1005
574
6

宮室　衣服　器用

音樂　閨妝　火禁

牧養　飲膳　麴糵

倉計　喜誥

音紙

圖增新纂書類要事林廣記外集目錄

卷之一

宮室類
宮室之圖　宮室制度
六寢制圖　九室制圖
器用制度　器物之圖

卷之二

音樂類
音樂總敘　音樂名數
古代樂舞　雲門大卷
五英　大章
大濩　大武
萬舞　象舞
執枝舞　六么舞
霓裳曲　賞美人

音器類
樂星圖譜　律呂相生圖
律生八十四調　總敘訣
正字清濁　呼吸字訣

卷之二

樂器制度圖　樂器原始
大晟　六莖
大韶　大夏
勺　羽舞
七德舞　九功舞
後庭花　伴侶曲

律呂宮調圖　四宮清声
八犯訣　四犯訣窩敘訣
辨字差殊　合口字訣

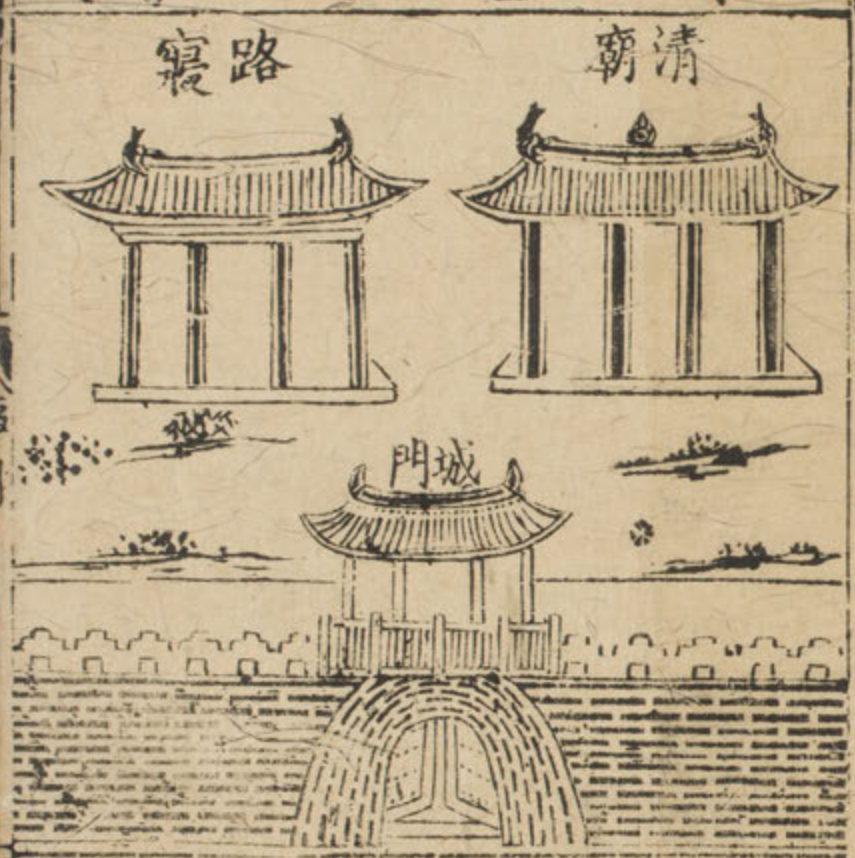
衣服類 衣服儀制 冕服十二章
深衣正圖 深衣制圖 深衣冠帶圖 服用原始
潞澤須知 收藏要法
宮製薔薇油 香髮木犀油 玉女桃花粉
唐宮印蝶粉 內宮黃蕎膏 太真紅玉膏 孫仙少女膏
錢王紅白散 畫眉集香丸 熏衣笑蘭香 惜髮神梳散
牢牙擷香散 透肌五香丸 太乙靈應膏 西施脫骨湯
金蓮穩步膏 玉容飛雲散 削刺金乃散 洪珠翠牙梳方
洗黃色真珠 洗褙象牙梳 洗玳瑁魚魦 收翡翠花朶
卷之四
茶果類 蔡襄茶錄序 茶品 蒙頂新茶
北苑貢茶 煎茶法 播茶法
諸品熟水 收藏果子法 茶焙 茶錄後序
煎酸果子法 諸品香茶 造臘茶法
造諸色菜蘿 淹糟蔬菜法 諸品湯水 收藏蔬菜
蘿蔔姜芥法 造笋脯鮓法 造蜜煎訣 煉生蜜法
酒麴總敘 造麴法 煎諸果子法 糖醋笋法
造紅麴法 東陽醞法
酒麴類

卷之五

釀造須知 諸品淹藏餚饌
假諸品葷食 作魚膾
諸品乾肉 淹諸臟肉
胥炙 紅魚法魚
整中佳味 糟淹魚蝦
煮諸肉法 灌肺灌腸
鵪鶉撒孫 女真肉糕糜
回回酸湯 高麗栗糕
回回古剌赤 回回海螺厨
乾濕葷素麵 水滑索麵
饅頭蒸餅 包子兜子
造諸品麵食 素汁麵
諸品素食 庖厨雜用
洗麵筋 造猢猻

牧養類 類要 相良馬法 毛旋善惡圖 相毛旋歌
相良馬法 養羊 養豬 養雞
羔 鵝鴨 醫療須知 養魚
獸畜類 馬病諸方 牛病諸方
魚蠶毒方 猫雜病方 豬瘡病方
山海靈怪 猿猴病方 禽鳥雜病方
龍馬 應龍 騎杭
俞兒 當庚 珠鼈
猱蠵 狨猶 魚
蛩鼠 朱獳 鹿蜀
鮭魚 羆羆 赤鱬
猾褭 貙 玃如
獫狻 豹 阿羅魚
玃父 合窳 獐
駿 貔 鸞鳥 蜮
蠻 獵 寓 品物異名

宮室之圖



宮室類

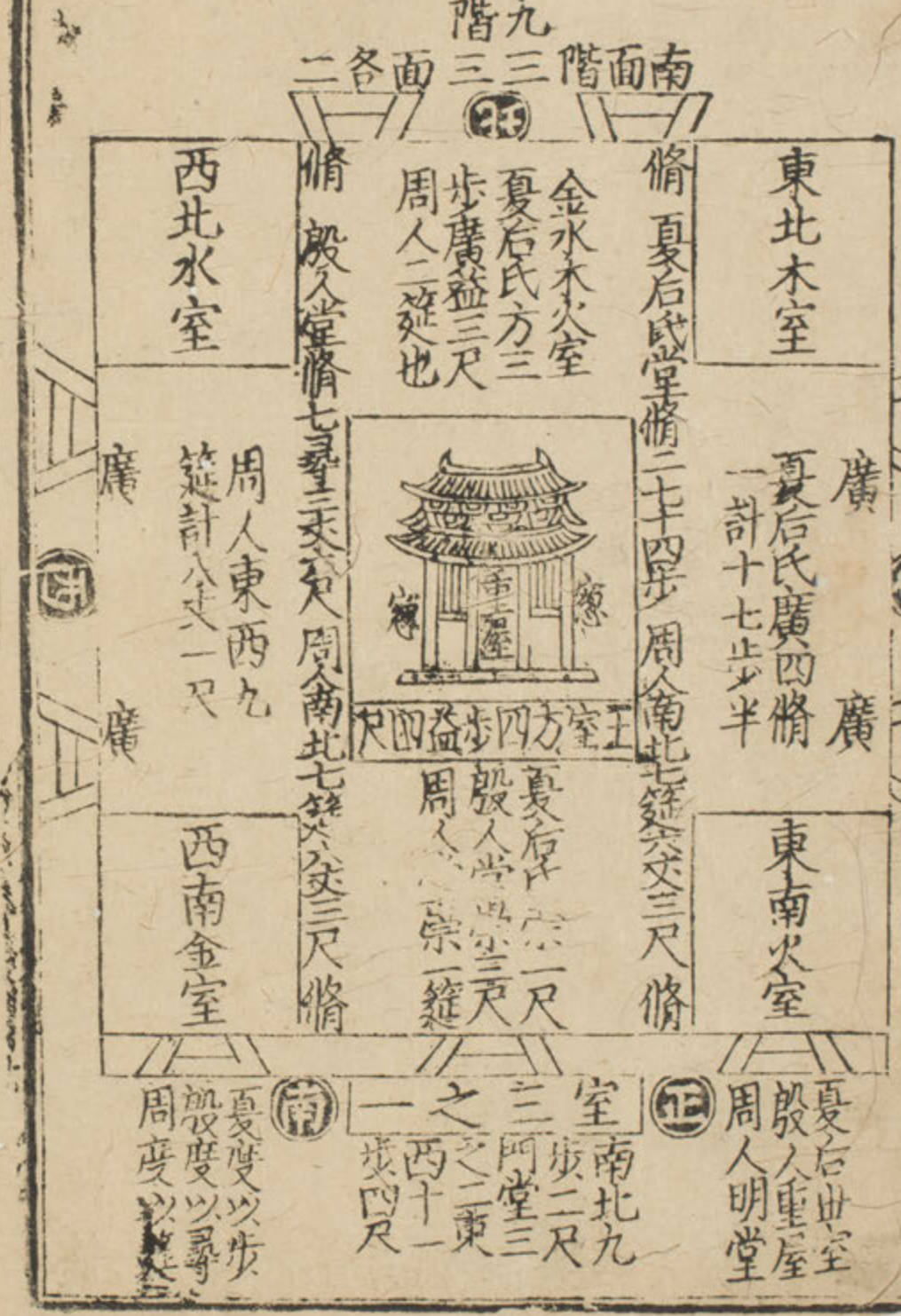
新編纂圖增類羣書類要事林廣記卷之一

宮室

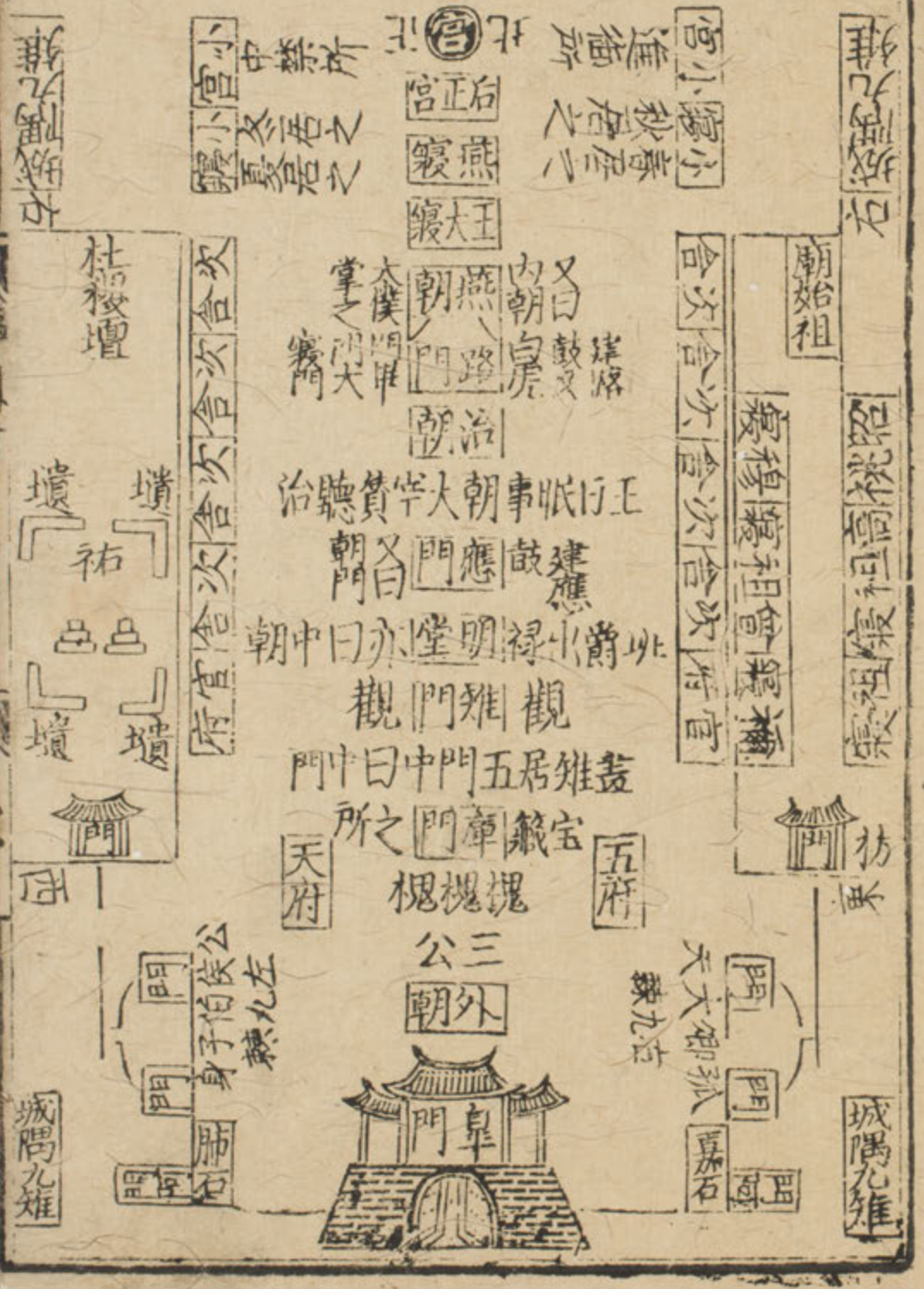
而野処後世聖人易以宮室而上棟下宇之制蓋取諸大壯上古穴居之世穴居

去古未遠猶益可知至周而經制大備其後因之制度不一然當以古法爲正如世室重屋明堂朝位寢廟社稷之類莫不有制其堂陛深廣躬勢向背規矩準繩各置等數皆截然而不可易其視泰之阿房漢之未央武帝之千門萬戶後雖壯麗者大失古制不可以爲法今取礼經所載可爲萬世法程者故列之以圖云

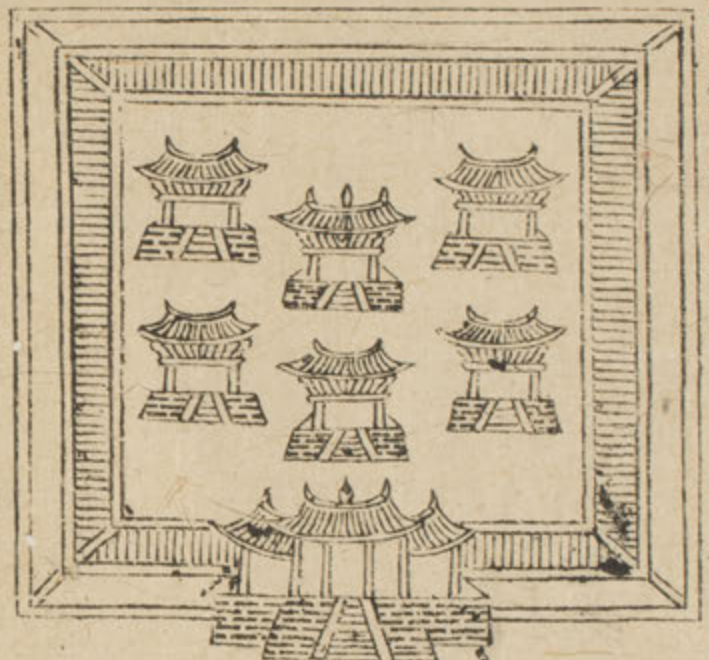
世室重屋明堂圖



朝位廟壝社稷圖

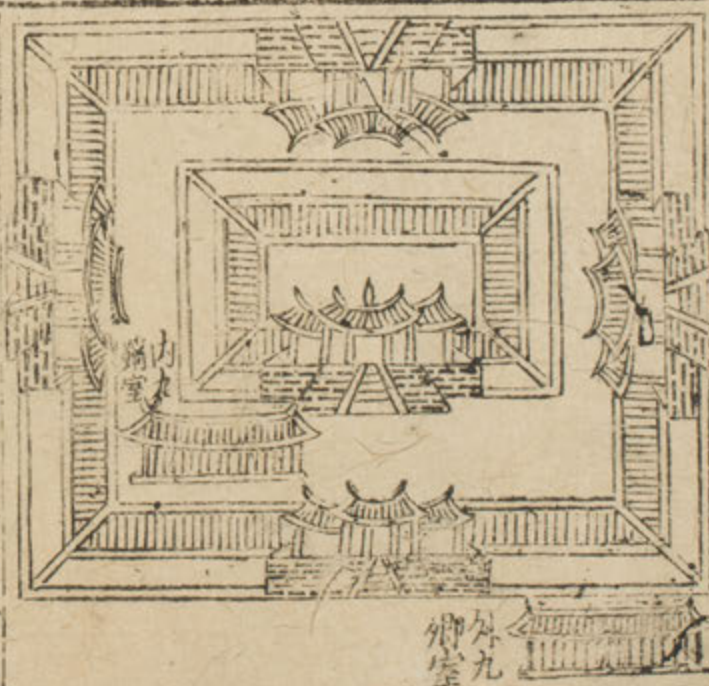


六寢制圖



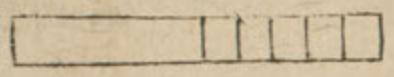
王立六寢后立六宮皆後五前一所謂正寢一燕寢五是也王正寢曰路寢燕寢則王所常居故其一在東北王春居之一在東南王夏居之一在西南秋居之一在西北冬居之一在中央王之燕寢六外有九室九嬪朝禮則九嬪外特於此治內事亦於此居矣先儒謂夫人以下士居之后之六宮象王之六寢六分居后六宮每宮九嬪一人其說詳矣

九室制圖

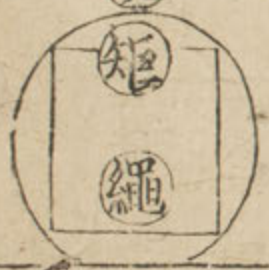


器用類

度



且物莫不有制莫不有則規矩準繩度量權衡皆制物之定則也蓋規以取其圜矩以成其方準以揆其平繩以就其正度以度其長短量以測其淺深權以審其輕重衡以定其低昂合是數者然後謂之有制古人之智者創物巧者述之未有舍是而能自造之制者孟子所謂不以規矩不能成方員又曰權然後知輕重度然後知長短文記禮所謂鑽之於輕重繩墨之於曲直規矩誠設不可欺以方員皆此謂也



取黑黍穀子大小得其中者一黍爲分十分爲寸十寸爲尺十尺爲丈十丈爲引

規圜生矩、方生繩二直生準二正則平衡而均權

漢書云權与物鈞而生衡衡運生規

斗



量



卮



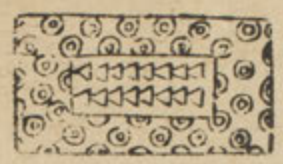
斗斛之制以黍一千有二百實其龠以水準其槩十龠爲合十合爲升十升爲斗十斗爲斛謂之五量

凡



凡者所以安身故加諸老者而少者不及焉

筵



周禮注云筵亦席也在上鋪陳曰筵在下藉曰席古人坐席二重再重各有差

準

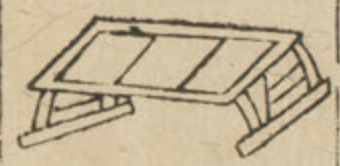
衡



權

是爲五則準繩連體權衡合德百工繇是焉以定法式矣

俎



俎長一尺四寸廣一尺二寸高一尺漆兩端赤中央黑

坫



以致爵亦以承尊形似瓦而罕口圓微修經尺二寸其周圍倶八分中央直与周通高八寸横經八寸足高一寸下經亦四寸經亦中畫赤雲氣

盥



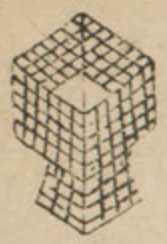
外方內員曰簋盛稻粱之器口員徑六寸足高一寸徑其四角所盛之數及蓋之形制与簋同

簋



以竹爲之口有緣形制如豆受四升以盛乾物

筐



筐皆以竹爲之祭祀之器毛詩維筐及筥註云方曰筐圓曰筥筥亦筐屬筐可

簋



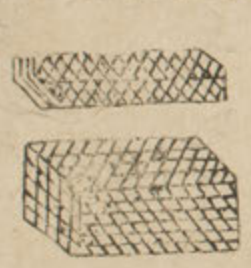
內方外員曰簋盛黍稷之器有蓋象龜其中

豆



以木爲之高升口圓徑一尺深寸微修柄高一尺二寸足高二寸下經亦二寸漆赤中畫雲以盛濡物

籩



以竹爲之長三尺廣一尺深六寸足高三寸有蓋

筥



行幣帛及盛物筥其制圓而長但可以實物而已

鼎



禮書綱領 亨人掌共鼎鑊以共水火之齊

又鼎註云鼎所以和之總大者

鬴



鼏



鼏者若束若編凡鼎鼏蓋以茅爲之長則束本短則編其中矣

鉶



禮書綱領 無足曰鉶有足曰錡可用煮羹瀹菜以供祭

鑊



禮書綱領 亨人掌共鼎以給水火之齊祭祀共大羹鉶羹注云鑊煮肉及魚腊之器

太尊



太古尊尊口徑貟一寸腹高三十四寸腹下大橫徑二尺二寸底徑八寸腹上下空徑一尺五分厚半寸唇寸底平寸容受与犧尊同飾以象於尊腹之上漆赤中口圓徑一尺二寸底徑八寸上下空徑一尺五分足高二寸容受与犧尊同

