第二百九十九卷目錄

鹽部藝文　唐張鎮
形鹽賦
水化爲鹽賦　黎逵
鹽部選句
鹽部紀事
鹽部雜錄
醬部藝文　梁劉孝儀
醬部選句
醬部紀事
醬部雜錄
醬部考
醬部集考
周禮　天官
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　十二月醬
北戶錄　蝦子醬
元氏掖庭記　醬
詩疏　黃雀鮓　鮓
本草綱目　醬　仁醬　鮓　鹹醬
遵生八牋　酒肉醬法　之醬醬方

乾隆御覽之寶

欽定古今圖書集成經濟彙編食貨典

第二百九十九卷

鹽部藝文

唐張鎮

形鹽賦

形鹽似虎時山立虎則百獸曼成鹽乃萬人取給合二美以成體何衆業之能及厥自權輿將蛇鱉以俱來充君之厨與昌歜而齊入鹽後其義可嘉其美可頌魯侯宴賓周公實來殷作和羹傳說登用尚著美乘初賽奇氏不遙映金盤以皎皎鹿象筋而光昭蒐則雪山出地巨虎熟朔星晨其肉感而且保耽耽其目現而不挑形也白黑相對鹹而可味也鹹酸必調厭味伊何物不可並水相濟鳥君子以成八珍上下協諧具公餘而登五鼎利我者則集成我者歲何不知大君式享鹽沮充盈形鹽具矣以爲賓榮鹽者取則國君文足昭德武以彌兵時之所貴物莫能京故天官敘其職咨秋美其名必也見遺則陸沈於懷土如或用當濟代之和羹倘有裨於案國在吾道之應行

水化爲鹽賦　黎逵

會然等於迹化能變而解且其爲水也有上善之稱其化爲鹽也無所遺之水動變若硯爲代之寶也有美玉之潛岩其清冷之水動變若硯爲代之寶也有美和邦之豐伊昔夷海攸濟以粟乎天君以和羹之用商以賢賈而遷是知水化之利可貴哲匠之謀可研若也化人所貴此貴爲美俟濟古今應手遇遷求之者曾得乎疲勞功崇者可由乎此致夫以水同君子有流遇之利或清泊乎而遽於載泉或浩浩乎而遇乎淮淝或在州而則或混海而則鹹國有鹽而且樂有鹽而不匱條山一寶萬邑之滋使印成者廉而於玉鹽傳準繩者硬而於我域求之東西鹽黍南北奔趨至其銀五味磨之而忘餐廣莊得之寫珍罷況水爲柔能浮乎神化皎皎如潮夜莫不因水而生遇亦而吐恨久處於水全忘工人之假且天然此物成化特殊匠之所變能代鹽無豈伊水因匠是乃能解乎變化況乎人得鏡準乎平一途或金門歡集或覆代鹽得水化爲鹽而獻於平御觀仰鹽稱之美用思解遠於高衢

醬部藝文

梁劉孝儀

謝等安王青蝦醬啓

醬部選句

第二百九十九卷目錄

鹽部藝文
唐張頡
形鹽賦
水化爲鹽賦
鹽部選句
黎逵
鹽部紀事
鹽部雜錄
鹽部藝文
周禮 天官
齊民要術 李翰
本草綱目 禮 周禮 大茅鹽禮 乾鹽禮
鹽部選句
鹽部紀事
鹽部雜錄
醬部藝考
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 十二月醬
北戶錄 蝦子醬
元氏掖庭記 醬
詩疏 黃雀鮓 鮓醬
本草綱目 醬 梅仁醬 蜜 豉醬
遵生八牋 酒肉醬法 之 鹽醬方
醬部藝文
謝惠連 安王青蝦醬啓
梁劉孝儀
醬部選句

食貨典第二百九十九卷

鹽部藝文

唐張頡

形鹽賦 无鹽駅

形鹽似虎時山立虎則百獸曼成鹽乃萬人取給合二美以成體何衆美之能及厥自摧錯將蛇蜃以俱來充君之厨與昌歜而齊人驚彼其義可嘉其美可頌急焦釜爲周公貢笨殷作和羹傳說登用向若美象初舊奇秋才遙映金盤以皎皎鮑魚膠以皎皎是其肉感而且珠亟則雪山出地近則白虎熟朔星晨其肉感而且珠味也鹹酸公調厭味伊何物不可並水相濟寡君子以成八珍十了協諧具公餘而登五鼎利我者則集成我者歲何物象形即腹不干貫皆可適口豈同而不和至知大君式東鄰昭充盈形鹽具矣以爲賓榮鹽者取國君文足昭德武以彌兵磨之所貴物莫能京故天官叙其職咨秋美其名必也見遺則陸沈於懷土知或可用當濟代之和羹倘有裨於來國在吾道之應行

水化爲鹽賦 黎逵

倉然巒之迹化能變而解且其爲水也有王善之稱其化爲鹽也有大美之號五之濫豈其清冷之水動變若神鴉代之寶故邦之豐伊皆美海岱鹽以粟平大者以和羹之用商以貫賓而遷是知水化之利可貴哲匠之謀可研若世代八所賈此賓集俟濟古今應十遐邇求之者曾得乎幾勞功業者可由于此致夫以水同君子有流遷之利或清清者而遽於載泉或浩浩子而逼于淮淝或在河而則淡或混海而則鹹國有鹽而且樂來有鹽而不匱條山一寶萬邑之滋使印成者廉爲於玉爾傳準繩者使我域求之東西負重南北奔鹽之五味磨之而忘餐摩之得之寶珍罄兒水爲柔能能于神化皎皎如潘依稍復其不因水而生遇水而化特恨久處於本乘忘丁大之一假且天然此物成化特殊匠之所變祝代稱無豈伊水因匠是乃能騂于變化兒子八得嫌寧其守乎一遂或金門歡保或覆代奚儒厭物而獻在平鄙觀仰鹽得之美用思躬遷於商霤

