

飲饌服食牋下

燕閒清賞牋

增補遵生八箋

江左書林印行

飲饌服食賤 下卷

家蔬類

皆余手製曾經知味者服人非漫錄也或傳有不同悉錄製度

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。煮酒五斤。同拌入。氣合滿。捺

實箬五層。竹片捺定。箬裹泥封。晒日中。兩月取出。入大椒半斤。茴香砂仁各半斤。勻晾。晒在日內。發熟

乃酥美。黃豆須揀大者煮爛。以麩皮釐熟。去麩皮淨用。

糖蒸茄 牛奶茄嫩而大者不去蒂。直切成六棱。每五十斤。用鹽一兩。拌勻。下湯焯令變色。漚乾。用薄荷

茴香末夾在內。砂糖二斤。醋半鍾。浸三宿。晒乾。遵酒直至滴盡。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。滴水將變色。

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。茴香炒砂仁砂

糖拌勻。入瓜內。用線扎定。成個。入醬缸內。五六日取出。連瓜晒乾收貯。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。搗為泥。與瓜

拌勻。傾入醃下水中。熬好。酒醋浸着涼處。頻放。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。醃伏時。連酒夜煮日晒。凡三

次煮後。晒至兩天。留甑上蒸之。晒乾收貯。

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。晒乾收藏。

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。倒滬

盡其水并煎淹出水同煎取清汁待冷入瓶封固夏月食

菜豆芽

將菜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四五次泡出黃水覆冷地上項後有氣入淡醋解開布濾去查又云加細辛二三分更辣

醬佛手香綠梨子

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香綠去穰醬皮佛手全醬新橘皮石花麩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為率破作兩片去其線切作寸許大厚三分三刀塊子然後將羅盛於水洗淨每十斤用鹽五兩缸內醃之約一個時翻轉再過半時滌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

素筍鮮

用好筍六七個扯如小指大條子秤五斤入湯內煮三四沸捺在筍箕內帶熟榨乾先焙時蘿茴香共半合碾碎不可細了揀花椒片小半合赤麩米大半合以湯泡軟披蔥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筍及料物用鉄鏟頻翻

三四轉嘗其鹹淡逐漸策於器中將溫赤麩旋摻入捺實以荷葉蓋上用竹片拴定以石壓之三四個

時辰可用。

文筍鮮方 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，下油用製造與麩鮮同。

糟蘿蔔方 蘿蔔一斤，鹽三兩，以蘿蔔不要見水，揩淨帶須半根，曬乾，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，上甕蒸之，曬乾入甕。

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，炒菜上重湯頻，勿令開至熟食之。

暴釐 蒜菜嫩莖，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。

胡蘿蔔鮮

俗名紅蘿蔔也

切作片子，滾湯畧焯，控乾入少許葱、花、大小茴香、薑橘絲、花椒末、紅麴研爛，同鹽拌

勻，畧一時食之。

又方 白蘿蔔、茭白、生切，筍煮熟，三物俱同，此法作鮮可供。

晒淡筍乾 鮮筍，貓兒頭不拘多少，去皮切片，條沸湯焯過，曬乾收貯，用時米泔水浸軟，色白如銀，鹽湯焯即醃筍矣。

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，以十斤為率，用鹽半斤，放在大盆內浸一宿，明早以麻布袋之用石壓乾，詩蘿蔔香花、椒橘皮、紫蘇生薑各五錢，俱用絲和瓜拌勻，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，以汁盡為度，乾則入瓶收貯。

