

四庫全書

子部

欽定四庫全書

竹嶼山房雜部卷三

明宋詒撰

養生部三

獸屬制

牛

宜黃牛角  
團栗者

屠牛皆解剝其皮用皮者以溫湯淪之去毛其肉不可  
先以水洗洗則肉青治胃脾析雜石灰揉洗白而去盡

穢氣

禮曰脾析注曰百葉也酉陽雜俎曰  
治犢頭去月骨舌本近喉有骨如肉

烹牛鐵稱錘燃紅投水中不過三次水熱易爛不宜蓋  
鍋每斤入砂硝少許於內烹易糜爛汁中入醬油醋滷  
之美淡者宜蒜醬

牛修

禮曰婦贄脯修曰抄曰加薑桂曰修

用肉軒之每二三斤咬咀白芷官桂生薑紫蘘水烹甜  
醬調和俟汁竭架鍋中炙燥為度宜醋

內則注曰大切曰軒凡咬咀之

物入囊括之同烹後多故此

牛脯

禮注曰脯乾肉也又曰樹腴樹音芻

用肉薄切為牒烹熟壓乾油中煎再以水烹去油漉出  
以酒按之加地椒花椒蒔蘿葱鹽又投少油中炒香燥  
少儀曰聶而切之為膾注曰聶之言牒也先藿葉切之  
復報切之則成膾撒馬兒罕有水晶鹽堅明如水晶琢  
為盤以水濕之可和肉食

