中華大典

民俗典

物質民俗分典

中華大典

民俗典

北京日報出版社

中華人民共和國國務院批准的重大文化出版工程

國家文化發展規劃綱要的重點出版工程項目

新聞出版總署列爲「十一五」國家重大工程出版規劃之首

國家出版基金重點支持項目

《中華大典》工作委員會

主　任：柳斌傑　金人慶

副主任：李　彥　于永湛　鄔書林　張少春　李衛紅
周和平　陳金泉　李靜海

委　員：張小影　伍　傑　朱新均　吳尚之　孫　明
王家新　徐維凡　劉小琴　毛群安　遲　計
曹清堯　彭常新　王志勇　潘教峰　姜文明
王　正　石立英　安平秋　陳祖武　詹福瑞
戴龍基　宋煥起　孫　顯　陳　昕　魏同賢
王建輝　朱建綱　高紀言　莫世行　段志洪
李　維　何學惠　甄樹聲　馮俊科　譚　躍
羅小衛　王兆成

《中華大典》編纂委員會

總主編： 任繼愈

副主編： 席澤宗　程千帆　戴　逸　吳文俊　柯　俊
傅熹年

編　委： 卞孝萱　任繼愈　李明富　余瀛鰲　林仲湘
郁賢皓　馬繼興　袁世碩　席澤宗　陳美東
黃永年　章培恒　張永言　張晉藩　葛劍雄
董治安　程千帆　傅世垣　曾棗莊　龐　樸
趙振鐸　劉家和　潘吉星　錢伯城　戴　逸
楊寄林　穆祥桐　吳文俊　金正耀　戴念祖
柯　俊　金維諾　白化文　汪子春　周少川
孫培青　朱祖延　傅熹年　李　申　郭書春
熊月之　柴劍虹　吳子勇　寧　可　江曉原
鄭國光　吳征鎰　尹偉倫　魏明孔

《中華大典》　前言

《中華大典》是運用我國歷代漢文古籍編纂的一部大型工具書。其目的是爲學術界及願意瞭解中國古代珍貴文化典籍的人士提供準確詳實、便於檢索的漢文古籍分類資料。

中國是世界文明古國之一，幾千年來纂寫和聚集的文化典籍浩如烟海。我國歷代都有編纂類書的優良傳統，具有代表性的《永樂大典》等大多已佚失，現存《古今圖書集成》編就距今也已數百年。爲了適應今天和以後研究和檢索的需要，一九八八年海内外三百多位專家學者和各古籍出版社同仁倡議，在已有類書的基礎上，用現代科學方法編纂一部新的類書《中華大典》。

國務院在關於編纂《中華大典》問題的批覆中指出，編纂《中華大典》「是我國建國以來最大的一項文化出版工程」。本書所收漢文古籍上起先秦，下迄清末，約三萬種，達七億多字，分爲二十四個典，近百個分典，内容廣博，規模宏大，前所未有。

《中華大典》的編纂工作堅持科學態度和百花齊放、百家争鳴方針。儘量採用古精校精刻本，優先採用我國建國後文獻學和考古學的優秀成果。對傳統文化中重要的不同學派的資料，兼收並蓄。運用現代圖書分類的方法，對收集到的資料，精選、精編，力求便於檢索、準確可信。

這項工作從開始起就受到中共中央、國務院和有關部門的重視和支持。國家主席江澤民、國務院總理李鵬分別爲《中華大典》題詞。江澤民的題詞是：「同心同德群策群力認真編好中華大典爲建設有中國特色的社會主義服務」。李鵬的題詞是：「繼承和弘揚民族優秀傳統文化」。全國政協主席李瑞環、國務委員李鐵映也作了重要指示，要求抓緊辦理。一九九零年五月，國務院批准

《中華大典》爲國家重點古籍整理項目。一九九二年九月，正式成立了《中華大典》工作委員會和《中華大典》編纂委員會，召開了《中華大典》工作、編纂會議。自此，《中華大典》的編纂工作由試點轉入正式啓動，逐步鋪開。

編纂《中華大典》，學術性很强，工作量很大，工程十分艱鉅，全賴廣大專家學者和全國各有關高等院校、科研院所、圖書館、出版單位的鼎力支持與積極參與。大家本着弘揚中華民族優秀文化的心願，發揚奉獻精神，克服各種困難，團結協作，給這部巨大類書的出版提供了根本保證。在此謹表示誠摯的謝意。

對本書的批評與建議，我們將十分歡迎。

《中華大典》編纂委員會

一九九七年四月

二〇〇六年十一月修訂

《中華大典》　編纂通則

一、性質：《中華大典》（以下簡稱《大典》）是對漢文古籍（含已翻譯成漢文的少數民族古籍）進行全面的、系統的、科學的分類整理和彙編總結的新型類書，是在繼承歷代類書優良傳統、攷慮漢文古籍固有特點的基礎上，借鑒和參照近代編纂百科全書的經驗和方法編纂而成。編纂《大典》的目的，是爲學術界及願意瞭解中國古代珍貴文化典籍的人士提供各種分門別類的、準確詳細的古代漢文專題資料。

二、規模和體例：《大典》所收古籍的時限，上自先秦，下迄辛亥革命。全書共收各類漢文古籍三萬餘種，七億多字。全書體例，着重汲取清代《古今圖書集成》所採用的經目和緯目相交織這一統一框架結構的模式，同時參照現代科學的學科、目録分類方法，並根據各類學科内容的實際情況，一般將每一大類學科輯爲一典，也有將幾個相關學科共輯爲一典的。對各典名稱，均以現代學科命名，對於所收入的各種古籍資料，亦儘可能納入現代科學分類體系之中。

三、經目：大典共分二十四個典，即哲學典、宗教典、政治典、軍事典、經濟典、法律典、教育典、語言文字典、文學典、藝術典、歷史典、歷史地理典、民俗典、數學典、物理化學典、天文典、地學典、生物學典、醫藥衛生典、農業典、林業典、工業典、交通運輸典、文獻目録典。典以下以分典、總部、部、分部分級，分部之下的標目根據各學科特點由各典自行擬定。

四、緯目：共設置九項緯目，用以包容各級經目的具體内容：

① 題解：對有關學科的名稱、概念、涵義、特點等作總體介紹的資料。

② 論説：有關理論部分的資料。

③綜述：有關學科或事物的系統性資料，凡有關學科或事物的性狀、制度、範疇、特點及學科地位、發展情況等具體内容均編入此緯目中。

④傳記：有關人物的傳記資料。

⑤紀事：有關學科或事物的具體活動或事例的資料。

⑥著録：重要人物或文獻的有關著作資料，如專集介紹、序跋、藏書題記，以及有關著作的成書經過、版本源流等。

⑦藝文：有關屬於文學欣賞性的散文或韻文。

⑧雜録：凡未收入以上各緯目，而又有較高參攷價值的資料，均入雜録。

⑨圖表：根據有關經目的内容需要，圖與表附於相關專題之下，或集中彙總於某級經目之後。

《大典》以内容分類安排各級緯目，各級緯目的正文，一般以原書爲單位，按時代順序排列。每一條資料前標明出處，包括書名或作者名、篇名或卷次，以利讀者核對原書。

五、書目：每分典後附有該分典所收書之書目，書目包括書名、作者、時(年)代、版本等内容。時代以成書時代爲準，成書時代不詳者，以作者主要活動時代爲準，並遵從歷史習慣。

六、版本：《大典》在選用版本時儘量採用古人的精校精刻本，亦採用學術界通用的近、現代整理圈點本及現代學者校點整理本。

七、校點：爲儘可能保存古籍原貌，《大典》衹對底本中明顯的脱、訛、衍、倒進行勘正。古本中的避諱字一般不作改動，衹對缺筆字補足筆畫。後人刻書時避當朝人諱而改動的字，據古本改回。《大典》採用新式標點法。

一九九六年八月

二〇〇六年十一月修訂

《中華大典·民俗典》編纂委員會

主　編：白化文

副主編：王　娟　史金波　吉發涵

《中華大典·民俗典》項目領導小組

組　　長：趙靖雲

副 組 長：虞曉剛　初小玲

組　　員：司景輝　郭　坦

齊　穎　王小雲

項目負責人：王小雲

《中華大典·民俗典》序

一

《中華大典》是運用我國傳留的歷代漢文古籍編纂的一部超大型類書，分爲二十四個『典』，《民俗典》是其中之一。《民俗典》下轄四個分典：《風俗民俗分典》《物質民俗分典》《口頭民俗分典》《地域民俗分典》。各分典內涵，具見各該分典的說明與目録中。不贅述。

各個分典，所收均以在一九一一年以前漢文載籍中已有漢文記録者爲限。

二

『民俗』，我國載籍中又習稱『風俗』，見於漢文典籍中的具體記載汗牛充棟。中華民族文化傳統源遠流長，並且具有强烈的『線性思維』的特點。而且，特別是漢族，在歷史上養成了重視不間斷的各種各樣文字記録的習慣。這一點，在世界上是少有的。歷史上的『四大文明』，衹有中華民族的文化延續下來，而且綻放出燦爛的新花，屹立於世界。這是我們的驕傲。

我國民俗的記録，既有大量散見、附見於各種典籍中的，如各地區『地方志』中必然有記載，粗看不免雷同，但『百里不同風』，也多少見出其差異之處。各種『風土專志』型載籍也代有專書。這是從地理角度看，多少有些微觀。從歷史的比較的宏觀角度看，則我們形成的十分獨特的民俗，與哪種文明都不一樣，一看便知。如，節日舞龍舞獅子、端午賽龍船包粽子紀念屈原，都具有極爲深邃的本民族文化意識。少數民族與漢族間的文化融合也强烈地反映在例如節日風俗之中。而且，總的說來，特別在中華民族內的各民族之間，和諧的氣氛是主要的。從歷史上看，特別是漢族，是一個愛好和平的民族。長城與和親，被認爲是軟弱無能的表現，但從另一種角度看，足以證明漢族是愛好和平的民族，是期望與其他民族和平共處的。

漢族還有不斷地向其他外來思想與文化學習的良好傳統，並在學習中採納能容許的且改造之，以期爲我所用。

例如，佛教傳入後立即不斷漢化與改造。『臘八』喝『臘八粥』，將單純的佛教的節日『成道節』改造成幾乎是漢族全民的節日，即是明證。

三

對於中華民族長久歷史上形成的獨特的民俗，國際上的民俗學研究者莫不重視，例如，截至二〇一六年，我國已有三十九個項目列入聯合國教科文組織核准的『人類非物質文化遺產代表作名録』和『急需保護的非物質文化遺產名録』中，佔據榜首，並有隨時增加之可能。又如，我國的飲食文化，在世界上獨樹一幟，影響了許多國家與地區。這都是有目共睹的。《中華大典》中，包括《民俗典》在內的擬收入的一九一一年以前的現存漢文民俗文獻，論質論量，恐怕也屬世界第一。

西方民俗學在二十世紀初引入我國，經歷了解放前、解放初（學習蘇聯及其餘波時期）以及現當代走向世界時期。應該說明，與某些學術之在自己的範疇內建立起本身的一些規律性法則、定律不同，各時代、各地區的民俗都具有自己的特色，要想爲之總結出放之四海而皆準的普遍性規律，衹能是空泛的。即以民俗學對所屬事項的分類而言，也衹能做到粗略地大項區劃爲止，如我們粗略區劃出的四個分典那樣，談到細緻地、具體地對號入座，就不行了。因而，用西方化的理論和他們的區劃來削足適履，規範我們的民俗原始材料，終究是不可能的事。

《中華大典》有二十四個典，百餘分典，民俗又是貫串於各典之中的，可說無處不在。分給《民俗典》的字數衹有兩千萬字，四處撏扯，極感捉襟見肘。我們還承擔著『推陳出新』的任務，按我們現在的理解，則是，一方面，『三百年一修典』，要盡可能採納前人修典的成果，如《古今圖書集成》就是我們必須參照的重要資料，其中比較集中和散見的民俗材料，我們都盡量採用，並謹慎地勘校過；二是，盡可能補入一九一一年以前爲老類書忽略失收的，或新出土的材料。爲了不與其他各典過分重合，又爲了不漲出字數，衹可重點佈置，適可而止。

白化文

二〇〇九年十一月四日　初稿
二〇〇九年十二月十一日　二稿
二〇一七年六月八日　三稿

《中華大典·民俗典》凡例

一、《中華大典·民俗典》以《中華大典》的編纂宗旨爲依據，彙編上古直至一九一一年的有關中華民族民俗的文獻。限於預定的包括圖表在內的兩千萬字的篇幅，面對浩如煙海的漢文民俗資料，祇能選編。有的應列入的內容，如玩具類中的書面資料缺乏的品種，祇可暫付闕如。

二、《民俗典》分爲四個分典：《風俗民俗分典》《物質民俗分典》《口頭民俗分典》《地域民俗分典》。各分典內涵，具見各該分典的說明與目録中。

三、各分典之下，按《中華大典》各典通用的設部通行規劃，根據本身特點與要求，設部，部以下設分部，分部以下設經目。其設置見於各分典說明。

四、各分典之下，按《中華大典》的『編纂通則』，結合本典實際情況，設置緯目，用以包容各級經目的具體內涵。其設置見於各分典說明。有關條目中的緯目，視需要設定。

五、引據資料標明出處。由於各分典引據資料複雜，取捨根據不一，其標明方式由各分典在其分典說明以至有關條目前進一步加以明確。例如：敦煌遺書，出土於一九〇〇年（一說爲一八九九年），在一九一一年以前，其中的相關資料理應收入。敦煌遺書中的絕大部分，近年均已在我國大陸影印出版。我們根據影印本録文，參校相關的前人、今人録文本，擇善而從。

寶卷這一體裁及其題材，大體上經過四個階段的變化：早期爲民間秘密宗教的宣傳品，有的文學氣息不濃；第二階段，清代嘉慶、道光之際，用以作爲宣傳品的儒釋道三教各教派漸多，引起政府注意，逐漸大力禁絕；第三階段，各教派爲了擴大宣傳，大力加入文藝成分；第四階段自清季開始，民間藝人加入，說唱內容亦多有非宗教成分，已與一般的說唱文藝內容差別不大。我們收入本典的，主要爲史料、簡目。

六、校勘：因本典收入資料龐雜，允許各分典在某些情況下自定標準，並在本分典中加以說明。一般情況，則參稽《中華大典》通用的標準執行。

中華大典·民俗典

物質民俗分典

主編：王娟

《物質民俗分典》編纂説明

民俗學作為一個學科，產生於十九世紀初期的西方，隨後迅速成為西方各國的主流學科之一，受到廣泛關注。中國民俗學發端於二十世紀初期，體現了一個民族對自己生活於其中的民俗傳統的發現與尊重。民俗學的對象是民俗，所謂民俗，指的是以口頭、物質和風俗等非官方、非正式的方式創造和傳播的文化現象。雖說隨著人類文化的出現，民俗就是人們生活的一部分，但是，開始發現民俗的價值，並將民俗作為一種研究對象卻是近代的事情。中國古代典籍中保存了大量民俗資料，然而，民俗衹是被記録的對象。除了少數民俗事項，如歌謠、笑話、謎語、民間戲曲、説唱等，古人雖然曾經進行過分類、功能、特徵等方面的評説，但是大部分民俗事項都衹是以資料的形式散見於典籍之中。古代類書也沒有對民俗資料進行過系統化的梳理。因此，此次編修《民俗典》應該是一種全新意義上的民俗資料整理。《民俗典》的分典設置，經緯編排，體現的是現代科學理念和研究體系下的古籍民俗資料整理和編纂工作。

根據傳承方式和媒介的不同，民俗分為口頭民俗、風俗民俗和物質民俗，本分典為《物質民俗分典》。物質民俗指的是以物質的方式創造、保存和傳播的那部分文化傳統，主要包括民眾的衣、食、住、行、娱樂和遊藝等方面的内容。作為一個學科，民俗學雖然衹有兩百年的歷史，但是，作為傳統文化的重要載體，以及傳統文化重要的表現、傳承方式和途徑之一，從有文字記録開始，物質民俗就不斷出現在各種各樣的典籍文獻資料當中，無論是屢經訂正的經史子集，還是數量龐大的各種類書、筆記和雜記。古籍中這些豐富的物質民俗資料不僅是中國傳統文化的寶貴遺産，也是我們深入瞭解和研究古代生活的重要資源。遺憾的是古人雖然重視物質民俗材料的記録，但是，這些重要材料大都散見於各種典籍之中，資料零散、瑣碎，不成體系，為我們的研究帶來了諸多不便。《物質民俗分典》彙集了上古至一九一一年間漢民族的有關物質民俗的重要文獻資料。根據古籍中的這些材料，《物質民俗分典》共設五個總部，分别為飲食總部，下設食糧、肉食、蔬果、飲品諸部；遊藝總部，下設博弈、遊戲、雜技、體育競技、動植物賞玩、戲劇歌舞、遊園宴樂諸部；器物總部，下設交通工具、儀俗器用、生産器用、生活器用、家

具、飲食器具、文具、賞玩、樂器、武器、其他諸部；建築總部，下設居住、建造、城市、祠廟、府署、園林、陵墓、堪輿諸部；服飾總部，下設服制、禮服、衣裳、足衣、頭衣、化妝、飾品、佩飾、繒帛諸部。《物質民俗分典》希望能較為全面地展示中國古代豐富的物質文化財富，但鑒於編纂者能力，難免有錯漏之處，還望不吝賜教。

根據《中華大典》的統一規定，每條資料前標明出處，引書按照朝代、作者、書名、卷次、篇名順序編排。所收資料一依底本，祇改正明顯的脫訛衍倒。

本書一律採用新式標點，但不用專名號、破折號、省略號。本書所録資料有省略處，用【略】標出。古籍中的自注、原注，用小號字。

本分典主編王娟。飲食總部主要編纂負責人為李曉明、趙禕；民間建築總部主要編纂負責人為呂江，其他總部主要編纂負責人為王娟。《物質民俗分典》參編人員如下：

竇諾婭、陳冠豪、陳莉家、程夢稷、丁宇文、範雯、馮穎、傅聰聰、李牧、李天飛、李曉春、李曉明、李昕桐、廖中培、林惠彬、呂江、任明遠、尉程煒、唐璐璐、王娟、王蕓、王悉源、閻婕、姚慧弈、尹翀、翟昊、張婷、張彥、張志娟、趙禕、鍾健等。

王娟　二〇一七年十月八日

《中華大典・民俗典》

總目

《口頭民俗分典》（共三册）
《地域民俗分典》（共三册）
《物質民俗分典》（共三册）
《風俗民俗分典》（共二册）

目録

一

總　論……一
飲食總部……三三
綜　論……三五
食糧部……一二三
麵分部……一七八
米分部……一九八
豆分部……二一二
麻分部……二一九
薯類分部……二二一
粉類分部……二二二
麩類分部……二二三
糕點分部……二二四
肉食部……二三七
畜類分部……二四〇
臟器分部……二四三
豬分部……二四八
羊分部……二六〇
牛分部……二六八
其他畜類分部……二七〇
禽類分部……二八一
河鮮分部……三〇一
海鮮分部……三四四
蔬果部……三五四
蔬菜分部……三五四
野菜分部……四〇七
水果分部……四四二
飲品部……四八五
酒分部……四八五
茶分部……五七六
其他飲品分部……六一三
調料部……六三六

二

遊藝總部……六八五
綜　論……六八七
博弈部……六九四
博分部……七〇六
弈分部……七七六

遊戲部……八一七
鞦韆分部……八一七
風箏分部……八一九
彈弓分部……八二三
擊壤分部……八二四
兒戲分部……八二七
益智遊戲分部……八三四
雜技部……八四九
百戲雜耍分部……八四九
幻術分部……八五三
雜技分部……八五四
體育競技部……八六〇
射侯分部……八六〇
角抵分部……八六五
投壺分部……八七一
球類分部……八七六
猜謎分部……九一四
酒令分部……九一八
道具令分部……九三六
猜拳分部……一〇〇四
動植物賞玩部……一〇〇六
動物分部……一〇〇七
植物分部……一〇九〇
戲劇歌舞部……一〇九七
戲劇分部……一〇九七
口技分部……一一〇二
遊園宴樂部……一一〇三
器物總部……一一一七
綜論……一一一九
交通工具部……一一三五
舟船分部……一一三六
車分部……一一四八
轎分部……一一五八
其他分部……一一六三
儀俗器用部……一一六四
社交分部……一一六四
節儀分部……一一七〇
婚儀分部……一一七三
喪葬儀分部……一一七五
筮卜分部……一一八六
宗教法器分部……一一九四
生產器用部……一一九五
農業器用分部……一一九五
漁業分部……一二三二
紡織用具分部……一二三四
生活器用部……一二五〇
儲物用具分部……一二五〇
度量用具分部……一二五五
清潔用具分部……一二五九
梳妝用具分部……一二六〇
照明用具分部……一二六四
生火分部……一二七一
熏香分部……一二七四
取暖分部……一二八二

其他分部……一二八五
家具部……一三一一
卧具分部……一三一二
坐具分部……一三二一
几案分部……一三二六
櫃櫥分部……一三二九
架分部……一三三〇
屏風分部……一三三二
簾箔分部……一三三三
飲食器具部……一三三四
煮器分部……一三三五
碗盤碟類分部……一三四六
進食器分部……一三五〇
酒器分部……一三六三
飲具分部……一三七五
茶具分部……一三九一
温器分部……一三九七
携帯具分部……一三九八
承具分部……一三九九
水器分部……一四〇〇
文具部……一四〇七
筆分部……一四〇八
墨分部……一四一五
硯分部……一四一九
紙分部……一四三〇
簡牘分部……一四四一
賞玩部……一四四三
古董分部……一四四四
書畫分部……一四四七
花瓶分部……一四四九
寶石玉器分部……一四四九
琉璃分部……一四五二
陶瓷分部……一四五三
漆器分部……一四五七
其他分部……一四五七
樂器部……一四五九
正音器分部……一四六〇
彈撥樂器分部……一四六四
吹奏樂器分部……一四六九
打擊樂器分部……一四七三
摇擊樂器分部……一四八三
武器部……一四八四
刀劍分部……一四八四
弓弩分部……一四八六
槍矛分部……一四八八
火器分部……一四九一
其他分部……一四九二
其他部……一四九四
麈尾分部……一四九四
如意分部……一四九五
印章分部……一四九五
圭璋分部……一四九七
符節分部……一四九八
招牌分部……一四九八
眼鏡分部……一四九九

繩分部……一五〇〇
鈎分部……一五〇一
漆分部……一五〇二
外域器物分部……一五〇二
其他分部……一五〇三

三

建築總部……一五〇七
綜　論……一五〇九
居住部……一五二三
宮殿分部……一五二三
居室分部……一五四一
建造部……一五八四
構造分部……一五八四
裝飾分部……一六二七
建造分部……一六四七
城市部……一六七五
城分部……一六七五
城制分部……一六八八
市井分部……一六九七
祠廟部……一七二三
明堂分部……一七二三
社分部……一七四四
祠分部……一七四五
廟分部……一七五七
寺分部……一七六九

壇臺分部……一七八五
宮觀分部……一七九二
塔分部……一七九五
教堂分部……一七九七
府署部……一七九八
官府分部……一七九八
衙門分部……一七九八
學校分部……一八〇〇
倉廩分部……一八一〇
驛館分部……一八一四
厩分部……一八一六
圈分部……一八一七
牢獄分部……一八一八
園林部……一八一九
苑囿分部……一八一九
興造分部……一八四二
陵墓部……一八五三
葬俗分部……一八五三
墓祭分部……一八六五
冢分部……一八六九
陵分部……一八七一
神道分部……一八七四
墓址分部……一八七五
墓室分部……一八七六
棺槨分部……一八八〇
墳墓分部……一八八一
墓碑分部……一八九〇
堪輿部……一八九四

服飾總部……一九〇三
綜　論……一九〇五
服制部……一九二九
禮服部……一九四六
祭服分部……一九四六
皇服分部……一九五一
士大夫服分部……一九八四
平民服分部……二〇一四
其他分部……二〇一八
婚服分部……二〇二三
喪服分部……二〇二七
衣裳部……二〇四七
上衣分部……二〇四七
下衣分部……二〇六七
僧道服分部……二〇七五
童子衣分部……二〇七六
簑笠分部……二〇七八
其他分部……二〇八〇
足衣部……二〇八一
鞋履分部……二〇八一
襪分部……二一〇六
頭衣部……二一一八
冠分部……二一三三
巾幘分部……二一五三
帽分部……二一六八
化妝部……二一七四
妝容分部……二一七四
髮型分部……二一八五
梳具分部……二一八九
飾品部……二一九二
首飾分部……二一九二
胸飾分部……二二〇六
腕臂飾分部……二二〇六
穿耳分部……二二〇八
戒指分部……二二〇九
觿分部……二二〇九
繩飾分部……二二一〇
其他分部……二二一三
佩飾部……二二一五
帶分部……二二一五
佩分部……二二一九
仕人佩件分部……二二二五
繒帛部……二二三〇
布分部……二二三五
著色分部……二二四九
引用書目……二二五七

總論

宋・孟元老《東京夢華録》卷一《東都外城》　東都外城，方圓四十餘里。城壕闊十餘丈，濠之內外，皆植楊柳，粉牆朱戶，禁人往來。城門皆甕城三層，屈曲開門，唯南薰門、新鄭門、新宋門、封丘門皆直門兩重，蓋此係四正門，皆留御路故也。新城南壁，其門有三：正南門曰南薰門；城南一邊，東南則陳州門，傍有蔡河水門；西南則戴樓門，傍亦有蔡河水門。蔡河正名惠民河，爲通蔡州故也。東城一邊，其門有四：東南曰東水門，乃汴河下流水門也，其門跨河，有鐵裏窗門，遇夜如閘垂下水面，兩岸各有門通人行路，出柺子城，夾岸百餘丈；次則曰新宋門；次曰新曹門；又次曰東北水門，乃五丈河之水門也。西城一邊，其門有四：從南曰新鄭門；次曰西水門，汴河上水門也；次曰萬勝門；又次曰固子門；又次曰西北水門，乃金水河水門也。北城一邊，其門有四：從東曰陳橋門；乃大遼人使驛路。次曰封丘門；北郊御路。次曰新酸棗門；次曰衛州門。諸門名皆俗呼。其正名如西水門曰利澤，鄭門本順天門，固子門本金耀門。新城每百步設馬面、戰棚，密置女頭。旦暮修整，望之聳然。城裏牙道，各植榆柳成陰。每二百步置一防城庫，貯守禦之器，有廣固兵士二十指揮，每日修造泥飾，專有京城所提總其事。

《舊京城》　舊京城方圓約二十里許，南壁其門有三：正南曰朱雀門，左曰保康門，右曰新門。東壁其門有三：從南汴河南岸角門子，河北岸曰舊宋門，次曰舊曹門。西壁其門有三：從南曰舊鄭門，次忭河北岸角門子，次曰梁門。北壁其門有三：從東曰舊封丘門，次曰景龍門，乃大內城角寶籙宮前也。次曰金水門。

《河道》　穿城河道有四。南壁曰蔡河，自陳蔡由西南戴樓門入京城，遶繞自東南陳州門出，河上有橋十一，自陳州門裏曰觀橋，在五岳觀後門。從北，次曰宣泰橋，次曰雲騎橋，次曰横橋子，在彭婆婆宅前。次曰高橋，次曰西保康門橋，次曰龍津橋，正對內前。次曰新橋，次曰太平橋，高殿前宅前。次曰糶麥橋，次曰第一座橋，次曰宜男橋，出戴樓門外曰四里橋。中曰汴河，自西京洛口分水入京城，東去至泗州，入淮，運東南之糧，凡東南方物，自此入京城，公私仰給焉。自東水門外七里至西水門外，河上有橋十三，從東水門外七里曰虹橋，其橋無柱，皆以巨木虛架，飾以丹艧，宛如飛虹，其上下土橋亦如之；次曰順成倉橋，入水門裏曰便橋，次曰下土橋，次曰上土橋，投西角子門曰相國寺橋。次曰州橋，正名天漢橋。正對於大內御街，其橋與相國寺橋皆低平不通舟船，唯西河平船可過，其柱皆青石爲之，石梁石笋楯欄，近橋兩岸，皆石壁，雕鐫海馬水獸飛雲之狀，橋下密排石柱，蓋車駕御路也。州橋之北岸御路，東西兩闕，樓觀對聳；橋之西有方淺船二隻，頭置巨幹鐵鎗數條，岸上有鐵索三條，遇夜絞上水面，蓋防遺火舟船矣。西去曰浚儀橋，次曰興國寺橋，亦名馬軍衙橋。次曰太師府橋，蔡相宅前。次曰金梁橋，次曰西浮橋，舊以船爲之橋，今皆用木石造矣。次曰西水門便橋，門外曰横橋。東北曰五丈河，來自濟鄆，般挽京東路糧斛入京城，自新曹門北入京，河上有橋五：東去曰小横橋，次曰廣備橋，次曰蔡市橋，次曰青暉橋，染院橋。西北曰金水河，自京城西南分京、索河水築堤，從汴河上用木槽架過，從西北水門入京城，夾牆遮擁，入大內灌後苑池浦矣。河上有橋三：曰白虎橋、横橋、五王宮橋之類。又曹門小河子橋曰念佛橋，蓋內諸司輦官親事官之類，軍營皆在曹門，侵晨上直，有瞽者在橋上念經求化，得其名矣。

《大內》　大內正門宣德樓列五門，門皆金釘朱漆，壁皆磚石間甃，鐫鏤龍鳳飛雲之狀，莫非雕甍畫棟，峻桷層檐，覆以琉璃瓦，曲尺朵樓，朱欄彩檻，下列兩闕亭相對，悉用朱紅杈子。入宣德樓正門，乃大慶殿，庭設兩樓，如寺院鍾樓，上有太史局保章正，測驗刻漏，逐時刻執牙牌奏。每遇大禮車駕齋宿及正朔朝會於此殿。殿外左右横門曰左右長慶門。內城南壁有門三座，係大朝會趨朝路。宣德樓左曰左掖門，右曰右掖門。左掖門裏乃明堂，右掖門裏西去乃天章、寶文等閣。宮城至北廊約百餘丈。入門東去街北廊乃樞密院，次中書省，次都堂，宰相朝退治事於此。次門下省，次大慶殿。外廊横門北去百餘步，又一横門，每日宰執趨朝，此處下馬；餘侍從臺諫於第一横門下馬，行至文德殿，入第二横門。東廊大慶殿東偏門，西廊中書、門下後省，次修國史院，次南向小角門，正對文

德殿。常朝殿也。殿前東西大街，東出東華門，西出西華門。近裏又兩門相對，左右嘉肅門也。南去左右銀臺門。自東華門裏皇太子宮入嘉肅門，街南大慶殿後門、東西上閣門；街北宣祐門。南北大街西廊，面東曰凝暉殿，乃通會通門，入禁中矣。殿相對東廊門樓，乃殿中省六尚局御廚。殿上常列禁衛兩重，時刻提警，出入甚嚴。近裏皆近侍中貴。殿之外皆知省、御藥幕次。快行、親從官、輦官、車子院、黃院子、內諸司兵士，祗候宣喚；及官禁買賣進貢，皆由此入。唯此浩穰，諸司人自賣飲食珍奇之物，市井之間未有也。每遇早晚進膳，自殿中省對凝暉殿，禁衛成列，約欄不得過往。省門上有一人呼喝，謂之『撥食家』。次有紫衣、裹腳子向後曲折幞頭者，謂之『院子家』，托一合，用黃繡龍合衣籠罩，左手攜一紅羅繡手巾，進入於此，約十餘合，繼托金瓜合二十餘面進入，非時取喚，謂之『泛索』。宣祐門外，西去紫宸殿。正朔受朝於此。次曰文德殿，常朝所御。次曰垂拱殿，次曰皇儀殿，次曰集英殿。御宴及試舉人於此。後殿曰崇政殿、保和殿。內書閣曰睿思殿。後門曰拱辰門。東華門外，市井最盛，蓋禁中買賣在此，凡飲食、時新花果、魚蝦鱉蟹、鶉兔脯臘、金玉珍玩衣着，無非天下之奇。其品味若數十分，客要一二十味下酒，隨索目下便有之。其歲時果瓜蔬茹新上市，幷茄瓠之類新出，每對可直三五十千，諸閣分爭以貴價取之。

《內諸司》　內諸司皆在禁中，如學士院、皇城司、四方館、客省、東西上閣門、通進司、內弓劍鎗甲軍器等庫、翰林司、茶酒局也。內侍省、入內內侍省、內藏庫、奉宸庫、景福殿庫、延福宮、殿中省六尚局、尚藥、尚食、尚輦、尚醞、尚舍、尚衣。諸閣分、內香藥庫、後苑作、翰林書藝局、醫官局、天章等閣、明堂頒朔布政府。

《外諸司》　外諸司：左右金吾街仗司、法酒庫、內酒坊、牛羊司、乳酪院、儀鸞司、帳設局也。車輅院、供奉庫、雜物庫、雜賣務、東西作坊、萬全、造軍器所。修內司、文思院、上下界綾錦院、文繡院、軍器所、上下竹木務、箔場、車營、致遠務、驟務、馳坊、象院、作坊、物料庫、東西窯務、內外物庫、油醋庫、京城守具所、鞍轡庫、養馬曰左右騏驥院、天駟十監、河南北十炭場、四熟藥局、內外柴炭庫、軍頭引見司、架子營、樓店務、店宅務。榷貨務、都茶場、大宗正司、左藏大觀元豐宣和等庫、編估局、打套所。諸米麥等：自州東虹橋元豐倉、順成倉，東水門裏廣濟、裏河折中、外河折中、富國、廣盈、萬盈、永豐、濟遠等倉，陳州門裏麥倉子，州北夷門山、五丈河諸倉，約共有五十餘所。日有支納。下卸即有下卸指軍兵士，支遣即有袋家，每人肩兩石布袋。遇有支遣，倉前成市。近新城有草場二十餘所。每遇冬月諸鄉納粟稈草，牛車闐塞道路，車尾相啣，數千萬量不絕，場內堆積如山。諸軍打請，營在州北，即往州南倉，不許雇人般擔，幷要親自肩來，祖宗之法也。

又卷二《御街》　坊巷御街，自宣德樓一直南去，約闊二百餘步，兩邊乃御廊，舊許市人買賣於其間，自政和間官司禁止，各安立黑漆杈子，路心又安朱漆杈子兩行，中心御道，不得人馬行往，行人皆在廊下朱杈子之外。杈子裏有磚石甃砌御溝水兩道，宣和間盡植蓮荷，近岸植桃李梨杏，雜花相間，春夏之間，望之如繡。

又《朱雀門外街巷》　出朱雀門東壁，亦人家。東去大街、麥稭巷、狀元樓，餘皆妓館，至保康門街。其御街東朱雀門外，西通新門瓦子以南殺豬巷，亦妓館。以南東西兩教坊，餘皆居民或茶坊。街心市井，至夜尤盛。過龍津橋南去，路心又設朱漆杈子，如內前。東劉廉訪宅，以南太學、國子監。過太學，又有橫街，乃太學南門。街南熟藥惠民南局。以南五里許，皆民居。又東去橫大街，乃五岳觀後門。大街約半里許，乃看街亭，尋常車駕行幸，登亭觀馬騎於此。東至貢院什物庫、禮部貢院、車營務草場。街南葆眞宮，直至蔡河雲騎橋。御街至南薰門裏街西五岳觀，最爲雄壯。自西門東去觀橋，宣泰橋，柳陰牙道，約五里許，內有中太一宮，佑神觀。街南明麗殿，奉靈園。九成宮內安頓九鼎。近東即迎祥池，夾岸垂楊，菰蒲蓮荷，鳧鴈遊泳其間，橋亭臺樹，棋布相峙，唯每歲清明日放萬姓燒香游觀一日。龍津橋南西壁鄧樞密宅，以南武學巷內曲子張宅，武成王廟。以南張家油餅、明節皇后宅。西去大街，曰大巷口。又西曰清風樓酒店，都人夏月多乘涼於此。以西老鴉巷口軍器所，直接第一座橋。自大巷口南去延眞觀，延接四方道民於此。以南西去小巷口三學院，西去直抵宜男橋小巷，南去即南薰門。其門尋常士庶殯葬車輿，皆不得經由此門而出，謂正與大內相對。唯民間所宰猪，須從此入京，每日至晚，每羣萬數，止十數人驅逐，無有亂行者。

又卷五《民俗》 凡百所賣飲食之人，裝鮮淨盤合器皿，車檐動使，奇巧可愛食味和羹，不敢草略。其賣藥賣卦，皆具冠帶。至於乞丐者，亦有規格。稍似懈怠，衆所不容。其士農工商諸行百戶衣裝，各有本色，不敢越外。謂如香鋪裏香人，即頂帽披背；質庫掌事，即着皂衫角帶不頂帽之類。街市行人，便認得是何色目。加之人情高誼，若見外方之人爲都人凌欺，衆必救護之。或見軍鋪收領到闕爭公事，橫身勸救，有陪酒食檐官方救之者，亦無憚也。或有從外新來，隣左居住，則相借借動使，獻遺湯茶，指引買賣之類。更有提茶瓶之人，每日隣里互相支茶，相問動靜。凡百吉凶之家，人皆盈門。其正酒店戶，見腳店三兩次打酒，便敢借與三五百兩銀器。以至貧下人家，就店呼酒，亦用銀器供送。有連夜飲者，次日取之。諸妓舘只就店呼酒而已，銀器供送，亦復如是。其闊略大量，天下無之也。以其人煙浩穰，添十數萬衆不加多，減之不覺少。所謂花陳酒池，香山藥海。別有幽坊小巷，燕舘歌樓，舉之萬數，不欲繁碎。

又卷一〇《車駕宿大慶殿》 冬至前三日，駕宿大慶殿。殿庭廣闊，可容數萬人。盡列法駕儀仗於庭，不能周徧。有兩樓對峙，謂之『鍾鼓樓』。上有太史局生，測驗刻漏。每時刻作雞唱鳴鼓一下。則一服緑者執牙牌而奏之，每刻曰『某時幾棒鼓』，一時則曰『某時』。正宰執百官皆服法服，其頭冠各有品從。宰執親王加貂蟬籠巾九梁，從官七梁，餘六梁至二梁有差。臺諫增鷹角也。所謂『梁』者，謂冠前額梁上排金銅葉也。皆絳袍皂緣，方心曲領，中單環佩，雲頭履鞋。隨官品執笏。餘執事人皆介幘緋袍，亦有等差。惟閤門御史臺加方心曲領爾。入殿祗應人給黃方號。餘黃長號、緋方長號，各有所至去處。儀仗車輅，謂信幡龍旗相風鳥指南車、木輅、象輅、革輅、金輅、玉輅之類。自有《三禮圖》可見，更不縷縷。排列殿門內外及御街，遠近禁衛，全裝鐵騎，數萬圍繞大內。是夜內殿儀衛之外，又有裹錦緣小帽、錦絡縫寬衫兵士，各執銀裹頭黑漆杖子，謂之『喝探』。兵士十餘人作一隊，聚首而立，凡十數隊。各一名喝曰：『是與不是？』衆曰：『是。』又曰：『是甚人？』衆曰：『殿前都指揮使高俅。』更互喝叫不停。或如雞叫。又置警場於宣德門外，謂之『武嚴兵士』。畫鼓二百面，角稱之。其角皆以綵帛如小旗腳裝結其上。兵士皆小帽，黃繡抹額，黃繡寬衫，青窄襯衫。日晡時、三更時，各奏嚴也。每奏先鳴角，角罷，一軍校執一長軟藤條，上繫朱拂子，擂鼓者觀拂子，隨其高低，以鼓聲應其高下也。

又《駕行儀衛》 次日五更，攝大宗伯執牌奏中嚴外辦，鐵騎前導番衮。自三更時，相續而行，象七頭，各以文錦被其身，金蓮花座安其背，金轡籠絡其腦，錦衣人跨其頸。次第高旗大扇，畫戟長矛，五色介冑跨馬之士，或小帽錦繡抹額者，或黑漆圓頂幞頭者，或以皮如兜鍪者，或漆皮如戽斗而籠巾者，或衣紅黃罨畫錦繡之服者，或衣純青純皂以至鞋袴皆青黑者，或裹交腳幞頭者，或以錦爲繩如蛇而繞繫其身者，或數十人唱引持大旗而過者，或執大斧者，胯劍者，執銳牌者，持鐙棒者，或持竿上懸豹尾者，或持短杵者。其矛戟皆綴五色結帶銅鐸，其旗扇皆畫以龍或虎或雲彩或山河。又有旗高五丈，謂之『次黃龍』。駕詣太廟青城，并先到立齋宮前，叉竿舍索旗坐約百餘人，或有交腳幞頭，胯劍足靴，如四直使者，千百數，不可名狀。餘諸司祗應人，皆錦襖。諸班直、親從親事官，皆帽子結帶紅錦，或紅羅上紫團答戲獅子，短後打甲背子，執御從物。御龍直皆眞珠結絡短頂頭巾，紫上雜色小花繡衫，金束帶，看帶絲鞋，天武官皆頂朱漆金裝笠子、紅上團花背子，三衙幷帶御器械官，皆小帽背子，或紫繡戰袍，跨馬前導。千乘萬騎，出宣德門，由景靈宮太廟。

又《駕宿太廟奉神主出室》 駕乘玉輅，冠服如圖畫間星官之服，頭冠皆北珠裝結，頂通天冠，又謂之卷雲冠，服絳袍，執元圭。其玉輅頂皆鏤金大蓮葉攢簇，四柱欄檻鏤玉盤花龍鳳，駕以四馬，後出旗常。輅上御座，惟近侍二人，一從官傍立，謂之『執綏』，以備顧問。挾輅衛士，皆裹黑漆團頂無腳幞頭，着黃生色寬衫，青窄襯衫，青袴，繫以錦繩。輅後四人，擎行馬前。有朝服二人，執笏面輅倒行。是夜宿太廟，喝採警嚴如宿殿儀。至三更，車駕行事。執事皆宗室。宮架樂作，主上在殿上東南隅西面立，有一朱漆金字牌曰『皇帝位』。然後奉神主出室，亦奏中嚴外辦，逐室行禮畢，甲馬儀仗車輅，番衮出南薰門。

又《駕詣郊壇行禮》 三更駕詣郊壇行禮，有三重壝牆。駕出青城，南行曲尺西去約一里許乃壇也。入外壝東門，至第二壝裏面，南設一大幕次，謂之『大次』，更換祭服，平天冠，二十四旒，青衮龍服，中單朱舄，純玉佩。二中貴扶侍行至壇前，壇下又有一小幕殿，謂之『小次』，內有

御座。壇高三層，七十二級。壇面方圓三丈許，有四踏道。正南曰午階，東曰卯階，西曰酉階，北曰子階。壇上設二黃褥，位北面南，曰『昊天上帝』；東南面曰『太祖皇帝』。惟兩矮案上設禮料。有登歌道士十餘人，列鐘磬二架，餘歌色及琴瑟之類，三五執事人而已。壇前設宮架樂，前列編鍾玉磬。其架有如常樂，方響增其高大。編鍾形稍褊上下兩層，掛之架，兩角綴以流蘇。玉磬狀如曲尺，繫其曲尖處，亦架之，上下兩層掛之。次列數架大鼓，或三或五，用木穿貫，立於架座上。又有大鍾，曰景鍾，曰節鼓。有琴而長者，如箏而大者，截竹如簫管兩頭存節而橫吹者，有土燒成如圓彈而開竅者，如笙而大者，如簫而增其管者。有歌者，其聲清亮，非鄭、衛之比。宮架前立兩竿，樂工皆裹介幘如籠巾，緋寬衫，勒帛。二舞者，頂紫色冠，上有一橫板，皂服朱裙履。樂作，初則文舞，皆手執一紫囊，盛一笛管結帶。武舞，一手執短矟，一手執小牌，比文舞加數人，擊銅鐃響環，又擊如銅毬突者。又兩人共攜一銅甕就地擊者。舞者如擊刺，如乘雲，如分手，皆舞容矣。樂作，先擊柷，以木爲之，如方壺，畫山水之狀，每奏樂擊之，內外共九下，樂止則擊敔，如伏虎，脊上如鋸齒，一曲終，以破竹刮之。禮直官奏請駕登壇，前導官皆躬身，側引至壇止，惟大禮使登之，先正北一位拜，跪酒，殿中監東向一拜，進爵盞；再拜，興；復詣正東一位，纔登壇而宮架聲止，則壇上樂作。降壇則宮架樂復作。武舞上，復歸小次。亞獻終獻上亦如前儀。當時燕越王爲亞終獻也。第二次登壇，樂作如初，跪酒畢，中書舍人讀冊，左右兩人舉冊而跪讀。降壇復歸小次，亞終獻如前。再登壇，進玉爵盞，皇帝飲福矣。亞終獻畢，降壇，駕小次前立，則壇上禮料幣帛玉冊，由酉階而下。南壝門外去壇百餘步，有燎爐，高丈許，諸物上臺，一人點唱入爐焚之。壇三層，回踏道之間，有十二龕，祭十二宮神。內壝外祭百星。執事與陪祠官皆面北立班。宮架樂罷，鼓吹未作，外內數十萬衆肅然，惟聞輕風環佩之聲。一贊者喝曰：『贊一拜！』皆拜，禮畢。

《郊畢駕回》　駕自小次祭服還大次，惟近侍椽燭二百餘條，列成圍子，至大次更服袞冕，登大安輦，輦如玉輅而大，無輪，四垂大帶。輦官服色，亦如挾路者。纔升輦，教坊在外壝東西排列，鈞容直先奏樂，一甲士舞一曲破訖，教坊進口號，樂作，諸軍隊伍鼓吹皆動，聲震天地。回青城，天色未曉，百官常服入賀。賜茶酒畢，而法駕儀仗鐵騎，鼓吹入南薰門。御路敷十里之間，起居幕次，貴家看棚，華綵鱗砌，略無空閑去處。

又《下赦》　車駕登宣德樓，樓前立大旗數口，內一口大者，與宣德樓齊，謂之『蓋天旗』。旗立御路中心不動。次一口稍小，隨駕立，謂之『次黃龍』。青城、太廟，隨逐立之，俗亦呼爲蓋天旗。亦設宮架，樂作，須臾，擊柝之聲，旋立雞竿，約高十數丈，竿尖有一大木盤，上有金雞，口銜紅幡子，書『皇帝萬歲』字。盤底有綵索四條垂下，有四紅巾者爭先緣索而上，捷得金雞紅幡，則山呼謝恩訖。樓上以紅綿索通門下一綵樓上，有金鳳銜赦而下，至彩樓上，而通事舍人得赦宣讀。開封府大理寺排列罪人在樓前，罪人皆緋縫黃布衫，獄吏皆簪花鮮潔，聞鼓聲，疎枷放去，各山呼謝恩訖，樓下鈞容直樂作，雜劇舞旋，御龍直裝神鬼，斫眞刀倬刀。樓上百官賜茶酒，諸班直呈拽馬隊，六軍歸營，至日晡時禮畢。

宋・趙彦衛《雲麓漫鈔》卷二　古碑首作垂帶屈下，往往額多偏一邊，後人亦倣而爲之。予好收古碑，蓋嘗疑此。及出守漢東，而郡齋有五大夫碑，碑首作垂帶六，四在碑面，二在碑之左側，後面卻連右側自上轉過爲之，正視則碑額甚偏，及摹時，碑面連左側，背連右側，方見其正且博。蓋是文多石小，故爾四邊皆刻字故也。今人不知此，特愛其偏，失古意遠矣。

又卷四　金石刻，蓋欲傳久，故必擇石之良者。《嶧山碑》云：『刻此樂石。』說者以謂石之可以爲樂，如泗濱浮磬之類。近地惟吳縣之太湖鉛山石最佳；浙東石多帶沙，刻則費刀，印多則字邊倒，頓失字體。嘗見會稽禹廟碑無字，脈絡凸起，甚奇古，背有宣和間人刻字，云：『初過時見有字，今重來字皆剝落，恐後人疑作古碑，非也，碑額乃南朝人字體。』後台州軍資庫前一碑，下一分已剝落無字，正與禹廟碑相似；上二分則有字，乃是石之成層者，緣打多震起。故余刻《台州登瀛圖》，取太湖石，既堅且瑩，擊之有聲，郡人以爲奇云。

又卷五　《禮》曰：『君子將營宮室，宗廟爲先。』又曰：『寢不踰廟。』士大夫建大第，至祖考則舍之廡間。今州郡亦古之侯國，郡齋無不壯麗，未有一州有太守家廟者，蓋習俗所移，不以爲怪；或以爲未頒廟制。在仁祖時，嘗議立群臣家廟，以議襲爵不定而止。若必待襲爵而後立

廟，祖考之得祀者蓋鮮矣；況政和《五禮新儀》已有定制。唐以前，士大夫之家，無有不立廟者；王珪自奉甚薄，不立家廟，太宗爲立廟以媿之，則不待朝廷立廟，明矣。自唐中葉，藩鎮跋扈，朝廷爲羈縻之術，故賜第京師，立家廟，命詞臣爲碑，或賜鐵券，詎可自處於此而爲例耶？

又卷七 《吳志》：天璽元年，吳興陽羨山有空石，長十丈餘，曰石室。郡表爲瑞，遣兼司徒董朝、兼太常周處封禪國山，大赦，改明年爲天紀。即前所云水洞是也。山後有《封禪碑》，土人目曰囤碑，以其石圓八出，如米廩云。字畫奇古，歲久多磨滅，訪得舊刻，以今文寫之。前闕廿六字：之缺三字。予茲，格于上下，光被八幽，蠉飛蜿動，無不歸仁。是故缺十四字。賂缺七字。上尊缺廿七字。靡不遑假，民用丕作，於是缺一字。丞相，缺一字。太常缺一字。奉迎缺六字。率禮備儀，尊敬缺十九字。宮缺廿四字。所臨，非徊西巡，遂基大宮，王燭缺三字。澤缺一字。清，萬民子來，不日缺六字。延頸跂足，缺二字。來庭，柔服以仁，缺四字。日吳不暇，缺一字。觀六經，旁貫百家，思該道根，數世陵遲，大繇未光，闔立東觀，缺三字。言，建論墳典，采詢微聞，窮神極化，無幽不闡，舉逸遠佞，寬罪宥刑，尊道尚功，嘉善矜弱，哀賤愍凶，缺二字。朽枯，上天感應，缺五字。踐祚初升，特發神夢，膺受籙圖玉璽，啓自神匱，神人指授金冊青玉符者四；日月抱戴，老人星見者一十有七；五帝瑞氣，黃旗紫蓋，覆被宮闕，顯著牛斗者一十有九；麟鳳龜龍，銜圖負書三十有九；青蛇白虎，丹鸞鳳魚鳥，二十有二；白虎、白麞、白麂、白兔三十有七；白雉、白鳥、白鵠、白鳩一十有九；赤烏、赤雀二十有四；白雀、白鸞二十有七；神魚吐書，白鯉騰船者二；靈梨神蠶，彌被原野者三；嘉禾秀穎，甘露凝液六十有五；殊幹連理六百八十有三；明月火珠，拱璧流離三十有六；大貝、餘眡，餘泉七十有五；大寶、神璧、水青穀三十有八；玉燕、缺字。玉羊、玉鳩者三；寶鼎、神鍾、神瓮、夏祝、神鬲三十有六；石室山、石門、石印封、石羊、缺二字。石缺二字。天讖，彰石鏡光者一十有七；神缺一字。頌歌，廟靈缺二字。者三；缺一字。石缺二字。湖澤門通，應讖合謠者五；神缺二字。僮，靈母神女，告徵表祥者三十有七；靈夢啓讖，神人授書，著驗缺二字。者十；祕記讖文，玉版紀眞者，缺一字。玉刀、玉印，文采光發者八；缺二字。玉琯、玉璜、玉瑗、玉鈎、玉稱，殊輝異色者三十有三；玉尊、玉盌、玉盤、玉罍，清潔光朗者九；孔子、河伯、子胥、王缺一字。宣言，天平地成，天子出東門鄂者四；大賢司馬徽、虞翻推步圖緯，甄匱啓緘，發事興運會者二；其餘飛行之類，植生之倫，希古所覩，命世殊奇，不在瑞命之篇者，不可稱而數也。於是旃蒙協洽之歲，月次陬訾之口，日惟重光，大淵獻行年所值，實惟玆歲，帝出乎震，因易實著，遂受上天玉璽，文曰『吳眞皇帝』。玉質青黃，解理洞徹，拜受祗遜，夙夜惟寅。夫大德宜報，大命宜彰，乃以柔兆涒灘之歲，欽若上天，月正革元，郊天祭地，紀號天璽，實彰明命。於是丞相沈、大尉琮、大司徒燮、大司空朝、執金吾修、城門校尉歆、屯騎校尉悌、尚書令忠、尚書昏、直晃昌、國史瑩覈等，僉以爲天道玄默，以瑞表眞；今衆瑞畢至，四表納貢，幽荒百蠻，浮海慕化，九垓八埏，罔不被澤；率按典繇，宜先行禪禮，紀勒天命。遂於吳興國山之陰，告祭刊石，以對揚乾命，廣報坤德，副慰天下喁喁之望焉。中書東觀令史立信，中郎將臣蘇建所。其文大槩言符瑞，初無可取，故備録之，以見皓之亡，有自矣。

又卷八 景祐元年四月，上謂宰臣曰：『近年以來，陰陽不順，卦氣乖舛，此必應天之道，有未合于天心而違於人意者，宜推明咎徵之本。』臣僚上言：『早歲陳彭年等定中外醮儀，聖祖天尊在北極之上。伏緣北極大帝總領萬物，主宰中極，聖祖司命眞君因薦尊號，驟居紫微帝君之上。即定位非順，自玆天下郡縣多致災傷。伏望重行詳定。』禮院詳定，當院與道衆參詳：天下道觀聖祖，每遇醮設，於本殿供獻，聖祖天尊及六位仙官即與衆眞各無相妨，仍別用青詞奏告；如無聖祖殿處，即別設醮位爲便。從之。後道士欲得聖祖雜於其間，以重其教，復合之。自渡江，朝廷作醮亦從其說。老氏之教，本以清虛淡泊爲本，五千文不可易也。故竇太后，漢文帝用之，皆能治國。外又有方士、神仙，家祠官，太祝，與夫按摩、導引、書符、呪水，《史記》皆以家名，初未嘗合也。秦皇、漢武始好神仙，方士祠祀始存觀。始皇曰：『吾慕眞人。』自謂眞人，不稱朕。乃令咸陽旁二百里內，宮觀二百七十，複道相通，於此候神仙。漢武故事，於上林作飛廉觀，高四十丈；長安作桂館、益壽館以候神人，猶未居道士。元帝被疾，遠求方士，漢中送道士王仲都，能忍寒，遂即昆明觀處仲都。故自後道士所居曰觀，六朝多曰館，亦武帝故事。後魏嵩山道士寇

謙之，修張道陵之術，以其教太冷淡無所得，自言遇老子降，授以辟穀輕身之法，及《科戒》二十卷。崔浩師事之，始合爲一，已見《通鑑》。唐置崇玄學，專奉老氏，配以莊列道家者流，以謂天地未判，有元始天尊爲祖氣，次有道君以闡其端，老子以明其道。老子乃李氏之祖，取郊祀配天之義以尊之，號曰三清；然未嘗殿而祀之。本朝更定醮儀，設上九位，失於詳究，以昊天上帝列於周柱史之下，故景祐有此施行，謂宜倣景祐之制少變之，奉三清於殿，以爲教門之祖；若醮，則祭昊天上帝於壇，以爲百神之宗，庶不失崇敬之義，亦唐崇玄學之舊。醮儀當更焉奏章之制，而去其邀迎之僭，庶景貺來臨矣。

宋・西湖老人《西湖老人繁勝録》　關撲螺鈿交椅、螺鈿投鼓、螺鈿鼓架、螺鈿甑物、時樣漆器、新窰青器、乳窰楪碟、桂漿合伏、犀皮動使、合色涼傘、小銀槍刀、諸般斗笠、打馬象棋、雜綵投毬、宜男扇兒、土宜栗粽、懸絲獅豹、土宜巧粽、杖頭傀儡、宜男竹作、錫小筵席、雜彩旗兒、單皮鼓、大小採蓮船、番鼓兒、大扁鼓、道扇兒、耍三郎、泥黃胖、花籃兒、一竹竿、竹馬兒、小龍船、糖獅兒、簪前樂、打馬圖、鬧竹竿、有極細用七寶犀象攙成者。趕趁船。賣客弟子，撮弄泥丸，鹹酸蜜煎，旋造羹湯，唱耍令，學像生，弄傀儡，般雜班，瓶掇酒，點江茶蔬菜，關撲船，亦不少。

宋・吴自牧《夢粱録》卷一《車駕詣景靈宫孟饗》　正月十六夜收燈畢，十七早五更二點，禁中催班，從駕官僚入殿起居訖，出殿門外，俱立馬于學士院，恭俟駕興。而殿東折檻下，快行家皆執金蓮燭炬，以俟登輦。駕出和寧門，詣景靈宫行春孟朝饗禮，前後兩行絳燭燈籠，導引駕行。向有寶謨學士趙師睪詩：『風傳御道蹕聲清，兩道紗籠列火城。雲護帝尊天未曉，衆星環拱極星明。』駕近景靈宫前，撤去黃蓋，方入宫門，此見君王虔孝之忱。至宫幄少歇，奉常更奏行禮，內侍捲簾班道上御黃道，步至殿前，崇禋館道士二十四員在殿墀下叙立，舉玉音法事。上登殿行禮，自西至東，步而入，內侍下簾，先自前殿、中殿，次後殿，虔恭行禮，以遵奉先思孝之家法。禮畢，外廊賜從駕官食，而後對宣，引宰臣以下入行殿賜茶。駕還內，其親從官皆頂毬頭大帽，紅繡錦團搭，戲獅子衫，鍍金大玉腰帶，各執骨朵；文武官皆頂雙卷腳幞頭，紅上大搭，天鵝結帶寬衫；輦官頂雙曲腳幞頭，紅繡團花衫，鍍金束帶；殿前班直頂兩腳屈曲幞頭，著緋結帶，望仙花衫，跨弓劍乘馬，一扎鞍轡，執纓紼前導。數內有東三班，謂之『長入祇候』，幞頭後各以青紅頭鬚繫之，以表忠節之意。御龍直幞頭，一腳指天，一腳曲，著方勝繡衫，花看帶，鍍金束帶，執從物如校椅、金花、唾盂、水罐、次鑼、乘壘、龍鳳掌扇、纓紼之類，及執黃羅珠子、蹙百花背座御椅子幷腳踏。快行家頂短小帽子，露半青頭巾，帶金巾，環繡體腰紅繡衫，金束帶，懸花看帶，手執御校椅、金花瓶、獸鑪一香座、御靴、纓紼、玉拄杖、小黃羅繖、御扇等物，俱搭步行，俱口鳴打打頭起之。昔諸司庫藏，各用金刻字紅牌前執，後以黃羅罩籠扛擡前導，有本庫官乘馭掌其職分，如諸司庫藏等司屬，幷衫帽隨號。幕士頂帽，紅羅繡衫，金帶，懸黃帛。御馬驥驥等院亦金字紅牌呵喝，牽轡馬匹導引。親事官各頂帽，繡衫，鍍銀帶，執紅紗貼金燭籠二百對，左右道行。駕將至，左右首各一員閤門官屬，乘馬執絲鞭，天武官前道引，至官寮起居亭高聲喝曰：『躬身不要拜，唱喏直身立，奏聖躬萬福。』嵩呼而行。次有一員紫裳官，係閤門寄班，乘馬，捧月樣繡兀子，覆於馬上。天武官一作『天武中官』。十餘，簇擁扶策而行。衆喝曰：『駕頭。』次以近侍諸司官，俱乘馭前後導從。三衙太尉御帶環衛。知閤、內侍、都知，皆乘馭駕前導引。更有內等子，即御前忠佐軍頭引見司人員等，各頂帽，鬢髮蓬鬆，著紅繡衫，兩手握拳，顧望導行。或有攔駕人，捶之流血。駕近則列橫門，數十人繫鞭視從，圍子三五重，皆執骨朵。諸親從等都管人員，幷執骨朵，列行導引。駕前有執金香座、玉斧、玉拂，及水精珠杖迎駕，高低弄把引行，如龍弄珠也。上升平頭輦，御龍直擎黃羅雙蓋，後握雙黃羅扇。駕近太廟，則蓋撒開，前行數步，上略擡身而過，此見尊祖敬宗之意。駕後圍子亦數重，衛從諸班直馬隊從于駕後。左有宰執侍從官僚，右有親王南班，俱從行。駕後有曲柄紅繡繖，紅繡日扇，命寄班官執馭而從。次日，駕再詣行後殿禮，幸太乙宫、景陽宫，行款謁禮。其日用教樂所樂部，駕前作樂導引，駕後以鈞容直乘馬作樂而從。駕出景靈宫，至回龍橋。教樂所人員攔駕奏致語，雜劇色打和和來，及奏《禮成回鑾曲》，快行先奏報禁中，使內侍排班迎駕起居。前人有詩曰：『簾捲天街看駕回，錦身捷足走能齊。聯聲快報還宫後，扈從歸來日未西。』若次日

出，則後宮后妃嬪侍，皆詣景靈宮，以半帳鸞儀從而行。皇太后、皇后乘輿，比檐子稍增廣花樣，皆織龍，簟輿上皆立金龍，護之剪鬉。妃則用金鳳，嬪妤止用棲檐耳。次日或遇泥濘，委宰執分詣行事矣。

又卷二《諸庫迎煮》 臨安府點檢所，管城內外諸酒庫，每歲清明前開煮，中前賣新迎年，諸庫呈覆本所，擇日開沽呈樣，各庫預頒告示，官私妓女，新麗妝著，差僱社隊鼓樂，以榮迎引。至期侵晨，各庫排列整肅，前往州府教場，伺候點呈。首以三丈餘高白布寫『某庫選到有名高手酒匠，醞造一色上等釀辣無比高酒，呈中第一。』謂之『布牌』，以大長竹挂起，三五人扶之而行。次以大鼓及樂官數輩，後以所呈樣酒數擔，次八仙道人、諸行社隊，如魚兒活擔、糖糕、麵食、諸般市食、車架、異檜奇松、賭錢行、漁父、出獵、臺閣等社。又有小女童子，執琴瑟；妓家伏役婆嫂，喬妝繡體浪兒，手擎花籃，精巧籠仗。其官私妓女，擇爲三等，上馬先以頂冠花衫子襜袴，次擇秀麗有名者，帶珠翠朵玉冠兒，銷金衫兒，裙兒，各執花斗鼓兒，或捧龍阮琴瑟，後十餘輩，著紅大衣，帶皁時髻，名之『行首』，各僱賃銀鞍鬧妝馬匹，借倩宅院及諸司人家虞候押番，及喚集閒僕浪子，引馬隨逐，各青絹白扇馬兀供值。預十日前，本庫官小呈；五日前，點檢所僉廳官大呈。雖貧賤潑妓，亦須借備衣裝首飾，或託人僱賃，以供一時之用，否則責罰而再辦。妓女之後，專知大公，皆新巾紫衫，乘馬隨之。州府賞以綵帛錢會銀碗，令人肩馱於馬前，以爲榮耀。其日在州治呈中祗應訖，各庫迎引出大街，直至鵝鴨橋北酒庫，或僉家園都錢庫，納牌放散。最是風流少年，沿途勸酒，或送點心。間有年尊人，不識羞恥，亦復爲之，旁觀哂笑。諸酒肆結綵歡門，遊人隨處品嘗。追歡買笑，倍于常時。

又卷三《宰執親王南班百官入內上壽賜宴》 四月初八日，宰執親王南班百官入內起居，邀駕過皇太后殿上壽起居，舞蹈嵩呼，回詣紫宸殿宴。樂未作，殿前山棚綵結飛龍舞鳳之形，教樂所人員等傚學百禽鳴，內外肅然，止聞半空和鳴，鸞鳳翔集。閣門東班引平章、宰執、親王以下起居，上殿賜坐，謝恩坐訖，賜平章、宰執、侍從、親王、南班、武臣、觀察使以上坐于殿上，餘卿監郎丞及武臣防禦使以下，坐于殿廡間，軍校排在山樓之後，殿上坐杌，依品位高低坐，第三四行黑漆矮偏桡坐物。每位列環餅、油餅、棗塔爲看盤。若向者高宗朝，有外國賀生辰使副，朝賀赴筵，于殿上坐使副，餘三節人在殿廡坐。看盤如用猪、羊、雞、鵝、連骨熟肉，幷葱、韮、蒜、醋各一楪，三五人共槃水飯一桶而已。所有知閤門事官與御帶環衛等官，及閤門職事官，俱立殿陛之下也，上公稱壽，率以尚書執注碗斟酒進上，其教樂所色長二人，上殿于闌干邊立，皆諢裹紫寬袍，金帶，黃義襴，謂之『看盞』。如斟御酒，看盞者舉其袖，引白綾，御酒進畢，拂雙袖於闌干而止。主上以寶巵先從東後西，宜示宰執、親王以下，及外國使副，閤門宣贊，分班躬身齊傳宣飲，盡酒者三，羣臣拜于坐次，後捧巵飲而再拜坐。宰臣酒，色長則白綾酒如前，教樂所樂部例于山樓上綵棚中，皆裹長腳幞頭，隨樂部色服紫緋綠三色寬衫，黃義襴，鍍金凹面腰帶，前列拍板，次畫面琵琶，又列箜篌兩座，高三尺許，形如半邊木梳，黑漆鏤花金裝畫臺座，張二十五絃，一人跪而交手擘之。次高架畫花地金龍大鼓二面，擊鼓人營結寬袖，別套黃窄袖，垂結帶，金裹鼓棒兩條，高低互擊，宛若流星。後有羯鼓，如尋常番鼓子，置之小桌上，兩手皆執杖擊之。次中間列鐵石方響，用明金綵畫架子，雙垂流蘇。次列簫、笙、塤、篪、觱篥、龍笛之類，兩旁對列，杖鼓皆長腳幞頭、紫繡抹額，皆繫紫寬袍，黃窄袖，結帶，黃義襴。諸雜劇色皆諢裹，各服本色紫、緋、緑寬衫，義襴，鍍金帶。自殿陛對立，直至樂棚。每遇供舞戲，則排立叉手，舉左右肩，動足應拍，一齊羣舞，謂之『挼曲子』。第一盞進御酒，歌板色，一名唱中腔一遍訖，先笙與簫笛各一管和之，又一遍，衆樂齊和，獨聞歌者之聲。宰臣酒，樂部起傾盃。百官酒，三臺舞旋，多是譚裏寬衫，舞曲破擷，前一遍，舞者入，至歇拍，續一人入，對舞數拍，前舞者退，獨後舞者終其曲，謂之『舞末』。第二盞再進御酒，歌板色，唱和如前式。宰臣慢曲子，百官舞三臺。第三盞進御酒，宰執百官酒如前儀。進御膳，御廚以繡龍袱蓋合上進御前珍饈，內侍進前供上食，雙雙奉托，直過頭。凡御宴至第三盞方進下酒鹹豉，雙下駝峯角子。宰執百官以殿侍側身跪傳酒饌，即茶酒班仗役也。蓋謂『殿侍高高捧盞行，天廚分臠極恩榮。傍筵拜起嘗君賜，不請微聞匙筯聲。』百戲呈拽，乃上竿、跳索、倒立、折腰、弄碗、踢盤瓶、筋斗之類。藝人皆紅巾綵服。第四盞進御酒，宰臣百官各送酒，歌舞幷同前。教樂所伶人，以龍笛腰鼓發諢

子。參軍色執竹竿拂子，奏俳語口號，祝君壽。雜劇色打和畢，且謂：『奏罷今年新口號，樂聲驚裂一天雲。』參軍色再致語，勾合大曲舞。下酒盃：肉子骨頭、索粉、白肉、胡餅。第五盞進御酒，琵琶。色長上殿奏啫，獨彈玉琵琶。前輩有詩詠曰：『寶軸琵琶奏上歡，玉鈎珠結響珊珊。羣臣傾聽天朝樂，卻笑烏孫馬上彈。』宰臣酒，方響。色長上殿奏啫，獨打玉方響，亦有詩詠之：『垂珠寶架玉牌方，催送黃金萬壽觴。疑是飛仙朝帝闕，玲瓏環佩互宮商。』凡色長獨奏玉樂器，例有宣賜，其彈玉琵琶者賜五兩五匹，打玉方響者，賜三兩三匹，樂伶當殿謝恩祗受訖。百官酒，樂部起三臺舞，參軍色執竿奏數語，勾雜劇入場，一場兩段。是時教樂所雜劇色何雁喜、王見喜、金寶、趙道明、王吉等，俱御前人員，謂之『無過蟲』。再下酒：羣仙肉、天仙餅、太平畢羅、乾飯、縷肉羹、蓮花肉餅。前筵畢，駕興，少歇，宰臣以下退出殿門幕次伺候，須臾傳旨追班，再坐後筵，賜宰臣百官及衛士殿侍伶人等花，各依品位簪花。上易黃袍小帽兒，駕出再坐，亦簪數朵小羅帛花帽上。宰臣以下起居坐。有詩詠曰：『玉帶黃袍坐正衙，再頒花宴侈恩華。近臣拜舞瞻龍表，絳蕊高籠壓帽紗。』樂伶色長看盞。第六盞再坐，斟御酒，笙起慢曲子。宰臣酒，龍笛起慢曲子。百官酒，舞三臺，蹴毬人爭勝負。且謂：『樂送流星度彩門，東西勝負各分番。勝賜銀碗幷綵緞，負擊麻鞭又抹鎗。』下酒供假鼈魚、蜜浮酥捺花。第七盞進御酒，箏。色長上殿奏啫，七寶箏獨彈，宣賜謝恩。有詩詠曰：『雁行飛入玉琮琤，滿殿齊看七寶箏。彈到急催花片處，春聲依約上林鶯。』宰臣酒，慢曲子。百官酒，舞三臺。參軍色作語，勾雜劇入場，三段。下酒供排炊羊、胡餅、炙金腸。御前宣勸殿上宰執、親王、使相、侍從、外國使副畢，中使二員至御座前奏過，分東西殿廡，傳宣臺官卿監郎丞簿飲，盡酒者三，拜而飲之。幷傳宣外國使副下三節官屬，皆厲聲啫三聲，拜而飲。有詩詠曰：『內臣拱立近天光，奏罷傳宣下御廊。來聽番官三節啫，不須重譯盡來王。』第八盞進御酒，歌板，色長唱踏歌。宰臣酒，慢曲子。百官酒，舞三臺。衆樂作合曲破舞旋。下酒，供假沙魚、獨下饅頭、肚羹。第九盞進御酒，宰臣酒，幷慢曲子。百官，舞三臺。左右軍即內等子相撲。下酒，供水飯，簇飣下飯。宴罷，羣臣下殿，謝恩退。前輩有詩云：『宴罷隨班下謝恩，依然騎馬出宮門。歸來要侈需雲珓，留得天香袖上存。』

又卷五《駕回太廟宿奉神主出室》　上御平頭輦，回宿太廟齋殿，其禁衛鐵騎，盡移至太廟，繞瑞石山前後護衛。天武、金吾、武勳、羽林等兵士，幷列衛。六軍儀仗鹵簿，移屯太廟後，夜移麗正，喝探嚴更警惕，幷如致齋夕。于黃昏時，鐘鼓院官赴太廟前，報出動更籌，喝過姓名，如前同也。三更行事，大宗伯奏中嚴外辦，上出齋殿，禮直官等導引詣太廟諸室殿庭，行奏告禮。上詣殿上東南隅，面西立，行三獻，獻牲牢，宮架樂奏《乾安》、《興安》、《正安》、《禧安》之章，樂舞《文德》、《武功》、《皇武》、《大定》、《昭文》、《美成》、《治隆》、《大明》、《重光》、《承天》、《瑞慶》、《大德》、《大倫》、《大和》之曲。禮畢，奉太祖、太宗、高宗三神主出室。殿下橫街之北，分設七祀位，如司命、戶、竈、中霤、門、厲、行等神。橫街之南，設配饗功臣趙韓王以下二十五位分祀。差南班宗室奉行其三神主。命內侍以儀仗迎往明禋殿。天明時，乘黃令進玉輅，奏請登玉輅。『珠旒牙戟翠流蘇，環佩天香爇寶爐。中敕乘黃親進御，玉虬擁駕下雲衢。』上御冠服，如圖畫星官之狀，其通天冠俱用北珠卷結，又名『卷雲冠』；服絳袍，玉佩，執玉元圭。正座玉輅上，左右各一內侍，名『御藥』，冠服執笏侍立。左首欄檻邊，一從侍中書宦者，曲身冠服，旁立于欄，以紅絲縧繫定，恐致疎失，名爲『執綏官』，以備玉音顧問。『和鸞爭羨侍中裾，玉輅親承接帝俞。儒學已通稽古力，更求民瘼備嘉謨。』駕轄衛士，裹漆圓頂蓋耳帽子，著黃生色寬衫，青襯衫，青綫頭褲，青履，繫錦繩。輅後四人攀行，如攀枝孩兒。輅前有服法服朝冠二人，執簡，導輅行。輅之左右，亦二人，服法服乘馬，從輅行辦嚴。于輅放行時，參政前遮，奏『少遲』。『預飭金吾街仗使，威容浸盛務如儀。』蓋奏請少遲，欲令萬騎千官，整齊導引。『法儀森嚴按典刑，逍遙平輦小輿輕。金龍閒飾彤霞綵，緩引天街寶輅行。』誕馬六匹。按宋孝武詔王侯誕馬不得過二匹。誕，散也。舊幷施鞍轡。景祐初志今輅，前凡六匹誕馬者，正謂之『紅檐誕馬控雙行，項下朱絲繫綵纓，騶士錦衫勤執御，共誇汗血似雲輕。』按馬者衣錦寶相花衫也。又御馬常儀外，有甲騎，綴以金鈴，在輅前引行。『鑾鈴犀甲控青驄，凡馬俄驚一洗空。御筆賜名猶記得，牙牌金刻草頭風。』此本朝故事，郊禋皆遵制導引矣。

《駕宿明堂齋殿行禋祀禮》　上自太廟御玉輅入麗正門，宿齋殿，遵先朝親祀明禋故事。明堂殿即文德殿，中配饗。太常寺奉常官于殿上立。正配四位，皆用黃褥設板位：居北面南，昊天上帝位；居東面西，太祖、太宗、高宗位。惟矮案上設禮物，及殿廡設天星岳瀆百神版位。推設祭器，設玉冊於殿陛之閒，乃玉刻金縢寶冊文。『鋪張景鑠掩前聞，在天列聖皆欣顧，宜有蕃釐錫聖君。』凡大祀，差太祝一員，進搏黍及肺，祭奠玉冊。得其『玉冊文章禮極恭，爲民祈福顧蒼穹。憑誰設玉詣祠壇，帝敕清朝小府官。蒼璧黃琮仍瘞爵，靈光下燭寶光寒。』饋水者。按，《周禮小司寇》：『凡禋祀五帝實鑊水。』今差從官一員奉禮，『滿傾鑊水潔而清，耗試隨時更沃增。腥熟眡來無失節，饌成猶自氣蒸騰。光祿牽牲有奮章，詣廚更復屬丞郎。各供乃職知嚴恪，芳薦豐陳鼎俎香。』薦牲官，『繭栗犧牲總用騂，近壇眡宰尚聞聲。須臾玉俎供肥腍，主上躬臨奏薦牲。妙選甘泉侍從臣，列祠太乙九宮神。高禋上錫垂靈貺，同衛宸旒奉帝眞。』乃分祀九宮貴神于東青門外祠壇也。『分祀農師重至誠，有司設壝勢巖巖。報崇人主親禋日，不比春祈咏載芟。』其夜三更。攝大宗伯執牙牌奏中嚴外辦，奏行事，駕出齋殿，面南設一大幄次，更換祭服，青袞龍服，中單朱鳥，繅玉佩，裹平天冠，二十四旒，并大眞珠爲旒。知閤御帶環衛，及大禮使、太常禮直官前導，二內侍御輦扶侍。上自黃道，撒瑞腦香而行，至明堂殿小幄次，請上升御座，少歇，伺禮節嚴整。其登歌道士十餘人，列鐘磬二架，歌色琴瑟等，有五七執事人在殿上執役，殿前設宮架樂，在列編鐘玉磬。其架如方響者同，但增廣而高大，立於地。編鐘形稍褊。玉磬狀似曲尺，繫其曲尖處，皆上下四層，挂之架，兩角綴以流蘇。次列數架大鼓，或三或五，以木穿貫，立於架座上。又有大鐘，曰景鐘。曰節鼓。有如琴而長者，如箏而大者。截竹如簫管，兩頭存節而橫吹者。有土燒成，如圓彈而開竅者。如笙而大者，如簫而增管者。有歌聲則聲清亮。宮架前立兩竿，樂工皆裹介幘如籠巾，著緋寬衫，勒帛。其舞者頂紫色冠，冠上有橫板，皁服，朱裙履。樂作，初則文舞，手執小牌，比文舞者加數人，擊銅鐃響環，又擊如鋪竈突者，又兩人共移一銅甕就地擊者。舞者形如擊刺，如乘雲，如分手，皆舞容矣。『冕旒奕奕接靈光，酌醴惟勤舉祼將。文德武功皆寓舞，自然綏兆合彝章。舞分《八佾》樂章諧，執羽揚干古意回。莫道縟儀無祖述，兩階曾格有苗來。』樂作，先擊柷，以木造，如方壺，畫山水之狀，每奏樂擊之，內外共九下。樂止，則擊敔，如伏虎形，脊上皆鋸齒，一曲終，以破竹刮之，而樂止。明堂樂章，奏《乾安》、《景安》、《嘉安》、《廣安》、《化安》、《豐安》、《光安》、《禧安》、《彰安》、《德安》、《正安》、《熙安》之曲。凡樂曲共十九章，明禋祀俱用十二章；景靈宮及太廟四章，互相更易以奏，皆『安』字爲名。『清廟靈宮暨禋壇，伶工總屬奉常官。八音欲格神人悅，樂曲更成十九安。』明堂樂舞，文德武功之舞，凡登歌宮架樂，全憑押樂官掌之。凡大祖用登歌宮架樂，差攝太常丞二員，一則充壇上舉麾，一則充壇下舉麾。又差協律郎二員，一則視壇上舉麾，一則視壇下舉麾。則拜。『宮架登歌屬奉常，舉麾押樂選丞郎。殿堂互奏鈞天樂，亟拜精虔合典章。』一常直官于小幄次奏請行禮，導引上至殿階下，惟有禮直及大禮使兩使扶侍上登殿，其知閤、御帶、環衛，俱侍立殿檻下伺駕回。上登殿，詣正北一位昊天上帝前拜跪，攝殿中監察東向一拜，進爵，再拜。復次引詣正東太祖、太宗、高宗位拜跪，進爵，并行初獻禮，駕繞升殿，宮架樂止，則殿上登歌樂作。駕降殿，則登歌樂止，宮架樂復作。『龍衮初升殿陛墀，奉天酌祖蔵皇儀。虎闕夕啓咸來燕，從坐紛綸衛百祗。』亞獻差親王代行禮。理廟朝委皇太子充亞獻，其祭服準制度。按，《宋朝會要》：『服衮冕，垂白珠九旒，章大小雙綬，謂之「衮冕」。』『□□珠旒薦二觴，九章雙綬表儲皇。由來欽若爲家法，嗣服無疆有道長。』亞獻畢，禮直官再奏請駕升殿，詣昊天上帝位前，左右二員，奉玉冊官登冊而跪。上拜跪奠酒，執玉圭而跪，中書舍人讀玉冊。正謂『幣玉高擎授上公，發函讀冊頌成功。捧來寶爵親監滌，醴酒浮香琥珀紅。』上復降殿小幄內，終獻。差親王行禮。『祗事明禋與几筵，禮成三奠樂重宣。欲令廟祐如磐固，宗祀先來肺腑賢。』終獻畢，禮直官奏請上登殿，飲酒受胙，進玉爵跪進，上跪受。『穹皇鴻福萬年觴，三咽仍分飲胙香。斂錫庶民皆協極，受元純福喜新嘗。』飲胙畢，送神。『景安樂舞衆靈旋，誠達穹旻徹豆籩。羽葆霓旌回盼矚，福流鴻祉萬斯年。』上降殿，詣小幄前拱立則望燎，上殿禮科幣帛玉冊，并由右階而下。南去有燎爐，上有一人點喝諸物，入爐焚之。殿側與廡廊陪祀天星百神，陪祀官及執事官皆面北而立班，贊者喝卿拜，衆俱拜而出。上自小次前登小輿，還

大次，更服登輦，教樂所伶人在殿門排列，奏慶禮成曲。一甲士舞禮成曲破訖，伶人進口號，樂復作。麗正門外詣軍鼓吹俱作，聲振天地。輦入垂拱殿，宰執百官常服入賀，大起居。蹈舞九拜，嵩呼稱壽。樞密宣制曰：『履茲新慶，與卿等同。』攝禮部郎奏解嚴于殿前，宰臣百官出麗正門外幕位，伺候天明，入登門放赦。

又《郊祀年駕宿青城端誠殿行郊祀禮》　向於咸淳年閒，度宗親饗南郊祀，用正月朔正，係上辛日行事。前三日，致齋於大慶殿內，次日駕詣景靈宮奏告，回太廟致齋，奏請三祖出室。第三日，自太廟升玉輅，其金、象、革、木四輅從行，幸嘉會門外，至郊臺次側青城端誠行殿致齋。『通天冠綴寶珠明，五綵雲中警蹕聲。萬騎千官齊導從，君王今夜幸端誠。』所謂青城，止以青布爲幕，畫甕砌之文，旋結城闕，以淨明院爲行宮，建端誠行殿，以備一日之幸。舊東都宣和閒用土木蓋造行殿，以青布幕圍之。儀仗鹵簿排列至行宮，鐵騎圍繞衛護，分命三衛主管衛兵。『貔貅萬旅護郊坰，特戒都門早放扃。分命三衙親典領，衛嚴行殿悉安寧。』上宿青城行宮，在都城外三里，總務官與殿帥皇城司提點官，遇夜互行，提舉衛兵，謂之『錦韉金勒出宮城，還入龍闈綴殿行。珠帽繡衣提舉處，連營啫震四山聲。』又有紫巾緋衣數隊千餘人，羅布郊野守衛。又差行宮都巡檢使，部領甲軍，往來巡邏，至夜嚴更警惕喝探，并如明禋式。行宮前立蓋天旗于青城御街中。『大旗五丈粲星躔，高揭圓壇八陛前。君德天臨無不蓋，故令備物象純乾。』其夕澄明，天氣清朗，星斗增輝，雲彩繽紛。前人作詩詠曰：『涓選休成舉泰禋，四方冠蓋集都城。格天聖德將何驗？晝日如春夜朗明。』三更時，攝大宗伯奏中嚴外辦，禮直官奏請行事。『烏幘朱衣引近簷，奏知外辦與中嚴。對傳金字牙牌退，帝幄中官喝卷簾。』上出端誠殿，升安輦，南行曲尺，西去百步，乃郊壇，入外壝東門，至第二壝，裏面南一大幄次。駕幸大次，更換祭服畢，禮直官、知閤、御帶環衛，大禮使導引。『天步舒徐曳袞裳，旒珠圭玉儼齋莊。欲騰明德惟馨遠，黃道先揚瑞腦香。屬鞬特特選銀璫，班壓朱衣與奉常，前導袞衣親大祀，金槌鐵甲鬬爭光。』上之壇下小幄，謂之『小次』，設御座在內，奏升御座，少歇，禮直官催禮科辦嚴，鳴景陽鐘，其聲甚大且清。鐘如寺觀鐘樓者大，上鑄日月星斗列曜，中鑄五輅儀仗，下鑄六街三市于鐘上。『禮嚴登極享高靈，棗栗牲牢薦德馨。鼗持分切鼓景鐘催節奏，洪聲考擊徹青冥。』然後宮架樂作，奏請上升郊壇行事。其郊壇『象天立制築園丘，饗帝于郊法有周。壇陛崇高霄漢近，雲車風馬接靈游。』壇高三層，有七十二級。壇面方圓各三丈。壇有四階，正南曰午階，東曰卯階，西曰酉階，北曰子階。壇上設黃褥四位，大饗蒼穹，奉太祖太宗，配於高宗。昨孝廟時，按周成宗祀洛中，陟配于文王。惟漢武合祠汶上，今推嚴于高宗也。壇龕十二壝，從祀諸神位七百六十有七，板位係朱牌金字。『穹示宗祖萃天星，岳瀆方維會百靈。金札明標朱板位，傳令放悲饗精誠。』『雅樂遵堂奏豫和，聲文昭假協登歌。星驅日御均歆願，天靜無風海不波。』上登壇，登歌樂作，行初獻禮畢，降壇，委親王行亞獻禮；上再登壇，讀玉冊，跪奠訖，再降壇。親王行三獻禮畢，升壇，飲福受胙，送神畢。上登壇，立小次前。『邀請君王望燎光，禮嚴燔瘞各隨方。奉常贊引令班退，環佩琮琤夜未央。』其禮科幣帛玉冊，并由酉階而下，出南壝門外。去壇百步，有燎爐，高丈餘，如明禋，點喝入爐焚之。其郊壇三層四階，有十二龕燈、十二宮神，內外壝俱設神位，每位一板位、一燭、一爵、一矮卓，置犧牲二，籩豆一，幣各差。陪祀官及奉常吏、贊禮焚燎訖，宮架樂止，鼓吹未作，壇下肅然，惟聞輕風環珮聲，恍若天仙下臨，清雅之甚。維時近侍、禁衛，快行，以燈燭二三百枝，列成圍子，照如白日。上登安輦，幸大幄更衣，奏請升大安輦，輦如玉輅制度，無輪。『雲龍耀葉叠三層，藤織金花御座新。十四穗毬珠閒結，四垂大帶耀輝人。』此輦按唐制，合用五番輦官四百五十人，服色如挾轄衛士同。以教樂所伶工在外壝東門排列，奏樂導引，駕回青城殿，受禮成賀。『樺焰光隨萬燭明，大安寶輦入端誠，百僚拜舞丹墀下，震地仙韶賀禮成。』『前後鉦鐃奏禮成，導隨法駕返青城。純音直徹雲霄外，疑是鈞天廣樂聲。』上幸端誠殿，宰執百官拜舞慶禮成，樞臣『宣制班庭盡鞠躬，履茲新慶與卿同，臣心歸美將何報，願祝君王壽億穹。』百官班退。『法宮邃密護重簾，跪執牙牌奏解嚴，班捲駕行蓮炬熒，禮容猶自聳觀瞻。』天明，儀仗鹵簿甲騎捲班回麗正門。上登大安輦，左右二御藥侍立，前有教樂所伶工作樂，後有鈞容直及部伍鼓吹後從。上升輦，輦前侍中一員奏升降承旨。『紫壇徹後駕還宮，黃牒前期命侍中。密扈袞衣升降處，輅前承旨示恩隆。』五輅從輦後回麗正門，

上至內門裏降輦，平章宰執百官立班於門下伺候。上登樓臨軒，立金雞竿放赦，如明禋禮同。太皇『垂簾設幄內庭旁，慈母親來看嗣皇，忽奉起居仍問勞，往來互遣貴貂璫。』『欽看回鑾報六宮，內東簾幙舞翔龍。大安輦上瞻天表，熙事圓成尙正容。』

又卷一八《民俗》 杭城風俗，凡百貨賣飲食之人，多是裝飾車蓋擔兒，盤盒器皿新潔精巧，以炫耀人耳目，蓋傚學汴京氣象，及因高宗南渡後，常宣喚買市，所以不敢苟簡，食味亦不敢草率也。且如士農工商諸行百戶衣巾裝著，皆有等差。香鋪人頂帽披背子。質庫掌事，裹巾著皁衫角帶。街市買賣人，各有服色頭巾，各可辨認是何名目人。自淳祐年來，衣冠更易，有一等晚年後生，不體舊規，裹奇巾異服，三五爲羣，鬬美誇麗，殊令人厭見，非復舊時淳樸矣。但杭城人皆篤高誼，若見外方人爲人所欺，衆必爲之救解。或有新搬移來居止之人，則鄰人爭借動事，遺獻湯茶，指引買賣之類，則見睦鄰之義，又率錢物，安排酒食，以爲之賀，謂之『煖房』。朔望茶水往來，至於吉凶等事，不特慶弔之禮不廢，甚者出力與之扶持，亦睦鄰之道，不可不知。

宋・庄綽《雞肋編》卷中 蔡京《太清樓侍宴記》云：『政和二年三月，皇帝制詔，臣京宥官省愆，復官就第。詔以是月八日開後苑，宴太清樓。召臣執中、臣俁、臣偲、臣京、臣紳、臣居厚、臣正夫、臣蒙、臣洵仁、臣居中、臣洵武、臣倓、臣貫，於崇政殿賜坐，命宮人擊鞠，乃由景福殿西序入苑門。詔臣京曰「此睦步至宣和，即言者所謂金柱玉戶者也，厚誣宮禁。其令子攸掖入觀焉。」東入小花徑，南度碧蘆叢，又東入便門，至宣和殿。殿止三楹，几案臺榻，漆以黑，下宇純朱，上棟純緑，飾緣無文采。東西廡各有殿，東曰瓊蘭，西曰凝芳，後曰積翠，南曰瑤林，北洞曰玉宇。後有沼，曰環碧。兩旁有亭，曰臨漪、華渚。沼次有山，殿曰雲華，閣曰太寧。左右躡道以登，中道有亭曰琳霄，次曰會春。閣下有殿曰玉華。玉華之側，有御書榜曰玉洞瓊文之殿。旁有種玉緑雲軒相峙。臣京奏曰：「宣和殿閣亭沼，絜齊清虛，雅素若此，則言者不根，蓋不足卹。」日午，謁者引執中已下入。女童樂四百，靴袍玉帶，列排場下，宮人珠籠巾、玉束帶，秉扇、拂、壺、巾、劒、鉞，持香毬，擁御牀以次立。酒三行，上顧謂群臣曰：「承平無事，君臣同樂，宜略去苛禮，飲食起居，當自便無間。」已而，群臣盡醉。』京又爲《皇帝幸鳴鑾堂記》曰：『宣和元年九月，金芝生道德院。二十日，皇帝自景龍江泛舟由天波溪至鳴鑾堂，淑妃從。臣京朝堂下，移班拜妃，內侍連呼曰「妃答拜」。臣欲謝，內侍掖起，膝不得下。上曰「今歲四幸鳴鑾矣」。臣頓首曰：「昔人三顧，堂成已六幸，千載榮遇。鳴鑾固卑陋，且家素窶無具，願留少頃，使得伸尊奉意。」上曰「爲卿從容。」臣退西廡視庖膳。上爲舉箸屢醻，歡笑如家人，又遣使持碼磄大杯賜酒，遂御西閣，親手調茶分賜左右。妃亦酌。遣使道由臣堂視卧內，嗟其弊惡。步至芝所，上立門屏側，語臣曰：「不御袍帶，不可相見，可去冠服。」臣皇怖曰：「人臣安敢？罪當萬死！」上曰：「既爲姻家，置君臣禮，當叙親。」上親以手持橄欖以賜。時屏內御坐有嬪在側，咫尺不敢望。衆譁曰「妃也」。妃興顧，遽起立。臣附童貫致禮，乃奏乞遣貫爲妃壽。上乃酌酒授貫，妃飲竟。上又酌爲妃酬酒。上調羹，妃剖橙榴，拆芭蕉，分餘甘，遣臣婢竟遺賜，曰：「主上每得四方美味新奇，必賜師相，無頃刻廢忘，諭師相知無忘。」臣懷感歎謝。上又賜酒，命貫酌，曰「可與貫語」。貫爲臣言：「君臣相與，古今無若者。」臣嗚咽嗟惜，因語：「身危，非主上幾不保，如今日大理魏彥純事是也。」貫遽以聞，上駭曰：「御卿若此，小人猶敢爾？昨日聶山對，請窮治彥純，已覺其離間，故罷山尹事。朕豈以一語罪卿？小人以細故羅織耳！」亟索紙，即屏上草詔釋彥純，山出知安州。上又命酒，使貫陪，遂醉，諸孫掖出。』京之叙致靡縷如此。不特欲誇耀於世，又將以恐動言者。然不知皆不足恃爲榮，而適足以爲國家之辱焉。時以其居尙露土木，賜紫羅萬匹，使制帘幕。而京之獻遺，亦數十萬緡。後戶部侍郎王蕃發之，究治皆榷貨務錢也。所謂天波溪者，由景龍門寶籙宮，循城西南以至京第，其子條上書其父，謂『今日恩波，他年禍水』。而小民謠言《十不羨》中『萬乘官家渠底串』者是也。

宋・周密《武林舊事》卷一《慶壽册寶》 壽皇聖孝，冠絕古今，承顏兩宮，以天下養，一時盛事，莫大於慶壽之典，今摭録大略於此。淳熙三年，光堯聖壽七十，預於舊歲冬至加上兩宮尊號，立春日行慶壽禮。至十三年，太上八十，正月元日再舉慶典，其日文武百僚，集大慶殿，各服朝服，用法駕五百三十四人，大樂四十八人架，樂正樂工一百八十八人，

及列儀仗鼓吹於殿門外。上服通天冠，絳紗袍，執大圭，恭行冊寶之禮。鼓吹振作，禮儀使已下，皆導從，上乘輦從至德壽宮，俟太上升御座，宮架樂作，皇帝北向再拜，奏起居，致詞曰：『臣某穆首言，伏惟聖號太上皇帝陛下，壽同天永，德與日新。典冊揚徽，華夷賴慶。』左相宣答曰：『聖號太上皇帝聖旨，皇帝迎陽展采，鏤牒榮親，何幸吾身屢觀盛事。』次皇太子以下稱賀致詞，宣答訖，竝再拜舞蹈，禮畢，次詣太上皇后殿，行禮如前。候解嚴訖，皇帝入宮，進奉禮物，行家人禮，御宴極歡。自皇帝以至羣臣禁衛吏卒，往來皆簪花。後三日，百官拜表稱賀於文德殿，四方萬姓，不遠千里，快覩盛事。都民垂白之老，喜極有至泣下者。楊誠齋詩云：『長樂宮前望翠華，玉皇來賀太皇家。青天白日仍飛雪，錯認東風轉柳花。』『春色何須羯鼓催，君王元日領春回。牡丹芍藥薔薇朵，都向千官帽上開。』任斯菴詩云：『金爵觚棱曉日開，三朝喜氣一時回。聖人先御紅鸞扇，天子龍輿萬騎來。』『霜曉君王出問安，寶香隨輦護朝寒。五雲深處三宮宴，九奏聲中二聖歡。』

又《大禮》　南郊　明堂三歲一郊，頂於元日降詔，以冬至有事於南郊，或用次年元日行事。明堂止於半前降詔，用是歲季秋上辛日。先於五六月內擇日命司漕及修內司修飾郊壇，及絞縛青城齋殿等屋，凡數百閒，悉覆以葦席，護以青布，幷差官兵修築泥路，自太廟至泰禋門，又自嘉會門至麗正門，計九里三百二十步，明堂止自太廟至麗正門皆以潮沙塡築，其平如席，以便五輅之往來。每隊各有歌頭，以綵旗爲號，唱和杵歌等曲，以相兩街，居民各以綵段錢酒爲犒。又命象院教象前導朱旗，以二金三鼓爲節，各有幞頭紫衣蠻奴乘之，手執短鑼，旋轉跪起，悉如人意。市井因競市繪塑小象，以饋遺四方。又以車五乘，壓之以鐵，多至萬斤，與輅輕重適等，以觀疾徐傾側之勢。至前一月進呈，謂之『閃試』。及駕出前一日，縛大綵屋於太廟前，置輅其中，許都人觀瞻。先自前一月以來，次第按試習儀，殆無虛日。郊前十日，執事陪祀等官，竝受誓戒於尚書省。宗室赴太廟受誓戒前三日，百官奏請皇帝致齋於大慶殿。是日上服通天冠，絳紗袍，綉結佩，陞高座，侍中奏請降座，就齋室。次日，車駕詣景靈宮，服衮冕行禮。儀從竝同四孟禮畢駕回，就赴太廟齋殿宿齋。是夕四鼓，上服衮冕，詣祖宗諸室行朝饗之禮。是夜，鹵簿儀仗軍兵於御路兩傍分列，閒以粉盆黃燭，自太廟直至郊壇泰禋門，輝映如晝。宰執親王，貴家巨室，列幕櫛比，皆不遠千里，不憚重費，預定於數月之前，而至期猶有爲有力所奪者。珠翠錦繡，絢爛於二十里閒，雖寸地不容閒也。歌舞遊邀，工藝百物，輻輳爭售，通宵駢闐，至五鼓則爆竹先驅，所至皆滅燈火，蓋清道祓除之義。黎明，上御玉輅，從以四輅，金、象、革、木。導以馴象，千官百司，法駕儀仗，錦繡雜遝，蓋十倍孟饗之數，聲容文物，不可盡述。次第出嘉會門至青城宿齋。明堂則徑入麗正門齋殿齋宿四壁皆三衙諸軍，周廬坐甲，軍幕旌旗，布列前後，傳呼唱號，列燭互巡，往來如織。行宮至暮則嚴更警場，太廟齋宿亦然。鼓角轟振。又有衛士十餘隊，每隊十餘人，互喝云『是與不是？』衆應曰：『是。』又喝云：『是甚人？』衆應曰：『殿前都指揮使某人。』謂之『喝攔』。至三鼓，執事陪祀官竝入，就黃壇排立，萬燈輝耀，燦若列星。凡齎燈皆自爲志號，謂如捧俎官宋刻無『謂』字則畫一人爲捧俎之狀等類。蓋燈多，不容不以此辨認，亦有好奇可笑者。用丑時一刻行事，至期，上服通天冠，絳紗袍，乘輦至大次，禮部侍郎奏中嚴外辨，禮儀使奏請皇帝行事。上服衮冕，步至小次，升自午堦。天步所臨，皆藉以黃羅，謂之『黃道』。中貴一人，以大金合貯片腦迎前撒之。禮儀使前導，殿中監進大圭。至版位，禮直官奏：『有司謹具，請行事。』宮架樂作。自此上進止皆樂作。時壝壇內外，凡數萬衆，皆肅然無譁。天風時送，佩環韶濩之音，眞如九天吹下也。太社令升煙燔牲旨首。上先詣昊天位，次皇地祇，次祖宗位，奠玉，祭酒，讀冊，文武二舞，次亞終獻，禮畢。上詣飲福位，受爵，飲福酒。登歌樂作。禮直官喝『賜胙』，次『送神』，次『望燎』訖，禮儀使奏禮畢。上遠大次，更衣，乘輦還齋宮，百僚追班，賀禮成於端誠殿。黎明，上乘太安輦，從以五輅進發。教坊排立，奏念致語口號訖，樂作，諸軍隊伍，亦次第鼓吹振作，千乘萬騎，如雲奔潮湧，四方萬姓，如鱗次蟻聚，迤邐入麗正門。教坊排立，再奏致語口號，舞畢，降輦小憩，以挨辨嚴，登門肆赦。弁陽老人有詩云：『黃道宮羅瑞腦香，衮龍升降佩鏘鏘。大安輦奏乾安曲，萬點明星簇紫皇。』又曰：『萬騎雲從簇錦圍，內官排辦馬如飛。九重閶闔開清曉，太母登樓望駕歸。』李鶴田詩云：『嚴更頻報夜何其，萬甲聲傳遠近隨。栀子燈前紅炯炯，大安輦上赴壇時。』

郊壇，天盤至地高三丈二尺四寸，通七十二級，分四成，上廣七丈，共十二階，分三十六龕，午階闊一丈，主上升降由此階，其餘各闊五尺。圓壇之上，止設昊天上帝、皇地祇二神位，及太祖、太宗配天。

十六龕案上云『三十六龕』，此云『十六龕』，或有誤。共祀五帝、太乙、感生、北極、北斗，及分祀衆星三百六十位。

儀仗用六千八百八十九人，自太廟排列至青城。

又卷二《燕射》 淳熙元年九月，孝宗幸玉津園講燕射禮，皇太子、宰執、使相、侍從正任，皆從輦至殿門外少駐，教坊進念致語，口號，作樂，出麗正門，由嘉會門至玉津園，賜宴酒三行。上服頭巾窄衣，束帶絲鞾，臨軒。內侍御帶進弓箭，看箭人喝：『看御箭。』教坊樂作，射垛。前排立招箭班應喏。皇帝第二箭射中，皇太子已下各再拜稱賀，進御酒，幷宣勸訖。皇太子及臣僚射弓，第四箭射中。上再射第五箭，宋刻『第三箭』又中的，傳旨不賀。舍人先引皇太子當殿賜窄衣，金束帶；次引射中，臣僚受賜如前。再進御酒，奏樂，用雜劇。次賜宰臣以下十兩銀碗各一隻。上賦七言詩，丞相曾懷已下屬和以進。上乘逍遙輦出天津園，宋刻有『門』字教坊進念口號。至祥曦殿降輦。招箭班者服紫衣幞頭，叉手立於垛前，御箭之來，能以幞頭取勢轉導入的，亦絕伎也。

《公主下降》 南渡以來，公主無及嫁者，獨理宗朝周漢國公主出降慈明太后姪孫楊鎮，禮文頗盛，今摭梗概於此。先是，擇日遣天使宣召駙馬至東華門，引見便殿，賜玉帶鞾笏鞍馬及紅羅百匹，銀器百兩，衣著百匹，聘財銀一萬兩。對御賜筵五盞，用教坊樂。候畢，謝恩訖，乘塗金御仙花鞍轡狻座馬，執絲鞭，張三簷繖，教坊樂部五十人前引還第，謂之『宣繫』。進財物件，竝照《國朝會要》太常寺關報有司辦造。先一月，宣宰執常服繫鞓詣後殿西廊觀看公主房奩：眞珠九翬四鳳冠、褕翟衣一副、眞珠玉佩一副、金革帶一條、玉龍冠、綬玉環、北珠冠花篦環、七寶冠花篦環、眞珠大衣背子、眞珠翠領四時衣服、疊珠嵌寶金器、塗金器、貼金器、出從貼金銀裝轎等錦繡銷金帳幔陳設茵褥地衣步障等物。

其日駙馬常服玉帶，乘馬至和寧門，易冕服，至東華門，用鴈幣玉馬等行親迎禮。用熙寧故事公主戴九翬四鳳冠服，褕翟纏袖，升轎其前。【略】

皇后親送，乘九龍轎子。皇太子乘馬，圍子左右兩重。其後太師判宗正寺榮王、榮王夫人及諸命婦至第，賜御筵九盞。筵畢，皇后、太子先還，公主歸位，行同牢禮。用開寶禮。然後親行盥饋舅姑之禮。開寶通禮。謁見舅姑，用名紙一副，衣一襲，手帕一盒，妝盛藻豆袋銀器三百兩，衣著五百匹。餘親各有差。三朝，公主、駙馬竝入內謝恩，宣賜禮物，賜宴禁中。外庭奉表稱賀。賜宰執、親王、侍從、內職、管軍副都指揮使已上金銀錢勝色子有差。依熙寧式。駙馬家親屬，各等第推恩。【略】

上御集英殿拆號唱進士名，各賜綠襴袍、白簡、黃襯衫。武舉人賜紫羅袍、鍍金帶、牙笏。賜狀元等三人酒食五盞，餘人各賜泡飯。前三名各進謝恩詩一首，皆重戴綠袍絲鞾，駿馬快行，各持敕黃於前。黃旛宋刻『旗』雜沓，多至數十百面，各書詩一句於上。呵殿如雲，皆平日交遊親舊相迓之人，或三學使令齋臧輩。若執事之人，則係帥漕司差，到狀元局祇應。亦有術人相士輩，自銜預定魁選，鼓舞於中。自東華門至期集所，豪家貴邸，競列綵幕縱觀，其有少年未有室家者，亦往往於此擇壻焉。期集所例置局於禮部貢院前，三人主之，於內遴選所長，以充職事。有糾彈、牋表、主管、題名、小錄、掌儀、典客、掌計、掌器、掌膳、掌酒果、監門等。後旬日朝謝。又數日拜黃甲，敘同年，其儀三名設褥於堂上，東西相向，四十已上立於東廊，四十已下立於西廊，皆再拜，拜已，擇榜中年長者一人狀元拜之，復擇少者一人拜狀元。又數日，赴國子監謁謝先聖先師訖，賜聞喜宴於局中。侍從已上及館職皆與知舉官押宴，遂立題名石刻。凡費悉出於官及諸閫饋遺云。

元・熊夢祥《析津志・風俗》 酒槽坊，門首多畫四公子：春申君、孟嘗君、平原君、信陵君。以紅漆闌干護之，上仍蓋巧細升斗，若宮室之狀。兩旁大壁，併畫車馬、騶從、傘仗俱全。又間畫漢鍾離、唐呂洞賓爲門額。正門前起立金字牌，如山子樣，三層，云黃公罏。夏月多載大塊冰，入於大長石槽中，用此消冰之水醞酒，槽中水泥尺深。

幽燕沙漠之地，風起。則沙塵漲天。顯宦有鬼眼睛者，以紱爲之。嵌於眼上。仍以青皂帛繫於頭。上多有黑沙者，日稍出，則高處即乾燥。蓋其沙土橫紋故也。

市民多造茶褐木綿鞋貨與人。西山人多做麻鞋出城貨賣。婦人束足者

亦穿之，仍繫行纏，欲便於登山故也。

立春，太史院奏某日得春，移文赤縣，以是年立春日支干。宛平縣或大興縣，依上年故事塑春牛、勾芒神。比及未立春三日前，太史院、司農司使請都堂宰輔合府正官、司屬官，迎太歲神牛於齊政樓之南，香花燈燭祀如常。立春之日，質明，司農守土正官率赤縣屬官，具公服拜長官，以綵杖擊牛三匝而退。土官大使，送勾芒神入祀。中書、戶部進春牛。上位、儲皇、三宮、宰輔、諸王、省院、臺、部院寺監府。牛制。牛則納音本色闌坐共一亭，案上幷飾以金綵衣帶座，咸以金裝之，仍銷金黃袱蓋於上，綵杖渾金，垂綵結二尺，部官通訖，宰輔二人與入宮次第以進，然後奉有職位者。

清明寒食，官庭於是節最爲富麗。起立綵索鞦韆架，自有戲蹴鞦韆之服。金繡衣襦，香囊結帶，雙雙對蹴。綺筵雜進，珍饌甲於常筵。中貴之家，其樂不減於宮闈。達官貴人，豪華第宅，悉以此爲除祓散懷之樂事。然有無各稱其家道也。

午節，宣徽院進寶扇、綵索、珠花、金羅、酒醴、涼糕、香粽。中正院三后所屬衙門，各有故典儀物，以次進獻。禮部亦然。蓋以此爲大節故耳。

擊球者，今之故典。而我朝演武亦自不廢。常於五月五日、九月九日，太子、諸王於西華門內寬廣地位，上召集各衙萬戶、千戶，但怯薛能擊球者，咸用上等駿馬，繫以雉尾、纓絡，縈綴鏡鈴，狼尾、安答海，裝飾如畫。玄其障泥，以兩肚帶拴束其鞍。先以一馬前馳，擲大皮縫軟毬子於地，羣馬爭驟，各以長藤柄毬杖爭接之。而毬子忽綽在毬棒上，隨馬走如電，而毬子終不墜地。力捷而熟嫻者，以毬子挑剔跳擲於虛空中，而終不離於毬杖。馬走如飛，然後打入球門中者爲勝。當其擊毬之時，盤屈旋轉，倏如流電之過目，觀者動心駭志，英銳之氣奮然。雖耀武者，捷疾無過於是，蓋有賞罰不侔耳。如鎮南王之在揚州也，於是日王宮前列方蓋，太子、妃子左右分坐，與諸王同列。執藝者上馬如前儀，勝者受上賞，罰不勝者，若紗羅畫扇之屬。此王者之擊毬也。其國制如此。

斮柳者於端午日，質明鎮南王於府前張方蓋，與王妃偕坐焉。是時覃王妃同在，諸王妃咸坐，仍各以大紅銷金傘爲蓋，列坐於左；諸王列坐於右。諸王行觴爲節令壽。前列三軍，旗幟森然。武職者咸令斮柳，以柳條去青一尺，插入土中五寸。仍各以手帊繫於柳上，自記其儀。有引馬者先走，萬戶引弓隨之，乃開弓斮柳。斷其白者，則擊鑼鼓爲勝，其賞如前。不勝者亦如前罰之。儀馬疋咸與前飾同，此武將耀武之藝也。

六月進肴蔬果。京都六月內，月日不等，進桃、李、瓜、蓮，俱用紅油漆木架。蔬菜、茄、匏瓠、青瓜、西瓜、甜瓜、葡萄、核桃等，凡果菜新熟者，次第而進。

車駕自四月內幸上都，太史奏某日立秋，乃摘紅葉。涓日張燕，侍臣進紅葉。秋日，三宮太子諸王共慶此會，上亦簪秋葉於帽，張樂大燕，名壓節序。若紫菊開及金蓮開，皆設燕。蓋宮中內外宮府飲宴，必有名目，不妄爲張燕也。

八月一日，與祭太廟官，入中書受誓戒，詣各原廟行祭禮。

八月，灤京太史涓日吉，於中秋前後灑馬妳子。此節宮庭勝賞，有國制。是時紫菊金蓮盛開，則內家行在，俱有思歸之意。

巡山，京都住夏，宰相省院臺官聞上位於某日灑馬妳子，大都住夏，宰輔於是日出西山，謂之巡山。比回，於鎮國寺等處茶飯。

巡倉，省院臺官，比及車駕至第幾納鉢，京城省院臺官出通州，謂之巡倉。蓋有京畿漕運司故耳。回於某處茶飯。

九月車駕還都，初無定制。或在重九節前，或在節後，或在八月。宮中菊節，自有常制。京都街坊市井買賣頓增。駕至大內下馬，大茶飯者浹旬。儲皇還宮之後或九日內不等，涓日令旨中書或左右丞參議參政之屬，於國學開學，以羊若干，酒若干樽，烹宰以燕祭酒、司業、監丞、博士、助教、典籍等官，若或增添，亦在主意。

十月，皇城東華門外，朝廷命武官開射圃，常年國典。

車駕於某日起，省院臺官大聚會於健德門城上。分東西兩班，至麗正門聚會，設大茶飯。謂之巡城會。自此後，則刻日計程迎駕。

罟罟，以大紅羅幔之。胎以竹，涼胎者輕。上等大、次中、次小。用大珠穿結龍鳳樓臺之屬，飾於其前後。復以珠綴長條，綠飾方絃，掩絡其縫。又以小小花朵插帶，又以金纍事件裝嵌，極貴。寶石塔形，在其上。頂有金十字，用安翎筒以帶雞冠尾。出五臺山，今眞定人家養此雞，以取

其尾，甚貴。罟罟後，上插朵朵翎兒，染以五色，如飛扇樣。先帶上紫羅，脫木華以大珠穿成九珠方勝，或疊勝葵花之類，妝飾於上。與耳相聯處安一小紐，以大珠環蓋之，以掩其耳在內。自耳至頤下，光彩眩人。環多是大塔形葫蘆環。或是天生葫蘆，或四珠，或天生茄兒，或一珠。又有速霞眞，以等西蕃納失今爲之。夏則單紅梅花羅，冬以銀鼠表納失，今取其暖而貴重。然後以大長帛御羅手帕重繫於額，像之以紅羅束髮，裳裳然者名罟罟。以金色羅攏髻，上綴大珠者，名脫木華。以紅羅抹額中現花紋者，名速霞眞也。袍多是用大紅織金纏身雲龍，袍間有珠翠雲龍者，有渾然納失失者，有金翠描繡者，有想其於春夏秋冬繡輕重單夾不等，其制極寬闊，袖口窄以紫織金爪，袖口纔五寸許，窄即大，其袖兩腋摺下，有紫羅帶拴合於背。腰上有紫撚繫，但行時有女提袍，此袍謂之禮服。

官大街上作朝南半披屋，或斜或正。於下賣四時生菓、蔬菜，剃頭、卜筭、碓房磨，俱在此下。剃頭者以綵色畫牙齒爲記。碓則望東南偏爲之。咸稱鄉老云，揭碓東南有故事。磨則以土爲貯麵之渠。如菓、菜以荊筐爲之，以代竹。酒以木作長桶盛之擔送，名酒稍。

又有紅漆四方盒。有替者盛諸般菓子，仍以方盤鋪設案上。若官員、士庶、婦人、女子，作往復人情，隨意買送。以此方盤不分遠近送去。此盒可以蔽風沙，幷可收拾，幷遠年之器。又其下者，以荊盤盛於地下，或矮桌零賣，如燒餅之類。復有以土作牆案，貨餅食者。

街市蒸作麪糕。諸蒸餅者，五更早起，以銅鑼敲擊，時而爲之。及有以黃米作棗糕者，多至二、三升米作一團，徐而切破，秤斤兩而賣之。若蒸造者，以長木竿用大木杈撐住，於當街懸掛，花饅頭爲子。小經紀者，以蒲盒就其家市之，上頂於頭上，敲木魚而貨之。

都中顯宦稅碩之家，解庫門首，多以生鐵鑄獅子。左右門外連座，或以白石鑿成，亦如上放頓。若公府月臺上，兩南角亦如上制。

市人多服羊皮禦冬寒，只一重不復添加。比至來年三四月間，多平價賣訖，甫及冬冷時卻又新買，不復問其美惡，多服之。皮袴亦如之，多是帶毛者，然皆窄狹，僅束其腿脛耳。

都中經紀生活匠人等，每至晌午以蒸餅、燒餅、饆餅、軟粘子餅之類爲點心。早晚多便水飯。人家多用木匙，少使筯，仍以大烏盆木杓就地分坐而共食之。菜則生葱、韭、蒜、醬、乾塩之屬。

湛露坊自南而轉北，多是雕刻，押字與造象牙匙筯者，及成造宮馬大紅鞦轡、懸帶、金銀牌面、紅條與貴赤四緒條、士夫青匾條幷諸般線香。有作萬歲藤及諸花樣者，此處最多。

海子，東西南北與樞密院橋一帶人家婦女，率來浣濯衣服、布帛之屬，就石搥洗。

都中橋梁、寺觀，多用西山白石琢鑿闌干、狻猊等獸。青石爲甎，甃砌大方，樣如江南。鏡面甎，光可鑑人。凡橋梁、牐門、壩堰，俱以生鐵鑄作錠子，陷定石縫。

木市街停塌大杈，叉木柱，大小檀椽桷幷舊破麻鞋。凡甎瓦、石灰、青泥、麻刀。眞青泥，不用黑煤調石灰，自是眞青泥。出於西山。其破麻鞋，役人於水中淨洗曬乾，用刀斫爛，搥開葦葦，如麻苧。若驗船做竈泥炕，幷用之。

市中醫小兒者，門首以木刻板作小兒，兒在錦裯中若方相模樣爲標榜。又有穩婆收生之家，門首以大紅紙糊筐大鞋一雙爲記，專治婦人胎前產後以應病證，幷有通血之藥。而生產之家，門懸草圈，上繫以紅帛，則諸人不相往來。

在京衙門，騶卒各有等第。省官織繡團花。校尉、樞密院同御史臺，以青字木牌。省部銀字木牌。大都府皂團領布衫，錫朱字牌。首領者辮髮方簷帽。

都中官員士庶之家，聘女將嫁之明日，家人送女兒入堂中澡浴。男家一應都散湯錢，凡應役者賞有差。男家復把避風盞之類，比及出門，輕者十封，及有剃面錢之類。遲明則出嫁。

西宮後北街，係內家公廨，率是中貴人居止。每家有闍人，非老即小，自朝至暮司職，就收過馬之遺。皇后酒坊前，都是槽坊。各處名望舘，凡櫛不間，於內多有產次。此地別無他經紀。

城中內外經紀之人，每至九月間買牛裝車，往西山窖頭載取煤炭，往來於此。新安及城下貨賣，咸以驢馬負劑筐入市，蓋趁其時。冬月，則冰堅水涸，車牛直抵窖前；及春則冰解，渾河水泛則難行矣。往年官設抽稅，日發煤數百，往來如織。二三月後，以牛載草貨賣。北山又有煤，不

佳。都中人不取，故價廉。

醫獸之家，門首地位上以大木刻作壺瓶狀，長可一丈，以代赭石紅之。通作十二柱，上搭蘆以御羣馬。灌藥之所，門之前畫大馬爲記。

城市人家不祠祖禰，但有喪孝，請僧誦經，喧鼓鈸徹宵。買到棺木，不令入喪家，止於門簷下。候一、二日即舁屍出，就簷下入棺。擡上喪車，即孝子扶轅，親戚友人挽送而出，至門外某寺中。孝子家眷止就寺中少坐，一從喪夫燒毀，寺中規戚飲酒食肉，盡禮而去。燒畢，或收骨而葬於纍纍之側者不一。孝子歸家一哭而止，家中亦不立神主。若望東燒，則以漿水、酒飯望東灑之；望西燒，亦如上法。初一，月半，灑酒飯於黃昏之後。色目大食等，則各從本俗。近年，亦有色目人不丁憂之例。

市人俗禁，人家有喪亡，一應賣烏盆、叫賣諸物，敲打有聲，即來相搏罵，爲之驚尸。又喫飯時，人於隔壁拍打鋪陳，即宣叫，弗令人爲之，名曰咽食。

顯宦之宅外門內，多作皮帽屋，以其似皮帽之制也。（以上引自徐氏鑄學齋抄本析津志。）

又《物産》　金、銀、銅、鐵、錫，畫眉石，同出齋堂。其石燒鍋、銚、盤，雖百年亦不損壞，得名。拳桃、葡萄、御桃貢、御黃子、頻婆、御茄、密黃、黃精、威蕤、杏油、蠟、紙、麻鞋、石灰、乳餅、香貍、野豬、獐麅、獾、章雞、角雞、雉、石雞。

諸菜敍：無菜則曰饉，歲荒則曰饑。饑饉相仍。古人云：咬得菜根，百事可爲！又曰：平生事，百甕韲。又曰：士大夫不可一日不知此味，而菜果可少歟！蓋昔人欲深知此味者，戒口腹便嗜，從心於饕餮爾。是故丹鼎鋤鑊，咸鑄以饕餮獸面，以口吞嚙牛、羊、豬蹄者，深有意焉。特人以學而不察味而玩之，寧不自愧！夫澗芹、沼沚、溪毛，可薦於祖廟，可羞於王公。凡耕田、灌園、沃蔬，大夫士又何嘗廢哉！山殽、野蔌，苜蓿之類，食之寄諸珍味，從可知無擇焉。然種蒔則又各隨其地土之宜，風氣之不同乎？幽燕朔漠，氷雪風霜，固其宜也。而其所種咸異，或採於山澗，或種於田園，初無定止，亦各有時令主之。今采其目見口嘗者與聞而知者，幷書於是，乃作菜志。

白菜、菁薘、甜菜、蔓青、同蒿、葫蘆、蘿蔔紅、白。葫蘆服黃、白。王瓜、茄白、紫、青。充饑，救人數萬計。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷三　嘗疑天地氣化日薄，衆生福緣日減。古者連城之璧，照乘之珠，瑰瑋奇麗之物，不可復得。即如服御，秦伏陶，吉光，阿錫空方之類，亦難經目。以至唐人所重飛刀縷雪之膾，宋所造團龍浮乳之茶，其法悉亡。近則珠池所采，率係沙礫小璣，重銖以上者，即目爲瓌寶。而陶厂所藉蘇摩羅青，其國已告竭久矣。又如無藉氣化，出於人心結撰者，如《花閒》、《草堂》入譜之弦索，《靈樞》、《素難》應手之針灸，魚龍角觝，偃師木鴛之神巧，彈棋、格五、蹴踘之秘戲，其事不復可問，豈從此精奇妙麗，日漸消蝕而不可挽耶？偶閱《道書》，九天先生降王方平宅，書牘遺龍女曰：『汝謫以來，月輪周圍，已減一寸矣。更減一半，汝得復還本處，幸自努力。』方平問故。先生對月屈指曰：『自垂象以來，至黃帝時，減若干；自黃帝至唐堯，又減若干；自唐堯以至三代漸減至今，則愈減矣。減之又減，以至於無，則天地毀。不但是也，即世間聲色滋味，莫不漸減。如人自少至老，精神消損，頃刻不停，亦復如是，人皆不覺。以眞人睹之，若日影過庭，分毫不差耳。』以此說印余所疑，當自了了，不復可置嘆也。

明・顧起元《客座贅語》卷一《風俗》　南都一城之內，民生其間，風尚頓異。自大中橋而東，歷正陽、朝陽二門，迤北至太平門，復折而南至玄津，百川二橋，大內百司庶府之所蟠亘也。其人文，客豐而主嗇，達官健吏日夜馳騖於其間，廣奏其氣，故其小人多尷尬而傲僻。自大中橋而西，繇淮清橋達于三山街、斗門橋以西，至三山門，又北自倉巷至冶城，轉而東至內橋、中正街而止，京兆赤縣之所彈壓也，百貨聚焉。其物力，客多而主少，市魁駔儈千百嘈呀其中，故其小人多攫攘而浮兢。自東水關西達武定橋轉南門，而西至飲虹、上浮二橋，復東折而江寧縣至三坊巷貢院，世胄宦族之所都居也。其人文之在主者多，其物力之在外者侈。游士豪客兢千金裘馬之風，而六院之油檀裙屐，浸淫染於閭閻，膏脣耀首，倣而傚之，至武定橋之東西。嘻，甚矣！故其小人多嬉靡而淫惰。由笪橋而北，自冶城轉北門橋、鼓樓以東，包成賢街而南，至西華門而止，是武弁中涓之所羣萃，太學生徒之所州處也。其人文，主客頗相埒，而物力

番，可以娛樂耳目，羶慕之者，必徙而圖南，非是則株守其處，故其小人多拘狃而劬瘠。北出鼓樓達三牌樓，絡金川、儀鳳、定淮三門而南，至石城，其地多曠土，其人文，主與客幷少，物力之在外者番，民什三而軍什七，服食之供糲與疏者，倍蓰於粱肉執綺，言貌樸僿，城南人常舉以相啁哳，故其小人多悴矹而蹇陋。

上元在鄉地，在城之北與東南，北濱江，東接句容、溧水，其田地多近江與山，境瘠居其半，其民俗多苦瘁，健訟而負氣。江寧在鄉地，在城之南與西，南濱江，西南鄰太平，田地多膏腴，近郊之民，醇謹易使。其在山南橫山、銅井而外，稍不如，而殷實者在在有之。

又卷五《建業風俗記》 王丹丘先生著有《建業風俗記》一卷。其事自冠婚喪祭，以迨飲食衣服；其人自鄉士大夫秀才，以至於市井之猥賤，亡不有紀。大較慕正、嘉以前之龐厚，而傷後之漸以澆薄也。姑舉其數則：如云嘉靖初年，文人墨士，雖不逮先輩，亦少涉獵，聚會之間，言辭彬彬可聽。今或衣巾輩徒誦詩文，而言談之際，無異村巷。又云嘉靖中年以前，猶循禮法，見尊長多執年幼禮。近來蕩然，或與先輩抗衡，甚至有遇尊長乘騎不下者。又云嘉靖初年，市井極僻陋處，多有豐厚俊偉老者，不惟忠厚朴實，且禮貌言動可觀。三四十年來雖通衢亦少見矣。又云嘉靖初，腳夫市口或十字路口數十羣聚，濶邊深網，青布衫袴，青布長手巾，靸鞋，人皆肥壯。人家有大事，一呼而至，至於行禮娶親，俱有青布摺，其人皆有行止。今雖極繁富市口，不過三五黧瘦之人，衣衫藍縷，無舊時景象。又云正德中，士大夫有號者十有四五，雖有號，然多呼字。嘉靖年來，束髮時即有號。末年，奴僕、輿隸、俳優，無不有之。又云嘉靖十年以前，富厚之家，多謹禮法，居室不敢淫，飲食不敢過。後遂肆然無忌，服飾器用，宮室車馬，僭擬不可言。又云正德已前，房屋矮小，廳堂多在後面，或有好事者，畫以羅木，皆朴素渾堅不淫。嘉靖末年，士大夫家不必言，至於百姓有三間客廳費千金者，金碧輝煌，高聳過倍，往往重檐獸脊如官衙然，園囿僭擬公侯。下至勾闌之中，亦多畫屋矣。它多感刺之言，不能具載。噫嘻，先生所見，猶四十年前事也，今則又日異而月不同矣！石城許先生嘗有述懷詩：『若使賈生當此日，不知流涕又如何。』嗟乎，難言哉！

明・劉侗・于奕正《帝京景物略》卷四《城隍廟市》 京師市各時日，朝前市者，大明門之左右，日日市，古居賈是也。燈市者，東華門外，歲燈節，十日市，古賜餔是也。內市者，東華門內，月三日市，今移燈市張矣，猶稱內市也。窮漢市者，正陽橋，日昃市，古販夫販婦之夕市是也。城隍廟市，月朔望，念五日，東弼教坊，西逮廟墀庶，列肆三里。圖籍之曰古今，彝鼎之曰商周，匜鏡之曰秦漢，書畫之曰唐宋，珠寶、象、玉、珍錯、綾錦之曰滇、粵、閩、楚、吳、越者集。夫我列聖，物異弗貴，器奇弗作，然而物力蘊藉，匠作質良，古未有，後不磨，當代已稀重購。故簪、佩、鈎、環之靡者，害者，市無傳也。其壇廟服用之器具則傳，器首宣廟之銅，宣銅鑪其首，鑪之制有辨焉，色有辨焉，欵有辨焉，制所取，宜書室，登几案，入賞鑒，則莫若彝乳鑪之口徑三寸者。其制百摺，彝鑪，乳鑪，戟耳，魚耳，蜓蚑耳，蕉冠，象鼻，獸面，石榴足，橘瓣，香奩，花素，方圓鼎等，上也。角端象頭鬲，判官耳，鷄腿腳扁鑪，翻環，六稜，四方，直腳鑪，漏空桶鑪，竹節，分襠，索耳等，下也。鑄耳者，宣鑪多彷宋窯，中有身耳逼近，施錯無餘地者，乃別鑄耳，磨治釘入，分寸始合也。釘耳多僞，宣鑪鑄耳不稱者，揀去更鑄，十不一存，故僞者但能釘耳也。色種種，彷宋燒斑者，初年色也。尚沿永樂鑪制。蠟茶本色，中年色也。中年愈工，謂燒斑色掩其銅質之精，迺尚本色，用番碾浸擦熏洗爲之。本色愈淡者，末年色也。末年愈顯銅質，着色愈淡。後人評宣鑪色五等，栗色、茄皮包、棠梨色、褐色，而藏經紙色爲最。鎏金色者次本色，爲掩銅質也。鎏腹以下，曰潮祥雲。鎏口以下，曰覆祥雲。鷄皮色者，覆手色，火氣久而成也。跡如鷄皮，拂之實無跡。本色之厄二：嘉隆前有燒斑厄。時尚燒斑，有取本色眞鑪，重加燒斑者。近有磨新厄。過求銅質之露，取本色鑪磨治一新，至有歲一再磨者。欵亦制辨色辨之。陰印陽文，眞書大明宣德年制，字完整，地明潤，與鑪色等舊，非經雕鑿熏造者。後有僞造者，有舊鑪僞欵者，有眞鑪眞欵而釘嵌者。僞造者，有北鑄，嘉靖初之學道，近之施家。施不如學道遠甚，間用宣銅別器改鑄。然宣別器，銅原次於鑪，且小冶罏鑄，氣寒儉無精華。有蘇鑄，有南鑄。蘇蔡家，南甘家。甘不如蔡遠甚，蔡惟魚耳一種可方學道。舊鑪僞欵者，有永樂之燒斑彝，耳多寬索，腹多分襠。景泰、成化間之獅頭彝等。厚赤金作雲鳥片帖鑄之，原款用藥燒景泰年制等字，二者價遜宣鑪，後人僞鑿宣款，以重其價。眞鑪眞欵而釘嵌者，宣呈樣鑪，宣他器欵也。當年監造者，每種成，不敢鑄款，呈上準用，方依款鑄，其制質特精。流傳至後，謂有款易售，取宣別

器款色配者，鑿空嵌入，其縫合在款隅邊際，但從覆手審視，黨有微痕。宣罏惟色不可爲僞，其色黯然，奇光在裏，望之如一柔物，可挼掐然。迫視如膚肉內色，蘊火蒸之，彩爛善變；僞者外光奪目，內質理疏，稿然矣。傳宣廟時內佛殿災，金銀銅像渾而液，因用鑄器，非也。宣廟欲鑄爐，問工，銅何法燎而佳？工奏：煉至六，則現殊光寶色，異恆銅矣。上曰：煉十二。煉十二已，條之，置鐵鋼篩格。赤炭溶之，其清者先滴，則以鑄，存格上者，以作他器。故宣他器，先不極量于銅，後不致養于火，其入賞鑒亞之。次窯器，古曰柴、汝、官、哥、均、定，在我朝，則永、宣、成、弘、正、嘉、隆、萬官窯。首成窯，次宣，次永，次嘉，其正、弘、隆、萬，間有佳者。其時饒土入地未惡，其土骨紫白料法，泓藥水法，底足火法，花青畫彩法，雅既入古，緻又盡今，故懸日無多，而購市重直，傳世永寶焉。永窯之壓手杯，傳用可久，價直甚高。坦口折腰，沙足滑底，外深青花，內變獅毬，毬內篆書永樂年制，細如粒米。鴛鴦心次之，花心次之。近者倣之以蠢厚，約略形似耳。宣窯之祭紅杯盤，渾身者，紅魚者，百果者，發古未有。末西紅寶石，塗泓內燒出，泓上寶紅凸起紫黑者，火候失也。青花茶甌杯，畫龍松梅。酒甌杯，畫人物海獸。朱砂小壺大碗，色紅鮮，白鎖口。竹節滷壺，小壺，匾罐，皆罩蓋者。爐瓶盤碟，敞口花尊，蜜漬桶罐，多五彩者。白壇珓，心有壇字。暗花白茶珓，瓮肚、釜底、綿足，裏有龍鳳暗花，底有大明宣德年制暗款。坐墩等。有漏花填彩，有實花填彩，皆深青地，有藍地填彩，有白地青花，有冰裂紋。各有精者，而以花款，青色，泓光，品次之。他則水注，五彩桃注，石榴注，彩色雙瓜注，雙鴛注，鵝注。筆洗，魚藻洗，葵斑洗，磬口洗，螭洗。兩臺燈架，雀食罐，蟋蟀盆等。成窯之草蟲可口，子母鷄勸杯，人物蓮子酒珓，草蟲小珓，青花酒珓，薄纔如紙。葡萄甌杯，五色，敞口匾肚。齊筋小碟，香合，小罐。皆五彩者。成杯，茶貴于酒，采貴于青，其最者鬬鷄可口，謂之鷄缸。神廟光宗，尚前窯器，成杯一雙，值十萬錢矣。成宣甌杯，俱非所貴。嘉窯，泡杯其最，低小磬口者。花三友者，泡杯之最。水藻次之，靈芝又次之。適用曰壇珓，大中小三號。內字曰茶，爲壇珓最。酒棗湯次之，薑湯又次之，薑湯不恆有。珓色正白如玉斯美。泓嫩則近青，泓不淨則近黃。其青花五彩，二窯制器悉備焉。有三色魚匾珓，磬口、饅心、圓足。紅鉛小花合子等。大如錢，有青花，有紅花。蓋永尚厚，成尚薄，宣青尚淡，嘉青尚濃，成宣用青之漂，去其沉腳，嘉青全用濃者。成青未若宣青，蘇渤泥青也。宣彩未若成彩，淺深入畫也。嘉萬之回青，特爲幽菁。鮮紅土盡絕，色止礬紅，而回青盛作。隆窯之春宮，不入鑒藏，是其別已。其同者，汁水瑩厚如堆脂，汁紋鷄橘也。質料膩實，不易茅蔑也，官窯土骨坯，乾經年，重用車碾，薄上泓水，候乾，數次而厚入骨，最堅。出火口足泓漏者，謂之骨，則碾去，上泓更燒之，故鷄皮橘皮紋起，久用口不茅，身不蔑焉。其發樓眼蟹爪紋者，泓中小疵，反以驗火候之到，亦如宣罏冷熱充補，他鑄無及者。磨弄歲深，火色退淨也。今市所爭購，多當年不中御用者。其有龍文五爪，不落民間，或碾去一爪而亦市之。次漆器，古犀毘，剔紅，戧金，攢犀，螺鈿，市時時有，而國朝可傳則剔紅、填漆、倭漆三者，剔紅宋多金銀爲素，國朝錫木爲胎，永樂中果園廠制。合盤匣不一，合有蕉段、蒸餅、河西、三撞、兩撞等式。蕉段人物爲上，蒸餅花草爲次，盤有圓、方、長、八角、縧環、四角、牡丹瓣等式，匣有長方、四方、二撞、三撞四式。其法朱漆三十六次，鏤以細錦底漆黑光，針刻大明永樂年制字。以比元作者，張成、楊茂。劍鐶香草之式，似爲過之。宣廟青宮時，剔紅等制，原經裁定，立後，廠器終不逮前。工屢被罪，因私購內藏盤合，款而進之，磨去永樂針書細款，刀刻宣德大字，濃金填掩之。故宣款皆永器也。間存永樂原款，則希有矣。填漆，款亦如之，填漆刻成花鳥，彩填稠漆，磨平如畫，久愈新也。其合制貴小，深者，五色靈芝邊。淺者，同文戧金邊。其古色蒼然瑩然，其器傳絕少，故數倍貴于剔紅，故僞者亦多剔紅。倭漆，國初至者，工與宋倭器等。胎輕漆滑，鉛鈐口，金銀片，漆中金屑，砂砂粒粒，無少渾暗。有圓三五七九子合，有方四六九子匣，其小合匣，重止三分，有三撞合，有粉扇筆等匣，有水銚，有角盥，以方長可貯印者貴，香合次之，大可容梳具爲最，然不恆有。中國盡其技者，稱蔣制倭漆，與潘鑄倭銅，然倭用碎金入漆，磨漆金現，其顆屑圓稜，故分明也。蔣用飛金片點，褊薄模糊耳。正統中，楊塤之描漆，汪家之彩漆，設色如畫，用粉入漆，久乃如雪。或曰，眞珠粉也。隆慶中，方信川之堆漆螺蚪，黃平沙之剔紅，人物精采，刀法圓滑，雲南雕法雖細，用漆不堅，刀不藏鋒，稜不磨熟矣。僞剔紅者，用礬朱，或灰，團起，外硃漆二層，曰罩紅也。次紙墨，紙不如舊，墨不如新，宣紙至薄能堅，至厚能膩，箋色古光，文藻精細。有貢箋，有綿料，式如榜紙，大小方幅，可揭至三四張，邊有宣德五年造素箋紙印。後

則有白箋，堅厚如板，兩面研光如玉。有洒金箋，有洒金五色粉箋，有金花五色箋，有五色大簾紙，有磁青紙。堅韌如段素，可用書泥金。宣紙，陳清款爲第一，外則薛濤蜀箋，鏡面高麗箋，松江譚箋，新安倣宋藏經箋等，皆市。墨欲黑，古墨色光如漆，濃不渥沁，淡不脫神，今其法不可得。國朝御用內墨，則宣廟之龍鳳大定，光素大定，青填金填大明宣德年制字，別有朱藍緑等定。外則國初之查文通、龍忠迪、碧天龍氣、水晶宮二種。方正、牛舌墨。蘇眉陽，臥蠶小墨。嘉萬之羅小華、小道士等。汪中山、太極十種，元香太守四種，客卿四種，松滋侯四種。邵青丘，墨上自印小像。青丘子格之、方于魯、青麟髓等，其子封曰義倉篆。程君房、玄元靈氣等，方程墨各有譜。汪仲嘉、梅花圖。吳左千、元淵、髻珠二種。丁南羽父子，一兩可染三萬筆。今之潘嘉客，紫極龍光。潘方凱、開天容。吳名望、紫金霜。吳去塵，不可磨，未曾有等。而市品價尤重者，始方羅，中方程。今兩吳也。羅尚珠寶，增墨之光，亦減墨之黑。羅不如方，宣墨亦太多香料。程尚膠輕，宜南不宜北。程不如方，兩吳質輕烟細，易松以桐，佐桐以脂，烟百兩，油三石，今五石矣。遠烟獨草。今茜染四剖矣。膠用鹿麋，熟而縣之經年矣。夫焰頭蝕熘則白，角以時解，膠則凝釋，若遂能縣之側轂，使輪旋而受烟，法古乾漆，取代膠泥，徐鉉、李廷珪何至殊異哉。有內府扇曰宮扇，帶曰宮帶，香曰宮串。外夷貢者，有烏斯藏佛，有西洋耶穌像，有番幢，有倭扇，有葛巴剌碗。數珠則有頂骨綠，有番燒，有膩紅，有龍充，有鮶角。段帛，有蜀錦，有普魯，有猩猩氈，有多羅絨，有西洋布，有瑣附，有左機等。市之日族族，行而觀者六，貿遷者三，謁乎廟者一。廟建自永樂初，正統中，重修。洪武初，神有封號，曰鑒察司民城隍顯佑公。今稱都城隍之神。歲春秋，祀于有司。二門列十三省城隍，冠笏立侍。廟有石刻北平府三字，字徑尺，半埋土中。

清・沈自南《藝林彙考・棟宇篇》卷六　《紀原》：『王母授黃帝元始眞容，置高觀之上。』觀名始此。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇　竹笋，赫胥氏作木梳，堯以銅爲笋，周文王加珠翠，又名步搖笋。唐高祖作反綰髻。黃帝作几，見李尤銘。舜作五明扇，又作漆器，見《古今注》、《褚遂良傳》。舜造漆器，禹雕其俎。《困學記聞》云出《韓子》。又《徐賢妃傳》云：漆器非延叛之方，桀造之而人叛。少康子興作甲，桀造瓦。見《世本》。蚩尤作戈戟，見《呂氏春秋》。又作劍鎧，見《管子》。鑿齒作楯，見《山海經》。黃帝臣揮於作弓，夷牟作矢，見《世說》。荀卿云：倕作弓。浮游作矢，見《山海經》。少皞生般，是作弓矢。黃帝又作弩，鯀作城郭，禹作宮室，伯益作井。見《世本》及《博物志》。神農作市，伶倫作權度量，胡曹作衣裳，見《呂氏春秋》。太公作九府錢，見《漢書》。神農作耒耜，或云倕作，皇甫陰作樓及犁，見《魏略》。夙沙氏作鹽，帝女儀狄造酒，見《戰國策》。鯀服牛，又作城，相土乘馬，臘作駕，三人皆堯臣。見《世本》。韓哀侯作御，舜造筆，見《博物志》。又曰：蒙恬造筆，蔡倫進紙，堯作圍棋，烏曹作博。見《世本》。齊夷陵王曄作側楸棋局，見馮鑑《續事始》。老子作撜蒲，黃帝作蹴鞠，見《博物志》。劉向作彈棋，見《西京雜志》。曹植作長行局，即雙陸也。見後魏李邵序。漢武帝作藏鉤，晉摯虞尉作四維戲紙局木棋，見李秀賦。周武帝作象戲，見《後周書》。紂作粉，見《博物志》。尹壽作鏡，見《天中記》。岐伯作鼓吹，見蔡邕《初志》。帝俊八子作歌舞，見《山海經》。又云陰康氏作舞。《呂氏春秋》云，舞是陶唐氏作。神農作琴，伏羲作瑟，蒙恬作箏，師延作箜篌，帝嚳作鼓鞞，又云倕作，女媧作簫，見《禮記》。《風俗通》云，舜作簫。《山海經》云，炎帝伯陵作鐘。黃帝作清角，女媧氏作笙簧，隨作竽，女媧氏臣。見《世本》。商辛作塤，蘇成公作篪，見《世本》。漢時邱仲作笛，見《風俗通》。黃帝作釜甑，見《古史》。神農作釜，見《周書》。孟莊子作鋸鑿，見《古史》。夏少康作箕箒，見《古史》。夏昆吾氏作瓦，烏曹氏作甎。俱見《古史》。公輸般作石磴，倕作銚，見《世本》。蚩尤作冶，見《尹子》。黃帝臣雍文作舂，見《世本》。赤冀作杵，見《呂氏春秋》。伏羲作網，見《古史》。詹何作綸鉤及餌，舜作瓦棺，土橛，禹作伺風烏，即相竿，見《古今注》。黃帝作斧鉞，見《輿服志》。黃帝作刀，見《洞冥記》。赫連氏造梳，見《炙轂子》。明太祖見道人作網巾，頒其式於天下。又謝宗可集有《咏網巾》詩，則不始太祖矣。黃帝臣作扉履，見《世本》。舜妹嫘作畫，見《說文》。岐伯作鼓吹，見蔡邕《禮樂志》。陸機賦云，原鼓吹之所始，蓋稟命於軒皇。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一　馬頭皆距府州縣城門一二里或三四

里。馬頭大營例五十丈，皇太后大營例二十五丈。居住船上備帶三丈四方賬房一架，二丈正房圓頂賬房一架，一丈五尺正房賬房一架，耳房賬房一架，於馬頭支蓋，清早拆卸。兵部船例在豹尾鎗後，與軍機一處行走。駐營時將船在布城後角灣住，以便接遞。牛羊船係京城備帶。茶房所用乳牛三十五頭，膳房所用牛三百隻，布棚外皆諸號沙飛馬溜。傳宣接遞用小快船，名『草上飛』。迨上岸時，大船令其先行。恐不能趕到馬頭，另備如意船先在馬頭伺候。今鈔關馬頭御舟，即如意船也。

又　『華祝迎恩』爲八景之一。自高橋起至迎恩亭止，兩岸排列檔子；淮南北三十總商分工派段，恭設香亭，奏樂演戲，迎鑾於此。檔子之法，後背用板牆蒲包，山牆用花瓦，手卷山用堆砌包托，曲折層叠青緑太湖山石，雜以樹木，如松、柳、梧桐、十日紅、綉球、緑竹，分大中小三號，皆通景像生。工頭用綵樓，香亭三間五座，三面飛簷，上鋪各色琉璃竹瓦，龍溝鳳滴。頂中一層，用黄琉璃；綵樓用香瓜銅色竹瓦，或覆孔雀翎，或用稷毛。仰頂滿糊細畫，下鋪樓，覆以各色絨氈。間用落地罩、單地罩、五屏風、插屏、戲屏、寶座、書案、天香几、迎手靠墊。兩旁建綾錦綫絡香襆，案上爐瓶五事；旁用地缸栽像生萬年青、萬壽蟠桃、九熟仙桃，及佛手香橼盤景；架上各色博古器皿書籍。次之香棚，四隅植竹，上覆錦棚，棚上垂各色像生花菓草蟲，間以幡幢傘蓋，多錦緞、紗綾、羽毛、大呢之屬，飾以博古銅玉。中用三層臺、二層臺、平臺、三機四權，中實窻鐵。每出一幹，則生數節，巨細尺度，必與根等。上綴孩童襯衣，紅綾襖袴，絲縧緞鞾，外扮文武戲文，運機而動。通景用音樂鑼鼓，有細吹音樂、吹打十番、粗吹鑼鼓之別，排列至迎恩亭。亭中雲氣往來，或化而爲嘉禾瑞草，變而爲裔雲醴泉。御制詩云：『夾岸排當實厭鬧，殷勤難卻衆誠殫。卻從耕織圖前過，衣食攸關爲喜看。』

清・李光庭《鄉言解頤・物》　盈天地間皆物也。物爲人用，其大者則爲居處、飲食兩端。養疴經年，不耐思索，因取舊日所咏之物爲目，以詩實之。始之以造屋，中之以雜物、骨董，及題畫小詞，終之以開門七事，湊泊成編，較省心力。或曰：『子之詩乃鄉言乎？』余笑曰：『白香山得句，廚下老嫗都解。解大紳曰：「分明是說話，又道我吟詩。」以彼二子且然，況我之未諳格調者乎？不風不雅，半諺半謠，只可附諸鄉言，未敢擬之匡說。』

清・孫詒讓《周禮正義》卷七四　國有六職，百工與居一焉。百工，司空事官之屬。於天地四時之職，亦處其一也。司空，掌營城郭，建都邑，立社稷宗廟，造宮室車服器械，監百工者，唐虞已上曰共工。【疏】『國有六職，百工與居一焉』者，總述百工之事，以發三十工之端也。六職，自天子以下至於庶民，職事有此六等，與小宰六職義異，而與大宰九職其四略同，但增王公士大夫而省園圃、虞衡、藪牧、臣妾、閒民爲異，此通晐尊卑，彼專據任民，義各有所取也。賈疏云：『即下云「或坐而論道」，至「治絲枲以成之」是也。』　注云『百工，司空事官之屬』者，賈疏云：『鄭據本而言。案小宰職云：「六曰冬官，其屬六十，掌邦事。」此百工即其屬六十，言百者，舉大數耳。但爲其篇亡，故六十之官不見，記人以此三十工代之也。』詒讓案：《月令》『季春，命工師令百工』，注云：『工師，司空之屬官也。』又『孟冬命工師效功』，注云：『工師，工官之長也。』是冬官之屬有工師與匠師、梓師同領諸工，而前五官亦或有給事之工，若玉府、典婦功諸職所屬之工者是也。此經三十工并即在官之工，故有明堂、城郭、溝洫、瑞玉、量器諸制，而《梓人》又著梓師監視之法，是其證矣。至此篇本爲紀識工事之專書，不爲補冬官而作，漢時因其與事職相應，取以補闕耳。賈謂記人以三十工代六十官，失之。云『於天地四時之職，亦處其一也』者，賈疏云：『記人本意，以國有六職，據此下文「或坐而論道」已下，百工與居其一。鄭以此爲本。又以天地四時六職，天官冢宰，地官司徒之等官主，百工亦居其一分。』案：賈說是也。鄭言於天地四時之職者，明小宰六職，非此王公士大夫等之六職也。百工處此六職之一，司空則處小宰六職之一，職異而皆以六爲目，故云亦處其一，言亦者，明其事異而可取以相況也。云『司空掌營城郭，建都邑，立社稷宗廟，造宮室、車服、器械，監百工者』者，此并據三十工所掌工事言之。監百工與上營城郭等四事平列，并爲司空所掌。《御覽・職官部》引《環濟要略》云：『冬官司空掌邦事，營城郭都邑，立社稷宗廟，造宮宅器械，監百工。』即本鄭義。賈疏屬下讀，非也。《王制》云：『司空執度度地，居民山川沮澤，時四時，量地遠近，興事任力。』《御覽・職官部》引《尚書大傳》云：『溝擁遏，水爲民害，田廣不墾，則責之司空。』《韓詩外傳》云：『山陵崩陁，川谷不通，五穀不殖，草木不茂，則責之司空。』以上各書所述司空職掌，亦與鄭略同。云『唐虞已上曰共工』者，已，《釋文》作『以』。阮元云：『作「已」非，凡注作「以」。』案：阮校是也。《書・堯典》云：『共工方鳩僝功。』《史記・五帝本紀》集解引鄭彼注云：『共工，水官名。』賈疏云：『按太史公《楚世家》云：「共工作亂，帝使重、黎誅之。」又按：《舜典》云：「帝曰：『疇若予工？』僉曰：『垂才。』帝曰：『俞，咨垂，汝共工。』」是唐虞以上曰共工者也。若然，唐虞以上皆曰共工，堯時暫馬司空。是以《尚書・舜典》：「二十八載後，咨四

岳，欲置百揆。僉曰：『伯禹作司空。』」注云：「初，堯冬官爲共工，舜舉禹治水，堯知有強法，必有成功，改命司空，以官異之。禹登百揆後，更名共工。」是其事也。」詒讓案：《淮南子·天文訓》：『昔者共工與顓頊爭爲帝。』高注云：『共工，官名。伯於虙羲、神農之閒，其後子孫任智刑以強，故與顓頊黃帝之孫爭位。』是堯以前即有共工之官。賈疏敍亦引鄭《書注》云：『禹登百揆之任，捨司空之職，爲共工與虞，故曰垂作共工，益作朕虞。』據此，是鄭意謂改共工爲司空，自堯始也。《史記集解》引馬融《書注》說垂爲共工，云『爲司空，共理百工之事』，亦以共工爲即司空。鄭《大傳注》說亦同。案《堯典》云：『納于百揆，百揆時敍。』馬、鄭諸儒多以爲官名，《書》僞古文《周官》同，與《史記》所載古文說，釋百揆爲百官者異。閻若璩據文十八年《左傳》，云『舜臣堯，舉八凱，使主后土，以揆百事，莫不時序』，證百揆非官名，其說致塙。若然，舜之命禹蓋作司空而總百揆，非登百揆遂捨司空之職也。垂益與禹同命，亦不得謂堯先改共工爲司空，舜後分司空爲共工與虞，鄭《書注》說殊未塙。金鶚謂共工當爲司空之佐，虞爲后稷之佐。以理推驗，金說近是。若然，唐、虞、夏并有司空，《書疏》引馬融云：『咎單爲湯司空。』是殷制亦然，周官沿古名也。或坐而論道，或作而行之，或審曲面埶，以飭五材，以辨民器，或通四方之珍異以資之，或飭力以長地財，或治絲麻以成之。言人德能事業之不同者也。論道，謂謀慮治國之政令也。作，起也。辨猶具也。資，取也，操也。鄭司農云：「審曲面埶，審察五材曲直方面形埶之宜以治之及陰陽之面背是也。《春秋傳》曰：「天生五材，民并用之。」謂金、木、水、火、土也。』故書資作齊。杜子春云：『齊當爲資，讀如冬資絺之資。』玄謂此五材，金、木、皮、玉、土。【疏】『或坐而論道』者，賈疏云：『此六者即上文之六職也。此皆舉其事，下文皆言其人以覆之。』云『或飭力以長地財』者，賈疏云：『飭，勤也。地財，穀物皆是。』案：《大宰》賈疏釋飭材之飭亦爲勤，則賈意飭力與上飭五材義同。尋繹此文『飭材』『飭力』二者義似小異。《說文·力部》云：『飭，致堅也，讀若敕。』飭材之飭，當從先鄭訓爲治，乃致堅引申之義。飭力依賈訓爲勤，則爲敕之叚借，《爾雅·釋詁》云：『敕，勞也。』彼《釋文》『本又作飭』是也。然飭材謂治五材，致極其堅緻，飭力則謂任力，致極其勤勞，二義亦得相通也。互詳《大宰》疏。《呂氏春秋·愼人篇》高注云：『地材，五穀。』亦即此長地財之義。　注云『言人德能事業之不同者也』者，賈疏云：『言人德者，坐而論道是也。言人能者，作而行之是也。言人之事，審曲面埶是也。言人之業，通四方珍異以資之，飭力以長地財，治絲麻以成之，三者是也。』云『論道謂謀慮治固之政令也』者，《說文·言部》云：『論，議也。』《廣雅·釋詁》云：『謀、慮，議也。』是論與謀慮義同。云『作，起也』者，《胥》注同。云『辨猶具也』者，據《特牲饋食禮》注云：『具猶辨也。』案：《說文·刀部》云：『辨，判也。』隸變爲辨，辨本訓判，引申爲辨具之義。俗辨具字別从力作辦，非。云『資取也，操也』者，《說文·貝部》云：『資，貨也。』引申之爲取，亦爲操。《廣雅·釋言》云：『資，操也。』又《釋詁》云：『操、齎，持也。』齎資字亦通。謂商賈取四方珍異之物，齎操居積之，轉售以求利。《周書·大聚篇》云：『商資貴而來，貴物益賤，資貴物，出賤物，以通其器。』是其義也。鄭司農云『審曲面埶，審察五材曲直方面形埶之宜以治之』者，形勢字古通作『埶』。《說文·丮部》云：『埶，種也。』無勢字。《弓人》經注亦竝作『埶』。《爾雅·釋詁》云：『察，審也。』先鄭意蓋以『曲直』『方面』『形埶』平列爲三事，皆當審察之，又以治之訓飭材，治與致堅義亦相成也。《弓人》『凡析幹射遠者用埶』，先鄭注亦云：『埶謂形孰，假令木性自曲，則當反其曲以爲弓，故曰審曲面埶。』與此注同。《文選》張衡《東京賦》『審曲面勢』，薛綜注云：『審，度也，謂審察地形曲直之勢。』《中論·譴交篇》云：『審曲直形勢，飭五材，以別民器，謂之百工。』亦竝同先鄭說。鄭鍔云：『審曲者，審其曲也。面埶者，面其埶也。材有曲直，直者不待審而可知，審其曲者，然後見其理之所在。埶有向背，背者不可向以爲用，面其埶然後順其體之所向。』陳汪云：『面字非物之面，乃人向道之面也。《禮人》「以正王面」，《召誥》云「面稽天若」，皆向之謂也。』案：鄭、陳二說與先鄭異，亦通。《初學記·器物部》引後梁甄玄成《車賦》有『亦面勢而審曲』之語，以面埶與審曲對舉。《文選》潘岳《笙賦》云：審洪纖，面短長。』李注亦引此文，則六朝、唐人已有訓面爲向者，或本賈、馬、干諸家義與？云『及陰陽之面背是也』者，謂面兼含面背之義，亦當審之也。賈疏云：『謂若下文「斬轂之道，必矩其陰陽」，是記其陰陽之面背也。』引《春秋傳》曰『天生五材，民并用之』者，《左》襄二十七年傳，宋子罕語，引以證五材之義。云『謂金木水火土也』者，《左傳》杜注亦用先鄭義。然此經說百工飭材，而有水火，於義未允，故後鄭不從。云『故書資作齊，杜子春云，齊當爲資，讀如冬資絺之資』者，『絺』下宋余本、岳本、附釋音本、巾箱本、舊注疏本并有『綌』字，衍。段玉裁云：『此用聲類改其字，而復說其音讀也。』徐養原云：『《外府》等職齎資通用，《司尊彝》齊齍通用，此經齊資通用，并同音相借也。《周易·旅》「得其資斧」，《釋文》云：「子夏傳及衆家并作齊斧。」此亦資通作齊之一證。』賈疏云：『按《越語》云：「大夫種曰：臣聞之，賈人夏則資皮，冬則資絺，旱則資舟，水則資車，以待乏也。」』詒讓案：韋注云：『資，取也。』與杜、鄭義同。云『玄謂此五材，金木皮玉土』者，後鄭據後經有攻木、攻金、攻皮之工，又有刮摩即玉工，搏埴即土工，明此五材與《左傳》異也。江永云：『五材，後鄭謂金、木、皮、玉、土爲長。水火可制器，不可爲器。金雖可兼玉，而皮革不可遣。《曲禮》六工：土、金、石、木、獸、草。獸即皮也。玉可兼石，木可兼草。』案：江說是也。《大宰》『百工飭化八材』，八材亦即五材，文有詳略。先鄭以八材爲珠、象、玉、石、木、金、

革、羽。後鄭此注以五材爲金、木、皮、玉、土，蓋玉可關珠，革可關象，羽，土可關石也。坐而論道，謂之王公；天子、諸侯。【疏】『坐而論道謂之王公』者，此明六職之人也。注云『天子諸侯』者，《通典・凶禮》引馬融《喪服注》云：『公，諸侯也。』賈疏云：『公，君也。諸侯是南面之君，故知是諸侯也。若然，《尚書》「三公論道經邦，燮理陰陽。」鄭不言者，三公有成文，不言可知。故《夏傳》云：「坐而論道，謂之三公。」通職名，無正官名，是其義也。』阮元云：『注以天子釋王，諸侯釋公也。』案：阮說是也。《北堂書鈔・職官部》引《五經異義》云：『古《周禮》說，天子立三公，曰太師、太傅、太保，無官屬，與王同職，故曰「坐而論道，謂之王公」。』《地官・敍官》『鄉老』注云：『三公者，內與王論道，中參六官之事，外與六鄉之教。』《續漢書・禮儀志》劉注引《月令》盧植注云：『天子之三公，坐而論道，參五職事。』是幷謂公即三公。此注不云者，三公雖爲公，然此云公者，亦兼孤卿言之。天子公孤六卿，多以畿內外諸侯爲之，故釋公爲諸侯也。賈疏所引《書・周官》乃僞古文，鄭不援證，不足爲疑。今本《書鈔》引《異義》古周禮說，『王公』誤作『三公』。賈疏引鄭《尚書大傳・夏傳》注，『三公』又誤作『王公』。案：《古周禮說》，因說三公與王同職，故引此經爲證，則當作『王公』無疑。賈引《書傳》『三公』作『王公』，則又涉正文而誤，今幷據文義改正。作而行之，謂之士大夫；親授其職，居其官也。【疏】注云『親受其職，居其官也』者，賈疏云：『此即設官分職、治職、敎職之等是也。』審曲面埶，以飭五材，以辨民器，謂之百工；五材各有工，言百，衆言之也。【疏】『審曲面埶，以飭五材，以辨民器，謂之百工』者，此即《大宰》九職之『五曰百工飭化八材』也。注云『五材各有工』者，下輪、輿、輈、弓、廬、匠、車、梓、柳、矢、木工也。築、冶、鳧、桌、段、桃、金工也。函、鮑、韗、韋、裘、皮工也。玉、雕、磬，玉工也。陶、瓬，土工也。惟畫績、鍾、筐、慌四工在五材之外。云『言百，衆言之也』者，此經五材之工止三十，明百工者，舉成數衆言之。通四方之珍異以資之，謂之商旅；商旅，販賣之客也。《易》曰：『至日商旅不行。』【疏】『通四方之珍異以資之，謂之商旅』者，珍異謂貨賄，此即《大宰》九職之『六曰商賈，阜通貨賄』也。《賈人》注云：『珍異，四時食物。』與此異。注云『商旅，販賣之客也』者，賈疏云：『按《大宰》九職注：「行曰商，處曰賈。」商旅，賈客也。行商與處賈爲客。此文無賈，直云商旅，故云販賣之客也。』引《易》曰『至日商旅不行』者，《復・象辭》文。引以證商旅之義。《易釋文》引鄭彼注云：『資貨而行曰商；旅，客也。』與此注同。飭力以長地財，謂之農夫；三農受夫田也。【疏】『飭力以長地財，謂之農夫』者，此即《大宰》九職之『一曰三農生九穀』也。注云『三農受夫田也』者，三農，詳《大宰》疏。賈疏云：『《遂人》云：「夫一廛，田百畝。」是三農受夫田也。』治絲麻以成之，謂之婦功。布帛，婦官之事。【疏】『治絲麻以成之，謂之婦功』者，此即《大宰》九職之『七曰嬪婦，化治絲枲』也。《天官・敍官》典婦功、九嬪敎九御亦以婦功，注幷釋婦功爲絲枲，枲即麻也。注云『布帛，婦官之事』者，賈疏云：『鄭云婦官，據典婦功爲婦官。此治絲麻者，婦官所統攝，故言婦官也。』粵無鎛，燕無函，秦無廬，胡無弓、車。此四國者，不置是工也。鎛，田器，《詩》曰『俶乃錢鎛』，又曰『其鎛斯趙』。鄭司農云：『函讀如國君含垢之含。函，鎧也。《孟子》曰：「矢人豈不仁於函人哉！矢人唯恐不傷人，函人唯恐傷人。」盧讀爲纑，謂矛戟柄，竹檳榔，或曰摩鋼之器。胡，今匈奴。【疏】『粵無鎛』者，賈疏云：『粵即今之「越」字也。』杜氏《春秋釋例・土地名》云：『越，會稽山陰縣。』案：今屬浙江紹興府。云『燕無函』者，《土地名》云：『燕，燕國薊縣也。』案：燕都在今順天府大興縣。云『秦無廬』者，《釋文》云：『廬，本或作蘆。』阮元云：『蘆乃蘆之訛。』案：詳後。《土地名》云：『秦國都扶風雍縣也。』案：秦都在今陝西秦州清水縣。注云『此四國不置是工也』者，謂粵無鎛等，皆爲不專置是工也。江永云：『此甚言四國能此者多，雖有若無，非眞謂不置是工，亦非眞謂人皆能作也。注泥。』案：江說是也。賈疏謂無鎛官、函官之等，尤誤。云『鎛，田器』者，後鎛器注亦云：『鎛器，田器錢鎛之屬。』《說文・金部》云：『鎛，一曰田器。』《釋名・釋用器》云：『鏝，亦鋤田器也，鏝，迫也，迫地去草也。』鏝與鎛同。引《詩》云『俶乃錢鎛』，又曰『其鎛斯趙』者，《周頌・良耜》，《臣工》二篇文。引之者，證鎛爲田器。俶，《毛詩》作『序』，傳云：『序，具。錢，銚。鎛，鎒也。』案：俶序字通。趙，《毛詩》作『趙』，傳云：『趙，刺也。』鄭蓋本三家《詩》，故與毛異。鄭司農云『函讀如國君含垢之含』者，《說文・弓部》云：『函，舌也。』隸變作函，又假借爲甲名，亦取含容爲義，故擬其音也。國君含垢，《左》宣十五年傳文。云『函，鎧也』者，《廣雅・釋詁》同。《釋名・釋兵》云：『甲亦曰函，堅重之名也。』名甲爲鎧，漢時語，詳《司甲》疏。引《孟子》者，《公孫丑篇》文，趙注與先鄭同，此引以證甲之名函也。云『廬讀爲纑』者，賈疏云：『纑縷之纑，取細長之義也。』段玉裁云：『《說文・竹部》，「簏，積竹矛戟矜也，从竹盧聲」，引《春秋國語》「侏儒扶簏」。此注纑當作簏。若依纑字，則當云「讀如」不當云「讀爲」矣。《釋文》「廬，本或作簏」，此正用注說易正文也。』案：段說是也。《說文・糸部》云：『纑，布縷也。』與廬器義遠，賈曲爲之說，失之。云『謂矛戟柄，竹檳榔』者，後注亦云『廬矛戟矜秘也』。阮元云：『《釋文》作「竹檳秘也」，此脫「也」字。按《說文・木部》：「檳，積竹杖也。秘，檳也。」』段玉裁云：『攢，聚也。竹檳者，積竹也，合細竹梃爲之，《昌邑王傳》所謂積竹杖。』案：阮、段說是也。賈疏謂檳謂柄之入銎處，非其義。云『或曰摩鋼之器』者，段玉裁云：『此以鋼廬同音爲訓，別一說，非謂矛戟柄也。』丁晏云：『《方言》云：「希，鑠摩也。燕齊摩鋁謂

之希。」即鄭所云摩鋼也。《玉篇・金部》：「鑪，錯也。」鋁同上。《集韻・九御》：鑪、鋁、鋼，引《說文》「錯銅鐵也」，或从呂从閭。《磬氏》先鄭注云：「摩鑪其旁。」《大雅・抑篇》云：「玉之缺者，可摩鑪而平。」即摩鋼也。」詒讓案：《說文・手部》云：「摩，研也。」鑪，鑪之正字，與廬聲近，故或以廬爲摩鑪之器。然摩鋼爲刮摩之事，此後文以廬人屬攻木之工。況廬人本職廬器，自爲矜柲，亦無取摩鋼之義，或說非也。賈疏謂柄須摩鋼令滑，或解得爲一義，亦非。云『胡今匈奴』者，即今內、外蒙古諸部落是也。《御覽・四夷部》引《風俗通》云：「胡者，山戎之別種。胡者，互也，言其被髮左衽，言語贅幣事殊互也。」《史記・匈奴傳》《索隱》引服虔云：「堯時曰葷粥，周曰獫狁，秦曰匈奴。」故鄭云今匈奴。然《山海經・海內南經》、《周書・王會篇》及《伊尹獻令》竝有匈奴，則匈奴之名不自秦漢始矣。粵之無鎛也，非無鎛也，夫人而能爲鎛也；燕之無函也，非無函也，夫人而能爲函也；秦之無廬也，非無廬也，夫人而能爲廬也；胡之無弓車也，非無弓車也，夫人而能爲弓車也。言其丈夫人人皆能作是器，不須國工。粵地塗泥，多草薉，而山出金錫，鑄冶之業，田器尤多。燕近強胡，習作甲冑。秦多細木，善作矜柲。匈奴無屋宅，田獵畜牧，逐水草而居，皆知爲弓車。【疏】注云『言其丈夫人人皆能作是器，不須國工』者，《說文・夫部》云：「夫，丈夫也。」鄭以此夫亦爲丈夫，然其義迂曲，不可從。《釋文》引沈重音扶，此六朝經師之異讀，其義較鄭爲長。王引之云：「夫人猶衆人也。鄭以夫爲丈夫，失之。《孝經疏》引劉瓛曰：「夫猶凡也。」《淮南子・本經篇》高注曰：「夫人，衆人也。」襄八年《左傳》曰「夫人愁痛」，《國語・周語》云「夫人奉利而歸諸上」，杜、韋注曰：「夫人猶人人也。」」案：王說是也。此亦極言能爲者多耳，非謂其人皆能作。《穀梁》成元年傳云：「夫甲非人人之所能爲也。」與此記義不相妨也。云『粵地塗泥，多草薉，而山出金錫，鑄冶之業，田器尤多』者，《釋文》引劉昌宗云：「薉，穢字之異者。」案：詳《蜡氏》疏。《書・禹貢》揚州云：「厥土惟塗泥。」《職方氏》揚州「其利金錫」。越地屬揚州，故鄭云然。云「燕近強胡，習作甲冑」者，《史記・匈奴傳》云：「燕北有東胡山戎。」《漢書・地理志》云：「燕上谷至遼東，地廣民希，數被胡寇。」蓋以戰爲常，故習作甲冑也。云『秦多細木，善作矜柲』者，《方言》云：「戟，其柄自關而西謂之柲，矛，其柄謂之矜。」《說文・矛部》云：「矜，矛柄也。」引申之爲凡長兵柄之通稱，故《廣雅・釋器》云：「矜、柲，柄也。」《漢書・地理志》云：「秦有鄂、杜竹林，南山檀柘，號稱陸海。」天水、隴西山多林木，故云『秦多細木，善作矜柲』也。云『匈奴無屋宅，田獵畜牧，逐水草而居，皆知爲弓車』者，《史記・匈奴傳》云：「其俗，隨畜牧而轉移，逐水草遷徙，無城郭常處，因射獵禽獸馬生業，其長兵則弓矢。」并鄭所據也。知者創物，謂始闢端造器物，若《世本》作者是也。【疏】『知者創物』者，《釋文》云：「創，依字作剏。」案：《說文・井部》云：「剏，造法剏業也，讀若創。」經典皆借創爲之。注云『謂始闢端造器物』者，闢開字同，詳《典瑞》疏。《廣雅・釋詁》云：「創，始也。」《國語・周語》韋注云：「創，造也。」故鄭訓創物爲始闢端造器物。云『若《世本》作者是也』者，謂《世本・作篇》所說造作器物之人，詳《龜人》疏。巧者述之，守之世，謂之工。父子世以相教。【疏】『巧者述之』者，《說文・辵部》云：「述，循也。」謂循故法而增修之。注云『父子世以相教』者，即《大司徒》十二教之『世事』。《國語・齊語》云：「今夫工，羣萃而州處，審其四時，辨其工苦，權節其用，論比協材，旦莫從事，施於四方，以飭其子弟，相語以事，相示以巧，相陳以功，少而習焉，其心安焉，不見異物而遷焉。是故其父兄之教，不肅而成，其子弟之學，不勞而能。夫是故工之子恆爲工。」《荀子・儒效篇》云：「工匠之子，莫不繼事。」即世守之事也。百工之事，皆聖人之作也。事無非聖人所爲也。【疏】注云『事無非聖人所爲也』者。《樂記》云：「作者之謂聖。」《易・繫辭》云：「備物致用，立成器以爲天下利，莫大乎聖人。」即其義也。爍金以爲刃，凝土以爲器，作車以行陸，作舟以行水，此皆聖人之所作也。凝，堅也。故書舟作周，鄭司農云：「周當爲舟。」【疏】「爍金以爲刃」者。《釋文》云：「爍義當作鑠。」案：爍即鑠之俗。《莊子釋文》引崔譔云：「爍，消也。」《說文・金部》云：「鑠，銷金也。」《漢書・藝文志》云「燿金爲刃」，顏注云：「燿與鑠同，謂銷也。」此謂攻金之事。《廣韻・十二庚》引《世本》云：「蚩尤以金作兵器。」云「凝土以爲器」者，謂陶瓬之事。《一切經音義》引《世本》云：「舜始陶。」云「作車以行陸，作舟以行水」者，謂攻木之事。《山海經・海內經》郭注引《世本》云：「奚仲作車，共鼓化狄作舟。」案：《世本》說作器之人，不必皆聖人，經約舉大較言之。注云「凝，堅也」者，凝正字本作「冰」，《說文・冫部》云：「冰，水堅也，重文凝。」俗冰從疑。云「故書舟作周，鄭司農云，周當爲舟」者，段玉裁云：「此古文同音假借字。」惠棟云：「《詩・大東》「舟人之子」，鄭曰：「舟當作周。」《詩》以舟爲周，《考工》以周爲舟，義并通。」案：段說是也。舟周聲類同。《釋名・釋船》云：「舟言周流也。」亦其例。天有時，地有氣，材有美，工有巧，合此四者，然後可以爲良。時，寒溫也。氣，剛柔也。良，善也。【疏】「材有美」者，前經五篇，凡美字并用古字作「媺」，《輈人》經同。惟此及《弓人》作「美」，與字例不合，疑誤。注云「時，寒溫也」者，賈疏云：「謂若《弓人》春液角，夏治筋，秋合三材，冬定體之屬，是依寒溫而作。」云「氣，剛柔也」者，《易・說卦》云：「立地之道曰柔與剛。」《左》昭二十五年傳云，「因地之性」，杜注亦謂高下剛柔之性是也。云「良，善也」者，《玉府》注同。材美工巧，然而不良，則不時、不得地氣也。不時，不得天時。【疏】注云「不時，不得天時」者，

以地氣言地，天時不言天，文有詳略，故申其義。橘踰淮而北爲枳，鸜鵒不踰濟，貉踰汶則死，此地氣然也。鸜鵒，鳥也。《春秋》昭二十五年，『有鸜鵒來巢。』傳曰：『書所無也。』鄭司農云：『不踰濟，無妨於中國有之。貉或爲猼，謂善緣木之猼也。汶水在魯北。』【疏】『橘踰淮而北爲枳』者，此明地氣有所不宜也。《說文・木部》云：『橘，果出江南。枳，木似橘。』《晏子春秋・內篇・襍下》云：『晏子對楚王曰：嬰聞之，橘生淮南則爲橘，生於淮北則爲枳，葉徒相似，其實味不同，所以然者何？水土異也。』《淮南子・原道篇》云：『橘樹之江北則化而爲枳。』竝與此經同。《列子・湯問篇》云：『吳楚之國，有大木焉，其名爲櫾，碧樹而冬生，實丹而味酸，渡淮而北而化爲枳焉。』蓋傳聞之異。淮，青州川，詳《職方氏》疏。云『鸜鵒不踰濟』者，《列子》文同。案：濟當依《職方氏》作『泲』，兗州川，詳彼疏。《釋文》『鸜』作『鸛』，云『徐、劉音權，《公羊傳》同。本又作鸛，《左傳》同』。案：《公羊》昭二十五年，徐疏引此經亦作『鸛』。正字本作『鴝』。鸛，鴝之俗，鸛則叚借字也。詳後。云『貉踰汶則死』者，《列子》文亦同。《釋文》云：『貉，獸名，依字作貊。』案：《說文・豸部》云：『貊，似狐，善睡獸。』經典多借貉爲之。注云『鸜鵒，鳥也』者，《說文・鳥部》云：『鴝，鴝鵒也。』《一切經音義》云：『鴝鵒，似百舌，頭有兩毛角者。』云『《春秋》昭二十五年，有鸜鵒來巢，傳曰，書所無也』者，《左傳》文。鸜，宋余仁仲本、附釋音本、宋注疏本并作『鴝』，與上文不同，疑依《說文》妄改。賈疏云：『《左氏傳》作「鸜鵒」，《公羊傳》作「鸛鵒」，此經注皆作鸜字，與《左氏》同。』阮元云：『《釋文》本作「鸛鵒」，賈疏本作「鸜鵒」。按徐邈、劉昌宗作「鸛」，音權，是此經舊作「鸛鵒」矣。鄭注所引者爲《左氏傳》，則鄭所據《左氏春秋》亦作「鸛」。賈疏本唐石經作「鸛」，爲失其舊。《說文・鳥部》云：「鴝，鴝鵒也，古者鴝鵒不踰泲。」權鴝一語之轉。蓋《攷工記》、《春秋》皆有二本不同，依《說文》別作「鴝」爲是也。』陳壽祺云：『「《左傳音義》：「鸛，嵇康音權，本又作鴝。」《穀梁音義》：「鸜本又作鸛，音灌。」今攷《左氏》、《攷工記》古本亦皆作鸛，音權。觀鄭注引《左氏春秋》，徐邈劉昌宗《周禮音》、嵇康《左傳音》、陸德明《周禮音義》并同，可證其作「鸜」者非古本也。賈所見本不如諸家之善，又不知《左氏》有作「鸛」之本，疏矣。』案：阮、陳說是也。《淮南子・原道訓》字亦作『鴝』，《說文・鳥部》無鸜字而有鸛字，別爲一鳥。鴝鵒之字，經典古本多作鸛者，蓋借鸛爲鴝也。鄭引《左傳》者，證不踰濟，故魯無此鳥。《左傳》杜注云：『此鳥穴居，不在魯界，故云來巢。』鄭司農云『不踰濟，無妨於中國有之』者，此隱駁《春秋》公、穀說也。《公羊春秋》『有鸛鵒來巢』，傳云：『何以書？記異也。何異爾？非中國之禽也。』又《穀梁傳》云：『一有一亡曰有。來者，來中國也。』并以鸛鵒爲非中國之鳥。《玉燭寶典》引《禮稽命徵》說同。賈疏云：『按《異義》：「《公羊》以爲鸛鵒夷狄之鳥，穴居，今來至魯之中國巢居，此權臣欲自下居上之象。《穀梁》亦以爲夷狄之鳥來中國，義與《公羊》同。《左氏》以爲鸜鵒來巢，書所無也。彼注云：『《周禮》曰鸜鵒不踰濟，今踰，宜穴而又巢，故曰書所無也。』許君謹案：從二傳。」後鄭駁之云：「按《春秋》言來者甚多，非皆從夷狄來也。從魯疆外而至則言來。鸜鵒本濟西穴處，今乃踰濟而東，又巢，爲昭公將去魯國。」今先鄭云「不踰濟無妨於中國有之」，與後鄭義同也。』案：賈說是也。鸜鵒即今南方之八哥，北方所無。經云不踰濟者，謂不踰濟而北也。魯在濟東南，嫌未爲踰濟，故《駁異義》謂鸜鵒本濟西穴處，至魯爲踰濟而東，明此經之義可通於《春秋》也。《左傳》孔疏不達斯恉，乃謂鸜鵒北方之鳥，南不踰濟，失之矣。云『貉或爲猼，謂善緣木之猼也』者，《說文・虫部》云：『蝯，善援，禺屬。』《爾雅・釋獸》云：『猱蝯善援。』猼即蝯之俗。《詩・小雅・角弓》箋云：『猱之性善登木。』孔疏引陸璣疏云：『猱，獼猴也。老者爲玃，長臂者爲猼。』徐養原云：『猼貉形聲各別，不相假，故鄭君特釋猼義，以見其不與貉通也。』詒讓案。蝯猱之屬，今南北通有之，不聞其踰汶則死也，或本蓋誤。云『汶水在魯北』者，《漢書・地理志》云：『琅邪郡朱虛東泰山，汶水所出，東至安丘入維。』又泰山郡萊蕪縣云：『《禹貢》汶水所出，西南入泲，桑欽所言。』案：鄭此注云在魯北，則謂入泲之汶也。其水出今山東萊蕪縣，西南流入運河。其出東泰山之水，《水經》謂之東汶水，出今沂水縣沂山，東流至安丘縣入維，與次別。賈疏云：『汶陽田或屬齊，或屬魯，是齊南魯北，故云魯北也。』殷敬順《列子釋文》引此經注云：『先儒相因，以爲魯之汶水，皆大誤也。案《史記》汶與嶓同武巾切，謂汶江也，非音問之「汶」。《山海經》大江出汶山，郭云：「東南逕蜀郡，東北逕巴東、江夏，至廣陵入海。」《韓詩外傳》云「昔者江出於汶山，其原也足以濫觴」是也。又《楚詞》云「隱汶山之清江」，固可明矣。且《列子》與《周禮》通言水土性異，則遷移有傷，故舉四瀆以言之。案：今魯之汶水，闊不踰數十步，源不過二百里，揭厲皆渡，斯須往還，豈狐貉暫遊，生死頓隔矣。《說文》云：「貉，狐類也。」皆生長丘陵旱地，今江邊人云「狐不渡江」，是明踰大水則傷本性，遂致死者也。』案：殷說亦通。貉北方之獸，不踰汶而南，與鸜鵒不踰濟而北正相反。江源出豗山，豗或作汶，故古亦謂江水爲汶水。《戰國策・燕策》云：『蜀地之甲，輕舟浮於汶，乘夏水而下江漢。』《地理志》蜀郡有汶江道。皆以江水爲汶水之證。殷氏以汶爲江，與淮泲皆爲巨瀆，其說不爲無據。毛居正、王應麟亦并從其說，謹附著之以備一義。鄭之刀，宋之斤，魯之削，吳粵之劒，遷乎其地，而弗能爲良，地氣然也。去此地而作之，則不能使良也。【疏】『鄭之刀』者，以下明地各有所宜也。《春秋釋例・土地名》云：『鄭，滎陽宛陵縣西南有新鄭城。』案：鄭都在今河南許州府新鄭縣。《說文・刀部》云：『刀，兵也。』云『宋之斤』者，《土地名》云：『宋，梁國睢陽縣也。』案：宋都在今河南歸德府商丘縣

南。《說文・斤部》云：『斤，斫木也。』《釋名・釋用器》云：『斤，謹也。版廣不可得削，又有節，則用此斤之，所以詳謹令平滅斧跡也。』云『魯之削』者，《土地名》云：『魯，魯國魯縣。』案：魯都在今山東兗州府曲阜縣。削，詳《冶氏》疏。云『吳粵之劒』者，《土地名》云：『吳，吳郡吳縣。』案：今屬江蘇蘇州府。吳粵出金錫，利以爲劒，故《莊子・刻意篇》云『干越之劒』，彼《釋文》引司馬彪云，『干，吳也，吳越出善劒』是也。劒，詳《桃氏》疏。注云『去此地而作之，則不能使良也』者，言移其地之工及所產之材，至他所作之，則不能如其地所作之良也。江永云：『刀斤削劒，必用水淬，遷乎其地而弗能爲良，水性異也。』燕之角，荊之幹，妨胡之笴，吳粵之金、錫，此材之美者也。荊，荊州也。幹，柘也，可以爲弓弩之幹。妨胡，胡子之國，在楚旁。笴，矢幹也。《禹貢》荊州貢櫄幹栝柏及箘簵楛。故書笴爲筍。杜子春云：『妨讀爲焚咸丘之焚，書或爲邠。妨胡，地名也。筍當爲笴，笴讀爲稾，謂箭稾。』【疏】『燕之角，荊之幹』者，角，牛角，與幹爲弓人六材之二。《列子・湯問篇》云：『燕角之弧。』《列女傳・辨通篇》：『晉弓工妻曰：臣夫造此弓，傳以燕牛之角。』《御覽・兵部》引綦母邃注云：『燕角善。』《爾雅・釋地》云：『北方之美者，有幽都之筋角焉。』燕於《職方氏》九州屬幽州。云『妨胡之笴』者，笴，唐石經作『筍』，誤，詳後。云『吳粵之金錫』者，即《職方氏》揚州『其利金錫』，吳（粵）於《職方》屬揚州也。注云『荊，荊州也』者，《職方氏》云『正南曰荊州』是也。云『幹，柘也，可以爲弓弩之幹』者，《說文・木部》云：『榦，築牆耑木也。柘，桑也。』案：幹即榦之隸變。榦本爲楨榦。叚借爲弓材之名。《弓人》云：『凡取幹之道，七柘爲上。』故知幹即爲柘也，詳《弓人》疏。云『妨胡，胡子之國，在楚旁』者，《左》襄二十八年傳『胡子朝于晉』，杜注云：『胡子，楚屬也。』《釋例・土地名》云：『汝陰縣西北有胡城。』案：今安徽潁州府阜陽縣西北有故胡城，即此。又《釋例》附唐人《盟會圖疏》，云『胡在豫州郾城』，則在今河南許州郾城縣，與杜說異，未知孰是。《左傳》胡子國不云妨胡，其說亦未聞。云『笴，矢幹也』者，《矢人》注義同，別於上榦爲弓幹也。引『《禹貢》荊州貢櫄幹栝柏及箘簵楛』者，證幹笴之材出荊楚也。阮元云：『《釋文》楛作枯，云「音戶，《尚書》作楛，音同」。然則今注作楛，爲改同《尚書》，非也。』案：阮說是也。《說文・木部》引《書》亦作『枯』，與陸本合。櫄，今《書》作『杶』，櫄即杶之或體，詳《大宰》疏。簵，今《書》作『篚』，即簵之古文。賈疏云：『按《禹貢》，荊州貢櫄幹栝柏及箘簵楛，三邦底貢。注云：「櫄、幹、栝、柏，四木名。幹，柘幹。箘簵，聆風。楛，木類。周之始，肅愼氏貢楛矢石砮。此州中生聆風與楛者衆多，三國致之。」』云『故書笴爲筍』者，此字形之誤，段玉裁據唐石經改筍爲笴，云：『注中笴字今本皆作「筍」，而唐石經經文作「妨胡之笴」，蓋正依故書，可藉以正注中笴字之誤。「可」與「句」相亂，如《尚書》「盡執拘」，或作「執拘」。《說文》許敔云：「俗謂苟之字止句。」苟水，《續漢書・郡國志》注作「苟水」，皆其類也。』姚文田云：『此注兩笴字，當并作「苟」。《釋文》於《梓人》「爲筍虡」，始云「爲筍，息允反。本又作筍」，而此不發音，爲此注不作筍，以是明之。』案：筍，唐石經作笴，與笴字形聲尤近。段、姚諸家，并據彼謂注兩笴字當作『笴』，徐養原、馮登府校同，其說是也。但石經經文作『笴』，則與《矢人》不合，唐刻例不違鄭，何得破笴爲笴。此經與《儀禮》，凡笴字皆不作笴，足明其非。況字書笴字無古老反之音，《五經文字》笴字注亦止云見《爾雅》，不云見《考工記》，足證陸德明、張參所見經本不作笴。蓋石經笴字雖可藉以正此注之譌文，而正文則自當作笴，彼自是涉注而誤。黃以周云：『唐石經作妨胡之笴，猶《弓人》「謂之參均」作「謂之不參均」，一從故書改，一從司農說，皆石經之失當者也。』杜子春云『妨讀爲焚咸丘之焚』者，焚咸丘，《春秋》桓七年經文。段玉裁改『讀爲』爲『讀如』，云：『妨讀如焚，擬其音耳。』案：段校是也。云『書或爲邠』者，妨邠同聲叚借字。云『妨胡，地名也』者，杜不詳妨胡地所在，胡承珙、陳奐并謂盼即汝墳。《詩・召南・汝墳》毛傳云：『汝，水名也。墳，大防也。』《漢書・地理志》：『汝南郡汝陰，故胡國，莽曰汝墳。』是汝墳即胡地。墳，《說文・土部》作坟，云『大防也』。胡、陳說不爲無徵。但墳爲大防，則非胡地之專名，而《爾雅・釋水》又云『汝爲濆』，郭注亦引《詩》爲釋。《水經・汝水》酈注以濆爲汝水之別，即今郾城之大澮水，與唐人說胡國在郾城者同處。若然，妨或當爲濆之借字。又此經妨或作『邠』，《周書・度邑篇》說武王在殷郊，升汾之阜，以望商邑。汾本亦作『邠』。《史記・周本紀》作『豳』。《續漢・郡國志》襄城有汾丘，即此，其地亦在今許州，與郾城之胡相近。洪頤煊又謂《禹貢》『豳篇』，先鄭云『豳國之地竹』，豳通作邠，其地產竹，或亦可以爲笴。俞樾復據《爾雅・釋地》云『西至邠國』，《說文》作『汃』，云『西極之水』，邠胡蓋西戎國名。以上諸義，於聲類似皆可通，而未能決定，姑并存之，竢學者攷焉。云『筍當爲笴』者，筍，段徐校亦并改爲『笴』。黃以周云：『以《矢人》苟厚及相笴諸文決之也。』云『苛讀爲稾，謂箭稾』者，此正故書笴爲笴，而又讀爲稾也。《矢人》注云：『舒讀爲稾，謂矢幹，古文假借字。』彼故書、今書并作『笴』，故徑讀爲稾。此故書爲『笴』，與稾形聲并遠，故必正其字而後讀爲稾，杜、鄭義同也。黃以周云：『此與《鄉師》膳當爲殿，又讀爲屯，《瞽矇》帝當爲定，又讀爲奠同例。』案：黃說是也。稾，舊本并誤『稟』。惟汪道昆本及監本、黃丕烈校本作『稾』與宋本《釋文》合，今從之。《夏官・敘官》『稟人』先鄭注云：『稾讀爲芻稾之稾，箭幹謂之稾。』足證此注當作稾也。段玉裁云：『笴與稾異部雙聲也。《夏官》注云：「箭幹謂之稾。」蓋禾稾字引申爲矢幹字。《說文》無笴，蓋以幹字稾字包之。』案：段說是也。凡稾稾二字，《釋文》音讀迥異，詳《夏官・敘官》疏。天有時以生，有時以殺，草木有時以

生，有時以死，石有時以泐，水有時以凝，有時以澤，此天時也。言百工之事當審其時也。鄭司農云：『泐當如再扐而後卦之扐，泐謂石解散也。夏時盛暑大熱則然。』【疏】『天有時以生，有時以殺』者，此論天時各有所宜也。殺，下篇《矢人》、《梓人》、《匠人》、《弓人》并作『𣏌』，字例與此不同，未詳。云『水有時以凝，有時以澤』者，《釋文》云：『澤音亦，李音釋。』案：李音是也。澤釋聲類同，古通用。《說文・釆部》云：『釋，解也。』《淮南子・詮言訓》云：『夫水向冬則凝而爲冰，迎春則釋而爲水。』《國語・齊語》說工云『審其四時』，韋注云：『言四時各有所宜，謂死生凝釋之時也。』韋即本此經，亦以澤爲釋，是其證也。注云『言百工之事，當審其時也』者，此泛論天時之殊異，以明工事之亦然。鄭司農云『泐讀如再扐而後卦之扐』者，《易・繫辭》文。卦，今《易》作『掛』，《易釋文》引京氏本作『卦』，即先鄭所據也。段玉裁云：『此擬其音也。』云『泐謂石解散也』者，段玉裁云：『《說文・水部》曰：「泐，水石之理也，從水防。」引《周禮》「石有時而泐」，謂石如其理而解散，猶水之依其理也。防，地理也，從防，會意。』云『夏時盛暑大熱則然』者，《春秋緯露・循天之道篇》云：『陰陽之會，夏合南方，而物動於上爲熱，則焦沙爛石。』蓋夏時暑熱大盛，則日曝氣漲，石爲之泐也。凡攻木之工七，攻金之工六，攻皮之工五，設色之工五，刮摩之工五，搏埴之工二。攻猶治也。搏之言拍也。埴，黏土也。故書七爲『十』，刮作『挩』。鄭司農云：『十當爲七。挩摩之工謂玉工也。挩讀爲刮，其事亦是也。』【疏】『凡攻木之工七』者，以下記六工之凡數也。云『設色之工五』者，《說文・言部》云：『設，施陳也。』言以采色施陳於素物之上。『五』疑當爲『四』，詳後疏。云『搏埴之工二』者，搏，唐石經作『摶』，《釋文》同，誤也。今據宋余仁仲本、建陽本及嘉靖本正。詳後。注云『攻猶治也』者，《瘍醫》注同。《說文・攴部》云：『攻，擊也。』引申爲攻治。《瘍醫》注不云猶者，文略。云『搏之言拍也』者，搏，《釋文》亦作『摶』，云：『李音團，劉音搏。』戴震云：『團音當手旁專，搏音手旁尃，絕然二字，譌溷莫辨。鄭注搏之言拍，取音聲相邇爲訓，拍古音搏各反。《釋名》云：「拍，搏也，手搏其上也。」又云：「搏，博也，四指廣博，亦似擊之也。」據此，定從博音。』阮元云：『按注，則當從劉昌宗音搏。李軌音團，《釋文》、唐石經作「摶」，誤也。』段玉裁云：『《說文・手部》：「搏，索持也。拍，拊也。」是搏之本義不訓拍，故鄭以「之言」通之。』案：戴、阮、段說是也。凡注云某之言某者，多依聲爲訓，若《天官・敍官》注云『膳之言善』、『庖之言苞』，并其例也。此注搏拍聲相近，若作摶，則與拍聲義俱遠，足證其非。《說文・手部》云：『拍，拊也。』拍與拍同。此云摶埴，即《旊人》注所謂拊泥也。賈疏云：『以手拍黏土以爲培，乃燒之。』云『埴，黏土也』者，《說文・土部》同。《草人》『埴壚用豕』，注亦云：『埴壚，黏疏者。』《荀子・性惡篇》云：『故陶人埏埴而爲器。』《莊子・馬蹄篇》云：『陶者曰，我善治埴。』《釋文》引司馬彪云：『埴土可以爲陶器。』云『故書七爲十』者，徐養原云：『七十形相似，《輈人》「軓前十尺」十或作七，與此互誤。又《漢隸字源・孔廟置卒史碑》「元嘉三年三月廿十日」，《袁君碑》「有十國之謀義」，皆作「七」，是漢人每以十爲七。』云『刮作挩』者，段玉裁云：『完聲、昏聲，合音最近。《檀弓》「華而睆」，注云：「說者以睆爲刮節目，字或爲刮。」可相參證。』鄭司農云『十當爲七』者，下文舉攻木之工凡七，故先鄭據以校正。《孟子・滕文公篇》趙注亦云：『《周禮》攻木之工七。』從先鄭讀也。然增輈人則當爲八，此說未審。云『挩摩之工謂玉工也』者，以五工首玉人也。實則五工之中，榔人、矢人治木，雕人治骨角，磬氏治石，不皆玉工，先鄭偏舉一耑爲釋耳。《爾雅・釋器》云：『金謂之鏤，木謂之刻，骨謂之切，象謂之磋，玉謂之琢，石謂之磨。』《一切經音義》引《爾雅》『磨』作『摩』。案：磨即摩之叚字。《釋器》所說六事，約言之通得爲刮摩矣。云『挩讀爲刮，其事亦是也』者，《說文・刀部》云：『刮，掊把也。刷，刮也。』刮刷即掊把引申之義。段玉裁云：『謂刮刷之事。亦正是玉工所爲也。』臧琳云：『《說文・手部》無挩字，惟《刀部》有刜字，云：「剿也，一曰齊也。」二禮當用此字，磨刮節目，正齊之之意。古元完同聲，因誤作睆，或作挩也。』案：臧說亦通。挩俗字，《說文》不收，蓋亦同先鄭讀。攻木之工，輪、輿、弓、廬、匠、車、梓。攻金之工，築、冶、鳧、桌、段、桃。攻皮之工，函、鮑、韗、韋、裘。設色之工，畫、繢、鍾、筐、幠。刮摩之工，玉、榔、雕、矢、磬。搏埴之工，陶、旊。事官之屬六十，此識其五材三十工，略記其事耳。其曰某人者，以其事名官也。其曰某氏者，官有世功，若族有世業，以氏名官者也。廬，矛戟矜柲也《國語》曰『侏儒扶廬』。梓，椁屬也。故書雕或爲舟。鄭司農云：『輪、輿、弓、廬、匠、車、梓，此七者攻木之工，官別名也。《孟子》曰「梓匠輪輿」。鮑讀爲鮑魚之鮑，書或爲鞄，《蒼頡篇》有「鞄瓠」。韗讀爲歷運之運。㡛讀爲芒禹迹之芒。榔讀如巾櫛之櫛。旊讀爲甫始之甫。埴，書或爲植杜子春云：『雕或爲舟者，非也。』玄謂旊讀如放於此乎之放。【疏】『攻木之工，輪、輿、弓、廬、匠、車、梓』者，此約記六等工之細目也。云『攻金之工，築、冶、鳧、桌、段、桃』者，《釋文》云：『桌，古栗字。』案：詳《鬳人》疏。云『攻皮之工，函、鮑、韗、韋、裘』者，《釋文》云：『韗，本或作鞭。』案：韗正字，鞭或體，詳後疏。云『設色之工，畫、繢、鍾、筐、幠』者，嚴可均云：『幠當作幜，《說文》有幜無幠，《五經文字》「幜又作恍，見《周禮》」，則，張所見正本，又作本，皆不从巾。』詒讓案：幜即幜之別體，雖與《說文》不同，然《釋文》及賈疏本并已如是。《五經文字》疑當作『幜又作恍』，張參在陸、賈後，不應未見作幜之本。且若如今石本下字作恍，則是譌文，張氏又不宜絕無辯證矣。云『刮摩之工，玉、榔、雕、矢、磬』者，嚴可均云：『彫作雕，隸

借。《說文》：「彫，琢文也。雕，鷻也。」《隸釋》載《劉寬碑》「疾雕飾」，漢時已通用。下《雕人》，《釋文》「雕本亦作彫」，則本字矣。」云「搏埴之工，陶、旊」者，陶正字當作「匋」。《說文·缶部》云：「匋，瓦器也。古者昆吾作匋。」經典通借陶爲之。《書·梓材》釋文引馬融《書注》云：「治土器曰陶。」旊，從瓦方聲，唐石經譌『旅』，今從宋本及嘉靖本正。陳祥道謂：『經設色之工五，而其實則四；攻木之工七，而其實則八。於輪、輿、弓、廬、匠、車、梓之外，遺輈人；而誤分畫繢爲二。』案：此經各工都數與職事不相應，信如陳說。據上注故書本作『攻木之工十』，先鄭破爲七，則漢時經本已無輈人，不知何以前後絕不檢照，竊所未詳。程瑤田則謂標目無輈人，而云輈人爲輈，恐輿人之誤，蓋從輪輈宜從輿也。案：以輈人兼及任正之圍，後鄭釋以輿軌證之，則程說可通。但去輈人而以畫繢爲一，則止二十九工，於注三十工之數又有所闕。竊疑鄭意畫繢實當分爲二工，故於此五工絕無校議，而《司服》注引繢人職，或當別有畫人，故書并列二工，而與韋裘同闕。今存一經，乃并二工而總記其事，故曰畫繢之事，猶旊人職末亦通舉陶旊之事也。如是，則經文無挩無誤，於義得通。但以闕誤已久，肊說無徵，未敢質也。凡工官名義，并詳本職疏。又《曲禮》說天子六工曰：『土工、金工、石工、木工、獸工、草工，典制六材。』鄭彼注云：『此殷時制也。周則皆屬司空，土工、陶、旊也；金工、築、冶、鳧、桌、段、桃也；石工，玉人、磬人也；木工，輪、輿、弓、廬、匠、車、梓也；獸工，函、鮑、韗、韋、裘也。唯草工職亡，蓋謂作荼苇之器。』案：彼六工無設色，而別有草工，與此異。竊謂荼苇草器，其用甚少，不必專設一工。今攷《說文·艸部》云：『草，草斗，櫟實也。』草爲櫟實正字，其物可染皁，疑染工或可謂之草工，亦即設色之工也。若然，彼六工與此正相符合，儻可備一義與？注云『事官之屬六十』者，據《小宰》六屬文。云『此識其五材三十工，略記其事耳』者，即《鄭目録》所謂前世識其事者記録以備大數者也。凡此三十工，各有所隸之官，如梓人職有梓師，鄉師職有匠師，郎梓匠二工之長。亦有給事它官者，如玉府有工八人，即此玉人；巾車有工百人，即此輪人之等是也。云『其曰某人者，以其事名官也』者，賈疏云：『匠人、梓人、韗人、鮑人之類是也。此等直指其事上爲名也。』《曲禮》孔疏引干寶云：『凡言人者，終其身也。』與鄭略異。云『其曰某氏者，官有世功，若族有世業，以氏名官者也』者，《左》隱八年傳云：『官有世功，則有官族。』杜注云：『謂取其舊官之稱以爲族。』《曲禮》疏引干寶云：『凡言氏者，世其官也。』與鄭說同。賈疏云：『其曰某氏者，其義有二；一者，官有世功，則以官爲氏，若韋氏、裘氏、冶氏之類是也；二者，族有世業，以氏名官，若鳧氏、桌氏之等是也。』案：賈蓋謂鳧桌等職官名，與職事不甚相應者，皆由族有世業，即以族爲官名，鄭意或當如是。然三十工皆當世業，何以惟九工以氏名官，鄭說不甚通。竊謂此經諸工，亦皆隨事立名，與五官官名，同無定例，不必強爲之說，詳《天官·敘官》疏。云「廬，矛戟矜秘也」者，《說文·矛部》云：『矜，矛柄也。』詳前疏。引《國語》曰『侏儒扶廬』者，廬，舊本作『盧』，與今本《國語》同，今從明刻注疏本正。此《晉語》胥臣對文公語，韋注云：『扶，緣也。盧，矛戟之柲，緣之以爲戲。』盧，《王制》孔疏引《國語》亦作『廬』，又引舊注云：『廬，戟柄也。』《說文·竹部》引《晉語》又作『簏』。簏正字，廬盧并同聲段借字。云「梓，榎屬也」者，《釋文》云：『榎字或作櫃。』案：《爾雅·釋木》云：『槐小葉曰榎。』郭注云：『槐當爲楸，楸細葉者爲榎。』又云『椅梓』，注云『即楸』。《說文·木部》云：『梓，楸也。櫃，楸也。』櫃與榎字同，故鄭以梓爲榎屬。《釋木》別有『楒山榎』，則又榎之別種。云『故書雕或爲舟』者，段玉裁云：『雕從周聲，故古文假借舟爲之，此亦上文「舟」作「周」之類也。以學者不能通，故皆從今書。』鄭司農云『輪、輿、弓、廬、匠、車、梓，此七者攻木之工，官別名也』者，舉此以見三十工，皆爲司空屬官之工也。引《孟子》曰『梓匠輪輿』者，《滕文公篇》文，證木工有此諸名。云『鮑讀爲鮑魚之鮑』者，《邊人》有臊鮑魚鱐。段玉裁云：『「讀爲」當作「讀如」，謂其音同也。』案：段校是也。云『書或爲鞄』者，謂故書或本也。《鮑人》本職注義同。段玉裁云：『鞄正字，鮑同音假借字。《說文·革部》曰：「鞄，柔革工也，從革包聲，讀若朴。《周禮》曰『柔皮之工鮑氏』，鞄即鮑也。」許所據《周禮》字亦從魚。《史記·宋世家》：「昭公弟鮑革，賢而下士。」此取攻皮之事爲名也。』詒讓案：《墨子·節用中篇》云『輪車鞁匏』，匏亦鞄之同聲假借字。又《非儒篇》云『鮑函車匠』，則與此經字同。云『《蒼頡篇》有鞄靬者，證攻皮字當從鞄爲正也。舊本『靬』譌『尳』，宋余本、附釋音本、注疏本并作『靬』，與《釋文》合，今從之。正字當作『犮』，《說文·犮部》云：『犮，柔韋也，從北、皮省、夐省。』此下隸變從『允』，亦譌。賈疏云：『按《漢·藝文志》，《蒼頡》有七章，秦丞相李斯所作。《鞄靬》是其一篇，內有治皮之事，故引爲證也。』段玉裁云：『《蒼頡篇》有「鞄靬」者，謂其篇內有此二字。』云『韗讀爲歷運之運』者，段玉裁云：『此「讀爲」當作「讀如」，其音同耳。《說文·革部》曰：「韗，攻皮治鼓工也，從革軍聲，讀若運，或從韋作韗。」案本職曰「韗書或作鞄」，而《說文》云「韗或作韗」，《革部》無鞄字，蓋與司農所據異。』案：段校亦是也。《祭統》云：『煇者，甲吏之賤者也。』注云：『煇，《周禮》作韗，謂韗磔皮革之官也。』韗、煇、運，聲類并同。韗字又作韗，《墨子·節用篇》『韗匏』，王念孫謂韗即韗之音轉是也。云『慌讀爲芒芒禹迹之芒』者，賈疏云：『襄四年《左氏傳》，魏絳請和諸戎，云：「芒芒禹迹，畫爲九州，經啟九道。」引之者，亦取音同耳。』段玉裁云：『「讀爲」當作「讀如」，《說文·巾部》曰：「幌，設色之工，治絲練者，讀若荒。」』案：段校是也。芒荒聲類同。云『榔讀如巾櫛之櫛』者，段玉裁云：『謂其音同也。榔字《說文》不載，蓋古文櫛字，節亦即聲也。』云

『旗讀爲甫始之甫』者，段玉裁云：『「讀爲」當作「讀如」，旗從瓦方聲，方與甫雖雙聲而不同部，故鄭君易之。』案：段校亦是也。云『埔書或爲植』者，段玉裁云：『此同音假借也。』徐養原云：『埔即徐州土赤埔之埔，亦作殖，說詳《弓人》。或亦通作植，《儀禮・鄉飲記》「五臘」，今文或作植是也。臘即埔也。《禹貢》「赤埴」，鄭作「戠」，見《釋文》。』杜子春云『雕或爲舟者非也』者，杜定從今書作雕，故庾故書之非，使學者無疑也。云『玄謂旗讀如放於此乎之放』者，賈疏云：『隱二年「無駭入極」，《公羊傳》曰「疾始滅也，始滅放於此乎」是也。』案：放，何本《公羊傳》作『昉』。隱五年傳『始僭諸公，昉於此乎』，《隸釋》載漢石經『昉』作『放』。昉俗字，《說文》所無，當從賈引作放爲正。鄭《詩譜敍》亦云『詩之道放於此乎』，何本不足據。鄭言此者，亦以聲兼義。《曲禮》孔疏云：『旗取放法之名也。』段玉裁云：『《說文・瓦部》云：「旗，周家搏埴之工也。讀若抵破之抵。」抵破二字疑即「放於」之誤。』有虞氏上陶，夏后氏上匠，殷人上梓，周人上輿。官各有所尊，王者相變也。舜至質，貴陶器，甒大瓦棺是也。禹治洪水，民降丘宅土，卑宮室，盡力乎溝洫而尊匠。湯放桀，疾禮樂之壞而尊梓。武王誅紂，疾上下失其服飾而尊輿。【疏】『周人上輿』者，王宗涑云：『自此至「登下以爲節」，乃輪輿軸車四職之總敍。』注云『官各有所尊，王者相變也』者，《廣雅・釋詁》云：『尚，上也。尊、尚，高也。』尚上義同。王者受命，必易器械，故制器之官所尊尚亦異也。云『舜至質，貴陶器』者，賈疏云：『按《禮記・表記》云：「虞夏之文，不勝其質；殷周之質，不勝其文。」謂上代質，後代文，若以文質再而復而言，則虞又當質，故云至質。瓦器又至質，故《禮記・郊特牲》云「器用陶匏」。是祭天地之器，則陶器爲質也。以代當質，故用質器也。』云『甒大瓦棺是也』者，《禮器》云『君尊瓦甒』，孔疏謂即《燕禮》『公尊瓦大』是也。《明堂位》云『泰，有虞氏之尊也』。注云：『泰用瓦。』彼《釋文》『泰』作『大』，字通。《司尊彝》謂之大尊，詳彼疏。《檀弓》云『有虞氏瓦棺』，注云：『有虞氏上陶。』《御覽・禮儀部》引譙周《古史考》云：『舜作瓦棺。』甒大瓦棺幷虞制，故鄭引以證上陶之法。云『禹治洪水，民降丘宅土，卑宮室，盡力乎溝洫而尊匠』者，『降丘宅土』，《書・禹貢》文。『禹卑宮室，而盡力乎溝洫』，《論語・泰伯篇》文。明匠掌爲宮室溝洫，故夏上之也。云『湯放桀，疾禮樂之壞而尊梓』者，王宗涑云：『梓人所爲筍虡，樂器也；匠人爲溝洫，禮器也。』云『武王誅紂，疾上下失其服飾而尊輿』者，賈疏云：『紂之無道，臣下化之，無尊卑之差，失其服飾。但車服者，顯尊卑之差，故周公制禮，尊上於輿也。』故一器而工聚焉者，車爲多。周所上也。【疏】『故一器而工聚焉者，車爲多』者，《說文・車部》云：『車，輿輪之總名也。夏后時，奚仲所造。』此冢上而論上輿之法。賈疏云：『謂有輪人、輿人、車人，就職中仍有軸人，是一器工聚者車最多於餘官也。』詒讓案：工謂工官也。《左》定元年傳云：『薛之皇祖奚仲居薛，以爲夏車正。』是夏時已有掌車之官，但工不如周之備。《呂氏春秋・君守篇》云：『今之爲車者，數官而後成。』《淮南子・主術訓》云：『故古之爲車也，漆者不畫，鑿者不斲，工無二伎，士不兼官，各守其職，不得相姦。』幷與此經義同。注云『周所上也』者，謂以一代所尚，故其制特詳也。車有六等之數：車有天地之象，人在其中焉。六等之數，法《易》之三材六畫。【疏】注云『車有天地之象，人在其中焉』者，即後文『軫方象地，蓋圜象天』是也。云『六等之數，法《易》之三材六畫』者，賈疏云：『《易・說卦》云：「立天之道曰陰與陽，立地之道曰柔與剛，立人之道曰仁與義。兼三材而兩之，故《易》六畫而成卦。」兼三材者，天有陰陽，地有柔剛，人有仁義。三材六畫，一材兼二畫，故車之六等法之也。』案三材，材，《詩・（鄘）〔衛〕風・伯（也）〔兮〕》也孔疏引作『才』，與《易・說卦》合，當從之。賈《士冠禮》疏引鄭《易注》云：『三才，天地人之道。六畫，畫六爻。』此疏即本鄭彼注義。車軫四尺，謂之一等；戈柲六尺有六寸，既建而迤，崇於軫四尺，謂之二等；人長八尺，崇於戈四尺，謂之三等；殳長尋有四尺，崇於人四尺，謂之四等；車戟常，崇於殳四尺，謂之五等；酋矛常有四尺，崇於戟四尺，謂之六等。此所謂兵車也。軫，輿後橫木。崇，高也。八尺曰尋，倍尋曰常。殳長丈二。戈、殳、戟、矛皆插車軺。鄭司農云：『迤讀爲「倚移從風」之移，謂著戈於車邪倚也。酋發聲，直謂矛。』【疏】『車軫四尺』者，由軫厚加軓轐崇數計之，文具於後。云『戈柲六尺有六寸，既建而迤崇於軫四尺』者，『迤』下，《鮑人》注引有『之』字，未知孰是。《釋文》云：『崇，本亦作古密字。』案：《漢書・郊祀志》顏注亦云：『密，古崇字。』然此即崇形聲上下互易，非古今字也。《說文・山部》崇重文無密。於，前經五篇幷用古字作『于』，此記上下篇幷作『於』，疑經記字例本不同，鄭、賈各仍其舊，非傳寫之誤也。後不備校。建而迤者，鄭《大射儀》注云：『建猶樹也。』戈柲長六尺六寸，迤建高於軫四尺，則減於直建者二尺六寸也。注云『此所謂兵車也』者，即《車僕》之五戎車，王及軍將以下至卒兩所乘皆是也。《少儀》云：『乘兵車，出先刃，入後刃。』亦據建兵言之。賈疏云：『此六等，軫一人之外，兵有四等。此謂前驅車所建，故《詩》云「伯也執殳，爲王前驅」，彼注引此文爲證，明此是前驅所建可知。』案：賈說非也。此四等兵所建，自是兵車之通法，《詩箋》引證執殳耳，非謂建兵專屬前驅車也。其平時乘車雖不建兵，然亦建戈盾，故《司戈盾》云『軍旅會同，建乘車之戈盾』。但無矛戟殳等，故乘車六尺有六寸，加軫轐亦得爲四尺，而不得備此六等也。云『軫輿後橫木』者，《輿人》注及《說文・車部》、《國語・晉語》韋注、《方言》郭注幷略同。而鄭後章『加軫與轐』注又云輿也，義與此小異。徐養原云：『軫之本義，專指車後橫木，以其爲輿之本，言輿者多舉以言之，故輿牀及兩旁通謂之軫矣。《說文》云：「軓，車軾前也。」鄭注

《輈人》云：「軓謂輿下三面之材，輢式之所封。」然則輿之兩旁，或因乎前面，通謂之軓；或因乎後面，通謂之軫，本無定名。惟前軓後軫，則不可互易。《小戎》疏謂車前有軫，謬矣。記軫凡五見，其別有三：六分其廣，以一爲之軫圍，輿後橫木也；加軫與轐，軫方象地輿也；五分軫閒，弓長庇軫，兩旁也。」江永云：「軫本車後橫木之名，《輿人》六分車廣，以其一爲之軫圍是也。及其載於轐上，則通輿下四面皆可謂之軫。此言加軫與轐，後言弓長四尺謂之庇軫，又言軫方象地是也。猶之式本有其木，而隧前三分之二之處亦得通謂之式也。」鄭珍云：「輿後橫木名軫，本以紾轉爲稱。《小雅》、《方言》并云軫謂之枕，《釋名》亦以軫爲枕。以枕是薦首之物，車由此登，即以此爲首，名枕止取首意，亦緣與軫同聲。《毛詩》謂之收者，是指輿下四方，故得以深淺言，名收，蓋取收固車箱意。軫自是輿後橫木專名，軓自是輿下三面材專名。軫名可通於軓，軓名不可通於軫。以輿下輿後高度如一，故可以軫包之。軓者範輿，軫固不範輿也。康成注軫凡三處，此云「軫，輿後橫木」者，著其主名也。四面高同，言專處餘可見矣；下「加軫與轐」云「軫，輿也」者，以經通言四面也；《輿人》「軫圍」云「軫，輿後橫」者，以軫軓異圍，經所明是後橫者之度，其軓圍在《輿人》，故宜別言之也。」案：徐、鄭說是也。云「崇，高也」者，《爾雅·釋詁》文。後注及《瓶人》、《梓人》、《匠人》注并同。云「八尺曰尋，倍尋曰常」者，《廬人》注同。《說文·寸部》云：「度人之兩臂爲尋，八尺也。」《小爾雅·廣度》云：「四尺謂之仞，倍仞謂之尋，尋，舒兩肱也，倍尋謂之常。」案：《小雅》說仞四尺，誤，其尋常度數，則與此同。車戟長二尋，故《說文·戈部》引《周禮》戟長丈六尺。《吳子·圖國篇》云「爲長戟二丈四尺，短戟一丈二尺」，竝與此不合。《釋名·釋兵》云：「車戟曰常，長丈六尺，車上所持也。八尺曰尋，倍尋曰常，故稱常也。」則本此經而失其義，蓋劉氏之謬也。云「殳長丈二」者，尋八尺，尋有四尺則丈二尺也。殳制詳《司戈盾》疏。云「戈殳戟矛皆插車軺」者，插，葉鈔宋本《釋文》作「捷」。案：捷與插古通用。《士冠禮》「捷柶興」，《釋文》「捷本作插」，是其證。《廬人》注亦云「晉矜所捷也」，《釋文》本是也。《釋文》云：「軺，車傍也。」義本《說文》。賈疏云：「皆當以鐵圍範，邪置於軺之上下，乃插而建之。容出先刃入後刃言之，一則邪向前，一則邪向後，乃可得也。」戴震云：「車輪外設扃，戈殳戟矛所建。」程瑤田云：「四兵之插車軺也，惟戈迤之，其餘殳戟矛三兵，竝直建不迤。」鄭珍云：「軺，《說文》云「車傍也」，則注云插車軺者，正謂插車之兩旁耳，自是插於外闌。以《詩》詠二矛例之，知四兵左右皆有矣。繹賈氏意，似是以軺爲輿板，其鐵圍當釘在板上。以其說推之，四兵宜上下各有兩圍始固，又須有向後向前，則輿一面有十六，將鐵圍布滿兩箱，絕無是理。案：經文計四兵崇數，惟戈是柲之迤高，殳戟矛皆直量其柲之實高。若都是斜建，其長短雖不齊，而斜之距，宜上下如一，乃彼此不相拒礙。柲六尺六寸者，斜之則高止四尺，以此數差之，至酋矛，止得崇一丈二尺，皆不得如經所云。程以戈獨迤之，餘皆直插，先刃後刃亦止戈乃如是，其說確矣。」又云：「車箱外三面皆有闌。三面材，自軓以外，尚寬四寸六分者，所以爲置闌地也。古人臨戎所需一切，皆宜在其左右。而隧前一分，爲人所憑立；隧後二分，又登降無常，如衛蒯聵九上九下，鄭丘緩有險必下。推可見皆不容置物其中，觸礙手足，故必於輿外爲闌焉，兵器旗物以插闌上，金鼓諸具庋在闌中，然後可進可戰，非徒孑然一箱也。記文不及之者，以非車正，橫直諸度皆可仿輢式消息之。其制以柱承平板，牽以橫木，交於輢式之梁柱，板上穿孔置軓下，釘鐵圍篾，以受插者，式外如式之長，輢外如輢之長，其名曰扃。《西京賦》「旗不脫扃」，薛綜注：「扃，關也。謂建旗車上，有關制之，令不動搖曰扃，每門解下之。今此門高，不復脫扃。」其說此制甚明。然則《左傳》宣十二年，「晉人以廣隊不能進，楚人惎之脫扃，少進，馬還，又惎之拔旆投衡，乃出」，可知是旆插於扃，楚人初教之脫去，晉人不從，迨復教，乃拔脫而投之耳。《正義》謂脫者是闌木，殊誤。服君《左傳注》：「扃，橫木校輪閒。」蓋以扃指左右闌，爲旆插其上。若其稱「一曰車前橫木也」，是服前舊說爲指前闌建旆，與服異，要可證左右前三面闌木皆扃也。此較輪閒之闌，戈殳戟矛建焉，所需諸物庋焉。」又云：「車箱後面空虛，兩柱上宜牽以一橫木，其輢始固，今既以人由此登下，不可以一橫礙之。則兩輢壁立，高過五尺，車行時必有戰抌不安之勢，又可以鐵圍範邪置輢之上下，插旗物兵器以益危之，如賈疏之說邪？故於理勢不能固之於內者，可以闌，使相抉相倚，固之於外。」案：兵車闌扃之制，當如子尹所定，王宗涑、黃以周說略同。黃又擄《漢書·成帝紀》顏注云「校謂以木自相貫穿爲闌校」，證服說之校，亦近是。古兵車、乘車輢外咸有闌扃，亦謂之關，《墨子·貴義篇》云「子墨子南遊使衛，關中載書甚多」是也。兵車以四等兵環建扃閒，《呂氏春秋·悔過篇》載秦師過周，袀服回建，即謂是也。兵惟戈迤建，餘兵皆正建，程說得之。莊存與說同。《文選》張衡《東京賦》云「立戈迤戛」，戛與戟同。張賦與此正相反，文人屬辭，不爲典要也。鄭司農云「迤讀爲倚移從風之移」者，《弓人》先鄭讀同。倚移從風，賈疏謂出司馬相如《上林賦》。案：今本《史記》本傳，「倚移」作「旖旎」，《漢書》作「猗柅」，《文選》作「猗狔」，并與鄭、賈所見本異。段玉裁云：「《說文》：『迤，衺行也。』戈邪倚，作『迤』是正字，與《上林賦》『倚移』之移音義同。倚移，今《史記·上林賦》作旖旎，《說文》於禾曰倚移，於旗曰旖施，於木曰檹施，皆謂阿那也。」詒讓案：迤移聲近，字義略同。《玉藻》「手足毋移」，注云：「移之言靡迤也。」彼以靡迤釋移，與先鄭讀迤爲移可以互證。云「謂著戈於車，邪倚也」者，程瑤田云：「戈之迤也，非向前，即向後。蓋六尺六寸之戈，迤之爲四尺，用股弦求句法，得句迤出者五尺二寸五分弱。若左右橫迤，加以車廣，其得丈有七尺，必遮塞道塗矣。」鄭珍云：「古戈制，刃卻柲端，橫貫柲鑿，則柲

端即盡其長，故其崇止以柲計。車上所以斜插者，以其長止六尺六寸，若直插，則比人低一尺餘，其援胡正當肩臂之閒，射御指揮，不無觸礙，故斜插之。若矛戟高出人上，迥不相干，距須斜插乎？其插之之所，余思外闌扃木，廣亦無幾，其上不能差互爲孔，使邪正之柲得相交過。程氏以股弦求句，得句之迤出者五尺二寸五分弱，計當在後軫前軓外。而直扃內處各釘一鐵圍箍，令斜向，與凡四鐵箍，皆足容戈鐏，先刃則插之軫，後刃則插之軓。如此則輿深四尺四寸，加軫廣四寸一分，軓外廣四寸六分，戈自鐵箍斜出闌之連較橫木傍扃內，以至高軫四尺之處，柲端略直軓軫之盡，比式雖高七寸，而以援胡向下，轡出柲之上尚高，不至妨其磬控，亦不至登降相妨，於理勢庶有合乎？」云「酋發聲，直謂矛」者，《說文・矛部》云：「矛，酋矛也，建於兵車，長二丈。」《毛詩・秦風・無衣》傳云「矛長二丈」，是經典單稱矛者，即酋矛也。《廬人》「六建」及《司兵》注說車五兵，竝有夷矛。此無之者，夷矛不常用，故此唯舉酋矛之度。鄭《廬人》注以酋夷爲長短名，與先鄭異，詳《廬人》疏。又案：酋矛夷矛幷一刃直刺。《書・顧命》孔傳云：「惠，三隅矛。」孔疏引鄭注云：「殺矍，蓋今三鋒矛。」《詩・秦風・小戎》毛傳云：「厹矛，三隅矛也。」彼諸矛幷矛之別制，與兵車常建之酋矛、夷矛不同也。車謂之六等之數。申言數也。【疏】注云「申言數也」者，賈疏云：「申，重也。」凡察車之道，必自載於地者始也，是故察車自輪始。先視輪也。自，從也。【疏】「凡察車之道，必自載於地者始也」者，王宗涑云：「此節敍記以輪人爲首之故，兼小車任載車言。」阮元云：「車者，輪輿軸之總名，而其用莫先於輪，是故察車自輪始。《說文》曰：「有輻曰輪，無輻曰軲。」是輪又爲輻轂之總名矣。」注云「先視輪也」者，《文選・西京賦》薛綜注云：「察，視也。」《輪人》規、萬、縣、水、量、權六事，皆言眡，即察輪之義。云「自，從也」者，《爾雅・釋詁》云：「從，自也。」凡察車之道，欲其樸屬而微至。不樸屬，無以爲完久也；不微至，無以爲戚速也。樸屬，猶附著堅固貌也。齊人有名疾爲戚者。《春秋傳》曰：「蓋以操之爲已戚矣。」速，疾也。書或作「數」。鄭司農云：「樸讀如子南僕之僕。微至，謂輪至地者少，言其圜甚，著地者微耳。著地者微則易轉，故不微至無以爲戚數。」【疏】「凡察車之道，欲其樸屬而微至」者，此即謂察輪也。賈疏云：「此以下云車有善惡、高下、大小之宜。」程瑤田云：「輪人三材不失職，是最重者專在於牙，故曰「察車之道欲其樸屬而微至」。樸屬通謂三材，而微至則專重乎牙也。」注云「樸屬猶附著堅固貌也」者，《詩・大雅・棫樸》鄭箋云：「相樸屬而生。」《爾雅・釋木》「樸樕者」，郭注云：「樸屬叢生者爲樕。」《方言》云「撲，聚也」，郭注云：「撲屬，叢相著貌。」案：《方言》之撲，段玉裁改爲《說文木部》「樸棗」之樸，云「樸樸二同，皆謂積密」是也。蓋樸屬、戚速，皆疊韻連語。《士冠禮》鄭注云：「屬猶著也。」云「齊人有名疾爲戚者，《春秋傳》曰，蓋以操之爲已戚矣」者，賈疏云：「按《公羊傳》，莊公三十年冬，齊人伐山戎。傳云：「此齊侯也。其稱人何？貶。曷爲貶？司馬子曰：蓋以操之爲已蹙矣。」注云：「操，迫也。已，甚也。蹙，痛也。」鄭氏以蹙爲疾，與何休別。」阮元云：「賈疏引《公羊傳》作「蹙」，戚正蹙俗。」案：今本《公羊傳》亦作「蹙」，明注疏本竝改戚爲「蹙」，則非。段玉裁云：「引《公羊傳》者，以證齊言。」云「速，疾也」者，《爾雅・釋詁》文。《弓人》先鄭注義同。云「書或作數」者，丁晏云：「《曾子問》「不知其已之遲數」，注「數讀爲速」。《樂記》「衛音趨數煩志」，注「趨數讀爲促速，聲之誤也」。《祭義》「其行也趨趨以數」，注「數之言速也」。又《漢書・賈誼傳》「淹速之度」，《史記》作「淹數」，徐廣曰「數，速也」。」云「鄭司農云，樸讀爲子南僕之僕」者，賈疏云：「哀二年《左氏傳》云：「初，衛侯游于郊，子南僕。」引之者，取音同也。」王宗涑云：「《詩・既醉》「景命有僕」，毛傳云：「僕，附也。」樸僕聲同義近，故先鄭讀爲僕，而後鄭訓爲附著也。」云「微至謂輪至地者少，言其圜甚，著地者微耳」者，《祭義》注云：「微猶少也。」此據《輪人》云：「進而眡之，欲其微至也，無所取之，取諸圜也。」故知微至專屬輪至地言之。云「著地者微則易轉，故不微至，無以爲戚數」者，先鄭從或本作「數」，此亦明圜甚則利轉之義。輪已崇，則人不能登也；輪已庳，則於馬終古登陁也。已，大也，甚也。崇，高也。齊人之言終古猶言常也。陁，阪也。輪庳則難引。【疏】「輪已崇則人不能登也」者，賈疏云：「輪已崇，則過六尺六寸，軫即過四尺，大高，故人不能登也。」云「輪已庳，則於馬終古登陁也」者，陁，《釋文》作「陁」非。《說文・广部》云：「庳，一曰屋卑。」通言之，輪卑亦得稱庳。賈疏云：「輪已庳則無六尺六寸，軫即無四尺，大下，則馬難引，常似上阪也。」注云「已，大也，甚也」者，皆引申之義。鄭《檀弓》注云：「已猶太也。」又云：「已猶甚也。」云「崇，高也」者，前注同。云「齊人之言終古猶言常也」者，此鄭據漢時方言釋之。《文選・吳都賦》劉逵注云：「終古猶永古也。」案：《楚辭・離騷》、《九歌》、《九章》幷有終古之語，則不獨齊人有此語矣。云「陁，阪也」者，《毗人》注同。《爾雅・釋地》云：「陂者曰阪。」郭注云：「陂陀不平。」案：陀即陁之俗。《說文・自部》云：「陁，小崵也。」凡山小崵者，必陂陀亥下，故因之阪之陂陀者，亦謂之陁。俗分別爲二音，故《釋文》載劉昌宗音黨何反，李軌音他，幷失之。惟徐邈音丈爾反，不誤。云「輪庳則難引」者，王宗涑云：「輪庳則壓馬重，常若登陁然。」故兵車之輪六尺有六寸；田車之輪六尺有三寸，乘車之輪六尺有六寸。此以馬大小爲節也。兵車，革路也。田車，木路也。乘車，玉路、金路、象路也。兵車、乘車駕國馬，田車駕田馬。【疏】「故兵車之輪六尺有六寸，田車之輪六尺有三寸」者，鄭珍云：「後文輪輿諸事俱不著尺寸，先出三車輪崇，明根數也。」王宗涑云：「置六尺六寸、六尺三寸兩輪，以六觚率推之，兵車、乘車輪周丈九尺八寸，

田車輪周丈八尺九寸。以密率推之，兵車、乘車輪周二丈零七寸三分四釐五豪一秒一忽，田車輪周丈九尺七寸九分二釐零三秒三忽。此輪周當依密率算。如依六觚率算，則於輪崇之度必皆有所不足。」詒讓案：此經及鄭注所算圓周、圓徑，并據六觚率，與《九章算術・方田篇》圓田率同。法數雖疏，然古法本如是。圜率自祖沖之以來，所推益密，非先秦、兩漢人所得聞也。今於圜率周徑相求，并首列古法，以明經注之本義；而附著密率，以窮法數之微焉。注云「此以馬大小爲節也」者，《軨人》注云：「國馬高八尺，田馬七尺。」故此兵車、田車亦視馬之大小，爲輪高下之節度也。云「兵車革路也，田車木路也，乘車玉路金路象路也」者，賈疏云：「皆據《巾車》而言也。」云「兵車乘車駕國馬，田車駕田馬」者，《校人》六馬，種馬、戎馬、齊馬、道馬、田馬、駑馬，注云：「玉路駕種馬，戎路駕戎馬，金路駕齊馬，象路駕道馬，田路駕田馬。」下《軨人》「國馬之軨」，注「國馬謂種馬、戎馬、齊馬、道馬」。故此亦云「兵車乘車駕國馬」也。《軨人》三軨，又有駑馬之軨。阮元云：「記不言駑馬輪崇，然軨深既以七寸遞減，輪數亦必以三寸遞減，駑馬輪崇當六尺也。」案：依阮說，則駑馬輪崇與《車人》柏車同度與？六尺有六寸之輪，軹崇三尺有三寸也，加軫與轐焉四尺也。人長八尺，登下以爲節。此車之高者也。軫，輿也。鄭司農云：「軹，車也。轐讀爲旆僕之僕，謂伏兔也。」玄謂軹，轂末也。此軫與轐并七寸，田車又宜減焉。乘車之軌廣，取數於此。軌廣八尺，旁出輿亦七寸也。【疏】「六尺有六寸之輪，軹崇三尺有三寸也」者，軹得輪全度之半也。賈疏云：「此經論軫崇四尺，不高不下之節。上云『兵車乘車輪高六尺六寸』，軹是軸頭，處輪之中央，故崇三尺有三寸。」云「加軫與轐焉四尺也」者，以軫轐加軹崇之和數也。云「人長八尺，登下以爲節」者，據中人之度。《御覽・人事部》引《春秋元命苞》云：「陰極于八，故人旁八，幹長八尺。」經意以人長八尺，取其半爲輿軫之高度，則無不能登之患也。注云「此車之高者也」者，賈疏云：「對田車是車之下者也。」云「軫，輿也」者，以此軫加轐軹之上，明通輿下四面材言之，不徒指後軫也，詳前疏。鄭司農云「軹，車也」者，車、車之隸變。《說文・車部》云：「車，車軸端也。」《大馭》杜注云：「軹謂兩轄也。」轄即車之或體，詳《大馭》疏。程瑤田云：「軹崇當輪崇之半，其數取節於軸圍之半徑，由是平出而達軸末，謂之車，是軹崇處也。」云「轐讀爲旆僕之僕」者，旆僕未詳。段玉裁云：「僕當作撲。《廣韻》：『撲，拂箸也。』漢人多用旆爲穜。穜撲者，以穜坋物，如今婦人之粉拍，『讀爲』當作『讓如』。」案：段說亦通。云「謂伏兔也」者，即《軨人》兔圍之兔也。戴震云：「伏兔謂之轐。《易・小畜》九三「輿脫輻」，《大畜》九二「輿脫輹」，《大（莊）〔壯〕》九四「壯于大輿之輹」。《說文》：「轐，車伏兔也。輹，車軸縛也。」《釋名》：「屐，似人屐也。又曰伏兔，在軸上，似之也。又曰輹，輹，伏也，伏於軸上也。」按轐下有革以縛於軸，今《易・小畜》作輻，蓋傳寫者誤。」阮元云：「轐在輿底，而銜於軸上。其居軸上之高，當與軨圜徑同。至其兩旁，則作半規形，與軸相合，而更有二長足，少鍥其軸而夾鉤之，使軸不轉，鉤軸後又有革以固之。輿底有轐，則不至與軸脫離矣。」案：戴阮兩家說伏兔形制是也。伏兔承輿下而加軸上，其正中與軨當兔圍徑同。其前後作半規形下銜軸者，鄭珍謂亦徑二寸二分，其說甚塙。蓋其所銜者，正切軸半徑而止，則伏兔中方徑雖止三寸六分，其銜軸處則橢方徑五寸八分，兼得軸半徑之度。故此經亦止以軫轐加軹下半徑，而不必再計軹上半徑之度也。轐與輹略同。《易・小畜》孔疏引《子夏傳》云：「輹，車屐也。」《易釋文》引鄭《易注》云「伏菟」。《左》僖十五年傳云：「車脫其輹。」孔疏引「子夏《易傳》云：「輹，車下伏兔也。」今人謂之車屐，形如伏兔，以繩縛於軸，因名縛也」。《廣雅・釋器》云：「轐、輹，伏兔也。」是轐輹同爲伏兔之名。然以《易》言大輿之輹攷之，蓋輹爲大車之伏兔，轐爲駟馬車之伏兔，其用不同也。詳《車人》疏。云「玄謂軹，轂末也」者，即《輪人》賢軹之軹，謂轂末小穿也。鄭意軸末轂末并有軹稱，此言軹崇，取轂末半徑，求之即得，不必如先鄭說別取軸末半徑也。李惇云：「車上之軹，一名而三物。其一爲車較之直木，橫木，《輿人》云「參分較圍去一以爲轙圍」是也。其一爲車軸之末出轂外者，《輪人》云「六尺六寸之輪，軹崇三尺有三寸」，又云「弓長六尺，謂之庇軹」，《大馭》云「右祭兩軹」，又《大行人》云「公立當軹」是也。其一爲轂內之小穿，《輸人》云「五分其轂之長，去一以爲賢，去三以爲軹」是也。車闌之轙及轂穿之軹，注無異說，惟軸末之軹，後鄭頗有異說。軹崇三尺有三寸，先鄭云「軹，車也」，後鄭云「轂，末也」，不從先鄭。然以軹崇而言，則軸在轂中，其徑圍小，六尺六寸之輪，可於軸末取半；若轂末，則其徑圍廣，其崇當不止三尺三寸矣。且云加軫與轐焉，轐在軸上，軫在轐上，其當指軸無疑。若轂末，則既不在軫下，且與轐迥不相涉矣。」案：李說是也。軸貫轂中，軸末半徑與轂小穿半徑高度雖同，而以轐所加言之，則軸末之訓與經文尤爲密合，後鄭之說自不如先鄭之切也。云「此軫與轐并七寸」者，以四尺減三尺三寸，餘七寸，爲并軫轐厚之度。江永云：「加軫與轐之數，軫方徑二寸七分有半，自軸心上至軫面，總高七寸。轂入輿下，左右軓在轂上須稍高，容轂轉，故軸上必有轐庢之。轐之圍徑無正文。《軨人》當兔之圍，居軨長十之一，方徑三寸六分。軨亦在輿下庢輿者，則兔圍與當兔等可知。軸半徑二寸二分，加轐方徑三寸六分，其高五寸八分。以密率算，轂半徑五寸一分弱，中閒距軓七分強，可容轂轉。以五寸八分加後軫出轐上者約一寸二分，總高七寸也。輿板之厚，上與軫平，亦以一寸二分爲率。後軫在輿下者，餘一寸五分半，軨踵爲缺曲以承之。算加軫與轐之七寸，當從軨算起。蓋軨在軸上必當輿底相切，而兩旁伏兔亦必與軨齊平，故知軨之當兔圍必與兔圍等大。後不言兔圍者，因軨以見也。」又云：「轐有二，設之蓋在軓內八寸閒，以轂入輿下者亦七寸也。轐當

連于輿，有兩木鉗軸，如今制軜之鉗軸，亦當如轐之制與？』案：伏兔圍徑之度，當與《軜人》當兔之度同，江說是也。至江氏說軫高，依《輿人》注『兵車軫圍尺一寸』，以正方之徑求之，得二寸七分五釐，加伏兔六寸三分半，再加以軸半徑二寸二分，則爲八寸五分半。較之記文七寸之度，贏一寸五分半，故江氏必謂後軫入輿下者餘一寸五分半，乃適與贏高相消，而正合七寸之度也。鄭珍則謂軫圍橢方，云：『通考車制，知軫軓異圍。軫廣當四寸一分，軓廣當五寸八分，厚皆一寸四分。令四面上下齊平，故曰「軫方象地」，非正等方而後軫獨下於軓一寸五分半也。其軸踵蓋平承軫下，有直木關固之，亦非爲缺曲。若爲缺曲，踵即不輿軫後齊。兔圍固與當兔等大，方徑皆三寸六分，而幷須除鉤心入底板之數，則高當約三寸二分。軸半徑二寸二分，是約率；以密率算，止二寸一分。今於輪半崇三尺三寸之上，加軸半徑二寸一分，轐高三寸二分，軫厚一寸四分，於七寸尚少三分。據《說文》：「轐，伏兔下革也。」知兔下有革爲藉，不令木與木相摩，當兔下應亦不異，則革厚約三分，添成高七寸。爲軫崇四尺，軫轐中閒空三分強，於轂半徑五寸三分強，入軓下者，仍得容轉也。設伏兔處，江氏以轂入輿下七寸推之，云當在軓內八寸閒。余計宜距軓內二寸二分設之也。』案：子尹說較江尤密，但其所定軫軓異圍及伏兔鉤入底版之數，經注幷無見文，未敢偏持一義，今兩存以資參攷。凡車制度數，經有明文者，幷以經爲正。注說閒有微差，近儒攷正，義據塙鑿者，亦詳著之。至經注幷無文，後人以意推定者，衆說紛迕，難以質正。且根數一差，則全車度數幷隨之遷易，黍黍之較，舛馳千里。今博採諸家，略存一二，不悉論也。云『田車又宜減焉』者，《軜人》注云『田車加軫與轐五寸半』，又云『輪軜與軫轐之減率寸半』是也。賈疏云：『田車軫崇三尺一寸半，減乘車寸半，加軫與轐爲五寸半也。』云『乘車之軌廣，取數於此，軌廣八尺，旁出輿亦七寸也』者，《匠人》注云：『乘車六尺六寸，旁加七寸，凡八尺，是爲轍廣。旁加七寸者，輻內三寸半，輻廣三寸半，綆三分寸之二，金轄之閒三分寸之一。』賈疏云：『車輿六尺有六寸。軌廣謂轍廣。轍八尺，則車輿外出輿兩相各七寸，取於軫轐七寸之數，故云取數於此也。』案：詳《匠人》疏。

飲食總部

綜論

釋名

宋・任廣《書叙指南》卷九《筵宴集會醉》 讌集曰戲集蕭穎士。夜會曰宵宴。《選・月賦》。合錢爲會曰醵。《貨殖》。賚物往爲會曰挾膳提醪。禹錫。上已飲曰修禊事。王羲之。又曰祓某。前衛后。某地名。又曰祓除。上注孟康云。又曰祓禊。上注。上廢下系。預筵曰齒筵。《文粹・西都賦》。同宴會曰共駢筵。《選》十一。又曰接殷勤之歡。司馬遷。又曰得爲密坐。曹植。酒令曰觴政。《說苑》。飲無餘滴曰舉白。《選》十二。巡盞曰正爵。《禮》。令人盡酒曰使之釂。《史・游俠》。釂子妙反。伏中飲曰以避一時之暑。《典略》。飲了曰酒竟後。《高紀》。飲多曰羽觴無算。王融。流杯曰浮杯。潘《閒居賦》。長宴集曰朝歌暮絃。《阿房宮賦》。用歌樂曰以娛密坐。《選》。宴集陪奉曰酒所叅言。義山。與客飲曰與張飲盡歡。高開道。又曰取酒張坐飲。曹參。飲席録事曰司過之吏。吳孫皓。又曰司正。郅鄱。又曰酒吏。劉章。大會曰高會倡樂。鄭太。宴集恨日短曰情盤景遽。顏延年。惜會散曰此會難又。韓子。滿會曰巿筵。顏延年。罰人酒曰舉觥。郅鄱。飲罰酒曰敬奉觥。上。醉飽曰飽鮮醉醲。孫樵。飲罷曰舍爵而去。文下九。微醉曰有酒所。董賢。太醉曰霑醉。陳遵。又曰沈頓。阮嗣宗。醉狂曰跳梁頓仆。陳遵。自言只事飲曰略多自醉。劉孝儀書。常飲盡曰每覆蝦椀。上。醉怒曰酌。趙充國。酌，酗字。醉曰中聖人。《魏志》。即醉曰徑醉。淳于髡。逃席曰醉亡酒。高五王。又曰私出。《左定》。在坐醉睡曰於坐被酒睡伏。劉寬。醉酒多言曰舌出。《外傳》。野飲坐草曰班草。陳留父老。常宴集曰娛酒不廢。《楚辭》宋玉。樂飲曰酎飲盡歡。上。自罰酒曰舉觴自罰。《列子》四。流杯讌曰引池分席。顏延年。宴宗族曰糾宗綏族。平子《南都》。會闌曰合尊促席。太沖《蜀都》。人樂飲曰里讌巷飲。太沖《吳都》。徹曉宴曰窮夜爲日。《七命》。暇日宴遊曰餘日怡蕩。傅毅。宴樂之歡曰娛神遺老。上。又曰永年之術。上。密宴曰華堂曲宴。嵇康《琴賦》。會欲散曰酒酣徒擾。潘岳。悔醉曰但恨多謬誤。淵明。便醉曰忽復已醉。上。就醉曰期在必醉。上。會賓曰促席命友。簡文《筆賦》。又曰銜觴置酒。上。上壽曰千金萬年之壽。上。宴杯曰需觴。李白。讌集之樂曰洗慮延歡。歐陽詹。侍筵宴曰奉笏瓊筵。謝暉。劇飲樂意曰捉盃笑語。梁元帝詩。作賀轉官會曰徵賀遷之會。潘炎。與人極飲曰與閉戶轟飲。呂才。節折下酒物曰宴有折俎。《左・宣》。便可食。令持酒往飲人曰攝飲。《左・成》。勸酒語曰勸勵之辭。《孔叢子》。會上旋殺物狀曰偃轉柸宴間。董卓。

又《庖厨食饌滋味》 移厨等往曰以具往。《左・襄》。下酒曰鱠鯉蠵蝦。《選》。蠵，子兗反。又音攜。又曰濡鼈炮羔。宋玉《招魂》。盛饌曰炊金饌玉。駱賓王。又曰海陸脩鼎。沈亞之。最珍食曰熊蹯豹胎。《後西羌論》。嘉饌曰口爽之饌。《七命》。家之奇食曰家珍。《外傳》。稱嘉饌曰可以娛腸。曹植《七啓》。又曰肴饌之妙。上。肴饌件數曰若干物。孔光。進饌於客曰以羞嘉客。《選》十一。稱新魚曰生鮮。左慈。生魚曰鱻。《周禮》。乾魚曰薨。上。細膾曰累如疊穀。七啓。鰕不用鹽而乾曰焙室乾。《貨殖》。焙，蒲北反，今荆鰕魚。庖人造鼈曰解鼈。《左・宣》上。以蜜和米作食曰粔籹。宋玉。上音舉。下音女。又曰蜜餌。上。兩府食曰堂饌。張文瓘。肉大臠曰大胾。周勃。脯曰腶脩。《公羊》、《穀梁》腶作鍛。束脯贄用曰束脩。《論語》。肉汁曰泊。《孝武紀》。延人食曰共一酢之饌。杜鄴。鹽曰食肴之將。《食貨》。揄英醬曰醢。《白虎通》。醢，音海。食之餘曰餕。《玉藻》。食素曰菜食。王莽。老或病人食曰恃粥耳。《趙世家》。儉食曰食一肉脫粟之飯。公孫弘。又曰蔬食惡肉。《外傳》。又曰糲食。《前・外戚》，師古糲音剌。又曰草蔬。郭太。羹有菜曰鉶羹。《禮》。治食曰殺雞爲饌。郭太。書食曰簋飧饌酺。張平子。煮麥飯曰麪。《荀・富國》。麪，力舉反。久不上食曰酒清肴沸。《列子》二。沸，扶貴反。飲食不堪曰醒螻不可饗。上。飲食豐曰肴蒸芬藉。顏延年。下蒸羊曰蕙蒸蘭藉。屈平《九歌》。熊白曰山膚。杜牧。又曰素膚。《七啓》。酒食之豐曰醒濃肥厚。《七發》。造食料物曰紫蘭丹椒。《七啓》。鼎之用曰饘粥於是。《左・昭》。加食品曰陪鼎。上。又曰享之有加籩。上。食罷打疊曰置虛命徹。上。好食曰殊珍異肴。《七命》。醋曰苦酒。《魏名臣傳》。五味和食曰勺藥。上。勺，知略反。盛饌曰方丈華錯。上。熊掌曰封獸之蹯。上。蹯，音煩，即熊掌。雞饌

曰翰音之跖。上。鼈饌曰靈淵之鼈。上。魚饌曰菜黃之鮐。上。禽饌曰丹穴之鶵。上。獸饌曰元豹之胎。上。物味播遠曰流味某。太沖《賦序》。某，遠地名。美饌曰鷰髀猩脣。《七命》。造作飲食曰晨炊夜舂。《左・哀》上。異饌曰火桂炮鸞。沈亞之。掌饌姬曰鼎娥。上。粽子曰楚粽。上。又曰角黍。《風土記》。苦酸之用曰梅醓。上。馨辛之用曰椒桂。上。醴酸之用曰鹽醢。上。調和物曰吳梅狄酪。上。蒸肉曰蕙肴。上。書餳蜜曰沙餳石蜜。《七辨》。好供食饌曰飛鳧棲鴈。上。又曰雲鶴水鵠。徐幹《七喻》。膾細曰芒散縷解。潘尼釣賦。又曰纖如髮芒。傅毅《七激》。糧食曰椒糧。《楚詞》。又曰瓊粻。上。稱飲食曰八珍九鼎。《陶集》、《昭明序》。又曰五肉七菜。揚雄《蜀都賦》。肴醢曰三臠七菹。《七辨》。尚飽曰腹猶果然。《莊子》。飯匕曰金留犂。隗囂。食多曰兼二人之饌。寇恂。燒竈人曰煬者。《莊子》。治肉曰脫之。《禮記》。治魚曰作之。上。肉惡臭曰臲。《爾雅》。鵝鴈之尾肉曰翠。上食忌。鳥脅側薄肉曰胖。上。鴞脾肶曰奧。上。鼈竅曰醜。上。好飣曰芳菰精稗。《七啓》。又曰元山之禾。《呂氏春秋》。又曰炊彫胡之飯。宋玉《諷賦》。食之美曰江東鮐鮑。揚雄《蜀都賦》。又曰隴西牛羊。上。飽而已曰屬厭而已。《左傳・昭七》。鄙其飲食微曰虱腦蟻肝。宋玉。奇羹曰烹露葵之羹。《諷賦》。稱餅德曰湯餅爲最。梁吳均。餅即麵也。又曰充虛解顫。上。善說食曰惟能說餅。上。美脯曰昆山龍胎之脯。吳均《移文》。美魚曰洞庭紫鬣之魚。上。好麥曰安定噎鳩之麥。吳均《餅說》。好牛肉曰隴西舐背之犢。上。好羊曰枹罕赤髓之羊。上。調和物曰調以濟北之鹽。上。用雞曰剉以新豐之雞。上。食饌曰膚鹿臐羊。蘇源明。又曰燔兔膾鮹。上。安排食次曰置食之間。《昭七》。乾飯曰糗。《哀》上。道穀水隱語曰庚癸乎。《左・哀》上。湯餅所用肉曰羊膀豕脅。吳均《餅說》。別味所知曰鹽生薪勞。皇甫謐《元晏春秋》。初食曰食之始至。《左・昭》。食畢曰及饋之畢。上。