淡茄乾方 用大茄洗淨。鍋內煮過。不要見水。攪開。用石壓乾。起日色晴。先杷瓦晒熱。攤茄子於瓦上。以乾為度。藏至正二月內。和物勻食。其味如新茄之味。

十香鹹豉方 生瓜并茄子相半。每十斤為率。用鹽十二兩。先將內四兩。醃一宿。漚乾。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。薑葉半兩。如無亦罷。先五日將大黃豆一升煮爛。用炒麩皮一升拌。釐做黃子。待熟過篩。去麩皮。止用豆豉。用酒一瓶。醋糟大半碗。與前物共。和打拌。泡乾。淨。入之。搽實。用箬四五重蓋之。竹片甘字打定。再將紙箬扎窰口。泥封。晒日中。至四十日。取出。畧。眼乾。入窰收之。如晒可二十日。轉過。窰。使日色週遍。

又造芥辣法 用芥菜子一合。入搗盆。研細。用醋一小盞。以水和之。再用細絹擠出汁。置水缸涼處。臨用時。再加醬油。醋調勻。其辣無比。其味極妙。

芝蔴醬方 熟芝蔴一斗。搗爛。用六月六日水煎滾。晾冷。用罈調勻。水淹一手指封口。晒五七日後。開罈。將黑皮去後。加好酒釀糟三碗。好醬油三碗。好酒二碗。紅曲末一升。炒萊豆一升。炒米一升。小茴香末一兩。和勻。過二七日後用。

盤醬瓜加法 黃子一斤。瓜一斤。鹽四兩。將瓜擦原醃。瓜水拌勻。醬黃。每日盤二次。七七四十九日。入罈。乾開。氣。菜十斤。炒鹽四十兩。用紅醃菜一皮。菜一皮。鹽醃三日。取起。菜入盆內。揉一次。將菜另過一缸。留鹽汁聽用。如此九遍。完入窰內。一層菜上。洒花椒小回香一層。又裝菜。如此緊緊實實裝好。將前留起菜。滑。每罈沒三碗泥。起。過年可吃。

撒拌和菜 將麻油入花椒。先時熬一二滾。收起。臨用時。將油倒一碗。入醬油。醋。白糖些少。調和得法。安起。凡物用油拌的。即倒上些少。拌吃。絕妙。如拌白菜。豆芽。水芹。須將菜入滾水焯熟。入清水漂着。臨用時。榨乾。拌油。方吃。菜色青翠。不黑。又脆。可口。