生爨牛

制二

一視橫理薄切為牒用酒醬花椒沃片時投寬猛火湯  
中速起凡和鮮筍葱頭之類皆宜先烹之一以肉入罷  
調椒醬作沸湯淋色故即用也

禮曰薄切之  
必絕其理

熟爨牛

切細膾冷水中烹以胡椒花椒醬醋葱調和有軒之和宜酸壘芫荽

鹽煎牛

肥腠者薄坡音披腠先用鹽酒葱花椒沃少時燒鍋熾遂

投內速炒色改即起

油炒牛

三制

一用熟者切大臠

力充切

或膾以鹽酒花椒沃之投油中

炒乾香一生者切膾同制加醬生薑惟宜熱鍋中速炒  
起一生膾沃鹽赤砂糖投熬油速起

牛餅子

即醢  
二制

一用肥者碎切机音几上報斫細為醢和胡椒花椒醬泥

白酒成丸餅沸湯中烹熟浮先起以胡椒花椒醬油醋  
葱調汁澆淪之一醬油煎

火牛肉

軒之每為二斤三斤計一斤炒鹽二兩揉擦勻和醃數

日石灰泡湯待冷取清者洗潔風戾之懸煙突間

熏牛肉

坡為二三寸長潤薄軒用醬揉融液焚礬穀糠煙熏熟  
即齟齬之熏物倣此

生牛腊

音昔說文曰乾肉曰腊  
韻府曰腊羝也二制

一坡為二指潤薄牒沃以香油鹽花椒葱日暴之期則  
蒸一淡暴乾日用以水同醬油烹

熟牛羝

二制

一用精者視理薄切為牒和以鹽酒花椒布苴壓乾作  
沸湯微燻日暴之一用精者切為軒以花椒醬沃頃之  
加酒水醬油醋寬烹至汁竭為度俟冷或析為細縷

### 乳餅

宜入烹茶宜熱白酒澆加蔥花椒宜油煎或染調麩宜  
醋宜為腐入羹

### 乳線

用溫油煤

與涉切

之酒以蜜或摻以白砂糖



抱螺

素酥 饴酥有藏白砂饴者有疊赤砂饴者

馬

取肉冷水下不蓋鍋入酒烹有同牛制

驢唐李令問好  
珍饌有炙驢

同牛制視所宜

羊齊王肅曰羊陸產之最  
有綿羊山羊宜山羊

剉音奎羊時捫其口不使鳴不發羶胃中去穢速以石灰

雜亂穰內之揉洗遂脫穢盡而白其腸同用翻其肥者在內脂易凝結浴以熱水擣毛淪湯調溫脫之易潔血以鹽水調凝速入溫水中慢烹熟胸前有羶骨剗時取去

烹羊

取肉烹糜爛去骨乘熟以布直壓實冷而切之為餅惟頭最宜熟肉宜燒葱白醬或花椒油或汁中惟加醬油淪之

燒

於刀切 羊二制

一肉烹麩爛軒之先合燒料同鮮紫蘓葉水煎濃汁加醬調和入肉一以燒料汁烹羊肩背俟熟加醬調和撈起架鍋中炙燥為度

燒料

凡燒物用此佳孩兒菟味次之

香白芷

二兩

藿香

二兩

官桂

二兩

甘草

五錢

咀之

生爨牛

與牛同制

熟爨羊

與牛同制

油炒羊

宜犯  
詩注曰  
羊未成羊也

用羊為軒先取鍋熬油入肉加酒水烹之以鹽蒜蔥花  
椒調和

醬炙羊

詩注曰  
炕火曰炙謂以物貫之而舉于  
火上以炙之今無此制惟封於鍋也  
炕

口盡  
切

用肉為軒研醬末縮砂仁花椒屑蔥白熟香油揉和片

時架少水鍋中紙封鍋蓋慢火炙熟或熟者復炙之

禮曰

羊

炕羊

二制前制即飲膳  
正要曰柳蒸羊

一用土塹

音擊

斲砑高直竈下留方門將堅薪熾火燔使

通紅方置鐵鍋一口於底實以濕土封肥稚全體羊計

二十斤者去內臟遍塗以鹽止於一斤摻以地椒花椒

詩蘿玢葱屑取小鐵擊束其腹以鐵樞籠其口以鐵鈎

貫其脊倒懸竈中乘鐵梁間以以大鍋通調水泥堊封

一宿俟熟或以燧料實於腸週纏其體炕之有常開下方門時以煉火續入復閉塞一以兩鍋相合架羊於中蜜塗其口炕熟制尤簡而便也

### 火羊肉

用肩肘

涉柳切

每斤炒鹽一兩揉擦深透疊器中三五日

取石灰泡湯俟冷洗潔置于寒風中戾之懸近煙突間

豬

宜積豬  
積音墳

殺豬淪湯不宜太熱搨毛易脫其膚潔眼下有息肉去

之其腸胃用醋鹽揉無穢氣肉之佳者用短肋

音勒禮曰豚拍

注曰骨也

### 烹豬

宜首宜蹄烹糜爛去骨以布苴壓饒冷宜醬鹽熱肉宜

花椒油花椒鹽蒜醋蒜水凡烹時其汁中冬月加鹽少

許及白酒夏月別加白礬少許須日挹去其油并滓而

用其清再續以水是謂原汁愈久愈美烹肉益佳

蘇東坡云

淨洗蹄少著水柴頭卷煙不起待他白熱莫催他火候足時他自美

蒸豬

取肉方為軒銀錫砂鑪中置之水和白酒蒸至稍熟加  
花椒醬復蒸糜爛以汁淪之有水鍋中慢烹復半起其  
汁漸下養糜爛又俯仰交翻之

鹽酒燒豬

取肥嬌蹄每一二斤以白酒鹽蔥花椒和泥頃之加少  
水鍋中紙封固慢煬火俟熟

鹽酒烹豬



烹稍熟乘熱以白酒鹽蔥花椒遍擦架鍋中鍋中少沃以熟油蒸香又少沃以酒微蒸取之

燻豬

用首同羊

鹽煎豬

先烹肉熟而切之亦宜

用肉方坡腓入鍋炒色改少加以水烹熟汁多則杓起漸沃之後凡有不宜汁寬者多做此同花椒蔥鹽調和和物俟熟宜

芋魁

剝去皮先烹熟

白菜蕈

擊碎去水

茄

乾再烹

山藥

剝去皮先烹熟

蕎頭

絲瓜

穉音劇 剝去皮

胡蘿蔔

甘露子

杭

糯米粉

熟範 為繭

醬煎豬

先烹肉熟而切之亦宜

同鹽煎惟用醬油炒黃色加花椒蔥和物宜合麩筋樹

雞

洗去沙即木耳韓退之答鄧道士寄樹雞詩云割取乖龍左耳來

醬烹豬

二制先烹肉熟而切之亦宜

一同前制甘草水烹加醬縮砂花椒蔥調和和物宜生

葷

湯燭去涎冷水再洗涕乾入之加燈草芫荽試燈草黑色則有毒朱文公先生紫葷詩云風餐謝肥羜

翦

音若去麤皮大切片芘熟撈起每一枚視老穉用淋灰水二梳或三梳搗糜爛為餅再用水芘色明潤碎

切和之本州云生

蘆筍

去苞肉熟入杜工部詩云春飯兼苞蘆注曰蘆筍也

蒲翦

生入之即起

大口魚

洗方切

對鰕

洗片

一同生爨牛制

### 酒烹豬

如前制寬以酒水同甘草少許煮熟入鹽醋花椒葱調

和禮注曰帶骨醢曰醬音泥

和物宜合生竹筍

去箨塊切同肉烹

茭白

去苞塊切

俟肉熟入即起

### 酸烹豬

制二

一切膾如前制水同甘草烹熟以醬醋花椒蔥調和

物宜新韭

生入即起

新蒜白

切絲生入即起

菜臺

生熟入

登豆芽

少焯入

酸竹筍絲

水洗入

一烹熟惟以鹽醋調和

豬肉餅

三制

一用肉多肥少精或同去殼生鰕或同生黑醴魚鰕魚

彭刀机上薄坡牒又報斫為細醃和鹽少許有雜以藕

屑泥酒為丸餅非蒸則作沸湯烹熟以胡椒花椒蔥醬

油醋與原汁調和澆淪之一取菜豆粉皮下藉上覆之

蒸用則塊切和物宜芝麻腐 豆腐 山藥 生竹筍

蒸果蒸蔬一以醬油同香油煎熟和物宜鮮菱肉去殼藕

塊切 豇豆段切 鷄頭莖段切俱別用

油鹽炒熟

油煎豬

二制

一用脅肋肉骨相兼者斧為鑿相如賦曰將割 水烹加

輪碎將音鑿

酒鹽花椒葱醃頃之投熱油中煎熟一用精肉切為軒

沃以蜜投熱油中煎熟雖暑月久留不敗暑月摻以香

菜亦宜其類

此做宜醋

油燒豬

二制

一用豚之肯綮

切弃梃

者斧為軒先熬油投鍋中燒熟加

醬縮砂仁花椒炒燥一用肉大切鬱泥香熟油鹽花椒

葱架鍋中燒香熟熟肉亦宜宜醋

醬燒豬

二制

一用熟肉大軒乘熟塗研醬坩縮砂仁花椒屑葱白架

鍋中燒香一先熬油取醬沃生肉一時入鍋中漸澆水

以俟熟宜蒜醋

清燒豬

制二

一用肥精肉軒之鹽揉取生茹半剖界稜或瓠布鍋底  
置肉加蔥花椒紙封鍋燒熟一不用藉常洒以酒慢燒  
熟宜蒜醋

蒜燒豬

用首芥為軒先熬油炒之少以酒水漸澆烹糜爛多加  
