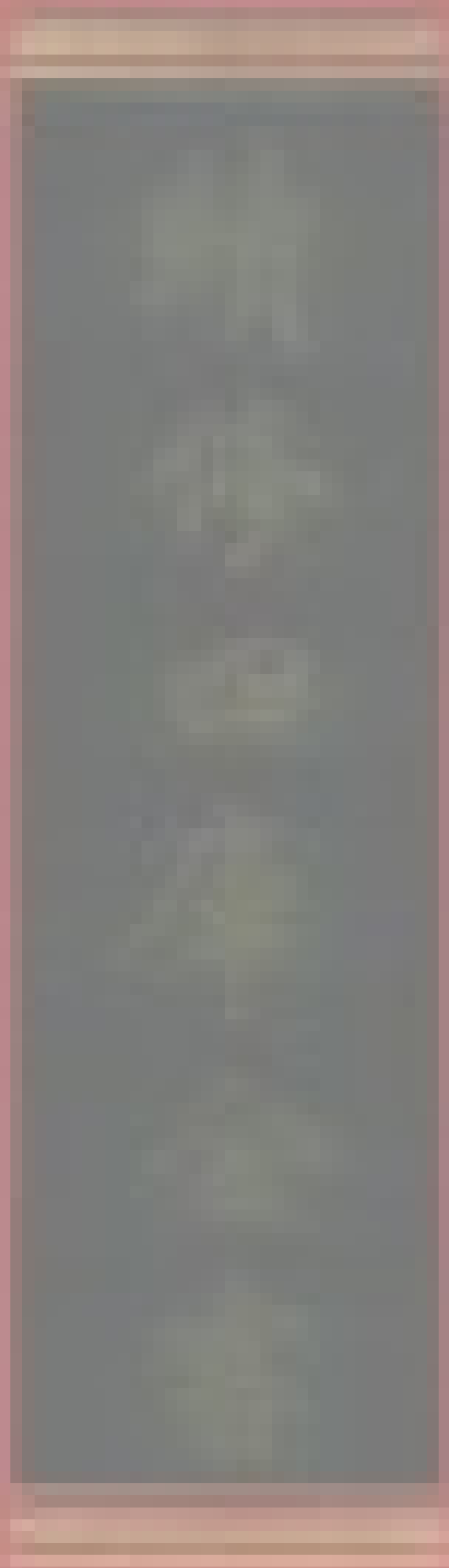




《續修四庫全書》編纂委員會編

續修四庫全書

上海古籍出版社

一一八五・子部・雜家類

多能鄙事十二卷 題〔明〕劉基撰……………一

新增格古要論十三卷 〔明〕曹昭撰 〔明〕舒敏王佐增……………一三七

蕉窗九錄九卷 〔明〕項元汴撰……………二九七

陳眉公考槃餘事四卷 〔明〕屠隆撰……………三三七

華夷花木鳥獸珍玩考十二卷 〔明〕慎懋官撰……………三九七

群物奇制一卷 〔明〕周履靖撰……………六四七

多能鄙事

題〔明〕劉基撰

據上海圖書館藏明嘉靖四十二年范惟一刻本影印原書版
框高一九七毫米寬二八四毫米

能鄙事序

能鄙事十二卷括蒼文成劉公所編公以鴻才碩畫與諸賢豪乘運並起佐我

高皇帝耆定大業銘勲旂常傳爵苗裔煌煌哉上追周召太公之烈矣且公於學無所不窺自天文經史以至九流百家之言罔不汎獵其華而掇其指要既有郁離覆瓿諸集行世是書

蓋公微時手輯因題曰多能鄙事以自附於孔子少賤之義今觀其書凡飲食服飾居室器用農圃醫卜之類咸所營綜其事至微細若無關於天下國家然跡民生日用之常則資用甚切而澆益頗弘其義曷可少焉嗟乎夫宇宙內孰非吾人本分事哉君子欲類物情達世故通乎萬方之畧難矣古之聖賢多能無如孔子其顯

達而經世則莫有踰周公以今考周禮一書皆其治天下之具閱傳委瑣條列而櫛比何其設也謂曰鄙事可哉乃孔子教學者畜德樹業當先其遠者大者而不徒藝能之尚故曰君子不多也劉公是書業以多能自許而復目之爲鄙事意亦謂此往余在京師從友人所偶見二冊非全書已視學浙中屬青田尹購得之然亦多錯亂脫落携至汝南因稍爲校訂而刻焉其晚無考者仍闕之
嘉靖癸亥夏四月既望河南布政使司右叅政吳郡范惟一撰

