# 易牙遺意

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

这篇文章可能需要清理，以符合维基文库的标准，欢迎清理和改善。如果您想要查看帮助，请看帮助页面。

易牙遺意
作者：韓奕　元末明初

敘

自放生戒殺之教盛於六代人主、至日舉蔬食士大夫亦有蟹蛤、自給者是時食經乃多至百餘、卷今天下號極靡三吳尤甚尋、常過從大小方圓之器儉者率半百而食經未有聞焉可怪也、豈古人約於品而詳於法今人、疏于法而侈於品與抑品逾繁、則法逾重不傳與及觀世所傳、禁中方醴海蔬果靡非飴也此石家沃釜物耳豈堪代鹽鼓耶、善謔者至謂醇酒蜜物可用訊、賊快哉獨韓氏方為豪家所珍、予效其書治之濃不瞞胃淡不、搞舌出以食客往往稱善因梓以公夫世之司刀俎者且為之、鮮嘲曰而謂予不知饕餮氏為、永戒乎夫能為不厭精不厭細、不得醬不食也者則口腹豈適、為尺寸之膚哉

卷上

吳郡韓奕公望編次

嘉禾梅墟周履靖校

醞造

桃源酒

白麵二十兩剉如棗核水一斗浸之待發糯米一斗淘極淨，炊作爛飯，攤冷，以四時消息氣

候投於麵汁中攪如稠粥，候發，即更投二斗米飯嘗之。或不似酒，勿怪。候發，又投二斗米飯。其酒即成矣如天氣稍煖熟後三五日甕頭有澄清者先取飲之縱令酣酌亦無傷也此本武陵桃源中得之後被齊民要術中採掇編錄皆失其妙此獨真本也今商議以空水浸米尤妙每造一斗水煮取一升澄清汁浸曲俟發經一日炊飯候冷即出甕中以曲麥和還入甕內每投皆如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發定訖一二日可壓即大半化為酒如味硬即每一斗蒸三升糯米取大麥蘗曲大匙白曲末一大分熟攪和盛葛布袋中納入酒甀候甘美即去其袋凡造酒北方地寒即如人氣投之南方地煖即須至冷為佳也。

香雪酒

用糯米一石先取九斗淘淋極清無渾腳為度以桶量米准作數米與水對充水宜多一斗以補米腳浸於缸內後用一斗米如前淘淋炊飯埋米上草蓋覆缸口二十餘日候浮先瀝飯殼次瀝起米控乾炊飯乘熱用原浸米水澄去水腳白曲作小塊二十斤拌勻米殼蒸熟放缸底如天氣熱略出火氣打拌勻後蓋缸口一周時打頭扒打後不用蓋半周時打第二扒如天氣熱須再打出熱氣三扒打絕仍蓋缸口候熟如要用常法大抵米要精白淘淋要清淨扒要打得熱氣透則不致敗耳。

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內將九升浸甕內一升炊飯拌白曲末四兩用篛埋所浸米內候飯浮撈起蒸九升米飯拌白曲末十六兩先將浮飯置甕底次以浸米飯置甕內以原淘米漿水十斤或二十斤以紙四五重密封甕口春秋數日如天寒一月熟。

臘酒

用糯米二石水與酵共二百斤足秤白曲四十斤足秤酸飯二斗或用米二斗起酵其味醲而辣正臘中造煮時大眼籃二個輪置酒瓶在湯內與湯齊滾取出。

建昌紅酒

用好糯米一石淘淨傾缸內中留一窩內傾下水一石二斗另取糯米二斗煮飯攤冷作一團放窩內蓋訖待二十餘日飯浮漿酸搊去浮飯瀝幹浸米先將米五升淘淨鋪於甑底將濕米次第上去米熟略攤氣絕番在缸中蓋下取浸米漿八斗花椒一兩煎沸出鑊待冷用白曲三斤槌細好酵母二碗飯多少如常酒放酵法不要厚了天道極冷暖處用草圍一宿明日早將飯分五處每處放小

缸中用紅曲一升白曲半升取酵亦作五分每分和前曲飯同拌勻踏在缸內將餘在熟水盡放面上蓋定後二日打扒如面厚三五日打一遍打後面浮漲足再打一遍仍蓋下十一月二十五日十二月一月熟正月二十日熟餘月不宜造柞取澄清併入白檀少許包裹泥定頭糟用熟水隨意副入多少二宿便可柞。

## 白曲

白麵一石糯米粉一斗水拌令乾濕得所篩子格過踏成餅紙裹掛當風處五十日取下日曬夜露每造酒米一斗宜用曲十兩。

## 紅白酒藥

用草果五個青皮官桂砂仁良姜茱萸光烏各二斤陳皮黃檗香附蒼木乾姜野菊花杏仁各一斤姜黃薄苛各半斤每藥末二斤粳米粉一斗辣蓼三斤或水姜二斤春汁和滑石末一斤四兩如常法盒之上等料更加蓽撥丁香細辛三賴益智丁皮砂仁各四兩凡酒內止可用砂仁餘藥皆不可用其外桑椹松枝可和炊飯入缸內橘皮沉香木香檀香可入酒皆取其香紅曲入酒取其色地黃黃精入酒取其補益也。

