

第七〇〇冊

經濟彙編

食貨典

鹽部 糟部 醬部

醬部 醋部

糖部 蜜部

蜜部 麴蘖部

麴蘖部 肉部

肉部 羹部

羹部 脯部

膾部 炙部

鮓部 醢部 菹部

齎部 豉部

幣帛總部

(卷)

二九

三〇

三一

三二

三三

三四

三五

三六

三七

三八

三九—四〇

古今圖書集成

中華書局影印

欽定古今圖書集成經濟彙編食貨典

第二百九十九卷目錄

鹽部藝文

形鹽賦

水化爲鹽賦

鹽部選句

鹽部紀事

鹽部雜錄

鹽部彙考

周禮天官

齊民要術牛勸

本草綱目精酒糟

糟部選句

糟部紀事

糟部雜錄

醬部彙考

禮記曲禮內則

周禮天官

范子計然三寶

廣雅釋器

齊民要術作醬法

神仙食經十二香醬

北戶錄醬子醬

元氏掖庭記醬

詩疏廣要與藥醬

本草綱目醬酸仁醬藥黃醬

運生八賤造肉醬法芝麻醬方

唐張穎

黎逢

醬部藝文

謝晉安王賁蝦醬啓

梁劉孝儀

醬部選句

食貨典第二百九十九卷

鹽部藝文

形鹽賦

唐張穎

形鹽似虎岐峙山立虎則百獸最威鹽乃萬人取給合二美以成體何衆羞之能及厥貢惟錯將蛤蜊以俱來充君之庖與昌歆而齊人麗哉其義可嘉其美可頌魯崇宴賞周公實來殷作和羹傳說登用向若美景初霽奇狀不遙映金盤以皎徹臨象筋而光昭遠則雪山出地近則白虎戲朝耀耀其肉威而且猱耽耽其目視而不忮立而成形也白黑相對融而司味也鹹酸必調厥味伊何物不可並水火相濟爲君子以成八珍上下協諧具公餽而登五鼎利我者則衆成我者幾何備物象形即賤不干貴皆可適口豈同而和至如大君式宴饗俎充盈形鹽具矣以爲賓榮意者取則國君文足昭德武以彌兵時之所貴物莫能京故天官叙其職春秋美其名必也見遺則陸沈於懷土如或可用當濟代之和羹倘有裨於家國在吾道之應行

水化爲鹽賦

黎逢

翕然乎造化能變而窮且其爲水也有上善之稱其化爲鹽也有美玉之崇豈其清冷之水動變若神爲代之寶致邦之豐伊昔炎海爲鹽以蒙乎天君以和羹之用商以買賣而遷是知水化之利可貴也臣之謀可研若也代人所貴此貴爲美極惜古今應乎還通求之者豈倦乎疲勞功崇者不困乎此微夫以水同君子有流通之利或涓涓乎而處於藪泉或浩浩乎而遍乎淮泗或在河而則淡或混海而則鹹國有鹽而且榮家有鹽而不匱條山一寶萬邑之滋使印成者將貢於玉闕俾舉祿者使我域求之東西負重南北奔馳豈不用有潤下作鹹在乎一變鼎俎既徹長筵美饌五味廢之而忘餐廣座得之爲珍膳况水爲柔德能乎神化皎皎如霜依依照夜莫不因水而生遇水而吒恨久處於冰泉思工人之一假且天然此物成化特殊匠之所變絕代稱無豈伊水因匠是乃能窮乎變化况乎人得媒單肯守乎一途或金門獻策或積代英儒感物而賦在乎觀佩仰鹽梅之美用思窮達於高衢

鹽部選句

魏徐幹齊都賦時皓乎如白雪之積鄂鄂乎若景阿之崇

劉公幹魯都賦其鹽則素嵯嵯結皓若雪華

晉王廣洛都賦東有鹽池玉潔冰鮮不勞煮沸成之自然

郭璞鹽池賦嗟元液之潛盛蓋莫知其所生

唐李白詩吳鹽如花皎如雪

柳宗元詩青箸裹鹽歸峒客綠荷包飯趁墟人

宋陸游詩梅青巧配吳鹽白

元貢師泰詩日午太官供異味金盤更換水晶鹽

明吳寬送胡彥超詩朝齋暮鹽不滿盤何須故人勸加食

文徵明乞猶詩遣聘自將鹽裹箸策動莫道食無魚

王叔承宴集詩蜀椒吳鹽落堪細寶刀香膩春蔥綠

鹽部紀事

左傳僖公三十年冬王使周公閱來聘饗有昌歜白黑形鹽辭曰國君文足昭也武可畏也則有備物之饗以象其德薦五味羞嘉穀鹽虎形以獻其功吾何以堪之

三國吳志朱桓傳桓卒家無餘財權賜鹽五千斛以周喪事

元晏春秋衛倫以郎應會於京師過予而論及於味倫稱魏故侍中劉子揚食餅知鹽生精味之至也予

曰昔師曠識勞薪易牙別淄澠子揚之妙抑未平倫曰晉師曠易牙古之精也魏之子揚今之妙子何問焉

晉書隱逸傳郭文河內軹人也辭家遊名山歷華陰之崖以觀石室之石函洛陽陷乃步擔入吳興餘杭大辟山中恒著鹿裘葛巾不飲酒食肉區種菽麥採竹葉木實賣鹽以自供人或酬下價者亦即與之後人識文不復賤酬食有餘穀輒恤窮困人有致遺取其蠶者示不逆而已

符堅載記堅兄子朗拜鎮東將軍善識味鹹酢及肉皆別所由會稽王司馬道子為朗設盛饌極江左精餽食訖問曰關中之食孰若此答曰皆好惟鹽味小生耳既問宰夫皆如其言

宋書張暢傳世祖鎮彭城暢為安北長史沛郡太守元嘉二十七年索虜託跋濟南使求與孝武相見遣送駱駝并致雜物使於南門受之又送氈一領及九種鹽并胡鼓凡此諸鹽各有所宜白鹽是魏主自所食黑鹽治腹脹氣瀉細刮取六銖以酒服之胡鹽治目痛柔鹽不食治馬脊創赤鹽駁鹽是鹽馬齒鹽四種並不中食胡鼓亦中噉

