

四庫全書

子部

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷五

明 宋詡 撰

養生部五

菜果制

齋 二十  
二制

酸齋一用老白菜在半沸湯中微芼入齏以菜湯同少  
醋澆菜上重壓墊之用切菹宜和炒熟芝蔴芫荽生薑  
芥菜鮮竹筍皆可為之一用菜細切菹并白胡蘿蔔條

米湯中同微芼浸壓凡微芼用筐筥盛入湯後多攪此

楊廷秀芹菹詩曰

鹽眼嫩湯微熟了

油潑菹用芥菜穉心洗日晒乾入瓶煎香油研醬末紅  
豆寇縮砂仁乘熱潑於菜上俟一二日熟瓶外以水遂  
浸寒之不能作酸也

搯齏用芥菜心同熟油鹽蒔蘿末煩搯入瓶以冷水浸  
瓶寒之

折齏一用芥菜穉心洗日晒乾入甌熬香油醋醬縮砂

仁紅豆蔻蒔蘿末澆菜上搗一番傾汁入鍋再熬再傾  
二三次半日已熟一用芥菜心洗晒乾入半沸湯微芼起  
速以熟油鹽地椒蒔蘿末和入甕密封連甕冷水浸寒  
一用夏菁菜穉心頭入半沸湯中微芼起用少鹽熟油  
醋乘熱和入瓶密封之此凡佳菜穉心皆可造

香齋用白菜菹胡菜菹豆腐面醬瓜薑橘皮少許細切  
條菹熬油炒熟入川椒取起

相公齋用白菜菹胡菜菹萵苣菜心蔓青菜根細切條

菹各以鹽醃良久用湯微芼水洗壓乾熬香油加醬醋煎沸澆覆之俟熟

八寶齋用麩筋熟筍乾木耳豆腐面乳線醬薑醬瓜粟細切條菹油炒入花椒起

五味瓜齋用穉瓜方切小菹少鹽醃一宿日晒微乾熬熟油加赤砂糖醋鮮紫蘓葉絲生薑絲入熱鍋中和勻  
瓷罐收

冷齋用菜心百斤鹽二斤醃五七日以生薑碎切同油

醬醋熬熟和之疊入小壺中收藏

雜和齋用茭白竹筍藕生薑菠稜菜青菜葫菜菘瓜豆  
腐面麩筋菜豆粉片隨時細切條菹未熟者先芼以香  
油醬油醋花椒入鍋熬熟和之

菜菘齋取菜豆芽擇潔同菜莖條菹作沸湯微芼以甘  
艸煎湯入少醋俟寒浸沒之

茄豈齋取乾熟茄切小菹同煮乾鹽豆勻和煎甘艸湯  
入少醋俟寒浸沒之

筍齏用竹筍穉肥者寸切筍又剖切小片筍沸湯微芼  
沸乾用熟油炒鹽生薑絲橘皮絲川椒蒔蘿地椒末醋  
和勻入瓷器一宿味透

藕齏同竹筍

茭白齏同竹筍

葱芽齏取葱置陰室中從根畔迸出嫩芽摘取寸截盛  
於瓶鉢中以小器覆之令可透水將沸湯從小器上澆  
落急澆起以肥肉汁醋醬胡椒澆之

韭黃齋韭黃即新韭之在稿下者也同葱制

蒲葷齋同葱制

周禮五齋深蒲一齋也

淡齋用冬菜揉熟以冷水滿浸壓之用則芤有溫豆腐  
泔浸沒老菜遂作酸味可食不須芤

沃制十二

蘿蔔捲用肥白蘿蔔薄切片焯日晒微乾每片置川椒  
二粒新紫蘓葉絲乳線絲鮮薑絲多寡量之捲實栽竹  
針貫五捲為一處熬醬油醋浸一二日熟



豆腐皮捲用豆腐皮洗潤切為二寸濶長片每片置川椒三粒生薑絲乳線絲醃肉絲萵苣筍絲蔓菁根絲胡桃仁退皮碎切實捲之栽竹針貫二三捲為一處以醬油炙香

恭菜芼熟晒微乾寸切菹用熟油醬縮砂仁和之蒸透眼乾入甕

冬瓜用冬瓜去皮瓢方切小菹加葱白屑鹽醃一宿泔水去盡以熟香油酒紅麴地椒蒔蘿大茴香花椒紛勻

和入醬能久留

瓠子去皮犀冬瓜

豇豆用穉嫩肉肥者同蒸菜

菜白頭一先熬香油入醬醋花椒薑蔥再熬入菜少芼  
即漉起用器覆之俟味足用惟夏菁菜芥藍菜為宜一  
倪雲林用春菜心先芼涕乾入器切乳餅蓋上加花椒  
薑鹽酒洗之蒸熟爛為雪盃盃菜

茄用穉嫩者方切小菹同菜白頭前制加赤砂糖少許

黃瓜去皮瓢同茹

白蘿蔔方切蒞同茹

胡蘿蔔同白蘿蔔

油醬炒三十  
五制

天花菜先熬油熟加水同入芼之用醬醋有先熬油加醬醋水再熬始入之皆以葱白胡椒花椒松仁油或杏

仁油少許調和俱可和諸鮮菜視所宜此下倣雞宗燕

窩 羊肚菜 麻菇 海絲菜速起蕈鮮者先芼洗竹

筍先焯者 爛蕨先焯 虛巖乾者 山藥 茭白 蘆筍 老藕乾 紅

花子膏 蓴菜飯謝宗可詩曰水穀冷纏青縷滑翠鈿

清綴玉 蒟蒻 樹雞加石耳 薺蒲蒻 胡蘿蔔 白蘿

葡萄碎塊 諸肥菜心 鷄脚菜溫水洗 菘菜 水芋 茄乾

毛瓠乾者 冬瓜 絲瓜 菘菜乾 菱腐 藕腐 芝麻

腐和菠菜 豆腐或先油煎和 酥兒筋和甕菜乾 餅炙

油醋和劑八

發豆芽采去根葉沸湯微芼之以熟油醬油醋薑和後

此鮮竹筍切縷茺茺切縷茺茺切縷芥菜根切縷黃花菜

水洗不用薑蘇東坡甕菜熟菠菘菜微芥藍菜微詩云芥藍如菡葦脆

美牙菱 藕 雞頭莖熟豇豆熟刀豆者薺嫩未子 天茄

薺嫩者 焯菜南方造焯菜薄去皮香油少許煎沸醋和

之密封壘中勿令泄氣楊誠齋詩曰孫葵菜微洗去涎 麩

筋沸湯折之豆腐大塊再

醬漬三十

閉甕瓜每穉嫩瓜十斤鹽二斤醃一宿先用醅發蒸熟

麩餅切開乘熱幽黃晒磨用十斤醃瓜一層黃一層疊  
甕中以瓜汁注之封密六七月造至來春開若入茄只  
可十分之二

實香瓜先用瓜切下蒂去中瓢子俱以鹽醃揉每斤鹽  
一兩實以下菹瓜絲如水在苦滴內浸二三時茄絲鹽  
水微浸瓠絲鹽微醃杏仁去皮尖易水芎六七次去味  
苦青椒子鮮薑絲新紫蘇葉絲青橘皮絲皆洗潔微日  
曬取原蒂蓋上綸絲束之漬於醬中

生瓜

去毛微醃

西瓜內外剔去

黃瓜堅嫩

絲瓜剝皮

苦瓜

湯青 搗者剖去子鹽

瓠子全者抹去毛有去

茄用鹽

皮薄水

洗眼乾 穉茄每茄刺二三竅 寗白頭醬油漬之

天茄穉嫩

薑

或切方 蘗者朱潔湯 芒眼乾用

茭白不剖 白菜服不 青椒子

穉嫩者

帶之杏仁囊拈

柑皮去苦膜

眼同

蒿蔭筍削去皮

夏菁菜

采去葉洗

芥菜同夏菁菜

瓠菜用

刀豆穉嫩

龍爪豆

穉嫩者

扁豆穉嫩

豇豆穉嫩 肥

豆腐乾溫水浸

筋

麩筋

煎油 瑯枝切塊

大 柿子將熟

竹筍去

醋浸制十八

新蒲萄先入罌用薄米醋同甘艸作沸湯俟寒調炒鹽

注入之此後傲新棗 櫻桃 金橘 金豆 李子未熟者

梅子用穉嫩未酢者同穉嫩蒜頭禮曰梅諸音菹桃子用未熟者切四分之湯芼眼乾禮曰桃諸

梧桐子嫩者鮮竹筍微芼生者切絕細縷即酸筍本出閩粵新大豆帶殼芼眼乾

新薑 甘露子未潔洗去土胡蘿蔔塊切菹不用鹽蕎頭密封焚麥糠火煨過

熟白菜頭 葱白頭同根鬚芥根切絲芼

油炒四十制



同蒿用油熬熟入之加少水芨熟以少鹽川椒葱頭或

少醋調和下做甕菜 龍鬚菜芨少鶴嘴菜芨少羊角黃矮

瓢兒菜 菜臺 韭芨少竹筍乾先芨熟 薺菜蘇東坡尺牘云患瘡疥者

宜食養用浙米水芨及生薑不用鹽醋 絲瓜 絲瓜蕊 冬瓜 菠稜菜

莧 新瓠 瓠乾 扁豆 新茄浸水茄乾先地薑根

豆腐加酒麩筋加赤砂糖去葱 紫藤花 金雀花 萱花 花

椒芽乾湯泡熟芝麻 槐芽乾再芨去苦 香椿芽 椿芽乾湯泡

宜熟木蓼乾再芨去苦 馬齒莧乾湯泡又曰 蒜苗 蒜

苗乾 紫菜 蕨菜乾多芼去苦詩注曰蕨黧也初生無葉時可食 薇菜乾

同蕨詩注曰薇似蕨而差大有芒而味苦 芍藥菜乾多芼去苦霏雪錄云槍竿嶺多芍藥苗土人擷

以為蔬 芹菜去葉 蒲蕪 西洋菜先燻 惡實樺者 商陸樺者

油煎十六制

茄削去外滑皮條切染花椒醬水調麩糯米粉煎下做此

鮮竹筍擊碎 胡蘿蔔切絲 瓠切絲 菜臺段切 蕺 椿芽乾不用粉

槐芽先芼不用麩粉 藕切片 菱切片 藜芽即落蒂本草曰地膚子 焯菜用麩粉

生麩筋不用麩粉食調麩粉煎 豆腐面先煎染蜜赤砂糖熟芝麻豆腐

先以大塊水煮  
再切片油煎  
棗肉核去皮  
栗肉切

糖醋制

鮮竹筍用肥者剖之寸切  
每斤用鹽一兩醃過一宿  
以淡醋煎沸微芼再同  
醃醋熬赤砂糖一二沸  
俟寒入

罷浸沒此下做甘露子加青銀條菜即藕下發嫩長條切茭白切菴

頭 天茄 黃瓜 切 穉蒜頭以上皆菜臺采去葉微醃

入甕以沸醋熬赤砂糖分  
時羅川椒和俟寒浸之  
白蘿蔔用肥大者薄切片微醃

紫蘇葉絲熬赤  
砂糖醋浸之

醋炕十四制

大麥白頭菜潔以渾筍絲胡荽頭水中同甘州芼熟鹽醋調和冷用即石崇家之假韭也崇家有韭根汁加醬

油煮鷄鶩豬汁皆宜此下做鮮竹筍 芹白同新蒜白頭至夏不宜食

芹 葷 地筍 菘菜 菰臺先作汁投之不宜熟 芡芽 蒜苗

瓠 羊角菜 黃矮菜臺 蘆筍 蒲蒻 薺陸放翁詩云小

著鹽醃助滋味或同白蘿蔔方切菹

鹽醃十六制

柿子石灰湯濫者用冷鹽湯浸之久則色亦紅鮮

木瓜剝去皮方切小菹同鹽幽甕中

夏菁菜洗眼過乾入紅菜一層鹽一層滿疊石壓墊之  
每菜一百二十斤鹽四斤間一二日翻倒一次再間一  
二日又翻倒一次熟以二三本共紐束之置甕中煮原  
汁過冷浸沒泥封芥菜白菜菜臺同制或久留每百斤  
鹽四斤

