

庶物類纂

造釀屬
自九至十

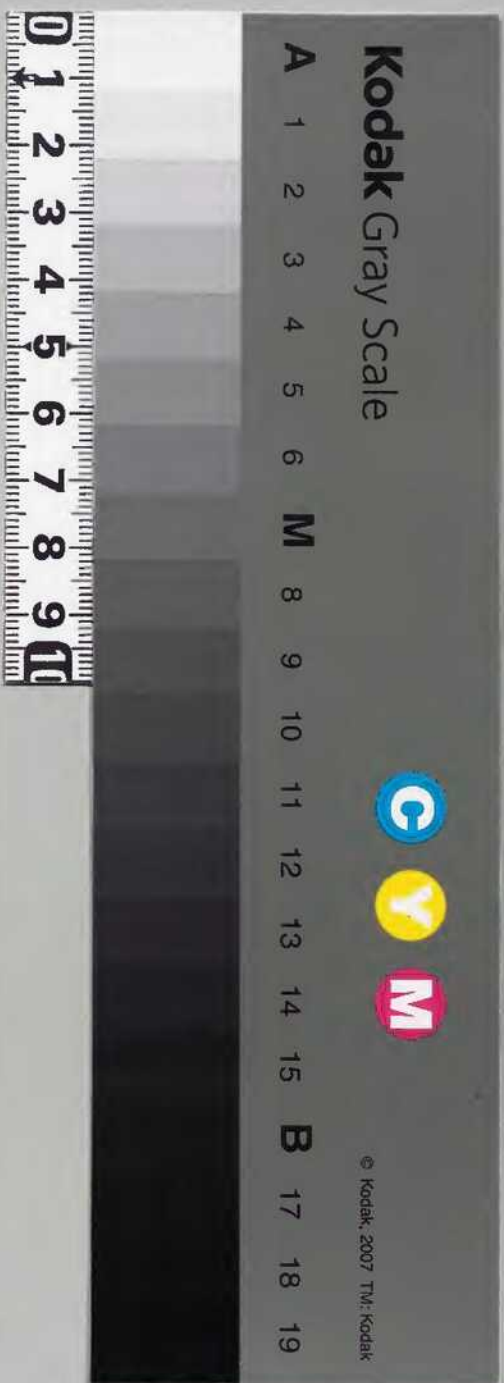
容

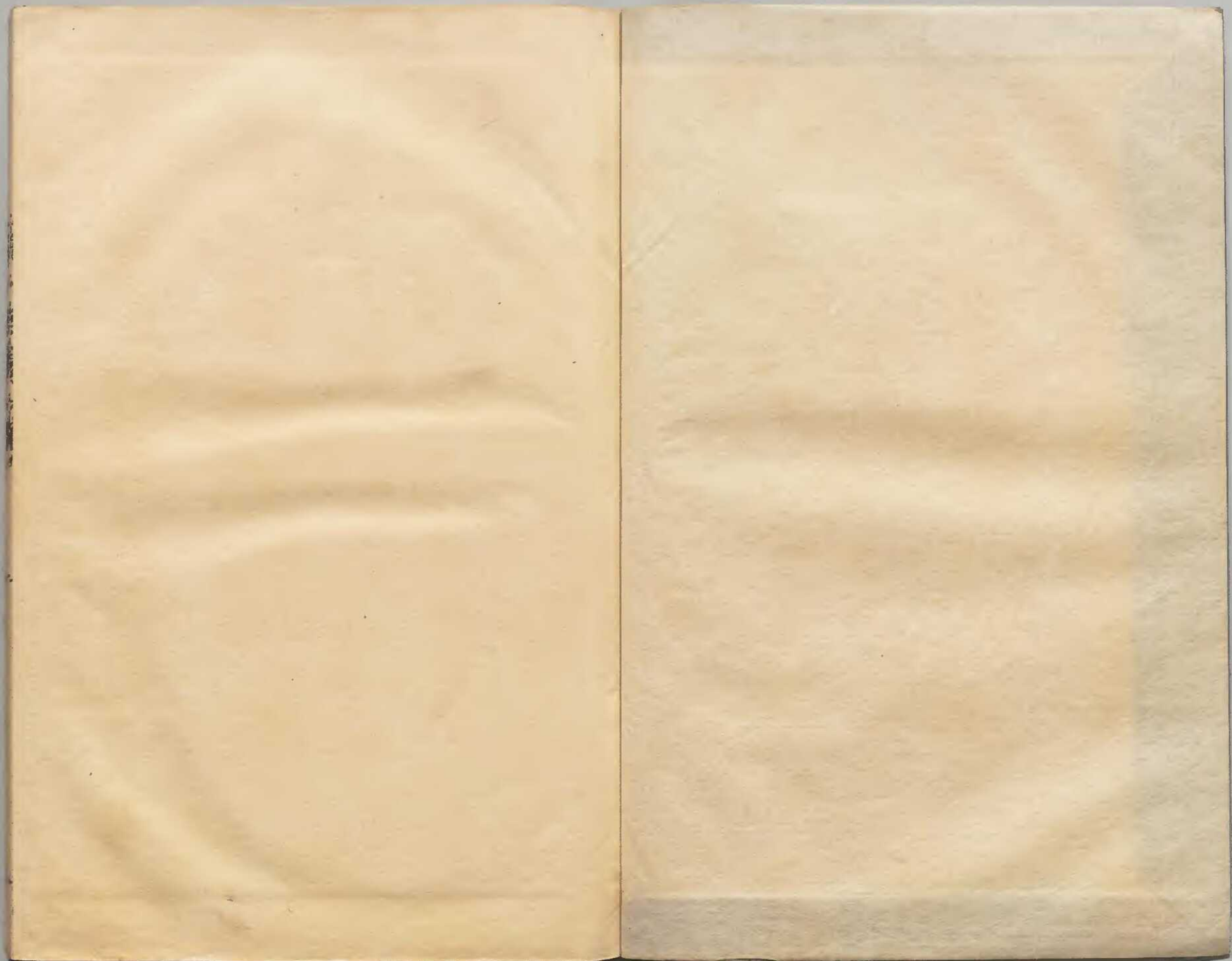
太政官文庫			
和書門	特別	三三六二	番
		五十四	函
架	册	四六五	册

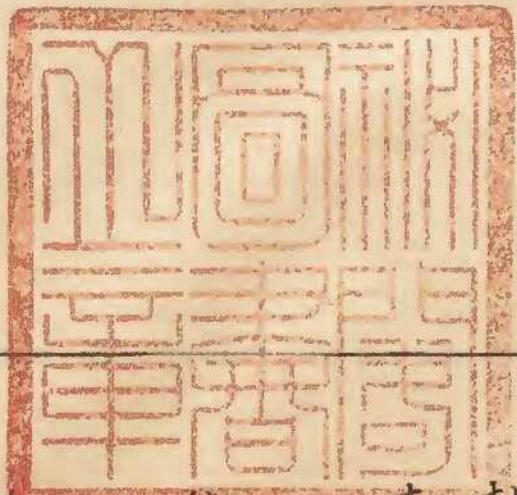
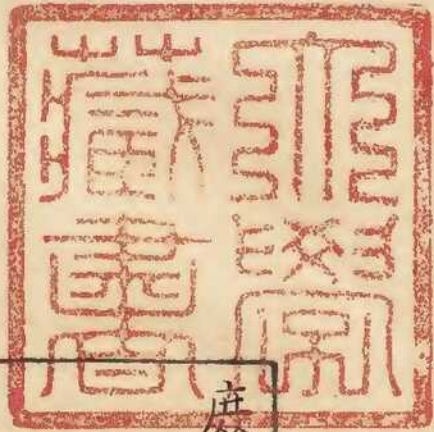
内閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (334)		
函號	特	54	1

