

易牙遺意
醒園錄



醒

園

錄

李化楠手抄

中華書局

叢書集成初編

易牙遺易（及其他一種）

中華書局出版發行

（北京王府井大街三十六號）

秦皇島市資料印刷廠印刷

一九九一年北京第一版

開本：七八七乘一〇九二毫米 三十二分之一

統一書號：ISBN7-101-00894-1/K·367

此據函海本排印
初編各叢書僅有
此本

先大夫自諸生時，疏食菜羹，不求安飽。然事先大父母，必備極甘旨。至於宦遊所到，多吳蜀酸苦之鄉，廚人進而甘焉者，隨訪而誌諸冊，不假抄胥，手自繕寫，蓋感數十年如一日矣。夫禮詳內則，養老有淳熬，淳母之別，奉親有飴蜜滷醢之和，極之蝸范蜺蜊之細，芝櫛葱漆之微，聚蒸栗擇削瓜鑽梨之事，罔不備舉。寧獨大者軒細者賸，冬行膳，委曲詳載爾乎？夫飲食非細故也，易警膳，毒書重鹽梅，烹魚則詩，羨誰能，脯熊則傳，懲口實，是故箴銘之作，不遺盤盂，知味之喻，更嘆能鮮，誤食蜚蜚者，由讀爾雅不熟，雪桃以黍者，亦未聆家語之訓乎？在昔賈思勰之要術，遍及齊民，近卽劉青田之多能，豈真鄙事，茶經酒譜，足解縈愁，鹿尾蟹螯，恨不同載，夫豈好事，蓋亦有意存焉。是錄偶然涉筆，猶憶醒園，不啻隨先大夫後，捧匱進爵，陪色笑於先大父母之側也，不敢久閉笈笥，乃壽諸梓，書法行款，悉依墨妙，點竄塗抹，援刻魯公爭座位例，各存其舊，亦謂父之書，手澤存焉，猶之母之杯棬，口澤存焉耳。然而言及此，已不禁淚涔涔如綆靡矣。男調元謹誌。

醒園錄目錄卷上

作米醬法

作麵醬法

做麥油法

醬油不用煎

做醬用水

做水豆豉法

醬豆腐乳法

凍豆腐法

極酸醋法

焦飯做醋法

醃猪肉法

酒燉肉法

火腿醬法

作甜醬法

做清醬法

醬不生蟲法

做醬諸忌

做香豆豉法

豆腐乳法

糟豆腐乳法

做米醋法

千里醋法

醃火腿法

醃熟肉法

醬肉法

做猪油丸法

蒸豬頭法

假火肉法

醃肉法

白煮肉法

風板鴨法

新鮮鹽白菜炒鷄法

封鴨法

頃刻熟鷄鴨法

食鹿尾法

炒野味法

煮魚翅法

煮鹿筋法

頓腳魚法

醉魚法

頃刻糟魚法

做肉鬆法

煮老猪肉法

風豬小腸法

風鷄鵝鴨法

悶鷄肉法

食牛肉乾法

假燒鷄鴨法

關東煮鷄鴨法

食熊掌法

煮燕窩法

煮鮑魚法

炒鱸魚法

醉螃蟹法

糟魚法

做魚鬆法

酥魚法

魚肉耐久法

蝦羹法

夏天熟物不臭法

醒園錄卷上

羅江李化楠石亭手抄

作米醬法

用飯米舂粉，澆水作餅子，放蒸籠內蒸熟，候冷，鋪草蓋草加扁，七日過，取出晒乾，刷毛不用舂碎，每斤配鹽四兩，水十大碗，鹽水先煎滾，候冷澄清，泡黃攪爛，約五六日後，用細篩磨擦，下落盆內，付日中大晒四十日，收貯聽用。按此黃雖係飯米，一經發黃，內中鬆動，用水一泡，加以早晚翻攪，安有不化之理，似可不用篩磨，以省沾染之費，更爲捷便。