熟醃菜用已熟醃菜清水芼熟沛乾甑蒸一宿晒三五

時又蒸三次俟乾醒貯甕收色黑味甜如以油和蒸之則菜

閉甕醃菜先用芥菜或夏菁菜采去葉洗潔眼乾性菜每兩莖寬束一結甕底先置香油一椀始疊菜取篾闕實每菜一百二十斤計鹽四斤湯調化冷注下和以蒔蘿地椒粉一日傾出鹽水一次復傾入之經數次菜熟則止有不用油炒熟芝麻碾末同入如菜油熬過用

白蘿蔔洗潔眼乾鹽同菜斤加甘艸一兩搥碎醃釋米

水清者澆沒三寸浸之

茄切絲疊實鹽水浸者止可漸為用有同熟醃菜制

芹去葉新薑葱朱去黃葉

韭先用礬水洗潔朱整眼乾每把平鋪之洒鹽於上層疊於器俟柔每盈把為一束移入瓶中壓實澆以原酒

花同

新蒜用頭從心中去苗以炒鹽實滿覺鹹味泡甘艸湯

俟冷浸根鬚洗眼同

瓠大切片

薺蒲弱切萱芽

控乾七制

白菜臺每一百斤細切菹微日曬之以鹽二斤煩揉須

透榨絕乾用熟油時蘿縮砂仁大茴香薑和勻實疊小

瓶中葭闕口倒置架上用醋下倣此墨娥小錄云用菜湯內微芼眼微乾

碎切入瓶築實黃草布幕口芥菜或用心湯生瓜切為

白蘿蔔切為絲

晒炙四十制

淡豆豉三月中先用黑豆芼爛控乾布葦箔上幽為黃



熟退晒一二日務燥停七日釋去黃按實筥管中半日  
乾濕得所又幽甕中泥固俟二七日開出又晒使燥入  
甕遇三五月常出晒之數年不壞宜研以絮羹

香豆豉作新甜醬漉出豆一斗同淡生瓜蒞五兩淡冬  
瓜蒞五兩去苦皮尖杏仁五兩榛仁退皮五兩川椒三  
兩生薑絲四兩葑蘇新葉絲半斤鹽半斤分時蘿三兩  
縮砂仁二兩紅豆蔻二兩地椒一兩通幽甕中泥封日  
易五方日色晒四十九日用

杏仁豆豉先用大黃豆四升芤熟眼去水鹽四兩和之  
以杏仁去皮尖二升同生薑桂皮白芷紫蘇莖碎切囊  
括入水芤去苦味眼乾通和豆晒燥復囊括甑蒸透徹  
俟寒貯瓷器

縮砂仁豆豉用大豆雜桂皮白芷紫蘇生薑同水芤熟  
晒乾和赤砂糖分縮砂仁川椒地椒蒔蘿為衣再晒乾  
收用取熟芝麻洒之

竹筍豆豉用鮮竹筍大塊先芤熟入鹽少許晒燥以

筍汁芨大豆至熟入鹽少許紙藉煉火中焙切筍為方  
菹復同焙燥

茄豆豉先用鹽水浸茄小片菹晒乾釋大豆同桂皮白  
芷紫蘇生薑入水芨熟調和甜醬再芨復加赤砂糖又  
芨移日中晒燥

青豆用大豆殼中取出青肉湯芨熟紙藉煉火上炙燥  
糖豆用大豆湛潔燒灰苧菜灰淋汁芨爛漉起別用清  
水浸去灰氣調赤砂糖加糖香少許勻和晒燥

霜梅取半青熟梅子煎過鹹鹽湯冷浸梅葉漉起日晒  
夜入原酒經五六次復晒乾收酒煎過澄清為浸蔬菽

所須

楊梅

鹽醃  
晒乾

小橘

鹽醃  
蒸晒

蒿苳筍削去厚皮卧置長板上鹽煩搽須透疊器中天  
陰停下晴日用其酒煎沸加石灰少許一染即起綸絲  
每條繫其頭懸晒之常以手按直俟起鹽霜捲束收甕  
竹筍去箨作沸鹽芼熟晒乾

菘菜鹽水芼熟晒乾蒸一時再晒燥收

芋莖去外皮段切菹少洒以鹽晒乾蒸之再晒

雞頭莖

同芋莖

茭白

切條菹和少鹽晒乾

胡蘿蔔

同茭白

白蘿蔔

同茭白

藕

老者切片晒燥

生瓜一切絲先以鹽水浸片時漉起和以生薑絲新菹

藕葉絲晒燥少用赤砂糖醋潤或切小片菹壘疊須實

一切大條或葦之

兩雅疏曰半破也

以鹽醃滿其腹候柔晒一

日厚酒浸一日三次須晒有鹽霜乘熱以醋醃染之入

甕麥稍塞口

冬瓜切小片菹不宜以鹽烈日中晒燥收甕

黃瓜去皮方切小菹灰澀之晒燥同灰甕收用則水洗  
瓠輪長薄條和灰壓去水晒乾

茄一薄削去外滑皮細切條菹以釋米水同鹽少許浸  
一時漉出取鮮紫蕪葉絲生薑絲勻和晒燥入罌用加  
赤砂糖醋一帶蒂四分之芼熟爛壓令絕乾洒以花椒  
少鹽晒燥甕收再用芼或切條菹亦宜

薑肥實者洗潔鹽醃三五宿晒絕乾火焙燥即火薑甚  
祛寒穢之氣

莧莖老者削去皮鹽湯浸晒之再浸再晒以鹹為度又

以水洗去鹽晒燥收

菘菜

晒熟

馬齒莧

晒熟

葱葉

寸斷醃一二日水洗

晒熟收入甕

蒜苗

鹽湯

再晒收

香椿芽

鹽湯微

花

同香

槐芽

同香

雀花

鹽湯微

萱花

同金

紫藤花

同金

豆

鹽湯

炙木蓼

三月摘嫩芽

蕨

蒸熟以乾

蕒

灰泥晒

萹蒿

鹽水

同蒿鹽水火炙毛商陸稱苗去膚葉惡實陸同商豆腐老者不入水鹽

抹晒  
炙之麩筋細折

煮二十  
八制

紅棗子水煮 蓮葯水煮

鷄頭鮮者和石灰加厲石擦洗入鍋煮熟取起以冷水少釋之再入鍋炒乾入罐熟用乾者用錐挑破其眼水浸一宿煮 慈菰宜鐵鍋水煮用鹽

地栗宜鐵鍋水煮輪去皮 菱老者風戾者水煮



藕實白糯米赤豆於竅水煮用宜蜜

瑠枝洗甚潔用水煮調化膠加退皮胡桃仁或赤砂糖  
和內盛盆罷冷定切用又名石花菜

大豆鮮者煮大熟去殼宜五辛醋乾者泚之入鍋鋪平  
中為一窩置鹽在內用水速鍋瀉下平豆為度煬火水  
乾豆熟其鹽自散入四向豆上並不粘鍋欲不見鹽未  
乾時常抄動之如欲色紅加蘇木白礬少許

