

庶物類纂

造釀屬
白十一至十二

容

第百廿八函

太政官文庫			
特別	和	書	門
三三三六二	第	五	番
四六五	册	架	函
號	類		

内閣文庫			
番號	和	32362	
册數	465 (335)		
函號	特	54	1

八十四

共十



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

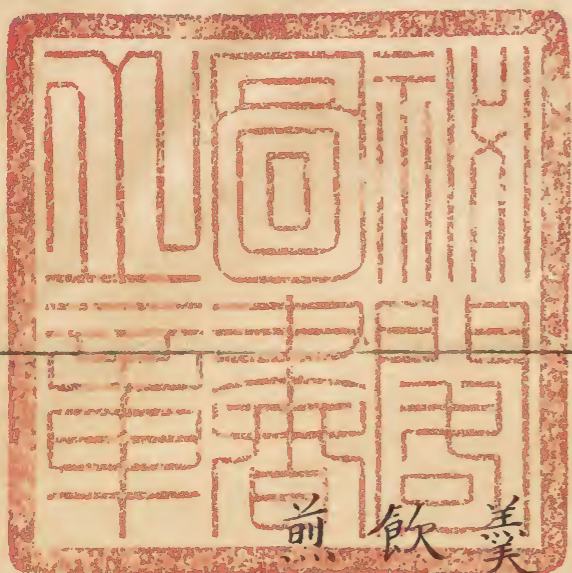
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂造釀屬卷之十一目次

醬 漿

羹 飲 前

庶物類纂

卷十一

造釀屬目次

天守御門ノ一ノ一

將

俗名シ虚ホ十ホ霍

蘇物類集 卷十一

造釀屬

醬

一

醬

醬內生蟲以馬艸烏碎切入之蟲即死

物類相感志

醬味鹹酸冷利主除熱止煩滿殺百藥熱湯及火毒

陶隱居云醬多以豆作純麥者少今此當是豆者亦

以久久者彌好又有肉醬魚醬皆呼為醢不入藥用

臣禹錫等謹按日華子云醬無毒殺一切魚肉菜蔬

葷毒并治蛇蟲蜂蠆等毒

嘉祐補本草

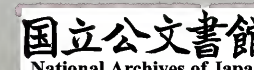
醬聖人以謂不得即不食意欲五味和五藏悅而受

之此亦安樂之一端

宋寇宗奭本草衍義

食療主火毒殺百藥發小兒無辜小麥醬不如豆醬
雉兎及鱧魚醬皆不可多食為陳久故也宋唐慎微
證類本草
按劉熙釋名云醬者將也能制食物之毒如將之乎
暴惡也麩醬有大麥小麥胡醬麩醬之屬豆醬有大
豆小豆豌豆及豆油之屬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并水
四十斤攪晒成油收取之大豆醬法用豆炒磨成粉
一斗入麩三斗和勻切片罨黃晒之每十斤入鹽五
斤并水淹過晒成收之小豆醬法用豆磨淨和麩罨

黃次年再磨每十斤入鹽五斤以臘水淹過晒成收
之豌豆醬法用豆水浸蒸軟晒乾去皮每一斗入小
麥一斗磨麩和切蒸過罨黃晒乾每十斤入鹽五斤
水二十斤晒成收之麩醬法用小麥麩蒸熟罨黃晒
乾磨碎每十斤入鹽三斤熟湯二十斤晒成收之胡
麩醬用小麥麩和劑切片蒸熟罨黃晒簸每十斤入
鹽三斤熟水二十斤晒成收之小麥麩醬用生麩水
和布包踏餅罨黃晒鬆每十斤入鹽五斤水二十斤
晒成收之大麥醬用黑豆一斗炒熟水浸半日同煮



爛以大麥麪二十斤拌勻，節下麪用煮豆汁和劑，切片蒸熟，罨黃晒搗，每一斗入塩二斤，井水八斤，晒成黑甜而汁清。又有麻滓醬用麻枯餅搗蒸，以麪和勻，罨黃如常用塩水晒成色味耳美也。明李東璧本草綱目不得醬不食，亦兼取其殺飲食百藥之毒也。同上造醬黃法用大黃豆煮熟，每生豆一斗，麪二十斤分作數筐，攤放置桃頭少許，其上筐入木架，周圍用布袱蔽，三日候冷，即變黃色矣。出曝日中，候伏內入鹽酒合醬，諺云五月黃子六月醬。居家必用○明盧翰月令通攷

治醬不生蛆用草烏五七筒切作四半撒入其蛆自死。居家必用○同上

合醬法用豆一石炒熟磨去皮，煮軟撈出，用白麪六十斤就熱搜麪勻於案上，以箬葉鋪填攤開，約二指厚，候冷用楮葉或蒼耳葉搭蓋，發出黃衣為度。公葉涼一日，次日曬乾，簸淨搗碎，約量用塩四十斤，無根水二擔或稀者用白麪炒熟，外冷和於醬內，若稠者用耳草同鹽煎水候冷添之於火，日晚間點燈下，醬則不生蟲，加時蘿苗香耳草葱椒物料，其味香美。民便