宋・王觀國《學林》卷九《飲食票姚》　經書中泛言飲食，與夫自飲自食，則皆當讀如本字。若以飲飲人，以食食人，則飲當音蔭，食當音嗣，各從其義也。如《論語》『一簞食，一瓢飲』，『飯疏食飲水，曲肱而枕之』，『簞食豆羹見於色』。《周禮》『膳獻飲食』，『食用六穀』，『飲用六清』。《禮記》『食居人之左』，『子卯稷食菜羹』。《春秋左氏傳》『粢食不鑿』，『聞師將傳食』。凡此類，皆自飲自食者也。陸德明《音義》皆音作蔭、嗣，誤也。《前漢・霍去病傳》曰：去病『年十八爲侍中。善騎射，再從大將軍。大將軍受詔，予壯士，爲票姚校尉』。服虔注曰：『票姚音飄搖。』顏師古注曰：『票音頻妙反。姚音羊召反。票姚，勁疾之貌也。荀悅《漢紀》作票鷂字。去病後爲票騎將軍，尙取票姚之字。今讀音飄搖，則不當其義也。』觀國按：字書票姚字，於平聲、去聲兩音皆收。杜子美《寄董嘉榮》詩曰：『居然雙捕虜，自是一嫖姚。』又《後出塞》詩曰：『借問大將誰，恐是霍嫖姚。』又《觀燕將士》詩曰：『漢朝頻選將，應拜霍嫖姚。』又《贈田判官》詩曰：『宛馬總肥春苜蓿，將軍只數漢嫖姚。』子美於嫖姚作平聲用。又《哭嚴武》詩曰：『風送蛟龍雨，天長驃騎營。』則於驃字自作去聲用。蓋皆於義無害也。顏師古謂讀音飄搖則不當其義者，非也。票姚平聲、去聲皆輕疾之義，讀史則從去聲，作詩文則用爲平聲，皆無害也。杜子美《別崔潩》詩曰：『如何久磨礪，但取不磷緇。』讀《論語》，則磷音吝，而詩用爲平聲，義皆通也。

宋・高承《事物紀原》卷九《食熟》　《古史考》曰：古初之人，未有火化，飲血茹毛。有聖人以火德王，造作鑽燧出火，教人熟食，號曰燧人。《禮含文嘉》曰：燧人始鑽木以取火，炙生爲熟也。《拾遺記》曰：庖犧變茹腥之食。《高氏小史》：燧人氏時，茹生，人多病，乃鑽燧改火，化生爲熟。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷六《事實・一頓食》　杜詩：『頓頓食黃魚。』頓頓字亦有所本。晉謝僕射、陶太常同詣吳領軍，坐久，吳留客作食。日已中，使婢賣狗供客。客比得一頓食，殆無氣可語。

宋・吕希哲《吕氏雜記》　八珍者，淳熬也，淳母也，炮也，擣珍也，漬也，熬也，糝也，肝膏也。先儒不數糝也，分炮豚、炮牂爲二，皆非也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《太昊伏羲氏》　風姓之源，皇熊氏之後。生有聖德，繼天而王，爲萬世帝王之先。位在東方，以木德王，爲蒼精之君。都陳時，神龍出于榮河，則而畫之爲八卦。造書契，以代結繩之政；立五常，定五行；正君臣，明父子；別夫婦之義，制嫁娶之理；造屋舍，結網罟，以佃漁；服牛乘馬，引重致遠；取犧牲，供祭祀，故曰伏羲氏。治天下一百一十年。

又《炎帝神農氏》　姜姓之源，烈山氏之後。生有聖德，以火承木。位在南方，以火德王，爲赤精之君。時人民茹草飲水，采樹木之實，而食蠃蛖之肉，多生疾病，乃求可食之物，嘗百草，種五穀，以養人民。日中爲市。作陶冶，爲斧斤，造耒耜，教民耕稼，故曰神農。都曲阜。治天下一百二十年。

又《黄帝軒轅氏》　姬姓之源，有熊國君少典之子。生而神靈，長而聰明，成而登天。以土德王，爲黄精之君，故曰黄帝。都涿鹿。受河圖，見日月星辰之象，始有星官之書。命大撓探五行之情，占斗罡所建，始作甲子；命容成作曆；命隸首作筭數；命伶倫造律呂；命岐伯定醫方。爲衣冠以表貴賤；治干戈，作舟車，分州野。治天下一百年。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食》　炮炙　《古史考》曰：燧人鑽火，始裹肉而燔之，曰『炮』。《周書》曰：『黄帝始燔肉爲炙。』

又羹　《樂記》曰：『大羹不和』。《淮南子》曰：『啜藜藿之羹。』

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《七件事》　諺云：『開門七件事：柴、米、油、鹽、醬、醋、茶。』蓋言人家之所必用，缺一不可也。元人小詞有云：『倚蓬窗無語嗟呀，七件兒全無，做甚麽人家？柴似靈芝，油如甘露，米若丹砂。醬甕兒恰纔夢撒，鹽瓶兒又告消乏，茶也無些，醋也無些。七件事尚且艱難，怎生教我折柳攀花？』此《折桂令》也。我朝餘姚王德章者，安貧士也，嘗口占云：『柴米油鹽醬醋茶，七般都在別人家。我也一些憂不得，且鋤明月種梅花。』即此可以知其操矣。

柴，《説文》：『小木散材。』謂不入屋及器用者也。大者析之爲柴，小者合束爲薪。《月令》：『收積柴薪。』注：『薪施炊爨，柴以給燎。』今總名曰柴薪，是柴從木，薪亦從艸，從木。《説文》：『薪，蕘也。』一曰大木可析曰薪，故從斤。《詩》『析薪如之何？匪斧弗克』是也。柴不足，吳人燒草稈；淮人燒荻蘆，北人燒煤、燒牛馬糞，其窮甚矣。而奢侈者乃以蠟代薪，抑獨何哉？

米，《説文》：『穬實也。』穬，顆粒也，象黍禾之形，八八，米之形也。鄭玄云米之率：糲十、粺九、鑿八、侍御七。糲，米不精者。粟重一秅，爲十六斗大半斗，舂爲米一斛曰糲。《漢書》曰『糲粱之食』。又曰『糲飯』。粺，穀也，精米也，粟一石舂米一斗四升。鑿，鮮明貌，精米也。《左傳》『粢食不鑿』是也。即所謂粢。稻重一秅，爲粟二十斗，爲米十斗，曰穀。爲米六斗大半斗，曰粢。《漢書》『白粢』是也。皆謂禾穀米也。今上貢者，曰香杭米。其味甚香輭，曰長腰米，其粒炊飯甚大。皆晚稻，有八月白、銀杏白、雪裏青、落種、麻子烏等名。其次者曰黄秈，即占城稻、紅尖頭，皆性硬，皆早稻種。六十日最先熟，其種不一，糯者宜釀酒，賤則人亦食之。在北人，總稱之曰大米，乃名黍、粟曰小米。而大米，北人不常得食，極邊最爲貴重。今南人窮者乃食大小麥、穬麥、黄黑豆、蠶豆、稷粟，盡食之猶不足以充腹。饑荒之年，甚至于掘草根、剝樹皮以度朝夕。嗚呼！幾何而不爲餓莩塡溝壑也！

油，《説文》：『膏也。』田中種菜，收其子，可以壓油，名菜油，亦曰香油，乃供烹調飲食者。又芝麻子油曰麻油，甚香，能解毒，可食。其黄豆油曰豆油，亦曰臭油，止可點燈，小人家亦食之。又桐子者曰桐油，可入漆用，人食之必吐瀉。柏子者曰柏油，止可澆燭。香油貴時，則熬豬油而食之，惟徽州人四時皆食之。深山窮谷，近如於潛、昌化一路，不能得油，則取飯鍋米湯以炒菜，名曰米油，其窮甚矣。

鹽，《説文》：『鹹也。』王彝詔云：『鹽，食肴之將。黄帝臣夙沙初作煮海鹽。古者不煉治之鹽曰苦鹽，祭祀用之；煉治者曰散鹽。蓋鹽筴之利，興于管子；鹽鐵之制，備于孔僅。鹽政四：一曰散鹽，煮海成之；二曰監鹽，引池化之；三曰形鹽，掘地出之；四曰飴鹽，於戎取之。今淮、浙最盛，海濱地曰鹽場，籍曰竈戶，民曰鹵丁。煮盤或鐵，或竹，有沙泥燒鹽，有草灰燒鹽，所產甚廣。而去海不三百里，山中之民乃不得食，官法不行，終身茹淡，眞可憫也。陝西有鹽池，四川有鹽井，胡地有木鹽、石鹽，浙中皆白鹽。張融《海賦》『漉沙構白，熬波出素』是也。福州有紅鹽，郭璞《鹽賦》『爛然若霞』是也。朐腮縣鹽井，鹽方寸，中央隆起，曰傘子鹽，見《酉陽雜俎》。又陸鹽，崑吾周十里餘無水，自生末鹽，月滿，如積雪，味甘；月虧，則如薄霜，味苦；月盡，全無。白鹽、厓鹽如水晶、名水晶鹽，又名君王鹽。今環慶鹽池所產，塊然如投子，瑩然精白明潔，李太白詩『盤中惟有水晶鹽』是也。車師鹽，白者如玉，赤者如朱。高昌赤鹽。廣東皆黑鹽，《漢書》『天竺國黑鹽』是也。又有黄鹽、紫

鹽，即戎鹽也。《後漢書》曰『別御鹽』者，紫色鹽也。有青鹽，甘肅一路有青鹽池、黃鹽池、紅鹽池。貴州鎮遠民以蕨灰爲鹽。時俗味苦者曰苦鹽，甜者曰飴鹽。東方曰斥，西方曰鹵，河東曰鹽，河內曰鹹，亦曰鹺。今江干近海，人稱沙鹵之地，當曰沙廒。廒，東方鹹地；鹵，西方鹹地。《史記》：『東方食鹽廒，西方食鹽鹵。』故《說文》曰：『東方謂之廒，西方謂之鹵。』又，天生曰鹵，人生曰鹽。《釋名》『地不生物曰鹵』，故沙鹵謂之確薄之地。今亦通稱斥鹵也。諺曰：『鹽筋醋力。』王霽云：『君子喜食酸，小人喜食鹹。』《方書》云：『心病禁鹹，脾病禁酸。』

醬，《說文》：『醢也，從肉、酉，酒以和醬也。』『醢，肉醬也。』古有豉醬。又，菜俎亦謂之醬。《禮記》『芥醬』是也。今之醬，則豆醬也，用黃豆和小麥麪伴勻發黃，名曰醬黃。又，用鹽和水成鹵而下之，曬熟成醬，以供烹調，其汁曰醬油。又，蠶豆亦可造醬，磨碎者曰細醬，亦曰拌醬豉。《史記》：『鹽豉千合。』《楚詞》：『大苦鹹酸，辛甘行。』注曰：大苦，豉也。豉，配鹽幽菜也。赤，豆也。幽，謂造之幽暗也。今人謂之遏醬，藏之幽室是也。《白虎通》有榆莢醬。《武帝內傳》：『神藥有連珠醬、玉津金醬、元靈醬。』唐有胡蘆醬，宋有紅螺醬，廣人有蟻子醬，今之富家有枸杞醬、玫瑰醬。鄉間小民家豆醬亦不多得食，至于深山窮谷中，則終身不沾脣者有之，其市井之臭而蛆者，乃貿易得食，誠可憫也。孔子不得其醬不食，又安得不絕糧？

醋，醯也，本作酢。《禮記》『漿』注：『酢戟也。』『酪』注：『亦酢戟也。』今用米或粞造，如造酒法而扮成酸香味也。上者色紅，名珠兒滴醋；次者色黃；下者色白。有臘醋，或桃花醋，即唐人之桃花醋，有六月六醋，有白酒醋。小民亦不多造，諺云：『若要富，賣酒醋。』蓋二物甚有利也。

茶，木萌也，山中多產，采葉作飲。一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼，蓋早晚之別名也。驚蟄爲上，清明次之，穀雨又次之，其事甚著。陸羽有《茶經》三卷，又，《茶記》三卷。唐溫庭筠《採茶錄》三卷，張又新《煎茶水記》一卷，蜀毛錫《茶譜》一卷，丁謂《北苑茶錄》三卷，又《北苑拾遺》一卷，蔡宗顏《茶山節對》一卷，又《茶譜遺事》一卷，《北苑煎茶法》一卷，曾伉《茶苑總錄》十四卷，《茶場易覽》十卷，蔡襄有《進茶錄》，黃儒有《品茶要錄》，熊蕃有《宣化北苑貢茶錄》，熊克有《北苑別錄》，余亦有《煮泉小品》，論之詳矣。唐德宗時，納戶部侍郎趙贊之議，初榷茶、漆、竹、木，十取其一，而茶極盛于宋。我朝洪武二十四年，詔天下產茶之地，歲貢茶。以建寧爲上，其名曰探春，曰先春，曰次春，曰紫筍，不用碾爲龍鳳團，皆芽茶也。而西北茶馬之禁甚重，其利亦甚厚，詳見《茶馬政考》。茶之僞者，宋名盜葉。有柿葉，有椶櫚葉。今之僞者，雜以苦燈樹、楊柳芽，小民不能辨，其所得飲者，名曰托葉。亦有止飲米湯，而終身不知茶味者。

又《四毒》　美酒爲毒難多飲，蜂液爲蜜難益食，勇夫強國而難近，好女悅心而難畜，辯士快意而難信。故美味腐腸，好色惑志，勇夫招禍，辯口致殃。四者，世之毒也。見王充《論衡》，余節而録之。

又《八珍二種》　八珍：淳敖也，淳母也，炮也，擣珍也，漬也，熬也，糁也，肝營也。先儒不數糁，而分炮豚膊爲二，非也。又，迤北八珍：醍醐也，麆沆也，野駝蹄也，鹿脣也，駝乳糜也，天鵝炙也，紫玉漿也，玄玉漿也。

又《餓莩》　蕫，草木零落也，一作莩，荒年細民以草根木皮爲食。今草木零落，則無可爲食矣，故曰『野有餓莩』。

又卷三三《五葷》　《禮記》『葷』注：『薑及辛菜。』《荀子》：『志不在于食葷。』注：『葱薤也。』道家以韭、蒜、芸薹、胡荽、薤爲五葷。《楞伽經》五辛：一大蒜，二茖葱，三慈葱，四蘭葱，五興渠。謂之五種辛菜。立春日，五辛盤。今多用芥也，取發新之意。

明・顧起元《客座贅語》卷一《七妙》　陶秀實學士《清異録》載金陵七妙：薑可照面，飯可打擦臺，餛飩湯可注研，濕麪可穿結帶，麪可映字，醋可作勸盞，寒具嚼著驚動十里人。今猶有此數物，起麪麪以城南高座諸寺僧所供爲勝，餛飩湯與寒具市上鬻者頗多，寒具即饊子，醋絕有佳者，但作勸盞恐齒齾，不禁一引耳。秀實又言，金陵士大夫頗工口腹，至今猶然，而餔啜家又兢稱吳越間，世言天下諸福，惟吳越口福，亦其地產然也。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷三　獸曰臘，鳥曰脯，魚曰鱐，此古三種乾豆。肉果曰果，核果曰核，蔬菜曰菹，此古三種加籩。至於養老，又

特加珍膳，如淳熬、淳毋之類，取其入口易消化，而不煩鯁噎之祝也。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一　東南之人食水產，西北之人食六畜。食水產者，螺蚌蟹蛤以爲美味，不覺其腥也；食六畜者，狸兔鼠雀以爲珍味，不覺其膻也。若南方之南，至於烹蛇醬蟻，浮蛆刺蟲，則近於鳥矣；北方之北，至於茹毛飲血，拔脾瀹腸，則比於獸矣。聖人之教民火食，所以別中國於夷狄，殊人類於禽獸也。

明・文震亨《長物志》卷一一《蔬果》　田文坐客，上客食肉，中客食魚，下客食菜，此便開千古勢利之祖。吾曹談芝討桂，既不能餌菊术，啖花草，乃層酒累肉，以供口食，眞可謂穢我素業。古人蘋蘩可薦，蔬筍可羞，顧山肴野簌，須多預蓄，以供長日清談，閒宵小飲。又如酒鎗皿合，皆須古雅精潔，不可毫涉市販屠沽氣。又當多藏名酒，及山珍海錯，如鹿脯、荔枝之屬，庶令可口悅目，不特動指流涎而已。

清・趙吉士《寄園寄所寄》卷七　引《稗史》　太古茹毛而飲血。有巢始教民食果；燧人始作火，制胾以炮；神農始耕作炒米；軒轅造粥飯羹炙膾；公劉作餈糕麻團；周公造湯團；魯敬姜作不托；汝頹作粽，秦昭王作蒸餅；漢高祖作燠餅；金日磾作胡餅；劉安作豆腐；諸葛亮作饅頭夾餤，石崇造餛飩；梁武帝造麵觔。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷五　六朝時呼食爲頭。晉元帝謝賜功德靜饌一頭，又謝齎功德食一頭，又劉孝威謝賜果食一頭，一頭即今一筵也。然古未前聞，不知何義。

清・福格《聽雨叢談》卷一一《打尖》　今人行役，於日中投店而飯，謂之打尖。皆不喻其字義，或曰中途爲住宿之間，乃誤間而爲尖也。謹按《翠華巡幸》，謂中頓曰『中火』。又見宋元人小說，謂途中之餐曰『打火』。自是因火字而誤爲尖也。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《湯》　湯即羹之別名也。羹之爲名，雅而近古。不曰羹而曰湯者，慮人古雅其名，而即鄭重其實，似專爲宴客而設者。然不知羹之爲物，與飯相俱者也。有飯即應有羹，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，即有下酒之物。食飯，即有下飯之物。世俗改下飯爲『廈飯』，謬矣。前人以讀史爲下酒物，豈下酒之『下』，亦從『廈』乎？『下飯』二字，人謂指餚饌而言，予曰不然。餚饌乃滯飯之具，非下飯之具也。食飯之人見美饌在前，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。飯得羹而即消，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。宴客而爲省饌計者，不可無羹。即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，亦莫妙於此。甯可食無饌，不可飯無湯。有湯下飯，即小菜不設，亦可使哺啜如流。無湯下飯，即美味盈前，亦有時食不下咽。予以一赤貧之士，而養半百口之家，有飢時而無饘日者，遵是道也。

又《不載菓食茶酒說》　菓者酒之讎，茶者酒之敵，嗜酒之人，必不嗜茶與菓，此定數也。凡有新客入座，平時未經共飲，不知其酒量深淺者，但以菓餅及糖食驗之。取到即食，食而似有踴躍之情者，此即茗客，非酒客也。取而不食，及食不數四而即有倦色者，此必巨量之客，以酒爲命者也。以此法驗嘉賓，百不失一。予係茗客而非酒人，性似猿猴，以菓代食，天下皆知之矣。訊以酒味則茫然，與談食菓飲茶之事，則覺井井有條，滋滋多味。茲既備述飲饌之事，則當於二者加詳，胡以缺而不備？曰：懼其略也。性既嗜此，則必大書特書，而且爲罄竹之書，若以寥寥數紙，終其崖略，則恐筆欲停而心未許，不覺其言之汗漫而難收也。且粟可略而茶不可略，茗戰之兵法，富於《三略》、《六韜》，豈《孫子》十三篇所能盡其靈祕者哉？是用專輯一編，名爲《茶菓志》，孤行可，尾於是集之後亦可。至於麴蘗一事，予既自謂茫然，如復強爲置喙，則假口他人乎？抑強不知爲知，以欺天下乎？假口則仍犯剿襲之戒，將欲欺人，則茗客可欺，酒人不可欺也。倘執其所短而興問罪之師，吾能以茗戰戰之乎？不若絕口不談之爲愈耳。

清・錢大昕《恒言錄》卷五《葷》　《說文》：『臭菜也。』《禮・玉藻》：『膳於君，有葷、桃、荛；於士，去葷。』注：『葷，薑及辛菜也。』《士相見禮》：『夜侍坐，問夜，膳葷，請退可也。』注：『葷，辛物，葱薤之屬，食之以止卧。』《論語》：『不撤薑食。』孔安國注：『齊禁葷物，薑辛而不臭，故不去。』《莊子・人間世篇》：『不飲酒，不茹葷。』《朱子

語類》：『不茹葷是不食五辛。』今人以肉食爲葷，非也。《續漢書・禮儀志》：『仲夏之月，以朱索連葷菜。』今俗以午日繫獨頭蒜佩之，即此意。

又《素食》　《漢書・霍光傳》：『昌邑王服斬縗，亡悲哀之心，廢禮誼，居道上不素食。』師古曰：『素食，菜食無肉也。』《王莽傳》：『每有水旱，莽輒素食。太后遣使者詔莽曰：聞公菜食，憂民深矣，今秋幸孰，公勤于職，以時食肉，愛身爲國。』是以菜食爲素食，由來久矣。與《詩》『不素食兮』異義。《儀禮・喪服傳》：『既練，始食菜果，飯素食。』鄭注：『素，猶故也，謂復平生時食也。』或疑素食即蔬食之義，則與菜果字複矣。鑑按：《墨子》：『古之民未知爲飲食，時素食而分處。』常生按：《詩》『素食』，即《爾雅》：『皋皋、琄琄，刺素食也。』鄭康成《禮》注：『素食，平常之食。』

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上　孰食謂之餕饕。餕讀若飧。《小雅・祈父》篇：『有母之尸饔。』毛《傳》云：『熟食曰饔。』《大東》篇：『有饛簋飧。』《傳》云：『飧、熟食也。』合言之則曰飧饔。《周官・外饔》云：『賓客之飧饔饔食之事』，是也。昭二十五年《公羊傳》：『餕饕未就。』何休《注》云：『餕、熟食，饕、熟肉。』餕饕、即飧饕。《淮南子・道應訓》：『釐負羈遺之壺餕而加璧焉。』壺餕、即壺飧。是飧餕古通用，倒言之則曰饕飧。《孟子・滕文公》篇：『饕飧而治』，是也。

又鏊墐釀葅蓋醃，葅也。蘸。《說文》：『葅、酢菜也』，或作蘸，字竝與葅同。《周官・醢人》：『王舉，則共醢六十罋，以五齊七醢七葅三臡實之。』鄭《注》云：『齊、當爲齏。凡醢醬所和，細切爲齏，全物若臡爲葅。』《少儀》曰：『麋鹿爲葅，野豕爲軒，皆臡而不切。麋爲辟雞兔爲宛脾皆臡而切之，切蔥若薤，實之醢以柔之。』由此言之，則齏葅之稱，菜肉通。《內則》與《少儀》同。鄭《注》云：『此軒辟雞宛脾，皆葅類也。釀菜而柔之以醢，殺腥肉及其氣。』案葅之言租也。《豳風・鴟鴞》篇：『予所蓄租。』韓《詩》云：『租、積也。』《說文》：『鏊、墜也』，或作齏。《周官》、《禮記》作齊，字竝同。鏊者細碎之名。《莊子》言鏊粉，是也。《說文》：『鏊、墜也。』《太平御覽》引《通俗文》云：『淹韭曰鏊，淹薤曰墜。』釀之言釀也。《內則》《注》釀菜是也。《說文》：『葅、韭鬱也。』《太平御覽》引《倉頡解詁》云：『葅、酢葅也。』上文云：『蓋謂之醢』。醢亦與葅同。蓋之言烝也，衆積之名也。《爾雅》云：『烝，衆也。』醃之言淹漬也。《玉篇》引《倉頡篇》云：『腌、酢淹肉也。』《鹽鐵論・散不足》篇云：『煎魚切肝，羊淹雞寒。』腌、淹，竝與醃通。《說文》：『鹽、瓜葅也。』鹽之言濫也。《晉語》：『宣公夏濫於泗淵。』韋昭《注》云：『濫漬也。』《釋名》云：『桃濫水漬而藏之，其味濫濫然酢也。』義與鹽相近。鹽曹憲音藍。各本脫去鹽字，其音內藍字又誤入正文，今訂正。《說文》：『菹、葅也』，或作溫，竝與蘊同。《集韻》引《廣雅》：『蘊、葅也。』今本脫蘊字。

又餂甙醰，甘也。《說文》：『餂、美也。』《周官》注通作恬。《說文》：『醰餂長味也。』王褒《洞簫賦》云：『良醰醰而有味。』醰、與醰同。

又鯷鱢鬱菸腐疥餥鯫擅鼳餽鹼焦煙薤，臭也　鯷鱢、通作腥臊。《內則》：『鳥皫色而沙鳴鬱。』鄭《注》云：『鬱、腐臭也。』《周官・內饔》鬱作狸，徐邈音於弗反。《晏子》《春秋・諫篇》云：『酒醴酸，不勝飲也，府粟鬱，不勝食也。』《荀子・正名篇》云：『香臭芬鬱腥臊酒酸奇臭，以鼻異。』《說文》：『菸，鬱也。』《玉篇》云：『臭草也。』《呂氏春秋・盡數》篇云：『流水不腐。』是腐爲臭也。《列子・周穆王篇》云：『饗香以爲朽，嘗甘以爲苦。』是朽爲臭也。朽與疥同。《玉篇》：『餥、臭敗之味也。』《爾雅》：『肉謂之敗，魚謂之餽。』《釋文》云：『餽《字書》作餥。』《論語・鄉黨篇》：『魚餽而肉敗。』皇侃疏云：『餽謂魚臭壞也。』《爾雅》：『餲謂之餘。』《說文》：『餲、食臭也。』《廣韻》：『餲、呼艾切，或作鼳。』《論語》：『食饐而餲。』餲與鼳，聲近義同。鼳曹憲音許戒反。各本鼳譌作鯷。《集韻》：『鼳、許介切』，引《廣雅》：『鼳、臭也。』許介與許戒同音，今據以訂正。《廣韻》：『鼰、鼰臭也。』鼰、與餽同。饐之言穢也。《說文》：『饐、飯傷熱也。』《爾雅》：『食饐謂之餲。』郭《注》云：『飯饐臭也。』《釋文》引《倉頡篇》云：『饐、食臭敗也。』饐、餲、饎、一聲之轉。《大戴禮・曾子疾病篇》：『貸平如入鮑魚之次。』明《永樂大典》本貸作臟，是臟爲臭也。臟、貸古字通。《考工記・弓人》注：『檓、讀爲脂膏腯敗之腯。』《釋文》引呂忱云：『腯、膏敗也。』腯

與臊亦同義。焦煙之訓爲臭，謂聲臭之臭也。《月令》云：『其臭焦。』《周官・大宗伯》：『以禋祀祀昊天上帝。』鄭注云：『禋之言煙。周人尚臭，煙氣之臭聞者。』

芳醃酏酵膮醃酖臃臕馨蒸酘香也　蘟醞　司馬相如《上林賦》云：『晻藹咇茀。』此釋其義也。醃、與晻通。《玉篇》：『靄、香也。』靄、與藹通，合言之則曰醃靄。《文選・上林賦》注云：『《說文》：「醃靄、香氣奄藹也。」』醃與晻、靄與藹，音義同。《史記・司馬相如傳》作『晻曖芯勃。』張衡《南都賦》云：『晻曖蓊蔚，含芬吐芳。』曹植《王仲宣誄》云：『芳風晻藹。』竝字異而義同。此釋《上林賦》之文，則醃下當有靄字，蓋傳寫遺脫也。《說文》：『芯、馨香也。』餧、食之香也。《玉篇》：『咇芳香也。』『酏大香也。』《小雅・楚茨》篇云：『芯芬孝祀。』《周頌・載芟》篇云：『有餧其香。』酏、咇、餧、芯竝通。《文選》蘇武《詩》注引韓《詩》：『馥芬孝祀。』馥與酏，古亦同聲。漢《帝堯碑》云：『生自馥芬。』《張表碑》云：『有馥其馨。』皆本韓《詩》也。《玉篇》：『酵、大香也。』揚雄《甘泉賦》云：『香芬茀以穹隆兮。』張衡《七辯》云：『芳以薑椒，拂以桂蘭。』郭璞《椒贊》云：『酵其芬辛。』酵、拂、茀竝通，合言之則曰酏酵。《文選・上林賦》注云：『郭璞曰：「香氣盛酏酵也。」』酏酵、咇茀，音義同。香盛謂之酏酵，猶水盛謂之澤涔，餘見《釋訓》『馥馥、酵酵、醃醃、香也』下。酏、各本作芯，蓋後人以意改之。《集韻・類篇》竝引《廣雅》『酏酵、香也』。今據以訂正。又各本脫去酵字，今據補。《說文》：『膮、臛、膮，今時臃也；牛曰膮，羊曰臛，豕曰膮，牛炙。』鄭注云：『膮、臛、膮，今時臃也；牛曰膮，羊曰臛，豕曰膮，皆香美之名也。古文膮作香，臛作薰。』案膮、臛、膮，一聲之轉。膮、亦臃也。臃字或作臕。《釋名》云：『臕，蒿也，香氣蒿蒿也。』膮、亦香也；臛亦薰也。《廣韻》：『酖，小香也。』『醶、香氣也。』『醶、香美也。』《釋訓》篇云：『酖酖、醶醶，香也。』醶、與醶同；酖、與酖同。《集韻》：『葚、香草也。』葚、各本譌作葚，今訂正。《玉篇》：『酘、大香也。』《釋訓》云：『酘酘、香也。』《廣韻》：『醞醞、香氣也。』《集韻・類篇》竝引《廣雅》『醞醞、香也』。今本脫醞醞二字。

清・郝懿行《寶訓》卷一《雜說》　《擊壤歌》云：『日出而作，日入而息，鑿井而飲，耕田而食。帝力于我何有哉？』《帝王世紀》。

古語曰：『力能勝貧，謹能勝禍。』

《齊民要術》：後魏高陽太守賈思勰撰。傳曰：『人生在勤，勤則不匱。』古語曰：『力能勝貧，謹能勝禍。』蓋言勤力可以不貧，謹身可以避禍。庸人之性，率之則自力，縱之則惰窳耳。稼穡不修，桑果不茂，畜產不肥，鞭之可也。栝落不完，垣牆不牢，埽除不盡，笞之可也。此督課之方也。且天子親耕，皇后親蠶，況夫田父而懷惰窳乎？

里語曰：『貧不學儉，富不學奢。』

漢諺云：『取官漫漫，怨死者半。』《風俗通》。

古語云：『人不婚宦，情欲失半；人不衣食，君臣道息。』《列子》。

《書・洪範》：『一曰食，二曰貨。』孔穎達曰：『人不食則死，食於人最急，故教爲先。有食又須衣，故貨爲二。食則勤農以求之，衣則蠶績以求之。』《漢書・藝文志》：『農九家，百一十四篇。農家者流，蓋出農稷之官。播百穀，勸耕桑，以足衣食。』黃霸爲潁川太守，務耕桑，節用殖財，種樹畜養，去食穀馬，米鹽靡密。顏師古曰：『雜而且細。』初若煩碎，然霸精力能推行之，治爲天下第一。龔遂爲渤海太守，躬率以儉約，勤民務農桑，令口種一樹榆、百本薤、五十本葱、一畦韭，家二母彘、五雞。民有帶持刀劍者，使賣劍買牛，賣刀買犢。曰：『何爲帶牛佩犢！』春夏不得不趣田畝，秋冬課收斂，益蓄果實菱芡，吏民皆富實。魏曹植曰：寒者不貪尺玉而思短褐，飢者不願千金而美一食。

古語曰：『力田不如遇豐年，力桑不如見國卿，刺繡文不如倚市門。』

《列女傳》。

漁陽百姓歌曰：『桑無附枝，麥穗兩歧，張君爲政，樂不可支。』張堪拜漁陽太守，開稻田八千餘頃，勸民耕種，以致殷富，百姓歌之。

唐張全義爲河南尹，民間言：『張公不喜聲伎，見之未嘗笑，獨見佳麥良繭則笑耳。』

《鄭白渠歌》曰：『田於何所？池陽、谷口。鄭國在前，白渠起後。舉鍤如雲，決渠爲雨。涇水一石，其泥數斗。且溉且糞，長我禾黍。衣食京師，億萬之口。』《漢書》：『漢大始中趙中大夫白公奏：穿鄭國渠，引涇水，溉田，民得其饒，歌之。』崔寔《農家諺》：『上火不落，下火滴汚。』按：汚亦作『洿』，

透各切，音橐，雨貌。《玉篇》：『沍，落也，磓也。』

《氾勝之書》：氾，扶嚴反。湯有旱災，伊尹作爲『區田』，教民糞種，負水澆稼。《務本新書》：區田法大概與今時種瓜相類。《漢・食貨志》：『趙過爲搜粟都尉。過能爲代田，一晦三甽。』『畎』同。歲代處，故曰代田。』師古曰：『代，易也。』

齊人語曰：『雖有智慧，不如乘勢。雖有鎡基，不如待時。』

諺曰：『以時其澤爲上策。』

《玉曆通政經》：『正月，雞雉孳尾。』冬至之日，見雲送迎，從下鄉來，歲美，民人和，不疾疫；無雲送迎，德薄歲惡。故其雲赤者旱，黑者水，白者爲兵，黃者有土功。

諺曰：『春雨甲子，赤地千里；夏雨甲子，乘船入市；秋雨甲子，禾頭生耳；冬雨甲子，牛羊凍死。』《朝野僉載》。案：本書無此語，疑誤。甲子逢單日爲雄，雙日爲雌。雌甲子雖雨不害。又旦日雨謂之月額。又俗以五月二十日雨爲分龍雨，有大分龍雨、小分龍雨。

野諺曰：『三暗一晴，雨必在晴；三晴一暗，雨必在暗。』今驗之良然。

俗云：『夏至酉逢三伏熱，重陽戊遇一冬晴。』《感精符》。

俗云：『高雷無雨。』蘇軾《暴雨詩》：『遊人腳底一聲雷。』案：雷有雌雄。師曠云，古有雄雷雌雷之說。又五月二十日爲分龍日。《農政全書》云：『五月二十日大分龍，無雨而有雷，謂之鎖雷門，覓見則旱。』

閩俗諺云：『液雨不流瀦，高田不要作。』液雨亦曰藥雨。百蟲飲此雨則蟄。案：《四時纂要》：『閩人以立夏後逢庚日爲入梅，芒種後逢壬日爲出梅，得雨乃宜耕耨。』

諺曰：『東虹晴，西虹雨。』《詩》言『朝隮于西』，朱子引《周禮》『十煇』注，以隮爲虹，是也。謂『不終朝而雨止』，則未然。『其雨』者，雨也。顧寧人《日知録》云。

童謠曰：『天將大雨，商羊鼓舞。』《家語》。

西北人諺曰：『要宜麥，見三白。』《僉載》：『正月三白，田公笑赫赫。』案：俗云：『元日有雪，則百穀豐。』宋孝武帝：元日降雪，以爲嘉瑞。《唐書》：長壽二年元日大雪，姚璹曰：『雪是五穀精，以其汁和種則穰。』

吳俗語云：『蝦荒蟹兵。』

諺曰：『射的白，斛米百；射的玄，斛米千。』《水經注》：射的，山名。遠望狀若射侯，土人以驗年之登否。《續博物志》：『太歲在酉，乞漿得酒；太歲在巳，販妻鬻子。』

諺曰：『百里不販樵，千里不販糴。』《貨殖傳》。

古語云：『無鄉之社，易爲黍肉；無國之稷，易爲求福。』

《荆楚歲時記》：晉宗懍撰。社日，四鄰幷結綵會社，牲醪，爲屋於樹下，先祭神，然後饗其胙。鄭氏云：百家共一社。今百家所社，綵即共立之社也。《周禮・封人》註云：『不言稷者，稷，社之細也。』疏引《孝經緯》云：『社，五土總神。稷，原隰之神，五土之一耳。』原隰宜五穀，五穀不可遍敬，稷爲五穀之長，故立稷以表名。

農語云：『河射角，堪夜作。犁星沒，水生骨。』《四民月令》。東漢崔寔撰。

里語云：『蜻蛉鳴，衣裘成。蟋蟀鳴，嬾婦驚。』《月令》註。

《食貨志》：『冬，民既入，婦人同巷，相從夜績，女工一月得四十五日。服虔曰：『一月之中，又得夜半爲十五日，凡四十五日也。』必相從者，所以省費燎火，同巧拙而合習俗也。』

古諺曰：『越阡度陌，互爲主客。』《文選》註。

諺曰：『耕而不勞，不如作暴。』暴音曝，耗也。勞，郎到反。古曰櫌，今曰勞。《說文》曰：『櫌，摩田器。』

《夏小正》：『正月：農緯厥耒。』註：『緯，束也。』初歲祭耒，始用暢。註：『暢也者，終歲之用祭也。言是月始用之也。』農率均田，註：『率，循也。均田者，始除田也。』農及雪澤。註：『言雪澤之無高下也。又姜上均註『澤』作『釋』，言雪皆釋而農及時以耕也。』案：此本《周頌》。初服于公田。』案：惟助爲有公田，據此貢已有之。《國語》：『古者太史順時覛土，陽癉憤盈，土氣震發，農祥晨正，日月底于天廟，土乃脈發。』覛音麥。『王耕一壡，班三之，庶民終于千畝。』《管子》：『十二小卯，出耕。』十二小卯，疑是節氣名目，如穀雨、驚蟄之類。《宋史・樂志》：『青陽開動，土膏脈起，日練吉亥，爲農祈祉。』鄭氏《月令》注引農書：『土上冒橛，陳根可拔，耕者急發。』又引《孝經說》：『地順受澤，謙虛開張。含泉任萌，滋物歸中。』《禮・月令》註，上辛祈穀。《歲時記》：『春分日，民幷種戒火草於屋上。有鳥如烏，先雞而鳴，架架格格，民候此鳥，則入田，以爲候。』《漢書・揚雄傳》

注，買鋙，鶗鴂別名。春中鳴則農事興，又名布穀。蓋聞其聲則思買鋙臿田以布穀也。案：鋙音詭。插器。鶗音啼。鴂音貴。《隋書・音樂志》：『瞻榆柬耒，望杏開田。』蜀孟昶《勸農詔》：『望杏勸耕，瞻蒲勸穡。』《四民月令》：『杏花生，種百穀。』又，冬至五旬七日，菖葉生，於是始耕。《氾勝之書》：『杏花如何，可耕白沙。』《四民月令》：『三月杏花盛，可播白沙輕土之田。』又：『三月桃花盛，農人候時而種。』《齊民要術》：『春耕，尋手勞；秋耕，待白背勞。』春既多風，若不尋勞，地必虛燥；秋田墐實，濕勞令地硬。桓寬《鹽鐵論》曰：『茂木之下無豐草，大塊之間無美苗。』墐，直輒反。田實也。凡秋耕欲深；春夏欲淺；犁欲廉，勞欲再。犁廉耕細，牛復不疲。再勞：地熟，旱亦保澤也。秋耕，菴掩同。青者爲上。初耕欲深，轉地欲淺。耕不深，地不熟，轉不淺，動生土也。菅茅之地，宜縱牛羊踐之；踐則根浮。七月耕之則死。非七月復生矣。凡美田之法，菉豆爲上，小豆、胡麻次之。悉皆五六月中穰糞埽反。漫種也。種。七月八月，犁菴殺之。爲春穀田，則畝收十石；一石大約今二斗七升。十石，今二石七斗有餘也。其美與蠶矢熟糞同。《氾勝之書》：『凡耕之本，在於趨時，和土，務糞澤，早鋤早穫。春凍解，地氣始通，土一和解。夏至，天氣始暑，陰氣始盛，土復解。夏至後九十日，晝夜分，天地氣和，以此時耕田，一而當五，名曰膏澤，皆得時功。春，地氣通，可耕堅硬強地，黑壚土輒平摩其塊以生草，草生，復耕之。天有小雨，復耕。和之，勿令有塊，以待時，所謂「強土而弱之」。春候地氣始通，土塊散，陳根可拔。此時二十日以後，和氣去，即土剛。以此時耕，一而當四。和氣去，耕四不當一。杏始華榮，輒耕輕土弱土。望杏花落復耕，耕輒勞之。草生，有雨澤，耕重勞之。土甚輕者，以牛羊踐之，如此則土強，此謂「弱土而強之」也。』案：李善注王融《永明九年策秀才文》引《氾勝之書》作『望杏華落，復耕之，輒蔺之。』此謂一耕而五穫，與《齊民要術》所引小異。《齊民要術》踏糞法：秋收治田後，場上所有穀穰等，幷須收貯一處。每日布牛腳下，三寸厚；古一尺大約今一尺三寸有餘。每平旦收聚，堆積之。還依前布之，經宿即堆聚。至十二月正月之間，即戴糞糞地。《種蒔直說》：『古農法，犁一擺六。今人只知犁深爲功，不知擺細爲全功。擺功到土細又實，立根在細實土中，又碾過，根土相著，自耐旱，無懸死、蟲咬、乾死等諸病。』《韓氏直說》：『秋耕宜早，春耕宜遲。』秋耕宜早者，乘天氣未寒，將陽和之氣，掩在地中，其苗易榮。過秋，天氣寒冷，有霜時，必待日高，方可耕地，恐掩寒氣在內，令地薄，不收子粒。春耕宜遲者，亦待春氣和暖。

山歌云：『作天莫作四月天，蠶要溫和麥要寒，秧要日頭麻要雨，採桑娘子要晴乾。』尤侗《艮齋續說》九。

諺曰：『人莫知其子之惡，莫知其苗之碩。』

耕田歌曰：『深耕穊種，立苗欲疏；非其種者，鋤而去之。』《史記》。

《詩》『俶載南畝』鄭箋：『俶讀爲熾，載讀爲菑。』疏謂：『耜之熾而入地，以菑殺其草。故方言入地曰熾，反草曰菑也。』《漢・食貨志》：『后稷始畎田，以二耜爲耦，廣尺深尺曰畎，長終晦。一晦三畎，一夫三百畝，而播種於畎中。苗生葉以上，稍耨壟草，因隤其土以附苗根。』師古曰：『隤謂下之也。音頹。』『比盛暑，壟盡而根深，能風與旱。』師古曰：『能讀曰耐。』《淮南子》：『古者剡耜而耕，摩蚤而耨，木鉤而樵，抱甀而汲，民勞而利薄。後世爲之耒耜耰鋤，斧柯而樵，枯槔而汲，民逸而利多焉。』《管子》：『春有以傳耕，夏有以決芸，此租稅所以九月而具也。』『爲國者使農，寒耕而熱芸。』『先雨芸耨，以待時雨。』《亢倉子》：耨必以旱，使地肥而土緩。畝欲深以端，畝欲沃以平，下得陰，上得陽，然後盛生。立苗有行，故速長。強弱不相害，故速大。正其行，通其中，疏爲冷風，則有收而多功。苗，其弱也欲孤；其長也欲相與居；其熟也欲相與扶。三以爲族，稼乃多穀。凡苗之患，不俱生而俱死，是以先生者美米，後生者爲粃。是故其耨也，長其兄而去其弟。案：《呂氏春秋》採此一段文義，詳略互有異同。此從《亢倉子》原文節録。《齊民要術》：凡春種欲深，夏種欲淺。凡種穀，雨後爲佳；遇小雨，宜接溼種；遇大雨，待歲音穢生。小雨，不接溼，無以生禾苗；大雨，不待白背，溼轆，則令苗瘦。歲若盛者，先鋤一遍，然後納種乃佳。苗生如馬耳，則鏃鋤。稀豁之處，鋤而補之。凡五穀，唯小鋤之爲良。小鋤者，非直省功，穀亦倍勝。大鋤者，草根繁茂，用功多而收益少。苗出壟，則深鋤。鋤不厭數；周而復始，勿以無草而暫停。鋤者，非止除草，乃熟地而實多，糠薄，米息。鋤得十遍，便得『八米』也。春鋤，起地；夏爲除草。故春鋤不用觸溼，六月已後，雖溼亦無嫌。春苗既淺，陰未覆地，溼鋤則地堅。夏苗陰厚，地不見日，故雖溼亦無害矣。《種蒔直說》：芸苗之法，其

凡有四：第一次曰『撮苗』，第二次曰『布』，第三次曰『擁』，第四次曰『復』。俗曰『添米』。一功不至，則稂莠之害，秕糠之雜入之矣。今之器，以鋤；營州之東，以鏟。爰有一器，出自海壖，號曰『耬鋤』。耬樣一如下種耬，但獨腳無耬斗耳。又曰，今燕、趙間名曰劃子。《耒耜經》：唐陸龜蒙撰。耕而後有耙，去聲。渠疎之義也，散壞去芟者焉。耙而後有礰礋音歷宅。焉，有磟礡音鹿毒。焉。自耙至礰礋皆有齒，磟礡觚稜而已，咸以木爲之，堅而重者良。案：磟礡，今以石爲之。《楊子》註云：『攝殳，今連架，所以打穀者。』《歲時記》：『四月，有鳥名穫穀，其名自呼。農人候此鳥，則犁杷上岸。』《爾雅》：『鴾鳩：鵠鞠。』郭璞云：今布穀也，江東呼穫穀。又云：穫穀，夏扈也。《晉・食貨志》：『昔在金天，勤於民事，命春鳸以耕稼，詔夏鳸以耕鋤，秋鳸所以收斂，冬鳸於焉蓋藏。』《爾雅》疏云：《左傳》昭十七年：『九鳸爲九農正。』賈逵云：『春鳸鴡鶪，相五土之宜，趣民耕種者也。夏鳸竊玄，趣民耘苗者也。秋鳸竊藍，趣民收斂者也。冬鳸竊黃，趣民蓋藏者也。棘鳸竊丹，爲果驅鳥者也。行鳸唶唶，晝爲民驅鳥者也。宵鳸嘖嘖，夜爲農驅獸者也。桑鳸竊脂，爲蠶驅雀者也。老鳸鶉鶉，趣民收麥，令不得晏起者也。』疏『竊』即古『淺』字。鴡音汾。鶪，勅倫切。唶音即。嘖音責。鶉音晏。《天祿識餘》：高士奇撰。《周禮》『澤草所生，種之芒種』，注者不知其解。《王氏農書》云，即江南之架田也。架田一名『葑田』。縛木爲架，浮水面，附以葑泥。葑，菰根也，根繁而善結。施土其上，刈蔓，耕種，其田隨水上下，故南方有盜田是也。及見郭璞《江賦》曰：『播匪藝之芒種，挺自然之嘉蔬。』賦江而曰芒種，嘉蔬，信爲葑田無疑，《周禮》之解，確然明白矣。而李善、五臣注《江賦》，曾不及葑田之事，故詳著之，廣多聞而補《周禮》、《文選》之注焉。葑田亦名『海漥』。

清・鄒漢勛《讀書偶識》卷二　鮮食，魚、鼈、鳥、獸皆是也。《左傳》『唯君用鮮』，《老子》『如亨小鮮』，皆鳥獸也。《內則》『冬宜鮮羽』，是魚鼈也。鄭注下『鱐食』曰『謂魚鼈』。引見《詩・思文》正義。僞《孔傳》上『鮮食』曰『鳥獸，新殺曰鮮』，下『鮮食』曰『決川有魚，鼈，使民鮮食之』。馬季長曰：『鮮，生也』，引見《釋文》。其說皆確當。艱，馬季長本作根，云根生之食，謂百穀。引見《釋文》。王鳳喈曰：『馬以艱爲根，見劉成國《釋名》卷四《釋言語》篇，亦見唐《扶頌》。』漢勛謂：馬義是也。上文『暨益奏庶鮮食』，禹言己與益進諸鮮食，此言『暨稷播奏庶艱食鮮食』，禹言己與稷播諸根食，奏諸鮮食也。播以言根食，奏以言鮮食耳。五穀言播，則根食即百穀可知已。『楙遷有無』，句。《漢書・食貨志》兩引皆如此絕句。『化居烝民』，句。《史記・夏本紀》引用此文云『徙居，衆民乃定，萬國爲治』。段若膺曰：『蓋有無句絕，烝民句絕，作乂句絕也。』王子雍訓『化居』爲『易居』。《正義》引王肅曰：『易居者不得空去。』主訓此語也。王鳳喈曰：『王以化爲易者，《繫辭傳》「變化見矣」。變化即變易是也。《史記》用「徙居」代「化居」，是訓化爲徙也。』漢勛謂：『楙遷有無』者，移粟也。楙、賈通，賈有者而遷於無，曰賈遷有無。『化居烝民』者，移民也。『乃立萬邦』，立、粒通用，言稷既播百穀，又有移粟移民之政，於是天下皆立食矣。鄭康成曰：『乂，養也。作相養之禮。』引見《詩・思文》正義。漢勛謂：相養之禮，謂播種告糴之禮。播種之禮，如耕耤勞農之屬是已。禹此言專言養民之事，以補咎繇安民之未備也。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《五葷》　國朝沈自南《藝林彙考》引《留青日劄》：道家以韭、蒜、芸薹、胡荽、薤爲五葷。《楞伽經》云：五辛，一大蒜，二茖蔥，三慈蔥，四蘭蔥，五興渠。按三蔥似同類之物，未知其審。興渠不知何物也。

又引《說略》云：《梵網經》言，五辛者，一蔥，二薤，三韭，四蒜，五興渠。釋慧日云：僧徒中多迷興渠，或云芸薹胡荽，或云阿魏。《淨土集》：五辛，此土惟有四，闕於興渠，回至于闐，方得見之，根麤如細蔓菁根而白，其臭如蒜，彼國人種取根食。薹荽非五辛，所食無罪。按此則佛家所禁五辛，中國止有其四。茖、慈、蘭三蔥，當即蔥、薤、韭三物耳。

又《葷素》　宋戴埴《鼠璞》云：《東坡年譜》載程、蘇當致齋，廚稟造食葷素，蘇令辦葷，程令辦素。蘇謂致齋在心，豈在葷素，爲劉者左袒。時館中附蘇者令辦葷，附程者令辦素。予謂不然，齋之禁葷，乃禁五辛，二公未免以爲魚肉，徒有是非之辨。

按《周禮・膳夫》：『王曰一舉鼎，十有二物，皆有俎，王齋日三

舉。』鄭司農云：『齋必變食。』賈疏云：齋謂散齋，致齋，齋必變食，故加牲體，至三太牢。蘇、程大儒，乃皆不讀《周禮》，何也？《論語》『齋必變食』，依先鄭說，亦必有加於上大夫二十豆，下大夫十六豆之外。孔注曰『改常饌』，語自無病。孔疏曰：『將欲接事鬼神，宜自絜靜，故改其常饌。』朱注因以不飲酒不茹葷說之，是皆說得一偏也。

清・孫詒讓《周禮正義》卷七　膳夫掌王之食飲膳羞，以養王及后、世子。食，飯也。飲，酒漿也。膳，牲肉也。羞，有滋味者。凡養之具，大略有四。【疏】『掌王之食飲膳羞』者，掌其等數政令，分令饎人、酒人、漿人、庖人、籩人、醢人等共之。云『以養王及后、世子』者，《春秋》僖五年《穀梁傳》云：『天子世子，世天下也。』《公羊傳》云：『世子猶世世子也。』《白虎通義・爵篇》云：『父在稱世子何？繫於君也。所以名之爲世子何？言欲其世世不絕也。何以知天子之子亦稱世子也？《春秋傳》曰：「公會王世子于首止。」或曰天子之子稱太子，《尚書》曰：「太子發升于舟。」』案：世大字通，此經竝稱世子，唯諸子職云『國有大事，則帥國子而致於大子』，明世大得互稱也。又《司市》『世子』爲國君之子，與此異。賈疏云：『舉尊者而言，其實羣臣及三夫人以下亦養之。』案：賈兼及羣臣者，謂貴近諸臣食於官者，若《左》襄二十八年傳說齊卿有公膳是也。膳夫當亦掌其膳羞之法數，其退食於家，則非此官所掌也。　注云『食，飯也』者，《釋文》云：『飯，依字作飠。』案：《說文・食部》云：『食，米也。飯，食也。』飠即飯之俗，陸說非。《淮南子・主術訓》高注云：『穀食曰食。』此食即六穀之飯，《食醫》謂之六食。《內則》云『飯，黍、稷、稻、粱、白黍、黃粱、稗、穬。食，蝸醢而菰食雉羹，麥食脯羹雞羹，析秫犬羹兔羹』是也。云『飲，酒漿也』者，《說文・歠部》云：『飲，歠也。』飲即歠之隸變。《釋名・釋飲食》云：『飲，奄也，以口奄而引咽之也。』案：酒即《酒正》之三酒，漿即下六清。而六清內之醴醫，亦通爲酒，并所以供飲，故通謂之飲。云『膳，牲肉也』者，《廣雅・釋器》云：『膳，肉也。』謂正饌皆六牲之肉。云『羞，有滋味者』者，《庖人》注義同。庶羞百有二十品，皆肉及菜果之有滋味者，故於膳之外別言之。案：《內則》載上大夫庶羞二十豆，目之爲膳。彼庶羞即此羞。六牲之外，有雉兔鶉鴽，亦名膳者，蓋散文得通。云『凡養之具，大略有四』者，賈疏云：『下文仍有珍用八物，醬用百有二十甕，不言之者，此舉大者。珍醬是饋之小者，略而不言。』凡王之饋，食用六穀，膳用六牲，飲用六清，羞用百有二十品，珍用八物，醬用百有二十甕。進物於尊者曰饋。此饋之盛者，王舉之饌也。六牲，馬牛羊豕犬雞也。羞，出於牲及禽獸，以備滋味，謂之庶羞。《公食大夫禮》、《內則》：下大夫十六，上大夫二十，其物數備焉。天子諸侯有其數，而物未得盡聞。珍謂淳熬、淳毋、炮豚、炮牂、擣珍、漬、熬、肝膋也。醬謂醯醢也。王舉則醢人共醢六十甕，以五齏、七醢、七菹、三臡實之。醢人共齏菹醢物六十甕。鄭司農云：『羞，進也。六穀，稌、黍、稷、粱、麥、菽。菽，豆也。六清，水、漿、醴、醷、醫、酏。』【疏】『凡王之饋』者，此王饋食之大數也。王舉則此官依法數共而親饋之。注云『進物於尊者曰饋』者，賈疏云：『據此文云王之饋，及《少牢》、《特牲》皆云饋食，是進物於尊者曰饋。鄭注《玉府》云通行曰饋者，彼對獻是進物於尊，則饋是通行也。』詒讓案：此謂膳夫親進饋於王也。《說文・食部》云：『饋也，餉也。』《淮南子・詮言訓》許慎注云：『饋，進食也。』《士虞禮》『特豕饋食』，注云：『饋猶歸也。』凡經典於生人飲食、鬼神祭享通謂之饋，亦并取進餉之義，本不辨尊卑，鄭緣文爲訓耳。云『此饋之盛者，王舉之饌也』者，食膳飲羞珍醬六者咸備其物，是饋饌之至盛者，故下注云『殺牲盛饌曰舉』。但此皆通舉大數，不必盡用；其常食亦取具於是，而數尤少，唯王所欲而進之。云『六牲，馬牛羊豕犬雞也』者，《牧人》注義同。《說文・牛部》云：『牲，牛完全也。』引申爲凡畜之稱。鄭意此六牲即《庖人》之六畜，故彼注云『始養之曰畜，將用之曰牲』是也。王引之云：『此六牲與《牧人》不同。《牧人》之六牲謂馬牛羊豕犬雞，此六牲則牛羊豕犬鴈魚也。蓋膳夫之食飲膳羞，與食醫之六食六飲六膳百羞相應。食醫職曰：「凡會膳食之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，鴈宜麥，魚宜苽。」牛、羊、豕、犬、鴈、魚，所謂六膳也。稌、黍、稷、粱、麥、苽，所謂六食也。鄭司農以稌黍稷粱麥苽爲六穀，其說洵不可易。由是推之，則牛羊豕犬鴈魚，亦膳夫之六牲明矣。鴈謂鵝也。《堯典》「二生一死贄」，馬融以二生爲羔鴈。《史記・封禪書》、《漢書・郊祀志》并作「二牲」，蓋羔與鵝皆常畜之物，故謂之牲也。魚亦可畜之池，故亦謂之牲。《大司馬》「大祭祀饗食羞牲魚」，鄭司農曰「大司馬主進魚牲」是也。牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，鴈宜麥，魚宜苽，猶《月令》食麥與羊，食菽與雞，食稷與牛，食麻與犬，食黍與彘，皆以牲配穀。鄭未考《食醫》之文，故說之未確。』案：王說是也。姜兆錫說同。此經所用者，生人膳食之六牲；牧人所掌者，鬼神祭祀之六牲也。馬尤爲大牲，不以供膳羞，惟大司馬喪祭奉之，明其不常用也。云『羞出於牲及禽獸，以備滋味，謂之庶羞』者，《公食大夫禮》『士羞庶羞』，注云：『庶，衆也。進衆珍味可進食也。』案：庶羞者，別於正饌之言。凡祭禮、食禮，三牲骨體、腸胃、膚、魚、臘并在俎，內羹湆在鉶，及豆醬之醢醢，是爲正饌。此外三牲脾臅炙，及他禽獸蟲魚菜果衆物在籩豆者，并謂之庶羞，是爲加饌，所以備極珍味，故其數特多也。賈疏云：『案《公食大夫》，下大夫十六豆中，從腳膮膾已下，皆出於牲，不見有出禽獸者。上大夫加以雉、兔、鶉、鴽，此則出禽獸也。』案：據《內則》，庶羞尚有出於蟲魚菜果者，鄭、賈不言，亦文不具也。又案：此羞百二十品，據共王饋食庶豆之大數言之。其飲酒則又有籩、二者通爲百二

十。王與賓客饗食燕，蓋亦用之，而數則有隆殺不同。其祭禮朝事饋食之豆籩，加豆籩羞籩，亦通謂之薦羞。詳《宰夫》、《籩人》、《醢人》疏。云『《公食大夫禮》、《內則》下大夫十六，上大夫二十，其物數備焉』者，《公食禮》載國君食下大夫之庶羞：臐一，膮二，膷三，牛炙四，醢五，牛胾六，醢七，牛鮨八，羊炙九，羊胾十，醢十一，豕炙十二，醢十三，豕胾十四，芥醬十五，魚膾十六，所謂下大夫十六豆也。《公食禮》又云：『上大夫庶羞二十，加於下大夫以雉兔鶉鴽。』則雉十七，兔十八，鶉十九，鴽二十也。《內則》文與《公食禮》同，惟以牛鮨爲牛膾，鴽爲鷃，所謂上大夫二十豆也。是上下大夫禮其物數備於彼二經也。云『天子諸侯有其數，而物未得盡聞』者，賈疏云：『此經云百有二十者，是天子有其數。《掌客》云「上公食四十，侯伯三十二，子男二十四」，是諸侯有其數也。天子諸侯之數，皆從上大夫二十豆上加之。《內則》云「牛脩及麑、鷃、蜩、范、芝栭」已下三十一物，鄭注云「皆人君燕食所加庶羞也」。《周禮》天子羞用百有二十品，記者不能次録，亦是有其物未盡聞也。』案：賈謂天子庶羞百二十品，以籩豆分之，則六十豆也。凡食有正豆，有庶羞之豆。《掌客》致飧正豆謂之豆，庶羞謂之食，其數正等。以次差之，天子正豆與庶羞，蓋皆六十。此經醬用百二十甕，正豆即在其內。饋食之庶羞唯有豆，其見於《掌客》、《公食大夫禮》者，幷爲豆而無籩。而《內則》牛脩等三十一物，鄭幷以爲庶羞，內有脩脯菱棗栗榛，皆見於《籩人》，則鄭謂庶羞亦有籩，蓋燕飲之所用也。《禮器》云：『天子之豆二十有六，諸公十有六，諸侯十有二，上大夫八，下大夫六。』鄭彼注及《掌客》注謂彼皆堂上正豆，孔疏引熊安生說以爲正羞醢醢百二十甕之等是也。彼疏又引皇侃云：『天子庶羞百二十品，籩豆各六十。今云二十六者，說堂上數也。堂下東西夾各十七，兩十七合三十四，三十四就二十六，故合六十也。』案：皇氏以彼爲庶羞，與鄭注及《公食禮》不合，孔亦席其非是。其謂天子庶羞籩豆各六十，則與鄭、賈說同。是則下大夫正豆十六，堂上六，庶羞亦十六豆；上大夫正豆二十，堂上八，庶羞亦二十豆；子男正豆二十四，堂上十二，庶羞亦二十四；侯伯正豆三十二，堂上亦十二，庶羞亦三十二；諸公正豆四十，堂上十六，庶羞亦四十；天子正豆六十，堂上二十六，庶羞亦六十也。但天子正豆東西夾各十七，即違『鼎俎奇籩豆偶』之義；故王引之席其非，而謂天子當四十八豆，堂上二十，東西夾各十四，其說較通，然與《禮器》不合。竊疑天子或當五十豆，堂上二十六，東西夾各十二，經有六十者，亦備其數，不盡用也。庶豆亦五十，籩如之，故《內饗》、《食醫》幷云百羞，《國語・周語》云百籩。《荀子・正論篇》說天子食禮云『執薦者百人侍西房』，似亦指進庶羞言之。云『珍謂淳熬、淳毋、炮豚、炮牂、擣珍、漬、熬、肝膋也』者，幷據《內則》爲說。彼文云『淳熬，煎醢加於陸稻上，沃之以膏，曰淳熬。』鄭彼注云：『淳，沃也。熬亦煎也。沃煎成之，以爲石。』又『淳毋，煎醢加於黍食上，沃之以膏，曰淳毋』。注云：『毋讀曰模，模，象也。作此象淳熬。』又『炮，取豚若將，刲之刳之，實棗於其腹中，編萑以苴之，塗之以謹塗，炮之。塗皆乾，擘之，濯手以摩之，去其皽。爲稻粉，糔溲之以爲酏，以付豚，煎諸膏，膏必滅之。鉅鑊湯，以小鼎寠肭於其中，使其湯毋滅鼎，三日三夜毋絕火，而后調之以醯醢。』注云：『炮者，以塗燒之爲名也。將當爲牀。牀，牝羊也。刲，刳，博異語也。謹當爲墐，聲之誤也。墐塗，塗有穰草也。皽謂皮肉之上魄莫也。糔，溲，亦博異語也。糔讀與瀡灑之瀡同。寠肭，謂煮豚若羊於小鼎中，使之香美也。謂之肭者，既去皽，則解析其肉使薄，如爲肭然，唯豚全耳。豚羊入鼎三日，乃內醯醢可食也』。又『擣珍，取牛羊麋鹿麕之肉，必胨，每物與牛若一。捶反側之，去其餌，孰出之，去其皽，柔其肉』。注云：『胨，脅側肉也。捶，擣之也。餌，筋腱也。柔之，爲汁和也。汁和，亦醯醢與？』又『漬，取牛肉，必新殺者，薄切之，必絕其理，湛諸美酒，期朝而食之，以醯若醯醷』。注云：『湛亦漬也。』又『爲熬，捶之，去其皽，編萑，布牛肉焉，屑桂與薑，以灑諸上而鹽之，乾而食之』。注云：『熬，於火上爲之也。今之火脯似矣。』又『肝膋，取狗肝一，幪之以其膋，濡炙之，舉焦其膋，不蓼』。注云：『膋，腸閒脂。』賈疏云：『是爲八珍。彼有糝與餚，彼是羞豆之實，非珍，故不取。』云『醬謂醯醢也』者，據《醢人》共醢六十甕，《掌客》上公饔餼醯醢百二十甕，即此醬之數也。《說文・酉部》云：『醬，醢也。從肉、酉，酒以鹹醬也。爿聲。』案：醬即醬之俗。醢亦含醬菹臡等言之，故《論語・鄉黨》皇疏云：『古者醬、齊、菹三者通名也。』江永云：『醬者，醢醢之總名。醢之物有七。醢醢，豕肉作之。又陸產之物有蚳、兔、鴈，水產之物有蝸、鱉、魚，或閒有之，未必皆備。《內則》有卵醬，亦魚醢之類；有芥醬，則《醢人》七菹之類漬諸醢而成者也。醬物以醢醢爲主，或於烹魚肉時以醬和之，濡雞濡鼈醢醬，濡魚卵醬是也。或於食魚肉膾脯時以醬配之，腶脩蚳醢，脯羹兔醢，麋膚魚醢，魚膾芥醬，麋腥醢醬是也。凡稱醢醬，或單言醢者，醢醢也。言醢醬者，以醢和醬也。濡豚不用醬，而三牲和用醢。用梅醬作之者，爲醷醢。醷主酸，醢主鹹。《公食禮》『凡炙無醬』，注云『已有鹹和』是也。』案：江說甚覈。唯王舉用大牢，則醢醢當兼有羊牛豕肉之醢。互詳《醢人》疏。云『王舉則醢人共醢六十甕，以五齏、七醢、七菹、三臡實之，醢人共齏菹醢物六十甕』者，據《醢人》、《醢人》文。醢醢各六十甕，合之正百有二十甕，證醬即醢醢也。甕者罌之隸變。《說文・缶部》云：『罌，汲餅也。』《既夕禮》注云：『甕，瓦器，其容蓋一斛。』《廣雅・釋器》云：『罌，瓶也。』甕、罌幷罌之俗。聶氏《三禮圖》引舊圖云：『罌以盛醯醢，高一尺，受二斗。』案：依《陶人》注，則斛受斗二升，故賈《聘禮》疏謂罌與甒同受斗二升。《禮圖》說與《既夕》注義不合，恐誤。鄭司農云『羞，進也』者，《爾雅・釋詁》文。《說文・羊部》云：『羞，進獻也。』《大司徒》、《牛人》、《小子》、《司士》注幷同。云『六穀，

稌黍稷粱麥菰」者，據《食醫》文。《大宰》有九穀，此止用六者，與《倉人》注之六米同，皆謂穀之有米可爲飯者。九穀中有麻與大小豆，幷不成米，不可爲飯，故不用。先鄭釋《大宰》九穀，有稷無粱，則非也。《玉藻》說諸侯法云『朔月四簋』，依注當爲黍稷稻粱，孔疏云：『以此而推，天子朔月大牢，當六簋，黍稷稻粱麥菰各一簋也。』案：據孔說，則天子唯朔食備用六穀，常食亦止四簋，與諸侯朔食同也。云『菰，彫胡也』者，《食醫》注同。《說文・草部》云：『菰，彫菰，一名蔣。』《西京雜記》云：『菰之有米者，長安人謂之彫胡。』《廣雅・釋艸》云：『菰，蔣也。其米謂之彫胡。』《淮南子・原道訓》高注云：『菰者，蔣實也。其米曰彫胡。』《楚辭・大招》『五穀六仆，設菰粱只』。王逸注云：『菰粱，蔣實，謂彫胡也。』案：菰、菰、彫、彫、胡、葫，字幷同。唐愼微《證類本草》引蘇頌《圖經》云：『菰即江南人呼爲茭草者。生水中，葉如蒲葦。其苗有根梗者謂之菰蔣草，至秋結實，乃彫胡米也。』程瑤田云：『茭草有牝牡之異。根成菌者，俗呼茭筍，其草不抽莖，不秀不實。根不成菌者爲牡，秋末抽莖，吐秀結實。』案：程說甚覈。《淮南子・詮言訓》云『菰飯懸牛，弗能甘也』，《古文苑》宋玉《諷賦》云『爲炊彫胡之飯』，是古人有以菰米爲飯。《內則》云『菰食』。《論語・鄉黨篇》云『雖疏食菜羹瓜祭，必齊如也』。故二鄭以充六穀之一。但菰非常食，劉向《列女傳・母儀篇》云『精五飯』，蓋以六穀去菰是爲五飯矣。云『六清，水漿醴醷醫酏』者，《釋文》云：『醷，本又作涼。又酏作酏。』案：此即《漿人》之六飲也。彼文醷亦作涼。酏即酏之俗，陸本非。彼六飲中，醴、醫、酏幷有清糟。據彼注，漿涼亦當清糟兩有。此云六清者，以水唯有清無糟，又飲以清爲主故也。王曰一舉，鼎十有二，物皆有俎。殺牲盛饌曰舉。王日一舉，以朝食也。后與王同庖。鼎十有二，牢鼎九，陪鼎三。物謂牢鼎之實，亦九俎。【疏】『王日一舉』者，朔望則大牢，常日則少牢，皆特殺也。云『鼎十有二』者，專據盛食大牢言之，鄭、賈謂凡王舉皆大牢，非也。詳後。　注云『殺牲盛饌曰舉』者，鄭意凡特殺謂之舉，而主食則大牢。賈疏及《玉藻》孔疏說同。金鶚云：『舉者，殺牲盛饌也。大牢、少牢、特牲皆可言舉，不必大牢也。《膳夫》云「王日一舉」，當是少牢。《玉藻》云「天子日食少牢，朔月大牢；諸侯日食特牲，朔月少牢」。降殺甚明，可知王日一舉爲少牢也。《檀弓》云「國亡大縣邑，君不舉。」《玉藻》云「至於八月不雨，君不舉」。君以諸侯言，諸侯日食特牲，朔月少牢，是特牲少牢皆可稱舉，何必大牢乎！下文云「大喪則不舉，大荒則不舉，大札則不舉，天地有災則不舉，邦有大故則不舉」。諸不舉承上日一舉而言，皆指少牢，幷包特牲。少牢且不舉，則大牢不言可知也。《玉藻》言諸侯「特牲三俎祭肺」，而《曲禮》云「歲凶君膳不祭肺」，是諸侯歲凶不得日食特牲可知。天子歲凶不得日食少牢，所謂大荒則不舉也。大札與天地有災、邦有大故，更可知矣。』案：金說是也。鄭以殺牲盛饌釋舉，不質言何牲，則亦以特牲以上皆爲舉。但此注之意，以後賈疏引《鄭志》說推之，則專指大牢耳。其《曲禮》、《內則》注，幷從《玉藻》日食少牢之說，蓋鄭二《禮》注自有兩解。賈後疏及《王制》孔疏幷謂日食大牢爲周公所制禮，日食少牢爲衰世法，非也。《國語・楚語》云：『祀加於舉。天子舉以大牢，祀以會；諸侯舉以特牛，祀以大牢；卿舉以少牢，祀以特牛；大夫舉以特牲，祀以少牢；士食魚炙，祀以特牲；庶人食菜，祀以魚。』韋注云：『舉，人君朔望之盛饌。』案：韋氏以大牢爲天子朔望盛饌，則亦謂王日食少牢矣。竊謂彼文以尊者曰舉，對卑者曰食，此可證鄭殺牲盛饌之說。彼文特牛、少牢、特牲幷謂之舉，此可證金氏舉不必皆大牢之說。惟彼舉專指朔望盛饌而言，故曰大牢。此舉則兼朔望及常日而言，朔望大牢，日食少牢，皆每日特殺，即同謂之舉。《賈子・禮篇》云『天子慭牲而食以優飽也。』蓋亦指日食少牢而言。云『王日一舉以朝食也』者，賈疏云：『一日食有三時，同食一舉。案《玉藻》云：「皮弁以日視朝，遂以食，日中而餕。」餕者，餕朝之餘，則遂以食之謂朝之食。明知先朝食，次乃日中而餕。』案：賈謂一日之食有三時是也。三時者，《續漢書・五行志》劉注引《洪範五行傳》鄭注云：『平旦至食時，爲日之朝；禺中至日昳，爲日之中；下側至黃昏，爲日之夕。』是朝食在禺中前，故後注云『燕食，謂日中與夕食。』明朝食之外，尚有日中、夕食，與《玉藻》注義同。《論語・鄉黨篇》『不時不食』，《集解》引鄭注云：『不時，非朝、夕、日中時。』鄭意蓋謂食必三時，通於上下。《白虎通義・禮樂篇》云：『王者所以日四食者何？明有四方之物，食四時之功也。平旦食，少陽之始也；晝食，大陽之始也；餔食，少陰之始也；暮食，大陰之始也。』《論語》曰：「亞飯干適楚，三飯繚適蔡，四飯缺適秦。」諸侯三飯，卿大夫再飯，尊卑之差也。《弟子職》曰「暮食復禮」，士也。食力無數，庶人職在耕桑，戮力勞役，饑即食，飽即作，故無數。』彼謂天子日四食，諸侯以下以次遞減，與鄭說不同。今案此經云『王齊日三舉』，則天子日無四食明矣。《說文・食部》云：『餔，日加申時食也。』申食正在日下側時，則已昳於夕食。《論語》亞飯、三飯、四飯，自是一食侑樂之節。《白虎通》說誤。云『后與王同庖』者，賈疏云：『案《玉藻》云「夫人與君同庖」，鄭注云「不特殺」。明后亦與王同庖可知。』案：依鄭、賈說，同庖即謂同食一牢。《郊特牲》云『共牢而食，同尊卑也』。《列女傳・貞順篇》『衛寡夫人曰：唯夫婦同庖』。故知王與后同庖，其母后及世子以下則異庖也。云『鼎十有二，牢鼎九，陪鼎三』者，《聘禮》致饔云：『飪一牢，鼎九，設於西階前。陪鼎當內廉。牛、羊、豕、魚、臘、腸胃同鼎，膚、鮮魚、鮮臘。腶、膮、臐陪牛、羊、豕。』鄭彼注云：『陪鼎，三牲臛腶膮臐陪之。庶羞加也。膚，豕肉也。』又《公食大夫禮》注云：『牛曰腶，羊曰膮，豕曰臐，皆香美之名也。』賈疏云：『鼎十有二者，案《禮記・郊特牲》「鼎俎奇而籩豆耦」者，謂正鼎九，陪鼎三，即是奇數，總而言之即十二。』《郊特牲》孔疏云：『案《聘禮》，牛一，羊二，豕三，

魚四，臐五，腸胃六，膚七，鮮魚八，鮮臐九，是鼎九。又有陪鼎，臑一也，膮二也，膞三也。』詒讓案：《公羊》桓二年何注云：『禮祭，天子九鼎，諸侯七，卿大夫五，元士三也。』此皆專據正鼎而言。《少牢饋食禮》正鼎五，《特牲饋食禮》正鼎三，即大夫、士之祭禮。天子時祭及大舉皆大牢，故正陪有十二鼎。若少牢，則牢鼎無牛，陪鼎無臑。特牲則正鼎又無羊，陪鼎又無膮。數皆不備十二，經舉多以晐少也。云『物謂牢鼎之實，亦九俎』者，釋經物皆有俎也。《王制》孔疏、《公羊》桓二年徐疏引此經幷讀『鼎十有二物』爲句，失之。此亦大舉大牢之俎數也。俎以載牢鼎之實。《內饗》注云：『取於鼎以實俎。』《說文・且部》云：『俎，禮俎也。』《一切經音義》引《字書》云：『俎，肉几也。』《明堂位》云：『周以房俎。』聶氏《三禮圖》引《三禮舊圖》云：『俎長二尺四寸，廣一尺二寸，高一尺。漆，兩端赤，中央黑。』賈疏云：『言實即牛羊豕之類也。亦九俎者，陪鼎三臑膮膞者謂庶羞，在於豆；唯牢鼎之物各在俎，故云亦九俎。』詒讓案：若少牢則俎五，特牲則俎三，皆不備九，經亦舉多以晐少也。又陪鼎之實，實於三豆，此不言者，文略。賈疏又云：『案趙商問：「王日一舉，鼎十有二，是爲三牲備焉。商案《玉藻》『天子日食少牢，朔月大牢。』禮數不同，請聞其說。」鄭荅云：「《禮記》後人所集，據時而言，或以諸侯同天子，或以天子與諸侯等禮數不同，難以據也。《王制》之法，與禮違者多，當以經爲正。」若然，此《周禮》周公大平法，《玉藻》據衰世，或是異代，故與此不同。』案：賈說非也。經云鼎十有二，蓋專指朔望盛饌舉之尤盛者言之，與上云『舉』關朔望與日食者不同，詳略不嫌互見，經文固有此例。鄭據此謂日食大牢，遂庾《玉藻》難據，賈、孔迺疑其別據衰世或異代法，誤益甚矣。以樂侑食，膳夫授祭，品嘗食，王乃食。侑猶勸也。祭謂刲肺，脅也。禮，飲食必祭，示有所先。品者，每物皆嘗之，道尊者也。【疏】『以樂侑食』者，侑，依《大司樂》『王大食三宥』，則字當作宥，此疑轉寫之誤。此冢上王日一舉爲文，明殺牲盛饌必奏樂，與大司樂爲官聯也。《玉藻》云『奏而食』，注云：『奏，奏樂也。』《白虎通義・禮樂篇》云：『王者食所以有樂何？樂食天下之大平富積之饒也。明天子至尊，非功不食，非德不飽，故傳曰：天子食時舉樂。』賈疏云：『上言王日一舉，此云以樂侑食，即是《王制》云「天子食日舉以樂」。案：《論語・微子》云亞飯、三飯、四飯，鄭云皆舉食之樂。彼諸侯禮，尚有舉食之樂，明天子日食有舉食之樂可知。案《大司樂》云「王大食皆令奏鍾鼓」。彼大食自是朔食。日舉之樂，大司樂或不令奏，故不言之矣，無妨日食自有舉食之樂。』案：賈說是也。《論語・微子》皇疏謂『大司樂王朔望食乃奏樂，日食則不奏。《王制》、《玉藻》云日奏，爲夏殷禮』。其說不足據。《左》哀十四年傳，說宋向巢每食擊鍾，將食又奏。是侯國之卿日食亦奏樂，則王日食必奏樂可知矣。《大戴禮記・保傅篇》引《青史氏記》，說『王后就燕室，大師持銅而御戶左，太宰持斗而御戶右』。盧注云：『大師，瞽者。大宰，膳夫也。』以相推約，王舉在寢，亦宜此官與瞽師同御左右。若然，王日三食，朝食最盛，其宥樂既大司樂令奏，日中、夕食禮稍殺，或大師令奏與？又王后與世子大食亦當有樂宥，經文不具也。互詳《大司樂》疏。云『膳夫授祭』者，賈疏云：『謂王將食必祭先，膳夫授之。《曲禮》云：「殽之序，徧祭之。」今徒言祭肺者，略舉其首者也。』詒讓案：授祭即《大祝》九祭之『共祭』。凡食祭，近者授，遠者不授。《燕禮》云：『公祭如賓禮，膳宰贊授肺。』膳宰即膳夫也。授祭，互詳《大祝》疏。又案：王朝食盛饌，其授祭諸事，此官之長親侍。《蔡邕集・明堂月令論》，引《古大明堂之禮》云『日出居東門，膳夫是相』。蓋即侍王朝食之事也。其日中夕食，則下云『王燕食則奉膳贊祭』是也。其禮略殺，或中士以下更迭侍御與？注云『侑猶勸也』者，《毛詩・小雅・楚茨》傳文。《大司樂》『三宥』注同。此亦當作『宥』，宥本訓寬，叚借爲勸助之義，詳《大司樂》疏。云『祭謂刲肺，脅也』者，謂飲食之祭。《明堂位》云：『有虞氏祭首，夏后氏祭心，殷祭肝，周祭肺。』《說文・刀部》云：『刲，切也。』《特牲饋食記》『離肺一，刲肺三』。鄭彼注云：『離猶捽也。小而長，午割之，亦不提心，謂之舉肺。刲肺，爲尸、主人、主婦祭。今文刲爲切。』又《公食大夫禮》云『三牲之肺不離』。注云：『肺不離者，刲之也。不言刲，刲則祭肺也。此舉肺不離而刲之，便賓祭也。祭離肺者，絕肺祭也。』又《特牲饋食禮》『佐食舉肺脊以授尸，尸受振祭，嚌之』。注云：『肺，氣之主也。脊，正體之貴者。先食啗之，所以導食通氣。』賈疏云：『但祭肺有二種：一者名爲舉肺，亦名離肺，此爲食而有也。二者名爲祭肺，亦名刲肺，此爲祭而有也。但舉肺離而不絕，祭肺則絕之。今此膳夫授祭爲食而授，即舉肺也。鄭以經直云祭，不言舉，又不言離，直云祭，故云祭謂刲肺也。以優至尊，故與祭祀同刲肺也。若然，《鄉飲酒》、《鄉射》無連言脅，今兼言脅者，依《士虞》、《特牲》皆言授肺脊，故鄭依之而言。』案：賈說是也。《禮經》通例，凡祭祀，有祭肺者刲之，祭後不嚌。又有舉肺者不刲，祭則嚌之。食禮但有舉肺，無祭肺。此王食宜用舉肺，而云刲肺者，鄭意蓋依《公食大夫禮》，用刲肺以優尊，故刲之，便王祭也。云『禮飲食必祭，示有所先』者，《曲禮》：『主人延客祭，祭食祭所先進，殽之序，徧祭之。』注云：『祭，祭先也。君子有事，不忘本也。』又《士昏禮》注云：『必爲所祭者謙敬，示有所先也。』《論語・鄉黨》皇疏云：『祭謂祭食之先也。夫禮，食必先取食種種出片子置俎豆邊地，名爲祭。祭者，報昔初造此食者也。君子得惠不忘報，故將食而先出報也。』《釋文》引干注云：『祭五行六陰之神與民起居。』案：依鄭、賈說，凡食祭，泛祭先造食之人，無所主命。干氏謂祭五行六陰之神，五行即十日，六陰即十二辰，六陽六陰也。其說不知何據。云『品者，每物皆嘗之，道尊者也』者，《說文・品部》云：『品，衆庶也。』引申爲周徧之義。《玉藻》說君賜臣食之禮云：『先飯，辯嘗羞，飲而俟。若有嘗羞者，則俟君之食然後食。』鄭彼注云：

『君將食，臣先嘗之，忠孝也。不嘗羞，膳宰存也。』彼又云：『君命之羞，羞近者。命之品嘗之，然後唯所欲。』注云『必先偏嘗之』。孔疏云『品猶偏也』。案：此云品嘗食，猶《玉藻》云『辯嘗羞也』。膳夫共王食，故掌爲王嘗羞，道王使食之。卒食，以樂徹于造。造，作也。鄭司農云：『造謂食之故所居處也。已食，徹置故處。』【疏】『卒食以樂徹于造』者，食終復奏樂徹膳也。《大戴禮記・保傅篇》云：『食以禮，徹以樂。』賈疏云：『卒，終也。天子食終徹器之時，作樂以徹之。但天子祭祀，歌《雍》以徹，徹食器之時，樂章未聞也。』惠士奇云：『以樂徹者，《荀子・正論》曰：「天子曼而饋，伐鼓而食，《雍》而徹。」鼜鼓者，王大食之所奏也。』案：據惠說，則天子食亦以《雍》徹，與祭祀同。詳《樂師》疏。　注云『造，作也』者，《爾雅・釋言》文。鄭司農云『造謂食之故所居處也，已食徹置故處』者，賈疏云：『二鄭義同，皆謂造食之處即廚是也。案《內則》云：「天子之閣，左達五，右達五。」彼亦是置食處。今此不徹於閣者，但閣內別置新饌。案：《文王世子》「未有原」，即此，亦不重進，故徹於造。』惠士奇云：『《大祝》注云「故書造作竈」，然則古文造竈通矣。《吳越春秋》「勒馬銜枚，出火于造，闇行而進」。案「造」《吳語》作「竈」，所謂係馬舌，出火竈。《龜策傳》灼鑽之處，亦以造名。注造音竈，本此。《玉藻》「天子皮弁以食，日中而餕」。注云：「餕者，食朝之餘。」故王卒食則徹於竈，以便燅溫而供日中及夕之餕也。賈疏謂徹於造者不重進，失之矣。』案：惠說甚塙。凡餕必燅溫，燅溫必於竈。竈，《禮經》謂之爨，《有司徹》云『乃燅尸俎』，注云『溫尸俎於爨』是也。若左右達之閣無竈，不可以燅溫矣。《特牲饋食禮》，饎爨在廟中西壁，雍爨在廟門外東南；《少牢饋食禮》，雍爨所在同，而廩爨則在雍爨北，與《特牲》異。故《月令》注謂竈在廟門外之東。但彼諸爨并在廟，非常食庖廚饌具之所。王饋食在寢，以君子遠庖廚之義推之，疑當在寢門外，蓋與膳夫、庖人諸官寺相近。王卒食，則分徹於二爨，庋置以俟餕。故《荀子・正論篇》云『《雍》而徹乎五祀』，五祀亦即謂竈。《淮南子・主術訓》說天子之食云『已飯而祭竈』，或亦謂此與？王齊，日三舉。鄭司農云：『齊必變食。』【疏】『王齊日三舉』者，《說文・示部》云：『齋，戒絜也。』齊即齋之叚字。賈疏云：『謂散齊致齊，齊必變食，故加牲體至三大牢。案《玉藻》朔食加日食一等，則於此朔食當兩大牢。不言之者，文不具。齊時不樂，故不言以樂侑食也。』孔廣森云：『賈說於經無文。然《國語》「天子舉以大牢，祀以會」，韋昭注曰「會，會三大牢」，是天子大祀有用三大牢之法。蓋朝踐一牢，象朝食；饋獻一牢，象日中食；酳尸又一牢，象夕食。或齊舉與大祀同也。《荀子・正論》曰：「食飲則重大牢而備珍怪。」重者，兩也。殆所謂兩大牢與？』案：天子日食少牢，朔月大牢，《玉藻》有明文，鄭《內則》注亦從其說。賈謂朔食兩大牢，非也。孔據《楚語》韋注天子祀用三大牢，謂王齊舉或與大祀同。攷古書說天子祭禮，雖禘祫殷祭，亦無三大牢之文。唯《掌客》云『王合諸侯而饗禮，則具十有二牢』，注謂用王禮。然王禮十二牢，自是致饗餼等盛禮之陳數，非日食所用。王巡守殷國，國君膳用犢，則并不具大牢。疑饗食亦當然，必無十二牢也。然則韋謂王大祀三大牢，殆不足據。竊謂《楚語》云祀以會者，疑謂禘祫殷祭會合六牲，蓋於大牢之外，更增馬牲等。《大司馬》『喪祭奉詔馬牲』，注謂指大遣奠。攷《士喪禮》，士祭以特牲，遣奠加一等，用少牢。以此例之，則王時祭用大牢，遣奠加一等，用六牲。殷祭禮盛，或亦用六牲與？王齊日朝食，蓋用大牢，日中及夕食，則或少牢，或特牲，故云三舉。蓋特殺即謂之舉，若必三大牢，既無加於飽，而徒多殺大牲，先王制禮，必不如是之侈矣。至《荀子》所謂重大牢者，楊倞注云：『重，多也。』謂重多之以大牢也，則不爲兩大牢。即令如孔說，亦戰國時汰侈踰制，不足以證禮也。　注鄭司農云『齊必變食』者，《論語・鄉黨篇》文，《集解》引孔安國云『改常饌』。引之者，證齊日三舉，異於平日一舉，亦所謂變食也。大喪則不舉，大荒則不舉，大札則不舉，天地有菑則不舉，邦有大故則不舉。大荒，凶年。大札，疫癘也。天菑，日月晦食。地菑，崩動也。大故，寇戎之事。鄭司農云：『大故，刑殺也。《春秋傳》曰：「司寇行戮，君爲之不舉。」』【疏】『大喪則不舉』者，凡不舉并謂不特殺牲也。蓋食魚鼈之屬。大喪則又不肉食，禮尤殺也。以下五者，皆王遇喪災減膳之事。惠士奇云：『大喪謂后、世子之喪。《春秋》晉荀躒如周葬穆后，既葬而宴。宴必奏樂，故曰宴樂，叔向以爲非禮。』又云：『言大喪則兼包小喪。王爲三公六卿錫衰，諸侯緦衰，大夫士疑衰，皆小喪也。子卯尚稷食菜羹，王服衰而殺牲盛饌，有是理乎？則小喪亦不舉可知也。』案：惠說是也。大喪關王、后、世子，詳《宰夫》疏。《曲禮》云：『天子之哭諸侯也，爲之不樂食。』是小喪王不樂食，則不殺牲盛饌可知。此不舉，皆主王言，賈疏謂大喪不舉屬臣子，誤。　注云『大荒，凶年』者，《大宰》注云：『荒，凶年。』此云大荒，猶《大司樂》云大凶，《春秋經》云大饑，《穀梁傳》云大侵也。《曲禮》云：『歲凶，年穀不登，君膳不祭肺。』鄭注云：『禮食殺牲則祭先。不祭肺，則不殺也。』《玉藻》云：『年不順成，則天子食無樂。至于八月不雨，君不舉。』《穀梁》襄二十四年傳云：『五穀不升謂之大侵。大侵之禮，君食不兼味。』《周書・大匡篇》云：『維周王宅程三年，遭天之大荒，作大匡，王既發命，入食不舉。』《白虎通義・諫諍篇》云：『《禮・保傅》曰：「王失度，膳夫徹其膳。」宰所以徹膳何？陰陽不調，五穀不熟，故王者爲不盡味而食之。禮曰：「一穀不升徹鶉鷃，二穀不升徹鳧鴈，三穀不升徹雉兔，四穀不升損囿獸，五穀不升不備三牲。」』《墨子・七患篇》云：『五穀盡收，則五味盡御於主；不盡收則不盡御。故凶饑存乎國人，君徹鼎食五分之三。』并大荒不舉之事。云『大札，疫癘也』者，《大司徒》、《大宗伯》、《大司樂》注及《司關》先鄭注，義并同。《說文・疒部》云：『疫，

民皆疾也。癘，惡疾也。』《釋名・釋天》云：『厲，疾氣也，中人如磨厲傷物也。疫，役也，言有鬼行役也。札，截也，氣傷人如有斷截也。』《左・昭》四年傳云『癘疾不降，民不夭札。』杜注云：『夭死曰札。』《國語・周語》『民無夭昏札瘥之憂』。韋注云：『疫死曰札。』《管子・五行篇》云：『旱札，苗死民厲。』案：厲即癘之借字。云『天戕，日月晦食』者，《說文・火部》云：『戕，天火曰戕。重文災，或從宀火。災，籀文從巛。』此經例作戕，注例作災，亦或作災。蓋漢時通用災字，亦注從今字之例也。此注各本并作戕，疑後人依經改之。案：通言之天地變異皆謂之戕。日月晦食者，謂晦與食并爲天戕也。《左》文十五年、昭十七年傳，并云『日有食之，天子不舉』。《春秋經》：僖十五年九月己卯晦，成十六年六月甲午晦。《公羊傳》并云『晦者何？冥也』。何注云：『晝日而冥。』《穀梁》僖十五年傳義同。賈疏謂日食在晦朔，謬。云『地戕，崩動也』者，賈疏云：『《左氏》書地震及梁山崩是也。』詒讓案：《左》成五年傳，說『山崩川竭，君不舉』，是其事。云『大故，寇戎之事』者，《大祝》注義同。《朝士》云『若邦凶荒、札喪、寇戎之故』。凶荒札喪，上文已具，故知大故唯據寇戎言也。《檀弓》云：『國亡大縣邑，君不舉。』是寇戎君不舉之事。鄭司農云『大故，刑殺也』者，賈疏云：『引之在下者，欲見大故中含有刑殺之事。』引《春秋傳》曰『司寇行戮，君爲之不舉』者，《左》莊二十年傳文。杜注云：『不舉，去盛饌。』先鄭引之者，證刑殺不舉之事。《國語・周語》亦有此文，韋注則云『不會樂也』。賈疏謂『彼不舉者，謂不舉樂，此經數事不舉，司農意亦謂不舉樂，故引以爲證』。蓋本韋說，然非此經之義，先鄭意似亦不如是也。王引之云：『《左》成五年傳「山崩川竭，君爲之不舉，降服乘縵，徹樂出次」。襄二十六年傳「古之治民者，將刑爲之不舉，不舉則徹樂」。既云不舉，又云徹樂，則不舉非徹樂矣。《膳夫》「王日一舉」之下，始云「以樂侑食」，則所謂舉者，以盛饌言之，非謂作樂明甚。而昭十七年傳「三辰有災君不舉」，《漢書・五行志》引《左氏說》曰「不舉，去樂也。」則西漢時已誤解矣。』案：王說足申先鄭義。但不舉樂，亦自是先秦古說，《韓非子・五蠹篇》云：『司寇行刑，君爲之不舉樂。』是韋釋不爲無本，但於此經義自不相應耳。王燕食，則奉膳贊祭。燕食，謂日中與夕食。奉膳，奉朝之餘膳。所祭者牢肉。【疏】『王燕食則奉膳贊祭』者，《說文・手部》云：『奉，承也。』贊祭即授祭也。蓋亦以樂侑食，品嘗食，與朝食同。

注云『燕食謂日中與夕食』者，《說文・宀部》云：『宴，安也。』燕，宴之叚字。以王日三食，日中與夕食饌具減殺，別於禮食及朝食盛饌，故謂之燕食。與《小臣》、《道僕》『燕出入』之『燕』義略同。《王制》孔疏謂食禮有二種：一是禮食，《大行人》諸公食禮九舉及《公食大夫禮》是也。二是燕食，謂臣下自與賓客且夕共食，鄭注《曲禮》『酒漿處右』，云『此大夫士與賓客燕食之禮』。案：孔說禮食，即此下文王賓客食是也。蓋王無與臣下旦夕燕食之禮，故《士相見禮》君賜臣食，注亦以爲禮食。明此王燕食，非與羣臣食，唯有旦夕自食得爲燕食也。賈疏云：『案上「王日一舉」，鄭云謂朝食，則此云燕食者，謂日中與夕，相接爲三時。案《玉藻》，天子與諸侯相互爲三時食，故燕食以爲日中與夕。』云『奉膳，奉朝之餘膳』者，《玉藻》云：『天子皮弁以日視朝，遂以食，日中而餕。』注云：『餕，食朝之餘也。』賈疏云：『則一牢分爲三時，故奉朝之餘餕也。』云『所祭者牢肉』者，賈疏云：『案《玉藻》，諸侯云「夕深衣，祭牢肉」。鄭注云：「天子言日中，諸侯言夕，天子言餕，諸侯言祭牢肉，互相挾。」則天子諸侯朝皆祭肺，日中與夕皆祭牢肉，故言所祭者牢肉也。贊祭者，助王祭牢肉。』案：鄭《玉藻》注又云『祭牢肉，異於始殺也』。孔疏云：『早起初殺之時，將食，先祭肺，以周人重肺。至夕將食之時，切牢肉爲小段而祭之，故云異於始殺也。』凡王祭祀、賓客食，則徹王之胙俎。膳夫親徹胙俎，胙俎最尊也。其餘則其屬徹之。賓客食而王有胙俎，王與賓客禮食，主人飲食之俎皆爲胙俎，見於此矣。【疏】『凡王祭祀賓客食，則徹王之胙俎』者，賈疏云：『王祭祀，謂祭宗廟。有胙俎者，謂若《特牲》、《少牢》「主人受尸酢，戶東西面，設主人俎於席前」。王受尸酢禮亦當然。賓客食，謂王與賓客禮食於廟，賓在戶牖之閒，王在阼階上，各有饌，皆設俎，故亦有胙俎。此二者皆名胙俎，膳夫徹之。』詒讓案：此云王賓客食者，對上王燕食爲文。言食，而饗燕晐於其中。《燕禮》云『膳宰徹公俎』，是燕亦膳夫徹君俎也。

注云『膳夫親徹胙俎，胙俎最尊也』者，胙俎，《特牲》、《少牢饋食禮》并作『阼俎』，胙阼字通。鄭彼注云：『阼俎，主人俎也。』案：《說文・自部》云：『阼，主人階也。』以下文及《少牢》注義推之，鄭意蓋以東階爲主人之位，故即稱主人之俎爲阼俎。祭禮主人受酢雖不在阼階，然亦在戶東也。賈疏謂以其胙者酢也，取王與尸賓相荅酢之義，則是讀胙爲酢，與《司几筵》胙席正同。然此義止可通於祭祀饗燕，若食禮，則本無酬酢，賈說不可通於彼也。祭祀及賓客食，雖尊尸、賓，然王自有常尊，故膳夫之長親徹之。《少牢》、《有司徹》注說司馬、司士徹俎，不使宰夫特徹阼俎者，彼大夫禮，與王禮異也。云『其餘則其屬徹之』者，謂若尸、賓之俎，則宰夫使其屬徹之。賈疏云：『以其經膳夫徹王之胙俎，明非王胙俎則其屬徹之可知。膳夫是上士，則其屬中士以下是也。』詒讓案：宰夫之屬，猶《有司徹》之宰夫贊者。《詩・小雅・楚茨》云：『諸宰君婦，廢徹不遲。』箋云：『尸出而可徹，諸宰徹去諸饌，君婦籩豆而已。』孔疏以諸宰爲即膳夫及其屬，是也。其后之俎，則內小臣徹之，非此官所掌也。云『賓客食而王有胙俎，王與賓客禮食』者，賓客禮食，即《掌客》上公三食、侯伯再食、子男壹食之等。王待來朝諸侯以不純臣禮，故王亦有胙俎，其與聘使及羣臣食則無也。賈疏云：『以其賓客與祭祀同科，故知是禮食，非是凡平燕食。案《公食大夫》，主君與聘大夫禮食，賓前有食，君前無食，退俟於廂。今此天子與諸侯禮食，王前有食俎者，天子於諸侯，其禮異於諸侯與聘大夫，故王前有

俎。」云『主人飲食之俎皆爲胙俎，見於此矣』者，以此經祭祀及《特牲》、《少牢禮》主人有胙俎，是祭祀飲酒之俎。此經賓客食，主人有胙俎，是食之俎。鄭言此者，亦見胙俎爲主人俎之通名，不專據飲酒酬酢爲義也。凡王之稍事，設薦脯醢。鄭司農云：『稍事，謂非日中大舉時而閒食，謂之稍事，膳夫主設薦脯醢』者，賈疏云：『先鄭意旦起日中食牲牢，日中後空食脯醢。後鄭不從者，《玉藻》諸侯猶云「夕深衣祭牢肉」，則天子夕食牢肉可知。又脯醢者，是飲酒肴羞，非是食饌。若大夫已下燕食，有脯無膾，設脯無燔。若王之日食，不得空薦脯醢，故以爲小事飲酒。』云『玄謂稍事有小事而飲酒』者，此破先鄭義也。《廣雅・釋言》云：『稍，稍小也。』以其爲飲酒之小者，別於大事飲酒，故謂之稍事。若禮醮之屬亦是也，《士冠禮》賓醴冠者，薦脯醢。又，始加，醮用脯醢。賈疏云：『案下經燕飲酒，謂大事與臣飲酒，則此云王之稍事，是王小事而飲酒，故空設薦脯醢。若大飲與食，則有牲體。』曾釗云：『上言賓客食，下言燕飲酒，而此言王小事飲酒，似屬不倫。按賓客本有稍禮，《聘禮・記》「旬而稍」是也。且經數言稍，并注曰「稟食」。《漿人》稍禮注云「王稍所給賓客」，則此稍事亦當謂給賓客者矣。所以知有脯醢者，《酒人》「共賓客之禮酒飲酒而奉之」。注：「禮酒，饗燕之酒。飲酒，食之酒。此謂給賓客之稍。」《漿人》「共賓客之稍禮」。注：「漿人所給，六漿而已。」是稍事賓客有酒漿矣。肉必從酒，《量人》所謂「饗賓制其從獻脯燔之量」是也。彼雖王親饗，與稍事王不親饗不同，要無不可以例推之。《肆師》「共設匪頒之禮」，《聘禮・記》「凡致禮皆用其饗之加籩豆」，則稍事之有脯醢灼然矣。但致禮，據《公食大夫禮》，使大夫以侑幣致之，則享燕之致禮，亦當使大夫，而此膳夫爲士者，蓋致之則大夫總其事，而薦設則士分其職，亦猶正共禮酒，飲酒使其士奉之與？曰凡王之稍事者，王之稍，有有故不親饗之稍，有賓未去留閒之稍，故曰凡以舉之。』案：曾說亦通。王燕飲酒，則爲獻主。鄭司農云：『主人當獻賓，則膳夫代王爲主，君不敵臣也。《燕義》曰：「使宰夫爲獻主，臣莫敢與君亢禮。」』【疏】『王燕飲酒則爲獻主』者，燕即《大宗伯》饗燕之燕。《左》昭二十七年傳云：『齊侯將享公，子家子曰「其飲酒也」。乃飲酒，使宰獻而請安。』是飲酒即燕也。《大宗伯》嘉禮云『以饗燕之禮親四方之賓客』。此謂王與諸侯諸臣燕也。又《文王世子》云：『若公與族燕，則膳宰爲主人。』以此推之，則天子之禮賓燕及族燕，亦并膳夫爲獻主也。　注鄭司農云『主人當獻賓，則膳夫代王爲主，君不敵臣也』者，王與之《周禮訂義》引崔靈恩云：『凡王燕諸侯皆於路寢，使膳夫爲主人。王不爲主，以燕禮輕，故君不酌也。』賈疏云：『此約《燕禮》而知。案《燕禮》，主人酌酒獻賓，賓酢主人，主人酌酒獻君，君酢主人，主人酬賓，以後爲賓舉旅。』引《燕義》曰『使宰夫爲獻主，臣莫敢與君亢禮』者，鄭彼注云：『宰夫，主膳食之官也。天子使膳宰爲主人。』又《燕禮》云：『賓升自西階，主人亦升自西階。』注云：『主人，宰夫也。宰夫，大宰之屬，掌賓客之獻飲食者也。君於其臣，雖爲賓不親獻，以其尊莫敢伉禮也。天子膳夫爲獻主。』案：依後鄭《燕義》、《燕禮》注義，則是使宰夫爲獻主。《左傳》齊侯飲魯昭公酒，使宰獻，孔疏亦以宰爲宰夫。若然，彼爲諸侯燕聘賓及異姓大夫禮，與此經王燕及《文王世子》諸侯族燕使膳夫爲獻主并異。而《燕義釋文》引別本『使宰夫』作『使膳夫』。林喬蔭、黃以周并據《聘禮》云『燕則宰夫獻』，《燕禮》亦云『主人筵前獻賓，膳宰薦脯醢，賓升筵，膳宰設折俎』，明主人與膳宰別。其說甚析。然則《燕義》別本作『膳夫』，自是譌文。蓋古書凡言膳宰，即此膳夫。雖亦或通稱宰夫，而《聘禮》經記宰夫與膳宰并見，明非即膳夫可知。《燕義》之文，與彼正合。則宰夫實即此經天官之攷，鄭說自不可易。先鄭引《燕義》以證此經，蓋亦同後鄭義，故此注引之，更無駁易也。掌后及世子之膳羞。亦主其饌之數，不饋之耳。【疏】『掌后及世子之膳羞』者，賈疏云：『上云「王日一舉」，注：「后與王同庖。」不言世子，則世子與王別牲，亦膳夫所掌。』　注云『亦主其饌之數，不饋之耳』者，賈疏云：『案：上文「凡王之饋食用六穀」已下言饋，則膳夫親饋之，故云品嘗食。案《內饗》「共后及世子之膳羞」，則是后、世子，內饗饋之，故鄭云亦主其饌之數，不饋之耳。』詒讓案：《大戴禮記・保傅篇》云：『古者胎教，王后腹之七月而就宴室，太宰持斗而御戶右。王后所求滋味者非正味，則太宰倚斗而言曰：不敢以待王太子。』又云：『及太子既冠成人，則有徹膳之宰，太子有過而宰徹其膳。』盧注云：『太宰，膳夫也。』并即此官主后、世子饌數之事。又后、世子大食亦當有樂宥，詳前疏。凡肉脩之頒賜皆掌之。鄭司農云：『脩，脯也。』【疏】『凡肉脩之頒賜皆掌之』者，常賜謂之頒，好賜謂之賜。經云頒賜，蓋兼二賜言之。常賜於《大宰》九式入匪頒，好賜則好用也。《內饗》云：『凡王之好賜肉脩，則饗人共之。』然則凡肉脩之頒賜，皆膳夫掌其事，饗人共其物。《聘禮・記》云『肪肉及廋車』。肪頒字通。《左》襄二十六年傳云：『是以將賞爲之加膳，加膳則飫賜。』《賈子・禮篇》云：『乾肉不腐則左右親。』謂肉脩之頒賜也。　注鄭司農云『脩，脯也』者，《掌客》注及《說文・肉部》并同。《釋名・釋飲食》云：『脯，搏也，乾燥相搏著也。』又曰：『脩，脩縮也，乾燥而縮也。』《腊人》後鄭注云：『薄析曰脯，捶之而施薑桂曰鍛脩。』賈疏云：『加薑桂鍛治者謂之脩，不加薑桂以鹽乾之者謂之脯，則脩脯異矣。先鄭云脩脯者，散文言之，脩脯通也。』凡祭祀之致福者，受而膳之，致福，謂諸臣祭祀，進其餘肉，歸胙于王。鄭司農云：『膳夫受之，以給王膳。』【疏】『凡祭祀之致福者』者，凡都家之命祀及祖王廟等是也。《都宗人》云『凡都祭祀，致福于國』。注云：『都或有山川及因國無主九皇六十四民之祀，王子弟則立其祖王之廟。』《家宗人》云『凡祭祀致富』。注云：『大夫採地之所祀與都同。若先王之子孫，亦有

祖廟。』則經云凡祭祀，所賅甚廣，賈疏謂專指諸臣自祭家廟，非也。云『受而膳之』者，《祭僕》云：『凡祭祀致福者，展而受之。』是凡致福者，都家宗人致於祭僕，祭僕展其體數訖，膳夫則受而膳之。其非祭祀致福而獻膳，則徑致於膳夫。《玉藻》云：『膳於君，有葷桃苑，皆造於膳宰。』膳宰即膳夫也。　注云『致福，謂諸臣祭祀，進其餘肉，歸胙于王』者，于，注例當作『於』，各本并誤。致福者，《少牢饋食禮》『祝嘏主人云：皇尸命工祝承致多福無疆于女孝孫。』此歸胙曰致福，與彼事異而義同。《少儀》云：『爲人祭曰致福，爲己祭而致膳于君子曰膳。』鄭彼注云：『攝主曰致福，申其辭也。自祭言膳，謙也。』依彼注義，則此私祭而云致福者，亦散文通也。但臣奉君命，爲國祭祀，似亦當有致福。《管子・小問篇》云：『桓公即位，令釁社塞禱，祝皃已疵獻胙。』是公祀歸胙之證。竊疑此經祭祀致福及《少儀》爲人祭，并含公祀私祀言之，注家偶不詳省耳。又《左》僖四年傳，說晉太子祭齊姜云：『太子祭于曲沃，歸胙于公。』杜注云：『胙，祭之酒肉。』《穀梁》僖十年傳云：『世子已祠，致福于君，君田不在，驪姬以酖爲酒，藥脯以毒。』《國語・晉語》說此事略同。此雖非君命，然亦公祀也。又據彼文，則致福歸胙，酒肉兩有。此注止言餘肉不言酒者，酒以共飲，當酒正受之，非此官專職也。賈疏述注『致福』下有『者』字，云：『致福者，凡祭祀主人受福，若與王受福然，故云致福。知諸臣有致胙法者，案《春秋左氏》昭十六年，子產云「祭有受脤歸脤」。彼注云：「受脤謂君祭以肉賜大夫，歸脤謂大夫祭歸肉於公也。」今彼雖據諸侯禮，王之臣致胙亦然，故云歸胙於王也。』鄭司農云『膳夫受之以給王膳』者，膳夫受胙，於王饋食時，則進之以充膳，示不虛受其福也。以摯見者亦如之。鄭司農云：『以羔鴈雉爲摯見者，亦受以給王膳。』【疏】『以摯見者亦如之』者，賈疏云：『謂卿大夫以下新仕爲臣者，卿執羔，大夫執鴈，士執雉來見王，亦受以給王膳也。』詒讓案：此與司士爲官聯也。《士相見禮》，受執，復見之而還摯。又云『士見大夫，終辭其摯』。注云：『終辭其摯，以將不親荅也。凡不荅而受其摯，唯君於臣耳。』然則卿大夫士見王，亦直受摯不還，故膳之也。　注鄭司農云『以羔鴈雉爲摯見者，亦受以給王膳』者，以《大宗伯》六摯之內，孤執皮帛，不中膳羞。庶人執鶩，工商執雞，庶人工商無特見王禮，故不數鶩雞也。薛季宣云：『《司士》曰「掌擯士者，膳其摯」。後鄭謂膳者入之於王之膳人。然則膳人之所受者，受之司士也。』歲終則會，唯王及后、世子之膳不會。不會計多少，優尊者。其頒賜諸臣則計之。【疏】『歲終則會』者，此正膳羞之歲會，亦此官之官成也。膳夫受庖人諸官之歲會而入之冢宰，小宰贊冢宰受而聽之。歲終亦謂夏之季冬，詳《宰夫》疏。云『唯王及后、世子之膳不會』者，賈疏云：『此膳夫所掌膳羞是其正，故世子亦不會。至下《庖人》「王及后不會」，則世子會之。彼禽獻是其加，故會之。』　注云『不會計多少，優尊者』者，賈疏云：『依宰夫職，會是歲計。謂若計，則似限尊者有多少。若不計，則任所用，故云不會是優尊者也。』云『其頒賜諸臣則計之』者，釋經則會也。頒賜即上文『肉脩之頒賜』是也。以頒賜與進膳異，且當有限制，以防濫恩，故計之。

食性

晉・張華《博物志》卷二《食忌》　人啖豆三年，則身重，行止難。啖榆則眠，不欲覺。啖麥稼，令人有力健行。飲眞茶，令人少眠。人常食小豆，令人肌肥粗燥。食燕麥，令人骨節斷解。人食燕肉，不可入水，爲蛟龍所吞。人食冬葵，爲狗所齧，瘡不差，或致死。馬食穀，則足重不能行。雁食栗，則翼重不能飛。

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》　伊尹干湯，言天子可具三羣之蟲，謂水居者腥，肉攫者臊，草食者羶也。

又　甘而不噫，酸而不噯，鹹而不減，辛而不耀，淡而不薄，肥而不腴。

宋・蘇軾《老饕賦》　庖丁鼓刀，易牙烹熬，水欲新而釜欲潔，火惡陳而薪惡勞。九蒸曝而日燥，百上下而湯鑒。嘗項上之一臠，嚼霜前之兩螯。爛櫻珠之煎蜜，滃杏酪之蒸羔。蛤半熟而含酒，蟹微生而帶糟。蓋聚物之夭美，以養吾之老饕。婉彼姬姜，顏如李桃。彈湘妃之玉瑟，鼓帝子之雲璈，命仙人之萼綠華，舞古曲之鬱輪袍。引南海之玻瓈，酌涼州之葡萄。願先生之耆壽，分餘瀝於兩毫。候紅潮於玉頰，驚綴響於檀槽。忽纍珠之妙唱，抽獨繭之長繅。閔手倦而少休，疑吻燥而當膏。倒一缸之雪乳，列百柂之瓊艘。各眼豔於秋水，咸骨醉於春醪。美人告去已而雲散，先生方兀然而禪逃。響松風於蟹眼，浮雪花於兔毫。先生一笑而起，渺海闊而天高。

宋・張耒《明道雜志》　世言眉毫不如耳毫，耳毫不如老饕。此言老人饕餮嗜飲食，最年老之相也。此語未必然。某見數老人皆飲食至少，其說亦有理。內侍張茂則每食不過麪飯一醆許，濃膩之物絕不向口，老而安寧，年八十餘卒。茂則每勸人，必曰：『且少食，無大飽。』王晳龍圖造

食物，必至精細，食不盡一器，食包子不過一二枚耳，年八十卒，臨老尤康強，精神不衰。王爲余言：『食取補氣，不饑即已，飽生衆疾，至用藥物消化，尤傷和也。』劉几秘監食物尤薄，僅飽即止，亦年八十而卒。劉監尤喜飲酒，每飲酒，更不食物，啖少菓實而已。循州蘇侍郎每見某，即勸令節食，言食少即藏氣流通而少疾。蘇公貶瘴鄉累年，近六十，而傳聞亦康健無疾，蓋得此力也。蘇公飲酒而不飲藥，每與客食，未飽已捨匕筯。

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷五《東坡論食》　東坡與客論食次，取紙一幅，書以示客云：『爛蒸同州羊羔，灌以杏酪，食之以匕不以箸，南都麥心麵，作槐芽溫淘，糝以襄邑抹豬，炊共城香粳，薦以蒸子鵝，吳興庖人斫松江鱠。既飽，以廬山康王谷簾泉，烹曾坑鬬品茶。少焉，解衣仰卧，使人誦東坡先生《赤壁前、後賦》，亦足以一笑也。東坡在儋耳，獨有二賦而已。』

宋・周煇《清波雜志》卷九《説食經》　食無精糲，飢皆適口。故善處貧者，有『晚餐當肉』之語。煇家與宗室通婚姻，常赴其招。家家類留意庖饌，非特調芼應律令，且三字『爛、熱、少』。爛則易於咀嚼，熱則不失香味，少則俾不屬饜而飫後品。煇頃出疆，自過淮，見市肆所售羊邊甚大，小者亦度重五六十斤，蓋河北羊之胡頭，有及百斤者。驛頓早晚供羊甚腆，既苦生硬，且雜以蕪荑醬，臭不可近。若用前二説制以餉客，豈不快屠門之嚼哉！王荆公解『美』字從羊、從大，謂羊之大者方美；而東坡亦有『翦毛胡羊大如馬，誰記鹿角腥盤筵』之句；山谷《簡何斯舉治具待客》亦謂『軟爛則宜老人，豐潔則稱佳客』。今日蔬食，起《權輿》之嘆，説食經而偶及此。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《妊娠食忌》　上古聖人有胎教之法。古者婦人妊子，寢不側，坐不邊，立不蹕。不食邪味，割不正不食，席不正不坐，目不視邪色，耳不聽淫聲，夜則令瞽誦詩，道正事，如此則生子形容端正，才過人矣。故太任生文王，聰明聖哲，聞一而知百，皆胎教之能也。聖人多感生，妊娠故忌見喪孝、破體、殘疾、貧窮之人；宜見賢良、喜慶、美麗之事。欲子多智，觀看鯉魚、孔雀；欲子美麗，觀看珍珠、美玉；欲子雄壯，觀看飛鷹、走犬。如此善惡猶感，況飲食不知避忌乎！

妊娠所忌：食兔肉，令子無聲缺唇。食山羊肉，令子多疾。食鷄子、乾魚，令子多瘡。食桑椹、鴨子，令子倒生。食雀肉，飲酒，令子心淫情亂，不顧羞耻。食鷄肉、糯米，令子生寸白蟲。食雀肉、豆醬，令子面生黑黯。食鱉肉，令子項短。食驢肉，令子延月。食冰漿，絶產。食騾肉，令子難產。【略】

又《養生避忌》　避色如避箭，避風如避讎，莫吃空心茶，少食申後粥。

古人有云：入廣者，朝不可虚，暮不可實。然不獨廣，凡早皆忌空腹。古人云：爛煮麵，軟煮肉，少飲酒，獨自宿。古人平日起居而攝養，今人待老而保生，蓋無益。

又《乳母食忌》　凡生子擇于諸母，必求其年壯，無疾病，慈善，性質寬裕，溫良詳雅，寡言者，使爲乳母。子在于母資乳以養，亦大人之飲食也。善惡相習，況乳食不遂母性。若子有病無病，亦在乳母之愼口。如飲食不知避忌，倘不愼行，貪爽口而忘身適性致疾，使子受患，是母令子生病矣。

乳母雜忌：夏勿熱暑乳，則子偏陽而多嘔逆。冬勿寒冷乳，則子偏陰而多咳痢。母不欲多怒，怒則氣逆，乳之令子顛狂。母不欲醉，醉則發陽，乳之令子身熱腹滿。母若吐時，則中虚，乳之令子虚羸。母有積熱，蓋赤黄爲熱，乳之令子變黄不食。新房事勞傷，乳之令子瘦瘁，交脛不能行。母勿太飽乳之，母勿太飢乳之，母勿太寒乳之，母勿太熱乳之。子有瀉痢、腹痛、夜啼疾，乳母忌食寒涼發病之物。子有積熱，驚風、瘡瘍，乳母忌食濕熱，動風之物。子有疥癬、瘡疾，乳母忌食魚、蝦、鷄、馬肉、發瘡之物。子有癖、疳、瘦疾，乳母忌食生茄、黄瓜等物。

凡初生兒時，以未啼之前，用黄連浸汁，調朱砂少許，微抹口内，去胎熱邪氣，令瘡疹稀少。凡初生兒時，用荆芥、黄連熬水，入野牙豬膽汁少許，洗兒。在後雖生斑疹、惡瘡，終當稀少。凡小兒未生瘡疹時，用臘月兔頭幷毛骨，同水煎湯，洗兒，除熱去毒，能令斑疹、諸瘡不生，雖有亦稀少。凡小兒未生斑疹時，以黑子母驢乳令飲之，及長不生瘡疹、諸

毒。如生者，亦稀少。仍治小兒心熱、風癇。

又卷二《食物中毒》　諸物品類，有根性本毒者，有無毒而食物成毒者，有雜合相畏、相惡、相反成毒者，人不戒愼而食之，致傷腑臟和亂腸胃之氣，或輕或重，各隨其毒而爲害，隨毒而解之。

如飲食後不知記何物毒，心煩滿悶者，急煎苦參汁飲，令吐出。或煮犀角汁飲之，或苦酒、好酒煮飲，皆良。

食菜物中毒，取鷄糞燒灰，水調服之。或甘草汁，或煮葛根汁飲之。胡粉水調服亦可。

食瓜過多，腹脹，食鹽即消。食蘑菰、菌子毒，地漿解之。食菱角過多，腹脹滿悶，可暖酒和薑飲之即消。食野山芋毒，土漿解之。食瓠中毒，煮黍穰汁飲之即解。

食諸雜肉毒及馬肝漏脯中毒者，燒豬骨灰調服，或芫荽汁飲之，或生韭汁亦可。食牛、羊肉中毒，煎甘草汁飲之。食馬肉中毒，嚼杏仁即消，或蘆根汁及好酒皆可。食犬肉不消成臌脹，口乾，杏仁去皮、尖，水煎飲之。

食魚膾過多成蟲瘕，大黃汁、陳皮末，同鹽湯服之。食蟹中毒，飲紫蘇汁，或冬瓜汁，或生藕汁解之。乾蒜汁、蘆根汁亦可。食魚中毒，陳皮汁、蘆根及大黃、大豆、朴消汁皆可。



食鴨子中毒，煮秫米汁解之。食鷄子中毒，可飲醇酒、醋解之。飲酒大醉不解，大豆汁、葛花、柹子、柑子皮汁皆可。

食牛肉中毒，豬脂煉油一兩，每服一匙頭，溫水調下即解。食豬肉中毒，飲大黃汁，或杏仁汁、朴消汁，皆可解。

又《食物相反》　蓋食不欲雜，雜則或有所犯，知者分而避之。

馬肉不可與倉米同食。馬肉不可與蒼耳、薑同食。豬肉不可與牛肉同食。羊肝不可與椒同食，傷心。兔肉不可與薑同食，成霍亂。羊肝不可與豬肉同食。牛肉不可與栗子同食。羊肚不可與小豆、梅子同食，傷人。羊肉不可與魚膾、酪同食。豬肉不可與芫荽同食，爛人腸。馬奶子不可與魚膾同食，生癥瘕。鹿肉不可與鮑魚同食。麋鹿不可與蝦同食。麋肉脂不可與梅、李同食。牛肝不可與鮎魚同食，生風。牛腸不可與犬肉同食。鷄肉不可與魚汁同食，生癥瘕。鵪鶉肉不可與豬肉同食，面生黑。鵪鶉肉不可與菌子同食，發痔。野鷄不可與蕎麵同食，生蟲。野鷄不可與胡桃、蘑菰同食。野鷄卵不可與葱同食，生蟲。雀肉不可與李同食。鷄子不可與鱉肉同食。鷄子不可與生葱、蒜同食，損氣。鷄肉不可與兔肉同食，令人泄瀉。野鷄不可與鯽魚同食。鴨肉不可與鱉肉同食。野鷄不可與豬肝同食。鯉魚不可與犬肉同食。野鷄不可與鮎魚同食，食之令人生癩疾。鯽魚不可與糖同食。鯽魚不可與豬肉同食。黃魚不可與蕎麵同食。蝦不可與豬肉同



食，損精。蝦不可與糖同食。蝦不可與鷄肉同食。大豆黃不可與豬肉同食。黍米不可與葵菜同食，發病。小豆不可與鯉魚同食。楊梅不可與生葱同食。柿、梨不可與蟹同食。李子不可與鷄子同食。棗不可與蜜同食。李子、菱角不可與蜜同食。葵菜不可與糖同食。生葱不可與蜜同食。萵苣不可與酪同食。竹笋不可與糖同食。蓼不可與魚膾同食。莧菜不可與鱉肉同食。韭不可與酒同食。苦苣不可與蜜同食。薤不可與牛肉同食，生癥瘕。芥末不可與兔肉同食，生瘡。

又《食物利害》　蓋食物有利害者，可知而避之。

麵有鼈氣，不可食。生料色臭，不可食。漿老而飯餿，不可食。煮肉不變色，不可食。諸肉非宰殺者，勿食。諸肉臭敗者，不可食。諸腦，不可食。凡祭肉自動者，不可食。豬羊疫死者，不可食。曝肉不乾者，不可食。馬肝、牛肝，皆不可食。兔合眼，不可食。燒肉，不可用桑柴火。獐、鹿、麋，四月至七月勿食。二月內，勿食兔肉。諸肉脯，忌米中貯之，有毒。魚餒者，不可食。羊肝有孔者，不可食。諸鳥自閉口者，勿食。蟹八月後可食，餘月勿食。蝦不可多食，無鬚及腹下丹，煮之白者，皆不可食。臘月脯腊之屬，或經雨漏所漬、蟲鼠嚙殘者，勿食。海味糟藏之屬，或經濕熱變損，日月過久者，勿食。六月、七月，勿食雁。鯉魚頭，不可食，毒在腦中。諸肝青者，不可食。五月勿食鹿，傷神。九月勿食犬肉，傷神。十月勿食熊肉，傷神。不時者，不可食。諸果核未成者，不可食。諸果落地者，不可食。諸果蟲傷者，不可食。桃杏雙仁者，不可食。蓮子不去心，食之成霍亂。甜瓜雙蒂者，不可食。諸瓜沉水者，不可食。蘑菰勿多食，發病。榆仁不可多食，令人瞑。菜着霜者，不可食。櫻桃勿多食，令人發風。葱不可多食，令人虛。芫荽勿多食，令人多忘。竹笋勿多食，發病。木耳色赤者，不可食。三月勿食蒜，昏人目。二月勿食蓼，發病。九月勿食着霜瓜。四月勿食胡荽，生狐臭。十月勿食椒，傷人心。五月勿食韭，昏人五藏。



又《五味偏走》　酸澀以收，多食則膀胱不利，爲癃閉。苦燥以堅，多食則三焦閉塞，爲嘔吐。辛味薰蒸，多食則上走于肺，榮衛不時而心洞。鹹味涌泄，多食則外注于脈，胃竭，咽燥而病渴。甘味弱劣，多食則胃柔緩而蟲過，故中滿而心悶。

辛走氣，氣病勿多食辛。鹹走血，血病勿多食鹹。苦走骨，骨病勿多食苦。甘走肉，肉病勿多食甘。酸走筋，筋病勿多食酸。

肝病禁食辛，宜食粳米、牛肉、葵菜之類。心病禁食鹹，宜食小豆、犬肉、李、韭之類。脾病禁食酸，宜食大豆、豕肉、栗、藿之類。肺病禁食苦，宜食小麥、羊肉、杏、薤之類。腎病禁食甘，宜食黃黍、鷄肉、



桃、葱之類。

多食酸，肝氣以津，脾氣乃絕，則肉胝脇而唇揭。多食鹹，骨氣勞短，肥氣折，則脉凝泣而變色。多食甘，心氣喘滿，色黑，腎氣不平，則骨痛而髮落。多食苦，則脾氣不濡，胃氣乃厚，則皮槁而毛拔。多食辛，筋脈沮弛，精神乃央，則筋急而爪枯。

五穀爲食，五果爲助，五肉爲益，五菜爲充。氣味合和而食之，則補精益氣。雖然，五味調和，食飲口嗜，皆不可多也。多者生疾，少者爲益。百味珍饌，日有愼節，是爲上矣。

又《四時所宜》 春三月，此謂發陳。天地俱生，萬物以榮，夜卧早起，廣步于庭，被髮緩行，以使志生，生而勿殺，予而勿奪，賞而勿罰，此春氣之應，養生之道也。逆之則傷肝，夏爲寒變，奉長者少。

春氣溫，宜食麥，以涼之，不可一于溫也。禁溫飲食及熱衣服。

夏三月，此謂蕃秀。天地氣交，萬物華實，夜卧早起，無厭于日，使志無怒，使華英成秀，使氣得泄，若所愛在外，此夏氣之應，養長之道也。逆之則傷心，秋爲痎瘧，奉收者少，冬至重病。

夏氣熱，宜食菽，以寒之，不可一于熱也。禁溫飲食，飽食，濕地，濡衣服。





秋三月，此謂容平。天氣以急，地氣以明，早卧早起，與鷄俱興，使志安寧，以緩秋刑，收斂神氣，使秋氣平，無外其志，使肺氣清，此秋氣之應，養收之道也。逆之則傷肺，冬爲飧泄，奉藏者少。

秋氣燥，宜食麻，以潤其燥。禁寒飲食，寒衣服。



冬三月，此謂閉藏。水冰地坼，無擾乎陽，早卧晚起，必待日光，使志若伏若匿，若有私意，若已有得，去寒就溫，無泄皮膚，使氣亟奪，此冬氣之應，養藏之道也。逆之則傷腎，春爲痿厥，奉生者少。

冬氣寒，宜食黍，以熱性治其寒。禁熱飲食，溫炙衣服。



又《服藥食忌》　但服藥不可多食生芫荽及蒜，雞生菜、諸滑物、肥豬肉、犬肉、油膩物、魚膾腥膻等物。及忌見喪尸、產婦、淹穢之事，又不可食陳臭之物。



有术勿食桃、李、雀肉、胡荽、蒜、青魚等物。有黎蘆勿食猩肉。有巴豆勿食蘆笋及野豬肉。有黃連、桔梗，勿食豬肉。有地黃勿食蕪荑。有半夏、菖蒲，勿食飴糖及羊肉。有細辛勿食生菜。有甘草勿食菘菜、海藻。有牡丹勿食生胡荽。有商陸勿食犬肉。有常山勿食生葱、生菜。有空青、朱砂，勿食血。凡服藥通忌食血。有茯苓勿食醋。有鱉甲勿食莧菜。有天門冬勿食鯉魚。

凡久服藥通忌：未不服藥，又忌滿日。正、五、九月忌巳日。二、六、十月忌寅日。三、七、十一月忌亥日。四、八、十二月忌申日。

元・孔齊《至正直記》卷三《不食糟辣》　先人平日不食糟薑、胡椒及炙煿之味，以其動痔血也。不食蒜，以其葷心損目且穢氣也。不食鹽物，以其傷肺動咳嗽也。曰惟豬肉、腎、肚臟、蹄膊等，肉必爛熟而進，或鯽、鯿、白鱖以爲常饌，羊、牛、雞、鵝則間進之，然止于一味而已。冬月則麋、野麅和蘿蔔及蒸鴨子和鱘鮓常進。天寒飲鷄子和葱絲酒三杯。野味惟鹿、獐、玉面狸、山鷄之雄者、鵪鶉、斑鳩之類，餘不多食，及未成物者亦不食。年及五十，齒及灶脫，肉食必細剉，常時喜食糖蜜及時果，剩貯小奩，置之左右，日不可闕。暮夜必以炒芝蔴和乾餅擂作糊茗以進，蓋欲潤腸肺也。

又《議肉味》　予嘗議肉味，唯羊、豬、鵝、鴨可食，餘皆不可食。蓋四者非人不能畜，苟放之則必害禾稼，重爲民患，故食之無傷也。牛、馬之爲畜，最有大功于世，非奉祭祀先聖及有故謂天子聖節之宴。則不食。雞亦有小功，非奉薦待賓客亦不常食。犬之功與牛馬同，且知向主人之意，尤不忍無故烹之，非疾病則不食。至于野味，非害稼菽者不可食，若以時臘者或買食之。螺蝦細物得已則止，尤不可恣以口腹而損衆物命也。牛肉予以先妣命不食，戊子年悞食之，因一武官相招。致患腫毒于左股內，乃夢先妣責之。丁酉年在上虞，以病，因豬肉價高、牛肉價平，予因禱而食之，使我疾平體氣復則不食此味。己亥年在鄞東湖，復夢如初，因悟食之，乃患腫毒于老足，今始決定不食此味。又思之，若買善殺者則違國典，若食自死者則致惡疾。違國典非臣也，致惡疾非孝也，不奉遺命非子也。以三者時省之，何乃以口腹之微未尙不能力行乎？則他日之大節猶

未可保，書以爲戒。

又卷四《吴鐸中丞》　吴元人，名鐸，中丞，中山人，寓吴興，後卒於福建官舍，肯當平章長子也。平昔頗事飲食，云：『凡飲酒食肉遇晚膳，必用白湯泡飲，以盪滌腸胃油膩，不致作疾也。』又云：『丈夫居家，必有妻妾之嗜，晨膳必以羊、豬、鵝、鷄等味或一或兼可也。凡魚腥不可食，食恐傷腎氣，氣非所宜。午後食魚則無傷矣。』

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《養生妙法》　軟飯，爛肉，少酒，獨宿，此古人養生妙法也。余嘗解而書之座右曰：『軟飯以養胃，爛肉以養人，少酒以養血，獨宿以養神。此日用之妙法，乃在家之全眞。』

又《同類相食》　水畜之物，鱗族自食之，甲族能食之，羽族、毛族又能食之，然後人盡食之矣。雲飛之物，羽族自食之，毛族亦能食之，然後人盡食之矣。陸走之物，毛族自食之，鱗族亦能食之，然後人盡食之矣。至于蜾蠃之屬，天地間之至貴者也，宜乎物莫能害之矣。然泳于淵澤者，鱗甲之族能食之也；迷于山林者，毛族能食之也；死而棄于草野者，羽族能食之也。然猶之可諉也，曰自輕其生。若夫人乃同類血氣之親，本無間于初生也，而乃財利之吞嗜，干戈之屠戮，是亦食人之俑也。然後戾氣相感變爲禽獸，而有食人之人出焉。如唐朱粲之搗磨寨，潁州之火光賊，宋登州之范溫，唐尚書如張茂昭，上將軍如蔡從簡，趙思綰，高澧，臨安尉如薛震，宋率府如王繼勳，欽州守如林千之輩，乃有想肉、人腊事件，饒把火、不美羹、和骨爛、兩腳羊之名。嗚乎！天地之變極矣，人與禽獸曾何別乎？今之大酒席以糖爲人，以粉爲毛女、八仙，以供人食，是豈但率獸食人而已乎？誠可謂人相食矣！賢士大夫皆恬然嚼之，不忍之心何在？

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一　今大官進御飲食之屬，皆無珍錯殊味，不過魚肉牲牢，以燔炙醲厚爲勝耳。不獨今日爲然也，《周禮》：『王之膳以八珍。』八珍者，淳熬也，淳母也，炮豚也，炮牂也，擣珍也，漬也，熬也，肝膋也。此皆燥腸之鴆毒，焦胃之斧斤也。其他食用六穀，膳用六牲，飲用六清，羞用百有二十品，醬用百有二十瓮。然口不嘗藜藿之味，目不視籩菽之祭，徒以耗津液、滑天和耳。曾謂周公作法於儉，而肯以饕餮訓後世哉？

龍肝鳳髓、豹胎麟脯世不可得，徒寓言耳。猩唇獾炙、象約駝峰雖間有之，非常膳之品也。今之富家巨室，窮山之珍，竭水之錯，南方之蠣房，北方之熊掌，東海之鰒炙，西域之馬奶，眞昔人所謂富有小四海者，一筵之費，竭中家之產不能辦也。此以明得意、示豪舉則可矣，習以爲常，不惟開子孫驕溢之門，亦恐折此生有限之福。孟子所謂『飲食之人則人賤之』者，此之謂也。

枚乘《七發》所謂『犓牛肥狗，熊蹯鯉膾，秋黄白露，楚苗安胡』者，可見當時之珍味止於是耳。其於荔支子鵝、魚脡蟹臛，固不數數然也。五方之人，口食既殊，腸胃亦異。海嶠之人，久住北方，啖麵食炙，輒覺唇焦胃灼，亦猶北人至南方，一嘗海物輒苦暴下，其於蟹蠣蜂蝑之屬，不但不敢食，亦不敢見之。始信《周禮》所載八珍皆淳熬之類，亦其所習然也。

又　《文選》有寒鶬、寒鶩，《崔駰傳》亦有鷄寒。《七啓》『寒芳苓之巢龜』，李善注：『寒，今胚肉也。』《廣韻》：『煮肉熟食曰胚。』然寒字甚佳，而煮熟之義極甚膚淺，良可笑也。但古人制造多方，《周禮》膳羞之政，凡割烹煎和之事，辨體名肉物及百品味，各有所宜，似非若後世之庖人一味煮而熟之已也。

今人之食既自苟簡，而庖人爲政一切調和，醴齊醯醢之屬皆無分辨，宴客之時，恆以大鑊合而烹之，及登俎而後分，雖易牙不能別其味也。至於火候生熟之節，又無論已。不知物性各有所宜，亦各有所忌。如鷄宜薑而豕則忌之，魚宜蒜而羊則忌之。古人腥臊膻香，死生鱻薨，炮炙酺醢，秩然有條，不相紊亂。至於食齊宜春，羹齊宜夏，醬齊宜秋，飲齊宜冬；凡和，則春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多鹹，順四時之氣以節宣之，非徒爲口腹已也。今江南人尚多列釜竈，諸品不淆，然官廚已不能守其法矣，況北方乎？【略】

黄鳥，食之已妒；鯊魚，食之止驕；鷄鵠，食之不饑；算餘，食之不醉；鯖魚，食之已狂；人魚，食之已痴。古有斯語，未詮其然也。

又　羹之美者，則彭鑑之斟雉、伊尹之烹鵠、陳思之七寶、明皇之甘露。黄頷之臛，虞悰所遺；倉庚之肉，郗氏止妒。元和之龍，東郡之梟。子公以黿亂鄭，子期以羊覆國。鮑能救伍，熊可亡紂。至以贊皇一杯，費

錢三萬，暴殄極矣。彼千里蓴菰，碧澗香芹，杜云錦帶，蘇制玉糝。羅浮之骨董，洪州之樂道，箕季之瓜匏，竇儼之雙暈，仰山之道場，陶家之十遠。吳淑玉杵之咏，相如露葵之賦，僅果措大之腹，難入八珍之譜。臨海之猴頭，交趾之不録，嶺南之象鼻，九眞之蠶蛹，俗已近夷，不如藜藿。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《調飲啜》　《食物本草》一書，養生家必需之物。然翻閱一過，即當置之。若留匕箸之旁，日備考核，宜食之物則食之，否則相戒勿用，吾恐所好非所食，所食非所好，曾晳睹羊棗而不得嚥，曹劌鄙肉食而偏與謀，則飲食之事亦太苦矣。嘗有性不宜食而口偏嗜之，因惑《本草》之言，遂以疑慮致疾者。弓蛇之爲祟，豈僅在形似之間哉。食色，性也，欲藉飲食養生，則以不離乎性者近是。

愛食者多食　生平愛食之物，即可養身，不必再查《本草》。春秋之時，并無《本草》，孔子性嗜薑，即不撤薑食，性嗜醬，即不得其醬不食，皆隨性之所好，非有考據而然。孔子於薑、醬二物，每食不離，未聞以多致疾。可見性好之物，多食不爲祟也。但亦有調劑君臣之法，不可不知。『肉雖多，不使勝食氣。』此即調劑君臣之法。肉與食較，則食爲君而肉爲臣。薑、醬與肉較，則又肉爲君而薑、醬爲臣矣。雖有好不好之分，然君臣之位不可亂擾者。犬率類是。

怕食者少食　凡食一物而疑滯胸膛，不能尅化者，即是病根，急宜消導。世間只有瞑眩之藥，豈有瞑眩之食乎？喜食之物，必無是患，強半皆所惡也。故性惡之物即當少食，不食更宜。

太飢勿飽　欲調飲食，先勻飢飽。大約飢至七分而得食，斯爲酌中之度，先時則早，過候則遲。然七分之飢，亦當予以七分之飽，如田疇之水，務與禾苗相稱，所需幾何，則灌注幾何，太多反能傷稼，此平時養生之火候也。有時迫於繁冗，飢過七分而不得食，遂至九分十分者，是謂太飢。其爲食也，寧失之少，勿犯於多。多則飢飽相搏而脾氣受傷，數月之調和，不敵一朝之紊亂矣。

太飽勿飢　飢飽之度，不得過於七分是已。然又豈無饕餮太甚，其腹果然之時？是則失之太飽。其調飢之法，亦復如前，甯豐勿嗇。若謂踰時不久，積食難消，以養鷹之法處之，故使飢腸欲絕，則似大熟之後，忽遇奇荒。貧民之飢可耐也，富民之飢不可耐也，疾病之生多由於此。從來善養生者，必不以身爲戲。

怒時哀時勿食　喜怒哀樂之始發，均非進食之時。然在喜樂猶可，在哀怒則必不可。怒時食物易下而難消，哀時食物難消亦難下，俱宜暫過一時，候其勢之稍殺。飲食無論遲早，總以入腸消化之時爲度。早食而不消，不若遲食而即消。不消即爲患，消則可免一飡之憂矣。

倦時悶時勿食　倦時勿食，防蹔睡也。蹔睡則食停於中而不得下。煩悶時勿食，避惡心也。惡心則非特不下，而嘔逆隨之。食一物，務得一物之用。得其用則受益，不得其用，豈止不受益而已哉。

又《肉食》　肉食者鄙，非鄙其食肉，鄙其不善謀也。食肉之人之不善謀者，以肥膩之精液結而爲脂，蔽障胸臆，猶之茅塞其心，使之不復有竅也。此非予之臆說，夫有所驗之矣。諸獸食草木雜物，皆狡獪而有智。虎獨食人，不得人則食諸獸之肉。是匪肉不食者虎也，虎者獸之至愚者也。何以知之者？諸羣書則信矣。虎不食小兒，非不食也，以其痴不懼虎，謬謂勇士而避之也。虎不食醉人，非不食也，因其醉勢猖獗，目爲勁敵而防之也。虎不行曲路，人遇之者，引至曲路即得脫。其不行曲路者，非若澹臺滅明之行不由徑。以顓直不能回顧也。使知曲路必脫，先於周行食之矣。《虎苑》云：虎之能搏狗者牙爪也。使失其牙爪，則反伏於狗矣。跡是觀之，其能降人降物而藉之爲糧者，則專恃威猛。威猛之外，一無他能。世所謂有勇無謀者，虎是也。予究其所以然之故，則以舍肉之外，不食他物，脂膩塡胸不能生智故也。然則肉食者鄙，未能遠謀，其說不既有徵乎？吾今雖爲肉食作俑，然望天下之人，多食不如少食，無虎之威猛而益其愚，與有虎之威猛，而自昏其智，均非養生善後之道也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷四《禁食之妄》　予見名卿大夫，按日素食，云奉某齋，公言於衆。又愚民匹婦有戒食禽魚，不畜牛犬，及家不殺生，而持殺於他人之門外，歸而熟以果腹者。或因戒一牛羊，而日殺雞魚無算，豈非貪殘之尤乎？裴晉公云：『豬雞魚蒜，遇着便吃。』昌黎云：『豚、魚、雞三者，古以養老，反曰是皆殺人不可食，一筵之饌，禁忌十常不食二三，不信常道而務鬼怪，臨死乃悔。』柳州云：『某氏愛鼠，不畜貓犬，後人撤瓦灌穴，殺鼠如邱。』是唐人已有此惡風矣。余常見某學士不食某某等肉，其友規之，曰是先人之命。又一郎中不食四足之物，亦

以父命爲辭。噫，不能幹父之蠱，而彰前人之過。或云三代，或云十代，相傳不易，是所謂賊子，人人得而誅之者。古者宗廟特牛以饗神，七十二膳，八十常珍，以養父母。天子不合圍，諸侯不掩羣，大夫不取麛卵，士不隱塞，庶人不數罟，諸侯無故不殺牛，大夫無故不殺羊，士無故不殺犬豕，庶人無故不食珍，斯天下無妄矣。查夏重不食羊肉，後奉旨食，云『今始知其美口』，有相遇恨晚之意。

又《五葷》 《周禮》：『王日一舉，王齋日三舉。』凡殺牲盛饌謂之舉。周制：王日食一太牢，遇朔加食一等。散齋致齋必變食，故加至三太牢。是齋日食肉，反有加矣。《論語》『齋必變食』以下至『不多食』，邢疏云：『此上皆蒙齋文，孔子惟酒無量，則酒亦不禁矣。』不飲酒，不茹葷，出《莊子》文，本不足據。今齋戒皆在公署，乃本聖人遷坐之義，勝於唐人之宿寺廟也。五葷皆昏神，戒之宜也，不必因齋戒始忌食。《楞嚴經》云：『五葷熟食，發淫生痰。』生啖增恚，故釋氏戒之。按釋氏以大蒜、小蒜、興渠、慈葱、茖葱爲五葷，興渠即茭，道家以韭、韮、蒜、茭、芸薹即油菜。爲五葷。

又卷二〇《飲食之道》 酸多傷脾，肉皺而唇揭，故春宜減酸增甘，以養脾也。鹹多傷心，血減而變色，故冬宜減鹹增苦，以養心也。甘多傷肺，皮皺而毛落，故夏宜減苦增辛，以養肺也。辛多傷肝，筋急而爪枯，故秋宜減辛增酸，以養肝也。如此則五臟四時皆平和，而飲食之病不生。此國初白季文之言，季文高士，邃於醫。

又《食物之異》 《燕山録》云：煮羊以鼈，煮鼈以蚊，鼈爲臞，數食可長鬚。見《續博物志》。李東垣云：夜不食薑者，夜主闔，薑主闢也。秋不食薑，秋主收，薑主散也。

又《酸鹹之嗜》 王雱嘗言：『君子嗜酸，小人嗜鹹。』明張江陵亦有是論。東坡一帖云：『予少嗜甘，日食蜜五合，嘗謂以蜜煎餳而食之可也。』又云：『吾好食薑蜜湯，甘芳滑辣，使人意快神清。』《別子由》詩云：『我欲自汝陰，徑上潼江章。想見冰盤中，石蜜與餳餳。』東坡君子也，而嗜甘如是。桃杏李梨之屬，生時皆酸，熟則甜美，未聞有嗜生惡熟之君子。荆公傲癖，想必以生桃生李爲美。

又《饌品》 張江陵《饌品》：春多酸，夏多苦，秋多辛，冬多鹹。見本集。潘燁有《庖饌三字訣》：曰爛，曰熱，曰少。爛則易於咀嚼，熱則不失香味，少則不厭而飫後品。見《清波雜志》。

清・趙翼《陔餘叢考》卷二二《饕》 東坡詩有老饕之語，蓋謂貪於飲食也。按以饕爲貪飲食，惟《韻會》有此說，而《左傳》『饕餮』杜註則云：『貪財爲饕，貪食爲餮。』《玉篇》亦曰：『饕，貪財也。』則老饕當作老餮爲是。然《山海經》，饕餮本惡獸名。又《呂氏春秋》，周鼎饕餮，有首無身，食人未咽，害及其身，所以示戒也。然則饕餮本是一物之貪食者，杜註不過因《左傳》有『貪於飲食，冒於貨財，謂之饕餮』之語，故以二字分屬之。其實此物本貪食之獸，縉雲不才子貪冒似之，故人借以名之耳，不必以饕屬財、餮屬食也。然則東坡所云老饕，亦未爲失也。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《食單四約》 郎仁寶曰：『食爲人生大計，況年老者尤所宜講，嘗見一書云：「食爛則易咀嚼，熱則不失香味。」余更爲益二語云：「潔則動其食興，少則不致饜飫。」盡之矣。』憶余藩牧吳中時，韓桂舲尚書與石琢堂廉訪、朱蘭坡侍講舉消寒會，有食單四約，云早、少、爛、熱，即與前人之論恰合，潔字所不待言，而早字尤與老年爲宜也。是時韓與石皆大年，善頤養，約同人各以詩紀之，余詩云：『振衣難俟日高春，速客盤筵禮數恭。朝氣最佳宜燕衍，寒庖能儉亦從容。午餐遲笑雷鳴腹，卯飲清如雪飫胸。觸我春明舊時夢，禁廬會食正晨鐘。』早。『百年不厭腐儒餐，方丈能無愧此官？五簋好遵先輩約，萬錢休議古人單。艱難食貨應加節，眞率賓朋易盡歡。願與吳儂返淳樸，豈徒物命憫摧殘。』少。『無煩碾齒要和脾，老去都存輭飽思。莫等熊蹯滋口實，何妨羊胃混時宜。調和烹飪皆歸禮，歌詠燔炙本入詩。仙訣也須憑火候，漫誇煮石便忘饑。』爛。『大都作法不宜涼，何況尊生服食方。悦口本無嫌炙手，平心剛好稱披腸。殘杯世界春常駐，冷竈門風客共忘。獨有名場慚翕翕，年來肝肺已如霜。』韓文『不爲翕翕熱』，杜詩『回首肝肺熱』。熱。時吳棣華同年亦有作，與余詩皆爲吳民傳誦。

清・吳翌鳳《遜志堂雜鈔》癸集 今人以食魚肉等物謂之葷，蔬菜謂之素，非也。《禮・玉藻》：『膳于君，有葷桃苑。』《注》云：『葷，薑及辛菜也。』《儀禮・士相見禮》：『夜侍坐，問夜，膳葷。』《注》云：『葷，

辛菜物，食之止卧。』《荀子・哀公篇》『志不在乎食葷』，注云：『葱，韮也。』徐鉉注《說文》云：『葷，臭菜也。』通謂芸薹椿韮葱蒜阿魏之屬，方術家所禁，謂氣不清也。羅願《爾雅翼》：西方以大蒜、小蒜、興渠、慈蒜、茖葱爲五葷，道家以韮、蒜、芸薹、胡荽、薤爲五葷。又今之所謂『齋』，亦與古不同。《周禮》：『膳夫掌王之食飲膳羞。王日一舉。王齋日三舉。』殺牲盛饌曰『舉』。蓋周制，王日食供一太牢，遇朔加日食一等，當兩太牢。而散齋致齋，齋必變食，故加牲體至三太牢。是齋日仍肉食，反加有矣，非茹蔬之謂也。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷五《常食之物》　醫家謂棗百益一損，梨百損一益，韭與茶亦然。余謂人所常食之物，凡和平之品，如參苓、蓮子、龍眼等，皆百益一損也；凡峻削之品，如檳榔、豆蔻仁、煙草、酒等，皆百損一益也；有益無損者惟五穀；至於鴉片煙之有損無益，人皆知之，而嗜之者日衆，亦可憫矣！

清・李光庭《鄉言解頤》卷五　鄉言七事中有關乎世情者，如打了一冬柴，煮鍋臘八粥，與有柴一竈，有米一鍋，俱誠浪費者也。熱竈一把，也要冷竈一把，爲專趨炎勢者也。吃得筵席打得柴，言窮達因時者也。柴米夫妻梁伯鸞，勝似朱買臣矣。窮竈門，富水缸，曲突徙薪免致焦頭爛額矣。生米作成熟飯，愼終於始也。討米下不得鍋，備豫不虞也。當家才知柴米貴，物力不可不惜也。沈了一船芝蔴，水面上撇油花，棄大而見小也。油壺盧不惹醋壺盧，薰蕕不同器也。打煞賣鹽的，苦了作醬的，調和之失宜也。吃菜總嫌澹，喝茶嫌不釅，飲食之非道也。皆可以醒人。竊以七事雖治家者主之，而其愛惜撙節之用，則係乎中饋能勤儉之人。昔聞村嫗常言有與七事相證佐，可以連類記之者，曰叫他抱抱柴，他滴滴拉拉來。叫他燒燒火，他兩眼瞪著我。碾磨不轉軸，巧媳婦作不出無米粥。晚上熬油兒，早下曬猴兒。省了一把鹽，酸了一缸醬。假鋼奶奶不吃豆兒粥，半夜裏起來啃醬錁。養女隨娘好賠送，棒槌兩把醋一甕。白日挨門子吃茶，夜晚點燈兒絮麻。此數語雖是鄉里口頭話，卻亦曲盡人情。丙午冬月，與劉寬夫侍御、周既庭評事唱答，各示我《七事詩》，或考據詳賅，或寄托深遠。因用寬夫韻，賦《林亭七事詩》云：『燔柴禋祀溥天通，火食羣生燒不空。竈突炊煙窗乍白，里皆柴竈。街頭歇擔日初紅。積薪故事仍居上，納稭遺規只用中。常燒者爲稭，根爲留柴，穗爲穰子，而莊佃則只納稭。記得兒時看竹馬，一竿稭當五花驄。不耕而食孰三餘，人代春揄賈代儲。白酒醉忘源是米，黃粱夢慣衆維魚。簋陳士飽先生饌，困積商愁蠹吏書。糧店不能無困，冬月倉吏下鄉查禁，謂之寫困。積假虛文，以取實惠耳。緬昔先疇艱稼穡，長安容易卅年居。燈火廚煙度夕朝，胡麻吉貝榨分挑。醮菜用麻油，點燈用棉子油，各賣其油，不似京師一擔挑兩樣。春風碧浪橋三面，膏雨青簑擔一條。但詡壺盧香柄柄，幾憐禾黍意搖搖。油郎未識梨園曲，不向花街訪阿嬌。天教海若佑鹺商，春日霏霙暑路霜。鹽政尚苛猶虎猛，斤兩不足，鄉民不敢爭執。菜秋不熟爲魚忙。林亭子店誰耽隱，乾隆初年，吳閣讀肇元因重聽寓店中，有『林亭小隱』題額。津淀丁庖彼味長。司出納者曰內事。天津丁某好客，精飲饌。更有澹人能識我，西園蝴蝶畫輕黃。繼丁者爲周世椿，亦天津人，善畫蝶，人謂之周蝴蝶，即余《感舊集》中所謂『掃逕常迎李，言庖不讓丁』者。桃放梅零卵色天，安排甑甕擇勻圓。及瓜卻避辛朝代，作醬以二月，俗忌辛不合醬。必蔓端宜午日懸。必曬透，色味乃足。黃雪初調香乍鬱，元經一覆味逾鮮。殷勤中饋貪敎女，搏醬強如弄紡磚。屑麥菽，搓成團，火炕發之，乾復屑之，和以鹽水。休向鄉鄰問蓋藏，微生偶缺似天漿。平肝滋味分飴米，糖醋、米醋二種。撲鼻香羹佐桂薑。俗戲揑小兒鼻謂喫酸辣湯。質庫盤餐問總管，醋爲食總管。質庫多山右人。秀才邊境關要荒。蔣礪堂先生幼居林亭，癸卯膺鄉薦，尚未弱冠。其族姪德輿，酒狂也。爲賀聯云：『秀才既去酸還在，進士將成大已來。』不四十年，內贊綸扉，外開制府，眞酸去而大來矣。桃花莫告糟糠婦，別有糠醋味最劣。揚水詩言矢卒章。年來里俗習奢華，京樣新添賣茗家。古甃泉踰雙井水，街外北河有三橋拱一井之景，水最甘，人慣河水，鮮飲之者。小樓酒帶六安茶。新開酒飯肆曰小樓。何人說餅烹焦穀，夏月煮大麥茶。幾昔攜壺看藕花。南塘向有荷花。未負鄉關風味好，一年一駐雨前車。再用其韻賦《鄉村七事詩》云：鄉田豐歉不相通，幾處多柴幾處空。束濕半撬春草綠，編籬高掩夜燈紅。芻蕘賦在催科外，正賦之外有柴草錢。堆垛材歸算法中。算章有堆垛法，大垛柴以尺度之，便得總數。一樣負薪愁徧謫，不知誰跨買臣驄。今年無米復無魚，贏得虛名少實儲。邑志爲魚米之鄉。泉水旺於秦以後，邑爲漢泉州。食糧貴似禹之餘。炊爨桓氏矛頭淅，乞乏顏公筆下書。最惜東南民力竭，一村幾戶有人居。綠楊覆屋曉風搖，盼到油郎歇擔挑。供佛香

燈賒盞盞，行人脂羣度朝朝。滑甘調膳知親老，膏沐修容許婦嬌。肯約北鄰宵會續，餘光可省燭雙條。鹽爲國寶溯流長，金大定時以鹽爲國寶，故名寶坻。地產區分百廿霜。雍正九年分出甯河，鹽遂專屬彼產。場甌開徵催竈戶，邑有鹽竈戶，在蘆台場納糧。牢盆綰利屬蘆商。海塘澹水乘時取，陸地鹹鹺趕集忙。南謂趁墟，北謂趕集。好是乖崖宵私鬻，歲饑，聞有私鬻者。農田猶未接青黃。仰視蒼蒼覆笠天，俯摩滑滑醬篷圓。菜畦抽出青葱角，餅甑炊成白玉磚。饋老奉賓充豆實，膾魚擣蟹給河鮮。可知庸行如常醞，家誠還宜戶戶懸。梅羹萱酢費平章，村婦憑心造醋漿。三斗待逢宏度飲，一瓶空爲伯倫藏。回甘無分同青果，老辣隨緣配紫薑。只惜野芹酸味少，有人舉箸歎莊荒。龍團鳳餅近浮華，田舍難消鬻茗車。漁父清閑心獨醒，茶能妨睡。丈人閱歷眼無花。茶益於目。豳風介壽只爲酒，晉餘如賓未餉茶。賸有聯姻仍故事，粗枝大葉奉親家。

寬夫《日下七事詩》云：百里煤窯漸次空，薪材採自近山中。樵蘇海戶千堆白，望秩祠官一炬紅。舊市昔曾留碧血，重車今不避青驄。何須四六銀條炭，土炕烟飛雜馬通。西山煤窯，愈掘愈深愈遠，運負不易，故價倍於昔日。京師城內人家，多和黃土煤末中，爲丸爲墼燒之。鄉間惟燒柴草而已。更有燒馬糞者。秋冬之際，南苑海戶刈草售之，曰海柴，車載如山，塞街衢，後車不得過。鶴俸糧素有餘，不關雀鼠耗倉儲。砂鍋爛煮紅於肉，竹管斤量價視魚。抱杵相春聞魯語，播琴知稼媿農書。年來河海艱輸輓，太息長安不易居。老米皆俸米、甲米也。民間所食乃官兵餘粒轉糶者耳。各倉花戶向有偷竊之弊。近來以放代盤，此弊漸除矣。貧家糴米，多以竹管計斤，不論升斗。魚貴米賤，魚賤米貴。京師占驗口號。碓房多山東登州人。敲梆籠火一肩挑，小磨香油蠟樣嬌。鍊蜜飣盤陳佛座，薰蟲煎餅作花朝。春風脂轄紅塵膩，秋水然燈碧浪搖。最愛清聲除夕好，枯稭藉地踏條條。油得熱則重，賣油者多置火其下以欺人。新歲供佛，用排衙高供。其法以油煠小麻花，鍊蜜黏砌，玲瓏如塔，高至數尺。富家舊於其周堆列南鮮果實，故有衙供之稱。今則但以此供，而仍曰蜜衙。二月二日煎餅薰蟲，見《帝京景物略》。七月中元，地安門外河中放河燈，作施食佛事。除夕，鋪脂麻稭地上，曰踹歲，送祟之意也。長蘆潮退曬銀霜，裕國如何可乏商。才引地爐煤火旺，正逢子店菜秋忙。病駝柳外連芻餵，駿馬轅中困路長。加價一錢非得已，只看鹺使洗金黃。長蘆鹽務分置各埠於鄉鎮間，曰子店。霜降後，家家醃菜時則暢銷，曰菜秋。鹽中有硝，投煤爐內火輒旺。雨過篷背日光懸，瑪瑙斑痕可甕圓。瓜脯深藏禦冬計，菜芽同薦咬春天。染成壞色衣裁毬，饋及他鄉範作磚。細認鸚哥張氏記，羶根煨透老湯鮮。覆醬笠曰篷。內城鸚哥張家制醬有名，乾醬如磚，可以致遠。煨羊肉用醬汁曰老湯，其色深紫微黃，染坊仿之，曰京醬色。釅酸酥齒抵梅漿，臘雪蒸成瓠久藏。酒店縷魚思五柳，霜天擘蟹配毛薑。座逢晉客言多諱，局仿前朝址已荒。堪笑半瓶嘲最確，秀才文字諫臺章。山右人諱其嗜酸，都中飯店遂稱醋曰忌諱。酒醋局在羊房夾道，見《春明夢餘録》。金粉裝修門面華，徽商競貨六安茶。笙歌白醉評新部，園館青春改舊家。桐乳禦寒宵待漏，分符調水日驅車。最憐小銚窩窩社，大葉香浮末利花。茶店塗飾金粉曰裝修門面。所貨爲六安大葉最多，以末利花薰之，無本味也。城外茶園演劇，招客往觀。而城內則無，但有說書雜耍。其地多即舊家園館爲之。奶茶舖東安門外者，午夜即開門，朝士多即其間避風雪。京師水多鹹味，有以車載甜水至人家鬻之者，日以竹牌計之，月尾取值。窩窩社，小茶館兼賣點心者。窩窩以糯米粉爲之，狀如元宵粉荔，中有糖餡，蒸熟，外糝薄粉，上作一凹，故名窩窩。田間所食，則用雜糧麪爲之，大或至斤許，其下一窩如舊，而覆之。茶館所制甚小，曰愛窩窩。相傳明世中宮有嗜之者，因名御愛窩窩，今但曰愛而已。

既庭《七事詩》云：不材肯使老巖阿，樵斧丁丁聽伐柯。一日出山償爾願，萬家舉火賴君多。積薪徙處眞勞矣，餘燼收時奈冷何。爨下怕成焦尾斷，知音空自惜蹉跎。箇中辛苦箇中知，煮石焉能飽我飢。尚欲千金酬一飯，獨悲百里負無期。書來差慰故人念，廚冷難爲巧婦炊。析桂量珠同不易，十千待取竟何時。搗杵元霜配食單，壺盧色樣畫來難。煙波春水碧於染，禾黍秋風秀可餐。十日雨膏知野潤，五更燈火逼人寒。一編未竟窮年志，試剔銀缸仔細看。也如買菜慣求增，瀕海生涯感不勝。詠雪才名爭得似，調羹手段果誰能。交同君子言俱澹，論過前人說早騰。入水已知痕迹化，本來心迹似波澄。醢人伎倆太麤疎，食肉年來骨相殊。寒士生涯嗟覆瓿，大官珍膳辦行廚。漬成清白防濡染，味雜酸鹹費揣摹。恰好得宜才適口，須知小用有工夫。蓋藏久已取宮中，敢學微生貌直躬。入世迴殊薑桂質，登筵饒有晉唐風。書生面目爲誰斂，兒女情懷似此同。酸到鼻尖防悄寔，聞根處處妙能通。佳茗佳人兩不凡，旗槍律比酒兵嚴。監於止水心原靜，饒有餘香舌尚饞。苦口獨留眞味在，清談那許俗人攙。一官嗟我猶匏繫，拜賜漸叨七品銜。

清・丁柔克《柳弧》卷二《食性》　食水者，乃耐寒而苦浮；食土

者，無心不息；食木者，多而不治；食石者，肥澤而不老；食草者，善走而愚；食桑者，有緒而蛾；食肉者，勇而悍；食氣者，神明而壽；食穀者，智慧而夭；不食者，不死而神仙。

制作

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八《八和齏》 蒜一，薑二，橘三，白梅四，熟栗黃五，粳米飯六，鹽七，酢八。

齏臼欲重，不則傾動起塵，蒜復跳出也。底欲平寬而圓。底尖擣不著，則蒜有麤成。以檀木爲齏杵臼。檀木硬而不染汗。杵頭大小，令與臼底相安可，杵頭著處廣者，省手力，而齏易熟，蒜復不跳也。杵長四尺。入臼七八寸圓之；以上，八稜作。平立，急舂之。舂緩則羶臭。久則易人。舂齏宜久熟，不可倉卒。久坐疲倦，動則塵起；又辛氣輩灼，揮汗或能灑污，是以須立舂之。

蒜：淨剝，掐去強根；不去則苦。嘗經渡水者，蒜味甜美，剝即用；未嘗渡水者，宜以魚眼湯涌銀洽反半許半生用。朝歌大蒜，辛辣異常，宜分破去心全心。用之，不然辣則失其食味也。

生薑：削去皮，細切，以冷水和之，生布絞去苦汁。苦汁可以香魚羹。無生薑，用乾薑。五升齏，用生薑一兩，乾薑則減半兩耳。

橘皮：新者直用，陳者以湯洗去陳垢。無橘皮，可用草橘子；馬芹子亦得用。五升齏，用一兩。草橘、馬芹，準此爲度。薑、橘取其香氣，不須多，多則味苦。

白梅：作白梅法，在《梅杏》篇。用時合核用。五升齏，用八枚足矣。

熟栗黃：諺曰：『金齏玉膾。』橘皮多則不美，故加栗黃，取其金色，又益味甜。五升齏，用十枚栗。用黃軟者，硬黑者，即不中使用也。

杭米飯：膾齏必須濃，故諺曰：『倍著齏。』蒜多則辣，故加飯，取其甜美耳。五升齏，用飯如雞子許大。

先擣白梅、薑、橘皮爲末，貯出之。次擣栗、飯使熟；以漸下生蒜，蒜頓難熟，故宜以漸。生蒜難擣，故須先下。舂令熟；次下擖蒜。齏熟，下鹽復舂，令沫起。然後下白梅、薑、橘末復舂，令相得。下醋解之。白梅、薑、橘，不先擣則不熟；不貯出，則爲蒜所殺，無復香氣，是以臨熟乃下之。醋必須好，惡則齏苦。大醋經年釀者，先以水調和，令得所，然后下之。愼勿著生水於中，令齏辣而苦。純著大醋，不與水調，醋復不得美也。

右件法，止爲膾齏耳。餘即薄作，不求濃。

膾魚肉，裏長一尺者第一好；大則皮厚骨硬，不任食，止可作鮓魚耳。切膾人，雖訖亦不得洗手，洗手則膾濕；要待食罷，然後洗也。洗手則膾濕，物有自然相厭，蓋亦『燒穰殺瓠』之流，其理難彰矣。

又《脯腊》 作五味脯法：正月、二月、九月、十月爲佳。用牛、羊、麞、鹿、野豬、家豬肉。或作條，或作片罷。凡破肉，皆須順理，不用斜斷。各自別搥牛羊骨令碎，熟煮取汁，掠去浮沫，停之使清。取香美豉，別以冷水淘去塵穢。用骨汁煮豉，色足味調，漉去滓。待冷，下：鹽；適口而已，勿使過鹹。細切葱白，擣令熟：椒、薑、橘皮，皆末之，量多少。以浸脯，手揉令徹。片脯三宿則出，條脯須嘗看味徹乃出。皆細繩穿，於屋北簷下陰乾。條脯浥浥時，數以手搦令堅實。脯成，置虛靜庫中，著煙氣則味苦。紙袋籠而懸之。置於甕則鬱浥；若不籠，則青蠅、塵污。臘月中作條者，名曰：『瘃脯』，堪度夏。每取時，先取其肥者。肥者膩，不耐久。

作度夏白脯法：臘月作最佳。正月、二月、三月，亦得作之。用牛、羊、麞、鹿肉之精者。雜膩則不耐久。破作片罷，冷水浸，搦去血，水清乃止。以冷水淘白鹽，停取清，下椒末，浸。再宿出，陰乾。浥浥時，以木棒輕打，令堅實。僅使堅實而已，愼勿令碎肉出。瘦死牛羊及羔犢彌精。小羔子，全浸之。先用暖湯淨洗，無復腥氣，乃浸之。

作甜脆脯法：臘月取麞、鹿肉，片，厚薄如手掌。直陰乾，不著鹽。脆如淩雪也。

作鱧魚脯法：一名鮦魚也。十一月初至十二月末作之。不鱗不破，直以杖刺口中，令到尾。杖尖頭作樗蒲之形。作鹹湯，令極鹹，多下薑、椒末，灌魚口，以滿爲度。竹杖穿眼，十箇一貫，口向上，於屋北簷下懸之。經冬令瘃。至二月三月，魚成。生剖取五臟，酸醋浸食之，僊美乃勝『逐夷』。其魚。草裏泥封。煻灰中燸烏刀切之。去泥草，以皮、布裹而搥之。白如珂雪，味又絕倫，過飯下酒，極是珍美也。

五味腊法：臘月初作。用鵝、鴈、雞、鴨、鶬、鳧、雉、兔、鴿

鶉、生魚，皆得作。乃淨治，去腥竅及翠上『脂瓶』。留『脂瓶』則臊也。全浸，勿四破。別煮牛羊骨肉取汁，牛羊科得一種，不須幷用。浸豉，調和，一同五味脯法。浸四五日，嘗味徹，便出，置箔上陰乾。火炙，熟搥。亦名『瘃腊』，亦名『瘃魚』，亦名『魚腊』。雞、雉、鶉三物，直去腥藏，勿開臆。

作脆腊法：腊月初作。任爲五味腊者，皆中作，唯魚不用耳。白湯熟煮，接去浮沫；欲出釜時，尤須急火，急火則易燥。置箔上陰乾之。甜脆殊常。

作浥魚法：四時皆得作之。凡生魚悉中用，唯除鮎、鱮上，奴嫌反，下，胡化反耳。去直鰓，破腹作鮆，淨疏洗，不須鱗。夏月特須多著鹽；春秋及冬，調適而已，亦須倚鹹；兩兩相合。冬直積置，以席覆之；夏須甕盛泥封，勿令蠅蛆。甕須鑽底數孔，拔，引去腥汁，汁盡還塞。肉紅赤色便熟。食時洗卻鹽，煮、蒸、炮任意，美於常魚。作鮓、醬、爊、煎悉得。

又《羹臛法》　《食經》作芋子酸臛法：『豬羊肉各一斤，水一斗，煮令熟。成治芋子一升別蒸之。葱白一升，著肉中合煮，使熟。粳米三合，鹽一合，豉汁一升，苦酒五合，口調其味，生薑十兩。得臛一斗。

作鴨臛法：用小鴨六頭，羊肉二斤，大鴨五頭。葱三升，芋二十株，橘皮三葉，木蘭五寸，生薑十兩，豉汁五合，米一升，口調其味。得臛一斗。先以八升酒煮鴨也。

作鼈臛法：鼈且完全煮，去甲藏。羊肉一斤，葱三升，豉五合，粳米半合，薑五兩，木蘭一寸，酒二升，煮鼈。鹽、苦酒，口調其味也。

作豬蹄酸羹一斛法：豬蹄三具，煮令爛，擘去大骨。乃下葱、豉汁、苦酒、鹽，口調其味。舊法用餳六斤，今除也。

作羊蹄臛法：羊蹄七具，羊肉十五斤。葱三升，豉汁五升，米一升，口調其味，生薑十兩，橘皮三葉也。

作兔臛法：兔一頭，斷，大如棗。水三升，酒一升，木蘭五分，葱三升，米一合，鹽、豉、苦酒，口調其味也。

作酸羹法：用羊腸二具，餳六斤，瓠葉六斤。葱頭二升，小蒜三升，麵三升，豉汁、生薑、橘皮，口調之。

作胡羹法：用羊脇六斤；又肉四斤，水四升，煮；出脇，切之。葱頭一斤，胡荽一兩，安石榴汁數合，口調其味。

作胡麻羹法：用胡麻一斗，擣，煮令熟，研取汁三升。葱頭二升，米二合，著火上。葱頭、米熟，得二升半在。

作瓠葉羹法：用瓠葉五斤，羊肉三斤。葱二升，鹽蟻五合，口調其味。

作雞羹法：雞一頭，解骨肉相離，切肉，琢骨，煮使熟。漉去骨，以葱頭二升，棗三十枚合煮。羹一斗五升。

作筍羮鴨羹法：肥鴨一隻，淨治如糝羹法，臠亦如此。筍四升，洗令極淨；鹽淨，別水煮數沸，出之，更洗。小蒜白及葱白、豉汁等下之，令沸便熟也。

肺臐蘇本切法：羊肺一具，煮令熟，細切。別作羊肉臛。以粳米二合，生薑煮之。

作羊盤腸雌解法：取羊血五升，去中脈麻跡，裂之。細切羊胳肪二升，切生薑一斤，橘皮三葉，椒末一合，豆醬清一升，豉汁五合，麵一升五合和米一升作糝，都合和，更以水三升澆之。解大腸，淘汰，復以白酒一過洗腸中，屈申以和灌腸。屈長五寸，煮之，視血不出，便熟。寸切，以苦酒、醬食之也。

羊節解法：羊肫一枚，以水雞生米三升，葱一虎口，煮之，令半熟。取肥鴨肉一斤，羊肉一斤，豬肉半斤，合剉，作臛，下蜜令甜。以向熟羊肫投臛裏，更煮，得兩沸便熟。

治羊，合皮如豬炙法，善矣。

羌煮法：好鹿頭，純煮令熟。著水中洗，治作臠，如兩指大。豬肉，琢，作臛。下葱白，長二寸一虎口，細琢薑及橘皮各半合，椒少許；下苦酒、鹽、豉適口。一鹿頭，用二斤豬肉作臛。

又《蒸魚》　《食經》曰：『蒸熊法：取三升肉熊一頭，淨治，煮令不能半熟，以豉清漬之一宿。生秫米二升，勿近水，淨拭，以豉汁濃者二升漬米，令色黃赤，炊作飯。以葱白長三寸一升，細切薑、橘皮各二升，鹽三合，合和之。著甑中蒸之，取熟。』

『蒸羊、肫、鵝、鴨，悉如此。』

一本：『用豬膏三升，豉汁一升，合灑之。用橘皮一升。』

蒸肫法：好肥肫一頭，淨洗垢，煮令半熟，以豉汁漬之。生秫米一

升，勿令近水，濃豉汁漬米，令黃色，炊作饘，復以豉汁灑之。細切薑、橘皮各一升，葱白三寸四升，橘葉一升，合著甑中，密覆，蒸兩三炊久。復以豬膏三升，合豉汁一升灑，便熟也。

蒸熊、羊如肫法。鵝亦如此。

蒸雞法：肥雞一頭，淨治；豬肉一斤，香豉一升，鹽五合，葱白半虎口，蘇葉一寸圍，豉汁三升，著鹽，安甑中，蒸令極熟。

魚豬肉法：淨燖豬訖，更以熱湯遍洗之，毛孔中即有垢出，以草痛揩，如此三遍，梳洗令淨。四破，於大釜煮之。以杓接取浮脂，別著甕中；稍稍添水，數數接脂。脂盡，漉出，破爲四方寸臠，易水更煮。下酒二升，以殺腥臊——青、白皆得。若無酒，以酢漿代之。添水接脂，一如上法。脂盡，無復腥氣，漉出，板切，於銅鐺中魚之：一行肉，一行擘葱、渾豉、白鹽、薑、椒；如是次第布訖，下水魚之。肉作琥珀色乃止。恣意飽食，亦不餉，烏縣切乃勝燠肉。欲得著冬瓜、甘瓠者，於銅器中布肉時下之。其盆中脂，練白如珂雪，可以供餘用者焉。

魚豚法：肥豚一頭十五斤，水三斗，甘酒三升，合煮令熟。漉出，擘之。用稻米四升，炊一裝；薑一升，橘皮二葉，葱白三升，豉汁涑饘，作糝，令用醬清調味。蒸之，炊一石米頃，下之也。

魚鵝法：肥鵝，治，解，臠切之，長二寸。率十五斤肉，秫米四升爲糝先裝如魚豚法。訖，和以豉汁、橘皮、葱白、醬清、生薑，蒸之。如炊一石米頃，下之。

胡炮音敎切。肉法：肥白羊肉，生始周年者，殺，則生縷切如細菜，脂亦切。著渾豉、鹽、擘葱白、薑、椒、蓽撥、胡椒，令調適。淨洗羊肚，翻之。以切肉脂內於肚中，以向滿爲限，縫合。作浪中坑，火燒使赤，卻灰火。內肚於坑中，還以灰火覆之，於上更燃火，炊一石米頃，便熟。香美異常，非煮、炙之例。

蒸羊法：縷切羊肉一斤，豉汁和之，葱白一升著上，合蒸。熟，出，可食之。

蒸豬頭法：取生豬頭，去其骨，煮一沸，刀細切，水中治之。以清酒、鹽、肉，蒸，皆口調和。熟，以乾薑、椒著上食之。

作懸熟法：豬肉十斤，去皮，切臠。葱白一升，生薑五合，橘皮二葉，秫米三升，豉汁五合，調味。若蒸七斗米頃下。

《食次》曰：『熊蒸：大，剝，大爛。小者去頭腳。開腹渾覆蒸。熟，擘之，片大如手。又云：方二寸許。豉汁煮秫米；饘白寸斷，橘皮、胡芹、小蒜幷細切，鹽，和糝。更蒸：肉一重，間末，盡令爛熟。方六寸，厚一寸。奠，合糝。』

又云：『秫米、鹽、豉、葱、饘、薑，切鍛爲屑，內熊腹中，蒸。熟，擘奠，糝在下，肉在上。』

又云：『四破，蒸令小熟。糝用饘，葱、鹽、豉和之。宜肉下，更蒸。蒸熟，擘，糝在下；乾薑、椒、橘皮、糝，在上。』

『豚蒸：如蒸熊。』

『鵝蒸：去頭，如豚。』

『裹蒸生魚：方七寸准。又云：五寸准。豉汁煮秫米如蒸熊。生薑、橘皮、胡芹、小蒜、鹽，細切，熬糝。膏油涂箬，十字裹之，糝在上，復以糝屈牖箬祖咸切。之。又云：鹽和糝，上下與，細切生薑、橘皮、葱白、胡芹、小蒜置上。箬箬。蒸之。既奠，開箬，襜邊奠上。』

『毛蒸魚菜：白魚、鱒音賓。魚最上。淨治，不去鱗。一尺已還，渾。鹽，豉，胡芹，小蒜，細切，著魚中，與菜，幷蒸。』

又：『魚方寸准，亦云五六寸。下鹽，豉汁中。即出，菜上蒸之。奠，亦菜上。』又云：『竹籃盛魚，菜上蒸。』又云：『竹蒸幷奠。』

『蒸藕法：水和稻穰，糠，揩令淨，斫去節，與蜜灌孔裏，使滿，溲蘇麵，封下頭，蒸。熟，除麵，寫去蜜，削去皮，以刀截，奠之。』又云：『夏生冬熟。雙奠亦得。』

又《肫膪煎消法》 肫魚鮓法：先下水、鹽、渾豉、擘葱，次下豬、羊、牛三種肉，膪兩沸，下鮓。打破雞子四枚，瀉中，如瀹雞子法。雞子浮，便熟，食之。

《食經》肫鮓法：『破生雞子，豉汁，鮓，俱煮沸，即奠。』又云：『渾用豉。奠訖，以雞子、豉怗。』又云：鮓沸，湯中與豉汁、渾葱白，破雞子寫中。奠二升。用雞子，衆物是停也。』

五侯肫法：用食板零棱，雜鮓、肉，合水煮，如作羹法。

純肫魚法：『一名「魚魚」。用鱘魚。治腹裏，去腮不去鱗。以鹹豉、

葱、薑、橘皮、酢，細切，合煮。沸，乃渾下魚。葱白渾用。又云：下魚中煮。沸，與豉汁、渾葱白。將熟，下酢。又云：切生薑令長。奠時，葱在上。大，奠一；小，奠二。若大魚，成治准此。』

腊雞：『一名「炙雞」，一名「雞臘」。以渾。鹽，豉，葱白中截，乾蘇微火炙，生蘇不炙。與成治渾雞，俱下水中，熟煮。出雞及葱，漉出汁中蘇、豉，澄令清。擘肉，廣寸餘，奠之，以暖汁沃之。肉若冷，將奠，蒸令暖。滿奠。』又云：『葱、蘇、鹽，豉汁，與雞俱煮。既熟，擘奠，與汁，葱、蘇在上，莫安下。可增葱白，擘令細也。』

腊白肉：『一名「白炙肉」。鹽，豉煮，令向熟，薄切：長二寸半，廣一寸准，甚薄。下新水中，與渾葱白、小蒜、鹽、豉清。』又：『鼸葉切，長三寸。與葱、薑，不與小蒜，鼸亦可。』

腊猪法：一名『炙猪肉』，一名『猪肉鹽豉』。一如炙白肉之法。

腊魚法：用鯽魚，渾用。軟體魚不用。鱗治。刀細切葱，與豉、葱俱下，葱長四寸。將熟，細切薑、胡芹、小蒜與之。汁色欲黑。無酢者，不用椒。若大魚，方寸准得用。軟體之魚，大魚不好也。

蜜純煎魚法：用鯽魚，治腹中，不鱗。苦酒、蜜中半，和鹽，漬魚。一炊久，漉出。膏油熬之，令赤。渾奠焉。

勒鴨消：細研熬如餅矐，熬之令小熟。薑、橘、椒、胡芹、小蒜，幷細切，熬黍米糝。鹽，豉汁下肉中復熬，令似熟，色黑。平滿奠。兔、雉肉，次好。凡肉，赤理皆可用。勒鴨之小者，大如鳩、鴿，色白也。

鴨煎法：用新成子鴨極肥者，其大如雉。去頭，爛治，卻腥翠、五藏，又淨洗，細剉如籠肉。細切葱白，下鹽，豉汁，炒令極熟。下椒、薑末食之。

又卷九《菹緑》　《食經》曰：『白菹：鵝、鴨、雞白煮者，鹿骨，斫爲准：長三寸，廣一寸。下杯中，以成清紫菜三四片加上，鹽、醋和肉汁沃之，亦細切，蘇加上。又云：准訖，肉汁中更煮，亦啖。少與米糝。凡不醋，不紫菜。滿奠焉。』

菹肖法：用豬肉、羊、鹿肥者，鼸葉細切，熬之，與鹽、豉汁。細切菜菹葉，細如小蟲絲，長至五寸，下肉裏。多與菹汁令酢。

蟬脯菹法：『搥之，火炙令熟。細擘，下酢。』又云：『蒸之。細切香菜置上。』又云：『下沸湯中，即出，擘，如上香菜蓼法。』

緑肉法：用豬、雞、鴨肉，方寸准，熬之。與鹽、豉汁煮之。葱、薑、橘、胡芹、小蒜，細切與之，下醋。切肉名曰『緑肉』，豬、雞名曰『酸』。

白瀹瀹，煮也。音藥。豚法：用乳下肥豚。作魚眼湯，下冷水和之，攀豚令淨，罷。若有麤毛，鑷子拔卻，柔毛則剔之。茅蒿葉揩洗，刀刮削令極淨。淨揩釜，勿令渝，釜渝則豚黑。絹袋盛豚，酢漿水煮之。繫小石，勿使浮出。上有浮沫，數接去。兩沸，急出之，及熱以冷水沃豚。又以茅蒿葉揩令極白淨。以少許麵，和水爲麵漿；復絹袋盛豚，繫石，於麵漿中煮之。接去浮沫，一如上法。好熟，出，著盆中，以冷水和煮豚麵漿使暖暖，於盆中浸之。然後擘食。皮如玉色，滑而且美。

酸豚法：用乳下豚。燔治訖，幷骨斬臠之，令片別帶皮。細切葱白，豉汁炒之，香，微下水，爛煮爲佳。下粳米爲糝，細擘葱白，幷豉汁下之。熟，下椒、醋，大美。

又《炙法》　炙豚法：用乳下豚極肥者，豬、牂俱得。擊治一如煮法，揩洗，刮削，令極淨。小開腹，去五藏，又淨洗。以茅茹腹令滿，柞木穿，緩火遙炙，急轉勿住。轉常使周匝，不匝則偏焦也。清酒數塗以發色。色足便止。取新豬膏極白淨者，塗拭勿住。若無新豬膏，淨麻油亦得。色同琥珀，又類眞金。入口即消，狀若凌雪，含漿膏潤，特異凡常也。

捧或作棒炙：大牛用膂，小犢用腳肉亦得。逼火偏炙一面，色白便割；割遍又炙一面。含漿滑美。若四面俱熟然後割，則澀惡不中食也。

腩奴感切炙：羊、牛、麞、鹿肉皆得。方寸臠切。葱白研令碎，和鹽、豉汁，僅令相淹。少時便炙；若汁多久漬，則肌。撥火開，痛逼火，迴轉急炙。色白熱食，含漿滑美。若舉而復下，下而復上，膏盡肉乾，不復中食。

肝炙：牛、羊、豬肝皆得。臠長寸半，廣五分，亦以葱、鹽、豉汁腩之。以羊絡肚澱素干反脂裹，橫穿炙之。

牛肱炙：老牛肱，厚而脆。剗穿，痛蹙令聚，逼火急炙，令上劈裂，然後割之，則脆而甚美。若挽令舒申，微火遙炙，則薄而且肌。

《食經》曰：『作跳丸炙法：羊肉十斤，豬肉十斤，縷切之；生薑三

升，橘皮五葉，藏瓜二升，葱白五升，合擣，令如彈丸。別以五斤羊肉作臛，乃下丸炙，煮之作丸也。』

臐炙豘法：小形豘一頭，臐開，去骨，去厚處，安就薄處，令調。取肥豘肉三斤，肥鴨二斤，合細琢。魚醬汁三合，琢葱白二升，薑一合，橘皮半合，和二種肉，著豘上，令調平。以竹弗弗之，相去二寸下弗。以竹箸著上，以板覆上，重物迮之。得一宿。明旦，微火炙。以蜜一升合和，時時刷之。黃赤色便熟。先以雞子黃塗之，今世不復用也。

擣炙法：取肥子鵝肉二斤，剉之，不須細剉。好醋三合，瓜菹一合，葱白一合，薑、橘皮各半合，椒二十枚作屑，合和之，更剉令調。裹著充竹弗上。破雞子十枚，別取白，先摩之令調，復以雞子黃塗之。唯急火急炙之，使焦，汁出便熟。作一挺，用物如上；若多作，倍之。若無鵝，用肥豘亦得也。

銜炙法：取極肥子鵝一頭，淨治，煮令半熟，去骨，剉之。和大豆酢五合，瓜菹三合，薑、橘皮各半合，切小蒜一合，魚醬汁二合，椒數十粒作屑，合和，更剉令調。取好白魚肉細琢，裹作弗，炙之。

作餅炙法：取好白魚，淨治，除骨取肉，琢得三升。熟豬肉肥者一升，細琢，酢五合，葱、瓜菹各二合，薑、橘皮各半合，魚醬汁三合，看鹹淡，多少鹽之適合。取足作餅，如升盞大，厚五分。熟油微火煎之，色赤便熟，可食。一本：『用椒十枚，作屑和之。』

釀炙白魚法：白魚長二尺，淨治，勿破腹。洗之竟，破背，以鹽之。取肥子鴨一頭，洗治，去骨，細剉；酢一升，瓜菹五合，魚醬汁三合，薑、橘各一合，葱二合，豉汁一合，和，炙之令熟。合取從背入著腹中，弗之，如常炙魚法，微火炙半熟，復以少苦酒雜魚醬、豉汁，更刷魚上，便成。

腩炙法：肥鴨，淨治洗，去骨，作臠。酒五合，魚醬汁五合，薑、葱、橘皮半合，豉汁五合，合和，漬一炊久，便中炙。子鵝作亦然。

豬肉鮓法：好肥豬肉作臠，鹽令鹹淡適口。以飯作糝，如作鮓法。看有酸氣，便可食。

又《食次》曰：『胎炙：用鵝、鴨、羊、犢、麞、鹿、豬肉肥者，赤白半，細研熬之。以酸瓜菹、筍菹、薑、椒、橘皮、葱、胡芹細切、鹽、豉汁，合和肉，丸之，手搦汝角切爲寸半方，以羊、豬胳肚澈裹之。兩歧簇兩條簇炙之，簇兩臠。令極熟。奠，四臠。牛、雞肉不中用。』

擣炙：一名『筒炙』，一名『黃炙』。用鵝、鴨、麞、鹿、豬、羊肉。細研熬和調如『胎炙』。若解離不成，與少麵。竹筒六寸圍，長三尺，削去青皮，節悉淨去。以肉薄之，空下頭，令手捉，炙之。欲熟，小乾，不著手。豎堰中，以雞鴨子白手灌之。若不均，可再上白。猶不平者，刀削之。更炙，白燥，與鴨子黃；若無，用雞子黃；加少朱，助赤色。上黃用雞鴨翅毛刷之。急手數轉，緩則壞。既熟，渾脫，去兩頭，六寸斷之。促奠二。若不即用，以蘆荻苞之，束兩頭，布蘆間可五分。可經三五日；不爾則壞。與麵則味少，酢多則難著矣。

餅炙：『用生魚，白魚最好，鮎、鱧不中用。下魚片：離脊肋，仰柵几上，手按大頭，以鈍刀向尾割取肉，至皮即止。淨洗，臼中熟舂之，勿令蒜氣。與薑、椒、橘皮、鹽、豉和。以竹木作圓範，格四寸面，油塗絹藉之。絹從格上下以裝之，按令均平，手捉絹，倒餅膏油中煎之。出鎑，及熱置枰上，盌子底按之令拗。將奠，翻仰之。若盌子奠，仰與盌子相應。』又云：『用白肉、生魚等分，細研熬和如上，手團作餅，膏油煎，如作雞子餅。十字解奠之，還令相就如全奠。小者二寸半，奠二。葱、胡芹生物不得用，用則斑，可增。衆物若是，先停此；若無，亦可用此物助諸物。』

範炙：用鵝、鴨臆肉。如渾，椎令骨碎。與薑、椒、橘皮、葱、胡芹、小蒜、鹽、豉，切，和，塗肉，渾炙之。斫取臆肉，去骨，奠如白煮之者。

炙蚶：鐵鍋上炙之。汁出，去半殼，以小銅枰奠之。大，奠六；小，奠八。仰奠。別奠酢隨之。

炙蠣：似炙蚶。汁出，去半殼，三肉共奠。如蚶，別奠酢隨之。

炙車熬：炙如蠣。汁出，去半殼，去屎，三肉一殼。與薑、橘屑，重炙令暖。仰奠四，酢隨之，勿太熟。則肋。

炙魚：用小鱭、白魚最勝。渾用。鱗治，刀細謹。無小用大，爲方寸准，不謹。薑、橘、椒、葱、胡芹、小蒜、蘇、欖，細切鍛，鹽、豉、酢和，以漬魚。可經宿。炙時以雞香菜汁灌之。燥復與之，熟而止。色赤則

好。雙奠，不惟用一。

又《作脾、奧、糟、苞》 作脾肉法：驢、馬、豬肉皆得。臘月中作者良，經夏無蟲；餘月作者，必須覆護，不密則蟲生。麤臠肉，有骨者，合骨麤剉。鹽、麪、麥麩合和，多少量意斟裁，然後鹽、麪二物等分，麥麩倍少於麪。和訖，內甕中，密泥封頭，日曝之。二七日便熟。煮供朝夕食，可以當醬。

作奧肉法：先養宿豬令肥，臘月中殺之。擊訖，以火燒之令黃，用暖水梳洗之，削刮令淨，刳去五藏。豬肪煠取脂。肉臠方五六寸作，令皮肉相兼，著水令相淹漬，於釜中煠之。肉熟，水氣盡，更以向所煠肪膏煮肉。大率脂一升，酒二升，鹽三升，令脂沒肉，緩火煮半日許乃佳。漉出甕中，餘膏仍瀉肉甕中，令相淹漬。食時，水煮令熟，而調和之如常肉法。尤宜新韭『爛拌』。亦中炙噉。其二歲豬，肉未堅，爛壞不任作也。

作糟肉法：春夏秋冬皆得作。以水和酒糟，搦之如粥，著鹽令鹹。內捧炙肉於糟中。著屋下陰地。飲酒食飯，皆炙噉之。暑月得十日不臭。

苞肉法：十二月中殺豬，經宿，汁盡浥浥時，割作捧炙形，茅、菅中苞之。無菅，茅，稻稈亦得。用厚泥封，勿令裂，裂復上泥。懸著屋外北陰中，得至七八月，如新殺肉。

又 《食經》曰：『作犬臐徒攝反法：犬肉三十斤，小麥六升，白酒六升，煮之令三沸。易湯，更以小麥、白酒各三升，煮令肉離骨，乃擘。雞子三十枚著肉中。便裹肉，甑中蒸，令雞子得乾。以石迮之。一宿出，可食。名曰「犬臐」。』

《食次》曰：『苞臐法：用牛、鹿頭，肫蹄，白煮。柳葉細切，擇去耳、口、鼻、舌，又去惡者，蒸之。別切豬蹄，蒸熟，方寸切。熟雞鴨卵、薑、椒、橘皮、鹽，就甑中和之，仍復蒸之，令極爛熟。一升肉，可與三鴨子，別復蒸令軟。以苞之：用散茅爲束附之，相連必致令裹。大如鞾雍，小如人腳蹲腸。大，長二尺；小，長尺半。大木迮之，令平正，唯重爲佳。冬則不入水。夏作，小者不迮，用小板挾之：一處與板兩重，都有四板，以繩通體纏之，兩頭與楔楔蘇結反之兩板之間；楔宜長薄，令中交度，如楔車軸法，強打不容則止。懸井中，去水一尺許。若急待，內水中。用時去上白皮。名曰「水臐」。』

又云：『用牛、豬肉，煮、切之如上。蒸熟，出置白茅上，以熟煮雞子白三重間之，即以茅苞，細繩穊束，以兩小板挾之，急束兩頭，懸井水中。經一日許方得。』

又云：『藿葉薄切，蒸。將熟，破生雞子，幷細切薑、橘，就甑中和之。蒸，苞如初。奠如「白臐」，一名「迮臐」。是也。』

又《作菹、藏生菜法》 葵、菘、蕪菁、蜀芥鹹菹法：收菜時，即擇取好者，菅、蒲束之。作鹽水，令極鹹，於鹽水中洗菜，即內甕中。若先用淡水洗者，菹爛。其洗菜鹽水，澄取清者，瀉其甕中，令沒菜把即止，不復調和。菹色仍青，以水洗去鹹汁，煮爲茹，與生菜不殊。

其蕪菁、蜀芥二種，三日抒出之。粉黍米，作粥清，擣麥麩作末，絹篩。布菜一行，以麩末薄坌之，即下熱粥清。重重如此，以滿甕爲限。其布菜法：每行必莖葉顛倒安之。舊鹽汁還瀉甕中。菹色黃而味美。

作淡菹，用黍米粥清，及麥麩末，味亦勝。

作湯菹法：菘菜佳，蕪菁亦得。收好菜，擇訖，即於熱湯中煠出之。若菜已萎者，水洗，漉出，經宿生之，然後湯煠。煠訖，冷水中濯之，鹽、醋中；熬胡麻油著。香而且脆。多作者，亦得至春不敗。

釀菹法：菹，菜也。一曰：菹不切曰『釀菹』。用乾蔓菁，正月中作。以熱湯浸菜令柔軟，解辮，擇治，淨洗。沸湯煠，即出，於水中淨洗，復作鹽水暫度，出著箔上。經宿，菜色生好。粉黍米粥清，亦用絹篩麥麩末，澆菹布菜，如前法；然後粥清不用大熱。其汁纔令相淹，不用過多。泥頭七日，便熟。菹甕以穅茹之，如釀酒法。

作卒菹法：以酢漿煮葵菜，擘之，下酢，即成菹矣。

藏生菜法：九月、十月中，於牆南日陽中掘作坑，深四五尺。取雜菜，種別布之，一行菜，一行土，去坎一尺許，便止。以穅厚覆之，得經冬。須即取，粲然與夏菜不殊。

又 《食次》曰：『瓜菹法：採越瓜，刀子割，摘取，勿令傷皮。鹽揩數遍，日曝令皺。先取四月白酒糟鹽和，藏之。數日，又過著大酒糟中，鹽、蜜、女麴和糟，又藏泥甌中，唯久佳。』又云：『不入白酒糟亦得。』又云：『大酒接出清，用醋，若一石，與鹽三升，女麴三升，蜜三升。女麴曝令燥，手拃令解，渾用。女麴者，麥黃衣也。』又云：『瓜淨

洗，令燥，鹽揩之。以鹽和酒糟，令有鹽味，不須多，合藏之，密泥甌口。軟而黃，便可食。大者六破，小者四破，五寸斷之，廣狹盡瓜之形。』

又云：『長四寸，廣一寸。仰奠四片。瓜用小而直者，不可用貯。』

瓜芥菹：用冬瓜，切長三寸，廣一寸，厚二分。芥子，少與胡芹子，合熟研，去滓，與好酢，鹽之，下瓜。唯久益佳也。

湯菹法：用少菘、蕪菁，去根，暫經沸湯，及熱與鹽、酢。渾長者，依杯截。與酢，幷和菜汁；不爾，太酢。滿奠之。

苦筍紫菜菹法：筍去皮，三寸斷之，細縷切之；小者手捉小頭，刀削大頭，唯細薄；隨置水中。削訖，漉出，細切紫菜和之。與鹽、酢、乳。用半奠。紫菜，冷水漬，少久自解。但洗時勿用湯，湯洗則失味矣。

竹菜菹法：菜生竹林下，似芹，科大而莖葉細，生極穊。淨洗，暫經沸湯，速出，下冷水中，即搦去水，細切。又胡芹、小蒜，亦暫經沸湯，細切，和之。與鹽、醋。半奠。春用至四月。

蔵菹法：蔵去土、毛、黑惡者，不洗，暫經沸湯即出。多少與鹽。一升，以暖米清潘汁淨洗之，及暖即出，漉下鹽、酢中。若不及熱，則赤壞之。又湯撩葱白，即入冷水，漉出，置蔵中。幷寸切，用米。若椀子奠，去蔵節，料理，接奠各在一邊，令滿。

菘根橘菹法：菘，淨洗遍體，須長切，方如筭子，長三寸許。束根，入沸湯，小停出，及熱與鹽、酢。細縷切橘皮和之。料理，半奠之。

熯呼幹反菹法：淨洗，縷切三寸長許，束爲小把，大如箄簍。暫經沸湯，速出之，及熱與鹽、酢，上加胡芹子與之。料理令直，滿奠之。

胡芹小蒜菹法：幷暫經小沸湯出，下冷水中，出之。胡芹細切，小蒜寸切，與鹽、酢。分半奠，青白各在一邊。若不各在一邊，不即入於水中，則黃壞。滿奠。

『菘根蘿蔔菹法：淨洗通體，細切長縷，束爲把，大如十張紙卷。暫經沸湯即出，多與鹽。二升暖湯合把手按之。又：細縷切，暫經沸湯，與橘皮和；及暖與則黃壞。料理，滿奠。熅菘、葱、蕪菁根悉得用。』

紫菜菹法：取紫菜，冷水漬令釋。與葱菹合盛，各在一邊，與鹽、酢。滿奠。

『蜜薑法：用生薑，淨洗，削治，十月酒糟中藏之。泥頭十日，熟。出，水洗，內蜜中。大者中解，小者渾用。豎奠四。』又云：『卒作：削治，蜜中煮之，亦可用。』

『梅瓜法：用大冬瓜，去皮、穰，竿子細切，長三寸，麤細如研餅。生布薄絞去汁，即下杭汁，令小暖。經宿，漉出。煮一升烏梅，與水二升，取一升餘，出梅，令汁清澄。與蜜三升，杭汁三升，生橘二十枚，去皮核取汁。復和之，合煮兩沸，去上沫，清澄，令冷，內瓜。訖，與石榴酸者，懸鉤子，廉薑屑。石榴，懸鉤，一杯可下十度。嘗看，若不大澀，杭子汁至一升。』又云：『烏梅漬汁淘奠。石榴、懸鉤，一奠不過五六。煮熟，去麤皮。杭一升，與水三升，煮取升半，澄清。』

『梨菹法：先作漊盧感反：用小梨，瓶中水漬，泥頭，自秋至春。至冬中，須亦可用。』又云：『一月日可用。將用，去皮，通體薄切，奠之，以梨漊汁投少蜜，令甜酢。以泥封之。若卒作，切梨如上，五梨半用苦酒二升，湯二升，合和之，溫令少熱，下，盛。一奠五六片。汁沃上，至半。以箬置杯旁。夏停不過五日。』又云：『卒作，煮棗亦可用之。』

宋・高承《事物紀原》卷九《炙》　《周書》曰：黃帝始燔肉爲炙。

元・佚名《饌史》　《食經》《食次》二書有胞脯法。胞，見《謝眺傳》。又有浥魚法、羹臛法、胡羹法、肺臐法、羊盤腸雌筋法、羌煮法、筍笭羹法、鮀臛湯法、槧次法、損腎法、蒸羔法、胡炮法、懸熟法、裹蒸法、鯖腤法、蜜純煎法、勒鴨消法、酸肫法、捧炙法、腩炙法、牛胘炙法、擣炙法、銜炙法、啖炙法、餅炙法、範炙法、脾肉法、苞牒法、餅有酵法、髓法、粲法、膏環即宋玉賦中粔籹也。餡餘起麪也。炒垜法、糍糧法、煮糟法。以其名小異，故記之。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》　脯法。歌括云：『不論豬羊與大牢，一斤切作十六條。大盞醇醪小盞醋，馬芹蒔蘿入分毫。揀淨白鹽秤四兩，寄語庖人慢火熬。酒盡醋乾方是法，味甘不論孔聞韶。』

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法》《糟藏法》　凡糟藏醃時，先用鹽糟，過十數日收，須別用一項鹽糟，其先次所醃糟，須盡拭去不犯生水，大抵花醭，多因初糟內，醃出宿之故。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《羹中事件視所宜入》　每羹入一件，惟

胡荽、葱可幷入之。　乳腐　紅花子膏　芝麻腐　豆腐　天花菜　羊肚菜　鷄棕　燕窩　海絲菜　蒟蒻　麻菇　蕈　石耳　桑鵞即樹鷄，桑之所產。　胡桃仁　生栗　生菱　菱腐　地栗　藕　藕腐　竹筍　鷄腳菜　蘆筍　蒲蒻　茭白　茭芽　山藥　土瓜　絲瓜　瓠　茄　冬瓜　豇豆　刀豆　龍鬚菜　筆管菜　蕈菜　甕菜　同蒿　萵苣筍　羊角菜　黄矮菜　瓢兒菜　菘菜　菜臺　酸齏　菉豆芽　韭　胡荽　葱白頭　椿芽　槐芽　蒸果　蒸蔬　纓絡米囊括煮之，入羹　羹中之胾牛羊豬鮮肥者爲最，或薄皴撇，用鹽水浸，作沸湯微熇者，或煮糜爛者，鷄鵞亦可斫爲軒，烹熟，魚鰕蟹等宜熇熟，鳩鴿皆宜，鹿、兔、獐、麅、野豬、黄羊皆宜。《飲膳正要》云：『黄羊者湯無味。』

又《羹胾制》　凡絮腥羹，先作沸湯，始少調以熇竹筍、瓜瓠菜等清汁，後少調以烹鷄、鵞、豬等清汁，再少調以烹鮮鰕清汁，煬火多烹，挹盡羹面之油，濾盡羹下之滓，其鎔化血水，水和鴨卵入羹，皆能取清，下醬油，下胡椒、川椒坋各少許，復挹油滓須盡，視鹹淡絮之，欲酸加醋，欲甜加甘艸，泡湯漸嘗滋味，漸以續入。若絮素羹，始用甘蔗煎湯，後用熇竹筍、菜瓜瓠汁入湯，欲味鮮甘，則再調以蜜水，餘如腥羹，調和淡豆豉，研以入羹，可以代醬，前後必須濾去其豉。

又《鹽腌》　栀子，石灰湯濫者，用冷鹽湯浸之，久則色亦紅鮮。木瓜，劘去皮，方切小葅，同鹽幽甕中。

夏菁菜，洗晾過乾，入紅菜一層，鹽一層，滿疊石壓墊之，每菜一百二十斤，鹽四斤，間一二日翻倒一次，再間一二日又翻倒一次，熟以二三本，共紐束之，置甕中，煮原汁過冷浸沒泥封，芥菜、白菜、菜臺同制，或久留，每百斤鹽四斤。

熟醃菜，用已熟醃菜，清水芼熟，泲乾甑蒸一宿，曬三五時，又蒸三次，俟乾醒貯甕收，色黑味甜，如以油和蒸之則柔。

閉甕醃菜，先用芥菜或夏菁菜採去葉，洗潔晾乾，性柔，每兩莖寬束一，結甕底，先置香油一椀，始疊菜取篾關實，每菜一百二十斤，計鹽四斤，湯調化冷注下，和以蒔蘿、地椒坋，一日傾出鹽水一次，復傾入之，經數次菜熟則止，有不用油炒，熟芝麻碾末同入，如菜油熬過用。

白蘿蔔洗潔晾乾，鹽同菜斤加甘艸一兩搥碎，醴釋米水清者，澆沒三寸浸之。

茄切絲疊實，鹽水浸者，止可漸爲用，有同熟醃菜制。芹去葉、新薑、葱採去黄葉。

韭先用礬水洗潔，採整晾乾，每把平鋪之洒鹽於上，層疊於器，俟柔每盈把爲一束，移入瓶中，壓實澆以原滷，花同。

新蒜用頭從心中去苗，以炒鹽實滿，覺鹹味，泡甘艸湯，俟冷，浸根鬚洗晾。同瓠大切片薺、蒲蒻、寸切萱芽。

又《沃十二制》　蘿蔔捲：用肥白蘿蔔薄切片葅，日曬微乾，每片置川椒二粒，新紫蘇葉絲，乳線絲，鮮薑絲，多寡量之，捲實裁竹針貫五捲爲一處，熬醬油、醋浸一二日，熟。

豆腐皮捲：用豆腐皮洗潤，切爲二寸闊長片，每片置川椒三粒，生薑絲，乳線絲，醃肉絲，萵苣，筍絲，蔓菁根絲，胡桃仁，退皮碎切實捲之，裁竹針貫二三捲爲一處，以醬油炙香。

菜菜芼熟，曬微乾，寸切葅，用熟油、醬、縮砂仁和之，蒸透，晾乾入罋。

冬瓜：用冬瓜去皮瓤，方切小葅，加葱白、屑鹽醃一宿，泲水去盡，以熟香油、酒紅麴、地椒、蒔蘿、大茴香、花椒坋匀和入罋，能久留。

瓠子去皮，犀冬瓜。

豇豆用穉嫩肉肥者，同菜菜。

菜白頭一先熬香油，入醬、醋、花椒、薑、葱，再熬，入菜少芼，即漉起，用器覆之，俟味足，用惟夏菁菜、芥藍菜爲宜。一倪雲林用春菜心，先芼泲乾入器，切乳餅蓋上，加花椒、薑、鹽、酒洗之，蒸熟爛爲雪盦安盉切菜。

茄用穉嫩者，方切小葅，同菜白頭前制，加赤砂餹少許。

黄瓜去皮瓤，同茄。

白蘿蔔方切葅，同茄。

胡蘿蔔同白蘿蔔。

又《熏八制》　熏橘，熟橘湯中芼過，焚礱穀糠煙熏，和柔，漸按匾，復熏乾。

熏棗，生棗甑中蒸過，同熏橘。

熏柹，生柹去皮切片，同熏橘。

熏桃，生桃以柔鐵圓之，擊匾，湯中芼過，同熏橘。

熏梅，今曰烏梅，大青梅作沸湯芼過，以稻稈一層，梅一層，焚礱穀糠，煙熏黑熟。

熏楊梅，采楊梅完全純紫肥甘者，取小麥穅焚煙熏十餘日，入罐，又取罐身半痊火中，再蒸熟透。

熏豆腐，乘熱點入箱，壓一日，以刀界開，焚礱穀糠煙熏。煎鹽湯寒，取鵝翎漸浥掃之，熏絕乾燥，懸當風處。

熏竹筍，去籜，鹽湯芼熟，焚礱穀糠，煙熏之。

又《曬炙四十八制》　淡豆豉：三月中，先用黑豆芼爛控乾，布葦箔上，幽爲黃熟退，曬一二日務燥，停七日釋去黃，按實筐筥中，半日乾濕得所，又幽甕中泥固，俟二七日開出，又曬使燥，入甕，遇三五六月，常出曬之，數年不壞，宜研，以絮羹。

香豆豉作新甜醬，漉出豆一斗，同淡生瓜葅五兩，淡冬瓜葅五兩，去苦皮尖杏仁五兩，榛仁退皮五兩，川椒三兩，生薑絲四兩，紫蘇新葉絲半斤，鹽半斤，紛蒔蘿三兩，縮砂仁二兩，紅豆蔻二兩，地椒一兩，通幽甕中泥封，日易五方日色，曬四十九日用。

杏仁豆豉：先用大黃豆四升，芼熟晾去水，鹽四兩和之，以杏仁去皮尖二升，同生薑、桂皮、白芷、紫蘇莖，碎切囊括入水，芼去苦味，晾乾通和豆曬燥，復囊括，甑蒸透徹，俟寒貯瓷器。

縮砂仁豆豉：用大豆雜桂皮、白芷、紫蘇、生薑，同水芼熟，曬乾，和赤砂餹、紛縮砂仁、川椒、地椒、蒔蘿爲衣，再曬乾收用，取熟芽麻洒之。

竹筍豆豉：用鮮竹筍大切塊，先芼熟入鹽少許，曬燥，以筍汁芼大豆至熟，入鹽少許，紙藉煉火中焙，切筍爲方葅，復同焙燥。

茄豆豉：先用鹽水浸，茄小片葅，曬乾，釋大豆同桂皮、白芷、紫蘇、生薑，入水芼熟，調和甜醬，再芼，復加赤砂餹，又芼，移日中曬燥。

青豆：用大豆穀中取出青肉，湯芼熟，紙藉煉火上炙燥。

餹豆：用大豆湛潔，燒灰莧菜灰淋汁芼爛，漉起別用，清水浸去灰氣，調赤砂餹，加餹香少許，勻和曬燥。

霜梅取半青熟梅子煎過，鹹鹽湯冷浸，梅柔漉起，日曬夜入，原滷經五六次，復曬乾收滷，煎過澄清爲浸，蔬蔌所須。

楊梅，鹽醃，曬乾。小橘鹽醃，蒸曬。

萵苣筍削去厚皮，卧置長板上，鹽煩揉須透，疊器中，天陰停下，晴日用其滷煎沸，加石灰少許，一染即起，綸絲每條繫其頭懸曬之，常以手按直，俟起鹽霜，捲束收甕。

竹筍去籜，作沸鹽芼熟，曬乾。

菘菜鹽水芼熟，曬乾蒸一時，再曬燥收。

芋莖去外皮，段切葅，少洒以鹽曬乾，蒸之再曬。

雞頭莖同芋莖，茭白切條葅，和少鹽曬乾，胡蘿蔔同茭白，白蘿蔔同茭白，藕老者切片葅，曬燥。

生瓜：一切絲，先以鹽水浸片時，漉起，和以生薑絲、新紫蘇葉絲，曬燥，少用赤砂餹、醋潤，或切小片葅，罌疊須實。一切大條，或華之，《爾雅疏》曰：『半破也。』以鹽醃滿其腹，俟柔曬一日，厚滷浸，一日三次，須曬有鹽霜，乘熱以醯醋染之，入甕，麥稭塞口。

冬瓜切小片葅，不宜以鹽，烈日中曬燥，收入甕。

黃瓜去皮，方切小葅，灰淥之，曬燥，同灰甕收，用則水洗，瓠輪長薄條，和灰壓去水，曬乾。

茄：一薄削去外滑皮，細切條葅，以釋米水同鹽少許浸一時，漉出，取鮮紫蘇葉絲、生薑絲勻和曬燥，入罌，用加赤砂餹、醋。一帶蒂四分之芼熟爛，壓令絕乾，洒以花椒、少鹽曬燥，甕收，再用芼，或切條葅亦宜。

薑肥實者，洗潔，鹽醃三五宿，曬絕乾，火焙燥，即火薑，甚祛寒穢之氣。

莧莖老者，削去皮，鹽湯浸曬之，再浸再曬，以鹹爲度，又以水洗去鹽，曬燥收。

菘菜芼熟，曬燥馬齒莧芼熟，曬燥葱葉寸斷，醃一二日，水洗，曬乾，乘熱收入甕。蒜苗鹽湯芼熟，曬乾蒸，再曬收。香椿芽鹽湯微芼，曬乾花椒芽同香椿槐芽同香椿金雀花鹽湯微芼，炙燥萱花同金雀花紫藤花同金雀花，或用餹醋和之豇

豆鹽湯芼熟，炙燥木蓼三月摘嫩芽芼熟，炙絕燥蕨蒸熟以乾灰浥，曬燥，濯去灰，又曬乾蔓蒿鹽水芼，火炙同蒿鹽水芼，火炙商陸稗苗去膚葉，鹽水芼，曬蒸惡實同商陸豆腐老者，不入水，鹽抹曬炙之麪筋細析，曬炙。

又《煮二十八制》 紅棗子水煮。蓮菂水煮。

鷄頭鮮者，和石灰，加厲石擦洗，入鍋煮熟取起，以冷水少釋之，再入鍋炒乾，入罐熱，用乾者，用錐挑破其眼，水浸一宿煮。慈菰宜鐵鍋水煮，用鹽。

地栗宜鐵鍋水煮，輪去皮。菱老者，風戾者，水煮。

藕，實白糯米、赤豆於竅，水煮用，宜蜜。

璚枝洗甚潔，用水煮，調化膠，加退皮胡桃仁，或赤砂餹和，內盛盆器，冷定切用，又名石花菜。

大豆鮮者，煮大熟去殼，宜五辛醋；乾者漸之，入鍋鋪平中爲一窩，置鹽在內，用水遶鍋瀉下，平豆爲度，煬火水乾豆熟，其鹽自散入四向豆上，幷不粘鍋，欲不見鹽末，乾時常抄動之，如欲色紅，加蘇木、白礬少許。

杏仁去皮尖，煮去苦味，入鹽煮燥。

老刀豆去內外殼，宜鹽。龍瓜豆去內外殼，宜鹽。

藊豆去內外殼，宜鹽。

大豌豆鮮者，和殼煮乾者，以河水入灰浸一宿，洗潔煮熟，用熟油、鹽、花椒、葱炒。小豌豆鮮者，和殼煮。

竹筍帶籜煮大熟，脫之，宜五辛醋、熟油、醬。

茄一覆椀於鍋，入水少許，置茄於上，煮太熟，去皮，宜薑、鹽、醋，宜熟油蒸，醬加罌粟米。一煮茄，熟壓去水，熱油中染起，宜蒜醋。一以茄半剖，界稜覆鍋上，熟油澆之，鹽洒之，俟熟；胡蘿蔔煮大熟，宜胡椒、鹽、醋。

白蘿蔔煮過熟，壓去水，宜熟油、鹽、醋。

茭白煮太熟，宜五辛醋；韭微芼，宜薑、鹽、醋。

菜菜煮太熟，泡去水，宜蒜、醬、醋。

冬瓜用堅肉切大塊，煮熟爛，界稜，澆熟油、薑、醋。

瓠同冬瓜；生瓜華之去瓤，煮過熟，切小條菹，曬乾。

莧煮太熟，泡去水，宜蒜醋。

又《炒七制》 栗子一先炒鍋熟，少滑以油，投栗燒常抄之，加鹽少許，甚酥香。一擇二栗平底者，以一用香油塗，一用水塗，爲一合置鍋底，以衆栗旋覆二栗之上，蓋鍋密封，燒一飯頃，則顆顆有油不粘殼，而更酥爛。銀杏同栗。榧子一白酒浸透，煉火焙乾，去殼。一豆腐熟泔浸半日，炒乾肉，上皮脫盡。糯米一糙者，淘淨，湯澆新布苴，瘞譽穀糠中一日，慢火鍋中炒熟。一用糯穀鍋中炒，自爆出花。大黃豆用糟水浸，同乾沙炒。芝麻浸，擣去皮炒。小豌豆以河水中加灰同浸柔，釋潔炒熟。

又卷一六《盦法》 大深浴桶一箇，麥幹或油萁尤妙，鋪桶底令厚，卻薄鋪青蒿即苦蒿，一層於麥幹上，然後攤藥餅。如天色寒，用綿臯衣被蓋桶面；天色熱，用夾被或夾衣蓋之。經一宿，俟藥餅如火之熱，揭起蓋物，涼一二時，熱氣出退，藥餅放於篩匾上，陰乾不許見日。自盦日爲始，越七日，便可釀酒。每米一斗，官用藥三兩半重，若以半餅，擣細投清酒內，尤豁辣可喜。

明・方以智《物理小識》卷六《爛物法》 枳實烹鮮骨耍薄荷不腥，蜜塗郭索煮之則青，柿蒂同煮亦青。醉見燈沙，宜置皂角。或醋或蒜或用茱萸一粒，置蠏臍中，經年不沙，杏仁糜羊，胡桃去臊。銅器煮則男損陽，女暴下，酒灌封燒可也。荷花蒂煮肉，精者浮，肥者沈，急性熟鵝，白梅瀹雞，竈取瓦一片同煮，老物皆爛。神隱曰：羊滾湯下，蓋定慢火。獐鹿冷水下，不蓋。鵝用櫻桃葉數片。陸游《家世舊聞》曰：楚公陸佃農師北使攜貔歸，爲隙炎所射輒死，性能糜肉。《燕山録》曰：以鼈煮鼈，以蚊煮犬，省力易熟。《俗詮》曰：舊籬篾入鍋熟物，或楮實同煮，封口易爛。今庖用沙仁，以益脾也。其驛遞官廚有祕方，則乾蛆末也。凡大小溲最爛物，而蛆又其化者，其曰沆瀣漿，乃以甘蔗蘿蔔切塊煮爛者也。至于鐵烙鵝掌，艾炙鼈腹，何乃爲腴口計，而暴殄若是乎？古人遇物理則記之耳。切忌侈靡爲飲食之人。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《湯》 湯即羹之別名也。羹之爲名，雅而近古。不曰羹而曰湯者，慮人古雅其名，而即鄭重其實，似專爲宴客而設者然。不知羹之爲物，與飯相俱者也。有飯即應有羹，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，即有下酒之物。食飯，即有下飯之物。世俗改下飯爲廈飯，謬矣。前人以讀史爲下

酒物，豈下酒之下，亦從廈乎。下飯二字，謂指餚饌而言。予曰不然，餚饌乃滯飯之具，非下飯之具也。食飯之人，見美饌在前，匕箸遲疑而不下，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，飯得羹而即消，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。宴客而爲省饌計者，不可無羹。即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，亦莫妙於此。寧可食無饌，不可飯無湯。有湯下飯，即小菜不設，亦可使哺啜如流。無湯下飯，即美味盈前，亦有時食不下咽。予以一赤貧之士，而養半百口之家，有飢時而無饘日者，遵是道也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上　焠謂之炙　《玉篇》炙音缶，「火熟也。」《小雅・六月》篇：「炰鼈膾鯉。」《大雅・韓奕》篇：「炰鼈鮮魚。」徐邈竝音甫九反。《韓奕》箋云：「炰鼈以火熟之也。」炰、與炙同。《正義》引《通俗文》云：「燥煮曰炙。」《禮運》：「燔黍捭豚。」鄭讀捭爲擘，云：「釋米擘肉，加於燒石之上而食之。」案捭者焠之借字，焠與燔一聲之轉皆謂加於火上也。《鹽鐵論・散不足》篇云：「古者燔黍食稗，而焠豚以相饗。」即用《禮運》之文。

又餾飵，熬也　《說文》：「餾、飯氣蒸也。」餾飵皆蒸熟之名。《方言》云：「甑自關而東或謂之炸餾。」因此以立名也，餘見下條。

饘謂之餈　《說文》：「饘、淆飯也」，或作饘、餈。《大雅・泂酌》篇：「可以餈饎。」毛《傳》云：「餈，餾也。」《爾雅》：「饘、餾，稔也。」孫炎注云：「蒸之曰饘，均之曰餾。」郭璞注云：「今呼餐飯爲饘，饘熟爲餾。」《釋文》引《字書》云：「饘、一蒸米也。」又引《倉頡篇》：「餐、饘也。」餐、與湌同。餐之言羞也。卷三云：「羞、熟也。」

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一一《煖鍋》　臘殘冰沍，餚饌易寒，鎔錫範制成鍋，裝銅作膽，投魚肉珍錯於內，熾火中心，爐而烹之，可佐酒談，無羹寒之慮，謂之煖鍋。《墅談》謂之邊爐，亦名爲僕憎。以團坐共食，不復置几案，甚便於冬日小集，而甚不便於僕者之竊食，宜爲僕所憎也。

貯藏

《宋書》卷一五《禮志》　孝武帝大明六年五月，詔立淩室藏冰。有司奏，季冬之月，冰壯之時，淩室長率山虞及輿隸取冰於深山窮谷涸陰沍寒之處，以納于淩陰。務令周密，無泄其氣。先以黑牡秬黍祭司寒於淩室之北。仲春之月，春分之日，以黑羔秬黍祭司寒。啓冰室，先薦寢廟。二廟夏祠用鑑盛冰，室一鑑，以禦溫氣蠅蚋。三御殿及太宮膳羞，幷以鑑供冰。自春分至立秋，有臣妾喪，詔贈祕器。自立夏至立秋，不限稱數以周喪事。繕制夷盤，隨冰借給。淩室在樂游苑內，置長一人，保舉吏二人。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九《作菹藏生藥法第八十八》　《食經》曰：「藏瓜法：取白米一斗，鑊中熬之，以作糜。下鹽，使鹹淡適口，調寒熱。熟拭瓜，以投其中，密塗甕。此蜀人方，美好。又法：取小瓜百枚，豉五升，鹽三升。破，去瓜子，以鹽布瓜片中，次著甕中，綿其口。三日豉氣盡，可食之。」

《食經》藏越瓜法：「糟一斗，鹽三升，淹瓜三宿。出，以布拭之，復淹如此。凡瓜欲得完，愼勿傷，傷便爛；以布囊就取之，佳。豫章郡人晚種越瓜，所以味亦異。」

《食經》藏梅瓜法：「先取霜下老白冬瓜，削去皮，取肉，方正薄切如手板。細施灰，羅瓜著上，復以灰覆之。煮杭皮、烏梅汁著器中。細切瓜，令方三分，長二寸，熟煠之，以投梅汁。數日可食。以醋石榴子著中，幷佳也。」

《食經》曰：「樂安令徐肅藏瓜法：取越瓜細者，不操拭，勿使近水，鹽之令鹹。十日許，出，拭之，小陰乾熇之，仍內著盆中。作和法：以三升赤小豆，三升秫米，幷炒之，令黃，合舂，以三斗好酒解之。以瓜投中，密塗。乃經年不敗。」

崔寔曰：「大暑後六日，可藏瓜。」

宋・楊彥齡《楊公筆錄》　藏果實謂之醃，力感切。今醃柿是也。物壞生靑白衣曰醭，音支。膏敗曰臲，之力反。食敗曰餿，音搜。

宋・袁文《甕牖閒評》卷八　自古藏冰，蓋有用也，見于《周禮》并《詩》。至本朝始藏雪，唐高宗朝，方士明崇儼取以進云：『自山陰得來。』蓋是時未知藏雪也。今余鄉亦能藏雪，見說初無甚難，藏雪之處，其中亦可藏酒及柤梨橘柚諸果，久爲寒氣所浸，夏取出，光彩燦然如新，而酒尤香洌。余性喜食果，近得此方，可以娛老，若酒，則非余所嗜也。

宋・洪邁《容齋續筆》卷一六《鹹杭子》　《玉篇》、《唐韻》釋杭字云：『木名，出豫章，煎汁，藏果及卵不壞。』【略】至藏鴨卵，則又以染其外，使若赭色云。

宋・莊綽《鷄肋編》卷上　民家只就田中作窖，開地如井口，深三四尺；下量蓄穀多寡，四圍展之。土若金色，更無沙石，以火燒過，絞草緪釘於四壁，盛穀多至數千石，愈久亦佳。以土實其口，上仍種植，禾黍滋茂於舊。唯叩地有聲，雪易消釋，以此可知。夷人犯邊，多爲所發。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法》收藏果物宜忌　凡收梨、橘、柑、橙，切不可近酒及穬米，近之必爛。金橘金柑。

凡收茶不可與川椒相近，椒極能奪茶味。

生薑與大蒜俱曬，令斷濕，銅器收之。薑蒜俱可芽可久留。

松子以布袋掛起，與防風仝收。松子不油，其防風亦不壞，以粗布作袋，盛掛當風處不腻。

冬瓜置芥子中不壞。

梅仁、松子仁、瓜仁之類，以燈心剪碎，雜和置淨磁罐中，安燥處不蒸。

榧子以舊貯茶，甕盛之不損。

糖霜以新罐收箬封口覆懸竈上，雖久不壞。

又法：用燈心寸剪重重相間。

瓜、茄取染切淋、退灰、曬乾，埋中其至冬如新。

栗霜後老者，水泛去浮者，漉出，新布拭乾，日曬片時，令全無水脈，用新瓶罐，先入沙，炒乾冷定將栗裝入，一層栗一層沙約久分滿，以沙蓋上，每瓶只可三四百枚不可滿。用箬一重蓋之竹篾按定，掃一燥淨地覆瓶，以黄土封之，逐旋取用，不可近酒氣得留至夏。

又法：栗一石用鹽二斤，水泡栗一宿，漉出曬乾，用油麻二石拌勻，草囤貯久不壞。

又法：取火竹刳開一片，盛沙一片，盛栗仍舊合上，竹篾緊扎，口旋乾地上可經年。

茄擇肥美者，亭午摘下，剜去蒂，鎔蠟蘸剜處。先於密籃中，用箬藉底厚鋪炭灰，二層茄，一層炭灰，再用箬蓋面懸當風處候月餘再別取炭灰換鋪至春取之如新。

乾荔枝以新磁缸貯，每放一層即取。白梅三五箇，以箬包如粽，置其中，密封缸口至交新不蛀壞。

乾滷曬燥納箬籃中，每放一層即剪碎箬葉鋪一層，隨多少積壓收之，可留經年。

桃取未大熟者，用少麥磨連麩煮粥，入鹽少許，候冷傾入新缸，以桃入其中，密封缸口至冬如新。

淋漓每百顆，內取二十箇，搥碎入水煎，候冷入缸中浸以浸者爲度，密封缸口久留儘佳。

又法：連外皮剝肉入口缸中，覆置地上不壞。

紅棗以大缸一隻，則洗淨拭乾，燒熱米醋潑缸內，蕩令勻。拭乾用熱香油勻擦缸口，於缸底鋪栗稈一重，下棗一重，中心四團亦以生乾棗曬乾，漬於甑上，略炊蓋棗蟲，在肉中炊之，則宛然後，更曬乾新罐亦可。

生棗侵晨，采入瓶中，遂層置於竹口數根，古錢數枚，白礬少許，新汲水浸。密封瓶口，懸之井中可留經年。

諸移青果，用十二月收貯，下臘水，入些少銅青末與果同入水收之，顏色不變。凡有青梅、枇杷、淋漓、小棗、蒲萄、菱芡、甜瓜、橙、蓮、橄欖、李杏皆可。

石榴連枝摘下，用新瓦罐安排在內，用紙十餘重密封。

又法：取未裂者，以米泔煮沸湯焯過數次，逐箇排竹籃中，勿用相挨掛，當風可經夏。

梨揀不損者，取不空心大蘿蔔，以梨柄插上，紙包放煖處，春深不壞，帶枝柑橘同。

橄欖用錫打，有蓋罐擇完好者，裝滿，紙封縫，置淨地上至五六月不損。

筍菜未出土者，日曬去濕水，勿去殼逐箇，切去老根融黃蠟封之，頓新缸中，以根向上，煮糯米粥飲漉，去米糝。每斗米粥入炒鹽半兩，枯礬末三錢，和勻澆浸令滿鎔。蠟蓋面以油紙厚箬緊封之，石灰塗置淨燥不見日，處至秋冬取出之，如新。

柑橘橙鋪，松毛間，收頓不近酒處多不壞。

又法：柑、橘、橙、金柑，藏菉豆中，不近酒米不壞。

又法：頓銀錫器中，以油麻埋之佳。

梨、栗、柑橘等果取三石，缸實以何泥，井水撒綠豆於上，用竹篾安缸內，內去泥二寸，以果置上，密蓋封泥固之。豆芽長，果上，經年色味如新。

梨用紙包，同北棗貫醃中，可到遠。

桃、李、杏用生竹鑿一孔，投其中以木塞孔，泥封之，久留不壞。

紅柿未熟者，以冷鹽湯浸之，可周歲。

乳餅置鹽甕盛，不拘年月，欲用則取出，洗淨，蒸軟用之如新。

小麥曬簸了，置缸中或桶，以辨蓼和，并取蝦蓋二三枝，可作乾入其中，蓋封之，蛾不蛀。

江茶用硫黃一塊安在其中，即不蒸亦不藥氣。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《收藏制》 茶常近火，氣味不變，又忌煙埃黴明饑切黷之忍切。

茶蓉同茶。

酒先用甕湯泡滌潔，又無損沁，入熱酒封後只以石灰薄調染甕下，一半上架收，不宜親濕地及日照，并鹹甕。沁，七鴆切。

糟同酒。

醬常用日曬，不宜於日中動，忌著雨水則生蟲，有蟲則加熱油，或鹽中苦滷。

醋用好甕，架於涼室中，不宜親濕，不宜動。

油宜漆桶瓷缸收，上雖用蓋，亦爲一竅通氣，不宜泥封盡，能作臭

《博物志》云：『積油滿萬石，自然生火。』

鹽牀上以竹器盛，牀下甃以淺池，池外輔之以缸令流苦滷貯之。

白砂餹入桶中，封固。

響餹宜火炙，日曬，畏南風。

餹霜入新甕，以箬封之，懸火側，雖久不鎔。

生熟蜜皆宜陶甕。蜜未煎者曰『白砂蜜』。已煎者曰『紫蜜』。禽獸魚臛醃者，皆宜近火氣。

烘魚紙苴之，再烘藏曬熱小麥中，不生毛蛀。

乳餅用灰和鹽醃，藏可久。

酥用瓷罐收，鎔則至冬再煎。

窖魚收瓷缸中，不枯。

白蔘苴以麥稍不紅，餕藉以日曬常白。

銀魚乾曬茭葉藻藻苴之，不黃。

乾對鰕，鰕尾，皆雜蒜囊，用蒲蔞苴之，置通風處。

黃甲畏蚊蟲嗡，楚怪切。畜之則穿土作淺坑，築實四周，塗以秕穀，和泥納於內，上用蘆簟等蓋覆，又掩以土，留竅通氣，永不瘦。有以蒲蔞水濕苴之實壓，常以水洒，潤則可久留。有以酒壜封口，土少鹽水調薄，散納缸中，置蔀屋下，瘦者亦肥。

蟹畏火明畏霧，籠冬月以蒲蔞苴之，置諸糠穩中，可久留。《蟹譜》曰：『凡糟蟹，用吳茱萸一粒，置鼻中，經歲不沙。』《歸田録》曰：『糟蟹者，甕底加皂莢半挺，經歲不沙。』

蚶蛤蜆類畏雷聲，苴以蒲蔞，壓以重物則生。

芋魁切片，或全枚曬乾收，乾糠穩乾土中。

土瓜、山藥、香芋、落花生等，皆全枚同芋魁。

茄取新甕於六月中，曬三五日，又取茭葉截寸許，曬十分乾，安茄之日甕，與茭葉晴日早曬至亭午，摘茄葉帶無傷者，先鋪茭葉在甕，鋪茄一層，層疊之，冪以箬葉，塗以泥，置空板上，至春亦如新。或瘞於水淋淡曬乾灰中。黃瓜瘞水淋淡晒乾灰中，能留於冬。

西瓜圃中摘下，露過一宿，繩絡之，高懸通風處，可以經冬。

曬醃瓜茄，用麥稍藉則潔白。

天花菜、羊肚菜、鷄棕、燕窩菜、乾蕈、石耳、木耳、乾竹筍、乾麻菇等，俱宜近火氣。

鮮麻菇藏麩麪中，能留二三月。

海絲菜、紫菜、鹿角菜、裙帶菜、苔菜等，常日曬，置通風處。

栗春半時，火烙其芽，入沙甕瘞之，有十月間，曬二三日，湯中煎熟曬乾，入新甕中，可留一二年。乾甚，用則再煮。有以調泥塗乾壁間，久則如風栗。

北棗、南棗、牙棘、圈棗等肥者，清明前曬過，收新甕中，閉口藏之，過夏如新。

紅棗、李乾、梨子乾、楸子乾、羊棗乾，俱火焙、日曬。

荔枝、龍眼火焙，紙封竹器中，懸近火處。

榛子、胡桃火焙，懸通風處。

烏欖仁、人面果仁，火焙，雜小腐炭，收近火處。

楊梅仁帶核收。

蓮心、西瓜子仁，俱帶殼收。

榧子、銀杏，俱火焙。

柿子經霜後日深，摘下不損者，取柿葉藉入新甕中，上令通氣，可留至春。

蒲萄取帶枝顆全者，鎔蠟固其折盡處，輕置新甕中，密封之，可過冬。

柿餅、蒲萄乾，宜火焙日曬。

馬檳榔，宜火焙，收近火處。

菱取風者，至春前，去殼火烘乾熟。

菱米，宜火焙日曬。

橄欖以有蓋好錫瓶貯之，密封置間潔地，可留至五六月。

梨子綿著苴之，有取一枚，以數枚插於中。

蓮菂乾，宜火焙日曬。

石榴藏乾麥中。

沙橘、乾柑、蜜柑、香柑，采不損者，收大口新瓷甕中，上令通氣，可交春經夏。

蜜橘、金橘、牛乳柑之類，霜後二三朝，采不擊損者，收大口新瓷甕中，上輕覆以杭稻稈，有取竹作大眼筐，貫杭稻稈，收置高處，最畏糯稻稈米與酒。《歸田録》云：『藏菜豆中，可經時不變。』

地栗帶土在地。

甘蔗、藕，以草薦藉地卧之，又覆以薦，常用水濕。

松子火焙，同防風懸通風處，不油，防風亦不壞。

鷄頭天雨水浸，有雨則易，或入瓶以篾簟掩口，浸清水池中，雖經年不壞，曬乾者亦可久留。

熏果宜火焙。

凡人面果、烏欖、白梅等之鹽醃者，皆宜常日曬入罐。

又卷二二《藏橘法》　淨室掘一窖，或稻草或松毛，鋪厚寸許，剪刀就樹剪下橘子，不可傷其皮，卻一箇箇排窖内，安二三層，別用竹作樑架定，又竹籃閣上，再安一二層，卻以缸合定，或烏盆亦可，四面濕泥封口，至明年四五月不壞。

明・宋應星《天工開物》卷一七《麴糵》　凡丹麴一種，法出近代。其義臭腐神奇，其法氣精變化。世間魚肉最朽腐物，而此物薄施塗抹，能固其質于炎暑之中，經歷旬日，蛆蠅不敢近，色味不離初，蓋奇藥也。

明・劉侗、于奕正《帝京景物略》卷二《城東内外・春場》　立夏日，啓冰，賜文武大臣，編氓得賣買，手二銅盞疊之，其聲磕磕，曰冰盞。冰着濕乃消，畏陰雨天，以綿衣蓋護，燠乃不消。

明・潘榮陛《帝京歲時紀勝・十二月・窖冰》　臘八日御河起冰貯窖，通河運冰貯内窖，太液池起冰貯雪池冰窖，開諸門運之。各門護城河打冰，於河邊修土窖貯之，夏日出易甚便。

明・沈榜《宛署雜記》卷一七《上字・民風一》　六月六日，各家取井水收藏，以造醬醋，浸瓜茄。

清・李化楠《醒園録》卷上　夏天熟物不臭法。大甕一個，擇其口寬大者，中間以梗灰乾鋪於底，將碗盛物放在上面。甕口將小布棉褥蓋之，再以方磚壓之，勿令透風走氣，經宿雖盛暑不臭。明日將要取用，先燒熱鍋即傾入重熱，若少停，便變味。

清・顧禄《清嘉録》卷六《涼冰》　土人置窖冰，街坊擔賣，謂之『涼冰』。或雜以楊梅、桃子、花紅之屬，俗呼『冰楊梅』、『冰桃子』。鮮魚肆以之護魚，謂之『冰鮮』。蔡雲《吴歈》云：『初庚梅斷忽三庚，九九難消暑氣蒸。何事伏天錢好賺，擔夫揮汗賣涼冰。』

案：王鏊《姑蘇志》：『三伏，市上賣涼冰。』《元和縣志》：『冰窖

在葑門外，設窖二十四座，以按二十四氣。每遇嚴寒，戽水蓄于蕩田，冰既堅，貯之於窖。盛夏需以護魚鮮，并以滌暑。』尤倬《冰窖歌》云：『我聞古之淩陰備祭祀，今何爲者惟謀利。君不見葑溪門外二十四，年年特爲海鮮置。潭深如井屋高山，瀦水四面環冰田。孟冬寒至水生骨，一片玻瓈照澄月。窖戶重裘氣揚揚，指揮打冰衆如狂。窮人愛錢不惜命，赤腳踏冰寒割脛。槌舂撞擊聲殷空，勢欲敲碎馮夷宮。砏砰倏驚倒崖谷，淙琤旋疑響瓊玉。千筐萬筥紛周遭，須臾堆作冰山高。堆成冰山心始快，來歲鮮多十倍賣。海鮮不發可奈何，街頭六月涼冰多。』

又卷一〇《鹽菜》　比戶鹽藏菘菜於缸甕，爲御冬之旨蓄，皆去其心，呼爲『藏菜』，亦曰『鹽菜』。有經水滴而淡者，名曰『水菜』。或以所去之菜心，刳菔蔓爲條，兩者各寸斷，鹽拌酒漬入瓶，倒埋灰窖，過冬不壞，俗名『春不老』。孫晉灝《鹽菜》詩云：『寒菘秀晚色，油油一畦綠。殘年咬菜根，嗜此亦稱酷。所少園官送，絕喜野人剔。壓肩一擔霜，百錢買十束。結繩戾嚴風，攤檐暴晴旭。飛白撒晶鹽，殺青斷蒼玉。但覺兩眼饞，那顧雙手瘃。酸醬醉中滴，醯雞甕中浴。每飯飽黃虀，鐺焦就廚綠。誰信苜蓿盤，至味等菽粟。旨蓄在室中，御冬亦已足。』又蔡雲《吳歈》云：『晶鹽透漬打霜菘，瓶甕分裝足禦冬。寒溜滴殘成雋味，解酲留待酒闌供。』

案：《南史・江泌傳》：『菜不食心，以其有生意也。惟食老葉而已。』長、元、吳《志》皆載：『藏菜，即箭稈菜，經霜煮食甚美。秋種肥白而長，冬日醃藏，以備歲需。』莫旦《蘇州賦》注：『吳下比屋鹽藠，爲御冬之旨蓄。』吳曼雲《江鄉節物詞》小序則云：『杭俗，醃菜例以冬至開缸，先祀而後食，故居節物之一。』詩云：『吳鹽勻灑密加封，甕底春回菜甲鬆。碎剪冰條付殘齒，貧家一樣過肥冬。』《禮記・內則》：『屑桂與薑，以灑諸上，而鹽之。』吳語謂以齮醃物曰『鹽』。桂末谷《札樸》謂『鹽藏魚菜曰腌』，義異。

又卷一一《窖花》　冬末春初，虎丘花肆能發非時之品，如牡丹、碧桃、玉蘭、梅花、水仙之類供居人新年陳設，謂之『窖花』。蔡雲《吳歈》云：『牡丹濃豔碧桃鮮，畢竟唐花尚值錢。野老折梅柴樣賤，數枝也敢買春聯。』

案：周密《癸辛雜志》載：『唐花之法：以紙飾密室，鑿地作坎，縛竹置花其上，糞土以牛溲、硫黃，盡培溉之功，然後置沸湯於坎中，候湯氣薰蒸，則扇之微風。經宿，則花放矣。』陸啓浤《北京歲華記》云：『臘月束梅於盎，匿地下五尺許。更深三尺，用馬通燃火，使地微溫。梅漸放白，用紙籠之鬻於市。小桃、郁李、迎春皆然。』張萱《疑耀》云：『京師地窖養花，其法傳自漢世：大官園，冬種葱、韭、菜、茹，覆以屋廡，晝夜爝爆火得溫氣，諸菜皆生。召信臣爲少府，謂此皆不時之物，有傷於人，不宜以奉供養，奏罷之。但此法以養菜蔬，未嘗養花木也。且在漢止言覆以屋廡，今皆掘塹坑以窖之。蓋入冬土中氣暖，其所養花木借土氣、火氣相半也。』錢塘吳曼雲有是題詩云：『天將巧伎付花師，幻出奇芳日幾枝。似此火攻眞易易，卻嫌風信故遲遲。挽回造化司春事，點綴冰霜匝地時。安得小長蘆太史，試燈佳節共裁詩。』

清・震鈞《天咫偶聞》卷一　雪池冰窖，在北海陟山門內，爲諸冰窖之冠，御用取給於此。都城內外，如地安門外火神廟後，德勝門外西，阜成門外北，宣武門外西，崇文門外東，朝陽門外南，皆有冰窖。以歲十二月藏冰，來歲入伏頒冰，各部院官學皆有之。掌以工部司員一人，以數寸之紙，印爲小票，名冰票，爲領冰之券。然年久弊生，雖有此票，而給冰絕少，殆不能供一人之需。故亦不復領票，而冰多售於市矣。樂部，在西安門內。初沿明制，用教坊司，有奉鑾。其屬左右韶舞、司樂共四人，協同官十人，俳長無定員。雍正時改和聲署，禮部、內務府、太常、鴻臚皆領之。乾隆七年，始命王大臣總領樂部事。王一人，侍郎一人，皆兼官也。其神樂署仍隸太常。和聲署則隸內務府，俗呼爲南府，其優伶皆內監也，亦即古教坊司。又有蒙古樂舞、回人樂舞、緬甸樂舞等，惟大燕則用之，以示徠遠。

食單

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》　猩脣　獾炙　鱕翠

掇脥　糜腱　述蕩之擧　旄象之約　桂蠹　石鰒　河限之蘇　鞏洛之鱒　洞庭之鮒　灌水之鯉一作鰩　珠翠之珍　菜黃之鮐　膿鼈　炮羔　臕觜　蠙臞　御宿靑祭一作粲　瓜州紅菱　冀野之粱　芳菰　精稗　會稽之菰　不周之稻　玄山之禾　楊山之穄　南海之秬　壽木之華　玄木之葉　夢澤之芹　具區之菁　楊樸之薑　招搖之桂　越酪之菌　長澤之卵　三危之露　崑崙之井　黃頷臞　醒酒鯖　餦餭餦餭　粔籹　寒具　小蜬熟蜆　炙鮓　蛆子　蟹蛫　葫精　細烏賊　細飄一作魚鰾　梨酚　鱉醬　乾栗　曲阿酒　麻酒　搌酒　新鮓子　石耳　蒲葉崧　西脾　竹根粟　菰首　鰡子鮹　熊蒸　麻胡麥　藏荔支　綠施笋　紫鱣　千里蓴　鱠曰萬丈　蠶一作蟲足　紅綷精細曰萬　鑿百鍊　蠅首如蚷　張掖九蒸豉　一丈三節蔗　一歲二花梨　行米　丈松　窯鮑　蚶醬　蘇膏　糖頹蜷子　新烏蝍　瀏釀法　樂浪酒法　二月二日法酒　醬釀法　綠鄧法　豬骸羹　白羹　麻羹　鴿臞　隔冒法　肚銅法　大貊炙　蜀檮炙　路時腊　棋腊　攫天腊　細麪法　飛麪法　薄演法　籠上牢丸　湯中牢丸　櫻桃餡　蝎餅　阿韓特餅　凡當餅　兜豬肉　懸熟　杏炙　蛙炙　脂血　大扁餳　馬鞍餳　黃醜　白醜　白龍舍　黃龍舍　荊餳　竿炙　羌煮一作炙　疏餅　餦餭餅

餅謂之托，或謂之餦餛。飣謂之餚一作餚。飽餽謂之餚一作餚。

餈飣餤餤本二字皆從魚。茹、嘰，食也。膜一作餭，朘、腼、脹、膰，肉也。膟、膇，膜也。膿、臏一作膿、朘，臞也。烙、糈、粹、糕，餾也。餧一作餵、餵、膟、餚、飥，餌也。醓、醃、酮、醃，醋也。酪、酨、醇，漿也。齺、齧、齺、齺、鹽也。醓、醯、醃、醢、醢，醬也。

《太平廣記》卷二三四引《酉陽雜俎・名食》　今衣冠家名食，有蕭家餫飩，漉去，其湯不肥，可以瀹茗。庾家粽子，白瑩如玉。韓約能作櫻桃餲饠，其色不變。又能造冷胡突，鱠鱧魚膸。連蒸鱷鱷皮索餅，將軍曲良翰能爲驢鬣駝峯炙。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞・單籠金乳酥》　韋巨源拜尚書令，上燒尾食。其家故書中尚有食賬，今擇奇異者略記：

