

四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷三

三

評校官監察御史臣劉人睿

員外郎臣牛稔文覆勘

總校官進士臣朱

鈐

校對官中書臣王慶長

謄錄監生臣陳守觀

欽定四庫全書

子部十

竹嶼山房雜部

雜家類四雜品之屬

提要

臣等謹案竹嶼山房雜部三十二卷是書凡  
養生部六卷燕閑部二卷樹畜部四卷皆明  
華亭宋詡撰種植部十卷尊生部十卷詡子公  
望撰公望之子懋澄合而編之詡字久夫公  
望字天民皆見于書中其始末則未詳焉考

千頃堂書目載是書凡二十七卷前集樹畜部四卷養生部六卷家要二卷宗儀二卷家規四卷後集種植一卷尊生一卷此本蓋不完之書然此書以農圃之言兼玩好之具與家要家規宗儀同為一帙實屬不倫疑其後析而別行而此五部以類相聚自為一編則亦不可謂非全帙也至種植養生二部實各十卷與黃氏所云各一卷者不合且以黃氏

所載卷數計之與二十七卷之數又自不相  
合則黃氏所云亦不足據以定此書之完缺  
矣其書于田居雜事最為詳悉而亦間附考  
証如養生部鮒魚條引爾雅鮒當鮒以證之  
鄭樵注謂鮒即鮒鮒即縮項鮒郭璞注謂鮒  
似鮒而小則非鮒可知鄭注似誤此書取張  
萱彙雅之說舍鄭從郭以鮒為鮒所解甚確  
則猶讀書考古者所為非僅山人墨客語也

乾隆四十六年十一月恭校上

總纂官臣紀昀臣陸錫熊臣孫士毅

總校官臣陸費輝

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷一

明 宋 詞 撰

養生部一

茶制

產地甚多名者為勝

煮茶

茶經云一曰茶二曰檟三曰設四曰茗五曰餅

取壚煉火汲清甘之水注鑊煎之如蟹眼者正熟湯也至魚眼則過熟不堪用矣先以湯洗茶投壺方酌以湯仍以壺隔湯煮其色青黃可就供也然茶多則味濁茶

少則味清

茶經云茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面聚

滌器不潔而雜以

油膩等物皆能敗味或多用茶內小器少沃以湯再隔

湯微煮甚濃隨多寡滴入於湯壺中亦佳

蘇子瞻汲水煎茶詩云活

水仍須活火烹自臨釣石取深清謝宗可詠茶筌詩云萬縷引風歸蟹眼半瓶飛雪起龍芽按茶品脊第一

虎邱二松蘿

三伏龍四

汲水

茶錄云水泉不甘能損茶味

天下之水揚子江心金山中冷泉為上南零水次之井

水又次之

茶經云水惡停浸而喜泉源江水為衆水難井取汲多者一統志云中冷泉在金山寺內



江心水謂之南零水歐陽永叔大明水記張又新云劉公伯鸞較水又載陸羽為李季卿論水全不合人亦少遇水之所出今各鄉土有井水漸至潔而甘香皆可編汲之也潔七洽切緝音橘按水品更有堯封第一慧泉第二梅雨最上

### 茶香

凡桂花茉莉花片腦香物類惟用輕絹或薄紙直

子魚切

納茶中香自衰化潤則紙藉煉火上焙燥而收不宜散

和於內混淆其味致茶香不分茶登坩

房吻切

之每茶一

壺入匕許甚協茶味之甘美

倪雲林云凡有香無毒之花皆可入茶

茶果

栗肉

炒熟者風戾者皆去皮殼

胡桃仁

鉗去殼湯退去皮

榛仁

擊去殼湯退去皮

松

仁

擊去殼湯退去皮

西瓜子仁

槌去殼微焙

楊梅核仁

槌去

蓮心

去殼

煨

蓮肉

鮮者刮去皮殼乾者水浸去皮薏或煮熟酌音的薏音德

烏欖核仁

湯退去皮

人

面核仁

椰子

刮用肉切

橄欖

太平廣記曰南威銀石器搗取汁

銀杏

燒熟去皮

殼

梧桐子仁

剪去殼

芡實

煮熟鉗其肉

菱實

鮮者去皮殼風戾者煮熟去皮殼

茶菜

芝麻

水浸搗去皮焙燥揚潔湯煮

胡荽

用頭醃泡

萵苣筍乾

宜芝麻

豆腐乾

炙軟宜芝  
麻胡萎

芹白

醃宜胡  
桃仁

竹筍豆豉

萋蒿乾

宜芝  
麻

木藜

乾宜芝  
麻

香椿芽

微芘宜芝  
麻乾同

竹筍

鮮者帶穉芘加少鹽筍  
譜曰脫殼炙則失味鹹

乾者宜  
芝蘇

同蒿

芘宜芝  
麻乾同

鷄棕

宜胡桃  
榛松仁

龍鬚菜

微  
筆管菜

扁豆

芘熟去皮  
殼宜芝蘇

豇豆

肥穉者兼  
殼微芘乾

羊角豆

穉者兼  
殼芘熟

刀豆

老

芘熟去  
皮殼

天茄

穉者  
芘

萱

用芽附同少  
鹽芘附音附

箭幹菜

醃胡桃  
仁宜

絲瓜

刷去皮同  
少鹽微芘

金雀菜

同少鹽  
微芘乾

胡蘿蔔

宜胡桃仁熟栗肉熟  
葱白醃胡萎芝麻

乳餅

熱湯泡刀切鹹以  
波酒少漬宜胡萎

飲茶

清者為上內果菜為次物之甘者忌置於內若荔枝龍  
眼棗柿之類大不宜投之也其他巴茶枸杞茶等又非  
此茶之制而論茶錄云建安民間試茶皆不入香恐奪  
其真若烹點之際又雜珍果香艸其奪  
甚益

酒制

醞法不同各出方土  
惟不用灰者為佳

傳醇酒

杜工部詩曰濁  
醪有妙理信然

自七月間先造其麴每小麥細麴二百五十斤則以菘  
豆三斗煮熟之杏仁二斤去尖擊碎之搨辣蓼枝葉水

煎為汁漉前三味不宜過潤置箱中壓實厚盈寸界盈尺每片以稻稈護懸無風處乾醒晝暴夜露足七日收至臘月乃造酒凡白糯米一石計麴二十斤先釋米浸半月或二旬炊浸內一斗米為飯俟寒擣麴十餘斤挹其潘瀾清合橘皮蔥花椒過煎冷泔傳浮醇酒和勻醞為酵停二三時則漑浸米盡炊飯取寒飯一斗米許者投內候發一二時又取寒飯一斗米許者又投內併其發甚則盡寒飯於缸通和酵及所餘之麴上置無麴飯

幾寸遂瀉清水雜其潘瀾高過三寸為止視近周時酒面水收開裂將杞器探討酒底覺空則通和或漸通停一二時又通一次不過四五次酒味全矣醞已熟釀音師

清煎之然醞此酒亦視天時寒宜覆熟不全覆不及俟

周時通麴減一二斤或三四斤後醞酒又皆傳此以為

醇也麴美遂取不以一例

稿人注曰潘瀾浸米水也內酒麴方小麥麴二百斤紅豆

菴一斤藿香一斤香白芷一斤艸果仁四兩杏仁斤半俱為末竹葉十斤白蓮花二百朶辣蓼艸十斤蒼耳艸十斤俱搗糜爛菴豈二斗煮熟加水漉和布菴壓實餅紙封之約繩絡空室中乾醒須六七月造

浮醪酒

杜工部詩曰鴉兒黃似酒楊廷秀詩曰煮酒赤如血醪若二色者佳

臘時用七月中以小麥細麩百斤菘豆一斗煮熟同汁  
漉為餅懸室中風戾之麩傳醪酒麩內酒麩皆宜凡白  
糯米一石取二十斤為率釋米注水寬浸內分一斗煮  
飯平置水米之上半月一旬飯浮即醪也笨盡漉乾則  
將所浸米炊飯俟寒擣麩與浮飯勻漉於缸上積無麩  
飯僅寸挹其潘瀾清瀉至高三寸已飯底置原酒老糟  
少許其酒發速視天冷周上下護覆天熱微覆一日後

酒發以杷器直探酒底已熱已虛乃開通少頃再通一日數次三四日後其勢漸消緩俟醞熟醜而煎之也

無酵酒制二

麴米數同前數一以麴多半與先炊飯少半預和片日入餘麴後蒸飯煎潘瀾清并勻於缸為酒一先炊飯即以炊湯釋清并麴漉勻於缸不用水漿至為酒皆俟寒

而釀之也

凡煎泔宜煎去過半則良

雪香酒

楊誠齋曰生酒清於雪



九月中先造其麴每白糯米粉五升細白小麥麴六斤  
清水勻和不宜過潤計一升布直壓實為一餅置乾稻  
稈中上下鋪覆熟已七日又暴又露皆七日收至臘時  
凡白糯米一石以麴一劑貯潘澗一百二十斤少則汲  
清水足之照浮醇制醞成味甚香烈色清如水麴多味  
尤重也