八十四

共下







庶物類纂造釀屬卷之九目次

麩筋

麥粉

麩

麥蠶

切麩

餽飪

肺膜

血緇

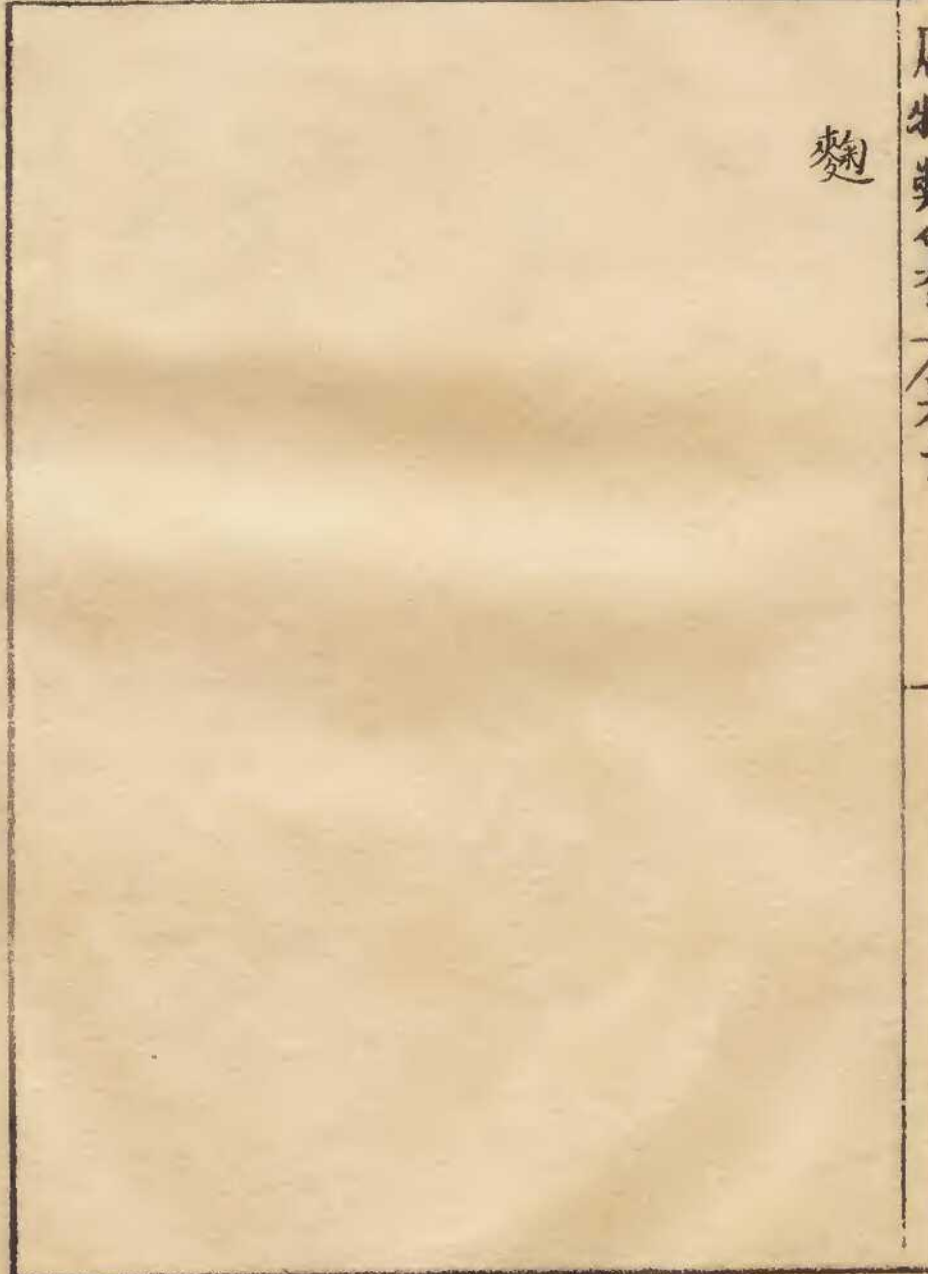
庶物類纂

卷九

造釀屬目次

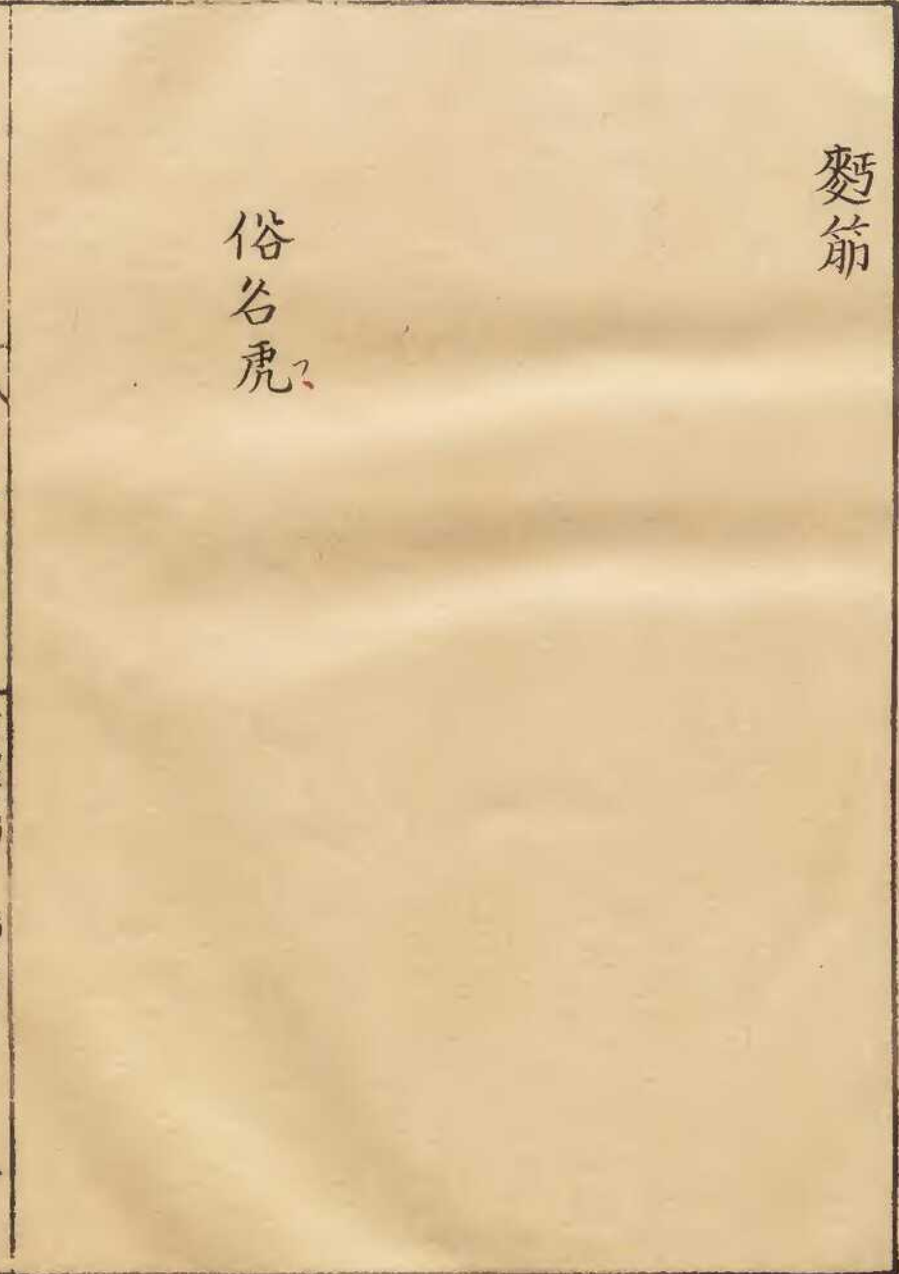
本草綱目卷之八十一

麴



麴筋

俗名虎



無勿類集

卷九

造釀屬

麴筋

一

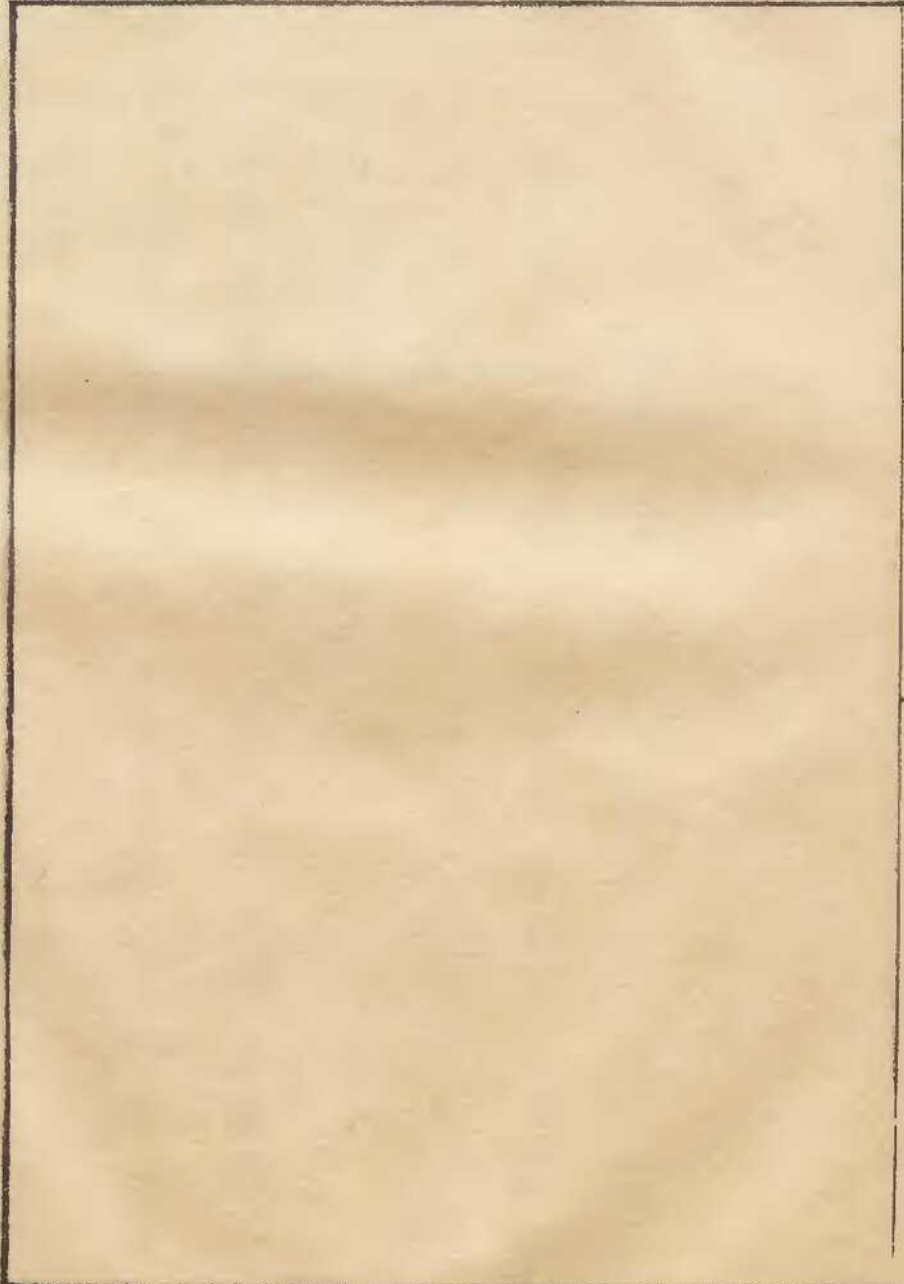
麩筋

麩筋以麩與麩水中揉洗而成者古人罕知今為素食要物莫食甚良今人多以油炒則性熱矣宗奭曰生嚼白麩成筋可粘禽蟲

明李東璧本艸綱目

洗麩筋法○麩十斤鹽兩半半溫水和之俟其發起按之搦之牽開有筋則入水洗之可得半成餘滓澄為小粉无鹽則无筋矣市以麩為之入肥皂則不成

清倪桐方氏物理小識



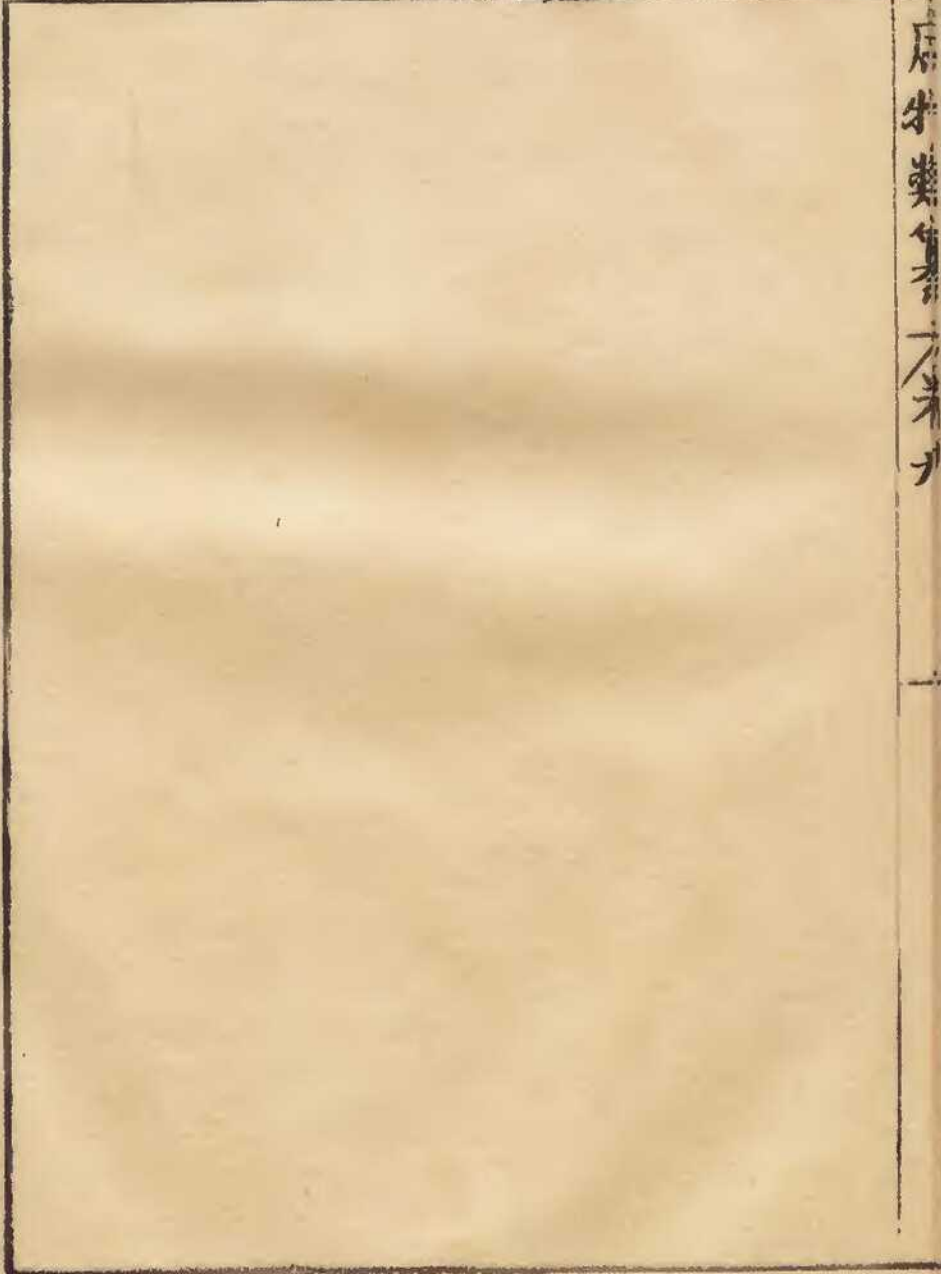
麥粉

俗名十涯シマ蕪ウ虎コ

造釀屬

麥粉

一



麥粉

孟詵云小麥作粉補中益氣和五藏調脉又炒粉一