蒜囊與鹽調和即起

藏蒸豬

制二

一用竹筍兩節間斷為底蓋底深蓋淺藏肉醃料於底  
裁竹針闌其蓋蒸熟一用肥茄切下頂剔去中瓢子同  
筍制

藏煎豬

二制

一用茄削去外滑膚片切之內夾調和肉醃染水調麩  
油煎一用竹筍芼熟碎擊同茄制宜醋

火豬肉

即豬  
紅

冬至後殺豬不宜吹氣乘熱取其肩腿每斤炒鹽一兩



先揉膚透次揉肉透平布器內重石壓四五日復轉壓  
四五日煎石灰湯冷取清者洗潔懸寒勁風中戾通燥  
焚礬穀糠煙高熏黃香收置煙突間

有云塗以香油熏以竹枝煙不生蟲

### 風豬肉

視火豬肉制醃壓之用醋洗又同醋壓漬四五日懸風  
中淚燥仍置通風所以五月五日水洗雖久不敗

黑娥小錄

云瘞瘡  
灰中

若三伏中視前揉壓三日每斤加鹽五錢復揉

壓三日石灰冷湯洗之泥以香油烈日暴燥煙熏之置

通風所

凍豬肉

惟用蹄爪擇洗甚潔烹糜爛去骨取膚筋復投清汁中  
加甘草花椒鹽醋搗皮絲調和或和以芩熟團筍或和  
以芩熟甜白菜蕻并汁凍之

和糝蒸豬

用肉小坡腓和秬米糝縮砂仁地椒蒔蘿花椒坩鹽蒸  
取飯乾再炒為坩和之尤佳

和粉煎豬

用菜豆湛潔水漬搽颺

樣音

去皮和水細磨雜以肉醃料

杓入油中煎熟

今日餅炙惟以菜豆磨煎者入油醬炒

鹽豬羮

二制

一取精肉片切軒每斤鹽六錢花椒醃半日壓去水者  
油泥之蒸熟烈日中暴燥一生同制用則蒸宜醋

糖豬羮

取肉去膚骨切二寸長一寸濶半寸厚嚮以赤沙糖少

許醬地椒蒔蘿花椒和勻微見天日即收或陰乾先以香油熬熟既入肉不宜煬火待少頃自熟

### 油爆豬

取熟肉細切膾投熱油中爆香以少醬油酒澆加花椒葱宜和生竹筍絲茭白絲同爆之

### 火炙豬

二制

一用肉肥嫩者薄切腓每斤鹽六錢醃之以花椒蒔蘿大茴香和勻微見日置鐵牀中於煉火上炙熟一用肉

薄切而牒粘薄瓷椀中以紙封之覆直煉火上烘熟

手煩肉

煩釋文  
曰接也

取肉水烹糜爛去骨和少汁煩揉融液加花椒鹽俟凝厚切用之

生豬鮓

取肥精相半肉破絕薄小牒取潔膚切絕細膾和勻每斤炒鹽二錢少醃竹箬苴之置木桶中榨水去盡連桶夏月頓涼所一二日冬月頓煖所六七日常榨之不令

有水用和生蒜速用醬

熟豬膾

熟豬肉切膾和苦瓜

薄切  
採洗

生瓜鮮藕茭白蒿苣同蒿熟

竹筍菜豆粉皮鴨子薄餅皆切細條熟鮮鰕去殼肉芼  
韭白頭俱宜或五辛醋芥辣澆

五辛醋

葱白五莖川椒胡椒共五十粒生薑一小塊縮砂仁  
三顆醬一匙芝麻油少許同搗糜爛入醋少煮用

熟豬膚

細切同生瓜黃瓜條加蒜泥鹽醋少許

豬鼓

先用白芷官桂鮮紫蘓葉同水煎汁次投以肥豬肉去  
肌骨方切小齋煮熟又次投以釋大黃豆煮熟加醬縮  
砂仁枌調和取起瀝之一日暴使燥有用豆先炒熟方  
下肉鼓倣此

炕豬

同羊豬惟四十斤鹽二斤

犬

烹犬

用犬擊死搗潔剖洗同肝肺水烹熟宜葱醬

燒犬

用肉同白酒水香白芷良薑官桂甘草鹽醬烹熟復泥  
以香油加花椒縮砂仁架鍋中燒乾香甘甚美

內則曰  
肝骨取

狗肝懽之以  
其骨瀉灸之



煨犬

用肉烹糜爛去骨調雞鴨子花椒葱醬煩勻貯甕中泥塗其口焚礮穀糠火煨終一日夜俟冷擊甕開取之

醃犬

同豬火肉每一斤鹽二兩

鹿

鹿炙

用肉坡二三寸長微薄軒以葱地椒花椒蔣蘿鹽酒少

醃置鐵牀上傳煉火中炙再浥汁再炙之俟香透徹為度

鹿脯三制

一取肉片切軒以花椒醬煩揉之甑蒸熟復入煉火上焙燥一切軒用鹽川椒地椒蒔蘿酒煩揉透停一二日

以油沃日暴為脯用烹一同熟牛羮後一制

凡煮鹿惟七八分熟

宜慢火過煮則乾燥無味野獸倣此

火鹿肉

同牛

餘造皆做羊制

兔

契丹北境有跳兔埤雅曰兔

炙兔

搗潔少鹽醃遍揉香熟油花椒葱架鍋中紙封炙熟少以醋澆熱鍋中生焦煙燭黃香宜蒜醋

醃兔

同豬火肉

油炒兔

同羊

鹽煎兔

同豬

野馬

有毒飲膳正要云  
其肉入地不沾沙

同馬

犀牛

羴

音其尾可  
毛為旌旄

犏牛

犛

步角切  
牛即犛  
牛項

上有骨大如覆斗日  
行三百里出海康

山牛

野驢

同牛

麂

施州衛  
有紅麂

同兔炙醃餘同鹿

獐

一名麇施州衛有花麇王者  
刑罰理則白麇至麇俱倫切

鮮宜烹炙火餘同鹿兔

黃羊

飲膳正要曰種類數等又  
曰有白黃羊黑尾黃羊

羴羊

羴雅曰  
角尤大

鮮宜烹炙火餘同鹿兔

杜子美詩曰  
黃羊飲不羶

野豬

鮮宜烹火脯同鹿

豪豬

師古曰豪豬一名吊獠也

宜醃入土一宿去腥收近火

水獺

宜胡椒川椒葱白醬烹

狼

白狼乃瑞獸

同水獺

狐

同狼

玉面狸

狸種多俱宜火

銀錫砂鑪中先鋪白糯米以花椒蔥鹽酒沃狸身置於上蒸熟宜蜜慢火宜溲小麥麩苴之蒸

野猫

同兔

筍雅

即竹鮑蕪長公少公皆有詩宜火

沃以花椒蔥鹽酒溲小麥麩作厚餅苴之置銀錫砂鑪

中蒸宜火宜熟

黃鼠

一種塔刺不花  
又名土撥鼠

鮮同兔玉面狸宜酒醅同蔥花椒糟蒸宜火宜溲小麥  
麩苴之陳

虎肉

豹肉

獾肉

俱宜火郭璞云獾一名獾圖  
經云獾獾貉相類獾音滿

鮮宜土中瘞一宿鹽醃一宿冷水烹稍熟易水加花椒  
葱復烹之

駝峯駝蹄

杜子美詩云紫駝之峯出翠釜  
蘇子瞻詩云臘糟紅糝寄駝蹄



鮮醢一宿湯下一二沸慢火養肉宜火

野駝同

熊掌

左傳曰脰熊蹯埤雅云熊冬蟄不食饑則自舐其掌故其美在掌脰音而

用石灰湯搨潔以帛苴而烹之宜糟其掌入烹豬鵝汁

中轉撈數迴絮羹珍美其肉宜火其白

呂氏春秋曰肉之美者埤雅云

熊當心有白脂如玉味甚佳俗呼熊白

焮小段燂微熟同蜜食

凡野獸各風土產者視所宜同鹿以下制獸屬

通用并臟所宜

千里脯

訣曰不問豬羊與太牢一切切作十來條一盞淡醋二盞酒茴香花椒末分毫白鹽四錢同攪和醃過一宿慢火熬酒盡醋乾方始晒味甘休道孔聞韶

### 香脯

用牛豬肉微烹冷切片軒扮花椒蒔蘿地椒大茴香紅麴醬熟油遍揉之煉火上烘絕燥

### 糟

熟牛羊豬肉牛腩

渠言切楚辭云肥牛之腩牖若

乾之每生酒醅一斤

臘糟四兩熟油四兩鹽三兩以絹蒙糟 豬羊頭蹄同  
爛烹去骨於潔布內取意布直重石壓經宿糟之即如  
熊掌 凡肉須臾欲用取糟之之蒸片時

爛 莫賄切

同豬凍肉不宜橘皮豬熟者和宜雞鴨卵羊熟者和宜  
芼菜

暴醃

牛羊豬皆宜每斤鹽二兩

生二  
制

豬羊豬兔坡甚薄腩或報切甚細膾和以草果蒜酒澆  
惟南粵人用多蜀人則微燻之

熟牛胃

肚即

細切烹胡椒醬醋調和

韓昌黎詩云早  
菘細切肥牛肚

驢腸

燒汁煮熟復沃香油炙乾宜蒜醋

羊肺腸胃腎血

水烹熟胡椒甘艸醬醋葱調和

漢書谷永傳曰濁氏以賣胃脯而連騎晉灼曰

今太官常以十月作沸湯燂羊胃以未椒薑坩滿煩之暴使燥是也

肝水烹熟宜醬

水和蜜烹

食能明目

### 豬肺肝肚大腸白腸腎血

肺水煮熟細切宜入香油少水胡椒醬和糝調和 肺

肚水煮熟

肚以瓦器覆於鍋底或置於器上烹皆易爛

宜甘草花椒葱胡荽

鹽醋調和

肚大腸

禮曰腴

水烹爛

用茶葉同烹不穢氣

宜花椒鹽