## 三黃糟

三伏中糯米一斗醞作黃子一斗用酒藥做成白酒漿一斗炊作軟飯三件一處拌勻入甕泥箬密封日曬至秋冬用或和在醬內尤佳。

## 醋

用粳糯米不枸糙與白皆可以七升五合水浸三日炊飯白曲一斤半秤水二十五斤和勻入甕厚紙五層密封五十日熟二醋下水十二斤三醋下水八斤春秋二社皆可造亦有以米醞成黃子者。

## 又法

正立伏日粳米糙白皆可粞亦可五斗水浸一日一換水七次炊飯入甕內候七日下水其飯一斗對水一斗下後每日打二次候熟濾去醋糟煎過入瓶內放炒糙米一撮尤妙。

## 又法

二斗米浸二日蒸飯和麩皮一斗醃成黃子曬乾再用米炊飯二斗乘熟和前黃子十分 捺實在缸內一斗米下二斗水缸上用蓋密封候其熟用茴香煎煮入瓶須正伏中造。

## 豆醬

用黃豆一石曬乾揀淨去土磨去殼沸湯泡浸候漲上甑蒸糜爛停如人氣溫拌白面八十斤官秤或七十斤攤蘆席上約二寸厚三五日黃衣上翻轉再攤醃三四日手挪碎鹽五六十斤水和下缸拌抄上下令勻以鹽摻缸面其鹽宜淋去灰土草屑水宜少下日後添冷鹽湯大抵水少則不酸黃子攤薄則不發熱且色黃厚則黑爛且臭下缸後遇陰雨小棒撐起缸蓋以出其氣炒鹽停冷摻其面天晴一二日便打轉令白頻打令其勻且出熱氣須正伏中造。

## 又法

用大麥磨粉其色味尤甜而黑汁且清凡醬止宜周歲過則味減矣。

## 又醬油法

黃豆挪去衣取一斗淨者下鹽六斤下水比常法增多熟時其豆在下其油在上也。

## 脯鮓

### 千里脯

牛羊豬肉皆可精者一斤醲酒二盞淡醋一盞白鹽四錢冬三錢茴香花椒末一錢拌一宿文武火煮令汁乾曬之 詩曰不問豬羊與太牢一斤切作十來條一盞淡醋二盞酒茴香花椒末分毫白鹽四錢同攪拌淹過一宿慢火熬酒盡醋幹穿曬卻味罷休道孔聞韶。

### 捶脯

新宰圈豬帶熱精肉一斤切作四五塊炒鹽半雨 入肉中直待筋脈不收日曬半乾量用好酒和水并花椒蒔蘿橘皮慢火煮乾碎搥。

## 火肉

以圈豬方殺下只取四隻精腿乘熱用鹽每一斤肉鹽一兩從皮擦入肉內令如綿軟以石壓竹柵上置缸內二十日次第番三五次以稻柴灰一重間一重迭起用稻草煙熏一日一夜掛有煙處夏水中浸一日夜淨洗仍前挂之。

## 臘肉

肥嫩 豬肉十斤切作二十段鹽八兩酒二斤調勻猛 入肉中令如綿軟大石壓去水痕十分乾以剩下所醃酒調糟塗肉上以竹穿之挂通風處。

## 又法

肉十斤先以鹽二十兩煎湯澄清取汁將肉置汁中二十日取出掛通風處。

## 又法

夏月鹽肉須用炒鹽擦入勻醃一宿掛起見有水痕便用大石壓去水乾掛風中。

## 風魚

臘月鯉魚或鯽魚斤許者不去鱗只去腸雜拭乾炒鹽一兩連鱗內外擦過醃四五日剁碎蔥椒蒔蘿好酒拌勻釀在魚腹中皮紙包裹麻皮扎定掛當風處用時微火炙熟。

## 炙魚

鱭魚新出水者治淨炭上十分炙乾收藏。

## 又法

以鱭魚去頭尾切做段用油炙熟每段用箬間盛瓦罐內泥封。

## 水鹹魚

臘中鯉魚切大塊拭乾一斤用炒鹽四兩擦過醃一宿洗淨痕幹再用鹽二兩糟一斤拌勻入甕紙箬泥封塗。

## 蟹生方

用生蟹剁碎以麻油或熬熟冷并草果茴香砂仁花椒末水姜胡椒俱為末再加葱鹽醋共十味入蟹內拌勻實時可食。

## 魚鮓

鯉魚青魚鱸魚鱘魚皆可造治去鱗腸舊笕帚緩刷去脂膩腥血令十分淨掛當風一二日切作小方塊每十斤用生鹽一斤夏月一斤四兩拌勻醃磁器內冬二十日春秋減之布裹石壓令水十分乾不滑不韌用川椒皮二兩蒔蘿茴香宿砂紅豆各半兩甘草少許皆為粗末淘淨白粳米七八合炊飯生麻油一斤半純白蔥絲一斤紅曲一合半捶碎已上俱拌勻磁器或木桶按十分實荷葉蓋竹片扦定更以小石壓在上候其日熟春秋最宜造冬天預醃下鮓坯可留臨用時旋將料物打拌此都伯造法也鱭魚用法但要乾方可。