合和服斷下痢又性主傷折和醋蒸之裹所傷處便
定重者再蒸裹之甚良

嘉祐補
註本州

麥粉乃是麩麩麩洗舂澄出漿粉今人漿衣多用之
古方鮮用按萬表積善當方云烏龍膏治一切癰腫
發背無名腫毒初發焮熱未破者取效如神用隔年
小粉愈久者愈佳以鍋炒之初炒如錫久炒則乾成
黃黑色冷定研末陳米醋調成糊熬如黑漆瓷罐收

之用時攤紙上剪孔貼之即如水冷疼痛即止少頃
覺痒乾亦不能動久則腫毒及自消藥力亦盡而脫
落甚妙此方蘇州杜水庵所傳屢用有驗藥易而功
大濟生者宜收藏之

明李東璧
本州綱目

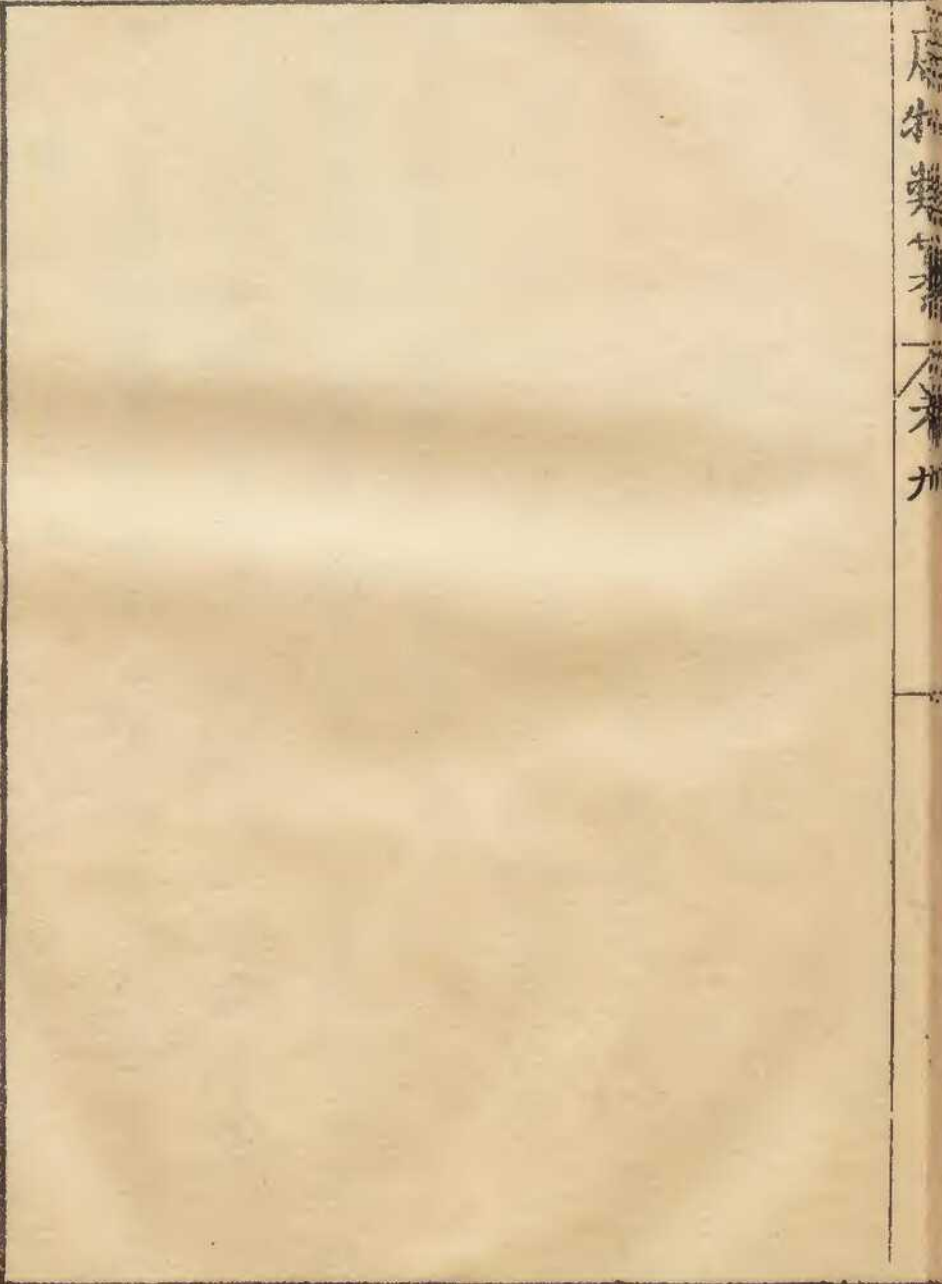
麩

一名麥粉本草
彙言

俗名虎思罵又名戛拉各

麩

麩乃麥皮也與浮麥同性而止汗之功次於浮麥蓋
 浮麥無肉也凡人身體疼痛及瘡瘍腫爛沾漬或小
 兒暑月出痘瘡潰爛不能着席睡臥者並用夾裯盛
 麩絳合藉臥性涼而軟誠妙法也明李東璧
本草綱目
 李氏曰麥粉即小麥之麩皮洗筋澄出漿粉氣白如
 蠟今人漿衣帛多用之○麥粉解熱毒止酒積之藥
 也萬氏曰此藥係小麥麩裏腎膜見水下澄體重而
 潔善解一切熱毒明倪朱謨
本草彙言