又法

用糯米與飯米對配，作法同前。

又法

白米不論何米，江米更妙，用滾水煮幾滾，帶生撈起，不可大熟，蒸飯透熟，不選厚，俟冷，上面不拘用何東西蓋密，至七日過，晒乾，總以毛多爲妙，如遇好天氣，用冷茶湯拌濕，再晒乾，每米黃一斤，配鹽半斤，水四斤，鹽水煮滾，澄清去渣底，候水冷，將米入於鹽水內，晒至四十九日，不時用竹片攪勻，倘日氣太大，晒至期過於乾者，須用冷茶湯和勻，不用乾水俱收起，磨極細，即米醬矣。或用細篩擦，細細亦可。以後或仍晒，或蓋密置於當日處俱可，如醬乾些，可加冷

茶和勻再晒。凡要攪時。當看天氣清亮。方可動手。若遇陰天。不必打破醬面。

作甜醬法。

白麵十斤。以滾水做成餅子。不可太厚。中挖一孔。令其透氣。蒸熟於煖房內。上下用稻草鋪排。草上加席。放麵餅於上。覆以席子。勿令見風。俟七日後。發黃取出。候冷晒乾。每十斤配鹽二斤八兩。用滾水泡半日。候冷澄清去渾。底下黃時。以木扒子打攪令爛。每早未出日時。翻攪極透。晒至紅色。用磨磨過。放大鍋內煎之。每一鍋放紅糖一兩。不住手攪。熬至顏色極紅爲度。裝入罈內。俟冷封口。仍放日地晒之。鮮美味佳。按醬晒至紅色後。可以不用磨。只在合鹽水時。攪打用手擦磨極爛。或將黃先行杵破。粗篩篩過。以鹽水泡之。自然融化。兼可不用鍋內煎。只用大盆盛置鍋內。隔湯煮之。亦加紅糖。不住手攪。至紅色裝起。似略簡。

又法。做清醬亦用此黃。見後條。

先用白飯米泡水。隔宿撈起。春粉。篩就晒乾。或碎米亦好。次用黃豆洗淨。約十五斤麥麴可配黃豆一斗。和水滿鍋。慢火煮至一日歇水。悶蓋隔宿。次早連汁取出。大盆內同麵拌勻。用手搥揉。搥成塊子。鋪排草席上。仍用草蓋住。至霉。少七天多十天。取出。擺開晒乾。刷去黃毛。杵碎與鹽對醋和勻。裝入盆內。每黃一斤。配好西瓜六斤。削去青皮。用木板架於盛黃盆上。刮開取瓢。揉爛帶汁子。一併下去。白皮切作薄片。仍用刀橫札細碎。攪勻。此醬所重者瓜汁。一點勿輕棄。將盆開口付日中日晒。日攪四五次。至四

十日裝入罈內聽用。若要作菜碟，下稀飯，單用者，候一個月時，另取一小罈，用老姜或嫩姜切絲，多下，加杏仁去皮尖，用豆油先煮至透，攪勻，再晒十多天收貯，可當淡鼓之用。

又法。

每斗黃豆，配乾白麵十五斤，先用鹽滾水泡化，澄去沙底，晒乾，淨重十二斤，將豆下大鍋水配滿，煮至一天，歇水收蓋隔宿，次早連汁取入大盆內，全乾麵拌勻，用手撮起，排蘆席上，草蓋令發霉，少七天，多十天，取出攤開晒乾，研碎，下缸，將鹽泡水而下，欲乾水少些，欲稀水多些，日晒，每早用棍子攪翻，十天，或半月，可用。按此法用多水，依後方，作醬油，亦佳。