梔麴酒

六七月間造麴用白糯米二升菘豆一升釋之水漬七

曰每日易水一番漚起以小麥麩八斤勻和鋪葦箔上  
稻稈覆黃俟七日後暴乾臘時每白糯米一石此麩一  
劑釀酒味美而色清潔傳酵浮酵皆宜

金盤露

此酒自然香甜故名韓子蒼曰飲  
慣茅柴語若硬不知如蜜有香醪

八月間取小麥細麩清水漚勻布苴壓實為麩每斤成  
一餅綿紙護封約繩懸絡風中戾之臘月凡白糯米一  
石釋之使潔內遺一斗煮飯平置米上計米一斗水一  
斗浸於器十五日或連旬飯浮則通漚起儲其潘瀾於

內器外纏護通暖始炊前米為飯先一甌稍待其氣微入於中後一甌必用熟投水温則宜冷投皆以擣麴滓飯齊下每米一石麴二十斤為中制欲酒性醇麴十五斤止欲酒性烈二十五斤止漉勻餘麴升許藏於飯底覆暖發則漸徹器外纏護發甚則將杷器通一日六七次二日三四次三日一二次酒醞成七日後又炊米一斗或二斗或三斗投入勻和待再發再通其水預在前計投米一斗水亦一斗麴二斤再七日後又視前投入

如不加水酒亦濃厚至月餘酒熟踰四十日醱清煮之也

省麴酒

先擷辣蓼注水煎汁澉小麥麴為麴每斤分為四處每處內端午所收大艾莖三寸生薑一兩切片又四分之布直壓實采楮葉封護懸無風處已乾須暴須露四十九日數足而收七月造臘月釀酒傳醇浮醇皆宜也凡白糯米一石麴五斤

凡醞酒傷熱則酸傷冷則甜俱在六物咸備冷熱適調通早通晚停當其初通尚可候而續通不可誤也

治酸酒方凡米一石造酒用煉火灰三升勻入少頃

醱之其酸皆去禮云兼用六物秫稻必齊麴蘖必時

湛蟻必潔水泉必香陶器必良

凡煮酒入釜煎及少沸速令煬音陽者息火遂貯甕以

箬以紙以泥重固須密有貯錫甕中隔湯煮候酒方

熱沸即攜起轉貯於甕甕不得過煮也

清酒

二制

一釀之同傳醇浮醇制惟白糯米一石麴十斤八斤也  
一取熱湯泡米隨浸一宿至詰旦每石水淋一二斗炊  
飯傳醇而後盡炊飯漉勻釀酒加木香官桂縮砂仁各  
一兩勻和飯中味尤香美米一石麴十五斤成酒甚速  
皆釀於冬

碧清酒

即縹  
醪

凡白糯米一石為率釋潔取一斗炊飯加麴四兩分盛  
籬器同浸於九斗米上見飯浮遂悉炊飯麴亦每斗四

兩先以甕底置前浸麴飯以後冷飯溲後麴同潘瀾貯甕中厚紙密封數層置僻所俟四十日熟

### 分春酒

每白糯米一石釋之炊飯俟寒勻以細麴麴百斤貯甕泥封臘時留至春啓凡一斗取釋米九斗炊飯內麴十斤照常制瀉水釀酒

生酒

三制即白酒楊廷秀曰煮酒不如生酒烈

春秋時先造酒藥擷蝦蟆艸或香薷煎汁溲秬米粉捻

若粟大之劑不可過潤上下鋪覆以稻稈置之於中五日七日以一九投水試而即浮者則為輕美暴之露之各以七日用筐收懸於通風中每白糯米一石釋之蒸之視天氣寒煖為節暖則冷寒則溫以水更釋飯清潔入缸扮藥和勻計米一斗天寒則四九或加小麥麩麩四兩天暖惟三九按實中開一井徑盈尺直見缸底天暖不宜入水天寒以水少潤井內漿至時天甚熱則用酒壺注涼水納其井中溫則復易不令漿酸大寒則用



通護其缸上又覆蓋不令漿甘常以漿潤飯上漿味老  
烈則通酌起預作熟水令冷量多寡瀉於漿粕中俟三  
二日釀之酒成則醞起取前所酌起之漿和入復令釀  
味濃厚以二三器翻澄去其濁者貯之於甕久不傷敗  
有以糯米一石內取一斗炒熟作沸湯泡俟冷同炒米  
入於漿中成酒有以糯米一石取秬米一升炒焦黑煎  
湯俟冷瀉漿中成紅色若煮酒藥亦多制勝者可取

元大

糖白酒麴方木香沈香各一两半檀香丁香甘草縮砂  
仁藿香各五两槐花白芷零陵香各二两半白朮一两

白蓮花一百朵取攢研碎甜瓜五十枝去子搗濾取汁  
用藥俱為末搜小麥麩六十斤糯米粉四十斤甚勻不  
宜太潤按無凝滯下箱履七八分厚為七八寸潤每片  
紙封懸當風處戾之經四十日取晒三兩曰收每束一  
斗麩十兩水八升此麩宜如雪香酒制或別藥致致量  
加此麩惟釀於冬月官料酒藥香蒿野菊花茶麥各一  
斤官桂木蘭皮天花粉巴豆白芷良薑青皮州烏各四  
兩杏仁甘松撫芎各二兩焙為細末每斤對滑石八兩  
合和毒二升糯米粉五升清  
水和丸餘如前制按奴未切

### 熟酒

生水入漿酒成入塢火煨釜煮俱熟

投以竹葉酒清

### 醴酒

今日密林橋三制禮注曰再釀為醴漢書注曰三釀為耐耐除又切

一用糯米釀生酒漿注臘酒內復釀熟醕之煮一用臘酒清者再注於臘酒內釀熟醕之煮一用糯米釀生酒俟漿老烈每斗注熟水三升復釀一二日醕酒注於甕煮熟俟冷又澄其絕清者和以燒酒二斤蜜一斤停至數年不醕