圖纂。同上。

造醬三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿灑出煮爛
 用白麵拌勻攤蘆席上用楮葉或蒼耳葉蓋一日發
 熱二日作黃衣三日後翻轉晒乾黃子一升用鹽四
 兩為率井水下高黃子一拳晒漬不犯生水便民纂要
 上。同。
 甜麵醬方白麵不拘多少冷水和作劑切作一指厚
 片籠內蒸熟攤服三時許候冷餅上乾以楮葉蒼耳
 盒蓋至黃衣上勻為度去蓋翻轉至次日暴乾刷去

黃衣再暴之暴甚愈好每升用鹽四兩搗令碎貫衆
 煎湯泡鹽下盆黃處切忌通風及濕地上造時用三
 伏內多能耐事

舊俗曰造醬用三伏黃道日浸豆黃道日伴黃用烏
 五七箇切作四片撒其上其蛆盡死明高濂遵生八牋

黃熟醬方以黃豆炒熟去皮磨細每末一斗入麩三
 升湯和勻作果切片如掌大蒸熟攤席上用荊葉或
 蒼耳青蒿禽三四日發熱上黃衣了翻轉烈日晒乾
 久晒愈好每乾黃末一升用塩四兩紫蘓湯打下高



於黃一拳晒之

明徐春甫
古今醫統

小麥餅醬小麥不拘多少水洗浸一日夜撈起蒸熟
飯放大盆內以荊葉密蓋五七上黃衣退半日涼再
蓋會七日乾取出晒之待極乾香磨細每黃一斤用
淨塩四兩用紫蘓湯和勻如稀粥晒缸中日攪五七
次晒兩月醬濃黑色方收入罈內任藏年久愈佳○
一方用白晚米亦如蒸晒法作醬妙上同
風俗通曰醬成於鹽夫物之變有時而重淵鑑
類函
論衡曰作豆醬惡聞雷此欲使人急作不能積久上同

宋書曰孝武嘗為王元謨作四時詩云菹醬調秋菜

白醯解冬寒上同

醬○煮豆和麵覆楮生毛暴燥曰醬黃與瓜菜同入
甕而泥之以暴三伏開時味妙瓜不可鹽晒入醬但
拭淨以石灰水浸之取同醬黃香料入甕豆醬取油
餘仍充醬諺曰伏水宜醬臘水宜酒小蕪美醞醬山
揄仁也能殺蟲又曰伏中合醬麩不生蟲日未出汲
水下醬不引蠅子清明柳條止醬錯潮溢醬内生虫
以馬鞭艸碎切入之或川椒百部蟲即死雷不覆醬

食之腹鳴月上下弦觸醬醬壞以熟水下醬味香以
 生水水下醬則雨點不妨中通曰大抵水少則不酸黃
厚則黑爛矣下缸後遇陰雨小培撐起缸蓋以出其
氣炒塩停冷移其面天暗一二日便翻轉令白顛翻
令勻且出熟氣○清
皖相方氏物理小識
 醬四時可造伏中者佳吳縣志
 六月六日晒衣物書籍作醬新城縣志

漿

俗名谷母紫

漿

漿將也。飲之寒溫多少，與體相將順也。漢劉熙逸雅

史記曰：漿千僮。此亦比千乘之家。太平御覽

又曰：薛公藏於賣漿家。同上

吳書曰：袁術去壽春時，方盛夏，欲得蜜漿，又無蜜，遂

毆血死。同上

漿水味甘酸微溫，無毒。主調中引氣，宣和強力，通關開胃，止渴霍亂，洩痢，消宿食。宜作粥，薄暮啜之，解煩去睡，調理脾胃。粟米新熟，白花者佳。煎令醋止嘔噦。

白人膚體如繒帛為其常用故人不齒其功水漿至
冷婦人懷妊不可食之食譜所忌也新補○嘉祐補註本草

漿水不可同李實飲令人霍亂吐痢宋寇宗奭本草衍義

嘉謨曰漿酢也炊粟米熟投冷水中浸五六日味酢

生白花色類漿故名若浸至敗者害人明李東璧本草綱目

煎中暑亡汗藥及霍亂泄利不止用酸漿水糯米釀成點乳

餅者或水磨作內點真粉之酸水亦可取收欲脫之陽也清張路玉本經逢原

漿漢釋名曰桃濫以水也水清而藏之其味濫濫然

酢也淵鑑類函

羹

一名湑廣雅 一名湯間情偶寄

俗名盍ア紫麼ツ那モ

羹

禮曰食居人之左羹居人之右毋啜羹毋絮羹客絮羹主人辭不能烹羹之有菜者用挾無菜者不挾

爾雅曰肉謂之羹

廣雅曰羹謂之湑

說文曰羹五味和粥

釋名曰羹汪也汁汪即也

已上太平御覽

玉糝根羹東坡一夕與子由飲酣甚槌蘆菔爛煮不用它料只研白米為糝食之忽放箸撫几曰若非天

竺酥酡人間決無此味宋林洪山家清供

玉帶羹春坊趙湖壁第竹潭雍亦在馬論詩把酒及夜無可供者湖曰吾有鏡湖之蕪潭曰雍有稽山之筍僕笑可有一括羹矣乃命庖作玉帶羹以筍似玉蕪似帶也是夜甚適今猶喜其清高而愛客也每讀忠簡公躍馬食肉付公等浮家汎宅真吾徒之句有此兒孫宜矣同上

