

多

能

鄙

事

能鄙事序

鄙事十二卷括蒼文成劉公所
編公以鴻才碩畫與諸賢豪乘運並
起佐我

高皇帝耆定大業銘勲旂常傳爵苗裔
煌煌哉上追周召太公之烈矣且公
於學無所不窺自天文經史以至九
流百家之言罔不汎獵其華而掇其
指要既有郁離覆瓿諸集行世是書

蓋公微時手輯因題曰多能鄙事以
自附於孔子少賤之義今觀其書凡
飲食服飾居室器用農圃醫卜之類
咸所營綜其事至微細若無關於天
下國家然跡民生日用之常則資用
甚切而溉益頗弘其義曷可少焉嗟
乎夫宇宙內孰非吾人本分事哉君
子欲類物情達世故通乎萬方之畧
難矣古之聖賢多能無如孔子其顯

達而經世則莫有踰周公以今考周
禮一書皆其治天下之具閎博委瑣
條列而櫛比何其設也謂曰鄙事可
哉乃孔子教學者畜德樹業當先其
遠者大者而不徒藝能之尚故曰君
子不多也劉公是書業以多能自許
而復目之爲鄙事意亦謂此位余在
京師從友人所偶見二冊非全書已
視學浙中屬青田尹購得之然亦多

錯亂脫落携至汝南因稍爲校訂而
刻焉其脫無考者仍闕之

嘉靖癸亥夏四月既望河南布政使
司右叅政吳郡范惟一撰

多能鄙事目錄

卷之一

元

飲食類

造酒法

造醋法

造醬法

造豉法

造酢法

醃藏法

卷之二

飲食類

酥酪法

糖霜法

烹餅法

餅餌米麴食法

回回女真食品

庖厨雜用法

卷之三

飲食類

糖蜜果法

治蔬菜法

治壞果物法

茶湯法

卷之四

亨

飲食類

老人飲食療疾方

服飾類

洗練法

染色法

卷之五

居室類

住宅諸忌

器用類

收書畫法

文房雜法

製燭炭法

製油蠟法

治器物法

合諸香法

製藥物法

卷之六

百藥類

經効方

辟蟲法

理容方

雜用方

卷之七

農圃類

利

作園籬法

種水果法

種藥物法

種竹木花果法

牧養類

養六畜法
醫治六畜法

卷之八

陰陽類

納音生死
命運吉凶
神殺各位

營造日時
大六壬課
小六壬課

卷之九

陰陽類

營造吉凶
營生雜用

卷之十

貞

陰陽類

上官吉日

出行發徙

逆限宮位

恠異雜占

卷之十一

占卜類

八卦活法

麻衣道者言

刑尅占例

卷之十二

占斷類

雜占法

十神類

六壬課

範圍數起例

多能鄙事目錄畢

多能鄙事卷之一

括蒼劉基編

吳郡范惟一校

飲食類

酒法

碧香酒方

白麴

一百斤

綠豆

三斤蒸爛

桂

半斤去皮

杏仁

半斤去皮蒸爛

大麥乾蘖

一斤川烏半斤

甜瓜蒂

四兩

右五件爲末和勻先將辣蓼用缸浸六七日汁濃臭乃好臨時取汁和麴豆及藥末乾濕得中入模緊踏用楮葉及紙包繩練兩兩相連掛屋下過風不見日處造酒

每米一准斗用九兩或十兩

醞法

以米一石爲率赤小豆則用四十兩綠豆則用六十兩
先淘米六斗入缸別淘米一斗炊作飯以蘿盛安米缸
中以新汲水浸過米面三寸後三五日蘿內浮漿酸取
出蘿傾浮飯入盆中切不可帶出一粒生米恐作酸以
麴六兩赤小豆四兩拌飯勻却將所浸米六斗炊飯放
冷將元漿四斗麴隨米照前數用綠豆三十六兩蒸爛
如用赤小豆則二十四兩將飯麴拌勻不冷有飯塊入
缸中撥開中心傾蘿內所拌了飯在其中平其面以物
蓋覆次日便看如大發卽揩去缸邊汗失揩則味混攪

令勻三日晚再用米三斗淘浸一宿次日早炊飯攤極
大入盆中撥開缸內酒面取醅入飯同麴拌勻却傾入
缸再拌勻平面每日勤揩汗兩次攪冬一月春秋二十
日可熟

雞鳴酒方

先將糯米三升淘淨用水六升同下鍋煮成稠粥夏攤
冷春秋溫冬微熱用細麴半斤二兩麥蘖一升擣細

用錫飾

三兩

同下在粥內拌勻冬五日春秋三日夏二

日成酒或加桂心胡椒良薑細辛甘草川芎丁香同醱
麴一處和粥亦可

滿殿香酒麴方

白麴

一百斤

糯米粉

五十斤

甜瓜

一百枚香熟者

去皮子取汁

蓮花

去蓮留瓣搗取汁

白朮

十兩

白檀香

宿砂仁

藿香

甘草

各五兩

木香

半兩

丁香

零陵香

白芷

各三兩

右藥九味爲細末同麴粉以蓮瓜汁和勻踏作片以紙袋盛掛通風處五十日可用每米一斗以麴一斤夏閉甕冬月待微發時作糯米稀粥一盞溫投之

蜜酒方

蜜二斤半以水一斗慢火熬百沸雞羽掠去沫再熬再掠沫盡爲度桂心胡椒良薑紅豆蔻砂仁各等分爲細末先於器內下藥末八錢次下乾麴末四兩後下蜜水

用油紙封箬葉七重蜜固冬二七日春秋十日夏七日
熟

又方 蜜四斤水九升同煮掠去浮沫夏候冷冬微溫
入麴末四兩酵一兩腦子一豆大紙七重掩之以大針
刺十孔日去紙一重至七日酒成用木閣起勿令近地
氣冬月以微火溫之勿令凍

又方 沙蜜一斤煉過糯米一升蒸飯以水五升白麴
四兩同入器中密封之五七日可漉極醇美

地黃酒方

肥地黃

竹刀剉細一大升搗爛

白糯米

五升炒熟

麴

一大升

須六月六日造右三件於盆中熟搗令勻納不津器中
泥封春夏三七日秋冬五七日滿開有一盞綠水是其
精英宜先酌飲之餘以生布絞取汁貯之若稀飴極甘
美常服大能補益人

黃子酒麴方

糯米三斗爲率淘淨蒸飯八分熟放溫用麴斟酌多少
拌勻置不通風室中用麥穢或稻稈鋪地上又鋪席一
領於上以米薄攤勻上用蒼耳草蓋時時看視但煬過
成黑色以黃衣上爲度每糯米一斗用此麴一升依常
法釀之

