

元代子部書 三卷

元

代

史料刊
史叢
初編

黃山書社

欽察汗國

汗國

阿里麻里

察

伊利汗國

嶺

新

夏政院

度

元代子部書 三卷

元

代

史料
叢刊
初編

黃山書社

按開。再加粉粹。骨魯搥研。圓油。煤控起。蜜澆。糝松仁。

素油餅

等做肉油餅。造餡用蜜。或棗穰包。

兩熟魚 每十分熟。山藥二斤。乳團一箇。各研爛。陳皮三片。生薑二兩。各剝碎。薑末半錢。鹽少許。豆粉半斤。調糊一處。拌再加乾豆粉。調稠作餡。每粉皮一箇。粉絲抹濕入餡。折掩捏魚樣。油煤熟。再入蘑菇汁內煮。碟供。糝薑絲菜頭。

公用真集

二七九

酥燻腰脯 每十分生麪筋四塊。細料物二

錢。韭三根。鹽一兩。紅麴末一錢。同剝爛。

如肉色。溫湯浸開。搓作條者。熟絲。開醬。

醋。合蘑菇汁。醃片時。控乾。油煎。却下醃

汁。同炒乾。

醃蔬 熟麪筋。絲。碎筍片。木耳。薑片。或加磨

菇。桑菘。葷。下油鍋炒半熟。傾入搗爛醬。

椒沙糖少許。粉牽。鳩。熟。候汁乾。供。

帶炸醃蔬 製造同上。加浸蘑菇汁。菠菜少

許帶汁供

三 桑菽磨菇乳團下油鍋少鹽炒

用原酒合汁供。

炙脯 熟麩筋隨意切下油鍋掠炒以醬醋

葱椒鹽料物搗爛調味得所醃片時用竹簽插慢火炙乾再蘸汁炙。

炙薑 肥白者湯浴過握乾鹽醬油料等拌如前炙之。

酒炆薑 逐根栽立沙土內米泔發經宿令

鮮濕脆軟絲開用炒葱油薑橘絲鹽醬料物酒攪勻炆熟供不用醋。

鮮蓮肉不切姜肉剉散塊焯過物料醋油燼楮供。

乳團豆粉生麩一斤鹽醬齒香橘皮散末和勻蒸熟切作骨頭樣油煤却入醬清汁糖少熟大麻子加沙糖合汁慢火燒入少麩牽不須用油麻子炒不熟令人瀉。

煤山藥

熟者切作段粉牽內蘸搽梔子水拌的桴煤熟供

假鱈膾

薄批熟麪筋用薄粉皮兩箇牽抹濕上下夾定蒸熟薄切別添紅粉皮縷切筭絲藤姑絲蕪薑絲生菜香菜間裝如春盤樣用鱈醋澆

水晶鱈

瓊芝菜洗去沙頻換米泔浸三日畧煮一二沸入盆研極細下鍋煎化瀝去滓候凝結縷切如上簇盤用醋澆食

假水母線

以蒟蒻切絲滾湯焯如上裝簇

膾醋澆食。

煎酥乳酪品

煎酥法

羊脂一斤。猪肉四兩。慢火熬瀝去

滓。梨一箇去皮穰薄切。栗肉十箇薄切。

紅棗十五箇去核切。燈心一小把。皂角

一寸碎。芡蓼子少許。熬候梨乾再瀝收

貯。

造酪法

牛乳不拘多少。取於鍋釜中緩火

煎之緊則底焦。燂牛馬糞火爲上。常以杓揚。勿令溢出。時復徹底縱橫直勾。勿圓攪。若斷亦勿口吹。吹則解。候四五沸便止。瀉入盆中。勿揚動。待小冷。掠去浮皮。著別器中。即真酥也。餘者生絹袋瀝。熟乳乾淨。磁罐中卧之。酪罐必須火炙。乾候冷。則無潤氣。亦不斷。若酪斷不成。其屋中必有蛇蠍蟄。故也。宜燒人髮。牛羊角碎之。則去其熱乳。待冷至溫。如人

體爲候若適熱卧則酸若冷則難成。憑訖先以甜酪爲酵。火率熟乳一升用甜酪半匙著杓中以匙痛攪開散入熟乳中。仍以杓攪勻。與氈絮之。匱覆罐令暖良久。換單生布蓋之。明旦酪熟。或無奮酪漿水一合代之亦不可多。六七月造者。令如人體。只置於冷地。勿蓋煇。冬月造者。令熱於人體。

曝乾酪

七八月間造之。烈日炙酪。酪上皮

成掠取更炙入掠肥盡無皮乃止
許鍋中炒少時即出盤成曝乾溫溫
作團如梨大又曝乾收經年不壞以
供遠行作粥作醬細削以水煮沸便有
酪味

造乳餅取牛乳一斗絹濾入鍋煎三五沸
水解醋點入乳內漸漸結成凝出絹布
之類裹以石壓之

就乳團用酪五升下鍋燒滾入冷漿水半

升自然撮成塊如未成塊更用漿水一
 盞決成塊瀉滓以布包團擲如乳餅樣
 春秋月酪滾提下鍋用漿就之夏月滾
 傾入盤就

造諸粉品

糖粉 蔗者洗淨截斷碓中搗爛布絞取汁
 以密布再濾澄去上清水如汁稠難澄
 添水攪即澄為粉服此輕身延年

通粉 並取新者蒸熟烈日曬皮即

開春作粉

美粉

與藕粉製造同危茨澤瀉葛根羊頭

茯苓等皆可造

庖厨雜用

天國大料

蕪荑仁 良薑 昇撥 紅豆 砂仁

川椒 乾薑 炮官桂 時羅 茴香 橘皮 杏仁

各等分爲末 水浸 鉦餅爲丸 如彈

調種

馬芹 胡椒 茴香 乾薑 官桂

花椒 各等分 碾爲末 滴水 隨意丸 每用

調和 搥破入鍋出外者尤便

造麥黃

六月內取小麥淘去浮者水浸烈

日曬七日每朝換水至第七日裏出控

帶蒸氣覆蓋盒黃上曬乾造餅用

造餅

餉錢不拘多少曬乾於磁器內鋪

榆錢一層撒盪一層如此相間以漿水

澆候軟控起用麩衮拌覆蓋盒黃上曬

乾為度

染作類

宋本

以練物帛十兩為率

蘇木兩四

黃丹兩一

槐花香兩炒

明礬細末兩為

右件先將槐花炒香碾末用淨水二升

熬一升之上瀝去滓下白礬末些子攪

勻下入沸湯一椀化開下黃絹帛浸半

時許先將蘇木用水兩椀熬至一碗之

上瀝去滓將汁頓起留頭汁再入水一

碗半煎至八分一碗瀝去滓再與頭汁

相和別頓起將滓再入水二碗煎至一
 碗濾去滓與第二汁相合下黃丹在二
 汁內攪勻下入凡轉令勻浸片時扭
 起將頭汁溫熱下染出帛急手提轉浸
 半時許可提轉五七次扭起顏色鮮紅
 可愛只當掛於風頭內不可令日曬即
 退了顏色



視花與蘇木同熬用之極妙



以十兩帛為率

蘇木

明礬分兩

右件則緊蒸色染法皆與小紅一體至
下了頭汁時扭起將汁煨熟了綠礬不
可多了當旋旋看顏色深淺却加多則
黑少則紅務要得中

染布

以綉十兩為率

蘇木四兩

橡斗一兩

白礬兩

綠礬兩半

右件與前染小紅法同其綠礬看顏色

居家必用事類全集

卷二