雪霞羹采芙蓉花去心帶湯淪之同豆腐煮紅白交錯恍如雪霽之霞名雪霞羹加胡椒薑亦可也同上

豆黃羹豆麵細暴乾入醬鹽煮為佳第此二品獨泉有之如止用它菜及醬汁亦可惟欠風韻耳同上
春采筍蕨之嫩者以湯淪之取魚蝦之鮮者同切作塊子用湯泡滾蒸入熟油醬研胡椒拌和以粉皮乘覆各合于二盞內蒸熟今後苑進此名蝦魚筍堦今名山海堦或名筍蕨羹亦佳許梅屋蜚云趁得山家筍蕨春借廚烹者自吹薪借誰分我盃羹去寄與中朝食肉人同上
湯即羹之別名也羹之為名雅而近古不曰羹而曰

湯者慮人古雅其名而卽鄭重其實似專為宴客而設者然不知羹之為物與飯相俱者也有飯卽應有羹無羹則飯不能下設羹以下飯乃圖省儉之法非尚奢靡之法也古人飲酒卽有下酒之物食飯卽有下飯之物世俗改下飯為屢飯謬矣前人以讀史為下酒物豈下酒之下亦從屢乎下飯二字人謂指餽饌而言予曰不然餽饌乃滯飯之具非下飯之具也食飯之人見羹饌在前七箸遲疑而不下非滯飯之具而何飯猶舟也羹猶水也舟之在灘非水不下與

飯之在喉非湯不下其勢一也且養生之法食貴能消飯得羹而卽消其理易見故善養生者喫飯不可無羹善作家者喫飯亦不可無羹宴客而為省饌計者不可無羹卽宴客而欲其果腹始去一饌不留者亦不可無羹何也羹能下飯亦能下饌故也近來吳越張筵每饌必注以湯大得此法吾謂家常自饌亦莫妙于此寧可食無饌不可飯無湯有湯下飯卽小菜不設亦可使哺啜如流無湯下飯卽羹味盈前亦有時食不下咽予以一赤貧之士而養半百口之家

有饑時而無饑日者遵是道也

清李笠翁
間情偶寄

羹古亨切音耕五味和羹爾雅肉謂之羹又肉汁不致五味曰大羹大古之羹也整塊煮熟不和汁者古人貴質之義也又釧羹連肉汁有菜和者盛以釧器故曰釧羹左傳穎考叔有獻于鄭莊公公賜之食食舍肉公問之對曰小人有母皆嘗小人之食未嘗君之羹請以遺之註諷莊公不當與母姜氏絕也又塗羹韓非子嬰兒相與戲也以塵為飯以塗為羹狀至日晚必歸饑者塵飯塗羹可以戲而不可食也又陽

韻音郎詩大雅如蜩如蟴如沸如羹叶行方楚辭宋玉招魂和酸若苦陳吳羹些叶芳又不美楚地左傳楚子城陳蔡不羹通雅曰左傳羹音郎漢書作羹古八庚韻與七陽通受讀如囹囹又譌轉為郎後儒但知楚辭讀羹為郎而不知其為受古人韻粗受郎聲相近則直音為郎也

