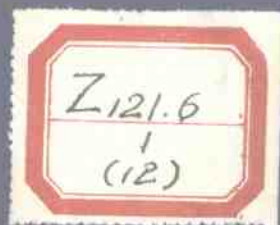


齊民要術

四



齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及蘖子第六十八

常滿鹽花鹽第六十九

作醬等法第七十

作醋等法第七十一

作豉等法第七十二

八和齋第七十三

作鮓等法第七十四

作脯腊等法第七十五

作羹臙等法第七十六

作蒸魚法第七十七

臙脂煎消第七十八

菹綠等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八

黃衣一名麥蘖

作黃衣法

六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熱蒸之槌箔上敷席

置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈亂葉薄覆無亂葉者刈胡菜擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菜覆之七日看黃衣色足便出曝之令乾去胡菜而已慎勿颺簸齊人喜當風颺

去黃衣此大謬凡有所造作用麥麩者皆仰其衣爲勢今反颺去之作物必不善矣

作黃蒸法

六七月中晞生小麥細磨之以水澆而蒸之氣留好熟便下之攤令冷布

置覆蓋成就一如麥麩法亦勿颺之慮其所損

作蘖法

入月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之脚生布麥於

席上厚二寸許一日一度以水澆之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮白餈蘖若煮黑餈蘖待芽生青成餅然後以刀剉取乾之欲令餈如琥珀色者以大麥爲其蘖

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒

之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法

以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令

上恆有游水須用時挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱甚還即成鹽永不窮盡風塵陰雨則蓋天晴淨還仰若用黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法

五六月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令消盡又以鹽投

之水鹹極則鹽不復消融器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽滓甚白不廢常用又一石還得入斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即接取便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆正四方千百相似成印輒沉漉取之花印二鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

十二月正月爲上時二月爲中時三月爲下時

用不津甕

甕津則壞醬嘗爲菹酢者亦不中用之

置日中高處石

上

夏雨無令水浸甕底以一銚鏃生繖作鉄釘子背歲殺釘著甕底石下後雖有姪娠婦人

食之醬亦不壞爛也

用春種烏豆

春豆粒小而均晚豆粒大而雜

於大甕

中燥蒸之氣留半日許復貯出更裝之迴在上

者居下

不爾則生熟不多調均也

氣留周徧以灰覆之經宿

無令火絕

取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭若能多收常用作食既無

灰塵又不失火勝於草遠矣

齧看豆黃色黑極熟乃下日曝

取乾

夜則聚覆無令潤濕

臨欲春去皮更裝入甕中蒸令

氣餹則下一日曝之明旦起淨簸擇滿日春之

而不碎若不重餹碎而難淨簸揀去碎者作熱湯於大盆

中浸豆黃良久淘汰按去黑皮湯少則添慎勿易湯易湯則走

失豆味令醬不美也漉而蒸之淘豆湯汁即煮碎豆作醬以供旋食大醬則不用汁

一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽

黃蒸草薺居恤反麥麩令極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕令

醬壞黃蒸令醬赤美草薺令醬芬芳薺按簸去草土麩及黃蒸各別擣末細篲馬尾羅彌好

大率豆黃三斗麩末一斗黃蒸末一斗白鹽五

升薺子三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麩者一升當笨

麩四升殺多故也豆黃堆量不槩鹽麩輕量平槩三種

量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆虫也攪令勻

調以手痛按皆令潤徹亦面向太歲內著甕中

手按令堅以滿爲限半則難熟盆蓋密泥無令

漏氣熟便開之臘月五七日正月二日四七日三月三七日當縱橫

裂周迴離甕徹底生衣悉貯出搗破塊兩甕分

爲三甕日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和

之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於

小盆內減鹽汁浸之按取黃瀋漉去滓合鹽汁

瀉著甕中

率十石醬用黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便止豆乾飲水

也仰甕口曝之

諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣

十日內每日

度以杷徹底攪之十日後每日輒一攪三十口

止雨卽蓋甕無令水入

水入則生蟲

每經雨後輒

一攪解後二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若爲妊娠婦人壞醬者取白葉棘子著

中則還好

俗人用孝杖攪醬及灸甕醬雖回而胎損

乞人醬時以

汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麋鹿兔肉皆得作取良殺新肉

脂細剉陳肉乾者不任用合脂令醬膩曬麪令燥熟擣絹筵大

率肉一斤麪末五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾

熟擣絹筵盤上和令均調內甕子中有骨者和訖先擣然後盛之骨

多髓既肥膩醬亦然也泥封日曝寒月作之宜埋之於黍

穰積中二七日開看醬出無麪氣便熟矣買新

殺雉煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬

雞汁亦得勿用陳肉令醬苦膩無雞雉好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊麀鹿兔肉生魚皆得作細

剉肉一斗好酒一斗麪末五升黃蒸末一升白

鹽一斗

麴及黃蒸並曝乾絹筵唯一月三十日停是以不須鹹鹹則不美

盤上

調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坑火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令坩中纔容醬瓶