單籠金乳酥是餅但用獨隔，通籠欲氣隔。　曼陀樣夾餅公廳爐。　巨勝奴酥蜜寒具。　婆羅門輕高麵籠蒸。　貴妃紅加味紅酥。　七返膏七卷作四花，恐是糕子。　金鈴炙酥攪印脂取眞。　御黃王母飯徧鏤印脂，蓋飯面裝雜味。　通花軟牛腸胎用羊膏髓。　光明蝦炙生蝦則可用。　生進二十四氣餛飩花形餡料各異，凡二十四種。　生進鴨花湯餅廚典入內下湯。　同心生結脯先結後風乾。　見風消油浴餅。　金銀夾花平截剔蟹細碎卷。　火燄盞口餤上言花，下言體。　冷蟾兒羹冷蛤蜊。　唐安餡闘花。　水晶龍鳳糕棗米蒸破，見花乃進。　雙拌方破餅餅料花角。　玉露團雕酥。　漢宮棋錢能印花煮。　長生粥進料。　天花鐸鑼九鍊香。　賜緋含香糍子蜜淋。　甜雪蜜爐太例麵。　八方寒食餅用木範。　素蒸音聲部麵蒸象蓬萊仙人，凡七十字。　白龍臞治鱖肉。　金粟平餤魚子。　鳳凰胎雞治魚白。　羊皮花絲長及尺。　逡巡醬魚羊體。　乳釀魚完進。　丁子香淋膾醋別。　葱醋雞入籠。　吳興連帶鮓不發缸。　西江料蒸彘肩脅。　紅羊枝杖蹄上栽一羊得四事。　昇平炙治羊鹿舌拌三百數。　八仙盤剔鵝作八副。　雪嬰兒治蛙豆莢貼。　仙人臠乳瀹雞。　小天酥鹿雞糝拌。　分裝蒸臘熊存白。　卯羹純兔。　青涼臞碎封狸肉夾脂。　筋頭春炙活鶉子。　暖寒花釀驢蒸耿爛。　水煉犢炙盡火力。　五生盤羊豕牛熊鹿幷細治。　格食羊肉腸臟纏豆莢各別。　過門香薄治羣物，入沸油烹。　纏花雲夢肉卷鎖。　紅羅飣膂血。　徧地錦裝鼈羊脂鴨卵脂副。　蕃體間縷寶相肝盤七升。　湯浴繡丸肉糜治隱卵花。

謝諷《食經》中略抄五十三種：北齊武威王生羊膾　細供沒葱羊羹　急成小餤　飛鸞膾　咄嗟膾　剔縷雞　爽酒十樣卷生　龍鬚炙　千金碎香餅子　花折鵝糕　修羊寶卷　交加鴨脂君子飣　越國公碎金飯　雲頭對爐餅　剪雲析魚羹　虞公斷醒酢　魚羊仙料　紫龍糕　十二香點臞　春香泛湯　滑餅　象牙餡　湯裝浮萍麵　金裝韭黃艾炙　白消熊　恬乳花面英　加料鹽花魚屑　專門膾　拖刀羊皮雅膾　折筋羹　香翠鶉羹　朱衣餤　千日醬　露漿山子羊蒸　加乳腐　天孫膾　添酥冷白寒具　金丸玉菜臞鱉　暗裝籠

味　高細浮動羊　乾坤奕餅　乾炙滿天星　含漿餅　撮高巧裝壇樣餅　楊花泛湯糝餅　天眞羊膾　魚膾永加王特封　烙羊成美公無憂腊　藏蟹含春侯二名如上注。　新治月華飯　連珠起肉

宋・孟元老《東京夢華録》卷二《飲食果子》　凡店內賣下酒廚子，謂之『茶飯量酒博士』。至店中小兒子，皆通謂之『大伯』。更有街坊婦人，腰繫青花布手巾，綰危髻，爲酒客換湯斟酒，俗謂之『煖糟』。更有百姓入酒肆，見子弟少年輩飲酒，近前小心供過，使令買物命妓，取送錢物之類，謂之『閑漢』。又有向前換湯斟酒歌唱，或獻菓子香藥之類，客散得錢，謂之『廝波』。又有下等妓女，不呼自來，筵前歌唱，臨時以些小錢物贈之而去，謂之『劄客』，亦謂之『打酒坐』。又有賣藥或果實蘿蔔之類，不問酒客買與不買，散與坐客，然後得錢，謂之『撒暫』。如此處處有之。唯州橋炭張家，乳酪張家，不放前項人入店，亦不賣下酒，唯以好淹藏菜蔬，賣一色好酒。所謂茶飯者，乃百味羹、頭羹、新法鶴子羹、三脆羹、二色腰子、蝦蕈、雞蕈、渾砲等羹、旋索粉、玉棋子、羣仙羹、假河魨、白漅蘸、貨鰍魚、假元魚、決明兜子、決明湯蘸、肉醋托胎襯腸沙魚、兩熟紫蘇魚、假蛤蜊、白肉、夾面子茸割肉、胡餅、湯骨頭、乳炊羊腴、羊鬧廳、羊角、肫腰子、鵝鴨、排蒸荔枝腰子、還元腰子、燒臆子、入爐細項、蓮花鴨、簽酒炙肚肱、虛汁垂絲羊頭、入爐羊羊頭、簽鵝鴨、簽雞、簽盤兔、炒兔、葱潑兔、假野狐、金絲肚羹、石肚羹、假炙獐、煎鶴子、生炒肺、炒蛤蜊、炒蟹、煠蟹、洗手蟹之類，逐時旋行索喚，不許一味有闕。或別呼索變造下酒，亦即時供應。又有外來托賣炙雞、燠鴨、羊腳子、點羊頭、脆筋巴子、薑蝦、酒蟹、獐巴、鹿脯、從食蒸作、海鮮時菓、旋切萵苣生菜、西京笋。又有小兒子，着白虔布衫，青花手巾，挾白磁缸子，賣辣菜。又有托小盤賣乾菓子，乃旋炒銀杏、栗子、河北鵝梨、梨條、梨乾、梨肉、膠棗、棗圈、梨圈、桃圈、核桃、肉牙棗、海紅嘉慶子、林檎旋烏李、李子旋櫻桃、煎西京雪梨、夫梨、甘棠梨、鳳栖梨、鎮府濁梨、河陰石榴、河陽查子、查條、沙苑榲桲、回馬孛萄、西川乳糖、獅子糖、霜蜂兒、橄欖、溫柑、綿椹金橘、龍眼、荔枝、召白藕、甘蔗、漉梨、林檎乾、枝頭乾、芭蕉乾、人面子、巴覽子、榛子、榧子、蝦具之類。諸般蜜煎香藥、菓子罐子、黨梅、柿膏兒、香藥、小元兒、小臈茶、鵬沙元之類。更外賣軟羊諸色包子，豬羊荷包，燒肉乾肺，玉板鮓犯，鮓片醬之類。其餘小酒店，亦賣下酒，如煎魚、鴨子、炒雞兔、煎燠肉、梅汁、血羹、粉羹之類。每分不過十五錢。諸酒店必有廳院，廊廡掩映，排列小閣子，吊窗花竹，各垂簾幙，命妓歌笑，各得穩便。

宋・西湖老人《西湖老人繁勝録・起店》　鋪羊、三鮮、炒雞、桐皮、澆皮、盒生、蝦燥三刀、棋子、火燠、經帶、鋪雞、造羹、鹽煎、飥饦、混飩、帶汁煎、羊泡飯、生熟燒。

食店　海鮮頭羹、三軟頭羹、江蛹柱、大片腰子、松花腰子、燥子決明、二色釐兒、江魚玉葉、鱘魚拖溜、羊頭龜魚、錦雞龜魚、奪眞元魚、翦花饅頭、翦羊事件、葷素簽、錦雞簽、雜菜羹、蝤蛑簽、鼎煮羊、盞蒸羊、羊炙焦、大包子、羊血粉、龜背、大骨、乾京果、南京棗、番蒲萄、巴欖子、御棗圈、松陽柿、蜂兒榧、藥滓魚、錦荔枝、大圓眼、頂山栗、蜂兒乾、蓮子肉、糖霜、梨花、梨條、梨肉、桃條、大蝦巨、蜙鮚乾、大鱘魚、人面乾、江蠟肉、芭蕉乾、大決明、沙魚線、鱘魚乾、銀魚乾、荳蔻花、索菓、餅菓、饊子、孔酥、時果、羅浮橘、洞庭橘、花木瓜、餘甘子、賞花甜、亢堰藕、青沙爛、陳公梨、乳柑、鵝梨、甘蔗、溫柑、橄欖、匾橘、香榧、海鮮、江蚼、青蝦、白蟹、香螺、竦螺、石首、蝤蛑鮪魚、烏賊、鯇魚、江魚、鮚魚、蚶子、蛤蜊、淡菜、鮮蛤、白蝦、車螯、水母線、蜜丁、比目魚、望潮魚、火珠魚、蚵蛎魚、河魚、白魚、鱘魚、鯚魚、鯽魚、鯉魚、銀魚、鱭魚、青魚、白白類、鮎魚、螃蟹、黃螃蟹、鱘鰉『鰉』原誤『鯉』魚。肉食：入爐炕羊、窩綜疆豉、雙條剗子、皮骨疆豉、豬舌頭、凍白魚、白煠雞、白燠肉、花事件、八糙鴨、炕雞、炕鵝、燠肝、肚肺、糟鮑魚、犯脯鮓醬、紅羊犯、影戲犯、箏條犯、皂角鋌、線條兒、肉瓜瀹、雪團鮓、鱘魚鮓、春子鮓、黃雀鮓、荷包鮓、玉版鮓、桃花鮓、三和鮓、大魚鮓、旋鮓鹹鮓、鵝鮓、削脯、苔脯、松脯、切鮓、飯鮓。茶果仁兒：榛子仁、括子仁、松子仁、橄欖仁、楊梅仁、胡桃仁、西瓜仁。蜜煎：蜜金橘、蜜木瓜、蜜林檎、蜜金桃、蜜李子、蜜木彈、蜜橄欖、昌園梅、十香梅、蜜棖、蜜杏、瓏纏茶果。糖煎尤多，擔扛擡木架子：香藥灌肺、七寶科頭、雜合細粉、水滑糍糕、玲瓏剗子、金鋌裹蒸、生熟灌藕、水晶煠子、筋子膘皮、乳糖魚兒、美醋羊血、澄沙糰子、天花

餅、皂兒膏、宜利少、煎鴨子、釀栗子、蓮子肉、燒肝肉、望口消、蜜棗兒、兔耳朵、酥棗兒、重劑棗、糖壽帶、酸紅藕、寶索兒、玉柱糖、澤州餳、玉消膏、烏梅膏、韻梅膏、薄荷膏、香椽膏、橘紅膏、糖烏李、楊梅糖、法豆、輕餳。

又　白殼雞頭、美醋姜蝦、薤花茄兒、甜瀣海蜇、椒醋犯子、紅瀣餛餺、沫肉瀣淘、銀絲冷淘、百花棋子、蓮藕瀣、薑油兩、麻脯雞、芥辣蹄、紅薑豉、粟米粥、蜜薄脆、糖瓜瀣、寬焦餅。夜市賣七寶姜粥。

又　酥蜜裹食，天下無比，入口便化。撲賣時樣翻騰養喂促織盆、諸般口篁、生餡饅頭、鵝鴨包子、相銀杏、炒椎栗、方頂柿、鹽官棗、玉石榴、紅石梅、晚橙、紅柿、巧柿、緑柿、欖柿、雪梨、水晶蒲萄、太原蒲萄。

宋・周密《武林舊事》卷六《市食》　鵪鶉餚飣兒　肝臟餡子　香藥灌肺　灌腸　豬胰胡餅　羊脂韭餅　窩絲薑豉　劃子　科斗細粉　玲瓏雙條　七色燒餅　雜糕　金銚裹蒸　市羅角兒　宋刻『餡兒』　寬焦薄脆　糕糜　旋炙犯兒　八鮮鵝鴨宋刻『八糙』　炙鵝鴨　燻肝　罐裏燻　燻鰻鱔　燻團魚　煎白腸　水晶膾　煎鴨子　臟馳兒　焦蒸餅　海蠏鮓　薑蝦米　辣蘸粉　糖葉子　豆糰　麻糰　螺頭　膘皮　辣菜餅　炒螃蟹　肉葱蘸　羊血　鹿肉犯子

果子：皂兒膏　宜利少　瓜蔞煎　鮑螺　裹蜜　糖絲線　澤州餳　蜜麻酥　炒團　澄沙團子　十般糖　甘露餅　玉屑　糕宋刻『膏』　燻木瓜　糖胞梅　破核兒　查條　橘紅膏　荔枝膏　蜜薑豉　韻薑糖　花花糖　二色灌香藕　糖豌豆　芽豆　栗黃　烏李　酪麪　蓼花　蜜彈彈　望口消　桃穰　酥　重劑　蜜棗兒　天花餅　烏梅糖　玉柱糖　乳糖獅兒　薄苛蜜　琥珀蜜　餳角兒　諸色糖蜜煎

菜蔬：薑油多　薤花茄兒　辣瓜兒　倭菜　藕鮓　冬瓜鮓　筍鮓　茭白鮓　皮醬　糟瓊枝　蓴菜筍　糟黃芽　糟瓜薤　淡鹽薤　鮓菜　醋薑　脂麻辣菜　拌生菜　諸般糟淹　鹽芥

粥：七寶素粥　五味粥　粟米粥　糖豆粥　糖粥　糕粥　徹子粥　菉豆粥　肉盦飯

犯鮓：算條　界方條　線條　魚肉影戲　胡羊犯　削脯　槌脯　鬆脯　兔犯　麞犯鹿脯　糟豬頭　乾鹹豉　皂角鋌　臘肉　炙骨頭　旋炙荷包　荔枝皮　鵝鮓　荷包旋鮓　三和鮓　切鮓　骨鮓　桃花鮓　雪團鮓　玉板鮓　鱘鰉鮓　春子鮓　黃雀鮓　銀魚鮓　鰔鮓

涼水：甘豆湯　椰子酒　豆兒水　鹿梨漿　滷梅水　薑蜜水　木瓜汁　茶水　沈香水　荔枝膏水　苦水　金橘團　雪泡縮皮飲宋刻『縮脾』　梅花酒　香薷飲　五苓大順散　紫蘇飲

糕：糖糕　蜜糕　栗糕　粟糕　麥糕　豆糕　花糕　糍糕　雪糕　小甑糕　蒸糖糕　生糖糕　蜂糖糕　線糕　閒炊糕　乾糕宋刻『糕乾』　乳糕　社糕　重陽糕

蒸作從食：子母蠒　春蠒　大包子　荷葉餅　芙蓉餅　壽帶龜　子母龜　歡喜　撚尖　翦花　小蒸作　駱駝蹄　大學饅頭　羊肉饅頭　細餡　糖餡　豆沙餡　蜜辣餡　生餡飯餡　酸餡　筍肉餡　麩薹餡　棗栗餡　薄皮　蟹黃　灌漿　臥爐　鵝項　棗餷　仙桃　乳餅　菜餅　秤錘蒸餅　睡蒸餅　千層　鷄頭籃兒　鵝彈　月餅　餛子　炙焦　肉油酥　燒餅　火棒　小蜜食　金花餅　市羅　蜜劑　餅餤　春餅　胡餅　韭餅　諸色餡子　諸色包子　諸色角兒　諸色果食　諸色從食

諸色酒名：薔薇露　流香竝御庫　宣賜碧香　思堂春三省激賞庫　鳳泉殿司　玉練槌祠祭　有美堂　中和堂　雪醅　眞珠泉　皇都春出賣　常酒出賣　和酒出賣竝京醞　皇華堂浙西倉　爰咨堂浙東倉　瓊花露揚州　六客堂湖州　齊雲清露　雙瑞竝蘇州　愛山堂　得江竝東總　留都春　靜治堂竝江闈　十洲春　玉醅竝海闈　海岳春西總　籌思堂江東漕　清若空秀州　蓬萊春越州　第一江山　北府兵廚　錦波春　浮玉春竝鎮江　秦淮春　銀光竝建康　清心堂　豐和春　蒙泉竝溫州　蕭灑泉嚴州　金斗泉常州　思政堂　龜峯竝衢州　錯認水婺州　穀溪春蘭溪　慶遠堂秀邸　清白堂楊府

藍橋風月吳府　紫金泉楊郡王府　慶華堂楊駙馬府　元勳堂張府
眉壽堂　萬象皆春竝榮邸　濟美堂　勝茶竝謝府

點檢所酒息，日課以數十萬計，而諸司邸第及諸州供送之酒不與焉。蓋人物浩繁，飲之者衆故也。

又卷九高宗幸張府節次略　紹興二十一年十月，高宗幸清河郡王第，供進御筵節次如後。

安民靖難功臣太傅靜江、寧武、靖海軍節度使醴泉觀使清河郡王臣張俊進奉

繡花高飣一行八果壘　香圓　眞柑　石榴　榠子　鵝梨　乳梨　楾楂　花木瓜

樂仙乾果子叉袋兒一行：荔枝　圓眼　香蓮　榧子　榛子　松子　銀杏　梨肉　棗圈　蓮子肉　林檎旋　大蒸棗　縷金香藥一行：腦子花兒　甘草花兒　硃砂圓子　木香丁香　水龍腦　史君子　縮砂花兒　官桂花兒　白术人參　橄欖花兒　雕花蜜煎一行：雕花梅毬兒　紅消花陳刻『兒』　雕花筍　蜜冬瓜魚兒　雕花紅團花　木瓜大段兒　雕花金橘　青梅荷葉兒　雕花薑　蜜筍花兒　雕花榠子　木瓜方花兒

砌香鹹酸一行：香藥木瓜　椒梅　香藥藤花　砌香櫻桃　紫蘇柰香　砌香萱花柳兒　砌香葡萄　甘草花兒　薑絲梅　梅肉餅兒　水紅薑　雜絲梅餅兒

脯臘一行：肉線條子　皂角鋌子　雲夢犯兒　鰕臘　肉臘妳房　旋鮓　金山鹹豉　酒醋肉　肉瓜薤

垂手八盤子：揀蜂兒　番蒲萄　香蓮事件念珠　巴欖子　大金橘　新椰子象牙板　小橄欖　榆柑子【略】

切時果一行：春藕　鵝梨餅子　甘蔗　乳梨月兒　紅柿子　切榠子　切緑橘　生藕鋌子

時新果子一行：金橘　葴楊梅　新羅葛　切蜜蕈　切胳榠　榆柑子　新椰子　切宜母子　藕鋌兒　甘蔗柰香　新柑子　梨五花子

雕花蜜煎一行同前

砌香鹹酸一行同前

瓏纏果子一行：荔枝甘露餅　荔枝蓼花　荔枝好郎君　瓏纏桃條　酥胡桃　纏棗圈　纏梨肉　香蓮事件　香藥葡萄　纏松子　糖霜玉蜂兒　白纏桃條

脯臘一行同前

下酒十五盞：

第一盞　花炊鶴子　荔枝白腰子
第二盞　妳房簽　三脆羹
第三盞　羊舌簽　萌芽肚肫
第四盞　肫掌簽　鵪子羹
第五盞　肚肫膾　鴛鴦煠肚
第六盞　沙魚膾　炒沙魚襯湯
第七盞　鱔魚炒鱉　鵝肫掌湯蘸
第八盞　螃蟹釀榠　妳房玉蕊羹
第九盞　鮮鰕蹄子膾　南炒鱔
第十盞　洗手蟹　鯚魚假蛤蜊
第十一盞　五珍膾　螃蟹清羹
第十二盞　鵪子水晶膾　豬肚假江鯏
第十三盞　鰕榠膾　鰕魚湯蘸
第十四盞　水母膾　二色釅兒羹
第十五盞　蛤蜊生　血粉羹

插食：炒白腰子　炙肚肫　炙鵪子脯　潤雞　潤兔　炙炊餅　炙炊餅臠骨

勸酒果子庫十番：砌香果子　雕花蜜煎　時新果子　獨裝巴欖子　鹹酸蜜煎　裝大金橘小橄欖　獨裝新椰子　四時果四色對裝揀松番葡萄　對裝春藕陳公梨

廚勸酒十味：江鯏煠肚　江鯏生　蝤蛑簽　薑醋生螺　香螺煠肚　薑醋假公權　煨牡蠣　牡蠣煠肚　假公權煠肚　蟑蚷煠肚

準備上細壘四卓

又次細壘二卓內蜜煎鹹酸時新脯臘等件

對食十盞二十分：蓮花鴨簽　蠶兒羹　三珍膾　南炒鱔　水母膾　鵪子羹　鯖魚膾　三脆羹　洗手蟹　煠肚肱　對展每分時果子盤兒：知省　御帶　御藥　直殿官　門司　晚食五十分各件：二色蠶兒　肚子羹　笑靨兒　小頭羹飯　脯臘雞　脯鴨　直殿官大棋下酒：鴨簽　水母膾　鮮鰕蹄子羹　糟蟹　野鴨　紅生水晶膾　鯖魚膾　七寶膾　洗手蟹　五珍膾　蛤蜊羹　直殿官合子食：脯雞　油飽兒　野鴨　二色薑豉　雜燒　人糙雞　廝魚　麻脯雞臟　炙焦　片羊頭　菜羹一葫蘆　直殿官果子：時果十隔棋

準備：薛方瓠羹

備辦外官食次：第一等竝簇送太師尚書左僕射同中書門下平章事秦檜

燒羊一口　滴粥　燒餅　食十味　大碗百味羹　餤兒盤勸　簇五十饅頭血羹　燒羊頭雙下　雜簇從食五十事　肚羹　羊舌託胎羹　雙下大膀子　三脆羹　鋪羊粉飯　大簇飣　鮓糕鵪子　蜜煎三十棋　時果一合切榨十棋　酒三十瓶

少保觀文殿大學士秦嬉燒羊一口　滴粥　燒餅　食十味　蜜煎一合　時果一合切榨　酒十瓶

宋・陳世崇《隨隱漫録》卷二　偶敗篋中得上每日賜太子玉食批數紙，司膳內人所書也。如酒醋白腰子，三鮮筍炒鵪子，烙潤鳩子，爨石首魚，土步辣羹，海鹽蛇，鮓煎三色，鮓煎卧烏鴉，湖魚糊，炒田雞，雞人字焙腰子，糊燠鮎魚，蝤蛑簽麂膊及浮助酒蟹，江蚣，青蝦辣羹，燕魚乾，爨鰡魚，酒醋蹄酥，片生豆腐，百宜羹，燥子煠，白腰子，酒煎羊二牲醋腦子，清汁雜爆胡魚肚兒，辣羹酒炊，淮白魚之類。嗚呼，受天下之奉，必先天下之憂，不然，素餐有愧。不特是貴家之暴殄。略舉一二，如羊頭簽止取兩翼，土步魚止取兩腮，以蝤蛑爲簽爲餛飩爲棖瓮，止取兩螯，餘悉棄之地，謂非貴人食，有取之，則曰若輩眞狗子也。噫，其可一日不知菜味哉。

宋・龐元英《文昌雜録》卷三　十八日，集英殿大宴，酒九行。初，有司預於殿庭設山樓排場，爲羣仙隊仗、六蕃進貢、九龍五鳳之狀，設鷄唱樓於其側。殿上陳繡帟，垂香毬，設銀香獸於檻內，布以文茵。設御茶酒器於殿東北楹間。羣官骨頭索粉、白肉餬餅、羣仙炙天花餅、太平畢羅、乾飣、縷肉羹、糖油餅。再坐，假圓魚、蜜浮斯柰花肉鮓、排炊羊、炙金腸、餤子饅頭、肚羹、水飣、下飣。

元・佚名《饌史》　食品又有隋煬鏤金龍鳳蟹、唐清風飯，用水晶飯，龍睛粉、龍腦末、牛酪漿調事畢，下冰池冷透進之。同阿餅，碎肉與麪搜和，如臂蒸之。蕭家麥穗生寒消粉，即酥夾生也。辣驕羊，大盌裝春饌蒸之。玉尖麪，以消熊棧鹿爲餡，蓋出尖饅頭。玉筯羹。又乳牸鐵鎔其乳而出之，乳凝筯上以爲饌。

又　禮所謂八珍者：淳熬、淳母、炮豚擣珍、漬、熬、糁、肝膋、炮牂，蓋八法也。其品則牛、羊、麋、鹿、麕、豕、狗，皆所以養老者也。後世則云龍肝、鳳髓、兔胎、鯉尾、鸮炙、猩脣、熊掌、酥酪蟬。羊脂爲之迤北八珍：醍醐、麈吭、野駝蹄、鹿脣、駝乳麋、天鵝炙、紫玉漿、元玉漿。即馬嫲子。

又　渾羊設最爲珍食，置鵝于羊中，內實粳內五味，全熟之。熱洛河射鹿血煎腸食之。《同昌公主傳》有消靈炙、紅虬脯、郭進蓮花餅餡、宋龜樓子膾、仇士良赤明香脯、玉眞公主逍遙炙。素食。韋巨源《食單》有單籠金乳酥，是餅但用獨隔通籠欲氣隔。曼陀樣夾餅，公廳廳爐。巨勝奴、酥蜜寒具。貴妃紅，加味紅酥。婆羅門輕高麪，籠蒸。御黃王母飯，徧鏤卵脂，蓋飯面裝雜味。金鈴炙、酥攪卵脂取眞。七返膏、七捲作回花，恐是糕字。光明蝦炙、生蝦則可用。通花輾牛腸，胎用羊膏髓。生進二十四氣餛飩，花形餡料各異，凡二十四種。生進鴨花湯餅，廚典入內下場。見風消、油浴餅。同心生結脯，生結後風乾。冷蟾兒羹，冷蛤蜊。唐安餤，酳花。金銀夾花平截，剔蟹細碎卷。雙柈方破餅，餡料花用。火燄盞口餶，上言花，下言髓。水晶龍鳳膏，棗米蒸方破見花乃進。玉露團，酥雕。漢宮棋子，麪錢印花煮。長生粥，進料。天花饊饠，九煉蜜。賜緋含香糍子，蜜。甜雪，蜜監火例麪。八方寒食餅，用木範。白龍臛，鱖肉。素蒸音聲部，麪蒸像蓬萊仙人，凡七十事。金粟平餶，魚子。鳳凰胎，雜治魚白。羊皮花絲，長及尺。逡巡醬，魚羊體。乳釀魚，完進。丁子香淋膾，臟別。葱醋雞，入籠。吳興連帶鮓，不發紅。西江料，蒸堯肩屑。紅羊枝杖，蹄上裁一羊得四事。昇平炙，治羊鹿舌拌三百數。八仙盤，剔鵝

作八副。雪嬰兒、治蛙豆英貼。仙人臕、乳溜雞。小天酥、鹿雞參拌。分裝蒸臘蒸熊、存白。卯羹、純兔。清涼臞碎、封狸肉夾脂。筋頭春、炙活鶉子。煖花寒釀驢蒸、取爛。水鍊犢炙、盡火力。五生盤、羊兔牛熊鹿竝細治。格食、羊肉腸臟縛豆英各別。過門香、薄治羣物入浮油烹。紅羅飣、膂血。湯浴繡丸、肉糜治隱卵化。纏花雲夢肉、卷鎖。偏地錦裝鼈、羊脂鴨卵脂付。蕃體閒縷寶相肝。盤七升再。

又　宋高宗幸清河王張俊第，供進御筵，脯腊一行：線肉條子、皂角鋌子、蝦腊、雲夢把兒肉腊、嫰房旋鮓、金山鹹豉、酒、腊肉、肉瓜齏垂手入盤子。揀蜂兒下酒十五盞，花炊鵪子、荔枝、白腰子、嫰房簽、三脆羹、羊舌簽、萌牙肚胘肫掌簽、鵪子羹、肚胘膾、鴛鴦煠肚、沙魚膾、炒沙魚、襯湯、鱣魚、炒鱉、鵝肫掌湯、齏螃蟹、釀棖嫰房玉蕊羹、鮮蝦、蹄子膾、南炒鱣、洗手蟹、鯚魚、假蛤蜊、五珍膾、螃蟹清羹、鵪子水晶膾、豬肚、假江珧蝦棖膾、蝦魚湯齏水母膾、二色薤兒羹、蛤蜊生血粉羹、插食炒、白腰子炙、肚胘炙、鵪子脯、潤雞、潤兔、炙炊餅、不炙炊餅、鸞骨廚勸酒十味江珧煠肚、江珧生蹪蚌簽、薑醋香螺、香螺煠肚、薑酸假公權煨牡蠣、牡蠣煠肚、商蚷煠肚，對食。十盞二十分，蓮花鴨簽、薤兒羹、三珍膾、南炒鱣、水母羹膾、鵪子羹、鯚魚膾、三脆羹、洗手蟹煠肚胘。對展每分時果五盤，晚食五十分名件，二色薤兒小頭羹、飯、肚子羹、笑靨兒脯、腊雞、脯鴨。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《治食有法條例》　洗豬肚用麪，洗豬臟用砂糖，不氣。煮筍入薄荷，少加鹽，或以灰，則不蔌。糟蟹罈上，加皂角半錠，可留久。洗魚滴生油一二點，則無涎。煮魚下末香，不腥。煮鵝下櫻桃葉數片，易軟。煮陳臘肉，將熟，取燒紅炭投數塊入鍋內，則不油蔌氣。煮諸般肉，封鍋口，用楮實子一二粒同煮，易爛又香。夏月肉，單用醋煮，可留十日。麵不宜生水過，用滾湯停冷過之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《遠方一時難制之物》　巴旦杏，梁棠果，八檐仁，餘甘子，必思答仁，羊桃剖，榲桲去浮毛，榲，烏沒切；桲，蒲沒切波羅蜜剖，大藥剖，優曇鉢，鮮子，黃彈，君遷子，鸚哥舌，菴羅果，宜母子，盧都子，盧橘，米豆，回回豆，茄蓮，根子菜，藤菜，蘇東坡云：『豐湖有藤菜，可以敵蓴羹。』高河菜，羅漢菜，綽菜，戟菜。

清・曹雪芹《紅樓夢》第五三回　賈蓉接過稟帖和帳目，忙展開捧着，賈珍倒背着兩手，向賈蓉手內看去。那紅稟上寫着：『門下莊頭烏進孝叩請爺奶奶萬福金安，幷公子小姐金安。新春大喜大福，榮貴平安，加官進祿，萬事如意。』賈珍笑道：『莊家人有些意思。』賈蓉也忙笑道：『別看文法，只取個吉利兒罷。』一面忙展開了單子看時，只見上面寫着：

大鹿三十隻，獐子五十隻，麅子五十隻，暹豬二十個，湯豬二十個，龍豬二十個，野豬二十個，家臘豬二十個，野羊二十個，青羊二十個，家湯羊二十個，家風羊二十個，鱘鰉魚二百個，各色雜魚二百斤，活雞鴨鵝各二百隻，風雞鴨鵝二百隻，野雞野貓各二百對，熊掌二十對，鹿筋二十斤，海參五十斤，鹿舌五十條，牛舌五十條，蝗蟅二十斤，榛松桃杏瓤各二口袋，大對蝦五十對，乾蝦二百斤，銀霜炭上等選用一千斤，中等二千斤，柴炭三萬斤，御田胭脂米二擔，碧糯五十斛，白糯五十斛，粉秔五十斛，雜色粱穀各五十斛，下用常米一千擔，各色乾菜一車。外賣粱穀牲口各項折銀二千五百兩。外門下孝敬哥兒頑意兒：活鹿兩對，白兔四對，黑兔四對，活錦雞兩對，西洋鴨兩對。

食所

宋・陶穀《清異録》卷下張手美家　閶闔門外，通衢有食肆，人呼爲『張手美家』。水產陸販，隨需而供，每節則專賣一物，偏京輻湊，號曰『澆店』。偶記其名，播告四方事口腹者：元陽糭元日。　油畫明珠上元油飯。　六一菜人日。　湟盤兆二月十五。　手裏行廚上巳。　冬凌粥寒食。　指天餕餡四月八。　如意圓重午。　緑荷包子伏日。　辣雞糭二社飯。　摩睺羅飯七夕。　玩月羹中秋。　盂蘭餅餤中元。　米錦重九糕。　宜盤冬至。　萱草麵臘日。　法王料斗臘八。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷下　酒家揭帘，俗謂之酒望子。見《韓子》：宋有酤者，斗概甚平，遇客甚謹，爲酒甚美，懸幟甚高，而酒不售，遂至令酸，以狗惡也。

宋・孟元老《東京夢華録》卷二《州橋夜市》　出朱雀門，直至龍津

橋。自州橋南去，當街水飯、燻肉、乾脯。王樓前獾兒、野狐、肉脯、雞。梅家鹿家鵝鴨雞兔肚肺鱔魚包子，雞皮、腰腎，雞碎，每箇不過十五文。曹家從食。至朱雀門，旋煎羊、白腸、鮓脯、燦凍魚頭、薑豉梨子、抹臟、紅絲、批切羊頭、辣腳子、姜辣蘿蔔。夏月麻腐雞皮、麻飲細粉、素簽沙糖、冰雪冷元子、水晶皂兒、生淹水木瓜、藥木瓜、雞頭穰沙糖、菉豆、甘草冰雪涼水、荔枝膏、廣芥瓜兒、鹹菜、杏片、梅子薑、萵苣笋、芥辣瓜兒、細料餳餡兒、香糖果子、間道糖荔枝、越梅、鍮刀紫蘇膏、金絲黨梅、香椽元，皆用梅紅匣兒盛貯。冬月盤兔、旋炙豬皮肉、野鴨肉、滴酥水晶鱠、煎夾子、豬臟之類，直至龍津橋須腦子肉止，謂之雜嚼，直至三更。

《東角樓街巷》　自宣德東去東角樓，乃皇城東南角也。十字街南去薑行。高頭街北去，從紗行至東華門街、晨暉門、寶籙宮，直至舊酸棗門，最是鋪席要鬧。宣和間展夾城牙道矣。東去乃潘樓街，街南曰『鷹店』，只下販鷹鶻客，餘皆眞珠疋帛香藥鋪席。南通一巷，謂之『界身』，幷是金銀綵帛交易之所，屋宇雄壯，門面廣闊，望之森然，每一交易，動即千萬，駭人聞見。以東街北曰潘樓酒店，其下每日自五更市合，買賣衣物書畫珍玩犀玉。至平明，羊頭、肚肺、赤白腰子、嫩房、肚肱、鶉兔、鳩鴿、野味、螃蟹、蛤蜊之類訖，方有諸手作人上市買賣零碎作料。飯後飲食上市，如酥蜜食、棗餷、澄砂團子、香糖果子、蜜煎雕花之類。向晚賣河婁頭面、冠梳領抹、珍玩動使之類。東去則徐家瓠羹店。街南桑家瓦子，近北則中瓦，次裏瓦。其中大小勾欄五十餘座。內中瓦子蓮花棚、牡丹棚；裏瓦子夜叉棚、象棚最大，可容數千人。自丁先現、王團子、張七聖輩，後來可有人於此作場。瓦中多有貨藥、賣卦、喝故衣、探搏、飲食、剃剪、紙畫、令曲之類。終日居此，不覺抵暮。

《潘樓東街巷》　潘樓東去十字街，謂之土市子，又謂之竹竿市。又東十字大街，曰從行裏角，茶坊每五更點燈，博易買賣衣物圖畫花環領抹之類，至曉即散，謂之『鬼市子』。以東街北趙十萬宅街，南中山正店、東榆林巷、西榆林巷。北鄭皇后宅。東曲首向北牆畔單將軍廟，乃單雄信墓也，上有棗樹，世傳乃棗架發芽生長成樹，又謂之棗冢子巷。又投東，則舊曹門街，北山子茶坊，內有仙洞、仙橋，仕女往往夜遊，喫茶於彼。又李生菜小兒藥鋪、仇防禦藥鋪。出舊曹門，朱家橋瓦子。下橋，南斜街、北斜街，內有泰山廟，兩街有妓館。橋頭人煙市井，不下州南。以東牛行街、下馬劉家藥鋪、看牛樓酒店，亦有妓館，一直抵新城。自土市子南去鐵屑樓酒店、皇建院街、得勝橋鄭家油餅店，動二十餘爐，直南抵太廟街、高陽正店，夜市尤盛。土市北去，乃馬行街也，人煙浩鬧。先至十字街，曰鵪兒市，向東曰東雞兒巷，向西曰西雞兒巷，皆妓館所居。近北街曰楊樓街，東曰莊樓，今改作和樂樓，樓下乃賣馬市也。近北曰任店，今改作欣樂樓，對門馬鐙家羹店。

《酒樓》　凡京師酒店，門首皆縛綵樓歡門，唯任店入其門，一直主廊約百餘步，南北天井兩廊皆小閣子，向晚燈燭熒煌，上下相照，濃妝妓女數百，聚於主廊廉面上，以待酒客呼喚，望之宛若神仙。北去楊樓，以北穿馬行街，東西兩巷，謂之大小貨行，皆工作伎巧所居。小貨行通雞兒巷妓館，大貨行通牋紙店白礬樓，後改爲豐樂樓，宣和間，更修三層相高。五樓相向，各有飛橋欄檻，明暗相通，珠簾綉額，燈燭晃耀。初開數日，每先到者賞金旗，過一兩夜，則已元夜，則每一瓦隴中皆置蓮燈一盞。內西樓後來禁人登眺，以第一層下視禁中。大抵諸酒肆瓦市，不以風雨寒暑，白晝通夜，駢闐如此。州東宋門外仁和店、姜店，州西宜城樓、藥張四店、班樓，金梁橋下劉樓，曹門蠻王家、乳酪張家，州北八仙樓，戴樓門張八家園宅正店，鄭門河王家、李七家正店，景靈宮東牆長慶樓。在京正店七十二戶，此外不能遍數，其餘皆謂之『腳店』。賣貴細下酒，迎接中貴飲食，則第一白廚，州西安州巷張秀，以次保康門李慶家，東雞兒巷郭廚，鄭皇后宅後宋廚，曹門墫筒李家，寺東骰子李家，黃胖家。九橋門街市酒店，綵樓相對，繡旆相招，掩翳天日。政和後來，景靈宮東牆下長慶樓尤盛。

又卷四《筵會假賃》　凡民間吉凶筵會，椅桌陳設，器皿合盤，酒檐動使之類，自有茶酒司管賃。喫食下酒，自有廚司。以至托盤、下請書、安排坐次、尊前執事歌說勸酒，謂之『白席人』。總謂之『四司人』。欲就園館亭榭寺院遊賞命客之類，舉意便辦，亦各有地分，承攬排備，自有則例，亦不敢過越取錢。雖百十分，廳館整肅，主人只出錢而已，不用費力。

《會仙酒樓》　如州東仁和店、新門裏會仙樓正店，常有百十分，廳館動使各各足備，不尚少闕一件。大抵都人風俗奢侈，度量稍寬，凡酒店中不問何人，止兩人對坐飲酒，亦須用注碗一副，盤盞兩副，菓菜楪各五片，水菜椀三五隻，即銀近百兩矣。雖一人獨飲，盌遂亦用銀盂之類。其菓子菜蔬，無非精潔。若別要下酒，即使人外買軟羊、龜背、大小骨、諸色包子、玉板鮓、生削巴子、瓜薑之類。

《食店》　大凡食店，大者謂之『分茶』，則有頭羹、石髓羹、白肉、胡餅、軟羊、大小骨角、肫犒腰子、石肚羹、入爐羊雹、生軟羊麵、桐皮麵、薑潑刀、回刀、冷淘、棋子、寄爐麵飯之類。喫全茶，饒蘿頭羹。更有川飯店，則有插肉麵、大燠麵、大小抹肉淘、煎燠肉、雜煎事件、生熟燒飯。更有南食店：魚兜子、桐皮熟膾麵、煎魚飯。又有瓠羹店，門前以枋木及花樣沓結縛如山棚，上掛成邊豬羊，相間三二十邊。近裏門面窗戶，皆朱緑裝飾，謂之『驢門』。每店各有廳院東西廊稱呼坐次。客坐，則一人執筯紙，遍問坐客。都人侈縱，百端呼索，或熱或冷，或溫或整，或絕冷、精澆、膿澆之類，人人索喚不同。行菜得之，近局次立，從頭唱念，報與局內。當局者謂之『鐺頭』，又曰『着案』。訖，須臾，行菜者左手杈三椀，右臂自手至肩馱疊約二十碗，散下盡合各人呼索，不容差錯。一有差錯，坐客白之主人，必加叱罵，或罰工價，甚者逐之。吾輩入店，則用一等琉璃淺稜椀，謂之『碧椀』，亦謂之『造羹』，菜蔬精細，謂之『造蘸』，每碗十文。麵與肉相停，謂之『合羹』；又有『單羹』，乃半箇也。舊只用匙，今皆用筯矣。更有插肉、撥刀、炒羊、細物料、棋子、餛飩店。及有素分茶，如寺院齋食也。又有菜麵、胡蝶蘸肫膞，及賣隨飯、荷包、白飯、旋切細料餕餎兒、瓜薑、蘿蔔之類。

《肉行》　坊巷橋市，皆有肉案，列三五人操刀，生熟肉從便索喚，闊切、片批、細抹、頓刀之類。至晚即有燠爆熟食上市。凡買物不上數錢得者是數。

《餅店》　凡餅店有油餅店，有胡餅店。若油餅店，即賣蒸餅、糖餅，裝合、引盤之類。胡餅店即賣門油、菊花、寬焦、側厚、油碢、髓餅、新樣滿麻。每案用三五人捍劑卓花入爐。自五更卓案之聲遠近相聞。唯武成王廟前海州張家、皇建院前鄭家最盛，每家有五十餘爐。

《魚行》　賣生魚則用淺抱桶，以柳葉間串清水中浸，或循街出賣，每日早惟新鄭門、西水門、萬勝門，如此生魚有數千檐入門。冬月即黃河諸遠處客魚來，謂之『車魚』，每斤不上一百文。

宋・灌圃耐得翁《都城紀勝》　《諸行》　市肆謂之行音杭者，因官府科索而得此名，不以其物小大，但合充用者，皆置爲行，雖醫卜亦有職。醫尅擇之差占，則與市肆當行同也。內亦有不當行而借名之者，如酒行、食飯行是也。又有名爲團者，如城南之花團，泥路之青果團，江干之鮓團，後市街之柑子團是也。其他工伎之人，或名爲作，如篦刃作、腰帶作、金銀鍍作、鈒作是也。又有異名者，如七寶謂之骨董行，浴堂謂之香水行是也。大抵都下萬物所聚，如官巷之花行，所聚花朵、冠梳、釵環、領抹，極其工巧，古所無也。都下市肆，名家馳譽者，如中瓦前皂兒水、雜賣場前甘豆湯，如戈家蜜棗兒、官巷口光家羹、大瓦子水果子、壽慈宮前熟肉、錢塘門外宋五嫂魚羹，湧金門灌肺、中瓦前職家羊飯、彭家油靴、南瓦宣家台衣、張家糰子、候潮門顧四笛、大瓦子丘家篳篥之類。

《酒肆》　除官庫子庫腳店之外，其餘皆謂之拍戶，有茶飯店，謂兼賣食次下酒是也。但要索喚及時食品，知處不然，則酒家亦有單子牌面點選也。包子酒店，謂賣鵝鴨包子、四色兜子、腸血粉羹、魚子、魚白之類，此處易爲支費。宅子酒店，謂外門面裝飾如仕宦宅舍，或是舊仕宦宅子改作者。花園酒店，城外多有之，或城中倣學園館裝折。直賣店，謂不賣食次也。散酒店，謂零賣百單四、七十七、五十二、三十八，并折賣外坊酒。門首亦不設油漆杈子，多是竹柵布幕，謂之打椀，遂言只一杯也。卻不甚尊貴，非高人所往。菴酒店，謂有娼妓在內，可以就懽，而於酒閣內暗藏卧牀也。門首紅梔子燈上，不以晴雨，必用箬籬蓋之，以爲記認。其他大酒店，娼妓只伴坐而已。欲買懽，則多往其居。羅酒店，在山東、河北有之，今借名以賣渾頭，遂不貴重也。酒家事物，門設紅杈子緋緣簾貼金紅紗梔子燈之類。舊傳因五代郭高祖遊幸汴京潘樓，至今成俗。酒閣名爲廳院，若樓上則又或名爲山，一山、二山、三山之類。牌額寫過山，非特有山，謂酒力高遠也。大凡入店，不可輕易登樓上閣，恐飲燕淺短。如買酒不多，則只就樓下散坐，謂之門牀馬道。初坐定，酒家人先下看

菜，問買多少，然後別換菜蔬。亦有生疎不慣人，便忽下筯，被笑多矣。大抵店肆飲酒，在人出著如何，只如食次，謂之下湯水，其錢少，止百錢五千者，謂之小分下酒。若命妓，則此輩多是虛駕驕貴，索喚高價細食，全要出著經慣，不被所侮也。如煮酒，或有先索到十瓶，逐旋開飲，少頃只飲五六瓶佳者，其餘退回，亦是搜弊之一訣。

官庫則東酒庫曰大和樓，西酒庫曰金文庫，有樓曰西樓，舊有樓攻媿書榜，後爲好奇者取去。南酒庫曰昇暘宮，樓曰和樂樓。北酒庫曰春風樓。正南樓對吳越兩山，南上酒庫曰和豐樓。西子庫曰豐樂樓，在今湧金門外，乃舊楊和王之聳翠樓，後張定叟兼領庫事，取爲官庫，正跨西湖，對兩山之勝。西子庫曰太平樓，中酒庫曰中和樓。南外庫在便門外，東外庫在崇新門外。北外庫在湖州市，有樓曰春融樓。其他則有西溪，幷赤山九里松酒庫，其中和和樂和豐竝在御街，其太平大和因回祿後其樓悉廢。若欲賞妓，往官庫中點花牌，其酒家人亦多隱庇推托，須是親識其妓，及以利委之可也。

天府諸酒庫，每遇寒食節前開沽煮酒，中秋節前後開沽新酒。各用妓弟，乘騎作三等裝束：一等特髻大衣者；二等冠子帨背者；三等冠子衫子襠袴者。前有小女童等，及諸社會，動大樂迎酒樣赴府治，呈作樂，呈伎藝雜劇，三盞退出，於大街諸處迎引歸庫。

《食店》 都城食店，多是舊京師人開張，如羊飯店兼賣酒。凡點索食次，大要及時：如欲速飽，則前重後輕；如欲遲飽，則前輕後重。重者如頭羹、石髓飯、大骨飯、泡飯、軟羊、浙米飯；輕者如煎事件、托胎、妳房、肚尖、肚肫、腰子之類。南食店謂之南食，川飯分茶。蓋因京師開此店，以備南人不服北食者，今既在南，則其名誤矣，所以專賣麵食魚肉之屬，如鋪羊麵、盒生麵、姜撥刀、鹽煎麵、鱔魚桐皮麵、抹肉淘、肉灥淘、棋子、鍜燥子麵、帶汁煎。下至扑刀雞、鵝麵、家常三刀麵。皆是也。若欲索供，逐店自有單子牌面。飽饘店專賣大燠、燥子飥饘、幷餛飩。菜麵店專賣菜麵、灥淘、血臟麵、素棋子、經帶，或有撥刀、冷淘。此處不甚尊貴，非待客之所。素食店賣素簽、頭羹、麵食、乳粥、河鯇、脯燸、元魚。凡麪筍乳薑飲食，充齋素筵會之備。衢州飯店又謂之悶飯店，蓋賣盒飯也。專賣家常鍛魚、粉羹、魚麵、蝴蝶之屬。欲求麤飽者可往，惟不宜尊貴人。

市食點心，涼暖之月，大概多賣豬羊雞煎燶，餳劑子、四色饅頭、灌腸、紅燠薑豉、蹄子肘件之屬。夜間頂盤挑架者，如鵪鶉餛飩兒、焦鎚、羊脂韭餅、餅餤、春餅、旋餅、饆沙糰子、宜利少、獻餈糕、炙犯子之類。遍路歌叫，都人固自爲常，若遠方僻土之人乍見之，則以爲稀遇。其餘店鋪夜市不可細數，如豬胰胡餅，自中興以來只東京臟三家一分，每夜在太平坊巷口，近來又或有傚之者。大抵都下買物，多趨有名之家，如昔時之內前卞家從食，街市王宣旋餅，望仙橋糕糲是也。如酪面，亦只後市街賣酥賀家一分，每箇五百貫，以新樣油餅兩枚夾而食之，此北食也。其餘諸行百戶亦如此。市食有名存而實亡者，如瓠羹是也；亦有名亡而實存者，如甕羹，今號灥麵是也；又有誤名之者，如呼熟肉爲白肉是也，蓋白肉別是砧壓去油者。

又有專賣小兒戲劇糖果，如打嬌惜、蝦鬚、糖宜娘、打鞦韆、稠餳之類。

《茶坊》 大茶坊張挂名人書畫，在京師只熟食店挂畫，所以消遣久待也。今茶坊皆然。冬天兼賣擂茶，或賣鹽豉湯，暑天兼賣梅花酒。紹興間，用鼓樂吹梅花酒曲，用旋杓如酒肆間，正是論角，如京師量賣。茶樓多有都人子弟占此會聚，習學樂器，或唱叫之類，謂之挂牌兒。人情茶坊，本非以茶湯爲正，但將此爲由，多下茶錢也。又有一等專是娼妓弟兄打聚處；又有一等專是諸行借工賣伎人會聚行老處，謂之市頭。水茶坊，乃娼家聊設桌凳，以茶爲由，後生輩甘於費錢，謂之乾茶錢。提茶瓶，即是趁赴充茶酒人，尋常月旦望，每日與人傳語往還，或講集人情分子。又有一等，是街司人兵，以此爲名，乞見錢物，謂之齪茶。

《四局六局》 官府貴家置四司六局，各有所掌，故筵席排當，凡事整齊，都下街市亦有之。常時人戶，每遇禮席，以錢倩之，皆可辦也。帳設司，專掌仰塵、繳壁、卓幃、搭席、簾幕、罘罳、屏風、繡額、書畫、簇子之類。廚司，專掌打料、批切、烹炮、下食、調和節次。茶酒司，專掌賓客茶湯、晙盪篩酒、請坐諮席、開盞歇坐、揭席迎送、應干節次。臺盤司，專掌托盤、打送、齎擎、勸酒、出食、接盞等事。果子局專掌裝簇、盤飣、看果、時果、準備勸酒。蜜煎局，專掌糖蜜花果、鹹酸勸酒之屬。菜蔬局，專掌甌飣、菜蔬、糟藏之屬。油燭局，

專掌燈火照耀、立臺剪燭、壁燈燭籠、裝香簇炭之類。香藥局，專掌藥榼、香球、火箱、香餅、聽候索喚、諸般奇香、及醒酒湯藥之類。排辦局，專掌挂畫、插花、掃灑、打渲、拭抹、供過之事。凡四司六局人祗應慣熟，便省賓主一半力，故常諺曰：燒香點茶，挂畫插花，四般閑事，不許戾家。若其失忘支節，皆是祗應等人不學之過。只如結席喝犒，亦合依次第，先廚子，次茶酒，三樂人。

宋・吳自牧《夢粱録》卷一三《天曉諸人出市》 每日交四更，諸山寺觀已鳴鐘，菴舍行者頭陀，打鐵板兒或木魚兒沿街報曉，各分地方。若晴則曰『天色晴明』，或報『大參』，或報『四參』，或報『常朝』，或言『後殿坐』；陰則曰『天色陰晦』；雨則言『雨』。蓋報令諸百官聽公上番虞候上名衙兵等人，及諸司上番人知之，趕趁往諸處服役耳。雖風雨霜雪，不敢缺此。每月朔望及遇節序，則沿門求乞齋糧。最是大街一兩處麪食店及市西坊西食麪店，通宵買賣，交曉不絕。緣金吾不禁，公私營幹，夜食於此故也。御街鋪店，聞鐘而起，賣早市點心，如煎白腸、羊鵝事件、糕、粥、血臟羹、羊血、粉羹之類。冬天賣五味肉粥、七寶素粥、夏月賣義粥、饊子、豆子粥。又有浴堂門賣面湯者，有浮鋪早賣湯藥二陳湯，及調氣降氣幷丸劑安養元氣者。有賣燒餅、蒸餅、糍糕、雪糕等點心者。以趕早市，直至飯前方罷。及諸行鋪席，皆往都處，侵晨行販。和寧門紅杈子前買賣細色異品菜蔬，諸般嗄飯，及酒醋時新果子，進納海鮮品件等物，塡塞街市，吟叫百端，如汴京氣象，殊可人意。孝仁坊，水晶紅白燒酒，曾經宣喚，其味香軟，入口便消。六部前丁香餛飩，此味精細尤佳。早市供膳諸色物件甚多，不能盡舉。自內後門至觀橋下，大街小巷，在在有之，不論晴雨霜雪皆然也。

《夜市》 杭城大街，買賣晝夜不絕，夜交三四鼓，遊人始稀；五鼓鐘鳴，賣早市者又開店矣。大街關撲，如糖蜜糕、灌藕、時新果子，像生花果、魚鮮豬羊蹄肉，及細畫絹扇、細色紙扇、漏塵扇柄、異色影花扇、銷金裙、段背心、段小兒、銷金帽兒、逍遙巾、四時玩具、沙戲兒。春冬撲賣玉柵小毬燈、奇巧玉柵屏風、捧燈毬、快行胡女兒沙戲、走馬燈、鬧蛾兒、玉梅花、元子槌拍、金橘數珠、糖水、魚龍船兒、梭毬、香鼓兒等物。夏秋多撲青紗、黃草帳子、挑金紗、異巧香袋兒、木犀香數珠、梧桐數珠、藏香、細扇、茉莉盛盆兒、帶朵茉莉花朵、挑紗荷花、滿池嬌、背心兒、細巧籠仗、促織籠兒、金桃、陳公梨、炒栗子、諸般果子及四時景物，預行撲賣，以爲賞心樂事之需耳。衣市有李濟賣酸文，崔官人相字攤，梅竹扇面兒，張人畫山水扇。幷在五閒樓前大街坐鋪中瓦前，有帶三朵花點茶漕婆，敲響盞，掇頭兒拍板，大街遊玩人看了，無不哂笑。又有鍛鬚賣糖，福公個背張婆賣糖，洪進唱曲兒賣糖。又有擔水斛兒，內魚龜頂傀儡面兒舞賣糖。有白鬚老兒看親箭揍鬧盤賣糖。有標竿十樣賣糖，效學京師古本十般糖。賞新樓前仙姑賣食藥。又有經紀人擔瑜石釘鉸金裝架兒，共十架，在孝仁坊紅杈子賣皂兒膏、澄沙糰子、乳糖澆。壽安坊賣十色沙糰。衆安橋賣澄沙膏、十色花花糖。市西坊賣螄螺滴酥，觀橋大街賣豆兒糕、輕餳。太平坊賣麝香糖、蜜糕、金鋌裹蒸兒。廟巷口賣楊梅糖、杏仁膏、薄荷膏、十般膏子糖。內前杈子裏賣五色法豆，使五色紙袋兒盛之。通江橋賣雪泡豆兒、水荔枝膏。中瓦子前賣十色糖。更有瑜石車子賣糖糜乳糕澆，亦俱曾經宣喚，皆效京師叫聲。日市亦買賣。又有夜市物件，中瓦前車子賣香茶異湯，獅子巷口燒耍魚，罐裏燒雞絲粉，七寶科頭，中瓦子武林園前煎白腸、炰腸，灌肺嶺賣輕餳，五閒樓前賣餘甘子、新荔枝，木檐市西坊賣焦酸餡，千層兒，又有沿街頭盤叫賣薑豉、膘皮牒子、炙椒、酸犯兒，羊脂韭餅，糟羊蹄，糟蟹，又有擔架子賣香辣罐肺、香辣素粉羹、腊肉、細粉科頭、薑蝦、海蠏鮓、清汁田螺羹、羊血湯、胡灌、海蠏、螺頭灌、餛飩兒、灌麪等，各有叫聲。大街更有夜市賣卦：蔣星堂、玉蓮相、花字青、霄三命、玉壺五星、草窗五星、沈南天五星、簡堂石鼓、野菴五星、泰來心、鑑三命。中瓦子浮鋪有西山神女賣卦，灌肺嶺曹德明易課。又有盤街賣卦人，如心鑑及甘羅次、北算子者。更有叫『時運來時，買庄田，取老婆』賣卦者。有在新街融和坊賣卦，名『桃花三月放』者。其餘橋道坊巷，亦有夜市撲賣果子糖等物，亦有賣卦人盤街叫賣，如頂盤擔架賣市食，至三更不絕。冬月雖大雨雪，亦有夜市盤賣。至三更後，方有提瓶賣茶。冬閒，擔架子賣茶，饊子慈茶始過。蓋都人公私營幹，深夜方歸故也。

又卷一六《茶肆》 汴京熟食店，張挂名畫，所以勾引觀者，留連食客。今杭城茶肆亦如之，插四時花，挂名人畫，裝點店面。四時賣奇茶異

湯，冬月添賣七寶擂茶、饊子、葱茶，或賣鹽豉湯，暑天添賣雪泡梅花酒，或縮脾飲暑藥之屬。向紹興年閒，賣梅花酒之肆，以豉樂吹《梅花引》曲破賣之，用銀盂杓盞子，亦如酒肆論一角二角。今之茶肆，列花架，安頓奇松異檜等物于其上，裝飾店面，敲打響盞歌賣，止用瓷盞漆托供賣，則無銀盂物也。夜市于大街有車擔設浮鋪，點茶湯以便遊觀之人。大凡茶樓多有富室子弟、諸司下直等人會聚，習學樂器，上教曲賺之類，謂之『挂牌兒』。人情茶肆，本非以點茶湯爲業，但將此爲由，多覓茶金耳。又有茶肆專是五奴打聚處，亦有諸行借工賣伎人會聚行老，謂之『市頭』。大街有三五家開茶肆，樓上專安著妓女，名曰『花茶坊』，如市西坊南潘節幹、僉七郎茶坊，保佑坊北朱骷髏茶坊，太平坊郭四郎茶坊，太平坊北首張七相幹茶坊，蓋此五處多有炒鬧，非君子駐足之地也。更有張賣麵店隔壁黃尖嘴蹴毬茶坊，又中瓦內王媽媽家茶肆名一窟鬼茶坊，大街車兒茶肆、蔣檢閱茶肆，皆士大夫期朋約友會聚之處。巷陌街坊，自有提茶瓶沿門點茶，或朔望日，如遇吉凶二事，點送鄰里茶水，倩其往來傳語。又有一等街司衙兵百司人，以茶水點送門面鋪席，乞覓錢物，謂之『齪茶』。僧道頭陀欲行題注，先以茶水沿門點送，以爲進身之階。

《酒肆》 中瓦子前武林園，向是三元樓康、沈家在此開沽，店門首綵畫歡門，設紅緑杈子，緋緑簾幙，貼金紅紗栀子燈，裝飾廳院廊廡，花木森茂，酒座瀟灑。但此店入其門，一直主廊，約一二十步，分南北兩廊，皆濟楚閣兒，穩便坐席，向晚燈燭熒煌，上下相照，濃妝妓女數十，聚于主廊棟面上，以待酒客呼喚，望之宛如神仙。次有南瓦子熙春樓王廚開沽，新街巷口花月樓施廚開沽，融和坊嘉慶樓、聚景樓，俱康、沈腳店，金波橋風月樓嚴廚開沽，靈椒巷口賞新樓沈廚開沽，壩頭西市坊雙鳳樓施廚開沽，下瓦子前日新樓鄭廚開沽，俱有妓女，以待風流才子買笑追歡耳。如酒肆門首，排設杈子及梔子燈等，蓋因五代時郭高祖游幸汴京，茶樓酒肆俱如此裝飾，故至今店家倣傚成俗也。大抵酒肆除官庫、子庫、腳店之外，其餘謂之『拍戶』，兼賣諸般下酒，食次隨意索喚。酒家亦自有食牌，從便點供。更有包子酒店，專賣灌漿饅頭，薄皮春繭包子，鍜肉包子、魚兜雜合粉、灌燒大骨之類。又有肥羊酒店，如豐豫門歸家、省馬院前莫家、後市街口施家、馬婆巷雙羊店等鋪，零賣軟羊、大骨龜背、爛蒸大片、羊雜焓四軟、羊攩四件。有一等直賣店，不賣食次下酒，謂之『角毬店』，零沽散賣，或百單四、七十七、五十二、三十八者是也。又有挂草胡蘆、銀馬杓、銀大碗，亦有挂銀裏直賣牌，多是竹柵布幕，謂之『打碗頭』，只三二碗便行。更有酒店兼賣血臟、豆腐羹、燒螺螄、煎豆腐、蛤蜊肉之屬，乃小輩去處。若酒力高美者，牌額賣過山之名，其言一山、二山、三山之類是也。大凡入店不可輕易登樓，恐飲宴短淺。如買酒不多，只坐樓下散坐，謂之『門牀馬道』。初坐定，酒家人先下看菜，問酒多寡，然後別換好菜蔬。有一等外郡士夫，未曾諳識者，便下筋喫，被酒家人哂笑。然店肆飲酒，在人出著，且如下酒品件，其錢數不多，謂之『分茶』，小分下酒，或命妓者，被此輩索喚珍品、下細食次，使其高擡價數，惟經慣者不墮其計。曩者東京楊樓、白礬、八仙樓等處酒樓，盛于今日，其富貴又可知矣。且杭都如康、沈、施廚等酒樓店，及薦橋豐禾坊王家酒店、閣門外鄭廚分茶酒肆，俱用全桌銀器皿沽賣，更有碗頭店一二處，亦有銀臺碗沽賣，于他郡卻無之。

《分茶酒店》 凡分茶酒肆，賣下酒食品廚子，謂之『量酒博士』。師公店中小兒，謂之『大伯』。更有百姓入酒肆，見富家子弟等人飲酒，近前唱喏，小心供過，使人買物命妓，謂之『閒漢』。又有向前換湯斟酒，歌唱獻果，燒香香藥，謂之『廝波』。有一等下賤妓女，不呼自來，筵前祗應，臨時以些少錢會贈之，名『打酒座』，亦名『禮客』。有賣食藥香藥果子等物，不問要與不要，散與坐客，名之『撒暫』。如此等類，處處有之。杭城食店，多是效學京師人，開張亦效御廚體式，貴官家品件。凡點索茶食，大要及時。如欲速飽，先重後輕。兼之食次名件甚多，姑以述于後：曰百味羹、錦絲頭羹、十色頭羹、閒細頭羹、海鮮頭食、酥沒辣、象眼頭食、蓮子頭羹、百味韻羹、雜彩羹、枕葉頭羹、五軟羹、四軟羹、三軟羹、集脆羹、三脆羹、雙脆羹、羣鮮羹、落索兒、焙腰子、鹽酒腰子、脂蒸腰子、釀腰子、荔枝焙腰子、腰子假炒肺、雞絲簽、雞元魚、雞脆絲、筍雞鵝、柰香新法雞、酒蒸雞、炒雞蕈、五味焙雞、鵝粉簽、雞奪眞、五味杏酪鵝、繡吹鵝、閒筍蒸鵝、鵝排吹羊大骨、蒸軟羊、鼎煮羊、羊四軟、酒蒸羊、繡吹羊、五味杏酪羊、千里羊、羊雜焓、羊頭元魚、羊蹄笋、細抹羊生膾、改汁羊攩粉、細點羊頭、三色肚絲羹、銀絲肚、肚絲

簽、雙絲簽、葷素簽、大片羊粉、大官粉、三色團圓粉、轉官粉、三鮮粉、二色水龍粉、鮮鰕粉、肫掌粉、梅血細粉、鋪蓋粉、雜合粉、珍珠粉、七寶科頭粉、攛香螺、酒燒香螺、香螺膾、江瑤清羹、酒燒江瑤、生絲江瑤、攛望潮青鰕、蟑蚷、酒炙青鰕、酒法青鰕、青鰕辣羹、酒掇蠣、生燒酒蠣、薑酒決明、五羹決明、三陳羹決明、簽決明、四鮮羹、赤魚分明、薑燥子赤魚、魚鰾二色膾、海鮮膾、鱸魚膾、鯉魚膾、鯽魚膾、羣鮮膾、燥子沙魚絲兒、清供沙魚拂兒、清汁鰻鱔、假團圓燥子、襯腸血筒燥子、麻菇絲筍燥子、潭筍、釀筍、抹肉筍簽、酥骨魚、釀魚、兩熟鯽魚、酒蒸石首、白魚、時魚、酒吹鯚魚、春魚、油煠春魚、魴魚、石首、油煠魠鰿、油煠假河魨、石首玉葉羹、石首桐皮、石首鯉魚、炒鱔、石首鱔生、石首鯉魚兜子、銀魚炒鱔、攛鱸魚清羹、魠鰿假清羹、鰕魚肚兒羹、魠鰿滿盒鰍、江魚假蝤、酒法白鰕、紫蘇鰕、水荷鰕兒、鰕包兒、鰕玉鱓辣羹、鰕蒸假妳、查鰕魚、水龍鰕魚、鰕元子、麻飲雞鰕粉、芥辣鰕、蹄膾、麻飲小雞頭、汁小雞、小雞元魚羹、小雞二色蓮子羹、小雞假花紅清羹、攛小雞、拂兒筍、燠小雞、五味炙小雞、小雞假炙鴨、紅燒小雞、脯小雞、五色假料頭肚尖、假炙江瑤肚尖、煠肚山藥、鵪子、鳩子、箏焙鵪子、假燒鴨、清攛鵪子、紅燒鳩子、八糙鵪子、蜜炙鵪子、鳩子、黃雀、釀黃雀、煎黃雀、辣燒野味、清供野味、野味假炙、野味鴨盤兔糊、燒野味、清攛鹿肉、黃羊、獐肉、炙犯兒、赤蟹、假炙鱉棖、醋赤蟹、白蟹、辣羹、蝤蛑簽、蝤蛑辣羹、溪蟹、柰香盒蟹、辣羹蟹、簽糊蘸蟹、棖醋洗手蟹、棖釀蟹、五味酒醬蟹、酒潑蟹、生蚶子、煠肚燥子蚶、棖醋蚶、五辣醋蚶子、蚶子明芽肚、蚶子膾、酒燒蚶子、蚶子辣羹、酒煽鮮蛤、蛤蜊淡菜、淡菜膾、改汁辣淡菜、米脯鮮蛤、米脯淡菜、米脯風鰻、米脯羊、米脯鳩子、鮮蛤、假燒蛤蜊肉、蕈素水龍白魚、水龍江魚、水龍肉、水龍腰子、假淳菜腰子、假炒肺羊燒、下飯假牛凍、假驢事件、凍蛤蟴、凍雞、凍三鮮、凍石首、白魚、凍魠鰿、假蛤蜊、三色水晶絲、五辣醋羊、生膾十色事件、凍三色炙、潤鮮粥、蜜燒臇肉炙、犯兒江魚炙、潤燒獐肉炙、潤江魚鹹豉、十色鹹豉、下飯膏肉、假燒鴨、下飯二色炙、潤骨頭等食品。更有供未盡名件，隨時索喚，應手供造品嘗，不致闕典。又有托盤檐架至酒肆中，歌叫買賣者，如炙雞、八焙雞、紅燒雞、脯雞、燒鴨、八糙鵝、白煠舂鵝、炙鵝、糟羊蹄、糟蟹、燒肉蹄子、糟鵝事件、燒肝事件、酒香螺、海腊、糟脆筋、千里羊、諸色薑豉、波絲薑豉、薑蝦、海蛰鮓、膘皮煠子、獐犯、鹿脯、影戲算條、紅羊犯、槌脯線條、界方條兒、三和花桃骨、鮮鵝鮓、大魚鮓、鮮鱉鮓、寸金鮓、筋子鮓、魚頭醬等。鯗魚、蝦茸、鰻絲、地青絲、野味腊、白魚乾、金魚乾、梅魚乾、鱭魚乾、銀魚乾、鱘魚乾、銀魚脯、紫魚螟脯絲等脯腊從食。羣素點心包兒：旋炙犯兒、灌燒雞粉羹、科頭攛魚肉、細粉小素羹、灌肺羊、血糊蘸、海蛰、螺頭、辣菜餅、熟肉餅、鮮蝦肉團餅、羊脂韭餅、四時果子、圓柑、乳柑、福柑、甘蔗、土瓜、地栗、麝香甘蔗、沈香藕、花紅、金銀水蜜桃、紫李、水晶李、蓮子、柈桃、新胡桃、新銀杏、紫楊梅、銀瓜、福李、台柑、洞庭橘、蜜橘、匾橘、衢橘、金橘、橄欖、紅柿、方頂柿、火珠柿、緑柿、巧柿、櫻桃、豆角、青梅、黃梅、枇杷、金杏。此果未遇時，則有歌賣。更有乾果子，如錦荔、木彈、京棗、棗圈、香蓮、串桃、條梨、旋勝番糖、糖霜、番柈桃、松子、巴欖子、人面子、嘉慶子諸色韻果、十色蜜煎蚫螺、諸般糖煎細酸、四時像生兒時果、春蘭、秋菊、石榴子兒、馬院醍醐、乳酪、韻果、蜜薑豉、皂兒膏、輕餳、瑪瑙餳、十色糖、麝香豆沙糰子，又有陳州果兒、密雲柿、糖絲、梅、山糖烏李、反旋果、萵苣、生菜、筍薑、油多糟瓊芝、四色辣菜、四時細色菜蔬、糟藏，秋天有炒栗子、新銀杏、香藥、木瓜、棖子等類。更有檯牀賣熟羊、炙鰍、炙鰻、炙魚粉、鰍粉等物。諸店肆俱有廳院廊廡，排列小小穩便閣兒，弔窻之外，花竹掩映，垂簾下幕，隨意命妓歌唱，雖飲宴至達旦，亦無厭怠也。

《麪食店》　向者汴京開南食麪店，川飯分茶，以備江南往來士夫，謂其不便北食故耳。南渡以來，幾二百餘年，則水土既慣，飲食混淆，無南北之分矣。大凡麪食店，亦謂之『分茶店』。若曰分茶，則有四軟羹，石髓羹、雜彩羹、軟羊焙腰子、鹽酒腰子、雙脆、石肚羹、豬羊大骨、雜辣羹、諸色魚羹、大小雞羹、攛肉粉羹、三鮮大燒骨頭羹、飯食。更有麪食名件：豬羊盒生麪、絲雞麪、三鮮麪、魚桐皮麪、鹽煎麪、筍潑肉麪、炒鷄麪、大燒麪、子料澆蝦燥麪、燒汁米子、諸色造羹、糊羹、三鮮棋子、蝦燥棋子、蝦魚棋子、絲雞棋子、七寶棋子、抹肉、銀絲冷淘、筍燥蘆淘、絲雞淘、耍魚麪。又有下飯，則有焙雞、生熟燒、對燒、燒肉、煎

小雞、煎鵝事件、煎襯肝腸、肉煎魚、煠梅魚、魠鰐雜燴、豉汁雞、焙雞、大爐爓魚等下飯。更有專賣諸色羹湯、川飯，幷諸煎肉魚下飯。且言食店門首及儀式：其門首，以枋木及花樣沓結縛如山棚，上挂半邊豬羊，一帶近裏門面窻牖，皆朱緑五綵裝飾，謂之『歡門』。每店各有廳院，東西廊廡，稱呼坐次。客至坐定，則一過賣執筋遍問坐客。杭人侈甚，百端呼索取覆，或熱，或冷，或溫，或絕冷，精澆爐燒，呼客隨意索喚。各卓或三樣皆不同名，行菜得之。走迎廚局前，從頭唱念，報與當局者，謂之『鐺頭』，又曰『著案』。訖行菜，行菜詣竈頭托盤前去，從頭散下，盡合諸客呼索，指揮不致錯悞。或有差錯，坐客白之店主，必致叱罵罰工，甚至逐之。有店舍專賣飥饠麪，如大爐飥饠、大燥子、料澆蝦、螬絲雞、三鮮等飥饠，幷賣餛飩。亦有專賣菜麪，熟薤笋肉淘麪，此不堪尊重，非君子待客之處也。又有專賣素食分茶，不悞齋戒，如頭羹、雙峰、三峰、四峰、到底簽，蒸果子，鰲蒸羊、大段果子，魚油煠，魚蟹兒，三鮮，奪眞雞，元魚，元羊蹄，梅魚，兩熟魚，煠油河魨，大片腰子，鼎煮羊麩，乳水龍麩，笋辣羹，雜辣羹，白魚辣羹飯。又下飯如五味爐麩，糟醬，燒麩，假炙鴨，乾簽雜鳩，假羊事件，假驢事件，假煎白腸，葱焙油煠，骨頭米脯，大片羊，紅爐大件肉，煎假烏魚等下飯。素麪如大片鋪羊麪，三鮮麪，炒鱔麪，捲魚麪，笋潑刀，笋辣麪，乳薤淘，笋薤淘，笋菜淘麪，七寶棋子，百花棋子等麪，皆精細乳麩，笋粉素食。又有專賣家常飯食，如攪肉羹，骨頭羹，蹄子清羹，魚辣羹，雞羹，耍魚辣羹，豬大骨清羹，雜合羹，南北羹，兼賣蝴蝶麪，煎肉，大爐蝦螺等蝴蝶麵，及有煎肉，煎肝，凍魚，凍鮝，凍肉，煎鴨子，煎鱔魚，醋鮝等下飯。更有專賣血臟麪，薤肉菜麪，筍淘麪，素骨頭麪，麩笋素羹飯。又有賣菜羹飯店，兼賣煎豆腐，煎魚，煎鮝，燒菜，煎茄子，此等店肆乃下等人求食麤飽，往而市之矣。

《葷素從食店諸色點心事件附**》**　市食點心，四時皆有，任便索喚，不悞主顧。且如蒸作麪行賣四色饅頭，細餡大包子，賣米薄皮春團，生餡饅頭，餛飩，笑靨兒，金銀炙焦牡丹餅，雜色煎花饅頭，棗箍荷葉餅，芙蓉餅，菊花餅，月餅，梅花餅，開爐餅，壽帶龜仙桃，子母春團，子母龜子母仙桃，圓歡喜，駱駝蹄，糖蜜果食，果食將軍，肉果食，重陽糕，肉絲糕，水晶包兒，笋肉包兒，蝦魚包兒，江魚包兒，蟹肉包兒，鵝鴨包兒，鵝眉夾兒，十色小從食，細餡夾兒，笋肉夾兒，油煠夾兒，金鋌夾兒，江魚夾兒，甘露餅，肉油餅，菊花餅，糖肉饅頭，羊肉饅頭，太學饅頭，笋肉饅頭，魚肉饅頭，蟹肉饅頭，肉酸餡，千層兒，炊餅，鵝彈。更有專賣素點心從食店，如豐糖糕，乳糕，栗糕，鏡面糕，重陽糕，棗糕，乳餅，麩笋絲，假肉饅頭，笋絲饅頭，裹蒸饅頭，波菜果子饅頭，七寶酸餡，薑糖，辣餡糖餡饅頭，活糖沙餡諸色春團，仙桃龜兒，包子，點子，諸色油煠，素夾兒，油酥餅兒，筍絲麩兒，果子，韻果，七寶包兒等點心。更有饅頭店兼賣江魚兜子，雜合細粉，灌爐軟爛大骨料頭，七寶料頭。又有粉食店，專賣山藥元子，眞珠元子，金橘水糰，澄粉水糰，乳糖槌，拍花糕，糖蜜糕，裹蒸粽子，栗粽，金鋌裹蒸茭粽，糖蜜韻果，巧粽，豆糰，麻糰，糍糰及四時糖食點心。及沿街巷陌盤賣點心：饅頭，炊餅及糖蜜酥皮燒餅，夾子，薄脆，油煠從食，諸般糖食油煠，蝦魚劉子，常熟糍糕，餦餭瓦鈴兒，春餅，芥餅，元子，湯糰，水糰，蒸糍，粟粽，裹蒸，米食等點心。及沿門歌叫熟食：爐肉，炙鴨，爐鵝，熟羊，雞鴨等類，及羊血，灌肺，攪粉，科頭，應千市食，就門供賣，可以應倉卒之需。

《米鋪》　杭州人烟稠密，城內外不下數十萬戶，百十萬口。每日街市食米，除府第、官舍、宅舍、富室，及諸司有該俸人外，細民所食，每日城內外不下一二千餘石，皆需之鋪家。然本州所賴蘇、湖、常、秀、淮、廣等處客米到來，湖州市米市橋，黑橋，俱是米行，接客出糶，其米有數等，如早米、晚米、新破磧、冬舂、上色白米、中色白米、紅蓮子、黃芒、上稈、杭米、糯米、箭子米、黃秈米、蒸米、紅米、黃米、陳米。且言城內外諸鋪戶，每戶專憑行頭於米市做價，徑發米到各鋪出糶。鋪家約定日子，支打米錢。其米市小牙子，親到各鋪支打發客。又有新開門外草橋下南街，亦開米市三四十家，接客打發，分俵鋪家。及諸山鄉客販賣，與街市鋪戶，大有徑庭。杭城常願米船紛紛而來，早夜不絕可也。且又袋自有賃戶，肩駝腳夫亦有甲頭管領，船隻各有受載舟戶，雖米市搬運混雜，皆無爭差，故鋪家不勞餘力而米徑自到鋪矣。

《肉鋪》　杭城內外，肉鋪不知其幾，皆裝飾肉案，動器新麗。每日

各鋪懸挂成邊豬，不下十餘邊。如冬年兩節，各鋪日賣數十邊。案前操刀者五七人，主顧從便索喚剮切。且如豬肉名件，或細抹落索兒精、鈍刀丁頭肉、條攪精、竄燥子肉、燒豬煎肝肉、膂肉、盦蔗肉。骨頭亦有數名件，曰雙條骨、三層骨、浮筋骨、脊齦骨、毬杖骨、蘇骨、寸金骨、棒子、蹄子、腦頭大骨等。肉市上紛紛，賣者聽其分寸，略無錯悞。至飯前，所挂之肉骨已盡矣。蓋人烟稠密，食之者衆故也。更待日午，各鋪又市爆熟食：頭、蹄、肝、肺四件，雜爆蹄爪事件，紅白爆肉等。亦有盤街貨賣，更有犯鮓鋪，兼貨生熟肉。且如犯鮓，名件最多，姑言一二。其犯鮓者：算條、影戲、鹽豉、皂角、錠松、脯界、方條、線條、糟豬頭肉、瑪瑙肉、鵝鮓、旋鮓、寸金鮓、魚頭醬、三和鮓、切鮓、桃花鮓、骨鮓、飯鮓、槌脯、紅羊犯、大魚鮓、鱘鰉魚鮓等類。冬閒添賣凍薑豉蹄子、薑豉雞、凍白魚、凍波斯薑豉等。壩北修義坊，名曰『肉市』，巷內兩街，皆是屠宰之家，每日不下宰數百口，皆成邊及頭蹄等肉，俱係城內外諸麪店、分茶店、酒店、犯鮓店及盤街賣爆肉等人，自三更開行上市，至曉方罷市。其街坊肉鋪，各自作坊，屠宰貨賣矣。或遇婚姻日，及府第富家大席，華筵數十處，欲收市腰肚，頃刻幷皆辦集，從不勞力。蓋杭州廣闊可見矣。

《羹鋪》 杭州城內外，戶口浩繁，州府廣闊，遇坊巷橋門及隱僻去處，俱有鋪席買賣。蓋人家每日不可闕者，柴米油鹽醬醋茶。或稍豐厚者，下飯羹湯，尤不可無。雖貧下之人，亦不可免。蓋杭城人嬌細故也。姑以魚羹言之，此物產於溫、台、四明等郡，城南渾水閘，有團招客旅，羹魚聚集于此。城內外羹鋪，不下一二百餘家，皆就此上行合摝。魚羹名件具載于後：郎君羹、石首羹、望春、春皮、片鱑、鱑羹、鱖羹、鯽羹、鰉條彎羹、帶羹、短羹、黃魚羹、鯖魚羹、鱖羹、老鴉魚羹、海裏羊。更有海味，如酒江瑤、酒香螺、酒蠣、酒蝤龜腳、瓦螺頭、酒墋子、酒鱦、鱟、醬蜡蠣、鎖官蜡、小丁頭魚、紫魚、魚膘、蚶子、鯖子、魶子、海水團、望潮滷蝦、蜡鱔羹、紅魚、明脯、鮚乾、比目、蛤蜊、醬蜜丁、車螯、江蠟、蠶蠟、鰾腸等類。鋪中亦兼賣大魚鮓、鱘魚鮓、銀魚鮓、飯鮓、蟹鮓、淮魚乾、蟛蚏、鹽鴨子、煎鴨子、煎鱔魚、凍耍魚、凍魚、凍羹、炙鰋、炙魚、粉鰍、炙鰻、蒸魚、炒白蝦。又有盤街叫賣，以便小街狹巷主顧，尤爲快便耳。

又卷一九《四司六局筵會假賃》 凡官府春宴，或鄉會，遇鹿鳴宴，文武官試中設同年宴，及聖節滿散祝壽公筵，官府各將人吏，差撥四司六局人員督責，各有所掌，無致苟簡。或府第齋舍，亦于官司差借執役，如富豪士庶吉筵凶席，合用椅卓、陳設書畫、器皿盤合動事之類，則顧喚局分人員，俱可完備，凡事毋苟。且謂四司六局所掌何職役，開列于後。如帳設司，專掌仰塵、緑壓、卓幃、搭席、簾幙、繳額、罘罳、屏風、書畫、簇子、畫帳等；如茶酒司，官府所用名『賓客司』，專掌客過茶湯、斟酒、上食、喝揖而已，民庶家俱用茶酒司掌管筵席，合用金銀器具及煖盪，請坐、諮席、開話、斟酒、上食、喝揖、喝坐席，迎送親姻，吉筵慶壽，邀賓筵會，喪葬齋筵，修設僧道齋供，傳語取覆，上書請客，送聘禮合，成姻禮儀，先次迎請等事；廚司，掌筵席生熟看食、粧飣、合食，前後筵几盞食，品坐歇坐，泛勸品件，放料批切，調和精細美味羹湯，精巧簇花龍鳳勸盤等事；臺盤司，掌把盤、打送、齎擎、勸盤、出食、椀楪等；果子局，掌裝簇飣盤看果，時新水果、南北京果、海腊肥脯、臠切、像生花果、勸酒品件；蜜煎局，掌簇飣看盤果套山子、蜜煎像生窠兒；菜蔬局，掌筵上簇飣看盤菜蔬，供筵泛供異品菜蔬、時新品味、糟藏像生件段等；油燭局，掌燈火照耀，上燭、修燭、點照、壓燈、辦席、立臺、手把、豆臺、竹籠、燈臺、裝火、簇炭；香藥局，掌管龍涎、沈腦、清和、清福異香、香壘、香爐、香毬、裝香簇燼細灰，効事聽候換香，酒後索喚異品醒酒湯藥餅兒；排辦局，掌椅卓、交椅、桌橛、書桌，及灑掃、打渲、拭抹、供過之職。蓋四司六局等人，祇直慣熟，不致失節，省主者之勞也。欲就名園異館、寺觀亭臺，或湖舫會賓，但指揮局分，立可辦集，皆能如儀。俗諺云：『燒香點茶，挂畫插花，四般閒事，不宜累家。』若有失節者，是祇役人不精故耳。且如筵會，不拘大小，或衆官筵上喝犒，亦有次第，先茶酒，次廚司，三伎樂，四局分，五本主人從。此雖末事，因筆述之耳。

宋·周密《武林舊事》卷六《酒樓》：和樂樓昇暘宮南庫　和豐樓武林園南上庫　中和樓銀甕子中庫　春風樓北庫　太和樓東庫　西樓金文西庫　太平樓　豐樂樓　南外庫　北外庫　西溪庫

已上竝官庫，屬戶部點檢所，每庫設官妓數十人，各有金銀酒器千兩，以供飲客之用。每庫有祗直者數人，名曰『下番』。飲客登樓，則以名牌點喚侑樽，謂之『點花牌』。元夕諸妓皆併番互移他庫。夜賣各戴杏花冠兒，危坐花架。然名娼皆深藏邃閣，未易招呼。凡肴核盃盤，亦各隨意攜至庫中，初無庖人。官中趁課，初不藉此，聊以粉飾太平耳。往往皆學舍士夫所據，外人未易登也。

熙春樓　三元樓　五閒樓　賞心樓　嚴廚　花月樓　銀馬杓　康沈店　翁廚　任廚　陳廚　周廚　巧張　日新樓　沈廚　鄭廚只賣好食，雖海鮮頭羹皆有之。　虼蟆眼只賣好酒　張花

已上皆市樓之表表者。每樓各分小閣十餘，酒器悉用銀，以競華侈。每處各有私名妓數十輩，皆時妝袨服，巧笑爭妍。夏月茉莉盈頭，春滿綺陌。凭檻招邀，謂之『賣客』。又有小鬟，不呼自至，歌吟強聒，以求支分，謂之『擦坐』。又有吹簫、彈阮、息氣、鑼板、歌唱、散耍等人，謂之『趕趁』。及有老嫗以小爐灶香爲供者，謂之『香婆』。有以法制青皮、杏仁、半夏、縮砂、豆蔻、小蠟茶、香藥、韻薑、砌香、橄欖、薄荷，至酒閣分俵得錢，謂之『撒嘴』。又有賣玉面貍、鹿肉、糟決明、糟蟹、糟羊蹄、酒蛤蜊、柔魚、鰕茸、鱔乾者，謂之『家風』。又有賣酒浸江蛾、章舉蠣肉、龜腳、鎖管、蜜丁、胞螺、鱉醬、法鰕、子魚、鱟魚諸海味者，謂之『醒酒口味』。凡下酒羹湯，任意索喚，雖十客各欲一味，亦自不妨。過賣鐺頭，記憶數十百品，不勞再四傳喝。如流便即制造供應，不許少有違悞。酒未至，則先設看菜數楪，及舉盃則又換細菜，如此屢易，愈出愈奇，極意奉承。或少忤客意，及食次少遲，則主人隨逐去之。歌管歡笑之聲，每夕達旦，往往與朝天車馬相接。雖風雨暑雪，不少減也。

又《作坊》　熟藥圓散　生藥飲片　麪麨　糰子　饅頭　燻炕鵝鴨　燻炕豬羊　糖蜜棗兒　諸般糖　金橘團　灌肺　饊子　茣豆　印馬　蚊煙

都民驕惰，凡買賣之物，多與作坊行販已成之物，轉求什一之利。或有貧而愿者，凡貨物盤架之類，一切取辦於作坊，至晚始以所直償之。雖無分文之儲，亦可餬口。此亦風俗之美也。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二五《酒肆》　酒肆，自古有之，所云沽酒市脯是也。肆中酒先清後濁，先濃後薄，不獨今時之弊，在唐已然矣。韋應物詩：『主人無錢且專利，百斛一釀斯須美。初釀後薄爲大偷，飲者知名不知味。』是當時酒亦皆有名也。

明・史玄《舊京遺事》　京師食醬取給於海岱門外彌陀寺，城中西北隅取給於郭外酒醋店。刑部街田家溫麵出名最久，廟市之日，合食者不下千人，亦緣壟斷得地，街前後有鐵匠、手帕等鋪衙，皆諸曹邸寓。廟市之日，五方飢渴，飲食之場，人所騖也。內官家人呼爲貓食，實南方糖果，諸出崔貓食店，市利與田家等。

清・顧祿《桐橋倚棹錄》卷一〇《酒樓》　以斟酌橋三山館爲最久，創於國初。壺觴有限，只一飯歇鋪而已。舊名白堤老店。有往來過客道經虎丘者，設遇風雨，不及入城，即止宿於是。趙姓數世操是業，烹飪之技，爲時所稱。遂改置涼亭、暖閣，游者多聚飲於其家。乾隆某年，戴大倫於引善橋旁，即接駕樓遺址築山景園酒樓，疏泉疊石，略具林亭之勝。亭曰『坐花醉月』，堂曰『勺水卷石之堂』。上有飛閣，接翠流丹，額曰『留仙』。聯曰：『鶯花幾綑展，鰕菜一扁舟。』又柱聯曰：『竹外山影，花間水香。』皆吳雲書。左樓三楹，扁曰『一樓山向酒人青』。程振甲書，摘吳蓮次《飲虎丘酒樓》詩句也。右樓曰『涵翠』、『筆峰』、『白雪陽春閣』。冰盤牙箸，美酒精肴。客至則先饗以佳茗，此風實開吳市酒樓之先。金閶園館，所在皆有。山景園、三山館築近丘南，址連塔影，點綴溪山景致，未始非潤色太平之一助。且地當孔道，凡宴會祖餞，春秋覽古，尤便駐足。嘉慶二年任太守兆坰建白公祠於蔣氏塔影園故址，祠前築塔影橋，於是橋畔有李姓者增設酒樓，名曰『李家館』。亦杰閣連甍，與山景園、三山館鼎峙矣。今更名爲『聚景』，門停畫舫，屋近名園，頗爲海涌增色。三山館四時不斷烹庖，以山前後居民有婚喪宴會之事，多資於是，非若山景園、聚景園只招市會游屐。每歲清明前始開爐安鍋，碧檻紅闌，華燈璀燦。過十月朝節，席冷樽寒，圍爐乏侶，青望乃收矣。是以昔人有『佳節待過十月朝，山塘寂靜漸無聊』之句。所賣滿漢大菜及湯炒小吃則有：燒小豬、哈兒巴肉、燒肉、燒鴨、燒鷄、燒肝、紅燉肉、莧香肉、木犀肉、口蘑肉、金銀肉、高麗肉、東坡肉、香菜肉、果子肉、麻酥肉、火夾肉、

白切肉、白片肉、酒燜蹖、硝鹽蹖、風魚蹖、縐紗蹖、燒火蹖、蜜炙火蹖、葱椒火蹖、醬蹖、大肉圓、煠圓子、溜圓子、拌圓子、上三鮮、湯三鮮、炒三鮮、小炒、燒火腿、燒火爪、煠排骨、煠紫蓋、煠八塊、煠里脊、煠腸、燴腸、爆肚、湯爆肚、醋溜肚、芥辣肚、燴肚絲、片肚、十絲大菜、魚翅三絲、湯三絲、拌三絲、黃芽三絲、清燉鷄、黃燜鷄、麻酥鷄、口蘑鷄、溜滲鷄、片火鷄、火夾鷄、海參鷄、芥辣鷄、白片鷄、手撕鷄、風魚鷄、滑鷄片、鷄尾搧、燉鴨、火夾鴨、海參鴨、八寶鴨、黃燜鴨、風魚鴨、口麻鴨、香菜鴨、京冬菜鴨、胡葱鴨、鴨羹、湯野鴨、醬汁野鴨、炒野鷄、醋溜魚、爆參魚、參糟魚、煎糟魚、豆豉魚、炒魚片、燉江鱭、煎江鱭、燉鰣魚、湯鰣魚、剝皮黃魚、湯黃魚、煎黃魚、湯着甲、黃燜着甲、斑魚湯、蟹粉湯、炒蟹斑、湯蟹斑、魚翅蟹粉、魚翅肉絲、清湯魚翅、燴魚翅、黃燜魚翅、拌魚翅、炒魚翅、燴魚肚、燴海參、十景海參、蝴蝶海參、炒海參、拌海參、燴鴨掌、炒鴨掌、拌鴨掌、炒腰子、炒蝦仁、炒蝦腰、拆燉、燉吊子、黃菜、溜卡蛋、芙蓉蛋、金銀蛋、蛋膏、燴口蘑、炒口蘑、蘑菇湯、燴帶絲、炒笋、莧肉、湯素、炒素、鴨腐、鷄粥、十錦豆腐、杏酪豆腐、炒肫乾、煠肫乾、爛熳腳魚、出骨腳魚、生爆腳魚、煠面筋、胖胡菜、口蘑細湯。點心則有：八寶飯、水餅子、燒賣、饅頭、包子、清湯面、鹵子面、清油餅、夾油餅、合子餅、葱花餅、餡兒餅、家常餅、荷葉餅、荷葉卷蒸、薄餅、片兒湯、餑餑、拉糕、扁豆糕、蜜橙糕、米豐糕、壽桃、韭合、春卷、油餃等，不可勝紀。盆碟則十二、十六之分，統謂之『圍仙』，言其圍於八仙桌上，故有是名也。其菜則有八盆四菜、四大八小、五菜、四葷八拆，以及五簋、六菜、八菜、十大碗之別。每席必七折錢一兩起至十餘兩碼不等。沈朝初《憶江南》詞云：『蘇州好，酒肆半朱樓。遲日芳樽開檻畔，月明燈火照街頭。雅坐列珍羞。』又吳綺《飲虎丘酒樓》詩云：『新晴春色滿漁汀，小憩黃壚畫槳停。七里水環花市緑，一樓山向酒人青。綺羅堆里神仙劍，簫鼓聲中老客星。一曲高歌情不淺，吳姬莫惜倒銀瓶。』又趙翼《山塘酒樓》詩云：『清簟疏簾軟水舟，老人無事愛清游。承平光景風流地，燈火山塘舊酒樓。』又顧我樂絕句云：『斟酌橋邊舊酒樓，昔年曾此數觥籌。重來已覺風情減，忍見飛花逐水流。』又吳周鈐《飲虎丘山景園》詩云：『樹未雕霜水叠鱗，秋來泛棹記初巡。爲呼緑酒憑高閣，恰對青山似故人。弦管漸隨華月減，園林催斗晚香新。眼前風景堪留醉，且喜偷閑半日身。』

清・李斗《揚州畫舫録》卷一　北郊酒肆，自醉白園始，康熙間如野園、冶春社、七賢居，且停車之類，皆在虹橋。壺觴有限，不過游人小酌而已。後里人韓醉白於蓮花埂構小山亭，游人多於其家聚飲，因呼之曰韓園。迨醉白死，北門街構食肆慕其名而書之，謂之醉白園。園之後門，居小迎恩河西岸，畫舫多因之飲食焉。

雙虹樓，北門橋茶肆也。樓五楹，東壁開牖臨河，可以眺遠。吾鄉茶肆，甲於天下，多有以此爲業者，出金建造花園，或鬻故家大宅廢園爲之。樓臺亭舍，花木竹石，杯盤匙筯，無不精美。轅門橋有二梅軒、蕙芳軒、集芳軒，教場有腕腋生香、文蘭天香，埂子上有豐樂園，小東門有品陸軒，廣儲門有雨蓮，瓊花觀巷有文杏園，萬家園有四宜軒，花園巷有小方壺，皆城中董茶肆之最盛者。天寧門之天福居，西門之緑天居，又素茶肆之最盛者。城外占湖山之勝，雙虹樓爲最，其點心各據一方之盛。雙虹樓燒餅，開風氣之先，有糖餡、肉餡、乾菜餡、莧菜餡之分。宜興丁四官開蕙芳，集芳，以糟窖饅頭得名，二梅軒以灌湯包子得名，雨蓮以春餅得名，文杏園以稍麥得名，謂之鬼蓬頭，品陸軒以淮餃得名，小方壺以菜餃得名，各極其盛。而城內外小茶肆或爲油鏇餅，或爲甑兒糕，或爲松毛包子，茆檐蕈門，每旦絡繹不絕。

又卷四　上買賣街前後寺觀皆爲大廚房，以備六司百官食次。第一分頭號五簋碗十件：燕窩鷄絲湯、海參匯豬筋、鮮蛙蘿蔔絲羹、海帶豬肚絲羹、鮑魚匯珍珠菜、淡菜蝦子湯、魚翅螃蟹羹、蘑菇煨鷄、轆轤鎚、魚肚煨火腿、鯊魚皮鷄汁羹、血粉湯，一品級湯飯碗；第二分二號五簋碗十件：鯽魚舌匯熊掌、米糟猩唇豬腦、假豹胎、蒸駝峰、梨片伴蒸果子狸、蒸鹿尾、野鷄片湯、風豬片子、風羊片子、兔脯、嫻房簽，一品級湯飯碗；第三分細白羹碗十件：豬肚假江瑤鴨舌羹、鷄筍粥、豬腦羹、芙蓉蛋、鵝肫掌羹、糟蒸鰣魚、假班魚肝、西施乳、文思豆腐羹、甲魚肉片子湯、繭兒羹，一品級湯飯碗；第四分毛血盤二十件：獲炙哈爾巴小豬子、油炸豬羊肉、掛爐走油鷄鵝鴨、鴿臛、豬雜什、羊雜什、燎毛豬羊肉、白煮豬羊肉、白蒸小豬子小羊子鷄鴨鵝、白麪餑餑卷子、十錦火燒、梅花包

子；第五分洋碟二十件，熱吃勸酒二十味，小菜碟二十件，枯菓十徹桌，鮮菓十徹桌，所謂『滿漢席』也。

後門外園牛馬圈，設氈帳，以應八旗隨從官、禁衛、一門祗應人等，另置庖室食次。第一等嫻子茶、水母膾、魚生麪、紅白豬肉、火燒小豬子、火燒鵝、硬麪餑餑；第二等杏酪羹、炙肚肚、炒鷄、炸炊餅、紅白豬肉、火燒羊肉；第三等牛乳餅羹、紅白豬羊肉、火燒牛肉、繡花火燒；第四等血子羹、火燒牛羊肉、豬羊雜什、大燒餅；第五等嫻子餅酒、醋燎毛大豬大羊、肉片子、肉餅兒。

又卷九　小東門街多食肆。有熟羊肉店，前屋臨橋，後爲河房，其下爲小東門馬頭。就食者雞鳴而起，茸裘氈帽，聳肩撲鼻，雪往霜來，窺食朕，探庋閣，以金啗庖丁。遲之又久，先以羊雜碎飼客，謂之小吃；然後進羊肉羹飯，人一碗。食餘重匯，謂之走鍋；瀝去浮油，謂之剪尾。狃以成習，亦覺此嚼不惡，惟不能與食眠者會食。一失其時，殘盃冷炙，絕無風味。

又　小東門西外城腳無市舖，卯飲申飯，半取資于小東門街。食肆多糊炒田雞、酒醋蹄、紅白油雞鴨、炸蝦、板鴨、五香野鴨、雞鴨雜、火腿片之屬。骨董湯更一時稱便。至城下，間有星貨舖，即散酒店，菴酒店之類，賣小八珍，皆不經烟火物。如春夏則燕笋、牙笋、香椿、早韭、雷菌、萵苣，秋冬則毛豆、芹菜、菱瓜、蘿蔔、冬笋、醃菜，水族則鮮蝦、螺絲、薰魚。牲畜則凍蹄、板鴨、雞炸、薰雞；酒則冰糖三花、史國公老虎油及果勸酒，時新酸鹹諸名品，皆門戶家軟盤，達旦弗輟也。

又卷一一　郡城畫舫無竈，惟『沙飛』有之，故多以沙飛代酒船。朱竹垞《虹橋詩》云『行到虹橋轉深曲，緑楊如薺酒船來』是也。城中奴僕善烹飪者，爲家庖；有以烹飪爲傭賃者，爲外庖。其自稱曰廚子，稱諸同輩曰廚行。游人賃以野食，乃上沙飛船。舉凡水盌筅箒、西炷箸籠、醬瓿醋甒、鑷勺盉鐺、茱萸芍藥之屬，置于竹筐；加之僵禽斃獸，鎮壓枕藉，覆冪其上，令拙工肩之，謂之廚擔。廚子隨其後，各帶所用之物，裹之以布，謂之刀包。拙工司炬，窺伺廚子顔色，以爲炎火溫蒸之候。於是畫舫在前，酒船在後，櫓篙相應，放乎中流。傳餐有聲，炊烟漸上，冪歷柳下，飄搖花間，左之右之，且前且卻，謂之行庖。

又　野食謂之餉。畫舫多食於野，有流觴、留飲、醉白園、韓園、青蓮社、留步、聽簫館、蘇式小飲、郭漢章館諸肆，而四城游人又多有於城內肆中預訂者，謂之訂菜，每晚則於堤上分送各船。城內食肆多附於麪館，麪有大連、中碗、重二之分。冬用滿湯，謂之大連；夏用半湯，謂之過橋。麪有澆頭，以長魚、鷄、豬爲三鮮。大東門有如意館、席珍；小東門有玉麟、橋園；西門有方鮮、林店；缺口門有杏春樓；三祝菴有黃毛；教場有常樓，皆此類也。乾隆初年，徽人於河下街賣松毛包子，名『徽包店』，因仿巖鎮街沒骨魚，麪名其店曰『合鯖』，蓋以鯖魚爲麪也。仿之者有槐葉樓火腿麪。合鯖復改爲坡兒上之玉坡，遂以魚麪勝。徐寧門問鶴樓以螃蟹勝。而接踵而至者，不惜千金買仕商大宅爲之。如湧翠、碧鄉泉、槐月樓、雙松圃、勝春樓諸肆，樓臺亭榭，水石花樹，爭新鬥麗，實他地之所無。其最甚者，鰉魚、蝗蝑，班魚，羊肉諸大連，一盌費中人一日之用焉。

又　烹飪之技，家庖最勝，如吳一山炒豆腐；田雁門走炸雞，江鄭堂十樣豬頭，汪南谿拌鱘鰉，施胖子梨絲炒肉，張四回子全羊，汪銀山沒骨魚，江文密鯽蝑餅，管大骨董湯，鮆魚糊塗，孔訒庵螃蟹麪，文思和尚豆腐，小山和尚馬鞍喬，風味皆臻絕勝。

清・震鈞《天咫偶聞》卷一〇　京師百貨所聚，惟正陽門街、地安門街、東西安門外、東西四牌樓、東西單牌樓暨外城之菜市、花市。自正月鐙市始，夏月瓜果，中秋節物，兒嬉之泥兔爺，中元之荷鐙，十二月之印板畫，煙火，花爆，紫鹿，黃羊，野豬，山鷄，冰魚，俗名關東貨，亦有果實，蔬菜，旁及日用百物，微及秋蟲蟋蟀。苟及其時，則張棚列肆，堆若山積。賣之數日，而盡無餘者，足見京師用物之宏。

清・李虹若《都市叢載》卷五　《包辦官席》　東麟堂，在前門外櫻桃斜街路南。

包辦南席　餘慶堂，在宣武門外騾馬市路南。

包辦教席　西域館，在前門外糧食店路西。

包辦素席　素眞館，在前門大街路西。

米粉肉　東陞堂，在前門外大柵欄路北。

肘子　同陞堂，在前門外大柵欄路南。

爬鴨子　福隆堂，在前門外觀音寺路南。
一品鍋　聚寶堂，在前門外李鐵拐斜街路南。
煎鯽魚　滙源樓，在前門外廊房頭條胡同。
燴鴨條　龍源樓，在前門外西河沿路南。
燜斷鱔　同福樓，在前門外觀音寺路北。
煎桂魚　滙興樓，在前門外抄手胡同路東。
燴蝦仁　同興樓，在前門外西月牆路西。
燴三鮮　富興樓，在前門外廊房二條胡同。
燴爪尖　泰豐樓，在前門外煤市橋路西。
燴肝腸　百景樓，在前門外煤市橋路西。
醬汁鯉魚　東陞樓，在前門外肉市路東。
羊肉扁食　德源樓，在前門外蔣家胡同路北。
煠八塊　太昇樓，在前門內東交民巷路北。
炒肝　三勝館，在前門外打磨廠路南。
燴雞絲　天興居，在前門外觀音寺路南。
黃燜肉　東興居，在前門外打磨廠路北。
燜黃菜　萬福居，在前門外楊梅竹斜街路北。
醬肉　萬興居，在前門外煤市街北頭路東。
清蒸小雞　福興居，在前門外觀音寺路北。
四喜丸子　義勝居，在宣武門外教場胡同。
十錦餃子　廣和居，在宣武門外半截胡同。
炮羊肉　鼎和居，在前門外觀音寺路北。
燴鴨腰　同福館，在西四牌樓路西。
羊腱子　興昇館，在前門外糧食店路西。
燜烙煠　泰和館，在前門外糧食店路西。
白片肉　和順館，在東四牌樓路東。
燜魚片　致美齋，在前門外煤市街路東。
鐔子肉　義勝齋，在前門外北火扇路南。
猪八樣　砂鍋居，在西四牌樓南缸瓦市路東。
乾三件　青梅居，在前門外大街路東。

蘇盤板鴨　東便意坊，在前門外觀音寺路南。
燒鴨筒子雞　西便意坊，在宣武門米市胡同。
醬口條　如意坊，在前門外觀音寺路北。
醬肘雞　普雲齋，在前門外煤市橋路東。
燻魚　天盛館，在前門外肉市南口拐角。
灌腸　耳垛眼，在西單牌樓路東。
醬羊肉　月盛齋，在前門內戶部街路東。
蒸羊肉　羊肉案，在德勝門外馬店路東。
子兒餑餑　天全館，在前門外鮮魚口路北。
咧子餑餑　增合樓，在前門大街路西。
炕子餑餑　玉慶齋，在前門外西月牆高明遠。
排岔蘇花　西寶齋，在宣武門外爛麵胡同。
黃白蜂糕　天馨齋，在前門外鮮魚口路北。
窩窩蜂糕　魁宜齋，在鮮魚口梯子胡同路南。
山查密糕　西大興，在前門外琉璃廠東頭路北。
鮮玫瑰餅　和興齋，在前門外大（棚）[柵]欄路南。
紹興糕　珍味齋，在前門外興隆街路北。
年板糕　萬興齋，在前門內戶部街路東。
水晶栗子糕　滙蘭齋，在前門內戶部街路東。
大八件　東大興，在前門外鮮魚口西口路北。
南點心　滋蘭齋，在前門外大柵欄東口路北。
小八件　天鹿齋，在前門外大柵欄路南。
元宵　仙鹿齋，在宣武門外西草廠胡同。
素點心　域盛齋，在前門外鮮魚口小橋路南。
奶油點心　寶興齋，在崇文門內大街路西。
葷素月餅　金蘭齋，在西單牌樓路東。
各種藥酒　天福堂，在前門外鮮魚口路南。
江米白酒　東楊號，在前門外鮮魚口路南。
佛手露　都一處，在前門大街路東。
玫瑰露　義興號，在前門大街路東。

紹興酒　長發號，在宣武門外北柳巷路東。
酸梅糕　東信遠，在前門外觀音寺路南。
炒紅菓　萬昇德，在前門外廊房二條胡同。
乾菓　聚泰德，在前門外珠寶市路西。
鮮菓　通三益，在前門大街路東。
槟榔　天泰裕，在前門外大柵欄路北。
碾砂　體乾堂，在前門外大街路東。
豆蔻　南山堂，在前門外東珠市口路東。
蘭花烟　萬寶全，在前門外李鐵拐斜街。
南雜拌　豫豐號，在前門外大柵欄路北。
海味乾菜　廣益公，在宣武門外鐵門口路北。
冰（振）[鎮]梅湯　老秋家，在西單牌樓長安街路北。
冰糖葫蘆　信遠齋，在琉璃厰路南。
佛手咯噠　杜馨齋，在宣武門外鐵門口內。
將月羅卜冬□袁　鸚哥張，在西直門內路北。
豆腐乾臭豆腐　王致和，在前門外延壽寺街路西。
醬油八寶菜　天章號，在前門外肉市路東。
包瓜黑菜　六必居，在前門外糧食店路西。
蘭蔭茶　元盛茶店，在前門外大柵欄東口路北。
香片茶　天瑞號，在前門西月牆路西。
雨前茶　元昌茶店，在東四牌樓豬市路北。
茶葉　吳德泰，在前門外大柵欄路北。
奶酪　魏家舖，在前門外炭兒胡同路南。
茶葉　天和號，在東四牌樓北路東。

歲時

宋・龐元英《文昌雜録》卷三　唐歲時節物，元日則有屠蘇酒、五辛盤、咬牙餳；人日則有煎餅；上元則有絲籠；二月二日，則有迎富貴果子；三月三日，則有鏤人；寒食，則有假花鷄毬鏤鷄子、子推蒸餅、餳粥；四月八日，則有餘糜；五月五日，則有百索粽子；夏至，則有結杏子；七月七日，則有金針織女臺、乞巧果子；八月一日，則有點炙杖子；九月九日，則有茱萸菊花酒餻，臘日，則有口脂、面藥、澡豆；立春，則有綵勝鷄燕生菜。今歲時遺問略同，但餻糜、結杏子、點炙杖子今不行爾。杜甫春日詩云『春日春盤細生菜』，又曰『勝裏金花巧耐寒』，重陽詩云『茱萸賜朝士』，臘日詩云『口脂面藥隨恩澤』。如此之類甚多，略概舉記當時所重也。

宋・孟元老《東京夢華録》卷八《是月巷陌雜賣》　是月時物，巷陌路口，橋門市井，皆賣大小米水飯、炙肉、乾脯、萵苣筍、芥辣瓜兒、義塘甜瓜、衛州白桃、南京金桃、水鵝梨、金杏、小瑤李子、紅菱、沙角兒、藥木瓜、水木瓜、冰雪、涼水荔枝膏，皆用青布繖當街列牀凳堆垛。冰雪惟舊宋門外兩家最盛，悉用銀器。沙糖荼豆、水晶皂兒、黄冷團子、雞頭穰、冰雪、細料餬餎兒、麻飲雞皮、細索涼粉、素簽、成串熟林檎、脂麻團子、江豆碙兒、羊肉小饅頭、龜兒沙餡之類。都人最重三伏，蓋六月中別無時節，往往風亭水榭，峻宇高樓，雪檻冰盤，浮瓜沉李，流盃曲沼，苞鮓新荷，遠邇笙歌，通夕而罷。

宋・西湖老人《西湖老人繁盛録》　一陽節近，都城鄉風：擡采覆淳，大蝦、栗子、郎君糞之類。多撲十淳，三文一撲，撲一隻鬬雞，饒兩貫會，或饒一貫伍伯文足，拗一錢饒三撲，攔街鬬撲。

宋・周密《武林舊事》卷二　元夕節物，婦人皆戴珠翠、鬧蛾、玉梅、雪柳、菩提葉、燈毬、銷金合、蟬貂袖、項帕，而衣多尚白，蓋月下所宜也。游手浮浪輩，則以白紙爲大蟬，謂之『夜蛾』。又以棗肉炭屑爲丸，繫以鐵絲燃之，名『火楊梅』。節食所尚，則乳糖圓子、餡餎、科斗粉、豉湯、水晶膾、韭餅，及南北珍果，幷皂兒糕、宜利少、澄沙糰子、滴酥鮑螺、酪麵、玉消膏、琥珀餳、輕餳、生熟灌藕、諸色龍纏、蜜煎、蜜果、糖瓜蕪、煎七寶薑豉、十般糖之類，皆用鏤鍮裝花盤架車兒，簇插飛蛾紅燈綵盞，歌叫喧闐。幕次往往使之吟叫，倍酬其直。白石亦有詩云：『貴客鉤簾看御街，市中珍品一時來。簾前花架無行路，不得金錢不肯回。』競以金盤細盒簇飣饋遺，謂之『市食合兒』。翠簾銷幕，絳燭籠

紗，偏呈舞隊，密擁歌姬，脆管清吭，新聲交奏，戲具粉嬰，鬻歌售藝者，紛然而集。至夜闌則有持小燈照路拾遺者，謂之『掃街』。遺鈿墮珥，往往得之。亦東都遺風也。

又卷三《都人避暑》　六月六日，顯應觀崔府君誕辰，自東都時廟食已盛。是日都人士女，駢集炷香，已而登舟汎湖，爲避暑之遊。時物則新荔枝，軍庭李，二果產閩奉化項里之楊梅，聚景園之秀蓮新藕，蜜筒甜瓜，椒核枇杷，紫菱、碧芡，林檎、金桃，蜜漬昌元梅，木瓜豆兒，水荔枝膏，金橘，水糰，麻飲芥辣，白醪涼水，冰雪爽口之物。關撲香囊，畫扇，涎花，珠佩。而茉莉爲最盛，初出之時，其價甚穹，婦人簇戴，多至七插，所直數十券，不過供一餉之娛耳。蓋入夏則遊船不復入裏湖，多占蒲深柳密寬涼之地，披襟釣水，月上始還。或好事者則敞大舫，設蘄簟高枕取涼，櫛髮快浴，惟取適意。或留宿湖心，竟夕而歸。

又《重九》　禁中例於八日作重九排當，於慶瑞殿分列萬菊，燦然眩眼，且點菊燈，略如元夕。內人樂部，亦有隨花賞，如前賞花例。蓋賞燈之宴，權輿於此，自是日盛矣。或於清燕殿、綴金亭賞橙橘。遇郊祀歲則罷宴。

都人是月飲新酒，汎萸簪菊。且各以菊糕爲饋，以糖肉秫麵雜糅爲之，上鏤肉絲鴨餅，綴以榴顆，標以綵旗。又作蠻王獅子於上，又糜栗爲屑，合以蜂蜜，印花脫餅，以爲果餌。又以蘇子微漬梅滷，雜和蔗霜梨橙玉榴小顆，名曰『春蘭秋菊』。雨後新涼，則已有炒銀杏、梧桐子吟叫於市矣。

明・高濂《遵生八牋》卷三《飲食禁忌・正月事忌》　《梅師方》曰：『元日勿食梨，以避離字之義，勿食鯽魚頭，中有蟲。』

《千金方》曰：『是月食虎豹貍肉，令人傷神損壽。』

又曰：『不得食生葱、蓼子，令人面上起遊風，勿食蟄藏不時之物』。

《心鏡》曰：『是月節五辛，以避厲氣。五辛，蒜、葱、韭、薤、薑是也。勿食貍豹等肉。』

又《三月事忌》　季春之月，不宜用卯日卯時，作事，犯月建，不吉。

《雲笈七籤》曰：『是月勿久處濕地，必招邪毒，勿大汗，勿裸露。三光下，以招不祥。勿發汗，以養臟炁，勿食陳葅，令人發瘡，毒熱病，勿食驢馬肉，勿食獐鹿肉，令人神魂不安，勿食韭。』

《月令忌》曰：『勿食血幷脾，季月上旺在脾，恐死炁投入，故耳。』

《百一歌》曰：『勿食魚鼈，令人飲食不化，神魂恍惚，發宿疾。』

《本草》曰：『勿食生葵，勿食羊脯，三月以後，有蟲如馬尾，毒能殺人。』

《千金方》三月辰寅日，勿食魚，凶。

《雲笈七籤》曰：『是月五日，忌見一切生血，宜齋戒。』

孫眞人曰：是月勿殺生，以順天道，勿食百草心，黃花菜。

《千金方》曰：『勿食鳥獸五臟，勿食小蒜，勿飲深泉。』

《雲笈七籤》曰：『三月八日，勿食芹菜，恐病蛟龍漁，面青黃，肚脹大如妊，服糖水吐出，愈。』

《法天生意》云：『勿食雞子，終身昏亂。』

又云：『勿食大蒜，亦不可嘗食奪炁，力損心力。』

又卷五《八月事忌》　《千金方》曰：『勿食萌芽，傷人神膽，喘悸脅肋，炁急。勿多食新薑，勿食生蒜，勿食豬肺及飴和食，令人發疽，勿食雉肉，勿食豬肚，冬成嗽疾。』

《本草》云：『勿食獐肉，動氣，勿食芹菜，恐病瘕，發則似顛，小腹脹，勿食生蜜，勿多食生菓，勿食雞子，傷神，勿食蟹，霜降後方可食，蟹蓋中膏內有腦骨，當去，勿食，有毒。』

《雲笈七籤》曰：『起居勿犯賊邪之風，勿多食肥腥，令人霍亂。』

《千金月令》曰：『秋分之日，勿殺生，勿用刑，勿處房帷，勿弔喪問疾，勿大醉，君子當齋戒，靜專以自檢。』

又《九月事忌》　《千金月令》曰：『是月勿食脾，季月土旺在脾也。』

《雲笈七籤》曰：『季秋節約生冷，以防痢疾，勿食新薑，食之成痼疾，勿食小蒜，傷神損壽，魂魄不安，勿食蓼子，勿以豬肝同飴食，冬成嗽病，經年不瘥，勿食雉肉，損人神氣，勿多食雞，令人魂魄不安，九日勿起動牀蓆，當修延箄齋。』

《月忌》曰：『勿食犬肉，傷人神氣，勿食霜下瓜，冬發翻胃，勿食

葵菜，令食不消化。』

又卷六《十月禁食》　是月初一日，十四日，忌裁衣交易。《白雲忌》十月忌食豬肉，發宿氣，且亥爲豬肖，宜忌之人，能終身忌之，其有益於人，自多本草考之可見。《千金方》：『十月勿食椒，傷血脈；勿食韭，令人多涕唾；勿食霜打熟菜，令人面上無光；勿食獐肉，動氣；勿食豬腎，十月腎旺也，不令死氣入腎。』

明・陳繼儒《珍珠船》卷二　梁武帝正月賜羣臣卻鬼丸。寒食賜麥粥、帖彩、毬鏤、雞子。俗言社日酒治聾，故李昉贈李濤云：『社翁今日沒心情爲之治聾酒一瓶。』社翁，李濤小字也。池陽上巳日，婦女以薺花點油，祝而洒之水中，若成龍鳳花卉之狀則吉，謂之《油花卜》。漢宮七夕，臨百子池，以五綵相羈，謂之《相連愛》。周王者，有道術，中秋夜會月色方瑩，謂坐客曰：『我能挈月置之懷袂。』因取筋數百條繩而駕之。曰：『我梯取此月娥。』以手舉月，懷中出月寸許，光色照爛，寒入肌骨。

明・劉若愚《酌中志》卷二〇《飲食好尚紀略》　上古之時，茹毛飲血。自燧人氏作，民始烹飪，不過苟塞饑餒已耳。是以鼎鑄饕餮之戒，書垂酒誥之文。然自古至今，猶有于口腹嗜好之故，起戈矛于匕箸，貽身家之大害者，不能枚舉。惟趙衰以壺餐得士，顧榮以一炙感恩，權其輕重，或亦有道存焉。其間不可不知也。嗟嗟！惟中官志安溫飽，耳目習染效奢易，從儉難，按節令以相沿，非四方所能曉。謹將平日所稔知者，略次梗概于左，用識異聞，亦攷世問俗之一端。倘披閱之，或亦興嘗禁臠之思耶？

正月　初一日正旦節。自年前臘月廿四日祭竈之後，宮眷內臣即穿葫蘆景補子及蟒衣。各家皆蒸點心，儲肉，將爲一二十日之費。三十日歲暮，即互相拜祝，名曰辭舊歲也。大飲大嚼，鼓樂喧闐爲慶賀焉。門旁植桃符板，將軍炭，貼門神。室內懸掛福神、鬼判、鍾馗等畫。牀上懸掛金銀八寶、西番經輪，或編結黃錢如龍。簷楹插芝蔴稭，院中焚柏枝柴，名曰煨歲。正月初一五更起，焚香放紙炮，將門檻或木槓于院地上拋擲三度，名曰跌千金。飲椒柏酒，吃水點心，即扁食也。或暗包銀錢一二于內，得之者以卜一年之吉。是日亦互相拜祝，名曰賀新年也。所食之物，如曰百事大吉盒兒者，柿餅、荔枝、圓眼、栗子、熟棗共裝盛之。又驢頭肉，亦以小盒盛之，名曰嚼鬼，以俗稱驢爲鬼也。立春之前一日，順天府于東直門外迎春，凡勳戚、內臣、達官、武士赴春場跑馬，以較優劣。至次日立春之時，無貴賤皆嚼蘿蔔，曰咬春。互相請宴，吃春餅和菜。以綿塞耳，取其聰也。自歲暮正旦，咸頭戴鬧蛾，乃烏金紙裁成，畫顏色裝就者，亦有用草虫蝴蝶者，或簪于首，以應節景。仍有眞正小葫蘆如豌豆大者，名曰草里金，二枚可值二三兩不等，皆貴尚焉。初七日，人日，吃春餅和菜。自初九日之後，即有耍燈市買燈，吃元宵。其制法用糯米細麪，內用核桃仁、白糖爲果餡，灑水滾成，如核桃大，即江南所稱湯團者。十五日曰上元，亦曰元宵，內臣宮眷，皆穿燈景補子蟒衣。燈市至十六更盛，天下繁華，咸萃于此。勳戚內眷登樓玩看，了不畏人。斯時所尚珍味，則冬筍、銀魚、鴿蛋、麻辣活兔，塞外之黃鼠，半翅鵪鶉，江南之密羅柑、鳳尾橘、漳州橘、橄欖、小金橘、風菱、脆藕，西山之蘋果，軟子石榴之屬，水下活蝦之類，不可勝計。本地則燒鵝、雞、鴨、豬肉，泠片羊尾、爆炒羊肚、豬灌腸、大小套腸、帶油腰子、羊雙腸、豬臂肉、黃顙管兒、脆團子、燒笋鵝、釀醃鵝、鷄鴨、煠魚、柳蒸煎爝魚、煠鐵腳雀、滷煮鵪鶉、鷄醃湯、米爛湯、八寶攢湯、羊肉豬肉包、棗泥餡、糊油蒸餅、乳餅、奶皮、燴羊頭、糟醃豬蹄尾耳舌、鷄肫掌。素蔬則滇南之鷄堆、五臺之天花羊肚菜、鷄腿銀盤等蔴菇，東海之石花海白菜、龍鬚、海帶、鹿角、紫菜、江南烏笋、糟笋、香蕈、遼東之松子，薊北之黃花、金針，都中之山藥、土荳，南都之苔菜、糟笋，武當之鷹嘴笋、黃精、黑精，北山之榛、栗、梨、棗、核桃、黃連、芽木蘭、芽蕨菜、蔓菁，不可勝數也。茶則六安松蘿、天池，紹興岩茶，徑山茶，虎邱茶也。凡遇雪，則暖室賞梅，吃炙羊肉，羊肉包，渾酒，牛乳。先帝最喜用炙蛤蜊，炒鮮蝦，田鷄腿及笋鷄脯，又海參，鰒魚，鯊魚筋，肥雞，豬蹄筋共燴一處，恆喜用焉。十九日名燕九。是日也，都城之西南有白雲觀者，云是勝國時邱眞人成道處。此日僧道輻輳，凡聖溷襍，勳戚內臣凡好黃白之術者，咸

遊此訪丹訣焉。自十七日至十九日，御前安設各樣燈，盡撤之也。二十五日曰塡倉，亦醉飽酒肉之期也。

二月　初二日，各宮門撤出所安彩粧。各家用黍麪棗糕，以油煎之，或白麪和稀，攤爲煎餅，名曰薰虫。是月也，分菊花、牡丹，凡花木之窖藏者，開隙放風。清明之前，收藏貂鼠帽套、風領，狐狸等皮衣，食河豚，飲蘆芽湯，以解其熱。各家煮過夏之酒。此時吃鮓，名曰桃花鮓也。

三月　初四日，宮眷內臣換穿羅衣。清明，則鞦韆節也，帶楊枝于髻。坤寧宮後及各宮，皆安鞦韆一架。凡各宮之溝渠，俱于此疏濬之。竹篾排棚，大木桶及天溝水管，俱于此時油捻之，幷銅缸亦刷換以新汲水。凡內臣院大者即制蓆箔爲涼棚，以繩收放，取陰也。

聖駕幸回龍觀等處，賞海棠。窖中花樹盡出，園圃、臺樹、藥欄等項，咸此月修飾。富貴人家咸賞牡丹花，修涼棚。二十八日，東岳廟進香，吃燒笋鵝，吃涼餅，糯米麪蒸熟，加糖、碎芝蔴，即糍巴也。吃雄豬腰子，大者一對可值五、六分，傳云食之補虛損也。

四月　初四日，宮眷內臣換穿紗衣。欽賜京官扇柄。牡丹盛後，即設席賞芍藥花也。初八日，進不落夾，用葦葉方包糯米，長可三、四寸，闊一寸，味與糭同也。是月也，嘗櫻桃，以爲此歲諸果新味之始。吃笋鷄，吃白煮豬肉，以爲冬不白煮，夏不熾也。又以各樣精肥肉，薑蒜剉如豆大，拌飯，以萵苣大葉裹食之，名曰包兒飯。造甜醬豆豉。初旬以至下旬，耍西山、香山、碧雲寺等，耍西直門外之高梁橋，涿州娘娘，馬駒橋娘娘，西頂娘娘進香。二十八日，藥王廟進香。吃白酒，冰水酪，取新麥穗煮熟，剝去芒殼，磨成細條食之，名曰稔轉，以嘗此歲五穀新味之始也。司禮監有一種扇，以墨竹爲骨，色淺箋紙面，兩面楷書寫論語內六字一句成語，極易脆裂。不知費多少工價，方成一把，似此損耗無益，宜裁省可也。

五月　初一日起至十三日止，宮眷內臣穿五毒艾虎補子蟒衣，門兩旁安菖蒲、艾盆，門上懸挂弔屏，上畫天師或仙子、仙女執劍降五毒故事，如年節之門神焉。懸一月方撤也。初五日午時，飲硃砂、雄黃、菖蒲酒，吃糭子，吃加蒜過水麪。賞石榴花、佩艾葉，合諸藥，畫治病符。聖駕幸西苑，鬬龍舟劃船，或幸萬歲山前插柳，看御馬監勇士跑馬走解。夏至伏日，戴菓蔴子葉，吃長命菜，即馬齒莧也。

六月　初六日，皇史宬、古今通集庫、鑾駕庫曬晾。吃過水麪，嚼銀苗菜，即藕之新嫩秧也。初伏日造麴，惟以白麪用菉豆黃加料和成曬之。立秋之日，戴楸葉，吃蓮蓬，藕，曬伏薑，賞茉莉、梔子、蘭芙蓉等花。先帝愛鮮蓮子湯，又好用鮮西瓜種微加鹽焙用之。

七月　初七日，七夕節，宮眷穿鵲橋補子，宮中設乞巧山子，兵仗局伺候乞巧針。十五日中元，甜食房進供佛波羅蜜；西苑做法事，放河燈；京都寺院咸做盂蘭盆追薦道場，亦放河燈于臨河去處也。是月也，吃鱘魚，爲盛會，賞桂花。鬬促織，善鬬者一枚可值十餘兩不等，各有名色，以賭博求勝也。秉筆唐太監之徵、鄭太監之惠，最識促織，好蓄鬬爲樂。

八月　宮中賞秋海棠、玉簪花。自初一日起，即有賣月餅者。加以西瓜、藕，互相餽送。西苑躍藕。至十五日，家家供月餅、瓜菓，候月上焚香後，即大肆飲啖，多竟夜始散席者。如有剩月餅，仍整收于乾燥風涼之處，至歲暮合家分用之，曰團圓餅也。始造新酒。蟹始肥。凡宮眷、內臣吃蟹，活洗淨蒸熟，五六成羣，攢坐共食，嬉嬉笑笑。自揭臍蓋，細將指甲挑剔，蘸醋蒜以佐酒，或剔蟹胸骨八路完整如蝴蝶式者，以示巧焉。食畢，飲蘇葉湯，用蘇葉等件洗手，爲盛會也。凡內臣多好花木，于院宇之中，擺設多盆，幷養金魚于缸，羅列小盆細草，以示侈富。有紅白軟子大石榴，是時各剪離枝。甘甜大瑪瑙葡萄，亦于此月剪下。缸內着少許水，將葡萄枝懸封之，可留至正月尚鮮也。

九月　御前進安菊花。自初一日起，吃花糕。宮眷內臣自初四日換穿羅，重陽景菊花補子蟒衣。九日重陽節，駕幸萬歲山或兔兒山，旋磨山登高，吃迎霜麻辣兔，飲菊花酒。是月也，糟瓜茄，糊房牖，制諸菜蔬，抖曬皮衣，制衣禦寒。

十月　初一日，頒曆。初四日，宮眷內臣換穿紵絲。吃羊肉、炮煠羊肚、麻辣兔、虎眼等各樣細糖。凡平時所擺玩石榴等花樹，俱連盆入窖。吃牛乳、乳餅、奶皮、奶窩、酥糕、鮑螺，直至春二月方止。是月也，始調鷹畋獵，鬬雞。內臣貪婪成俗，是以性好賭博，既賴雞求勝，則必費重價購好健鬬之雞，僱善養者，晝則調馴，夜則加食，名曰貼雞，須燃燈觀看，以計所啄之數，有三四百口者，更妙也。是時夜已漸長，內臣始燒地

炕，飽食逸居，無所事事，多寢寐不甘。又須三五成朋，飲酒擲骰，看紙牌、耍骨牌，下棋、打雙陸，至二三更始散，方睡得着也。又有獨自吃酒肉不下者，亦如前約聚、輪流辦東，幫湊飲啖，所談笑概俚鄙不堪。多有醉後忿爭，小則罵打僮僕以遷怒，大則變臉揮拳，將祖宗父母互相喚罵，爲求勝之資。然易得和解，磕過幾箇頭，流下幾眼淚，即歡暢如初也。凡攢坐飲食之際，其固獲揚飯流歠，共食求飽，咤食嚼骨，或膝上以哺弄兒，或棄肉以飼貓犬，眞可笑也。如有吃素之人，修善念佛，亦必羅列菓品，飲茶久坐，或至求精爭勝，多不以簞食瓢飲爲美，亦可笑也。間有一二好看書習字者，樂聖賢之道，或杜門篝燈，草衣粗食，不苟取，不濫予，差足愉快，奈寥寥不多見耳。大抵天啟年間，內臣性更奢侈爭勝，凡生前之桌椅、牀櫃、轎乘、馬鞍，以至日用盤盒器具，及身後之棺槨，皆不憚工費，務求美麗。甚至墳寺、莊園第宅，更殫竭財力，以圖宏壯。且疊立名目科斂各衙門屬僚，今日曰某老太太慶七十、八十，某太爺、太太祭弔；明日曰某宅上梁慶賀，某壽地興工立碑。即攘奪府怨總不恤，糜費土木心所甘，習以成風，亦可鄙可笑也。萬曆、天啟年間，所興之牀極其蠢重，有十餘人方能移，皆聽匠人杜撰極俗樣式爲耗騙之資，不三四年，又復目爲老樣子不新奇也。全不曉木太盛則人難堪，車太澤則人必瘁之也。內臣又好吃牛驢、不典之物，曰挽口者，則牝具也；曰挽手者，則牡具也。又羊白腰者，則外腎卵也。至于白牡馬之卵，尤爲珍奇，曰龍卵焉。

十一月　是月也，百官傳帶煖耳。冬至節，宮眷內臣皆穿陽生補子蟒衣，室中多畫綿羊太子畫貼。司禮監刷印九九消寒詩圖，每九詩四句，自一九初寒纔是冬起，至日月星辰不住忙止，皆瞽詞俚語之類，非詞臣應制所作，又非御制，不知如何相傳，年久遵而不敢改，可疑亦可嘆也。近年多易以新式詩句之圖二三種，傳尚未廣。此月糟醃豬蹄尾，鵝脆掌，羊肉包、扁食餛飩，以爲陽生之義。冬笋到，則不惜重價買之。是月也，天已寒，每日清晨吃辣湯，吃生燖肉、渾酒，以禦寒。

十二月　初一日起，便家家買豬，醃肉，吃灌腸，吃油渣滷煮豬頭，燴羊頭、爆燖羊肚、煠鐵腳小雀加雞子、清蒸牛白、酒糟蚶、糟蠏、煠銀魚等魚，醋溜鮮鯽魚、鯉魚。欽賞臘八雜果粥米。是月也，進煖洞薰開牡丹等花。初八日，吃臘八粥，先期數日，將紅棗搥破泡湯，至初八早，加粳米、白果、核桃仁、栗子、菱米煮粥，供佛聖前，戶牖、園樹、井竈之上各分布之。舉家皆吃，或亦互相餽送，誇精美也。廿四日祭竈蒸點心辦年，競買時興紬緞制衣，以示侈美豪富。三十日，歲暮守歲。乾清宮丹墀內，自廿四日起，至次年正月十七日止，每日晝間放花炮，遇大風暫止半日、一日。其安鼇山燈，扎烟火，聖駕陞座，伺候花炮；聖駕回宮亦放大花炮。前導皆內官監職掌，其前導擺對之滾燈，則御用監燈作所備者也。凡宮眷所飲食，皆本人菜戶置買，僱倩貧窮官人，在內炊爨烹飪。其手段高者，每月工食可須數兩，而零星賞賜不與焉。凡煮飯之米，必揀簸整潔，而香油、甜醬、豆豉、醬油、醋，一應雜料，俱不惜重價自外置辦入也。凡宮眷內臣所用，皆炙煿煎煠厚味，但遇有病服藥，多自己任意調治，不肯忌口。總之，宮眷所重者，善烹調之內官；而各衙門內臣所最喜者，又手段高之廚役也。

明・史玄《舊京遺事》　京朝官端午賜食粽，重陽賜食糕，一費可七百金。食時助以酒脯，取沾賚而畢。諸臣享會之後，長班以餕餘納眞筐籃，與其官長矜寵御路，自皇極門至長安街，馬歸洋洋，尋續不斷。余寅卯兩年中，惟見端午賜食粽一次，餘以經費浩繁，蠲除盛事，然非制也。

按：餕餘遺歸，起於唐宣宗，宣宗宴百官罷，拜舞，遺下果物，怪問，咸曰：歸獻父母及遺小兒。上敕大官，今後大宴文武官，給食肉兩分，與父母，別給果子與男女。所食餘者，聽以帕子懷歸。此則古者以帕，而今以筐籃也。

明・潘榮陛《帝京歲時紀勝・正月》　正月薦新品物，除椒盤、相酒、春餅、元宵之外，則青韭滷餡包、油煎肉三角、開河魚、看燈雞、海青螺、雛野鶩、春橘金豆、斗酒雙柑。至於梅萼爭妍，草木萌動，迎春、探春、水仙、月季，百花接次爭艷矣。

又　二月　菠薐於風帳下過冬，經春則爲鮮赤根菜，老而碧葉尖細，則爲火焰赤根菜。同金鉤蝦米以麪包合，烙而食之，乃仲春之時品也。至若丁香紫、壽帶黃、杏花紅、梨花白，所謂萬紫千紅總是春。元鳥至，則高堂畫棟銜泥結草以居；至秋社，城村燕各將其雛於采育東土阜，名聚燕臺，呢喃竟二日而後去。

又　三月　三月採食天壇之龍鬚菜，味極清美。香椿芽拌麪筋，嫩柳葉拌豆腐，乃寒食之佳品。黃花魚即江南之石首。至於小葱炒麪條魚，蘆筍膾鱘花，勒餐和羹，又不必憶蓴鱸矣。至若桃花歷亂，柳絮飛殘，紅白燦蘋婆，荷包挂牡丹。曰西府、曰鐵梗、曰垂絲，海棠之妙，韋公寺、慈仁寺，可謂甲於天下矣。薊門烟樹，爲金臺八景之一。吏部藤花，乃明少宰吳寬之手植也。

又　四月　薦新菜果，王瓜櫻桃，瓠絲煎餅，榆錢蒸糕，蠶豆生芽，萵苣出筍，乃時品也。花名玫瑰，色分眞紫鵝黃，樹長娑羅，品重香山卧佛。青蒿爲蔬菜，四月食之，三月則採入藥爲茵陳，七月小兒取作星燈。諺云：『三月茵陳四月蒿，五月六月砍柴燒。』

又　五月　夏至大祀方澤，乃國之大典。京師於是日家家俱食冷淘麪，即俗說過水麪是也。乃都門之美品。向曾詢及各省遊歷友人，咸以京師之冷淘麪爽口適宜，天下無比。諺云：『冬至餛飩夏至麪。』京俗無論生辰節候，婚喪喜祭宴亭，早飯俱食過水麪。省安爽便，莫此爲甚。

又　五月　小麥登場，玉米入市。蒜苗爲菜，青草肥羊。麥青作攆轉，麥仁煮肉粥。豇豆角，豌豆角，蠶豆角，扁豆角，盡爲菜品；醃稍瓜、架冬瓜、綠絲瓜、白茭瓜，亦作羹湯。晚酌相宜。西瓜、甜瓜、雲南瓜、白黃瓜、白櫻桃、白桑椹。甜瓜之品最多，長大黃皮者爲金皮香瓜，皮白瓤青爲高麗香瓜，其白皮綠點者爲脂麻粒，色青小尖者爲琵琶軸，味極甘美。桃品亦多，五月結實者爲麥熟桃，尖紅者爲鷹嘴桃，純白者爲銀桃，純紅者爲五節香，綠皮紅點者爲秫稭葉，小而白者爲銀桃奴，小而紅綠相兼者爲缸兒桃，扁而核可作念珠者爲柿餅桃。更有外來色白而漿濃者爲肅寧桃，色紅而味甘者爲深州桃。杏除香白、八達杏之外，有四道河、海棠紅等杏，仁亦甘美。李柰則有御黃李、麝香紅，又有黃皮紅點者爲梅杏。又杏質而李核者，爲胡撕賴蜜淋嚎。至若榴花似火，家人摘以簪頭；鳳草飛紅，繡女敲而染指；江西臙五色芬芳，虞美人幾枝嬌艷，則又爲端陽之佳卉也。

又　六月　盛暑食飲，最喜清新，是以公子調冰，佳人雪藕。京師蓮實種二：內河者嫩而鮮，宜承露，食之益壽；外河堅而實，宜乾用。河藕亦種二：御河者爲果藕，外河者多菜藕。總以白蓮爲上，不但果菜皆宜，曬粉尤爲佳品也。且有鮮菱、芡實、茨菇、桃仁，冰湃下酒，鮮美無比。其蓮藕芡菱，涼水河最勝，有坊曰十里荷香。避暑山莊金蓮映日處，廣庭數畝，金蓮萬本，天下無二。茉莉花、福建蘭，摘以薰茶；六月菊、白鳳仙，俱堪浸酒；夜蘭香、晚香玉，落日香濃；勤娘子、馬纓花，平明蕊放。

又　七月　禾黍登，秋蟹肥，蘋婆果熟，虎嘯檳香。都門棗品極多，大而長圓者爲纓絡棗，尖如橄欖者爲馬牙棗，質小而鬆脆者爲山棗，極小而圓者爲酸棗。又有賽梨棗、無核棗、合兒棗、甜瓜棗。外來之密雲棗、安平棗，博野、棗強等處之棗。其羊棗黑色，俗呼爲軟棗，即丁香柿也。紅子石榴之外有白子石榴者，甘如蜜蔗，種出內苑。梨種亦多，有秋梨、雪梨、波梨、密梨、棠梨、罐梨、紅綃梨，外來則有常山貢梨、大名梨、肉綿梨、瀛梨、洛梨。其能消渴解醒者，又莫如西苑之截梨，北山之酸梨也。山楂種二，京產者小而甜，外來者大而酸，可以搗糕，可糖食。又有蜜餞楹梓，質似山楂，而香美過之，出自遼東。楸葉鳴秋，葵花向日，雞冠分五色，高逾檐，多如林，秋日盛開，若百鳥朝鳳，芬芳艷麗，乃秋色中之絕品也。至於剪秋羅、玉簪花、芙蓉花、雁來紅，又不若秋海棠，雖西府鐵梗木本之花，亦難比其嬌媚也。老來少由青而碧，碧而黃，黃而紅，如暮霞照紫，覩此則不必西山問霜葉矣。

又　八月　中秋桂餅之外，則滷餡芽韭稍麥，南爐鴨，燒小豬，掛爐肉，配食糟發麪團，桂花東酒。鮮果品類甚繁，而最美者莫過葡萄。圓大而紫色者爲瑪瑙，長而白者爲馬乳，大小相兼者爲公領孫。又有硃砂紅、棣棠黃、烏玉珠等類，味俱甘美。其小而甜者爲瑣瑣葡萄，性極熱，能生發花痘。至於街市小兒叫賣小而黑者爲酸葡萄，品斯下矣。蓋柿出西山，大如碗，甘如蜜，冬月食之，可解炕煤毒氣。白露節薊州生栗初來，用餳沙拌炒，乃都門美品。正陽門王皮衚衕楊店者更佳。其餘清新果品，如蘋婆、檳子、葡萄之類，用亘瓷甕藏貯冰窖，經冬取出，鮮美依然。

又　九月　京師重陽節花糕極勝。有油糖果爐作者，有發麪蒸成者，有江米黃米搗成者，皆剪五色彩旗以爲標幟。市人急買，供家堂，餽親友。小兒輩又以酸棗搗糕，火炙脆棗，糖拌果乾，線穿山楂，遶街賣之。有女之家，餽遺酒禮，歸寧父母，又爲女兒節云。染鋪賑濟饑貧，閨

然如市。

莢囊辟毒，菊葉迎祥，松榛結子，韭菜開花。新黃米包紅棗作煎糕，蕎麥麪和秦椒壓合酪。板鴨清煮，嫩蟹香糟。草橋荸薺大於盃，衛水銀魚白似玉。

又　十月　鐵角初肥，湯羊正美。白鴈幷豚蹄爲凍，脂麻灌果餡爲糖。冬筍新來，黃蘆纔熟。至於酒品之多，京師爲最。煮東煮雪，醅出江元，竹葉飛清，梨花湛白，窩兒米釀，甕底春濃。藥酒則史國公、狀元紅、黃連液、蓮花白、茵陳緑、橘豆青，保元固本，益壽延齡。外制則鄉販南路燒酒，張家灣之灣酒，淶水縣之淶酒，易州之易酒，滄州之滄酒。更有清河乾榨，潞水思源，南來之木瓜惠泉，紹興苦露，桂酒橘酒，一包四瓶，三白五加皮。雖品味各殊，然皆不及內府之玉泉醴酒醇且厚也。

又　十一月　時維長至，貢物咸來：北置則獾貍麅鹿，野豕黃羊，風乾冰凍；南來則橙柑橘柚，香橼佛手，蜜餞糖棲。薦新時品，摘青韭以煮黃芽；祠祭鮮羹，移梅花而烹白雪。欣一陽之來復，遂萬有以萌生。

又　十二月　臘月朔，街前賣粥果者成市。更有賣核桃、柿餅、棗、栗、乾菱角米者，肩挑筐貯，叫而賣之。其次則肥野雞、關東魚、野貓、野鴈、醃臘肉、鐵雀兒、饊架果罩、大佛花、斗光千張、樓子莊元寶。初十外則賣衛畫、門神、掛錢、金銀箔、錁子黃錢、銷金倒西、馬子燒紙、玻璃鏡、窗戶眼。請十八佛天地百分。錢店銀號兌換壓歲金銀小梅花海棠元寶。廿日外則賣糖瓜、糖餅、江米竹節糕、關東糖。糟草炒豆，乃廿三日送竈餉神馬之具也。又有賣窯器者，銅銀換瓷碗，京燒之香爐燭臺；悶葫蘆，小兒藉以存錢；支焟瓦，竈口用爲助爨。至廿五日外則脂麻稭、松柏枝、南蒼术焜歲矣。臘月諸物價昂，蓋年景豐裕，人工忙促，故有臘月水土貴三分之諺。高年人於歲逼時，訓飭後輩謹愼出入，又有『二十七八，平取平抓』之諺。

清・王士禛《池北偶談》卷二一《棗栗》　《白虎通義》曰：婦人之贄，以棗栗腶修。棗，取其朝早起；栗，戰慄自正也。今齊魯之俗，娶婦必用棗栗，諺云：早利子也。義本《白虎通》而稍訛。南宋時，太學生齋祭用棗子、荔枝、蓼花，曰早離了也，殊可捧腹矣。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一一　清明前後，肩擔賣食之輩，類皆俊秀少年，競尚粧飾。每着藍藕布衫，反紐鉤邊，缺其衽，謂之琵琶衿。袴縫錯伍取窄，謂之棋盤襠。草帽插花，蒲鞋染蠟。賣豆腐腦、茯苓糕，喚聲柔雅，渺渺可聽。又夏月有賣洋糖豌豆，秋月有賣芋頭芋苗子者，皆本色市夫矣。

清・顧禄《清嘉録》卷四《賣時新》　蔬果、鮮魚諸品，應候迭出。市人擔賣，四時不絕於市。而夏初尤盛，號爲『賣時新』。趙筠《吳門竹枝詞》云：『山中鮮果海中鱗，落索瓜茄次第陳。佳品盡爲吳地有，一年四季賣時新。』

案：王鏊《姑蘇志》：『三、四月賣時新，率五日而更一品，如王瓜、茄、諸色豆、諸海鮮、枇杷、楊梅迭出。後時者，價下二三倍。』沈朝初《憶江南》詞有詠四時食物，摘録數闋於此。詞云：『蘇州好，香筍出陽山。纖手剝來渾似玉，銀刀劈處氣如蘭。鮮嫩砌磁盤。蘭花筍。』『蘇州好，光福紫楊梅。色比火珠還徑寸，味同甘露降瑤臺。小嚼沁桃腮。楊梅。』『蘇州好，沙上枇杷黃。籠罩青絲堆蜜蠟，皮含紫核結丁香。甘液勝瓊漿。枇杷。』『蘇州好，葑水種雞頭。瑩潤每疑珠十斛，柔香偏愛乳盈甌。細剝小庭幽。雞頭。』『蘇州好，朱橘洞庭香。滿樹紅霜甘液冷，一團絳雪玉津涼。酒後倍思量。橘。』『蘇州好，玉疊結梅酸。夢起細含消病渴，繡餘低嗅沁心寒。青脆小如丸。梅實。』『蘇州好，新夏食櫻桃。異種舊傳崖蜜勝，淺紅新樣口脂嬌。小核味偏饒。櫻桃。』『蘇州好，豆莢喚新蠶。花底摘來和筍嫩，僧房煮後伴茶鮮。團坐牡丹前。蠶豆。』『蘇州好，湖面半菱窠。緑蒂戈窩長蕩美，中秋沙角虎丘多。滋味賽蘋婆。諸菱。』『蘇州好，魚味愛三春。刀鱭去鱗光錯落，河魨剖乳腹膨脖。親韭帶薑烹。江鱭、河魨。』『蘇州好，夏月食冰鮮。石首帶黃荷葉裹，鰣魚似雪柳條穿。到處接鮮船。黃魚、鰣魚。』『蘇州好，蒓鱠憶秋風。巨口細鱗和酒嫩，雙螯紫蟹帶糟紅。菘菜點羹濃。銀鱸、紫蟹。』『蘇州好，冬日五侯鯖。蜜蠟拖油鱘骨鮓，水晶雲片鯽魚羹。糟熟哉毛鷹。鱘鰉、鯽魚。』

又《立夏見三新》　立夏日，家設櫻桃、青梅、穭麥，供神享先，名曰『立夏見三新』。宴飲則有燒酒、酒釀、海蛳、饅頭、麪筋、芥菜、白笋、鹹鴨蛋等品爲佐。蠶豆亦於是日嘗新。酒肆餽遺於主顧，以酒釀、燒

酒，謂之餽節。蔡雲《吳歈》云：『消梅鬆脆鶯桃熟，穲麥甘香蠶豆鮮。鴨子調鹽剖紅玉，海螄入饌數青錢。』

案：《崑新合志》：『立夏日，家設櫻桃、青梅、麥蠶窖餻等物，飲燒酒，名曰「立夏見三新」。』與郡俗略異。

又《注夏》　俗以入夏眠食不服，曰『注夏』。凡以魘注夏之疾者，則於立夏日取隔歲撐門炭烹茶以飲，茶葉則索諸左右鄰舍，謂之『七家茶』。或小兒嗜貓狗食餘，俗名『貓狗飯』。是日雖寒，必著紗衣一襲，并戒坐戶檻，俱令人夏中壯健。

案：田汝成《西湖游覽志》：『立夏之日，人家各烹新茶，配以諸色細果，餽送親戚，比鄰，謂之「七家茶」。』與郡俗不同。錢思元《吳門補乘》：『立夏，飲七家茶，免疰夏。』盧《志》：『夏至食李，以解注夏之疾。』王鏊《姑蘇志》作端午日。王志：『夏至，以束樧之草，繫手足而祝之，名曰「健樧」，以解注夏之疾。』張寅《太倉州志》：『立夏日，煮麥豆和糖食之，曰不注夏。』《南郭州志》則云：『夏至，用蠶豆、小麥煮飯，名夏至飯。戒坐戶檻，云犯得注夏之疾。』江、震舊《志》：『立夏，男女各試葛衣，云解蛀夏之疾。』《常昭合志》：『立夏日，煮麥、豆和糖食之，曰不疰夏。』蓋疰夏之說，已見《元池說林》：『立夏日，俗尚啖李，則不蛀夏。』家治齋云：『疰與注，當作蛀。入夏不健，如樹木之爲蟲蛀也。』《西溪叢話》：『南人不善乘船，曰「苦船」。北人曰「苦車」。苦音庫。』吳下人語音如『注』。又謂所厭惡之人，亦曰注，皆苦之譌，患苦之也。今謂入夏眠食不服，曰『注夏』，猶是意爾。

清・俞樾《茶香室叢鈔》卷一〇《紗囊盛食》　晉王嘉《拾遺記》云：周昭王時，東甌獻二女，一名延娟，一名延娛。及昭王淪於漢水，二女同溺。江漢之人，到今思之，至暮春上巳之日，或以時鮮甘味，採蘭杜包裹，以沉水中，或結五綵紗囊盛食，或用金鐵之器，并沉水中，以驚蛟龍水蟲，使畏之不侵此食也。按楚人之祭屈原，即本此意。

梁吳均《續齊諧記》云：屈原五月五日投汨羅水，楚人哀之。至此日，以竹筒子貯米，投水以祭之。漢建武中，長沙區曲忽見一士人，自云三閭大夫，謂曲曰：『常年爲蛟龍所竊，當以楝葉塞其上，以綵絲纏之；此二物蛟龍所憚。』曲依其言。今五月作粽，并帶楝葉、五花絲，遺風也。按此蓋楚俗，舊有此說，故祭昭王、祭屈原并用其法耳。區曲之言，或後人故神其說。

《太平御覽・飲食部》引《異苑》云：『屈原婦作樧。』則樧又屈原之婦所爲矣。

國朝馬驌《繹史》引王肅《喪服要記》云：『五穀囊者，伯夷、叔齊餓死首陽，恐其魂之饑也，故設穀囊。』此又在楚人祀昭王之前，所引《喪服要記》，皆孔子問而哀公答之之語，頗多異聞。如云表門起於禹，菰廬起太伯，桂樹起介子推，魂衣起宛荊，桃湯起衛靈公女，皆異聞也。今世喪家縣麻布於門，疑即古表門之遺制。

《水經注・汾水篇》引《喪服要記》設桂樹事而駁之，曰：『余按夫子尚非璠璵送葬，安能問桂樹爲禮乎？』王肅此證近於誣矣，然則《喪服要記》之言，固不盡足據。

清・富察敦崇《燕京歲時記・栗子、白薯、中果、南糖、薩齊瑪、芙蓉糕、冰糖壺盧、温朴》　京師食品亦有關於時令。十月以後，則有栗子、白薯等物。栗子來時用黑砂炒熟，甘美異常。青燈誦讀之餘，剝而食之，頗有味外之味。白薯貧富皆嗜，不假扶持，用火煨熟，自然甘美，較之山藥、芋頭尤足濟世，可方爲樸實有用之材。中果、南糖到處有之。薩齊瑪乃滿洲餑餑，以冰糖、奶油合白麪爲之，形如糯米，用不灰木烘爐烤熟，遂成方塊，甜膩可食。芙蓉糕與薩齊瑪同，但面有紅糖，艷如芙蓉耳。冰糖壺盧乃用竹簽，貫以葡萄、山藥豆、海棠果、山裏紅等物，蘸以冰糖，甜脆而涼。冬夜食之，頗能去煤炭之氣。溫朴形如櫻桃而堅實，以蜜漬之，既酸且甜，頗能下酒。皆京師應時之食品也。

按宸垣識略：前明冬至賜百官甜食一盒，凡七種，一松子海哩噠。鄭以偉曰：噠字諸字書不載，今亦不識海哩噠爲何物。蓋緣元人語也。正可與薩齊瑪爲對。又戒菴漫筆載：前明四月八日賜百官午門外食不落夾。不落夾者，亦元人語也。或云粽子。以鄙意揣之，或即今之涼糕歟！是不可得而考矣。因記薩齊瑪，故連類及之。

又《糟蟹、良鄉酒、鴨兒廣、柿子、山裏紅》　重陽時以良鄉酒配糟蟹等而嘗之，最爲甘美。良鄉酒者，本產於良鄉，近京師亦能造之。其味

清醇，飲之舒暢，但畏熱不能過夏耳。鴨兒廣，梨屬，形如木瓜，色如鴨黃，廣者黃之轉音也。柿子、山裏紅，其用尤多，皆京師應序之物也。

按寄園寄所寄：明太祖微時過剩柴村，已經二日不食矣，行漸伶仃。至一所，乃人家故園。垣缺樹彫，是兵火所戕者。帝悲歎之，緩步周視，東北隅有一樹霜柿正熟，帝取食之，食十枚便飽，又惆悵久之而去。乙未夏，帝拔采石，取太平，道經於此，樹猶在。帝指樹，以前事語左右，因下馬加之赤袍，曰：『封爾爲凌霜侯。』是柿曾有功於人主矣，則記之豈瑣瑣哉？他物之記，亦邀柿之幸也。

又《冬筍、銀魚》　十月間，冬筍、銀魚之初到京者，由崇文門監督照例呈進，與三月黃花魚同。

清・震鈞《天咫偶聞》卷一〇　正月元日至五日，俗名破五。舊例食水餃子五日，北方名煮餑餑。今則或食三日二日，或間日一食，然無不食者。自巨室至閭閻皆遍，待客亦如之。十五日食湯團，俗名元宵，則有食與否。又有蜜供，則專以祀神。以油麪作莢，砌作浮圖式。中空玲瓏，高二三尺，五具爲一堂。元日神前必用之果實、蔬菜等，亦疊作浮圖式，以五爲列，此人家所同也。

清・佚名《燕京雜記》　冬月，士大夫約同人園爐飲酒，迭爲賓主，謂之消寒社。好事者聯以九人，定以九日，取九九消寒之義。余寓都冬月，亦結同志十餘人，飲酒賦詩，繼以射，繼以書畫。至十餘人，事亦韻矣。主人備紙數十幀，預日約至某所，至期，各攜筆硯，或山水，或花卉，或翎毛，或草蟲，隨意所適。其畫即署主人款，寫畢，張於四壁，羣飲以賞之。如臘月硯凍不能畫，留春暖再舉。時爲東道者，多邀集陶然亭，遊人環座觀之，至有先藏紙以求者。

禮儀

《禮記・曲禮上》　凡進食之禮，左殽右胾，食居人之左，羹居人之右，膾炙處外，醯醬處內，葱渫處末，酒漿處右。以脯脩置者，左朐右末。客若降等，執食興辭，主人興辭於客，然後客坐。主人延客祭，祭食，祭所先進，殽之序，徧祭之。飯，主人延客食胾，然後辯殽。主人未辯，客不虛口。

侍食於長者，主人親饋，則拜而食；主人不親饋，則不拜而食。共食不飽，共飯不澤手。毋摶飯，毋放飯，毋流歠，毋咤食，毋齧骨，毋反魚肉，毋投與狗骨，毋固獲，毋揚飯，飯黍毋以箸，毋嚃羹，毋絮羹，毋刺齒，毋歠醢。客絮羹，主人辭不能亨；客歠醢，主人辭以窶。濡肉齒決，乾肉不齒決。毋嘬炙。卒食，客自前跪，徹飯齊以授相者，主人興辭於客，然後客坐。

侍飲於長者，酒進則起，拜受於尊所，長者辭，少者反席而飲。長者舉未釂，少者不敢飲。

長者賜，少者、賤者不敢辭。賜果於君前，其有核者懷其核。御食於君，君賜餘，器之溉者不寫，其餘皆寫。

餕餘不祭。父不祭子，夫不祭妻。

御同於長者，雖貳不辭，偶坐不辭。

羹之有菜者用柶，其無菜者不用柶。

爲天子削瓜者副之，巾以絺；爲國君者華之，巾以綌，爲大夫累之，士寁之，庶人虆之。

父母有疾，冠者不櫛，行不翔，言不惰，琴瑟不御，食肉不至變味，飲酒不至變貌，笑不至矧，怒不至詈。疾止復故。

有憂者側席而坐，有喪者專席而坐。

水潦降，不獻魚鼈。獻鳥者佛其首，畜鳥者則勿佛也。獻車馬者執策綏，獻甲者執冑，獻杖者執末，獻民虜者操右袂，獻粟者執右契，獻米者操量鼓，獻孰食者操醬齊，獻田宅者操書致。

又《曲禮下》　凡摯，天子鬯，諸侯圭，卿羔，大夫鴈，士雉，庶人之摯匹，童子委摯而退。野外軍中無摯，以纓、拾、矢可也。婦人之摯，棋、榛、脯、脩、棗、栗。

又《鄉飲酒義》　鄉飲酒之義。主人拜迎賓於庠門之外，入，三揖而后至階，三讓而后升，所以致尊讓也。盥洗揚觶，所以致絜也。拜至、拜洗、拜受、拜送、拜既，所以致敬也。尊讓絜敬也者，君子之所以相接

也。君子尊讓則不爭，絜敬則不慢。不慢不爭則遠於鬬辨矣，不鬬辨則無暴亂之禍矣，斯君子之所以免於人禍也。故聖人制之以道鄉人、士、君子。

尊於房中之間，賓主共之也。尊有玄酒，貴其質也。羞出自東房，主人共之也。洗當東榮，主人之所以自絜而以事賓也。

賓、主，象天地也。介、僎，象陰陽也。三賓，象三光也。讓之三也，象月之三日而成魄也。四面之坐，象四時也。

天地嚴凝之氣始於西南而盛於西北，此天地之尊嚴氣也，此天地之義氣也。天地溫厚之氣始於東北而盛於東南，此天地之盛德氣也，此天地之仁氣也。主人者尊賓，故坐賓於西北，而坐介於西南以輔賓。賓者，接人以義者也，故坐於西北；主人者，接人以仁以德厚者也，故坐於東南，而坐僎於東北以輔主人也。仁義接，賓主有事，俎豆有數，曰聖；聖立而將之以敬，曰禮；禮以體長幼，曰德。德也者，得於身也。故曰，古之學術道者，將以得身也，是故聖人務焉。

祭薦、祭酒，敬禮也。嚌肺，嘗禮也。啐酒，成禮也。於席末，言是席之正非專爲飲食也，爲行禮也，此所以貴禮而賤財也。卒觶，致實於西階上，言是席之上非專爲飲食也，此先禮而後財之義也。先禮而後財，則民作敬讓而不爭矣。

鄉飲酒之禮，六十者坐，五十者立侍，以聽政役，所以明尊長也。六十者三豆，七十者四豆，八十者五豆，九十者六豆，所以明養老也。民知尊長養老，而后乃能入孝弟；民入孝弟，出尊長養老，而后成教；成教而后國可安也。君子之所謂孝者，非家至而日見之也，合諸鄉射，教之鄉飲酒之禮，而孝弟之行立矣。孔子曰：『吾觀於鄉而知王道之易易也。』

主人親速賓及介，而衆賓自從之，至於門外，主人拜賓及介，而衆賓自入，貴賤之義別矣。

三揖至於階，三讓，以賓升，拜至，獻酬辭讓之節繁；及介，省矣；至於衆賓，升受，坐祭，立飲，不酢而降。隆殺之義別矣。

工入，升歌三終，主人獻之；笙入三終，主人獻之；間歌三終，合樂三終。工告樂備，遂出。一人揚觶，乃立司正焉。知其能和樂而不流也。

賓酬主人，主人酬介，介酬衆賓，少長以齒，終於沃洗者焉，知其能弟長而無遺矣。

降說屨，升坐，脩爵無數。飲酒之節，朝不廢朝，莫不廢夕。賓出，主人拜送，節文終遂焉。知其能安燕而不亂也。

貴賤明，隆殺辨，和樂而不流，弟長而無遺，安燕而不亂，此五行者足以正身安國矣。彼國安而天下安，故曰：『吾觀於鄉而知王道之易易也。』

鄉飲酒之義，立賓以象天，立主以象地，設介、僎以象日月，立三賓以象三光。古之制禮也，經之以天地，紀之以日月，參之以三光，政教之本也。

亨狗於東方，祖陽氣之發於東方也。洗之在阼，其水在洗東，祖天地之左海也。尊有玄酒，教民不忘本也。

賓必南鄉。東方者春，春之爲言蠢也，產萬物者聖也。南方者夏，夏之爲言假也，養之、長之、假之、仁也。西方者秋，秋之爲言愁也，愁之以時察，守義者也。北方者冬，冬之爲言中也，中者藏也。是以天子之立也，左聖鄉仁，右義偝藏也。介必東鄉，介賓主也。主人必居東方。東方者春，春之爲言蠢也，產萬物者也。主人者造之，產萬物者也。月者三日則成魄，三月則成時。是以禮有三讓，建國必立三卿。三賓者，政教之本，禮之大參也。

唐・皇甫崧《醉鄉日月》　飲論。醉花宜晝，襲其光也。醉雪宜夜，樂其潔也。醉得意宜艷唱，宜其和也。醉將離宜鳴鼉一作擊鉢，壯其神也。醉文人宜謹節奏、愼章程，畏其侮也。醉俊人宜益觥盂，加旗幟，助其烈也。醉樓宜暑，資其清也。醉水宜秋，泛其爽也。此皆以審其宜，攻其景，以與憂戰也。嗚呼！反此道者，失飲之大也。

又　謀飲。凡酒，以色清味重而飴者爲聖，色如金而味醇且苦者爲賢，色黑而酸饐者爲愚，色白家醪糯觴醉人者爲君子，以家醪黍觴醉人者爲中人，以巷醪灰觴醉人者爲小人。夫不懂之候有九：主人悋，一也。賓輕主，二也。鋪陳襍而不叙者，三也。樂生而妓嬌，四也。數易令，五也。騁牛飲，六也。迭詼諧，七也。互相熱一作手相屬，八也。惟懂骰子，九也。懂之徵有十三：得其時，一也。賓主久間，二也。酒淳而飲嚴，三也。非觥盂不謳，雖觥盂而疊不謳者，四也。不能令有恥，五也。方飲不

重膳，六也。不動筵，七也。録事貌毅而法峻，八也。明府不愛請一作情，九也。廢賣律，十也。廢替律，十一也。不恃酒，十二也。使勿懽勿暴，十三也。審此九候、十四也。徵以爲術者，飲之王道也。其懽樂者，飲之霸道也。

又　爲主。主前定則不繫，賓前定則不亂，樂前定則不暢，酒前定則不嚴。時然後懽，人乃不厭。

又　爲賓。愚同柴也，僻若子張。當宜令乃塞耳不聽，及行令則瞋目重問，此陪坐人耳。

又　明府。明府之職，前輩極爲重難。蓋二十人爲飲，而一人爲明府，所以觀其斟酌之道。每一明府管骰子一雙，酒杓一隻，此皆醉録事人入配之承命者，法不得拒。凡主人之右主酒也，甲明府得以糾諸明府之罪。夫酒，懦爲曠官，猛爲苛政，懦爲冷也，猛爲熱也。若明府貪務承命，猛酌席人，遂使請告公喧，黷擾録事請告，謂席人酒熱，請推搦之口。明府之孤，暴于四座矣。

又　律録事。夫律録事者，須有飲材。飲材有三，謂善令、知音、大戶也。凡籠臺以白金爲之，其中實以二十籌、二十旗、二十纛。夫旂所以指巡也，纛所以指飲也，籌所以指犯也。始賓主就坐，録事取一籌，以旗與纛偕立于筵中。餘置器在手。執爵者告請骰子，命受之，復告之曰：『某忝骰子令。』乃陳其說于録事，録事告于四席曰：『某官忝骰子令。』然縷宣之。録事之于令也，必合其詞，異于席人所謂巧宣也。席人有犯，既下籌，犯者執爵請罪，輒曰：『一人爵，法未當言。』犯者不退，請併下三籌，然告其狀讞，不當理則支其籌以飲焉。席人刺録事，亦如之。

又　觥録事。凡烏合爲徒，以言笑動衆，暴慢無節，或叠叠起坐，或附耳囁語，律録事以本戶繩之。奸不衰也，觥録事宜以剛毅木訥之士爲之。有犯者，輒設其旂于前曰：『某犯觥注先旗而後纛。』犯者諾而收執之，拱曰：『知罪。』明府餉其觥而斟焉。犯者右引觥，左執旂附于胸。律録事顧伶曰：『命曲破送之。』飲訖，無墜酒，稽首，以旂觥歸于觥主曰：『不敢滴瀝。』復觥于位。後犯者捉以纛，叠犯者旂纛俱舞。觥籌盡，有犯者不問俗謂匈假。

又　選徒。大凡寡于言而敏于令者，酒徒也。怯猛飲而惜終歡者，酒徒也。不動搖而貌愈毅者，酒徒也。問其令而不重問者，酒徒也。不停觴而言襍亂者，酒徒也。改令及時而不涉重者，酒徒也。持屈爵而不分訴者，酒徒也。知内樂而惡外囂者，酒徒也。故告飲之法，選徒爲根幹，選酒爲枝葉，選令爲敷萼，則可以慎難者，斷可知矣。

又　骰子令。大凡初筵皆先用骰子，蓋欲微酣，然後迤邐入令。

又　手勢。大凡放令，欲端其頸如一枝之孤柏，其神如萬里之長江，揚其膺如猛虎蹲踞，運其眸如烈日飛動，差其指如鸞欲翔舞，柔其腕如龍欲蜿蜒，旋其盞如羊角高風，飛其袂如虎眼大浪，然後可以畋漁風月，繪嬽笙竽。

又　拒潑。孟子曰：『殺人以梃與刃，有以異乎？』然則酗酒以拒與潑，有異乎？同歸酗酒也。蓋有聞飲必來，見杯即拒。或酒糾不容密見，明府責飲，則必固爲翻灑，推作周章，始持杯而啫吁，背明燭而傾潑。如此則俱爲害樂，併是蠹歡。自當揖之别室，延以清風，展蕤葉而開襟，極茗芽以從事。

又　逃席。酒徒有逃席之疹者，棄之如脱履。

又　使酒。大凡蔑章程而務牛飲者，非歡源也。醒木訥而醉喋喋者，非歡源也。飾己非而尚議讞者，非歡源也。得淺酒而訴深酌者，非歡源也。飲愈多而貌彌淡者，非歡源也。不諭令而病敏手者，非歡源也。己令謬而惡人議者，非歡源也。好請罪而諱以籌者，非歡源也。此人蓋沉酗以濫觴，紛喧之鴻漸也。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞・回湯武庫》　臘日家宴作臘，四方用種種輕細不拘名品治之，如大豆加以湯液滋味，蓋時人以爲節饌。遂與老室兒女輩舉飲食中以雜味爲之者，間記於冊。季冬既大寒，可以停食物，家家多方鳩集羊、豕、牛、鹿、兔、鴿、魚、鵝百珍之衆，預期十日而辦造，至正旦日方成，以品目多者爲上，用制湯餅，盛筵而薦之，名『回湯武庫』。大概秦隴盛行。

宋・彭乘《續墨客揮犀》卷七《頭食》　余一日會賓于館，庖人薦粉，有客即席而問曰：『此味，宴會將終方食，謂之頭食，何也？』或對曰：『本朝太祖皇帝時，每内宴，常先令進此味，故目之，蓋後人失其次耳。』又問：『今州郡有公宴，將作曲，伶人呼「細末將來此所」，何

義？』對曰：『凡御宴進樂，先以弦聲發之，然後衆樂和之，故號「絲抹將來」。』今所在起曲，遂先之以竹聲，不唯訛其名，亦失其實矣。

宋・趙令時《侯鯖録》卷三《幾頭酒》 幾頭酒。山東風俗，新沐訖飲酒，謂之幾頭。顏師古云：『字當爲穖，音機，穖謂福祥也。按禮云：「沐稷而穖粱，櫛用樨櫛，髮晞用象櫛，進穖進羞，工乃升歌。」鄭康成注云：「沐穖必進穖作樂，益氣也。」此謂新沐穖體虛，故更進食飲而又加樂，以自輔助，致福祥也。此古之遺法乎！』

宋・周密《齊東野語》卷一九《有喪不舉茶託》 凡居喪者，舉茶不用託，雖曰俗禮，然莫曉其義。或謂昔人託必有朱，故有所嫌而然，要必有所據。宋景文《雜記》云：『夏侍中薨於京師，子安期他日至館中，同舍謁見，舉茶託如平日，衆頗訝之。』又平園《思陵記》，載阜陵居高宗喪，宣坐、賜茶，亦不用託。始知此事流傳已久矣。

元・孔齊《至正直記》卷三《食必先家長》 人家飲食，必先家長。至于一房亦然。則使幼者漸知禮義，家道日興矣。吾家向日飲食，惟先人以無齒別炊爛飯，餘必先奉先妣，然後分與子弟及諸妾與婢，其僕廝則在外廚與農夫同膳也。至如先生之饌，則先妣之外即分置一器及羹一器，備與先生，欲使衆人知所敬在主翁之次也。

明・陸容《菽園雜記》卷三 江西民俗勤儉，每事各有節制之法，然亦各有一名。如喫飯，先一盌不許喫菜，第二盌纔以菜助之，名曰『齋打底』。饌品好買猪雜臟，名曰『狗靜坐』，以其無骨可遺也。勸酒菓品，以木雕刻彩色飾之，中惟時菓一品可食，名曰『子孫菓盒』。獻神牲品，賃於食店，獻畢還之，名曰『人沒分』。節儉至此，可謂極矣。學生讀書，人各獨坐一木榻，不許設長凳，恐其睡也，名曰『沒得睡』，此法可取。

明・袁宏道《觴政》 余飲不能一蕉葉，每聞鑪聲，輒踴躍。遇酒客與留連，飲不竟夜不休。非久相狎者，不知余之無酒腸也。社中近饒飲徒，而觴容不習，大覺鹵莽。夫提衡糟丘，而酒憲不修，是亦令長之責也。今採古科之簡正者，附以新條，名曰『觴政』。凡爲飲客者，各收一帙，亦醉鄉之甲令也。楚人袁宏道題。

一之吏 凡飲以一人爲明府，主斟酌之宜。酒懦爲曠官，謂冷也；酒猛爲苛政，謂熱也。以一人爲録事，以糾坐人，須擇有飲材者。材有三，謂善令、知音、大戶也。

二之徒 酒徒之選，十有二：款于詞而不佞者，柔于氣而不靡者，無物爲令而不涉重者，令行而四座踴躍飛動者，聞令即解不再問者，善雅謔者，持曲爵不分愆者，當杯不議酒者，飛罰騰觚而儀不愆者，寧酣沈而不傾潑者，分題能賦者，不勝杯杓而長夜興勃勃者。

三之容 飲喜宜節，飲勞宜靜，飲倦宜詼，飲禮法宜瀟灑，飲亂宜繩約，飲新知宜閒雅眞率，飲雜揉客宜逡巡卻退。

四之宜 凡醉有所宜。醉花宜晝，襲其光也。醉雪宜夜，消其潔也。醉得意宜唱，導其和也。醉將離宜擊鉢，壯其神也。醉文人宜謹節奏章程，畏其侮也。醉俊人宜加觥盂旗幟，助其烈也。醉樓宜暑，資其清也。醉水宜秋，泛其爽也。二云：醉月宜樓，醉暑宜舟，醉山宜幽，醉佳人宜微酡，醉文人宜妙令無苛酌，醉豪客宜揮觥發浩歌，醉知音宜吳兒清喉檀板。

五之遇 飲有五合，有十乖。涼月好風，快雨時雪，一合也。花開釀熟，二合也。偶爾欲飲，三合也。小飲成狂，四合也。初鬱後暢，談機乍利，五合也。日炙風燥，一乖也。神情索莫，二乖也。特地排當，飲戶不稱，三乖也。賓主牽率，四乖也。草草應付，如恐不竟，五乖也。強顏爲歡，六乖也。革履板摺，諛言往復，七乖也。刻期登臨，濃陰惡雨，八乖也。飲場遠緩，迫暮思歸，九乖也。客佳而有他期，妓歡而有別促，酒淳而易，炙美而冷，十乖也。

六之候 歡之候，十有三：得其時，一也；賓主久間，二也；酒醇而主嚴，三也；非觥罍不謳，四也；不能令有恥，五也；方飲不重膳，六也；不動筵，七也；録事貌毅而法峻，八也；明府不受請謁，九也；廢賣律，十也；廢替律，十一也；不恃酒，十二也；歌兒酒奴解人意，十三也。不歡之候，十有六：主人吝，一也；賓輕主，二也；鋪陳雜而不序，三也；室暗燈暈，四也；樂澀而妓驕，五也；議朝除家政，六也；迭謔，七也；興居紛紜，八也；附耳囁嚅，九也；蔑章程，十也；醉嘮嘈，十一也；坐馳，十二也；平頭盜甕及僝蹇，十三也；客子奴囂不法，十四也；夜深逃席，十五也；狂花病葉，十六也。飲流以目睚者爲狂花，目睡者爲病葉。其他歡場害馬，例當叱出。害馬者，語言下俚，面貌麤浮之類。

七之戰 戶飲者角觥兕，氣飲者角六博局戲，趣飲者角譚鋒，才飲者

角詩賦樂府，神飲者角盡累，是曰酒戰。經云：『百戰百勝，不如不戰。』無累之謂也。

八之祭　凡飲必祭所始，禮也。今祀宣父曰酒聖，夫無量不及亂，觴之祖也，是爲飲宗。四配曰阮嗣宗、陶彭澤、王無功、邵堯夫。十哲曰鄭文淵、徐景山、嵇叔夜、劉伯倫、向子期、阮仲容、謝幼輿、孟萬年、周伯仁、阮宣子。而山巨源、胡毋彥國、畢茂世、張季鷹、何次道、李元忠、賀知章、李太白以下，祀兩廡。至若儀狄、杜康、劉白墮、焦革輩，皆以醞法得名，無關飲徒，姑祠之門垣，以旌釀客，亦猶校宮之有土主，梵宇之有伽藍也。

九之典刑　曹參、蔣琬，飲國者也。陸賈、陳遵，飲達者也。張師亮、寇平仲，飲豪者也。王元達、何承裕，飲儁者也。蔡中郎，飲而文；鄭康成，飲而儒；淳于髡，飲而俳；廣野君，飲而辯；孔北海，飲而肆。醉顛、法常，禪飲者也。孔元、張志和，仙飲者也。楊子雲、管公明，玄飲者也。白香山之飲適，蘇子美之飲憤，陳暄之飲駭，顏光祿之飲矜，荊卿、灌夫之飲怒，信陵、東阿之飲悲。諸公皆非飲派，直以興寄所托，一往摽譽，觸類廣之，皆歡場之宗工，飲家之繩尺也。

十之掌故　凡《六經》、《語》、《孟》所言飲式，皆酒經也。其下則汝陽王《甘露經》、《酒譜》、王績《酒經》、劉炫《酒孝經》、《貞元飲略》、竇子野《酒譜》、朱翼中《酒經》、李保績《北山酒經》、胡氏《醉鄉小略》、皇甫崧《醉鄉日月》、侯白《酒律》諸飲流所著記傳賦誦等爲內典。《蒙莊》、《離騷》、《史》、《漢》、《南北史》、《古今逸史》、《世說》、《顏氏家訓》、陶靖節、李、杜、白香山、蘇玉局、陸放翁諸集爲外典。詩餘則柳舍人、辛稼軒等，樂府則董解元、王實甫、馬東籬、高則誠等，傳奇則《水滸傳》、《金瓶梅》等爲逸典。不熟此典者，保面甕腸，非飲徒也。

十一之刑書　色驕者墨，色媚者劓，伺頤氣者宮，語含機穎者械，沉思如負者鬼薪，梗令者決遞。狂率出頭者慅嬰，罪人冠。愆儀者共艾畢，歡未闌乞去者非對屨。皆罪人衣履。罵坐三等：青城且舂，故沙門島；浮托酒狂以虐使爲高，又驅其黨效尤者大辟。

十二之品第　凡酒以色清味冽爲聖，色如金而醇苦爲賢，色黑味酸醨者爲愚。以糯釀醉人者爲君子，以臘釀醉人者爲中人，以巷醪燒酒醉人者爲小人。

十三之杯杓　古玉及古窯器上，犀瑪瑙次，近代上好瓷又次。黃白金叵羅下，螺形銳底數曲者最下。

十四之飲儲　下酒物色，謂之飲儲。一清品，如鮮蛤、糟蚶、酒蟹之類。二異品，如熊白、西施乳之類。三膻品，如羔羊、子鵝炙之類。四果品，如松子、杏仁之類。五蔬品，如鮮筍、早韭之類。

以上二款，聊具色目。下邑貧士，安從辦此。政使瓦盆蔬具，亦何損其高致也。

十五之飲飾　棐几明窗，時花嘉木，冬幕夏蔭，繡裙藤席。

十六之歡具　楸枰、高低壺、觥籌、骰子、古鼎、崑山紙牌、羯鼓、冶童、女侍史、鸚鵡、沈茶具，以俟渴者。吳箋、宋硯、佳墨。以俟詩賦者。

明・郎瑛《七修類稿》卷二一《坐地席上》　古無凳椅，席地而坐，故坐字從土，齊景公問晏子曰『寡人坐地，二三子皆坐地，君子獨塞草而坐』是也，今方言曰坐地，亦原於古之意歟？古無桌，燕飲即設於席上，席上即地上之席也，至於祭先，故曰置之豆間之地，今飲以桌稱曰席上，亦一原於古之意歟？此禮失求之野，信乎！

食忌

明・李日華《六研齋三筆》卷四　人飯後即睡卧，則食不消，非卧者眼合不翕張，脾不磨切而不消也，以食纔入胃，未降落至脾位，不當眞火蒸煉之處。譬之懸瓶鬲於竈火沸湯之上，空處則無從釁化矣。又食而卧者，必患脾疾，以食不當脾，眞火爍脾之液，如空釜之受薪焰，能不病乎？病脾必爲黃疸，以食之堅實者。卧而留上，其飲氣則滲而流下，與火相蒸，安得不四注於面目皮膚而爲疸哉？

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《禁制》　《醫學》曰：『五味有禁。辛走氣，氣病無多食辛。苦走骨，骨病無多食苦。甘走肉，肉病

無，多食甘。酸走筋，筋病無，多食酸。鹹走血，血病無，多食鹹。』

《飲膳正要》曰：本《內經・素問》言『五味偏走，多食酸，肝氣以津，脾氣乃絕，則肉胝竹尼切。脣而脣揭；多食鹹，骨氣勞短，肥氣折，則脈凝泣音澀。而變色；多食甘，心氣喘滿，色黑，腎氣不平，則骨痛而髮落；多食苦，脾氣不滯胃氣乃厚，則皮槁而毛拔；多食辛，筋脈沮弛精神乃央，則筋急而爪枯。』

《禮記》曰：九物：雛鼈伏乳者。狼腸，狗腎，狸正脊，兔尻苦刀切，狐首，豚腦，魚乙骨如篆乙之形。鼈醜竅，又頸下，有骨能毒人。

《內則》曰：『牛夜鳴者脣；音由，臭也。羊冷毛而羶者羶；毛本稀泠，而毛聚如結。泠，音零，羶，昌鋭切。狗赤股而躁者臊；股裏無毛，而舉動急躁。鳥皫色而沙鳴者鬱；色變而無潤澤，鳴而其聲沙嘶，鬱，臭腐也。皫，滂表切。豕望視而交睫者腥；望見舉目高也，交睫目睫毛交也，腥，肉中生小息肉如米者。睫音接馬黑脊而般臂者漏；般臂前脛毛斑也，漏肉如螻蛄，臭也。般音斑，漏音婁。

《論語》曰：『食饐於冀切而餲烏邁切。魚餒而肉敗不食，色惡不食，臭惡不食，失飪不食，不時不食，割不正不食，不得其醬不食。』

酒不宜久貯於錫器中，亦忌銅器，醬內有鹽畏貯銅器，作腥醋，忌貯銅器味澀，油貯銅錫器發膩。凡銅，鹽醋油經之，皆能生銹音生。也。

禽獸肝青者有毒；馬肉自死者殺人，其肝尤毒；羊肝有孔者，有毒不可食。諸物心能損心；諸物血能損血；諸物腦死時，怒氣所藏，有毒不可食；禽鳥自死口不閉，有毒；熟鷄肉過宿，藏不密，蜈蚣來集，須再煮；鴛鴦肉食之，患大風；鼈與莧菜同食生鼈疽；蟹目相向者有毒；鮎魚赤目赤鬚者殺人；河豚有大毒，中之者其害甚速，用炒槐花、蘆根汁、橄欖、白砂餹皆解，倉卒無藥，急以清油灌之，吐出；李子不沈者有毒；杏子雙仁者殺人，梅子藏銅器能發腥；甜瓜沈水及雙蒂者殺人，果有雙蒂而大者，下必有毒蛇；葱不與蜜同食；簷滴水生菜有大毒；蕈下無紋者有毒。

明・方以智《物理小識》卷六　飲食禁忌　鼠淚誤食得黃疾，通身如蠟。羊之毒在駁，其名橘栗羊者爲甚。凡物之久者勿食，井水沸勿食，酒醬无影者勿飲。五石散即寒食散，謂服金石食熱物，則兩熱相激也。石發者，金石毒發也。晉裴秀服寒食散，當飲熱酒而飲冷酒薨，何邪？《千金方》曰：『一切冷食，惟酒須溫。』然則《裴秀傳》謂當飲熱酒亦非。孫思邈曰：七月勿食生蜜，令人暴下。其青赤酸者，食之心煩，不可與生葱蒿苣同食，令人利。食蜜飽後食鮓，令人暴亡。不知仲殊與東坡終日相對食蜜漬豆腐麪觔，何以處之。往見有人以蜜物下飯者，余且不能以蜜下茶矣。蓋體有惡溼惡燥之別。嵇叔夜曰：葷辛害目，蒜爲尤甚。葱白忌與蜜同食。大蒜金錢花損眼。人服蒼术丸又啖蒜者，其目即昏。槿爲瘧子花，小兒忌弄之。芎藭久服，令人暴死。而道州永州以作茶果洪邁曰：『食黃顙魚後飲荆芥湯即死。』黃鰲忌與蕎麥同食，令人失音。桃忌同鼈食。《啜畊》曰：『食河豚忌荆芥。』而贊寧曰：『河豚與荆芥同煮三五次，換水則无毒。』此不相反邪？鳥自死，目不閉。鴨目白，鳥四距。卵有八字，幷殺人。成式曰：『鼈腹下有毛，腹下有五字十字者不可食。』

白馬鞍下肉，食之傷五臟。馬夜眼，五月以後食之殺人。

獸岐尾，鹿斑如豹，羊心有竅，犬懸踶肉，悉害人。

鷓鴣肉，不可同筍食。

魚二目不同，連鱗白鬐，腹下丹子，幷殺人。菰兩鼻兩蒂，食之殺人。簷水滴菜有毒，堇黃花及赤芥殺人。三月不可食陳葅黍穰，人醉卧之汗出，眉髮盡落，娠婦食乾薑，令胎內消。十月食霜菜，令人面无光。

清・金埴《巾箱説》　今人生朝，設湯餅晏客，在唐時已行之。按《松窗雜録》唐李濬撰。載：『明皇何后，始以色進。及上登位，恩寵日衰。一日泣謂上曰：「三郎獨不記何忠后自呼其父之名。脫新紫半臂，更得一斗麪，爲三郎生日湯餅耶！」』埴考：湯餅，溼麪也。凡以麪爲食，煮之，皆謂之湯餅。出《青箱雜記》。宋吳處厚撰。

又《不下帶編》卷五　今人久茹素而親隣設酒殽以相煖熱，名曰開葷。此風已見于六朝，東昏侯潘妃喪去女，閹豎共營珍羞，爲去天子解菜，正此義。又梁武帝《斷酒肉文》第四篇有『解素』之説。今江北人謂喫齋曰喫菜，當本于解菜。

清・錢泳《履園叢話》卷一五《祭品用熱》　邵北崖《桃渚隨筆》載：松江某氏謂乩仙，有近鄰陸成衣亦降乩曰：『我爲某家土地，受其香火甚安，但祭品皆生冷不可饗。乞寄言某家，爲我具熱者。』如其言以告鄰

某。越數日，乩復降曰：『前日我一言，累其家多費，幸爲我再告之，以後祀我，不拘葷素，但求熱者可也。』大凡祭祀之品需用熱者，余亦嘗持此論。考古之鼎彝，皆有蓋，俱祭器也。其法，先將犧牲粢盛貯其中，而以蓋覆之，取火熬熱，上祭時始揭蓋，若今之煖鍋然。所謂『歆此馨香』也。若祭品各色俱冷，安謂之『馨香』耶？余家凡冬日祭祀，必用煖鍋，即古鼎彝之意。以此法用之掃墓，尤宜。敢告世人共知之，此理之易明者。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一一《午食》　古以不能夕食爲病。宋人言長年者訣：『夜卧不覆首，晚飯少數口。』避瘴者訣：『稍飲卯前酒，莫喫申後飯。』似非常行之道。學佛者則過午不食，謂是佛所制，云『且，天食；午時，人食；暮，畜生食；夜，鬼神食』。此譯經者不達佛旨，妄爲諱飾，佛不當有此制也。佛以日午食者，乞他食故。《薩婆多論》云：『日中以後，事務休息，淫戲言笑，讌會之時，持鉢乞食，必逢憎訶。』以是之故，佛以日中時食。家居長者自作食人，不當拘此也。僧傳受八關齋戒者，其戒八曰：『不得過齋後食。』謂俗衆聽經，止此一日一夜之戒，非謂其終身戒。如六戒『倡優俳戲，不往聽觀』，七戒『不坐高大牀』，亦止此日夜，非學佛居士長者終身坐小牀、不觀優。梁沈約有《述僧中食論》，又作《枳園寺剎下石記》云：『王奐食不過中者一十一載。』檢《南齊書・王奐傳》：『奐貴仕，上收之，閉門拒守，還內禮佛，軍士斬之。』王奐、沈約均非吉人。故《法苑珠林》述五戒曰：『殺，盜，淫，妄語，酒』；述八戒：『六、高大牀坐；七、妝飾；八、自歌舞及往觀。』不用中食戒。是知學佛者當求勝果，不當學此。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷二《食量》　相傳國初徐健菴先生食量最宏，在京師數十年，無能與之對壘者。及解官言歸，衆門生醵餞之，謂將供一日醉飽也。安一空腹銅人於座後，凡先生進一觴，則亦倒一觴於銅腹，以至殽胾羹湯皆然。銅腹因滿而倒換者已再，而先生健啖自若也。乾隆年間，首推新建曹文恪公秀先，次則達香圃大宗伯椿。人言文恪肚皮寬鬆，必摺一二叠，飽則以次放摺。每賜喫肉，准王公大臣各攜一羊腿出，率以遺文恪，轎箱爲之滿。文恪取置扶手上，以刀片而食之，至家，則轎箱之肉已盡矣。香圃宗伯家甚貧，每餐或不能肉食，惟買牛肉數斤，以供一飽，肉亦不必甚爛，略煮之而已。宗伯人極儒雅，惟見肉至，則至喉中有聲，如貓之見鼠者，又加厲焉。與同食者，皆不敢下箸。都城風俗，親戚壽日，必以燒鴨燒豚相餽遺。宗伯每生日，餽者頗多。是日但取燒鴨切爲方塊，置大盤中，宴坐，以手攫啖，爲之一快。

清・陳其元《庸閒齋筆記》卷三《飲食不可過飽》　食無精粗，飢皆適口。故善處貧者有『晚餐當肉』之語。憶昔庚、辛避亂山中時，偶得一魚一肉，不啻八珍之享。年來宦遊江南，每歲首赴蘇賀正，僚友邀飲，一日之間或至三四五處，皆窮極水陸。然聞招則蹙額，舉箸則攢眉，豈今昔口腹有不同哉？蓋緣過飽之故耳。是以宋人治具宴客有三字訣：曰爛，曰熱，曰少。爛則易于咀嚼，熱則不失香味，少則俾不屬饜而可飫。後品『少』之一字，眞妙訣也。

又《制造食物之穢》　飲食日用之物，非目睹不知其制造之穢。余在福建見制冰糖者，皆雜以豬脂。在蘭谿觀制南棗，用牛油拌之乃見光彩，故嗅之微有羶氣也。富陽竹紙名天下，造時竹絲不用小便煮，則不能爛。淮甸蝦米貯久變色，浸以小便，即紅潤如新。河南魚鮓在河上斫造，盛以荆籠，入汴，道中爲風沙所侵，有敗者乃以水濯，小便浸一過，控乾入物料，肉益緊而味回。然僧家以冰糖、南棗供佛，道家用竹紙書符、上表，至蝦米、魚鮓，江南人家均珍爲美味，習而不察，無乎不可也。先大父嘗言：嘉慶初年，在四川一驛遇福文襄郡王行邊，州縣極供張之盛。以王喜食白片肉，肉須用全豬煮爛味始佳，乃設一大鍑，投全豬于中煮之。未及熟，而前驅至，傳王諭，以宿站尚遠，一到即飯，以便趕行。無如肉尚未透，庖人窘甚，忽焉登竈解袴，溺于鍑中。先大父驚詢其故，則曰：『忘帶皮硝，以此代之。』比王至，上食，食未畢，忽傳呼某縣辦差人，先大父驚曰：『必覺其臭矣。』既乃知王以一路豬肉無若此驛之美者，賞辦差者甯綢袍褂料一副。

清・俞敦培《酒令叢鈔》卷一　《舊唐書・李懷遠傳》：子景伯，景龍中遷諫議大夫。中宗嘗宴侍臣，酒酣，令各爲回波舞。次至景伯，景伯曰：『回波爾時酒卮，微臣職在箴規。侍宴既過三爵，誼譁竊恐非儀。』《唐書・崔日用傳》：拜兵部侍郎。宴內殿。酒酣，起爲回波舞，求學士。即詔兼修文館學士。

《本事詩》：沈佺期以罪謫，遇恩復官秩，而未還，朱衣內宴。羣臣皆

歌回波詞起舞，由是多求遷擢。佺期詞曰：『回波爾時佺期，流向嶺外生歸。身名已蒙齒録，袍笏未賜牙緋。』中宗即以牙緋賜之。

《本事詩》：韋庶人頗習武氏風範，中宗漸畏之。內宴唱《回波詞》。有優人詞曰：『回波爾時栲栳，怕婦也是大好。外邊祇有裴談，內裏無過李老。』后意氣自得，以束帛賜之。

又《畫墁録》　蘇舜欽、石延年輩，有名鬼飲。了飲、囚飲、鼈飲、鶴飲。鬼飲者，夜不以燒燭。了飲者，飲次輓歌哭泣而飲。囚飲者，露頭圍立。鼈飲者，以毛席自裹其身。伸頭出飲，畢後縮之。鶴飲者，一杯復登樹下再飲。

《邊齋閒覽》　石曼卿喜豪飲，與劉潛爲友。劇飲，中夜酒竭，有醋斗餘，併飲之。明日酒醋俱盡。每與客痛飲，露髮跣足，謂之囚飲。坐木杪謂之巢飲。

清・歐陽兆熊《水窗春囈》卷下《零星顛倒》　讌客肴數，至多者二十四碟，八大八小，燕菜燒烤而已。甲午以後有所謂拼盤者，每碟至冷葷四種，四碟即十六種矣。而八大八小亦錯綜叠出，不似前此之呆板不靈，然識者亦以爲非佳兆。

清・葉夢珠《閱世編》卷八《交際》　喜慶賀禮，向來有之。盛者盃幣以及羹果而已。今或間用羊、酒。營中往往用麵。其祝壽桃糕，上插八仙，昔年亦有之，然第存其意耳。今吾郡所制，精巧異常，鬚眉畢見，衣褶生動，俱以染色麵爲之，可久而不剝落，前此未嘗有也。人物專取吉祥，故事亦不拘泥八仙。

又卷九《宴會》　肆筵設席，吳下向來豐盛。縉紳之家，或宴官長，一席之間，水陸珍羞，多至數十品。即士庶及中人之家，新親嚴席，有多至二三十品者，若十餘品則是尋常之會矣。然品必用木漆果山如浮屠樣，蔬用小磁碟添案，小品用攢盒，俱以木漆架架高，取其適觀而已。即食前方丈，盤中之餐，爲物有限。崇禎初始廢果山碟架，用高裝水果，嚴席則列五色，以飯盂盛之。相知之會則一大甌而兼間數色，蔬用大鐃碗，制漸大矣。順治初，又廢攢盒而以小磁碟裝添案，廢鐃碗而蔬用大冰盤，水果雖嚴席，亦止用二大甌。旁列絹裝八仙，或用雕漆嵌金小屏風于案上，介于水果之間，制亦變矣。苟非地方官長，雖新親貴遊，蔬不過二十品，若尋常宴會，多則十二品。三四人同一席，其最相知者，即祇六品亦可。然識者尚不無太侈之憂。及順治季年，蔬用宋式高大醬口素白碗，而以冰盤盛漆案，則一席兼數席之物，即四五人同席，總多餕餘，幾同暴殄。康熙之初，改用宮式花素碗，而以露莖盤及洋盤盛添案，三四人同一席，庶爲得中。然而新親貴客仍用專席，水果之高，或方或圓，以極大磁盤盛之，幾及于棟。小品添案之精巧，庖人一工，僅可裝三四品。一席之盛，至數十人治庖，恐亦大傷古樸之風也。

向來筵席，必以南北開卓爲敬，即家宴亦然。其他賓客，即朝夕聚首者，每逢令節傳帖邀請，必設開卓，若疏親嚴友，東客西賓，更不待言。主人臨定席時，必先奉觴送酒，曲盡酬酢諸禮，子弟自入小學以上者，即隨行習禮焉。近來非新親貴遊嚴席，不用開卓，即用亦止于首席一人。送酒畢，即散爲東西卓，或四面方坐，或斜向圓坐，而酬酢諸禮，總合三揖，便各就席上。刪繁文苛禮，似極簡便，但後生不知禮者，恐習以爲常，古道不復見耳。

昔年嚴席，非梨園優人必鼓吹合樂，或用相禮者。今若非優伶，則徑用絃索彈唱，不用鼓樂。其迎賓定席，則彈唱人以鼓樂從之。若相知雅集，則侑觴之具，一概不用，或挾女妓一、二人，或用狹客一、二人，彈箏度曲，并坐豪飲以盡歡。

近來吳中開卓，以水果高裝徒設而不用，若在戲酌，反掀觀劇，今竟撤去，并不陳設卓上，惟列雕漆小屏如舊，中間水果之處用小几高四、五寸，長尺許，廣如其高，或竹梨、紫檀之屬，或漆竹、木爲之，上陳小銅香爐，旁列香盒筯瓶，值筵者時添香火，四座皆然。薰香四達，水陸果品俱陳于添案，既省高果，復便觀覽，未始不雅也。

清・俞樾《茶香室叢鈔》卷一〇《三十口》　元鮮于樞《困學齋雜録》云：飲食以三十口爲平，過則爲多，不及爲將病。

又《茶香室四鈔》卷二五《古人夜亦食粥》　國朝沈自南《藝林彙考》引余氏《辨林》云：朝饔夕飧。考《通俗文》，水澆飯曰飧。是古人夜亦食粥也。又引《韵會注》云：人旦則食飯，夕則食飧。飧爲飯別名。《釋名》云：飧，散也，投水於中解散也。

按《釋名》，飧與粥分釋之，不得即以飧爲粥。然夕食不宜過飽，則

古人夕食以飧，正與食粥同意。

清・佚名《燕京雜記》　京師舊賣冰者，以二銅盞疊之作響以爲號，故謂之冰盞。今賣果食亦用冰盞，失其旨矣。『觚不觚』，夫子所以歎也。

軼事風物

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》　後梁韋琳，京兆人，南遷于襄陽。天保中爲舍人，涉獵有才藻，善劇談，嘗爲鮆表以譏刺時人。其詞曰：『臣鮆言：伏見除書，以臣爲粽一作糉熬將軍、油蒸校尉、臘州刺史，脯腊如故。肅承將命，含灰屏息。憑籠臨鼎，載兢載惕。臣美愧夏鱣，味慚冬鯉。常懷鮐腹之誚，每懼鼈巖之譏。是以嗽流湖底，枕石泥中。不意高賞殊私，曲蒙鉤拔，遂得超升綺席，忝預玉盤。遠廁玳筵，猥頒象筯，澤覃紫膊一作腴，恩加黃腹。方當鳴薑動椒，紆蘇佩欖。輕瓢纔動，則樞盤如烟。濃汁暫停，則蘭殽成列。宛轉緑窻之中，逍遙朱唇之內。銜恩噬澤，九殞弗辭。不任屏營之誠，謹到銅鎗門，奉表以聞。』詔答曰：『省表具知，卿池沼搢紳，陂池俊乂。穿蒲入苻，肥滑有聞。允堪茲選，無勞謝也。』

又　何胤侈于味，食必方丈。後稍欲去其甚者，猶食白魚鮆臘糖蟹，使門人議之。學士鍾屹議曰：『鮆之就腊，騷于屈申。蟹之將糖，躁擾彌甚。仁人用意，深懷惻怛。至于車螯蚶蠣，眉目內缺，慙渾淪之奇。唇吻外緘，非金人之愼。不榮不悴，曾草木之不若。無聲無臭，與瓦礫而何異。故宜長充庖廚，永爲口實。

又　梁劉孝儀食鯖鮓曰：『五侯九伯，今盡征之。』魏使崔劼、李騫在坐。劼曰：『中丞之任，未應已得分陝。』騫曰：『若然，中丞四履，當至穆陸陵。』孝儀曰：『鄴中鹿尾，乃酒餚之最。』劼曰：『生魚熊掌，孟子所稱。雞跖猩唇，呂氏所向。鹿尾乃有奇味，竟不載書籍，每用爲恨。』孝儀曰：『實自如此，或古今好尚不同。梁賀季曰：「青州蟹黃。乃爲鄭氏所記。」此物不書，未解所以。』騫曰：『鄭亦稱益州鹿矮，但未是尾耳。』

又　貞元中，有一將軍家出飯食，每說物無不堪喫，唯在火候，善均五味。嘗取敗障泥胡祿一作鹿，修理食之，其味極佳。

唐・王讜《唐語林》卷六　馬知此，語之曰：『郎中言燧不入茶，請左顧爲設也。』即依期而往。時豪家食次，起羊肉一斤，層布於巨胡餅，隔中以椒豉，潤以酥，入爐迫之，候肉半熟食之，呼爲『古樓子』。馬晨起啖古樓子以佇。士元至，馬喉乾如窯，即命急烹茶，各啜二十餘甌。

五代・孫光憲《北夢瑣言》卷三　唐劉僕射崇龜，以清儉自居，甚招物論。嘗召同列餐苦蕒饌饛，朝士有知其矯，乃潛問小蒼頭曰：『僕射晨餐何物？』蒼頭曰：『潑生吃了也。』朝士聞而哂之。及鎮番禺，效吳隱之爲人，京國親知貧乏者顒俟濡救，但畫荔枝圖，自作賦以遺之。後薨於嶺表，扶護靈櫬，經渚宮，家人鬻海珍珠翠于市，時人譏之。

五代・馮贄《雲仙散録》《脂花餳》　《金門歲節》曰：洛陽人家，正旦造鷄絲蠟□、燕粉荔枝。正月十五造火蛾兒、玉梁餳。寒食裝萬花輿，煮楊花粥。端午，术羹、艾酒，以花絲樓閣插鬢，贈遺辟瘟扇梳。乞巧使蜘蛛結萬字，造明星酒，裝同心膾。重九則迎涼脯、羊肝餅，佩糝木符。冬至煎餳綵珠，戴一陽巾。除夜則銅刀刻門，埋小兒硯，點水盆燈。臘日造脂花餳。

《太平廣記》卷二三三引《盧氏雜説・李景讓》　大中年，丞郎宴席，蔣伸在座。忽斟一杯言曰：『席上有孝於家，忠於國，及名重於時者，飲此爵。』衆皆肅然，無敢舉者。獨李公景讓起引此爵，蔣曰：『此宜其然』。

又卷二三四引《酉陽雜俎・敗障泥》　貞元中，有一將軍家出飯食，每說無物不堪吃，唯在火候，善均五味。嘗取敗障泥胡盞，修理食之，其味佳。

又引《盧氏雜説・尚食令》　馮給事入中書祗候宰相，見一老官人衣緋，在中書門立，候通報。時夏譙公爲相，留坐論事多時。及出，日勢已晚，其官人猶尚在。乃遣人問是何官。官人近前相見曰：『某新除尚食局令，有事相見相公』。因令省官通之。官人入，給事偶未去。官人見宰相了，出謝云：『若非給事恩遇，某無因得見相公。某是尚食局造餡子手，

不知給事宅在何處？』曰：『在親仁坊。』曰：『欲說薄藝，但不知給事何日在宅？』曰：『來日當奉候。然欲相訪，要何物？』曰：『要大臺盤一隻，木楔子三五十枚，及油鐺炭火，好麻油一二斗，南棗爛麵少許。』給事素精于飲饌，歸宅便令排比。仍垂簾，家口同觀之。至日初出，果秉簡而入。坐飲茶一甌，便起出廳。脫衫靴帶，小帽子，青半肩，三幅袴，花襜襪肚，錦臂韝。遂四面看臺盤，有不平處，以一楔塡之，後其平正。然後取油鐺爛麵等調停。襪肚中取出銀盒一枚，銀篦子銀笊籬各一。候油煎熟，于盒中取餡子臠。以手于爛麵中團之，五指間各有麵透出。以篦子刮卻，便置餡子于鐺中。候熟，以笊籬漉出。以新汲水中良久，卻投油鐺中，三五沸取出。拋臺盤上，旋轉不定，以太圓故也。其味脆美，不可名狀。

又引《盧氏雜說・御厨》　御厨進饌，凡器用有少府監進者。用九飣食，以牙盤九枚，裝食味於其間。置上前，亦謂之看食。見京都人說，兩軍每行從進食，及其宴設，多食雞鵝之類。就中愛食子鵝，鵝每隻價值二三千。每有設，據人數取鵝。燖去毛，及去五臟，釀以肉及糯米飯，五味調和。先取羊一口，亦燖剝，去腸胃。置鵝于羊中，縫合炙之。羊肉若熟，便堪去卻羊。取鵝渾食之，謂之『渾羊歿忽』。翰林學士每遇賜食，有物若畢羅，形麤大，滋味香美，呼爲『諸王修事』。

又引《大業拾遺記・吳饌》　吳郡獻海鮸乾鱠四瓶，瓶容一斗。浸一斗，可得徑尺數盤。并狀奏作乾鱠法。帝示群臣云：『昔術人介象于殿庭釣得海魚，此幻化耳。亦何足爲異？今日之鱠，乃是眞海魚所作，來自數千里，亦是一時奇味。』虞世基對曰：『術人之魚既幻，其鱠固亦不眞。』出數盤以賜達官。作乾鱠之法：當五六月盛熱之日，于海取得鮸魚。大者長四五尺，鱗細而紫色，無細骨不腥者。捕得之，即於海船之上作鱠。去其皮骨，取其精肉縷切。隨成隨曬，三四日，須極乾，以新白甕瓶，未經水者盛之。密封泥，勿令風入，經五六十日，不異新者。取啖之時，開出乾鱠，以布裹。大甕盛水漬之，三刻久出，帶布瀝卻水，則皦然。散置盤上，如新鱠無別。細切香柔葉鋪上，筯撥令調勻進之。海魚體性不腥，然鱗鮸魚肉軟而白色，經乾又和以青葉，皆然極可噉。又獻海蝦子三十梃，梃長一尺，闊一寸，厚一寸許，甚精美。作之法：取海白蝦有子者，每三五斗置密竹籃中，於大盆內以水淋洗。蝦子在蝦腹下，赤如覆盆子，則隨水從籃目中下。通計蝦一石，可得子五升。從盆內漉出，縫布作小袋子，如徑寸半竹大，長二尺，以蝦子滿之，急繫頭，隨袋多少，以末鹽封之，周厚數寸。經一日夜出曬，夜則平板壓之，明旦又出曬。夜以前壓十日乾，則拆破袋，出蝦子梃，色如赤琉璃，光徹而肥美，鹽於鰡魚數倍。又獻鮸魚含肚千頭，極精好。作之法：當六月七月盛熱之時，取鮸魚長二尺許，去鱗淨洗。停二日，待魚腹脹起，方從口抽出腸，去腮留目。滿腹納鹽竟，即以末鹽封周徧，厚數寸。經宿。乃以水淨洗。日則曝，夜則收還。安平板上，又以板置石壓之。明日又曬，夜還壓，如此五六日乾，即納乾蓼甕，封口。經二十日出之，其皮色光徹，有如黃油，肉則如糗。又如沙棋之蘇者，微酸而有味，味美於石首含肚。然石首含肚亦年常入獻，而肉彊不及。此法出自隨口味使大都督杜濟，濟會稽人，能別味，善於鹽梅。亦古之符郎，今之謝諷也。

又引　又吳郡獻松江鱸魚乾鱠六瓶，瓶容一斗。作鱠法：一同鮸魚。然作鱸魚鱠，須八九月霜下之時。收鱸魚三尺以下者作乾鱠，浸漬訖，布裹瀝水令盡，散置盤內。取香柔花葉，相間細切，和鱠撥令調勻。霜後鱸魚，肉白如雪，不腥。所謂金虀玉鱠，東南之佳味也。紫花碧葉，間以素鱠，亦鮮潔可觀。吳郡又獻蜜蟹三千頭，作如糖蟹法。蜜擁劍四甕。擁劍似蟹而小，二螯偏大。《吳郡賦》所謂『烏賊擁劍』是也。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞・王羹亥卯未相粥白玄黃》　魏王繼岌，每薦羹，以羊兔豬臠而參之。時盧澄爲平章事，趨朝待漏，堂廚具小饌，澄惟進粥。其品曰粟粥、乳粥、豆沙加糖粥，三種幷供。澄各取少許，併和而食。廚官遂有『王羹亥卯未，相粥白玄黃』之語。

又《無心炙》　段成式馳獵饑甚，叩村家主人。老姥出兔臛，五味不具，成式食之，有餘五鼎，曰：『老姥初不加意，而殊美如此。』常令庖人具此品，因呼『無心炙』。

又《自然羹》　蜀中有一道人賣自然羹，人試買之。盤中二魚，鱗鬣腸胃皆在，鱗上有黑紋，如一圓月，汁如淡水，食者旋剔去鱗腸，其味香美。有問魚上何故有月？道人從盤中傾出，皆是荔枝仁，初未嘗有魚幷汁。笑而急走，回顧云：『蓬萊月也不識。』明年時疫，食羹人皆免。道

人不復再見。

又《輞川小樣》　比丘尼梵正，庖制精巧，用鮓臛、膾脯、醯醬、瓜蔬，黃赤雜色，鬬成景物，若坐及二十人，則人裝一景，合成輞川圖小樣。

又《麥穗生》　吳門蕭璉，仕至太常博士。家習庖饌，慕虞悰、謝諷之爲人，作卷子生，止用肥羜，包卷成雲樣，然美觀而已。別作散飣麥穗生，滋味殊冠。

又《鄒平公食憲章》　段文昌丞相尤精饌事，第中庖所榜曰『鍊珍堂』，在塗號『行珍館』。家有老婢，掌修臠之法，指授女僕。老婢名膳祖，四十年閱百婢，獨九者可嗣法。文昌自編《食經》五十章，時稱『鄒平公食憲章』。

又《逍遥炙》　睿宗聞金仙玉眞公主飲素，日令以九龍食輦裝逍遥炙賜之。

又《社零星》　予偶以農幹至莊墅，適秋社，莊丁皆戲『社零星』，蓋用豬、羊、雞、鴨、粉、麵、蔬、米爲羹。

又《辣驕羊》　和魯公嘗以春社遺節饌，用奩惟一新樣大方碗，覆以剪鏤蠟春羅，椀內品物，不知其幾種也，物十而飯二焉。禁庭社日爲之，名『辣驕羊』。

又《小四海》　孫承祐在浙右，嘗饌客，指其盤筵曰：『今日坐中，南之蝤蛑，北之紅羊，東之蝦魚，西之粟，無不畢備，可謂富有小四海矣。』

又《糟糠氏》　僞唐陳喬食蒸肫，曰：『此糟糠氏面目殊乖，而風味不淺也。』

宋・張師正《倦遊雜録・啗男胎衣》　桂州婦女產男者，取其胞衣，淨濯細切，五味煎調之，召至親者合宴，置酒以啗，若不預者，必致忿爭。

宋・曾慥《高齋漫録》　禪林有食不盡物，皆投大釜中煮之，名『谷董羹』。東坡所用乃此事也，亦前人所未用。

又　東坡嘗謂錢穆父曰：『尋常往來，須稱家有無；草草相聚，不必過爲具。』一日，穆父折簡，召坡食蟲飯。及至，乃設飯一盃、蘿蔔一碟、白湯一盞而已，蓋以『三白』爲『蟲』也。後數日，坡復召穆父食毳飯，穆父意坡必有毛物相報。比至，日晏幷不設食，穆父餒甚，坡曰：『蘿蔔湯飯俱毛也。』穆父歎曰：『子瞻可謂善戲謔者也！』

又《類説》卷六引《景龍文館集・燒尾士人》　士人初登第，必展歡宴，謂之燒尾。説者云，虎化爲人，惟尾不化，須爲燒去，方得成人。又説新羊入羣，諸羊抵觸不相親，附燒其尾，乃定。又説魚躍龍門，化龍時，雷燒其尾，乃化。

又卷二七引《逸史》　兩盤餲糜：明皇時，有術士判人食物，一一先定。李栖筠曰：『明日某食何物？』曰：『大夫合食兩盤糕糜、二十椀橘皮湯。』平明，有勅詔對，上以金盤盛新糯米糕糜賜之。栖筠對御，不敢不盡。帝大喜曰：『卿飡甚美。』更賜一盤，又盡。既歸，病霍亂，諸物皆絕口，飲橘皮湯，滿二十椀方愈。

又卷三五引《事始・熊白生》　貞元中，穆寧爲刺史，方食，其子列侍，見熊白及鹿脩，乃曰：『白肥修瘠，相資爲宜。』即以白裹脩而進，以闕熊白爲生而食之。

宋・彭乘《續墨客揮犀》卷七《頭食》　余一日會賓于館，庖人薦粉，有客即席而問曰：『此味，宴會將終方食，謂之頭食，何也？』或對曰：『本朝太祖皇帝時，每內宴，常先令進此味，故目之，蓋後人失其次耳。』又問：『今州郡有公宴，將作曲，伶人呼「細末將來」，此取何義？』對曰：『凡御宴進樂，先以弦聲發之，然後衆樂和之，故號「絲抹將來」。今所在起曲，遂先之以竹聲，不唯訛其名，亦失其實矣。』

宋・王鞏《甲申雜記》　仁宗朝，春試進士集英殿，后妃御大清樓觀之。慈聖光獻出餅角子以賜進士，出七寶茶以賜考試官。

初貢團茶及白羊酒，惟見任兩府方賜之。仁宗朝，及前宰臣，歲賜茶一斤，酒二壺，後以爲例。

宋・周煇《清波雜志》卷九《不受盤餐》　石守道爲舉子時，寓學於南都，其固窮苦學，世無比者。交游間嘗以盤餐遺之，石謝曰：『甘脆者，亦介之願也；但日饗之則可，若止得一餐，則明日何以繼乎？朝饗膏粱，暮厭粗糲，人之常情也，所以不敢當。』歸之。貧樂簞瓢，賢矣哉！嘗聞富鄭公辭疾歸第，以俸券還府，府受之。程伊川正叔曰：『受

之固無足議，還者亦未爲得也。留之無請，可也。』或曰：『餽食，美意也。受而不食，可也；卻之，近名也。』

宋・林洪《山家清供》卷上素蒸鴨，又云盧懷謹事　鄭餘慶召親朋食，勑令家人曰：『爛煮去毛，勿拗折項。』客意鶩鴨也。良久，各蒸葫蘆一枚耳。今岳倦翁珂書《食品付庖者詩》云：『動指不須占染鼎，去毛切莫拗蒸壺。』岳勳閥閱也，而知此味，異哉。

宋・葉夢得《石林燕語》卷四　《唐書》言大臣初拜官，獻食天子，名曰『燒尾』。蘇瓌爲相，以食貴，百姓不足，獨不進。然唐人小說所載與此不同，乃云：士子初登科，及在官者遷除，朋僚慰賀，皆盛置酒饌、音樂宴之，爲『燒尾』。舉韋嗣立入三品，趙彥昭假金紫，崔湜復舊官，中宗皆令於興慶池『燒尾』，則非獻食天子也。其解『燒尾』之義，以爲虎豹化爲人，惟尾不化，必以火燒之，乃成人；猶人之新除，必樂飲燕客，乃能成其榮。其言迂誕無據，然謂太宗已嘗問朱子奢，則其來蓋已久矣。近世獻食天子固無是，而朋僚以音樂燕集，亦未之講也。

宋・李上交《近事會元》卷三《燒尾》　唐中宗景龍三年，蘇瓌除右僕射。舊例，公卿大臣初拜官，皆許獻食，名曰『燒尾』。宗晉卿謂瓌曰：『何不燒尾？』瓌奏中宗曰：『今粒食踴貴，百姓不足，臣不稱職，所以不敢燒尾。』

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一四《勞薪飯》　晉荀勗嘗在帝坐進飯，謂在坐人曰：『此皆勞薪所炊。』咸未之信。帝遣問膳夫，乃云：『實用故車腳。』《北史・王邵傳》載：『昔師曠食飯，云是勞薪所爨，晉平公使視之，果然車軸。』

宋・吳處厚《青箱雜記》卷七　李璟時，朝中大臣多蔬食，月爲十齋，至明日，大官具晚膳，始復常珍，謂之半堂食。其後周師至淮上，取濠、泗、揚、楚、泰五州，而璟又割獻滁、和、廬、舒、蘄、黄六州，果去唐國土疆之半，則半堂食之應也。

宋・吕希哲《吕氏雜記》　士人多就禪刹素食，人或相勸，以素食恐虚人臟腑。有何道人震者，在彼參禪，或以此說問，何答曰：『有多少事不說，蒸餅、餄飥，豈解虚人臟腑也？』

宋・庄綽《雞肋編》卷上　《筆談》載陝右以蟹辟瘧鬼。余在安定，嘗會客，曹黄中庸食蝦蚓不去殼，齒根皆傷，遂擲去之。都監楊璋見瓊枝皆撥去，曰：『不喜食此脆骨。』游師雄景叔，長安人，范丞相得新沙魚皮，煮熟翦以爲羹，一縷可作一甌。食既，范問游：『味新覺勝平常否？』答云：『將謂是餄飥，已呛了。』蓋西人食麵幾不嚼也。南人罕作麪餌。有戲語云：『孩兒先自睡不穩，更將稈麪杖拄門。何如買個胡餅藥殺着！』蓋譏不北食也。建炎之後，江、浙、湖、湘、閩、廣、西北流寓之人徧滿。紹興初，麥一斛至萬二千錢，農獲其利，倍於種稻。而佃戶輸租，只有秋課。而種麥之利，獨歸客戶。於是競種春稼。極目不減淮北。

又　衛瓘家人炊飯墮地，盡化爲螺，歲餘及禍。石崇家稻米飯在地，經宿皆化爲螺，人以爲滅族之應。鄭注未敗前，楮中藥化爲蠅數萬飛去。裴楷家炊黍在甑，或變如拳，或作血，或作蕪菁子，期年而卒。

宋・黄休復《茅亭客話》卷五《食蝦蟇野菌》　頃有一士人，好食鱔魚及鱉與蝦蟇，嘗云：此三物不可殺，大者有毒殺人，蝦蟇小者亦令人小便秘，臍下憋疼，有至死者。宜以生豉一大合，投新汲水半椀中浸，令豉水濃頓服之，即差。淳化中，有民支氏於昭覺寺設齋，寺僧市野菌，有黑而斑者，或黄白而赤者，爲齋食。衆僧食訖，悉皆吐瀉，亦有死者。至時，有醫人急告之曰：『但掘地作坑，以新汲水投坑中攪之澄清，名曰地漿，每服一小盞，不過再三，其毒即解。』當時，甚救得人。夫蕈菌之物，皆是草木變化，生樹者曰蕈，生於地者曰菌，皆濕氣鬱蒸而生。又有生於腐骸毒蛇之上者，大而光明，人誤以爲靈芝，食而速死。故書之警其誤矣。

元・佚名《饌史》　師曠、苟勗、符朗、皇甫謐，妙于味者也。彭鏗、易牙、毛德祖、虞悰、曲良翰、彭湘潔、余媚娘，工于味者也。魏文、齊武、隋煬、吳質、何曾、何劭、和嶠、王愷、王濟、石崇、劉穆之、徐湛之、何勖、阮佃夫、朱异、羊侃、元雍、元琛、崔膽、爾朱文略、韋安石、韋陟、裴冕、元載、段文昌、李德裕、趙雄武、孫承佑、陶穀、蔡京、張俊、張鎡，侈于味者也。廉頗、樊噲、王鸞、典韋、李勣，勇于味者也。宋明、山濤、劉道眞、江淹、蕭穎、胄鹿、宜孫、馬郁、杜悰、廖易之、張齊賢、張慤、趙雄，洪于味者也。張易之、張昌宗、韓緝，酷于味者也。羅友仲、陳仲潛，猥于味者也。鄭子、公御斟、司馬子

期，小人于味者也。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食》鮓　《六帖》云：晉陸士衡餉張華鮓，華曰：此龍肉也，試以苦酒灌之，有五色光起。今人以鮓爲華物，由此故也。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《張莊簡格言》　張時敏名悅，華亭人也，嘗有言曰：『客至留饌，儉約適情。肴隨有而設，酒隨量而傾。雖新親不擾飯，雖大賓不宰牲。匪眞戒奢侈而可久，亦將免煩勞以安生。』此言既非陋而背禮，實通俗而可行。在君子謂之尚質，在小人謂之不情。

又《乳石首》　今之異端齋食者，諸葷皆禁忌，反食牛乳、白羹，以爲佛家許食乳餅、石首，故雖長素者亦食之，殊不知此大錯認也。乳乃廣東乳田所種者，實米粉蛹汁，非今之牛乳也。見《白獺髓》。石首，即石耳，乃深山窮厓所產者，蓋雨露之精英，非今之黃魚、白鯊也。此輩饞嘴禽獸，佛口蛇心，任其所食，不必明以告之。

明・史玄《舊京遺事》　京師筵席以蘇州廚人包辦者爲尚，餘皆紹興廚人，不及格也。然宋世有廚娘作羊羹，費金無比。今京師近樸，所費纔廚娘什之一二耳。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植》特產　閩中紅茉莉，蜀中紫繡珠，楚中紅梨花，燕中黃石榴，天台黃海棠，白海棠，白紫薇，碧桂花，白玫瑰，洛陽黃芍藥，皆特產，他地所無。

《益都方物略》記有赤鸝芋，止言可□歲，不言其花。予里佃人偶種得花，開以日中，花成條若簇，小粟，香如蓮，色如百合，亦若葵而稍淡，先有臺，如荷包之花，綻而臺破。見鄭以偉詩中。

袁石公盛稱湘湖蓴菜美，不知湘湖無。蓴皆從西湖採去，以湘湖水浸之。蓴菜經宿則愈肥，凡湖泉水皆可浸，不必湘湖也。今人但知湘湖之蓴，又因石公言，謂非湘湖浸不佳，皆耳食者耳。見李流芳集中有《蓴菜歌》。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《茶素》　廣州之俗，歲終以烈火爆開糯穀，名曰『炮穀』，以爲煎堆心餡。煎堆者，以糯粉爲大小圓，入油煎之，以祀先及餽親友者也。又以糯飯盤結諸花，入油煮之，名曰『米花』。以糯粉雜白糖沙，入豬脂煮之，名『沙壘』。以糯粳相雜炒成粉，置方圓印中敲擊之，使堅如鐵石，名爲『白餅』。殘臘時，家家打餅聲與搗衣相似，甚可聽。又有黃餅、鷄春餅、酥蜜餅之屬。富者以餅多爲尚，至寒食、清明，猶出以餉客。尋常婦女相餽問，則以油糈、膏環、薄脆。油糈、膏環以麪，薄脆以粉，皆所謂茶素也。端午爲粽，以柊葉裹者曰『灰粽』，『肉粽』，置蘇木條其中爲『紅心』，以竹葉裹者曰『竹筒粽』，三角者曰『角子粽』。水浸數月，剝而煎食甚香。重陽爲糕，冬至爲米糍曰『冬丸』，平常則作『粉果』。以白米浸至半月，入白粳飯其中，乃舂爲粉，以豬脂潤之，鮮明而薄以爲外，荼蘼露、竹胎、肉粒、鵝膏滿其中以爲內，則與茶素相雜而行者也。一名粉角，又有以椰子以芝麻以豆糠爲餈者，以蕨以葛以菱以茨菰以甘藷爲粉者，皆謂之飽食。

清・蒲松齡《聊齋志異》卷六《跳神》　濟俗：民間有病者，閨中以神卜，倩老巫擊鐵環單面鼓，婆娑作態，名曰『跳神』。而此俗都中尤盛。良家少婦，時自爲之：堂中肉於案，酒於盆，甚設几上。燒巨燭，明於晝。婦束短幅裙，屈一足，作『商羊舞』。兩人捉臂，左右扶掖之。婦刺刺瑣絮，似歌，又似祝，字多寡參差，無律帶腔。室數鼓亂撾如雷，蓬蓬聒人耳。婦吻闢翕，雜鼓聲，不甚辨了。既而首垂，目斜睨，立全須人，失扶則仆。旋忽伸頸巨躍，離地尺有咫。室中諸女子，凜然愕顧曰：『祖宗來吃食矣。』便一噓，吹燈滅，內外冥黑。人慄息立暗中，無敢交一語，語亦不得聞——鼓聲亂也。食頃，聞婦厲聲呼翁姑及夫嫂小字，始共爇燭，偃僂問休咎。視尊中，盎中，案中，都復空空，望顏色，察嗔喜，肅肅羅問之，答若響。中有腹誹者，神已知，便指某：『姍笑我，大不敬，將褫汝褲。』誹者自顧，瑩然已裸。輒於門外樹頭覓得之。

清・曹雪芹《紅樓夢》第六二回　說着，只見柳家的果遣人送了一個盒子來。春燕接着，揭開看時，裏面是一碗蝦丸雞皮湯，又是一碗酒釀清蒸鴨子，一碟醃的胭脂鵝脯，還有一碟四個奶油松瓤捲酥，并一碗熱騰騰、碧瑩瑩綠畦香稻粳米飯。春燕放在案上，走來安小菜碗筯，過來撥了一碗飯。芳官便說：『油膩膩的，誰吃這些東西！』只將湯泡飯，吃了一碗，揀了兩塊醃鴈，就不吃了。寶玉聞着，倒覺比往常之味又勝些似的，遂吃了一個捲酥，又命春燕也撥了半碗飯，泡湯一吃，十分香甜可口。春燕和芳官都笑了。

又第八七回　紫鵑走來看見這樣光景，想着必是剛纔因說起南邊北邊的話來，一時觸着黛玉的心事了，便問道：『姑娘們來說了半天話，想來姑娘又勞了神了。纔剛我叫雪雁告訴廚房裏，給姑娘作了一碗火肉白菜湯，加了一點兒蝦米兒，配了點青筍紫菜，姑娘想着好麼？』黛玉道：『也罷了。』紫鵑道：『還熬了一點江米粥。』

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《海陵集》　予憩燕京會同館，有梁大使者，先朝內侍官也。入館傳旨，賜金瀾酒二瓶，銀魚牛魚二盤，瓶盤皆金銀爲之，升龍交錯，形制甚精古，且幷令留之。古樂府曰月穆穆以金波，又曰洞庭秋月生湖心，層波萬頃如鎔金。金瀾之名其取諸此乎！銀魚長尺餘，比南方者尤大。牛魚出混同江，其大如牛，或云可與牛同價，故名。又燕中暑月於冰窖造御酒甚清冽，使至嘗被賜。女眞人多釀糜爲酒。盛饌以雁粉爲貴，以木枅貯之，其瀋墨色，以生葱蒜韭之屬置於上。又俗重茶食，阿古達開國之初，尤尙此品。若中州餅餌之類，多至數十種，用大盤累飣高數尺，所至供客，賜宴亦用焉，一種名金剛鐲，最大。

又卷引《大清一統志》　順天府土產：穀、鹽、棗、栗、梨、桃、杏、李、柰、榛、白櫻桃、葡萄、蘋婆果、文官果、松緻、山藥菜、瓜子、白膠、芍藥、煤石、藁本香、琉璃、角弓、鷹、鷂、鳩、黃鼠、魚。

清・趙翼《陔餘叢考》卷三三《窖菜　唐花》　蔬菜花卉可以人力培護，令非時而預出者。《漢書・召信臣傳》（大）〔太〕官園種冬生葱韭菜茹，覆以屋廡，晝夜糜火，待溫氣而生。信臣以爲此皆不時之物，悉奏罷。又《後漢書》，鄧太后詔，凡供薦新味，或鬱養強熟，或穿掘萌芽，悉宜罷之。《通鑑》，唐易州司馬陳元璹，使民於地室蓄火，種蔬而進之。太宗惡其諂，免官。此今之所謂窖菜也。周密記馬塍藝花，凡花之早放者名堂花。其法以紙糊密室，鑿地作坎，編竹置花其上，糞以牛溲琉磺，盡培溉之法。然後覓沸湯於坎中，少俟薰蒸，則扇之以微風，盎然盛春融淑之氣，經宿則花放矣。此今之所謂唐花也。宋時名堂花，今曰唐，恐堂字之訛。王阮亭詩：『試燈風裏見唐花。』

清・郝懿行《證俗文》卷一　飧　夕食也。《周禮・宰夫》注鄭司農說。《說文》：飧，餔也。餔，日加申時食也。案：《呂氏春秋》：『且至食，食至日昳，昳至餔，餔至下晡，下晡至日夕。』然則餔猶未至夕也。《說文》以飧爲餔，頗爲非是。觀飧字从食从夕，日入後三商爲夕，惟鄭司農說爲得之。《釋名》：『飧，散也。投水於中自解散也。』《玉篇》：『水和飯也。』張鷟《朝野僉載》：『山東人謂溫飯爲飧。』素門切。案：今東齊人夕食以水和飯謂之飧飯，飧讀爲餐，七安切。不如張鷟所說也。攷《爾雅》、《釋文》，餐有飧音。《爾雅・釋言》：『粲，餐也。』《釋文》：餐音飧。』《集韻》餐與飧同。則知東齊所讀乃古音矣。案：東齊多古音，此其一也。餘書兩切，《說文》：『晝食也，或作餉。』今人以午飯爲餘飯。俗作『晌』，非。日下昃而食謂之昳餘。昳讀若『鐵』。又，早食，《周南》曰『朝飢』。朝作『調』。《左傳》曰『朝食』。《成二年》。《楚辭》言『曶飽』。《天問篇》。今東齊人日恆三飯，蓋從古而然也。《論語》『不時不食』鄭注：『不時，非朝夕日中時。』康成，吾鄉人，故道吾鄉俗云爾。

又卷六　鋪　《韻會》：『賈肆也。』案：鋪，陳也，設也。賈肆所以陳列貨物，故曰鋪。讀去聲，《唐韻・十暮》有『鋪』字可證。俗作舖。《資暇集》：『市肆中筐筥等，鱗次其物以粥者，曰星貨鋪，言羅列繁密如星。今呼星火鋪，非。』案：今俗名雜貨舖。案：《虞書》：『懋遷有無化居。』化即貨也，古字通用，《史記・仲尼弟子傳》：『與時轉貨貲。』索隱曰：『《家語》「貨」作「化」。』居即鋪也。買賤鬻貴，其貨不堅緻者曰行，《唐書・韓琬傳》『器不行窳』，《音義》云：『不牢曰行，苦惡曰窳。』案：今市人謂貨物之下者爲行貨，本此。獨專其利謂之辜，《漢書・王莽傳》：『辜而榷之。』師古曰：『辜榷謂獨專其利，而令他人犯者得罪辜也。』案：今俗謂獨取利曰辜，或曰大包辜，顏《注》罪辜之說，非也。亦謂之榷，《武帝紀》：『天漢三年，初榷酒酤。』如淳曰：『榷音較。』韋昭曰：『以木渡水曰榷。謂禁民酤釀，獨官開置，如道路設木爲榷，獨取利也。』師古曰：『榷者，步渡橋，《爾雅》謂之石杠，今之略彴是也。』其列肆之精廬曰區謁舍，《食貨志》：『商販賈人坐肆列里區謁舍。』如淳曰：『居處所在爲區。謁舍，今之客舍也。』其貯貨之處曰邸店，崔豹《古今注》：『店，置也。所以置貨鬻物也。』徐勉《誡子書》：『或欲創闢田園，或勸興立邸店。』貨貯而轉鬻之謂之發，《貨殖傳》：『發貯鬻財曹、魯之間。』師古曰：『多有積貯，趣時而發。鬻，賣之也。』案：今俗發賣貨物名曰發行，蓋起於此。行音戶朗反。發，《史記》作廢。其計簿謂之帳，《武帝紀》：元封五年。『受郡國計。』師古曰：『計，若今之諸州計帳也。』案：韓愈《寄崔立之》詩『當如合分支』注

云：『今時人謂析產符契爲分支帳。』又：帳俗作賬，非是。帳者張也，故開肆謂之開張，亦謂之利市。《戒菴漫筆》：『唐子畏有一巨冊，自録所作文，簿面題曰「利市」。』案：利市出《易・說卦傳》，今市肆賬簿多題此二字。凡列市籍各以其業自占，而人旌其善以名其家者，聞古之有傳人『翦張禁，酒趙放』，《漢書・王尊傳》注晉灼曰：『翦張禁，酒趙放，此二人作翦、作酒之家。』案：翦當作箭。《游俠傳》又云『箭張回，酒市趙君都』，蓋一舉其名，一舉其字，是以不同。『丹王君房，鼓樊少翁、王孫大卿』，《貨殖傳》師古曰：『王君房賣丹，樊少翁及王孫大卿賣鼓。』案：此《傳》下文，又有『翁伯販脂，張氏賣醬，質氏洒削，濁氏胃脯，張里馬醫』之屬。其見於今，『鑷子張，梭布劉，檳榔陸』，名亦噪於京師者也。案：今京師人解道其名。

又卷七　饌曰頭　《北戶録》：『晉元帝謝賜功德淨饌一頭，又謝齎功德食一頭。』案：頭者，首也。饌食言頭，蓋如詩文言首之義。果食亦曰頭。《北戶録》：『又劉孝威《謝賜果食一頭》。』案：果食鮮新，故曰頭也。如今人薦果曰頭熟，獻魚曰頭水。

又《曬書堂筆録》　憊　嘉慶辛未三月十六日答趙明府瞰問　昨詣書館，承示：四川人謂熟爲□，不審應作何字。今考其字當作憊，篆文作㷀，籀文作㷀，《玉篇》同憊，音皮逼切，則讀如愎。《說文》云：『㷀，以火乾肉也。』是㷀爲爛熟之意。皮逼之音轉爲爬，登州人謂憊豬頭，讀憊如爬，不獨其音合，亦與以火乾肉之義合矣。再證以《方言》七云：『以火乾五穀之類，關西、隴、冀以往謂之憊。』夫隴、冀以往，即今四川之地，謂熟爲憊音爬，與《方言》又合。《顏氏家訓》謂北方多古語，殆不虛矣。今之登萊，古語尤多，故默人牟氏得據作《方雅》一書。

持此以答尊問，即乞正之，兼候興居，不具。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《書鎮洋縣志後》　右志，乾隆九年修者，後冊載王忬留巡按飯，子鶖用雞首尾，曰：『御史無食鶖例也。』案，王世貞《家乘考》言其父以御史家居，巡按來訪則留飯，腥蔬不過十簋，或少益糖蜜果餌海味之屬進，子鶖必去其首尾，以雞首尾益之，曰：『御史無食鶖例也。』其言例甚奇。檢正德四年《大明會典》百零三、百零四『精膳司筵宴』，天順初，外蕃有鳳鶖，其下程則王國及差來人、衍聖公、張眞人、外蕃、皆有鶖。今《大清會典・光祿寺》，一等漢席二十三盌，有鶖、雞、鴨，二等二十盌，有雞、鴨，三等十五盌，有雞，然則十簋不用鶖、鴨。王忬蓋以御史明七品，公宴不用上等饌，家居留客飯，何須襲官例？又作僞，益非矣。

又卷一一《午食》　古以不能夕食爲病。宋人言長年者訣：夜卧不覆首，晚飯少數口。避瘴者訣：稍飲卯前酒，莫喫申後飯。似非常行之道。學佛者則過午不食，謂是佛所制，云：『且天食，午時人食，暮畜生食，夜鬼神食。』此譯經者不達佛旨，妄爲諱飾，佛不當有此制也。佛以日午食者，乞他食故。《薩婆多論》云：『日中以後，事務休息，淫戲言笑，譏會之時，持鉢乞食，必逢憎訶。』以是之故，佛以日中時食。家居長者，自作食人，不當拘此也。僧傳受八關齋戒者，其戒八曰：『不得過齋後食。』謂俗衆聽經，止此一日一夜之戒，非謂其終身戒。如六『戒倡優俳戲不往觀聽』，七戒『不坐高大牀』，亦止此日夜，非學佛居士長者終身坐小牀、不觀優。梁沈約有《述僧中食論》，又作《枳園寺剎下石記》云：『王奐食不過中者一十一載。』檢《南齊書・王奐傳》，奐貴仕，上收之，閉門拒守，還內禮佛，軍士斬之。王奐、沈約均非吉人。故《法苑珠林》述五戒，曰殺、盜、淫、妄語、酒；述八戒，六高大牀坐，七妝飾，八自歌舞及往聽。不用中食戒，是知學佛者當求勝果，不當學此。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷七《厨子》　徐興公《榕陰新檢》中載吾鄉曹能始先生學佺與二友同上公車，惟先生攜一僕，凡途中飲饌之事，皆先生主之。僕善烹飪，二友食而甘之，而微嫌其費，頗有煩言。一日，僕請先生與二友分爨，曰：『我實不能伺候三人，先生不肯，僕即請去。』先生曰：『我實不能以僕故而開罪於友人。』聽之。臨行，請曰：『我即當回閩，但乞一信帶呈家中人，俾知幷非負咎被逐耳。』與之信。時方行到蘇州，比先生至京，而此僕早已抵閩，蓋即蘇州發信之次日也。家中人詰其故，曰：『我實天上之天廚星也，吾家主人，乃天上仙官，我應給其任使。彼二客者，何福以當之。語畢，遂不知所之。聞此二客後亦各享大年，蓋月餘日飽飫天廚之效云。按袁簡齋《續齊諧》中亦載曹能始先生飲饌極精，廚人董桃媚者，尤善烹調，先生宴客，非董侍則不懽。先生同年某，督學蜀中，乏作饌者，乞董偕行，先生許之。遣董，董不往，怒逐

之。董跪而言曰：『桃媚，天廚星也。因公本仙官，故來奉侍，督學凡人，豈能享天廚之福乎！』言畢，升堂向西去，良久不見。二書所載各異，而皆屬之能始先生。且徐興公與先生同時人，見聞尤近，必非無因矣。余家有陳東標者，頗能烹調，輒以此誇于衆，衆因戲呼之爲天廚星，實則庸手而已。余於能始先生，無能爲役，則陳東標之於董桃媚，又豈止仙凡之判哉！

又《浪跡續談》卷八《橫筯》　李義山《雜俎》謂食畢橫筯在羹碗上爲惡模樣，而此風經久未改。徐禎卿《翦勝野聞》云：『太祖命唐肅侍膳，食訖橫筯致恭，帝問曰：「此何禮也？」肅對曰：「臣少習俗禮。」帝曰：「俗禮可施之天子乎？」坐不敬，謫戍。』按此禮誠不宜施於天子，若今人讌會往往如此，未可厚非，而卑幼之於尊長，尤非此不足以明恭。今時下僚侍食於上官，即食畢亦往往作爲未畢之狀，以待上官之放筯，此正無於禮者之禮，未可盡斥爲惡模樣矣。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《杜華》　明時提學僉事杜華，先校士澤州，過索酒食，太守許維新停供給三日。杜怒，移巡撫魏公允貞云：『州乏供具，日烹一母雞而食。』魏雅敬許，批其狀云：『食雞者有何不足，至露筆作罪案耶？』杜大慚。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷四《櫻筍廚》　《秦中歲時記》：『長安四月已後，自堂廚至百司廚，通謂之櫻筍廚。』吳中櫻桃出光福西山，赤如火齊，味甘崖蜜。筍出湖州諸山，商船遠販，晝夜兼行。粉擘綠苞，玉嬰駢解。餞春迎夏，把盞開筵，廚人作供，一半櫻桃一半筍，眞雋味也。

按《爾雅》：『楔，荆桃也。』《月令》：『羞以含桃。』許《說文》云：『鸎所含食也。』故亦稱鸎桃，或名崖蜜。《令齋夜話》云：『崖蜜，櫻桃也。唐時，新進士重櫻桃宴。劉覃及第，以金帛預購數十石，山積鋪席，復和以餹酪，人享蠻畫一小榼，不啻數升，當時以爲奢艷。』吳中所產有四種：朱櫻、紫櫻、蠟珠、櫻珠。而朱紫二種尤爲珍重。山家當熟時，必蓋以漁網，防鳥啄食。陸魯望詩『魚網蓋櫻桃』是也。筍之名種不一，孤竹國有瑞筍，海南有平頭筍，新羅稱爲佛影蔬，苦筍謂之諫筍，陸魯望謂之樠龍，謂之墝瑁簪，東坡謂之玉版禪師，黃魯直謂之黃犢角，謂之蒼玉，皆象其形。凡竹第一節有歧者，爲雌竹，多筍。視竹頭所向，掘之即得。吳中諸筍，以毛竹筍爲最，味厚而肥鮮。元時李衛言筍之名目甚詳，茲不及備載云。

清・姚元之《竹葉亭雜記》卷五　朱孝廉雲錦客揚州，僱一庖人王姓，自言幼時隨其師役於山西王中丞亶望署中。王喜食驢肉絲，廚中有專飼驢者，蓄數驢肥而健。中丞食時，若傳言燠驢肉絲，則審視驢之腴處，刲取一臠烹以獻。驢刲處血淋灑，則以燒鐵烙之，血即止。鴨必食墳鴨。有飼鴨者，與都中墳鴨略同，但不能使鴨動耳。蓄之之法，以紹酒罈鑿去其底，令鴨入其中，以泥封之，使鴨頭頸伸于罈口外，用脂和飯飼之。罈後仍留一竇，俾得遺糞。六七日即肥大可食，肉之嫩如豆腐。若中丞偶欲食豆腐，則殺兩鴨煎湯，以湯煮豆腐獻之。豪侈若此，宜其不能令終也。

又卷八　王漁洋《居易録》云：『近京師筵席多尚異味，戲占絕句云：「灤鯽黃羊滿玉盤，菜雞紫蠏等閒看。」』在漁洋時已覺奢靡甚矣。近日筵席必用墳鴨一，鴨值銀一兩有餘；魚翅必用鎮江肉翅，其上者觔直二兩有餘；鰉魚脆骨白者觔直二三兩。一席之需竟有倍於何曾日食所費矣。踵事增華，亦可懼也。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷八《土物》　杭州省會，百貨所聚。其餘各郡邑所出，則湖之絲，嘉之絹，紹之茶、酒，寧之海錯，處之瓷，嚴之漆，衢之橘，溫之漆器，金之酒，皆以地得名。惟吾台少所出，然近海，海物尚多錯聚，乃不能以一最佳者擅名，此明王恆叔士性《廣志繹》之言也。自今觀之，如杭之茶、藕粉、紡綢、紙扇、翦刀，湖之筆，縐紗，嘉之銅爐，金之火腿，台之金橘，餐魚，亦皆擅土宜之勝，而爲四方之所珍者。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷六　山東濱海，魚鹽之利甲天下。海所產育，千奇百怪，不可殫述。陸地所有，珍異殊少，即日用所須，如青城之桑，連阡接陌皆桑，條不成樹，葉可飼蠶。蠶老，伐條編筐筥之屬，皮可爲紙，其利甚普。兗州亦如之。抬蠶簇繭，俱有良法，供其事者，不獨婦人。沂水一帶，山多槲葉，養蠶大於常蠶四、五倍。蠶聚于樹，放蠶之人，驅鳥雀，守風雨，以籮盛之，飲蠶于河。蘭山則養樗蠶，蠶小于常蠶，作繭亦小而堅厚，織紬尤佳。其飼之也，插樗枝于瓶，而棲蠶其上。其地種樗成林，彌望皆是。樂陵田皆樹棗，行列如陳。棗之名甚多，無核、金絲、脆棗、圓鈴等類，非生其地者不悉。其最多者小棗，以車販鬻

四方，《貨殖傳》以當封君，魏武時以充軍糧。泰安之棗，去皮核而培以糖，名『糖棗』。而莫盛于東昌之『薰棗』，煮以藥，闕地而架曲簿，攤棗于上，加以火攻，幹而不燥，柔而不濕。每包百斤，堆河岸如嶺，糧船迴空，售以實艙。恩縣之瓜，大如斗，甘如飴，其釀黃色。茌平之梨，清脆無滓。產玫瑰之鄉，連田數里，支架相接，花開如錦，清香撲鼻，花時販者自遠而至。產葡萄處亦如是，其利倍于五穀。濟寧環城四、五里皆種烟草，制賣者販郡邑皆徧，富積巨萬。至臨桃、梗餅，皆異他產，地氣然也。曹州牡丹花，五色具備，可敵洛陽。客商載其根株售于園亭之主，以必活爲期。膠州之氈帽極精致，德州之涼帽蓬徧各省。登萊之蓑，其草堅紉，其工細密，應秋試士子各披一領，臨行爭買之。滕、沂之間，有驢甚小，不堪用，屠以貨肉，謂之『菜驢』。即東國統論，無錦綺文繡，無珍禽異品，亦無熊羆虎豹，惟益都西鄙出蝎。牧童樵豎，鄉間遊手，攜囊翻石，以鐵鉗夾取。商客生買，盛以盆，浸以水，焙乾入藥，爲利不爲害。

清・梁紹壬《兩般秋雨庵隨筆》卷六《燒尾宴》　燒尾之義，向但知鯉魚將化龍，過龍門，惟尾不化，天火自後燒之，乃成龍去。又一說云：『燒尾者，虎豹化人，惟尾不化，必以火燒之，乃成人。』見葉夢得《石林燕語》。二說不同。又燒尾宴，《唐書》大臣拜官，獻食于天子，名曰『燒尾宴』。而小說所載，乃云：『凡士子初登科，及在官者遷除，朋僚慰賀，皆盛置酒饌音樂讌之，名曰燒尾宴。』二說亦不同。

清・文康《兒女英雄傳》第二一回　褚大娘子見這樣子，只得且讓大家吃飯。一面說道：『那也不值甚麼，等我裏頭趕着給你老炸點兒鍋渣粥肋，下點兒素麵單吃。』他便嚷起來了。說：『姑奶奶，你可不要白費那事呀！我不吃。別說鍋渣粥肋，我連鹹醬都不動。我許的是吃白齋。』褚大娘子不禁大笑起來說：『噯喲，我的親家媽，你老人家，這可是攪了一年到頭不動鹹醬，倘或再長一身的白毛兒，那可是個甚麼樣兒呢？』說的大家無不大笑。他也不管，還是一副正經面孔望了衆人。褚大娘子無法，只得叫人給他端了一碟蒸饅頭，一碟豆兒，合芝蔴醬。盛的滾熱的老米飯。

