

饮食物保存法

8468

飲食物保存法

張輔忠編譯

8 4 6 8 11

飲食物保存法

每冊國幣壹圓

編譯者 張輔忠

特約經售 生活書店

寄售處

五定公司
杭州同春藥房

版權所有不准翻印

中華民國廿五年二月初版

紀念

先嚴楚潮公

黃勝白先生序

語曰。三年耕必有一年之蓄。九年耕必有三年之蓄。先王利用厚生。富民經國。首重蓋藏。故曰拖落不完。垣牆不牢。掃除不淨。筭之可也。夫魚肉之味。計日而餒敗果。蕨之實。經旬而朽腐。蓄積至於三年。則困庾之間。瓶罍之內。變衰相尋。蓋可知矣。然則食物保存之法。必自古已講之。亦可知也。

夫科學之興。理化之用。乃百年間事。非古國之人所得而講。則先民保存食物之方。惟恃天然之力。乃勢所必至者也。食物腐變之因衆矣。然其借端。必在溼熱。乾之冷之。乃可久存。此事實之顯然可見者。乾之則用暴。冷之則用寒。此法之最簡單者。故利用日力以暴之。利用冰力以寒之。乃先民保存食物法之最早者也。故曰一日暴之。十日寒之。故其在文也日出。而以手奉米。謂之暴。从在室下。而芻薦在其中。謂之寒。此皆指事立名。所謂視而可識察而見義者也。

余嘗卽文字訓故。以考先民保存食物之法。知其爲術亦至多端矣。其在文也。曰脯

也。

脯亦乾肉也。本作膊。从內从專。專之爲言專也。言敷布於薦而晞之也。鄭君云。薄析曰脯。又曰不加薑桂。以鹽乾之者。謂之脯。觀此則脯之爲制。卽今鹽淹之肉。己不盡恃日力矣。以薄析爲脯。故凡切片而乾之者。皆得云脯。故棗栗之乾。亦云脯。劉熙釋名云。『脯搏也。乾燥相搏者也』。釋名又云。『脯炙以錫蜜豉汁淹之。脯脯然也』。觀此則鹽淹以外。又有錫炙蜜煎諸法。賈思勰齊民要術。作五味脯法云。『正月二月九月十月爲佳。用牛羊麋鹿野豕猪肉。或作條或作片罷。各自別搥牛羊骨令碎。熟煮取汁。掠去浮沫。停之使清。取香美豉。別以冷水洗去塵穢。用骨汁煮豉。色足味調。漉去滓。待下鹽。細切葱白搗令熟。椒薑橘皮皆末之。以浸脯。手揉令勻。片脯三宿則出。條脯須嘗看。味徹乃出。皆細繩穿於屋北簷下陰乾。條脯浥浥時數以手搦令堅實。脯成置虛靜庫中。紙袋籠而懸之。置於甕則鬱浥。若不籠則青蠅塵污。臘月作條者。名曰脯瘡。堪以度夏。每取時先取其肥者。肥者膩不耐久也』。觀此瓊瓊。其法愈備矣。

脩者段脯也。捶而施薑桂乾之曰脩。引申之凡乾皆曰脩。詩云。中谷有蓷。嘆其脩

矣。傳云。且乾也脩。古作股脩。或作鍛脩。皆謂捶之而施薑桂也。先民雖未知化學保存之法。然已於淹暴以外。又知利用薑桂以辟食惡矣。後人作『度夏白脯』。法以臘月用牛羊羶肉之精者破作片罷。汙水浸。搗去血。清乃止。以冷水淘。白鹽停取清水。下椒末。浸再宿。出陰乾。焂焂時以木棒輕打令堅實。云可以度夏。卽鍛脩之意也。

臠薄切肉也。从肉葉意兼聲。言細切肉如葉。後人所謂藿葉薄切也。有名追臠。卽苞法也。古人作醢及臠者。皆用臠切。鄭君疏曰。『先膊乾其肉。乃後莖之。雜以梁鞠及鹽。漬以美酒。塗置瓶中。百日則成矣』。是則利用酒鞠。乃保存法之又進步者也。