多能鄙事目錄

卷之一 元

飲食類

造酒法

造醋法

造醬法

造豉法

造酢法

醃藏法

卷之二

飲食類

酥酪法

糖霜法

烹飪法

餅餌米麴食法

回回女界食品

庖厨雜用法

卷之三

飲食類

糖蜜果法

治蔬菜法

治壞果物法

茶湯法

卷之四 亨

飲食類

老人飲食療疾方

服飾類

洗練法

染色法

卷之五

居室類

住宅諸忌

器用類

收書畫法

文房雜法

製燭炭法

製油蠟法

治器物法

合諸香法

製藥物法

卷之六

百藥類

經効方

辟蟲法

理容方

雜用方

卷之七

農圃類

利

作園籬法

種水果法

種藥物法

種竹木花果法

牧養類

養六畜法

醫治六畜法

卷之八

陰陽類

納音生死

命運吉凶

神殺各位

營造日時

大六壬課

小六壬課

卷之九

陰陽類

營造吉凶

營生雜用

卷之十

貞

陰陽類

上官吉日

出行發徒

迎限宮位

性異雜占

卷之十一

占卜類

八卦活法

麻衣道者言

刑尅占例

卷之十二

占斷類

雜占法

十神類

六壬課

範圍數起例

多能鄙事目錄畢

多能鄙事卷之一

括蒼劉基編

吳郡范惟一校

飲食類

酒法

碧香酒方

白麴 一百斤 綠豆 三斤 蒸爛

桂 半斤 去皮

杏仁 半斤 去皮 蒸爛

大麥乾蘖 一斤 川烏 半斤

甜瓜蒂 四兩

右五件爲末和勻先將辣蓼用缸浸六七日汁濃臭乃好臨時取汁和麴豆及藥末乾濕得中入模緊踏用楮葉及紙包纏練兩兩相連掛屋下過風不見日處造酒

每米一准斗用九兩或十兩

醞法

以米一石爲率赤小豆則用四十兩綠豆則用六十兩先淘米六斗入缸別淘米一斗炊作飯以蘿盛安米缸中以新汲水浸過米面三寸後三五日蘿內浮漿酸取出蘿傾浮飯入盆中切不可帶出一粒生米恐作酸以麴六兩赤小豆四兩拌飯勻却將所浸米六斗炊飯放冷將元漿四斗麴隨米照前數用綠豆三十六兩蒸爛如用赤小豆則二十四兩將飯麴拌勻不冷有飯塊入缸中撥開中心傾蘿內所拌了飯在其中平其面以物蓋覆次日便看如大發即措去缸邊汗失措則味混攪

令勻三日晚再用米三斗淘浸一宿次日早炊飯攤極大入盆中撥開缸內酒面取醋入飯同麴拌勻却傾入缸再拌勻平面每日勤揩汗兩次攪冬一月春秋二十日可熟

雞鳴酒方

先將糯米三升淘淨用水六升同下鍋煮成稠粥夏攤冷春秋溫冬微熱用細麴半斤酵二兩麥蘖一升擣細用錫飾三兩同下在粥內拌勻冬五日春秋三日夏二日成酒或加桂心胡椒良薑細辛甘草川芎丁香同酵麴一處和粥亦可