初伏間造中伏後則生蟲不可久留此可爲常用麴

羊羔酒方

精羊肉五斤用炊單裹了放篋底炊熟乾批作片用酒浸一宿研爛以鵝梨七箇去皮心同羊肉再研細紗濾過再用浸肉酒研濾三四次以川芎一兩爲細末入汁內攪勻潑在糯米脚用麴依常法

花香酒法

凡有香之花木香茶潔桂菊之類皆可摘下曬乾每清酒一斗用花頭二兩生絹袋盛懸於酒面離約一指許密封瓶口經宿去花其酒卽作花香甚美

煮酒法

將甯下清酒裝瓶滿以箬葉如法封扎鍋內湯止浸瓶

三分之一其瓶湏以物閣起勿着鍋底四邊頂口以物
攔壓定勿令透氣瓶頭先放隔夜浸過糯米一撮然後
發火但米熟爲度或只揭起所蓋之物一起其瓶卽乾
是其候也速用水潑滅火然後起瓶離鍋火不滅味必
壞火過則味狂糖火不足則酸或用黃蠟一小塊放酒
中方泥起酒冷蠟凝味重而清也

止酸酒法

每酒一瓶着生雞子一箇石膏半搗碎縮砂杏仁各七
枚三日便佳

又方 每餅以生雞子一箇頭上以針刺兩三小孔勿
令汁出投餅中煮之

又方 每埕以黑錫一斤炙熱投酒中酸味去盡爲佳
半日取出任別用

又方 柑子一兩桂心二銖白芷確砂各一銖同爲末
取三銖入酒其酸卽去

臘酒法

臘日取水一石置不漏器中浸麴三斗便下四斗米飯
至來春正月十五日又下米飯三斗二月二十日又下
米飯三斗至四月一十八日開之其甕但露着不用穰
草蓋三伏停之不敗

造酒總法

要相時寒暖寒甚則熱拌熱則令飯冷然後拌和爲妙

造醋法

七醋方

以黃陳倉米五斗爲率不淘淨浸七宿每日換水一次至七日做爲熟飯乘熱入甕按平封閉勿令氣出第三日翻動至第七日開再翻轉傾入井花水三擔又封七日再攪再封至三十七二十一日成好醋此法簡妙

三黃醋方

三伏中取陳倉米一斗淘淨做熟硬飯攤勻候冷定飯面上以楮葉蓋或蒼耳青蒿皆可待黃衣上去蓋翻轉至次日暴乾簸去黃衣淨器收再用陳米一斗如前做飯暴收至秋社日又以陳米一斗做熟飯與上件同

乾一處拌勻下水面上約四指高水以紗帛蒙頭至四十九日方熟慎勿動着待其自熟此法極妙

妙麥醋法

陳倉米或糯米一斗以水浸一宿炊作飯攤溫冷粗麴二十兩搗細火焙乾以紙襯地上出火氣拌飯勻放淨缸內入新汲水三斗又拌勻捺平用紙兩三重密封缸口勿見風向南方安候四十九日開用小麥二升炒焦投入缸內少頃取醋於鍋內煎沸入餅再入炒麥一撮醋久不壞取頭醋了再用水一斗半釀取第二醋旬日可食取了煮水七升半取第三醋更數日可食取醋了時須用炒焦麥半升入缸至妙

麥黃醋法

小麥不拘多少淘淨以清水浸三日漉出乾蒸熟於暖處攤開放蘆席上槓葉蓋之三五日黃衣上去葉暴乾飯淨入缸用水拌勻平之上而可一拳高水閉七七日熟

大麥醋法

大麥米二斗內一斗炒令黃色水浸一日夜炊熟以白麴六斤拌和於淨甕中鋪席攤勻槓葉蓋七日黃衣上暴乾將餘麥一斗炒黃浸一宿炊熟攤溫同麥黃拌勻捺入缸內以水六斗攪密蓋二十日可熟

粟米醋法

粟米一斗淘淨水浸七日候有酸氣淘淨七次上甑蒸熟候如人體溫下甑封蓋直候發好日早晚攪之極多爲妙五六日後澄清香熟撇取清者其脚再入溫湯攪勻又待五六日成醋直至滓盡乃止

糟醋法

臘糟一石用水泡粗糠三斗麥麴二斗和勻溫暖處放罈蓋勤拌捺待氣香嘗有醋味依常法淋之按四時添減春秋糠四斗半麴二斗半夏卽原數冬用糠五斗麴三斗看天氣冷暖加減用之

餒糠醋法

餒飾一斤水三斤先以水入鍋煎數沸取出入餒攪勻

伺溫入白麪末二兩同攪勻裝餅內紙封日曬春一
月冬四十五日夏二十日熟極香美下了到二十日之
上有一重白醪勿動至自落時乃成熟也若不日曬只
放淨暖處勿動搖任其自然尤妙

又方 臘月收淨雪實內缸中約五寸厚入餚餚一層
再入雪又澆餚餚至十斤爲度密封泥固至來年四月
八日開

糠醋法

每糟二十斤以水一擔浸一宿攪爛或新糟用水一擔
半糠皮隨水拌糟極勻入甕將滿按令半用稻糠蓋冷
則加薦頻看候熟發便倒入別甕熱不得太過未熟勿

動但熱逐旋隨次按勻再膽入淋甕中踏實煎湯
頭醋又煎淋第二醋要極酸以二醋煎沸淋新糟更要
酸頭醋煎淋恐太酸造成用川椒裝在乾餅泥起勿近
濕處煎了候冷入餅造醋要酸其法全在發熱時不可
發過化糟時短着水淋下再淋自然妙也

收藏醋法

收醋須用頭出者裝入餅每餅燒紅炭一塊投之加炒
小麥一撮箬封泥固或入燒鹽者反淡了味

糯米醋法

六月六日用小麥二升磨碎不羅是日侵早以井花水
和成餅桑葉紙包之懸通風處陰乾聽其自發八月社

日以糯米一斗蒸作飯搗前麴末拌勻入甕取蒸飯湯候冷量四斗入之不及水湊紙糊甕口針刺數孔於紙上至一箇月先期盪洗瓦甕瀝乾至日榨醋煮熟嘗之或以早穀春半米半穀炒焦黑色乘熱投入醋中封蓋則醋黑色酸味倍增甚妙

棗醋法

紅棗煮爛連湯放冷入造酒麴許或用陳紅米炊作飯投入拌勻入甕甕面留一小孔中候香熟用之

乾醋法

烏梅去核一升以醱醋五升浸曬乾爲末欲用取少許

投水中卽成醋

又方 以蒸餅暴乾投醋中浸透再暴再浸大約餅三枚滲盡醋一斗暴燥收之每行厨欲用擘少許以水研用

又方 倉米一斗輕炒過微焦亦不妨取水浸一宿上甑蒸熟攤冷搗麩麴末六升冷熟水和勻收入料樣於甕令汁透飯內候熟定方以泥封口半月後取喫甚酸醬法

熟黃醬方

以豆揀淨炒熟去皮磨細每末一斗入麴三斗以湯和勻切片蒸熟攤蘆蓆上用麥點蒼耳葉盆發熱作黃衣

了翻轉烈日曬愈好每乾黃一斤用鹽四兩并花水下
高於黃一拳曬之

生黃醬方

三伏中不拘黃黑豆棟淨水浸一宿漉出入鍋煮熟爛
取出難令極冷白麪不拘多小拌勻攤蘆席上用麥稈
蒼耳葉盒發熱作黃衣了翻轉烈日曬愈好每乾黃一
斤用鹽四兩并花水下高于黃一拳曬之