## 生燒豬羊肉法

腿精批作片以刀背勻捶三兩次切作塊子沸湯隨漉出用布內紐干每一筋入好醋一盞鹽四錢椒油草果砂仁各少許供饌亦珍美。

## 大熇肉

肥嫩杜圈豬約重四十斤者只取前胛去其脂剔其骨去其拖肚淨取肉一塊切成四五斤塊切作十字為四方塊白水煮七八分熟撈起停冷搭精肥切作片子厚一指淨去其浮油水用少許厚汁放鍋內先下熇料次下肉又次淘下醬水又次下元汁燒滾又次下末子細熇料在肉上又次下紅曲末以肉汁　薄傾在肉上文武火燒滾令沸直至肉料上下皆紅色方下宿汁略下鹽去醬板次下蝦汁掠去浮油以汁清為度調和得所頓熱其肉與汁再不鍋與豉汁鵝同法但不用紅曲加些豆豉擂在汁中。

### 捉清汁去

以元去浮油用生蝦和醬舂在汁內一邊燒火使鍋中一邊滾起泛來掠去之如無蝦汁以豬肝擂碎和水傾入代之三四次下蝦汁方無一點浮油為度。

### 留宿汁法

宿汁每日煎一滾停傾少時定清方好如不用入錫器內或瓦罐內封蓋掛井中。

### 用紅曲法

每曲一酒盞許隔宿酒浸令酥研如泥以肉汁解薄傾下。

### 粗燋料方

炙用官桂白芷良姜等分不切完用。

### 細燋料方

甘草多用官桂白芷良姜桂花檀香藿香細辛甘松花椒宿砂紅豆杏仁等分為細末用凡肉汁要十分清不見浮油方妙肉卻不要乾枯

### 燋鴨羹

大肥鴨以石壓死甑過撏去毛剁下頭頸倒瀝血水在盆內留下却開肚皮去腸入鍋中先下醬水與酒并瀝下血水煮一滾方下宿汁并麅燋料擘碎入汁中又下胡蘿蔔多則損汁味又下研細豬　　臨熟火向一邊燒令汁浮油滾在一邊然後撤之汁清為度又下牽頭以指按鴨胸部上肉軟為熟細燋料紫蘇多用為主花椒次用甘草次用茴香以下並減半之用杏仁桂皮桂枝甘松檀香砂仁研為細末沙糖大蒜胡蔥研爛如泥入前乾末和勻每汁一鍋約用燋料一碗又加紫蘇末另研入汁牽綠豆粉臨時多少打用。

### 又煮鴨法

宿汁每日多留瞫〈徒感反。〉用法見大熾肉條鴨頸剁下盤受下血水自口邊起劃一刀取頸骨搥碎鴨煮軟後撈起搭脊血并瀝下血生塗鴨胸部上和細熾料再蒸用。

帶凍姜醋魚

鮮鯉魚切作小塊鹽醃過醬煮熟收出卻下魚鱗及荊芥同煎滾去查候汁稠調和滋味得所用錫器密盛置井中或水上用濃姜醋澆。

瓜薹法

醬瓜生姜葱白淡筍乾或筅白蝦米雞胸肉各等分切作長條絲兒香油少過供之。

水雞乾

治大水雞湯中煮浮即撈起以石壓之令十分乾收。

盞蒸鵝

用肥鵝肉切作長條絲用鹽酒葱椒拌勻放白盞內蒸熟麻油澆供。

又法

鵝一隻不剁碎先以鹽醃過置盪鑼內蒸熟以鴨彈三五枚酒在內候熟杏膩澆供名杏花鵝。

算條巴子

豬肉精肥各另切作三寸長條如算子樣以沙糖花椒末宿砂末調和得所拌勻曬乾蒸熟。

燥子蛤蜊

用豬肉肥精相半切作小骰子塊和些酒煮半熟入醬次下花椒砂仁蔥白鹽醋和勻再下綠豆粉或面水調下鍋內作膩一滾盛起以蛤蜊先用水煮去殼排在湯盤子內以燥子肉洗供新韭胡葱菜心豬腰子筍筅白同法。