滿殿香酒麴方

白麴一百斤糯米粉五十斤甜瓜一百斤香熟者去皮子取汁蓮花去蓮留瓣搗取汁白木十兩

白檀香

宿砂仁

藿香

甘草

木香半兩

丁香

零陵香

白芷各三兩

右藥九味為細末同麴粉以蓮瓜汁和勻踏作片以紙袋盛掛通風處五十日可用每米一斗以麴一斤夏閉甕冬月待微發時作糯米稀粥一甕溫投之

蜜酒方

蜜二斤半以水一斗慢火熬百沸雞羽掠去沫再熬再掠沫盡為度桂心胡椒良薑紅豆礬砂仁各等分為細末先於器內下藥末八錢次下乾麴末四兩後下蜜水

用油紙封箬葉七重蜜固冬二七日春秋十日夏七日熟

又方 蜜四斤水九升同煮掠去浮沫夏候冷冬微溫入麴末四兩酵一兩腦子一豆大紙七重掩之以大針刺十孔日去紙一重至七日酒成用木閣起勿令近地氣冬月以微火溫之勿令凍

又方 沙蜜一斤煉過糯米一升蒸飯以水五升白麴四兩同入器中密封之五七日可漉極醇美

地黃酒方

肥地黃

竹刀剉細一大升搗爛

白糯米五升炒熟

麴一大升

須六月六日造右三件於盆中熟揉令勻納不津器中泥封春夏三七日秋冬五七日滿開有一盞綠水是其精英宜先酌飲之餘以生布絞取汁貯之若稀餚極甘美常服大能補益人

黃子酒麴方

糯米三斗為率淘淨蒸飯八分熟放溫用麴斟酌多少拌勻置不通風室中用麥穢或稻稈鋪地上又鋪席一領於上以米薄攤勻上用蒼耳草蓋時時看視但燭過成黑色以黃衣上為度每糯米一斗用此麴一升依常法釀之

初伏間造中伏後則生蟲不可久留此可為常用麴

羊羔酒方

精羊肉五斤用炊單褻了放篋底炊熟乾批作片用酒浸一宿研爛以鷺梨七箇去皮心同羊肉再研細紗濾過再用浸肉酒研濾三四次以川芎一兩爲細末入汁內攪勻釀在糯米脚用麴依常法

花香酒法

凡有香之花木香茶縹桂菊之類皆可摘下曬乾每清酒一斗用花頭二兩生絹袋盛懸於酒面離約一指許密封瓶口經宿去花其酒卽作花香甚美

煮酒法

將甯下清酒裝瓶滿以箬葉如法封扎鍋內湯止浸瓶三分之一其瓶須以物隔起勿着鍋底四邊頂口以物攪壓定勿令旁氣漏先放隔夜浸過糯米一撮然後發火但米熟爲度或只揭起所蓋之物一起其瓶卽乾是其候也速用水潑滅火然後起瓶離鍋火不滅味必壞火過則味狂糖火不足則酸或用黃蠟一小塊放酒中方泥起酒冷蠟凝味重而清也

止酸酒法

每酒一瓶着生雞子一箇石膏半搗碎縮砂杏仁各七枚三日便佳

又方 每餅以生雞子一箇頭上以針刺兩三小孔勿令汁出投餅中煮之

又方 每埕以黑錫一斤炙熱投酒中酸味去盡

半日取出任別用

又方 柑子一兩桂心二銖白芷確砂各一銖同爲末取三銖入酒其酸卽去

臘酒法

臘日取水一石置不漏器中浸麴三斗便下四斗米飯至來春正月十五日又下米飯三斗二月二十日又下米飯三斗至四月一十八日開之其甕但露着不用穰草蓋三伏停之不敗

造酒總法

要相時寒暖寒甚則熱拌熱則令飯冷然後拌和爲妙

造醋法

七醋方

以黃陳倉米五斗爲率不淘淨浸七宿每日換水一次至七日做爲熟飯乘熱入甕按平封閉勿令氣出第三日翻動至第七日開再翻轉傾入井花水三擔又封七日再攪再封至三十七二十一日成好醋此法簡妙

三黃醋方

三伏中取陳倉米一斗淘淨做熟硬飯攤勻候冷定飯面上以楮葉蓋或蒼耳青蒿皆可待黃衣上去蓋翻轉至次日暴乾敲去黃衣淨器收再用陳米一斗如前做飯暴收至秋社日又以陳米一斗做熟飯與上件併

乾一處拌勻下水面上的約四指高水以紗帛蒙頭至四十九日方熟慎勿動着待其自熟此法極妙

炒麥醋法

陳倉米或糯米一斗以水浸一宿炊作飯攤溫冷粗麴二十兩搗細火焙乾以紙襯地上出火氣拌飯勻放淨缸內入新汲水三斗又拌勻捺平用紙兩三重密封缸口勿見風向南方安候四十九日開用小麥二升炒焦投入缸內少頃取醋於鍋內煎沸入餅再入炒麥一撮醋又不壞取頭醋了再用水一斗半釀取第二醋旬日可食取了水七升半取第三醋更數日可食取醋了時須用炒焦麥半升入缸至妙

