

律
隸
初
書

神珠神書

齊民要術卷第八

後魏高陽太守賈思勰撰

黃衣黃蒸及葉子第六十八

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

竹脯腊等法第七十五

作羹臠第七十六

作蒸羔第七十七

胄脂煎消第七十八

殖緣等法第七十九

黃衣黃蒸及蘖第六十八

黃衣一名麥麩

作黃衣法

六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令醋漉出熟蒸之槌箔上敷席

置麥於上攤令厚二寸許預前一日刈亂葉薄無亂葉者刈胡荽擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡荽覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡荽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

作黃蒸法

七月中取生小麥細磨之以水洩而蒸之氣脯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

作藥法

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餚藥若煮黑餚即待芽生青成餅然後以刀剷取乾之欲令餚如琥珀色者以大麥爲其藥

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

石以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以其水泛之令

上恒有浙水須用時挹取煎即成鹽還以其水添之取一升添一升日曝之熱盛還即成鹽永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其水

造花鹽印鹽法

五月中旱時取水二斗以鹽一斗投水中令清盡又以鹽投之

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石還得入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方千百相似而成印輒沉澆取之花印一鹽白如珂雲其味又美

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

甕津則壞植酢者亦不中用之

置日中高處石上

夏雨

無令水浸甕底以一針鏤一本作生縮鉄釘子皆歲殺釘著甕底石下後雖有姪娠婦人食之

醬亦不用春種烏豆

春豆粒小而均晚豆粒大而雜

於大甑中

燥蒸之氣餹半日許復貯出更裝之迴在上居

下

不雨則生熟不多調均也

氣餹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者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舂之而不

碎若不重餽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

醬不漉而蒸之淘豆湯汁即煮細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

草蒿居恤反麥麴令極乾燥鹽色黃者發醬若鹽若潤濕令醬壞黃蒸

令醬赤美蒿令醬芬芳蒿按簸去草土大率豆

黃三斗麴末一斗黃蒸末一斗白鹽五升蒿子

三指一撮鹽少令醬酢後雖加鹽無復美味其用神麴者一升當笨麴三升敘多故

也

豆黃堆量不槩鹽麴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定方醬如薄粥便是豆乾水故也

仰甕口

曝之

諺曰萎蕤菜日乾醬言其美矣

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醬雖回而胎損

乞人醬時以新

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去

脂細剉

陳肉乾者不任用合時令醬膩

曬麴令燥熟擣絹筵大

率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升

乾曝

熟擣絹

盤上和令均調內甕子中

有骨者和訖先擣然後盛

之骨多髓既肥膩醬邪然也

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

無用陳肉令醬膩無雞雉好酒解之還著日中

作卒成肉醬法牛半麀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

翻及黃蒸並曝乾絹袋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坎火燒

令赤去灰水澆以草厚蔽之令蚌中纔容醬瓶

大釜中湯煮空瓶令極熱出乾掬肉內瓶中令

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

土薄火熾則令醬焦熟遲氣味好焦是以寧令不焦食雖

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

一斗用黃衣三升

一升全用二升作末

白鹽二斤

黃鹽則苦乾

薑一升

末

橘皮一合

縷切

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

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

作鹵澄取入斗著甕中炊小麥投
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

始蟬反

法

羊肉二斤猪肉一斤合煮令熟
細切之薑五片橘皮兩葉雞子

十一枚生羊肉一斤豆醬清五合先取熟
肉甑上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脰法

羊肉一斤猪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

鮑魚醬五月可爲醬上旬齏

楚校切

豆中廋煑之

以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作

魚醬

作鮓鯁法

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

腸於坑中以土覆之法香氣上達取而食之以爲滋味逐夷得此物因名之置魚腸醬也

取石首魚魛魚鰠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

糖薄錫

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盞盛薑酢

作酢第七十一

酢者今醋也

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤爲姪娘婦人所製者磚輒中乾上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粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿爲限先下麥麴次下水次下飯直置物攪之以綿幕甕口板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瓠瓢以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也