南齊書張融傳融浮海至交州於海中作海賦後還京師以示鎮國將軍顧凱之凱之曰卿此賦實超元虛但恨不道鹽耳融即求筆注之曰漉沙橫白熬波出素積雪中春飛霜暑路此四句後所足也

周顒傳顒為中書郎兼著作善老易與張融相遇輒以元言相滯滯日不解清貧寡欲終日長蔬食雖有妻子獨處山舍衛將軍王儉謂顒曰卿山中何所食

鹽部選句

顧曰赤米白鹽

崔慰祖傳慰祖字悅宗清河東武城人也父慶緒末明中為梁州刺史慰祖解褐奉朝請父喪不食鹽母曰汝既無兄弟又未有子裔毀不滅性政當不進肴羞耳如何絕鹽吾今亦不食矣慰祖不得已從之梁書張弘策傳弘策幼以孝聞遭母憂三年不食鹽菜幾至滅性

侯景傳景將敗有僧通道人者意性若狂飲酒啖肉不異凡等初言隱伏久乃方驗人並呼為闍梨景甚信敬之景後又宴集其黨名僧通僧通取肉搗鹽以進景問曰好不景答所恨太鹹僧通曰不鹹則爛臭果以鹽封其屍

梁四公記高昌國遣使貢鹽二顆如斗狀色白似玉帝以其自萬里絕域而來獻數年方達命杰公送之謂使曰鹽一顆是南燒羊山月望收之者一是北燒羊山非月望收之者具陳鹽奉王急命故非時爾因問紫鹽碧珀云中路遭北涼所奪不敢言之帝問杰公羣物之異對曰南燒羊山鹽文理粗北燒羊山鹽文理密月望收之者明徹如冰以麈尾煮之可驗交河之間平磧中掘深數尺有末鹽如紅如紫色鮮味甘食之止痛更深一丈下有碧珀黑逾純漆或大如車輪末而食之攻婦人小腹癥瘕之疾彼國珍異必當致貢是以知之

陳書孝行傳張昭弟乾聰敏博學亦有至性及父卒兄弟並不衣綿帛不食鹽醋日唯食一升麥屑粥而已魏書崔浩傳浩為博士祭酒在前進講書傳太宗大

悅語至中夜賜沽御縹膠酒十瓶水精戎鹽一兩曰朕味卿言若此鹽酒故與卿同其旨也

宋繇傳沮渠蒙遜平蜀酒泉於繇室得書數千卷鹽米數十斛而已蒙遜歎曰孤不喜尅李欲欣得宋繇耳

李孝伯傳世祖南伐遣李孝伯賜劉義恭等鹽各九種并胡豉孝伯曰有後詔凡此諸鹽各有所宜白鹽食鹽主上自食黑鹽治腹脹氣滿末之六銖以酒而服胡鹽治目痛戎鹽治諸瘡赤鹽駁鹽吳鹽馬齒鹽四種並非食鹽

李惠傳惠爲雍州刺史人有負鹽負薪者同釋重擔息於樹陰二人將行爭一羊皮各言藉背之物惠遣爭者出顧謂州網紀曰此羊皮可拷知主乎羣下以爲戲言咸無答者惠令人置羊皮席上以杖擊之見少鹽屑曰得其實矣使爭者視之負薪者乃伏而就罪凡所察究多如此類

笑林姚彪在武昌沈珍至武昌遇風於江渚守風糧用盡遣人從彪貸鹽百斛彪得書不答勅左右倒鹽百斛著江水中曰明吾不惜鹽惜所與耳

北史齊房景伯傳景伯母亡居喪不食鹽菜因此遂爲水病積年不愈

庾秋千傳千于士文拜貝州刺史性清苦不受公料所買鹽菜必於外境

隋書安國傳煬帝即位之後遣司隸從事杜行蒲使於西域至其國得五色鹽而返

朝野僉載廣州錄事參軍柳慶獨居一室器用食物並致臥內奴有私取鹽一撮者慶鞭之見血

唐國史補盧相過不食鹽醋同列問之足下不食鹽醋何堪過笑而答曰足下終日食鹽醋復又何堪寓簡嘉祐雜志云梅聖俞說始教坊家人市鹽於紙角中得一曲譜翻之遂以名令雙調鹽角兒令是也歐陽永叔常制詞

宋史張根傳根字知常性至孝父病盡戒鹽根爲食淡
春渚紀聞蕭注從秋殿前之破鑿洞也收其寶貨珍異得一龍長尺餘云是鹽龍蠻人所養也藉以銀盤中置玉玉以玉筋撫海鹽飲之每鱗甲中出鹽如雪則收取用酒送一錢七專主興陽而前此無說者何也後因蔡元度就其體祇鹽而龍死其家以鹽封其遺體二數日用亦大有力後聞此龍歸蔡元長家西溪叢語予監台州杜濱鹽場日以蓮子試滴擇蓮子重者用之滴浮三蓮四蓮味重五蓮尤重蓮子取其浮而直若二蓮直或二直二橫即味差薄若滴更薄即蓮沈於底而煎鹽不成閩中之法以鷄子桃仁試之滴味重則正浮在上鹹淡相半則二物俱浮與此相類