小豆醬方

小豆不拘多少棟淨磨碎歛去皮再磨細水浸半晝控
乾擦去皮盡至來早水淘淨控乾和麪捺作團盒蓋候
一月方發過用大眼籃懸通風處至來年二月中旬用

密封口泥固曬七七日爲度不可入水瓜茄中自然汁
出也鹽無分兩相度斟量用之

鹹豆方

黑豆一斗蒸畧熟取起曬一日用瓜二十條同十斤
先切令小乾紫蘇陳皮各切碎拌勻用茴香酒浸炒鹽
四兩和得中醃之三越日然後用好酒通酒令勻再畧
蒸過再用鹽四兩拌之又用好酒微洒日中攤曬一日
却入小磁缸內裏疊數重紙封烈日暴之

淡豆豉方

大黑豆不拘多少甑蒸香爲度取出攤置菜園中乘溫
熱以笊子每一層盛一筴蘭頻在無風處四圍上下用

青草穰緊護之數日取開見豆上生黃衣已遍然後取出曬一日次日溫湯瀝洗以紫蘇葉切碎拌和之烈日暴十分乾後用磁器收貯密封泥固之

麩豉方

小麥細磨爲麩以泔泥入甑蒸候氣焰好熟乃取下攤之令極冷以手掇碎置席上以蒼耳之類蓋七日過上黃衣乃攤去熱氣却裝入甕中盆蓋口以草穰煥七日黑色氣味香美便乘熱捻作餅中穿一孔以繩貫之紙袋裹其外用時全餅著湯中煮色足瀝出削去外皮一餅用數次香美大勝豆豉只打破湯浸研用亦可但汁濁不如全煮汁清也

順七八月中造

收臘鼓法

取香好豆鼓於臘日用川芎頭橘皮生姜絲酒酒蒸焙乾收貯淨磁器中雖久如新

瓜鼓方

大菜瓜二十枚去穢切作條闊厚一寸長二許不可經水用鹽八兩醃二宿漉出暴乾用頭醋五升豆鼓一升用鹽汁煎四五沸去豆鼓以所煎之醋放冷入糖四兩蒔蘿茴香川椒紫蘇橘皮絲同瓜兒若入醋內浸二宿漉出曬待乾又浸又曬以浥盡糟醋乾爲度

造時酒三
代中

魚鮓方

每大魚一斤切作脩不得犯水以淨布拭去涎血乾淨

用鹽一兩半冬月一兩待片時醃魚出水再漚乾用薑
橘絲時蘿紅麴飯葱油拌勻入磁罐揀實蓋竹簽
揷定覆罐去酒盡即熟用或琴水綽過肉緊而脆

王叔鮮

青魚鯉魚大者皆可取淨肉隨意切片每斤用鹽一兩
醃過夜控乾入川椒時蘿生薑橘皮絲葱絲熟油半兩
橘葉數片茴香少許硬飯三兩匙再入鹽少許調和入
瓶箬封泥固之

真御法

淨魚肉十斤切醬用酒半升鹽六兩醃過夜去酒汁入
薑橘絲各二兩川椒時蘿各半兩茴香二錢紅麴三斤

蔥絲四兩粳米飯一升半鹽四兩酒半升拌勻入磁器
內箬箬簍簍候瀋出傾去入熟油四兩澆其面泥封之
省力鮮

青魚鯉魚皆可切作三指大治淨每五斤用炒鹽熟油
各四兩薑橘絲各半兩川椒末三錢酒一盞醋半盞葱
絲少許拌勻磁罐內實捺箬蓋竹簍揷五七日熟

海棠鮓

猪羊肉皆可造酒蓋去皮骨沸湯焯過細切每肉一斤
用鹽一兩葱白五莖爲絲香油半兩微煎炒之入川椒
馬芹各一錢紅麴三錢小麥黃一兩並爲末酒醋各半
盞粳米飯三匙一同拌勻入磁封固之冬半月夏七日

熟

鱖魚鮓

鱖皇魚去皮骨尾鬣諸大魚皆可取肉洗去血盡控乾用紅麴拌鹽每肉三十斤醃七日夜溫水洗淨控乾入生香油一斤炒硬米粉一升半葱白二斤劈碎川椒皮二兩茴香薤羅各一兩桂皮紅豆各五錢杏仁一兩去皮陳皮乾生姜各一兩爲末拌勻用木桶盛荷葉蓋面緊用石壓之滷汁上卽熟

黃雀鮓

每雀百枚治淨用酒半升洗拭乾不犯生水用麥黃蘗紅麴各一兩鹽半兩葱絲拌勻將雀逐箇平鋪鱖內以

料物糝一層裝滿用箬蓋竹篾插候滷出傾去入醇酒密封泥固之

鵞鮮

肥鵞用淨肉細切每五斤入鹽二兩酒一大碗醃過宿去滷用葱絲二兩薑絲四兩橘皮絲一兩椒皮末半兩時蘿曲香馬芹各少許紅麴末一合酒半升拌勻入罐實捺箬封竹插泥固之 猪羊精肉皆可依此

金溪鮮

鵞鴨肥者皆可治淨肉薄切以四分爲率入猪脂一分每斤炒鹽八錢葱白十莖切絲馬芹川椒末各半錢紅麴二錢粳米飯三匙醋半合同和勻入餅封之

邊巡鮓

諸般皆可但淨肉簿切入圓椒馬芹杏仁薑橘葉花鹽
米粉紅麴拌勻用筴簪裹入甑蒸半熟取出以醋少許
鍋內炒過可用

羊肉鮓

精羊肉一斤細切用鹽一兩紅麴末一兩馬芹葱薑絲
隨意多少飯一掬溫漿水洒拌勻入罐緊捺以箬筴簪
蓋春夏日暴秋冬火煨五日熟

鯉鮓

鯉肉治淨每斤用鹽一兩醃一伏時再淨洗控乾布裹
石壓入酒少許拌用熟油薑絲各半兩鹽一錢葱絲一

兩飯一合紅麴馬芹茴香少許拌勻入瓶泥封十日

蛤蜊醬

生蛤蜊一斤將原滷洗去坭沙布裹石壓一宿入鹽
紅麴末一兩麥黃末二合入罐裝酒少許泥封固

玉鈎鰕鮓

生大鰕剥去皮鬚脚布裹壓乾每斤用鹽一兩又看
天氣冷煖增減生香油一兩蛤殼少許撒三十粒葱薑
各少許飯半盞拌勻入鉗實捺封候香可食

清涼鰕鮓

鰕不拘多少用鹽水浸去鹹汁壓乾入紅麴川椒蒔蘿
茴香葱白糯米飯少許鹽拌和入瓶緊捺以好酒洒面

上箬蓋密封乾則加酒可留兩月

凡鮓若要急熟則置竈頭煖處或日中暴之

凡鮓中用茴香夏月當勿用此物要酸

凡雀鰲魚鮓過時和猪肉作餛飩甚妙

糟醬醃藏法

法魚

大鯽魚洗淨控乾一宿破去肚腸留子鱗腮腮切一刀
再拭乾每十斤用炒鹽二十兩麥黃米十五兩神麴末
二十兩川椒二兩蒔蘿一兩半馬芹一兩紅麴八兩拌
勻入腮實滿更填魚腹中餘者糝魚身入缸罐中排平
入好酒浸沒二指泥封固臘月造

