

易
牙
遺
意

易牙遺意敘

自放生戒殺之教盛於六代人主
至日舉蔬食士大夫亦有蟹蛤
自給者是時食經乃多至百餘
卷今天下號極靡三吳尤甚尋
常遇從大小方園之器儉者率

半百而食經未有聞焉可怪也
豈古人約於品而詳於法今人
疎于法而侈於品與抑品逾繁
則法逾重不傳與及觀世所傳
禁中方醴醢菰麋非飴也此
石家沃釜物耳豈堪代鹽豉耶

善譟者至謂醇酒蜜物可用訊
賊快哉獨韓氏方為豪家所珍
予效其書治之醲不鞫胃淡不
搗舌出以食客注稱善因捧
以公夫世之司刀俎者且為之
解嘲曰而謂予不知饕餮氏為

永戒乎夫能為不厭精不厭細
不為鬻不食也者則口腹豈適
為尺寸之膚哉

檇李梅顛道人周履清撰

易牙遺意上卷目錄

醞造類

桃源酒

香雪酒

碧香酒

臘酒

建昌紅酒

白麴

紅白酒藥

三黃糟

醋 三種法

豆醬 二種法

又醬油法

脯鮓類

千里脯

并詩

槌脯

火肉

臘肉

三種法

風魚法

炙魚

二種法

水鹹魚法

蟹生方

魚鮓

生燒猪羊肉法

大燒肉

捉清汁法

留宿汁法

用紅麴法

鹿燒料方

細燒料方

燒鴨羹

又煮鴨法

帶凍薑醋魚

瓜藿法

水雞乳

鰾蒸鷺

二種法

筭條巴子

燥子蛤蜊

爐焙雞

蒸鱗魚法

酥骨魚

川豬頭法

釀肚子

蔬菜類

配鹽瓜法

糖蒸茄

蒜梅

釀瓜

蒜瓜

三者煮瓜法

藏芥菜法

菜豆芽

糟茄

醬姜

三和菜

暴蘆

芥辣

茄乳

醬梨

下卷目錄

籠造類

大酵

小酵二種法

籠餡

水明角兒

爐造類

柑鹽餅

二種法

酥餅

風消餅

二種法

肉油餅

素油餅

燒餅麩棗

雪花餅

芋餅

韭餅

白酥燒餅

薄苛餅

捲煎餅

糖樞

肉餅

油餡兒

麻膩餅子

糕餌類

藏染

鬆糕

五香糕

生糖糕

水糰

裹糕

香頭

夾沙團

粽子

二種法

湯餅類

燥子肉麩

餛飩

水滑麪

索粉

齋食類

造栗腐

麪鮓

煎麪

五辣醋

果實類

糖橘 二種法

糖林檎 二種法

糖脆梅

糖楊梅

蜜梅

灌藕

甘豆糖

涼豆

鹽豆

麻糖

炒糰

瑪瑙團

糖姜

荊芥糖

松花餅

糖煎冬瓜

薰楊梅

桃杏乳

蜜橙

諸湯類

青脆梅湯

黃梅湯

鳳池湯

荔枝湯

橘湯

杏湯

茴香湯

梅蘇湯

縮砂湯

木樨湯

棗湯

瑞香湯

桂仙湯

紫雲湯

諸茶類

末茶

二種法

臘茶

二種法

香茶

三種法

法製芽茶

食藥類

透頂香

朋砂丸

丁香煎丸

甘露丸

荳蔻丸

橄欖丸

法製荳蔻

草澄茄丸

法製杏仁

法製橘紅

醉鄉寶屑

二種法

煎甘草膏子法

目錄終

易牙遺意卷之上

吳郡韓奕公望編次

嘉禾梅塏周履靖校

醞造

桃源酒

白麴二十兩剉如棗核水一斗浸之待發糯米
一斗淘極淨炊作爛飯攤冷以四時消息氣候
投於麴汁中攪如稠粥候發卽更投二斗米飯
嘗之或不似酒勿怪候發又投二斗米飯其酒

卽成矣如天氣稍煖熟後三五日甕頭有澄清者先取飲之縱令酣酌亦無傷也此本武陵桃源中得之後被齊民要術中採掇編錄皆失其妙此獨真本也今商議以空水浸米尤妙每造一斗水煮取一升澄清汁浸麴俟發經一日炊飯候冷卽出甕中以麴麥和還入甕內每投皆如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發定訖一二日可壓卽大半化爲酒如味硬卽每一斗蒸三升糯米取大麥蘖麴大匙

白麴末一大分熟攪和盛葛布袋中納入酒甕候甘美卽去其袋凡造酒北方地寒卽如人氣投之南方地煖卽須至冷爲佳也

香雪酒

用糯米一石先取九斗淘淋極清無渾脚爲度以桶量米准作數米與水對充水宜多一斗以補米脚浸於缸內後用一斗米如前淘淋炊飯埋米上草蓋覆缸口二十餘日候浮先瀝飯殼次瀝起米控乾炊飯乘熱用原浸米水澄去水

脚白麴作小塊二十斤拌勻米殼蒸熟放缸底
如天氣熱畧出火氣打拌勻後蓋缸口一週時
打頭扒打後不用蓋半週時打第二扒如天氣
熱須再打出熱氣三扒打絕仍蓋缸口候熟如
要用常法大抵米要精白淘淋要清淨扒要打
得熱氣透則不致敗耳

