

齊民要術

冊四

中華書局發行

新古文辭類纂稿本

全四十二冊 定價五元

姚惜抱古文辭類纂選擇精審
體例完善治古文者翕然宗之
王氏續選繼起有清中世之文
略備惟近代之文去吾人愈近
研習愈亟而選本缺乏學校教
課學子研究均覺不易搜羅難
窺全豹諸暨蔣瑞藻氏勤於讀
書見有可資諷誦之文字輒手
書之積之數年蔚成大觀本局
商取手寫稿本付諸石印以應
社會之亟需

著錄各名家一覽

薛福成	黎庶昌	張裕釗
吳汝綸	王先謙	楊 峴
黃遵憲	孫詒讓	譚嗣同
王闓運	嚴 復	易順鼎
繆荃孫	劉師培	陳寶琛
沈曾植	康有爲	林 紆
廖 平	唐文治	陳三立
鄭孝胥	張 謇	蔣智由
章炳麟	梁啟超	馬其昶
樊增祥	吳增祺	羅振玉

此外尚有百餘人不具錄

齊民要術卷第九

炙法第八十

脾奧糟苞第八十一

餅法第八十二

糴饅第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

殮飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

錫鋪第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

炙豬法用乳下純極肥者獮特俱得繫治一如煮法

揩洗割削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹

令滿柞木穿緩火遙炙急轉勿住轉常使周而不滯偏焦也清

酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭佳若

無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則

消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧或作俸炙大牛用膂小犢用腳肉亦得逼火徧炙

一面色白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟

然後割則澀惡不中食也

脯反奴感炙牛羊驢鹿肉皆得方寸爓切葱白研令

碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則腠

撥火間痛逼火迴轉急炙色白熱食含漿滑美若舉

而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙 牛羊豬肝皆得爨長寸半廣五分亦以葱鹽

豉汁脯之以羊絡肚臠

素千反

脂裏橫穿炙之

牛肱炙 老牛肱厚而肥剗穿痛蹙令聚逼火急炙

令上劈裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火

遙炙則薄而且明

灌腸法取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切
葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條
夾而炙之割食甚香美

食經曰作豉丸炙法羊肉十斤豬肉十斤縷切之生
薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈
丸別以五斤羊肉作臠乃下丸炙煮之作丸也

臠炙純法小形純一頭臠開去骨去厚處安就薄處

令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箸著上以板覆上重物迨之得一宿明旦微火炙以串一升合和時時刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之今世不復用也

擣炙法取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜蒔一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥純亦得也

銜炙法取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之

和大豆酢五合瓜蒔三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裏作串炙之

作餅炙法取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜蒔各二合薑橘皮各半合魚醬十三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食

用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜蒔五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中弗之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便

成

脯炙法肥鴨淨治洗去骨作麪酒五合魚醬汁五合薑葱橘皮半合豉汁五合和漬一炊久便中炙子鵝作亦然

豬肉酢法好肥豬肉作麪鹽令鹹淡適口以飯作糝如作酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙用鵝鴨羊犢麋鹿豬肉肥者赤白半

細研熬之以酸瓜蒔笋薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽

豉汁合和肉丸之手搦切汝角爲寸半方以羊豬胙肚

臘裏之兩岐簇兩條簇炙之簇兩麪令極熟奠四麪

牛雞肉不中用

擣炙一名筒炙一名黃炙用鵝鴨麋鹿豬羊肉細研熬和調

如啗炙若解離不成與少麵竹筒六寸圍長三尺削

去青皮節悉淨去以肉薄之空下頭令手捉炙之欲熟小乾不著手豎壚中以雞鴨白手灌之若不均可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠奠若不卽用以蘆荻包之束兩頭布蘆間可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊

肋仰棚几上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮卽止淨洗白中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍之絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅膏油中煎之出鐺及熱置拌上筯子底按之令勿拗將奠翻仰之若筯子

奠仰與盃子相應又云用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半奠二葱胡二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

範炙 用鵝鴨臆肉如渾椎令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切如塗肉塗炙之斫取臆肉去骨奠如白煮之者