清廖文英
正字通

爾雅釋器肉謂之羹註肉臠也疏肉之所作臠名羹○按說文小篆俱作羹正字通止收羹不收羹則从倍字而反失正字矣今增入

康熙字典

蘇州雜纂卷十一

飲

蘇州雜纂卷十一

造釀屬 飲

飲

周禮酒正曰酒正辨四飲之物一曰清二曰醴三曰

醬四曰醕太平御覽

又曰漿人掌共王之六飲水漿醴凉醴醕入于酒府

醴者清也凉水酒也同上

周禮天官膳夫曰飲六清六清水漿醴又食醫曰飲

齊冬時飲宜禮郊特牲曰飲養陽故有樂又內

則曰飲重醴稻醴清糟黍醴清糟梁醴清糟重倍也

清沚也致飲有又外傳曰共王及后與世子食後所

醇者倍設之也

進之六飲水居其上其次曰漿三日醴四曰涼暑月以雜

糗為和五日醴以梅花水瓜相和六曰醅以黍為

周禮酒正辨四飲之物一曰清二曰醫三曰漿四曰

醅掌其厚薄也按鄭註曰清謂醴之泔者醫內則所

謂或以醅為醴凡醴濁釀醅為之則少清矣醫之字

从毳从酉者也漿今之戴漿也醅今之粥內有黍醅

醅飲粥稀者之清也

禮記玉藻云天子五飲上水漿酒醴醅註云水為上

其餘次之以上淵鑑類函

襟飲○稠禪師以五色飲獻隋帝以湯藤為綠飲今

按冬采柏枝綫架懸甕中紙封其上陰乾取出泡湯

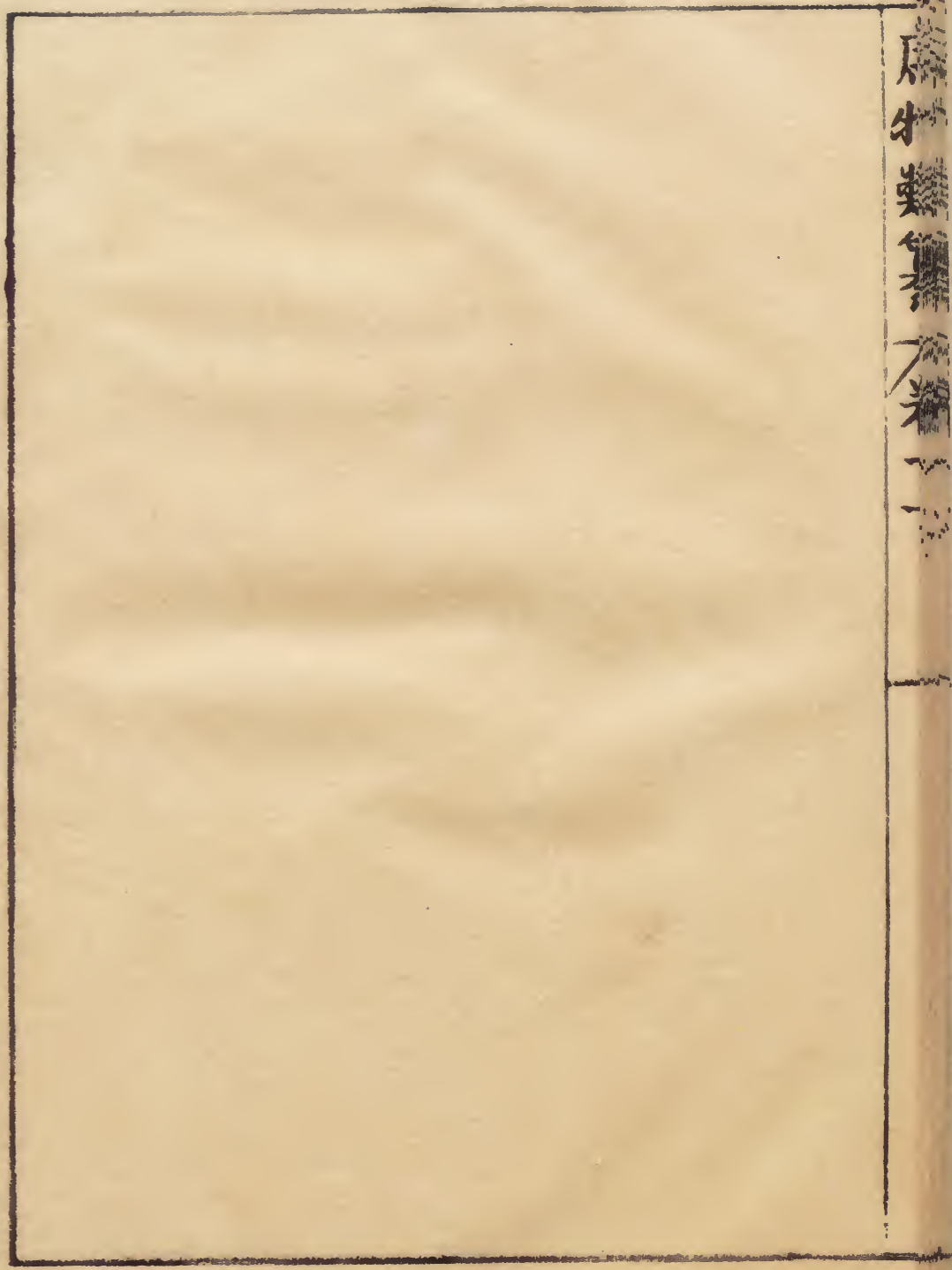
正碧龍腦薄荷葉泡之水則香而白大麥炒而泡之為

黃飲玫瑰花蜜留泡之為紅飲杜實拾遺錄壽禪師

精醫作五香飲沈檀丁與澤蘭甘松也清皖桐方氏物理小識



煎



煎

蒼荀煎舊訪劉漫塘宰留午酌出此供清香極可愛
 詢之乃梔子花也采大者以湯焯過少乾用甘草水
 和稀拖油煎之名蒼荀煎杜詩云于身色有與物氣
 相和既製之清和之風備矣宋林洪山家清供
 ○櫻桃煎櫻桃經雨則蟲自内生人莫之見用水一
 碗浸之良久其虫皆蟄蟄而出乃可食也揚誠齋詩
 云何人弄好手萬顆搗虛脆印成花鈿薄染作冰斯
 翠北果不多此味良久獨美要之其法不過煮以梅

水去核搗印為餅而加以蜜耳同上

○麥門冬煎春秋禾根去心搗汁和蜜以銀器重湯煮急攪如飴為度貯之甕器温酒化服滋益多矣同上

○假煎肉瓠子麩薄批各和以料煎麩以油煎瓠以脂乃熬葱油入酒共炒熟不惟肉其味亦無辨者吳阿鑄客或云吳貴為后家而善與山林友朋嗜此清味賢矣嘗作小清錦屏鵲瓶香簪石梅枝綴象生梅數花實坐石欲左右未嘗忘梅一夕公題賦詞有孫貴番施游僕亦在焉僕得心字戀綉衾即席云冰肌

生怕雪來禁翠屏前知滿簪真箇是疎枝瘦認花兒不要浪吟等蠶都休惹暗香來時借水沉既得箇厮偎伴任風霜儘自放心諸公差勝今忘其辭每到必先酌以巨觥名曰發符酒而後觴咏極夜而去益喜其子姓皆克肖故及之同上