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內將九升浸甕內一升炊
飯拌白麴末四兩用簍埋所浸米內候飯浮撈

起蒸九升米飯拌白麴末十六兩先將浮飯置
瓮底次以浸米飯置瓮內以原淘米漿水十斤
或二十斤以紙四五重密封瓮口春秋數日如
天寒一月熟

臘酒

用糯米二石水與酵共二百斤足秤白麴四十
斤足秤酸飯二斗或用米二斗起酵其味醲而
辣正臘中造煮時大眼籃二箇輪置酒瓶在湯
內與湯齊滾取出

建昌紅酒

用好糯米一石淘淨傾缸內中留一窩內傾下水一石二斗另取糯米二斗煮飯攤冷作一團放窩內蓋訖待二十餘日飯浮漿酸攤去浮飯瀝乾浸米先將米五升淘淨鋪於甑底將濕米次第上去米熟畧攤氣絕畚在缸中蓋下取浸米漿八斗花杼一兩煎沸出鑊待冷用白麴三斤槌細好酵母二碗飯多少如常酒放酵法不要厚了天道極冷放暖處用草圍一宿明日早

將飯分作五處每處放小缸中用紅麴一升白
麴半升取酵亦作五分每分和前麴飯同拌勻
踏在缸內將餘在熱水盡放面上蓋定候二日
打扒如面厚三五日打一遍打後面浮漲足再
打一遍仍蓋下十一月二十五日十二月一月
熟正月二十日熟餘月不宜造柞取澄清併入
白檀少許包裹泥定頭糟用熱水隨意副入多
少二宿便可柞

白麴

白麵一石糯米粉一斗水拌令乾濕得所篩子
格過踏成餅紙裹掛當風處五十日取下日晒
夜露每造酒米一斗宜用麵十兩

紅白酒藥

用草蓂五箇青皮官桂砂仁良姜茱萸光烏各
二斤陳皮黃柏香附蒼朮乾姜野菊花杏仁各
一斤姜黃薄荷各半斤每藥末二斤粳米粉一
斗辣蓼三斤或五斤水姜二斤春汁和滑石末
一斤四兩如常法盪之上等料更加萆撥丁香

細辛三兩益智丁皮砂仁各四兩凡酒內止可用砂仁餘藥皆不可用其外桑椹松枝可和炊飯入缸內橘皮沉香檀香可入酒皆取其香紅曲入酒取其色地黃黃精入酒取其補益也

三黃糟

三伏中糯米一斗罨作黃子一斗用酒藥做成白酒漿一斗炊作軟飯三件一處拌勻入瓮泥箬密封日晒至秋冬用或和在醬內尤佳

醋

用粳糯米不拘糙與白皆可以七升五合水浸三日炊飯白麴一斤半秤水二十五斤和勻入瓮厚紙五層密封五十日熟二醋下水十二斤三醋下水八斤春秋二社皆可造亦有以米罨成黃子者

又法

正立伏日粳米糙白皆可糶亦可五斗水浸一日一換水七次炊飯入瓮內候七日下午水其飯

一斗對水一斗下後每日打二次候熟濾去醋糟煎過入瓶內放炒糙米一撮尤妙

又法

二斗米浸二日蒸飯和麩皮一斗釵成黃子晒乾再用米炊飯二斗乘熱和前黃子十分捺實在缸內一斗米下二斗水缸上用蓋密封候其熟用茴香煎煮入瓶須正伏中造

豆醬

用黃豆一石晒乾揀淨去土磨去殼沸湯泡浸

候漲上甑蒸糜爛停如人氣溫拌白麴八十斤
官秤或七十斤攤蘆蓆上約二寸厚三五日黃
衣上番轉再攤罨三四日手按碎鹽五六十斤
水和下缸拌抄上下令勻以鹽摻缸面其鹽宜
淋去灰土草屑水宜少下日後添冷鹽湯大抵
水少則不酸黃子攤薄則不發熱且色黃厚則
黑爛且臭下缸後遇陰雨小棒撐起缸蓋以出
其氣炒鹽停冷摻其面天晴一二日便打轉令
白頻打令其勻且出熱氣須正伏中造

又法

用大麥磨粉其色味尤甜而黑汁且清凡醬止
宜遇歲過則味減矣

又醬油法

黃豆接去衣取一斗淨者下鹽六斤下水比常
法增多熟時其豆在下其油在上也

脯鮓

千里脯

牛羊猪肉皆可精者一斤釀酒二盞淡醋一觔

白鹽四錢冬三錢茴香花楸末一錢拌一宿文
武火煮令汁乾晒之 詩曰

不問猪羊與太牢一斤切作十來條一觥淡醋
二觥酒茴香花楸末分毫白鹽四錢同攪拌淹
過一宿慢火熬酒盡醋乾穿晒却味甘休道孔
聞韶

槌脯

新宰圈猪帶熟精肉一斤切作四五塊炒鹽半
兩搥入肉中直待筋脉不收日晒半乾量用好

酒和水并花椒蔣蘿橘皮慢火煮乾碎搥

火肉

以圈猪方殺下只取四隻精腿乘熱用鹽每一斤肉鹽一兩從皮擦入肉內令如綿軟以石壓竹柵上置缸內二十日次第沓三五次以稻草灰一重間一重疊起用稻草烟熏一日一夜掛有烟處初夏水中浸一日夜淨洗仍前掛之