## 爐焙雞

用雞一隻水煮八分熟剁作小塊鍋內放少許燒熱放雞在內略炒以旋子或碗蓋定燒極熱酒醋相半入鹽少許烹之候干再烹如此數次候十分酥熟取用。

## 蒸鰣魚

鰣魚去腸不去鱗用布拭去血水放盪羅內以花椒砂仁醬擂碎水酒葱拌勻其味和蒸之去鱗供之。

## 酥骨魚

大鯽魚治淨用醬水酒少許紫蘇葉大撮甘草些小煮半日候熟供食。

## 川豬頭

豬頭先以水煮熟切作條子用沙糖花椒砂仁醬拌勻重湯蒸頓。

## 釀肚子

用豬肚一個治淨釀入石蓮肉洗擦苦皮十分淨白糯米淘淨與蓮肉對半實裝肚子內用線扎緊煮熟壓實候冷切片。

## <scanskip file="83900" y="2" />*蔬菜

## 配鹽瓜茄

老瓜嫩茄合五十斤每斤用淨鹽二兩半先用半兩淹瓜茄一宿出水次用橘皮五斤新紫蘇連根二斤生姜絲三斤去皮杏仁二斤桂花四兩甘草二兩黃豆一斗煮酒五斤同拌入甕合滿捺實箬五層竹片捺定箬裹泥封曬日中兩月取出入大椒半斤茴香砂仁各半斤拌勻 曬在日內發熱乃酥美黃豆須揀大者煮爛以麩皮醃熟去麩皮淨。

## 糖蒸茄

牛你茄嫩而大者不去蒂直切成六棱每五十斤用鹽一兩拌勻下湯焯令變色瀝幹用薄苛茴香末夾在內沙糖二斤醋半鍾浸三宿曬乾還鹵直至鹵盡茄幹壓扁收藏之。

## 蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤或囊剝淨炒鹽三兩酌量用水煎湯停冷浸之候五七日後鹵水將變色傾出再煎其水停冷浸之入瓶至七月後食梅無酸味蒜無葷氣也。

## 釀瓜

青瓜堅老而大者切作兩片去穰略用鹽出其水生姜陳皮薄苛紫蘇俱切作絲茴香炒砂仁沙糖拌勻入瓜內用線扎定成箇入醬缸內五六日取出連瓜曬乾收貯切碎了曬。

## 蒜瓜

秋間小黃瓜一斤石灰白礬湯焯過控幹鹽半兩醃一宿又鹽半兩剝皮大蒜瓣三兩搗如泥與瓜拌勻傾入淹下水中熬好酒醋浸著涼處頓放冬瓜茄子同法。

## 三煮瓜

青瓜堅老者切作兩片每一斤用鹽半兩醬一兩紫蘇甘草少許淹伏時連鹵夜煮日曬凡三次煮後曬至雨天留甑上蒸之曬乾收貯。

## 蒜苗乾

蒜苗切寸段一斤鹽一兩淹出臭水略晾乾拌醬糖少許蒸熟曬乾收藏。

## 藏芥菜法

芥菜肥者不犯水曬至六七分乾去葉每斤鹽四兩醃一宿取出每莖扎成小把宜小瓶中倒瀝盡其水并前淹出水同煎取清汁待冷入瓶封固夏月食。

## 綠豆芽

將綠豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘干預掃地潔淨以水灑濕鋪紙一層置豆於紙上以盆蓋之一日兩次灑水候芽長淘去殼沸湯略焯姜醋和之肉燥尤宜。

## 糟茄

中樣晚茄嫩者水浸一宿時每斤用鹽四兩好香糟一斤三宿脆妙。

## 醬姜

社前姜嫩無絲布之少鹽一宿晾幹入瓶布果口置醬缸內。

## 三和菜

淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和其味得所煎滾乘熱下菜姜絲橘皮絲各少許白芷一兩片摻菜上重湯頓勿令開至熟

## 暴薹

菘菜嫩莖湯焯半熟紐干切作碎少許油略炒過舀器內入淡醋些許窖少頃可供。

## 芥辣

二年陳芥子研細水調捺實碗內韌紙封固沸湯三五次泡去黃水覆冷地上頃後有氣入淡醋解開布濾去查。

## 茄乾

夏月十分嫩茄蒸過曬乾入甕中封至冬月用苦 菜湯中焯過曬乾至冬月用。

## 醬梨

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香橼去穰入醬亦可作蔬。

卷下

吳郡韓奕公望編次

嘉禾梅墟周履靖校

籠造

大酵

凡麵用頭羅細麵足秤雙斤十箇十分上白糯米五升細麵三兩紅麵發糟四兩以白糯米煮粥麵打碎糟和溫湯同入磁砵置溫暖處或重湯一周時待發作濾粕取酵凡酵稠厚則有力如用不敷溫湯再濾輳足天寒水凍則一周時過半盖須其正發方可用和麵分做其麵三四次和酵成劑其起發摒匀捍成皮子包餡之後布蓋於燒火處如天冷左右生火以和之必候麪性起發得十分滿足可以浮水方可上籠發火猛燒直至湯氣透起到籠頂蓋一發火即定不可再發火矣若做太孛饅頭則用酵頭硬名曰揸酵。