醕酢欲壞也徒董切

### 燒酒

用臘酒糟或清酒糟每五斗雜礬穀糠二斗半內甑中以錫鍋密覆煬者舉火聚其氣從口滴下即燒酒也錫

錫上儲以冷水太熱必耗酒遂宜瀉去而復易之視酒薄則止

菖蒲酒

壽親養老書云通血脈調榮衛主風痺治骨立痿黃醫所不治者服一劑經百日顏

色豐足氣力倍常耳目聰明行及奔馬髮白更黑齒落再生晝夜有光延年益壽久服之得與

神通

用白糯米炊飯醞生酒醅擷蒲搗汁注之有以菖蒲煎水冷注之有屑菖蒲漉煮酒麴飯內成之菖蒲去葉

菴發酒

本艸云治濕痺諸風

同菖蒲酒制去根

蒼耳酒

本草云治寧痺濕風寒

同菖蒲酒制去根

天門冬酒

本州云久服輕身益氣延年

同菖蒲酒制去皮鬚

飲膳正要云搗汁瀝清于銀篋器慢火熬膏酒調下

地黃酒

本州云涼血生血補腎水真陰不足瀉脾中濕熱

同菖蒲酒制

四時纂要地黃酒變白速效方肥地黃切一大斗搗碎糯米五升爛炊麴一大升右

三味搗勻內不津器中泥封春夏三七日秋冬五六日滿有一盞液是其精華宜先飲之餘以布絹醜之

如稀餛不過三劑髮當如漆  
若雜以牛膝汁伴炊飯更妙

### 五加皮酒

壽親養老書云張子升楊建始王叔才  
于世彥皆服此酒得壽三百年有子二

十人今

名野椒

### 同菖蒲酒制

#### 片腦酒

本州云通九竅  
除惡氣治心胸

先納片腦於甕後煮臘酒注下以紙以箬重幕

莫磨  
切又

### 泥塗封之

#### 木香酒

壽親養老書以此為茶糜酒本州  
云久服不夢寤寐輕身致神仙

取木香切片甕中先貯沸臘酒甕口蒙以輕縠上置木香綿紙竹箬重覆又泥塗之香自下走

白荳蔻仁酒

本州云除冷氣和脾胃消穀食

同木香酒制用白荳蔻仁麤屑

縮砂仁酒

本州云下氣消食暖胃溫脾

同木香酒制用縮砂仁麤屑

蘇合香丸酒

墨客揮犀曰宋真宗謂王文正公曰調五藏却諸疾

用蘇合香一九先內於甕後注以沸臘酒其蠟經熱鎔

浮酒面香散酒中

桂花酒

發散  
滯氣

摘半含桂花浸生酒漿中密封用時量多寡滴酒內有酒磨其餅和之有以餅同木香酒制密封之

松針酒

本州云主風濕瘡生毛髮安五臟守中不饑延年又治三年中風力效

采松青針擣糜爛酒薄調每生酒一甕瀉入二椀密封連甕煮熟

松節酒

本州云主百節久風風虛脚痺疼痛



取大松油節剉屑臨釀生酒時同藥勻入每糯米一斗計松節八斤宜釀於冬經春夏則味變

萬年酒

本州云主補中安五臟養精神除百病久服肥健輕身不老

冬至前摘萬年枝子置酒內連甕煮味透或擣汁釀酒或煎汁釀酒或杵屑釀於酒

長春酒

賈似道曰除濕實脾去痰飲行滯氣滋血脈壯筋骨寬中快膈進飲食

當歸

川芎

半夏

湯泡七次

青皮

去囊

木瓜

去穰

白芍藥

黃

芪

炙

五味子

碾

肉桂

去皮

甘州

炙

熟地黃

白茯苓

去皮

薏苡仁

炙

白芷 菟仁

碾

檳榔

白朮

蒼朮

薑制

人參

橘紅

厚朴

薑汁炒

沈香

木香

南香

藿香

去土

丁香

香

神麴

炒

麥蘖

炒碾去糠

枇杷葉

去毛炙

草果仁

桑白皮

炙

杜仲

炒去絲

石斛

去根

右件各剉碎每以藥三錢為絹囊盛之浸於一斗酒

內春七日夏三日秋五日冬十日用

今有五香藥燒酒藥品不及此

藥之妙

胡桃燒酒

緩腰膝治沈寒痲冷補損益虛

燒酒

四十斤

胡桃仁

湯退皮一百枚

紅棗子

二百枚

煉熟蜜

四斤

右三件入酒壅

倚厲切

土中七日去火毒

杏仁燒酒

去百病除咳嗽補虛明目除隔氣添顏色增壽活血去諸風

杏仁

去皮尖煮五水過一斤

艾

三兩

芝麻

去皮炒熟為末一升

荆芥穗

一兩

核桃

仁

湯退去皮一斤

薄荷葉

三兩

小茴香

三兩

蒼朮

米泔浸一宿洗去黑皮一兩

白

茯苓

去皮三兩

銅錢

五文別入

右件為細末煉蜜和一處投大甕甕中注燒酒三十

斤同煮一時待藥已散用紙封口壅土中七日取出

長生酒

用細花燒酒二十斤同清水二十斤分析兩甕每甕釋  
白糯米一升炊飯紅棗子半斤釀之夏置涼所冬置溫  
所天寒護煖夏二十一日冬二十八日自熟更每甕計  
每斤如前注水并棗飯置內俟日足亦如前分釀源源  
不絕也

臘酒糟

鄭氏曰醫醅不  
淨者也醅音移

箴單甕底乾疊之稻稈灰覆上漚其油入食佳

醕子糟

釀生酒漿方至時即以甌子貯其醕有加紅麴者有加

少炒鹽者

凡米一斗計鹽八兩

醬制

史記醢醬千甌比千乘之家

小麥生醬

周禮以醢醢謂醬品物非一不若今人之造醬也蓋政者配鹽幽菽政乾而醬

濕疑後世造政之變者歟

四月小麥細麴一石為率煮黃豆三斗去汁以麴染勻

不宜太潤幽煖室薄鋪葦箔上采楮葉覆黃移烈日中

暴須甚燥碎擊於缸計黃一斤鹽四兩通和擷紫蘇煎湯待冷注之日暴三月後方熟湯少續湯淡續鹽計黃十斤鹽三斤止貯之甕中泥紙密封其口置天日問勝如開暴者久則愈佳有自十月間幽黃至臘時取井水煎紫蘇湯冷注之此御厨制也後凡幽黃不宜太潤湯用紫蘇煎湯待冷

一云熟豆一斗細  
麩二斗後做此

小麥醬油

黃豆一石赤豆三斗煮熟去汁染小麥麩二百餘斤幽

室中為黃暴燥每黃五斤鹽二斤紫蘇湯十斤通勻於缸日暴成油挹取清綠者別貯甕中暴之其味尚厚煎鹽湯俟冷續注之再挹取也餘豆麩暴為醬

小麥生熟醬

凡小麥一石以五斗磨帶麩麩以五斗煮熟去汁煮豆和于一處幽黃暴燥以水和潤泥封復幽甕中暴三七日通磨篩取細者每十斤鹽三斤同紫蘇湯十三斤烈日中暴之不數日醬熟有用其篩出麩亦復幽甕泥封

漸取注鹽水暴熟以漬物

誘曰黃十鹽  
三水十三

### 麥餅熟醬

小麥細麩用水和堅餅任意切為大片籠中蒸熟幽黃  
暴燥復磨篩細每十斤鹽三斤注紫蘇湯暴之不過五  
日七日已成美醬

### 二麥熟醬

二麥炒熟磨為麩用河水和之幽黃暴燥復磨麩復用  
河水潤覆鹽一層幽甕中封密置日暴浹旬覺有香氣



發露計黃鹽數作湯冷注暴為醬

二麥大麥小麥也用  
大豆煮熟同漉幽黃

甚佳

### 豆麥熟醬

大豆炒熟磨細計一斗和小麥細麩二斗湯和切為片  
蒸熟幽為黃暴甚燥每十斤鹽三斤注紫蘇湯日暴之  
遂成熟醬

### 豌豆醬

豌豆水浸煮熟暴燥磨去皮計一斗同小麥一斗再磨

食日... 卷一  
為麩水和切片蒸之幽黃暴燥凡十斤鹽三斤注水復  
暴為醬

麻莘醬

用新麻莘

車坊中方出  
芝麻油餅

碎擣甑中復蒸透以小麥麩和

之幽為黃暴燥計十斤鹽三斤注水於日中復暴為醬

遠巡醬

每以大豆一斗為率餽餈四兩加減隨宜鹽一斤可留  
十日二斤可留一月三斤可留久遠注水滿鍋置甑於

上甑底以編蒲等單

音開

之鍋口圍密甑心立通節竹一

根下抵鍋底上平甑口別以蘆一根貫竹中與之一齊  
先將豆湛潔浸過一宿貯甑中密蓋蒸用竹中蘆緝視  
水痕稍乾即注水竹內續上直候甑面上豆黑為度務  
須過熟即出鋪冷置臼中搗糜爛乃入錫鹽勻和遂堪  
取用醬面以鵝翎染熟油刷之尤香潤也

### 醋制

社醋

一名醞一名苦酒三制元臨安路  
產酸角浸水和羹酸美過於法醋

一春秋社時無論米秬糯釋米蒸飯每米一斗麴二斤用礬穀糠通和於缸中立大筲瀉水高三寸俟二七日視醋漸成味過四十日煎而貯甕一六月六日造小麥麴候八月社前二三日先以糯粬煮粥糜勻塗缸上社日用糯米蒸飯入之於缸每米一斗用麴三斤和之缸底內熱飯一團瀉水高三寸止中則立筲醋成從筲中汲用竭則復繼以水淡則方已一六月六日磨小麥麴麴河水通勻每一升履麴一餅紙封風中戾之至

秋社前一日秔糯米各一斗釋之漬之正社日炊飯俟冷每米一斗麴一餅細搗勻於內同水一斗五升入甕密封紙三十層日揭一層一月醋成筍起復作沸湯俟冷量加以麴釀二醋三醋四醋依二醋釀

糠宜淘潔眼乾後做此

臘醋

二制

一釀如社醋米一斗用麴三斤四斤置暖所缸宜厚護熱漸徹去俟四十日醋熟煎時加炒熟米一用酒糟一百斤勻礬穀糠五斗按寶器中見熱而香酸每日翻過

一器不令太熱四五日後冷定醋成以鹽水調泥封固數年不敗用時漸取加水滴出其醋煎收

伏醋

方言七醋釀之其數皆七

凡白米一石無論粳糯於五月內預釋之注水漬之必足七日更宜每日易水蒸飯乘溫幽於甕有鋪葦箔間麥稍音覆黃臨六月六日旦暴至暮計黃一斗水二斗均分於甕頓僻靜處上裂越布幕口不復視動俟七七已足筭起煎熟加花椒貯瓶罌中色甚鮮紅七月八