杏仁去皮尖煮去苦味入鹽煮燥

老刀豆去內外殼宜鹽 龍爪豆去內外殼宜鹽

扁豆去內外殼宜鹽

大豌豆鮮者和殼煮乾者以河水入灰浸一宿洗潔煮熟用熟油鹽花椒葱炒 小豌豆鮮者和殼煮

竹筍帶箨煮大熟脫之宜五辛醋熟油醬

茄一覆碗於鍋入水少許置茄於上煮太熟去皮宜薑鹽醋宜熟油蒸醬加罌粟米一煮茄熟壓去水熱油中染起宜蒜醋一以茄半剖界稜覆鍋上熟油澆之鹽洒

之俟熟 胡蘿蔔煮大熟宜胡椒鹽醋

白蘿蔔煮過熟壓去水宜熟油鹽醋

茭白煮太熟宜五辛醋 韭微芼宜薑鹽醋

菘菜煮太熟沛去水宜蒜醬醋

冬瓜用堅肉切大塊煮熟爛界被澆熟油薑醋

瓠同冬瓜 生瓜華之去瓢煮過熟切小條菹晒乾

苽煮太熟沛去水宜蒜醋

摻制六

果糝先熬油入退皮胡桃仁榛仁熟蓮葯熟栗肉熟菱

肉去皮地栗藕大切之少水烹加醬油胡椒花椒以麩

或米粉為糝

此後做

佳蔬糝

熟山藥熟香芋熟早芋熟落花生皆去皮熟慈菘去衣頂

菜豆粉皮皆塊切

佳藪糝

府菰葦竹筍茭白蒟蒻胡蘿蔔絲瓜皆條切

大豌豆新穉者剉

取肉先芼熟同芼熟菜

大黃豆

同豬肉切小方

豆腐塊

蒸十一制

桃輪去皮同蜜入甌甑蒸

此下做

赤梨

輪去皮宜生赤砂糖

者去皮片切鍋中入水半杓以盤枕覆之上鋪以芋蒸易爛早生者以頂抵鍋入小水蒸不復動熟復火煨乾

水生者亦宜全山藥宜香芋宜落花生宜葛宜黃獨宜

以上皆用灰泥半日洗去滑和苧鬚米去苦心兩燥

用退皮以鹽赤砂糖醋蒸過熟入甕

同水火煨黃精本草圖經云九蒸九暴作果甚甘美

熏制

熏橘熟橘湯中毛過焚麩穀糠煙熏和柔漸按遍復熏乾

熏棗生棗甑中蒸過同熏橘

熏枳生枳去皮切片同熏橘

熏桃生桃以柔鐵圍之擊匾湯中芫過同熏橘

熏梅今日烏梅大青梅作沸湯芫過以稻桿一層梅一層焚礬穀糠煙熏黑熟

熏楊梅采楊梅完全純紫肥甘者取小麥穗焚煙熏十餘日入罐又取罐身半堽火中再蒸熟透

熏豆腐乘熟點入箱壓一日以刀界開焚礬穀糠煙熏煎鹽湯寒取鷺翎漸浥掃之熏絕乾燥懸當風處

熏竹筍去穢鹽湯芫熟焚礬穀糠煙熏之

蒜醋和制

箭幹菜肥嫩者截白莖為二寸條菹洗潔入瓶先用搗

大蒜泥和炒鹽少許覆上作甘艸沸湯入醋再沸候冷

浸沒之此下倣鷄頭莖去皮寸楊梅 蒲菊帶胡荽頭

蔓菁根切條

蒜鹽和制

茄穉而小者芎爛壓去水搗蒜泥炒鹽和勻實疊於罌

下倣冬瓜切條菹炒鹽醃一茭白同冬竹筍帶箨芎熟  
此宿沛絕乾用蒜泥切為條沙

去菜莖同冬胡蘿蔔切絲同

芥辣和五

穉茄芼爛壓乾以芥子湛潔研細同鹽醋少許和勻入

茄此下倣韭頭白菜嫩頭竹筍帶籜芼切條芥菜嫩心俱

酒糟三十

梅青者同苦酒浸過用臘酒糟和鹽疊之每斤糟計炒

鹽三兩為率此下倣李同梅桃同梅枇杷青熟者橄欖者棗鮮甜



枌者 濫過 茄六糟 鹽十七 三碗 河中三四日 取糟 訣曰 五茄

七言 兩鹽用炒 久藏者不用水 箭幹菜采去葉洗潔晒乾 菜臺 菘菜

芥菜

瓠菜

一作

萵苣筍

去皮

芹白

竹筍

熟者眼乾生者

去箨洗眼 留可久

茭白

以紅莧葉直而糟之即鮮紅

新薑

宜醋子糟同茭白者加白礬少許

經歲 不黑 地薑取鬚洗

白蘿蔔半切晒乾

冬瓜

瓠

黃瓜

生瓜

絲瓜削去皮

青豆去殼

豇豆 刀豆

扁豆

橘枝

生熟 皆宜 山花群 苡乾 豆腐宜醋 麩筋宜醋 蒜嫩頭 石炭 陽和

菜 出 陵 金

炒七制

栗子一先炒鍋熟少滑以油投栗燒常抄之加鹽少許甚酥香一擇二栗平底者以一用香油塗一用水塗為一合置鍋底以衆栗旋覆二栗之上蓋鍋密封燒一飯頃則顆顆有油不粘殼而更酥爛 銀杏同栗 榧子一

白酒浸透煉火焙乾去殼一豆腐熟泔浸半日炒乾肉上脫盡糯米一糙者淘淨湯洗新布直漶礮穀糠中一日慢火鍋中炒熟一用糯穀鍋中炒自爆出花

大黃豆用糟水浸同乾沙炒 芝麻浸擣去皮炒 小  
豌豆以河水中加灰同浸柔釋潔炒熟

脯二  
制

芭蕉根粘糯者裁厚大片灰汁芼令熟又易清水芼無  
灰氣壓乾以花椒胡椒蒔蘿地椒縮砂仁薑熟油醬研  
泥一兩宿出焙槌軟用

牛蒡子即惡實又名鼠黏子十月已後取根硬者先槌  
軟同芭蕉根料物制

生二十  
八制

紫菜

井水洗宜  
入熱油中

鹿角菜

同紫菜

綠苔

宜醋

裙帶菜

井水洗宜

醋

萵苣筍

削去皮切片  
宜胡椒鹽醋

蓴凍

摘蓴頭以筍罷盛入湯  
中微芼置于澗水中浸

一二宿結薄冰  
用之宜薑醋

薺菜

鹽醃頃之加熟  
油醋熟芝麻

焯菜

宜醋苦蕒菜  
和水

煩揉易水苦味  
醬醋或加以熟油

生菜

味苦者  
同苦蕒

蒲葯

宜鹽同蒿  
宜鹽醋或

加熟油

新韭

宜醬醋

香椿芽

木蓮子

去殼取瓢每計一  
水二酒盞按汁網殼

濾其清者自成  
為腐宜薑醋

石耳

洗宜胡椒醋

木耳

宜藕茭白瓜絲  
竹筍絲宜薑醋

冬瓜

戴去外皮  
用鹽水洗

西瓜

川堅肉

生瓜

削去皮宜  
薑鹽醋

黃瓜

削去皮  
宜蒜醋

百胡宜炒芝麻 茹醋宜鹽 銀條菜宜胡椒 白萊菔同胡萊菔胡

熟油鹽醋或擊碎以醬油石花菜宜胡椒 山花去皮其莖宜鹽醃 項

地薑取鬚條切鹽醃項之宜醋

草之生於野而無毒者皆可用

水蘋炒油 水藻炒油 佛耳艸頭米芫粉為餌 芋頭同佛 天菜地

踏菜宜油 盤棋菜油炒不宜蓋 苦菜宜去苦水 蒲公英

宜去苦水 鳳仙莖去皮芫 山慈菇芫 馬蘭頭宜油 紅藍

頭宜油 百合根蒸 甘菊頭劉禹錫有菊苗釐醒酒 蜀葵蕊宜油 首

荷油炒子芭蕉露 芸臺 鮮白芷宜蜜防風芽油阿

藍菜出金陵白菜花出金陵猴菜出潞州宜晒乾菝葜出

頊碎錄曰田舍貧家取以釀酒張文潛詩曰烹陽菜出

之芼薑樑盡取無可扱菝葜八切葵葉八切 醃此類亦多

木之初發芽等無毒者皆可用

枕榔麩出南粵杪木麩出南粵枸杞頭油炒或鹽木魚

即棕櫚新生子未出木者蕪東 櫛木子可為腐齋木子

坡云用蜜煮醋浸可致千里 可為 松露珠 牡丹花李吳以牛茅母本草入此

類亦多 有各地產皆宜識其性類視前制

羹載

側吏切制

凡絮腥羹先作沸湯始少調以燂竹筍瓜瓠菜等清汁後少調以烹鷄鵝猪等清汁再少調以烹鮮鰕清汁煬火多烹挹盡羹面之油濾盡羹下之滓其鎔化血水水和鴨卵入羹皆能取清下醬油下胡椒川椒粉各少許復挹油滓須盡視鹹淡絮之欲酸加醋欲甜加甘艸泡湯漸嘗滋味漸以續入若絮素羹始用甘蔗煎湯後用