臠胸皆脯也。申者曰臠。屈者曰胸。又曰全挺。曰臠。其端屈處曰胸。管子曰。『古之祭者。有時而胸』。注曰。『胸者遠也。遠爲來歲祈福而祭也』。儀禮云。『胸在南』。注曰。『胸脯及乾肉之屈也』。鄭君解乾肉云。『大物解肆乾之謂之乾肉。若今諒州烏翅矣』。又可知鄭君時有所謂涼州烏翅者。亦脯臠之類矣。

臠鳥腊也。許慎云。北方謂鳥腊曰臠。周禮庖人夏行臠臠。鄭君云。臠乾雉也。夏用臠備腐殯也。戴侗謂凡鳥獸之腊。皆謂之臠。不僅指乾雉而言。鄭司農緣士相見禮。故專以爲雉。其實夏暑不可奏新殺。故行臠臠爲常。臠鳥獸乾。臠魚乾也。觀今人之夏

嗜腌臘。此言殊可信也。

熬熏肉也。或从麥爲熬。乾煎也。則指一切熏乾之食物而言也。方言『七熬火乾也。凡以火而乾五穀之類。自山而東齊楚以往謂熬』。禮內則有淳熬滓熬。其文曰。『煎醢加於隆稻上。沃之以膏。曰淳熬』。又曰。『爲熬捶之。去其醎編。萑布牛肉焉。屑桂與薑。以洒諸上而鹽之。乾而食之。施羊亦如之。欲濡肉則釋而煎之以醢。欲乾肉則捶而食之』。觀熏之爲文。其上从艸。艸者草薦也。則知熏熬之法。亦已甚古矣。

脾肉卽滓肉。古所謂滓熬。卽周禮醢人所司之醢也。讀若泥。釋名云。醢者昵也。骨肉相搏昵無汁也。鄭君云。『醢卽醬也。有骨爲醢。無骨爲醢』。賈思勰齊民要術。作脾肉法云。『驢馬豬肉皆得臘月中作者良。經夏無蟲。餘月作者必須覆護。不蜜則蟲生。蟲變有骨者。合骨蟲剉鹽麴麴麥麴合和。多少。量意斟酌。然後鹽麴二物等分。麥麴倍少於麴和訖。肉甕中。密泥封頭。日暴之二七日便熟。煮供朝夕食。可當醬。』

與肉法曰。『先養宿豬令肥。臘月中殺之。擊訖以火燒之令黃。用煖水梳洗之。刮令淨。去五臟豬肪。燭取脂肉。變。方五六寸。作令皮肉相兼。著水令相淹。積於釜中燭之。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。令脂沒

肉。緩水煮半日許乃佳。漉出內甕中。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』。云云。此則籍脂膏浸漬。以爲保存之法者也。

糟肉法。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。暑日得十日不臭。此古法也。今其製殆已益精矣。

苞肉法。十二月中殺豬。經宿汁盡。浥浥時割作捧炙形。茅菅包之。無茅菅稻稈亦得用。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。詩云。野有死麕白。茅苞之死。麕古又謂之痿。卽此苞法也。故古人稱茅直云包茅。此法頗近於今之抽氣及冷却法。然如此簡易。未知是否可恃。惜齊民要術。未能詳言之。

又食經苞臠法云。『用牛鹿頭肫肺白煮。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。就甕中和之。仍復蒸之。令極爛熟。一升肉可與三鴨子。別復蒸令軟。以茅苞之。用散茅爲束。附之相連。令裹大如鞞。小如人脚臍腸。大長二尺。小長尺半。大木進之令平正。唯重爲佳。冬則不入水。夏作小者不進。用小板夾之。一處與板兩重。都有四板。以繩通體纏之。兩頭與楔楔之。二板之間。楔宜長薄。令中交度。如楔車軸法。強打不容則止。縣井中。去水一尺