鹽部雜錄

書經說命若作和羹爾惟鹽梅
禮記雜記功養食菜果飲水漿無鹽酪不能食鹽酪可也

左傳齊晏子曰山水如市弗加于山魚鹽蜃蛤弗加于海

管子海王篇十口之家十人食鹽百口之家百人食鹽終月大男食鹽五升少半大女食鹽三升少半吾子食鹽二升少半此其大曆也

魯連子宿沙瞿子善煮鹽使煮漬沙雖十宿不能得也

呂氏春秋本味篇和之美者即大夏之鹽

用民篇凡鹽之用有所託也不適則敗託而不可食淮南萬畢術鹽能累卵

春秋繁露雨多以鹽及美酒祭社

論衡別通篇潤下作鹹水之滋味也東海水鹹流廣大也西川鹽井源泉深也

潛夫論攻玉以石冶金以鹽

風俗通鹹如炭俗說鹹亦與熱正等炭火不可以入口人食得大鹹亦吐之按東海向人曉知鹽法者云

攪鹽水多日每燒黑如炭非謂籠中火炭也

晉書東夷傳肅慎氏無鹽鐵燒木作灰取汁而食之博物志鹽體同於水

臨邛火井諸葛丞相往視之後火轉盛熱益蓋井上煮鹽得鹽入於家火即滅訖今不復燃也

山海經北山經景山南望鹽販之澤北望少澤其上多草諸真其草黍菽其陰多賴其陽多玉 郭璞云

鹽販澤即解縣鹽池也

華陽國志越嶲笮夷有鹽池積薪以池水灌而後焚之成鹽

袁山松宜都記假山縣東有溫泉大溪夏冬則大熱常有霧氣百病久疾入水多愈此泉先出鹽

魏書勿吉國傳勿吉國水氣鹹凝鹽生樹上亦有鹽池

水經注河水逕朔方縣故城東北詩所謂城彼朔方也漢元朔二年大將軍衛青取河南地為朔方郡使校尉蘇建築朔方城即此城也王莽以為武符者也

按地理志云今連鹽澤青鹽澤並在縣南矣又按魏土地記曰縣有大鹽池其鹽大而青白名曰青鹽又名戎鹽入藥分漢置典官鹽池去平城官千二百里

在新秦之中

河水東注渤澤即經所謂蒲昌海也水積都善之東北龍城之西南龍城故姜頹之靈胡之大國也蒲海

溢蓋覆其國城基尚存而至元晨發西門暮達東門滄其岸岸餘溜風吹稍成龍形皆西面向海因名龍

城池廣千里皆為鹽而剛堅也行人所運畜產皆布氈臥之掘發其下有大鹽方如巨桃以次相累類霧

氣雲浮暮見星日少禽多鬼怪西接都善東連三沙為海之北隘矣故蒲昌亦有鹽澤之稱也

清河又東逕漂榆邑故城南俗謂之角飛城趙記云石勒使王述煮鹽于角飛即城異名矣魏土地記曰

高城縣東北一百里北盡漂榆東臨巨海民咸煮海水藉鹽為業即此城也清河自是入于海

膠水北歷土山注于海海南土山以北悉鹽坑相承

修夷不輟北眺巨海杳冥無極天際兩分白黑方別所謂溟海者也

江水又東逕羅巫灘即下瞿灘也又謂之博望灘左則湯谿水注之水源出縣北六百餘里上庸界南流

歷之縣翼帶鹽井一百所巴川資以自給粒大者方寸中央隆起形如張傘故因名之曰傘子鹽有不成

者形亦必方異於常鹽矣王隱晉書地道記曰入湯口四十三里有石煮以為鹽石大者如升小者如拳

煮之水竭鹽成蓋蜀火井之倫水火相得乃佳矣

酉陽雜俎鼠食鹽則身輕

西域記西海南有青鹽紫鹽池鹽方寸半食味甚美雞肋編海濱傍水民食魚面鹽使人熱中鹽者勝血其病皆為癰瘍

西溪叢語今俗諺云如鹽藥言其少而難得本草戎鹽部中陳藏器云鹽藥味鹹無毒療赤眼目生海

西南雷諸州山石似芒硝入口極冷可傳瘡腫又本草獨自草作毒箭唯鹽藥可解戎鹽條中不言恐有脫誤

蠶海錄或問海錯生鹹鹵而其味每淡及獲之醃浸以鹽其味即鹹矣其理何在答曰生氣臨之者常死

氣臨之者變生生氣也死死氣也故海錯在海皆潛及其離海鹽醃之即鹹生則氣血行故味不入死則

氣血凝故味能入

癸辛雜識凡折花枝提碎柄用鹽築令實柄下滿足插花瓶中不用水浸自能開花作葉不可曉也

鈞元李白詩客到但知留一醉盤中祇有水精鹽金樓子曰胡中有鹽瑩澈如水精謂之玉華鹽

精部彙考

周禮

天官

酒正掌共后之致飲于賓客之禮醫醴精皆使其士奉之

注沛者曰清不沛者曰精

漿人掌共夫人致飲于賓客之禮醫醴精而奉之

注禮飲醴用柄者精也

齊民要術

笨麴

粳米耐法三年停之不動一石米不過一斗精悉者

麴底酒盡出時水硬精肥欲似灰石酒色似麻油能

飲好酒一斗者飲三升大醉

本草綱目

精

釋名

集解

李時珍曰糯米黍麥皆可蒸釀酒醋熬煎餚飴化成

糟粕酒糟須用臘月及清明重陽造者漚乾入少鹽

收之藏物不敗揉物能軟若榨乾者無味矣醋糟用

三伏造者良

酒糟

氣味

甘辛無毒

主治

蘇恭曰溫中消食除冷氣殺腥去草萊毒潤皮膚調

臟腑

陳日華曰醫損損瘀血浸水洗凍瘡搗傳蛇咬蜂叮毒

發明

李時珍曰酒糟有麴蘖之性能活血行經止痛故治傷損有功按許叔微本事方云治腕折傷筋骨痛不可忍者用生地黃一斤藏瓜薑糟一斤生薑四兩都炒熱布裏裹傷處冷即易之曾有人傷折臂令捕一生龜將殺用之夜夢龜傳此方用之而愈也又類編所載只用藏瓜薑糟一物入赤小豆末和勻罨於斷傷處以杉片或白桐片夾之云不過三日即痊可也

附方

手足皸裂紅糟臘猪脂薑汁鹽等分研爛炒熱擦之裂肉甚痛少頃即合再擦數次即安

袖珍方

鶴膝風病酒醅糟四兩肥皂一箇去子芒硝一兩五味子一兩砂糖一兩薑汁半碗研勻日日塗之加入燒酒尤妙也

暴發紅腫痛不可忍者臘糟糟之

說參前經方

杖瘡青腫用濕綿紙鋪傷處以燒過酒糟搗爛厚鋪紙上良久痛處如蟻行熱氣上升即散

簡便方

大麥醋糟

氣味

酸微寒無毒

主治

孟詵曰氣滯風壅手背脚膝痛炒熱布裏熨之三兩換當愈

乾錫糟

氣味

甘溫無毒

主治

李時珍曰反胃吐食暖脾胃化飲食益氣緩中

發明

李時珍曰傷以釀成暖而消導故其糟能化滯緩中養脾止吐也按趙洪濟方云甘露湯治反胃嘔吐不止服此利胃驅養脾胃進飲食用乾錫糟六兩生薑四兩二味同搗作餅或焙或曬入炙甘草末二兩鹽少許點湯服之常熱一富人病反胃往京口甘露寺設水陸泊舟岸下夢一僧持湯一杯與之飲能便覺胃快次早入寺供湯者乃夢中所見僧常以此湯待賓故易名曰甘露湯予在臨汀療一小吏旋愈切勿忽之