肚生熟皆宜油鹽花椒葱酒澆烹 肚用肉醢料實

之縛兩端揉長烹爛冷切有熟切片披兩合夾肉醃料  
調菜豆粉封口蒸 大腸實肉醃料縛兩端水烹 熟

大腸和牛肚細切胡椒醬水烹 熟大腸水烹同醬燒

豬前一制或鹽酒泥之燒 熟大腸血宜醬醋胡椒葱

和汁烹為羹 白腸綸絲縛兩端用酒醋水烹爛段切

入熬油中後以肝片切微炒花椒葱鹽調和酒澆之即

起

芝麻花同白腸烹易爛

白腸用肉醃料實之鹽醃暴燥烹 肝

水烹以花椒鹽酒泥之炙香 腎外白鼓之善切膜內白

筋皆脫之禮曰除去筋膜也薄坡腓水洗煩血水盡鹽酒泥策

籬盛沸湯中急燂煤色微改白合醬辣汁澆芥辣澆擣蒜和腎脫之塊切花椒葱鹽泥入熟油中速炒醬油酒澆即起

鹿肺肝腸胃血

同羊

禽屬制

鵝新生而棧者肥良

殺鵝先淪冷水中次入湯中退毛易潔血同羊雞鴨多  
做此

烹鵝

水烹作沸湯時宜提動灌湯於腹易熟爛宜蔥油齋宜  
花椒油宜用其汁同胡椒花椒蔥白醬油調和淪之內則

曰弗食舒鴈翠注曰尾肉也埤  
雅曰翠上肉高有穴者名脂瓶

蔥油齋

取油熬熟入以長蔥調醬醋水縮砂仁花椒一沸杓



入器中器中先屑葱白乃注入之

油爆鵝二制

一用熟肉切臠以鹽酒煩揉加花椒葱投小香油中爆乾香一煩揉以赤砂糖鹽花椒投油中爆之

燒鵝三制即鵝炙

一用全體遍按鹽酒縮砂仁花椒葱架鍋中燒之稍熟以香油漸澆復燒黃香一塗醬葱椒澆油燒一塗之以蜜燒烹熟者同制宜蒜醋鹽水

蒸鵝二制

一用全體以碗仰鍋中蒸之鍋中入水半碗紙封鍋口慢煬火俟熟宜五辛醋一同蒸豬

鹽炒鵝

用剖為軒入鍋炒肉色改白同少酒水煮熟以鹽生蒜頭蔥頭花椒調和和物宜慈菘菘熟去衣頂入山藥菘熟入水母

滌去明脯鬚先烹

油炒鵝

剖切為軒先熬油入之少酒水煮熟以鹽縮砂仁末花

椒葱白調和炒汁竭宜乾蕈

洗石耳

洗俱用其餘汁炒香入

### 酒烹鵝

剖為軒先炒色改白同水甘草烹熟寬注以酒加鹽醋

花椒葱白調和和物宜生竹筍

同入

生芡白

肉熟入之即起

蘆

筍生入蒲葦生入全體亦宜

### 熟鵝鮓

用熟肉切為膾沃熟油地椒花椒蒔蘿末藕絲熟竹筍

絲生菱白絲炒熟芝麻鹽醋

生鵝酢

用絕肥者去骨方切小臠每五斤鹽三兩酒一大盞淹一宿去水坩地椒花椒時蘿紅麴屑葱白生薑酒醬少許和入罐中按實箬畧泥封四十日後開用留經歲不敗

鵝醢

取熟頭尾翅足筋膚斫絕細和醬坩胡椒花椒縮砂仁

用

火鵝

即鵝臍臍  
徒芬切

同豬

雞

騎者雅  
者良

割雞退毛同鵝

割老雞瘻溫灰中一  
時許退毛烹之易爛

烹雞

水烹熟乘熱以鹽遍按之宜蒸熟花椒鹽醋花椒油蒜

醋糟油

燒雞

用熟者以鹽酒花椒末葱白屑遍按之架鍋中以香油  
澆上燒黃香生者同制

油煎雞

二制

一用雞全體揉之以鹽酒花椒葱屑停一時置寬熟油  
中煎熟一用雞全體先在熱油中燼黃色以酒醋水鹽  
花椒慢烹汁竭為度

油爆雞

二制

一用熟肉細切為膾同醬瓜薑絲粟茭白竹筍絲熱油中爆之加花椒葱起一用生肉細切為膾鹽酒醋滷少時作沸湯燂同前料入油炒

蒜燒雞

取驕雞擇潔割肋間去臟其肝肺細切醃同擊碎蒜囊鹽酒和之入腹中緘其割處寬酒水中煮熟手析雜以內腹用

酒烹雞

取雞斫為軒熟鍋中先炒色改寬水白酒甘草烹熟以

鹽醋花椒葱調和冬月多用醋待冷貯壘中密封能致

還數月不敗全體烹熟調和亦宜

雞軒先以醋煩搽入鍋熟亦色白 和

物宜地栗

生剝去皮劉音命

鮮竹筍

烹同

生菱肉

瓠乾

生藕

菱白

雞熟入

白鰲

烹同

河豚乾

烹同

辣炒雞

用雞斫為軒投熟鍋中炒改色水烹熟以醬胡椒花椒葱白調和全體烹熟調和亦宜和物宜熟栗 熟菱



燕窩

洗溫水

麻姑

洗溫水

鷄棕

洗溫水

天花菜

洗溫水

羊肚菜

水

洗海絲菜

亦曰龍鬚冷  
水洗不入鍋

生葷

少燻冷  
水洗

石耳

洗溫水

蒟蒻

盧筍

蒲蒻

竹筍乾

淡者同石  
易爛先洗  
灰少許  
鹹者水洗  
之

黃瓜

削去

皮

胡蘿蔔

塊切  
先洗

水母

明脯鬚

熏雞

二制

用雞背剝之烹微熟少鹽煩揉之盛於鐵牀覆以箬蓋  
置焚礬穀糠煙上熏燥有先以油煎熏

烘雞

剉鷄背微烹同酒薑汁鹽花椒葱浥之置煉火上烘且  
浥且烘以熟燥為度

雞生

制二

一割已生卵未抱

音暴

雞搗潔不入水鼓刀取胷下白肉

同股間肉破絕薄腠以綿紙布之收盡血水取少油微  
滑鍋中炙肉色改白報切為絕細末雜退皮胡桃榛松  
仁栗肉藕蒜白草果仁醬瓜薑俱切絕細屑與雞末等  
和醋少許隨範為形像供延中用一止雜以胡桃榛松

仁白砂餠

熟雞鮓

同鵝又宜和黃瓜生瓜去皮瓢條菹宜芥辣

生鷄酢

同生鵝酢

凍雞

用鷄烹熟手析之白鯊洗潔手析之同入鍋以雞汁生竹筍條橘皮條甘草花椒蔥白醋調和貯瓷器凝凍之

藏雞

用鷄割

素音

盡處去內臟將鏟去其骨其髓

切苦官

髀

未步

切間則鉗碎而取之調和切肉醃實遍滿少則足以豬  
肉醃割處挫針綸絲縫密水煮熟宜母鷄初卵而未菹  
者

火鷄

即雞膈胸  
側究切

同豬

雞鼓

同豬肌肉俱用

鴨用種大  
胞雜鴨

斃鴨退毛同鵝

燒鴨二  
制

一用全體以熟油鹽少許遍沃之腹填花椒蔥架鍋中  
燒熟一按花椒鹽酒架鍋中燒熟以油或醋澆熟鍋上

生煙熏黃香宜醋內則曰弗  
食野鳧翠

炙鴨

用肥者全體漉汁中烹熟將熟油沃架而炙之

鹽煎鴨

同豬

油煎鴨

切為軒投熬油中炒香同少水烹熟加花椒蔥白鹽酒  
調和

醬烹鴨

同豬和物宜芋魁 山藥 鮮竹筍 茭白 芝麻腐

豆腐

火鴨

即鴨膜膜  
戶佳切

同豬宜老肥者

野鵝

野雞

野鴨

即鷺

蚊雞

色如蚊非鷓  
雀也鷓音丈

鳩

鴿之屬

二制

一皆切為軒鹽酒浥片時投熬油中炒香同少水煮熟  
新蒜胡荽花椒葱調和宜鮮竹筍山藥一用全體以鹽  
微醃水烹微熟腹實花椒葱沃酒燒熟取油或醋滴入

鍋中發焦觸之色黃味香為度宜蒜醋

天鵝

飲膳正要曰  
金頭者為上

鷄鵝

鴈

名朱鳥

靈鷄

即鷄鵝音

保

鶉

鷺

鷹

鷓

白鷓

錦雞之屬

二制

一皆用全體鹽醃一日烹微熟屑蒜白葱白末川椒縮砂仁研濃醬同煩揉內外俱遍架鍋中燒熟一用全體鹽湯烹熟泥少香油置煉火上慢烘燥暑月久留不敢

俱宜蒜醋

黃雀

中秋羅者則肥蘓東坡詩云披絲黃雀謾多脂雲間志云石首小魚長五寸秋社化為黃



崔惠州志有黃雀魚八月化為黃雀十月後入海化為魚九月候人見雀入大水每膏一滴為蛤一  
枝

黃雀炙

二制

一黃雀微醃薄酒滌潔取頭頸翅研細醃雜鷄鴨子花  
椒葱白醬調和實腹中或雜鮮花餅倒置甌內摻末花  
椒屑葱白蒸一以鮮者同酒水花椒葱白鹽布銀錫砂  
鑊內蒸

黃雀鮓

三制

煎  
一用黃雀鮮肥者薄酒滌潔軟帛抹乾背刻之腹間置  
小麥數粒葱屑花椒碎顆少許以頭尾顛倒相覆每二  
十頭疊一小罐調香熟油酒漿炒鹽花椒葱屑澆沒一  
寸取竹篾闔實封固收藏甚久用宜醋一宜方切小齧  
和水調雞鴨卵花椒葱白屑入器蒸一宜染水調麩油