許。若急待用。內水中。用時去上白皮。名曰水腠。……」觀此即用榨壓法。又利用井之陰涼。以充冷室。可謂保存法中最有味者矣。抑古人利用井爲冷室者。必不止此一端。觀齊民要術。令夏日飯甕井口無蟲法。『清明前二日。夜雞鳴時。炊黍熟。取釜湯遍洗井口甕邊地方。則無馬虻。卽百蟲不近井甕矣。此頗有消毒防腐意致。且井甕並稱。可想其應用同數也。』

凡脂，脯，脩，腠，脰，胸，臄，熬，臠，寔，糟，苞。皆指六畜及他禽獸肉而言也。

鱠者魚腊之總名。故周禮稱庖人夏行臄臠。注曰臠乾魚也。或亦作臠。卽脩也。古人蓋同稱爲脩。後人別爲二字耳。說文云。臠乾魚尾臠臠也。周禮籩人掌四籩之實。朝事之籩。其末曰魚臠。鄭君註云。臠者析乾之。出東海。王者備物。近者腥之。遠者乾之。因其宜也。魏武食制有蕭折魚。卽臠魚也。李時珍謂魚之淡壓爲腊者臠魚。或曰淡魚。則臠者析乾而淡壓之者也。今之海味。是其制矣。

鮑。鮑魚也。如今淹魚。周禮籩人掌四籩之實。朝事之籩。有臠鮑。鄭君注云。鮑者于樞室中糗乾之。出於江淮也。釋名云。鮑腐也。埋藏奄使腐臭也。顏師古云。鮑膊

魚。謂破開中而頭尾不相離爲鮑。對於鱸言之。則鱸者者析乾。鮑者全乾。如肉之有脂脯也。全乾易臭。而鮑之制且並不乾。故玉篇云。鮑漬魚也。急就篇注云。鮑加鹽而晒不乾者也。李當之言鮑魚以繩穿貫。而胸中濕者良。蘇恭以魚去腸繩穿。淡暴使乾。則味辛不鹹。魚肥則中濕而彌臭。由此觀之。鮑之爲法。亦殊簡陋。其不良必發惡臭。故古人比之不善之人云。如入鮑魚之肆。久而不聞其臭也。李時珍云。鮑卽白鮓。爲古乾魚之總稱。鮓則今乾魚之總稱也。鮓从美魚。古無此字。亦不見經傳。疑卽鮓字之誤。讀鮓若鮓也。

臠胖皆謂夾脊肉。亦指一切精肉言。故說文訓爲無骨腊也。周禮腊人掌之。昔趙商問腊人掌凡乾肉而有臠胖何也。鄭君答雖鮮亦屬腊人。可見臠胖者。鮮精肉也。鮮精肉而屬腊人者。苞迨冰鑑之類。本久藏之鮮肉也。故魚之鮮者亦曰臠。周禮籩人掌臠。注云。臠生魚爲大臠也。復解之曰。『今燕人膾魚。方寸切其腴。以昭所貴』。臠鮑並稱者。鮑乾而臠鮮。意卽今之冰鱻也。