醃魚法

臘月取大魚去鱗雜首尾劈開洗去涎血布拭乾炒
醃七日就用鹽水刷洗魚明淨籃懸當風處七七魚
極乾取下割作大方塊用臘糟以臘月酒脚和稀相魚
多少下炒茴香時蘿葱油鹽與糟拌勻塗魚逐塊入淨
罈中一層魚一層糟以滿爲度泥封固七七日開之如
遇南風不可開

紅魚方

鯽魚去腸每一斤淨用鹽一兩醃半日淨洗去涎血控
乾每用鹽一兩摻魚肉上紅麴末二兩葱白絲二莖時
蘿少許川椒百粒酒半盞入罈封固五日可食

醃魚又法

鱮鯉鰻魚皆可臘月作乾至正月切作段洗淨每斤用鹽二兩却以糯米白麴造成酒醅以紅麴入醅內漬油蔴蘿蔔香薑椒拌和一層魚一層糟醅密封固可交新

魚醬

每淨肉切碎一斤用鹽三兩炒川椒末乾生薑末馬芹各一錢神麴末二錢細紅麴半兩葱絲一握好酒同拌勻入餅

酒魚脯

大鯉魚治淨布拭乾每斤用鹽一兩葱椒蔴蘿蔔絲好酒同醃令酒高魚一指逐日翻動候滋味透取出曬乾

削食臘月造

酒麴魚

大魚治淨一斤切作手掌大片用鹽二兩神麴末四兩
川椒百粒葱一握酒一升拌勻密封冬月七日夏一宿
可食

魚頭醬

魚頭去眼睛及頰頤硬骨不拘多少先用鹽酒醋出水
控乾碎剉如骰子太每斤用鹽一兩半炒米粗末薑葱
絲椒時蘿橘皮拌勻入餅實捺封固

醃藏肉法

新猪肉切成段塊用煮小麥滾湯淋過乾每斤用鹽一

兩捺置缸中三日一翻半月後用好酒糟醃兩宿出缸
用原缸瀝淨洗懸無烟處淨室中二十日後半乾以故
紙封裹用淋過淨灰於大甕中一重灰一重肉埋訖盤
蓋置涼處經歲如新煮時以米泔浸一炊時洗刷淨下
清水鍋中盆蓋慢火煮候沸卽徹新停火一時再發火
煮滾住火良久取出食此法之妙全在早醃須臘月前
十日作得臘氣乃佳遲則不佳矣牛羊馬驢等肉皆可
同此法

臘肉法

肉三斤作一塊每斤用鹽一兩按令勻入缸醃數日每
日翻二三遍却入酒醋中停再醃三五日日翻三五次

取出控乾先備百沸湯一鍋真麻油一器將肉逐塊畧入湯蘸卽提起趁熱以油勻刷掛烟頭薰之日後再用臘糟加酒拌勻再醃十日諸肉並可依此法

四時臘法

臘月醃肉滷淨器收貯泥封之要用則取一椀臘水一椀鹽三兩和勻將肉去骨切三指厚五寸闊用鹽料勻拌半日入滷水內浸一宿次日臘味與臘月者無異

肉脯法

諸般獸肉皆可一斤切作十六條好酒一大盞醋一盞淨鹽四兩馬芹時蘿各少許慢火熬酒醋乾收之

醃猪舌

猪舌一斤鹽半兩酒一盞川椒蔞茴香各少許細切葱白醃五日日翻三四次用細索掛當風處候乾用紙袋盛掛之

紅羊肺

肥羊肉十五斤以半斤切作一條用鹽十五兩醃三伏時取出糟三斤鹽三兩拌勻再醃三宿取出不去糟於竈上猛柴烟薰乾次年五六月洗剥淨煮食

鹿獐羊等肉

或作條或作片去筋膜脂帶每斤用鹽一兩天氣暖則加一分半醃半日入酒一升半醋一盞經宿取出焙乾

牛羊肉

去骨打作小長條精肥相間三四條作一埠布罽石壓
經宿每斤用鹽八錢酒二盞醃三五日每日翻一次醃
至十日後日曬至晚復入滴汗但汁盡爲度候乾掛厨
烟上臘月可造

牛腓鹿脩

好肉去筋膜切作條或作片每二斤用鹽六錢半川椒
三十粒葱三莖細切一大碗同醃三五日日翻六七次
曬乾猪羊倣此

醃鹿脯

淨肉十斤去筋膜打作條用鹽五兩川椒三錢蔞羅半
兩葱白四兩好酒二升和肉拌醃每日翻二次冬三日

夏一伏時取出以索逐條穿用香油擦曬乾爲度

又法 鹿獐肉皮去盡連筋細切每二十斤用鹽二十兩蕪荑二合拌勻用大羊肚一箇裝滿縫合用杖夾定於當風日處乾暴

醃鹿尾

用刀剝去尾根上毛剔去骨用鹽一錢蕪荑半錢填其中杖夾風吹乾之

夏月收肉法

凡諸般肉大片薄批每斤用鹽二兩細料物拌勻勤翻轉醃半日許榨去血水以香油抹過蒸熟竹簽穿懸烈日中曬乾收之

又法 白麪搜和如捍餅麪劑肉去骨切作塊如盞大以麪裹油缸浸久留如新麪仍可食

夏月收熟肉法

以肉切作大塊每斤用鹽半兩醃片時入橘皮時鹽川椒末酒醋相肉多少醬少許同煮至酒醋乾以篩盛烈日暴乾

又法 用磁器盛肉頓鍋中少著水燒滾冷則再燒乾則添水令熟氣長不絕可留二三日

夏月煮肉停久法

每肉五斤用芫荽子一合醋二升鹽三兩慢火煮熟透風處放之加酒椒葱同煮可也

又法 橘花曬乾爲末每暑月煮肉抄一匙煮之可半
月不壞其妙

又法 用白礬少許同煮亦可留數日

水晶肥

精羊肉去皮脂薄批片以鹽椒馬芹研好醋澄去滓醃
一時又攤篩上烈日中暴乾精猪肉亦可夏月肉宜用
此法

魚脯

魚肉切作橫條鹽醋醃片時粗布浥乾先以香料爲細
末綠豆粉拌勻却以魚用粉爲衣輕手幹開麻油殊烈
日暴熟無日則急火焙之

酒蟹方

九月中揀肥壯者十斤用炒鹽一斤四兩明礬末一兩五錢先將鱉淨洗用稀籃封貯懸當風半日或一日以鱉乾爲度用好醋酒五升拌勻和鹽礬令鱉入酒內良久取出每一枚幹開臍入罐捺實收貯更以花椒糝其上以紙兩三重蓋口紙中納韶粉一粒如小豆大箬封泥固取時勿見燈或用好酒破開臘糟五升拌鹽礬亦可