麥黃醋法

小麥不拘多少淘淨以清水浸三日漚出乾蒸熟於暖處攤開放簾席上鋪葉蓋之三五日黃衣上去葉暴乾飯淨入缸用水拌勻平之上而可一拳高水閉七七日熟

大麥醋法

大麥米二斗內一斗炒令黃色水浸一日夜炊熟以白麵六斤拌和於淨簾上鋪葉蓋七日黃衣上暴乾將餘麥一斗炒黃浸一宿炊熟攤溫同麥黃拌勻捺入缸內以水六斗攪密蓋二十日可熟

粟米醋法

粟米一斗淘淨水浸七日候有酸氣淘淨七次上甑蒸熟候如人體溫下甑封蓋直候發好日早晚攪之極多為妙五六日後澄清香熟撇取清者其脚再入溫湯攪勻又待五六日成醋直至滓盡乃止

糟醋法

臘糟一石用水泡粗糠三斗麥麴二斗和勻溫暖處放罈蓋勤拌捺待氣香嘗有醋味依常法淋之按四時添減春秋糠四斗半麴二斗半夏即原數冬用糠五斗麴三斗看天氣冷暖加減用之

錫醋法

錫飾一斤水三斤先以水入鍋煎數沸取出入錫攪勻同溫入白麵末二兩同攪勻裝餅內紙封日曬春一二月冬四十五日夏二十日熟極香美下了到二十日之上有一重白醭勿動至自落時乃成熟也若不日曬只放淨暖處勿動搖任其自然尤妙

又方 臘月收淨雪實內缸中約五寸厚入錫飾一層再入雪又澆錫飾至十斤為度密封泥固至來年四月八日開

糠醋法

每槽二十斤以水一檐浸一宿攪爛或新糟用水一檐半糠皮隨水拌糟極勻入甕將滿按令半用稻糠蓋冷則加薦頻看候熟發便倒入別甕熱不得太過未熟勿

動但熱逐旋隨次按勻再磨入淋甕中路實前湯
頭醋又煎淋第二醋要極酸以二醋煎沸淋新糟更要
酸頭醋煎淋恐太酸造成用川椒裝在乾餅泥起勿近
濕處煎了候冷入餅造醋要酸其法全在發熱時不可
發過化糟時短着水淋下再淋自然妙也

收藏醋法

收醋須用頭出者裝入餅每餅燒紅炭一塊投之加炒
小麥一撮着封泥固或入燒鹽者反淡了味

糯米醋法

六月六日用小麥二升磨碎不羅是日侵早以井花水
和成餅桑葉紙包之懸通風處陰乾聽其自發八月社
日以糯米一斗蒸作飯搗末拌勻入甕取蒸飯湯
候冷量四斗入之不及水湊紙糊甕口針刺數孔於紙
上至一箇月先期盪洗瓦甕歷乾至日榨醋煮熟嘗之
或以早穀春半米半穀炒焦黑色乘熱投入醋中封蓋
則醋黑色酸味倍增甚妙

粟醋法

紅棗煮爛連湯放冷入造酒甕許或用陳紅米炊
作飯投入拌勻入甕甕面留一小孔日中候香熟用
之

乾醋法

烏梅去核一升以醱醋五升浸曬乾爲末欲用取少

投水中卽成醋

又方 以蒸餅暴乾投醋中浸透再暴再浸大約餅三
枚滲盡醋一斗暴燥收之每行厨欲用擘少許以水研
用

又方 倉米一斗輕炒過微焦亦不妨取水浸一宿上
甕蒸熟攤冷搗麩麴末六升冷熟水和勻收入料樣於
甕令汁透飯內候熟定方以泥封口半月後取喫甚酸
醬法

熟黃醬方

以豆揀淨炒熟去皮磨細每末一斗入麴三斗以湯和
勻切片蒸熟攤蘆席上用麥點蒼耳葉盒發熱作黃衣
了翻轉烈日曬愈好每乾黃一斤用鹽四兩并花水下
高於黃一拳曬之

生黃醬方

三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿漉出入鍋煮熟爛
取出攤令極冷白麴不拘多小拌勻攤蘆席上用麥稈
蒼耳葉盒發熱作黃衣了翻轉烈日曬愈好每乾黃一
斤用鹽四兩并花水下高于黃一拳曬之