又　玉鳳姑娘看了看，那供菜除了湯飯茶酒之外，絕不是莊子上叫的。那些楞雞，匾丸子，紅眼兒魚，花板肉的，十五大碗，卻是不零不搭的十三盤。裏面擺着全羊十二件。一路四盤，擺了三路。中間又架着一盤，便是那十二件裏片下來的攢盤。連頭蹄下水都有。只見安老爺拈過香，帶着公子，行了三拜的禮。次後安太太帶了張姑娘，也一樣的行了禮。姑娘不好相攔，只有接拜還禮。祭完，只見安太太恭恭敬敬，把中間供的那攢盤撤下來，又向盆裏撥了一撮飯，澆了一匙湯，要了雙筷子，便自己端到玉鳳姑娘跟前，蹲身下去，讓他吃些。

又第二九回　他見那桌子上擺着，也有前日筵席上的那小鷄蛋兒熬乾粉，又是清蒸剌猬皮似的一盆，合那一盆黑漆漆的一條子，一條子上面有許多小肉錐兒的，不知甚麼東西？若論張太太到了安老爺家，也一年之久了。難道連燕窩魚翅海參，還沒見過不成。只因安老爺家，雖是個世族大家，卻守定了那老輩的節儉家風。不比那小人乍富，枉花那些無味的錢，混作那等不着要的闊。家中除了有個喜事，以至請個遠客之外，等閑不用海菜這一類的東西。因此張太太雖然也見過幾次，知道名兒，只不知那個名兒是那件上的。所以不敢輕易上筷子。

又第三七回　公子說：『我不喝茶了。這時候怎麼得喝點兒甚麼涼的纔好呢！』舅太太道：『有我這裏有。給你煮下的棗荳，我自己包了幾個糉子，正要給你送過去呢！』說着，便叫老藍就端來。大爺這裏吃罷。老藍答應一聲，便端了一盆涼棗荳，一碟糉子。又見那個丫頭，原名素馨，改名緑香的，從屋裏端出一碟兒玫瑰滷子。一碟兒冰花糖來。都放在公子面前。

又第三八回　不一時，早望見那座廟門。原來安老爺雖是生長京城，活了五十來歲。凡是京城的東岳廟，城隍廟，曹公觀，白雲觀，以至隆福寺，護國寺，這些地方從沒逛過。此刻纔到這座廟門外，見那些賣吃食的，吆吆喝喝。沿街又橫三豎四，擺着許多苫帚簸箕，撣子毛扇兒等類的攤子，擔子。那逛廟的人，是沒男沒女，出入不斷亂擠。老爺見一個讓一個，只覺自己擠不上去。華忠道：『奴才頭裏走罷。』說着進了山門。那山門裏便有些賣通草花兒的，香草兒的，磁器傢伙的，耍貨兒的，以至賣酸梅湯的，豆汁兒的，酸辣涼粉的，羊肉熟麵的，處處攤子上，都有些人在那裏圍着喫喝。程相公此時是兩隻眼睛，不夠使的。正在東瞧西望，又聽得那邊吆喝。吃酪罷，好乾酪哇！程相公便問甚麼叫個酪？安老爺道：『叫人端一碗你嘗嘗。』說着，便同他到鐘樓跟前，台堦兒上坐下。一時端來，他看了雪白的一碗東西。上面還點着個紅點兒，更覺可愛。接

過來就嚷道：『哦喲！冰生冷的。只怕要拿點開水來沖沖吃罷。』安老爺說：『不妨。吃下去幷不冷。』他又拿那銅匙子舀了點兒，放在嘴裏。纔放進去。就嚷說：『阿，原來是牛奶。』便跳牙裂嘴的吐在地下。安老爺道：『不能喫，倒別勉強。』隨把碗酪給蔴花兒喫了。

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《金珠包子》　宋王栐《燕翼詒謀録》云：大中祥符八年二月丁酉，值仁宗皇帝誕生之日，宰臣以下稱賀，宮中出包子以賜臣下，其中皆金珠也。

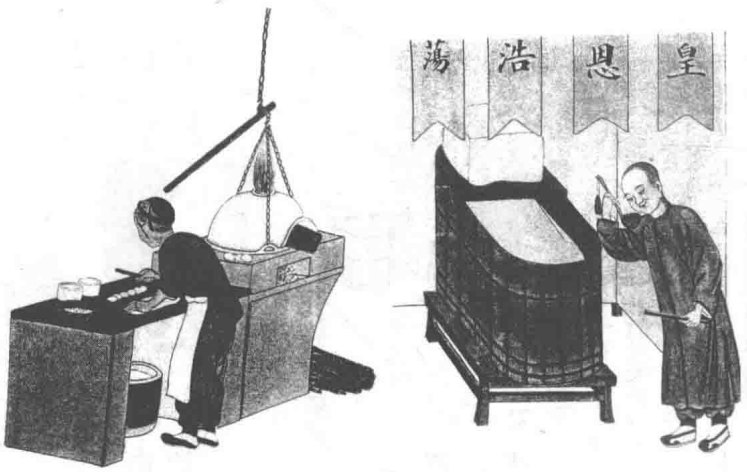
又《茶香室四鈔》卷二五《荒年産物充饑》　宋朱弁《曲洧舊聞》云：熙寧末，浙西荒歉，杭州境内産物如珠，可炊可飯。水産蔬如菌，可以爲葅，民賴以充饑，前此不聞也。

又《鸚武鮓孔雀腊》　宋范成大《桂海虞衡志》云：鸚鵡，近海郡尤多，民或以鸚鵡爲鮓，又以孔雀爲腊，皆以其易得故也。又云：翡翠出海南邕、賀二州，亦有腊而賣之。

清・張德彝《航海述奇》卷一　同治丙寅年二月初三日癸巳（崇明黄浦江）時有上海縣差小轎四乘迎接，明等遂下船上轎，放炮迎入公寓。寓在上海縣新北門外，洋涇浜西北盆湯衚衕乾記茶行，入内登樓院狹而屋闊，四壁明淨，畫軸頗多。樓前有堂，堂中列梅花、佛手、棹椅、燈鏡，前有玻璃照棚，極其華麗壯觀。晚飯有南孝齊、鮮青梅、薑芽、春笋、甘蔗、枲菜、蘋果、梨、橙、鱗魚、蝦蠏等物。

又　同治丙寅年二月十一日辛丑（香港）記由天津至此，各洋船皆有山東、四川、廣東、江南各處僕人。以上皆係船東稽察，船内各處無不洗滌整潔。辰刻客人皆起，在廳内飲茶。棹上設糕點三四盤，麪包片二大盤，黄奶油三小盤，細鹽四小罐，茶四壺，加非二壺，炒扣來一大壺，白沙糖塊二銀盌，牛奶二壺，奶油餅二盤，紅酒四瓶，涼水三瓶。客皆陸續飲食，有以涼水、紅酒、白糖調而飲者，亦有以牛奶、茶、糖和而飲者，種種不一，各聽其便。加非係洋豆燒焦磨麪，以水熬成者。炒扣來係桃杏仁炒焦磨麪，加糖熬成者，其色紫黄，其味酸苦。紅酒係洋葡萄所造，味酸而澀，飲必和以白水方能下咽。麪包係發麪無鹼，團塊燒熟者，其味多酸。至巳初早飯，棹上先鋪大白布，上列許多盤碟。有一銀籃，内置玻璃瓶五枚，實以油、醋、清醬、椒麪、滷蝦，名爲『五味架』。每人小刀一把，麪包一塊，大小匙一，鋮一，盤一，白布一，紅酒、涼水、苦酒各一瓶。菜皆盛以大銀盤，挨坐傳送。刀、鋮與盤，每飯屢易。席撤，另設果品數簋，如核桃、桃仁、乾鮮葡萄、蘋果、蕉子、梨、橘、桃、李、西瓜、柿子、波羅蜜等。食畢，以小藍玻璃缸盥手。菜有燒雞、烤鴨、白煮雞魚、燒烙牛羊、鴿子、火鷄、野貓、鐵雀、鵪鶉、雞卵、薑黄煮牛肉、芥末醋拌馬齒莧、粗龍鬚菜、大山藥豆等。未刻有茶、酒、糕點、乾果。酉初晚飯，惟先喫牛肉湯一盤，或羊髓菜絲湯，亦有牛舌、火骸等物，末食果品、加非。子刻有晚茶點心。其盤、匙、刀、鋮、簸、鏇，皆係銅質包銀。小盤、茶盌，瓷厚三四分。玻璃盃瓶，有厚五六分者。

清・佚名《北京民間風俗百圖》



此中國捨冰水之圖也。凡三伏時，官所門首搭一蓆棚，木桶盛涼水，上置冰一塊，棚上挂黄布四塊，寫『皇恩浩蕩』，民間施捨，寫『普結良緣』，以爲往來人止喝。

此中國賣吊爐燒餅之圖也。其人用泥爐一個，内燒劈柴，鐵練掛在樑間，以白面做成燒餅，上粘芝蔴，放在泥爐之下鐵盤内，少刻竟熟，名曰吊爐燒餅。



此中國賣糖瓜糖餅之圖也。其人用糖做成，設立攤子上，賣於軍民人等祀竈神之用。每歲臘月二拾三日竈君上天之日，均買此糖，焚香供祀，取其甜言蜜語，可爲一家之主也。



此中國賣涼粉之圖也。其肩挑前一木盤，上列碗、筷子、醋瓶、作料、小盆等項，後有一木桶，內盛涼粉。此粉係元粉淘成方塊，用銅片旋成細條，以油、醋澆之而食也。



此中國過賣之圖也。其人又名勤行，跑堂之說也。每逢居、樓、園、館、酒市等有人進內飲酒吃飯，此人燙酒菜，百般殷勤，所爲多來照顧，名曰過賣也。



此中國擺西瓜攤子之圖也。每逢夏季，此瓜盛行之際，街市設有桌案，用刀將瓜切塊。紅(穰)〔瓤〕黑子名曰『榆次瓜』，白穰白子名曰『三白』。其味甚甜，去暑止渴，零賣食之，方便之極矣。



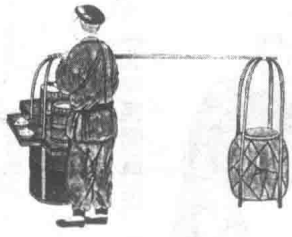
此中國賣鴨蛋之圖也。其人由勝芳賣來若干，在京醃鹹，賣於人食之，其味甚美。



此中國賣茶湯之圖也。其人肩挑水桶、火壺，遇食者，開水冲面成糊，上撒紅糖、菓料，其味甚甜，當作點心而已。



此中國賣豆腐腦之圖也。其人由豆腐房販來熟漿，盛於其挑罐內，自用石膏點成豆腐，其嫩無比，用蔴醬、油、醋拌而食之也。



此中國套豌豆糕之圖也。其人將豌豆煮爛碾碎，用模子刻成各樣玩藝，使竹簽三根，一根拴線拿在手中，令小孩使錢套一竹簽，若套有線爲贏，無線爲輸，名曰『套豌豆糕』。





此中國烙煎餅之圖也。其人用小米、黃豆用水磨成汁，放于盆內，用杓盛至鍠上，用小竹扒撥的即薄，烙法即快，名曰煎餅。



此中國賣檳榔之圖也。其人用櫃籠內裝安南、海南檳榔，沿街售賣，每技用剪夾碎數個，買去零星食之。



此中國打糖鑼之圖也。其人小本營生，所賣者糖、棗、豆食、零星碎小玩物，以爲哄幼孩之悅者也。



此中國賣白薯之圖也。其人將生白薯挑至家中用淨水洗過，放入鍋內蒸熟，街巷零賣。其味甜，不堪解飢，不宜多食。

食糧部

綜述

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇　五穀　《山海經》曰：『廣都之野，百穀自生，冬夏播琴。』郭璞注曰：『播琴，猶言播種，方俗言也。』『爰有膏稷、膏黍、膏菽。』郭璞注曰：『言好味，滑如膏。』

《博物志》曰：『扶海洲上有草，名曰「蒔」。其實如大麥，從七月熟，人斂穫，至冬乃訖。名曰「自然穀」，或曰「禹餘糧」。』

又曰：『地三年種蜀黍，其後七年多虻。』

又　稻　《異物志》曰：『稻，一歲夏冬再種，出交趾。』

兪益期《牋》曰：『交趾稻再熟也。』

又　禾　《廣志》曰：『梁禾，蔓生，實如葵子。米粉白如麪，可爲饘粥。牛食以肥。六月種，九月熟。』

『感禾，扶疎生，實似大麥。』

『揚禾，似藿，粒細。左折右炊，停則牙生。此中國巴禾——木稷也。』

『大禾，高丈餘，子如小豆。出粟特國。』

《山海經》曰：『崑崙墟，……上有木禾，長五尋，大五圍。』郭璞曰：『木禾，穀類也。』

《呂氏春秋》曰：『飯之美者，玄山之禾，不周之粟，陽山之穄。』

《魏書》曰：『烏丸地宜青穄。』

又　麥　《博物志》曰：『人啖麥橡，令人多力健行。』

《西域諸國志》曰：『天竺十一月六日爲冬至，則麥秀。十二月十六日爲臘，臘麥熟。』

《說文》曰：『麰，周所受來麰也。』

豆　《博物志》曰：『人食豆三年，則身重，行動難。恆食小豆，令人肌燥麤理。』

東牆　《廣志》曰：『東牆，色青黑，粒如葵子，似蓬草。十一月熟。出幽、涼、幷、烏丸地。』

河西語曰：『貸我東牆，償我田粱。』

《魏書》曰：『烏丸地宜東牆，能作白酒。』

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞》　轉身米　貴有力者治飯材，舂搗簸汰，但中心一顆存焉，俗謂之『轉身米』。

雙弓米　單公潔，陽翟人，恥言貧。嘗有所親訪之，留食饘，慚於正名，但云啜少許雙弓。

宋・蘇軾《仇池筆記》卷下《五穀耗地氣》　吾昔有田在蘄水，僅種一斗，得稻十斛。問其故。云：『連山皆野草散木，不生五穀，地氣不耗，故發如此。』以是知五穀耗地氣爲最甚。王莽末，天下旱蝗，黄金一斤易粟一斗。至漢建武二年，野蠶成繭，被於山澤，至五年漸少，而農事益修。蓋土不生穀，地氣無所耗，蘊蓄日久，發而爲野蠶旅穀，其理甚明。凡地不生草木者，多產金錫，亦其理也。書此，以爲衛生之方。

宋・陳師道《後山談叢》卷四　蜀稻先蒸而後炒，謂之火米，可以久積，以地潤故也。蒸用大木，空中爲甑，盛數石，炒用石板，爲釜凡數十石。

宋・任廣《書叙指南》卷一六《五穀薪蒸》　稷、秫、黍、稻、麻、大小豆、麥曰九穀。《周禮》注。稻、黍、稷、粱、麥、菰曰六穀。上。麻、黍、稷、小麥、豆曰五穀。上。禾曰嘉穀。《説文》。稻曰嘉疏。《禮記》。稻之黏者曰秫。《古今注》。禾之黏者曰黍。黍曰秬。《説文》稷曰五穀之長。上。粟曰嘉穀之實。上。穄曰床。《古今注》。爲飯美者曰山陽之穄。《呂氏春秋》。又曰元山之粱。《七依》。又曰雍邱之粱。左思《魏都》。黍稷之總名曰粱。楊泉《物理論》。大豆曰菽。《廣雅》。豌豆曰留豆。上。大麥曰麰。上。小麥曰秣。上。瑞禾曰靈稼。曹植《社頌》。又曰合穎連莖。上魏收《後魏書》，下《尚書大傳》。瑞苗穟之長曰充箱。《尚書大傳》。麻幹曰枲。《前・五行》。禾稈曰藁。上。麻子曰麻。《爾雅》。粳米曰疎米。《家語》。菉豆曰王芻。《離騷》。蔣菰米曰彫胡。《廣雅》。麥曰麵。潘岳賦。又曰麰。平子《南都》。稻曰稌。《説文》。秔曰籼。《廣志》。黑黍曰秬。《呂氏春秋》。赤粱粟曰薥。《爾雅》。白粱粟曰芑。上。粟曰粢稷。上。胡豆曰國豆。《鄴中記》。石勒諱胡，改。稻麥時曰冬稌夏穱。《説文》。蔗蔗曰餳。《離騷》。米不曾量曰不槩。高駢。簸米曰鼓筴播精。《人間世》。樸檄碎木曰薪材。陸龜蒙。柴草曰芻茭薪蒸。《華陽國志》李密。大曰薪。樂天帖。小曰蒸。上。薪曰薪蕖。《貨殖》。又曰薪蘇。王莽。

宋・方勺《泊宅編》卷八　小麥種來自西國寒溫之地，中華人食之，率致風壅，小説載天麥毒，乃此也。昔達磨遊震旦，見食麪者，驚曰：『安得此殺人之物？』後見萊菔，曰：『賴有此耳。』蓋萊菔解麪毒也。世人食麪已，往往繼進麪湯，云能解麪毒，此大誤。東平董汲嘗著論，戒人煮麪須設二鍋，湯煮及半，則易鍋煮，令過熟，乃能去毒。則毒在湯明矣。

宋・曾慥《類説》卷三五引《本草》　八穀　黄粱米，一名竹根。黄黍、稷、稻、粱、禾、麻、菽、麥曰八穀。

宋・李石《續博物志》卷一〇　粳粟米，五穀中最硬，得漿水易化。倉粳米炊作乾飯，食之止痢。

宋・高承《事物紀原》卷九《穀食》　賈誼《雜説》曰：神農嘗百草之實，教民食穀。《藝文類聚》曰：神農時，民始食穀，加於燒石之上而食。

宋・羅願《爾雅翼》卷一　黍　禾屬而黏者也。以大暑而種故謂之黍。從禾，雨省聲。孔子曰：『黍可爲酒，禾入水也。』然則又以『禾入水』三字合而爲黍，不但從雨而已。黍以大暑而種故農家以三月上旬爲上時，四月上旬爲中時，五月上旬爲下時。然《月令》，仲夏之月，農既登黍矣，『天子以雛嘗黍，羞以含桃，先薦寢廟』。爲鄭説者，以爲黍非新成，直是舊黍。蓋以鄭解孟秋所登之穀無黍稷，故以仲夏爲未熟。若其未熟，何得言登？且所謂舊黍者，自去歲孟冬，與粢併食數月於此矣，豈待今而後嘗耶？黍固有早晚。其晚者，不妨至孟秋始熟，故庶人秋乃薦黍。此天子之禮，自重其先熟者，而嘗薦之耳。故蔡邕以爲今之蟬鳴黍，亦猶十月穫稻，而天子所嘗，乃九月熟者，謂之半夏稻，亦其類也。黍之秀特舒散，故説者以其象火，爲南方之穀。《詩》亦云『芃芃黍苗』，以此

也。又云『彼黍離離，彼稷之苗』者，黍大體似稷，故古人併言黍稷，今人謂黍爲黍穄。行役之人，有憂於內，則有不察於外，故於此或不能辨也。黍有赤黍、黑黍。黑黍已別見。蓩稱赤苗，恐是赤者。其類有黏不黏，如稻之有粳糯。其不黏者以爲飯，黏者別名秫，以爲酒。《說文》：『秫，稷之黏者。』即謂此也。《月令》：『造酒命大酋，秫稻必齊。』蓋以此秫與稻之糯爲酒。北人謂秫爲黃米，亦謂之黃糯，釀酒比糯稻差劣。黍之爲物黏而香，故凡香之馨馥，黏之黏黏皆從之。又古人作履，黏以黍米謂之黎。其雪桃亦用黍，以黍黏去桃毛也。孔子先食黍，以黍爲五穀之先，考桃爲五果之下，故捨不用耳。黍又擣以爲餌，謂之餦餭。《楚辭》曰：『粔籹蜜餌有餦餭。』言以蜜和米麪煎熬作粔籹。又有美餳，衆味甘具也。及屈原死，楚人以菰葉裹黍祠之謂之角黍。

稷　稷者，五穀之長。故陶唐之世，名農官爲後稷。其祀五穀之神，與社相配，亦以稷爲名。以爲五穀不可遍祭，祭其長以該之。稷所以爲五穀長者，以其中央之穀。《月令》『中央土』『食稷與牛』。五行土爲尊，故五穀稷爲長。又古者號稷爲首種。孟春行冬令，則『雪霜大摯，首種不入』。蔡邕以首種爲麥，以麥常隔歲而種，故以爲首，而鄭康成以爲稷者，蓋以《考靈耀》云：『日中星鳥，可以種稷。』是一歲之初，所先種者唯稷，況又孟春正種稷之時，而云『首種不入』，即是極寒，種不入土，不待歲收，然後爲入也。稷又名齊，或爲粢，故祭祀之號，稷曰明粢，而言粢盛者本之，故諸穀因皆有粢名。《小宗伯》所謂『辨六齋之名物與其用』是也。杜子春又欲讀《酒正》『五齊』皆爲『粢』，以《禮運》有『粢醍在堂』，意以粢穀爲醍，則餘四齊，亦皆以粢穀爲之。然破五『齊』從一『粢』，於義不可。故從鄭但以爲齊者，以度量節作之，更讀《禮運》『粢醍』爲『齊』，此說之不同者也。稷又名爲穄。《呂氏春秋》曰：『飯之美者，有陽山之穄』。高誘曰：『關西謂之糜，冀州謂之黍。』《說文》：『糜，穄也。』《廣雅》曰：『黍，穄也。』《穆天子傳》曰：『赤烏之人，獻穄百載。』見今人皆謂之穄，然則稷也，粢也，穄也，特語音有輕重耳。大抵塞北最多，如黍黑色，稗有二種一黃白，一紫黑。紫黑者芑，有毛，北人呼爲烏禾，今人不甚珍，此惟祠事用之。農家種之，以備它穀不熟爲糧耳。

又稻　稻米粒如霜，性尤宜水。故五穀外別設稻人之官，『掌稼下地。以豬畜水，以防止水，以溝蕩水，以遂均水，以列舍水，以澮寫水，以涉揚其芟作田』。而漢世亦置稻田使者，以其均水利故也。古者之於穀菽與苴以食農，麥以接續，至於食稻衣錦，則以爲生人之極樂，以稻味尤美故也。稻，一名稌，然有黏有不黏者。今人以黏者爲糯，不黏者爲秔，然在古則通得稻稌之名。《說文》曰『稻，稌也』。『沛國謂稻曰稌』。『秔，稻屬，或作粳』。是則直以稌爲稻耳。若鄭康成注《周禮》：『稌，粳也。』則稻是粳，然要之二者皆稻也。故氾勝之云：『三月種粳稻，四月種秫稻。』《字林》云『糯、黏稻也』。『秔，稻不黏者』。今人亦皆以二穀爲稻，若詩書之文，自依所用而解之，如《論語》『食夫稻』，則稻是粳；《月令》『秫稻必齊』，則稻是糯，《周禮》『牛宜稌』，則稌是粳；《豐年》『多黍多稌』，『爲酒爲醴』，則稌是糯。又稻人之職，『掌稼下地』，至『澤草所生』，則『種之芒種』，是明稻有芒有不芒者。今之粳則有芒，至糯則無，是通得稱稌稻之明驗也。然《說文》所謂『沛國謂稻曰稌』，至郭氏解《雅》稌稻乃云，今沛國稱稌，不知《說文》亦豈謂此稌，訛爲稌耶？將與郭自異義也？又有一種曰秈，比於粳小而尤不黏，其種皆早，今人號秈爲早稻，粳爲晚稻。蘇氏云：『粳，一曰秈。』亦未盡也。又今江浙間有稻粒稍細耐水旱而成實早，作飯差硬，土人謂之『占城稻』云。始自占城國有此種，眞宗聞其耐旱，遺以珍寶，求其種，始植於後苑，後在處播之。按國朝《會要》，大中祥符五年，遣使福建，取占城禾分給江淮兩浙漕，并出種法，令擇民田之高者，分給種之，則在前矣。

粱　粱，今之粟類。古不以粟爲穀之名，但米之有孚殼者皆稱粟。今人以穀之最細而圓者爲粟，則粱是其類。《內則》曰：『飯，黍、稷、稻、粱、白黍、黃粱、稷穄。』說者曰：下言白黍，則上是黃黍；下言黃粱，則上是白粱。今粱有三種。青粱，殼穗有毛，粒青，米亦微青，而細於黃白米也。夏月食之，極爲清涼，但以味短色惡，不如黃白粱，故人少種之，亦早熟而收少，作餳清白勝餘米。黃粱，穗大毛長，殼米俱麤於白粱而收子少，不耐水旱，食之香味遜於諸粱，人號爲竹根黃。白粱，穗亦大，毛多而長，殼麤扁長，不似粟圓，米亦白而大，其香美爲黃粱之亞。古天子之飯，所以有白粱、黃粱者，明取黃白二種耳。今人大抵多種粟而

少種粱，以其損地力而收穫少耳。然古無粟名，則是以粱統粟。今粟與粱功用亦無別，明非二物也。粱比它穀最益胃，但性微寒，其聲爲涼，蓋是亦借涼音，如許叔重說黍大暑而種，則以黍從暑，粱從涼，其義一也。古食醫會膳食之宜，則犬與粱相副。先儒以爲犬味酸而溫，粱甘而微寒，亦氣味相成也。粱，食之美者，故稱膏粱之性難正，以其養厚而易驕。若歲凶，則大夫無故不食粱。又《喪禮》沐尸，『君沐粱，大夫沐稷，士沐粱』。粱貴，故君用之。士亦用者，大夫近君，則嫌於同；士去君遠，則不嫌於同也。然《士喪禮》言士沐稻，與《喪大記》之文頗異。故解者以沐粱爲天子之士，沐稻爲諸侯之士。又以爲差次，而上則天子當沐黍，至於飯含之米與飯餘之粥，說者以《士喪禮》三者文皆相續，故以爲用米同，然則君與士亦皆粱也。又有熬穀與魚臘，皆錯於棺旁，所以惑蚍蜉，使不向棺。《士喪禮》『熬黍稷各二筐』。君與大夫，按《喪大記》雖有四種八筐三種六筐之文，而無其物，故釋者云：四種八筐者，黍稷稻粱各二筐，三種六筐者，黍稷粱各二筐。蓋漢承秦滅學，所存者士禮，故但推士禮以至於天子，未必皆可據，予因粱而及之。

麥　麥者，接絕續乏之穀。方夏之時，舊穀已絕，新穀未登，民於此時乏食，而麥最先熟，故以爲重。董仲舒曰，《春秋》於它穀不書，至無麥禾則書之，以此見聖人於五穀，最重麥與禾也。因說武帝勸關中種麥，而《明堂月令》，亦有仲秋勸種麥之文。其有失時，行罪無疑。凡以接續所賴，懼民不以爲意耳。又禾下即種爲稍勞，故鄭司農注《稻人》，今時謂禾下麥爲黃下麥，言芟黃其禾，於下種麥。又注《薙氏》云，俗間謂麥下爲夷，言芟夷其麥，以其下種禾豆，則是卒歲之間，無曠土閒民，此惰農所難，故勸之。麥比他穀，獨隔歲種，故號宿麥。說者亦或以爲首種。《傳》曰：『秋昏虛星中，可以種麥。』《說文》曰：『麥，芒穀，秋種厚薶，故謂之麥。麥，金也。金王而生，火王而死。』小麥生於桃，二百四十日秀，秀後六十日成。蓋秋種冬長，春秀夏實，具四時之氣，自然兼有寒溫熱冷，故小麥微寒，以爲麵則溫，麪熱而麩冷。其地暖處，亦可春種，至夏便收。然比秋種者，四氣不足，故有毒。河渭以西，白麥麪涼，以其春種，缺二時氣使然也。麥既備有四時之氣，而《說文》以麥爲金者，特以其金王而生，又遇火而死。鄭注《月令》則云：『黍實有孚甲屬木，麥秀舒散屬火，麻實有文理屬金，菽實孚甲堅合屬水，稷五穀之長屬土。』此據《明堂月令》四時與中央所食爲說。養生家則以爲麥心之穀，養心氣，心病宜食，是又以爲南方之穀，皆各自爲義。然麥性微寒，以爲金，則許氏之說優矣。古稱高田宜黍稷，下田宜稻麥。今小麥例須下田，故歌有曰『高田種小麥，終久不成穗』。若大麥則不然，《詩》所謂『靑靑之麥，生於陵陂』者，謂大麥也。已別具於麰中。古者朝事之豆有麷蕢，先儒以麷爲熬麥，許叔重以爲煮麥。又小麥屑皮謂之麩，小麥屑之核謂之麷，麥核屑十斤爲三斗者謂之麵，麥末謂之麪，麥甘鬻謂之麩，餅餌謂之穀若麪餈，礪麥若擣謂之糙，堅麥謂之麰又相謁食麥之餔，陳楚之間謂之餈，楚人謂之飵，秦人謂之饘饟。

麰　麰者，周所受瑞麥來麰也。一作牟，又作麳，即今之大麥。《說文》云：『牟，大也。』蓋生於杏，二百日而秀，秀後五十日而成。《孟子》曰：『麰麥，播種而耰之，其地同，樹之時又同，勃然而生，至於日至之時皆熟矣。』此麰之候也。《呂氏春秋》曰：『孟夏之山，百穀三葉而獲大麥。』其始蓋后稷受之於天，故《詩》曰『貽我來牟』，又曰『於皇來牟』。劉向以爲『釐麰，麥也，始自天降』。此皆以和致和，獲天助也。然則來麰一物。唯《廣雅》以麰爲大麥，來爲小麥。按《說文》云：來，周所受瑞麥，來麰一來二縫，象芒朿之形，天所來也，故謂行來之來。《說文》以此解來，則來麰不應爲二物。然則來麰爲大麥明矣。后稷憂勤萬民，天賜之麥，蓋使其麥豐稔，則謂之『貽我來牟』爾，不必雨之種也。然古今雨粟事亦甚多，安知其始不如此乎？雖然，后稷所植多矣，而獨言此者，以其至艱。《書》曰：『暨稷播奏庶艱食鮮食。』今麥早種，則蟲而有節；晚種則穗小而少實。又爲性多穢，一種之，終歲不絕耕鋤之功，此所以爲艱食歟？《方言》曰：『穀、麰、麪、麰、麷、麷、麰也。自關而西，秦隴之間曰穀，晉之舊都曰麰，齊右河濟曰麪，或曰麰，北鄙曰麰，麰其通語也。』蓋大麥以爲麰，還得麰之本名，麰是小麥爲之。麰，細餅麰也。麷，有衣麰也。大麥宜爲飯，又可爲酢，其藥可爲餳。

麻　麻實既可以養人，而其縷又可以爲布，其利最廣。然麻之屬總名麻，別而言之，則有實者別名苴，而無實者別名枲。子夏《喪服傳》曰：『蓋絰者，麻之有賁者也。牡麻者，枲麻也。』賁，即實也。牡，即無實之

名也。然此類亦通名麻枲。故或以黃爲枲實，蓋假借言之爾。麻實有文理，故屬金，爲西方之穀。《明堂月令》，秋則食麻與犬，秋氣既涼，又向寒無害，故食當方之穀牲。而至仲秋，則又以犬嘗麻，先薦寢廟也。若《豳風》則『九月叔苴』，蓋食農夫者，不嫌於晚耳。麻實既謂之黃，故古者朝事之籩，熬麻麥以實之，謂之麷黃。又麻於植物中，最爲多子，故《詩》稱『桃之夭夭，有蕡其實』，言桃花色既盛，又結子之多，如麻子然，以況室家之相宜，而其繼嗣繁衍者如此。《說文》亦云『苴，枲實，或作蕡』，則音雖異而意同。後世說《本草》者，或以黃爲牡麻之華，則與《詩·雅》所說大異。麻華亦自古人所貴，故《九歌》云：『折疏麻兮瑤華，將以遺兮離居。』說者曰：『麻華色白，故比於瑤，此華香，服食可致長年，故以爲美，將以贈遠』。則是華亦可用，特不可爲黃耳。又有緦者，亦麻類，有實，音如頃畝之頃。《說文》引《詩》『衣錦緦衣』，蓋《禮》所謂『衣錦尚絅考惡其文之著』者。字或作褧，作冏，又作犬迥切，則通於褧穎，要皆此布之衣也。又胡麻亦有實，本生大宛，一名油麻，一名狗莖，一名方莖。淳黑者名巨勝，亦曰一葉兩莢爲巨勝。或曰，莖圓名胡麻，莖方名巨勝。又說角作四稜者名胡麻，八稜者爲巨勝。俗云必夫婦同種，即生而茂盛。道家以爲飯。陶隱居言八穀之中，胡麻最爲良，以《詩》黍、稷、稻、粱、禾、麻、菽、麥爲八穀。而引董仲舒云『禾是粟苗，麻是胡麻』。按胡麻大宛之種，張騫得之以歸。詩人所稱，豈應近捨中國之苴，而遠述大宛之巨勝？此說非是。又以其胡物而細，故別謂中國之麻爲漢麻，亦曰大麻。

菽 菽，豆也。其類最多，九穀之中居其二。又古人說百穀，以爲粱者黍稷之總名，稻者溉種之總名，菽者衆豆之總名。三穀各二十種，爲六十；疏果之實助穀，各二十，凡爲百穀。然予以爲穀之種類，每物不下十數，亦何假疏果而後爲百耶？《廣雅》曰：『大豆，赤也。』『小豆，荅也。』『豍豆、豌豆，豐豆也。』『胡豆，蜂蠷也。』『角謂之莢，葉謂之藿。』『巴菽，巴豆也。』又《廣志》曰：『重小豆，一歲三熟，梨甘白豆，麤大可食。刺豆亦可食。秬豆苗似小豆，紫華，可爲羹，生朱提建寧，胡豆有青有黃者。』此亦其大略也。然大豆以二月中旬種者爲上時，至三四月則費子；小豆以五月爲上時，上伏中伏次之。蓋秋而成，故八月之雨，謂之豆花雨。《呂氏春秋》曰：『得時之菽，長莖而短足，其莢二七以爲族，多枝數節，競葉繁實。』菽，穀之薄者。故《豳風》：『九月叔苴，采荼薪樗，食我農夫。』叔苴，穀之微者。荼，菜之苦者。樗，薪之惡者。故以食農夫，明俗之勤儉，而民方以爲樂，亦猶孔子云『啜菽飲水，盡其歡，斯之謂孝』，不假於物之豐也。《漢書》曰：『今歲饑民貧，率食半菽。』言軍中無糧，以菽雜他穀食之，亦貧乏之義也。然菽於用甚多，故羞籩之實，糗餌粉餈，皆稻米黍米所爲。合蒸則曰餌，餅之則曰餈，以其黏著，故擣粉熬大豆以爲表餌。言糗餈言粉，蓋互相足。此後鄭之義，先鄭則別以粉爲豆屑，所不同也。又以爲豉，《楚辭》曰：『大苦鹹最酸辛甘行。』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。』又以爲粥，說云，共工氏有不才子，以冬至日死，爲疫鬼，畏赤小豆，故冬至日以爲粥厭之。嵇康《養生論》云：『豆令人重。』說者以爲啖豆三年，則身重而行止難，常食令人肥肌麤燥。定公元年『十月，隕霜殺菽』，先儒以爲菽草之難殺者，言殺菽，知草皆死。

秬 秬，黑黍也。古者薦籩，有白黑形鹽，白爲熬稻，黑即秬也。至藏冰，則用黑牡秬黍以享司寒，蓋此仿其方之色。亦以爲酒，謂之秬鬯，既芬香調暢矣，若將用，則鬯人以鬯酒入鬱人，鬱人得之，築鬱金草煮之，以和此酒，則謂之鬱鬯。故鬯人掌共秬鬯，而鬱人和鬱鬯，以此也。既實之於彝，先祭未殺牲之前，則以圭瓚璋瓚，挹此酒灌地。灌地以求神，謂之祼將。圭瓚者，以圭爲杓柄，璋瓚則以璋爲柄。圭璋皆美玉，而鬱正黃色，故《詩》曰『瑟彼玉瓚，黃流在中』。祭祀之可觀者也。故《禮》曰『周人尚臭』，灌用鬯臭，鬱合鬯，臭陰達於淵泉，灌以圭璋，用玉氣也。既灌然後迎牲，致陰氣也。蕭合黍稷，臭陽達於牆屋，故既奠然後焫蕭合羶薌。鬱與鬯皆陰，而玉爲陽物，圭璋又東南陽方之玉，故假之。嫌於無陽，至蕭與黍稷皆陽物，又發之以火，不假陰者，不嫌於無陰也。鬯無所不用，故春祠、夏禴、秋嘗、冬烝、追享、朝享，至於社壝、祭門廟，及山川四方，皆有祼事。王齊，又以鬯酒給淖浴，所謂凡王之齊事，共其秬鬯者也。天子適諸侯，必舍於其祖廟，則使介執鬯以禮於鬼神，所謂凡王弔臨共介鬯者也。大喪又以此沃尸使之香，所謂大喪之大涸設斗，共其鬱鬯者也。至其用於賓客者，上公則使宗伯攝酌圭瓚而祼，王

拜而送爵，又攝酌璋瓚而祼，后拜而送爵，賓乃酢焉，號爲再祼而酢。侯伯一祼而酢，子男一祼不酢。又所謂諸侯爲賓，灌用鬱鬯者也。若諸侯，則天子賜之圭瓚，然後爲鬯，未賜圭瓚，則資鬯於天子。故先儒說《王度記》『天子以鬯，諸侯以薰』者，謂未得圭瓚之賜則用薰，得賜自用鬱耳。故自詩書所載，召虎及晉文侯仇皆嘗受秬鬯圭瓚之賜，惟文公重耳獨言『秬鬯一卣』，不言圭瓚者，圭瓚自與秬鬯相副，不言可知也。古者尊以彝爲上，卣爲中，罍爲下，故祭祼皆用彝，酢皆用罍，而賜皆用卣。所爲賜之者，將使以天子錫命之意告其始祖。當賜之時，雖實之於卣，至其祭，自陳之於彝也。若既賜之後，得自爲鬯，故又有諸侯相朝，灌用鬱鬯之禮。古以此禮爲重。禮官之屬六十，肆師次宗伯，固以築鬱祼將爲職，而鬱人鬯人者，乃逐以下士次之。孔子論《詩》，至於『殷士膚敏，祼將于京』，喟然歎曰：『大哉天命，善不可以不傳於子孫。』是以富貴無常，不如是，則王公其何以戒懼，民萌其何以勸勉？至歎魯之微，則曰：『禘自既灌而往者，吾不欲觀之矣。』祼者先王之盛禮，聖人所觀。商之國已亡，而其遺臣乃相與行禮於周之庭；魯雖未亡，而先王之禮已去，此所爲歎息也。然先儒言鬯猶有不同者，皆言釀秬爲酒，便謂之鬯，至祭則以鬱合之，而盧氏乃言取草芬芳香者，與秬鬱合釀之，成爲鬯，蓋惑於禮緯鬯草生庭。及《王度記》鬯薰芝蘭之屬，蓋鬱既專用以和酒，故其後遂謂之鬯草，亦事之宜。若始釀秬中已有鬯，則鬯人一官自足，何必令鬯人共秬鬯，而鬱人和鬱鬯耶？先王以鬱爲香物，久則失其芬芳，故至時旋取以和鬱，則色香俱新絜，芬香調達。故《肆師》職言及『祼築鬱』，『大賓客泣筵几築鬱』，則祭之入鬱，在臨祼之時，而賓客入鬱，在已陳筵几之後，其序可見矣。此亦新尊絜之之義也。子穀秬黍。《漢書・律曆志》：『度者，分、寸、尺、丈、引，所以度長短也。本起黃鍾之長，以子穀秬黍中者，一黍之廣度之九十分。』孟康曰：『子，北方。北方黑，謂黑黍也。』顏師古曰：『子穀，猶言穀子耳。中者，不大不小也。言取黑黍穀子大小中者，率爲分寸也。』

秬　《釋草》曰：『秬，黑黍。秬，一稈二米。』是秬與秬之所以異者在此。然則秬必不黑，秬必不一稈二米也。而鄭氏釋《春官・鬯人》，既云『秬如黑黍，一稈二米』，則是以秬之狀雜之於秬。郭氏解《釋草》又云：『秬亦黑黍。』則是又以秬之色雜之於秬。秬既欲兼秬之狀，秬又欲兼秬之色，凡物之所以紊亂，不可復推究者，由此故也。郭氏又引漢和帝時任城生黑黍，或三四實，實二米，得黍三斛八斗，以顯二米者爲黑黍。且任城所生，漢之異事，歷世所未有。《詩》歌後稷降播，乃民事之常，如必待任城所生而後降之，則沒世不可待矣。至唐，說者又言今上黨民間黑黍，或值豐歲，往往得二米者，但稀闊而得之，不以充貢耳，以此附成郭氏之說。且后稷所降，既謂之種，何得以豐歲偶有一二爲說？若皆以豐歲言之，則禾有同穎，麥有兩歧，又可待以爲種耶？按今百穀之中，一稈二米者，唯麥爲然，捨麥未有二米者。《說文》解秬，亦云『一稈二米』。《詩》曰：『誕降嘉種，維秬維秬。』天賜后稷之嘉穀也。而解來字云『周所受瑞麥來麰，一來二縫』。秬與來麰，皆后稷所受於天，皆一稈二米，則是秬者正此來麰爾。但《生民》、《臣工》所稱不同，來麰又爲釐麰。古者來釐丕三字相通，故《方言》：『貔陳楚江淮之間謂之豵，北燕朝鮮之間謂之貉，關西謂之貍。』彼雖說獸，亦以一名通三音。然則此禾亦然。來猶豵也，秬猶貉也，釐猶貍也，要是一物。《鄭志》自以所解《鬯人》不合《釋艸》之文，故答張逸，併以秬稈皆解爲皮，且云《爾雅》重言以曉人，然則不唯二物相混，而秬但得爲秬之皮，轉失實矣。予詳而論之。

苽　苽者，蔣草也。生水中，葉如蔗荻，江南人呼爲交草，刈以飼馬甚肥。其生兩浙下澤者，根既相結，歲久則幷土浮於水上，土人謂之葑田。刈去其葉，便可耕植。其苗有莖梗者，謂之菰蔣，至秋則爲此米。大抵葑是其根，苽是其葉耳。古者食醫，會六穀六牲之宜，則牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜稻，鴈宜麥，魚宜苽。釋者以爲牛味甘平，羊甘而熱，稻與黍苦而溫，豭酸而牝苦，稷以甘濟之，皆甘苦相成。犬酸而溫，梁甘而微寒，鴈甘而平，大麥酸溫，小麥如梁，亦氣味之相成者。魚族甚多，寒熱酸苦兼有，而云宜苽者，或同是水物相宜。予按《禮經》，古者婦人將嫁，教成而祭之，則牲用魚，芼之以蘋藻，是以水物相從也。又今菰中生菌，如小兒臂，《爾雅》謂之蘧蔬者，以芼鮒爲羹，則開胃而去酒毒，是物自有相宜者。至他物不皆爾，是以常豆之菹，水土之和氣，其醢陸產之物，加豆陸產，其醢水物。至如《明堂月令》所食，麥與羊，菽與雞，

稷與牛，麻與犬，黍與彘，及《內則》蝸醢而菰食，雉羹、麥食，脯羹，鷄羹、析稌，犬羹、兔羹，皆不一一與食醫合，但仿之而已。又說者以食醫既有麥菰，則《春人》所共齍盛之米，當亦兼有二物。而喪禮熬穀，君四種八簋，則天子當加麥菰，爲六種十簋，亦其理宜也。此米一名彫胡，故宋玉賦云：『爲臣炊彫胡之飯，烹露葵之羹。』又枚叔《七發》云：『楚苗之食，安胡之飯，摶之不解，一啜與散。』或曰，安胡、亦彫胡也。古人以爲美饌，今饑歲猶採以當糧，然不知貴。《西京雜記》云：『漢太液池邊，皆是彫胡，紫蓮綠節，蒲叢之類。』菰之有米者，長安人謂爲彫胡，葭蘆之米解葉者，謂之紫蓮。菰之有首者，謂之綠節。其實彫胡之名，由來已久矣。菰首者，菰蔣三年以上，心中生臺如藕，至秋如小兒臂大，謂之茭首，《本草》所謂菰根者也。可蒸煮，亦可生食。其或有黑穗如墨點者，名烏鬱，或云別種非也。但是植之黑壤，歲久不易地，汗泥入其中耳。以潘水漚則去之，此菰首之不臧者也。其菰葉，荆楚俗以夏至日用裹黏米煮爛，二節日所尚，一名糉，一名角黍。《子虛賦》：『東蘠雕胡。』張揖曰：『東蘠實可食，雕胡，菰米也。』曹子建《七啟》曰『芳菰精粺。』

宋・吳自牧《夢粱録》卷一八　穀之品　秔：早占城，紅蓮，磀泥烏，雪裏盆，赤稻，黃秈米，杜糯，光頭糯，蠻糯。麥：大麥、小麥。麻：赤、白、烏、黃。豆：大黑，大紫，大白，大黃，大青，白扁，黑扁，白小，赤小，菉豆，小紅，樓子紅，青豌，白眼，羊眼，白缸，白豌，刀豆。粟：狗尾，金罌。

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》　黍米，味甘性溫，即稷之粘者。黍有五種，多食閉氣，久食令人多熱煩，發痼疾，昏五臟，令人好睡，緩筋骨，絕血脈。小兒多食，令久不能行。小貓犬食之，其腳跼屈。合葵菜食，成痼疾。合牛肉、白酒食，生寸白蟲。赤者，浙人呼爲紅蓮米，又謂之赤蝦米。丹黍米，味甘，性微溫。多食難化，勿同蜂蜜及葵菜食。醉卧黍穰，令人生厲。

又　稷米，味甘性寒。關西謂之糜子米。又名穄米。早熟清香。一名高粱，即黍之不粘者。多食發二十六種冷氣病。不可與瓠子同食，發冷病，但飲黍穰汁即瘥。又不可與附子烏頭天雄同服，勿合馬肉食。

又　粟米，味鹹，性微寒，即小米也。生者難化，熟者滯氣。隔宿食，生蟲。胃冷者不宜多食。粟浸水至敗者，損人。與杏仁同食，令人吐瀉。雁食粟，足重不能飛。能解小麥毒。

又　稗子米，味辛甘苦，性微寒。能殺蟲。煮汁不可沃地。螻蚓皆死。穆子米，味甘澀，可食。

又　蕖米，味甘苦，性溫，即發芽穀也。與麥芽同功。粔籹，味甘性平。年荒亦可充飢。

又　芮米，味甘性寒。生水田中苗子似小麥而小，四月熟。狼尾草米，味甘性平。生澤地，似茅作穗。蒯草米，味甘性平，苗似茅，可織席爲索。東牆子米，味甘性平，蔓生如葵子。六月種，九月收。牛食之，尤肥。蓬草子米，味酸澀性平。生湖澤中。篩草子米，一名自然穀，味甘性平。七月熟。生海洲。食之如大麥。菰米，味甘性冷。九月抽莖開花如葦芍，結實長寸許，霜後采之。米白滑膩，作飯香脆。此皆儉年之穀，食之可以濟飢也。

又　粳米，味甘。北粳涼、南粳溫、赤粳熱、白粳涼、晚白粳寒、新粳熱、陳粳涼。生性寒，熟性熱。新米乍食動風氣，陳米下氣易消，病人尤宜。同馬肉食，發痼疾。同蒼耳食，卒心痛。急燒倉米灰和蜜漿調服，不爾即死。大人小兒嗜生米者，成米瘕。飯落水缸內，久則腐，腐則發泡浮水面，悞食發惡瘡。黃粱米，味甘性平。其穗大毛長，不耐水旱，名曰竹根黃。其香美過於諸粱。黃者出西洛、白者出東吳、青者出襄陽。白、青二粱，味甘性微寒。秫米，味甘性溫。陳廩米，年久者，其性涼。炒則溫。同馬肉食，發痼疾。香稻米，味甘性輭。其氣香甜，紅者謂之香紅蓮，其熟最早。晚者謂之香稻米。

又　秫米，味甘，性微寒，即粟之粘者。久食壅五臟氣，動風迷悶。性粘滯，易成黃積病。小兒不宜多食。傷鵝鴨，成瘕者，多飲秫米泔，可消。

又　糯米，味甘性溫。多食發熱，壅經絡之氣，令身輭筋緩。久食發心悸，及癰疽瘡癤中痛。同酒食之，令醉難醒。糯性粘滯難化，小兒病人更宜忌之。妊婦雜肉食之，令子不利，生瘡疥寸白蟲。馬食之，足重。小貓犬食之，腳屈不能行。人多食，令發風動氣，昏昏多睡。同雞肉雞子

食，生蚘蟲。食鴨肉傷者，多飲熱糯米泔，可消。

又 小麥，味甘。麥性涼，麪性熱；麩性冷，麵性溫。北麥日開花，無毒；南麥夜開花，有微毒。麪性壅熱，小動風氣，發丹石毒，多食長宿癖，加客氣。勿同粟米、枇杷食。凡食麪傷，以萊菔、漢椒消之。寒食日，用紙袋盛麪懸風處，熱性皆去，數十年久留不壞，入藥尤良。新麥性熱，陳麥平和，服土茯苓、威靈仙、當歸者，忌溼麪。麩中洗出麪筋，味甘性涼，以油炒煎，則性熱矣，多食難化，小兒病人勿食。

又 大麥，味鹹，性涼。爲五穀之長，不動風氣，可久食。暴食似腳弱，爲下氣也。熟則有益，生冷損人。炒食則動脾久。

又 蕎麥，味甘，性寒。脾胃虛寒者食之，大脫元氣，落眉髮。多食難消，動風氣令人頭眩。作麪和豬、羊肉熱食，不過八九頓，即患熱風，鬚眉脫落，還生亦希。溼邪以北，人多此疾。勿同雉肉、黃魚食。與諸蠐相反，近服蠟蠐等丸藥者，忌之。悞食令腹痛致死，蕎麥穰作薦，辟壁蝨。

又 苦蕎麥，味甘苦，性溫，有小毒。多食傷胃，發風動氣，能發諸病。黃疾人尤當忌之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　稻米　味甘苦，平，無毒。主溫中，令人多熱，大便堅，不可多食。即糯米也。蘇門者爲上，釀酒者多用。



稻



黍

又稬米　味甘，無毒。主益氣，補不足。關西謂之糜子米，亦謂穄米。古者取其香可愛，故以供祭祀。

河西米　味甘，無毒。補中益氣。顆粒硬于諸米。出本地。

又黍米　味甘，平，無毒。主益氣補中，多熱，令人煩。久食昏人五藏，令人好睡。肺病宜食。

丹黍米　味苦，微溫，無毒。主咳逆，霍亂，止煩渴，除熱。

又青粱米　味甘，微寒，無毒。主胃痺，中熱，消渴，止泄痢，益氣補中，輕身延年。

白粱米　味甘，微寒，無毒。主除熱，益氣。

黃粱米　味甘，平，無毒。主益氣和中，止泄。唐本注云：穗大毛長，穀米俱粗于白粱。



粱



粟

又粟米　味鹹，微寒，無毒。主養腎氣，去脾胃中熱，益氣。陳者良，治胃中熱，消渴，利小便，止痢。唐本注云：粟類多種，顆粒細如粱米，搗細，取勻淨者爲浙米。

又粳米　味甘苦，平，無毒。主益氣，止煩，止泄，和胃氣，長肌肉。即今有數種，香粳米，匾子米，雪裏白，香子米。香味尤勝。諸粳米搗碎，取其圓淨者，爲圓米，亦作渴米。



小麥



芝麻

又小麥　味甘，微寒，無毒。主除熱，止煩燥，消渴，咽乾，利小便，養肝氣，止痛，唾血。

大麥　味鹹，溫，微寒，無毒。主消渴，除熱，益氣，調中，令人多熱，爲五穀長。《藥性論》云：能消化宿食，破冷氣。

又蕎麥　味甘，平寒，無毒。實腸胃，益氣力。久食動風氣，令人頭眩。和豬肉食之，患熱風，脫人鬚眉。

白芝麻　味甘，大寒，無毒。治虛勞，滑腸胃，行風氣，通血脈，去頭風，潤肌膚。食後生啖一合。與乳母食之，令子不生病。

又胡麻　味甘，微寒。除一切痼疾，久服長肌肉，健人。油，利大便，治胞衣不下。《修眞秘旨》云神仙服胡麻法：久服面光澤，不飢，三年水火不能害，行及奔馬。

又豌豆　味甘，平，無毒。調順榮衛，和中益氣。

匾豆　味甘，微溫。主和中。葉主霍亂吐下不止。



回回豆子

綠豆

又回回豆子　味甘，無毒。主消渴。勿與鹽煮食之。出在回回地面，苗似豆，今田野中處處有之。

青小豆　味甘寒，無毒。主熱中，消渴。止下痢，去腹脹。產婦無乳汁，爛煮三五升食之，即乳多。

又大豆　味甘，平，無毒。殺鬼氣，止痛，逐水，除胃中熱，下瘀血，解諸藥毒。作豆腐即寒而動氣。

赤小豆　味甘酸，平，無毒。主下水，排膿血，去熱腫，止瀉痢，通小便。解小麥毒。

又綠豆　味甘寒，無毒。主丹毒，風疹，煩熱，和五藏，行經脈。

白豆　味甘，平，無毒。調中，暖腸胃，助經脈。腎病宜食。

元・孔齊《至正直記》卷二《麥蘗》　麥蘗經炒，則不能化穀。慶元醫者陳以明與予言，每炒用，忽遇造餳糖者曰：『麥蘗不可見火，但以酒缸炊飯試之。』陳如其言，以炒者置一缸內，以不炒者別置一缸內，三日視之，則炒者飯如故，不炒者已化爲醅矣。

明・郎瑛《七修類稿》卷一《黍稷稻粱秫》　以大暑而種，故謂之黍。孔子曰：『黍可以爲酒。』即今小米，北方以之作酒者，所謂黃米酒是也。蓋小米有二種，如稻有粳、糯是耳，黍是小米之糯者。稷者五穀之長，五穀不可遍祭，以長者該之，故祭稷。《靈曜》云：『日中星鳥，可以種稷。』一歲之中最先種者，亦北方所有。比黍少大，較他穀則小耳，紫黑色，苖有毛。關西呼糜，冀州呼緊音欠，不甚珍貴。農家種之，以備他穀之不熟，即南方所謂烏山稻類。稻，粳、糯總名，若《詩》、《書》所稱，當依文解之。如《論語》『食夫稻』則是粳也，《月令》『秫稻必齊』則是糯也。但《字林》云：『糯，黏稻也。』當屬糯米。粱即今之粟也，古不以粟爲穀之名，但粟厚孚殼，故米之有孚殼者皆稱粱，世有白粱、黃粱之說。《爾雅翼》云：『少種粱者，以粱損地力而收獲少也。』今驗之粟，果然。又旱稻尖米謂之黃秈音仙，乃出自占城，又稱之占城稻。蓋宋眞宗聞其耐旱而早熟，自占城而求種，分給江淮、兩浙，擇田之高者種之耳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《藏五穀》　糙秔米，用齊整稻稈乾者，積之倉下布板上，令通氣，葦箔卷者，上必以亂稻稈苫熱則可，收其濕而不紅腐。江古人以水浸殼二三日，瀝於甑中蒸，米漲出爲度，曬至絕乾，取而礱米散收數十年，既無紅腐，亦不蛀食。

黃秔米，須自冬舂者佳。入倉必用齊整稻稈積之，欲黃取水溲穗乾，以稻稈苴，置米底中，每米一百石，止可二三苴。范至能有冬舂行。

糯米不宜熱黃，則用涼篾篦困積之，內立以竹籠通氣，而無熱黃之患。

白秔米同糯米，凡米舂疏者爲糲，微舂者曰『脫粟』。每一石舂得九斗爲粺，得八斗爲鑿，得七斗爲侍御。

穀散收在倉，冬則以亂稻稈覆上，至春動收其熱氣，則血氣秘殼。

大麥　小麥經濕則化爲蝶，須初伏內烈日曬甚燥，乘熱密封積之，或雜蒼耳、辣蓼同收。

小麥麪置鐵於中不餿。

荁，大荁、赤荁、菉荁之屬，皆曬乾，散倉通氣，大荁肥滿時，連科

本曬至葉乾，積於稻稈中，至春時欲用，先以水浸煮如新摘。

芝麻曬：散倉收乾。

白荣子曬乾，散倉收。

凡米穀，又有爲露積者，下用磚石甃砌須高，又用稻稈覆藉周密，四圍又立石柱輔之，始能悠久，然在露積者，米穀之色，尤更鮮明於倉室中收藏者也。《詩》曰：『我倉既盈，我庾維億。』若營州遼陽之地。宜爲土窖，亦能久藏。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・穀食》　賈誼《雜說》曰：神農嘗百草之實，教民食穀。《藝文類聚》曰：神農時，民始食穀，加于燒石之上而食。

又《占稻》　《湘山野録》曰：眞宗聞占城稻能旱，遣使以珍貨求其種，始植于後苑。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《重羅麪》　麪，小麥末也。今市肆標曰重羅曰麪。漢東晳賦曰：『重羅之麪，塵飛雪白。又名玉塵。』橘中叟曰：『君輸我瀛洲玉塵。』九斛諺云：『命合喫龕食，莫思重羅麪。』元尚食局有御麥麪，恐即今所種之番麥也。或以爲因其磨制之巧不沾塵埃而名，恐非也。

又卷三二《百穀》　五穀，鄭氏云麻、黍、稷、麥、豆，朱子云稻、黍、稷、麥、菽。六穀：稻、黍、稷、粱、麥、苽。九穀：稷、秫、黍、稻、麻、大小豆、大小麥。《物理論》曰：『粱者，黍稷之總名；稻者，溉種之總名；菽者，衆豆之總名。』《廣雅》曰：『大豆，菽也；小豆，荅也；大麥，麰也；小麥，穅也。』楊泉曰：『三穀各二十種，爲六十；蔬、果之實，取穀各二十，凡爲百穀。』《周書》曰：『禾麥居東方，黍居南方，稻居中央，粟居西方，菽居北方。』《范子計然》曰：『五穀者，東方多麥，南方多稻，西方多麻，北方多菽，中央多禾。』

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一　五穀者，稻、黍、稷、麥、菽也。鄭司農注《周禮》，謂麻、麥、黍、稷、豆而不及稻，豈鄭未至南方耶？『王之膳食用六穀』，鄭注：『稻、黍、稷、粱、麥、苽。』又『三農生九穀』，鄭注：『稷、秫、黍、稻、麻、二豆、二麥。』其說互異，恐亦以臆斷耳。《炙轂子》云：『九穀者，黍、稷、麻、麥、稻、粱、苽、大小豆。』《酉陽雜俎》云：『九穀者，黍、稷、稻、粱、三豆、二麥。』然北方之穀，尚有粟、有蜀秫、有蕎麥，而豆之屬有黄豆、緑豆、黑豆、江豆、青豆、扁豆、豌豆、蠶豆，不啻二也。南方雖止於稻米，而稻之中已有十數種矣。后稷之時已稱百穀，說者謂五穀之屬各有二十，合而爲百，近於穿鑿。百，成數也，五穀者舉其大言之也。《甘石星經》又謂八穀應八星。八穀者，黍、稷、稻、粱、麻、菽、麥、烏麻也。其星在河車之北，明則俱熟。

稻有水、旱二種，又有秫田，其性粘軟，故謂之糯米，食之令人筋緩多睡，其性懦也，作酒之外，產婦宜食之，又謂之江米。陶彭澤公田五十畝，悉令種秫，蓋亂離之世，藉酒以度日耳，然督郵一至，便爾解綬，所種秫田未嘗得升合之入也。所謂『張公吃酒李公醉』者耶？書此以發一笑。

百穀之外有可以當穀者，芋也、薯蕷也，而閩中有番薯，似山藥而肥白過之，種沙地中，易生而極蕃衍，饑饉之歲，民多賴以全活。此物北方亦可種也。

燕、齊之民，每至饑荒，木實樹皮無不啖者，其有草根爲葅則爲厚味矣。其平時如柳芽、榆莢、野蒿、馬齒莧之類皆充口食。園有餘地，不能種蔬，競拔草根腌藏以爲寒月之用。《毛詩》所謂『我有旨蓄』以禦冬者，想此類耳，彼詎知南方有凌冬彌茂之蔬耶？

京師隆冬有黄芽菜、韭黄，蓋富室地窖火坑中所成，貧民不能辦也。今大內進御每以非時之物爲珍，元旦有牡丹花、有新瓜，古人所謂二月中旬進瓜，不足道也。其他花果，無時無之，蓋置炕中，溫火逼之使然。然經年，樹即枯死，蓋其氣爲火所傷故也。至於宰殺牲畜，多以慘酷取味。鵝、鴨之屬皆以鐵籠罩之，炙之以火，飲以椒漿，毛盡脱落，未死而肉已熟矣。驢、羊之類皆活割取其肉，有肉盡而未死者。冤楚之狀，令人不忍見聞。夫以供至尊猶之可也，而巨璫富戚轉相效尤，血海肉林恬不爲意，不知此輩何福消受？死後當即墮畜生道中，受此業報耳。

明・宋應星《天工開物》卷上《乃粒》　宋子曰：上古神農氏，若存若亡，然味其徽號兩言，至今存矣。生人不能久生，而五穀生之，五穀不

能自生，而生人生之。土脈歷時代而異，種性隨水土而分。不然，神農去陶唐，粒食已千年矣，耒耜之利，以教天下，豈有隱焉？而紛紛嘉種，必待后稷詳明，其故何也？紈褲之子，以赭衣視笠簑，經生之家，以農夫爲詬詈。晨炊晚饔，知其味而忘其源者衆矣。夫先農而繫之以神，豈人力之所爲哉。

總名　凡穀無定名，百穀指成數言。五穀則麻、菽、麥、稷、黍，獨遺稻者，以著書聖賢起自西北也。今天下育民人者，稻居什七，而來、牟、黍、稷居什三。麻、菽二者，功用已全，入蔬餌，膏饌之中，而猶繫之穀者，從其朔也。

稻　凡稻，種最多。不粘者，禾曰秔，米曰粳。粘者，禾曰稌，米曰糯。南方無粘黍，酒皆糯米所爲。質本粳而晚收，帶粘，俗名婆源光之類，不可爲酒，只可爲粥者，又一種性也。凡稻穀形有長芒、短芒，江南名長芒者曰『劉陽早』，短芒者曰『吉安早』。長粒、尖粒、圓頂、扁面不一。其中米色有雪白、牙黃、大赤、半紫、雜黑不一。溼種之期，最早者春分以前，名爲社種，遇天寒有凍死不生者，最遲者後于清明。凡播種，先以稻、麥藁包浸數日，俟其生芽，撒于田中，生出寸許，其名曰秧。秧生三十日，即拔起分栽。若田畝逢旱乾，水溢，不可插秧。秧過期，老而長節，即栽于畝中，生穀數粒，結果而已。凡秧田一畝，所生秧，供移栽二十五畝。凡秧既分栽後，早者七十日即收穫，粳有『救公饑』、『喉下急』，糯有『金包銀』之類，方語百千，不可殫述。最遲者歷夏及冬二百日方收穫。其冬季播種，仲夏即收者，則廣南之稻，地無霜雪故也。凡稻旬日失水，即愁旱乾。夏種冬收之穀，必山間源水不絕之畝，其穀種亦耐久，其土脈亦寒，不催苗也。湖濱之田，待夏潦已過，六月方栽者，其秧立夏播種，撒藏高畝之上，以待時也。南方平原，田多一歲兩栽兩穫者。其再栽秧，俗名晚糯，非粳類也。六月刈初禾，耕治老膏田，插再生秧，其秧清明時已偕早秧撒佈。早秧一日無水即死，此秧歷四、五兩月，任從烈日暵乾無憂，此一異也。凡再植稻，遇秋多晴，則汲灌與稻相終始。農家勤苦，爲春酒之需也。凡稻旬日失水則死期至。幻出早稻一種，粳而不粘者，即高山可插，又一異也。香稻一種，取其芳氣，以供貴人。收實甚少，滋益全無，不足尚也。

黍稷　**粱粟**　凡糧食，米而不粉者種類甚多。相去數百里，則色、味、形、質，隨方而變，大同小異，千百其名。北人唯以大米呼粳稻，而其餘概以小米名之。凡黍與稷同類，粱與粟同類。黍有粘有不粘，粘者爲酒，稷有粳無粘。凡粘黍、粘粟，統名曰秫，非二種外更有秫也。黍色赤、白、黃、黑皆有，而或專以黑色爲稷，未是。至以稷米爲先他穀熟，堪供祭祀，則當以早熟者爲稷，則近之矣。凡黍在《詩》、《書》有糜、芑、秬、秠等名，在今方語有牛毛、燕頷、馬革、驢皮、稻尾等名。種以三月爲上時，五月熟。四月爲中時，七月熟。五月爲下時，八月熟。揚花結穗，總與來、牟不相見也。凡黍粒大小，總視土地肥磽、時令害育。宋儒拘定以某方黍定律，未是也。凡粟與粱統名黃米。粘粟可爲酒。而蘆粟一種，名曰高粱者，以其身高七尺，如蘆、荻也。粱粟種類名號之多，視黍稷猶甚。其命名或因姓氏、山水，或以形似、時令，摠之不可枚舉。山東人唯以穀子呼之，併不知粱粟之名也。已上四米，皆春種秋穫。耕耨之法與來、牟同，而種收之候則相懸絕云。

麥　凡麥有數種。小麥曰來，麥之長也。大麥曰牟，曰麰。雜麥曰雀，曰蕎。皆以播種同時，花形相似，粉食同功，而得麥名也。四海之內，燕、秦、晉、豫、齊、魯諸道，烝民粒食，小麥居半，而黍、稷、稻、粱僅居半。西極川、雲、東至閩、浙、吳、楚腹焉，方長六千里中，種小麥者二十分而一，磨麵以爲捻頭、環餌、饅首、湯料之需，而饔飧不及焉。種餘麥者，五十分而一，閭閻作苦以充朝膳，而貴介不與焉。穬麥獨產陝西，一名青稞，即大麥，隨土而變。而皮成青黑色者，秦人專以飼馬，饑荒，人乃食之。大麥亦有粘者，河洛用以釀酒。雀麥細穗，穗中又分十數細子，間亦野生。蕎麥實非麥類，然以其爲粉療饑，傳名爲麥，則麥之而已。凡北方小麥，歷四時之氣，自秋播種，明年初夏方收。南方者種與收期時日差短。江南麥花夜發，江北麥花晝發，亦一異也。大麥種穫期與小麥相同。蕎麥則秋半下種，不兩月而即收。其苗遇霜即殺，邀天降霜遲遲，則有收矣。

菽　凡菽，種類之多，與稻、黍相等。播種收穫之期，四季相承。果腹之功，在人日用，蓋與飲食相終始。一種大豆：有黑、黃兩色，下種不出清明前後。黃者有五月黃、六月爆、冬黃三種。五月黃收粒

少，而冬黃必倍之。黑者刻期八月收。淮北長征驟馬，必食黑豆，筋力乃強。凡大豆視土地肥磽、耨草勤怠、雨露足慳，分收入多少，凡爲豉、爲醬、爲腐，皆大豆中取質焉。江南又有高腳黃，六月刈早稻，方再種，九、十月收穫。江西吉郡種法甚妙：其刈稻田，竟不耕墾，每禾藁頭中拈豆三、四粒，以指扱之，其藁凝露水以滋豆，豆性克發，復浸爛藁根以滋。已生苗之後，遇無雨亢乾，則汲水一升以灌之。一灌之後，再耨之餘，收穫甚多。凡大豆入土未出芽時，妨鳩雀害，毆之惟人。一種緑豆：圓小如珠。緑豆必小暑方種。未及小暑而種，則其苗蔓延數尺，結莢甚稀。若過期至于處暑，則隨時開花結莢，顆粒亦少。豆種亦有二：一曰『摘緑』，莢先老者先摘，人逐日而取之。一曰『拔緑』，則至期老足，竟畝拔取也。凡緑豆磨澄曬乾爲粉，盪片搓索，食家珍貴。做粉漉漿，灌田甚肥。凡畜藏緑豆種子，或用地灰、石灰，或用馬蓼，或用黃土拌收，則四、五月間不愁空蛀。勤者逢晴頻曬，亦免蛀。凡已刈稻田，夏秋種緑豆，必長接斧柄，擊碎土塊，發生乃多。凡種緑豆，一日之内遇大雨，扳土則不復生。既生之後，妨雨水浸，疏溝澮以洩之。凡耕緑豆及大豆田地，耒耜欲淺，不宜深入，蓋豆質根短而苗直，耕土既深，土塊曲壓，則不生者半矣。『深耕』二字，不可施之菽類，此先農之所未發者。一種豌豆：此豆有黑斑點，形圓同緑豆，而大則過之。其種十月下，來年五月收。凡樹木葉遲者，其下亦可種。一種蠶豆：其莢似蠶形，豆粒大于大豆。八月下種，來年四月收，西浙桑樹之下，遍繁種之。蓋凡物樹葉遮露則不生，此豆與豌豆，樹葉茂時，彼已結莢而成實矣。襄漢上流，此豆甚多而賤，果腹之功不啻黍稷也。一種小豆：赤小豆入藥有奇功，白小豆一名飯豆當飧助嘉穀。夏至下種，九月收穫，種盛江淮之間。一種穭音呂豆：此豆古者野生田間，今則北土盛種。成粉、盪皮可敵緑豆。燕京負販者，終朝呼穭豆皮，則其產必多矣。一種白藊豆：乃沿籬蔓生者，一名蛾眉豆。其他豇豆、虎斑豆、刀豆，與大豆中分青皮、褐色之類，間繁一方者，猶不能盡述。皆充蔬代穀，以粒烝民者，博物者其可忽諸。

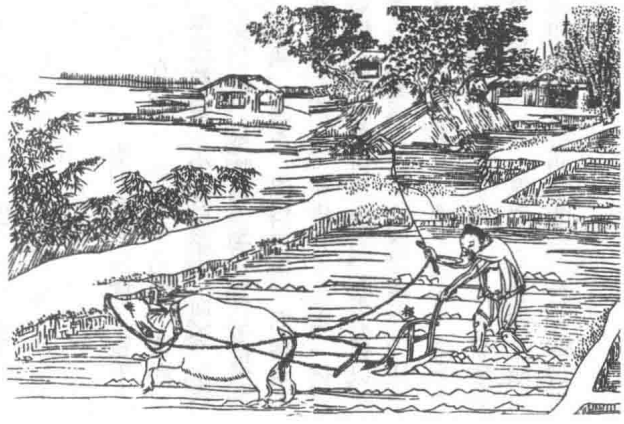
麻 凡麻可粒可油者，惟火麻、胡麻二種。胡麻即脂麻，相傳西漢始自大宛來。古者以麻爲五穀之一，若專以火麻當之，義豈有當哉？竊意《詩》、《書》五穀之麻，或其種已滅，或即菽粟之中別種，而漸訛其名號，皆未可知也。今胡麻味美而功高，即以冠百穀不爲過。火麻子粒壓油無多，皮爲疏惡布，其值幾何？胡麻數龠充腸，移時不餒。粗餌、飴餳，得粘其粒，味高而品貴。其爲油也，髮得之而澤，腹得之而膏，腥羶得之而芳，毒厲得之而解。農家能廣種，厚實可勝言哉。種胡麻法，或治畦圃，或壟田畝。土碎草淨之極，然後以地灰微溼，拌勻麻子而撒種之。早者三月，種遲者不出大暑前。早種者，花實亦待中秋乃結。耨草之功，唯鋤是視。其色有黑、白、赤三者。其結角長寸許，有四稜者，房小而子少。八稜者，房大而子多。皆因肥瘠所致，非種性也。收子榨油，每石得四十觔。餘其枯用以肥田，若饑荒之年，則留供人食。



耘

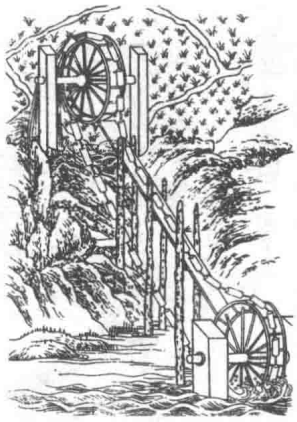


耔



耕

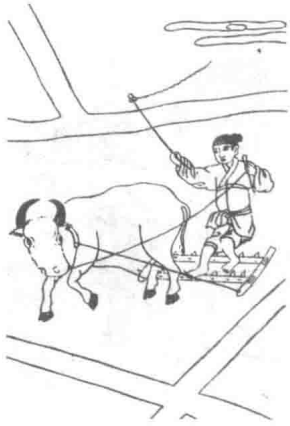
高轉筒車



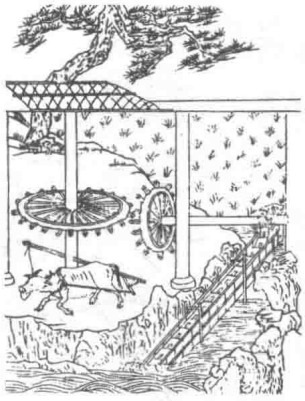
陂塘



耙



牛轉翻車



筒車



堰



拔車



轆轤



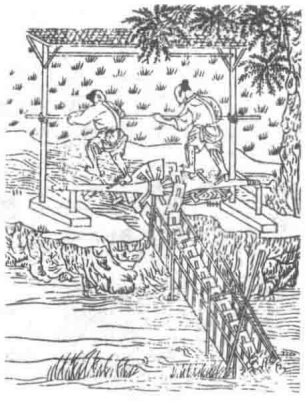
水轉翻車



北耕兼種



踏車



桔槔





南種年麥



北蓋種

又《粹精》　宋子曰：天生五穀以育民，美在其中，有『黃裳』之意焉。稻以糠爲甲，麥以麩爲衣，粟、粱、黍、稷，毛羽隱然。播精而擇粹，其道寧終祕也？飲食而知味者，『食不厭精』。杵臼之利，萬民以濟，蓋取諸『小過』。爲此者，豈非人貌而天者哉。



濕田擊稻



場中打稻



趕稻及菽一



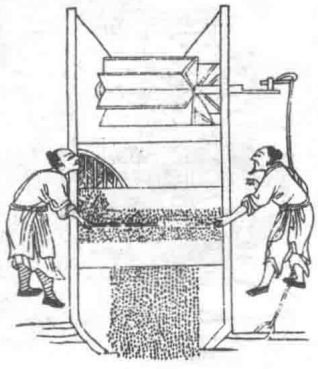
趕稻及菽二



打枷



風車



颺扇



篩穀



舊一



舊二

磨



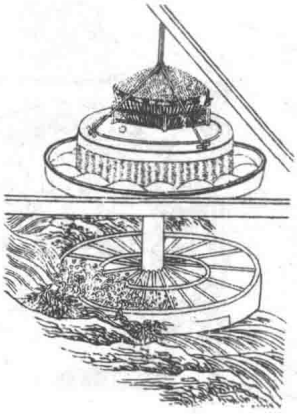
碓



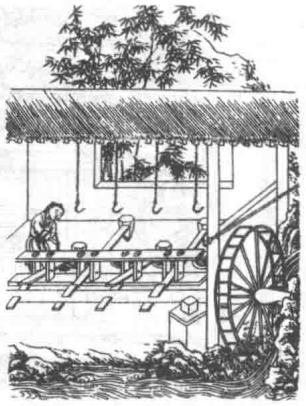
土礱



水磨



水碓



木礱



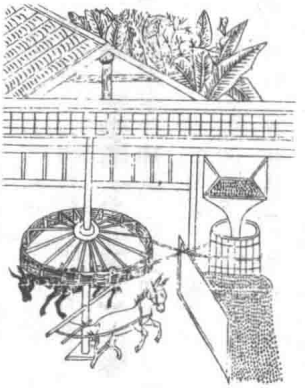
擊麻



石輾



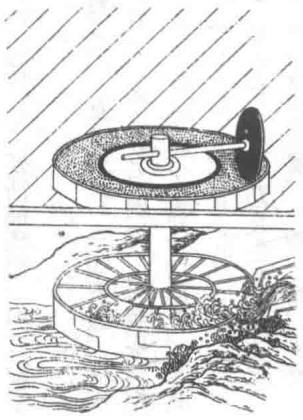
礱磨



簸揚一

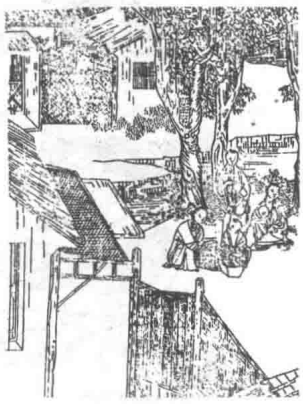


水碾

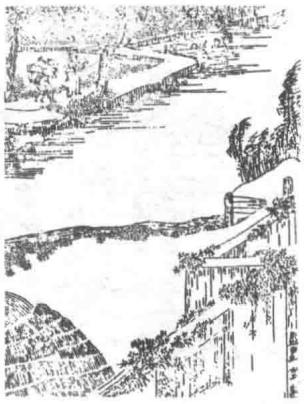


小碾




簸揚二


舂臼一


舂臼二


麴羅

金華香秔，梁開平中赤松壇道士周□，獻赤松澗西秔米於錢武肅王曰：『此實仙種，三秋穗重香濃，止五十區。鼠則野狸逐之，雀則蒼鷹逐之。』王密遣張思敬往視，果然，遂賜紫衣錢帛。明初沿宋制，歲貢香米三十石。太祖曰：『我訪知民間，擇圓淨者用黃絹袋盛貯封護進呈。今後同秋糧送納，不須歲貢勞民。』自此遂絕。《金華府志》。

平涼番麥，一曰西天麥，苗葉如蜀秫而肥短，末有穗如稻而非實，實如塔，如桐子大，生節間，花垂紅絨在塔末，長五六寸。三月種，八月收。《平涼府志》。

襄城縣土產芒大麥米，大麥亦可釀酒。《漢書》『揚州有桃花米』，即今泰州紅也，爲下品。

米豆，雷州府思靈島出。枝葉似柳，花如烏豆，一種之後數年生實。《淮南子》：『豆之美者有米豆。』

四川山峽產雲南稗，一曰鷹爪稗，以形似名。亦播種畦植，與五穀爭植，東南所無也。

清・李漁《閒情偶寄》卷二《穀食》　食之養人，全賴五穀。使天止生五穀而不產他物，則人身之肥而壽也，較此必有過焉，保無疾病相煎，壽夭不齊之患矣。試觀鳥之啄粟，魚之飲水，皆止靠一物爲生，未聞於一物之外，又有爲之餚饌酒漿、諸飲雜食者也。乃禽魚之死，皆死于人，未聞有疾病而死，及天年自盡而死者，是止食一物，乃長生久視之道也。人則不幸而爲精腴所誤，多食一物，多受一物之損傷，少靜一時，少安一時之澹泊。其疾病之生，死亡之速，皆飲食太繁，嗜慾過度之所致也。此非人之自誤，天誤之耳。天地生物之初，亦不料其如是，原欲利人口腹，孰意利之反以害之哉。然則人欲自愛其生者，即不能止食一物，亦當稍存其意，而以一物爲君。使酒肉雖多，不勝食氣，即使爲害，當亦不甚烈耳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《飯之屬・論米穀》　食以養陰，米穀得陽氣而生，補氣正以養血也。凡物久食生厭，惟米穀稟天地中和之氣，淡而不厭，甘而非甜，爲養生之本，故聖人食不厭精。夫粒食爲人生不容已之事，苟遇凶荒貧乏，無可如何耳，每見素封者倉廩充積，而自甘粗糲，砂礫、粃糠揀以稗穀都不揀去，力能潔淨而乃以腸胃爲砥石，可怪也。古人以食爲命，彼豈以命爲食耶？略省勢利奔競之費，以從事於精

明・談遷《北游録・紀聞》上《五穀》　五穀，顏師古曰，黍、穀、麻、麥、菽，朱晦翁曰，稻、黍、稷、麥、菽。【略】黍出北地，江東時有，而非土所宜。其苗如蘆，粘滯與糯米同性。其氣性溫煖，丹黍皮赤，其米黃，惟可爲糜，不堪作飯。北人以之釀酒作糕。【略】以《本草》言之，稷乃是今高粱，黍乃是今小米，粟乃是今所常用之漕白米也。

又《水稻》　北人饔飧，多屑麥稷蕎菽爲飪飥及粟飯，至速客始炊稻。市僅斗升，其價甚昂，土人亦不之種。

又《棗林雜俎》中集《榮植》　穀　秈稻，宋大中祥符五年求之占城，分給江淮間者，耐旱熟。

江西建昌府產銀珠米，宋時太守沈造嘗獻。

鑿，此謂知平。

穀皮及芒，最磨腸胃，小兒腸胃柔脆，尤宜撿淨。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷五 百穀之外，有可以當穀者，芋也，薯蕷也。閩中有番薯，似山藥而肥白過之，種沙地中，易生而極蕃衍。饑饉之歲，民多賴以全活。此物北方亦可種也。

又 稻有水旱二種。又有秫田，其性黏軟，故謂之糯米，食之令人筋緩多睡。其性懦也，作酒之外，產婦宜食之，又謂之江米。

清・陳世元《金薯傳習録》卷下 江北天大旱，五穀不登，民食草木之寔。今乃佐五穀能助仁者也。可以粉，可以爲酒，可祭可賓，能助禮者也。莖葉皆無可棄，其直甚輕，其飽易充能，助儉者也。耄耆食之，而不患哽噎，能養老者也。童兒食之，止其啼，能慈幼者也。行道鰥乞之人，食之能平等者也。下至雞犬能及物者也。其於士君子也，以代匱焉。所以固其廉，以廣施焉。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九 聖祖御制《稻米文》 豐澤園中有水田數區，布玉田穀種，歲至九月始刈穫登場。一日循行阡陌，時方六月下旬，穀穗方穎，忽見一科高出衆稻之上，實已堅好，因收藏其種，待來年驗其成熟之早否。明歲六月時，此種果先熟，從此生生不已，歲取千百。四十餘年以來，内膳所進皆此米也。其米色微紅而粒長，氣香而味腴，以其生自苑田，故名御稻米，一歲兩種，亦能成兩熟。口外種稻，至白露以後數天，不能成熟，惟此種可以白露前收割。故山莊稻田所收，每歲避暑用之尚有贏餘，曾頒給其種與江浙督撫織造，令民間種之。聞兩省頗有此米，惜未廣也。南方氣暖，其熟必早於北地，當夏秋之交，麥禾不接，得此早稻，利民非小。若更一歲兩種，則畝有倍石之收，將來蓋藏漸可充實矣。昔宋仁宗聞占城有早熟稻，遣使由福建而往，以珍物易其禾種，給江淮兩浙，即今南方所謂黑穀米也。粒細而性硬，又結實甚稀，故種者絶少。今御稻不待遠求，生於禁苑，與古之雀銜天雨者無異。朕每飯時，常願與天下羣黎共此嘉穀也。

又卷一四九引《析津志》 穀之品：高苗青、詐張柳、撐破倉、乾饉青、鶖兒黃、紅鐲腦、八稜、鍫子、皮包、賈四、狗見愁、餓殺狗、白糙、毛穀、臨熟變、狗蟲青、奈風顱、麻熟。

又引《析津志》 豆之品：黑豆、小豆、菉豆、白豆、赤豆、紅小豆、豌豆、板豆、羊眼豆、十八豆。

又引《潞水客譚》 西山大石窩所收米最稱嘉美。

又引《燕山叢録》 房山縣有石窩稻，色白粒犄，味極香美。以爲飯，雖盛暑經數宿不餲。

清・程瑶田《九穀考》 鄭康成氏注《周官・大宰》職之『九穀』：黍、稷、稻、粱、麻、大豆、小豆、麥、苽。蓋據《食醫》之職與《月令》而知之，南方無黍，而稷、粱二者，言人人殊。披攬舊章，彌增其惑。乾隆甲午夏在武邑，採許叔重《説文解字》中言九穀者，類聚録之，次其先後而觀之，有異名者幷存之以備考。於黍、稷、粱三事，尤瞭然如指上旋渦。《説文》爲治經津筏，由今觀之，直寶書也。夫説經者之於一名一物，所據而知者，秦漢諸儒之説耳。鄭氏注三《禮》及爲《詩》箋，獨不詳稷之形狀。呂氏、淮南子其所著書，往往言諸穀之得時，及夫太歲所值之年，穀之或昌或疾，東西朔南之地之各有所宜種矣，而獨不及於稷。氾勝之《種殖書》，鄭氏頗引其説，乃亦不言稷。而鄭衆、班固、服虔、孫炎、韋昭、郭璞之流，其言稷者，類皆冒粟之名。陸德明、孔穎達、賈公彥、顔師古，幷承襲前人之説，無能正之者。陶通明注《本草》言：『書多云稷與黍相似。』又云：『如此穀尚不能明，何況芝英？』是不自以爲知，而又深疑於其所承襲之説矣。然觀其所著書，其所謂與黍相似者，猶是指粟言，不謂稷在黍中也。至唐之蘇恭，誤解陶氏與黍相似之云，遂欲於黍中求稷。乃曰：『《本草》載稷不載穄，因以穄爲稷，而謂與黍爲秫秫。』破冒粟爲稷之非，轉致強分黍爲二穀。不知黍中之有穄，猶稷中之有秫，稻中之有秔也。一穀自兼二種，安可以黍之不黏者而冒爲稷乎？自時厥後，陳藏器因之謂稷『如黍，黑色』。豈以秬鬯用黑黍，準黍言稷，亦當用穄者之黑者？審是，則陳氏冒穄爲稷但冒其黑色者，而王沈《魏書》所謂『烏丸宜青穄』者，將安歸乎？歸於黍必不可得也，則將孤懸一『青穄』之名乎？且穄類多黃者，陳氏又將何以處之？至於宋之蘇頌，則直謂黏者爲秫，不黏者爲黍。而孟詵、寇宗奭之徒，亦踵蘇恭之繆而與蘇頌相反。然其意皆依稀原本於陶氏，以申其説。顧所見不同，均之爲誤也。明李時珍著《本草綱目》，説與孟寇二君同，而欲折衷

之，以爲定論，難矣！由唐以前，則以粟爲稷；由唐以後，則或以黍之黏者爲稷，或以黍之不黏者爲稷。二千年來，展轉相受，余何敢知焉？今讀《說文》，較然不可相冒，及搜尋鄭氏說，稷、粱兼收，黍、稷不溷，實與《說文》之義相表裏，足正諸家之繆。乃復求之諸經傳中之說，以反復疏證之。既又博稽農民相沿之語，驗之播穫之時，參諸五方土宜之同異，而論說之以著於篇。遲之又久，輒有潤削，辭不能徑省，語不厭淩雜者，以舊說紛紜舛互，非言重辭複不足以盡其致也。歙程瑤田。

粱　《說文》：「禾，嘉穀也。二月始生，八月而熟。得時之中，故謂之禾。徐鍇《說文繫傳》作「得時之中和，故謂之禾也。」禾，木也。木王而生，金王而死。」「粟，嘉穀實也。孔子曰：粟之爲言續也。」「米，粟實也，象禾實之形。」《繫傳》作「米，穬實也。象禾黍之形。」「粱，米名也。」「𪏭，赤苗嘉穀也。」「芑，白苗嘉穀。」「穬，芒粟也。」「秀。」無說。「采，禾成秀也。人所以收。从爪禾。《繫傳》作「从禾，爪聲。穗。」「采」重文。《繫傳》作「采俗。」「穖，禾穖也。」「穎，禾末也。《詩》曰：「禾穎穟穟。」」「穟，禾采之貌。薆。」「穟」重文。「秅，禾危穗也。」「穗，禾垂貌。」「秒，禾芒也。」「秧，禾若秧穰也。」「稈，禾莖也。《春秋傳》曰：「或投一秉稈。」」「秆。」「稈」重文。「稾，稈也。」「稍，禾稾去其皮，祭天以爲席。」「穅，禾皮也。」「秤，穝也。粊。」「秤」重文。「穝，穅也。」「穅，穀皮也。康。」「穗」重文。「節，禾粟之采生而不成者，謂之薑節。稂。」「節」重文。「秕，不成粟也。」「莠，禾粟下生莠，讀若酉。」《繫傳》作「禾粟下揚生莠。」「稗，禾別也。」

案：禾，粟之有稾者也。其實，粟也；其米，粱也。《聘禮》及《周官・掌客》之職，禾皆言若干車，「車三秅」，「薪芻倍禾」，以薪芻例禾，是禾爲有稾者矣。又《聘禮》記云：「四百秉爲一秅。」鄭氏注：「此秉爲刈禾盈手。」然則，秉、秅者，束稾之名。禾爲粟之有稾者，故以秉、秅數之也。《聘禮》米、禾皆兼黍、稷、稻、粱言之，以他穀連稾者不別立名，即穀中之實，亦無異號，惟粟有之，遂假借通稱。抑以事難件繫，有足相包者，屬文之法耳，非謂禾爲諸穀苗幹大名也。《說文》：稻一秅，爲粟二十升，禾黍一秅，爲粟十六升大半升。」此稻、黍之實亦曰粟。所謂假借通稱者也。《淮南子》：「夫子見禾之三變也，《呂氏春秋》引《莊子》「一上一下，以禾爲量」。高誘注「禾兩三變，故以爲法也」。滔滔然曰：「狐鄉丘而死，我其首禾乎？」故君子見善而痛其身焉。」注云：「三變始於粟，粟生於苗，苗成於穗也。禾穗垂而向根，君子不忘本也。」《春秋說題辭》曰：「粟五變。一變而以陽生爲苗，二變而秀爲禾，三變而粲然爲粟，四變入臼米出甲，五變而蒸飯可食。」張衡《思玄賦》：「滋令德於正中兮，合嘉禾以爲敷。既垂穎而顧本兮，爾要思乎故居。」今諸穀惟粟穗向根，「顧本」可驗也。《管子書》桓公觀於野曰：「何物可比於君子之德乎？」隰朋曰：「夫粟，內甲以處，中有卷城，外有兵刃，未敢自恃。自命曰粟，此其可比於君子之德乎？」管仲曰：「苗始其少也，眴眴乎，何其孺子也；至其壯也，莊莊乎，何其士也；至其成也，由由乎茲免，何其君子也。天下得之則安，不得則危，故命之曰「禾」。此其可比於君子之德矣！」余案：「茲免」云者，免，俯也；茲，益也。謂其穗益俯而向根也。管仲之言，殆即「三變」之謂乎？隰朋「內甲」之云，謂米處殼內；「卷城」謂秅周於甲，藏於芒中；「兵刃」者，芒在其外也。是故管仲言命之曰「禾」，隰朋言自命曰「粟」。一指謂嘉穀之連稾者，一指謂嘉穀實也。《七月》之詩云：「黍稷重穋，禾麻菽麥。嗟我農夫，我稼既同。」禾爲諸穀中之一物，明矣。《周官・草人》職：「相其宜而爲之種。」注云：「黃白宜以種禾之屬。」《管子書》云：「古之封禪者，鄗上之黍，北里之禾。」《呂氏春秋》云：「今茲美禾，來茲美麥。」又言：「禾、黍、稻、麻、菽、麥六者之貴得時。」《淮南子》言：「麥、稻、黍、菽、禾五者之各有所宜地。《初學記》載范計然之言穀曰：麥、稻、麻、菽、禾。《漢書・食貨志》董仲舒曰：「《春秋》他穀不書，至於麥禾不成則書之。以此見聖人於五穀，最重麥禾也。」《氾勝之書》曰：「凡種黍皆如禾。欲疏於禾。」《說文》曰：「秦地宜禾。」納稼專言禾者，稼以禾爲主，故重見於上以目之也。「疏」言麻與菽、麥無禾稱，似也；言於麻、麥之上，更言禾以總諸禾，因以禾爲諸穀苗幹之大名，不然也。黍、稷亦有禾，胡獨不在所總耶？且上既以禾目之，復於黍、稷外偏出禾以總諸禾，淩亂錯互，古人屬文，當不如是也。禾，南方人呼其實曰「粟」，穀米曰「粟米」。北方人但呼「穀」，呼「米」。北人食以粟爲主，猶南人食以秔爲主。南人呼秔，亦但呼「穀」、「米」，不加「秔」字也。禾有赤苗、白苗之異，謂之「𪏭」、「芑」。《詩》曰「維糜維芑」是也。《集韻》：「𪏭，或作薁，糜稿。」余細詢農人，又以目驗知之。余見禾之赤苗初

生，一二葉，純赤色；三四葉後，赤與青相間；七八葉後，則純青矣。今直隸、山西人猶別而呼之曰『紅苗穀』、『白苗穀』。赤、白苗之外，又有黃苗者，黃苗穀殼有黃色、白色二種，米皆不黏。白苗之穀，穀黑米白者黏，穀黑而米亦帶緇色者不黏。黑穀，俗謂之『拖泥穀』。白苗者，即青苗也。初出時色微白，故農人通呼『白苗』，以別於紅苗也。穀之種類甚多，大致皆白苗，米之大致皆黃色，亦有白米。白米亦有黏者。然大致米白者多不黏。赤苗之穀，其黃者有黏、不黏二種。苗赤，穀亦赤者，則其最黏者也。是故，黍亦禾屬，稱嘉穀，而知嘉穀之蘩、芑，必非黍者，以黍之苗惟一色，而無赤、白之異。又，《說文》解『穭』字云：『以毳爲繡，色如蘩，故謂之穭。蘩，禾之赤苗也。』解『璱』字云：『禾之赤苗謂之蘩。言璱玉色如之。』以《說文》證《說文》，益知蘩、芑爲禾，而非黍矣。《爾雅》之釋《詩》也曰：『蘩赤苗，芑白苗。』毛氏據之以爲傳，而郭璞注《爾雅》則曰『赤粱粟』、『白粱粟』，是不知赤、白在苗，而不在粟。彼粟之赤、白者，苗又或不赤、白也。許氏解『苗』爲『艸生田中者』，故益『嘉穀』字於『苗』下，是又不知苗即嘉穀初生之名，言苗而嘉穀已見也。《碩鼠》之詩：『無食我苗。』毛傳云：『苗，嘉穀也。』《春秋》無麥苗，何休注《公羊傳》云：『苗者，禾也。生曰苗，秀曰禾。』《管子》言禾以苗字建首，孔子惡莠亂苗，亦呼禾爲苗。《大田》之詩，毛傳云：『莠似苗也。』趙岐《孟子》注云：『莠之莖葉似苗。』然則此一穀也，始生曰苗，成秀曰禾，禾實曰粟，《廣韻》：『粟，禾子也。』粟實曰米，《氾勝之書》以稻、米、黍、麻、秫、小麥、大麥、小豆、大豆爲九穀。所謂米者，指粟實也。米名曰粱，其大名則曰嘉穀，言其色則曰黃茂。《生民》詩：『種之黃茂。』毛傳云：『黃，嘉穀也。』而禾、粟、米、粱之次第，載《說文》中，又如物之在貫焉，以雜廁部居，讀者不能察耳。今特建類相受，俾散見之字，歸於一條，然後粟之一穀爲他穀久假者，乃得反於其所矣。《周官・倉人》職：『掌粟入之藏。』注：『九穀盡藏焉，以粟爲主。』鄭氏注《大宰》職，『九穀』中無粟，此言九穀『以粟爲主』，則是粱即粟矣。《史記・索隱》載《三蒼》云：『粱，好粟。』其證也。《隋書・經籍志》：『《三蒼》，三卷。郭璞注。秦相李斯作《蒼頡》篇，漢揚雄作《訓纂》篇，後漢郎中賈魴作《滂喜》篇，故曰《三蒼》。』張懷瓘《書斷》云：『和帝時賈魴撰《滂喜》篇，以《蒼頡》爲上篇，《訓纂》爲中篇，《滂喜》爲下篇，所謂《三蒼》也，皆用隸法寫之。』余案：班氏云：『漢興，閭里書師合《蒼頡》、《爰歷》、《博學》三篇并爲《蒼頡》篇。則《三蒼》之上篇，恐即所并之《蒼頡》篇也。』《內則》言飯有粱，又有黃粱。是粱者，白粱也。今北方猶呼粟米之純白者曰『粱米』。《禮》設簠簋，不稱黍、稷、稻、粟而云粱飯，必炊米爲之，故舉米名耳。無米名者，乃稱穀名，黍、稷、稻是也。是故言簠簋實則稱『粱』宜，言九穀則稱『粟』宜，言稼穡則稱『禾』宜。《豳風・七月》之詩所數者，言稼穡之例也；《倉人》職之云，言穀之例也。凡諸經傳云『粱』者，皆言其米也。《詩》中有互借以爲韻者，則不爲典要。《舍人》職：『掌粟米之出入，辨其物。』注云：『九穀六米別爲書。』是以粟主九穀，因爲諸穀之總名，義與《倉人》職同。賈公彥不知，乃云：『正言粟即粱也。』夫粱，稷也。以粟爲粱，是以粟爲稷。此說蓋據郭璞《爾雅注》。郭云：『江東呼粟爲稷。』孫炎注亦如此，孫云：『稷即粟也。』乃漢世訓詁相承之語。《古今注》：『武帝建元四年，天雨粟。宣帝地節三年，長安雨黑粟。元帝竟寧元年，南陽山都縣雨粟，色青黑。』據此，則前、後《漢書》所謂嘉穀玄稷降者，皆是以粟爲稷也。故服虔亦以黑粟釋《漢書》之玄稷。孔穎達於《曲禮》『稷曰明粢』，亦釋之曰：『稷，粟也。』蓋承其誤矣。蔡邕《獨斷》無『稷曰明粢』句。陸德明《釋文》：『明粢，一本作「明粱」。古本無此句。』余案：隋王劭勘晉宋古本，皆無『稷曰明粢』句，立八疑十二證。孔穎達非之，引鄭氏《士虞禮》注以斥其妄。然余考鄭氏注《曲禮》於『稷曰明粢』句無解說。其注《士虞禮》曰：『明齊，新水也。』又曰：『或曰當爲明視，謂兔腊也。』今文曰：『明粢，粢，稷也。』皆非其次，尋其語氣，鄭於『明視』意中有《曲禮》『兔曰明視』之說，故直斥之曰『謂兔腊』也。於『明粢』意中無《曲禮》『稷曰明粢』之說，故必申言『粢』字，據《爾雅》粢稷之云，以斥今文之非。由是言之，鄭注《曲禮》時或實無『稷曰明粢』句，而晉宋以後人誤讀《士虞禮》注，因而加之，亦未可知耳。王劭所見古本，恐未可遽斷其非漢代流傳眞本，劭仕開皇，大業間，言符命，工容悅，其人不足稱。然《隋書》本傳言其採摭經史繆誤，爲《讀書記》三十卷，時人服其精博。自志學至暮齒，篤好經史，遺落世事。其於漢人之學，必能涉其藩籬，所立八疑十二證，或亦不信『粱』外有『稷』，惜其《讀書記》今不可得而見也。又案：鄭氏《禮運》『作其祝號』注，引《周禮》：『祝號有六』，『五曰齎號。』孔氏疏之，又引『齎號』注曰：『若稷曰明粢。』今考『齎號』原注，乃云『鄭司農云：齎號，謂黍、稷皆有名號也。』《曲禮》曰：『黍曰薌合，粱曰薌萁，稻曰嘉疏。』其所引者獨無『稷曰明粢』句。孔以鄭注連引《曲禮》，遂誤以爲亦有此

句，故舉以言之，而原注不然。亦足證先後二鄭所見《曲禮》本無「稷曰明粢」句也。且《秋官・司烜氏》「以鑑取明水於月，以共祭祀之明齍」，鄭氏用司農說「明齍」謂「以明水瀡滫粢盛黍、稷」。鄭於《小宗伯》「六齍」注云：「齍讀爲粢。六粢，謂六穀。」於《春人》注云：「齍盛，謂黍、稷、粱之屬。」於《肆師》「表齍盛」注云：「粢，六穀也，在器曰盛。」於《甸師》注云：「齍盛，祭祀所用穀也。粢，稷也。穀者稷爲長，是以名云。」然則六穀通曰粢盛，則解「明齍」謂「以明水瀡滫粢盛」，亦是兼滫六穀之名。合而論之，鄭氏通謂祭穀爲粢盛，則已不得以明粢爲祭穀用稷之專名矣。況《司烜》於瀡滫粢盛，特著明齍之號，又安得復襲其名以命稷乎？又《甫田》之詩「以我齊明」，《釋文》：「齊，又作齍。」毛傳云：「器實曰齊，在器曰盛。」鄭箋以爲潔齊豐盛也。余謂潔之云者，瀡滫之云也。則《甫田》之「齊明」即《司烜》之「明齍」，就粢受滫於明水，言曰「齊明」，顛倒言之，義實一也。至作「齍號」即作此明齍之號，而反以明粢號六穀之一，必不然矣。氾勝之《種殖書》不見稷，而云粱是秫粟。孫炎云：「秫爲黏粟。」先鄭注鍾氏「丹秫」爲「赤粟」，其注「九穀」亦有稷無粱。然於「六穀」則又稷、粱幷録。韋昭注《國語》直曰「稷，粱也」，顯然與《禮經》相畔矣。及其注「百穀」之屬，於稷之外又復舉粱。其注云：「百穀，黍、稷、稻、粱、麻、麥、荏菽、雕胡之屬。」蓋用後鄭所定之九穀也。孔穎達豈不知稷、粱爲二物，而用相承之說，陸德明《爾雅釋文》曰：「相承云：稷，粟也。」又曰：「《本草》稷米在下品，別有粟米在中品，又似二物。」蓋陸氏已疑之矣。曰稷粟也者，粱既不可以同稷，而舍粟別無粱，不知欲以何穀當之？陶氏云：「粱、米皆是粟類。」又云：「粟粒細於粱米。」蘇恭云：「粱，穗大多毛而長；穀，粗扁長，不似粟圓。」李時珍云：「自漢以後，始以大而毛長者爲粱，細而毛短者爲粟。」余案：漢人以粟爲稷，不得不強分粱與粟爲二穀。又案：《後漢書・禮儀志》載明器筭八：黍、稷、麥、粱、稻、麻、菽、小豆。於後鄭「九穀」，但少菰耳。當時所用，稷、粱兼有，殆已分粟爲二穀與？近世陸稼書修《靈壽縣志》以粟爲稷，而以粟中穗如狗尾草者爲粱。蓋承襲昔人強分之誤矣。況稷、粱二穀見於經者，判然兩事，《聘禮》：「歸饔餼，堂上八簋，黍其南稷，兩簋，粱在北。西夾六簋，黍其東稷，兩簋，粱在西。饌於東方，亦如之。米百筥，黍、粱、稻皆二行，稷四行。《公食大夫禮》：宰夫設黍、稷六簋，授公飯粱。膳稻於粱西。《周官・食醫》職：「豕宜稷，犬宜粱。」《禮記・內則》：「粱秫惟所欲」，「飯黍、稷、稻、粱、白黍、黃粱。」《玉藻》：「沐稷而櫛粱。」《喪大記》：「君沐粱，大夫沐稷，士沐粱。」《鴇羽》之詩：「不能藝黍稷，不能藝稻粱。」《甫田》之詩：「黍稷稻粱，農夫之慶。」不知秦漢以後，何以溷二穀而一之？舉粱者，輒逸稷；舉稷者，又逸粱。如《呂氏春秋・審時》篇，舉粱而逸稷者也。《審時》篇云：「得時之禾，得時之黍，得時之稻，得時之麻，得時之麥。」至其十二《紀》中所載，又舉稷而逸粱者也。十二《紀》中載：「春食麥，夏食菽，中央土食稷，秋食麻，冬食黍」，而又有「孟夏嘗麥，仲夏嘗黍，仲秋嘗麻，季秋嘗稻」之文。《月令》及《淮南子》皆因於《呂紀》，文亦同之。《淮南子・天文》、《墜形》、《主術》三訓，凡四見諸穀之名，皆不見「稷」字。《天文訓》載稻菽麥禾。《墜形訓》載：汾水宜麻，濟水宜麥，河水宜菽，雒水宜禾，渭水宜黍，江水宜稻。又載：東方宜麥，南方宜稻，西方宜黍，北方宜菽，中央宜禾。《主術訓》載：「昏張中則務種穀，大火中則種黍菽，虛中則種宿麥。」案：穀，即禾也。而《人間訓》則又云：「樹黍者不穫稷。」是可知舉粱者，非不知有稷，直謂稷即粱也；舉稷者，非不知有粱，直謂粱即稷也。《內經・素問・金匱眞言論》：「東方青色」，「其穀麥。」王砅注：「五穀之長曰麥，故東方用之。《本草》曰麥爲五穀之長。」「南方赤色」，「其穀黍。」注：「黍赤色。」「中央黃色」，「其穀稷。」注：「色黃而味甘也。」「西方白色」，「其穀稻。」注：「稻堅白。」「北方黑色」，「其穀豆。」注：「豆黑色。」《五常政大論》五運平氣，「木曰敷和」，「其穀麻。」注：「色蒼也。」「火曰升明」，「其穀麥。」注：「色赤也。」「土曰備化」，「其穀稷。」注：「色黃也。」「金曰審平」，「其穀稻。」注：「色白也。」「水曰靜順」，「其穀豆。」注：「色黑也。」其不及，「木曰委和」，「其穀稷、稻。」注：「金、土穀也。」「火曰伏明」，「其穀豆、稻。」注：「豆，水；稻，金穀也。」「土曰卑監」，「其穀豆、麻。」注：「豆，水；麻，木穀也。」「金曰從革」，「其穀麻、麥。」注：「麻，木；麥，火穀也。麥色赤也。」「水曰涸流」，「其穀黍、稷。」注：「黍，火；稷，土穀也。」林億《新校正》云：「案：本論上文，麥爲火之穀，今言黍者，疑麥字誤爲黍也。」余案：「金曰從革」，「其穀麻、麥」注云：「麥火穀，麥色赤。」三「麥」字，本皆「黍」字，後人妄改之也。彼見上「火曰升明」，「其穀麥」注云麥「色赤」，遂疑此注「火穀」，「色赤」者亦當爲「麥」字也。既妄改注，因妄改經，不知麥之色赤，已見上注，此注不應重見。王砅以「從革」當有「火穀」，又見黍有赤色，故注之曰：「黍火穀，黍色赤也。」且以「黍」字初見於此，亦當如他穀，初見者，須顯其色也。下「涸流」之黍、稷，「堅成」之稻、黍，注幷承此而以「火」言黍也。然則，「從革」條三「麥」字誤，而「涸流」、

「堅成」兩條「黍」字不誤。林氏《校正》考之未審矣。經以二穀赤色，可互取之，且於火本令中，火穀取麥；金水令中，火穀取黍。此古人之神明，後人民弗能及者，是故升明之火，赫曦之火，皆取麥；從革之金，涸流之水，堅成之金，皆取黍。火穀互取，其例畫一。故惟「從革」，知爲「黍」誤「麥」者。既以互取之例斷之，又以重見「色赤」之注斷之。「涸流」、「堅成」之「黍」，知其必不誤者。既以互取之例斷之，又以兩「黍」字不應幷誤斷之。且苟兩處幷誤，何以「赫曦」之當取「麥」者？不三處幷誤爲「黍」也，是亦足以斷其不誤矣！太過，「木曰發生」，「其穀麻、稻。」注：「木化齊金。」「火曰赫曦」，「其穀麥、豆。」注：「火齊水化也。」「土曰敦阜」，「其穀稷、麻。」注：「土、木齊化。」「金曰堅成」，「其穀稻、黍。」注：「金、火，齊化也。」《新校正》云：「案本論，上文麥爲火之穀，當爲其穀稻、麥。」余案：「黍」字不誤。林氏考之未審。「水曰流衍」，「其穀豆、稷。」注：「水齊土化。」案：宋林億等校正《內經・素問》，言「素問」之名，張仲景已前無文可見。據今世所存之書，則「素問」之名，起漢世也。《史記・倉公傳》言，師陽慶傳黃帝、扁鵲之脈書。《漢書・藝文志》有《黃帝內經》十八卷。此見於兩漢人所稱述者。今觀其所舉諸穀，皆見「稷」而不見「粱」，與秦漢以後諸書吻合。疑《素問》爲周秦間人之所著論與？伊川先生亦謂《素問》出於戰國之末。後鄭知「稷」、「粱」之不可以相無也，而穀然改司農「九穀」之說。吾於是服康成氏之識之卓也。然其注《疾醫》職之「五穀」曰麻、黍、稷、麥、豆，蓋據《月令》之文。鄭氏諸所注，必有所本，無不根之言。《膳夫》「王之饋食用六穀」，從司農說「稌、黍、稷、粱、麥、菰」，蓋據《食醫》「會膳食之宜」而知之，於「九穀」必入「粱」者，據《食醫》六穀有「粱」而入之也。五穀於六穀中缺其一，不知宜缺何穀？不能據六穀而意爲增損。且五穀養疾，宜與藏氣相應，故直據《月令》配五行者爲之注。《素問・藏氣發時論》：粳米甘，小豆酸，麥苦，大豆鹹，黃黍辛。《靈樞五味篇》：杭米甘，麻酸，大豆鹹，麥苦，黃黍辛。《五音五味篇》：麥苦，大豆鹹，稷甘，黍辛，麻酸。案：《五音篇》與《月令》同，合觀之，粳、稷可互取，小豆、麻可互取也。《甲乙經》亦小豆作麻。其注《職方氏》「宜五種」曰稻、黍、稷、麥、菽，不據《月令》者，以本經他州所見，有稻、黍、稷、麥四種，四種有稻，而《月令》「五穀」無稻，不得易本經而就《月令》，故據所已見之四種而益之以菽。必以菽者，或如疏所云「當時目驗而知也」。《臣工》詩疏論鄭注《食醫》、《職方》言五穀不同處，余說與之合。綜計諸家言五穀者，《月令》曰麻、黍、稷、麥、豆，鄭氏據之以注《疾醫》。《史記・天官書》「歲正月旦」，「旦至食，爲麥，食至日跌，爲稷。《漢書・天文志》作「疾」。跌至晡，爲黍；晡至下晡，爲菽，《天文志》作「叔」。下晡至日入，爲麻。」各以其時雲色占種所宜。其所數者，蓋與《月令》同物。顏師古注《漢書・食貨志》之「五種」，盧辯《大戴禮注》，亦皆同之。《素問・金匱眞言論》五方之穀曰：麥、黍、稷、稻、豆。鄭氏注《職方氏》之「五種」曰：黍、稷、菽、麥、稻。《漢書・地理志》引《職方氏》，師古注之全同後鄭。《管子書》多周秦間人所傅益，其《地員》篇載五土所宜之種曰：黍、秫、菽、麥、稻。《淮南子》「五穀」注：菽、麥、黍、稷、稻。案：《淮南子・修務訓》言神農播五穀，「相土地宜燥濕肥墝高下」。故高誘本《職方》鄭氏所注以爲之注。《荀子・儒效》篇亦言：「相高下，視墝肥，序五種。」而楊倞乃據《月令》注之，不及高誘之精審矣。《漢書音義》韋昭曰：「五穀，黍、稷、菽、麥、稻也。」自《金匱眞言》以下說幷不異，而《五常政大論》則又進麻爲木穀，至火穀，則麥、黍互用。以上言五穀者，凡十二事，雖不能齊一，然皆有「稷」無「粱」。《楚辭・大招》：「五穀六仞，設菰粱只。」王逸注：「五穀，稻、稷、麥、豆、麻也。」「菰粱，蔣實，謂雕胡也。」《大招》於「五穀」之外，明言有「菰」有「粱」，而王逸則以「粱」爲菰米之美稱，是逸之說，亦爲有「稷」無「粱」。《汲冢周書》言五方之穀曰麥、黍、稻、粟、菽、粟、粱也。是爲有「粱」無「稷」。凡此皆秦漢後「稷」、「粱」溷一之證也。《漢書・平當傳》注，如淳曰：「律，案：許氏《說文敘》云：「《尉律》，學僮十七已上，始試，諷籀書九千字，乃得爲吏。」《漢書・藝文志》亦云：「蕭何草律，著其法曰：太史試學童，能諷書九千字以上，乃得爲史。」《刑法志》云：「蕭何攈摭秦法，取其宜於時者，作律九章。」凡此所稱，即如氏所謂律也。其曰諷九千字，言小學之課，載在《尉律》中者，非謂律有九千字也。律蓋九章耳。而《困學紀聞》載董彥遠《除正字謝啓》云：「《尉律》四十九類。」豈於九章中又析其類，爲四十九耶？明董斯張疏彥遠之啓，以《藝文志》揚雄作《訓纂》篇，凡八十九章，疑「四十九」爲「八十九」之誤。以《訓纂》當《尉律》，其繆甚矣。揚雄《訓纂》篇，乃元始中所徵通小學之百餘人令記於庭中之字，取其有用者而作之，其非《尉律》甚明。又案：《藝文志》於揚雄

取作《訓纂》篇下云：『順續《蒼頡》，又易《蒼頡》中重復之字，凡八十九章。』然則八十九章中，有《蒼頡》五十五章以建首，乃以《訓纂》順續之。是《訓纂》止三十四章耳，所謂易《蒼頡》中重復字者，爲以《訓纂》續《蒼頡》，而《蒼頡》中所本有重復之字輒易之，使無復字也。此續而易之者，蓋揚雄爲之也。班固又續揚雄作十三章，凡一百二章。韋昭云：『班固作十三章，後人不辨，疑在《蒼頡》下篇三十四章中。』據昭所云，彼時所見之一百二章，通名《蒼頡》，分上、中、下三篇，每篇三十四章矣。而五十五章之《蒼頡》，則漢閭里書師所合李斯之《蒼頡》、趙高之《爰歷》、胡毋敬之《博學》三篇，斷六十字以爲一章者也。凡此皆小學之書，猶所諷書九千字者，與《尉律》不相涉也。又案：《說文》引漢律甚多，而於『綷』字下云：『揚雄以爲漢律祠宗廟丹書告。』是許氏所見律，亦頗有缺佚，而或見於揚雄書所引者矣。稻米一斗，得酒一斗，爲上尊；稷米一斗，得酒一斗，爲中尊；粟米一斗，得酒一斗，爲下尊。』案：周制，尊有上、中、下三品。彝，上尊也。《小宗伯》職：『辨六彝之名物，以待祼將。』《鬱人》職『凡祭祀，賓客之祼事，和鬱鬯以實彝而陳之』是也。卣，中尊也。《小宗伯》職：『辨六尊之名物，以待祭祀賓客。』《酒正》職『凡祭祀，以法共五齊，三酒以實八尊』是也。罍，下尊也。諸臣在廟爲賓，備卒食三獻，酌罍以自酢，不敢與王之神靈共尊。《司尊彝》職所謂『皆有罍，諸臣之所昨』是也。祼用秬黍爲酒，《鬯人》釀而共之謂之『秬鬯』，《鬱人》煮鬱金以和之謂之『鬱鬯』，則實上尊者，秬黍之酒也。《周書・洛誥》：『乃命寧，予以秬鬯二卣。』《文侯之命》：『用賚爾秬鬯一卣。』《江漢》之詩賜召穆公，《左傳》賜晉侯，皆云『秬鬯一卣』。李巡據之，以注《爾雅》云：『卣，鬯之尊也。』則秬鬯之酒，實於中尊。抑余考《鬯人》職所用之器，有大罍、瓢齎、修、蜃、概、散，是六者皆尊名也，皆所以實秬鬯者也。鄭氏注：『廟用修』：『修，讀曰卣。』可知秬鬯惟和鬱者，乃實於彝，其未和鬱者，則實於卣，明矣。而孔穎達疏《江漢》之詩則云：『案：《鬱人》，鬯當在彝，而云卣者，當祭之時乃在彝，賜時未祭，則以卣盛之。』是偏據《鬱人》以決秬鬯之酒，專實於上尊者也。孔穎達又於《表記》『秬鬯事上帝』疏之云：『五齊之酒，以秬黍爲之。芬芳調暢，故言秬鬯。』斯不然矣。案：五齊，祭乃作之，自必用黍。然醴爲五齊之一，見於《內則》，則兼用稻、黍、粱三米，五齊豈秬鬯耶？賈公彥疏《酒正》職則云：『五齊三酒，俱用秫、稻、麴蘗。』蓋以《月令》『仲冬命大酋，秫稻必齊，麴蘗必時』，鄭氏以大酋於周爲酒人，而《周官・酒人》職則『掌爲五齊三酒』，故互通而知之。其實醴齊之兼用黍粱，《內則》已有明文矣。三酒用秫稻，固不待言。然《聘禮》夫人使下大夫歸禮，『醯黍清皆兩壺』，是三酒亦有黍矣。然則，實中尊者，兼有黍、粱、秫、稻之酒；而實下尊者，亦必不一其酒，第未聞其審也。『三尊』之說，見於《爾雅・釋器》曰：『彝、卣、罍，器也。』又曰：『卣，中尊也。』舉中而上、下可知。故鄭氏注《鬯人》職曰：『卣，中尊也。尊者，彝爲上，罍爲下。』然《禮記・少儀》則曰『尊者，以酌者之左上尊』。此上尊不謂彝也，謂設兩尊者，以一尊爲上也。在《儀禮》其尊於室北墉下及房戶間者，則以在西者爲上尊；其尊於東楹西者，則以在南者爲上尊；其饌於東堂下者，則又以在北者爲上尊；有元酒者上元酒，無元酒者，以醴配酒，則上醴也。《郊特牲》：『黃目，鬱氣之上尊也。』此謂彝爲上尊矣。然鄭注云：『於諸侯爲上。』疏云：『天子則黃彝之上有雞彝、鳥彝。』推鄭氏之意，是天子不以黃彝爲上尊也。案：《司尊彝》職：『春祠、夏禴，祼用雞彝、鳥彝。』『秋嘗、冬烝，祼用斝彝、黃彝。』疏云：『依鄭志，雞彝盛明水，鳥彝盛鬱鬯。』推之秋冬，所用，則《禮運》疏所云『斝彝盛明水，黃彝盛鬱鬯』也。準以祭尚明水之義，則祠、禴以雞彝爲上尊，嘗、烝以斝彝爲上尊，是亦不謂彝皆上尊也。又《文王世子》『取爵於上尊』，謂堂上之尊爲上尊，亦不謂彝也。鄭氏注《特牲饋食》『尊兩壺於阼階東』及『西方』者，謂『不酌上尊』爲『卑異之』，是亦以堂上之尊爲上尊也。《禮運》『澄酒在下』，注以『澄』爲『沈齊』。沈齊實中尊者，而亦在堂下。《效〔郊〕特牲》：『廟堂之上，罍尊在阼，犧尊在西。』罍爲下尊，而亦在堂上。《大射儀》：『尊於大侯之乏東北，兩壺獻酒。』『尊侯於服不之東北，兩獻酒。』此皆在堂下，而用鬱鬯之酒者也。由是言之，尊之命爲上中下者，或以酒，或不以酒；或以器，或不以器；或以其所設之地，或不以其地，亦惟變所適而已。漢以上尊酒十石賜平當，其所謂尊之上、中、下者，又不必如《禮經》之所云上尊當是醇酒之名。故以稻米一斗，得酒一斗者當之。假使稻米一斗，得酒過乎一斗，是不爲上尊矣。若稷、粟之米一斗，得酒不及一斗，準中下尊之法，減其量以通於上尊，或亦可以得上尊之酒。然則稻米之汁，其釀厚殆過於稷、粟之汁與？漢律所載稷、粟二穀，兩不相冒，亦可以爲諸經之佐證矣。而顏師古乃以爲稷即粟，中尊當爲黍米。以稻、黍、粟分上、中、下，與《內則》稻醴、黍醴、粱醴適相合。然以粟爲稷，不以爲粱，則亦不相合矣。況《內則》乃言飲，非言酒，其在五齊，醴但居一。鄭氏注《聘禮》之『醯黍清』本《內則》之言醴者以名其酒之次第，未必然也。余謂『醯黍清』即《酒正》職之『三酒』。鄭注《酒正》云：『齊者，每有祭祀，以度量節作之。』祭祀必用五齊者至敬不尚味而貴多品。鄭以『度量節』作解『齊』字名義。可見非祭祀則不作之，而以飲人者必三酒也。三酒有以黍爲之者，此歸禮於聘臣專用黍酒醯。蓋白酒即三酒中之昔酒也。三酒事昔清，今見昔清於首尾，而於事酒則以黍互之，亦因以見三酒之皆用黍，此所謂屬文之法也。夫以稷冒粟，是承襲漢、魏、六朝人之譌。改稷爲黍，又啓後人黍中求稷之繆。師古斯說，其誤非一。師古又注《急就篇》

云：「黍似粢而黏。」用《說文》「黍，禾屬而黏」之語，而改「禾」字爲「粢」字者，意蓋以粟爲稷耳。然誤解其注者，必曰「黍似粢而黏」，則是黍之不黏者爲粢矣。此亦猶陶氏「稷與黍相似」之云，本謂粟似黍也。孔穎達《生民》詩疏，以糜芑爲稷，本呼粟爲糜芑也。而後世以穄爲稷者，輒據其說而爲之辭。故諸君之論，誤稷也而兼誤粱，其究且詒誤於黍，辨之烏容已哉！

俗呼黍曰「黃粱」，呼稷曰「高粱」，皆不可爲典要。至晉楊泉《物理論》，謂黍之總名曰粱，合稻、菽稱爲三穀。不然也。難之者曰「粟爲粱而非稷，稷誠不可冒粟之名矣。稻曰嘉疏，亦不足任嘉穀之名乎？禾、粟往往爲諸穀所假借，而楊倧注《荀子・禮論》篇則直曰「稻，禾也」，庸詎知禾、粟之非稻名乎？」余曰：不然也。《公羊傳》曰：「上平曰原，下平曰隰。」何休注云：「原宜粟，隰宜麥。」《周官・稻人》：「掌稼下地」，「種之芒種」，注云：「芒種，稻、麥也。」稻與麥同宜於隰，今曰「原宜粟」，固非稻之所能冒者。又《說苑》淳于髡曰：「蟹螺者宜禾。」楊倧引以注《荀子》云：「蟹螺，蓋高地也。高地宜禾。」明其不宜稻矣，而顧又以禾釋稻耶？況《呂氏春秋》云「得時之禾」，「得時之稻」，《淮南子》云「雒水宜禾，江水宜稻」，又云「南方宜稻」，「中央宜禾」，賈讓《治河策》云：「故種禾麥，更爲秔稻。」稻、禾二穀，秦漢以前無相冒者。是故，禾，粟苗之名，果專屬於粱也？抑余謂「采」之名，始亦專屬禾，後乃假借通稱之於他穀耳。《說文》：「穀，續也。百穀之總名。」又云：「粟之爲言續也。」是粟可通百穀，然云「九穀」不云九粟。故諸經記中，多以菽、粟對舉，是別菽而言粟矣。《管子書》一則曰「五穀菽、粟」，再則曰「菽、粟五穀」，是又別五穀而言菽、粟矣。由是言之，穀、粟安可互通也？而況粟有專稱乎？韋昭《國語》注：「穀地爲田，麻地爲疇。」《漢書》注：「如淳曰：蔡邕云麻田爲疇。」杜氏《左傳》注則云：「井畔爲疇。」《漢書》注又云：「美田爲疇。」是又別麻言穀矣。余觀伏生、淮南子、劉向所著書，皆言「張昏中種穀」，則是呼粟爲穀，豈穀之始也固有專稱乎？考古者所當心知其意也！

秀禾作「采」也，《大戴禮・少閒篇》：「苟本正則華英，必得其節以秀孚矣。」「秀孚」連文，古義斯在。孚蓋穀皮。後人加「禾」作「稃」。孚中所含者，米也。米之先見者，秀也。是故，含秀者采，含米者孚。采、孚一物而先後異名，字幷从「爪」，蓋象形。「采」从「禾」从「爪」；「孚」則从「采」省，从「子」。从「子」者，以其秀成米矣。「采」但禾上爪，象初秀時采采然開。故今北方人猶稱禾作「采」，曰「秀采」。蓋故老相傳語也。《說文》曰：「采，禾成秀。」得其義。又曰：「人所以收。从爪禾。」以「爪」爲手爪字，則失其義矣。秀時安得便言收耶？此蓋經徐鉉改之矣。余考徐鍇《繫傳》作「从禾，爪聲」，與鉉本不同。曰「爪聲」者，必非手爪「爪」字之聲。豈本有「禾」、「采」象形之字爲「爪」者，而《說文》轉寫脫漏耶？鍇雖亦意以爲手爪，而致疑於「爪聲」二字，然不徑改爲「从爪禾」而但於「爪聲」下爲之說，曰「爪禾爲采，會意」也。鍇之敬愼，實勝於鉉，於斯見之矣。《爾雅》云：「不榮而實者，謂之秀；榮而不實者，謂之英。」郭璞《山海經》注引《爾雅》：「榮而不實謂之荂，音骨。」榮即華也。《說文》云：「華，榮也。」《爾雅》又云：「木謂之華，草謂之榮。」秀非榮也，故曰「不榮而實」。然秀時猶未實也，故《論語》云「苗而不秀，秀而不實」，明秀後乃始結實也。余以所目驗者論之。禾之初作采也，先作稃殼，其形與已成穀者無異。已而稃殼稍開，中有鬚數根，戴蕊吐出。鬚末之點曰蕊。既開復合，鬚蕊在外。後乃結實，充滿稃殼中。而麻之作采也，先有稃一片，旋而包之。中含二鬚，鬚末無蕊點。已而結實，實有殼，戴鬚漸大，實包稃中，鬚出稃外，名之曰「黃」，黃亦其秀。要皆不榮而實者也。九穀惟菽類作華，餘皆不華而秀。所異者，禾、稻、黍、稷、麥、菰之秀，其稃皆二出；麻秀之稃，一而已。他如蓬藜，亦穀類，其稃則五出，然皆無英可落。合之即其穀之皮。初開時，鬚蕊葳蕤，是則同也。《出車》之詩「黍稷方華」，宜言「方秀」；《月令》「苦菜秀」，宜言「英」。高誘《呂氏春秋》注：「苦菜當言英。」蓋散文通也。故屈原賦稱「芝爲三秀」，洪興祖注云：「一歲三華，瑞草也。」禾采成實，離離若聚珠相聯貫者，謂之穗。與珠璣之「璣」同意。《呂氏春秋》「得時之禾，疏穗而穗大」；「得時之稻，長桐疏穗」。高誘注云「穗，禾穗果贏」是也。而徐鍇以爲「禾莖」，失之矣。禾采成而下垂曰穎。字从「頃」。「頃，頭不正也。」《說文》曰：「穎，禾末也。」引《詩》曰：「禾穎穆穆。」案：《詩》作「禾役穟穟」。毛傳云：「役，列也。穟

穉，苗好美也。』據傳所訓，是『列』爲穫，『梨』省去『禾』也。『梨』蓋『黍穫』，言其莖末多歧如芳荊，故謂之梨。今以訓禾苗，所謂散文通也。而孔穎達以『行列』疏之，失其義矣。若以爲行列，則穉穉當是形容行列之整齊。今曰『苗好美』承用《爾雅》『穉穉苗也』之釋，則『役』爲苗之名，明矣。《禹貢》：『三百里納秸服。』孔氏傳：『秸，藁也。服藁役。』言『服』爲藁之役，是《詩》『禾役』爲苗之一證矣。《呂氏春秋》『得時之麥，服薄穅而赤色』。『穅』爲禾皮，而謂之『服』，是又孔傳『服藁役』之一確證矣。而孔穎達之疏孔傳也，則以爲有所納之役，失彌遠矣。蓋凡附於外者謂之『服』，如王城在中，五服皆附於外。戍邊謂之『役』，亦衛外之義。苗長生藁則衛，藁外而附於藁者，遂謂之『服』，亦謂之『役』，蓋藁之衣也。『穫』從『蒦』，亦有相輔相包之義，觀《詩》言『兩服上襄』，可知襄、服義自通也。《說文》引《詩》，不曰『禾役』而曰『禾穎』，『穎』是采之成而下垂者，故『穉穉』亦不指苗，而以爲禾采之貌。此與毛氏異者也，然余以爲毛傳得之。

『穎』之義，余初以謂毛遂言錐之出囊曰『穎脫』，疑取諸禾苗之銳者。及涵泳其文，乃知其所謂有『穎』者，言錐之拊，非言錐之末。蓋謂錐之出於囊也，脫離其拊而盡見於外，即拊亦不能持之。彼有拊持之者，但能見其末，故曰『穎脫而出』，非特其末見而已。又《少儀》云：『枕几穎杖，執之尚左手。』鄭氏注：『穎，警枕也。』『刀卻刃授穎』，鄭氏注：『穎，鐶也。』案：警枕，形圓，刀鐶在拊，皆謂象禾采之成而下垂者爲穎也。《生民》之詩又曰：『種之黃茂，黃茂謂嘉穀。《墨子・明鬼》篇：『擇五穀之芳黃以爲酒醴粢盛。』則凡穀皆得謂之黃也。實方實苞。實種實褒，實發實秀。實堅實好，實穎實粟。』『穎』次『堅』、『好』後，蓋指采之成而下垂者言之。故毛氏傳云：『穎，垂穎也。』陸氏《釋文》云：『穎，穗也。』穎成於穗，故穗、穎互通。司馬相如云：『巢一莖六穗。』蓋六穎也。此詩言苗生次第甚詳備，而毛鄭說有互異。如毛氏以『方』爲『極畝』，『種』爲『雍腫』。鄭氏以『方』爲『齊等』，『種』爲『生不雜』。余考其字義，而以生長之節次比附而疏之，竊謂『方』之言分也。穀種得氣，始分開也。『苞』，穀始生苗，包而未舒也。『種』，苗出地短，若《左傳》言『發種種』也。『褒』，苗漸長，若《董仲舒傳》言『褒然爲舉首』也。『發』，苗盛莖生也。『秀』，作采成孚也。『堅』，則秀而實矣。『好』，則實而不秕矣。『穎』，采垂末也。『粟』，嘉穀成也。《大田》之詩，先言『種』後言『方』。鄭氏以『種』爲先擇其種，『方』爲『孚甲始生而未合時』。於此可悟古人異實同名，惟變所適，而皆有其確不可易者也。而孔穎達疏毛傳『垂穎』之義，乃云：『《禹貢》鄭注「秸又去穎」，則穎是禾穗之挺。《書》序云「唐叔得禾，異畝同穎」，謂挺上合也。美其禾之成就，不當言其有穎而已。故云垂穎，言其穗重而穎垂也。』此蓋以『穎』爲『挺』，不以爲『采』，則所聞異辭者也。穎之不垂者，謂之『秅』。《說文》曰：『秅，禾危穗也。』徐鍇曰：『危謂獨出之穗，今言了秅也。』蓋禾采之成穎也，未有不垂而向根者也。其不垂者，故必異其名焉。是故穎之名，亦惟禾有之也。黍、稷、稻、菽，秀皆舒散。麥雖有椎，而不下垂。麻蕡、豆莢，皆不得以『穎』命之。吾前言『采』之名始於禾，今與『穎』互證之，而益信矣。

稊，穎之端也。故《說文》亦以爲『禾垂貌』也。禾之作采而成粟也，其粟不裸見，有芒尨茸焉以含之，是之謂『秒』。隰朋所謂『外有兵刃』是也。秧，禾苗之貌。《說文》云：『禾若秧穰也。』『若』，蓋禾草之名。《說文》解『穌』字云：『把取禾若』，其證也。禾莖曰『稾』，又曰『稈』。去皮曰『稭』，以爲祭天之席。《禮器》及《郊特牲》之言祭天席也，皆不用莞簟，而用稾鞂。鄭氏注：『穗去實曰鞂。』引《禹貢》『三百里納鞂服』。則『鞂』、『稭』同也。《禹貢》作『納秸服』，則『秸』、『鞂』同也。一作黈。《說文》：『麤，麻黈也。』以飼牛馬，謂之『穭』。《玉篇》、《廣韻》皆云『穭，稷穰』者，蓋禾穰也。今北方之穭以禾穰，南方以稻穰。禾皮曰『稃』。經記中不概見，惟《呂氏春秋》一見之，言『得時之麥，薄穅也』。穀皮曰『秠』，余言之詳矣。然秠在米外者，即殼也。而又有殼外之秠，若穬若麥，蓋穀之稞者，《說文》：『稞，穀之善者。一曰無皮穀。』然亦有皮。穬無名，麥謂之『麰』也。其外又自有秠矣。秠一曰『穦』，又曰『穅』。《生民》詩《釋文》云：『秠，粗穅也。』《呂氏春秋》言得時之禾、黍、稻，或曰『粟圓而薄穅』，或曰『摶米而薄穅』。其言先時及後時者，則曰『厚穅』也。今人必穀舂後碎皮始命曰『穅』。毛氏《生民》詩傳云：『或簸穅者。』鄭氏注《大師》職擊拊之『拊』，謂『形如鼓，以韋爲之，著之以糠』是也。薑蒚，『蒚』之重文作『稂』。《說文》以爲『禾粟之采，生而不成者，謂之薑蒚』。其《論語》所謂『秀而不實』者乎！

『秕』，粟中之不實者。《古文尚書》曰：『若粟之有秕。』《呂氏春秋》云：『凡禾之患，不俱生而俱死。是以先生者美米，後生者多秕。是故其耨也，長其兄而去其弟。』『不知稼者，其耨也，去其兄而養其弟，不收其粟而收其粗是也。』『粗』疑『秕』之譌。『秕』从『米』，似『粗』而譌。

莠，亂禾粟之草，一本或數莖，多至五六穗。禾一本惟一莖一穗，故以多穗爲瑞也。司馬相如《封禪文》：『嘉禾六穗。』《後漢書》生光武之歲，有嘉禾一莖九穗。安帝延光二年，『九眞言嘉禾生』。注云：《東觀記》曰：『禾百五十六本，七百六十八穗。』《蔡茂傳》：『夢有三穗禾。』《梁書・武帝紀》：『大同六年，始平太守崔碩表獻嘉禾一莖，十二穗。』凡皆紀其異也。穗多芒，類狗尾，俗呼『狗尾草』。實小於粟而形長。初生時，草全似禾，《戰國策》：『夫物多相類而非也，幽莠之幼也似禾。』裴松之《三國志・魏文帝紀》注引《獻帝傳》載禪代衆事。王令曰：『莠之幼似禾，事有似是而非者。』故聖人惡之。北方人云，惟禾中有之，黍地則無。余叩之老農，非黍地本無也。與黍異，見即鋤去，不爲所亂。生於禾中，必成穗乃可辨耳。余至河間府，農民語余云：『初年種穀田，北人呼禾爲穀。其明年易高粱種之。蓋穀中有莠，莠實熟，即落田中。若明年仍種穀，則初年所落之莠與穀幷生，不能鋤去。故穀中多莠，莠生高粱中，不能相亂。故明年種高粱也。』《說文》『禾粟下生莠』，《繫傳》作『禾粟下揚生莠』。徐鍇云：『謂禾粟實下播揚，而生出於粟粃。』《農桑輯要》亦言：『穀種浮粃去則無莠。』二說皆不然也。粃無實，安得復有所生？然則《說文》所謂『揚』者，莠生挺出直上，非若禾粟向根下垂，金壇段若膺玉裁說如此，今據改之。故謂之『揚生』，以其能亂禾粟，故常於禾粟下揚生也。其實莠非禾類，不耕之地處處有之。《月令》：『藜、莠、蓬、蒿并興。』余居北方，戶牖外方丈地耳，四物蒙茸而生。冬月適野，空田中多枯莠草。《左傳》『門上生莠』，今時猶然也。近人有謂《國策》之『幽莠』即《夏小正》之『四月秀幽』，《小正》之『秀幽』即《詩・七月》篇之『秀葽』。以爲幽、葽、莠乃一聲之轉，蓋本之《廣雅》『葽，莠也』之云。余目驗之，不然也。莠於夏至前後始作采，小暑、大暑之間，乃其正秀之時。是秀於六月，非秀於四月也。即以他物驗之。《月令》：『四月苦菜秀。』今北方三月，即有作華者。然至四月，黃英遍野，偶郊行數十里，無地無之。《夏小正》：『七月荓秀。』傳云：『馬帚也。』余定爲轉蓬、飛蓬之『蓬』。北人今呼『掃帚菜』，又呼爲『刺蓬』。蓋蓬、荓一聲之轉。大暑時已有先作采者，餘幷秀於七月。是皆與經傳不爽。其時不應莠，獨遲兩月始成秀也。音語相轉，是考字要義。然必旁舉數事，證之使確，乃可定其說。不然，何字無音，何音無轉，舉可比而同之也哉？且《說文》云：『《詩》：「四月秀葽。」劉向說此味苦，苦葽也。』今莠，余試嘗之甘。又鄭氏《詩箋》云：『《夏小正》：「四月王萯秀。」葽其是乎？』又注：《月令》云：『「王瓜，萆挈也。」今《月令》「王萯生」，《夏小正》云「王萯秀」，未聞孰是？』是鄭氏疑『葽』爲『王萯』，又疑『王萯』、『王瓜』蓋一物，亦不以爲莠也。莠、葽相轉，殆未可以聲定之。《國語》云：『馬餼不過稂莠。』韋昭注：『莠似稷而無實。』非無實，熟則易落耳。《左傳》：『子羽曰：「其莠猶在乎？」注：「伯有侈，知其不能久存。」』余謂言其易落，爲不能久也。昭誤以梁爲稷，曰『似稷』，蓋言似梁云爾。《大田》之詩『不稂不莠』，《爾雅》釋之曰：『稂，童梁。』毛傳因之。所謂『童梁』者，豈即《說文》『禾粟之采生而不成者』乎？余謂《詩》上言『既堅既好』，既，盡也。盡堅好，則已無采生而不成者矣，而又繼之曰：『不稂不莠』者，謂不生狼尾草與狗尾草也。然《爾雅》既以『童梁』釋『稂』，而又別出『孟，狼尾』，則是不以『狼尾』爲『童梁』矣。董莙在《說文》以『禾采之不成者』當之，而『不稂不莠』之『稂』又斷乎不可以爲『禾采之不成者』。則《爾雅》之所謂『童梁』，亦安能以《說文》之解解之耶？《下泉》之詩『浸彼苞稂』，毛傳亦作『童梁』。鄭箋：『稂當作涼。涼草，蓨蓍之屬。』夫果『童梁』爲采生而不成者，則是於禾粟中間一見之，不得連頃皆童梁，而爲水所浸。且生於禾粟中，禾粟宜高地，下泉亦安得而浸之也？與『苞蕭』、『苞蓍』同舉，亦宜爲狼尾草矣。蓋狼尾與狗尾二草，相雜生野地，秋月適野，彌望皆是，亦如蕭蓍之必以旌生，故得云『浸』也。余嘗目驗：草似莠，秀於八月，疑即狼尾草。因求狼之尾辨識之，蓋黃白毛而黑末。而是草之芒，老則轉赤而黑，與狼尾不異。又狼尾毛疏，是草之芒亦疏，不似狗尾草之密，因遂定之以爲狼尾草。《說文》別出『莨，艸』者，殆是與？案：司馬相如《子虛賦》：『其卑濕則生藏莨蓛蒹。』《史記》注載駰案：『《漢書音義》曰：「莨，莨尾草也。」』《漢書》注郭璞曰：『藏，莨草。中牛馬芻。』夫『莨尾』，即余所目驗之狼尾草也。『莨草，中牛馬芻』，余所目驗者，亦中牛馬芻也。余於京師，夏秋間見鄉民擔狼尾草與狗尾草，以爲牛馬芻者滿街。以『中牛馬芻』之云，證《國語》之『馬餼不過稂莠』，以《國語》之『稂莠』，證《詩》之『不稂不莠』，於是稂莠之『稂』與《說文》所謂『禾粟采生而不成』之『蓨

莭』，實爲二物，確然無疑。或以『莭』之重文即稬莠之『稬』爲疑。余謂字之通者，兩義不相妨也。如稻粱之『粱』，亦可與『稬』通。『稬』又或从『米』作『粮』。東漢光和間《白石神君碑》，『黍、稷、稻、粮』是也。藏、莧生於卑濕，亦與《下泉》之『浸』足相證矣。

稗似禾而別於禾之穀。余見京東州縣農家種之。莖勁，采不下垂，略似粟，但穀色近黑耳。宋靖康之亂，沒爲奴婢者，使供作務，人月支稗子五斗，舂得米斗八升。由是言之，稗斗才得米三升六合耳。而農人種之者，所以備凶年。氾勝之云『稗堪水旱，種無不熟』是也。

黍　《說文》：『黍，禾屬而黏者也。以大暑而種，故謂之黍。孔子曰：黍可爲酒，禾入水也。』穲，黑黍。一稃二米以釀也。『秬』穲重文。『秫，一稃二米。』《詩》曰：『誕降嘉穀，惟秬惟秠。』天賜后稷之嘉穀也。『糜，穄也。』『穄，糜也。』『稗，黍屬。』『梨，黍穗也。』『穗，黍梨已治者。』

案：《說文》以禾況黍，謂黍爲『禾屬而黏者』，非謂禾爲黍屬而不黏者也。禾自有黏、不黏二種，《古今注》：『禾之黏者爲黍，亦謂之穄，亦曰黃黍。』是謂黍爲禾之黏者，其不黏者即禾矣。大繆。是故禾屬而黏者黍，則禾屬而不黏者糜。對文異，散文則通。稱黍謂之『禾屬』，要之皆非禾也。《爾雅》：『秬，黑黍。』《內則》：『飯黍、稷、稻、粱、白黍、黃粱。』鄭氏注：『黍，黃黍也。』《韓非子》：『吳起欲攻秦小亭，置一石赤黍東門外。』韓非子《內儲說》作『赤菽』，言『赤黍』者，《困學紀聞》所載。經傳中見黑黍、白黍、黃黍、赤黍，不見黑糜、白糜、黃糜、赤糜，是以知散文通稱『黍』也。糜，一曰穄。飯用米之不黏者，《食醫》職：『牛宜稌。』先鄭以『稌』釋『稌』。明飯用不黏者。黏者釀酒及爲餌、餈、酏、粥之屬。故簠簋實糜爲之，以供祭祀。故又異其名曰『穄』。黍之不黏者，獨有異名，祭尚黍也，不黏者有『糜』與『穄』之名，於是黏者得專稱『黍』矣。聞之農人云：『黍、糜二穀，其色皆有黑、白、黃、赤之異。』及與人索取其種，凡持以至者，有黑黍、白黍，又有赤黍雜黑黍中者，黑黍中更有青黍。而獨無黃黍，惟糜則類多黃者。亦有黑糜。《隋書・禮儀志》：『北齊藉於帝城東南，千畝內種赤黍、黑穄。』《三國志》注：『烏丸宜青穄。』余因以所目驗難農人，農人無以應。然則黃黍者，糜也，穄也。黃色即有黏者，而余未之見。可見不黏者多，則不得不以『黃黍』之名歸於穄矣。《內則》直呼曰『黍』，而今人乃以爲稷，豈不繆哉？赤黍、白黍、宋之蘇頌以冒蘘、芑，是不知蘘、芑之爲禾之赤白苗也。今山西人無論黏與不黏，統呼之曰『糜黍』。又冒黃粱之名，呼黏者曰『軟黃粱』，不黏者曰『硬黃粱』。太原以東則呼黏者爲『黍子』，不黏者爲『糜子』。余居武邑，武邑人亦呼之曰『黍子』、『糜子』，而呼黍之米曰『黃米』，糜之米曰『稷米』。豐潤人呼『糜子米』。北方稷、齋音相邇。曲阜孔葒谷繼涵語余云：彼地稷、穄二字迥別，民間呼糜子爲『穄』，無誤呼『稷』者。穄奪稷名，承譌日久。論者因謂稷、穄一物，而以黏、不黏分黍、稷，失之矣。《說文》簑、齋互釋，稷、齋互釋，其爲二物甚明。《呂氏春秋》：『飯之美者，陽山之穄。』高誘注云：『關西謂之糜，冀州謂之穄。』《廣雅》：『穄、糜，稗，稺，穄也。』《玉篇》：『穄，糜也。』『糜，穄也。』『穄，關西糜似黍，不黏者。』『稗稺，穄名。』《廣韻》：『穄，穄別名也。』《說文》：『稗，穄，穀名。』以穄冒稷，稷既非稷矣，以釀酒之黏黍充黍之簠簋實，其性黏著，幾與籩實之餌、餈無以異。且《少牢》、《特牲饋食》之禮，尸嘏主人，本爲炊糜爲飯，不相黏著，故有『摶黍』之儀。若用黏黍爲之，胡爲乎必令佐食者摶之而後授尸哉？且糜之爲黍，不但《內則》『黍黃黍』之注可爲佐證，《周官・士訓》：『掌道地圖，以詔地事。』注云：『說九州所宜，若云荊揚地宜稻，幽幷地宜麻。』《釋文》云：『麻，一本作糜。』余案：此『糜』字必『糜』字之譌。蓋鄭注所謂『若云』者，實據《職方氏》職方荊揚，但云『宜稻』，與此注合。而幽州『宜三種』，幷州『宜五種』，注皆有黍無麻。是『麻』當作『糜』。糜即謂黍，二字可互通也。然『糜』之譌『麻』，『糜』、『黍』二字之可互通，余亦非以臆見斷之也。伏生《尚書大傳》、《淮南子》、劉向《說苑》，皆云『大火中，種黍、菽』。而《呂氏春秋》則云『日至，樹麻與菽』。麻生於二三月，夏至後則刈牡麻矣。今云『日至樹麻』，其爲『樹糜』之譌無疑。伏生、《淮南子》、劉向幷言『黍菽』，《呂氏》言『糜菽』，是『糜』、『黍』互通之確證也。又《夏小正》：『五月初昏，大火中，種黍、菽、糜。』以伏生、《淮南子》、劉向書證之，『糜』字爲衍文，因下有『菽糜』之文而衍也。『菽糜』者，豆糲也。《小正》傳云：『已在經中，又言之，是何也？時食豆糲而記之。』刻本譌作『食矩關』，或又譌作『食短閔』。言

『菽』字，又言之者，特著其時食豆鬻耳，與上「種黍菽」文不相複，而轉寫者不明傳意，謂傳『已在經中』之云，連『糜』字言之，遂於上經妄增一字也。近日刻本不知『糜』爲衍字，謂是『糜』字之譌，改『糜』爲『糜』，失之愈遠矣。糜音『門』，乃赤苗嘉穀春時下種者。改者之意，本欲改爲麋麎之『麋』，而又譌爲糜芑之『糜』，是又不知麋、糜之爲二物，其音又復不同也。諸書言『種黍』，皆云『大火中』，是以夏至而種也。《說文》獨言『以大暑而種』，蓋言種黍之極時。其正時，實夏至也。氾勝之《種殖書》：『黍，暑也。種者必待暑。』說與《說文》同，亦以極時言之矣。《生民》之詩『維秬維秠』，《爾雅・釋草》云：『秬，黑黍。秠，一稃二米。』毛傳因之。鄭氏《罿人》注則曰：『釀秬爲酒，秬如黑黍，一稃二米。』賈氏疏云：『秬如黑黍，據《爾雅》下文二米之秬，其狀如上文黑黍者。《爾雅》秠，不言黑黍。主於釋《詩》「秬，黑黍」，是即「維秬」者。「秠，一稃二米」，是即「維秠」者。秠即黑黍之皮，以皮而見秬。是以鄭志張逸問云：「《罿人》注：秬如黑黍，一稃二米。」《爾雅》：「秠，一稃二米。」未知二者同異。鄭答云：「秠即其皮，稃亦皮。《爾雅》重言以曉人，更無異稱也。」』案：賈所疏及引《鄭志》問答之意，未見分曉。因檢《生民》詩孔氏疏閱之，乃知孔所見鄭氏《罿人》注作『秬如黑黍，一秠二米』，以『秠』字易《爾雅》之『稃』字也。其言曰：『《罿人》注言「如」者，以黑黍一米者多，秬爲正稱；二米則秬中之異，故言「如」，以明秬有二等也。秬有二等，則一米亦可爲酒。注必言「二米」者，以宗廟之祭，惟祼爲重。二米，嘉異之物，罿酒宜當用之，故以二米解罿。其實「秬」是大名，故云「釀秬爲酒」。《爾雅》「秠，一稃二米」，《罿人》注「一秠二米」，文不同者。鄭答張逸云：「秠即皮，其稃亦皮也。《爾雅》重言以曉人。」然則，秠、稃古今語之異，故鄭引《爾雅》得以「稃」爲秠也。』據此，則是秬原包一稃二米者，而秠即秬之皮耳。但一稃二米不能不異其名，故義取諸皮之含米者異而名之爲秠也。然鄭氏釋罿用一稃二米者，若但云釀秠爲酒，則其義不顯。故必須見『秬』字，而又解之云『如黑黍』。『一秠二米』者，言如一米之秬，而一秠二米也。是《爾雅》釋《詩》之意，欲見秠爲稃，故以『稃』解秠。既上承『秬』字，可不復更見『秬』字。鄭氏之意，欲見秠亦秬，既直見『秬』字，而秠、稃皆皮，則不妨易『稃』爲『秠』也。此屬文之法，孔氏得其義矣。秬爲黑色之黍，故《素問》言：『穀色黑者，或即目之爲秬。』《六元正紀大論》曰：『其穀齡玄。』而《五常政大論》則曰：『其穀齡秬。』《氣交變大論》亦曰：『其穀秬。』并以『秬』字作黑色字也。郭璞《爾雅注》云：『漢和帝時任城生黑黍，或三四實，實二米，得黍三斛八斗。』麋之米正黃色，黍之米淡黃色。色愈淡則其米愈黏，《務本新書》云：『有與糯米相類者，白黃米是也。舊呼「糯不換」，造酒爲佳。』故山西靈石人呼不黏者爲黃米，對黏者色淡言之也。武邑人呼黏者爲黃米，對不黏者冒稷米之名而別之也。

糪音『卑』，今穀名中無『卑』音者。余以意斷之曰：禾別曰『稗』，黍別曰『糪』，而未敢信也。丙申歲居京師，庭中芒種後生一本數十莖，貼地橫出。至生節處，乃屈而上聳，節如鶴膝，莖淡紫色，葉色深綠。每一莖又節節抽莖，成數穗，穗疏散。至大暑後而穀熟，光澤如黍。余以爲此必糪也。見農人問之，則曰『稗也』。余曰：『農家所種稗似粟，與此殊不類。』則對曰：『此野稗也。亦曰「水稗」。』余乃檢《玉篇》、《廣韻》中『糪』皆有『稗』音。糪爲黍別，無疑也。稗、糪幷宜卑濕地，又視禾黍爲卑賤，故字皆从『卑』。梁太清三年，鄱陽王範屯濡須，糧乏，採菰、稗、菱、藕以自給。其所謂『稗』，即野稗也。曹植《七啓》云『芳菰精稗』，亦指野稗。謂之『精』者，修辭家之美稱，與《召旻》詩毛氏傳所云『彼宜食疏，今反食精粺者』異義。

梨，黍穰也。芀謂之『荄』，宜爲掃箒，黍穰亦宜爲掃箒。麋穗其末，自然句曲，尤宜之。今北方掃箒小者皆用麋。此麋之所由名與？《檀弓》：『君臨臣喪，以巫祝桃荄執戈。』鄭氏注：『荄，萑苕，可掃不祥。』《玉藻》：『膳於君，有葷桃荄。於大夫，去荄。於士，去葷。』鄭氏注：『荄，茨帚也。』《左傳》：楚子昭卒，襄公在楚。『楚人使公親禷，乃使巫以桃荄先祓殯。』杜氏注：『荄，黍穰。』《周官・喪祝》職：『王弔則與巫前。』鄭司農說『喪祝與巫以桃厲執戈在王前』，又引《檀弓》及《左傳》言桃荄者以證之。陸氏《釋文》云：『厲音例，記作「荄」，黍苕穰也。』黍苕穰，或作『黍苞穰』。鄭氏以荄爲萑茨之苕，杜氏以爲黍穰，陸氏則黍、苕幷釋。據杜陸說，是荄、麋通矣，然余案《說文》以『黍穰』釋

『麋』，以『芀』釋『荋』，『芀，葦華也。从禾、从艸。』固宜有別與？《左傳》孔疏云：『荋是帚，蓋桃爲棒也。』以桃爲帚棒，非是。《玉藻》言大夫去荋則不去桃，是桃、荋異用矣。

稷　《說文》：『稷，齋也。五穀之長。』『齋，稷也。粢。』齋重文。『秫，稷之黏者。朮。』秫重文。

案：稷、齋，大名也。黏者爲秫，北方謂之『高粱』，或謂之『紅粱』，通謂之『秫』。秫又謂之『蜀黍』。蓋穄之類而高大似蘆，故元人吳瑞曰：『稷，苗似蘆，粒亦大。南人呼爲蘆穄也。』《月令》：『孟春，行冬令，首種不入。』鄭氏注：『舊說首種謂稷。』疏云：『案《考靈曜》云：日中星鳥，可以種稷。則百穀之內，稷先種，故云首種。』《淮南子》作『首稼不入』，高誘注：『百穀惟稷先種，故曰首稼。』余案：《考靈曜》之文，載《史記正義》中。蓋云『主春者張，昏中，可以種稷』。而伏生《尚書大傳》則云『主春者張，昏中，可以種穀』，《淮南子》亦云『昏，張中，則務種穀』。劉向《說苑》亦云『主春者張，昏而中，可以種穀』。夫穀者，北方呼粱之名，秦漢人稷、粱溷一。然則《考靈曜》之『種稷』，高誘注之『惟稷先種』，恐即伏生、《淮南子》、劉向之『種穀』。疏雖引《考靈曜》之文以證舊說，然終恐其所指猶是謂粱。說介疑似，余所不憑。今以北方諸穀播種先後考之。高粱最先，粟次之，黍、麋又次之。然則首種者，高粱也。《管子書》：『日至七十日，陰凍釋而藝稷。百日，不藝稷。』余聞之鳳陽人云，彼地種高粱最早。諺云：『九裏種，伏裏收。』及余至豐潤，其俚諺亦有『九裏種高粱』之說。《管子》之書適符諺語。高粱爲稷而首種，無疑矣。《農桑輯要》載《務本新書》云：『蜀黍春月早種，省工多收耐用。』秦漢以來，諸書并冒粱爲稷，無論稷、粱二穀，缺一不可。即以《管子書》『日至七十日藝稷』之說言之，『日至七十日』乃八九之末，今之正月也。余足蹟所至，旁行南北，氣候亦至不齊矣，所見五方之土，下及農末，輒相諮詢，曾未聞有正月藝粱、粟者。至吾徽藝粟，遲至五六月，烏在其爲日至百日不藝也？而高粱早種於正月者，則南北并有之，故曰『稷爲首種』。首種者，高粱也。《月令》『首種』，《釋文》乃引蔡云『宿麥』，杜氏《通典》載唐武后時王方慶疏言：『《月令》：孟春行冬令，首種不入。案蔡邕《章句》云：太陰干時，雨雪而霜，故傷首種。今孟春講武，是行冬令以陰故犯陽氣，害發生之德。臣恐雪霜損稼，宿麥不登，無所收入也。』宿麥於仲秋勸種，安得爲首種？且《月令》『孟春行冬令，首種不入』，『仲春行冬令，麥乃不熟』，兩令異月，不得同一災也。諸穀惟高粱最高大，而又先種，謂之五穀之長，不亦宜乎！《月令》注：『稷，五穀之長。』班固《白虎通》曰：『稷，五穀之長，故對稷而祭之也。』又云：『稷者，陰陽中和之氣而用尤多，故爲長也。』余案：班氏所謂稷，亦指粟言。蓋漢人已不識穄矣。《內經・金匱眞言論》：『岐伯曰：東方青色，其穀麥。』王砅注云：『五穀之長者麥，故東方用之。』引《本草》云：『麥爲五穀之長。』《後漢書・祭祀志》引《孝經援神契》曰：『稷者，五穀之長也。』注引《月令章句》曰：『稷，秋夏乃熟，歷四時，備陰陽，穀之貴者。』案：《月令章句》，乃蔡邕書，即《釋文》所謂『蔡云宿麥』者。以麥爲首種，以麥爲稷，此皆異聞之當存而不論者也。《家語》：孔子曰：『黍者，五穀之長，祭先王以爲上盛。』此蓋長其所貴，義不相妨也。《周官・食醫》職『宜稌』、『宜黍』、『宜稷』、『宜粱』、『宜麥』、『宜苽』，見『稷』則不見『秫』。《內則》『菽、麥、薑、稻、黍、粱、秫，惟所欲』，見『秫』，則不見『稷』。故鄭司農說九穀，稷、秫并見。鄭司農注《大宰》職『九穀』曰：『黍、稷、秫、稻、麻、大小豆、大小麥。』後鄭不從，入粱去秫，以其闕粱，而秫重稷也，故自漢唐以來言稷之穀者屢異，而秫爲黏稷，則不能異。綴文之士，其講說秫之義者雖異，而天下之人呼高粱爲秫秫，呼其稭爲秫稭者，卒未有異也。舊名之在人口，世世相受，雖經兵燹喪亂，不能一日不舉其名，欲其異也，得乎？此所謂『禮失，求諸野』者乎？而李時珍乃謂『秫即粱米』，用孫炎『秫爲黏粟』之說。孫蓋云稷即粟也，故以秫爲黏粟。今人口中呼粟，絕無秫秫之稱，亦可以斷其說之大繆。時珍不主其論稷，時珍云：『孫氏謂稷爲粟，誤矣。』而乃主其言秫，毋亦『鼠腊爲璞』之見乎？鍾氏：『染羽以朱湛丹秫。』鄭司農云：『丹秫，赤粟。』後鄭無說，疑從之矣。然於『九穀』毅然入粱去秫，則必不以秫爲粟矣。或注是經時偶未送難也。時珍又謂：『今人祭祀，用高粱以代稷者，誤。』彼自考之未審。今人以爲稷，乃故老相沿之舊名，不誤也。《良耜》之詩，箋云：『豐年之時，雖賤者猶食黍。』疏云：『賤者食稷耳。』金輔之榜云：『《大戴禮》：「無祿者稷饋，稷饋者無尸。」注云：「庶人無常牲，故以稷爲主，無牲宜饋黍，黍者，食之主也。」不饋黍而饋稷，正賤者食稷之一證。』今北方，富室食以粟爲主，賤者食以高粱爲主。是賤者食稷，而不可以冒粟爲稷也。若麋之爲穄，今賤者亦不常食。且爲穀中最后種而疾熟者，不得云『首種』。土地之所生，民俗

之所安，以今證古，穈萬不能冒稷。而唐宋以後人之著録，其言稷者，恆主於穈。此又不足深辨者也。《國語》：『農祥晨正，土乃脈發。先時九日，大史告稷曰：「自今至於初吉，陽氣俱蒸，土膏其動。」稷以告王曰：「史帥陽官以命我司事曰：距今九日，土其俱動，王其祗祓，監農不易。」先時五日，瞽告有協風至。王即齊宮。及期，王行。及藉，后稷監之。王耕一墢，班三之，庶人終於千畝。是日也廩于藉東南，鍾而藏之，而時布之于農。』案：『先時九日』、『先時五日』者，『先』，初吉之日也。初吉者，始耕之期，即《月令》所謂『乃擇元辰』也。鄭氏注：『元辰，蓋郊後吉亥。』孔疏引皇氏云：『耕用亥也。』然則，立春後郊以上辛，乃擇郊後之亥日而耕。《左傳》所謂『啓蟄而郊，郊而後耕』是也。《呂氏春秋》云：『冬至後五旬七日，菖始生，於是始耕。』案：冬至後數至立春，四十五日。如立春後浹辰逢亥，以爲王始耕之期，則自冬至數至是，爲五旬七日也。是時王耕，猶未播種，故曰『廩於藉東南，鍾而藏之』。鍾，量名。以鍾受穀種而藏之於廩。蓋《內宰》職『上春，詔王后帥六宮之人，所生種穜之種，以獻于王』者，是日藏之，至可播時，乃以次布於農也。王耕後又浹旬可以播首種矣。於是出種以布於農，而使播之。蓋自冬至後至是爲七旬，即管子書所謂『日至七十日而藝稷』也。然則，首種爲稷，稷爲五穀長，故司農之官曰『后稷』，《左傳》：『稷，田正也，有烈山氏之子曰柱，爲稷。自夏以上祀之，周棄亦爲稷，自商以來祀之。』因之爲五穀之總名。《廣韻》：『稷，五穀總名。』《演繁露》云：『《職方氏》：幷州宜五穀。后稷，社稷皆取此。』據此則今《周禮》作『宜五種』者，宋本或亦作『五稷』。因之爲祭穀之總名也。鄭氏注《旬師》職：『齍盛，祭祀所用穀也。粢，稷也。穀者稷爲長。是以名云。』其黏者黃、白二種，所謂秫也。以秫爲黏稷，於是他穀之黏者，亦假借通稱之曰『秫』。陶淵明使公田二頃五十畝種秫者，稻之黏者也。崔豹《古今注》所謂『秫爲黏稻』是也。《廣韻》：『秫，稷也。』『秫，穤也。』然則孫炎注《爾雅》謂『黏粟爲秫』，烏在其不可也？而余必辨之，何也？惡夫以秫爲黏粟，恐其亂稷而已。《管子・（巨）乘馬篇》：『日至百日不種稷。』秫，稷之黏者也，而《輕重己》篇則云：『日至百日，黍秫之始也。』是秫不謂稷矣，豈亦以爲粟耶？然唐之蘇恭誤解陶氏稷、黍相似之說，而謂稷與黍爲秈秫，未必非陰據《管子》『黍秫之始』一言爲佐證，而宋蘇頌《圖經》則更牽合《說文》『秫，稷之黏者』之文，而以黏者爲秫，不黏者爲黍，雖《管子》之秫與其所謂稷者，或人自爲義。恭頌未之深考，然其誤實由《管子》滋之惑也！日至百日，爲仲春之月，豈種黍之時乎？《管子書》非出一人手，傅玄、孔穎達、葉水心皆言《輕重》篇爲後人所加，或不誣矣。不黏者赤、白二種，白者膚色如粉矣，民俗多種赤者，故得專『紅粱』之名也。《周官・籩人》職：『朝事籩實有白黑。』鄭司農說『稻曰白，黍曰黑。』余以爲黑者黑黍，白者白稷，皆指其穀色言，若稻必舂後乃見白耳。況粱米純白者，與稻米無異。如以米之色言，安見其非指粱而必爲稻也？又何以處夫黑者之米不黑耶？且白稷今北方見熬之，《說文》：『熬，乾煎也。』以爲寒具口實。熬後之色，其白無比，固宜其爲朝事之籩實與？

《穀譜》：『蜀黍，一名高粱，一名蜀秫，一名蘆穄，一名蘆粟，一名木稷，一名荻粱。《廣雅》：「藿粱，木稷也。」《類篇》、《集韻》皆云：「關西呼蜀黍曰貊黍。」今山西平陽、汾州諸郡人，余見其亦通呼貊黍也。以種來自蜀，形類黍稷，故有諸名。』余每遇蜀人輒叩之，則云：彼土最宜稻、高粱，惟高岡種之。專用以造酒，謂其味濃，民俗不食。夫苟爲彼地之種，其民安得不食？今乃苦其味濃，而不以作飯，而直隸、山東、山西、河南、陝西爲種之。來自彼地者，反爲賤者之常食，此事之必不然者也。且『種來自蜀』之說，考之傳記，未有確證，知其爲臆說，不足憑矣。至『蜀黍』之名，則其來已久。《博物志》：『地節三年種蜀黍。』陸德明《爾雅釋文》云：『秬，黑黍。或曰今蜀黍。米白，穀黑。』此又以白高粱之黑穄者爲秬黍，與陳藏器之以黑糜爲稷，其繆顯然，皆不足辨矣。白米黑穄，蓋高粱之不黏者。余意蜀黍爲秫之緩聲，秫爲蜀黍之合聲。黍類之大者名蜀黍，猶葵類之大者名蜀葵。俗呼『一丈紅』。《方言》云：『一，蜀也。南楚謂之獨。』『蜀』有獨義，故《爾雅・釋山》曰：『獨者蜀。』物之獨者或且大，故因之有大義。《釋獸》曰：『雞大者蜀。』《釋草》呼《蜀葵爲戎葵》。《釋詁》：『戎，大也。』又嘗考之，凡經言《疏食》者，稷食也。稷形大，故得《疏》稱。《論語》『疏食菜羹』，《玉藻》『稷食菜羹』，二經皆與菜羹幷舉，則疏、稷一物可知。疏言其

形；稷，舉其名也。故《玉藻》曰：朔月四簋，子卯，稷食四簋者，黍、稷、稻、粱也。稷食者，不食稻、粱、黍也。諸侯日食粱、稻各一簋，鄭注云。食其美者也。朔月四簋，增以黍、稷，豐之也。忌日食稷者，貶之，飯疏食也。是故，居喪者疏食，蓋不食稻、粱、黍。《論語》曰：『食夫稻，於女安乎？』是居喪者不食稻也。《喪大記》曰：『君食之，大夫父之友食之，不辟粱肉。』是居喪者不食粱也。《檀弓》：『知悼子在堂，斯其爲子卯也大矣。』子卯稷食，是居喪者黍亦不食也。《竹林七賢論》：『阮簡居父喪，浚儀令爲他賓設黍，簡食之，以致清議廢頓，幾二十年。』不食稻、粱、黍，則所食者稷而已。故曰：疏食者稷食也。又《儀禮》設敦、設簋，必黍、稷幷陳。惟《昏禮》婦饋舅姑，有黍無稷，且必特著『無稷』之文。蓋婦道成以孝養，不進疏食，故無稷也。《左傳》曰：『粱則無矣，粗則有之。』粗，猶大也，鄭氏《月令》注云。即所謂疏食也，《喪服傳》：『食疏食。』注云：『疏，猶粗也。』稷之謂也。或曰：『《召旻》之詩：『彼疏斯粺。』毛傳云：『彼宜食疏，今反食精粺。』箋云：『疏，粗也。謂糲米也。米之率，糲十粺九。』據此，則《左傳》所謂『粱』，庸詎知其非謂米之粺者？以對粗爲糲米，安見粗之必爲稷乎？余曰：粱自有糲、有粺，不得專粺之名。且《國語》云：『季文子無衣帛之妾，無食粟之馬，曰：「吾觀國人，其父兄之食粗而衣惡者猶多矣，吾是以不敢。」』此以『粟』與『粗』對文。然則，謂之粟者，亦可以爲粺之謂乎？粟、粱不可爲粺，故粗定主於稷。夫一家之中，父兄尊老，子弟卑賤，賤者食稷，宜飯粗食耳，老者則當食粱肉。今國人之父兄食粗者多，則是食粱者少矣，尚敢以粟飼馬乎？粟爲粱之穀，明矣。則食粗非食稷而何哉？季文子事，在《國語》則仲孫它諫之，在《左傳》則范文子稱其忠。然則，卿大夫家馬，固有食粟者矣。據《曲禮》，君馬年豐則食穀。它，獻子之子。獻子過其言而囚之，自是馬飽不過稂莠，前此則固食粟矣。稂莠，似粟之草。粟非粱之穀而何哉？《召旻》之詩，疏、粺對言，鄭氏隨經釋義，故得訓『疏』爲糲。『疏』字義寬，言各有當。是故，《玉藻》：『客飧，主人辭以疏。』《雜記》：『孔子食於少施氏，祭及飧，幷辭曰疏食。』此修辭之法，雖稻、粱可云疏也，烏得據之以相難耶？《淮南子》載陳駢子對孟嘗君曰：『臣之處於齊也，糲粢之飯，藜藿之羹，以身歸君，食芻豢，飯黍粢。』案：粢，即《籩人》職『糗餌粉粢』之『粢』。《說文》『粢，或从米』。《方言》：『餌，或謂之粢。』蓋粉米餅之曰粢，即韓非子所謂『糲餅菜羹』者也。糲粢與黍粢對文，糲誠疏矣。黍果得專粺之名乎？黍而不得專粺之名，亦猶粟、粱不得專粺之名也。然即以爲得專粺之名，而以粺與疏對也，則稻既與疏對，而爲粺矣，粟、粱又與疏對，而爲粺矣，黍又與疏對，而爲粺矣！夫如是，而疏將安歸乎？未有不歸於稷者也。以大訓疏，疏，稷也；以不精訓疏，疏亦稷也。然則，糲粢之云，即稷粢之云，不但疏爲稷，糲亦爲稷矣。疏謂其形大，糲謂其質硬。《淮南子》之糲、黍對文，與《左傳》之粗、粱對文，無二義也。其以糲爲凡米不精之稱，蓋推廣之義，非本旨也。鄭氏言『米之率，糲十粺九』，其術在《九章》。《九章》蓋出張蒼、耿壽昌之手，故首章言『畝』即用漢法，二百四十步也。至以粱爲凡食精者之稱，《國語》『膏粱之性』注：『粱，食之精者。』則是粱本精也，故得假借其名。豈因是而遂謂脫粟之粱，反不得號之曰『粱』，而必號之曰『粗』，以與米之粺者，假借粱名成對文也哉？抑疏食之義，奚昉乎《爾雅》『穀不熟曰饑，疏不熟曰饉』？據《周禮》注，則『疏』上有『艸』者，爲後人所加。《周官》大宰之職：『以九職任萬民。八曰：臣妾，聚斂疏材。』注云：『疏材，百草根實可食者。』引《爾雅》『疏不熟曰饉』以證之。案：百草之根，如蘆菔、蕪菁、薑、蒜之屬；百草之實，如瓜、壺、蔆、芡之屬，有自園圃出者，有自山澤出者，非其所自殖，故曰『聚斂』。其形類皆粗大。據《爾雅》『疏』、『穀』對言，穀其細小者矣。蒙『疏』之義而廣之，則諸穀亦有其粗大者，亦別之曰『疏』。黍、稷、稻、粱四者，稷爲最大，故謂『稷食爲疏食』。稻其次大者，味又美，故《曲禮》於祭宗廟，命之曰『嘉疏』。《說文》：『既，小食也。』引《論語》『不使勝食既』。然則，小食謂之既，大食謂之疏食，則『疏』、『既』之大名與？又《說文》：『食，一米也。或《說文》皂也。』皂『或說一粒也』。然則一米有一義，粹不雜之謂『一』，不折碎之謂『一』也。《內則》『有折稌』，蓋亦小食之類與？然此皆展轉相因，隨時生義以命名也。請循其本：凡草實之有孚甲而堅實者，謂之『穀』，故其字从『殼』。《廣韻》：『殼，皮甲。』从『禾』者，穀之命名，或始於禾也。凡草根之塊

然成物者謂之『疏』，故其字从『疋』、从倒『子』。『疋』言下體，从倒『子』者，言首在下也。《淮南子・原道訓》：『秋風下霜，到生挫傷。』注云：『草木首地而生，故曰倒生。』是故，苽爲穀，其苽首，《爾雅》謂之『蘧疏』矣。『疏』字本無大義，因疏形多粗大，故通其義而假借之，於是凡物之大者，皆謂之『疏』。又因而推廣之，則有分疏、疏通、疏遠、疏長、疏遲之義焉。高誘《淮南子》注：『疏，分也。』『疏，長也。』『疏，猶遲也。』《說文》：『疏，通也。』王逸《九歌》注：『疏，遠也。』《國語》曰：『烈山氏之子曰柱，能殖百穀百蔬。』《祭法》作『厲山氏其子曰農』。又曰：『棄能播殖百穀蔬。』《詩》、《書》、《易》及《春秋傳》皆著百穀之名。《荀卿書》亦云：『葷菜百疏以澤量。』楊倞注：『疏，與蔬同。』蓋穀之類甚多，蔬之類亦多，假成數，故號之曰『百穀百蔬』也。李善《兩都賦》注引薛君《韓詩章句》曰：『穀類非一，故言百也。』楊泉《物理論》：梁、稻、菽三穀，各二十種，爲六十疏。果之實助穀各二十。凡爲百穀，其說非是。然穀、疏雖異，疏不能冒穀名，穀恆得冒疏名。故自五穀、六穀、九穀之外，數穀者又曰『八穀』。《晉書・天文志》：『八星主候歲八穀。』《吳越春秋》及《越絕書》皆有『八穀』之號。《星經》：『八穀八星，在五車北，主黍、稷、稻、粱、麻、菽、麥、烏麻。』凡草實之穀，亦多有稱之曰『蔬』者。『蔬』之名，不專屬於根矣。於是又推廣之。木實亦得謂之『蔬』。百草莖葉可茹者，通謂之『蔬』。莖葉叢生分疏之義，所由昉也。韋昭《國語》注云：『蔬，草、菜之可食者。』《淮南子》『秋畜蔬食』，高誘注云：『菜蔬曰蔬，穀食曰食。』《委人》職：『掌斂野之賦斂，新芻。凡疏材木材。』注云：『疏材，草木有實者。』《月令》：『仲冬之月，山林藪澤有能取蔬食者，《呂氏春秋》、《淮南子》并作『疏』。野虞教道之。』注云：『草木之實爲蔬食。』高誘《呂氏春秋》注云：『草實曰疏食。』夫名者，人之所命者也。有以形命者，有以事命者。至於因形及形，因事及事，不可爲典要，惟變所適而已。今有名子者，白者曰白，黑者曰黑。及其弟之生也，非必白黑之皆如乎其兄，乃亦從而白之黑之。蓋相因以命名，自然之勢也。明乎此，而後『疏』之本義明，而後穀中名『疏』之義乃明。明其義而後曉然於稷食之爲疏食，高粱之爲稷矣。余既考定高粱爲稷，又以疏食即爲稷食，左氏內外傳之『粗』，即『疏食』之『疏』。一日，有冀州人在武邑坐，言其鄉俗，食以粟爲主，輔之以麥。其賤者，則輔之以高粱。去是而又北，則家家炊高粱爲飯，又以高粱爲主矣。余曰：『高粱賤乎？』曰：『此吾北方之粗糧也。諸穀去皮，皆得云「細」。至高粱，雖舂之揚之，止謂之「粗糧」耳。』余聞其言，以爲『粗糧』二字，又其舊名之相沿未失者，足以證余考定之不繆。因并記之。

稻　《說文》：『稻，稌也。』『稌，稻也。』《周禮》曰：『牛宜稌。』『稌，沛國謂稻曰稌。』『穅，稻不黏者。讀若風廉之廉。』『穬，稻紫莖不黏也。讀若靡。』『秔，稻屬。粳。』『秔』重文。『秅，稻屬。伊尹曰：「飯之美者，玄山之禾，南海之秅。」』『秕，稻今年落，來年自生，謂之秕。』『粢，稻餅也。粢、饘。』并粢重文。

案：稻、稌，大名也。稌，糯也，其黏者也。《字林》：『糯，黏稻也。』粳之爲言硬也，不黏者也。《字林》：『粳，稻不黏者。』南方謂之『秈』。《廣雅》：『秈，粳也。』《玉篇》：『秈，粳稻也。』《七月》之詩：『十月穫稻，《月令》：『季秋嘗稻。』注云：『稻始熟也。』爲此春酒，以介眉壽。』《月令》：『仲冬，乃命大酋，秫稻必齊。』《內則》、《雜記》并有『稻醴』。《左傳》：『進稻醴、粱糗。』《內經》：『黃帝問爲五穀湯液及醪醴。岐伯對曰：「必以稻米，炊之稻薪。」』皆言釀稻爲酒醴。是以稻爲黏者之名，黏者以釀也。麋黏，句。黍稷黏，句。秫皆可以釀者也。《內則》『糝酏餈同。用稻米』，《籩人》職之『餌粢』，注亦以爲用稻米，皆取其黏耳。而《食醫》之職『牛宜稌』，鄭司農說：『稌，粳也。』又引《爾雅》曰：『稌，稻。』是又以『粳』釋稻。粳，其不黏者也。孔子曰『食夫稻』，亦不必專指黏者言。《職方氏》揚荊諸州，亦但云『其穀宜稻』。吾是以知稌、稻之爲大名也。顏師古《漢書》注：『稻，有芒之穀總稱也。』『秔，其不黏者也。』《周官・稻人》：『掌稼下地，澤草所生，種之芒種。』芒種，稻、麥也，於水澤之地種之。《白華》之詩云：『滮池北流，浸彼稻田。』由是言之，稻宜水也。《淮南子》：『稻生於水，而不生於湍激之流。』楊泉《物理論》：『稻者，溉種之總名。』《稻人》又於『旱暵，共其雩斂』。雩，祈甘雨之祭也。稻人共其事之發斂，蓋稻急水者也。《漢書・溝洫志》賈讓《治河策》云：『若有渠溉，故種禾麥，更爲杭稻。』

是稻之於水，視麥尤急矣。《後漢書》張堪拜漁陽太守，於狐奴開稻田八千餘頃，勸民耕種，以致殷富。京之東，玉田、豐潤之間多稻米。二縣漢屬右北平，西接漁陽，今稱沃土，蓋堪之遺澤遠矣。余嘗再至豐潤，問樹藝之法，言：種於水田者爲稻子；其非水田所種者，別之曰『粳』。粳早熟，稻晚熟；粳米硬，稻米軟。稻即粳類軟，非如稷之黏也。彼地稷亦旱田所種。此以田之燥、濕分粳、稻之種，雖間有異施，而大致然矣。《內則》淳熬用陸稻，《管子》謂之『陵稻』。則不必水田種者亦稱稻。左太冲《魏都賦》：『水澍稷稌，陸蒔黍稷。』則不必陸地種者亦稱粳。蓋稻爲大名，而『粳』、『稻』二字，散文則通。抑一隅偏稱，又不可爲典要也。《農桑輯要》之言水、旱稻也，引《齊民要術》之說詳矣。水稻選地，欲近上流。旱稻宜用下田。以爲上流水清則稻美，而於下田則極言其難治，著耕耙、勞鋤、鋒鎒之法，然未言其所以宜旱稻之故。余則以謂旱稻不生水中而貴潤，下田滋潤，稻乃得其養，故苟水稻而殖於濁水之中。稻雖急水，亦忌爲水所傷。旱稻而殖於高原之上，是急水者而偏燥之，豈能遂其生哉？此之謂盡物之性矣。至其言水稻有生七八寸拔而更蒔者，有不更蒔者，言旱稻則但言更蒔，與余在豐潤所目驗者不同。豐潤水田更蒔，旱田直播種而生之。吾徽播種生秧，有水、旱二法，然皆必拔而更蒔。及其更蒔也，則皆在水田中。蓋土地所宜，每多殊致，固有未可以一說概之者矣。東南方地氣暖，稻之熟也恆疾。交趾稻冬又熟，一歲再種。《初學記》載後漢楊孚《異物志》云。《吳都賦》所謂『國稅再熟之稻』是也。余至安慶府桐城縣之樅陽鎮，土人云：其地有山田，有圍田。圍田稻歲一收；山田地氣暖，歲再熟也。三月下種，六月穫者，爲旱稻。五月於別田下種生秧，至六月旱稻穫後，犁其田而蒔之，九月乃收，是爲穫而再熟者也。江寧翁兆溱夢旂云：曾至臺灣，其稻穫而再熟。至鳳山縣則三月穫旱稻，春秋再收。蓋其縣居臺灣之極南，地氣更暖，無嚴寒之時，冬月即可布種也。《一統志》言：雷州界稻十月種，次年四月熟。雷州遠在臺灣之西，然則，極南之地，風土蓋略同矣。《隋書・西域傳》：『高昌國氣候溫暖，穀、麥再熟。』《荀子・富國》篇云：『今是土之生五穀也，人善治之，則畝數益，一歲而再獲。』再獲，猶再穫也。是以歲再熟，歸之人力矣。《水經注》云：『九眞太守任延始教耕犁，俗化交土，風行象林。知耕以來六百餘年，火耨耕藝，法與華同，名白田，種白穀，七月火作，十月登熟；名赤田，種赤穀，余過德州、河間諸屬縣，有白地，即沙地，瘠土也；黑地，腴田也；又有赤地，皆非以穀色別也。十二月作，四月登熟。所謂兩熟之稻也。』然則，此言歲再熟者，異畝異時，非穫而再種者也。《農田餘話》云：『閩廣之地，稻收再熟。人以爲穫而再種，非也。其鄉以清明前下種，芒種蒔苗。一壠之間，稀行密蒔。先種其早者，旬日後，復蒔晚苗於行間，俟立秋成熟，刈去早禾，乃鉏理培壅其晚者，盛茂秀實，然後收其再熟也。』此又以同畝異蒔爲再熟，蓋所聞異辭。余至饒州，其地有圍田、湖田。圍田高，湖田低。高田種早稻，低田種晚稻。早稻硬，晚稻軟。早稻清明浸種，立夏蒔秧，大暑盡穫矣。晚稻四五月浸種，其蒔也以處暑爲限。諺云：『禾逢處暑絕根苗。』言處暑後蒔之，不成熟也。九月則盡穫矣，湖田六七月水始涸，涸乃可蒔秧，故專種晚稻。此地稻亦歲再熟，然皆異畝而種，亦非穫後更蒔之也。徐堅《初學記》載郭義恭《廣志》曰：『稻有「蓋下白」。正月種，五月穫，穫其莖，根復生。九月復熟。』此其再熟，爲一本兩刈，抑又異矣。《水經注》又云：『更於草甲萌芽，穀月代種，種植早晚，無月不秀。耕耘功重，收穫利輕，熟速故也。』此所謂月熟之稻者。《隋書》：『婆登國有月熟之稻。』其種蒔之法，所未聞矣。王嘉《拾遺記》：『漢宣帝時，背陰之國來貢方物。言其鄉在扶桑之東，有浹日稻，十日而熟。』《抱朴子》：『南海晉安有九熟之稻。』《唐書・西域傳》：『天竺土溼稻，歲四熟。』顧岭《海槎餘録》：『儋耳種旱稻曰山禾，粒大而香，連收三四熟。』《曲禮》：『稻曰嘉疏。』所謂『齍號』也。《周官・大祝》『辨六號，五曰齍號』注云：『尊其名，更爲美稱。』司農說引《曲禮》『黍曰薌，合梁曰薌萁，稻曰嘉疏』是也。鄭注：『《曲禮》云：稻、菰、疏之屬也。』余謂『疏』爲疏大之義，前於論『疏食』已詳言之矣。《釋文》云：『「疏」，本又作「蔬」，』蓋後人加『艸』耳。高郵王懷祖念孫語余云：『《說文》：「穰，讀若靡。」「靡」爲「麋」字之譌。穰，扶沸切。麋，房未切。故穰得讀若麋，以形相邇而譌爲「靡」。』諒哉斯言也。余檢《廣韻》，二字同切，足以證之矣。秅，據《說文》：『南海之美稻也。』而《呂氏春秋》引伊尹之言，則曰：『飯之美者，玄山之禾，不周之粟，陽山之穄，南海之秅。』《淮南子》：『離先稻熟而農夫耨之，不以小利傷大穫也。』注云：『離，與稻相似，耨之，爲其少實。』而他書引《淮南》注則曰：『離，水稗。』此非高誘注也。水稗，南方稻田中多生之，不得先稻而熟。或疑『離』、

「秠」同聲。秠爲今年落來年自生之稻，或能先稻而熟與？然非余之所敢知矣。稻餅曰餈，糯餈、黍餈，亦得稱餈者，則散文通也。

麥 《說文》：「麥，芒穀。秋種厚薶，故謂之麥。麥，金也。金王而生，火王而死。从「來」，有穗者从「夂」。」「來，周所受瑞麥。來麰一來二縫，象芒朿之形。天所來也，故爲行來之來。《詩》曰：「詒我來麰。」」「麰，來麰，麥也。荦。」麰重文。「秫，齊謂麥秫也。」「稆，麥莖也。」「麸，麥末也。」「糙，麰也。」《繫傳》作「糙麩也。」「麰，堅麥也。」「麭，麥覈屑也。十斤爲三斗。」「麶，小麥屑之覈。」「麰，小麥屑皮也。麸。」麰重文。「麷，煮麥也。讀若馮。」「麰，麥甘鬻也。」「餅，麸餈也。」「蕭，爵麥也。」「蘧，蘧麥也。」「菊，大菊，蘧麥。」

案：來，小麥也。《說文》「一來二縫」，《困學紀聞》載董彥遠《除正字謝啓》作「一朿二縫」，《周頌》孔疏引作「一麥二傘」。麰，大麥也。《廣雅》：「大麥，麰也。」「小麥，麩也。」《周頌・釋文》云：「牟字，或作麰。」王禎《農書》載《雜陰陽書》曰：「大麥生於杏，二百日秀，秀後五十日成。」「小麥生於桃，二百一十日秀，秀後六十日成。」案：「生於杏」，「生於桃」，并指秀時也。《農桑輯要》載崔寔曰：「凡種大小麥，得白露節，可種薄田。秋分種中田，後十日種美田。」二書言大小麥，皆宿麥也。《漢書・武帝紀》注：師古曰：「秋冬種之，經歲乃成，故云宿麥。」《呂氏春秋》：「孟夏之昔，殺三葉而穫大麥。」高誘注：「大麥，旋麥也。」余案「旋」之言疾也。與「宿麥」對言，是謂大麥爲春麥。《玉篇》云：「麰，春麥也。」蓋同之矣。余居北方，見種春麥者多矣，然皆小麥也。崔寔曰「正月可種春麥，盡二月止」，亦不分大小麥也。《廣志》「旋麥三月種，八月熟，出西方」，似亦言小麥，而非高氏注之「旋麥」矣。《玉篇》云：「麶，大麥也。」余考崔寔言種大小麥，并以白露節爲始，惟麶麥早晚無常。是大小麥之外，復有麶麥。說者以麶爲大麥類。然則麶乃大麥之別種，非謂大麥盡名「麶」也。《釋名》云：「煮麥曰麰，麰亦齲也，煮熟亦齲廣也。」此又異說之不必從者也。《思文》之詩：「詒我來牟，帝命率育。」《臣工》之詩：「於皇來牟，將受厥明。」來牟之於民食也，豈不重哉！鄭氏《詩箋》於《思文》云：「武王渡孟津，火流爲烏，五至，以穀俱來。」於《臣工》云：「赤烏以牟麥俱來。」二箋蓋用《古文尚書・大誓》文，解「來」字爲去來之來。是不以「來」爲小麥也。《說文》來、麰二字合言，亦不分大小麥。《孟子》於麰麥自播種而耰之，以至於熟，言之甚詳。故先鄭大、小麥并列「九穀」矣。而後鄭逸「大麥」，至「大、小豆」則從先鄭，并録之。余求其故不可得。說者謂戎菽后稷之所殖，而大麥用處甚少也。然乎哉？《月令》：「仲秋之月，乃勸種麥，《尚書大傳》：「主秋者虛，昏中，可以種麥。」鄭氏注：「虛，北方玄武之宿。八月昏中，見於南方。」《淮南子》：「虛中則種宿麥。」《說苑》：「主秋者虛，昏而中，可以種麥。」毋或失時，其有失時，行罪無疑。」鄭氏注：「麥者，接絕續乏之穀，尤重之。」蘇頌曰：大、小麥，秋種冬長，春秀夏實，具四時中和之氣。地暖處春種夏收，四時不足，故有毒。案：春麥乃種之別者，不因地暖而然。《素問》云：「升明之紀，其類火，其藏心，其穀麥。」鄭氏《月令》注：「麥實有孚甲，屬木。」《汲冢周書》：「麥居東方。」《說文》：「麥，金也。」高誘《呂氏春秋》及《淮南子》注，皆言麥屬金。李時珍曰：「三說各異，而《別録》云麥養肝氣，與鄭說合。孫思邈云麥養心氣，與《素問》合。夷考其功，除煩、止渴、收汗、利溲、止血，皆心病也。當以《素問》爲準。蓋許以時，鄭以形，而《素問》以功性，故立論不同耳。」余案：陶氏《別録》言小麥微寒，以作麸，溫。陳藏器云：「小麥受四時氣足，自然兼有寒溫，麸熱，麰冷。」言宿麥之性，斯爲備矣。麥微寒者得金氣，而生成於夏，宜其屬火也。然余考《素問》，亦不專言麥屬火。《金匱・眞言論》：「東方青色，其味酸，其類草木，其穀麥。」是以麥爲屬木也。至《藏氣發時論》則謂：「肺色白，宜食苦。麥、羊肉、杏、薤皆苦。」以味苦言，則是麥，火也。然則，論物之所屬，有以形言者，有以色言者，有以質言者，有以味言者。如《金匱・眞言論》：「南方赤色，其穀黍。」注云：「黍，赤色。」「西方白色，其穀稻。」注云：「稻，堅白。」而《藏氣發時論》又謂黃黍辛，粳米甘。以色言，則黍屬火，稻屬金。以味言，則黍屬金，稻屬土。用是穀者，神而明之，斯投無不當。蓋醫者，意也。執中執一，非所語於通材也。

麥，簠簋實，熬之爲麷，則籩實也。考之《禮經》九穀之爲簠簋實也，黍、稷、稻、粱尚矣。《士昏禮》「黍、稷四敦」，《聘禮》黍、稷堂上八簋，西夾六簋，東方如之，其稻、粱各二簠，則加饌也。《公食大夫禮》

黍、稷六簋，亦有稻、粱之加。注云：『進稻、粱者以簠。』《士虞禮》饌黍、稷二敦。《特牲饋食》設黍、稷兩敦。是經後言『佐食分簋』鄭氏注云：『分簋者，分敦黍於會，敦，有虞氏之器。周制：士用之。變敦言簋，容同姓之士，得從周制耳。』《少牢饋食》設黍、稷四敦。疏云：『用敦者，異姓大夫士。』稻、粱美，故以爲加饌。《荀子・禮論》篇：『饗，尚玄尊而用酒醴，先黍、稷而飯稻，粱；祭，齊大羹而飽庶羞，貴本而親用也。』《大戴禮》『酒醴』作『酒食』，『祭齊』作『祭嚌』。《曲禮》年穀不登，大夫不食粱，不食其加，爲歲凶，貶也。《玉藻》『沐稷而醋粱』，疏云：『此大夫禮。人君沐，醋皆粱。』鄭氏注《玉藻》：諸侯『日食粱、稻各一簋』。《甫田》之詩：『黍、稷、稻、粱，農夫之慶。』箋云：『年豐勞賜農夫益厚，既有黍、稷，加以稻、粱。』則是稻、粱貴矣。黍、稷二者，又以黍爲貴。黍者，食之主。鄭注云：故《特牲》、《少牢饋食》之禮，皆搏黍以椹主人，尸三飯。注云：『食以黍。』《士昏禮》，婦饋舅姑，專用黍。《士虞禮》：『贊設二敦於俎南，黍其東稷。』注云：『簋實尊黍。』《良耜》之詩：『其饟伊黍。』箋云：『豐年，賤者猶食黍。』然則，黍貴也。黍、稷、稻、粱而外，麥與菽皆簠簋實。《玉藻》諸侯朔月四簋。皇氏作『簠』。疏云：『以此而推天子，朔月太牢，當黍、稷、稻、粱、麥、菽各一簋。』《食醫》職：『凡會膳食之宜，牛宜稌，羊宜黍，豕宜稷，犬宜粱，雁宜麥，魚宜菽。』故《膳夫》職『王之饋食用六穀』，鄭司農說以《食醫》六之物當之，是麥、菽爲簠簋實矣。鄭氏《小宗伯》注：『六齋，謂黍、稷、稻、粱、麥、菽。』《春人》注：『齋盛，謂黍、稷、稻、粱之屬，可盛以爲簠簋實。』疏云：『屬中兼有麥、菽。』《內則》菽食、麥食、折稌，幷配之以羹，其上以『食』目之。注云：『人君燕食所用。』案：此記其饌則亂，而與上黍、稷、稻、粱、白黍、黃粱之爲飯者別之曰『食』，故鄭氏以爲『燕食所用』。然既配之以羹，則三者亦皆是飯也。《公食大夫禮》：『賓三飯以湆醬。』注云：『每飯歠湆。』湆，蓋大羹湆，是飯必歠羹矣。抑余於是記竊有疑焉：鄭氏於上言『羞』，以爲『似脫』，則此『食』字，亦恐非目下也。觀『食』下接『蝸醢而』三字，似不辭，或亦有怕脫爛與？簠簋實外，其在《醢人》之職則『羞豆之實，酏食、鄭氏注：『酏，糁也。』糝食』。見於《內則》者皆用稻米。其在《籩人》之職則『朝事之籩，其實麷、蕡、白、黑』。鄭司農說：『熬麥曰麷，麻曰蕡，稻曰白，黍曰黑。』白爲白稷，說見前。『羞籩之實，糗餌、粉餈』注云：『二物皆粉稻米、黍米所爲。合蒸曰餌，餅之曰餈。鄭司農云：『餈，謂乾餌餅之也。』《說文》：『餌，粉餅也。』『餈，稻餅也。』《方言》：『餌，謂之糕。或謂之粢，或謂之餮，或謂之飽，或謂之飥。』今吾歙猶呼社餈爲社飽。糗者，擣粉，熬大豆句。爲餌。餈之黏著以粉之耳。餌言糗，餈言粉，互相足。』鄭司農云：『糗，熬大豆與米也。粉，豆屑也。』《初學記》載干寶注云：『糗、餌者，豆末屑米而蒸之以棗豆之味，今餌餢也。』《玉篇》：『蜀人呼蒸餅爲餢。』《集韻》：『餢，丸餅也。』《儀禮・既夕》注：『糗以豆，糗粉餌。』《內則》注：『糗，擣熬穀也。』《說文》：『糗，熬米麥也。』在膳夫之職，『凡王之饋，珍用八物』。見於《內則》者，淳熬用陸稻，淳毋用黍食。炮豚若將用稻粉，糔溲爲酏以付之。此三珍有膏、醢、醯，則幷豆實也。然則，九穀之爲豆實，見於《禮經》者，有稻有黍，其爲籩實，則麥、麻、黍、稷、稻、菽也。麥末曰麸，一曰糗。《廣雅》：『糗，謂之麸。』《玉篇》糗、粰幷訓麸也。又曰：『糗或作粰。』然則《繫傳》訓『糗』爲粰者是，而鉉本訓『麩』，誤矣。水和麸作之如餈曰餅。餅，麸餈也。《釋名》：『餅，幷也。溲麸使合幷也。胡餅作之大漫沍也。亦言以胡麻著上也。蒸餅、湯餅、蠟餅、髓餅、金餅、索餅之屬，皆隨形而名之也。』餈，籩實，則餅亦籩實。《醢人》職『酏食』，鄭司農云：『以酒酏爲餅。』賈疏云：『若今起膠餅，文無所出，故後鄭不從。』余案：起膠餅，即《齊書》永明間詔：『太廟四時祭，薦宣皇帝起麸餅。』注云：『今發酵也。』又韋巨源《食單》有婆羅門輕高麸，亦即此也。蓋蒸餅，饅頭之類，可充籩實，而以爲豆實，宜後鄭不從也。餅置湯鑊中烹熟之，曰湯餅。《青箱雜記》：『湯餅，濕麸也。凡以麸爲食，煮之皆謂之湯餅。』湯餅，則實諸豆者也。束晳、庾闡皆嘗賦之。即今之索麸，西北人之扯麸。《釋名》之『索餅』，齊太祖所好之『水引餅』是。束晳《餅賦》言春宜饅頭，夏宜薄壯，秋宜起溲，冬宜湯餅。四時無所不宜惟牢丸。案：束晳所賦凡五事，《演繁露》以湯餅、牢丸爲一物，遂以其狀牢丸者爲形容湯餅之辭，誤矣。蘇詩用牢丸作『牢九』，自注引束賦，亦逸去『湯餅』。《古今合璧事類》作『薄壯』，以韻求之，與『暢』、『涼』字協，當爲『壯』字。而徐堅《初學記》引之，則作『薄夜』。又以『亥日』對『薄夜』，引荀氏《四時列饌》曰：『春祠有曼頭餅，夏祠以薄夜代曼頭。』則『薄夜』之名，其來久矣。或又作『薄持』，蘇詩自注亦然。《歸田録》云：『薄持，疑即今煎夾子。』然『持』與『暢』、『涼』，韻更遠矣。或又作『薄衍』，一作『薄扞』。『起溲』，徐暢《祭記》作『起漱白餅』。余謂起溲，或即今之酥油千重餅，饅頭則發酵蒸餅也。《西陽雜俎》有籠上牢丸，湯中牢丸。束所賦

者，蓋籠上牢丸與？《演繁録》載庾闡之賦曰：「當用輕羽拂取飛麪，剛柔適中，然後水引，細如委綖，白如秋練。」據此，所賦宜爲西北人之扯麪矣。《演繁露》又云：「水引，俚俗名蝴蝶麪也。」《初學記》載庾闡《惡餅賦》其序云：「范子常者常造予宿。臘雞爲餅，遍食之，情甚虛奇嘉之味不實，聊作《惡餅賦》以釋之。」言「臘雞爲餅」，蓋亦謂湯餅也。《齊書》：「太祖爲領軍，與長史何戡來往，數置歡宴。上好水引餅，戡令婦女躬自執事，以設上焉。」而《釋名》之「髓餅」，今之切麪，亦其類也。蘇詩《過土山寨絕句》：「湯餅一杯銀綫亂，蔓蒿如筋玉簪横。」程氏大昌《演繁露》：「湯餅，一名餺飥。」余以爲蓋餺飥之類，非即餺飥也。餺飥者，以水和麪而成餅，餺飥然也。故《方言》云「餅謂之飥」。而不托、餺飥則字之轉寫異文也。李匡乂謂舊末就刀鉆時，皆掌托烹之；刀鉆既具，乃云不托，言不以掌托也。說載《演繁露》。是以「不」字爲「不然」之「不」，而以「不托」之名專屬之切麪，不然也。《五代史・李茂貞傳》：「唐昭宗幸鳳翔，梁軍圍之，昭宗謂茂貞曰：「朕與六宮，一日食粥，一日食不托，安能不與梁和乎？」范堯夫謫居永州，以書寄人云：「此中羊麪，無異北方，每日閉門食餺飥，不知身之在遠。」此似皆以切麪爲不托也。《玉篇》：「餺飥，餅屬。」《廣韻》亦載「餺飥」，又皆有「餈飣，上蒲口、蒲沒二切，下他口切，亦作飵。餅也」之云。《齊民要術》有「餡餘」，蓋皆「餺飥」字之轉聲。余以爲「餺飥」者，叠韻字也，雙聲、叠韻，類皆就物之形、聲、事、意形容之，而因以名其物。字隨音立，而不必有其專文，此文字之滋益，六書之妙用也。《周禮・春官・弁師》「玉瑱」，鄭注：「瑱讀如「薄借慕」之「慕」。」《説文》作「不借綊」，以「慕」爲「綊」之或文也。《方言》、《儀禮》注、《廣雅》、《古今注》皆有「不借」，而《釋名》謂「不借，齊人云搏腊」。由是言之，「不」與「薄」、「搏」，古皆互通。則「不托」乃「餺飥」之通字，安得以不然之「不」解之耶？抑余更有疑者。束晳《餅賦》「夏宜薄壯」，恐即「薄托」字，與「暢」、「涼」爲韻。陽、唐、漾、宕之韻，以四聲通之。「鐸」爲宕之入聲，則「托」字於韻協矣。蓋此一字，或爲「壯」，或爲「夜」，或爲「持」，或爲「衍」，或爲「扞」字，凡數易而皆無義可通。「夜」、「持」、「衍」、「扞」，韻并不協，其爲譌誤無疑。而「壯」、「扞」字形，尤與「托」字相似。以爲「薄托」，雖不敢知其必然，然亦可存之以俟考也。若然，則餺飥、湯餅，或未可以強同與？

菽之麪，亦有和水條切之而烹食者。今山西人多喜食之。《後漢書》光武至無蔞亭，馮異上豆粥。粥與鬻同，古今字也。《説文》「鬻」、「餗」互釋，餗爲豆實，則鬻亦以豆盛之。《內則》「黍酏」注云：「酏，粥。」《詩》「叔苴」箋云：「麻實之糝。」糝以米和羹之名，亦豆實也。《月令》春食麥與羊，夏食菽與雞，中央土食稷與牛，秋食麻與犬，冬食黍與彘。而孟夏則以彘嘗麥，仲夏則以雛嘗黍，仲秋則以犬嘗麻，季秋則以犬嘗稻。與《食醫》所舉者異，彼因物制宜，主於味之相成；此因時制宜，主於食之以安其性。獨是麻宜熬之爲籩實之薦，或爲豆實之糝，豈宜作飯，爲簠簋實耶？民家飯菽，每合諸米共爲之。《説文》所謂「鈕，雜飯」是也。《漢書》項羽曰：「歲饑民貧，卒食半菽。」徐廣以「半」爲五升。王劭以「半」爲容半升之器。《史記》作「芋菽」。臣瓚謂士卒食蔬菜，以菽半雜之，若簠簋中所容之食。音嗣。見於《禮經》者，則固粹不雜者也。然則《月令》所陳，蓋不可考矣。鄭氏《舍人》職注：「九穀六米別爲書。」賈疏云：「黍、稷、稻、粱、菽、大豆皆有米，麻與小豆、小麥三者無米，故云九穀六米。」然余考《小宗伯》及《春人》職注，并以麥爲簠簋實，是麥有米，明矣。光武自無蔞亭至南宮，馮異復進麥飯、菟肩飯，則米爲之也。《説文》獨詳記食麥飯之名：「陳楚之間，相謁食麥飯曰餈。」「楚人相謁食麥曰餬。」「秦人謂相謁而食麥曰饋饘。」「餬，相謁食麥也。」《方言》亦詳記之曰：「陳楚之內，相謁而食麥饘，謂之餈。楚曰餬。凡陳楚之郊、南楚之外，相謁而飧，或曰餬，或曰餬。秦晉之際，河陰之間，曰饋饘。」《説文》言「麥飯」，《方言》言「麥饘」，蓋皆言麥有米也。但今世麥皆礳之爲麪，其舂米炊飯，則久失其節度矣。若豆，大小雖異，其無米則一。余以爲穀中無米者，或指麻與大小豆耳。「六米」斷指《食醫》之「六穀」。賈氏所釋鄭義，恐未得其審與？案：熬大麥以爲寒具口實，今俗尚有米稱。北方爲粥若飲，於米中雜以大麥，謂之「麥仁」。仁，即其米也。《農書》言大麥可作粥飯，亦言大麥有米也。余疑簠簋實中之麥，蓋大麥。《食醫》六穀之麥，包有大麥，以爲簠簋實也。又疑九穀中亦當有大麥，而無菽。蓋菽在六穀中，六穀不必盡生於三農，故菽取之澤中者，亦得入焉。若九穀生於三農，三農者，據後鄭以爲原隰、平地之農也。菽出於澤，不種於三農。後鄭入於九穀，蓋從六穀而推之。余之考九穀，主後鄭說，以其入粱一事，有功《禮經》不小，獨於逸大麥而入菽，不能無疑，附記於此。《説文》：「熬，乾煎也。」「煮，言也。」後鄭從司農說「熬麥曰麶」，又曰：「今河間以北，煮種麥案：種，疑或爲種稑之種。

宿麥也。又或爲麵麥之譌。賣之，名曰逢。』與《說文》所謂『麶，煮麥讀若馮』者蓋同。《荀子・富國》篇：『午其軍，取其將，若撥麶。』蓋麥乾煎則質輕，撥去之甚易，故以爲易之況。然則熬、煮通也。今南方蒸稬米爲飯，曝乾，饟之，呼爲『米逢』，殆『逢』音之轉與？鄭氏舉漢法之逢，以況籩實，知其所謂煮者，非麥粥也。今人通呼乾煎爲饟。《說文》：『饟，熬也。』徐鉉云：『俗作炒，別作炒。』《方言》云：『熬、煠、煎、熚、煣，火乾也。凡以火乾五穀之類，自山而東，齊楚以往，謂之熬。關西、隴、冀以往，謂之熚。秦晉之間，或謂之煠。凡有汁而乾，謂之煎。《後漢書・邊讓傳》：『函牛之鼎以烹雞，多汁則淡而不可食，少汁則熬而不可熟。』東齊謂之煣。』郭璞注：『煠，即糗字也。』糗同饟。《玉篇》、《廣韻》：麵、麨、糗也。《集韻》麵、麨、糗，一字三文，在『小』韻，聲近『巧』韻之『饟』字。饟之然後爲糗，故糗聲又轉同饟也。陳藏器曰：『糗，一名麵。和水服之，河東人以麥爲之。粗者爲乾糗糧，東人以粳米爲之。炒乾，磨成也。』《釋名》云：『糗，齲也。飯而磨之，使齲碎是也。』然則，糗有擣粉者，有未擣粉者。籩實之『麷、蕡、白、黑，』《國語》『設糗一筐，以羞子文』，其糗之未擣粉者與？徐鍇云：『麷，糗類也。糗，磨之，麷，不磨也。』余謂：麷爲煠麥，《說文》釋『糗』曰『煠米麥』，則麷正糗也，但糗不止於麷耳。《既夕》篇之四籩：『棗、糗、粟脯』，直呼糗餌爲糗，則已擣之糗，粉於餌者也。《既夕》記：『凡糗不煎』注：『以膏煎之，則褻，非敬。』然則煎有用膏者。《左傳》：『陳轅頗出奔鄭。道渴，其族轅咺進稻醴、粱糗、腶脩焉。』杜氏注：『糗，乾飯也。』《公羊傳》：魯昭公走之齊，『高子執簞食，與四脡脯。國子執壺漿，曰：「吾寡君聞君在外，餕饔未就，敢致糗於從者。」』何休注：『糗，糒也。』疏云：『若今之糒米。』余案：《左傳》之『粱糗』，《公羊》之『簞食』，曰致糗，蓋皆謂飯爲糗也。今人炊飯，令汁乾亦謂之乾飯。然則，糗之義本寬也。屈原賦：『播江離與滋菊兮，願春日以爲糗芳。』王逸注：『糗，糒也。』洪興祖曰：『乾飯屑也。』《說文》：『糒，乾也。』蓋即《方言》『火乾之，熚也。』《周官・廩人》職：『凡邦有會同師役之事，則治其糧，與其食。』注云：『行道曰糧，謂糒也。止居曰食，謂米也。』然則《公劉》之詩所云『迺裹餱糧』者，糗糒之謂也。《釋名》：『餱，候也。候人飢者，以食之也。』其已擣粉之糗，可和水而服之者，若今北方之『麨茶』，南方之『麨糍』，《廣韻》有『麨餺』，《集韻》：『糍，屑麥也。』皆其類也。其未擣粉而亦可和水者，則鄭氏注『六飲之涼』云『今寒粥，若糗飯雜水』是也。其已擣粉，亦可餅而食之，若《玉篇》以粢黍爲麵，《廣韻》以爲餅是也。案：麨糍稠調之，亦可稱餅，《釋名》所謂『溲麨使合幷』也。合諸言糗者而觀之，糗之爲言氣也。米麥火乾之，乃有香氣，故謂之糗。《說文》『熬米麥』之訓，最爲得解，無論擣與未擣也。由是而假借通稱之，凡以火乾物，皆得謂之糗。鄭氏《邊人》注：『鮑者，於榦室中糗乾之』是也。故曰糗，糒也。糒，乾也。今吾歙南鄉高山藝粟，豐年穫之，積如坻京，不得日曝，則爲竈火乾之，俚諺呼『火熚』也。

乾與『糒』通。《漢書》：或謂陳平肥，嫂曰：『食糠糒耳！』注：孟康曰：『糒，麥糠中不破者也。』晉灼曰：『糒音紇。京師人謂粗屑爲紇頭。』《廣韻》引《漢書》作『食糠麩』。《玉篇》亦曰：『麩，堅麥也。』引孟康說以證之。《說文》釋『麶』爲『麥糒屑』，釋『麶』爲『小麥屑之糒』，幷是物也。以糒之屑言之，謂之『麶』，即麩也。故《廣韻》云：『麩，麶也。』以屑之糒言之，謂之『麶』，故《玉篇》云：『麶，粗麥屑也。』麩，煮麥飯多汁者也。荀卿書：『冬日則爲之饘粥，夏日則與之瓜麩。』『麩』與『瓜』連文，而與『饘粥』爲反對，則充虛解顫，饘粥爲宜；求喝已炎，瓜麩是賴。此可以得『麩』字之義。《玉篇》：『麩，煮麥也。』《廣韻》：『麩，麥粥汁。』而麥之有米，亦從可知矣。案：賴，亦大麥爲之，今莊農家或有食者，言惟大麥舂去皮，可作粥飯，小麥作之，則餬而不可食。

餵麥，《爾雅》作『雀麥』注云：『即燕麥也。』今江南野地中，生似麥者，有二種，一種俗呼『雀麥』，一種俗呼『野大麥』。寇宗奭曰：『苗與麥同，但穗細長而疏。劉夢得所謂「菟葵燕麥，動搖春風」者也。』劉氏《再遊玄都觀詩序》之語。枚乘《七發》云：『穱麥服處，躁中煩外。』李善注：『以穱麥分劑而食馬，馬肥。故中躁而外煩也。』余案：馬餼粮莠，穱麥，粮莠類。以穱麥爲馬稆，意『穱』、『餵』字同也。左太沖《吳都賦》：『穱秀菰穗，於是乎在。』與『菰』幷舉，宜非農民所播殖者。然王逸注宋玉《招魂》云：『穱，擇也。擇麥中先熟者。』《廣韻》：『穱，稻處種麥。』《集韻》、《類篇》亦皆云『稻下種麥』，蓋所聞異辭矣。

蘧麥，《爾雅》注：『一名麥句薑，即瞿麥。』陳藏器云：『郭氏以蘧

麥爲麥句薑，非也。』案：麥句薑，說者以爲即《爾雅》所謂『苤蕸，豕首』也。郭氏注：『《本草》曰：堯盧，一名蟾蠩蘭。今江東呼豨首，可以燖豶蝟。』《呂氏春秋·任地》篇：『豨首生而麥無葉，而從事於蓄藏，此告民究者也。』高誘注：『豨首生時麥無葉，皆成熟也。』『究，畢也。刈麥畢也。』余謂麥熟，不得謂之無葉。刈麥畢，不得謂之告民究蓄藏者，即《仲冬紀》所謂收藏積聚也。然則，豨首生於冬矣。《神農本草經》言『蠶實，一名豕首』，以『豕首』爲『荔挺生』之『荔』，雖未必然，然其生必同在冬時。宿麥苗生，至是而葉又萎矣。余據《呂氏春秋》文義而知之如此。

大豆小豆　《說文》：『尗，豆也。象尗豆生之形也。』『荅，小豆也。』《繫傳》作『小尗也』。『藿，尗之少也。』『萁，豆莖也。』『枝，配鹽幽尗也。豉，俗枝。』『薇，菜也。似藿。』『蔓，鹿藿也。讀若剽。一曰蔽屬。』『菽，鹿藿之實名也。』

案：豆有大豆、小豆。小豆曰『荅』，『菽』其大名也。《廣雅》：『大豆，菽也。』『小豆，荅也。』高誘《淮南子》注：『菽，豆連皮也。』先、後鄭皆分爲『九穀』中之二種。《素問·藏氣發時論》：『心色赤，宜食酸。小豆酸。』『脾色黃，宜食鹹。大豆鹹。』性味迥異，宜其爲二穀也。《農桑輯要》載《氾勝之書》曰：『大豆保歲易爲宜，古之所以備凶年也。』『小豆不保歲難得。大豆、小豆，不可盡治也。豆生布葉，豆有膏，盡治之則傷膏。傷則不成，其收耗折也。』王禎《農書》：『大豆有白、黑、黃三種。白者粥飯皆可拌食。有小豆、菉豆、赤豆、白豆、江豆、營豆，皆小豆類也。』李時珍曰：『大豆有黑、白、黃褐、青斑數色。』『小豆有三四種。』『飯豆，亦曰白豆，小豆之白者也。亦有土黃色者。』余在北方，見小豆有白、黃、黑、赤、綠數種。『穭，豆野生。今人亦種之下地，即黑小豆也。』余案：《廣韻》：『營，野豆。又作蹙。』蹙、穭，豈一聲之轉耶？聞之山西人云：『小豆如腰鼓，略似菉豆而較大。色不一種，莖高不過尺。葉小而薄，淡綠色，無毛，花大而黃。大豆色亦不一種，莖高三四尺，葉大而厚，深綠色，有毛，花小而微紫。李時珍曰：『大豆苗高三四尺，葉圓有尖，秋開小白花成叢，結莢長寸餘，經霜乃枯。』小豆烹熟則糜爛，大豆雖熟猶脆矣。小豆用處多，彼地礳之爲末，和水爲餅，切而烹之，以爲湯餅，亦小豆也。』《夏小正》：『五月初昏，大火中，種黍菽。』《尚書大傳》：『主夏者火，昏中，可以種黍菽。』《尚書帝命期》：『夏火星，昏中以種黍菽。』《淮南子》：『大火中則種黍菽。』《說苑》：『主夏者大火，昏而中，可以種黍菽。』凡此皆言五月種菽也。而《農桑輯要》載《(濟)〔齊〕民要術》曰：『春大豆，次植穀之後。歲宜晚者，五六月亦得。然稍晚，稍加種子。』『小豆大率用麥底。然恐小晚，有地者，常須兼留去歲穀下以擬之。』崔寔曰：『二月可種大豆。』南方大豆，有在春社前後下種，夏至時結莢，六月穫者，吾徽人呼爲『六月黃』。其八月穫者，爲『八月白』。冬月穫者，爲冬豆。又曰：『杏花盛，桑椹赤，可種大豆。四月時雨降，可種大小豆。』《氾勝之書》曰：『三月榆莢，時有雨，高田可種大豆。夏至後二十日，尚可種。』』李時珍曰：『大豆皆以夏至前後種。』據此，則種菽有早晚，然亦皆以五月爲可種也。《生民》之詩：『藝之荏菽。』傳云：『荏菽，戎菽也。』箋云：『荏菽，大豆也。』《釋文》及《閟宮》詩釋文并云：『菽，大豆也。』《檀弓》釋文：『菽，大豆也。』《爾雅》：『戎菽謂之荏菽。』孫炎云：『大豆也。』郭璞因《管子》『北伐山戎，出戎菽布之天下』之云，遂以『戎菽』之『戎』爲山戎之『戎』，謂即今之胡豆。蓋言豌豆也，是不以戎菽爲大豆矣。不知《爾雅·釋詁》『戎』、『壬』皆訓爲大，『壬』與『荏』字相通，荏菽、戎菽，幷爲大豆之稱。郭璞不據周公之詩與《爾雅》之本訓，而傅會《管子》以爲豌豆，異矣。況山戎之戎菽，《列子》張湛注引之言：『鄭氏云：即大豆也。』晉孔晁注《汲冢周書·王會篇》亦但以『巨豆』釋之，皆不云是豌豆也。然即令其實非大豆，《漢書·天文志》：『正月旦，決八風，風從西北，戎菽爲注。』孟康曰：『戎菽，胡豆也。』則是其地別有一種戎菽，或即今之豌豆，與后稷之所殖大異也。豈得緣此而遂欲上改《生民》之詩與《爾雅》耶？《呂氏春秋》云：『大菽則圓，小菽則搏以芳。』大豆亦非正圓，視小豆爲圓耳。正圓者，豌豆也。陶氏論合藥節度云：『如胡豆者，以二大麻準之；如小豆者，以三大麻準之。』胡豆比小豆更小者，野豌豆也。野豌豆者，其苗曰薇，陸璣《毛詩草木疏》云：『薇，山菜也。莖葉皆似小豆，蔓生，其味亦如小豆。藿可作羹，亦可生食也。』蜀人謂之巢菜。小於小豆，而乃欲以之易漢世經師大豆之解乎？《淮南子》云：『菽夏生冬死。』是九穀中穫最後者。故《小明》

之詩云：『歲聿云莫，採蕭穫菽。』《春秋》：定公元年『冬十月，隕霜殺菽』。《漢書》引之。師古注云：『菽，大豆。』蓋夏正之八月，非穫菽時而殺之，爲災也。霜降九月中氣，則穫菽其在十月之交乎？而《豳風》言『七月烹葵及菽』，蓋烹其少者，所謂藿也。《釋文》：『菽，藿也。』《小宛》之詩：『中原有菽，庶民採之。』傳云：『菽，藿也。』箋云：『藿生原中，非有主也。』余案：非無主者，聞之山西人云：『秋間採豆葉，以爲禦冬之菜。蓋任人採之，其主不與聞也。以小豆葉爲佳，小者先採。大豆葉，社後乃許採。官有早採之禁，恐早採傷豆也。』《戰國策》張儀所謂『韓地五穀所生，非麥而豆。民之所食，大抵豆飯藿羹』，今時猶然也。《史記》作『飯菽藿羹』。《公食大夫禮》：『鉶芼牛藿，羊苦豕薇。』注云：『藿，豆葉也。』《採菽》之詩，箋云『菽，大豆也。採之者，採其葉以爲藿』是也。若豌豆，種與大麥同時，來歲三四月則熟。《務本直言》所謂『莊農獻送，以爲嘗新，貴其早』者也，王禎《農書》云。烏得以冒『荏菽』乎？豆莖曰萁，曹植詩所謂『煮豆燃豆萁』，『本是同根生』者也。菽煮豆配鹽作之。《廣韻》引《廣雅》云：『苦李作豉。今《廣雅》無此語。』《釋名》云：『豉，嗜也。五味調和，須之而成，乃可甘嗜。故齊人謂「豉」，聲同「嗜」也。』《史記・貨殖傳》言：『通邑大都，一歲所市者，曰藥麴，鹽豉千荅。』《漢書》作『千合』。又《漢書》言：自元成訖王莽，京師富人長安豉樊少翁，王孫大卿爲天下高，訾皆鉅萬。束晳《餅賦》言牢丸之制曰：『和鹽漉豉。』梁吳均《餅說》言豉之良者，曰：『張掖北門之豉。』《說文》：『蕢，鹿藿。』『菽，鹿藿實名。』《爾雅》：『蕢，麃。』注云：『即苺也。與鹿豆相近。』『蘱，鹿藺，其實菽。』注云：『今鹿豆也。』元人王磐《野菜譜》有野緑豆。據《爾雅》則蕢非鹿藿，故徐鍇《繫傳》以《說文》爲誤讀《爾雅》也。

麻　《說文》：『麻，與林同。人所治，在屋下。』『林，葩本皆謂作葩，今正之。之總名也。林之爲言微也，微纖爲功。象形。』『枲，麻也。』『𣏌，籀文枲。』『苧，麻母也。一曰苧即枲也。』『蒉，苧也。』『葩，枲實也。』『黂。』葩重文。『蕉，生枲也。』『緦，枲屬。《詩》曰「衣錦緦衣」。』『褧，緦也。《詩》曰「衣錦褧衣」。示反古。』『𣏌，緦屬。』『紵，緦屬。細者爲紵，粗者爲紵。紵。』紵重文。『紵，細布也。』『朮，分枲莖皮也。从中、儿，象枲之皮莖也。讀若髕。』『蒸，折麻中榦也。烝。』烝重文。『萉，麻蒸也。一曰尊也。』『麤，麻黯也。』

案：《喪服》傳：『苴絰者，麻之有賁者也。』『牡麻者，枲麻也。』然則，麻，大名也。無實者枲，有實者苴，有實則有賁矣。生枲曰蕉。《廣韻》：『蘵，生麻。』又『蘵，生枲也。』余居北方，習聞其藝麻事。三月下種，夏至前後，牡麻開細碎花，色白而微青。屈原賦：『折疏麻兮瑤華。』洪興祖云『麻華色白，故比於瑤』是也。《爾雅》所謂『榮而不實，謂之英』者也。苴麻不作花，而放勃勃，與花初胎時相似，名之曰黃，即麻實之稚者。《爾雅》所謂『不榮而實，謂之秀』者也。牡麻，其俗呼花麻。牡麻、苴麻，同畝布種。其子皆苴麻所結者，而中有牡麻穀，無斑黑文者，牡麻子也。花落後即先拔而漚之，剝取其皮，是爲夏麻。夏麻之色白。《詩》言『八月載績』，夏刈之，則八月可績也。《春秋》，宣公八年『十月，葬我小君敬嬴』。《左傳》云：『旱無麻，始用葛茀。』周十月，夏正之八月也。苴麻，其俗呼子麻。八九月間，子熟則落。一莖中，熟有先後。農人以數次搖其莖而拾取之。《詩》言『九月叔苴』，叔，拾也。拾取子盡，乃刈漚其皮而剝之，是爲秋麻，色青而黯，不潔白也。色不潔白之謂苴，故《間傳》曰：『苴，惡貌也。斬衰貌若苴，注有『大憂者，色必深黑』。齊衰貌若枲。』案：《說文》：『苴，履中艸。』賈誼書：『冠雖敝，不以苴履。』《曲禮》：『凡以弓劍、苞苴、簞笥問人者。』注云：『苞苴，裹魚肉。』《內則》：『炮豚若將，編萑以苴之，塗之，以謹塗。』《管子書》：『天地苴萬物。』注云：『苴裹萬物，在天地之中。』然則『苴』有薦藉、包裹之義，故字从『且』。《說文》：『且，薦也。』『叔苴』傳：『苴，麻子也。』莊周書：『苴布之衣。』注云：『苴，有子麻也。』《說文》別出『荸，麻母』，《爾雅》作『荸，麻母』，注云：『苴麻盛子者。』《釋文》：『盛音成。』《廣韻》引之作『成子者』，聲之譌也。余考麻子有稈，包裹而盛之，謂之曰苴，義或如此，因而謂其麻曰苴，因而謂其麻之色曰苴也。『苴』、『荸』聲相邇。或者其字同，抑或苴之本義爲履中薦，後假借通稱之，故其義寬而『荸』則爲麻母之專名，亦遂可通之於苴。然則郭璞注荸曰苴麻盛子，稱子麻曰苴麻，稱盛子之稈曰荸，蓋承襲相因之名，非荸與苴義有別也。吾徽人藝麻，與北方小異。立春前下種，諺云『五九種麻』是也。遲者正、二月皆可種。然麻有二種，一種短小者，五月牡麻開花，苴麻放勃結實，而於是月刈之，其麻

可績；一種肥大，牡麻有六月花者，有七月花者，苴麻放勃結實，則必於七月，農人先於六月刈之，不俟其開花結實也。諺云「中伏刈麻」是也。所以必早刈者，麻嫩則皮色鮮潔，若待叔苴乃刈，色且黝黑。夏月漚麻，匝一日可剝。如刈時不即漚而剝之，則曝乾藏避濕處，至冬月漚之，必周三日乃可剝也。吾徽刈麻同時，故麻惟一色，不聞苴麻之色惡於牡麻也。以專取其皮不收其穀故，并早刈也。向使牡麻亦刈於叔苴時，則其色必不能鮮潔矣。取種者，刈時留苴麻數十本，牡麻枝疏葉少，形尖瘦。苴麻葉密而形肥。七月放勃結實，九月穀熟，重陽節捋取其實收之。《神農本草經》：「麻黃，一名麻勃，麻花上勃勃者。七月七日採之，良麻子九月採。」余案：此謂「黃」爲「麻花」者，如《詩》云「黍稷方華」，亦稱「秀」爲「華」。蓋散文通稱，非有誤也。肥大者，其皮中爲米囊，以其長也，長則不便於績，故女紅多用短小者。肥大種中亦有短小者，刈麻別而束之。其皮亦中績。麻花五出，色青白，薄而尖，大如桂花，中有五鬚，鬚末虷五點，藥有淡黃粉。花初開時，五藥合而爲圓形，後亦開爲五出，每出中生棱，與外五出者形小異也。黃之爲言蓬也，蓬蓬勃勃然，攢簇生莖葉間，一葉或九出，或七出，或五出，或三出，至莖末，亦有獨葉，無歧出者。李時珍云：「葉似益母草。」不然也，麻黃枝生節間，必以一大葉承之，每一枝上結子數十，而每一子，又必有一碎葉承之。非若他穀之結實卤卤也。余以爲黃以實言，并其秤殼碎葉而名之。苴以盛實之秤言，而因以名其皮與其皮之色，又遂因以名其實，故《詩》稱拾麻子曰「叔苴」。究之苴乃麻之有黃者，非麻黃即苴也。甄權《藥性論》云：「麻花味苦。」余嚼而辨之，味微苦而辛。《本草朱字》云：「麻黃味辛。有秤以含其實，是爲麻黃。余辨其味辛中帶苦，與花味不甚異。麻子味甘。」麻子味甘者，謂實中之仁也。三者之味各別。藥貴辨性，黃與子不容混也。然未成子已得稱「黃」，及其子熟，亦猶是其黃也。牡麻有花無黃，言黃則子見。故《禮經》數穀但曰黃，注者并曰枲實，而孫炎直以麻子釋黃也。「黃」，《說文》作「葩」，或作「蘜」，故曰：「林，葩之總名也。」今《說文》作「葩之總名」。葩、葩二文相邇，故致譌也。麻之一事，余居北方久，又嘗所留心，故能詳之。及自北南歸，因以余所目驗者，證之南方藝麻人，雖或有小異，然種必於春，及五月，有牡麻開花，旋即刈之者，則南北無不同也。故於《呂氏春秋》「日至，樹麻與菽」，證以伏生、《淮南子》、劉向諸書之「大火中，種黍菽」，意其所謂「麻」者，爲「黍麋」之「麋」，兩相互訂，以定其說，蓋愼之又愼也。乃《農桑輯要》載《齊民要術》，分麻子與麻爲二條。麻子者，苴麻也；麻者，牡麻也。言麻子以三月種者，爲上時，四月爲中時，五月初爲下時；言麻以夏至前十日爲上時，至日爲中時，至後十日爲下時。又言麥黃種麻，麻黃種麥。諺曰：「夏至後，不沒狗。」或答曰：「但雨多，沒橐駝。」又諺曰：「五月及澤，父子不相借。」又言夏至後者，匪惟淺短，皮亦輕薄。凡皆言五月種麻，則與《呂氏春秋》所謂「日至樹麻」者說正同。然與余所目驗於南北方者迥不相符矣。又其載《氾勝之書》曰：「種枲太早則剛堅，厚皮多節，晚則皮不堅。寧失於早，不失於晚。夏至後二十日漚枲，枲和如絲。」是又言夏至刈枲，故後二十日得漚之，與余所目驗者同也。余非敢謂《氾勝之書》足信於《齊民要術》也，然以之證余所目驗者，則不誣矣。

緦麻，大葉，徑六七寸。余在京東，見白露時猶開黃花，五出，大如錢。結實有房，如蓮房大，不及一寸。房有棱，每棱中密布細子。扁而黑，亦可食。《本草》作「萵麻」。李時珍曰：「一作頃。種必連頃，故謂之頃也。」其皮不及枲麻之堅韌，今俗爲粗繩縗多用之。《國風》兩言「裳衣」，鄭氏據《玉藻》以「禪衣」釋之，於《丰》之詩，又申之以「禪穀」。案：《釋名》狀「穀」，如粟如沙，謂其形踧踧然也。余意古人穀，或織緦麻爲之。《說文》一作「緦衣」，一作「褻衣」。而以「緦」釋「褻」，云「示反古」，蓋《中庸》「尚絅」之義。《尚書大傳》作「尚綌」。《士昏禮》：「婦乘以几，姆加景，乃代禦。」注：「景之制，蓋如明衣。加之，以爲行道禦塵，令衣鮮明也。景，亦明也。」疏引《詩》「衣錦褧衣」以證之。宋玉《諷賦》「主人之女翳，承日之華，披翠雲之裘，更被白穀之單衫」，其「衣錦褧衣」之謂乎？然則褧衣者，禪衣而織麻爲之者也，與子產所獻紵衣略同與？紵亦麻類也。《詩》曰：「東門之池，可以漚紵。」疏云：「陸璣云：「紵，科生數十莖，宿根在地中。至春自生，吾徽藝紵者云：「每歲鋤去老根，則來春發生益茂。」不歲種也。李時珍曰：「其子褐色，九月收之，二月可種。」荊揚之間，一歲三收。《農桑輯要》載栽種紵麻法云：「每割時，須根旁小芽出土，高五分，其大麻即可割。大麻既割，小麻榮長。即是下長再割麻也。大麻

不割，不惟小芽不旺，又害已成之麻，大約五月初一鐮，六月半一鐮，八月一鐮。』吾徽初收以五月，再收以七月，三收以九月。初收不結子，再收、三收者皆有子。宿根不鋤治，不如布種生者之茂盛也。《呂氏春秋》云：『得時之麻，日夜分復生。』豈謂是與？若苴、枲之麻，不聞有復生者，然《呂氏》與禾、黍、稻、菽、麥同數則其所謂『麻』，宜指穀言也。豈紵之子，亦可食耶？又豈苴、枲之麻有復生者，而今之農弗習耶？今官園種之。一歲再刈，刈便生剝之以鐵，若竹挾之表，厚皮自脫，但得其裏，韌如筋者，謂之徽紵。今南越紵布，皆用此麻。』』王禎《農書》：『紵麻有二種，一種紫麻，一種白麻。』余曾見涇縣鬻紵者，云是白麻。謂苴枲之麻爲黃麻。而李時珍曰：『大麻即今火麻，一曰黃麻。』謂苴枲之麻也。絲麻，今之白麻也。所謂黃麻者，同所謂白麻者，則人自爲說也。然則，苴枲之麻，今南方無晚刈之黑色者，又不及絲紵之白，故統稱之曰『黃』；北人刈麻異時，故黑白異色。今爲類舉而互證之，可以得古人以苴枲譬況斬齊之貌矣。《說文》云：『細者爲絟，粗者爲紵。』『絟，細布也。』以絟爲細布，則是以紵爲粗布矣。《周官・典枲》職：『掌布縷縿紵之麻草之物，以待時頒功而授齎。』注云：『縷，十五升抽其半者，白而細。疏曰紵。』蓋亦以紵爲布矣。而《詩》『漚紵』與『漚麻』并言，紵實麻類，今乃以爲布名，或者即以其物之名而名其布與？抑絲紵與麻，亦自有別。《典枲》『麻』、『草』分舉，注云：『草，葛苘之屬。』是苘紵爲草，而別於麻矣。又《掌葛》職：『掌以時徵絺綌之材於山農，徵草貢之材於澤農。』注云：『草貢出澤，苘紵之屬，可緝績者。』疏云：『葛，出於山，苘紵出於澤也。』夫出於山澤，則與麻有不得不別者矣。麻藝於生九穀之三農，而非山澤之農之所出。故苘葛之徵，雖有山農、澤農之異，而在《典枲》之職，二物可同呼爲草，以別於麻。蓋麻，穀類也。故《大宰》職之『三農』，先鄭以爲平地山澤，後鄭不從，易以原隰平地，亦謂山澤不生九穀，不得與於生九穀者之數。況山澤之材，虞衡作之；九穀，三農生之。在九職中，固已區別其任矣。《爾雅》云：『薜，山麻。』注云：『似人家麻，生山中。』然則，麻亦有出於山者。《雜記》：『如三年之喪，則既穎，其練祥皆行。』鄭注：『穎，草名。無葛之鄉，去麻則用穎。』案：穎、絟同音。穎、苘同从『頃』，而『穎』字从『糸』，又與『絅』同義。則穎之與絟，或一物而異其文，又或即《爾雅》之『山麻』，山麻或亦絟之類，而但有出於山、出於澤之別與？

麖、蒸二字，見東方朔《七諫》曰：『莖蕗雜於麖蒸。』王逸注：『枲翮曰麖，煏竹曰蒸。言持莖蕗香直之草，雜於麖蒸，燒而然之。麖，一作萫。一云：莖蔬雜於麖篜。』洪興祖補注：『麖，麻黯也。萫，麻蒸也。蒸，折麻中幹也。篜，竹炬也。』然則『蒸』、『篜』二字自別。王逸所注者，當从『竹』。潘岳《西征賦》：『感市閭之萫井。』注云：『萫井，即長安賣麻蒸市也。』今之市木者，交午積之，如『井』字形，所謂『萫井』，殆是與？《周官・司烜氏》：『凡邦之大事，共墳燭庭燎。』注云：『墳，大也。』『故書「墳」爲「黃」。鄭司農云：「黃燭，麻燭也。」』後鄭不從『麻燭』之說，然《淮南子・說林訓》『麖燭犉，膏燭澤』，是『麻燭』之說，蓋有所受。今世猶以麻蒸爲夜行燎也。

苬　《說文》：『苬，雕苬。一名蔣。』『蔣，苬蔣也。』

案：言九穀者，《氾勝之書》曰『稻、米、黍、麻、秫、小麥、大麥、小豆、大豆』，鄭司農注《大宰》職曰『黍、稷、秫、稻、麻、大小豆、大小麥』，後世有段成式著《酉陽雜俎》曰『黍、稷、稻、粱、三豆、二麥』，元司農司撰《農桑輯要》曰『黍、稷、稗、稻、麻、大麥、小麥、大豆、小豆』。凡諸所録，皆不收『苬』。鄭康成氏注《周禮》，不從先鄭說，以六穀用《食醫》之六宜有苬，九穀亦當有之。九穀之有苬，康成氏定之也。韋昭注《國語》之『百穀』，用後鄭『九穀』以目之。《炙轂子》言『九穀』亦依後鄭說。苬，一作菰。其根生小菌，曰菰菜。韓保昇曰：『夏月生菌，堪啖，名菰菜。』南方呼菰爲茭，李時珍曰：『南方呼菰爲茭，以其根交結也。』亦稱茭白。蘇頌曰：『春生白芽如筍，即菰菜，又謂之茭白。』根生大菌者，曰菰首，韓保昇曰：『三年中心生白臺如藕狀，曰菰首。』余案：菰首初年分蒔即生，二三年後，根盤結，則生漸少，必更蒔之。韓氏三年生菰首之說，不知何據？菰菜又是一種，一名茭兒菜。亦不與菰首族生，而其草則相似，長亦幷有五六尺。菰菜生於夏，菰首生於秋，此吾歙所目驗者。亦曰茭筍，亦曰茭白。長安謂之緑節。《西京雜記》云。《爾雅》所謂『出隧，蘧蒢』者也。郭璞注：『似土菌生菰草中。』江寧有菰首橋，在青溪上，南朝已有此名。蘇頌言『當作菰手』，非也。以其如小兒臂。嫩則脆滑中實，老則心虛，有直理，淤泥漬入，乃生黑脈，謂之烏鬱。陳藏器曰：『內有黑灰

如墨者，名烏鬱。』亦曰茭鬱。胡三省《資治通鑒》注：『臺中有黑者謂之茭鬱。』苗曰茭草，亦曰菰蔣草。蘇頌曰：『苗有莖梗者，謂之菰蔣草。』余以爲苗梗之通稱。又案：徐鍇《繫傳》於『蔣，菰蔣也』下釋之曰：『菰，草也。青謂之菰蔣，枯謂之芻茭。』於『茭，乾芻』下釋之曰：『菰，刈取以用曰芻。故曰「生芻一束」；乾之曰茭，故書曰「峙乃芻茭」。』徐氏以菰生爲芻，乾爲茭，余謂艸可飼牛馬，刈而包束之，皆曰芻，不必專以生芻屬菰也。其草相連持，久之根相結者曰菰封。《淮南子》：『大旱，菰封熯。』注云：『菰，蔣草也。生水上，相連持，大如薄者也，名曰封。旱燥，故熯也。』蘇頌曰：『二浙下澤處，菰草最多，其根相結而生。久則幷生浮於水上，彼人謂之菰葑。刈去其葉，便可耕蒔，又名葑田。』方密之云：『《說文》：「葑，須從也。」《爾雅》：「須：葑從。」菰根也。』蓋謂其即菰葑，不知所據。其生莖者作穗，結子，吾歙業茭塘者云：『茭草有牝牡之異。根成菌者，俗呼茭筍，其草不抽莖、不秀不實、根不成菌者，爲牡。秋末抽莖，吐秀結實以生穀者，爲牡茭，與麻以不生穀者爲牡麻正相反。』然《淮南子》注已有『菰者，蔣實』之釋，則茭呼牝牡之法，蓋自昔然矣。其苗少時，牝牡即可辨，業是者不利於牡，初蒔即簡去之，故少見其有秀穗者，間有之，百不得一。余會見秋分時始作穗，在苞中將出者，又見霜降後作穗，已成穀形，而猶未實者。蓋先作稈，兩片相包，外一片，其末有芒，如芒稻，但穀形瘦而長，連芒約長寸許，或寸有半，稈中含翳蕊數點，蕊生翳，本不似他穀，翳長數分，乃綴蕊點也。其實曰雕菰。寇宗奭曰：『八月開花如葦，結青子。』李時珍曰：『其米須霜雕時採之，故曰雕菰。九月抽莖，開花如葦芳，結實長寸許，大如茅針，皮黑褐色。其米甚白而滑膩，作飯香脆。』司馬相如賦及《周禮》注皆曰雕胡。《玉篇》、《廣韻》幷作『蒲胡』。《淮南子》注：『菰者，蔣實，其米曰離胡。』《類篇》亦作『離胡』，王逸《大招》注作『雕胡』。枚乘《七發》曰『安胡』，《管子書》謂之『雁膳』，而曰『雁膳，黑實』，故杜詩有『波漂菰米沈雲黑』之句也。杜詩又云『秋菰成黑米』，皆言其穀黑也。炊以作食，曰菰食，《內則》云。亦曰菰飯，《淮南子》：『菰飯，犓牛弗能甘也。』亦曰雕胡之飯，宋玉《諷賦》曰：『爲臣炊雕胡之飯。』亦曰安胡之飯。枚乘云。《食醫》職云『魚宜菰』是也。《爾雅》『蘬、雕蓬、薦、黍蓬』，孫炎以爲雕蓬即茭米。鄭樵、楊慎幷仍其說。余案：郭璞注謂『別蓬種類』，蓬之與菰，種類懸絕。頃見蓬實，初生未脫稈時，青白相雜，成文章，類雕刻者然。乃知《爾雅》命名惟肖。孫炎以爲茭米，大繆不然矣。馮復京著《六家詩名物疏》謂蓬是蒿類，與茭自別。近世陳啓源著《毛詩稽古編》亦謂蓬乃旱草，非水草，楊慎云：『雕蓬乃水蓬，雕菰是也。』據《埤雅》以駁正之。

植稚種稑稼穡　《說文》：『植，早種也。詩曰「植稚朩麥」。』『稚，幼禾也。』《繫傳》作『稚，幼禾晚種後熟者』。『種先穜後熟也。』『稑，疾熟也。詩曰「黍稷種稑」。穋。』稑重文。『糕，早取穀也。一曰小。』《繫傳》作『早收穀也』。『穡，糧也。』『稼，禾之秀實爲稼，莖節爲禾。一曰：稼，家事也。一曰：在野曰稼。』『穡，穀可收曰穡。』

案：植、稚、種、稑，穀穜之殊名也。毛氏《詩》傳云：『先種曰植，後種曰稚，後熟曰重，先熟曰穋。』《周官・內宰》職云：『上春，詔王后帥六宮之人，而生種稑之種，而獻之於王。』鄭司農說：『先種後熟謂之種，後種先熟謂之稑。』《國語》：『范蠡曰：「不亂民功，不逆天時，五穀稑熟。」』案：此謂其熟，疾於常時，不指穀種言也。《舍人》職云：『以歲時縣種稑之種，以共王后，之春獻種。』《司稼》職云：『掌巡邦野之稼，而辨種稑之種，周知其名，與其所宜地以爲法，而縣於邑閭。』今北方農人，皆知辨種之植稚者，分別藏之，以待時雨而播其種之所宜。雨應時，則播植者；雨後時，則播稚者。植者早種，稚者遲也。《韻會舉要》引《說文》『植，早種後熟』，『稚，幼禾。晚種後熟者』，植，亦言『後熟』，於文義難通。或言植稚有同時穫者與？稚之成也卑小，而植者之成則高大也。陸德明《毛詩釋文》云：『《韓詩》：「植，長稼也。稚，幼稼也。」』至於『種』、『稑』之名，無知之者矣。然其義未嘗不寓於其分別植、稚及因時播種之中，《呂氏春秋》：『種稑禾，不爲稑；種重禾，不爲重。是以粟少而失功。』曰『爲』者，蓋言治之各有其法。《國語》曰：『黍不爲黍，不能蕃廡；稷不爲稷，不能蕃殖。』余居武邑，其俗播種之時，嘗聞其略焉。稷，俗呼『高粱』。植者，清明前下種，其穫也，以秋分。稚者，無正時，大率立夏以後，夏至以前，皆其下種之時也。其穫也，在立秋、白露之間。粱，北方呼『穀』。與稷相繼下種，稷先粱後。其植者，以清明爲正時，遲之或至穀雨。《淮南子・主術訓》：『昏張中則務種穀。』注云：『三月，昏張星中於南方也。』案：《時則訓》：『季春，昏七星中。』則『昏張中者』，三月中氣，正穀雨時也。《氾勝之書》曰：『三月榆莢，時雨霄地，強可種禾。』余過任丘，其農民語余云：『高粱與穀，下種正時，原不甚先後，而高粱必先種於清明前者，高粱風生，得土氣即出，不待雨足，又不畏寒。若穀，必待雨足，乃可種，且早種遇天寒，即不生。故或遲半月，至穀雨節天氣和暖，下種乃無虞也。』此稷爲首種之故，言之最得其實。穫亦以秋分，《管子》以夏日至始，數九十二日，謂之秋至。秋至而禾