庶物類纂造釀屬卷之十二目次

湯

熱湯

生熟湯

蒸露法

湯

蘇州雜錄卷十二

湯

湯品類 三十種

青脆梅湯

用青翠梅三斤十二兩生甘草末四兩炒鹽一斤
生薑一斤四兩青椒三兩紅乾椒半兩將梅去核
擘開兩片大率青梅湯家家有方其分兩亦大同
小異初造之時香味亦同藏至經月便爛熟如黃
梅湯耳盖有說焉一者青梅須在小滿前採搥碎
核去仁不得犯手用乾木匙撲去打拌亦然搥碎

蘇州雜錄卷十二

造釀屬

湯

二

之後攤在篩上，令水畧乾。二用生甘草，三用炒鹽，須待冷，四用生薑，不經水浸，搗碎，五用青椒，旋搗，晾乾。前件一齊抄拌，仍用木匙抄入新瓶內，止可藏十餘盞。湯料者，乃留些鹽，摻面，用雙重油紙，再紙緊扎，餅口如此方得一脫字也。梅與薑或略犯手切作絲亦可。

黃梅湯

肥大黃梅，蒸熟，去核，淨肉一斤，炒鹽三錢，乾薑末一錢半，乾紫蘇二兩，甘草、檀香末，隨意拌勻，置磁

器中晒之收貯，加糖點服，夏月調水更妙。

鳳池湯

烏梅去仁，留核一斤，甘草四兩，炒鹽一兩，水煎成膏。○一法各等分，三味杵為末，拌勻，實按入瓶，臘月或伏中，合半年後培乾為末，點服，或用水煎成膏亦可。

橘湯

橘一斤，去壳與中白穰，膜以皮細切，同橘肉搗碎，炒鹽一兩，甘草一兩，生薑一兩，搗汁和勻，橙子同

法曝乾密封取以點湯服之妙甚

杏湯

杏仁不拘多少煮去皮尖浸水中一宿如磨藁豆粉法掛去水或加薑汁少許酥蜜點又杏仁三兩生薑二兩炒鹽一兩甘草為末一兩同擣

茴香湯

茴香椒皮六錢炒鹽二錢熟芝麻半斤炒麵一斤同為末熟滾湯點服

梅蘇湯

烏梅一斤半炒鹽四兩甘草二兩紫蘇葉十兩檀香半兩炒麵十二兩均和點服

美香湯

白木樨盛開時清晨帶露用杖下花以布被盛之揀去蒂萼傾在淨器內新盆搗爛如泥搾乾甚收起每一斤加甘草一兩鹽梅十箇搗為餅入磁罈封固用沸湯點服

暗香湯

梅花將開時清且摘取半開花頭連蒂置磁瓶內

每一兩重用炒鹽一兩酒之不可用手漉壞以厚
紙數重密封置陰處次年春夏取開先置蜜少許
於盞內然後用花二三朵置於中滾湯一泡茶頭
自開如生可愛充茶香甚

一云蟬點花羹陰
乾如上加湯亦可

須問湯

東坡居士歌括云三錢生薑乾用一升棗乾用二兩

白鹽炒一兩草炙去丁香木香各半錢約量陳皮

一處搗去煎也好點也好紅白容顏直到老

杏酪湯

板杏仁用三兩半百沸湯二升浸蓋却候冷即便
換沸湯如是五度了逐筒搯去皮尖入小砂盆內
細研次用好蜜一升於銚子內煉三沸看滾掇起
候半冷旋傾入杏泥又研如是旋添入研和勻以
之點湯服