竹鷄

北夢瑣言曰竹雞喫半夏有毒  
加薑汁又有稻鷄艾雞之種

鷓鴣

何葛切  
鷓鴣

練鵲

本草云食槐  
子者治風疾

鷓鴣

鐵脚之屬

搗潔用熟香油花椒葱醬油煩搽架鍋中燒熟滴醋熟  
鍋中發煙熏黃香宜蒜醋

山鸛鵒

刺毛鷹

鶴鴒

秋禽

海東飛至有畫  
鳥紅肚等禽類

非一之屬  
種

視野鵝下隨宜制之有作腥者烹後乘熟以麥稍藉土

上器覆之一時別制之

寶慶府有  
鷓鴣鮓

凡野禽各風土所產者視所宜同野鵝以下制

禽屬通用并肫

諱音

卵等所宜

暴醃

鵝雞鴨皆宜同牛羊豬

爛

鵝雞皆宜同豬

糟

熟鵝雞同掌距翅肝肺同獸屬鵝全體剖析四軒糟封

之能久留宜冬月

鵝掌美僧諫光  
曰願鵝生四掌

生

鵝鴨南粵皆用為之同獸至今存其雞者天下所同嗜也

肺肝血

野禽者不用

熟肺肝細切膾宜新韭瓜絲菜豆粉油饊宜五辛醋或

同熟鵝鮓宜芥辣 生肝血宜油炒花椒胡荽葱鹽酒

調和肺微炒起 熟肝細切膾雜茭白藕絲乳線絲炒

熟芝麻白砂糖鹽薑汁和宜辣烹和糝宜甜酸調和宜

糟 生肝宜醃

卵野禽者  
不用

醃先用水漬洗潔眼乾以糜染鹽入甕或每千枚取稻稈燒灰四斗鹽十五斤或十三斤確通潤苴之入甕或

貯於筐筥中而風戾之

碎事曰杭子蓋以杭木皮汁和鹽漬之或為混沌子取然炭灰

一斗石灰一升鹽水調入鍋烹一沸俟溫苴於卵上五七日黃白混為一處杭音元

頓每卵黃白二升水一升同小鹽調甚勻瀉銀錫器中

糝花椒縮砂仁末葱屑不蓋鍋隔湯慢頓熟宜甘草水

酒或醋鹽葱煎汁淪之宜肥辣醬之淪之有調入熟鵝

雞膏益珍乾用或先調卵於器湯中頓微熟細切熟豬  
肉醢鋪上又將卵瀉入再頓熟有內卵帶殼煮白微堅  
擊顛竅傾去黃調豬肉醢或細切乳餅滿實之又頓熟  
滾用甘草水酒炊沸以卵擊裂瀉入之花甲葱白鹽調  
和