作麵醬法。

用小麥麵，不拘多少，和水成塊，切作片子，約厚四五分，蒸熟，先於空房內，用青蒿鋪地，或鮮荷葉亦可，加用乾稻草，或穀草，上面再鋪席子，然後將蒸熟麵片，鋪排草席上，鋪畢，復用穀稻草，上加席子，蓋至半月後，變發生毛，亦有七，取出，晒乾，以透爲度，將毛刷去，用新磁器收貯候用，臨時，研成細麵，每十斤，配鹽二斤半，應將大鹽預先研細，全淨水煎滾，候冷，澄清去渾脚，和黃入缸，或加紅糖亦可，以水較醬黃，約高寸許爲度，乃付大日中，晒月餘，每早日出時，翻攪極透，自成好醬。

又法。

重羅白麵，每斗得黃酒糟一飯碗，泛麵做劑子，如一斤一箇，蒸熟，晾冷，拾成一堆，用布包，襪蓋好，十

日後皮作黃色內泛起如鋒窩眼爲度分開小塊晒乾用石礮礮爛汲新井水調和不乾不濕還可抓成團每麵一斗約用鹽四斤六兩調勻下缸大晴天晒五日即泛漲如粥醬皮有紅色如油用木扒兜底掏轉仍照前一斗之數再加鹽三斤半調和後按五日一次掏轉晒至四十五日即成醬可食矣切忌薄晒熱時不可亂動

做清醬法

黑豆先煮極爛撈起候略溫加白麵拌勻每豆一斗配麵三斤多不過五斤攤開有半寸厚上用布蓋密不拘席草皆可候發霉生毛至七天過晒乾天氣熱不過五六日涼不過六七日爲期總以生毛多妙不可使爛如遇好天氣用冷茶湯拌濕再晒乾用茶湯拌者欲其味甘不拘幾次越多越好每豆黃一斤配鹽十四兩水四斤鹽同水煮滾澄清去渾底晾冷將豆黃入鹽水內泡晒至四十九日如要香可加香薷大茴花椒姜絲芝蔴各少許撈出二貨豆渣合鹽水再熬酌量加水每水一斤加鹽三兩再撈出三貨豆渣再加鹽水再熬去渣然後將一二次之水隨便合作一處拌勻或再晒幾天或用糠火薰滾皆可其豆渣尙可作家常小菜用也按豆渣晒微乾加香料即可作香豆豉詳見豆豉類

又法

每揀淨黃豆一斗用水過頭蒸熟豆色以紅爲度連豆汁盛起每斗豆用白麵二十四斤連湯豆拌勻或用竹籬及柳籬分盛攤開泊按實將籬安放無風屋內上覆蓋稻草微至七日後去草連籬搬

出日晒。晚間收進。次日又晒。晒足十四天。如遇陰雨。須補足十四天之數。總以極乾爲度。此作醬黃之法也。微好醬黃一斗。先用井水五斗。量準。注入缸內。再每斗醬黃。用生鹽十五斤。稱足。將鹽盛在竹籃內。或竹淘羅內。在水內溶化入缸。去其底下渣滓。然後將醬黃入缸。晒三日。至第四日早。用木扒兜底掏轉。晒熱時。切不可動。又過二日。如法再打轉。如是者三四次。晒至二十天。即成清醬。可食矣。至逼清醬之法。以竹絲編成圓筒。有週圍而無底口。南方人名醬簍。京中花兒市有賣。并蓋缸簍。簍絮大小缸蓋。俱可向花兒市買。臨逼時。將醬簍置之缸中。俟簍坐實缸底時。將簍中渾醬不住挖出。漸見底。乃以簍上用磚頭一塊壓住。以防醬簍浮起。缸底流入渾醬。至次早。啓蓋視之。則簍中俱屬清醬。可用碗緩緩挖起。另住潔淨缸內。仍安放有日色處。再晒半月。罈口須用紗或麻布包好。以防蒼蠅投入。如欲多做。可將豆麵水鹽照數加增。清醬已成未簍時。先將浮面豆渣撈起一半。晒乾。可作香豆豉用。