鳳髓湯

潤肺療咳嗽 松子仁胡桃肉湯浸去皮 蜜半兩
右件研爛次入蜜和勻每用沸湯點服

醍醐湯

止渴生津

烏梅

一斤追碎用水兩大椀同熬作一椀澄清不犯鐵器

確砂

二兩

白檀末

一錢

麝香

蜜三

右將梅水確砂蜜三

件一處於砂石器內熬之候赤色為度冷定入白

檀麝香每用一二匙點湯服

水芝湯

通心氣益精髓

乾蓮實

一斤帶皮炒極燥搗羅為細末

粉草

一兩

微炒

石為細末每二錢入鹽少許沸湯點服蓮實搗

羅至黑皮如鐵不可搗則去之世人用蓮實去黑

皮多不知也此湯夜坐過饑氣乏不欲取食則飲

一盞大能補虛助氣昔仙人務光子服此得道

茉莉湯

將蜜調塗在椀中心抹勻不令洋流每於凌晨採

摘茉莉花三二十朵將蜜椀蓋花取其香氣薰之

午間去花點湯甚香

香橙湯

寬中快氣消酒

大橙子

二斤去皮核切作片子連皮用

檀香末

半兩

生薑

甘草末

一兩

鹽

石二件用淨

砂盆內碾爛如泥次入白檀末甘草末並和作餅

子焙乾碾為細末每用一錢沸湯點服
橄欖湯

止渴生津 百藥煎一兩 白芷一錢 檀香五錢 甘草五錢

右件搗為細末沸湯點服

荳蔻湯

治一切冷氣心腹脹滿昏瞶痞滯噦逆嘔吐泄瀉

虛滑水穀不消困倦少力不思飲食出方局 肉荳蔻

仁一升 麩一升 甘草兩 炒四兩 白麵斤 炒斤 丁香枝梗只用枝 鹽

石為末每服貳錢沸湯點服食前服妙

解醒湯

中酒後服 白茯苓一錢 白荳蔻仁五錢 木香三錢

紅壹錢 蓮花青皮一分 澤瀉一錢 神麴一錢 炒黃 確砂三錢

葛花兩 猪苓去黑皮 乾薑一錢 白木二錢 石為細

末和勻每服二錢白湯調下但得微汗酒疾去矣

不可多食

木瓜湯

除濕止渴快氣 乾木瓜去皮淨 白檀五錢 沉香三錢

茴香炒 白荳蔻五錢 確砂五錢 粉草一兩 乾生薑兩

蘇物類纂 卷十二

造穰屬 湯 七

右為極細末每用半錢加鹽沸湯點服
無塵湯

水晶糖霜 二兩 梅花片腦 二分 右將糖霜乳細羅
過入腦子再碾勻每用一錢沸湯點服不可多多
則人厭也

綠雲湯

食臭不可飲此湯 荆苾穗 四兩 白朮 二兩 粉草

兩 右為細末入鹽點用

栢葉湯

採嫩栢葉線繫垂掛一大甕中紙糊其口經月取
用如未甚乾更閉之至乾取為末如嫩草色不用
甕只蜜室中亦可但不及瓮中者青翠若見風則
黃矣此湯可以代茶夜話飲之尤醒睡飲茶多則
傷人耗精氣害脾胃栢葉湯甚有益又不如新採
洗淨點更為上

三妙湯

地黃枸杞實各取汁一升蜜半升銀器中同煎如
稀錫每服一大匙湯調酒皆可實氣養血久服益

入

乾荔枝湯

白糖 二介

大烏梅肉

五兩用湯蒸去澁水

桂末

少許

生薑絲

少許

甘草 少許

右將糖與烏梅肉等搗爛以湯調用

清韻湯

確砂末

三兩

石菖蒲末

一兩

甘草末

五錢

入鹽

少許白湯點用

橙湯

橙子

五十箇

乾山藥末

一兩

甘草末

一兩

白梅肉

四兩

右搗爛焙乾捏成餅子白湯用

桂花湯

焙乾為末 四兩

乾薑

少許

甘草

少許

右為末和勻量入

鹽少許貯磁罐中莫令出氣時常用白湯點用

機 謹按桂花湯之下當有脫文

洞庭湯

陳皮

去皮四兩

生薑

四兩

右將薑與橘皮同淹一宿晒

乾入甘草末六錢白梅肉三十箇炒鹽五錢和勻

沸湯點用

木瓜湯

木瓜 十兩

生薑末

兩 炒鹽 兩

甘草末

兩

紫蘇末

兩

右五味和勻沸湯點用手足酸服之妙又一方加
確砂二兩為末山藥末三兩消食化氣壯服

參麥湯

人參 一錢

門冬 六分

五味 三分

入小確煎成湯

服

菘苳湯

將菘苳淘淨下鍋加水大火一滾取湯停冷色碧

食之解暑如多滾則色濁不堪食矣

熟水類

種 十二

稻葉熟水

採禾苗晒乾每用滾湯入壺中燒稻葉帶稻投入
蓋密少頃瀉服香甚

橘葉熟水

採取晒乾如上法泡用

桂葉熟水

採取晒乾如上法泡用

紫蘇熟水

取葉火上隔紙烘焙不可翻動候香收起每用以滾湯洗泡一次傾去將泡過紫蘇入壺傾入滾水服之能寬胸導滯

沉香熟水

用上好沉香一二小塊爐燒烟以壺口覆爐不令烟氣傍出烟盡急以滾水投入壺內蓋蜜瀉服

丁香熟水

用丁香一二粒槌碎入壺傾上滾水其香鬱然但

女熟耳

砂仁熟水

用砂仁三五顆甘草一二錢碾碎入壺中加滾湯泡上其香可食甚消壅隔去胃膈滯

花香熟水

採茉莉玫瑰摘半開莢頭用滾湯一碗停冷將花蓋浸水中蓋碗密封次早用時去花先裝滾湯一壺入浸花水一二小盞則壺湯皆香藹可服

檀香熟水

如沉香熟水方法

荳蔻熟水

用荳蔻一錢甘草三錢石菖蒲五分為細片入淨瓦壺澆以滾水食之如味濃再加熟水可用

桂漿

官桂

一兩為末

白蜜

二碗

先將水二斗煮作一斗多入磁罈中候冷入桂蜜二物攪二百餘遍初用油紙一層外加綿紙數層蜜封罈口五七日其水可服或以木楔罈口蜜封置片中三五日水涼可口每服一二杯祛暑解煩

去熱生涼百病不作

香櫟湯

用大香櫟不拘多少以二十箇為規切開將內穰以竹刀刮出去囊袋并筋收起將皮刮去白細細切碎箊籬熟滾湯中煒一二次榨乾收起入前穰內加炒鹽四兩甘草末一兩檀香末三錢沉香末一錢不用亦可白豆仁末二錢和勻用瓶密封可久藏用每以筋桃一二匙充白滾湯服音膈脹滿膨氣醒酒化食導痰開鬱效不可言不可多服恐