月可造數尤以七有不暴黃常然紅烙音落鐵調一番味亦美色不甚鮮

### 四時醋

每糙糯米一石釋之夏秋浙半日春冬浙一日蒸飯俟溫勻酒糟五斤麴二十斤同水貯於甕以越布罽甕口春冬置煖所夏秋置涼所有十日熟有十四日熟四時皆可造芻清加花椒甘艸同煎貯藏於器復內水在糟造二醋三醋四醋味淡則止

長生醋

二制

一五六月用大麥五斗磨細發為麴復搗細以良薑三兩胡椒三兩水一擔同內甕中封固日暴成醋每取醋三升却還水三升更內薑椒少許一搗辣蓼州煎湯瀘潔入米煮半熟漉之待溫每米一斗麴五兩勻內於器取原湯冷注之比米高一尺置僻處越布罽器口至十日見白醭音朴消醋已成熟每取一升還酒一升用之不能盡



須臾醋

每麥麩二斗清酒糟七斤半陳米三合煮為飢

記言切粥

先以麩糟勻之次以飢粥勻之不宜過潤用蒲簾

即斗切

盛貯厚疊稻稈深藏於中頻候大熟再翻再藏翻過二

宿醋醅成矣未熟更炊陳米熟飯一椀團置麩糟內或

入甑蒸熟為助既熟將小缸一口從底側通一小隙取

衣女居切襖切塞密置蒲簾於缸作沸湯沃一宿去衣襖取

滴其醋

神仙醋

四五月候釋米糶一斗為率用蒲篋苴懸西南垂堂之上向東出日俟四十九日置瓶甕中大擊麴片四兩注水漬之已七日然帶火薪頭旋轉一番成醋則止取醋一椀納水一椀味淡不復釀也

棗子醋

每鮮棗子百枚蒸生酒藥五丸為率注薄酒漬投之常置煖處醋成如取一椀則還酒一椀久則醋益香酸

炒麥醋

陳米一斗或糯米水漬一宿炊飯稍溫取麴二十兩細  
搗火焙勻飯內入甕中注水三斗按平用紙二三層密  
封甕口勿見風向南方安候四十九日開將小麥二升  
炒焦投甕中少頃取醋置鍋內煎沸入瓶上用炒麥一

撮醋久不齏

昨丹切

礬

而琰切

既取頭醋再瀉水一斗半釀

第二醋旬日可取食之既取二醋又瀉水七升半釀第

三醋更數日取食之既取三醋再欲食須炒焦麥半升

許入甕中搭色猶可取第四醋味尚如市口賣者妙不

可言

醬簿味  
薄也

### 大麥醋

取大麥釋之炊飯俟冷每斗搜白酒藥三丸入甕中越布罽甕口七日注以水一斗又七日已熟則芻起煎收再入水五升為二醋俟熟又入水三升為三醋八月可造

### 小麥麩醋

凡釀醋時用料一石二斗為率小麥麩一石白粳米二斗先以小麥麩五斗水和停勻不宜過潤納甌中蒸至甚熟布葦箔上高厚幾一寸擷蒼耳葉履於密室中至七日已幽為黃則碎擊之後以小麥麩五斗視前和蒸乘時煮米二斗為飯與前後所蒸麥麩齊乘熱和納於大甕中手按平實中開一穴立之以筭每料一斗計從筭口注水一斗甕口用背三四層厚綿紙罩固暴於日中過十四日啓視醋成則醜清瀉於鍋煎沸盡挹去其

浮沫隨然紅烙鐵復於醋中調轉數次量注之以香油  
加之以炒鹽再煎二三沸熱貯於甕甕口用紙箬緊罨  
紙箬上又用柴灰覆厚藏久益醞而香若十四日醋尚  
未成則再封俟至二十一日須自六月中乘天日烈燥  
易暴醋熟而釀之也

饴醋二制

一用饴即或白饴即厚每五斤宜清水十五斤細麴四

兩麥蘖二兩同貯於甕中釀已七日則以柳榦燃紅一

頭置醋中旋轉一番再七日皆依上旋轉之至醋成為  
度五月至九月皆可釀也一每錫五十斤用水一百斤  
煮糯米飯一斤四兩細麴十兩貯於甕冬天頓於和煖  
之處夏天頓於陰涼之處俟至四十日醋熟香酸入鍋  
煎之注瓶罌內收

酒醋

三制

一摘糯稻穞用水煮其穀折裂俟溫以生酒藥和勻置  
于竹器中覆黃七日移置小甕中注薄酒漬沒之頓於

甯側俟六七日已酸而香則又移置大器中頓於涼所  
漸注以薄酒汲而用焉不酸則已一以粃米鑊底飯入  
甕中注薄酒浸頓煖處遂能成醋一以煮酒糟重入水  
中沛其味出又沛之至有三次計有五擔加以麩麩二  
十斤粃米飯三斗壓沒水底器外用纏護須密視寒煖  
漸撤之春初釀俟五月五日或六月六日乃筭煎之也

竹嶼山房雜部卷一



欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷二

明宋詒撰

養生部二

麩食制

凡磨小麥先擇潔而擇之暴微潤而磨之若太燥則麩麤太潤則難磨也麩曰玉塵

雞麩

音有不托之名

割取越雞穉而肥者搗潔去內臟并頭足和膚肉髓骨  
搗糜爛以絹囊盛作沸湯入濯膏腴勻麩中用餗音軸  
開薄轉摺細切為縷又作沸湯煮熟復投冷水中漉出

從意澆之以壘以芥辣

禮曰芥箸

或合湯以瀹之

凡麪中用  
罽用菘豆

粉越雞莊子  
注曰小雞也

### 壘湯

一用切肥豬肉為膾水煮加醬醋施椒葱白縮砂仁

調和

內則注曰細切曰膾本州曰葱能殺魚肉毒食  
品所不可觸也又曰施椒殺蟲魚毒後做此

一用熬熟油取鴨子調勻細洒於內加醬醋施椒縮

砂仁葱白調和

一用煮雞鵝肥汁加胡椒施椒醬油葱白少醋調和

切取肉為膾置麪上

一用大蟹煮熟取汁加胡椒花椒醬醋葱白調和解  
取黃肉置麪上凡下醬時必俟其沸過乃動後做此

### 鰕麪

取生鰕擣汁瀘去滓和麪軸開薄摺之細切如縷餘同  
前制其滓投雞鵝汁中瀘潔調和為湯

### 雞子麪

取雞子同水調混黃白和麪軸開薄用摺而切如細縷

餘同前制

豆麪

三制

一黃豆磨細麪勻於小麥麪中凡麥麪一斗豆麪二升  
取清水沸湯相半和之軸開薄摺而切為縷餘同前制  
一以豆腐揉入一煮黑豆取濃汁和入曰紫不托

以小  
麥七

升小豌豆一升  
同磨為麪甚滑

菜菔麪

白菜菔切片水中煮熟漉起每斤洒以鉛粉一錢復煮

糜爛搗和麩中軸薄摺切之如縷每斤對麩一斤餘

同前制

本州云研如泥制麩作  
餅餽佳餅餽香博拓

槐葉麩

杜子美蘇子瞻皆  
有槐葉冷淘詩

取穉槐葉搗自然汁勻麩軸開薄摺之細切如縷投猛  
火湯中煮熟餘同前制

山藥麩

山藥蒸去皮切置日中暴乾按為粉篩細每二升加小  
麥麩四升調密水和之軸開薄疊摺而切如縷餘同前

制用蜜去蔥後做此以上細切者或以筒漉之漉子入切

捨

昌也切

麪

用少鹽入水和麪一斤為率既勻沃香油少許夏月以油單紙微覆一時冬月則覆一宿餘分切如巨擘漸以兩手捨長纏絡於直指將指無名指間為細條先作沸湯隨捨隨煮視其熟而浮者先取之壅湯同煎制