臘肉

肥嫩猪肉十斤切作二十段鹽八兩酒二斤

調勻猛力搥入肉中令如綿軟大石壓去水痕
十分乾以剩下所淹酒調糟塗肉上以篾穿之
掛通風處

又法

肉十斤先以鹽二十兩煎湯澄清取汁將肉置
汁中二十日取出掛通風處

又法

夏月鹽肉須用炒鹽擦入勻淹一宿掛起見有
水痕便用大石壓去水乾掛風中

風魚

臘月鯉魚或鯽魚斤許者不去鱗只去腸雜拭
乾炒鹽一兩連鱗內外擦過淹四五日剝碎葱
椒蒔蘿好酒拌勻釀在魚腹中皮紙包裹麻皮
扎定掛當風處用時微火炙熟

炙魚

鱗魚新出水者治淨炭上十分炙乾收藏

又法

以鱗魚去頭尾切作段用油炙熟每段用箸間

盛瓦罐內泥封

水鹹魚

臘中鯉魚切大塊拭乾一斤用炒鹽四兩擦過
淹一宿洗淨痕乾再用鹽二兩糟一斤拌勻入
瓮紙箬泥封塗

蟹生方

用生蟹剝碎以麻油或熬熟冷并草果茴香砂
仁花椒末水姜胡椒俱爲末再加葱鹽醋共十
味入蟹內拌勻卽時可食

魚鮓

鯉魚青魚鱸魚鱖魚皆可造治去鱗腸舊筭
緩刷去脂膩腥血令十分淨掛當風一二日切
作小方塊每十斤用生鹽一斤夏月一斤四兩
拌勻淹磁器內冬二十日春秋減之布裹石壓
令水十分軋不滑不勒用川椒皮二兩時蘿茴
香宿砂紅豆各半兩甘草少許皆爲麤末淘淨
白粳米七八合炊飯生麻油一斤半純白葱絲
一斤紅麴一合半搥碎已上俱拌勻磁器或木

桶按十分實荷葉蓋竹片拊定更以小石壓在
上候其日熟春秋最宜造冬天預淹下鮓坯可
留臨用時旋將料物打拌此都伯造法也鱖魚
用法但要軋方可

生燒豬羊肉法

腿精批作片以刀背勻槌三兩次切作塊子沸
湯內隨澆出用布內紐軋每一觔入好醋一盞
鹽四錢椒油草果砂仁各少許供饌亦珍美

大燒肉

肥嫩杜圈猪約重四十斤者只取前胛去其脂
剔其骨去其拖肚淨取肉一塊切成四五斤塊
又切作十字爲四方塊白水煮七八分熟撈起
停冷搭精肥切作片子厚一指淨去其浮油水
用少許厚汁放鍋內先下燒料次下肉又次淘
下醬水又次下元汁燒滾又次下末子細燒料
在肉上又次下紅麴末以肉汁解薄傾在肉上
文武火燒滾令沸直至肉料上下皆紅色方下
宿汁畧下鹽去醬板次下鰕汁掠去浮油以汁

清爲度調和得所頓熱其肉與汁再不下鍋與
豉汁鶩同法但不用紅麴加些豆豉搗在汁中
捉清汁法

以元去浮油用生鰕和醬椿在汁內一邊燒火
使鍋中一邊滾起泛來掠去之如無鰕汁以猪
肝搗碎和水傾入代之三四次下鰕汁方無一
點浮油爲度

留宿汁法

宿汁每日煎一滾停傾少時定清方好如不用

入錫器內或瓦碓內封蓋掛井中

用紅麴法

每麴一酒盞許隔宿酒浸令酥研如泥以肉汁解薄傾下

麴燒料方

炙用官桂白芷良姜等分不切完用

細燒料方

甘草多用官桂白芷良姜桂花檀香藿香細辛甘松花楸宿砂紅豆杏仁等分爲細末用

凡肉汁要十分清不見浮油方妙肉却不要乾
枯

燒鴨羹

大肥鴨以石壓死醃過擇去毛剝下頭頸倒瀝
血水在盆內留下却開肚皮去腸入鍋中先下
醬水與酒并瀝下血水煮一滾方下宿汁并麤
燒料擘碎入汁中又下胡蘿蔔多則損汁味又
下研細猪脰臨熟火向一邊燒令汁浮油滾在
一邊然後撤之汁清爲度又下牽頭以指按鴨

曾部上肉軟爲熟細燒料紫蘇多用爲主花柳
次用甘草次用茴香以下並減半之用杏仁桂
皮桂枝甘松檀香砂仁研爲細末沙糖大蒜胡
葱研爛如泥入前軋末和勻每汁一鍋約用燒
料一碗又加紫蘇末另研入汁牽菰豆粉臨時
多少打用