傷元氣
以上明高濂
遵生八牋

本草綱目卷之八十一

熱湯

無名類纂卷十二

造釀屬

熱湯

一

熱湯

第一得一湯火績已儲水性乃盡如斗中米如稱上魚高低適平無過不及為度蓋一而不偏雜者也天得一以清地得一以寧湯得一可建湯勳

第二嬰湯薪火方交水釜纔熾急取旋頭傾若嬰兒之未孩欲貴以壯夫之事難矣哉

第三百壽湯人過百息水踰十沸或以話阻或以事廢始取用之湯已失性矣敢問皤鬢蒼顏之大老還可執弓抹矢以取中乎還可雄登澗步以邁遠乎

第四中湯亦見夫鼓琴者也聲合中則失妙亦見磨墨者也力合中則失濃聲有緩急則琴亡力有緩急則墨喪注湯有緩急則茶敗欲湯之中臂任其責第五斷脉湯茶已就膏宜以造化其形若手顫臂彈惟恐其深餅背之端若存若忘湯不順通故茶不勻粹是猶人之百脉氣血斷續欲壽奚苟惡斃宜逃第六大壯湯力士之把針耕夫之握管所以不能成功者傷於麓也且一甌之茗多不二錢茗盞量合宜下湯不過六分萬一快瀉而深積之茶安在哉

第七富貴湯以金銀為湯器惟富貴者具焉所以榮功建湯業貧賤者有不能遂也湯器之不可捨金銀猶琴之不可捨桐墨之不可捨膠

第八秀碧湯石凝結天地秀氣而賦形者也琢以為器秀猶在焉其湯不良未之有也

第九歷一湯貴欠金銀賤惡銅鐵則甕瓶有足取焉幽士逸夫品色尤宜豈不為瓶中之歷一乎然勿與誇瓠銜豪臭公子道

第十纏口湯猥人俗輩煉水之器豈暇深擇銅鐵鉛

錫取熟而已夫是湯也腥苦且澁飲之逾時惡氣纏口而不得去

第十一減價湯無油之瓦滲水而有王氣雖御跨宸緘且將敗德銷聲諺曰茶瓶用瓦如乘折脚駿登高好事者幸誌之

第十二法律湯凡木可以煮湯不獨炭也惟沃茶之湯非炭不可在茶家亦有法律水忌停薪忌薰犯律踰法湯乖則茶殆矣

第十三一面湯或柴中之熨火或焚餘之虛炭木體

雖盡而性且浮性浮則湯有終嫩之嫌炭則不然實湯之友

第十四宵人湯茶本靈草觸之則敗糞火雖熱惡性未盡作湯泛茶減耗香味

第十五賊湯一名竹篠樹梢風日乾之燃鼎附瓶頗甚快意然體性虛薄無中和之氣為茶之殘賊也

第十六魔湯調茶在湯之淑慝而湯最惡煙燃柴一枝濃烟蔽室又安有湯耶苟用此湯又安有茶耶所以為大魔

湯者茶之司命若名茶而濫湯則與凡末同調矣煎以老嫩言者凡三品注以緩急言者凡三品以器標者共五品以新論者共五品唐蘓廩十六湯品。說郛

夏月熱湯入井成水物類相感志

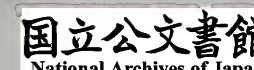
洗頭巾用沸湯入鹽擺洗則垢自落一云以熱麪湯擺洗亦妙同上

熱湯主忤死先以衣三重藉忤死人腹上乃取銅器若瓦器盛湯著衣上湯冷者去衣大冷者換湯即愈又霍亂手足轉筋以銅器若瓦器盛湯熨之亦可令

蹋器使脚底熱徹亦可以湯將之冷則易用醋煮湯更良煮蓼子及吳茱萸汁亦好以綿絮及破犴角脚以湯淋之貴在熱徹又繅絲湯無毒主蛔蟲熱取一盞服之此煮繭汁為其殺蟲故也又燂猪湯無毒主產後血刺心痛欲死取一盞温服之新補見抱朴子陳藏器。嘉祐

補註本草

熱湯助陽氣行經絡患風冷氣痺人多以湯塗脚至膝上厚覆使汗出周身然別有藥亦中假湯氣而行也四時暴泄痢四肢冷痢腹疼深湯中坐浸至腹上



頻頻作生陽佐藥無速於此虛寒人始坐湯中必戰

仍常令人伺守宋寇宗奭本州衍義

按汪穎云熱湯須百沸者佳若半沸者飲之反傷元

氣作脹或云熱湯漱口損齒病目人勿以熱湯洗浴

凍僵人勿以熱湯濯之能脫指甲銅瓶煎湯服損人

之聲明李東璧本草綱目

服百滾水法水經百滾煎熬亦能補人曾在嚴陵見

衲僧枯坐深崖多積山柴每日煎服沸水數碗棗數

枚芝麻合許可百日不死明徐光啓農政全書

以水空煎候熟極煮藥名清漿水取其下趨不至上

涌也清張路玉本經逢原

本草綱目卷之十二

生熟湯

一名陰陽水
本目

倍名燕覓有

無功類纂卷十二

造釀屬

生熟湯

一

本草綱目卷之十一

生熟湯

生熟湯味鹹無毒熱鹽投中飲之吐宿食毒惡物之氣臏脹欲為霍亂者覺腹內不穩即進一二升令吐得盡便愈亦主痰瘧皆須吐出痰及宿食調中消食又人大醉及食菘果過度以生熟湯浸身湯皆為酒及菘味博物志云浸至腰食菘可五十枚至脛頸則無限未試陳藏器餘○宋唐慎微證類本草以新汲水百沸湯合一盞和勻故曰生熟今人謂之