小豆醬方

小豆不拘多少揀淨磨碎歛去皮再磨細水浸半晝控
乾擦去皮盡至來早水淘淨控乾和麴捺作團盒蓋候
一月方發過用大眼籃懸通風處至來年二月中旬用

布擦去白醭搗碎用磨每細麵二十斤用鹽六斤四兩以臘水化開遇火日侵晨下兩月熟

甜麵醬方

白麵不拘多少冷水和作劑切作一指厚片籠內蒸熟攤眼三時許候餅上乾以楮葉蒼耳盒蓋至黃衣上勻為度去蓋翻轉至次日暴乾刷去黃衣再暴暴其愈好每斤用鹽四兩搗令碎貫煎湯滷鹽下合黃黃處切忌通風及溫地上

豌豆醬方

豌豆不拘多少水浸蒸軟曬乾去皮每淨豆一斗小麥一斗同磨作麵水和作硬劑切作片蒸熟合黃衣上曬乾依造麵醬法下之

乾依造麵醬法下之

大麥醬方

黑豆去皮淨者五斗炒熟水浸半日入鍋用浸豆水煮令爛傾出伺冷以大麥麵百斤拌令勻以篩篩下麵用煮豆汁和搜作劑切作大片上籠蒸熟傾出攤冷以楮葉盒蓋候黃衣上汗乾再曬搗碎揀丁日或火日下之每斗黃子用鹽二斤并花水八升化鹽水入缸

造肉醬法

蹄子筋膜四斤切醬麵一斤搗細用鹽一兩葱白細切一枕良薑川椒燕莢陳皮各二兩

右件糖酒拌勻如稠粥小瓶密封十餘日醱熟時再入酒味淡時入鹽用泥封固曝之

造鹿醢法

鹿肉八斤去筋膜細切如泥酒麵一斤小豆麵一斤紅豆川椒大兩良薑肉荳蔻二兩葱白切作末二升中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舊之膠子產鹽置煖處百日可食視稀稠加酒麵

金山寺豆豉法

黃豆不拘多少水浸一宿無鹽候冷以少麵拌豆上拌勻用甕再拌淨鹽上勻鹽約厚二寸許候草麥得或蒼耳青蒿葉蓋候黃衣上攤令汗乾去黃衣走水淘洗曬乾每用豆黃一斗物料一斗攪和洗淨候下

鮮菜瓜

蓮子肉

紫蘇葉

右將物料

切作二寸大塊無筋竹九剪作四塊水浸切半兩橘皮剉淨生薑切薄片紫蘇葉荳蔻皮川椒去目茴香微細右將物料拌勻先鋪豆黃一層次下物料一層撥鹽一層又下豆黃物料及鹽層層相次以滿為度納實用箬密縛泥封固烈日曝曬半月取出倒一遍拌勻再入甕

密封口泥固曬七日為度不可入水瓜茄中自然汁出也鹽無分兩相度斟酌用之

鹹豆方

黑豆一斗蒸熟取起曬一日用瓜二十條四斤先切令小乾紫蘇陳皮各切碎拌勻用酒香炒鹽四兩和得中醃之三越日然後用酒通酒令勻再蒸過再用鹽四兩拌之又用酒微酒日中攤曬一日却入小磁缸內裏裝數重紙封烈日暴之

淡豆方

大黑豆不拘多少醃蒸香為度取出攤置菜園中乘溫熱以罌子每一層盛一築蘭頭在無風處四圍上下用青草穰緊護之數日取開見豆上生黃衣已過然後取出曬一日次日溫湯洗以紫蘇葉切碎拌和之烈日暴十分乾後用磁器收貯密封泥固之

麩豉方

小麥細磨為麩以拌泥入甑蒸候氣煩好熟乃取下攤之令極冷以手接麩片上以荅耳之類蓋七日過上黃衣乃攤去熱氣却裝入甕中益蓋口以草穰煨七日黑色氣味香美便乘熱撿作餅中穿一孔以繩貫之紙袋裹其外用時全餅著湯中煮色足漉出削去外皮一餅用數次香美大勝豆豉只打破湯浸研用亦可但汁濁不如全煮汁清也

順七八月中造

收臘豉法

取香好豆豉於臘日用川芎頭橘皮生薑絲酒酒蒸焙乾收貯淨磁器中雖久如新

瓜豉方

大菜瓜二十枚去穢切作條闊厚一寸長二許不可經水用鹽八兩醃二宿漉出暴乾用頭醋五升豉一升用鹽汁煎四五沸去豆豉以所煎之醋放冷入糖四兩時蘿茴香川椒紫蘇橘皮絲同瓜兒若入醋內浸一宿漉出曬待乾又浸又曬以溫酒醃乾為度