菹枯魚也。菹魚經傳或作菹魚。一作殭魚。周禮獻人辨。魚物爲鱻菹獻人漁人也。鱻生也。菹乾也。又庖人凡死生鱻菹之物以共王膳。鱻謂新殺之生魚。故說文訓爲新魚

之鯖菟謂乾魚也。菟所以從蒿。及或作橐者。李時珍云。以蕭蒿承暴而成故也。揚子方言云。鮫枯魚也。以竹貫魚爲乾。出復州界。亦鮑菟之類也。

鯊卽鮓也。鯊鮓古今字也。許慎云。鯊藏魚也。南方謂之鮓。北方謂之鯊字。亦作鮓。以鹽米釀魚爲菹耐久也。劉熙釋名亦云。鮓菹也。以鹽米釀魚以爲菹熟而食之也。晉陶侃以鮓遠遺其母。取其久蓄而味不變也。齊民要術作魚鮓法云。『凡作鮓春秋爲時。冬夏不佳。』(自註云。寒則難熟。熱則非鹹不成。鹹復無味。兼生蛆)。取新鯉魚。(自註。魚唯大爲佳。瘦魚彌勝。肥者雖美而不耐久)。去鱗訖則鮓。鮓形。長二寸。廣一寸。厚五分。皆使鮓別有皮。手擲著盆水中。浸洗去血。鮓訖漉出。更於清水中淨洗漉。著盤中以白鹽散之。盛著籠中。平板石上。漉去水。(自註。世名逐水。鹽水不盡。令鮓變爛。經宿迨者。亦無嫌也。一水盡。炙一半。嘗鹹淡。炊杭米飯爲糝。(自註。飯欲剛不宜弱。弱則爛鮓)。并茱萸橘皮好酒於盆中合利之。(自註。攪令糝著魚乃佳。茱萸全用。橘皮細切。並取香氣。不求多也。酒辟諸邪惡。令鮓美而速熟。大率一斗鮓。用酒半升。惡酒不用)。布魚於糝中。一行魚一行糝。以滿爲限。腹腴居上。(自註。肥不能久。熟須先食故也)。魚上多與糝。以竹箬交橫帖上。削竹插糝子口

內。交橫絡之著屋中。〔自註。著曰中火邊者。患殍而不美。穰厚茄勿令凍也〕。赤漿出。傾却。白漿出。味酸便熟。食時手擘。刀切則腥。』又作乾魚鮓法云。『取好乾魚截卻頭尾。煖湯淨疏。洗去鱗訖。復以冷水浸之。一宿一易水。數日肉起。漉出。方四寸斬。炊粳米飯爲糝。取生菜萸葉布甕子底。一重魚一重飯。手按令堅實。荷葉閉口。泥封勿令漏氣。置日中。春秋一月。夏二十日便熟。久而彌好。酒食俱入。酥塗炙。特精旺之尤美者也』。按此殆卽今之糟魚。所謂以發酵爲保存之法者也。固知鮓者酢也。鮓法之發明。必在未耜既興。酒醋既作以後矣。

鮓或作鮓。亦鮓也。南方謂之鮓。北方謂之鮓。一日大魚爲鮓。小魚爲鮓。

鮓音塞。正字通云。鮓魚微用鹽日鮓。

鮓也。史記貨殖傳云。鮓千斤。索隱云。鮓卽今之鮓魚。鮓魚又作鮓魚。卽漬魚也。李時珍云。以鹽漬成者曰鮓魚。曰鮓魚。蓋卽今之淹魚寒魚也。凡鱮鮓，鮓，鮓，鮓，鮓，鮓。並指魚類之保存者而言也。

菹酢菜也。从艸沮聲。或从艸从皿沮聲字作菹。或从艸从缶皿且聲。可見以醢酒釀菜。非缶皿不成。其法又在陶器發明以後也。字亦作菹義。从半肉。取與腊同意也。或

作菹。周禮醯人掌五齊七菹。凡醯物以供祭祀之齊菹。疏云細切爲齊。齊者齋也。全物若腍爲菹。蔬食之齋菹。當肉食之醢脯。故在文每以菹醢並稱。齊民要術作醢菹法云。收菜時卽擇取好者菅蒲束之。作鹽水令極鹹。於鹽水中洗菜。卽內甕中。其洗菜鹽水。澄取清瀉著甕中。令沒菜把卽止。不復調和。菹色仍青。以水洗去鹹汁。煑爲茄與生菜不殊。按此卽今之寒菜。江南人謂之冬淹菜者是也。

釀菹菜也。菹不切曰釀菹。用乾蔓菁正月中作。以熱湯浸菜令柔軟。解瓣擇治淨洗。沸湯燂卽出。於水中淨洗。復作鹽水。漸度出著箔上。經宿菜色生好。粉黍米粥清擣麥麵麩作末。絹筵布菜一行以麩末薄布之。卽下熱粥清。重重如此。以滿甕爲限。粥清不用大熱。其汁才令相淹。不用過多。泥頭七日便熟。菹甕以穰茹之。如釀酒法。按菹與釀之製。不獨保其味。兼須保其色。故杜甫詩云。長安冬菹酸且綠也。凡瓜蔬菜蔬皆可菹。皆酒鹽並用。故有須平缶皿。所以謂之淹也。

