

造醬油法

三月間造起為妙用大黑豆二斗者爛去湯將豆置

盤內以白麩拌和得過為度以乾草鋪板上草上鋪席將拌過
豆鋪席上二寸厚豆上蓋荊葉蒿草之類會之二三七起黃衣
白毛取出曬乾每斤入好淨鹽四兩水量入缸內晒早午攪二
次晒至五六月將油取出別以缸盛晒豆醬已乾別用竹套套
下盡取其油將豆磨為醬再加紫蘇陳湯晒成醬用

菜蔬

諸藥苗作菜

枸杞

地黃

青箱

生膝

甘菊

萱花

槐芽

椿芽

黃精

白朮

車前

茵陳

決明

黃連

樹芽

之類皆可為菜

凡藥苗只取嫩心燂

之漿水澤過以鹽汁拌捏去汁曬乾收於竹器中以紙包之勿

着風塵用時煖湯浸冷溫透去水汁更以別湯煮熟任以調和食之

菜脯

鹽蘼菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物搽之○料用陳皮

杏仁砂仁甘草蒔蘿茴香川椒炒同為細末撒菜上更鋪菜一重又撒料物如此鋪撒五重以平石壓之用甑蒸過切作小塊調豆粉稠水蘸之入油燥熟冷定磁器收之

鹽菜

大科菰菜芥菜洗淨畧晒沸湯內焯五六分熟晒乾用鹽醬

蒔蘿茴香花椒陳皮沙糖同煮熟晒乾再蒸少時收貯用時少

入油醋拌飯上熟食

香瓜將瓜用鹽滷浸一宿

漉起用原滷煎滾焯過晒乾用好醋煎

來候塗調少糖薑絲紫蘿蒔蘿苗查拌勻用磁器貯用

糟菜瓜

菜瓜用石灰白礬煎滾冷浸一伏時用煮酒泡糟鹽入銅

錢百餘文拌勻醃十日取出拭乾別無好糟入鹽適中煮酒泡

再拌入罈收貯若扎口泥封

糟瓜

稍瓜每五斤用鹽七兩和糟勻醃用古錢五十文逐骨頭十

餘日取出去錢并舊糟換好糟依前醃之入瓮收貯

瓜鹽

甜瓜生者用竹筴穿透每瓜十枚用鹽四兩醃一宿瀝去瓜

水令乾用醬十兩拌勻烈日晒翻轉又晒乾入新磁器內收之

蒜冬瓜

冬瓜大者留至冬至前後去皮切作一指闊條以明礬湯

沸過控乾每一斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌勻入罐極好

醋浸之

醬瓜茄

醬瓜茄不拘多少先用麪醬黃鋪在缸內次以蘗瓜茄鋪

一層洒鹽一層又下醬黃一層瓜茄一層鹽一層如此層層相

醃五七宿烈日晒之

欲作乾瓜取出曝之不必用水

糖醋茄

新嫩茄切三角沸湯焯過粗布包壓乾鹽醃一宿晒乾用

薑絲陳皮絲紫蘇葉碎切拌勻煎滾糖醋澆晒乾收貯

糖糟茄

八九月嫩茄線扎去蒂用活水煎湯冷定糟鹽拌勻入罈

泥封固每茄一斤糟一斤鹽三兩

鵝鴨茄

嫩茄切兩半以刀縷細勿令透沸湯焯過控乾用鹽醬花

椒蒜薑茴香甘草陳皮杏仁紅豆細研抹入縷縫中晒乾蒸過

用時以沸湯護過香油燂

蒜醋茄

秋深小茄摘去蒂拭淨用常醋一椀入水同煎微沸將茄

燂過控乾搗蒜并鹽和冷定醋水以浸着為度內鉗中○小黃

瓜如上述

芥末茄

嫩茄切作條不須洗便曬乾多着油鍋內加鹽炒熟入磁

盆中攤開俟冷用乾芥末摻拌勻新罐收貯

燒茄

乾鍋內燒香油三兩茄子去蒂十箇盆內發火燒俟軟如泥

研鹽醬料物麻香泥蒜酪食

醬薑

嫩薑薑刮去皮洗淨控乾搥破每一斤用鹽二兩醃一宿取

起晒乾待冷入稀甜醬中浸晒二七日新罐收貯

醋薑

嫩薑不拘多少炒鹽一宿用酒入米醋同煮數沸候冷入

薑及沙糖隨入多少箬扎泥封固