本化爲鹽賦 黎逵

鹽部總句

鹽俗作鹽鹽鹽

俊亦至中夜賜宗德德酒一瓠水解酒盟一兩曰
脉味卿言者此鹽酒蓋與鄭同其旨也
朱熹儀注遂案遂引蔡京於絳室得書數千卷鹽
米數千斛而已蔡遂歌曰孤不喜鬼李歌欣得千緡
耳
李孝伯傳世祖南伐蔡李孝伯賜劉義恭等鹽各九
種并胡豉等伯曰所宜白鹽
食鹽主上百食黑鹽治風毒之一銖八錢治
服胡麻治目瘡玫瑰治諸蠱熱鹽駱駝鹽馬鹽鹽
四種並異食鹽
李惠傳惠爲雍州刺史有負鹽負薪者同釋重擔
息於樹陰二人將行爭一牙各言藉背之約惠遽
爭者出賴請州禍紀曰此半皮可拭知主干葉下以
鹽數百成無答者惠令人置羊皮羅上以故擊之見
少鹽居曰得其實矣使命者風之貧薪者乃伏而就
罪凡所察究多如此類
宋林蕤彭在武昌沈珍至武昌遇風於江渚守風種
百斛著江水中曰明吾不能鹽惜所與耳
北史齊房景伯傳景伯母亡居喪不食鹽菜因此遂
篤水病積年不愈
屬狄千傳千子千文齊且州刺史性清苦不受公料
隋書李國傳爲燈帝即位之後遣司謀從事杜行滿使
於西域至其國得五色鹽而返
朝野僉載廣州錄事參軍裴瑜獨居一室器用食物
並致臥內奴有私取鹽一撮裴覺糜之見血
鹽部雜錄
宋經命者作和羹爾性鹽梅
禮記雜記疋功喪食菜果飲水漿無鹽酪不能食食鹽
酪可也
左傳齊晏子曰山水如布帛加于山須鹽屬於弗加
于海
管子海人籍七曰之家千人食鹽百口亡家百人食
鹽終月人男食鹽五升少年人女食鹽三升少年吾
令女鹽二升少中此其大曆也
魯連子宿沙瞿子善煮鹽使夜漬晨煮一宿不能得
也
呂氏春秋本味篇和之美者即夫之鹽
周禮鹽人掌鹽之用有所可也王巡則敗氏而人可食
淮南萬畢術鹽能累卵
春秋繁露雨多以鹽及美酒祭庭
論衡別通篇鹽者作鹹水之滋味也東海木鹹流廣
人也西山鹽井清泉深也
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了可以人
口人食得夫鹹亦吐之按東海鹹人曉知鹽法者云
價鹽水多日每燒黑如炭非鹽中夫炭也
晉書東夷傳書張氏無鹽畿燒木作灰取汁而食之
博物志鹽鹽同於水
臨邛天井鹽泉相往觀之役火轉盛鹽盆蓋井上
鹽邛得鹽人家家九卯減沉今了復燃也
山海經北山經鹽山南望鹽販之蔡北望少鹽其上
多草藷黃其下蔡我其陰多硫其陽多赤銅其陽多
赤銅其陰多白銅
鹽部雜錄

鹽取澤卽解鹽地也

華陽國志越巂笮夷有鹽池積薪以池水灌而後焚之成鹽

袁山松郡記很山縣東有溫泉大溪夏冬則大熱常有霧氣百病久疾久木多愈此泉先出鹽

魏書勿吉國傳勿吉國大鹿嶽鹿生梁之宗有鹽池

水經注河水逕朔方縣故城東北詩所謂城茂朔方水經注河水逕朔方郡故城北元朔二年大將軍衛青取河南地爲朔方郡後校尉蘇建築朔方城卽此城也王莽以爲武得者也按地理志云今連鹽澤者鹽澤也在縣南矣又按魏土地記曰悉有大鹽池其鹽大而青白名曰青鹽又名放鹽其岩鹽池去平城宮千二百里在新泰之中

河水東注渤海郡經所謂浦昌海也水積都善之東河水東注渤海郡經所謂浦昌海也水積都善之東溢盈覆其國城基尚在而至元長慶西門尋逢東門會其岸崖陰溜風吹積成形皆西面向海因名龍骨鹽大小相對無霧氣雪寒覓星日少禽多獸怪西接鄯善東連沙勒海北陸又故蒲昌亦有鹽澤之稱也

潛河又東逕漂檢邑故城南存潛之南飛城遺記云石勒使王遵奏鹽于角飛即城異名矣魏土地記曰高柳縣東北一百里北盡漂檢東臨巨海民煑海水爲鹽鹽霜集卽此城也潛河自是入于海

攀水北歷土山出于海海南土山以北悉鹽坑相水修爲下脫北眺巨海者冥冥極大際兩分白黑方別所謂深海者也

江水又東逕巫巫縣故城東北對巫山縣之溪水流注北岸縣里土膏乳南流歷之縣溪平鹽井一自所巴山表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仁成其形亦止及真於常鹽矣王隱晉書地道記巴入湯口四千三里有石囊以爲鹽石大者如手小者如拳囊之水鹹鹽成蓋蜀主井之偷水火相烈乃住矣

酉陽雜俎鼠食鹽則殞鹽成蓋蜀主井之偷水火相烈乃住矣

西域記西海南有青鹽鹽殞池周方十步食味甚美雖如編海流傳水民食鹽鹽使人熱中鹽者勝鹽

西溪叢語今俗謂云鹽鹽者其少而難得水草或鹽郁中殊無鹽者云鹽藥味鹹無毒療赤眼明目生海西南宗諸州山石似芋硝入口極冷而傳身體又本草衍自乌乌作毒鹽雖雖鹽藥也解鹽藥中不言恐有脫誤

蠶海經或曰海鹽海鹽生鹹鹵而其味甚美或以爲鹽其中鹹矣其鹽和在各自生氣臨之者常死氣臨之者變生主氣主死死氣也故海鹽在海者鹽氣也其鹽從味能入

琴平雅識凡折花枝插碎物用鹽琴今實病下藥足插花枝中不用水煑自能開花作菓不用水煑自能開花作菓不用鹽也

鈞元李白詩客到但知留醉盤中祇有水精鹽金樓子曰河中有鹽雪蓋如大雪河鹽之王華鹽

糟部彙考

周禮

大官

酒正掌共五齊之致飲于賓客之禮賓燕則授糟皆使其士奉之

疏 沛者曰清水沛者曰糟

漢去掌共大致飲于賓客之禮賓燕則授糟而奉之

疏 禮飲酒用糟者糟也

齊民要術

釀酒

釋水耐法三年停之不動一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟泥狀似左清色似麻油能飲好酒一斗者飲三升大醉