齋應作齋。亦作齍。从韭从次會意細切勻之有叔也。凡醢醬所和細切爲齍。古文假齊代之。周禮醯人掌五齊七菹。後人或稱齋醬。且有齋曰供擣春之用。蓋菹菜之極細者。故文之稱碎者。曰齍粉。莊子所謂齍萬物而不爲義也。齊民要術。有八和齋、蒜

一、薑二、橘三、白梅四、熟栗黃五、粳米飯六、鹽七、醬八。亦如周禮之五齊七醢。所以供和味用也。故曰齊和。又曰調齊。後人統稱醉切之乾寒菜爲齋。俗所稱酸黃齋是矣。

綠菹卽湯菹。古法用冬菰或蕪菁收好菜。擇訖。卽於熱湯中燂出之。燂訖。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。肉類亦可作謂之綠菹。或曰綠肉。瓜果亦然。亦有暴乾者。今之綠笋。卽其制也。

糗繡古之乾糧也。說文糗熬米麥也。書費誓峙乃糗糧疏云。糗擣熬穀也。謂熬米使熟。又擣之以爲粉也。周禮籩人羞籩之實糗餌粉簋。鄭司農云。糗熬大豆與米也。朱駿聲云。卽今之炒米粉，炒麥麵，炒焦麵之類也。繡乾飯也。粉豆屑也。糗粉合蒸則謂之餌。故世稱餅餌。皆充乾糧之用。古之所謂餽餼也。說文有臯字从臼从米。云春糗也。以嚮米麥擣而箠爲埠也。亦是此類。

糗古或作茨。一作粢。又作饘。今揚州間尙有所謂江饘者。正用饘字。而蘇人所謂粢飯、粢巴、粢團、皆是此字。說文云稻餅也。揚子方言十三餌或謂之糗。周禮鄭君注云。『糗餌餅糗。皆粉稻米黍米所爲也。合蒸曰餌。餅之曰糗。糗者擣粉熬大豆爲餌。』

饘之黏。著以粉之耳。餌言糗。饘言粉。互相足也。釋名饘漬也。蒸糗屑使相潤漬餅之也。凡一切餅餌之製。亦寓有食物保存之法者也。

饘醢也。以酒醢爲餅。禮內則『取稻米舉糗漚之。小切狼臠膏。以與稻米爲醢』。

鄭注云『狼臠膏臠中膏也。以煎稻米則似今膏。屢矣。此周禮醢食也』。按周禮醢人。羞豆之實醢食糝食。鄭司農云醢食以酒醢爲餅。鄭君則云饘也。以膏煎稻米粉謂之饘。卽今之膏。俗寫作糕字是也。其他米麥所製者尙多。古人通稱之爲寒具。其制萬千。不勝枚舉。但舉饘糗饘饘者。取其最古也。凡菹，醢，醢，醢，醢，餅，餌，粉，饘，饘，臠。皆蔬食保存之古法也。

統觀以上所舉。可略窺先民保存食物之方殊非一端矣。先民雖未知防腐，消毒，滅菌之說。然觀其饘藏泥封堅築勿令洩氣諸說。頗亦極謹密之能事。齊民要術。載塗饘法云。『凡饘七月坏爲上。八月爲次。餘月爲下。凡饘無問大小。皆須塗治。饘津則造百物皆惡悉不成。所以時宜留意。新出窯及熱脂塗者大良。若市買者。先宜塗治。勿使盛水。未塗遇雨亦惡。塗法掘地爲小圓坑。傍開兩道以引風火。生炭火於坑中。合饘於坑上而熏之。火盛喜破。微則難熟。務令調適乃佳。數以手摸之。熟灼人手便下。瀉熱脂