魚鮮方

每大魚一斤切作脩不得犯水以淨布拭去涎血乾淨用鹽一兩半冬月一兩待片時醃魚出水再漉乾用薑橘絲時蘿紅麩飯飯葱油拌勻入磁罐內實好簽揮定覆罐去酒盡即熟用或琴水綽過肉緊而脆

王收鮮

青魚鯉魚大者皆可取淨肉隨意切片每斤用鹽一兩醃過夜控乾入川椒時蘿生薑橘皮絲葱熟油半兩橘葉數片茴香少許硬飯三兩匙再入鹽少許調和入瓶若封泥固之

真御法

淨魚肉十斤切脩用酒半升鹽六兩醃過夜去酒汁入薑橘絲各二兩川椒時蘿各半兩茴香二錢紅麩三斤

蔥絲四兩糯米飯一升半鹽四兩酒半升拌勻入磁器內箬蓋候酒出傾去入熟油四兩泥其面泥封之

省力鮮

青魚鯉魚皆可切作三指大治淨每五斤用炒鹽熟油各四兩薑橘絲各半兩川椒末三錢酒一盞醋半盞葱絲少許拌勻磁罐內實箬蓋竹簽揷五七日熟

海棠鮮

豬羊肉皆可造酒蓋土皮骨沸湯焯過細切每肉一斤用鹽一兩葱白五莖為絲香油半兩微煎炒之入川椒馬芹各一錢紅麴三錢小麥黃一兩並為末酒醋各半盞梗米飯三匙一同拌勻入磁封固之冬半月夏七日熟

熟

鱖魚鮮

鱖魚去皮骨尾鬚諸大魚皆可取肉洗去血盡控乾用紅麴拌鹽每肉三十斤醃七日夜溫水洗淨控乾入生香油一斤炒硬米粉一升半葱白二斤劈碎川椒皮二兩茴香薤蘿各一兩桂皮紅豆各五錢杏仁一兩去皮陳皮乾生薑各一兩為末拌勻用木桶盛荷箬蓋面緊用石壓之酒汁上即熟

黃雀鮮

每雀百枚治淨用酒半升洗拭乾不犯生水用麥黃蘗紅麴各一兩鹽半兩葱絲拌勻將雀逐隻平鋪罐內以

料物粉一層裝滿用箬蓋竹簽揷候酒出傾去入醇酒密封泥固之

鶩鮮

肥鶩用淨肉細切每五斤入鹽二兩酒一大碗醃過去酒用葱絲二兩薑絲四兩橘皮絲一兩椒皮末半兩時蘿茴香馬芹各少許紅麴末一合酒半升拌勻入罐實箬蓋封竹揷泥固之 豬羊精肉皆可依此

金溪鮮

鶩鴨肥者皆可治淨肉薄切以四分爲率入豬脂一分每斤炒鹽八錢葱白十莖切絲馬芹川椒末各半錢紅麴二錢梗米飯三匙醋半合同和勻入餅封之

邊巡鮮

諸般皆可但淨肉薄切入圓椒馬芹杏仁薑橘葉花鹽米粉紅麴拌勻用箬籬裹入甑蒸半熟取出以醋少許鍋內炒過可用

羊肉鮮

精羊肉一斤細切用鹽一兩紅麴末一兩馬芹葱薑絲隨意多少飯一掬溫薑水酒拌勻入罐緊箬以箬籬蓋春夏日暴秋冬火煨五日熟

鯉鮮

鯉肉治淨每斤用鹽一兩醃一伏時再淨洗控乾布裹石壓入酒少許拌用熟油薑絲各半兩鹽一錢葱絲一

兩飯一合紅麴馬芹茴香少許拌勻入瓶泥封十日

蛤蜊醬

生蛤蜊一斤將原滷洗去泥沙布裹石壓一宿入鹽味紅麴末一兩麥黃末二合入罐裝酒少許泥封固

玉鈎蝦鮓

生大蝦剥去皮鬚脚布裹壓乾每一斤用鹽一兩又看天氣冷煖增減生香油一兩蛤殼少許椒三十粒葱薑各少許飯半盞拌勻入鉗實捺封候香可食

清涼蝦鮓

蝦不拘多少用鹽水浸去鹹汁壓乾入紅麴川椒時蘿茴香葱白糯米飯少許鹽拌和入瓶緊捺以好酒酒面

上簍蓋密封乾則加酒可留兩月

凡鮓若要急熟則置竈頭煖處或日中暴之

凡鮓中用茴香夏月當勿用此物要酸

凡雀鰲魚鮓過時和猪肉作餛飩甚妙

糟醬醃藏法

法魚

大鯽魚洗淨控乾一宿破去肚腸留子鱗腮腮切一刀再拭乾每十斤用炒鹽二十兩麥黃末十五兩神麴末二十兩川椒二兩時蘿一兩半馬芹一兩紅麴八兩拌勻入腮實滿更填魚腹中餘者慘魚身入缸罐中排平入好酒浸沒二指泥封固臘月造

