尚如街市中賣者此醋
妙不可言米醋熟者蓋謂炒米耳此法
用炊米所以性平

造麥醋法

小麥不拘多少淘淨用清水

浸三日漉出控乾蒸熟於煖處攤開鋪
放蘆蓆上楮葉蓋之三五日黃衣上去
葉晒乾簾淨入缸用水拌勻上面可留
麥不封閉四十九日可熟

大麥黃法

大麥仁二斗內一斗炒令黃

色水浸一宿炊熟以六斤白麴拌和於
淨室內鋪席攤勻楮葉覆蓋七日黃衣
上晒乾更將餘者一斗麥仁炒黃浸一
宿炊熟攤溫同和入黃子捺在缸內以

水六斗勻攪密蓋三七日可熟

造糖醋法

臘糟一石水泡滾糖三斗麥麴二斗右件和勻溫暖處放罨蓋勤拌捺須氣香啞嘗有醋味依常法製造淋之按四時添減春秋用糠四斗半麴二斗夏糠三斗麴二斗冬糠五斗麴三斗觀天氣加減造之

造錫糖醋法

錫篩一斤水三斤先將水入鍋煎數沸豁出傾入錫攪勻伺溫入白

麴末二兩同攪勻裝瓶內紙封日晒春
秋一月冬四十五日夏二十日熟甚香
美下了到二十日之上有一層白醭面
子休攪動至自落時乃成熟也若不日
晒只安頓淨處勿得動搖任其自然尤
妙

造千里醋法

烏梅去核一斤許以醖醋五
升浸一伏時曝乾再入醋浸曝乾再浸
以醋盡爲度搗爲末以醋浸餅和爲

丸如雞頭大欲食投一二丸於湯中即
成好醋矣

造醋法

初取麴麩先以五斗用水和勻

可作團即止上甑蒸合作黃子須櫛葉
蓋兩日後成黃即打聚作一堆盒過夜
晒乾先量起五升黃留作二醋然後用
陳米一斗二升五升亦不妨浸一夜次
早和先留麴皮五斗用和勻蒸飯熟稍
冷與黃子入缸一處打拌入水約五升

瓶二十瓶以上攪勻用蘆席一片如缸口裁圓中開方一尺竅草布且糊一邊四外蘆與缸緣悉糊了置日中晒次早以杖物入草布竅入攪番如此三早止須看潮候糊了三面草布三伏晒一月如月陰多賸晒十數日却榨下鍋煎數沸以淨潔瓶盛每瓶入炒麥一撮紙厚封紙上放草灰一把愈密氣置高處勿着地氣二醋榨頭醋先一日煎下熟湯

十瓶次早以先留黃子五升與頭醋糟
和勻以所煎冷湯攪如前封蓋却不須
三打晒七

造糠醋法

每糟二十斤用水一擔不拘冬
月浸一宿攪勻以爛爲度如是新糟使
水一擔半稻糠隨水拌糟須按令極勻
裝入甕將滿攤平以糠蓋或再用薦蓋
甕口頻頻看覷候熱發便倒入別甕熱
不得太過太過則損味如未熱不得動

依前盒蓋熟候四度逐旋隨火按勻再
膽入淋甕中路令極實虛則不中煎湯
淋之爲頭醋再煎湯淋取第二醋如要
極酸即將頭醋煎重淋新糟其酸極佳
如此欲得酸即將第二醋煎沸湯淋新
糟已是重淋醋若更將逐甕頭醋再淋
恐太酸了造成用川椒裝入乾瓶泥起
不可近濕氣煎了候冷裝造醋之法惟
要酸酸之訣在發熱時不可發過此糟