又煮鴨法

宿汁每日多留贖

徒感反

用法見大燒肉條鴨頸

剝下盤受下血水自口邊起劃一刀取頸骨槌

碎鴨煮軟後撈起搭脊血并瀝下血生塗鴨胷
部上和細燻料再蒸用

帶凍薑醋魚

鮮鯉魚切作小塊鹽淹過醬煮熟收出却下魚
鱗及荊芥同煎滾去查候汁稠調和滋味得所
用錫器密盛置井中或水上用濃姜醋澆

瓜藟法

醬瓜生姜葱白淡笋軋或茭白蝦米雞胷肉各
等分切作長條絲兒香油炒過供之

水雞軋

治大水雞湯中煮浮卽撈起以石壓之令十分軋收

釐蒸鵝

用肥鵝肉切作長條絲用鹽酒葱搥拌勻放白釐內蒸熟麻油澆供

又法

鵝一隻不剝碎先以鹽淹過置盪鑊內蒸熟以鴨彈三五枚洒在內候熟杏臙澆供名杏花鵝

筭條巴子

猪肉精肥各另切作三寸長條如筭子樣以沙糖花楸末宿砂末調和得所拌勻晒乾蒸熟

燥子蛤蜊

用猪肉肥精相半切作小骰子塊和些酒煮半熟入醬次下花楸砂仁葱白鹽醋和勻再下菜豆粉或麪水調下鍋內作膩一滾盛起以蛤蜊先用水煮去殼排在湯鹽子內以燥子肉洗供新韭胡蔥菜心猪腰子筭茭白同法

爐焙雞

用雞一隻水煮八分熟剝作小塊鍋內放油少許燒熱放雞在內畧炒以鏟子或碗蓋定燒極熱酒醋相半入鹽少許烹之候乳再烹如此數次候十分酥熟取用

蒸鱖魚

鱖魚去腸不去鱗用布拭去血水放盪羅內以花柑砂仁醬搗碎水酒蔥拌勻其味和蒸之去鱗供之

酥骨魚

大鯽魚治淨用醬水酒少許紫蘇葉大撮甘草些小煮半日候熟供食

川豬頭

豬頭先以水煮熟切作條子用沙糖花楸砂仁醬拌勻重湯蒸頓

釀肚子

用豬肚一箇治淨釀入石蓮肉洗擦苦皮十分淨白糯米淘淨與蓮肉對半實裝肚子內用線

扎緊煮熟壓實候冷切片

蔬菜

配鹽瓜茄

老瓜嫩茄合五十斤每斤用淨鹽二兩半先用
半兩淹瓜茄一宿出水次用橘皮五斤新紫蘇
連根二斤生姜絲三斤去皮杏仁二斤桂花四
兩甘草二兩黃豆一斗煮酒五斤同拌入瓮合
滿捺實箬五層竹片捺定箬裹泥封晒日中兩
月取出入大罽半斤茴香砂仁各半斤拌勻眼

晒在日內發熱乃酥美黃豆須揀大者煮爛以
麩皮罨熟去麩皮淨

糖蒸茄

牛妳茄嫩而大者不去蒂直切成六稜每五十
斤用鹽一兩拌勻下湯焯令變色瀝乾用薄苛
茴香末夾在內沙糖二斤醋半鍾浸三宿晒乾
還滷直至滷盡茄乾壓扁收藏之

蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤或囊剝淨炒鹽三兩

酌量用水煎湯停冷浸之候五七日後滴水將
變色傾出再煎其水停冷浸之入瓶至七月後
食梅無酸味蒜無葷氣也

釀瓜

青瓜堅老而大者切作兩片去穰畧用鹽出其
水生姜陳皮薄荷紫蘇俱切作絲茴香炒砂仁
沙糖拌勻入瓜內用線扎定成箇入醬缸內五
六日取出連瓜晒乾收貯切碎了晒

蒜瓜

秋間小黃瓜一斤石灰白礬湯焯過控乾鹽半兩淹一宿又鹽半兩剥皮大蒜瓣三兩搗如泥與瓜拌勻傾入淹下水中熬好酒醋浸着涼處頻放冬瓜茄子同法

三煮瓜

青瓜堅老者切作兩片每一斤用鹽半兩醬一兩紫蘇甘草少許淹伏時連滷夜煮日晒凡三次煮後晒至雨天留甑上蒸之晒乾收貯

蒜苗乾

蒜苗切寸段一斤鹽一兩淹出臭水略眼軋拌醬糖少許蒸熟晒軋收藏

藏芥菜法

芥菜肥者不犯水晒至六七分軋去葉每斤鹽四兩淹一宿取出每莖扎成小把宜小瓶中倒瀝盡其水并前淹出水同煎取清汁待冷入瓶封固夏月食

菜豆芽

將菜豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘軋預

掃地潔淨以水洒濕鋪紙一層置豆於紙上以盆蓋之一日兩次洒水候芽長淘去殼沸湯畧焯姜醋和之肉燥尤宜

糟茄

中樣晚茄嫩者水浸一宿時每斤用鹽四兩好香糟一斤三宿脆妙

醬姜

社前姜嫩無絲布擦之少鹽一宿眼乾入瓶布裹口置醬缸內

三和菜

淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和其味得
所煎滾乘熱下菜姜絲橘皮絲各少許白芷一
兩片摻菜上重湯頓勿令開至熟