無飾漆赤中口圓徑八寸腹高三寸中徑六寸半腹下橫徑八寸腹中橫徑一尺寸底徑八寸腹上下空徑一尺二寸足高二寸半橫徑九寸尊口空徑一尺寸腹中橫徑九寸腹下橫徑一尺四寸底徑一尺足高三寸橫徑一尺二寸自腹下至底中央直徑一尺四寸半津赤中外加青雲氣

象尊



壺尊



山尊



刻山雲形漆赤中口圓徑九寸腹高二寸中橫徑八寸腹石大橫徑尺二寸底徑八寸腹上下空徑一尺五分足高二寸下徑九寸空受与犧尊同飾以牛於尊腹之上漆赤中口員徑一尺二寸底徑八寸上下空徑一尺五分足高二寸容受斛口空徑一尺寸腹中橫徑九寸腹下橫徑一尺腹中橫徑一尺四寸底徑一尺足高三寸橫徑一尺二寸自腹下至底中央直徑一尺四寸半津赤中外加青雲氣

犧尊



洗罍



壺



掌客上公壺四侯伯三十二子男二十有四凡諸侯禮壺飾容一斛孤卿大夫壺皆無飾

爵



一升曰爵上有兩柱取飲不盡之義三足如戈形戒其過則傷也

觚



梓人爲飲器觚三升觚以爵而酬以觚陳氏云父躰八觚

觶



醮人醮人致饔餼於賓客各供五十甕所受二斗

觥



量人凡宰祭守鬱人受觥而皆飲之明堂曰殷以觥有兩耳

玉爵



以玉爲之又朱刻木爲之漆赤中受一升畫赤雲口徑四寸底徑二寸上下徑二寸二分有足長六尺博二寸傅翼柄長二尺四寸口縱徑四寸半中央橫徑四寸兩頭橫徑各二寸深二寸漆赤中受勝刻勺頭爲龍狀畫赤雲氣兩末刖爲器也祭或用鬲相如使素王擊缶又飲器易曰用缶是也又爲汲器左氏具綆缶

勺



缶



洗



無飾漆赤中口圓徑八寸上下空徑一尺五分無足容受与觶尊同

著尊



高三尺口徑一尺五寸足徑二尺中身小疏刻聚散洗汴水之器形以漆黃飾口緣朱中其外油畫水文蓮花及魚以飾之

器物名數

規一矩一繩一權一衡一五量一五權一五度一公桓九鎮一命四十二百黍爲一分十分爲一寸十寸爲一尺十尺爲一丈十丈爲一引一千二百黍爲一龠二龠爲一合十合爲一升十升爲一斗十斗爲一斛十六兩爲一斤三十斤爲一鈞四鈞爲一石

五禮 吉禮 玉路 金路 象路 革路 木路

賓禮 碧璧 黃琮 青圭 赤璋 白琥 玄璜

軍禮 大尊 著尊 山尊 壺尊 象尊 犧尊

嘉禮 雞彝 鳥彝 斝彝 黃彝 虎彝 蜼彝

凶禮 鎮圭 王executive圭 公信圭 侯躬圭 伯穀璧 子蒲璧 男

五兵 弓矢 殳 戈 矛 戟

九旗 常 旂 旜 物 旗 旗 旐 旞 旌

器物原始

舟 伏羲氏刻木爲舟剡木爲楫舟楫之利以濟不通蓋取諸渙黃帝時共鼓貨狄二臣作舟鼓貨狄垂伯益作舟舟之制蓋始於此

車 易係辭曰服牛乘馬引重致遠又周禮云蓋圜象天輿方象地輪輻象日月此造車之制也

指南車 昔伏羲與神鼎一一者一統天地萬物所係象也黃帝作玉鼎三象天地人禹收九牧之金鑄九鼎象九州

金銚 古史考曰黃帝始造釜鬵而火食之道成矣禮注云中古未有釜鬵中古蓋謂神農時也

杯 禮王藻曰母沒而杯圈不能飲十洲記曰周穆王時西胡獻常滿杯蓋杯三代之制也約爲瓊杯是也

盤 禮大學有湯之盤銘是商代已有盤制而湯始銘之也或曰盤盂黃帝臣孔甲造此蓋二物之所始也

銚 廣雅曰銚謂之銚說文云溫器也曹操上獻帝表曰臣祖騰有順帝賜純銀粉銚是漢人稱爲之也

匙 禮明堂位曰勺夏后氏以雞勺殷以斚勺周以疏勺推此則前有制矣有夏始加以龍勺枸杓也祭祀曰勺民用曰枸也

鬲 許慎說文曰鬲實鼎鬵音涔愼雄皆漢人凡所記載戰国及秦漢制度蓋三代飲燕之具也

盌 尒雅曰盌謂之瓦注云今之盆也周官牛人祭祀共其盆簝禮器孔子曰奠者奠之盛於盆則始於周時也

鉢 木大盆一曰盎也故語謂之鉢西域有佛鉢是也宋庠江王以銅鉢飼于孔祢是晉宋間始爲中國用也

瓶 事始曰崔寔以金盛玉漿飲賓客瓶始於此

甑 方言曰七謂之甗說文曰匕所以取飯易曰不食匕鬯大東詩曰有捄棘匕則三代之制也

箸 禮記曰飯黍無以箸輔子曰約爲粢築以此觀之蓋是物曰前已有至商約始以象而爲之也

籠 淮南子曰炎帝士於火死而爲灶髙誘後漢李尤籠銘曰燧人造火籠續事始曰黃帝臣所置也

碓 桓譚新論曰宓犧制杵臼之利後世加巧借身踐碓而利十倍則碓蓋起于杵臼之遺法也

磨 世本曰公輸般作磴以龍石穀自山而東謂之磴江淅間或曰磨編木附泥爲之以破穀出米也

說文曰磨石磴也方言磴以棲爲磨則磨以磴而作也蓋起於公輸作磴之後嘶古磨字也

【鬻】管子曰昔蚩尤受天廬之山發而出金蚩尤受而制之以爲劒鎧三戟此劒甲之始也拾遺云昆吾山有鬻如兎食鉄膽腎皆精鉄因取鑄以爲劒雄曰干將雌曰莫邪

【刀】魚龍河圖曰黄帝時蚩尤造刀戟鄭憲洞冥記曰黄帝採首山之銅始爲鑄刀又周之重器有赤刀實録曰諸葛亮以木作槍長二丈五尺也

【弓矢】太白陰經曰包犧氏弦木爲弧剡木爲矢弧矢之利以威天下蓋取諸睽山海經曰堯舜氏作弦木爲弓剡木爲矢易係辭曰神農氏没黄帝少昊生殷始制弓矢

【弩】古史曰黄帝作弩以弓生於弹二生于古孝子楚琴氏以弓矢不足以威天下乃横弓着臂施機設郭加之以力蓋始于楚琴氏也

【藤牌】莊子曰有張毅者高門懸鼓設兵而守之則懸鼓即藤矣荀子有曰宫室蕝之文由此推之宜三代物礼曰天子内屏諸侯外屏大夫以蕝士以幃

【帳幄】周官幕人掌帳幕幄帟之事注云四合象宫室曰帳王所居帳也則帳幄當用制也黄帝内傳曰王母爲帝設九真十絶妙帳蓋帳之始也漢武帝作甲乙武帳蓋因此耳

【旗】西京雜記曰李廣与兄游獵寅山見川虎一矢中之斬其首爲枕臥之服也事始云昔虎枕之始媿感熙中得梁冀玉虎枕臨卧有題曰帝辛九年則紂也紂時已有其制矣

【旌】詩斯干曰下莞上簟注曰簟竹席也以竹爲席謂之簟周成王之顧命曰敷重篾席黼純文貝仮注云篾析也謂析竹青鮮者也戴凱之竹譜曰篾席出建平宜都間遂作詞子之飾以綴之

【節】宋書曰本自唐明皇製如作之以爲飾物貴妃嘗私安禄山後頗无礼因狂悖拘以偽貴妃即自剪髮以送之

【幢】西京雜記長安巧工丁緩作被中香炉本出房風後紀其法至緩更以機環轉運而炉体常平即今香毬也

【蓋】山中記曰堯臣尹壽始作鏡黄帝内傳曰帝与王母會王母鏤鏡十二面隨日月之則鏡掌於軒轅非君壽也

【鏡】古今注曰舜作五明扇陸機翁賦曰昔武王玄覧造翁然則今以招涼者周武王所作也

【扇】呉氏林陵挺得白毛如意所執処皆引蠏虎鬚蝉尾胡綜謂始皇東

○音樂類

音樂總論

凡音之起由人心生也人心之動使之然也感於物而動故形於声、相應故生変、変成方謂之音比音而樂之及干戚羽旄謂之樂、、者音之所由生也樂者其本在人心之感於物也是故其哀心感者其声噍以殺其樂心感者其声嘽以緩其喜心感者其声發以散其怒心感者其声粗以厲其敬心感者其声直以廉其愛心感者其声和以柔六者非性也感於物而後動又曰知声而不知音者禽獸是也知音而不知樂者衆庶是也是故不知声者不可与言音不知音者不可与言樂

音樂名數

五音 宮 商 角 徵 羽

八音 金 石 絲 竹 匏 土 革 木

六律 太蔟 姑洗 蕤賓 夷則 無射 黃鐘

六呂 夾鍾 中呂 林鍾 南呂 應種 大呂

六樂 雲門 黃帝樂又名大卷大咸堯樂又名咸池大韶舜樂亦作磬 大夏禹樂 大濩湯樂 大武武王樂 大夏禹樂 九功舞 上元舞唐舞

七德舞 大夏 部夏 納夏

鍾



九夏 王夏 肆夏 韶夏 納夏 章夏 齊夏 族夏 祓夏 驚夏

亮氏爲鐘躰之別五銑于鼓鉦舞是也鐘枚之別二兩衡是也衡上有旋旋飾有蟲分於于鼓鉦舞之間有帶布於帶間有枚

上古之世黃桲而土鼓周礼有建鼓靈鼓靈鼓路鼓之類其制不然皆以木爲之以革爲面

鼓



琴



琴長三尺六寸六分象春之日廣六寸象六合五絃象五行周文武時加一絃

瑟



瑟長三尺一寸廣一尺八寸二十三絃頌瑟長七尺二寸廣如前二十五絃

鞉



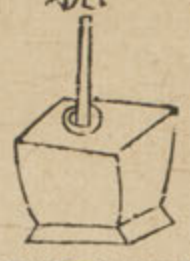
鞉記月令修鞉鞞先儒謂鼓有柄曰鞉大鞉曰鞞小鞉同鞞

旅帥執

磬

磬倨勾一矩有半先儒云上曲爲鈞下直爲倨上廣而短下狹而長廣狹長短務適中焉然皆四三之

祝



祝狀如漆筒方二尺四寸深一尺八寸中有椎柄動而擊其旁所以合樂也

敔



敔伏虎背上有二十七鉏鋙陽數也

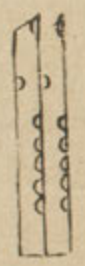
塤



荒

塤狀如秤錘以土爲之大晟樂書塤篪皆六孔而以五竅取聲二者共竅盡合則爲黃鐘盡開則爲應鍾此塤篪所以相應也

管



管六孔十二月之音也併兩而斂之象篴孤竹陰竹孫竹以地言之也

篪



竽



大者二十四管無底洪謂洞簫小者十六管有底狀如鳳翼其声鳳声

三十六簧笙大者十九簧小者十三簧衆管在匏有巢象咸曰巢星

簫



(通)月令章句曰上古聖人本陰陽別風声審清濁不可以文載口傳于是始鑄金鍾以主十二月之声(海經曰)炎帝之孫伯陵因鼓延爲鍾呂氏春秋曰黄帝命伶倫鑄十二鍾禮記曰伶倫制十二鍾(世)說文曰曲勾氏作琴(世本云)(宋衷)所作禮記云叔之離婁皇圖要紀云女媧氏之樂也帝王世紀曰黄帝使伶倫造磬(禮)禮記明堂位曰殷楹(世)鼓黄帝所作者氏之樂也帝王世紀曰黄帝殺蚩尤以其皮爲鼓(世本云)(宋衷)皮爲鼓黄帝内傳曰帝与蚩尤戰(玄女爲帝)制夔鼓以當雷聲(世本曰夔)作鼓黄帝使素女鼓瑟(哀不悦破爲二十五絃)帝(世)(本)曰庖犧氏瑟五十絃黄帝使(素女鼓瑟哀不悦破爲二十五絃)帝王世紀曰伏羲作瑟二十六絃隋音樂志曰瑟二十七絃伏羲所作也(山)海經云晏龍始爲瑟

(通)通典曰秦琵琶也武后時蜀人前朗于古墓中得銅器似琵琶而圓阮行仲曰此阮咸所造命匠人以木爲之名曰琴(礼)以爲晉七賢阮咸所彈与此同因謂之阮

(禮)禮記明堂位曰女媧之笙簧(宋衷)曰笙中之簧也(世本曰)女媧作笙簧(高氏)(史)(亦)云曾(楊)女媧(賛)曰造簧作笙(隋音樂志曰)(生)笙(並)女媧氏之所作也

(禮)太平御覽云黄帝使伶倫伐(竹)于昆溪(斬)而作笛吹之作鳳鳴(風)(俗)(通)曰(謹)案(禮)(樂)記(及)(世)本(並)(云)(伶)倫(造)笛(長)二尺(有)(三)孔(京)房曰(江)(仲)(工)其(事)(才)云(所)造(長)尺四寸(通)(礼)(義)(纂)曰伏羲作(簫)十六管(事)始云女媧造(風)(俗)(通)云舜作(竹)(簫)(其)(象)(鳳)翼(十)管(長)尺二寸(世)(本)亦曰舜造(長)二尺(其)(說)(各)不同(風)(俗)(通)曰(黄)帝(内)(傳)曰(六)(女)(請)(製)(角)二十四以警(衆)(禮)(礼)(義)(纂)曰(蚩)(尤)(師)(蜎)(与)(黄)帝(戰)(帝)(始)(命)(吹)(角)(作)(龍)(鳴)(以)(禦)(之)(軍)(中)(置)(之)(以)(昏)(晨)(故)(角)(爲)(警)(衆)(也)

(風)(俗)(通)曰(爭)(秦)(声)(也)(本)五絃(今)十二絃(不)知(誰)(作)(隋)(音)(樂)(志)(云)(箏)(十)(三)(絃)(象)(十)(二)(月)(与)(一)(時)(也)(又)(杜)(祐)(通)(典)(按)(礼)(樂)(記)(云)(箏)(所)(以)(和)(哀)(樂)也(通)典曰鈸(銅)(盤)(本)(出)(於)(西)(戎)(及)(南)(蛮)二處其九數(人)(隱)(起)(如)(浮)(漚)貫之以韋相擊以和樂(南)(蛮)(大)者謂其九數(或)(者)(謂)(齊)(穆)(王)(秦)所造也

(史)史記封禪書云武(帝)(太)(一)后(十)(三)絃(始)(用)(樂)(作)(驚)(禮)(又)(有)(立)(箜)(篌)(云)(靈)(帝)好之(休)(曲)而長二十三絃(抱)(于)(懷)(中)(兩)(手)(齊)(奏)(謂)(之)(擘)(隋)(音)(樂)(志)(云)(出)(西)域非(華)(夏)(舊)(器)

(風)(俗)(通)曰琵琶(近)(代)(樂)(家)(所)(作)(不)(知)(其)(始)(漢)(樂)(府)(雜)(録)(云)(始)(自)(烏)(孫)(公)主(造)(馬)(上)(彈)(之)(隋)(音)(樂)(志)(云)(曲)(項)(琵)(琶)(出)(自)(西)(域)(非)(華)(夏)(舊)(器)(事)(始)(云)(或)云(胡)(樂)(所)(獻)

(風)(俗)(通)(何)(承)(天)纂(文)曰(觱)(篥)(乃)(羌)(胡)之樂(器)(也)(其)(声)(悲)(本)(名)(悲)(栗)(徐)(景)(山)(云)本胡人牧馬截竹爲(筒)(用)(蒙)(貫)(其)(首)(次)(之)(以)(驚)(群)(馬)(今)(胡)(部)(在)(管)(音)(之)(前)故(世)(亦)(云)(頭)(管)

晉魏之代有宋識善擊節以拍板代之則是拍板之始也樂府雜錄曰唐明皇令黃幡綽撰拍板譜綽曰但存其道則不失其節奏也

通典曰梁有編磬則今之以代磬唐書禮樂志云方響者休以應石管此則是出于編磬之制而梁之時始為方響也

史記秦趙會澠池秦王擊缶為樂擊缶之遺事也晉大中初郭道源善之用越甌形甌十二旋加減水以節擊之今之水盞也

古代樂器

禮大司樂以樂舞教國子舞雲門大卷註云黃帝能成名萬物以用民共財言其德如雲之所出民得以有族類此黃帝之樂也

通典黃帝作咸池注堯增修用之咸皆也池施也又禮注咸池大咸也前禮樂志云顓帝作六莖及根莖也又通典注云莖根也謂澤及下也

白虎通云帝嚳樂曰五英者言其能調和五音以養勞物調其英華也

記樂記篇云名與功偕注云堯作大章舜作大韶各因其得天下之功記樂記注云韶之言紹也言舜能繼紹堯之德也大韶之音大夏之樂也

周禮大司樂篇鄭注云大夏禹樂也又周禮大司樂注云大濩湯樂也前禮樂志云湯作濩之言救民也又周禮大司樂武王伐紂以除其暴能成其武功也

大司樂注云大武武王之樂以數化百姓周公作勺言能酌先祖之道也

記注羽篇云舞所以象文也詩象舞注象用兵刺伐之制

唐九功舞本名功成慶善樂六公本名緑腰後訛為六么

唐志云齊王將亡有伴侶曲因製之項羽之虞姬所製今有虞美人草

感故名之曰虞美人草

音譜類

孝經曰移風易俗莫善於樂子曰雅之為言也正也樂之為言也樂也

明皇雜錄曰宮調曲因製之

律呂隔八相生圖



樂星圖

孝經曰移風易俗莫善於樂子曰今之樂猶古之樂也

子月黃鍾之律為宮從本律數八至林鍾為徵林鍾數八至大蔟為商大蔟數八至南呂為羽南呂數八至姑洗為角姑洗數八至應鍾為閏宮應鍾數八至蕤賓為閏徵是謂之七調周而復始十二月之律合為八十四調之法大備矣

五音律呂宮調之圖



土	金	水	木	火	口	舌	唇	舌	舌
屬	屬	屬	屬	屬	開	居	撮	縮	柱
土	金	水	木	火	張	中	聚	却	齒

四宮清聲

六字黃鍾清聲	五字大呂清聲	高五太簇清聲	尖五夾鍾清聲

四宮清聲在周礼惟祀天之樂用之今之樂色管色並用寄四宮清聲終

律生八十四調

黃林太南姑應蕤大夷夾無仲	太南姑應蕤大夷夾無仲黃林	南姑應蕤大夷夾無仲黃林太	姑應蕤大夷夾無仲黃林太南	應蕤大夷夾無仲黃林太南姑	蕤大夷夾無仲黃林太南姑應	大夷夾無仲黃林太南姑應蕤	夷夾無仲黃林太南姑應蕤大	夾無仲黃林太南姑應蕤大夷	無仲黃林太南姑應蕤大夷夾	仲黃林太南姑應蕤大夷夾無	黃林太南姑應蕤大夷夾無仲
宮	商	角	變徵	徵	羽	宮	商	角	變徵	徵	羽