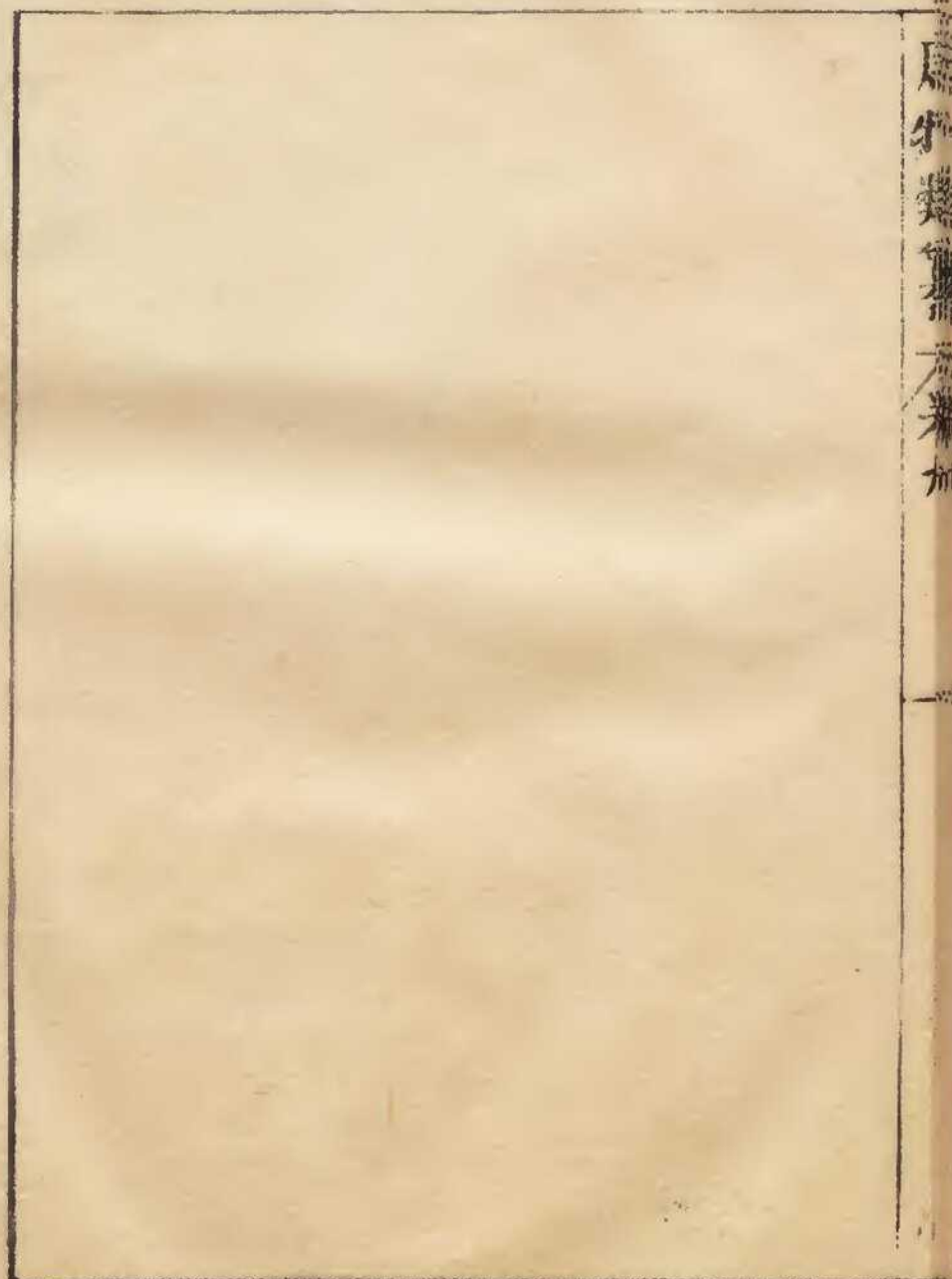
麥蚕



造釀屬

麥蚕

一



麥蠶

麥蚕取嫩麥熟磨之皆成細條狀如新蚕故名

吳縣志

切麵

一名水引
潛確類書

切麵

齊書大祖為領軍與長史何戢來往數置歡宴上好

水引餅戢令婦女躬自執事以設上焉明陳仁錫潛確類書

弘君舉食檄云催厨人作茶餅熬油煎葱瀝茶以紹

當用輕羽拂取飛麪剛軟中適然後水引細如黍綆

白如秋練同上

遊水黍綆即水引也今之切麵也○弘君舉食檄云

催厨人作茶餅剛軟中適然後引水傳玄七謨曰麩

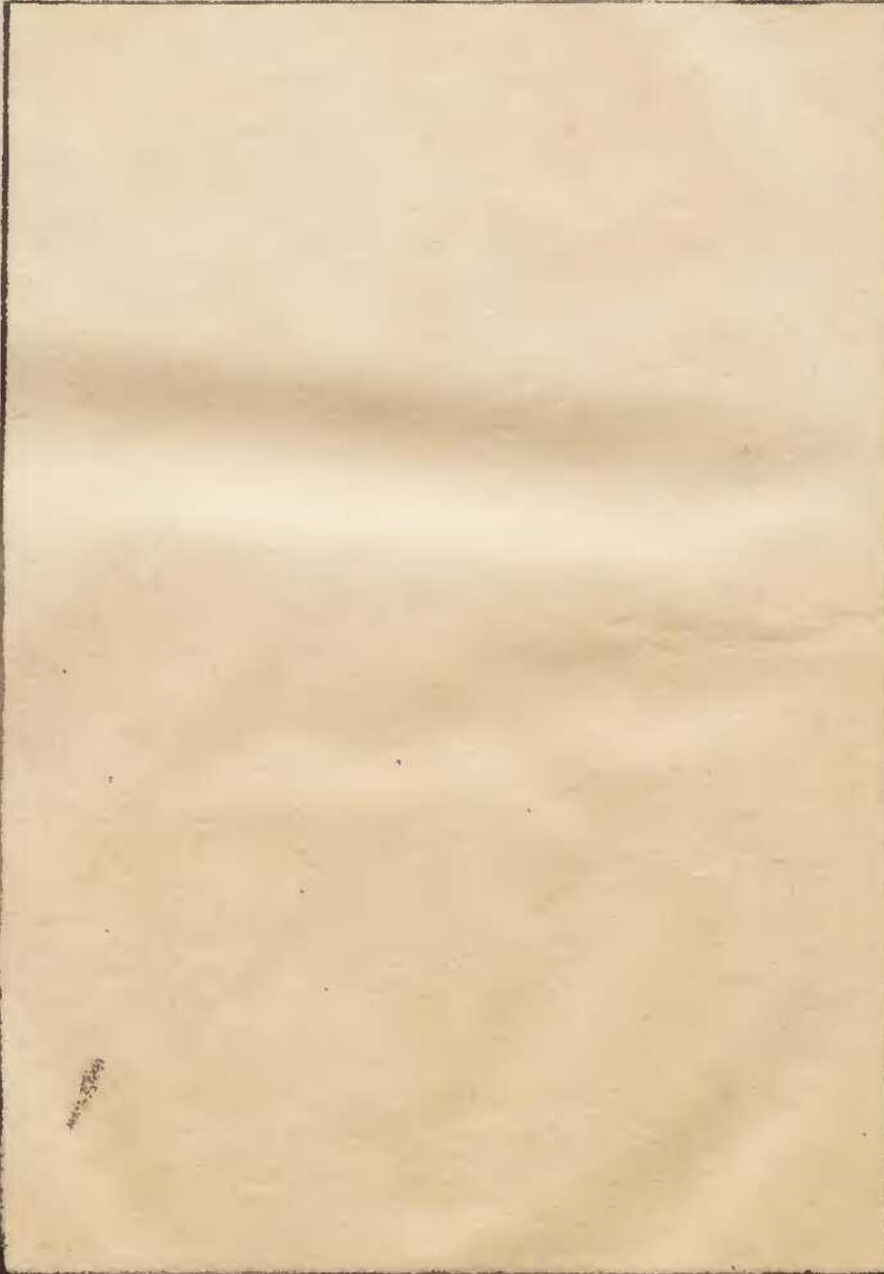
賓之時麵忽遊水而清引進飛羽之薄衍即東哲所

云弱似春綿皆謂今之切麵也六朝人常言水引餅
齊書太祖好水引餅何戢令婦自執事設上即水麵
也程大昌載毛植之為蝴蝶麵今山陝有此語
清方以智

雅通

餽飩

一名不托
潛確類書



餽餼

北人食麪名餽餼方言餅謂之餼齊民要術青麪麥
 麪堪作飯及餅餼甚美磨盡無麸則餼之名已見于
 漢魏五代史李茂貞傳朕與宮人一日食粥一日會
 不托不托俗語當以方言為正作餽餼字朱翼得覺
 五代史李茂真傳昭宗云朕與宮人一日食粥一日
 食不托不托俗語當以方言為正作餽餼字
 餽餼五代史李茂真傳作不托王闢之澠水燕談作
 餽餼其為餅一也