熟，《淮南子》：『秋分蓐定而禾熟。』又曰：『禾，春生而秋死。』而或稍後於稷焉。稚者播穫，亦皆與稷略同。《齊民要術》云：『四月五日種者，爲稚禾。』又有一種，俗呼『二耬子』。耬，盛穀播種之器，《廣韻》：『耬，種具。』形如斗，底中有孔。爲三股，迤立於前。股空其中，上通於底孔。股端有鐵，銳其末。於斗兩旁施轅設軛，牛駕之行。行則股端鐵畫地，鐵上皆有小孔向後。一人在後，扶其斗而搖之，穀種從底孔入三孔，復自小孔中漏出，恰入畫中，所謂耩也。此余所目驗之耬。案王禎《農書》云：『耬車，下種器。』又引《通俗文》曰：『覆種曰耬。一云耬犂。其金似鑱而小。』又引《魏略》曰：『皇甫隆爲燉煌太守，教民作耬犂，省力過半，得穀加五。』又引崔氏論曰：『趙過教民耕殖，其法三犂共一牛，一人將之。下種輓耬。皆取備焉。曰種一頃。』自注云：『三犂共一牛，若今三腳耬矣。』又云：『耬之制，有獨腳、兩腳、三腳之異。今燕、趙、齊、魯之間，多有兩腳耬，關以西，有四腳耬，但添一牛，功又連地。其制：兩柄上彎，高可三尺。兩足中虛，闊合一壠，橫桄四匝，中置耬斗，其所盛種粒各下通足竅，仍旁挾兩轅，可容一牛。用一人牽，傍一人執耬，且行且搖，種乃自下。近有創制，下糞耬種，於耬斗後，另置篩過細糞，或拌豔沙，耩時隨種而下，覆於種上，今又名曰種蒔，曰耩子，曰耩犂，習俗所呼不同，用則一也。』耩，北方播種之名也。《廣韻》：『耩，耕也。』余謂是耕而下種也。耩必以耬，故呼植者爲『頭耬』，稍遲旬日種者，爲『二耬』。二耬非稚也，因別其名，曰『二耬』。余曰此種之稚者也，蓋植稚容有同時穫者。二耬之穫，必在植者之先，非所謂『後種先熟』者與？殆一物而有種稚之別者與？黍糜，小滿下種者爲植，夏至下種者爲稚。其穫幷以立秋。彼俗農夫當穫粟、穫高粱時，則粉糜子爲蒸餅以餉之。是黍糜先穫矣。黍之視稷，稷爲種，黍爲稚。故《豳風・七月》及《魯頌・閟宮》之詩，皆言『黍稷重穋』矣。梁黍之稚者，歲旱不能及時下種，至大暑後得雨，尚可補種。種後養以時雨，寒氣不驟至時，周兩月可穫也。甲午歲，武邑夏旱。六月十五日大暑，十八日中伏，始得雨。其高地未下種者，乃種粟、糜、豆。其人云：『先是，有一年，立秋前五日始得雨，猶種粟，有收，但少薄耳。』若稷，則不能望秋播種矣。此稷所以爲首種者也。吾徽高梁亦三月下種，粟則五月始種，六月於黃豆地中下種，拔去豆，則粟苗長矣。諺云：『小暑油麻大暑粟。』是六月布種，爲粟之正時。然則，吾徽種粟時，與北方種黍時略同。武邑令何聖容思溫，山西靈石人也。其地稷之植者，播種以立夏，稚者以小滿。其穫也，以秋分，或以寒露。梁之植者，播種以小滿，稚者以芒種。其穫也，以寒露。黍、糜植者，播種以芒種，稚者以夏至。彼諺云：『夏至高岡不種黍。』平原則夏至後猶種也。其穫也，以白露。蓋其地視武邑又寒，故播種之時益晚矣。二地皆北方，其風土異，宜如此。靈石在武邑西千里。然黍下種，必在稷、梁之後；其穫也，必在稷、梁之先。則二地皆同矣。是故，黍之播種也，或以小滿，或以芒種，或以夏至，大致以五月爲正時。其穫也，或以立秋，或以白露，大致以七月爲正時。故《夏小正》曰『五月種黍』，今時猶然也。《月令》：『仲夏之月，農乃登黍，注：『登，進也。』天子以雛嘗黍，先薦寢廟。』告種黍也，祭尚黍，種必告之也。『孟秋之月，農乃登穀，天子嘗新，先薦寢廟。』薦黍也。七月之時，黍先熟也。薦新者，薦其所先熟，亦薦其所尚也。其播也，必曰農登之，而乃薦之、嘗之；其熟也，亦必曰農登之，而乃薦之、嘗之。尚黍也。稷、梁八月乃熟。準下文嘗麻、嘗稻，自必次第嘗之。經文不具，以嘗新內得包之也。《王制》『庶人春薦韭，夏薦麥，秋薦黍，冬薦稻』可證也。孟夏麥秋至，故薦麥；孟秋黍熟，故薦黍；孟冬穫稻，故薦稻。庶人禮略於秋，薦其先熟者而已，故質言之曰『薦黍』也。《管子・輕重己》篇：『以夏日至始，數四十六日，夏盡而秋始，而黍熟。天子祀於太祖，其盛以黍。黍者，穀之美者也。』《輕重篇》中雖或爲後人所傳益，然亦有古義。《五行》篇：『金行御，天子出令，命祝宗五穀之先熟者，而薦之祖廟。』《公羊傳》：『秋曰嘗。』何休注：『薦尚黍、肫。嘗者，先辭也。秋穀成者不一，黍先熟，可得薦，故曰嘗。』案：此乃何休釋秋祭名嘗之義，故《少儀》『未嘗不食新』鄭注亦云：『嘗謂薦新物於寢廟。』若《月令》『凡食新皆云嘗』，蓋散文通也。惟『以雛嘗黍』非食新，故鄭注云：『此嘗雛也，而云嘗黍，不以牲主穀也。』此皆七月黍先熟，薦新、薦所先熟及薦其所尚之證也，亦天子嘗新爲嘗黍之確證也。

黍之不黏者，其熟最疾，播在黏者之後，穫在黏者之前。《齊民要術》云：『刈穄欲早，黍欲晚。』然則，黏者『種』而不黏者『稚』矣。《孟子》曰：『夫貉，惟黍生之。』以貉地生物之氣，時日最短，故必中土熟之最疾者播，乃有秋。然則《孟子》之所謂『黍』，蓋黍之不黏者，乃穄也。《後漢書・烏桓列傳》：『其土地宜穄。』《三國志・烏丸傳》注引王沈《魏書》：

「烏丸地宜青稷。」《唐書・北狄傳》：「奚稼多稷。」奚即烏桓也。烏桓地東連鮮卑，其西爲匈奴，又西爲烏孫。匈奴、烏孫當中土之正北，地極寒。《漢書・匈奴傳》云：「居於北邊」，「逐水草遷徙，無城郭常居耕田之業。」雖於屠貳師之年，云年稼不熟，顏師古以爲「亦種黍稷」，實則以畜牧爲事。故自君王以下，咸食畜肉耳。又案《匈奴傳》：孝文帝時，以匈奴處北，殺氣早降，詔遺單于秫蘖、金帛、綿絮。武帝時，單于遺書，欲取稷米五千斛。亦可見其不事農業，即黍稷亦未必能生矣。師古曰：「稷，粟米也。」以粟爲稷，固繆，然亦可證後人以稷爲稷之尤爲大繆也。烏桓諸國在匈奴東，地氣稍暖，故能生稷。吾疑其地殆即《孟子》所謂貉與？且貉亦非盡不生五穀者也。貉之地甚廣矣。《周官・職方氏》所掌有「九貉」。《鄭志》答趙商問，云在東方。《漢書・高帝紀》有北貉，而《戰國策》蘇秦說秦惠王曰：「大王之地，北有胡貉代馬之用。」又可見貉地亘秦之北皆是矣。謂可致其物以爲用，其非以貉爲界。又可知《後漢書》句驪亦名貊耳，是貉之一國，亦必非不生五穀之貉也。又載，諸國在鮮卑東者，皆言其宜五穀。然則，五穀不生之貉，居貊耳、鮮卑之西北，所謂「烏桓宜稷」、「奚稼多稷」之地無疑矣。唐本《本草》引《穆天子傳》：「赤烏之人獻稷百載。」《內則》：「飯黍、稷、稻、粱、白黍、黃粱、稗穊。」鄭氏注：「熟穫曰稗，生穫曰穊。」生穊，故《說文》謂之「早取」也。《漢書・律曆志》：「物蘗斂，然後熟。」《方言》：「斂物而細謂之擎。」擎、蘗一字也。蘗字从「糵」，《說文》：「糵，一曰小。」小亦斂意。物斂始熟，則穊似非「生穊」之謂矣。《莊子》：「鼠壤有餘蔬。」《釋文》：「司馬云：「蔬讀曰糈。」」《山海經》祠諸山神有糈，用稌、稷、稻、黍諸米。郭璞注：「糈，祀神之米名。或作疏，非也。」然則糈、疏二字古相通。郭氏所不知。糈、蔬皆有大義，宜爲「蘗斂」之反，而鄭氏顧以爲「熟穫」耶？《廣韻》釋「糔」爲「早熟穀」，早熟與疾熟之義同，是「穊」無以異於「稑」之云矣。以聖人不時不食之義推之，豈宜未熟也而生穫之？《內則》蓋言黍、稷、稻、粱之外，黍又有白者，粱又有黃者，又皆有稗者，有穊者。然則，稗疑爲遲熟而穀大，穊疑爲疾熟而穀小。稗、穊之義或無以異於種、稑，而必與種、稑異辭者，則稱穀米之名與？所以稱穀種者，固宜有別與？《後漢書・禮儀志》劉昭注引賀循曰：「稑，早也。種，晚也。」義與毛傳同。又引干寶《周禮》注曰：「種，晚秔稻之屬。稑，陵穀黍稷之屬。」是又以種於下隰者爲種，種於平原者爲稑矣。《管子・地員》篇：「其種陵稻。」注云：「陵稻謂陸生稻。」稼穡者，有事於田之名。《周官・司稼》注云：「種穀曰稼。如嫁女以有所生。」又《稻人》：「掌稼下地。」注亦云：「謂之稼者，有似嫁女相生。」《伐檀》之詩傳云：「種之曰稼，斂之曰穡。」《史記》：孔子曰：「良農爲稼而不能爲穡。」王肅云：「言良農能善稼之，未必能斂穫之。」《特牲饋食禮》：「主人出寫嗇于房。」注：「嗇者，農力之成功。」《少牢饋食禮》：「宰夫以籩受嗇黍。」注：「收斂曰嗇。」字皆省「禾」。徐鍇曰：「嗇，收也。故田夫爲嗇，吝嗇之意也。」此皆對文，故稼、穡異也。若《司稼》職中所云「巡野觀稼」，則兼種與斂言之。《甫田》之詩：「曾孫之稼，如茨如梁。」箋云：「稼，禾也。謂有菓者也。」是斂亦可曰稼，亦謂在野曰稼也。《商書》：「舍我穡事，《殷本紀》作「嗇」。服田力穡。」《漢書・成帝紀》：「服田力嗇。」穡亦不專言斂也。蓋散文則通矣。《農桑輯要》「論九穀風土及種蒔時月」一條，最爲明辨，今附録之，其言曰：「穀之爲品不一，風土各有所宜，種藝之時，早晚又各不同。案：《書・禹貢》：冀州，厥土惟白壤，厥田惟中中。兗州，厥土黑墳，厥田惟中下。青州，厥土白墳，厥田惟上下。徐州，厥土赤埴墳，厥田惟上中。揚州，厥土惟塗泥，厥田惟下下。荆州，厥土惟塗泥，厥田惟下中。豫州，厥土惟壤下土墳壚，厥田惟中上。梁州，厥土青黎，厥田惟下上。雍州，厥土惟黃壤，厥田惟上上。又《周禮・職方氏》：揚州、荆州，其穀宜稻。豫州，其穀宜五種。青州，其穀宜稻麥。兗州，其穀宜四種。雍州，其穀宜黍稷。幽州，其穀宜三種。冀州，其穀宜黍稷。幷州，其穀宜五種。合二經觀之，雖幽、幷、徐、梁互闕所載，而九州風土之宜，其大凡可見矣。然一州之內，風土又各有所不同。但條目繁多，書不盡言耳。觸類而求之，苟塗泥所在，厥田中下，稻即可種，不必拘以荆揚。土壤黃白，厥田上中，黍、稷、粱、菽即可種，不必限於雍冀。墳壚黏埴，田雜三品，麥即可種，又不必以幷、青、兗、豫爲定也。若夫時之早晚，案《齊民要術》有上中下三時，大率以洛陽土中爲準，此亦舉一隅之義爾。以周公土圭之法推之，洛南千里，其地多暑；洛北千里，其地多寒。暑既多矣，種藝之時不得不加早；寒既多矣，種藝之時不得不加遲。

又山川高下之不一，原隰廣隘之不齊，雖南乎洛，其間山原高曠，景氣淒清，與北方同寒者有焉；雖北乎洛，山隈掩抱，風日和煦，與南方同暑者有焉。東西以是爲差，苟比而同之，殆類夫膠柱而鼓瑟矣！《氾勝之書》有言種無期，因地爲時，此不刊之論也。』《農桑輯要》又載《孝經援神契》曰：『黃白土宜禾。黑墳宜麥，宜黍。赤土宜菽也。』

銖法起於黍粟　《說文》：『銖，權十分黍之重也。』『粢，十黍之重也。』『稱，銓也。春分而禾生，日夏至晷景可度。禾有秒，秋分而秒定。律數十二，稍而當一分，十分而寸。其以爲重，十二粟爲一分，十二分爲一銖，故諸程品皆從禾。』

案：《漢書・律曆志》注，應劭曰：『十黍爲粢，十粢爲一銖。』孔穎達《儒行》疏云：『案算法，十黍爲參，十參爲銖。』銖，蓋百黍之重也。《唐書・食貨志》：『權衡以秬黍中者，百黍之重爲銖。』余用山西靈石縣之黑黍大者，中者二種，各十二銖，千二百黍。以今天平法馬較之，大者重二錢六分八釐，弱中者重二錢四分五釐強。明鄭世子擬古天平法馬，十二銖爲今之三錢。《說文》既解『銖』爲『十分黍之重』，《說文》蓋以十黍爲一分權，十分，黍之重者。如云：權，黍十分之重，謂百黍也。又言『粟十二分爲一銖』。余亦以山西粟十二銖千七百廿八粟。較之，爲今天平法馬重一錢八分八釐強，與權黍之銖，其數相懸矣。《說文》雖二說幷録，然其定律之法，主於用粟。《漢志》則專主用黍，其言曰：『黃鍾之長，以子穀秬黍中者，一黍之廣度之九十分，黃鍾之長一爲一分。』又曰：『黃鍾之龠以子穀秬黍中者，千有二百實其龠。』又曰：『黃鍾之重一龠，容千二百黍，重十二銖。』蓋《漢志》專主用黍也。《說文》權粟爲銖之法，與《淮南子》略同。《淮南子・天文訓》：『秋分蓂定而禾熟。律之數十二，故十二蓂而當一粟，十二粟而當一寸。律以當辰，音以當日，日之數十，故十寸而爲尺，十尺而爲丈，其以爲量。當從《說文》作『重』。十二粟而當一分，十二分而當一銖，十二銖而當半兩。衡有左右，因倍之。故二十四銖爲一兩。』注云：『蓂，禾穗粟孚甲之芒也。古文作秒也。』《說文》：『蓂曰末也。』《主術訓》：『夫寸生於秒，秒生於日，日生於形，形生於景，此度之本也。』注云：『秒，禾穗秒孚榆頭芒也。十秒爲一分，十分爲一寸，十寸爲一尺，十尺爲一丈，故謂之本也。』《說文》：『程，品也。十髮爲程，十程爲分，十分爲寸。』《繫傳》作『一程爲分』。案：《淮南・天文訓》『十二蓂而當一粟』，即《說文》『十二秒而當一分』也。然《說文》『十分而寸』，《天文訓》則十二粟而寸。余初以爲《天文訓》衍『二』字，及考其言『日之數十』，從『寸』而起，其寸由粟而積，粟由蓂而積者，則皆所謂『律之數十二』也。以此推之，『二』字非衍文。此其與《說文》互異者也。又案：《宋書・律志》：『秋分而禾秒定，秒定而禾熟。律之數十二，故十二秒而當一粟，十粟而當一寸。』注：『秒，禾穗芒也。』據此，則《主術訓》之『秒』字，蓋『秒』字之譌。高誘《天文》、《主術》兩訓，其注必同。今異者，蓋有譌字也。案：『孚』、『榆』乃叠韻字。《三都賦》劉淵林注：『綃，竹孚兪也。』余曾考孚、兪二字，意以爲必簾篠類也。今云『孚榆頭芒』者，粟穗形員而長，疑似之也。《天文訓》注作『禾穗粟孚甲之芒』，『粟』字必『蓂』字之譌，『甲』字必『榆』字之譌。蓋粟之孚甲無芒，芒生於粟穗之莖。是以知『甲』爲譌字也。由是言之，二注當幷作『禾穗秒』。蓂同。又申之曰『孚榆頭芒』也，『孚榆頭』者，猶終葵首之謂也。又案：高誘《主術訓注》『十秒爲一分』，與《說文》『十二秒爲一分』互異，而劉向《說苑》云：『以粟生之十蓂本或譌作『粟』字。爲一分，十分爲一寸，十寸爲一尺，十尺爲一丈。十粟重一圭，十圭重一銖。二十四銖重一兩，十六兩重一斤，三十斤重一鈞，四鈞重一石。千二百粟爲一龠，十龠爲一合，孔穎達《尚書疏》引《漢書》亦作『十龠爲合』，宋祁亦謂《漢書》『合龠』當爲『十龠』。然余考《漢書・律曆志》曰：『合龠爲合。』又曰：『合者，合龠之量也。』又曰：『夫量者，躍於龠合。』於『合龠』字凡三見。不得以『合』字爲『十』字之譌矣。十合爲一升，十升爲一斗，十斗爲一斛。』此則蓂、分、寸、尺、丈之數，與高誘注《主術訓》同，與《淮南・天文訓》一粟、一寸之數則異。至謂十圭爲一銖，是一銖百粟也，與《說文》及《淮南・天文訓》十二分爲銖，計百四十四粟者又異也。故《淮南》權粟爲銖之數，與《說文》同，而劉向權粟爲銖，乃《說文》及《漢書・律曆志》權黍爲銖之數。而《律曆志》『黍千有二百實其龠』者，劉向則以粟當其數也。余謂聖人之垂法也，於不齊之中求其齊而已矣。如度之生於人也，以人身之長爲八尺，而人身則有上、

中、下之不同，即酌而用乎其中；而中之中，復有上、中、下，將奈之何哉？聖人渾而命之，曰身長八尺，命其伸兩手以橫度廣，則曰『尋』，尋亦八尺也；命其側身張兩手以縱度深，則曰『仞』，仞，七尺也；此余所定，以爲古命仞之法當如是。命其兩手閱持曰『揲』，揲，五尺也；命其步曰六尺；命其武曰尺二寸；命其手扼而圍之曰九寸；命之曰『咫』，八寸也；命之曰『扶』，四寸也。雖至不齊，而有其齊焉者存。其以黍粟權銖兩，量龠合，度分寸，亦猶是也。黃鍾以此而定，萬事以此而出，禮樂以此而興，天下國家以此而治。若夫格神人，和上下，此則聖人之神明，不在器數之末也。假使古之神瞽考中聲而量之以制者，其律至今尚存，亦器而已矣，數而已矣。用其律以造器作樂，遂謂與天地同和，然乎哉？聖人之垂法也，使民可遵守焉，足以利用而已矣。然則權黍爲銖，權粟爲銖，古必有二法，而所聞異辭，則存而弗論可也。《隋書·律曆志》曰：『開皇九年，牛弘、辛彥之、鄭譯、何妥等參考古律度，各依時代制黃鍾之管，俱徑三分，長九寸，容黍不同：晉前尺黃鍾，容黍八百八粒；梁法尺黃鍾，容八百二十八；梁表尺黃鍾三：其一容九百二十五，其一容九百一十，其一容一千一百二十；漢官尺黃鍾，容九百三十九；古銀錯題黃鍾，龠容一千二百；宋氏尺即鐵尺黃鍾凡二：其一容一千二百，其一容一千四十九；後魏前尺黃鍾，容一千一百一十五；後周玉尺黃鍾，容一千二百六十七；後魏中尺黃鍾，容一千五百五十五；後魏後尺黃鍾，容一千八百一十九；東魏尺黃鍾，容二千八百六十九；萬寶常水尺律母黃鍾，容黍一千三百二十。梁表鐵尺律黃鍾副別者，其長短及口空之圍徑幷同，而容黍或多或少，皆是作者旁庬其腹，使有盈虛。』據此，中祇二事，與《漢志》實龠之數合，其餘皆多少懸絕，則求古尺以定律者，未必得也。即以黍言，擇大小均者九十粒排之，爲黃鍾九寸，試更取相等者九十粒排之，二者必不能齊一。權百黍爲銖，又取百黍更權之，亦必不能齊一。如梁表鐵尺黃鍾副別者，長短圍徑幷同，而容黍有異，其明證也。今之樂器，幷戾於古，然皆能與人聲相配。所病者，高於中聲，故靡靡耳。吾以爲此即神瞽所考之律之所存，有志於樂者，可準之以定中聲者也。試使今日求古尺，講粢黍之法，制律以造樂器，其能與人聲相配而適合中聲乎？吾故曰於不齊之中求其齊，使民足以利用者，如是而已矣。夫如是，則雖謂聖人之法至今存可也。

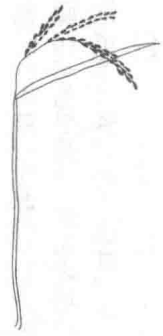
圖黍稷稻粱四穀記　黍、稻二穀，夫人而知之也。北方之人盡識黍，南方之人盡識稻也。黍，大名也。黏者得專黍名；其不黏者，則曰糜，或曰穄。今持一黍以示北方之童子，必應之曰『黍』；持糜以示之，其應之者，不曰『糜』，必曰『穄』也。於是求之古人言小學之書，若《說文》、《方言》者，無不與今人口中之言相響應。故曰：黍，夫人而知之也。稻，大名也。黏者別之曰糯，不黏者曰籼、曰粳。今持一稻之糯者或籼若粳者，以示南方之童子而叩之曰：『是何也？』則將笑之而曰：『是人也，奚至於不辨稻之黏與不黏也？』故曰：稻，夫人而知之也。若夫稷，其在《說文》，稷、穄互釋。黏者別之曰秫，適與今人呼高粱爲秫者相合。余於此穀，居北方十餘年，與老農者流商訂者屢矣。南北上下凡五反，其播穫之時，數經目驗，於細民通食高粱，驗『賤者食稷』之義；於民俗呼高粱爲粗糧，驗『疏食即稷食』之義。至呼高粱爲秫秫，呼其稭爲秫稭，則市井商賈交易，其書諸簿券者皆然；不但北方簿券然也。余嘗至鳳陽郡守署，時高粱將穫，盜者甚衆，告於官，其詞幷呼秫秫與秫稭云。昔人呼蜀黍，猶南方呼蘆穄也。蘆、蜀皆有大義，非黍非穄，蓋黍穄類而獨大者耳。乃周末、秦、漢、六朝諸書，率冒粱爲稷，唐蘇恭輩始悟前人之非，復以黍之不黏者當之，相沿至今。即北方學者亦不復深考。稷本名秫，而秫爲高粱，日在口中，名實未失者，乃亦習焉而不察也。余曾著《九穀考》，辨之綦詳。惟稷爲首種，黍最晚生，而《詩》反言『彼黍離離，彼稷之苗』者，於此不能無疑焉。今年小暑節過天津，見黍糜正秀，而高粱但有長苗，竟畝無一秀者，然後其疑乃釋。立秋十日後南歸，道經直隸、山東諸郡縣，正黍、稷、粱三穀登場之時。大率兗州府以北，黍糜全穫，高粱穫者半，小米未穫者尚多也。問之農人，則曰：立秋穫黍正時，處暑穫高粱正時，白露穫小米正時也。鄒滕以南，三穀盡登。蓋其節氣較前半月。余因叩其秀之時，曰：黍先秀，高粱次之，小米九十日熟者，與黍同秀，百二十日熟者，後於黍糜也。然則所謂黍離離而稷苗者，至是愈無疑矣。蓋離離者，狀黍生下垂之形，秀亦離離也，穗亦離離也，實亦離離也，故黍已離離，而稷或猶苗。及黍猶離離，而稷或已實。時有先後，種

有早晚，大致不差，抑非必可以執一論者也。至於粱之一穀，北方謂之小米，亦單呼爲穀。南方謂之粟，與北方黃米之爲黍糜者大異，亦夫人而知之。向也爲稷所冒，久假不歸，而蘇恭輩歸之，究不悟稷之本穀，復去而冒黍。今余據秫秫之名，定之爲稷。稷之本穀定，而粱得自全其爲粱，黍亦得自全其爲黍。不可不圖之以待來者。南行十餘日，黍、稷、粱三穀，日採一穗觀之。北方少藝稻者，至滕縣城南得一區，遂採而觀之，幷圖於後。



黍

鄭氏《月令》注云：『黍秀舒散。』可於圖驗之。



稻



莠附



稷

高粱實有金黃色者，性黏，其穗亦下垂，但連蜷勾屈，不似黍秀之舒散。



粱

《淮南子》注所謂『穗垂向根』，張衡所謂『垂穎顧本』，可於圖驗之。

辨論黍稷二穀記　或謂：稷者，北方所謂小米；黍者，北方所謂高粱也。瑤田案：小米，《說文》謂之『禾』，釋之曰『嘉穀』。嘉穀實曰『粟』，粟實曰『米』，米名曰『粱』。其苗有赤、白之異。《爾雅》所謂『蘩，赤苗；芑，白苗』是也。赤、白指苗言，且苗爲是穀專稱，惡莠亂苗，莠不能亂他穀也，毛傳因《爾雅》，不易一字；許叔重於『苗』下增『嘉穀』字以曉人；郭氏去『苗』字，易以粱、粟字。赤、白指穀色言，誤矣。此穀古人貴之，故簠簋實用爲加膳。蓋黍、稷、稻、粱四穀中之粱也，今北方亦以此爲食之主，故單呼曰『穀』。其苗之異者，亦有『紅苗穀』、『白苗穀』之稱。其米曰『小米』，所以別『大米』之名也。米色微黃，不曰『黃米』者，所以別黍糜之米名『黃米』也。然則，小米之非黃米，北方之民，夫人而知之也。瑤田又案：黃米，《說文》謂之『黍』，釋之曰『禾屬而黏者也』；其不黏者，曰『糜』，曰『穄』，互釋之曰『糜，穄也』，『穄，糜也』。穀色有黃、白、赤、黑四種。黑者，秬黍也，其皮皆有光澤。黃白者，如象牙。黑者如推光漆，不似小米穀皮之枯皺也。今北方呼黍子、糜子、穄子，古今無異稱，惟加『子』字而已。其米通呼黃米；或又呼糜子爲稷米，蓋因唐蘇恭輩冒之爲稷，故相沿至今有稷米之稱也。小米播於二三月，黃米播於五月。黃米穫在前，小米穫在後。播之時異，穫之時異，米穀之色皆異。北方農民，雖婦孺皆能辨之。瑤田又案：高粱，昔人稱蜀黍，南方呼蘆穄，北方呼紅粱。以農家多種赤色者，又呼粗粱，以其米粗硬，不如黍、稻、粱之美也。其赤色者，黏、不黏二種。金黃色者黏，純白色亦有黏者，不黏者多也。北五省處處種之，大河以南，江淮以北，亦處處種之。通呼高粱，亦通呼秫秫，其稭呼秫稭。瑤田南北上下凡五反，市井商賈交易，輒索其簿券觀之，無不作『秫』字者。曾在鳳陽郡守署，適高粱將穫時，盜者甚衆。告於官，其詞幷稱秫秫、秫稭云。《說文》：『秫，稷之黏者。』今則無論黏與不黏，皆曰秫，且稱名半海內。定之爲稷，良亦非誣。是故粱歸於粱，證以赤、白苗而無可遊移；黍歸於黍，則以其今不異於古所云也；稷歸於稷，又以五方之民舉稱秫秫，而未嘗或有異詞者也。至以黍爲高粱，而曰高粱以暑月種。夫高粱之不能種於暑月，瑤田知之審矣。甲午夏，武邑旱，六月十五日大暑，十八日始得雨。高地未播種者，皆於雨後種小米、黃米、大豆、蕎麥，唯不能種高粱。詢之農民，則曰：高粱諸穀

中之最先種者，至此時種，萬不能收。又聞鳳陽人云，彼地高粱，有『九裏種，伏裏收』之諺；許州襄城諺亦云然；比至豐潤，俚諺亦如是。然則《夏小正》、《尚書大傳》、《淮南子》、《說苑》諸書，言大火種黍者，確指今日之黃米言，斷不指高粱也。《孟子》言『貉惟生黍』，貉地於北方較東，《後漢書》之烏桓，《唐書》北狄之奚，謂『地宜穄』、『稼多穄』者是也。若當正北極寒，即黍亦未必能生，故《漢書·匈奴傳》謂其『無常居耕田之業』矣。高粱早種遲秀，彼地生物之氣，時日最短，如何能生？瑤田六月過天津，見黍糜正秀，而高粱竟畝無一秀者。因詢之農民，則曰：高粱種在黍糜前，秀在黍糜後。在地時日久，其秀反遲，若不早種，斷不能收。向疑高粱首種，而《詩》乃云『黍離離』、《稷猶苗》者，至此始信《詩》言不繆矣。若夫謂稷爲小米者，此郭氏注《爾雅》以粟釋稷之說，蓋指小米言也。然不自郭氏始也，漢魏以來，說者皆然。至唐蘇恭輩，始不然之，而以黍不黏者之糜穄當之。是唐以前以小米爲稷，唐以後以黃米爲稷。今用郭氏之說，宜以稷爲小米，又以北方所謂穄米爲稷之黏者。無論穄米不黏，或爲傳聞之譌，而以之爲稷，則是又謂稷爲黃米矣。夫黃米者，北方人現呼黍子、糜子、穄子之名也。穀子無黃米之名，穄子無小米之名。若依郭氏，斷主小米；若依蘇恭輩，斷主黃米。兩穀判然，恐難合而一之以爲說也。

往歲曾用山西黑黍，依《漢書·律曆志》以一黍之廣度九十分，爲黃鍾之長，適與同身寸之九寸略相等。又與鄭氏注《儀禮》言中人之扼圍九寸，亦略相等。今以高粱爲黍，則黃鍾之長，當以一高粱之廣排作九十分。瑤田因擬爲之，較往歲所定黃鍾之長，餘五寸三分。設以此造律制器，恐與人聲不應。縱令人聲低而又低，以就樂器，必至於揭不起矣。

【略】

近又得鄭許二君言黍者二事，足證高粱之非黍也。《考工記》輪人爲輪，『量其藪以黍，以眡其同也』。鄭氏注云：『黍滑而齊，以量兩壺，無贏不足，則同。』是量必用黍者，取其滑也。今之黃米，穀皮光澤，小大勻稱，所謂『滑而齊』也。世呼『黍糜』，人無異辭。若以高粱爲黍，皮最澀滯，正與滑相反矣。許氏《說文》：『黎，履黏也。作履，黏以黍米。』黎必用黍爲之，取其黏也。今之黃米最黏，世以爲餌餈。鄭氏『籩實』注，所謂『餌餈黏者』是也。若以高粱爲黍，熬之汁清如水，正與黏相反矣。

答秦序唐觀察言南方無黍書　瑤田頓首。序唐先生侍者：前拙著《九穀考》過承獎借，伏讀手書，感愧交并。其『南方無黍』句，謹案《職方氏》所載，豫州、幷州宜五種，有黍；兗州宜四種，有黍；幽州宜二種，有黍；雍冀皆宜黍。而揚荆二州但宜稻，青州亦但宜稻、麥。據此，是西北有黍，東南無黍也。又案古書所載，惟有鄙上之黍，《管子》。上黨之黍，大梁之黍，張景陽《七命》。渭水宜黍，西方宜黍。幷見《淮南子》。漢和帝時，任城生黑黍，亦不云南方有黍。又案《本草》陶通明云：『黍米荆、郢州及江北皆種，丹黍米亦出北間，江東時有，而非土宜。』蘇頌《圖經》云：『丹黍米，舊不載所出州土。陶隱居言出北間，江東亦種，而非土所宜。今京東、西、河、陝間皆種之。』據此，亦言黍出北方，南方雖種，非土所宜。又驗之今時兩廣、湖南北、閩、浙皆不種黍，江南惟淮安農民知有黍。然細詢之，蓋自北渡河來者，彼地不常種，或種亦試爲之耳。甲辰六月，見揚州地中有種黍者。瑤田所至產米之鄉，鳳陽多秫秫而無黍。安慶不但無黍，幷粟亦不種。寧國、太平多圍田，亦但種稻而已。合古今考之，因斷以爲南方無黍。仰承下問，謹疏數語，惟進教之。

觀察以汨羅江祭屈原用角黍，因疑南方有黍。然據周處《風土記》所謂『角黍』者，蓋以荻葉裹黏米耳。黏米不專屬黍也。曩汪愼川客湖南，曾寄書問之，答云：彼土農人，直不知穀中有黍也。余自湖北往河南，襄陽、新野爲兩省接壤，襄陽以南，皆不知種黍；新野以北乃種黍耳。然則，陶氏荆郢種黍之言，亦或種之，實非土所宜也。

與吴殿暘舍人書　拙著《九穀考》，足下以爲可存，付之開雕。其中言春麥一條，未有定論。《呂氏春秋》：『孟夏之昔殺三葉而穫大麥。』高誘云：『大麥，旋麥也。』瑤田以爲，『旋』之言疾，與宿麥反對。蓋以大麥爲春麥。《玉篇》：『麰，春麥也。』足以證之。然瑤田居北方久，見其種春麥者皆小麥。而崔寔言『春麥』，郭義恭言『旋麥』，亦皆非偏指大麥。豈教稼之始，大小麥分春秋種之，後世農人，相互播種，試之不殊，大穫，遂變易其法，故今之所驗，乃異於古所云與？固難折衷之以爲定論矣。往余閱《說文韻譜》本『麋』，讀若春麥爲麋之麋』，徐鉉云：『春

麥爲麇，今無此語，且非異文。」所未詳也。竊謂下二『麇』字，或『旋』字之譌，欲據以證高誘、《玉篇》之說。及閱《說文》原本，知『春麥』爲『舂麥』之譌，因遂兼考『麇』字。《博雅》：『斀、麇，舂也。』麇从『木』，《說文》失收，故徐氏莫由是正。然《說文》收『斀』字，云：『小舂也。』徐鍇《繫傳》云：『舂小麥皮也。』然則，斀、麇爲一字二文，《博雅》并收之耳。《玉篇》但收『斀』字，《廣韻》并收。釋『麇』曰『重擣』，釋『斀』曰『小舂』，重文作『臶』。《集韻》之引《博雅》也作『麇』，以『斀』爲重文；其引《說文》作『斀』，以『臶』爲重文，又別出『麇』字，云：『穀再舂』，是與《廣韻》『重擣』義同矣。因論旋麥，爲《說文》訂一字之譌如此。

又，瑤田據崔寔大小麥外，復言『麶麥』，以正《玉篇》『麶，大麥』之說。今閱《白帖》魏黃觀奏：『麥熟多雨，小麥略盡，惟麶麥、大麥半收。』《廣志》亦云：『西方有半夏小麥，有秀芒，大麥有黑穬麥。』二書皆大麥外，復出穬麥也。

又，『秕』字條中引《呂氏春秋》『去其兄而養其弟，不收其粟而收其粗』。瑤田以爲『粗』疑『秕』之譌。蓋『秕』有从『米』作『粃』者，似『粗』而譌也。《呂氏春秋》往往有韻，『秕』與『弟』、『米』字相協也。今閱元人王禎《農書・錢鎛門》引此作『粃』字，或元時所見古本，猶未譌爲『粗』與？

又，『糗』訓『糒』，『糒』訓『乾』，瑤田因謂《公劉》詩所云『餱糧』即糗糒。今閱《書・費誓》『峙乃糗糧』，《說文》引之作『峙乃餱粻』，亦足以徵余之說。

又，瑤田言《既夕禮》之『四籩』，直呼糗餌爲『糗』，今閱《少牢饋食禮》『主婦取糗，坐設之，糗在薦西』，鄭氏固已注之云：『糗，糗餌也。』

又，蔡邕、韋昭并以麻地爲嚍，杜預以并畔爲嚍，而《後漢書》注引《前書音義》則云『美田爲嚍』。今閱《淮南・俶眞訓》云：『樹木者，灌以潔水，嚍以肥壤。』高誘注云：『嚍，雍。』夫雍之，則其地美矣。引可爲『美田爲嚍』之證。然上二解并是，不得是此非彼也。

又鄭注《月令》：『元辰，蓋郊後吉亥。』今閱孔疏云：『陰陽式法，正月亥爲天倉也。』

又，瑤田謂：黍類之大者名『蜀黍』，猶葵類之大者名『蜀葵』，其義見《爾雅・釋草》云：『蓩，戎葵。』郭注：『今蜀葵也。』案：『戎』訓『大』，是蜀葵爲大葵也。

瑤田又謂：『食』爲『疏既』之大名，其義見《少牢饋食禮》注云『食，大名。小數曰飯』也。

又，瑤田據漢、唐《食貨志》，并以銖爲百黍之重。今閱《說苑》云：『十六黍爲一豆，六豆爲一銖。』則銖爲九十六黍。若合百黍之數，則當云六豆又四分豆之一也。以此知律、度、量、衡，皆約略言之。吾故曰：『聖人之垂法，於不齊中求其齊，使民足以利用而已。』如謂必無絲豪之差，聖人無是執一之法也。夫古義所存，稀如晨星。而得之之難，復猶拾瀋，不可不珍愛之也。因爲足下一陳之。瑤田再拜。

清・錢大昕《恒言録》卷五《粳糯》　《廣雅》：『秔，粳也。秫，稬也。』羅氏《爾雅翼》云：『稻有粘，有不粘者。今人以粘者爲糯，不粘者爲秔。然在古則通得稻稌之名。』《說文》曰：『稻，稌也。』『沛國謂稻曰稬。』『秔，稻屬。』是則直以稬爲稻耳。若鄭康成注《周禮》：『稌，粳也。』則稻是粳。然要之二者皆稻也。故氾勝之云：『三月種秫稻，四月種秔稻。』今人亦皆以二穀爲稻。若《詩》、《書》之文，自依所用而解之。如《論語》：『食夫稻。』則稻是粳。《月令》：『秫稻必齊。』則稻是糯。《周禮》：『牛宜稌。』則稌是粳。《豐年》：『多黍多稌，爲酒爲醴。』則稌是糯。

又《麵》　《說文》：『麵，麥末也。』鑑按：九經無麵字。束晳《餅賦》：『重羅之麵，塵飛白雪。』《太平御覽》引《倉頡解詁》：『麵，細麪也。』

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上　麩糗謂之餱　《釋言》云：『糗麵，食也。』《玉篇》：『麵，糗也，或作麩。』唐《本草》注云：『米麥麩、蒸米麥熬磨作之，一名糗。』《易林・賁之震》云：『覺過稻廬，甘樂麵麵。』《玉篇》：『麵、充小切。』麵、糗聲相近，猶今人言炒也，說見下條。

又　糗糗，糒也　《說文》：『糒，乾飯也。』《史記・李將軍傳》

云：『大將軍使長史持糒醪遺廣。』《說文》：『糗、熬米麥也。』《柴誓》：『峙乃糗糧。』鄭注云：『糗、擣熬穀也。』《周官・籩人》：『糗餌粉餈。』鄭衆注云：『糗、熬大豆與米也。』昭二十五年《公羊傳》：『敢致糗于從者。』何休注云：『糗、糒也。』糗、糒，皆乾也。《玉篇》糗音邱九、尺沼二切。糗之言炒，糒之言備也。《方言》：『凡以火而乾五穀之類，關西、隴、冀以往謂之熬。秦晉之閒或謂之煼。』煼、與炒同。鄭注《籩人》云：『鮑者、於糒室中糗乾之。』糒與備同。程氏易疇《通藝録》云：『糗有擣粉者，有未擣粉者，籩實之麷黃白黑，其糗之未擣粉者與？《既夕》篇之四籩棗糗栗脯，直呼糗餌爲糗，則已擣之糗粉於餌者也。其已擣粉之糗，可和水而服之者若今北方之麪茶，南方之麪糍，皆其類也。其未擣粉而亦可和水者，則鄭氏注六飲之涼云：「今寒粥若糗飯雜水。」是也。』糠本作餱。《小雅・伐木》篇云：『乾餱以愆。』《大雅・公劉》篇云：『乃裹餱糧。』《爾雅》：『餱食也。』《說文》：『餱、乾食也。』徐鍇《傳》云：『今人謂飯乾爲餱。』

又　粹糕糈，㯻也　《說文》：『㯻、熬稻張皇也。』《急就篇》：『棗杏瓜棣㯻飴餳。』顏師古注云：『㯻之言散也，熬稻米飯使發散也。』粹、糕之言浮流糈之言疏，皆分散之貌也。《北戶録》注引《證俗音》云：『今江南呼㯻飯已煎米以糖餅之者爲粹糕。』

又　麷䊷粿麶糜，糈也　糈通作屑。糈之言屑屑也。《玉篇》：『糈、碎米也。』《廣韻》云：『米麥破也。』《說文》：『糕、粢也。』『粢、糕粢散之也。』糕與糈，古聲義竝同。麷之言瑣瑣也。《說文》：『麷、小麥屑之覈也。』《齊民要術》引《四民月令》云：『夏至後羅麰麷。』麷之言濛濛也，下文『麴謂之麷』，義相近也。《說文》：『麶、麥覈屑也，十斤爲三斗。』《九章算術・粟米章》云：『小麶、率十三半，大麶率五十四。』糜之言靡細也，米麥屑謂之糜，猶玉屑謂之糜。《楚辭・離騷》：『精瓊糜以爲粻。』王逸注云：『糜，屑也。』

又　糐謂之麪　《太平御覽》引《倉頡解詁》云：『麪、細麩也。』《說文》：『麪、麥末也。』『糐、麩也。』麪、糐，語之轉。糐、猶末也。

飣餖粘糎粖粥粰糜穀糮，饘也　饘、《玉篇》音之延切。《說文》：『饘、糜也，周謂之饘，宋衛謂之餬。』僖二十八年《左傳》：『甯子職納橐饘焉。』杜預注與《說文》同。飣、《玉篇》音記言切。《說文》：『侀粥、鬻也』，或作餚、飣、餱。《孟子・滕文公篇》：『飣粥之食。』趙岐注云：『飣、糜粥也。』《荀子・禮論篇》：『酒醴餚鬻。』竝字異而義同。餖、《玉篇》音居六切。飣、餖語之轉，饘、鬻亦語之轉。鬻之爲餖，猶饘之爲飣，方俗音有侈弇耳。粘之言曼胡也。《爾雅》：『餬、饘也。』《說文》：『鬻、鍵也。』字竝與粘同。糎之言微粖之言末也。《玉篇》：『糜、粥粖也，或作糎。』《說文》：『涼州謂鬻爲糎鬲』，或作粖。麪謂之糎粥，義相近也。《爾雅》：『鬻、糜也。』昭七年《左傳釋文》引孫炎注云：『淖、糜也。』《說文》：『鬻、鍵也。』俗省作粥。《釋名》云：『粥，濯於糜粥粥然也。』粰、亦糜也。《月令》：『行糜粥飲食。』《淮南子・時則訓》作粰鬻。《說文》：『糜、糝也。』《釋文》云：『糜、煮米使糜爛也。』糂謂之糜，饘謂之糜，義亦相近也。

又　穅謂之稦　穅之言康也。《爾雅》：『康、虛也。』《說文》：『穅、穀之皮也』，或作康，隸省作穅、康。《爾雅》云：『康謂之蠱。』

又卷一〇上　秈，粳也　《說文》云：『秔、稻屬』俗作粳。《衆經音義》卷四引《聲類》云：『秔、不黏稻也』；江南呼秔爲秈。《漢書・東方朔傳》云：『馳騖禾稼稻秔之地。』《齊民要術》引崔寔《四民月令》云：『三月可種粳稻。』《御覽》引《廣志》云：『粳有烏粳、黑穬、青幽、白夏之名。』是粳之屬非一種也。《周官・食醫》：『牛宜稌。』鄭衆注云：『稌、粳也。』蓋專以稌之名屬粳，然《爾雅》稌稻自是大名，粳特其不黏者耳，今江北呼秈稻聲如宣，秈凡數種，惟白秈至八月熟，最遲，亦最美，北方人呼之爲粳米。《九穀考》云：『粳之爲言散硬也，不黏者也。』今案秈之爲言宣也，敬也，不相黏箸之詞也，秈從禾、山聲，山、宣、散三字，古聲義相近。《說文》云：『山、宣也，宣氣散生萬物。』是其例矣。《說文》又云：『穬、稻紫莖不黏者。』『穤、稻不黏者。』亦秈之類也。

又　秫，稷也　《爾雅》云：『粢、稷、衆、秫。』《說文》云：『秫、稷之黏者。』『稷、沛國謂稻曰稷。』《爾雅・釋文》引《字林》云：『穤、黏稻也。』穤、與稷同，是秫爲黏稷，稷爲黏稻，二者本不同物，故經傳言秫，無一是黏稻者，但以稷秫俱黏，故後世稱稷者，亦得假借稱

秫。唐《本草》注引氾勝之《種植書》云：『三月種秫稻，四月種秫稻。』《晉書・陶潛傳》云：『五十畝種秫，五十畝種秔。』崔豹《古今注》云：『稻之黏者爲秫。』《世說・任誕篇》云：『今年田得七百斛秫米，不了麴蘗事。』《名醫別録》云：『秫米味甘微寒，止寒熱，利大腸，療漆瘡。』唐本注云：『此米功用是稻秫也，今大都呼稻秫爲糯矣。』《爾雅》釋文云：『江東人皆呼稻米爲秫米，嚼稻米以治漆，瘡亦驗。』皆是也。《名醫別録》又別有稻米。《匡謬正俗》云：『今稬米也。』許氏《說文解字》曰：『稻、稌也；沛國謂稻爲稬。』又《急就篇》：『稻、黍、秫、稷、棗、麻、秔。』左太沖《蜀都賦》曰：『粳稻漠漠。』益知稻即稬，共粳竝出矣。然後以稻是有芒之穀故於後或通呼粳稬摠謂之稻。孔子曰：『食夫稻』，《周官》有稻人之職，漢置稻田使者。此竝非指屬稻稬之一色，所以後人混稬，不知稻本是稬耳。《九穀考》云：『《七月》之詩「十月穫稻，爲此春酒，以介眉壽。」《月令》：「仲冬乃命大酋秫稻必齊。」《內則》、《雜記》竝有稻醴。《左傳》：「進稻醴粱糗。」《內經》黃帝問爲五穀湯液及醪醴。岐伯對曰：「必以稻米，炊之稻薪。」皆言釀稻爲酒醴，是以稻爲黏者之名，黏者以釀也。《內則》糗酏用稻米，《籩人》職之餌粢，注亦以爲用稻米，皆取其黏耳，而食醫之職「牛宜稌」，鄭司農說：「稌、粳也」，又引《爾雅》云：「稌稻。」是又以粳釋稻，粳其不黏者也。孔子曰：「食夫稻」，亦不必專指黏者言。《職方氏》揚、荆諸州，亦但云「其穀宜稻」，吾是以知稌稻之爲大名也。』引之案《詩》以黍、稷、稻、粱竝舉，明皆大名也，稻之不黏者名秔，後遂專呼黏者爲稻，猶黍之不黏者名穄，後遂專呼黏者爲黍耳。

又　大麥、麰也　此與下『小麥、麩也』，俱釋《周頌》來牟之義。《周頌・思文》云：『貽我來牟。』傳云：『牟、麥也。』箋云：『武王渡孟津，後五日，火流爲烏，五至，以穀俱來，此謂貽我來牟。』又《臣工》『於皇來牟』，箋云：『於美乎赤烏以牟麥俱來。』是不以來爲麥也。《漢書・劉向傳》引《詩》作『釐麰』而釋之云：『釐麰，麥也，始自天降』，則來牟俱是麥，於文義爲允也。《說文》云：『來，周所受瑞麥。來麰一麥二縫，象芒刺之形，天所來也，故爲行來之來。』引《詩》曰：『詒我來麰』。又云：『麰，來麰，麥也。』則亦以來麰爲麥，與劉向同，但不言大小耳。李善注《典引》，引《韓詩》薛君《章句》云：『麰大麥也。』麰、與麰同。《孟子・告子篇》：『今夫麰麥，播種而耰之，其地同，樹之時，又同浡然而生，至於日至之時，皆熟矣。』趙岐注云：『麰，麥、大麥。』引《詩》云：『貽我來麰。』來、麰對文，麰爲大，則來爲小矣，古謂大爲牟。《御覽》引《淮南子注》云：『牟、大也。』大麥，故稱牟也。《玉篇》云：『麰、春麥也。』『麩、大麥也。』麩與穬通。案《齊民要術》引崔寔《四民月令》云：『凡種大小麥，得白露節可種薄田，秋分種中田，後十日種美田，唯穬早晚無常，正月可種春麥，盡二月止。』是穬麥、春麥皆與大麥異物，然蕭炳《四聲本草》云：『穬麥、大麥之類，山東、河北人正月種之，名春穬形狀與大麥相似。』云『春穬、正月種』，則即崔寔所謂『正月種春麥』者矣，形與大麥相似，故《玉篇》以爲麰也。今北方人種春麥者，多是小麥。別有一種大麥，二月種之，三月即熟，濟南人謂之三月黃，亦春穬之類也。《御覽》引吳晉《本草》云：『大麥一名穬麥。』蓋二麥相類，故亦得通名。陳藏器《本草拾遺》乃云『大麥是麥米，穬麥是麥殼。』案《四民月令》大小麥外別言種穬，《藝文類聚》引魏黃觀奏亦云：『小麥略盡，惟穬麥大麥，頗得半收』，則大麥、穬麥，自是二種，陳說非也。蘇恭《本草注》則又以大麥爲青稞麥。案《齊民要術》云：『青稞麥與大麥同時熟。』其爲二物甚明，蘇說亦非也。大麥之熟，先於小麥。《呂氏春秋・任地篇》云：『孟夏之昔，殺三葉而穫大麥。』高誘注云：『是月之季，大麥熟而可穫。大麥、旋麥也。案孟夏之季，始穫大麥，則小麥猶未熟。《月令》：『孟夏之月，農乃登麥。』當是大麥矣。今大麥、小麥各有有芒、無芒二種，無芒者良。大麥可煮食，小麥則作餅用之。鄭注《月令》云：『麥者，接絕續乏之穀，尤重之。』故《周官・大宰》九穀，鄭衆注以大小麥竝言，蓋『貽我來牟』，有不可偏廢者耳。

又　粢黍稷，其采謂之禾　《說文》云：『采、禾成秀也，從禾、爪聲，俗作穗，從惠聲。』『禾，嘉穀也，二月始生，八月而孰，得時之中和，故謂之禾。禾，木也，木王而生，金王而死，從木從丿，丿象其穗。』《管子・小問篇》：『苗始其少也，朐朐乎何其孺子也！至其壯也，莊莊乎何其士也，至其成也，由由乎兹免乎何其君子也，天下得之則安，不

得則危，故命之曰禾。』《淮南・繆稱訓》：『夫子見禾之三變也。』高誘注云：『三變始於稟，生於苗，成於穗也』，則禾乃苗穗之總名，穗特禾之秀也。偏考經傳，言禾者皆穀名，無以禾爲穗者，此禾字疑當作秀，脫去乃字而爲禾耳。秀爲穗之通稱，而云『粢、黍、稻，其穗謂之秀』，猶菁爲華之通稱，而下文云『韭、薤、蓍，其華謂之菁』也；然《太平御覽》、《藝文類聚》引《廣雅》竝作禾，則其誤久矣。《爾雅》云：『粢、稷。』《左傳》桓二年《正義》引舍人注云：『粢、一名稷；稷、稟也。』《齊民要術》引孫炎注同《廣雅》之粢，蓋亦指稟言，稟之米即粱也，以粢爲稟，是以稷爲粱矣，上文『稷穰謂之穀』下已辨其誤。

清・郝懿行《寶訓》卷二《禾稼》 穰田者祝云：『甌窶音樓。滿篝，汙邪滿車，五穀蕃熟，穰穰滿家。』《史記》。註云：篝，籠也。甌窶，謂高地狹小之區，得滿篝籠也。汙邪，下地田也。《荀子》注引《說苑》：『蟹螺宜禾，汙臭滿車。』蟹螺，背微高，原田似之。

舜祠田云：『荷此長耜，耕彼南畝，四海俱有。』《文心雕龍・祝盟》篇引。

《周禮》：『三農生九穀。』鄭司農云：稷、秫、黍、稻、麻、大小豆、大小麥。《周書》：『凡禾麥居東方，黍居南方，稻居中央，粟居西方，菽居北方。』《范子計然》曰：『五穀者，萬民之命，國之重寶。東方多麥稻，西方多麻，北方多菽，中央多禾。五土之宜，各有高下。高而陽者多豆，平而陰者多五穀。』《淮南子》：『淮水濁，宜麻；濟水和，宜麥；河水調，宜菽；洛水輕，宜禾；渭水多力，宜黍；江水肥，宜稻。』《孝經援神契》曰：『五岳藏神；四瀆含靈。五土出利，以給天下：黃白宜種禾，黑墳宜種麥，蒼赤宜種菽，涔泉宜種稻。』楊泉《物理論》曰：穀氣勝元氣，其人肥而不壽。養性之術，常使穀氣少，則病不生矣。粱者，黍稷之總名。稻者，溉種之總名。菽者，衆豆之總名。三穀各二十種，爲六十；疏、果之實助穀各二十，凡爲百穀。《春秋說題辭》：嘉禾之滋，莖長五尺，故連莖三十五穗以成盛德，禾之極也。《漢・食貨志》：『種穀必雜五種，以備災害。田中不得有樹，用妨五穀。力耕數耘，收穫如盜寇之至。』董仲舒曰：『《春秋》他穀不書，至於麥禾不成則書之，以此見聖人於五穀最重麥禾也。』《唐史》：李泌請以二月朔爲中和節，民間以青囊盛百穀種相問遺，號爲獻生子。《管子》：歲有四秋：農夫賦耜鐵，此謂春之秋；大夏至，絲纊之所作，此謂夏之秋；大秋成，五穀之所會，此謂秋之秋；大冬營室中，女子紡績緝縷之所作也，此謂冬之秋。《淮南子》：『夫子見禾之三變也，滔滔然曰：「狐鄉邱而死，我其首禾乎。」』註：三變，始于粟，生于苗，成于穗。『秋分而蓐定，蓐定而禾熟。』註：『蓐，禾穗，粟孚甲之芒。定者，成也。』《亢倉子》：得時之禾，長稠而大穗，圓粟而薄糠，米飽而香，舂之易而食之強。失時之禾，深芒而小莖，穗銳多粃而青蓋。音陵。得時之黍，穗不芒以長，搏米而寡糠。失時之黍，大本華莖，葉膏短穗。得時之稻，莖葆長稠，音同，禾稿節間也。穗如馬尾。失時之稻，纖莖而不滋，厚糠而苗死。得時之麻，疏節而色陽，堅枲而小本。失時之麻，蕃柯短莖，岸節而葉蟲。得時之菽，長莖而短足，其莢二七以爲族，多枝數節，競葉繁實，稱之重，食之息。失時之菽，必長而蔓，浮葉虛本，疎節而小莢。得時之麥，長稠而頴族，二七以爲行，薄翼而黯色。黯，音湍，黃黑色。食之使人肥且有力。失時之麥，胕腫多病，弱苗而熒穗。熒音殺。是故得時之稼豐，失時之稼約。《孝經鉤命決》曰：『歲星守心年穀豐。』註：『歲星守心爲重華，故年豐也。』《石氏經》曰：『歲星出左，有年；出右，無年。』《春秋運斗樞》：『璇星明則嘉禾滋。』《春秋佐助期》：『咸池主五穀。』《星經》曰：『八穀八星在五車北，主黍、稷、稻、粱、麻、菽、麥、烏麻，星明則俱熟。』《焦氏易林》：『新田宜粟，上農得穀。』又：『雨師娶婦，黃岩季子。成禮既婚，相呼南山，膏潤下上，年歲大有。』《氾勝之書》曰：種無期，因此爲時：三月榆莢時，雨，膏地強，可種禾，植禾。夏至後，八、九、十日，常夜半候之：天有霜，若白露下，以平明時，令兩人持長索，相對各持一端，以概禾中，去霜露。日出乃止。如此，禾稼五穀不傷矣。牽馬，令就穀堆食數口，以馬踐過，爲種，無蚤蚘等蟲也。又：種傷溼鬱熱，則生蟲也。又：薄田不能糞者，以原蠶矢雜禾種種之，則禾不蟲。又：剉馬骨，煮之，以汁溲種，則禾稼不蝗、蟲。此法未悉載。無馬骨，亦可用雪汁。雪汁者，五穀之精也，使稼耐旱。常以冬藏雪汁，器盛，埋於地中。治種如此，則收常倍。取麥種：候熟，可穫，擇穗大強者，斬，束立場中之高燥處，曝使極燥。無令有白魚，有，輒揚治之。取乾艾雜藏之：麥一石，艾一把；藏以瓦器、竹器。順時種

之，則收常倍。取禾種，擇高大者，斬一節下，把懸高燥處，苗則不敗。欲知歲所宜，以布囊盛粟等諸物種，平量之，埋陰地。冬至日窖埋，冬至後五十日，發取。量之：息最多者，歲所宜也。崔寔曰：平量五穀各一升，小罌盛，埋牆陰下，餘法同上。《師曠占術》曰：黃帝問師曠曰：『吾欲知歲苦樂善惡，可知否？』對曰：『歲欲豐，甘草先生，甘草，薺也；歲欲苦，苦草先生，苦草，葶藶也；歲欲惡，惡草先生，惡草，水藻也；歲欲旱，旱草先生，旱草，蔌藜也；歲欲疫，病草先生，病草，艾草也。』五木者，五穀之先；欲知五穀，但視五木。擇其木盛者，來年多種之，萬不一失也。《雜陰陽書》曰：禾，生於棗或楊；大麥，生於杏；小麥，生於桃；稻，生於柳或楊；黍，生於榆；大豆，生於槐；小豆，生於李；麻，生於楊或荊。又：凡種禾，宜寅、午、申，忌乙、丑、壬、癸。秫忌寅。晚禾忌丙。大麥，宜亥、卯、辰，忌子、丑、戌、己。小麥，忌與大麥同。稻，宜戊、己，四季日，忌寅、卯、辰、甲、乙。黍宜巳、酉、戌，忌寅、卯、丙、午。穄，忌未、寅。大豆宜申、子、壬，忌卯、午、丙、丁、甲、乙。小豆，忌與大豆同。麻，忌四季日、戊、己。凡五穀大判宜上旬，次中旬。案：《齊民要術》與此小異。《史記》：陰陽之家，拘而多忌。止可知其梗概，不可委曲從之。諺曰：『以時其澤，爲上策』也。

古農語云：『彭祖壽年八百，不可忘了種蠶種麥。』又云：『社後種麥爭回耬。』音樓。又云：『社後種麥爭回牛。』言奪時甚急也。以下大小麥。

《氾勝之書》曰：種麥得時，無不善。早種，則蟲而有節；晚種，則穗小而少實。當種麥，若天旱無雨澤，則薄漬麥種以酢醋同。漿并蠶失；夜半漬，向晨速投之，令與白露俱下。酢漿，令麥耐旱。蠶矢，令麥忍寒。麥生，黃色，傷於太稠。稠者，鋤而稀之。《齊民要術》：大、小麥皆須五月、六月暵地。不暵地而種者，其收倍薄。崔寔曰：五月、六月菑麥田。凡種大、小麥：得白露節，可種薄田；秋分，種中田；後十日，種美田。惟麷古猛反，大麥類。麥，早晚無常。正月，可種春麥，盡二月止。青稞苦禾反，麥名。麥：治打時稍難，惟映日用碌碡碾。與大麥同時熟。麵堪作麨音炒，一曰糗。以炒成其香臭也。及餺飥甚美。磨盡無麩。鋤一遍，佳；不鋤亦得。《春秋說題辭》：『麥之爲言，殖也。』《夏小正》：『三月：祈麥實。』《歲時記》『夏至日，取菊爲灰，以止小麥蠹。干寶《變化論》云：『朽稻爲蚌，朽麥爲蛺蝶。』此其驗乎？《春秋佐助期》：『麥神名福習。』《酉陽雜俎》：『江南麥花夜放，北地麥日中吐花。小麥忌戊，大麥忌子。』二十四氣，惟小滿、芒種，解者不一。歷家云：皆爲麥也。小滿，麥至此，氣小滿而未熟也。芒種，謂種之有芒者，熟矣又可爲種也。種之有芒者，麥也。古人所以告農候之早晚。

古語云：『收麥如救火。』《韓氏直說》：『農家忙併，無似蠶麥。』若少遲慢，一值陰雨，即爲災傷，遷延過時，秋苗亦誤鋤治。

《說文》：『麥，金也。金王而生，火王而死。』又曰：『稃，麥莖。』《四時類要》：曬大小麥：今年收者，于六月埽庭除，候地毒熱，衆手出麥薄攤。取蒼耳碎剉，拌曬之。至未時，及熱收；可以二年不蛀。若有陳麥，亦須依此法更曬。須在立秋前，秋後則蟲生，恐無益矣。

俗云：『旱天脂麻澇天稻。』以下水稻、旱稻。

《爾雅》：『稌，稻。』疏：《字林》云：稬，黏稻也。秔，稻不黏者。《本草》秔米、稻米爲二物。稬音懦，俗作糯、穤。《方言》：『江南呼粳同秔。爲秈。』《春秋說題辭》：『稻之爲言，藉也。』《正字通》：『穲稏，搖動貌，通作「罷亞」。』杜甫詩：『罷亞百頃稻，西風吹半黃。』蘇軾詩：『翠浪舞翻紅罷亞。』蔡邕《月令章句》：『十月穫稻九月熟者，謂之半夏稻。』《博物志》：麋掘澤草而食，其場成泥，名曰麋暖。種稻於此，其收百倍。魏文帝書：『江表惟長沙名有好米，何得此新成粳稻耶？上風炊之，五里聞香。』《周禮・稻人》註：『鄭司農云：澤草之所生，其地可種芒種。芒種，稻麥也。』案：《漢書》注：『有芒之穀總稱也。』《氾勝之書》曰：『種稻：春凍解，耕反其土。種稻區，不欲大，大則水深淺不適。冬至後一百一十日，可種稻。始種，稻欲溼，溼者，缺其脽，食陵反。畦畔也。令水道相直。夏至後，大熱，令水道錯。』崔寔曰：『三月可種粳稻。稻：美田欲稀，薄田欲稠。』《齊民要術》：『稻，無所緣；唯歲易爲良。選地，欲近上流。地無良薄，水清則稻美也。三月種者，爲上時；四月上旬爲中時；中旬爲下時。』《淮南子》：『離先稻熟，而農夫耨之，不以小利傷大穫也。』註：『離與稻相似。』《六書故》：稻性宜水；『亦有同類而陸種者，謂之陸稻。記曰：煎醢加於陸稻上。今謂之旱稜。』《齊民要術》：『旱稻用下田；白土

勝黑土。非言下田勝高原，但下停水者，不得禾、豆、麥、稻，四種，雖澇亦收。所謂彼此俱獲，不失地利故也。下田種者，用功多；高原種者，與禾同等也。其土黑堅強之地，種未生前遇旱者，欲得令牛羊及人踐履之。溼，則不用一迹入也。稻既生，猶欲令人踐壟背。』踐者茂而多實也。

諺曰：『椹釐釐，種黍時。』以下黍。

《夏小正》：『二月：往耰黍，禪。註：『禪，單也。』五月：初昏大火中。種黍菽糜。』註：大火者，心也。心中，種黍、菽、糜時也。《氾勝之書》曰：『黍者，暑也；種者必待暑。黍心未生，雨灌其心，心傷，無實。黍心初生，畏天露。令兩人對持長索，概去其露，日出乃止。凡種黍，覆土，鋤治皆如禾法。』《齊民要術》：『凡黍穄稷同。田，新開荒爲上；大豆底爲次，穀底爲下。地必欲熟。再轉乃佳；若春夏耕者，下種後，再勞爲良。一畝，用子四升。三月上旬種者，爲上時；四月上旬爲中時；五月上旬爲下時。夏種黍穄，與植穀同時；非夏者，大率以椹赤爲候。燥溼候黃場。種訖，不曳撻。令時屯子也。常記十月、十一月、十二月『凍樹』日，種之，萬不失一。』凍樹者，凝霜封著木條也。十月凍樹，宜早黍；十一月凍樹，宜中黍；十二月凍樹，宜晚黍。若從十月至正月皆凍樹者，早晚黍悉宜也。

諺曰：『欲得穀，馬耳鏃。』《齊民要術》：苗生如馬耳，則鏃鋤。鏃，初角反。

《爾雅》：『粢，稷。』註：『今江東人呼粟爲粢。』疏云：『粢也，稷也，粟也，一物也。』案：《本草》，稷米在下品，別有粟米在中品。粟米，今俗所謂穀歟？粢者，黍稷之總名。據《本草》，稷、粟乃二物，非一物也。諸書多不別，聊附及之。《春秋說題辭》：粟助陽扶性。粟之爲言，續也。粟五變。粟積大一分，穗長三尺。西者，金所立。米者，陽精，故西字含米而爲粟。

諺曰：『穄青喉，黍折頭。』解見《齊民要術》。《談藪》：『王元景大醉曰：「黍熟頭低，麥熟頭昂。」』以下穄、稗、穇、粱、秫附。

《說文》：『稷，齋也。五穀之長。』按：《月令章句》：『稷，秋種夏熟，歷四時，備陰陽，穀之貴者。』《尚書帝命期》：『春，鳥星昏中以種稷。』徐鍇曰：『案：《本草》，稷即穄，一名粢，楚人謂之稷，關中謂之糜，其米爲黃米。』糜音糜。《齊民要術》：『刈穄欲早，刈黍欲晚。』穄，晚，多零落；黍，早，米不成。皆即溼踐。久漬則浥鬱，燥踐多兜牟。穄，踐訖即蒸而裛之。不蒸者難舂，米碎；至春又土臭。蒸則易舂，米堅；香氣經久不歇也。黍，宜曬之令燥。溼聚則鬱。凡黍，黏者收薄；穄，味美者，亦收薄，難舂。《說文》：『稗，禾別也。』稊稗也。《正字通》有水稗、旱稗二種。謝靈運詩：『蒲稗相因依。』《氾勝之書》：『稗：既堪水旱。種無不熟之時。又特滋茂，宜種之備凶年。稗中有米；熟時，搗取米炊食之，不減粱米。又可釀作酒。』酒甚美釅，尤踰黍秫。魏武使『典農』種之，頃收二千斛，斛得米三四斗。大儉，可磨食之；若值豐年，可飯牛、馬、豬、羊。《正字通》：穇子，生水田下溼地。山東、河南五月種。稃最薄，俗呼鴨爪稗，一名龍爪粟。見周憲王《救荒本草》。《爾雅》：『衆，秫。』註：『謂黏粟也。』疏：『莖稈似禾而粗大者也。』衆音終。《齊民要術》：『粱秫幷欲薄地而稀。種與植穀同時。晚者全不收也。燥溼之宜，杷勞之法，一同穀苗。收刈欲晚。』性不零落，早刈損實。

俗諺云：『種李不成桃，種禾不生豆。』黃庭堅詩注。以下大小豆、諸豆幷雜禾附。

《夏小正》：『五月：菽糜。』註：『是食短莢而記之。』短莢，一作『矩關』。或云：當作『豆鬻』。《廣雅》：『大豆，菽也。小豆，荅也。』踕音匾。豆，豌豆，留豆也。胡豆，豇平聲。雙也。』豆角謂之筴，其葉謂之藿。《春秋佐助期》：『豆神名靈殖，姓藥。』《博物志》：『人啖豆三年，則身重，行止難。常食小豆，令人肥，肌粗燥。啖麥稼，令人力健行。』《氾勝之書》曰：『大豆保歲易爲，宜古之所以備凶年也。謹計家口數，種大豆；率人五畝。此田之本也。三月榆莢時，有雨，高田可種大豆。土和，無塊，畝五升；土不和，則益之。種大豆，夏至後二十日尚可種。戴甲而生，不用深耕。大豆須均而稀。豆花，憎見日，見日則黃爛而根焦也。穫豆之法：莢黑而莖蒼，輒收無疑。其實將落，反失之。故曰：「豆熟于場」。青莢在上，黑莢在下。』崔寔曰：『正月，可種踕豆；二月，可種大豆。又曰：三月，杏花盛，桑椹赤，可種大豆。四月，時雨降，可種大小豆。美田欲稀，薄田欲稠。』《齊民要術》：『春大豆，次植穀之後；二月中旬爲上時；三月上旬爲中時；四月上旬爲下時。歲宜晚者，五六月亦得；然稍晚稍加種子。地不求熟。地過熟者，苗茂而實少。收刈欲晚。此不零落，刈早損實。鋤不過再。葉落盡，然後刈。葉不盡，則難治。刈訖則速耕。』大豆性溫；秋不耕，則無澤也。《氾勝之書》曰：『小豆不保歲，難得。椹黑時，注雨種。豆生布葉，鋤之；生五六葉，又鋤之。大豆、小豆不可盡治也。

古所以不盡治者：豆生布葉，豆有膏；盡治之，則傷膏；傷則不成。而民盡治，故其收耗折也。菉豆、白豆：種法與小豆同。』《齊民要術》：『小豆，大率用麥底。然恐小晚，有地者，常須兼留去歲，穀下以擬之。』《務本新書》：『豌豆，二、三月種。諸豆之中，豌豆最爲耐陳，又收多，熟早。如近城郭，摘豆角賣，可先變物。又熟時少有人馬傷踐。以此校之，甚宜多種。又：蔓黍，宜下地，春月早種。省工，收多，耐用，人食之餘，擸碎多拌麩糠，以飼五牸。』《齊民要術》：『凡蕎麥，蕎麥一名烏麥，一名花麥。五月耕。經二十五日，草爛，得轉并種。耕三遍。立秋前後，皆十日內種之。假如地耕三遍，即三重著子。下兩重子黑，上一重子白，皆有白汁，滿如濃，即須收刈之。但對梢相搭鋪之；其白者，日漸盡變爲黑。如此乃爲得所。若待上頭總黑，半已下黑子盡落矣。』《本草》：『蕎麥莖弱而翹然，易長易收，磨麵如麥。』白居易詩：『蕎麥鋪花白。』

南方諺云：『長老種脂麻，未見得意。』長老，無妻者。胡麻，夫婦同種方茂盛。

《爾雅翼》：『胡麻，一名臣勝。』《正字通》言其大而勝。《抱朴子》：『胡麻，一名方莖，服餌不老，耐風溼，其葉名青冀。』案：《廣雅》：『宏藤，胡麻也。』《本草衍義》：胡麻止是脂麻也。張騫自西域得者。世有白胡麻、八稜胡麻。白者油多，又可以爲飯。《雞肋編》：『芝麻性有八拗。』雨暘時薄收，大旱方大熟，開花向下，結子向上，炒焦，壓榨才生油，膏車則滑，鑽針乃澀。《齊民要術》：『胡麻宜白地種。二、三月爲上時；四月上旬爲中時；五月上旬爲下時。月半前種者，實多而成；月半後種者，少子而多秕也。種，欲截雨腳；若不緣溼，融而不生。一畝用子二升。漫種者，先以耧耩，音講。然後散子，空曳勞。勞上加人，則土厚不生。耧耩者，炒沙令燥，中半和之。不和沙，下不均。鋤不過三遍。刈束欲小，以五六束爲一叢，斜倚之。候口開，乘車詣田抖擻，倒豎，以小杖微打之。還藁之。三日一打；四五遍乃盡耳。』《爾雅》：『苧，麻母。』注：『苴麻盛子者。』『黂，枲實。』案：黂，扶刃切，麻子也。《養生要集》：『麻子一名麻黃，一名麻勃。』《本草》：『雄者名枲麻、牡麻，雌者爲苴麻、芧麻。』《西都賦》：『桑麻鋪菜。』『菜』通『紛』。《史記》：『齊魯千畝桑麻。』崔寔曰：『苴麻子，黑、又實而重，擣治作燭。不作麻。』《氾勝之書》：『樹高一尺，以蠶矢糞之；無蠶矢，以溷中熟糞亦善，樹一升。天旱，以流水澆之。無流水，曝井水殺其寒氣以澆之。雨澤時適勿澆。澆不欲數。霜下實成，速斫之。其樹大者，以鋸鋸之。』《齊民要術》：『止取實者，種斑黑麻子。斑黑者，饒實。耕須再遍。一畝，用子二升。三月種者爲上時，四月爲中時，五月初爲下時。大率二尺留一根。概則不成。鋤常令淨。荒則少實。既放勃，拔去雄。若未放勃去雄者，則不成子實。凡五穀地畔近道者，多爲六畜所犯；宜種胡麻、麻子以遮之。』胡麻，六畜不食；麻子齧頭則科大。收此二實，足供美燭之費也。案：《務本新書》：『五穀地畔，亦可種蘇子。』《爾雅》『蘇，桂荏』注云，蘇，荏類，故名桂荏。疏云，以其味辛似桂也。愼勿於大豆地中雜種麻子！扇地。兩損，而收并薄。六月中，可于麻子地間，散蕪菁子而鋤之；擬收其根。

諺曰：『夏至後，不沒狗。』或答曰：『但雨多，沒橐駝。』又諺曰：『五月及澤，父子不相借。』麥黃，種麻；麻黃，種麥，亦良候也。夏至後者，匪唯淺短，皮亦輕薄。

崔寔曰：『正月糞疇。』疇，麻田也。《氾勝之書》：『種枲太早，則剛堅，厚皮多節；晚，則皮不堅。甯失于早，不失于晚。夏至後二十日漚枲，枲和如絲。』《齊民要術》：『凡種麻，用白麻子。白麻子爲雄麻。口含少時，顏色如舊者，佳。如變黑者，衰。麻欲得良田；不用故墟。故墟有夥葉夭折之患，不任作布也。夥，丁破反，草葉壞也。地薄者糞之。糞宜熟。無熟者，用小豆底亦得。耕不厭熟，縱橫七遍已上，則麻無葉也。田欲歲易。拋子種則高。良田一畝，用子三升，薄田二升。穊則細而不長，稀則麤而皮惡。夏至前十日爲上時；至日爲中時；至後十日爲下時。麻生數日中，常驅雀。葉青乃止。布葉而鋤。頻翻再遍，止。高而鋤者，便傷麻。勃如灰便刈。刈，拔，各隨鄉法。未勃收，皮不成。放勃不收，即曬。蕡欲小，古典反。稗普胡反。欲薄；一宿輒翻之。得霜露，則皮黃。穫欲淨。有葉者，易爛。漚欲清水，生熟合宜。』濁水，則麻黑；水少，則麻脆。生則難剝，太爛則不任挽。暖泉不冰凍，冬日漚者，最爲柔韌也。陶隱居云：苧，即今績麻也。《說文》：『草也。可以爲繩。』《農桑輯要》：陸璣《草木疏》云：苧，一科數十莖；宿根在地中，至春自生，不須栽種，荊、揚間，歲三刈。官令諸園種之，剝取其皮，以竹刮其表，厚處自脫；得裏如筋者，煮之，用緝。今江、浙、閩中，尚復如此。孕婦胎損方所須。又主『白丹』：濃煮

水浴之，日三四，差。韋宙『療癰疽發背』：初覺，未成膿者，以苧根葉熟搗傅上，日夜數易之，腫消則差矣。又栽木棉法：案：《本草》：『木棉有草、木二種。』粗曰古貝，精曰白氎。擇兩和不下溼肥地，深耕三遍，穀雨前後下種。先用水淘過子粒，取小灰搓得伶俐；看稀稠撒於澆過畦內。苗出齊時澆溉。鋤治常要潔淨。每步只留兩苗：稠則不結實。苗二尺以上，打去『衝天心』；旁條亦打去心。待棉欲落時，旋熟旋摘，隨攤於箔上曝乾。案：子可打油，葉堪飼牛。

清・孫星衍《岱南閣集》卷二《稷考》 稷者，今呼小米，顆圓色黃。後世不知，以爲穄米，非也。《說文》云：『稷，齋也。五穀之長。田正也。自商以來，周弃主之。』自『田正也』已下，據《大觀本草》載唐本引《說文》云云，下云此官名，非穀號也，是古本《說文》有此文，後人刪去。『齋，稷也。或作粢。』又云：『秫，稷之黏者。或作朮。』《爾雅》云『粢稷衆秫』，郭璞注『稷』云：『今江東人呼粟爲粢。』注『秫』云：『謂黏粟也。』案：稷則今小米，秫則今高粱，《氾勝之書》言粱是秫粟，《大觀本草》陶弘景引云。故《廣雅》以高粱爲木稷，言似稷而大，如牡丹稱爲木芍藥也。稷爲五穀之長，以其色黃種早，故《尚書大傳》云『主春者，張昏中，可以種稷』。昏張中即仲春也，《月令》謂之首種。先儒多謂稷爲粟，今關中、河、濟閒人以粟名小米，是古今同名也。《說文》又以穇爲稷雪，穇即雹之小者，形圓，與今小米相似，亦一證矣。今人又呼高粱稈爲秫稭，知秫爲高粱也。凡穀俱有黏、不黏二種，稷、秫皆有之。《說文》云：『秫，稷之黏者。』分言之耳。《神農本草經》不載五穀，以人常食，而非治疾之藥也。《名醫本草》則有粟米，陶弘景以爲江東所種當白粱，又有稷米。陶弘景云：『稷粟亦不識，書多云黍與稷相似。又有秫，亦不知是何米。《詩》云黍稷稻粱，禾麻菽麥，此即八穀也。俗人莫能辨。如五穀尚弗能明，而況芝英乎？』是弘景誤以粟爲白粱，又不識稷爲小米，秫爲稻米也。《大觀本草》唐本注則引《呂氏春秋》『陽山之穄』，又引《禮記》『稷曰明粢』，誤以爲一。《本草圖經》云：『稷米，今之穄米也。』按《說文》以粢爲稷，自用《禮記》『稷曰明粢』文，故字亦作『齋』，是稷之雅稱，非別名。其云：『穄，糜也。』別是一物。《倉頡篇》云：『穄，大黍也。似黍而不黏，關西謂之糜。』《一切經音義》。《呂氏春秋・本味篇》云：『陽山之穄。』高誘注云：『穄，關西謂之糜，冀州謂之堅。』『糜』即『糜』字，今與麥同熟，穗穎疏而下垂者，其非稷秫一類明矣。《爾雅》、《說文》比附稷、秫，是知同類而非黍也。而《名醫別録》有黍米，陶弘景云：『其苗如蘆而異於粟，粒亦大於粟而多。』則弘景又誤以高粱爲黍也。按《尚書大傳》云：『主火者，夏昏中，可以種黍。』《說文》云：『黍以大暑而種，故謂之黍。』《齊民要術》云：『黍生於巳，壯於酉，長於戌，老於亥，死於丑。』黍種於夏即非小米、高粱，據《倉頡篇》則黍小於穄而黏者。《玉篇》亦云『穄似黍而黏』，則是穄之一類矣。陶弘景又以秫米爲作酒及煮糖者，是以秫爲黍，聲相近之誤。五穀，稻則秔、稬米，黍則穄之屬，稷則小米及高粱之屬，麥菽不必言。弘景此不能知而欲服食求仙，吾知其方藥之誤矣。若粟雖爲稷別名，而實米未去秕之號，故在田謂之禾，連稾謂之穀，未去秕謂之粟，去秕謂之米。《禹貢》之『納銍』，蓋連稾者，『納秸』則去稾，故《說文》云『去其皮』，鄭康成云『去其穎』也，與納粟納米各有遠近之差也。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷二《仲夏黍》 《月令》仲夏：『農乃登黍，天子乃以雛嘗黍。』鄭注云：『此嘗雛。而云以嘗黍，不以牲主穀。』正義云：『如鄭此言，則黍非新成，直取舊黍。』『蔡氏以爲此時黍新熟，今蟬鳴黍是也，非鄭義也。』《爾雅翼》云：『爲鄭說者，以爲舊黍，若非新黍，何得言登？且冬食黍數月，豈待今而後嘗？』按，鄭說是也。《夏小正》云：『五月初昏大火中，種黍菽。』《書正義》引《考靈曜》云：『火昏中，可種黍。』《說文》云：『以大暑種，故謂之黍。』黍以五月種，七月刈。五月登嘗者，即嘉種也。今鄢陵亦有早黍，曰奪麥場，三四月種，與麥同收。《考靈曜》云：『日中星鳥，可以種稷。』孟春《正義》。而《大傳》云：『張中種黍稷。』應即此黍。蔡陳留人，自又別見早黍耳。

清・吳振棫《養吉齋叢録》卷二六 康熙二十年前，聖祖於豐澤園稻田中，偶見一穗與衆穗迥異。次年命擇膏壤，以此布種。其米作微紅色。嗣後四十餘年，悉炊此米作御膳，外間不可得也。其後種植漸廣，內倉存積始多。世宗時，河東總督田文鏡病初愈，嘗以此米賜之。作粥最佳也。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷一《麥粉》 嘉慶己卯年，杭城大火，一

王姓家四鄰俱燬而巋然獨存。人詢其家有何善行，則曰：『無他，惟五世不以麥粉洗衣服耳。』余按：仁和沈梅村大令赤然《寒夜叢談》云：『麥爲百穀之始，所以養人之生者甚廣，而世人多以之漿洗衣服，甚至裙褲足纏亦用之，云如是則耐著，且易去垢也。今試以一家計之，每日約費麥三合，通十七省四五千萬家計之，每歲共需麥四五千萬石。嗟乎！登之則歷四時，食之則徧天下，徒以區區汙私澣衣之故，悉舉而棄諸溝瀆中，暴殄天物，無踰於此！安得家喻戶曉，而爲世惜此無窮之福耶？』此論最爲明切，無如舉世習慣，莫知警戒也！

清・李化楠《醒園録》卷下　米經久不蛀法。用蠟兜安放米內，則經久不蛀。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　大麥，麰麥，皆春種夏收。《本草》『麰麥似大麥皮厚者』，陶註：『此是馬所食也。』今本土有黃大麥、米大麥之分，云米大麥可食，然多用以作火酒；黃大麥形似米大麥，皮厚難脱，人不堪食，用以餧馬，一如《本草》說。其呼黃大麥者，黃、麰，聲近也。小麥秋種冬長，春秀夏實，具中和之氣，性厚宜人，礳末作麵、成醬、作餅餌，最爲日用所需。土人喜食麥，故種之最廣，其莖可織扇。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《宋時米價》　宋岳珂《愧郯録》云：《續通鑑長編》：熙寧二年，司馬光議青苗事曰：『太宗平河東，戍兵甚衆，命和糴糧草以給之。時米一斗十餘錢，草一圍八錢，民樂與官爲市。其後人益衆，物益貴，而轉運司常守舊價，不肯復增，至今爲膏肓之疾。』又熙寧八年，中書乞下兩浙定驗水利事，呂惠卿曰：『臣等有田在蘇州，一貫錢典得一畝田，歲收米四五六斗，然常有拖欠，僅如兩歲一收上田，得米三斗，斗五十錢，不過直錢百五十錢。而今修隄岸，所率每畝二百錢，有千畝田即出二百千，如何捱得？』觀太平興國至熙寧止百餘年，熙寧至今亦止百餘年，田價米價乃十百倍蓰如此。

按北宋初斗米十餘錢，至熙寧則斗米五十錢，固已翔貴矣。惜岳氏未言南宋初斗米若干也。

又按以一貫錢典田一畝，歲得錢百五十，其利亦厚矣，當時猶以爲薄邪？

麵分部

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　束晳《餅賦》云：『春饅頭，夏薄持，秋起搜，冬湯餅。四時皆宜，惟牢九乎！』初不知牢九是何物。後讀蘇東坡詩云：『豈惟牢九薦古味，要使眞一流天漿。』雖東坡殆亦未知牢九果何物耳。案：蘇軾《遊博羅香積寺》詩自注：『束晳《餅賦》：饅頭、薄持、起搜、牢九。』而《賦彙》載束晳《餅賦》『薄持』作『薄壯』，『起搜』作『起溲』，『牢九』作『牢丸』，殆傳本各異。此條則仍軾註而載之。

宋・周密《武林舊事》卷六《蒸作從食》　子母蜜　春蜜　大包子　荷葉餅　芙蓉餅　壽帶龜　子母龜　歡喜　撚尖　翦花　小蒸作　駱駝蹄　大學饅頭　羊肉饅頭　細餡　糖餡　豆沙餡　蜜辣餡　生餡　飯餡　酸餡　筍肉餡　麪蕈餡　棗栗餡　薄皮　蟹黃　灌漿　臥爐　鵝項　棗餖　仙桃乳餅　菜餅　秤錘蒸餅　睡蒸餅　千層　鷄頭籃兒　鵝彈月餅　餛子　炙焦　肉油酥　燒餅　火棒　小蜜食　金花餅　市羅　蜜劑　餅餤　春餅　胡餅　韭餅　諸色餃子　諸色包子　諸色角兒　諸色果食　諸色從食

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《重羅麵》　麵，小麥末也，今市肆標曰重羅白麵。漢束晳賦曰：『重羅之麵，塵飛雪白。』又名玉塵，橘中叟曰：『君輸我瀛洲玉塵九斛。』諺云：『命合喫麪食，莫思重羅麵。』元尚食局有御麥麵，恐即今所種之番麥也。或以爲因其磨制之巧，不沾塵埃而名，恐非也。

又《御麥》　御麥出于西番，舊名番麥，以其曾經進御，故曰御麥。幹葉類稷，花類稻穗。其苞如拳而長，其鬚如紅絨，其粒如芡實，大而瑩白。花開于頂，實結于節，眞異穀也。吾鄉傳得此種，多有種之者。吾鄉以麥爲一熟，古稱小麥忌戊，大麥忌子，皆忌水也，故吳鄉低田不可種。漢武帝三年，遣謁者勸有水災郡種宿麥，何也？宿麥者，謂秋冬種之，經歲乃熟也。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記》 粄麪　粉澤也，一曰粥凝。又除夕作黃燭以麻粄濃油入庭燎。律有元日油粄之文，今粄盆是也。或作飯，出《歲時雜記》。坡遠花全白，霜輕實便黃。杵頭麩退墨，磕齒雪流香。玉葉翻盤薄，銀絲出漏長。元宵貯膏火，蒸墨笑南鄉。南鄉蕎麪甚黑，熟則堅實若厲石，可代陶盞貯膏火。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《麵》 南人飯米，北人飯麵，常也。《本草》云：『米能養脾，麥能補心。』各有所裨於人者也。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。一日三餐，二米一麵，是酌南北之中，而善處心脾之道也。但其食麵之法，小異於北，而且大異於南。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，皆下於麵湯之中，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，盡歸於麵，麵具五味而湯獨清，如此方是食麵，非飲湯也。所制麵目有二種，一曰『五香麵』，一曰『八珍麵』。五香饒己，八珍餉客，略分豐儉於其間。五香者何？醬也，醋也，椒末也，芝蘇屑也，焯筍或煮蕈煮蝦之鮮汁也。先以椒末、芝蘇屑二物，拌入麵中，後以醬醋及鮮汁三物，和爲一處，即充拌麵之水，勿再用水。拌宜極勻，棋宜極薄，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，而止咀呷其湯也。八珍者何？鷄、魚、蝦三物之肉，曬使極乾，與鮮筍、香蕈、芝蘇、花椒四物，共成極細之末，和入麵中，與鮮汁共爲八種。醬醋亦用，而不列數內者，以家常日用之物，不得名之以珍也。鷄、魚之肉，務取極精，稍帶肥膩者弗用，以麵性見油即散，棋不成片，切不成絲故也。但觀制餅餌者，欲其鬆而不實，即掉以油，則麵之爲性可知已。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，鷄、魚、蝦三者之中，惟蝦最便，屑米爲麵，勢如反掌，多存其末，以備不時之需。即膳己之五香，亦未嘗不可六也。拌麵之汁，加鷄蛋青一二盞更宜，此物不列於前而附於後者，以世人知用者多，列之又同剿襲耳。

清・汪灝等《廣羣芳譜》卷七《穀譜》 北地燥，冬多雪，春少雨，麥晝花，薄皮多麪，食之宜人，陳者更良。

清・俞樾《茶香室叢鈔》卷七《三八課試》 宋胡仔《漁隱叢話》引《上庠録》云：兩學公廚，例於三八課試日設別饌，春秋炊餅，夏冷淘，冬饅頭。按今人塾課往往逢三八日作詩文，猶宋太學之遺制也。

麵條

南朝梁・宗懔《荆楚歲時記》 六月伏日，幷作湯餅，名爲辟惡。

五代・馮贄《雲仙散録・麵如棗核》 《河中記》曰：楊逛游王鉷家，食一物如棗核而中空，其實麵也，逛詢其法，鉷笑而不言。

宋・歐陽修《歸田録》卷二 湯餅，唐人謂之『不托』，今俗謂之餺飥矣。晉束晳《餅賦》有饅頭、薄持、起溲、牢九之號，惟饅頭至今名存，而起溲、牢九皆莫曉爲何物；薄持，荀氏又謂之薄夜，亦莫知何物也。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・貽來》 來，小麥也。今水引蝴蝶麪。貽我來思，玉屑塵細。六出飛花，天一生水。

宋・黄朝英《緗素雜記》卷二《湯餅》 煮麪謂之湯餅，其來舊矣。案，《後漢・梁冀傳》云：『進鴆加煮餅。』《世説》載何平叔美姿容，面至白，魏文帝疑其傅粉，夏月令食湯餅，汗出以巾拭之，轉皎白也。又案，吴均稱餅德曰：『湯餅爲最。』又《荆楚歲時記》云：『六月伏日，幷作湯餅，名爲辟惡。』又，齊高帝好食水引麪。又《唐書・王皇后傳》云：『獨不念阿忠脱紫半臂易斗麪爲生日湯餅邪。』《倦遊雜録》乃謂今人呼煮麪爲湯餅，誤矣。《孃眞子録》謂世之所謂長命麪，即湯餅也。恐亦未當。余謂凡以麪爲食具者，皆謂之餅。故火燒而食者呼爲燒餅，水瀹而食者呼爲湯餅，籠蒸而食者呼爲蒸餅，而饅頭謂之籠餅宜矣。然張公所論市井有鬻胡餅者，不曉名之所謂，乃易其名爲爐餅，則又誤也。案《晉書》云：『王長文在市中鬻胡餅。』又《肅宗實録》云：『楊國忠自入市，衣袖中盛胡餅。』安可易胡爲爐也。蓋胡餅者，以胡人所常食而得名也。

故京都人轉音呼胡餅爲胡餅，呼骨切；胡桃爲胡桃，亦呼骨切，皆此義也。余案《資暇集》論畢羅云：『蕃中畢氏、羅氏好食此味。因謂之畢羅。後人加食旁爲餥饠字，非也。』又云：『元和中，有姦僧鑒虛，以羊之六府特造一味，傳之于今，時人不得其名，遂以其號目之曰鑒虛，往往俗字又加食旁爲饠饟字。』然則胡餅謂之胡，義可知矣。又《玉篇》從食從固爲餬字，戶烏切，注云『餅也』，謂之餬餅，疑或出此。余故併論，使覽者得詳焉。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上　坡詩：『便欲去爲湯餅客』。多用德宗王后生日典：『半臂作湯餅』爲證。唐人生日，多具湯餅。夢得送張盥云：『爾生始懸弧，我作坐上賓。引箸舉湯餅，祝祠天麒麟。』

又卷下　北人食麪名餺飥。飥。托。揚雄《方言》：『餅謂之飥。』《齊民要術》：『青麥麥麪堪作飯及餅飥，甚美。磨盡無麩。』則飥之名已見於漢、魏。《五代史・李茂貞傳》：『朕與宮人，一日食粥，一日食不托。』『不托』俗語，當以《方言》爲正，作餺飥字。

宋・程大昌《演繁露》卷一五《不托》　湯餅一名餺飥，亦名不托。李正文《刊誤》曰：『舊未就刀鉆時，皆掌托烹之，刀鉆既具，乃云不托，言不以掌托也。俗傳餺飥，字非。』予始讀此，未審其言信否，及見束晳《餅賦》，知其有本也。晳曰：『仲春之月，天子食麥，而朝事之籩，煮麥爲麵。』《內則》諸饌不說餅。然則雖云食麥而未有餅，餅之作也，其來久矣。又曰：『三冬冽寒，涕凍鼻中，霜凝口外，充虛解戰，則湯餅爲最。』而其形容制造之意，則曰：『火盛湯涌，猛氣蒸作。攘衣服，振掌握，搦摝搏麵，濊離於指端，手縈迴而交錯。紛紛駁駁，星分雹落，柔如春緜，白若秋練。』則當晉之時，其謂湯餅者，皆手搏而擘置湯中煮之，未用刀几也。又宗懍《荆楚歲時記》：『六月伏日作湯餅，名辟惡餅。庾闡賦之曰：「當用輕羽，拂取飛麵。剛軟適中，然後水引。細如委綖，白如秋練。」』則其時之謂湯餅，皆齊高帝所嗜水引麵也。水引，今世猶或呼之，俚俗又遂名爲蝴蝶麵也。水引、蝴蝶，皆臨鼎手托爲之，特精麁不同耳，不知何世改用刀几，而名不托耳。若參束、宗所賦，則李正文所紀，信而有證也。餺飥恐古無此字，殆後人因不托聲稱之而食其旁，與歐公餛音俊、餡音叨之譴，同一關捩也。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《方物・辨湯餅》　黃朝英《緗素雜記》云：『煮餅謂之湯餅，其來舊矣。案《後漢・梁冀傳》云：「進鴆如煮餅。」《世說》載何平叔面白，魏文帝食以湯餅。又，梁吳均稱餅德，曰湯餅爲最。又《荆楚記》：「六月伏日，幷作湯餅，名爲辟惡。」又，齊高帝好食水引麪。又，《唐書・王皇后傳》云：「獨不念阿忠脫紫半臂，易斗麵，爲生日湯餅耶？」《倦遊雜録》乃謂今人呼煮麵爲湯餅，誤矣。』以上皆黃說。予謂黃不見束晳賦，故爲是紛紛。束晳《湯餅賦》云：『元冬猛寒，清晨之會。涕凍鼻中，霜凝口外。充虛解戰，湯餅爲最。弱似春綿，白若秋練。氣勃鬱以揚布，香飛散而遠徧。行人失涎於下風，童僕空嚥而斜眄。擎器者舐唇，立侍者乾咽』云云。乃知煮麵之爲湯餅，無可疑者。《倦遊雜録》與黃朝英皆不見此賦，惜哉。

又《煮湯餅》　范侍讀仲元長言，其父淳甫，元祐間爲東平府直講。每日供膳所食，湯餅異常。因造外廚，訊諸庖者，見几上有金錢數十，審其安用。對曰：『凡麪入湯之後，每遇一沸，必下一錢，錢盡而後已。』故其說曰：『硬作熟溲，湯深煮久。』

宋・林洪《山家清供》卷下《自愛淘》　炒葱油，用純滴醋和糖醬作蘸。或加以荳腐及乳餅，候麵熟，過水作茵供食。眞一補藥也。食須下熟麵湯一杯。

宋・高承《事物紀原》卷九《湯餅》　魏、晉之代，世尚食湯餅，今索餅是也。《語林》有魏文帝與何晏熱湯餅。即是其物出於漢、魏之閒也。

又《不托》　束晳《餅賦》曰：朝事之籩，煮麥爲麪。則麪之名，蓋自此而出也。魏世食湯餅，晉以來有不托之號，意不托之作，緣湯餅而務簡矣。今訛爲餺飥，亦直曰麪也。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　冷淘麪法：生薑去皮，擂自然汁，花椒末用醋調，醬攪清，作汁。不入別汁水，以凍鱖魚、鱸魚、江魚皆可。旋挑入減汁內。鰕肉亦可，鰕不須凍。汁內細切胡葵或香菜或韭芽生者。搜冷淘麪在內，用冷肉汁入少鹽和劑。凍鱖魚、江魚等用魚去骨、皮，批片排盆中，或小定盤中，用魚汁及江魚膠熬汁，調和清汁澆凍。

又　煮麪，如午閒要喫，清早用鹽水搜麪團，捺三二十次，以物覆之。少頃，又捺團如前。如此，團捺數四，眞粉細末捍切。煮法，沸湯內攪

動，下麪沸透，住火方蓋定，再燒略沸，便撈入汁。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一　皂羹麵　補中益氣。白麵六斤，切細麵。羊胸子二個，退洗淨，煮熟，切如色數塊。

右件，用紅麴三錢，淹拌，熬令軟，同入清汁內，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

又　山藥麵　補虛羸，益元氣。白麵六斤。　鷄子十個，取白。　生薑汁二合。　豆粉四兩。

右件，用山藥三斤，煮熟，研泥，同和麵，羊肉二腳子，切丁頭乞馬，用好肉湯，下炒，葱、鹽調和。

又　挂麵　補中益氣。羊肉一腳子，切細乞馬。　挂麵六斤。　蘑菰半斤，洗淨，切。　鷄子五個，煎作餅。　糟薑一兩，切。　瓜齏一兩，切。

右件，用清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

又　經帶麵　補中益氣。羊肉一腳子，炒焦肉乞馬。　蘑菰半斤，洗淨，切。

右件，用清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

又　羊皮麵　補中益氣。羊皮二個，撏洗淨，煮軟。　羊舌二個，熟。　羊腰子四個，熟，各切如甲葉。　蘑菰一斤，洗淨。　糟薑四兩，各切如甲葉。

右件，用好肉釅湯或清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

又　春盤麵　補中益氣。白麵六斤，切細麵。　羊肉二腳子，煮熟，切條道乞馬。　羊肚肺各一個，煮熟，切。　鷄子五個，煎作餅，裁旛。　生薑四兩，切。　韭黃半斤。　蘑菰四兩。　臺子菜　蓼芽　胭脂

右件，用清汁，下胡椒一兩，鹽、醋調和。

又　鷄頭粉撮麵　補中，益精氣。羊肉一腳子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半斤，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，用鷄頭粉二斤，豆粉一斤，白麵一斤，同作麵；羊肉切片兒乞馬入炒，葱、醋一同調和。

又卷二　炒黃麵　治泄痢，腸胃不固。白麵一斤，炒令焦黃。

右件，每日空心溫水調一匙頭。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・濕食麵品》　山藥麵

擂爛生山藥於煎盤內，用少油攤作煎餅，攤至第二箇，後不用油，逐旋煠之。細切如麪，葷素汁任意，供食之。

又　經帶麪　頭白麪二斤，（減）[碱]一兩，鹽二兩研細。新汲水破開和搜，比捍麪劑微軟，以拗棒拗百餘下，停一時許，再拗百餘下，捍至極薄，切如經帶樣，滾湯下，候熟入涼水拔，汁任意。

又　托掌麪　頭白麪，涼水入鹽，（減）[碱]和成劑，停一時再搜和，至麪性行，搓成彈子，米粉爲粹。以骨檜搥碾，如盞口大，以薄爲妙。煮熟，入冷肉汁浸，拔換汁加黃瓜絲、鷄絲、蒜酪食之。

又　翠縷麪　採槐葉嫩者，研自然汁，依常法搜和，捍切極細，滾湯下。候熟過水供。汁葷素任意，加蘑菇尤妙，味甘色翠。

又　勾麪　蘿蔔一斤切碎，煮三兩沸，入韶粉一匙頭，勻糝於上攪勻，煮至爛，漉出擂。布紐去滓，和麪一斤捍，切闊細任意。

又　紅絲麪　鮮蝦二斤淨洗，擂爛，用川椒三十粒，鹽一兩，水五升，一處煮熟。揀去椒，濾汁澄清，入白麪三斤二兩，豆粉一斤，搜和成劑，布蓋一時許。再搜捍開，用米粉爲粹，闊細任意切，煮熟。其麪自然紅色，汁任意，只不犯豬肉，恐動風氣。

又　水滑麪　用頭麪，春夏秋，用新汲水，入油鹽先攪，作拌麪羹樣。漸漸入水，和搜成劑。用手拆開，作小塊子，再用油水灑和，以拳揉一二百拳，如此三四次，微軟如餅劑，就案上用一拗棒，納百餘拗。如無拗棒，只多揉數百拳，至麪性行，方可搓爲麪指頭。入新涼水，內浸兩時許。伺麪性行，方下鍋。闊細任意做。冬月用溫水浸。

又　索麪　與水滑麪同，只加油。陪用油搓如麻筋細，要一樣長短麻細，用油紙蓋，勿令皴，停兩時許。上筋杆纏展細，曬乾爲度。或不用油搓，加米粉粹搓，展細再入粉，紐展三五次至於圓長停細，揀不勻者，撮在一處再搓展，候乾下鍋煮。

又　玲瓏餺飥　冷水和麪，羊腎生脂剉碎入麪，同搜拌勻，捍切作闊麪，下鍋煮。自然漏塵矣。

又　玲瓏撥魚　白麪一斤，調如稠糊。以肥牛肉或羊肉半斤，碎切如豆，入糊攪勻。用匙撥入滾湯，麪見湯開，肉見湯縮，候熟麪浮肉沉，如玲瓏狀，下鹽、醬、椒、醋調和，食之極有味。

又　山藥撥魚　白麪一斤，豆粉四兩，水攪如稠煎餅麪。入擂爛熟山

藥，同麪一處攪勻，用匙撥入滾湯，候熟燥子汁食之。

又 酥燉鹿脯 每十分生麪觔四塊，細料物二錢，韭三根，鹽一兩，紅麴末一錢，同剁爛如肉色。溫湯浸開，搓作條，煮熟絲。開醬、醋合蘑菇汁，醃片時，控乾，油煎，卻下醃汁同炒乾。

又 炙脯 熟麪觔隨意切，下油鍋掠炒，以醬、醋、葱、椒、鹽、料物擂爛，調味得所。醃片時，用竹簽插，慢火炙乾，再蘸汁炙。

又 炒鱔乳蕊淘 切細麪煮熟過水，用麪觔同豆粉，灑顏色水，搜和捍餅細切，焯熟如鱔魚色，加乳合蘸汁，澆麪供。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・回回女真食品・翠縷麪》 槐葉嫩者，妍自然汁，依常法搜，和白麪捍切，滾湯下，候熟，過水腥，素汁湯皆可。

又《王葉麪》 熟麪觔一塊，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。

又《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。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《雞麪》 音有『不托』之名　割取越雞稠而肥者，撏潔去內臟，幷頭足和膚，肉髓骨擣糜爛，以絹囊盛，作沸湯入濯，膏腴勻麪中，用餅軸開，薄轉摺，細切爲縷，又作沸湯煮熟，復投冷水中，漉出，從意澆之。以鹽、以芥辣《禮》曰『芥醬』。或合湯以瀹之。凡麪中用餅，用菉豆粉。越雞，《莊子注》曰：『小雞也』。

又《山藥麪》 山藥蒸，去皮，切，置日中暴乾，挼爲粉，篩細。每二升，加小麥麪四升，調密水和之，軸開，薄疊摺，而切如縷，餘同前制。用蜜去葱，後倣此。以上細切者，或以筒濮之。濮子入切。

又《萊菔麪》 白萊菔切片，水中煮熟，漉起，每斤洒以鉛粉一錢，復煮糜爛，擣和麪中，軸薄，摺切之如縷，每一斤，對麪一斤，餘同前制。《本草》云：『研如泥，制麪作饆飥佳。』

又《豆麪》 三制　一黃豆磨細麪，勻於小麥麪中，凡麥麪一斗，豆麪二升，取清水，沸湯，相半和之，軸開，薄摺而切爲縷，餘同前制。一以豆腐揉入。一煮黑豆，取濃汁和入，曰『紫不托』。以小麥七升，小豌豆一升，同磨爲麪，甚滑。

又《玲瓏麪》 二制　一取羊冷脂肪，細切勻於乾麪內，冷水和劑，軸開，薄切闊條內，湯中加醬、醋、花椒、葱白、酸鹽調和；一取鮮乳餅，切細勻之。

又《細棋子麪》 用麪取鹽水和劑，軸之開，薄切如細棋子，以篩隔之，再切，再隔之，末者簸去。湯中煮熟，連湯杓於器內，旋轉漉起，以肥雞肉，或肥豬肉，切小細膾，煮加醬、醋、胡椒、花椒、葱調和爲鹽湯，暴燥，留取漸用。

又《鰕麪》 取生鰕擣汁，濾去滓，和麪軸開，薄摺之，細切如縷，餘同前制。其滓投雞鵝汁中濾潔，調和爲湯。

又《雞子麪》 取雞子同水調混，黃白和麪，軸開，薄用摺，而切如細縷，餘同前制。

又《索麪》 黃山谷詩云：『湯餅一杯銀線亂。』　用麪調鹽水爲小劑，沃之以油，纏之於架，而漸移架孔，垂長細縷。先用水煮去鹽，復以前制鹽湯，調瀹之，暴燥漸用。

槐葉麪 杜子美、蘇子瞻皆有《槐葉冷淘詩》　取穉槐葉，擣自然汁勻麪，軸開，薄摺之，細切如縷，投猛火湯中煮熟，餘同前制。

又《撦麪》 用少鹽入水，和麪一斤爲率，既勻，沃香油少許。夏月，以油單紙微覆一時；冬月，則覆一宿，餘分切如巨擘，漸以兩手撦長，纏絡於直指、將指、無名指間爲細條。先作沸湯，隨撦隨煮，視其熟而浮者，先取之，鹽湯同煎制。油單紙湯泡，去油氣。

又《薤麪》 好薤菜去葉只用莖，切如荳大，勿令太細，先起葱油，次下薤頭，用爁次下薤汁，入鹽醬調和，令味美，滾數沸，以汁澆麪，供麪煮熟，後溫水度過成團，結起放盤中供，先滴數滴油在溫水內，則麪不結。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《炒麪法》 白麪要重羅三次，將入大鍋內，以木爬炒得大熟，上桌，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。

又《燥子肉麵法》 豬肉嫩者，去筋皮骨，膞肥相半，切作骰子塊。約量水與酒，煮半熟，用胰脂研成膏，和醬傾入。次下香椒、砂仁，調和其味得所。煮水與酒不可多。其肉先下肥，又次下葱白，不可帶青葉。臨

鍋調菉豆粉作糝。

又《水滑麵法》 用十分白麵，揉搜成劑，一斤作十數塊，放在水內，候其麵性發得十分滿足，逐塊抽拽下湯，煮熟。抽拽得闊薄乃好，麻腻，杏仁腻、鹹笋乾、醬瓜、糟茄、薑、薤韭、黃瓜絲作鹽頭，或加煎肉，尤妙。

又《山藥撥魚》 白麪一斤，好荳粉四兩，水攪和調糊。將煮熟山藥研爛，同麪一并調稠。用匙逐條撥入滾湯鍋內，如魚片，候熟，以肉汁食之。無汁，麵內加白糖可吃。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮麵令湯清，北方用花鹹，南方用糠醋撮。

明・方以智《物理小識》卷六 煮麵：煮麵令湯清，北方用花鹹，南方用糖醋。撮切麵堅韌者，以雞卵白，或以菉豆粉。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・煮麪》 麪不宜生水過，用滾湯溫過妙，冷淘脆爛。

清・袁枚《隨園食單》卷四《麵老鼠》 以熱水和麵，俟雞汁滾時，以箸夾入，不分大小。加活菜心，別有風味。

又《裙帶麵》 以小刀截麵成條，微寬，則號裙帶麵。大概作麵總以湯多滷重，在碗中望不見麵爲妙。寧使食畢，再加，以便引人入勝。此法揚州盛行，恰甚有道理。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《麵條古今名義》 麵條子，曰切麵，曰拉麵，曰索麵，曰挂麵，亦曰麵湯，亦曰湯餅，亦曰索餅，亦曰水引麵。《釋名》云：『湯餅、索餅，隨形名之。』宋張師正《倦游雜録》云『水瀹者皆可呼湯餅，籠蒸者皆可呼籠餅』是也。索餅乃今麵條之專名。其湯餅，則凡麵餅入湯，及凡切餅爲方圓長形入湯之總名。晉束晳《餅賦》文字多譌，其云『麵迷離於指端，手縈迴而交錯』。或以屬之牢丸，其事狀似今之托搭湯及片兒湯，而牢丸之名，又今之湯圓，不相應也。魏賈思勰《齊民要術》餅法有『水引餺飥』，有『膏環』。其『水引餺飥』云：『按如箸大，薄如韭葉，一尺一斷，盤中盛水浸。』又云：『粉餅同。』其『膏環』云：『米屑溲，如湯餅麵，手搦圈，可長七八寸許，屈令兩頭相就。』然則『水引餺飥』者，湯餅中水引麵條也。『粉餅同』者，今粉絲也。『膏環如湯餅麵』者，今饊子也。而『水引餺飥』之名，則又今之湯餜餜，亦謂之扁食，不相應也。《歸田録》云：『湯餅，唐謂之不託，今曰餺飥』，知宋時專以水引麵條爲湯餅，與《齊民要術》所言者合，但名不同耳。《傷寒論》云『食以索餅』，今醫書則謂之湯麵，又謂之麵湯。《清異録》云：『釋鑒興《天台山居頌》『湯玉入甌』，謂湯餅瑩滑。蓋湯餅爲湯麵總名。又云：金陵士大夫家，濕麵可結裙帶。則專指麵條。《齊書・何戡傳》云：『太祖好水引麵，戡令婦女躬自執事設上焉。』《唐書・王皇后傳》云：『獨不念阿忠脫紫半臂易斗麵，爲生日湯餅耶？』《嬾眞子》云：『湯餅即世之長壽麵。』宋樓鑰《北行日記》云：『乾道五年十一月十五日，生朝作湯餅。』元張翥《最高樓詞壽仇先生》云：『願年年，湯餅會，樂情親。』《水調歌頭詞自壽》云：『臙脂開紅玉，湯餅煮銀絲。』眞水引麵矣。生日湯餅，古人生子亦設湯餅，唐劉禹錫《贈進士張盥詩》云：『憶爾懸弧日，余爲坐上賓，舉箸食湯餅，祝詞天麒麟。』《大明會典》百三：『皇太后壽旦，正統間有壽麵。東宮千秋節，宣德間有壽麵。』乃取湯餅麵條長壽之意。宋馬永卿《嬾眞子》謂之『長命麵』，其爲長條可知。

又《曬書堂筆録・炒麵》 附茶湯麵茶　京師五月後有賣炒麵者，兒童加糖、涼水，調成胍肸，仍乾食之，云可解暑，此吾登萊鄉味所謂焦麵者也。因穬子即大麥磨麵，以焦爲美，因以爲名。古之乾餱，蓋此一法。凡五穀之屬，俱可炒食。《周禮》：『麷、蕡以充籩實。』說者云：『熬麥、熬枲是也。』今時炒豆、炒米、炒麻子，皆可嗹啖以充小食，所以《方言》七有『以火而乾五穀，齊楚謂之熬，關西謂之僇，秦晉謂之煣』即炒字之語，而炒麥尤古所珍，今之炒麵亦是也。故《方言》一云：『相謁而食麥饘謂之餈。』《說文》云：『餈，餱也。陳楚之間相謁食麥曰餈。』又云：『餻，相謁食麥也。』『楚人相謁食麥曰餻』，『秦人謂相謁食麥曰饎餼。』《繫傳》以爲相見後設麥飯以爲常禮，如今人之相見飲茶也。可知古人重麥，故客至特設。今關東人相見設炒穀，江南人炒稻爲粻，余以此等皆古乾餱之遺意也。可以餉遠，可以從軍，裹之，橐之，飲之，啖之，既便久藏，又供急需。古人親族睦鄰，蓋皆相餉以通殷勤，故云：『民之失德，乾餱以愆。』今之炒麥，亦可沃水加糖以代漿飲，消除煩渴。《方言》『麥

饘』，饘，稀粥也，恐即此制，而今農家煮穬爲粥，夏月啖之，京師加糖謂之大麥粥，亦古法矣。

又小米爲屑，炒乾加糖，沃以熱水，名爲茶湯。

又米麵加麻子醬，入鹽少許，謂之麵茶。皆小食也，因附記之。

清・富察敦崇《燕京歲時記》　四月麥初熟時，將麪炒熟，合糖拌而食之，謂之涼炒麪。

清・李虹若《都市叢載》卷七《雜麵》　『麵白如銀細若絲，煮來雞汁味偏滋。酒家惟趁清晨賣，枵腹人應快朵頤。』

清・俞樾《右台仙館筆記》卷一四　鄂俗以人自經死者，爲喫油麪。油麪者，以水和麥末爲長條，必稍著油乃成，故曰油麪。江浙間曰索麪，古人則謂之索餅。《玉篇》麥部，餅，博領切；索餅也。《南齊書・何戢傳》稱『上好水引餅』，即此物也。咸寧有章姓者，營造屋宇，而遇工匠頗刻，工匠銜之。偶食油麪，即以所餘埋之於戶限下。無何章妻縊死，章亦時時引帶語人曰：『我宜於何處縊歟？』家人患之。有善相宅者，周觀其室曰：『戶限下必有異。』掘之得油麪，掊而棄之，乃已。

又《茶香室續鈔》卷二三《長壽麪》　宋馬永卿《懶眞子》云：湯餅即今之長壽麪。

按宋張師正《倦游雜録》云：水滷者皆可呼湯餅，籠蒸者皆可呼籠餅。然則湯餅固非一類，《懶眞子》所云則似專指麪之長條者言。

饅頭

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・玉磚》　炊餅方切，椒鹽糝之。　截彼圓璧，琢成方磚。有馨斯椒，薄灑以鹽。

宋・高承《事物紀原》卷九《饅頭》　《稗官小說》云：諸葛武侯之征孟獲，人曰蠻地多邪術，須禱於神，假陰兵以助之。然蠻俗必殺人，以其首祭之，神則嚮之，爲出兵也。武侯不從，因雜用羊豕之肉，而包之以麵，象人頭以祠，神亦嚮焉，而爲出兵。後人由此爲饅頭。至晉盧諶《祭法》，春祠用饅頭，始列於祭祀之品。而束晳《餅賦》亦有其說。則饅頭疑自武侯始也。

宋・吴處厚《青箱雜記》卷二　太祖廟諱，匡胤語訛近香印。故今世賣香印者不敢斥呼，鳴羅而已。仁宗廟諱貞，語訛近蒸，今內庭上下皆呼蒸餅爲炊餅，亦此類。

宋・林洪《山家清供》卷上《酥瓊葉》　宿蒸餅，薄切塗以蜜，或以油就火上炙，鋪紙地上散火氣，甚鬆脆，且止痰化食。楊誠齋詩云：『削成瓊葉片，嚼作雪花聲。』形容盡善矣。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　糖饅頭：用細餡饅頭，逐箇用黃草布包裹，或用全幅布。先鋪糟在大盤內，用布攤上，稀排饅頭布上，再以布覆之，用糟厚蓋布上。糟一宿取出，香油煠之，冬日可留半月。冷則旋火上炙之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一　餛餅經捲兒一同。白麵十斤　小油一斤　小椒一兩，炒去汁　茴香一兩，炒。

右件隔宿用酵子、鹽、（減）[碱]、溫水，一同和麵。次日入麵接肥，再和成麵。每斤作二箇，入籠內蒸。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・乾麵食品》　平坐大饅頭　每十分用白麵二斤半，先以酵一盞許，於麵內跑一小窠，傾入酵汁，就和一塊軟麵。乾麵覆之放溫煖處，伺泛起，將四邊乾麵加溫湯和，就再覆之。又伺泛起，再添乾麵，溫水和。冬用熱湯和就。不須多揉，再放片時，揉成劑則已。若揉搽則不肥泛，其劑放軟，捍作皮，包餡子。排在無風處，以袱蓋，伺麪性來，然後入籠床上，蒸熟爲度。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・餅餌米麵食法・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。

明・陳洪謨《治世餘聞》下篇卷一　丘瓊臺嘗以糯米淘淨，拌水粉之瀝乾，計粉二分，白麪一分，搜和團爲餅，其中餡隨用，熯熟爲供，軟膩甚適口。以此餅托中官進上，上食之嘉，命尚膳監效爲之。進食，不中式，司膳者俱被責，蓋不知丘之法制耳。因請之，丘不告以故。中官歎曰：『以飲食服飾車馬器用進上取寵，此吾內臣供奉之職，非宰相事也。』

識者貴其言而鄙丘，由是京師傳爲『閣老餅』。又所進《衍義補》，中間幷無斥及內臣一言。說者謂其書必欲進，進必揣近侍喜斯刻之。此其心術之微也。

明・郎瑛《七修類稿》卷四三《饅頭青白團》 蠻地以人頭祭神，諸葛之征孟獲，命以麵包肉爲人頭以祭，謂之蠻頭，今訛而爲饅頭也。古人寒食採桐楊葉染飯青色以祭，資陽氣也，今變而爲青白團子，乃此義耳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《饅頭》 《稗官小說》云：『諸葛武侯雜用羊豕之肉，裹之以麪，以象人頭祀神，後人由此效而爲之。有饅頭之名。』六制。用醇酵和麪，揉甚勻，（幹）〔擀〕劑內餡緘密之，先用荷葉，或生芭蕉葉，簞籠間蒸熟，布齊置緩火中，蒸微溫取下，俟酵肥，復置鍋上，速火一蒸，視不粘已熟，遂逐枚移動也。其制作圓而高起者，曰：『饅頭』。低下者，曰：『餅』。低而切，其緣細析爲小瓣者，曰：『菊花餅』。麪中以醇酵調之，以少蜜緘，而開其頭，曰：『橐駝』。臍長，曰『繭』，斜曰『桃』。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一 餅，麵餈也，《方言》謂之餛飩，又謂之餫。然餛飩即今饅頭耳，非餅也，京師謂之饃饃。胡餅即麻餅也，石勒諱胡，胡改爲麻餅，又有蒸餅、豆餅、金餅、索餅、籠餅之異。而唐時有紅綾餡餅，惟進士登第日得賜焉，故唐人有『莫嫌老缺殘牙齒，曾吃紅綾餡餅來』之詩。今京師有酥餅、餡餅二種，皆稱珍品，而內用者加以玫瑰、胡桃諸品，尤勝民間所市。又內中所制有琥珀糖，色如琥珀；有倭絲糖，其細如竹絲而扭成團食之，有焦麵氣，然其法皆不傳於外也。

明・龍遵叙《飲食紳言》 王公曾與孫冲同榜。冲子京謁公，公留喫飯，飭子弟云：『已留孫京喫飯，安排饅頭。』饅頭時爲盛饌矣。公飭安排，則非家常飯可知。

明・劉侗、于奕正《帝京景物略》卷二《城東內外・春場》 麪餅種棗栗其面，星星然，曰花糕。

明・方以智《物理小識》卷六《酵饅頭》 酷麵俟老烈用之，或用糯酷。冬置煖側，或入生酒炒，別以蘗發者遜之。饅開首者曰棗馳臍，吳下呼爲□脯，言熟食之肥也。長曰繭，針曰桃。

清・褚人穫《堅瓠九集》卷四《饅頭》 《事物紀原》：『孔明征孟獲，人曰蠻地多邪術，須禱於神，假陰兵以助之，必以人首設祭，神則享之爲出兵也。孔明雜用羊豕之肉，而包之以麵，像人頭以祀，神亦享之爲出兵。後人由此爲饅頭。』《因話録》云：『饅字不知當時音義如何，適與欺瞞同音，孔明與馬謖誠有神妙之謀，非列寓言也。』

又《堅瓠秘集》卷六《饅頭》 蠻地以人頭祭神。諸葛孔明征孟獲，命以麵包肉爲人頭以祭，謂之『蠻頭』，今則訛而爲『饅頭』。又淮源舊有祠堂，蠻俗恆用人祭之，《北史》韋珍爲東荆州刺史，乃曉告曰：『天地明靈，即人之父母，豈有父母甘子肉味，自今宜悉以酒脯代用。群蠻從約。而春秋時，至用國君於社，如用邾子於次睢之社，其慘酷更倍於蠻俗矣。』

清・袁枚《隨園食單》卷四《制饅頭法》 □食龍明府饅頭，白細如雪，面有銀光，以爲是北麪之故。龍云，不然，麪不分南北，只要羅得極細，羅篩至五次，則自然白細，不必北麪也。惟做酵最難，請其庖人來教學之，卒不能鬆散。

又《小饅頭小餛飩》 作饅頭如胡桃大，就烝籠食之，每箸可夾一雙，揚州物也。揚州發酵最佳，手捺之不盈半寸，放鬆仍隆然而高。小餛飩，小始龍眼，用雞湯下之。

又《千層饅頭》 楊參戎家制饅頭，其白如雪，揭之如有千層，金陵人不能也。其法揚州得半，常州、無錫亦得其半。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《宋太學饅頭》 岳珂《玉楮集》有饅頭詩：『幾年太學飽諸儒，薄伎猶傳筍蕨廚。公子彭生紅縷肉，將軍鐵杖白蓮膚。芳馨正可資椒實，粗澤何妨比瓠壺。老去齒牙辜大嚼，流涎纔合慰饞奴。』《上庠録》云：『兩學公廚，例於三八課試二日，別設饌。春秋炊餅，夏冷淘，冬饅頭。饅頭尤有名，士子往往攜歸餽親識。元豐初，神宗留心學校。一日令取學生所食以進。是日適用饅頭。神宗食之曰：「以此養士，可無愧矣。」東晳《餅賦》：「春饅頭，夏薄持，秋起溲，冬湯餅。四時皆宜，惟有牢九。」坡詩云：「豈惟牢九薦古味，要使眞一流天漿。」』

清・姚元之《竹葉亭雜記》卷七 餑餑，古之饆饠也。《玉篇》『饆饠，餅屬』，《廣韻》『餌也』。《資暇録》：『畢羅者，蕃中畢氏、羅氏好食

此味，因名。今字從食，非也』。《升庵外集》：『北人呼爲波波，南人訛爲磨磨。』按今京中書爲餑餑，有硬麪餑餑、發麪餑餑、槓子餑餑、笪子餑餑、實子兒餑餑等名。又新歲用水煮食若南人所謂餃子者，曰煮餑餑。《名義考》：『京師人謂餅曰饜饜，當爲母母。禮八珍淳母，煎醢加黍上，沃以膏者是也。』按今餑餑制法與淳母絕不相似，即煮餑餑亦無須加黍沃膏，《名義考》之說誤矣。餑，《玉篇》蒲沒切，麪餑。《廣韻》同。北人呼入聲字音近平，如呼粥爲周之類。餑餑特轉音爲波波耳。《名義考》謂爲饜饜。《玉篇》『饜，莫波切。』『饜，食也，出《異字苑》。』《廣韻》『莫婆切』，列摩字下。是即升庵所謂磨磨也。今河南呼爲磨磨，字當作饜。京中呼爲波波，字當作餑。以母字解者遠甚。

清・錢大昕《恒言録》卷五《饅頭》 饅本曼字。荀氏《四時列饌傳》：『春祠有曼頭餅。』束晰《餅賦》：『三春之初，陰陽交際，寒氣既消，溫不至熱，于時享燕，則曼頭宜設。』并《初學記》。《廣韵》以饅爲糗之俗體。《類篇》：『饅頭，餅也。』蘇子由詩：『無人共嚼饅頭。』

清・彭孫貽《茗齋集》卷一三 《饃饃》：『金臺上客供，每具必胡餅。隨地無不然，侯門及市井。無餡中復麄，捩鹵咽易鯁。堅如煮鐺石，醜類隨胡獰。群傖相啖噉，風捲在俄頃。馬騶珍裹糧，黃口爭引領。怪殺諸吳兒，忍飢終見屏。』

清・李光庭《鄉言解頤》卷四《物部》上《饃》 束晳《餅賦》：『饅頭薄持。』餅亦謂之饅頭，家鄉則烙餅謂之餅，蒸饅頭謂之包子。若河南、山左則同謂之饃。蔚姪來自著姪昌邑任所，言其每食必一人四饃，因作《四饃饃歌》。吃不吃，四饃饃。飽不少，飢不多。山左來牟甲天下，得四時氣性平和。家家蒸饃養丁口，旅館人衆難盈科。數以紀之示有節，八饃兩食無差譌。五鹿塊，重耳訶，一盂麥飯經滹沱。嫂不爲炊季子惱，然箕煮豆陳思歌。乾餱以愆民失德，無四饃饃將奈何。吃不吃，四饃饃。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 印面餑餑，無餡，以麪和餳爲之。壽意餑餑，式樣不一，送壽禮用之。層臺餑餑，本土喪人設座，座前用此，如寶塔然，有高至十二層者。片兒餑餑，其薄如紙，兩片合成。

餅

晉・庾闡《惡餅賦》 范子常者，嘗造予宿，臛雞爲餅。遍食之情甚虛，奇嘉之味不實。聊作《惡餅賦》以釋之。

若乃董盧飛名於華肆，和均絕技於俗廛。王孫駭嘆于曳緒，束子賦弱於春縣。色必霜葩雪皓，肉則錦采雲嫻。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九《餅法》 《食經》曰：『作餅酵法：酸漿一斗，煎取七升；用粳米一升著漿，遲下火，如作粥。六月時，漬一石麪，著二升；冬時，著四升作。』

作白餅法：麪一石。白米七八升，作粥，以白酒六七升酵中，著火上。酒魚眼沸，絞去滓，以和麪。麪起可作。

作燒餅法：麪一斗。羊肉二斤，葱白一合，豉汁及鹽，熬令熟。炙之。麪當令起。

髓餅法：以髓脂、蜜，合和麪。厚四五分，廣六七寸。便著胡餅鑪中，令熟。勿令反覆。餅肥美，可經久。

《食次》曰：『粲：一名亂積。用秫稻米，絹羅之。蜜和水，水蜜中半，以和米屑。厚薄令竹杓中下。先試，不下，更與水蜜。作竹杓：容一升許，其下節，穊作孔。竹杓中下瀝五升鐺裏，膏脂煮之。熟，三分之一鐺，中也。』

膏環：一名粔籹。用秫稻米屑，水、蜜溲之，強澤如湯餅麪。手搦團，可長八寸許，屈令兩頭相就，膏油煮之。

雞鴨子餅：破寫甌中，少與鹽。鍋鐺中膏油煎之，令成團餅，厚二分。全奠一。

細環餅、截餅：環餅一名『寒具』。截餅一名『蝎子』。皆須以蜜調水溲麪。若無蜜，煮棗取汁；牛羊脂膏亦得；用牛羊乳亦好，令餅美脆。截餅純用乳溲者，入口即碎，脆如淩雪。

餡餘：起麪如上法。盤水中浸劑，於漆盤背上水作者，省脂；亦得十日軟，然久停則堅。乾劑於腕上手挽作，勿著勃。入脂乳出，即急

飜，以杖周正之，但任其起，勿刺令穿。熟乃出之，一面白，一面赤，輪緣亦赤，軟而可愛。久停亦不堅。若待熟始飜，杖刺作孔者，洩其潤氣，堅硬不好。法須甕盛，濕布蓋口，則常有潤澤，甚佳。任意所便，滑而且美。

水引、餺飥法：細絹篩麵，以成調肉臛汁，待冷溲之。水引：挼如箸大，一尺一斷，盤中盛水浸，宜以手臨鐺上，挼令薄如韭葉，逐沸煮。餺飥：挼如大指許，二寸一斷，著水盆中浸，宜以手向盆旁挼使極薄，皆急火逐沸熟煮。非直光白可愛，亦自滑美殊常。

切麵粥、一名『棋子麵』。麫盧貨反麵蘇貨反粥法：剛溲麵，揉令熟，大作劑，挼餅麤細如小指大。重縈於乾麵中，更挼如麤箸大。截斷，切作方棋。簸去勃，甑裏蒸之。氣餾，勃盡，下著陰地淨席上，薄攤令冷，挼散，勿令相黏。袋盛舉置。須即湯煮，別作臛澆，堅而不泥。冬天一作得十日。

麫麵：以粟飯饊，水浸，即漉著麵中，以手向簸箕痛挼，令均如胡豆。揀取均者，熟蒸，曝乾。須即湯煮，笊籬漉出，別作臛澆，甚滑美。得一月日停。

粉餅法：以成調肉臛汁，接沸溲英粉，若用麤粉，脆而不美；不以湯溲，則生不中食。如環餅麵，先剛溲，以手痛揉，令極軟熟；更以臛汁溲，令極澤鑠鑠然。割取牛角，似匙面大，鑽作六七小孔，僅容麤麻綫。若作『水引』形者，更割牛角，開四五孔，僅容韭葉。取新帛細紬兩段，各方尺半，依角大小，鑿去中央，綴角著紬。以鑽鑽之，密綴勿令漏粉。用訖，洗，舉，得二十年用。裹盛溲粉，斂四角，臨沸湯上搦出，熟煮。臛澆。若著酪中及胡麻飲中者，眞類玉色，穠穠著牙，與好麵不殊。一名『搦餅』。著酪中者，直用白湯溲之，不須肉汁。

豚皮餅法：一名『撥餅』。湯溲粉，令如薄粥。大鐺中煮湯；以小杓子挹粉著銅鉢內，頓鉢著沸湯中，以指急旋鉢，令粉悉著鉢中四畔。餅既成，仍挹鉢傾餅著湯中，煮熟。令漉出，著冷水中。酷似豚皮。臛澆、麻、酪任意，滑而且美。

治麵砂墋初飲反法：簸小麥，使無頭角，水浸令液。漉出，去水，瀉著麵中，拌使均調，於布巾中良久挺動之，土末悉著麥，於麵無損。一石麵，用麥三升。

《雜五行書》曰：『十月亥日食餅，令人無病。』

唐・李綽《尚書故實》 日飼果實飲饌之味亦不知其所自旬日方精神如初《晉書》中有飲食名『寒具』者，亦無注解處。後於《齊人要術》幷《食經》中檢得，是今所謂『饊餅』。桓玄嘗盛具法書名書請客觀之客有食寒具不濯手而執書畫因有涴玄不懌自是會客不設寒具。

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》 蒸餅法　用大例麪一升，練豬膏三合。梨蔆法、臐肉法、脖肉法、瀹鮎法。治髑頭，去月骨，舌本近喉，有骨如月。木耳鱠、漢瓜菹切用骨刀、豆牙菹、肺餅法、覆肝法、起起肝如起魚菹。菹族幷乙去法一作升。

唐・韋絢《嘉話録》 《晉書》中有飲食名寒具者，亦無注解處。後於《齊民要術》幷《食經》中檢得，是今所謂饊餅。桓玄嘗盛陳法書名畫，請客觀之。有客食寒具，不濯手而執書，因有污處。玄不懌，自是命賓不設寒具。

五代・馮贄《雲仙散録・二儀餅》 《豐年録》曰：開元中，長安物價大減。兩市賣二儀餅，一錢數對；胡桃炙十金一柈。

又《鳴牙餅》 《退耕傳》曰：許康年謁劉遜，贈遜鳴牙餅千枚，曰：『雖微物也，助廚中兩日之費。』

《太平廣記》卷二三四引《北夢瑣言・大餅》 王蜀時，有趙雄武者，衆號趙大餅，累典名郡，爲一時之富豪。嚴潔奉身，精于飲饌，居常不使膳夫。六局之中，各有二婢執役，當廚者十五餘輩，皆着窄袖鮮潔衣裝。事一餐，邀一客，必水陸俱備。雖王侯之家，不得相倣焉。有能造大餅，每三斗麵擀一枚，大於數間屋。或大內宴聚，或豪家有廣筵，多于衆賓內獻一枚，裁剖用之，皆有餘矣。雖親密懿分，莫知擀造之法。以此得大餅之號。

宋・陶穀《清異録》卷下《蓮花餅餡》 郭進家能作蓮花餅餡，有十五隔者，每隔有一折枝蓮花，作十五色，自云周世宗有故宮婢流落，因受顧於家，婢言宮中人號『蓯押班』。

又《五福餅》 湯悅逢士人於驛舍，士人揖食，其中一物是爐餅，各五事，細味之，餡料互不同，以問士人，歎曰：『此五福餅也。』

又《同阿餅》　天成中，帝令作同阿餅。法用碎肉與麵搜和，如臂，刀截每隻二寸厚，蒸之。

又《消災餅》　僖宗幸蜀，乏食，有宮人出方巾所包麵半升許，會村人獻酒一偏提，用酒溲麵，煿餅以進。嬪嬙泣奏曰：『此消災餅，乞強進半枚。』

宋・歐陽修《歸田録》卷一　張僕射體質豐大，飲食過人，尤嗜肥豬肉，每食數斤。天壽院風藥黑神丸，常人所服不過一彈丸，公常以五七兩爲大劑，夾以胡餅而頓食之。淳化中罷相知安州，安陸山郡，未嘗識達官，見公飲啗不類常人，舉郡驚駭。嘗與賓客會食，廚吏置一金漆大桶於廳側，窺視公所食，如其物投桶中，至暮，酒漿浸漬，漲溢滿桶，郡人嗟愕，以謂享富貴者，必有異於人也。

宋・張師正《倦遊雜録・胡餅》　今人呼奢麪爲湯餅，唐人呼饅頭爲籠餅，豈非水瀹而食者皆可呼湯餅、籠蒸而食者皆可呼籠餅？市井有鬻胡餅者，不曉著名之所謂，得非熟于爐而食者，呼爲爐餅宜矣。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《胡麻餅》　《釋名》云：『餅，幷也。溲麪使合幷也。胡餅，言以胡麻著之也。』《晉書》云：『王長文在市中齧胡餅。』《肅宗實録》云：『楊國忠自入市，衣袖中盛胡餅。』劉禹錫《嘉話》云：『劉晏入朝，見賣蒸胡餅之處，買啗之。』此胡餅，皆胡麻之餅也。《緗素雜記》謂：『張公所論市井有鬻胡餅者，不曉名之所謂，乃易其爲爐餅。』論此爲誤，誠然。

又《煮湯餅》　范侍讀仲元長言，其父淳甫，元祐間爲東平府直講。每日供膳所食，湯餅異常。因造外廚，訊諸庖者，見几上有金錢數十，審其安用。對曰：『凡麪入湯之後，每遇一沸，必下一錢，錢盡而後已。』故其説曰：『硬作熟溲，湯深煮久。』

宋・彭乘《墨客揮犀》卷三　眞廟時，有人奉使交趾，以膂羹配籠餅而食。羹中血皆如皂莢子，雖味不甚佳，莫知其何以能然。洎回覓求其法，乃取牛蜱瀹而去其皮耳。

宋・程大昌《演繁露續集》卷六《蒸餅》　《釋名》曰：『餅，併也，溲麥使合幷也。』蒸餅、湯餅之屬，隨形而名之。束晳《餅賦》曰：『起溲牢九。』何曾蒸餅不拆作十字不喫。蕭子顯《齊書》曰：『詔太廟四時祭薦宣皇帝，麵起餅起者入教麵中。』俗書教爲酵。令鬆鬆然也。本朝讀蒸爲炊，以蒸字近仁宗御諱故也。

宋・莊綽《雞肋編》卷上　食物中有『饊子』，又名『環餅』，或曰即古之『寒具』也。京師凡賣熟食者，必爲詭異標表語言，然後所售益廣。嘗有貨環餅者，不言何物，但長歎曰：『虧便虧我也！』謂價廉不稱耳。紹聖中，昭慈被廢，居瑤華宮。而其人每至宮前，必置擔太息大言。遂爲開封府捕而究之，無他，猶斷杖一百罪。自是改曰：『待我放下歇則箇。』人莫不笑之，而買者增多。東坡在儋耳，鄰居有老嫗業此，請詩於公甚勤。戲云：『纖手搓來玉色勻，碧油煎出嫩黃深。夜來春睡知輕重？壓匾佳人纏臂金。』

宋・龐元英《文昌雜録》卷五　世謂胡餅者，《釋名》云以胡麻著之也。《前趙録》曰石季龍諱『胡』，改『胡餅』曰『麻餅』，今俗字增『食』非也。《齊書》曰永明九年，詔太廟四時薦麪起餅，豈今之蒸餅邪？

宋・林洪《山家清供》卷上　翁瓜圃訪凝遠居士話，閒命僕作眞湯餅。來翁曰：『天下安有假湯餅？』及見乃沸湯炮油餅，一人一杯耳。翁曰：『如此則湯炮飯亦得名炮飯乎？』居士曰：『稼穡作，苟無勝食氣者，則眞矣。』

宋・高承《事物紀原》卷九《餅》　晉束晳《餅賦》曰：禮，仲春天子食餜，而朝事之籩，煮麥爲麪。《内則》諸饌不説餅，然則餅之作，其來遠矣。按《漢書・百官表》，少府屬有易官，主餅餌。又宣帝微時每買餅，所從買者輒大售。《説苑》叙戰國事。則餅蓋起於七國之時也。

又《胡餅》　《續漢書》曰：靈帝好胡餅，京師皆食胡餅。胡餅之起，疑自此始也。然則餅有胡漢之異矣，胡餅，蓋今俗所爲者是，而漢餅疑是今餅也。後趙石勒諱胡，改爲麻餅。

又《蒸餅》　秦、漢逮今，世所食，初有餅、胡餅、蒸餅、湯餅之四品。惟蒸餅至晉何曾所食，非作十字折，則不下箸，方一見於此。以是推之，當出自漢、魏以來也。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　白鹽餅子：用鹽不拘多少，以水淘化。用筲箕鋪粗紙於底，傾水在内，放淨鍋上，候水滴盡就煮，炒乾，再入内。以生芝麻少許和之，捺實，火蝦。候作汁，傾入石碗子内，作餅大小如意。

又　手餅：用頭子麵，十分滾湯，入鹽搜勻。捺麪極熟，幹作小碗許大餅子，熬盤上熯熟，頻以鹽水灑之。才起，以溼布卷覆。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一　牛奶子燒餅　白麵五斤。　牛奶子二斤。　酥油一斤。　茴香一兩，微炒。

右件，用鹽、減少許，同和麵作燒餅。

又　餜餅經捲兒一同。　白麵十斤。　小油一斤。　小椒一兩，炒去汗。　茴香一兩，炒。

右件，隔宿用酵子、鹽、減、溫水，一同和麵。次日入麵接肥，再和成麵。每斤作二個，入籠內蒸。

又　**黑子兒燒餅**　白麵五斤。　牛奶子二升。　酥油一斤。　黑子兒一兩，微炒。

右件，用鹽、減少許，同和麵作燒餅。

又　**乳餅麵**　治脾胃虛弱，赤白泄痢。乳餅一個，切作豆子樣。

右件，用麵拌煮熟，空腹食之。

又　**椒麵羹**　治脾胃虛弱，久患冷氣，心腹結痛，嘔吐不能下食。川椒三錢，炒，爲末。　白麵四兩。

右件同和勻，入鹽少許，于豆豉作麵條，煮羹食之。

元・孔齊《至正直記》卷三《艾蒸餅》　試艾以蒸餅，將艾丸炷于餅上然之，若是好艾，則滿餅香透底；不好者止于餅內一半，香不透。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・素食》　甘露餅　麪一斤上籠紙襯蒸過，先以油水中停攪，加餳汁傾入麪拌和豆粉爲粹。捍作薄餅，細攢褶兒，兩頭相啣綣住手按開，再加粉粹，骨魯槌砑圓，油煠控起，蜜澆，糝松仁。

又《回回食品》　**捲煎餅**　攤薄煎餅，以胡桃仁、松仁、桃仁、榛仁、嫩蓮肉、乾柿、熟藕、銀杏、熟栗、芭攬仁，已上除栗黃片切，外皆細切，用蜜糖霜和。加碎羊肉、薑末、鹽、葱調和作餡，捲入煎餅，油煠焦。

又《從食品》　**七寶捲煎餅**　白麪二斤半，冷水和成硬劑，旋旋添水調作糊，銚盤上，用油攤薄，煎餅包餡子，如捲餅樣，再煎供。餡用羊肉炒燥子，蘑菇、熟蝦肉、松仁、胡桃仁、白糖末、薑米，入炒葱、乾薑末、鹽醋各少許，調和滋味得所用。

又　**金銀捲煎餅**　鴨卵或鷄卵，打破清黃另放，添水調開，加豆粉再調，攤作煎餅包餡再煎，每分供一對，作下飯餡炒熟。

又　**白熟餅子**　頭麪三斤，內一斤作酵麪，一斤作溫蜜水和。三件麪一處和勻，揉一二百拳，再放煖處停一時許，伺麪性行暄泛，再揉一二百拳，逐旋取麪作劑。用骨魯槌槌開，入紅爐燉熟鏃上亦可。捍餅入蜜少許，不脆硬。

又　**肉油餅**　白麪一斤，熟油二兩半，豬羊脂各二兩剁碎，酒一小盞與麪同和。如硬，入羊骨髓。分作十劑捍開，包餡，用托子印花樣。入爐燉熟。筵席上，大者每分供二箇，小者供四箇，餡與饅頭生餡同，或者供素食，蜜穰餡棗穰亦可。

又　**燒餅**　每麪一斤，入油兩半，炒鹽一錢，冷水和搜，骨魯槌砑開，鏃上燉得硬，煻火內燒熟，極脆美。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・餅餌米麵食法・盞酪焦油餅》　以麪調作稠糊，攤作厚餅。煎翻轉，慢火燉熟，勿隻。取出入蜜和，爲劑。斡爲厚餅樣，包熟餡子，印脫深。油煠黃色或以手按圓。煠之。

又《圓焦油餅》　麪二斤半，肉六分熟，水和。減、酵各一合，水化入麪，調打泛爲度。餡用熟者，丸如彈子大。將麪餡上手，包裹住了，虎口卿出滾深油。煠熟。

又《酥密餅》　麪十斤，蜜三兩半，羊脂春四、夏六、秋冬三兩，豬脂油春半斤、夏六、秋冬九兩，溶開入蜜和勻。澆麪搜勻。任意印造，入爐熬，紙襯底，慢火燉熟。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《蒸餅》　用酵和麪，斡爲圓薄餅，少潤以油疊數層，俟酵肥，蒸熟，層揭之，捲同薄餅。以八寶等醬，加肉條，膾尤美。

又《薄餅》二制　一用麪漸入水，旋調稠軟，熱鍋少滑，以油澆麪爲薄餅，用熟醃肥豬肉，肥雞鴨肉，切條膾，及青蒜、白蘿蔔、胡蘿蔔、胡荽、醬瓜、薑、茄瓠，切條菹，同捲之；一用生熟水和麪，斡開，薄熯熟，即以冷水淋過捲之，有以殽蔌同用。凡用生熟水，七分沸湯，三分冷水，後倣此。

又《春餅》　用湯和麪，加乾麪，揉小劑，（斡）［擀］甚薄，餅鏊盤

上，急翻熟，鹽水勻洒，濕新布覆之，捲同薄餅。

又《燒餅》　用酵和麪，緘豆沙或餹，麪（榦）〔擀〕餅，潤以水，染以熟芝麻，俟酵肥，貼烘爐上自熟。

又《回回煎餅》　用麪和酵，俟肥再加酵，調成稠醬，杓入鐵爐內，煉火慢烘，熟切條段，乘熱以酥蜜，或松仁油、杏仁油染之。

又《復爐餅》　用胡桃仁退皮擣糜爛，和蜜熟酥油餅爲小團，別以油水和麪苴於外，榦餅復入爐烘熟。

又《酥油餅》即髓餅　用麪五斤爲則，芝麻油或菜油一斤，或加松仁油或杏仁油少許，同水和麪爲外皮，納油和麪爲餡，以手揉摺二三轉，又納蜜和麪，或餹和麪爲餡鎖之，榦餅置拖爐上熟。

又《千層餅》二制　一用生熟水和麪，（榦）〔擀〕開薄，或布雞鵝膏，或布細切豬脂肪，同鹽、花椒少許，厚摻乾麪捲之，直捩數轉，按平榦爲餅。一用直捩數轉，復以生熟水和麪爲外皮，括於內榦餅，俱熱鍋熯熟。

又《新韭餅》　用生熟水和麪，榦開薄，取豬肉先燂細切醢，新韭細切葅，坋花椒、胡椒屑、葱白、醬勻和入內鎖之，再餘餅熱鍋中熯熟。

又《甘露餅》　用精御糯米，磨絕細，以蜜水溲，團蒸熟切小顆。生粉爲餖，榦薄暴燥，置沸油中煎燥，染松仁油或杏仁油，取白砂餹和薄荷葉坋摻之。

又《香露餅》二制　一用麪一斤爲率，以綿紙藉甑底蒸過，取油、水蜜相停調勻，榦薄餅，取棊荳粉爲餖，細攢摺兒，將槌研圓置滾油內煎，起潤蜜、碾松子仁於上。一用水小粉再湛潔二斤，同白砂餹，熟蜜各四兩，入鍋慢火調煎至濃，加香熟油四兩，再調煎極稠，碾去皮胡桃松仁和之爲厚餅，冷定切小塊，摻以餹香少許，即回回曰『哈哩哇』。

又《薄焦餅》　用水和麪，加生芝麻於內，揉小劑，榦甚薄餅，熱鍋熯燥熟，有和以花椒、鹽、熟油、赤砂餹，擣去皮胡桃仁皆宜。

又《餹酥餅》今曰『勝涿州』。　凡麪一斤炒香熟，有以綿紙藉甑底蒸熟，和白砂餹三兩，熬熟油、少水勻麪，或加松仁油、杏仁油少許，燥濕相停，範小餅，置拖爐上爆至餹鎔。

又《餹麪餅》三制　一用麪取然炭灰淋熱，鹹水同赤砂餹和爲小劑，緘以餹麪餡，範爲天花餅，置拖爐上熟。一緘油麪餡，榦薄染以熟芝麻，置拖爐上，熟爲薄脆。一爲餅置拖爐上，熟餹潤之，厚積餹炒麪、薄荷末、餹香爲堆沙。以熟餹餅磨屑積之，味淡。

又《蜜和餅》　用麪炒香熟，羅細，乘熱和蜜及少湯，同碾去皮胡桃、榛松仁，範爲餅。

又《熯餅》三制　一用酵和麪，加油、鹽爲餅，先熯，再以小石在鍋炒熱，藏餅於中煴熟。一以白酒同水和麪爲餅，熱鍋熯熟。一用煮鵝雞汁和麪爲餅，熯熟俱可括餡，或餛飩腥餡素餡，或餹麪、熟油鹽麪。

又《蕎餅》　用蕎麥水漬，柔和水輕磨去殼，囊洗滓盡，以所墊麪，調小麥麪少許，澆薄餅如前，捲餡。

又《捲煎餅》　白麪二斤半，冷水和成硬劑，摋搜極勻，旋旋添水，調作稀稠得所，麪汁量傾在熬盤上，以油攤爲薄餅。餡子用羊肉二斤半，脂一斤，碎切生薑一兩，橘皮一兩，片鹽一合，葱油炒。右伴拌餡訖，炒熟，以前攤下薄餅鋪開，裝上餡子，捲作一條子，用麪佳，再以浮油煎，令焦紅色，薑醋汁入擂細胡桃、松子仁澆供。

又《無錫雪花餅》　揀小麥淘淨篩斂訖，以少水潤濕，入臼舂去黃皮，然後上磨，故其麪雪花無比。一以豬脂切作骰子塊，用少水鍋內熬鎔，逐旋舀出未盡者，再熬再舀，如此則油白，若熬久則不白矣，以此油和麪爲餅面。一以好沙糖和麪爲餅中餡子，右件。做成餅子，略放草灰在熬盤上，以紙隔之，置餅在上熯熟爲度。

又《打餅三日五日尚軟》　和麪時，入鹽蜜各少許在內，可留三五日永不硬。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・餅》　《雜記》曰：凡以麵爲食具者，皆謂之餅。故火燒而食者，呼爲燒餅。水瀹而食者，呼爲湯餅。籠蒸而食者，呼爲蒸餅。而饅頭謂之籠餅，是也。疑此出于漢魏之間。

又《胡餅》　《釋名》曰：胡餅，言以胡麻着之。《續漢書》曰：靈帝好胡餅，京師皆食胡餅，疑自此始也。後石勒諱胡，改爲麻餅。

又卷八《婆餅》　昔人有遠戍，其婦山頭死之，化爲石。其母爲餅，將以爲餉，使其子偵之，恐其焦不可食也。往，已無及矣，因化此物，但

呼婆餅焦也。今江淮有之。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 油餅與藕同食，無柤，更美。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《肉餅方》 每麵一觔，用油六兩。餡子與捲煎餅同，拖盤熯，用餳糖煎色刷面。

又《雪花餅方》 用十分頭羅雪白麵蒸熟，十分白色。凡用麵一觔，豬油六兩，香油半觔，將豬脂切作骰子塊，和少水，鍋內熬烊，莫待油盡，見黃焦色，逐漸笊出。未盡再熬，再笊。如此則油白，和麵爲餅。底熬盤上，略放草柴灰，面鋪紙一層，放餅在上熯。

又《韭餅方》 帶膘豬肉作燥子，油炒半熟。韭生用，切細，羊脂剁碎，花椒、砂仁、醬拌勻。捍薄餅兩箇，夾餡子熯之。薺菜同法。

又《白酥燒餅方》 麵一箇，油二兩，好酒醅作酵。候十分發起即用，揉令十分似芝蔴糖者，如前法。每麵一箇，糖二兩，可做十六箇，熯。

又《捲煎餅方》 餅與薄餅同，餡用豬肉二觔，豬脂一觔或雞肉亦可。大概如饅頭餡，須多用葱白或笋乾之類，裝在餅內，捲作一條，兩頭以麵糊粘住，浮油煎令紅焦色，或只熯熟，五辣醋供。素餡同法。

又《光燒餅方》 燒餅，每麵一斤，入油兩半，炒鹽一錢，冷水和搜，骨魯槌研，開鐵上熃。待硬，緩火內燒熟用，極脆美。

又《豆膏餅方》 大黃豆炒去皮，爲末，入白糖、芝蔴、香頭，和勻，爲印餅食之。

又《油餷兒方》 麵搜劑包餡作餷兒，油煎熟，餡同肉餅法。

又《神仙富貴餅》 用白水一斤，菖蒲一斤，米泔水浸，刮去黑皮，切作片子，加石灰一小塊同煮，去苦水，曝乾。加山藥四斤，其爲末，和麵對配，作餅蒸食。或加白糖同和，捍作薄餅，蒸焊皆可。自有物外清香富貴。

又《風消餅方》 用糯米二升，搗極細爲粉，作四分，一分作粹，一分和水作餅，煮熟，和見在二分粉一小觝，蜜半觝，正發酒醅，兩塊白餳，同頓溶開，與粉餅捍作春餅樣薄皮。破不妨，熬盤上熃過，勿令焦，掛當風處。遇用，量多少入豬油中煠之，煠時用筋撥動。另用白糖炒麪拌和得所，生麻布擦細，糝餅上。

又一方：只用細熟粉少許同煮，捍扯攤於篩上，曬至十分乾。凡粉一斗，用芋末十二兩。此法簡妙。

又《椒鹽餅方》 白麪二觔，香油半觔，鹽半兩，好椒皮一兩，茴香半兩，三分爲率，以一分純用油椒鹽、茴香和麪爲穰，更入芝蔴粗屑尤好。每一餅夾穰一塊，捏薄入爐。又法：用湯與油對半，內用糖與芝蔴屑幷油爲穰。

又《肉油餅方》 白麪一觔，熟油一兩，羊豬脂各一兩，切如小豆大，酒二盞，與麪搜和，分作十劑，捍開，裹精肉，入爐肉熃熟。

又《素油餅方》 白麵一觔，眞麻油一兩，搜和成劑，隨意加沙糖餡，印脫花樣，爐內炕熟。

又《酥餅方》 油酥四兩，蜜一兩，白麪一觔，搜成劑，入印作餅上爐。或用豬油亦可，蜜用二兩尤好。

又《復爐燒餅法》 核桃肉退去皮者一斤，剁碎，入蜜一斤，以爐燒酥油餅一斤爲末，拌勻，捏作小團。仍用酥油餅劑包之，作餅，入爐內燒熟。

明・周祈《名義考》卷一二《餅》 《釋名》：『餅，幷也。溲麥麪使合幷也。』凡以麪爲食具者，皆謂之餅。以火炕曰爐餅，有巨勝曰胡餅，漢靈帝所嗜者，即今燒餅。以水湍曰湯餅，亦曰煮餅。束晳云：『玄冬爲最者，即今切麪。』蒸而食者曰蒸餅，又曰籠餅。侯思正令縮葱加肉者，即今饅頭。繩而食者曰環餅，又曰寒具。桓玄恐污書畫，乃不復設，即今饊子。他如不托、起溲、牢丸、泠淘等，皆餅類。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《葱餅》 唐侍郎侯思正蒸餅縮葱加肉，因號縮葱侍郎，即今之春餅用卷葱肉者也。宋蘇子瞻乃云：『煮餅澆油葱。』又云：『一杯湯餅撥油葱。』此類今市肆中所賣者，制度如此。

又《誤餤》 有人餽龍涎餅一盒，不知爲香，每席各供一楪，自既餐盡，復勉強勸人食之，衆皆掩口而不敢言，秖稱其美而袖之。則古今俗物異事，往往有對也。

明・龍遵叙《飲食紳言》 天寶中，貴戚相競進食，珍羞畢集。失國出奔至咸陽，日中未食，楊國忠市胡餅，民獻糲飯，雜以麥豆。皇孫手掬

未飽而泣。天子不能無暴殄之報，而況吾人乎。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・餅》　水瀹而食者皆爲湯餅。今蝴蝶麪、水滑麪、托掌麪、切麪、掛麪、餺飥、餛飩、合絡、撥魚、冷淘、溫淘、禿禿麻失之類是也。水滑麪、切麪、掛麪亦名索餅。籠蒸而食者皆爲籠餅，亦曰炊餅。今畢羅、蒸餅、蒸卷、饅頭、包子、兜子之類是也。鑪熟而食者皆爲胡餅。今燒餅、麻餅、薄脆、酥餅、髓餅、火燒之類是也。

明・方以智《物理小識》卷六《雪蒸餅》　薄切塗蜜或以油炙之，鋪紙上散火氣。或以油焠芋粉，以糖霜養之。楊誠齋曰：削成瓊葉片嚼作雪花聲，千層曰蓑衣，薄者曰不托，北謂之鏺鏺。白下高座寺薄餅，乃熟湯和而烙不黃者，以溫蘭卷之。

又《消麵餅》　洪林曰：王承宣搗蘿蔔汁溲麵作餅，甚易消化。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・豆膏餅》　大黃豆炒去皮爲末，白糖、芝麻、香油和勻。

又《油餷兒》　白麪入少油，用水和劑，包餡作餷兒，油煎。餡同肉餅法。

又《光燒餅》　即北方代飯餅　每麪一觔，入油半兩，炒鹽一錢，冷水和，骨魯槌扞開，鏃上煿。待硬，緩火燒熱，極脆美。

又《葷焦餅》　焦熟雞削薄片，曬乾爲末，和勻麪烙餅。又：蝦米末亦妙。

又《芋餅》　生芋搗碎，和糯米粉爲餅，隨意用餡。

又《韭餅》　齊菜同法　好豬肉細切臊子，油炒半熟，或生用。韭生用，亦細切。花椒、砂仁醬拌。捍薄麪餅兩合，攏邊燻之。北人謂之合子。

又《晉府千層油旋烙餅》　此即虎邱蓑衣餅也　白麪一觔，白糖二兩，水化開，入眞香油四兩，和麪作劑。扞開，再入油成劑，扞開再入油，成劑再扞，如此七次。火上烙之，甚美。

又《椒鹽餅》　白糖二觔　香油半觔　鹽半兩　椒末一兩　茴香末一兩　和麪爲劑更入芝麻粗屑，尤妙。每一餅夾劑一塊，扞薄燻之。又法：湯油對半和麪，作外層，內用劑。

又《爐餅》　蒸麪用蜜油停對，和勻入模。蜜四油六則太酥，蜜六油四則太甜，故取平。

又《千層薄脆餅》　此裏餡餅也　生麪六觔，蒸麪四觔，脂油三觔，蒸過豆粉二觔，溫水和，包餡入爐。

又《頂酥餅》　生麪，水七分油三分和稍硬，是爲外層。硬則入爐時皮能頂起一層，過軟則粘不發鬆。生麪每觔入糖四兩，純油和不用水，是爲內層。扞須開折，須多遍則層多。中層裹餡。

又《雪花酥餅》　與頂酥麪同。皮三劑七則極酥，入爐候邊乾定爲度，否則皮裂。

又《薄脆餅》　蒸麪每觔入糖四兩，油五兩，加水和。扞開半指厚取圓，粘芝麻入爐。

又《裹餡餅》　即千層餅也　麪與頂酥劑同。內包白糖，外粘芝麻，入爐要見火色。

又《酥油餅》　油酥麪四觔，蜜二兩，白糖一觔搜和，印餅上爐。

清・袁枚《隨園食單》卷四《蓑衣餅》　乾麵用冷水調，不可多揉，(幹)[擀]薄後捲攏，再幹薄了，用豬油、白糖鋪勻；再捲攏幹成薄餅，用豬油熘黃。如要鹽的，用葱椒鹽亦可。

又《天然餅》　涇陽張荷塘明府家制天然餅，用上白飛麪加微糖及脂油爲酥，隨意搦成餅樣，如碗大，不拘方圓，厚二分許，用潔淨小鵝子石襯而熘之，隨其自爲凹凸，色半黃便起，鬆美異常。或用淡鹽亦可。

又《薄餅》　山東孔藩臺家制薄餅，薄若蟬翼，大若茶盤，柔膩絕倫。家人如其法爲之，卒不能及，不知何故。秦人制小錫罐，裝餅三十張，每客一罐，餅小如柑，罐有蓋，可以貯。煖用炒肉絲，其細如髮。葱亦如之。豬羊幷用。號曰西餅。

又《韭合》　韭白拌肉，加作料，麵皮包之，入油灼之，麵內加酥更妙。

清・郝懿行《證俗文》卷一　餅　《說文》：『麪餈也。』餈，稻餅也。《釋名》：『餅，幷也，溲麪使合幷也。』案：古之爲餅，屑米麥麪溲之，或煿或烝。《周禮・籩人》注，詳《餈》下。烝者，發酵爲之。酵，酒酵也。以酒母起麪曰發。酵，音敎。蕭子顯《齊書》：『永明九年正月，詔太廟四時祭薦

宣皇帝，起麫餅』注：『發酵也。唐韋巨源《食譜》有婆羅門輕高麫。』《正字通》：『輕高麫，今俗籠烝糗頭發酵浮起者也。金天曆元年有額外課，其十八曰酵。泰和四年定糟酵錢。《遼、元・志》有酵課。』皆今之烝餅也。煿者，水調麫，不須發酵。攤極薄於熬器上煎之，翻手而成，謂之煎餅。亦有發酵爲餅，中裹餡餡，上著胡麻，謂之胡餅。《世說》：『王羲之跼牀，方啖胡餅。』『唐玄宗幸蜀，日中未食，楊國忠自市胡餅以獻』注云：『即今之烝餅，以胡麻著之也。』今謂之燒餅，是皆煿之而成也。漢魏以來，餅食當家，故趙岐賣餅北海市中。鍾繇稱《公羊傳》爲賣餅家。蓋漢魏賣餅人皆有口號，或爲炫鬻之詞，如詮羹然也。爲餅切而煮之，曰湯餅。《世說新語》：『何平叔美姿儀，魏明帝疑其傅粉。正夏日，與熱湯麫，汗出，色轉皎然。』亦曰水引餅。《齊書・何戢傳》：『太祖好水引餅，戢令婦女躬執事以進。』案：即今水麫，亦曰湯麫。韋巨源《食譜》：『建康七妙，餅可映字，麫可穿結帶。蓋言餅貴明薄，麫貴細韌也。』以蕎麫爲之者，曰河洛。呂種玉《言鯖》：『山東以蕎麥作麫食，曰「河洛」。向不辨其何字，唐明皇以鹿血煎酪賜安祿山，曰「熱洛河」，似本此。』以麥麫烝圜之而高者，曰糗頭。《事物紀原》：『諸葛亮南征，將渡瀘水，土俗殺人首祭神，亮令以羊豕代，取麫畫人頭祭之，糗頭名始此。又南唐有子母糗頭。』一曰波波，或曰磨磨。《集韻》：『畢羅，脩食也。今北人呼爲波波，南人呼爲磨磨。』案：此說非也。磨磨，南北通名耳。今唯東齊人曰波波。其畢羅，又非也，說見下。坎其中而餡之者，曰餦饠。《玉篇》：『饠饠，餅屬。中有餡。』《資暇集》：『蕃中畢氏、羅氏好食此味，因名畢羅，後人加食旁爲餦饠。』《酉陽雜俎》：『有人夢入畢羅店，及醒，店子曰：郎君與客食畢羅二斤，何不計直而去也？（段成式《支諾皐》同。）店子又曰：初怪客前畢羅悉完，疑其嫌置蒜也。』案：此則畢羅置蒜，其爲有餡可知，《玉篇》得之。或曰包子。《燕翼詒謀録》：『仁宗誕日，賜羣臣包子』，即糗頭別名。今俗屑麫發酵，或有餡，或無餡，烝食者謂之糗頭。案：今名無餡曰糗頭，有餡曰肉糗頭。唐侯思止食籠餅，必令縮葱加肉，號縮葱侍郎，即今肉糗頭也。案：縮葱加肉尚非佳作，以糗頭內猶見葱可憎也。《香祖筆記》二言：『李滄溟食糗頭，欲有葱味而不見葱，唯蔡姬者所造乃食。其法，先用葱不切入餡，而留糗頭上一竅，候其熟即拔去葱，而以麫塞其竅。此謝在杭《文海披沙》所載，即所謂「蔡姬典盡舊羅裙」也。』其別謂之餤。戴侗《六書故》：『今以薄餅卷肉，切而薦之曰餤。』《正字通》：『唐賜進士有紅綾餤，南唐有玲瓏餤、駐蹻餤、鷺鷥餤，皆餅也。』案：此即肉糗頭之別，唯卷而切之爲異，今世有卷餤者。餤，讀若『箋』。綻頭者，謂之稍麥。此名於古無攷，今京師賣者謂之稍麥。《正字通》：『糗開首者曰橐駝臍，吳下呼饃臍，讀若嗷詐，言熟食之肥也。長曰藕，斜曰桃。』案：此物疑即稍麥。稍麥之狀如安石榴，其首綻開，中裹肉餡，外皮甚薄，稍謂稍稍也，言用麥麫少。如彈丸者謂之牢丸。《酉陽雜俎》有『籠上牢丸，湯中牢丸』，蘇子瞻詩用爲『牢九』，誤矣。或謂之餛飩。《玉篇》：『餛飩也。』《正字通》：『今餛飩，即餃餌別名，俗屑米麫爲末，空中裹餡，類彈丸，形大小不一，籠烝啖之。《食物志》：「餛飩，或作餫飩，餫飩象其圜形。」《南粵志》：「閩人十月一日作京飩祀祖告冬。」』案：今餛飩皆下湯煮。段成式《食品》所謂湯中牢丸，韋巨源《食譜》所謂『餛飩湯可注硯』是也。又《方言》：『餅謂之飥（音乇）或謂之餺餛（長渾兩音）。』《玉篇》：『餫飩，餅屬。』或謂餛飥，與餛飩疑字形相亂。其說非也。餫飥，或作『不托』。《五代史・李茂貞傳》：『昭宗云：朕與宮人一日食粥，一日食不托。』（唐韓偓《金鑾密記》同。）歐陽修《歸田録》：『唐人謂湯餅爲不托。』《猗覺寮雜記》：『北人食麫名餫飥。然則是物非餛飩明矣。』亦謂之餃餌。《正字通》：『今餛飩即餃餌別名，水餃餌即段成式《食品》湯中牢丸，或謂之粉角，北人讀如矯，因呼餃餌謂爲餃兒。』案：今京師曰『角子』，讀如『矯』也。餦餭者，謂之餦糕。《言鯖》：『宇文護殺周主，置毒餦糕中。餦糕即丸餅也，即今元宵子之類。』《正字通》：『今俗餃餌，屑米麫和飴爲之，乾溼小大不一。』案：餛、餛同音堆。《玉篇》：『蜀人呼烝餅爲餛。』李粦《饞語詩》：『拈餛舐指不知休。』酥作者謂之酥餅。今造酥餅法：蒸白麫爲裏，熱豬脂二椀，溫麪湯一椀（俱茶椀爲度），涼火酒一盞（以酒鍾爲度），同熟麫調訖，臨用乃加生白麫爲表，其麫俱無算，中裹餦餭、玫瑰、華橘餅、胡桃仁之屬，方圓大小隨所爲，以熬器文火煿食之，白如雪而香美。陶隱居稱醍醐作餅甚甘肥，即此物也。薄脆，疑即束皙賦之『薄持』，造法略同酥餅，俱熟麫無表裏，中無餡，以圜器爲模壓成，如象棋子狀，亦煿食之，其形薄而脆輭，故名薄脆。案：二物俱酥作爲佳，其無酥則以豬脂代。凡餅之名類，不可殫究，又古今殊制，方俗異稱。至於舊書雅記，其可知者略具此矣。《晉書》束皙《餅賦》：『三春之初，寒氣既除，溫不至熱，於時享宴，則糗頭宜設。炎律方回，純陽布暢，此時爲餅，莫如薄壯。荀氏《四時列饌傳》謂之『薄夜』。案：《餅賦》又云：『糗頭薄持。』商風既厲，大火西移，肴饌尚溫，則起溲可施。徐暢《祭記》：『五月麥熟薦新，作起漱白餅。』玄冬猛寒，清晨之會，充虛、解戰，湯餅爲最。案：餅或爲餜。《正字通》：『湯餜，薄餅以湯沃之，宜冬食。見晉束皙賦。餜，音兌。』其可以通冬達夏四時咸宜者，唯「牢丸」乎！爾乃火盛湯涌，猛氣蒸作。麫彌離於指端，手縈迴而交錯。籠無迸肉，餅無流麫。姝媮冽敕，薄而不綻。弱如春綿，白若秋練。氣勃鬱以揚布，香飛散

而遠徧。』

又卷七・餅曰屈　段公路《北戶録》：『廣州南當米麪，合生熟粉爲之，白薄而輭。案：劉孝威《謝官賜交州米麪四百屈》，詳其言，屈豈今之數乎？』案：屈似言其形薄輭可屈伸也，未必是數。

又・蠟曰餅　《北戶録》：『麝香如干子，蠟如干麪，齊建武四年事。』案：麝以臍香，擘如棗栗核，故以形言之曰子，蠟融液乃成麪，故言麪矣。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷三《麥餅》　鄭大白太史詩，《明詩綜》不採。今觀其所著《克薪堂集》，詩多俚率語，惟《賜麥餅詩序》可備故實，云：『麥餅宴始嘉靖間，迄今崇禎五年，九十餘年矣，蓋曠典也。故事：四月八日佛誕，有不落夾，制黑黍飯，用不落葉包之，爲角，名不落角，一名不落夾。世廟蓋嘗聚大內佛骨佛牙萬觔，焚之宮中，始革其制，以四月五日薦麥寢廟，因賜百官，義深遠矣。』

清・袁景瀾《吴郡歲華紀麗》卷四《麥芽餅》　麥芽餅色碧，用青苧頭搗爛，和麥芽面、糯米粉，揉蒸成餅，以豆沙脂油作餡，甜軟甘鬆，實山廚之珍味。新夏，人家爭以攜餽親友。田婦亦以之饁餉亞旅，爲耕鋤之小食，亦謂之苧頭餅。同里鎮閔姓善制此餅，他處莫及，俗稱閔餅。

按郡志：『苧頭餅亦名穀芽餅。』吴江同里市人用糯米粉，以青苧頭搗和爲之，可以餉遠。他處惟用麥芽，春夏之交爲之。

清・顧仲《養小録》卷上《餌之屬・核桃餅》　胡桃肉去皮，和白糖搗如泥模印，稀不能持。蒸江米飯，攤冷，加紙一層，置餅于上，一宿餅實，而江米反稀。

又《頂酥餅》　生麪，水七分，油三分，和稍硬，是爲外層。硬則入爐時，皮能頂起一層，過輭則粘不發鬆。生麪每斤，入糖四兩，油和，不用水，是爲內層。杆須開折，須多徧則層多，中實果餡。

又《果餡餅》　生麪六斤，蒸麪四斤，脂油三斤，蒸粉二斤，溫水和，包餡入爐。

清・顧禄《清嘉録》卷一《春餅》　春前一月，市上已插標供買春餅，居人相餽貺。賣者自署其標曰『應時春餅』。蔣耀宗、范來宗《咏春餅》聯句云：『十字瓊肌貴蔣，吴儂制不同。易教廚婢習范，難語餅師功。舊典堪徵數蔣，新嘗豈畫充。匀平霜雪白范，熨貼火爐紅。薄本裁圓月蔣，柔還捲細筒。紛藏絲縷縷范，饞嚼味融融。令節傳柑候蔣，明燈促席中。登盤爭覺美范，下箸輒能空。觸手書防涴蔣，抽毫賦孰工。酒停桮腹果范，茗佐渴喉通。風物家園好蔣，春筵歲事豐。紅綾懷昔賜范，牙齒已成翁蔣。』

案：孫國敉《燕都游覽志》：『立春日，于午門賜百官春餅。』陳迦陵詞：『爭覓取，金盤咬。』注：『立春日啖春餅謂之「咬春」。』《四時寶鏡》：『立春日，春餅、生菜，號「春盤」。』府志亦以迎春日啖春餅。又江、震志：『宴集以春餅爲上供，謂即古五辛盤遺意。』吴穀人祭酒《詠春餅》詩云：『薦新羣愛樣團欒，複疊如堆月一盤。次第咬春宜酒配，縱橫映字趁燈看。記逢人日煎曾約，莫信吾家説不刊。回首紅綾飄昨夢，茅檐無恙且加餐。』

清・陸以湉《冷廬雜識》卷一《戚公餅》　吾浙市肆所售光餅，以戚少保繼光兵間遺制得名。瑞安項雁湖文學霽以爲宜避少保之名，改稱『戚公餅』，作詩紀之。有云：『孔類緡錢形，啗解連環結。攜來肉串縣，穿作魚貫密。』文學幼耽吟詠，長棄舉子業，專意攻詩，中年下世。其弟几山學博傅霖，編其遺詩曰《且甌集》付刊。余最愛其《夜舟入郡橘花作香二十里不斷》絕句云：『碧流如玉駕扁舟，樹影離離夜氣秋。新月一鉤花兩岸，水香扶夢到溫州。』『溫州』二字，鮮有入詩者，此獨擅長。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《子推蒸餅》　宋龐元英《文昌雜録》載，唐歲時節物，寒食則有子推蒸餅。按今人不知有是名矣。

又《茶香室三鈔》卷二五《子推燕子》　宋孟元老《東京夢華録》云：冬至後一百五日爲大寒食，前一日謂之炊熟，用麵造棗餌飛燕，柳條串之，插於門楣，謂之子推燕子。

又《蕎麵燒餅》　蜀何光遠《鑒戒録》云：天復初，車駕走幸石門，絕糧數日，左街沙門懷寶進蕎麵燒餅，奉宣賜紫。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　鮭餅，始自昌平，用豕皮切至細如龍鬚菜，合以飯糜瓜子仁，納橡葉中，包之，外襲以竹葉，經霜輒有橡葉香。今都門稱勝，而本州不聞矣。

包子　餃子

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞・玉尖麵》　趙宗儒在翰林時，聞中使言：『今日早饌玉尖麵，用消熊棧鹿爲內餡，上甚嗜之。』問其形制，蓋人間出尖饅頭也。又問『消』之說，曰：『熊之極肥者曰消，鹿以倍料精養者曰棧。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《剪花饅頭》　羊肉、羊脂、羊尾子、葱、陳皮。各切細。

右件依法入料物、鹽、醬拌餡包饅頭，用剪子剪諸般花樣，蒸，用胭脂染花。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・乾麵食品》　魚包子　每十分鯉鱖皆可，淨魚五斤柳葉切，羊脂十兩骰塊切，豬膘八兩柳葉切，鹽醬各二兩，橘皮二箇細切，葱絲十五莖，香油炒葱，熟薑絲一兩，川椒末半兩，細料物一兩，胡椒半兩，杏仁三十粒研細，醋一合麪搀同。

又　薄饅頭水晶角兒包子等皮　皆用白麪斤半，滾湯逐旋糁下麪，不住手攪作稠糊。挑作一二十塊，於冷水內浸至雪白，取在案上攤去水，以細豆粉十三兩和搜作劑，再以豆粉作糝打作皮包餡，上籠緊火蒸熟，灑兩次水，方可下竈。臨供時，再灑些水便供。餡與饅頭生餡同。

又《從食品》　餛飩角兒　麪一斤，香油一兩，傾入麪內拌。以滾湯斟酌，逐旋傾下，用杖攪勻，盪作熟麪，挑出鍋攤冷，捍作皮入生餡包。以盞脫之，作蛾眉樣。油煠熟筵上供，每分四隻。

又　烙麪角兒　麪二斤半，燒湯升半，候滾傾下麪八停，留二停作糝。用湯攪烙熟，取出晾冷，搜劑捍皮。包炒熟餡子捏作角兒，入盞脫下爐熬煿熟。素餡皆可。

又　駝峯角兒　麪二斤半，入溶化酥十兩，或豬羊油各半代之。冷水和鹽少許，搜成劑。用骨魯搥捍作皮，包炒熟餡子，捏成角兒。入爐燉煿熟供。素餡亦可。

又《素食》　素油餅　倣肉油餅，造餡用蜜，或棗穰包。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法・紅絲餈飥》　生蝦，研自然清汁，和麪。依常法搜。造餈飥，別用。雞白肉研爛，和丸蝦粕煎。汁合湯澆食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《包子》　方言饇膍　用麪水和爲小劑，軸甚薄，置之以餡，細蹙其緣，束其腰，而仰露其顛，底下少沃，以油甑中蒸熟，常以水潤其緣，不使麪生。餡同餛飩制，宜薑、醋。饇膍音腦詐，熟食之肥者。

又《酥皮角兒》　用麪以油、水、少鹽和爲小劑，（榦）［擀］開，納前餛飩腥餡素餡，或熟油、鹽，調乾麪，而緘其緣，油煎之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・水明角兒》　白麪一觔逐漸撒入滾湯，不住手攪成稠糊，劃作一二十塊，冷水浸至雪白。放稻草上，擁出水。豆粉對配，作薄皮，包餡蒸，甚妙。

清・佚名《燕京雜記》　冰角子，以麪裹冰爲小角，沸油煮之，內冷外熱，亦甚適口。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　扁食即餃子，有大有小，有水餃、燙麵餃，爲土人常食之物，而逢節尤必需，此半用羊肉作餡。

餛飩

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七　今衣冠家名食，有蕭家餛飩，漉去湯肥，可以瀹茗。庾家糝子，白瑩如玉。韓約能作櫻桃饆饠，其色不變。又能造冷胡突、鱠醴魚、臆連蒸詐草草皮索餅。將軍曲良翰，能爲驢駿駝峯炙。

宋・曾慥《類説》卷二七引《逸史》　五般餛飩　李宗回與客入關。云：『吾能知人飲饌。』因正旦日，將謁華陰縣令，客曰：『明日與公各飲椒薤酒一杯，食五般餛飩，不得喫飯。』明日見令曰：『二公衝寒，且速暖兩杯酒來。』仍著薤椒。良久，女奴與令耳語，令曰：『總煮來。』謂二客曰：『某小女嘗言，不令我幹家事。某作惱，遣渠校歲節飲食。適云：『五般餛飩，煮何者？』某令總煮來。二客飡盡。忽報勅使到，縣令

驚，忙揖客去，竟不得飯。

又卷三五引《本草》　艾作餛飩　艾葉，一名冰臺，療一切鬼氣，妙作餛飩，吞三五枚，以飯壓之良。

宋・程大昌《演繁露》卷九《餛飩》　世言餛飩是虜中渾氏、屯氏爲之。案：《方言》：『餅謂之飥，或謂之餺，或謂之餛。』則其來久矣，非出胡虜也。

宋・戴埴《鼠璞》卷上　餛飩　《續釋常談》引《資暇録》云：『餛飩，以象渾沌，不正書混沌，從食不載故事。』《事物紀原》并無此名件。唐《逸史》載李宗回客知人飲饌，將同謁華陰令。客曰：『與公喫五般餛飩。』及見，果然。《酉陽雜俎》云：『今衣冠家有蕭家餛飩，漉去湯肥，可以瀹茗。』是舊有此名。《本草》載『艾葉療一切鬼氣。炒作餛飩，吞三五枚，以飯壓之，取混沌之義。』信矣。俱從食邊何耶？

宋・林洪《山家清供》卷上《椿根餛飩》　劉禹錫煮樗根餛飩皮法：立秋前後，謂世多痢及腰痛。取樗根一大兩，握搗篩和麵，捻餛飩如皂莢子大，清水煮。日空腹服十枚，并無禁忌。山家良有客至，先供之十數，不惟有益，亦可少延早食。椿實而香樗，疎而惟椿根可也。

又卷下《筍蕨餛飩》　採筍蕨嫩者，各用湯焯，以醬香料油和匀，作餛飩供。向者江西林谷梅少魯家屢作此品。後坐古香亭下，採芎菊苗薦茶，對玉茗花，眞佳適也。玉茗似茶少異，高約五尺許今獨林氏有之。林乃金臺山房之子，清可想矣。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　煮餛飩，細切肉臊子，入筍米，或茭白、韭菜、藤花皆可。以川椒、杏仁醬少許和匀。裹之。皮子略厚、小，切方。再以眞粉末捍薄用。下湯煮時，用極沸湯打轉下之。不要蓋。待浮便起，不可再攪。餡中不可用砂仁，用只噯氣。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・濕麵食品》　餛飩皮　白麪一斤，用鹽半兩，凉水和，如落索狀，頻入水，搜和如餅劑，停一時再搜，捷爲小劑。豆粉爲粹，骨魯搥捍圓，邊微薄，入餡蕪水合縫。下鍋時，將湯攪轉逐箇下，頻灑水火長要魚津滾。候熟供。餡子葷素任意。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《餛飩》二制　一取鹽水，或乳餅雞子勻麪，軸開，薄切方小片內之，以餡斜摺爲兜，抵其尖而緘有露緣則剪齊湯中煮浮熟漉起以冷水淋清，底以油潤，復蒸有宜，以甘草、葱、醋，調和，湯深瀹有宜，以油煎一水淋清，以麪片每置十數杯，雞鵝膚、鹽、花椒、葱白，括其緣，復入湯煮用。

一用肥豬肉，去肌骨，微燇，《黄氏日抄》云：『煸而未熟爲燇。』切醢，若米同丫鱖魚、地青魚、鯽魚、石首魚，或鱖魚、鯔魚、鱸魚、烏魚，去骨細切，或解熟蟹肉，或脱鮮鰕肉雜之，加醬、胡椒、花椒、葱白，和爲餡，凡腥餡不宜入縮砂仁，後多倣此。倪雲林云：『用縮砂仁作噯氣。』

一用肥雞肉，去骨微燇，兼野雞肉，加去皮胡桃、松榛仁，及胡椒、花椒、葱、醬，和爲餡。

一用鮮乳餅，加罌粟、米屑、葱白、坋花椒、縮砂仁、鹽，匀之爲餡。

一用竹筍芼熟，加醬、熟油、花椒、胡椒、縮砂仁、葱等，葅之爲餡。凡菠稜菜、薺菜、紫藤花、金雀花，宜芼熟。凡茭白、胡蘿蔔、藕瓠宜生，皆用炒熟。芝麻、天花菜、麻菇之屬，皆宜爲餡。

又《湯角》　用沸湯和麪，生麪爲餺，匀爲小劑，內餡以緣緘，密置甑中蒸，常洒水則柔，或湯煮瀹之。餡同餛飩制，亦宜熟油和鹽麪爲餡。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　餛飩皮、饅頭皮用麪糊和則易熟不破。

又　餛飩入香蕈在內不噯。

又　餛飩旋裹便煮，食不噯，蓋物未及也。八鮓亦得，或喫了食鮓。

又　蛤蜊餛飩，以蛤蜊洗淨，安桶盤內。月下露之，令口開，以眞粉研料物鹽，以蛤利納之，則口閉。少時，便用汁攛之，去殼，眞粉在殼內，外如餛飩。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《餛飩方》　白麵一斤，鹽三錢，和如落索麵。更頻入水搜和爲餅劑，少頃操百遍，摘爲小塊，捍開，菉豆粉爲粹，四邊要薄，入餡。其皮堅塵脂，不可搭在膞肉。用葱白先以油炒熟，則不葷氣。花椒、薑末、杏仁、砂仁、醬，調和得所，更宜筍菜，煠過菜菔之類，或蝦肉、蟹肉、藤花、諸魚肉，尤妙。下鍋煮時，先用湯攪動，置竹條在湯內，沸，頻頻洒水，令湯常如魚津樣滾，則不破，其皮堅而滑。

清・錢大昕《恒言録》卷五《餛飩》 餛飩二字，見《十誦律》。《一切經音義》引《廣雅》：『餛飩，餅也。』《類篇》亦引《博雅》：『腿肫，餅也。』今《廣雅》無此文。常生按：程大昌《演繁露》：『世言餛飩，是渾氏屯氏爲之。』

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 餛飩，餅也 見《衆經音義》卷十五及《北戶録》注。《集韻》、《類篇》引《廣雅》作腿肫。《説文》：『餅，麪餈也。』《釋名》云：『餅，幷也，溲麪使合幷也。』《方言》：『餅謂之飩，或謂之餵，或謂之餛。』《齊民要術》有水引餺飥法。《北戶録》引作渾屯，又云：『《廣雅》作餛飩，《字苑》作餺飥，顔之推云：「今之餛飥，形如偃月，天下通食也。」』

清・李虹若《都市叢載》卷七《食品門・餛飩》 『包得餛飩味勝常，餡融春韭嚼來香。湯清潤吻休嫌淡，嚥後方知滋味長。』

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《餛飩》 國朝沈自南《藝林彙考》引《演繁露》云：世言餛飩是虜中混氏、沌氏爲之。按《方言》，餅謂之餛，或謂之餵，或謂之飩，則其來久矣，非出胡虜也。按説固不足信，然亦與餺飥同一食譜中故事也。

又按所引《方言》有誤。據《方言》卷十三云：『餅謂之飥，或謂之餵餛。』與此所引異。

其他

宋・陶穀《清異録》卷下 溳沱飯 光武在溳沱，有公孫豆粥之薦，至今西北州縣有號粥爲『溳沱飯』。

宋・曾慥《類説》卷六引《景龍文館集》 麥粥 寒食賜麥粥，帖綵毬，鏤雞子。

宋・吴炯《五總志》 干寶《司徒儀》曰：『祭用麩麪。』晉制呼爲擫餅，又曰寒具，今曰饊子。桓玄蓄法書名畫，冠絶一時，方食寒具。有客至，不復飾手，出以示之，故多染污。東坡題古畫云：『上有桓玄寒具油。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《饊子》 用油水同鹽少許，和麪揉勻，切如棋子形，以油潤浴，中開一穴通，兩手搓作細條，纏絡數週，取蘆竹兩莖貫内置沸油中，或摺之或紐之，煎燥熟。亦有和赤砂餹者以蜜者。有用麪擣條煎。

凡制麪物，須用調和折衷手法，純熟火候，緩急無不合宜，乃得精妙也。束晳《餅賦》『春用饅頭，夏用薄持，秋用起溲，冬用湯餅，四時皆宜牢丸』。予考：凡以麪爲食具者，皆得謂之餅。故火燒而食者，呼爲燒餅。水瀹而食者，呼爲湯餅。籠蒸而食者，呼爲籠餅。而饅頭，謂之籠餅。今予名之者，乃家造而方言耳。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《麪和油法》 不拘觔兩，用小鍋，糖滷用二杓，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。先將糖滷熬得有絲，棍醮起視之，可斟酌傾入油麪鍋内打勻，掇起鍋，乘熱撥在案，捍開，切象眼塊。

清・劉廷璣《在園雜志》卷一《油煠鬼》 東坡云：『謫居黄州五年，今日北行，岸上聞騾馱鐸聲，意亦欣然。』鐸聲何足欣？蓋久不聞而今得聞也。昌黎詩『照壁喜見蝎』，蝎無可喜，蓋久不見而今得見也。予由浙東觀察副使奉命引見，渡黄河至王家營，見草棚下挂油煠鬼數枚。制以鹽水合麵，扭作兩肢如粗繩，長五六寸，於熱油中煠成黄色，味頗佳，俗名油煠鬼。予即於馬上取一枚啖之。路人及同行者無不匿笑，意以如此鞍馬儀從，而乃自取自啖此物耶。殊不知予離京城赴浙省，今十七年矣。一見河北風味，不覺狂喜，不能自持，似與韓、蘇二公之意暗合也。

清・袁枚《隨園食單》卷四《麵茶》 熬粗茶汁，炒麵兌入，加芝蔴醬亦可，加牛乳亦可，微加一撮鹽，無乳則加奶酥、奶皮亦可。

清・錢大昕《恒言録》卷五《麵筋》 施元之注蘇詩：『僧仲殊常啖蜜，豆腐、麵筋、牛乳之類，皆以蜜漬之，客多不能下筯；惟東坡性亦嗜蜜，能與之共飽。』鑑按：沈括《夢溪筆談》：『凡鐵之有鋼，亦如麵中有筋。濯盡柔麵，則麵筋乃見。』又陸游《老學庵筆記》：『仲殊性嗜蜜，豆腐、麵筋皆用蜜漬。』

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《麪筋》 今素食中有麪筋，若得佳廚精制之，可與豆腐同稱佳品，惟烹制之難，亦與豆腐同。余在桂林時，廚子最精此味，以餉同人，無不詫爲稀有，而吾鄉人多不食之，家人尤相率戒此，詰其故，則以店中制麪筋者，率以兩足底踹之，此誠不能保其必無，若係家廚自制，則斷無此弊。此物自古即重之，《夢溪筆談》云：

『凡鐵之有鋼者，如麪中有筋，濯盡柔麪，則麪筋乃見。鍊鋼亦然。』《老學菴筆記》云，『仲殊性嗜蜜，豆腐、麪筋皆用蜜漬。』近人《一斑録》中，亦有制麪筋乾一法，亦雅人清致，非俗子所知也。

米分部

飯

晉・葛洪《西京雜記》卷五　會稽人顧翱，少失父，事母至孝。母好食雕胡飯，常帥子女躬自採撫。還家，導水鑿川，自種供養，每有贏儲。家亦近太湖，湖中後自生雕胡，無復餘草，蟲鳥不敢至焉，遂得以爲養。郡縣表其閭舍。

《晉書》卷四《惠帝紀》　成都王司馬穎與帝單車走洛陽，服御分散，倉卒上下無齎，侍中黄門被囊中齎私錢三千，詔貸用。【略】宫人有持升餘杭米飯及燥蒜鹽豉以進帝，帝嗽之，御中黄門布被。次獲嘉，市粗米飯，盛以瓦盆，帝嗽兩盂。有老父獻蒸鷄，帝受之。

又卷二八《五行志》　王恭鎮京口，舉兵誅王國寶。百姓謠云：『昔年食白飯，今年食麥麩。天公誅謫汝，教汝捻嚨喉。嚨喉喝復喝，京口敗復敗。』

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九《飧飯》　作粟飧法：舂米欲細而不碎。碎則濁而不美。舂訖即炊。經宿則澀。淘必宜淨。十遍以上彌佳。香漿和暖水浸饘，少時，以手挼，無令有塊。復小停，然後壯。凡停饘，冬宜久，夏少時，蓋以人意消息之。若不停饘，則飯堅也。投飧時，先調漿令甜酢適口，下熱飯於漿中，尖出便止。宜少時住，勿使撓攪，待其自解散。然後撈盛，飧便滑美。若下飯即攪，令飯澀。

折粟米法：取香美好穀脱粟米一石，勿令有碎雜。於木槽内，以湯淘，腳踏；瀉去潘，更踏；如此十遍，隱約有七斗米在，便止。漉出，曝乾。炊時，又淨淘。下饘時，於大盆中多著冷水，必令冷徹米心，以手挼饘，良久停之。折米堅實，必須弱炊故也，不停則硬。投飯調漿，一如上法。粒似青玉，滑而且美。又甚堅實，竟日不饑。弱炊作酪粥者，美於粳米。

作寒食漿法：以三月中清明前，夜炊飯，雞向鳴，下熱熱飯於甕中，以向滿爲限。數日後便酢，中飲。因家常炊次，三四日輒以新炊飯一椀酸之。每取漿，隨多少即新汲冷水添之。訖夏，飧漿并不敗而常滿，所以爲異。以二升，得解水一升，水冷清俊，有殊於凡。

令夏月飯甕、井口邊無蟲法：清明節前二日夜，雞鳴時，炊黍熟，取釜湯遍洗井口、甕邊地，則無馬蚿，百蟲不近井、甕矣。甚是神驗。

治旱稻、赤米令飯白法：莫問冬夏，常以熱湯浸米，一食久，然後以手挼之。湯冷，瀉去，即以冷水淘汰，挼取白乃止。飯色潔白，無異清流之米。

又：舂赤稻一臼，米裏著蒿葉一把，白鹽一把，合舂之，即絕白。

《食經》曰：『作麵飯法：用麵五升，先乾蒸，攪使冷。用水一升。留一升麵，減水三合；以七合水，溲四升麵，以手擘解。以飯，一升麵粉粉乾下。稍切取，大如栗顆。訖，蒸熟。下著篩中，更蒸之。』

作粳米糗糒法：取粳米，汰灑，作飯，曝令燥。擣細，磨，麤細作兩種折。

粳米棗糒法：炊飯熟爛，曝令乾，細篩。用棗蒸熟，迮取膏，溲糒。率一升糒，用棗一升。

崔寔曰：『五月多作糒，以供出入之糧。』

菰米飯法：菰殼盛韋囊中；擣瓷器爲屑，勿令作末，内韋囊中令滿，板上揉之取米。一作可用升半。炊如稻米。

胡飯法：以酢瓜菹長切，脅炙肥肉，生雜菜，内餅中急捲。捲用兩卷，三截，還令相就，幷六斷，長不過二寸。別奠『飄窴』隨之。細切胡芹、蓼下酢中爲『飄窴』。

《食次》曰：『折米飯：生折，用冷水。用雖好，作甚難。蘸苦怪反米飯。蘸者，背洗米令淨也。』

又臙音蘇。托飯：托二斗，水一石。熬白米三升，令黄黑，合托，三沸。絹漉取汁，澄清，以臙一升投中。無臙，與油二升。臙托好。一升『次檀托』，一名『托中價』。

五代・馮贄《雲仙散録・黄兒米》　《浣花旅地志》曰：杜甫在蜀，日以七金買黄兒米半籃、細子魚一串。籠桶衫、柿油巾，皆蜀人奉養之粗者。

宋・陶穀《清異録》卷下《清風飯》　寶曆元年，内出清風飯制度，賜令造進。法用水晶飯、龍睛粉、龍腦末、牛酪漿，調事畢入金提缸，垂下冰池，待其冷透供進，惟大暑方作。

宋・蘇軾《仇池筆記》卷上《二紅飯》　今年東坡收大麥二十餘石，賣之價甚賤，而粳米適盡，故日夜課奴婢舂以爲飯，嚼之嘖嘖有聲。小兒女相調，云是嚼蟲子。然日中腹饑，用漿水淘食之，自然甘酸浮滑，有西北村落氣味。今日復令庖人雜小豆作飯，尤有味。老妻大笑曰：『此新樣二紅飯也。』

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　杜陵詩云：『飯抄雲子白。』蓋謂飯可以比雲子之白也。至後世則便以飯爲雲子，故唐子西詩云：『雲子滿田行可擣。』又汪彦章詩云：『秋來雲子滑流匙。』更不究雲子爲何物，見杜工部有飯抄之句，竟指飯爲雲子也。然雲子乃神仙之食，出《漢武外傳》中。又詩云：『漁梁曬翅滿烏鬼。』則又以烏鬼爲鸕鷀，亦緣工部詩有『曬翅滿漁梁』之句也。且鸕鷀非是烏鬼，沈存中已竊笑之，所謂『白差烏鬼作鸕鷀』者爲此耳，然則雲子亦是白差矣。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・炊栗》　烝開密漬　周人以栗，亦可以贄。紫殼吹開，黄中通理。

宋・陸游《老學庵筆記》卷二　嶺南俗家富者，婦產三日或足月，洗兒，作團油飯，以煎魚蝦、雞鵝、豬羊灌腸、蕉子、薑、桂、鹽豉爲之。據此，即東坡先生所記盤遊飯也。二字語相近，必傳者之誤。

宋・林洪《山家清供》卷上　青精飯，首以此重穀也。按《本草》，南燭木，今名黑飯草，又名旱蓮草，即青精也。采枝葉搗汁，浸上白好粳米，不拘多少，候一二時蒸飯。曝乾，堅而碧色，收貯。如用時，先用滾水，量以米數，煮一滾即成飯矣。用水不可多，亦不可少，久服延年益顔。仙方又有青精石飯，世未知石爲何也。按《本草》用青石脂三觔，青粱米一斗，水浸三日，搗爲丸。如李大白湯送服一二丸，可不飢。是知石脂也。二法皆有據。第以山居供客，則當用前法，如欲效子房辟穀，當用後法。每讀杜詩，既曰：『豈無青精飯，令我顔色好。』又曰：『李侯金閨彦，脱身事幽訐。』當時才名如杜李，可謂切於愛君憂國矣。天乃不使之壯年以行其志，而使之俱有青精瑶草之思。惜哉。

又　雕胡飯，雕菰葉，似蘆，其米黑。杜甫故有『波飄菰米沉雲黑』之句。今胡穈是也。曝乾，礲洗，造飯，既香而滑。杜詩又云『滑憶雕菰飯』。又會稽人顧翺事母孝者，母嗜雕菰飯，翺常自採撰。家住太湖後，湖中皆生雕菰，無復餘草，此孝感也。世有厚於己薄於奉親者，視此寧無愧乎？嗚呼。孟筍王魚豈有偶然哉。

又卷下　章雪齋鑑宰德澤時，雖槐古馬高猶喜延客，然後食，多不取諸市，恐旁緣擾人。而一日往訪之，適有蝗不入境之處，留以晚酌數杯，命左右造玉井飯，甚香美。其法：削嫩白藕作塊，採新蓮子去皮心，候飯少沸，投之如畜飯法。蓋取『太華峰頭玉井蓮，開花十丈藕如船』之句。昔有《藕詩》云：『一彎西子臂，七竅比干心。』今杭都范堰經進斗星藕，大孔七，小孔二，果有九竅，因筆及之。

宋・高承《事物紀原》卷九《飯》　《周書》：黄帝始蒸穀爲飯也。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《漿水類》漿水法　熟炊栗飯乘熱傾在冷水中，以缸浸五七日，酸便好喫。如夏月逐日看，纔酸便用，如過酸即不中使。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　煎鹽盆中，能煮飯，不攪動，則不鹹也。

又　桃花飯，做飯了，以梅紅紙盛之，溫後去紙，和匀，則紅白相間。

又　做飯入朴硝，在内則自各粒而不相粘。

明・高濂《遵生八牋》卷三《青精飯》　用楊桐葉、幷細葉、冬青葉，遇寒食，採其葉染飯，色青而有光，食之，資陽氣，道家謂之青精乾食飯。今俗以夾麥青草搗汁，和糯米作青粉團，烏桕葉染烏飯作糕，是此遺意。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《桃花米飯》　宋武帝張妃桃花米飯，見梁崔祖思《政事疏》。杜工部詩：『玉粒足晨炊，紅鮮任霞散。』言飯紅潤之色也。又《收稻》詩：『紅鮮終日有，玉粒未吾慳。』即桃花米也。

又《雕胡米》　雕菰，《禮記》注：『雕胡。』枚乘作『安胡之飯』。《周官》：『魚宜菰。』一名蔣。心中有黑點者名烏鬱，俗名灰茭，自有一種米茭。杜詩：『波飄菰米沉雲黑。』飯茭也。故曰蓾黍蓬者，野茭也，不能結實，惟堪薦藉，故曰薦，即今之茭白也。《通志》：茭首，茭草之首。有一種可食，一名茭白，一名菰首，一名須。《爾雅》云：『須葖、薵葖，菰根也。本作蕫。』陸璣曰『蕪菁』。郭璞曰『菘菜』。陸佃曰『蔓菁』。《方言》謂之蕪、大芥，皆非菰類也。

明・談遷《棗林雜俎》中集《贖動・鷓鴣》　弋陽汪少宰偉嘗赴中官席，飯僅半甌，香滑而膏，異於常產。問所出，則蜀中歲進，其米生於鷓鴣尾上，每尾止取二粒，放去，來時仍可取也。

明・方以智《物理小識》卷六《飯》　入朴硝在內，則自各粒而不相粘。陳飯再蒸，不揭蓋，過夜暑亦不餿。馮應京曰：『生蒿菜鋪飣上經宿不餿。』

清・屈大均《廣東新語》卷一四《諸飯》　西寧之俗，歲三月，以青楓、烏桕嫩葉，浸之信宿，以其膠液和糯蒸爲飯，色黑而香。楓一名烏飯木，故用之以相餉。南雄以寒食前後，婦女相約上丘壠，以烏糯飯置牲口祭墓。又以蠟樹葉搗和米粉爲粔籹，色青而香。長樂人以香桂皮葉蒸飯，食之亦香。東莞以香粳雜魚肉諸味，包荷葉蒸之，表裏香透，名曰荷包飯。瓊州以南椰粉爲飯曰椰霜飯。南椰與椰子樹不同，其精液形色氣味，皆類藕蕨之粉，故曰南椰粉。性溫熱補中。《本草》以爲莎木麪也。予詩：『樹有天然粉，溫香最飽人。』出萬州之南萬嶺。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《飯粥》　粥飯二物，爲家常日用之需，其中機彀，無人不曉，焉用越俎者強爲致詞？然有喫緊二語，巧婦知之而不能言者，不妨代爲喝破，使姑傳之媳，母傳之女，以兩言代千百言，亦簡便利人之事也。先就麄者言之。飯之大病，在內生外熟，非爛即焦。粥之大病，在上清下淀，如糊如膏。此火候不均之故，惟最拙最笨者有之，稍能炊爨者，必無是事。然亦有剛柔合道，燥濕得宜，而令人咀之嚼之，有粥飯之美形，無飲食之至味者。其病何在？曰：挹水無度，增減不常之爲害也。其喫緊二語，則曰：『粥水忌增，飯水忌減。』米用幾何，則水用幾何，宜有一定之度數。如醫人用藥，水一鍾或鍾半，煎至七分或八分，皆有定數。若以意爲增減，則非藥味不出，即藥性不存，而服之無效矣。不善執爨者，用水不均，煮粥常患其少，煮飯常苦其多。多則逼而去之，少則增而入之，不知米之精液全在於水，逼去飯湯者，非去飯湯，去飯之精液也。精液去則飯爲渣滓，食之尚有味乎？粥之既熟，水米成交，猶米之釀而爲酒矣。慮其太厚而入之以水，非入水於粥，猶入水於酒也。水入而酒成糟粕，其味尚可咀乎？故善主中饋者，挹水時必限以數，使其勻不能增，滴無可減，再加以火候調勻，則其爲粥爲飯，不求異而異乎人矣。

讌客者有時用飯，必較家常所食者爲稍精。精用何法？曰：使之有香而已矣。予嘗授意小婦，預設花露一盞，俟飯之初熟而澆之，澆過稍閉，拌勻而後入碗。食者歸功於穀米，認爲異種而訊之，不知其爲尋常五穀也。此法秘之已久，今始告人。行此法者，不必滿釜澆遍，遍則費露甚多，而此法不行於世矣。止以一盞澆一隅，足供佳客所需而止。露以薔薇、香橼、桂花三種爲上，勿用玫瑰，以玫瑰之香，食者易辨，知非穀性所有。薔薇、香橼、桂花三種，與穀性之香者相若，使人難辨，故用之。

清・褚人穫《堅瓠四集》卷二《占米》　陶淵明爲彭澤令，公田悉令種秫稻，俗謂之糯米。《爾雅》註：『秫，謂黏粟也。』《說文》：『秫，稷之黏者也。』《本草圖經》：『丹黍米黏者爲秫。』今人謂糯米曰占米，或從黏字省文耳。《鴻書》云：『占城稻成實早，而粒稍細。』《聞見后言》，謂占米之名，始於宋眞宗祥符五年，江淮水田不登，聞占城國稻早耐旱，遣使以珍貨求其種，得萬斛，散於民間，故名占米。今又謂之元米，未知何故？

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《飯之屬・蒸飯》　北方撈飯去汁，而味淡，南方煮飯味足，但湯水火候難得恰好，非饘則太硬，亦難適口，惟蒸飯最適中。

清・袁枚《隨園食單》卷三《葛仙米》　將米細檢淘淨，煮半爛，用雞湯、火腿湯煨。臨上時，要只見米，不見雞肉、火腿攙和才佳。此物陶方伯家制之最精。

又卷四《飯》　王莽云：『鹽者，百肴之將。』余則曰：『飯者，百

味之本。』《詩》稱『釋之溲溲，烝之浮浮』。是古人亦喫烝飯，然終嫌米汁不在飯中。善煮飯者，雖煮如烝，依舊顆粒分明，人口軟糯。其訣有四：一要米好，或香稻，或冬霜，或晚米，或觀音秈，或桃花秈，春之極熟，霉天風攤播之，不使惹霉發疹。一要善淘，淘米時不惜工夫，用手揉擦，使水從籮中淋出，竟成清水，無復米色。一要用火先武後文，悶起得宜。一要相米放水，不多不少，燥濕得宜。往往見富貴人家，講菜不講飯，逐末忘本，眞爲可笑。余不喜湯澆飯，惡失飯之本味故也。湯果佳，寧一口喫湯，一口喫飯，分前後食之，方兩全其美。不得已則用茶、用開水淘之，猶不奪飯之正味。飯之百在百味之上，知味者遇好飯，不必用菜。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷四《阿彌飯》 浴佛日，市肆采楊桐葉及細冬青，染飯作青色，名青精飯，或作糕式售賣。僧寺以烏葉染米，或取南天燭葉煮汁漬米，造黑飯，以餽檀越，編戶以之供佛，名阿彌飯，亦名烏米飯。《本草綱目》稱：『烏飯乃仙家服食之法。』《燕都游覽志》稱：『四月八日，梵寺造烏飯。』陸龜蒙詩云：『烏飯新炊苾臘香，道家齋食以爲常。』是則烏飯之制，釋道家兼尚之矣。

按《神隱》云：『西域佛生日，以黑黍飯不夾落祀之。』不夾落，蓋番語也。《蕪史》云：『不夾落用葦葉方包糯米，長四寸，闊一寸，味與粽同。殆烏飯之遺，亦名青飿飯。』《正字通》：『飿音迅，烏飯也。』唐張賁《青飿飯》詩：『誰屑瓊瑤事青飿，舊傳名品出華陽。應宜仙子胡麻拌，因送劉郎與阮郎。』陶隱君《登眞隱訣》：『青飿飯法，以藥草密溲曝之也。』陳藏器曰：『烏飯取南天燭莖葉，搗汁浸糯米，九蒸九曬，曝乾囊之，可適遠方。』李時珍謂即結赤實之天竹爲烏飯樹。今更有烏飯草，或以楓葉、烏桕染之，嶺南或以榕枝，皆可以作青精飯。

清・李光庭《鄉言解頤》卷四《物部》上《鍋焦》 柴竈之釜，炊杭飯熟，而鍋底之米結成凹，其色黃，其聲脆，謂之鍋焦。鄉言曰格炸。江鄉有以釀酒者，曰鍋巴酒。臘月，寺觀中有以油煎之饋歲者。釜作規模水作緣，鍋焦炊出象天然。香杭玉椀誰雕琢，善米珠槃自貫穿。酒滴槽牀須醞釀，餽從蘭若費熬煎。何如丹竈柴桑火，頃刻工夫得大還。

清・顧祿《清嘉録》卷三《野火米飯》 是日，兒童對鵲巢支竈，敲火煮飯，名曰『野火米飯』。

案：《輦下歲時記》：『清明，尚食內園官小兒，於殿前鑽火，先得火者進上，賜絹三疋、金椀一口。』吾鄉野火米飯，猶循鑽火遺風。錢思元《吳門補乘》亦載野火米飯之俗。

又卷四《阿彌飯》 市肆煮青精飯爲糕式，居人買以供佛，名曰『阿彌飯』，亦名『烏米糕』。周宗泰《姑蘇竹枝詞》云：『阿彌陀佛起何時，經典相傳或有之。予意但知噉飯好，底須拜佛誦阿彌。』

案：孫國敉《燕都游覽志》：『四月八日，梵寺食烏飯。』謝肇淛《事類合璧》云：『道家采楊桐葉、細冬青染飯，色青有光，名曰「青精飯」。』《吳縣志》謂：『僧家以烏葉染米，作黑飯贈人。』龍佩芳《脈藥聯珠》謂：『取天南燭葉，煮汁漬炊之，名「黑飯」。』故俗又名『烏米飯』。又考《神隱》：『西域有神名曰佛。佛生日以黑黍飯不落角祀之。中國奉敎者，率相倣傚。』今之烏米飯，疑即黑黍飯。吳曼雲《江鄉節物詞》小序云：『杭人呼爲烏飯，有制以爲糕者，於立夏食之。』此又一說也。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷三《青飢飯》 湖南永州，康熙元年三月雨米。其色黑，名之曰青飢飯，人食之可愈疾。

又卷七《桃花米》 桃花米出寧古塔，叢生數寸，莖端結果，色紅，味甘而酸，置器中少刻成水。俗呼高麗果，清語一兒哈木克。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 孩兒飯，用肉湯煮糙米爲飯，名孩兒飯，其法始自蒙古，而土人倣爲之。

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《淼飯》 國朝章有謨《景船齋雜記》云：先伯祖青蓮公台鼎嘗招陸古塘飲，名曰淼飯，視之則羹湯三而已，與畾飯、毳飯幷稱韵事。

粥

宋・高承《事物紀原》卷九《粥》 《周書》曰：黃帝始烹穀爲粥。

宋・黃朝英《緗素雜記》卷九《餳粥》 劉夢得《嘉話》云：『爲詩

用僻字，須有來處。宋考功詩云：「馬上逢寒食，春來不見餳。」徐盈切。嘗疑此字，因讀《毛詩鄭箋》說吹簫處云：「即今賣餳人家物。」六經唯此注中有餳字，後輩業詩，即須有據，不可學常人率焉而道也。』又，本朝宋子京《寒食詩》云：『草色引開盤馬路，簫聲吹暖賣餳天。』其亦用鄭箋吹簫賣餳之義，然詞致騷雅，勝考功遠矣。余嘗攷《嘉話》所載『春來不見餳』，云是宋考功詩，比因閱沈雲卿詠《驩州不作寒食詩》云：『嶺外無寒食，春來不見餳。洛陽新甲子，何日是清明。花柳爭朝發，軒車滿路迎。帝鄉遙可念，腸斷報親情。』是時沈謫驩州，故有是詩，但未見宋全篇耳。考其詞意，似是雲卿之詩。蓋沈、宋俱仕武后朝，故所傳容有訛謬，所未詳也。李義山詩云：『粥香餳白杏花天，省對流鶯坐綺筵。』又宋子京《途中清明詩》云：『漠漠輕花着早桐，客颸餳粥對禺中。』寒食、清明多用餳粥事。

宋・林洪《山家清供》卷上 漢光武在萎亭時，得馮異奉豆粥，至久且不忘報。況山居可無此乎？用沙餅爛煮赤豆，候粥少沸，投之同煮，既熟而食。東坡詩曰：『豈知江頭千頃雪，茅簷出沒晨烟孤。地碓舂秔光似玉，沙鍋煮豆軟如酥。老我此身無著處，賣書來問東家住。卧聽雞鳴粥熟時，篷頭曳杖君家去。』此豆粥之法也。若夫金谷之會，徒咄嗟以誇客，孰若山舍清談徜徉以候其熟也。

又卷下《河祇粥》 《禮記》魚乾曰薨。古詩云有『酌醴焚枯』之句。南人謂之鯊，多煨食，罕有造粥者。比游天台山，有取乾魚浸洗細截，同米粥，入醬料，加胡椒，言能愈頭風，過於陳琳之檄。亦有雜荳腐爲之者。《雞跖集》云：『武夷君食河祇脯，乾魚也』，因名之。

又《茶蘼粥》 附木香菜 舊辱趙東巖子巖雲瑣夫《寄客》詩中，欵有一詩云：『好春虛度三之一，滿架荼蘼取次開。有客相看無可設，數枝帶雨剪將來。』始謂非可食者。一日過靈鷲，訪僧蘋洲德修，午留粥甚香美。詢之，廼荼蘼花也。其法採花片，用甘草湯焯，候粥熟同煮。又採木香嫩葉，就元焯，以鹽油拌爲菜菇。僧苦嗜吟，宜乎知此味之清切。知巖雲之詩不誣也。

又《梅粥》 掃落梅英，揀淨洗之，用雪水同上白米煮粥，候熟，入英同煮。楊誠齋詩曰：『纔看臘後得春饒，愁見風前作雪飄。脫蓝收將熬粥喫，落英仍好當香燒。』

又 杏子煮爛，去核，候粥熟同煮，可謂『眞君粥』。向遊廬山，聞董眞君未仙時多種杏，歲稔則以杏易穀，歲歉則以穀賤糶，時得活者甚衆，後白日昇仙。世有詩云：『爭似蓮花峯下客，種成紅杏亦昇仙。』豈必顚而煉丹服氣，苟有功德於人，雖未死名已仙矣。因名之。

元・劉敏中《臘粥賦》 戲爲智仲敬作 東里先生臘辰入學，爲諸生設粥以應故事。方其爲粥也，戒竈廚之神，潔錡釜之器。屏黜異饌，掃除邪味。意以清而取奇，物以多而爲貴。於是勑老庖，役臺輿。鷄未鳴而先起，咸受命而奔趨。積薪若山，貯水成湖。大杓巨盎，後列前敷。淅長腰之玉粒，瀉小豆之紅珠；破霜粟之金丸，屑山藥之瓊膚。紛衆材之畢集，俾效用於一區。方相接其未久，迹難混而猶踈。逮夫坎離既濟之後，庚癸相合之初。翕和氣之回春，回春一作雲蒸。破臘寒於須臾。乍蚯蚓之一鳴，忽秋蟲之滿廬。俄而怒風遠來，萬竅號呼。撼千丈之長松，響十里之楸梧。少焉則驚湍拍堤，急溜鳴渠。漸威聲之衰息，方訟語之囁嚅。復若泣以若叱，亦或吹而或欷。忽蓬蓬然告熟，恍融蠟以疑酥。品色香之殊絕，賞至味之芳腴。笑倉惶於公孫，陋咄嗟於齊奴。彼黃冠與緇衣，方擊鍾以鳴魚。雖大同而小異，詎可企吾之清虛。於時朝日升，陽和舒。烏丸焫兮暎窗，獸煤烘兮滿爐。則有玄齠稚兒，青衿小儒，若驥之子，或鳳之雛。咸鞠躬而來思，矜步武之禮如。揖先生而登堂，各齒列乎坐隅。比粥命之一行，皆攫椀以擎盂。俄匕鳴而頰響，驚齊讙於千夫。類昆陽之戰酣，捲百萬以如無。先生熟視撫掌，助聲勢而奮鬚。謂吾黨之能事，快雄俊之起予。顧童子其何知，已鼓腹而奔衢矣。先生於是餘勇未歇，食思方騁。取穀氣之精華，喜漸入於佳境。促孟光之舉案，方緩帶而笑領。鄙勺飲之孱懦，空數杯於俄頃。已而玉池之水生甘，詩腸之雷不鳴。和暢五神，驅除三彭。杜邪疾於他日，養浩氣於生平。彼東坡之玉糝，與吳下之尊羹。較切用於錙銖，蓋未許其同盟。況乎周覬之炙，孝儀之鯖。皆潛伏於酖毒，亦何恤乎羶腥。將奔避之不暇，尚安敢嬰吾鋒而抗吾衡也。先生乃曠然心平，融然氣和。舒然而伸，悠然而歌。歌曰：『以不殺而成仁兮吾何憂，既易得而易足兮吾何求，諒此味之天成兮吾何以酬。雖然無用山澤之癯兮，猶可以爲肉食之謀也。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷一　湯粥　補脾胃，益腎氣。羊肉一腳子，卸成事件。

右件，熬成湯，濾淨，次下粱米三升，作粥熟，下米、葱、鹽，或下圓米、渴米、折米，皆可。

又　粱米淡粥　補中益氣。粱米二升。

右先將水滾過，澄清，濾淨，次將米淘洗三五遍，熬成粥，或下圓米、渴米、折米，皆可。

又　河西米湯粥　補中益氣。羊肉一腳子，卸成事件。　河西米二升。

右熬成湯，濾淨，下河西米，淘洗淨，次下細乞馬、米、葱、鹽，同熬成粥，或不用乞馬亦可。

又卷二　山藥粥　治虛勞，骨蒸，久冷。羊肉一斤，去脂膜，爛煮熟，研泥。　山藥一斤，煮熟，研泥。

右件，肉湯內下米三合，煮粥，空腹食之。

又　酸棗粥　治虛勞，心煩，不得睡卧。酸棗仁一碗。

右用水，絞取汁，下米三合煮粥，空腹食之。

又　生地黃粥　治虛弱骨蒸，四肢無力，漸漸羸瘦，心煩不得睡卧。生地黃汁一合。　酸棗仁二兩，水絞，取汁二盞。

右件，水煮同熬數沸，次下米三合煮粥，空腹食之。

又　葦撥粥　治脾胃虛弱，心腹冷氣疼痛，妨悶不能食。葦撥一兩。　胡椒一兩。　桂五錢。

右三味爲末。每用三錢，水三大碗，入豉半合，同煮令熟，去滓，下米三合作粥，空腹食之。

又　良薑粥　治心腹冷痛，積聚，停飲。高良薑半兩，爲末。　粳米三合。

右件，水三大碗，煎高良薑至二碗，去滓，下米煮粥，食之效驗。

又　吳茱萸粥　治心腹冷氣衝脅肋痛。吳茱萸半兩，水洗，去涎，焙乾，炒，爲末。

右件，以米三合，一同作粥，空腹食之。

又　蓮子粥　治心志不寧。補中強志，聰明耳目。蓮子一升，去心。

右件煮熟，研如泥，與粳米三合，作粥，空腹食之。

又　桃仁粥　治心腹痛，上氣咳嗽，胸膈妨滿，喘急。桃仁三兩，湯煮熟，去尖、皮，研。

右件取汁，和粳米同煮粥，空腹食之。

又　生地黃粥　治虛勞，瘦弱，骨蒸，寒熱往來，咳嗽唾血。生地黃汁二合。

右件，煮白粥，臨熟時入地黃汁，攪勻，空腹食之。

又　蘿蔔粥　治消渴，舌焦，口乾，小便數。大蘿蔔五個，煮熟，絞取汁。

右件，用粳米三合，同水幷汁，煮粥食之。

又　乞馬粥　補脾胃，益氣力。羊肉一腳子，卸成事件，熬成湯，濾淨。粱米二升，淘洗淨。

右件，用精肉切碎乞馬，先將米下湯內，次下乞馬、米、葱、鹽，熬成粥，或下圓米，或折米，或渴米，皆可。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷二《百合粥》　生百合一升，切，蜜一兩，同水窖熟，投欲熟粥中，每盌用三合。

又《馬眼粥》　新黑豆一斗，淨淘入大釜中，如常用水煮令熟。擗去汁，再入釜以熟麻油浸之，豆上油深四指，蜜蓋之，慢火煮。直候露出豆，即以匙拌轉更煮，直令泣盡油即住，每粥一釜，可下熟豆三五盌，欲熟入，拌勻食之。

又法：白米二升，別煮令熟，大顆黑豆一升，先以薄灰汁煮豆令熟，漉出豆，卻以清水燒沸，依前入豆再煮透出，卻以沙糖六兩，用水兩盌，化濾過。入鹽二兩，醬三兩，只用水取醬汁同煮熟。桃仁、杏仁皆可爲粥，生去皮尖，略炒令香細研，水絞取濃汁，隨意入粥中煮。臨時加酥、蜜亦可，金罌粟煎亦可作粥，一如用糖法。

諸山蔬可作粥者，皆只如菜粥法。

《禮記・內則》言：『子事父母，婦事舅姑，進盥授巾之後，問所欲而敬進之。以饘酏爲先，饘厚粥，酏薄粥也。』故此編詳述《懷山録》中，諸藥糜法。陸放翁云：『平旦粥後就枕，粥在腹中，暖而宜睡，天下第一樂也。』

又卷三《乳粥》　牛羊乳皆可先浙細，杭米令精細，控令極乾，乃煎乳令沸，一依用水去，乃投米煮之，候熟，即挹置碗中，每碗下眞酥半

兩，置粥上令自鎔如油，遍覆粥上，食時旋攪，美無比。

又《麋角粥》 新麋角一具寸截，流水內浸三日，刷腥穢以河水入砂瓶，或銀瓶內。以桑葉塞瓶口，勿令漏氣，炭火猛煮，時時看候，如湯耗旋益熱湯，一日許，其角爛似熟山芋，掐得酥軟即止，未軟更煮。愼勿漏氣，漏氣則難熟，取暴乾爲粉，其汁澄濾候清冷，以綿濾作膠片，盌盛風中吹乾，麋角膠別入藥，每粥一盌，入麋角粉五錢，鹽一匙同攪溫服。

又《枸杞子粥》 枸杞子生研捩取汁，每一盌粥可用汁一盞，加少熟蜜同煮。

又《地黄粥》 切地黄二合，候湯沸與米同下鎗，先取酥二合，蜜一合，同炒令香熟。別貯之，候粥欲熟，乃下同煮取熟。

又《胡麻粥》 烏油麻去皮蒸一炊，曝乾更炒，令香熟，每用白杭米一升，胡麻半升，如常煮粥法爲之，臨熟加糖、蜜任意。極香甘，胡麻多治之，臨時取用。

又《山芋粥》 薯蕷生於山者，名山藥，一名山芋　山芋山生者佳，圃種者無味。取去皮，細石上磨如糊，每碗粥用山芋一合，以酥二合，蜜一合，同炒，令凝，以匙揉碎，粥欲熟，投攪令勻，乃出。

又《栗粥》 小栗去殼，切如米粒，每杭米一升，栗肉二合，同米煮。更無他法。

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷七《煮粥詩》 『煮飯何如煮粥強，好同兒女熟商量。一升可作三升用，兩日堪爲六日糧。有客只須添水火，無錢不必問羹湯。莫言淡薄少滋味，淡薄之中滋味長。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二一《餱白粥》 上色白粳米，隔夜淘淨白，沸湯中逐旋，撒米下去，一邊攪一邊撒，如此方勻，不上清下矸，須入礦灰少許，稻葉少許。

明・高濂《遵生八牋》卷六《臘八日粥》 臘月八日，東京作浴佛會，以諸果品煮粥，爲之臘八粥，吃以增福。

又卷一一《肉米粥》 用白米先煮成軟飯，將雞汁，或肉汁，蝦汁湯，調和清過，用熟肉碎切如豆，再加茭筍。香蕈，或松穰等物，細切，同飯下湯內，一滾即起，入供以鹹菜爲過，味甚佳。

又《蘿蔔粥》 用不辣大蘿蔔，入鹽煮熟，切碎如荳，入粥將起，一滾而食。

又《菉豆粥》 用菉豆淘淨，下湯鍋，多水煮爛。次下米，以緊火同熬成粥，候冷食之。甚宜夏月，適可而止，不宜多吃。

又《仙人粥》 何首烏，赤者爲雄，白者爲雌，大者爲佳。採大者，不可犯鐵，竹刀刮去皮，切成片收起。每用五錢，砂罐煮爛，下白米三合煮粥。

又《枸杞粥》 用甘州枸杞一合，入米三合，煮粥食之。

又《杞葉粥》 用枸杞子新嫩葉，如上煮粥亦妙。

又《山栗粥》 用栗子煮熟，揉作粉，入米煮粥食之。

又《蕪蔞粥》 用沙礓，先煮赤豆爛熟，候煮米粥少沸，傾赤豆同粥再煮食之。

又《河祇粥》 用海鰻煮爛，去骨細拆，候粥熟，同煮，攪勻食之。

又《茶蘼粥》 採荼蘼花片，用甘草湯焯過，候粥熟同煮。又採木香花嫩葉，就甘草湯焯過，以油鹽薑醯爲菜。二味清芬，眞仙供也。

又《梅粥》 收拾梅花瓣，淨，用雪水煮粥，候粥熟，下梅瓣，一滾即起，食之。

又《薏苡粥》 用薏仁淘淨，對配白米煮粥，入白糖一二匙食之。

又《山茱萸粥》 採去皮，搗研爲泥粉。每用一盞，入蜜二匙，同炒令凝，揉，同粥攪食。作麨亦可。

又《牛乳粥》 用眞生牛乳一鍾，先用白米作粥，煮半熟，去少湯，入牛乳，待煮熟盛碗，再加酥一匙食之。

又《薏苡粥》 薏米雖舂白而中心有坳，坳內糙皮如梗，多耗氣。法當和水同磨，如磨豆腐法，用布濾過，以配芡粉、山藥乃佳。薏米治淨停，對白米煮粥。

又《神仙粥》 治感冒、傷風初起等症　糯米半合，生薑五大片，河水二碗，入砂鍋煮二滾，加入帶鬚葱頭七八個。煮至米爛，入醋半小鐘，乘熱吃。或只吃粥湯亦效，米以補之，葱以散之，醋以收之，三合甚妙。

又《肉粥》 白米煮成半飯，碎切熟肉如豆，加筍絲、香蕈、松仁入，提清美汁，煮熟。鹹菜採嗽佳。

又《羊肉粥》 治羸弱，壯陽。　蒸爛羊肉四兩細切，加人參、白茯苓各

一錢。黃芪，五分。俱爲細末，大棗，二枚。細切去核，粳米，三合。飛鹽二分。煮熟。

又《山藥粥》 補下元　懷山藥爲末，四六分配米煮粥。

又《蓮子粥》 去皮心，煮爛搗，和入糯米煮粥。

又《胡麻粥》 胡麻去皮蒸熟，更炒令香，每研爛二合，同米三合煮粥，胡麻皮肉俱黑者更妙。烏鬚髮，明目，補腎，仙家美膳。

又《芡實粥》 益精氣，廣智力，聰耳目。芡實去殼，新者研膏，陳者磨粉，對米煮粥。

又卷四《雞豆粥》 磨碎雞豆爲粥，鮮者最佳，陳者亦可。加山藥、茯苓尤妙。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一二《口數粥》 臘月二十五日，士庶家以赤小豆，雜米煮粥，以祀神食。然後合家長幼遍餐，有出外者，亦覆貯待之，雖襁褓小兒，貓犬之屬亦預，名曰口數粥。以辟瘟氣，或雜豆渣食之，云能免罪過。

按《荆楚歲時記》稱：『共工氏有不才子，以冬至日死，爲疫鬼，畏赤小豆，故冬至作粥以禳之。』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粥之屬・煮粥》 凡煮粥，用井水則香，用河水則淡而無味。然河水久宿煮粥，亦佳。井水經暴雨過，亦淡。

清・袁枚《隨園食單》卷四《粥》 見水不見米，非粥也；見米不見水，非粥也。必使水米融洽，柔膩如一，而后謂之粥。尹文端公曰：『寧人等粥，毋粥等人。』此眞名言，防停頓而味變，湯乾故也。近有爲鴨粥者，入以葷腥；爲八寶粥者，入以果品。俱失粥之正味，不得已則夏用綠豆，冬用黍米，以五穀入五穀，尚屬不妨。余常食于某觀察家，諸菜尚可，而飯粥粗糲，勉強咽下，歸而大病。常戲語人曰：此是五臟神暴落難時，故自禁受不得。

清・張履祥《農書》卷上 一做工之法。舊規：每工種田一畝，鋤盪芸每工二畝。當時人習攻苦，戴星出入，俗柔順而主令尊。今人驕惰成風，非酒食不能勸，比百年前大不同矣。只要生活做好，監督如法，寧可少而精密，不可多而草率也。供給之法，亦宜優厚。炎天日長，午後必饑；冬日嚴寒，空腹難早出。夏必加下點心，冬必與以早粥。若冬月雨天，篙泥必早，與熱酒飽其飲食，然後責其工程。彼既無詞謝我，我亦有顏詰之。至于婦女、丫嬛，雖不甚致苦，亦須略與滋味。曾有經月不知肉味，而能無染指侵剋者。古云：『善使長年惡使牛。』又云：『當得窮，六月裏，罵長工。』主人不可不知。

舊規：夏秋，每人朝粥二合，晝飯七合，點心飯二合半，如粥二合，夜粥二合半。春冬，每人朝粥二合，晝飯七合，點心粥三合，夜粥二合半。一年中牽算每人日一升五合，婦人半之，豬犬別加料。

清・顧祿《清嘉録》卷一二《口數粥》 二十五日，以赤豆雜米作粥，大小偏餐，有出外者亦覆貯待之，雖襁褓小兒、貓、犬之屬亦預，名曰『口數粥』，以辟瘟氣。或雜豆渣食之，能免罪過。

案：《荆楚歲時記》云：『共工氏有不才子，以冬至日死，爲疫鬼，畏赤小豆，故冬至作粥以禳之。』《雜陰陽書》又以正月七日男吞赤豆七粒，女吞十四粒，令疫病不相染。然皆非十二月二十五日。惟吳自牧《夢粱録》云：『二十五日，士庶家煮赤豆粥祀食神，名曰「人口粥」，有貓、狗者，亦預焉。』又周密《武林舊事》則以二十四日『作糖豆粥，謂之「口數」』。江震志云：『二十五日食口數粥，今間有行之。』又云：『或有以餅代者，至新正三日乃食，及獻異居異姓尊長，示一家之意。』石湖《口數粥》詞云：『家家臘月二十五，淅米如珠和豆煮。大杓轑鐺分口數，疫鬼聞香走無處。鏤薑屑桂澆蔗糖，滑甘無比勝黃粱。全家團欒罷晚飯，在遠行人亦留分。褓中孩子強教嘗，餘波偏霑獲與臧。新元協氣調玉燭，天行已過來萬福。物無疵癘年穀熟，長向臘中分豆粥。』陳藻《平江臘月二十五夜》詩云：『今宵洗豆俗爲糜。』韓桂舲《萬安舟中臘月二十四日作》云：『不知豆粥家庖下，留得行人口分無。』江、震志又皆載辟瘟之俗云：『二十四夜，人家早寢，謂疫鬼行瘟，故安靜以避之。』

清・黃雲鵠《粥譜序》 吾鄉人諱食粥，諱貧也。顧都邑豪貴人會飲，必繼以粥。索粥不得，主客皆不懌，粥固不獨貧者食矣。自來歲饑，爲粥糜活饑者，有喪者啜粥，俾無滅性。古人云：『薄田以供饘粥。』薄云者，蓋謙言，無厚產，不敢厚餐也。然則粥信便於貧無力者矣。吾近讀養生書，乃盛稱粥之功，謂於養老最宜。一省費，二味全，三津潤，四利膈，五易消化。試之良然。每晨起啜三四椀，亦不覺飽悶。予性頗諱老，

亦實覺較十年前爲壯健，自得食粥方，益復忘老。粥之時用大矣哉。乃輯瀕湖《本草綱目》及高氏《尊生八牋》凡言粥之事，次以己意，爲《粥譜》一卷，既備檢用，且以詒世之養老及自養者，俾知食粥之益，如此或亦推己利人之一端也。

又《粥譜》　李瀕湖云：『粥之益人甚多。古方用藥物、諸穀作粥治病，亦甚多，略取可常食者，集於下方，以備參考云。』

又　《張來粥記》云：『每日清晨，食粥一大椀，空腹胃虛，穀氣便作，所補不細又極柔膩，與胃相得，最爲飲食之妙訣。蓋粥能暢胃氣，生津液也。大抵養生求安樂，亦無深遠難知之事，不過寢食之間耳。故作此，勸人每日食粥，勿大笑也。』

又　一思飢困時。道光十八年，隨先兄應院試，未售，由山僻小路還家。一老僕荷擔從，會資盡，不食者竟日。山脊風來異香撲鼻，蓋山谷人家午飯初熟也。予回顧老僕曰：『聞未？』僕雖老，素好諧，連搖首曰：『莫說，莫說，說不得，莫聞，莫聞，聞不得。』予生平不甚畏死，而畏餓，實始此。嘗作此時想，食粥焉敢生厭。

又　一思少賤時。先太夫人乳少，餔鵪以粥糜，兩妹以不能食粥殤。先大夫蚤世。太夫人親課鵠讀，歲入一頃餘，厚自節省，備延師待客之用。每飯必以米汁沃鍋焦爲粥，值青黃不接時，或竟月食粥，食久有厭色。太夫人曰：『此若小時乳也，非此若安得活？』自是終身無敢厭。

又　一思旱荒時。前次入蜀守雅州巡建南所在，歲稔，米價賤。於前時，獨調守成都之次年，旱荒殊甚，禱雨久之，乃應民飢可憐，蒙大府允，分四十五局平糶。又倡勸城鄉各善良捐資糶賑，分設粥廠。予嘗單騎輪赴各廠，食粥、驗粥良否，見饑民酸惻，且食且歎，今得安靜食粥，焉敢生厭。

又　一思京宦時。廿年供職郎曹，終歲食黃黑老倉米久之。差務益繁，窘益甚，飯中雜以麤粟，取飽而已。日事奔馳，亦不得不飽，今得精粢爲粥，日日食之，焉敢生厭。

又　喻嘉言曰：『予每晨食粥，甚覺合宜。夜膳進粥，即不爽快。正以粥易成痰，早晨行陽二十五度，不致成痰，即得粥之益。晚間行陰二十五度，即易成痰。一物也，早晚宜否之異如此。亦見修養家，過午不食，非無因也。』

又　范文正公少清苦力學，以薤界粥分早晚食，同學憐之，饋以美饌，辭曰：『非不欲食，旨甘恐後難繼耳。』

又《廣粥譜》　宋程頤有云：『救饑者，使之免死而已，非欲其豐肥也。當擇寬廣之地，宿戒，使辰入至矣。則闔門不納，午後與之食，申可出之。日得一粥，則不死矣。其力能自營一食者，皆不來矣。比之不擇而與者，當活數倍之多也。』

又　萬曆時，知常熟縣耿橘有云：『荒年煮粥，全在官司處置有法。就村落，散設粥廠，若盡聚之城郭，少壯棄家就食，老弱道路難堪，一不便也。竟日伺候，二飡遇夜投宿無地，二不便也。穢雜易染疾疫，給散難免擠踏，三不便也。非有司親嘗嚴禁，人衆慮粥缺少，增添生水，往往致疾，惟就各處村落，屬慕義者主之，畫地分煮之，爲當也。』

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《粥讚》　王阮亭曾於酒次戲拈絕句：『灤鯽黃羊滿玉盤，菜鷄紫蟹等閒看。不如隨分閑茶飯，春韭秋菘未是難。』又舉東坡一詩云：『秋來霜露滿東園，蘆菔生兒芥有孫。我與何曾同一飽，不知何苦食鷄豚。』曾記陳海昌相國嘗誦煮粥詩云：『煮飯何如煮粥強，好同兒女細商量。一升可作三升用，兩日堪爲六日糧。有客只須添水火，無錢不必做羹湯。莫嫌淡泊少滋味，淡泊之中滋味長。』淺語有味。己丑夏日，禾中魏松濤作吃粥詩，予和之云：『香於酪乳膩於茶，一味和融潤齒牙。惜米不妨添菉豆，佐餐少許抹鹽瓜。匙抄飽任先生饌，瓢飲清宜處士家。惟恐妻兒嫌味薄，十分嗟賞自矜誇』。『淘沙頻汲井華清，不假酸鹹雜鼎烹。暖食定應勝麥飯，加餐并可減藜羹。居然入口融無哽，不礙沾唇呷有聲。客到但宜多著水，木瓢和罷瓦盆盛。』

清・吴翌鳳《遯志堂雜鈔》戊集　神仙粥，專治感冒風寒，暑濕頭痛，并四時疫氣流行等症。初得病兩三日，服之即解。法用糯米半合，河水兩碗，生薑五大片，于沙鍋内煮一二沸次，入帶須大葱白五七個。煮至米熟，再加米醋小半杯入内和勻。乘熱吃粥，或但飲湯，即于無風處睡，以出汗爲度。蓋以糯米補養爲君，薑葱發散爲臣，而又以酸醋斂之。屢用屢驗，非尋常發表之劑可比也。

清・富察敦崇《燕京歲時記》　臘八粥者，用黃米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、紅江豆、去皮棗泥等，合水煮熟，外用染紅桃仁、杏

仁、瓜子、花生、榛穰、松子，及白糖、紅糖、瑣瑣葡萄，以作點染。切不可用蓮子、扁豆、薏米、桂元，用則傷味。每至臘七日，則剝果滌器，終夜經營，至天明時則粥熟矣。除祀先供佛外，分餽親友，不得過午。并用紅棗、桃仁等制成獅子、小兒等類，以見巧思。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷三《擔粥》 擔粥法始於明季嘉善陳龍正，簡而易舉。道光癸巳，林文忠公撫吳，冬薦饑，仿行此法，雇人挑赴各城，以濟老弱貧病，活人無算。

清・王有光《吳下諺聯》卷二《帶累鄉鄰吃薄粥》 新科狀元夫人，以無黃鷄子擲之城垣之下，俗名『散荒』。謂狀元出身處拔去福澤，年穀必遭荒歉也。夫歲有不登，流離載道，地方官長設廠賑粥，苟延殘喘。如果爲狀元出身而起，自必愴然曰：『奈何以吾一人富貴，帶累鄉鄰吃此薄粥哉！』何以贖此？計惟本境州郡大弊有未除，必求所以去之；大利有未興，必求所以建之。俾桑梓之鄉，咸登仁壽之域。刻刻存『帶累』二字於心坎中，苦之以薄粥，償之以厚福，異日輔國安民，功溥當時，澤流後世，知某州某縣某鄉有某某也，斯梓里之叨光不朽矣。豈以鷄子白數枚，令內子家輕輕一擲，遂謂畢狀元之能事哉！

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《臘八麪》 國朝繆艮《塗說》云：十二月初八日，釋氏以餳果諸物煮粥，名臘八粥。明宮中有臘八麪。

又《茶香室三鈔》卷二五《平旦食粥》 宋陸游《老學庵筆記》云：護聖楊老說，平旦粥後就枕，則粥在腹中，煖而宜睡，天下第一樂也。後讀李端叔詩『粥後復就枕，夢中還在家』，則固有知之者矣。

按余於《隨筆》卷四引宋杜清獻公文集奏劄，言『范鍾令臣粥後過堂議事，勉從其言，初八日粥後一往』，爲宋時晨起啜粥之證。今讀此，知晨起啜粥，由來久矣。

米粉

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・粳米粉》 白米磨細，爲主，可炊鬆糕，炙燥糕。

又《水米粉》 如磨豆腐法，帶水磨細，爲元宵圓尤佳。

又《糯米粉》 磨羅幷細，爲主，可餅，可煠，可糝食。

又《黃米粉》 冬老米，磨入八珍。糕，或糖和，皆可。

清・李化楠《醒園録》卷下 做米粉菜包法。用飯米舂極白，洗泡濾乾，磨篩細粉。將粉置大盆中，留餘一大碗，先將涼水下鍋煮滾，然後將大碗之粉勻勻撒下，煮成稀糊。取起傾入大盆中，和勻成塊，再放極淨熱鍋中，拌揉極透。恐皮黑不入熱鍋亦可。取起聶做菜包，任薄不破。如做不完用濕巾蓋密，隔宿不壞。若要做薄皮，當調硬些，切不可太稀要緊。又法：將米粉先分作數次微炒，不可過黃，餘悉如前法。其餡料用芥菜，切碎，鹽揉，擠去汁水。青蒜，切碎。同肉皮、白肉絲，油炒，半熟包入，又或用熟肉，切細。香菰、冬笋、豆腐乾、鹽、落花生仁、橘餅、冬瓜、香圓片，各切丁子。備齊。將冬笋先用滾水盪熟，豆腐乾用油炒熟，次取肉下鍋炒一滾，再下香菰、冬笋、豆腐乾同炒，取起拌入花生仁等料，包之，或加蛋條亦好。此項只宜下鹽，切不可用豆油，以豆油能令皮黑故也。凡做消遇及蕨粉包肉餡，悉如菜包。其蕨粉皮如做米粉法。

蒸糕

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・黃兒》 唐都長安，自陝而西，以黃米爲粉，團棗蒸之，曰『黃兒』。其蕎麥麵者，曰『黑兒』。

清・錢大昕《恒言録》卷五《餻》 《方言》：『餌謂之餻。』《釋名》：『餻，餌也。』《隋書・五行志》：『七月刈禾傷早，九月吃餻正好。』

清・郝懿行《證俗文》卷一 餻 《方言》：『餌謂之餻，或謂之餈，或謂之餉，音鈴。或謂之餣，央怯反。或謂之飥。音元。』《玉篇》：『餌，餅也，餻也。糕，糜也。』案：《劉賓客嘉話録》謂六經未見有餻字。云：『明日是重陽，欲押一餻字，尋思六經竟未見有餻字，不敢爲之。』是不然，考《周禮・籩人》『羞籩之實，糗餌、粉餈』注：『此二物皆粉稻米、黍米所爲也。合烝曰餌，餅之曰餈。糗者，擣粉熬大豆，爲餌餈之黏著，以粉之耳。餌言糗，餈言粉，互相足。』鄭司農云：『糗，熬大豆與米也。粉，豆屑

也。』《說文》：『糗，熬米麥也。鬻或作餌，粉餅也。徐鍇曰：《釋名》：烝燥屑，使相潤漬餅之也。』」非也。粉米、烝屑皆餌也，非粢也。許慎曰：『粢，稻餅。』謂炊米爛乃擣之，不爲粉也。粉粢，以豆爲粉糝粢上也。餌則先屑米爲粉，然後溲之。粢之言滋也。餌之言堅潔若玉珥也。案：鄭意餌、粢二物皆糗粉所成，故言互相足。徐意米屑溲而蒸之爲餌。稻米熟擣之，豆粉糝其上不烝爲粢。此義即本鄭注『合蒸曰餌，餅之曰粢』也。蓋粢，如今之綠豆餻、糯片餻之屬，熟豆米擣爲粉，加餳爲之，不用烝也。餌，如今之糯米、黍米餻，屑米粉合而烝之，加以棗豆之味也。疏云：『今粢餻之名出於此。』《玉篇》：『粢，餻也。』案：《禮・內則》『糗餌粉酏』，酏或讀爲粢。陳澔注：《方言》：餻即『粢、餌』。《說文》：『粢，稻餅；餌，粉餅。』蓋餅即餻爾。六經有餻明矣。今之爲餻者，粉糯、黍米或豆屑和餳爲之，其豆曰豆餻，糯曰糯餻，黍曰黏餻。糯、黍者，皆烝之。豆者，餅之不蒸。又有棗餻、櫧餻之屬，其造爲之法，皆因於古也。韋巨源《食譜》有花餻。云：『皇建僧舍旁有餻坊，主人由此入貲爲員外官，蓋顯德中也，都人呼花餻員外。』

清・李化楠《醒園録》卷下 蒸黏糕法。每糯米七升，配白飯米三升，清水淘淨，泡隔宿。撈起舂粉，篩細配白糖五斤，紅糖亦可。澆水拌勻，以用手抓起成團爲度，不可太濕，入籠蒸之。俟熟傾出，晾冷放盆內，用手極力揉勻至無白點爲度。再用籠圈安放平正處，底下及週圍俱用笋殼鋪貼，然後下糕，用手壓平去圈成個。

又 鬆糕法。即發糕。用上白飯米洗泡一天，研磨細麵糖，亦如茯苓糕提法，二者俱備一盆麵、一盆糖水、一盆清水，加入麩子，即包子店所用麵法麵也。攪勻蓋密，令發至透，下層籠蒸之。要用紅的加紅麵末，要緑加青菜汁，要黃加美黃，即各成顏色。

粽子

宋・高承《事物紀原》卷九《糉》 一名角黍。《風土記》曰：仲夏端午，端，初也，以菰葉裹粘米，以栗灰汁煮之令熟，節日啖，取陰陽尚包裹之象。一曰因屈原也。《齊諧記》曰：原以五月五日投汨羅，楚人哀之，每至此日，以筒貯米祭之。今市俗置米於新竹筒中蒸食之，謂之裝筒，其遺事，亦曰筒糉。《齊諧》又記曰：今世人五月五日作糉，汨羅之遺風也。《異苑》曰：糉，屈原姊所作。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《裹蒸方》 糯米蒸軟熟，和糖拌勻。用箬葉裹作小角兒再蒸。

清・袁枚《隨園食單》卷四《揚州洪府粽子》 洪府制粽，取頂高糯米，撿其完善長白者，去其半顆散碎者，淘之極熟，用大箬葉裹之，中放好火腿一大塊，封鍋悶煨，一日一夜，柴薪不斷，食之滑膩，溫柔，肉與米化。故云，即用火腿肥者斬碎，散置米中。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八 餈餦餡飥，餌也 《說文》：『鬻、粉餅也』，或作餌。《釋名》云：『餌，而也，相黏而也。』餻，曹憲音高。今本《方言》：『餌謂之餻，或謂之餈，或謂之餡，或謂之飥。』《太平御覽》引《方言》餻作餷，又引郭注音恙。《玉篇》：『餷、餘障切，餌也。』《廣韻》同。《集韻》引《方言》：『餷、餌也』，或作餻。與《廣雅》及今本《方言》皆異，未知孰是。《說文》：『粢、稻餅也』，或作餦粢。《釋名》云：『粢、漬也，烝糝屑使相潤漬餅之也。』《周官・籩人》：『糗、餌粉粢。』鄭注云：『此二物，皆粉稻米黍米所爲也，合蒸曰餌，餅之曰粢。』疏云：『今之粢糕名出於此。』高誘注《呂氏春秋・仲秋紀》云：『今之八月，比戶賜高年鳩杖粉粢。』飥之言圜也，今人通呼餌之圜者爲飥。程氏易疇云：『今吾歙猶呼社粢爲社飥。』

清・郝懿行《證俗文》卷一 糉 角黍也。晉周處《風土記》：『以菰裹黏米。』案：今以蘆葉裹糯米，東齊人亦裹黍米。宗懍《荆楚歲時記》：『夏至節日食糉。』二書幷不言爲屈原。梁吳均《續齊諧記》始言五月五日作糉投水。云：『屈原五月五日投汨羅，楚人此日以竹筒貯米，投水祭之。漢建武中，長沙區曲見一士人自云三閭大夫，謂曲曰：「聞君當見祭，若以楝葉塞筒上，以彩絲纏之，此二物蛟龍所憚。」今五月五日作粽幷帶楝葉五色絲，遺風也。』其說非也。假有其事，周處、宗懍既是楚人，寧得不知而待吳均始說邪！劉向《新序》：『今以百金與團黍以示兒子，兒子必取團黍矣。』案：團黍未審何物，豈角黍之類與？又角黍，古以竹筒貯黍，《荆楚歲時記》：周處謂爲角黍。人幷以新竹爲筒，糉練葉插五彩繫臂謂長命縷。案：此則練葉繫彩，其義非爲屈原。而今以蘆葉裹米，造爲三角，故名角，一名裹烝。《言鯖》：《南史・宋