水豆豉法

將黃子十斤好鹽四十兩金華甜酒十碗先日用滾湯二十碗充調鹽三滑留冷從清聽用

將黃子下缸

入酒入鹽水晒四十九日完方下大小茴香各三兩草果錢五官桂錢三木香錢一陳皮錢一花柳

兩乾薑錢一絲錢一杏仁錢一

各料加入缸內又晒又打三日將罈裝起隔年吃方好錢五鹹肉吃更妙

倒麝菜

每菜一百斤用鹽五十兩醃了入罈裝實用鹽潯調毛灰如乾麪糊口上攤過封好不必草塞

辣芥菜清燒

用芥菜不要落水晾乾乾了用滾湯一焯就起箊蘿撈在篩子內晾冷將焯菜湯晾冷將

篩子內菜用鬆鹽些少撒拌入瓶後加晾冷菜潯液上包好安頓冷地上

蒸乾菜

將大窠好菜擇洗淨乾入沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬蒔蘿花椒砂糖橘皮同煮極熟又

晒乾并蒸片時以磁器收貯用時着香油揉微用醋飯上蒸食

鶴鷄茄

揀嫩茄切作細縷沸湯焯過控乾用鹽醬花椒蒔蘿茴香甘草陳皮杏仁紅豆研細末拌勻晒

乾蒸過收之用時以滾湯泡軟蘸香油燂之

食香瓜茄

不拘多少切作碁子每斤用鹽八錢食香同瓜拌勻於缸內醃一二日取出控乾日晒晚復

入滾水內次日又取出晒凡經三次勿令太乾裝入罈內用

糟瓜茄

瓜茄等物每五斤鹽十兩和糟拌勻用銅鈹五十文逐層鋪上經十日取錢不用別換糟入瓶

收久翠色如新

茭白鮮

鮮茭切作片子焯過控乾以細葱絲蒔蘿茴香花椒紅麪研爛并鹽拌勻同醃一時食藕梢鮮

同此造法

糖醋茄

取新嫩茄切三角塊沸湯瀉過布包榨乾鹽淹一宿晒乾用薑絲紫蘇拌勻煎滾糖醋潑浸收

入磁器內瓜同此法

糟薑

社前取嫩薑不拘多少去蘆擦淨用酒和糟鹽拌勻入磁罈中上加砂糖一塊箬葉紮口泥封七

醃菹菜 白菜削去根及黃老葉洗淨控乾每菜十斤用鹽十兩甘草數莖以淨氣盛之將鹽撒入菜了內擺於瓮中入蔣蘿少許以手按實至半瓮再入甘草數莖候滿瓮用磚石壓定醃三日後將菜倒過扭去澆水于乾淨器內另放忌生水却將澆水澆菜內候七日依前法再倒用新汲水滄浸仍用磚石壓之其菜味美香脆若至春間食不盡者于沸湯內焯過曬乾收之夏間將菜溫水浸過壓乾入香油拌勻以磁碗盛於飯上蒸過食之

蒜冬瓜 揀大者去皮穰切如一指闊以白礬石灰煎湯焯過澆出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩搗碎同冬瓜裝入磁器添以熬過好醋浸之

醃鹽韭法 霜前揀肥韭無黃稍者擇淨洗控乾於磁盆內鋪韭一層摻鹽一層候鹽韭勻鋪盡為度醃一二宿翻數次裝入磁器內用原澆加香油少許尤妙或就韭內醃小黃瓜小茄兒別有鹽醃去水韭內拌勻收貯

造穀菜法 用春不老菜臺去葉洗淨切碎如錢眼子大曬乾水氣勿令太乾以薑絲炒黃豆瓣每菜一斤用鹽一兩入香油相停揉回酒性裝入罐內候熟隨用

黃芽菜 將白菜割去梗葉止留菜心離地二寸許以糞上壅平用大缸覆之缸外以土密壅勿令透氣半月後取食其味最佳黃芽韭薑芽蘿蔔芽川芎芽其法亦同

酒豆豉方 黃子一斗五升篩去麴令淨茄五斤瓜十二斤薑助十四兩橘絲隨放小茴香一升炒鹽四斤六兩青椒一斤一處拌入瓮中捺實傾金花酒或酒娘醃過各物兩寸許紙箬扎縛泥封露四十九日罈上寫東西字記號輪晒日滿傾大盆內晒乾為度以黃草布罩蓋

紅鹽豇 先將鹽霜梅一個安在鍋底下淘淨大粒青豆蓋梅又作豆中作一窩下鹽在內用蘇木煎水入白礬些少沿鍋四邊澆下平豆為度用火燒乾豆熟鹽又不泛而紅

五美薑 嫩薑一斤切片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二兩拌勻晒三日次入甘松一錢甘草五錢檀