楊雄方言曰餅謂之飀

齊民要術曰麥麵堪作饀飀以上荆鑑類函

不托餅也薄夜薄餅也起漫今之蒸酥也○方言餅

謂之飀齊民要術青麩麥麵堪作飯及餅飀五代史

李茂真傳朕與宮人一日食粥一日食不托不托當

時語也後加飀飀又作饀飀王闢之澠水燕談曰筵

饀以飀飀在水飯前近蒲左丞相坐先食之曰世謂

飀飀為頭食范堯夫謫居永州以書寄人曰此中芋

麵無異北方每日食饀飀不知身之在遠東哲言春

饀頭夏薄托秋起漫冬湯饀起漫即今發酵入油糖

之酥也湯饀以湯沃之襍俎作薄衍陰復春又作薄

持歸田錄作薄持疑即今煎夾子陳無功所載一作

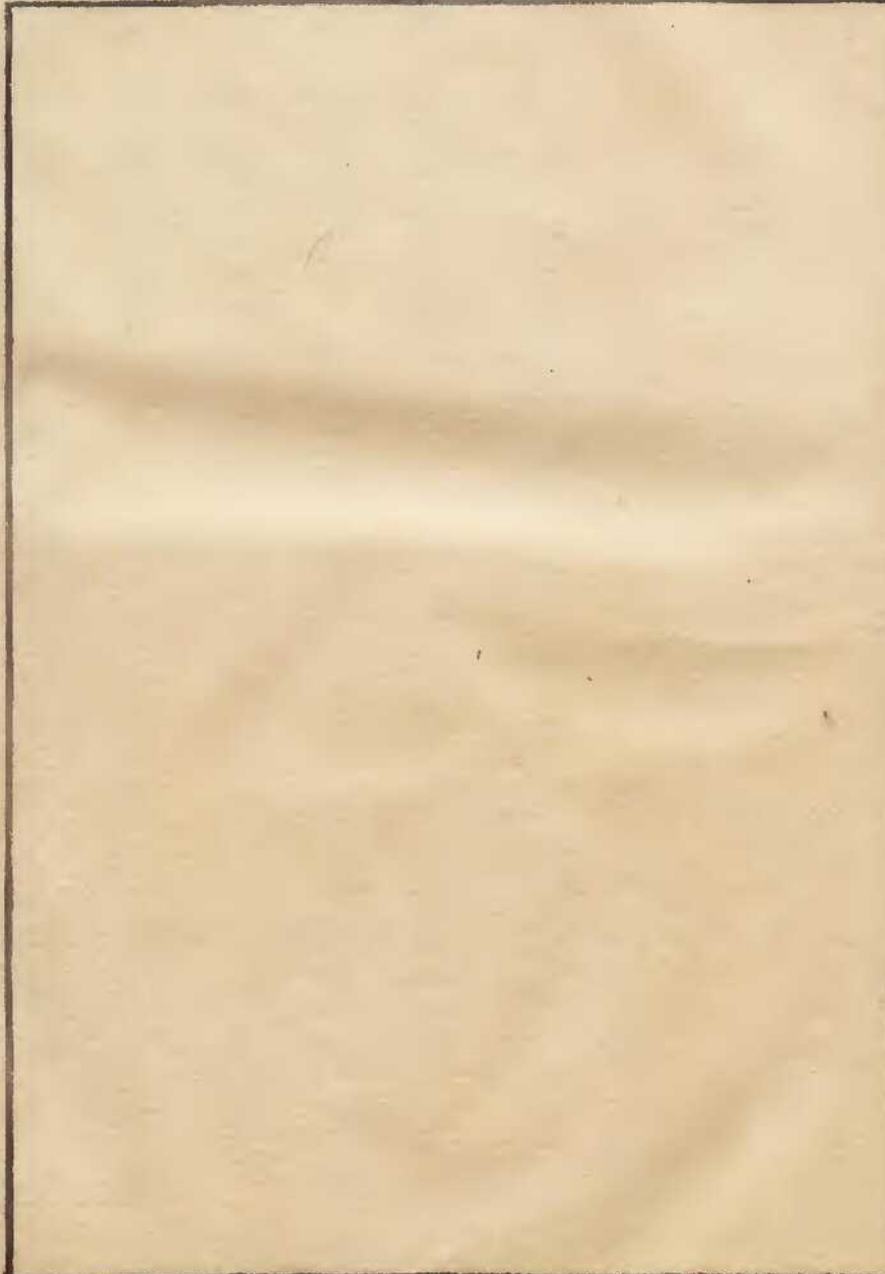
薄杆苟氏四時列饀傳夏祀以薄夜代饀頭夾子者

殆今之合餅乎六朝又呼餅為餅南史郭原平感文

帝文帝崩月食麥餅一枚齊衡陽王鈞生母病不肯

食五色餅林洪引崔元亮方作地黃飀飀則不飀之

訛也清方以智通雅



肺頤

造孽屬

肺頤

肺膜

肺膜，膜鑽也。以米糝之如膏鑽也。漢劉熙逸雅○上雅

說文曰：膜，切熟肉內於血中和也。太平御覽

釋名曰：肺膜，贊也。全米糝之如膏鑽也。同上

盧湛奈法曰：四時祠皆用肺膜。同上

本草綱目卷九

本草綱目卷九

血
髓

造藥屬

血髓

一

血醢

說文曰羊血曰醢太平御覽

釋名曰血醢以血作之增其酸豆之味使甚苦以消

膏而加菹其中亦以消酒也同上

盧諶祭法曰春夏秋祠皆用軼血同上

麴

一名酒母
本草綱目

倍名カ麴ウ十シ

麴

麴朽也鬱之使生衣朽敗也

漢劉熙逸雅○五雅

七月七日作麴合藍丸及蜀漆丸暴經書及衣裳不

嘉崔寔四月

麴味耳大暖療藏府中風氣調中下氣開胃消宿食

主霍亂心膈氣痰逆除煩破癥結及補虛去冷氣除

腸胃中塞不下食令人有顏色六月作者良陳久者

入藥用之當炒令香六畜食米脹欲死者煮麴汁灌

之立消落胎并下鬼胎又神麴使無毒能化水穀宿

食癥氣建脾暖胃新補見陳藏器孟詵蕭炳陳士良日華子○嘉祐補註本草

麴以米麦包卷而成故字從麦從米從包省文會意也酒非麴不生故曰酒母書云若作酒醴爾惟麴藥是矣劉熙釋名云麴朽也鬱使生衣敗朽也明李東璧本州

日細

麴有麥麴米造者不一皆酒醋所須俱能消導功不甚遠造大小麥麴法用大麥米或小麥連皮并水淘淨晒乾六月六日磨碎以淘麦水和作塊楮葉包紮懸風處七十日可用矣造麴法三伏時用白麴五

斤綠豆五斤以蓼汁煮爛辣蓼末五兩杏仁泥十兩和踏成餅楮葉裹懸風處候生黃收之造白麴法用麴五斤糯米粉一斗水拌微濕篩過路餅楮葉包掛風處五十日成矣又米麴法用糯米粉一斗自然蓼汁和作圓丸楮葉包掛風處七七日晒收此數十麴皆可入藥其各地有入諸藥草及毒藥者皆有毒惟可造酒不可入藥也同上

黃子酒麴方糯米三斗為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楮或稻稈

鋪地上又鋪席一領於上以米薄攤勻上用蒼耳草
蓋時時看視但鳩過成黑色以黃衣上為度每糯米
一斗用此麴一升依常法釀之初伏間造中伏後則
生虫不可久留此可為常用麴多能鄙事○明
盧翰月令通攷
麴類造酒美惡全在曲精水潔故曲為要藥若曲失
其妙酒何取焉故錄曲之妙方于後
白麴一担糯米粉一斗水拌令乾濕調勻篩子格過
踏成餅子紙包挂當風處五十日取下日晒夜露每
米一斗下麴十兩

內府秘傳麴方白麴一百斤黃米四斗菘豆三斗先
將菘磨去壳將穀出水浸放置一處聽用次將黃米
磨末入麴并豆末和作一處將收起菘殼浸水傾入
米麴菘末內和起如乾再加浸菘殼水以可捻成塊
為準踏作方麴以實為佳以粗卓晒六十日三伏內
做方好造酒每石入麴七斤不可多放其酒清冽
蓮花麴蓮花三斤 白麴一百五十兩 菘豆三斗
糯米三斗俱磨
為末 川椒八
兩 如常造踏
金莖露麴麴十五斤 菘豆三斗 糯米三斗為末
踏

襄陵麩麩一百五十斤 糯米三斗 磨末 蜜五斤
川椒八兩

紅白酒藥用草菓五箇 青皮官桂砂仁良薑菜萸
烏各二斤 陳皮黃柏香附子蒼朮乾薑升菊花杏仁
各一斤 薑黃薄荷各半斤 每藥料共稱一斤 配糯米
粉一斗 辣蓼三斤 或五斤 水薑二斤 搗汁和滑石末
一斤 四兩 如常法 盒之上料更加畢 撲丁香細辛三
兩 益智丁皮砂仁各四兩
東陽酒麩白麩一百斤 桃仁三斤 杏仁三斤 草烏一