明帝志》：『慕節儉，大官嘗進裹烝，上曰：我食此不盡，可四破之，餘充晚食。』裹蒸者，以餳和糯米入香藥松子等物，以竹籜裹而蒸食之，即今之角黍也。

湯圓

宋・莊綽《雞肋編》卷上　天長縣炒米爲粉，和以爲團，有大數升者，以臙脂染成花草之狀，謂之『炒團』。而反以『炒團』爲諱，想必有說，特未知耳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《水磨丸》　取精御糯米湛潔之，水漬之，同水磨細，以絹囊取其渣滓，復以囊括其絕細粘瀝微乾，緘爲丸，餡用白砂餳，去皮胡桃，榛松仁，或蜜餳，豆砂投沸湯中熟。

又《水浮丸》　白糯米湛潔漬柔，又以芋魁去皮，在麤器中研糜爛，米芋相半，雜水磨細，絹囊取渣滓，復括囊瀝其絕細粘，至微乾，擣去皮胡桃仁溲爲丸。水煮自浮，加餳或蜜、山藥，可依爲之。

又卷二一《水團》　用白糯米或三五升，或一斗，浸一宿，帶水磨下，以大匾盛灰，上用淨布攤蓋，以糯米粉置於上，濾出水，如少粉撲，然後以手攪成塊，或用肉，或用菜爲餡丸，如圓眼大，或彈子鴨子大，滾湯下之，以熟爲度。

明・李日華《紫桃軒又綴》卷一　今人於粉麵諸品類目，扁者爲餅，圓者爲丸。若古人則正目丸爲餅耳。束晳《餅賦》有『牢丸』之目，又《伊尹書》有『籠上牢丸』、『湯中牢丸』，則所謂湯餅者，蓋湯丸也。

明・方以智《物理小識》卷六《行路不饑渴法》　芝麻，紅棗，糯米正等爲末蜜丸，水下，可一日飽。其不渴方，用甘草，薄荷，易梅，乾葛，鹽，白梅各一兩，何首烏三兩，白茯苓四兩爲末，煉蜜丸之。暄曰：閩中腳夫未水柳葉止渴。

清・袁枚《隨園食單》卷四《蘿蔔湯圓》　蘿蔔刨絲，滾熟去臭氣，微乾，加葱、醬拌之，於粉團中作餡，再用蔴油灼之，湯滾亦可。春圃方伯家制蘿蔔餅，叩兒學會，可照此法作韭菜餅、野雞餅試之。

又《水粉湯圓》　用水粉和作湯圓，滑膩異常。中用松仁、核桃、豬油、糖作餡。或嫩肉去筋絲，捶爛，加葱末、秋油作餡，亦可。作水粉法：以糯米浸水中一日夜，帶水磨之，用布盛接，布下加灰，以去其渣，取細粉曬乾用。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《牢丸》　牢丸之爲物，必是湯團。宋以來多作牢九。陸游詩自注云『聞人德懋言牢九是包子』，亦向壁之言。《老學叢談》云：『牢九者，牢丸也，即蒸餅。宋諱「丸」字，去一點，相承已久。』亦向壁之言。北宋《蘇軾集》已作『牢九』，豈知豫避靖康嫌名耶？其言丸去一點爲九，今市語九爲未丸，猶然。

清・李化楠《醒園録》卷下　耐飢丸。糯米一升，淘洗淨潔，候乾，炒黃研極細粉。用紅棗肉三升，細六斤重，水洗，蒸熟去皮、核，入石臼內同米粉搗爛，爲大丸，曬乾，滾水冲服。

清・陸燿《甘藷録》　造粳。將糯米水浸五七日，以米酸爲度，淘淨曬乾，搗成細粉，看晴天將糯粉入生水和作團子，如杯口大。即將藷根拭去皮，洗淨沙石土，徐徐磨作漿，要極細，勿攙水。將糯團煮熟，撈入瓶中，用木杖盡力攪作糜，候冷熱得所，大約以可入手爲度，將藷漿傾入。每糯粉三斗，入藷漿一觔，攪極勻。先將乾小粉篩平板上，次將糜置粉上，又著乾粉捍薄曬半乾，切如骰子樣，曬極乾，收藏用。時漫火燒鍋，令熱下二合許，漫火炒少刻，漸輭漸發成圓毬子，次下白糖、芝麻，或更加香料炒勻，候冷極浮脆，每粳二升可炒一斗。造粉，取藷根麤布拭去皮，水洗淨和水磨細，入水中淘去浮查，取澄下細粉曬乾，同豆粉灑水作丸，與珍珠沙谷米無異。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《元宵浮圓子》　宋周必大《平園續稿》云：元宵煮浮圓子，前輩似未曾賦此，坐間成四韵。按此知今所行元宵圓子，宋時舊俗也。

又《青白團子》　明郎瑛《七修類稿》云：古人寒食採桐楊葉，染飯青色以祭，資陽氣也。今變而爲青白團子，乃此義耳。按今清明市中賣青白團子，觀此知明時已然矣。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　奶皮元宵，南方呼爲圓子，京師惟正月盛行，凡米粉圓子，通名元宵。

又　小米團之，礳小米粉作爲團，中空無餡。

其他

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九《煮糗》 莫片反，米屑也。或作糢。煮糗：《食次》曰：『宿客足，作糗粆蘇革反。糗末一升，以沸湯一升沃之；不用膩器。斷箕漉出滓，以糗箒舂取勃。勃，別出一器中。折米白煮，取汁爲白飲，以飲二升投糗汁中。又云：合勃下飲訖，出勃。——糗汁復悉寫釜中，與白飲合煮，令一沸，與鹽。白飲不可過一□。折米弱飲，令相著，盛飯甌中，半奠，杓抑令偏著一邊，以糗汁沃之，與勃。』

又云：『糗末以二升，小器中沸湯漬之。折米煮爲飯，沸，取飯中汁升半。折箕漉糗出，以飲汁當向糗汁上淋之，以糗箒舂取勃。出別勃置。復著折米瀋汁爲白飲，以糗汁投中。鮭奠如常，食之。』

又云：『若作倉卒難造者，得停西□糗最勝。』

又云：『以勃少許投白飲中；勃若散壞，不得和白飲，但單用瀋汁焉。』

又 薤白蒸：秫米一石，熟舂師，令米毛，不瀋先擊反。以豉三升煮之，瀋箕漉取汁，用沃米，令上諧可走蝦。米釋，漉出——停米豉中，夏可半日，冬可一日，出米。葱、薤等寸切，令得一石許，胡芹寸切，令得一升許，油五升，合和蒸之——可分爲兩甑蒸之。氣餾，以豉汁五升灑之。凡三過三灑，可經一炊久。三灑豉汁，半熟，更以油五升灑之，即下。用熱食。若不即食，重蒸取氣出。灑油之後，不得停竈上；則漏去油。重蒸不宜久，久亦漏油。奠訖，以薑、椒末粉之。溲甑亦然。

唐・段公路《北户録》卷二 廣州俗尚米麪，合生熟粉爲之，規白可愛，薄而復明，亦食品中珍物也。

五代・馮贄《雲仙散録》 透花餈 《品物類聚記》曰：吳興米，炊之甑香；白馬豆，食之齒醉。虢國夫人廚吏鄧連以此米擣爲透花餈，以豆洗去皮作靈沙膩，以供翠鴛堂。

又 天麻飯 《耕桑偶記》曰：青齊間遇春耕，則飼牛以天麻飯，仍用錦縷繫于角上。

宋・楊彦齡《楊公筆録》 以羹和飯謂之葛饡。女嫁三日後餉食謂之餕女。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上 杜云：『粔籹作人情。』《楚詞》：『粔籹，蜜餌。』郭璞《新語》：『粔籹，膏環也。』《通俗文》：『寒具謂之餲，音曷。』則粔籹寒具，今之環餅也。東坡云：『上有桓元寒具油』，則寒具爲環餅無疑。

宋・高承《事物紀原》卷九《黄兒》 《唐五行志》曰：黄巢未入京時，都人以黄米及黑豆屑蒸食之，謂之黄賊打黑賊。唐都長安，今自陝而西，以黄米爲粉團棗蒸之曰黄兒，其蕎麥麪者曰黑兒，蓋出於此也。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《餅》 形低下而平圓者，方俗曰：『太平圓。』 湛潔白秔米五升，白糯米一升，淅肥瀝去水，碓細粉湯溲甑中蒸熟，鎖碎碾熟芝麻、白砂餹餡，餡中或加松仁油、杏仁油少許，範爲餅，熱鍋內熯，餹鎔爲度。春爲緑色，擣燕麥汁，加石灰少許，旋調精沫掠熱鍋中，溲米粉也。

又《乳粉餅》 凡白糯米細粉八合，白秔米細粉二合，揉勻，鮮牛乳餅半斤爲小餅，內鑽以白砂餹，去皮胡桃、榛松仁，或蒸或煮之。

明・高濂《遵生八牋》卷三《紅餤雙》 春遊之家，以油脂米粉作紅餤，竿上成雙挂桃，雜于馬前。

明・陳宏謀《治世餘聞》下篇卷一 丘瓊臺嘗以糯米淘淨，拌水粉之瀝乾，計粉二分，白麪一分，搜和團爲餅，其中餡隨用，熯熟爲供，軟膩甚適口。以此餅托中官進上，上食之嘉，命尚膳監效爲之。進食，不中式，司膳者俱被責，蓋不知丘之法制耳。因請之，丘不告以故。中官歎曰：『以飲食服飾車馬器用進上取寵，此吾內臣供奉之職，非宰相事也。』識者貴其言而鄙丘，由是京師傳爲『閣老餅』。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・閣老餅》 邱瓊山嘗以糯米淘淨，和水粉瀝乾，計粉二分，白麪一分。其餡隨用，熯熟爲供，軟膩甚適口。

清・袁枚《隨園食單》卷四《合歡餅》 烝糯爲飯，以木印印之，如小珙壁狀，入鐵架熯之，微用油，方不粘架。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 泔潘，瀾也 《說文》：『瀾，潘

也。』《周官・槁人》注：『潘瀾戔餘。』瀾、與爛同。潘，《玉篇》音孚袁切。《說文》：『潘，淅米汁也。』哀十四年《左傳》：『遺之潘沐。』杜注云：『潘，米汁可以沐頭。』《內則》：『燀潘請瀡。』鄭注云：『潘，米瀾也。』《衆經音義》卷九云：『潘，《倉頡篇》作瀋。』《周官・槁人》釋文云：『潘，本或作蕃。』竝字異而義同。《說文》：『周謂潘曰泔。』《衆經音義》云：『江北名泔，江南名潘。』

又　餦餭飴餳餹，餳也　《急就篇》云：『棗杏瓜棣餦飴餳。』《說文》：『餳，飴和饊也。』《方言》：『凡飴謂之餳。自關而東，陳、楚、宋、衛之閒通語也。』《釋名》云：『餳，洋也，煮米消爛洋洋然也。』《方言》：『餳謂之餦餭。』郭注云：『即乾飴也。』《周頌・有瞽》釋文、正義引《方言》竝作張皇。《楚辭》、《招魂》：『粔籹蜜餌，有餦餭些。』王逸注云：『餦餭，餳也。』餦、各本譌作粻，今訂正。《內則》云：『棗栗飴蜜以甘之。』《說文》：『飴，米蘗煎也。』《釋名》云：『飴，小弱於餳，形怡怡然也。』《方言》：『飴謂之餦。』又云：『餳謂之餹。』注云：『江東皆言餹。』

清・汪啓淑《水曹清暇錄》卷一一《米醬》　綏寧縣寡麥，故造麪醬者，惟搗米粉以代之，號米醬。

清・郝懿行《證俗文》卷一　粔籹　《楚辭・招魂》『粔籹蜜餌』王逸注：『言以蜜和米麪熬煎作粔籹。』杜甫詩：『粔籹作人情。』洪興祖注：『吳謂之膏環』，亦曰寒具。《齊民要術》：『粔籹名環餅，象環釧形。』《廣雅》謂之『糅粢』，干寶謂之『麪麪』。音『連塿』。干寶《周禮注》：『祭用麪麪。晉人呼爲環餅，又曰寒具。』今通名『饊子』。劉禹錫《寒具詩》：『纖手搓來玉數尋，碧油煎出煞黃深，夜來春睡濃于酒，壓扁佳人纏臂金。』《劉賓客嘉話錄》：『以寒具爲捻頭。』《雲溪友議》：『李日新《題仙娥驛》詩：「商山食店太悠悠，陳黯餽饟古捻頭」，即捻頭也。』案：今人作饊子，正與二詩合。晉桓玄不設寒具，爲其油污爾。而宋小說以寒具爲寒食之具，謂宜禁烟用。云即閩人所謂煎餔，以糯粉和麪油煎沃，以餹食之，不濯手則能污物具，可留月餘。宜禁烟用也。案：今油煠餻與此同，糯米及黍米皆可爲。非也。《周禮・籩人》鄭司農云：『朝事謂清朝未食，先進寒具口實之籩。』此則寒具，如今點心。清晨所進名曰寒具，謂不須熱食爾。韋巨源《食譜》：『寒具嚼著驚動十里人』，則取其義可知矣。其類又有麪筒、麪環之屬。麪筒者，雕鏤如玲瓏竹筒，或糾如兩股繩而中空虛如起泡。麪環者，亦糾之如三股繩，皆和餹油煎，俗呼麻餹，麻華也。蜜餌者，《楚辭》注：『擣黍作餌』，今以餹和麪油煎蜜漬，謂之蜜濺是也。造蜜濺法：餹稀一酒盞，清水八分，謂熟麪爲之，香油煎熬，以蜜醃漬曰蜜濺也。

又　餱　《說文》：『乾食也。《周書》曰：峙乃餱糧。』『餔，相謁食麥也。』『餈，餱也。陳楚之間，相謁食麥飯曰餈，楚人相謁食麥曰詐，秦人謂相謁食麥曰饎餼。』本《方言注》。又云：今關西人呼食欲飽爲饎餼。徐鍇曰：『相謁相見後設麥飯以爲常禮，如今人之相見飲茶也。』案：《吳書》云：『袁術士衆絕粮，問廚下，尚有麥屑三十斛。時盛暑，欲得蜜漿，又無蜜。坐櫺床上歎息。』《魏志・袁術傳》注。是古時以麥屑爲餱糧，加蜜漿濡食之，至今猶然。今東齊人食鬻麪熬大麥爲之。俗云『焦麪』。亦食大麥粥。又鬻穤米以水沃之，謂之鬻米或鬻粟；麪以湯沃之，謂之茶湯，皆餱之遺法也。又關東人相謁食鬻黍，口北人相謁食鬻黍。《詩》曰：『民之失德，乾餱以愆。』言相謁而不設食，便爲愆尤也。今關東、口北人，言粟黍忘設，主人忤客。附餓法：『蘇頌曰：「陶隱居《登眞隱訣》：青精餓法，謂以藥草蜜溲曝之也。」陳藏器曰：「烏飯法，取南天燭莖葉擣法浸穤米，九烝九曝，米粒緊小如珠，囊之可適遠方。」李時珍曰：「此道家服食法，今釋氏四月八日造以供佛，入柿葉、楊桐葉助色。」』詳《本草綱目》。《通雅》：『南天燭，俗所謂天竹也，即烏飯樹。』

附救荒濟饑法：『《本草綱目》：『黃山谷救荒法，黑豆、貫衆各一升，煮熟去衆曬乾，每日空心啖五七粒，食百木枝葉皆有味可飽也。』《王氏農書》云：『辟穀之方，見於石刻，水旱蟲荒，國家代有，甚則懷金立斃，易子炊骸。爲民父母者，不可不知此法也。昔晉惠帝永寧二年，黃門侍郎劉景先表奏：臣遇太白山隱氏，傳濟饑辟穀仙方，臣家大小七十餘口，更不食別物，若不如斯，臣一家甘受刑戮。其方用大豆五斗，淘淨烝三徧去皮，用大麻子三斗，浸一宿，亦烝三徧令口開，取仁各擣爲末，和擣作團如拳大，入甑內烝，從戌至子時止，寅時出甑，午時曬乾爲末，乾服之，以飽爲度，不得食一切物。第一頓得七日不饑，第二頓得四十九日不饑，第三頓得三百日不饑，第四頓得二千四百日不饑，更不必服，永不饑也。不問老少，但依法服食，令人強壯，容貌紅白，永不憔悴。口渴即研大麻子湯飲之，轉更滋潤臟腑。若要重喫物，用葵子三合，研末煎湯冷服，取下藥如金色，任喫諸物，并無所損。前知隨州朱頌，敎民用之有驗，序其首尾，勒石於漢陽大別山太平興國寺。』

又　鎌　《說文》：『嗹也。嗹，小食也。』趙宧光《長箋》：『正飯

之後有小飯，如茶點之類。北方謂之小食，飯之餘也。』案：今謂之小飯，其賓筵謂之導飯。案：點心起於此。今南北通謂日間小食曰點心。《唐史》：『鄭儉夫人云：我未及餐，爾且可點心。』田汝成《委巷叢談》。

豆分部

晉・崔豹《古今注》卷下　營豆，葉似葛，實長尺餘，可蒸食。一名營斗。

貍豆，一名貍沙，一名獵沙，葉似葛而藤大。實大如李核，可熳食。

虎豆，一名虎沙，似貍豆而大，實如小兒拳，亦可食。

馬豆，一名馬沙，似虎豆而枯，亦可食。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇　豆　《書大傳》云：『火昏中，可以種菽。』宋陳敷《農書・六種之宜篇》云：『四月種豆，七月成熟矣。』是豆夏生秋成也。《雜陰陽書》云：『豆生於槐，九十日秀，秀後七十日熟。』又云：『豆生於申，壯於子，長於壬，老於丑，死於寅，惡於甲乙，忌于卯午丙丁。小豆生於李，六十日秀，秀後六十日成，其生壯長老惡忌與大豆同。凡種五穀，以生壯長日種者多實，以老死惡忌日種者收薄』云云。生申死寅之目，亦見《齊民要術》。蓋以物性干支好惡言之，非言月建也。豆實秋成，《淮南子・地形訓》云：『黍春生秋死，菽夏生冬死，麥秋生夏死，薺冬生中夏死。』豆自有五月種十月收者，王褒《僮約》云：『十月收豆。』《太平御覽》引注云：『十月民輸租。』據收斂畢始輸租，則租非十月之豆，其文以韻讀之，豆亦租字之誤。惟宋祁《益部方物略記》『佛豆』別一類，秋種春斂。此即胡豆，張騫使西域所得，與麥同種同收。亦名蠶豆，以蠶時熟也。黔謂之北豆，如倭瓜、北瓜也。

豆腐

宋・林洪《山家清供》卷下《東坡菎腐》　菎腐，葱油煎用，研椹子一二十枚，和醬料同煮。又方純以酒煮，俱有益也。

明・葉子奇《草木子》卷三下　豆腐，始于漢淮南王劉安之術也。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《乳腐》　乳餅煩揉眞菉豆粉中，水調入鍋煎，視老嫩適宜，取貯於器，候冷切用。

又《芝麻腐》　芝麻湛潔，水漬磨糜爛，囊濾去查滓煎沸，漸加菉豆粉調旋，再煎，視老嫩得宜，入器待冷用，有少加以赤砂餳，每計芝麻一升，清水二升，乾菉豆粉八兩。

又《菱腐　藕腐》　鮮菱老者，擣濾取汁，加眞菉豆粉、蜜白沙餳，熬成腐。藕同。

明・方以智《物理小識》卷六《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》言豆腐爲淮南王劉安所作者也。黃豆斗，加菉豆升，磨調油滓，瀝煮後，點石羔者妙。入萊菔一二片，即不成腐，漿合鹽醋入釜，化紅水。豆油衣揭乾者，先浸沮水，後熱之爛。中履曰：陳者以抹粉或麥芽屑，染面煮黴則不爛，揭而捲之曰豆腐燭。

又《紅腐乳》　細豆腐少壓切塊煮過，攤置無風處覆之。生黃緑毛長寸許，以竹挺簽入，透心爲度。乃拭去毛，以飛鹽及茴香時蘿川椒陳皮層層淹之。甕口餘三分，以紅麴上酒濃底浸百日用。暄曰：腐爲之。可以不毛。又法壓乾鹽淹，略曬一二日，浸半年開用，可以不毛。

又《加色腐》　仙人草取汁入米，則成緑豆腐。延平人好食之，薜荔果贏名石蓮蓬，取汁加胭脂則成紅豆腐。橡斗栗磨之定粉則成黃豆腐，蕨粉爲黑腐，蒟蒻磨汁爲褐腐。其作罌粟腐則與芝蔴腐同法，研細絹濾，去殼入湯中，如豆腐漿下鍋，入菉豆粉攪成丸，粟二分，豆粉一分，染色任意。

清・張履祥《農書》卷上　舊規：夏秋一日葷，兩日素，今宜間之，重難生活，連日葷。春冬一日葷，三日素，今間二日，重難生活，多加葷。舊規：不論忙閒，三人共酒一杓。今宜論生活，起重難生活，每人酒一杓。中等生活，每人酒半杓。輕省及陰雨，留家全無。舊規：葷日餐肉，每觔食八人。豬腸，每觔食五人。魚亦五人。今宜稱明，均給于中，不短少侵剋，足矣。舊規：素食，腐一塊，值錢一文，當年錢值銀九毫。菎一石，值價五錢，今錢價菎價不等，豈得尙以舊例行之。今後合與人人吃腐，不須付與腐錢而多與油水，令工人勤種瓜菜，以補其不足。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・豆腐》 乾豆輕磨，拉去皮簸淨，淘浸磨漿，用綿綢瀝出，用布袋絞搾則粗。勿揭起皮，取皮則精華去，而腐粗。懈。鹽滷點就，壓乾者爲上。或用石膏點，食之去火，然不中庖廚制度。北方無鹽滷，用酸泔。

又《麻腐》 芝麻略炒微香，磨爛加水，生絹濾過，去渣取汁，煮熟入白糖，熱飲爲佳。或不用糖，用少水凝作腐，或煎或入湯，供素饌。

又《凍豆腐》 嚴冬，將豆腐用水浸盆內露一夜，水冰而腐不凍，然腐氣已除，味佳。或不用水浸，聽其自凍，竟體作細蠶窠狀。洗淨或入美汁煮，或油炒，隨法烹調，風味迥別。

又《腐乾》 好腐乾用臘酒釀、醬油浸透取出，入鰕子或鰕米粉同研勻，做成小方塊。砂仁、花椒細末摻上薰乾，熟香油塗上再薰，收貯。

又《醬油腐乾》 好豆腐壓乾，切方塊。將水醬一觔，如要赤，內用赤醬少許，用水二觔同煎數滾，以布瀝汁。次用水一觔，再煎前醬渣數滾以醬淡爲度，仍布瀝汁去渣。然后合并醬汁，入香蕈、丁香、白芷、大茴香、檜皮各等分，將豆腐同入鍋煮數滾，浸半日，其色尙未黑，取起令乾。隔一夜，再入汁內煮數次，味佳。

又《煎豆腐》 先以鰕米凡諸鮮味物。浸開，飯鍋頓過。停冷，入醬油、酒釀得宜，候着鍋須熱油，須多熬滾，將腐入鍋。腐響熱透，然後將鰕米幷汁味潑下，則腐活而味透，迥然不同。

又《薰豆腐》 得法：豆腐壓極乾，鹽醃過，洗淨曬乾，塗香油薰之。

又法：豆腐醃、洗、曬後，入好汁湯煮過，薰之。

又《豆腐湯》 先以汁湯入鍋，調味得所，燒極滾。然后下腐，則味透而腐活。

又下卷《乳腐》 臘月做老豆腐□，切小方塊，鹽醃數日，取起曬乾。用臙油洗去鹽幷塵土，用花椒四兩，以生酒、臘酒釀相拌勻，箬泥封固，三月後可用。

又上卷《建腐乳》 如法：豆腐壓極乾，或綿紙裹入灰收乾，切方塊排列蒸籠內，每格排好，裝完上籠蓋。春二三月，秋九十月，架放透風處，浙中制法，入籠上鍋蒸過，乘熱置籠于稻草上，周圍及頂俱以礬糠埋之，須避風處。五六日生白毛。毛色漸變黑或青紅色，取出用紙逐塊拭去毛翳，勿觸損其皮浙中法，以指將毛按實腐上鮮。每豆一斗用好醬油三觔，炒鹽一觔入醬油內。如無醬油炒鹽五觔。鮮色紅麴八兩。揀淨，茴香、花椒、甘草不拘多少，俱爲末，與鹽酒攪勻，裝腐入罐，酒料加入，浙中腐出籠後，按平白毛，鋪在缸盆內。每腐一塊撮鹽一撮于上，淋尖爲度。每一層腐一層鹽，俟鹽自化取出，日曬夜浸滷內。日曬夜浸收滷盡爲度，加酒料入罈。泥頭封好，一月可用。若缺一日，尙有腐氣未盡。若封固半年，味透愈佳。

一方：不用醬，每腐十觔，約鹽三觔。

又《糟乳腐》 制就陳乳腐或味過于鹹，取出另入器內，不用原汁，用酒釀甜糟，層層叠糟，風味又別。

又《豆腐脯》 好腐油煎，用布罩密蓋，勿令蠅蟲入。候臭過，再入滾油內沸，味甚佳。

清・褚人穫《堅瓠集・豆腐》 豆腐起於漢淮南王劉安。朱文公詩曰：『種豆豆苗稀，力竭心已苦。早知淮南術，安坐獲泉布。』元江陰孫司業大雅，嫌豆腐之名不雅，改名菽乳，賦詩云：『淮南信佳士，思仙築高臺。入老變童顏，鴻寶枕中開。異方營齊去聲味，數度見琦瑰。作羹傳世人，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，流膏入盆罍。大釜氣浮浮，小眼湯洄洄。頃待晴浪翻，坐見雪華皚。青鹽化液滷，絳蠟竄烟煤。霍霍磨昆吾，白玉大片裁。烹煎適吾口，不畏老齒摧。蒸豚亦何爲，人乳聖所哀。萬錢同一飽，斯言匪俳詼。』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。』

清・袁枚《隨園食單》卷三《凍豆腐》 將豆腐凍一夜，切方塊，滾去豆味，加雞湯汁、火腿汁、肉汁煨之。上桌時撤去雞、火腿之類，單留香蕈、冬笋。豆腐煨久則鬆，面起蜂窩，如凍腐次。故炒腐宜嫩，煨者宜老。家致華分司用蘑菇煮豆腐，雖夏月亦照凍腐之法，甚佳。切不可加葷湯，致失清味。

又《楊中丞豆腐》 用嫩腐煮去豆氣，入雞湯同鰒魚片滾數刻，加糟油、香蕈起鍋。雞汁須濃，魚片要薄。

又《蔣侍郎豆腐》　豆腐兩面去皮，每塊切成十六片，亮乾，用豬油熬，清烟起才下豆腐，略酒鹽花一撮，翻身後，用好甜酒一茶杯、大蝦米一百二十個。如無大蝦米，用小蝦米三百個。先將蝦米滾泡一個時辰。秋油一小杯，再滾一回，加糖一撮，再滾一回，用細葱半寸許長，一百二十段，緩緩起鍋。

又《程立萬豆腐》　乾隆廿三年，同金壽門在揚州程立萬家食煎豆腐，精絕無雙。其腐兩面黃乾，無絲毫滷汁，微有蝑蝑鮮味，然盤中幷無蝑蝑及他雜物也。次日告查宣門，查曰：『我能之，我當特請。』已而，同杭堇甫同食于查家，則上箸大笑，乃純是雞、雀腦爲之，幷非眞豆腐，肥膩難耐矣。其費十倍於程，而味遠不及也。惜其時，余以妹喪急歸，不及向程求方，程逾年亡，至今悔之。仍存其名，以俟再訪。

又《王太守八寶豆腐》　用嫩片切粉碎，加香蕈屑、蘑菇屑、松子仁屑、瓜子仁屑、雞屑、火腿屑，同入濃雞汁中炒滾起鍋。用腐腦亦可。用瓢不用箸。孟亭太守云：『此聖祖賜徐健菴尚書方也。』尚書取方時，御膳房費一千兩。太守之祖樓村先生爲尚書門生，故得之。

又《豆腐皮》　將腐皮泡軟，加秋油、醋、蝦米拌之，宜于夏日。蔣侍郎家，入海參用，頗妙。加紫菜、蝦肉作湯，亦相宜。或用蘑菇笋煨清湯亦佳，以爛爲度。蕪湖敬修和尚將腐皮捲筒，切段，油中微炙，入蘑菇煨爛極佳。不可加雞湯。

又《乳腐》　乳腐，以蘇州溫將軍廟前者爲佳，黑色而味鮮，有乾濕二種。有蝦子腐，亦鮮，微嫌腥耳。廣西白乳腐最佳。王庫官家制亦妙。

又《牛首腐乾》　豆腐乾以牛首僧制者爲佳，但山下賣此物者有七家，惟曉堂和尚家所制方妙。

《蝦油豆菜》　取陳蝦油代清醬，炒豆腐，須兩面熾黃，油鍋要熱，用豬油、葱、椒。

清・郝懿行《證俗文》卷一　豆腐　於古未聞，古者食半菽。《漢書・項籍傳》：『今歲飢民貧，卒食半菽。』臣瓚曰：『士卒食蔬菜以菽雜半之。』案：《史記・項籍紀》作『士卒食芋菽』。徐廣曰：『芋，一作「半」。半，五升器。』孟康又曰：『半，五升器名。』幷非也。今爲半菽者，菜半之，豆半之，故曰半菽。瓚說是矣。《詩・豳風・七月》『烹葵及菽』，蓋謂此。今鄉村貧民以爲常供，無問寒暑烝食最宜，名曰『小豆腐』，言貧家不得食豆腐，而以此代也。案：啜菽者，熬豆也。《禮・檀弓》：『啜菽飲水盡其歡。』《儀禮》注：『王公烝豆而食曰啜菽。』案：今烝豆是。菽糜者，豆粥也。《夏小正》：『五月：菽糜。』傳『是食短閔而記之。』〔德州盧氏曰：短閔，一作矩關，或云當作豆鬻。案：粥，《說文》作鬻。〕《後漢書・馮異傳》：『光武至饒陽無蘧亭，異上豆粥。』《晉書・石崇傳》：『崇爲客作豆粥，咄嗟便辦。』案：豆粥亦可雜諸豆爲之，今通名豆湯，尤能解暑，故《小正》：『五月，菽糜』也。經典無豆腐之文。今之豆腐蓋起於淮南。《萬畢術》標題云：『淮南王弄術成豆腐。豆腐一名黎祁。』明陳仁錫《潛確類書》載：『晦庵《次劉秀野蔬食豆腐韻》：「種豆豆苗稀，力竭心已腐。早知淮南術，安坐獲泉布。」』李時珍《本艸》：『《延壽書》云：有人食豆腐遇毒，醫不能治，作腐家言萊菔入湯中，則腐不成，遂以萊菔下藥而愈。』案：萊服，蘆菔也，今名蘿蔔。又『醫經』言，蘿蔔制麪毒，亦詳《本艸綱目》。大抵暑月恐有人汗，尤宜愼之。造豆腐乳法：豆腐漉去漿水盡，大方破爲小方，凡腐一觔予鹽三兩，帶溼四面蘸鹽，放盂內逾半日再蘸，以盡爲度。去鹽水就日微曬，皮略結，取置器中，每腐一層，層椒灑諸上，予酒徧浸之，以麪醬泥封訖，曬百日或六十日後即可食，仍封其器，毋令味洩。暑月造易敗，八月後可爲。

清・李化楠《醒園録》卷上　豆腐乳法。將豆腐切作方塊，用鹽醃三四天，出曬兩天。置蒸籠內蒸至極熟，出曬一天。和便醬下酒少許，蓋密曬之。或加小茴末和曬更佳。

又　醬豆腐乳法。前法麵醬黃做就，研成細麵，用鮮豆腐十斤配鹽二斤切成扁塊，一重鹽一重豆腐，醃五六天，撈起留滷，候用。將豆腐鋪排蒸籠內蒸熟，連籠置空房中約半個月。候豆腐變發生毛，將毛抹倒微微晾乾。再稱豆腐與黃對配，乃將留存腐滷澄清去渾腳，泡黃成醬。一層醬，一層豆腐，一層香油，加整個花椒數顆，層層裝入罈內，泥封固，付日中曬之。一月可吃。香油即蔴油，每斤可四兩爲準。

又法：先將前法做就麵黃，研成細麵。用鮮豆腐十斤配鹽一斤半，豆腐切作小方塊，一重鹽一重豆腐，醃五六天。撈起鋪排蒸籠內，蒸熟連籠置空房中約半個月。俟豆腐變發生毛，將毛抹倒晾微乾，一層醬麵一層豆腐，裝入罈內。仍加整花椒數顆，逐塊皆要離曠不可相挨，中留一大孔，透底裝滿，上面仍用醬麵厚厚蓋之，以好老酒作汁灌下，封密日曬一個月，可用。

將冬天所凍豆腐放背陰房內，候次年冰水化盡，入大磁甕內埋背陰土中。到六月取出，會食，眞佳品也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《炕豆腐》 歙人工制腐，用紫石磨，膩滑無滓，相傳明時許文懿公在中書日，遇不如意事，輒投筆曰：『人生幾何，乃舍吾鄉炕豆腐而食煤火肉耶？』炕腐係箬山一老翁王姓，以砂鍋炕腐成片，味獨勝，擅一時之名。見李實君《三筆》。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷七《豆腐》 豆腐，古謂之菽乳，相傳爲淮南王劉安所造，亦莫得其詳。又相傳朱子不食豆腐，以謂初造豆腐時，用豆若干，水若干，雜料若干，合秤之，共重若干，及造成，往往溢於原秤之數，格其理而不得，故不食。今四海九州，至邊外絕域，無不有此。凡遠客之不服水土者，服此即安。家常日用，至與菽粟等，故虞道園有豆腐三德讚之制。惟其烹調之法，則精拙懸殊，有不可以層次計者。宋牧仲《西陂類稿》中有恭紀蘇撫任內迎鑾盛事云：『某日，有內臣頒賜食品，幷傳諭云：「宋犖是老臣，與衆巡撫不同，著照將軍、總督一樣頒賜。」計活羊四隻、糟雞八隻、糟鹿尾八箇、糟鹿舌六箇、鹿肉乾二十四束、鱘蝗魚乾四束、野雞乾一束。幷傳旨云：「朕有日用豆腐一品，與尋常不同，因巡撫是有年紀的人，可令御廚太監傳授與巡撫廚子，爲後半世受用」等語。』今人率以豆腐爲家廚最寒儉之品，且或專屬之廣文食不足之家，以爲笑柄。詎知一物之微，直上關萬乘至尊之注意，且恐封疆元老不諳烹制之法，而鄭重以將之如此。惜此法不傳於外。記余掌教南浦書院時，有廣文劉印潭學師瑞紫之門斗作豆腐極佳，不但甲於浦城，即他處極講烹飪者，皆未能出其右。余嘗晨至學署，坐索早餐，即咄嗟立辦，然再三詢訪，不能得其下手之方。聞此人今尚在，已篤老矣。又余在山東臬任，公暇與龔季思學政守正、訥近堂藩伯訥爾經額、恩樸菴運使恩特亨額、鍾雲亭太守鍾祥同飲於大明湖之薛荔館，時侯理亭太守燮堂爲歷城令，亦在座，供饌即其所辦也。食半，忽各進一小碟，每碟二方塊，食之極佳，衆皆愕然，不辨爲何物。理亭曰：『此豆腐耳。』方擬於飣餖會，次第仿其法，而余旋升任以去，忽忽忘之。此後此味則遂如《廣陵散》，杳不可追矣。因思口腹細故，往往過而即忘，而偶一觸及，則纔涎輒不可耐。近年僑居浦城，間遇觴客，必極力講求此味，同人尚疑其有祕傳也。

又《浪跡續談》卷四《豆腐》 余每治饌，必精制豆腐一品，至溫州亦時以此餉客，郡中同人遂亦效爲之，前此所未有也，然其可口與否，亦會逢其適，幷無相傳一定之方。前閱宋牧仲《筠廊隨筆》，載康熙年間，南巡至蘇州，曾以內制豆腐賜巡撫宋犖，且勅御廚親至巡撫廚下傳授制法，以爲該撫後半輩受用，惜當時不將制法附載書中。近閱《隨園詩話》，亦有一條云：『蔣戟門觀察招飲，珍羞羅列，忽問余：「曾喫我手制豆腐乎？」曰：「未也。」公即着幘鼻裙，親赴廚下，良久擎出，果一切盤飧盡廢，因求公賜烹飪法，公命向上三揖，如其言，始口授方，歸家試作，賓客咸誇美。』卻亦未詳載制法，想《隨園食單》中，必覷縷及此，手邊無此書，容再考之，惟記得所最忌者二事，謂用銅鐵刀切及合鍋蓋烹也。

清・顧仲《養小錄》卷上《餌之屬・鳳凰腦子》 好腐醃過洗淨曬乾，入酒娘糟，糟透，妙甚。

又《粟腐》 罌粟子，如制麻腐法最精。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《五色豆腐》 明方以智《物理小識》云：仙人草取汁入米，則成綠豆腐。薜荔果贏名石蓮蓬，取汁加臙脂，則成紅豆腐。橡斗栗磨粉則成黃豆腐。蕨粉爲黑腐，蒟蒻磨汁爲褐腐。按仙人草不知何物，若入臙脂汁，則無不可紅，何必石蓮蓬乎？

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 豆腐，磨黃豆爲之，或黑豆點以鹽滷，其嫩者名南豆腐，如南方之水豆腐也，其屬有腐皮百葉。又腐乾，今京師以延壽寺街王致和家腐乾最著名。

綠豆

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・菉粉》 菉豆粉也，鋪華爲羹。碾破綠珠，撒成銀縷。熱蠲金石，清徹肺腑。

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》 菉豆，味甘性寒。宜連皮用，去皮則令人少壅氣，蓋皮寒而肉平也。反榧子，



菉荳

害人。合鯉魚鮓食久，令人肝黃。成渴病，花解酒毒。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　菉豆，味甘寒，無毒。主丹毒，風瘕，煩熱，和五藏，行經脈。

白豆，味甘，平，無毒。調中、暖腸胃，助經脈。腎病宜食。

大豆，味甘，平，無毒。殺鬼氣，止痛，逐水，除胃中熱，下瘀血，解諸藥毒。作豆腐，即寒而動氣。

赤小豆，味甘，酸平，無毒。主下水，排膿血，去熱腫，止瀉痢，通小便，解小麥毒。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《菉豆粉》　菉豆湛潔之，漬揉去皮，同水磨細，以絹囊洗去，但取細者，加原粉酸漿點定成粉，又以囊瀝水乾，用豌豆亦可爲，有三制。作如索粉，則加調原糝揉勻，兩手幷搓入沸湯，漉於冷水中；湯粉則加水調入湯鑼沸湯中，旋沒之，脫於冷水中；軟粉則水調入鍋煮；杓於小滑器脫下，以冷水漬。索湯者，皆宜油煎。

明・方以智《物理小識》卷六《菉豆》　煮菉豆揭蓋則綠，其煮而堅者碓豆也。豆將熟時，逐日摘之，老則急裂墮地，不與別豆同。

黑豆

宋・林洪《山家清供》卷下《鶯黃荳生》　溫陵人前中元數日，以水浸黑荳，曝之，及芽以糠粃實盆中，鋪沙植荳，用板壓。及長，則覆以桶。曉則曬之，欲其齊而不爲風日損也。中元則陳於祖宗之前，越三日出之，洗焯以油鹽、苦酒、香料可爲茹，卷以麻餅尤佳。色淺黃名『鶯黃荳生』。僕遊江淮二十秋，每因以起松楸之念，將賦歸似償此一大願也。

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》　黑大豆，味甘性平。煮食則涼，炒食則熱。作腐則寒，作豉則冷，造醬及生黃卷則平。牛食之溫，馬食之涼。多食發五藏結氣，令人體重。豬肉同食，令生內疾。小兒同炒豆豬肉竝食，令壅氣，腹痛難止，致死十有八九。年十歲以上者，不畏也。服葷麻子者，忌炒黑豆，犯之，脹滿致死。服厚朴者忌之，動氣也。小黑豆，味甘苦性溫。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《紫不託法》　新黑豆煮取濃汁，搜麪作湯餅極甘美，能去麪毒，令不蒸熱，服丹石人尤宜食此。雜蕈菜爲羹妙。

沈存中云：『麪治壅熱，益氣力，但不可多食，致令憒悶。料理有法，節而食之。餺飥、蒸餅，及餻、索餅起麪等法在《食經》中。』此法用黑豆汁搜麪，則無毒矣。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　煮黑豆用荷花梗，煮之爛甚。賣豆兒煮用此。

又　豆兒水黑豆或紫豆以頭灰汁煮。

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷四《黑荳丹方》　黑荳丹方，四季用黑荳五斗，淘洗乾後，蒸三徧，去皮，大好蔴子三斗，浸一宿，控出，蒸三徧，令開口去殼；用荳五升、蔴子仁三升作小料亦可。右先擣荳黃爲細末，然後擣蔴子仁極細，漸漸下荳黃，令勻，作丸如拳大，入甑內蒸過，從晨著火，至夜半子時住火，直至天曉出甑，至午時曬乾，擣爲細末服之，但以不飢爲度，不得入一切別物。第一頓七日不飢，第二頓四十九日不飢，第三頓可百日不飢，第四頓千日不飢，如更服，永不飢也。不問老少，但依方服食，令人無有憔悴。渴中飲新汲水，或研大蔴子漿水飲之。若要重喫他物，用葵菜子研爲細末，煎湯冷服下，菜如金色，喫諸物幷無所損。此唐劉景先所進者。

明・姚可成《救荒野譜》引宋・黃庭堅《山谷救荒煮豆法》　眞黑豆一升，挼莎極淨。用貫衆一斤，細剉如豆一般，參和豆中。量水多少，慢火煮豆香熟，攤簁就日曬乾，翻覆令展盡餘汁，去貫衆，瓦器收貯。空心日啖五七粒，則食百草木枝葉，皆有味可飽也。

明・方以智《物理小識》卷六《黑豆》　荷花梗煮黑豆，豆易糜。賣豆者用此法。中履曰：清晨吞生黑豆者，用馬料豆。

清・毛祥麟《墨餘録・黑豆》　荷花梗煮黑豆，豆易爛。賣豆者用此法。

蠶豆

宋・林洪《山家清供》卷上　東坡有《故人巢元脩菜》詩云：『每讀

豆莢圓而小，槐芽細而豐』之句。未嘗不眞搜畦隴間，必求其是。時詢諸老圃，亦罕能道者。一曰永嘉鄭文干歸自蜀，過梅邊，有叩之答曰：『蚕豆也。』即彎豆也，蜀人謂之巢菜。苗葉嫩時可採以爲茄。擇洗用眞麻油熟炒，乃下鹽醬煮之。春盡，苗葉老，則不可食。坡所謂『點酒下鹽豉，縷橙芼薑葱』者，正庖法也。君子耻一物不知，必游歷久遠，而後見聞博。讀坡詩二十年，一日得之喜可知矣。

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》 蠶豆，味甘微辛，性平。多食滯氣成積，發脹作痛。

清・顧仲《養小録》卷上《餌之屬・紅蠶豆》 白梅一個，先安鍋底，次將淘淨蠶豆入鍋。豆中作窩，下椒鹽茴香于內，用蘇木煎水，入白礬少許，沿鍋四邊澆下，平豆爲度，燒熟，鹽不泛而豆紅。

又卷中《蔬之屬・蠶豆苗》 蠶豆嫩苗，或油炒，或湯焯拌食，俱佳。

其他

唐・楊曄《膳夫經手録》 虞豆，微似白豆而小。北地少，江淮多，炒而食之。俗呼之虞豆。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・啜菽》 菽，豆也，今豆腐條切淡煮，蘸以五味。《禮》不云乎：『啜菽飲水。素以絢兮，瀏其清矣。』

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》 黄大豆，味甘，生性溫。炒性熱，微毒，多食壅氣，生痰動嗽，發瘡疥，令人面黄體重。不可同豬肉食。小青豆、赤白豆，性味相似，竝不可與魚及羊肉同食。

又 蓧豆，味甘，性微溫。患冷氣及寒熱病者，勿食。

又 赤豆，味甘酸，性平。同鯉魚鮓食，令肝黄，成消渴。同米煮飯及作醬，食久發口瘡。驢食足輕，人食身重，以其逐精液，令肌瘦膚燥也。

又 赤小豆，味甘辛，性平下行。不可同魚鮓食，久服則降令太過，使津血滲洩，令人肌瘦身重。凡色赤者食之，助熱損人。豆粉能去衣上油跡，花名腐婢，解酒毒，食之令人多飲不醉。

又 豌豆，味甘性平。多食發氣病。薇味甘性寒，即野豌豆。

又 雲南豆，味甘，性溫，有毒。煮食味頗佳。多食令人寒熱，手足心發麻，急嚼生薑解之。此從雲南傳種，地土不同，不識制用，食之作病。

又卷三《菜類》 黎豆，味甘微苦，性溫，有小毒，其子大如刀豆子，淡紫色，有斑點如貍文，煮去黑汁再煮乃佳。多食令人發悶。

又 翹搖，味辛，性平，即野蠶豆。生食令人吐水。

又 鹿藿，味甘，性平，即野菉豆。生、熟皆可食。其子可煮食，或磨麪作餅蒸。

又 刀豆子，味甘，性溫，多食令人氣閉頭脹。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《豆蘆》 先取濕沙納甕器中，以緑豆匀撒其上，如種蓺法，深桶覆藏室中，勿令見風日一次，掬水洒透，俟其苗長可尺許，摘取蠏眼湯綽過，以料蘸供之，赤豆亦可種，然不如緑豆之佳。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 回回豆子，味甘，無毒，主消渴，勿與鹽煮食之。出在回回地面，苗似豆，今田野中處處有之。



回回豆子

青小豆，味甘，寒，無毒。主熱中，消渴，止下痢，去腹脹。產婦無乳汁，爛煮三五升食之，即乳多。

豌豆，味甘，平，無毒。調順榮衛，和中益氣。

扁豆，味甘，微溫，主和中。葉主霍亂吐下不止。

又 苦豆，味苦，溫，無毒。主元藏虛冷，腹脅脹滿，治膀胱疾。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《刀豆》 稚嫩者，横切爲片，同冬瓜制。



苦豆即葫蘆巴

又《豇豆》　稱嫩者，寸切條，同冬瓜制。

又《餹豇豆》　同蜜煎制，用赤砂餹。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《紅鹽荳》　先將鹽霜梅一個，安在鍋底下，淘淨大粒青豆蓋梅。又將豆中作一窩，下鹽在內。用蘇木煎水，入白礬些少，沿鍋四邊澆下，平豆爲度。用火燒乾，豆熟，鹽又不泛而紅。

又《野菉豆》　葉莖似菉荳而小，生野田，多藤蔓，生熟皆可食。

明・周履靖《茹草編》卷一《野菉荳》　楊生種荳南山前，落而爲萁眞可憐。吾家不種自然獲，青藤紫荇相糾纏。剝來顆顆競輕圓，琅琅的歷落翠盤。詩翁自有珠璣腹，一唾須傾十萬錢。

明・姚可成《救荒野譜》　野菉豆食葉。俗名『虸蚄菉』。莖葉似菉豆而小，生野田，多藤蔓。生熟皆可食。　野菉豆，匪耕耨。不種而生，不萁而秀。摘之無窮，食之無臭。百穀不登，爾何獨茂。



明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・胡豆》　張騫使外國，得胡豆，今胡豆有青有黃者。

明・文震亨《長物志》卷一一　白扁豆　純白者味美，補脾入藥，秋深籬落，當多種以供採食，乾者亦須收數斛，以足一歲之需。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六　米豆　雷州思靈島出米豆，枝葉似柳，花如烏豆。一種之後，數年收實。《淮南子》『豆之美者，有米豆』是也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・松豆》陳眉公方。　大白圓豆五日起，七夕止，日曬夜露雨則收過畢，用太湖沙或海沙入鍋炒先入沙炒熱次入豆，香油熬之，用篩篩去沙。豆鬆無比大，如龍眼核。或加油鹽，或砂仁醬，或糖滷拌，俱可。

清・袁枚《隨園食單》卷三　缸豆　缸豆炒肉，臨上時，去肉存豆。以極嫩者抽去其筋。

又　扁豆　取現採扁豆，用肉湯炒之，去肉存豆。單炒者，油重爲佳。以肥軟爲貴，毛糙而瘦薄者，瘠土所生不可食。

又　香珠豆　毛豆至八、九月間晚收者，最闊大而嫩，號香珠豆。煮熟，以秋油、酒泡之。出殼可，帶殼亦可，香軟可愛。尋常之豆不可食也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　胡豆，踈𩾃也　《御覽》引《神農本草》說生大豆云：『張騫使外國，得胡豆，或曰戎菽。』《大雅・生民》正義引舍人、樊光、李巡三家《爾雅》注皆謂戎菽今以爲胡豆。郭璞《爾雅》注、孟康《漢書・天文志》注、徐邈《穀梁》莊三十一年傳注亦同。依徐邈《穀梁傳》注，則胡豆之來，在齊桓之世，依《本草》則在漢武之時，說之當否，皆未可定，要自舍人《爾雅》注，始見胡豆之名也，《本草》所說張騫得胡豆，在『生大豆』條下，則是即以胡豆爲大豆。案《齊民要術》引《廣志》云：『大豆有黃落豆、有御豆。』又云：『胡豆，有青有黃者。』則大豆、胡豆爲二物，故舍人、樊光等以《爾雅》戎菽爲胡豆，而孫炎則改從《詩》箋，釋以大豆。《御覽》又引郭璞注，不從孫炎大豆，而訂爲胡豆之說，明胡豆非大豆也。《名醫別録・序例》云：『丸藥如胡豆者，即今青斑豆也，以二大麻子準之。』孫思邈《千金備急方》云：『青小豆，一名胡豆。』陳藏器《本草拾遺》云：『胡豆苗似豆，生野田閒，米中往往有之。』則胡豆正是小豆之屬，故《廣雅》大豆、胡豆不同釋也。

又　大豆，尗也　尗：本豆之大名也。《說文》：『尗豆也，象尗豆生形。』字又作菽。《藝文類聚》引楊泉《物理論》云：『菽者，衆豆之摠名。』《管子・地員》篇云：『五穀之狀婁婁然，不忍水旱，其種大菽細菽。』《呂氏春秋・審時》篇云：『大菽則圓，小菽則搏以芳。』是大小豆皆名菽也，但小豆別名爲荅，而大豆仍名爲菽，故菽之稱專在大豆矣。陶宏景注《名醫別録》『稷米』引董仲舒云：『菽是大豆，有兩種。』《小

雅・采菽》箋云：『菽，大豆也，采其葉以爲藿。』又《小宛》云：『中原有菽，庶民采之。』《正義》云：『菽者，大豆也。』《魯頌・閟宮》：『植稺菽麥。』《檀弓》：『啜菽飲水。』《釋文》竝云：『菽，大豆也。』《春秋》定公元年：『隕霜殺菽。』《漢書・五行志》載之：『劉向以爲菽，草之彊者。』顏師古注云：『菽，大豆也。』大豆春夏皆可種。《齊民要術》引氾勝之《種植書》云：『大豆保歲易爲宜，古之所以備凶年也，三月榆莢時有雨，高田可種大豆。』又云：『夏至後二十日尚可種，戴甲而生，不用深耕。』是也。鄭衆注《大宰》九穀大豆與居一焉，蓋自古重之矣。大豆又名荏菽，聲轉而爲戎菽。《大雅・生民》云：『蓺之荏菽。』《傳》用《爾雅》云：『荏菽，戎菽也。』《箋》云：『戎菽，大豆也。』《正義》云：『《釋草》云：「戎菽謂之荏菽。」孫炎曰：「大豆也。」此箋亦以爲大豆。樊光舍人、李巡郭璞皆云：「今以爲胡豆。」璞又云：「《春秋》：齊侯來獻戎捷。《穀梁傳》曰：『戎菽也。』《管子》亦云：『北伐山戎，出冬葱及戎菽，布之天下。』今之胡豆是也。」案《爾雅》『戎菽皆爲大豆』，注《穀梁》者亦以爲大豆也，郭璞等以戎菽爲胡豆，后稷種穀，不應捨中國之種而種戎國之豆，即如郭言齊桓之伐山戎，始布其豆種，則后稷之所種者，何時絕其種乎？而齊桓復布之，禮有戎車，不可謂之胡車，明戎菽正大豆是也。』《九穀考》云：『《爾雅・釋詁》、壬、戎皆訓爲大，壬與荏字可通，荏菽、戎菽，大豆之稱也。《管子》書戎菽，或別是一種，非后稷之所樹者。』

又 小豆，荅也 《說文》云：『荅，小赤也。』陶宏景注《別録》『稷米』引董仲舒云：『小豆一名荅，有三四種。』鄭衆注《周官・掌客》云：『秏，讀爲秏秭麻荅之秏。』《九章算術・粟米章》云：『菽荅麻麥各四十五。』李籍《音義》云：『菽，大豆也，荅，小豆也。』漢樓壽碑：『蔥綈大布之衣，糲糂疏菜之食。』糲糂與糲荅同。小豆、古投壺之禮用之。《投壺》云：『壺中實小豆焉，爲其矢之躍而出也。』鄭注云：『實以小豆，取其滑且堅。』鄭衆注《大宰》『九穀』，竝列大小豆，則小豆之重等於大豆也。小豆種於四五月。《齊民要術》云：『小豆夏至後十日種者爲上時。』引氾勝之《種植書》云：『小豆不保歲難得，椹黑時注雨種，畝一升。』又引崔寔《四民月令》云：『四月時雨降，可種大小豆，美田欲稀，薄田欲稠。』

又 豍豆豌豆，豱豆也 《齊民要術》引崔寔《四民月令》云：『正月可種春麥、豍豆盡二月止。』案今北方人種豌豆在正月中，與《四民月令》相符，故北方農人爲之語云：『豌豆、大麥不出九也。』南方人種之則於八九月，此土地異宜，故遲速不齊也。豌豆枝莖柔弱，布地而生，葉閒有鬚連卷，然葉形頗圓，兩兩相值，初生時肥嫩可食，南方人多摘以爲蔬，味極美，三四月放小花四辦，向內者二，向外者二，亦皆相對，花色淡紫可愛，四五月作莢，長寸餘，莢中子皆圓如珠子，煮食之香美，亦可以爲醬，大抵與麥偕熟耳。《齊民要術》云：『豍豆、大豆類也；豌豆、小豆類也。』則是分豍豆、豌豆爲二，與《廣雅》異，所未詳也。

麻分部

唐・楊曄《膳夫經手録》 胡麻即巨勝也，是黑油麻。起脊者飲食所須與大麻略同。仙方中退皮、九蒸、九曝，乾爲飲煮粥，勝大麻子。

宋・莊綽《雞肋編》卷上 油通四方，可食與然者，惟胡麻爲上，俗呼脂蔴。言其性有八拗，謂雨暘時則薄收，大旱方大熟；開花向下，結子向上；炒焦壓榨，才得生油；膏車則滑，鑽針乃澁也。而河東食大蔴油，氣臭，與荏子皆堪作雨衣。陝西又食杏仁、紅藍花子、蔓菁子油，亦以作燈。祖珽以蔓菁子薰目，以致失明，今不聞爲患。山東亦以蒼耳子作油，此當治風有益。江湖少胡蔴，多以桐油爲燈，但煙濃污物，畫像之類尤畏之。沾衣不可洗，以冬瓜滌之，乃可去。色清而味甘，誤食之，令人吐利。飲酒或茶，皆能蕩滌，蓋南方酒中多灰爾。嘗有婦人誤以膏髮，粘結如椎，百治不能解，竟髡去之。又有旁毗子油，其根即烏藥，村落人家以作膏火，其煙尤臭，故城市罕用。烏桕子油如脂，可灌燭，廣南皆用，處、婺州亦有。潁州亦食魚油，頗腥氣。宣和中，京西大歉，人相食，煉腦爲油以食，販於四方，莫能辨也。

元・戴表元《胡麻賦》 六月亢旱，百稼槁乾。有物沃然，秀於中田。是爲胡麻，外白中玄，嘻微心之良苦，徵曰御而周旋。朝舒翹以東

嚮，夕偃寐而西遷；若餞迎之有節，閱旦旦而不愆。有一儒者，睹而異之曰：『是物其有識，可比義於戎葵。』惟太陽之委照，疇一物之得遺；彼芃然以自遂，有得氣而不知。獨輸勤於畎畝，致展轉於遐暉。迹其華粲粲以淡成，幹亭亭而直致，陰回翔以蓋屬，膏湛淳而珠媚。疑本質之過清，常凝溫而抱粹；庸遇暵以不傷，表孤妍於衆悴。且其茇本近仁，嚮明近智。蹈約而不移，近信；在困而能恭，近義。故論胡麻者，以爲君子之道四，宜乎以爾登良醫之篋衍，佐飛仙之服餌也。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《苦益菜》　苦益菜、青蘘、苦麻，皆可作羹。苦麻即今俗謂之胡麻者，葉作羹，大甘滑其苗名青蘘。

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》　胡麻，味甘性平，即黑脂麻。修制蒸之不熟，令人髮落。泄瀉者，勿食。

又　大麻子，仁味甘性平，即火麻子也。先藏地中者，食之殺人。多食損血脈，滑精氣，痿陽道。婦人多食，即發帶疾。食須去殼，殼有毒，而仁無毒也。

又　亞麻，味甘，性微溫，即壁蝨胡麻也。其實亦可榨油點燈，但氣惡不可食。

又　白脂麻，味甘，生性寒，熟性熱，蒸熟者性溫。多食滑腸，抽人肌肉。霍亂及泄瀉者，勿食。其汁停久者，飲之，發霍亂。



芝麻

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　白芝麻，味甘，大寒，無毒。治虛勞，滑腸胃，行風氣，通血脈，去頭風，潤肌膚。食後生嗽一合。與乳母食之，令子不生病。

胡麻，味甘，微寒。除一切痼疾，久服長肌肉，健人。油，利大便，治胞衣不下。《脩眞秘旨》云：神仙服胡麻法：久服面光澤，不飢，三年水火不能害，行及奔馬。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・胡麻》　《筆譚》曰：『胡麻只今油麻也。』中國之麻謂之大麻。漢張騫使大宛，得油麻種，亦謂之麻，故以胡麻別之。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《苦益菜》　即胡麻　取嫩葉作羹，大甘脆清。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《盤山志》　苦益菜，溝澗中多有之，似野菊，有浮毛。三月間採之，徽乾亦佳。

又　豆苗菜，叢生似豆苗，山家採食之，作羹極鮮美。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　狗蝨鉅勝藤宏，胡麻也　《神農本草》云：『胡麻一名巨勝。』巨、與鉅同。《御覽》引吳普《本草》云：『胡麻一名方莖，一名狗蝨；方莖以莖形得名，狗蝨以實形得名也。』《本草序例》云：『凡丸藥有云如細麻者，即胡麻也，不必扁扁，但令較略大小相稱爾，此以胡麻子形扁故也。今狗蝨形正扁，胡麻子極與相似，因以名矣。』《御覽》又引《孝經援神契》云：『巨勝延年。』宋均注云：『世以巨勝爲狗杞子。』案諸書無言枸杞子名巨勝者。狗杞當爲狗蝨，後人改之也。《列仙傳》：『關令尹喜與老子俱遊流沙服苣勝實。』苣、與鉅通。鉅勝、胡麻本是一物，而《本草》諸家說者，各各不同。陶宏景則謂淳黑者名苣勝，又謂莖方名苣勝，圓名胡麻；雷敩則謂七棱者爲苣勝；蘇恭則謂八棱者爲巨勝，四棱者爲胡麻；蘇頌則據仙方服食胡麻、巨勝二法，功用小別，以爲一物，而種之有異，如天雄、附子之類，又據葛稚川說以爲胡麻中有一葉兩莢者爲巨勝；蓋皆以巨勝、胡麻爲二矣。今案《神農本草》經明云：『胡麻一名巨勝，』則二者均屬大名，更無別異諸說與古相違，不足據也。《齊民要術》引《四民月令》云：『二月、三月、四月、五月時雨降，可種胡麻。』又云：『今世有白胡麻、八棱胡麻，白者油多。』案今人通謂之脂麻，脂、亦油也。有黑、白、紅三種，高者四五尺以來，其莖皆方；紅白二種皆四棱，黑者獨六棱，夏秋閒作黃華，九月收實，的者子多，作油甚香美，黑者不及而入藥則良。各本俱脫藤字，今據。《齊民要術》、《初學記》、《太平御覽》、《開寶本草》注諸書引《廣雅》補。

又　藾，麻也　各本脫去『麻也』二字，遂與下『蘇也』混爲一條，《集韻類篇》引《廣雅》『藾蘇也』，則宋時《廣雅》本已譌。案諸書無訓藾爲蘇者，《御覽》、《藝文類聚》竝引《廣雅》『糜、麻也。』今據以補正。《爾雅》：『糜，枲實。』《齊民要術》引孫炎注云：『糜，麻子也。』《釋文》云：『糜，本或作蘴。』《說文》則作荾，云：『荾、枲實也』，或從麻賁作藾。《周官》籩人：『朝事之籩，其實麷蘴。』鄭衆注云：『熬麥曰

麪，麻曰黃。』《少牢》下篇：『麪黃坐設於豆西。』鄭注云：『黃、熬皇實也。』案黂者實之貌也。《周南·桃夭》篇：『有蕡其實。』《傳》云：『蕡、實貌也。』是其義矣。麻子名黂，因名有子之麻爲黂。《淮南·說林訓》云：『黂不類布而可以爲布。』高誘注云：『黂、麻之有實者』，是也。麻有黂者即稱爲黂，猶麻盛子者即稱爲芓。《爾雅》云：『芓、麻母。』《齊民要術》引孫炎注云：『芓、苴麻盛子者。』《說文》芓作芓，是也。麻子名黂，因名有子之麻爲黂，猶麻子名苴，因名有子之麻爲苴。《豳風·七月》篇：『九月叔苴。』《傳》云：『苴、麻子也。』《喪服》：『苴絰。』《傳》云：『苴麻之有蕡者』，是也。黂、蘊聲相近，故黂又謂之蘊。《齊民要術》引崔寔《四民月令》云：『苴、麻之有蘊者，芓麻是也，一名黂。』《御覽》引吳普《本草》云：『麻子、一名麻蘊，一名麻蕡。』是黂即蘊也。麻子謂之蘊，亦謂之黂，因而麻蒸謂之蘊，亦謂之黂；因而碎麻謂之蘊，亦謂之黂。《漢書·蔽通傳》：『即束縕請火於亡肉家。』謂束麻蒸取火也。《說文》云：『熅、然麻蒸也。』《管子·弟子職》篇：『昏將舉火，執燭隅坐，錯總之法，橫於坐所，蒸閒容蒸，然者處下。』總、與熅同，是古人取火多用麻蒸。《周官·司烜氏》：『凡邦之大事，共墳燭庭燎。』故書墳爲蕡，鄭衆注云：『蕡燭、麻燭也。』《淮南·說林訓》云：『麋燭胹，膏燭澤。』亦謂麻蒸爲燭耳，是麻蒸謂之蘊，亦謂之黂也。《論語·子罕篇》：『衣敝縕袍。』孔《傳》云：『縕、枲著也。』皇侃《義疏》云：『以碎麻著裏也，碎麻曰縕。』《列子·楊朱篇》：『宋國有田夫常衣縕黂。』張湛注云：『黂、亂麻也。』亂麻、猶碎麻耳，是碎麻謂之蘊，亦謂之黂也。《神農本草》麻子外別出麻蕡，云：『一名麻勃。』《名醫別錄》云：『此麻花上勃勃者。』則又以蕡爲花，與傳、注異。《御覽》引吳普《本草》以麻子爲麻蕡，以麻勃爲麻花，斯得其實矣。

薯類分部

北魏·賈思勰《齊民要術》卷一〇《藷》　《南方草物狀》曰：『甘藷，二月種，至十月乃成卵。大如鵝卵，小者如鴨卵。掘食，蒸食，其味甘甜。經久得風，乃淡泊。出交趾、武平、九眞、興古也。』

《異物志》曰：『甘藷，似芋，亦有巨魁。剝去皮，肌肉正白如脂肪。南人專食，以當米穀。蒸、炙皆香美。賓客酒食亦施設，有如果實也。』

明·談遷《棗林雜俎》中集《榮植·甘藷》　甘藷俗名紅山藥也。徐玄扈相國曰：『近年有人在海外得此種，海外人亦禁不令出境，此人取藷蔴絞入汲水繩中，遂得渡海，因此分種多植，略通閩廣之境，俗名番藷，蔓地生，形員而長，味甚甘。山藷爲劣。蓋中土諸書所言藷者，皆山藷也。今番藷撲地傳生，枝葉極盛，若於高仰沙土，深耕厚壅，大旱則汲水灌之，無患不熟。閩廣人賴以救饑，其利甚大。』

朱藷產呂宋國，被野連山，不待種植，夷競食之。萬曆中，閩人移蔓以歸，種之數日即榮。瘠鹵沙岡皆可植，糞之加大，泉人資以充饑。何鏡山先生喬遠有《番藷頌》。

清·陸燿《甘藷錄》　藷初結即可食，味淡多汁，及時則甜。煨食、煮食、煿食、蒸食亦可。生食，切片曬乾，碾作饘粥，磨作粉餌，滾水灼。可作丸拌麪，可作酒，舂細水濾去渣，澄曬成粉，其葉可作蔬。

清·李化楠《醒園錄》卷下　曬番薯法。揀好大條者，去皮乾淨，安放層籠內蒸熟，用米篩摩細，去根曬去水氣。揉作條子，或印或糕餅，曬乾裝入新磁器內，不時作點心，甚佳。

清·陳世元《金薯傳習錄》卷上　閩中有番薯，似山藥，而肥白過之。

又　本名朱薯亦曰地瓜，以得自番國，故曰番薯。

又　番薯種本呂宋國，國不用糞治，被山蔓野，皮丹如朱。夏秋成卵。夷人隨地掘取，以佐穀食。秋間發掘，子母鈎連如拳，如臂，乃各駭異，咸樂受種。

又　批番薯之物，性本甘溫，植易生蕃，原可補穀食之不足。

又　百穀登場必待成熟，而薯則發生即熟，採取隨人。

又　薯則時日不爲限，早掘可食，遲掘更見肥大，卵藏土中。風既不防，雨亦無損。穀熟須築場以曬之，而或簸或舂，經時始獲炊爨，而薯則

出土，便可入口。生熟皆宜。

又　非穀比，卻有穀功，藉其寔爲饔飧，饑可果腹。摘其寔，以淹葅饘，可充蔬。性得中和，脾胃兼補，潤同脂髓，童叟咸宜。

又卷下　吾閩薯產始呂宋，其足率育，無肥磽。如卵、如棗、如拳指，宜酒、宜脯、宜餳膠。

又　若夫栗代脯以爲供，筍作飧以自給，雖佳味之可陳，亦片時之偶及，何若茲之蕃。

又　其熟黃者色如蕉，丹者色如麴。浮浮而於蒸，甘輭如米粟。糝糝而於羹，豐香如腊肉。或粉而如膏，或屑而如玉。渴可以生津，饑可以果腹。

又　維薯之蔓，先短八寸，咫曰八寸。截挾籃中，何序云：『挾，籃中以歸。』同芹之獻。陳氏先世獻於金公。隨地插苗，衍千而萬。其象油油，亨屯蘇困。維薯之葉，澤潤而煇。山藥山蕷，葉乃相協。何序云：『其莖葉蔓生如瓜蓏，黃精之屬，而潤澤可食。』蓁蓁美盛，南畝是饁。旨酒嘉殽，佐食疊疊。維薯之根，如拳、如蹲。何序云：『其根如山藥、山蕷，又如蹲鴟。』章美內食，可饗可飧。一觔隻錢，二觔飽溫，何序云：二斤而可飽矣。廉而不貪。始而滋蔓終乃吐，根貌似大甌。草木狀，云：『大如拳甌。』葉同紫莧，色朱皮薄，肉白味甘，烏芋汁漿，何序云：『其味如孛薺』，《本草備要》云：『孛薺，一名烏芋，今俗呼尾蒔。』鴟蹲精氣。陶隱居云：『芋名鴟蹲。《正字通》云：鴟蹲，如鴟蹲坐。』生如葛，食蒸類蜜香何序云：『生食如食葛，熟食如蜜。』又云：『香聞室中。』粉傳何郎，醉醺妃子何序云：『或磨爲粉。』又云：『亦可釀爲酒。』童孺適口，曲唱紅兒，耄耋充腸。

清・富察敦崇《燕京歲時記》　白薯貧富皆嗜，不假扶持，用火煨熟，自然甘美，較之山藥、芋頭尤足濟世，可方爲樸實有用之材。中果、南糖到處有之。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《蕃薯》　國朝周亮工《閩小記》云：蕃薯，萬曆中閩人得之外國，瘠土砂礫之地皆可種。初種於漳郡，漸及泉州，漸及莆，近則長樂、福清皆種之。蓋閩海而南有呂宋國，其國有朱薯被野連山，不待種植。中國人截取其蔓咫許以來，種之下地，數日即榮。泉人鬻之，斤不直一錢，二斤而可飽矣。按蕃薯，今所在皆有之，余於《叢鈔》第二十二卷載落花生，爲近代始有之物。此二物者，古無今有而皆充斥市廛。特產之盈虛，眞不可以意測也。

國朝吳震方《嶺南雜記》云：蕃薯有數種，皆從海舶來。形如山藥而短，皮有紅白二種。又有甜薯圓如鵝鴨卵，有豬肝薯形如豬肝，重十餘斤，皮紫，皆出粵地。惟蕃薯種自洋中來也。按此知中國亦自有薯，然轉不如蕃薯之處處皆有也。

粉類分部

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《粉》　粉之名目甚多，其常有而適於用者，則惟藕、葛、蕨、菉豆四種。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』。欲爲倉卒主人，則請多儲二物。且卒急救飢，亦莫善於此。駕舟車行遠路者，此是餱糧中首善之物。粉食之耐咀嚼者，蕨爲上，菉豆次之。欲菉豆粉之耐嚼，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，斯爲妙品。吾偏索飲食中，惟得此二物。菉豆粉爲湯，蕨粉爲下湯之飯，可稱二難，齒牙遇此，殆亦所謂勞而不怨者哉。

清・葉夢珠《閱世編》卷七　法制藕粉，前朝惟露香園有之，主人用爲服餌，等於丹藥，市無鬻者。順治初，始有鬻之於市，而其價甚昂，每斤紋銀一兩五、六錢，後減至一兩二錢。九年壬辰夏，猶賣紋銀八銀一斤，而舖主人猶以價賤爲恨。十二、三年之際，得法者甚多，沿街列賣，每斤不過六、七分，而半和僞物，味亦大不如前矣。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《觀音粉》　國朝褚人穫《堅瓠集》云：崇禎中，杭湖山間忽生異石，色白微赤，體軟質細，狀如茯苓，研之可作粉麪，民競取雜糠覈爲餅食之，得活甚衆，俗號觀音粉。迨歲有收此石，乃堅不可擣，擣亦不可復食矣。

先君子《印雪軒隨筆》云：湖州東林山於壬寅六月間忽出觀音粉，遠近饑民爭取食之。有人以少許示余，微帶緑色，云必碾之極細，淘去其沙，和米粉，乃可食。又聞荷鍤而往者，竭一日之力，僅供三日之糧。則

意天之生此，原以救荒年，不欲令其有餘歟？按壬寅爲道光二十二年，先君子有詩存集中，此與《堅瓠》所載同，但色則稍異耳。

菱粉

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・造諸粉品》　菱粉　與藕粉制造同，堯茨、澤瀉、葛根、芋頭、茯苓等皆可造。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《風菱　菱粉》　採取鮮者，曬乾懸筐中風戾，煮去殼，擣曬羅粉。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茯苓粉》　取苓切片，以水浸去赤汁，又換水浸一日，如上法取粉。拌米煮粥，補益最佳。

又《菱角粉》　去皮，如治藕法取粉。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・菱角粉》　去皮搗，濾成粉。

蕨粉

宋・莊綽《雞肋編》卷上　蕨根如枸杞，皮下亦有白粉。暴乾擣碎，以水淘澄取粉，蒸食如餈，俗名烏糯，亦名蕨衣。每二十斤可代米六升。紹興二年，浙東艱食，取蕨根爲糧者，幾徧山谷。而《本艸》亦不載也。

元・賈銘《飲食須知》卷二《穀類》　蕨粉，味甘性寒。生山中者有毒，多食令目暗鼻塞，落髮弱陽。病人食之，令邪氣壅經絡筋骨。患冷氣人食之，令腹脹。小兒食之，令腳輭不能行。生食蕨粉，成蛇瘕，能消人陽事，非良物也。勿同菟菜食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《蕨粉》　蕨粉作沸湯澆之，緘餳蜜豆沙，或豬魚肉醢爲餅，蒸熟。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《蕨粉》　作餅食之，甚妙。有治成貨者。

清・屈大均《廣東新語》卷二八《蕨粉》　蕨，永安最多。凡有二種，一食其芽者名『龍頭菜』，一以其根爲粉者名『粉蕨』，性寒，多食患黃腫。或謂粉蕨歲凶乃出，非也。歲凶，民乃取之，稔無事此。然農家當早晚稻未收，多以蕨粉爲食。廣州蕨以青者爲美，紅者次之，春間爭以餉客，曰蕨葵遠，曰拳菜。

麪類分部

宋・林洪《山家清供》卷下　假煎肉，瓠與麪薄切，各和以料煎麪，以油浸煎瓠，以肉脂煎，加葱、椒、油、酒共炒瓠與麪，不惟如肉，其味亦無辨者。吳何鑄宴客，或出此。吳中貴家而喜與山林朋友嗜此清味，賢矣。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　煮麪乾法：以吳中細麪，新落籠不入水者，扯開作薄小片。先用甘草，作寸段，入酒少許，水煮乾，取出甘草。次用紫蘇葉、橘皮片、薑片同麪略煮，取出，待冷。次用熟油、醬、花椒、胡椒、杏仁末和勻，拌麪、薑、橘等，再三揉拌，令味相入。曬乾，入糖髮內封盛。如久後啖之時覺硬，便蒸之。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・素食》　假魚膽　薄批熟麪觔，用薄粉皮兩箇，牽抹濕。上下夾定蒸熟，薄切，別染紅粉皮縷切，筍絲、蘑菇絲、蘿蔔、薑絲、生菜、香菜，間裝如春盤樣，用鮝醋澆。

又　膳生　每十分生麪觔一塊，手按薄。籠內先鋪粉皮，灑粉絲抹過。將麪觔鋪粉皮上蒸熟，用油抹過候冷，切三寸長細條，三色粉皮各一片如上切。熟麪觔一塊切絲，筍十根切絲，蘑菇三兩絲油炒。簇裝碗內盪過，熱汁澆。

又　素灌肺　熟麪觔切肺樣塊，五味醃，豆粉內滾煮熟，合汁供。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《麪筋》　用小麥白麪十六斤，鹽四兩，溫水和帶軟，候水脈停當少時，入冷水一桶，從慢至緊，搦洗濁則易水，已成麪筋，苴箬中，置籠上蒸，有用麥麪同制，惟先宜揉靯水中停

麪，絹濾潔，即小粉也。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　麪，夏月易壞，用白湯煠過，自然如初。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《煎麪》　上籠麪壞，不用石壓，蒸熟切作大片。料物、酒、醬，煮透晾乾，油鍋內浮煎用之。

又《麪鮓》　麪切作細條一斤，紅麴末染過，雜料物一升，筍乾、紅蘿蔔、葱白，皆用絲，熟芝蔴、花椒二錢，砂仁、蒔蘿、茴香各半錢，鹽少許，香油熟者三兩，拌勻供之。用各物拌之下油鍋炒爲虀亦可。

又卷一二《素笋鮓》　用好麪六七個，扯如小指大條子，秤五斤，入湯內煮三四沸，捺在笊篱內，帶熱榨乾，先焙蒔蘿、茴香，共半合，碾碎，不可細了，揀花椒片小半合，赤麴米大半合，以湯泡軟。披葱頭須半碗，杏仁一合許，去皮尖，擂碎用酒調湯，熬油二兩於鍋內，候熟住火。先傾杏仁入油沸過，次下麪及料物，用鐵鏟頻翻三四轉，嘗其鹹淡，逐漸笊於器中。將溫赤麴旋摻入捺實，以荷葉蓋上，用竹片拴定，以石壓之，三四箇時辰可用。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・麪脯》　蒸熟麪切大片，香料、酒、醬煮透。晾乾，油內浮煎。

又《薰麪觔》　細麪切方寸塊，煮一過榨乾，入甜醬內一二日，取出抹淨。用鮮蝦煮湯，蝦多水少爲佳，用蝦米湯亦妙，加白糖些少入，浸一宿，或飯鍋頓取起擱乾炭火上，微烘乾。再浸蝦湯內，取出再烘乾。湯盡入油，略沸撈起，擱乾薰過，收貯。蝦湯內再加椒、茴末。

又《嚮麪觔》　麪觔切條壓乾，入豬油炸過，再入香油炸，笊起。椒、鹽、酒拌，入罈有聲，不經豬油，不能堅脆也。制就入糟油，或酒釀，浸食更佳。

又《麪鮓》　麪切細絲一觔，襍果仁細料一升，笋、薑各系，熟芝麻、花椒二錢，砂仁、茴香末各半錢，鹽少許，熟油拌勻。或入鍋炒爲虀，亦可。

又下卷《素鱉》　以麪筋拆碎代鱉肉，以珠栗煮熟代鱉蛋，以墨水調眞粉代鱉裙，以元荽代葱蒜，燒炒用。

又《生麪筋》　買麪皮自做，中間塡入裏餡，糖、醬、砂仁，炒煎用。

又《燻麪筋》　好麪筋切長條，熬熟菜油沸過，入酒釀、醬油、茴香，煮透撈起，燻乾裝瓶內，仍將原汁浸用。

清・袁枚《隨園食單》卷三《麪筋二法》　一法，麪筋入油鍋炙枯，再用雞湯、蘑菇清煨。一法，不炙，用水泡，切條入濃雞汁炒之，加冬笋、天花。章淮樹觀察家制之最精。上盤時，宜毛撕，不宜光切。加蝦米、泡汁，甜醬炒之甚佳。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《麪筋》　今素食中有麪筋，若得佳廚精制之，可與豆腐同稱佳品，惟烹制之難，亦與豆腐同。余在桂林時，廚子最精此味，以餉同人，無不詫爲稀有，而吾鄉人多不食之，家人尤相率戒此，詰其故，則以店中制麪筋者，率以兩足底踹之，此誠不能保其必無，若係家廚自制，則斷無此弊。此物自古即重之，《夢溪筆談》云：『凡鐵之有鋼者，如麪中有筋，濯盡柔麪，則麪筋乃見。鍊鋼亦然。』《老學菴筆記》云，『仲殊性嗜蜜，豆腐、麪筋皆用蜜漬。』近人《一斑録》中，亦有制麪筋乾一法，亦雅人清致，非俗子所知也。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　麵筋，用麥麪置水中，揉洗成之，其澄出漿粉曰小粉。

糕點分部

南朝梁・宗懔《荆楚歲時記》　是日，取鼠麴曲汁蜜和粉，謂之龍舌粹，以厭時氣。

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七　賁字五色餅法刻本蓮花，藉禽獸形按成之，合中累積五色豎作道，名爲闢釘。色作一合者皆糖蜜，副起粄法、湯胘法、沙棋法、甘口法。

五代・馮贄《雲仙散録・聚香團》　《楊州事迹》曰：楊州太守仲端畏妻，不敢延客。謝廷皓謁之，坐久，饑甚。端入內，袖聚香團啖之。

又《鎖子魚袋》　《海墨微言》曰：宣慈寺每求化人，先留食軟棗糕。柳尚書來，方食糕，袖疏欲出，尚書急解連帶緋袍、鎖子魚袋施之。

《太平廣記》卷二三四引《盧氏雜説》　馮給事入中書祗候宰相。見一老官人衣緋，在中書門立，候通報。時夏譙公爲相，留坐論事多時。及出，日勢已晚，其官人猶尚在。乃遣人問是何官，官人近前相見曰：『某新除尚食局令，有事相見相公。』因令省官通之，官人入，給事偶未去。官人見宰相了，出謝云：『若非給事恩遇，某無因得見相公。某是尚食局造餡子手，不知給事宅在何處？』曰：『在親仁坊。』曰：『欲説薄藝，但不知給事何日在宅？』曰：『來日當奉候。然欲相訪，要何物？』曰要大臺盤一隻，木楔子三五十枚。及油鐺炭火，好麻油一二斗，南棗爛麵少許。給事素精于飲饌，歸宅便令排比。仍垂簾，家口同觀之。至日初出，果秉簡而入。坐飲茶一甌，便起出廳，脱衫靴帶，小帽子，青半肩，三幅袴，花襜襪肚，錦臂韝。遂四面看臺盤，有不平處，以一楔填之，後其平正，然後取油鐺爛麵等調停。襪肚中取出銀盒一枚，銀篦子銀笊籬各一，候油煎熟。于盒中取餡子賺，以手于爛麵中團之。五指間各有麵透出，以篦子刮卻，便置餡子于鐺中。候熟，以笊籬漉出。以新汲水中良久，卻投油鐺中。三五沸取出，拋臺盤上，旋轉不定，以太圓故也。其味脆美，不可名狀。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞・花餻員外》　皇建僧舍旁有餻坊，主人由此入貲爲員外官，蓋顯德中也，都人呼『花餻員外』。因取餻目録箋之：滿天星金米　糝拌夾棗豆　金餻糜員外糝外有花　花截肚内有花　大小虹橋暈子　木蜜金毛麵棗獅子也。

又《寒消粉》　張彌守鎮江，一日會客，作加酥油光酒及酥夾生。副戎許鼐，蒼梧人，不諳北饌，甚嗜之。他時再聚，忽問前日盛饌有入口寒而消者，尚可得否，彌紿之曰：『此名龍髓膏，金牛國所貢，聞用寒消粉煎成，寧可復得。』衆客無不絶倒。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・水團》　秫粉包糖，香湯浴之。　團團秫粉，點點蔗霜。浴以沉水，清甘且香。

又《白粲》　炊玉粒，沃以香湯。　釋之叟叟，烝之浮浮。有一簞食，吾復何求。

又《粉資》　粉米烝成，加糖曰飴。　天官籩人，糗餌粉資。未見君子，怒如調饑。

宋・高承《事物紀原》卷九《麥餻》　《鄴中記》云：并州之俗，冬至一百五日，爲介子推冷食，作乾粥食之，故謂之寒食。乾粥，即今之麥餻是也。世俗每至清明，以麥成秫，以杏酪煮爲薑粥，俟其凝冷，裁作薄葉，沃以餳若蜜而食之，謂之麥餻，此即其起也。《玉燭寶典》曰：今人研杏仁爲酪，以煮麥粥，以餳沃之，即此也。

宋・林洪《山家清供》卷上　晉桓玄喜陳書畫。客有食寒具不濯手而執書帙者，偶污之。後不設寒具。此必用油蜜者。《要術》并《食經》者，只曰環餅，世疑饊子也。或巧多，酥蜜食也。杜甫十月一日乃有『粔籹作人情』之句。《廣記》則載於寒食事中。三者俱可疑。及考朱氏註《楚詞》『粔籹蜜餌，有餦餭些。』謂以米麵煎熬作之，寒具也。以是知楚詞一句，是自三品：粔籹乃蜜麪之乾者，十月開爐餅也。蜜餌乃蜜麵少潤者，七夕蜜食也。餦餭乃寒食具，無可疑者。閩人會媚名煎鋪，以糯粉和麵油煎，沃以糖食之。不濯手，則能污物，且可留月餘，宜禁烟用也。吾翁和和靖先生《山中寒食詩》云：『方塘波静杜蘅青，布谷提壺已足聽。有客初嘗寒具罷，據梧慵復散幽經。』吾翁讀天下書，和靖先生且服其和。《琉璃堂圖》事。信乎此爲寒食具者矣。

又　眞粉油餅，芝蔴、松子、核桃去皮，加茴蘿少許，白糖、紅曲少許，爲末拌和，入甑蒸熟，切作肺樣塊子，用辣汁供。今後苑名曰『御愛玉灌肺』，要之不過一素供耳。然以此見九重崇儉不嗜殺之意，居山者豈宜侈乎。

又　暇日，過大理寺訪秋岩陳評事介。留飲，出二童歌淵明《歸去來辭》，以松黄餅供酒。陳角巾美髯，有超俗之標。飲邊味此，使人洒然起山林之興。覺駝峯熊掌，皆下風矣。春末取松花黄和，煉熟蜜匀，作如古龍涎餅狀。不惟香味清甘，亦能壯顔益志，延永紀筭。

又《神仙富貴餅》　白朮用切片子，同石菖蒲煮一沸，曝乾爲末，各四兩。乾山藥爲末，三觔，白麵三觔，白蜜煉過三觔，和作餅。曝乾收，候客至，蒸食條切，亦可羹。章簡公詩云：『朮薦神仙餅，菖蒲富貴花。』

又卷下《洞庭饋》　舊遊東嘉時，在水心先生席上，適淨居僧送饋至，如小錢大谷，合以橘葉，清香藹然，如在洞庭左右。先生詩曰：『不待歸來霜後熟，蒸來便作洞庭香。』因謁寺僧曰：『採蓬與橘葉，搗汁如

蜜，和米粉作餖，各合以餖蒸之。市亦有賣，特差多耳。』

又《廣寒糕》　採桂英去青蒂，洒以甘草水，和米舂粉，炊作糕。大比歲，士友咸作餅子相饋，取『廣寒高甲』之讖。又以採花略蒸，曝乾作香者，吟邊酒裏，以古鼎燃之，尤有清意。童用琚師禹詩云：『膽瓶清氣撩詩興，古鼎餘葩暈酒香』，可謂此花之趣也。

又《通神餅》　薑薄切，葱細切，以鹽湯焯，和白糖白麪，庶不太辣。入香油少許煠之，能去寒氣。朱晦翁《論語注》云：『薑通神明。』故名之。

又　向雲杭公兗夏日命飲，作大耐糕，意必粉麪爲之。及出，乃用大李子生者，去皮剜核，以白梅甘草湯焯過，用蜜和松子肉、欖仁去皮、核桃肉去皮、瓜仁剉碎塡之，滿入小甑蒸熟，謂耐糕也。非熟則損脾，且取先公大耐官職之意，以此見向者有意於文簡之衣鉢也。夫天下之士苟知耐之一字以節義自守，豈患事業之不遠到哉。因賦之曰：『既知大耐爲家學，看取清名自此高。』《雲谷類編》乃謂大耐本李沆事，或恐未然。

宋・葉夢得《避暑録話》卷下　唐御膳以紅綾餅餤爲重。昭宗光化中放進士榜，得裴格等二十八人，以爲得人。會燕曲江，乃令大官特作二十八餅餤賜之。盧延讓在其間，後入蜀，爲學士。既老，頗爲蜀人所易。延讓詩素平易近俳，乃作詩云：『莫欺零落殘牙齒，曾喫紅綾餅餤來。』王衍聞知，遂命供膳，亦以餅餤爲上品，以紅羅裹之。至今蜀人工爲餅餤，而紅羅裹其外，公廚大燕設爲第一。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷二《事始・點心》　世俗例以早晨小食爲點心，自唐時已有此語。按，唐鄭傪爲江淮留後，家人備夫人晨饌，夫人顧其弟曰：『治妝未畢，我未及餐，爾且可點心。』其弟舉甌已罄，俄而女僕請飯庫鑰匙，備夫人點心。傪詬曰『適已給了，何得又請』云云。

宋・鄭文寶《江南餘載》卷下　唐末，有御廚庖人隨中使至江表。聞崔胤誅北司，遂漂浮不歸，留事吴。至烈祖受禪，御膳宴飲皆賴之。有中朝之遺風。其食味有鷺鷥餅、天喜餅、駝蹄餤、雲霧餅。

宋・龐元英《文昌雜録》卷一　今歲時人家作餳蜜油煎花果之類，蓋亦舊矣。《楚辭・招魂》云：『粔籹蜜餌，有餦餭些』。粔籹，以蜜和米麪煎熬。餦餭，餳也。中書趙舍人云，《方言》餌，餈也，今餈是。

宋・高承《事物紀原》卷九《餈》　《周禮・籩人》：羞籩之實，糗餌粉餈。鄭康成云：二物皆粉稻黍米所爲，合蒸曰餌，餅之曰餈。蓋餌即餈也。《玉燭寶典》曰：秋食餌者，其時黍秫幷收，因以粘米佳味，觸類嘗新，遂成積習。《禮・月令》有嘗新之事，疑周制也。《西京雜記》曰：戚夫人侍兒賈佩蘭説宫内時九月九日食餌，令人長壽。故今人以爲俗。《方言》曰：餌餈，或謂之餈。《續事始》引干寶注曰：糗餌者或屑而蒸之，以棗豆之味同食。

元・佚名《饌史》　金陵有七妙齏，可照面餛飩湯，可注硯餅，可映字飯，可打擦臺溼麪，可穿結帶醋，可作勸盞寒具，嚼著驚動十里人。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》　收藏乳餅　取乳餅在鹽瓮底，不拘年月，要用取出，洗淨蒸軟使用，一如新者。

又庚集《飲食類・素食》　玉葉羹　每十分乳團二箇薄批，方勝切，入豆粉拌。煮熟蘑菇絲四兩，天花、桑莪各二兩，山藥半熟去皮，甲葉切四兩，筍甲葉切四兩，糟薑片切三兩，椀内間裝燙過，熱汁澆。

又　煠骨頭　乳團、豆粉、生麪一斤，鹽、醬、茴香、橘皮、椒末和勻，蒸熟，切作骨頭樣，油煠。卻入醬清汁，擂。炒熟大麻子，加沙糖合汁。慢火煉，入少麪牽，不須用油麻子，炒不熟令人瀉。

又《從食品》　酥蜜餅　麪十斤，蜜三兩半，羊脂油春四、夏六、秋冬三兩，豬脂油春半斤、夏六兩、秋冬九兩。溶開，傾蜜攪勻，澆入麪，搜和勻。取意印花樣，入爐熬紙襯底，慢火煿熟供。

又　圓焦油　麪二斤半，内六分熟水和減，酵各一合，化作水入麪調，打泛爲度。餡用熟者，丸如彈子，將麪餡上，手包裹了虎口。即出滾深，油内煠熟爲度。

又　盞酪焦油　以麪調作稠糊，攤作厚煎餅，翻轉慢火煿熟，不可焦了，取出入蜜和爲劑，捍爲厚餅樣，包熟餡子，印脱花樣，深油煠黄色，或手按圓煠之，素餡亦可。

又《煎酥乳酪品》　造乳餅　取牛乳一斗，絹濾，入鍋煎三五沸。水

解醋點入乳內，漸漸結成漉出，絹布之類裹，以石壓之。

又 就乳團 用酪五升，下鍋燒滾，入冷漿水半升，自然撮成塊。如未成塊，更用漿水一盞，決成塊。濾滓，以布包團，搦如乳餅樣。春秋月，酪滾提下鍋，用漿就之。夏月滾，傾入盤就。

又《乾麵食品》 熟細餡 去皮熟豬肉縷切細，熟筍縷切細，加川椒末，物料同前制，打拌滋味得所，搦作小團包。

又《濕麵食品》 米心棋子 頭麪以涼水入鹽和成劑，棒拗過捍至薄，切作細棋子，以密篩隔過，再用刀切千百次，再隔過，麁者再切，細者有麩末卻簸去。如下湯煮熟，連湯起入涼水盆內，攪轉撈起，控乾，麻汁加碎肉、糟薑米、醬瓜米、黃瓜米、香菜等。

明·劉基《多能鄙事》卷二《飲食類·回回女真食品·八耳塔》 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。

明·宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《玉茭白》 用白糯米粉一升，乾山藥坋半升，芋魁劖去皮擣糜爛，和水濾，取汁溲，二物揉實，長若茭白，暴燥，取香油一斤，蜜一斤同煎肥，復以蜜染，取炒熟芝麻衣之。

又《芡餻》 乾芡擣去殼，磨細末，同山藥餻制。其末範餅，別用蒸熟。

又《松黃餻》 《韻府》云：松花名松黃，服之輕身。松黃六升，白糯米絕細粉四升，白砂餹一斤，蜜一斤，少水溲和，復碓之，復篩之，甑中界之，蒸至粉熟爲度。

又《米糰》 謝豐山曰：『米線。』二制。 一杭米湛潔，碓篩絕細粉湯溲，稍堅置鍋中煮熟，雜生粉少半，榦使開薄，摺切細條，暴燥入肥汁中煮，以胡椒、施椒、醬油、葱調和。一粉中和米漿爲糝，揉如索，菉豆粉入湯釜中，取起。

又《栗餻》 栗實炒熟，去殼擣爛，暴燥磨細末，同山藥餻制，白砂餹用半斤。

又《油煎捲》 二制 一用舂餅置饅頭餡，或餛飩餡，視所宜，或豬脂肪捲摺粘之，在多油內煎燥。一用黃雀腦翅細斫，椒、醬調和入腹，染調麪油煎，羊熟肥腸、椒、醬先煮，調和再染麪煎。

又《炒米餻》 南粵以方切者爲餹方。 用白糯米炊飯湛清，暴燥乾，沙中炒虛圓，雜炒芝麻，以赤砂餹和餉，置熱鍋中溲勻，取起揉實，俟冷切爲片，或乘熱手規之爲歡喜團。煎蘇木水，染飯，暴燥，炒爲紅米。

又《酥捲餹》 先用退皮胡桃仁，炒熟芝麻碎擣入鍋溫之，置餹於內，俟和柔取榦薄捲，切爲小塊，坋花椒、薄荷葉、縮砂仁少許，摻之於上。

又《蓮荳餻》 乾蓮荳去薏細切，暴燥磨末，同山藥餻制。

又《餈》 許愼曰：『餈，稻餅也。炊米爛擣之也。』本心齋曰：『玉磚炊餅方切也。』二制。 一用白秔、糯米相半湯中煮，少熟取起，別入鍋，以鉢器密覆煮一時，就於鍋中旋調，稠靯取起，加研碎炒熟芝麻同鹽少許摻之，榦開界之。一用白糯米煮飯，臼中擣爛，乾則少洒以水，榦開方切以片，粘則潤以熟油，暴之使燥，復切入鍋炒，加餹或鹽。

又《芝麻毬》 用先染以赤砂餹，後衣以炒熟芝麻。

又《薄荷毬》 用薄荷葉坋之，同芝麻毬制。

又《二粉片》 每白糯米粉一升，黃大豆粉二升，湯溲之，揉實切爲厚片，入肥肉汁中煮，加椒、醬、酸薑調和。

又《蓼花》 取芋魁劖去皮擣糜爛七分，雜白糯米絕細粉三分，復擣一處爲厚餅，數十枚水煮過熟，置器中調攬甚勻，先將一木板傅餖在上，榦開暴半燥切片段，復暴燥用，又切小顆，同乾沙炒肥，或同小石子炒爲後四制，以豬脂熬爲油入煎之，尤肥而鬆也。

又《七香毬》 用赤砂餹，同炒熟麪和餹香、香油，煮鎔染之。

又《油烙捲》 三制 一用澆薄餅或舂餅，將前料物捲摺，粘之少油內烙。一用鹽、蜜、生熟水和麪，(榦)[擀]薄餅油中烙，塗以蜜餹捲食。一用鮮乳餅揉麪中，和鹽、生熟水，榦薄餅油中烙，塗以蜜餹，散以細切去皮胡桃、榛松仁捲食，酥揉麪中亦宜。

又《透餹》 三制 一用香油水、赤砂餹和麪，切小條塊，置熱油中煎熟，入餹炒麪中，粘之於上者。一用鍋中熬熱油，調赤砂餹炒麪，粘之者。一爲丸入油煎熟，染以赤砂餹，粘以熟芝麻，曰『歡喜團』者。

又《香花》 用麪蒸熟或炒，每一斤坋，薄荷葉三兩，白砂餹三兩，熟水調蜜和之，範爲餅。

又《松花》 同香花制坋，縮砂仁一兩，薄荷葉一兩，外摻餹香少許。

又《餳花》　用拖爐餳餅，復碾爲麤末，熬赤砂餳和之，摻以餳香薄荷坋，範爲餅。

又《蜜裹酥》　用梅酥同白砂餳擣，味酸甜適宜，擷新紫蘇葉湯泡柔，入梅酥爲小摺包，取細篾貫之，蜜中煮，日暴透，復蜜漬，有用楊梅乾肉，再加川椒少許。

又《蜜透角兒》　用麪以生熟水和，（榦）〔擀〕小劑，內去皮胡桃、榛松仁，或餳蜜、豆沙，緘其緣，油煎，乘熱以蜜染透。

又《一捻酥》　用酥油、餅油、水和麪，榦小劑，又以油和麪，同鹽、花椒末爲餡鎖之，手範爲一指形，置拖爐上熟。

又《油餛》二制　一用碓細白糯米粉，湯溲之，鎖以餳蜜豆沙爲小餛，油中煎熟。一用山藥劖去皮，擣粉，內鎖以鮮乳餅，油煎。

又《蒸捲》三制　一用酵和麪，軸開薄，同花椒、鹽、乾麪捲之，分切小段，俟酵肥蒸。一以酵和赤砂餳、或蜜勻，麪爲捲，蒸。一用酵和麪，捲甜肥棗子蒸。

又《小裹金丸》三制　一淅白糯米，碓取重篩絕細粉，水發之爲小丸。一取乾豆沙，以餳蜜先發爲小顆，或響餳小顆，將乾粉漸加水發積，染於外爲小丸。一以板刻槽用湯溲，粉嵌於中，復緘豆沙於內，刀背切開，手規爲小丸，水煮。

又《團》《本心齋蔬食譜》曰『水團』。　白糯米湛潔，晾乾磨絕細，湯溲之，內餡括其緣爲團，入湯煮浮熟，或蒸熟。餡同麪食制，餛飩腥素，或赤砂餳。元旦、上壽、喜慶之宴，則書吉語，裁竹木小簽置于中，以爲利市。

又《芝麻葉》　用麪同生芝麻、水和，（榦）〔擀〕開，薄切小條子，中通一道，屈其頭於內，而伸之，投熱油內煎燥。

又《油虛薗》《歲時雜記》：『人日京師貴，家造探宮薗。』　用白糯米細粉湯溲之，鎖熬熟豬脂、白砂餳爲薗，復入豬脂中，煎燥爲度。

又《豆裹餈》　用碓白糯米粉，蜜湯溲爲小餅煮，外以蜜豆沙，或餳豆沙，通厚積之。

又《餳萊菔　茄》　用白萊菔大切片，鹽微醃，水洗日曬乾，同赤砂餳漬，日暴甜透。茄用淅米水漬，沸湯微燙，俟冷以赤砂餳漬，暴之。

又《巧花兒》　用蜜油水或餳油水和麪，手範爲雜花形，置沸油中煎燥。

又《豬耳》　用水和麪，榦開薄切爲三緣，以兩緣總之，入熱油中煎燥，潤以赤砂餳，摻以熟芝麻，及少薄荷坋，或炒餳麪。

又《檀香毬》　用白砂餳水煮，加炒熟麪，乘熱染之，火炙燥。

又《山藥餡》　山藥蒸熟，去皮切片暴燥磨細，計六升，白糯米新起淅碓粉，計四升，白沙餳二斤，蜜水溲之，復碓篩甑中，隨界之蒸粉熟爲度，宜火炙。

又《餡》五經無餡字，故劉禹錫不題餡。即古餌也，乃米粉爲之。二制。　一取酵和麪，染五色，相間疊之，上積豆砂、栗絲、薑絲，炒熟芝麻，或調菜豆粉和餛飩餡，俟酵肥甑蒸。每疊勻，染酵水則粘，一取酵和麪，加餳或蜜，及白者相間以疊，疊中用熟栗、棗子，退皮，胡桃仁，蒸用刀界之。顏色用胭脂、紅麴、薑黃、梔子、菜汁、墨，後多倣此。

又《蜜酥餅》三制　一用綿紙藉甑底蒸麪熟，和以蜜酥爲皮，緘退皮胡桃仁、熟栗肉、去皮棗肉細切，同蜜爲餡，置鏊盤上烘。一用熟香油酥、白砂餳、熟蜜各四兩，酵麪四兩，白麪二斤，坋縮砂仁、施椒各五錢和，範爲餅，入鏊盤慢火烘。一用油熬熟，先入蜜或赤砂餳調，又入麪慢火調靭，加松仁，榦厚餅切用，即回回食。

又《脂肪餅》三制　一用生熟水和麪，榦開，取豬脂肪細切，鹽少許和納鎖爲小劑，再榦成薄餅，熱鍋熯之。一以脂肪、鹽同生熟水幷揉，厚餅切塊熯之。一細切脂肪乾麪爲餡，將生熟水和麪，鎖緣爲餅熯之。後二制以雞鵝膏、豬脂肪熬化，亦佳。

又《骨髓餅》　用白糯米粉五升，牛骨髓半斤，白砂餳半斤，酥四兩，沸湯溲爲餅，鐵鍋中熯熟。

又《餻》《楚辭》曰餌。五制。　一用精御秔米一斗，有雜糯米一升，湛潔漬肥，瀝乾，重磨篩絕細粉，或碓復暴之，加白砂餳，或蜜，或赤砂餳，又磨碓又篩濯，濕布箄籠底，再輕篩於籠中，隨欲大小界爲條塊，蒸熟。有以顏料爲五色，間之紙藉，煉火上炙燥，藏可經歲。每米一斗，餳宜四斤，蜜二斤，有和切豬脂肪，不宜炙。一用炙燥餻，再磨篩粉，潤以水蜜，視前蒸之者。一用餳溲粉，雜退皮松仁、胡桃仁、熟栗肉、棗肉、熟赤豆，同漸輕布甑中蒸熟，衣以濕布，手揉實爲垛者。一有疊顏色而壓

爲花形，再衣濕布揉者。一有底粉揉實，而面積餹蜜、豆沙者。今皆名之曰：『餻』。揉者宜油煎。前二制各和薄荷、縮砂仁、橙皮末、餹香、薑粉爲五味。

又卷三《抱螺》 素酥，餹酥，有藏白砂餹者，有疊赤砂餹者。

又《乳線》 用溫油煠之，洒以蜜，或摻以白砂餹。

又卷五《糝》 六制　果糝先熬油，入退皮胡桃仁、榛仁、熟蓮芡、熟栗肉、熟菱肉、去皮地栗、藕大切之，少水烹，加醬油、胡椒、花椒，以麪或米粉爲糝。後倣此。佳蔬糝熟山藥、熟香芋、熟旱芋、熟落花生，皆去皮，熟慈菰去衣頂，菉豆粉皮，皆塊切。佳蔌糝，麻菰、蕈、竹筍、茭白、蒟蒻、胡蘿蔔、絲瓜，皆條切。大豌豆新穉者剝取肉，先芼熟，同芼熟菜。大黃豆，同豬肉，切小方臠，先煮熟。豆腐。切塊。

又《酥果膏》 用醃乳餅，加菉豆粉、白糯米粉，切碎退皮胡桃仁揉和爲丸餅，甑蒸，或鍋湯中煮熟，入羹。

又卷六《合香頭》 麝香一錢，生薑汁四兩，赤砂餹一斤，先將麝香乳細漸入薑汁，乳令如膠，入餹再乳，停勻盛瓷罐內，取綿紙油紙，冪口甚密，置飯上蒸透。下於食物，香最醞藉。

又《雜果餻》 炒熟栗去殼斤半，柹餅去蒂核煮熟，紅棗、胡桃仁去皮核各一斤，蓮芡末半斤，一處舂碓糜爛，揉勻，刀裁片子，日中曬乾。有加荔枝、龍眼肉，各四兩。

又《菉豆粉餻》 先用水作沸湯，下熟蜜，下菉豆粉，下薑粉，調適均滑，器潤酥油盛之，脫下，刀裁開，以酥油澆。

又《乳線》 用初煎淡乳餅入湯鍋內，隔器湯中捻絹片形，上竹木棍捲擯，仍下湯鍋內，再湯捲擯三五次，上掙牀，曬乾入少熟油，捻更滑潤也。

又《橙餻》 本出處州　用黃橙皮去筋衣，作沸湯熇之，晾乾磨絕細，絹囊盛括入水中，洗出坋，定濃曬乾。每十斤，熟蜜四斤，揉和，置瓷盤內，曬露至於堅柔，停勻裁爲餻片，剪竹箬藉收。酒飯後食，散腸胃惡氣，消食醒酒，有委頓亦能發汗。

又《餦香》 零陵香一斤　甘松四兩　藿香一兩　丁皮二兩　官桂花四兩　甘艸半斤　荔枝殼半斤　松子仁一斤　俱爲細末和勻。

又《查餻》 本出汀川　用查梨去皮核，大切片，蒸過熟，磨糜爛，濾潔曬之，和赤砂餹復曬堅柔適宜，或範爲餅，或裁爲片，煎竹箬藉之收，食後甚益脾胃，消化宿積。

又《紫蘇餻》 紫蘇葉曬乾，一斤　薄荷葉曬乾，八兩　杏仁煮去皮尖，苦味，炒四兩　白豆蔻仁四兩　縮砂仁四兩　乾薑四兩　烏梅肉焙乾，四兩俱爲末，每斤計熟蜜六兩和勻，裁爲片用食之下氣開胃。

又《酥》 濃而凝者爲酥，清而少凝者爲醍醐。醍醐音提胡。**抱螺》** 取下牛湩貯於一甕，造十字一木鑽立於其中，令兩人對持糾纏，牽發其精液，在面者杓之，復定墊其濃者，煎撇去焦沫，遂凝爲酥。有苴白砂餹模爲餅，有疊白砂餹切爲餻。清者加少羊脂肪烘鎔，和以蜜滴旋水中，而若螺抱者，曰『抱螺』。皆至寒月可造，凡煎每斤加切白蘿蔔二二片，去其羶盡。乳汁曰湩，今人有以牛羊骨髓煎之者，亦曰酥。

又《水木犀》 半含桂花摘采甚潔，入絹囊置清水中煻揉去苦，重壓令乾，疊入瓷罐，竹箬覆掩之，遂以長篾重重側圍箬上，篾心留通一穴，瀉清水滿漬，須每日易水，永不蒿爛，炙燥能久藏。

又《蒸果》 蔬荀家曰悶子。　同棗、栗、菱肉，胡桃、榛松仁，皆退皮，俱碎切，以菉豆粉調糝，雜糯米粉和蜜，赤砂餹，縮砂仁，川椒揉和，甑中蒸，粉熟爲度，切條段油煎，或和豬肉醢，或入於羹瀹之。

又《梅酥》 二制。《內則》曰水醷。　一用熟梅蒸爛，布絹中沸去皮核，調炒鹽、鮮紫蘇葉絲，日中曬乾，每梅漿百斤，鹽十五斤。一取霜梅連仁核，鮮紫蘇葉絲，再熬赤砂餹，同擣糜爛，日中曬乾。

又《雪花餅》 用菉豆粉炒熟二斤，柹霜八兩，薄荷坋四兩，縮砂仁坋一兩，煉蜜和之，範爲小餅。

又卷一三《一枝花》 一層煉蜜，一層木犀花，一層去核霜梅肉，一層椒葉，入一層煉蜜，若花枝多，更依此法，如此相間入磁器，封定。此法凡四時中有香無毒之花，皆可制，須是帶露剪花去葉小枝兒。點湯時，取一枝入盞內，以湯輕輕傾下，花枝儼然如生，蜜中諸物可作果供。

又《法制縮砂》 消化水穀，溫煖脾胃。　縮砂十兩去皮，以朴硝水浸一宿，曬乾，以麻油炒燥香熟爲度。粉草、炙桂花各一錢，半研爲細末。右件和勻，每遇酒食後，細嚼。

又卷一九《玉灌肺》　眞粉、油餅、松子、胡桃、芝麻、蒔蘿六味爲末，和勻入甑蒸熟，切作肺樣塊子，用辣汁供。

又卷二〇《自愛薺》　細切葱白、生薑、香油炒熟，好滴醋，和餳醬調勻做蘸，澆冷淘麪供，入胡桃、松子仁更妙。

又《馬腦糕》　沙餳三斤半，白麪二斤，桃肉十兩，先用餳一斤半，水半盞，和麪炒熟，次用餳二斤，水一盞，鎔開入前麪。

又方　木犀花斤半，孩茶一斤，芽茶三兩，荳蔻三錢，甘草末三錢，辰砂二錢，腦麝皆不用，右制造如前。

又卷二一《燠餄子》　水一盞，小盆合在鍋底，四向放餄子，匾蓋燠之，如水燒乾，再添水，餄子不致焦，又易熟。

又《冷團》　冷團須用荳粉爲綽，濃餳粉細方好。

又《蔴片》　用餳餳一斤，沙餳半斤，芝蔴三升半。

又《炒莧豆》　清酒糟和水，浸豆一宿，漉起晾略乾，慢火炒，既大而脆，不必用沙也。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・餈》　《周禮・籩人》：羞籩之實，糗餌粉餈。鄭康成云：二物皆粉餡黍米所爲，合蒸曰餌，幷之曰餈。蓋餌即餈也。西漢官內九月九日食餌，令人長壽，故今爲俗。

又《麥餈》　《鄴中記》云：幷州之俗，冬至一日五日爲介子推冷節，作乾粥，即今麥餈也。世俗每至清明，以麥成秫，以杏酪煮爲薑粥，俟疑冷，裁作薄葉，沃以餳若蜜而食之，謂之麥餈。此即其起也。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《芝什麻方》　糖滷下小鍋，熬至有絲。先將芝蔴去皮曬乾，或微炒乾，碾成末，隨手下在糖內，攪勻，和成一處，不稀不稠。案上先洒芝蔴末，使不沾，乘熱撥在案面上，仍著芝蔴末，使不沾。古轆槌捍開，切象眼塊。

又《酥兒印方》　用生麪攪荳粉同和，用手捍成條，如筋頭大。切二分長，逐箇用小梳掠印齒花，收起，用酥油鍋內煠熟，漏杓撈起來。熱洒白沙糖細末拌之。

又《雪花酥方》　油下小鍋化開濾過，將炒麪隨手下，攪勻，不稀不稠，撥鍋離火，洒白糖末下在炒麪內，攪勻和成一處，上案捍開，切象眼塊。

又《到口酥方》　用酥油十兩，白糖七兩，白麵一斤，將酥化開傾盆內。入白糖和勻，用手揉擦半箇時辰，入麵和作一處令勻。捍爲長條，分爲小燒餅，拖爐微微火焊熟食之。

又《鬆糕方》　陳粳米一斗，砂糖三觔，米淘極淨，烘乾，和糖，洒水，入臼舂碎。於內留二分米拌粉，其粗令盡，或和蜜，或純粉，則擇去黑色米。凡蒸糕須候湯沸，漸漸上粉，要使湯氣直上，不可外泄，不可中阻。其布宜疎，或稻草攤甑中。

又《法制瓜子》　燕中大瓜子，用秋石化滷拌炒香燥入供。

又《五香糕方》　上白糯米，和粳米二六分，芡實乾一分，人參、白朮、茯苓、砂仁總一分，磨極細篩過，用白沙糖滾湯，拌勻，上甑。粉一半，加芡實四兩，白朮二兩，茯苓二兩，人參一兩，砂仁一兩，共爲細末，和之，白糖一升拌入。

又《松子餅方》　松子餅計一料，酥油六兩，白糖滷六兩，白麪一觔，先將酥化開，溫入瓦合內，傾入糖滷擦勻。次將白麪和之，揉擦勻淨，置卓上捍平，用銅圈印成餅子，上栽松仁，入拖盤燠燥用。

又《雞酥餅方》　白梅肉十兩，麥門冬六兩，白糖一斤，紫蘇六兩，百藥煎四兩，人參二兩，烏梅二兩，薄荷葉四兩，共爲末。甘草膏和勻，爲餅或丸，上加白糖爲衣。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　江茶點桐花，用針扞橄欖。少時，取針畫茶面成花，上作白路妙。或以皂礬、百藥煎竹絲，畫花。楊梅核、西瓜子，用柿子、漆相，拌了曬乾，自開，只揀取仁。

明・史玄《舊京遺事》　凡卓榼中果子仁及榛栗之類，皆以茜染之，色如穠桃，用羊脊筋，去膏如管，擣灌肉泥，層疊堆放，頗費庖人之手焉。

明・劉侗、于奕正《帝京景物略》卷二《城東內外・春場》　是月，榆初錢，麪和糖蒸食之，曰榆錢糕。

明・談遷《北游録・紀郵》上　甲寅，午訪曹太僕以南耗，不之值。蒼頭云流聞未足據也。過紀光祿，得諸城丁野鶴詞二。劇爲鼓掌，又詩若干首，齒牙流利，或不免傖父耳。晚同張月征飲葡萄下，啖西洋餅，蓋湯太常餉朱太史者，其制蜜麪和以鷄卵，丸而鐵板夾之，薄如楮，大如碗。

詫爲殊味，月征攜四枚以示寓客，夜微雨。

又 乙未，暮雨，飲酣。酒，蒸羊酥爲之。積水味沖，冷飲頗不羶。又酥餅堅如石，氣稍羶，可經數年。耐飢渴，東人珍之，幷內賜也。

明・方以智《物理小識》卷六《麥餻》 《鄴中記》：清明杏酪薑粥俟凝冷裁之，曰麥餻。《通攷》：幷州作乾粥，今以凍汁加料切塊曰寒酪。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・松子海囉嗹》 糖滷入鍋熬一飯頃，攪冷，隨手下炒麪。旋下剁碎松子仁攪勻，撥案上，先用酥油抹案。扞開，乘溫切象眼塊。冷切恐碎。

又《玉露霜》 天花粉四兩，乾葛一兩，桔梗一兩，俱爲麪。豆粉十兩，四味攪勻。乾薄荷用水洒潤，放開收水迹，鋪錫盂底，隔以細絹，置粉于上，再隔絹一層，又加薄荷，蓋好封固。重湯煮透，取出冷定。隔一二日取出，加白糖八兩和勻，印模。一方：止用菉豆粉、薄荷，內加白檀末。

又《蓮子纏》 蓮肉一觔，泡去皮心煮熟，以薄荷霜二兩，白糖二兩裹身，烘焙乾，入供。杏仁、欖仁、核桃，同此法。

又《醬之屬・鳳凰臍子》 好腐醃過，洗淨曬乾，入酒釀糟糟透，妙甚。每腐一觔，用鹽三兩，醃七日一翻，再醃七日，曬乾。將酒釀連糟捏碎，一層糟一層腐，入罈內，越久越好。每二斗米酒釀糟，腐二十觔，腐須定做極乾，鹽滷瀝者。酒釀用一半糯米，一半粳米，則耐久不酸。

又《餌之屬・菉豆糕》 菉豆用小磨磨去皮，涼水過淨蒸熟，加白糖搗勻，切塊。

又《餡料》 核桃肉、白糖對配，或量加蜜，或玫瑰、松仁、瓜仁、榛、杏。

又《素焦餅》 瓜、松、榛、杏等仁，和白麪搗，印烙餅。

又《八珍糕》 山藥、扁豆各一觔，苡仁、蓮子、芡蕾、茯苓、糯米各半觔，白糖一觔。

又《栗糕》 栗子風乾剝淨，搗碎磨粉，加糯米粉，三之一糖和蒸，熟炒。

又《芝什麻》 南方謂之澆切 白糖六兩，餳糖二兩，慢火熬。試之稠粘，入芝麻一升，炒麪四兩，和勻案上。先洒芝麻使不粘，乘熱撥開，仍洒芝麻末，骨魯槌扞開，切象眼塊。

又《蒸酥餅》 籠內着紙一層，鋪麪四指，橫順開道，蒸一二炷香，再蒸更妙。取出趁熱用手搓開，細羅羅過晾冷，勿令久陰濕。候乾，每觔入淨糖四兩，脂油四兩，蒸過。乾粉三兩攪勻，加溫水和劑，包餡模餅。

又《內府玫瑰火餅》 麪一觔，香油四兩，白糖四兩，熱水化開。和勻作餅用。制就玫瑰糖加胡桃、白仁、榛松、瓜子仁、杏仁、煮七次，去皮尖。薄荷及小茴香末，擦勻作餡。兩面粘芝麻，熯熱。

又《糖薄脆》 麪五觔，糖一觔四兩，清油一觔四兩，水二碗。加酥油、椒鹽，水少許，搜和成劑，扞薄如茶杯口大，芝麻撒勻。熯熟，香脆。

又《核桃餅》 核桃肉去皮，和白糖搗如泥，模印。稀不能持，蒸江米飯，攤冷，加紙一層，置餅于上一宿，餅實而米反稀。

又《杞餅》 枸杞去核，白糖拌搗模餅，可點茶。松仁餅，同法。

又下卷《果之屬・素蟹》 新核桃揀薄殼者擊碎，勿令散，菜油熬炒。用厚醬、白糖、砂仁、茴香、酒漿少許調和，入鍋燒滾。此尼僧所傳下酒物也。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷二《撐腰餈》 二月二日，以隔年餈入油煎食，謂之撐腰餈。云可免腰痛疾，然於古未聞。

按《長公外紀》：『東坡於二月一日以後，飢則食乾蒸餅，細嚼以致津液。』《帝京景物略》稱：『二月二日曰龍擡頭，以元旦祭餘餅熏床炕，曰薰蟲兒，使蟲不出也。』均無撐腰之說。

又卷六《賣凉冰》 吳地濕熱，炎暑如焚，須藉凉冰以清燠灼。葑門外舊設冰窖二十四座，以按二十四氣。每際嚴冬，戽水蓄於蕩田，俟冰既堅，貯藏窖內，盛夏取出，街坊擔賣，謂之賣凉冰。或雜以楊梅桃李諸果品。鮮魚行取以護海鮮，謂之冰鮮。豪家則買置巨冰，琢疊成山，周圍席畔，供以磁盆。六月虛堂，凉生四座，頓令暑毒潛消也。

清・曹雪芹《紅樓夢》第四一回 一時只見丫頭們來請用點心，賈母道：『吃了兩杯酒，倒也不餓。也罷，就拿了這裏來，大家隨便吃些罷。』丫頭聽說，便去抬了兩張几來，又端了兩個小捧盒。揭開看時，每個盒內兩樣。這盒內是兩樣蒸食，一樣是藕粉桂花糖糕，一樣是松瓤鵝油捲。那

盒內是兩樣炸的，一樣是只有一寸來大的小餃兒。賈母因問：『什麼餡子？』婆子們忙回：『是螃蟹的。』賈母聽了，皺眉說道：『這會子油膩膩的，誰吃這個？』又看那一樣是奶油炸的各色小麪果子，也不喜歡，因讓薛姨媽吃，薛姨媽只揀了一塊糕。賈母揀了一個捲子，只嘗了一嘗，剩的半個遞與丫頭了。劉老老因見那小麪果子都玲瓏剔透，各色各樣，又揀了一朵牡丹花樣的，笑道：『我們鄉裏最巧的姐兒們，剪子也不能鉸出這樣個紙的來！我又愛吃，又捨不得吃，包他些家去給他們做花樣子去倒好。』衆人都笑了。賈母笑道：『家去我送你一磁罈子，你先趁熱吃這個罷！』別人不過揀各人愛吃的揀了一兩樣就算了。劉老老原不曾吃過這些東西，且都做的小巧，不顯堆垛的，他和板兒每樣吃了些，就去了半盤子。剩的鳳姐又命攢了兩盤，并一個攢盒，與文官等吃去。

清・李化楠《醒園録》卷下　做乳餅法。初次用乳一盞，配好米醋半盞，和勻放滾水中盪熱，用手聶之自然成餅。原水只下乳一盞，不用加醋，三四次各加米醋少許，原水不可丟棄。後做此其乳餅，若要吃鹹些，仍留原汁加鹽少許。亦可或將乳醋各另盛一碗，置滾水中預先盪熱，然後量乳一盃，和醋少許聶之成餅。二三次時乳中之汁若剩至太多，即當傾去，只留少許。

又　做餖飣法。上好乾白麵一斤，先取起六兩和油四兩，極多用至六兩，便爲頂高餖飣。同麵和作一大塊，揉得極熟。下剩麵十兩，配油二兩，多至三兩。添水下去，和作一大塊，揉勻，纔將前後兩麵合作一塊，攤開再合再攤。如此十數遍，再作小塊子，攤開包餡，下爐熡之，即爲上好餖飣。又法：每麵一斤，配油五六兩，加糖不下水揉勻，作一塊，做成餅子，名一片瓦。又法：裏面用前法，半油半水相合之，麵外再用單水之麵，薄包一重酥而不破其餡，料用核桃肉去皮研碎半斤，松子、瓜子二仁各二兩，香圓絲、橘餅絲各二兩，白糖、板冲。如入飴糖即不用板油矣。月餅同法。

又　做滿洲餖飣法。外皮每白麵一斤，配豬油四兩，滾水四兩，攪勻。用手揉至越多越好，內面每白麵一斤配豬油半斤，如攪乾些當再加油。揉極熟，總以不硬不軟爲度。纔將前後二麵合成一大塊，揉勻攤開打捲，切作小塊，攤開包餡，即核桃肉等類。下爐熡熟。月餅同法。或用好香油和麵更妙，其應用分兩輕重，與豬油同。

又　芝蔴茶法。先用芝蔴去皮，炒香磨細。先取一酒盃下碗，入鹽少許，用快子順打至稠硬不開。再下鹽水，順打至稀稠約有半碗多，然後用紅茶熬釅，俟略溫調入半碗，可作四碗吃之。又法：用牛乳隔水頓二三滾，取起晾冷結皮。將皮揭盡，配碗和芝蔴茶吃。

又　蒸雞蛋糕法。每麵一斤，配蛋十個、白糖半斤，合作一處，拌勻蓋密，放竈上熱處過一飯時。入蒸籠內蒸熟，以快子插入不粘爲度，取起候冷定切片吃。若要做乾糕，竈上熱後入鐵爐熡之。

又　山查糕法。將鮮山查水煮一滾，撈起去皮核，取淨肉搗爛，再用細竹篩手磨擦去根，秤重與白糖對配，不紅加紅顏料，拌勻。或印或攤，整個切條塊收貯。倘水氣不收難放，用爐火排平，隔紙將糕排在紙上，紙蓋一二層，水氣收乾裝貯。

又法：水煮熟，去皮留肉并核，將煮山查之水下糖煮滾，泡浸查肉，酸甜可作圍碟之用。

又　薔薇糕法。薔薇，天明初開時取來。不拘多少，去心蒂及葉、頭，有白處鋪於罐底，用白糖蓋之。紫繁，明日再取如法，後做此候花過，將罐內糖花不時翻轉，至花略爛，將罐坐於微火煮片時，加飴糖和勻，紫繁候用。

又　做菉豆糕法。菉豆粉一兩，配水三中碗，和糖攪勻。置砂鍋中煮打成糊，取起分盛碗中，即成糕。

又　蒸蒿菜糕法。飯米一斗，用水洗泡配菜葉五斤，洗淨切極細，拌米合磨成漿，將糖和微水下鍋煮至滴水成珠，傾入漿內攪勻。用碗量水，蒸籠內蒸熟纔重重做此下去，如蒸九重糕法。甚美。每重以薄爲妙。

又　蒸茯苓糕法。用軟性好飯米，春得極白，研麵，用極細篩篩過。每斤麵配白糖六兩，拌勻下層籠內，用手排實，未下時先墊高麗紙一重。蒸熟。又法：用七成白粳米、三成白糯米，再加二三成蓮肉、芡實、茯苓、山藥等末拌勻蒸之。

又法：用上好白飯米，洗淨晾乾，不可泡水，研極細，麵再用上白糖，每斤配水一大碗，攪勻下鍋。攪煮收洒數滾，取起候冷，澄去渾底，即取多少酒入米麵，令濕用手隨洒隨搔，勿令成塊，至潮濕普遍就好。先

用淨布鋪於層籠底，將麵篩下抹平略壓一壓，用銅刀先行剖劃條塊子，蒸熟取起，候冷擺開好吃。

又法：亦用飯米洗泡，舂粉，用白糖水和拌，篩下層籠內，打平再篩，餡料一重，又篩米麵一重。若要多餡放此再加二三重皆可，篩完抹平用刀劃開。塊子中央，各點紅花，蒸熟。此一名封糕餡。料用核桃肉、松瓜等仁研碎篩下。

又　蒸西洋糕法。每上麵一斤，配白糖半斤、雞蛋黃十六個、酒娘半碗，擠去糟柏，只用酒汁。合水少許，和勻，用快子攪，吹去沫，安熱處令發。入蒸籠，內用布鋪好，傾下蒸之。

清・袁枚《隨園食單》卷四《劉方伯月餅》　用山東飛麵作酥爲皮，中用松仁、核桃仁、瓜子仁爲細末，徵加冰糖和豬油作餡，食之不覺甚甜，而香鬆柔膩，迥異尋常。

又《楊中丞西洋餅》　用雞蛋清和飛麵杵稠水放碗中，打鎗夾剪一把，頭上作餅形，如碟大，上下兩面銅合縫處不到一分。生烈火撩稠水，一糊一夾、一熯，頃刻成餅，白如雪，明如綿紙。微如冰糖、松仁屑子。

又《雪花糕》　烝糯飯搗爛，用芝蔴屑加糖爲餡，打成一餅，再切方塊。

又《運司糕》　盧雅兩作運司，年已老矣，揚州店中作糕獻之，大加稱賞。從此，遂有運司糕之名。色白如雪，點胭脂紅如桃花，微糖作餡，淡而彌旨。以運司衙門前店作爲佳，他店粉粗色劣。

又《金團》　杭州金團，鑿木爲桃、杏、元寶之狀，和粉搦成，入木印中便成，其餡不拘葷素。

又《蕭美人點心》　儀眞南門外蕭美人善制點心，凡饅頭、糕、餃之類，小巧可愛，潔白如雪。

又《作酥餅法》　冷定脂油一碗，開水碗，先將油同水攪勻，入生麪儘揉，要軟如捍餅一樣。外用烝熟麪入脂油合作一處，不要硬了，然後將生麪做團子，如核桃大，將熟麪亦作團子，略小一暈，再將熟麪團子包在生麪團子中，捍成長餅，長可八寸，寬二、三寸許，然後折疊如碗樣，包上糝子。

又《雪蒸糕法》　每磨細粉，用糯米二分，粳米八分爲則。一拌粉，將粉置盤中，用涼水細細洒之，以捏則如團、撒則如砂爲度，將粗麻篩篩出，其剩下塊搓碎，仍于篩上盡出之，前後和勻，使乾濕不偏枯，以巾覆之，勿令風乾日燥，聽用。水中酌加上洋糖則更有味拌粉與市中，椀兒糕法同。一錫圈及錫錢，俱宜洗剔極淨，臨時略將香油和水，布蘸拭之。每一烝後，必一洗一成。一錫圈內，將錫錢置妥，先鬆莊粉一小半，將果餡輕置當中，後將粉鬆裝滿圈，輕輕攩平，套湯瓶上蓋之，視蓋口氣直衝爲度。取出覆之，先去圈，後去錢，飾以胭脂兩圈，更遞爲用。一湯瓶宜洗淨，置湯分寸以及肩爲度，然多滾則湯易涸，宜留心看視，備熱水頓添。

又《脂油糕》　用純糯粉，拌脂油，放盤中烝熟，加冰糖，捶碎，入粉中烝，好用切開。

又《花邊月餅》　明府家制花邊月餅，不在山東劉方伯之下。余常以轎迎其女廚來園制造。看用飛麪拌生豬油千團，百搦才用棗肉嵌入爲餡，裁如碗大，以手搦其四邊菱花樣，用火盆兩個，上下覆而炙之。棗不去皮，取其鮮也；油不先熬，取其生也。含之上口而化，甘而不膩，鬆而不滯，其工夫全在搦中，愈多愈妙。

又《麵衣》　糖水糊麵，起油鍋令熱，用箸夾入，其作成餅形者，號軟鍋餅。杭州法也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《點心》　點心二字始於唐，按《唐書》：鄭傪爲江淮留後，家人備夫人晨饌，曰：爾且可點心云云。見《輟耕録》。

又《栗子糕》　栗子不拘多少，陰乾去殼，搗爲粉，三分之二，加糯米粉拌勻，蜜水和潤，蒸熟食。

清・顧仲《養小録》卷上《餌之屬・橙糕》　黃橙，四面用刀切破，入湯煮熟。取出，去核搗爛，加白糖，稀布裂汁，盛瓷盤。再頓過凍就切食。

又《梳兒印》　生麪緑豆粉停對，加少薄荷末同和，搓成條，如筋頭大，切二分長，逐箇用小梳掠齒印花紋。入油煠熟，漏杓撈起，乘熱洒白糖拌勻。

清・顧禄《清嘉録》卷一《圓子油餛》　上元，市人簸米粉爲丸，曰

『圓子』。用粉下酵裹餡，制如餅式，油煎，曰『油饎』，爲居民祀神、享先節物。

案：江震志：『元夕會飲，以米粉作丸子、油饎之屬食之。』蓋始於永樂十年元夕，以糖圓、油餅爲節食，歲以爲常。見《皇明通紀》。厲靜香《事物異名録》引《表異録》載『宇文護置毒糖饎』，謂今之元宵子。周必大有《元宵浮圓子》詩：『時節三吳重，圓匀萬里同。』又范成大《上元記吳下節物》『撚粉團欒意』，即今之圓子也。吳匏庵《粉丸》詩：『既飽有人頻咳唾，席間往往落珠璣。』杭人謂之『上燈圓子』。《正字通》呼蒸餅爲饎，俗以油煎爲饎，亦通。

又《春餅》　春前一月，市上已插標供買春餅，居人相餽貺。賣者自署其標曰『應時春餅』。蔣耀宗、范來宗《詠春餅》聯句云：『十字瓊肌貴蔣，吳儂制不同。易教廚婢習范，難語餅師功。舊典堪徵數蔣，新嘗豈畫充。勻平霜雪白范，熨貼火爐紅。薄本裁圓月蔣，柔還捲細筒。紛藏絲縷縷范，饞嚼味融融。令節傳柑候蔣，明燈促席中。登盤爭覺美范，下箸輒能空。觸手書防涴蔣，抽毫賦孰工。酒停枵腹果范，茗佐渴喉通。風物家園好蔣，春筵歲事豐。紅綾懷昔賜范，牙齒已成翁蔣。』

案：孫國牧《燕都游覽志》：『立春日，於午門賜百官春餅。』陳迦陵詞：『爭覓取，金盤咬。』注：『立春日啖春餅謂之「咬春」。』《四時寶鏡》：『立春日，春餅、生菜，號「春盤」。』《府志》亦以迎春日啖春餅。又江震《志》：『宴集以春餅爲上供，謂即古五辛盤遺意。』吳穀人祭酒《詠春餅》詩云：『薦新羣愛樣團欒，複疊如堆月一盤。次第咬春宜酒配，縱横映字趁燈看。記逢人日煎曾約，莫信吾家説不刊。回首紅綾飄昨夢，茅檐無恙且加餐。』

又卷二《掌腰糕》　是日，以隔年糕油煎食之，謂之『掌腰糕』。蔡雲《吳歈》云：『二月二日春正饒，掌腰相勸餤花糕。支持柴米憑身健，莫惜終年筋骨勞。』又徐士鉉《吳中竹枝詞》云：『片切年糕作短條，碧油煎出嫩黄嬌。年年掌得風難擺，怪道吳孃少細腰。』

案：劉若愚《燕史》：『燕俗，二月二日，用黍麪棗糕以油熬之，曰「薰蟲」。』吳曼雲《江鄉節物詞》小序云：『杭俗：二日，煎糕，爆豆，以祀土地。』謂即春祭社之禮。有『糕花凝白豆其紅』之句。方以智《通雅》：『躄即踱，一作掌，雌爭反。』《集韻》：『支柱也。』《崑新合志》：『二月二日，食門腰糕。』門，字書無此字，俗呼雌鎗反，去聲。

又卷七《巧果》　七夕前，市上已賣巧果，有以麪白和糖，綰作苧結之形，油汆令脆者，俗呼爲『苧結』。至是，或偕花果、陳香蠟於庭或露臺之上，禮拜雙星以乞巧。蔡雲《吳歈》云：『幾多女伴拜前庭，豔說銀河駕鵲翎。巧果堆盤卿負腹，年年乞巧靳雙星。』

案：王鏊《姑蘇志》云：『七夕，市上賣巧果。』又九縣《志》皆云：『七夕，以麪和糖，油煎令脆食之，名曰「巧果」。蓋以喫巧果叶乞巧也。』沈朝初《憶江南》詞云：『蘇州好，乞巧望雙星。果切雲盤堆玉縷，針拋金井汲銀瓶。新月掛疏櫺。』然孟元老《東京夢華録》亦云：『七夕，以油、麪、糖蜜造爲笑靨兒，謂之「果食」，花樣奇巧。』又陸啓浤《北京歲華記》云：『七夕，市上賣巧果。』又吳曼雲《江鄉節物詞》小序云：『杭俗，七夕設時果祀雙星，謂之「巧果」。或以花儷之，爲閨房韻事。』詩云：『乞巧誰從貸聘錢，瓜花穀板獻初筵。阿儂采得同心果，不爲雙星證夙緣。』吳中舊俗，七夕陳瓜果，焚香中庭，僧尼各聚男女燒香者爲會。見《吳縣志》。又范《志》：『七夕，亦有乞巧會，令兒女輩悉與，謂之「女兒節」。』又王《志》：『七夕，以青竹戴緑荷繫於庭，作承露盤，男女羅拜月下，飣果皆曰「巧」。又以綫刺針孔辨目力。明日視盤中蜘蛛含絲者，謂之「得巧」。餘皆舉露飲之。』今俗皆廢。《字彙》：『汆，土懇切，音吞，上聲。水推物也。』《字林撮要》：『汆，在水上爲汆。』吳語謂以水推物曰汆。

又卷八《餈糰》　二十四日，煮糯米和赤豆作糰祀竈，謂之『餈糰』。人家小女子皆擇是日裹足，謂食糍糰纏腳，能令脛軟。蔡雲《吳歈》云：『白露迷迷稻秀匀，粳糰戶戶已嘗新。可憐繡閣雙丫女，初試弓鞋不染塵。』

案：許慎《説文》：『餈，稻餅。』謂炊半爛擣之，不爲粉也。長元吳志及《常昭合志》皆云：『二十四日，以新秫米爲餈糰祀竈。』餈又作糍，見吳自牧《夢粱録》：『懷信坊，俗呼糍糰巷。』是糍糰之名舊已。

又卷九《重陽糕》　夜作　居人食米粉五色糕，名『重陽糕』。自是以後，百工入夜操作，謂之『做夜作』。蔡雲《吳歈》云：『蒸出棗糕滿店

香，依然風雨古重陽。織工一飲登高酒，篝火鳴機夜作忙。』

案：謝肇淛《五雜俎》引呂公忌云：『九日天明時，以片糕搭兒女頭額，更祝曰：「願兒百事俱高。」此古人九日作糕之意。』邵博《聞見後録》：『劉夢得作九日詩，欲用糕字，以五經中無之，輟不復爲。宋子京以爲不然，故子京九日食糕有詠云：「颺館輕霜拂曙袍，糗餈花飲闢分曹。劉郎不敢題糕字，空負詩中一世豪。」』呂希哲《歲時雜記》云：『二社重陽尚糕食，而重陽爲盛。以棗爲之，或加以栗，亦有用肉者。』崔正言詩：『歸去釀錢煩里社，買糕沽酒作重陽。』孫國牧《燕都游覽志》：『重九日，敕賜百官花糕宴。』又劉侗《帝京景物略》：『九日，父母家必迎女歸寧，食花糕。』皆重陽糕也。《吳郡志》：『九月九日，食重陽糕。』范《志》：『重九，以菊花、茱萸，嘗新酒，食栗糬花糕。』《雅志》：『重陽日，蒸五色糕相餉，謂之「重陽糕」。』《吳縣志》：『九日，賣糕作黃色，名「重陽糕」。』《崑新合志》云：『用麪發豐糕，糝百果於其上。』江、震《志》云：『以麪裹肉炊之。』《常昭合志》云：『用麪和脂而蒸之。』王《志》又謂之『駱駝蹄』，蓋舊俗用麪裹肉炊之，形如駝蹄，故名。長、元《志》又皆云『今以糕代，名「重陽糕」。』

又卷一一《冬至糰》 比戶磨粉爲糰，以糖、肉、菜、果、豇豆沙、蘆菔絲等爲餡。爲祀先祭竈之品，幷以餽貽，名曰『冬至糰』。

案：《歲時通考》載：『十月初二日，吳俗作糯米京糰，列酒果祀先以告冬。今俗以冬至前一夜。』江、震《志》則云：『冬至，春糍糕以祀先祖，幷以餽貽。家家祭竈。蓋猶本崔寔《四民月令》「冬至，薦黍糕於祖禰」之意。』蔡鐵翁詩：『大小團圓兩番供，殷雷初聽磨聲旋。』注：『有餡而大者爲粉團，冬至夜祭先品也。無餡而小者爲粉圓，冬至朝供神品也。』此後有年節糕，謝竈團，春朝、年朝粉圓，磨聲不絕矣。

又卷一二《盤龍饅頭》 市中賣巨饅爲過年祀神之品，以麪粉摶爲龍形，蜿蜒於上，循加瓶勝、方戟、明珠、寶錠之狀，皆取美名，以讖吉利，俗呼『盤龍饅頭』。

案：《華亭縣志》載：『施相公諱鍔，宋時諸生，山間拾一小卵，後得一蛇，漸長，遷入笥。一日，施赴省試，蛇私出乘涼，衆見金甲神在施寓，驚呼有怪，持鋒刃來攻，無以敵。聞於大僚，命總兵殛之，亦不敵。施出闈知之，曰：「此吾蛇也，毋患。」叱之，奄然縮小，俯而入笥。大僚驚曰：「如是，則何不可爲？」奏聞，施立斬。蛇怒爲施索命，傷人數十，莫能治。不得已，請封施爲護國鎮海侯。侯嗜饅首，造巨饅祀之。蛇蜿蜒其上以死。至今祀者，盤蛇像於饅首，稱侯曰「相公」。』云云。吾鄉謝神筵中，必祀施相公。饅首特爲施而設，蜿蜒於上者，乃蛇也，而皆作龍形，亦日久沿訛耳。

又《年糕》 黍粉和糖爲糕，曰『年糕』。有黃白之別。大徑尺而形方，俗稱『方頭糕』，爲元寶式者，曰『糕元寶』。黃白磊砢，俱以備年夜祀神，歲朝供先，及饋貽親朋之需。其賞賚僕婢者，則形狹而長，俗稱『條頭糕』。稍闊者，曰『條半糕』。富家或僱糕工至家磨粉自蒸，若就簡之家，皆買諸市。春前一二十日，糕肆門市如雲。蔡雲《吳歈》云：『臘中步碓太喧嘈，小戶米囤大戶廒。施罷僧家七寶粥，又聞年節要題糕。』又李福《年糕》詩云：『珍重題糕字，風光又一年。爲儲春糗餌，預聽磨盤旋。篩細堆檐雪，蒸浮裊竈煙。吉祥同餳熟，摩按勝粢堅。甘許糖調蔗，香應稻識蓮。尺量圭待琢，寸斷綫頻牽。外倩瓜仁剝，中容棗實塡。狹看持石笏，方擬運花磚。品佐酬神饌，盤添壓歲錢。餽遺親誼厚，賚賞大家便。回首重陽酒，掌腰二月天。人情還可笑，黃白肖形偏。』

案：《周官》籩人職曰：『羞籩之實，糗餌粉餈。』注：『《方言》：「餌謂之糕，或謂之餈。」糕，搗黍爲之。』《楚詞》有『粔籹』，注曰：『環餅，吳人謂糕曰「膏環」。』亦謂之『寒具』。《方言》謂之『糕』。楊循吉《除夜雜詠》云：『鄰里餽糕通。』吳穀人有《糕元寶》詩云：『世人皆愛寶，名字及糕餈。口腹奢如此，金銀餌豈知。老饕爭炙熱，一飽已傾貲。轉笑堆成屋，何曾會療飢。』

清·富察敦崇《燕京歲時記·水烏他 奶烏他》 水烏他，以酥酪合糖爲之，於天氣極寒時，乘夜造出，潔白如霜，食之口中有如嚼雪，眞北方之奇味也，其制有梅花、方勝諸式，以匣盛之。奶烏他大致相同，而其味稍遜。

又《花糕》 花糕有二種：其一以糖麪爲之，中夾細果，兩層三層不同，乃花糕之美者；其一蒸餅之上星星然綴以棗栗，乃糕之次者也。每屆

重陽，市肆間預爲制造以供用。

按《析津志》：九月九日，都人以麪爲糕，餽遺作重陽節，亦於闤闠中笊篱席叫賣，與今同。又《帝京景物略》：麪餅面種棗栗星星然曰花糕。糕肆標緑旗。父母迎其女來食，曰女兒節。今糕肆無標旗者，亦無迎女來食者。蓋風尚之不同也。

又《榆錢糕》　三月榆初錢時，採而蒸之，合以糖麪，謂之榆錢糕。四月以玫瑰花爲之者，謂之玫瑰餅。以藤蘿花爲之者，謂之藤蘿餅。皆應時之食物也。

又　薩齊瑪乃滿洲餑餑，以冰糖、奶油合白麪爲之，形如糯米，用不灰木烘爐烤熟，遂成方塊，甜膩可食。芙蓉糕與薩齊瑪同，但面有紅糖，豔如芙蓉耳。

又　冰糖壺盧乃用竹簽，貫以葡萄、山藥豆、海棠果、山裏紅等物，蘸以冰糖，甜脆而涼。冬夜食之，頗能去煤炭之氣。溫朴形如櫻桃而堅實，以蜜漬之，既酸且甜，頗能下酒。

清・毛奇齡《西河詞話》卷二　梁尚書上元席上，出窩絲糖供客，其形如扁蛋，光面，有二塙，若指掐者，嚼之粉碎，散落皆成細絲，座客無識者，尚書云：『此崇禎末宮中所制，今久無此矣，惟西山淨室有老宮人爲比丘尼，尚能制此糖，每歲上元節，必以銀花椀合子相餉』，眞罕物也。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一一　『大觀樓』者，糖名也。以紫竹作擔，列糖于上，糖修三寸，周亦三寸，中裹鹽脂豆餡之類，貴至十數錢一枚，其僞者則價廉不中食矣。又有提籃鳴鑼唱賣糖官人、糖寶塔、糖龜兒諸色者，味不甚佳，止供小兒之弄。或置竹釘數十于竹筒中，其端一赤而餘皆黑，以錢貫之。適中赤者則得糖，否則負。口中喚唱，音節入古。

清・李虹若《都市叢載》卷七《山楂蜜糕》　『南楂不與北楂同，妙制金糕數匯豐。色比胭脂甜若蜜，鮮醒消食有兼功。』

又《水晶糕》　『紹興品味制來高，江米桃仁軟若膏。甘淡養脾療胃弱，進場宜買水晶糕。』

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《糕餅》　穀食之有糕餅，猶肉食之有脯膾。《魯論》云：『食不厭精，膾不厭細。』制糕餅者於此二句，當兼而有之。食之精者，米麥是也。膾之細者，粉麵是也。精細兼長，始可論及工拙。求工之法，坊刻所載甚詳，予使拾而言之，以作制餅制糕之印板，則觀者必大笑曰：笠翁不拾唾餘，今於飲食之中，現增一副依樣葫蘆矣。馮婦下車，請戒其始。祇用二語括之，曰：『糕貴乎鬆，餅利於薄。』

清・梁紹壬《兩般秋雨盦隨筆》卷七《點心》　今以午前午後小食曰『點心』。按《唐書》『鄭傪爲江淮留後，家人備夫人晨饌。夫人顧其弟曰：「治妝未畢，我未及餐，爾且可點心。」』此二字見紀載之始。又宋帝謂某臣曰：『朕當爲卿設點心。』

清・趙翼《陔餘叢考》卷四三《點心》　世俗以小食爲點心，不知所始。按吳曾《能改齋漫録》云，唐鄭傪爲江、淮留後，家人備夫人晨饌，夫人顧其弟曰：『治粧未畢，我未及餐，爾且可點心。』其弟舉甌已罄。俄而女僕請飯庫鑰匙，備夫人點心，傪詬曰：『適已點心，今何得又請！』是唐時已有此語也。亦見《輟耕録》。又《癸辛雜識》記南宋趙溫叔丞相善啖，阜陵聞之曰：『朕欲作小點心相請。』乃設具，飲玉海至六七，又啖籠炊百枚。

清・金埴《不下帶編》卷五　今俗語曰小食，曰點心，其名亦有所本。梁《昭明太子傳》曰：『京師穀貴，改常饌爲小食。』唐鄭傪爲江淮留後，夫人曰：『爾且點心。』又《傳燈録》：『德山往龍潭，于路乞點心。』

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《茶食》　宋洪皓《松漠紀聞》云：金國舊俗，壻納幣，皆先期拜門，戚屬偕行，男女異行而坐，先以烏金銀盃酌飲，酒三行，進大軟脂、小軟脂、蜜餻，人一盤，曰茶食。按此則茶食之名亦古矣。

又按，大軟脂、小軟脂下有注云：『如中國寒具。』蜜餻下有注云：『以松實、胡桃肉漬蜜，和糯粉爲之，形或方或圓，或爲柿蒂花，大略類浙中寶階餻。』按此物今蘇、杭皆有之，正謂之蜜餻，而寶階餻之名則無聞。

清・［日］中川忠英《清俗紀聞》卷四　藕粉糕　蓑衣餅　糖糕　雪粉糕　餃子　點心盛器　像生花（藕粉糕、蓑衣餅、糖糕、雪粉糕、餃子白色。點心盛器上緣盤白點心，下藍盤淡黄色點心。像生花上黄盤白梅花，下黄盤緑水仙白花）



光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 奶皮餅，按奶衣，即煎牛酪之浮皮也。凡用奶皮，必涼餡，其餅名不一，有仿回回及高麗法者。

又 賽利馬爲喇嘛點心，今市肆爲之，用麵雜以果品，和餳及豬油蒸成，味極一美。

肉食部

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》 **羊牛等肉** 去骨淨，打作小長段子，乘肉熱精肥相間。三四段作一垛，布包石壓，經宿每斤用鹽八錢，酒二盞，醋一盞，醃三五日，每日翻一次。醃至十日，後日曬至晚，却入滷汁，以汁盡爲度，候乾掛廚中煙頭上。此法惟臘月可造。

羊鹿獐等肉 作條或片去筋膜，微帶脂每斤用鹽一兩，天氣煖加分半。醃半日，入酒升半，醋一盞，經兩宿取出曬乾。

牛腊鹿脩 好肉不拘多少，去筋膜切作條或作段，每二斤用鹽六錢半，川椒三十粒，葱三大莖細切，酒一大盞，同醃三五日，日翻五七次曬乾。猪羊倣此。

又庚集《飲食類・燒肉品》 羊膞，煮熟燒。羊肋，生燒。麞鹿膞，煮半熟燒。黃牛肉，煮熟燒。野鷄、脚兒生燒。鵪鶉，去肚生燒。水扎兎，生燒。苦腸蹄子、火燎肝、腰子、胥肉，已上生燒。羊耳舌，黃鼠沙鼠，搭剌不花，膽灌脾，并生燒。羊脇肪，半熟燒。野鴨川鴈，熟燒。督打皮，生燒。全身羊。爐燒。

右件除爐燒羊外，皆用簽子插於炭火上。蘸油、鹽、醬、細料物，酒、醋調薄糊。不住手勤翻燒至熟，剝去麪皮供。

鍋燒肉 猪、羊、鵝、鴨等，先用鹽醬料物醃一二時，將鍋洗淨燒熱，用香油遍澆，以柴棒架起肉，盤合紙封，慢火焐熟。

剗燒肉 但諸般肉批作片，刀背搥過，滾湯蘸布紐乾，入料物打拌，上剗燒熟割入堞，澆五味醋供。

又《肉下酒》 聚八仙 熟雞爲絲，襯腸焯過，剪爲線。如無熟羊肚針絲，熟蝦肉，熟羊肚肫細切，熟羊舌片切，生菜油、鹽揉，糟薑絲、熟笋絲，藕絲、香菜、芫荽蔟堞內，鹽醋澆。或芥辣或蒜酪皆可。

又《肉下飯品》 一了百當 牛羊猪肉共三斤，剁爛，蝦米揀淨半斤，搗爲末。川椒、馬芹、茴香、胡荽、杏仁、紅豆各半兩，爲細末。生薑細切十兩，麪醬斤半，臘糟一斤，鹽一斤，葱白一斤，蕪荑細切二兩，用香油一斤煉熟。將上件肉料一齊下鍋炒熟，候冷裝磁器內封蓋。隨食用之，亦以調和湯汁尤佳。粘合平章常用。

又《肉羹食品》 假鱉羹 肥雞煮軟去皮，絲擘如鱉肉。黑羊頭，煮軟，絲擘如裙欄。鴨子黃與豆粉搜和爲卵，焯熟。用木耳、粉皮，襯底面上，對裝肉湯，盪好湯澆，加以薑絲、菜頭供之，加乳餅尤佳。

又《煮肉品》 煮諸般肉法 羊肉滾湯下，蓋定慢火養。牛肉亦然，不蓋。馬肉冷水下，不蓋，入酒煮。獐肉冷水下，煮七八分熟。鹿肉亦然，煮過則乾燥無味。駝峯、駝蹄醃一宿，滾湯下，一二沸，慢火養，其肉衝油，火緊易化，加地椒。熊掌用石灰沸湯撏淨，布纏煮熟，或糟尤佳。熊白批小段，焯微熟同蜜食。多食破腹。鹿舌尾冷水下，慢火煮，水少火慢不損味，做肉絲用。鵝、老鴈、青鳹滾湯下，慢火養八分熟。虎

肉、獾肉土內埋一宿，鹽醃半日，下冷水煮半熟，換水加葱、椒、酒、鹽煮熟。煮硬肉，用磁砂、桑白皮椿實，同下鍋立軟。敗肉入阿魏同煮，如無，用胡桃三箇，每箇鑽十數竅，臭氣皆入胡桃中。煮驢、馬腸無穢氣，候半熟漉出，用香油、葱、椒、麩盤內，入胡桃三箇，換水煮軟。煮肥肉，先用芝麻、花茄花同物料，調稀糊塗上，火炙乾，下鍋煮熟。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・醃藏法》　鶉雀兔魚醬　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、蒔蘿、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。箬蓋，泥封。臘月造，三月開著，四月熟。

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，馬芹蒔、蘿各少許，慢火熬。酒、醋乾收之。

又《造酢法》　逡巡鮓　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，用笋襍裹，入甑蒸半熟。取出，以醋少許，鍋內炒過，可用。

海棠鮓　猪羊肉皆可造。須盡去皮骨，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，小麥黃一兩并爲末，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。

又卷二《烹飪法》　夏凍雞法　雞，依法治淨，切大塊，微炸過淨。羊頭一箇，同入釜煮熟。入鹽、芼，去羊頭。漉出於磁器內，以油紙再重封密。沉井底，如冬月者。

肉薤　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。夏伏醃半日，冬醃三日，控乾。用香油十兩，煉熟。傾肉下油鍋，不住手攪，候油乾。入醃鹵，再炒。用醬、醋傾肉上，指半高。慢火熬，三五十滾，下醬些少。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。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《煮諸肉》　牛肉猛火煮至滾，便當退作慢火，不可蓋，蓋則有毒。若老牛肉入碎杏仁及蘆葉一束同煮，易軟爛。馬肉冷水下，入葱酒煮，不可蓋。羊肉滾湯下，蓋定，慢火養熟。若

老羊同瓦片煮則易爛；羝羊同核桃煮則不臊。豬羊肉以舊籬上篾一把，入鍋同煮，立軟。獐肉冷水下，煮不宜過，過則乾燥無味，加葱椒山藥，其味珍美。鹿肉宜與肥豬羊肉同煮，以鹿肉乾燥，借其油味浸入，令肉性滋潤。煮不宜過，滾水下。兔肉鹽醃一宿，冷水下，加葱椒，宜蘿蔔制。亦可與肥肉同煮，若煮太熟，則肉乾無味。老雞鵝鴨，取豬胰一具，切爛同煮，以盆蓋定，不得揭開，約熟爲度，則肉軟而汁佳。或用櫻桃葉數片煮老鵝，赤餳糖兩塊煮老雞，皆能易軟。煮陳臘肉同。

又《造脯》　歌括云：『不論豬羊與大牢，一斤切作十六條，大盞醇醪小盞醋，馬芹蒔蘿入分毫，揀淨白鹽稱四兩，寄語庖人漫火熬，酒盡醋乾方是法，味甘不論孔聞韶』。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《糟》　熟牛、羊、豬肉、牛腱，渠言切，《楚辭》云：『肥牛之腱臑若。』乾之，每生酒醅一斤，臘糟四兩，熟油四兩，鹽三兩，以絹蒙糟。豬羊頭蹄，同爛烹，去骨，於潔布內，取意布苴，重石壓，經宿糟之，即如熊掌。凡肉，須臾欲用，取糟之，蒸片時。

又《生二制》　豬、羊、兔，皴甚薄膘，或報切甚細膾，和以草果、蒜、酒澆，惟南粵人用多，蜀人則微煿之。

又《暴醃》　牛羊豬皆宜，每斤鹽二兩。

鵝、雞、鴨，皆宜。同牛、羊、豬。

犀牛，麁音毛。牛，其尾可爲旌旄，犏牛，犦步角切。牛即犎牛，項上有骨大如覆斗，日行三百里，出海康，山牛，野驢，同牛。

又《虎肉　豹肉　貙肉俱宜火。郭璞云：貙，一名貙。《圖經》云：『貙，貙貉相類。貙音滔。』鮮宜土中瘞一宿，鹽醃一宿，冷水烹，稍熟易水，加花椒、葱，復烹之。

又《香脯》　用牛、豬肉微烹，冷切片軒，坋花椒、蒔蘿、地椒、大茴香、紅麴、醬、熟油，遍揉之，煉火上烘絕燥。

又卷五《舌掌跖翅腸胃肝肺腎子》　豬羊舌、鵝舌掌、鷄跖、鵝鷄翅、鷄腎、鵝鷄肝肺、豬羊腸胃、魚鰕子，俱處置得宜，入羹。

又《雋永臠》　乳餅、鱖魚肉、熟蟹肉、熟豬蹄筋俱作細醢，鷄子同胡椒、花椒、醬調和爲片，蒸熟，方切臠，入羹。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《一捻珍》　用豬肥精肉，雜鱖魚、

鱧魚、俱皴爲膞，机上報斫細爲醢，以生栗絲、風菱絲、藕絲、生筍絲、麻姑絲、胡桃仁細切，胡椒、花椒、醬調和，手捻爲一脂形，蒸之入羹。

又《筋膚髓》 豬膚掃潔烹糜爛，其蹄筋亦烹糜爛，豬脊髓、牛腱、羊膚，皆宜烹糜爛，入羹。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《羊背皮》 今酒席中之羊背皮，所謂薦體，在元謂之挈設，上賓用之。或用馬背皮，餘賓用前手後手。鵝則敬胸，今俗敬首，在北人則否也。若貴戚之家，有名曰割牲者，以數十金駿馬，奚人當堂呈過，一庖丁持利刀飛取其臀肉一臠而獻之，以誇豪奢也。嗚呼！暴殄至此，其視食前方丈、日食萬錢者，又何如耶？

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮燒肉用朴硝仍貫氣在肉內。

又 煮芋以灰煮之則蘇。淡醋煮雞，錫盆盛蓋了，上以灰水淋之則自凍。

又 炙肉，以芝蔴花爲末，置肉上，則油不流入火中。

又 血肝、鴨子、雞頭、蝦、杏仁、鵝肺、脊血，皆可合汁湯。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《千里脯》 牛羊猪肉皆可，精者一斤，醞酒二盞，淡醋一觥，白鹽四錢，蔥三錢，茴香、花椒末一錢，拌一宿，文武火煮，令汁乾，晒之，妙絕。可安一月。

明・方以智《物理小識》卷六《火體薦》 勿見水，以醋洗，鹽壓五日，縣風中，瘞竈灰中。若三伏中，如前揉壓三日，每斤加鹽五錢，石灰湯冷洗之，浥以香油，裂日燥之，熏以竹枝烟，不生蟲，此瀝水法。中德曰：夏月內與鯊魚，魚乾，留不壞，且鯊不招蜈蚣。中履曰：煮臘物，投紅炭淬之，則不歙。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《肉食》 『肉食者鄙』，非鄙其食肉，鄙其不善謀也。食肉之人之不善謀者，以肥膩之精液，結而爲脂，蔽障胸臆，猶之茅塞其心，使之不復有竅也。此非予之臆說，夫有所驗之矣。諸獸食草木雜物，皆狡獪而有智。虎獨食人，不得人則食諸獸之肉，是匪肉不食者，虎也。虎者，獸之至愚者也。何以知之？考諸羣書則信矣。『虎不食小兒』，非不食也，以其癡不懼虎，謬謂勇士而避之也。『虎不食醉人』，非不食也，因其醉勢猖獗，目爲勁敵而防之也。『虎不行曲路，人遇之者，引至曲路即得脫』。其不行曲路者，非若澹臺滅明之行不由徑，以顓直不能回顧也。使知曲路必脫，先於周行食之矣。《虎苑》云：『虎之能搏狗者，牙爪也。使失其牙爪，則反伏於狗矣。』跡是觀之，其能降人降物而藉之爲糧者，則專恃威猛，威猛之外，一無他能，世所謂『有勇無謀』者，虎是也。予究其所以然之故，則以舍肉之外，不食他物，脂膩塡胸，不能生智故也。然則『肉食者鄙，未能遠謀。』其說不既有徵乎？吾今雖爲肉食作俑，然望天下之人，多食不如少食。無虎之威猛而益其愚，與有虎之威猛而自昏其智，均非養生善後之道也。

又《牛犬》 猪羊之後，當及牛犬。以二物有功於世，方勸人戒之不暇，尙忍爲制酷刑乎？略此二物，遂及家禽，是亦以羊易牛之遺意也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》卷上《醬之屬》 醃肉水 臘月醃肉賸出來鹽水，投白礬少許，浮沫俱沉，澄去滓，另器收藏。夏月煮鮮肉，味美堪久。

又卷下《肉之屬》 老汁方。先將煮火腿湯五觔，撇去面上油膩，加鹽一觔，煮酒二注，三白亦可。攪勻，再入大茴、桂皮各四兩，丁香二十粒，花椒一兩，甘松、山柰不拘多少，總入一夏布袋內，放在前湯內與雞鴨同煮。如老汁及雞鴨略有臭氣，加阿魏二釐。

千里脯。牛、羊、猪、鹿等同法，去脂膜淨，止用極精肉，米泔浸洗極淨，拭乾，每觔用醇酒二盞，醋比酒十分之三，好醬油一盞，茴香、椒末各一錢，拌一宿，文武火煮乾取起，炭火慢炙，或用晒，堪久。嘗之味淡，再塗，塗醬油炙之，或不用醬油，止用飛鹽四五錢，然終不及醬油之妙。并不用香油。

清・張英《飯有十二合說・脩》 古稱脯脩，亦所以佐匕箸。山雉、澤鳧、鹿脯、魚薨昔人往往見之篇什，但取一種可以侑食，毋爲侈靡奇巧。頌曰：飽嘗世味，如彼雞肋。聊資醢脯，以妥家食。炮炙肥甘，腑胃之賊。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《各種肉類煮法》 羊肉宜滾湯下，蓋定，漫火養。牛肉亦然，但不必蓋。馬肉冷水下，不可蓋，宜入酒同煮。獐肉冷水下，煮七八分熟。鹿肉亦然，煮過則乾燥無味。駝峰、駝蹄，醃一宿，滾湯下，一二沸，漫火養。其肉純油，火緊易化，加地椒。凡各猪、羊肉煮熟，必待出湯冷透，方可刀切。宜切者切，宜片者片，切

刀向外，片刀向內，不可亂也。不然，嚼之成渣，且易碎而不光澤。熊掌，用石灰拂湯剝淨，布纏煮熟，或糟尤佳。曩見陳春暉邦彥故第，牆外磚砌烟筒，高四五尺，上口僅容一碗，不知何用，云是春暉當日制熊掌處。以掌入碗，封固置口上，其下點蠟燭一枝，微火燻一晝夜，湯汁不耗而掌已化矣。熊白，批小段，焯微熟，同蜜食，多食破腹。鹿舌，冷水下，漫火煮，水少火慢，不損味，做肉絲用。虎肉、獾肉，土內埋一宿，鹽醃半日，下冷水，煮半熟，換水，加葱椒酒鹽，煮熟。煮硬肉，用磁砂、桑白皮、楮實同下鍋，立爛。敗肉，入阿魏同煮，或用胡桃三個，每個鑽十餘竅，臭氣盡入胡桃中。鹿尾，以剃刀去茸毛，不可破，破則紅漿流出，不美矣。用菜葉裹蒸熟，以鹽餳醃食，或先煮尾盤，後蒸尾血，較易。煮肥肉，先用芝蔴花、茄花同物料調稀糊塗上，火炙乾，下鍋煮熟。

清・李化楠《醒園録》上卷 白煮肉法。凡要煮肉，先將皮上用利刀橫立，刮洗三四次，然後下鍋煮之。隨時翻轉，不可蓋鍋，以聞得肉香爲度。香氣出時即抽取竈內火，蓋鍋悶一刻，撈起片吃有味。又云：白煮肉當先備冷水一盆，置鍋邊煮拔三次，分外鮮美。

畜類分部

晉・葛洪《西京雜記》卷二 五侯不相能，賓客不得來往。婁護豐辯，傳食五侯間，各得其歡心，競致奇膳。護乃合以爲鮭，世稱『五侯鮭』，以爲奇味焉。

宋・李昉《太平廣記》卷四九三引《御史臺記》 又則天禁屠殺頗切，吏人弊于蔬菜。師德爲御史大夫，因使至于陝。廚人進肉，師德曰：『敕禁屠殺，何爲有此？』廚人曰：『豺咬殺羊。』師德曰：『大解事豺。』乃食之。又進鱠，復問何爲有此。廚人復曰：『豺咬殺魚。』師德因大叱之：『智短漢，何不道是獺？』廚人即云是獺，師德亦爲薦之。

宋・陶穀《清異録》卷四《辣驕羊》 和魯公嘗以春社遺節饌，用奩，惟一新樣大方碗覆以剪鏤蠟春羅，椀內品物不知其幾種也。物十而飯二焉，禁庭社日爲之，名『辣驕羊』。

又《王羹亥卯未相粥白玄黄》 魏王繼炭每薦羹，以羊兔猪臠而參之。時盧澄爲平章事趨朝待漏，堂廚具小饌，澄惟進粥。其品曰粟粥、乳粥、豆沙加糖粥，三種幷供，澄各取少許併和而食。廚官遂有『玉羹亥卯未，相粥白玄黄』之語。

宋・蘇軾《仇池筆記》卷下《蒸豚詩》 王中令既平蜀，飢甚，入一村寺。主僧醉甚，箕踞，公欲斬之。僧應對不懼，公奇之。公求蔬食，云有肉無蔬。餽蒸豬頭甚美。公喜，問：『止能飯酒肉耶，尚有他技也？』僧言：『能詩。』公令賦蒸豚。立成云：『胥長毛短淺含膿，久向山中食藥苗。蒸處已將蕉葉裹，熟時兼用杏漿澆。紅鮮雅稱金盤飣，熟軟眞堪玉筯挑。若把氈根來比幷，氈根自合喫藤條。』公大喜，與紫衣師號。



元・忽思慧《飲膳正要》卷二《禽獸變异》 禽獸形類，依本體生者，猶分其性質有毒無毒者，況异像變生，豈無毒乎？倘不愼口，致生疾病，是不察矣。

獸岐尾，馬蹄夜目，羊心有孔，肝有青黑，鹿豹文，羊肝有孔，黑鷄白首，白馬青蹄，羊獨角，白羊黑頭，黑羊白頭，白鳥黄首，羊六角，白馬黑頭，鷄有四距，爆肉不燥，馬生角，牛肝葉孤，蟹有獨螯，魚有眼睫，蝦無鬚，肉入水動，肉經宿暖，魚無腸、膽、腮，肉落地不沾土，魚目開合及腹下丹。

元・佚名《饌史》　食之多者，史稱廉頗。七十餘，一飯斗米秤肉。注云：秤，十觔也。苻堅拂蓋郎夏默等三人，每食飯一石，肉三十觔。長至丈九尺，理或勝之。宋明帝噉白肉至二百片，蜜漬鯉鱘一頓數金鉢。蕭穎胄噉白肉膾至二斗。馬希聲日食雞五十：然皆江左人也。

明・龍遵敘《飲食紳言》　裴相國曰：『血氣之屬，必有知。凡有知者，必同體。世上欲無刀兵，刼須是衆生不食肉。』

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《野禽野獸》　野味之遜於家味者，以其不能盡肥。家味之遜於野味者，以其不能有香也。家味之肥，肥於不自覓食而安享其成。野味之香，香於草木爲家而行止自若。是知豐衣美食，逸處安居，肥人之事也。流水高山，奇花異木，香人之物也。肥則必供刀俎，靡有孑遺。香亦爲人朵頤，然或有時而免。二者不欲其兼，舍肥從香而已矣。

野禽可以時食，野獸則偶一嘗之。野禽如雉、鴈、鳩、鴿、黃雀、鵪鶉之屬，雖生於野，若畜於家，爲可取之如寄也。野獸之可得者惟兔、麞、鹿、熊、虎諸獸，歲不數得，是野味之中又分難易。難得者何？以其久住深山，不入人境，檻穽之入，是人往覓獸，非獸來挑人也。禽則不然，知人欲弋而往投之，以覓食也，食得而禍隨之矣。是獸之死也，死於人。禽之斃也，斃於己。食野味者，當作如是觀。惜禽而更當惜獸，以其取死之道爲可原也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上　肌膚胥朘膜胹膞膞腱脹燔，肉也。　《釋名》云：『肉，柔也。』又云：『肌，懻也，膚幕堅懻也。膚，布也，布在表也。』胥通作殽。《說文》：『胥，啖也。』《初學記》引《說文》：『胥，雜肉也。』《特牲饋食禮》注云：『凡骨有肉曰殽。』蔡邕注《典引》云：『肉曰胥，骨曰殽。』各本胥譌作者。《衆經音義》卷六、卷二十二竝引《廣雅》：『胥，肉也。』今據以訂正。朘之言啖也。《北戶録》引《字林》云：『朘，胥也。』又引《證俗音》云：『今內國猶言餅朘。』《趙策》云：『衣服使之便於體膳咽使之嗛於口。』咽與朘通。《說文》：『膜，脯也。』徐鍇《傳》云：『古謂脯之屬爲膜，因通謂儲蓄食味爲膜。』《南史》：『孔靖飲宋高祖，無膜取伏雞卵爲胥』，是也。今俗言人家無儲蓄爲無膜活。《太元・逃》次六：『費我膜功。』范望注云：『孰食爲膜。』《焦仲卿妻詩》：『交廣市鮭珍。』鮭與膜通。《說文》：『胹，膜肉也。』《集韻》：『吳人謂腌魚爲膜胹。』亦儲蓄之名也。膞之言弱也。《廣韻》：『膞，胞膜也。』《急就篇》云：『肌膞脯脯魚臭腥。』膳之言善也。《周官・膳夫》：『掌王之食飲膳羞。』鄭注云：『膳，牲肉也。』《少儀》云：『爲已祭而致膳于君子曰膳。』謂致祭肉也。膞通作旅。《鹽鐵論・散不足》篇云：『胥旅重疊，燔炙滿案旅之言臚也，肥美之稱也。』《藝文類聚》引韋昭《辯釋名》云：『腹前肥者曰臚。』聲義與旅相近。腱之言健也。《說文》：『筋，筋之本也』，或作腱。《楚辭・招魂》：『肥牛之腱，臑若芳些。』王逸注云：『腱，筋頭也。』《內則》注云：『餌，筋腱也。』何氏《隱義》云：『腱，筋之大者。』《說文》：『祳，社肉盛以蜃，故謂之祳。天子所以親遺同姓』，引《春秋》定十四年：『石尚來歸祳。』今本祳作脤。《周官・掌蜃》注引作蜃，云：『蜃之器以蜃飾，因名焉。』《說文》：『燔，宗廟火孰肉，以饋同姓諸侯』，引僖二十四年《左傳》『天子有事燔焉。』今本燔作膰。襄二十二年《傳》作燔。定十四年《公羊傳》云：『脤者何？俎實也。腥曰脤，孰曰燔。』《穀梁》義與《公羊》同。《周官・大宗伯》：『以脤膰之禮親兄弟之國。』《注》云：『脤膰，社稷宗廟之肉，以賜同姓之國，同福祿也。』《疏》引《異義》左氏說與《說文》同。

胲臉縣，毅也　毅，古熟字也。夏竦《古文四聲韻》引《古孝經》熟字如此。《齊民要術》引《食經》云：『作縣熟法，豬肉十斤，去皮切臠，蔥白一升，生薑五合，橘皮二葉，秫三升，豉汁五合，調和蒸之，各本皆脫縣字。《北堂書鈔》引《廣雅》：『胥：臉縣，熟也。』《衆經音義》卷十五引《廣雅》：『臉縣，孰也。』今據補。《內則》云：『魴鱮烝。』《孟子・滕文公篇》：『饋孔子蒸豚。』烝、蒸，竝與胲通。

蓋謂之蓋　謂以肉爲菹也，義見下文『蓋，葅也』下。菹、葅、蓋竝通。各本蓋譌作蓋。《集韻類篇》菹或作蓋，今據以訂正。

胾膞，臠也　《說文》：『臠，切肉臠也。』字或作肫。《呂氏春秋・察今》篇：『嘗一肫肉而知一鑊之味。』《淮南子・說山訓》肫作臇。臇者，分割之名。《史記・司馬相如傳・子虛賦》：『肫割輪淬。』《集解》引郭璞云：『肫，膞也，音臇。』胾之言裁也。《說文》：『胾，大臠也。』《曲

禮》：『左殽右胾。』鄭注云：『殽，骨體也；胾，切肉也。殽在俎，胾在豆。』膊之言剸也。卷一云：『剸，斷也。』《說文》：『膊，切肉也。』《淮南子・繆稱訓》：『同味而嗜厚膊者，必其甘之者也。』高誘注云：『厚膊，厚切肉也。』

臢謂之肛　臢，經傳皆作羹。《爾雅》：『肉謂之羹。』《太平御覽》引舊注云：『肉有汁曰羹。』《釋名》云：『羹，汪也，汁汪郎也。』肛之言汁也，字亦作湆。《士昏禮》：『大羹湆在爨。』鄭注云：『大羹湆，煮肉汁也。今文湆作汁。』《少儀》云：『凡羞，有湆者不以齊。』

鱐脫膊臇胹脾踞脯，脯也　《漢書・東方朔傳》云：『乾肉爲脯。』《釋名》云：『脯，搏也，乾燥相搏著也。』《周官・腊人》：『掌乾肉，凡田獸之脯腊臘胖之事。』鄭注云：『大物解肆乾之，謂之乾肉，薄析曰脯，挼之而施薑桂曰鍛脩。腊，小物全乾者。』鱐與脩，聲近而義同。《說文》：『臚，乾魚尾臚臚也。』引《周官・庖人》：『踞臚。』今本作踞鱐。鄭衆注云：『踞，乾雉，鱐，乾魚。』康成注《內則》與此同。《籩人》：『朝事之籩，其實麷、蕡、白、黑、形鹽、臇、鮑、魚鱐。』《注》云：『鱐者，析幹之，出東海。』鱐，各本譌作繡，惟影宋本、皇甫本不譌。《說文》：『脫胃脯也。』《漢書・貨殖傳》：『濁氏以胃脯而連騎。』晉灼注云：『今太官常以十月作沸湯熇羊胃，以末椒薑坋之，暴使燥是也。』《說文》：『膊，薄脯脾之屋上也。』徐鍇《傳》云：『今人謂作脯爲膊脯也。』《方言》：『膊，暴也。燕之外郊，朝鮮、洌水之閒，凡暴肉謂之膊。』《釋名》云：『膊，迫也，薄搉肉迫著物使燥也。』《春秋繁露・求雨》篇云：『敬進清酒膊脯。』《說文》：『脅，乾肉也』，籀文作脇，隸作腊。《釋名》云：『腊，乾昔也。』《噬嗑》六三：『噬臘肉。』馬融注云：『晞於陽而煬於火曰腊肉。』鄭注《腊人》云：『腊之言夕也。』餘見卷二『腊，乾也』下。《說文》『臇無骨腊也。揚雄說鳥腊』，引《腊人》：『臇判』。今本作臇胖。鄭衆以臇爲膺肉，杜子春以爲夾脊肉，康成以爲膞肉，大臠，皆與《說文》異義。案腊人所掌，皆乾肉之事，《說文》以臇爲腊，是也。《說文》：『皇，食所遺也』，引《噬嗑》九四：『噬乾皇。』今本作肺。《釋文》：『馬云：「肉有骨謂之肺。」《字林》云：「皇，食所遺也。一曰脯也。」子夏作脯，荀、董同。』鄭衆注《周官・膳夫》云：『脩，脯也。』《釋名》云：『脩，縮也，乾燥而縮也。』《王風・中谷有蓷》篇：『暵其脩矣。』毛《傳》云：『脩，且乾也。』義與脯脩同。《說文》：『北方謂鳥腊曰踞。《傳》曰：「堯如腊，舜如踞。」』《士相見禮》云：『摯冬用雉，夏用腒。』《內則》：『夏宜腒鱐。』盧植《注》云：『腒，雉腊也。』案卷三云：『腒，久也。』《考工記・弓人》：『及其大脩也。』鄭注云：『脩，猶久也。』《周語》：『厚味實腊毒。』《文選・七命》注引賈逵云：『腊，久也，言味厚者其毒久。』是腊、脩、腒、踞皆久也，故肉之久而乾者謂之腊，亦謂之脩，亦謂之踞矣。

臇臏膗，臞也　臞，字本作臞，亦作臒。《說文》：『臞，肉羹也。』《釋名》云：『臒，蒿也，香氣蒿蒿也。』鄭注《公食大夫禮》云：『臞、臙、臛、膮，今時臞也。牛曰臞，羊曰臙，豕曰膮，皆香美之名也。』膮音呼堯反。臞、臙、膮，一聲之轉，膮、臞，聲相近也。《楚辭・招魂》：『露雞臛蠵。』王逸注云：『有菜曰羹，無菜曰臛。』《匡謬正俗》云：『羹之與臛，烹煮異齊，調和不同，非係於菜也。』《說文》：『臇，臞也』，或作燅。《楚辭・招魂》：『酸鵝臇鳧。』王注云：『臇，小臞也。』《文選》曹植《名都》篇：『膾鯉臇胎鰕。』李善注引《倉頡解詁》云：『臇，少汁臞也。』《說文》：『雋，肥肉也。』雋與臇，聲義相近。《說文》：『臏，臞也。』《太平御覽》引《倉頡解詁》云：『臏，臞多滓也。』《賈子・匈奴》篇云：『美臞炙臏。』《鹽鐵論・散不足》篇云：『穀臏鴈羹。』臏之言肥也。《禹貢》：『厥土黑墳。』馬融注云：『墳有膏肥也。』義與臏相近。《說文》：『膞，切孰肉內於血中和也。』字亦作膞。《釋名》云：『肺膞，膞饋也。以米糝之，如膏饋也。』《太平御覽》引盧諶《祭法》云：『四時祠皆用肺膞。』

胖胹膞膋，脂也　鄭注《內則》云：『凝者曰脂，釋者曰膏。』《玉篇》：『胖胹，牛羊脂也。』【略】又云：『膞，臆中脂也。』《說文》：『膫，牛腸脂也』，引《小雅・信南山》篇：『取其血膫。』今本作膋。《郊特牲》：『取膟膋燔燎。』注云：『膟膋，腸間脂也。』《內則》肝膋《注》同。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《不食物單》　《隨園食單》所講求烹調之法，率皆常味蔬菜，并無山海奇珍，不失雅人清致。余由寒儉起家，更何敢學制食單，徒取老饕之誚，而恰有生平所深戒及所深惡者，列爲不

食物單，聊示家人，兼飭廚子，以省口舌之煩云。

牛肉。犬肉。以上兩物，係守祖戒，十數傳至今，別房子姪，或有出入，而余本支從未破戒也。水雞。一名石鱗，一名骨凍，亦名鳥皮，惟南省山中有之，種類極多，而皆可於口。脚魚。廣西山中有極大者，名曰山菜。白鱔。黃鱔。以上四物皆近年始戒。鮑魚骨。一稱明骨，一稱鱘脆，質甚潔白，而了無餘味可尋，徒借他物作羹材而已。其價甚昂，故廚子侈爲珍品，因之有僞爲者，其無味則同。羊肝肺。羊腰同。猪頭肉。燒肝花。大肉丸。雞蛋湯。排骨。香腸。雞捲。鐵雀。以上皆葷品。

葛仙米。產自廣西，而通行於各省，余在桂林五年，并未嘗一以餉客也。百合。揚州人最喜用之，其味略苦，余素未下箸也。蕈菜。此江、浙雅品，不食之未免不韻，然不能強所不好也。黃瓜。北人最嗜之，新出嫩條者尤所珍貴。金瓜。最毒，聞取絕大金瓜藏貯月餘日，腹中便生蛇子。紅蘿卜。香椿。延蔓。鍋渣。以上皆素品。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《淨肉》　國朝董含《蓴鄉贅筆》云：嘗讀《楞嚴經》，言菩薩元制食三淨肉，謂不見爲我殺，不聞爲我殺，不疑爲我殺。益之以自死、鳥殘，令比丘得食五淨肉。又曰淨肉除人、蛇、象、馬、驢、狗、獅子、狐、豬、獼猴十種，餘俱可食。按此知回回教不食豬肉，即佛家淨肉之說。蓋此十種中，惟豬肉人所常食，故以爲戒，餘九種本爲人所不食，故不戒之也。後人相傳以爲專戒豬肉，則失其旨矣。

又《茶香室四鈔》卷二五《饛餾》　宋黃朝英《緗素雜記》云：余按《資暇集》論畢羅云：蕃中畢氏、羅氏好食此味，因謂之畢羅，後人加食旁爲餅饠字。又云：元和有姦僧鑒虛，以羊之六府特造一味，傳之于今，時人遂以其號目之曰『鑒虛』，俗字又加食旁。按鑒虛煮肉法，余已載於《叢鈔》十三，今乃知當時竟以爲食品之名。凡煮食羊府藏者，謂之鑒虛，其字并作饛餾矣。今字書中有餅饠，無饛餾。

又《述蕩之擧》　國朝沈自南《藝林彙考》引《庶物異名疏》云：《酉陽雜俎》，食品有述蕩之擧。擧，掌後節中也。述蕩，獸名也，見獸部。按述蕩不知何物，豈亦熊掌之類邪？注云：擧字，腕、謙、欠三聲。愚謂字當作擧，即腕字也，作擧非，音謙、欠亦非。

臟器分部

宋・彭乘《續墨客揮犀》卷三《血如皂莢子》　眞廟時，有人奉使交趾，以膂羹配籠餅而食。羹中血皆如皂莢子，雖味不甚佳，莫知其何以能然。洎回詆求其法，乃取牛蜱瀹而去其皮耳。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《羊藏羹》　治腎虛勞損，骨髓傷敗。羊肝、肚、腎、心、肺各一具，湯洗淨。牛酥一兩。胡椒一兩。蓽撥一兩。豉一合。陳皮二錢，去白。良薑二錢。草果兩個。葱五莖。

右件，先將羊肝等慢火煮令熟，將汁濾淨。和羊肝等并藥，一同入羊肚內，縫合口，令絹袋盛之，再煮熟，入五味，旋旋任意食之。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・乾麵食品》雜餡兜子　每十隻熟羊肺二兩，熟羊肚五兩，熟白腸二兩，乘熱縷切。羊脂一兩骰塊切，猪膘二兩縷切，香油炒葱絲一兩，細料物二錢，杏仁、川椒各少許，鹽、醬四錢，酒半合，醋一合，薑、橘絲少許，麪捺同。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《肺肝血》　野禽者，不用。熟肺肝細切膾，宜新韭、瓜絲、菉豆粉、油餻，宜五辛醋，或同熟鵝鮓，宜芥辣。生肝血宜油炒，花椒、胡荽、葱、鹽、酒調和，肺微炒，起。熟肝細切膾，雜葵白、藕絲、乳線絲，炒熟芝麻、白砂餹、鹽、薑汁和，宜辣烹，和糝，宜甜酸調和，宜糟。生肝宜醃。

又《豬肺肝肚大腸白腸腎血》　肺，水煮熟細切，宜入香油、少水、胡椒、醬，和糝調和。肺肚，水煮熟，肚以瓦器覆於鍋底，或置於器上烹，皆易爛。宜甘草、花椒、葱、胡荽、鹽、醋調和。肚大腸，《禮》曰：『腴。』水烹爛，用茶葉同烹，不穢氣。宜花椒、鹽。肚，生熟皆宜，油、鹽、花椒、葱、酒澆烹。肚，用肉醢料實之，縛兩端揉長，烹爛冷切，有熟切片皴兩合，夾肉醢料，調菉豆粉封口蒸。大腸，實肉醢料，縛兩端，水烹。熟大腸，和牛肚細切，胡椒、醬、水烹。熟大腸，水烹，同醬燒豬前一制，或鹽酒浥之燒。熟大腸血，宜醬、醋、胡椒、葱，和汁烹爲羹。白腸，綸絲

縛兩端，用酒、醋、水烹爛，段切入熬油中，後以肝片切，微炒，花椒、葱、鹽調和，酒澆之，即起。芝麻花同白腸烹，易爛。白腸，用肉醢料實之，鹽醃，暴燥烹。肝，水烹，以花椒、鹽、酒浥之，炙香。腎，外白皺之善切膜，內白筋皆脫之。《禮》曰：『除去筋膜也。』薄皴膘，水洗煩血水盡。鹽、酒浥，笊籬盛沸湯中急燙，煠色微改白，合醬、辣汁，澆芥辣，澆擣蒜和。腎，脫之，塊切，花椒、葱、鹽浥入熟油中，速炒，醬油、酒澆即起。

又《羊肺腸胃腎血》　水烹，熟胡椒、甘艸、醬、醋、葱調和。《漢書・谷永傳》曰：『濁氏以賣胃脯而連騎。』晉灼曰：『今太官常以十月作沸湯燙羊胃，以末椒、薑坋滿煩之，暴使燥，是也。』肝，水烹熟，宜醬。水和蜜烹，食能明目。

鹿肺肝腸胃血，同羊。

明・高濂《遵生八牋》卷四《脾臟四季食忌》　六月勿食吳茱萸，令人患赤白痢。四季勿食脾、肝、羊血。脾病，宜食米、棗、葵，禁酸味。

肚

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《馬肚盤》　馬肚腸一副，煮熟，切。芥末半斤。

右件，將白血灌腸，刻花樣，澱脾，和脂剁心子攢成，炒，葱、鹽、醋、芥末調和。

又卷二《羊肚羹》　治諸中風。

羊肚一枚，洗淨。粳米二合。葱白數莖。豉半合。蜀椒去目、閉口者，炒出汗，三十粒。生薑二錢半，細切。

右六味拌勻，入羊肚內爛煮熟，五味調和，空心食之。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　燒猪臟或肚，先用湯煮熟前物。入切碎蒜片并粗燥子，合鹽少許，就鍋內竹棒閣起，蓋鍋。熳火燒之。鍋內仍用水一盞。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《釀肚子》　用猪肚一個，治淨，釀入石蓮肉，洗擦苦皮十分淨白，糯米淘淨，與蓮肉對半，實裏肚子肉，用線扎緊，煮熟壓實，候冷切片。煮熟肚子，將帘鋪地，放上，用好醋噴肚，用鉢蓋上，少頃取食，其肚肉皆厚可食。

又《炒羊肚兒》　將羊肚洗淨，細切條子。一邊大滾湯鍋，一邊熱熬油鍋。先將肚子入湯鍋，笊籬一焯，就將粗布紐乾湯，氣就火急落油鍋內炒。將熟，加葱花、蒜片、花椒、茴香、醬油、酒、醋調勻，一烹即起，香脆可食。如遲慢，即潤如皮條，難吃。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　用鹽洗猪臟肚子則不臭，或以水洗肚，翻過洗淨，令乾了，以乾麵糝之，一茶時，久便洗去麵垢，隨麵去，久住則連肉爛了。

又　煮猪肚及血臟羹，不可入椒同煮，作猪糞氣，臨熟後入就起。

明・談遷《北游録・紀郵》上　丁酉，陰，大風。武康韋劍威來，晚啖龍鬚、羊肚二菜。龍鬚出天壇，細短如翠。甲申，有友攜濮州羊肚菜，形味并切類，今全不之似，何也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・灌肚》　猪肚及小腸治淨，用晒乾香蕈磨粉，拌小腸裝入肚內縫口，入肉汁內煮極爛。又：肚內入蓮肉、百合、白糯米亦佳。薏米有心，硬，次之。

又《夾肚》　用壯肚洗淨，將碎肉加鹽、葱、砂仁，略加蛋青，縫口，煮熟。上下夾板，漸夾漸壓，以實爲妙，俟冷切片，或醬油或糟油，蘸用。

又《煮猪肚》　治肚須極淨，其一頭如臍處中有積物，要擠去，漂淨不氣。鹽水、白酒煮熟，預鋪稻草灰於地，厚二寸許，取肚乘熱置灰上，瓦盆覆緊隔。肚厚加倍入美汁，再煮爛。一法：以紙鋪地，將熟肚放上，用好醋噴上，用缽蓋上，候一二時取食，肉厚而鬆美。肚臟用沙糖擦，不氣。

又《煮猪肚肺》　肚、肺最忌油，油爆縱熟不酥，惟用白水、鹽、酒煮。煮肚略投白礬少許，緊小堪用。

又《羊肚》　熟羊肚切細絲，同筍絲煮，加燕窩、韭芽等件，盛上碗時加芥辣，以辣多爲妙，略加薑絲亦可。

又《炒羊肚》 羊肚治淨切條，一邊滾湯鍋，一邊熟油鍋，將肚用笊籬入湯鍋一焯即起，用布包紐乾，急落油鍋內，炒將熟，如炒腰子法，加香料一烹即起，脆美可食，久恐堅韌。

清・袁枚《隨園食單》卷二《猪肚二法》 將肚洗淨，取極厚處，去上下皮，單用中心，切骰子塊，滾油炮炒，加作料起鍋，以極脆爲佳。此北人法也。南人白水加酒煨兩枝香，以極爛爲度，贊清鹽食之亦可。或加雞湯作料煨爛，熏切亦佳。

又《羊肚羹》 將羊肚洗淨，煮爛切絲，用本湯煨之，加胡椒、醋俱可。北人炒法，南人不能如其脆。錢璵沙方伯家焗燒羊肉極佳，將求其法。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・灌肚》 豬肚及小腸治淨，用香蕈磨粉拌，小腸裝入肚內，縫口煮，極爛。

又《煮肚》 治極淨煮熟，預鋪稻草灰于地，厚一二寸許，以肚乘熱置灰上，瓦盆覆緊，隔宿肚厚加倍入鹽酒再煮食之。

肺

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《河西肺》 羊肺一個。韭六斤，取汁。麵二斤，打糊。酥油半斤。胡椒二兩。生薑汁二合。右件，用鹽調和勻，灌肺，煮熟，用汁澆食之。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下酒》 生肺 獐肺爲上，兔肺次之，如無，山羊肺代之。一具全無損者，使口咂，盡血水，用涼水浸，再咂，再浸，倒盡血水，如王葉方可。用韭汁、蒜泥、酪、生薑自然汁，入鹽調味勻，濾去滓，以濕布蓋肺氷湫，用灌袋灌之。務要充滿，就筵上割散之。

又 酥油肺 用獐兔肺，如無羯羊肺亦可。依上去血水，用蜜酥加稠酪、杏泥、生薑汁同和，濾紐去滓，布蓋氷湫，筵前割散。

又 瑠璃肺 用羖羊肺，依上去血淨。用杏泥四兩，生薑汁四兩，酥四兩，蜜四兩，薄荷葉汁二合，酪半斤，酒一盞，熟油二兩，已上和勻，濾滓二三次。依前法灌至滿氷湫，就筵割散。

又 法煮羊肺 切爲數段，晾洗入沙罐，煮。用生薑三片，良薑、椒、鹽各少許，葱三握，濕紙覆罐口，勿泄味。慢火煨，候半熟，再切細添些酒，再煮軟供。

又 湯肺 肺一具生切作條或塊，用薑四兩，取自然汁，杏泥二兩，醬一匙頭，鹽錢半，打拌淹肺，下滾肉汁內，兩滾便盛供。

又 灌肺 羊肺帶心一具，洗乾淨如王葉，用生薑六兩，取自然汁。如無以乾薑末二兩半代之。麻泥、杏泥共一盞，白麪三兩，豆粉二兩，熟油二兩，一處拌勻入鹽肉汁，看肺大小用之。灌滿煮熟。又法：用麪半斤，豆粉半斤，香油四兩，乾薑末四兩，共打成糊，下鍋煮熟，依法灌之，用慢火煮。

又《回回食品》 河西肺 連心羊肺一具，浸淨，以豆粉四兩肉汁破開，麪四兩韭汁破開，蜜三兩酥半斤，松仁、胡桃仁、去皮淨十兩，擂細濾去滓和攪勻，灌肺滿足下鍋煮熟。大單盤盛托至筵前，刀割楪內，先澆灌肺，剩餘汁入麻泥煮熟，作受賜。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法》 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。禁中謂之雜遍。

又 生肺 獐兔爲上，羊肺次之。全無損者一具，使口咂盡血水。用涼水浸，再咂，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。

又 琉璃肺 羖羊肺，依上去血水。用杏泥、生姜汁、酥蜜各四兩，薄苛、葉、汁三合。酪半斤，酒一盞，熟油二兩，和勻。濾二三次，依灌之。

又 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。

又 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、生姜汁同和。濾紐去滓，布蓋。水沉。罐袋灌之。

又 湯肺 肺一具，生切作條或塊。用生薑四兩，取自然汁，杏泥一

兩，醬一匙，頭鹽一錢半。鹽醃。下，滾肉汁內，兩滾便熟。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 灌肺用蒲荀汁，洗後，入灌物，永不老。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・肺羹》 猪肺治淨，白水漂浸數次，血水盡，用白水、鹽、酒、葱、椒煮，將熟剝去外衣，除肺管及諸細管，加松仁，鮮笋切骰子塊，香蕈細切，入美汁煮，佳味也。

又《肺管》 剝刮極淨，煮熟切段，和以紫菜、冬笋，入酒漿、韭芽爲妙。

清・袁枚《隨園食單》卷二《猪肺二法》 洗肺最難，以洌盡肺管血水，剔去包衣爲第一着，敲之、仆之、挂之、倒之，抽管割膜工夫最細。用酒水滾一日一夜，時縮小如一片白芙蓉浮于湯面，再加作料，上口如泥。湯西厓少宰宴客，每碗四片，已用四肺矣。近人無此工夫，只得將肺折碎，入雞湯煨爛，亦佳。得野雞湯更好，以清配清故也。用好火腿煨亦可。

清・汪啓淑《水曹清暇録》 芙蓉肺 取整者以水入管中洗之，一肺用水二石則白，亦不必用藕洗也。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・肺羹》 肺以清水洗去外面血污，以淡酒加水和一大桶，用盌舀入肺管內，入完，肺如巴斗大，紮緊管口，入鍋煮熟，剝去外皮，除大小管淨，加松子仁、鮮筍、香蕈、腐衣，各細切，入美汁作羹，佳味也。

腸

宋・李昉《太平廣記》卷二三四引《盧氏雜説》 玄宗命射生官射鮮鹿，取血煎鹿腸。食之，謂之熱洛河。賜安祿山及哥舒翰。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《鹽腸》 羊苦腸水洗淨。右件，用鹽拌勻，風乾，入小油煠。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉灌腸紅絲品》 灌腸 肥羊盤腸幷大腸洗淨，每活血杓半，涼水杓半，攪勻依常法灌滿，活血則旋旋對，不可多了，多則凝不能灌入。

又 馬駒兒 馬核桃腸，洗淨翻過，將馬肉、羊肉同川椒、陳皮、茴香、生薑、葱、榆仁醬一處剁爛，裝入腸內。每箇核桃裝滿，線扎煮熟，就筵上割塊。又入芥末、肉絲食之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《驢腸》 燻汁烹熟，復沃香油炙乾，宜蒜醋。

又《日月腸》 刲羊血不入水，置葱數莖，頓暖處自鎔爲水，以水調鷄卵黄灌入羊腸烹熟爲日腸，以水調鷄卵白灌入羊腸烹熟爲月腸，宜入羹。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 白血灌腸，用藕汁入血中，灌之則白。一云：用荸薺煮，以葱莖淹之，洗淨煮羹，則剔骨，茶能去涎殺腥。

又 煎白腸用荸薺末，臨熟撒之則香脆。一云：芝麻花乾末糝亦好，或用鳳仙花爲末。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》卷下《肉之屬・騎馬腸》 猪小腸，精制肉餅生劑，多加薑椒末，或純用砂仁末，裝入腸內，兩頭紮好，肉湯煮熟。或糟用，或下湯，俱妙。

又《套腸》 猪小腸肥美者，治淨，用兩條套爲一條，入肉汁煮熟，斜切寸斷，伴以鮮笋、香蕈汁湯煮供，風味絶佳。以香蕈汁多爲妙。煮熟臈，酒糟糟用，亦妙。

又《脊筋》 小腸 生剝外膜，肉湯煮，加以鰕肉，鴨肉亦可。

又《花腸》 小腸煮半熟，取起纏絞成段，仍煮熟，俟冷切片，和湯用。

清・李化楠《醒園録》上卷《風猪小腸法》 猪小腸放磁盆內，先滴下菜油少許，用手攪勻，候一時久，下水如法。洗淨切作節段，每節量長一尺許，用半精白猪肉剉極碎，下豆油、酒、花椒、葱、珠等料，和勻，候半天久，裝入腸內。只可八分不可太滿，兩頭紮緊，鋪層籠內蒸熟，風乾。要用當再蒸熟。切薄片吃之，甚佳。

腎

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《炙羊腰》 治卒患腰眼疼痛者。

羊腰一對。咱夫蘭一錢。

右件，用玫瑰水一杓，浸取汁，入鹽少許，簽子簽腰子火上炙。將咱夫蘭汁徐徐塗之，汁盡爲度。食之，甚有效驗。

又卷二《枸杞羊腎粥》 治陽氣衰敗，腰脚疼痛，五勞七傷。枸杞葉一斤。羊腎一對，細切。葱白一莖。羊肉半斤，炒。

右四味拌勻，入五味，煮成汁，下米熬成粥，空腹食之。

又《白羊腎羹》 治虛勞，陽道衰敗，腰膝無力。白羊腎二具，切作片。肉蓯蓉一兩，酒浸，切。羊脂四兩，切作片。胡椒二錢。陳皮一錢，去白。葷撥二錢。草果二錢。

右件相和，入葱白、鹽、醬，煮作湯，入麵餌子，如常作羹食之。

又《猪腎粥》 治腎虛勞損，腰膝無力，疼痛。猪腎一對，去脂膜，切。粳米三合。草果二錢。陳皮一錢，去白。縮砂二錢。

右件，先將猪腎、陳皮等煮成汁，濾去滓，入酒少許，次下米成粥，空心食之。

又《鹿腎羹》 治腎虛耳聾。鹿腎一對，去脂膜，切。

右件于豆豉中，入粳米三合，煮粥或作羹，入五味，空心食之。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《炒腰子》 炒腰子，將猪腰子切開，踢去白膜觔絲，背面刀界花兒。落滾水微焯，漉起，入油鍋一炒，加小料葱花、芫荽、蒜片、椒、薑、醬汁、酒、醋，一烹即起。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・炒腰子》 腰子切片，背界花紋，淡酒浸少頃，入滾水微焯，瀝起入油鍋爆炒，加葱花、椒末、薑屑、醬油、酒及些醋烹之，再入韭芽、笋絲、芹菜俱妙。腰子煮熟，用酒釀糟糟之亦妙。

清・袁枚《隨園食單》卷二《猪腰》 腰片炒枯則木，炒嫩則合人生疑，不如煨爛醬椒鹽食之爲佳，或加作料亦可。只宜手擿，不宜刀切。但須一日工夫，才得如泥耳。此物只宜獨用，斷不可攙入別菜用，敢能奪味而惹腥。煨三刻則老，煨一日則嫩。

其他

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《炙羊心》 治心氣驚悸，鬱結不樂。羊心一個，帶系桶。咱夫蘭三錢。

右件，用玫瑰水一盞，浸取汁，入鹽少許，簽子簽羊心，于火上炙，將咱夫蘭汁徐徐塗之，汁盡爲度。食之，安寧心氣，令人多喜。

又《肝生》 羊肝一個，水浸，切細絲。生薑四兩，切細絲。蘿蔔二個，切細絲。香菜 蓼子各二兩，切細絲。

右件，用鹽、醋、芥末調和。

又《紅絲》 羊血同白麵依法煮熟。生薑四兩。蘿蔔一個。香菜蓼子各一兩，切細絲。

右件，用鹽、醋、芥末調和。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法》 紅絲 活血兩碗，涼水碗半，對攪，須臾自凝，劃開入湯煮。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《熟牛胃》 細切烹，胡椒、醬、醋調和。韓昌黎詩云：『早菘細切肥牛肚。』

又《熟猪膚》 細切同，同生爪、黄爪條，加蒜泥、鹽、醋少許。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 血不可就汁煮，煮則汁淡，無味，須用湯煮之。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 百葉謂之膍胵 《說文》：『膍，牛百葉也。一曰鳥膍胵』，或作毗。又云：『胵，鳥胃也。』《莊子・庚桑楚》篇：『臘者之有膍胲。』司馬彪注云：『膍，牛百葉也。』《周官・醢人》：『脾析。』鄭衆注云：『脾析，牛百葉也。』《士喪禮》下篇注云：『脾讀爲雞脾胝之脾。脾析，百葉也。』《內則》『鴞奧鹿胃』注云：『鴞奧，脾胝也。』脾胝與脾胵同。膍胵脾析，皆分析之貌，故又謂之百葉。

又 胃謂之胲 《說文》：『胲，牛百葉也。』徐鍇《傳》云：『今俗言肚胲也。』《集韻》引服虔說：『有角曰胲，無角曰肚。』《齊民要術》有牛胲炙。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《鑒虛煮羊脾法》 唐陸龜蒙《零陵總記》云：鑒虛爲僧，頗有風格，而出入內道場，賣弄權勢，杖殺於京兆

府。城中言鑒虛善煮羊脾，傳以爲法。按唐趙璘《因話録》，言鑒虛有煮肉法，余已載於《叢鈔》卷十三矣，又記此事，爲閣黎一笑也。

又按佛初立教，本不禁食肉，《涅槃經》云：『我從今日，制諸弟子不得食肉，一切悉斷。』梁武帝謂立言將謝，則大明惻隱，貽厥將來。《涅槃經》又云：『若乞得肉，以水洗之，味與肉別，然後得食。』是又有此通融之法也。

豬分部

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷二〇《豬肉頌》　淨洗鍋，少著水，柴頭罨烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足時他自美。黄州好豬肉，價賤如泥土。貴人不肯喫，貧人不解煮，早晨起來打兩椀，飽得自家君莫管。

宋・吕希哲《吕氏雜記》　蘇子瞻一日稱熟豬肉之美，淳夫曰：『其奈發風何？』子瞻笑謂予曰：『淳夫誣告豬肉。』

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》　豬肉，味苦，性微寒，有小毒。牡曰豭、曰豶、子曰豚、牡而去勢曰猪。生江南者，謂之江豬。惟豭肉無毒，多食閉血脈，弱筋骨，虛人肌。疫病者、金瘡者尤宜忌之。久食令人少子傷精，發宿疾。豚肉久食令人偏體筋肉碎痛乏氣。江豬多食令人體重，作脯少有腥氣，久食解藥力。動風發疾，傷寒瘧痢痰痼痔漏諸疾，食之必再發難愈。反梅子、烏梅、桔梗、黄連，犯之令人瀉痢。服胡黄連食之，令人漏精。服甘草者忌之。同牛肉食，生寸白蟲。同兔肉食，損人。同羊肝、同雞子、同鯽魚及黄豆食，令人滯氣。同葵菜食，令人少氣。同蕎麥麵食，患熱風，脱鬚眉毛髮。同生薑食，生面斑發風。同胡荽食，爛人臍。同蒼耳食，動風氣。同百花菜、同吳茱萸食，發痔瘻。同龜鼈肉、麋鹿驢馬肉、蝦子食，傷人。多食令人暴肥，蓋虛風所致也。頭肉有毒，多食動風發疾。豬肉毒在首，故有病者忌之。項肉俗名槽頭肉，肥胞能動風。脂膏勿令中水，臘月者歷年不壞，反烏梅梅子，忌乾漆。腦味甘性寒，有毒，《禮記》云：食豚去腦，能損男子陽道，臨房不能行事，酒後尤不可食，今人以鹽酒食豬腦，是引賊入室也。血味鹹性平，服地黄補骨脂何首烏諸補藥者，忌之，能損陽也。同黄豆食，滯氣。心味甘鹹，性平，多食耗心氣，不可合吳茱萸食。肝味苦性溫。豬臨殺，驚氣入心，絕氣歸肝，俱不可多食，服藥人勿食，不可合雉肉、雀肉及同魚膾食，生癰疽。同鯉魚、鯽魚食，傷神。同鵪鶉食，生而黏。肺味甘，性微寒，同白花菜食，令人氣滯發霍亂；八月和飴食，至冬發疽。腎味鹹性冷，即腰子，久食令人傷腎少子，虛寒者尤忌；冬月食之，損眞氣，發虛壅。腍脂微毒，男子多食損陽。豬鼻脣多食，動風氣。凡花豬、病豬、白蹄豬、自死豬，煮汁黄者爲黄鑣豬。肉中有米星爲□□，俱不可食。燒肉忌桑柴。凡煮肉同皁莢子、桑白皮、高良薑、黄蠟，不發風氣。得舊籬筏易熟。煮肉封鍋，入楮實子二三十粒，易爛且香。夏天用醋煮肉，可留數日。煮臘肉將熟，以紅炭投鍋内，則不油腻氣。洗豬肚用麪，洗腸臟用砂糖，能去穢氣。中病豬毒，燒豬屎爲末，水服錢許，三次可瘥。過食豬肉傷，燒豬骨爲末，水服，或服芫荽汁，生韭汁，或加草果，可消。煮硬肉，入山查數顆，易爛。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《猪肉》　味苦，無毒。主閉血脉，弱筋骨，虛肥人。不可久食，動風。患金瘡者，尤甚。猪肚，主補中益氣，止渴。猪腎，冷。和理腎氣，通利膀胱。猪四蹄，小寒。主傷撻諸敗瘡，下乳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《豬》　殺豬，瀹湯不宜太熱，撏毛易脱，其膚潔，眼下有息肉，去之，其腸胃用醋、鹽揉無穢氣，肉之佳者用短肋。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《猪》　食以人傳者，『東坡肉』是也。卒急聽之，似非豕之肉，而爲東坡之肉矣。噫，東坡何罪，而割其肉，以實千古饞人之腹哉？甚矣，名士不可爲，而名士游戲之小術，尤不可不慎也。至數百載而下，糕、布等物，又以眉公得名，取『眉公糕』、『眉公布』之名，以較『東坡肉』三字，似覺彼善於此矣。而其最不幸者，則有溷廁中之一物，俗人呼爲『眉公馬桶』。噫，馬桶何物，而可冠以雅人高士之名乎？予非不知肉味，而於豕之一物，不敢浪措一詞者，慮爲東坡之續也。即溷廁中之一物，予未嘗不新其制，但蓄之家，而不敢取以示人，尤不敢筆之於書者，亦慮爲眉公之續也。

清・顧禄《清嘉録》卷一二《冷肉》祭山豬　鄉人豢豬於欄，臘月宰之，賣於居人，充年饌之需，謂之『冷肉』。或鄉人自備以祭山神者，祭畢，復賣於人，俗名『祭山豬』。

案：陸放翁詩：『釜粥芬香餉鄰父，欄豬豐腯祭家神。』自注：『蜀人豢豬於欄，臘中供祭，謂之「歲豬」。』吳穀人《新年雜詠》小序云：『杭俗，歲終祀神尚豬首，至年外猶足充饌。定買豬頭，在冬至前，選皺紋如壽字者，謂之「壽字豬頭」。屠人肩送至門，曰「送元寶來」。於是醃透風乾，以備敬神之用。』吾鄉祀神，偶或用豬頭，則多以鮮者。

清・佚名《燕京雜記》豕少肥重，奔突之速，逾於猛犬，味亦不減南方，惟皮靭如牛。臟腑蹄足甚賤，一足僅數錢耳。嘗有友人攜南僕入都，日飭僕買之，始而數錢，繼而十數錢，未踰月竟百錢矣，其欺罔可惡如此。

烹制

豬頭

宋・蘇軾《仇池筆記》卷下《煮豬頭頌》淨洗鍋，淺著水。深壓柴頭莫教起。黃豕賤如土，富者不肯吃，貧者不解煮。有時自家打一碗，自飽自知君莫管。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》煮猪頭：肉用肉切作大塊。每用半水半酒、鹽少許、長段葱白、混花椒入砂鉢或銀鍋內重湯頓一宿。臨供，旋入糟薑片，新橙、橘絲。如要作糜，入糯米，擂碎生山藥一同頓。猪頭一隻可作糜四分。

又　川猪頭：用猪頭不劈開者，以草柴火薰去延，刮洗極淨。用白湯煮。几換湯，煮五次。不入鹽。取出後，冷切作柳葉片。入長段葱絲、韭、笋絲，或茭白絲，用花椒、杏仁、芝蔴、鹽拌勻，酒少許灑之。盪鑼內蒸。手餅卷食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《猪頭薑豉》　猪頭二個，洗淨，切成塊。陳皮二錢，去白。　良薑二錢。　小椒二錢。　官桂二錢。　草果五個。　小油一斤。　蜜半斤。

右件，一同熬成，次下芥末，炒，葱、醋、鹽調和。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》醃猪舌　每斤用鹽半兩，一盞川椒、蒔蘿、茴香少許，細切葱白，醃五日翻三四次，用細索穿掛透風處，候乾紙袋盛。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《烹猪》宜首宜蹄，烹糜爛，去骨，以布苴壓。餘冷宜醬、鹽，熱肉宜花椒油、花椒、鹽、蒜、醋、蒜水。凡烹時，其汁中，冬月加鹽少許及白酒，夏月別加白礬少許，須日挹去其油幷滓，而用其清，再續以水，是謂原汁，愈久愈美，烹肉益佳。蘇東坡云：『淨洗鐺少著水，柴頭罨煙焰不起，待他自熟，莫催他，火候足時他自美。』

明・高濂《遵生八牋》卷一一《川猪頭》猪頭先以水煮熟，切作條子，用砂糖、花椒、砂仁、醬拌勻。重湯蒸頓煮爛，剔骨，扎縛作一塊。大石壓實，作膏糟食。

又《糟猪頭蹄爪法》用猪頭蹄爪煮爛，去骨，布包攤開，大石壓匾實落一宿，糟用甚佳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・蒸猪頭》猪頭去五臊，治極淨，去骨。每一觔用酒五兩，醬油一兩六錢，飛鹽二錢，葱、椒、桂皮量加。先用瓦片磨光如氷紋，湊滿鍋內，然后下肉，令肉不近鐵，綿紙密封鍋口，乾則拖水燒，用獨柴緩火。瓦片先用肉湯煮過，用之愈久愈妙。

又《川猪頭》猪頭治淨，水煮熟，剔骨切條，用砂糖、花椒、砂仁、橘皮、好醬拌勻，重湯煮極爛，包扎石壓，糟用。

清・袁枚《隨園食單》卷二《猪頭二法》洗淨五觔重者，用甜酒三觔；七八觔者，用甜酒五觔。先將猪頭下鍋同酒煮，下葱三十根，八角三錢，煮二百餘滾，下秋油一大杯，糖一兩，候熟後嘗鹹淡，再將秋油加減，添開水要漫過猪頭一寸。上壓重物，大火燒一炷香，退出大火，用文火細煨收乾，以膩爲度，爛後即開鍋蓋，遲則走油。一法：打木桶一個，中用銅簾隔開，將猪頭洗淨，加作料悶入桶中。用文火隔湯烝之，猪頭熟爛，而其膩垢悉從桶外流出，亦妙。

清・李化楠《醒園録》卷上　蒸猪頭法。猪頭先用滾水泡洗刷割極

淨，纔將裏外用鹽擦遍，暫置盆中二三時久。鍋中纔放涼水，先滾極熟，後下猪頭，所擦之鹽不可洗去。煮至三五滾，撈起以淨布揩乾內外水氣，用大蒜搗極細，如有鮮柑花更妙。擦上內外，務必週遍。置蒸籠內蒸至極爛，將骨拔去，切片拌齊芥末、柑花、蒜、醋，食之俱妙。又法：猪頭買來，悉如前法，洗淨裏面，生葱連根塞滿。外面以好甜醬抹勻一指厚，用木頭架於鍋中，底下放水離猪頭一二寸許，不可淹着。上面以大磁盆覆蓋週圍，用布塞極密，勿令稍有出氣。慢火蒸至極爛，取出去葱，切片吃之，甚美。

猪蹄

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《凍猪肉》 惟用蹄爪擇洗甚潔，烹糜爛去骨，取膚筋，復投清汁中，加甘草、花椒、鹽、醋、橘皮絲調和，或和以芼熟團筍，或和以芼熟甜白菜菔，幷汁凍之。

又《鹽酒燒猪》 取肥嬌蹄，每一二斤以白酒、鹽、葱、花椒和浥，頃之，加少水鍋中，紙封固，慢煬火，俟熟。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・夏月凍蹄膏》 猪蹄治淨煮熟，去骨細切，加化就石花一二杯，入香料再煮爛，入小口瓶內，油紙包扎，掛井內，隔宿破瓶取用。北方有氷可用，不必掛井內。

又《凍肉》 用蹄爪煮極爛去骨，加石花菜少許，盛磁鉢，夏天挂井中，俟凍取起，糟油蘸用佳。

又《蹄卷》 醃鮮蹄各半，俟半熟去骨，合卷麻線扎緊，煮極爛，冷切用。

又《百果蹄》 用大蹄煮半熟，勒開，挖去直骨，塡核桃、松仁及零星皮筋，外用線扎，再煮極爛，撈起俟凍，連皮糟一日夜，切片用。

又《醬蹄》 十一月中，取三觔重猪腿，先將鹽醃三四日，取出用好醬塗滿，以石壓之，隔三四日翻一轉，約醬二十日，取出揩淨，掛有風無日處，兩月可供。洗淨蒸熟，俟冷切片用。

又《煮薰腫蹄》 將清水煮去油烟氣，再用鮮肉湯煮極爛爲度，鮮笋、山藥等俱可配入。

清・袁枚《隨園食單》卷二《猪爪猪筋》 專取猪爪，剔去大骨，用雞肉湯清煨之，筋味與爪相同，可以搭配，有好腿爪亦可攙入。

又《猪蹄四法》 蹄膀一隻，不用爪，白水煮爛去湯；好酒一觔，清醬酒杯半，陳皮一錢，紅棗四五個煨爛。起鍋時，用葱椒酒潑入，去陳皮、紅棗。此一法也。又一法：先用蝦米煎湯代水，加酒、秋油煨之。又一法：用蹄膀一隻，先煮熟，用素油灼皺其皮，再加作料紅煨。有士人好先掇食其皮，號稱揭單被。又一法：用蹄膀一個，兩鉢合之，加酒、加秋油隔水烝之，以二枝香爲度，號神仙肉。錢觀察家制最精。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・夏月凍蹄膏》 猪蹄治淨，煮熟，去骨細切，加化就石花一二杯許，入香料再煮極爛，入小口瓶內，油紙包紮，掛井水內，隔宿破瓶取用。

豬皮

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下酒》 水晶膾 猪皮刮去脂，洗淨，每斤用水一斗，葱、椒、陳皮少許，慢火煮皮軟，取出細切如縷。却入原汁內再煮，稀稠得中，用綿子濾，候凝即成膾，切之。釅醋澆食。又法：鯉魚皮鱗不拘多少，沙盆內擦洗白，再換水濯淨，約有多少添水，加葱、椒、陳皮熬至稠粘，以綿濾淨，入鰾少許，再熬再濾，候凝即成膾，縷切，用韭黃、生菜、木犀、鴨子、笋絲簇盤，芥辣醋澆。

又 水晶冷淘膾 猪夾脊皮三斤，淨。及腍刷淨入鍋，添水。令高於皮三指，急火煮滾，却以慢火養。同耗大半，即以杓撇清汁澆。大漆單盤內，如作煎餅，乘熱搖蕩，令遍滿盤底，候凝揭下，切如冷淘。簇生菜、韭、笋、蘿蔔等絲，五辣醋澆之。

豬肉

宋・陶穀《清異録》卷四《無心炙》 段成式馳獵，饑甚，叩村家主

人。老姥出彘臘，五味不具。成式食之，有逾五鼎，曰：『老姥初不加意，而殊美如此。帝令庖人具此品，因呼無心炙。』

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　爨肉羹　用羹肉，先去筋膜淨。切作寸段小塊，略切碎路，肉上如荔枝。以葱、椒、鹽、酒淹少時，用沸湯投下，略撥動，急連湯取肉於器中養浸。以肉汁提清，入糟薑片，或山藥塊，或筍塊同供。元汁。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉灌腸紅絲品》　松黃肉絲　用麪醬或榆仁醬研爛，入薑汁、醋、松子研爛，芥末等。濾去滓，調和得所，入鹽，喫肉，入黃瓜絲，名黃瓜肉絲。

又　韭酪肉絲　稠酪入細切，生韭、蒜泥、鹽少許。攪勻，澆肉食。

又　紅燵腊　夾精帶肥，每段約三斤。涼水浸一二時，燒滾下鍋。用葱三莖，川椒、茴香各三錢，煮兩三沸漉出。用石壓去油水，切作大片，皂角汁合漿水洗，再以溫水淘淨。肉汁澄清，入醬下鍋，却放肉煮不用蓋。用大料物兩半，紅麴半兩，慢火燵軟，掠去油末，將肉漉出，控乾。調汁滋味得所，下白礬末些小，撮起渾脚澄清，別碗裝肉汁，澆葱絲供。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《和糝蒸豬》　用肉小皴膘，和杭米糝、縮砂仁、地椒、蒔蘿、花椒坋鹽蒸，取飯乾，再炒爲坋，和之尤佳。

又《手煩肉》　煩，《釋文》曰：『挼也。』　取肉水烹糜爛，去骨，和少汁煩揉，融液加花椒、鹽，俟凝，厚切用之。

又《熟豬膾》　熟豬肉切膾，和苦爪薄切操洗，生爪，鮮藕，茭白，萵苣，同蒿，熟竹筍，菉豆粉皮，鴨子薄餅，皆切細條，熟鮮鰕去殼，肉芼，韭白頭俱宜，或五辛醋、芥辣澆。

又《蒜燒豬》　用首斧爲軒，先熬油炒之，少以酒水漸澆，烹糜爛，多加蒜囊與鹽調和，即起。

又《清燒豬》　用肥精肉軒之，鹽揉，取生茄半剖界稜，或瓠布鍋底，置肉加葱、花椒，紙封鍋，燒熟。一不用藕，常洒以酒，慢燒熟，宜蒜醋。

又《醬燒豬》　用熟肉大軒，乘熟塗研醬，坋、縮砂仁、花椒屑、葱白，架鍋中燒香。一先熬油，取醬沃生肉一時，入鍋中，漸澆水，以俟熟，宜蒜醋。

又《油燒豬》　用胁之肯綮者，斧爲軒，先熬油投鍋中燒熟，加醬、縮砂仁、花椒炒燥。一用肉大切臠，混香熟油、鹽、花椒、葱、架鍋中，燒香熟，熟肉亦宜，宜醋。

又《餚豬羓》　取肉去膚骨，切二寸長，一寸濶，半寸厚臠，以赤沙餹少許，醬、地椒、蒔蘿、花椒和匀，微見天日，即收或陰乾，先以香油熬熟，既入肉，不宜煬火，待少頃自熟。

又《鹽豬羓》　取精肉片切軒，每斤鹽六錢，花椒醃半日，壓去水者油浥之，蒸熟，烈日中暴燥。一生同制，用則蒸，宜醋。

又《火炙豬》　用肉肥嫩者，薄切膘，每斤鹽六錢醃之，以花椒、蒔蘿、大茴香和匀，微見日，置鐵牀中於煉火上炙熟。一用肉薄切而膘粘薄瓷椀中，以紙封之，覆直煉火上烘熟。

又《油爆豬》　取熟肉細切膾，投熱油中爆香，以少醬油、酒澆，加花椒、葱，宜和生竹筍絲、茭白絲同爆之。

又《藏蒸豬》　用竹筍兩節，間斷爲底蓋，底深蓋淺，藏肉醢料於底，裁竹針，關其蓋蒸熟。一用肥茄切下頂，剔去中瓤子，同筍制。

又《蒸豬》　取肉方爲軒，銀錫砂鑼中置之，水和白酒蒸至稍熟，加花椒、醬復蒸糜爛，以汁淪之，有水鍋中慢烹，復半起，其汁漸下養糜爛，又俯仰交翻之。

又《醬烹豬》　先烹肉熟而切之，亦宜。　一同前制，甘草水烹，加醬、縮砂、花椒、葱調和，和物宜生薑，湯燙去涎，冷水再洗，洮乾入之，加燈草苧試，燈草黑色則有毒。朱文公先生《紫薑詩》云：『風餐謝肥羜。』蒟，蒻音若，去麤皮大切片，苧熟撈起，每一枚視老穉用淋灰水二椀，或三椀，擣糜爛爲餅，再用水苧色明潤，碎切和之。《本艸》云：『生戟人喉。』後多倣此。蘆筍去苞，肉熟入。杜工部詩云：『春飯兼苞蘆。』注曰：『蘆筍也。』蒲蒻生入之，即起，大口魚洗方切，對鰕洗片皴。一同生爨牛制。

又《酒烹豬》　如前制，寬以酒水，同甘草少許烹熟，入鹽、醋、花椒、葱調和。《禮》注曰：帶骨醢曰：臡。音泥。和物宜合生竹筍，去籜塊切，同肉烹，茭白去苞塊切，俟肉熟入，即起。

又《酸烹豬》　一切膾如前制，水同甘草烹熟，以醬、醋、花椒、葱調和。和物宜新韭，生入，即起，新蒜白切絲生入，即起，菜臺苧熟入，

登豆芽少焉入，酸竹筍絲水洗入。一烹熟，惟以鹽、醋調和。

又《鹽酒烹豬》 烹稍熟，乘熱以白酒、鹽、葱、花椒遍擦，架鍋中，鍋中少沃，以熟油蒸香，又少沃，以酒微蒸，取之。

又《藏煎豬》 二制　一用茄削去外滑膚，片切之，內夾，調和肉醢，染水調麪，油煎。一用竹筍芼熟，碎擊同茄制，宜醋。

又《鹽煎豬》 先烹肉熟而切之，亦宜。　用肉方皴膢，入鍋炒色改，少加以水烹熟，汁多則杓起，漸沃之。後凡有不宜汁寬者，多倣此。同花椒、葱、鹽調和。和物俟熟，宜芋魁，劘去皮，先芼熟，白菜菔擊碎，芼熟，去水，茄芼熟，去水乾，再芼柔，山藥刮去皮，先芼熟，蕷頭，絲瓜楴音，劘去皮芼，瓠劘去皮犀芼，胡蘿蔔，甘露子，秔糯米粉熟範爲藕。

又《醬煎豬》 先烹肉熟而切之，亦宜。　同鹽煎，惟用醬油炒黃色，加花椒、葱，和物宜合麪筋、樹雞。洗去沙，即木耳。《韓退之答鄧道士寄樹雞詩》云：『割取乖龍左耳來。』

又《和粉煎豬》 用菉豆湛，潔水漬，揉颺音樣去皮，和水細磨，雜以肉醢料，杓入油中煎熟。今曰餅炙，惟以菉豆。磨煎者，入油醬炒。

又《油煎豬》 二制　一用脅肋肉骨相兼者，斧爲臠，相如賦曰：『胥割輪碎。』胥音臠。水烹，加酒、鹽、花椒、葱醃（頓）〔炖〕之，投熱油中煎熟。一用精肉切爲軒，沃以蜜，投熱油中煎熟，雖暑月久留不敗。暑月摻以香菜亦宜，其類倣此。宜醋。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮老猪肉以水煮熟，以冷水淋肉，冷又浸，冷再煮，即爛。

又 煮臭肉每觔半，用胡桃二十箇。殼上鑽孔令多，即同煮肉熟，則臭味不見矣。

又 才切稻草，可煮臭肉，其臭皆入於草內。

又 籬上舊竹篾縛肉煮則速爛。

又 煮猪肉，用白梅、阿魏煮，或用醋，或用青鹽，同煮則易爛。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《水煠肉》 又名擘燒　將猪肉生切作二指大長條子，兩面用刀華界如磚塔樣。次將香油、甜醬、花椒、茴香，拌勻。將切碎肉揉拌勻了。少頃，鍋內下猪脂熬油一碗，香油一碗，水一大碗，酒一小碗，下料拌肉，以浸過爲止，再加蒜榔一兩，蒲蓋悶。以肉酥起鍋食之。如無脂油，要油氣故耳。

又《大燴肉》 肥嫩在圈猪，約重四十斤者，只取前腿，去其脂，剔其骨，去其拖肚淨。取肉一塊，切成四五斤塊，又切作十字，爲四方塊。白朮煮七八分熟，撈起停冷，搭精肥切作片子，厚一指。淨去其浮油，水用少許，厚汁放鍋內，先下燴料，次下肉，又次淘下醬水，又次下元汁燒滾，又次下末子細燴料在肉上，又次下紅麴末，以肉汁解薄，傾在肉上，文武火燒滾令沸，直至肉料上下皆紅色，方下宿汁。略下鹽，去醬板，次下鰕汁，掠去浮油，以汁清爲度。調和得所，頓熱用之。其肉與汁，再不下鍋。

豉汁攤同法：但不用紅麴，加些豆豉擂在汁內。捉清汁法：以元去浮油，用生鰕和醬搗在汁內，一邊燒火，使鍋中一邊滾起泛來，掠去之。如無鰕汁，以猪肝擂碎，和水傾入代之。三四次下鰕汁，方無一點浮油爲度。

留宿汁法：宿汁，每日煎一滾，停貯少時，定清方好。如不用，入錫器內，或瓦罐內，蓋好，掛井中。

用紅麴法：每麴一酒盞許，隔宿酒浸令酥，研如泥，以肉汁解薄下。

麄燴料方：用官桂、白芷、良薑等分，不切完用。細燴料方：甘草多用，官桂、白芷、良薑、桂花、檀香、霍香、細辛、甘松、花椒、宿砂、紅豆、杏仁等分，爲細末用。

凡肉汁要十分清，不見浮油方妙。肉却不要乾枯。

又《槌脯》 新宰圈猪帶熱精肉一斤，切作四五塊，少鹽半兩，摋入肉中，直待筋脉不收，日晒半乾，量用好酒和水，幷花椒、蒔蘿、橘皮，熳火煮乾，碎搥。

又《糖炙肉幷烘肉巴》 猪肉去皮骨，切作二寸大片。將砂糖少許，去氣息醬。大小茴香、花椒、拌肉。見日一晾即收。將香油熬熟，下肉蓋定。勿燒火，以酥爲度。肉巴，用精嫩切條片，鹽少醃之，後用椒料拌肉，見日一晾，炭火鐵床上炙之，食。

又《清蒸肉》 用好猪肉煮一滾，取淨方塊，水漂過，刮淨，將皮用刀界碎。將大小茴香、花椒、草菓、官桂，用稀布包作一包，放盪鑼內，上壓肉塊，先將鷄鵝清過好汁，調和滋味，澆在肉上，仍蓋大葱、醃菜、蒜榔入湯鍋內，蓋住蒸之。食時，去葱、醃菜幷包料，食之。

又《算條巴子》 猪肉精肥各另切作三寸長大，如算子樣，以砂糖、

花椒末、宿砂末，調和得所，拌勻，晒乾蒸熟。

明・陳繼儒《群碎録》 肉樹，端溪猪肉，子大如盃。炙食之，味如猪肉而美。

明・方以智《物理小識》卷六炙不溢油法 凡炙肉，末芝蔴花置肉上，油不脱溢入火中。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・骰子塊》 陳眉公方　猪肥膘切骰子塊，鮮薄荷葉鋪甑底，肉鋪葉上，再蓋以薄荷葉，籠好蒸透，白糖、椒鹽摻滾，畏肥者食之亦不油氣。

又《熟鮓》 猪腿精肉切大片，以刀背勻搥三兩次，再切細塊，滾湯一焯，用布紐乾，每觔入飛鹽四錢，砂仁、椒末各少許，好醋、熟香油拌供。

又《爨猪肉》 精肉切片，乾粉揉過，葱、薑、醬油、好酒同拌入，滾汁爨出，再加薑汁。

又《琥珀肉》 將好肉切方塊，用水、酒各碗半，鹽三錢，火煨極紅爛爲度，肉以二觔爲率。須用三白酒，若白酒正，不用水。

又《肉羹》 用三精三肥肉煮熟，切小塊，入核桃、鮮笋、松仁等，臨起鍋加白麪或藕粉少許。

清・李化楠《醒園録》卷上 煮老猪肉法。以水煮熟，取出用冷水浸冷，再煮即爛。

又 酒燉肉法。新鮮肉一斤，刮洗淨入水煮滾一二次即出。刀改成大方塊，先以酒同水燉有七八分熟，加醬油一杯，花椒料、葱、姜、桂皮一小片，不可蓋鍋。俟其將熟，蓋鍋以悶之，總以煨火爲主。或先用油姜煮滾，下肉煮之，令皮略赤，然後用酒燉之，加醬油、椒、葱、香蕈之類。又或將肉切成塊，先用甜醬擦過，纔下油烹之。

清・袁枚《隨園食單》卷二《燒猪肉》 凡燒猪肉須耐性，先炙裏面肉，使油膏走入皮肉，則皮鬆脆而味不走。若先炙皮，則肉上之油盡落火上，皮既焦硬，味亦不佳。燒小猪亦然。

又《燒小猪》 小猪一個，六七觔重者，鉗毛去穢，又上炭火炙之，要四面齊到，以深黄色爲度，皮上慢慢以奶酥油塗之，屢塗屢炙。食時酥爲上，脆次之，吝斯下矣。旗人有單用酒秋油、烝者亦佳，吾家龍文弟頗得其法。

又《鍋燒肉》 煮熟不去皮，放麻油灼過，切塊加鹽，或嘗清醬亦可。

又《紅煨肉三法》 或用甜醬，或用秋油，或竟不用秋油、甜醬。每肉一觔用鹽三錢，純酒煨之；亦有用水者，但須熬乾水氣。三種治法皆紅如琥珀，不可加糖炒色。早起鍋則黄，當可則紅，過遲則紅色變紫，而精肉轉硬。常起鍋蓋則油走，而味都在油中矣。大抵割肉雖方，以爛到不見鋒稜，上口而精肉俱化爲妙。全以火候爲主。諺云：緊火粥，慢火肉，至哉言乎！

又《熏煨肉》 先用秋油、酒將肉煨好，帶汁上木屑略熏之，不可太久，使乾濕參半。香嫩異常。吳小谷廣文家制之精極。

又《菜花頭煨肉》 用臺心菜嫩蕊微醃晒乾用之。

又《磁罈裝肉》 放罐糠中慢煨，法與前同，總須封口。

又《猪裏肉》 猪裏肉精而且故人多不食。嘗在揚州謝蘊山太守席上食而甘之。云以裏肉切片，用〔縴〕〔芡〕粉團成小把入蝦湯中，加香草、紫菜清煨，一熟便起。

又《羅簽肉》 以作雞松法作之。存蓋面之皮，將皮下精肉斬成碎團，加作料烹熟。聶廚能之。

又《端州三種肉》 一羅簽肉；一鍋燒白肉，不加作料以芝蔴鹽拌之；切片煨好，以清醬拌之，三種俱宜于家常。端州聶、李二廚所作，特令楊二學之。

又《八寶肉》 用肉一觔，精肥各半，白煮一二十滾，切柳葉片。小淡菜二兩、鷹爪二兩、香蕈一兩、花海蜇二兩、胡桃肉四個、去皮筍片四兩、好火腿二兩、麻油一兩；將肉入鍋，秋油、酒煨至五分熟，再加餘物。海蜇下最在後。

又《家鄉肉》 杭州家鄉肉好醜不同，有上、中、下三等，大槩淡而能鮮，精肉可橫咬者爲上品，放久即是好火腿。

又《荔枝肉》 用肉切大骨牌片，放白水煮二三十滾撩起；熬菜油半觔，將肉放入炮透，撩起用冷水一潔，肉皺，撩起放入鍋內，用酒半觔、清醬一小杯、水半觔煮爛。

又《芙蓉肉》 精肉一觔切片，清醬拖過，風乾一個時辰，用大蝦肉，四十個，猪油二兩，切骰子大。將蝦肉放在猪肉上，一隻蝦一塊肉，敲扁，將滾水煮熟撩起。熬菜油半觔，將肉片放在有眼銅勺內，將滾油灌

熟，再用秋油半酒杯、酒一杯、雞湯一茶杯，熬滾，澆肉片上，加烝粉、葱、椒，糝上起鍋。

又《乾鍋（烝）〔蒸〕肉》　用小磁鉢，將肉切方塊，加甜酒、秋油裝入鉢內，封口，放鍋內，下用文火乾烝之。以兩枝香爲度。不用水，秋油與酒之多寡，相肉而行，以蓋滿肉面爲度。

又《脱沙肉》　去皮切碎，每一觔用雞子三個，青黄俱用，調和拌肉，再斬碎，入秋油半酒杯、葱末拌匀，用網油一張裹之，外再用菜油四兩煎兩面，起出去油，用好酒一茶杯、清醬半酒杯悶透，提起切片，肉之面上加韭菜、香蕈、筍丁。

又《油灼肉》　去硬短勒切方塊，去筋襻，酒醬鬱過，入滾油中炮炙之。使肥者不膩，精者肉鬆。將起鍋時，加葱、蒜，微加醋噴之。

又《白煨肉》　每肉一觔，用白水煮八分好起出，去湯，用酒半觔、鹽二錢半、煨一個時辰，用原湯一半加入，滾乾，湯膩爲度再加葱、椒、木耳、韭菜志類。火先武後文。又一法：每肉一觔，用糖一錢、酒半觔、水一觔、清醬半茶杯，先放酒滾肉二十次，加回香一錢，放水悶爛亦佳。

又《白片肉》　須自養之猪，宰後入鍋煮到八分熟，泡在湯中一個時辰取起。將猪身上行動之處薄片上桌，不冷不熱，以溫爲度。此是北人擅長之菜，南人效之，終不能佳，且零星市脯亦難用也。寒士請客寧用燕窩，不用白片肉，以非多不可故也。割法須用小快刀片之，以肥瘦相叅、横斜碎雜爲佳，與聖人『割不正不食』一語截然相反。其猪身肉之名目甚多，滿洲跳神肉最妙。

又《粉（烝）〔蒸〕肉》　用精肥參半之肉，炒米粉黄色，拌麪醬（烝）〔蒸〕之，下用白菜作墊，熟時不但肉美，菜亦美。以不見水，故味獨全。

又《炒肉片》　將肉精肥各半切成薄片，清醬拌之，入鍋油炒，聞響即加醬水、葱、瓜、冬笋、韭芽，起鍋火要猛烈。

又《炒肉絲》　切細絲去筋襻皮骨，用清醬、酒鬱片時，用菜油熬起，白烟變青烟後，下肉炒匀，不停手。加蒸粉、醋一滴、糖一撮、葱白、韭、蒜之類。只炒半斤，大火，不用水。又一法：用油泡後，用醬水加酒略煨，起鍋紅色，加韭菜尤香。

又《排骨》　取勒條排骨，精肥各半者，抽去當中直骨，以葱代之。炙用醋、醬，頻頻刷上，不可太枯。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《蘇陸煮肉訣》　東坡煮猪肉訣云：『淨洗鍋，少著水，柴頭罨烟燄不起。』放翁詩云：『堯肩柴熟罨』，正指此也。蘇、陸非飲食之人，其言可信從。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷七《小炒肉》　乾隆乙卯，余留京過夏，主游彤卣侍御光繹家。時同居者爲葉蓮山太史大觀，黄星巖奎光，陳研農義二邑侯，王虚谷錫齡，陳德羽鵬飛二孝廉，談次，各舉所嗜之饌品，侍御以小炒肉爲最佳，衆皆笑之。然侍御廚中所出之小炒肉，則實可於口，無怪其侈爲俊味。未幾而林樾亭先生至京，飲譔間有以此語告者，先生曰：『彤卣尚是講究家，若我則所嗜惟肉，生平行縢所經，無論天涯地角，但是有酒可頓，有肉可飽處，便足陶然。酒不論精粗，肉亦不論煮法也。』侍御與先生皆巨人長德，故不苛求飲饌如此。余每飯，必與廚子磨牙，小炒肉一味，余但呼之爲寸炒錢繩，頗不下箸。廚子手段固拙，而余則有愧鄉先哲，未免爲飲食之人矣。憶在京中聞一故事云：年羹堯由大將軍貶爲杭州將軍後，姬妾皆星散。有杭州秀才，適得其姬，聞係年府專司飲饌者，自云但專管小炒肉一味，凡將軍每飯，必於前一日呈進食單，若點到小炒肉，則我須忙得半日，但數月不過一二次，他手所不能辦，他事亦不相關也。秀才曰：『何不爲我一試之？』姬哂曰：『酸秀才，談何容易，府中一盤肉，須一隻肥豬，任我擇其最精處一塊用之。今君家每市肉，率以斤計，從何下手？』秀才爲之嗒然。一日，秀才喜，告姬曰：『此村中每年有賽神會，每會例用一豬，今年係我值首，此一豬應歸我處分，卿可以奏技矣。』姬諾之。屆期，果抬一全豬回，姬詫曰：『我在府中所用係活豬，若已死者，則味當大減。今無奈何，姑試之。』乃勉強割取一塊，自入廚下，令秀才先在房中煮酒以待。久之，捧進一碟，囑秀才先嘗之，而仍至廚下，摒擋雜物。少頃入房，見秀才委頓於地，僅一息奄奄，細察之，肉已入喉，幷舌皆吞下矣。按吾鄉俗諺，有每嘗美味者，必先將舌頭用線羈住，即此故事所由來也。聞者蓋無不發一大噱云。

又《東坡肉》　今食品中有東坡肉之名，蓋謂爛煮肉也，隨所在廚子能爲之，或謂不應如此侮東坡，余謂此坡公自取之也。坡公有《食猪肉詩》云：『黄州好猪肉，價賤如糞土。富者不肯喫，貧者不解煮。慢着

火，少着水，火候足時他自美。每日起來打一碗，飽得自家君莫管。』

清・梁紹壬《兩般秋雨庵隨筆》卷三《燒猪》 粵俗最重燒猪，娶婦得完璧，則婿家以此餽女氏，大族有用至百十頭者，蓋誇富也。如不致送，則媒氏隨押妝奩，背負其女而歸矣。其他賽願敬神等事，率皆用之。最足奇者，觀音誕辰亦薦此品，豈佛門清淨之戒，不到南天歟？

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・臊子蛤蜊》 水煮去殼，切猪肉肥精相半，作小骰子塊，酒拌炒煮半熟，次下椒葱砂仁末，鹽醋和勻，入蛤蜊同炒，一轉取前煮蛤原湯澄清烹入，湯不許太多。滾過取供。

又《煮茄肉》 茄煮肉肉每黑，以枇杷核數枚剝淨同煮，則肉不黑色。

清・李虹若《都市叢載》卷七《東坡肉》 《日餘齋東坡肉》詩：『原來肉炙貴微炊，火到東坡膩若脂。象眼截痕看不見，餘時舉箸爛方知。』

肉醬　肉鬆

明・高濂《遵生八牋》卷一一《造肉醬法》 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，用酒拌各料幷肉如稠粥，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・李化楠《醒園録》卷上 做肉鬆法　用猪後腿整個，緊火煮透，切大方斜塊，加香蕈，用原湯煮至極爛。取精肉用手扯碎，次用好甜酒、清醬、大茴末、白糖少許，同肉下鍋，慢火拌炒至乾，取起收貯。

肉餅　肉丸

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《豬肉餅》 三制　一用肉多肥少精，或同去殼生鰕，或同生黑鱧魚、鱖魚、鼓刀机上薄皴膜，又報斫爲細醢，和鹽少許，有雜以藕屑、浥酒爲丸餅，非蒸則作沸湯烹熟，以胡椒、花椒、葱、醬油、醋與原汁調和，澆淪之。一取菉豆粉皮下藉上覆之，蒸用則塊切。和物宜芝麻腐，豆腐，山藥，生竹筍，蒸果蒸蔬。一以醬油同香油煎熟，和物宜鮮菱肉去殼，藕塊切，豇豆段切，鷄頭莖。段切，俱別用油鹽炒熟。

又卷二〇《韭餅》 帶膘猪肉，切作燥子，乾炒過，生韭切碎，椒醬同拌勻，（幹）〔擀〕小薄餅餡，兩箇夾熯熟，旋供。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・肉餅子》 精猪肉去淨筋膜，勿帶骨屑，細切剁如泥，漸剁加水幷砂仁末、葱屑，量入酒漿、醬油和勻，做成餅子入磁碗，上覆小碗，飯鍋蒸透熟取，入汁湯則不走味，味足而鬆嫩，如不做餅，只將肉劑用竹箸浸軟，包數層扎好，置酒飯甑内，初濕米上甑時，即置米中間，蒸透取出，第二甑飯再入蒸之，味足而香美，或再切片油煎亦妙。

又《肉丸》 純用猪肉肥膘，同乾粉山藥爲丸，蒸熟或再煎。

清・李化楠《醒園録》卷上 做猪油丸法。將猪板油切極細，加雞蛋黄、菉豆粉少許，和醬油、酒調勻，用杓取收掌心。聶丸下滾水中，隨下隨撈，用香菰、冬笋俱切。條加葱白，同清肉汁和水煮滾，乃下油丸煮滾取起，食之甚美。

清・袁枚《隨園食單》卷二《空心肉圓》 將肉捶碎鬱過，用凍猪油一小團作餡子放在團肉烝之，則油流去，而團子空心矣。此法鎮江人最善。

又《八寶肉圓》 猪肉精肥各半，斬成細醬，用松仁、香蕈、笋尖、荸薺、瓜薑之類斬成細醬，加縴粉和揑成團，放入盤中，加甜酒、秋油烝之，入口鬆脆。家致華云：『肉圓宜切不宜斬』，必別有所見。

又《楊公圓》 楊明府作肉圓大如茶杯，細膩絕倫，湯尤鮮潔，入口如酥。大槩去筋去節，斬之極細，肥瘦各半，用縴合勻。

腌制

火腿

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・金華火腿》 用銀簪透入內，

取出臀頭，有香氣者眞。醃法：每腿一觔，用炒鹽一兩或八錢。草鞋搥軟套手，恐熱手着肉則易敗。止擦皮上凡三五次，軟如綿，看裡面精肉，鹽水透出如珠爲度，則用椒末揉之，入缸加竹柵，壓以石旬日。後次第翻三五次，取出用稻草灰層叠叠之，候乾，掛廚近烟處，松柴烟薰之，故佳。

又《糟火腿》 將火腿煮熟，切方塊，用好酒釀糟，糟兩三日，切片取供妙。夏天出路最宜。

又 將火腿生切骰子塊，拌燒酒浸一宿後，將臘糟同花椒、陳皮拌，入罈。冬做夏開，臨吃連糟煆用。即風魚及上好醃魚肉亦可如此做，罈口加麻油封固。

又《熟火腿》 火腿煮熟去皮骨，切骰子塊，用酒漿、葱末、鮮笋、或笋乾。核桃肉，嫩茭白切小塊，隔湯頓一炷香，若嫌淡略加醬油。

又《辣拌法》 熟火腿拆細絲，同魚翅、笋絲、芥辣拌，或加水粉、蓮肉、核桃俱可。

又《煮火腿》 火腿生切片，不用皮骨，合汁生煮，或冬笋、韭芽、青菜梗心，用蛤蜊汁更佳。如無，即茭白、麻菇亦佳，略入酒漿、醬油。

又 陳金腿約六觔者，切去脚，分作兩方正塊，洗淨入鍋煮，去油膩收起，復將清水煮極爛爲度，臨起仍用筍鰕作點，名東坡腿。

又《薰羹》 純用金華火腿皮煮熟剝下，或薰腫皮，切細條，配以香蕈、韭菜、鮮笋絲，肉湯下之，風味超然。

清・李化楠《醒園録》卷上 火腿醬法。用南火腿煮熟，切碎丁，如火腿過鹹即當用水先泡淡些，然後煮之。去皮，單取精肉。用火將鍋燒得滾熱，將香油先下滾香，次下甜醬、白糖、甜酒同滾煉好，然後下火腿丁及松子、核桃、瓜子等仁，速炒翻取起磁罐收貯。其法每火腿一隻，用好麵醬一斤，香油一斤，白糖一斤，核桃仁四兩，去皮打碎。花生仁、四兩炒去膜打碎。松子仁四兩，瓜子仁二兩，桂皮五分，砂仁五分。

又 醃火腿法。每十斤猪脚，配鹽十二兩，極多加至十四兩，將鹽炒過加皮硝末少許，乘猪鹽兩熱擦之，令勻置大桶內，上面用大石壓之五日，一翻，候一個月將腿取起，晾於風處，四五個月可用。