四六一勾合 律呂一十二宮 閏分一百五音 折声上生四位 丁声上下相同 正倫偏側和諧 或双調使高一 或小食或下凡 皆是愚蒙无識

一宮別分清濁 擊声下隔一宮 近代知音者少 或射羽使下工 宮商角羽宮商羽 三出第八七帰祖 商宮角、羽商宮

四出逆八歸宗　羽角宮商復再動　二四五六逆八用

宮用羽商　商羽角宮　羽角宮

土五金水八　木六火燄燄　輪頂兩斯頂　折掣四相生

曾中无乱筆　敦指依数行

之粗用切音爲古今語脉殊不知反成鄉談蛮字貽笑於人因循父遂訛

舛无辨至於言詞發唱不協律調皆由是也今將教坊樂府呼吸字指重

疊異用平側通称併附此以俟識者賞音

切韻先須辨四聲　五音六律並兼行　難呼語氣皆名濁　易紐言音盡屬清

唇上我班邠豹剥　舌頭當滴帝都丁　撮唇呼虎烏塢污　捲舌伊幽乙噎嚶

開唇坡頗浦鋪拍　齊齒之時實始成　正齒止甄征志只　穿牙杏摘塞爭笙

引喉勾鉤鷗鴉厄　隨鼻音當聲好赫亨　上鄂囂妖嬌矯轎　穿牙臻櫛乍詵生

縱唇休朽求鳩九　送氣查擎姪宅帳　合口甘含蹶合甲　口開何可我歌羌

似前總述都二六　曉韻双声次第迎　大抵宮商角徵羽　應須紐弄最爲精

此間理義皆如此　自是人心不解明

昨夜東風通鼈瑁　帳中捉摸蓁着譙　一樹綾階挨於戴

相煩掠脚畧所知

鼈總讀書鶴上亭　牛頭架屋角上閣　水東剥芒稍蓁閣

卷舌少似營字

特音池非与提字同音　飛音隨非与妃字同音

肥半似兮字收　魏半似鬼字收

浮音扶非房九切　佳音加非与街字同音

元音原非与園字同音　番音幡非与煩字同音

言當東舌似延字非与妍元字同音　韶少似潮字出

先來之先音線

懇音墾非与綮字同音　卷音圈非与基字同音

貓音茅非与苗字同音　緣音延非与旗字同音

豪此一韻外道人多与歌何戈韻同押　與少似已字收

肺音戲非与費字同音　吐音土非与鬼字同音

土音杜非与吐字同音　津音盡非与墨音木非与脉字同音

翡音係非与排字同音　國音谷非与摑字同音

故音骨非与雉字同音　阿誰之阿音室非室字

服飾類

衣服儀制

衣者身之章也自黃帝堯舜氏作衣裳而天下治上衣下裳蓋取諸乾坤垂衣而天下治上衣下裳蓋取諸乾坤

冠冕之制

冠布緇



弁皮



爵弁



追母



夏之冠曰毋追以深布為殼以緇縫其上前廣二寸高三寸

章甫



商之冠曰章甫其制与周委貌同委貌



周之冠曰委貌一名罔冠令之進賢冠乃其遺象也

蒲萄上音下非葡字

天味音異非无沸切

三詞語時令用平声漂唱三忽用第三声

闌欒上音突非團圓字

狐葫糊並音忽乎字同

鸞鑾孌孌並音命非与蘭字同音

早通時令並音澣餘皆第三声用

不中呼物之好者平声選中中風音狠

鵬朋鬮皆音蓬非与棚字同音

蹔音整用鎮年鎮月非塲鎮字同

應對答言語平声報應上声

侵寢沁　平上去声皆口噤

塩奄嚴　口合唇收舌似鉗

感適凡　二字合音當一覧

豏檻　合口收來無雜犯

謹邦談　二韻双声合口參

咸適凡　合口迎來舌不縮

豉奄之　合口動唇檢檢

喫嘿上音忽心非俟字

縷姓者音不非謬字

（呆老）上音爺非獃字

（恨非）与佯行者字同音

至誠非与徃澄字同音

慈合口字收非徃字同音

範犯並忠似飯字合口收

恐皇恐作口懵切餘皆第三声用

磐礴乃緇參切磐礴則祖各切

數音所者謂交物之称云疏者非

教音交惟教場三教作第三声餘平声

抱懷抱抱朴乃薄皓切餘並音捕字

大音代論物之小大乃云情字通餘非

冕旒



記曰黈纊充耳黈十有二旒旒貴五采藻貫之為鄭法天十二辰諸侯九上天夫七下大夫五十二

弁



周曰弁商曰冔夏曰收殷冔以三十升布漆為之制狠似而微異

衣



衣上躰之服古者朝服有玄衰有黼衣有繡衣有錦衣有深衣其制不一

韍



韍以韋為之以赤黑色為上下有純去上五寸所繪各有差天子曰韎諸侯曰葱衡大夫曰赤黻士曰玄

中單

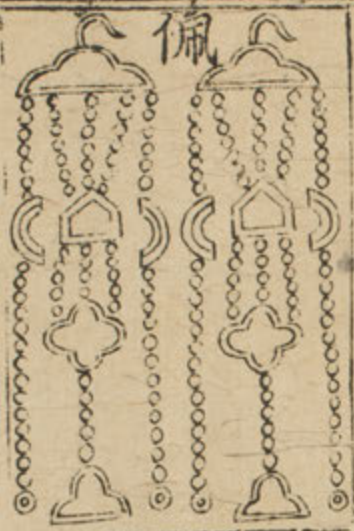


玉衣祭服其內明衣加以刑朱刺繡文以襳領用者服其冠心奉神也

大帶



佩



佩之雜者以珩璜琚瑀衝牙之類下有蔥衡下有雙璜衝牙蠙珠以納其間佩於革帶之上詩曰其帶伊絲以素絲為之深衣注云用白繒袂緣之廣四寸以束要要其餘三尺謂之紳

裳



裳下躰之服古者繡裳五色備前三幅後四幅以繅為之刺繡於其上

蔽膝



以羅為表綃為裏其色纁上下有純去上五寸所繪各有差天子曰韍諸侯曰葱衡大夫曰赤黻士曰玄

綬



天子佩白玉而朱組綬公侯佩山玄玉而朱組綬大夫佩瓀玟而青純組綬士佩瓀碣而綦組綬以朝聘君子比德焉

舄



周禮屨人所掌有舄有屨鄭氏謂複下曰舄單下曰屨複唯服冕者舄其餘皆屨

冕服十二章圖

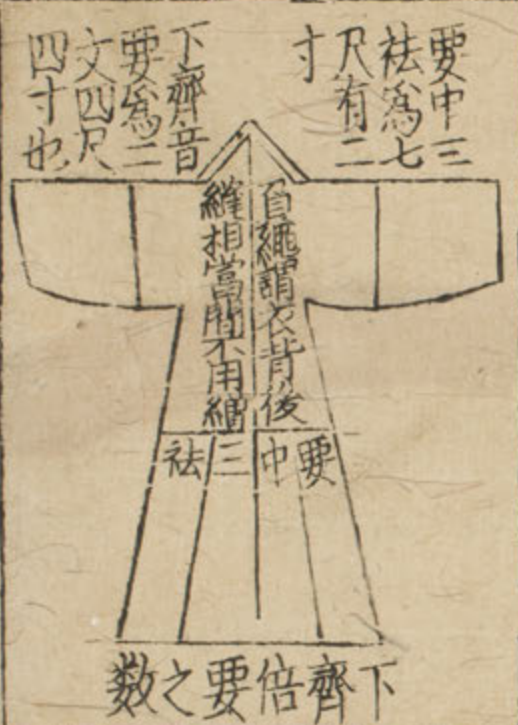


經曰予欲觀古人之象日月星辰山龍華蟲作會宗彝藻火粉米黼黻絺繡以五采彰施於五色作服○傳云日月星辰取其照臨也山取其鎮也龍取其變也華蟲雉取其文也宗彝虎蜼取其孝也藻水草取其潔也火取其明也粉米白米取其養人也黼若斧形取其斷也黻為兩已相背取其辨也以是十二章繪繡於衣章之上○崔靈恩云畫体虛浮義取於陽繡体沉重理法於陰是也備十二者以則天數至於周由乃登三辰於旗而服止九章与舜異也

深衣正圖



深衣背圖



深衣之制衣裳相連被躰深邃故謂之深衣以白細布為之裳六幅交解裁之為十二幅以應十二月故頭有十二褶外別添助料裙於旁縫属於裳謂之續裙也鉤邊者裳下圜其角如鉤恐其垂下而不齊也缺圜以應規圜謂衽下也牛領下垂謂之胡從缺口至腋下裁令其勢如牛胡袷方以應矩袷曲領也向下交垂如矩之方也負繩謂背後縫上下相當取直如繩也踝足根也裳上其足根使復無被土也裳下曰齊取其齊平若衡也袪袂口也尺有二寸圜之則二尺四寸要中則三尺其袪之圜袷殿下也稍覺於袪口以容時衣純者衣之緣領廣二寸其餘緣邊廣半寸其大父母純以繢其無父母純以素

深衣冠帶履圖





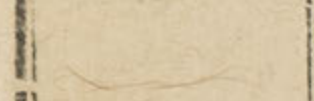




按王氏晉制度云緇布冠今人用烏紗漆為之武連於冠卑積左縫疊五辟向左以象五常用象笏橫貫之

晉輿服志漢末王公名士多以幅巾為雅近世以烏紗方幅似今頭巾製之直縫其頂殺其兩端用以覆冠蓋古冠無巾今人冠小冠必加巾攝之

深衣用白穫狀如今之穫約繢純綦四者以緇約者謂穫頭屈修或繢為皂緣者縫中紃也純穫口緣也綦所以蹙穫也或用黑穫白純礼亦宜然



深衣用白穫狀如今之穫約繢純綦四者以緇約者謂穫頭屈修或繢為皂緣者縫中紃也純穫口緣也綦所以蹙穫也或用黑穫白純礼亦宜然

服用原始

服志云上古穴居而野處衣毛衣皮後代易以絲麻觀雷電之文垂衣裳以效始作五采以為服見鳥獸之冠冕以則天地之象

二儀實錄曰古以皂羅三尺裹頭垂餘以為飾名曰折上巾

裹髮小為使戎之服後周武帝依周二代之制遂作冠冕之文

蔡邕獨斷曰古幘無巾王莽頭秃乃始加巾幘之始也

晉頭巾唐謂之幞頭一繫腦後一繫腦中

筆談曰中古衣服自北齊已來全用胡製後稍變中國交通兩國字文讃始改元之後稍復古制

實錄曰自古有革帶及插垂頭奏乃始有銙飾

頭取順下之義名鉈尾開元後帶銙尚牙犀

實錄曰三代以亨為之謂之鞶革以上七等無五品以上七等飾銀故名曰銀魚

唐會要曰勑周衛士周禮設官以後品以上用象笏六品以下用竹木笏

筆談曰近歲京師士人朝服乘馬以墜衣蒙之謂之涼衫亦古遺法儀

禮曰朝服加景注未見古制耳

唐志曰馬周以三代布深衣因于其下着襴及裙名曰襴衫以為上士

乙服即今之子所衣之服是也

髂衫 輿服志曰禹周上設三代深衣請襴袖標襈為士人上服開髂者名數髂衫無人服之即今四袪衫

半衫 實録曰古者朝燕之服有中單郊享之服又有明衣漢高祖与項羽戰爭之餘汗透中單遂有汗衫之名

半臂 實録曰隋官多服半臂即長袖也唐高祖減其袖謂之半臂今背子也江淮間或曰綽子無人覩服之

襖 輿服志曰北狄有長帽短靴合褡襖子朱紫玄黃各任所好古褻服也蓋取便事今代襖子自此始也

袴 史記曰貫高被掠笞辱榜掠楚人見此實録曰上古以皮為袴也

褌 實録曰西戎以皮為之夏后氏以來用絹長至于膝漢晉名犢鼻北齊則与袴長短相似省犢鼻之名

袜 召南小星詩曰抱衾与裯注云衾被也裯單被也論語云必有寢衣長二身有半此商周之事也西京雜記趙飛燕為皇后女弟昭儀上襚三十五條有鴛鴦袜

布裹 詩曰乃裹餱粮于橐于囊毛傳曰大曰橐小曰囊御覽云古行者之食以布裹貯粮布袋見于晉后妃

手巾 礼記浴用二巾上絺下綌而先異名漢王莽遂干履閣泣元后以手巾拭之事雖見於三代而名自漢始

大衣 商周之代內宮出婦服也至唐則褙褙大袖為礼衣開元中婦見男始戴冪䍦捕鉞翠大衣之制蓋起于此實録曰大袖在背子下身与衫子齊而袖大以為礼服疑此

冪䍦 實録曰三代先帷說秦有披帛以羅晉永嘉中制絳冒帽子開元中令王妃以下通服之今代冪帷非恩賜不得服而百姓通用于民間帷則始于晉矣

長裙 實録曰上古衣裳連下有裙隨色有緣亮辨已降有衣破及直縫皆去襈商周以具大帶加以化綬蓋自垂衣裳而已有裙矣隋煬帝作長裙十二破名仙裙今大衣中有

冠子 實録曰自黃帝制冠冕冠冕而婦人首飾无文至成周始有副笄漢宮掖承恩者賜碧或綠芙蓉冠子則自漢始也

特髻 隋人始為髻髾至周王若曰服為髾二繼也善女子必有繼於人也曰隋人民婦人束髮為髻二繼也

蓋頭 唐初宮人著羃䍦離頸發自戎虜而全身障蔽王公之家亦用之永徽之後戴皂羅方五尺亦謂之幞頭今曰蓋頭凶服以布為之

頭帨 二儀實録曰隋人時為髻但以髮相纏而無物繫縛至女嫺之女以笋

毛為繩向後繫之後出易之以絲又綵綃為之名曰頭纓

玉屑 實録曰嫘人姑為譽女嫘之女以竹為笄以貫髮垂以銅為之舜雜以象牙武帝為之漢武帝有神女留玉釵与帝故宮人作玉釵

瑞應圖曰黃帝時西王母獻白環舜時又獻之通俗云環臂謂之釧後漢孫程十九人立順帝有功各賜金釧拍環則釧起于漢

五經要曰古者后妃群妾御于君所當御者以銀環進之娠則金環退之娠者着右手退者着左手今有拍環本三代之遺事也

說文曰擲梳笼名也實録曰赫胥氏造梳以木為之二十四齒取虓通之義釋名曰梳言其齒疏也比言貫細相比也今作篦

古者雖出於外国今世俗皆頂之或以牛毛馬毛為之或以棕毛或以皂羅皂紗之類為之

亦本外国以禽獸皮毛牛馬毛及棕毛藤竹或絹帛鏁金織金為之

韓曰回回婦女戴之以皮或糊紙為之朱漆剔金為飾有数様曰光腰曰線腰曰海青曰跨鶻曰三佛斉之類

澣濯須知

澣濯灰汁浣衣潔白如玉　又法茶子去殼搗爛洗衣良妙　又法豆揩灰浣衣垢絕妙

澣衣水洗　又法急用銀杏去膜嚼破綠污孔角

新汲水浣之嚼杏仁亦得久污則採浸少頃洗之免痕

用蜜洗　又法即時用熱湯入瓶內以湯搥開注所污処用人緊綳開衣服以污去為度更不得用手搓洗自然妙故　又法百滾湯泡蒸之即去无迹　又法百滾湯泡蒸用油蝶蚓渭百二味等分為末糝而熨之　又法用蕎麥麵油揉洗乾淨少麻油揉之其色不陳

油隋上去无迹　又法用蕎麥麵和皂莢末水洗乾淨少麻油揉之其色不陳

用酸漿和皂莢末洗　又法以湯略搥過細辛杏仁一撥洗又擺之並无迹或先以麻油洗去然後以皂角洗之

用白芨末水調洗　又法用白堪土末糝少頃輕揉洗去

用膠清　又法用白堪土末糝而熨之　又法用白礬定粉等分為末糝而熨之无迹隔宿洗乾淨少麻油揉之其色不陳

埋土內一伏時取出洗　用膠清洗　用猪胰子澡之如新

石灰湯洗　濃煎黃梔子澡之如新　如薑油污法用猪蹄瓜煎湯乘熱洗

清水揉楊葉洗紅夏不脫　露於中庭篩細灰糝之經宿乾拂去　於霜夜先鋪禾稭於地上衣衾之火燒成灰來早霜鋪其上覆以衾恢日曝暖融其上兩面皆白

○

眉墨 用新松子隨多寡去殼細研以少水煮熟入漿內或加木香一塊同煮尤佳乃漿以熟麪湯調生百粉為之極好又法用白礬土夾漿之垢脫易洗

眞紅衣脂 不可近爐香能損其色

黛粉 微以酒噴勻蒸過或以皂角水浸過或染過曬乾收或以羊糞燒灰淋汁浸過曬收皆可永久不蛀

燒過麪粉 宜日影眼過以細棒擊去其壁汙取高起菜曬燥逐旋開縛置耳面收之可永久不蛀

螢火 若頻曬露則蠅類遺種於中反能速蛀不曬則蛀愈甚宿以萬章同拭摺收之可永久不蛀

五月五日取高巨頓厨盛中辟虫蛀 七月七日收角高巨頓厨盛中亦可辟蛀

九月九日收菜子撒置厨盛中亦可辟蛀

青高子採置應切盛貯器物中極能辟蛀

樟腦燒熏衣箧簟席之類可去蟲虫蛀

簪史 張敞為婦畫眉有司劾之敞答以閨門之內夫婦之私有過於畫眉者敞之所為誠宜矣然天下慕京兆眉嫵是則粉白黛綠之要亦可為好事者助也

宮制花蜜頭油 真麻油隨多少以麪篕盛之令及半公尭取炸真絮少許投油尭中浮用油杓封繫尭口頓飯久兩餉持出頓冷如二日後去所投香凌晨煮摘半開油花俗呼為真稚者揀去莖蒂納尭中令燥瀝恰好如前法密封十日後以手沈其清液收之其油与蜜微水絶類取以理髮經月常香良能長養黎勒素馨油造法皆同尤宜為面脂

香蘭葵公華油 若柱花凌晨摘半開者揀去莖蒂令十分淨每高量一斗取真麻油一斤輕手拌勻以瀝爐相停為度納篕尭中厚用油帋封繫尭口坐尭於釜內以湯煮一餉起持起頓燥勿要封閉謹密愈久愈香以此油勾入黃蠟為面脂尤馨

貴公蘭薰威仙油 威靈仙十莖側柏葉二枝牙皂二莖黑牽牛二十粒黃柏皮一片如手指大各細剉以綿囊盛納尭中入真麻油浸收能除垢膩潔髮長髮勝茅香百藥煎之類遇蘭薰檀結不開梳理有速取一物塗立見梳解

玉女洗花粉 益母草亦名火枚草莖生如麻而葉差小開紫花端午間採嚥燒灰用稠米飲搜團如鵝卵大熟炭火煅一伏時火勿令焰起即黑取出擡碎再搜煉兩次每十兩別煅石膏二兩滑石蛤粉各一兩臙脂一錢共研為粉同殼麝一枚入器收之大能去風刺滑肌肉消皺點駐姿容

唐宮迎蝉粉 粟米隨多少淘淅如法煩易水浸取十分清潔傾頓簸乾

內令水高粟寸許以薄綿絹鉢面隔去塵汗向烈日中曝乾研細為粉每水調少許若暑內隨意洞花時粉覆蓋黑之婦悅精神

內宮黑潤膏 黃耆防風赤芍藥各一分許浸取麻油五兩重七日外慢火煎令香不可焦赤去滓入黃蠟五錢重再暑熬新綿子濾過冷以塗風露悅顏色比尋常面脂大類賓娘

杏仁去皮滑石輕粉各等分為末蒸過入腦麝少許以雞子清調勻早起洗面畢傅之旬日後色如紅玉

黃柏皮三十七枚根三寸大棗七个同研細為膏常早起化湯洗面用旬日容如少女以治浴尤為神妙

白附子冬瓜子各一兩為細末卻以法酒浸二日早起洗面畢傅之七日後皎潔如玉頻用尤佳

白及石榴皮白附子各一兩為細末卻以小器令煙起隨得掃下預於二更用腦麝別浸少油候入煙內和調勻其黑可逾漆一法旋剪麻油灯花用尤佳

真麻油一盞多着灯心攪勻將油盞置水中焚之候灯滅取出

檀香丁香藿香各半兩木香半分為細末蜜和丸如皂子大日間或卧時以嚼含咽津液自香口氣

檳榔半兩去皮尖一兩虾蟆灸參各半兩黃耆三分為細末每服一錢加薑棗煎湯調下空心食前

藿香葉半兩木香半分為細末蜜和丸如皂子大日間或卧時以嚼含咽津液自香口氣

丁香半兩去蒂為細末蜜和丸如皂子大日間或卧時以嚼含咽津液自香口氣

白芷藏灵仙柏葉荊芥穗等分為細末每服一錢加薑棗煎湯調下空心食前

末陽夜用擦後梁中次早理之能去風膏除皺胖膿結

香附子多採淨洗焙令燥焼灰存性碾細為末常用揩齒大能飛牙疼固齒烏髭白悉皆歸黑

檳榔一兩木香半兩為細末每服一錢加薑棗煎湯調下空心食前

丁香半兩為細末每服一錢加薑棗煎湯調下空心食前

九如吕子大日間或卧時以嚼含咽津液自香口氣

藿香葉半兩為細末每服一錢加薑棗煎湯調下空心食前

檳榔半兩去皮尖一兩虾蟆灸參各半兩黃耆三分為細末每服一錢加薑棗煎湯調下空心食前

藿香葉一握加雞子大淨洗日乾用麻油一斤同髮入器慢火煎令髮消用入杏仁前黑待乾盛去滓拭入別器以餘藥除鬚外同熬候焦黃又濾去滓却入鍋再以微火煎木攪五千轉滴入水中取軟硬為度須勤變令收之專療痛不可久膿瘡諸藥不能治少許薄紙攤傳患處日一換五日見效也

乳香杏仁各一兩分作五劑每劑先以桑皮煎湯一盞半投前藥中沒水五椀煎至小半升入餘藥絞去滓候溫洗患仍日頓收經三兩日後再温熱如前法重洗每劑可用二次不五劑軟若束綿任其札縛甚効

黃柏皮黃連荊芥穗等分為細末專治齲甲痛不可忍及脚指縫腫爛小兒口瘡舌上白糜少許乾摻患處立効神効

服石發動煩渴小便不通用滑石一兩朴白磨少許同為細末專治脚指

茶果類

茶

故事 陸羽茶經云茶者南方嘉木也自古聖賢所尚發乎神農聞於魯周公其飲最先齊有晏嬰漢有揚雄司馬相如吳有韋曜晉有劉琨張載遠祖納謝安左思之徒皆飲茶而已至唐鴻漸因之遂有茶經三卷由是茶道大興