醬醋蟹

圓臍大蟹麻皮扎定於溫鍋內放令吐出沫了每斤用鹽七錢半醋半升香油二兩葱白五握炒作熟葱油榆

仁醬半兩茴香川椒末薑橘絲各一錢與醋酒同拌勻
將蟹排在淨器內傾酒醋入浸之半月可食底下安皂
角一寸

法蟹

大蟹十枚洗淨經宿用鹽二兩半麥黃末二兩紅麴末
一兩半仰置蟹在罐內以好酒二升白芷末二錢川椒
蔣羅薑橘絲茴香等物入罐封半月熟

糟蟹

團齰鱗三十枚淨洗布拭乾糟五斤鹽十二兩好醋半
升好酒半升拌糟依法收貯七日可食留至明年
又法 蒸熟蟹糟之甚妙

醬蟹

團劑蟹百枚淨洗控乾逐箇臍內滿填鹽用線縛定仰疊磁器中法醬二斤斫渾川椒一兩好酒一斗拌醬椒勻浸令過蟹一指酒少再添密封泥固冬二十日熟

肉鼓法

猪肉精肥逐項切小塊同羊脂微炒以酒醋水用川椒鹽杏仁硝砂木香阿魏甘草同煮頻焯去沫候熟收之又法 精肉一片骰子塊切鹽一兩拌勻曬去腥生薑四兩薄切燂用猪脂爛剉炒過淡鼓一斤取濃汁兩碗馬芹半兩椒皮一錢先下肉於鍋內炒次用鼓薑橘絲馬芹候炒乾焙收之

又法 羊肉五斤連皮腸皆可醋三升芫荽子一合納袋貯鹽二兩酒三盞蒜瓣三兩同煮慢火煮熟壓成塊切曬乾收之

又法 精肉切塊或條每斤用鹽半兩酒醋各一椀硝砂仁良薑葱橘皮各少許慢火煮汁盡曬乾可留三箇月

鵝雀兔魚醬

右等治淨每一斤用白鹽白麴末各四兩葱三根切一寸長酒三合胡椒時蘿川椒乾薑爲細末各一錢紅麴末二兩同拌勻每十斤入熟油十兩再拌入餅簍蓋泥封臘月造三月開著四月熟

多能鄙事卷之二

括蒼劉基編

吳郡范惟一校

飲食類

煎酥醪法

煎酥

羊脂一斤猪脂四兩慢火熬濾去滓雪梨二箇去皮心薄切栗肉十个薄切紅棗十五箇去核切燈心一小把皂角一寸剉碎瓜蒌子少許熬至梨乾爲度再濾收之又法羊猪二脂同煎蜜二兩雪梨二箇油一兩不蛀皂角一箇剉碎同熬縮絹濾去苴候冷再熬欲似北酥則以鬱金梔子搭包以綿羊脂翻裏在外以光面盛使

凝滿收之北酥乃用駝脂峰骨煎成故色黃今只收諸獸骨髓作之極佳

造酪

牛乳不拘多少於釜中慢火熬之緊火則底焦燂馬糞火爲上常以杓揚勿令溢出時復徹底從橫攪之勿圓攪若斷勿用口吹吹則解散候四五沸便止瀉入盆中勿揚動待小冷掠去浮皮著別器中乃真酥也餘者用生絹袋濾入乾淨磁餅中收之酪餅湏用火炙乾候冷則無潤氣亦不斷若酪斷不成必是屋中有蛇及蝦蟇之故宜燒人髮或牛羊角碎之其熟乳待溫如人體爲候若熟入則酸冷又難成濾了先以甜酪爲酵大率熟

乳一升用甜酪半匙着杓中以匙極攪開散入熟乳中
仍以杓攪勻以鹽絮之類覆餅令暖良久換生單布蓋
之明旦酪成或無舊甜酪則用漿水一合代之不可多
六七月造者只令如人體置於冷地勿蓋煖冬月造者
令熱於人體

曬乾酪

七八月間造烈日炙酪酪上皮成掠取更炙又掠至肥
盡無皮乃止其皮於鍋中炒少時卽出盆盛暴乾浥浥
時圓起如梨大又暴令極乾收之經年不壞

造乳餅

牛乳一斗爲率絹濾入鍋煎三五沸水解醋點入乳內

漸漸結成。漉出布裹。以石壓之。

造乳團

酪五升下鍋燒滾入冷醋漿水半升自成塊如未成更添漿水一盞決成以布裹團搗如乳餅樣春秋月酪滾提下鍋用漿就之夏月置漿水盆中酪滾以酪置傾漿中

糖霜法

造錫霜用好糖三十斤爲率淨水一桶同入釜中煮沸不要攪動入雞卵四箇同煮少頃直滓盡在面上候冷輕輕挹去之先取淨黃泥水和置別所用樟木作桶桶底作一小孔以木綿塞之入糖其中用綿布蓋面取所

和黃泥水攤中上壓七日看糖色如未凝未白再壓而
過四七日其糖淨白始再熬過分入小罐中約一斤或
半斤以竹篾布罐內於淨地上平鋪以稻糠埋其
罐氣熱則成透白可得霜十斤

烹飪法

法煮羊頭

羊頭治淨下鍋煮入葱五根橘皮一片良薑一塊椒十
餘粒滾數沸入鹽一匙尖慢火煮熟放冷切作片臨食
以木盞盛酒灑蒸熟入碟供勝燒者

羊腩臄尾皆可製

煮指羊以故竹籬土篾二把同煮立軟

煮臘肉過梅後必塵可隔箬以田中泥盪一宿次日洗淨而煮則味美而色白

法煮羊肺

羊肺切爲數段掠入砂罐煮用生姜三片良姜椒鹽各少許葱三握濕紙塞罐口勿泄味慢火煨候半熟再切細添些酒再煮軟供羊肚托胎硬髓皆可禁中謂之雜漚

雞子線

薄酒鍋中煮沸了以雞子開竅入鹽用箸攪勻旋傾令如線以酒供之

肉螯

每牛羊肉十斤切作大片細料物一兩鹽四兩拌勻醃過宿次日翻轉再醃半日控出此是春秋醃法裏伏醃半日冬醃三日控乾用香油十兩凍熟傾肉下油鍋不住手撓候油乾入醃鹵再炒用醋醋傾肉上搭半高慢火熬三五十滾下醬些小慢火煮令汁乾漉出篩中攤曬乾爲度若欲久留者每斤用鹽六錢酒醋各半盞可留經年不壞諸肉皆可造