又法。金華人做火腿，每斤猪脚，配炒鹽三兩，或云：原方配六兩不無太鹹。用手將鹽擦完，石壓之三天，取出用手極力揉之肉軟爲度，翻轉再壓再揉，至肉軟如棉，取出掛之風處，約當於小雪後起至立春後，方可掛風不凍。

清・袁枚《隨園食單》卷二《蜜火腿》 取好火腿，連皮切大方塊，用蜜酒煨極爛最佳。但火腿好醜、高低判若天淵，雖出金華、蘭溪、義烏三處，而有名無實者多。其不佳者，反不如醃肉矣。惟杭州忠清里王三房家四錢一斤者佳，余在尹文端公蘇州公館喫過一次。其香隔戶便至，甘鮮異常，此後不能再遇此尤物矣。

又《火腿煨肉》 火腿切方塊，冷水滾三次，去湯瀝乾；將肉切方塊，冷水滾二次，去湯瀝乾，放清水煨，加酒四兩，葱、椒、笋、香蕈。

又《黄芽菜煨火腿》 用好火腿，削下外皮，去油存肉，先用雞湯將皮煨酥，再將肉煨酥，放黄芽菜心，連根切段約二寸許長，加蜜酒娘及水連煨半日。上口甘鮮，肉菜俱化，而菜根及菜心絲毫不散，湯亦美極。朝天宮道士法也。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《火腿》 今人饋送食物單中，有火腿者，率開蘭薰幾肘，初笑其造作不典，而不知其名乃自古有之。趙學敏《本草綱目拾遺》云：『蘭薰，俗名火腿，出金華，六屬皆有，出東陽、浦江者更佳，有冬腿、春腿之分，前腿、後腿之別，冬腿可久留不壞，春腿交夏即變味，久則蛆腐。』蓋金華人多以木甑撈米作飯，其飯湯醲厚，專以飼猪，兼飼豆渣、糠屑，或煮粥以食之，夏則兼飼瓜皮、菜葉，故肉細而體香，凡茅船漁戶，所養尤佳，名船腿，較小於他腿，味更香美，煮食之，其香滿室。《東陽縣志》云：『薰騶，俗名火腿，其實烟薰，非火也。所醃之鹽，必台鹽，所薰之烟，必松烟。又一種名風蹄，不用鹽漬，名曰淡腿，浦江爲盛。』陳達夫《藥鑑》云：『浦江淡腿，小於鹽腿，味頗淡，可以點茶，名茶腿，陳者止血痢，開胃如神。』或傳數十條火腿中，必有一條狗腿，蓋初醃腿時，非雜以狗腿，則不成，故貨腿人亦甚珍惜之，不肯與人，偶有得者，則其味尤美，此說不知何所據。余素不吃狗肉，即得之，亦不知其味也。按志乘中所載火腿頗詳，而此物之緣起，則從未有考證，即古今人亦絕無吟咏及之者。惟記亡友吳巢松侍講詩集中，有《咏花猪肉》五古，甚博雅，惜手邊無此書也。

清・歐陽兆熊《水窗春囈》卷下《孫春陽茶腿》 火腿以金華爲最，

而孫春陽茶腿尤勝之。所謂茶腿者，以其不待烹調，以之佐茗，亦香美適口也。此外各蜜餞無不佳，即瓜子一項，無一粒不平正者，皆精選而秘制，故所物皆馳名。惟其價無二，故其店夥不能作他項生理耳。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・皮羹》　煮熟火腿皮，切細條子配以筍、香蕈、韭芽、肉湯下之，風味超然。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　醬肉爲京師最著名者，幾與金華火腿匹。

臘肉　醃肉

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八　作豬肉鮓法：用豬肥豵肉。淨燂治訖，剔去骨，作條，廣五寸。三易水煮之，令熟爲佳，勿令大爛。熟，出，待乾，切如鮓臠：片之皆令帶皮。炊粳米飯爲糝，以茱萸子、白鹽調和。布置一如魚鮓法。糝欲倍多，令早熟。泥封，置日中，一月熟。蒜、薤、薑、酢，任意所便。脏之尤美，炙之珍好。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》　**四時臘肉**　收臘月內醃肉滷汁，淨器收貯，泥封頭。如要用時，取滷一椀，加臘水一椀，鹽三兩。將豬肉去骨，三指厚五寸闊段子，同鹽料末醃半日，却入滷汁內浸一宿，次日其肉色味與臘肉無異。若無滷汁，每肉一斤用鹽四兩，醃二宿亦妙。煮時先以米泔清者，入鹽二兩，煮一二沸換水煮。

又　江州岳府臘肉法　新豬肉打成段，用煮小麥滾湯淋過控乾，每斤用鹽一兩，擦拌置甕中。三二日一度翻，至半月後用好糟，醃一二宿出甕，用元醃汁水洗淨，懸於無烟淨室，二十日以後，半乾濕以故紙封裹，用淋過淨灰於大甕中，一重灰一重肉，埋訖盆合置之涼處。經歲如新煮時米泔浸一炊時，洗刷淨下清水中，鍋上盆合土擁，慢火煮，候滾即徹薪。停息一炊時。再發火再滾，住火良久取食。此法之妙，全在早醃須臘月前十日，醃藏令得臘氣爲佳，稍遲則不佳矣。牛羊馬等肉，幷同此法。如欲色紅，須纔宰時乘熱以血塗肉，即顏色鮮紅可愛。

又　婺州臘猪法　肉三斤，許作一段，每斤用淨鹽一兩，擦令勻入缸，醃數日，逐日翻三兩遍，却入酒醋中停，再醃三五日，每日翻三五次，取出控乾。先備百沸湯一鍋，眞芝麻油一器，將肉逐旋各燂，略入湯蘸，急提起趁熱以油勻刷，掛當煙頭處燻之。日後再用臘糟加酒拌勻，表裏塗肉上，再醃十日取出，掛廚中煙頭上。若人家煙少，集籠糠煙，熏十日可也。其煙當晝夜不絕，羊肉亦當依此法爲之。

又　夏月收生肉　白麵搜和如捍餅麵劑，裹生肉作盞來大塊，油缸內浸。久留不壞，肉色如新。麵堪作餅食麵用。

又　夏月收熟肉　切作大塊，每斤用鹽半兩，醃片時，入陳皮、茴香、川椒、酒、醋、醬少許，煮至酒醋乾，以篩子盛，烈日曝乾。

又法：夏月收熟肉。用磁器盛，頓放鍋內，鍋中少貯水，燒滾，候冷再燒，常令熱氣不絕，可留二三日不壞。

又　夏月收肉不壞　凡諸般肉，大片薄批，每斤用鹽二兩，細料物少許，拌勻勤翻動，醃半日許，榨去血水，香油抹過，蒸熟竹篾穿懸烈日中曬乾，收貯。

又　夏月煮肉停久　每肉五斤，用胡荽子一合，醋二升，鹽三兩，慢火煮熟。透風處放，若加酒、葱、椒同煮尤佳。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・醃藏法》　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，甚妙。

又法：用白礬少許同煮，亦可留數日。

又　乾肉醢　精肉，沸湯淖過，切骰子塊，猶以猪羊脂。煎，令微熟，別換汁。入酒、醋、椒、杏、葱、料鹽、醬，煮乾，取出。焙燥久留不壞。

又　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。

又　肉豉法　猪肉精肥，逐項切小塊，同羊脂微炒。以酒、醋、水，用川椒、鹽、杏泥、碎砂、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

煠；用猪脂，爛剉炒過；淡豉一斤，取濃汁兩椀；馬芹半兩，椒皮一錢。先下肉於鍋內，炒，次用豉、薑、橘絲、馬芹，候炒乾，焙，收之。

又法：羊肉五斤，連皮、脇皆可。醋三升，芫荽子一合（絹袋貯），鹽二兩，酒三盞，蒜瓣三兩，同煮。慢火養熟。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，碾砂仁、良薑、椒、葱、橘皮各少許，慢火煮汁盡。曬乾。可留三箇月。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《風豬肉》 視火豬肉制，醃壓之，用醋洗，又同醋壓漬四五日，懸風中戾燥，仍置通風所，以五月五日水洗，雖久不敗。《黑娥小録》云：『塵竈灰中。』若三伏中，視前揉壓三日，每斤加鹽五錢，復揉壓三日，石灰冷湯洗之，浥以香油，烈日暴燥，煙熏之，置通風所。

又《生豬鮓》 取肥精相半肉，皴絕薄小牒，取潔膚切絕細膾，和勻，每斤炒鹽二錢少醃，竹箬苴之，置木桶中榨水去盡，連桶夏月頓涼所一二日，冬月頓煖所六七日，常榨之，不令有水，用和生蒜，速用醬。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 臘肉，內用酒脚醋煮，肉紅，酒調羹，則味甜。

又 橘葉陰乾，收造臛肉，不炎，膩氣可留。至五月，懸烟突上。梅月，水洗之再懸。

又 晒肉須油抹，不引蠅子。

又 五月不可做臘肉，餘月皆可造。六月須用酒、醋、鹽同淹，當日晒乾。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《臘肉》 肥嫩猪肉十斤，切作二十段，鹽八兩，酒二斤，調勻，猛力擦入肉中，令如綿軟。大石壓去水，痕十分乾，以剩下所醃酒調糟塗肉上，以篾穿掛通風處。又法：肉十斤，先以鹽二十兩，煎湯澄清，取汁置肉汁中。二十日取出，掛通風處。一法：夏月鹽肉，炒鹽擦入勻，醃一宿掛起。見有水痕，便用大石壓去水乾，掛風中。

又《夏月醃肉法》 用炒過熱鹽擦肉，令軟勻，下缸內石壓一夜，掛起。見水痕，即以大石壓乾，掛當風處，不敗。

又《肉鮓》 生燒猪羊腿，精批作片，以刀背勻搥三兩次，切作塊子，沸湯隨漉出，用布內扭乾。每一斤入好醋一盞，鹽四錢，椒油、草果、砂仁各少許。供饌亦珍美。

又《肉鮓》 名梅葉鮓　精肉一斤，去筋，鹽一兩，入炒米粉些少，多要酸。肉皮三斤，滾水焯，切薄絲片，同精肉切細拌，用箬包，每餅四兩重。冬天灰火焙三日用，蓋上留一小孔，夏天一週時可吃。

又《肉生法》 用精肉切細薄片子，醬油洗淨，入火燒紅鍋爆炒，去血水微白即好。取出，切成絲，再加醬瓜、糟蘿蔔、大蒜、砂仁、草果、花椒、橘絲、香油，拌炒肉絲。臨食加醋和勻，食之甚美。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・臘肉》 肉十觔，切作二十塊，鹽八兩，好酒二觔，和勻擦肉，令如綿軟，大石壓十分乾，剩下鹽、酒調糟塗肉，篾穿掛風處妙。又法：肉十觔，鹽二十兩，煎湯澄去泥沙，置肉于中二十日，取出掛風處。一法：夏月醃肉，須切小塊，每塊約四兩，炒鹽洒上，勿用手擦，但擎鉢顛簸軟爲度，石壓之，去鹽水，乾掛風處。一法：醃就小塊肉，浸菜油罈內，隨時取用，不臭不虫，經月如故，油仍無礙。一法：臛腿醃就，壓乾掛土穴內，松栢葉或竹葉燒烟薰之，兩月後烟火氣退，肉香妙。

又《醃臛肉》 每肉一觔，鹽八錢擦透，三日倒叠一次，二旬後用醋，同醃菜滷煮熟，候乾，洗淨掛起，晾乾妙。

又《小暴醃肉》 猪肉切半觔，大塊用炒鹽，以天氣寒熱增減，椒、茴等料并香油揉軟，置陰處晾着聽用。

又《醬肉》 猪肉治淨，每觔切四塊，用鹽擦過，少停去鹽，布拭乾，埋入甜醬，春秋二三日，冬六七日，取起去醬，入錫罐，加葱、椒、酒，不用水，封蓋隔湯，慢火煮爛。

又《蒸臛肉》 臛猪肘洗淨煮過，換水又煮，又換，凡數次，至極淨極淡，入深錫鏇，加酒漿、醬油、花椒、茴香、長葱蒸熟，陳肉而別有鮮味，故佳。蒸後易至還性，再蒸一過，則味定。凡用椒、茴須極細末量入，否則止用整粒綿縷包，候足取出，最忌粗屑。煮陳臛肉油哮氣者，將熟以燒紅炭數塊淬入鍋內，則不油蒨氣。

又《肉生法》 精肉切薄片，用醬油洗淨，猛火入鍋爆炒，去血水，色白爲佳，取出細切絲，加醬瓜絲、橘皮絲、砂仁、椒末沸熟，香油拌之，臨食加些醋，和勻甚美。鮮筍絲、芹菜焯熟同拌，更妙。

又《柳葉鮓》 精肉二觔，去筋膜生用，又肉皮三觔，滾水焯過，俱

切薄片，入炒鹽二兩，炒米粉少許多則酸拌勻，箬葉包緊，每餅四兩重，冬月灰火焙三日用，夏天一週時可供。

清・李化楠《醒園録》卷上 醃豬肉法。每豬肉十斤，配鹽一斤。肉先作條片，用手掌打四五次，然後將鹽炒熱擦上。用石塊壓緊，俟次日水出，下硝少許，一天翻一天醃，六七天撈起。夏天晾風，冬天晒日，均俟微乾取用。

又法：先將豬肉切成條片，用冷水泡浸半天或一天，撈起。母肉一層配稀薄食鹽一層，裝入盆內，上面用重物壓之，蓋密永勿搬動。要用，照層次取起，仍留鹽水。若要薰吃，照前法用鹽浸過三天，撈起晒微乾。用甘蔗渣同米佈放鍋底，將肉鋪排籠內，蓋密，安置鍋上。粗糠慢火焙之，以蔗米烟薰入肉內，肉油滴下，味香。取起掛於風處，要用時，白水微煮甚佳。

又 醃肉法 與前醃肉二條參看。猪宰完破開，切成二斤或斤半塊子，取去骨頭，將鹽研末以手搽末擦肉皮一遍。再將所取之骨鋪於缸底，先下整花椒拌鹽一層，後下肉一層，其肉皮當向下。總以一層肉一層鹽椒，下完面上多蓋鹽椒，用紙封固。過十餘天，可吃。如吃時取出仍用紙封固，勿令出氣。其肉缸放不冷不煖之處方好。醃猪頭亦如是，其骨棄之。

又 醬肉法 猪肉用白水煮熟，去白肉併油絲，務令淨盡。取純精的切寸方塊子，醃入好豆醬內，晒之。

清・袁枚《隨園食單》卷二《晒乾肉》 切薄片精肉晒烈日中，以乾爲度，用陳大頭菜夾片乾炒。

又《尹文端公家風肉》 殺猪一口，斬成八塊，每塊炒鹽四錢細細揉擦，使之無微不到，然後高掛有風無日處。偶有蟲蝕，以香油塗之。夏日取用，先放水中洵一宵再煮，水亦不可太多太少，以蓋肉面爲度。削片時，用快刀橫切，不可順肉絲而斬也。此物惟尹府至精，常以進貢。今徐州風肉不及，亦不知何故。

又《醬肉》 先微醃，用麵醬醬之，或單用秋油拌鬱風乾。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・藏臘肉》 醃就小塊肉，浸菜油罐內，隨時取用，不臭不蟲，油仍無礙。

又《蒸臘肉》 洗淨煮過，換水又煮，又換幾數次，至極淨極淡，入深錫鏇，加酒漿油葱椒茴蒸熟，則陳肉而別有新味，故佳。

又《煮臘肉》 煮臘肉陳者，每油哮氣，法于將熟時，以燒紅炭火數塊，淬入鍋內則不哮。

燻肉

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《火豬肉》 即豬紅 冬至後殺豬，不宜吹氣，乘熱取其肩腿，每斤炒鹽一兩，先揉膚透，次揉肉透，平布器內，重石壓四五日，復轉壓四五日，煎石灰湯，冷，取清者洗潔，懸寒勁風中戾通燥，焚鼈穀糠，煙高熏黃香，收置煙突間。有云：塗以香油熏，以竹枝煙，不生蟲。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《火肉》 以圈猪方殺下，只取四隻精腿，乘熱用鹽。每一斤肉鹽一兩，從皮擦入肉內，令如綿軟。以石壓竹柵上，置缸內二十日，次第三番五次，用稻柴灰一重間一重疊起，用稻草烟熏一日一夜，掛有烟處。初夏，水中浸一日夜，淨洗，仍前掛之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・薰肉》 紫甘蔗皮晒乾，細剉，薰肉味甜香美，皮冷終脆，不硬絕佳。栢枝薰之，亦妙。

又《收放薰肉》 大缸一個潔淨，置大罈燒酒于缸底上，加竹篾貯肉，篾上紙糊缸口，用時取出不壞。

清・李化楠《醒園録》卷上 假火肉法 鮮肉用鹽擦透，再用紙二三層包好，入冷水灰內過一二日取出，煮熟，食之，與火內無二。

清・袁枚《隨園食單》卷二《笋煨火肉》 冬笋切方塊，火肉切方塊仝煨。火腿撤去鹽水兩遍，再入冰糖煨爛。席武山別駕云：凡火肉煮好後，若留作次日喫者，須留原湯，待次日將欠肉投入湯中滾熱才好。若乾放離湯，則風燥而肉枯；用白水則又味淡。

附 野豬類

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 野豬肉，味甘性平。多食微動風疾。不可同回魚、鮎魚食。青蹄者，不可食。服巴豆藥者忌之。

又 豪豬肉 味甘，性大寒，有毒。不可多食，發風，令人虛羸，助溼冷病。

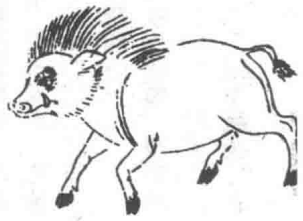
元・忽思慧《飲膳正要》卷三《野猪肉》　味苦，無毒。主補肌膚，令人虛肥。雌者肉更美，冬月食。橡子肉色赤，補人五藏，治腸風瀉血，其肉味勝家猪。

《江猪》　味甘，平，無毒。然不宜多食，動風氣，令人體重。

又《野猪臞》　治久痔野鷄病，下血不止，肛門腫滿。

野猪肉二斤，細切。

右件，煮令爛熟，入五味，空心食之。



野猪

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《野猪》　鮮宜烹，火脯同鹿。

又《豪猪》　師古曰：『豪猪，一名帚獾也。』宜醃，入土一宿，去腥，收，近火。

羊分部

體性

南朝宋・劉義慶《世説新語・任誕》　羅友作荆州從事，桓宣武爲王車騎集別。友進坐良久，辭出，宣武曰：『卿向欲咨事，何以便去？』答曰：『友聞白羊肉美，一生未曾得喫，故冒求削耳。無事可咨。今已飽，不復須駐。』了無慚色。

《宋書》卷四八《毛脩之傳》　脩之嘗爲羊羹，以薦虞尚書，尚書以爲絶味，獻之於燾，燾大喜，以脩之爲太官令。

五代・馮贄《雲仙散録・過廳羊》　《青州雜記》曰：熊翻每會客，客至酒半，階前旋殺羊。令衆客自割，隨所好者，彩綫繫定記號，畢，蒸之。各自認取，以剛竹刀切食。一時盛行，號『過廳羊』。

宋・陶穀《清異録》卷下《學士羹》　竇儼嘗病目，幾喪明，得良醫療之，勸令頻食羊眼，儼遂終身食之，其家名『雙暈羹』，世人有呼爲『學士羹』者。

宋・王鞏《甲申雜記》　宣仁同聽政日，御廚進羊乳房及羔兒肉。宣仁蹙然動容曰：『羊方羔而無乳，則餒矣。』又曰：『方羔而烹之，傷夭折也。』卻而不食。有旨，不得宰羊羔以爲膳。

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷六〇《與子由弟十首》　惠州市井寥落，然猶日殺一羊，不敢與仕者爭買，時囑屠者買其脊骨耳。骨間亦有微肉，熟煮熱漉出，不乘熱出，則抱水不乾。漬酒中，點薄鹽炙微焦食之。終日抉剔，得銖兩於肯綮之間，意甚喜之。如食蠏螯，率數日輒一食，甚覺有補。子由三年食堂庖，所食芻豢，沒齒而不得骨，豈復知此味乎？戲書此紙遺之，雖戲語，實可施用也。然此説行，則衆狗不悦矣。

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》　羊肉，味甘性熱。反半夏菖蒲。同蕎麥麪、豆醬食，發痼疾。同醋食，傷人心。同鮓鱠酪食，害人。熱病疫證瘧疾病後食之，復發致危。妊婦食之，令子多熱病頭。蹄肉味甘性平，水腫人食之，百不一愈；冷病人勿多食。妊婦食羊目，令子睛白。血味鹹性平，凡豬、羊血食久，鼻中毛出，晝夜長五寸，漸如繩，痛不可忍，摘去復生，惟用乳石硇砂等分爲丸，臨卧服十丸，自落也。服丹石人忌食羊血，十年一食，前功盡亡。服地黄、何首烏諸補藥者，忌之，能解胡蔓草毒。腦有毒，食之發風病；和酒服，迷人心，成風疾；男子食之，損精氣少子。白羊黑頭，食其腦，作腸癰。羊心有孔者勿食，能殺人。羊肺三月至五月其中有蟲，狀如馬尾，長二三寸，須去之，不去食之，令人痢下。肝味苦性寒，同豬肉及梅子小豆食，傷人心；同生椒食，傷人五臟，最損小兒；同苦筍食，病青盲；妊婦食之，令子多厄。羊脂和飯飲久食，令人多唾清水，成反胃，作噎病。凡煮羊肉，用杏仁或瓦片，則易爛。同胡桃及菜菔煮，不臊。同竹虫煮，助味。以銅器煮食，男子損陽，女人暴下。白羊黑頭、黑羊白頭、獨角者竝有毒，食之生癰。中羊肉毒者，飲甘草湯解之。過食羊肉傷者，多食棗子、草果可消。

又　山羊肉，味甘性熱。疫病後忌食。妊婦食之，令子多病。肝尤忌之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《羊肉》　味甘，大熱，無毒。主暖中，頭風，大風，汗出，虚勞，寒冷，補中益氣。羊頭，涼，治骨蒸，腦

熱，頭眩，瘦病。羊心，主治憂恚，膈氣。羊肝，性冷，療肝氣虛熱，目赤暗。羊血，主治女人中風，血虛，產後血暈，悶欲絕者，生飲一升。羊五藏，補人五藏。羊腎，補腎虛，益精髓。羊骨，熱，治虛勞，寒中，羸瘦。羊髓，味甘，溫。主治男女傷中，陰氣不足，利血脉，益經氣。羊腦，不可多食。羊酪，治消渴，補虛乏。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《羊》 齊王肅曰：『羊，陸產之最，有綿羊山羊，宜山羊。』 刲羊時，捫其口不使鳴，不發羶，胃中去穢，速以石灰，雜亂穰內之揉洗，遂脫穢盡而白，其腸同用。翻其肥者，在內脂易凝結，浴以熱水撏毛，湯調溫，脫之易潔。血以鹽水調凝，速入溫水中慢烹熟，胸前有羶骨，刳時取去。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《羊》 物之折耗最重者，羊肉是也。諺有之曰：『羊幾貫，帳難算，生折對半熟對半，百斤止剩念餘斤，縮到後來只一段。』大率羊肉百斤，宰而割之，止得五十斤，迨烹而熟之，又止得二十五斤，此一定不易之數也。但生羊易消，人則知之。熟羊易長，人則未之知也。羊肉之爲物，最能飽人，初食不飽，食後漸覺其飽，此易長之驗也。凡行遠路，及出門作事，卒急不能得食者，啖此最宜。秦之西鄙，產羊極繁，土人日食止一餐，其能不枵腹者，羊之力也。《本草》載羊肉，比人參、黃芪。參芪補氣，羊肉補形。予謂補人者羊，害人者亦羊。凡食羊肉者，當留腹中餘地，以俟其長。倘初食不節而果其腹，飯後必有脹而欲裂之形，傷脾壞腹，皆由於此，葆生者不可不知。

清・屈大均《廣東新語》卷二一《乳羊》 廣東綿羊，少有所產，羊肉味甚澹，惟英德乳羊食仙茅，肥甘補人。予詩：『仙茅春食乳羊肥，凡羊腦不可食。』《醫經》云：『羊食百草，其病在腦，乳羊則不然，一名茅羊。』《本草》云：『羊食鉤吻而肥，食仙茅而肪。』《石湖》云：『羊食仙茅，舉體即化爲肪，不復有血肉，食之宜人。外有花羊、石羊，石羊色黑，類人家羊而蹻捷。』《无悶》云：『羊羶而魚腥，二者鮮食之則美，故字以魚羊爲鮮。東南少羊而多魚，邊海之民有不知羊味者，西北多羊而少魚，其民亦然。二者少得而兼，故字以魚羊爲鮮。』

清・福格《聽雨叢談》卷八《羊肉》 味之美者，曰『珍羞』。羞，羊臉也。又曰『羊羔美酒』，皆侈言俊味，是古人嗜好貴羊賤豕之明證。無怪魚羊兩字合書爲鮮。其餘若萬羊宰相、瘦羊博士之典甚多。而罕有及於豚豕者，何也？宋時諺云：『蘇文熟，啖羊肉。』因殿帥姚某性饕餮，每得坡公手帖，輒換羊肉數斤，故坡公有傳語本官今日斷屠之謔。杜祁公爲相清儉，非會客不食羊肉。宋時京官日支羊肉錢。今京朝官喜喫羊肉，要亦由來久矣。袁簡齋謂猪肉曰『廣大教主』。余則視羊肉爲『八比文字』，嗜之者咀嚼饞涎，惡之者掩鼻而過，且不可夾入一物，亦不可以他物夾之，自成一家言可耳。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《喫羊皮》 羊皮爲裘，本不應入烹調。《釣磯立談》云：『韓熙載使中原，中原人問：「江南何故不食剝皮羊？」熙載曰：「地產羅紈故耳。」』乃通達之言。洪皓《松漠記聞》云：『金人宰羊，但食其肉，貴人享重客，閒兼皮以進，必指而誇曰：此燔羊也。』或金人召皓食，效南味，故指而告之，使之多食，未必享重客用此，且亦何至誇也。著書者多不識人本意，致失其實。嘉慶甲戌乙亥，後鐵門有回回賣兼皮羊，名曰『禮羊』，其價倍於市價，必四斤而後賣。由此致富，眞能人也。

清・李虹若《都市叢載》卷七《食品門》 《都門雜詠月盛齋燒羊肉》詩：『喂羊肥嫩數京中，醬用清湯色煮紅。日午燒來焦且爛，喜無羶味膩喉嚨。』

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 五香羊肉，前門內戶部街有售此者，如南方羊膏，味極香美，蓋去皮骨，用清醬雜茴香烹之。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《南北人食羊不同》 宋人《釣磯立談》云：韓熙載使中原，中原人問江南何故不食剝皮羊。熙載曰：『地產羅紈故耳。』按此則南北人食羊有剝皮不剝皮之異，自古然也。

烹制

羊頭

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《帶花羊頭》 羊頭三個，熟，切。羊腰四個。羊肚肺各一具，煮熟，切，攢胭脂染。生薑四兩。糟

薑二兩，各切。　鷄子五個，作花樣。　蘿蔔三個，作花樣。

右件，用好肉湯，炒，葱、鹽、醋調和。

又《攢羊頭》　羊頭五個，煮熟，攢。　薑末四兩。　胡椒一兩。

右件，用好肉湯，炒，葱、鹽、醋調和。

又卷二《羊頭膾》　治中風，頭眩，羸瘦，手足無力。白羊頭一枚，掃洗淨。

右件，蒸令爛熟，細切，以五味汁調和膾，空腹食之。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下飯品》　法煮羊頭　掃燎淨，下鍋煮，入葱五莖，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，木椀盛酒灑蒸熱，入堞供。勝燒者，作簽亦佳。羊棒臆尾靶皆可制。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・回回女真食品》　糕糜　羊頭，爛煮去骨，原汁內下回回豆，候軟，下糯米粉，成稠糜，下酥及胡桃松子，內和勻。供之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》卷下《肉之屬・羊頭羹》　多買羊頭剝皮煮爛，加酒漿、醬油、筍片、香蕈或時菜等件，醬油不可太多，鰕肉和入更妙。臨起，量加薑絲。

清・袁枚《隨園食單》卷二《羊頭》　羊頭，毛要去淨，如去不淨，用火燒之。洗淨切開，煮爛去骨。其口內老皮俱要去淨。將眼睛切成二塊，去黑皮，眼珠不用，切成碎丁，取老肥母雞湯煮之，加香蕈、筍丁、甜酒四兩、秋油一杯。如喫辣，用小胡椒十二顆，葱花十二段；如喫酸，用好米醋一杯。

羊肉

唐・皇甫崧《醉鄉日月》　進户　進戶法：葛花、小荳花各陰乾，各七兩爲末。精羊肉一斤，如法作生。以二花末一兩，勻入于生中。如先只飲得五盞，以十盞好酒熟暖沃生服之，至日進一服。花盡，作戶倍矣。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞》　酒骨糟　孟蜀尚食掌《食典》一百卷，有賜緋羊。其法以紅麴煮肉，緊卷石鎮，深入酒骨淹透，切如紙薄乃進，注云『酒骨糟』也。

宋・林洪《山家清供》卷下《山煮羊》　羊作臠，眞砂鍋內，除葱椒外，有一秘法：只用搥眞杏仁數枚，活水煮之，至骨亦糜爛。每惜此法不逢漢時一關內侯，何足道哉。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《柳蒸羊》　羊一口，帶毛。

右件，于地上作爐，三尺深，周回以石，燒令通赤，用鐵芭盛羊上，用柳子蓋覆，土封，以熟爲度。

又《薑黄腱子》　羊腱子一個，熟。　羊肋枝二個，截作長塊。　豆粉一斤。　白麵一斤。　咱夫蘭二錢。　梔子五錢。

右件，用鹽、料物調和，搽腱子，下小油煠。

又《肉餅兒》　精羊肉十斤，去脂膜筋，捶爲泥。　哈昔泥三錢。　胡椒二兩。　蓽撥一兩。　芫荽末一兩。

右件，用鹽調和勻，捻餅，入小油煠。

又《熬羊胸子》　羊胸子二個，退毛洗淨，煮軟，切作色數塊。　薑末二兩。　料物五錢。

右件，用好肉湯，下麵絲，炒，葱、鹽、醋調和。

又《腦瓦剌》　熟羊胸子二個，切薄片。　鷄子二十個，熟。

右件，用諸般生菜，一同捲餅。

又《蒲黄瓜齏》　淨羊肉十斤，煮熟，切如瓜薑。　小椒一兩。　蒲黄半斤。

右件，用細料物一兩，鹽同拌勻。

又《三下鍋》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　良薑二錢。

右件，同熬成湯，濾淨，用羊後脚肉丸肉彈兒，丁頭餌子，羊肉指甲匾食，胡椒一兩，同鹽、醋調和。

又《盞蒸》　補中益氣。掏羊背皮或羊肉三脚子，卸成事件。　草果五個。　良薑二錢。　陳皮二錢，去白。　小椒二錢。

右件，用杏泥一斤，松黄二合，生薑汁二合，同炒，葱、鹽五味調勻，入盞內蒸令軟熟，對經捲兒食之。

又《圖像》 補益五藏。羊肉一脚子，煮熟，切細。　羊尾子二個，熟，切細。　藕二枚。　蒲笋二斤。　黃瓜五個。　生薑半斤。乳餅二個。　糟薑四兩。　瓜齏半斤。　鷄子一十個，煎作餅。　蘑菰一斤。　蔓菁菜　韭菜各切條道。

右件，用好肉湯，調麻泥二斤、薑末半斤，同炒。葱、鹽、醋調和，對胡餅食之。

又《細乞思哥》 羊肉一脚子，煮熟，切細。　蘿蔔二個，熟，切細。羊尾子一個，熟，切。　哈夫兒二錢。

右件，用好肉湯，同炒，葱調和。

又《熬蹄兒》 羊蹄五副，退洗淨，煮軟，切成塊。　薑末一兩。料物五錢。

右件，下麵絲，炒，葱、醋、鹽調和。

又卷二《羊骨粥》 治虛勞，腰膝無力。羊骨一副，全者，捶碎。陳皮二錢，去白。　良薑二錢。　草果二個。　生薑一兩。　鹽少許。

右水三斗，慢火熬成汁，濾出澄清，如常作粥，或作羹湯亦可。

又《羊脊骨粥》 治下元久虛，腰腎傷敗。羊脊骨一具，全者，捶碎。肉蓯蓉一兩，洗，切作片。　草果三個。　蕃撥二錢。

右件，水熬成汁，濾去滓，入葱白、五味，作麵羹食之。

又《羊蜜膏》 治虛勞，腰痛，咳嗽，肺痿，骨蒸。熟羊脂五兩。熟羊髓五兩。　白沙蜜五兩，煉淨。　生薑汁一合。　生地黃汁五合。

右五味，先以羊脂煎令沸，次下羊髓又令沸，次下蜜、地黃、生薑汁，不住手攪，微火熬數沸成膏。每日空心溫酒調一匙頭。或作羹湯，或作粥食之亦可。

又《牛髓膏子》 補精髓，壯筋骨，和血氣，延年益壽。黃精膏五兩。　地黃膏三兩。　天門冬膏二兩。　牛骨頭內取油二兩。

右件，將黃精膏、地黃膏、天門冬膏與牛骨油一同不住手用銀匙攪，令冷定和勻成膏。每日空心溫酒調一匙頭。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》羊紅肝 肥羊肉十五斤，半斤作一條，用鹽十五兩醃，三伏時取出。却用糟三斤，鹽三兩，拌勻，再醃三宿。取出，不去糟。於竈上猛柴煙熏乾，次年五六月洗剝煮食。

又庚集《飲食類・燒肉品》碗蒸羊 肥嫩者，每斤切作片。龍碗一隻先盛少水下肉，用碎葱一撮，薑三片，鹽一撮，濕紙封碗面，於沸上火炙數沸。入酒醋半盞，醬、乾薑末少許，再封碗慢火養，候軟供。砂銚亦可。

又 肉下酒 曹家生紅 羊膂肉四兩，細切，熊白一兩，如無肚，肱代，糟薑絲半兩，水晶鱠半兩，酥二錢，蘿蔔絲、嫩韭、香菜簇，鱠，醋澆。

又 肝肚生 精羊肉幷肝，薄批攤紙上，血盡縷切，羊百葉亦縷細，裝堞內，簇嫩韭、芫荽、蘿蔔、薑絲，用膾醋澆。炒葱油抹過肉不膩。

又 假炒蟮 羊膂肉批作大片，用豆粉白麪，表裏勻糝。以骨魯搥拍，如作湯臠。相似蒸熟放冷，斜紋切之。如鱔生用，木耳、香菜簇飣，鱠醋澆作下酒。縱橫切，皆不可，唯斜紋切爲制。

又 肉羹食品 炒肉羹 羊精肉切爲縷，腎肸脂，骰塊切，二兩，葱二握，水四碗，先燒熱下肉，葱，入酒、醋調和，肉軟下脂，薑末少許。

又 蘿蔔羹 羊肉一斤，骰塊切。蘿蔔半斤，如上切。水二碗，葱三莖，川椒三十粒，慢火煮，入乾薑末一稔，鹽、酒、醋各少許。軟爲度。

又 骨插羹 羊肥肋，每枝截五段，每斤用水二碗煮，轉色，下淘淨碎白粳米兩匙，葱三握，候肉半軟，下去皮山藥塊三之一，攪勻，令上下濃戀。俟米軟，入酒半盞，鹽半錢，乾薑末少許，醋半杓，更入少乳餅、笋簟尤佳。鷄、鵝、鴨、鴿，亦同此制造。

又 女直食品 蒸羊眉突 羊一口，燖淨去頭蹄腸肚等，打作事件。用地椒細料物，酒、醋調勻，澆肉上浸一時許。入空鍋內柴棒架起，盤合泥封，發火不得大緊，候熟碗內另供原汁。

又 回回食品 哈里撒 小麥一碗擣去皮，牛肉四五斤，或羊肉切臠，同煮極糜爛，入碗攤開，澆羊尾油，或羊頭油，同黃燒餅供。加松仁妙。

又 肉下飯品 骨炙 帶皮羊脇，每枝截兩段，用磁砂末一稔，沸湯

浸。放溫蘸炙，急翻勿令熟，再蘸再炙，如此三次。好酒略浸，上鏟一翻便可飡。凡猪、羊脊膂，麞兔精肉，用羊脂包炙之。

又　千里肉　連皮羊浮脇五斤，醋三升，葫荽子一合，絹袋盛鹽三兩，酒三盞，蒜瓣三兩，同煮。慢火養熟，壓成塊切，略曬乾。

又　乾鹹豉　精羊肉每斤切作塊或挺子，鹽半兩，酒、醋各一椀，砂仁、良薑、椒、葱、橘皮各少許，慢火煮汁盡，曬乾，可留百日。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法》　煮諸肉法　老羊肉，同瓦片煮，即易爛。羯羊，以胡桃數枚鑽孔，煮之不臊。凡煮羊，以醬略浸了，白茯苓末同煮，極妙。

又《醃藏法》　水晶貔　精羊肉去皮、脂、薄批片，以鹽、椒、馬芹研好，醋澄去滓，醃一時久。攤篩上，烈日中暴乾。精猪肉亦可。夏月肉宜用此法。

又《造酢法》　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，以箬笋襍蓋。春夏日暴，秋冬火煨五日熟。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《炕羊》　二制。前制即《飲膳正要》曰『柳蒸羊』。一用土塹甃砌高直，竈下留方門，將堅薪熾火燔使通紅，方置鐵鍋一口於底，實以濕土，封肥稚全體羊計二十斤者，去內臟，遍塗以鹽，止於一斤，摻以地椒、花椒、蒔蘿坋、葱屑，取小鐵攣束其腹，以鐵樞籠其口，以鐵鉤貫其脊，倒懸竈中，乘鐵梁間，以大鍋通調水，泥墐封一宿，俟熟或以燋料實於腸，週纏其體炕之，有常開下方門，時以煉火續入，復閉塞。一以兩鍋相合，架羊於中，蜜塗其口，炕熟，制尤簡而便也。

又《烹羊》　取肉烹糜爛去骨，乘熟以布苴壓實，冷而切之爲餡，惟頭最宜熟肉，宜燒葱白、醬，或花椒油，或汁中惟加醬油瀹之。

又《燋羊》　二制。一肉烹糜爛軒之，先合燋料，同鮮紫蘇葉水煎，濃汁加醬調和入肉。一以燋料汁烹羊肩背，俟熟，加醬調和，撈起架鍋中，炙燥爲度。

燋料凡燋物用此佳，孩兒菊味次之。　香白芷二兩，藿香二兩，　官桂花二兩，甘草五錢，咬咀之。

又《油炒羊》　宜羜羚，《詩》注曰：『羚，未成羊也。』　用羊爲軒，先取鍋熬油，入肉加酒水烹之，以鹽、蒜、葱、花椒調和。

又《醬炙羊》　《詩》注曰：『炕火曰炙，謂以物貫之，而舉于火上以炙之。』今無此制，惟封於鍋也。炕，口盎切。　用肉爲軒，研醬末、縮砂仁、花椒屑、葱白、熟香油揉和片時，架少水鍋中，紙封鍋蓋，慢火炙熟，或熟者復炙之。《禮》曰：『羊炙。』

又《火羊肉》　用肩肘每斤炒鹽一兩，揉擦深透，疊器中三五日，取石灰泡湯，俟冷洗潔，置于寒風中戾之，懸近煙突間。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　凡雜色羊肉入松子則無毒。

明・談遷《北游録・紀郵》上　乙未，暮雨，飲酣。酒，蒸羊酥爲之。積水味沖，冷飲頗不羶。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・煮羊肉》　羊肉熱湯下鍋，水與肉平。核桃五六枚擊碎，勿散開，排列肉上，則羶氣俱收入桃內，滾過換水調和。煮老羊肉，同瓦片及二桑葉煮，易爛。

又《蒸羊肉》　肥羊治淨，切大塊，椒鹽擦遍抖淨，擊碎核桃數枚，放入肉內外，外用桑葉包一層，又用搥軟稻草包緊，入木甑按實，再加核桃數枚于上，密蓋蒸極透。

又《煨羊》　切大塊，水酒各半入罈，鬱糠火煨極爛，取出復去原汁，換鮮肉湯慢火重煮，隨意加和頭，絕無羶氣。

又《羊脯》　用精多肥少者，以甜醬油同酒漿，加白糖、茴香、砂仁，慢火燒，汁乾爲度。

清・袁枚《隨園食單》卷二《燒羊肉》　羊肉切大塊，重五七觔者，鐵叉火上燒之，味果甘脆，宜惹宋仁宗夜半之思也。

又《紅煨羊肉》　與紅煨猪肉同。加刺眼核桃，放入去羶，亦右法也。

又《炒羊肉絲》　與炒猪肉絲同，可以用縴。愈細愈佳，葱絲拌之。

又《全羊》　全羊法有七十一種，可喫者，不過十八九種而已。此屠龍之技，家廚難學。一盤、一碗雖全是羊肉，而味各不同才好。

又《羊蹄》　煨羊蹄照煨猪蹄法，分紅白二色。大抵用清醬者紅，用鹽者白，山藥配之宜。

清・劉廷璣《在園雜志》卷四《食慾》　近日有全羊設饌者，以羊之全身制爲十六器，或十二器，而湯點皆用羊。又有以全鵝二三隻，制十二器，或十六器者，湯點亦皆用鵝，不雜他物，可謂窮工極巧矣。

羊肉湯

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《馬思荅吉湯》　補益，溫中，順氣。

羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　官桂二錢。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，一同熬成湯，濾淨，下熟回回豆子二合，香粳米一升，馬思荅吉一錢，鹽少許，調和勻，下事件肉、芫荽葉。

又《八兒不湯》係西天茶飯名。　補中，下氣，寬胸膈。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。　蘿蔔二個。

右件，一同熬成湯，濾淨，湯內下羊肉，切如色數大，熟蘿蔔切如色數大，咱夫蘭一錢，薑黃二錢，胡椒二錢，哈昔泥半錢，芫荽葉、鹽少許，調和勻，對香粳米乾飯食之，入醋少許。

又《沙乞某兒湯》　補中，下氣，和脾胃。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半斤，搗碎，去皮。　沙乞某兒五個，係蔓菁。

右件，一同熬成湯，濾淨，下熟回回豆子二合，香粳米一升。熟沙乞某兒切如色數大，下事件肉，鹽少許，調和令勻。

又《苦豆湯》　補下元，理腰膝，溫中，順氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　苦豆二兩，係葫蘆巴。

右件，一同熬成湯，濾淨，下河西兀麻食或米心餌子，哈昔泥半錢，鹽少許，調和。

又《阿菜湯》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　良薑二錢。

右件，同熬成湯，濾淨，下羊肝醬，同取清汁，入胡椒五錢。另羊肉切片，羊尾子一個，羊舌一個，羊腰子一副，各切甲葉。蘑菰二兩，白菜，一同下，清汁、鹽、醋調和。

又《大麥湯》　溫中下氣，壯脾胃，止煩渴，破冷氣，去腹脹。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　大麥仁二升，滾水淘洗淨，微煮熟。

右件，熬成湯，濾淨，下大麥仁，熬熟，鹽少許，調和令勻，下事件肉。

又《木瓜湯》　補中，順氣，治腰膝疼痛，脚氣不仁。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，一同熬成湯，濾淨，下香粳米一升，熟回回豆子二合，肉彈兒木瓜二斤，取汁，沙糖四兩，鹽少許，調和，或下事件肉。

又《粆湯》　補中益氣，健脾胃。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，熟乾羊胸子一個，切片，粆三升，白菜或蕓麻菜，一同下鍋，鹽調和勻。

又《松黃湯》　補中益氣，壯筋骨。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，熟羊胸子一個，切作色數大，松黃汁二合，生薑汁半合，一同下炒，葱、鹽、醋、芫荽葉，調和勻。對經捲兒食之。

又《黃湯》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，下熟回回豆子二合，香粳米一升，胡蘿蔔五個，切，用羊後脚肉丸肉彈兒，肋枝一個，切，寸金薑黃三錢，薑末五錢，咱夫蘭一錢，芫荽葉同鹽、醋調和。

又《瓠子湯》　性寒。主消渴，利水道。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。

右件，同熬成湯，濾淨，用瓠子六個，去穰皮，切掠；熟羊肉切片，生薑汁半合，白麵二兩作麵絲，同炒，葱、鹽、醋調和。

又《團魚湯》　主傷中，益氣，補不足。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。

右件，熬成湯，濾淨，團魚五六個，煮熟，去皮、骨，切作塊，用麵二兩作麵絲，生薑汁一合，胡椒一兩，同炒，葱、鹽、醋調和。

又《撒速湯》係西天茶飯名。　治元藏虛冷，腹內冷痛，腰脊酸疼。羊

肉二脚子，頭蹄一副。　草果四個。　官桂三兩。　生薑半斤。　哈昔泥如回回豆子兩個大。

右件，用水一鐵絡，熬成湯，于石頭鍋內盛頓，下石榴子一斤，胡椒二兩，鹽少許，炮石榴子用小油一杓，哈昔泥如豌豆一塊，炒搗典色微黑，湯末子油去浮，澄清，用甲香、甘松、哈昔泥、酥油燒烟薰瓶，封貯任意。

又《河狍羹》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。

右件，同熬成湯，濾淨，用羊肉切細乞馬，陳皮五錢，去白，葱二兩，細切，料物二錢，鹽、醬拌餡兒，皮用白麵三斤，作河狍，小油煠熟，下湯內，入鹽調和，或清汁亦可。

又《葷素羹》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，豆粉三斤作片粉，精羊肉切條道乞馬，山藥一斤，糟薑二塊，瓜齏一塊，乳餅一個，胡蘿蔔十個，蘑菰半斤，生薑四兩，各切，鷄子十個，打煎餅，切，用麻泥一斤，杏泥半斤，同炒，葱、鹽、醋調和。

又《雜羹》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，羊頭洗淨二個，羊肚、肺各二具，羊白血雙腸兒一副，并煮熟切，次用豆粉三斤作粉，蘑菰半斤，杏泥半斤，胡椒一兩，入青菜、芫荽炒，葱、鹽、醋調和。

又《葵菜羹》　順氣，治癰閉不通。性寒，不可多食。今與諸物同制造，其性稍溫。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　良薑二錢。

右件，同熬成湯，熟羊肚、肺各一具，切，；蘑菰半斤，切，；胡椒五錢，白麵一斤，拌鷄爪麵，下葵菜炒，葱、鹽、醋調和。

又《臺苗羹》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。良薑二錢。

右件，熬成湯，濾淨，用羊肝下醬，取清汁，豆粉五斤作粉，乳餅一個，山藥一斤，胡蘿蔔十個，羊尾子一個，羊肉等，各切細，入臺子菜、韭菜，胡椒一兩，鹽、醋調和。

又《糯米粉搠粉》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。良薑二錢。

右件，同熬成湯，濾淨，用羊肝醬熬取清汁，下胡椒五錢，糯米粉二斤，與豆粉一斤，同作搠粉，羊肉切細乞馬，入鹽、醋調和，渾汁亦可。

又《大麥片粉》　補中益氣，健脾胃。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　良薑二錢。

右件，同熬成湯，濾淨，下羊肝醬，取清汁，胡椒五錢，熟羊肉切作甲葉，糟薑二兩，瓜齏一兩，切如甲葉，鹽、醋調和，或渾汁亦可。

又《大麥箅子粉》　補中益氣，健脾胃。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，大麥粉三斤，豆粉一斤，同作粉。羊肉炒細乞馬，生薑汁二合，芫荽葉、鹽、醋調和。

又《鷄頭粉血粉》　補中，益精氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，用鷄頭粉二斤，豆粉一斤，羊血和作搠粉，羊肉切細乞馬炒，葱、醋一同調和。

又《鷄頭粉雀舌餻子》　補中，益精氣。補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，用鷄頭粉二斤，豆粉一斤，同和，切作餻子，羊肉切細乞馬，生薑汁一合，炒葱調和。

又《鷄頭粉搠粉》　補中，益精氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　良薑二錢。

右件，同熬成湯，濾淨，用羊肝醬同取清汁，入胡椒一兩，次用鷄頭粉二斤，豆粉一斤，同作搠粉，羊肉切細乞馬，下鹽、醋調和。

又《鷄頭粉餛飩》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。　回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，用羊肉切作餡，下陳皮一錢，去白，生薑一錢，細切，五味和勻，次用鷄頭粉二斤，豆粉一斤，作枕頭餛飩。湯內下香粳米一升，回回豆子二合，生薑汁二合，木瓜汁一合，同炒，葱、鹽調和勻。

又《珍珠粉》　補中益氣。羊肉一脚子，卸成事件。　草果五個。

回回豆子半升，搗碎，去皮。

右件，同熬成湯，濾淨，羊肉切乞馬，心、肝、肚、肺各一具，生薑二兩，糟薑四兩，瓜瓣一兩，胡蘿蔔十個，山藥一斤，乳餅一個，鷄子十個作煎餅，各切，次用麻泥一斤，同炒，葱、鹽、醋調和。

又卷二《羊肉羹》 治腎虛衰弱，腰脚無力。羊肉半斤，細切。蘿蔔一個，切作片。 草果一錢。 陳皮一錢，去白。 良薑一錢。 華撥一錢。 胡椒一錢。 葱白三莖。

右件，水熬成汁，入鹽、醬熬湯，下麵餌子，作羹食之。將湯澄清，作粥食之亦可。

清・袁枚《隨園食單》卷二《羊羹》 取熟羊肉斬小塊如骰子大，雞湯煨，加筍丁、香蕈丁、山藥丁同煨。

羊肉餡

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《荷蓮兜子》 羊肉三脚子，切。羊尾子二個，切。 鷄頭仁八兩。 松黃八兩。 八檐仁四兩。 蘑菰八兩。 杏泥一斤。 胡桃仁八兩。 必思苔仁四兩。 胭脂一兩。 梔子四錢。 小油二斤。 生薑八兩。 豆粉四斤。 山藥三斤。 鷄子三十個。 羊肚肺各二副。 苦腸一副。 葱四兩。 醋半瓶。 芫荽葉。

右件，用鹽、醬、五味調和勻，豆粉作皮，入盞內蒸，用松黃汁澆食。

又《天花包子》 或作蟹黃亦可。藤花包子一同。 羊肉 羊脂 羊尾子 葱 陳皮 生薑各切細。 天花滾水燙熟，洗淨，切細。

右件，入料物、鹽、醬拌餡，白麵作薄皮，蒸。

又《蒔蘿角兒》 羊肉 羊脂 羊尾子 葱 陳皮 生薑各切細。

右件，入料物、鹽、醬拌勻，用白麵、蜜與小油拌入鍋內，滾水攪熟作皮。

又《水晶角兒》 羊肉 羊脂 羊尾子 葱 陳皮 生薑各切細。

右件，入細料物、鹽、醬拌勻，用豆粉作皮包之。

又《撇列角兒》 羊肉 羊脂 羊尾子 新韭各切細。

右件，入料物、鹽、醬拌勻，白麵作皮，鏃上炮熟，次用酥油、蜜，或以胡蘆、瓠子作餡亦可。

又《酥皮奄子》 羊肉 羊脂 羊尾子 葱 陳皮 生薑各切細。或下瓜哈孫，係山丹根。

右件，入料物、鹽、醬拌勻，用小油、米粉與麵，同和作皮。

又《倉饅頭》 羊肉 羊脂 葱 生薑 陳皮各切細。

右件，入料物、鹽、醬，拌和爲餡。

又《鹿奶肪饅頭》 或作倉饅頭，或做皮薄饅頭，皆可。 鹿奶肪 羊尾子各切如指甲片。 生薑 陳皮各切細。

右件，入料物、鹽，拌和爲餡。

又《茄子饅頭》 羊肉 羊脂 羊尾子 葱 陳皮各切細。嫩茄子去穰。

右件，同肉作餡，却入茄子內蒸，下蒜酪、香菜末，食之。

又《剪花饅頭》 羊肉 羊脂 羊尾子 葱 陳皮各切細。

右件，依法入料物、鹽、醬拌餡包饅頭，用剪子剪諸般花樣，蒸，用胭脂染花。

又《鼓兒籤子》 羊肉五斤，切細。 羊尾子一個，切細。 鷄子十五個。 生薑二錢。 葱二兩，切。 陳皮二錢，去白。 料物三錢。

右件，調和勻，入羊白腸內，煮熟切作鼓樣，用豆粉一斤，白麵一斤，咱夫蘭一錢，梔子三錢，取汁，同拌鼓兒簽子，入小油煠。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・乾麵食品》荷蓮兜子 羊肉二斤，淖去血水細切。粳米飯半斤，香油二兩，炒葱一握，肉湯三盞調麪三兩，作絲，橘皮一箇細切，薑米一兩，椒末少許。已上一處拌勻，每粉皮一箇切作四片，每盞內先鋪一片，裝新蓮肉去心，鷄頭肉、松仁、胡桃仁、楊梅仁、乳餅、蘑菇、木耳、鴨餅子，却放肉餡，掩折定蒸熟，匙翻在楪內供。用濃麻泥汁和酪澆之。

其他

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》　鈴羊肉，味甘性平。其角能碎佛牙、獏骨、金剛石、燒烟走蛇虺也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《黃羊》　味甘，溫，無毒。補中益氣，治勞傷虛寒。其種類數等成群，至于千數。白黃羊，生于野草內。黑尾黃羊，生于沙漠中。能走善卧，行走不成群。其腦不可食，髓骨可食，能補益人。煮湯無味。

又《山羊》　味甘，平，無毒。補益人，生山谷中。

又《羖羝》　味甘，平，無毒。補五勞七傷，溫中益氣。其肉稍腥。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《黃羊》　羶羊鮮宜烹、炙、火，餘同鹿兔。杜子美詩曰：『黃羊飲不羶。』

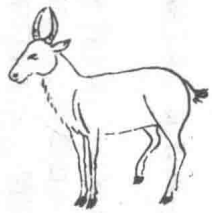
明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記》　秋羊　塞上寒風起，庖人急上供。戎鹽春玉碎，肥羖壓花重。肉淨燕支透，膏凝琥珀同。年年神御殿，頒餕每霑濃。

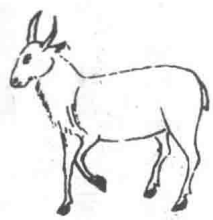
黃羊　盧龍塞外有黃羊，似羊而毛色深黃。常羣至關外，往來捷疾，人不能捕，或以射得之。草美秋光腊，沙平夜不藏。解條文豹健，臠炙宰夫忙。有肉須供世，無魂亦似麞。少年非好殺，假爾試穿楊。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《黃羊》　余在蘭州，飽食黃羊，所謂迤北八珍也。僉謂口外之黃羊，則更肥美，元楊允孚《灤京雜詩》，云『北陲異品是黃羊』，即此。其狀絕不類羊，而與麞相似。許圭塘詩『無魂亦似麞』，亦即此。惟麞角大而黃羊角小，又其尾短而根白色，爲差異。戴侗《六書故》直以黃羊爲麞，誤矣。按漢陰子方祀竈用黃羊，竊謂陰是貧家，祀竈安得此異品？考《爾雅・釋畜》『羬羊黃腹』，陰所祀當是羬羊，而邵二雲先生《爾雅正義》直以今之黃羊當之，恐誤。《周禮》疏：『《爾雅》：「在野曰獸，在家曰畜。」』黃羊其可畜乎？



羖羝





黃羊

牛分部

體性

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》　黃牛肉，味甘性溫，微毒。食之發藥毒，能病人。牛夜鳴則犆，臭不可食。牛病自死者，血脈已絕，骨髓已竭，不可食之，悞食令人生疔暴亡。發痼疾、痃癖、洞下、痔病、瘟牛暴死者，不可食。獨肝者，有大毒，令人痢血至死。北人牛瘦，多以蛇從鼻灌，故爾獨肝，水牛則無之，噉蛇牛毛髮白而後順者是也，人乳可解其毒。自死白首者，食之殺人，疥牛，食之發癩。黃牛、水牛合豬肉及黍米酒食，竝生寸白蟲。同韭薤食，合生薑食損齒。勿同栗子食。黑牛白頭者大毒，勿食。水牛肉，味甘性平。忌同黃牛。患冷人勿食。蹄中巨筋，多食令生肉刺。牛乳味甘性微寒，生飲令人利，熱飲令人口乾氣壅，溫飲可也。不宜頓服。與酸物相反，令人腹中癥結。患冷氣人勿食。同魚食，成積。同醋食，生瘕。牛脂味甘溫微毒，多食發痼疾瘡瘍。牛腦味甘性溫微毒，熱病死者，勿食其腦，令生腸癰。牛肝勿同鮎魚食，患風噎涎青。牛腸胃合犬肉、犬血食，病人。服仙茅者，食牛肉牛乳，令斑人鬢髮，服牛膝人亦忌食之。凡煮牛肉，入杏仁、蘆葉則易爛。煮病牛，入黃豆，豆變黑色者，殺人。中疔疥牛毒，用澤蘭根，或甘菊根汁，或豬牙灰水服，或生菖蒲擂酒，或甘草湯解之。豬脂化湯，亦可解毒。過食牛肉所傷，以稻草和草果煎濃湯，多服可消。牛乃有功於世，仁人君子，必宜戒食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《牛肉》　味甘，平，無毒。主消渴，止唾泄，安中益氣，補脾胃。牛髓，補中，填精髓。　牛酥，涼，益心

肺，止渴、嗽，潤毛髮，除肺痿，心熱吐血。牛酪，味甘酸，寒，無毒。主熱毒，止消渴，除胸中虛熱，身面熱瘡。牛乳腐，微寒，潤五藏，利大小便，益十二經脉，微動氣。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《牛》 宜黃牛角圓栗者。屠牛，皆解剝其皮，用皮者，以溫湯瀹之去毛，其肉不可先以水洗，洗則肉青。治胃脾析，雜石灰揉洗白而去盡穢氣。《禮》曰：『脾析。』注曰：『百葉也。』《酉陽雜俎》曰：『治犢頭去（月）〔肉〕骨。舌本近喉有骨如肉。』



牛

烹牛，鐵稍錘燃紅，投水中，不過三次，水熱易爛，不宜蓋鍋，每斤入矾硝少許於內，烹易糜爛，汁中入醬油、醋，瀹之，美淡者，宜蒜、醬。

清・袁枚《隨園食單》卷二《牛肉》 買牛肉法，先下各舖定錢，湊取腿筋夾肉處，不精不肥。然後帶回家中，剔去皮膜，用三分酒、二分水清煨極爛，再加秋油收湯。此太牢獨味孤行者也，不可加別物配搭。

清・福格《聽雨叢談》卷一一《太牢》 今人率以牛爲太牢，羊爲少牢，蓋出於《管子》之言，余臆頗以爲疑也。《說文》牢爲閑養牛羊之圈，非爲牛羊之名也。故猩狌亦謂之牢，乃喻獄囚如將刑之牲也。《周禮・天官・小宰》注曰，『三牲牛羊豕，具爲一牢』，則牢爲盛牲食器可知。故言夫婦者曰共牢而食，乃同寢饋之意，非言共食一牛可知矣。《史記・平準書》曰：『鹽官與牢盆。』注云：古人名廩爲牢盆者，煮鹽盆名。樂彥云，牢乃盆名，其義更曉。古人享貴客必具太牢，應似今之讌客有三大件、五大件之名，否則每食輒具牛肉，亦甚無理。太牢即巨簋，故用以盛牛，若羊臠少殺，故用少牢，如今之盛殽，或用冰盤、海碗，或用七寸盤、小海碗、大碗之意。其曰太牢、少牢，決非指牛羊而言也。

烹制

唐・段公路《北户録》卷二 褒牛頭，南人取嫩牛頭火上燻過，復以湯毛去根，再三洗了，加酒、豉、葱、薑煮之。候熟，切如手掌片大，調以蘇、膏、椒、橘之類，都內於瓶瓮中，以泥泥過，煻火重燒。其名曰褒。愚曾於衡州食能蹯，大約滋味小異而不能及。又按南朝食品中，有奧肉法，奧即褒類也。

五代・馮贄《雲仙散録・甲乙膏》 《浣花旅地志》曰：蜀人二月好以豉雜黃牛肉爲甲乙膏，非尊親厚知不得而預，其家小兒三年一享。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《攢牛蹄》 馬蹄、熊掌一同。牛蹄一副，煮熟，攢。薑末二兩。

右件，用好肉湯，同炒，葱、鹽調和。

又卷二《牛肉脯》 治脾胃久冷，不思飲食。牛肉五斤，去脂膜，切作大片。胡椒五錢。　蓽撥五錢。　陳皮二錢，去白。　草果二錢。縮砂二錢。　良薑二錢。

右件爲細末，生薑汁五合，葱汁一合，鹽四兩，同肉拌勻，淹二日，取出焙乾，作脯，任意食之。

又《黑牛髓煎》 治腎虛弱，骨傷敗，瘦弱無力。黑牛髓半斤。生地黃汁半斤。　白沙蜜半斤，煉去蠟。

右三味和勻，煎成膏，空心酒調服之。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下飯品》 **牛肉瓜薤** 每十斤切作大片，細料物一兩，鹽四兩，拌勻醃過宿，次早翻動再醃半日，控出。此春秋醃法。夏伏醃半日，冬醃三日，控乾，用香油十兩煉熟，傾肉下鍋不住手攪，候油乾，傾入醃滷，再炒。用醡醋傾入，上指半高，慢火熬三五滾，下醬些小。慢火煮，令汁乾漉出。篩子攤曬乾爲度工。如要久留，肉每斤用鹽六錢，酒、醋各半盞，經年不壞。猪羊皆可。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《油炒牛》 三制。　一用熟者，切大臠或膾以鹽酒、花椒沃之，投油中炒乾香。一生者，切膾，同制，加醬、生薑，惟宜熱鍋中，速炒起。一生膾，沃鹽、赤砂餹，投熬油速起。

又《鹽煎牛》 肥腩者薄皴膘，先用鹽、酒、葱、花椒沃少時，燒鍋熾，遂投內速炒，色改即起。

又《生爨牛》 二制。　一視橫理薄切爲牒，用酒、醬、花椒沃片時，

投寬猛火湯中速起。凡和鮮筍、葱頭之類，皆宜先烹之。一以肉入器，調椒、醬作沸湯，淋色故即用也。《禮》曰：『薄切之，必絕其理。』

又《牛餅子》即醢。二制。　一用肥者碎切，机上報斫細爲醢，和胡椒、花椒、醬浥白酒成丸餅，沸湯中烹熟，浮先起，以胡椒、花椒、醬油、醋、葱，調汁澆淪之。一醬油煎。

又《火牛肉》　軒之每爲二斤三斤，計一斤炒鹽二兩，揉擦勻和，醃數日，石灰泡湯，待冷，取清者洗潔，風戾之，懸煙突間。

又《熏牛肉》　皴爲二三寸長濶薄軒，用醬揉融液，焚礱穀糠，煙熏熟，即齮齕之。熏物，倣此。

又《生牛腊》音昔。《說文》曰：『乾肉曰腊。』《韻府》曰：『腊羣也。』二制。　一皴爲二指濶，薄膜，沃以香油、鹽、花椒、葱，日暴之，期則蒸。一淡暴乾，日用，以水同醬油烹。

又《熟牛羣》二制。　一用精者，視理薄切爲膜，和以鹽、酒、花椒，布苴壓乾，作沸湯微燙，日暴之。一用精者，切爲軒，以花椒、醬沃，頃之加酒、水、醬油、醋寬烹至汁竭爲度，俟冷，或析爲細縷。

又《牛修》《禮》曰：『婦贄腶修，曰抄。』曰：『加薑、桂，曰修。』　用肉軒之每二三斤，咬咀白芷、官桂、生薑、紫蘇水烹，甜醬調和，俟汁竭，架鍋中炙燥爲度，宜醋。《內則注》曰：『大切曰軒。』凡咬咀之物，入囊括之同烹，後多故此。

又《牛脯》《禮》注曰：脯，乾肉也，又曰牏胹。牏，音芻。　用肉薄切爲膜，烹熟壓乾。油中煎，再以水烹，去油漉出，以酒挼之。加地椒、花椒、蒔蘿、葱、鹽，又投少油中炒香燥。《少儀》曰：『聶而切之爲膾。』注曰：『聶之言牒也。』先藿葉切之，復報切之則成膾。撒馬兒罕有水晶鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・牛脯》　牛肉十觔，每觔切四塊，用葱一大把，去尖鋪鍋底，加肉于上，肉隔葱，則不焦且鮮羶。椒末二兩，黃酒十瓶，清醬二碗，鹽二觔，疑誤。酌用，可也。加水高肉上四五寸，覆以砂盆，慢火煮至汁乾取出。臘月制可久。再加醋一小盃。兔脯同法，加胡椒、薑。

清・李化楠《醒園録》卷上　食牛肉乾法。鹿肉乾同。生肉切成大片，約厚一寸，將鹽攤放平處，取牛肉塊，順手平平丟下，隨手取起，翻過再丟，兩面均已粘鹽。丟下時，不可用手按壓；拿起輕輕抖去浮鹽，亦不可用手抹擦。逐層安放盆內，用石壓之，隔宿將滷洗肉取出，鋪排稻草上，晒之，不時翻轉，至晚收。放平板上，用木棍趕滾使肉堅實光亮，隨逐層堆板上，用重壓蓋，次早取起。再晒至晚，再滾再壓，內外用石壓之。隔宿或一兩天取起，掛在風處一月可吃。

清・袁枚《隨園食單》卷二《牛舌》　牛舌最佳，去皮撕膜，切片入肉中同煨。亦有冬醃風乾者，隔年食之，極似好火腿。

清・龔煒《巢林筆談續編》卷上《牛肉鱔魚》　因果書謂一生不食牛肉抵半齋，予見人輒勸戒，尤望聞此說者廣布之。按《唐律》屠牛者，在極惡不赦內。

鱔魚就烹時，其首都向竈神作哀訴狀，生切爲絲，猶宛轉刀盤間。屠夫臨死，其形聲無不酷肖所屠。

清・李虹若《都市叢載》卷七《烤牛肉》『嚴冬烤肉味堪饕，大酒缸前圍一遭。火炙最宜生嗜嫩，雪天爭得醉燒刀。』

其他畜類分部

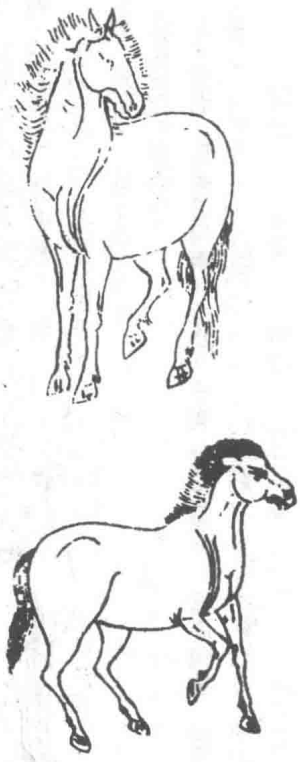
馬

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》　馬肉，味辛苦，性冷，有毒。同倉米、稷米及蒼耳食，必得惡病，十有九死。同薑食，發氣嗽。同豬肉食，成霍亂。患疥瘡下痢者，食必加劇。妊婦食之，令子過月難產。乳婦食之，令子疳瘦。馬生角，無夜眼，白馬青蹄、白馬黑頭者竝不可食，令人癲。馬鞍下肉色黑，及馬自死者、形色異常者竝有毒，食之殺人。馬乳味甘性冷利，同魚鱠食，作痕。馬肝及鞍下肉有大毒，食之殺人。刷牙用馬尾，令齒疏損。近人多用燒灰揩拭，最腐齒齦。馬腦有毒，食之令人發癲。馬血有大毒，生馬血入人肉中，一

二日便腫起，連心即死。有人剝馬傷手，血入肉，一夜致死。馬肉上血洗不淨，食之生疔腫。馬汗有大毒，患瘡人觸馬汗、馬氣、馬毛、馬尿、馬屎、竝令加劇，馬汗入瘡毒，攻心欲死者，燒粟幹灰，淋汁浸洗，出白沫，乃毒去也。食馬肉毒發而心悶者，飲清酒則解，飲濁酒則加，或飲蘆根汁、或嚼杏仁、或煎甘草湯解之。中馬肝毒者，豬骨灰、牡鼠屎、豆豉、狗屎灰人頭垢竝水服可解。中疔疥馬毒者，澤蘭根汁、豬牙灰、甘菊根汁俱水服，或生菖蒲酒解之。

又 野馬肉，味甘性平，有小毒。食之無益，如家馬肉。但落地不沾沙耳。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《馬肉》 味辛苦，冷，有小毒。主熱，下氣，長筋骨，強腰膝，壯健輕身。馬頭骨，作枕令人少睡。馬肝，不可食。馬蹄，白者治婦人漏下，白崩；赤者治婦人赤崩。白馬莖，味鹹甘，無毒。主傷中，脉絕，強志，益氣，長肌肉，令人有子，能壯盛陰氣。馬心，主喜忘。馬肉，內有生黑墨汁者，有毒，不可食。白馬多有之。馬乳，性冷，味甘，止渴，治熱。有三等，一名升堅，一名晁禾兒，一名窗元。以升堅爲上。



馬　野馬

又《野馬肉》 味甘，平，有毒。壯筋骨。與家馬肉頗相似，其肉落地不沾沙，然不宜多食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《馬》 取肉冷水下，不蓋鍋，入酒烹，有同牛制。

鹿

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》 梁劉孝儀食鯖鮓，曰：『五侯九伯，令盡征之。』魏使崔劼、李騫在坐，劼曰：『中丞之任，未應已得分陝？』騫曰：『若然，中丞四履，當至穆陵。』孝儀曰：『鄴中鹿尾，乃酒肴之最。』劼曰：『生魚熊掌，孟子所稱。雞跖猩脣，呂氏所尚。鹿尾乃有奇味，竟不載書籍，每用爲怪。』孝儀曰：『實自如此，或是古今好尚不同。』梁賀季曰：『青州蟹黃，乃爲鄭氏所記，此物不書，未解所以。』騫曰：『鄭亦稱益州鹿尾，但未是珍味。』

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 鹿肉，味甘性溫。二月至八月不可食，發冷痛。白臆者、豹文者竝不可食。鹿肉脯炙之不動，及見水而動，或曝之不燥者竝殺人。同雞肉、蒲白、鮀魚、鮎魚、雞肉、生菜、鯽魚、鰕食，發惡瘡。《禮記》云：食鹿去胃，鹿茸不可以鼻嗅之。中有小白蟲，視之不見，入人鼻，必爲蟲顙，藥不及也，不可近丈夫陰，令痿。鹿脂亦不可近陰。久食鹿肉，服藥必不得力，爲其食解毒之草故也。勿同豬肉食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《鹿頭湯》 補益，止煩渴，治脚膝疼痛。鹿頭蹄一副，退洗淨，卸作塊。

右件，用哈昔泥豆子，大，研如泥，與鹿頭蹄肉同拌勻，用回回小油四兩同炒，入滾水熬令軟，下胡椒三錢，哈昔泥二錢，蓽撥一錢，牛奶子一盞，生薑汁一合，鹽少許，調和。一法用鹿尾取汁，入薑末、鹽，同調和。

又卷二《鹿蹄湯》 治諸風、虛，腰脚疼痛，不能踐地。鹿蹄四隻。陳皮二錢。　草果二錢。

右件，煮令爛熟，取肉，入五味，空腹食之。

又《鹿角酒》 治卒患腰痛，暫轉不得。鹿角新者，長二三寸，燒令赤。

右件，內酒中浸二宿，空心飲之立效。

又卷三《鹿肉》 味甘，溫，無毒。補中，強五藏，益氣。　鹿髓，

甘，溫。主男女傷中，絕脉，筋急，咳逆，以酒服之。鹿頭，主消渴，夜夢見物。鹿蹄，主脚膝疼痛。鹿腎，主溫中，補腎，安五藏，壯陽氣。鹿茸，味甘，微溫，無毒。主漏下惡血，寒熱驚癇，益氣強志，補虛羸，壯筋骨。鹿角，味鹹，無毒。主惡瘡癰腫，逐邪氣，除小腹血急痛，腰脊痛及留血在陰中。



鹿

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸醬類》　造鹿醢法　鹿肉八斤去筋膜，細切如泥。　酒麴一斤。　小豆麴一斤。　紅豆　川椒六兩淨。　蓽撥　良薑　茴香　甘草各炙二兩。　桂心半兩。　蕪荑末一斤。　肉豆蔻二兩。　葱白切作末二升半。

右爲細末，同鹿肉和拌，用糯酒調勻，稀稠得所。小口缸盛密封之，三五日一攪勻則易，似復密之。曝于庭，夜置煖處，百日可食。視稀稠加酒麴。

又《肉食醃藏肉品》　醃鹿脯　淨肉十斤去筋膜，隨縷打作大條，用鹽五兩，川椒三錢，蒔蘿半兩，葱絲四兩，好酒二升，和肉拌醃，每日翻兩遍，冬三日，夏一伏時，取出以線逐條穿，油搽曬乾爲度。

又法　鹿肉或麅子肉，去皮膜連脂，細切二十斤，用鹽二十兩，入蕪荑二合一處，拌勻。用羊大肚一箇，去草芽，裝滿縫合，用杖子夾定於風道中，或日曬乾。

又　醃鹿尾　刀剃去尾根上毛，剔去骨，用鹽一錢，蕪荑半錢，塡尾內，杖夾風吹乾。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《鹿脯》三制。　一取肉片切軒，以花椒、醬煩揉之，甑蒸熟，復入煉火上焙燥。一切軒，用鹽、川椒、地椒、蒔蘿、酒煩揉透，停一二日，以油沃，日暴爲脯，用烹。一同熟牛羓後一制。凡煮鹿，惟七八分熟，宜慢火，過煮則乾燥無味，野獸倣此。

又《鹿炙》　用肉皴二三寸長，微薄軒，以葱、地椒、花椒、蒔蘿、鹽、酒少醃，置鐵牀上，傅煉火中炙，再浥汁，再炙之，俟香透徹爲度。

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷四　煮煉鹿霜膠法：新麋鹿角各一對，截二寸，汲長流水浸三日，刷去腥垢，每斤用楮實子一兩、桑白皮黃蠟各二兩，無油淨鍋魚眼湯，不斷火慢煮，勿令露角，常添熱湯，不可用水。三晝夜取出，削去黑皮，薄切曬乾碾末，即成霜也。右將煮角汁濾去滓，慢火如法熬濃，傾磁盆內，候冷凝，切作片，陰乾成膠。

清・王士禛《古夫于亭雜録》卷一《鹿尾》　京師極貴鹿尾，余向引陳子昂賦、耶律楚材詩證之。考《酉陽雜俎》所記，乃不始於唐，魏使崔劼、李騫在中丞劉孝儀坐，孝儀曰：『鄴中鹿尾，酒餚之最。』劼曰：『生魚、熊掌，孟子所稱；雞跖、猩脣，呂氏所尚。鹿尾乃有奇味，竟闕載籍。』騫曰：『鄭氏稱益州鹿殘，但未是尾耳。』觀此，則自南北朝已貴之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・鹿肉》　切半觔許，大漂四五日，每日換水。同肥猪肉和燒極爛，須多用酒、茴香、椒料，以不乾不濕爲度。

又：切小薄片，用湯，隨用和頭，味肥脆。

又：每肉十觔，治淨，用菜油炒過，再用酒水各半，醬觔半，桂皮五兩，煮乾爲度。臨起，用黑糖、醋各五兩，再炙乾，加茴香、椒料。

又《鹿尾》　麪裹，慢炙熟爲度。鹿髓同法，麪焦屢換，擸去爲度。

又《鹿脯》　牛脯同法，只要治淨，及酒、醬味好。米泔水浸一二日。

又《鹿筋》　遼東爲上，河南次之。先用鐵器鎚打，然後洗淨煮軟，撈起剝盡衣膜及黃色皮脚，切段淨煮。筋有老嫩不一，嫩者易爛，即先取出，老者再煮。煮熟，量加酒漿和頭用。

又《鹿鞭》　即鹿陽。　泔水浸一二日，洗淨。葱、椒鹽、酒，密器頓食。

又法　泡洗極淨，切段，同臊肉煮，不拘蛤蜊、麻菇，皆可拌。但汁不宜太濃，酒漿、醬油須斟酌下。

清・李化楠《醒園録》卷上 食鹿尾法。此物當乘新鮮，不可久放，致油乾肉硬則味不全矣。法：先用涼水洗淨，新布裹密，用線紮緊下滾湯，煮一袋烟時，取起退毛，令淨放磁盤内。和醬及清醬、醋、酒、薑、蒜蒸至熟爛，切片吃之。又云，先用豆腐皮或鹽酸菜包裹，外用小繩子或錢串紮得極緊，下水煮一二滾，取起去毛淨，安放磁盤内，蒸熟片吃。

又 煮鹿筋法。筋買來盡行用水泡軟，下鍋煮之至半熟後撈起。用刀刮去皮骨，取淨晒乾收貯。臨用取出，水泡軟，清水下鍋煮至熟，但不可爛耳。取起。每條用刀切作三節或四節，用新鮮肉，帶皮切作兩指大片子，仝水先下鍋内。慢火煮至半熟，下鹿筋，再煮一二滾，和酒、醋、鹽、花椒、八角之類。至筋極爛肉極熟，加葱白節裝下碗。其醋不可太多，令吃者不見醋味爲主。

清・袁枚《隨園食單》卷二《鹿肉》 鹿肉不可輕得，得而制之，其嫩鮮在獐肉之上。燒食可，煨食亦可。

又《鹿尾》 尹文端公品味，以鹿尾爲第一，然南方人不能常得。從北京來者，又苦不鮮新。余嘗得極大者，用菜葉包而烝之，味果不同。其最佳處在尾上一道漿耳。

又《鹿筋二法》 鹿筋難爛，須三日前先捶煮之。絞出臊水數遍，加肉汁湯煨之，再用雞汁湯煨，加秋油、酒，微縴收湯。不攙他物，便成白色，用盤盛之，如兼用火腿、冬笋、香蕈同煨，便成紅色，不收湯，以碗盛之。白色者加花椒細末。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《鹿尾》 《隨園食單》謂尹文端公品味，以鹿尾爲第一，此固不待尹公而始知之也，特南方人未嘗此味者，直不知耳。余入直樞禁，每冬間，輒得飽啖，自關口福。外宦後，由清江浦及山左、吳門，亦皆得朵頤，時清河夫人皆隨任，幷親手奏刀而薄切之，不煩廚子也。迨擢撫嶺西，雖去京師愈遠，而本署摺弁往來，攜帶尤易，幷可與幕客共嘗之。余嘗有句云：『寒夜何人還細切，春明此味最難忘。』桂林人傳爲名句，俯仰今昔，不勝感慨係之，自歸田以後，徒勞夢想而已。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷二《鹿尾》 近時宴席，不甚重熊掌、猩脣，而獨貴鹿尾。一頭全鹿不過數金，而一尾等之。蒸熟片食，飣盤甚微，形似豕脂，惟味稍帶甜耳。

麝

宋・林洪《山家清供》卷下《炙麝》 《本草》秋後其味勝羊，道家羞爲白脯，其骨可爲麝骨酒。今作大臠，用鹽酒香料淹，少頃，取羊脂包裹，猛火炙熟，擘去脂，食其麝。麅同法。

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 麝肉，味甘，性溫。十二月至七月食之，動氣。多食發消渴及痼疾。瘦惡者，勿食。同鴿食，成瘕。同梅、李、生菜、蝦食，竝能病人。凡人心膽粗豪者，以其心肝食之，即減；膽小者食之，愈怯。

又 香麝肉，味甘性溫。蠻人食之，不畏蛇毒。臍名麝香，忌犬、蒜。麝不可近鼻，有白蟲入腦，患癩久帶，其香透關，令人成異疾，能墮胎，消瓜果食積。辟蛇。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《獐肉》 溫。主補益五藏。《日華子》云：肉無毒。八月至臘月食之，勝羊肉；十二月以後至七月食之，動氣。道家多食，言無禁忌也。

元・孔齊《至正直記》卷三《喜啖山獐》 先妣喜啖山獐及鯽魚、斑鳩、燒猪肋骨，餘不多食。平生唯忌牛肉，遺命子孫勿食。先人深憎惡家畜，非但不食，若聞其聲亦怒，蓋賤其情狀之可厭也。至于隣近亦不敢畜之，止進其子耳。



獐

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《獐》 一名麅，施州衛有花麅，王者刑罰理則白麅至。 鮮宜烹炙火，餘同鹿兔。

清・屈大均《廣東新語》卷二一《麞》 麞，似鹿而小，黃黑色，無角，雄者有牙出口外。秋冬居山，春夏居澤，獵者得之以釀酒，有消風之功。八月至十一月食之勝羊肉，諺曰：『秋冬食麞，春夏食羊。麞以釀酒，羊以爲糧。』

清・袁枚《隨園食單》卷二《獐肉》 制獐肉與制牛、鹿同，可以作脯，不如鹿肉之活，而細膩過之。

麋

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 麋肉，味甘性溫。多食令人弱房，發腳氣。妊婦食之，令子目病。不可合豬肉、雉肉、鮸魚、雞肉、菰蒲食，發痼疾。同蝦及生菜、梅、李食，損男子精氣。麋脂不可近陰，令痿。亦不可同桃、李食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《麋肉》 味甘，溫，無毒。益氣補中，治腰脚無力。不可與野鷄肉及蝦、生菜、梅、李果實同食，令人病。麋脂，味辛，溫，無毒。主癰腫惡瘡，風痺，四肢拘緩。通血脉，潤澤皮膚。麋皮，作靴能除脚氣。



麋

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷四 煮麋角霜法：新麋角一具，寸截，流水內浸三日，刷腥穢，以河水入砂瓶或銀瓶內，以桑葉塞瓶口，勿令漏氣。炭火猛煮，時時看候，如湯耗，旋益熱湯。一日許，其角爛似熟山芋，掐得酥輭即止，未輭更煮，愼勿漏氣，漏氣則難熟。取暴乾爲粉，其汁澄濾，候清冷以緜濾，作膠片，盌盛，風中吹乾。麋角膠別入藥。

鹿

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 麅肉，味甘性平。多食發痼疾。妊婦食之，令胎墮。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 麅肉，味甘，平，無毒。主五痔，多食能動人痼疾。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《鹿》 施州衛有紅麅。同兔炙醃，餘同鹿。

麈

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 麈子，味甘，平，無毒。補益人。

麝

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 麝肉，無毒，性溫，似麞肉而腥，食之不畏蛇毒。



麈



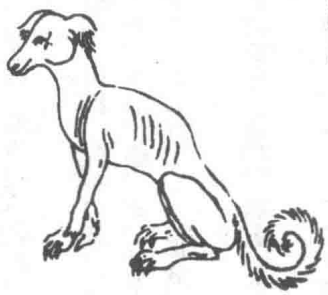
鹿



麝

狗

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 狗肉，味酸鹹，性溫。服食人忌食。九月食犬傷神。反商陸。同生葱蒜食，損人。同菱食，生癩。白犬合海鮀食，必得惡病。勿炙食，令消渴。妊婦食之，令子無聲，且生蟲。疫證及熱病後食之，殺人。勿同鯉魚、鱔魚、牛腸食，令人多病。春末夏初多猘犬，宜忌食。瘦犬、有病、發狂、暴死、無故自死者，有毒殺人。懸蹄犬傷人赤股而躁者，氣臊犬目赤者竝不可食。白狗血和白雞肉、烏雞肉、白雞肝、白羊肉、蒲子羹等食，皆病人。白犬乳酒服，能斷酒。犬腎微毒，《內則》云：食犬去腎，不利人也。田犬長喙善獵，吠犬短喙善守，白犬虎紋，黑犬白耳，畜之家富貴。純白者，主凶。斑青者，識盜而咬。凡食犬肉傷，用杏仁二三兩，帶皮研細，熱湯二三盞拌勻，三次服，能使肉盡消。犬智甚巧，力能護家，食之無益，何必嗜之。


犬

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《犬肉》 味鹹，溫，無毒。安五藏，補絕傷，益陽道，補血脉，厚腸胃，實下焦，填精髓。黃色犬肉尤佳。不與蒜同食，必頓損人。九月不宜食之，令人損神。犬四脚蹄，煮飲之，下乳汁。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《烹犬》 用犬，擊死，撏潔，剖洗同肝肺，水烹熟，宜葱醬。

又《煨犬》 用肉烹糜爛，去骨，調雞鴨子、花椒、葱、醬煩勻，貯罌中，泥塗其口，焚礱穀糠火煨，終一日夜，俟冷擊罌開，取之。

又《燖犬》 用肉同白酒、水、香白芷、良薑、官桂、甘草、鹽、醬烹熟，復浥以香油，加花椒、縮砂仁，架鍋中燒乾，香甘甚美。《內則》曰：『肝膋，取狗肝幪之，以其膋濡，炙之。』

又《醃犬》 同豬火肉，每一斤鹽二兩。

兔

五代・馮贄《雲仙散録》 兔頭羹 《纂異記》曰：有儁馬生貧甚，遇人與虎毛紅管筆一枝，曰：『所須但呵筆，必得之。夫妻之外令一人知，則殆矣。』時方盛行凝烟帳、風篁扇，皆呵筆而得之。一日晚飯，思兔頭羹，連呵取數盤，夫妻不能盡，以與鄰家。自是筆雖存，呵之無效。

宋・林洪《山家清供》卷上《撥霞供》 向遊武夷六曲，訪止止師，遇雪天，得一兔，無庖人可制。師云：『山間只用薄批酒、醬椒料沃之，以風爐安座上，用水少半銚，候湯響一杯後，各分以箸，令自筯入湯，擺熟啖之，乃隨宜各以汁供。』因用其法，不獨易行，且有團欒熱煖之樂。越五六年，來京師，乃復於楊泳齋伯舅席上見此，恍然去武夷如隔一世。楊勳家，嗜古學而清苦者，宜此山家之趣。因詩之：『浪湧晴江雪，風飜晚照霞。』末云：『醉憶山中味，都忘貴客來。』猪羊皆可。《本草》云：『兔肉補中益氣，不可同雞食。』

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 兔肉，味甘辛性寒。同白雞肉及肝心食，令人面黃。同獺肉食，成遁尸病，與薑橘同食，令人心痛霍亂。忌同鹿肉、鼈肉、芥菜、及子末食。十一月至七月食之，傷神氣。兔死而眼合者，殺人。食兔髓多，令人面生髓骨。《內則》云：食兔去尻，不利人也。妊婦不可食，令子缺脣，主逆生。兔尻有孔，子從口出，故妊婦忌之，非獨爲缺脣也。久食絕人血脈，損元氣陽事，令人痿黃。兔肝亦勿與雞芥、胡桃、柑橘同食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《盤兔》 兔兒二個，切作事件。 蘿蔔二個，切。 羊尾子一個，切片。 細料物二錢。

右件，用炒，葱、醋調和，下麵絲二兩，調和。


兔

又卷三《兔肉》　味辛，平，無毒。補中益氣。不宜多食，損陽事，絕血脉，令人痿黃。不可與薑、橘同食，令人患卒心痛。妊娠不可食，令子缺唇。二月不可食，傷神。　兔肝，主明目。　臘月兔頭及皮毛，燒灰，酒調服之，治難產，胞衣不出，餘血不下。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下飯品》　盤兔　肥者一隻，煮七分熟，折開縷切。用香油四兩煉熟，下肉，入鹽少許，葱絲一握，炒片時，却將元汁澄清，下鍋滾二三沸，入醬些小，再滾一二沸，調麪絲，更加活血兩杓，滾一沸。看滋味，添鹽、醋少許。若與羊尾、羊腸縷切同炒，尤妙。

又　醬兔　剝皮去腸肚等，用成塊良薑、橘皮、川椒、茴香、葱，幷蘿蔔五七塊塡腹中，朴硝一塊在口內，用水一大碗，入酒、醋、鹽、油各少許，於鍋內安杖子，閣兔，勿令着水。瓦盆蓋，紙糊合縫，勿走氣煮，覺水滾溢扯火。溢過再燒，一食久即熟矣。

又《燒肉品》　釀燒兔　只用腔子，將腿脚肉與羊腸縷切，饋飯一匙料物打拌，釀入腔內線縫合，杖夾燒熟供。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《炙兔》　掃潔，少鹽醃，遍揉香熟油、花椒、葱，架鍋中紙封炙熟，少以醋澆熱鍋中，生焦煙，燭黃香，宜蒜醋。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・兔》　燒脯與鹿肉同法，但兔肉純，血不可多洗，洗多則化。

又《兔生》　兔去骨，切小塊，米泔浸揑洗淨，再用酒脚浸洗，漂淨，瀝乾。用大小茴香、胡椒、花椒、葱花、油、酒，加醋少許，入鍋燒滾，下肉熟用。

熊

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》　熊肉，味甘性平。十月食之傷神。患寒熱積聚痼疾者，食之，令終身不除也。熊脂味甘，性微寒。寒月則有，夏月則無之，然燈烟損人眼，令失光明。熊掌難腰，得酒醋水三件同煮熟，即大如皮毬，且易輭也。熊膽春近首、夏在腹、秋在左足、冬在右足。熊行山中必有跧伏之所謂之熊館性惡穢物及傷殘捕者置此物於穴則合穴自死或爲棘刺所傷出穴爪之至骨即斃也。

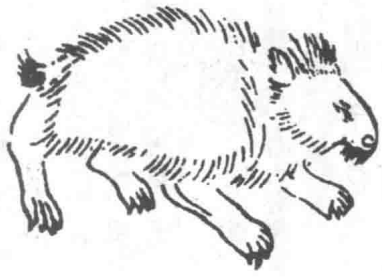
元・忽思慧《飲膳正要》卷一《熊湯》　治風痺不仁，脚氣。熊肉二脚子，煮熟，切塊。　草果三個。

右件，用胡椒三錢，哈昔泥一錢，薑黃二錢，縮砂二錢，咱夫蘭一錢，葱、鹽、醬一同調和。

又卷二《熊肉羹》　治諸風，脚氣，痺痛不仁，五緩筋急。熊肉一斤。

右件，于豆豉中入五味、葱、醬，煮熟，空腹食之。

又卷三《熊肉》　味甘，無毒。主風痺，筋骨不仁。若腹中有積聚，寒熱羸瘦者，不可食之，終身不除。熊白，涼，無毒。治風補虛損，殺勞蟲。　熊掌，食之可禦風寒。此是八珍之數，古人最重之。十月勿食之，損神。



明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《熊掌》　《左傳》曰：『膰，熊蹯。』《埤雅》云：『熊冬蟄不食，饑則自舐其掌，故其美在掌。』　用石灰湯撏潔，以帛苴而烹之，宜糟其掌，入烹豬、鵝汁中，轉撈數迴，絮羹珍美，其肉宜火，其白《呂氏春秋》曰：『肉之美者。』《埤雅》云：『熊當心有白脂如玉，味甚佳，俗呼熊白。』　皴小段燀微熟，同蜜食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・熊掌》　帶毛者，挖地作坑，入石灰及半，放掌于內，上加石灰，涼水澆之，候發過停冷取起，則毛易去根。即出洗淨，米泔浸一二日。用猪油包煮，復去油，斯條猪肉同頓。一云：熊掌最難熟透，不透者食之發脹，加椒鹽末和麪裹，飯鍋上蒸十餘次，乃可食。或取數條同猪肉煮，則肉味鮮而厚。留掌條勿食，俟煮肉仍伴入。伴煮十數次，乃食，留久不壞。

又　熊掌　水泡一日夜，下磁罐頓一日夜，取出洗刮極淨，同臕肉或

猪蹄爪煮極爛，入酒漿、香料、和頭隨用。

清・李化楠《醒園録》卷上 食熊掌法。先用溫水泡軟，取起再用滾水盪退去毛，令淨。放磁盤內，和酒、醋蒸熟，去骨，將肉切片裝磁盤內，下好肉湯及清醬、酒、醋、薑、蒜，再蒸至極爛，好吃。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《熊掌》 熊掌味洵美，余在甘肅，曾同時購得十副，以兩副寄福州家中，聞家人不知制法，過夏遂爲蟲蛀盡，不堪用矣。記得《茶餘客話》有一條云：『熊掌用石灰沸湯剝淨，以布纏煮熟，或糟尤佳，曩見陳春暉邦彥故第牆外，磚砌烟筒高四、五尺，上口僅容一碗，不知何用，云是當日制熊掌處，以掌入碗封固，置口上，其下點蠟燭一枝，微火熏一晝夜，湯汁不耗，而掌已化矣。』

驢

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 驢肉，味甘性平。與荆芥茶相反，同食殺人。同鳧茈食，令人筋急。多食動風，脂肥尤甚，屢試屢驗。凡驢無故自死者、疫死者、力乏病死者竝有毒，忌食。疥癩及破爛瘦損者，食之生疔腫。將熱驢血和麻油一盞，攪去沫，煮熟成白色，亦一異也，妊婦食之，令子難產。勿同豬肉食，傷氣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《驢肉湯》 治風狂，憂愁不樂，安心氣。烏驢肉不以多少，切。

右件，于豆豉中，爛煮熟，入五味，空心食之。

又《驢頭羹》 治中風頭眩，手足無力，筋骨煩痛，言語蹇澀。烏驢頭一枚，掃洗淨。胡椒二錢。草果二錢。

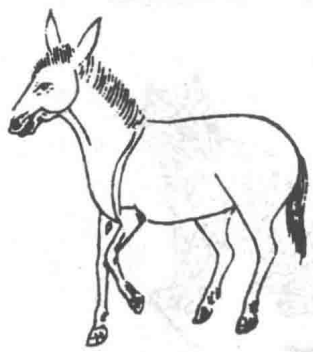
右件，煮令爛熟，入豆豉汁中，五味調和，空腹食之。

又《烏驢皮湯》 治中風，手足不遂，骨節煩疼，心燥，口眼面目喎斜。烏驢皮一張，掃洗淨。

右件，蒸熟，細切如條，于豉汁中入五味，調和勻，煮過，空心食之。

又卷三《驢肉》 味甘，寒，無毒。治風狂憂愁不樂，安心氣，解心煩。頭肉，治多年消渴，煮食之良。烏驢者，尤佳。脂，和烏梅作丸，治久癆。

又《野驢》 性味同。比家驢鬃尾長，骨骼大。食之能治風眩。



驢

騾

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 騾肉，味辛苦，性溫，有小毒。其性頑劣，肉不益人，多食令人健忘。妊婦食之，難產。騾大於驢，而健於馬，其力在腰，其後有鎖骨不能開，故不孳乳。

虎

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 虎肉，味酸作土氣，性熱。正月食虎傷神。熱食虎肉，傷人齒。多有藥箭傷者，食者愼之。虎鼻懸門中，次年取熬作屑，與婦食之，便生貴子，勿令人及婦知，知則不靈。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《虎肉》 味鹹酸，平，無毒。主惡心欲嘔，益氣力。食之入山，虎見則畏，辟三十六種魅。虎眼睛，主瘧疾，辟惡，止小兒熱驚。虎骨，主除邪惡氣，殺鬼疰毒，止驚悸。主惡瘡鼠瘻，頭骨尤良。

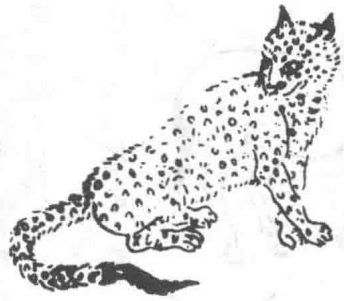


虎

豹

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 豹肉，味酸，性微溫。正月勿食，傷神損壽。豹肉令人志性粗豪，食之便覺，少頃消化乃定，久食亦然。豹脂合生髮藥，朝塗暮生。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《豹肉》 味酸，平，無毒。安五藏，補絕傷，壯筋骨，強志氣。久食令人猛健忘，性粗疏，耐寒暑。正月勿食之，傷神。唐本注云：車駕鹵簿用豹尾，取其威重爲可貴也。土豹腦子，可治腰疼。



豹

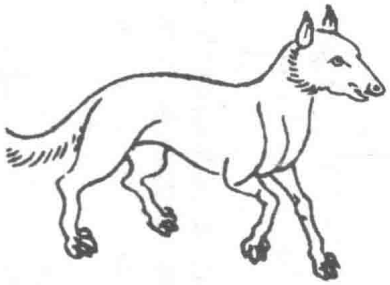
狼

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 狼肉，味酸性熱。《內則》云，食狼去腸，不利人也。其糞燒烟直上。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《炒狼湯》 古《本草》不載狼肉，今云性熱，治虛弱。然食之未聞有毒。今制造用料物以助其味，暖五藏，溫中。狼肉一脚子，卸成事件。　草果三個。　胡椒五錢。　哈昔泥一錢。　蓽撥二錢。　縮砂二錢。　薑黃二錢。　咱夫蘭一錢。

右件，熬成湯，用葱、醬、鹽、醋一同調和。

又卷三《狼肉》 味鹹，性熱，無毒。主補益五藏，厚腸胃，填精髓。腹有冷積者，宜食之。味勝狐、犬肉。　狼喉嗉皮，熟成皮條，勒頭去頭痛。　狼皮，熟作番皮，大暖。　狼尾，馬胸堂前帶之，辟邪，令馬不驚。　狼牙，帶之辟邪。



狼

豺

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 豺肉，味酸性熱，有毒。食之損人精神，消人脂食，令人瘦。

狐

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 狐肉，味甘，性溫。有小毒。《禮記》云：食狐去首，爲害人也。人卒暴亡，即取雄狐膽，溫水研灌，入喉即活，移時者無及矣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《狐肉羹》 治驚風，癲癎，神情恍惚，言語錯謬，歌笑無度。狐肉不以多少及五藏。

右件，如常法入五味，煮令爛熟，空心食之。

又《狐肉湯》 治虛弱，五藏邪氣。狐肉五斤，湯洗淨。　草果五個。　縮砂二錢。　葱一握。　陳皮一錢，去白。　良薑二錢。　哈昔泥一錢，即阿魏。

右件，水一斗，煮熟，去草果等，次下胡椒二錢，薑黃一錢，醋、五味，調和勻，空心食之。

又卷三《狐肉》 溫，有小毒。《日華子》云：性暖，補虛勞，治惡瘡疥。



狐

貉

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 貉肉，味甘性溫。貉逾汶即死，土氣使然也。其耳亦聾，與獾貓性味相同。

獾

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 豬獾肉，味甘酸，性平。其耳聾，見人乃走。能孔地食蟲蟻瓜果。其肉帶土氣。狗獾，性味與貓相同，貓即豬獾。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《猫肉羹》 治水腫，浮氣，腹脹，小便澀少。

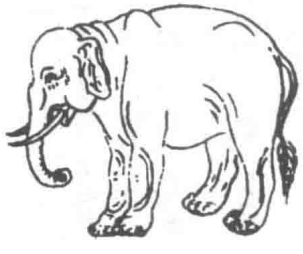
猫肉一斤，細切。　葱一握。　草果三個。

右件，用小椒、豆豉，同煮爛熟，入粳米一合作羹，五味調勻，空腹食之。

又卷三 獾肉，味甘，平，無毒。治上氣欬逆，水腹不差，作羹食良。

象

唐・段公路《北户録》卷二《象鼻炙》 廣之屠城循州、雷州皆產黑象，牙小而紅，堪爲笏裁。亦不下舶上來者，陶貞白云：凡夏月治藥，亦宜以象牙置邊。土人捕之，爭食其鼻，云肥脆，偏堪爲炙，滋味小類猪之含消。今之炙也。亦不知一割牛心、猩猩脣之美也。愚按鰭子林反。魚兩味，犀有五肉，象有十二肉，其膽隨月轉耳。陳藏器云：『唯鼻是其本肉，諸即雜肉。』凡象白者，西天有之。五眞臘有戰象五千頭，《會要》云。又，供御陁國有青象，皆中夏無也。梁翔法師云：『象，一名伽郎，《古訓》云象，孕子五歲始生。』《山海經》云：『性妬，不畜淫子。』《西域記》云：『有一僧行，遇羣象，上樹避之。象隨倒樹，負之至林中。有一病象，足瘡而卧，引沙門手至所苦處，乃竹刺。沙門爲拔去之，裂裳與裹。俄頃，一象持金函授病象，病象轉授沙門。發視之，乃佛牙也。又，《萬歲曆》曰：『成帝咸康六年，臨邑獻象，一知跪拜。』《博物志》曰：『日南四象各有雌雄，其一雌死，百有餘日，其雄泥土著身，獨不飲酒食肉。長吏問，輒流涕有哀狀。』


象

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 象肉，味甘淡，性平。多食令人體重。象具百獸肉，惟鼻是其本肉。象膽乾了，上有青竹文斑光膩：春在前左腿、夏在前右腿、秋在後左腿、冬在後右腿。牙近鼠類。鼠皮則裂。世人知然犀可見水怪，而不知沈象可驅水怪。夏月合藥，宜置象牙於傍，合丹竈以象牙夾竈，得雷聲乃能發光。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《象肉》 味淡。不堪食，多食令人體重。胸前小横骨，令人能浮水。身有百獸肉，皆有分段，惟鼻是本肉。象牙，無毒。主諸鐵及雜物入肉，刮取屑，細研和水傅瘡上即出。

駝

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《駝肉》 治諸風，下氣，壯筋骨，潤皮膚，療一切頑痲風痺，肌膚緊急，惡瘡腫毒。駝脂，在兩峰內，有積聚者，酒服之良。駝乳，係愛刺。性溫，味甘。補中益氣，壯筋骨，令人不飢。


駝

又《野駝》 味甘，溫平，無毒。治諸

風，下氣，壯筋骨，潤皮膚。駝峰，治虛勞風。有冷積者，用葡萄酒溫調峰子油，服之良。好酒亦可。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《駝峯駝蹄》 杜子美詩云：『紫駝之峯出翠釜。』蘇子瞻詩云：『臘糟紅糁寄駝蹄。』鮮醃一宿，湯下一二沸，慢火養，肉宜火。

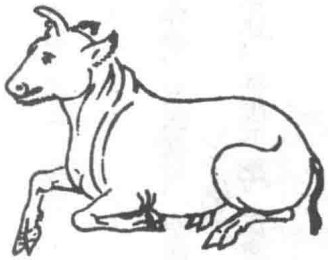
犀牛

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 犀角，味苦酸鹹，性寒。妊婦勿服，能消胎氣。凡蠱毒之鄉，飲食中以角攪之，有毒則生白沫；以之煮毒藥，則無毒也。忌鹽。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《犀牛肉》 味甘，溫，無毒。主諸獸蛇蟲蠱毒，辟瘴氣，食之入山不迷其路。犀角，味苦鹹，微寒，無毒。主百毒蠱疰，邪鬼瘴氣，殺鈎吻、鴆羽、蛇毒。療傷寒、瘟疫。犀有數等：山犀、通天犀、辟塵犀、水犀、鎮帷犀。



野駝



犀牛

鼠

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 老鼠肉，味甘性熱。誤食鼠骨，能令人瘦。鼠涎有毒，若飲食收藏不密，涎墜其中，食之令人生鼠瘻，或發黃如金。鼠糞有小毒，食中誤食，令人目黃成疸。被鼠食殘之物，人忌食之。

又 黃鼠肉，味甘性平。昔爲上供，今不甚重之，多食能發瘡。

又 土撥鼠肉，味甘性平。雖肥，而煮之無油味。多食難剋化，微動風。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 黃鼠，味甘，平，無毒。多食發瘡。

又《塔剌不花》 一名土撥鼠。味甘，無毒。主野鷄癆瘡，煮食之宜人。生山後草澤中。北人掘取以食，雖肥，煮則無油，湯無味。多食難克化，微動氣。皮，作番皮，不濕透，甚暖。頭骨，去下頦肉，令齒全，治小兒無睡，懸之頭邊，即令得睡。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《黃鼠》 一種塔剌不花，又名土撥鼠。鮮同兔、玉面貍，宜酒醋，同葱、花椒糟蒸，宜火宜溲，小麥麪苴之陳。

清・屈大均《廣東新語》卷二一《竹鼬》 竹鼬，穴地食竹根。毛鬆，肉肥美亦鬆。肉一二臠可盈盤，色紫，味如甜笋。血鮮飲之益人。倀中以爲上饌，謂之竹豚。予詩：『海人花蜃蛤。山子竹鷄豚。』

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・黃鼠》 泔浸一二日入籠，脊向底蒸，如蒸饅頭，許時火候，寧緩勿急，取出去毛刷極淨。每切作八九塊，塊多則骨碎雜難吃。每塊加椒鹽末，麪裹再蒸，火候緩而久，一次蒸熟爲妙，多次則油走而味淡矣，取出糟食。

水獺

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 水獺肉，味甘鹹，性寒。多食消男子陽氣。勿同橙、橘、雞肉、雞子、兔肉食。其肝有毒。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《獺肝羹》 治久痔下血不止。獺肝一副。

右件，煮熟，入五味，空腹食之。

又卷三《獺肉》 味鹹，平，無毒。治水氣脹滿。療瘟疫病，諸熱毒風，咳嗽勞損。不可與兔同食。獺肝，甘，有毒。治腸風下血及主痔病相染。獺皮，飾領袖則塵垢不著。如風沙翳目，以袖拭之即出。又魚刺鯁喉中不出者，取獺爪爬項下即出。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《水獺》 宜胡椒、川椒、葱白、醬烹。

狸

宋・蘇轍《欒城集》卷一〇《牛尾狸》 首如狸，尾如牛，攀條捷險如猱猴。橘柚爲漿栗爲餱，筋肉不足惟膏油。深居簡出善自謀，尋踪發窟幷執囚，蓄租分散身爲羞。松薪瓦甑烝浮浮，壓入糟盎肥欲流，熊肪羊酪眞比儔。引筋將舉訊何尤，無功竊食人所仇。

宋・林洪《山家清供》卷下《牛尾貍》 《本草》云：班如虎者最，如貓者次之，肉主療痔病。法：去皮取腸腑，用紙揩淨，以清酒洗，入椒葱、茴香於其內，縫密蒸熟，去料物壓宿，薄片切如玉，雪天爐畔，論詩飲酒，眞奇物也。故東坡有雪天牛尾之咏。或紙裹糟一宿，尤佳。楊誠齋詩云：『狐云韵勝氷玉腑，字則未聞名季貍。誤隨齊相燧牛尾，策勳封作糟丘子。』南人或以爲繪，形如黃狗，鼻尖而尾大者，狐也。其性亦溫，可去風補癆。臘月取膽，凡暴亡者，以溫水調灌之即愈。

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 貍肉，味甘性溫。正月勿食，傷神。反藜蘆細辛。食貍去正脊，不利於人。貍類甚多，性味相同。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《野貍》 味甘，平，無毒。主治鼠瘻惡瘡，頭骨尤良。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《玉面貍》 貍種多，俱宜火。銀錫砂鑼中，先鋪白糯米，以花椒、葱、鹽、酒沃貍身置於上蒸熟，宜蜜，慢火，宜溲小麥麪苴之，蒸。

清・屈大均《廣東新語》卷二一《香貍》 雷州產香貍，所觸草木生香，臍可代麝，本草稱靈貓，自爲牝牡者也，亦名果貍。其食惟美果，故肉香脆而甘，秋冬百果皆熟，肉尤肥。予詩：『食果三秋美，眠花一尺長。』又云：『果香生骨肉，花味入膏脂。南越有貍無狐，香貍外有玉面貍。』白面紅爪牛尾，亦食果，飯則以水淘淡乃食。有貓貍，文如錦錢。有火貍，毛色如金錢豹，其錢差大，歲久輒化爲豹。有藤貍，生長藤間，食藤實而多倒挂。有香麝，味甘性溫，食之不畏蛇毒，臍名麝香，非麝也，貍之似麝者也。傜女當春時，多採生香麝子以爲佩，動則香氣遠聞。山歌云：『生麝香吹傜女風。』

清・袁枚《隨園食單》卷二《果子貍》 果子貍鮮者難得。其醃乾者，用蜜酒娘烝熟，快刀切片上桌。先用米泔水泡一日，去盡鹽穢較火腿覺嫩而肥。

清・吳騫《桃溪客語》卷一 石獷生山磵中，形類蟾蜍，而皮色深紫，四足甚長，蓋南風蛤之類也。柿狐即果子貍，食柿則更肥美。二物土風用充珍饌。陳迦陵時曰：『曾數他州食品無，廚娘風調冠南都。紅槽薄醉蒸山獷，銀縷如絲切柿狐。』

其他

元・賈銘《飲食須知》卷八《獸類》 猬肉，味甘性平。誤食其骨，令人瘦劣，諸節漸小。

又 黃鼠狼肉，味甘羶臭，性溫。有小毒，不堪食。

又 家貓肉，味甘酸，性溫。肉味不佳，亦不入食品。尾長腰短、目如金銀、上齶多稜者爲良。其睛可定時辰，子午卯酉如一線、寅申巳亥如滿月、辰戌丑未如棗核也。其鼻端常冷，惟夏至一日則煖。性畏寒，不畏暑。能畫地卜食，隨月旬上下嚙鼠。其孕兩月而生。貓有病，以烏藥水灌之，可愈也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《猴肉》 味酸，無毒。主治諸風，勞疾。釀酒尤佳。



猴

禽類分部

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》 醃鵝鴈等 撏淨於胸上剖開去腸肚，每斤用鹽一兩，加入川椒、茴香、蒔

蘿、陳皮，遍擦醃半月後，曬乾爲度。

又 鶖兜子 野鴨、野鷄皆可，每十隻，用熟鵝淨肉半斤縷切，猪膘一兩縷切，羊脂二兩骰塊切，葱、薑、橘絲共一兩，川椒、杏仁、細料物少許，鹽醬各二錢，酒醋一合，麪捺同。

又庚集《飲食類・肉下飯品》 燉鵝鴨 每隻洗淨，煉香油四兩，爁變黄色。用酒、醋、水三件，中停浸沒，入細料物半兩，葱三莖，醬一匙，慢火養熟爲度。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酢法》 金溪鮓 鶖鴨肥者皆可。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。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《野鵝、野雞、野鴨即鶖。**蚊雞**色如蚊，非鶉雀也。**鳩鴿之屬》**二制。一皆切爲軒，鹽酒浥片時，投熬油中炒香，同少水烹熟，新蒜、胡荽、花椒、葱調和，宜鮮竹筍、山藥。一用全體，以鹽微醃，水烹微熟，腹實花椒、葱，沃酒燒熟，取油或醋滴入鍋中發焦，觸之，色黄味香爲度，宜蒜醋。

又《天鵝《飲膳正要》曰：『金頭者爲上。』**鷁鵁 鴈**名朱鳥。**靈鷄**即鴾。**鶉 鷽 鷹 鷂 白鵬 錦雞之屬》**二制。一皆用全體，鹽醃一日，烹微熟，屑蒜、白葱、白末、川椒、縮砂仁，研濃醬同煩揉，内外俱遍，架鍋中燒熟。一用全體，鹽湯烹熟，浥少香油置煉火上，慢烘燥，暑月久留不敗，俱宜蒜醋。

又《山鸛鴿 刺毛鷹 鶻鴿 秋禽海東飛至，有畫烏、紅肚等禽，類非一種。**之屬》**視野鵝下隨宜制之，有作腥者，烹後乘熟以麥稍藉土上，器覆之，一時，別制之。寶慶府有鷓鴣鮓。

凡野禽，各風土所產者視所宜，同野鵝。以下制禽，屬通用幷肫音諄卵等所宜。

又《糟》 熟、鵝、雞同掌跖翅肝肺，同獸屬，鵝全體剖析四軒，糟封之，能久留，宜冬月。鵝掌美，僧謙光曰：『願鵝生四掌。』

雞

體性

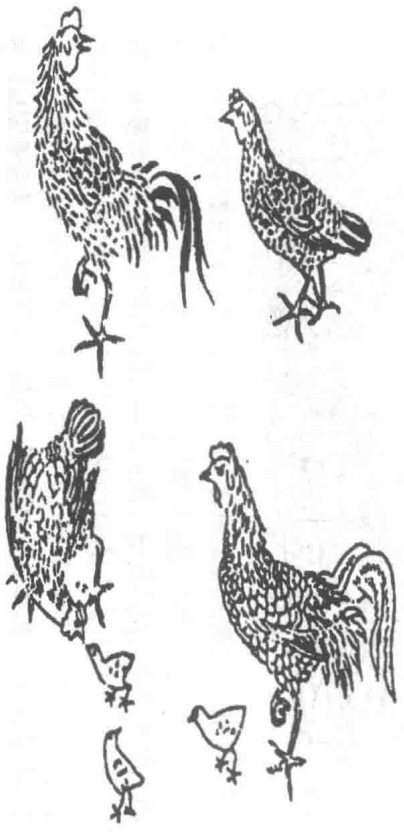
唐・羅隱《羅昭諫集》卷七《説天鷄》 狙氏子不得父術，而得鷄之性焉。其畜養者，冠距不舉，毛羽不彰，兀然若無飲啄意；洎見敵則他鷄之雄也，伺晨則他鷄之先也，故謂之天鷄。狙氏死，傳其術於子焉。且反先人之道，非毛羽彩錯、觜距銛利者不與其棲，無復向時伺晨之儔、見敵之勇，裁冠高步，飲啄而已。吁！道之壞也，有是夫！

宋・程大昌《演繁露》卷一〇《犬戎雞林》 章僚回程至海州長汴縣東北百餘里，船巫祭小青山。神巫具餅餌，先作擊擊之聲，復撒米一把，彼俗云雞林之地，祭先皆以米。

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》 雞肉，味甘酸，性微溫。善發風助肝火。同葫、蒜、芥、李及兔犬肝、犬腎食，竝令人瀉痢。同魚汁食，成心痕。同鯉魚、鮒魚、蝦子食，成癰癤。同獺肉食，成遁尸病。同生葱食，成蟲痔。同糯米食，生蛔蟲。小兒食多，腹内生蟲。五歲以下忌食，四月勿食抱雞肉，令人作癰成漏。男女虚乏有風病人食之，無不立發。勿同野雞、鼈肉食，黄雌雞患骨蒸熱者，勿食。雞有五色者、元雞白首者、六指者、四距者、雞死足不伸者、閣雞能啼者竝有毒，食之害人。老雞頭有毒，勿食。雞肝味甘苦性溫，微毒。《内則》云：食雞去肝，爲不利人。雞卵味甘性平微寒，多食令人腹中有聲，動風氣。同葱蒜食，令氣短。同韭食，成風痛。同鼈肉食，損人。同獺肉食，成遁尸病。同兔肉食，成瀉痢。妊婦多食，令子失音。以雞子、鯉魚同食，令兒生瘡。同糯米食，令兒生寸白蟲。同魚膾，同乾薑食，令子生疳，發瘡疥。小兒患痘疹者，不惟忌食，禁嗅其煎食之氣，恐生翳膜也。醋能解蛋毒，過食蛋傷，紫蘇子能消。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《丹雄鷄》 味甘，平，微溫，無毒。主婦人崩中漏下赤白，補虚，溫中，止血。白雄鷄，味酸，無毒，主下

氣，療狂邪，補中，安五藏，治消渴。烏雄雞，味甘，酸，無毒。主補中，止痛，除心腹惡氣。虛弱者，宜食之。烏鬚雞，味甘，溫，無毒。主風寒濕痺，五緩六急，中惡，腹痛及傷折骨疼，安胎血，療乳難。黃鬚雞，味酸，平，無毒。主傷中，消渴，小便數，不禁，腸澼，洩痢，補五藏。先患骨熱者，不可食。雞子，益氣，多食令人有聲。主產後痢，與小兒食之止痢。《日華子》云：雞子，鎮心，安五藏。其白微寒，療目赤熱，痛，除心下伏熱，止煩滿，欬逆。



鷄

元・孔齊《至正直記》卷二《烹雞法》 雞之爲畜，身有風，人食之能動風氣。鎮江顧利賓姊丈與余言：『凡治此具，俟燖毛後，必以少鹽擦其徧體，如澡浴狀，加以香油少許，復以湯洗淨，然後烹而食之可也。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《雞》 騸者、稚者良。割雞退毛，同鵝。割老雞，瘞溫灰中一時許，退毛烹之，易爛。

又《竹鷄》《北夢瑣言》曰：『竹雞喫半夏有毒，加薑汁。』又有稻鷄、茭雞之種。**鵓鴿 練鵲**《本草》云：『食槐子者，治風疾。』**鶉鶉、鐵脚之屬》** 撏潔，用熟香油、花椒、葱、醬油煩揉，架鍋中燒熟，滴醋熟鍋中，發煙熏黃香，宜蒜醋。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《鷄》 鷄亦有功之物，而不諱其死者，以功較牛、犬爲稍殺。天之曉也，報亦明，不報亦明，不似畎畝、盜賊，非牛不耕，非犬之吠則不覺也。然較鵝、鴨二物，則淮陰羞伍絳、灌矣。烹飪之刑，似宜稍寬於鵝鴨。鷄之有卵者弗食，重不至斤外者弗食，即不能壽之，亦不當過殀之耳。

清・李化楠《醒園録》卷上 頃刻熟鷄鴨法。用頂肥雞鴨，不下水，乾退毛後挖一孔，取出腹內碎件，裝入好梅乾菜，令滿。用猪油下鍋煉滾，下雞鴨烹之，至紅色香熟取起，剝去焦皮，取肉片吃，甚美。

又 關東煮雞鴨法。先用一盆冷水放在鍋邊，纔用水下鍋，不可太多，只淹得鷄鴨。第三日早取出晾半天，裝入罈內。如裝久潮濕，取出再晾，此做牛肉乾之法也。要吃時，取肉乾切成二寸方塊，用雞湯或肉湯淹牛脯有二寸許，加大蒜瓣十數枚，不打破，同煮至湯乾取起。每塊切作兩塊，須橫切爲妙。再折作粗條約指頭大，再用甜酒和好豆油以牛脯多寡配七八分，再煮至乾。食之極美。

又 假燒雞鴨法。將雞鴨宰完洗淨，砍作四大塊，擦甜醬，下滾油烹過。取起下砂鍋內，用好酒、清醬、花椒、角茴同煮至將熟，傾入鐵鍋內，慢火燒乾至焦，當隨時翻轉，勿使粘鍋。

又 風鷄鵝鴨法。醃薰之法與前醃薰猪肉同，但肉厚處當剖開，加米醋少許。又或起先竟不用鹽醃完，完時剖開肉厚處，用豆油、麵醬、酒、醋、花椒之類，和汁刷之，薰乾，不時取出，再刷更佳。

又 炒野味法。炒野雞、麻雀及一切山禽等類，皆當用茶油爲主，無茶油則用芝麻油。切不可用猪油。先將茶油同飯粒數，慢火滾，數滾撈去飯顆，下生姜絲，炙赤將鳥肉配甜醬、瓜、姜切細絲下去同炒數遍。取起用甜酒、豆油和下，再炒至熟，好吃。若麻雀取起時，當少停一會，纔下去再炒。

清・佚名《燕京雜記》 鷄之味不及南方，價頗賤，極肥者亦百餘錢耳。

烹制

宋・林洪《山家清供》卷上《黃金雞》 李白詩云：『堂上十分緑醑

酒，杯中一味黃金雞。』其法燖雞淨洗，用麻油鹽水煮，入葱椒，候熟，擘釘以元汁別供。或薦以酒，則白酒初熟，黃雞正肥之樂得矣。有如新法川炒等制，非山家不屑爲，恐非眞味也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《芙蓉鷄》　鷄兒十個，熟，攢。羊肚肺各一具，熟，切。生薑四兩，切。胡蘿蔔十個，切。鷄子二十個，煎作餅，刻花樣。赤根芫荽打糝。胭脂梔子染。杏泥一斤。

右件，用好肉湯，炒，葱、醋調和。

又《攢鷄兒》　肥鷄兒十個，撏洗淨，熟切攢。生薑汁一合。葱二兩，切。薑末半斤。小椒末四兩。麵二兩，作麵絲。

右件，用煮鷄兒湯，炒，葱、醋入薑汁調和。

又卷二《鷄頭粥》　治精氣不足，強志，明耳目。鷄頭實三合。

右件煮熟，研如泥，與粳米一合，煮粥食之。

又《鷄頭粉羹》　治濕痺，腰膝痛。除暴疾，益精氣，強心志，耳目聰明。鷄頭磨成粉。羊脊骨一副，帶肉，熬取汁。

右件，用生薑汁一合，入五味調和，空心食之。

又《生地黃鷄》　治腰背疼痛，骨髓虛損，不能久立，身重氣乏，盜汗，少食，時復吐利。生地黃半斤。飴糖五兩。烏鷄一枚。

右三味，先將鷄去毛、腸肚淨，細切；地黃與糖相和勻，內鷄腹中，以銅器中放之，復置甑中蒸炊。飯熟成，取食之。不用鹽醋，唯食肉盡却飲汁。



又《烏鷄湯》　治虛弱，勞傷，心腹邪氣。烏雄鷄一隻，撏洗淨，切作塊子。陳皮一錢，去白。良薑一錢。胡椒二錢。草果二個。

右件，以葱、醋、醬相和，入瓶內，封口，令煮熟，空腹食。

又《黃雌鷄》　治腹中水癖，水腫。黃雌鷄一隻，撏淨。草果二錢。赤小豆一升。

右件，同煮熟，空心食之。

又《炙黃鷄》　治脾胃虛弱，下痢。黃雌鷄一隻，撏淨。

右以鹽、醬、醋、茴香、小椒末同拌勻，刷鷄上，令炭火炙乾焦，空腹食之。

又卷三《丹雄鷄》　味甘，平，微溫，無毒。主婦人崩中漏下赤白，補虛，溫中，止血。白雄鷄，味酸，無毒。主下氣，療狂邪，補中，安五藏，治消渴。烏雄鷄，味甘酸，無毒。主補中，止痛，除心腹惡氣。虛弱者，宜食之。烏雌鷄，味甘，溫，無毒。主風寒濕痺，五緩六急，中惡，腹痛及傷折骨疼，安胎血，療乳難。黃雌鷄，味酸，平，無毒。主傷中，消渴，小便數，不禁，腸澼，泄痢，補五藏。先患骨熱者，不可食。鷄子，益氣，多食令人有聲。主產後痢，與小兒食之止痢。《日華子》云：鷄子，鎮心，安五藏。其白微寒，療目赤熱痛，除心下伏熱，止煩滿、咳逆。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下飯品》　川炒雞　每隻洗淨，剁作事件。煉香油三兩炒肉，入葱絲、鹽半兩，炒七分熟，用醬一匙，同研爛胡椒、川椒、茴香入水一大碗。下鍋煮熟爲度，加好酒些小爲妙。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《凍雞》　用鷄烹熟，手析之白羹，洗潔，手析之，同入鍋，以雞汁、生竹筍條、橘皮條、甘草、花椒、葱白、醋調和，貯瓷器，凝凍之。

又《燒雞》　用熟者，以鹽、酒、花椒末、葱白屑遍挼之，架鍋中，以香油澆上，燒黃香，生者同制。

又《蒜燒雞》　取騸雞撏潔，割肋間去臟，其肝、肺細切醢，同擊碎

蒜、囊、鹽、酒和之，入腹中，緘其割處，寬酒水中烹熟，手析，雞以內腹用。

又《烹雞》 水烹熟，乘熱以鹽遍挼之，宜蒸熟，花椒、鹽、醋、花椒油、蒜、醋、糟油。

又《酒烹雞》 取雞斫爲軒，熱鍋中先炒色改，寬水、白酒、甘草烹熟，以鹽、醋、花椒、葱調和，冬月多用醋，待冷貯罌中密封，能致還數月不敗，全體烹熟調和亦宜。鷄軒先以醋煩揉，入鍋熟，亦色白。和物宜地栗，生剉去皮，剉音僫。鮮竹筍同烹，生菱肉，瓠乾，生藕，菱白雞熟入，白鴈同烹，河豚乾同烹。

又《油煎雞》二制。 一用雞全體，揉之以鹽、酒、花椒、葱屑，停一時，置寬熟油中煎熟。一用雞全體，先在熱油中爁黃色，以酒、醋、水、鹽、花椒慢烹，汁竭爲度。

又《油爆鷄》二制。 一用熟肉細切爲膾，同醬爪、薑絲、栗、茭白、竹笛絲，熱油中爆之，加花椒、葱起。一用生肉細切爲膾，鹽、酒、醋浥少時，作沸湯燙，同前料入油炒。

又《辣炒雞》 用鷄斫爲軒，投熟鍋中炒改色，水烹熟，以醬、胡椒、花椒、葱白調和，全體烹熟，調和亦宜，和物宜熟栗，熟菱，燕窩溫水洗，麻菇溫水洗，鷄棕溫水洗，天花菜溫水洗，羊肚菜溫水洗，海絲菜亦曰『龍鬚』，冷水洗，不入鍋，生薑少煨，冷水洗，石耳溫水洗，蒟蒻，盧筍，蒲鹹，竹筍乾，淡者同石灰少許，苐之易爛，先苐鹹者，水洗，黃瓜削去皮瓤，胡蘿蔔塊切，先苐，水母，明脯鬚。

又《藏雞》 用鷄，割嗉音素盡處去內臟，將鏟去其骨，其髖髀間則鉗碎而取之，調和切肉醢，實遍滿，少則足以豬肉醢，割處挫針綸絲縫密，水烹熟，宜母鷄初卵而未菢者。

又《雞生》二制。 一割已生卵未菢音暴雞撏潔，不入水，鼓刀取胃下白肉，同股間肉，皴絕薄牒，以綿紙布之收盡血水，取少油微滑鍋中炙，肉色改白，報切爲絕細末，雞退皮胡桃、榛松仁、栗肉、藕、蒜白、草果仁、醬瓜、薑俱切絕細屑，與雞末等，和醋少許，隨範爲形像，供延中用。一止雞以胡桃、榛松仁、白砂餳。

又《熏雞》二制。 用雞背刳之，烹微熟，少鹽煩操之，盛於鐵牀，覆以箬蓋，置焚礱穀糠煙上熏燥。有先以油煎熏。

又《烘雞》 刳鷄背，微烹，同酒、薑汁、鹽、花椒、葱浥之，置煉火上烘，且浥且烘，以熟燥爲度。

又《熟雞鮓》 同鵝，又宜和黃瓜、生瓜，去皮瓤，條葅，宜芥辣。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《爐焙雞》 用鷄一隻，水煮八分熟，剁作小塊。鍋內放油少許，燒熱，放鷄在內略炒，以錠子或椀蓋定，燒極熱，醋酒相半，入鹽少許烹之，候乾再烹。如此數次，候十分酥熟，取用。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮老雞以山裏果煮就爛，或用白梅煮，亦好。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《懸雞》 家大夫在京師時，有一蔣攬頭家，請貴客八人，每席盤中進雞首八枚，凡用雞六十四隻矣。一御史性喜食，因幷家大夫席上者取而食之。蔣氏以目視僕，少頃復進雞首八盤，亦如其數。則凡一席之費一百三十餘雞矣，況其他乎！家大夫爲之坐不安席也。因言先侍郎江公之儉，嘗爲客設一雞，而客卒不至。時正暑熱，遂懸之井中，幾七晝夜。京師因爲之語曰：『經年不請客屠文伯；七日尚懸雞江景曦。』屠應坤，嘉興人，仕至副使。先正儉德，眞可師也！

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《禽之屬・雞鮓》 肥雞細切，每五觔入鹽三兩，酒一大壺，醃過宿去滷，加葱絲五兩，橘絲四兩，花椒末半兩，蒔蘿、茴香、馬芹各少許，紅曲末一合，酒半觔，拌勻入罈，按實箬封。猪、羊精肉，皆同法。

又《鷄鬆》 肥雞白水煮七分熟，去骨，細切，一如鴨羹法。

又《雞鬆》 雞用黃酒、大小茴香、葱、椒、鹽、水煮熟，去皮骨焙乾，擂極碎，油拌焙乾，收貯。肉、魚、牛等鬆，同法。

又《蒸雞》 嫩雞治淨，用鹽、醬、葱、椒、茴香等末勻擦，醃半日，入錫鏇蒸。一炷香取出，斯碎去骨，酌量加調滋味，再蒸一炷香，味甚香美。鵝、鴨、猪、羊同法。

又《水雞腊》 肥水雞只取兩腿，用椒、料酒、醬和濃汁浸半日，炭火緩炙乾，再蘸汁，再炙。汁盡，抹熟油再炙，以熟透發鬆爲度，烘乾瓶貯久供，色黃勿焦爲妙。

又《辣煮雞》　熟雞拆細絲，同海參、海蜇煮，臨起以芥辣冲入，和頭隨用。麻油冷拌亦佳。

又《肉幢雞》　用碗頭嫩雞，將碎肉加料塡寔縫好，用酒漿、醬油燒透。海參、鰕肉，俱可作和頭。

又《醋焙雞》　將雞煮八分熟，剁小塊，熬熟油略炒。以醋酒各半，鹽少許烹下，將碗蓋。候乾，再烹酥熟取用。

又《煮老雞》　猪胰一具切碎同煮，以盆蓋之不得揭開，約法爲度，則肉軟而佳鵝鴨同。或用櫻桃葉數片老鵝同，或用餳糖兩三塊，或山查數枚，皆易酥鵝同。

又《頓雞》　臈月將肥嫩雞切塊，用椒鹽少許，拌勻入磁瓶內。如遇佳客或燕賞，取出平放錫鏇內，加猪板油及白糖、酒釀、醬油、葱花頓熟，味甘而美。

又《粉雞》　即名搥雞。自是可口，然用意太過。雞胸肉去筋皮，横切作片，每片搥軟，椒鹽、酒、醬拌放食傾，入滾湯焯過，取起再入美汁，烹調鬆嫩。

又《雞醢》　肥雞白水煮半熟，細切。用香糟、豆粉調原汁，加醬油調和烹熟。鵝、鴨、魚同法制。

又《雞豆》　肥雞去骨剁碎，入鍋油炒，烹酒撒鹽，加水後下豆，加茴香、花椒、桂皮同煮，至乾。每大雞一隻，豆二升。肉豆同法。

又《椎雞》　嫩雞剝皮，將肉切薄片，上下用眞粉搽勻，將搥輕打以薄爲度。逐片攤開，同皮骨入清水煮熟，揀去筋骨，和頭隨用。

又《滷雞》　雛雞治淨。用猪板油四兩搥爛，酒三碗，醬油一碗，香油少許，茴香、花椒、葱，同雞入鏇。汁料半入腹內，半淹雞上，約浸浮四分許。用麪餅蓋鏇，用棍數根于鏇厓架起，隔湯蒸熟，須勤翻看火候。

清・李化楠《醒園録》卷上　封雞法。將雞宰洗乾淨，脚灣處用刀鋸一下，令筋略斷，將脚順轉插入屁股內，烘熱。用甜醬擦遍，下滾油翻轉烹之。俟皮赤紅取起，下鍋內，用水漫火先煮至湯乾雞熟，乃下甜酒、青醬、椒角。整粒用之。再燉至極爛，加椒末、葱珠用碗盛之，好吃。或將雞砍作四大塊及小塊皆可，然總不及整個之味全。

又　悶雞肉法。先將肥雞如法宰洗，砍作四大塊，用猪油下鍋煉滾，下雞烹之。少停一會，取起去油，用好甜醬、花椒料逐塊抹上，下鍋加甜酒悶數滾。熟爛，加葱花、香蕈取起吃之，甚美。

又　新鮮鹽白菜炒雞法。炝嫩雌雞如法宰了，切成塊子，先用蕈油、椒料炒過，後加白水煨火燉之。臨吃，下新鮮鹽白菜，加酒少許。不可蓋鍋蓋，則黃色不鮮。

清・袁枚《隨園食單》卷二《滷雞》　囫圇雞一隻，肚內塞葱三十條、茴香二錢，用酒一斤、秋油一小杯，半先滾一枝香加水一斤、脂油二兩，一齊同煨，待雞熟取出脂油。水要用熟水，收濃滷一飯碗才取起。或折碎，或薄刀片之，仍以原滷拌食。

又《醬雞》　生雞一隻，用清醬浸一晝夜而風乾之。此三冬菜也。

又《(烝)〔蒸〕小雞》　用小嫩雞雛，整放盤中，上加秋油、甜酒、香蕈、笋尖，飯鍋上(烝)〔蒸〕之。

又《白片雞》　肥雞白片，自是太羹元酒之味，尤宜于下鄉村入旅店，烹飪不及之時，最爲省便。煮時水不可多。

又《蔣雞》　童子雞一隻，用鹽四錢、醬油一匙、老酒半茶杯、量三大片，放砂鍋內隔水烝爛，去骨。不用水，蔣御史家法也。

又《黄芪烝雞治瘵》　取童雞未曾生蛋者殺之，不見水，取出肚臟，塞黄芪一兩，架箸放鍋內烝之，四面封口。熟時取出，滷濃而鮮可療弱症。

又《生炮雞》　小雛雞斬小方塊，秋油、酒拌，臨喫時，拿起，放滾油內灼之，起鍋又灼，連灼三回盛起，用醋、酒粉縴、葱花噴之。

又《灼八塊》　嫩雞一隻斬八塊，滾油炮透，去油，加清醬一杯、酒半斤，煨熟便起。不用水，用武火。

又《唐雞》　雞一隻，或二斤，或三斤。如用二斤者，用酒一飯碗，水三飯碗；用三斤者，酌添。先將雞切塊，用菜油二兩，候滾熟，爆雞要透。先用酒滾一二十滾，再下水約二三百滾，用秋油一酒杯，起鍋時加白糖一錢。唐靜涵家法也。

又《炒雞片》　用雞補肉，去皮斬成薄片，用豆粉、蔴油、秋油拌之，縴粉調之，雞蛋清抓，臨下鍋加醬瓜、薑、葱花末，須用極旺之火炒，一盤不過四兩，火氣才透。

又《梨炒雞》 取雛雞胸肉切片，先用猪油三兩熬熟，炒三四次，加蔴油一瓢。縴粉、鹽花、薑汁、花椒末各一茶匙，再加雪梨薄片、香蕈小塊炒三四次，起鍋盛五寸盤。

又《雞丁》 取雞補子切骰子小塊，入滾油炮炒之，用秋油、酒收起，加荸薺、丁笋、丁香、蕈丁拌之。湯以黑色爲佳。

又《雞絲》 拆雞爲絲，秋油、芥末、醋拌之，此杭州菜也。加笋、加芹俱可，用笋絲、秋油、酒炒之亦可。拌者用熟雞，炒者用生雞。

又《黃芽菜俟雞》 將雞切塊，起油鍋生炒透，酒滾二三十次；加秋油後，滾二三十次，下水滾。將菜切塊，俟雞有七分熟，將菜下鍋，再滾三分，加糖、葱、大料。其菜要另滾熟攙用，每一隻用油四兩。

又《蘑菇煨雞》 口蘑菇四兩，開水泡，去砂，用冷水漂，牙刷擦，再用清水漂四次。用菜油二兩炮透，加酒噴。將雞斬塊放鍋內滾，去沫，下甜酒、清醬煨八分功成；下蘑菇再煨二分功程，加笋、葱、椒起鍋。不用水，加水糖三錢。

又 雞肉一斤，甜酒一斤，鹽三錢、氷糖四錢，蘑菇用新鮮不霉者，文火煨兩枝線香爲度。不可用水，先煨雞八分熟，再下蘑菇。

又《栗子炒雞》 雞斬塊，用菜油二兩炮，加酒一飯碗、秋油一小杯、水一飯碗煨七分熟。先將栗子煮熟，同笋下之，再煨三分，起鍋下糖一撮。

又《雞圓》 斬雞補子肉爲團，如酒杯大，鮮嫩如蝦團，揚州莊八太爺家制之最精。法用猪油、蘿蔔、縴粉、揉成不可放節。

又《珍珠團》 熟雞補子切黃豆大塊，清醬、酒拌勻，用乾麪滾滿，入鍋炒，炒用素油。

又《捶雞》 將整雞捶碎，秋油酒煮之。南京高南昌太守家制之最精。

又《雞松》 肥雞一隻，用兩腿，去筋骨剁碎，不可傷皮，用雞蛋清、粉縴、松子肉同剁成塊；如腿不敷用，添（補）〔脯〕子肉切成方塊。用香油灼黃，起放缽頭內，加百花酒半斤、秋油一大杯、雞油一鐵勺，加冬笋、香蕈、薑、葱等。將所餘雞骨皮蓋面，加水一大碗，下蒸籠蒸透，臨喫去之。

又《雞腎》 取雞腎三十個，煮微熟，去皮，用雞湯加作料煨之，鮮嫩絕倫。

又《雞血》 取雞血爲條，加雞湯、醬、醋、索粉作羹，宜于老人。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 呱呱鷄，以聲得名，從俗呼。小於雉，大於鴿，山中所產，味在二者之間。有所謂蠻翅者，亦俗稱。大麻雀三倍，毛羽黃黑斑然，雪積氷凝，無所得食，以粒餌而得之。細條穿喉，累累如貫魚，半死半生。饕餮者一下箸，廢十餘命。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・爐焙雞》 肥鷄水煮八分熟，去骨切小塊，鍋內熬油略炒，以盆蓋定，另鍋燒極熱酒醋醬油相半，入香料并鹽少許烹之，候乾再烹，如此數次，候極酥極乾取起。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 童子雞，按取雞之嫩者，煮而燻之，因名。

鴨

體性

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》

鴨肉，味甘性寒。黑鴨有毒，滑中發冷利患腳氣人忌食之。新鴨有毒，以其多食蚯蚓等蟲也。目白者，殺人，腸風下血人，不可食鴨。鴨血味鹹性冷，解諸藥毒。鴨卵味甘鹹，性微寒，多食發冷氣，令人氣短背悶。妊婦多食，令子失音，且生蟲。小兒多食，令脚輭。患瘡毒人食之，令惡肉突出。不可合鼈肉、李子食，害人。合桑椹食，令妊婦生子不順。過食鴨肉所傷成瘕者，以糯米泔溫服一二盞漸消。



鴨

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鴨肉》 味甘，冷，無毒。補內虛，消毒熱，利水道及治小兒熱驚癇。野鴨，味甘，微寒，無毒。補中益

氣，消食，和胃氣，治水腫。緑頭者爲上，尖尾者爲次。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《鴨》　禽屬之善養生者，雄鴨是也。何以知之，知之於人之好尚。諸禽尚雌，而鴨獨尚雄。諸禽貴幼，而鴨獨貴長。故養生家有言，『爛蒸老雄鴨，功効比參蓍』。使物不善養生，則精氣必爲雌者所奪，諸禽尚雌者，以爲精氣之所聚也。使物不善養生，則情竅一開，日長而日瘠矣，諸禽貴幼者，以其洩少而存多也。雄鴨能愈長愈肥，皮肉至老不變，且食之與參蓍比功，則雄鴨之善於養生，不待考核而知之矣。然必俟考核，則前此未之聞也。

清・屈大均《廣東新語》卷二〇《鴨》　廣州瀕海之田，多產蝗蜞，歲食穀芽爲農害，惟鴨能食之。鴨在田間，春夏食蝗蜞，秋食遺稻，易以肥大，故鄉落間多畜鴨。畜鴨有埠，埠有主，以民有恆產者爲之。凡鴨食人田稻，責之埠主，埠主責之畜鴨民，按名以償，無有敢爲暴者。秋穫時，鴨價甚賤，佃戶納租，必以鴨副之，然皆海鴨。滋味腥不美，美者山鴨。故南雄烟鴨特重，次則從化所產。

清・佚名《燕京雜記》　京師美饌，莫妙於鴨，而炙者尤佳，其貴至有千餘錢一頭。

烹制

宋・林洪《山家清供》卷下《鴨脚羹》　葵，似今蜀葵，叢短而葉大，以傾陽，故性溫，其法與羹菜同，《豳風・六月》所烹者是也。採之不傷其根，則復生。古詩故有『採葵莫傷根，傷根葵不生』之句。昔公儀休相魯，其妻植葵，見而拔之，曰：『食君之祿，而與民爭利，可乎？』今之賣餅貨醬貿錢市藥皆食祿者，又不止植葵小民，豈可活哉？白居易詩云：『祿米舂牙稻，園蔬鴨脚羹。』因名。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《青鴨羹》　治十種水病不瘥。青頭鴨一隻，退淨。　草果五個。

右件，用赤小豆半升，入鴨腹內煮熟，五味調，空心食。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・女直食品》塔不剌鴨子　大者一隻，撏淨去腸肚，以榆仁醬、肉汁調，先炒葱、油傾汁下鍋，小椒數粒，後下鴨子，慢火煮熟，折開另盛湯供。鵝鴨鷄同此制造。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《燒鴨》　二制。　一用全體，以熟油、鹽少許遍沃之，腹填花椒、葱，架鍋中燒熟。一挼花椒、鹽、酒，架鍋中燒熟，以油或醋澆熱鍋上，生煙熏黄香，宜醋。《內則》曰：『弗食舒鳧翠。』

又《炙鴨》　用肥者，全體澆汁中烹熟，將熟油沃，架而炙之。

又《油煎鴨》　切爲軒，投熬油中炒香，同少水烹熟，加花椒、葱白、鹽、酒調和。

又《醬烹鴨》　同豬，和物，宜芋魁，山藥，鮮竹筍，茭白，芝麻腐，豆腐。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　煎鴨子賣絲者用濟水同煎，一方用蓮蓬梗灰汁煎。

又　煮紅鴨子，以金橘根同煮，白皆紅。

又　鴨子上以牛膽汁，或寫字，或畫花，令乾煮之。去殼則青色透內。

又　做灰鹽鴨子月半日做則黄居中，不然則偏。一云日中做。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《禽之屬・飩鴨》　肥鴨治淨，去水氣盡。用大葱勀許洗淨，摘去葱尖搥碎，以大半入鴨腹，以小半鋪鍋底。醬油一大碗，酒一中碗，醋一小盃，量加水和勻入鍋，其汁須灌入鴨腹，外浸起與鴨平，稍浮亦可。上鋪葱一層，核桃四枚擊縫勿令散，排列葱上，勿沒汁內。大鉢覆之，綿紙封鍋口，文武火煮三次，極爛爲度，葱亦極美。即葱燒鴨。雞、鵝同法。但鵝須加大料，綿縷包料入鍋。

又《讓鴨》　鴨治淨，脇下取孔，將腸襍取盡，再加治淨。精制猪油餅子劑入滿，外用茴、椒大料塗滿，箸片包扎固，入鍋鉢覆。同飩鴨法飩熟。

又《海螄鴨》　大葱二根，先放入鴨肚內，以熟大海螄填極滿，縫好，多用酒漿，燒極熟，整裝碗內。如無海螄，純葱亦可。想螺螄亦佳。

又《鴨羹》　肥鴨煮七分熟，細切骰子塊，仍入原湯，下香料、酒、醬、笋、薑之類。再加配松仁，剝白核桃更宜。

清・李化楠《醒園録》卷上　風板鴨法。每鴨一隻，配鹽三兩、牙硝一錢，將鴨如法宰完，去腹，內用牙硝研末，先擦腹及各處之有刀傷者，

然後將鹽炒熱遍擦就好。俟水滾透放下雞鴨一滾，不可太久，撈起即下冷水拔之。取起下鍋再滾，再拔，如是三五次，試熟即可取吃。不可煮頓致油走化大減成色。

清・袁枚《隨園食單》卷二《滷鴨》 不用水用酒煮鴨，去骨加作料食之。高要令楊公家法也。

又《挂滷鴨》 塞葱鴨腹，蓋悶而燒。水西門許店最精。家中不能作。有黃、黑二色，黃者更妙。

又《乾（烝）〔蒸〕鴨》 杭州商人何星舉家乾烝鴨：將肥鴨一隻洗淨，斬八塊，加甜酒、秋油淹滿鴨面，放磁罐中，封好，置乾鍋中烝之。用文炭火，不用水。臨上時，其精肉皆爛如泥。以線香二枝爲度。

又《徐鴨》 張大鮮鴨一隻，用百花酒十二兩，青鹽一兩二錢滾水一湯碗冲化，去渣沫，再兌冷水七飯碗，鮮薑四厚片約重一兩，同入大瓦蓋缽內，將皮紙封固口；用大火籠燒透大炭吉三元，約二文一個，外用套包一個，將火籠罩定，不可令其走氣。約早點時炖起，至晚方好。速則恐其不透，味便不佳矣。其炭吉燒透後不宜更換，瓦缽亦不宜預先開看。鴨破開時，將清水洗後用潔淨無漿布拭乾八缽。

又《燒鴨》 用雛鴨上叉燒之。馮觀察家廚最精。

又《鴨湖塗》 用肥鴨白，煮八分熟，冷定去骨，折成天然不方不圓之塊，下原湯內煨，加鹽三錢、酒半斤，捶碎山藥同下鍋作縴；臨煨爛時，再加薑末、香蕈、葱花。如要濃湯，加放粉縴。以芋代山藥亦妙。

又《鴨脯》 用肥鴨斬大方塊，用酒半斤、秋油一杯、筍、香蕈、葱花悶之，敗滷起鍋。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《杭子》 國朝高士奇《天録識餘》云：杭子音元，鹽鴨子也，以其用杭木皮汁和鹽漬之，故名。

宋朱翌《猗覺寮雜記》云：南人以鹽收鴨子，曰鹹丸子。《爾雅》：杭，魚毒；注謂杭皮厚赤，汁中藏卵果。《廣韵》亦云煎汁藏卵果不壞，當用杭字。

按此說未詳，考宋洪邁《容齋二筆》云：《玉篇》、《唐韵》，釋杭字云木名，出豫章，煎汁藏果及卵，不壞。《異物志》云：杭子音元，鹽鴨子也，以其用杭木皮汁和鹽漬之。今吾鄉處處有此，然但用鹽漬，不用杭皮。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 燒鴨子，按即用塡鴨子，故極肥脆，以片兒餅餅夾食之。

野鴨爲凫，家鴨爲鶩，本土鴨之肥大，勝於他處。有塡鴨子之法，取毛羽初成者，用麥麵和硫黃拌之，張其口而塡之，塡滿其嗉，即驅之走，不使之息，一日三次，不數日而肥大矣。

附 野鴨

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》 野鴨，味甘性涼。不可同胡桃、木耳、豆豉食。

清・屈大均《廣東新語》卷二〇《野鴨》 野鴨，比家鴨稍小，色雜青白，背上頗有文，短喙長尾，卑脚紅掌，性肥而耐寒。常入水取白蜆食之，又名蜆鴨，重陽以後立春以前最可食，大益病人。予詩：『十月南風白蜆肥，紛紛水鴨掠船飛。』一名水鴨，其有冠者曰冠凫，或謂石首魚秋時所化。

清・袁枚《隨園食單》卷二《野鴨》 野鴨切厚片，秋油鬱過，用兩片雪梨來往炮炒之。蘇州毛道臺家制法最精，今失傳矣。用烝家鴨法烝之亦可。

又《野鴨團》 細斬野鴨胸前肉，加猪油、微縴調揉成團，入雞湯滾之，或用本鴨湯亦佳。太興孔親家制之甚精。

鵝

體性

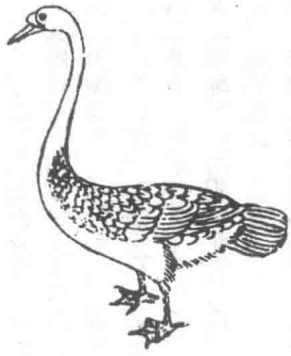
元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》 鵝肉，味甘性寒。蒼鵝性冷有毒。嫩鵝有毒，多食令人霍亂，發痼疾。生瘡疥、患腫毒者，勿食。火熏



鵝

者，尤毒。虛火、咳嗽者，勿食。鵝血味鹹微毒。鵝卵味甘性溫，多食鵝卵，發痼疾。煮鵝下櫻桃葉數片，易輭。

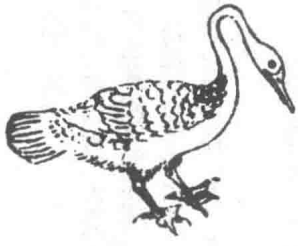
元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鵝》 味甘，平，無毒。利五藏，主消渴。孟詵云：肉性冷，不可多食，亦發痼疾。《日華子》云：蒼鵝性冷有毒，食之發瘡。白鵝無毒，解五藏熱，止渴。脂潤皮膚，主治耳聾。鵝彈補五藏，益氣。有痼疾者，不宜多食。



也可失剌渾
大金頭鵝也



速兒乞剌
不能鳴鵝



出魯哥渾
小金頭鵝



阿剌渾
花鵝也

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《鵝》 鵝鵝之肉無他長，取其肥且甘而已矣。肥始能甘，不肥則同於嚼蠟。鵝以固始爲最，訊其土人，則曰：『豢之物，亦同於人。食人之食，斯其肉之肥膩亦同於人也。』猶之豕肉以金華爲最，婺人豢豕，非飯即粥，故其爲肉也甜而膩。然則固始之鵝，金華之豕，均非鵝豕之美，食美之也。食能美物，奚俟人言。歸而求之，有餘師矣。但授家人以法，彼雖飼以美食，終覺飢飽不時，不似固始、金華之有節，故其爲肉也，猶有一間之殊。蓋終以禽獸畜之，未嘗稍同於人耳。『繼子得食，肥而不澤。』其斯之謂歟？

有告予食鵝之法者，曰：昔有一人，善制鵝掌。每豢肥鵝將殺，先熬沸油一盂，投以鵝足，鵝痛欲絕，則縱入池中，任其跳躍。已而復擒復縱，泡瀹如初。若是者數四，則其爲掌也，豐美甘甜，厚可徑寸，是食中異品也。予曰：慘哉斯言。予不願聽之矣。物不幸而爲人所畜，食人之食，死人之事。償之以死亦足矣，奈何未死之先，又加若是之慘刑乎？二掌雖美，入口即消，其受痛楚之時，則有百倍於此者。以生物多時之痛楚，易我片刻之甘甜，忍人弗爲，況稍具婆心者乎？地獄之設，正爲此人，其死後炮烙之刑，必有過於此者。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《明人以食鵝爲重》 明王世禎《觚不觚録》云：先君以御史請告里居，巡按來相訪，則留飯，葷素不過十器，或少益以糖蜜果餌海味之屬。進子鵝必去其首尾，而以鷄首尾蓋之，曰御史無食鵝例也。按此知明人以食鵝爲重。

國朝俞正燮《癸巳存稿》引王世貞《家乘》所載同，且爲之說曰：今《大清會典》，光祿寺一等漢席，二十三盤，有鵝鷄鴨；二等二十盤，有鷄鴨；三等十五盤，有鷄。然則十簋不用鵝鴨。王忬蓋以御史，明七品公宴，不用上等饌。按理初引本朝之制以說明事，未知合否，或明制亦與本朝同也。

明祝允明《野記》云：御膳日用三羊八鵝。孝宗初即位，減羊一鵝三。

又《茶香室四鈔》卷二五《杭人食鵝》 明陳仁錫《西湖月觀》云：杭人喜食鵝，嘉靖間侍御令巡官日報屠鵝之數，日屠一千三百有奇。按杭人食鵝之風，今亦衰息矣，乃知一二百年間人嗜好不同即如此。

清・佚名《燕京雜記》 鵝之大者至有十餘斤，人不常食，惟有凶事者用之。

烹制

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食造鮓品》 鶖鮓　肥者二隻去骨，用淨肉，每五斤細切，入鹽三兩，酒一大盞，醃過宿。去滷，用葱絲四兩，薑絲二兩，橘絲一兩，椒半兩，蒔蘿、茴香、馬芹各少許，紅麵末一合，酒半升，拌勻入罐。實捺箬封泥固。猪羊精者皆可倣此治造。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《鵝》 新生而棧者肥良。　殺鵝先瀹冷水中，次入湯中退毛，易潔，血同羊，雞鴨多倣此。

又《蒸鵝》 二制。　一用全體，以碗仰鍋中蒸之，鍋中入水半碗，紙封鍋口，慢煬火，俟熟，宜五辛醋。一同蒸豬。

又《烹鵝》 水烹作沸湯，時宜提動，灌湯於腹，易熟爛，宜葱油齏，宜花椒油，宜用其汁，同胡椒、花椒、葱白、醬油，調和瀹之。《內則》曰：『弗食舒鴈翠』注曰：『尾肉也。』《埤雅》曰：『翠上肉高有穴者，名脂瓶。』

又《酒烹鵝》 剖爲軒，先炒色改白，同水、甘草烹熟，寬注以酒，加鹽、醋、花椒、葱白調和，和物宜生竹筍，同入烹。生茭白，肉熟入之即起。蘆筍，生入。蒲蒻，生入。全體亦宜。

又《油爆鵝》 二制。　一用熟肉切臠，以鹽、酒煩揉，加花椒、葱，投小香油中爆乾香。一煩揉，以赤砂餹，鹽、花椒，投油中，爆之。

又《油炒鵝》 剖切爲軒，先熬油，入之少酒水烹熟，以鹽、縮砂仁末、花椒、葱白調和，炒汁竭，宜乾蕈，洗。石耳。洗俱用，其餘汁炒香入。

又《鹽炒鵝》 用剖爲軒，入鍋炒肉色改白，同少酒、水烹熟，以鹽、生蒜頭、葱頭、花椒調和，和物宜慈菰，芼熟，去衣頂入。山藥，芼熟入。水母，滌去礬入。明脯鬚先烹入。

又《燒鵝》 三制。即鵝炙。　一用全體遍按鹽、酒、縮砂仁、花椒、葱，架鍋中燒之，稍熟以香油漸澆，復燒黃香。一塗醬、葱、椒，澆油燒。一塗之以蜜，燒烹熟者，同制，宜蒜、醋、鹽水。

又《生鵝酢》 用絕肥者，去骨，方切小臠，每五斤，鹽三兩，酒一大盞，淹一宿，去水，坋地椒、花椒、蒔蘿、紅麵屑、葱白、生薑、酒、醬少許，和入罐中按實，箬暮泥封四十日後開用，留經歲不敗。

又《熟鵝鮓》 用熟肉切爲膾，沃熟油，地椒、花椒、蒔蘿末、藕絲、熟竹筍絲、生菱白絲，炒熟芝蔴，鹽，醋。

又《鵝醢》 取熟頭、尾、翅、足、筋、膚，斫絕細，和醬，坋胡椒、花椒、縮砂仁用。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮老鵝不爛，就竈邊取瓦一片同煮即爛如泥，羊亦然。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《麻腻餅子方》 肥鵝一隻，煮熟去骨，精肥各切作條子。用焯熟韭菜、生薑絲、茭白絲，焯過木耳絲、筍乾絲，各排碗肉。蒸熟麻腻幷鵝汁，熱滾澆餅，似春餅稍厚而小，每捲前味食之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《禽之屬・封鵝》 鵝治淨，內外抹香油一層，用茴香、大料及葱實腹，外用長葱裹纏，入錫罐蓋住。罐高鍋，內則覆以大盆或鐵鍋，重湯煮，俟筋扎入透庶爲度。鵝入罐，通不用汁，自然上升之氣味凝重而美。吃時，再加糟油或醬醋隨意。

又《罈鵝》 鵝煮半熟細切，用薑、椒、茴香、諸料。裝入小口罈內，一層肉一層料，層層按實，箬葉扎口極緊。入滾水煮爛，破罈切食。猪蹄及雞同法。

清・袁枚《隨園食單》卷二《雲林鵝》 《倪雲林集》中載制鵝法：整鵝一隻，洗淨後，用鹽三錢擦，其腹內塞葱一帚，塡實其中，外將蜜拌酒通身滿塗之。鍋中一大碗酒，一大碗水烝之，用竹箸架之，不使鵝身近水。竈內用山茅二束，緩緩燒盡爲度，俟鍋蓋冷後，揭開鍋蓋，將鵝翻身，仍將鍋蓋封好烝之，再用茅柴一束，燒盡爲度。柴俟其自盡，不可挑撥。鍋蓋用綿紙糊封，逼燥裂縫以水潤之。起鍋時不但鵝爛如泥，湯亦鮮美。以此法制鴨，味美亦同。每茅柴一束，重一斤八兩。擦鹽時，串入葱椒末子，以酒和勻。《雲林集》中載食品甚多，只此一法試之頗效，餘俱附會。

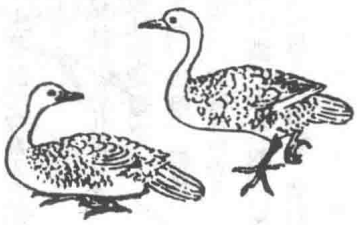
又《燒鵝》 杭州燒鵝爲人所笑，以其生也。不如家廚。自燒爲妙。

清・顧仲《養小録》卷六《嘉殽篇・白燒鵝》 肥鵝治淨，鹽椒

葱酒多擦，內外再用酒密塗徧，入鍋，竹棒閣起，入酒水各一盞，蓋鍋以溼紙封縫，乾則以水潤之，用大草把一箇燒過，再燒草把一箇，勿早開看，候蓋上冷方開，翻鵝一轉，封蓋如前再燒草把一箇，候冷即熟。

鴛鴦

唐・楊曄《膳夫經手録》　鴛鴦，古人圖之於綉衣上，乃取其文綵且義也。又爲羽族，而不棲樹林，類水鳥而不在江湖。尤異者，養雛於土窟破家之閒，能使野狐衛其子。雖人逼而不去，豈物類相懸，而情性使之然歟？雖微義堪白首矣。食其肉，佩其毛，去邪魅病，其形類鴨，而大頸，圓而不臆，白腹而翠襟也。



鴛鴦

宋・林洪《山家清供》卷下《鴛鴦炙》　蜀有雞，素中藏綏如錦，遇晴則向陽擺之，出二角寸計。李文饒詩云：『蕨蕤散綏輕風裏，若御若垂何可疑。』王安石詩云：『天日清明即一吐，兒童初見互驚猜。』生而反哺，亦名孝雉。杜甫有『香聞錦帶美』之句，而未嘗食。向遊吳之蘆區，留錢春塘。在唐舜選家，持螯把酒，適有弋人攜雙鴛至。得之燔以油爐，下酒醬、香料燠熟，飲餘吟勘，得此甚適。詩云：『盤中一箸休嫌瘦，入骨相思定不肥。』不減錦帶矣。靖言：『思之：吐綬、鴛鴦雖各以文采烹，然吐綬能返哺，烹之忍哉？』雉不可同胡桃、木耳簋食，下血。

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　鴛鴦肉，味鹹性平，有小毒。多食令人患大風病。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鴛鴦》　味鹹，平，有小毒。主治癭瘡。若夫婦不和者，作羹私與食之，即相愛。



速速兒

雉

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　野雞，味酸甘，性微寒。春夏有小毒。患痢人不可食。久食令人瘦，發五痔諸瘡疥。同蕎麥麪食，生肥蟲。同菌蕈木耳食，發五痔。立下血，同胡桃食，發頭風眩運及心痛。損多益少，不可常食。卵同葱食，生寸白蟲。同家雞食，或遁尸病。自死爪甲不伸者，食之殺人。不可與鹿肉、豬肝、鯽魚、鮎魚、回魚同食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《野鷄羹》　治消渴，口乾，小便頻數。野鷄一隻，撏淨。

右入五味，如常法作羹臛食之。

又《山鷄》　味甘，溫，有小毒。主五藏氣喘不得息者，如食法服之。然久食能發五痔，與蕎麥麵同食生蟲。今遼陽有食鷄，味甚肥美；有角鷄，味尤勝諸鷄肉。

又卷三《野鷄》　味甘酸，微寒，有小毒。主補中益氣，止泄痢。久食令人瘦。九月至十一月食之，稍有益，他月即發五痔及諸瘡，亦不可與胡桃及菌子、木耳同食。



野鷄





山鷄

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・女直食品》　野雞撒

孫　煮熟，用脯上肉，剁爛，用蓼葉數片細切，豆醬研紐汁，芥末入鹽調滋味得所，拌肉堞內供。鵪鶉制造同。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《禽之屬・野雞》　脯、湯俱同燒鹿肉法。

清・袁枚《隨園食單》卷二《野雞五法》　野雞披胸肉，清醬鬱過，以網油包，放鐵奩上燒之，作方片可，作卷子亦可，此一法也。切片加作料炒，一法也；取胸肉作丁，一法也；當家雞整煨，一法也；先用油灼，折絲，加酒、秋油、醋、仝芹菜冷拌，一法也；生片其肉，入火鍋中，登時便喫，亦一法也。其弊在肉嫩則味不入，味入則肉又老。

英雞

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　英雞肉，味甘性溫。常食石英，秋月即無。

又　竹雞肉，味甘性平，即泥滑滑。諺云：家有竹雞啼，白蟻化爲泥。亦辟壁蝨。

又　鶸雞肉，味甘性平。初病後勿食，鶸氣猛鬬期必死。

又　鸛雉肉，味甘性平，有小毒。多食令人瘦，發五痔。同蕎麥麪食，生肥蟲。同豆豉食，害人。卵同葱食，生寸白蟲。一名山鷄。山鷄有四種：似雉而尾長三四尺者，爲鸛雉；似鸛而尾長五六尺、能走且鳴者，爲鷓雉，俗通呼鸛矣；似鸛而小，首有采毛，爲鵔鸃；似雉而腹有采色，爲錦鷄，俗通呼爲錦鷄矣。又有吐綬鷄，每春夏晴明，徐舒頷下錦綬，文采煥爛，斂即不見，養之竝辟火災，食之有毒。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《角鷄》　味甘，平，有小毒。五藏氣喘不得息者，作羹臛食、炙食，補中益氣。久食瘦人，和蕎麥食，生肥蟲，同豉食，害人卵，同葱食，生白寸蟲。其肉



角鷄

黃雀　麻雀

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　黃雀饅頭法：用黃雀，以腦及翅、葱、椒、鹽同剁碎，釀腹中。以發酵麵裹之，作小長卷，兩頭令平圓，上籠蒸之，或蒸後如糟饅頭法糟過，香法煠之尤妙。

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　雀肉，味甘性溫。勿同豬肝及李食。妊婦食雀肉飲酒，令子多淫；多食雀腦，動胎氣，令子雀目；同豆醬食，令子面皯。服术人忌之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《雀肉》　味甘，無毒，性熱。壯陽道，令人有子。冬月者良。

又《鳶雀》　味甘，溫，無毒。食之益陽道，美于諸雀。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食造鮓品》

黃雀鮓　每百隻，脩洗淨，用酒半升，洗拭乾，不犯生水。用麥黃、紅麴各一兩，鹽半兩，椒半兩，葱絲少許，拌勻却將雀逐箇平鋪，餅器內一層，以料物摻一層，裝滿。箬蓋篾插，候滷出傾去，入醇酒浸，密封固。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《黃雀炙》　二制。一黃雀微醃，薄酒滌潔，取頭頸翅研細醢，雜鷄鴨子、花椒、葱白、醬調和，實腹中，或雜鮮花餅倒置甑內，摻末花椒屑、葱白蒸。一以鮮者，同酒、水、花椒、葱白、鹽，布銀錫砂鑼內蒸。

又《黃雀鮓》　三制。一用黃雀鮮肥者，薄酒滌潔，軟帛抹乾，背刳之，腹間置小麥數粒，葱屑、花椒碎顆少許，以頭尾顛倒相覆，每二十頭疊一小罐，調香熟油、酒漿、炒鹽、花椒、葱屑，澆沒一寸，取竹篾關實封固，收藏甚久，用宜醋。一宜方切小臠，和水調雞鴨卵、花椒、葱白屑入器蒸。一宜染水調麪，油煎。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《禽之屬・制黃雀法》　肥黃雀去毛、眼淨，令十許歲童婢以小指從尻挖雀，腹中物盡，雀肺若聚得碗許，

用酒漂淨，配筍芽、嫩薑，美料、酒醬烹之，眞佳味也，入豆豉亦妙。用淡鹽酒灌入雀腹，洗過瀝淨。一面取猪板油剝去筋膜，搥極爛，入白糖、花椒、砂仁細末，飛鹽少許，斟酌調和，每雀腹中裝入一二匙，將雀入磁鉢，以尻向上，密比藏好。一面倫臘酒釀、甜醬、油、葱、椒、砂仁、茴香各粗末，調和成味，先將好菜油熱鍋熬沸，次入諸味煎滾，舀起潑入鉢內，急以磁盆覆之，候冷。另用一鉢，將雀搬入，上層在下，下層在上，仍前裝好。將原汁入鍋，再煎滾舀起潑入，蓋好候冷。再如前法潑一遍，則雀不走油，而味透。將雀裝入小罈，仍以原汁灌入包好。若即欲供食，取一小瓶，重湯煮一頃可食。如欲久留，則先時止須潑兩次，臨時用重湯煮數刻便好。雀滷留頓雞蛋或炒雞脯，用少許妙絕。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・嘉興馬疃潑黃雀》 肥黃雀，去毛眼淨，令十許歲兒童，以小指從尻挖雀腹中物淨。雀肺若收聚得椀許，用酒漂淨，配筍芽嫩姜美料酒漿醬油烹煮，眞佳味也，用淡鹽酒灌入雀腹，洗過瀝淨，一面取豬板油剝去筋膜，搥極爛，入白糖花椒砂仁細末，飛鹽少許，斟酌調和，每雀腹中裝入一二匙，將雀入瓷鉢，以尻向上密比藏好，一面備臘酒釀甜醬油葱椒砂仁茴香各粗末，調和成味，先將好菜油熱鍋熬沸，次入諸味，煎滾舀起，潑入鉢內，急以瓷盆覆之，候冷，另用一鉢，將雀搬入，上層在下，下層在上，仍前裝好，取原汁入鍋，再煎滾，再舀起潑入，蓋好候冷，再如前法，潑一偏則雀不走油而味透，將雀裝入小罐，仍以原汁灌入，包好，若即欲供食，取一小瓶重湯煮一頃，可食，如欲留久，則先時止須潑兩次足矣，臨用時，重湯多煮數刻便好。雀鹵留頓雞蛋用，入少許，絕妙。

清・袁枚《隨園食單》卷二《煨鶉鶉黃雀》 鶉鶉用六合來者最佳，有現成制好者。黃雀用蘇州糟加蜜酒煨爛，下作料，與煨麻雀仝。蘇州沈觀察煨黃雀，幷骨如泥，不知作何制法。炒魚片亦精，其廚饌之精合吳門惟爲第一。

又《煨麻雀》 取麻雀五十隻，以清醬、甜酒煨之，熟後去瓜脚，單取雀胸頭肉，連湯放盤中，甘鮮異常。其他鳥鵲俱可類推，但鮮者一時難得。薛生白常勸人勿食人間豢養之物，以野禽味鮮，且易消化。

鶉鶉

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》 鶉肉，味甘性平。不可同豬肝食，令人生黑子。同木耳、菌子食，令人發痔。鶉毛有斑點，善搏鬬，始由蝦蟆黃魚所化，終以卵生，四時常有。鶉肉與鶉性味相同，形亦相似，但色黑無斑，始由鼠化，終復爲鼠，夏有冬無，今通呼爲鶉鶉也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《炒鶉鶉》 鶉鶉二十個，切成事件。蘿蔔二個，切。蕈末四兩。羊尾子一個，各切如色數。麵二兩，作麵絲。

右件，用煮鶉鶉湯，炒，葱、醋調和。

又卷三《鶉鶉》 味甘，溫平，無毒。益氣，補五藏，實筋骨，耐寒暑，消結熱。酥煎食之，令人肥下焦。四月以前未可食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《禽之屬・鶉鶉》 以肉幢、醬油、酒漿生燒，爲第一次。用酒漿頓，必須猪油、白糖、花椒、葱等。秋鳥、黃雀、麻雀諸鳥，皆同此法。



鶉鶉

雁

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》 雁肉，味甘性平。七月勿食，傷人神。道家謂之天厭，不食爲妙。久食動氣，《禮記》云：食雁去腎，不利人也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《燒雁》 燒鳴鵝、燒鴨子等同。雁一個，去



雁

毛、腸、肚，淨。　羊肚一個，退洗淨，包雁。　葱二兩。　芫荽末一兩。

右件，同鹽同調，入雁腹內燒之。

又《攢雁》　雁五個，煮熟，切，攢。　薑末半斤。

右用好肉湯，炒，葱、鹽調和。

又卷三《雁》　味甘，平，無毒。主風攣拘急，偏枯，氣不通利，益氣，壯筋骨，補勞瘦。　雁骨灰，和米泔洗頭，長髮。　雁膏，治耳聾，亦能長髮。　雁脂，補虛羸，令人肥白。六月、七月勿食雁，令人傷神。

鴿

宋・陶穀《清異録》卷二《人日鳥》　南唐王建封不識文義，族子有《動植疏》，俾吏録之。其載鴿事，以傳寫訛謬，分一字爲三，變而爲人日鳥矣。建封信之，每人日開筵，必首進此味。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《食鴿辨色》　宋朱弁《曲洧舊聞》云：韓玉汝丞相性嗜鴿，必白者而後食，或以他色者紿之，輒能辨其非，世以爲異。然古人固有之，《晉史》，苻堅從兄子朗食鵝肉，知黑白之處，與玉汝白鴿事正同。

鶉鴿

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　鶉鴿肉，味甘鹹，性平。食多減一切藥力。其血解百藥蠱毒。不可與鱉肉同食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《鶉鴿羹》　治消渴，飲水無度。白鶉鴿一隻，切作大片。

右件，用土蘇一同煮熟，空腹食之。



鶉鴿

又卷三《鶉鴿》　味鹹，平，無毒。調精益氣，解諸毒藥。

鷓鴣

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　鷓鴣肉，味甘性溫。不可與竹筍同食，令人小腹脹。或言此鳥天地之神，每月取一隻饗至尊，所以自死者不可食。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　萬曆間，京師市上有鳥大如鷓鴣，毛色淡黃，足五指，有細鱗如龜狀，名曰沙鷄，云自塞外至者，其味亦似山雉。

鴉

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　烏鴉肉，味酸澹性平。羶臭不可食。肉及卵食之，令人昏忘。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《寒鴉》　味酸鹹，平，無毒。主瘦病，止咳嗽，骨蒸羸弱者。

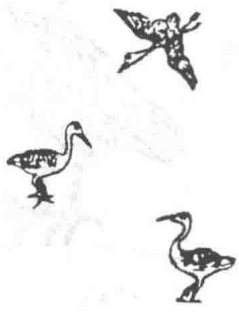


寒鴉

水札

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《燒水札》　水札十個，撏洗淨。　芫荽末一兩。　葱十莖。　料物五錢。

右件，用鹽同拌勻燒，或以肥麵包水札，就籠內蒸熟亦可。或以酥油水和麵包水札，入爐鐵內爐熟亦可。



水札

又卷三《水札》　味甘，平，無毒。補中益氣。宜炙食之，甚美。

鶴

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　鶴肉有毒。頂血飲之立死。

又　鶴肉有毒，不可食。其骨入沐湯浴頭，令髮盡脫，更不生也。

其他

元・賈銘《飲食須知》卷七《禽類》　鴟腦有毒，同酒食，令人久醉健忘。

又　燕肉，味酸性平，有毒。不可食，損人神氣。不宜殺之。

又　喜鵲肉，味甘性寒。婦人不可食。

又　鷄鳩肉，味甘性熱，即突厥雀。

又　桑扈肉，味甘性溫，即蠟嘴。初病後勿食。

又　鶚即魚鷹，能啖蛇，其肉腥惡不可食。

又　鸇鷲肉，味酸鹹，性冷，微毒，即水老鴉。凡魚骨梗者，密念鸇鷲不已，即下。妊婦食之，令逆生。

又　刺毛鶩肉，味甘性平。有瘡疥者，少食。

又　孔雀肉，味鹹性涼，微毒。食其肉者，自後服藥，必不效，爲其解毒也。尾有毒，不可入目，令人昏翳。

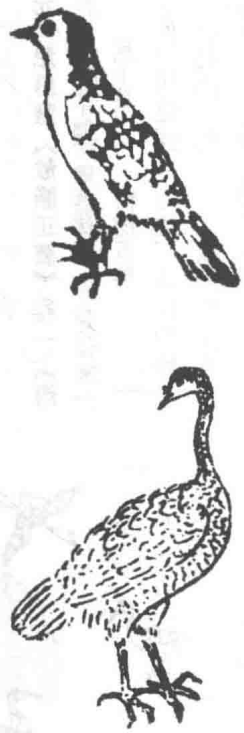
又　貓頭鷹，夜勿煮炙，能引鬼魅。

又　鸛鴿肉，味甘性平，即八哥。

又　黃褐侯肉，味甘性平，即青佳。多食發喉痺，用生薑可解。

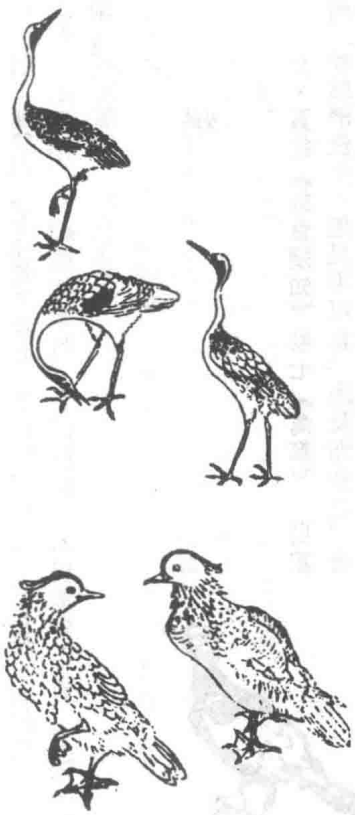
又　白鸛肉，味甘性平。患瘡癰者，勿食。黑鸛氣味相同。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鳩肉》　味甘，平，無毒。安五藏，益氣明目，療癰腫，排膿血。



又《鴟肉》　味甘，平，無毒。補益人。其肉粗味美。

又《鳲鴂》　味甘，溫，無毒。補中益氣，食之甚有益人，炙食之味尤美。然有數等，白鳲鴂、黑頭鳲鴂、胡鳲鴂，其肉皆不同。髓，味甘美，補精髓。



又《鸂鶒》　味甘，性平，無毒。治驚邪。

又《天鵝》　味甘，性熱，無毒。主補中益氣。鵝有三四等，金頭鵝爲上，小金頭鵝爲次。有花鵝者，有一等鵝不能鳴者，飛則翎響，其肉微腥，皆不及金頭鵝。

清・劉廷璣《在園雜志》卷四《食慾》　津衛有小鳥，黑爪，故名鐵脚。烹炒爲下酒物，味鮮爽口。其鳥羣飛，以網羅之，一網可得若

干。其撏毛之法則大奇，掘地作一坑，用火織紅，將鳥從網傾入，以物覆之。彼於內亂飛相觸，熱氣交加，互相撲打，毛自盡脫，不假人力，誠火攻也。

蛋

宋・高承《事物紀原》卷九《食卵》　《瑞應圖》曰：有虞氏馴百禽，夏后之世，民始食卵，鳳皇乃去。此蓋食卵之始也。

宋・周密《齊東野語》卷一六　後入太學爲集正，嘗置酒，揭饌單於爐亭，品目多異。其間有大鸉卵者最奇，其大如瓜，片切餖飣大盤中，衆皆駭愕，不知何物。好事者窮詰之，其法乃以鴨彈數十，黃白各聚一器。先以黃入羊胞蒸熟，次復入大猪胞，以白實之，再蒸而成。

元・孔齊《至正直記》卷四《雞卵熟栗》　雞卵與熟栗在午前食則佳，過午後則能閉氣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《鷄子黃》　治小便不通。鷄子黃一枚，生用。

右件，服之不過三服，熟亦可食。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法・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。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　煮雞子令一層層熟，相間者，以火煮，令一著一滅頻炒動，則層層熟入去。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《卵》　野禽者不用。　醃，先用水漬，洗潔眼乾，以糜染鹽入甕，或每千枚取稻稈燒灰四斗，鹽十五斤，或十三斤，碓通潤苴之入甕，或貯於筐筥中，而風戾之。《碎事》曰：『杭子蓋以杭木皮汁和鹽漬之，或爲混沌子，取然炭灰一斗，石灰一升，鹽水調入鍋烹，一沸，俟溫苴於卵上，五七日，黃白混爲一處。』

頓，每卵黃白二升，水一升，同小鹽調甚勻，瀉銀錫器中，椶花椒、縮砂仁末、葱屑，不蓋鍋隔湯慢頓熟，宜甘草、水酒，或醋、鹽、葱，煎汁淪之，宜肥辣醬之淪之，有調入熟鵝雞膏，益珍，乾用，或先調卵於器，一湯中頓微熟，細切熟豬肉醢鋪上，又將卵瀉入，再頓熟，有內卵帶殼烹，白微堅，擊顚竅，傾去黃，調豬肉醢，或細切乳餅滿實之，又頓熟。

滾，用甘草水酒炊沸，以卵擊裂瀉入之，花甲、葱白、鹽調和。

煎，用熬香油，擊卵瀉入，或調以豬肉醢料瀉入，或用攤者塊切再煎之，或水烹半熟，冷水浴退殼，週界以稜壓低爲菊花狀入煎之，有水烹熟，退殼，綸絲斷爲片，染水調麪煎之。用醋烹則殼柔，能揉爲方。

烹，水烹熟，浴冷水中，取脫去殼，欲餚心，作沸湯入卵少烹之，久烹半日餘，即如抱退者。

煨，用卵微烹擊裂，醬油、鹽、茶清同，在嬰糠火熱透，留經數月。有殼，外束綫，瘞灰火熟，味優於烹。

攤，用卵少水調，雜豬肉醢料，瀉少油鍋中攤開，沃少酒，或以鍋中少滑以油，瀉調，不入水，卵勻甚薄片，如春餅，捲物用。

洒，先作沸湯，卵顚開小竅，洒黃白條於湯撈之，宜入酒入羹。

糟，用熟卵去殼，或生卵洗潔帶殼苴之，用水烹。

饡，用卵先油煎，加以葱白、花椒、醬油、酒調和之，或用洒於湯中，卵條撈入油煎，復調和之，宜和以新韭，芼熟；菜臺，芼熟。竹筍條、索菉豆粉條。

明・方以智《物理小識》卷六《蛋》　鴨蛋以碙砂畫花及寫字，候乾以頭髮灰汁洗之，則黃直透內。《老學菴筆記》、《齊民要術》有鹹杭子法，以杭皮漬鴨卵。今吳人用虎杖根漬之，猶古遺法。智按池州出變蛋，以五種樹灰鹽之，大約以蕎麥殼灰則黃白雜揉，加爐炭石灰，則綠而堅韌。中惠曰：生膽寫畫鴨卵，乾後煮熟，皆青文。望日灰鹽鴨卵，則黃居中。以金桐根煮鴨卵，白皆紅。中通曰：今人作花蛋者，黃蠟火化以筆醮畫之，乃入醋浸，則有蠟處其色即變，煮之成花。暄曰：刻蛋以生漆，和樟腦畫之，乾而醢之。

又《鴿丸》　《物理》所曰膾鴿爲丸，入湯皆浮，食其一則皆沈不浮。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《卵之屬・蟹頓蛋》　凡蟹頓蛋，肉必沉下，須先將零星肉和蛋，燉半碗，再將大蟹肉、黃脂另和蛋蓋面，重頓，爲得法也。

又《醬煨蛋》　雞、鴨蛋煮六分熟，用筋擊殼細碎，甜醬攙水、桂

皮、川椒、茴香、葱白一齊下鍋，煮半箇時辰，澆燒酒一盃。雞、鴨蛋同金華火腿煮熟，取出細敲碎皮，入原汁再煮一二炷香，味甚鮮美。剝去殼，薰之更妙。

又《捲煎》 將蛋攤皮，以碎肉加料捲好，仍用蛋糊口，猪油、白糖、甜醬和燒，切片用。

又《蛋腐》 凡頓雞蛋，須用一雙筯打數百轉方妙。勿用水，只以酒漿、醬油及提清鮮汁，或醬燒肉美汁調和代水，則味自妙。入香蕈、鰕米、鮮笋諸粉更妙。頓時架起碗底，底入水止三四分，上蓋淺盆，則不作蜂窠。

又《肉幢蛋》 揀小雞子煮半熟，打一眼將黃倒出，以碎肉加料補之，蒸極老，和頭隨用。

清・李化楠《醒園録》卷下 醬雞蛋法。用雞蛋帶殼洗極淨，醃入醬內一月可吃。但不用煮，取黃生吃之甚美。其清化如水，可搵物，當豆油用之。

又 乳蛋法。每用牛乳三盞，配雞蛋一枚、胡桃仁一枚，研極細末，冰糖少許亦研末，和勻，蒸熟吃之，甚美。兼能補益。老人虛燥有痰者，加老姜汁一茶匙，更妙。

又 蛋捲法。用蛋打攪勻，下鐵杓內，其杓當先用生油擦之，乃下蛋，煎之，當輪轉令其厚薄均勻。候熟揭起後倣此，逐次煎完。壓平，用猪肉半精白的刀剉不可太細。和菉豆粉、雞蛋清、豆油、甜酒、花椒、八角末之類，或加鹽，落花生更妙。併葱珠等下去攪勻，取一小塊用煎蛋餅捲之，如捲薄餅樣。將兩頭輕輕折入，逐個包完，放蒸籠內蒸熟吃之，其味甚美。

又 白煮蛋法。將蛋同涼水下鍋煮，至鍋邊水響，撈起用涼水泡之。候蛋極冷再放下鍋二三滾，取起其黃不熟不生最爲有趣。

又 做大蛋法。用猪尿胞一個，將灰拌，用脚踹踏至大不拘。雞鵝鴨蛋一樣打破，傾碗內，隨用多少調和，裝入胞內，紮緊口。外用油紙包裹，沉井底一夜，次日取出煮熟。剝開胞內，黃白照舊如大蛋一般，甚妙。

清・袁枚《隨園食單》卷二《鴿蛋》 煨鴿蛋法與煨雞腎同。或煎食亦可，加微醋亦可。

又《雞蛋》 雞蛋去殼放碗中，將竹箸打一千回，烝之絕嫩。凡蛋一煮而老，一千煮而反嫩。加茶葉煮者，以兩炷香爲度，蛋一百用鹽一兩，五十用鹽五錢，加醬煨亦可。其他則或煎或炒俱可，斬碎黃雀烝之亦佳。

又《假牛乳》 用雞蛋清拌蜜酒娘，打掇入化，上鍋烝之。以嫩膩爲主，火候遲便老，蛋清太多亦老。

又卷三《混套》 將雞蛋外殼徵敲一小洞，將清黃倒出，去黃用清，加濃雞滷煨就者拌入，用箸打良久，使之融化，仍裝入蛋殼中。上用紙封好，飯鍋烝熟，剝去外殼，仍渾然一雞卵也，味極鮮。

又《茶葉蛋》 雞蛋百個，用鹽一兩，粗茶葉煮，兩枝線香爲度。如蛋五十個，只用五錢鹽，照數加減可作點心。

又《熏蛋》 將雞蛋加作料煨好，微微熏乾，切片放盤中，可以佐膳。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《五色雞蛋》 石崇雕薪畫卵，侈爲奢豪，今人男女行聘，及生兒爲湯餅之會，皆繪五色雞卵，作吉祥故事。予見貴家生兒，每一卵畫雜劇一齣，盛以絲絡，懸以竹竿，凡數百枝，抑又甚矣。駱丞《鍊鷄子》詩云：『刻花爭臉態，寫月競眉新。』註：『夏后氏始食卵。』唐人於寒食節染卵，加雕鏤，相餉遺，其由來也久矣。《續博物志》：『戎鹽累卵，獺膽分杯。』

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・一箇蛋》 一箇雞蛋，可頓一大盌，先用筯將黃白打碎，略入水再打，漸次加水，及酒、醬油，再打。前後須打千轉，架盌蓋好頓熟，勿早開。

又《龍蛋》 雞子數十個，一處打攪極勻，裝入猪尿脬內，紮緊，用繩縋入井內，隔宿取出煮熟，剝淨黃白各自凝聚，混成一大蛋，大盤托出，供客一笑。

醃蛋

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上 南人以鹽收鴨子，曰『鹹丸子』。《爾

雅》：『杭，魚毒。』注：謂『杭皮厚赤，汁中藏卵果。』《廣韻》『音杭』，亦云『煎汁藏卵果不壞，當用杭字。』

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏肉品》　醃鹹鴨卵　不拘多少，洗淨控乾，用竈灰篩細二分，鹽一分，拌勻。却將鴨卵於濃米飲湯中蘸濕，入灰鹽滾過，收貯。

明・陶宗儀《南村輟耕録》卷七《鹹杭子》　今人以米湯和入鹽草灰以團鴨卵，謂曰鹹杭子。按《齊民要術》，用杭木皮淹漬，故名之。若作圓字寫，則誤矣。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《卵之屬・醃蛋》　先以冷水浸蛋一二日。每蛋一百用鹽六七合，調泥糊蛋入缸，大頭向上。天陰易透，天晴稍遲。遠行，用灰鹽，取其輕也。醃蛋下鹽分兩，雞蛋每百用鹽二觔半，鴛蛋每百鹽六觔四兩，鴨蛋每百用鹽三觔十二兩。

又　清明前用眞燒酒洗蛋，以飛鹽爲衣，上罈過四五日即翻轉，如此四五次，月餘即可用，省灰而且易洗也。

又《糟鴛蛋》　三白酒糟，用椒、鹽、橘皮制就者，每糟一大罈埋生鴛蛋二枚，多則三枚，再多便不熟，味亦不佳。一年黃白渾，二年如粗沙糖，未可食。三年則凝實可供。

又《百日内糟鴛蛋》　新釀三白酒初發漿，用麻線絡着鴛蛋掛竹棍上，横掙酒缸口，浸蛋入酒漿内。隔日一看，蛋殼碎裂如細哥窯紋，取起抹去碎殼，勿損内衣。預制酒釀糟，多加鹽拌勻，用糟搪蛋上厚倍之，入罈。一大罈可糟二十枚，兩月餘可供。初出三白漿時，若觸破蛋汁，勿輕嘗。嘗之辣甚，舌腫。酒釀糟後，拔去辣味，沁入甜味佳。

又《皮蛋》　雞蛋百枚，用鹽十兩。先以濃茶潑鹽成滷，將木炭灰一半，蕎麥稭灰、栢枝灰共一半，和成泥糊各蛋上，一月可用。清明日做者佳。鴨蛋秋冬日佳，以其無空頭也，夏月蛋總不堪用。

又　鴨蛋一百箇，用濃滾茶少少泡頃，再用柴灰一斗，石灰四兩，鹽二兩和水拌勻，塗蛋上。暴日晒乾，再將礬糠拌，貯大罈内，過一月即可取供，久愈妙。

清・李化楠《醒園録》卷下　變蛋法　用石灰、木炭灰、松柏枝灰、壟糠灰四件，石灰須少，不可與各灰平等。加鹽拌勻。用老粗茶葉煎濃汁調拌，不硬不軟，裹蛋裝入罈内，泥封固，百天可用。其鹽每蛋只可用二分，多則太鹹。又法：用蘆草、稻草灰各二分，石灰各一分，先用柏葉帶子搗極細，泥和入三灰内，加壟糠拌勻，和濃茶汁塑蛋裝罈内，半月二十天可吃。

又　醃鹽蛋法。用蘆草灰，木炭灰或稻草灰亦可，二灰用六成七成，黃土用四成三成，有粘性，可粘住就好。灰土拌成一塊，每三升土灰配鹽一升，酒和泥塑蛋，將大頭向上小頭向下，密排罈内，十多天或半月，可吃。合泥切，不可用水，一用水即蛋白堅實難吃矣。

清・袁枚《隨園食單》卷三《醃蛋》　醃蛋，以高郵爲佳，顏色紅而油多。高文端公最喜食之，席間先夾取以敬客。放盤中總宜切開，帶殼，黃白兼用。不可存黃去白，使味不全，油亦走散。

燕窩

清・屈大均《廣東新語》卷一四《燕窩菜》　崖州海中石島，有玳瑁山。其洞穴皆燕所巢，燕大者如烏，啖魚輒吐涎沫，以備冬月退毛之食。土人皮衣皮帽，秉炬探之，燕驚撲人，年老力弱，或致墜崖而死。故有多獲者，有空手而還者，是爲燕窩之菜。或謂海濱石上有海粉，積結如苔，燕啄食之，吐出爲窩，纍纍巖壁之間。島人俟其秋去，以修竿接鏟取之。海粉性寒，而爲燕所吞吐則暖，海粉味鹹，而爲燕所吞吐則甘。其形質盡化，故可以清痰開胃云。凡有烏、白二色，紅者難得，蓋燕屬火，紅者尤其精液。一名燕蔬，香有龍涎，菜有燕窩，是皆補草木之不足者，故曰蔬。榆肉產於北，燕窩產於南，皆蔬也，石花亦然。石花出崖州海港中，三月採取，過期則成石矣。

清・李化楠《醒園録》卷上　煮燕窩法。用滾水一碗，投炭灰少許，候清，將清水傾起，入燕窩泡之，即霉黃亦白。撕碎洗淨，次將煮熟之肉，取半精白切絲，加雞肉絲更妙。入碗内裝滿，用滾肉湯淋之，傾出再淋，兩三次。其燕窩另放一碗，亦先淋兩三遍，俟肉絲淋完，乃將燕窩逐條鋪排上面，用淨肉湯去油，留清加甜酒、豆油各少許，滾滾淋下，撒以椒麵吃之。又有一法：用熟肉剁作極細丸，料加

菉豆粉及豆油、花椒酒、雞蛋清作丸子，長如燕窩。將燕窩泡洗撕碎，粘貼肉丸外，包密，付滾湯盪之，隨手撈起。候一齊做完盪好，用清肉湯作汁，加豆油、甜酒各少許，下鍋先滾一二滾，將丸下去，再一滾即取。下碗，撒以椒、麵、葱花、香菰，吃之甚美。或將燕窩包在肉丸內，作丸子，亦先盪熟。餘仝。

清・袁枚《隨園食單》卷一《燕窩》 燕窩貴物，原不輕用；如用之，每碗必須二兩。先用天泉滾水泡之，將銀針挑去黑絲，用嫩雞湯、好火腿湯、新蘑菇三樣湯滾之，看燕窩變成玉色爲度。此物至清，不可以油膩雜之；此物至文，不可以武物串之。今人用肉絲、雞絲雜之，是喫雞絲、肉絲非喫燕窩也。且徒務其名，往往以三錢生燕窩蓋碗面，如白髮數莖，使客一撩不見，空剩麤物滿碗，眞乞兒賣富，反露貧相。不得已，則蘑菇絲、筍尖絲、鯽魚肚、野雞嫩片尚可用也。余到粵東，楊明府多瓜燕窩甚佳。以柔配柔，以清入清，重用雞汁、蘑菇汁而已。燕窩皆作五色，不純白也。或打作團，或敲成麵，俱屬穿鑿。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《燕窩》 廣東陽江縣、海燕採小魚營巢，故名燕窩。王西寧仲威鉱《暑窗臆說》云：燕窩，名金絲。海際沙洲生蠶螺，背有兩肋，堅潔而白，海燕啄食之，肉化而肋不化，幷精液吐出，結爲小窩。啣飛過海，倦則漂水上，息其中。少頃，又啣以飛海。人依時拾之，色紫者爲佳。』《閩小紀》云：『燕窩有烏、白、紅三種，紅者難得，白者愈痰，紅者治小兒痘疹。今白者價倍往歲，惟烏者多耳，紅者從未一睹。近見閩、廣貢船所載，大者長六寸，鮮白無纖翳。據云，取小者折制，人力合成，非天然也。許青巖藩司松佶語予云：燕窩產海島中，窮巖邃谷，高厂峭壁之上，足力繩竿之所不及。估舶養小猿猴，善解人意，至山島間，以小布囊繫猿背上，縱之往，升木探巖，盡剝塞囊中而歸。猿之去也，苦不得食，三數日始返。海客以果餌充囊中，俾之遠出不饑。拙者出，即剝塞囊中，歸而傾囊，不過數片，爲果餌占地也。其黠者，將果餌傾巖竇間，剝塞滿囊，盡燕窩矣。空囊復去，尤爲便捷。猿一值數百金，價數倍於拙者云。吳梅村《咏燕窩詩》：『海燕無家苦，爭啣白小魚。却供人採食，未卜汝安居。味入金齏美，巢營玉壘虛。大官求遠物，早獻上林書。』許謹齋黃門每晨起食燕窩蔗漿一巨觥，以融軟爲度，謂他人皆生食也，終日不溺。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《燕窩》 燕窩出廣東，陽江縣最多，或云海燕採小魚營集，疑當爲『巢』。故名燕窩，或云海燕啄食螺肉，肉化而筋不化，幷精液吐出，結爲小窩，啣飛過海，倦則漂水上暫息，小頃又銜以飛，人依時拾之。《閩小紀》云：『燕窩有烏、白、紅三種，紅者最難得，可治小孩痘疹，白者愈痰。』今閩、廣入貢者，鮮白無纖翳，云係人力折制所成，非天然如是也。吾鄉許青巖方伯松佶云：『燕窩產海島中，窮巖邃谷，足力繩竿之所不及，估舶養小猿之善解人意者，以小布囊繫猿背上，縱之往，升木躡崖，盡剝塞貯囊以歸。猿之去也，苦不得食，三數日始返，估客以果餌充囊中，俾之遠出不饑，拙者出即剝塞囊中，歸而傾囊，不過數片，爲果餌占地也，黠者將果餌傾巖竇間，剝塞滿囊，往返數四，尤爲便捷，此一猿值數百金，價數倍於拙者。』許謹齋黃門志進每晨起，用燕窩合蔗漿蒸食之，以融軟爲度，謂他人皆生食也，可終日不溺云。

又《浪跡三談》卷五《燕窩》 隨園論味，最薄燕窩，以爲但取其貴，則滿貯珍珠寶石於碗，豈不更貴？自是快論，而其撰《食單》又云：『燕窩貴物，原不輕用，如用之，每碗必須三兩。』則不但取其貴，而且取其多，未免自相矛盾矣。今人徒務其名，用三錢或五錢生燕窩鋪於碗面，而以肉絲雜物襯之，竟似白髮數莖，一撩不見，固形其醜，而必以三兩爲限，則無與於味之美劣，徒以財力相誇而已。今京師好廚子包辦酒席，惟格外取好燕窩一兩，重用雞湯、火腿湯、蘑菰湯三種瀹之，不必再攙他作料，自然名貴無已，即再加數錢以見豐盛，斷無須加至二兩，若三兩之說行，則徒爲廚子生發，爲廚下留餘，何益於事。至言在廣東食冬瓜燕窩，甚佳，則亦不可信。冬瓜無本性，亦無本味，不得謂之以柔配柔，以清配清。近人更以鴿蛋圍其碗邊，亦取柔配柔、清配清之意，皆於眞味不加毫末，更無謂矣！按燕窩一物，美劣懸殊，價值亦異，如廣東澳門及吾閩廈門所產，潔白不待言，而其絲之長，至與箸等，祇須一兩，即可充一碗而有餘，此須相物爲之，如此燕窩必以三兩塞一碗，則反討太多之厭矣。

河鮮分部

魚

體性

唐・孫思邈《備急千金要方》卷八〇《食治》 魚身有黑點不可食。魚目赤作鱠食成瘕病，作鮓食之，害人一切。魚共菜食之，作蛔蟲、蟯蟲。一切魚尾，食之不益人，多有勾骨，著人咽害人。魚有角白背，不可食。凡魚赤鱗，不可食。魚無腮，不可食。魚無全腮，食之發癰疽。鯆魮魚不益人，其尾有毒，治齒痛。鯸鰽魚有毒，不可食之。

又卷八一《養性》 二月庚寅日，勿食魚，大惡。五月五日，勿以鯉魚子共猪肝食，必不消化，成惡病。下利者，食一切魚必加劇，致困難治。穢飯、鮆肉、臭魚不可合食之，害人。三月勿食蛟龍肉及一切魚肉，令人飲食不化，發宿病，傷人神氣，失氣恍惚。

宋・趙與時《賓退録》卷二 《靖州圖經》載：其俗居喪不食酒肉鹽酪，而以魚爲蔬。今湖北多然，謂之魚菜，不特靖也。老杜《白小》詩云：『白小羣分命，天然二寸魚。細微霑水族，風俗當園蔬。』正指此。蓋老杜嘗往來荆楚，而此詩則嘉興魯氏定爲夔門所作，夔亦與湖北相鄰故也。注杜詩者，皆不及此。《韻語陽秋》云：『言白小與菜無異，豈復有厚味哉？』非其指矣。

宋・張耒《明道雜志》 漢陽、武昌，濱江多魚。土人取江魚，皆剖之，不加鹽，暴江岸上，數累千百，雖盛暑爲蠅蚋所敗，不顧也。候其乾，乃以物壓作鱐，謂之淡魚。載往江西賣之，一斤近百錢。饒、信間尤重之，若飲食祭享無淡魚，則非盛禮。雖臭腐可惡，而更以爲佳。一船淡魚，其直數百千，稅額亦極重。黄州稅物每有三淡魚船，則一日課利不憂。

宋・劉學箕《行香子》 雪白肥鰷，墨黑脩點，柳穿顋，小大相兼。金刀批鱖，鮮活甘甜。或時燔，或時煮，或時醃。揎腕佳人，玉手纖纖。縷銀絲、取意無厭。羹須澹煮，滋味重添。滴兒醯，呷兒酒，撮兒鹽。

宋・范致明《岳陽風土記》 湖湘間賓客燕集，供魚清羹，則衆皆退，如中州之水飯也。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一《事始・膾殘魚》 《太平廣記》載《洛陽伽藍記》云：『晉寶志嘗于臺城對梁武帝喫膾，食訖，武帝曰：「朕不知味二十餘年矣，師何云爾！」志公乃吐出小魚，依依鱗尾。如今秣陵尚有膾殘魚也。』予按，越王勾踐之保會稽，方斫魚爲膾。聞吴兵，棄其餘于江，化而爲魚，猶作膾形也。故名膾殘魚，亦曰王餘魚。以是知膾殘魚不始于志公。又博物志曰：『孫權曾以行食膾，有餘，因棄之中流，化而爲魚。今有魚猶名吴餘膾者，長數寸，大如筋，尚類膾形也。』《吴都賦》曰：『片則王餘。』王逸注曰：『王餘魚，其身半也。』俗云：越王膾魚未盡，因以其半棄之，爲魚，遂無其一面，故曰王餘也。

宋・吴自牧《夢粱録》卷一八《蟲魚之品》 鯉。鯽，西湖產者骨軟肉鬆。鱖，獨西湖無此種。鱔。鯿。鱧。鱸。鱔。鱓。鮎。黄顙。白頰。魦鰯。石首，王右軍帖云：『此魚首有石，是野鴨所化。』鯆春鱭。鯊。魶。白魚。鱘，六和塔江邊生，極鮮腴而肥。江北者味差減。鯕。鮪。鱣。鰍。鰻。鱔。蚌。龜。鱉，又名神守。鰕，湖河生者殼青，江產者名白鰕，大者名青斑鰕。蝦蚌。黄甲。蟹蜞。彭蚏，產鹽官。蟹，《淮南子》云：『蚌蟹珠龜，與月盛衰，皆陰屬也。』西湖舊多葑田，蟹螯產之。今湖中官司開坼蕩地，艱得矣。和靖詩有『草泥行郭索』之句。劉貢父詩云：『稻熟水波老，霜螯已上罾。味尤堪薦酒，香美最宜橙；殼薄膲脂染，膏腴琥珀凝。情知烹大鼎，何似莫橫行？』鱟。蜆。蛤。螺，有數種：螺螄、海螺、田螺、海螄。金魚，有銀白、玳瑁色者。東坡曾有詩云：『我識南屏金鯽魚。』又曰：『金鯽池邊不見君。』則此色魚舊亦有之。今錢塘門外多畜養之，入城貨賣，名『魚兒活』，豪貴府第宅舍沼池畜之。青芝塢玉泉池中盛有大者，且水清泉湧，巨魚游泳堪愛。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 魚膘，味甘鹹，性平。脾胃虚

者，宜少食之。回魚者，性寒，不益腎。

又　紫荆花入魚羹中食之殺人。

又　諸魚有毒，魚目有睫、目能開合、二目不同、逆鱗、全鱗、無鱗、白鬐、腦白連珠、腹下丹字形、形狀異常者竝有毒，食之殺人。凡一切無鱗魚皆有毒，宜少食之。妊婦食之，竝難產育，令子多疾也。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《通論》　凡江河池湖魚，宜淡醋，多用甘草。《墨娥小録》云：『凡烹河魚，先放在冷水中，却燒火，則骨軟。海魚，先調熟汁，却入魚則骨堅。』又云：『烹時加木香少許在內，不腥。』倪雲林云：『治魚無骨，將蔬絹反卷，魚肉向外，就沸湯中，漸攞骨，從絹眼中拔去。』油煎治魚，微醃，熬油煎熟，有用魚先酒烹，而後油煎；有用魚薄皴膜，鹽酒浥少時，油煎；有用魚至小少骨者，用鷄鴨卵，同淅米清水調麪染之，油煎。《廣韻》曰：『煮魚。』《煎食》曰：五侯鯖始於婁護會五侯，競致奇膳，護合以爲鯖也。

煎饡治魚，微油煎，以醬、酒、水、胡椒、川椒、葱白調和。糟，治魚滌潔，微暴水收，每醅子糟一斤，炒鹽二兩，熟油四兩，川椒、長葱和魚，入甕封用，置器蒸，視所宜，細切膾，水調鴨卵，花椒、葱白同蒸；有覆藉以豬脂蒸，或油煎，或煮壓餻。

風，用魚帶鱗治去臟，每斤炒鹽六錢，醃二三宿，滌浪去水，腹中實以豬脂肪醢，川椒、葱白、鹽，挫針縫密，倒懸於寒風中戾；有用綿紙苴之而戾，用蒸。

熏，一治魚爲大軒，微醃，焚礱穀糠，煙熏熟燥。一治魚微醃，油煎之，曰暴之，始煙熏之。

鮮烘，用鮮活魚不去鱗，從腮間摳去腸肚，抹潔置煉火上，烘絕燥。《漢書・貨殖傳》曰：『乾不鹽曰鮿。』

料烘，用魚治去鱗，坋地椒、花椒、蒔蘿、大茴香，每斤炒鹽六錢，熟油同挼，停三四時，煉火烘燥，紙苴之收。

火，取魚治潔，同豬，有紙封酒糟於腹，用煮。

日暴，治魚，每斤鹽一兩或六錢，醃一日，滌浪水收，以油、花椒、葱按，烈日中布葦箔上暴燥，用則火炮，或蒸或皴，膜，川椒、酒浥蒸，或油煎；有乘烈日中淡鮅復州界以竹貫魚爲乾，曰鮅。鮅音怯。而暴之；有微醃遂暴之；有薄皴暴之，揉如擘絮。《禮》曰：『膷曰藁魚。』膷音搜。

窖乾，治魚以鹽疊於器內，每百斤計鹽二十斤，停三四日，置日間微曬，水去收窖中，蘆竹藉地，復加鹽疊二三日，瀝水盡入器，用或油煎，或烹，或蒸，或糟《周禮》曰：『鮑。』爲酢，同鱐魚。

爲生，取活魚，治潔去皮，皴絕薄爲膜，或絕細爲膾，移綿紙間收盡血水，和蒜片、橘絲，或白蘿蔔絲、醽醋漬用。《隋唐佳話》曰：『金壐玉膾。』

明・顧起元《客座贅語》卷九《魚品》　江東，魚國也。爲人所珍，自鱘魚、刀鱴、河豚外，有鯉，青黑色，有金光隱閃，大者貴。有鱘，似鯉而身狹長，鱗小而稍黑。有青魚，類鱘而鱗微細。有鱯，巨口細鱗，蘇子所謂狀似松江之鱸者也。鬣利如錐，肉緊而無刺，類蟹螯。有白魚，身窄而長，鱗細白，肉甚美而不韌。有鯿，小頭，身横視之圓如盤，而側甚薄，大者曰鰏，腹脊多腴。有鱓，身圓如竹，頭尖而喙長，俗所名火筯鱔也，善啗諸魚，而品下。有鱘，鼻長與身等，口隱其下，身骨脆美可啗，爲鯚良，其腮曰玉棱衣。有鱧，身似鱓而色純黑，頭有七星，俗曰烏魚，道家忌食之，其性耐久，埋土中數月不死，得水復活。有鮭，頭微扁而身青白色，無鱗，尾無岐，肉最肥，張志和詩『桃華流水鱖魚肥』即此，第此魚惟秋爲美，俗曰菊華鮭。有鮎，頭扁而口哆濶，身黄黑白錯，尾如鮭，小者曰汪刺。有鯽，水中自産，爲野魚，以後湖者良，性獨屬土。有鰱，頭巨而身微類鱧，鱗細，肉頗膩，江南人家塘池中多種之，歲可長尺許，俗曰此家魚也，有青白二種，大者頭多腴，爲上味。有鱎條魚，身狹而長，不踰數寸，銀魚之大者也，裹以麪糊油煠而薦之。又有黄鱓、鰻鱺，皆以魚名，其形質實一，虵別爲一族，與蝦鱟同。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　余弱冠至燕市上，百無所有，鷄、鵝、羊、豕之外得一魚，以爲稀品矣。越二十年，魚、蟹反賤於江南，蛤蜊、銀魚、鯉魻、黄甲纍纍滿市，此亦風氣自南而北之證也。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷三　吾郡風物極佳者，汾湖紫蟹，陶莊黄雀，相湖銀絲魚，桃花里蠶時軟殼蝦，海鹽鰡鱒，白蜆，乍浦鷺鳥，漱浦澹牛乳，平湖馬鮫，嘉善，楓涇青口蜆，崇德石門子羊，超山白楊梅，四村筆竹筍，鷹窠頂松花蕈，皆它方所無。然非韵人高士，則亦未能深領

其味，浪塞凡腸俗腑而已。所謂『此腹負將軍』者，豈少哉？

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《魚》　食魚者首重在鮮，次則及肥，肥而且鮮，魚之能事畢矣。然二美雖兼，又有所重在一者。如鱘、如鱒、如鯽、如鯉，皆以鮮勝者也，鮮宜清煮作湯，如鯿、如白、如鱭、如鯽，皆以肥勝者也，肥宜厚烹作膾。烹煮之法，全在火候得宜。先期而食者肉生，生則不鬆。過期而食者肉死，死則無味。遲客之家，他饌或可先設以待，魚則必須活養，候客至旋烹。魚之至味在鮮，而鮮之至味又只在初熟離釜之片刻，若先烹以待，是使魚之至美，發洩於空虛無人之境。待客至而再經火氣，猶冷飯之復炊，殘酒之再熱，有其形而無其質矣。煮魚之水忌多，僅足伴魚而止，水多一口，則魚淡一分。司廚婢子，所利在湯，常有增而復增，以致鮮味減而又減者，志在厚客，不能不薄待庖人耳。更有制魚良法，能使鮮肥迸出，不失天眞，遲速咸宜，不虞火候者，則莫妙於蒸。置之鏇內，入陳酒、醬油各數盞，覆以瓜薑及蕈笋諸鮮物，緊火蒸之極熟。此則隨時早暮，供客咸宜，以鮮味盡在魚中，并無一物能侵，亦無一氣可洩，眞上着也。

又《零星水族》　予擔簦二十年，履蹟幾遍天下。四海歷其三，三江五湖，則俱未嘗遺一，惟九河未能環繞，以其迂僻者多，不盡在舟車可抵之境也。歷水既多，則水族之經食者，自必不少，因知天下萬物之繁，未有繁於水族者，載籍所列諸魚名，不過十之六七耳。常有奇形異狀，味亦不羣，漁人竟日取之，土人終年食之，諮詢其名，皆不知爲何物者。無論其他，即吳門京口諸地，所產水族之中，有一種似魚非魚，狀類河魨而極小者，俗名『斑子魚』。味之甘美，幾同乳酪，又柔滑無骨，眞至味也。而《本草》、《食物》諸書皆所不載。近地且然，況寥廓而迂僻者乎？海錯之至美，人所艷羨而不得食者，爲閩之『西施舌』、『江瑤柱』二種。『西施舌』，予既食之，獨江瑤柱未獲一嘗，爲入閩恨事。所謂『西施舌』者，狀其形也。白而潔，光而滑，入口咂之，儼然美婦之舌，但少朱唇皓齒，牽制其根，使之不留而即下耳。此所謂狀其形也。若論鮮味，則海錯中儘有過之者，未甚奇特，朵頤此味之人，但索美舌而咂之，即當屠門大嚼矣。其不甚著名而有異味者，則北海之鮮鰳，味并鰣魚，其腹中有肋，甘美絕倫。世人以在鱘鰉腹中者爲『西施乳』，若與此肋較短長，恐又有東家西家之別耳。

河魨爲江南最尚之物，予亦食而甘之。但詢其烹飪之法，則所需之作料甚繁，合而計之，不下十餘種，且又不可缺一，缺一則腥而寡味。然則河魨無奇，乃假衆美成奇者也。有如許調和之料，施之他物，何一不可擅長，奚必假殺人之物以示異乎？食之可，不食亦可。若江南之鱭，則爲春饌中妙物。食鰣魚及鱘鰉有厭時，鱭則愈嚼愈甘，至果腹而猶不能釋手者也。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《魚花》　南海有九江村，其人多以撈魚花爲業，曰魚花戶。魚花產於西江，粵有三江，惟西江多有魚花。取者上自封川水口，下至羅旁水口，凡八十里。其水微緩，爲魚花所聚，過此則魚花稀少矣。魚花之步凡數十，步皆有餉，魚花戶承之，歲納于朝。當魚汛種時，雄者擦雌者之腹則卵出。卵出多在藻苻間，雄者出其腹中之膿覆之，卵乃出子。然見電則子不出矣，土人謂魚散卵曰汕，膿者魚之精也。子曰花者，以其在藻苻之間若花，又方言凡物之微細者皆曰花也。亦曰魚苗，以當春出於苗始生時，與苗俱生也。亦曰魚秧，農人種禾兼種魚，視魚猶禾也。而多言魚花者，又以其類不一，故曰花也。凡取魚花，自三月至于八月，當日落時，望某方電脚高，則知某方無雨。某江之水不長，某方電脚低，則知某方有雨。某方之水長，長則某魚花至矣。西南爲南寧左江，其水多土鹼，正西爲柳州右江，其水多鱲、鱏。西北爲桂林府江，其水多草魚，草魚者鰋也。魚花以此四種爲正，畜於池易長，故務取之，他魚花則弗取也。鯉、鯽則或取諸蛋人，以其雌者放子也。凡取魚花，以苧布爲罾。罾尾爲一木筐而無底，半浮水上，魚花從罾入至筐，乃杓于船中。罾之狀如複斗帳，凡兩重，外重疎。以布四十丈，內重密，以布一丈爲之。大步置筐八九十，小步十或二十，上步取已，復於下步取之，其出不窮。然多在江水灣環之所，取之盛以白磁，方如針許，已能辨其爲某魚，揀爲一族。其浮而在盆上者鱏也，在中者鱲，在下者鰋，最下則鮯也。分養池中，水淺而向陽則易長，稍長者曰犀鱲，謂可以食犀萍也。歲正月，始鬻魚花，水陸分行，人以萬計，筐以數千計。自兩粵郡邑，至于豫章、楚、閩，無不之也。其鬻於近者魚花大，遠者小。日以米湯和鴨子黃飼之，又數易以生水。其在舟中者，則舟旁爲兩水車，晝夜轉

水，使新水入舟，故水不留，而後魚花不病也。價則鯇、鱸貴，以易長而不費草也。鰎賤，以費草，每鰎百尾，日需草百斤也。土鮓賤，以其難長，罕有重至一斤者，又必冬寒而始肥也。凡池一畝，畜鰎三十，鱸百二十，鯇五十，土鮓千，日投草三十餘斤。鰎食之，鱸、鯇不食，或食草之膠液，或鰎之糞亦可肥也。楚雖多魚，而所產魚花，楚人不重。率重九江人所鬻者，以粵之魚花易長也。魚花難僞，楚魚胞一重而直，粵魚胞兩重，上大而下小，以此爲辨也。九江之地如棋枰，周迴三十餘里，其黑脈者堤也，方罫者池塘也。池塘之水，養魚花者十之七，養大魚者十之三。養魚花水濁，養大魚水清，視其水色，則知所養爲何等魚也，地狹小而魚占其半。池塘以養魚，堤以樹桑，男販魚花，婦女餵愛蠶。其上無餘壤，人無敖民，蓋風俗之美者也。人之富多以穀估及販魚花，史稱水居千石魚陂者此也。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《甌江海味雜詩》　余就養東甌已踰年，所嘗海味殆徧，實皆鄉味也，以久宦於外，乃久不得嘗耳。昔朱竹垞先生客永嘉數日，有《海味雜詠》十六首，余曷敢比竹垞，而口腹之好同之，因亦隨物綴以小詩，而名號各殊，幷各贅數言爲小引，俾觀者有所考焉。

王瓜魚　此魚以四月王瓜生時出，吾鄉因呼爲王瓜，亦稱瓜魚，而他鄉人多呼爲黃瓜魚，因復稱爲黃魚，皆誤也，其實古名石首魚。瓜魚乃常饌，甘美而清眞。長年有如此，何煩夢鱸蓴？甌江長年有此，即吾閩亦不能也。

鰻魚　此海鰻也，甌人多不敢食，小者間以充饌，稍大即鬻之，故大鮮鰻頗難得也。河鰻我所戒，河鰻即白鱔，吾鄉呼爲壯鰻，近年始與黃鱔同入戒單云。海鰻我所嗜。甌人戒鮮食，咄或不知味！

鰣魚　鰣魚冬出者愈美，吾鄉間亦有之，昔人謂鰣魚以夏時出而名，疏矣。余今歲於重陽前，對菊花置酒賞之，足增詩事矣。蒸鰣賞牡丹，吾鄉每以四時土物與四季名花一一相配，置酒賞之，爲韻事，如鰣魚配牡丹，荔枝配荷花，蟹配菊花，蠣配梅花也。吾鄉樂事僅。奇哉菊花天，兼有持螯韻。

帶魚　此與吾鄉同，而闊且厚者頗難得。帶魚如帶長，我但求其寬。烹制倘如鰣，美堪佐春盤。此魚家人率以常饌忽之，余嘗爲友人留飲，以白糟猪脂，同蒸鰣法治之，乃美不可言。

鮸魚　鮸魚俗名鍋蓋魚，肖其形也，其美全在肝，他鄉人鮮知味者，此間廚子亦剔去之。鱗族乃無鱗，厥形亦可嚇。誰知美在肝，不減河豚白。肝金黃色，其味酷似河豚白，其性亦略相同，余嘗呼爲鮸魚黃，恰可對河豚白也。

鱠殘魚　吾閩長樂、福清有之，別有土名，有聲無辭，莫能譯以上紙也，此間乃呼爲龍頭魚。鱠殘名最古，《方言》莫能收。冰肌復玉質，如何稱龍頭？《正字通》有此名，吾鄉乾者亦名龍頭鮓。

鱟　甌人多不敢食，嫌其形也，烹法亦難，廚子多爲之束手。鱟帆如便面，離奇形可憎。烹制亦實難，安得天廚星？鱟尾最佳，然烹制實難得好手。

蠣　此吾鄉所謂石蠣，濱海皆有之，總不及長樂所產之豐美，而其味則略同，入秋即登市也。蠣房海之美，當冠加恩簿。吳航與新溪，甲乙未易譜。蠣房自以吾長樂縣海壖所種爲最美，而《天中記》稱樂清縣新溪口有蠣嶼，方圓四十畝，四面皆蠣，其味偏美。余至溫州匝年，幷未得嘗，以問樂清尹蔡琪，亦莫能答也。

蝗　此與吾閩同，而其質較小。憶小住揚州時，楊竹圃親家由鹽城寄惠玉箸蝗，食之絕美，今一海相通，而此味渺不可得矣。蝗味次於蠣，佐饌亦所宜。獨惜水晶人，繼見竟無期。在揚州時，以玉箸蝗分餉吳笏菴京兆，承和詩，以『白角衫裹水晶人』爲比。

蚶　甌江多蚶，入秋即登市，但豐美不及奉化所產耳。甌江頗多蚶，登盤甫新秋。但不及奉化，飽餐敢多求？

石蛏　郭景純《江賦》云：『石蛏應候而揚葩。』注引《南越志》云：『石蛏形如龜脚，得春雨則生花。』江淹賦云，一名紫蠶，《平陽縣志》云，一名仙掌，皆肖其形也。石蛏即龜脚，其形似筆架。粗皮裏妍肉，難免廚子詫。上層如筆，下層皮甚粗，剝之則內肉絕白而嫩，溫州廚子不諳制法，詭言海中所無，強之，始購於市也。

蝑　蝑爲海蟹，蟹爲湖蟹，蝑性甘平，蟹性峭冷，人人知之，而甌人羣呼蝑爲蝤蛑，且變其聲爲蝤蠓，則殊可笑也。蝑乃海中蟹，其性殊甘平。沿訛稱蝤蛑，坡公語可憑。坡公嘗言，讀山谷詩文，如食蝤蛑，令人發風動氣，今食蝑者，殊無此患。又呂亢《蟹圖記》稱，蟹有十二種，一曰蝤蛑，兩螯大而有細毛，八足亦有微毛，今蝑二螯八足，皆極紅潤，無毛，是蝑與蝤蛑迥爲二種，不

能強合，特著之以正告甌人云。

蠛　蠛與蟆相似，亦產於海，而性獨冷，其味亦少遜於蟆，若以椒鹽拌之爲腥，則殊可口。蠛亦海蟹族，性異美復減。腥盤加椒鹽，風味轉不淺。可以酒醉，可以糟醃，加之椒末，不嫌其冷。

蛇血　此眞蛇血也，閩、甌海中皆有之，若吾鄉所謂蛇血，則海蜇之腹下紅肉，與此迥別。此物鮮者未得見，臘之可以行遠，外人不知爲何物矣。水母且有血，《食單》所未詳。甌俗亦珍此，令人夢江鄉。

烏賊　即墨魚，浙東濱海最尚此，臘以行遠，其利尤重，其味亦較鮮食者爲佳。烏賊即烏鰂，吾鄉稱墨魚。沿訛作明府，縣官亦何辜！甌人呼此爲明府，初不知其故，或以爲腹中有墨，比縣官之貪墨者，以縣官率稱明府也，余已於《叢談》中辨之。頃閱《七修類稿》，云烏賊魚暴乾，俗呼螟脯，乃知此稱前明已然，今人不考，但循其聲訛爲明府耳。

清・方濬師《蕉軒隨録》卷四《驅鱷》　伯益掌火烈出澤而焚之，但云禽獸逃匿耳。禹治水，掘地而注之海，但云驅蛇龍而放之菹耳。韓昌黎作《鱷魚文》，運其雷霆斧鉞之筆，而鱷魚竟徙。蓋浩然中存，足儕醜類。《易》所謂『信格豚魚』也。宋陳文惠堯佐判潮州，有張氏子隨其母濯於江，鱷魚尾而食之，母弗能救。堯佐命吏拏小舟操網捕鱷。鱷至暴，非網可得，及是竟弭首受網。因作文，肆諸市而烹之。明夏侍郎原吉時鱷魚復出，夏令漁舟五百隻，各載礦灰，以擊鼓爲令。聞鼓聲，漁人齊覆其舟，奔竄遠避。少頃如山崩龍戰，至暮寂然無聲，鱷魚種類，皆死於海濱。此二事，夏之殄除，容或有之，陳能使鱷魚俯首就網，恐未必然。自來爲賢哲作傳，多傅會其奇行異聞，以爲不如此不足表其氣概。然而爲益、禹所竊笑矣。

又卷一〇《烹魚雅趣》　邵閣谷太守夫人善烹鱘鰉魚頭。張瘦銅中翰與趙雲松觀察半夜買魚，排闥喧呼。太守夫婦已寢，聞聲出視，不得已屬夫人起而治庖。魚熟命酒，東方明矣。三人爲之笑樂。

清・梁紹壬《兩般秋雨庵隨筆》卷六《鮮魚生葱》　東坡《仇池筆記》，以徐問眞啖鮮魚生葱爲異人。古人蓋未知食鮓之說。所謂鮓者，特乾魚片子耳。今則南中以鮮鮓爲佳品矣。至生葱之味，美實過于熟葱，北方人人啖之，南人亦十有五六，尤不足奇也。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一　黃金壩在府城西北，嘉靖《維揚志》謂爲黃巾壩。久廢。今在府城北高橋東，以蓄內河之水。土惡不能堤，故以薪代壩。上皆魚市。郡城居江、淮之間，南則三江營，出鱘魚，瓜洲深港出紫刀魚；北則艾陵、甓社、邵伯諸湖，產魚尤衆。由官河乘風而下，城肆販戶，於此交易。肆中一日三市，早挑、中挑、晚挑，皆沿湖諸村鎮中人爲之。村鎮設行，漁戶取魚自行交易。挑者輸於城中，其行若飛。或三四十里，多至六七十里，俄頃即至，以行之遲速分優劣。鯿魚、白魚、鯽魚爲上，鯉魚、季花魚、青魚、黑魚次之，鰲魚、羅漢魚爲下。其蒼鯿、勒魚、紅蓼魚、鞋底魚，則自海至也。蟹自湖至者爲湖蟹，自淮至者爲淮蟹，淮蟹大而味淡，湖蟹小而味厚，故品蟹者以湖蟹爲勝。壩上設八鮮行，八鮮者，菱、藕、芋、柿、蝦、蟹、蚌蠃、蘿蔔。魚另有行在城南。

又　淮南魚鹽甲天下。黃金壩爲郡城鮑魚之肆，行有二：曰鹹貨，曰醃切。地居海濱，鹽多人少，以鹽漬魚，納於槅室，糗乾成薨，載入郡城，謂之醃臢。船到上行，黑鯞白鰷，委積塵封。黃鰲如寧波，海鯉如武昌。大者鯊皮，有珠文，肥甘可食。小者以竹貫爲乾成鮆，最小爲銀魚。沿海拾螬，鮮者鮑之，不能鮑者乾之。其肥在鼻。海魚割其翼曰魚翅。蛇魚割其肉曰蛇頭，其裙曰蛇皮。石首春產於江，秋產於海，故狼山以下人家，八月頓頓食黃魚也。風乾其鰾曰鰣，《木經》需之以聯物者，取魚爲脯曰腩，以鹽冰之曰醃魚子，凡此皆行貨也。行貨半入於南貨，業南貨者多鎮江人，京師稱爲南酒。所販皆大江以南之產，又署其肆曰海味。

清・顧禄《清嘉録》卷一一《起蕩魚》　畜魚以爲販鬻者，名池爲蕩，謂之『家蕩』。有所謂『野蕩』者，蕩面必種菱芡，爲魚所喜而聚也。有蕩之家，募人看守，抽分其利，俗稱『包蕩』。每歲寒冬，畢集矢魚之具，蕩主視其具，衡值之低昂，而矢魚之多寡，若有命而主之者，魚價較常頓殺，俗謂之『起蕩魚』。

案：《府志》云：『魚秧細如針縷，池囿間，以時下此，三年可食矣。東鄉人畜以販鬻。』今長洲境北莊基、南莊基，魚蕩尤多。

清・佚名《燕京雜記》　冬月之魚亦鮮活者，鱸、鱖、鱘、鰉、市如積薪。又有關東魚，種類不一，以其至自關東故名，經數月其味猶鮮。

京師最重活魚，鯇魚一斤值錢三、四百，至小鯽及烏魚、黃鱔之類，雖活亦賤，其價有下於南方者。

鱔以白者爲尚，黃者之值不敵白之十一。宴客用白者誇爲盛饌，用黃者皆爲不敬。

都中以綿羊爲賤品，宴客無有入饌者。去皮者謂之冒羊，不去皮者謂之湯羊，味較勝，價比冒羊倍之。

制作

凍法

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七　魚肉凍胾法　淥肉酸胾，用鯽魚、白鯉、魴、鯸、鱖、鮚，煮驢馬肉用助底。鬱驢肉。驢作鱸貯反。炙肉，鱘魚第一，白其次，已前日味。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法・夏凍魚法》　羊蹄上筋，煮熟，研如膏後，取魚治切了，同煮熟。漉入盆，扇冷即凍。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《凍魚》　尾，宜日暴。冬月治之，酒水烹熟，宜胡椒、醋。凡江海魚，宜釀醋、白酒、漿甘艸，視所宜油煎者，皆宜饋，後多倣此。

又《凍魚尾乾》　宜蒸，用醋。

清・李化楠《醒園録》卷上　魚肉耐久法。夏月魚肉安香油，久久不壞。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・凍魚》　鮮鯉魚切小塊，鹽醃過，醬煮熟，收起，用魚鱗同荆芥煎汁，澄去渣，再煎汁，稠入魚，調和得味，錫器密盛，懸井中凍就，濃薑醋澆。

鮓法

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八《作魚鮓》　凡作鮓，春秋爲時，冬夏不佳。寒時難熟。熱則非鹹不成，鹹復無味，兼生蛆；宜作裹鮓也。

取新鯉魚，魚唯大爲佳。瘦魚彌勝，肥者雖美而不耐久。肉長尺半以上，皮骨堅硬，不任爲膾者，皆堪爲鮓也。去鱗訖，則臠。臠形長二寸，廣一寸，厚五分，皆使臠別有皮。臠大者，外以過熟傷醋，不成任者；中始可噉；近骨上，生腥不堪食：常三分收一耳。臠小則均熟。寸數者，大率言耳，亦不可要。然脊骨宜方斬，其肉厚處薄收皮；肉薄處，小復厚取皮。臠別斬過，皆使有皮，不宜令有無皮臠也。手擲著盆水中，浸洗去血。臠訖，漉出，更於清水中淨洗。漉著盤中，以白鹽散之。盛著籠中，平板石上迮去水。世名『逐水』。鹽水不盡，令鮓臠爛。經宿迮之，亦無嫌也。水盡，炙一片，嘗鹹淡。淡則更以鹽和糁；鹹則空下糁，不復以鹽按之。

炊秔米飯爲糁，飯欲剛，不宜弱；弱則爛鮓。并茱萸、橘皮、好酒，於盆中合和之。攪令糁著魚乃佳。茱萸全用，橘皮細切；并取香氣，不求多也。無橘皮，草橘子亦得用。酒，辟諸邪惡，令鮓美而速熟。率一斗鮓，用酒半升；惡酒不用。

布魚於甕子中，一行魚，一行糁，以滿爲限。腹腴居上。肥則不能久，熟須先食故也。魚上多與糁。以竹篦交橫帖上，八重乃止。無篦，菰、蘆葉并可用。春冬無葉時，破葦代之。削竹插甕子口內，交橫絡之。無竹者，用荆也。著屋中。著日中、火邊者，患臭而不美。寒月穰厚茹，勿令凍也。赤漿出，傾却。白漿出，味酸，便熟。食時手擘，刀切則腥。

作裹鮓法：臠魚，洗訖，則鹽和糁。十臠爲裹，以荷葉裹之，唯厚爲佳，穿破則蟲入。不復須水浸、鎮迮之事。只三二日便熟，名曰『暴鮓』。荷葉別有一種香，奇相發起香氣，又勝凡鮓。有茱萸、橘皮則用，無亦無嫌也。

《食經》作蒲鮓法：『取鯉魚二尺以上，削，淨治之。用米三合，鹽二合，醃一宿。厚與糁。』

作魚鮓法：剉魚畢，便鹽醃。一食頃，漉汁令盡，更淨洗魚，與飯裹，不用鹽也。

作長沙蒲鮓法：治大魚，洗令淨，厚鹽，令魚不見。四五宿，洗去鹽，炊白飯，漬清水中，鹽飯釀。多飯無苦。

作夏月魚鮓法：臠一斗，鹽一升八合，精米三升，炊作飯，酒二合，橘皮、薑半合，茱萸二十顆，抑著器中。多少以此爲率。

作乾魚鮓法：尤宜春夏，取好乾魚——若爛者不中，截却頭尾，暖湯淨疏洗，去鱗，訖，復以冷水浸。一宿一易水。數日肉起，漉出，方四寸斬。炊粳米飯爲糁，嘗鹹淡得所；取生茱萸葉布甕子底；少取生茱萸子和

飯——取香而已，不必多，多則苦。一重魚，一重飯，飯倍多早熟。手按令堅實。荷葉閉口，無荷葉，取蘆葉；無蘆葉，乾葦葉亦得。泥封，勿令漏氣，置日中。春秋一月，夏二十日便熟，久而彌好。酒、食俱入。酥塗火炙特精；胚之尤美也。

宋・陶穀《清異録》卷四《玲瓏牡丹鮓》 吳越有一種玲瓏牡丹鮓。以魚葉鬬成牡丹狀，既熟，出盎中，微紅如初開牡丹。

宋・周去非《嶺外代答》卷六 南人以魚爲鮓，有十年不壞者，其法以簟及鹽麪雜漬，盛之以甕，甕口周爲水池，覆之以椀，封之以水，水耗則續。如是，故不透風。鮓數年生白花，似損壞者。凡親戚贈遺，悉用酒鮓，唯以老鮓爲至愛。

宋・周密《武林舊事》卷六 犯鮓：算條、界方條、線條、魚肉影戲、胡羊犯、削脯、槌脯、鬆脯、兔犯、麞犯鹿脯、糟豬頭、乾鹹豉、皁角鋌、臘肉、炙骨頭、旋炙荷包、荔枝皮、鵝鮓、荷包旋鮓、三和鮓、切鮓、骨鮓、桃花鮓、雪團鮓、玉板鮓、鱘鰉鮓、春子鮓、黃雀鮓、銀魚鮓、蚶鮓。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 魚鮓，味甘鹹，性平。諸魚皆可作酢。多食難化，發瘡疥，防雜髮害人，生酢損人。食之動脾胃病。同胡荽、同葵菜、同豆藿、同麥醬、同菜豆、同蒜食，竝令消渴及霍亂。無鱗魚鮓尤不益人。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》 **糟魚** 大魚片，每斤用鹽一兩，先醃一宿拭乾。別入糟一斤半，用鹽一分半，和糟將魚大片用紙裹，却以糟覆之。

又《造鮓品》 **魚鮓** 每大魚一斤，切作片臠，不得犯水，以淨布拭乾。夏月用鹽一兩半，冬月用鹽一兩，待片時醃魚水出，再擗乾。次用薑、橘絲、蒔蘿、紅麴、饋飯幷葱、油拌勻，入磁罐捺實，箬葉蓋，竹簽插，覆罐，去滷盡，即熟。或用元水浸肉，緊而脆。

又 省力鮓 青魚或鯉魚，切作三指大臠，洗淨。每五斤用炒鹽四兩，熟油四兩，薑、橘絲各半兩，椒末一分，酒一盞。醋半盞，葱絲兩握，飯摻少許拌勻，磁瓶實捺，箬蓋篾插，五七日熟。

又 貢御鮓 鯉魚十斤洗淨控乾，切作臠，用酒半升，鹽六兩，醃過宿去滷。入薑、橘絲，各二兩，川椒、蒔蘿各半兩，茴香二錢，紅麴二合，葱絲四兩，粳米飯升半，鹽四兩，酒半升拌勻。入磁器內收貯，箬蓋篾簽，候滷出傾去。入熟油四兩澆。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・醃藏法・醃魚又法》 鰣鯉鰔魚皆可。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，清油、蒔蘿、茴香、薑、椒，拌和。一層魚一層糟醅。密封固，可交新。

又《魚脯》 魚肉切作橫條，鹽、醋醃片時。粗布浥乾，先以香料爲細末，緑豆粉拌勻，却以魚。用粉爲衣，輕手斡開，麻油殊烈日暴熟，無日則急火焙之。

又《造酢法・玉版鮓》 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、蒔蘿、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。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 作魚鮓，用礬鹽淹去涎洗淨，如魚鮓法造。一云：以石灰水浸之。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《魚鮓》 鯉魚、青魚、鱸魚、鱘魚皆可造治。去鱗腸，舊筅箒緩刷去脂膩腥血，十分令淨，掛當風一二日，切作小方塊。每十斤，用生鹽一斤，夏月一斤四兩，拌勻，醃器內。冬二十日，春秋減之。布裹石壓，令水十分乾，不滑不韌，用川椒皮二兩，蒔蘿、茴香、砂仁、紅豆各半兩，甘草少許，皆爲麤末，淘淨，白粳米七八合，炊飯，生麻油一斤半，純白葱絲一斤，紅麴一合半，搥碎，已上俱拌勻磁器或水桶按十分實，荷葉蓋竹片扎定，更以小石壓在上，候其日熟。春秋最宜造，冬天預醃下作坯，可留臨用時，旋將料物扛拌。此都中造法也。鱭魚同法，但要乾方好。

又《湖廣鮓法》 用大鯉魚十觔，細切丁香塊子，去骨幷雜物。先用老黃米炒燥碾末，約有升半，配以炒紅麴升半，共爲末聽用。將魚塊稱有十斤，用好酒二碗，鹽一斤夏月用鹽一斤四兩，拌魚醃磁器內。冬醃半月，春夏十日。取起洗淨，布包榨十分乾。以川椒二兩，砂仁二兩，茴香五錢，紅豆五錢，甘草少許，爲末，麻油一斤八兩，葱白頭一斤，先合米

麵末一升，拌和納罈中，用石壓實。冬月十五日可吃，夏月七八日可吃。吃時再加椒料米醋爲佳。

明・李調元《然犀志》卷下　倒挂魚，鮮食醉人，宜作鮓。出萬州。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・魚鮓》　大魚一觔切薄片，勿犯水，布拭淨。夏月用鹽一兩半，冬月一兩醃。食頃瀝乾，用薑、橘絲、蒔蘿、葱、椒末拌勻入磁罐擎實，箬蓋竹篾十字架定，覆罐控滷盡，即熟。或用紅麵，香油似不必。

又《合鮓》　肉去皮切片煮爛，又鮮魚煮去骨切塊，二味合入肉湯，加椒末各料調和。北方人加豆粉。

清・顧仲《養小録》卷六《嘉穀篇・湖廣魚鮓法》　大鯉魚治淨，細切丁香塊，老黄米炒燥，輥粉約升半，炒紅麪輥末升半和勻。每魚塊十斤，用好酒二盌，鹽一斤，夏月鹽一斤四兩，拌醃瓷器，冬半月春夏十日取起，洗淨，布包榨十分乾，用川椒二兩、砂仁二兩、茴香五錢、紅豆五錢、甘草少許，共爲末，麻油一斤半、葱白一斤、預備米麪米一升，拌和入罐，用石壓緊，冬半月夏七八日可用，用時再加椒料米醋爲佳。

醬法

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》魚醬　魚每一斤。　鹽三兩炒。　椒末一錢。　馬芹一錢。　乾薑末一錢。　神麴末二錢。　紅麴半兩。　葱絲一握。

先將魚破切，以前件物料加好酒和勻入磁瓶。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《魚醬法》　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，神麴二錢，紅麴五錢，加酒和勻，拌魚肉入磁瓶，封好，十日可用。吃時加葱花少許。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・魚醬法》　魚一觔碎切洗淨，炒鹽三兩，花椒、茴香、乾薑各一錢，神麴二錢，紅麴五錢，加酒和勻，入磁瓶封好，十日可用。用時，加葱屑少許。

膾法

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八《作魚鮓》　食膾魚蓴羹：苤羹之菜，蓴爲第一。四月蓴生，莖而未葉，名作『雉尾蓴』，第一肥美。葉舒長足，名曰『絲蓴』。入七月，盡九月十月內，不中食，蓴有蝸蟲著故也。蟲甚微細，與蓴一體，不可識別，食之損人。十月，水凍蟲死，蓴還可食。從十月盡至三月，皆食『瓖蓴』。瓖蓴者，根上頭、絲蓴下茭也。絲蓴既死，上有根茭，形似珊瑚，一寸許肥滑處任用；深取即苦澀。

凡絲蓴，陂池種者，色黄肥好，直淨洗則用；野取，色青，須別鐺中熱湯暫煠之，然後用，不煠則苦澀。絲蓴、瓖蓴，悉長用不切。魚、蓴等幷冷水下。若無蓴者，春中可用蕪菁英，秋夏可畦種芮菘、蕪菁葉，冬用薺葉，以苤之。蕪菁等宜待沸，接去上沫，然後下之。皆少著，不用多，多則失羹味。乾蕪菁無味，不中用。豉汁於別鐺中湯煮一沸，漉出滓，澄而用之。勿以杓抿，抿則羹濁——過不清。煮豉但作新琥珀色而已，勿令過黑，黑則鹹苦。唯蓴苤而不得著葱、韲及米糝、菹、醋等。蓴尤不宜鹹。羹熟即下清冷水，大率羹一斗，用水一升，多則加之，益羹清儁甜美。下菜、豉、鹽，悉不得攪，攪則魚蓴碎，令羹濁而不能好。

《食經》曰：『蓴羹：魚長二寸，唯蓴不切。鱧魚，冷水入蓴；白魚，冷水入蓴，沸入魚。與鹹豉。』又云：『魚長三寸，廣二寸半。』又云：『蓴細擇，以湯沙之。中破鱧魚，邪截令薄，准廣二寸，横盡也，魚半體。煮三沸，渾下蓴。與豉汁、漬鹽。』

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》　又鱠法，鯉一尺，鯽八寸，去排泥之羽，鯽員天肉腮後譽前，用腹腴拭刀，亦用魚腦，皆能令鱠縷不着刀。

唐・楊曄《膳夫經手録》　鱠莫先於鯽魚，鯷、魴、鯛、鱸次之，鱒味鮝黄竹五種爲下，其他皆強爲之爾，不足數也。

宋・陶穀《清異録》卷下《縷子膾》　廣陵法曹宋龜造縷子膾，其法用鯽魚肉、鯉魚子，以碧筒或菊苗爲胎骨。

宋・邵伯温《邵氏聞見録》卷七　僧海妙者謂余言：昔出入丁晉公門下，公作相時，鑿池養魚，覆以板。每客至，去板釣鮮魚作膾，其餚饌珍異不可勝數。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 魚膾，味甘性溫。同乳酪食，令霍亂。勿同諸瓜食。夜食不消成積。食後飲冷水生蟲。疫病後食之，損脾成內疾。食生鱠，成瘕爲怪病。過食不消者，用馬鞭、草汁和酒服可化。勿同豬肝食。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉下酒》 魚膾 魚不拘大小，鮮活爲佳。去頭尾，肚皮薄切，攤白紙上，晾片時。細切如絲，以蘿蔔細剉布紐作米，薑絲少許，拌魚鱠入楪，飣作花樣。簇生香菜、芫荽以芥辣醋澆。將魚頭、尾煮薑辣羹，加菜頭供。浙西人謂之燙鱠羹。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一 『膾不厭細』，孔子已尚之矣。膾即今魚肉生也，聶而切之，沃以薑椒諸劑，閩、廣人最善爲之。昔人所云『金鑾玉鱠，縷細花鋪』，不足奇也。據史冊所載，昔人嗜鱠者最多，如吳昭德、南孝廉皆以喜斫膾名。余媚鑠造五色膾，妙絕一時。唐儉、趙元楷，至於衣冠親爲太子斫膾。今自閩、廣之外，不但斫者無人，即啖者亦無人矣。《說文》：『膾，細切肉也。』今人以殺人者爲劊子手，劊亦斷切之義，與膾同也。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《魚生》 粵俗嗜魚生，以鱸、以鮀、以鱭白、以黃魚、以青鱗、以雪鮝、以鯇爲上，鯇又以白鯇爲上。以初出水潑剌者，去其皮劍，洗其血鮭，細劊之爲片。紅肌白理，輕可吹起，薄如蟬翼。兩兩相比，沃以老醪，和以椒芷，入口冰融，至甘旨矣。而鰣與嘉魚尤美，予嘗蕩舟海目山下，取鰣爲膾。有詩云：『雨過蒼蒼海目開，早潮未落晚潮催。鰣魚不少櫻桃頰，與客朝朝作膾來。』又云：『羚羊峽口嘉魚美，不若鰣魚海目鮮。黃頰切來紛似雪，綠尊傾去更如泉。』又云：『刮篾鳴時春雪消，鰣魚爭上九江潮。自攜膾具過漁父，雙槳如飛不用招。』鰣以櫻桃頰爲上，黃頰、鐵頰次之，爛鱗粉頰爲下。其肪在鱗，鱗不可使爛，爛則脂流而味損。蓋鰣亦自惜其鱗，每一絲罥鱗，即不復動，故取之必以絲網，使柔弱而不傷鱗。嘉魚亦多脂，嘗食乳泉石沐，冬則出穴飲雪水，而所處大小湘峽、端溪、錦水、楊柳沙，潮鹹不到，故肥美不腥，膾之益美於熟食也。雪鮝以冬而肥，其性屬水，喜游泳波上，得湍流則跳躍尋丈，生食之益人氣力。鱸、鯿、鯧、塘虱亦可膾。然食魚生後，須食魚熟以適其和，身壯者宜食。諺曰：『魚生犬肉糜，扶旺不扶衰，又冬至日宜食。』諺曰：『冬至魚生，夏至犬肉。』予詩：『魚膾宜生酒，餐來最益人。臨溪親舉網，及此一陽春。』所以者，凡有鱗之魚，喜游水上，陽類也。冬至一陽生，生食之所以助陽也。無鱗之魚，喜伏泥中，陰類也，不可以爲膾，必熟食之，所以滋陰也。或云：『凡魚行隨陽，春夏浮而溯流，秋冬沒而順流，其浮時可膾，其沒時必須烹食，乃不損人云。』粵人多有魚生之會，以天曉空心食之佳。或以鱔之烏耳者、藤者、黃者爲生，亦有以蠔爲生者，嶺內人不知此味，不足與之言也。

糟法

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・糟魚》 臈月制。 鮮魚治淨去頭尾，切方塊，微鹽醃過，日晒收，去鹽水迹。每魚一觔，用糟半觔，鹽七錢，酒半觔，和勻入罈，底面須糟多，封好。三日傾到一次，一月可用。

清・李化楠《醒園録》卷上 糟魚法。將魚破開不下水，用鹽醃之。每魚一斤約用鹽二三兩，醃二日即於滷內洗淨，再以清水擺淨，去鱗翅及頭尾，於日中晒之。候魚半乾，不可太乾。砍作四塊或八塊，肉厚處再剖開。取做就之糟。即前法所云擠酒之糟，加鹽少許，裝入罈內，侯發香糟物者是也。聽用每魚一層，蓋糟一層，上加整花椒，逐層用糟及椒安放罈內。如糟汁少微覺乾，便取好甜酒酌量傾入。用泥封罈口，四十天後可吃。臨吃時，取魚帶糟，用猪板油細丁拌入碗，盛蒸之。糟猪、雞等肉同法。但魚用生的入糟，猪、雞等肉須煮熟乃可。