香末二錢又拌晒三日收用。

醃芥菜

每菜十斤用鹽八兩為則

十月內採鮮嫩芥菜切碎湯焯帶水撈於盆內與生薑熟麻油芥花芝麻鹽拌

勻實於盆內三五日吃至春不變。

食香蘿蔔

每蘿蔔十斤用鹽八兩淹之

切作骰子大鹽醃一宿日中晒乾切薑橘絲大小茴香拌勻煎滾熟醋澆上

用磁瓶盛日中晒乾收貯

糟蘿蔔茭苡筍菜瓜茄等物

用石灰白礬煎湯冷定將前物浸一伏時將酒滾熱泡糟入鹽又入銅錢

一二文量糟多少加入醃十日取起另換好糟入鹽酒拌入罈內收貯箬扎泥封。

五辣醋方

醬一匙醋一錢白糖一錢花椒五七粒胡椒一二粒生姜一分或加大蒜一二滴更妙。

野菽類

余所選者與王兩樓遠甚皆人所知可食者方敢錄存非王所擇有所為而然也

黃香萱

夏時採花洗淨用湯焯拌料可食入燒素品如豆腐之類極佳凡欲食此野菜品者須要采洗

潔淨仍有葉背心料小虫不令誤食先辨料頭每醋一大酒鍾入甘草末三分白糖霜一錢麻油半盞

和起作拌菜料頭或加搗薑些少又是一製凡花菜采來洗淨滾湯焯起速入水漂一時然後取起榨

乾拌料供食其色青翠不變如生且又脆嫩不爛更多風味家菜亦如此法他若炙燻作釐不在此製

甘菊苗

甘菊花春夏旺苗嫩頭采來湯焯如前法食之以甘草水和山藥粉搗苗油燻其香美佳甚

枸杞頭

枸杞子嫩葉及苗頭采取如上食法可用以煮粥更妙四時惟冬食子。

菱科

夏秋采之去葉去根惟留梗上圓科如上法熟食亦佳糟食更美野菜中第一品也。

萼菜

四月采之滾水一焯落水漂用以薑醋食之亦可肉羹亦可。

野苣菜

夏采熟食拌料炒食俱可。比家苣更美。

野白薺

四時采嫩者生熟可食。

野蘿蔔

菜似蘿蔔可采根苗熟食。

萹蒿 春初採心苗入茶最香。葉可熟食。夏秋莖可作齏。

黃連頭 即藥中黃連。采頭鹽醃。晒乾入茶最佳。或以熟食亦美。

水芹菜 春月採取滾水焯過。薑醋麻油拌食。香甚。或湯內加鹽焯過。晒乾。或就入茶供亦妙。

茉莉葉 茉莉花嫩葉未洗淨。同豆腐煨食。絕品。

鵝腳花 採單瓣者可食。千瓣者傷人。湯焯。加鹽拌料亦可煨食。如大瓜釐炒食俱可。春時食苗。

梔子花 一名唐蒲。採花洗淨。水漂去腥。用麪入糖。鹽作糊。花拖油燂食。

金荳兒 即決明子。採荳湯焯。可供茶料。香美甘口。

金雀花 春初採花。鹽湯焯。可充茶料。拌料亦可供饌。

紫花兒 花葉皆可食。

香春芽 採頭芽湯焯。少加鹽晒乾。可留年餘。以芝蔴拌供。新者可入茶最宜。炒麪助食佳。煨豆腐素菜。

無一不可。

蓬蒿 採嫩頭。二三月中方盛。取來洗淨。加鹽少醃。和粉作餅。油燂香美可食。

灰荳菜 採成科。熟食煎炒俱可。比家荳更美。

桑菌 柳菌 俱可食。採以同素品煨食。

驚腸草 甜者是。採可焯熟。拌料食之。

雞腸草 同上食。

綿絮頭 色白生田埂上。採洗淨。搗如綿。同粉麪作餅食。

蕎麥葉 八九月採初出嫩葉。熟食。

西洋太紫 七八月採葉。煨豆腐妙品。

蘑菇 採取晒乾。生食作羹。美不可言。素食中之佳品也。

竹菇 此更鮮美熟食無不可者。

金蓮花 夏採葉梗浮水面湯焯薑醋油拌食之。

天茄兒 鹽焯供茶薑醋拌供饌。

看麥娘 隨麥生隴上春採熟食。

狗脚跡 生霜降時葉如狗脚採以熟食。

斜蒿 三四月生小者全科可用大者摘嫩頭湯中焯過晒乾食時再用湯泡料拌食之。