本草編目

糟

釋名

粕

集解

李時珍曰糟糠黍粟皆可蒸鑿酒糟教煮鍋餅化成精粕酒糟須用雕月又清明重陽者酒漏乾入少量收之藏物不敗採物能觀者惟乾者無味矣醋糟用三伏造者最良

酒糟

氣味

井辛無毒

主治

孫思邈曰溫中消食除冷氣殺腥去瘀毒潤皮膚調

此为试读，需要PDF请访问：www.ertong

臟腑

陳日華曰醫損損瘀血沒水洗凍瘡搗傳蛇咬肆可毒

發明

李時珍曰酒糟有翻變之性能活血行經止痛故治傷損有功按可故徹本事方治脫折傷所當痛者可忍者用生地黃一斤臧煎酒糟一斤生薑四兩都炒熱布裹養傷處冷即易之皆有入傷折替令捕一生雞熱裂殺用之夜變雞傳此方用之而愈也又類編所載只用臧瓜薑糟一物入赤小豆味和勻養於斷傷處以杉片或白桐片夾之至不過三日即痊可也

附方

手足皮裂紅糟邊猪腦薑汁塗等分研爛炒熱敷之裂肉其痛小頃即合再換數次即安 嶺南方

鼻病酒醋糟四兩肥皂一箇去上芒硝一兩五味子一兩砂糖一兩薑汁手裏研勻日日塗之加人魂酒亦妙也 證類本草

暴發瘡腫瘍子可忍者無糟糟之 證類本草

杖瘡有腫痛紫紺傷處以煖過酒糟揭塗厚鋪紙上良久痛處即煖紫紺氣上升即散 寶生方

大麥醋糟 ——

氣味

酸微苦無毒

主治

孟詵曰氣滯風痺手指脚跟痛炒熱布裹熨之三兩換重愈

乾糟

氣味

甘溫無毒

主治

李時珍曰倘以鹽成腥而清爽故其糟能化滯積中

發明

李時珍曰胃吐食反膈胃上飲食從脾胃上飲食從緩中

為經止吐止技總洪濟寮方云甘草湯治反胃惡吐不手脈此此病胃臨羸脾胃遲飲糟用乾餳糟六兩生薑四兩一味同搗作餅或煮或蒸人病先胃甘京口片露匙少許飲水陳治舟岸下等一曾持湯一甘與之飲能便胃食快矣又大寺供湯者月鬻中所見僧常以此湯待賓故易名曰片露湯予在臨安一小吏旋愈切勿忽之

附方

脾胃虛弱手足冒熱等分未一斤大乾糟糟炒二升半去麩一斤半紅棗三百個煮取肉搗乾過篩未逐日點湯服 普濟方

糟蒜返句

楚辭漁父篇曰屈原入皆醉何不餔其糟而歠其醨

唐李愛許石反飲希模酒變開新糟

顏真卿詩逢糟遇翻便酩酊

糟部紀事

勃序樂為漢進足以運舟糟且足以浮七軍一鼓而中敗者三千人

酒譜小說云初焉糟且酒池

晏子春秋內篇晏子見公曰懷寶迷邦有數牛飢民里有數家百姓老幼凍寒不得糟糠微微無以得糟糠微微無以得糟糠微微而若而死者如果有能令民無飢寒者不卸

論衡論鹽篇十千子之徒仲尼徧焉師孟軻也廢空博機不厭空天死大之輔嵩寄人知何哉

列子子產之兄曰公孫朝黎酒千鍾糟糠成封望門百步糟糠之氣薰於方鼻

春秋後語秦僖說韓惠王曰韓地多陳惡山居五穀所生非穀而桑民之食天板叔獻羹與一歲不收民不厭糟糠

秦志陶郡鄴郡鄴郡且欲降傳爰被鍋鑊無肉而民解衣下元糟糟不厭若爰物鍾鼓自若使桑祇愛安得而有此哉

莊士遠子潤厭示人寫魏謀曰不知公以糠糟而錯之非英之伸

後漢書咏弘傳朝弘為大司空時帝姊渤海公主新寡帝與共論朝臣欲觀其意上曰朱公威容嚴整羣臣莫及帝曰方且國之後弘被引見帝冷上坐屏風後因謂弘曰諺言有易交富易妻人情乎弘曰臣聞貴賤之知不near忘糟糠之妻不上堂帝顧謂生曰事不諧矣

華嶠後漢書樂松家貧鳥賊無緣食糟自此諂於大官食

三國魏志李通傳通生禽黃巾士師吳斌而薛其屬遷武大將軍通病篤斌家賑施與士分糟糠皆爭爲用由是益不敢犯

虎跪魏世祖時有獻虎者問虎何食曰食肉詔曰下民饑糟糠何忍以肉飼虎命光祿卿射殺之

清異錄孟蜀尚食掌食典一百餘可賜糠羊法以缸餅食肉緊卷石鹽深入酒骨浸透便如紙薄乃進注云酒糟也

却掃御部傅公潘言呂文瑞公爲相其夫人馬氏因時節朝宮慈聖禮謝公蔬糲糟淮白夫人家有二十石劍曰有之答妾遣家進入住宅家所有得之言文瑞命止進一合餘都置之夫人曰臣庶之家自相飯遣糠粃無何朝之家可十若非斬也

春渚紀聞宗汝霖尹開封盡去私釀出令敢私造酒麴者捕至不問多寡並行處斬於是倒糟破瓢者不勝其數

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

宋史食貨大觀四年以南浙轉運司之請官鹽鬻糟錢別立額比較政和四年以湖南路請將糟解錢分入提舉司令斤增錢二萬收糟錢四萬貫至紹興三年總領四川財賦趙開遂大規模四川糟醋凡官糟四百所私店不與焉