時短着水淋下再淋自然妙也

收醋法

但凡收醋須用頭出者裝入甌
每甌燒紅炭一塊投之糝炒小麥一搥
箬封泥固或有入燒鹽者反淡了味

諸醬類

熟黃醬方

不拘黃黑豆亦不拘多少揀淨
炒熟取出磨成細末每豆細末一斗麵
一二斗入湯和勻切片子蒸熟攤在廬
席上用麥稽蒼耳葉盪符有黃衣烈日

晒令極乾一片黃子入鹽四兩井花水
投下去黃子一拳高烈日晒之

三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸

宿濾出入鍋煮令熟爛取出攤令極

冷多用白麵拌勻攤在蘆席上用麥秸
簍耳葉蓋一日發熱二日作黃衣三日
後番轉烈日晒乾愈晒愈好秤黃子一
斤用鹽四兩為率汲井花水下水高黃
子一拳晒不犯生水麪多好醬黃晒多

好醬味

小豆醬方

不拘多少揀淨磨碎簸去皮再磨細浸半日控乾擦去皮至來早水淘淨控乾麪熟拈作團子盒蓋候一月方發過用大眼籃懸挂透風處至來年二月中旬用布擦去白醭搗碎再磨每細麪二十斤用鹽六斤四兩以臘水化開燂六日侵晨下兩月可食

造麪醬方

白麪不拘多少冷水和作硬劑

切作一指厚片子籠內蒸熟攤晾三時
許後麴子上乾以楮葉倉耳麥稭盪蓋
子黃衣上勻爲度去蓋物背轉過至次
日曬乾刷去黃衣搗碎每斤塩四兩煎
湯泡鹽作木下之

造麴醬法不拘多少水浸蒸軟曬乾去皮
每淨豆黃小麥一斗同磨作麴水和硬
劑切作片蒸熟覆蓋盪黃衣上曬乾依
造麴醬法用塩木下

榆仁醬方

不拘多少淘淨浸一伏時搓洗去浮皮再於布袋盛以寬水中揉洗去涎控乾與蓼汁同晒乾再以蓼汁拌濕同晒如此七次同發過麴麵依造麴醬法用鹽下之每用榆仁一升發過麴麵四斤鹽一斤如法製之

大麥醬方

黑豆板淨者五斗炒熟水浸半日再入鍋用浸豆水煮令爛傾出伺冷以大麥麴百斤拌令勻以篩篩下麴用

煮豆汁和搜作劑切作大片上甑蒸熟
傾出攤冷以褚葉蓋蓋候黃衣上汗乾
再晒搗碎揀下日或火日下之每斗黃
子用鹽二斤并花水八升化鹽水入缸
俵兔羊肉等皆可造

精肉

去筋膜
四斤切

醬

麩一斤半
細用

鹽

葱白

細切
一梳

良薑

小椒

蕪荑

陳皮

各二
兩

右件糯酒拌勻如稠粥小甕盛封十餘

日曬稠時再入酒味淡時入鹽用泥封固日曝之

造藥法

鹿肉

八斤去筋膜細切如泥

酒麴

一斤

小豆麴

一斤

紅豆

川椒

六兩淨

葶撥

良薑

茴香

甘草

各炙二兩

桂心

半兩

蕪荑末

一斤

肉苳蔻

二兩

葱白

切作半二升半

右為細末同鹿肉和拌用糯酒調勻稀稠得所小口缸盛密封之三五日一攪

勻則易似復密之曝于庭夜置煖處百
日可食視稀稠加酒麴

造醬法

凡造醬先以鹽淘淨去泥滓垃圾

醬自佳先以缸盛水次以梢箕盛鹽於
水中攪漚好鹽自隔箕兒下垃圾石土
糞草之類皆留箕中須臾缸面又有一
層黑泥末以搭羅掠去之盡缸中皆淨
鹹水鹽如雪白澄於缸底別以器盛起
然後下醬先用水逐旋入白鹽多留些

蓋面上和訖以蒔蘿撒醬面上復以翎
蘸好香油持抹醬面及缸

用草烏五七箇切作四半
撒入其蛆自死矣

諸豉類

黃豆不拘多少水浸一宿
蒸爛候冷以少麪摻豆上拌勻用麪再
拌掃淨室鋪席勻攤約厚二寸許將穰
草麥稈或青蒿蒼耳葉蓋覆其上待五

七日候黃衣上搓接令淨篩去麩皮走
水淘洗曝乾每用豆黃一斗物料一斗
預刷洗淨甕候下

鮮菜瓜切作塊

鮮茄子作刀劃

橘皮剝

蓮肉浸軟切

生薑切作厚片

川椒去

茴香微炒

甘草剉

紫蘇葉

蒜瓣帶皮

右件將物料拌勻先鋪下豆黃一層上

物料一層摻鹽一層再下豆黃物料鹽
各一層如此層層相間以滿爲度納實
箬密口泥封固烈日曝之候半月取出
到一遍拌勻再入甕密口泥封晒七七
日爲度却不可入水茄底中自然鹽水
出也用鹽相度斟酌量多少用之