煎用熬香油擊卵瀉入或調以豬肉醢料瀉入或用攤  
者塊切再煎之或水烹半熟冷水浴退殼週界以稜壓  
低為菊花狀入煎之有水煮熟退殼綸絲斷為片染水

調麪煎之

用醋烹則殼  
柔能操為方

烹水烹熟浴冷水中取脫去殼欲糖心作沸湯入卵少  
烹之久烹半日餘即如抱退者

煨用卵微烹擊裂醬油鹽茶清同在嬰糠火熱透留經  
數月有殼外束綫瘞灰火熟味優於烹

攤用卵少水調雜豬肉醃料瀉少油鍋中攤開沃少酒  
或以鍋中少滑以油瀉調不入水卵勻甚薄片如春餅

捲物用



酒先作沸湯卽顛開小竅洒黃白條於湯撈之宜入酒入羹

糟用熟卽去殼或生卽洗潔帶殼苴之用水烹

饊用卽先油煎加以葱白花椒醬油酒調和之或用酒於湯中卽條撈入油煎復調和之宜和以新韭菹熟菜臺芤熟竹筍條索菜豆粉條

竹嶼山房雜部卷三

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷

四至  
六

詳校官監察御史臣劉人寰

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

竹嶼山房雜部卷四

明宋詡撰

養生部四

鱗屬制

身無鱗而名爲魚者皆附後

海水江水产

鮐魚

爾雅曰鮐當鮐注曰海魚也似鮪而大鱗肥美多鯁今江中亦有之宜日暴宜糟俱治不

去鱗鮐俱殺

切鮐音互

蒸鮐魚制

一帶鱗治去腸胃水滌潔用臘酒醋醬和水調和同長  
蔥花椒置銀錫砂罐中蒸一用花椒蔥鹽香油遍沃之  
蒸有少加以醬油

鱘魚

詩注曰似龍黃色鉸頭口在頷下背上腹下  
皆有甲大者十餘斤即鱣今名鱘魚甲中有

黃甚肥美亦有無者肉皆美此則  
雌雄之別宜糟宜日暴鱣張連切

辣烹鱘魚

剖治破為胙冷水同甘州烹熟以胡椒花椒蔥醬醋調  
和宜茺白菜臺和之

鱮魚鮓

記文曰鮓  
藏魚也

用鱮魚肉方切小塊炒鹽醃之每斤計炒鹽六錢翌日  
布苴之壓乾又眼令水竭扮花椒地椒蒔蘿紅麴勻和  
以香熟油漬沒甕中令味自透經年不餒宜醋

鱮魚

爾雅曰鮓鮓似鱮色青黑無甲有冠甚長  
與身相埒多脆骨埋雅曰江南俗云玉板宜

糟惟腦傍眼下兩直肉宜日暴蒸析為細縷  
輟耕錄曰鹿頭肉鮓音洛鮓音叔鮓音偉

烹鱮魚

同鱮魚其肺腸等俱堪用

鱒魚鮓二制

同鱒魚惟多腓其脆骨武昌多以臘胚為之

鯧魚

宜為羹宜辣烹宜油煎宜糟宜日暴

石首魚

宜油煎宜鑽宜糟宜烘日暴燥

日白鯊誘云棟花開石首來

鰱魚

宜油煎宜糟

鰻魚

同鱒魚宜蒸宜

烘宜油煎宜糟宜

窰乾窰於棗切

鮠魚

宜油煎宜日暴宜糟

鱸魚宜油

煎宜日

暴宜糟

帶魚

宜油煎宜日暴宜糟

八帶魚

宜為羹

之類

常制治而作之

日抄云刷其鱗也

滌之微鹽醃片時酒水烹

熟花椒蔥醋調和或按鹽於魚身置花椒蔥於魚腹以

麥稍藉魚燒熟黃

八帶魚  
無鱗

鯊魚

又名鮫有虎頭梨頭等狀  
貌非一宜油煎宜日暴

馬交魚

宜油煎  
宜糟宜

日暴

板魚

即比目魚  
宜油煎

了鱖魚

宜酒烹宜  
油煎宜糟

烏

賊魚

日暴曰明脯  
一鬚下疔名纜魚  
疔丁定切

之類

常制治之惟鯊魚湯退去皮微醃水烹熟搗醬薑醬油

醋花椒蔥調和

赤魚

木州曰  
邵陽魚

地青魚

俱治潔  
宜日暴

切為軒投熬油中酒水烹熟以青蒜蔥白花椒鹽調和

大黃魚

爾雅曰刀魚  
治宜同蒸鮓

梅魚

雲間志云石首小魚  
長五寸宜為羹宜同

蒸鮓

黃鯽

宜酢俱宜油  
煎宜日暴

之屬

微醃酒水作沸以小筍布魚烹熟特起以鹽醋花椒葱  
和汁澆淪之有以胡椒醬油和汁澆淪之魚小者為腓  
者為鱒者宜入筍烹多做此

凍魚

尾宜  
日暴

冬月治之酒水烹熟宜胡椒醋

凡江海魚宜醃醋白酒漿甘州視所宜油煎者



皆宜饋後多倣此

江河池湖所產

青魚

宜虫  
宜鮓

鯪魚

即鱖古語云買魚得鱖不如啖  
茹今惟腹腴則為美俱治作之

去腮滌潔宜辣烹為羹酒烹油煎  
煎饋糟熏火日暴窖乾鱖音序

蒸二制

一用全魚刀寸界之內外泥醬縮砂仁胡椒花椒蔥皆  
遍甑蒸熟宜去骨存肉苴壓為餅一用醬胡椒花椒縮  
砂仁蔥沃全魚以新瓦礫藉鍋置魚於上澆以油常注

以酒俟熟俱宜蒜醋

鯽魚

治肝堪用宜油煎宜酒烹宜日暴宜為羹宜糟

鮓

五反魚先治之作沸湯

燭去涎水宜油煎宜糟鮓魚同制

薑烹

微醢作沸湯烹用甘艸搗醬薑醬油醋花椒葱調和之  
有不用淹與料物同入後做此

鰕魚

宜油煎宜糟張志和云桃花流水鰕魚肥

烏魚

即鱧用必活者堪雅曰惟此魚

膽甘可食宜油煎宜為生俱宜為羹

湯燂

治去鱗腮滌潔薄坡牒鹽酒微浥布小筍中甘州水作  
沸湯燂熟預以肚骨投烹加胡椒醬油醋調和為汁淪  
之和物宜山藥鮮竹筍茈白菜蘆筍暑月似凍去骨熬  
瑤枝調入冷切糟用後做此

鰱魚

埤雅曰魴宜風  
宜糟宜審乾

大黃魚

宜日暴  
宜糟

鱸魚

宜日

暴宜火宜  
糟宜生

鰱魚

即白魚宜火宜糟審乾俱  
宜油煎宜同蒸鮓宜為羹

酒烹制

一治去鱗腮微醃項之滌潔先和甘艸水熟白酒醋鹽投魚齊烹熟入花椒葱起一腹實葱椒烹不以醋一烹熟惟以醇酒澆或加糟油有不用醃

吹沙

治腹有白甚美宜油煎宜日暴宜重

鰕虎

針頭魚

治宜油煎

宜酒烹宜日暴

子蜆魚

治宜油煎宜酒烹宜日暴宜糟

比目魚

治宜

油煎

魴皮魚

治宜酒烹

斑魚

腹有黃甚珍治滌潔或去皮同猪肉斫為

醃宜油煎宜糟

箭頭魚

有黃甚美灰泥去涎

玉箸魚

治宜酒烹宜油

煎宜重俱宜為羹皆魚之小者爾雅曰小魚曰魚婢

銀魚

一名鱸殘宜同猪肉斫為

醃宜酒烹宜之類  
蒲田通應祠子  
油煎宜日暴  
魚俗誤為通印

辣烹

微醃入肉汁同甘艸烹熟以醬醋胡椒花椒葱白調和

有不  
用醃

鯉魚

宜辣烹先刷其鱗囊括滌潔入水作湯數沸  
去鱗烹之宜油煎宜煎饋宜審乾宜鮓宜火  
宜料烘宜糟不  
去鱗宜為生

醬燒鯉魚

治不去鱗滌潔按以熟油醬縮砂仁花椒腹中實以花

椒蔥鍋內置新瓦礫藉魚再以油澆落燒之熟摻以蔥  
白屑起宜蒜醋

清燒鯉魚

帶鱗治滌按鹽於身腹實豬肉醃料或鮮乳餅或惟以  
花椒蔥架鍋中燒宜蒜醋

鯽魚

本艸曰鮒宜酒烹宜油煎宜煎饋宜風宜糟  
不去鱗宜為羹宜料烘宜熏宜清燒同鯉魚

辣烹鯽魚

用魚治滌先刷其鱗囊括入水作湯數沸去鱗腹實肥

猪肉醢料同吹沙制烹鯽用鱗多做此

法制鯽魚

用魚治潔布浥令乾每斤紅麴粉一兩炒鹽二兩胡椒  
川椒地椒蔣蘿粉各一錢和勻實魚腹令滿餘者一重  
魚一重料物置於新瓶內泥封之十二月造正月十五  
後取出番轉以臘酒漬滿至三四月熟留數年不餒