斤 烏頭三斤 去皮可減 去其半 薑豈五升 煮熟 木香
四兩 官桂八兩 辣蓼十斤 水浸七日 漚母藤十斤 蒼
耳草十斤 二桑葉包 同蓼草三味 入鍋煎煮 薑豈每一石
米內放麩十斤 多則不鈔
蓼麩糯米不拘多少 以蓼搗汁浸一宿 漚出以麩
拌勻 少頃篩出 浮麩用厚紙袋盛之 挂通風處 夏月
製之 兩月后 可用以之造酒 極醇美 可佳 以上薄生八腰
麩麩酒母 ○ 麩與列切 周禮 媒氏注 今齊人名 麩麩
曰 媒 漢書注 孟康曰 媒酒 教小顏亦引 齊人以 麩餅

為媒書曰爾惟麴藥藥即麴也李陵傳媒藥其短字
本作醅王謂釀成福隙也釋名麴朽也今北方呼酒
麴為丘上聲說文麴昨哉切鑿空谷切麴戶八切俱
訓餅籟也鑿牙米也籟即麴俗作麴金文宗天曆元
李額外課十八曰醅泰和四季定糟醅錢醅即孟康
之教糟鄭司農作苗齊民要術曰女麴小麴也今人
以朽塊為大麴麴丸為小麴釋名一作朽轉注略收
麴丘上聲鬱鬱使衣生朽敗也則以朽為朽字細論
丘上聲即曲音之轉猶鞠之為毬丘之與區也米友

石家以麴造麴不用馬蓼等藥釀酒極醇清方以智通雅
酒麴○麴百斤菘豆斗二升杏仁十二兩夏擲辣蓼
枝葉剪汁以泔前三味置箱壓實每片以稻稈護縣
乾醒晝暴夜露足七日收臘乃傳醅北京內府麴則
有紅蔻藿香白芷艸果仁杏仁竹葉白蓮以辣蓼蒼
耳菘豆汁苴餅又雪香麴以糯粉五斤麵六斤和勻
計一升布苴壓實為餅至臘釀時糯一石麴一餅貯
潘澗百二十斤米友石家法麴和成甄置倉二七暴
之為麴初不用藥凡釀米五斗水四斗半麴二斤半

燕勿類纂卷九
造釀屬 麴 六

清皖桐方氏
物理小識

按古人用麴即造酒之麴也酒非麴不生故名之曰
酒母其性專消導行脾胃滯氣散藏府風冷故主療
如上所云神麴乃後人專造以供藥用力倍酒麴蓋
取諸神聚會之日造之又取各藥物以象六神之用
故得神名又有大麥麴下生胎破凝血麴麴米麴消
食積酒積糯米積如神惟此數種皆可入藥其各地
有入諸藥草及毒藥者皆有毒惟可造酒不可入藥
也孕婦勿服清郭章宣
本草匯

麴有米麥豆三種書云若作酒醴爾惟麴仁
和
麴麴麴新
城

造醴屬

麴

庶物類纂造釀屬卷之十目次

紅麴

神麴

豆油

醬油

榆仁醬

燕荑醬

醢

庶物類纂卷十

庶物類纂卷十

紅麴

造釀屬

紅麴

紅麴

紅麴本草不載法出近世亦奇術也其法白粳米一石五斗水淘浸一宿作飯分作十五處入麴母三斤搓揉令勻併作一處以帛密覆熟即去帛攤開覺溫急堆起又密覆次日日中又作三堆過一時分作五堆再一時合作一堆又一時分作十五堆稍溫又作一堆如此數次第三日用大桶盛新汲水以竹蘿盛麴作五六分蒸濕完又作一堆如前法作一次第四日如前又蒸若麴半沉半浮再依前法作一次又蒸

若盡淨則成矣取出日乾收之其米過心者謂之生黃入酒及酢醞中鮮紅可愛未過心者不甚佳入藥以陳久者良

明李東璧本草綱目

紅麴○石半白粳飯分十五處入麴母三介揉勻以帛密覆熟即攤開覺溫急堆起又密覆次朝日中又作三堆過一時分作五堆再一時合作一堆又過一時分十五堆稍溫又作一堆如此數次第第三日用大桶盛新汲水以竹籬盛麴作五六分蘸濕完又作一堆如前法第四日如前又蘸若麴半沈半浮再依前

法作之又蘸若盡淨則成矣曝乾收之其米過心者謂之生黃入酒及酢醞中鮮紅可愛一曰造紅麴用杭米煮熟爛飯煎赤靈芝艸汁沒為團中穿一穴上下擲辣蓼葉覆藉三五日如未紅再煎芝艸汁常灌之常浴之仍以蓼覆以紅為度晒乾收七八月可造麴母即赤芝辣蓼過篩積多次之精者此方近世乃出向來瑞金造紅麴福州古田最紅其麴母出沙縣李昌谷詩酒滴珍珠紅夏彥剛曰江南人造紅麴酒則古有之矣

中通曰紅麴母法蒸白粘米飯一斗倍上麴拌勻如造酒法下甕冬七日春秋

蘇物類纂卷十

五日夏三日如酒熟為度入盆中糶如糶糊每梗米一斗止用此母二升此一料姓可造紅麴石半○清
皖桐方氏
物理小識

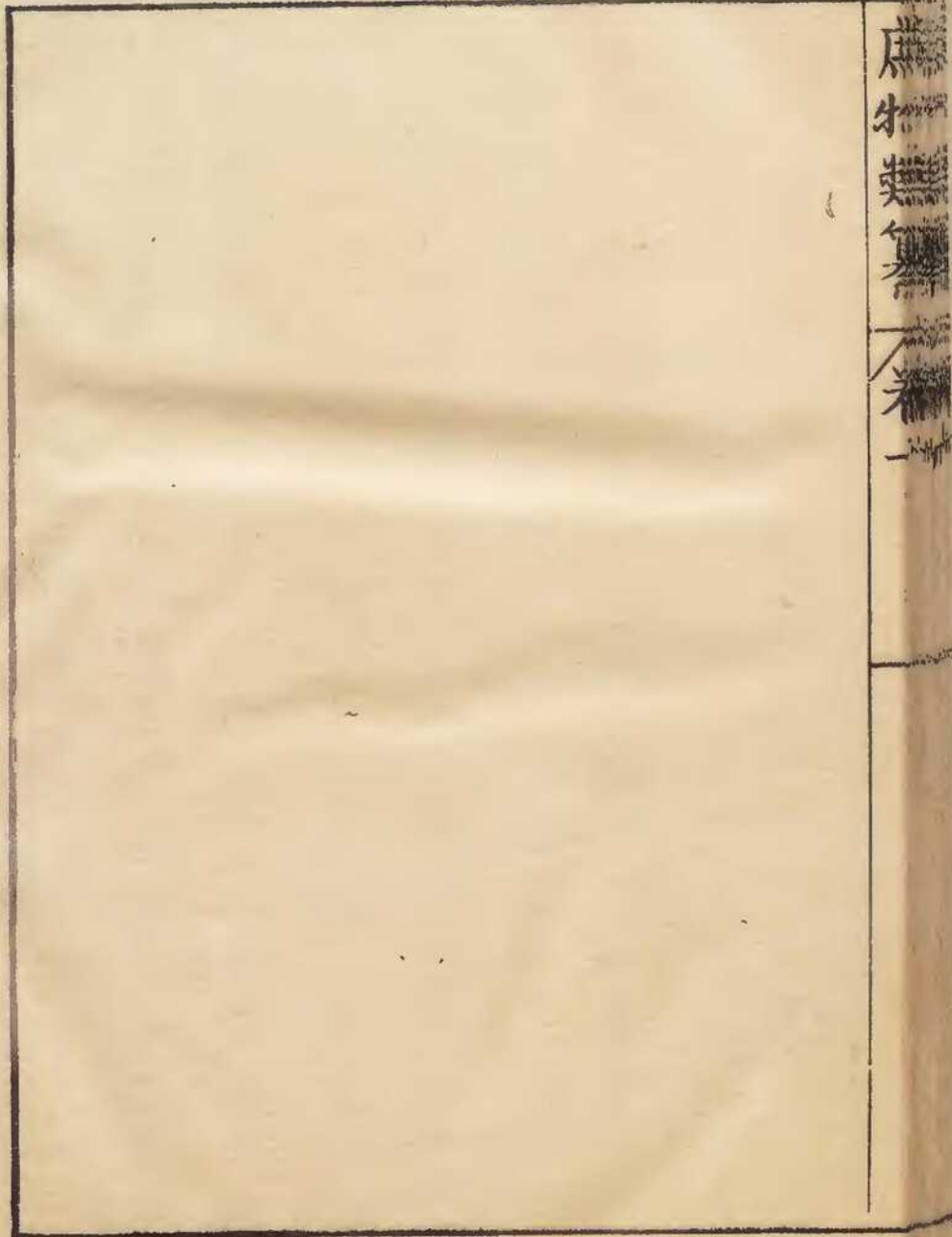
按紅麴一種法出近世故本草不載李時珍云人之水穀入胃受中焦濕熱薰蒸游溢精氣日化為紅散布藏府經絡是為營血此造化自然之微妙也造紅麴者以白米飯受濕熱鬱蒸變而為紅即成真色久亦不渝此乃人窺造化之巧者也故紅麴有治脾胃營血之功得同氣相求之理若以釀酒則辛熱有毒發腸風痔瘻脚氣哮喘痰嗽諸疾矣心腹作痛用此