黑豆陳陳

黑豆一斗蒸熟取出晒一日

州瓜二十條茄四十箇

乾切紫蘇陳

皮各切碎拌和用茴香四錢重炒鹽四

兩拌和得所罨之三日然後用好酒遍
洒令勻再罨蒸過再用鹽四兩拌之又
用好酒微洒之日中攤晒一日却入磁
小缸內緊塞數重紙封之或用泥封置
三伏日晒好

淡豆豉

大黑豆不拘多少甑蒸香熟爲

度取出攤置笊簍內乘溫熱以架子每
一層盛一笊簍頓在不見風處四圍上
下用青草穰緊護之如是數日取開見

豆子上生黃衣已遍然後取出晒一日
次日溫湯漉洗以紫蘇葉切碎拌和之
烈日中曝至十分乾然後用磁罐收貯
密封固

蘇合香丸

九月後二月前可造好

豉三斗用清麻油三升熬令烟斷香熟
爲度又取一升熟油拌豉上甑熟蒸攤
冷晒乾再用一升熟油拌豉再蒸攤冷
晒乾更依此一升熟油拌豉透蒸曝乾

方取一斗白鹽勻和搗令碎以釜湯淋取三四斗汁淨釜中煎之

川椒末

胡椒末

乾薑末

橘皮

各一兩

葱白

五斤

右件並搗細和煎之三分減一取不津磁器中貯之須用清香油不得濕物近之香美絕勝

治小麥細磨以水拌漚漚入甕蒸

之候氣焰好熟乃下攤之令極冷手接
令碎布覆蓋待七日黃衣上乃攤去熟
氣却裝入磁甕中盆蓋於穰糞中煨之
二七日黑色氣香味美便乘熱搏作餅
子如神麪樣繩穿貫心屋內懸之煎以
紙袋盛之又佳防青蠅塵垢之汚用時
全餅着湯中煮之色足漉出削去皮一
餅可數用熟香美全勝豆豉只打破湯
浸研用亦得然汁濁不如全煮汁清也

造豉法

菜豉大者二十條去穢不可經

水切作厚二寸闊長條闊一寸許用鹽
入兩淹二宿漉出曬乾次用頭醋五升
鹽豉一升同煎四五沸去豆豉只用
所煎之醋放冷入糖四兩蔣羅茴香川
椒紫蘇橘皮絲同豉兒并入於醋內浸
一宿漉出晒待乾又浸又晒以浥盡糖
醋晒乾為度加蔣羅茴香川椒紫蘇橘
皮絲先用鹽少許浸一宿揉乾然後入