暴莖

菰菜嫩莖湯焯半熟紐軋切作碎少許油畧炒
過合器內入淡醋些許審少頃可供

芥辣

二年陳芥子研細水調捺實碗內韌紙封固沸

湯三五次泡去黃水覆冷地上頃後有氣入淡醋解開布濾去查

茄乳

夏月十分嫩茄蒸過晒乾入瓮中封至冬月用苦蕒菜湯中焯過晒乾至冬月用

醬梨

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香嫩去穢入醬亦可

易牙上卷終

易牙遺意卷之下

吳郡韓奕公望編次

嘉禾梅堯周履靖校

籠造

大酵

凡麵用頭羅細麵足秤雙斤十箇十分上白糯米五升細麵三兩紅麵發糟四兩以白糯米煮粥麵打碎糟和溫湯同入磁砵置溫暖處或重湯一週時待發作濾粕取酵凡酵稠厚則有力

如用不敷溫湯再濾轉足天寒水凍則一週時
過半蓋須其正發方可用和麵分作其麵三四
次和酵成劑其起發搦勻捍成皮子包餡之後
布蓋於燒火處如天冷左右生火以和之必候
麪性起發得十分滿足可以浮水方可上籠發
火猛燒直至湯氣透起到籠頂蓋一發火卽定
不可再發火矣若做太李饅頭則用酵頭硬名
曰椿酵

小酵

用碱以水或湯搜麪如前法其搜麪春秋二時
用春燒沸滾湯點水便搜夏月滾湯騰冷大熱
用冷水冬月百沸湯點水冷時用沸湯便搜餅
同此法

又法

用酒糟面晒乾收貯每用酌量多少以滾湯泡
放溫暖處候起發濾其汁和麪如大酵法蒸造
麪餠

十分爲率羊肉餠用羊肉二斤薄切沸湯畧焯

過羊脂半斤切骰子塊生姜末四兩橘皮絲二錢杏仁五十箇鹽一合葱白四十莖同切剝爛任意饅頭餛飩俱可

水明角兒

白麪一斤滾湯內逐漸散下不住手攪作稠糊分作一二十分冷水浸至雪白放按上攤出水入豆粉對半搜作劑薄皮與饅頭同法

爐造

椒鹽餅

白麪二斤香油半斤鹽半兩好柿皮一兩茴香
半兩三分爲率以一分純用油椒鹽茴香和麪
爲穰更入芝麻麕屑尤好每一餅夾穰一塊捏
薄入爐

又法

用湯與油對半內用糖與芝麻屑并油爲穰

酥餅

油酥四兩蜜一兩白麪一斤搜成劑入脫作餅
上爐或用猪油亦可蜜用二兩尤好

風消餅

用糯米二升搗極細爲粉作四分一分作糝一分和水作餅煮熟和見在二分粉一小觥蜜半觥正發酒醅兩塊白錫同頓鎔開與粉餅捍作春餅樣薄皮破不妨熬盤上焙過勿令焦掛當風處遇用量多少入猪油中燂之燂時用筋獨動另用沙糖白麪拌和得所生麻布擦細摻餅上

又一法

只用細熟粉少許同煮捍扯攤於篩上晒至十分乾凡粉一斗用芋末十二兩

肉油餅

白麪一觔熟油一兩羊猪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煨熟

素油餅

白麪一觔真麻油五兩搜和成劑隨意如沙糖餡印脫花樣爐內炕熟

燒餅麪菜

取頭白細麪不俱多少用稍溫水和麪極硬劑
再用捍杖押倒用手逐箇做成雞子樣餅令極
光滑以快刀中腰週迴壓豆深鍋內熬白沙
炕熟若麪炭以白土炕之。勝白沙又捍餅着
少蜜更日不乾

香花餅

用十分頭羅雪白麪蒸熟十分白色凡用麪二
斤猪油六兩油半斤糖猪脂切作散于塊和少

水鍋內熬烱莫待油盡見黃焦色逐漸昏出未盡再熬再昏如此則油白和麪爲餅底熬盤上畧放草柴灰上面鋪紙一層放餅在上燻

芋餅

生芋妳搗碎和糯米粉爲餅油煎或夾糖豆沙在內尤妙

韭餅

帶臙猪肉作燥子油炒半熟韭生用切細羊脂剝碎花掛砂仁醬拌勻捍薄餅兩箇夾餡子燻

之薺菜餅同法

白酥燒餅

麪一箇油二兩好酒醅作酵候十分發起卽用揉令十分列芝麻糖者如前法每麪一箇糖二兩可做十六箇燂

薄苛餅

頭刀薄苛連細枝爲末和炒麪特六兩軋沙糖一斤和勻令味得所入脫脫之

捲煎餅

餅與薄餅同用羊肉二斤羊脂一斤或猪肉亦可大槩如饅頭餡須多用蔥白或笋軋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與素餡同法

糖櫃

白麪入酵待發滾湯搜成劑切作櫃子樣下十分滾油燂過取出糖麪內纏之其纏糖與麪對和成劑

肉餅

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

油餛飩兒

麪搜劑包餡作餛飩兒油煎熟餡同肉餅法

麻膩餅子

肥鷄一隻煮熟去骨精肥各切作條子用焯熟
韭菜生姜絲茭白絲焯過木耳絲每軋絲各排
碗內蒸熟麻膩并鷄汁熱滾澆餅似春餅稍厚
而小每卷前味食之

糕餌

藏菜

澄細糖豆沙入薄苛少許澄細糯米粉捍薄皮
子包豆沙卷如筒子蒸之

五香糕

上白糯米和粳米二六分芡實軋一分人參白
朮茯苓總一分磨極細篩過用白沙糖茴香薄
苛滾湯拌勻上甑蒸

水糰

澄細糯米粉帶濕以沙糖少許作餡爲彈子大
煮熟置冷水中澄粉者以絕好糯米淘淨浸半
日帶水磨下置布袋中瀝乾

鬆糕

陳粳米一斗沙糖三斤米淘極淨烘乾和糖洒
水入臼搥碎於內留二分米拌搥其粗令盡或
和蜜或純粉則擇其黑色米凡蒸糕須候湯沸
漸漸上粉要使湯氣直上不可外泄不可中沮
其布宜疎稻草攤甑中

