

齐民要术

一
玉
四
册
函

齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及菓子第六十八

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

作羹臠第七十六

作蒸焦第七十七

胘脂煎消第七十八

植綠等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八

黃衣一名麥蘖

作黃衣法

熟蒸之槌箔上敷席置麥於上攤令厚二寸許預前一

一日刈亂葉薄無亂葉者刈胡葉擇去雜草無令有水露氣候

麥冷以胡葉覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡葉而

已慎勿颺簸齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造

作用麥蘖者皆仰其衣為勢今反颺去之作物必不善

作黃蒸法

七月取生小麥細磨之以水漉而蒸之氣肺好熟

便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥蘖法亦勿颺

之慮其所損

作蘖法

八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著

水即去之腳生布麥於席上厚二寸一日一度以水澆

之芽生便止即散收令乾勿使餅餅成則不復任用此煮白錫

蘖若煮黑錫即待芽生青成餅然後以刀剷取乾之欲令錫如

琥珀色者以大麥為其蘖

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

成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽承

不窮盡風塵陰雨則蓋天晴爭還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦

是以必須白鹽甘水

五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令清

造花鹽印鹽法

盡又以鹽投之水鹹極則鹽不復消融易器淘

治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中鹽甚白不廢常用又一

石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即

便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四

美方千百相似而成印輒沉澆取之花印一鹽白如珂雲其味又

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下時用不津甕甕津

植酢者亦置日中高處石上夏雨無令水浸甕底以一銚鏹一

不中用之齊民要術

底石下後雖有姪娘婦用春種烏豆春豆粒小而均於大甑中

人食之醬亦不壞爛也晚豆粒大而雜

燥蒸之氣餹半日許復貯出更裝之迴在上居下不獨則生熟

氣餹周徧以灰覆之經宿無令火絕取乾牛屎圓累令中央空

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

夜則聚覆臨炊春去皮更裝入甑中蒸令氣餹則下一日曝之

明旦起淨簸擇滿臼春之而不碎若重餹而難淨簸揀去碎者作熱

湯於大盆中浸豆黃良久淘汰揆去黑皮湯少則添慎勿易湯

醬不漉而蒸之淘豆湯汁即煮細豆作醬一炊傾下置淨席上

美也以供旋食大醬則不用汁攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸草蒿居恤麥麴令極乾燥鹽色黃者

發醬苦鹽若潤溼令醬壞黃蒸令醬赤美蒿令醬芬芳蒿按簸去草土麴及黃蒸各別擣細末從馬尾羅彌好大率豆

黃三斗麴末一斗黃蒸末一斗白鹽五升蒿子三指一撮鹽少

酢後雖加鹽無復美味其用神麴者一升當笨麴三升殺多故也豆黃堆量不概鹽麴輕量平

概三種量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆蟲也攪令均調以手

痛按皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手按令堅以滿為限半

則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之臘月五七日正月二月四七日三月三七日

當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣悉貯出搗破塊兩甕分為三甕

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接取黃滓漉去滓

合鹽汁瀉著甕中率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無仰甕口

曝之諺曰萎蕤葵日乾醬言其美矣十日內每日數度以杷徹底攪之十日後

每日輒一攪三十日止雨即蓋甕無令水入水入則生蟲每經雨後

輒須一攪解後二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為妊娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕中則還好俗人用孝

杖攪醬及炙甕乞人醬時以新汲水一盞和而與之令醬不壞

齊民要術

肉醬法牛羊麋鹿兔肉皆得作取良殺新肉去脂細剉陳肉乾者不任

用合時曬麴令燥熟搗絹從大率肉一斗麴末五升白鹽二升

半黃蒸一升曝乾熟搏盤上和令均調內甕子中有骨者和訖

之骨多髓既肥泥封日曝寒月作之於黍穰積中二七日開看

醬出無麴氣便熟矣買新殺雉煮之令極爛肉銷盡去骨取汁

待冷解醬雞汁亦得無雞雉好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊麋鹿兔肉生魚皆得作細剉肉一斗好酒

一斗麴末五升黃蒸末一升白鹽一斗麴及黃蒸並曝乾絹從

不須鹹鹹盤上調和令均搗使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令蚶中纔容醬瓶大釜中湯煮空

瓶令極熱出乾搗肉內瓶中令去瓶口三寸滿則近碗蓋瓶口

熟泥密封內草中下土厚七八寸土薄火熾則令醬焦熟遲氣

味好焦是以寧冷不焦食雖

便不復於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時醬出便熟若未中食也於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