燻竹筍菜瓜瓠汁入湯欲味鮮甘則再調以蜜水餘如  
腥羹調和淡豆豉研以入羹可以代醬前後必須濾去  
其豉

羹中事件視所宜入

每羹入一件惟胡  
荑葱可并入之

乳腐

紅花子膏

芝麻腐

豆腐

天花菜

羊肚

菜

鷄棕

燕窩

海絲菜

蒟蒻

麻菇

蕈

石

耳

桑鵞

即樹鷄桑  
之所產

胡桃仁

生栗

生菱

菱腐

地栗

藕

藕腐

竹筍

鷄脚菜

蘆筍

蒲蒻



茭白 茭芽 山藥 土瓜 絲瓜 瓠 茄 冬瓜

豇豆 刀豆 龍鬚菜 筆管菜 蓴菜 蕓菜

同蒿 蒿苳筍 羊角菜 黃矮菜 瓢兒菜 菘菜

菜臺 酸齏 菜豆芽 韭 胡荽 葱白頭 椿

芽 槐芽 蒸果 蒸蔬 纓絡米 囊括煮之入羹 羹中之

哉牛羊豬鮮肥者為最或薄坡牒用鹽水浸作泔湯微

燂者或者糜爛者鷄鶩亦可斫為軒烹熟魚蝦蟹等宜

燂熟鳩鴿皆鹿兔獐麂野豬黃羊皆宜

飲膳正要云黃羊煮湯無味

日月腸

剗羊血不入水置蔥數莖頓暖處自鎔為水以水調鷄  
卵黃灌入羊腸烹熟為日腸以水調鷄卵白灌入羊腸  
烹熟為月腸宜入羹

勝鱈魚

用大魚薄切濶腓以豬肥精肉雜乳餅机上斫細醢和  
胡桃松仁細切胡椒醬苴之水調菜豆粉粘蒸之入羹

一捻珍

用豬肥精肉雜鰵魚鱧魚俱坡為臊机上報斫細為醢  
以生栗絲風菱絲藕絲生筍絲麻姑絲胡桃仁細切胡  
椒花椒醬調和手捻為一脂形蒸之入羹

雋永齋

雋音俊

乳餅鰵魚肉熟蟹肉熟豬蹄筋俱作細醢鷄子同胡椒  
花椒醬調和為片蒸熟方切齋入羹

水陸珍

黃甲蒸取肉大銀魚鷄胷肉田鷄腿肉白鰓肉斫細醢

鷄鴨子白花椒分鹽和一處泡白酒為丸餅蒸熟入羹  
酥果膏

用醃乳餅加菜豆粉白糯米粉切碎退皮胡桃仁搽和  
為丸餅甑蒸或鍋湯中煮熟入羹

筋膚髓

豬膚搗潔烹糜爛其蹄筋亦烹糜爛豬脊髓牛腱羊膚  
皆宜烹糜爛入羹

舌掌跖翅腸胃肝肺腎子

豬羊舌鵝舌掌鷄跖鵝鷄翅鷄腎鵝鷄肝肺豬羊腸胃  
魚鰕子俱處置得宜入羹

肥淪粉 荸薺粉盪索者 菜豆軟粉索粉

俱宜肥用胡桃松子仁鮮竹筍用豬肉細切兼乳餅熟  
山藥勻和為小丸用鷄子黃調菜豆粉為小丸通加肥  
汁烹以胡椒粉縮砂仁蔥白醬調和如凍先置粉上  
絮羹淪之

竹嶼山房雜部卷五

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷六

明 宋詡 撰

養生部六

雜造制

造茶

三制學林新編云茶之佳者造在社前其次火前謂寒食前其下則雨前謂穀雨前此建

安之造茶然氣有先後地有寒熱茶有早晚惟取萌蘖為上不得泥此以論茶也

一摘茶萌心為上作沸湯微燂之暇乾綿紙藉煉火上焙燥一摘葉於鍋中焙柔以手煩揉之焙燥一以葉蒸

過晒乾再以火焙燥俱以竹箬厚藉筐筥收

水木犀

半含桂花摘采甚潔入絹囊置清水中煩揉去苦重壓  
令乾疊入瓷罐竹箬覆掩之遂以長篾重重側圍箬上  
篾心留通一穴瀉清水滿漬須每日易水永不萎爛炙  
燥能久藏

柿餅

俗作柿非柿芳  
味切削木片也

柿霜後半熟者摘之輪去外皮日中晒柔漸以手按抑

為餅再晒起霜收

南棗

一統志  
曰膏棗

南地鮮甜肥棗湯中微煮入稻稈藉筐筥中覆蓋一宿  
晒乾復蒸之紅而肉厚小甜棗藉桑葉蒸熟晒乾紋細  
而紅

北棗 牙棗 紅棗 圈棗

北地鮮棗在鍋煮熟急入冷水中澆起晒乾火炕焙者  
曰北棗煮熟手捻退皮晒乾者曰牙棗生而晒乾者曰



紅棗生而輪去皮鍋中藉以厚布慢火炙乾者曰圈棗

蒲萄乾

凡果乾者曰蔞  
禮曰其實乾蔞

取熟甘者甑蒸棗日中晒乾復火中焙之

梨乾

赤梨片切窰稍乾甑蒸再晒之

桃乾

生桃切去核湯中芎酒小鹽晒乾用加赤砂糖

李乾

大鮮李湯中芼之日晒乾

巴思把餅兒

采花紅周正而生堅者斲去皮周遭界稜如橘囊狀連  
晒二日用手輕輕按匾再晒半日蒸熟復晒乾其形製  
氣味與本土出產者無異

蜜瓢瓜

生甜瓜去皮瓢華之四分先以熟水洗過涕乾用蜜湯  
奠去其水又入熱水內澆出拭乾再以蜜慢火煎令甜

透如琥珀色取出仍以熱水浴之取起拭乾即以布藉壓令堅實日晒或火焙新瓷器收與真蕉黃無異也

梅酥

二制內則曰水醃醃音億

一用熟梅蒸爛布絹中泝去皮核調炒鹽鮮紫蘓葉絲日中晒乾每梅漿百斤鹽十五斤一取霜梅連仁核鮮紫蘓葉絲再熬赤砂糖同搗糜爛日中晒乾

果單

先以漆光平之罷少以蜜潤使滑用桃李杏等果甘熟

者蒸柔取絹濾其漿洗於蜜上置烈日中常搖振晒使  
勻薄俟乾揭用林檎柰子楸子等果別生取漿熬稠澆  
晒

細酸

切青梅細絲茭白細絲同紫蘓新葉浸造霜梅水中色  
味俱美晒絕乾加青橘皮絲以蜜潤用

風栗

食療云如腎氣虛弱  
每日空心細嚼之

霜後摘之投水中試去浮者以潔布抹乾日晒醒用越

布囊括於中而風戾常搖動則令均透

風菱 菱粉

採取鮮者晒乾懸筐中風戾 煮去殼搗晒羅粉

風藕 藕粉

嫩藕頭懸筐中風戾 老藕搗汁加水帛澄粉晒

風地栗

取絕甘嫩多漿者帶土懸筐中而風戾之

細糖

用赤砂糖加廣糖入鍋熬熟冷定以炒熟麩澀熟芝麻  
或薄荷葉縮砂仁末少許加糖香揉塊隨意片切或紐  
索或範為花形取火焙乾

### 雜果饅

炒熟粟去殼斤半柿餅去蒂核煮熟紅棗胡桃仁去皮  
核各一斤蓮葯末半斤一處舂確糜爛揉勻刀裁片子

日中晒乾

有加荔枝龍  
眼肉各四兩

### 五美薑 薑粉

鮮嫩薑采抹去皮每塊裁分四處每斤用白梅半斤槌碎去仁同炒鹽一兩和晒三日入甘州末五錢甘松末三錢白檀末二錢曬一日收入瓷器中生薑爛搗濾汁晒粉

松黃餅

用熟蜜白砂糖隔湯頓熟漸和松黃乾為小餅

蒲黃餅

本草云市廛間以蜜漉作果食貨賣甚益小兒

摘新蒲黃同松黃山藥蓮葯芡粟菱藕荸薺等粉宜同

制範之為餅

雪花餅

用萊豆粉炒熟二斤梯霜八兩薄荷粉四兩縮砂仁粉  
一兩煉蜜和之範為小餅

萊豆粉餅

先用水作沸湯下熟蜜下萊豆粉下薑粉調適均滑器  
潤酥油盛之脫下刀裁開以酥油澆

赤砂糖



甘蔗搗漿入鍋慢火煎少續水不令作焦以石灰少許投調遂凝厚為餠

白砂餠

二制

每赤砂餠百斤水百斤勻和先以竹器盛山白土用餠

水淋下濾潔入鍋煎凝白砂餠闕土則宜用水調勻復煎入

模則脫為狝餠之類今曰響餠

餠霜

又曰餠水黃浩翁荅雍熙長老詩云遠寄蔗霜知有味勝如崔午水晶鹽楊廷秀詩云亦

非崖窰亦非錫青女吹霜凍作冰透骨清寒輕著齒嚼成人迹板橋聲皮餠

每上等白砂糖十斤用水五斤慢火煎熬以滴水成珠  
再候堅柔停勻為則先取瓷罐截小竹板二十餘枝縱  
橫置其腹間乃入以所煎之餘過一宿以罐覆碗上令  
其滴盡糖水半月兩旬視罐中糖霜凝結竹板之上則  
擊罐而取之 滴下者再煎得所置新瓦上以兩杖敲  
臂抽擊遂為皮糖也皮糖以餽致遠不粘

蔗粉 葛粉

蔗粉作沸湯澉之減糖蜜豆沙或豬魚肉醃為餅蒸熟

葛粉同

麩筋

用小麥白麩十六斤鹽四兩溫水和帶軟候水脈停當少時入冷水一桶從慢至緊搦洗濁則易水已成麩筋苴箬中置籠上蒸有用麥麩同制惟先宜揉勒水中停麩絹濾潔即小粉也

紅花子膏

釋去浮者白內搗碎入湯浥汁更搗更煎汁鍋內沸入

醋點絹挹之似肥肉入素食極珍美

菜豆粉

菜豆湛潔之漬接去皮同水磨細以絹囊洗去但取細者加原粉酸漿點定成粉又以囊漉水乾用豌豆亦可為有三制作如索粉則加調原糲揉勻兩手並搓入沸湯漉於冷水中湯粉則加水調入湯鑊沸湯中旋沒之脫於冷水中軟粉則水調入鍋煮杓於小滑器脫下以冷水漬索湯者皆宜油煎

芝麻腐

芝麻湛潔水漬磨糜爛囊濾去渣滓煎沸漸加菜豆粉調旋再煎視老嫩得宜入器待冷用有少加以赤砂糖每計芝麻一升清水二升乾菜豆粉八兩

豆腐

二制朱文公先生詩云種豆苗稀力竭心已腐早知淮南術安坐獲泉布

黃豆二斗菜豆二升同水漬之候豆肥滿帶水磨細調以油滓用絹囊盡取其渣置鍋中速火煎熟翻入一器將苦酒加水漸滴之見下凝成小顆挹入布藉器中壓

出水為腐漬冷水內面衣未點時宜揭用漬豆過則少  
腐宜次序漬欲熏晒惟壓實以充所須有磨炒豆篩細  
三升麩和漬生豆二升漿煮熟置器壓實甚宜熏晒

乳餅

乳漿  
曰酪

取下牛乳入鍋煎熟就以其酸汁漸漸滴下成聚布苴  
為餅

乳線

用初煎淡乳餅入湯鍋內隔器湯中捻絹片形上竹木

棍捲捲仍下湯鍋內再湯捲捲三五次上掙牀晒乾入少熱油捻更滑潤也

酥

濃而凝者為酥清而少凝者為醍醐醍醐音提胡

抱螺

取下牛溲貯於一甕造十字一木鑽立於其中令兩人對持糾纏牽發其精液在面者杓之復定墊其濃者煎撇去焦沫遂凝為酥有苴白砂糖模為餅有疊白砂糖切為餅清者加少羊脂肪烘鎔和以蜜滴旋水中而若螺抱者曰抱螺皆至寒月可造凡煎每斤加切白蘿

筍一二片去其羶盡

乳汁曰漚今人有以牛  
羊骨髓製之者亦曰酥

### 乳腐

乳餅煩揀真菜豆粉中水調入鍋煎視老嫩適宜取貯  
於器候冷切用

### 羊羔酒

每白糯米一石炊作白酒漿至時以肥羊肉七斤切塊  
杏仁煮去皮尖苦味一斤同水煮糜爛留汁共六七斗  
加木香末一兩俟寒傾入漿中冬釀十日酒熟取之



蜜酒

白沙蜜三斤水一斗同煎入瓶內候溫加細麴末二兩  
酒醱二兩紙罈口置僻所春秋十日夏七日冬十五日  
成美酒一斗

賽葡萄酒

用銀石器將磨碎去皮黑豆入水加烏梅數个明礬少  
許熬色黑濾潔調以酒蜜得所盛瓶中密封一宿飲之  
與真者同

葶薺粉

老葶薺搗取汁湯蠶湯之成粉皮同藕成乾粉

菱腐 藕腐

鮮菱老者搗濾取汁加真菜豆粉蜜白沙糖熬成腐藕

同

蒸果

蔬荀家  
曰悶子

同棗栗菱肉胡桃榛松仁皆退皮俱碎切以菜豆粉調  
糲雜糯米粉和蜜赤砂糖縮砂仁川椒揉和甌中蒸粉

熟為度切條段油煎或和豬肉醢或入於羹淪之

蒸蔬

用麻菇蕈竹筍木耳麩筋乳餅茭白菱藕碎切加香油  
餘同蒸果

菜豆芽 赤豆芽

取菜豆水漬二宿候甲拆輕釋之內有竅缸中以編蒲  
等覆蓋蔀屋下勿見風常將水灌至濕透缸竅令放去  
其水俟芽長二三寸用赤豆同

芥辣

芥菜子湛潔入器垂濕時研不停手絹布涕其漿貯瓷注中水沈冷加鹽少許或以醋

杏仁油

寧夏有核桃仁壓為油

松子去皮殼搗糜爛水絞汁熬取浮清油綿濾潔再熬之或研壓取油

杏仁油

杏仁搗糜爛和水煮取浮油綿濾潔再熬成油

大麻子油

麻子爾雅曰廢詩  
曰道廢扶涕切

麻子碾碎入湯中煮漸杓取油藏之

芝麻油

芝麻炒熟研碎入湯內煮數沸殺沈于底油浮于面杓  
取去水狀之較車坊者更新香也

花椒子油

摘新花椒子入菜油鍋中煎透炭起研糜爛以絹涕其  
香味仍調油中

餠香

零陵香

斤一

甘松

兩四

藿香

兩一

丁皮

兩二

官桂

花

兩四

甘州

斤半

荔

枝殼

斤半

松子仁

斤一

俱為

細末

和勻

合香頭

麝香

錢一

生薑汁

兩四

赤砂

糖

斤一

先將

麝香

乳細

漸入

薑汁

乳令如膠入餠丹乳停勻盛瓷罐內取綿紙油紙罩口甚密置飯上蒸透下於食物香最醞藉

紅麴

用秠米煮熟爛飯煎赤靈芝州汁澁為團中穿一穴上  
下擷辣蓼葉覆藉三五日未紅再煎赤靈芝州汁常灌  
之常浴之仍以蓼覆紅為度晒乾收七月八月可造湯  
浸研之為染食物所須