糟薑

嫩薑天晴時收陰乾五日以麻香拭去紅皮每薑一斤用鹽

二兩糟二斤醃七日取出再拭別用鹽二十兩拌薑勻法糟五

斤拌之隨意盛作幾罐先以核桃二枚槌碎安下底然後入薑

平糟面以小熟末搽上如常法泥封固如要色紅入牽牛子拌

糟栗末則姜無查
明桃則姜不辣

五美薑

嫩薑二斤切薄片用白梅半斤打碎去仁入炒鹽二兩拌

勻晒三日取出用甘松三錢甘草半兩檀香二錢拌勻晒三日

後收貯

脆薑 嫩生薑去皮以甘草白正零陵香少許同者熟切片食之

香蔥 揀實蘿蔔切投子大塊鹽醃一宿日中曬乾用薑橘絲蔞

蘿蔔香拌勻煎滾醋澆瓦器盛曬乾收之

胡蘿蔔 鮮者切片畧燥過控乾入葱丁蔞蘿蔔香川椒紅豆研爛

并鹽拌勻醃一時食

蘿蔔 蘿蔔切作片高苴條或嫩蔓青白菜切大小同各以鹽醃

良久沸湯燂過入新水中次煎酸醬泡之以碗蓋入瓶中浸冷

蘿蔔 以蘿蔔切作骰子大曬乾收候醃芥菜瀾水煮加川椒蔞

蘿蔔拌勻曬乾收貯久留不壞味極美

生甜瓜 一箇切小塊鹽七錢醃一宿撈起以汁煎滾候冷入

瓜拌透又晒乾再用糖四兩醋一椀磁器浸了再入小茴香砂仁花椒紫蘇薑絲少許

乾薤菜

大芥菜每一百斤用鹽二十二兩擦撈得勻以盆或缸疊疊放定上用大石壓醃十數日出水浸過石撈起晒乾後以本汁瀝者滾半熟再晒乾收貯若復蒸過則黑而軟置淨乾簍中藏封任留數年不壞出路作菜極便六月伏天用炒過乾肉復同薤菜炒放旬日不腐凡六月天熱饌不堪留只以乾薤同炒不要入湯水放冷再收起可放經旬不氣息極妙若醃芥鹽汁煮黃豆及乾蘿蔔丁晒乾收貯經年可食

乾菜

大狗青菜苦蕒等菜留滾湯焯過晒乾收起冬月應用

乾魚 去殼者熟切片控乾鹽過宿晒乾貯食

乾蕨 嫩蕨沸湯焯過撈起晒乾用滾湯浸軟料物拌食

乾菜 鹽醃三日晒乾元酒滾焯過又晒乾蒸熟磁罐盛之久

留不壞

醋蒜 淨蒜瓣一斤用石灰滾湯焯過晾乾用鹽三錢醃一宿瀝出

再晾乾用鹽七錢炒乾以頭醋投入炒鹽內煎一二沸候冷入罐泥封經年不壞

糟蒜 每斤石灰湯焯過晾去水乾鹽兩半糟一斤半拌勻入罐

內泥封兩月後可食

糟茄 茄子天晴日亭午摘去蒂用麥麴煮粥浸一宿取出以軟帛

拭乾每十斤用鹽二十兩飛過白礬末稱一兩法糟十斤拌勻如常收之久而茄色愈黃透不黑

糟藏法

凡糟藏先用鹽糟過十數日取起盡去舊糟淨拭乾別用一項好糟此為妙大抵花醃多因初糟醃出宿水之故必換一次好糟自無可壞

鹽韭

霜前肥韭淨洗控乾枚磁鉢內鋪韭一層撒鹽二層醃二三宿翻數次裝入罐用元酒加此香油浸之

醃韭花

韭花半結子時收摘去葉梗每一斤用鹽三兩同搗爛入罐中或就中醃小茄小黃瓜先別用鹽醃去水晾二日入韭花中拌勻用銅錢三四文着瓶底却入韭花

少

法製栢枝

嫩栢枝洗淨控乾入梅酒曬乾甘草桂心為細末用淨

磁甌中一層藥一層栢枝緊封藏之久不開則上鹽花上小礫一枝可玩可食

香蘇

紫蘇嫩心長三寸許採來勿見水約三斤用鹽二兩醃一宿

用梅酒浸三日曬乾入甘草甘松白芷末拌勻搯收之

法製白薑

製薑之法先須釀花其法禹宿煎沸湯八升入鹽三斤

打勻次早別取清水以白梅半斤搥碎和浸同煎鹽水和合貯
頓放逐日採牽牛花去白蒂隨多少投水中候水深濃盡去其
花取嫩薑十斤拭去紅衣隨意切塊片先用白鹽五兩白礬五
兩沸湯五碗化開澄清以薑浸之微向日影中晾二日將薑撈