油單紙湯

泡去油氣

索麪

黃山谷詩云湯餅一杯銀線亂

用麩調鹽水為小劑沃之以油纏之於架而漸移架孔垂長細縷先用水煮去鹽復以前制壺湯調淪之暴燥漸用

### 細碁子麩

用麩取鹽水和劑軸之開薄切如細碁子以篩隔之再切再隔之末者簸去湯中煮熟連湯杓於器內旋轉澆起以肥雞肉或肥豬肉切小細膾煮加醬醋胡椒花椒蔥調和為壺湯暴燥留取漸用

玲瓏麩

制二

一取羊冷脂肪細切勻於乾麩內冷水和劑軸開薄切  
闊條內湯中加醬醋花椒蔥白酸齏調和一取鮮乳餅  
切細勻之

餛飩

制二

一取鹽水或乳餅雞子勻麩軸開薄切方小片內之以  
餡斜摺為兜抵其尖而緘有露緣則剪齊湯中煮浮熟  
漉起以冷水淋清底以油潤復蒸有宜以甘艸葱醋調



和湯深淪有宜以油煎一水淋清以麩片每置十數杯  
雜鷄鵝膏鹽花椒葱白括其綠復入湯煮用

一用肥豬肉去肌骨微燂

徐鹽切黃氏曰抄云燂而未熟為燂

切醢若

米同了鰕魚地青魚鮓魚石首魚或鰕魚鮓魚鱸魚  
烏魚去骨細切或解熟蟹肉或脫鮮鰕肉雜之加醬

胡椒花椒葱白和為餡凡腥餡不宜入縮砂仁後多

做此

倪雲林云用縮砂仁作噉氣

一用肥雞肉去骨微燂兼野雞肉加去皮胡桃松榛

仁及胡椒花椒蔥醬和為餡

一用鮮乳餅加罌粟米屑蔥白粉花椒縮砂仁鹽勻  
之為餡

一用竹筍芩熟加醬熟油花椒胡椒縮砂仁蔥等類  
之為餡凡菠稜菜薺菜紫藤花金雀花宜芩熟凡芩  
白胡蘿蔔藕瓠宜生皆用炒熟芝麻天花菜麻菇之  
屬皆宜為餡

包子

方言  
饅頭

用麪水和為小劑軸甚薄置之以餡細斂其緣束其腰而仰露其顛底下少沃以油甌中蒸熟常以水潤其緣不使麪生餡同餛飩制宜薑醋

餛飩音腦詐熟食之肥者

### 湯角

用沸湯和麪生麪為餗勻為小劑內餡以綠絨密置甌中蒸常洒水則柔或湯煮淪之餡同餛飩制亦宜熟油和鹽麪為餡

### 饅頭

稗官小說云諸葛武侯雜用羊豕之肉裹之以麪以象人頭祀神後人由此效而為之有

饅頭之

名六制

用醇醪和麩揉甚勻幹劑內餡緘密之先用荷葉或生芭蕉葉箆籠間蒸熟布齊置緩火中蒸微溫取下俟醪

肥復置鍋上速火一蒸視不粘已熟遂逐枝移動也

其制

作圓而高起者曰饅頭低下者曰餅低而切其緣細折為小餅者曰菊花餅麩中以醇醪調之以少蜜緘而開其頭曰索駝臍長曰繭斜曰桃

醪

二制

一白酒中調乾麩於內俟味老烈用之

一煮糯米飯加白酒醅於內俟味老烈用之若用速  
加乾麩少許易於老烈夏月易熟不須煖處冬月則  
必置炆 音辰竈側酌量加以生酒藥一二丸此醅為勝  
不宜蘸水

腥餡調和同餛飩肉用切麤醢如大豆

制二

一肥豬肉去肌骨微燂惟宜同生竹筍

一羊惟熟脂肪雜以韭綿羊尾亦宜

素餡

制五

一菠稜菜薺菜竹筍芡熟沸乾細切為菹及炒熟芝  
麻熟香油或松仁油杏仁油花椒葱白醬胡椒縮砂

仁少許調和

或同餛飩  
後一餛

一芥子湛潔碾糜爛同鹽和芡熟白菜菹

一胡桃松榛仁退皮細切同白砂糖多煮熟糯米飯  
少許

一熟香油和鹽麩赤砂糖

一赤豆或豇豆芡糜爛入竹器中水洗去皮取絹囊

盛砂去水鍋中炒燥加蜜或赤砂糖復炒乾濕得所

視所宜加玫瑰

音枝  
環

膏薔薇膏桂花膏糖香合香頭

少許皆妙

有廣糖有潤  
糖有撫糖

蒸捲

三制

一用酵和麩軸開薄同花椒鹽乾麩捲之分切小段俟  
酵肥蒸一以酵和赤砂糖或蜜勻麩為捲蒸一用酵和  
麩捲甜肥棗子蒸

糕

五經無糕字故劉禹錫不題糕  
即古餌也乃米粉為之二制

一取酵和麩染五色相間疊之上積豆砂栗絲薑絲炒熟芝麻或調菘豆粉和餛飩餡俟酵肥甑蒸每疊勻染酵水則粘一取酵和麩加饴或蜜及白者相間以疊疊中用熟栗棗子退皮胡桃仁蒸用刀界之

顏色用胭脂紅麩薑黃梔

子菜汁墨後多做此

### 薄餅

二制

一用麩漸入水旋調稠韌熱鍋少滑以油澆麩為薄餅用熟醃肥豬肉肥雞鴨肉切條膾及青蒜白蘿蔔胡蘿



葡萄胡荽醬瓜薑茄瓠切條菹同捲之一用生熟水和麪

榦開薄煨熟即以冷水淋過捲之有以穀菽同用

此用生熟

水七分沸湯三分冷水後做此

### 蒸餅

用酵和麪榦為圓薄餅少潤以油疊數層俟酵肥蒸熟

層揭之捲同薄餅

以八寶等菴加肉條膾尤美

### 春餅

用湯和麪加乾麪揉小劑榦甚薄餅整盤上急翻熟鹽

水勻洒濕新布覆之捲同薄餅

蕎餅

用蕎麥水漬柔和水輕磨去殼囊洗淨盡以所墊音店麩

調小麥麩少許澆薄餅如前捲餡

油烙捲

三制

一用澆薄餅或春餅將前料物捲摺粘之少油內烙一  
用鹽蜜生熟水和麩幹薄餅油中烙塗以蜜餠捲食一  
用鮮乳餅揉麩中和鹽生熟水幹薄餅油中烙塗以蜜

饴散以細切去皮胡桃榛松仁捲食酥揉麩中亦宜

油煎捲

二制

一用春餅置饅頭餡或餛飩餡視所宜或豬脂肪捲摺粘之在多油內煎燥一用黃雀腦翅細斫椒醬調和入腹染調麩油煎羊熟肥腸椒醬先煮調和再染麩煎

新韭餅

用生熟水和麩幹開薄取豬肉先燂細切醢新韭細切菹玢花椒胡椒屑葱白醬勻和入內鎖之再餘餅熟鍋

中熨熟

脂肪餅

三制

一用生熟水和麩榦開取豬脂肪細切鹽少許和納鎖為小劑再榦成薄餅熟鍋熨之一以脂肪鹽同生熟水并揉厚餅切塊熨之一細切脂肪乾麩為餡將生熟水和麩鎖緣為餅熨之

後二制以雞鵝膏豬脂肪熬化亦佳

千層餅

二制

一用生熟水和麩榦開薄或布雞鵝膏或布細切豬脂

肪同鹽花椒少許厚摻乾麩捲之直揅數轉按平榦為餅一用直揅數轉復以生熟水和麩為外皮括於內榦餅俱熟鍋爇熟

薄焦餅

用水和麩加生芝麻於內揉小劑榦甚薄餅熟鍋爇燥熟有和以花椒鹽熟油赤砂糖擣去皮胡桃仁皆宜

回回煎餅

用麩和酵俟肥再加酵調成稠醬杓入鐵爐內煉火慢

烘熟切條段乘熱以酥蜜或松仁油杏仁油染之

酥皮角兒

用麩以油水少鹽和為小劑榦開納前餛飩腥餡素餡  
或熟油鹽調乾麩而緘其緣油煎之

蜜透角兒

用麩以生熟水和榦小劑內去皮胡桃榛松仁或饅蜜  
豆沙緘其緣油煎乘熱以蜜染透

燻餅

三制

一用酵和麩加油鹽為餅先煨再以小石在鍋炒熟藏餅於中煨熟一以白酒同水和麩為餅熟鍋煨熟一用煑鵝雞汁和麩為餅煨熟俱可括餡或餛飩腥餡素餡或饅麩熟油鹽麩

### 燒餅

用酵和麩減豆沙或饅麩榦餅潤以水染以熟芝麻俟酵肥貼烘爐上自熟

饅酥餅

今曰勝  
涿州

凡麩一斤炒香熟有以綿紙藉甑底蒸熟和白砂糖三兩熬熟油少水勻麩或加松仁油杏仁油少許燥濕相停範小餅置拖爐上爆音博至饴鎔

蜜酥餅

三制

一用綿紙藉甑底蒸麩熟和以蜜酥為皮緘退皮胡桃仁熟栗肉去皮棗肉細切同蜜為餡置熬盤上烘一用熟香油酥白砂糖熟蜜各四兩酵麩四兩白麩二斤坩縮砂仁施椒各五錢和範為餅入熬盤慢火烘一用油