瓜瓠內先去其水氣防蒸白醱造時三
伏中並秋前可也

醱造醃藏日

造藥酒法

正月丁卯甲辰丙辰丁未巳未乙酉丁
酉吉

二月巳巳丁巳吉

三月丙子巳巳庚子乙巳丁巳不犯月
厭大吉

四月乙丑丁丑丁卯辛卯乙卯不犯虛
耗月厭大吉

五月丙寅甲申庚申大吉

六月壬申戊寅巳酉丁酉巳卯不犯虛
耗月厭大吉

舊有丙午係萬通受死不用

七月庚午庚戌戊子戌戌吉庚辰壬辰
犯月厭不用

八月丁亥癸巳巳亥巳巳吉癸未巳未

係受死不用

九月辛巳戊子丙申戊申辛亥庚申不

紀月厭丙殺

十月己卯丁卯甲戌癸未甲午庚子己

未吉

十一月乙丑戊寅乙未壬寅戊申甲寅

甲申吉舊有丙戌戊戌犯天耗乙巳

與戊戌並犯十惡不用

十二月庚子丁卯壬申壬寅乙卯甲申

戊申戊寅庚申己卯吉

造雞吉日 辛未乙未庚子

造醬吉日 丁卯

造醬忌日 辛日不合醬

造酒吉日 春箕夏亢秋奎冬危直日

造酒忌日 戊子甲辰丁酉社康死

又忌月厭虛耗十惡受死並凶

醢魚鮮鴈薑瓜吉日 初一初二初七初九

十一十三十五

醃藏餅脯蜜八日 月忌月厭上下弦減

沒日物五十四二十三不宜

飲食類

蔬食

造菜羹法

鹽韭菜去梗用葉鋪開如薄餅

大用料物糝之

陳皮 確砂 紅豆 杏仁 花椒

甘草 薤蘿 茴香

右件碾細同米粉拌勻糝菜上鋪菜一

層又糝料物一次如此鋪糝五層重物
厭之却於籠內蒸過切作小塊調豆粉
稠水蘸之香油燂熟冷定納磁器收貯
菜瓜不以多少薄切使少鹽淹
一宿漉起用元酒煎湯焯過晾乾用常
醋煎滾候冷調砂糖薑絲紫蘇蔣蘿茴
香拌勻用磁器盛日中曝之候乾收貯
食香茹新嫩者切三角塊沸湯焯過稀
布包榨乾鹽淹一宿曬乾用薑絲橘絲

