

食貨典第二百六十七卷

餅部彙考

方言 餅雜釋

餅謂之飩或謂之餠餠

釋名 釋飲食

餅并也溲麴使合并也

胡餅作之大漫沍也亦言以胡麻著上也蒸餅湯餅蝎餅髓餅金餅索

餅之屬皆隨形而名之也

說文 釋餅

餅麴糝也

齊民要術 餅法

食經曰作餅醇法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煮著醬遲下火如作粥六月時溲一石麴著二升冬時著四升作

作白餅法

麴一石白米七八升作粥以白酒六七升醱中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麴麴起可作

作燒餅法

麴一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麴當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麴厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次白粲

一名亂攪

用秣稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節櫬作孔竹杓中下瀝五升鎗裏膏脂煮之熟三分之一鎗中也

膏環

一名粗粒

用秣稻米屑水蜜漉之強澤如湯餅麴手搗團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煮之

鷄鴨子餅

破漏甌中少與鹽鍋鏹中膏油煎之令成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅

環餅一名寒具
截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麪若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令餅美脆截餅純用乳溲者入口卽碎脆如凌雪

餠餹

起餹如
上法

盤中水浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輒然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出卽急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輒而可愛久停亦不堅若待熟始翻杖刺作孔者洩其澗氣堅破不好法須甕盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餠餹法

細絹篩麪以成調肉臙汁待冷溲之水引揆如箸大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鏹上揆令薄如韭葉逐沸煮 餠餹揆如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁揆使極薄皆急火逐

沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麪粥

一名棋
子麪

粥

盧貨
反

麪

蘇貨
反

粥法

剛洩麪揉令熟大作劑按餅粗細如小指大重繫於乾麪中更按如粗箸大截斷切作方棋簍去勃
甌裏蒸之氣餚勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷按散勿令相黏袋舉置須卽湯煮別作臠澆堅而
不泥冬天一作得十日麪麪以粟餅饋水浸卽澆著麪中以手向簸箕痛按令均如胡豆揀取均者
熟乾曝乾須卽湯煮策籬漉出別作臠澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉臠中汁沸油豆粉 若用粗粉脆而不美不以湯皮則主不中食

如環餅麪先剛洩以毛痛揉令極軟熟更以臠汁洩令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小
孔僅容粗麻綫若作水引形者更割牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小
鑿去中央綴角著紬 以鑽鑽之密綴勿令漏粉用訖洗舉得十二年用

裏盛洩粉斂四角臨沸湯上擲出熟煮臠澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色穠穠著與好麪不殊

一名帽餅著酪中者直用白湯漫之不須肉汁

豚肉餅法

一名撥餅

湯漫粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟令漉出著冷水中酷似豚皮臃澆闕酪任意滑而且美

治麪沙塱

初飲反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麪中拌使均調於布巾中良久撻動之土抹悉著麥於麪無損一石麪用麥三升

北戶錄 米餅

慶州南當米餅合生熟粉爲之白薄而軟按劉孝威謝官賜交州米餅四百屈詳其言屈豈今之數乎

山家清供 梅花湯餅

泉之紫帽山有高人嘗作此供初浸白梅檀香末水和麪作餛飩皮每一疊用五出鐵鑿如梅花樣

者鑿取之候煮熟乃過於雞清汁內每客上二百餘花可想一食亦不忘梅後留玉堂元剛亦有詩恍如孤山下飛至浮西湖

松黃餅

暇日過大理寺訪秋岩陳評事留飲出二童歌淵明歸去來辭以松黃餅供酒東方平羹有超俗之標飲此味使人灑然起山林之興覺駝峯熊掌皆不若矣春來松花黃和蜜模作餅狀不惟香味清亦有所益也

真湯餅

瓜圃翁訪凝遠居士話聞命僕作真湯餅來翁訝天下安有假湯餅及見乃沸湯泡油餅人一杯耳翁曰如此則湯泡飯亦得名真泡飯乎居士曰稼穡作甘無勝食氣則真矣

神仙富貴餅

煮木菖蒲暴爲末每一斤用蒸山藥末三斤煉蜜水調入麪作餅暴乾候客至蒸食作條亦可羹章簡公詩云木薦神仙餅菖蒲富貴花

通神餅

薑薄切葱細切各以和稀麪宜以少國老細末和入麪庶不惡入淺油煤能已寒朱氏論語注云薑通神明故名也

玉延索餅

山藥名薯蕷秦楚間名玉延白細如棗葉青銳於牽牛夏日漑以黃牛矢則蕃春冬采根白者爲上以水入礬少許經宿洗淨去涎焙乾磨篩爲麪宜亟作湯餅如用作索研瀘爲粉入竹筒中溜於淺醋盆內出之於水浸去醋味如煮湯餅法如煮食惟刮去皮蘸鹽蜜皆可其性溫無毒且有補益故陳簡齋有玉延取香色味以爲三絕陸放翁亦有云久緣多病鍊雲液近爲長齋進玉延比於杭都多見而名佛手藥者其味尤佳也