河豚

宜日暴宜醬燒  
清燒同鯉魚

烹河豚

二月用河豚剖治去眼去子去尾鬣血等務滌甚潔切為軒先入少水投魚烹過熟次以甘蔗蘆根制其毒荔枝殼制其刺軟續水又同烹過熟胡椒川椒葱白醬醋調和忌埃墨荊芥

人傳西施乳為珍洪駒父詩云萋蒿短荻芽肥正是河豚欲上時甘美

遠勝西子乳吳王當日未曾知修治不如法有大毒諺云眼酸子脹血麻人

鱻宜日暴宜料烘宜熏

炙鱻梁朱異魚鱻不輟於口

六七月間得肥大者治潔擊解其骨先熬油雜燻汁同



鱮煮熟為鐵條架油盤中取汁潮沃炙透徹乾香為度  
宜蒜醋

鰻鱺

宜日暴宜糟取其鮮活者臨用剖宜油煎

醬沃鰻鱺

用必活者先以灰泔去腥羶

里之切

治去腸界寸鬻猶屬

之取胡椒縮砂仁醬赤砂糖沃一時用冬瓜或茄子藕  
芋魁大切片布鍋中置鰻鱺於上紙封鍋蓋燒熟宜蒜

醋

辣烹鰻鱺

同吹沙制加赤砂糖和物宜冬瓜茄子

鱒

蒜燒鱒

用鱒入水鍋中雜以稻稈數莖煬火水熱令自走退外  
膚別易水烹爛務音分音為膾投熱油內少以白酒澆之  
以鹽花椒蔥頭蒜囊調和或再取蒜泥醋澆

糊鱒

用鱒同前鰐膾先熬油炒投雞鵝肥汁中再烹加醬調和取起摻以乾薑粉和以芫熟韭

凡江河池湖魚宜淡醋多用甘草

墨娥小錄云凡烹河魚先

放在冷水中却燒火則骨軟海魚先調熟汁却入魚則骨堅又云烹時加木香少許在內不腥倪雲林云治魚無骨將踈絹反卷魚肉向外就沸湯中漸擺骨從絹眼中拔去

油煎治魚微醃熬油煎熟有用魚先酒烹而後油煎有用魚薄坡牒鹽酒滷少時油煎有用魚至小少骨者用

鷄鴨卵同浙米清水調麪染之油煎

廣韻曰煮魚煎食曰五侯鯖始於婁

護會五侯競致奇膳護  
合以為鯖也鯖諸盈切

煎饋治魚微油煎以醬酒水胡椒川椒葱白調和

糟治魚滌潔微暴水收每醅子糟一斤炒鹽二兩熟油  
四兩川椒長葱和魚入甕封用置器蒸視所宜細切膾  
水調鴨卵花椒葱白同蒸有覆藉以豬脂蒸或油煎或  
煮壓餅

風用魚帶鱗治去臟每斤炒鹽六錢醃二三宿滌眼去  
水腹中實以豬脂肪醃川椒葱白鹽挫針縫密倒懸於

寒風中戾有用綿紙苴之而戾用蒸

熏一治魚為大軒微醃焚龍穀糠煙熏熟燥一治魚微醃油煎之日暴之始煙熏之

鮮烘用鮮活魚不去鱗從腮間摳去腸肚抹潔置煉火

上烘絕燥

漢書貨殖傳曰乾不鹽曰鮓音鮓

料烘用魚治去鱗坩地椒花椒蒔蘿大茴香每斤炒鹽六錢熟油同按停三四時煉火烘燥紙苴之收

火取魚治潔同豬有紙封酒糟於腹用煮

日暴治魚每斤鹽一兩或六錢醃一日滌眼水收以油  
花椒葱按烈日中布葦箔上暴燥用則火炮或蒸或破

牒川椒酒浥蒸或油煎有乘烈日中淡鮓復州界以竹貫魚為乾曰

鮓音怯而暴之有微醃遂暴之有薄破暴之揉如擘絮禮曰

脯曰葉魚  
脯音搜

窰乾治魚以鹽疊於器內每百斤計鹽二十斤停三四

日置日間微曬水去收窰中蘆竹藉地復加鹽疊二三

日瀝水盡入器用或油煎或烹或蒸或糟周禮曰鮑為酢同

鱈魚

為生取活魚治潔去皮破絕薄為膜或絕細為膾移綿  
紙間收盡血水和蒜片橘絲或白蘿蔔絲醃醋漬用

唐

佳話曰金  
璽玉膾

梭魚

出六合  
縣龍池

同鮓魚

酥魚

出蘇州

乾用宜醋

花鱔形甚小無骨  
出寧國縣

宜辣烹料烘

孩兒魚 出伊洛間本州曰兒魚又有嘉魚鯉  
質鱗鱗肌肉甚美出于沔南之丙穴

宜煎饋辣烹

大口魚 出朝  
鮮國

宜水漬柔辣烹

龍脯 出大琉球國體如  
松節味似乾鰕

宜海膽汁同食之味佳



魚制外有販鬻者

銀魚乾

有大小  
出各湖

宜酒花椒蔥沃之蒸 宜油炒同韭 宜酒烹同冬瓜

鮮竹筍 宜染調麩油煎 宜為羹

烘魚

出台州多  
石首魚

宜水漬柔辣烹同鮮竹筍菜 宜入羹

白鱖

出寧波健跳者上爵  
溪者次即石首魚

宜炮宜烹用醋 宜入羹同鮮竹筍菜豆腐

魚身外有別制者

鮓魚子

鮓魚子

鮓魚子

國語曰魚子曰鮓

用鹽醃烈日中布新瓦上暴燥用蒸宜醋

漬魚子乾

宜蒸用醋

明脯鬚乾

即訂

宜烹熟用熟油醋

鮓魚鬚乾

宜蒸用醋

凍魚尾乾

宜蒸用醋

醃魚子鰾

毘切

宜醋

凡有鱗屬皆視以上所宜制

蟲屬制

月令家語鱗羽羸毛介皆蟲也今屬非特介蟲依本州皆曰蟲羸音裸

鱉爾雅云鱉三足者名能能奴來切

鼈同鱉制

烹鱉至冬宜食莊子曰冬則搗鼈于江尾短者毋鱉多卵搗初翔切二制

一先取生鱉殺出血作沸湯微燂滌退薄膚易水烹糜爛解折其肉投熬油中加原烹汁清者再烹用醬赤砂糖胡椒川椒葱白胡荽調和一先燂滌生所為軒同前再烹調和和物宜潭筍熟栗熟菱菘豆粉片

魚鱉二制

同前制去膚寬用甘艸葱酒水烹熟剝去肺腸內外煩揉以蔥川椒胡椒縮砂仁枌醬熟油赤砂糖鍋中再熬

香油取新瓦礫藉其甲魚之頻沃以酒香味融液為度  
有軒之泥鹽酒入油魚

鮫鯉 又名川山甲

治去皮甲肝腸鹽醃二三宿水烹之

蛙

又名田雞周禮蠅氏掌去龜  
龜焚牡鞠以灰酒之則死

山鷄 形甚大性寒同制食

宜燒酒俱宜油煎同魚或先以鹽酒以醬沃之宜糟同魚宜為羹

酒烹田雞

治去首膚腸爪同前魚

辣烹田雞二制

同前魚不醃或先熬炒

田雞餅子

同前豬肉餅雜以肥豬肉机上斫細甚為醃或淪以辣汁或澆以芥辣

熏田雞

同前魚

烘田雞

治之連膚每斤鹽四錢醃一宿滌潔煉火烘燥用則溫  
水漬潤退膚辣烹

醃田雞

治潔每斤用鹽一兩醃一宿暴日中夜晴則露之色白  
復暴燥收

沃田雞

治潔用桂皮白芷鮮紫蘇葉為末同油醬沃一時少水  
烹熟暴燥

田鷄炙

治滌俱潔將醬赤砂糖胡椒川椒縮砂仁粉沃之少頃  
入熬油中烹熟置煉火上紙藉炙燥

田雞豉

同豬連用其骨

鰕海豐縣出土蝦肉色黑大如小兒臂長四五寸有腹無口目有三十足如筭替

青鰕海中產今曰對鰕六制

龍鰕出福建同制

一鮮者鹽水烹熟宜醋一烹熟暴燥一暴燥辣烹一入



羹一俛雲林用坡川椒鹽酒漬之少燂一為豉同田鷄

白鰕

海中產  
四制

一鮮者去鬚鹽滷片時滌潔布食器中摻末川椒取其  
鬚等入水同白酒烹甘艸葱鹽醋調和澆一二次用一  
止煎沸白酒澆之一和鹽蒸熟暴燥一俱入羹

鰕腐

脫大鰕頭擣爛水和濾去滓少入鷄鴨子調勻入鍋烹  
熟取冷水瀉下俱浮於水面撈苴絹布中輕壓去水即

為腐也其脫肉机上斫絕細醃和鹽花椒酒為丸餅  
