

遵生八牋十二

弦雪居重訂遵生八牋卷之十二

景陵鍾惺伯敬父較閱

瓜卷

家蔬瓜茄一宿出水

經知味者賤入。非漫錄同。悉聽製度。

配鹽瓜菽

老瓜嫩茄合五十斤。每斤用淨鹽二兩半。先用半兩醃瓜茄一宿。出水。次用橘皮五斤。新紫蘇連根三斤。生薑絲三斤。去皮杏仁二斤。桂花四

兩甘草二兩黃豆一斗黃酒五斤同拌入瓮合
滿捺實箬五層竹片捺定箬裹泥曬日中兩
月取出入大椒半斤茴香砂仁各半斤勻晾晒
在日內發熱乃酥美黃豆須揀大者煮爛以麩
皮罨熱去麩皮淨用

糖蒸茄

牛奶茄嫩而大者不去蒂直切成六稜每五十
斤用鹽一兩拌勻下湯焯令變色瀝乾用薄荷
茴香末夾在內砂糖二斤醋半鐘浸三宿曬乾

遵鹵直至鹵盡茄乾壓匾收藏之

蒜梅

青硬梅子二斤。大蒜一斤。或囊剝淨炒鹽二兩。酌量水煎湯停冷浸之。候五十日後鹵水將變色。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。生薑陳皮薄荷紫蘇俱切作絲。茴香炒砂仁。

通鑑卷一百一十二
砂糖拌勻入瓜內。用線扎定成個。入醬缸內。五
六日。取出連瓜曬乾。收貯。切碎了晒。

蒜瓜

秋間小黃瓜一斤。石灰白礬湯焯過。控乾鹽半
兩。醃一宿。又鹽半兩。剝大蒜瓣三兩。搗爲泥。與
瓜拌勻。傾入醃下水中。熬好酒醋。浸着涼處。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

兩紫蘇其草少許。醃伏時連滷夜煮。日晒。凡三次。煮後晒至兩天。留甌上蒸之。晒干收貯。

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。蒸熟晒干收藏。

藏芥

芥菜肥者不犯水。晒至六七分乾。去葉。每斤鹽四兩。淹一宿。取出。每莖扎成小把。置小瓶中。倒瀝盡其水。并煎淹出水同煎。取清汁待冷入瓶。

通鑑卷一百一十二
封固夏月食

菹豆芽

將菹豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘乾預
掃地潔淨以水洒濕鋪紙一層置豆於紙上以
盆蓋之一日兩次洒水候芽長淘去壳沸湯略
焯薑醋和之肉燥尤宜。

芥辣

三年陳芥子研細水調捺實碗內韌紙封固沸
湯三五次泡出黃水覆冷地上頃後有氣入淡

醋解開布瀝去查

又法加細辛二三分更辣

醬佛手香櫞梨子

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香櫞去穰醬皮
佛手全醬新橘皮石花麴筋皆可醬食其味更
佳。

糟茄子法

五茄六糟鹽十七更加河水甜如蜜茄子五
斤糟六斤鹽十七兩河水兩小碗拌糟其茄味
自甜此藏茄法也非暴用者又方中樣晚茄

水浸一宿。每斤用鹽四兩。糟一斤。亦妙。

糟薑方

薑一斤。糟一斤。鹽五兩。揀社日前。可糟不要見水。不可損了薑皮。用乾布擦去泥。晒半乾。後糟鹽拌之。入甕。

糖醋瓜

用六月伏。旋摘白生瓜。以五十斤爲率。破作兩片。去其練。切作寸許。大厚三分。三刀塊子。然後將籬盛於水。洗淨。每十斤用鹽五兩。缸內鹽之。

約一個時翻轉再過半時瀝起攤在蘆蓆上猛
日中晒令半乾先切橘皮絲薑絲花椒皮炒鹽
篩淨將好醋下鍋煎沸每十斤用醋二十二兩
五錢好砂糖十兩入鹽醋內傾於器中候冷將
瓜乾薑椒等入醋拌勻過宿翻轉又一宿再翻
後收藏只要泡洗器具乾淨斷水跡向陰處收
藏。