眼子菜 六七月採生水澤中青葉紫背莖柔滑細長數尺採以湯焯熟食。

地踏葉 一名地耳春夏中生雨中雨後採用薑醋熟食日出即沒而乾枝。

窩螺薺 正二月採之熟食。

馬齒 初夏採沸湯焯過晒乾冬用旋食。

馬蘭頭 二三月叢生熟食又可作齋。

茵陳蒿 即青蒿兒 春時採之和麪作餅炊食。

雁兒腸 二月生如豆芽菜熟食生亦可食。

野茭白菜 初夏生水澤傍即茭芽兒也熟食。

倒灌薺 採之熟食亦可作齋。

苦麻薺 三月採用葉搗和麪作餅食之。

黃花兒 正二月採熟食。

野苧薺 四時採生熟可食。

野菜豆 莖莖似菜豆而小生野田多藤蔓生熟皆可食。

油灼灼 生水邊葉光澤生熟皆可食又可醃作乾菜蒸食。

板蕎蕎 正二月採之炊食三四月不可食矣

辟米薺 三月採止可作釐

天藕兒 根如藕而小收熟作藕菜拌料食之葉不可食

蚕豆苗 二月採為茹麻油炒下鹽醬煮之少加薑葱

蒼耳菜 採嫩葉洗焯以薑鹽苦酒拌食去風濕子可雜米粉為糗

芙蓉花 採花去心蒂滾湯泡一二次同豆腐少加胡椒紅白可愛

葵菜 此蜀葵叢短而葉大性溫 採葉與作菜羹同法食

丹桂花 採花洒以甘草水和米春粉作糕清香滿頰

葛豆菜 采梗去葉去皮寸切以滾湯泡之加薑油糖醋拌之

牛蒡子 十月採根洗淨煮毋太甚取起槌碎匾壓乾以鹽醬蘿薑椒熟油諸料拌浸一二日收起焙乾如肉脯味

槐角葉 採嫩葉細淨者搗為汁和麪作淘以醢醬為熟羹食

椿樹根 秋前採根搗篩和麪作麪塊清水煮服

百合根 採根辨晒乾和麪作湯餅蒸食甚益氣血

括蕞根 深掘大根削皮至白寸切水浸一日一換至五七日後收起搗為漿末以絹濾其細粉候乾

為粉和梗米為粥加以乳酪食之甚補

凋菰米 凋菰即今胡稭也曝乾礮洗造飯香不可言

錦帶花 採花作羹柔脆可食

葛蒲 石葛蒲白朮煮為末每一斤用山藥三斤煉蜜水和入麪內作餅蒸食

李子 取大李子剝去核用白梅甘草泡滾湯焯之以白糖和松子攪仁研末填入甑上蒸熟食之

山芋頭

採芋為片用櫃子煮過去苦杏仁為末少加醬水或鹽和麪將芋片拖煎食之

東風薺

即薺菜也

採薺一二升洗淨入淘米三合水三升生薑一芽頭搥碎同入釜中和勻上澆麻油

一蠅殼再不可動以火煮之動則生油氣也不着一些鹽醋若知此味海陸八珍皆可厭也

玉簪花

採半開蕊分作二片或四片拖麪煎食若少加鹽白糖入麪調勻拖之味甚香美

梔子花

又一法再錄

採分開花簪水焯過入細葱絲大小茴香花椒紅麪黃米飯研爛同鹽拌勻醃壓

半日食之用礬焯過用蜜煎之其味亦美

水茵

用朽桑木樟木楠木截成一尺長段臘月掃爛葉擇肥陰地和水埋于深畦如種菜法春月用米

泔水澆灌不時菌出逐日灌以三次即大如拳採同素菜炒食作脯俱美木上生者且不傷人

藤花

採花洗淨鹽湯酒拌勻入甑蒸熟晒乾可作食餡子美甚葷用亦佳

江薺

生臘月生熟皆可食花時勿食但可作釐

商陸

採苗莖洗淨熟蒸食加鹽料紫色者味佳

牛膝

採苗如剪韭法可食

湖藕

採生者截作寸塊湯焯鹽醃去水芎油少許薑橘絲大小茴香黃米飯研爛細拌荷葉包壓隔宿

食之

防風

採苗作菜食湯焯料拌極去瘋

芭蕉

蕉有二種根粘者為糯蕉可食取根切作大片子灰汁煮令熟去灰汁又以清水煮易以二次令

灰味盡取壓乾以鹽醬大小茴香花胡椒乾薑熟油研拌蕉根入缸鉢中醃一二日取出少焙略敲令