小酵

用鹼以水或湯搜麵如前法其搜面春秋二時用春燒沸滾湯點水便搜夏月滾湯謄冷大熱用冷水冬月百沸湯點水冷時用沸湯便搜餅同此法。

又法

用酒糟面曬乾收貯每用酌量多少以滾湯泡放溫暖處候起發濾其汁和面如大酵法蒸造。

粗餡

十分為率羊肉餡用羊肉二斤薄切沸湯略焯過羊脂半斤切骰子塊生姜末四兩橘皮絲二錢杏仁五十箇鹽一合葱白四十莖同切剁爛任意饅頭餛飩俱可。

### 水明角兒

白面一斤滾湯內逐漸散下不住手攪作稠糊分作一二十分冷水浸至雪白放按上擁出水入豆粉對半搜作劑薄皮與饅頭同法。

### 爐造

### 椒鹽餅

白面二斤香油半斤鹽半兩好椒皮一兩茴香半兩三分為率以一分純用油椒鹽茴香和面為穰更入芝麻粗屑尤好每一餅夾穰一塊捏薄入爐。

### 又法

用湯與油對半內用糖與芝麻屑并油為穰。

### 酥餅

油酥四兩蜜一兩白面一斤搜成劑入胣作餅上爐或用豬油亦可蜜用二兩尤好。

### 風消餅

用糯米二升搗極細為粉作四分一分作餖一分和水作餅煮熟和見再二分粉小盞蜜半盞正發酒醅兩塊白餳同頓鎔開與粉餅捍作春餅樣薄皮破不妨熬盤上磚過勿令焦掛當風處遇用量多少入豬油中煠之煠時用筋獨動另用沙糖白面拌和得所生麻布擦細摻餅上。

### 又一法

只用細熟粉少許同煮捍扯攤於篩上曬至十分乾凡粉一斗用芋末十二兩。

### 肉油餅

白面一筋熟油一兩羊豬脂各一兩切如小豆大酒二盞與面搜和分作十劑捍開裹精肉入爐內磚熟。

素油餅

白面一筋真麻油五兩搜和成劑隨意如沙糖餡印脫花樣爐內炕熟。

燒餅面棗

取頭白細面不俱多少用稍溫水和面極硬劑再用桿杖押倒用手逐個做成雞子樣餅令極光滑以快刀中腰周迴壓一豆深鍋內熬白沙炕熟若面棗以白土炕之尤勝白沙又捍餅著少蜜更日不干。

雪花餅

用十分頭羅雪白面蒸熟十分白色凡用面一斤豬油六兩油半斤糖豬脂切作骰子塊和少水鍋內熬烊莫待油盡見黃焦色逐漸舀出未盡再熬再舀如此則油白和面為餅底熬盤上略放草柴灰上面鋪紙一層放餅在上燠。

芋餅

生芋你搗碎和糯米粉為餅油煎或夾糖豆沙在內尤妙。

韭餅

帶膘豬肉作燥子油炒半熟韭生用切細羊脂剁碎花椒砂仁醬拌勻捍薄餅兩箇夾餡子燠之薺菜餅同法。

白酥燒餅

麵一個油二兩好酒醅作酵候十分發起即用揉令十分列芝麻糖者如前法每面一個糖二兩可做十六個燠。

**薄荷餅**

**頭刀薄荷連細枝為末炒面餙六兩干沙糖一斤和勻令味得所入脫脫之。**

**卷煎餅**

**餅與薄餅同用羊肉二斤羊脂一斤或豬肉亦可大概如饅頭餡須多用蔥白或筍乾之類裝在餅內卷作一條兩頭以面糊粘住浮油煎令紅焦色或只熯熟五辣醋供與素餡同法。**

**糖榧**

**白面入酵待發滾湯搜成劑切作榧子樣下十分滾油炸過取出糖面內纏之其纏糖與面對和成劑。**

**肉餅**

**每面一斤用油六兩餡子與卷煎餅同拖盤熯用餳糖煎色刷面。**

**油餃兒**

**面搜劑包餡做餃兒油煎熟餡同肉餅法。**

**麻膩餅子**

**肥鵝一只煮熟去骨精肥各切作條子用焯熟韭菜生姜絲笋白絲焯過木耳絲筍乾絲各排碗內蒸熱麻膩並鵝汁熱滾餅似春餅稍厚而小每卷前味食之。**

**糕餌**

**藏粢**

**澄細糖豆沙入薄荷少許澄細糯米粉捍薄皮子包豆沙卷如筒子蒸之。**

## 五香糕

上白糯米和粳米二六分芡實乾一分人參白水茯苓 一分磨極細篩過用白沙糖茴香薄荷滾湯拌勻上甑蒸。

## 水團

澄細糯米粉帶濕以砂糖少許作餡為彈子大煮熟置冷水中澄粉者以絕好糯米淘淨浸半日帶水磨下置布袋中瀝幹。

## 松糕

陳粳米一斗沙糖三斤米淘極淨烘干和糖灑水入臼舂碎於內留二分米拌舂其粗令盡或和蜜或純粉則擇其黑色米凡蒸糕須候湯沸漸漸上粉要使湯氣直上不可外泄不可中沮其布宜 稻草攤甑中。