酥瓊葉

宿蒸餅薄切塗以蜜或以油就火上炙鋪紙地底上散火氣甚鬆脆且止痰化食楊誠齋云削成瓊葉片嚼作雪花聲

玉灌肺

真粉油餅芝麻松子胡桃蒔蘿六者爲末拌和入甌蒸熟切作肺樣塊用棗計供今後苑名曰御愛玉灌肺要之不過素供耳然以此見九重崇儉不嗜殺之意居山者豈宜後乎

餅餌閑談 餅資

餅搜資麥麪所爲或合爲之入爐熬者名熬餅亦曰燒餅入籠蒸者名蒸餅入湯烹之名湯餅其他豆屑雜糖爲之曰環餅和乳爲之曰乳餅

弘君舉食檄 茶餅

催廚人作茶餅熬油煎葱瀝茶以絹當用輕羽拂取飛麪剛軟中適然後水引細如委縷白如秋練
本草綱目

蒸餅 釋名

李時珍曰按劉熙釋名云餅者并也溲麪使合并也有蒸餅湯胡餅索餅酥餅之屬皆隨形命名也

李時珍曰小麥麴修治食品甚多惟蒸餅其來最古是醇糟發成單麴所造丸藥所須且能治疾而本草不載亦一缺也惟臘月及寒食日蒸之至皮裂去皮懸之風乾臨時以水浸脹搗爛濾過和脾胃及三焦藥甚易消化且麴已過性不助濕熱其以果菜油膩諸物爲餡者不堪入藥

氣味

甘平無毒

主治

李時珍曰消食養脾胃溫中化滯益氣和血止汗利三焦通水道

發明

李時珍曰按愛竹談藪云宋寧宗爲郡王時病淋日夜凡三百起國醫罔措或舉孫琳治之琳用蒸餅大蒜淡豆豉三物搗丸令以溫水下三十丸曰今日進三服病當減三之一明日亦然三日病除已而果然賜以千緡或問其說琳曰小兒何緣有淋只是水道不利三物皆能通利故耳若琳者其可與語醫矣

附方

積年下血寒食蒸餅烏龍尾各一兩皂角七挺去皮酥炙爲末蜜丸米飲每服二十丸

聖惠方

下

痢赤白治榮衛氣虛風邪襲入腸胃之間便痢赤白臍腹疔痛裏急後重煩渴脹滿不進飲食用乾蒸粉蜜拌炒二兩御米殼蜜炒四兩爲末煉蜜丸芡子大每服一丸水一盞煎化熱服

傳信適用妙方

崩中下血陳年蒸餅燒存性米飲服三錢

盜汗自汗每夜臥時帶飢吃蒸餅一枚不過數日卽

止

醫林集要

一切折傷寒食蒸餅爲末每服二錢酒下甚驗

肘後方

湯火傷灼饅頭餅燒存性研

末油調塗傳之

肘後方

遵生八牋 松子餅方

松子餅計一料酥油六兩白糖滷六兩白麪一斤先將酥化開溫入瓦合內傾入糖滷擦勻次將白麪和之揉擦勻淨置桌上捍平用銅圈印成餅子栽松仁入拖盤煤燥用

椒鹽餅方

白麪二斤香油半斤鹽半兩好椒皮一兩茴香半兩三分爲率以一分純用油椒鹽茴香和麪爲糗

更入芝麻粗屑尤好每一餅夾糗一塊捏薄入爐又法用湯與油對半內用糖與芝麻屑并油爲糗

酥餅方

油酥四兩蜜一兩白麪一斤搜成劑入印作餅上爐或用豬油亦可蜜用二兩尤好

風消餅方

用糯米二升搗極細爲粉作四分之一分作粹一分和水作餅煮熟和見在二分粉一小饊蜜半饊正發酒醅兩塊白餳同頓溶開與粉餅捍作春餅樣薄皮破不妨熬盤上燂過勿令焦掛當風處遇用量多少入豬油中燂之燂時用筯撥動另用白糖炒麪拌和得所生麻布擦細糝餅上 又一方只用細熟粉少許同煮捍扯攤於篩上曬至十分乾凡粉一斗用芋末十二兩此法簡妙

肉油餅方

白麪一斤熟油二兩羊脂豬脂各一兩切如小豆大酒二盞與麪搜和分作十劑捍開裹精肉入爐內燂熟

素油餅方

古今圖書集成
白麪一斤真麻油一兩搜和成劑隨意加沙糖餡印脫花樣爐內炕熟

雪花餅方

用十分頭羅雪白麪蒸熟十分白色凡用麪一斤猪油六兩香油半斤將猪脂切作骰子塊和少水鍋內熬烺莫待油盡見黃焦色逐漸箴出未盡再熬再箴如此則油白和麪爲餅底熬盤上略放草柴灰面鋪紙一層放餅在上煨