紫蘇拌勻煎滾糖醋潑曬乾收貯

金銀絲 切作骰子塊鹽醃一宿日中曬乾切薑絲橘絲時蘿茴香拌勻煎滾常醋潑用磁器盛日中曝乾收貯

菜 三四月間將大窠貯菜擇洗淨畧鹽過沸湯內燂五六分熟曬乾用鹽醬時蘿花椒沙糖橘皮同煮極熟曬乾再蒸片時收貯用時香油掇微入醋飯上蒸熟用

糟瓜菜法

不拘多少。用石灰白礬煎湯冷

浸一伏時。使煮酒泡糟鹽入銅錢百餘

文拌勻。醃十日。取出拭乾。別換好醋鹽

煮酒再拌入罈收貯。箬葉扎口泥封口

糟茄兒法

八九月間。揀嫩茄。絕去蒂。用活

水煎湯冷定。和糟鹽拌勻。入罈。箬葉扎

口泥封口。

造脆薑法

嫩生薑去皮。甘草白芷零陵香

少許。同煮熟。切作片子。食之脆美。異帶

嫩薑一斤。切作薄片。用白梅半斤打碎去仁。入炒鹽二兩拌勻。曬三日。取出。入甘松三錢。甘草五錢。檀末三錢。再拌勻。曬三日。入磁器內貯。

社前嫩薑。不以多少。去蘆。揩擦淨。用煮酒和糟鹽拌勻。入磁罈中。上用沙糖一塊。箬葉扎口。泥封頭。

不以多少。炒鹽醃一宿。用元酒入醪醋同煎。數沸。候冷。入薑箬扎瓶口。

泥封固

深秋摘小茄兒，擘去蒂，搯淨，用
醋一椀，水一椀，合和煎微沸，將茄兒
連湯控乾，搗碎，蒜并鹽和冷定，酸水拌
勻，細磁罈中爲度。

深秋摘小黃瓜，醋水焯，用蒜如
前法。

揀大者，留至冬至前後，去皮穰，
切作一指闊條，以白礬、石灰煎湯焯過。

漉出控乾每斤用鹽二兩蒜辦二兩同搗碎拌勻裝入磁器添熬過好頭醋浸之

醃韭花法

取花半結子時。收摘去蒂。每斤用鹽三兩。同搗爛。納磁器中。

醃韭菜法

霜前棟肥韭無稍者。擇淨洗控

乾。於磁盆內鋪韭一層。摻鹽一層。候至並勻無盡爲度。醃三宿。翻數次。裝入磁器。用元酒加香油些小尤妙。

胡蘿蔔菜

切作片子。同好芥菜入醋內畧

焯過食之脆。芥菜內仍用川椒時蘿苣
芥菜絲橘絲鹽拌勻用

金鳳花梗大者去皮削令乾淨
入糟中供食之

蘿蔔絲

切作片子。畧畧焯過控乾。入少

許紅葱絲時蘿苣香花椒紅麴研爛并
鹽拌勻同畧一時食之

造茨白鮓

薄切製法同前

但笋要煮製法同前

生者一斤寸截沸湯焯過布裹
厚乾薑絲熟油橘絲紅麴粳米飯花椒
茴香葱絲拌勻入磁器一宿可食

用生者可截沸湯焯過塩醃去
水葱油少許薑橘絲蒜羅茴香粳米飯
紅麴研細拌勻荷葉包隔宿食

先將水洗淨菜揀去黃者每
菜一科用塩十兩湯泡化候大溫逐窠

洗菜就入缸。看天道涼。慢慢則來。日菜
即渰下。隨即倒下者。居上。一層菜。一層
老薑。約菜百斤。老薑二斤。大寒遲一日
倒。倒訖。以石壓。令水渰過菜。

相公菜

蘿蔔切作薄片。蒿苣條。或嫩蔓

菁。白菜切如蘿蔔條。各以鹽煞之。良久
用滾湯焯過。入新水中。然後煎酸漿水
泡之。以箢蓋覆。入井中浸冷。為製佳。

小嫩茄

切作條。不須洗。曬乾。多

着油鍋內加鹽炒熟。入磁盆中攤開候冷。用乾芥末勻摻拌。磁甌收貯。

造瓜齋法

甜瓜十枚。帶生者。竹籤穿透。鹽

四兩拌入瓜內。瀝去水。今乾。用醬十兩拌勻。烈日曬。番轉又曬。今乾。入新磁器內收之。用鹽用醬。又看瓜大小斟酌量用之得宜。

醬瓜加法

醬黃與瓜茄不拘多少。先以醬

黃鋪在磁缸內。次以鮮瓜茄鋪一層。摻

鹽一層。再下醬黃。又鋪瓜茄一層。摻鹽一層。如此層層相間。醃七日夜。烈日曬之。醬好而瓜兒亦好。如欲作乾瓜兒。取去再曬。其醬別用。却不可用水。瓜中自然鹽水出也。用鹽時相度。醬與瓜茄多少酌量。

枸杞 地黃 甘菊

青蘘 牛膝 槐芽 白朮

椿芽 椿 車前 黃精 合歡

當陸

決明

木蓼

黃連
樹根

右各取嫩者不限多少。燂之。漿水澤了。以鹽汁中搥去惡汁。曬乾於竹器中以紙覆之。勿令風入。用時以漿湯漬軟。淨澤去惡汁。更以別湯中煮令熟。然後爛炒調和食之。其牛蒡薯蕷百合等物。冬中是時不勞預收。

肥嫩者

將肥嫩者不拘多少。用鹽湯燂

過。曬乾。欲用時湯浸軟。調和食之。與肥

肉同造尤妙

鹽勝花法

盛開時摘揀淨去蒂鹽湯灑拌

勻入甑蒸熟曬乾用作鮫鮓餛飩餃子
等素食餡極美葷用尤佳

曬海菜花

春分後摘薑菜花不拘多少沸

湯焯過控乾用少鹽泡良久曬乾紙袋
收貯臨用湯浸油鹽薑醋燉之

乾鮮法

鮮莖不拘多少去皮切沸湯焯

適鹽乾收貯欲用時以米泔浸用此勝

買者。又蕪色白如鮮。

是湯時用
是嫩芽法

淨花子法

淘去浮者。春內搗碎。入湯汩
汁。更搗。更煎汁。鍋內沸。入醋點。絹挹之。
似肥肉。入素食極珍美。

菜豆揀淨

水浸兩宿。候漲。以新

水淘控乾。掃淨地水濕。鋪紙一重。勻摻
豆。用盆器覆。一日灑水。二次。須候芽長
一寸許。淘去豆皮。沸湯焯。薑醋油鹽和
食之鮮美。

肉食

已下並謹持

醃藏肉品

新豬肉打成段。用煮小
麥滾湯淋過。乾。每斤用鹽一兩。擦拌
置甕中。三二日。一度翻。至半月後。用好
糟醃一二宿。出甕。用元醃汁水洗淨。懸
於無烟淨室。二十日以後。半乾濕。以故
紙封裏。用淋過淨灰於大甕中。一重灰
一重肉。埋訖。盆合置之涼處。經歲如新。