同香附乳香為末酒服甚效○清郭章
宜本草匯
六月一日雜紅麴於米粉為丸俗呼為半年丸頌禱團圓之意也諸羅縣志

蘇物類纂卷十

造釀屬 紅麴 四

庶物類纂卷十



神麴



庶物類纂卷十

造釀屬

神麴

神麴

造神麴并酒凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥
 黃莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨
 乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時
 面向殺地汲水二十斛勿令人潑人長水亦可瀉却
 莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絕強團
 麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有行穢者不使
 不得令入室近團麴當日使訖不得隔宿屋用草屋
 勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令濕畫地為阡

陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人
麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人為主奠令
奴客為主與王酒脯之法濕麴王手中為椀中盛酒
脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戶密泥
塗之勿令風入至七日開當處翻之遷令泥戶至二
七日聚麴還令塗戶莫使風入至三七日出之盛著
甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然後
內之其餅麴手團二寸半厚九分後魏賈思勰
齊民要術
神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食者麥

多少分為三分蒸炊二分正等其生者一分一石上
加一斗半各細磨和之溲時微剛足手熟揉為佳
使童男小兒餅之廣三寸厚二寸須西廂東向開戶
屋中淨掃地地上布麴十字立巷令通人行四角各
造麴奴一枚訖泥戶勿令泄氣七日開戶翻麴還塞
戶二七日聚亦塞之三七日出之作酒時治麴如常
法細剉為佳同上

昔人用麴多是造酒之麴後醫乃造神麴專以供藥
力更勝之蓋取諸神聚會之日造之故得神名賈思

認齊民要術雖有造神麴古法繁瑣不便近時造法更簡易也葉氏水雲錄云五月五日或六月六日或三伏日用白麵百斤青蒿自然汁三升赤小豆末杏仁泥各三升蒼耳自然汁野蓼自然汁各三升以配白虎青龍朱雀玄武勾陳騰蛇六神用汁和麵豆杏仁作餅麻葉或楮葉包裹如造漿黃法待生黃衣晒收之

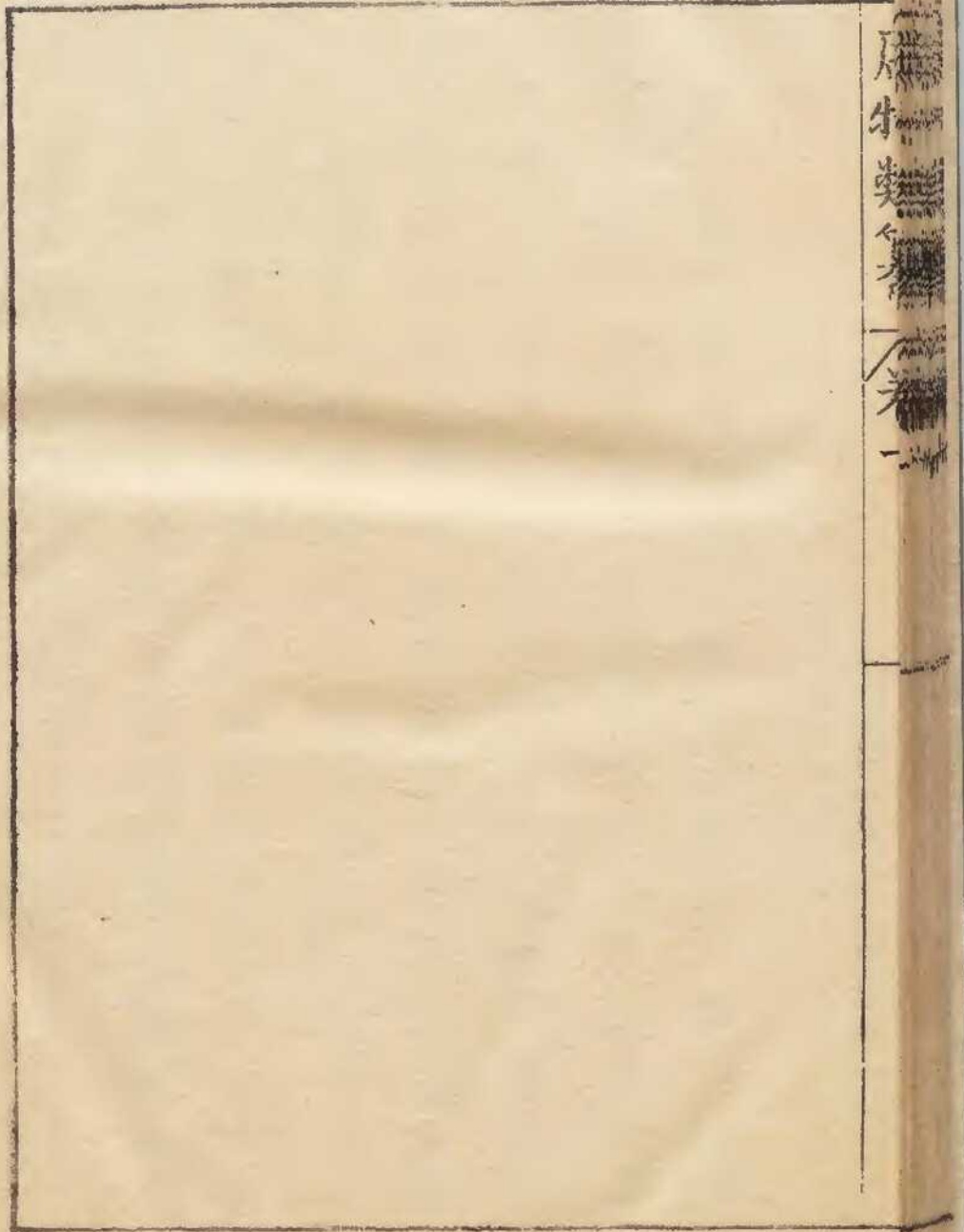
明李東璧本草綱目

按倪維德啓微集云神麴治目病生用能發其生氣熟用能斂其暴氣也同上

造神麴方頭伏六月六日取麥一斗新汲井花水一桶淘淨晒極乾當日磨為細末將淘麥水澄清和麴每甃一升分作三塊用麻葉包裹懸風道涼處七十日可用每米一斗用麴三塊或一斤半家塾事新

造麴法伏天用白麴百觔青蒿汁三碗赤小豆末杏仁泥各三升蒼耳汁野蓼汁各三碗以配白虎青龍朱雀玄武勾陳騰蛇六神搜和作餅楮葉包裹如造漿黃法待生黃衣晒收臨用炊之陳久者良清郭章宜本州