出晾乾再入小鹽拌勻和置烈日中晒必待薑上白鹽凝燥為度入器收貯

十香菜

京師靈濟宮道士製

黃豆一斗者爛去湯撈起用麪四斤拌勻會二寸厚用乾芭簾上蒲包蓋密二七候冷取出晒乾聽用菜瓜出時用廿斤切丁鹽二斤醃一宿取出晾乾加薑絲三三斤陳皮絲半斤杏仁三升杏仁須煮五七次去澁水每黃豉一升醃瓜水三碗加好酒一瓶拌勻再加料物花椒四兩大小茴香各二兩甘松三奈白芷蒔蘿各半兩拌勻以淨罈盛之滿有孔口泥封外寫東西南北四字母日轉移晒一向三七後可用

脯鮮

肉脯法 諸般肉每一斤切十六條好酒一大盞醋一小盞鹽一兩

椒片蒔蘿各少許慢火煮酒醋乾收之六月尤宜製

臘肉法 肉三斤一塊用鹽三兩擦令勻入缸醃數日每日翻二次

却入酒醋中停再醃三五日日翻三四次取出晾乾先俵百沸湯一鍋真麻油一器將肉逐塊畧入湯蘸即提起趁熱以油刷上挂烟筒上薰之須日夜不斷烟薰十日方好諸肉並依此法

四時臘肉 臘月醃肉滷汁淨罈收泥封口要用時取一椀入鹽三

兩和勻將肉去骨切三指厚五寸濶用鹽料勻醃半日入滷汁內浸一宿次日臘味與臘月者同

夏月作臘肉法用半精猪肉一斤一條以鹽水煎滾置罈中將肉

乘熱浸於內半日取起懸烟筒上薰一日再煮熟香美如臘肉

夏月收肉法諸般肉大片薄批每斤用鹽二兩香料拌勻醃半日
頻翻轉榨去血水以油抹過懸日中曬乾收之

夏月收熟肉法熟肉不拘大小塊每一斤加鹽半兩醃片時入陳

皮川椒蒔蘿酒醋醬少許同煮至酒醋乾以竹器盛穀殼烟薰
之極乾收貯或日晒乾亦可

醃牛肉冬月用後腿牛肉直切半斤一塊每斤肉用炒鹽二兩酒
勻層層鋪放不可用手摩動醃五日取起穿懸烟筒上燒烟薰
之半月極乾收貯用時以水煮熟取起候涼搥碎絲如絨充盤

鮮紅香美可羨

穰猪肚 肥猪肚一箇洗淨用上熟糯米淘洗以溫水浸一宿撈起拌臘肉絲鮮肉丁栗子棗子去核及笋片等物鹽椒片鬆鬆於肚內孔口者煮熟壓實候冷切片充盤

逡巡肉鮓 諸般肉皆可製俱要取淨肉薄切入圓椒杏仁蒔蘿生薑橘葉鹽米粉紅麴末拌勻用箆裹入甑蒸半熟取出以醋少許鍋內炒過可用

時製肉脯 猪牛等肉切作薄片每斤用鹽一兩醃一日去滷水再加大料拌勻及香油拌過鋪芦席上晒乾收用時蒸熟食之

徽州炒牛肉法 嫩牛肉二斤為率直切成條復橫切成薄片用醬

拌令勻先燒鐵鍋極熱澆香油半杯煎滾方下牛肉炒燂待本
汗煮乾再加熟水一碗酒醋半碗煮乾入椒末或薑絲再炒食
鬆香味美

南京炒甘白腸法取猪小腸用泔水洗過仍以鹽擦之極淨沸湯
焯過控極乾無水氣切寸長燒紅鐵鍋入猪油少許化盡下腸
炒熟不可入水少入醬水椒片炒乾用即無腸氣

洗諸腸肚法以茶鹽少許洗之無氣息

切猪油汚手以猪耳尖洗手油自去

凡煮老肉不爛入山杏子數十枚同煮之易爛杏子一名山裏果

臠鮓肥臠擣淨細切每五斤入鹽三兩酒一枕醃過宿去瀰用葱

花二兩薑絲四兩陳皮一兩椒皮三錢蒔蘿小茴各少許紅麴
末一合好酒半碗拌勻入罐拉實箬扎口泥固春夏日晒秋冬
火煨五日熟可食猪羊肉精者皆可如法製

魚鮓

十月間魚大小不拘去鱗并肚雜尾翅大者切如棊子塊小

者不切用淨水洗浣五七次極白無些血水以細篾筐盛之用
板石壓二日極乾取出每十斤用鹽一斤和拌入缸加糯米飯
三升紅麴末二兩撒上花椒_辯薑絲陳皮絲和勻按緊四傍
用箬貼缸面上用箬蓋密箬上加碗大河滂石壓緊一尺高臘
月取開可用極妙酒水溢起以杓取之煮菜腐尤佳

風魚

臘月鯉魚或鯽魚一斤者不去鱗只去腸雜拭乾炒鹽一兩