作魚醬法鮐魚鱮魚第一好鯉魚亦中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白

鹽二斤則黃鹽乾薑一升之末橘皮一合之縷切和令調均內甕子中

泥密封日曝勿令氣熟以好酒解之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

乾鱮魚醬法一名刀魚六月七月取乾鱮魚盆中水浸置屋裏

魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘖末亦得白鹽二升

半於槃中和令調均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臥之令生黃衣以水一石

六斗鹽三升煮作鹵澄取八斗著甕中炊小麥

投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法

治榆子仁一升搗末篩之清酒一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法

成脂魚一斗以麴五升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

反始蟬

法羊皮二斤豬肉一斤合煮令熟細切之薑五片

合先取熟肉臠上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脰法

羊肉一斤豬肉白四兩豆醬清漬之縷切生姜雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬

四月立夏後鯢魚醬五月可

為醬上旬

勑楚校切

豆中庾煮之以碎豆作末都至六七月之交

分以藏瓜可作魚醬

作鮓法

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法香氣

上達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也

取石首魚魴魚鰻魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹
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

得則水中勿令傷損

及死者一宿腹中淨

久則吐黃吐黃則不好

先煮薄糖

糖薄

著活蟹於冷

糖甕中一宿著蓼湯和白鹽特須極鹹待令甕盛半汁取糖中

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臍著

薑末還復臍如初內著坭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
不及前味亦好值風如前法食時下薑末調黃蓋盛薑酢

作酢第七十一

酢者今醋也

凡醉甕下皆須安磚石以離溼潤為姪娘婦人所壞者磚輒中乾土末淘著甕中即還好

作大酢法

七月七日取水作之大率麥麴二斗勿揚簸水三斗

限先下麥麴次下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口扳刀橫

甕上一七日著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一

瓠瓢以挹酢若用溼器

秫米神酢法

七月七日作置甕於屋下大率麥麴一斗水一石

滿為限先量水浸麥麴訖然後淨淘米炊而再餹攤令冷細擘

麵破勿令有塊子二頓下釀更不重投又以水就甕裏搗破小

塊痛攪令和如粥乃止以綿幕口一七日一攪二七日一攪三

七日亦二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

鼠啖得食貴添亦不得人啖

又法

亦以七月七日取水大率麥麵一斗水三斗粟米熟飯二

為三分七日初作時下一分常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機刀益水之事溢即加甑

又法

亦七月七日作大率麥麵一升水九升粟針九升一時頓

澱多至十月終如壓酒法毛袋壓出

則貯之其糟別甕水澄壓取先食也

粟米麴作酢法七月二月向末為上時八月四月亦得作大率

酢今夜炊飯薄難使冷日未出前汲井花水斗量著甕中量飯

著盆中或烤栳中然後瀉飯著甕中瀉時直傾之勿以手撥飯

水釀少澱久停彌好凡酢未熟已熟而移動綿幕甕口三七日熟

美釀少澱久停彌好凡酢未熟已熟而移動綿幕甕口三七日熟

無忘接取清

別甕著之

秫米醋法五月五日作七月七日熟入五月則多收粟米飯醋

篩經用梗秫米為第一黍米亦佳一石用麴末一斗麵多則醋

不美唯再餹淘不用多遍初淘瀝汁為卻其第二淘汁即餹以

浸饋令飲泔汁盡重裝作再餹飯下調去熱氣令如人體於盆

中和之擘去飯塊以麵拌之必令均調下醬醋更搗破令薄粥

粥稠則醋尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以滿為限七日間

一日一度攪之七日以外十日一攪三十日止初置甕於北陰

中風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿

令生水甕中取十石甕不過五六斗槽耳接取清別甕貯之得

停數年也

大麥酢法七月七日作若七日不得作者必須收藏取七日水

大率小麥麴一石水三石大麥細造一石不用作米則科麗是

以用造簾訖淨淘炊作再餹飯揮令小煖如人體下釀以杷攪

齊民要術

之綿幕囊口二日便發時數攪不攪則生白醃則不好以棘子
徹底攪之恐有人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七
淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餛飯亦揮如人體投之
攪綿幕三四日看水消攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊
二升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香味滴
一盞醋和水一碗乃可食之八月接取清別囊貯之盆合泥
頭得停數年未熟時一日三日須以冷水澆囊外引出熱
氣勿令生水入囊中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得
燒餅作酢法亦七月七日大率麥麴一斗水三斗亦隨囊大小
作燒餅待冷下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度
後當味美沸定便止有薄緣諸麵餅但是燒燂者皆得投之
迴酒酢法凡釀酒失所味醋者或初好後動味壓者皆宜迴作
水一石粟米飯二石攤令冷如人體投之杷攪綿幕囊口每日
再度攪之春下七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別
器貯之