漿水

炊熟粟米黍熟投冷水中浸五七日用夏月易酸稻米  
飯亦宜

齋水

松菜作沸湯焯之入煮麪絕清湯中用小缸盛菜不必多酸即用冬宜近熱易熟

果品等物宜生宜乾宜制用未盡者

荔枝

鮮乾去殼

龍眼

鮮乾去殼

梅子

青宜餽黃宜去皮餽蜜

杏子

杏梅

桃子

禮曰膽之日抄云去其毛也家語曰哀公以黍雪桃孔子對曰不聞以貴雪賤也

王桃

櫻桃

李子

乾或并蒸

奈子

林檎

頻婆

出南粵者

枇杷

去皮宜蜜

楊梅

用鹽

梨子

輪去皮皆美

沙橘

蜜橘

早黃橘

橘

小橘

穿橘

糖南橘

匾橘

青勝於黃

綠橘

以上皆去皮



金橘

用皮有皮  
肉皆甘者

蜜柑

於內

香柑

乾柑

蜜罌柑

脫

花甜柑

生熟皆美以  
上皆去皮

牛乳柑

用皮波斯柑

青柑

去熟酸  
皮酒

柑

切宜  
酒

柚

食皮石榴

剖用  
子羊棗

蒲萄

有乾者  
或再蒸

蒲萄煎

調酒

用菱米

鮮棗

紅棗

南棗

圈棗

牙棗

木蜜

木瓜

宜霜  
後

無花果

郁李

鮮栗

去殼  
衣

馬櫛榔

去殼  
取肉

食之飲冷水少  
許共噉如蜜

楸子

果單

枝頭乾

蕉黃

去殼

柿子

秋分時濫用每儻先入器作沸湯二脩投石灰一升攪  
勻浸沒其材草覆一宿起惟銅盆別宜寒露時熟用以  
搗底及四周布以荷葉中入寒梨三四枚或木瓜麩團  
內枰側之蒂相向上又以荷葉覆滿一二日皆熟綠枰