煮時米泔浸一炊。洗刷淨下清水中。鍋上盆合土攏。慢火煮候滾即徹薪停息一炊時。再發火再滾。住火良久取食。此法之妙。全在早醃。須臘月前十日。醃藏令得勝氣爲佳。稍遲則不佳矣。牛羊馬等肉。並同此法。如欲色紅。須纔宰時。乘熱以血塗肉。即顏色鮮紅可愛。

醃肉法

肉三斤許。作一段。每斤用淨

鹽一兩。擦令勻入缸。醃數日。逐日翻三

兩遍却入酒醋中停。再醃三五日。每日
翻三五次。取出控乾。先備百沸湯一鍋。
真芝麻油一器。將肉逐旋各醬畧入湯。
醃急提起趁熱以油勻刷。掛當烟頭處。
燻之日後再用臘糟加酒拌勻。表裏塗
肉上。再醃十日。取出掛厨中烟頭上。若
人家烟少。集籠糠烟燻十日可也。其烟
常晝夜不絕。羊肉亦當依此法爲之。

鹽漬百斤用鹽半兩。一盞川椒。蒔蘿回。

香少許。細切葱白。醃五日。翻三四次。用細索穿掛透風處。候乾。紙袋盛。

四時臘肉

收臘月內。醃肉滷汁。淨器收貯。

泥封頭。如要用時。取滷一椀。加臘水二椀。鹽三兩。將猪肉去骨。三指厚五寸闊。段子同鹽料末。醃半日。却入滷汁內。浸一宿。次日其肉色味與臘肉無異。若無滷汁。每肉一斤。用鹽四兩。醃二宿亦妙。煮時先以米泔清者。入鹽二兩。煮一二