五行志沛國二人年多所東北淮郡國多候綿與尤甚民乃食榆樹皮木死死者

玉匣記大業博士李處厚知盧州梁縣書有殺人死者處厚往驗得以糟薄之都無傷跡

糟部雜錄

釋子五蘊篇糟糠不飽者不務菜曰

雅南子生物訓肥饒甘脆光下美也然民有糟糠裂不接不口者則明士弗甘也

謹飯論官今世患無廉廚無餘盡糟糠雖也論德量知錢穀菜菜者繁食糟糠者飽飯俱曰食鳥鼠不同

鮑村丁酒祇造糟丸酒池辛癸以亡

歸石圃集談石子成名必棄糟糠之妻

偶談名乃愛童幼女酒池糟丘吸風色作捕風弄月翻鳥捉月

糟部集者

禮記

曲禮

凡遷食之肥者先處外醨醬處內

注殺敵之列也近醯醬食之主

正義曰醯醬

徐音作醢則醯之與醬腑物各別依昏禮及公食大夫體醬在右醯在左此醯醬處內事當醬在右醯在左也按公食大夫腑宰夫自房授醯醬公設之鉶注云以醯和醬也又周禮醢人祭祀共齊菹醯物則醯醬共爲一物也今此經文若作醨字則是一物也醨之爲醯共義昏連未知孰是俱鄭註怒漆云怒醯醬之左則醯醬一物爲勝云

湯鹿卵

醬實罌

注卵醬蛋爲醬也用醬內調和其汁耳

魚膾不醬麋腥醬

注麋麋生麋也食生麋肉之時還以麋醯配之醬爲厥狀耳

注醬食宜涼也

周禮

入官

膳夫凡王之膳食體用百有二手著

注醬謂鹽醯也王舉則醯入共醯之子著以五齊

子醯士師三醬實之醯大共賓客殷膳物六丁醬

范子計然

三醬

三醬出東海大概凡一百中百二十二也

醬雅　穰醬　醬　醬　醬　醬　醬　醬　醬也

齊民要術

作醬法

上二月正月爲上將二月爲中將三月爲不好用不津液

漿津則據植酢者亦不中用之

置中高處石上

夏雨無令水浸漬底汁一鈍鍬一本作去鍬鍬卻于旨藏殺虫著漿底石不復雘有姙娠婦人食之醬亦不漬爛也

用春種烏豆

春豆粒小面均晚豆粒大面醬

於大甑中蒸熟之氣盛日許復貯出更蒸之遍在上居予

不簡均也

氣徹周徧以灰覆之經宿出餅令火絕

取乾牛屎圓罪令中央空熱之不煙勢類好炭者

能多收常用行倉既無虫應又不失人勝於草遠矣

韜煮豆黃色黑極熟乃上日曝取乾

夜則聚覆無令潤濕

臨欲舂去皮重裂入臼中蒸令氣徹則予一日曝之

明旦起淨簸擇滿日舂之而不碎

簸揀去碎者作熱湯於大盆中浸豆黃良久淘泔按

去黑皮

湯少則添慎勿多湯湯則走生豆味令醬不美

澁日蒸之

淘豆湯汁卽裹細豆作醬以供旋食大醬則不用

汁

一炊間不靈爭席上經令極冷預掘日曝白鹽黃蒸草蓋蒸鍋令極乾燥

鹽色黃者鹹醬苦鹽若潤濕令醬壞黃蒸令醬赤

美蓋令醬醬芥芳蓄按蔽去草七鍋及黃蒸各別擔

細末從馬尾羅彌好

大者豆黃三令鍋末一斗黃蒸末一斗白鹽五作醬

于三指撮

鹽少令醬酢後難加鹽無復美味其用神麴者一

升當來麴三升較多故也

豆黃堆量不壓鹽鍋輕量子垜三稍量訖於盆中面

向大麥和之

麥末麥則無蟲也

覆令均調以手痛按令潤徹不面向水蔵內著漿

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

曝月五七日正月二月四七日三月三七日

當熱填裂周匝遶徹底在悉貯出搗破塊兩度分爲二漿日米出簡汲井花水於盆中以榼鹽和之

率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於小盆內

淥鹽汁之上接取黃滓淥去滓合鹽汁瀉著漿中

率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄

粥便是豆乾水故也

仰置曝之

諺曰蒸熟日乾醬言其美矣

上日內每日數度以杷徹底覆之上日後每日翻一覆三上日止雨卽蓋覆無令水入

上入則生蟲

每經雨後須一覆解後二不日堪食然要百日始熟耳

衝日若爲蚍蜉蟻蟲入漿醬者取白漿轉子著漿中則逃好

俗人用孝杖攪醬及炙漿醬經匠而貼損

乞人醬將以菹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豬肉去脂細剉

陳肉乾者不任用合時令醬臧

臘麴令堅熟擣細篩水半肉一斗麴八五升白鹽二升牛黃蒸一升

曝乾熟擣篩藏瓶

整上和令均調內甕子中

有骨者和乾先擣熟後整之骨者體既肥臧醬邪

泥封日曝爨月作之於蒸爨後中二七日開看醬出無麴氣便熟爨賣薪殺雞爨之令極爛肉銷盡去骨取汁待令解醬

雞汁亦得無用陳肉令醬臧無雜蟲好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛羊麋鹿兔肉生無骨擣作糊到肉

一斗好酒一斗鹽末五升黃蒸末一升白鹽二斗
麴及黃蒸並曝乾篩羅一月三中日停是以不
須鹹鹽則不美
盤上調和令均塩使熟罨碎取大作浪中坑火燒
令亦去灰水洗以草厚鋪之令蚶中綫客儲瓶大釜
中湯煮空鋪令極熟出乾掬肉鹽肉報中令去殼口三
寸
滿則近日者焦
碗蓋報口熟洗密封內罨中七不厚上六寸
土泥火燒則合蓋然後遠氣味好焦是以罨令
生食難便不復中食也
若未熟者還覆置熟却初報明日用時擘出便熟
隨食細切葱白著麻油少許令熟以和肉鹽甜美異
常也
作魚醬法
飴魚鱉魚第一好鯉魚亦中鱉頭脚魚四合作不
用切
去鱗淨洗拭令乾如膾法彼破縷切之去骨大牛成
魚一斗用黃末三升一升全用二升半未白蒸二斗
蒸暨則苦
乾黃一升未之熟攻一合種切之和令調均內煮罌子
中泥密封日曬少令漸熟以鹽