熬熟先入蜜或赤砂糖調又入麩慢火調勒加松仁榦  
厚餅切用即回回食

酥油餅

即髓餅

用麩五斤為則芝麻油或菜油一斤或加松仁油或杏  
仁油少許同水和麩為外皮納油和麩和麩為餡以手揉摺  
二三轉又納蜜和麩或糖和麩為餡鎖之榦餅置拖爐  
上熟

蜜和餅

用麩炒香熟羅細乘熱和蜜及少湯同碾去皮胡桃榛  
松仁範為餅

饅麩餅

三制

一用麩取熟炭灰淋熱醃水同赤砂饅和為小劑緘以  
饅麩餉範為天花餅置拖爐上熟一緘油麩餉幹薄染  
以熟芝麻置拖爐上熟為薄脆一為餅置拖爐上熟饅  
潤之厚積饅炒麩薄荷末饅香為堆沙

以熟饅餅磨  
屑積之味淡

復爐餅

用胡桃仁退皮搗糜爛和蜜熟酥油餅為小團別以油  
水和麩苴於外榦餅復入爐烘熟

香露餅

制二

一用麩一斤為率以綿紙藉甑底蒸過取油水蜜相停  
調勻榦薄餅取菘苴粉為餡細攪搯兒將槌研圓置滾  
油內煎起潤蜜碾松子仁於上一用水小粉再湛潔二  
斤同白砂糖熟蜜各四兩入鍋慢火調煎至濃加香熟  
油四兩再調煎極稠碾去皮胡桃松仁和之為厚餅冷

定切小塊摻以餠香少許即回回曰哈哩哇

一捻酥

同酥油餅油水和麩榦小劑又以油和麩同鹽花椒末為餡鑽之手範為一指形置拖爐上熟

透餠

三制

一用香油水赤砂餠和麩切小條塊置熱油中煎熟入餠炒麩中粘之於上者一用鍋中熬熱油調赤砂餠炒麩粘之者一為丸入油煎熟染以赤砂餠粘以熟芝麻

曰歡喜團者

香花

用麪蒸熟或炒每一斤分薄荷葉三兩白砂糖三兩熟水調蜜和之範為餅

松花

同香花制分縮砂仁一兩薄荷葉一兩外摻糖香少許  
糖花

用拖爐糖餅復碾為麤末熬赤砂糖和之摻以糖香薄

荷粉範為餅

芝麻葉

用麩同生芝麻水和榦開薄切小條子中通一道屈其頭於內而伸之投熱油內煎燥

豬耳

用水和麩榦開薄切為三緣以兩緣總之入熱油中煎燥潤以赤砂餈摻以熟芝麻及少薄荷粉或炒餈麩

巧花兒

用蜜油水或糖油水和麩手範為雜花形置沸油中煎  
燥

### 饊子

用油水同鹽少許和麩揉勻切如棊子形以油潤浴中  
開一穴通兩手搓倉何切作細條纏絡數週取蘆竹兩莖

貫內置沸油中或搯之或紐之煎燥熟亦有和赤砂糖

者以蜜者有用麩  
捲條煎

凡制麩物須用調和折衷手法純熟火候緩急無不

合宜乃得精妙也

東哲餅賦春用饅頭夏用薄持秋用起漉冬用湯餅四時皆宜

予考凡以麪為食具者皆得謂之餅故火燒而食者呼為燒餅水滲而食者呼為湯餅籠蒸而食者呼為籠餅而饅頭謂之籠餅今予名之者乃家造而方言耳

粉食制

粉者屑米之謂也凡粉皆用稻米而黍稷之米雖佳不若稻米尤精美也

水磨丸

取精御糯米湛潔之水漬之同水磨細以絹囊取其渣  
滓復以囊括其絕細粃音華漑微乾緘為丸餡用白砂糖  
去皮胡桃榛松仁或蜜糖豆砂投沸湯中熟



水浮丸

白糯米湛潔漬柔又以芋魁去皮在麤器中研糜爛米  
芋相半雜水磨細絹囊取渣滓復括囊滙其絕細粃至  
微乾擣去皮胡桃仁漉為丸水煮自浮加饴或蜜山藥  
可依為之

小裏金丸

三制

一浙白糯米碓取重篩絕細粉水發之為小丸一取乾  
豆沙以饴蜜先發為小顆或響饴小顆將乾粉漸加水

發積染於外為小丸一以板刻槽用湯漉粉嵌於中復  
緘豆沙於內刀背切開手規為小丸水煮

團

本心齋蔬食  
譜曰水團

白糯米湛潔眼乾磨絕細湯漉之內餡括其緣為團入  
湯煮浮熟或蒸熟餡同麩食制餛飩暱素或赤砂糖

元旦

上壽喜慶之宴則書吉語哉  
竹木小簽置于中以為利市

糕

楚辭曰  
餌五制

一用精御秬米一斗有雜糯米一升湛潔漬肥漉乾重

磨篩絕細粉或碓復暴之加白砂糖或蜜或赤砂糖又磨碓又篩濯濕布箆籠底再輕篩於籠中隨欲大小界為條塊蒸熟有以顏料為五色間之紙藉煉火上炙燥藏可經歲每米一斗糖宜四斤蜜二斤有和切豬脂肪不宜炙一用炙燥糕再磨篩粉潤以水蜜視前蒸之者一用糖溲粉雜退皮松仁胡桃仁熟栗肉棗肉熟赤豆同漸輕布甑中蒸熟衣以濕布手揉實為塚者一有疊顏色而壓為花形再衣濕布揉者一有底粉揉實而面

積饴蜜豆沙者今皆名之曰饯前二制各和薄荷縮

砂仁橙皮末饴香薑粉為五味

餅

形低下而平圓者方俗曰太平圓

湛潔白杭米五升白糯米一升浙肥漑去水碓細粉湯

漑甌中蒸發鎖碎碾發芝麻白砂饴餡餡中或加松仁

油杏仁油少許範為餅熟鍋內煨饴鎔為度春為綠色擣燕麥汁

加石灰少許旋調精沫掠熟鍋中漑米粉也

乳粉餅

凡白糯米細粉八合白粳米細粉二合搯勻鮮牛乳餅  
半斤為小餅內鑽以白砂糖去皮胡桃榛松仁或蒸或  
煮之

油飽

音堆  
二制

一用碓細白糯米粉湯漉之鑽以糖蜜豆沙為小飽油  
中煎發一用山藥剝去皮搗粉內鑽以鮮乳餅油煎

油虛繭

歲時雜記人曰京  
師貴家造探官繭

用白糯米細粉湯漉之鑽熬發豬脂白砂糖為繭復入

豬脂中煎燥為度

豆裏糝

用碓白糯米粉蜜湯溲為小餅煮外以蜜豆沙或餠豆沙通厚積之

粽 形制不一  
古名角黍

用精鑿糯米湛潔之候微乾摘蘆葉煮熟捲米中藏蜜餠豆沙或豬肉醃料或肥棗或去皮胡桃榛松仁白砂餠又轉摺成角必緊束堅實入鍋煮熟宜蜜宜餠菱葉

同制

饘

許慎曰饘稻餅也炊米爛擣之也  
本心齋曰玉磚炊餅方切也二制

一用白粳糯米相半湯中煮少熟取起別入鍋以鉢器  
密覆煮一時就於鍋中旋調稠勒取起加研碎炒熟芝  
麻同鹽少許摻之榦開界之一用白糯米煮飯臼中擣  
爛乾則少洒以水榦開方切以片粘則潤以熟油暴之  
使燥復切入鍋炒加糖或鹽