又法。

將前法醬黃整塊。醬黃即做甜醬所用者。是也已見前篇。先用飯候冷。逐塊搥濕。晒乾。如法再搥再晒。日四五度。若日炎。可乾六七次更妙。至赤色乃止。黃每斤配鹽四兩。水十大碗。鹽水先煎滾澄清。候冷。泡醬黃。付日大晒。乾即添滾水。至原泡分量爲準。不時略攪。但勿攪破醬黃塊耳。至赤色。將滷濾起。下鍋加香蕪八角。荷花椒。俱整用口袋。芝蔴。盛之。同前三四滾。加好老酒一小瓶。再滾。裝入罐內。聽用。其渣再酌量加。

鹽煎水如前法。再晒至赤色。下鍋煎數滾。收貯。以備養物作料之用。

做麥油法。卽清醬。

將小麥洗淨。用水下鍋煮熟。悶乾。取起鋪大扁內。付日中晒之。不時用快子翻攪。至半乾。將扁抬入陰房內。上面用扁蓋密。三日後。如天氣太熱。麥氣大旺。日間將扁揭開。夜間仍舊蓋密。若天不熱。麥氣不甚旺盛。不過日間將扁脫開縫就好。倘天氣雖熱。而麥氣不熱。卽當密蓋爲是。切毋泄氣。至七日後。取出晒乾。若一斗出有加倍。卽爲盡發。將作就麥黃不必如作豆油。以飯泔漂晒卽帶莖毛。每斤配鹽四兩。水十大碗。鹽水先煎滾。澄清。候冷泡麥黃。付大日中晒至乾。再添滾水至原泡分量爲準。不時略攪。至赤色。將滷濾起。下鍋內加荳蔻八角茴香俱整口袋。同煎三四滾。加好老酒一小瓶。再滾。裝入罐內聽用。其渣再酌量加鹽煎水如前法。再至赤色。下鍋煎數滾。收貯。以備養物作料之需。

又法。

做麥黃與前同。但晒乾時。用手搓摩。揚簸去霉。磨成細麵。每黃十斤。配鹽三斤。水十斤。鹽同水煎滾。澄去渾脚。合黃麥做一大塊。揉得不硬不軟。如餠餠樣就好。裝入缸內。蓋藏令發。次日掀開。用一手捧水。節節洒下。付日大晒一天加水一次。至用棍子可攪得活活就止。卽或遇雨。不至生蛆。

醬不生蟲法。

用芥子研碎，入豆醬內，不生蟲，或用川椒亦可。

醬油不用煎。

醬油濾出上甕，將瓦盆蓋口，以石灰封好，日日晒之，倍勝於煎。

做醬諸忌。

一下醬忌辛日，一防不潔淨身子眼目，一忌缸罈泡洗未淨，一防生雨點入缸內，一醬晒得極熱時，不可攪動，晚間不可即蓋，遇應攪之日，務於清早，上蓋必待夜靜涼冷，下雨時，缸蓋亦當用棍撐起，若悶住，恐翻黃。

做醬用水。

須臘月內，擇極涼日，煮滾水，放天井空處，冷透收存，待夏泡醬及油，用此臘水，最益人，又不生蛆蟲，且經久不壞，又云，造醬要三熟，謂熟水調麵，蒸熟麵餅，熟水浸鹽也，每黃十斤，配鹽三斤，水十斤，乃做醬一定之法，斟酌加減，隨宜而用，水內入鹽，須攪過二三次，澄清，用竹籬淋過，去盡泥脚，試鹽水之法，將雞蛋下去，浮有二指高，即極鹹矣。

做香豆豉法。

每豆一斗，用過頭水煮熟，將水逼乾，用白麵二十斤，拌勻，微法與上做清醬同，微好，用杏仁、瓜子仁、姜絲、紫蘇、八角、茴香、小茴香、花椒、白糖、陳皮、瓜塊、燒酒，內陳皮須煮出苦水拌勻，盛潔淨磁瓶內，將瓶口泥好。