百枚中置肥皂二枚覆之一二  
宿自熟柿餅宜中藏胡桃仁  
西瓜削去皮華之或取

以冰洗  
熟甜瓜削去皮  
甘蔗榨漿  
饅霜  
響饅宜胡  
皮

饅  
那合豆煮熟炒  
雪蛆蒸宜花椒鹽蜜燒酒雜  
凡禽

獸魚蟲燒醃糟乾者俱宜  
凡禽獸魚等熏曬乾甚者用

軟洗潔煮如鹹更調鹽水  
凡醬漬鹽醃控乾晒乾等長

久之菜宜洗淡用油炒同  
凡食油酪物必用烹茶飲之

食鹽物必用溫酒飲之  
食葷必用北棗食之

遠方一時難制之物

巴旦杏 棠棠果 八檐仁 餘甘子 必思荅 仁羊

桃 剖 榘 榘 榘 去浮毛 榘烏沒切 榘蒲沒切 波羅蜜 剖 大藥 剖 優曇鉢

鮮子 黃彈 君遷子 鸚哥舌 菴羅果 宜母子

盧都子 盧橘 米豆 回回豆 茄蓮 根子菜

藤菜 蘇東波云豐湖有藤菜可以敵葍菜 高河菜 羅漢菜 綽菜

蕺菜

食藥制

桂花餅 三制

一摘桂花采去蒂磨至二三次通細涕去苦水範脫小

餅布紙中又以紙覆密置煉火上一時炙燥之常親煙

突間收貯一取餅復磨為粉同白砂糖梅酥搗範小餅

一用鮮花三升碾磨絕細去苦水孩兒茶五錢訶子去核四錢甘

草五分俱磨細粉搗勻以銀範或象牙範為小餅曬乾再

火炙範中常滑以蘇合香油或松仁油則光潤花形見

也瓷罐收常食開胃散積滯用花入囊置水中頻揉去苦制餅佳

### 香茶餅

孩兒茶

四錢

芽茶

四錢六分  
州產者

白檀香

一錢二分

白豆蔻仁

一錢五分

縮砂仁

五分

沈香

二分

片腦

四分

麝香

二分

俱為細粉煎甘草

膏同白糯米細粉為糊漉勻銀範為小餅或小條晒乾

常噲化清心化氣

煎廿州膏方粉廿州一斤對碎沸湯一鍋沒一宿煎減至一半去渣濾潔

取汁復入鍋慢火熬至二梳易入砂鍋中煉火  
上再慢熬至一大梳以成膏為度渣可再煎

橙糕

本出  
處州

用黃橙皮去筋衣作沸湯燂之暇乾磨絕細絹囊盛括入水中洗出粉定濃晒乾每十斤熟蜜四斤揉和置甕

盤內晒露至於堅柔停勻裁為糕片剪竹箬藉收酒飯  
後食散腸胃惡氣消食醒酒有委頓亦能發汗

查糕

木出  
汀川

用查梨去皮核大切片蒸過熟磨糜爛濾潔晒之和赤  
砂糖復晒堅柔適宜或乾為餅或裁為片煎竹箬藉之  
收食後甚益脾胃消化宿積

紫蘇糕

紫蘇葉

晒乾  
一斤

薄荷葉

晒乾  
八兩

杏仁

煮去皮尖苦  
味炒四兩

白豆蔻仁

四兩 縮砂仁 四兩 乾薑 四兩 烏梅肉 焙乾四兩 俱為末每斤計熟蜜

六兩和勻裁為片用食之下氣開胃

### 蘇梅膏餅

用鮮紫蘇葉鹽醃二三宿以梅酥調白砂餠染之再晒

再染乾細研膏入模為餅食之能下氣生津液 梅酥用前一制

者

### 甘露膏餅

用烏梅蒸取肉 一兩 白砂餠 四兩 薄荷葉 為粉四錢 三味持為膏

模為小餅噙化生津止渴

法製陳皮

陳皮

去白一斤

青鹽

四兩

甘草

四兩

用水同入鍋高三味三寸

許煎水竭為度惟取陳皮碎剉曬乾治風熱痰能醒酒

法製半夏

半夏

一斤

研硝

四兩

用水浸一月餘乾祇加水試其味至不

麻為度別取水湛潔復以清水浸一二日漉起晒微乾

剉薄片加生甘草

四兩

薄荷葉

四兩

俱剉碎和勻晒燥收治



風濕痰止惡心

法製縮砂仁

縮砂仁

去皮十兩以砂硝水浸一宿水洗眼乾少入麻油炒香燥

官桂花

一錢

甘草

一錢

錢俱為末遇酒食後細嚼之消化水穀溫暖脾胃

法製草豆蔻

草豆蔻仁

三兩

生薑

五兩切片同草豆蔻仁炒過又以水二升慢火同煮水竭為度取出俱焙

乾

白豆蔻仁

五錢

益智仁

五錢

菝葜朮

煨五錢

粉甘草

炙一兩五錢

鹽

炒一兩五錢

右為末每用細嚼去胃寒消宿食

法製檳榔

檳榔

鷄心者一兩切作細塊

縮砂仁

一兩

白豆蔻仁

一兩

丁香

切作細條一兩

粉甘草

切細塊一兩

橘皮

去白切作細條八兩

生薑

切作細條八兩

鹽

二兩

右件

用河水兩椀浸一宿次日用慢火於銀石器中煮乾焙乾入瓷瓶收每用細嚼治酒食過度胸膈膨滿口吐清

水一切積聚

今南粵有瘴氣以檳榔雜扶留藤瓦屋子灰食之

法製杏仁

五月采取杏仁三斗去雙仁去尖湯退皮早朝蒸至午

時更慢火微烘之至七日止每日空心隨意服食駐顏延壽

法製生薑

生薑

十兩切作片子用青鹽摻過再以小麥麩和停焙乾

官桂

去皮

青皮

去白

陳皮

半夏

薑製

白朮

以上各一兩

萆澄茄

丁香

木香

以上各二兩五錢

白豆蔻仁

白茯苓

去皮

縮砂仁

以上各一兩五錢

葛根

甘草

炙各五錢

右為末隨意服食治飲食過多或生冷停滯嘔逆

惡心不欲飲食

法製餠毬子

鮮餠毬子

從頂中去核一斤鹽  
二兩醃三宿壓乾

草果仁

一兩縮砂仁  
一兩檳

榔三錢訶梨勒

調麩薑之煨  
去核三錢

甘草

炙三錢

乾薑

炮五錢

丁皮

五錢

陳皮四錢青皮

四錢炒去糖  
一兩

赤砂餠

再炙不拘

右取草果

仁以下十味碾為絕細末用餠和餠毬子腹中實滿多

則摻於其上疊瓷器內或通擣糜爛為餅凡酒飯後嚼

之大能消食不損脾胃

丁香餅子

半夏

湯炮七  
次二兩

白茯苓

去皮  
一兩

丁香

五錢

白朮

炒  
一兩

白薑

炮  
一兩

甘草

炙  
一兩

白扁豆

薑汁浸蒸  
熟焙一兩

橘紅

去白  
二兩

右為細末生薑

汁煮薄麩糊為餅如棊子大酒飯後嚼一餅生薑湯下

溫胃去痰解酒進食寬中和氣

丁沈煎丸

白豆蔻

五分

縮砂仁

華澄茄

木香

白檀香

薄荷

葉

甘松

陳皮

官桂

花

丁香

沈香

白

茯苓

去皮  
二兩

百藥煎

一兩

片腦

二分

蓬砂

三分

俱為細末甘草膏

和勻為丸如菜豆大酒飯後白湯送上十九消酒化食

### 薑附丸

香附子

炒去毛一片用河水浸秋冬二日春夏一日一夜漉出新水洗入銀石器中加水浸香附子上

寸餘次取大蒜三十個去皮持鋪香附子上慢火熬之候蒜如糊即用銀匙不住手攪二三百轉以蒜不見汁

乾為度候冷每香附子一個切作四五段慢火焙乾神麴炒黃六兩乾薑炮四兩萆撥

丁皮

縮砂仁

炒胡椒各二兩

陳皮用鹽水浸焙乾二兩

有寒加附

子

炮去皮臍二兩

桂一兩俱待冷為細末用蒸餅湯浸一宿取布

苴揆去水和藥丸如梧桐子大每服五十九不拘時白

湯送下治脾胃虛弱壯人服之一生無疾又能引年

### 麴蘖枳朮丸

神麴

炒

麥芽

炒去  
糠

枳實

同麴炒去  
麴各一兩

白朮

二兩

俱為細末荷

葉苴飯燒擣為丸如梧桐子大強食過飽溫水下五十

丸

### 八仙散

鐵翁張居士采藥華山遇八道人  
各賜一藥與之故其名曰八仙散

乾葛

紋細嫩  
有粉

白豆蔻仁

去皮

縮砂仁

實

丁香

大者已上  
各半兩

甘草

粉者  
一分

百藥煎

一分  
木瓜

鹽膏加  
倍用

燒鹽

一兩

右件八味共

細剉人不能飲酒者只抄一錢細嚼溫酒下能飲酒不

醉亦治酒病

壽親養老書云醉鄉寶屑無如此方之妙

### 醍醐湯

烏梅

一斤槌碎甜水四大  
枕莢至一枕濾滓

白砂蜜

五斤

縮砂仁

為末  
五錢

入銀

石器中慢火熬成赤色膏為度取下放冷加白檀香

末為

三錢

麝香一攪勻於瓷器內盛頓封口一宿夏月冷水

調冬月沸湯調服

歌曰烏梅化痰止咳渴蜜生津液潤  
心肺白檀大能消暑麝香通竅辟

邪氣



寇相入朝湯

沉香

木香

人參

肉豆蔻

調麩  
薑煨

大茴香

草豆蔻

仁

調麩  
薑煨

華澄茄

甘草

各等  
分

俱為細末以沸湯入鹽少

許空心點服二三錢衝胃霧氣春冬不可無

厚朴湯

宋朝士侯朝於文德殿  
守堂卒每以厚朴湯進

厚朴

去麩皮剉片用生薑  
汁三棗三焙之一斤

桂心

三兩

右和一處心下痞悶

不下飲食沸湯泡服

艸果湯

草果仁

判微焙一斤

官桂

去麤皮判微焙四兩五錢

耳艸

粉者炙判二兩

石和一

處肉食過多心中嫌惡每用二錢加炒鹽少許沸湯泡

服亦治食瘧

收藏制

茶常近火氣味不變又忌煙埃微

明饑之忌切

茶荃同茶

酒先用甕湯泡滌潔又無損沁入熱酒封後只以石灰薄調染甕下一半上架收不宜親濕地及日照并鹹甕

沁七  
鵝切

糟同酒

醬常用日晒不宜於日中動忌著雨水則生蟲有蟲則加熱油或鹽中苦酒

醋用好甕架於涼室中不宜親濕不宜動

油宜漆桶瓷缸收上雖用蓋亦為一竅通氣不宜泥封

盡能作臭

博物志云積油滿萬石自然生火

鹽牀上以竹器盛牀下甕以淺池池外輔之以缸令流

苦酒貯之

白沙糖入桶中封固

響糖宜火炙日晒畏南風

糖霜入新甕以箬封之懸火側雖久不鎔

生熟蜜皆宜陶甕蜜未煎者曰白沙蜜已煎者曰紫蜜  
禽獸魚臘醃者皆宜近火氣

烘魚紙苴之再烘藏晒熟小麥中不生毛蛙

乳餅用灰和鹽醃藏可久

酥用瓷罐收鎔則至冬再煎

寄魚收瓷缸中不枯

白蠶苴以麥稍不紅饅藉以日晒常白

銀魚乾晒芟葉蘊藻苴之不黃

乾對鰕 鰕尾皆雜蒜囊用蒲萁苴之置通風處

黃甲畏蚊蟲楚怪切畜之則穿土作淺坑築實四周塗

以秕穀和泥納於內上用蘆葦等蓋覆又掩以土留竅  
通氣永不瘦有以蒲萁水濕苴之實壓常以水洒潤則

可久留有以酒壘封口土少鹽水調薄散納缸中置蔀  
屋下瘦者亦肥

蟹畏火明畏霧籠冬月以蒲萁苴之置諸糠穗中可久

留 蟹譜曰凡糟蟹用吳茱萸一粒置席中經歲不沙  
歸田錄曰糟蟹者甕底加皂莢半挺經歲不沙

蚌蛤蜆類畏雷聲苴以蒲萁壓以重物則生

芋魁切片或全枚晒乾收乾糠穗乾土中

土瓜 山藥 香芋 落花生等皆全枚同芋魁

茄取新甕於六月中晒三五日又取茭葉截寸許晒十

分乾安茄之日甕與茭葉晴日早晒至亭午摘茄葉帶  
無傷者先鋪茭葉在甕鋪茄一層層疊之罌以箬葉塗  
以泥置空板上至春亦如新或瘞於水淋淡晒乾灰中  
黃瓜瘞水淋淡晒乾灰中能留於冬

西瓜圓中摘下露過一宿繩絡之高懸通風處可以經  
冬

晒醃瓜茄用麥稍藉則潔白

天花菜 羊肚菜 鷄棕 燕窩菜 乾蕈 石耳

木耳 乾竹筍 乾麻菇等俱宜近火氣

鮮麻菇藏麩麩中能留二三月

海絲菜 紫菜 鹿角菜 裙帶菜 苔菜等常日曬

置通風處

粟春半時火焙其芽入沙甕瘞之有十月間曬二三日  
湯中煎熟曬乾入新甕中可留一二年乾甚用則再煮  
有以調泥塗乾壁間久則如風栗

北棗 南棗 牙棗 圈棗等肥者清明前晒過收新



甕中閉口藏之過夏如新

紅棗

李乾

梨子乾

楸子乾

羊棗乾俱火焙日

曬

荔枝

龍眼火焙紙封竹器中懸近火處

榛子

胡桃火焙懸通風處

烏欖仁

人面果仁火焙雜小腐炭收近火處

揚梅仁帶核收

蓮心

西瓜子仁俱帶殼收

榧子 銀杏俱火焙

榧子經霜後日深摘下不損者取榧葉藉入新甕中上令通氣可留至春

蒲萄取帶枝顆全者鎔蠟固其折盡處輕置新甕中密封之可過冬

柿餅 蒲萄乾宜火焙日晒

馬櫛榔宜火焙收近火處

菱取風者至春前去殼火烘乾熟

菱米宜火焙日晒

橄欖以有蓋好錫瓶貯之密封置間潔地可留至五六

月

梨子綿著苴之有取一枚以數枚插於中

蓮葯乾宜火焙日曬

石榴藏乾麥中

沙橘 乾柑 蜜柑 香柑采不損者收大口新瓷甕

中上令通氣可交春經夏

蜜橘 金橘 牛乳柑之類霜後二三朝采不擊損者

收大口新瓷甕中上輕覆以秔稻稈有取竹作大眼筐

貫秔稻稈收置高處最畏糯稻稈米與酒

歸田錄云藏  
菘豆中可經

時不  
變

地粟帶土在地

甘蔗 藕以草薦藉地卧之又覆以薦常用水濕

松子火焙同防風懸通風處不油防風亦不壞

鷄頭天雨水沒有雨則易或入瓶以篾簾掩口浸清水

池中雖經年不壞晒乾者亦可久留

熏果宜火焙

凡人面果烏攬白梅等之鹽醃者皆宜常日晒入罐

遠藏新果

用新瓷餅入新果如楊梅櫻桃之類雜薄荷鹽礬水浸以油紙數層同木蓋竹箬緊罩其口置之清冷泉內雖久而色如新必立夏時置井中至立冬時置地間每斤果鹽一兩明礬六錢水用滿六月六日儲水浸桃李梅

杏枇杷林檎鮮果之類不易壞須入新甕中密封之

### 藏五穀

糙秠米用齊整稻稈乾者積之倉下布板上令通氣葦箔卷者上必以亂稻稈苦熱則可收其濕而不紅腐江古人以水浸穀二三日漚於甌中蒸米漲出為度曬至絕乾取而礮米散收數十年既無紅腐亦不蛀食

黃秠米須自冬舂者佳入倉必用齊整稻稈積之欲黃取水溲糠麩以稻稈置米底中每米一百石止可二

三苴

范至能有  
冬春行

糯米不宜熱黃則用涼箴箒

市緣切

困

丘倫切

積之內立以

竹籠通氣而無熱黃之患

白秔米同糯米凡米舂疏者為糲

刀葛切

微舂者曰脫粟

每一石舂得九斗為粃

蒲賣切

得八斗為鑿得七斗為侍

御

穀散收在倉冬則以亂稻稈覆上至春動收其熱氣則

無氣拔

蒲活切

穀

大麥 小麥經濕則化為蝶須初伏內烈日曬甚燥乘

熱密封積

音漬

之或雜蒼耳辣蓼同收

小麥麩置鐵於中不餒

色求切

荳大荳赤荳萊荳之屬皆曬乾散倉通氣大荳肥滿時  
連科本晒至葉乾積於稻稈中至春時欲用先以水浸

煮如新摘

芝麻曬散倉收乾

白菜子曬乾散倉收



凡米穀又有為露積者下用磚石甃砌須高又用稻稈覆藉周密四圍又立石柱輔之始能悠久然在露積者米穀之色尤更鮮明於倉室中收藏者也

詩曰我倉既盈我庾維億

若營州遼陽之地宜為土窖亦能久藏

### 宜禁制

### 宜制

醫學曰五穀為養

謂抗米小豆麥大豆黃黍也

五果為助

謂桃李杏栗棗也

五畜為益

謂牛羊豕犬鷄也

五菜為充

謂葵藿薤蔥韭也

又曰肝宜食甘

稗米牛肉  
棗葵皆甘

心宜食酸

小豆犬肉  
李韭皆酸

肺宜食

苦

小麥羊肉  
杏薤皆苦

脾宜食鹹

大豆豕肉  
粟藿皆鹹

腎宜食辛

黃黍雞肉  
桃葱皆辛

辛散酸收甘緩苦堅鹹熯

周禮食醫云食齊

視音

春時羹齊眊夏時醬齊眊秋時

飲齊眊冬時

春多酸夏多苦秋多辛冬多鹹調以滑甘

牛宜稌

杜音

羊宜黍豕宜稷犬宜梁鴈宜麥魚宜菰

孤音

凡

君子之食恒故焉

春宜羔豚膳膏臠

音香

夏宜牀

音渠

音投

膳膏臊

音搔

秋宜犢

麝

音迷

膳膏腥冬宜鮮羽膳膏羶

王氏曰飲食人之本也本得其養無物不長本失其養無物不消於無事之時而順適之有道疾病何自至哉楊龜山曰所以養陰陽之氣不可偏勝凡此皆衛生之道也先王於食有醫所以治未病也凡百君子所以自養者常放先王如此至疾而後用醫則末矣是故周官疾醫施於萬民而君子不與焉