附方

脾胃虛弱平胃散等分末一斤入乾糖糟炒二斤半生薑一斤半紅棗三百個煮取肉焙乾通為末逐日點湯服

補元方

糟部選句

楚辭漁父辭曰衆人皆醉何不鋪其糟而飲其醪

唐岑參詩石泉飯香梗酒甕開新糟

顏真卿詩逢糟遇麴便酩酊

糟部紀事

新序築爲酒池足以運舟糟丘足以望七里一鼓而牛飲者三千人

酒譜小說云紂爲糟丘酒池

晏子春秋內篇晏子見公曰懷寶鄉有數十飢民里有數家百姓老弱東寒不得得褐褐飢餓不得糟糠散撤無走四顧無告而君不卹

論衡福虛篇七十子之徒仲尼獨薦顏淵好學然回也屢空糟糠不厭卒天死天之報施善人如何哉

列子子產之兄曰公孫朝聚酒千鍾積麴成封望門百步糟漿之氣逆於人鼻

春秋後語張儀說韓惠王曰韓地多阨惡山居五穀所生非菽而麥民之食大板菽飯藿羹一歲不收民不厭糟糠

秦急圍邯鄲邯鄲且欲降傳舍吏子李同說平原君曰今邯鄲之民析骨而炊易子而食可謂急矣而君之後宮以百數婢妾被綺縠餘粱肉而民弊衣不完糟糠不厭君器物鐘鼓自若使秦破趙安得而有此哉

莊子達生篇祝宗人爲彘謀曰不如食以糠糟而錯之牢筴之中

後漢書宋弘傳弘爲大司空時帝姊湖陽公主新寡帝與共論朝臣微觀其意主曰宋公威容德器羣臣莫及帝曰方且圖之後弘被引見帝令主坐屏風後因謂弘曰諺言貴易交富易妻人情乎弘曰臣聞貧賤之知不可忘糟糠之妻不下堂帝顧謂主曰事不

諸矣

諸矣

諸矣

諸矣

華嶠後漢書樂松家貧爲郎無被食糟自此詔給太官食

三國魏志李通傳通生禽黃巾大帥吳霸而降其屬遭歲大饑通傾家賑施與士分糟糠皆爭爲用由是盜不敢犯

虎苑魏世祖時有獻虎者問虎何食曰食肉詔曰下民豎糟糠何忍以肉飼虎命虎賁射殺之

清異錄孟蜀尚食掌食典一百卷有賜緋羊其法以紅麴煮肉緊卷石鎮深入酒骨淹透使如紙薄乃進注云酒骨糟也

却掃編邵博公濟言呂文靖公爲相其夫人馬氏因時節朝宮中慈聖謂曰今歲難得糟淮白夫人家有之乎對曰有之容妾還家進入既歸索其家所有得二十合列之廡下文靖歸問何所用夫人對以中宮之言文靖命止進一合餘並畱之夫人曰臣庶之家自相餉遺猶欲豐腆奈何斬之文靖曰此雖微物而禁中偶乏而吾家乃有如許之多可乎吾非靳也

春渚紀聞宗汝霖尹開封盡禁私釀出令敢私造酒者捕至不問多寡並行處斬於是傾糟破甌者不勝其數

東京夢華錄十二月二十四日都人至以酒糟塗抹

竈門謂之醉司命

宋史食貨志大觀四年以兩浙轉運司之請官監釀糟錢別立額比較政和四年以湖南路諸務糟醉錢分入提舉司令斤增錢三爲直達糧綱水工之費建炎三年總領四川財賦趙開遂大變酒法凡官糟四百所私店不與焉

五行志紹興十八年冬浙東江淮郡國多饑紹興尤甚民乃食糟糠草木殍死殆半

玉匣記太常博士李處厚知廬州梁縣嘗有毆人死者處厚往驗傷以糟薄之都無傷跡

糟部雜錄

韓子五蠹篇糟糠不飽者不務粱肉

淮南子主術訓肥醲甘脆非不美也然民有糟糠菽粟不接于口者則明主弗甘也

鹽鐵論當今世非患無旃罽楮柚患無狹廬糟糠也論衡量知篇飯黍粱者緊食糟糠者飽雖俱曰食爲

映不同

抱朴子酒誡篇糟丘酒池辛癸以亡

歸有園塵談名子成名必棄糟糠之婦

偶談若乃嬰童幼女酒池糟丘吟風直作捕風弄月翻爲捉月

醬部彙考

禮記

曲禮

凡進食之禮膾炙處外醢醬處內

注殺敵之外內也近醢醬食之主正義曰醢醬

徐音作海則醢之與醬兩物各別依昏禮及公食大夫禮醬在右醢在左此醢醬處內亦當醬在右醢在左也按公食大夫禮宰夫自東房授醢醬公設之鄭注云以醢和醬也又周禮醢人祭祀共齊

菹醢物則醢醬共爲一物也今此經文若作醢字則是一物也醢之爲醢其義皆通未知孰是但鄭註忽添云處醢醬之左則醢醬一物爲勝云

內則

濡魚卵醢實羹

注卵醬魚子爲醬也用醬以調和其汁耳

魚膾芥醬麋腥醢醬

注麋腥生麋肉也食生麋肉之時還以麋醢配之醬齊視秋時

注醬宜涼也

周禮

天官

膳夫凡王之饋食醬用百有二十醬

注醬謂醢醢也王舉則醢人共醢六十醬以五齋

七醢七菹三醢實之醢人共齋菹醢物六十醬

范子計然

三醬

三醬出東海上價斤二百中百下三十也

一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白鹽一斗
麴及黃蒸並曝乾相從唯一月三十日停是以不
須鹹鹹則不美