番黃六年料磨每十斤入鹽五斤以臘水淹過麴成敗之廣豆醬法用豆水煮蒸熟曝乾去皮每一斗入小麥一斗磨麥碎每十斤入鹽三斤熟湯二十斤麴成敗之甜麩嚼碎每十斤入鹽三斤熟湯二十斤麴成敗之切芋蒸熟和剩切芋蒸熟蠶黃麴成敗之小麥麩醬用生麩水和布包踏做蒸黃麴每十斤入鹽五斤水二十斤麴成收之大麥麩醬黑豆一斗炒熟水浸半日同黃麴以大麥麩二十斗拌勻簸下麩用黃豆汁和剩切芋蒸熟蒸黃麴搗每一斗入鹽二斤拌入麴成黑甜面汁清又和麻淳醬用麻甘做搗蒸以麩和勻蒸黃麴密用鹽水麴成召味甘美也

氣味

鹹冷利無毒

李時珍曰鹹醬鹹豆醬甜醬豆油大麥醬麩醬醬瓜鹹甘

孟詵曰多食發小兒無喜生痰動氣妊娠合雀肉食之令兒面黑

蕪荑曰客醬和鯉魚食生口瘡

主治

別錄曰除熱止煩滿殺百蠱及熱湯火毒

陳日華曰殺一切頭面蠱毒并治蛇蟲蜂蠆等毒出李時珍方醬汁塗小便一遍灌耳中治蜈蚣蟲蛾入耳塗鼻大吸及沸火傷灼味成瘡者有效又中砒毒調水服即解

發明

別錄曰醬多以豆氏麥者少入藥者以豆氏醬陳久蓋溜好也又有重醬百醬皆呼爲醢不入藥用

孟詵曰醬殺蠱毒不能殺蠱毒不入藥用

蕪荑

集解

李時珍曰造法與檢仁醬同

氣味

辛美微鹹溫無毒多食落髮

主治

孟詵曰殺三蟲功力強於檢仁醬

發明

張從正曰止人亦多食乳酪酥酪甘美之物皆生蟲之病也而不生蟲者蓋食中多胡荽蕪荑諸物殺九蟲之物也

造法

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糊湯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未刻溪涼令用罐淵勻水淹一手指到口醬五寸日後開罐搭黑皮去後加好酒麴糖三碗好糯酒三碗紅麴末一升炒米豆一升炒米一升小茴香末一兩和勻過二七日後用

孟詵曰利人小便心腹惡氣殺蠱毒不宜多食

蕪荑醬

集解

李時珍曰造法與檢仁醬同

氣味

辛美微鹹溫無毒多食落髮

主治

孟詵曰殺三蟲功力強於檢仁醬

發明

張從正曰止人亦多食乳酪酥酪甘美之物皆生蟲之病也而不生蟲者蓋食中多胡荽蕪荑諸物殺九蟲之物也

造法

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糊湯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未刻溪涼令用罐淵勻水淹一手指到口醬五寸日後開罐搭黑皮去後加好酒麴糖三碗好糯酒三碗紅麴末一升炒米豆一升炒米一升小茴香末一兩和勻過二七日後用