軟食之全似肥肉

水菜

狀似白菜七八月間生田頭水岸叢聚色青湯焯醬煮可食

蓮房

取嫩去皮子并蒂入灰煮又以清水煮去灰味同蕉脯法焙乾石壓令匾作片食之

苦益菜 即胡麻

取嫩葉作羹。大甘脆清。

松花蕊

採去赤皮。取嫩白者。蜜漬之。畧燒令蜜熟。勿太熟。極香脆美。

白芷

採嫩根。蜜漬糟藏。皆可食。

防風芽

採嫩芽。如胭脂色者。如嘗菜料拌食之。

天門冬芽

川芎芽 水藻芽 牛膝芽 菊花芽 荇菜芽 同上拌料熟食

水苔

春初採嫩者。淘擇令極淨。更要去沙石虫子。以石壓乾。入鹽油花椒。切韭芽同拌入瓶。再加醋薑。

食之甚美。又可油炒。加鹽醬亦善。

蒲蘆芽

採嫩芽切斷。以湯焯布裏壓乾。加料如前作鮓。妙甚。

鳳仙花梗

採梗肥大者。去皮削令乾淨。早入糟午間食之。

紅花子

採子淘去淨者。碓內搗碎。入湯泡汁。更搗更煎汁。鍋內沸。入醋點住。絹挹之。似肥肉。入素供極

精

金雀花

春初開。形狀金雀。朵朵可摘。用湯焯作茶供。或以糖霜油醋拌之。可作菜甚清。

寒豆芽

用寒豆淘淨。將蒲包起濕包裏。春冬置炕傍近火處。夏秋不必。日以水噴之。芽出去殼。洗淨湯

焯入茶供。芽長作菜食。

黃豆芽

大黃豆如上法。待其出芽些少許。取起。淘去殼。洗淨煮熟。加以香薑橙絲木耳佛手柑絲拌勻。

多著麻油糖霜。入醋拌供。美甚。

醞造類

此皆山人家養生之酒。非甜即藥。與嘗品迥異。豪飲者勿共語也。

桃源酒

白麴二十兩。判如粟核。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。

投放麴汁中。攪如稠粥。候發。即更投二斗米飯。嘗之。或不似酒。勿怪。候發。又二斗米飯。其酒即成矣。如天氣稍暖。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。浸麴俟發。經一日炊飯候冷。即出瓮中。以麴麥和。還入甕中。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。取大麥蘖麴一大匙。白麴末一大分熟攪和。盛葛布袋中。納入酒甕。候甘美即去其袋。然造酒北方地寒。即如人氣投之。南方地暖。即須至冷為佳也。

香雪酒 用糯米一石。先取九斗。淘淋極清。無渾脚為度。以桶量米。准作數。與水對充。水宜多一斗。以補米脚。浸于缸內。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。先漚飯殼。次漚起米。控乾炊飲。乘熟用源浸米水。澄去水脚。白麴作小塊二十斤。拌勻米壳。蒸熟。放缸底。如天氣熱。畧出火氣。打拌勻後。蓋缸口一週時。打頭耙。打後不用。蓋半週時。打第二耙。如天氣熱。須再打出熱氣。三扒打絕。仍蓋缸口。候熟。如用常法。大抵米要精白。淘淋要清淨。耙要打得熟氣透。則不致敗耳。

碧香酒 糯米一斗。淘淋清淨。內將九升浸瓮內。一升炊飯。拌白麴末四兩。用簍埋所浸水內。候飯浮撈起。蒸九升米飯。拌白麴末十六兩。先將淨飯置瓮底。次以浸米飯置瓮內。以原淘米漿水十斤。或二十斤。以紙四五重密封瓮口。春數日。如天寒一月熟。