盤上調和令均搗使熟碎如粟大作浪中坎火燒
令赤去灰水澆以草厚蔽之令蚶中緩容醬瓶大釜
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好焦是以草冷不
焦食雖便不復中食也

於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時醬出便熟

若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

鮐魚鱗魚第一好鯉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
魚一斗用黃末三升一升全用二升作末白鹽二斤

黃鹽則苦

乾薑一升末之橘皮一合縷切之和令調均內甕子
中泥密封日曝勿令漏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澆洗去鱗全作勿切率
魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥葉末亦
得白鹽二升半於漿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台和
一月可食之

又魚醬法

成膾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

作芥子醬法

先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熟
多作者可確搗下絹從然後水和更研之地令悉
著盆合著掃帚上少時殺其苦氣多停則冷無復

辛味矣不停則大辛苦博作圓子大如李成餅子
任在人意也復乾曝然後絹囊沈之於美替中須

則取其為齋者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法

熟搗芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上
清後洗之如此三過而去其苦微火上攪之少煊

覆甕房上以灰圍甕邊一宿則成以薄酢蓋厚薄
任意

神仙食經

十二香醬

十二香醬以沉香等油煎成

北戶錄

蟻子醬

廣人掘大蟻卵為醬名蟻子醬

元氏掖庭記

醬

醬有蟻子醬鶴頂醬提蘇醬

詩疏廣要

芍藥醬

古有芍藥之醬合蘭桂五味以助諸食因呼五味之

和為芍藥

本草綱目

醬

釋名

李時珍曰按劉熙釋名云醬者將也能制食物之毒
如將之平暴惡也

集解

李時珍曰麴醬有大麥小麥甜糯麴醬之屬豆醬有
大豆小豆豌豆及豆油之屬豆油法用大豆三斗水
煮糜以麴二十四斤拌捲成黃每十斤入鹽八斤井
水四十斤攪曬成油收取之大豆醬法用豆炒磨成
粉一斗入麴三斗和勻切片暴曬之每十斤入鹽
五斤井水淹過曬成收之小豆醬法用豆磨淨和麴

粳黃次年再磨每十斤入鹽五斤以臘水淹過曬成收之豌豆醬法用豆水浸蒸曬乾去皮每一斗入小麥一斗磨麪和切蒸過黃曬乾每十斤入鹽五升水二十斤曬成收之麩醬法用小麥熟蒸熟粳黃曬乾磨碎每十斤入鹽三斤熟湯二十斤曬成收之甜麪醬用小麥麪和刺切片蒸熟黃曬乾每十斤入鹽三斤熟水二十斤曬成收之小麥麪醬用生麪水和布包踏餅粳黃曬乾每十斤入鹽五斤水二十斤曬成收之大麥醬用黑豆一斗炒熟水浸半日同煮爛以大麥麪二十斤拌勻篩下麪用煮豆汁和刺切片蒸熟粳黃曬乾每一斗入鹽二斤井水八斤曬成黑甜而汁清又有麻滓醬用麻枯餅搗蒸以麪和勻粳黃如常用鹽水曬成色味甘美也

氣味

鹹冷利無毒

李時珍曰麪醬鹹豆醬甜醬豆油大麥醬麩醬皆鹹甘

孟詵曰多食發小兒無辜生痰動氣妊娠合雀肉食之令兒面黑

蘇頌曰麥醬和鯉魚食生口瘡

主治

別錄曰除熱止煩滿殺百藥及熱湯火毒陳日華曰殺一切魚肉菜蔬毒并治蛇蟲蜂蠆等毒出李時珍方醬汁灌入下部治大便不通灌耳中治飛蛾蟲蟻入耳塗獐犬咬及湯火傷灼未成瘡者有效又中砒毒調水服即解

發明

陶弘景曰醬多以豆作純麥者少入藥當以豆醬陳久者彌好也又有魚醬肉醬皆呼為醢不入藥用孟詵曰小麥醬殺藥力不如豆醬又有麀鹿兔雉及鯉魚醬皆不可久食也

寇宗奭曰聖人不得醬不食意欲五味和五臟悅而受之此亦安樂之一端也

李時珍曰不得醬不食亦兼取其殺飲食百藥之毒也

附方

手指掣痛醬清和蜜溫熱浸之愈乃止千金方
癰瘍風駁醬清和石硫黃細末日日指之外臺要方
妊娠下血豆醬二升去汁取豆炒研酒服方寸七日三古今錄驗方

妊娠尿血豆醬一大盞熬乾生地黃二兩為末每服一錢米飲下黃濟方

浸淫瘡癰醬和人尿塗之千金方
解輕粉毒服輕粉口破者以三年陳醬化水頻漱之醫方集

榆仁醬

集解

李時珍曰造法取榆仁水浸一伏時袋盛揉洗去涎以麥汁拌曬如此七次同發過麪麪如造醬法下鹽曬之每一升麪四斤鹽一斤水五斤崔寔月令謂之醬醢是也音牟倫

氣味

辛美溫無毒

主治

孟詵曰利大小便心腹惡氣殺諸蟲不宜多食

蕪荑醬

集解

李時珍曰造法與榆仁醬同

氣味

辛美微臭溫無毒多食落髮

主治

孟詵曰殺三蟲功力強於榆仁醬

發明

張從正曰北人亦多食乳酪酥脯甘美之物皆生蟲之萌也而不生蟲者蓋食中多胡荽蕪荑薑汁殺九蟲之物也

遵生八牋

造肉醬法

精肉四斤去筋骨醬一斤八兩研細鹽四兩葱白細切一碗川椒茴香陳皮各五六錢用酒拌各料并肉如稠粥入罐封固曬烈日中十餘日開看乾再加酒淡再加鹽又封以泥曬之

芝麻醬方

熟芝麻一斗搗爛用六月六日水煎滾晾冷用鐵調勻水淹一手指封口曬五七日後開罐將黑皮去後加好酒釀糟三碗好醬油三碗好酒二碗紅麪末一升炒菜豆一升炒米一升小茴香末一兩和勻過二七日後用