## 生糖糕

粳米四升糯米升舂秋浸一二日搗細蒸時用糖和粉捏作碎塊排布粉內候熟 成劑切作片。

## 裹蒸

糯米淘淨蒸軟熟和糖拌勻用箬葉裹作小角兒再蒸。

## 香頭

砂糖一斤大蒜三囊大者切作三分帶根葱白七莖生姜七片射香如豆大一粒各置各件瓶底次置糖在上先以花箬扎之次以油單紙封重湯內煮周時經年不壞臨用旋取少許便香。

## 夾砂團

沙糖入赤豆或菉豆砂捻成一團外以生糯米粉裹作大團蒸或滾湯內煮。

## 粽子

用糯米淘淨夾棗栗柿幹銀杏赤豆以筊葉或箬葉裹之。

## 又法

以艾葉浸米裹謂之艾香粽子凡煮粽子必用稻柴灰淋汁煮亦有用些許石灰者欲其筊葉青而香也。

## 湯餅

## 燥子肉面

豬肉嫩者去筋皮外精肥相半切作骰子塊約量水與酒煮半熟用胰脂研成膏和醬傾入次下香椒砂仁調和其味得所煮水與酒不可多其肉先下肥又次下蔥白切肉塊不可帶青葉臨鍋調棊豆粉作 。

## 餛飩

白面一斤鹽半兩和如落索面更頻入水搜和為餅劑少頃操百十遍 為小塊捍開彔豆粉為餖四邊要薄入餡其皮堅膘脂不可搭在精肉用蔥白先以油炒熟則不葷氣花椒姜末杏仁砂仁醬調和得所更宜筍菜炸過菜菔之類或蝦肉蟹肉藤花諸魚肉尤妙，下鍋煮時先用湯攪動一條筱在湯內沸則頻頻灑水令湯常如魚津樣滾則不破其皮而堅滑。

## 水滑面

用十分白面揉搜成劑一斤作十數塊放在水候其面性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煮熟抽拽得闊薄乃好麻膩杏仁膩鹹筍乾醬瓜糟茄姜醃韭黃瓜絲作蘿頭或加煎肉尤妙。

## 索粉

每乾粉一斤用濕粉二兩打成厚漿放旋中每添滾湯一次解薄便連旋子放湯鍋內煮之取出不住手打攪務要稠膩如此數次候十分熟大概春夏漿宜稍厚秋冬宜薄以筋鍬起成牽絲垂下不

斷方好候溫和乾粉成劑如索不下添些熱湯如大注下添些調勻團在手中搓索下滾湯中浮起便撈在冷水中瀝幹隨意葷素澆供只用芥辣尤妙。

## 齋食

### 造慄腐

罌粟和水研細先布後絹濾去殼入湯中如豆腐漿下鍋令滾入菉豆粉攪成腐凡栗二分豆粉一分芝麻腐同法。

### 麩鮓

麩切作細條一斤紅曲末染過雜料物一斤筍乾蘿卜葱白皆切絲熟芝麻花椒二錢砂仁蒔蘿茴香各半錢鹽少許熟香油三兩拌勻供之。

### 煎麩

上籠麩坯不用石壓蒸熟切作大片料物酒漿煮透晾干油鍋內浮煎用之。

### 五辣醋

醬一匙醋一盞砂糖少許花椒胡椒各五十粒生姜乾姜各一分砂盆內研爛可作五分供之一方煨葱白五分或大蒜少許。

## 果實

### 糖橘

洞庭塘南橘一百個寬湯煮過令酸味十去六七皮上劃開四五刀捻去核壓乾留下所壓汁和糖二斤鹽少許沒其橘重湯頓之日曬直至鹵干乃收。

### 又法

只用鹽少許以甘草末略以湯浸其橘取起 干以火燻之。

糖林檎

林檎每個橫切四片去心壓乾糖少許拌勻蒸過曬乾收。

又法

去皮用甘草花椒茴香末拌勻蒸過曬乾。

糖脆梅

官成梅一斤此梅肉多核小圓者佳飛鹽一兩白礬半兩量水調勻下缸浸梅子沒至背五六日後梅黃量數漉出以水淋鹽礬去氣味盡每個切去核再下白水浸宿令味淡若嘗得味酸再換水浸至淡滾湯焯過瀝幹滾糖漿候溫浸一宿漉出再將糖漿滾熱焯過瀝幹待梅並糖漿溫並浸梅在糖漿內如漿濃則可久留溫則梅不皺煮須如此再漉再浸三五次則佳矣。