風消糖

白糯米五升為率磨細粉先取多半雜饴水或飴溲為厚餅每飯中通一穴入豆萁灰淋水中煮過發漉起後以少半生粉漸揉和帶稍堅幹薄小餅暴之使燥置沸油內以箸挾其緣聚而取之用饴炒麪摻

甘露餅

用精御糯米磨絕細以蜜水溲團蒸發切小顆生粉為餉幹薄暴燥置沸油中煎燥染松仁油或杏仁油取白砂饴和薄荷葉粉摻之



芙蓉葉

用白糯米磨細粉蜜和薄酒漉粉蒸熟以生粉為餈幹  
薄片摺切範芙蓉葉狀暴燥置沸油內煎熟摻以砂餈  
麩饴香少許

玉茭白

用白糯米粉一升乾山藥粉半升芋魁剝去皮搗糜爛  
和水濾取汁漉二物揉實長若茭白暴燥取香油一斤  
蜜一斤同煎肥復以蜜染取炒發芝麻衣之

骨髓餅

用白糯米粉五升牛骨髓半斤白砂糖半斤酥四兩沸湯溲為餅鐵鍋中煨熟

山藥糕

山藥蒸熟去皮切片暴燥磨細計六升白糯米新起浙碓粉計四升白沙糖二斤蜜水溲之復碓篩甑中隨界之蒸粉熟為度宜火炙

蓮韻糕

乾蓮肉去薏細切暴燥磨末同山藥糕制

### 芡糕

乾芡搗去殼磨細末同山藥糕制

其末範餅  
別用蒸穀

### 栗糕

栗實炒熟去殼搗爛暴燥磨細末同山藥糕制白砂糖

用半斤

### 松黃糕

韻府云松花名  
松黃服之輕身

松黃六升白糯米絕細粉四升白砂糖一斤蜜一斤少

水漉和復碓之復篩之甑中界之蒸至粉熟為度

炒米糕

南粵以方切者為糖方

用白糯米炊飯湛清暴燥乾沙中炒虛圓雜炒芝麻以

赤砂糖和錫置執鍋中搜勻取起揉實俟冷切為片或

乘熱手規之為歡喜團

煎蘇木水染飯暴燥炒為紅米

米糲

音爛謝疊山曰米線二制

一秬米湛潔碓篩絕細粉湯漉稍堅置鍋中煮熟雜生粉少半幹使開薄摺切細條暴燥入肥汁中煮以胡椒

施椒醬油葱調和一粉中和米漿為糰揉如索菜豆粉入湯釜中取起

二粉片

每白糯米粉一升黃大豆粉二升湯漚之揉實切為厚片入肥肉汁中煮加椒醬酸壅調和

蓼花制

蓼花

取芋魁剝去皮擣糜爛七分雜白糯米絕細粉三分復

擣一處為厚餅數十枚水煮過發置器中調攪甚勻先將一木板傅餽在上榦開暴半燥切片復暴燥用又切小顆同乾沙炒肥或同小石子炒為後四制以猪脂熬為油入煎之尤肥而鬆也

檀香毬

用白砂餽水煮加炒發麪乘熱染之火炙燥

七香毬

用赤砂餽同炒發麪和餽香油煮鎔染之

芝麻毬

用先染以赤砂糖後衣以炒熟芝麻

薄荷毬

用薄荷葉扮之同芝麻毬制

白糖制

白糖

楚詞曰餼鯉鮪向取貝木實  
汁熬為白糖餼鯉鮪音張皇

白糯米每一斗蒸飯候冷雜以搗碎麥蘖二升再雜以  
礬穀糠和湯滿浸候味甘置淋缸中放其水煎之漸用

鍬器翻挑成饴其柔薄者即錫然造此火不宜息亦視

天之寒熱也粳米亦宜糯米饴多

有揉炒芝麻切為餅者有捲豆末而為管

者有為條為餅之類其制非一

### 酥捲饴

先用退皮胡桃仁炒發芝麻碎擣入鍋溫之置饴於內俟和柔取榦薄捲切為小塊扮花椒薄荷葉縮砂仁少許摻之於上

### 藕絲饴



取白饴隔湯頓醒就湯鍋氣中以濕手抽疊之筒而吹  
虛之竅如藕熟刀隨裁作長短條段外衣以炒米花或

雜以發芝麻薄荷葉粉

有為糖  
以錢結

### 饴纏制

### 饴纏

凡白砂饴一斤入銅鐵鉢中加水少許置煉火上鎔化  
投以果物和勻速宜離火俟其饴性少凝則每顆碎析

之紙間火焙乾

白砂饴本  
州曰石蜜

宜入饅物

胡桃仁

去皮

榛仁

去皮

松仁

去皮

瓜子仁

微炒

瓠子仁

微炒

烏欖核

水煮一

仁

去皮

人面果仁

去皮

楊梅核仁

微炒

蓮心

微炒

杏核仁

水煮一

香椽

過去苦

皮

尖

梧桐子

去殼

栗

去殼

蓮肉

末

榧

末

橙

利刀削橙外

香椽

薄皮暴燥

皮

去白方切

漬去苦暴燥

燥

芝麻

炒

大豆

炒

紫蘇

生搗糖造霜

中漬透蒸罌收用

水

子

白豆蔻仁

末

縮砂仁

末

艸果仁

末

細茶葉

末

薄荷葉

末

末

生薑

粉

桂花

末

蜜煎制

楊梅

擇肥甘者鹽少許醃一宿復以水洗晴天日微曬水盡  
澆蜜暴之有水瀉去復加蜜暴至甜透入甕又用蜜漬  
蜜須先煉熟者後多做此

橙子 佛手柑

新摘帶青黃橙子以利刀削去外麤薄皮周界為稜每  
斤鹽一兩同水漬一宿味酸再漬去核及水置日中曬  
稍乾入銀錫器砂鑊中注蜜隔湯煮停冷有水瀉去復

加蜜煮日暴甜透徹入甕以蜜漬削下皮留為饅纏有以橙去酸水及核白酒中煮至無酸晾乾以蜜煮甜蜜漬之佛手柑無囊不用水漬同制凡煮皆宜隔湯凡有鹽者皆宜留久用則漸以蜜煮後多做此

金橘 牛乳柑 金豆

閩粵有柑皮煎

金橘新摘不傷損者每斤鹽一兩水漬之用時以刀界稜復漬蜜煮餘如橙制牛乳柑金豆同

梅子

小滿時摘青梅未甚酢者調研硝湯待冷漬之欲原青  
加銅青同漬視梅性柔翠周界以稜剔去其核水洗潔  
曬至水竭置蜜中煑甜又日暴透以蜜漬或以醋漬止

宜一晝夜

凡梅十斤用  
銅青三錢

李子

南粵蜜煎  
李多渣

摘青脆者以朴硝冷湯漬無酸澁微燻之界小稜去核  
水洗曬乾蜜煑甜又日暴透蜜漬

林檎 頻婆

林檎摘帶青者利刀剝去外皮周界為稜鹽水漬柔水洗曬乾蜜中煑甜又日暴透以蜜漬頻婆同作四分之

棗子

摘鮮帶堅實肉厚者同林檎制

枇杷

摘黃者每斤鹽一兩礬六錢同水漬之用時易水洗去皮核蜜煑甜日暴透以蜜漬

櫻桃

蘇東坡老饕賦云  
爛櫻珠之煎蜜

摘半熟者鹽水漬一宿每斤計鹽一兩水洗眼乾剔去核易以響糖小顆蜜煮日暴透徹漬之

木瓜 羊桃

木瓜摘穉嫩者銅刀剝去皮方切片或刻菊艾葉狀以石灰泡湯俟冷取絕清者漬去酸澁味作沸湯微燻曬乾蜜煮甜日暴透又蜜漬之羊桃同制

橄欖 梧桐子

用麤瓷器中揉擦去皮銅刀界之為稜同浙米水入瓷

器煮味不苦溢核脫眼乾蜜中煮甜透日暴以蜜漬梧  
桐子煎去殼惟以蜜煮透漬

藕

削去皮方切片少鹽醃頃之作沸湯微燂眼乾以蜜煮

甜日暴透又蜜漬

竹筍

誠齋詩曰稱子  
玉膚新脫錦

蘆筍

竹筍去籜尖杪切條段同藕制蘆筍去苞同

茭白



去苞取尖杪同藕制

蒲弱

又曰蒲白

去外苞寸切條段同藕制

薑

秦太虛詩云先社薑芽勝肥肉

地薑

薑穉芽方切片或刻菊艾葉狀或細絲鹽醃一宿水洗作沸湯少燂眼乾以蜜煮又日暴透徹蜜漬之地薑去根鬚段切同

桑黈

音甚

取紫殼者去蒂同薑制

本艸云桑黠和蜜食之  
令人聰明安魂鎮神

茄

摘甚穉小者界其蒂為四道去中骨釋米水漬柔界其  
身為細稜去子肉作沸湯燂眼乾以蒂倒結束之蜜煮  
日暴透又以蜜漬

冬瓜

剝去外皮及瓢方切堅肉為片石灰煎湯取清冷者漬  
一宿作沸湯微燂曬乾蜜煮暴復漬之

藁荷

同冬瓜制

天茄

穉嫩者剗去子同冬瓜制

刀豆

穉嫩者橫切為片同冬瓜制

豇豆

穉嫩者寸切條同冬瓜制

地黄