醬部藝文

謝晉安王賁蝦醬啓

梁劉孝儀

龍醬傳甘退誠可陋蜨醢稱貴追覺失言上聖聞雷
未之能覆嘉賓流歎羞無辭箋

醬部選句

宋孝武帝爲王元護作四時詩袍醬調秋菜白醯解
冬寒

欽定古今圖書集成經濟彙編食貨典

第三百卷目錄

醬部紀事

醬部雜錄

醬部外編

醋部彙考

禮記曲禮

儀禮士昏禮

周禮天官

釋名釋飲食

廣雅釋蟲

食經苦酒

齊民要術

法酒

法酒

法酒

法酒

元氏掖庭記

本草綱目

證治準繩

醋部紀事

醋部雜錄

醋部外編

食貨典第三百卷

醬部紀事

汲冢周書伊尹受命于湯賜鯁劍之醬

漢書西南夷傳建元六年大行王恢擊東粵東粵殺

王郢以報恢因兵威使番陽令唐蒙風曉南粵南粵

食蒙蜀枸醬蒙問所從來曰道西北牂柯江出番禺

城下蒙歸至長安問蜀買人獨蜀出枸醬多持竊出

市夜郎

貨殖傳張氏以賣醬而隄修

天中記漢武帝逐夷至海濱聞有香氣而不見物令

人推求乃是漁父造魚腸于坑中以土覆之香氣上

達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之置魚腸

醬也

桓譚新論鄙人有得庭醬而美之及飯惡與人共食

即少唾其中而共食者因涕其醬遂棄而俱不得焉

晉武帝與山濤書兼致魚醬一斗

世說陸機入洛欲為三都賦聞左思作之撫掌而笑

與弟雲書云此間有儉父欲作三都賦須其成當以

覆醬瓮耳

異苑頽川庾澤太元間三桓還值其家作醬澤曰誠

知之

梁書阮孝緒傳孝緒外兄王晏貴顯屢至其門孝緒

度之必至顯覆常逃匿不與相見曾食醬美問之云

是王家所得便吐歿覆醢及晏誅其親戚咸為之懼

孝緒曰親而不黨何坐之及竟獲免

隋書房陵王勇傳勇高祖長子高祖輔政立為世子

勇嘗文飾蜀錦上見而不悅恐致奢侈之漸因而諷

之曰吾昔日衣服各留一物時復看之以自警戒又

擬分賜汝兄弟恐汝以今日忘昔時之事故賜汝我

舊所帶刀子一枚并菹醬一合汝昔作上士時所嘗

食如此若有憶前事應知我心

雲仙雜記九華小民浚池得物狀類竹根旁有一銘

曰浮陽筍太古孕舉投醬街三年不盡民不識字使

人讀之試以豆一斗造醬投物其中果三年不減

玉堂閑話光啓年中左神策軍四軍軍使王十出鎮

振武宴樂戲既畢乃命角抵有一夫甚魁岸自鄰

州來此較力遂選三人相次而敵之魁岸者俱騰帥

及座客稱善久之時有一秀才坐於席上忽告主帥

曰某摸得此人主帥頗駭其言所謂既堅遂許之秀

才降階先入廚少頃而出遂掩縮衣服握左拳而前

魁岸者微笑曰此一指必倒矣及漸相逼急展左手

示之魁岸者憮然而倒合座大笑秀才徐步而出盥

手而登席焉邊帥詰之何術也對曰頃年客途曾於

道店逢此人纔近食案踉蹌而倒有同伴曰有醬見

之輒倒某聞而志之適詣廚求得少醬握在手中此

人見之果自倒聊為宴設之歡笑耳有邊岫判官目

觀其事

續聞見近錄京師諸海物國初以來亦未嘗多有錢

司空以蛤蜊為醬於是海錯悉鹽以走四方

括異志紹興兵火之變所在荒涼肝貽有市人儲醬

一瓮獲利已多然貪心愈生設計售偽日以鹹水及

碎瓦屑炭煤之屬和之所得十倍一夕風雨屋棟桁

折而夫婦正臥其下皆壓死竟亦破焉而傍舍略無

損動何提刑詩云萬偽何緣闕一真時間謾得面前

人生男種女多暗啞果報元來必有因可不信哉

醬部雜錄

禮記曲禮獻熟食者操醬齊禮醬齊為食之主執主來則食可知若見芥醬必知獻魚膾之屬也

儀禮士昏禮饌于房中醢醬二豆菹醢四豆兼巾之注醢醬者以醢和醬巾為禦塵注得醢者無醬得醬者無醢若和之則夫婦皆有是以知以醢和醬也贊者設醬于席前

設對醬于東注對醬婦醬也禮婿東面設醬在南為右婦西面則醬在北為右

質明贊見婦于舅姑舅姑入于室婦盥饋婦餽舅辭易醬注辭易醬者嫌淳汁

爾雅肉謂之醢有骨者謂之醢注雜骨醬之也史記貨殖傳通邑大都醢醬千甔比千乘之家

淮南畢萬術敝其止鹹取其以內醬中鹹著其矣枚乘七發熊蹯之臠芍藥之醬

方言魚皮銀鱗之醬為貴

論衡作豆醬惡聞雷欲使人急作不欲積家踰至春也

說文肥乾肉芥醬臠有骨醢醬榆醬

風俗通醬成于鹽而鹹于鹽夫物之變有時而重雷不作醬俗說令人腹內雷聲

雲仙雜記唐世風俗貴重葫蘆醬

資暇錄人間多取正月晦日合醬是日偶不暇為之者則云時已失大誤也案昔者王政趙民正月作醬

是日以農事未興之時俾民乘此閑隙備一歲調鼎之用故給云雷鳴不作醬腹中當鳴所貴今民不於

二三月作醬恐奪農事也今不躬耕之家何必以正晦為限亦不須避雷但問菽趨得法否耳

清異錄醬八珍主人也醋食總管也反是為惡醬為廚司大耗惡醋為小耗

老學庵筆記北戶錄云廣人於山間掘取大蟻卵為醬名蟻子醬按此即禮所謂蜺醢也三代以前固以為食矣然則漢人以蜺祭宗廟何足怪哉

祛疑說虹蜺妖氣也入醬則化水

真臘風土記土人不識合醬為無麥與豆故也清言金吾厚享千鍾命慳于豆醬學士御食二器數定于橘湯

岩棲幽事玫瑰薔薇菜莢可以醢醬

海槎餘錄錄僑耳青橄欖無仁烏橄欖有仁外肉取來杵碎乾放則自有霜堆起如白鹽名曰橄欖醬

泉南雜志雜組云鼎俎之味有蚶醬

醬部外編

異苑晉穎川荀澤以太元中亡恆形見還與婦魯國孔氏燃婉綢繆遂有姪焉十月而產產悉是水別房

作醬澤曰汝知喪家不當作醬而故為之今上官責我數豆致効不復堪經少時而絕

指月錄洪州百丈山懷海禪師馬祖寄三瓊醬至師集衆上堂開書了拈拄杖指瓊曰道得即不打破道不得即打破衆無語師打破歸方丈

醋部彙考

禮記

曲禮

膾炙處外醢醬處內

注醢醬者食之主膾炙皆在豆

內則

三牲用穀和用醢獸用梅

注和用醢以醢和三牲也獸用梅以梅和獸也全

方氏曰醢與梅皆酸也和之以此所以收其味用醢用梅各以其類而已

儀禮

士昏禮

饌于房中醢醬二豆菹醢四豆皆巾之

注醢醬者以醢和醬巾為禦塵疏曰得醢者無醬得醬者無醢和之則夫婦皆有是以知以醢和醬也

聘禮

醢醢百甔夾碑十以為列醢在東

禮醢在東醢殺腸也醢是醢殺為之酒之類

攪綿幕三四日看水消攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二七日可食三
七日好熟香美淳醲一盞醋和水一碗乃可食之八