品論 茶以芽茸初生蜀者為上其地有雪山出大茶樹一株連數圍每歲驚蟄前後諸山發芽最早土人以采之遲速為驗若雷發太早則芽未盡長雷遲則芽已堅老唯驚蟄前後一日最為合採其間又有社前社後之異蓋穀雨在社後茶已展旗不堪入貢矣

採造 茶之採摘不以早晚但須天色晴明採之方採芽茸須要小而勻採時須用指爪連芽帶葉採之若用刀剪則茶芽已損茶葉已碎不堪用矣採訖即須蒸焙蒸焙不可太過太過則色黃而味淡不蒸焙不可太過太過則色赤而味澀蒸焙之法須要中停不過不及方為上品

收藏 茶宜密封裹入焙中常令焙火不絕則雖久不變

點試 凡點茶先須熁盞令熱用茶一錢匕入盞調令極勻次入湯調如膏復添入湯滿盞茶少湯多則浮湯少茶多則沉

辨茶 凡茶有真偽試之之法取茶一撮投湯中茶浮者真茶沉者偽茶

收茶 凡收茶須是細嫩芽葉方可用若大葉者不堪用

炒茶 凡炒茶須是鐵鍋熾炭炒令鍋熱入茶炒令軟熟出之

碾羅 凡碾茶須是細羅羅過方用

茶味 茶味主於甘消唯北苑鳳凰山連屬諸焙所產者味佳隔谿諸山雖又時加意製作色味皆重莫能及也又有水泉不甘能損茶味前世之論水品者以此

右七綱揀茶以四十餅為角大龍鳳以八餅為角小龍鳳以二十餅為角

色 茶色貴白而餅茶多以珍膏油去其面故有青黃紫黑之異若別茶者正如相工之眎人氣色也隱然察之於內以肉理實潤者為上既已末之黃白者受水皆重青白者受水與明故建安人鬬試以青白勝黃白矣

香 茶有真香入貢者微以龍腦和膏欲助其香建安民試茶皆不入香恐奪其真香點之際又雜珍果香草其香奪益甚

味 茶味主於甘消唯北苑鳳凰山連屬諸焙所產者味佳隔谿諸山雖又時加意製作色味皆重莫能及也又有水泉不甘能損茶味前世之論水品者以此

右七綱揀茶以四十餅為角大龍鳳以八餅為用

經糊丸如梧桐子大每服二十丸煎荊芥湯下

頭風 石灰末少許以水調細研如泥以綿裹塞鼻中左痛塞右右痛塞左兩日即愈

頭風 石灰末少許以水小盞化開入糯米一合熬令熟焙乾白為末每用二錢研細以酒調下

頭風 川芎一兩為末每用三分研勻灌足後以刀削去肉刺微令見血取棗肉搗爛貼上面裂帛繫之立效

洗珠翠牙骨方

白 益母草燒灰淋汁入熬少許以綿袋盛珠輕手揉洗先用乳汁浸珠一宿次日洗之其色可鮮

色 水煮米醋令熱洗亦如新色

黑 梅葉洗但以肥皂揩後水洗之次用清水滌過再用淡鹽水出色

不可 不可用熱水洗

宜 宜雜以紮更則不蛀亦用時瞰三宜防貓臟宜防蠟只可瞰封避瞰羽則損其類色

每餅圈以箬葉束以紅綫包以紅紙織以青綾惟葆芽俱以黃鳥
茶焙編竹為之裹以箬葉蓋其不以收火也隔其中以有容也納火其
中去茶久許所以養茶色香味也
茶錄後論 茶為物之至精而小團又其精者錄序所謂上品龍茶有是也
蓋自君謨創造而歲貢焉 仁宗尤所珍惜雖輔相之臣未嘗輒賜惟南郊
大禮致齋之夕中書樞密院各四人共賜一餅俾人剪金屑龍鳳於其
上兩府八座分割以歸不敢碾試宰相家藏以為宝時有佳客出而傳玩爾
嘉祐七年親享明堂禮畢慶成太常上樂章以余自以諫官供奉
侍內至是二十餘年纔一獲賜而已因君謨者錄輒附于後庶知
恩寵之異云
建安北苑茶始於 太宗太平興國二年遣使造之取
象於龍鳳以別入貢至道間丁謂為漕創添造龍鳳大小團茶又起於丁謂
而成於蔡君謨至和間歐陽公為諫官時親見君謨進小團茶
團分為四色其最精者曰龍茶次曰鳳茶又次曰的乘又次曰
新收龍團勝雪白茶御苑玉芽此五品乃來陳為第一餘乃生隨次之又有綠
色茶七綱凡五品大小龍鳳并京師所造共四萬餘餅
蓋求採茶時社前茶生採茶時少不
已老而味加重參又有白茶出於北苑皆採摘茶芽送

官焙添造每歲縻金共萬餘緡日役千夫九閱月方能完事第所造之茶
下詩過數入貢之後市無貨者人所望得惟望源諸處私焙茶貨絕品亦同
敵官焙自昔至今亦皆入貢其流散四方悉私焙茶耳 沓溪漁隱

已上孫建安比她茶品

蒙頂茶 細嫩白茶五斤 枸杞英五兩焙綠豆半升炒過米二合炒過
右件焙乾碾羅合細煎點絕奇

腦麝煎茶 腦子隨多少用薄紙裹置茶合上密蓋定點供自然帶腦香
其腦又可移別用取麝香穀安鍾底自然香透尤妙

百花煎茶 木犀 茉莉 橘花 素馨等花又依前法薰之

小龍團茶 上春嫩茶芽每五百錢重以豪豆一升去殼慈焙小磨十兩一
處細磨別以腦麝各半錢重入盆同研約一千杵納罐內密封窖三日後可
以煮點前必茶香味俱佳

枸菊茶 消食快氣去風明目
枸杞子四兩淨 甘菊花一兩
細茶茶五兩如无末茶亦可
芝麻去皮炒熟碾細二升
右將枸菊椒草砂同碾為細末次与芝麻米粉茶末拌勻每用不拘多少或
煎或沸湯點之

造膩茶法 細茶不拘多少却重汞過焙乾碾羅爛熟精米膠和令微潤於茶模子上以木槌槌實焙乾片子方取之

煎茶法 煎茶須用有焰炭火滾起便以冷水點住向再滾起再點如此三次色味皆佳

薑茶 每茶半湯浸軟同去皮炒熟芝麻擂細入川椒末鹽酥糖餅再擂勻細如乾旋添浸茶湯如无糖餅以乾薑代之入鍋煎熟隨意加生薑子片松子仁胡桃或酥油同擂細煎熟尤妙如无草茶只末茶亦可当之麻同擂亦妙

諸品湯水

乾木瓜湯 服之止渴快氣除溫

乾木瓜去穰坤四兩粉甘草炙二兩半兩右為末每用半兩加鹽沸湯點服

水芝湯 服之通心氣益精髓

乾蓮實一斤帶皮炒極燥搗羅為細末粉甘草去皮一兩切細微炒右為末每二錢入鹽沸湯點服蓮實補用蓮實去黑皮皮堅氣而澁又在精壯人多不便黑皮軟氣而滑也比湯及坐高飢氣之不飲食飲一盞大補虛勞氣甘香美進食

縮砂仁湯 治心胸大妙常用服之快氣縮砂仁四兩烏梅一百箇

乾生姜各三兩白豆蔻仁半兩甘草炙二兩粉甘草一兩香附子炒一兩粉草炙二兩

香附子湯 治婦人血氣不和心胸痞悶常服順氣調經

香附子炒去毛一斤甘草炙一兩為末每二錢入鹽沸湯點服

木瓜湯 治霍亂吐瀉轉筋

木瓜一個切作兩片去穰入丁香一兩茴香一兩官桂一兩為末每用一兩水一盞煎至七分去滓熱服

烏梅湯 治久痢

烏梅肉四兩焙乾乾生姜二兩粉草半兩官桂末半兩如无以丁皮一兩代之縻糖一斤半右為粗末外揀為細末為糖桂拌勻瓷器內收點之

橘皮湯 治痰嗽

橘皮一斤洞庭者去核帶皮穰切作片生姜半斤切作片右件用鹽一十二兩淹三四日先晒後焙乾碾為細末入炙甘草末三兩湯點服但少不佳多多則村氣少則風韵然橘非洞庭者不香

木瓜煎 治久痢不止花半開者揀成叢着蔕採之用白梅二个搥碎一个在上一个在下袖中用生蜜汁灌如欲用一盞取花枝梅一个安在盞中當面衝點香酸頻頻鼻嗅梅用淡豉煮一沸漉出眼乾花蜜調浸去皮穰搗碎紫蘇葉半斤

香蘇湯 乾葉一斗劈碎木瓜五个去皮穰搗碎紫蘇葉半斤右件一處再搗勻分作五分內將一分勻攤在竹籮內燒滾湯激淋下汁置瓜裏充味了去却別換好者一分依上激之以味尽為度將淋下汁慢火銀石器內熬成稠膏子冷熱可用

右為末每用二錢加鹽沸湯點服

無價寶 水煮糖霜二兩

右將糖霜乳細羅過入脂子再研為信用須當日烹點不可多多則令人厭少則有餘不佳為精勾者也煎點做上如青地煎點則香氣已散矣

梅花片腦三兩

橙湯 橙子十个去核研汁細切白梅肉敦厚者和核四两搥碎甘草四两
白鹽六两　右同淹一宿慢火焙乾檀香一两同搗爲末不鹽黑服

佳茗湯 木犀淵明湯甜菊花皆良香橙湯爲之但四時之中所開之花嗅之香嘗之甘皆可依法爲之

漏蘆木瓜湯 木瓜去皮穀淨取肉一斤煮熟爛砂盆內研爲泥入煉熱蜜二斤乾生姜末一两搥勻再入砂石器內熬數沸嘗之如味酸更加熱蜜如辣味短更添姜嘗至酸甜辣得所再熬數沸入淨器內收貯加入白檀末腦麝沸湯點此湯宜冬不宜夏

烏梅湯 烏梅大者三十个湯煮爛去核同汁搥勻粗布甩去滓爲膏子然後入檀桂腦麝末各半錢熬成膏重去滓淨生姜自然汁一盞熬砂糖一斤入湯一盞泡化同甘松薔薇香葉各一錢熬成稠膏子然後入檀桂腦麝末各半右呼烏梅糖姜汁同和勻用沙石器收貯點服不若去糖用蜜者尤妙

烏梅水 烏梅半斤煎汁留砂仁杜各三兩煎汁一升生姜汁半盞丁香一分右三汁澄清相和入好銀糖二斤半銀石器中熬候稠濃以綿濾過新瓷器盛點時入少腦子

湯梅水 揚梅不計多少揉擦取自然汁濾至十分淨入砂石器內慢火熬濃滴入水不散爲度若熬不到則生白濁收以淨器用時每一斤梅汁入凍熟白沙蜜二斤腦麝少許此滋味終不及冷飲如元蜜以越糖四斤入水熬過和勻亦可

甘露湯水 上等熟糖一斤水一盞半羅香藥屑錢甘松一兩生姜十大片同煎以姜熱爲度濾淨瓷器盛入麝香一明录宜許大白檀末半兩夏月冰雪內服用之極香美

木瓜湯水 木瓜不計去皮穀取淨肉一斤爲率切作方寸大薄片先以蜜三斤或至四五斤於砂石銀器內慢火熬開濾過以入木瓜片同煎如法候木瓜煎熟掠去煎汤三二个時辰嘗味如酸入蜜須要甜酸適中用瓶收貯每用一起放於瓷器內候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者爲度若火候則焦又有湧溢之患其味又不佳則焦煙氣但用慢火爲佳

五味子湯水 北五味子勻一两簸淨同煮下濃熏豆汁對半滾湯浸一宿取汁同煮下濃熏豆汁對當的顏色恰好同煉熟蜜對入酸甜得所慢火同熬一時許凉熱任意用之

煉熟水

造熟水法 夏月先造熟水先傾百煎滾湯在瓶器內然後將所用之物投入密封瓶口則香倍矣若以湯泡之則不甚香若用隔年木犀或紫蘇之屬須略向火上炙過方可用不尔則不香

香花熟水 取夏月但有香花摘半開者冷熟水浸一宿密封次日早去花以湯浸香水用之

收藏熟水　先用淨瓶一斤竈中燒微紅安平地上焙香　小汴以瓶蓋定約香氣盡速傾滾湯入瓶中密封蓋擫香中香氣之類亦依此法為之

收藏熟水　紫蘇葉不計須用帋隔焙乘得香候香先泡　次急傾入瓶內食用大能分氣只宜熱用冬即復之

收藏熟水　白豆蔻殼揀淨投入沸湯瓶中密封片時用之極妙每次用七个足矣不可多用多則香濁

收藏果木法

收藏栗子　霜後初生栗不以多少投水盆中去浮者余漉出淨布拭乾更於日中晒少時令元水脚為度用新小瓶罐先將沙炒乾放冷將栗裝入瓶一層栗一層沙約九分滿每瓶盛二三百个不可大滿用箬葉一重蓋覆以竹篾紮定掃一淨地將瓶倒覆其上更不可令近酒氣如此收藏可至來春不壞

收藏栗子　將大窠紅一隻洗淨拭乾燒拽米醋遂窠內湯令勻控乾又以熱芝麻油勻擦缸口於缸底鋪栗稈草一重栗一重中心四圍亦令草間蓋不可重疊亦不生蛀

收藏橘　好肥白嫩橘不計多寡向陰濕地下埋之可以經年如新如要將遠以於泥中埋之不壞

收藏橘　將完備好柑橘擇揀下先有眼籠內鋪草一重四圍勿令窠出臨收口又鋪草一重入新瓶內紮定瓶口倒放地上埋之可至來春不變

收藏橘　用上等好砂糖作有蓋罐子揀取完全青橄欖逐個用竹針窠小孔子數十个放在罐內候糖化冷將罐口封縛放在淨地五六月間不壞藏於冬月冬月亦可

收藏橘　揀不損大者取不必心羅富內氏出裏襯鼎候至春深不壞帶梗相橘尤可但此法收藏

收藏石榴　揀整大石榴連枝摘下用新瓦缸安排在內使紙十重密封蓋之如封桃不可熟但擇其色紅者佳

收藏橘　每一百顆內取一十顆破開口煎水以副能浸着為度久留愈佳

收藏蘋婆果　松仁之類蒸熟不可食者難置竹紙上焙之可如新煎果經夏蜜酸者但宜封口勿令滲水投井中則味可如新

收藏蘋婆果　出蔵此實最喜霜後向人跡不到處摘至四五月間若乾時於柑橘頂上用竹針窠小孔子數十个放在溫瓶內浸平日其漿自然流出與新摘者無異

收藏橘　用上等好砂糖作有蓋罐子揀取完全青橄欖逐個用竹針窠小孔子數十个放在溫瓶內浸平日其漿自然流出與新摘者無異

收藏橘　揀不損大者取不必心羅富內氏出裏襯鼎候至春深不壞帶梗相橘尤可但此法收藏

收藏石榴　揀整大石榴連枝摘下用新瓦缸安排在內使紙十重密封蓋之如封桃不可熟但擇其色紅者佳

收藏橘　臨熟者摘入甕盛窨浸之油紙緊封甕口勿令滲水投井中雖久不損又法新芭蕉截連枝摘下亦佳

收藏橘　以新甕甕盛每鋪一層即取白梅二三个以箬葉裹如粽子狀置內密封甕口餘熟亦不蛀壞經年佳

收藏橘　以麥麩黃粥入鹽少許候冷順入新甕取淋納粥中密封甕口冬月食之如封桃不可熟但擇其色紅者佳

收藏橘　每一百顆內取一十顆破開入水同煎候冷納入甕中浸之密封甕口煎水以副能浸着為度久留愈佳

收藏蘋婆果　松仁之類蒸熟不可食者難置竹紙上焙之可如新煎果經夏蜜酸者但宜封口勿令滲水投井中則味可如新

糖霜滾而味相者以令水浸洗熬焙乘熱味色如新
陳橘子水浸洗許焙乾其雞皮皆貼殼上食之如新
陳荔枝膠棗爭洗煮湯銀杏淨洗以粉漿盪皆如新
核桃及松子以蘇布縫袋盛掛當風處可不肭
桃蠹又松子楊梅仁以燈心煎和收之可不油
菸子以防風數兩同裹則不油其防風亦不壞
糖霜入新甕以密封之雖經久不浴
糖霜以灯心煎重開和收之雖經久不潤
前果遇梅月投蜜置細辛末於頂上則蛾不生
利器最忌見酒惜以與其發酵者同收可不酸
酒浸甫荳以新甕盛密封當火處可不壞
柳子以糖霜盛貯杀雞之雖經久亦不損
梨橘石榴生瓜等以新甕盛密封當陰處可不乾
棗子以鹽栗草置裹中相間令勻收之可不蛀
柑橘以新器逐層鋪燥松毛頓無洒處可不爛
橘子以盛薄竹刀就其瓣間數劃一而則味不拆
登橘之扁藏談言柑橘若頓近來溶則不宜
金柑頓銀器內或新以油麻譏之經久不壞

黃荳以氣盡裹蝕鉛中再煮浴候
雖頓連殼以元水藏浸新甕封
桃杏之屬離生仍水藏浸剝不拾
生栗發地為深沉藏入以木板
梨子別取雖者一顆以數顆連
梨子以紙裹同收窠置信遠中
梨子最怕陳但煨熟若藏近有
紅柿未熟者以鹽湯浸之可過歲頓色不動

九煎栗最要緊其本性酸苦辛硬隨性製之以平蜜平水煮十
數沸再軟沙者別投鍋蜜入銀石銚內用文武火再煮取其色明透看受久
新干蟲須時復看視總要蜜酸急忙新煉熟易之
味酸多作腹氣冬月稍有凝脂味亦易酸皆不堪用須擇真純夏蜜乃
佳選干栗子如常法煎乾蜜浸入瓶久凝結乾淨可愛

九煎栗子酸者用朴硝破水入良薑酸者用湯化朴硝放冷浸
主酸澀歌者入栗煮沙洗在栗子淹一宿其酸味自去煎時須用銀石
銚為佳

金橘入者鍼刺以牙法酒煮透候冷用針挑去核捺通瀝尽汁每一斤

用蜜半斤煎入一器收之煎稽冷漏收此法
(煎)生地黃根肥壯者四兩洗淨用蜜半斤慢火煎取出入罐再煉蜜候冷浸再用甘草二兩浸水煮一時後入蜜半斤同以水煮不可爛竹刀子去皮
(煎)桔梗埋地大者米泔浸去皮又爛者井水煮取出蜜四兩慢火煎蜜盡為度用蜜半斤重浸日中曬乾尽蜜為度又曬乾貯若乾再煉蜜漆
(煎)櫻桃不以多少挾去核銀石器內慢火煎百十沸以文武火養一日夔鉢攤開於日中曬蜜盡為好
(煎)杏一百箇鹽半斤滾三日出曬半乾令水洗過曬乾去核熟蜜二斤浸曬蜜乾為度桃一百枚去皮核切作片子先以蜜去酸水煞後用別蜜煎
(煎)初秋鵝新生者湯內焯令五分熟去皮切作條子每一斤用白梅四兩湯浸汁一大椀放令冷浸一時辰撈出控乾用蜜六兩去滴水別蜜十兩慢火煎放令冷入罐
(煎)藕擘不拘多少用新汲水於瓦上漂去澹子皮用銅刀子界刻入半用米泔浸取出去核用蜜煮及控去水曬半乾再煉好白蜜入橄欖數沸候冷入
(煎)新羅盛之然後美

(煎)筍七斤和灰燙七分熟去皮切成花用蜜半斤度一時勞乾却用蜜半斤煮沸去花浸久不損其味良佳
(煎)赤皮梨子三百个入瓶用糖五斤微火燒令沸可一日候糖淨入鹽一斤酥半斤燒煙熏色放冷別入新瓶收
(煎)青林檎一斗刺糖三斤蜜一斤油四兩鹽二兩以油鹽先浸過与糖同入
(煎)李子一斗鹽二兩糖三斤先用鹽水浸一宿瞧乾先以鹽泥三罐子四面炙令乾入李子糖在內以瓦片蓋泥封用糠頭燒一宿開收
(煎)栗一斗大者去皮膜以鹽水浸一宿瞧乾入甕內白蜜五斤椒一兩以文武火燒一夜次早又入糖二斤再燒候冷別器收之
(煎)木瓜去皮鹽半斤紫草同浸一宿搥乾入餅層糖層爪微火燒之一夜收
(煎)通草細者刻物像以柴灰石灰淋汁煮用水浸去灰脚以生糖土器煎之收藏蔬菜
(筍)取春月未出土者就日中曝乾剪去老根以黃蠟融封一処先以筍覓頭新甕中令根上向視筍之多少以糯米煮作稀粥飲候冷搥去米糝每斗粥入炒燥鹽半兩枯過白礬末二錢重和勻澆浸令淹再封黃蠟須蓋甕口取石灰叁之置穩燥不見日處至秋間脆筍取供饌色味不減新採凡一切動使並用忌水濕