糖楊梅

楊梅新摘者三斤滾湯焯過三次瀝幹砂糖二斤盪羅內排楊梅一層次排頭刀薄荷一層如此排盡蒸透曬之後出在磁器曬到七八分乾為度如遇雨天則焙之其洋下糖汁再入楊梅以乾收之。

蜜梅

極脆青梅一斤鹽一兩礬半兩浸梅如前糖脆梅法去其酸味投蜜中三五次換蜜其梅下蜜還可作湯用。

灌藕

大莖生藕取中段用瓊芝煎湯調砂糖灌入其孔內頂上半寸許油紙扎定放水缸內魚鱗煎湯尤佳可入香頭熟藕用菉豆粉濃煎糖湯生灌藕孔中依前扎定蒸熟。

甘豆糖

大黑豆半升浸一宿烘乾白水煮留下豆汁再以稻草灰淋一兩杓入些許鹼再煮至十分酥美冷水板淨三四次元汁和濃糖澆供。

涼豆

馬豆一升二合揀去小者水淘淨烘乾剝頭灰汁砂鍋內入生姜二小塊切片淡竹葉一把不解把笊白二塊槌碎炭火煮逐旋入灰汁煮酥爛為度漉起以水淋淨入鍋寬著水煮三五次沸又再換水白芷三塊煮以豆無灰氣為度漉干別以好糖一斤足秤水一小碗熬糖三四沸濾 先以糖三分之一和湯一半砂鍋內熬濃待溫入豆微以火溫之不令至熱如此三兩時卻漉豆令干別溫所留二分糖令熱入豆入香法射香少許入生姜汁三兩滴磨於盛豆之器底即熱糖並豆投之密覆勿令泄氣報法如過一二日漉豆起令干卻入以元糖汁隨意多少加糖再熬數次候糖溫入豆復浸移時再漉出熬如前候糖溫入豆若有餘每用前法熬之日一次。

鹽豆

大新黃豆一升淘淨先以白鹽三錢甘草三錢烏梅一錢煎濃汁去 停冷再溫量分多少許浸豆至半生半熟餘湯下鍋子齊平猛火燒至湯幹更于火上焙之。

麻糖

芝麻一升砂糖六兩餳糖二兩炒面四兩更和薄荷末少許搜 成劑切片凡熬糖手中試其稠粘有牽絲方好。

炒團

大黃豆淘淨炒過勿令焦去殼磨末如粉細入乾砂糖拌勻重篩過入香頭少許候糖性來木脫如銀杏者脫之糖用白砂糖尤好脫子用角雕者則脫滑。

瑪瑙團

砂糖三斤半白面二斤胡桃肉十兩先用糖一斤半水半盞和面炒熟次用糖二斤水一盞溶開入前面在內再炒候糖與面做得丸子拌胡桃肉搜勻作劑切片。

## 糖姜

嫩姜一斤湯煮去其辣味六七分砂糖四兩煮六七分干再換糖四兩煮乾如嫌味辣再依前煮一次其煮剩糖汁留下調湯。

## 荊芥糖

荊芥連細枝梗扎如花朵樣膏子糖一層炒芝麻一層焙乾薄荷同法。

## 松花餅

新松花細末白砂糖和勻篩過搜其性潤來隨意作脫脫之或入香頭少許尤妙。

## 糖煎冬瓜

冬瓜一斤老者切如刀股段去皮穰用水一桶將瓜在內以石灰一捻浸少時漉出瀝水盡卻入沙糖一斤半同冬瓜入鍋內熬令水盡將出曬乾帶琥珀色收之。

## 熏楊梅

大楊梅置竹篩放缸內下用糠火熏缸上用蓋以核內仁熟為度入甕時每一百箇用鹽四兩層層摻上則潤而不枯橘子同法

## 桃杏乾

桃杏用湯入鹽少許略焯過晾乾水蒸而曬之一枚切作三四片。

## 蜜澄

脆澄每箇劃作四棱煮去七八分酸水壓匾浸蜜中重湯頓令干曬收貯仍先捻去核方煮曬時居鹵幹。

## 諸湯類

### 青脆梅湯

用青消梅三斤十二兩生甘草末四兩炒鹽一斤生姜一斤四兩青椒三兩紅椒半兩去核擘開兩片大率青梅湯家家有方其分兩亦大同小異初造之時香味亦同藏至經月便爛熟如黃梅湯耳蓋有說焉一者青消梅須用在小滿前採捶碎核去仁不得犯手用干木匙撥去打拌亦然搥碎之後攤在篩上令水略幹二用生甘草三用炒鹽須待冷四用生姜不經水浸擂碎五用青椒旋摘晾乾前件一齊炒拌仍用匙抄入新瓶內止可藏十餘盞湯料者乃留些鹽摻面上用雙重油紙再紙緊扎瓶口如此方得一脆字也梅與姜或略犯手切作絲亦可。