醃魚法

臘月取大魚去鱗雜首尾劈開洗去涎血布拭乾炒醃七日就用水刷洗魚明淨簍懸當風處七七魚極乾取下割作大方塊用臘糟以臘月酒脚和稀相魚多少下炒茴香時蘿葱油鹽與糟拌勻塗魚逐塊入淨罈中一層魚一層糟以滿為度泥封固七七日開之如遇南風不可開

紅魚方

鯽魚去腸每一斤淨用鹽一兩醃半日淨洗去涎血控乾每用鹽一兩慘魚肉上紅麴末二兩葱白絲二莖時蘿少許川椒百粒酒半盞入鉗封固五日可食

醃魚又法

鱮鯉鹹魚皆可臘月作乾至正月切作段洗淨每斤用鹽二兩却以糯米白麴造成酒醅以紅麴入醅內清油時蘿茴香薑椒拌和一層魚一層糟密密封固可交新

魚醬

每淨肉切碎一斤用鹽三兩炒川椒末乾生薑末馬芹各一錢神麴末二錢細紅麴半兩葱絲一握好酒同拌勻入鉗

酒魚脯

大鯽魚治淨布拭乾每斤用鹽一兩葱椒時蘿薑絲好酒同醃令酒高魚一指逐日翻動候滋味透取出曬乾

削食臘月造

酒麴魚

大魚治淨一斤切作手掌大片用鹽二兩神麴末四兩川椒百粒葱一握酒一升拌勻密封冬月七日夏一宿可食

魚頭醬

魚頭去眼睛及頰顙硬骨不拘多少先用鹽酒醋出水控乾碎剉如骰子太每斤用鹽一兩半炒米粗末薑葱絲椒時蘿橘皮拌勻入餅實捺封固

醃藏肉法

新豬肉切成段塊用煮小麥滾湯淋過每斤用鹽一

兩捺置缸中三日一翻半月後用好酒糟醃兩宿出缸用原缸瀋淨洗懸無烟處淨室中二十日後半乾以故紙封裹用淋過淨灰於大甕中一重灰一重肉埋訖盤蓋置涼處經歲如新煮時以米泔浸一炊時洗刷淨下清水鍋中盆蓋慢火煮候沸即徹薪停火一時再發火煮滾佳火良又取出食此法之妙全在早醃須臘月前十日作伴臘氣乃佳遲則不佳矣牛羊馬驢等肉皆可同此法

臘肉法

肉三斤作一塊每斤用鹽一兩投令勻入缸醃數日每日翻二三遍却入酒醋中停再醃三五日日翻三五次

取出控乾先備百沸湯一鍋真麻油一器將肉逐塊畧入湯蘸即提起趁熱以油勻刷掛烟頭薰之日後再用臘糟加酒拌勻再醃十日諸肉並可依此法

四時臘法

臘月醃肉瀋淨器收貯泥封之要用則取一椀臘水一椀鹽三兩和勻將肉去骨切三指厚五寸闊用鹽料勻拌半日入瀋水內浸一宿次日臘味與臘月者無異

肉脯法

諸般獸肉皆可一斤切作十六條好酒一大盞醋一盞淨鹽四兩馬芹時蘿各少許慢火熬酒醋乾收之

醃猪舌

猪舌一斤鹽半兩酒一盞川椒時蘿茴香各少許細切葱白醃五日日翻三四次用細索掛當風處候乾用紙袋盛掛之

紅羊肺

肥羊肉十五斤以半斤切作一條用鹽十五兩醃三伏時取出糟三斤鹽三兩拌勻再醃三宿取出不去糟於竈上猛柴烟薰乾次年五六月洗剥淨煮食

鹿獐羊等肉

或作條或作片去筋膜脂帶每斤用鹽一兩天氣暖則加一分半醃半日入酒一升半醋一盞經夜取出焙乾

牛羊肉