擇壯苗亭午摘下剥去帝鉢少許醃剛度外於窨器中用若葉藉底厚
炭灰一層類加一層又鋪灰一層隨多少積滿用箬葉覆面懸當風處
月餘別取乾灰如前法鋪換者間食之美若新採
擇肥嫩者勿見水尽切去青頭以鐵香爐燒紅焠其切處置新甕中別
取一甕挽盛水盖甕口水糟乾則頻益之春月間旋次取用俟若新採
擇農妻者亭午採歸勿見水就沸湯焯過控乾用菱元湯令沸杓置乾
淨甕中候冷以菜納內緊封甕口臨用旋次開色味宛然留可經歲
瞧綠幼細若簪中每鋪箬一層即以乾箬葉剪碎鋪一層隨多少積壓收之
不損留可經歲

蔬菓

其穀維何鳧鷖鳧鷖在涇維何維筍及蒲則知酒醴之設既有穀以
將之又不可无蔌以侑之故列後六

生甜瓜揀取未熟者每斤隨就切開去瓤沈百沸湯焯起以鹽
五兩勻擦揣轉旦放末半斗醯半升麥醬斤半馬芹小蒜乾姜陳皮甘草
縮香各半兩莞荽二兩並為細末同瓜一處半勻入甕內滷於陰處頓之經
半月後則熟瓜色明透純類琥珀味甚香美

大熟菜嚴採小者破作兩瓣同向日中晾
去水滿一斗薄切作方丁與多大小蒜子大馬芹葉香薷酒醋少許

取出以軟帛輕手拭乾每十斤用鹽二十兩飛過白礬末一兩法糟十斤拌
勻取加如常法醃藏入瓮封閉收之久留色愈透

【糟薤】以白菜擇去黃葉洗淨先以香油炒薑絲筒炒至熟傾入好酒煮
至爛久間入乳香名盛不言淨洗沸湯煠熟軟忌用熟油醋川椒生姜絲筒拌勻密
盛少時候冷供食油醋要多但嘗味美及淹得着足矣

【糟瓜】薤筒切作小片薑亦切絲如薤筒各以鹽殺之良
久用快湯略煠過新汲水浸洗一二次然後煎酸醬水白沸泡之以碗蓋良
久入井中浸冷食之

【糟蘿蔔】白芥菜切三寸長薑亦切絲用白鹽
生姜橘絲糜米紅麴熟油川椒時蘿蔔下水一拳打碎了蘿蔔揀薑亦切絲用淨方奇
試云一秤菜半斤鹽蘿蔔去皮切用白鹽
秤斤兩一物中停用鹽於瓮中勝淹一日便入缸中以新水浸之令有一拳
封閉一月後方熟

【糟瓜】菜瓜一十個斤鹽一斤破一斤醋二斗椒半合瓜不可洗揩淨將
破椒醋同煎數沸同姜入瓜在內日晒之以汁尽為度或日晒或焙乾

【糟薑】將好嫩加去筋膜用鹽
其水去只指乾日晒一日又用入好醬缸內淹之尤妙

【糟瓜】好大蘿蔔二十斤用鹽一斤半先黃一斤淡豉五斤先將
蘿蔔用鹽殺過後入瓮每一行蘿蔔一行先黃淡豉甘草少許搥碎相間入
尽淹入新汲水過蘿蔔二兩指十日一次倒一月可熟如色淡加豆豉豉
亦可如鹽味淡當之用看可否加此鹽元妨如蘿蔔大小隨意切開

【鹽瓜】霜前將菜菲割下不擇淨不要見黃梢如有黃梢即易爛縛作小束每
束可三五十莖洗淨控乾先於未淹前秤每斤用淨鹽一兩於盆內先排一
層菲稭鹽一層如此以鹽尽為度淹二日當二次如此淹三日裝入瓶器
如淹不透汁少更添些生水元妨加入真麻油些子永不黃其水只宜浸
着如不浸着則有渴氣不堪食用

【糟瓜】使於上頂淹菲內淹黃瓜茄子每斤用鹽半兩糙一二日

水方可入韭內不久則韭易黃了不能久遠

糟韭花 秋間韭花一半結实時收摘去帝止存花每斤用盐三兩同搗爲泥裝入甆內封起如作肉絲更加盐一兩共用盐四兩白九末一分銅分三四个放在底下

醃黃瓜小茄 就韭花淹小黃瓜小茄兒每瓜加一斤用盐一兩糙去水待三二宿入韭花內重疊淹之如此只是令韭花不青瓜茄却好味爽口

醃瓜 假如剥下淨蒜瓣一斤石灰白凡湯浸過眼乾用盐七分炒乾入炒盐過以頭醋投內煎一二沸出候冷同蒜入甆斤半拌勻入甆內封泥兩月之後方可食用如用醋糟依上爲之

醃蒜 每淨蒜瓣一斤亦用石灰白凡湯浸過眼乾用盐三分淹一宿瀝出再眼乾用盐七分炒乾入炒盐過以頭醋投內煎一二沸出候冷同蒜入甆封泥經年不壞不用醋只用釅醋糟亦可

醃薑 將嫩姜揩去泥土米泔水浸二五日伺作起沫瀝出換新汲水洗淨眼乾沸湯內焯過入布袋內淹五七日候去尽水瀝出揩乾日晒微乾方可好醬內淹如无新姜只將老姜二斤用小麥一升白茯苓末二分同煮至麥子心透爲度瀝出姜用冷水浸布揩乾亦用布袋先去水了方用好醬

醃薑 肥嫩姜不拘多少去皮切作砧片入甘草煮白並要苓香同煮至熟切作薄片晒乾用油煤肥白蔴拌勻收貯

醃蒜苗 每甜蒜去皮二寸段十字破開每二斤淨入盐二兩半淹一宿瀝

煎沸焯過控冷別用好頭醋煎一兩沸看多少入糖煎二兩沸放冷入瓷器封泥收起

醃瓜 女嫩笋去皮并老頭叉稍切作柳葉片每斤盐三分胡椒川椒向香蒔蘿並爲細末好醬拌貼沙糖一兩半醋二盞水一盞同煮熟爛日晒陰兩焙乾瓷器收貯

醃薑 大笋去頭大肉薑不必多少細切龍牀內候氣來烝之看軟取出控乾炒令末生姜葱絲蒔蘿川椒多用熟油白盐炒一处拌勻投入新甆內緊扎口七日用葱向蓋不可犯生水

醃筍 生笋不拘多少去皮任意切了煠過壓乾日晒令乾收起若要用時少泡米泔浸用此則勝煮者乾笋又無黑色白如牛筋

醃黃瓜 小黃瓜一百个湯焯控乾炒盐熬過少時盐糖各四兩川椒向香少許用前過好醋一升放冷化糖次入花椒等同淹三五日可食其瓜

醃薑 薑菜不必多少薄刮去皮綫切如綫每一兩采用去皮生姜半兩白盐一撮煎沸醋少許川椒五七粒熟香油數點勻拌入罐密封勿令泄氣此方无葬菜用半乾蔓菁根去皮切細研濃齐辣汁漬之无異也

醃蒜 將嫩蒜采烝熟炒乾灰拌同晒乾灌去灰又晒乾臨食時湯浸令軟爲末醋炒熟味如蘑菇

醃蒜 將嫩蒜臺不拘多少每斤用盐一分入湯內焯八分熟晒乾臨用

先三物時限湯泡開以葱油肉汁炒熟加醬其味与蘑菇味无異与肥肉同食尤妙

○酒麴類

醋醬附

造酒總說

昔儀狄造酒而美進之於禹二飲而甘之遂疏儀狄然酒可以供祭祀可以奉賓客皆礼之所不廢者如詩所謂為酒為醴以洽百礼又謂我有旨酒以燕樂嘉賓之心皆見物也至於養生伐病壯盛資之則日增飲食之間亦不容闕分取其品味之美者載于前釀法之良者備于後諒所好事者自之樂閒也

造麴法

東陽治麴方　白麪一百斤桃仁廿兩棠豆廿斤杏仁一升兩皆去皮研為泥川烏北兩炮去皮臍蓮花二十朵熟搗爪一十个去皮擂為泥蒼耳心二十斤蜂母藤嫩頭廿斤蜂蓼嫩葉二十斤

右將五葉皆裝在大缸內用水三擔浸四日晒篩漉去枯根用此水煮豆極爛先將生桃杏泥等与麵豆和成硬劑踏成片二張葉裹外再用紅裹挂於不透風不尒恐燒了此麴

只造紅麴皆先造麴母

白麴米一石五斗水淘洗浸一宿次日烝作八分熟飯分作十五處每一處入上項麴二斤用手如法搓揉要十分勻停了其并作一堆冬天以布帛物蓋之上用厚舊厭定下用草鋪作底全在此時省冷熱如熱則燥壞了若覺人熱便与去覆蓋之物攤開堆向微覺溫便當急堆起依元覆蓋如溫熱得中勿動此一夜不可睡常令照顧次日日中時分作三堆過一時分作五堆又過一兩時依舊作一堆又過一兩時分作十五堆飯分之後剩覺不熱又并作一堆候一兩時依舊盛麴作五六分連麴濕便提起麴尽又撚作一堆又併作一堆一兩時又撒開第四日將新汲水以竹籬

攤去氣就將紅麴二斗於籮內攪洗再用清水淋之无渾方止天色煖則飯放冷天色冷放温先用水七斗傾在缸內次將飯及麴捭勻為度留些麴撒在面上至四五日沸定翻轉再過三日上醡壓之

造酒寒須是過熟即酒清數多渾便壓恐酒酷過熟又糟内易熟多致酸酸變大約造酒自下脚至熟寒時二十四五日温涼時半月熱時七八日便可上槽仍須均裝停舖毛安壓板正下砧簟所貴壓得均乾並无揣失轉酒入瓮須垂手傾下免見渾貪酒味寒時用草蔫麥麴圓蓋温涼時去了以單布蓋之候三五日潑折清酒入瓶

上榨以器就滴恐滴遠損酒或以小竹子引下亦可壓下滴須是旁沈瓶器令淨控乾二三日次候折澄去尽脚纔有白絲則渾白候澄折得清為度則酒味倍佳便用蠟紙封閉務在滿裝瓶不在大以物閣起恐地氣發却酒脚失酒味仍不許頻々移動大抵酒澄得清更須裝雖不煮夏月亦可貯

凡煮酒每斗入蒜二錢竹葉五片官局天門星貪半粒化入酒中如法封繫酘在醅中秋冬用天南星九春夏用蠟并竹葉然後發火候饒簞下置於石灰中不得頻頻移動白酒酒須是旁沈瓶開看酒衮即熟矣便住火良久方取照使香氣未絕

一斗瓶有生薑子一个石膏半两搗碎縮砂仁七枚封煮三

日便佳

每酒一堤用黑錫一塊炙令熱投於酒中停於白酸味盡去錫可再用

其草一两桂二錢白芷縮砂各一錢右件搗為末取二錢入酒酸即去

釀酒失冷有三四日不發者即撥開飯中火發入成熟酒酷二四枚須更便發如先酒酷則將好酒傾入一二升即時便有動意不爾則作醋

如人家有喜慶事情諸家携酒来屢味之美惡不齊者理必然也其取作一缸折證清將陳皮一把約二两許撒入瓮内浸三日滤去再撒入一把如此三次其味香美

將酒折證極清先於瓮底安好麴一塊約一斤在上以淨物壓定將清酒勢勢傾入封閉其味永不壞

白麪一百斤菉豆五斗辣蓼末五两杏仁二十两去皮研為泥右用菉豆一宿次日同煮極爛離冷和麴次入杏泥蓼末等作一處拌勻搭成餅子帋裹掛當風處須三伏中造約四十餘日然後去紙衣磨末

每米浸時每一石約取二升熟炊裹攤氣過用麴三两拌勻用小籮盛

米浸時每一石入缸水浸過米二三寸天氣熱浸五日天涼浸七日

方止傾入缸水浸過米二三寸天氣熱浸五日天涼浸七日

浸米時去碎者用冰如法淘洗淨淋見極清水

了將缸中米深開一孔安上頂籠子在內唯前法候飯浮動却發酵

發酵前一日將麴搗碎米篩去麤力酒不能發

每造酒一石先一日取前所浸米約五升炊飯攤冷用焙麴四兩水五升正發酒醅半椀并前浮米飯拌小打轉晚則略打轉若造酒二石則依此加用

發酵後一日再瀝取所浸米約八斗許炊飯攤冷得所浸余剩米盡放冷天氣冷則放熱用麴二十三兩水四斗五升捻飯令碎入前醅拌勻蓋覆或天氣熱放開一遍三二寸縫或天氣冷則全蓋定約一晝夜打轉淵如午時造則次日午時打如發得猛時至晚打轉一次如不甚發則晚間不須打轉次日天明再打一次如發得猛午間再添打一次每打轉時須淨拭瓮口邊汗

即投也第三日天明再打轉了至辰巳時間却將前所浸余剩米盡炊作飯攤温冷得所逐旋入缸按開再打勻如前蓋定若申酉間報則晚間不須打轉第四第五日各天明晚間打轉一次第六第七日只須天明打轉一次此後不須每日打再候六七日後略打轉一次更過十日又打轉一次直至一月足方榨

每用炭灰如茶房中煉賣者炙亦佳繁拳紗帛羅過飯飲團成盡樣陰乾

入竈內燒通紅取出候冷研細再羅過每米一石入灰一斤茶盞拌勻上糟

白酒麴方 木香 當歸 縮砂仁 藿香 零陵香 川椒 白芷 各一兩 甘草各一兩 杜三兩 檀香 杏仁一兩別爲末

右件藥味並爲細末用白糯米一斗淘洗極淨春爲細末入前和勻用青蒻葉包裹作一個如拳大以竹篦內下面以木桶承之桶定以新汲水浸一宿次日有青白浮將草換了用新草蓋有全寺將出大約十日聚作一處逐旋放開甜酒發乾二七日却用罎盛頓壓掛日晒夜露五糯米一斗一兩五錢重舂細碎米水浸一宿淘以水清爲度燒滾鍋飯取勻熟而已飯熟就炊弟斛下頓入上漸次裝米炊熟不可太軟但如硬飯攤冷用白糯米一斗淘洗極淨舂

即用水法也

〔淚酒法〕下水脚須至一伏時揭起於所蓋處外吹聞索索然有声即是將來了後又曬兩日下水仍先將糟十字打開當過下水不拘仍可作過事得二三日方可上榨

〔羅酒法〕甘家六瓶酒三升做粥温和麴二斤二兩舖一抄麥孛要調勻候冷時候安排了來朝便漉去頭麦同一鍋煮成稠粥候冷春秋温冬微熱麴酵麥孛皆搗為末同舖稀下於粥內拌勻冬五日春秋三日夏二日成熟宜好酒矣

〔又法〕就此料內加入官桂胡椒良妻細辛甘草川烏炮川芎丁香已上各半錢為細末和粥時一同攪勻在內其味尤極香美

〔酒法〕麥二十斤 蓮花開者連鬚去心一斤細切 細辛 木香各一兩為末 菜豆一斗碾破水浸去皮辣蓼汁煮熟攤濕出空乾 甜瓜三个 木仁四兩

右件一處拌勻擦擦細重作拳大布裹鋪實先將茶葉裹次用紙一重裹繩縣通風處挂一月乾可用拌以日晒極乾每米一斗用麴四兩造依常法

〔臘酒法〕臘月內烝兩石糜米或白飯亦可隨案七凍消二十五分使麴四十斤為末一齊拌在飯上用酒熱水和勻攪不浸透好為度將飯投入瓮中以脚實踏之以酒熟水三斗盆面又壓定後用泥泥了令周密不得出了氣直候向去花發開盆取酒分使用一盞分為斗為將十瓮酒分作百

〔酒法〕麥百分先分作十瓮酒熟醱下淘清一季內不酸此法甚妙若盛夏用此卿造酒亦不酸良秘惜可也

〔白沙蜜酒法〕白沙蜜一斤用麴酒麥五兩相拌勻擦擦細重作拳大布裹鋪實先將茶葉裹次用紙一重裹繩縣通風處挂一月乾可用拌以日晒極乾每米一斗用麴四兩造依常法

〔臘酒法〕臘月內烝兩石糜米或白飯亦可隨案七凍消二十五分使麴四十斤為末一齊拌在飯上用酒熱水和勻攪不浸透好為度將飯投入瓮中以脚實踏之以酒熟水三斗盆面又壓定後用泥泥了令周密不得出了氣直候向去花發開盆取酒分使用一盞分為斗為將十瓮酒分作百乾净鋪於中密封七日熟煮鳥鴉成龍文諸州並用此法

〔長安道人傳試之極妙〕

宮村 胡椒 良薑 紅豆 縮砂仁已上各 兩為細末

好白沙蜜二斤半以水一斗慢火熬取又白沫以上細末兩次下末用熬末成蜜為度

右熬下蜜水候冷時下之先下前藥末六錢次下乾麴末四兩後下蜜水用油单子封口安置等五七重密封冬二七日春秋十日夏七日熟

〔糯米五升煮酒法〕糯米五升淘淨入水一斗五升煮如稠粥伺冷入白蜜一斤半乾酵末麥糵各一兩伍錢重川烏炮胡椒紅豆各一錢半為細末揽勻注缸中以布蓋候發定却封缸口七日可熟

〔白沙蜜酒法〕白沙蜜三斤水一斗同煎入瓶內候温入細麴末二兩白酵二兩研封口放淨处春秋十日自然為上等好酒一斗如夜靜飲一二盞以助道力兼除百病此酒霍清甫侍御常造余飲之三次極妙

〔糯米酒法〕糯米一斗熟烝生麦杏仁合研爛和麴薄拌作餅慢火烤令香熟却將餅焙乾為末淘飯將餅末於其上拌和入瓮手壓實中留一窍至底候發滿却添水二升放冷入夏以紗絹片蓋口冬以蓆蓋五日取極妙

宜和化成聚方米一石如常法浸漿肥羊肉七斤麴十四兩將羊肉
切作四方塊爛煮杏仁一斤同煮留汁七斗許拌米飯麴用木香一兩同搗
毋犯水十日熟味極甘滑

酒酒一斗用木香一塊以酒一盃於砂盆內約磨下半錢許用細絹
濾入瓶密封包臨飲取茶蘂百朵浮沈酒面入不能辨香花和露紅小碗擎
十个去枝葉用生紗袋盛掛於瓶口近酒面一寸許密封瓶口三兩日可飲
或以湯煮皮硝滾過汁數點於酒盞內亦佳

沙蜜一斤煉去沫將米一升煮作飯以水五升法麴四兩同納留
中密封之五七日可漉記香味醇美甚佳

猪子取十分肥熟者淨刮去糠白取皮每黃酒臨封以片許
納器中開飲香味可人

淘酒鍋內沸了雞子一个開一小竅子入猫牙椒不拘用節逸
令勻波流如令轉候雞子入鍋內逆邊旋頓之令如線樣然後投好酒供之

陳糙米一斗水漫過宿炒候硬飯大麥二升慢火炒令微
黃一頓熟為細末用臘糟半觔許拌勻以湯滴漉之密封瓶口至五七日後取
食味醇而香烈臘水浸九仕

諸酒方

小麥不計淨淘用水浸三日漉出控乾炒熟於暖処攤開候冷

席上橘葉蓋之三五日黃衣上去葉日中晒極乾數淨下入紅內水半勻上
面可約一拳水封閉四十日可熟

腊糟一石水泡飽糖三斗炙熟二斗右件和勻温暖熟放罨蓋勤斟
攪發熱時須用掇開恐至太熱則壞了候氣香帥嘗有酸味依常法製造隔
之被四時添減春秋用糠四斗半熟二斗半夏糠三斗熟二斗冬糠五斗熟
三斗觀天氣加減造

烏梅去核一升許以醯醋五升浸曬乾為末欲用以少許投水
中成白湯甚美

胡椒一斤半臘糟一斤麻油七兩溫十兩川椒馬芹茴香胡椒
杏仁姜桂等分為末先以油就鍋內炒熟入糟拌
餅隨意蘸用料足味全甚便行營食

每料用麥麩三斗温糟二斗粟米一升水一斗煎作米湯熱用麩糟拌
勻裝在盆內或盆中按令極实每日撹拌之次直候苦味尽煎水二斗澆下
醋約度秋冬三日夏二日可出頭醋再出一次尚妙

餳稀一斤水三斤先將水入鍋煎數沸出傾入餳攪勻俟温入白
麴末二兩同攪勻裝淨瓶內帋封口晒春秋一月冬四十五日夏二十日熟
甚香美下了到二十日之上有一層白濮面子休攪動至自落時乃成熟也
若不日晒只安頓靜処勿得動搖任封其自然尤好