本草綱目卷之十一



豆油

倍名十涯蕪有

蘇物類纂卷十

造釀屬

豆油

一

蘇物類纂卷十

豆油

豆油煎豆腐有味物類相感志

豆油法用大豆三升水煮糜以麩二十四斤拌罨成黃每十斤入鹽八斤井水四十斤攪晒成油收取之

明李東璧本州細目

豆油味辛甘熱微毒主塗瘡疥解髮腫潤腸胃食之

不及菜油明李東璧食物本州

黃豆可作腐榨油造醬杭州府志

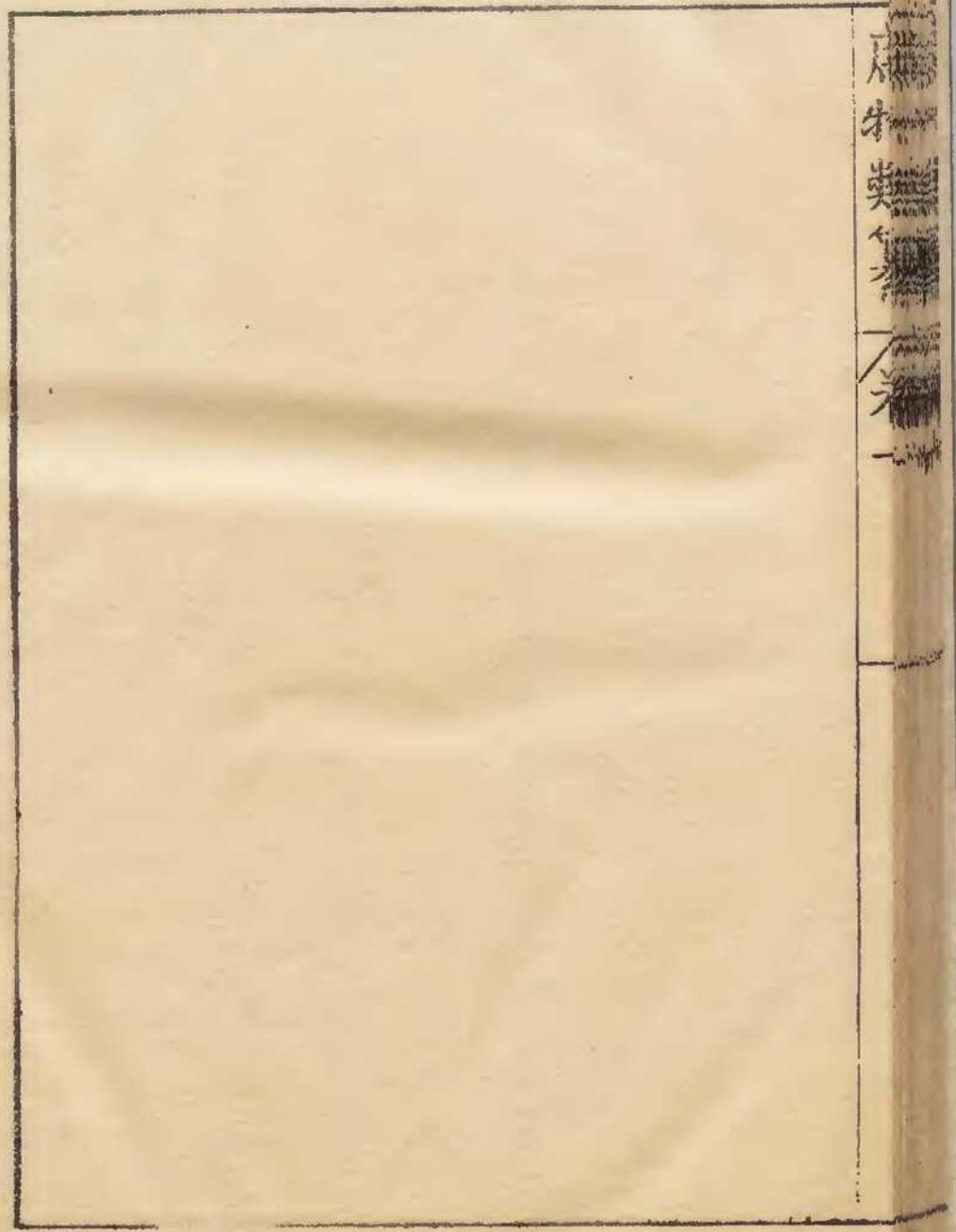
蘇物類纂卷十

造釀屬

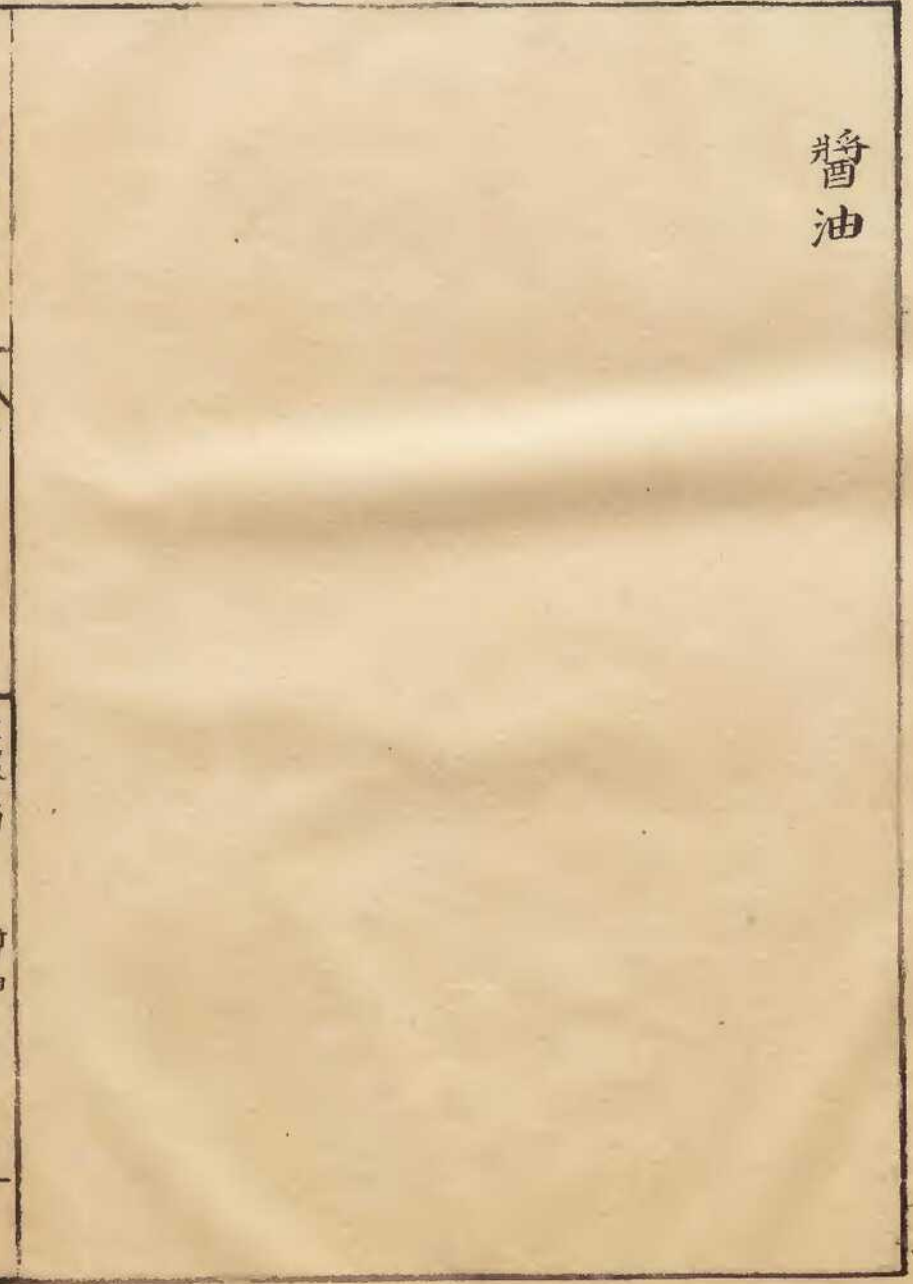
豆油

二

雜
物
類
考
卷
十
一



醬
油



雜
物
類
考
卷
十
一

造
鹽
屬

醬
油

一

醬油

造醬油法三月間造起為妙用大黃豆二斗者爛去湯將豆置于盤內以白麩拌和得過為度以乾艸鋪板上草上鋪席將豆鋪席上二寸厚豆上蓋荊葉蒿艸之類會之二三日起黃衣白毛取出晒乾每斤入好淨鹽四兩水量入缸內晒早午掩二次晒至五六月將油取出別以缸成晒豆醬已乾別用竹套套下盡取其油將豆磨為醬再加紫蘇涼湯晒成醬

用明徐春甫
古今醫統

機
謹按者爛當作煮爛

庶物類纂卷十一

榆仁醬

庶物類纂卷十一

造釀屬

榆仁醬

一

榆仁醬

唐本注云又有榆仁醬亦辛美利大小便嘉祐補註本州

食療榆仁醬亦辛美殺諸虫利大小使心腹惡氣不

宜多食宋唐慎微證類本草

造法取榆仁水浸一伏時袋盛揉洗去涎以蓼汁拌晒如此七次同發過麩麩如造醬法下鹽晒之每一升麩四斤鹽一斤水五斤崔寔月令謂之齧醢是也

音年偷明李東璧本草綱目

燕莢譜

燕莢譜

燕莢譜 卷十

造礮屬

燕莢譜

一

蕪荑醬

唐本注蕪荑醬大，美殺三虫，雖有少臭，亦辛好也。

嘉祐

補註
本艸

食療蕪荑醬切，力強於榆仁，醬多食落髮。

宋唐慎微
證類本艸

造法與榆仁醬同，張從正曰：北人亦多食乳酪酥脯。

甘美之物，皆生虫之萌也，而不生虫者，蓋食中多胡。

苒蕪荑鹵，汁殺九虫之物也。

明李東璧
本艸綱目

類聚名物考卷十

醢

一名肉醬爾雅一名齏同上

俗名シ十シ十シ虛ヒ十シ霍ホ又名シ十シ霍ホ戛カ拉ラ

庶物類聚卷十

造醢屬

醢

一

本草綱目卷之十一

醢

醢海也冥也封塗使密冥乃成也醢多汁者曰醢醢

潘也宋魯人皆謂汁為潘醢有骨者曰齏如齏脫也

骨肉相搏脫無汁也漢劉熙逸雅○五雅

造肉醬精肉四斤去筋骨醬一斤八兩研細鹽四兩

葱白細切一碗川椒茴香陳皮各五六錢用酒拌各

粉并肉如稠粥入罈封固晒烈日中十餘日開看乾

再加酒淡再加鹽又封以泥晒之清江吳氏中饋錄

機謹按遵生八牋各粉作各料

庶勿須集卷十

造醢屬

醢

二

魚醬用魚一斤切碎洗淨後炒鹽三兩花椒一錢茴香一錢乾薑一錢神麩二錢紅麩五錢加酒和勻拌魚肉入磁瓶封好十日可用吃時加蔥花少許同上

機謹按遵生八牋同

爾雅肉醬謂之醢有骨者謂之臠明陳仁錫潛確類書

釋名醢多汁者曰醢醢瀋也亦非清廖文英正字通

醢唐韻正韻呼改切集韻許亥切音海說文肉醬也詩大雅醢醢以薦疏醢肉汁也禮曲禮毋飲醢醢醢肉醬也醬宜鹹客若飲之則是醬淡也周禮天官

醢人掌四豆之實醢醢羸醢麇醢蜃醢蜃蚘醢兔醢魚醢鴈醢註凡作醢者必先膊乾其肉乃後莖之雜以菜麩乃鹽漬以美酒塗置瓶中百日則成鄭司農曰無骨曰醢又烹也史記魯仲連傳吾將使秦王烹醢梁王前漢班固敘傳然卒潤鑊伏質烹醢盆裂又韻補叶虎李切音喜楚辭九章忠不必用兮賢不必以伍子逢殃兮比于菹醢康熙字典

原
分
類
編
一