臘酒 用糯米二石。水與醪二百斤。足秤白麴四十斤。足秤酸飯二斗。或用米二斗起醪。其味醲而辣。正臘中造。煮時大眼籃二箇。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。攪去浮飯。漚乾浸米。先將米五斗淘淨。鋪于甕底。將濕米次第上去。米熟。畧攤氣絕。翻在缸內。中蓋下。取浸米漿八斗。花椒一兩。煎沸出鍋。待冷。用白麴三斤。搥細好。酵母三碗。飯多少。加常酒放醪法。不要厚了。天道極冷。放煖處。用草圍一宿。明日早。將飯分作五處。每放小缸中。用紅麴一升。白麴半升。取醪亦作五分。每分和前麴飯同拌勻。踏在缸內。將餘在熟盡放面。

上蓋定。候二日打扒如面厚。三五日打不通。打後面浮漲足。再打一遍。仍蓋下。十一月二十日熟。十二月一月熟。正月二十日熟。餘月不宜造。榨取澄清。併入白檀少許包裏。泥定頭槽。用熟水隨意副入。多一宿使可榨。

五香燒酒

每料糯米五斗。細麴十五斤。白燒酒三大罈。檀香木香乳香川芎沒藥各一兩五錢。丁香五錢。人參四兩。各為末。白糖霜十五斤。胡桃肉二百個。紅棗三升。去核。先將米蒸熟。晾冷。炤嘗下酒法。則要落在甕口缸內。好封口。待發微熱。入糖。並燒酒香料。桃棗等物在內。將缸口厚封。不令出氣。每七日開打一次。仍封。至七七日。上榨如嘗。服一二杯。以醱物壓之。有春風和煦之妙。

山芋酒

用山藥一斤。酥油三兩。蓮肉三兩。冰片半分。同研如彈。每酒一壺。投藥一二丸。熱服有益。

葡萄酒

法用葡萄子。取汁一斗。用麴四兩。攪勻入甕內。封口。自然成酒。更有異香。○又一法。用蜜三斤。水一斗。同煎入瓶內。候溫。入麴末二兩。白酵二兩。濕紙封口。放淨處。春秋五日。夏三日。冬七日。自然成酒。且佳。行功導引之時。飲一二杯。百脉流暢。氣運無滯。助道所當不廢。

黃精酒

用黃精四斤。天門冬去心三斤。松針六斤。白朮四斤。枸杞五斤。俱生用。納釜中。以水三石煮之。一日。去渣。以清汁浸麴。如家醞法。酒熟。取清。任意食之。主除百病。延年變鬚髮。生齒牙。功妙無量。

白朮酒

白朮二十五斤。切片。以東流水二石五斗。浸缸中二十日。去滓。傾汁大盆中。夜露天井中。五夜。汁變成血。取以浸麴。作酒。取清。服。除病延年。變髮堅齒。面有光澤。久服延年。

地黃酒

用肥大地黃。切一大斗。搗碎。糯米五升。作飯。麴一大升。三物于盆中。揉熟。相勻。傾入甕中。泥封。春夏二十一日。秋冬須二十五日間。日開看。上有一盞綠液。是其精華。先取飲之。餘以生布絞汁。如飴。