取生嫩者每一斤用霜梅二斤甘草四兩同水煮去藥氣以蜜煮甜透日暴又蜜漬之

商陸

本草云  
樟柳根

取根方切片同冬瓜制

木通

嫩者去皮同冬瓜制

天門冬

冬月取之水煮去皮心眼乾蜜煮甜透色明日暴復以  
蜜漬

天麻

本草云苗名赤箭

取穉嫩色白者水漬去皮方切片曬乾蜜煮甜日暴透

又蜜漬之

園經曰山人取生者蜜煎作果食之甚珍

芎藭

採嫩根無絲筋者剝去皮切絕細縷以造霜梅水漬透  
洗眼以蜜煮甜更日暴又以蜜漬

蜜裏酥

制二

用梅酥同白砂糖搗味酸甜適宜搦新紫蘇葉湯泡柔  
入梅酥為小摺包取細篾貫之蜜中煮日暴透復蜜漬  
有用楊梅乾肉再加川椒少許

蜜霜梅

用霜梅肉厚者同甘艸煮味無酸擊去仁曬乾蜜煮甜  
透日暴又漬之取漬桂花色常鮮明

凡蜜煎日暴勝煮乾則常漬以蜜頻抹壘口不令其

生白醜頰見日暴不令其有饜

徒敢切

饜

子敢切

欲乾收

者煮之日暴之亦常潤蜜不宜枯竭之甚也後凡物

宜蜜煎者多倣此

饜饜無味也

閩廣中所產者

荔枝

龍眼

餘甘子

人面果

烏欖

椰子

波

羅蜜

草果

豆蔻皮

縮砂仁

萋藤葉

檳榔

南粵

以筠箬為扶留藤取葉合檳榔食之辛而香也即萋藤筠音矩

之類常潤蜜遇晏溫即

暴之

日出清霽為晏溫

花香宜為膏者

桂花 蘭花 玫瑰花 薔薇花 罽茉莉花 木香花

之類用花瓣心搗康爛壓去水蜜和之日暴之加白砂  
糖復搗之收入瓷器常以日暴

花無毒宜煎者

木筆花 玉蘭花 梔子花 棣棠花 萱花 葵花

鶯花 荷花 絲瓜花之類如味苦澁皆作沸湯先

燂眼乾復內造霜梅水中醃之洗潔眼乾蜜煮日暴甜



透又以蜜漬

饴劑制

右以饴蜜共燒  
之者今各有制

衣梅

用赤砂饴一斤為率釜中再熬乘熱和新薄荷葉絲八兩鮮薑絲四兩日中暴乾置白巾擣和丸之有脫楊梅肉雜於內今加白豆蔻一兩白檀香二兩末片腦一錢

玢白砂饴為珍

饴再熬  
後做此

天鮮楊梅

二制

乾楊梅

一鮮紫肥楊梅加赤砂餹鮮紫蘇葉鮮薄荷葉和一二日去水又入餹日中暴甜透一用紫蘇薄荷各四兩楊梅一斤餹一斤貯甕內冪之記取五方日色移暴乾楊梅甘草湯煮淡以餹漬

餹椒梅

黃梅大者鹽醃一日槌核去仁內瓷甕中凡梅一層生花椒生薑絲一層疊八分滿以赤砂餹漬沒之以新椒葉覆掩之竹箬冪甕口蒸一時取日暴十日用

饴紫蘇梅

用青梅鹽醃柔剖分四片洗潔眼乾細切鮮紫蘇葉同和赤砂饴中漬之日中暴甜透

饴薄荷梅

小滿時煎砂硝湯俟冷投青梅漬味無酸界為周稜洗眼乾取薄荷葉同赤砂饴漬之有水瀉去又易以饴甜透為度

饴酒梅

每青梅十斤鹽十兩赤砂糖五斤和入罌中油紙罬口  
日曬梅甜柔為度酢復加糖

糖李

用發者微燂之俟冷乾漬赤砂糖中甜透用

糖橙

金橘

牛乳柑

乾小橘

方言  
橘藥

同蜜煎制和赤砂糖煮甜乾小橘湯洗淡糖漬

糖木瓜

同蜜煎制用赤砂糖

饴冬瓜

同蜜煎制用赤砂饴

饴竹筍

同蜜煎制用赤砂饴

饴天茄

同蜜煎制用赤砂饴

饴蓑荷

同蜜煎制用赤砂饴

饴薑

同蜜煎制用赤砂饴

饴豇豆

同蜜煎制用赤砂饴

饴菜菔 茄

用白菜菔大切片鹽微醃水洗日曬乾同赤砂饴漬日  
暴甜透茄用浙米水漬沸湯微燂俟冷以赤砂饴漬暴  
之

湯水制

春月宜用四時皆宜

水芝湯

昔仙人務光子服此湯以致飛昇去

蓮葯

帶黑皮及薏炒燥通搗為細末一斤

粉甘草

剉碎微炒搗為末一兩

右俱羅

細每服二錢鹽少許沸湯點服

不老湯

烏梅

去仁焙燥十斤

甘草

炒一斤

紫蘇葉

暴燥一斤

鹽

炒一斤

麩

炒黃色一斤

用前二味別研後三味勻和再研為細末貯瓷器沸湯

點服

夏月宜用早秋亦宜

香薷湯

香薷

一斤

厚朴

薑制八兩

白茯苓

去皮五兩

甘草

四兩

白扁豆

炒八兩

右剉碎每用五錢作沸湯泡夏宜冷秋宜稍熱服

薑湯

生薑碎切作沸湯泡去薑加白砂糖或蜜冷飲

米湯



白米粃者炒穀作沸湯泡去米加白砂糖或蜜調飲

麥湯

大麥炒穀磨麩

下沒切

去糠作沸湯泡濾其清飲

梅酥湯

梅酥再研作沸湯調加蜜酸甜得宜飲

菘豆湯

菘豆水煮穀或先炒水煮去豆加蜜糖調湯飲

天香湯

桂花半含者摘下擇去蒂取河水同炒鹽少許漉入小  
罐上以霜梅二三顆碎擊掩之箬罩固用以數朶置蜜  
湯中

春元湯

梅花未放時鎔蠟點其瓣候氣足摘下如天香制用取  
二三朶置蜜湯中盡放

鳳髓湯

松仁去皮研糜爛入湯中濾清蜜調

無塵湯

水晶糖霜

二兩

片腦

二分

右將糖霜乳絕細入片腦研勻每

一錢沸湯點服須當前烹點久則香散

香糖滑水

白砂糖

一斤半

藿香葉

半錢

甘松

一塊

生薑

十片

同煎以

發為度濾潔入麝香

如菜豆一塊

白檀香末

半兩

瓷器盛冰水

中沈用之

林檎渴水

林檎微生者搗碎入竹器中以沸湯衝淋其汁至滓無味為節用文武火熬常攪勿令焦滴入水不散然後加腦麝檀香末少許調飲

蒲萄渴水

飲膳正要石榴  
桃取汁熬之

生蒲萄研碎濾去滓慢火熬濃稠為度貯瓷器中切勿犯鐵器太熱者不可用加腦麝少許入煉蜜點飲

楊梅渴水

飲膳正要安石  
榴子取漿熬之

楊梅搽搦取自然汁濾滓須盡入砂石器內慢火熬濃

滴入水不散為度若熬不到即生白醭瓷器貯之加蜜腦麝少許沸湯調飲冷則不澀

### 木瓜渴水

木瓜銅刀去皮瓢核潔肉一斤為率切為方寸大薄片用蜜先熬次入木瓜再慢火同熬二三時掠去上沫嘗味酸甜得宜濾潔先挑於瓷碟內冷試稠硬不斷為度沸湯調飲

### 五味渴水

北五味子肉一兩作沸湯漬一宿取汁別煮下濃黑豆汁對當顏色恰好用煉穀蜜對入酸甜皆宜慢火同熬一時許涼熱任意調用

### 沈香穀水

沈香一小片先用潔瓦一方火然微紅置于平處加香在上以瓶覆定約香氣盡速注沸湯於瓶中密封

韋耕錄云

以沈香劑小釘挿於  
林檎中湯泡之尤佳

### 丁香穀水

丁香五粒竹葉七片作沸湯泡密封片時用

豆蔻發水

白豆蔻仁碎擊投沸湯瓶中密封片時用每次用五七枝足矣多則香濁

紫蘇發水

紫蘇摘新葉陰乾用時隔紙火灸作沸湯泡密封熱飲冷則傷人

秋月宜用

香椽湯

香椽去皮去囊白取肉一斤炒鹽二兩甘草末一兩疊實於罐收之用時作沸湯調有不入甘草用以蜜饒有取肉研濾漿同蜜熬成煎

甘菊湯

黃菊花味甘者去青苞以霜梅去核每枝藏一二朶於內疊之或入罐一層加炒鹽一層每斤鹽二兩疊實用時入沸湯中加蜜



冬月宜用

椒棗湯

北棗肥者湯退去皮去核每一枚入花椒一粒碎切炒  
鹽粒米許收瓷器中作沸湯泡

杏薑湯

夏蘭渚云一薑  
二杏三鹽四草

生薑

一斤搗  
取汁

杏仁

去皮尖  
二兩

鹽

炒三  
兩

甘草

末四  
兩

同搗和入

薑汁瓷器收旋作沸湯調甚美風韻

子想山号生月六二