月中接取清別甕貯之盆合泥頭得停數年未熟時
一日三日須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入
甕中若用黍米投甕佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法

亦七月七日大率麥麩一斗水三斗亦隨甕大小任
人增加水麩亦當日頓下初作日輾漫數升麩作麩
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絲諸餅餅但是燒燻者
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廻作
酢大率五斗米酒醅更著麩末一斗麥麩一斗井花
水一石果米飯二石攤令冷如人體投之杞攪綿幕
甕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
水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入
晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移
動攪撓之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方

大率酒兩石麥麩一斗粟米飯六斗少緩投之杞攪
綿幕甕口二七日熟美醲殊常矣

神酢法

要用七月七日合和甕須好蒸乾黃蒸一斛熟蒸麴
三斛凡二物溫溫便和之水多少要使相淹漬水
多則酢薄不好甕中用經再宿三日便睦之如睦酒
法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熱必以冷水澆
之不開酢壞其上有白醲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
麥麩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穰茹甕下不茹則臭大
率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者
佳和糟糠必令均調勿令有塊先內荆葉竹於甕中
然後下糠糟於甕外均平以手按之去甕口一尺許
便止及冷水遠甕外均澆之候甕中水深淺半糟便
止以蓋覆甕口每日四五度以碗把取甕中汁澆四
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
如初候好熟乃把取復中淳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把
淳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

春酒糟則壓願須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者
下壓糟極燥者酢味薄作法用石磑子棘部著切谷
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
爲限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬

經宿醲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

用春糟以水和粥破塊使厚薄如未壓須經三日壓
取清水汁兩石許著熱粟米飯四斗投之盆覆密泥
二七日酢熟美醲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燥以酒灌之任
性多少以此爲率

作小豆千歲苦酒法

用庄小豆六斗水汰則甕中黍米作饋覆豆上酒三
石灌之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟者塤中以布密封其口七日開之
以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法

取麴粗米各二斗清水一石漬之一宿沸取汁滋米
麴飯令熟極熱投甕中以漬米汁隨甕邊稍沃之
勿使麴發飯起土張邊間中央板蓋其上下居十三
日便醋

新成苦酒法

取黍米一斗水五升養作粥麴一斤燒令黃搥破著
甕底以熟好泥二日便醋已嘗經試直醋亦不美以
粟米一斗投之二七日後清澄美醲與大醋不殊也

烏梅苦酒法

烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作
屑欲食輒投水中即成醋耳

蜜苦酒法

水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法

蜜一斤水二合封著器中與少胡麥子著中以辟得不生蟲正月作九月九日熟以一銅匕匕水添之可三十人食

崔氏曰四月可作酢五月五日亦可作酢

元氏披庭記

醋

醋有杏花酸脆果酸潤腸酸苦蘇漿

本草綱目

醋

釋名

酢音醋今苦酒

陶弘景曰醋酒爲用無所不入愈久愈良亦謂之醢以有苦味俗呼苦酒丹家又加餘物謂爲華池左味李時珍曰劉熙釋名云醋措也能措置食毒也古方多用酢字也

集解

蘇恭曰醋有數種有米醋麥醋麴醋棧醋糟醋餚醋桃醋葡萄大棗蔓萸等諸雜果醋會意者亦極酸烈惟米醋二三年者入藥餘止可嗽不可入藥也孟詵曰北人多爲糟醋江河人多爲米醋小麥醋不及糟醋爲多妨忌也大麥醋良陳藏器曰蘇言葡萄大棗諸果堪作醋綠果是荆楚人土地儉嗇果敗則以釀酒也糟醋猶不入藥况於

果乎

李時珍曰米醋三伏時用倉米一斗淘淨蒸飯攤冷薑黃曬乾水淋淨別以倉米二斗蒸飯和勻入甕以水淹過密封暖處三七日成矣糯米醋秋社日用糯米一斗淘蒸用六月六日造成小麥大麴和勻用水二斗入甕封釀三七日成矣粟米醋用陳粟米一斗淘浸七日再蒸淘熟入甕密封日夕攪之七日成矣小麥醋用小麥水浸三日蒸熟薑黃入甕水淹七七