收貯味極甘美。功效同前。

葛蒲酒

取九節葛蒲。生搗。絞汁五斗。糯米五斗。炊飯。細麴五斤。相拌。令勻。入磁罈。蜜蓋。二十一日。即開。

溫服。日三服。通血脉。滋榮胃。治風痺。骨立痿。黃醬不能治。服一劑。百日後。顏色光彩。足力倍嘗。耳目。

聰明髮白變黑齒落更生夜有光明延年益壽功不盡述

羊羔酒 糯米一石如常法浸漿肥羊肉七斤麴十四兩杏仁一斤煮去苦水又同羊肉多湯煮爛留汁七斗拌前米飯加木香一兩同醞不得犯水十日可吃味極甘滑

天門冬酒 醇酒一斗用六月六日麴米一升好糯米五升作飲天門冬煎五升米須淘訖晒乾取天門冬汁浸先將酒浸麴如嘗法候熟炊飯適寒溫用煎汁和飯令相入投之春夏七日勤看勿令熱秋冬十日熟東坡詩云天門冬熟新年喜麴米春香並舍聞是也

松花酒 三月取松花如鼠尾者細控一升用絹袋盛之造白酒熟時投袋于酒中心井內浸三日取出澆酒飲之其味清香甘美

菊花酒 十月採甘菊花去蒂只取花二斤擇淨入醅內攪勻次早榨則味香清冽凡一切有香之花如桂花蘭花薔薇皆可倣此為之

五加皮三鞭酒 法用五加根莖牛膝丹參枸杞根金銀花松節只壳枝葉各用一大斗以水三大石于大釜中煮取六斗去滓澄清水準凡水數浸麴即用米五大斗炊飯取生地黃一斗搗如泥拌下二次用米五斗炊飯取牛蒡子根細切二斗搗如泥拌飯下三次用米二斗炊飯大草麻子一斗熬搗令細拌飯下之候稍冷熱一依常法酒味好即去糟飯之酒冷不發加以麴末投之味苦薄再炊米二斗投之若飯乾不發取諸藥物煎汁熱投候熟去糟時常飲之多少常令有酒氣男女可服亦無所忌服之去風勞冷氣身中積滯宿疾令人肥健行如奔馬功妙更多

麴類

造酒米惡全在曲精水潔故曲為要藥若曲失其妙酒何取焉故錄曲之妙方于後

白麴 白麴一担糯米粉一斗水拌令乾濕調勻篩子格過踏成餅子紙包挂當風處五十日取下日晒夜露每米一斗下麴十兩

內府秘傳麴方 白麴一百斤黃米四斗菉豆三斗先將豆磨去壳將壳簸出水浸放置一處聽用次將

黃米磨末。入麴并豆末。和作一處。將收起。豈壳浸水。傾入米麴豆末內。和起。如乾再加浸豈壳水。以可捻成塊為準。踏作方麴。以實為佳。以粗卓晒六十日。三伏內做。方好造酒。每石入麴七斤。不可多放。其

酒清別

蓮花麴 蓮花三斤 白麴一百五十兩 菜豆三斗 糯米三斗共磨 川椒八兩 如常造踏。

金莖露麴 麴十五斤 菜豆三斗 糯米三斗為末

襄陵麴 麴一百五十斤 糯米三斗磨 蜜五斤 川椒八兩

紅白酒藥 用草蓂五箇。青皮官桂砂仁良薑茱萸光鳥各二斤。陳皮黃柏香附子蒼朮乾薑甘菊花杏

仁各一斤。薑黃薄荷各半斤。每藥料共稱一斤。配糯米粉一斗。辣蓂二斤。或五斤。水薑二斤。搗汁和滑

石末一斤四兩。如常法盒之上料。更加畢撥丁香細辛三賴益智丁皮砂仁各四兩

東陽酒麴 白麴一百斤。桃仁三斤。杏仁三斤。草烏一斤。烏頭三斤。去皮可減去其半。菜豆五升。煮氣木

香四兩。官桂八兩。辣蓂十斤。水浸七日。漚母藤十斤。蒼耳草十斤。二桑葉也同蓂草三味。入鍋煎煮。菜豆每

石米內放麴十斤。多則不妙。

蓂麴 用糯米不拘多少。以蓂搗汁。浸一宿。漚出。以麴拌勻。少頃篩出浮麴。用厚紙袋盛之。挂通風處。夏

月製之。兩月後可用。以之造酒。極醇美可佳。