骨炙

帶皮羊肋每枚截作兩段用礪砂末一捻沸湯浸放溫蘸炙急翻勿令熟再蘸再炙如此三次好酒畧浸上鏊一翻便可食

凡猪羊脊脊獐兔等肉用羊脂皮膜包炙之

紅燒腊

精帶肥肉每段約三斤凉水浸一二時燒滾下鍋用葱三根川椒回香各三錢煮二三沸瀉出用石壓去油水分作大片皂角汁合漿水洗再以溫水淘淨肉汁澄清入醬下鍋却放肉煮勿蓋大料物一兩半紅麴半兩慢火燒軟掠去油沫將肉瀉出控乾調汁滋味得中下白礬末少許去渾脚別碗裝肉汁澆葱絲

川炒雞

每隻治淨切作事件煉香油三兩炒內入葱絲鹽半兩炒七分熟以醬一匙同研爛胡椒回香入水一大碗下

鍋煮熟加好酒少許

煙鶻鴨

每隻治淨煉香油四兩燴變黃色用酒醋水三件中停
浸沒入細料物半兩葱三根醬一匙慢火養熟

馬駒兒

馬核桃腸淨洗翻過將馬羊肉同川椒橘皮茴香生姜
葱榆仁醬一處剝爛裝入腸內綿扎煮熟割塊入芥末
供之

盤兔

肥兔一隻煮七分熟拆開細切用香油四兩煉熟下肉
入鹽葱絲一掬炒片時將汁澄清下鍋滾二三沸入醬

些少搗滾一二沸調麪絲更加活血搗滾一沸看滋味
添鹽醋若用羊尾羊腩縷切同炒尤佳

罾龜

免剥去皮及腸肚等以成塊良姜回香川椒橘皮葱并
蘿蔔五七塊填腹中研硝一塊在口內以水一大碗入
酒醋鹽油各少許於鍋內安杖子閣免勿令着水瓦盆
蓋紙糊合縫勿走氣煮覺水滾扯火溢過再燒一食久
卽熟

粉骨魚

鯉魚治淨勿切碎鹽醃得所魚腹中內細料物並蔥絲
鍋內着水入酒半盞放下魚粉楮實末三錢盆蓋定勿

走氣慢火養一日或一夜放冷其骨皆爛如粉

酥骨魚

鯽魚二斤治淨鹽醃控乾以葛蔓穰抹魚腹裏今皮焦放冷用水一大碗時蘿川椒各一錢馬芹橘皮各一錢細切糖一兩豉二錢鹽一兩油二兩酒醋各一盞葱二掬醬一匙楮實末半兩和勻鍋內用箬鋪底將魚置上又用箬蓋傾下料物水浸沒盆合封閉慢火養熟其骨皆酥

生肺

獐兔爲上羊肺次之全無損者一具使口啞盡血水用凉水浸再啞再浸倒盡血水方可用蒜泥韭汁酪生姜

自然汁入鹽調味勻濾去滓以濕布蓋肺水沉用罐袋灌之

酥油肺

獐爲上兔次之羊又次之依上去血水用蜜酥加稠酪杏泥生薑汁同和濾紐去滓布蓋水沉罐袋灌之

琉璃肺

鵝羊肺依上去血水用杏泥生薑汁酥蜜各四兩薄荷葉汁三合酪半斤酒一盞熱油二兩和勻濾二三次依灌之

水晶鱠

豬皮刮去脂淨洗每斤用水一斗葱椒橘皮各少許慢

火煮皮軟取出細切却入原汁內再煮稀稠得中用綿
濾候凝切之醋澆食甚美

又法 鯉魚皮鱗不拘多少沙盆內擦洗白再換水濯
淨看有多少添水入椒橘皮熬至稠粘以綿濾淨入鰾
少許再熬再濾候凝細切如縷用韭菜生菜木犀鴨子
筍絲薑絲簇盆芥辣澆之

魚鱠

魚不拘大小以鮮活爲上去頭尾肚皮薄切攤白紙上
晾片時細切如絲以蘿蔔細剝布紐作汁姜絲拌魚入
碟雜以生菜芫荽芥辣醋澆 鱸醋用煨葱四根生姜
四兩榆仁醬半盞椒末二錢同研爛入酸醋內加鹽及