炒小麥一撮箬葉包蒲口紙封泥頭水不壞或有入燒鹽者反淡了醋味

大麥五斗磨細作麵斤子發過後搗為細末次用良姜三兩又胡椒三兩小一撚入麵內拌就日曬二七日後方熟每取時三升醋拌還水二升入瓮更入姜椒些小長香美須用五六月造

無糖蒸餅曝乾投醯醋中浸透取出用曝待浸大約蒸餅三枚用麵一斗以漆尽為度曝令內外通燥收之每行醋用即掌少許以水研開供之今軍戍間率用此法

諸醬方

黃黑豆每一斗去粗細煮至爛爛取出控尽汁至乾鬆用白麵六斤拌勻以不粘為准攤開不用物蓋以不透風處安頓至三日後黃衣皆上發方晒全乾擺擇火日下用鹽五斤半為頭三四个月編用水二斗二斤半煎湯澄去渣仲冷泡鹽作水添上件黃子等入缸拌勻待三日後日晒至四十九日方熟甚甜美凡造醬須用黃黑煎湯臭頭水不生蛆虫下時須日未出或日沒乃收蠅不坐此二節最為緊要必當記之下醬水於六月上寅日日未出不語取同腊水用不生虫不白濮若有腊水同之亦然

白麪二十斤冷水攪作硬劑切作一指厚片子蒸熟攤令冷

許候發子上乾以箔盖至黃衣上勻為度去麩盖物安舍內過至次日晒乾簸淨舊麩同前法用

黑豆揀淨者五斗先於鍋內炒熟水浸半日入鍋內用浸豆水煮令豆爛漉出同炒了又炒數遍候冷了以大麥麩白六斤半拌勻以篩篩過麩用煮豆汁和作劑切作大片一醞蒸熟候冷除去麩用水和成劑切作片子攤於席上蓋覆候發起黃衣晒乾依造麥醬法用鹽水一斗晒曝日不限箔日下淹盛黃子每豆一斗得黃豉一斤半鹽二斤半水八斗化鹽水入缸二日後日中晒五日後不犯打勻一月可熟

先將大麥麩極乾舊夫粗皮簸淨豆黃一斗小麥一斗同磨作麵用作麪水和成劑切作片子攤令小水浸煮熟軟晒乾去皮每淨豆黃一斗用鹽水一斗晒乾依造麥醬法用鹽水一斗晒曝日中晒三日神妙丁日或火日下晒候熱曲衣上除去麩切作片子攤令小水浸煮熟軟晒乾去皮每淨豆黃一斗小麥一斗同磨作麵用

法用鹽水其醬熟於色重味甘美

白麪一斤去皮麩亦可先將豉煎濃汁和炒豆用時綻香仁川椒於麩皮簸過上磨為細末鹽半斤熟油四兩合和封閉冬月後取放夏日晒五七日後便可食

黃一醞三水十三

梅醬一瓮用草烏五七个每个切作四半擦在醬
瓮四邊及中心其蛔自死永不再生或有用石灰夫者其蛔雖无妨有灰氣
終不及用草烏者如拮加百部尤好

諸品豆豉方

大豆一斗水浸二三日淘蒸熟攤簟上大令勻以楮葉密蓋候發
黃上取出簸去黃水淘淨乾每四升用鹽一斤姜半斤滴切仍用橘皮紫蘇
花椒茴香仁桂皮香薷各同剉作鹽湯候温伴勻入瓮上面水深一寸
以柴蓋封口晒一月方好

六月內造黑豆不限多少三二斗亦得淘淨浸經宿瀝出瀝乾烝之
令熟於簟上攤候如人体直覆一如僧閒出納候安瓮中
又不可大過飯去黃衣晒乾以水浸拌之不得令大温又不得令大乾但以
手捉之成片紋指間出納候安瓮中
密泥於日中晒七日開之曝一時許
候顏色好即烝過攤去大氣又入瓮
用黑豆一斗於臨月大豉
若用淨草包在雞內仍用石壓乾為度
封一百日開用橘葉椒葉和晒乾為要

新編纂圖增類羣書類要事林廣記卷之四

飲饌類 一穀部

庖爨須知

莫不飲食也鮮能知味也又曰若作和羹不惟鹽梅然則飲食雖末
亦日用之不可廢者第毋徒於口腹之累則善矣

梅花採新嫩者研取自然汁依常法搜麪倍加糁餅直待筋明
然後薄批縷以急火煸湯煮之候熟投冷水淹過隨意合汁澆供味甚甘
美色更鮮翠又比食之益人此即坡仙法也凡治麪須硬作熟搜深湯久煮

生蝦隨多少研取自然汁和麪依常法搜切煮令透熟以麪色
轉紅為度別用雞白肉研爛和元蝦粗煎汁合和澆供之味絶甘美或只以
豬羊肉研汁作

取雞子或鴨子清和蜜作湯搜麪依常法捍造取精細斤緊潮
湧龍即烝之味既滑又省麪其可口

客有赴豪貴之席者及飯至食之珍美不知何味詢之則曰鵝足筋
細剉為之

宋太尉一日命庖人買鮮魚一百斤令作兩味杯羹初庖者不解其意
取覆如何首斤只作兩羹命召取頰上兩點作肉羹為之也

昔有客見貴宦延之進食脾衛點肺羹客方訝其行已之薄食至則
一椀乃百一十故兎肺用脳薯粉物依法灌成極爲珍異
雞同豬蹄肉以淡醋煮熟陽冷盛盞一上安木炭以氷水浇淋自凍
或用新及水浇淋亦可
羊膏肉四兩細切熊白一兩無以肥肉代之糟姜半兩細切水
晶膾半兩真酥二錢生雞蛋絲嫩貼香菜少許杵棘浇或用膾醋
羊白腸一條淨洗用大螺螄煮熟煮取出取螺頭以杂白粉水調稀
伴和螺頭灌入羊白腸內緊繫兩頭熟煮取出故冷薄切作羹徹然羊眼也
用鱖魚批取精肉切作蛤蜊片子用葱絲鹽酒胡椒淹共一處
淹勻加醋汁熟食之
白魚去骨研入豆粉和勻灌入鵝大白腸內線結兩頭熟煮作
片清羊十八料作羹
豬羊頭爛煮法骨豬羊蹄爛煮去骨於淨布內取意排開包裹
重石壓經宿取出糟
魚不以多少唯鮮爲佳鯽魚取妙淨治去頭尾肚起作薄片用白紙揩
眼少頃細切成絲或作臛並以雞蛋細切布拍作米生姜絲少許拌魚絲入
楪內作花樣上生香菜完好粗鹽亦可將切嵯食
下頭尾用白菜同煮作羹只下細擦姜鹽候熟食膾勻供出浙西人謂之鮓

臛羹食生冷令人無所不宜湯內泛醋尤珍
臛肉或羊肉切作條每斤只用鹽二兩擦淹黃醬若用酒醋則顏色
不佳又且蒸化黃沙牛亦可造類臛肉
精羊肉去皮脂薄批以鹽椒馬芹研好醋澄去滓淹一時久攤筒等
上烈日曝乾即透明光潔精豬肉亦可卷
魚取肉切作橫條鹽醋淹片時
將魚用粉爲衣輕手拍開麻油煎過佳
精肉每斤夏用溫一兩冬用八錢重好醋半升馬芹橘紅木香紅豆
縮砂等末同煮一兩沸漉火氣去醋爲漫
黃雀事淨除開去臟用刀背拍平鹽紙滲去黑血不得
見水以酒炒洗控乾每斤用炒鹽熟油各一兩法酒一銀盞拌勻每兩枚消
星薄例爲一合內入椒玉粒葱絲數條馬芹少許麥子十粒入雞內按實封
此常鮓加十日熟久鮓石灰泥頭可留半年
作羹或片去肉帶脂每斤用白鹽一兩或添一分大
氣候加半分淹半日入好酒一升半好醋一青盞拌勻經兩宿取出晒乾天
氣好只一宿
羊肉并牛肉宰下煮肉熟便以精肥相
間三四段作一束布包石壓經宿每斤用鹽八錢酒二盞醋一盞淹二五日

每日晒一次淹至十日後日晒至晚却添入滷汁以汁不乾為度晒乾法於厨中烟頭上食用時煮熟割開精肥相間可愛此法惟臘月可為之或淹出石壓实晒乾重亦得

(四)鹿脯 每鹿肉去筋膜淨十斤隨便打作大条用盐五兩川椒三錢時蔥半兩忽絲四兩好酒二升右件拌勻淹目一兩晝冬兩三日夏一伏時取出以線繫穿穿日中晒候劈開中心不濶即以熱油微抹過收新瓷瓦器此法發造極佳先以香油抹之晒

(五)獐鹿肉 以獐猪肉三十斤切作大段筋脫別作大段要典時帶骨切每三斤作一段用盐二兩擦肉表重裹盐分作三次用每三日一次擦就盐水淹浸十日一日翻轉三兩以周前約二十日淹透取出於風中挂候水脉尽用好糟拿遍晒乾懸於有烟處其味珍美除別

(六)臘肉 以臘月內淹肉滷汁澄清用淨器收泥封如要用時取出滷汁一盆加暖水一盆盐三兩將肉去骨三指厚五寸闊段子同盐料末淹半日然後下入滷汁內浸一宿次日其肉色味旨与臘肉无異若无滷肉二宿尤妙煮時先以米泔清者入盐二兩煮二二沸去泔水換新水煮熟无鹹味色与臘肉同

(七)鯉鱖鮭白皆可為之不去鱗背上開去脊骨并頭腸肚瓷內以水浸三日去腥血水取出於案上使薄石壓尽水脉每魚一斤用盐一兩勻修之

煤入瓷候滷汁出洗乾用如前使石壓仍晒乾封香美須在臘月內造乃佳

(八)鮮魚 鮮魚治頭肚洗淨用乾一二宿每斤用盐半兩入葱香川椒拌勻將魚乾抹盐在內每斤以盐半兩淹經魚一宿次日出控水去之以生香油少許塗魚上晒乾或炙或煮

(九)羊膏肉 去筋膜作臘条約長一尺每斤用盐末一兩一錢夏月加一錢法如前末一兩紅曲末一兩半拌勻將肉入瓷器內一層肉一層曲末一層如此裝完以手按實上用曲末蓋面封口春秋十日冬五日熟

(十)帶皮肥羊 羊淨肋每枚截為二段約長五寸許用硇砂末一撮沸湯浸放温醃冬三宿轉勿令熟用醋浸上鏈一宿便可食大抵炙肉煮豬肴膏為最羊膏次之兎獐又次之兎獐大精須薄批用羊脂包炙之

(十一)嫩肥雞鴨 一隻去毛洗淨去腸肚以香油四兩鍋內煉香熟將雞鴨於油鍋內煽浮變黃色好酒醋水三件中停令為一處鍋內浸沒着為度入細料末半兩入葱二四莖醬一匙攪令匀黃色

(十二)用馬核桃肉洗淨極淨米醋轉過將精馬肉肥羊肉同川椒陳皮茴香

生姜葱榆仁醬同裝入腸內每一个段挑裝物料內滴線扎住如此將湯裝滿入鍋煮熟就筵上割開又入作末食之絲食

蜜煎 取剥了去腸胃入成塊良姜橘皮川椒茴香葱六七莖薑五七塊在腹中消一塊在口內用水一大椀鹽醋熟油於鍋內用杖子閣住先勿令着鍋以免盆盛之帘糊合縫勿令泄氣用吹煮齊水溢去火溢過再燒一食又取出劈剖去水酒各半尤妙兎腹中入羊脂二兩極佳

白煮魚 青魚鯉魚鮮魚皆可大者為上取每肉隨意切片每斤用鹽一兩淹過一宿瀝出控乾入椒時蘿蔔香橘皮姜葱絲油半兩炒熟調和數片熟硬飯三兩匙拌入鹽少許調和入鉼用箬葉竹篾夸在鉼內密封口冬半月冬一月熟

糟魚 魚脩事淨了一斤炒鹽一兩紅曲香油少許蒔蘿茴香川椒葱絲拌入瓶內收用箬葉竹篾緊固壓定三五日後再當轉用好酒一盞浸之

糟鰕 鰕魚一斤不洗去腸淨布拭乾用神曲紅曲末各一兩炒鹽二兩胡椒時蘿川椒乾姜末各一錢拌勻填魚腹內令滿糸者一重魚一重料物裝父新瓶內封泥十二月造正月十五後即取出當轉入好酒浸滿至三四月熟可留數年極佳

糟蝦 蝦不得洗去尖頭鬚毛每斤用鹽三兩淹三宿以新布裹壓極乾煮酒一升糯米飯拌勻密封

酒煮蝦 大蝦不去頭每斤用鹽半兩淹半月漉乾入鉼中一層蝦即入椒十余粒多尤好每斤下訖以好酒更加鹽一兩半漫之密封泥五七日熟冬十余日每蝦一斤用鹽二兩半漫黃末二兩曲末一兩半仰置盤在瓶中以好酒二升物料傾入瓶口用泥閉忍久而必沙須以皂角一斤入紅蜘蛛腳下捶起用針一刺自然大蟹却不脫或云蟹黃自溜孔而出其言誰矣

蒸蟹 蟹擦洗淨了秤每斤用鹽一兩秤令極乾用布裹石壓令水盡方住每以酒糸腳拌勻次入鉢熟油半兩生葱絲一兩生姜橘絲半兩巳上入鹽一大分粳飯一合拌勻入瓶內封泥十日熟要紅入紅曲末馬芹茴香各少許川椒減則不沙矣今之久多不用線縛只恐蒸時入少酒漬之冬月方食

蒸中魚 生蛤蜊一斤將元汁洗去泥沙淨布裹石壓一宿入鹽二兩紅曲末二兩炙黃末二兩生姜半斤去皮切作薄片子先煉油六兩候香熟即下姜鼓炙煤浮四唇焦方下雞黃覆鹽勻入水於雞上高一寸已來候水似魚眼下好醬川椒末各一匙鹽半匙好酒一大盞覆蓋慢火蒸之臨熟更用好醋調阿娭一皂子塊油上為度

蒸鵝鴨雞 肥嫩黃雌雞眼煮別煮黑羊頭軟絲劈如

裙更用乳餅煮山藥和搜作如
丸為如沸湯內煮以木耳粉皮絲作片襯底面上對裝肉湯盛好湯澆加
以姜絲青菜頭供之若加以米做乳餅尤佳

大蟹四个新水洗淨去毛腳折為兩段并肚臟亦如之逐段剁開諸
骨數莖打折水二大椀煮二枝椒子煮一二沸次下研粳米百余粒不得攪攪即醒別用生姜酢薑川椒胡椒
各一分好醬一匙同研極細用水調入汁內更煮一二沸方入細切葱白一
握塩醋酒臨時溜滋味酌度入椀更入少新橙皮尤妙可作二分

馬蹄嫩整先去其首令血出盡以湯煠過刮洗令白淨更以熟煮
令熟方劈開即以五味姜醬椒塩醋細研淹拌一時辰令味入却用雞清汁
或牛肉全汁煮軟便可煠肉上有物料着即以肉汁擺淨別以肉汁澄清用
葱椒等塩調和甜美後再下肉略煮之

淨肉薄切入圓椒馬芹蘇葱各二莖絲橘葉醋花米粉紅麴等拌勻
用荷皮裹累入甑蒸半熟鋪出酸醋少許過內炒過便可供應干皮皆可煠

精肉一斤剁子切塩一兩半拌煞去腥生姜四兩薄切煠過用豬脂
臟系炒過敲一斤取濃汁兩椀馬芹半兩椒子一錢先下肉於銚內炒次下
破菱橘皮屑下馬芹椒候炒乾焙之收貯可食

肺連心一具洗淨十分淨如玉葉相似生姜六兩取自然汁无以乾姜

末二兩半代之杏仁一合湯浸去皮研為泥麻泥一大盞白麪三兩豆粉二
兩煠油二兩已上一處打勻塩与肉汁看肺大小裹酌用之灌前煮熟

羊肥腸并大腸全洗淨每活血一杓半令水一杓半搀勻依常法
灌滿活血則猪不可多多則煞不能灌入

用救糜煮兒肺一具依上洗濯血水淨熟杏仁四兩去皮研泥生姜
四兩去皮取汁酥油四兩白蜜四兩薄荷燉半一握研為泥取自然汁有酪
半斤好酒一大盞熱油二兩已上一同和勻生絹濾過却濾二三次依常法
灌入脬足上下用冰脈就煞割敞極珍美

熟雞為絲鹿角菜揀淨去水洗控乾潮腸如常法爭略焯過前為線
如无以羊肚代之亦可糟姜為絲半熟蘇為絲蝦米極新者滾
湯煮微軟爭洗共搀碎蝦姜汁煮熟片兒裝簇在拌
內以芫荽香菜作青頭用糖生醋或以芥辣洗食之極能醒酒

羊肉除筋膜批作大片用薑粉白麪等分夷熏勻糁以木骨魯搥拍
如作湯臉相似煠上炊作台子煠取出放冷斜文切之如雞生縱切橫切皆
不可唯斜又切依別用木耳香菜少許簇飣用膾醋澆作下酒

焼肉炙肉法

羊去子腸兒煮令熟焼

肋枝半焼　鹿肉

野雞　脚兒生燒　兎生燒　水扎生燒　鶴鶉去肚生燒

縷肉　火燎肝　腰子生燒　苦腸蹄子生燒

羊耳生燒　羊舌生燒　騰瀧脾生燒　黃鼠生燒

野鴨煞合熟燒　家雞脚兒生燒　沙鼠生燒

諸刺不花生燒　羊妳肚煞熟燒　督打皮生燒　全身羊妳內五味生燒

已上除全羊炉內燒外皆用簽子上插定於炭火內旋用酥油鹽醬細料物泼醋調作水兌之常上翻轉明黃為度

鍋洗爭燒紅用香油勻遍洗令鍋四圍皆有油以柴棒架起肉便以盆合悶封四圍縫慢火燒一時許取開焦黃可愛為妙內燒者同

羊肉同先將好腿精勻批作片以刀背勻搥三兩次切作堆子井湯內煠令白色布內扭乾入好醋鹽少許再煠一二次切作小段兒用薑香蒔蘿川椒醬一處研爛以許乾姜蒔蘿薑香馬芹為末淹豬羊一二時許簽子上插定炭火燒熟酥油拌供生葱細切入料同燒肉供之

好醋破開去滓將肉淹拌肉勻一二時簽子上插定炭火燒熟酥油拌供

兎子大者一隻剥去皮肚脚脾只用控子分脚脾上肉心肺肚緩切

葱絲二枝少用油打炒葱熟羊毛氈四兩緩切鞭米飲一匙鹽少許生姜絲麪醬少許一處拌勻再於鍋內炒熟裝在兎腔子內針線縫合用杖子夾定炭火上燒熱食之

鯽魚用大者去鱗肚脊上開依燒兎法物料裝在肚內如前法燒之

兎肉成脔以醬裹火中略煨候血脉消方入五味油醋汁滾勻刻子煞之餘鼈鴈同此法

魚事淨湯內養熟如常批開研椒蒔蘿茴香馬芹各仁各一文阿娜少許去葱約受用之同研爛頭醋調濃滓淹半日炙令黃色止物料得宜以葱煨之如騰頭去筋膜太研爛入水少許和勻炒之

豬羊腰子去筋膜作四片用鹽少許淹少時以好酒半盞生油一碟肺受之依要吃炙床上慢火　向炙熱食酒冬間可浸兩日用

鮰魚為上鯉魚鯽魚炙之重十二三兩或至一斤者住依常法洗淨控乾每斤用鹽二分半川椒二十粒淹二三時瀝去腥水香油煎熟放冷逐以生肚脂裹上亦微撒鹽炙床上炙令香熟渾揭起脂食之

獐鹿鴈兎等肉剪作手指大片厚一指鹽醋椒姜末淹拌良久取羊肚脂脂包裹猛火炙床上炙熟去脂撚劈食蘸鹽水

煮諸肉法

煮老鵝雞鴨取猪腰一具切爛同煮以盆蓋定不得揭開約熟

爲菱則肉軟而汁佳

羊肉去骨 老羊同麻仁煮則不臊凡煮羊將水略浸同麻仁煮倾佳

煎熬羊肉 煮敗肉及狐肉並用胡桃搥碎或鑽作孔同煮可不臭或同溫杉木片煮之尤佳

牛肉 猛火煮至滾便當退作慢火不可蓋鍋口若誤蓋則有毒如煮老牛肉入碎杏仁及芦葉一束同煮易軟爛

煎臛肉去 凡煮臛肉當以稈火燎去肥膩易水再煮削許仍前持出併盆淨洗別以清水煮之則并汁皆美又法以田泥盒一宿洗淨煮之則白而味美或梣少碱砂煮亦佳

鴈肉 冷水下肉煮不可蓋其肉青黑色有毒无味加入葱舌能軟肉及去毒若病馬肉須用鹽酒葱椒筒香淹一二宿洗出香油拌過晒乾蒸食蒸時再酒洒蒸毋令氣傷人不尔則令人多生疔黃之證夏月淹一日可也

猪肉 滾湯下肉煮猪肉不可太肥太瘦緣半臕肉味全收詩云豚芽新出臘猪肉十合臕干莧此也

羊肉 冷水下鍋煮至七八分熟便可出鍋如十分熟其肉无味乾燥難爇加葱椒山藥其味珍美

黃肉 煮時滾湯下肉當与肥猪羊肉同煮只可七分熟如煮過乾燥无味

物未宜雜煮 猪肉 鹽淹一宿冷水下肉煮加葱椒宜雜煮煮本身血可当肥肉一同煮至九分熟若太熟則肉乾无味猪肉性緊糟鹽淹一宿滾湯下燒至再滾去一沸二火二用文武火養之不可

鹿肉 鹽淹一宿滾湯下燒至再滾去一沸二火二用文武火養之不可

鹿肉糟煮 名一面治淨鹽淹一宿洗淨鹽緣此一物当最能化骨魚津湯食之尤妙

鹿肉糟煮 名一面治淨鹽淹一宿洗淨鹽緣此一物当最能化骨魚津湯食之尤妙

鹿肉 用火燒帶子名用火燒去毛刮淨然後用鹽淹一宿次日用布密纏煮之可食或糟之尤妙

鹿肉 先汆上肉埋一宿次日用水洗刷淨甫添新水加葱椒回香煮至熟不尔則臊臭

用麵醬榆仁浮當同研細添水調当大醉用汁生姜自然汁醋於末添密同研勻取汁漉去滓將上件一处和勻覺入滋味得所喫野猪肉兎鹿屠能掌鵝猪肉用若入黃瓜細絲名曰黃瓜鵝煮熟勿用多湯漫取汁漉去瓜蓋專

煮熟鴨去骨用汁后醬添肉汁擂細漉取

煮熟鴨去骨用汁后醬添肉汁擂細去滓用汁后醬添肉汁擂細漉取

嗽大鵝鴨等肉用

煮熟鴨去骨用汁后醬添肉汁擂細漉取

未用醋蜜肉汁擂細漉取

汁將上件一處拌勻腌味得所唆豬肉用

乳皮餅酪調開入生韭連白葉細切加鹽少許一處調和勻椹入元麥末些子攪勻唆煮子舌膊等子肉用去韭添諸泥名諸酪肉絲同上用

諸國食品

菜嫩心葉洗淨煠熟羊肉細切黃瓜去皮縷切一寸長右件各燒定用蓼子汁以塩醬調和元肉汁淋細蓼汁澆之

用連皮去毛羊一口去頭蹄肚打作八段葱椒地椒陳皮益醬醋加生粉椒紅豆良姜杏仁為細末入酒醋調和勻澆在肉上淹浸一時許入空鍋內柴棒架起盆合泥封發火火不得太緊斟酌時分取出食之盆內另併汁

用大鴨一隻去毛并腸肚以榆皮醬肉汁葱白細絲小茴香用油打炒熟與肉湯一處下鍋內後下鴨子以慢火煮八九分熟肉緊者是熟也盛時切碎盆盛湯俟之

用頭麪春夏最秋用新汲水入油塩先拌作麪窠揉斷入水和搜成劑用手拆開作小塊子再用泡水酒和以搥乙二百拳如此三四次微軟如餅劑麪於案上用拗棒拗百十拗如銀拗棒加搥至案性極行方可搓如指頭大鍋過時水不中麪性未行亦不可久煮

與水花麪同只加油一倍用油煠如帋盖勿令風敗停一兩時上筋杆練細切細用之法用度如使要不用油搓搽上頭麪入手加米粉搽搓長均一捏圓細看長開入粉依上搽油存留三五次至於圓長停細揉搽不勻者撮在一處再搽

以頭麪涼水入塩減和成劑拗百十拗再搥和至麪性行搓為彈子用米粉為粹以骨磕碎如盞口大以清為妙煮熟以冷肉汁內浸移透入元汁絲雞黃瓜絲林肉小蘆絲雞餅絲乳餅磨菇諸笋入蒜醋食大抵黃瓜抹肉雞餅製裝面上燒蒜醋食之

頭麪以涼水入塩和成劑拗百十拗再搥至薄切至細畧子晒乾以篩子隔過再用刀切千百次用篩子隔過再切細者有麤末却用熟箕去麤醱末皆要一樣極細如米粒下鍋熱時連湯起在盆內用冷水寬投之三五次方得精細如不用水淘過麤勞不得稍算控乾以肉湯煠麻汁支元汁姜汁上用細肉及鉤螺鴨子乳餅磨菇木耳粧點如頭窠面亦可對裝牛肉或肥羊肉切如豆大半斤拌入麪糊內勻依常法撥入鍋內其麪先湯開肉見湯則縮肉皆落在湯內珍饈極

麪食類

造乾溫暖素麪食法

用頭麪春夏最秋用新汲水入油塩先拌作麪窠揉斷入水和搜成劑用手拆開作小塊子再用泡水酒和以搥乙二百拳如此三四次微軟如

有味下鹽醬醋調和滋味得所食之易消化合鍋造

羊肉湯麵法 白麪用羊腎腩麥肋膜湯煮自然湯麪矣

餅餌 白頭麪一斤用鹽半兩新汲水和如溏索麪頻入水和搜如餅劑停一時再揉百十揉為小劑胥息熟擇以細豆粉為淨四邊微薄入餡蘸水合縫下鍋時將湯攪轉一个个下至沸頻洒水火長要魚津滾至熟有味滾熱味短多破餡子如用豬羊肉先起去皮後切作餡不可留一點脂在精肉上下椒末并細砂仁末着中用以香油醬葱

大燴麪頭 十分料用好白麪二斤傾入騎汁就和一塊軟麪乾麪覆之放温暖處伺泛起再添入乾麪温水和就再覆之又伺泛起再添入乾麪温水和冬月暖鳥時就不得多揉再放片時搜成劑則已若揉搓則不肥泛良久劑放軟捍作皮包餡子排在无風处

羊肉湯麵 鵪鶉羔熟去骨別煨爛豕子葉數片細切豆醬拌細紐取汁并未熟熟水調紐汁石件入鹽少許一處拌勻盛於碟內供之

羊頭羹麵 以羊頭煮極爛手撕去骨別汁澄清入羊尾油同芝麻油炒葱澆糝米漫片時傾入煮羊頭肉鍋內後添供之

羊腎麵 以羊腎細切作臊子用羊肉汁破開麪四兩羊肉汁破開和勻以蜜水拌潤入鹽少許一處拌勻盛於碟內供

連心羊肺麵 一具浸洗淨以豆粉四兩羊肉汁破開和勻入酥油半斤同作糊更入松子仁胡桃仁再搥細攙去滓灌肺葡足下鍋煮熟盤盛托就筵上切割散之同蒜酪食与常用只是麪作糊不用豆粉酥油多用三五兩尤佳餘仍同蒜酪作肉絲門

回回酸羹 烏梅不以多少淡糟醋熬之離核去滓再入鍋下蜜調和酸甜得所將松子胡桃搥極爛同羊肋骨肉彈兒并煮熟回回豆供汁須用肉汁調和甜淡同煮爛方調和甜淡同煮爛方調和甜淡同煮爛方

回回糕羹 以羊頭煮極爛去骨元汁內煮回回豆十數沸下淘淨糯米粉成稠糕舀入酥蜜相拌添松子胡桃仁等和勻供之

回回古剌赤 用雞清豆粉牛奶子為糊攤成煎餅一重沙糖松子胡桃仁一重餅如此三四重疊了上用回回油調蜜澆食或用酥油調蜜澆亦可

回回海螺酥酥 用雞卵二十個彈破頓作一器攪勻以羊肉一斤細切入陳皮川椒茴香等末半兩葱白十枝切碎同香油炒作爆子攪入雞子清內令勻再用醋一盞酒半盞豆粉二兩調作糊與上項雞子汁等一同攪勻傾入酒瓶內油煎令熟熟伺冷打破攤切作片酥蜜澆食

回回卜剌兀 用菜豆粉和麵為糊於滾油內燒煠如軟食之類或去豆粉上用麵蓋錫花冷水調作糊煠

回回哈里徹 每用小麥一斗揀去皮牛肉四五斤或羊肉同煮稀爛入核桃四兩搗羊尾子油或酥油或羊頭油同黃燒餅供之更加以松子胡桃仁元如○以紙蓋伺麵性來然後裝入籠內上鍋

[illegible] 用羊肉一斤半煮一斤半湯一斤半入筋四兩碎切陳皮一錢焜一合別用葱白四十枝香油炒醋浸炒葱和成餡入松子仁杏仁碎切將餡用前皮包之

平饅頭 製造物料同前只是小

春秋供 李士饅頭 (黍花饅頭) (黍花饅頭)

喜筵供 (八饅頭)

春前供 (龜蓮饅頭)

壽筵供 (壽帶龜) 壽筵供 (春蛩)

已上製造物料同前只是印脫

(猪肉餡內用精者)

荷花饅頭 (荷花饅頭) 夏供 (秋瓜饅頭)

一个去筋碎切椒末茴香蔥線細每一斤入羊脂四兩骰子塊切橘皮料末等調和拌勻依上用皮包裹

並依平坐大饅頭法製造將餡安放麵皮上從坐下包裹上番

(無餡)

無餡皆淨魚五斤猪膘八兩抽葉切羊脂十兩骰子塊切用前饅頭料末拌勻包裹依法如右

並切細絲香油煉熟炒葱胡椒末三錢麵醬三兩研爛

用好麵以鹽湯浹拌前件料味拌和包裹

包裹依前樣式先將猪羊脂熬油去滓然後將包成底放油中煎熟供之

鯉魚 鯉魚一斤猪膘二兩羊腊三兩韭葉一束俱細切粳米飯少許陳皮半兩生姜葱各細切作絲香油煉熟炒葱胡椒末三錢麵醬三兩研爛成麵絲鹽半兩將魚與物料一处拌勻用豆粉半升掉作麵皮用熟油抹過每个粉皮切作四个盡內先鋪粉皮一个將

魚餡放於盤內以粉皮蓋籠床蒸熟用

【羊肉餡】用羊腿肉一斤取腳餅內肉并黃鮝魚淨肉一斤等子條切肥羊尾子臊四兩羊腦三兩細切入前件物料如前法造

【羊肉餡】用羊姊肋四兩羊尾子臊四兩羊腦三兩羊肚四兩連根羊去二个羊肉半斤各細絞切並用前項物料依法造用

【雞肉餡】用火精羊肉一斤煠去血色絞細切用上項物料拌勻蓋內鋪粉皮上勻裝新鮮子肉雞頭肉去心松子仁胡桃仁藤子仁杨梅仁乳餅去核木甘醋煮了用皮餡蓋之將粉皮折過裸蓋定上籠蒸熟供時將在揀內顛盤曾在面上或有用薄饅頭皮子者已上四種餡子皆用濃麻汁和酪漿食之

諸熬餅法

【白熬餅】白麪三斤一斤作酵一斤作湯麪一斤餳蜜水和三件一處和停搥揉一二百拳其麪再入斗於暖處得養一時許倒麪性行至暄次再揉一二百下少取麪作劑如雞子大用擀麪棒擀開入紅爐用鐵箆子燔炒熟入蜜少許同水調開和麪揉作薄劑鋪子上燔熱可停三五日不臞硬燔火燒熱甚酥美

【油熬餅】每麪一斤入油一兩半炒鹽一錢冷水硬和揉搜得所劑子上燔得硬白麪一斤熟油二兩半羊脂豬脂各切細棗豆大酒一小盞与麪同

揉和如硬入羊骨髓分次十劑捍開裹餡入爐燔熟

【羊肉餡】用羊肉二斤細切葱五根油一兩煉熟炒葱捻半兩椒皮去穰生姜並細切炒末同香各少許麪一斤貧酥二兩豬油六兩白麪一斤貧酥二兩豬油六兩先將豬脂熬油去滓將酥蜜水和油內澆入麪拌搜令勻作劑上印脫成花先將薄鈴襯入爐燔中火不要大偏養候色度用帚掃輕輕掃出或火慢猛久候則作團相粘不中用

【蜜酥】用白麪二斤半冷水和成硬劑搜極勻旋旋添水調作稀稠得所麪汁剂訖盤上用油擀作薄餅入猪羊肉一斤半香脂一斤生姜陳皮並碎切鹽一合炒葱油拌和成餡將煎餅鋪開上餡卷了再煎焦紅色用姜醋汁加橘入松子胡桃仁供食之

【炙燻羊肉】用白麪二斤半鍋內煮水一升半令沸滾投下麪入停留二停作粹用湯挽焙熟取出亮冷入粹搓揉成劑捍作皮餡子依駝峯角兒製造用皮包裹入盞脫下炒熟內煿熟

造諸麪法

【乳餅】取乳餅鮮筍肉薑漬研碎以甜水煎取汁令有味濾去滓入法酒少許煎數沸復澄去脚盛起別煉油入椒薑同葱菜攪熟下韮汁令味和美温水中度過投汁中炭火以姜醋配食

【蜜酥】好麪菜去筋中坐切細起葱油入

滾數沸盛起捏成麪團用熱湯燙熟溫水中漂過入汁供

素腰生 用鮓筋綫切成条以生姜生蒸橘皮盛綫切成絲入甜醬并乾姜末各少許醯醋調和拌勻下在椀底以熱麪覆之若欲熱喫以白湯浸如欲溫以溫熟水浸供

素燒二圓 糯米三升乾山藥三兩一處搗粉篩治極細搜圓如常法煠湯煮令合糖清晚供其丸子皆浮蹇面雖經宿亦不沉一法用芋子煮爛和粉搜治亦浮又有加豉豆粉為衣入白沸湯煮亦浮然不若用雞子清搜粉為愈捍切勿令裂

素燒二 先敎葱湆汁以下麻泥汁醬栗杏仁同研烈裂取濃汁同煎十余沸次下沙糖姜汁鹽醋椒末更煎數沸以味和美為度捍切麪条煮熟酒渦水以汁澆供頭辦隨意

假燒鵝 以綠豆粉酒漉糸作鱔皮色薄作粉皮染麪筋作肉蒸捍完切条合汁多用生姜胡椒蒔蘿馬芹葱醬生乳餅研細濾過煎令麥沸為度麪汁初滾時去掠去浮沫不尔則味惡

素燒鵝 用好白頭子麪二斤先以乾酵一兩一小窠和入酵汁就和成麪堪軟麪乾麪覆之放於温煖処別用厚物蓋伺汝起將四遍乾麪加温湯和成麪如前覆之又伺汝起再入乾麪温湯和麪試如稠漿色為度勿用力揉和就是矣

素燒鵝 綠豆揀淨磨破水浸去皮盛味勻以皮包裹此名辣餡又有用栗子紅豆煮熟乾柿胡桃仁麪筋切碎麦絲橘皮麦末香油鹽調和滋味得所或任意即脫二之温煖処用炙脆盖用李肥汝入龍腦紧公蒸熟

素燒鵝 麪筋乳餅并藕栗胡桃乾柿百合山藥羅蔔紅豆木耳菠菜麪紧和醬油諸料物造開口淡醋汁供之

素包兒 麪用蒙肪乳餅不以多少細切如前煎油温醬和糖調和滋味得所以水自開兒皮包裹烝熟供

素燒鵝 毎白麪一斤酥油五兩如素餡子印脫二之前蒸煑熟

素餡子 十分 山藥二斤去皮切乳團一个擦碎 陳皮三片切麦末半兩豆粉六兩作糊更下乾豆粉末五兩 生姜二兩切碎 塩少許

右将上件物料一処下於糊内調勻用粉皮一个亦用生粉系抹過浮餡放於粉皮上折皮盖合用手按作魚様入油内煠明黄色取出於敷子上熬成蘇姑湯内煮令熟盛於様内上用美絲新青菜頭少許

三色燒鵝 十分条餓蘑姑各四兩浸洗去根乳團一个已上切如折三分大片葱二根生姜一兩陳皮三片切麦末半兩浸洗去根乳團一个已上切如折三分薄姑湯各半盞豆粉五兩下於爛研物料内攪勻去滓淹拌令藤条餓乳

餅用酥油煎熟棕內料表熬成膏搽
[illegible]過浸多時輕[illegible]握乾入熱油攪拌次入
姜橘絲[illegible]椒各少許拌[illegible]所淹浸後時炙鏈上炙乾再醮汁盡為度
白肉童於沙內漆根栽立用米泔漬浸經宿令生脆軟取作大片
或絲條小[illegible]用切細煮以油炒入生
攪勻不得[illegible]無者不必栽培一[illegible]
薑主生者曰薑凝固子其理一也
生又其次也
用乳團豆粉生麪筋同醬鹽茴香陳皮椒末少許和擦勻籠內烝熟
窯[illegible]放冷切作骨頭樣油內煠[illegible]
令香熟別取汁不炒則令人利下[illegible]
燻淡小[illegible]麪絲燻時更不須入油
每豆腐一片切作塊用醇酒半升加鹽漬兩三時於鐺內起葱油熬
豆腐入油內爁令黃色次取甜醬椒姜研細和元浸汁并熟菜同煮數沸食
麪筋煮熟薄批作人[illegible]
鋪籠內烝熟壓薄[illegible]
同麻飲汁入[illegible]
好醋一盞入乳酪九佳

良姜紅豆縮砂仁乾姜[illegible]等生[illegible]
[illegible]煨[illegible]
盞入沙盆內[illegible]
皆可用之甚佳

淡筍[illegible]切作細絲沸湯[illegible]
天花粉我二兩去根蘑菇四[illegible]
山藥煮半熟去皮甲[illegible]
右作如[illegible]
分生麪筋一塊以手按勻簿籠內先鋪粉皮[illegible]
筋放於粉皮上烝熟用油抹過於案上放冷切作三寸長細絲條兒三色粉
皮各一片皆三寸長細絲條兒另頓放熟麪筋一塊切作細絲蘑菇三
上切白蘑菇四兩絲作細絲蘑菇三
將上件物料揩簇裝於盆內熱湯[illegible]
新青菜頭少許

熟麪筋切如肺塊用杏酪麻飲姜汁鹽醬等[illegible]
過油內煠依上用物料合汁澆供之

庖厨雜用

用羊肉五斤切碎用水五升浸出血水將肉控乾別用骨頭打折向下於一斗煮肉湯內熬滾有白浮沫旋旋掠去并油熬得湯清味甜方下生姜五兩好酒半升又加水鹽調得所加減熬滾去浮沫并油味甜辣然器內盛清去滓再於鑊內熬滾方成好湯汁比作十分料也

每用水一斗好醬一升同煮勻打澄清去滓入鍋內入浸洗去沙土蕈菇一斤并浸洗蘑菇水一処熬上有浮沫旋旋掠去令淨入姜醋協調和品嘗味全去蘑菇不用傾於盆內打澄清方可用

呂良姜甘桵草豆蔻陳皮縮砂仁八角茴香各一兩川椒一兩杏仁五兩甘草一兩半白檀末半兩右共為細末用好欲出路停久者以水浸紙餅為丸如彈子大用時湯泡開

時羅高香川椒胡椒乾姜炮甘草馬芹杏仁已上等分擂子仁加倍用右為末水浸餅為丸如彈子大用時湯泡開

芥菜子不拘數淘淨入細辛少許白蜜醋一処同研爛再入浸

蘇漉去滓極辣

胡椒不拘多少入塩并蔥葉同研極辣

羊脂一斤豬脂四兩熬成油去滓用好梨一枚去核切作片要勻十个切薄片肥棗十五个每个作三段灯心一小把皂角一寸熬得梨等稍乾濾滓以開口瓷盆盛貯任意用之如作黃酥瓜蔞子打碎同煎

如作紅色用紫草煎酒酌用

牛羊乳汁勿令油上常以杓揚乳勿令油上時復徹底縱橫抽看勿令結皮則解四五沸便止瀉入盆中勿便揚用生絹袋濾熟乳着袋中良久絞袋令乳盡入鍋中慢火煎煮勿令焦傳牛馬糞火為分乾待冷乃用不洗者有霉氣則酪斷又成若日二炙熱酪猶有斷酪者其窠中有蛆蝦蟆故也宜洗人髮牛羊角以辟之閒良翁則酪酸傷冷則難成濃沉以先煎甜酪者待冷至溫二如人体為候若適熱則酪為毋太率熱乳一升用已酪半匙着杓中以匙痛杓中以匙痛摘令散瀉入熟乳中仍以杓摘使勻厚為穩蓋之暑為之令煖良久以單布蓋之明旦酪熱如元旧酪以淡酸漿水一合許代之亦不可多用六七月造者令如人躰直置於冷地不須壅鴈冬天作者令小熱於人躰酪降於餘月亦令極熱

七八月中作之日中晒酪二上皮成掠取更炙之又掠肥尽无皮乃可止約得一斗許於鍋釜中炒少時即出盤上日晒曝過三時作團大如梨又曝極乾得經年不壞以供遠行作漿粥作漿紀削以水煮沸便有酪味

用白麪一种入塩以溫水和帶軟候水脉停常少時入冷水一桶從漫至暑揩洗得成麪筋再行澄了第二番麪水更用新水一桶擇洗出筋正麪筋作團案上放要熱於籠床內蒸是也

衛糯米一斗大麥蘗三十枚先將米炊作飯泥之飯入碎蘗拌勻良久入温湯六大盆候顆粒化空虚即用生絹一方縫作袋盛滴汁入銀石器中慢火煎不住手攪令稠得所為度一黍米亦依上法造只是麥蘗三十五兩餘皆同

安灯心數根順攪之即時便凝或入壁土些亦可

牧養類

牧養類要

雞豚狗畜之畜无失其時以給家之道則知牧養之道誠養生之大端食用之先務而況牛實之必關焉不可緩今即其方訣之如左者類成一卷亦治生者之一助也

二十二相服急先 次觀頭面要方圓 訣法不看先看本 便是盲人信步行

便似垂鈴繫色異 滿筐包出不驚然 白緣貫瞳行五百 駐如撒豆不同看

面顱側輳如鉚背 鼻如金盞可藏拳 口又須深可容速 舌如垂勿色如蓮

元黑醫須長命 唇似垂簷蓋一船 唇要平方筋有膽

耳如楊葉方批竹 食糟寬闊醒无肉 咽要平方筋有膽

項長如鳳氣昂面 八肉分号脊左右 燕胸高大膽不堅

膝要高圓似鞠 鬐長脾闊極威小 龍脊高峯上古傳

肋骨弯弓須緊密 臀如覆席宇立 膛高脊闊肘前寬

鵝掌曲耳須得薄 三峯臍三層藏骨 肘如振落重如山

辛醜有節如鉸鉗 毛似流星散不連 膚筋大小須勻壯 下節横筋緊一分

已前貴相三十二 身平充闊要平寬 肚下節横筋緊一分

乃中選之一俱全

良馬相法之圖

接脊骨短
後看似狗蹲
肋窩骨密
髀骨欲平
腰要短促
脊梁欲平
排鞍欲厚
臀欲高
縈欲肾細
項長弯細
頰骨欲圓
耳如削筒
垂睛欲高
腦骨欲圓
眼如垂鈴

曲池欲深
膕節欲曲
節欲近
後蹄欲尖
筋骨欲麤
節欲近
胆下生逆毛
掌骨欲高
脚大而實
脛脡骨細
蹄欲圓
脇欲直
膝欲圓
鐙肉欲厚

毛旋善惡之圖

聽哭惡旋
膿蛇惡旋
穿鬃惡旋
盛淡惡旋
馳冤惡旋
帶劒惡旋
後喪門惡旋
豹尾惡旋
挾冤惡旋
拖喪惡旋
喪門惡旋
靠槽惡旋
鎖喉惡旋
嚼物惡旋
滴淚惡旋

項上如生旋有之不用謀妻緣不利長所以号騰蛇後有喪門
旋前無有拔尸勸君不用畜无事也須疑牛額并隨禍非常害長多古人如
是說此事不虛諺帶劾渾閑事喪門不可當的盧如入口有福也須防黑色
耳全白從来號孝頭假號千里足奉勸不須留胃上毛生旋馹騾亦有之只
惟鞍貼下此者是馳尸街禍口汲衝時間禍必逢古人称是病馬敢不言凶
眼下毛生旋逆看必淚狼假號禍也病无禍亦防侵毛病深知害効人不在占
大都知此類无禍也宜撫檐耳馳騾項雖然毛病殊若然燕鷰屋有实不如死

須頭小腦大項長身短角方眼圓脊高臀低皮毛不分立齊足乃可
為耕力頭欲瘦小不用多肉面欲得長短則命促經云面高正長有齒无殃
面若兩分益主損身眼欲得大去角要近有白脉貫瞳吉眼赤者觸人眼下
有旋毛名淚滴主丧服鼻欲軟而大易牽鼻上毛逆凶經云鼻如鏡鼻難牽
无力口欲方大易銜能食齒欲白若齷有緣招官災經云齒牙雪白多招田
宅角短方大紋浪脯肭如仰月吉角向前吉向後凶兩角間有乱毛起名頭
陀妨主經云角圓紋細使良婦帶耳去角要近畧可容指方好多長毛不耐
耳後有旋毛名刺環招盜賊經云耳去角遠千里不轉
頸胥欲得長大有膂欲得似若不盈者為曝肩少力
毛短密硬而黑者而緊疎長如鼠毛者不堪重也前大
吉向後大凶肚下有横毛使良御行前膝欲直而闊後腿要曲而開股要小

則捷快經云前脚如鶴後脚如鴛白行不滿百哞富顧者千里牛也前帶抱候及臨屠者早死經云前後瓦
帶至老九害後帶半長法主横傷乳經多子舌乳疎黑光子牛袋深隱乃吉
横出者凶尿射前膀者快自下者欲得月生忌為種者十一月二月生者次之大率十白二抵

欲得自用欲得守脊欲小大欲髀欲厚重頭欲高龍少毛皆有力宜稍長大吉
頭中作量開額方令得水一口則限脹也額内須平闊堅柴攔令周正羊
雜毛并黄白之不須鋤治八月九月中刈作青兵若不種豆穀者初草实成
時收刈雜草苗鋪地乾勿令爛風霜或春初雨落青草未
生時則須飼不宜出牧放羊有疥者開別之不別染污或能合群致死治
羊亦方凡羊經於得羔後最初一年春勿殺必死家政
法曰養羊法當以春强盛益一升粟
羊有病輒相治欲令別法當開

不能過者入濟中行過便別之羊有一角食人殺人

【養豬】母豬取短喙元柔毛者良喙長則牙多一胭三牙以上則不須畜為雜肥牝者子母不同圈子母同圈喜相聚不食壯者同圈則壯害圈不獻小處不獻穢亦須小做與之避雨雪春夏草生隨時放收糟糠之屬當日則與八九十日放而不飼所有糟糠則爲得夠冬夏初產者宜煞飼之其子三日便割尾六十日後腱十一月十二月生者豚一宿蒸之煞則腦凍不合不出旬便死供食腸乳下者佳揀取別飼之慾其不肥共母同圈菜豆雜足宜圈車輪為食最煞菜豆於內小豚足食比入白由則肥速

【養雞】雞種取桑落時生者良春夏生者則不佳雞春夏雞二十日內元令出窠餧以黍飲雞栖日喂地為笼二內安一棧雞鳴声不錯而安穩易肥又免狐狸之患若任之林木一遇風寒大者死大者盲家政法曰養雞法二月先耕一畝作田林將雞之以生菜費上自生白虫便買黃雌雞十隻於此一作屋方廣丈五於屋下懸簀令雞宿上并作雞笼懸中夏月盛暑雞當近屋下自息不得就養雞令速肥不肥屋不悬園不畏鳥鳴鳥鳴狐狸法取谷莊雞子供常食法別取雌雞勿令與雄相雜甘餘如不雞法食無好飲食所須皆足令竟冬肥盛自煞穀產矣一雞日百錢宜用此孟子曰豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣烏雞白頭食之殺人雞有心指指亦殺人養生論曰雞肉不可令小兒食良久令生蚘虫

【養鴨】鴨雖生成用伏者為種一雄鴨三雌一雄鴨初重生子十餘日生數十後重漸少矣必於做屋之下作窠多取細草於窠中令暖先刻白木為如形窠別着一枚以誑之生時最宜人看護雖伏日大鴨一十子鴨一十子小者或不

寫池池中有九洲水深丈餘長二尺者一千頭牡鯉魚長二尺者四頭以二月內與白池中令水無毒魚必生至四月內一神守六月內一神守八月內一神守者驗也所以內驗者五方二百六十則蛟龍為之長而將去矣魚去內驗則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚一尺者四萬九千枚一尺者三萬五千枚一尺者二萬五千枚一尺者一萬五千枚一尺者五千枚一尺者二千枚一尺者一千枚一尺者五百枚一尺者二百五十枚一尺者一百枚一尺者五十得錢一萬錢候至一年不可勝計也王乃發為養魚池一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所養鯉者鯉不相食長又長又貴也

醫藥須知

(又方) 右之君子惠及犬馬又曰盡人之性然後能盡物之性蓋周禮有牧人之官以掌王之藥事而之獸醫是也然其術不傳於世識者病焉今採摭其方鉤其已驗者用為仁術之助

(牛病初覺) 百草霜 鼠粘子 蒼耳 各等分 右為細末每服一匙芭蕉自然汁三升入蜂蜜二匙許黃蠟一錢重調灌之未解再一服如熱極加大黃鼻內出血加冲黃此藥用蒼耳葉也

(又方) 取十二月兎頭燒灰和水五升灌

(牛病初覺) 百草霜 豬牙皂角 各等分 右為細末每服一匙芭蕉自然汁三升入蜂蜜二匙許黃蠟一錢重調灌之未解再一服如熱極加大黃鼻內出血加冲黃此藥用蒼耳葉也

(又方) 治牛卒疫而動頭打腦急用巴豆七个去殼細研生油和灌即愈又取安息香於牛欄中燒如燒香法如初覺有一頭至兩頭足疫即率出以鼻吸其香立止更燒蒼耳亦好

(牛病初覺) 川當歸紅花各半兩水煎取一升必灌有驗

(牛病初覺) 榆白皮二兩水煮升二升灌又法取汁調食鹽灌

(牛病初覺) 兎肚去糞用芫草裹令愈勿令食未愈再服

(牛病初覺) 牛生膜煅服炒鹽并竹節燒存性細研一錢許灌

(牛病初覺) 牛有蛔根嗜宅角末吹鼻中以鞋底相摩得涎下

(牛腹脹) 牛嘶雞屎腹脹用蒜葉一合以水二升調灌立效

(牛觸人) 牛觸走逢人觸膽大也黃連大黃末雞子酒調灌

(牛病初覺) 牛尾焦不食水草大黃黃連白芷末雞子酒調灌

(牛病初覺) 肚中生蛭鹽苔補啖出蛭出食苦牛到草則齒死效

(牛病初覺) 爭水洗汗減取汁一升好醋半升和灌之愈

(牛鼻脹) 治以十分釀醋好醋一盞許灌之耳中立愈

(牛病初覺) 舊綿絮二兩燒存性麻油調抹鼻水五日愈

(牛病初覺) 紫礦為末猪脂和納入蹄中燒鐵烙之愈

(牛生風) 生土當歸搗浸酷一宿塗之愈胡麻油亦愈

(牛沙沙) 喬麥隨多寡燒灰淋汁入綠礬一台和塗愈

（無陽無以）川厚朴去粗皮炙為末同姜棗煎淮應脾胃有湯不食水草寒應
必笑皐中無短宂速去此藥
（無必勿以）甘草半消黃連大黃山梔瓜蒌為末水調灌應心肺壅熱口鼻
流血跳躑煩瘴宜急與此藥
（無脚無以）天門冬知母貝母紫蘇子消黃芩甘草何華同為末針湯入少
酒調灌療肺毒熱極鼻中噴水
（無無勿以）朴硝黃連為末男子頭髮燒灰存性研水調灌應邪氣衝肝眼
昏必睡忽然昏倒此方主之
（無消勿以）烏藥芍藥當歸玄參山茵蔯白芷山藥杏仁秦艽每服二兩酒
一大升同煎溫灌膈日再灌
（無消無以）玄參半歷甘麻牛蒡蜕皆冷黃耆知母貝母同為末每服二兩漿
水調卓後灌之應喘嗽皆治
（無必無以）黃連烏藥芍藥山茵蔯白芷山藥杏仁秦艽每服二兩酒
令調灌應宂熱衆血皆主療之
（無消消以）螺青川芎知母川鬱金牛蒡妙薄苘貝母同為末每服藥二兩
童二兩用水煎沸候溫調灌
（無消無以）滑石朴硝木通車前子同為末每服二兩溫水調隔時再服結
蘭加山梔子赤芍藥同末

（無消消以）皂角燒灰存性同大黃枳穀麻子仁黃連厚朴同為末清米湯
調灌若腸突加蔓荊子末同調
（無消無以）蚣公花蠶蛾山梔子地仙草黛青鵬砂朴硝油煙墨等分為細
末每用半兩許塗舌上立蘆
（無無無以）石決明草決明川黃連黃蘗甘草秦皮山梔同為末每服一兩
半蜜二兩煮膠一枚冷水調灌
（無消消以）龍胆白藥甜瓜子當歸為末春蔥發水加蜜秋冬小
便調灌腸痛低頭難不食草
（無必以以）當歸葛蒲白芍澤瀉赤石脂枳穀厚朴甘草同為末每服一兩
半酒一升葱白二握同水煎溫灌
（無無勿以）大黃五靈脂木鼈子去油海桐皮甘草土黃芸薹子白芥子為
末黃米粥調藥敷帛上裹之
（無消消以）昆砂夜合花藥黃丹乾姜橫擗五倍子為末先用鹽漿水洗瘡
後用林尚加輕粉調藥薄傳
（無必勿以）蔡盧根不拘多少搥碎以水浸盛甕口盖密勿令漫數
日味酸便可用先以薄荒刮去熟令赤若堅硬湯洗之去痂枝乾為末小塗
再上可愈若多則漸塗之若一頓塗恐心不勝痛也
（無消勿以）渚脂和晨黃塗之
（無消無以）與以水爭洗眼鼻中瞼活令潔次用塩一撮就杓子內以滿加

研化取極鹹淡冷適飯清汁各注一雞子清許灌於兩鼻五日後必漸漸肥愈未愈則再灌

【治犬癇】毅羊脂煎熟去滓取鐵篦子一枚炭火燒令熱將脂勻於舐上就火熨炙之勿令入冰次日即愈

【治犬瘈】取長竿一條竪於棧所竿首頓一小板擊猘候於竿令可上下九年臘鼻及口頰生瘡如乾癬更相染著遂致絕群此決王之蓋物類有相感者乃能辟理

【治猘犬】巴豆去殼研水調平胃散灌之百病皆愈卒死者以炭根塞鼻可甦遍身臃腫兵穢不可近者濃煎百部汁塗之為蛆蟲咂瘁者取麻油滓遍拔其身立去

【治猘犬】天台烏藥磨水灌之可愈百病煨火瘦瘁以硫黃少許納猪腸中炮熟飼之或以硫黃置魚腹中煨半飯飼之害愈誤為人踏死以蘇木濃煎汁灌之可活

【治猘犬】或以雞蔥或葉與之此物乃猪所好食性寒能愈其熱毒又能宣轉其腸胃使之流通若不食則難救

【治猘犬】邑為藥所毒急疏去毒水別引新水入池多取芦荎搗碎頓水中則解或以頓魚也面亦佳魚身上生蛆字用好茶末調外清早令發池面則消去

【治猘犬】閒雞以雄黃末拌飯飼之可去其胃中蟲此藥性熱又可使其大健善鬪常以狸脂塗其爪躡能使他雞良也

【治雞病方】以貫衆磨水灌之并取塗上嘴子與食百病皆愈

【治雞病方】貫衆磨水灌之百病皆愈

【治雞病方】多取大蜘蛛研爛入冷水調稀灌之百病皆愈

【治鳥獸方】百鳥獸忽不食口鼻內生爛瘡甜瓜蒂為末傅之愈

【治雞鴨方】甜瓜帶為末九竹雞骨大小各半為末以敗醬和飼之愈頻與則愈

【治雞病方】以敗醬和飼之愈頻與則愈

【治雞病方】以砂糖少許置水罐中飲之可愈其眼爛之疾

【治雞病方】青蒿濕寒毛燥落宜以羊脂炒米飼之則潤

【治雞病方】黃頭鬼身痛宜取栀子研末和酥塗之則愈

【治鳥獸方】死不知其飛去將腹下膜子割離些許則甦

【治猘犬傷】鴿為猘犬所傷宜取此黃研汁浸米飼之則安

獸畜類

靈怪

山海靈怪

【龍馬】孟河出龍馬者仁馬也高八尺五十長頭髓上有角旁有垂羣蹄不沒聖人在位天不愛其寶則此不藏其宅故河出龍馬焉

應龍 狸丘山有應龍者龍之有翼也昔蚩尤禦黃帝黃帝令應龍攻于冀州之野女媧之時畜軍服應龍以圖畫地即水

梼杌 西荒中有獸狀如虎而大於虎毛長一尺人面虎足猪牙尾長一丈八尺名曰梼杌梼杌孟子云舜之梼杌釋云惡獸也所以記惡興善

狪狪 里耳之水有狪狪者登山之神也長尺餘而人形四躰具鳥喙黃衣朱服好走馬善相人時當見管仲曰有靈土之君興則見矣

當康 欽山有獸狀如豚名當康其鳴似呼見則天下大和穰穰子曰和歲之獸

鯩魚 桐山水中多鯩魚狀如鮒六目六足腹內有珠其味甘酸食之可辟時氣之病

蠪蠪 蠪山塗水出焉東南流於江中多蠪蠪狀如黃蛇魚鬣入水有光見則其邑大旱也蠪音隆蠪音容

狍鴞 餘我山有獸狀如兎鳥喙鳴自呼見則螽蝗爲害

鯩鯩 乾昧山食水出焉東北注于海中其水多鯩二魚狀如犁牛其皮堪皮音奴音如梟鳴也

狍狍 狍扶山有獸狀如犬而六足牙尾長文餘色白狍二士鳴自呼取其皮以禦兵刃也

狍鴞 狍扶山有鳥狀如雞而鳳身有五彩名曰蠪蠪飛則百十爲群見則主有大旱也

朱獳 取山有獸狀如狐而魚翼名曰朱獳其鳴自呼見則天下大饑也

蠪蠪 爲山有獸狀如狐而九首九尾虎爪馬脣名曰蠪蛇音如嬰兒見則十一歲大穰也

鼈蜀 狂陽山有獸狀如馬而白首虎文赤尾其音如謠如歌謠也名曰鹿蜀人寢其皮宜子孫

鮭魚 狀山有魚狀如牛陸吾蛇尾有翼在脅亦云在腮音如牛名曰鮭冬卒夏生食之九腫瘃

薄荒 基山有獸如羊九尾四耳其目在背名曰薄荒取其皮毛之禹佩之令人不恐宜遠行

赤鱬 青丘山英水出焉南注于即翼之澤中多赤鱬狀如魚人面音如兒兒食之令人不疫

鯩魚 滑過山有鳥狀如鴟而小延尾白首三面二口人名曰鯩如其鳴自呼見則王有水

鯩鯩 堯光山有獸狀如猴人面鼠耳虎爪善投名曰猾裹音如斫木亶見則國有猛役不安也

蠻貊 論文山有鳥狀似梟而人面一足名曰蠻蠻冬出夏蟄人取其羽毛置於衣中則不畏雷

東方 義章山有鳥狀如鶴一足赤文白喙黃尾而行名曰畢方其鳴自呼人見之主有喜也

天狗 陰山有獸狀如狸白首名天狗食蛇音如貓佩之可禦凶也

獬豸 三危山有獸狀如牛白身四角毛如披蓑名獬豸食人

羆羅 槀山有獸狀如馬首有角名曰羆羅四蹄可以錯石

阿羅惡 譙水多阿雞魚一首十身音如犬吠食之已癰腫疾

鯪魚 彭水多鯪魚形如雞三尾六足四目赤色音如鵝

狒狒 岷山多狒狒牛分蜀山有之肉重千斤可設弩殺之

狡 諸山有鳥狀如鵲一足彘毛名跋踵見則其邑有火災

合歡 劍山有獸如人面赤犮名合歡食人食蛇見則大水

犰狳 黃望山有獸狀如貍一目五尾一角虎足食虎豹名曰駿

駿 中曲山有獸狀如馬白身黑髦名曰蠻鼠犮人首音如犬吠

蠻 剛山洛水出焉北注于河山多白蛇尾能令水竭草死見則大役

蛫 太山有獸如牛一目白首蛇尾音如呼

鵸鵌 上黨諸山多鵸似雞而大青色頂有毛角雄鬬死乃止

蠪 東海中有獸如牛無角一足出則有風雨其音如雷名蠪

鸞鳥 名鸞

鵷雛 瑞鳥名鵷雛

鵁鶄 水鳥名鵁鶄

鸂鶒 水鳥名鸂鶒

鴛鴦 水鳥名鴛鴦

鸛鶴 長頸赤喙白身黑翅一名胡鶴

鵜鶘 水鳥名鵜鶘

鸕鷀 水鳥名鸕鷀

鷁 水鳥名鷁

鷗 水鳥名鷗

鷺 水鳥名鷺

鸊鷉 水鳥名鸊鷉

鸍 水鳥名鸍

鸐 水鳥名鸐

鸀鳥 名鸀

鸜鵒 山鳥名鸜鵒

鸚鵡 山鳥名鸚鵡

鸜鵒 山鳥名鸜鵒

鸛 山鳥名鸛

鸛鵝 山鳥名鸛鵝

鸛 山鳥名鸛

鸛 山鳥名鸛

鸛 山鳥名鸛

羽蟲之屬　鳳凰　雄曰鳳雌曰凰　鸑鷟　鳳屬

鶴　仙鶴　丹哥　丁令威　鵠　神女　乾鵠　鴻　大曰鴻小曰鴈　鷺鷥　黑鳥　鴉鳥小而多声腹下白不反哺者　鵲　乙烏　玄鳥　天女　鵲　夜行游女　鬼車　隱飛　天鴞　不如歸雲　杜鵑　伯勞　催歸　杜宇　鴟　郭公　戴勝　布穀　鷦鷯　芦虎兒　桃蟲　巧婦　桑飛　魚狗小者　翠鳥大者　魚虎　鷹　春鉏　鷹隼　鷂　黃鴟侯　青鴟　雉　異羽　翰音　戴冠郎　鷄　飛奴　阮木又名鶺鴒　鳧　水老鴉　吐雛不　鴛鴦　匹鳥　鸂鶒　河伯使者　鸛　長頸公　鸕鷀　紫貞　烏　飛鼠　科斗　蝙蝠　寒蟬　蝶　蠮螉　推車　轉丸　促織　夜照　宵燭　蜻蜓　夜光

玄鳥　先知君　鸛　河伯使者　鸕鷀　紫貞　鸛　長頸公　烏　飛鼠　蝙蝠　寒蟬　蠮螉　推車　轉丸　促織　夜照　宵燭　蜻蜓　夜光