素筍鮓

用好麩六七個扯如小指大條子秤五斤入湯

內煮三四沸。捺在箬箕內。帶熱榨乾。先焙蒔蘿
茴香。共半合。碾碎。不可細了。揀花椒片小半合。
赤麴米大半合。以湯泡軟。披葱頭須半碗。杏仁
一合許。去皮尖。搗碎。用酒調湯熬油二兩於鍋
內。候熟。住火。先傾杏仁入酒沸過。次下麴及料
物。用鐵鏟頻翻三四轉。嘗其鹹淡。逐漸放於器
中。將溫赤麴旋摻入。捺實。以荷葉蓋上。用竹片
拴定。以石壓之。三四箇時辰可用。

文筍鮓方

春間取嫩筍剝淨去老頭切作四分大一寸長塊上籠蒸熟以布包裹榨作極乾投於器中下油用製造與麩鮓同。

糟蘿蔔方

蘿蔔一斤鹽三兩以蘿蔔不要見水揩淨帶須半根晒乾糟與鹽拌過次入蘿蔔又拌過入甕此方非暴吃者

做蒜苗方

苗用些少鹽淹一宿晾乾湯焯過又晾乾以甘

草湯拌過上甌蒸之晒乾入囊

三和菜

淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和其味得
所煎滾下菜薑絲橘皮絲各少許白芷一二小
片炒菜上重湯頓勿令開至熟食之

暴釐

菰菜嫩莖湯焯半熟紐乾切作碎段少加油略
炒過入器內加醋些少停片時食之

胡蘿蔔菜

取紅細胡蘿蔔切片。同切芥菜。入醋畧醃片時食之甚脆。仍用鹽些少大小茴香。薑橘皮絲同醋共拌。醃食。

胡蘿蔔鮓

俗名紅蘿蔔也。

切作片子。滾湯畧焯。控乾入少許蔥花。大小茴香。薑橘絲。花椒末。紅麴研爛。同鹽拌勻。罨一時食之。

又方

白蘿蔔。茭白。生切筭。煮熟。三物俱同。此法作鮓。

可供。

晒淡笋乾

鮮笋猫兒頭不拘多少。去皮切片。条沸湯焯過。晒干收貯。用時米泔水浸軟。色白如銀。鹽湯焯。卽醃笋矣。

蒜菜

用嫩白冬菜。切寸段。每十斤用炒鹽四兩。每醋一碗。水二碗。浸菜於瓮內。

做瓜法

用堅硬生瓜切開去穰揩乾不要犯水切三角
小塊以十斤爲率用鹽半斤放在大盆內浸一
宿明早以麻布袋之用石壓乾蒔蘿茴香花椒
橘皮紫蘇生薑各五錢俱切絲和瓜拌勻好砂
糖十兩以醋三碗碾糖極爛以磁器盛之把在
日中晒頻翻轉以汁盡爲度乾則入瓶收貯

淡茄乾方

用大茄洗淨鍋內煮過不要見水擘開用石壓
乾趁日色晴先把瓦晒熱攤茄子於瓦上以乾

通鑑卷一百一十二
爲度藏至正二月內和物勻食其味如新茹之
味

十香鹹豉方

生瓜并茄子相半。每十斤爲率。用鹽十二兩。先
將內四兩醃一宿。瀝乾。生薑絲半斤。活紫蘇連
梗切斷半斤。甘草末半兩。花椒揀去梗核碾碎
二兩。茴香一兩。蒔蘿一兩。砂仁二兩。藿葉半兩。
如無亦罷。先五日將大黃豆一升煮爛。用炒麩
皮一升。拌罨做黃子。待熱過篩去麩皮。止用豆