生糖糕

粳米四升糯米半升春秋浸一二日搗細蒸時
用糖和粉捏作碎塊排布粉內候熟擣成劑切
作片

裹蒸

糯米淘淨蒸軟熟和糖拌勻用箬葉裹作小角
兒再蒸

香頭

砂糖一斤大蒜三囊大者切作三分帶根葱白

七莖生姜七片射香如豆大一粒各置各件瓶底次置糖在上先以花箬扎之次以油單紙封重湯內煮過時經年不壞臨用旋取少許便香

夾砂團

沙糖入赤豆或菜豆砂捻成一團外以生糯米粉裹作大團蒸或滾湯內煮

粽子

用糯米淘淨夾棗栗柿乾銀杏赤豆以茭葉或箬葉裹之

又法

以艾葉浸米裹謂之艾香粽子凡煮粽子必用稻柴灰淋汁煮亦有用此許石灰煮者欲其焚葉青而香也

湯餅

燥子肉麪

猪肉嫩者去筋皮外精肥相半切作骰子塊約量水與酒煮半熟用胰脂研成膏和醬傾入次下香椒砂仁調和其味得所煮水與酒不可多

其肉先下肥又次下葱白切肉塊不可帶青葉
臨鍋調菜豆粉作糰

餛飩

白麪一斤鹽半兩和如落索麪更頻入水搜和
爲餅劑少頃操百十遍拗爲小塊捍開菜豆粉
爲粹四邊要薄入餡其皮堅臙脂不可搭在精
肉用葱白先以油炒熟則不葷氣花楸姜末杏
仁砂仁醬調和得所更宜筭菜爍過菜蕪之類
或蝦肉蟹肉藤花諸魚肉尤妙下鍋煮時先用

湯攪動一條條在湯內沸則頭顙酒水令湯常如魚津樣滾則不破其皮而堅滑

水滑麪

用十分白麪抹搜成劑一斤作十數塊放在水候其麪性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煮熟抽拽得闊薄乃好麻臙杏仁臙臙筭乳醬瓜糟茄姜淹韭黃瓜絲作羹頭或加煎肉尤妙

索粉

每乳粉一斤用濕粉二兩打成厚漿放鑊中每

添滾湯一次解薄便連錠子放湯鍋內煮之取出不住手打攪務要稠膩如此數次候十分熟大槩春夏漿宜稍厚秋冬宜薄以筋銹起成牽絲垂下不斷方好候溫和軋粉成劑如索不下添些熱湯如大注下添些調勻團在手中搓索下滾湯中浮起便撈在冷水中瀝軋隨意葷素澆供只用芥辣尤妙

齋食

造粟腐

粟和水研細先布後絹濾去壳入湯中如豆腐漿下鍋令滾入菉豆粉攪成腐凡粟二分豆粉一分芝麻腐同法

麩餅

麩切作細條一斤紅麩末染過雜料物一斤筭乾蘿蔔蔥白皆切絲熟芝麻花椒二錢砂仁蒔蘿茴香各半錢鹽少許熟香油三兩拌勻供之

煎麩

上籠麩坯不用石壓蒸熟切作大片料物酒漿

煮透眼乳油鍋內浮煎用之

五辣醋

醬一匙醋一觔沙糖少許花椒胡椒各五十粒
生姜乾姜各一分砂盆內研爛可作五分供之
一方煨葱白五分或大蒜少許

果實

糖橘

洞庭塘南橘一百個寬湯煮過令酸味十去六
七皮上劃開四五刀捻去核壓乾留下所壓汁

和糖二斤鹽少許沒其橘重湯頓之日晒直至
滷乾乃收

又法

只用鹽少許以甘草末畧以湯浸其橘取起眼
乾以火燻之

糖林檎

林檎每箇橫切四片去心壓乾糖少許拌勻蒸
過晒乾收

又法

攪去皮用甘草花柳苗香末拌勻蒸過晒乾

糖脆梅

官成梅一斤此梅肉多核小圓者佳飛鹽一兩
白礬半兩量水調勻下缸浸梅子沒至背五六
日後梅黃量數漉出以水淋鹽礬去氣味盡每
箇切去核再下白水浸一宿令味淡若嘗得味
酸再換水浸至淡滾湯焯過瀝乾滾糖漿候溫
浸一宿漉出再將糖漿滾熱焯過瀝乾待梅并
糖漿溫并浸梅在糖漿內如漿濃則可久留溫