醫部藝文

謝晉安王寶蝦蟆啓　梁劉孝儀

蝦蟆甘退減可陋蚓龍稱貴追雷矢言王聖周宣未之能覆惠資流歡羞無辭寶

醫部歲時

宋孝武帝芙蓉元陳仆四時詩鶴鶉調秋菜白醝解冬寒

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertong

第三百卷目錄

醬部紀事

醬部雜錄

醬部外編

醬部彙考

禮記曲禮 內則

禮記檀弓 雜記

周禮天官

鄭名釋飲食

廣雅釋器

齊民要術作醬法 作醬豉法 作小麥黃 作大豆黃 作末醬法 作豉法 作小麥黃 作大豆黃 作末醬法 作豉法 作小麥黃 作大豆黃 作末醬法 作

人生男種女多暗咒某報元來必有因可千信哉

醬部雜錄

禮記曲禮獻孰食者操醬齊者醬爲食之主執主

來則食可知若見芥醬必知素魚膾之屬也

儀禮士昏禮醬在房中醬在東北其南醬在其北

醬者以醯和醬巾爲醬柶醬得醬

贊者設醬于席前

設對醬于東北對醬婦醬也東北當東面設醬在南爲

右婦西面則醬在北爲右

賓即賓位婦于男姑舅姑入于室婦盥饋婦饋舅舅

易醬醬易醬者嫌淳汁

爾雅肉謂之醬有骨者謂之臡骨醬也

史記倉公傳遍取天都醯醬千斛之家

淮南畢萬術敝笑止蟲取具以內醬中蟲著其矣

牧豎七發脯蹲之臨芍藥之醬

論衡作豆醬惡聞雷欲使人怒怍不祥惡家踰至春也

說文肥魚肉尒雅醬謂之醬

風俗通漢武帝時有人獻一斗醬言是東海之變有時而重

當不作醬帝說令人飛肉書聲

雲仙雜記世世風俗醬

查駁錄人間著以醬自鳴日令醬不假爲之

者則云時已天士誤也案若者土政趙民正月作醬

是月以農事未興故閒暇備一歲調鼎

之用故治雷鳴不宜鳴雷鳴則蟄蟲出農事今民下於

一二月作醬恐雷鳴不作醬殷中宗鳴雷鳴而興之家祠必以正

崩異錄雷鳴人珍主人也醬食穢答也反是爲惡醬爲

照司大抵惡醬爲小耗

老學庵筆之北戶錄云蜀人於山擺間取大蟻烟爲

醬名蟻子醬按此即禮所謂蚍醢也三代以前固以

爲食矣然則漢人以蟲祭宗廟何疑焉

蛀蟻說蛀蟻氣無之人醬則化

眞酒風土記于人不識合醬爲無案鹿豆蔽也

清言金行亨亨子鍾命樽於豆醬與十羽食二碧數

定于鑑湯

岩樓雜事攻魂醬錄集註引以醯醬

海樓餘錄餘年青燈覺無手烏敏僧有仁外肉取來

杵碎乾敗則有霉堆思如白雙名曰燈醬

呆南雜志蠅云鼎俎之味有蠅醬

醬部外編

異苑苦菜廟山荀蕃醬以人元中七個形見還與婦飛國

孔氏婦親親逢有都梅十月而產產悉是木別房

作醬澤已沒如喪家不當作醬面救爲之今上官食

我數豆致如不復堪逢少時而縱

指月錄洪州百丈山懷海禪師馬祖嘗三殿侍至師

集集上堂開書付拈杖指覺曰道得即不百城遍

不得即上城衆無語師打破鼓而方丈

醬部記

曲禮

醬宜處外醯醬處內

醬者食之主醬多皆在豆

內則

三牲用穀和而用醯醢用梅

和用醯以用梅和獸也

去氏曰醯與梅皆酸也和之以此所以取其味用

醯用梅今以其類而已

儀禮

饌于房中醯醬二豆籩醢四豆皆巾之

醯醬者以醯和醬巾爲醬柶醯者無醬

得饋者無醯和之則夫婦皆有之知以醯和醬也

聘禮

醯醢百瓮夾碑十以爲刮醯在東

醯在東陰殺之陽也醯是釀穀爲之酒之類

周禮　天官

醯人掌共五齊五沛五齊五膳物以共祭祀之齊盛凡醯醢之物資客亦如之土盧則共齊鹽物六土藩共后及世子之籩豆共籩五才奮凡事共醯

鄭注云齊調齊若今醴酸成味故與鹽木共掌云

釋名

釋飲食

苦酒淳毒甚者酢苦也

釋器

醯酸也醢酸酒也醯醋也食糟

苦酒

作苦酒法用烏梅以至酒澆之曝乾作屑欲食肥投水內

卒成苦酒其法取麥米一斛以熱粥澆其上三日便成酢

齊民要術

作醋

凡醋變下皆須安瓮石以離濕潤雷雹姙娠婦人所

壞者傳輒中乾三米淘著甕中即還好

作大醋法

七月七日取水作之女準麥麩二斗勿揚篩水三斗

麥米熟後冷任意取三斗佳者加之以麴為限先下麥麩次下水次下米次下飯且置物攪之以掩幕甕口版月燥甕上一七日著耳花水一碗二七日口又著一碗便熟常置一甕濃以泥酒去月濁搖內甕中則熟也

秋水醋法

七月七日作置甕於屋下麥準麩一斗水二石秋水三斗無秋者粳米亦中用隨甕大小只向滿為限先置豆麩麥麩並然後淨淘米炊而再淘瀝令冷淘麥米飯破勿令有塊子二碗下酵更不重投又以水浸麥米飯破小塊麩令和如弹丸以幕幕口七日一攪二七日亦二攪一月日極熟方石壓不過五斗或得數石皆久為驗其淘米泔即須去令利醋便得食煮為水不得入喫

又法

亦以月七日取水大麥麩一斗水三斗麥米熟飯二斗隨飯大小只向滿為度水及黃入當日頓下之其飯分為三分七日初日取千一分當夜即漬又三七日更攪一分投之又二日復攪一分投幕覆用無根刀益水之事盡即瓶

又法

亦七月七日作大麥麩物一斗水九升麥飯五升一碗碗花才一石麥米澄墨取五三七日熟前有二種酢例清濁濁多才半終然酢清法七袋壓出則貯之其糟別盛水澄墨取先食也

麥米酒料作法

七月二日例水為上時八月四月亦得作大麥米麴末一斗花花才一石麥米飯一石明日作今夜炊飯淘瀝使令日未出前汲井花才半量著甕中準飯

著盆中或瓷器中熱復為飯著甕中寫熟直頓之勿以手撥飯水氣稍冰土撥勿挽攪捷亦勿移動熱幕覆口三七日熟美醋七盧九月九酢未熟者稍強土撥挽攪捷亦勿移動熱幕覆口三七日熟美醋七盧九月九酢未熟已然而稍變者半多壞矣熟則無忌後取清別盛著之

秋水醋法

九月五日作七月七日熟七五月間多取麥米飯舖蠶以提和釀秋米為第一麥米亦佳一石用麴八一斗麴多則醋苦不美難再釀苦不用多溫和淘瀝升為如其第二麥者皆即釀以受傾今飲泔才盡卓裝作再釀飯子壅法熟氣今如人體於金中和之雖去裝作再釀以酒杯之令均調石器醋更抽成清淋淋淋得則醋甜稀則味薄內者麥米飯大小隨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麥粥孔塓中風涼之處勿令見日時時沒令米還澆勿引去熱氣但勿令生米麥中根土石還了過五六十糟可換取清別盛貯之得久久也

大麥酒法

七月七日作若七日不得作者必須收藏水七日水土五日作於此兩日則不成於屋裏五日裏邊盛麥大準小麥麩二石水三石大麥麴逆二石不用作米賜料蒸屋只用造麥說淨淘伏作再釀飯撈掃小饌如人體子釀以把攪之絲幕覆口三日便發時數攪下攪則上白飯則不好以蛛子飯攪之恐有人髮落中則壞酒米淘米法淨淘蒸米五升亦不用過細炊作再釀飯沃淋如人體投之把

攪麴幕二四日看成清澄之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二下日可食三七日好熟看其淳釀一盞醋和朱一碗內可食之八月中接取清間罈瓶之盆合泥頭得佟數年未熟瑞一日三日須以冷水澆蹬外引出熱氣勿令生水入罈中若用黍米投強住其全粟米亦得

燒餅作酢法

亦未好七日大率零鈍一斗水二斗亦隨罈水小匕入增加水鈍亦當日續下別作日續漫動升麴作餅

餅待冷下之經宿看餅新消盡更作燒餅投之四五度後當味美沸定便止有薄珠著柳餅但是蝎蟲者若得投之

迴酒酢法

凡釀酒人所味酒者或別好從動味壓者皆宜迴作酢水率五十米酒酷更著新米水二斗零鈍一斗并花水一石粟米飯二石擣令如人體投之把攪綿幕罈罈口每日再度攪之卷二七日熟秋今稍迴作美香清澄後一月後取別器貯之