又法。晒至一月，即成香豉矣。若有前方清醬之餘豆，則此方之黃，可以不用另做。

預備黑豆，水煮熟，晾微乾，收藏空房內，蓋密發黃，至半個月，取出晒乾，揚去綠衣，每日用清冷飯滾湯，拌濕令透，晒極乾，再拌再晒，不拘日數，總以豆顆鬆破爲準，或夜間漂露更妙。晒極乾，淨重五斤，大杏仁一斤，半或二斤亦可，水浸，勿搖動，去皮尖，晾乾，用久陳皮，切細絲，八兩，老姜，二斤，洗淨連皮，以上備齊，總稱若干重，欲淡，每十兩配鹽一兩，欲鹹，每十兩配鹽二兩，或一兩五錢，臨合時，用西瓜汁泡化，澄清去砂脚，和入初次總合諸料時，用大西瓜二枚，取肉汁子，揉爛和入，但當記得留汁，泡鹽去沙爲要，大晒至極乾，再下一枚，和入再晒，至極乾，然後另用家蘇葉，一薄荷葉，一厚樸，一兩半，甘草，一兩，烏梅肉，二兩，小荷，一兩，川貝母，一兩，密桔梗，半，入水二十碗，煎至十二碗，濾出頭汁，再入水前，約渣水十五碗，煎至八碗，去渣，二汁合拌前料，晒乾，再另用大粉草，八錢，家紫蘇，八錢，薄荷，八錢，小荷，八錢，大荷，八錢，川貝母，五錢，砂仁，六錢，花椒，六錢，柿霜，二兩，各研細末，拌入，和好老酒拌濕，令透，當令有餘濕，以爲晒日乾燥地步，迨晒去餘濕，不致乾燥，用小口磁罐裝貯，布塞極緊，勿使漏氣，輪轉晒二十天，若太濕，晒至一月可用，罐口或用猪尿包，或泥封固均可，若藏久太乾，當用老酒拌濕，再晒幾天，自然再潤。又云，若要自用，西瓜用三次更妙，倘要賣的，西瓜只用一次，藥汁中加烏糖八兩亦可，瓜用三次者，初次之瓜，只單取汁，子肉不用，至二三次，纔將瓜瓢切作指頭大塊，按所配藥料，不無太輕，意當以加倍爲

妥。拌酒之法，每豆豉一斤，加老酒四兩八錢。

做水豆豉法

做就黑豆黃十斤，配鹽四十兩，金華甜酒十碗，先用滾湯二十碗，泡鹽作滷，候冷澄清，將黃下缸，入鹽水併酒，晒四十九日，下大小茴香、紫蘇葉、薄荷葉，各一兩，剉粗末，甘草粉、陳皮絲，各一兩，花椒一兩，乾姜絲，半斤，杏仁，去皮尖，一斤，各料和入缸內，再攪，晒二三日，用罈裝起，泥封固，隔年吃，極妙，釀肉吃，更好。按陳椒、姜、杏、四味，當同黃一齊下晒，或候晒至二十多天下去亦可，若待隔年吃之，即當照原法晒爲妥。

又法

發就豆黃一斤，好西瓜瓢一斤，好老酒一斤，鹽半斤，先用酒將鹽澆化，澄沙合黃與瓜瓢攪勻，裝入罈內，封固，俟四十天可吃，不晒日。

豆腐乳法

將豆腐切作方塊，用鹽醃三四天，出晒兩天，置蒸籠內，蒸至極熟，出晒一天，和便醬，下酒少許，蓋密，晒之，或加小茴末，和晒，更佳。

醬豆腐乳法

前法類，醬黃做就，研成細麵，用鮮豆腐十斤，配鹽二斤，切成扁塊，一重鹽，一重豆腐，醃五六天，撈起。