大釜中湯煮空瓶令極熱出乾麴肉內瓶中令

去瓶口三寸許

滿則近口者焦

碗蓋瓶口熟泥密封內

草中下土厚七八寸

土薄火熾則合醬焦熟遲氣味美好焦是以寧冷不

焦食雖便不復中食也

於上然乾牛糞火通夜勿絕明日

周時醬出便熟

若醬未熟者還覆置更然如初

臨食細切葱白

著麻油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法

鯉魚鯖魚第一好鱧魚亦中鱗魚鮐魚即全作不用切

去鱗淨

洗拭令乾如膾法披破縷切之去骨大率成魚

一斗用黃衣三升

一升全用二升作末

白鹽二升

黃鹽則苦

乾

薑一升

末

橘皮一合

縷切之

和令調勻內甕子中

泥密封日曝

勿令漏氣

熟以好酒解之凡作魚醬肉

醬皆以十二月作之則經夏無蟲

餘月亦得作但喜生蟲不

得度夏耳

乾鱗魚醬法

一名刀魚六月七月取乾鱗魚盆中水浸置屋裏一日三度易水三

日好淨漉洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘖末亦得白鹽二升

齊民要術 卷六
半於盤中和令均調布置甕子泥封勿令
漏氣二七日便熟味香美與生者無殊異

食經作麥醬法
小麥一石漬一宿炊卧之令生
黃衣以水一石六斗鹽三升煮

作鹵澄取入斗著甕中炊小麥投
之攪令調勻覆著日中十日可食

作榆子醬法
治榆子仁一升擣末篩之清酒
一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法
成膾魚一斗以麴五升清酒二升鹽
三升橘皮二葉合和於瓶內封一日

可食
甚美

作蝦醬法
蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五
升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脰法
尹延
羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟
細切之生薑五片橘皮兩葉雞

子十五枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟
肉著甌上蒸令熟和生肉醬清薑橘和之

生脰法

羊肉一斤猪肉白四兩豆醬清漬之
縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後

鮑魚作醬五月可為醬上旬

楚狡切

豆中庚煮

之以碎豆作末都至六月七月之交分以藏瓜

可作魚醬

作鱖法

昔漢武帝逐夷至於海濱聞有香氣
而不見物令人推求乃是漁父造魚

腸於坑中以至土覆之香氣上達取而食之
以為滋味逐夷得此物因名之蓋魚腸醬也

取石首魚鮓魚鮠魚三種腸肚胞齊淨洗空著

白鹽令小倚鹹內器中密封置日中夏二十日

春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹母蟹臍大圓竟腹下公蟹狹而長得則

著水中勿令傷損及死者一宿則腹中淨久則吐黃

吐黃則不好先著薄饊饊薄著活蟹於冷饊甕中一

宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待冷甕盛半汁取

饊中蟹內著鹽蓼汁中便死蓼宜少著多則爛泥封二

十日出之舉蟹齊著薑末還復齊如初內著坩

甕中百箇各一器以前鹽蓼汁澆之令沒密封

勿令漏氣便成矣特忌風裏風則壞而不美也

又法直煮鹽蓼湯甕盛詣河所得蟹則內鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好慎風如前法食時下薑末調黃蓋盛薑酢

作酢法第七十一

酢者今醋也

凡醋甕下皆須安磚石以離濕潤為姪娠婦人所壞者車轍中乾土末一掬著甕中即還好

作大酢法

七月七日取水作之大率麥麩一斗勿揚簸水三斗粟米熟飯三斗攤令

令任甕大小依法加之以滿為限先下麥麩次下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口拔刀橫甕上一七日且著井花水一碗三七日且又著一碗便熟常置一瓠瓢於甕以挹注若用濕器

鹹器內甕中則壞酢味也

秣米神酢法

七月七日作置甕於屋下大率麥

粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水

浸麥甕訖然後淨淘米炊為再餽攤令冷細擘

麴破勿令有塊子一頓下釀更不重投又以手

就甕裏搗破小塊痛攪令和如粥乃止以綿幕

口一七日一攪二七日一攪三七日亦一攪一

月日極熟十石甕不過五斗澱得數年停久為

驗其淘米泔即瀉去勿令狗

鼠得食饋黍亦不得人啖之

又法

亦以七月七日取水大率麥甕一斗水三

斗粟米熟飯三斗隨甕大小以向滿為度

水及黃衣當日頓下之其飯分為三分七月初

作時下一分當夜即沸又三七日更炊一分投

之又三日復投一分但綿幕甕

口無橫刀益水之事溢即加甑

又法

亦七月七日作大率麥甕一升水九升粟

米九升一時頓下亦向滿為限綿幕甕口