禁制

醫學曰五味有禁 辛走氣氣病無多食辛 苦走骨骨病無多食苦 甘走肉肉病無多食甘 酸走筋筋病無多食酸 鹹走血血病無多食鹹

飲膳正要曰 本內經素問言 五味偏走 多食酸肝氣以津脾

氣乃絕則肉胝 竹尼切 胸而脣揭多食鹹骨氣勞短肥氣

折則脈凝泣 音溢 而變色多食甘心氣喘滿色黑腎氣不

平則骨痛而髮落多食苦脾氣不滯胃氣乃厚則皮槁

而毛拔多食辛筋脈沮弛精神乃央則筋急而爪枯

禮記曰九物

雛鬣

伏乳者

狼腸

狗腎

狸正脊

兔尻

苦刀切

狐首

豚腦

魚乙

骨如篆乙之形

鼈醜

囊又頸下

有骨能毒人

內則曰牛夜鳴者膚

音由臭也

羊冷毛而毳者羶

毛本稀冷而毛聚如

結冷音零毳昌銳切

狗赤股而躁者臊

股裏無毛而舉動急躁

烏醜色而沙

鳴者鬱

色變而無潤澤鳴而其聲沙嘶鬱臭腐也醜滂表切

豕望視而交睫者腥

望見舉目高也交睫目睫毛交也腥肉中生小息肉如米者睫音接

馬黑脊而般臂者漏

般臂前脰毛斑也漏肉如  
蝮姑臭也般音斑漏音婁

論語曰食鱧

於翼切

而餽

烏邁切

魚餒而肉敗不食色惡不

食臭惡不食失飪不食不時不食割不正不食不得其  
醬不食

酒不宜久貯於錫器中亦忌銅器醬內有鹽畏貯銅器  
作腥醋忌貯銅器味澀油貯銅錫器發膩凡銅鹽醋油  
經之皆能生銹音生也

禽獸肝青者有毒 馬肉自死者殺人其肝尤毒 羊

肝有孔者有毒不可食 諸物心能損心 諸物血能

損血 諸物腦死時怒氣所藏有毒不可食 禽鳥自

死口不閉有毒 熟鷄肉過宿藏不密蜈蚣來集須丹

煮 鴛鴦肉食之患大風 鼈與鳧菜同食生鼈疽

蟹目相向者有毒 鮎魚赤目赤鬚者殺人 河豚有

大毒中之者其害甚速用炒槐花蘆根汁椒攪白砂饒

皆解倉卒無藥急以清油灌之吐出 李子不沈者有

毒 杏子雙仁者殺人 梅子藏銅器能發腥 甜瓜

沈水及雙蒂者殺人 果有雙蒂而大者下必有毒蛇  
葱不與蜜同食 簷滴水生菜有大毒 葷下無紋  
者有毒

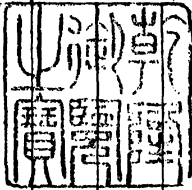
### 治桃生毒

妖術以魚肉害人在胸膈則服升麻吐之在腹服鬱金

下之

黃氏曰抄云李壽侍郎為  
雷州推官鞠獄得此方





竹嶼山房雜部卷六

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷七至九

詳校官監察御史臣劉人睿

員外郎臣牛綏文覆勘

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

竹嶼山房雜部卷七

明 宋詡 撰

燕間部一

文房事宜

硯

墨池曰  
硯

凡硯堅細發墨款識拙古為上今惟重端溪石歙石常用洗潔不得留宿滯墨寫字無精采有剖蓮房洗之有刀半夏先之大古百帶莫夫夫宮鬼洞崖臺瓦篋白別

硯真而舊者亦鮮倭國有漆查硯體輕而發墨

青州有熟鐵硯

廣南有

竹硯

墨

南雄府有石墨長短巨細似墨即畫眉石

墨取桐油煙為上荳油煙次之以燈草一莖然者煤細

二莖較麤三莖則太麤矣膠少煙細為佳收時止於通

風處安頓不得近濕製箱函中火炙及日曬

墨譜云墨之佳者粘

來輕嗅來

磬磨來清

李廷珪造墨法麻油

十三斤今用桐油

以蘇木

一兩半

一、二兩

二

三

四

五

六

七

八

九

十

十一

十二

十三

和之入盞燒煙掃下每煙四兩用黃蓮半兩蘇木四兩各搯

碎水二盞同煎五七沸色變熟絹濾去滓別用沉香一錢

前藥汁四兩再煎濾次用片腦五分麝香一錢輕粉一錢又

以藥汁半合研濾將餘藥水入黃明膠一兩同熬不住攪

令化醒又內沉香腦麝水攪勻乘熱傾煙內就無風處

和勻杵透候光可照人範之乾則復蒸以滑石為末洒

墨上燻灰中五七日候乾水磨洗刷明收造墨春夏膠

多秋冬膠少廷珪唐末人姓吳南唐主賜姓李  
自易水徙歙州造墨遂為第一

紙

紙有楮皮所成經水則朽有竹皮所成勝水雖色牋膠  
礬多者脆而易點高麗白硯紙與倭牋鮮得南唐澄心  
堂紙絕無若宋牋最厚元牋頗薄亦漸罕矣今之龍牋  
出自內府平厚滑膩幅重優於他箋也

造五色牋法每官印紙一幅用煮漿及顏色水調雲母  
石碓粉水澄絕細先刷表面上析俟乾後刷裏面上析  
俟乾槌過熈色隨灑以金或以顏色水拖染眼乾加熈

色節雲母石粉金槌平一用白祿紙百幅牛膠半斤明礬

八錢湯化醒之春夏微醱秋冬甚薄調顏色正面拖過眼

乾槌平為牋正可蠟印花一用白祿紙礬膠拖過眼乾

研上等定粉加顏色膠調刷紙研滑膩為牋惟可點以

金

煎顏色水法肉紅用蘇木加紫草少許同水煎汁紅用蘇

木八兩槌碎沸湯八碗浸三二時煎濃加白礬濾黃用槐花

半斤炒令焦黃色同水三碗煎數沸候色濃加白礬半兩濾粉

青用靛花

斤一

淘潔研細其餘顏色惟此三色濃淡輕重

調合若沉香色煎栗殼水染大紅用紅花水膏刷於膠

礬紙也

煮漿法糯米

五升

浸一宿研糜爛用水

二升

調攪濾潔入菜

豆粉

斤一

攪勻下釜慢火煎頻攪候漿滾入黃蠟

半兩

攪勻

熟入白礬

一兩

急攪之如漿濃旋入水攪量稀稠狀

煨紙法計紙百幅白礬

二兩

黃明膠

一兩

滾湯頻化醒成稀

水狀



槌紙法每乾紙一幅則以洒濕一幅疊之百幅為一塚置平板上用大石重壓經一伏時俾上下乾濕皆勻於平石上勻槌二三百下務着實於百副內將五十幅晒乾却與濕者五十幅乾濕相間再勻槌三二百下依上再晒一半候乾又乾濕相疊槌之以無一幅占粘為度

筆

筆稱兔穎有自來矣蓋惟用兔毫之在前肩者尖健而佳雖有羊毫鼠鬚狼尾等皆後塵也藏時但於筐篋中

置通風處不雜以椒亦無蛀損一種草筆堪作草書

松雪齋印色法

用真芝麻油或菜子油一斤置銀瓷器內慢熬三沸凡油

一兩先以草麻子七粒白肉投下復熬色改即澆去以白

芡切隨用粘川椒隨用明礬為木隨用不滲猪牙皂角梘碎少許又投下

文武火亦熬二三沸又即澆去祇熬油俟滴水成珠投

黃蠟豈許不停火以細纊濾去滓貯瓷瓶中中瘞月餘

取之經數年色愈明亮用時以膝黃豈許磨油內先用

朱鮮無變

水花上等銀朱研細水淘晒乾加油染煮帛熟艾鷲毛  
角屑吐絲之類內細絹囊縫固取油潤朱按染透徹內  
於印池印池宜瓷玉為之一取真草麻子油每兩入五  
兩五煎滴水成珠用之一取鷲梨肉汁和福蜜內瓷  
器蒸熟調朱有用辰砂研細水飛過每銀朱六加砂四  
為優者鷲毛法用老鷲翹剪取內向柔軟者入水釜中  
石壓煮俟不浮去水晒絕乾以染朱

### 熬蠟法

黃蠟

一兩

入鬱金末

許少

熬鎔顏色深淺隨意加減乘熱緝

濾去滓入漑青

兩皂角  
子大

再熬收之書欲易開者宜入半

溫淺煎封之欲防私折者宜熱深煎封之

### 合朱法

膩朱

法用水銀硫黃  
燒研淘定而成

復淘潔晒研

二兩

以秦皮梔子皂角

各一  
分

巴豆

一粒  
去皮

入水煎汁濾潔黃明膠

五錢

再熬化醒和

朱脫範中陰乾復刷明滑收計朱

四兩

膠一為率

唐高駢  
詩云滴

露研朱

點周易

# 合黃法

雌黃

似雲母甲錯可析者

研細水飛過去水晒燥同朱法和範之

韻府云古人寫書用黃紙有誤以雌黃滅之

# 藏設書畫

珍藏古今名人書畫無論絹紙凡四五月暨七八月時多降陰雨遇而黝脫必用木笥深笥者外布漆之內露木素預然炭火微引烘盡水氣捲襲笥中樓度居綺切高置之毋常表背慮有裁損名筆之妙及圖書收記者又