炙蚶 鐵錫上炙之汁出去半殼以小銅拌奠之大奠六小奠之八仰奠別奠酢隨之

炙蠣 似炙蚶汁出去半殼三肉共奠如蚶別奠酢隨之

炙車螯 炙如蠣汁出去半殼去屎三肉一殼與薑

橘屑重炙令煖仰奠四酢隨之勿令熟則芻炙魚用小鱸白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大爲方寸准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇欖細切鍛盤鼓酢和以漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而止色赤則好雙奠不惟用一

作臠奧糟苞第八十一

作臠肉法驢馬豬肉皆得臘月中作者良經夏無蟲餘月作者必須覆護不密則蟲生麤齏肉有骨者合骨麤坐鹽麪麪麥麪合和多少量意斟酌然後鹽麪二物等分麥麪倍少於麪和訖內甕中密泥封頭日曝之二七日便熟煮供朝夕食可當醬

作臠肉法先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒之令黃用煖水梳洗之削刮令淨剗去五臟豬肪燭

取脂肉爇方五六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬
於釜中燭之肉熟水氣盡更以向所燭肪膏煮肉大
率脂二升酒三升鹽三升令脂渡沒肉緩水煮半日
許乃佳漉出甕中餘膏仍瀉肉甕中令相淹漬食時
水煮令熟而調和之如常肉法尤宜新韭新韭爛拌
亦中炙噉其二歲豬肉未堅爛壞不任作也

作糟肉法春夏秋冬皆得作以水和酒糟搗之如粥
著鹽令鹹內捧炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆
炙噉之暑月得十日不臭

苞肉法十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙
形茅管中苞之無管茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂
裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉
食經曰作犬腓徒攝反法犬肉三十斤小麥六升白酒

六升煮之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉甑中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬腓

食經曰苞腓法用牛鹿頭肫蹄白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就甑中和之仍復蒸之令極爛熟一升肉可與三鴨子別復蒸令軟以苞之用散茅爲束附之相連必致令裏大如鞞雍小如人腳踰腸大長二尺小長尺半大木迮之令平正唯重爲佳冬則不入水夏作小者不迮用小板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏之兩頭與楔楔蘇結反之二板之間楔宜長薄令中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去水一尺許若急待肉水中時用去上

白皮名曰水牒又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白茅上以熟煮雞子白三重間之卽以茅苞細繩概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就甑中和之蒸苞如初莫如白牒一名迮牒是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵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漉一石麵著二升冬時著四升作

作白餅法麵一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作作燒餅法麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麵當令起

髓餅法以髓脂蜜合和麵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

食次曰粲

一名亂積

用秫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概作孔竹杓中下瀝五升鐺裏膏脂煮之熟三分之一鐺中也

膏環

一名粧枚

用秫稻米屑水蜜搜之強澤如湯餅麵

手搦團可長八寸許

屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鐺中膏油煎之令

成團餅厚二分全奠一

細環餅截餅

環餅一名寒具

一名蠋子

皆須以蜜調水搜麵

若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用牛羊乳亦好令

餅美脆截餅純用乳搜者

入口即碎脆如凌雪

餠餉

起麵如法

盤水中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潤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

水引饅餉法細絹篩麵以成調肉臠汁待冷漉之水引揆如箸大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鐺上揆令薄如韭葉逐沸煮饅餉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

切麵粥

一名基子麵

麪

盧貨反

麪

蘇貨反

粥法剛漉麵揉令熟

大作劑按餅麤細如小指大重滎於乾麵中更按如
麤箸大截斷切作方棊簸去勃甑裏蒸之氣飴勃盡
下著陰地淨席上薄攤令冷按散勿令相黏袋舉置
須卽湯煮別作臛澆堅而不泥冬天一作得十日麪
麵以粟餅饋水浸卽澆著麵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筴籬漉出
別作臛澆甚滑美得一月日停

粉餅法以成調肉臛中汁沸油豆粉

若用麤粉脆而
不美不以湯皮

則主不
中食

如環餅麵先剛漉以毛痛揉令極軟熟更以

臛汁漉令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七
小孔僅容麤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

用以鑽鑽之密綴勿令漏粉
用訖洗舉得十二年用

裏盛漉