米醋

氣味

酸苦溫無毒

孟詵曰大麥醋微寒餘醋並同陶弘景曰多食損人肌臟陳藏器曰多食損筋骨亦損胃不益男子損人顏色醋發諸藥不可同食

李時珍曰酸屬木脾病母多食酸酸傷脾肉胸而脣揭服茯苓丹參人不可食醋

鏡源曰米醋煮制四黃丹砂膽礬常山諸藥也

主治

別錄曰消癰腫散水氣殺邪毒扁鵲曰理諸藥消毒陳藏器曰治產後血運除癥塊堅積消食殺惡毒破結氣心中酸水痰飲

陳日華曰下氣除煩治婦人心中痛血氣并產後及傷損金瘡出血昏運殺一切魚肉菜毒

孟詵曰酸磨青木香止卒心痛血氣痛浸黃蘗含之治口瘡調大黃末塗腫毒煎生大黃服治疥癬甚良散瘀血治黃疸黃汗

王好古曰張仲景治黃汗有黃蘗芍藥桂枝苦酒湯治黃疸有麻黃醇酒湯用苦酒清酒方見金匱要略

發明

寇宗奭曰米醋比諸醋最酸入藥多用之穀氣全也故勝糟醋產婦房中常以火炭沃醋氣爲佳酸益血也以磨雄黃塗蜂毒亦取其收而不散之義今人食酸則齒梗謂其水生木水氣弱木氣強故如是造靴皮者須得醋而紋皺故知其性收斂不負酸收之意

李時珍曰按孫光憲北夢瑣言云一婢抱兒落炭火上燒灼以醋泥傅之旋愈無痕又一少年眼中常見一鏡趙卿謂之曰來晨以魚鱗奉候及期延至從容久之少年飢甚見臺上一甌酢醋旋旋啜之遂覺胃中豁然眼花不見卿云君喫魚鱗太多魚畏酢醋故權誑而愈其疾也觀此二事可證別錄治癰腫殺邪毒之驗也大抵醋治諸瘡癰腫積塊心腹疼痛痰水血病殺魚肉菜及諸蟲毒氣無非取其酸收之義而又有散瘀解毒之功李廷飛云醋能少飲辟寒勝酒王戩自幼不食醋年踰八十猶能傳神也

附方

身體卒腫醋和蚯蚓屎傅之千金白虎風毒以三年醋五升煎五沸切葱白三升煎

一沸漉出以布染乘熱裹之痛止乃已外臺

霍亂吐痢鹽醋煎服甚良方如宜

足上轉筋以故綿浸醋中飪蒸熱裹之冷即易勿停取瘥止外臺

出汗不滴瘦却腰脚并耳聾者米醋浸荆三稜夏四日冬六日為末醋湯調下二錢即瘥後方

腋下胡臭三年醋酢和石灰傳之外臺

癰瘍風病酢和硫黃末傳之外臺

癰疽不潰苦酒和雀屎如小豆大傅瘡頭上即穿也肘后

舌腫不消以酢和金底墨厚傳舌之上下脫則更傳須臾即消千金

木舌腫強糖醋時時含漱普濟

牙齒疼痛大醋煮枸杞白皮一升取半升含嗽即瘥肘后

鼻中出血酢和胡粉半棗許服 又法用醋和土塗陰囊乾即易之千金

塞耳治聾以醇酢微火炙附子削尖塞之千金

面皚雀卵苦酒漬木常常拭之附后

中砒石毒飲醋得吐即愈不可飲水廣記

服硫發癰酢和鼓研膏傳之燥則易千金

食雞子毒飲醋少許即消廣記

渾身虱出方見石部鹽石

毒殺傷釐清醋急飲一二盃令毒氣不散然後用藥

方

方

方

方

蠟刺螫人酢磨附子汁傳之心觀

蜈蚣咬毒醋磨生鐵傳之中

蜘蛛咬毒方同上

蠅虻尿瘡以醋和胡粉傳之千金

諸蟲入耳凡百節蜘蛛蟻入耳以苦酒注入起行即出錢相公

湯火傷灼即以酸醋淋洗并以醋泥塗之甚妙亦無痕痕也

狼烟入口以醋少許飲之外臺

足上凍瘡以醋洗足研藕傳之

胞衣不下腹滿則殺人以水入醋少許嚙面神效萬聖

鬼擊卒死吹醋少許入鼻中千金

乳癰堅硬以罐盛醋燒熱石投之二次溫漬之冷則更燒石投之不過三次即愈千金

疔腫初起用藕圍住以針亂刺瘡上銅器煎醋沸傾入圍中令客一盞冷即易三度根即出也

證治準繩

苦酒

苦酒氣溫味酸無毒張仲景治黃汗有黃著芍藥桂枝苦酒湯治黃疸有麻黃醇酒湯用苦酒清酒方見金匱要略蓋取其酸收之義而又有散瘀解毒之功

醋部紀事

禮記檀弓宋襄公喪其夫人醢醢百饗魏名臣奏劉放奏云今官販苦酒與百姓爭錐刀之末宜其息絕醋也

吳錄地里志吳王築城以貯醢醢今俗人呼苦酒城南史孝義傳王虛之喪父二十五年鹽醋不入口

張昭弟乾字元明聰敏好學亦有至性及父卒兄弟並不食鹽酢

隋書酷吏傳元弘嗣除幽州總管長史為政酷甚每推鞠囚徒多以酢灌鼻或採弋其下竅無敢隱情茲偽屏息

桂苑叢談崔弘度隋文時為太僕卿嘗戒左右曰無得詆我後因食籠問侍者曰美乎曰美弘度曰汝不食安知其美皆杖焉長安為之語曰寧飲三斗醋不見崔弘度

唐書薛舉傳舉子仁果拔秦州取富人倒懸以酢注鼻以求財

龍城錄魏左相有日退朝太宗笑謂侍臣曰此羊鼻公不知遺何好而能動其情侍臣曰魏微好嗜醋片每食之欣然稱快此見其真態也明且召賜食有醋芹三杯公見之欣喜翼然食未竟而芹已盡太宗笑曰卿謂無所好今朕見之矣公拜謝曰君無為故無所好臣執作從事獨癖此收斂物太宗默而威之公退太宗仰睨而三歎之

唐國史補盧相邁不食鹽醋同列問之足下不食鹽醋何堪邁笑而答曰足下終日食鹽醋復又何堪

任迪簡為天德軍判官軍譙後至當飲觥酒軍吏誤