動酒酢法

春酒壓訖而動不中飲者皆可作酢人率酒一斗用水三斗合罈盛置日中曝之雨則益蓋之勿令水入晴還去蓋七日後當臭水生勿得怪也但皆蓋勿移動攪撓之數丁日酷成氣沈反更香美日久彌佳

大率酒兩不零鈍一粟米飯六斗少擣投之把攪綿幕罈口二七日熟美味常矣

神酢法

要用下月七日合和罈須好茅色黃蓋一斛熟蒸粹三斛別入物溫溫煖煖即之不多少要使相等漬水多即酒薄水好糟用新酒一日便壓之如水澁法壓訖浴清內人魏中經二日便壓之如水澁之不和酒糟須其七有白蟻宜接去之滿一月酢成可食和鹽恐淺熱食犯之必壞酢和鹽蒜及野蒿用多椒一石粟米投一斛合和之方以黃蒿同蒸頂如前法罈密泥封綿幕之不得蓋

升糟糠酢法

蓋要於冬春秋冬夏皆以擣碎米下鹽則臭大率酒糟糠中糟糠不宜用細則泥壓中間成者佳印糟糠宜令均調勿令有塊久內則蒸性於然後入糟糠於蓋外均平四手按之去罈口一尺許便止又水澆蹬蓋外均塗之覆蓋口水深淺中糟便止月蓋覆罈口每日四五度以竹棍把取蓋中汁澆四畔糟糠上三日後糟熱發香氣七日久二七日香酢粮都味雪糟糠氣便熟美發香者別器盛更投冷水如初投好熟乃把取復中淳法者別器盛更投冷水漉淋水清乃止淋法令當日即下糟任飼猪其初把淳澄者為酒二五日供食也

酒糟作法

春酒糟糟黏頭須糟水中飲或作酢者糟滓漏者下壓糟糠煮者酢吒薄作法如糟法作法令成片水揮而基之熟便不糟去熱氣與糟相打令其均調大率糟當居蓋和之既於酢裏中以回酒雪限打綿幕壓口七日後酢作熟便下水令相冷清

經宿酒孔五下丁之夏日作者宜水揮之春秋作者宜溫臥反蒸卻蓋淋水之以意消息之

作糟酒法

用春糟以水淋之糟內人甕中經二日便壓之如澁法壓訖浴清內人甕中經二日便壓之如澁之不和酒糟須其七有白蟻宜接去之滿一月酢成可食和鹽恐淺熱食犯之必壞酢和鹽蒜及野蒿用多椒一石粟米投一斛合和之方以黃蒿同蒸頂如前法罈密泥封綿幕之不得蓋

作酢法

用米一斗水二斗淋之糟內人甕中經二日便壓之如澁法壓訖浴清內人甕中經二日便壓之如澁之不和酒糟須其七有白蟻宜接去之滿一月酢成可食和鹽恐淺熱食犯之必壞酢和鹽蒜及野蒿用多椒一石粟米投一斛合和之方以黃蒿同蒸頂如前法罈密泥封綿幕之不得蓋

作酢法

用大豆二斗熟沃之漬令澤軟擣爛入酒漿之在甕多少以此為準

作法小豆七斗蒸苦酒法

用生小豆六斗水沃令澤軟擣爛豆上酒二石漬之經宿蒸豆二十日苦酒成

作小麥苦酒法

小麥三斗炊令熟者坼中以布密封其口七日開之以一石酒酒沃之叫入長下敗止

水苦酒法

取麴粗大者二斗清水一斗漬之一宿沸取才游米麴飯令熟熟投壺中以漬水入壺壺滿稍沃之勿使麴發復起去張遷間中央板蓋其上平居十三日便醋

新成麥酒法

取麥米一斗水五升煮如粥銅一斗罐令黃赤蒸麥氣以熟沃之二日後酷已蒸從直簡赤水美以麥米二斗投之二止日後酒澄美繼與大醋不珠也

烏梅法

烏梅去核一升猪肉以五行苦酒清數日臘乾搗作屑飲食氣投水中即成醋耳

藜苦酒法

水一石密一十揭使淨和蜜蜜煎口著口中二大口可熟也

外國苦酒法

藜一斤水一石封著器中無少閒麥子著中日降得藜一斤月作人月先日熟以一銅匕匕人浴之可三十人食

崔氏四月可作醋五月五日亦可作醋

元氏授庭訓

醋

醋有酒醋今有酒醋

陶弘景曰醋酒爲用無所不人愈人愈良亦謂之醯以有苦味俗呼苦酒月家又加餘物謂爲華池左味李時珍曰劉熙釋名云醋猶也能措置食毒也古方多用醋字也

集釋

藜蒜曰醋有數種有米醋麥醋糯醋糖醋糟醋糖醋蒲萄醋三年者人業除出可飲不可久藏也

孟詵曰北人多爲糖醋江河人多爲米醋不及糟醋爲多妨忌也大麥醋良

陳藏器曰絲言蒲萄入漿酒果味作醋絲蓮是荆楚人土地饒酒果敗則入漿酒也糟醋宿下入草元於椎沃醋三年者人業除出可飲不可久藏也

孟詵曰北人多爲糖醋江河人多爲米醋不及糟醋爲多妨忌也大麥醋良

陳藏器曰絲言蒲萄入漿酒果味作醋絲蓮是荆楚人土地饒酒果敗則入漿酒也糟醋宿下入草元於椎沃醋三年者人業除出可飲不可久藏也

李時珍曰劉熙釋名云醋猶措也能措置食毒也古方多用醋字也

集釋

藜蒜曰醋有數種有米醋麥醋糯醋糖醋蒲萄醋

桃醋蒲萄十棗葱蒜等酒釀果醋會意者亦佳說想椎沃醋三年者人業除出可飲不可久藏也

孟詵曰北人多爲糖醋江河人多爲米醋不及糟醋爲多妨忌也大麥醋良

陳藏器曰絲言蒲萄入漿酒果味作醋絲蓮是荆楚人土地饒酒果敗則入漿酒也糟醋宿下入草元於

果子

李時珍曰本經三伏時用苦十一日淘淨蒸煮解令蜜煎緩密封暖處三七日成矣橘米醋杭秫二用糯米一斗淘蒸用六月六日造成小麥大麴卯月用水二斗大麥封釀二七日成矣薯米醋用陳薯米一斗淘蒸七日再蒸淘熟入麴密封月滿之七日成矣小麥醋用小麥米浸二日蒸熟蓋以大麴水淹七七日成矣大麥醋用小麥二斗浸熟蓋以大麴水淹七七日成矣水煎過再以麥麩二斗卯月入杭封閉三七日成矣鳥醋用鳥一斤泡三日煮付人白鮮米二兩瓶封釀成其餘糟糠醋皆不人麥者能蓋起也