### 黃梅湯

肥大黃梅蒸熟去核淨肉一斤炒鹽四兩乾姜水姜末一錢半甘草末一兩半花椒茴香末隨意拌勻置磁器中曬。

### 鳳池湯

烏梅去仁留核一斤甘草四兩炒鹽二兩水煎成膏一法各等分三味杵為末拌勻實按入瓶臘月或伏中合半年後焙乾為末點湯服之或用水煎成膏。

### 荔枝湯

烏梅肉四兩焙乾姜一兩甘草官桂半兩砂糖二斤除糖外為末拌勻每盞湯內著荔枝肉三四箇。

### 橘湯

橘一斤去皮與穰膜以皮細切同搗碎炒鹽四兩甘草二兩生姜四兩搗汁和勻澄子同法。

### 杏湯

杏仁不拘多少煮去皮尖浸水中一宿如磨菉豆粉法掛去水或姜汁或酥蜜點又杏仁三兩生姜四兩炒鹽二兩甘草為末一兩同搗。

## 茴香湯

茴香椒皮六錢炒鹽二錢熟芝麻半升炒面一斤同為末。

## 梅蘇湯

烏梅一斤半炒鹽一斤甘草十兩紫蘇葉十兩檀香半兩炒面十二兩。

## 縮砂湯

砂仁甘草各一兩香附四兩炒鹽二兩。

## 木樨湯

木樨花半斤炒鹽二兩甘草四兩檀香三錢炒面半斤。

## 棗湯

乾棗一斤去核生姜半斤炒鹽二兩甘草陳皮各一兩同搗成膏。

## 瑞香湯

山藥四兩烏梅一兩甘草一兩丁皮木香各一錢為末。

## 桂仙湯

木樨花不犯手篩去梗葉半斤炒鹽一兩二錢半和花捺實罐中封數日取出擂細甘草末四兩滾湯一茶鍾泡以手和如面放磁器中蒸百沸炒鹽一斤右三味先將膏與鹽和了次入木樨末放罐中和之作末或加湯作膏子香澄湯同法。

## 紫雲湯

甘草良姜桂皮各二兩砂仁乾姜甘松各一兩檀香半兩以水濃煎去查和鹽調和其味得所一方良姜半斤切碎香油炒焦黃茴香半斤炒黃甘草四兩炒鹽十二兩。

## 諸茶類

### 末茶

新嫩茶芽五十兩菉豆山藥各一斤。

### 又方

好茶十斤菉豆粉四斤苦參四兩甘草三兩。

### 臘茶

江茶三錢腦子三錢射香半分百藥煎檀香白豆蔻各二分半甘草膏糯米糊成劑捏片子切作象眼塊。

### 又法

建寧茶二兩孩兒茶二兩半腦子一錢射香二分甘草膏成劑更以茶末半兩入腦射少許作餅捍成薄片。

### 香茶

孩兒茶四錢芽茶四錢檀香一錢二分白豆蔻一錢半射香一分砂仁五錢沉香二分半片腦四分甘草膏和糯米糊搜餅。

### 又方

孩兒茶末茶各一兩片腦半錢射香一錢半甘草一錢寒水石半兩甘草膏為劑和勻入脫脫印須用胡桃油塗抹則易脫。

## 又一法

只用熬熟香油用刷兒刷之脫滑又須眾手成造必須臘月造甘草膏稠之方好寒水石用一兩尤妙。

## 法製芽菜

芽菜二兩一錢作母豆蔻一錢射香一分片腦一分半檀香一錢細末入甘草內纏之。

## 食藥類

## 透頂香

孩兒茶芽茶各四錢白豆蔻射香各一錢五分檀香一錢片腦一錢四分甘草膏子丸。

## 硼砂丸

片腦五分射香六分硼砂五分寒水石六兩甘草膏丸朱砂一錢五分為衣。

## 丁香煎丸

丁香白豆蔻砂仁香附各二錢半沉香檀香藿澄茄各六分片腦二分半甘松一錢二分用甘草膏丸。

## 甘露丸

百藥煎一兩甘松訶子各一錢二分半射香半分薄荷二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢五分水撥丸曬乾用甘草膏子丸入射香為衣。

## 豆蔻丸

木香三賴檀香蓬木各一錢二分丁皮七錢姜黃甘松藿香香附各三錢唐求八錢陳皮半兩十夏甘草各一兩五錢白豆蔻二兩淨取一兩五錢為母水發丸。

**橄欖丸**

**百藥煎五錢烏梅八錢木瓜乾葛各一錢檀香五分甘草末五錢水發丸曬乾甘草膏為衣。**

**法製豆蔻**

**白豆蔻一兩六錢腦子一分射香半分檀香七分五厘甘草膏豆蔻作母腦射為衣。**

**蓽澄茄丸**

**木香三賴蓬木檀香各一錢丁皮六錢姜黃香附藿香各三錢二分半甘松陳皮五錢二分半唐求八錢蓽澄茄四兩為母甘草末八兩水發丸。**

**法製杏仁**

**杏仁二兩四錢炒射香半分檀香七分甘草膏作纏又以杏仁板麩皮和炒熟去麩皮乘熱以甘草膏少許磁器內拌勻火上焙乾與桃仁同。**

**法製橘紅**

**橘紅四兩作母射香二分半檀香三錢甘草膏為衣。**

**醉鄉寶屑**

**茯苓半兩甘草一兩二錢半香附七錢半陳皮一兩鹽煮甘松藿香檀香各一錢二分半 丁皮二錢半砂仁七錢半白豆蔻半兩煎作咀同和二處。**

**又方**

**塘南橘皮一兩鹽煮過茯苓四錢丁皮四錢甘草末七錢砂仁三錢右件同搗勻為咀片子。**

**煎甘草膏子法**

粉草一斤銼細沸湯浸一宿盡入鍋內滿用水煎至半濾去查紐乾取汁再入鍋慢火熬至二碗換入砂鍋炭火慢熬至一碗以成膏子為度其查減水再煎三兩次取入頭汁內並煎。