下水池浮動隱約微奧處所新表背畫其糊在內雖二  
三年尤不退力易生微黝有用白酒取新筆染抹去盡  
凡展玩不宜上以手磨指下以手掬舉蓋有古絹易斷  
至於損失不續甚可悔惜及方火炙之後五燥一展其  
絹垂燥而裂捲時須齊緩不容摺皺值春冬晴天時展  
設尤避濕壁狂風沾拂設不宜令太繁惟用名筆絕妙  
者一二三幅清致無敵數宜竒不宜耦雖大廳堂遠深  
邃多則五幅然而咫尺之近必觀其意思遠到如身處

林麓間彌望千里胷中曠達隨景而放有以屏風物類障之則何以得其畫之全趣耶若高展以屏支其下軸慮有風動可焉

表背書畫法

秋冬為上時春為中時夏為下時暑溽音辱之月為不時

凡表背必使厚薄適均潤潔平穩為精藝也訣曰春宜滑石白礬多皂角川椒等分和黄蠟水油須大用麵稱

十兩要重羅滑石一兩白礬一兩皂角一兩川椒一兩黃蠟一兩油

夏用芫信巴芫椒艾水烏頭蠟更高皂角白礬油一

兩金精木鱉與秦芫黃蠟一兩白礬一兩艾一兩金精石 木

鱉子 秦芫 白芫 芫花各半兩烏頭 信 巴芫各少

許皂角一挺秋用皂角好油宜黃蠟金精艾水微木鱉不

多石燕少休教風透濕時吹黃蠟 金精石 木鱉子

艾各半兩石燕少許皂角一挺冬月最好成書畫木鱉金精

都總罷硃女交切砂茯苓油鹽蠟礬鑿者相看贈高價黃蠟

一兩 白礬錢五硃砂錢二茯苓錢三鹽錢三麩一斤發透毒氣



研子

用白芨錫飴二味并熬和堅以肥皂角搓水一升聽後  
用蠟一處同煎

粘書畫歲久永不脫過於膠漆

用楮樹汁飛麪白芨末三味調如糝用之

去差誤寫字法

蔓荊子

二錢

龍骨

一錢

柏子霜

五分

丁香

十條

定粉

少許

俱為細

末點水於字上取藥摻之少頃拂去

挿花法

折花用曲折飄散挿之於瓶自然清絕繁則不佳惟梅花多有古枝可愛亦在人意向能取凡折木花先用火燭其折盡處花不易謝古銅窰器中貯之良折草花須帶葉苞聚之尤宜挿其成雅趣也 海棠花束薄荷於折盡處浸水內 鳳仙花葵花皆浸于百沸湯 梔子花將折盡處槌碎內之以鹽置器中不用水 水仙花用冷水 牡丹花用蜜不用水 梅花用煮肉汁去油

俟冷養之其芳盡開而花難謝

### 焚香法

取象錢灰米湯和劑晒乾煨紅細研依法煨三次入爐鼎然煤餅置上餅上又載以厚雲母石隔火香不易焦有載以火浣布火不能禦有載以金銀錢幾于奢泰也宜春冬時不宜夏秋時又不宜廣廈中別創小規模室闔設低几焚之則煙穗上升遍化室壁間不塗粉堊音惡糊覆以白厚綿紙收引香味不得解散火不宜猛使香

味緩蒸氤氳開繞鼻觀先參不可使目見其煙之騰擁也微覺有焦遂令徹下始用檀香降真香厚濃焚之以逐諸濕穢次續以速香黃熟香等漸回香氣末則惟以伽南香沈香之類更加以上品龍涎合香和而焚之無能出其右矣

楊廷秀燒香歌云珠瓷作鼎碧於水削銀為葉輕於紙不丈不武火力均閉闕不簾

風不起詩人自姓古龍涎但今有香不見煙素馨忽來茉莉折抵處龍麝和沈檀平生能識山林味不奈此香

珠斌媚呼童急取蒸木犀却作書生真富貴

香譜旁通圖

四和 凝香 百花 碎瓊 雲英 寶篆 清真

文苑

沈香二 檀香 芙蓉香 甘松 玄參 丁皮 麝香  
兩錢 半兩 一分 一分 一兩 一分 一分

新料

降真 檀香 甘松 香白芷 茅香  
半兩 半兩 半兩 半兩 四兩

笑蘭

檀香 芙蓉香 沈香 降真 麝香 腦子 一錢 半兩  
三錢 半兩 一分 半兩 一錢 一錢 半兩

清遠

茅香 生結 腦子 麝香 檀香  
半兩 三分 一分 一錢 半兩

錦囊

腦子 零陵香 麝香 木香 檀香 藿香 丁香  
一錢 半兩 一錢 半兩 半兩 一分 五分

醒心

藿香 麝香 腦子 芙蓉香 沉香  
一分 六錢 一錢 一兩 半兩

凝和

麝香 丁香 檀香 甲香 結香 甘草 腦子  
一分 半兩 兩半 一錢 一錢 一分 一錢

已上碾細為塵用煉蜜許和勻如常法焚惟寶篆不用

蜜每香

三兩

加艾納

一錢

或酸棗仁

一錢

則香團聚不散

艾納出西

國似艾蓋松皮上蘚衣

煉蜜法用真蜜以綿濾過入瓷罐內將

油紙幕以數重置釜中重湯煮一日取出再煎數沸出

水氣 治香法凡合香成用不津瓷合盛封以蠟紙入

潔地瘞月餘 凡和香用煉過蜜一斤再入蘇合香油二兩

同煉大妙 凡治檀香剉米粒大慢火炒出煙盡紫色

新氣即止 凡藿香甘松零陵香之類須採擇用冷水

洗去塵土

凡治茅香剉碎以酒蜜水潤一宿炒令赤

燥為度

治甲香須擇如龍耳者

二兩

用灰汁

一碗

煮盡再

用好酒

一盞

煮盡入蜜

半匙

炒如金

甲

香螺掩也  
能聚衆香

小龍涎香

沉香

一兩

龍腦

三錢

用鷲梨汁和為餅焚之

桂香

冬青子絞汁同桂花蒸陰乾焚之類木犀也

金龜吐艷香

宜丙子日合法曰金龜雖小世無雙占斷仙家上品香  
尾後纔燒紅火焰口中復放白毫光輕輕作朶如雲霧  
漸漸成灰似雪霜清翫片時真可愛人皆稱贊

闕





衢之錦川石鎮江之斧劈石無甚奇巧俱取其修長有

特立抗獨之勢耳寧國有馬齒石閩有將樂石光瑩礧

高罪切

碌

力罪切

惟可點化其景趣在衆象中也而杭州水

法石仙姑石崑山石海鹽峽石韶州英石鳳陽霧壁石

自成巖岫兀立盆池中置之軒窻間則宜南粵羊肚石

體有浮沉雖多人物鳥獸之肖亦宜取立盆樹之下堪

養菖蒲江北礬石色白而明徐州上水石理疎而濁不

及此數處之石矣浮石原是海水之沫歲久結聚土重

則沉必常濯去始得久游于水面也疊山宜用甲乙其

石為高下起伏紆迴曲折巍峩隱露有水則流動有土

則崔嵬有樹則青鬱歧路梯磴幽顯相通亭榭臺館憩

器音息有所是真能造出一大化工也

墨娥小錄云粘補  
斷石用黃蠟白蠟

松香鎔化和以同色石為  
木入藥一處乘熱粘之

### 用玉瑪瑙水晶等器

忌熱酒瀉急即豐音宜先以溫水緩緩通盪滌其性和

煖始以酒酌之

藏寶玉瑪瑙琉璃水晶玻璃琥珀珊瑚器

內用紙襲外束縉帛各處一函不宜取散綿近之致粘帶有失誤

古銅器

忌熱湯滌潑魚精神磨擦搏擊有損其銚秀

甲角等器

犀角玳瑁龜同鶴頂之物時喜近人翫弄惟不宜親火

與日

舊犀角色沈晦者用蠟炬油同灰少許入水煮片時遂鮮明有光彩犀角色不黃者用鳳仙搗糜爛

同礬少許塗覆一時溫水滌去色自明黃久則色紅殊不妙也

藏伽南等香

用好錫為函中疊一層層過多竅竅下貯蜜蘇合香油  
竅上置香則香潤留而不散不宜塗蜜護香俾不外發

也治香枯燥用白芨葉茸  
之瘞土中數日香仍潤

藏糝器

剔西綵漆之類不宜以綿纊製之慮入其斷紋中有損

起之失更忌水浸日晒新漆器氣味未能退者溫醃  
醋滌盪二三次即如舊物

藏古窰器

須以柔紙每器厚護疊惟三五器重壓恐茅損相磨動

恐至骨出遂非完美之器瓶壺內有垢必礪

初兩切

之也

粘塞器壘處補石藥粘之又以白蠟鎔化和定粉加減顏色飾之

### 益玉瑪瑙水晶精神法

用白梅擊碎去核同清水作沸湯入玉瑪瑙器於內浸

一日許刷洗之其色倍常惟水晶必俟冷浸瑪瑙器薄

者亦畏熱

按玉瑪瑙珊瑚等物誤有損折用寒水石明礬研絕細粉視顏色加減以白芨磨水調塗

損處以綿紙并綸絲來置湯釜中務養令透俟冷開永不斷

單金法

先以黃金置炭火中燒之再取鹽水調黃土塗燒之務  
滌潔則用焰硝綠礬等分水調傳金置火中炙色改即止  
入水刷滌烘乾雖次金亦如上品金色也

白銀法

用烏梅置瓷器中同水煎濃以銀物於火中燒去積垢  
投之煮令純白光明刷滌烘乾

明熟銅造器



醃醋糟覆上過一宿指滌之色新明烏梅煎湯指之明如金色

明錫造器

用炭已然灰煎湯滌潔器中滿注以湯外用細乾布指擦之色明如新造

礪鋼鑿等利能雕刻銅器

先礪利鋼鑿以食醬同焰硝塗鑿口上火煨赤冷水淬

之丹發礪

音刑

能屑堅銅

居家必用云羊角亂髮煨細末水調傅刀口上燒紅礪之利甚

礮鐵器不發銹法

新礮刀劍等物已至明瑩即以礮鵝膏塗之永不發銹

續英華詩曰

劍瑩礮鵝膏

耐點蠟炬

黃蠟

松脂

槐花末

各一斤

浮石末

四兩

一處鎔用燈心

布澆一晝夜僅點一寸

獸炭

炭

十斤

鐵屎

十斤

合搗成末生芙蓉葉

三斤

再搗和糯米煮糜

膠隨意手範獸形晒乾俾鞣炭燻紅設爐中能三日不

減

鞣炭皮排也  
吹扇火罷

竹嶼山房雜部卷七