糖拌膽用之或用胡椒則減些姜爲好

生肝肚

精羊肉并肚薄批攤紙上挹盡血水切如絲羊百葉亦一般切簇嫩韭苣菜蘿蔔薑用醃醋洗炒蔥油抹肉腥

聚八仙

熟雞爲絲攪腸淖過剪爲線無亦可熟羊肚細切熟鰕肉并熟羊舌片切生菜油鹽搗糟薑絲熟笋絲藕絲香菜芫荽簇礮內醃醋或芥辣醋或蒜酪澆之

水晶冷淘膾

猪皮三斤刮淨入鍋用水高皮三指急火煮滾却以慢火養候耗大半卽以杓撇其清汁澆大漆盤內如作煎

餅乘熱搖蕩令遍滿盆底候凝揭下切如冷淘簇生菜
韭筍蘿蔔等絲辣醋澆之

鍋燒肉

猪羊鷄鴨等先用鹽醬料物醃二時將鍋淨洗燒熱用
香油遍澆以柴架起肉盆合紙封之慢火煨熟

剗燒肉

諸般肉批片搥過滾湯蘸布拭乾入料物件上剗不住
手翻轉熟之

燒肉事件

羊膊

煮熟燒

羊肋

生燒

黃牛肉

煮熟燒

獐鹿膊

煮

羊熟燒

鷄鶉

去肚生燒

野鴨鴈

濕燒

羊妳肋

半熟

腰子 水扎兔 苦腸蹄子 火燎肝 黃雀

砂雀 膾肉 羊耳舌 以上生燒

右俱用簽插於炭火上熱油蘸醬料物酒醋調薄糊燒
不住手翻轉至熟剝去麪皮供

醃燒魚

鯽魚大者肚脊批開治淨醃打拌肉杖夾燒熟

熟灌肺

羊肺洗淨用生薑六兩取自然汁麻泥杏泥共一盞白
麪三兩豆粉熟油各二兩拌勻入鹽灌滿煮熟

湯肺

肺一具生切作條或塊用生薑四兩取自然汁杏泥二

狸肉以胡桃煑之去臊

淡蛤蜊之類以燈心五七莖同煮則柱不粘

敗肉以胡桃或稻草入阿魏同煑亦可

老雞以查子煑之

魚用楮實煑則骨酥以葱葉入魚腹煑亦可

素羹入槌子肉煑之甚妙

牛羊肉湏滾湯下蓋定慢火養熟

馬肉冷水下不蓋入酒煑

獐鹿肉冷水下煑八分熟煑過則無味

熊掌用石灰沸湯樽淨布經煑熟或糟之亦佳

熊白批小段淖過微熟同蜜食多食破腹

鵝老鴈魚鷹之類滾湯慢火養八分熟

虎獾肉土埋一宿鹽醃半日下冷水煮半熟換水加葱椒鹽酒同煮

煮硬肉用礪砂桑白皮楮實同下鍋立軟

肥肉先以芝蔴茄花同料物調稀糊塗肉炙乾却下鍋煮

煮驢馬腸候半熟漉出同香油葱椒麩盆內入胡椒箇換水煮則無臭氣

餅餌米麵食法

燒餅

每白麵一斤入油一兩半炒鹽一錢冷水和搜骨魯提

打研開鏃上煨得硬煨火內燒熟極脆美

白熟餅

雞鴨子清皆可和蜜作湯搜麪依常法捍造取舊絮片
緊綳籠面蒸

山藥胡餅

熟山藥二斤麪一斤蜜一兩油一兩拌和搜捍爲餅

肉油餅

白麪一斤熟油二兩半猪羊脂各二兩剉碎酒一小盞
與麪同和如硬入羊骨髓分作十劑各捍開包餡用托
子印入爐煨熟

酥密餅

麪十斤蜜三兩半羊脂春四夏六秋冬三兩猪脂油春
半斤夏六秋冬九兩溶開入蜜和勻澆麪搜勻任意印
造入爐炙紙襯底慢火燂熟

七寶餠蒸餅

白麪二斤半冷水和成劑旋旋添水調作糊銚盆上用
油攤薄煎以餅包餡如餠餅樣再煎餡用羊肉炒燥子
蘑菇熟蝦肉松子仁胡桃仁白糖末江米入炒葱乾姜
末鹽醋調得中用之

金銀卷煎餅

鴨雞卵打破青黃各放添水調開加豆粉再調攤作煎
餅包餡再煎

駝峯角兒

麪二斤半溶化酥十兩或猪羊油各半代之冷水和鹽少許搜成劑用骨簪提捍作皮炒熟餡子捍成角兒入爐燂熟

烙麪角兒

麪二斤半燒湯升半候滾傾麪入停留二停作捍用湯攪烙熟取出眼冷搜劑捍皮包炒熟餡子捏作角子入盞脫下爐熬燂熟素餡皆可

盞酪焦油餅

以麪調作稠糊攤作厚餅煎翻轉慢火燂熟勿隻取出入蜜和爲劑捍爲厚餅樣包熟餡子印脫深油燂黃色

或以手按圓煤之

圓焦油餅

麵二斤半內六分熱水和減酵各一合水化入麵調打
泛爲度餡用熟者丸如彈子大將麵餡上手包裹住了
虎口啣出滾深油煤熟

餛飩角子

麵一斤香油一兩傾入麵內拌以滾湯斟酌逐旋傾下
用杖攪勻盪作熟麵挑出鍋攤冷捍作皮入生餡包以
盞脫之作蛾蠅樣油煤熟

白熟餅

頭麵三斤內一斤作酵麵一斤作盪一斤錫蜜水和三

麵一處和勻操二百餘拳再放暖處停一時許同麪性
行暄泛再煤一二百拳逐旋取作劑用骨魯槌捍開入
紅爐或鏃上煨熟捍餅入些少蜜則不硬

甘露餅

麵一斤上籠紙襯蒸過先以油水中停攪如飭汁傾入
麵拌和豆粉爲粹捍作薄餅細攢褶兒兩頭相銜綽住
手按開再加粉粹骨魯槌捍開油煤控起蜜澆

回回女真食品

回回油蜜膏

二件逐旋下鍋勤攪令膠黏得中候欲凝水中試退火

凝成膏

翠縷麵

槐葉嫩者妍自然汁依常法搜和白麵捍切滾湯下候熟過水腥素汁湯皆可

山藥撥魚

白麵一斤豆粉四兩水攪如稠煎餅麵入搗爛山藥一處攪極勻用匙撥入沸湯候熟燥汁任意

玲瓏撥魚

白麵一斤調作糊以肥牛羊肉半斤切如豆大入糊攪勻用匙撥入沸湯麵見湯開肉見湯縮候熟肉沉麵浮如玲瓏狀下鹽醬椒料調和食之

玲瓏餽飪

冷水和麪羊腎生脂剉碎入麪同搜捍勻切作濶麪下鍋煮自然漏明

餛飩皮

白麪一斤用鹽半兩涼水和如落索狀頻入搜和如餅劑一時再搜拙爲小劑豆粉爲粹骨骨搥捍開厚中薄邊入餡蘸水合縫餡隨意下鍋時將湯攪轉逐箇下頻灑水長要魚腹沸浮者爲熟先撚取之

饅頭皮

每白麪二斤半

此是十分料

先以酵一盞許於麪內跪

一小窠傾入酵汁就和一塊軟麪覆之放溫暖處伺泛起將四邊乾麪加溫湯和再覆之又候泛起再添乾麪

溫水和冬月用熱湯和就不須多揉再放片時揉成劑則已若揉過則不肥泛其劑放軟捍作皮包餡排無風處濕布巾蓋之俟麪性來乃入蒸籠

餡每十分用羊肉二斤半薄切入滾湯淖過細切入羊脂半斤生姜四兩陳皮二錢細切一合葱四十莖細切香油炒熟杏仁五十箇松子仁二掬剝碎拌勻

猪肉餡入羊脂四兩橘皮一箇椒皮一錢杏仁十箇回香半錢葱十莖俱細切香油二兩醬一兩搗細先將油煉熟下葱醬炒另入醋二合調麪一匙作棒餡鍋內同炒熟與生餡調包

羊肚餡用羊軟肚二箇熟軟肺一箇熟羊舌五箇乘熱

切細精生羊肉半斤脂四兩細剉葱十五莖醃三合生
姜四兩陳皮回香川椒皮各一條細剉燂熟香油炒葱
入麪作捧入鹽拌勻滋味適中依前包之

薄饅頭皮包子水晶角兒等皮

白麪一斤半滾湯逐旋糝下麪不住手攪作稠糊挑作
一二十塊於冷水內浸至雪白取在案上控去水以細
豆粉十三兩和搜作劑再用粉豆作梘打皮包餡上籠
急火蒸熟灑水二次方可下竈臨供時再灑些水便上
碗爲美