沸換水煮

鹽

歌括云。不論猪羊與大宰。一斤切作

十六條。大盞醇醪。小盞醕。馬芹蒔蘿入

分毫揀淨。白鹽秤四兩。寄語庖人慢火

熬酒盡。醋乾方是法。味甘不論孔。聞韶

肥羊肉十五斤。半斤作一條。用鹽

十五兩。醃三伏時。取出。却用糟三斤。鹽

三兩。拌勻。再醃三宿。取出不去糟。於竈

上猛柴烟熏乾。次年五六月洗剥煮食。

三鞭補腎丸

作條或片去筋膜微帶脂每

斤用鹽一兩天氣煖加分半醃半日入酒升半醋一盞經兩宿取出曬乾

三鞭補腎丸

去骨淨打作小長段子乘肉熱

精肥相間三四段作一槩布包石壓經宿每斤用鹽八錢酒二盞醋一盞醃三五日每日翻一次醃至十日後日曬至晚却入酒汁以汁盡爲度候乾垂厨中烟頭上此法惟臘月可造

豬肚

好肉不拘多少。去筋膜。切作條。

或作段。每二斤用鹽六錢半。川椒三十粒。葱三大莖。細切。酒一大盞。同醃三五日。日翻五七次。曬乾。猪羊依此。

豬肚

淨肉十斤。去筋膜。隨縷打作大條。

用鹽五兩。川椒三錢。蒔蘿半兩。葱絲四兩。好酒二升。和肉拌醃。每日翻兩遍。冬三日。夏一伏時。取出。以線逐條穿。油搽曬乾。爲度。

鹿肉或鹿子肉。去皮膜連脂細切二十斤。用鹽二十兩。入蕪荑二合一處拌勻。用羊大肚一箇。去草芽。裝滿縫合。用杖子夾定於風道中。或日曬乾。

刀剝去尾根上毛。剔去骨。用鹽一錢。蕪荑半錢。填尾內。杖夾風吹乾。

擇淨於背上剖開去腸肚。每斤用鹽一兩。加入川椒茴香蒔蘿陳皮。遍擦醃半月後曬乾為度。

夏月收肉不壞

凡諸般肉。大片薄批。每斤

用鹽二兩。細料物少許。拌勻。勤翻動。醃
半日許。擠去血水。香油抹過。蒸熟。竹簽
穿懸烈日中曬乾收貯。

夏月收熟肉

切作大塊。每斤用鹽半兩。醃

片時。入陳皮。茴香。川椒。酒醋醬少許。煮
至酒醋乾。以篩子盛。烈日曝乾。

文法

夏月收熟肉。用磁器盛。頓放鍋內。鍋

中少貯水。燒滾。候冷。再燒。常令熱氣不

絕。可留二三日不壞。

夏月收生肉

白麵搜和如捍餅。麵劑裹生

肉作盞來大塊。油缸內浸。久留不壞。肉色如新。麵堪作餅食。麵用。

夏月藥肉停火

每肉五斤。用胡荽子一合。

醋二升。鹽三兩。慢火煮熟透。風處放。若加酒葱椒同煮尤佳。

洗鴨卵

不拘多少。洗淨控乾。用竈灰篩

細二分。鹽一分。拌勻。却將鴨卵於濃米

飲湯中。鹽濕入灰。鹽滾過收貯。

鹽藏魚品

江州無所鹽魚法

臘月將大鯉魚去鱗雜

頭尾劈開洗去膿涎腥血布拭乾。炒鹽
淨之七日。就用鹽水刷洗魚。明淨。於當
風處懸之。七七日。魚極乾。取下。剖作大
方塊。用臘糟并臘月酒脚和糟稍稀。相
魚多少。下炒茴香。蔞蘿葱。鹽油與糟拌
勻。塗魚。逐塊入淨罈中。一層魚。一層糟。

罈滿即止。以泥固罈口。過七七日開之。
如遇南風不可開罈。立致變壞。此法最
妙。○文方用鱮鯉。鱖魚作乾魚。臘月造
至正月。以魚作段子。洗令淨。每一斤用
鹽二兩。却以糯米白麴造成酒醅。以紅
麴入醅內。加清油。時蘿茴香薑椒拌和。
一層魚。一層糟。醅置磁甕中。密封固可
交新。



好大鯽魚。每十斤。先淨洗。控乾。一窰。

破去腸肚膽留子鱗腮一方。腮下切一

刀。取再拭乾。別用炒鹽二十四兩。

麥黃末

十五兩

神麴末

二十兩

川椒

二兩

蒔蘿

半兩

馬芹

一兩

紅麴

八兩

右件拌爲一處。入魚腮實填滿。有未盡物料。入填魚腹。并摻魚身。又添入好酒。浸沒一二指。泥固臘月造。

紅魚 鯽魚去腸肚。每一斤淨洗。用鹽一兩。

鹽半斤。淨洗去涎。控乾。每用二兩。擦魚肉上。紅麴末二兩。葱白絲二莖。薤蘿少許。椒百粒。酒半盞。入瓶封固。五日可喫。



魚鱗

鹽三兩

椒末錢

馬芹錢

乾薑末錢

神麴末錢

紅麴兩

葱絲錢

先將魚破切。以前件物料加好酒和勻。入磁瓶。



大魚片。每斤用鹽二兩。先醃一宿。拭

乾。別入糟一斤半。用鹽一分半。和糟。拌魚大片用紙裹。却以糟覆之。

鯉魚洗淨布拭乾。每斤用鹽一兩。酒一斗。薑蔥各少許。好酒同醃。令酒氣入魚。每日翻動。候滋味透。取出曬乾。削食臘月造。

鮓魚。大魚淨洗。一斤切作手掌大。用鹽二兩。神麴末四兩。椒百粒。葱一握。酒二升。拌勻密封。冬七日夏一宿可食。

於九月間揀肥壯者十斤。用炒鹽一斤四兩。好明白礬末一兩五錢。先將蟹淨洗。用稀篾簍封貯。懸之當風。半日或一日。以蟹乾爲度。好醕酒五斤。拌和鹽。裝令蟹入酒內。良久。取出每蟹一隻。花椒一顆。穿開臍納入。磁餅實。裝收貯。更用花椒。搽其上。丁包瓶紙花上。用韶粉一粒。如小豆大。簪扎泥固。取時不許見燈。或用好酒破開。臘糟拌鹽。礬亦得。糟