動酒酢法

春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用

晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移

又方

大率酒兩石麥麴一斗粟米飯六斗少煖投
之杷攪綿幕囊口二七日熟美醃殊常矣

神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸經三

酢法

凡二物溫溫煖便和水多少要使相淹漬水多則

大甕

中經三二日甕熱必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭

浮接

去之滿一月酢成可食初熟忌澆熱食犯之必壞酢若無

黃蒸

及麴者用麥麴一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛

置如

前法甕常以

綿幕

之不得蓋

作糟

糠酢法置甕於屋內春秋冬夏皆以糠茹甕下不茹則臭

收者

佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荆葉竹於甕中然後

下糠

糟於黃外均平以手按之去甕口一尺許便止及冷水澆

黃外

均澆之候黃中水深淺半糟便止以後糟熱發香氣夏七

度以

碗杷取黃中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣夏七

日冬

二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟

更澆

如初候好熟乃杷取復中清濃者別器盛更汲冷水澆淋

味薄

乃止淋法令當日即了糟任飼猪其初杷滓濃者夏得

二十

日乃止冬得六十日後淋澆者止得三五日供食也

酒糟

酢法春酒糟則壓頤須糟亦中用然欲作酢者糟常溼者

令破

以水拌而蒸之熟便下揮去熱氣與糟相拌必令其均調

大率

糟常居多和訖臥於酢甕中以向滿為限以綿幕甕口七

日後

酢香熟便下水令相淹漬經宿醋孔子下之夏日作者宜

冷水

淋之春秋作者宜溫臥以旅茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法

用春槽以水和粥破塊使厚薄如未壓須經三日壓

二七日酢熟美醱得夏停之甕置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法

用大豆一斗熟沃之漬令澤炊曝極

作小豆千歲苦酒法

用生小豆六斗水汰則甕中黍米作饋覆

成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟者罽中以布密封其口七

水苦酒法

取麴粗米各二斗清水一石漬之一宿沸取汁滋米

勿使麴發飯起土張邊問中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法

取黍米一斗水五升煮作粥麴一斤燒令黃槌破

美以粟米一斗投之二七日後清澄美醱與大醋不殊也

烏梅苦酒法

烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋

外國苦酒法

蜜一斤水二合封著器中與少胡蓼子著中以辟

之可三
十人食

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法

泥塞屋牖勿令風及蟲鼠入也開小戶僅得容人出入

厚作葉離以閉戶四月五月為上時七月二七日後八月為中
時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適大都在四時交
會之際節氣未定亦難得所常以四孟月十日後作者易成而
好大率常欲令溫如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱冷
則穰覆還煖熱則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚
常作者番次相續常有熱氣春秋冬夏皆不須穰覆作少者唯
至冬月乃穰覆豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須
煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆尚溼生熟難均
故也淨揚簸大釜煮之中舒如飼生豆招軟便止傷熱則豆爛
漉著淨地揮之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再
入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法以杷杓略取堆
裏冷豆為心堆之必以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者
居外還作尖堆勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前法作尖
堆若熱湯人手者即為失節傷熱矣凡四五度翻內外均煖微

著白衣於新翻訖時便小撥峰頭令平團團如車輪豆輪厚二尺許乃止復以手候煖則凡翻翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五寸許第三翻一尺第四翻六寸厚豆便內外均煖悉著白衣豉爲初定從此以後乃生黃衣復揮具令厚三寸便閉戶三日再入三日閉戶復以杷東西作龍構豆如穀龍形用稀糲均調欸刻法必令置地豆若著黃地即便爛矣構徧以杷構豆常令厚二寸問日構之後豆著黃衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟酌量之簸訖以大甕盛之半甕水內豆著甕中以杷急拌之使淨宜小停之使豆小軟則難熟大軟則豉爛水多則難生則拌淨宜小停之使豆小軟則難熟大軟則豉爛水多則難淨是以正須半甕於爾漉出著筐中令半筐許一人作筐一人汲水於甕上就筐中淋急斗撒筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦澆水盡委著席上先多收谷藏於此時內谷藏於蔭屋窖中窖谷藏作窖底厚三二尺許以蘆蔭蔽窖內豆於窖中使一人窖窖中以腳躡豆令堅實夏停十日盡掩席覆之以谷藏埋席上厚二三尺許復躡令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此往則傷苦日數少者豉白而用費唯食此自然香美矣若自食欲久留不能數作者豉熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熱臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者先須以谷藏燒地令熱勿焦乃淨掃內豆於蔭屋中則令湯澆黍稷裏令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周而覆蓋若冬作豉少屋令穰覆亦