芋餅方

生芋爛搗碎和糯米粉爲餅油煎或夾糖豆沙在內亦可或用椒鹽糖拌核桃橙絲俱可

韭餅方

帶臙猪肉作燥子油炒半熟韭生用切細羊脂剝碎花椒砂仁醬拌勻捍薄餅兩箇夾餡子煨之盡菜同法

白酥燒餅方

麪一箇油二兩好酒醕作酵候十分發起卽用揉令十分似芝麻糖者如前法每麪一箇糖二兩可

做十六箇燂

黃精餅方

用黃精蒸熟者去衣鬚和炒熟黃豆去殼搗爲末加白糖溲揉爲團作餅食甚精

捲煎餅方

餅與薄餅餡用猪肉二斤豬脂一斤或雞肉亦可大概如饅頭餡須多用葱白或筍乾之類裝在餅內捲作一條兩頭以麪糊粘住浮油煎令紅焦色或只燂熟五辣醋供素餡同法

肉餅方

每麪一斤用油六兩餡子與捲煎餅同拖盤燂用錫糖煎色刷面

麻膩餅子方

肥鵝一隻煮熟去骨精肥各切作條子用焯熟韭菜生薑絲茭白絲焯過木耳絲笋乾絲各排碗內蒸熟麻膩并鵝汁熱滾澆餅似春餅稍厚而小每捲前味食之

光燒餅方

燒餅每麪一斤入油兩半炒鹽一錢冷水和漫骨魯槌研開鑿上燂待硬緩火內燒熟用極脆美復爐燒餅法

核桃肉退去皮者一斤剝碎入蜜一斤以爐燒酥油餅一斤爲末拌勻捏作小團仍用酥油餅劑包之作餅入爐內燒熟

豆膏餅方

大黃豆炒去皮爲末入白糖芝麻香頭和勻爲印餅食之

餅部藝文一

餅賦

晉束皙

禮仲春之夏天子食麥而朝事之籩煮麥爲麪內則諸饌不設餅然則雖食麥而未有餅餅之作也其來近矣若夫安乾粃粒之倫豚耳狗舌之屬劍帶案成餽餽髓燭或名生於里巷或法出乎殊俗三春之初陰陽交際寒氣既消溫不至熱於時享宴則鼻頭宜設於是炎律方回純陽布暢服絺飲冰隨陰而涼此時爲餅莫若薄壯商風既厲大火西移鳥獸毳毛樹木疎枝肴饌尙溫則起溲可施

元冬猛寒清晨之會涕凍鼻中霜凝口外充虛解戰湯餅爲最爾乃重羅之麪塵飛雪白膠黏勑飭
膈滌柔澤肉則羊膀豕脇脂膚相半鬱若蛻首珠連礫散薑枝葱本蓬切瓜判菌桂剉末椒蘭是灑
和鹽漉豉攪和膠亂於是火盛湯涌猛氣蒸作攘衣服振掌握仰擗俯搏麪糲離於指端手縈回而
交錯級級駁駁星分雹落籠無迸肉餅無流麪姍洌軟薄而不綻膈味內和膿色外見柔如春絲
白若秋練氣牧鬱以揚布香飛散而遠徧行人垂涎於下風童僕空噍而斜盼擎器者舐脣立侍者
乾咽爾乃濯以元醢鈔以象箸俛要虎丈叩膝遍據案案財投而輒盡庖人參潭而促遽手未及換
增禮復至脣齒既調口習咽利三籠之後轉更有吹

餅說

梁吳均

宋公至長安得姚泓時故大官丞程季者了了人也公曰今日之食何者最先季曰仲秋禦景離蟬
欲靜爕爕曉風淒淒夜冷臣當此景惟能說餅公曰善季乃稱曰安定噓鳩之麥洛陽董德之磨河
東長若之葱隴西舐背之犢枹罕赤髓之芋張掖北門之豉然以銀屑煎以金銚洞庭負霜之橘仇
池連蒂之椒調以濟北之鹽剉以新豐之雞細如華山之玉屑白如梁甫之銀泥既聲香而口悶亦

見色而心迷公曰善

謝魯元翰寄暖肚餅

宋蘇軾

公昔遺余以暖肚餅其直萬錢我今報公以暖肚餅其價不可言中空而無眼故不漏上直而無耳故不懸以活潑潑爲內非湯非水以赤歷歷爲外非銅非鉛以念念不忘爲項不解不縛以了了常知爲腹不方不圓到希領取如不肯承當却以見還

餅部藝文二

詩

寄胡餅與楊萬州

唐白居易

胡麻餅樣學京都麪脆油香新出爐寄與飢饉楊大使嘗看得似輔興無

寄饅合刷餅與子由

宋蘇軾

老人心事日摧頽宿火通紅手自焙小甌短瓶良具足稚兒嬌女共燂煨寄君東閣閑蒸栗知我空堂坐畫灰約束家僮好收拾故山梨棗待翁來

對食戲作

陸游