則梅不皺煮須如此再瀝再浸三五次則佳矣

糖楊梅

楊梅新摘者三斤滾湯焯過三次瀝乾沙糖二斤盪羅內排楊梅一層次排頭刀薄荷一層如此排盡蒸透晒之後出在磁器晒到七八分乾爲度如遇雨天則焙之其洋下糖汁再入楊梅以乾收之

蜜梅

極脆青梅一斤鹽一兩礬半兩浸梅如前糖脆

梅法去其酸味投蜜中三五次換蜜其梅下蜜
還可作湯用

灌藕

大莖生藕取中段用瓊芝煎湯調沙糖灌入其
孔內頂上半寸許油紙扎定放水缸內魚鱗煎
湯尤佳可入香頭熟藕用菴豆粉濃煎糖湯生
灌藕孔中依前扎定蒸熟

甘豆糖

大黑豆半升浸一宿烘乾白水煮熟留下豆汁

再以稻草灰淋一兩杓入些許鹼再煮至十分酥美冷水拔淨三四次元汁和濃糖澆供

凉豆

馬豆一升二合揀去小者水淘淨烘乾剥頭灰汁砂鍋內入生姜二小塊切片淡竹葉一把不解把茭白二塊槌碎炭火煮逐旋入灰汁煮酥爛爲度漉起以水淋淨入鍋寬着水煮三五次沸又再換水白芷三塊煮以豆無灰氣爲度漉乾別以好糖一斤足秤水一小碗熬糖三四沸

濾粗先以糖三分之一和湯一半砂鍋內熬濃待溫入豆微以火溫之不令至熱如此三兩時却漉豆令乾別溫所留二分糖令熱入豆

入香法射香少許入生姜汁三兩滴磨於盛豆之器底卽熱糖并豆投之密覆勿令泄氣報法如過一二日漉豆起令乾却入以元糖汁隨意多少加糖再熬數次候糖溫入豆復浸移時再漉出熬如前候糖溫入豆若有餘每用前法熬之日一次

鹽豆

大新黃豆一升淘淨先以白鹽三錢甘草三錢
烏梅一錢煎濃汁去粗停冷再溫量分多少許
浸豆至半生半熟餘湯下鍋子齊平猛火燒至
湯乾更于火上焙之

麻糖

芝麻一升沙糖六兩飭糖二兩炒麪四兩更和
薄荷末少許搜攪成劑切片凡熬糖手中試其
稠粘有牽絲方好

炒糰

大黃豆淘淨炒過勿令焦去殼磨末如粉細入
乾沙糖拌勻重篩過入香頭少許候糖性來木
脫如銀杏者脫之糖用白沙糖尤好脫子用角
雕者則脫滑

瑪瑙團

沙糖三斤半白麪二斤胡桃肉十兩先用糖一
斤半水半盞和麪炒熟次用糖二斤水一盞溶
開入前麪在內再炒候糖與麪做得丸子拌胡

桃肉搜勻作劑切片

糖姜

嫩姜一斤湯煮去其辣味六七分沙糖四兩煮六七分乳再換糖四兩煮乳如嫌味辣再依前煮一次其煮剩糖汁留下調湯

荊芥糖

荊芥連細枝梗扎如花朵樣骨子糖一層炒芝麻一層焙乳薄荷同法

松花餅

新松花細末白沙糖和勻篩過搜其性潤來隨意作脫脫之或入香頭少許尤妙

糖煎冬瓜

冬瓜一斤老者切如刀股段去皮穢用水一桶將瓜在內以石灰一搥浸少時澆出瀝水盡却入沙糖一斤半同冬瓜入鍋內熬令水盡將出晒乾帶琥珀色收之

薑楊梅

大楊梅置竹篩放缸內下用糠火薰缸上用蓋

以核內仁熟爲度入甕時每一百箇用鹽四兩層層摻上則潤而不枯橘子同法

桃杏乾

桃杏用湯入鹽少許畧焯過眼乾水蒸而晒之一枚切作三四片

蜜橙

脆橙每箇劃作四稜煮去七八分酸水壓匾浸蜜中重湯頓令乾晒收貯仍先捻去核方煮晒時居滷乾

諸湯類

青脆梅湯

用青消梅三斤十二兩生甘草末四兩炒鹽一斤生姜一斤四兩青椒三兩紅椒半兩去核擘開兩片大率青梅湯家家有方其分兩亦大同小異初造之時香味亦同藏至經月便爛熟如黃梅湯耳蓋有說焉一者青消梅須用在小滿前採槌碎核去仁不得犯手用軋木匙撥去打拌亦然槌碎之後攤在篩上令水畧軋二用生

甘草三兩炒鹽須待冷四用生姜不經水浸搗碎五用青椒旋摘眼軋前件一齊炒拌仍用匙抄入新瓶內止可藏十餘盞湯料者乃留此鹽摻面上用雙重油紙再紙緊扎餅口如此方得一脆字也梅與姜或畧犯手切作絲亦可