陰陽水明李東璧本草綱目

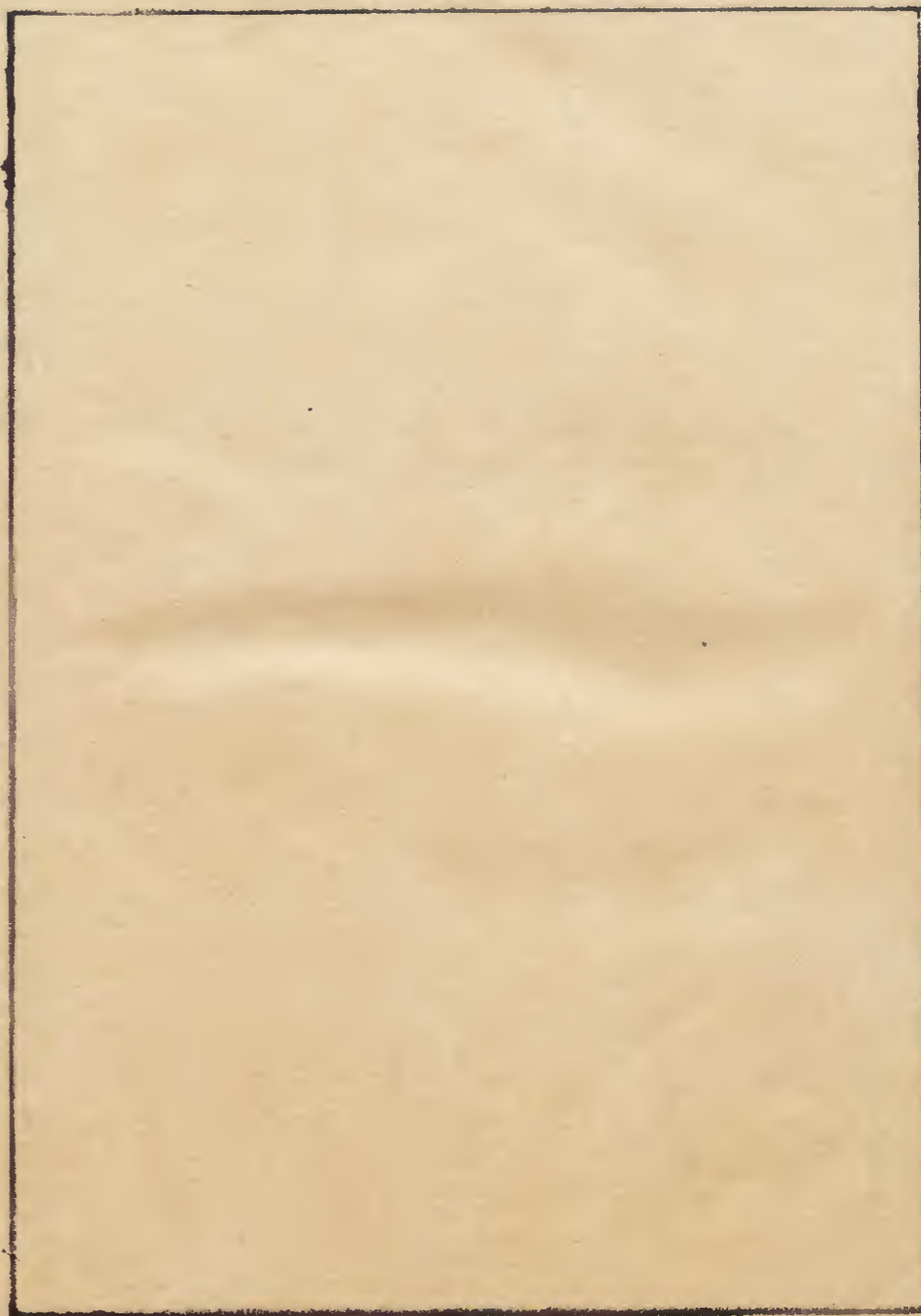
燕物類纂卷十二

造釀屬 生熟湯 二

上焦主納中焦腐化下焦主出三焦通利陰陽調和
升降周流則臟腑暢達一失其道二氣淆亂濁陰不
降清陽不升故發為霍亂嘔吐之病飲此湯輒定者
分其陰陽使得其平也上同

蒸露法

俗名拉母虛結



蒸露法

銅鍋平底，牆高三寸，離底一寸，作隔花鑽之，使通氣。外以錫作餹，蓋之。其狀如盃，其頂圩，使盛冷水。其邊為通槽，而以一味流出。其餹露也。作竈以磚二層，上鑿孔以安銅鍋。其深寸，鍋底置砂，砂在磚之上。薪火在磚之下。其花置隔上，故下不用水，而花露自出。凡薔薇、茉莉、柚花，皆可蒸取之。收入磁瓶，蠟封而日中暴之，乾其三分之一，露乃不壞。服一切藥，欲取精液，皆可以此蒸之。近法以磚上砌，曰置沙石厚一二寸。

鋪花其上而以錫盭蓋之但以鹽泥泥其外縫陳則

梁曰以重湯蒸錫甌取露更无焦氣中履曰錫甌頂

中石子上置一確接之驗頂上冷水煖則起蓋取中

其花露盡矣須白石圓徑五寸者鋪底熱則易之○

清甌桐方氏

物理小識