醋

氣味

酸苦溫無毒

孟詵曰大麥醋微寒解酒毒

陶弘景曰多食損筋骨亦損目令人頭色醋蒜蘸藥不可同食

李時珍曰酸屬入肝病明多食損人肝臟

揚雄曰米醋煮汁可愈水不可食醋

錢乙曰米醋煮銅四黃丹砂熟器常用諸藥也

主治

別錄曰消癰腫散木蚪毒邪毒

陳藏器曰治產後血逆除微塊堅積消食殺惡毒破結氣心中酸水殺飲

陳日華曰下氣除煩治婦人心痛血氣并產後及傷損金瘡血出暴吞逆殺一切魚肉毒

孟詵曰能磨青黛點之卒心痛加入蜜飲和可入食中心痛加入食鹽和可用糯米一斗淘蒸用六月六日造成小麥大麴卯月用水二斗大麥封釀二七日成矣薯米醋杭秫二用糯米一斗淘蒸七日再蒸淘熟入麴密封月滿之七日成矣小麥醋用小麥米浸二日蒸熟蓋以大麴水淹七七日成矣大麥醋用小麥二斗浸熟蓋以大麴水淹七七日成矣水煎過再以麥麩二斗卯月入杭封閉三七日成矣鳥醋用鳥一斤泡三日煮付人白鮮米二兩瓶封釀成其餘糟糠醋皆不人麥者能蓋起也

主治

別錄曰消癰腫散木蚪毒邪

一沸漉出布柒熟素之瘡上乃已 瘡疥

霍亂肝痛醋醋無服甚良 卒宜

霍亂須臾不得吐下以苦酒三升飲之 千金

足上轉筋以故繩授醋中旋柔熱裹之令即易勿停取藥止 麻黃

出汗不瀉覺却嚥脚并正 證者米醋泛荊三稜夏四月冬六月爲末醋調下一發即愛 時珍

脚下胡臭一年臘醋和石灰傅之 時珍 千金

瘡痕風痒醋和硫黃末傅之 時珍 千金

瘡痕不潰苦酒和雀屎如小豆大摘鍼頭上即穿也 千金

舌腫下消以醋和釜底墨厚傅舌之上干脫則更傅須臾即消 千金

木舌強澀醋時時含漱 千金

牙齒疼痛以醋煮枸杞白皮一牙取牛牙含漱即瘥 千金

鼻中出血醋和胡粉七錢許服 又注用醋和末塗除鼻血即易之 千金

塞耳治聾以醋微火炙熨耳了創火塞之 千金

面黯雀斑苦酒漬木蓽常拭之 孫思邈

中毒石毒飲臘醋得吐即愈不耳飲水 肘後

服硇砂毒飲醋可治即消 千金

食雞丁毒飲醋可治即消 千金

蜜中虱出水醋可除 千金

毒殺微蠱清醋急飲一二盞令毒氣下散然後用藥 時珍

蠱初發人醋磨腐干汁傅之 肘後

蜈蚣咬毒瘡膏一徹傳之 肘後

蜘蛛咬毒方同上

蜘蛛咬毒方用醋和胡粉傅之 千金

蠼螋尿蟲方用醋和硫黃末傅之 千金

蜻蛚入耳人石留蜘蛛蟻入耳以苦酒注人起行即出 肘後

蝨入傷好即以酸醋淋洗并以醋浸塗之其蝨亦無 千金

瘡痕也

銀烟入口以醋止 肘後

足上凍瘡以醋洗足研鵝傅之 肘後

跑灰下下盤氣即殺人以水入醋少許噀面神效 千金

鬼擊卒死以醋止許入鼻中 千金

乳癰堅硬以罐盛醋燒然石投之二次溫漬之令則更燒石投之不過三次即愈 千金

方蓮初起用鵝蛋井以舒氣刺器煎醋湯熨人圍中治蓮令盡即易三度根即出也 千金

藥治準繩

苦酒

苦酒氣溫味酸無毒張仲景治寒汗黃者方乘桂枝各煎湯治霍亂油和麻黃醋酒湯用苦酒清酒方見金匱要略若煮取其服或之蜜而方有散然解毒之功

醋部紀事

禮記檀弓朱襄裝喪其夫人入醯醢百甕

戰名臣奏劉敞云今官賣苦酒與百姓果餅地里志果上蔡城以貯醯醬之俗人呼苦酒爲果餅地里志果上蔡城以貯醯醬之俗人呼苦酒爲而史孝奏傳之盛之喪父二子年四歲醋丁入日張帥乾字元明聰敏好學亦有上性及父卒兄弟並下食鹽酢

隋書酷吏傳元胤除廣州總管長上高政酷其每推鞫因是多以酷酒灑鼻或孩弋箭無敢攖情聲偶用思

桂冠無詩崔弘度隋文時爲太僕卿常飛左衣曰無得誰我後因會醋問特者曰美上曰美弘度曰故子食安知其美乃杖殺之諸門事侯三年醋不見崔弘度

唐書薛舉傳舉子仁果拔蜀州取晉木倒無以酢注鼻以求財

龍城錄鞏孝和有日出朝太宗笑謂侍臣曰此手鼻公不知遣何物而能動其情侍臣引魏徵好嗜醋升每食之瓜然和徵以此見其真性也因召賜食有醋芥三杯公見之欣喜異常食木瓜而芥已盡人宗笑曰卿頓無所好公脫見之矣公拜而謝曰臣實人宗笑所好臣我得從事獨醋此以飲物而反之公退太宗仰服而三歎之

唐國史補盧相遇不食鹽醋同列問之上下下食鹽醋何損遇笑而答曰兄下終日食鹽醋復又如果任遇慟焉不德軍判官鄭鮑後至當飲酸酒軍吏訶

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertong