

庶物類纂

造釀屬
自七至八

容

太政官文庫			
特別	和書門	三二二	函架
三三六	類	二二二	冊架
四六五			

內閣文庫			
番號	和	32362	
冊數		465 (333)	
函號	特	54	1

二十

共十



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

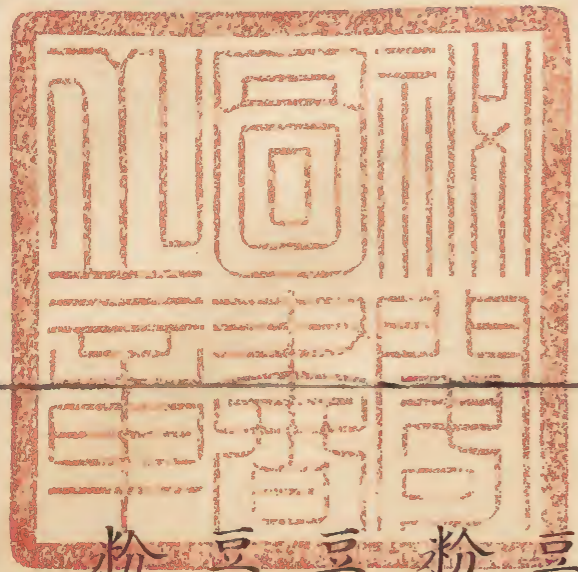
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM. Kodak







庶物類纂造釀屬卷之七日次

大豆豉

豆黃

豆炙

粉

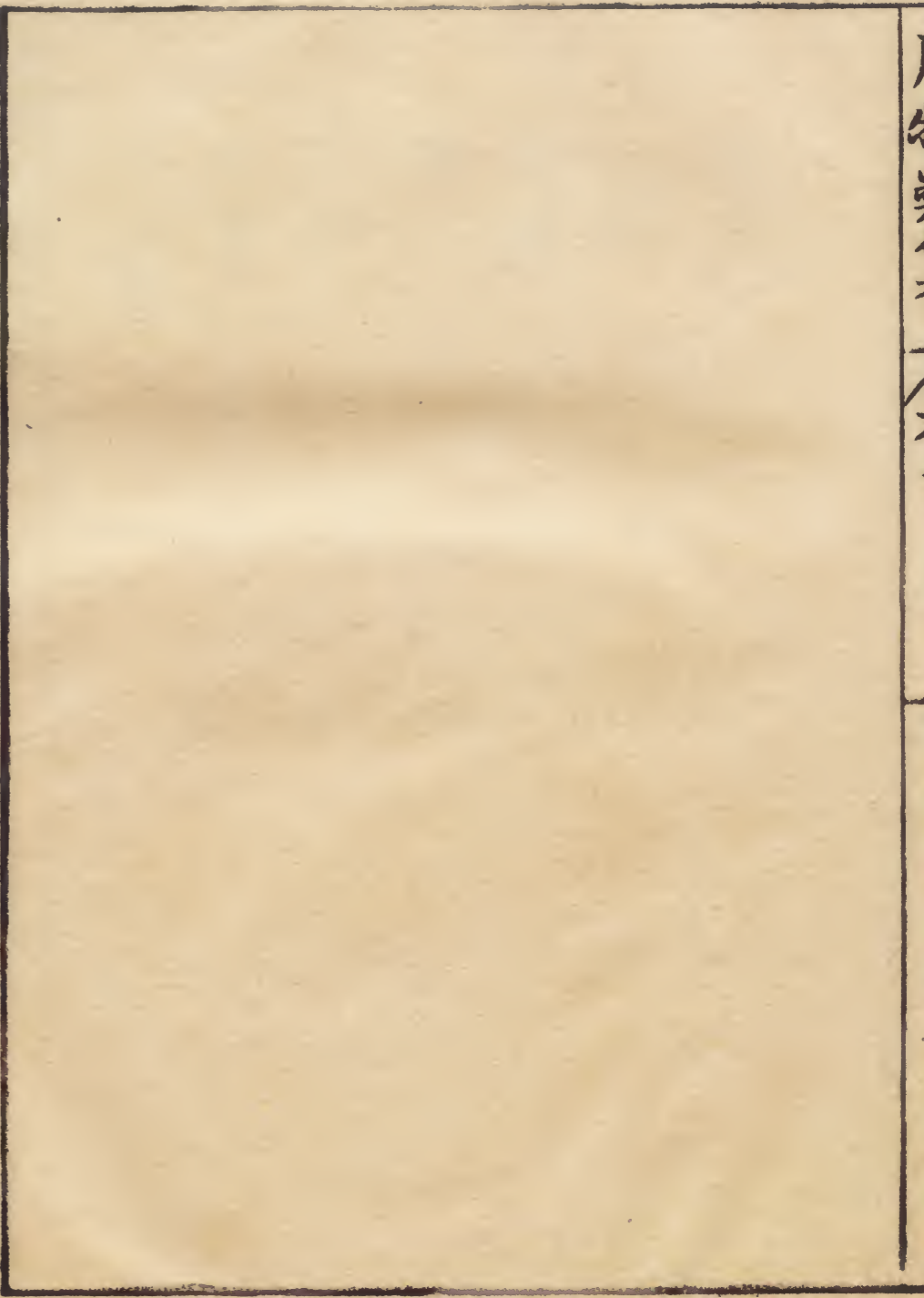
豆粉

豆麵

粉皮

庶物類纂 卷二

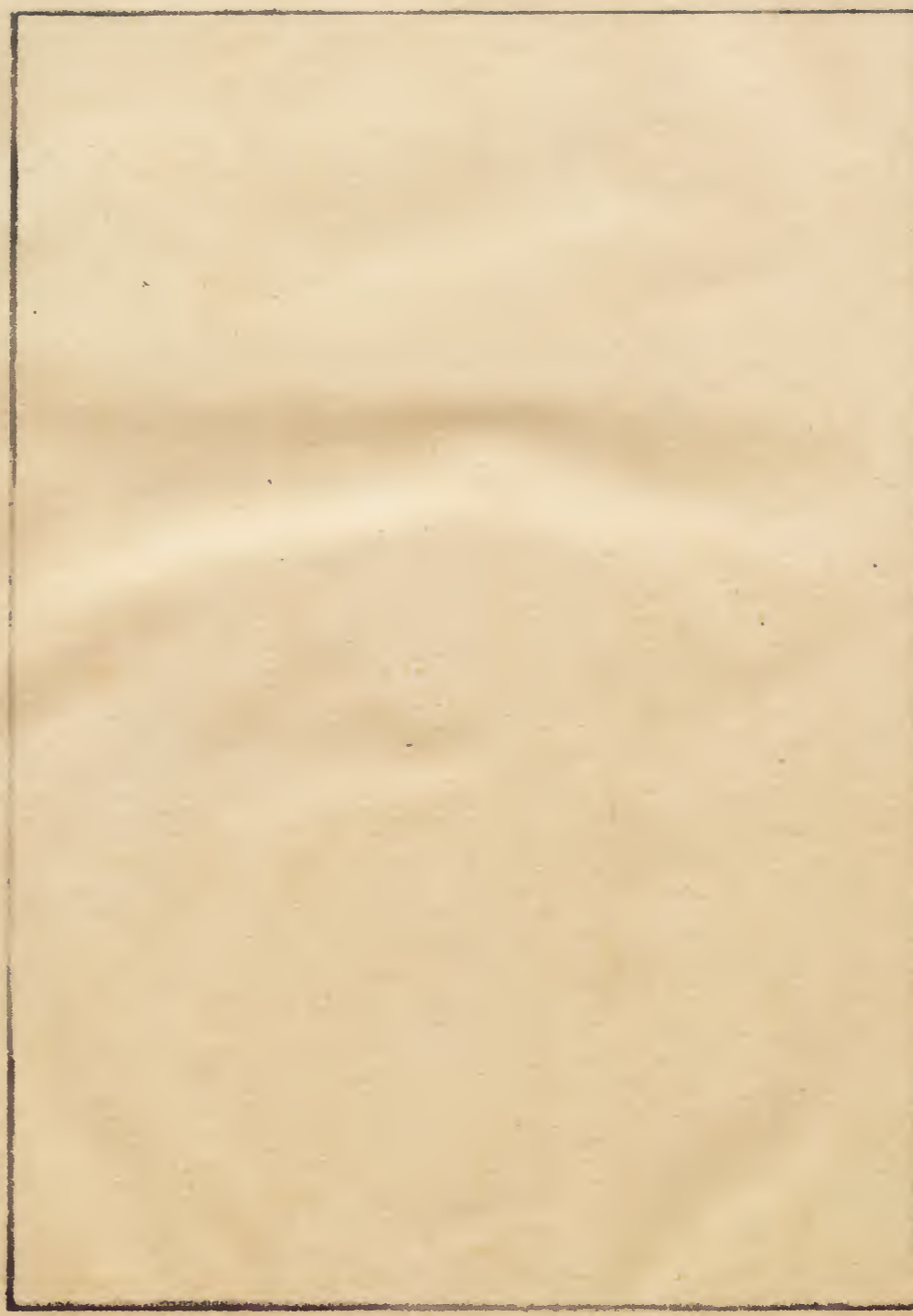
造釀屬目次



大豆豉

一名大苦楚辭 一名配鹽幽菽說文

俗名拿十脫卜蕪九



大豆豉

豉嗜也。五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。故齊人謂

豉聲如嗜也。漢劉熙
逸雅

釋名曰：豉，嗜也。五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。故

齊人謂豉聲如嗜。太平御覽

昔傳江西一士求見揚誠齋，願以該洽自負。越數日，

誠齋簡之云：聞公自江西來，配鹽幽菽，欲求少許。士

人忙然莫曉，亟往謝曰：某讀書不多，實不知為何物。

誠齋徐檢禮部韻略，豉字示之。注云：配鹽幽菽也。然

其義亦未可深曉。楚辭曰：大苦鹹配辛，甘行說者曰：大苦豉也。言取豉汁調以鹹酢椒薑飴，蜜則辛甘之味皆發而行。然古無豆豉，史急就篇，乃有蕪荑鹽豉。史記貨殖傳有藁麴鹽豉中荅三輔決錄曰：前對大夫范仲公鹽豉蒜果共一甬，蓋秦漢以來如有之。宋密齊東野語
○津逮秘書
 陶隱居云：豉食中之常用，春復天氣不和，蒸炒以酒漬服之，至佳。依康伯法，先以醋酒溲，蒸暴燥，以麻油和，又蒸暴之，凡三過，乃末椒乾薑屑合，和以進食，勝

今作油豉也。患脚人常將其酒浸以滓傳，脚皆差好者。出表陽錢塘，香美而濃，取中心者彌善。嘉祐補註本草
 酒豆豉方：○黃子一斗五升，篩去麩，令淨。茄五介，瓜十二介，薑劬十四兩，橘絲隨放。小茴香一升，炒鹽四介六兩，青椒一介一處，拌入瓮中，捺實，傾金花酒或酒娘醃過各物兩寸許，紙箬扎縛泥封，露四十九日。鐔上寫東西字，記號輪晒日，滿傾大盆內，晒乾為度。
 以黃草布罩蓋。浦江吳氏中饋錄
 水豆法：○好黃子十介，好鹽四十兩，金華甜酒十碗。



先日用滾湯二十碗充調鹽作滷留冷淀清聽用將黃子下缸入酒入鹽水晒四十九日完方下大小茴香各一兩草菓五錢官桂五錢木香三錢陳皮絲一兩花椒一兩薑絲半斤杏仁一斤各料和入缸內又晒又打二日將罈裝起隔年吃方好蘸肉吃更妙同上

按劉熙釋名云豉嗜也調和五味可甘嗜也許慎說文謂豉為配鹽幽菽者乃鹹豉也明李東璧本草綱目

豉諸大豆皆可為之以黑豆者入藥有淡豉鹹豉治病多用淡豉汁及鹹者當隨方法其豉心乃合豉時

取其中心者非剝皮取心也此說見外臺秘要造淡豉法用黑大豆二三斗六月內淘淨水浸一宿漚乾蒸熟取出攤席上候微溫蒿覆每三日一宿候黃衣上遍不可太過取晒簸淨以水拌乾濕得所以汁出指間為準安甕中築實桑葉蓋厚三寸密封泥於日中晒七日取出曝一時又以水拌入甕如此七次再蒸過攤去火氣甕收築封即成矣造鹹豉法用大豆一斗水浸三日淘蒸攤晷候上黃取出簸淨水淘灑乾每四斤入鹽一斤薑絲半斤椒橘蘇茴杏仁拌勻

入甕上面水浸過一寸以箸蓋封口晒一月乃成也
造豉汁法十月至正月用好豉三斗清麻油熬令烟
斷以一升拌豉蒸過攤冷晒乾拌再蒸凡三遍以白
鹽一斗搗和以湯淋汁三四斗入淨釜下椒薑葱橘
絲同煎三分藏一貯於不淨器中香美絕勝也有豉
豉瓜豉醬豉諸品皆可為之但充食品不入藥用也
上同
陶說康伯豉法見博物志云原出外國中國謂之康
伯乃傳此法之姓名耳其豉調中下氣最妙黑豆性

豆豉方黃豆不拘多少水浸一宿蒸爛候冷以小麩
糝豆上拌勻用麩再拌掃淨室鋪蘆蓆上勻攤約厚
二寸許用穰草麥稗或蒼耳青蒿盒蓋候黃衣上搓
令淨篩去麩皮走水淘洗暴乾每用豆黃一斗物料
一斗預刷洗淨缸候下

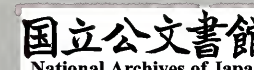
鮮菜瓜 二切作塊 鮮茄 竹刀劈作四塊 蓮子肉 水浸軟作五錢 甘草 剉碎
橘皮 刮淨 生薑 切厚片 紫蘇葉 蒜瓣 皮帶
川椒 去目 茴香 微炒
石將物料拌勻先鋪豆黃物料及鹽層層相次以滿

為度納實用箬密縛泥封固烈日暴候半月取出倒
一、遍拌勻再入甕密封口泥固晒七七、日為度不可
入水瓜茄中有自然汁也鹽無分兩相度斟量用之
造酒六月上旬多能醫事
○同上
楊誠齊簡一江西士人云配鹽幽菽欲求少許士人
不解巫往謝之請問何物誠齊檢禮部韻畧豉字注
云配鹽幽菽也梅楚辭曰大苦酸酸辛甘行說者曰
大苦豉也言取豉汁調以醎酸椒薑飴密則辛甘之
味皆發而行然古無豉字見史游急就章史記貨殖

傳蓋漢以來始有也今江西人患傷寒疾多以豆豉
煮湯飲之汗出即愈吳郡皇甫庸
近峰聞略

說文解豉字云配鹽幽菽也三倉解醃字云醃冥果
青色也蓋豉本豆也以鹽配之幽閉於甕蓋中所成
故曰幽菽冥果蜜煎果也以銅青浸之加蜜於缶中
故曰冥果幽菽冥果取名于幽冥見其與生菽生果
異也明張鼎思瑋
耶代醉扁

六月六日以洗淨大豆煮熟取出候冷以麩為衣
攤於席上以衣蓋之又用青蒿掩一七取出晒乾搓



去麩黃入缸煎紫蘇鹽湯候冷浸豆與水平每豆一
斤用鹽六兩浸過一夜取出和食香拌勻裝淨壇內
今日晒四五日從新搜過一次再晒再搜四五次用

明王蓋臣
群芳譜

楚辭大苦鹹酸辛甘行此注大苦豉也言取豉汁調
和以椒薑鹹酸和以飴蜜

則辛甘之味香發而行也
○明陳仁錫潛確類書

博物志外國有豉法以苦酒浸豆暴令極燥以麻油
蒸蒸訖復暴三過乃止然後細搗椒屑隨多少合之
中國謂之康伯能下氣調和者也上同

造淡豆豉法大黑豆不拘多少甑蒸香熟為度取出

攤置菜蘭中乘溫熱放於無風處四圍上下用黃荊

葉或青穰緊護之數日取開豆上生黃衣已遍取出

晒一日次日溫走洗過或用紫蘇葉切碎和之烈日

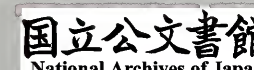
曝十分乾磁器收貯密封明徐春甫
古今醫統

江西淡豉法六月六日用黑豆水浸一宿蒸熟攤席

上以簸布蓋之三、日一着黃衣遍晒乾簸去其黃衣

再用水拌得所入瓶內築實桑葉塞口泥封口日中

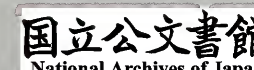
晒七日開曝一時又以水拌入瓶內如此七次再蒸

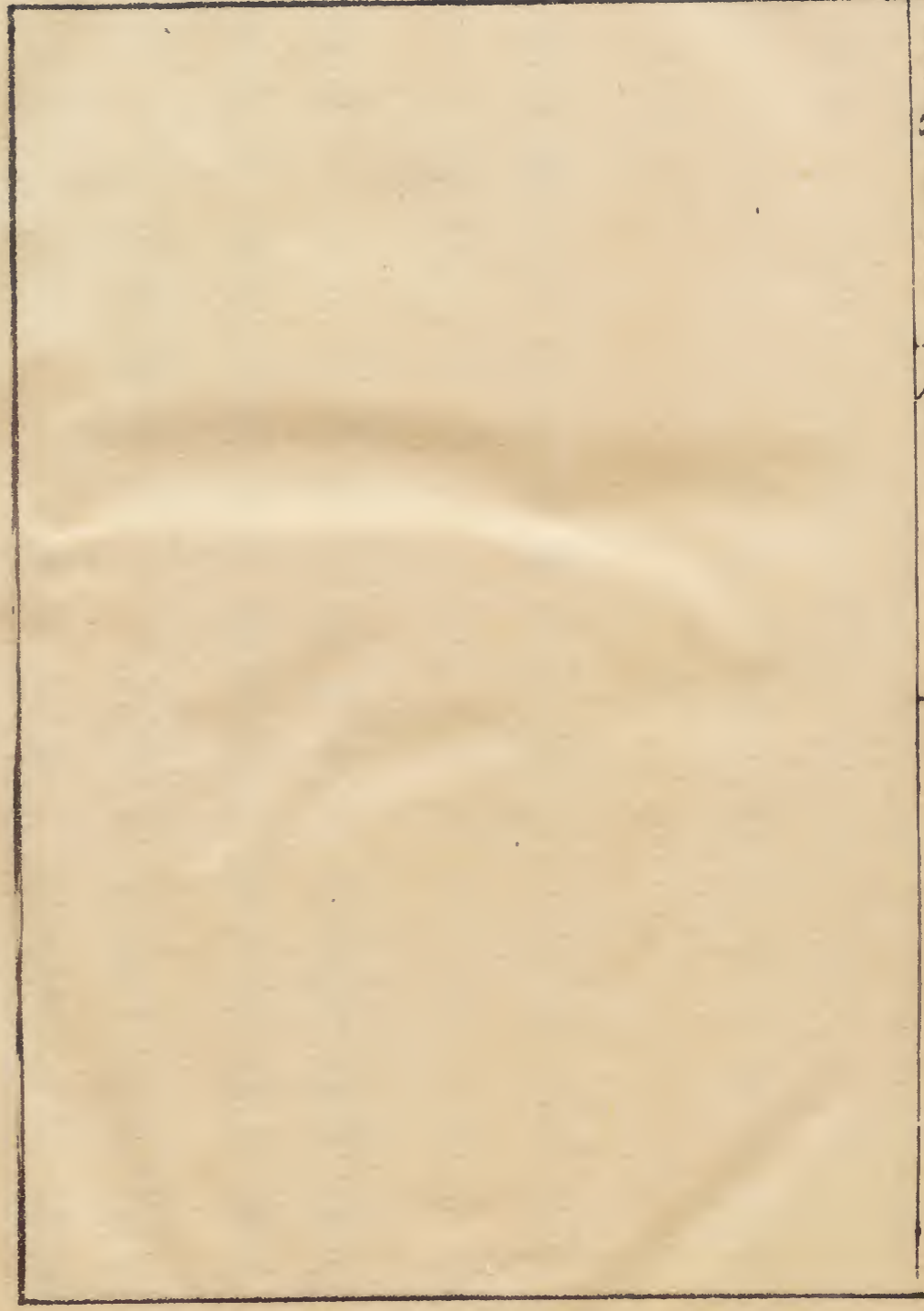


映去火氣仍入瓶築實泥封則成矣桑白皮二寸土
瓜根三寸大棗七枚同研為細膏早起化湯洗面及手大
去皴紋同上

幽菽具染豆豉也○說文謂豉為配鹽幽菽者鹹豉
也呂覽有具染注醬豆豉也史游始言蕪荑鹽豉史
貨殖言鹽豉千答沒錄言前隊大夫范仲公鹽豉蒜
果供一邊善幽者不外醋鹽醬柯古曰醱醲醢醢醢醢
也醱醲醢醢醢醢也醢醲醢醢醢醢也此唐人字書所
編醲謂酸酒也清方以雅

造豉法黑豆一斗六月間水浸一宿漚乾蒸熟攤蘆
席上候微溫蒿覆五六日候黃衣遍滿為度不可太
過取晒簸淨水拌得中築實甕中桑葉蓋厚三寸泥
固晒七日又以水拌入甕如是七次甕收築封即成
矣清郭章宜本草匯
豆豉即古所謂配鹽幽菽也吳縣志





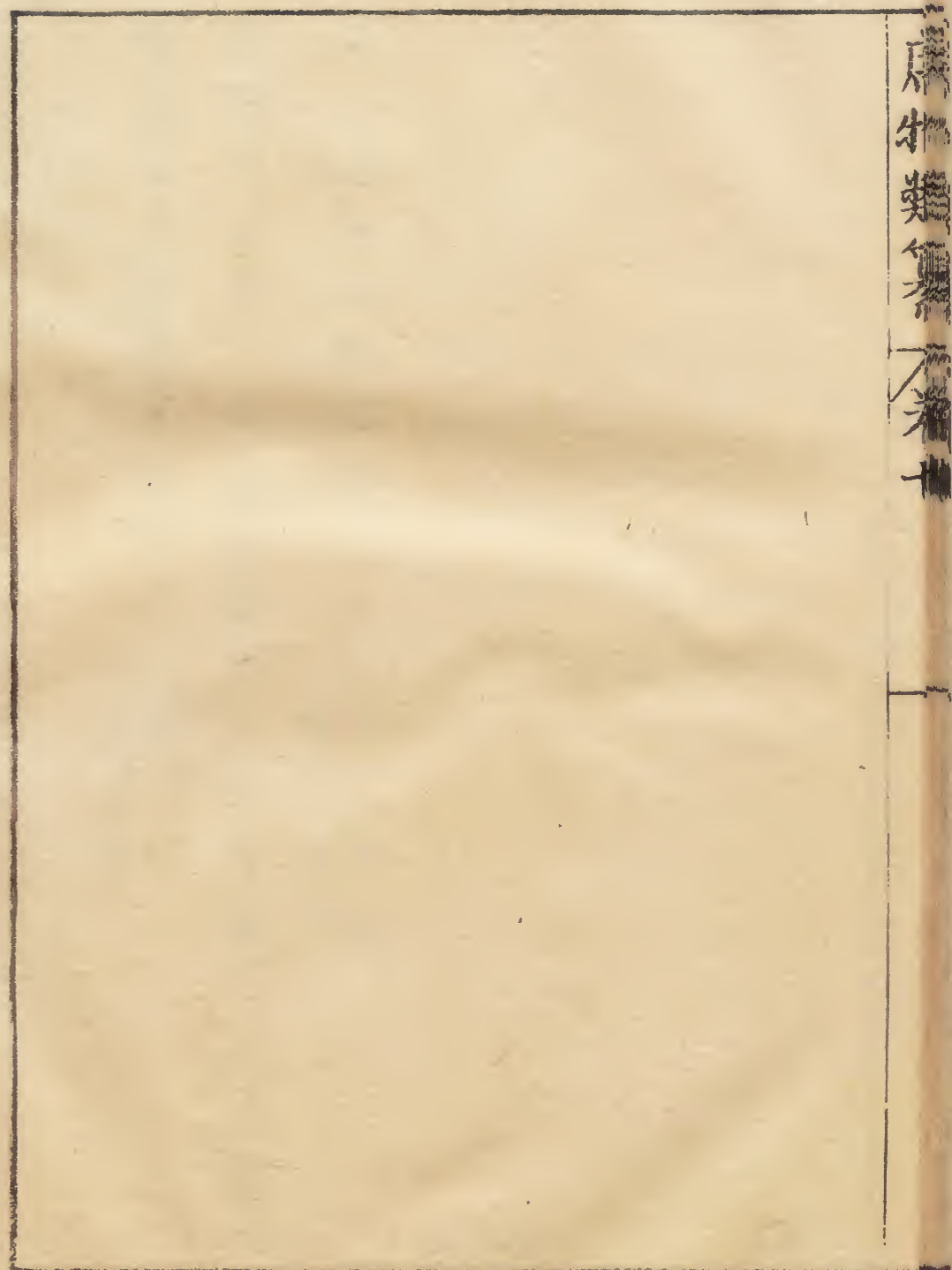
豆黃

倍名マ罵メ覓カ憂ウ蕪シ十

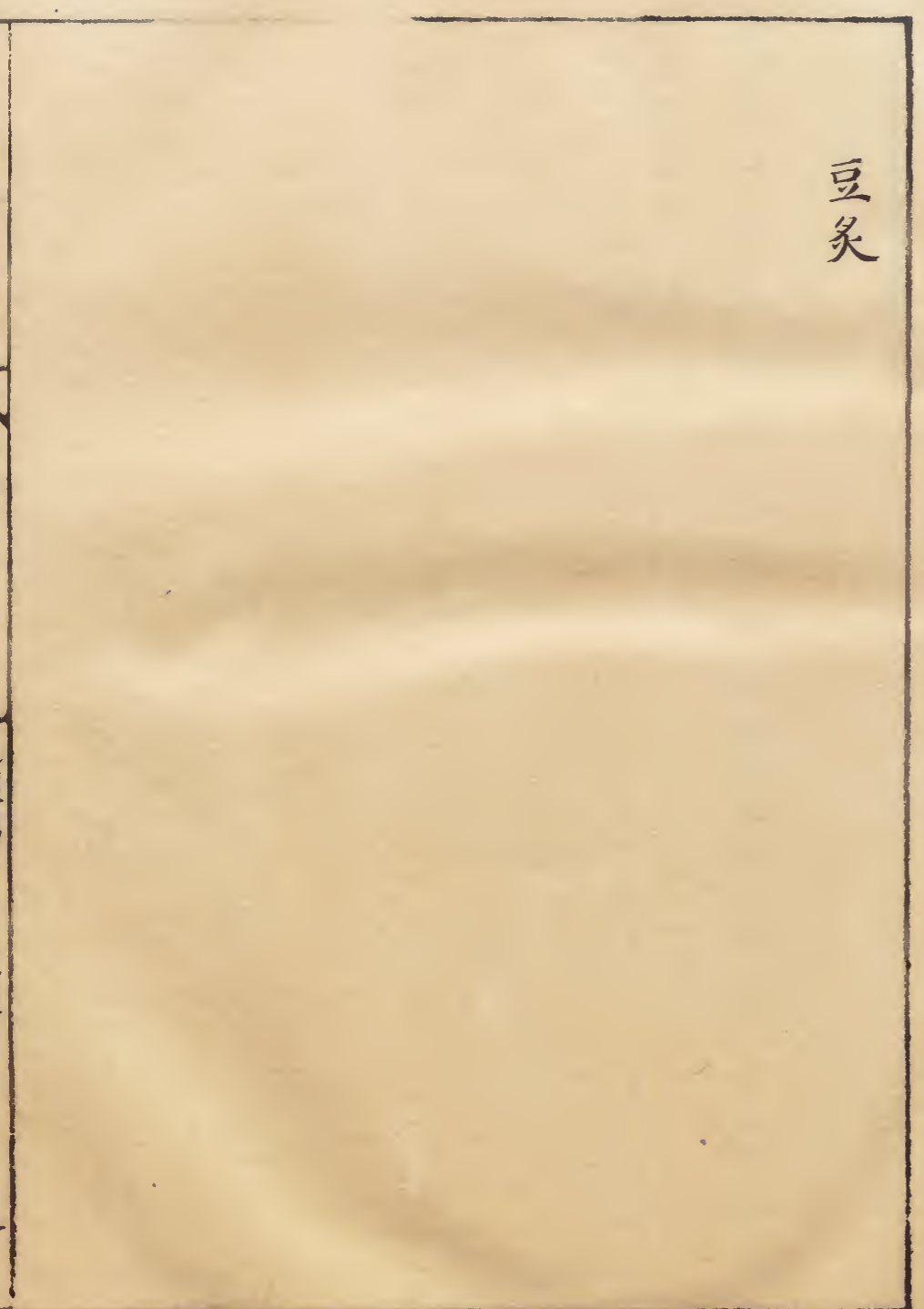
豆黃

食療云大豆黃屑忌猪肉宋唐慎微證類本草

造法用黑豆一斗蒸熟鋪席上以蒿覆之如餗醬法待上黃取出晒乾搗末收用明李東璧本草綱目



豆炙



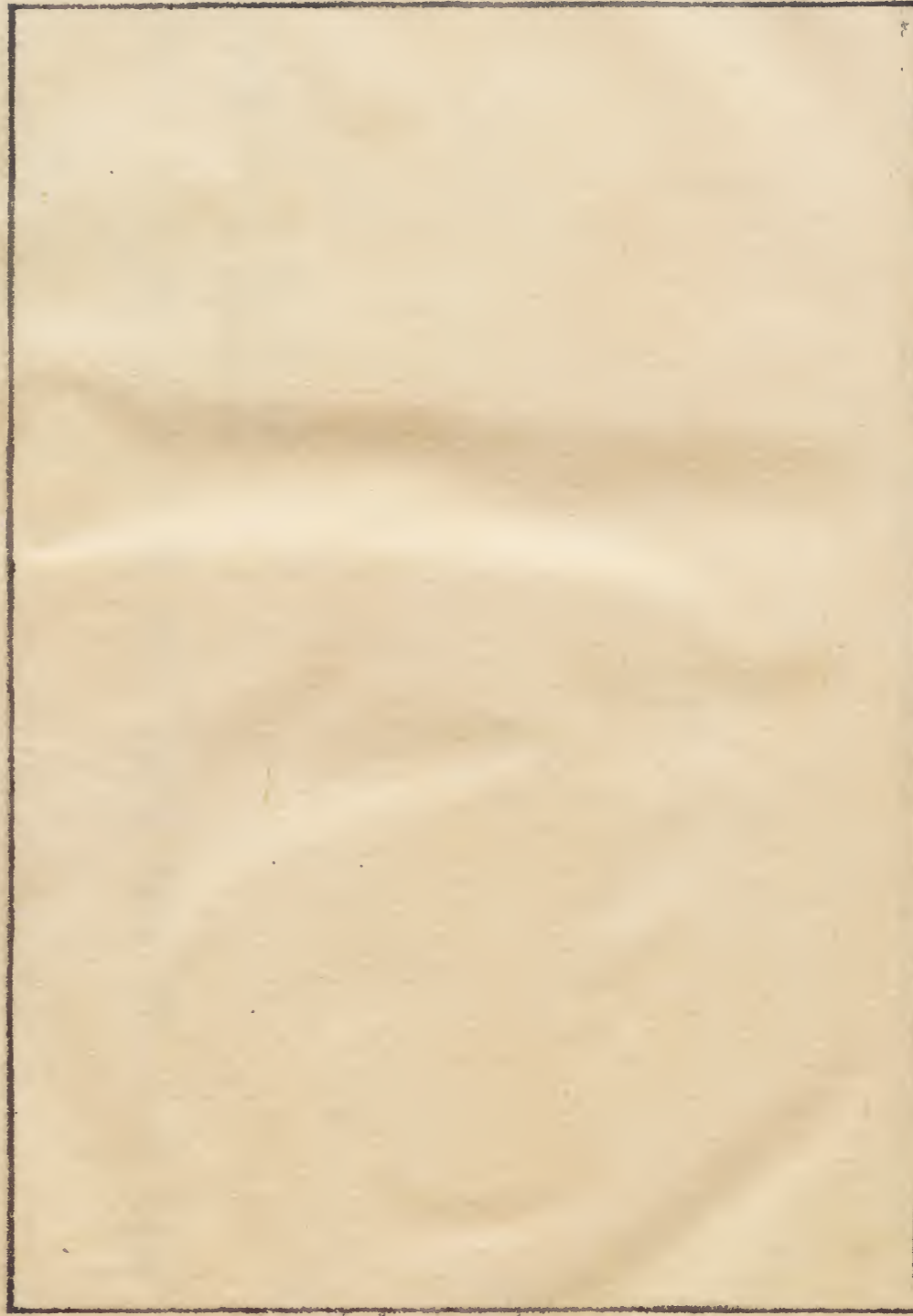
造釀屬

豆炙

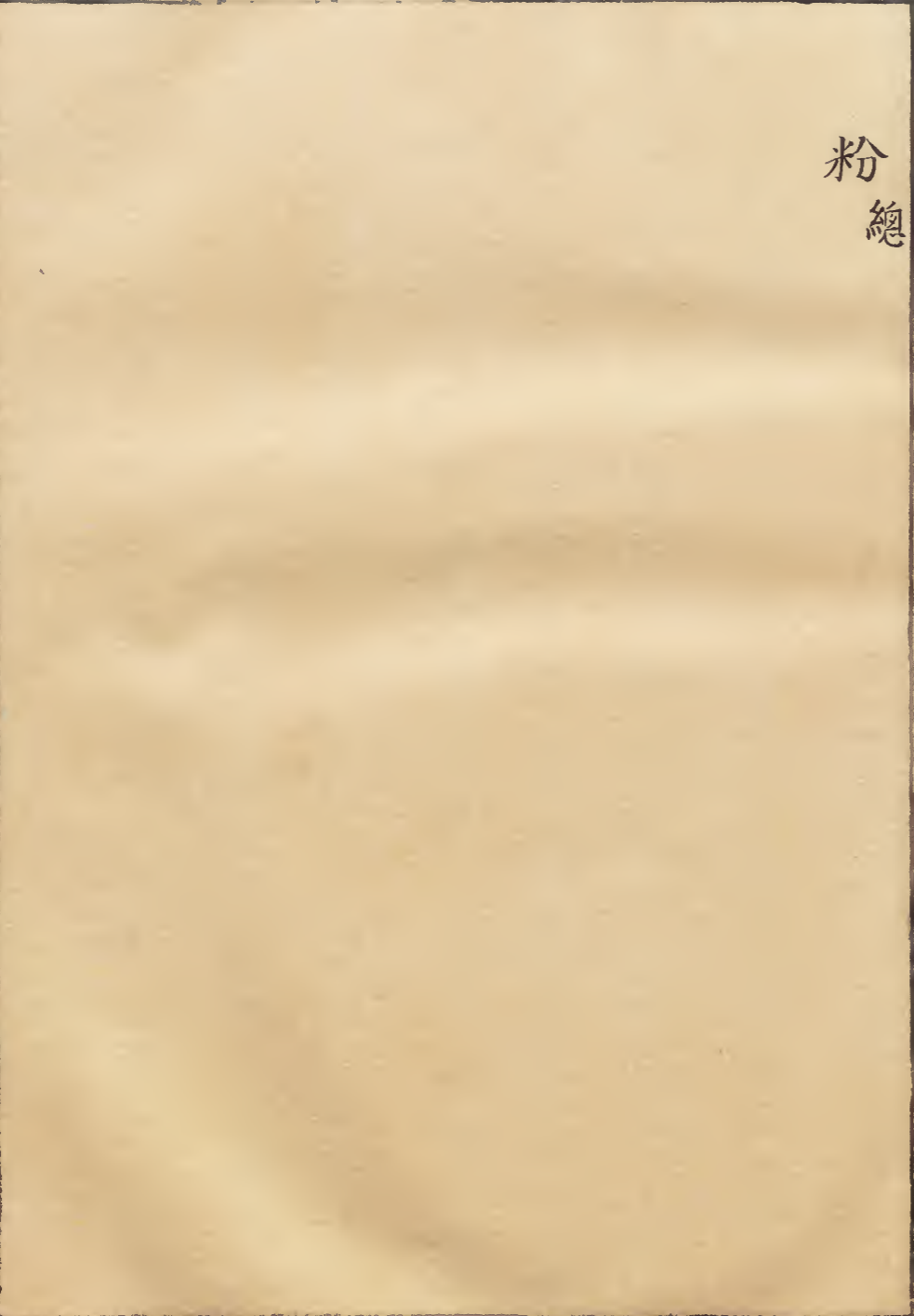
豆炙

豆炙以綠豆水浸去殼和水磨細煎成餅餅椒鹽油
炒食之明李東璧
食物本草

本草綱目卷之十一



粉
總



本草綱目卷之十一

造釀屬

粉
總

粉

粉

粉之名目甚多其常有而適于用者則惟藕葛蕨菜
豆四種藕葛二物不用下鍋調以滾水即能變生成
熟昔人云有倉卒客無倉卒主人欲為倉卒主人則
請多儲二物且卒急救饑亦莫善于此駕舟車行遠
路者此是餽糧中首善之物粉食之耐咀嚼者蕨為
上菜豆次之欲菜豆粉之耐嚼當稍以蕨粉和之凡
物入口而不能即下不即下而又使人咀之有味嚼
之無聲者斯為妙品吾徧索飲食中惟得此二物菜

豆粉為湯蕨粉為湯蕨粉為下湯之飲可稱二耐齒
牙遇此殆亦所謂勞而不怨者哉清李笠翁
間情偶寄
粉房剉切紛上聲確米為細末儀禮饋食禮有粉餈
周禮籩人註豆屑也又博物志燒鉛成粉今傳面者
用之又煨石為白灰塗牆壁亦曰粉白居易詩文昌
新入有光輝紫界金牆白粉圍註尚書省皆以粉圖
壁回古賢列士曰回省亦曰粉省又海粉母如墨魚
形大三四寸冬畜家中春種海濱田內色綠似荷包
飲從此入溲從此出今海粉即所溲也故吐海粉者

謂之母或曰挿竹枝田中母緣枝吐出成粉又借為
粉澤粉飾字又軫韻音悻白居易簡寂觀詩名利心
既忘市朝夢亦盡何以療夜饑一匙雲母粉又凡物
磴之如屑者皆名粉粉為通稱非獨米也舊註訓米
末非又婦人致飾增麗故用粉黛古今罕有米粉傳
面者舊註及韻會謂古傳面用米粉非說文粉專屬
傳面亦非清廖文英
正字通

類聚

豆粉

倍名罵覓那谷

類聚

造釀屬 豆粉

豆粉

綠豆粉甘涼無毒其膠粘者脾胃虛人不可多食近

杏仁則爛不能作素

明王蓋臣
群芳譜

升煉玉露霜方用真豆粉半斤入鍋火焙無豆腥先

用乾淨龍脰薄奇一介入甌中用細絹隔住上置豆

粉將甌封蓋上鍋蒸至頂熱甚霜以成矣收起粉霜

每八兩配白糖四兩煉蜜四兩拌勻搗臙印餅或丸

哈之消痰降火更可當茶煎治火症

明高濂遵
生八牋

真粉乃綠豆所作取陳者蜜調敷痘毒痘瘡濕爛不

結痂死者乾撲之良清張璐本

豆生用豆粉揉和如麪乾而粥之吳縣志

綠豆可作粉太平府志

菘豆浴茅代蔬作粉解毒金壇縣志

菘豆粒小而色綠能清暑熱可作豆粥豆飯豆酒制

為粉名綠豆粉漬以水出芽名芽菜仁和縣志

菘豆實小而性涼可造粉江陰縣志

綠豆皮綠粒小可作粉臺灣縣志

綠豆俗作菘豆制為粉最滑腫水浸出芽可為菜富陽

縣志

豆麩

蘇州雜錄

荳麵

荳麵洗滌頭面用之取其白膩去黥黥令人光澤也

清馮兆張
錦囊秘錄

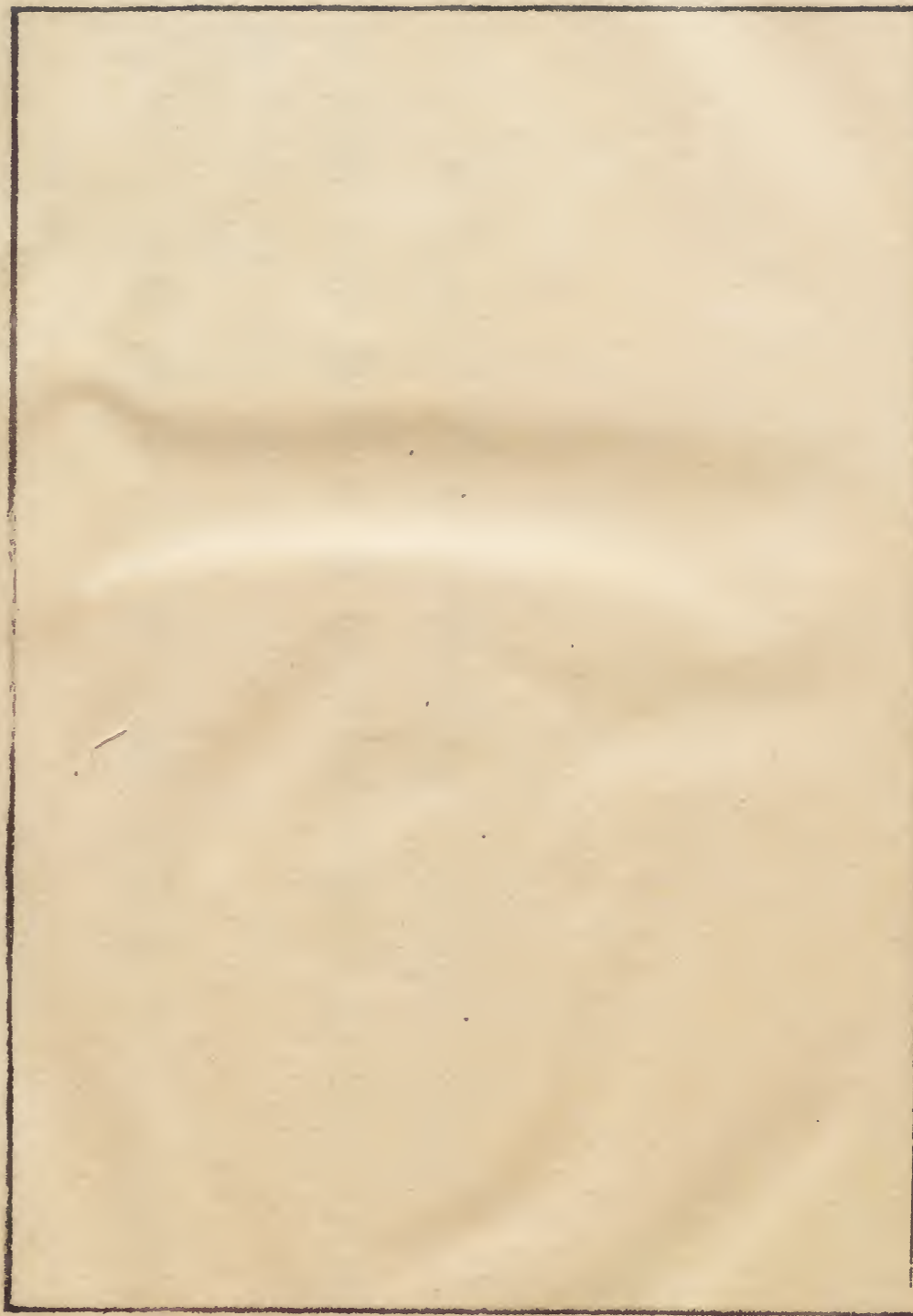
荳麵即乾切麵也其細如髮或曰惟長橋湖水方能
為之用他水則粘而易斷故他方不能學

吳江
縣志

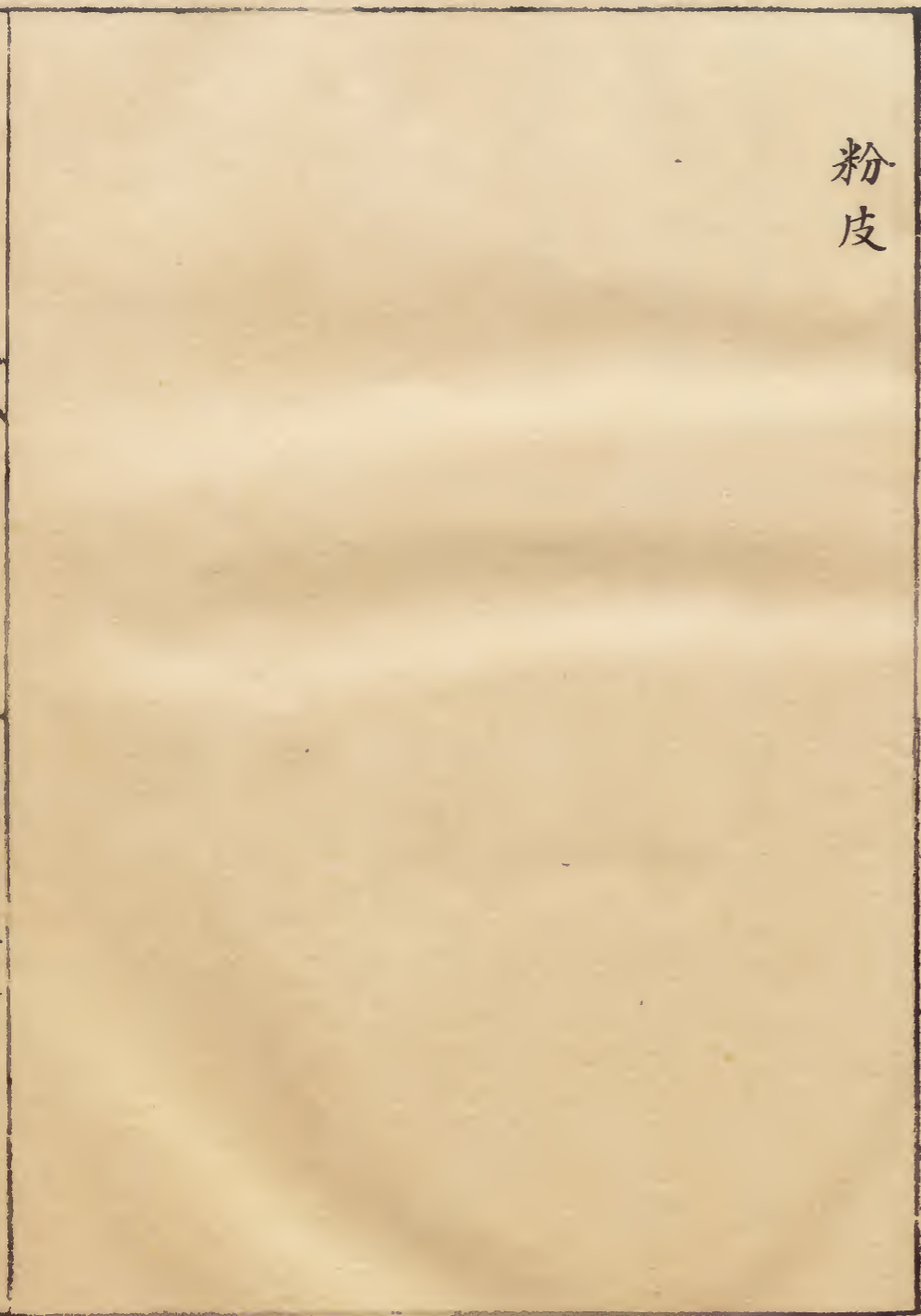
蘇州雜錄 卷二

造釀屬荳麵

本草綱目卷之七十一



粉皮



無物類纂卷下

造釀屬

粉皮

一

本草綱目卷之七

粉皮

粉皮以綠豆真粉水調稠薄得所每用少許入錫錠
內隔沸湯旋轉少頃便成以供素饌或同青菜薑筍
醬油共煮極為妙品

明李東璧
食物本草

燕勿頰集卷七

造釀屬粉皮

庶物類纂卷之八

庶物類纂造釀屬卷之八目次

豆腐

雪花菜

麻腐

麩

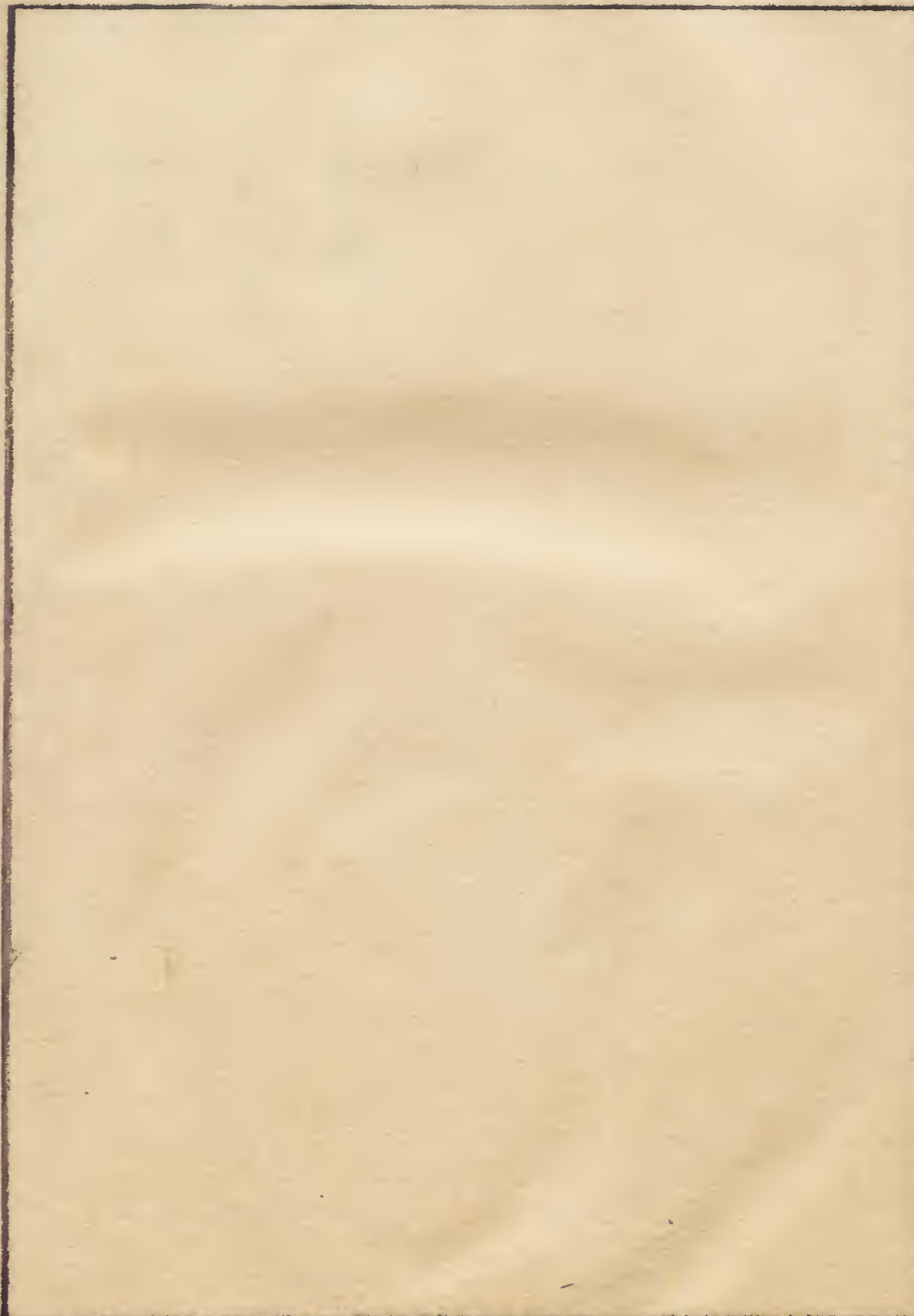
黃蒸

甘麩

庶物類纂卷八

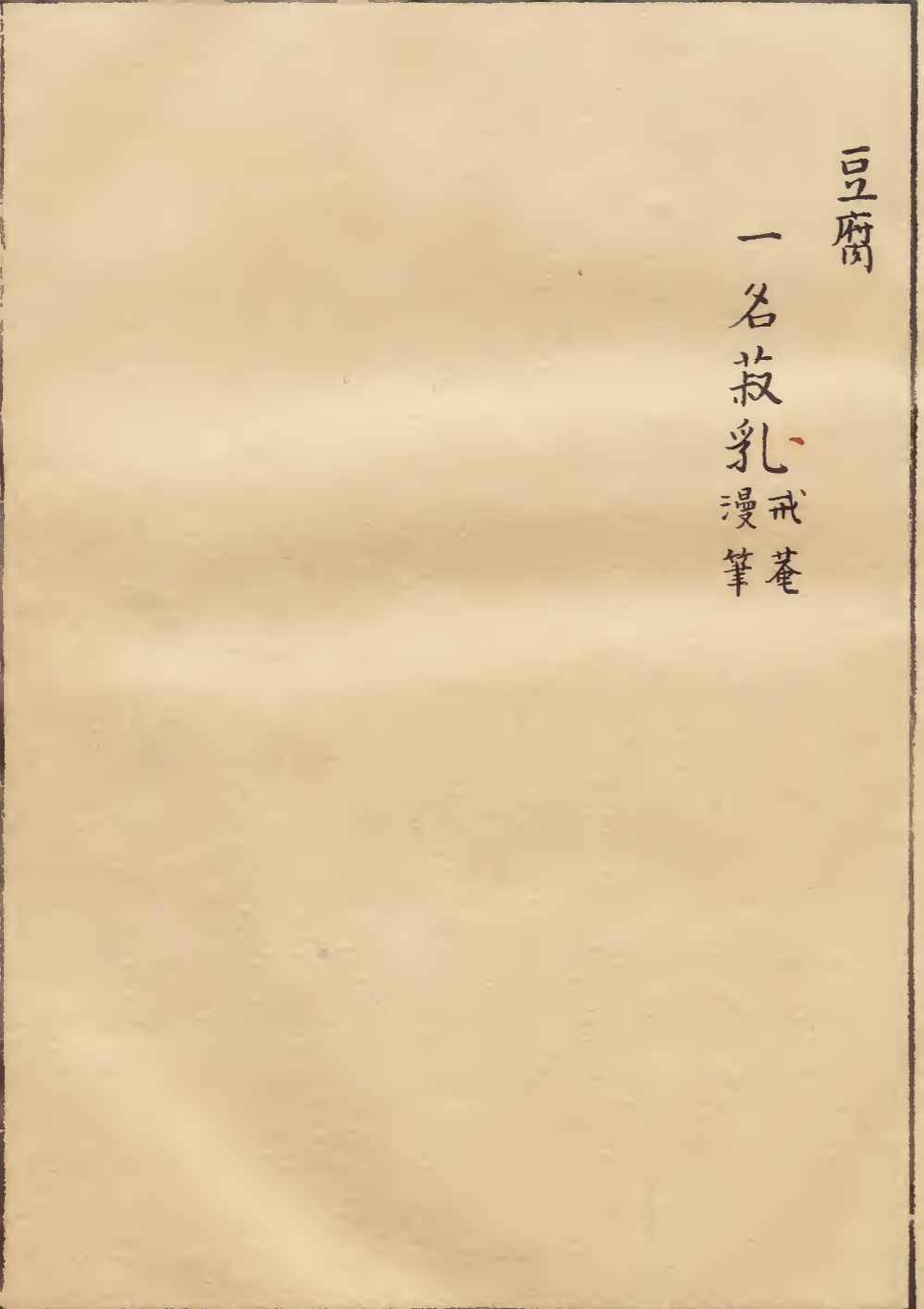
造釀屬目次

本草綱目卷八



豆腐

一名菽乳
戒菴
漫筆



無功類纂卷八

造釀屬

豆腐

一

本草綱目卷之八

豆腐

豆油煎豆腐有味物類相感志

東坡豆腐○豆腐葱油炒用酒研小榧子一二十枚和醬料同煮又方純以酒煮俱有益宋林洪山家清供

豆腐之法始於漢淮南王劉安凡黑豆黃豆及白豆泥豆豌豆綠豆之類皆可為之造法水浸礮碎瀝去滓煎成以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿醋澱就釜收之又有入缸內以石膏末收者大抵得鹹苦酸辛之物皆可收斂爾其面上凝結者揭取眼乾名豆腐皮入

無物類纂卷八 造釀屬 豆腐 二

撰甚佳也。明李東璧
本草綱目

按延壽書云有人好食豆腐中毒醫不能治作腐家
言菜菔入湯中則腐不成遂以菜菔湯下藥而愈大
抵暑月恐有人汗尤宜慎之。同上

晦菴次劉秀野蔬食豆腐韻種豆苗稀力竭心已

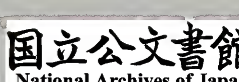
腐早知淮南術安坐獲泉布。明陳仁錫潛
確居類書

豆腐淮南王劉安所作。明陳繼儒
群碎錄

張孝忠遇災與其下同粗淡日膳裁豆錯而已豆腐

亦名菽乳。明王志堅
表異錄

豆腐起於漢淮南王劉安之術朱文公豆腐詩曰種
萱萱苗稀力竭心已苦早知淮南術安坐獲泉布蘇
雪溪平詩曰傳得淮南術最佳皮膚褪盡見精華一
輪磨上流瓊液百沸湯中滾雪花瓦缶浸來蟾有影
金刀剖破玉無瑕箇中滋味誰知得多在僧家與道
家余邑先達孫司業大雅先生嫌豆腐之名不雅改
名菽乳賦詩云淮南信佳士思僊築高臺入老變童
顏鴻寶枕中閑異方營齊去味數度真琦現作羹
世人令我憶蓬萊茹葷厭葱韭此物乃呈才戎菽來



南山清漪浣浮埃，轉身一旋磨，流膏入盆，壘大金氣，浮浮小眼湯，洄洄頃待晴，浪翻坐見雪，華鯉青鹽化，液滷絳蠟竄煙煤，霍霍磨昆吾，白玉大片裁，烹煎適吾口，不畏老齒摧，蒸豚亦何為人乳，聖所哀，萬錢同一飽，斯言匪俳詼。明李詡戒菴漫筆

謝綽拾遺云：荳腐之術三代前後未聞，此物至漢淮南王安始傳其術于世。朱晦菴荳腐詩曰：種荳荳苗稀，力竭心已苦，早知淮南術，安坐獲泉布。坡詩云：煮荳為乳脂，為酥。明徐明夫事物原始

建寧白，雪之梨，豆腐之薨，以文公之詩名諸郡。閩書

腐田，荳為上山，荳白，荳次之，撒豆為下質，性皆受和勝他處，烟薰作乾，香味尤勝，火薰不及也。但不解作乳，近乃切乾成絲，其細如縷，亦時遷賣，謂東陽腐絲云。東陽縣志

磨汁作腐，莢葉嫩時可瀹食。錢輔通志

黃豆可作腐，榨油造醬。仁和縣志

豆乳脂，酥即豆腐也。○物性志曰：豆以為腐，傳自淮南王，以豆為乳脂為酥。唐宋本州止有豆黃卷，乃以

無物類纂卷八
造釀屬 豆腐 四

生豆為芽，蘗也。宋時稱之。按老學菴筆記，仲殊長老上堂辭，衆自縊而舍利五色。性嗜蜜，豆腐麩，牛乳皆蜜漬。東坡為作安州老人食蜜歌。清方以智通雅

豆腐。○朱子詩：種豆，豆苗稀，力竭心已腐。早知淮南術，安坐獲泉布。蓋本艸言：豆腐為淮南王劉安所作者也。黃豆斗加菜，豆升磨調油，滓瀝煮，後點石羔者，妙入菜，服一二片，即不成腐。漿合鹽醋入釜，化紅水，豆油衣揭乾者，先浸泔水，後熱之爛。中履曰：陳者以漆而煮爛，徽則不爛，揭而捲之曰：豆腐，燭。○清皖桐方氏物理小識

紅腐乳。○細豆腐，少歷切塊，煮過，攤置無風處，覆之，生黃綠毛，長寸許，以竹挺簽入透心，為度，乃拭去毛，以飛鹽及茴香、蒔蘿、川椒、陳皮，層層淹之，甕口餘三分，以紅麴上酒，濃底浸百日。暄日，柔腐為之，可以零晒一二日，浸半年，開用，可以不毛。○同上

加色腐。○仙人草取汁入米，則成綠豆腐。延平人好食之。薜荔果，羸名石蓮蓬，取汁加胭脂，則成紅豆腐。椽斗栗磨之，定粉則成黃豆腐。蕨粉為黑腐。蒟蒻磨汁為褐腐。其作蟹栗腐，則與芝麻腐同法。研細絹濾。

無物類纂 卷八 造釀屬 豆腐 五

去殼入湯中如豆腐漿下鍋入菜豆粉攪成凡粟二分豆粉一分染色任意同上
鎮按豆腐之法始於漢淮南王劉安今人皆知不必述中其毒者蘿蔔可解夏月有人汗尤毒食者慎之治病數種亦當知之可貼杖瘡青腫并燒酒醉死蓋有散熱解毒之能也清何培元本草綱目類纂必讀

雪花菜

倍名結キ拉ラ思ス

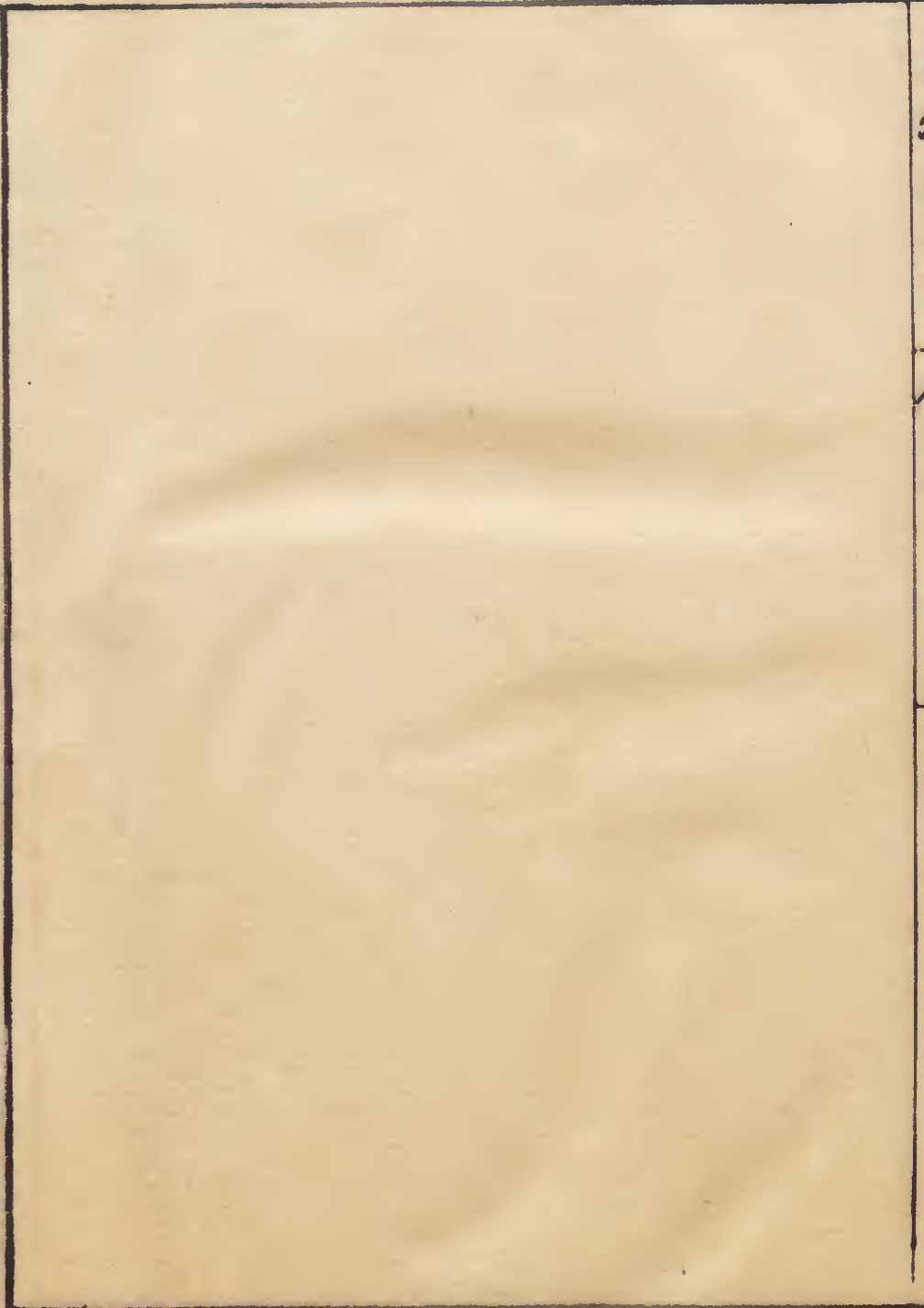
雪花菜

豆經磨腐其屑尚可作蔬持齊者號為雪花菜

明王仲遵

史花

麻
牛
類
集
卷
八



麻
腐

麻
牛
類
集
卷
八

造
釀
屬

麻
腐

麻腐

麻腐以芝麻搗爛去滓入綠豆真粉煮熟入瓦缶中俟冷凝結如膏油鹽椒薑蔬菜調煮為素品中佳饌
明李東璧
食物本草

本草綱目
卷八

麩

俗名各母結各コ又名蕪脱母各コ

無物類纂
卷八

造釀屬

麩

一

本草綱目卷八

麪

煮麪令湯清北方用花麵南方用糠醋撮物類相感志

炒麪方○白麪要重羅三次將入大鍋內以木爬炒

得大熟上卓古轆槌碾細再羅一次方好做甜食凡

用酥油須要新鮮如陳了不堪用矣浦江吳氏中饋錄

麪和油法○不拘斤兩用小鍋糖酒用二杓隨意多

少酥油下小鍋煎過細布濾淨用生麪隨手下不稀

不稠用小爬兒炒至麪熟方好先將糖酒熬得有

絲棍蘸起視之可斟酌傾入油麪鍋內打勻撥起鍋

蘇物類纂卷八

造醪屬

麪

二

乘熟撥在案上捍開切象眼塊同上

陳藏器本草云小麥秋種夏熟受四時氣足自然兼

有寒溫麩熱麩冷宜其然也河渭已西白麥麩涼以

其春種關二時氣使之然也臣禹錫等謹按陳藏器

云人作麩第三磨者涼為近麩也嘉祐補註本草

食療云麩有熱毒者為多是陳黯之色又為磨中石

末在內所以有毒但杵食之即良宋唐慎微證類本草

東南旱濕春多雨水麥已受濕氣又不曾出汗故食

之作渴動風氣助濕發熱西北高燥春雨又少麥不

受濕復入地窖出汗北人稟厚少濕故常食而不病

也明汪穎食物本草

北麩性溫食之不渴南麩性熱食之煩渴西邊麩性

涼皆地氣使然也吞漢椒食蘿蔔皆能解其毒見羅

蔔條醫方中往往用飛羅麩取其無石末而性平易

爾陳麥麩水煮食之無毒以糟發脹者能發病發瘡

惟作蒸餅和藥取其易消也按李廷飛延壽書云北

多霜雪故麩無毒南方雪少故麩有毒顧元慶簷曝

偶談云江南麥花夜發故發病江北麥花晝發故宜

久又且魚稻宜江淮羊麩宜江洛亦五方有宜不宜也麩性雖熱而寒食日以紙袋盛懸風處數十年亦不壞則熱性皆去而無毒矣入藥尤良明李東璧本草綱目藏器曰麩性熱惟第二磨者涼為其近麩也河渭以西白麥麩性涼以其春種關二氣也穎曰東南卑濕春多雨水麥已受濕氣又不曾出汗故食之作渴動風氣助濕發熱西北高燥春雨又少麥不受濕復入地窖出汗北人稟厚少濕故常食而不病也上同仙傳外科瘡中惡肉寒食麩二兩巴豆五分水和作

餅燒末摻之上同

普濟方小兒口瘡寒食麩五錢消石七錢水調半錢塗足心男左女右上同

杰公曰昌壘白麥麩烹之將熟潔白如新今麩如泥且爛由是知麥乃石昌者非昌壘真物明慎懋官華夏花木鳥獸

珍玩考

食貨志寵勛反自關東至海大旱冬蔬皆盡以蓬子為麩以槐葉為糞上同

說文云麵麥末也彌煎切淵鑑類函

韻學集成云。麵莫見切。麥細屑也。亦作麩。麩食作麵。
上同
南人飯米。北人飯麵。常也。本草云。米能養脾。麥能補
心。各有所裨。干人者也。然使竟日窮年止食一物。亦
何其膠柱口腹而不肯兼愛心脾乎。予南人而北相
性之剛直似之。食之強橫亦似之。一日三食。二米一
麵。是酌南北之中而善處心脾之道也。但其食麵之
法小異于北。而且大異于南。北人食麵多作餅。予喜
條分而縷晰之。南人之所謂切麵是也。南人食切麵。

其油鹽醬醋等作料皆下于麵湯之中。湯有味而麵
無味。是人之所重者不在麵而在湯。與未嘗食麵等
也。予則不然。以調和諸物盡歸于麵。麵具五味而湯
獨清如此。方是食麵。非飲湯也。所製麵目有二種。一
曰五香麵。一曰八珍麵。五香饅已。八珍餉。客畧分豐
儉于其間。五香者何醬也。醋也。椒末也。芝麻屑也。焯
筍或煮葷煮蝦之鮮汁也。先以椒末芝麻屑二物拌
入麵中。後以醬醋及鮮汁三物和為一處。即充拌麵
之水。勿再用水。拌宜極勻。捍宜極薄。切宜極細。然後

以滾水下之則精粹之物盡在麵中儘勾咀嚼不似尋常喫麵者麵則直吞下肚而止咀啞其湯也八珍者何雞魚蝦三物之肉晒使極乾與鮮筍香蕈芝蔴花椒四物共成極細之末和入麵中與鮮汁共為八種醬醋亦用而不列數內者以家常日用之物不得名之以珍也雞魚之肉務取極精稍帶肥膩者弗用以麵性見油即散捍不成片切不成絲故也但觀製餅餌者欲其鬆而不實即拌以油則麵之為性可知已鮮汁不用煮肉之湯而用筍蕈蝦汁者亦以忌油

故耳所用之肉雞魚蝦三者之中惟蝦最便屑米為麵勢如反掌多存其末以備不時之需即膳已之五香亦未嘗不可六也拌麵之汁如雞蛋青一二盞更宜此物不列于前而附于後者以世人知用者多列之又同剉襲耳清李笠翁問情偶寄寒食麵者寒食日以紙袋盛麵懸風處數十年亦不壞取其熱性去而無毒也清馮兆張錦囊秘錄

本草綱目卷八

黄蒸

一名黄衣

唐本草

一名麥黄

本草綱目

俗名虚結ヒキ切キ麩リ厚カ蕪ウ十シ

本草綱目卷八

造釀屬

黄蒸

一

本草綱目卷八

黃蒸

唐本注云黃蒸磨小麥為之一名黃衣陳藏器云麩子與黃蒸不殊黃蒸溫補消諸生物北人以小麥南人以秬米皆六七月作之蘇又云磨破之謂當完作之亦呼為黃衣塵綠者佳嘉補補註本草此乃以米麥粉和罨待其薰蒸成黃故有諸名明李東璧

本州綱目

女麩蒸麥飯罨成黃蒸磨米麥粉罨成稍不同也同上造麥黃六月收取小麥淘去浮者水浸烈日晒七日

每朝換水至第七日灑出控乾蒸熟蓋覆盆上暴乾
造酢用多能鄙事○明
盧翰月令通攷

女麴

一名麴子唐本草
一名黃子本草綱目

俗名母結ムキ憂ウカ蕪ウシ十シ

本草綱目卷之八

女麩

唐本注云有女麩黃蒸女麩完小麥為之一名麩音
 桓子陳藏器云女麩一名麩子按麩子與黃蒸不殊
 黃蒸溫補消諸生物北人以小麥南人以杭米皆六
 七月作之蘇又云磨破之謂當完作之亦呼為黃衣
 麩綠者佳嘉祐補註本州
 此乃女人以完麥罨成黃子故有諸名明李東璧本州綱目

本草綱目卷之八

造釀屬

女麩

二

尺
寸
類
考
卷
八