黃梅湯

肥大黃梅蒸熟去核淨肉一斤炒鹽四兩軋姜水姜末一錢半甘草末一兩半花楸茴香末隨意拌勻置磁器中晒

鳳池湯

烏梅去仁留核一斤甘草四兩炒鹽二兩水煎成膏一法各等分三味杵爲末拌勻實按入瓶臘月或伏中合半年後焙乾爲末點湯服之或用水煎成膏

荔枝湯

烏梅肉四兩焙乾姜一兩甘草半兩沙糖二斤除糖外爲末拌勻每盞湯內着荔枝肉三四箇

橘湯

橘一斤去皮與穰膜以皮細切同搗碎炒鹽四兩甘草二兩生姜四兩搗汁和勻橙子同法

杏湯

杏仁不拘多少煮去皮尖浸水中一宿如磨菴豆粉法掛去水或加姜汁或酥蜜點又杏仁三兩生姜四兩炒鹽二兩甘草爲末一兩同搗

茴香湯

茴香掛皮六錢炒鹽二錢熟芝麻半升炒麩一

斤同爲末

梅蘇湯

烏梅一斤半炒鹽一斤甘草十兩紫蘇葉十兩
檀香半兩炒麴十二兩

縮砂湯

砂仁甘草各一兩香附四兩炒鹽二兩

木樨湯

木樨花半斤炒鹽二兩甘草四兩檀香三錢炒
麴半斤

棗湯

乾棗一斤去核生姜半斤炒鹽二兩甘草陳皮
各一兩同搗成膏

瑞香湯

山藥四兩烏梅一兩甘草一兩丁皮木香各一
錢爲末

桂仙湯

木樨花不犯手篩去梗葉半斤炒鹽一兩二錢
半和花捺實罐中封數日取出插細甘草末四

兩滾湯一茶鍾泡以手和如麪放磁器中蒸百沸炒鹽一斤右三味先將膏與鹽和了次入木樨末放罐中和之作末或加湯作膏子香橙湯同法

紫雲湯

甘草良姜桂皮各二兩砂仁乳姜甘松各一兩檀香半兩以水濃煎去渣和鹽調和其味得所一方良姜半斤切碎香油炒焦黃茴香半斤炒黃甘草四兩炒鹽十二兩

諸茶類

末茶

新嫩茶芽五十兩藁豆山藥各一斤

又方

好茶十斤藁豆粉四斤苦參四兩甘草三兩

臘茶

江茶三錢腦子三錢射香半分百藥煎檀香白
荳蔻各二分半甘草膏糯米糊成劑捏片子切
作象眼塊

又方

建寧茶二兩孩兒茶二兩半腦子一錢射香二分甘草膏成劑更以茶末半兩入腦射少許作餅捍成薄片

香茶

孩兒茶四錢芽茶四錢檀香一錢二分白芷蕊一錢半射香一分砂仁五錢沉香二分半片腦四分甘草膏和糯米糊搜餅

又方

孩兒茶末茶各一兩片腦半錢射香一錢半甘草一錢寒水石半兩甘草膏爲劑和勻入脫脫印須用胡桃油塗抹則易脫

又一法

只用熬熟香油用刷兒刷之脫滑又須衆手成造必須臘月造甘草膏稠之方好寒水石用一兩尤妙

法製芽茶

芽茶二兩一錢作母荳蔻一錢射香一分片腦

一分半檀香一錢細末入甘草內纏之

食藥類

透頂香

孩兒茶芽茶各四錢白芷蔻射香各一錢五分
檀香一錢片腦一錢四分甘草膏子丸

硼砂丸

片腦五分射香六分硼砂五分寒水石六兩甘
草膏丸硃砂一錢五分爲衣

丁香煎丸

丁香白芷薤砂仁香附各二錢半沉香檀香藁
澄茄各六分片腦二分半甘松一錢二分用甘
草膏丸

甘露丸

百藥煎一兩甘松訶子各一錢二分半射香半
分薄荷二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢
五分水撥丸晒乾用甘草膏子丸入射香爲衣
荳蔻丸

木香三賴檀香蓬朮各一錢二分丁皮七錢姜

黃甘松藿香香附各三錢唐求八錢陳皮半兩
十夏甘草各一兩五錢白芷薤二兩淨取一兩
五錢爲母水發丸

橄欖丸

百藥煎五錢烏梅八錢木瓜乳葛各一錢檀香
五分甘草末五錢水發丸晒乾甘草膏爲衣

法製荳蔻

白荳蔻一兩六錢腦子一分射香半分檀香七
分五厘甘草膏荳蔻作母腦射爲衣

葦澄茄丸

木香三兩蓬朮檀香各一錢丁皮六錢姜黃香
附藿香各三錢二分半甘松陳皮五錢二分半
唐求八錢葦澄茄四兩爲母甘草末八兩水發
丸

法製杏仁

杏仁二兩四錢炒射香半分檀香七分甘草膏
作纏又以杏仁板麩皮和炒熟去麩皮乘熱以
甘草膏少許磁器內拌勻火上焙乾與桃仁同

法製橘紅

橘紅四兩作母射香二分半檀香三錢甘草膏
爲衣

醉鄉寶屑

茯苓半兩甘草一兩二錢半香附七錢半陳皮
一兩鹽煮甘松藿香檀香各一錢二分半丁皮
二錢半砂仁七錢半白芷蔻半兩煎作咀同和
一處

又方

塘南橘皮一兩鹽炙過茯苓四錢丁皮四錢甘草末七錢砂仁三錢右俱同搗一爲咀片子

煎甘草膏子法

粉草一斤剉細沸湯浸一宿盡入鍋內滿用水煎至半濾去渣紐乾取汁再入鍋慢火熬至二碗換入砂鍋炭火慢熬至一碗以成膏子爲度其渣減水再煎三兩次取入頭汁內併煎

易牙遺意下卷終