用五斤

蟹餅 團餅大者麻皮扎定於溫暖鍋內
令吐出泛沫了。每斤用鹽七錢半。醋半
升。酒半升。香油二兩。葱白五握。炒作熟
蔥油。榆仁醬半兩。麪醬半兩。茴香椒末
重絲橘絲各一錢。與酒醋同拌勻。將蟹
排在淨器內。傾入酒醋浸之。半日可食
底下安皂角一寸許

團餅 大者十枚。洗淨控乾。經宿用鹽

二兩半麥黃末二兩麴末一兩半。仰疊蟹在瓶中。以好酒二升。物料傾入蟹半。月熟用白芷末二錢其黃易結。

糟蟹

歌括云三十團臍不用尖

水洗控糟

塩十二五斤鮮

糟五斤

好醋半升并半

酒

糟內

可食七日到明年

七日熟

醬蟹

團臍百枚洗淨控乾。逐箇臍內滿填

塩。用線縛定。仰疊入磁器中。法醬二斤。

研渾椒一兩。好酒一斗。拌醬椒勻。澆浸

令過鮮。酒少再添。密封泥固。冬三
十日可食。

造鮮品

魚鮮 每大魚一斤。切作片。鹽不得犯水。以
淨布拭乾。夏月用鹽一兩半。冬月用鹽
一兩。待片時。鹽魚水出。再擗乾。次用薑
插絲。蒜。蘿紅。麴。饋飯。并葱。油拌勻。入甕。
罐。擦實。箬葉蓋。竹簽插覆罐。去滷盡。即
熟。或用元水浸肉緊而脆。

鹽藏鮓

青魚、鯉魚皆可。大者取淨肉，隨意切片。每斤用鹽一兩，醃過宿，控乾。入椒、蒔蘿、薑、橘絲、茴香、葱絲、熟油半兩、橘葉數片。硬飯二三匙，再入鹽少許，調和入瓶，箬封泥固。

魚鱗

鯉魚十斤，洗淨，控乾，切作鱗用酒

半升，鹽六兩，醃過宿，去瀉，入薑、橘絲、各

二兩，川椒、蒔蘿各半兩，茴香二錢，紅麴

二合，葱絲四兩，糯米飯升半，鹽四兩，酒

半升拌勻。入磁器內收貯。若蓋篾簾。浸
酒出。傾去。入熟油四兩。澆

雀兒鮮

青魚或鯉魚。切作三指大。鹽洗淨。

每五斤用炒薑四兩。熟油四兩。薑橘絲
各半兩。椒末一分。酒一盞。醋半盞。葱絲
兩握。飯糝少許。拌勻。磁瓶實。捺蓋篾
簾。五日後熟。

雀兒鮮

每百隻。脩洗淨。用酒半升。洗拭乾。

不犯生水。用麥黃紅麴各一兩。鹽半兩。

椒半兩葱絲少許。拌勻。却將雀逐箇平鋪餅器內一層。以料物摻一層。裝滿。若蓋篾插候。滷出。傾去。入醇酒浸密封固。鯉鮓洗淨。每斤用鹽一兩。醃一伏時。再洗淨。控乾。布裏石壓。入酒少許。拌。用熟油半兩。薑橘絲半兩。鹽一錢。葱絲一兩。飯摻一合。紅麴馬芹茴香少許。拌勻。入瓶泥封十日熟。

鰾鮓

肥者二隻。去骨。用淨肉。每五斤細切。

入鹽三兩酒一大盞醃過宿去酒用葱
絲四兩薑絲二兩橘絲一兩椒半兩蒔
蘿茴香馬芹各少許紅麴末一合酒半
升拌勻入罐實捺密封泥固猪羊精者
皆可做此治造

紅蛤蜊醬

生者一斤將元滷洗去泥沙布

裏石壓一宿入鹽二兩紅麴末一兩麥
黃末二合入罐裝酒少許泥封固

家必用事類全集已集