烹熟置腐上搨鮮紫蘆葉甘草胡椒醬油調和原汁淪  
之或薑汁醋澆之或入羹

油炒鰕二制

一先入熬油中炒熟醬醋葱調和一惟以鹽

鹽炒鰕

用鰕投水中同鹽烹熟宜醋烹熟之取水淋潔暴燥按  
去殼為鰕尾色常鮮美宜黃瓜絲用蒜醋宜油炒用

韭頭 宜為羹用豆腐

生暴鰕

綿鰕 海中產  
同制

用鮮大鰕置烈日中一日暴使燥蒸宜醋

生醬鰕

用鮮大鰕同末花椒醬油中漬熟宜醋

生酒鰕

用大鰕每斤先以鹽五錢醃半日瀝乾置瓶中每層雜川椒數顆以醇酒化鹽每斤二兩五錢漬沒之泥塗瓶

口俟十餘日熟

生醃鰕

用鮮大鰕每十斤鹽一斤醃疊之泥封一月俟熟宜醋其絕細者令曰鰕醬

望潮

即章舉一踵石距相類同制本州云味珍好食品所貴重

鮮宜微燂胡椒醋澆 宜辣烹 宜為羹 宜糟用蒸

水母

即海蟄又名蛇謝宗可詩云海氣凍疑紅玉脆天風寒結紫雲腥蛇徐嫁切

治潔入筐筥中瀝去其水以井水復滌令潔坩明礬同

鹽揉入甕有寬汁令滿漬之用切膾花椒醋澆鮮宜

用湯燂入熟油胡椒醋宜油炒入花椒葱宜糟用

頭宜醋

明礬粉一斤折鮮水毋十二擔

黃甲

即蟬宜酒烹同魚宜炆同魚不用解宜糟同魚用熟者擊裂其螫

蒸黃甲

取生者裁竹針從膈內貫入腹架鍋中少水蒸熟肉始嫩刀解去鬚抹去泥沙宜薑醋

白蟹

殼之兩端皆銳傳肚蟹譜謂之蹄宜糟

蒸白蟹

同黃甲蒸不貫臍宜薑醋

螃蟹

按本州以蟬即螯蟹圖云蟹巨者名曰螯  
蚌兩螯有苔今名蚌者螯滑非螯蚌也故從

蟹圖霜後則肥皮日休  
云蟹因霜重金膏澁

烹蟹

冷水烹揭鍋蓋則青色宜橘錢薑鹽醋

倪雲林用生薑  
紫蘓橘皮鹽同

烹

燒蟹

蒸附

當蟹口刀開為方穴從腹中探去穢滿內醬花椒蔥口  
向上布鍋內筐親於鍋場者舉火時以油從鍋口澆落  
少許後以白酒薄調花椒蔥醬漸澆於鍋俟熟不令有  
焦有內屑豬脂肪蔥白花椒鹽架鍋蒸俱宜薑醋橙醋  
黃山谷詩云忍  
堪支解見薑橙

### 芙蓉蟹

用蟹解之筐中去穢布銀錫砂罐中調白酒醋水花椒  
蔥薑甘草蒸熟

瑪瑙蟹

三制

一用蟹烹解脫其黃肉水調菜豆粉少許煩揉以鮮乳餅同蒸熟塊界之以原汁薑汁酒醋甘草花椒葱調和澆用一倪雲林惟調雞子蜜蒸之一用辣糊

五味蟹

用蟹團臍者每六斤入甕一層疊葱川椒一層取醬一斤醋一斤鹽一斤糟一斤酒不拘美薄調漬沒蟹為度熟宜醋



酒蟹三制

一用團臍者從臍盡實腹中以搗蒜泥鹽一實以扮花  
椒屑葱俱以白酒醅同鹽花椒葱漬之宜醋一蟹譜酒  
蟹須十二月間作於酒甕間撒清酒不得近糟和鹽浸  
蟹一宿却取出於簾中去其糞重入椒鹽託疊淨器中  
取前所浸酒更入少新撒者同煎一沸以別器盛之隔  
宿候冷傾蟹中須令滿

油炒蟹

用蟹解開入熬油中炒熟鹽花椒葱調和

糟蟹二制

一取熟蟹去臍過冷入糟宜醋糟同魚一用生蟹團臍者每斤先以炒鹽四兩醃之次以白酒醃沛稍乾每蟹一層醃一層入壘泥塗其口勿見火藏可數月

醬蟹二制

一熟蟹去臍以原汁俟冷調醬漬之一生蟹團臍者惟

以醬油漬之可留經年宜

醋 墨娥小錄云熬香油入醬中可久留不沙澁

蟹胥

禮注曰胥醢也二制

用蟹去筐臍穢擣糜爛同醬胡椒花椒縮砂仁枌和熟用裁絹為小囊括之宜醋有和酒醋鹽

蚶蜆

二種沙蟹亦滑蝨一大一小體性柔和味甚甘肥又非攤劍蟹圖未及之也

宜生糟用醋

宜擣胥同蟹用醋

宜同蟹譜酒蟹制

澀蟹

至小而色白性柔而肥本艸曰蟹奴陶穀謂蚶蜆一蟹不如一蟹未嘗見此也

宜生糟用醋

鱉

小者為鬼鱉宜用大者韓文公詩曰鱉實如惠文骨眼相負行

用刀當其背剗之取足內向者去其腸甚臭惡不可傷

動切為軒以胡椒川椒蔥醬酒浥藉以原殼入甑蒸其

水別入鍋烹如腐宜澆以胡椒醋醃酒陽雜俎曰蟹醬宜醋

蠣房

本州圖經云海族之最可貴者名  
蠔揚誠齋詩云懷五深藏萬壑間

烈火燂開挑其肉澆以川椒醋醃宜醋

蚶

本州曰瓦壠宜醬油漬  
同蟹宜為羹壠刀竦切

烹蚶

先作沸湯入醬油胡椒調和滌蚶投下不停手調旋之

可拆遂起則肉鮮滿和宜潭筍

酒蚶

滌潔入甕調生酒漿熟油炒鹽川椒葱白漬之

蛤蜊

宜烹方張口內熟油醬花椒燒

蛭

石決明

又名鮫魚 鮫音伏

白蜆

白蛤

蕪東坡松醪賦曰 蛤半熟以含酒

清烹

先養釋米水中一二日令吐盡沙泥作沸湯調白酒川椒葱白投下旋動不停手方張口即取起剥肉鮮嫩而

滿

為鮓

投沸湯中調旋張口取以剝肉用原汁濯去泥沙涕去  
水以熟油鹽醋碾炒熟芝麻和之 宜取肉辣烹同魚  
和以麩糝 宜取肉油鹽炒酒澆 宜取肉為羹 宜  
生者以冷鹽湯漬其張口取肉濯去泥沙涕去水酒漿  
熟油川椒葱白再漬之用醋 宜生者滌潔以醬油漬  
用醋

鹹煙

作沸湯投之滴香油數點肉自脫下 宜和豬肉醃料

為湯餅餡 宜入羹 宜酒漬同蚶 宜醬油漬宜為

鮓同蛤蜊

淡菜

牛翰林曰君子安知淡菜非雅物也

滌潔作沸湯微燻剖其肉除邊鎖及毛調和胡椒川椒

蔥醬油醋為汁用之 乾者宜入羹

脚

即蚶脚  
音劫

鮮宜辣烹 宜入羹 醃宜醋

將軍帽

鮮宜辣烹 醃宜醋 糟宜醋

江瑤柱

即馬甲柱 郭景純賦海月如鏡其柱如搔頭大一名江珧柱二制

一取生肉酒滌潔細絲如箸頭大沸熱酒烹食之一細

作縷生和胡椒醋鹽赤砂糖冷食之

倪雲林作假江瑤柱用江魚背肉作

長條子每箇取六塊如江瑤柱狀鹽酒滌蒸以魚餘肉熬汁用魚頭去骨取口頰金紅色并尾煮

泥螺

又名土鐵



醃宜醋 醃者復糟宜醋

速音

醃宜醋

蚌步項切爾雅云蜃登州有海市  
云蜃吐氣成樓臺也蜃市刃切

預以釋米水養之吐出泥沙生放油醬胡椒烹

螺蛸 田螺 蓼螺

俱養釋米水中去泥沙螺蛸烹取肉辣烹用糝宜鹽水

烹取肉用胡椒醋

倪雲林取田螺生放沙餚濃泄飯頃  
洗潔以花椒蔥酒再淹鷄汁中爨本

草白芨螺辣如  
蔞生食以薑醋

黃蛭

宜為酢同蛤蜊宜為羹  
海出者宜醬同蛤蜊

預養釋米水中去土氣取水烹宜油鹽酒花椒蔥頭調

和

海螵

鹽水烹熟宜醋

煙鼻子

出揚州煙有長鼻能  
自裁如刀切小方筒

醃宜醋

鯪子

鹽水漬炒乾宜醋

蟹子

同鯪子宜醋

鱖子

醃宜醋

凡有蟲屬皆視上所宜制

竹嶼山房雜部卷四