魚包子

鯉鰕皆可每十分用淨魚肉五斤柳葉切羊脂十兩散

子塊切猪膽八兩切鹽醬各二兩橘皮二箇細切葱十五莖搜細絲香油炒之姜絲一兩川椒皮末半兩胡椒同杏仁五十箇研細醋一合麪擗之同上項皮

鴛鴨兜子

鴛鴨雞雉之類皆可每淨肉半斤細切用猪膽一兩細切羊脂二兩切如指面大葱姜橘絲共一兩川椒杏仁細料物各少許鹽醬各二錢酒醋各一合麪擗同

蠮黃兜子

熟蠮大者三十箇剥取淨肉并膏用生猪肉一斤半細切香油炒鴨卵五箇以細料物一兩川胡椒共半兩細研姜橘絲各少許葱十五莖切碎香油炒熟麪醬二兩

鹽一兩麪律同上每粉皮一箇切作四片每盒先鋪一片放餡折搭蓋定籠中蒸之

荷葉粥

羊肉二斤淨去血水細切瘦兼飯半升香油二兩炒葱一握肉湯二盞調麪三兩作絲橘皮一兩薑末一兩椒末少許俱一處拌勻再粉皮一箇切作四片每盞肉先鋪一片裏新蓮肉去心鹽填肉松子肉胡桃肉杏仁乳餅木耳菌并肉餡拆搭定蒸熟匙翻在碟內澆泥和酪澆之

水燉鹿鞭

精羊肉半斤鮮羊肚羊尾子腰羊皮竹筴淡鴨各四

兩羊舌五箇煮熟細切橫絲十兩姜絲香醋各二兩炒
葱五莖薑末半兩研鹽薑末姜末半兩調粉拌四兩
打拌入糖皮用熟油抹過切作四片依上用蒸籠裝拆
蒸熟翻碟內好湯燒之

設克兒定刺

胡桃肉溫水浸度二斤淨控乾下桶盆搗碎入熟蜜一
斤曲呂車燒餅搗碎一斤三件拌勻搗作一團塊用曲
呂車燒餅煎餡捏作餅料沙樣入爐貼熟爲度

捲煎餅

捲煎餅以胡桃松子榛子肉嫩蓮肉乾柿熟爲餅料
熟栗色攪仁俱細切用蜜及糖霜和勻作餡捲入煎餅

油煤熟之

糕糜

羊頭爛煮去骨原汁內下回回豆候軟下糯米粉成稠糜下酥及胡荽松子內和勻供之

酸湯

烏梅不拘多少用醋熬爛去核再入沙鍋下蜜膏酸甜得中下搗爛松子細肉酪熬之胡桃見梅酸必黑此汁須用肉汁再調味同煮爛羊肋寸骨肉丸回回豆供之

麻矢

如水活麪和圓小彈劑以冷水浸手掌按作小薄餅兒

下鍋熟別用肉汁食之

八耳搭

水一大碗燒滾下蜜半斤去沫用豆粉六兩調糊下鍋看稀稠添水熟用盤子香油抹底盛油刀裁片酥澆食

哈兒尾

乾麪炒熟羅過再炒下蜜少加水攪成拔作片以刀裁之

古刺赤

鷄子清豆粉酪攪勻攤煎餅一層白糖末松子胡荽肉一層又餅又料如此三四層上用回回油調蜜澆之甚好

海環酥

雞卵二十箇打破攪勻以羊肉二斤細切入細料末半兩剉碎葱十莖香油炒作肉燥攪入卵汁令勻用酒半盞豆粉二兩調糊同前肉燥再攪勻傾入瓶內箬扎口滾湯內煮熟同冷破瓶取出切片酥蜜澆食

哈里沙

小麥一椀搗去皮牛肉四五斤或羊肉同煮糜爛入椀攤開加松子仁羊尾油澆同黃燒餅供

河西柿

連心羊肺一具浸淨以豆粉四兩內汁破開麪四兩韭汁破開蜜三兩酥半斤松子胡荽去皮淨十兩研細瀝

去滓和勻灌肺滿下鍋煮熟單盤盛托至筵前刀割標
內先澆灌肺餘汁入麻泥煮熟作受賜

蒸羊眉突

羊一口燂淨去頭蹄腸肚打作事件用地椒細料酒醋
調勻澆肉上浸一時許入空鍋內柴棒架起盤合泥封
發火勿緊候熟碗內另供原汁

柿糕

糯米一斗乾柿五十箇搗爲粉乾則用棗泥拌搗馬尾
蘿羅過甑蒸熟入松子胡荽內再搗成團以蜜澆食

玉葉羹

每十分用乳團二箇薄批入豆粉拌煮熟磨菇桑落半

熟去皮山藥各四兩筭四兩糟薑三兩碗裝熟汁澆之

乳羹

牛乳一升銀石器熬候凝入碗用薑可作兩分

假灌肺

蒟蒻切作片湯淖過用杏泥椒薑鹽醬醃兩時許揩淨洗備葱油然後用乳及椒薑和蒟蒻燉合汁供之

山藥麵

每麵一斤熟山藥一斤薑汁一兩豆粉一合入水搜和如水活麵以骨骨撻研開切作筭子入豆粉臥案上搓長尺許下鍋煮熟合汁澆之

兩熟魚

每十分用熟山藥二斤乳團一箇各爛研橘皮二兩生薑二兩各剉碎薑末半錢鹽少許豆粉半斤調糊一處拌勻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煤熟再入蘑菇汁內煮樸供酒薑絲菜頭絲笋絲皆可

酥燂鹿脯

每十分以生麪一斤四兩細料物二錢韭三根鹽二兩紅麴末一錢同燂爛如肉色溫湯浸開搓作條煮熟絲開醬醋合蘑菇汁醃片時控乾油煎却下醃汁同炒乾麪豉

熟麪筋絲碎笋片木耳薑片或加蘑菇桑鵲香菌之類

下油鍋炒半熟傾入研爛醬椒沙糖少許粉搗鳩熟候
汁乾供之

玉葉羹

熟麪觔一搗碎切醬瓜兒兩箇糟薑半斤各細切下油
鍋加葱絲炒熟食薑只用生者亦可

炙脯

熟麪觔隨意切下油鍋略炒以醬醋葱椒鹽料物研爛
調味得所醃片時用竹簽揀慢火炙乾又蘸炙汁盡爲
度

酒鳩菌

乾香菌逐根截立沙土內用米泔發經宿令鮮潤絲開

用炒葱油薑橘絲鹽醬料物酒攪勻煑熟

假蜆子

鮮導肉不切菱肉剉骰子塊焯過物料醃油燴熟

煤骨頭

乳團豆粉生麵一斤以鹽醬茴香橘皮椒末和勻蒸熟切作骨頭樣油煤却入醬清汁搗炒熟麻子加沙糖合汁慢火燒入麵牽不用油

假魚鱗

薄批熟麵筋用薄粉皮兩箇牽抹濕上下夾定蒸熟薄切別染紅粉皮細切筭絲蘑菇絲蘿蔔薑絲生菜香菜間裝如春盤樣用鱸醋澆

水晶鱠

瓊芝菜洗去沙頻換米泔浸三日略煮一二沸入盆研極細下鍋煎化瀝去滓候凝結縷切簇盤以鱠醋澆食庖厨雜用法

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瀝出控乾蒸熟蓋覆盆上暴乾造鮮用

造蕪荑

榆錢不拘多少暴乾於磁器內鋪榆錢一層撒鹽一層如此相間以醬水澆候軟控起用麪衣拌蓋覆盆上暴乾收之上爲度暴乾收之

多能鄙事卷之二終