又 頃刻糟魚法。將醃魚洗淡，以糖霜入火酒內，澆浸片刻，即如糟透。鮮魚亦可用此法。

炙法

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《炙鮚》 梁朱異魪鮚，不輟於口。 六七月間得肥大者，治潔，擊解其骨，先熬油，雜熇汁同鮚烹熟，爲鐵條架油盤中，取汁，潮沃炙，透徹乾香爲度。宜蒜醋。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《炙魚》 鱭魚新出水者，治淨炭上，

十分炙乾收藏。一法：以鱭魚去頭尾，切作段，用油炙熟，每段用箬間盛瓦罐內，泥封。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・炙魚》　鮓魚新出水者治淨，炭火炙，十分乾收藏。

其他制法

宋・陶穀《清異録》卷四《自然羹》　蜀中有一道人賣自然羹，人試貢之，盌中二魚，鱗鬣腸胃皆在鱗上，有黑紋如一圓月，汁如淡水。食者旋剔去鱗腸，其味香美。有問：『魚上何故有月？』道人從盌中傾出，皆是荔枝仁，初未嘗有魚幷汁，笑而急走，回顧云：『蓬萊月也不識？』明年時疫，食羹人皆免。道人不復再見。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》酒鰤魚　大魚淨洗一斤，切作手掌大，用鹽二兩，神麴末四兩，椒百粒，葱一握，酒二升，拌勻密封。冬七日，夏一宿，可食。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酢法・真御法》　淨魚肉十斤，切臠。用酒半升，鹽六兩，醃。過夜去滷汁，入薑、橘絲各二兩，川椒、蒔蘿各半兩，茴香二錢，紅麴三合，葱絲四兩，粳米飯一升半，鹽四兩，酒半升，拌勻。入磁器內，箬蓋篾箍。候滷出，傾去。入熟油四兩，澆其面。泥封之。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　枳實煮魚，則骨軟。或用鳳仙花子。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《煮魚法》　凡煮河魚，先放水下燒，則骨酥。江海魚先調滾汁下鍋，則骨堅也。

又　風魚。每魚一斤，鹽四錢，加以花椒、砂仁、葱花、香油、薑絲、橘細絲，醃壓十日，挂烟薰處。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《烘魚》出台州，多石首魚。　宜水漬柔，辣烹，同鮮竹筍菜，宜入羹。

又《酥魚》出徽州。　乾用，宜醋。

又《糊鱓》　用鱓同前膀胱，先熬油炒，投雞鵝肥汁中再烹，加醬調和，取起摻以乾薑坋，和以芼熟韭。

又《蒜燒鱓》　用鱓入水鍋中，雜以稻稈數莖，煬火水熱，令自走退外膚，別易水烹爛，膀音貍分爲膾，投熱油內，少以白酒澆之，以鹽、花椒、葱頭、蒜囊調和，或再取蒜泥、醋澆。

又卷五《勝鱘魚》　用大魚薄切濶牒，以豬肥精肉，雜乳餅机上斫細醢，和胡桃、松仁、細切胡椒、醬苴之，水調菉豆粉粘蒸之，入羹。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《鯗膾》　粵西善爲魚鯗。粵東善爲魚膾。有宴會。必以切魚生爲敬。食必以天曉時空心爲度。每飛霜鍔。泡蜜醪。下薑蓼。無不人人色喜。且餐且笑。其膾也皆以男子。鯗則以婦人。凡女始嫁。其家必以數十黃罌與之。能善爲鯗。使甘酸而香可飫口。是爲好婦。粵東羅定。所居在山谷中少魚。俗亦尚鯗。廉州則以珠柱肉爲鯗。連州以筍蟲膾之。色白如雪。甚甘脆。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・醃雪》　臘雪拌鹽貯缸，入夏取水一杓煮鮮肉，不用生水及鹽、醬，肉味如暴醃，中邊如透，色紅可愛，數日不壞。用制他饌及合醬俱妙。

又下卷《魚之屬・煮魚法》　凡煮河魚，先下水乃燒，則骨酥。江海魚，先滾汁，次下魚，則骨堅易吐。

又下卷《魚之屬・酒魚》　冬月，大魚切大片鹽挼，晒微乾入罈，滴燒酒灌滿，泥口。來歲三四月取用。

又《薰魚》　鮮魚切段，醬油浸大半日，油煎，候冷，上鐵篩架鍋，以木屑薰乾，貯用。將好醋塗薰，尤妙。大小魚俱可。

又《魚餅》　鮮魚取脅不用背，去皮骨淨。肥猪取膘，不用精，每魚一觔，對膘脂四兩，雞子清十二個，魚肉先各剁，肉內加鹽少許。剁八分爛，再合剁極爛，漸加入蛋清剁勻，中間作窩，漸以涼水杯許加入，作二三次。則刀不粘而味鮮美。加水後急剁不住手，緩則餅懈，加水、急剁，二者要訣也。剁成攤平，鍋水勿太滾，滾即停火。劃就方塊，刀挑入鍋，笊籬取出，入涼水盆內，斟酌湯味下之。

又《魚肉膏》　上好醃肉煮爛，切小塊，將魚亦碎切，仝煮極爛，和頭隨用，候冷切，供熱用亦可。

又《魚翅》　治淨，煮，切不可單拆絲，須帶肉爲妙，亦不可太小，和頭雞鴨隨用，湯宜清不宜濃，宜酒漿，不宜醬油。

又：如法治淨，拆絲同肉雞絲，酒釀、醬油拌用，佳。

又《燉魴鮅》 揀大者治極淨，塡碎肉在內，酒漿燉，加碎猪油妙。

又《薰馬鮫》 醬半日，洗淨切片，油煎，候冷，薰乾入灰罈內，可留經月。

清・袁枚《隨園食單》卷三《家常煎魚》 家常煎魚須要耐性，將鮮魚洗淨切塊，鹽醃壓扁，入油中兩面熗黃，多加酒、秋油，文火慢慢滾之，然後收湯作滷，使作料之味全入魚中。第此法指魚之不活者而言，如活者，又以速起鍋爲妙。

清・李化楠《醒園録》卷上 做魚鬆法。用粗絲魚如法去鱗肚，洗淨，蒸略熟，取出。去骨，淨盡下好肉，湯煮數滾，取起。和甜酒、微醋、清醬，加八角末、姜汁、白糖、蔴油少許和勻，下鍋拌炒至乾，取起磁罐收貯。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・消骨魚》 欖仁或楮實子，搗末塗魚內外，煎熟，魚骨消化。

又《爨魚》 鮮魚去皮骨切片，乾粉揉過，去粉，葱椒醬油酒拌和，停頃滾汁湯爨出，加薑汁。

品類

鯽魚

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷七三《煮魚法》 子瞻在黃州，好自煮魚。其法，以鮮鯽魚或鯉治斫冷水下入鹽如常法，以菘菜心芼之，仍入渾葱白數莖，不得攪。半熟，入生薑蘿蔔汁及酒各少許，三物相等，調勻乃下。臨熟，入橘皮綫，乃食之。其珍食者自知，不盡談也。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷二《鶻突》 鶻突二字，當用糊塗。蓋以糊塗之義，取其不分曉也。按，呂原明《家塾記》云：『太宗欲相呂正惠公，左右或曰：「呂端之爲人糊塗。」自注云：讀爲鶻突。帝曰：「端小事糊塗，大事不糊塗，決意相之。」』今食醫心鏡，治脾胃氣冷，不能下食，虚弱無力，有鶻突羹，用鯽魚半斤，細切起作膾，沸豉汁熱投之，著胡椒、乾姜、蒔蘿、橘皮等末，空腹食之。乃作此鶻突字，非也。

宋・林洪《山家清供》卷上 鄱江士友命飲，供以酒煮菜。非菜也，純以酒煮鯽魚也。且云：『鯽稷所化，以酒煮之，甚有益。』以魚名菜，私竊疑之。及觀趙與時《賓退録》所載：『靖州風俗，居喪不食肉，唯以魚爲蔬。湖北謂之「魚菜」。』杜陵《小白》詩亦云：『細微霑水族，風俗當園蔬。』始信魚即菜也。趙好古，博雅君子也，宜乎先得其詳矣。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鯽魚，味甘性溫。同蒜食，助熱。同沙糖食，生疳蟲。同芥菜食，發浮腫。同雞、雉、鹿、猴肉及豬肝食，生癰疽。服麥門冬者，食之害人。鯽魚子忌同豬肝食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《鯽魚羹》 治脾胃虚弱，泄痢，久不癒者，食之立效。大鯽魚二斤。　大蒜兩塊。　胡椒二錢。　小椒二錢。　陳皮二錢。　縮砂二錢。　蕤撥二錢。

右件，葱、醬、鹽、料物、蒜，入魚肚內，煎熟作羹，五味調和令勻，空心食之。

又《鯽魚羹》 治久痔，腸風，大便常有血。大鯽魚一頭，新鮮者，洗淨，切作片。　小椒二錢，爲末。　草果一錢，爲末。

右件，用葱三莖，煮熟，入五味，空腹食之。

又卷三《鯽魚》 味甘，溫平，無毒。調中，益五藏。和蓴菜作羹食良，患腸風、痔瘻下血宜食之。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》法魚 好大鯽魚每十斤，先淨洗控乾一宿，破去腸肚膽，留子鱗腮一方，腮下切一刀，取再拭乾。別用炒鹽二十四兩　麥黃末十五兩。　神麴末二十兩。　川椒二兩。　蒔蘿一兩半。　馬芹一兩。　紅麴八兩。



鯽魚

右件拌爲一處，入魚腮實塡滿，有未盡物料，入塡魚腹幷摻魚身。又添入好酒浸沒二二指，泥封固，臘月造。

又 紅魚 鯽魚去腸肚，每一斤淨洗，用鹽一兩，醃半日淨洗去涎控乾，每用二兩摻魚肉上，紅麴末二兩，葱白絲二莖，蒔蘿少許，椒百粒，

酒半盞，入瓶封固，五日可喫。

又庚集《飲食類・肉下飯品》　酥骨魚　鯽魚二斤洗淨，鹽醃控乾。以葛蓼釀抹魚腹，煎令皮焦，放冷，用水一大碗，蒔蘿、川椒各一錢，馬芹、橘皮各二錢，細切糖一兩，豉三錢，鹽一兩，油二兩，酒醋各一盞，葱二握，醬一匙，楮實末半兩攪勻。鍋內用箬葉鋪，將魚頓放。箬覆蓋，傾下料物水浸沒，盤合封閉慢火養熟。其骨皆酥。

又《燒肉品》　釀燒魚　鯽魚大者，肚脊批開洗淨，釀打拌肉，杖夾燒熟供。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法・酥骨魚》　鯽魚二斤，治淨，鹽醃控乾，以葛、蓼穰抹魚腹，煎，令皮焦。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。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《辣烹鯽魚》　用魚治滌，先刷其鱗，囊括入水作湯，數沸去鱗，腹實肥豬肉醢料，同吹沙制，烹鯽用鱗，多倣此。

又《法制鯽魚》　用魚治潔，布浥令乾，每斤紅麴坋一兩，炒鹽二兩，胡椒、川椒、地椒、蒔蘿坋各一錢，和勻，實魚腹令滿，餘者一重魚一重料物置於新瓶內，泥封之。十二月造，正月十五後取出，番轉以臘酒漬，滿至三四月熟，留數年不餕。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《酒發魚法》　用大鯽魚破開，去鱗、眼、腸胃，不要見生水，用布抹乾。每斤用神麴一兩，紅麴一兩，爲末，拌炒鹽二兩，胡椒、茴香、川椒、乾薑，各一兩，拌勻，裝入魚空肚內。加料一層，共裝入罈內，包好泥封。十二月內造了，至正月十五後開。又番一轉，入好酒浸滿泥封，至四月方熟，取吃。可留一二年。

又《酥骨魚》　大鯽魚治淨，用醬水酒少許，紫蘇葉大撮，甘草些少，煮半日，候熟供食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・薰鯽》　鮮鯽治極淨拭乾，用甜醬醬過一宿，去醬淨油烹，微晾。茴椒末揩勻，梧枝薰之。紫蔗皮、荔殼、松殼碎末，薰更妙。不拘鮮魚，切小方塊，同法亦佳。凡鮮魚治淨，醬過上籠蒸熟，薰之皆妙。又鮮魚入好肉湯煮熟，微晾，椒、茴末擦，薰妙。

又《風鯽》　冬月覓大鯽魚，去腸，勿見水，拭乾入碎肉，通身用綿紙裹好，挂有風無日處，過二三月取下，洗淨，塗酒，令略軟，蒸熟候冷，切片用，味最佳。

又《酒發魚》　大鯽魚淨去鱗、眼、腸、腮及鬐尾，勿見水，用清酒脚洗，用布抹乾，裡面以布扎筋頭，細細搜抹淨。神麴、紅麴、胡椒、川椒、茴香、乾薑諸末各一兩，拌炒鹽二兩，裝入魚腹，入罈。上下加料一層，包好泥封。臘月造下，燈節後開，又番一轉，入好酒浸滿，泥封。至四月方熟，可留一二年。

又《去骨鯽》　大鮮鯽魚清水煮熟，輕輕拆作五六塊，揀去大小骨，仍用原湯澄清，加筍片、韭芽或菜心，略入酒漿、鹽煮用。

又《酥鯽》　大鯽魚治淨，醬油和酒漿入水。紫蘇葉大撮，甘草些少，煮半日，熟透味妙。

清・李化楠《醒園録》卷上　酥魚法。不拘何魚，即鯽魚亦可。凡魚不去鱗不破肚洗淨，先用大葱厚鋪鍋底下一重，魚鋪一重，葱魚下完，加清醬少許，用好香油作汁淹魚一指。鍋蓋密，用高糧桿火煮之，至鍋裏不響爲度，取起吃之，甚美，且可久藏不壞。

清・袁枚《隨園食單》卷三《鯽魚》　鯽魚先要善買，擇其扁身而帶白色者，其肉嫩而鬆，熟後一提，肉即卸骨而下。黑脊渾身者，崛強槎枒，魚中之喇子也，斷不可食。照邊魚烝法最佳。其次，煎喫亦妙。折肉下可以作羹。通州人能煨之骨尾俱酥，號酥魚，利小兒食；然總不如烝食之得眞味也。六合龍池出者愈大愈嫩，亦奇。烝時用酒不用水，小小用糖，以起其鮮，以魚之小大酌量秋油、酒之多寡。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・鯽魚羹》　鮮鯽魚治淨，滾湯焯熟，用手撕碎去骨淨，香蕈鮮筍切絲，椒酒下湯。

鯉魚

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七　又鱠法，鯉一尺，鯽八寸，去排

泥之羽，鯽員天肉腮後鬐前，用腹腋拭刀，亦用魚腦，皆能令鱠縷不着刀。

宋・方勺《泊宅編》卷七　《唐律》禁食鯉，違者杖六十。豈非鯉、李同音，彼自以爲裔出老君，不敢斥言之，至號鯉爲『赤鱓公』，不足怪也。舊說鯉過禹門則爲龍，仙人琴高、子英皆乘以飛騰，古人亦戒食之，非以其能變化故耶！

宋・何薳《春渚紀聞》卷四　會鄉人有以鮮鯉餉其子者，即取具鱠，擧筯而盡。自後日進一器。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　鯉魚，味甘性平。其脊鱗一道，從頭至尾，無大小，皆三十六鱗。陰極則陽復，故能發風動火。同犬肉、豆藿食，令消渴。同葵菜食，害人。天行病後，及下痢者，有宿癥者，俱不可食。風病人食之，貽禍無窮。服天門冬紫蘇龍骨硃砂人忌食。鯉脊上兩筋及黑血有毒。溪閒生者，毒在腦。山上水中生者，不可食。炙鯉勿使烟入目，大損目光，三日內必驗。鯉魚子合豬肝食，能害人。勿同雞肉雞子食。

又　鯪鯉肉，味甘濇，性溫，有毒，即穿山甲。其肉最動風。風疾人纔食數臠，其疾一發，四肢頓廢。

元・忽思慧《飲膳正要》卷一《魚彈兒》　大鯉魚十個，去皮、骨、頭、尾。羊尾子二個，同剁爲泥。　生薑二兩，切細。　葱二兩，切細。　陳皮末三錢。　胡椒末一兩。　哈昔泥二錢。

右件，下鹽，入魚肉內拌勻，丸如彈兒，用小油煠。

又《魚鱠》　新鯉魚五個，去皮、骨、頭、尾。　生薑二兩。　蘿蔔二個。　葱一兩。　香菜　蓼子各切如絲，胭脂打糝。

右件，下芥末，炒，葱、鹽、醋調和。

又《薑黃魚》　鯉魚十個，去皮鱗。　白麵二斤。　豆粉一斤。　芫荽末二兩。

右件，用鹽、料物淹拌過搽魚，入小油煠熟，用生薑二兩，切絲。芫荽葉，胭脂染，蘿蔔絲炒，葱調和。

又《鯉魚湯》　治黃疸。止渴，安胎。有宿痕者，不可食之。大新鯉魚十頭，去鱗肚，洗淨。　小椒末五錢。

右件，用芫荽末五錢，葱二兩，切，酒少許，鹽，一同淹，拌清汁內，下魚，次下胡椒末五錢，生薑末三錢，蓽撥末三錢，鹽、醋調和。

又卷二《鯉魚湯》　治消渴，水腫，黃疸，脚氣。大鯉魚一頭。赤小豆二合。　陳皮二錢，去白。　小椒二錢。　草果二錢。

右件，入五味，調和勻，煮熟，空腹食之。

又卷三《鯉魚》　味甘，寒，有毒。主咳逆上氣，黃疸，止渴，安胎。治水腫，脚氣。天行病後不可食，有宿痕者不可食。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　煮鯉魚：切作塊子，半水半酒煮之。以姜去皮，先薄切片，搗如泥，花椒爲姜和，研勻，略以酒解開。先以醬水少許入魚，三沸，次入姜、椒，略沸即起。

又　鯽魚肚兒羹：用生鯽魚小者，破肚去腸。切腹腋兩片子。以葱、椒、鹽、酒浥之。腹後相連如蝴蝶狀。用頭、背等肉熬汁，濾出肉。以腹腋用筲箕或笊篱盛之，入汁肉綽過。候溫，鑷出骨，花椒或胡椒、醬水調和。前汁捉清如水，入菜，或笋同供。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》　江州岳府醃魚法　臘月將大鯉魚去鱗，雜頭尾劈開洗去膿涎。腥血，布拭乾。炒鹽淋之七日，就用鹽水刷洗魚明淨，於當風處懸之七七日。魚極乾取下，割作大方塊，用臘糟幷臘月酒脚和糟稍稀，相魚多少，下炒茴香、蒔蘿、葱、鹽、油與糟拌勻塗魚，逐塊入淨罈中，一層魚一層糟，罈滿即止，以泥固罈口。過七七日開之，如遇南風不可開罈，立致變壞，此法最妙。又方：用鰡、鯉、鱖魚作乾魚，臘月造至正月以魚作段子，洗令淨，每一斤用鹽二兩，却以糯米白麵造成酒醅，以紅麵入醅內，加清油、蒔蘿、茴香、薑、椒拌和，一層魚一層糟，醅置磁甕中，密封固可交新。

又　酒魚脯　大鯉魚洗淨布拭乾，每斤用鹽一兩，葱、蒔蘿椒、薑絲各少許，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。

又庚集《飲食類・肉下飯品》　粉骨魚　鯉魚洗淨，勿切碎，鹽醃得所。魚腹內納細料物，椒、薑、葱絲，鍋內著水，入酒半盞，放下魚，糝楮實末三錢，盤蓋定，勿走氣，慢火養半日，或一夜。放冷，置盤中，其骨如粉。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・烹飪法・粉骨魚》　鯉魚治淨，勿切碎，鹽醃得所。魚腹中內細料物、薑、葱絲。鍋內着水，入酒半盞，放下魚，糝楮實末三錢，盆蓋定，勿走氣，慢火養一日或一夜。放冷，其骨皆爛如粉。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《醬燒鯉魚》　治不去鱗，滌潔，按以熟油、醬，縮砂仁、花椒，腹中實以花椒、葱，鍋內置新瓦礫藉魚，再以油澆落燒之，熟摻以葱白屑起，宜蒜醋。

又《鯪魚》又名川山甲。治去皮、甲、肝、腸，鹽醃二三宿，水烹之。

又《清燒鯉魚》　帶鱗治滌，按鹽於身，腹實豬肉醢料，或鮮乳餅，或惟以花椒、葱，架鍋中燒，宜蒜醋。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《帶凍鹽醋魚》　鮮鯉魚切作小塊，鹽醃過，醬煮熟收起。却下魚鱗及荆芥同煎滾，去查，候汁稠，調和滋味得所。錫器蜜盛，置井中，或水上，用濃薑醋澆。

又《水醃魚》　臘中鯉魚，切大塊，拭乾，一斤，用炒鹽四兩擦過，淹一宿，洗淨，晾乾。再用鹽二兩，糟一斤，拌勻。入瓮，紙箬泥封塗。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・暴醃糟魚》　臘月，鯉魚治淨，切大塊拭乾，每觔用炒鹽四兩，擦過醃一宿，洗淨晾乾。用好糟一觔，炒鹽四兩拌勻，裝魚入瓮，箬包泥封。

又《風魚》　臈月，鯉魚或大鯽魚去腸，勿去鱗，治淨拭乾，炒鹽遍擦內外，醃四五日，用碎葱、椒、蒔蘿、猪油、好酒拌勻，包入魚腹，外用皮紙包好，麻皮扎定，掛風處。用時，慢火炙熟。

清・李化楠《醒園録》卷上　醉魚法。用新鮮鯉魚，破開去肚內雜碎，醃二日。翻過再醃二日，即於滷內洗淨。再以清水淨，晾乾水氣，入燒酒內洗過，裝入罈內。每層魚各放些花椒，用黄酒灌下，淹魚寸許。再入燒酒半寸許，上面以花椒蓋之，泥封口。總以魚只裝得七分，黄酒淹得二分，燒酒一分，可成十分滿足。吃時取底下的，放猪板油細丁，加椒葱，刀切極細如泥，仝頓極爛食之，眞佳品也。如遇夏天，將魚晒乾亦可如法醉之。

清・袁枚《隨園食單》卷三《糖羹》　冬日用大鯉魚醃而乾之，入酒糟，置罈中封口，夏日食之。不可燒酒作泡，用燒酒者不無（瓣）〔辣〕味。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《黄河鯉》　黄河鯉魚，足以壓倒鱗族，然非親到黄河邊，活烹而嗽之，不知其果美也。余以擢桂撫，入覲京師，至潼關，即欲渡河，城中同官皆出迎，爭留作晨餐，余曰：『今日出門，甫行二十里，不須早食，擬再行二十里，方及前驛午餐爲宜。』費鶴江觀察曰：『緣此間河鯉最佳，爲他處所不及，且烹制亦最得法，不可虚過耳。』余乃從所請，入候館，食之果佳，當爲生平口福第一，至今不忘。吾鄉惟鱘魚可與之敵，而嫌其多刺，故當遜一籌也。京師酒館中醋溜活鯉亦極佳，然風味尚不及潼關，殆以距黄河稍遠耳。《隨園食單》中獨遺此味，實不可解，潼關固隨園行縢所未到，而京中之活鯉，豈亦不足繫其懷來乎？

鰻魚

唐・楊曄《膳夫經手録》　鰻鯠魚燒煙薰澹淡。一作毯。經年不蛀。唯養生家，忌其燒煮之，甚益小兒孩童。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　鰻鱺魚，味甘性微溫，有小毒。同白果食，患轆風。多食動風。妊婦食之，令胎有疾。有重三四觔者，昂頭三寸遊者、四目者、無鰓者、背有白點者、腹有黑斑者竝有毒，食之殺人。尖頭劍脊黑色者，有毒，食之無味。其骨燒烟熏蚊，令化爲水；熏氈及屋舍竹木，斷蛀蟲；置書笥衣箱，不生蠹。海鰻鱺，性味相同。暖而不補。一種肉粗無油者，有毒勿食。乾者名風鰻。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《醬沃鰻鱺》　用必活者，先以灰浥去腥臊，治去腸，界寸臠猶屬之，取胡椒、縮砂仁、醬、赤砂餹沃一時，用冬瓜，或茄子、藕、芋魁，大切片布鍋中，置鰻鱺於上，紙封鍋蓋燒熟，宜蒜醋。

又《辣烹鰻鱺》　同吹沙制，加赤砂餹，和物宜冬瓜、茄子。

清・袁枚《隨園食單》卷三《紅煨鰻》　鰻魚用酒水煨爛，加甜醬代秋油入鍋，收湯煨乾，加回香、大料起鍋。有三病宜戒者：一、皮有皺紋，皮便不酥。一、肉散碗中，箸夾不起。一、早下鹽豉，入口不化。揚

州朱分司家制之最精。大抵紅煨者，以乾爲貴，使滷味收入鰻肉中。

又《湯鰻》 鰻魚最忌出骨。因此物性本腥重，不可過于擺布，失其天眞，猶鰤魚之不可去鱗也。清煨者，以河鰻一條，洗去滑涎，斬寸爲段，入磁罐中，用酒水煨爛，下秋油起鍋，加冬醃新芥菜作湯，重用葱薑之類，以殺其腥。常熟顧比部家用縴粉山藥乾煨，亦妙。或加作料，直置盤中烝之，不用水。家致華分司烝鰻最佳。秋油、酒四六兌，務使湯浮于本身。起籠時尤要恰好，遲則皮皺味失。

又《炸鰻》 擇鰻魚大者，去首尾，寸斷之。先用蔴油炸熟取起，另將鮮蒿菜嫩尖入鍋中，仍用原油炒透，即以鰻魚平鋪菜上，如作料煨一炷香。蒿菜分量魚減半。

又卷四《鰻麵》 大鰻一條烝爛，拆肉去骨，和入麵中，入雞湯清揉之，幹成麵皮，小刀劃成細條，入雞汁、火腿汁、蘑菇汁滾。

鱘魚

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鱘魚，味甘性平，即鱘鰉魚，一名鮪魚。多食動風氣，發一切瘡疥。久食令人心痛腰疼。同筍乾食，發癱瘓。小兒食之，成咳嗽及瘧痢，能發諸藥毒。服丹石人忌食。作鮓雖珍，亦不益人。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酢法・鱘鰉魚鮓》 鱘皇魚去皮、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，葱白二升（劈碎），川椒皮二兩，茴香、蒔蘿各一兩，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，荷箬葉蓋面緊，用石壓之，滷汁上即熟。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《烹鱘魚》 同鱏魚，其肺腸等，俱堪用。

又《鱘魚鮓》 二制。同鱏魚，惟多脾其脆骨，武昌多以臘胚爲之。麥稍藉魚，燒熟黃。八帶魚無鱗。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・頓鱘魚》 取鱘魚二觔許，大一方塊，不必切開。入酒釀、醬油、香料、椒、鹽，燉極爛，味最佳。

又《冷鱘魚》 切骰子塊煮熟，冬笋切塊，入酒漿，略加白糖，候冷用。暑天切片，麻油拌，亦佳。必須蜇皮，更妙。

清・袁枚《隨園食單》卷一《鱘魚》 尹文端公自夸治鱘鰉最佳，然煨之太熟，頗嫌重濁。惟在蘇州唐氏喫炒鰉魚片甚佳，其法：切片油炮，加酒、秋油滾三十次，下水再滾，起鍋加作料，重用瓜薑、葱花。又一法：將魚白水煮十滾，去大骨，肉切小方塊，取明骨切小方塊，雞湯去沫，先煨明骨八分熟，下酒、秋油，再下魚肉，煨二分爛起鍋，加葱、椒、韭，重用薑汁一大杯。

鱖魚

宋・林洪《山家清供》卷上《蓮房魚包》 將蓮花中嫩房，去穰截底，剜穰留其孔，以酒醬香料加活鱖魚塊實其內，仍以底坐甑內蒸熟。或中外塗以蜜，出摞用漁父三鮮供之。三鮮，蓮菊菱湯蘸也。向在季春坊席上曾受此供，得詩云：『錦□金蓑織幾重，問魚何事得相容。湧身既入蓮房去，好度華池獨化龍。』李大喜送端硯一枚，龍墨五笏。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上 《後赤壁賦》：『舉網得魚，巨口細鱗，狀似松江之鱸。』多不知爲何等魚，考之乃鱖也。《廣韻》注：鱖，巨口細鱗。《山海經》云：『鱖，巨口細鱗，有斑彩。』以是知東坡一言一句，無所苟也。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鱖魚，味甘性平。鬐刺凡十二，以應十二月。誤梗害人，以橄欖核，磨水服之可解。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷二《筍鱖》 東坡《回錢穆父書》云：『竹萌蒙佳貺，取筍簟菘心，與鱖魚相和，清水煮熟，用薑、蘆菔自然汁及酒三物等，入少鹽漸漸欵洒之，過熟可食，不敢獨味此，請依法作與老嫂共之。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四 鱖魚，宜油煎，宜糟。張志和云：『桃花流水鱖魚肥。』烏魚即鱮，用必活者。《埤雅》曰：『惟此魚膽甘可食，宜油煎，宜爲生，俱宜爲羹。』

明・高濂《遵生八牋》卷五《風起鱖肥》 《海録碎事》：『秋風起而鱖魚肥，秋當飽鱖。』

明・謝肇淛《五雜組》卷九　張志和詩：『桃花流水鱖魚肥。』《爾雅翼》謂：『凡魚無肚，獨鱖魚有肚，能嚼。』《焦氏筆乘》引此釋『肥』字，義亦似牽合。凡魚之肥者固多也，恐志和詩意亦未便至此。至於以鱖魚爲鮰魚，又誤矣。二魚余皆見之，大小形質夐然不同，何得混爲一耶？

鰣　魚

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　鰣魚，味甘性平。多食發痼疾及瘡疥疳疾。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉羹食品》　蒸時魚去腸不去鱗，糝江茶抹去腥，洗淨切作大段，盪鑼盛。先鋪蓯葉或葵菜或筍片，酒醋共一椀，化鹽、醬、花椒少許，放滾湯內頓熟供。或煎食。勿去鱗，少用油，油自出矣。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《蒸鰣魚》二制。一帶鱗治去腸胃，水滌潔，用臘酒、醋、醬和水調和，同長葱、花椒，置銀錫砂鑼中蒸。一用花椒、葱、鹽、香油遍沃之蒸，有少加以醬油。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《蒸鰣魚》　鰣魚去腸，不去鱗，用布拭去血水，放盪鑼內。以花椒、砂仁、醬擂碎，水洒葱，拌勻，其味和，蒸，去鱗，供食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・糟鰣魚》　內外洗淨，切大塊，每魚一觔，用鹽半觔，以大石壓極實。以白酒洗淡，以老酒糟略糟四五日，不可見水。去舊糟，用上好酒糟拌勻入罈，每罈面加麻油二鍾，火酒一鍾，泥封固，候二三月用。

又《淡煎鰣魚》　切段，用些須鹽花、猪油，煎將熟，入酒漿，煮乾爲度。不必去鱗，糟油蘸佳。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《鰣魚》　順德甘竹灘，鰣魚最美。其灘上鰣魚，以罨取之。灘下鰣魚，以大網取之。罨小，一罨僅得鰣魚一尾，以灘小不能容大網也。南海九江堡江中有海目山，所產鰣魚亦美而甘，竹灘尤勝。予詩：『甘灘最好是鰣魚，海目山前味不如。絲網肯教鱗片損，玉盤那得鱠香餘。』又曰：『灘下肥過灘上魚，罨中潑刺泝流初。冰鱗觸損烹無及，玉筯殷勤食有餘。』相傳鰣乃鱣白所變，在海爲鱣白，在江爲鰣。鱣白於春，鰣於夏，其味皆美。鱣白之鮮者，陽江最多。予詩：『鱠黃鱣白鯚花香，玉筯金盤儘意嘗。』鱠味美，諺云：『一鱠二鰻。』鱠體圓，一名鏡魚。予詩：『鏡魚春向鏡中遊。』又云：『魚在鏡湖多似鏡。』魚生以鰣魚爲美，他魚次之。予家在沙亭鄉，池沼頗多。親戚相過，必以斫鱠爲歡，以多食鱠爲韻事。予有《過某族翁斫鱠詩》云：『出水鮮鱗作鱠宜，蠻薑蜜酒沃紅肌。相過一味魚生足，不必重爲雞黍期。』又曰：『鱠成雙蝶食如流，冬至魚生絕勝秋。明歲方塘思佃取，養魚思向范公求。』又有漁歌調行香子云：『第一魚鱠，第二魚鮓，第三魚是馬膏鰣。潮鹹潮淡，一任漁郎，喜春風來，黃花短，白花長。江水魚香，魚子滋陽，大罾船滿載鹽霜。眾公眾姥，兩兩開洋，更鱭魚寒，鱸魚熱，鱠皆良。』

清・袁枚《隨園食單》卷一《鰣魚》　鰣魚用蜜酒烝食，如治刀魚之法便佳。或竟用油煎，加清醬、酒娘亦佳。萬不可切成碎塊加雞湯煮，或去其背，專取肚皮，則眞味全失矣。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷一《鰣魚》　居揚州日，偶以江鰣二尾獻阮雲臺師，師以手柬報之曰：『此鰣魚，即《爾雅》之鰿當魴，曾考之否？』余行篋無書，以屬黃右原比部，右原作《鰿魴說》甚詳。按『鰣』或作『鯖』，通作『時』，見《韻會》。《爾雅》鰿當魴注：『海魚也，似鯿而大鱗，肥美多鯁。』《集韻》：『鰿音囚，似鯿而大鱗，肥美多鯁。或作「鱁」。』惟《類篇》言其出有時，故名鰣。《正韻》言似魴肥美，江東四月有之。然吾閩秋冬間亦有之，則其出有時之說，不盡然也。廣西梧州亦有之，名三黎魚，又呼三來魚，蓋一音之轉，其味稍減。此本海魚，得江水蕩滌之，其味愈美，故以出揚子江者爲佳。余守荊州，過嚴州，皆得食之。昔人謂荊州有鰣，主起刀兵，不宜食。余以八月食鰣，次年五月升任去荊，毫無他警，則前說亦不盡然也。此皆右原說中所未及者，故附記之。

又《浪跡三談》卷五《鰣魚》　廖菊屏守備連日招客看花，皆郡署中同人也。余適新獲江鰣一尾，即以贈之，俾佐一觴，并疊前韻索和云：『莫嫌一尾到冊冊，助爾歡場錦簇團。此物由來關宦味，卅年世態靜中看。』『眼福還兼口福忙，醉鄉勝否黑甜鄉？嘉魚名卉偏多刺，莫怪題詩

易感傷。』憶自卅餘年外宦後，凡遇鱘魚，率皆屬吏爭先呈獻，即同人往復投贈，亦取自官中而已足，從未破費囊中一錢，辭官以來乃反是，故前詩三、四句戲及之，又薔薇多刺，鱘魚亦多刺，二物巧值一時，故後詩三、四句戲及之。

清・李光庭《鄉言解頤》卷四物部上《鱘魚》 北地無鱘魚。江鄉亦惟四月有之，不過半月則無有矣。似鯊而腴遠甚，昔人以其多骨，與海棠無香同恨，苛論也。余候咨閑居魏氏園三月，因得食之，乃無遺憾。〇一年宦況隨春盡，千里鄉心入夏遲。省識黃州留客意，鱘魚未見使君詩。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷五《鱘魚》 《爾雅》：『鮥，當魧。』郭璞注：『今江東呼最大長三尺者爲當魧。』邵氏《正義》謂：『即鱘魚。』杭州鱘初出時，豪貴爭以餉遺，價甚貴，寒窶不得食也。凡賓筵，魚例處後，獨鱘先登。胡書農學士詩云：『銀光華宴催登早，鯉味寒家餽到遲。』體物殊切。

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《明宮中七月喫鱘魚》 明劉若愚《宮史》云：七月喫鱘魚，爲盛會，賞荷花，鬬促織。按此知明代京師亦有鱘魚，然在七月中，似非其候也。

青魚

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《青魚》 味甘，平，無毒。南人作鮓。不可與芫荽、麵醬同食。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《造鮓品》 玉版鮓 青魚鯉魚皆可，大者取淨肉隨意切片，每斤用鹽一兩，醃過宿控乾。入椒、蒔蘿、薑、橘絲、茴香、葱絲，熟油半兩，橘葉數片，硬飯二三匙，再入鹽少許，調和入瓶，箬封泥固。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《青魚》 宜虫，宜鮓。**《鰱魚》** 即與。古語云：『買魚得與，不如啖茹。』今惟腹腴則爲美，俱治作之，去腥滌潔，宜辣烹爲羹，酒烹油煎，煎饘糟熏火，日曝窖乾。與音序。一用全魚刀寸界之內，外浥醬、縮砂仁、胡椒、花椒、葱皆遍甑蒸熟，宜去骨存肉，苴壓爲鮓。一用醬、胡椒、花椒、縮砂仁、葱沃全魚，以新瓦礫藉鍋，置魚於上，澆以油，常注以酒，俟熟俱宜蒜醋。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《風魚法》 用青魚、鯉魚，破去腸胃。每觔用鹽四五錢，醃七日，取起，洗淨，拭乾。腮下切一刀，將川椒、茴香、加炒鹽，擦入腮內併腹裏外，以紙包裹，外用麻皮扎成一個，挂於當風之處。腹內入料多些方妙。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・魚鬆》 青魚切段，醬油浸大半日，取起油煎，候冷，剝去皮骨，單取白肉，拆碎入鍋，慢火焙炒，不時挑撥，切勿停手，以成極碎絲爲度，總要鬆細白三件俱全爲妙。候冷再細揀去芒刺、絲骨，加入薑、椒末少許，收貯隨用。

清・袁枚《隨園食單》卷三《魚片》 取青魚、季魚片秋油鬱之，加縴粉、蛋清，起油鍋炮炒，用小盤盛起，加葱、椒、瓜薑。極多不過六兩，太多則火氣不通。

又《魚松》 用青魚、鱘魚烝熟，將肉拆下；放油鍋中炒之黃色，加鹽花、葱、椒、瓜薑。冬日封瓶中，可以一月。

又《魚脯》 活青魚去頭尾，斬小方塊，鹽醃透風乾，入鍋油煎，加作料收滷，再炒芝蔴滾拌起鍋。蘇州法也。

又《醋摟魚》 用活青魚切大塊，油灼之，加醬、醋、酒噴之，湯多爲妙，俟熟即速起鍋。此物杭州西湖上五柳居最有名，而今則醬臭而魚敗矣。甚矣，宋嫂魚羹徒存虛名，《夢粱録》不足信也。魚不可大，大則味不入，不可小，小則刺多。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 青魚，至期駕潮而上，海水爲赤，魚眼射波紅也。價低而有別味，比戶皆買，如杜詩所謂『頓頓食黃魚』者。

黃魚

宋・宋祁《宋景文公筆記》卷上 莒公言：河陽出王鮪。即今黃魚也。形如豕，口與目俱在腹下，每春二月出於石穴，逆河而上。人乃取之，其腥不可近。官以爲鮓，獻御，其味甚美，然有毒，所謂『王鮪岫居』者。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《石首魚》 兩浙有魚，名石首，云自明州來。問人以石首之名，皆不能言。予偶讀張勃《吴録・地理志》

載：『吳婁縣有石首魚，至秋化爲冠鼈，言頭中有石。』又《太平廣記》云：『石首魚，至秋化爲冠鼈，冠鼈頭中有石也。』又《嶺表録異》云：『石頭魚，狀如鱖魚，隨其大小。腦中有一石子，如喬麥，瑩如白玉。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《石首魚》 味甘，無毒。開胃益氣。

又《黄魚》 味甘，有毒。發風動氣，不可與蕎麵同食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《辣烹鱔魚》 剖治殺爲臠，冷水同甘艸烹熟，以胡椒、花椒、葱、醬、醋調和，宜苄白菜臺和之。

又《鱔魚鮓》 用鱔魚肉，方切小臠，炒鹽醃之，每斤計炒鹽六錢，翌日布苴之，壓乾，又晾令水竭，坋花椒、地椒、蒔蘿、紅麴勻和，以香熟油漬，沒甕中，令味自透，經年不餿，宜醋。

明・陸容《菽園雜記》卷一三 石首魚，四五月有之。浙東溫、台、寧波近海之民，歲駕船出海，直抵金山、太倉近處網之。蓋此處太湖淡水東注，魚皆聚之。它如健跳千戶所等處固有之，不如此之多也。金山、太倉近海之民，僅取以供時新耳。溫、台、寧波之民，取以爲鯗，又取其膠，用廣而利博。予嘗謂瀕海以魚鹽爲利，使一切禁之，誠非所便。但今日之利，皆勢力之家專之，貧民不過得其受雇之直耳。其船出海，得魚而還則已，否則遇有魚之船，勢可奪，則盡殺其人而奪之，此又不可不禁者也。若私通外蕃，以啓邊患，如閩、廣之弊則無之。其採取淡菜龜脚鹿角菜之類，非至日本相近山島則不可得，或有啓患之理。此固職巡徼者所當知也。

清・李調元《然犀志》卷下 石首魚，野鴨所化，頭中有白石二枚，瑩潔如玉，故名『石首』。又名黄花魚。醃而乾之，名鯗魚。陸廣微《吳地記》曰：『閶閭思海魚而難於生致，治生魚鹽漬而日乾之，故名爲鯗。』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・黄魚》 治淨切小段，用甜白酒煮，略加醬油、胡椒、葱花，最鮮美。

清・袁枚《隨園食單》卷一《黄魚》 黄魚切小塊，醬油鬱一個時辰，瀝乾，入鍋爆炒兩面黄，加金華豆豉一茶杯，甜酒一碗，秋油一小杯同滾，候滷乾色紅加糖，加瓜薑收起，有沉浸濃郁之妙。又一法：將黄魚拆碎入雞湯作羹，微用甜醬水、縴粉收起之，亦佳。大抵黄魚亦係濃厚之物，不可以清治之也。

又《假蟹》 煮黄魚二條，取肉去骨，加生鹽蛋四個，調碎，不拌入魚肉；起油鍋炮，下雞湯滾，將鹽蛋攪勻，加香蕈、葱、薑汁、酒。喫時酌用醋。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 石首魚，俗呼爲黄魚。每於楝花開時，結隊趁潮而至，一網可得數百頭。漁者多放船候於山礁間，截竹爲箘。每至則海風吹腥，江潮噴雪。網得者盛於淡水，沃以廠冰，可支數日，以最先得者爲關尹午饌。四五月間，漁艘市冰以往，滿載進浦，小船插三角粉紅旗，鳴鑼集市，曰『販冰鮮』。吳俗最尚此魚，每嘗新時，不惜重價，故有『典帳買黄魚』之諺。

銀魚

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 收藏銀魚紫魚，以乾豬草一處，不變色味。藏白鯗以乾稻柴同包。凡洗魚，滴生油數點，則無涎。煮時下沒藥少許，則不腥。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《銀魚乾》 有大小，出各湖。宜酒、花椒、葱沃之蒸；宜油炒，同韭；宜酒烹，同冬瓜、鮮竹筍；宜染調麪油煎；宜爲羹。

又卷五《水陸珍》 黄甲蒸取肉大銀魚、鷄胷肉、田鷄腿肉、白鰕肉斫細醢，鷄鴨子、白花椒坋、鹽和一處，浥白酒爲丸餅，蒸熟入羹。

明・蔣一葵《長安客話》卷六《畿輔雜記》 寶坻銀魚都下所珍，北人稱爲麪條魚，形似東吳鱠，賤而倍大，出海中蛤山下。秋深霜降後泝流而上，育子諸淀中，舊有夏霧淀。映日望之，波浪皆成銀色。人每候其至網之。縣因設銀魚廠，屆期中官下廠督捕進貢。莊禪詩：『夏霧東頭海有神，銀魚霜後貢時新。大庖正可共多品，薄物何由等八珍。不惜微膏終潤鑊，獨憐瘠骨重勞民。年年數罟洿池下，一尾知償幾百緡？』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・乾銀魚》 冷水泡展，滾水一過，去頭，白肉湯煮許久。入酒，加醬、薑，熱用。

清・袁枚《隨園食單》卷三《銀魚》 銀魚起水時名氷鮮，加雞湯火腿湯煨之或炒食甚嫩，乾者泡軟，用醬水炒亦妙。

寶坻銀魚以瓦窯頭爲最佳。有王生者，每對人津津言之。徐渭贈詩：『寶坻銀魚天下聞，瓦窯青脊始聞君。煩君自入蓑衣伴，儘我青錢買二斤。』

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 銀魚，細如箸，白如銀，條長二、三寸。孕子時磊落堆積，遂如巨卵。僅辨首尾，皮薄明透，子歷歷可數。余有句云：『仙露欲傾桑落酒，珍珠滿貯水晶球。』

白魚

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 白魚，味甘性平。多食熱中生痰，泥人膈，發灸瘡。同棗肉食，令患腰腹痛。經宿者勿食，令人腹冷。炙食亦少動氣。患瘡癰者勿食，能發膿。

元・忽思慧《膳食正要》卷三《白魚》 味甘，平，無毒。開胃下食，去水氣。久食發病。

清・袁枚《隨園食單》卷三《白魚》 白魚肉最細，用糟鰣魚同烝之最佳。或冬日微醃，加酒娘糟二日亦佳。余在江中得網起活者，用酒烝食，美不可言。糟之最佳，不可太久，久則肉木矣。

又《魚圓》 用白魚、青魚活者破半，釘板上，用刀刮下肉，留刺在板上。將肉斬化，用豆粉豬油拌，將手攪之，放微微鹽水，不用清醬，加葱、薑汁作團，成後放滾水中煮熟，撩起冷水養之，臨喫入雞湯紫菜滾。

鱸魚

《太平廣記》卷二三四《吴饌》引《大業拾遺記》 又吴郡獻松江鱸魚乾鱠六瓶，瓶容一斗。作鱠法，一同鮸魚。然作鱸魚鱠，須八九月霜下之時，收鱸魚三尺以下者作乾鱠。浸漬訖，布裹瀝水令盡。散置盤內，取香柔花葉，相間細切，和鱠撥令調勻。霜後鱸魚，肉白如雪，不腥。所謂金齏玉鱠，東南之佳味也。紫花碧葉，間以素鱠，亦鮮潔可觀。吴郡又獻蜜蟹三千頭，作如糖蟹法。蜜擁劍四甕，擁劍似蟹而小，二螯偏大。吴郡賦所謂烏賊擁劍是也。

宋・孔平仲《孔氏談苑》卷一 松江鱸魚，長橋南所出者四腮，天生鱠材也。味美肉緊，切下終日色不變。橋北近崑山大江入海，所出者三腮，味帶鹹，肉稍慢，迥不及松江所出之美。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷五《辨誤・鱸魚鄉》 『陳文惠有題松江詩，落句云，「西風斜日鱸魚鄉。」言惟松江有鱸魚耳，當用此鄉字，而數處見皆作香字。魚末爲羹哉，雖嘉魚，直腥耳，安得香哉。』以上張右史耒説。然仁宗朝，治平丙午所編松江集，有鱸鄉亭等詩。其亭，尚書屯田郎中林肇所立也。其敍云：『肇頃過松陵，讀陳丞相留題，有「秋風斜日鱸魚鄉」之句，嘗諷味之。去年秋，作亭江上，差有雅致。因取其句中鱸鄉二字，爲亭名焉。詩云：「膾鱸珍琢是吴鄉，丞相嘗留刻琰章」云云。張先子野詩云：『霓舟忽艤鱸魚鄉，槎閣欲凌雲漢域。』又云：『但怪鱸鄉一旦成，分卻松江半秋色。』乃知標亭以鱸鄉，久矣。以鄉爲香，其誤甚明。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鱸魚，味甘性平。有小毒，多食發瘡腫，成痃癖。勿同乳酪食。肝不可食，剝人面皮。中鱸魚毒者，多飲蘆根汁可解。

元・吕溥《鱸魚賦》 東吴主人問于渭川叟曰：『子客東南，亦知吴都土物有可珍者乎？』曰：『未也。』主人曰：『吴江拍天，浩浩無垠，中有嘉魚，絶類超倫。匪鱣匪鮪，波行鱒鱒，白質黑章，巨口細鱗，鬐尾玉潔，腹腴冰紋。松江既秋，笠澤尚春。弄菰根於水渚，吹葦絮於江濱；避曲鉤之新月，驚沈網之行雲。白鳥熟睨以延頸，漁簑臨羨而逡巡。退結網於江皐，進鳴榔於水津；看玉尺之橫罟，引銀梭而出綸。響跳鳴之撥剌，煦濡沫以繽紛；愛霜鱗之肥白，喜風味之鱻新。鄙流水桃花之春鱖，麤北溟跋浪之大鯤。似者尚或樂坡仙於赤壁，幻者亦能光曹瞞之會賓。況其眞者，豈不能引秋風之西起，鼓張翰之思尊。酒所謂金齏而玉鱠，又豈非東南之所珍。于時蘭堂啓宴，鑾刀紛紜。聶瓊兮研雪，切玉兮絲銀；媲蕙肴兮椒藉，芼薑橘兮芳辛。會蘭臺之公子，來高堂之美人；問春色於烏程，醉妖歌之紅裙。擅一筯之肥脆，厭四事之羶葷；且賞一鱠之郎官，寧美雙魚於王孫。又何慕乎熊之掌，復何羨乎腥之脣。曰「魚固我之所欲，又豈若鱸之美之純者乎」？子蓋未之味也。』渭川叟曰：『子，吴人也。味鱸之美矣，亦嘗味吾磻谿之魚乎？小者曰鮒，大者曰鯉。釣必纖其綸，鉤必芳其餌。豈假任公投以五十之轄，衛人貪以半豚之體。法鉤餌之自然，豈式魚之云爾。終一釣以得璜，啓八百於姬女；應吉卜於非熊，耀崇

勳於青史。豈屑屑乎一絲之鱠，竊竊乎一味之旨。主人吞八九雲夢於胸中，乃獨羨一鱸魚之足美，盍一釣以連乎六鰲，際風雲乎龍門之裏。』主人曰：『善。子盍爲我賦之？』渭川叟曰：『主人既味魚之美矣，豈亦知魚之樂乎？』主人曰：『莊生有言：子非我，焉知我不知魚之樂乎？』渭川叟曰：『然則主人既知魚之樂矣，又豈不兼知魚鳥之樂乎？《傳》不云乎：「鳶飛戾天，魚躍于淵。」渺雲飛而川泳，合道體之大全。前賢喫緊爲人處，活潑潑地，主人豈亦知其所以然而然？』於是主人長揖而謝客，客遂援筆，而竟以賦鱸魚之篇。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鱸魚》　平。補五藏，益筋骨，和腸胃，治水氣，食之宜人。

明・高濂《遵生八牋》卷五《思蓴鱸》　張季鷹爲齊王曹椽，見秋風起，思吳中蓴羹菰米鱸魚鱠，嘆云：『人生貴適志，何能羈宦數百里外，以要名爵乎？』乃歌曰：『秋風起兮木葉飛，吳江水清鱸魚肥。』命駕而歸。南人作鱠，名郎官鱠，因張得名耳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・鱸魚膾》　吳郡八九月霜下時，收鱸三尺以下，劈作鱠，水浸布包，瀝水盡，散置盆內。取香柔花葉相間細切，和膾拌勻。霜鱸肉白如雪，且不作腥，謂之金蘆玉鱠，東南佳味。

清・毛祥麟《墨餘録》卷一　鱸魚，李時珍曰：『鱸出吳中，松江尤盛。長僅數寸。狀微似鱖，而潔白過之，巨口細鱗，身有黑點，四五月方出。』然鱸發於秋，因秋風起，思及蒓羹鱸膾，張翰語可證也。白居易詩：『水鱠松江鱗』，韋應物詩：『松江獻白鱗』，皆指白鱸魚而言。一種黃碧色，身微扁，名鱖鱸魚，俗呼爲鬼鱸魚，味之鮮美，勝於白鱸，蘇軾所謂松江之鱸，正指此。另有一種名四腮鱸，體黑腮紅，其狀不甚雅馴，長僅三四寸，頭大而尾細，肉肥膩，無絲骨。冬月以肉汁作羹湯，味極美，其肺尤佳，則除我松無此味矣。

鱔

宋・陶穀《清異録》卷三《軟釘雪龍》　京洛白鱔極佳，烹治四方罕有得法者。周朝寺人楊承祿造脱骨獨爲魁冠，禁中時亦宣索承祿進之，文其名曰『軟釘雪龍』。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　鱔魚，味甘性大溫，即黃鱔。多食令人霍亂，發瘡疾，動風氣，損人壽。時行病後，食之復發。勿與犬肉、犬血同食。妊婦食之，令子聲啞。黑而大者有毒，食之殺人。畜水缸內，夜以燈照，通身浮水，面項下有白點，此乃蛇變者，急宜棄之。以蒜瓣投缸中，則羣鱔跳擲不已，亦物性相制也。煮鱔忌桑柴火。食鱔中毒，食蟹即解。

又　鮎魚，味甘性平，即泥鰍魚。同白犬血肉食，和燈心煮鮎甚妙。忌桑柴煮。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鱓魚》　味甘，平，無毒。主濕痺。天行病後，不可食。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《鱔》　鱔之族有曰鰻鱺。背有肉鬣連尾無鱗，口有舌，腹白，大者長數尺，脂膏最多。其有黃脈錦紋者，名金絲鰻鱺。善穿深穴，冬時穴熱乃出，名走風鱓。有曰白鱔，以產池塘中烏耳者爲佳。有曰黃鱔，黃質黑章，多涎沫。大者長二三尺，小者佳。有曰藤鱓，其曰泥鰍，長二三寸，無鱗。以涎沫自染，曰溫魚。與泥鰍相似而多肉，與諸鱔皆喜伏水土之下，味甘可以滋陰。大抵鱔與魚相反，魚屬火可以滋陽，故蛋人多子。以多食魚，又方書，魚鰾白爲丸，可以種子。鱔屬水滋陰，故患痰火者宜食之。白鱔或塞箔或裝籠取之，箔鱔爲佳。黃鱔以釣或於坑田掘取之，凡鱔畜於盆中，夜以火照之。其騰而搶火，火輒滅者，噴火蛇也，與鱔相類。而頷下有細鱗數片，食之殺人，故凡食鱔者不可不愼。諺曰：『魚浮鱔沉，沉者滋陰。雖則滋陰，其毒亦深。』言蛇鱔之難辨也。

清・李化楠《醒園録》卷上　炒鱔魚法。先將魚付滾水抄盪捲圈，取起。洗去白膜，剔取肉條，撕碎。用蔴油下鍋，併姜蒜炒撥數十下，加粉滷酒和勻取起。

清・袁枚《隨園食單》卷三《段鱔》　切鱔以寸爲段，照煨鰻法煨之。或先用油炙，使堅，再以冬瓜、鮮筍、香蕈作配，微用醬水，重用姜汁。

鰒魚

宋・袁文《甕牖閒評》卷二　鰒魚，倭螺也。今《漢書・王莽傳》

載：『莽亶飲酒啖鰒魚。』註云：『海魚也。』恐顏師古未必知是倭螺耳。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九 北地珍鰒魚，每枚三錢。漢王莽啖鰒魚，憑几不復睡。後漢吳良爲郡吏不阿，太守賜良鰒魚百枚。又南齊時有遺褚彥回三十枚者，每枚直數千錢，則古人已重之矣。鰒音撲，入聲，今人讀作鮑，非也。《韻譜》云：『一名石決明，一殼如笠，黏石上。』閩中亦有之，但差小耳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・醬鰒魚》 白水泡煮去皺皮，用醬油、酒漿、茴香煮用。又法：治淨煮過，用好豆腐切骰子大塊炒熟，乘熱撒入鰒魚，拌勻酒釀，一烹脆美。

又《鰒魚》 清水洗浸一日夜，以極嫩爲度，切薄片，入冬筍、韭芽、酒漿、猪油炒，或筍乾、醃苔心、苣筍、麻油拌用，亦佳。

清・金埴《巾箱説》 鰒魚，出登州海上，世之席珍也。光武時張步據青、徐，遣使獻鰒魚。宋劉邕嗜食瘡痂，以爲味似鰒魚，即此。《廣志》云：鰒，無鱗，有殼，一面附石，細孔雜雜，或七或九。北齊顏之推云：即石決明，內旁一月一孔，至十二孔而止，以合歲數。《本草》云：能治青盲、失精。埴按：《説文》：鰒，音薄，入聲。北方讀入爲平，故呼鰒魚爲庖魚。而今南方亦相率呼爲庖，則南方而北音矣！誤矣！考鰒字無平聲，埴謂南方當音薄爲是。又按《漢書・王莽傳》云：莽憂懣不能食亶，飲酒啖鰒魚云云。顏師古注云：鰒，海魚也。

清・袁枚《隨園食單》卷一《鰒魚》 鰒魚炒薄片甚佳。楊中丞家削片入雞湯豆腐中，號稱鰒魚豆腐，上加陳糟油澆之。莊太守用大塊腹魚煨整鴨，亦別有風趣。但其性堅，終不能齒決，火煨三日才拆得碎。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・醬鰒》 治淨煮過切片，用好豆腐切骰子塊炒熟，乘熱撒入鰒魚拌勻，好酒娘一烹，脆美。

鮑魚

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鮑魚》 味腥臭，無毒。主墜蹶跛折瘀血，痺在四肢不散者，及治婦人崩血不止。

清・李化楠《醒園録》卷上 煮鮑魚法。先用藥剪切薄片子，水泡洗煮熟，撈起。配新鮮肉精的，打橫切薄片子，下鍋先炒出，水煮至水乾，看肉若未熟，當再下點水煮乾，熟纔將鮑魚下去。加蒜瓣，切薄片子，半茶甌肉湯和粉同炒，湯粉不可太多，亦不可太少，總以硬軟得宜爲要。至粉蒜熟，取起。此項，不下鹽醬，以鮑魚質本鹹故也。

脚魚

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・脚魚》 同肉湯煮。加肥鷄塊同煮，更妙。

清・李化楠《醒園録》卷上 頓脚魚法。先將脚魚宰死，下涼水泡一會，纔下滾水盪洗。刮去黑皮，開甲去腹腸肚穢物，砍作四大塊，用肉湯併生精肉、姜、蒜同頓至魚熟爛。將肉取起，只留脚魚，再下椒末，其蒜當多下，姜次之。臨吃時，均去之。又法：大脚魚一個，配大雌雞一個，各如法宰洗。用大磁盆，底鋪大葱一重，併蒜頭、大料、花椒、姜，將魚雞安下，上蓋以大葱，用甜酒、清醬和下淹密，隔湯頓二炷香久，熟爛香美。

鯊

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《白鯊》 出寧波，健跳者，上爵溪者次，即石首魚。宜炮，宜烹，用醋；宜入羹，同鮮竹筍，菜豆腐。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《肉之屬・鯊肉》 寧波上好淡白鯊寸剉，同精肉炙乾上簍，長路可帶。

又《蒸鯊》 淡鯊十觔，去頭尾切段洗淨，晒極乾，將燒酒拌過。白糯米五升，燒飯。火酒二觔，白糖二觔。猪油二觔，去膜切碎。花椒四兩，加紅麴少許，拌如薄粥樣，如乾再加煮酒。用磁瓶先放飯一層，次放魚一層，後再放前各料一層，裝入瓶，底面各用飛鹽一撮，泥封好，俟一月後可用。

清・袁枚《隨園食單》卷二《台鯊煨肉》 法與火腿煨肉同。鯊易爛，須先煨肉至八分，再加鯊。涼之則號鯊凍，紹興人菜也。鯊不佳者不必用。

又卷三《台鯊》 台鯊好醜不一，出台州松門者爲佳，肉軟而鮮肥，生時折之便可當作小菜，不必煮食也。用鮮肉同煨，須肉爛時放鯊，否則鯊消化不見矣。凍之即爲鯊凍，紹興人法也。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・羹粉》 寧波淡白鯊，洗淨切

塊，蒸熟，剝肉細剉，取骨酥炙，焙燥磨粉收用。

河豚

宋・張耒《明道雜志》　河豚魚，水族之奇味也。而世傳以爲有毒，能殺人，中毒則覺脹，亟取不絜食乃可解，不爾必死。余時守丹陽及宣城，見土人戶食之。其烹煮亦無法，但用蓼蒿、荻筍、菘菜三物，云最相宜。用菘以滲其膏耳，而未嘗見死者。或云土人習之，故不傷。是大不然。蘇子瞻是蜀人，守揚州，晁無咎濟州人，作倅。河豚出時，每日食之，二人了無所覺，但愛其珍美而已。南人言魚無頰無鱗與目能開闔及作聲者有毒，而河豚備此五者，故人畏之。而此魚自有二種，色淡黑有文點謂之班子，云能毒人，而土人亦不甚以捕也。蘇子瞻在資善堂，與數人談河豚之美，諸人極口譬喻稱贊，子瞻但云：『據其味，眞是消得一死。』人服以爲精要。余在眞州會上食假河豚，是用江鮎作之，味極珍。有一官妓謂余曰：『河豚肉味頗類鮸，而過之，又鮸無脂腴也。』腴，論咄反，河豚腹中白腴也。土人謂之『西施乳』，珍美之極。晁無咎謂味似鰻鱺而肉差緊，多食不令人逆。此魚出時必成羣，一網取數十。初出時，雖其鄉亦甚貴。在仲春間，吳人此時會客，無此魚則非盛會。其美尤宜再溫，吳人多晨烹之，羹成，候客至，率再溫以進。或云其子不可食，其子如一大粟，而浸之經宿，大如彈丸也。或云中其毒者，亦不必食不潔，水調炒槐花末及龍腦水皆可解。余見人有說中此毒，急服至寶丹亦解。橄欖最解魚毒，其羹中多用之。而吳人悉不論此，直云用不潔解河豚，是戲語耳，惡烏頭附子之屬。丁謂，吳人，因食河豚而死，或云丁自是中風，非因食魚。

宋・孔平仲《談苑》卷一　河豚，瞑目切齒，其狀可惡，人食之，治不中度，多死。棄其腸與子，飛鳥不食，誤食必死。登州瀕海人，取其白肉爲脯，先以海水淨洗，換海水浸之，暴於日中，以重物壓其上，須候四日，乃去所壓之物，傅之以鹽，再暴乃成。如不及四日，則肉猶活也。太守李大夫，嘗以三日去所壓之物，俄頃肉自盆中躍出，乃知瀹之不熟，眞能殺人也。

宋・范致明《岳陽風土記》　江上漁人取江豚，冬深水落，視其絕沒處，布網圍而取之，無不獲；或用鉤釣，若鉤中喉吻，雖巨綸亦掣斷；或掛牙齒間，則隨上下，惟人所制，略不頓掣。然至腥臭不可近，惟取脂油以供點照，土人間有能食者。

宋・張師正《倦遊雜録・魚》　河豚魚有大毒，肝與卵，人食之必死。每至暮春，柳花墜，此魚大肥，江淮人以爲時珍，更相贈遺。鱗其肉，雜蔺蒿荻牙，瀹而爲羹。或不甚熟，亦能害人，歲有被毒而死者。南人嗜之不已。嶺南有五鱗魚，百五斜紋，色如虹，或云與蛇爲牝牡，春時食其卵，亦能殺人，啗其肉，必致嘔洩。又有抱石魚，狀類科斗，生急灘石上，自廬陵、南康、雄韶人，皆取之釀酢瀹羹，以爲奇味。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一〇《東坡知味李公擇知義》　東坡在資善堂中，盛稱河豚之美。李原明問其味如何，答曰：『直那一死。』李公擇尚書，江左人，而不食河豚，嘗云：『河豚非忠臣孝子所宜食。』或以二者之言問予，予曰：『由東坡之言，則可謂知味；由李公擇之言，則可謂知義。』

宋・袁褧《楓窗小牘》卷下　東坡謂食河魨值得一死。余過平江，姻家張諫院言，南來無他快事，祇學得手煮河魨耳。須臾烹煮，對余方且共食，忽有客見顧，俱起延款，爲貓翻盆，犬復佐食，頃之貓犬皆死。幸矣哉，奪兩人於貓犬之口也。乃汴中食店，以假河魨餉人，以今念之，亦足牛死。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　河豚，味甘性溫，有毒。海中者大毒，多食發風助溼動疾。有痼痰瘡瘍者，不可食。與荆芥、菊花、桔梗、甘草、附子烏頭相反。修治失法，誤入烟煤，或沾灰塵，食之竝能殺人。三月後即肉內生斑，不可食之。妊婦食之，令子赤遊風。其血有毒脂，令舌麻。子令腹脹，眼令目花。其肝及子有大毒，入口爛舌，入腹爛腸，無藥可解。中其毒者，以橄欖、蘆根汁、糞清、甘蔗汁解之，少效。或用鴨血灌下可解。服藥人不可食之。赤目者，極肥大者，腰腹有紅筋者，誤食殺人，諸藥不能解。厚生者，宜遠之，勿食。又一種斑子魚，形似小河豚。其性味有毒與河豚相同，河豚魚飽後不可再食，食此不可盡飽，宜防發脹耳。

又　石斑魚，生南方溪澗，長數寸，白鱗黑斑，浮遊水面，聞人聲則劃然深入。其子及腸有毒，悞食令人吐瀉，飲魚尾草汁少許解之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《河豚魚》　味甘，溫。主補虛，去濕氣，治腰、脚、痔等疾。

明・陶宗儀《南村輟耕録》卷九《食品有名》　水之鹹淡相交處產河豚。河豚，魚類也，無鱗頰，常怒氣滿腹，形殊弗雅，然味極佳。煮治不精，則能殺人，所以東坡先生在資善堂與人談河豚之美云：『據其味，眞是消得一死。』浙西惟江陰人尤珍之，每春首初出時，必用羞祭品畢，然後作羹，而鄰里間互相餽送以爲禮。腹中之膟曰『西施乳』。夫西施，一美婦耳，豈乳亦異於人耶？顧千載而下，乃使人道之不置如此，則夫差之亡國非偶然矣。若鱭魚子名螳螂子，及松江之上海、杭州之海寧人，皆喜食蜚蠊螫，名曰『鸚哥嘴』，以有極紅者似之故也，二物象形而云，又非西施乳之比矣。按《類編・魚部》引《博雅》云：『鮸鮠魨也，背青腹白，觸物即怒，其肝殺人。』正今人名爲河豚者也。然則豚當爲魨。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《烹河豚》　二月用河豚，剖治去眼去子去尾鰓血等，務滌甚潔，切爲軒，先入少水，投魚烹過熟，次以甘蔗、蘆根制其毒，荔枝殼制其刺軟，續水又同烹過熟，胡椒、川椒、葱白、醬、醋調和，忌埃墨、荆芥。人傳西施乳爲珍。洪駒父詩云：『蓼蒿短短荻芽肥，正是河豚欲上時，甘美遠勝西子乳，吳王當日未曾知。』修治不如法，有大毒。諺云：『眼酸子脹血麻人。』

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　河豚最毒，能殺人，閩、廣所產甚小，然貓、犬、烏、鳶之屬，食之無不立死者，而三吳之人以爲珍品。其脂名西施乳，乃其肝尤美，所忌血與子耳。其子亦有食者，少以鹽漬之，用燕脂染不紅者即有毒，紅者無毒，可食。一云，烹時用傘遮蓋，塵墜其中則殺人。中毒者，橄欖汁及蔗漿解之，然千百中無一二也。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《鮀魚》　河鮀以番禺茭塘所出者爲美，自虎頭門至茭塘，六七十里許。其河鮀小，色黃而味甘，少毒，與產他縣大而板牙色白者異。其價賤，土人以當園蔬。秋時競爲河鮀之會。以火燔刺。以沸湯沃涎。浣至再三。雜肥肉烹之。皮骨脫落。斯可食矣。河鮀終歲皆有，入秋尤宜多食，益胃煖人，可減一衣，產婦每以爲補。其腴在膏，即肝也，俗以爲八珍之一云。魴魚狀如鱸，肉鬆少刺味甘，大者重數十斤，出海豐。鱘魚多產端州，以春時出浮陽，見日則眩，漁者輒於陽處取之。一曰鱘龍魚，長至丈，有甲無鱗，魚之至貴者也。鮎魚出流水者色青白，出止水者青黃，故以灘瀨中者爲美。鮶魚狀如鯿，圓頭縮尾狹鱗，肉厚而細，一脊之外，其刺與骨皆脆美。新安人每以奉客，味甘以平，食之肥健益氣。一名鏡魚，以其圓也。鮪有犁頭鮪、劍鮪、斑點鮪、虎鹿鋸鮪，背鬣而腹翅，大者丈餘。皮有沙圓細如珠。可以治木發光潤。海水將潮。天將雨。毛皆起溼。雖千里外不爽。一名潮鯉，腹中有兩洞。以貯水養子，子必二，皆從胎生，朝出口，暮則入臍。其肉淡而鬆，以翅作銀絲菜稱珍品。蠻魚產陽江，似鯽而白，肉柔膩，性喜溫煖。臘月時，漁人立水中，魚爭附足，可掇也。紅者肉稍粗，鯪魚一名狼藉。笋魚如笋，長尺許，與鰆、鱘二魚皆惠州出。鰆魚大者盈丈，鱘魚大如指許，長七八寸，脊骨美滑宜羹。龜魚如小兒臂大，有腹無口，其足三十如笋簪。章魚足有八，一名章舉。昌黎《南食》詩其五『爲章舉魚』是也。石冷魚似蝦蟆而黑，生石穴中，倒挂魚鮮食醉人，宜鮓，出萬州。鳳尾魚一名馬鱭，其子宜醢。葵鯉出羅旁水口，圓如葵扇。已上皆魚之美者，大率出於海者十之七，出於江者十之三，然皆美於池塘者也。其最微細而美者，曰鱴魚。春時自巖穴中出，狀似初化魚苗，宜乾之，食以薑醋。曰銀魚，以秋九月出。九月有風曰銀魚風，予詩：『九月銀魚出水長，銀魚風起水泱泱是也。』其出惠州豐湖之第一橋下者，長二黍許，光滑無鱗，表裏朗徹，以白磁盆浥之，與水無異。惟見兩目瑩漆，希貴弗多。漁者但量器計值，煮以湖上清醒泉及姚坑水，有味無渣，而出於清明節者尤美。

又　凡河豚以三月從鹹海入者可食，以冬十二月從淡江出者不可食。以其在江之灣澳，食胡蔓草汁益其毒，其肝雖美，亦毒之所聚，不可不愼。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一　河豚狀如蝌蚪，即《吳都賦》所謂鯸鮧也。味美而有毒。滬人最尚此品，每當蘆芽短嫩，爛煮登槃，腹極甘腴，故名『西施乳』，惟子不可食。煮之非法，殺人立斃。紅目、紅翅者尤毒。中毒者，急以橄欖汁灌之可解。然近來食者殊衆，鮮中毒事。范叔子云：『近世人腸胃皆毒如蛇蝎，非河鮀所能傷。』嘻，其言亦過激矣。陳金浩《松江衢歌》云：『一部河豚典一袴，秋風低價四腮鱸。』蓋謂春時河豚入席，三頭爲一部。諺云：『得一部，典一袴。』甚言其值之昂也。人云其味百倍鱸魚。東坡酷嗜此，嘗曰：『也直得那一死。』予曾食於潘氏，未覺其佳，豈舌本木強乎？

斑魚

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・斑魚》 揀不束腰者，束腰有毒。剝去皮裸洗淨。先將肺同木花入清水浸半日，與魚同煮。後以菜油盛碗內，放鍋中任其沸湧，方不腥氣。臨起或入嫩腐筍、邊時菜，再揭鮮薑汁、酒漿，和入尤佳。

清・袁枚《隨園食單》卷一《班魚》 班魚最嫩，剝皮去穢，分肝、肉二種。以雞湯煨之，下酒三分，水二分，秋油一分；起鍋時加薑汁一大碗、葱數莖，殺去腥氣。

清・毛祥麟《墨餘録》卷六《河豚毒人》 醫家張麟祥，字玉書，有聲於時，求治者踵相接，日得金數十，家頓裕。而供饌之盛，可擬貴官，凡遇時鮮異味，必以先嘗爲快。一日，出見肆有河豚，責問廚丁何不市，庖謂此似越宿物，或不宜食。張怒曰：『此我素嗜，爾何知？』庖即往市，得六尾，急烹以進。張呼弟與子同食。食時極口稱美，獨盡一器。有頃，子覺唇上微麻，以告張，張曰：『汝自心疑耳，我固無他也。』遂乘輿出診。診至第五家，忽謂輿夫曰：『速買橄欖來，河豚果有毒。』菓至，初尚能嚼，頃之，口漸不能張。輿夫急舁歸，入門但呼麻甚，扶坐椅上，僅半時許，氣絕矣。初死，面如生，旋聞腹鳴如雷，遍體浮腫，色漸如青靛，繼而紅，繼而黑，則七竅流血焉。同治丁卯二月三日事也。弟與子食幸不多，張歸時，已吞糞水，故得不死。初，以其餘饋戚之同嗜者顧某，時正欲食，聞張耗，即命棄去。工人某曰：『生死，數也。食何害？』遂私取食，食且盡。稍頃，自覺舌如針刺，口漸收小，知有異，急自飲便壺中溺，飲已，大吐，遽昏絕，閱二日始醒。時有一貓，又食工人之餘，即腹膨如鼓死。按《談苑》言：『河豚瞑目切齒，其狀可惡。治之不中度，食多死；棄其腸與子，飛鳥不食，誤食必死。』登州瀕海人取其白肉爲脯，先以海水淨洗，復浸之，暴日中，上壓重物，須四日，乃去所壓，傅以鹽，再暴乃成。有李太守者，制不四日，即去壓。俄見其肉自盆躍出，蓋惟性重如此，以故毒甚於漏脯。東坡直得一死之言，本是一時戲語，人奈何以口腹易軀命哉？若張者，亦可以監矣。

童菽原曰：昔人言食肉不食馬肝，未爲不知味，余於是物亦云。

鯊魚

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鯊魚，味甘性平。多食發瘡疥。此魚大者，四五寸。小時即有子。忌甘草。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《沙魚》 味甘鹹，無毒。主心氣鬼疰、蠱毒、吐血。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷三《鯊魚》 鯊魚子從口生出，大者能變爲虎爲鹿。其皮堅利，可爲鎧，可爲鞘。肉粗，淡而無味。其翅去骨入饌殊妙。

其他

唐・段公路《北户録》卷二 恩州出鵝毛脡，乃鹽藏鱘魚。其味絕美，其細如鰕。郭義恭云：小魚一斤千頭，未之過也。又有嘉魚，出邕江石穴中。魚下至梧州戎城縣水口，絕肥美，亦堪爲脡。

五代・馮贄《雲仙散録・煨石魚》 逍遙公《南康記》曰：南康有狂人周可大，見魚必買數十頭，食餘棄于几上。人謂隨即臭腐。可大以手磨之，皆爲石魚。後年餘，友人訪之，見其紙裹石魚，煨以啖客，新香與常魚不異。

宋・林洪《山家清供》卷下 坡云：『贈君木魚三百尾，中有鸐黄木魚子。』春時剝樧魚，蒸熟，與筍同法，蜜煮、酢浸，可致千里。』蜀人供物多用之。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷四《鱣鮪皆不得真》 黄朝英《緗素雜記》云：『《漢書・楊震傳》曰：「有冠雀銜三鱣魚，飛集講堂前。」注云：「冠音鸛，即鸛雀也。鱣音善，其字假借爲鱣鮪之鱣，知然反。」按郭璞注《爾雅》：「鱣長二丈。」又《魏武四時食制》云：「鱣魚大如五斗奩，長一丈餘。」安有鸛雀能致一者，況三頭乎？鱣又純灰色，無文章。鱣魚長不過三尺，大不過三指，黄地黑文。故都講云：「鮎鱣者，卿大夫服之象也。數三者，法三台也。」續後漢及謝承書亦述此事，皆作鱣字。孫卿云，「魚鼈鱣鱣」；韓非《説苑》「鱣似虵」，幷作鱣字。蓋假鱣爲鱣，



沙魚

其來久矣。杜少陵云：「敕廚惟一味，求飽或三鱣。」又以平聲押之，恐誤也。』以上皆朝英語。余按歐陽文忠公《集古録・漢楊震碑》云：『聖漢龍興，神祇降社，乃生于公。』又云：『窮神知變，與聖同府。鴻漸于門，羣英雲集。』又云：『貽我三魚，以彰懿德。』觀此，則稱鱣稱鯉，皆不得其眞也。

宋・范成大《桂海虞衡志・志獸》 嘉魚。狀如小鱘魚，多脂，味極腴美。出梧州火山。人以爲鮓，以餉遠。

蝦魚。出灘水。肉白而豐，味似蝦而鬆美。

竹魚。出灘水。狀如青魚，味如鱖魚。南中魚品如鯉、鯽輩皆有之，而以蝦、竹二魚爲珍。

天蝦。狀如大飛蟻。秋社後，有風雨，則羣墮水中，有小翅。人候其墮，掠取之爲鮓。

宋・周去非《嶺外代答》卷一〇 竹魚出灘水，狀似青魚，味如鱖魚。鰕魚亦出灘水，肉白而豐，味似鰕而鬆美，大抵南中魚品如鯉鯽者甚多，而鰕竹二魚爲珍。

又 蒼梧大江之南山，曰火山，下有內穴，嘉魚出焉。所謂南有嘉魚，詩人傳之也。嘉魚形如大鱘魚，身腹多膏，其土人煎食之，甚美。其煎也，徒置魚於乾釜，少焉膏溶，自然煎熬，不別用油，謂之自裹。

宋・龐元英《文昌雜録》卷二 禮部王員外言：登州有嘉騏魚，皮厚於羊，味勝鱸鱖，至春乃盛，他處則無。鰒魚亦出此州，石決明是也。《楮彦回傳》：江南一枚，直數千錢，蓋重北地所有也。余昔過判滑州，見太守光祿卿解賓王說，登州每晴霽，烟霧中有城闕樓閣人物車馬鷄犬往來之狀，彼人謂之海市。禮部作詩送王衮出守東牟，用嘉騏故事，因爲余話海市，與解光祿同。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鯇魚，味甘性溫，即草魚。多食發諸瘡及溼毒流氣痰核病。

又 金魚，味甘鹹，性平。味短，不宜食，止堪養玩。魚啖橄欖渣、肥皁水、鴿糞即死。得白楊皮，不生蟲。

又 鮰魚，味甘性平。尾有兩歧如鞭鞘，患癰疽者勿食。

又 比目魚，味甘性平。多食動風氣。有風溼病者勿食。

又 黃鰂魚，味甘性溫。此魚闊不逾寸，長不近尺。其油點燈，令人昏目。

又 回魚，味甘性平。多食動痼疾。同野豬、雉肉食，令人發癩。同鹿肉食，殺人。赤目赤鬚者，忌食。

又 鱒魚，味甘性溫，一名赤眼魚。多食動風氣，助溼熱，發瘡癤癬疥及痼疾。

又 鱖魚，味甘性溫。多食助火動痰，發瘡疾。

又 鱠殘魚，味甘，性平鮮。多食令人發瘡疥，及小兒赤遊風。曬乾者名銀魚。又一種鱭魚，形似鱠殘，但喙上多生一鍼，功用相同。

又 杜父魚，味甘性溫。狀似鯊而短，尾岐頭大口闊，身黃黑有斑，脊有刺。患瘡癤者，忌食。脊有細蟲如髮，宜去之。

又 鱧魚，味甘性寒，即黑魚。有瘡人不可食，令瘢白，食之無益，能發痼疾。

又 鯿魚，味甘性溫。患疳痢者勿食。

又 鱗魚，味甘性平，有小毒，即黃魚，俗呼著甲魚。多食生痰助熱，發風動氣。發瘡疥同蕎麥麪食，令人失音。作鮓食，令人難剋化。服荆芥藥者忌之。

又 黃顙魚，味甘性平，微毒，一名鮎魮。狀似小鮎，身青黃色。頤下有二橫骨。兩鬚有胃，作聲軋軋。其膽春夏近上，秋冬近下。多食發瘡疥，不益人，反荆芥，能害人。

又 鮎魚，味甘性寒，有小毒。同牛肝食，患風噎涎。同野豬肉食，令吐瀉。同雉肉食，生癰癤。同鹿肉食，令筋甲縮。赤目赤鬚無腮者，幷有毒。悞食殺人，反荆芥。

又 鯖魚，味性甘平。作鮓與服石人相反。勿與生胡、荽麥醬、豆藿、生葵菜同食。服朮人忌之。

又 鰱魚，味甘性溫。多食令人熱中發渴，或發瘡疥。

又 邵陽魚，味甘鹹，性平，有小毒，狀如盤及荷葉。無足無鱗，背青腹白，口在腹下，目在額上，尾長有節，螫人甚毒。吳人腊之，食之無益。其尾候人尿處訂之，令陰腫痛，至死，拔去乃愈。被刺毒者，以魚扈

竹及海獺皮解之。

又 竹魚，味甘性平。出廣南桂林湘江，狀似鯖魚而少骨刺，色青翠可愛，鱗閒有朱點。多食發瘡疾。

又 鰓魚，味甘性平。吞咯同類池中有此，不能畜魚。生瘡癰者，勿食。

又 鱟魚，味辛鹹，性平，微毒。多食令咳嗽，發瘡癬。其行雌常負雄，失雌，雄即不動，取必雙得。其血碧色，尾有珠如粟。燒脂可以集鼠，蚊蟲即死。小者名鬼鱟，食之害人。

又 鰷魚，味甘性溫。此魚長僅數寸形狹而扁，狀如柳葉，性好羣遊，多食發瘡疥丹毒。

又 鯧魚，味甘性平和。生薑、粳米煮骨皆輭。其子有毒，食之令人下痢。

又 鮫魚，味甘性平，即沙魚。皮可飾刀劍。大者尾長數尺，能傷人。小者子隨母行，驚即從口入母腹中。虎沙能咬人形，被暗傷人，以紅布繫腰可免。忌甘草。

又 鰱魚，味甘性溫，狀似鰱而色黑，其頭最大，俗呼花鰱。鰱之美在腹，鰱之美在頭。其目旁有乙骨，食魚去乙是矣。多食動風熱，發瘡疥。

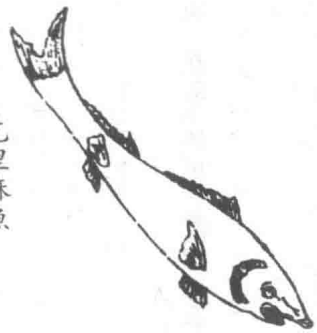
又 勒魚，味甘性平。乾者謂之勒鯊。甜瓜生者，用勒魚骨插蒂上，一夜便熟。石首鯊骨亦然。

又 鱖魚，味甘性平，俗名春魚。春月閒從巖穴中隨水流出，狀似初化魚苗，一觔千頭，或云鯉魚苗也。今宣城涇縣於三月三前後三四日亦出小魚，土人炙收寄遠，或即此魚。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》

鱖魚：切塊如鯉魚法。半水半酒，薑、椒、醬煮食之，令膩。

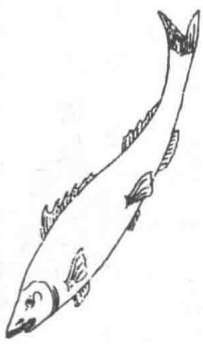
元・忽思慧《飲膳正要》卷三乞里麻魚 味甘，平，無毒。利五藏，肥美人。脂黃肉稍粗。脆亦作膘。其魚大者，有五六尺長，生遼陽東北海河中。



乞里麻魚

又《阿八兒忽魚》 味甘平，無毒。利五藏，肥美人，多食難克化，脂黃肉粗，無鱗，骨止有脆骨。胞可作膘膠，甚粘。膘與酒化服之，消破傷風。其魚大者有一二丈長，一名鱘魚，又名鱣魚。生遼陽東北海河中。

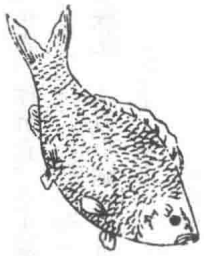
又《鮎魚》 味甘，寒，有毒。勿多食，目赤、鬚赤者，不可食。



阿八兒忽魚



鮎魚



魦魚

又《魦魚》 甘，溫平，無毒。補益與鯽魚同功。若作鱠食，助脾胃。不可與疳痢人食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《孩兒魚》 出伊、洛間。《本艸》曰：『兒魚又有嘉魚，鯉質鱒鱗，肌肉甚美，出于沔南之丙穴。』 宜煎、饌、辣烹。

又《花鰔》 形甚小無骨，出寧國縣。 宜辣烹、料烘。

又 吹沙治腹有白，甚美。宜油煎，宜日暴，宜熏。 鰕虎 針頭魚治宜油煎，宜酒烹，宜日暴。 子鯊魚治宜油煎，宜酒烹，宜日暴，宜糟。 比目魚治宜油煎。 魦皮魚治宜酒烹。 斑魚腹有黃，甚珍，治滌潔，或去皮，同猪肉斫爲醢，宜油煎，宜糟。 箭頭魚有黃甚美，灰浥去涎。 玉箸魚治宜酒烹，宜油煎，宜熏，俱宜爲羹，皆魚之小者。《爾雅》曰：『小魚曰魚婢。』 銀魚一名鱠殘，宜同猪肉斫爲醢，宜酒烹，宜油煎，宜日暴。之類。莆田通應祠子魚，俗誤爲通印。辣烹。微醃，入肉汁，同甘艸烹熟，以醬、醋、胡椒、花椒、葱白調和。有不用醃。

又 赤魚《本艸》曰：『邵陽魚。』 地青魚俱治潔，宜日暴。 切爲軒，

投熬油中，酒水烹熟，以青蒜、葱白、花椒、鹽調和。

又　鰡魚治肝堪用，宜油煎，宜酒烹，宜日暴，宜爲羹，宜糟。　鮠魚先治之，作沸湯，燙去涎水，宜油煎，宜糟，鮎魚同制。　薑烹。微醃，作沸湯烹，用甘艸，擣醬、薑、醬油、醋、花椒、葱調和之。有不用淹，與料物同入，後倣此。

又　大鯊魚《爾雅》曰：『刀魚。』治，宜同蒸鱘。　梅魚《雲間志》云：『石首小魚長五寸。』宜爲羹，宜同蒸鱘。　黃鯽宜酢，俱宜油煎，宜日暴。之屬微醃，酒水作沸，以小筥布魚烹熟，特起，以鹽、醋、花椒、葱和汁澆瀹之，有以胡椒、醬油和汁澆瀹之，魚小者、爲臐者、爲鱐者，宜入筥烹，多倣此。

又　鯊魚又名鮫，有虎頭、梨頭等，狀貌非一，宜油煎，宜日暴。　馬交魚宜油煎，宜糟，宜日暴。　板魚即比目魚，宜油煎。　了鰽魚宜酒烹，宜油煎，宜糟。　烏賊魚《日暴》曰：『明脯。』《埤雅》曰：『遇風虬前一鬚下矴，名纜魚。』之類　常制治之，惟鯊魚湯退去皮，微醃水烹熟，擣醬、薑、醬油、醋、花椒、葱調和。

又　鯧魚宜爲羹，宜辣烹，宜油煎，宜糟，宜日暴。　石首魚宜油煎，宜鑽，宜糟，宜烘，日暴燥曰白鮆。諺云：『楝花開，石首來。』　鰽魚宜油煎，宜糟。勒魚同鱘魚，宜蒸，宜烘，宜油煎，宜糟，宜窖乾。窖，於禁切。　鯃魚宜油煎，宜日暴，宜糟。　鱸魚宜油煎，宜日暴，宜糟。　帶魚宜油煎，宜日暴，宜糟。八帶魚宜爲羹。之類　常制治而作之，《日抄》云：『刷其鱗也。』滌之，微鹽醃片時，酒水烹熟，花椒、葱、醋調和，或挼鹽於魚身，置花椒、葱於魚腹，以湯煠，治去鱗肥，滌潔薄皴，膜鹽、酒微浥，布小筥中，甘艸水作沸湯煠熟，預以肚骨投烹，加胡椒、醬油、醋調和爲汁瀹之。和物宜山藥、鮮竹筍芼、白菜、蘆筍。暑月似凍去骨，熬瑶枝調入，冷切糟用，後倣此。

又　鯸魚《埤雅》曰：『魦宜風，宜糟，宜窖乾。』　大鯊魚宜日暴，宜糟。鱸魚宜日暴，宜火，宜糟，宜生。　鱖魚即白魚，宜火，宜糟窖乾，俱宜油煎，宜同蒸鱘，宜爲羹。　酒烹三制　一治去鱗肥，微醃頃之，滌潔，先和甘艸、水、熟白酒、醋、鹽，投魚齊烹熟，入花椒、葱起。一腹實葱椒烹，不以醋。一烹熟，惟以醇酒澆，或加糟油。有不用醃。

又　梭魚出六合縣龍池。　同鱘魚。

明・屠本峻《閩中海錯疏》卷中《鯸》　鮭也，一名胡兒，一名鯸魶，一名河豚。狀如科斗，腹下白，背上青，有黃文，眼能開閉，頭無腮，腹無膽，觸物輒嗔，腹張如鞠，浮于水上，味至美。然有毒，能殺人。

按：鯸無腮無膽，故肝最毒，肝血及子入口皆爛舌，入腹爛腸。以其味美，吳浙喜食之。今烹者必覆蓋蒙密，忌臭灼落其中，雜以荻芽或橄欖煮之，方可食。予在兩淮食河豚，而隸卒取其子去，制以市人，皮肚潔白，俗呼『西施乳』。

明・胡世安《異魚贊閩集》　花鮯，大寸許，上下身薄，有花紋『娘哀』。脊上有刺，漁人或受其螫，痛不可忍，因致母戚，故名。形似鮯而無花，大如指，皆可作醢，行于四方。

又　江魚，生于海，長二寸許，潔白如銀。其來成羣，漁人以爲利，舟車俱滿。其用甚廣，或醢或脯，以行四方。海澄有內港出者，價與銀魚等，但不多得耳。白丁香又小于江魚。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　魦即鯸也，陽晝所謂若食若不食者也。然今之鯸魚最易取，常空群而獲之。宋張敬兒獻高帝至一千八百頭。豈古用釣而今用罟，故有難易耶？

又　閩有帶魚，長丈餘，無鱗而腥，諸魚中最賤者，獻客不以登俎。然中人之家，用油沃煎，亦甚馨潔。嘗有一監司，因公事過午歸，餒甚，道傍聞香氣甚烈，問何物，左右以帶魚對，立命往民家取已煎者至宅啖之，大稱善，且怒往者之不市也，自是每飯必欲得之，去閩數載，猶思之不置。人之嗜好無常如此。吳江顧道行先生亦嗜閩所作帶魚鮓，遇閩人輒索，而閩人賤視此味，常無以應之也。

又　余家海濱，常見舁魚，一日，有巨魚如山，長數百尺，乘潮入港，潮落不能自返，撥剌沙際。居民以巨木拄其口，割其肉，至百餘石。潮至，復奮鬐浮出，不知所之。又有得巨魚脊骨爲臼者，今見在也。若非親見，以語人，人豈信乎？宋高宗紹興間，漳浦海場有魚高數丈，割其肉，數百車，至剜目乃覺，轉鬣而旁艦皆覆。近時劉參戎炳文過海洋，於亂礁上見一巨魚橫沙際，數百人持斧，移時僅開一肋，肉不甚美，肉中刺

骨亦長丈餘，劉攜數根歸以示人。

明・談遷《棗林雜俎》中集《蹟動・鮆魚》　雲南百夷中有小孟貢江，產鮆魚。食之，日御百婦。故夷性極淫，貴賤俱有數妻。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・黑魚》　泡透肉絲，同炒。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《似嘉魚》　四會有烏龍潭，在縣西二百里，潭底石隙中，多產鮮魚，柔鱗肥甲如水晶，土人謂之似嘉魚。其味如鱘，蓋四會爲二江所匯，地多白蕩，其魚多野生，不俟下種。德慶之嘉魚，其種至此而變，未可知，似嘉魚者，嘉魚之庶孽也。

又《飛魚》　海南多飛魚，或謂《吳都賦》『文鰩夜飛而觸綸』，即此。有句云：『飛魚從未見，漁父說文鰩』。飛魚有兩翅，飛疾如鳥。觸綸輒有光射潮，夜見漁火，爭投船上，烹之味甚美。

清・姚元之《竹葉亭雜記》卷八　鱘魚脆骨，鱘魚頭也，出黑龍江。余使瀋陽，聞其土人云：『嘉慶十年前此物甚賤，一魚頭大者須一車載之，不過售錢五百。自京中以此骨爲美品，魚頭遂不肯售，竟相晾曬發賣，每一觔亦須銀八九錢矣。』曾記莫少空清友先生宴客設此味，座中有其鄉人以爲涼粉也。翼日，見先生問曰：『前日食君家所制涼粉特佳，曾令人學制，總不能及，不知何以有此味也？』聞者笑其村蠢，余殊嘉其朴誠。

清・李調元《然犀志》卷下　鯧魚，即鯰魚，一名鏡魚。有烏白二咎。小者名鯧鯿，身正圓，無硬骨，炙味美。以其與衆魚交，故從昌。

清・陳鑑《江南魚鮮品》　箭魚，亦曰鰶，脊多腴。有鱗魚，身圓如竹，頭尖而喙長，亦類火箭，善啗諸魚而品下。有鱘鼻，即鱘鰉，身甚大，鼻長與身等，口隱其下。身骨脆美，肉黃白間之，爲鮓良。其鰓曰『玉梭衣』。

清・袁枚《隨園食單》卷一《刀魚二法》　刀魚用蜜酒娘、清醬放盤中，如鱖魚法烝之最佳，不必加水。如嫌刺多，則將極快刀刮取魚片，用鉗抽去其刺，用火腿湯、雞湯、筍湯煨之，鮮妙絕倫。金陵人畏其多刺，竟油炙極枯，然後煎之。諺曰：『駝背夾直，其人不活。』此之謂也。或用快刀將魚背斜切之，使碎骨盡斷，再下鍋煎黃，加作料，臨食時，竟不知有骨。蕪湖陶太太法也。

又卷三《季魚》　季魚少骨，炒片最佳。炒者以片薄爲貴，用秋油、細鬱後，用縴粉、蛋清摎之，入油鍋炒，加作料炒之，油用素油。

又《土步魚》　杭州以土步魚爲上品，而金陵人賤之，目爲虎頭蛇。可發一笑。肉最鬆嫩，煎之、煮之、烝之俱可，加醃芥作湯，作羹尤鮮。

又《黃姑魚》　徽州出小魚，長二三寸，晒乾寄來，加酒，剝皮，放飯鍋上烝而食之，味最鮮，號黃姑魚。

又《邊魚》　邊魚活者，加酒、秋油烝之，玉色爲度。一作呆白色，則肉老而味變矣。幷須蓋好，不可受鍋蓋上之水氣。臨起加香蕈、筍尖或用酒煎亦佳。用酒不用水，號假鱔魚。

又《連魚豆腐》　用大連魚煎熟，加豆腐，噴醬水、葱、酒滾之，俟湯色半紅起鍋。其頭味尤美。此杭州菜也。用醬多少，須相魚而行。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《靖遠魚》　甘肅靖遠縣黃河邊，瘠區也。冬季黃河中所出小魚，長不過三寸，縣官取而臘之，歲底，則以分餉省中各大吏及同官院司，每署二百尾，道署、府署，每署百尾，餘以次而殺，歲以爲常。省中每以此爲獻歲美品，余循例收之，惟某制府獨峻卻焉。越日，余偶留制府晚餐，出此佐酒，制府食之而美，而譽不容口，幷詰所從來，次日即遣家丁向余索此魚，余合署食之已過半矣，乃以剩餘五十尾獻之，當時從縣志中繙出其名，今久忘之，但呼爲靖遠魚云。

清・方濬師《蕉軒隨録》卷九《麥魚》　麥魚生東流縣卧虎潭一帶，麥熟時出，其形似麥，上至石人山瀨則形漸大，過此則化蜻蜓。又君魚產貴池，緑魚產石埭，鮦魚產青陽之九華山，皆水鮮之最美者。

又《蕉軒續録》卷一《嘉魚》　『南有嘉魚，』朱子集傳注：『鯉質，鱒鮞肌，出於沔（沔）南之丙穴。』袁仁《毛詩或問》云：『《埤雅》：「嘉魚，鱒鱗，肌肉甚美。」謂其鯉之質，鱒之鱗，而肌肉甚美也。今乃以鱗爲鮞，而以肌屬上。』濬師按：《大清一統志》：『大丙山在略陽縣陝西漢中府屬。東南，《蜀都賦》「嘉魚出於丙穴」，注：「丙，地名也。」《寰宇記》：「大景、小景二山，景字本爲丙，唐諱改，幷在順政縣順政，唐屬山南西道，宋屬利州路，即今略陽。東南七十里。其山峻崖，南北相對，高百餘丈。山衣石髮，被於崖陰。北有穴，方圓二丈餘，其穴有水潛流，土人相傳爲丙穴。沮水經穴門而過，或謂之大丙水。每春三月上旬，有魚從穴出躍，相傳名爲嘉魚。」《府志》：「大丙、小丙二山在沔縣西北八十里。」

《冊說》：「大丙山在略陽縣南二十里，又丙水在褒城縣西北。」《水經注》：「丙水上承丙穴，出嘉魚，常以三月出，十月入地。穴口廣五六尺，去平地七八尺，泉懸注，魚自穴下透入水，穴口向丙，故曰丙穴，下注褒水。」《寰宇記》：「丙水源出褒城縣西北牛頭山。」《輿地紀勝》：「大丙水源出黃崖嶺下。」《明統志》：「水在沔縣北八十里。」據此，則今之論丙穴當云陝西，不當云蜀矣。廣東肇慶府首邑爲高要，亦出嘉魚，《一統志》不載。《嶺表録異》云：「嘉魚形似鱒。」《廣東通志》云：「其頭如鼠，鱗中有脂，以豕膏炙之，光明如珠。」《嶺南雜記》云：「爲魚中第一，廣魚無味，此魚出自石穴，蓋食乳水，故肥美。」《廣東新語》云：「孟冬大霧始出，出必於端溪、高峽間，其性潔，不入濁流。嘗居石巖，食苔飲乳以自養，霜寒江清，潮汐不至，乃出穴噓吸雪水。在粵中大、小湘峽者，大、小湘峽皆高要縣屬。以十月出穴，三月入穴，西水未長，則四五月猶未入穴。」《粵中見聞》云：「四會地方肇慶府屬。白蕩有柔鱗肥甲如水晶者，亦謂嘉魚。」《虞衡志》云：「梧州火山嘉魚狀如小鱘魚，皆與高峽者異。」詳《高要志》中。《雲南記》：「雅州丙穴出嘉魚。」蓋產不一地，而解丙穴者，或以爲丙日，或以爲地名，或以謂其穴向丙，亦迄無定論。產高峽者，其白如玉，肉亦腴嫩，入口若豆腐。然美則美矣，但不耐咀嚼耳。濬師又按：《詩・九罭》「之魚鱒魴」，傳：「大魚也。」《爾雅》注：「鱒似鱣子，赤眼。鱒音蹲，上聲。」《毛詩陸疏廣要》：「鱒似鯉魚，而鱗細於鯉，赤眼，多細文，魚之美者。」《埤雅》以嘉魚之鱗比鱒，頗不謬。若鯽，色黑，體促，腹大，脊隆，與嘉魚絕不相似矣。至朱子所引，山陰陸氏亦引之，特云：「鯉質鱒鱗，肌肉美。」并未有鯽字。其原實出任豫《益州記》，見《文選》注。袁氏之駁晦翁僅知陸佃《埤雅》，亦失之不考也。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 冰魚，隆冬雪盛乃出。粗如指，長三、四寸，身通明洞徹，除脊骨外，無刺亦無鱗，作羹與寒士爲宜。高杏江冬日與同人作詩會詠之，僅記末句云「官衙合署一條冰」，最爲雅切。杏江工繪事，嘗與遊菴子溝網魚煮酒，繪爲圖。

又 針魚，嘴生巨針寸餘，鋒利可畏。周身明透，窺見臟腹，有脊骨一條，緑色。甚肥美。

又 黃瓜魚，冬日始有，明透如冰魚。遠販必澆以水，水凍，包裹如檐溜間冰筍，不見魚也。食之，味如黃瓜。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷三《遼河魚》 雍正十三年四月，盛京遼河得一魚，重三百六十觔，無鱗刺，惟背上有若骨者一行。煉其油，色赤。不知何名。

又卷七《魯魚》 魯魚，人但知解以流傳訛舛，如帝虎抵牾之類，不知亦魚名也，產天津，見《畿輔通志》。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 五柳魚，浙江西湖五柳居煮魚最美，故傳名也，今京師食館倣爲之，亦名五柳魚。

附 魚子

宋・范致明《岳陽風土記》 岳州人極重鱘魚子，每得之，瀹以皂角水，少許鹽漬之，即食，味甚甘美。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《鱘魚子 鯧魚子 鱖魚子》《國語》曰：「魚子曰鮞。」用鹽醃，烈日中布新瓦上暴燥，用蒸宜醋。

又《鯊魚子乾》 宜蒸，用醋。

又《醃魚子鰾》 宜醋。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《卵之屬・食魚子法》 鯉魚子剝去血膜，用淡水加酒漂過，生絹瀝乾，置砂鉢。入雞蛋黃數枚，同白用亦可。用鎚擂碎，不辨顆粒爲度。加入鰕米、香蕈粉，妙。胡椒、花椒、葱、薑研末，浸酒再研，澄去料渣，入醬油、飛鹽少許，斟酌酒、醬酸淡多少，拌勻入錫鏇，蒸熟取起，刀劃方塊。味淡，量加醬油抹上，次以熬熟香油抹上，如已得味，止抹熟油，松毬、荔子殼爲末，薰之。蒸熟後，煎用亦妙。

清・袁枚《隨園食單》卷三《薰魚子》 薰魚子色如琥珀，以油重爲貴。出蘇州孫春楊家。愈新愈妙，陳則味變而油枯。

魚 翅

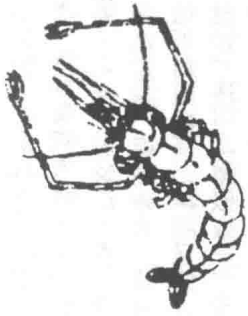
清・袁枚《隨園食單》卷一《魚翅二法》 魚翅難爛，須煮兩日才能摧剛爲柔。用有二：法一用好火腿、好雞湯如鮮筍、氷糖錢許煨爛，此一

法也；一純用雞湯串細蘿蔔絲、拆碎鱗翅攙和其中，飄浮碗面，令食者不能辨其爲蘿蔔絲，爲魚翅，此又一法也。用火腿者，湯宜少；用蘿蔔絲者，湯宜多，總以融洽柔膩爲仕。若海參觸鼻，魚翅跳盤，便成笑話。吳道士家做魚翅，不用下鱗，單用上半厚根，亦有風味。蘿蔔絲須出水三次，其臭才去。常在郭耕禮家喫魚翅炒菜，妙絕，惜未傳其方法。

蝦

體性

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鰕，肉味甘鹹，性溫，有小毒。多食動風助火，發瘡疾。有病人及患冷積者，勿食。小兒食之，令腳弱。雞犬食之，亦令腳屈弱。生水田溝渠中者，有毒，切勿以熱飯盛密器內。作鮓食，毒人至死。鰕無鬚者、腹下通黑及煮熟色變白者，竝有毒，不可食。勿與鹿麞肉、豬肉、雞肉同食。妊婦食之，令子難產。



蝦

又 海鰕，味甘鹹，性平，有小毒。同豬肉食，令人多唾。閩中有五色鰕，長尺餘，曝乾爲對鰕，功用相同。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《蝦》 味甘，有毒。多食損人。無鬚者，不可食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《鰕》 海豐縣出土蝦，肉色黑，大如小兒，臂長四五寸，有腹無口，目有三十，足如笄簪。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《蝦》 笋爲蔬食之必需，蝦爲葷食之必需，皆猶甘草之於藥也。善治葷食者，以焯蝦之湯，和入諸品，則物物皆鮮，亦猶笋湯之利於羣蔬。笋可孤行，亦可幷用。蝦則不能自主，必借他物爲君。若以煮熟之蝦，單盛一簋，非特華筵必無是事，亦且令食者索然。惟醉者糟者，可供七箸。是蝦也者，因人成事之物，然又必不可無之物也。『治國若烹小鮮』，此小鮮之有裨於國者。

清・屈大均《廣東新語》卷二四《蝦》 蝦字始見於賈誼《弔屈賦》，曰：『夫豈從蝦與蛭螾』。蝦莫多於粵水，種類甚繁。小者以白蝦、大者以蟶蝦爲美。蟶蝦產鹹水中，大者長五六寸，出水則死。漁人以絲粘網，其深四尺有五寸長六尺者，仄立海中，絲柔而輕，蟶蝦至則鬚尾穿罥，弗能脫也。兩兩乾之爲對蝦，以充上饌，鮮者肉肥白而甘，其次曰黃蝦、白蝦、沙蝦，最小者銀蝦，狀如繡鍼。以紵布爲網，綢大丈有二尺，以二罾咸繫之，口向上流，取蝦卵及禾蟲，亦復如是。銀蝦稍大者出新安銅鼓角海，名銅鼓蝦，以鹽藏之味亦美。其蝦醬則以香山所造者爲美，曰香山蝦。其出新寧大襟海上下二川者，亦香而細，頭尾與鬚皆紅，白身黑眼。初醃時每百斤用鹽三斤，封定缸口，俟蝦身潰爛，乃加鹽至四十斤，於是味大佳，可以久食。一種名蝦春，粵方言，凡禽魚卵皆曰春，魚卵亦曰魚春子，唐時吳郡貢魚春子，即魚子也。然蝦春非蝦之卵也。江中有水蛩，大僅如豆，其卵散布，取之不窮。產新會者卵稍粗，滋味益好，燒之通紅，紅故鮮明多脂而可口，次則番禺深井江勒海所產。村落間家有數甕，終歲醃食之，或以入糟，名泥蝦。

丹蝦產惠州西湖，其色青，煮熟丹紅，絕鮮美。諺云：『湖上漁家，白飯丹蝦』。白飯者水晶魚也。長不盈寸，大不過分，其色瑩潔，無乙有丙，八九月有之。

品類

青蝦

明・周履靖《群物奇制・飲食》 青蝦蠏之類，觜脚和煮則不腥。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《青鰕海中產，今曰對鰕，六制。**龍鰕》** 出福建，同制。一鮮者，鹽水烹熟，宜醋。一烹熟，暴燥。一暴燥，辣烹。一入羹。一倪雲林用筴川椒、鹽、酒漬之，少焙。一爲豉，同田鷄。

又《白鰕》 海中產。四制。一鮮者去鬚，鹽泥片時，滌潔，布食器中，摻末川椒，取其鬚等入水，同白酒烹，甘艸、葱、鹽、醋調和，澆一

二次用。一止煎沸，白酒澆之。一和鹽蒸熟，暴燥。一俱入羹。

又《鰕子》 鹽水漬，炒乾，宜醋。

龍蝦

清・周亮工《閩小記》卷上 相傳閩中龍蝦，大者重二十餘斤，鬚三尺餘。作杖，海上人習見之。予在會城，曾未一覩。後至漳，見極大者，亦不過三斤而止。頭目實作龍形，見之敬畏，戒不敢食。後從張賡陽席間，誤食之，味如蟹，螯中肉，鮮美逾常，遂不能復噤矣。

清・屈大均《廣東新語》卷二二《龍蝦》 龍蝦，巨者重七八斤，頭大徑尺，狀如龍，采色鮮耀。有兩大鬚如指，長三四尺。其肉味甜，稍粗於常蝦，以殼作燈，光赤如血珀，曰龍蝦燈。東莞、新安、潮陽多有之。昌黎詩：『又嘗疑龍蝦，果誰雄牙鬚。』

又卷二四《天蝦》 天蝦，色白，西江多有之，狀如蛺蟅。四五月間，從空飛入水化而爲蟲，黃魚食之而肥，名黃魚蟲。漁人取其未化者炙食之，云味甘美。或以爲蝦所化，以其自天，故曰天蝦。崔豹云：海間有飛蟲如蜻蛉，名繙紺，七月羣飛闇天，夷人食之，云鰕所化，或曰：腐草爲螢，朽麥爲蚖，蚖爲蝦。天蝦者蚖之所化，未知然否。戊申冬，韶州相江雨天蝦，大如燈蛾而多兩翅，人以爲異，非異也。

蝦米

明・方以智《物理小識》卷六《蝦米》 閩出龍蝦大，次則對蝦。海豐土蝦肉黑，如小兒臂，俱宜酒。醋烹之則香。靖江小蝦，色白最香，竟可乾食。《清波雜志》曰：淮旬蝦米，用席裹入京，皆枯黑無味。以便溺浸一宿，水洗去，則紅潤如新。

烹制

炒法

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《油炒鰕》 二制。一先入熬油中炒熟，醬、醋、葱調和。一惟以鹽。

又《鹽炒鰕》 用鰕投水中，同鹽烹熟，宜醋，烹熟之，取水淋潔，暴燥，挼去殼爲鰕尾，色常鮮美，宜黃瓜絲，用蒜、醋。宜油炒，用韭頭。宜爲羹，用豆腐。

清・袁枚《隨園食單》卷三《炒蝦》 炒蝦，照炒魚法，可用韭配。或加冬醃芥菜，則不可用韭矣。有捶扁其尾單炒者，亦覺新異。

鮓法

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酢法・清凉蝦鮓》 蝦不拘多少，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。

又《玉鈎鰕鮓》 生大鰕剝去皮、鬚、脚，布裹壓乾。每一斤用鹽一兩（又看天氣冷煖增減），生香油一兩，蛤殼少許，椒三十粒，葱、薑各少許，飯半盞，令拌勻，入缾，實捺，封。候香可食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《生腌鰕》 用鮮大鰕，每十斤，鹽一斤醃疊之，泥封一月，俟熟宜醋，其絕細者，今曰鰕醬。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・醃鰕》 鮮河鰕不犯水，剪去鬚尾，每觔用鹽五錢，醃半日瀝乾。碾粗椒末洒入，椒多爲妙，每觔加鹽二兩，拌勻裝入罈。每觔再加鹽一兩于面上封好，用時取出，加好酒浸半日可食。如不用，經年色青不變，但見酒則化速而易紅敗也。一方：純用酒浸數日，酒味淡則換酒，用極醇酒乃妙。用加醬油。冬月醉下，久留不敗，忌見火。

酒醃

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《酒鰕》 大鰕每斤用鹽半兩，醃半日瀝乾入瓶中。一層鰕入椒十餘粒，層層下訖，以好酒化鹽一兩半澆之，密封五七日熟，冬、十餘日。每鰕一斤，用鹽三兩。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《生酒鰕》 用大鰕，每斤先以鹽五

錢醃半日，瀝乾置瓶中，每層雜川椒數顆，以醇酒化鹽，每斤二兩五錢，漬沒之，泥塗瓶口，俟十餘日熟。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《酒腌蝦法》 用大蝦，不見水洗，剪去鬚尾。每斤用鹽五錢，淹半日，瀝乾，入瓶中。蝦一層，放椒三十粒，以椒多爲妙。或用椒拌蝦裝入瓶中亦妙。裝完，每斤用鹽三兩，好酒化開，澆入瓶內，封好泥頭。春秋五七日即好吃，冬月十日方好。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・醉蝦》 鮮蝦揀淨入瓶，椒薑末拌勻，用好酒頓滾潑過。夏可一二日，冬月不壞。食時加鹽醬。

曬法

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《生暴鰕 綿鰕》 海中産，同制。用鮮大鰕，置烈日中一日，暴使燥，蒸宜醋。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《晒蝦不變紅法》 蝦，用鹽炒熟，盛籮內，用井水淋洗，去鹽晒乾，色紅不變。

其他制法

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 青鰕卷爚：生青鰕去頭殼，留小尾。以小刀子薄批，自大頭批至尾，肉連尾不要斷。以葱、椒、鹽、酒、水淹之。以頭殼擂碎熬汁，去查。於汁內爚蝦肉，後澄清，入笋片、糟薑片供。元汁，不用辣。酒不須多。爚令熟。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉羹食品》 制造鰕巨 只用釅醋浸軟，脊上揭去泥，洗淨，薄批，乾放。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《鰕腐》 脫大鰕頭，擣爛，水和，濾去滓，少入鷄鴨子調勻，入鍋烹熟，取冷水瀉下，俱浮於水面，撈苴絹布中，輕壓去水，即爲腐也。其脫肉机上斫絕細醢，和鹽、花椒浥酒爲丸餅，烹熟置腐上，擷鮮紫蘇葉、甘草、胡椒、醬油調和，原汁瀹之，或薑汁、醋澆之，或入羹。

又《生醬鰕》 用鮮大鰕，同末花椒、醬油中漬熟，宜醋。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・鰕乳》 即鰕毬。法與魚餅同。其不同者，鰕與猪膘對配，蛋清止用五六箇。乳成，加豆粉薄調入少許，不用生水，即手稍歇亦可。

又《鰕鬆》 鰕米揀淨，溫水泡開，下鍋微煮，取起。鹽少許，醬幷油各半，拌浸。用蒸籠蒸過，入薑汁併加些醋。恐鹹，可不必用鹽。鰕小微蒸，鰕大多蒸，以入口虛鬆爲度。

又《鰕元》 暑天冷拌，必須切極碎，地栗在內，鬆而且脆。若乾裝，以松仁、桃仁作餡，外用魚鬆爲衣，更佳。

又《甜鰕》 河鰕滾水焯過，不用鹽，晒乾取用，味甘美。

又《鰕米粉》 鰕米不論大小，色白明透者味鮮。若多一分紅色，即多一分腥氣。取明白鰕米，烘燥研細粉，收貯。入蛋腐及各種煎炒煮會細饌，加入極妙。

清・李化楠《醒園録》卷上 蝦羹法。將鮮蝦剝去頭尾足殼，取肉切成薄片，加雞蛋、菉豆粉、香圓絲、香菰絲、瓜子仁和豆油、酒調勻。乃將蝦之頭尾足殼用寬水煮數滾，去渣澄清，再用諸油同微蒜炙滾，去蒜，將清湯傾和油內煮滾，乃下和勻之。蝦肉等料再煮滾取起，不可太熟。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蝦》 蝦元，照魚元法，雞湯煨之，乾炒亦可。大槩捶蝦時不宜過細，恐失眞味。魚元亦然。或竟剝蝦肉，以紫菜拌之亦佳。

又《蝦油》 買蝦子數斤，仝秋油入鍋熬之，起鍋用布瀝出秋油。仍將布包蝦子，仝放罐中盛油。

又卷四《蝦餅》 生蝦肉、葱、鹽、花椒，甜酒脚少許，如水和麵，香油灼透。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・蝦米粉》 白亮細蝦米，烘燥磨粉，收貯入蛋腐乳腐，及炒拌各種細饌，或煎腐，洒入幷佳。

蟹

體性

宋・陶穀《清異録》卷三《筴舌蟲》 盧絳從弟純以蟹肉爲一品膏，

嘗曰：『四方之味，當許含黃伯爲第一。』後因食二螯筴傷其舌，血流盈襟。絳自是戲純蟹爲筴舌蟲。

又《黃大》 僞德昌宮使劉承勳嗜蠏，但取圓殼而已。親友中有言：『古重二螯。』承勳曰：『十萬白八，敵一箇黃大不得。』謂蟹有八足，故云。

宋・林洪《山家清供》卷下《持螯供》 蟹生於江者，黃而腥，生於河者，紺而馨；生於溪者，蒼而青。越淮多趨京故，或枵而不盈。幸有錢君謙齋震祖惟硯存復歸於吳門，秋偶過之，把酒論文，猶不減昨之勤也。留旬餘，每旦市蟹必取其元，烹以清醋，雜以葱芹，仰之以臍，少俟其凝，人各舉其一，痛飲大嚼，何異乎柏手浮于湖海之濱。庸庖族丁，非曰不文，味恐失眞此物風韻，但橙醋自足以發揮其所蘊也。且曰尖臍蟹，秋風高團者膏，請舉手不必刀羹，以蒿尤可饕，因舉山谷詩云：『一腹金相玉質，兩螯明月秋江。』眞可謂詩中之驗。舉以手不以刀，尤見錢君之豪也。或曰：『蟹所惡，惡朝霧。實竹筐，噀以醋。雖千里，無所誤。』因筆之爲蟹助。

宋・范致明《岳陽風土記》 江蟹大而肥實，第殼軟，漁人以爲厭，自云：『網中得蟹，無魚可賣。』十年前，土人亦不甚食，近差珍貴。

宋・彭乘《續墨客揮犀》卷七《關中無螃蟹》 關中無螃蟹。元豐中，予在陝西，聞秦州人家收得一乾螃蟹，土人怖其形狀，以爲怪物，每人家有病瘧者，則借去懸門戶上，往往遂差。不但人不識，鬼亦不識也。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 螃蟹，味甘鹹，性寒，有小毒。多食動風發霍亂。風疾人不可食。妊婦食之損胎，令子頭短及橫生。不可同橘、棗、荆芥食。同柿食，令成冷積腹痛，服木香汁可解。未經霜蟹有毒。腹中有蟲，如小木籠子而白者，不可食，大能發風。有獨螯、獨目、四足、六足、兩目相向、腹下有毛、殼中有骨、頭背有黑點、足斑、目赤者，竝有毒，不可食；中其毒者，服冬瓜汁、豉汁、紫蘇汁、蒜汁、蘆根汁皆可解之。糟蟹罐上放皁莢半錠，可久留不壞，罐底入炭一塊，不沙。見燈易沙，得椒易腍，得皁莢或蒜及韶粉可免沙腍。得白芷則黃不散，得葱及五味子同煮則色不變。其黃能化漆爲水。其螯燒烟，可集鼠。蟹蜞有毒，食多發吐痢。又有劍蟹之類，竝有毒，不可食。雄者臍長，雌者臍圓。腹中之黃，隨月盈虧。流水生者，色黃而腥；止水生者，色紺而馨。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 蜜釀蝤蛑，鹽水略煮，纔色變，便撈起擘開，留全殼螯脚出肉段，剁作小塊。先將上件排在殼內，以蜜少許入鷄彈內，攪勻澆徧，次以膏腴鋪鷄彈上蒸之。鷄彈纔乾凝便啖，不可蒸過。橙虀、醋供。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《蟹》 味鹹，有毒。主胸中邪熱結痛，通胃氣，調經脉。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九 閩中蛑蝤，大者如斗，俗名曰蟳。其螯至強，能殺人。捕之者伸手石罅中，爲其所鉗，牢不可脱，一遇潮至，便致淹沒。即至小者，亦鉗人出血。其肉肥大於蟹而味不及也。又有一種，殼兩端銳而螯長不螯，俗名曰蠘，陶穀《清异録》已載之矣。在雲間名曰黃甲，浙之海鹽、齊之沂州皆有之。又有殼斑如虎頭形者曰虎蟳，它方之人多取爲玩器，而其味彌不及矣。

明・張岱《陶庵夢憶》卷七《蟹會》 食品不加鹽醋而五味全者，爲蚶，爲河蟹。河蟹至十月與稻粱俱肥，殼如盤大，墳起，而紫螯巨如拳，小脚肉出，汕油如蟹蜜。掀其殼，膏膩堆積，如玉脂珀屑，團結不散，甘腴雖八珍不及。一到十月，余與友人兄弟輩立蟹會，期於午後至，煮蟹食之。人六隻，恐冷腥，迭番煮之，從以肥臘鴨、牛乳酪、醉蚶如琥珀。以鴨汁煮白菜，如玉版。果蓏以謝橘，以風栗，以風菱，飲以玉壺冰，蔬以兵坑筍，飯以新餘杭白，漱以蘭雪茶，繇今思之。眞如天廚仙供，酒醉飯飽，慚愧慚愧。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《蟹》 予於飲食之美，無一物不能言之，且無一物不窮其想像，竭其幽渺而言之。獨於蟹螯一物，心能嗜之，口能甘之，無論終身一日，皆不能忘之，至其可嗜可甘與不可忘之故，則絕口不能形容之。此一事一物也者，在我則爲飲食中之癡情，在彼則爲天地間之怪物矣。予嗜此一生。每歲於蟹之未出時，即儲錢以待，因家人笑予以蟹爲命，即自呼其錢爲『買命錢』。自初出之日始，至告竣之日止，未嘗虛負一夕，缺陷一時。同人知予癖蟹，招者餉者，皆於此日，予因呼九月、十月爲『蟹秋』。慮其易盡而難繼，又命家人滌甕釀酒，以備糟之

醉之之用。糟名『蟹糟』，酒名『蟹釀』，甕名『蟹甕』。向有一婢，勤於事蟹，即易其名爲『蟹奴』，今亡之矣。蟹乎，蟹乎，汝與吾之一生，殆相終始者乎。所不能爲汝生色者，未嘗於有螃蟹無監州處作郡，出俸錢以供大嚼，僅以慳囊易汝。即使日購百匡，除供客外，與五十口家人分食，然則入予腹者有幾何哉？蟹乎，蟹乎，吾終有媿於汝矣。

蟹之爲物至美，而其味壞於食之之人。以之爲羹者，鮮則鮮矣，而蟹之美質何在？以之爲膾者，膩則膩矣，而蟹之眞味不存。更可厭者，斷爲兩截，和以油、鹽、豆粉而煎之，使蟹之色、蟹之香與蟹之眞味全失。此皆似嫉蟹之多味，忌蟹之美觀，而多方蹂躪，使之洩氣而變形者也。世間好物，利在孤行。蟹之鮮而肥，甘而膩，白似玉而黃似金，已造色香味三者之至，更無一物可以上之。和以他味者，猶之以爝火助日，掬水益河，冀其有裨也，不亦難乎？凡食蟹者，只合全其故體，蒸而熟之，貯以冰盤，列之几上，聽客自取自食。剖一匡，食一匡，斷一螯，食一螯，則氣與味纖毫不漏。出於蟹之軀殼者，即入於人之口腹，飲食之三昧，再有深入於此者哉？凡治他具，皆可人任其勞，我享其逸，獨蟹與瓜子、菱角三種，必須自任其勞。旋剝旋食則有味，人剝而我食之，不特味同嚼蠟，且似不成其爲蟹與瓜子、菱角，而別是一物者。此與好香必須自焚，好茶必須自斟，童僕雖多，不能任其力者，同出一理。講飲食清供之道者，皆不可不知也。

讌上客者，勢難全體，不得已而羹之，亦不當和以他物，惟以煮鷄鵝之汁爲湯，去其油膩可也。

甕中取醉蟹，最忌用燈，燈光一照，則滿甕俱沙，此人人知忌者也。有法處之，則可任照不忌。初醉之時，不論晝夜，俱點油燈一盞，照之入甕，則與燈光相習，不相忌而相能，任憑照取，永無變沙之患矣。此法都門有用之者。

清・屈大均《廣東新語》卷二三《蟹》　蟹善候潮，潮欲來，舉二螯仰而迎之。潮欲退，折六跪俯而送之。漁人每視其俯仰以知潮之消長。蟹以潮之消長爲多少，潮長則蟹少，消則蟹多。予家在茭塘，當蟹浪時，使童子往三沙四沙捕蟹，隨潮下上，日得蟹數簞。或乘潮乾，蟹從稻田求食。其行有跡，跡之得其穴，一穴輒一輩。然新穴有蟹，舊穴則否。其匡初蛻，柔弱如綿絮，通體脂凝，紅黃雜糅，結爲石榴子粒，四角充滿，手觸不濡，是名耎蟹。其未蛻者曰膏蟹，蓋蟹黃應月盈虧，爲月之精所注，故以膏爲美。膏多則又曰母蟹，蟹以有膏爲母，猶蚌以有珠爲母也。次者肉蟹，自扶胥以上，水淡，多肉蟹。近大小虎門，水鹹，多膏蟹。蓋水淡則蟹多肉，水鹹則蟹多膏。鹹者火之所爲，火之膏也。淡者水之所爲，水之肉也。蟹以耎者爲貴，其字從解，言以甲解而美也，甲解者蛻也，蛻則耎，蛻必以秋。然每年四月八日，潮不大長，是日耎蟹尤多。故諺有云：『四月八日，耎蟹爭出。』則蟹亦以夏而蛻矣，蛻則益肥。然大抵潮減則蟹肥，潮滿則蟛蜞肥。每月初九、二十三兩日潮必乾，潮乾而蟹食泥則肥，潮滿而蟹食水則瘠。又蟹一月一解，自十八以後月黑，蟹乘暗出而取食。食至初二三而肥，肥則殼解。月皎時蟹不敢出，則瘠矣。然蟹率以秋深以盛寒而肥，以月黑潮水小而解。蓋蟹產於鹹淡水之間有白蜆之所，盛寒時白蜆子肥，故蟹食之而肥。又蟹以流水生者色黃而腥，止水生者紺而馨，得白芷則黃不散，得葱及五味子同煮則色不變。

蟹類甚多，有曰小娘蟹。其螯長倍于身，大者青緑如錦，味與諸蟹同。而新安人賤之，惟熟其螯以進客。有擁劍，五色相錯。螯長如擁劍然。新安人以獻嘉客，名曰進劍。爲敬之至。有飛蟹，小者如錢，大者倍之。從海面飛越數尺，以螯爲翼，網得之，味勝常蟹，此三者蟹之異者也。尋常以膏蟹爲上，蟹之美在膏。而其容善於俯仰，俯以八足之折故曰跪，仰以二螯之倨故曰螯。螯者敖也，以螯敖人，故昔人食蟹上螯，今則上膏。予村居多暇，秋日輒出扶胥釣蟹，有詩云：『紫蟹得霜肥，銜禾上釣磯。閒垂兄弟釣，更得白魚歸。』兄弟釣本以釣河豚者，蟹觸之亦往往多得。又或緯蕭爲斷，承流而取之，或置小石數百枚罟中以爲餌，二人持罟截港口而取之。予又有《捕蟹辭》云：『捕蟹三沙與四沙，秋來樂事在漁家。隨潮上下茭塘海，艇子歸時月欲斜。』又云：『紫蟹迎潮復送潮，紛紛銜穗上蘭橈。蟹黃應月秋逾美，亂擲金錢向市橋。』又云：『匡螯初蛻及秋肥，母蟹膏多肉蟹稀。飽食沙田霜降稻，潮乾拾得滿船歸。』又云：『虎門潮水接牂牁，春淡秋鹹蟹總多。水肉金膏隨月滿，精華更柰稻花何。』

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷一　以柿子汁塗蟹殼而蒸之，殼皆爆碎。

以漆點蟹殼上，點處皆成穴。將蟹黃自穴流入滾湯中爲蟹粉。鱉魚之血，其色碧，漁人得雌鱉，則其雄守而不去，得雄鱉，則雌者遠逝矣。

清・褚人穫《續蟹譜》 蟹腹中之虛實，視月之盈虛，月黑則肥，月明則瘦。其性甚寒，故必用薑。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蟹》 蟹宜獨食，不宜搭配他物。最好以淡鹽湯煮熟，自剝自食爲妙。忝者味雖全，而失之太淡。

清・顧祿《清嘉録》卷一〇《煠蟹》 湖蟹乘潮上鰿，漁者捕得之，擔入城市，居人買以相餽貺，或宴客佐酒。有『九雌十雄』之目，謂九月團臍佳，十月尖臍佳也。湯煠而食，故謂之『煠蟹』。孫晉灝《食蟹》詩云：『荒蒲颯颯繞漁舍，西風昨夜清霜嚴。一星遠火照秋水，郭索數輩行儼儼。餵鱟博帶紛出鰿，厥名則異實則咸。往常但侈魚肉味，尖團嗜好殊酸鹹。朵頤翠釜竈觚立，老饕口腹眞貪饞。金膏濃膩一筐足，玉脂滑潤雙螯緘。分擘肌理柞條縷，攘擊那卹污衣衫。臍防性冷戒勿噬，譬如蕭艾終當芟。森森坐銷戈戟氣，積甲熊耳何巉巖。面目奇醜固駭眙，《爾雅》有釋宜開函。以貌取物失諸蟹，豈知內蘊非同凡。九雌十雄語可譜，從此樂得深杯銜。豪情未減畢吏部，酒泉之郡誰爲監。』

案：府志：『蟹凡數種，出太湖者，大而色黃殼軟，曰「湖蟹」。冬月益肥美，謂之「十月雄」。沈偕詩：「肥入江南十月雄。」』又云：『出吳江汾湖者，曰「紫鬚蟹」。莫旦《蘇州賦》注云：「特肥大，有及斤一枚者。」陸放翁詩：「團臍磊落吳江蟹。」』又云：『出崑山蔚洲村者，曰「蔚遲蟹」。出常熟潭塘者，曰「潭塘蟹」。殼軟爪拳縮，俗呼「金爪蟹」。至江蟹、黃蟹，皆出諸品下。吳中以稻秋蟹食既足，腹芒朝江爲樂。』又云：『蟹采捕於江浦間，承峻流緯蕭而障之，名曰「蟹籪」。』籪，滬也。陸龜蒙《漁具》詩序：『網罟之流，列竹於海滋，曰「滬」。』注：『吳人謂之「籪」。』《博雅》：『煠，瀹也，湯煠也，音牐。』桂未谷《札樸》云：『菜入湯曰煠。』葉廣明《納書楹曲譜》載無名氏《思凡》一齣，有『油鍋裏煠』之語。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 名士喜把酒持螯。北方蟹固大，螯亦無多肉；惟東海之同蟹，巨如盤，螯甚巨，肉有別味，耐搜剔。李于鱗嘗會名流于湖上，有士人在旁垂涎，李笑曰：『君亦識此味耶？』

宋荔裳先生憶故鄉海錯二詩，《銀刀魚》云：『銀花爛漫委筠筐，錦帶吳鉤總擅長。』按：此魚初名銀花魚，鮮時味不甚美，稍加鹽二、三日，烹食最佳。俗呼鱗刀，銀、鱗聲相近。又形長而尾尖體薄，取名以形似也。《筆管蝶》云：『雕蟲小技舊知名，食邑由來號管城。』亦以形似得名。鮮時佳甚，賈客販四方皆其乾者，眞味盡失。第海物莫美於西施舌，蛤蜊之類十數，以此爲冠。先生遺之，戲補一詩，無能步後塵，特發閱者一粲：『吳宮追憶久含情，未許猩唇獨擅名。髮鬅脂香親領略，憐他長舌足傾城。』

品類

宋・洪邁《容齋四筆》卷六 四曰彭蜎。螯微毛，足無毛，以鹽藏而貨於市，《爾雅》曰：『彭蜎，小者螃。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《蟛蜞》 二種沙蟹，亦滑，螯一大一小，體性柔和，味甚甘肥，又非擁劒蟹圖未及之也。宜生糟，用醋，宜擣胥，同蟹，用醋，宜同《蟹譜・酒蟹》制。

又《白蟹》 殼之兩端皆銳。傅肱《蟹譜》謂之『蠘』。宜糟。

又《澥蟹》 至小而色白，性柔而肥。《本艸》曰：『蟹奴陶穀，謂蟛蜞，一蟹不如一蟹，未嘗見此也。』宜生糟，用醋。

又《蟹子》 同鰕子，宜醋。

清・屈大均《廣東新語》卷二三《石蟹》 環瓊水鹹，獨崖州三亞港水淡，故產石蟹。石上有脂如飴膏，蟹食之粘螯濡足而死，輒化爲石，是爲石蟹。取時以長鈎出之，故螯足不全。或謂石蟹浮游海中，見風則堅，誤也。或謂石蟹水沫相著所化，多生海潮出入處，隨風漂出。善水者沒而取之，於水中洗刷，出水則泥不能脫云。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 蟹之肥大者，出橫沔鎮。產吳淞江者爲清水蟹。虱蟹較蟛蜞更小，每二三月間隨海潮而至，近清明即無，俗謂怕紙錢灰氣也。沃以鹽醯，密貯甕中，越宿即可食，味殊鮮，下酒最宜，堪供大嚼。陳金浩《松江衢歌》云：『西北諸鄉水繞廬，食單風物近何如？寒深甕醉金錢蠏，春淺盤供玉筋魚。』金錢蠏，即虱蠏也。玉筋魚，春時始多，亦水鄉佳品。

烹制

酒法

宋・傅肱《蟹譜》　酒蟹，須十二月間，作於酒甕間。撇清酒不得近糟，和鹽浸蟹，一宿卻取出，於磨中去其糞穢，重實椒鹽訖，疊淨器中。取前所浸鹽酒，更入少新撇者，同煎一沸，以別器盛之。隔宿候冷，傾蟹中，須令滿，鼈蜞亦可依此法。二三月間，止用生乾煮酒。

宋・張世南《遊宦紀聞》卷二　淮南人藏鹽酒蟹，凡一器十隻，以皁莢半挺置其中，則經歲不壞。世南向侍親至四明，鹽白而廉。僕輩貪利，以菴盛貯。邸翁曰：『塗中走滷，將若之何？授汝一法，可煨皁莢一挺置其中，則無慮矣。』試之，果然。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》酒蟹　於九月間，揀肥壯者十斤，用炒鹽一斤四兩，好明白礬末一兩五錢，先將蟹淨洗，用稀篾籃封貯懸之當風，半日或一日，以蟹乾爲度。好醅酒五斤，拌和鹽礬，令蟹入酒內良久。取出每蟹一隻，花椒一顆，斡開臍納入，磁餅實捺收貯，更用花椒摻其上了包，瓶紙花上用韶粉一粒如小豆大，箬扎泥固。取時不許見燈，或用好酒破開臘糟拌鹽礬，亦得糟用五斤。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　藏鹽酒蟹、糟，蟹，一器數十，入皂角半枚，則經久不沙。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《酒蟹》　九月間，揀肥壯者十斤，用炒鹽一斤四兩，好白礬末一兩半，先將蟹洗淨，用稀篾籃封貯懸於當風處，以蟹乾爲度。好醅酒五斤拌和鹽礬，令蟹入酒內良久取出。每蟹一隻，以花椒一顆納臍內，入磁瓶實捺收貯，更用花椒摻其上，包瓶紙花上，用韶粉一粒，箬紮泥固。取時不許見燈，或用好酒，破開，臘糟拌鹽礬亦得，糟用五斤。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《酒蟹》三制。　一用團臍者，從臍盡實腹中以擣蒜泥、鹽。一實以坋花椒屑葱，俱以白酒醅，同鹽、花椒、葱漬之，宜醋。《蟹譜》酒蟹，須十二月間，作於酒甕間，撇清酒，不得近糟，和鹽浸蟹一宿，却取出於磨中，去其糞，重入椒、鹽訖疊淨器中，取前所浸酒，更入少新撇者，同煎一沸，以別器盛之，隔宿候冷，傾蟹中，須令滿。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・醉蟹》　尋常醉法，每蟹用椒鹽一撮入臍，反納罈內，用好酒澆下與蟹平，略滿亦可。再加椒粒一撮于上。每日將罈斜側轉動一次，半月可供。用酒者，斷不宜用醬。

清・李化楠《醒園録》卷上　醉螃蠏法。用好甜酒與清醬配合，酒七分清醬三分，先入罈內。次取活蠏，已死者不可用。用小刀於背甲當中處扎一下，隨用鹽少許填入，乘其未死即投入罈中。蠏下完後將罈口封固，三五日可吃矣。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・醉蟹》　以甜三白酒注盆內，將蟹拭淨投入，有頃醉透不動，取起，將臍內泥沙去淨，入椒鹽一撮、茱萸一粒，置此可經年不沙。反納罐內，洒椒粒以原酒澆下，酒與蟹平封好，每日將蟹轉動一次，半月可供。

糟法

宋・傅肱《蟹譜》　凡糟蟹，用茱萸一粒置磨中，經歲不沙。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・醃藏法・糟蟹》　團劑蠏三十枚，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。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《糟蟹》　歌括云：『三十團臍不用尖，水洗控乾布拭。糟鹽十二五斤鮮。糟五斤鹽十二兩。好醋半斤并半酒，拌勻糟內。可餐七日到明年。七日熟可食。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《糟蟹》二制。　一取熟蟹去臍，過冷入糟，宜醋，糟同魚。一用生蟹團臍者，每斤先以炒鹽四兩醃之，次以白酒醅沸，稍乾，每蟹一層，醅一層，入甕，泥塗其口，勿見火，藏可數月。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　糟蠏留久則沙，見燈亦沙。治法：皂角一寸，置瓶下則不沙。或用焊炭少許，亦妙。糟蟹法詩云：三十團臍不用尖，陳糟觔半半觔鹽。再加酒醋各半碗，喫到明年也不淹。

又 糟酒醬蟹入香白芷，則黃不散。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・糟蟹》 用酒漿糟，味雖美，不耐久。 三十團臍不用尖，老糟勀半半勀鹽，好醋半勀勀半酒，八朝直吃到明年。蟹臍內每箇入糟一撮，罈底鋪糟一層再一層，蟹一層，灌滿包口。即大尖臍，如法糟用亦妙，須十月大雄乃佳。蟹大，量加鹽糟。糟蟹罈上用皂角半錠，可久留。蟹必用麻絲扎。

醬法

元・佚名《居家必用事類全集》己集《醃藏魚品》 醬蟹 團臍百枚，洗淨控乾，逐箇臍內滿填鹽。用線縛定，仰疊入磁器中。法醬二斤，研渾椒一兩，好酒一斗拌，醬椒勻，澆浸令過蟹一指，酒少再添。密封泥固，冬二十日可食。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《醬蟹》 團臍百枚，洗淨控乾。臍內滿填鹽，用線縛定，仰疊入磁器中。法醬二斤，研渾椒一兩，好酒一斗，拌醬椒勻，澆浸令過蟹一指，酒少再添。密封泥固，冬、二十日可食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《醬蟹》 二制。 一熟蟹去臍，以原汁俟冷，調醬漬之。一生蟹團臍者，惟以醬油漬之，可留經年，宜醋。《墨娥小録》云：『熬香油入醬中，可久留，不沙澁。』

明・高濂《遵生八牋》卷一一《醬蟹、糟蟹、醉蟹三法》 香油入醬油內，亦可久留不砂。糟、醋、酒、醬，各一碗，蟹多，加鹽一碟。又法：用酒七碗，醋三碗，鹽二碗，醉蟹亦妙。炭一塊，則蟹膏不沙，以白芷一錢入醉蟹，則膏結實。恐有藥氣，不佳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・上品醬蟹》 大罈內悶醬，味厚而甜。取活蟹，每個用麻絲纏定，以手撈醬搪蟹，如泥團裝入罈，封固兩月，開臍殼易脫，可供。如剝之難開，則未也，再候之。此法醬厚而凝密，且一蟹自爲一蟹，又止吸甜醬精華風味，超妙殊絕。食時用酒洗醬，醬仍可用。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殼篇・醬蟹糟蟹醉蟹精妙祕訣》 其一訣，雌不犯雄，雄不犯雌，則久不沙。此明朝南院子名妓所傳也。凡團臍數十個爲罐，若雜一尖臍于內，則必沙，尖臍亦然。其一，酒不犯醬，醬不犯酒，則久不沙。酒醬合用，止供旦夕，數日便沙，易紅。其一，蟹必全活，螯足無傷。

煮法

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 煮蟹法：用生薑、紫蘇、橘皮、鹽同煮。纔火沸透便翻，再一大沸透便啖。凡煮蟹，旋煮旋啖則佳，以一人爲率，秪可煮二隻，啖已再煮，擣橙虀、醋供。

又 酒煮蟹法：用蟹洗淨，生帶殼剁作兩段。次擘開殼，以股剁作小塊，殼亦剁作小塊，脚只用向上一段，螯擘開，葱、椒、純酒，入鹽少許，於砂錫器中重湯頓熟。啖之不用醋供。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮蠏用蜜塗之，候乾煮之則青，或用北五味煮之，或以碙砂水塗候乾煮之。

又 煮木犀蟹，用木犀花鋪釜底，少水煮之則青。

又 醬水內煮蟹不腥。

又 礬水煮蟹，色不變，葱亦得。

又 方頂柿蒂煮蟹不紅。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《煮蟹青色蛤蜊脱丁》 用柿蒂三五箇，同蟹煮，色青。用枇杷核內仁，同蛤蜊煮，脱丁。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・煮蟹》 倪雲林法。 用薑、紫蘇、橘皮、鹽同煮，纔大沸便翻，再一大沸便啖。凡旋煮旋啖，則熱而妙。啖已再煮，擣橙、虀、醋供。

孟詵《食（潦）〔療〕本草》云：『蟹雖消食，治胃氣，理經絡，然腹中有毒，中之或致死，急取大黃、紫蘇、冬瓜汁解之。』又云：『蟹目相向者，不可食。』又云：『以鹽漬之，甚有佳味，沃以苦酒，通利支節。』又云：『不可與柿子同食，發霍瀉。』陶隱居云：『蟹未被霜者，甚有毒，以其食水莧也。人或中之不即療，則多死。至八月，腹內有稻芒，食之無毒。』《混俗頤生論》云：『凡人常膳之間，猪無筋，魚無氣，雞無髓，蟹無腹，皆物之稟氣不足者，不可多食。』凡熟蟹劈開，于正中央紅，盖外黑，白翳，內有蟹髓，厚薄大小同瓜仁相似，尖稜六出，須將蟹爪挑開，取出爲佳，食之腹痛，蓋蟹毒全在此物也。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殼篇・蟹髓》 煮蟹，食時擘開，于紅

盒之外，黑白翳內，有鼈大小如瓜仁，尖棱六出，似杠栎楞葉，良可怕人，即以蟹爪挑開取出，若食之，腹痛，蓋其毒全在此也。

蒸法

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《蒸白蟹》　同黃甲蒸，不貫臍，宜薑醋。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・蒸蟹》　蟹浸多水煮，則減味。法用稻草搥軟，換扁髻入鍋，水平草面，置蟹草上，蒸之味足。山藥、百合、羊眼豆等，俱用此法。

清・袁枚《隨園食單》卷三《剝殼烝蟹》　將蟹剝殼，取肉取黃，仍置殼中，放五、六隻在主雞蛋上烝之。上桌時完然一蟹，惟去爪脚，比炒蟹粉覺有新色。楊蘭坡明府以南瓜肉拌蟹，頗奇。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・松壑蒸蟹》　活蟹入鍋，未免炮烙之慘，宜以淡酒入盆，略加水，及椒鹽白糖薑葱汁菊葉汁攪勻入，蟹令其飲醉不動，方取入鍋，既供饕腹，尤少寓不忍於萬一云。蟹浸多，水煮則減味法，以稻草搥輭，挽扁髻入鍋平水面，置蟹蒸之，味足。山藥百合羊眼豆等，亦當如此。

炒法

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《油炒蟹》　用蟹解開，入熬油中炒熟，鹽、花椒、葱調和。

清・袁枚《隨園食單》卷三《炒蟹粉》　以現剝現炒之蟹爲佳，過兩個時辰，則肉乾而味失。

其他制法

宋・林洪《山家清供》卷上《蟹釀橙》　橙用黃熟大者，截頂剜去穰，留少液，以蟹膏肉實其內，仍以帶枝頂覆之，入小甑，用酒醋水蒸熟，用醋鹽供食。香而鮮，使人有新酒菊花、香橙螃蟹之興。因記危巽齋稹贊蟹云：『黃中通理，美在其中。暢於四肢，美之至也。』此本諸《易》，而於蟹得之矣。今於橙蟹又得之矣。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　蟹鱉：以熟蟹剔肉，用花椒少許拌勻。先以粉皮鋪籠底乾荷葉上，却鋪蟹肉粉片上。次以鷄子或鴨彈入鹽少許攪勻澆之，以蟹膏鋪上，蒸鷄子乾爲度。取起，待冷，去粉皮，切象眼塊。以蟹殼熬汁，用薑濃搗，入花椒末，微著眞粉牽和，入前汁或菠菜鋪底供之。甚佳。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食醃藏魚品》　**醬醋蟹**　團臍大者麻皮扎定，於溫煖鍋內令吐出泛沫了。每斤用鹽七錢半，醋半升，酒半升，香油二兩，葱白五握，炒作熟葱油，榆仁醬半兩，麪醬半兩，茴香、椒末、薑絲、橘絲各一錢，與酒醋同拌勻。將蟹排在淨器內，傾入酒醋浸之，半月可食。底下安皂角一寸許。

又　法蟹　團臍大者十枚，洗淨控乾，經宿用鹽二兩半，麥黃末二兩，麵末一兩半仰疊蟹在瓶中，以好酒二升物料傾入蟹。半月熟，用白芷末二錢，其黃易結。

又庚集《肉羹食品》　螃蠏羹　大者十隻，削去毛，淨控乾。剁去小脚稍，幷肚臍。生折開，再剁作四段，用乾麪蘸過下鍋煮。候滾入鹽、醬、胡椒調和供。與冬瓜煮，其味更佳。

又《乾麵食品》　蟹黃兜子　熟蟹大者三十隻，斫開取淨肉，生猪肉斤半細切，香油炒碎鴨卵五箇，用細料末一兩，川椒、胡椒共半兩擂，薑、橘絲少許，香油炒碎葱十五莖，麪醬二兩，鹽一兩，麪捺同打拌勻。嘗味醎淡再添鹽，每粉皮一箇，切作四片，每盞先鋪一片，放餡折掩蓋定，籠內蒸熟供。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・回回女真食品・蠏黃兜子》　熟蠏大者，三十箇剝取淨肉幷膏。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，麪捺同上。每粉皮一箇，切作四片。每盞先鋪一片，放餡。折掩蓋，定籠中蒸之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《烹蟹》　冷水烹，揭鍋蓋則青色，宜橘錢、薑、鹽、醋。倪雲林用生薑、紫蘇、橘皮、鹽同烹。

又《燒蟹》　蒸附。　當蟹口刀開爲方穴，從腹中探去穢，滿內醬、花椒、葱，口向上布鍋內筐親於鍋，煬者，舉火時，以油從鍋口澆落少許，

後以白酒薄調花椒、葱、醬漸澆於鍋，俟熟，不令有焦，有肉屑，豬脂肪、葱白、花椒、鹽架鍋蒸，俱宜薑、醋、橙醋。黃山谷詩云：『忍堪支解見薑橙。』

又《五味蟹》 用蟹團臍者，每六斤入甕，一層疊葱、川椒，一層取醬一斤，醋一斤，鹽一斤，糟一斤，酒不拘，箅薄調漬，沒蟹爲度，熟宜醋。

又《瑪瑙蟹》三制。一用蟹烹，解脫其黃肉，水調菉豆粉少許煩揉，以鮮乳餅同蒸熟，塊界之，以原汁、薑汁、酒、醋、甘草、花椒、葱調和澆用。一倪雲林惟調雞子蜜蒸之。一用辣糊。

又《蟹胥》《禮注》曰：『胥，醢也。』二制。用蟹去筐、臍、穢，擣糜爛，同醬、胡椒、花椒、縮砂仁坋和熟，用裁絹爲小囊括之，宜醋，有和酒、醋、鹽。

又《芙蓉蟹》 用蟹解之筐中，去穢，布銀錫砂鑼中，調白酒、醋、水、花椒、葱、薑、甘草蒸熟。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《蟹生》 用生蟹剁碎，以麻油先熬熟，冷拌草果、茴香、砂仁、花椒末、水薑、胡椒、俱爲末，再加葱、鹽、醋，共十味，入蟹內拌勻，即時可食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《燕窩蟹》 壯蟹肉剝淨，拌燕窩和芥辣用佳，糟油亦可。蟹腐放燕窩，尤妙。蟹肉豆豉炒，亦妙。

又《蟹丸》 將竹截斷長寸許，剝蟹肉和以薑末、蛋青，入竹蒸熟，取出同湯放下。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蟹羹》 剝蟹爲羹，即用原湯煨之，不加雞汁，獨用爲妙。見俗廚從中加鴨舌，或魚翅，或海參者，徒奪其味而惹其腥，惡劣極矣！

儲藏

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八 藏蟹法：九月內，取母蟹，母蟹臍大圓，竟腹下；公蟹狹而長。得則著水中，勿令傷損及死者。一宿則腹中淨。久則吐黃，吐黃則不好。先煮薄餳，餳，薄餹。著活蟹於冷餳甕中一宿。煮蓼湯，和白鹽，特須極鹹。待冷，甕盛半汁，取餳中蟹內著鹽蓼汁中，便死，蓼宜少著，蓼多則爛。泥封。二十日，出之，舉蟹臍，著薑末，還復臍如初。內著坩甕中，百箇各一器，以前鹽蓼汁澆之，令沒。密封，勿令漏氣，便成矣。特忌風裏，風則壞而不美也。

又法：直煮鹽蓼湯，甕盛，詣河所，得蟹則內鹽汁裏，滿便泥封。雖不及前味，亦好。愼風如前法。食時下薑末調黃，盞盛薑酢。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 蟹以鹽封臍眼，可久留，且鮮。

螺

宋・周密《癸辛雜識》後集 一日道間餒甚，就村居買螺螄羹，泡蒲囊中冷飯食之，遂得此疾。既無力治藥，朋友憐之者以二陳湯服之，良愈。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 田螺，味甘，性大寒。其肉視月盈虧，有冷積人勿食。小者名螺螄，性味相同。清明後，其中有蟲，不可食用也。細長者，名海螄，味鹹性寒，肉綠色。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 田螺：取大者，敲取頭，不要見水。用沙糖濃拌，淹飯頃。洗淨。或批，用葱、椒、酒淹少時，清鷄元汁爓供。或生用鹽、酒，入蒔蘿浸三五日，清醋供，夏不可食。

又 香螺先生敲去殼，取淨肉，洗。不用漿。以小薄刀卷批，如敷梨子法。或片批，用鷄汁略爓。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《螺》 味甘，大寒，無毒。治肝氣熱，止渴，解酒毒。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉羹食品》 假香螺羹 田螺，清水養三日，以鴨子黃灑上，令食淨。勻排籠內，放冷水鍋上，慢火蒸。其肉盡出，去腸醫。以鹽、醬、椒末、橘絲、茴香末拌勻，籠內先鋪粉皮一箇，灑生粉絲，勻排螺肉，再灑粉絲，再用粉皮蓋之蒸熟。以五辣醋椀內裝，或用清原汁澆。作羹供亦可。

又《假鰒魚羹》 田螺大者，煮熟，去腸，醫切爲片。以蝦汁或肉汁，米熬之。臨供，更入薑絲、熟筍爲佳，蘑菇汁尤妙。

又《回回食品》 海螺厮 鷄卵二十箇打破攪勻，以羊肉二斤細切，

入細料物半兩，碎葱十莖，香油炒作燥子，攪入鷄卵汁令勻。用醋一盞，酒半盞，豆粉二兩調糊，同鷄子汁燥肉再攪勻，傾入酒瓶內，箬扎口入滾湯內煮熟，伺冷打破瓶切片，酥蜜澆食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《螺螄　田螺　蓼螺》　俱養釋米水中去泥沙，螺螄烹取肉，辣烹用糝，宜鹽水烹，取肉，用胡椒、醋。倪雲林取田螺，生殽沙餹濃泡，飯頃洗潔，以花椒、葱、酒再淹，鷄汁中爨。《本草》曰：『蓼螺辣如蓼，生食以薑、醋。』

又《泥螺》　又名土鐵。　醃宜醋，醃者復糟，宜醋。

明・屠本峻《閩中海錯疏》卷下《油螺》　形如花螺，殼柔。鹽之味美。產興化。

又《紅螺》　肉可爲醬。

蛙

五代・馮贄《雲仙散録・蝦蟆糝菌》　張洞《桂林記》曰：桂人好食蝦蟆，仍重乾菌爲糝。赴食者至，以餘俎包歸遺兒女，雖污衫不耻。

宋・張世南《遊宦紀聞》卷二　世南嘉定甲戌，侍親自成都歸夔門官所。舟過眉州，見釣於水濱者，即而觀之，籃中皆大蝦蟇，兩兩相負，牢不可折。極力分而爲兩，旋即相負如初。扣釣者，云『市間以爲珍味』。乃知成都人最貴重。以料物和酒炙之，曰炙蟾。親朋更相餽遺者，此也。辛巳，侍親守酉陽。一日，遊郡圃池岸，亦有相負者數十對。沅陵胡宰留，栝蒼人。聞之，亟令人捉去。謂其鄉里以爲珍品，名曰『風蛤』。

又　予世居德興，有毛山環三州界，廣袤數百里。每歲夏間，山傍人夜持火炬，入深谿或巖洞間，捕大蝦蟇，名曰石撞，鄉人貴重之。世南亦嘗染鼎其味，乃巨田鷄耳。扣捕者，云『奇而非耦』，又與所見者異矣。坡公：『眉人恨不脱得錦襖子』，即此物也。

宋・孫宗鑑《西畬瑣録》　余頃官海上，同僚多吳人，盛夸鼃味之美。坐有一關右士人，大噱，吳人不能平，余從旁爲解紛曰：漢東方朔言：『漢都涇渭之南，所謂天下陸海之地。土宜姜芋，水多鼃魚。』顔師古注：『鼃似蝦蟆而小，長脚，人亦取食之。』漢、唐皆都雍。東方朔言『水多鼃魚』，是漢都人食鼃也。師古言『人亦取食之』，是唐都人食鼃也。漢都不惟食之，宗廟薦獻亦用鼃。《霍光傳》霍山曰：『丞相擅減宗廟羔兔鼃，可以此罪也。』非宗廟薦獻而何？吳人大喜曰：『今日蝦蟆價增三倍矣！』

宋・朱彧《萍州可談》卷二　閩、浙人食蛙，湖湘人食蛤蚧，大蛙也。中州人每笑東南人食蛙，有宗子任浙官，取蛙兩股脯之，紿其族人爲鶉臛，既食然後告之，由是東南謗少息。或云蛙變爲黄鵠。廣南食蛇，市中鬻蛇羹，東坡妾朝雲隨謫惠州，嘗遣老兵買食之，意謂海鮮，問其名，乃蛇也，哇之，病數月，竟死。瓊管夷人食動物，凡蠅蚋草蟲蚯蚓盡捕之，入截竹中炊熟，破竹而食。頃年在廣州，蕃坊獻食，多用糖蜜腦麝，有魚雖甘旨，而腥臭自若也，唯燒筍菹一味可食。先公使遼日，供乳粥一椀甚珍，但沃以生油，不可入口。諭之使去油，不聽，因紿令以他器貯油，使自酌用之，乃許，自後遂得淡粥。大率南食多鹽，北食多酸，四夷及村落人食甘，中州及城市人食淡，五味中唯苦不可食。

宋・彭乘《墨客揮犀》卷六《食蛙》　浙人喜食蛙，沈文通在錢塘日切禁之。自是池沼之蛙，遂不復生。文通去，州人食蛙如故，而蛙亦盛。人因謂天生是物，將以資人食也，食蛙益甚。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《蝦蟆》　孫少魏《東皋雜録》曰：『關右人笑吳人食蝦蟆。余考《東方朔傳》云：「漢都涇、渭之南，水多黽魚。」師古曰：「黽似蝦蟆而小，長脚，人亦取食之。」又，《霍光傳》：「霍山曰：丞相擅減宗廟羔菟黽，可以此罪也。」則漢用以宗廟薦獻矣。』以上皆孫説。余按，周禮蠏氏，鄭氏謂：『蠏，蝦蟆，今御所食蛙也。』然則漢以來，雖至尊亦食蝦蟆矣。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　蛙，味甘性寒，即田雞。其骨熱食之，令小便淋。妊婦食之，令子聲啞壽夭。小蛙食多，令人尿閉，臍下酸痛，有至死者，擂車前水飲可解。正月出者，名黄蛤，不可食。漁人多以蟾蜍去皮僞充，有毒勿食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《酒烹田雞》　治去首、膚、腸、

爪，同前魚。

又《辣烹田雞》二制。同前魚，不醃或先熬炒。

又《烘田鷄》治之連膚，每斤鹽四錢，醃一宿，滌潔，煉火烘燥，用則溫水漬潤，退膚辣烹。

又《醃田雞》治潔，每斤用鹽一兩，醃一宿，暴日中，夜晴則露之，色白復暴，燥收。

又《沃田雞》治潔，用桂皮、白芷、鮮紫蘇葉爲末，同油、醬沃一時，少水烹熟，暴燥。

又《田鷄炙》治滌俱潔，將醬、赤砂餳、胡椒、川椒、縮砂仁坋沃之少頃，入熬油中烹熟，置煉火上，紙藉炙燥。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《水鷄乾》治淨大水鷄湯中，煮浮，即撈起，以石壓之，令十分乾，收。

清・屈大均《廣東新語》卷二三《蛤》蛤，生田間，名田雞。冬藏春出，篝火作聲，呼之可獲。三月三日，農以其聲卜水旱。聲小水小，聲大水大。諺曰：田雞聲啞，田好稻把。田雞聲響，田好蕩槳。又田雞上晝鳴上鄉熟，下晝鳴下鄉熟，終日鳴上下齊熟。唐詩：『田家無五行，水旱卜鼃聲。』鼃，蛤也。或謂大聲曰鼃，小聲曰蛤。韓退之南食，其四曰蛤，未知是此否。珠蚌亦名蛤，然非常食。一種肖田雞而無腰股，鳴長聲，俗乎爲蚓。主瘰癧，即螻蟈云。

又《珠鼈》產高州海中。其背隆起者有珠，珠或從口吐出。予《高涼曲》有云：『蚌含明月浮滄海，珠鱉江中亦吐珠。』又記云：『珠鱉三足，有珠百碧。或云六足，珠鱉味甚美。』伊尹云：『魚之美者醴水之魚，名曰朱鼈。』

又《白鼈》白鼈，可以愈痰火症。其初得之神授，廣人甚珍之。有口號曰：『鳥耳鱔，白脚魚，滋陰降火只須臾。』

清・袁枚《隨園食單》卷三《水雞》水雞去身，用腿，先用油灼之，加秋油、甜酒、瓜薑起鍋。或拆肉炒之，味與雞相似。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉穀篇・水雞腊》肥水雞，只取兩腿。餘肉另入饌。用椒酒醬和濃汁浸半日，炭火緩炙乾，再蘸汁再炙，汁盡，抹熟油再炙，以熟透發鬆爲度。烘乾瓶貯久供。色黃勿焦爲妙。

龜鼈

宋・黄朝英《緗素雜記》卷七《寒鼈》唐李濟翁嘗論《文選・曹植樂府》云：『寒鼈炙熊蹯。』李氏云：『今之滫肉謂之寒，蓋韓國事饌尚此法。』復引《鹽鐵論》『羊淹雞寒』，劉熙《釋名》韓羊、韓雞爲證，寒與韓同。又李以上句云『膾鯉雋胎鰕』，因注《詩》曰『魚鼈膾鯉，五臣兼見上句云膾，遂改寒鼈爲魚鼈，以就《毛詩》之句。』又子建《七啓》云：『寒芳蓮之巢鼈，膾西海之飛鱗。五臣亦改寒爲搴。搴，取也，何以對下句之膾邪？況此篇全説修事之意，獨入此搴字，于理未安。上句既改寒爲搴，即下句亦宜改膾爲取，縱一聯稍通，亦與諸句不相承接。以此言之，明子建故用寒字，豈可改爲魚、搴邪？斯類篇篇有之，學者幸留意。』所載此而已。余觀《荆楚歲時記》云：『雞寒狗熱，歷兹承久。』乃引《釋名》云：『韓國之食。』又云：『崔植薄徙。』見史篇則作寒字。語言錯亂，竟未詳其旨意。然以此考之，益信其使寒字，而五臣注解乃妄有改易，明矣。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》鼈肉，味甘性冷，同豬、兔、鴨肉食，損人。同芥子食，生惡瘡。見莧菜食，令腹中成肉鼈害人。不可同桃子、鴨子、雞子食。《禮記》云：食鼈去醜。謂頸下有輭骨如龜形，食之令人患水病。有冷氣癥瘕人，不宜食之。凡鼈三足者、赤足者，獨目者、頭足不縮者、目四陷者、腹下有王字形十字文者、腹有蛇紋者、目白者，山上生者名旱鼈，並有毒，食之殺人。夏天亦有蛇化者，食須愼之。妊婦食之，令子短項。薄荷煮鼈，能害人。鼈無耳，以目爲聽，純雌無雄，以蛇龜爲匹，故燒龜脂可以致鼈，遇蚊叮則死，得蚊煮則爛，熏蚊者又用鼈甲，物相報復如此。鼈一鳴而鼈伏，性相制也。池中有鼈，魚不能飛。其膽味辛辣，破入湯中，可代椒而辟腥。其性畏葱及桑灰。甲無裙而頭足不縮者，名曰納鼈，有毒，食之令人昏塞，以吳藍煎湯服之立解。甲亦有毒。三足者，名曰能鼈，有大毒，誤食殺人。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《鱉肉》味甘，平，無毒。下氣，除

骨節間勞熱結實壅塞。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・肉羹食品》　團魚羹　先剝去頭下鍋，入大料物煮微熟。漉出拆開，擘去殼幷膽，刮洗淨，控乾。下醬清汁內，煮軟。擂胡椒、川椒、紅豆、杏仁、砂仁極爛，下鍋滾數沸。入鹽、薑、葱二握，調和得所供。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《烹鱉》　至冬，宜食。莊子曰：『冬則擉鼈于江』，尾短者母鱉，多卵。二制。　一先取生鱉，殺出血，作沸湯微燙，滌退薄膚，易水烹糜爛，解析其肉，投熬油中，加原烹汁，清者再烹，用醬、赤砂餹、胡椒、川椒、葱白、胡荽調和。一先燙，滌，生斫爲軒，同前再烹，調和。和物宜潭筍、熟栗、熟菱、菉豆粉片。

又《魚鱉》　二制。　同前制，去膚，寬用甘艸、葱、酒、水烹熟，剳去肺腸，內外煩揉以葱、川椒、胡椒、縮砂仁坋、醬、熟油、赤砂餹，鍋中再熬香油，取新瓦礫藉其甲魚之，頻沃以酒，香味融液爲度，有軒之浥鹽酒，入油魚。

又《龜即蚋。**脚》**　鮮宜辣烹，宜入羹，醃宜醋。

明・陸粲《庚己編》卷一《三足鼈》　庚午夏，太倉州有百姓道見漁者，持一鼈而三足，買歸令婦魚之。既熟，呼婦共飡，婦不欲食，出坐門外。久之不聞其夫聲，入視已失所在，地上止存髮一縷，衣服冠履，事事皆在，如蛻形者。驚怖號喚，里中聞之，以婦爲謀殺夫而詐諼也，録之官。知州莆田黃廷宣鞫之，得其情，以爲異物理或當有，歸婦于獄。召漁者，立限令捕三足鼈來。數日，得之以獻。即于官廳召此婦依前烹治，而出重囚令食之，食畢引入獄，及門已化盡矣，所存衣髮皆與百姓同。乃原婦罪。羣漁云：初被命，網于川，舉網驚其太重，及岸視之，乃一肉塊如人形，五官俱具而無手足，閉目蠢動。漁大驚怕，擲之水中，又別網一所，得物狀亦如之。羣漁懼，共買牲酒祭水神，禱曰：『我輩奉命于官，尋三足鱉，乃連得怪物，如違限，必獲罪矣。惟神祐之。』禱畢而網，乃得鱉焉。竟不知前二物爲何也。按《爾雅》曰：『鱉三足爲能。』注云：『今陽羨君山上有池，中出三足鱉。』又《山海經》曰：『從山多三足鱉。』是物世宜有，但人食而化，傳記所無。然一舉而得二異，尤前所未聞也。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《鱉》　『新粟米炊魚子飯，嫩蘆笋煮鱉裙羹。』林居之人述此以鳴得意，其味之鮮美可知矣。予性於水族無一不嗜，獨與鱉不相能，食多則覺口燥，殊不可解。一日，隣人網得巨鱉，召衆食之，死者接踵，染指其汁者，亦病數月始痊。予以不喜食此，得免於召，遂得免於死。豈性之所在，即命之所在耶？予一生徼倖之事，難更僕數。乙未居武林，隣家失火，三面皆焚，而予居無恙。己卯之夏，遇大盜於虎爪山，賄以重資者得免，不則立斃。予囊無一錢，自分必死，延頸受誅，而盜不殺。至於甲申，乙酉之變，予雖避兵山中，然亦有時入郭，其至幸者，纔徙家而家焚，甫出城而城陷，其出生於死，皆在斯須倏忽之間。噫，予何修而得此於天哉。報施無地，有強爲善而已矣。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷三《鼈裙羹》　鼈於《周禮》爲肉骨之屬，以外有肉緣也。又謂之互物，設鼈人之職，以時籍取之。《淮南子》稱：『鼈無耳而守神，故名神守。』《古今註》稱：『爲河伯從事。』其行蹩躠，名之以鼈。食不宜大，大則肉老。宋人有沙地馬蹄鼈，雪天牛尾貍之說。《吳郡志》稱：『庖鼈所在有之，而吳中烹治爲佳，食市以爲奇品。鼈之裙尤肥美。』李笠翁《閒情偶寄》云：『新粟米炊魚子飯，嫩蘆筍煮鼈裙羹，林居之人述此以鳴得意。其味之鮮美可知矣。』然《博物志》稱：『鼈爲大腰純雌，與蛇爲偶。』竟有毒物所化，食之或能殺人，烹飪者宜愼之。

按：細腰，蜂蜾之屬，純雄。大腰，龜鼈之屬，純雌，以蛇爲雄。每與蛇同處沙穴中，故有毒。有眼爲聽，故精於明。所在其上必有浮沫，謂之鼈津，捕者以此占之，以鐵杈刺泥搏取之。目白，腹下有天字者，不可食。其甲以赤莧包生肉，置濕地即化生。其伏隨日光，朝首東向，夕首西向。《內典》謂：『鼈以思生。』段成式謂：『甲蟲影伏。』鄭康成謂：『有甲滿胡者爲互物。』《柳溪雜鈔》：『宋仁宗問張景曰：「卿江陵所食何物？」對曰：「新粟米炊魚子飯，嫩冬瓜煮鼈裙羹。」應對工麗，見宋人本色。』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《黃甲》　蒸熟，以薑醋拌用。

又法：以鯽鰍魚、黃魚肉拆碎，以醃蛋黃和入薑醋拌勻用，味比眞黃甲更妙。

清・袁枚《隨園食單》卷三《青鹽甲魚》　斬四塊，起油鍋炮透，每

甲魚一斤，用酒四兩、大回香三錢、鹽一錢半，煨至半好，下脂油二兩。切小豆塊。再煨，加蒜頭、筍尖。起時，用葱、椒，或用秋油，則不用鹽。此蘇州唐靜涵家法。甲魚大則老，小則腥，須買其中樣者。

又《全殼甲魚》 山東楊叅將家制甲魚，去首尾，取肉及裙，加作料煨好，仍以原殼覆之。每宴客，一客之前以小盤獻一甲魚，見者悚然，猶慮其動。惜未傳其法。

又《湯煨甲魚》 將甲魚白煮，去骨折碎，用雞湯、秋油、酒煨。湯二碗收至一碗，起鍋用葱、椒、薑末糝之。吳竹嶼家制之最佳。微用縴才得湯膩。

又《生炒甲魚》 將甲魚去骨，用蔴油炮炒之，加秋油一杯、雞汁一杯。此眞定魏太守家法也。

又《醬炒甲魚》 將甲魚煮半熟，去骨，起油鍋炮炒，加醬、水、葱、椒，收湯成滷，然後起鍋。此杭州法也。

又《帶骨甲魚》 要一個半斤重者，斬四塊，加脂油二兩，起油鍋煎兩面黃，加水、秋油、酒煨，先武火後文火，至八分熟加蒜，起鍋用葱、薑、糖。甲魚宜小，不宜大，俗號『童子脚魚』，才嫩。

鱟

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《鱟》 小者爲鬼鱟，宜用大者。韓文公詩曰：『鱟實如惠文，骨眼相負行。』用刀當其背刳之，取足內向者，去其腸，甚臭惡，不可傷動，切爲軒，以胡椒、川椒、葱、醬、酒浥，藉以原殼入甑蒸，其水別入鍋，烹如腐，宜澆以胡椒、醋。

又《鱟子》 醃宜醋。

明・屠本峻《閩中海錯疏》卷中《鱟》 形如熨斗，如便面，如惠文冠。廣尺許，有刺，頭如蟟螂，而骨眼，眼在背上，背青黑色而穹，其血蔚藍，熟之純白，而肉甚甘美，當脊一行，兩旁有刺，殼覆身上，腹下十二足，長五六寸，環口而生，尾銳而長，觸之能刺，斷而置地行。其行郭索，雌嘗負雄，捕得其雄，雌亦就斃。雄少肉，雌多子，子如緑豆大而黃色，布滿骨骼中。東浙閩廣人重之，以爲鮓，謂之『鱟子醬』。殼可屈爲杓，轑釜輒盡。尾可爲如意。

清・屈大均《廣東新語》卷二三 昌黎《詠鱟》詩：『鱟形如車文，背眼相負行。』其《詠蒲魚》云：『蒲魚尾如蛇，口眼不相營。』蒲魚者鱝也，形如盤，大者圍七八尺，無鱗。口在腹下，目在額上，尾長有刺，能螫人。肉白多骨，節節相連比，柔脆可食。二物口眼皆與衆魚異，故昌黎幷言之。又昌黎《南食》詩：『一曰鱟，二曰蠔，三曰蒲魚，四曰蛤，五曰章舉，六曰馬甲柱。』其詩曰：『南食驚呈怪。』又曰：『南烹多怪味。』又曰：『我來禦魑魅，自宜味南烹。』鱟亦佳味，故昌黎首言之。鱟殼可代甲香以合香，其勢力均，尾尤佳。

鱟，雌大而雄小。諺曰：『香山鱟，雌長雄幼，雌稍大，常負其雄，得其雙者乃可食。』單者及身小名鬼鱟者，與尾有鋸刺者，不可食。漁者殺而賣之，中有清水二升許，不肯棄，云以其水同煮，味乃美。非水也，血也。以色碧，故不知其爲血也。

其他

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 鼈肉，味甘性溫，有小毒。食之發冷氣痼疾。此物有靈，不可食之，其涎最毒。身具十二生肖肉，惟蛇肉在尾，最毒。

又 龜肉，味甘性平，微毒。裂而懸之，一夜便覺垂長至地，聞人聲則收。腸屬於首，以鼈爲雌。其脂摩鐵則明。老能變魅。非急，弗食之。

又 龜肉，味酸性溫。此物神靈，不可輕殺。六甲日十二月俱不可食，損人神。同豬肉、菰、米、瓜、莧食，害人神。龜版當心前一處，四方透明如琥珀色者，佳。頭方腳短殼圓版白爲陽，頭尖腳長殼長版黃爲陰。其息以耳，腸屬於首，雌雄尾交，亦與蛇匹。龜老則神，年至八百，反大如錢。龜聞鐵聲則伏，蚊嘬則死。香油抹眼，入水不沈，老桑煮之易爛。龜尿磨瓷器，能令輭。磨墨書石，能入數分。取龜尿，以豬鬃或松葉刺其鼻即出，金線緑毛龜，置書笥辟蠹，呷蛇龜甲肉俱毒，不可食之。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　海粉乃龜、黿之屬腹中腸胃也，以巨石壓其背，則從口中吐粉，吐盡而斃，名曰海粉。持齋者常誤食之。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上　鮞鮓鮨，鱁也　《說文》：『鱁藏魚也。南方謂之鮓，北方謂之鱁。』《周官・庖人》：『共祭祀之好羞。』鄭注云：『若荊州之鯊魚，青州之蟹胥。』《釋名》云：『鮓，菹也，以鹽米釀之，如菹，熟而食之也。』字竝與鱁同。春秋衛庾公差字子魚。差，亦鱁字也。《曲禮》：『鹽曰鹹鹺。』鹺與鱁，義亦相近，說見《釋言》『鱁，鹹也』下。《說文》：『鮨，鱁也。一曰大魚爲鱁，小魚爲鮨。』《玉篇》作鮆，音才沈、才感二切。僖三十年《左傳》注云：『昌歜、昌蒲菹也。』《釋文》：『歜，在感反。』在感與才感同音。昌蒲菹謂之歜，猶魚鮓謂之鮆矣。《說文》：『鮨，魚胳醬也，出蜀中。』《爾雅》：『魚謂之鮨，肉謂之醢。』郭注云：『鮨，鮓屬也。』

清・王韜《瀛濡雜志》卷一　冬時，有一種蛤蜊，下酒甚佳。云產自浙東，浙慈人呼爲蚶子。種蚶有田，利倍禾稼。其地半皆斥鹵，不可耕植五穀。以生物血肉之品，能破土而出。固知回俗『種羊』，亦未足爲奇也。是物食之能補心血。以泥拌之，盛竹簍中，可以致遠。余率以之爲佐壺觴上品，每當擘食之際，幾忘酬應，輒曰：『不知許事，且食蛤蜊。』

海鮮分部

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》　何胤侈於味，食必方丈，後稍欲去其甚者，猶食白魚、鮆腊、糖蟹，使門人議之。學士鍾岐一作岠議曰：『鮆之就腊，聚於屈伸，而蟹之將糖，躁擾彌甚。仁人用意，深懷如怛。至於車熬母蠣，眉目內闕，慚渾沌之奇；脣吻外緘，非金人之愼。不榮不悴，曾草木之不若；無聲無臭，與瓦礫而何異？故宜長充庖廚，永爲口實。』

《太平廣記》卷二三四《吳饌》引《大業拾遺記》　吳郡獻海鮸乾鱠四瓶，瓶容一斗。浸一斗，可得徑尺數盤。并狀奏作乾鱠法。帝示群臣云：『昔術人介象于殿庭釣得海魚，此幻化耳，亦何足爲異？今日之鱠，乃是眞海魚所作。來自數千里，亦是一時奇味。』虞世基對曰：『術人之魚旣幻，其鱠固亦不眞。』出數盤以賜達官。作乾鱠之法：當五六月盛熱之日，于海取得鮸魚。大者長四五尺，鱗細而紫色，無細骨不腥者。捕得之，即於海船之上作鱠。去其皮骨，取其精肉縷切，隨成隨曬。三四日，須極乾。以新白甕瓶，未經水者盛之。密封泥，勿令風入。經五六十日，不異新者。取啖之時，開出乾鱠。以布裹，大甕盛水漬之。三刻久出，帶布瀝却水，則皦然。散置盤上，如新鱠無別。細切香柔葉鋪上，筋撥令調勻進之。海魚體性不腥，然鱯鮸魚肉軟而白色，經乾又和以青葉，皆然極可噉。又獻海蝦子三十梃，梃長一尺，濶一寸，厚一寸許，甚精美。作之法：取海白蝦有子者，每三五斗置密竹籃中，於大盆內以水淋洗。蝦子在蝦腹下，赤如覆盆子，則隨水從籃目中下。通計蝦一石，可得子五升。從盆內漉出，縫布作小袋子。如徑寸半竹大，長二尺。以蝦子滿之，急繫頭。隨袋多少，以末鹽封之，周厚數寸。經一日夜出曬，夜則平板壓之，明旦又出曬。夜以前壓十日乾，則拆破袋，出蝦子梃。色如赤琉璃，光徹而肥美，鹽於鮞魚數倍。又獻鮸魚含肚千頭，極精好。作之法：當六月七月盛熱之時，取鮸魚長二尺許，去鱗淨洗。停二日，待魚腹脹起，方從口抽出腸，去腮留目。滿腹納鹽竟。即以末鹽封周偏，厚數寸。經宿，乃以水淨洗。日則曝，夜則收還，安平板上。又以板置石壓之，明日又曬，夜還壓。如此五六日乾。即納乾甕甕，封口，經二十日出之。其皮色光徹，有如黃油。肉則如糗，又如沙棋之蘇者。微酸而有味，味美於石首含肚。然石首含肚亦年常入獻，而肉彊不及。此法出自隨口味使大都督杜濟，濟會稽人，能別味，善於鹽梅。亦古之符郎，今之謝諷也。

宋・莊綽《雞肋編》卷上　余在安定嘗會客，曹黃中庸食鰕蚼不去殼，齒齦皆傷，遂擲去之。都監楊璋見瓊枝皆撥去，曰：『不喜食此脆骨。』游師雄景叔長安人，范丞相得新沙魚皮，煮熟翦以爲羹，一分可作一甌。食旣，范問游：『味新覺勝平常否？』答云：『將謂是餦飥，已哈了。』蓋西人食麪幾不嚼也。南人罕作麪餌。有戲語云：『孩兒先自睡不穩，更將捍麪杖柱門。何如買箇胡餅藥殺著！』蓋譏不北食也。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　吳越王宴陶穀，蚌蝓至蟛蜞六十餘種。時閩爲吳越所幷，大抵皆閩產也。蝦自龍蝦至綫蝦極小者，計亦不下三十

餘種。人之徇口腹，乃至窮極若此。山東濱海，水族亦繁，而人不知取。沿河淺渚，夏春間螺、蚌、蜆、蛤甚多，至饑荒時乃取之，而亦不知烹臛之法也。使是物產閩，廣間，已無噍類矣。海豐產銀魚，然須冬月上浮，時爲風吹成冰，不能動，然後土人琢冰取之，春風至則逸矣。其取魚，網釣之外無一物也。

又 昔人以閩荔支、蠣房、子魚、紫菜爲四美。蠣負石作房，纍纍若山，所謂蚝也。不惟味佳，亦有益於人。其殼堪燒作灰，殊勝石灰也。子魚、紫菜，海濱常品，不足爲奇，尚未及遼東之海參、鰒魚耳。江珧柱，惟福清、莆中有之，然余從來未識其味，亦未見其形也。大約海錯中惟蠣與西施舌稱最，餘者不足咤也。

清・周亮工《閩小記》卷上《海錯》 閩中海錯，雖蛤不四明，蟹不秦郵，然種種咸備，使醞漬得宜，亦足匹美三吳。乃釀糟無法，腥鹹相角，土人所珍鱟醬土苗之類，尤不堪下箸也。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷二《海錯》 余因將就養東甌，遇久客溫州者，輒詢以土產海鮮各物，客曰：『海味有明府者，爲食品所常需，曝而乾之，可以致遠，江西人銷售最夥，坐客皆異其名，余生長海濱，亦未悉爲何物，及至溫州，詢諸土人，乃知即吾閩所謂墨魚也。本名烏鰂，又名烏賊，兩須長如帶，腹下八足，聚生口旁，腹中含墨，見人及大魚，則噀墨方數尺，背上一骨，獨厚三、四分，兩頭尖，色白，輕泡如通草，入藥名海鰾鮹。其謂之明府者，以含墨噀人，義同貪墨之吏耳。』余聞之失笑曰：『但言明府，何必皆貪墨，此魚噀墨自隱，藉以避人，反因此爲人所覺，不能自遁。彼墨吏之消沮閉藏，自謂其術甚工，而不知反爲人所識破，致自陷於罪網者，往往類此魚矣。』龜脚即石蚵，郭景純《江賦》：『石蚵應候而揚葩。』注引《南越志》云：『石蚵形如龜脚，得春雨則生花。』江淹有《石蚵賦序》云：一名紫蠔。又《本草》作石蜐，一名紫蚵，生東南海中石上。又《平陽縣志》：一名仙掌。吾鄉謂之促蚵，其花似爪，爪下皮內有肉，甚美，惟長樂海濱有之，不能至福州，余至長樂，始得屢食，而署中上下內外人等，皆未曾見過，方相與笑詫其形，更不知如何烹制矣。吾師林暢園有《食龜脚》長古一首，如云：『碾磴象瓦楞，槎枒露掌指。雙甲一罅開，片肉隆中起。色混蠏殼青，質鬬石華紫。薄劣扁螺同，鮮脆車螯擬。桃花醋潑醅，芥葉醬充旨。』可稱體物惟肖。海蒜即吾閩之塗筍，《郡志》引《海族記》云：出沿海，又名塗筍，則與吾閩同。其狀如蚯蚓之大者，渾沌無首尾頭目，而其味則絕美，庖人不知煮法，廚下僅一閩人，亦未曾見過，故至今尚未得朵頤。甌江雖有此物，想土人亦所不嗜，即如海鰻，爲魚中佳品，而土人不敢鮮食，必腊之而後登盤也。蠣具體而微，《郡志》引《天中記》云，樂清縣新溪口有蠣嶼，方圓數十畝，四面皆蠣，其味偏好；謝靈運《答弟書》云，前月至永嘉郡，蠣不如鄞縣。又引永嘉舊志云，甌江蠣黃，最佳。余至此，每日皆飽餐之，然味略如吾閩之石蠣，洛陽橋下最多，不如長樂所種之蠣房，其肥美足爲海錯之冠也。蚶味與吾閩相仿，而質較小，故肉與血皆不能豐滿。浙蚶以奉化所產爲最佳，杭州有之，而溫州轉無，則以本地所產既充，不必借才他處也。然《溫州府志・物產門》却無蚶，不知何故。石首魚、江瑤柱、西施舌隨時皆有，平心按之，石首魚不如福州，江瑤柱不如寧波，西施舌不如登、萊、青各府，聊充常饌，不足爲口福之誇也。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷一〇《海錯》 近時酒筵所尚海錯，惟鰒魚最古，秦時即有，而王莽於漸臺中尤極嗜之；次則淡菜，唐李賀詩云：『淡菜生寒日』。至於燕窩、海參，前明始興，然只見於《饋遺尺牘》，亦無人吟詠之；國初吳梅邨纔有咏燕窩海參五律二章。

蚌

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 蚌肉，味甘鹹，性冷。多食發風，動冷氣。馬刀肉有毒。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《蚌》 冷，無毒。明目，止消渴，除煩，解熱毒。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《蚌》《爾雅》云：『蜃，登州有海市云蜃，吐氣成樓臺也。』預以釋米水養之，吐出泥沙，生殽，油、醬、胡椒烹。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 蚌肉洗淨入鴨肚中煮則爛而有味。

清・屈大均《廣東新語》卷二三《蚌》　蚌，川澤處處有之。凡狹而長者皆曰蚌，廣而圓者皆曰蛤。車白與蜆皆蛤屬，車白即車螯，土人以爲沙白者謬也。蜆老，則肉出小蛾而蜆死。小蛾復散卵水上爲蜆，蜆在沙者黃，在泥者黑。蜑人以撈蜆爲生，有諺曰：饑螺飽蜆。謂螺多則歲不熟，蜆多則歲大豐云。廣中蜆特多，人以爲蔬。貧者不能買魚，惟買蜆而已。有先達都憲何公經者，罷官家居，偶思食蜆，蜆適過門，探囊中無錢，夫人曰：『何不書清字售之？』公笑而止，此蜆之佳話也。

清・福格《聽雨叢談》卷六《蚌醬》　方拱乾《絕域紀略》載：寧古塔產水族曰剌姑，身如蝦，兩螯如蠏，大可盈寸，搗之成膏，爲宗廟祭品之必需，屆期馳驛而進云云。漢律歲獻鮚醬二升。李後主《蚌帖》下屬州責蚌醬。知以宗廟爲重，恐滋味濶佰。味薄也。又《周禮》蠯氏所掌蛙黽之屬，《漢書》霍光擅減宗廟羔兔蛙，由此可知古人以黽蚌爲宗廟之享久矣。今盛京產一介類，形似蝦蟆稍大，清語曰『哈什碼』，每歲亦爲任土之貢，豈即古之蛙黽歟？內地所食田雞，又曰水雞。亦與蝦蟆無別，蝦蟆色蒼喙圓，田雞色緑喙尖。方拱乾所言之剌姑，得毋古之鮚醬歟？

按韓退之有《答柳柳州食蝦蟆詩》。《明史》給事中胡以寧請禁食蝦蟆，時號爲蝦蟆給事。是此物唐宋以來即登鼎俎矣。

蛤蜊

五代・馮贄《雲仙散録・鹿角漿》　《傳芳略記》曰：吐突承璀嗜蛤蜊，灸以鐵絲床，數澆鹿角漿，然後食。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　蛤蜊，味鹹性冷。與丹石人相反。食之令腹結痛，以枇杷核同煮脱下。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　新法蛤蜊：用蛤蜊洗淨。生劈開，留漿別器中。刮去蛤蜊泥沙，批破，水洗淨，留洗水。再用溫湯洗，次用細葱絲或橘絲少許拌蛤蜊肉，勻排碗內。以前漿及二次洗水湯澄清去脚，入葱、椒、酒調和。入汁澆供，甚妙。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三《蛤蜊》　味甘，大寒，無毒。潤五藏，止渴，平胃，解酒毒。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酢法・蛤蜊醬》　生蛤蜊一斤，將原滷洗去泥沙，布裹，石壓一宿。入鹽三兩，紅麴末一兩，麥黃末二合，入罐裝，酒少許，泥封固。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《煮蛤蜊》　用枇杷核煮，則釘易脱。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《蛤蜊》　宜烹，方張口內熟油、醬、花椒燒。清烹。先養釋米水中一二日，令吐盡沙泥，作沸湯，調白酒、川椒、葱白投下，旋動不停手，方張口即取起，剝肉鮮嫩而滿。

爲鮓。投沸湯中調旋，張口取以剝肉，用原汁濯去泥沙，沸去水，以熟油、鹽、醋碾炒，熟芝麻和之；宜取肉辣烹，同魚，和以麪糝；宜取肉、油鹽、炒，酒燒；宜取肉爲羹；宜生者，以冷鹽湯漬，其張口，取肉，濯去泥沙，沸去水，酒漿、熟油、川椒、葱白再漬之，用醋；宜生者，滌潔，以醬油漬，用醋。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《燥子蛤蜊》　用猪肉，肥精相半，切作小骰子塊，和些酒，煮半熟，入醬。次下花椒、砂仁、葱白、鹽、醋，和勻。再下菉豆粉，或麵，水調下鍋內，作膩，一滾盛起。以蛤蜊先用水煮去殼，排在湯鼓子內，以燥子肉洗供。新韭、胡葱、菜心、猪腰子、筍、茭白，同法。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　淹鹹蛤蜊以蘆灰入鹽鹹之味好且不開口，要即熟則在日中晒。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《蛤蜊》　劈開帶半殼，入酒漿、鹽花，略加醬油，醉三四日，小碟用佳。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蛤蜊》　剝蛤蜊肉，加韭菜炒之佳。或爲湯亦可。起遲便枯。

牡蠣

《太平廣記》卷四六五《蠔》引《出嶺表録異》　蠔即牡蠣也。其初

生海島邊，如拳石。四面漸長，有高一二丈者，巉巖如山。每一房內，蠔肉一片。隨其所生，前後大小不等。每潮來，諸蠔皆開房，伺蟲蟻入，即合之。海夷盧亭者以斧楔取殼，燒以烈火，蠔即啓房。挑取其肉，貯以小竹筐。赴虛市，以易醯米。蠔肉大者鮓爲炙，小者炒食。肉中有滋味，食之即甚壅腸胃。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 牡蠣肉，味甘性溫，俗呼鮑魚。海牡蠣可用。丈夫服之，令人無髭。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《蠣房》 《本艸圖經》云：『海族之最可貴者，名蠔。』楊誠齋詩云：『懷玉深藏萬壑間。』烈火煨開，挑其肉，澆以川椒、醋。醃宜醋。

蜆

宋・王鞏《聞見近録》佚文 京師舊未嘗食蜆蛤，自錢司空始訪諸蔡河，不過升勺，以爲珍饌。自後士人稍稍食之，蜆蛤亦隨而增盛。其諸海物，國初以來亦未嘗多，自錢司空以蛤蜊爲醬，於是海錯悉醢以走四方。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 蜆肉，味甘鹹，性冷，微毒。多食發嗽及冷氣消腎。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《黃蜆》 宜爲酢，同蛤蜊，宜爲羹。海出者，宜醬，同蛤蜊。預養釋米水中，去土氣，取水烹，宜油、鹽、酒、花椒、葱頭調和。

清・屈大均《廣東新語》卷二三《白蜆》 番禺海中有白蜆塘，自獅子塔至西江口，凡二百餘里，皆產白蜆。歲二三月，南風起，霞氣蔽空，輒有白蜆子飛落，微細如塵。然落田輒死，落海中得鹹潮之力乃生。秋長冬肥，積至數丈乃撈取。予有謠云：『南風起，落蜆子。生於霧，成於水。北風瘦，南風肥。厚至丈，取不稀。殷勤祭沙潭，莫使蜆子飛。』外有黑蜆、黃蜆，一名扁贏，遇風雨亦輒飛徙。蛋女率於黑沙泥處取之，貧者以爲蔬，然味不如白蜆。凡生於海者曰白蜆，生於江者曰黑蜆、黃蜆。而金錢蜆者，生大海中獨珍。劉鋹時，取以自奉，禁民不得採，亦曰金口蜆。有無耳蜆，產韋涌，相傳宋帝昺幸韋涌時，食蜆而美之曰：『惜不令其無耳。』至今帝泊舟處，蜆皆無耳，甘美異常，進蜆漁人配祀將作大匠梁公廟中。人稱蜆子丈人云：蜆之美可以解蠱，以爲腊，不能水土者宜之。

白蜆多生於霧，每當春暖，白霧瀰空，濛濛霖霖之中，土人知爲白蜆落也。名落蜆天，白蜆者霧之屑也。霧白者曰南霧，南風之霧也。白蜆以春南霧而生，以冬南風而熟，皆宜暄暖。若天盛寒則瘦矣，又雷多則蜆子亦瘦。蜆子蓋風之族，宜風而不宜雷，風之南者生物，故又宜南風也。南風之起，舊蜆子未盡，新蜆子復積其上，厚至數十百丈不可極，過春則化爲泥滓，故取之貴及其時。有南風贏，形大如荔支，肉頗堅韌，風從南來則羣至，亦其類。

凡取蜆之蛋曰蜆箠，取蝦之蛋曰蝦籃。其富者則出洋皮取大魚，蜆之利以白蜆塘爲最，豪右家擅奪海中深澳以爲塘。白蜆之所生，或多或少，視其人造化所至，蛋人佃其塘以取白蜆，亦復如之。故諺曰：『今年白蜆多，蛋家銀滿篋。』

又 凡南風霧重則多白蜆，北風霧則否。蓋白蜆之生生於霧，霧味鹹，鹹爲白蜆之生之本。始生時，白蜆之形如霧。自空而下，若無若有，人見之以爲霧也。漁人知之，以爲天雨蜆子也。蜆子既成，以天煖而肥，寒而瘠，在菱塘、沙灣二都江水中，積厚至數十百丈，是曰蜆塘。取之若泥沙，量之以舸艓，以食、以糞田、以壅蔗、以飼凫鴨，其利頗大。自冬至春，淘者、鬻者，所在有之。

清・李調元《然犀志》卷下 蜆殼青黃，生溪湖中。其類甚多，大小厚薄不一。《瓊郡舊志》云：『盛夏取生蜆，以酒鹽、蘇麻拌匜之，暴乾，名曰「晒蜆」。』

江瑤柱

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《車螯》 紹聖三年，始詔福唐與明州，歲貢車螯肉柱五十斤。俗謂之紅蜜丁，東坡所傳江瑤柱是也。時曾子

開感而賦詩，略云：『巖巖九門深，日舉費十萬。忽於泥滓中，得列方丈案。腥鹹置齒牙，光彩生顧眄。從此辱虛名，歲先包橘獻。微生知幾何，得喪孰眞贋？玉食有云補，剖腸非所患。』

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 江蛨：生取肉，酒淨洗。細絲如筋頭大，極熱酒煮食之。或細作縷，生胡椒、醋食之。椒、醋，入糖、鹽少許，冷供。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《江瑤柱》 即馬甲柱。郭景純賦：『每月如鏡，其柱如搔頭大。』一名江珧柱。二制。一取生肉，酒滌潔，細絲如箸頭大，沸熱酒烹食之。一細作縷，生和胡椒、醋、鹽、赤砂餳，冷食之。倪雲林作假江瑤柱，用江魚背肉作長條子，每箇取六塊，如江瑤柱狀，鹽、酒浥蒸，以魚餘肉熬汁，用魚頭去骨，取口頰金紅色并尾煮。

清・周亮工《閩小記》卷上《江瑤柱》 江瑤柱，出興化之涵江。形如三四寸扁牛角，雙甲薄而脆，界畫如瓦楞，向日映之，絲絲緑玉，晃人眸子，而嫩朗又過之，文彩燦熳，不忝瑤名。予驟見之，語人曰：『即此備理，便是鞭撻海族，不必問其中之所有矣。』肉不堪食。美只雙柱，所謂柱，亦如蛤中之有丁。蛤小則字以丁，此巨因美以柱也。味亦與蛤中丁不小異。蛤之美，實亦在丁。人以其無多不審察，故獨讓江瑤擅此嘉名耳。興化人多以醬粉雜治之。又不知獨存柱味，不堪與車螯伍。何足令不事口腹人見之朶頤耶。余熟以江水參以玉版，宋去損諸君食之。咸謂食指蝸蝎動也。會城初無此。謝在杭稱好事者，尚云從來未見其形，未識其味，他可知矣。予至後，令蜑人索之梅花厂石間。時時得之。十年以來，遂與香螺蠣房參錯市中矣。乃知海千原未乏此。人驚以爲必無。不復過而問之。蜑人以無人過而問也。咸棄之不取，聞聲相思者，遂眞以爲未曾有也。世之瑰奇異質，人驚以爲必無。不復過而問之，淪落于海沙江泥中，如江瑤者，不知凡幾矣，爲之一嘆。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蚌蟹》 先將五花肉切片，用作料悶爛，將蚌蟹洗淨，蔴油炒，仍將肉片連湆烹之。秋油要重些，方得有味。加豆腐亦可。蚌蟹從揚州來，慮壞，則取殼中肉置猪油中，可以遠行。有晒爲乾者，亦佳。入雞湯烹之，味在蠏乾之上。捶爛蚌蟹作餅，如蝦餅樣煎喫，加作料亦佳。

蚶

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 蚶肉，味甘，性微溫。多食令人壅氣。同飯食，不口乾。車渠蓋瓦壟之，大者作杯，注酒滿過一分不溢。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 蚶子，以生蚶劈開，逐四、五枚，旋劈，排碗中，瀝漿於上，以極熱酒烹下，啖之。不用椒鹽等。劈時，先以大布針刺，口易開。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《烹蚶》 先作沸湯，入醬油、胡椒調和，滌蚶投下，不停手調旋之，可拆，遂起，則肉鮮滿，和宜潭筍。

又《酒蚶》 滌潔，入罌，調生酒漿、熟油炒，鹽、川椒、葱白漬之。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蚶》 蚶有三喫法：用熱水噴之，半熟去蓋，加酒、秋油醉之；或用雞湯滾熟，去蓋入湯；或全去其蓋，作羹亦可。但宜速起，遲則肉枯。蚶出奉化縣，品在蚌蟹、蛤蜊之上。

蠏

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・肉食造鮓品》 蠏鮓 洗淨每斤用鹽一兩，醃一伏時。再洗淨控乾，布裹石壓。入酒少許拌，用熟油半兩，薑、橘絲半兩，鹽一錢，葱絲一兩，飯摻一合，紅麴、馬芹、茴香少許，拌勻入瓶，泥封十日熟。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《鹹蠏》 作沸湯投之，滴香油數點，肉自脫下。宜和豬肉醢料爲湯餅餡。宜入羹。宜酒漬同蚶。宜醬油漬。宜爲鮓，同蛤蜊。

又《蠏鼻子》 出揚州，蠏有長鼻，能自截，如刀切小方臠。醃宜醋。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《蠏鮓》 蠏一斤，鹽二兩，醃一伏時，再洗淨控乾，布包石壓加。熟油，五錢。薑橘絲，五錢。鹽，一錢。葱絲五分。酒一大盞，飯糝，一合，磨末。拌勻，入瓶泥封。十日可供。魚鮓同。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・鯉鮓》　鯉一觔，鹽一兩，醃一伏時。再洗淨控乾，布包石壓。薑、橘絲五錢，鹽一錢，葱五分，椒三十粒，酒一大盞，飯糝即炒米。一合磨粉，酒釀糟更妙。拌勻入瓶，十日可供。魚鮓同法。

清・袁枚《隨園食單》卷三《鮮鯉》　烹鯉法與蝑蝛同，單妙亦可。何春巢家鯉湯豆腐之妙，竟成絕品。

又《程澤弓鯉乾》　程澤弓商人家制鯉乾。用冷水泡一日，滾水煮兩日，撤湯五次。一寸之乾發開有二寸，如鮮鯉一般，才入雞湯煨之。揚州人學之俱不能及。

海蜇

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　海蛇，味鹹性溫，即海蜇。無口眼腹翅，塊然一物，以蝦爲目，蝦去則住。浸以石灰礬水，則色白。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　海蜞羹：用對蝦鮮蝦頭熬清汁，或入片子鷄，脆復入海蜞，只用花頭最好。洗淨對蝦，決明，鮮蝦，鷄脆，和入供。魚亦可食。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　茄柴灰可淹海蜞。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・海蜇》　海蜇洗淨拌豆腐煮，則澁味盡而柔脆。切小塊，酒釀、醬油、花椒醉之妙，糟油拌亦佳。

清・袁枚《隨園食單》卷三《海蜇》　用嫩海蜇甜酒浸之，頗有風味。其光者名爲白皮。作絲，酒、醋同拌。

清・顧仲《養小録》卷下《嘉殽篇・海蜇》　水洗淨，拌豆腐略煮，則澁味盡而柔脆，腐則不堪。加酒娘醬油花椒醉之。

海參

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　海參，味甘鹹，性寒滑。患泄瀉下者，勿食。

明・謝肇淛《五雜俎》卷九　海參，遼東海濱有之，一名海男子，其狀如男子勢然，淡菜之對也。其性溫補，足敵人參，故名海參。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・海參》　海參爛煮固佳，糟食亦妙，拌醬、炙肉未爲不可。只要泡洗極淨，兼要火候。照鰒醬法，亦佳。

又　浸軟煮熟切片，入醃菜、筍片，猪油炒用佳。或煮極爛，隔絹糟，切用。或煮爛，芥辣拌用，亦妙。切片，入脚魚內，更妙。

清・周亮工《閩小記》卷上《土笋》　予在閩，常食土笋凍。味甚鮮異，但聞其生於海濱。形類蚯蚓，終不識作何狀。後閱《寧波志》，沙噀，塊然一物，如牛馬腸。臟頭長可五六寸許，胖軟如水蟲，無首無目無皮骨，但能蠕動，觸之，則縮小如桃栗，徐復臃腫。去涎腥。雜五辣煮之，脆美爲上味。乃知余所食者，即沙噀也。閩人誤呼爲笋云。予姻有肥而無骨者，予以沙噀呼之，衆初不解，後覩者，咸爲匿笑，沙噀性大寒，多食能令人暴下。謝在杭作泥笋，樂清人呼爲沙蒜。

清・袁枚《隨園食單》卷一《海參三法》　海參無味之物，沙多氣腥，最難討好；然天性濃重，斷不可以清湯煨也。須檢小刺參，先泡去沙泥，用肉湯滾泡三次，然後以雞、肉兩汁紅煨極爛，輔佐則用香蕈、木耳，以其色黑相似也。大抵明日請客，則先一日要煨，海參才爛。常見錢觀察家，夏日用芥末、雞汁拌冷海參絲，甚佳。或切小碎丁，用筍丁、香蕈丁入雞湯煨作羹。蔣侍郎家用豆腐皮、雞腿蘑菇煨海參，亦佳。

清・梁章鉅《浪跡叢談》卷八《服海參》　余撫粵西時，桂林守興靜山體氣極壯實而手不舉杯，自言二十許時，因縱酒得病幾殆，有人教以每日空心淡喫海參兩條而愈，已三十餘年戒酒矣。或有效之者，以淡食艱於下咽，稍加鹽酒，便不甚效。有一幕客年八十餘，爲余言海參之功，不可思議，自述家本貧儉，無力購買海參，惟遇親友招食，有海參，必喫之淨盡，每節他品以抵之，已四五十年不改此度，親友知其如是，每招食亦必設海參，且有頻頻餽送者，以此至老不服他藥，亦不生他病云。

又《浪跡三談》卷五《海參魚翅》　《隨園食單》言海參、魚翅皆難爛，大凡明日請客，須先一日煨之，方能融洽柔膩，若海參觸鼻，魚翅跳

盤，便成笑語，可謂言之透切。憶官山左時，有幕客赴席回，余戲問肴饌如何，客笑曰：『海參圖脫拒捕，魚翅札傷事主。』合座爲之軒渠不已。惟隨園謂魚翅須用雞湯攙和蘿蔔絲飄浮碗面，使食者不能辨其爲蘿蔔絲爲魚翅，此似是欺人語，不必從也。隨園又謂某家制魚翅，不疑當作『單』。用下刺，單疑當作『不』。用上半厚根，則亦是前數十年前舊話。近日淮、揚富家觴客，無不用根者，謂之肉翅，揚州人最擅長此品，眞有沈浸醲郁之概，可謂天下無雙，似當日隨園無此口福也。

又《土參》　距溫州府城數十里，爲永嘉場濱海斥鹵地，出一物，似鰒魚，無頭無足，色青，而質亦較嫩，或云即小鮑魚，又似無刺之小海參，據土人云，其腹中具腑臟，須盡剔去，制食脆美，土人名之曰土參，以比之海參也。適與朋好作飣餖會，人各二味，重複者有罰，廖菊屏出此品，則不但從未入口，并從未聞名，蜀中多濱海客，攜歸示之，亦各不能識，其物當爲海錯志所不收也。

海膽

明・屠本峻《閩中海錯疏》卷下《海膽》　殼圓如盂，外結密刺，內有膏黃色。土人以爲醬。

按：海膽，四明謂之海績筐。海濱人取殼磨粉，合米醬中，其膏入鹽按酒，亦名曰醬。

清・李調元《然犀志》卷下　海膽，介蟲也。形圓如膽，周身有刺如蝟毛。琢磨其殼，可以爲杯。其肉可爲鮓爲醬。

烏賊

宋・沈括《夢溪筆談》卷二四　宋明帝好食蜜漬鯫鮧，一食數升。鯫鮧乃今之烏鰂腸也，如何以蜜漬食之？大業中，吳郡貢蜜蟹二千頭，蜜擁劒四瓮。又何嗣嗜糖蟹。大底南人嗜鹹，北人嗜甘。魚蟹加糖蜜，蓋便於北俗也。

如今之北方人喜用麻油煎物，不問何物皆用油煎。慶曆中，群學士會於玉堂，使人置得生蛤蜊一簣，令饔人烹之，久且不至。客訝之，使人檢視，則曰：『煎之已焦黑而尚未爛。』坐客莫不大笑。予嘗過親家設饌，有油煎法魚，鱗鬣虬然，無下筯處，主人則捧而橫嚙，終不能咀嚼而罷。

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》　烏賊魚，味鹹性平。多食動風氣。其墨亦可書字，但逾年則迹滅。其骨名海螵蛸，文順者是眞，橫者爲假，能淡鹽，投骨於井，水蟲皆死。烏賊遇小滿，則形小也。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　煮烏賊魚，每十箇洗淨入水一二盞煮熟，令有汁半盞止，取起入蛤蜊醬滷一茶甌許拌勻，少時喫妙。

又　煎烏賊，研入醬同煎，不出水，且味佳。或入蜜最妙。

明・李日華《六研齋二筆》卷四　烏魚生陰而屬於陽，故皆卵生。魚游於水，鳥游於雲，故立冬，則燕雀入海，化爲蛤。蠶食而不飲，蟬飲而不食，蜉蝣不飲不食，介鱗夏食而冬蟄。虧吞者八竅而卵生，齟齬者九竅而胎生，四足者無羽翼，戴角者無上齒，無角無前齒者膏，無角無齒者脂。晝生者類父，夜生者類母。堅土之人剛，弱土之人柔，墟土之人大，沙土之人細，息土之人美，耕土之人醜。食水者善游而耐寒，食土者無心而不息，食木者多力而不治，食草者善走而愚，食桑者有緒而蛾，食肉者勇毅而悍，食氣者神明而壽，食穀者智慧而巧，不食者不死而神。

清・袁枚《隨園食單》卷一《烏魚蛋》　烏魚蛋最鮮，最難服事，須河水滾透，撤沙去臊，再加雞湯、蘑菇煨爛。龔雲若司馬家制之最精。

水母

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《水母》　即海蛰，又名蛇。謝宗可詩云：『海氣凍凝紅玉脆，天風寒結紫雲腥。』治潔入筐筥中，瀝去其水，以井水復滌令潔，扮明礬同鹽揉入甕，有寬汁令滿漬之，用切膾花椒、醋澆；鮮宜用湯燙，入熟油、胡椒、醋；宜油炒，入花椒、葱；宜糟，用頭宜醋。明礬扮一斤，折鮮水母十二儋。

清・屈大均《廣東新語》卷二四《水母》　水母，生海中，以鹹水之

渣滓爲母，故名水母，鮮煮之輒消釋出水。一名海蛇，氣最腥，爲蟲之所宅，蟲者蝦也。水母以蝦爲浮沉，故曰水母目蝦。性冷，能化物，不能自化，脾胃弱者勿食。乾者曰海蜇，腹下有脚紛紜，名曰蜇花。八月間乾者肉厚而脆，名八月子，尤美。

淡菜

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上 淡菜，貝中海錯之美。韓退之《孔戣墓志》曰：『淡菜，蚶蛤之屬。』李長吉詩云：『淡菜生寒日，以天色極寒方出。』元微之論海錯亦云，淡菜海蚶之屬。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 淡菜味甘性溫，多食令頭目昏悶，得微利可已。久食脫人髮，服丹石人食之，令腸結。燒食即苦，不宜人。以少米先煮熟後去毛，再入蘿蔔或紫蘇或冬瓜同煮，尤佳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《淡菜》 牛翰林曰：『君子安知淡菜非雅物也。』滌潔，作沸湯微燙，剖其肉，除邊鎖及毛，調和胡椒、川椒、葱、醬油、醋爲汁用之。乾者宜入羹。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《魚之屬・淡菜》 淡菜極大者，水洗剔淨蒸過，酒釀糟下妙。一法：治淨，用酒釀、醬油停對，量入熟猪油、椒末，蒸三炷香。

又 冷水浸一日，去毛沙丁，洗淨，加肉絲、冬笋、酒漿，煮用。同鰕肉、韭芽、猪油小炒，亦可。酒釀糟，糟用亦妙。

其他

五代・馮贄《雲仙散録・圭虫》 《承平舊纂》曰：桂林人風俗，日日食蛙，有來中朝者爲御史，朝士戲之曰：『汝之居非烏臺，乃蛙臺也。』御史曰：『此非蛙，名圭虫而已，然較圭虫之奉養，豈不勝於黑面郎哉？』『黑面郎』，謂猪也。朝士大夫赧而退。

《太平廣記》卷二三四引《語林・五侯鯖》 婁護字君卿，歷游五侯之門。每旦，五侯家各遺餉之。君卿口厭滋味，乃試合五侯所餉之鯖而食，甚美。世所謂『五侯鯖』，君卿所致。出語林

或云，護兼善五侯，不偏食。故合而爲之鯖也。出世說

又五侯不相能，賓客不得往來。婁護豐辭，傳會五侯間。各得其心，競致奇膳。護乃合以爲鯖，世稱『五侯鯖』，以爲奇味焉。《西京雜記》。

宋・張師正《倦遊雜録・蟻鮓》 嶺南暑月欲雨，則朽壤中白蟻蔽空而飛，入水翅脫，即爲蝦。土人遇夜於水次秉炬，蟻見火光，悉投水中，則以竹筵漉取，搏之如合捧，每搏一兩錢，以豚臠參之爲鮓，號天蝦鮓。又有大赤蟻，作窠於木杪，有數升器者。取其卵幷蟻，以糁泊薑鹽釀爲鮓，云味極辛辣。

又 嶺南人好啖蛇，易其名曰茅鱓，草蟲曰茅蝦，鼠曰家鹿，蝦蟆曰蛤蚧，皆常所食者。海魚之異者，黃魚化爲鸚鵡，泡魚大者如斗，身有刺，化爲豪猪，沙魚之斑者化爲鹿。

宋・何薳《春渚紀聞》卷三 舖卒夜以利刃殺蛇而脯之，至滿數缶。蕭醉醒聞肉香甚，問安所從得，舖卒紿云：『夜漁于海，得大魚，方將共羹而食也。』蕭不待羹，取數臠就火燎食之，美甚。自郡回，因求其餘，歸食數日而盡，不知其爲蛇也。

宋・朱彧《萍洲可談》卷二 閩、浙人食蛙，湖湘人食蛤蚧，大蛙也。中州人每笑東南人食蛙，有宗子任浙官，取蛙兩股脯之，紿其族人爲鶉臛，既食然後告之，由是東南謗少息。或云蛙變爲黃鶴。廣南食蛇，市中鬻蛇羹，東坡妾朝雲隨謫惠州，嘗遣老兵買食之，意謂海鮮，問其名，乃蛇也，哇之，病數月，竟死。瓊管夷人食動物，凡蠅蚋草蟲蚯蚓盡捕之，入截竹中炊熟，破竹而食。頃年在廣州，蕃坊獻食，多用糖蜜腦麝，有魚雖甘旨，而腥臭自若也，唯燒筍菹一味可食。先公使遼日，供乳粥一椀甚珍，但沃以生油，不可入口。諭之使去油，不聽，因紿令以他器貯油，使自酌用之，乃許，自後遂得淡粥。大率南食多鹽，北食多酸，四夷及村落人食甘，中州及城市人食淡，五味中唯苦不可食。

宋・周去非《嶺外代答》卷一〇 南方有飛蟲，有翅如飛蛾，其尾如蟋蟀，色白身長似小鰕。然夏秋之閒，晚飛蔽天。墮水，人以長竹竿橫江

面，使風約之，如萍之聚。早乃掉舟捕取，縷肥肉合以爲鮓，味頗美。然此夜墮水，次早即取，乃可用。稍遲一夕已脫而化矣。

又 欽州海濱，有穴處水族曰蟺，狀如龍而無角，長五尺許。蜑人得之，縶而售諸市，管界巡檢劉昂者，見而市之。將烹，同僚念其形之似神物也，請縱之江，其未得水，則類死矣。一得水，則奮迅蹴踏，夭矯滅沒，波頭爲起。俄然而逝，彼幺麼其形而猶若是，況眞龍哉！

元・賈銘《飲食須知》卷六《魚類》 蚺蛇肉，味甘性溫，有小毒。四月勿食。其膽著醋能卷人筋，惟以芒草作筯乃可。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷四《望潮》 即章舉，一蹲，石距相類，同制，《本艸》云：『味珍好食品所貴重。』 鮮宜微燠，胡椒、醋澆，宜辣烹，宜爲羹，宜糟用蒸。

又《龍脯》 出大琉球國，體如松節，味似乾鰕。 宜海膽汁同食之，味佳。

又《海蜬》 鹽水烹熟，宜醋。

又《將軍帽》 鮮宜辣烹，醃宜醋，糟宜醋。

又《明脯鬚乾》 即矶。 宜烹熟，用熟油、醋。

又《蟋》 音速。 醃宜醋。

明・屠本峻《閩中海錯疏》卷中《鹿角》 《海物異名記》曰：『芒角，持戴在鼻。』小者醃爲鮓，味佳；大者長五六寸，其皮可以角錯。

又《塗苗》 《海物異名記》云：『謂之醬蝦，細如針芒。』海濱人醎以爲醬，不及南通州，出長樂港尾者佳。梅花所者不及。

明・胡世安《異魚贊閩集》 柔魚，似墨魚而身長，須脚皆相似，腹亦有墨，獨中軟骨爲殊。生食不及脯，用火炙之，肉條條有紋如銀絲此，海味之絕佳者。而《海錯雜組》絕無紀載，則以獨產元鍾洞山江上，其他齊越海南幷不產，故特表而出之。

明・王臨亨《粵劍編》卷一一 慢帶蛇，長五六尺，粵人取以供膳，云能辟瘴去瘋，此猶可言也。田中有一種小蟲名曰禾蟲，樹中之蠹大如指而色白者，皆以油炒食之。舊傳粵人喜食蜜啷，此去蜜啷何遠？

明・謝肇淛《五雜俎》卷九 南人口食可謂不擇之甚。嶺南蟻卵、蚺蛇，皆爲珍膳。水鷄、蝦蟆，其實一類。閩有龍虱者，飛水田中，與竈蟲分毫無別。又有泥筍者，全類蚯蚓。擴而充之，天下殆無不可食之物。燕齊之人，食蝎及蝗。余行部至安丘，一門人家取草蟲有子者，煠黃色入饌。余詫之，歸語從吏，云：『此中珍品也，名蚰子，縉紳中尤雅嗜之。』然余終不敢食也。則蠻方有食毛蟲、蜜啷者，又何足怪？

又 陸佃《埤雅》云：『蜉蝣似天牛而小，有甲，角長三四寸，黃黑色，甲下有翅，能飛。燒而啖之，美於蟬也。』據其形質，即是龍虱之類，古人以爲口食久矣。然蟬，今人不聞有食者，而古人食之，又一新事也。

又 京師多蝎，近來不甚復見，惟山東平陰、陽穀等處最多。遇其蟄時，發巨石下，動得數斗，小民亦有取以爲膳者。

清・屈大均《廣東新語》卷二三《璅珕》 璅珕，狀似珠蜂，殼青黑色，長寸許，大者二三寸。生白沙中，不汙泥淖，互物之最潔者也。有兩肉柱能長短，又有數白蟹子在腹中，狀如榆莢，合體共生，常從其口出，爲之取食，蓋二物相須。璅珕寄命於蟹，蟹託身於璅珕。郭璞謂：『璅珕腹蟹。』葛洪謂：『小蟹不歸而珕敗，是也。』然璅珕清潔不食，但寄其腹於蟹，蟹爲璅珕而食，食在蟹而飽在璅珕，故一名共命贏，又曰月蛄。每冬大雪則肥，瑩滑如玉。日映如雲母，味甘以柔。蓋海錯之至珍者，諺曰：霜蟹雪蠃，味不在多。凡蠃皆以雪肥，蟹則以霜，予詩云：『霜肥蠃有柱。』月滿蟹多黃，有紅蠃，腹中亦有小蟹，漁者率釣取之，又有海鏡，二殼相合甚圓，肉亦瑩潔，有紅蟹子爲取食，一名石鏡，其腹中小蟹曰蚌孕，任昉謂之筋。

又《蠕》 蠕，比黃蜆而大，聞雷則生，故文從雷。《雜録》云：番禺每震雷，有大蛤從空而下，名天蛤，非也。白蜆從霧中落，可名天蜆，而蛤多因黃雀入海而化，不可名天蛤，故謂蠕曰天蛤，非也。蠕者雷之所感，白蜆者霧之所感也。然陽江有紅蠃焉，殼黑而肉微紅，味絕甘，生海中，千百成羣，若蜂房相結。海人鉤取其一，則千百羣起。其年若地震則不生，聞雷則死，又與蠕異。粵故有蠕田，在番禺市底之南，春初取小蠕種之，至冬乃取，故曰蠕田。田在鹹海中，亦曰蠕塘，猶夫白蜆之塘也。蠕與蠔、白蜆、蚶，雖生於天，亦恆生於人。惠潮多蚶田，蚶與沙蛤、蠕皆味甘性溫益人。蚶從甘，不用調和，自然甜美，愈大愈嫩。《志》稱：嶺南炙之名天鬻，是也。一名花蠕，沙蛤不可種，故粵人貴沙蛤而賤蠕。蠕凡沙坦皆有，冬月時漁者以足取之，謂之踢蠕。蠕以天寒乃肥，其以仲

秋孕者腹黑。廣人有釀蠣之食，以白者爲貴。

又《蠔》 蠔，鹹水所結，其生附石，磈礧相連如房，故一名蠣房。房房相生，蔓延至數十百丈，潮長則房開，消則房闔，開所以取食，闔所以自固也。鑿之，一房一肉，肉之大小隨其房。色白而含綠粉，生食曰蠔白，醃之曰蠣黃，味皆美。以其殼累牆，高至五六丈不仆，殼中有一片瑩滑而圓，是曰蠔光。以砌照壁，望之若魚鱗然，雨洗益白。小者眞珠蠔，中嘗有珠。大者亦曰牡蠣，蠣無牡牝，以其大，故名曰牡也。東莞、新安有蠔田，與龍穴洲相近，以石燒紅散投之，蠔生其上，取石得蠔，仍燒紅石投海中，歲凡兩投兩取。蠔本寒物，得火氣其味益甘，謂之種蠔。又以生於水者爲天蠔，生於火者爲人蠔。人蠔成田，各有疆界，尺寸不踰，踰則爭。蠔本無田，田在海水中，以生蠔之所謂之田，猶以生白蜆之所謂之塘，塘亦在海水中，無實土也。故曰南海有浮沉之田，浮田者蓬牌是也，沉田者種蠔種白蜆之所也。其地婦女皆能打蠔，有打蠔歌，予嘗效爲之，有曰：『一歲蠔田兩種蠔，蠔田片片在波濤。蠔生每每因陽火，相疊成山十丈高。』又曰：『冬月眞珠蠔更多，漁姑爭唱打蠔歌。紛紛龍穴洲邊去，半溼雲鬟在白波。』打蠔之具，以木制成如上字，上挂一筐。婦女以一足踏橫木，一足踏泥，手扶直木，稍推即動，行沙坦上，其勢輕疾。既至蠔田，取蠔鑿開，得肉置筐中，潮長乃返。橫木長僅尺許，直木高數尺，亦古泥行蹈橇之遺也。

香山無蠔田，其人率於海旁石巖之上打蠔。蠔生壁上，高至三四丈，水乾則見，以草焚燒之，蠔見火爆開，因夾取其肉以食，味極鮮美。番禺茭塘村多蠔，有山在海濱曰石蠣，甚高大，古時蠔生其上，故名。今掘地至二三尺，即得蠔殼，多不可窮，居人牆屋率以蠔殼爲之，一望皓然。

又《蟛蜞》 凡春正二月，南風起，海中無霧，則公蟛蜞出。夏四五月，大禾既蒔，則母蟛蜞出。其白者曰白蟛蜞，以鹽酒醃之，置茶蘼花朵其中，曬以烈日，有香撲鼻。生毛者曰毛蟛蜞，嘗以糞田飼鴨，然有毒，多食發吐痢，而潮人無日不食以當園蔬，故諺有曰：『水潮蜞，食鹹解。』鹹解者，以毛蟛蜞入鹽水中，經兩月，熬水爲液，投以柑橘之皮，其味佳絕。解其渣滓不用，用其精華，故曰解也。蜞者蛤之屬，諺曰：『蟾蜍、蛤、蜞。』三者形狀相似，而廣州人惟食蛤不食蟾蜍、蜞，蜞惟潮州人食之，故名曰水潮蜞。蜞有一種生海泥中，長二三寸，大如指，兩頭各有兩歧，以其狀怪，故曰蝗。氣味甘溫，能去胸中煩悶。然病後不可食，食惟白蟛蜞稱珍品。予詩：『正月蟛蜞出，雌雄總有膏。絕甘全在殼，雖小亦持螯。』又云：『風俗園蔬似，朝朝下白黏。難腥因淡水，易熟爲多鹽。』

又《贏》 贏，種最多，以香贏爲上，產潮州。大者如盤盂，其殼雌雄異聲，可應軍中之用。次則珠贏，出東莞大步海。南漢常置三千人採之，名其地曰媚川都，人曰珠贏戶。有銀母贏，狀若蚌，內多小珠，而珍色不及，殼厚而瑩，可以截鏤器皿，亦名珠母。其曰銀母者以殼言，曰珠母者以多珠子言也，其肉最珍而性寒。有九孔贏，產珠與蚌珠類。有鸚鵡贏，珠光隱隱可燭，文采五色類鸚鵡。有指甲贏，一名紫蜘。荀子：『東海有紫紘。』紘即蜘也，一名石蜘，味甘鹹，能利小水。江淹謂：『石蜘有足翼，得春雨則生華。』郭璞謂：『石蜘應節而揚葩，是也。』味絕鮮美，虛損人以米酒同煮最補益。有馬甲柱，形如指甲贏，殼薄肉少，味頗清。昌黎《南食詩》『章舉馬甲柱，鬬以怪自呈。』有寄生贏，生鹹水者。離水一日即死，生淡水者可久畜，殼五色如鈿，或純赤如丹砂，其蟲如蟹有螯足，腹則贏也。以佳殼或以金銀爲殼，稍炙其尾，即出投佳殼中，海人名爲借屋，以之行酒，行至某客前而駐則飲，故俗以爲珍。有蝓螯者，二螯四足似彭蜞，其尻柔脆蜿屈，則贏每竊枯贏以居，出則負殼，退則以螯足扞戶，稍長更擇巨殼遷焉，與寄居蟲異名，多足贏亦曰竊蠌。《越記》『負屋之螯，飼以雲母，能產白珠。』《梅華國志》『屋蠌千歲，出海爲螯龍。』蓋此物也。有神仙贏，產羅浮。曾經仙人所嚙，尾端盡破，味甚甘。有流贏，大如小拳，一名甲香贏，肉亦視月盈虧，有蛤蜊生海濱土中，白殼紫唇。一名赤口贏，以殼爲粉曰蛤粉，可入藥。凡贏類兩殼相合皆名蛤，而此贏肉殼幷利於人，故曰蜊。有車螯者，似蛤蜊而大，甲厚而瑩，有斑點如花，絕水佯死，烏鳥信而啄之，輒爲所得。一名沙蛤，有海膽，生島嶼石上，殼圓有粟珠，大小相串，粟珠上又有長刺，纍纍相連，取一帶十，如破其一，餘皆死粘於石上，殼破流漿，終不得起，肉色黃鮮，以作醬味佳，以上諸贏，皆舉其知名者。史稱楚越之地，飯稻羹魚，果隋贏蛤，不待賈而足，地勢饒食，蓋謂此。

語曰：贏饑蜆肥，凡年豐，則白蜆、烏蜆多，凶則沙贏多。沙贏亦霧露所爲，霧露之渣滓爲白蜆、烏蜆，其精華爲沙贏，故沙贏不能多有。沙贏者璞珫也，嶺南蛤蜊，不如江浙，璞珫則勝之，予詩：『璞珫羹清絕，河豚美在肝。』

又卷二四《海珠》　海珠，狀如蛞蝓，大如臂，所茹海菜。於海濱淺水吐絲，是爲海粉。鮮時或紅或緑，隨海菜之色而成，曬晾不得法則黃，有五色者可治痰。或曰：此物名海珠母，如墨魚，大三四寸，海人冬養於家，春種之瀕海田中，遍插竹枝，其母上竹枝吐出，是爲海粉。乘溼舒展之，始不成結，以點羹湯佳。

又《禾蟲》　夏暑雨，禾中蒸鬱而生蟲，或稻根腐而生蟲。稻根色黃，禾蟲者稻根所化，故色黃。大者如筋許，長至丈，節節有口。生青，熟紅黃。霜降前禾熟則蟲亦熟，以初二及十五六，乘大潮斷節而出，浮游田上，網取之。得醋則白漿自出，以白米泔濾過，蒸爲膏，甘美益人，蓋得稻之精華者也。其醃爲脯作醢醬，則貧者之食也。

又《斷草烏》　斷草烏者，蛇也。大僅指許。長五六寸。頭如龍形而小。身純烏。其行也。百草沾之立斷。人見斷草，輒跡得之。故蛇每離地丈許。使身如矢。直以入穴。使不沾草。故人莫得而取之。以酒煮食。愈痲瘋。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷一　潮（州）有竹蛏，狹長尺餘，而殼如蛤，味甚美。又有海豆菜，形如豆牙菜，其首如泥螺，蘸醋生食。初食之，遍體生癮塊，不癢，少時即消。

清・袁枚《隨園食單》卷一《蠣黃》　蠣黃生石子上，殼與石子膠粘不分，剝肉作羹，與蚶蛤相似。一名鬼眼。樂清、奉化兩縣土產，別地所無。

又《海蝦》　寧波小魚也。味同蝦米，以之烝蛋甚佳，作小菜亦可。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《食蚱蜢蝗蟲》　任淵云：史應之爲童子師，食蚱蜢，人以屠儈目之。山谷嘲之云：『先生早擅屠龍手，袖有新硎不試刀。歲晚亦無雞可割，庖蛙煠蜢薦松醪。』一作煎鱔。又前輩詩：『來朝爲送先生飯，一夜沿溪捉鱔魚。』見《蜀中廣記》。今大河以北人多食蚱蜢、蝗蟲，其來久矣。

清・郝懿行《證俗文》卷一《醢》　《說文》：『肉醬也。』《周禮・醢人》注：『作醢及臡者，臡，亦醢也。『有骨爲臡，無骨爲醢』，見本注。必先膊乾其肉，乃後莝之，雜以粱麴及鹽，漬以美酒，塗致甀中，百日則成矣。』案：《禮・內則》有『兔醢』、『魚醢』、『蝸醢』、『蚔醢』，其法并無傳。醢者，亦醢屬也。《醢人》注：『醢，肉汁也。』或曰肉醬，無骨有汁曰醢。《說文》作『脠』，云：『血醢也。』《禮記》有『脠醢』，以牛乾脯粱麴鹽酒也。案：此則與造醢同，特以汁多爲醢爾。又《醢人》注：『醢醢，肉醬也。』則是二物皆肉醬之異名。

清・李光庭《鄉言解頤》卷四《物部》上《螞蚱》　《詩》詠阜螽，《爾雅》記土螽，種類同而形與名小異耳。大腹短翼者曰聒聒。善鳴身長而頭銳者曰擔杖。又有官兒娘子之稱，蓋緣其複翅若紅裙也。其土色而身中頭圓者，則謂之螞蚱，即蝗蟲也。嘴利於剪，最爲禾稼之害。得之去頭翅足，以油鹽煠食之，中有黃者尤肥，趙仲吾廣文有同嗜焉。捕蝗無善策，其罪莫能贖。或爲長平坑，或爲京觀築。未若優孟方，葬馬於我腹。彼既食人穀，人亦食其肉。洗盡塵泥沙，剪去頭翅足。膏油與鹽湯，炮之成鼎餗。先用薦田祖，繼以餉親族。腴如擘蠏黃，佐以浮蟻緑。良朋嗜偶同，膾炙非我獨。從此鱣堂餐，莫但供苜蓿。

蔬果部

蔬菜分部

體性

宋・陶穀《清異録》卷二《纏齒羊》　袁居道不求聞達，馬希範間廷入府。希範病酒，厭膏腻。居道曰：『太王今日使得貧家纏齒羊。』詢其故，則蔬茹。

宋・任廣《書叙指南》卷九瓜果蔬菜 菜茹總名曰蔌。《爾雅》。蔓菁曰葑。《坊記》。食辛菜曰食葷。《家語》。葷，辛菜名。呼果實曰果采。《貨殖》。芋頭曰芋魁。翟方進。大芋頭曰蹲鴟。《貨殖》。一作鵻。雞頭曰雞雍。《莊》疏八。又曰鴈啄。《本草》。櫻桃曰含桃。《禮記》。又曰朱桃。相如。又曰荆桃。《爾雅》。山櫻桃曰棣。相如。好棗曰周文弱枝之棗。安仁《閒居賦》。好李曰房陵朱仲之李。上。好梨曰張公大谷之梨。上。草實曰蓏。《前・食貨》。木實曰果。上。甘柘曰諸柘。相如。山梨曰亭。上。餳曰餦餭。《選》十七。蒲白曰深蒲馬融。今茭笋。柿曰梁侯烏椑之柿。安仁。甘橘曰木奴。《江表傳》。蒜曰西戎之蒜。《釣賦》。薑曰南夷之薑。上。奇果曰商山之果。《七命》。藕莖曰茄。平子賦。音加。菜時曰秋韭冬菁。上。《南都》。薑之用曰拂徹羶膻。上。劈橘子曰披黃苞以授甘。潘岳。石榴曰丹若。《雜俎》。芡曰莜。音役。燕音。嫩瓠曰牛角瓠。《齊民要術》。治棗曰新之。《禮》。又曰壺之。《爾雅》。壺去抵反。治栗曰撰之。上。治桃曰膽之。上。治柤梨曰攢之。上。柿曰赤實果。《說文》。棗大而銳曰壺棗。《爾雅》。棗乾曰棗脯。《史》楚莊王。林檎曰黑檎。《廣志》。大栗曰巨房之大栗。袁准《觀殊俗》。柑子曰胡柑《風土記》。石榴曰若榴。《廣志》。又曰安石榴。晉灌君賦。杏曰文杏。《西京雜記》東方歲星精。椰曰吳椰《選》。椰葉無陰。鹿梨曰棯。《詩》疏。又曰鼠梨。上。又曰棯羅。《爾雅》。柚曰條。上。柚之精者曰甘。郭璞。柚出處曰雲夢之柚。《呂氏春秋》。果子曰塞梨乾榛。《七辨》。木瓜曰楙。《爾雅》。甘棠梨曰杜梨。上。芋曰土芝。《本草》。芋大如斗魁曰君子芋。《廣志》。桃曰五木之精。《典術》。李曰趙李。《爾雅》桃，李。《玉衡星精》。胡綏曰香綏。《鄴中記》。菜曰惟筍及蒲。詩。桂曰招搖之桂。《呂氏春秋》伊尹云。椒實大者曰檓。《爾雅》。《玉衡星精》。美菹曰元圃鳳足之菹。梁吳均，《移文》。好葱曰河東長若之葱。吳均。好豉曰張掖北門之豉。上。好橘曰洞庭負霜之橘。上。好椒曰仇池連蒂之椒。上。查橘等味曰甜吻裂鼻。柳子厚。諸美菜曰白露之茹。《七發》。又曰秋黃之蘇。上。又曰菜以筍蒲。上。

宋・吳自牧《夢粱録》卷一八《菜之品》 諺云：『東菜西水，南柴北米。』杭之日用是也。薹心矮菜、矮黃、大白頭、小白頭、夏菘。黃芽，冬至取巨菜，覆以草，即久而去腐葉，以黃白纖瑩者，故名之。芥菜、生菜、菠薐菜、萬苣、苦蕒、葱、薤、韭、大蒜、小蒜、紫茄、水茄、梢瓜、黃瓜、葫蘆、又名蒲蘆。冬瓜、瓠子、芋、山藥、牛蒡、茭白、蕨菜、蘿蔔、甘露子、水芹、蘆筍、雞頭菜、藕條菜、薑、薑芽、新薑、老薑。菌，多生山谷，名『黃耳蕈』，東坡詩云：『老楮忽生黃耳蕈，故人兼致白芽薑。』蓋大者淨白，名『玉蕈』，黃者名『茅蕈』，赤者名『竹菇』，若食須薑者。薑黑勿食。

宋・西湖老人《西湖老人繁勝録》 我北地草木都衰了，你南中樹木尚青。蓋江南地煖如此，蔬菜一年不絕，此月有臺心菜、黃芽菜、矮菜、甘露子、菠菜、芋頭、芋妳、山藥之類，葱韭尤多。

宋・周密《武林舊事》卷六 菜蔬：薑油多、蓮花茄兒、辣瓜兒、倭菜、藕鮓、冬瓜鮓、筍鮓、茭白鮓、皮醬、糟瓊枝、蕈菜筍、糟黃芽、糟瓜薑、淡鹽薑、鮓菜、醋薑、脂麻辣菜、拌生菜、諸般糟淹、鹽芥。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《茶菜》 芝麻水浸擣去皮，焙燥，揚潔，湯煮。胡荽用頭醃泡。萵苣筍乾宜芝麻豆腐乾煮軟，宜芝麻、胡荽。芹白醃宜桃仁。竹筍豆豉 蔞蒿乾宜芝麻木蓼乾宜芝麻香椿芽微苦宜芝麻乾同竹筍鮮者帶籜苦，加少鹽。《筍譜》曰：『脫殼煮則失味。』鹹乾者宜芝麻。同蒿苦宜芝麻乾同鷄棕宜胡桃、榛、松仁龍鬚菜微苦筆管菜微苦扁豆苦熟，去皮殼，宜芝麻豇豆肥稈者，兼殼，微苦乾羊角豆稈者，兼殼，苦熟刀豆老者苦熟，去皮殼天茄稈者苦萱用芽跗同，少鹽苦。跗音附。箭幹菜醃胡桃仁宜絲瓜劖去皮，同少鹽微苦金雀藥同少鹽微苦乾胡蘿蔔宜胡桃仁、熟栗肉、熟葱白、醃胡荽、芝麻。乳餅熱湯泡，刀切，鹹以淡酒，少漬，宜胡荽。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《蔬菜》 吾觀人之一身，眼耳鼻舌，手足軀骸，件件都不可少。其儘可不設而必欲賦之，遂爲萬古生人之累者，獨是口腹二物。口腹具而生計繁矣。生計繁而詐僞奸險之事出矣，詐僞奸險之事出，而五刑不得不設。君不能施其愛育，親不能遂其恩私，造物好生而亦不能不逆行其志者，皆當日賦形不善，多此二物之累也。草木無口腹，未嘗不生。山石土壤無飲食，未聞不長養。何事獨異其形，而賦以口腹？即生口腹，亦當使如魚蝦之飲水，蜩螗之吸露，儘可滋生氣力，而爲遭躍飛鳴。若是，則可與世無求，而生人之患熄矣。乃既生以口腹，又復多其嗜欲，使如谿壑之不可厭。多其嗜欲，又復洞其底裏，使如江海之不可填。以致人之一生，竭五官百骸之力，供一物之所耗而不足者。吾

反覆推詳，不能不于造物是咎，亦知造物于此，未嘗不自悔其非，但以制定難移，只得終遂其過。甚矣，作法愼初，不可草草定制。吾輯是編而謬及飲饌，亦是可已不已之事。其止崇儉嗇，不導奢靡者，因不得已而爲造物飾非，亦當慮始計終，而爲庶物弭患。如逞一己之聰明，導千萬人之嗜欲，則匪特禽獸昆蟲無噍類，吾慮風氣所開，日甚一日，焉知不有易牙復出，烹子求榮，殺嬰兒以媚權奸，如亡隋故事者哉。一悞豈堪再悞，吾不敢不以賦形造物，視作覆車。

聲音之道，絲不如竹，竹不如肉，爲其漸近自然。吾謂飲食之道，膾不如肉，肉不如蔬，亦以其漸近自然也。草衣木食，上古之風，人能疏遠肥膩，食蔬蕨而甘之，腹中菜園，不使羊來踏破，是猶作羲皇之民，鼓唐虞之腹，與崇尚古玩，同一致也。所怪于世者，棄美名不居，而故異端其說，謂佛法如是，是則謬矣。吾輯《飲饌》一卷，後肉食而首蔬菜，一以崇儉，一以復古。至重宰割而惜生命，又其念茲在茲，而不忍或忘者矣。

又《菜》 世人制菜之法，可稱百怪千奇，自新鮮以至於醃糟醬臘，無一不曲盡奇能，務求至美，獨於起根發輒之事，缺焉不講，予甚惑之。其事維何？有八字訣云：『摘之務鮮，洗之務淨。』務鮮之論，已悉前篇。蔬食之最淨者，曰筍，曰蕈，曰豆芽。其最穢者，則莫如家種之菜。灌肥之際，必連根帶葉而澆之。隨澆隨摘，隨摘隨食，其間清濁，多有不可問者。洗菜之人，不過浸入水中，左右數漉，其事畢矣。孰知污穢之濕者可去，乾者難去，日積月累之糞，豈頃刻數漉之所能盡哉？故洗菜務得其法，併須務得其人。以懶人、性急之人洗菜，猶之乎弗洗也。洗菜之法，入水宜久，久則乾者侵透而易去。洗葉用刷，刷則高低曲折處皆可到，始能滌盡無遺。若是，則菜之本質淨矣。本質淨而後可加作料，可盡人工，不然，是先以污穢作調和，雖有百和之香，能敵一星之臭乎？噫，富室大家，食指繁盛者，欲保其不食污穢，難矣哉。

菜類甚多，其傑出者則數黃芽。此菜萃於京師，而產於安肅，謂之『安肅菜』，此第一品也。每株大者可數斤，食之可忘肉味。不得已而思其次，其惟白下之水芹乎。予自移居白門，每食菜，食葡萄，輒思都門。食筍，食鷄頭，輒思武陵。物之美者，猶令人每食不忘，況爲適館授餐之人乎？

菜有色相最奇，而爲《本草》、《食物志》諸書之所不載者，則西秦所產之頭髮菜是也。予爲秦客，傳食於塞上諸侯。一日脂車將發，見炕上有物，儼然亂髮一捲，謬謂婢子櫛髮所遺，將欲委之而去。婢子曰：『不然，羣公所餉之物也。』詢之土人，知爲頭髮菜。浸以滾水，拌以薑醋，其可口倍於藕絲、鹿角等菜。攜歸餉客，無不奇之，謂珍錯中所未見。此物產於河西，爲值甚賤，凡適秦者皆爭購異物，因其賤也而忽之，故此物不至通都，見者絕少。由是觀之，四方賤物之中，其可貴者不知凡幾，焉得人人物色之？髮菜之得至江南，亦千載一時之至幸也。

又《瓜茄瓠芋山藥》 瓜、茄、瓠、芋諸物，菜之結而爲實者也。實則不止當菜，兼作飯矣。增一簋菜，可省數合糧者，諸物是也。一事兩用，何儉如之？貧家購此，同於糴粟。但食之各有其法：煮東瓜、絲瓜忌太生，煮王瓜、甜瓜忌太熟。煮茄、瓠利用醬醋，而不宜於鹽。煮芋不可無物伴之，蓋芋之本身無味，借他物以成其味者也。山藥則孤行幷用，無所不宜，併油鹽醬醋不設，亦能自呈其美，乃蔬食中之通材也。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《析津志》 家園種蒔之蔬：白菜、苔蓬、蔓菁、同蒿、葫蘆、蘿蔔、王瓜、茄、天菁葵、赤根、青瓜、稍瓜、冬瓜、蒲筍、葱、韭、蒜、莧、匏塔兒葱、茴茴葱。

又 京南北東西山土地所宜之蔬：壯菜、蕨菜、解葱、山韭、山薤、黃連芽、木蘭芽、芍藥芽、青虹芽、洒花芽、灰條、紫團參、槐柳椿梨芽、山藥、沙參、皮袴脚、馬齒莧、黃雀花、摘蒜、刺榆、紅七、擊菜、段木芽、赤子兒、芃科、豆芽、帶三、句絡英磨菰、英山石榆、句黃必苗、句養木苗、句鷃雀兒、句人杏、句山蔓菁、春不老、甘露、白皮、苦馬里、句沙芥、地椒、山葱、戲馬菜、白菜。

清・郝懿行《寶訓》卷四《蔬菜》 《靈樞經》：『五菜：葵，甘，韭，酸，藿，鹹；薤，苦，葱，辛。』《禮・月令》：『仲秋，趣民務畜菜。』《漢・食貨志》：『菜茹有畦，瓜瓠果蓏，殖於疆場。』杜甫詩：『畦蔬繞茅屋。』《石崇傳》：『春畦霤靡。』音髓米。左思《蜀都賦》：『其園有蒟音矩。蒻、茱萸、瓜疇、芋區。』《漢官儀》：『大官栗丞，官別在外，掌瓜菜茹。』古云：『畜瓠之家不燒穰，種瓜之家不焚漆。』按：穰，黍穰也。《夏小正》：『五月：乃瓜。』註：『乃者，急瓜之辭也。瓜也者，始食瓜

也。』『八月：剝瓜。』註：『畜瓜之時也。』《爾雅》：『瓞𤒹，其紹瓞。』註：『俗呼𤒹瓜爲瓞。紹者，瓜蔓緒亦著子，但小如𤒹。』𤒹音雹。《史・天官書》：『匏瓜，有青黑星守之，魚鹽貴。』註：『匏瓜，一名天雞，在河鼓東。匏瓜明，則歲大熟也。』《玉篇》：『瓟，音當。瓟，瓤。瓜中實。案：《正字通》：瓜底曰瓟。』《廣雅》：『龍蹄、獸掌、羊駁、兔頭、桂髓、蜜筒、小青、大班，皆瓜名也。』嵇含《甘（瓜）賦序》曰：『世云三芝，瓜處一焉，謂之土芝。』《龍魚河圖》：『瓜有兩鼻，殺人。』《博聞録》：『種花藥最忌麝，瓜尤忌之。臍栽數株蒜、薤，遇麝不損。』崔寔曰：『十二月臘時祀炙萐，所甲切。樹瓜田四角去蝨。蝨，胡濫反，瓜中蟲，謂之『蝨』。按《爾雅》：『蠰螟父，守瓜。』註：『今瓜中黃甲小蟲。』又曰：種瓜用戊辰日。』案《齊民要術》：二月辰日宜種瓜。《說鈴》載《天祿識餘》云：『瓜以辰日種，則易生而實繁。』山谷詩：『夏栽醉竹餘千个，春糞辰瓜滿萬區。』《齊民要術》：『收瓜子法。堂歲歲先取「本母子」瓜，截去兩頭，止取中央子。種早子，熟速而瓜小；種晚子，熟遲而瓜大。去兩頭者：近蒂子，瓜曲而細；近頭子，瓜短而喝。按：喝，快平聲。口戾不正。又，收瓜子法。食瓜時，擇美者收取，即以細糠拌之，日曝向燥。按而簸之，淨而且速也。良田小豆底佳，黍底次之，刈訖即耕，頻翻轉之。二月上旬種者爲上時，三月上旬爲中時，四月上旬爲下時。五月六月，上旬可種藏瓜。凡種瓜法：先以水淨淘瓜子，以鹽和之。鹽和則不能死。先卧鋤，耧却燥土。雜燥土，瓜不生。然後掊蒲溝切。坑，大如斗口。納瓜子四枚，大豆三個，于堆旁向陽中。瓜生數葉，掐去豆。瓜性弱苗，不能獨生，故須大豆爲之起土。瓜生不去豆，則豆反扇瓜，不得滋茂。但豆斷汁出，更成良潤，勿拔之！拔之，則土虛燥。多鋤則饒子，不鋤則無實。五穀、蔬菜、果蓏之屬，皆如是也。旦起，露未解，以杖舉瓜蔓，散灰于根下。後一兩日，復以土堆其根，則永無蟲矣。又，摘瓜法：在步道上，引手而取；勿聽浪人蹈瓜蔓，及翻覆之，恐瓜早爛。若無麦而種瓜者，地雖美好，正得長苗直引，無多蘩歧，故瓜子少。若無麦處，豎乾柴亦得。區種瓜法：六月雨後，種菉豆。八月中，犁掩殺之。十月又一轉：即十月終種瓜。率：兩步爲一區。坑：大如盆口，深五寸；以土壅其畔，如菜畦形。坑底必令平正；以足踏之，令其保澤。以瓜子大豆各十枚，遍布坑中。以糞五升覆之。亦令均平。又以土一斗，薄散糞上，復以足微躡之。冬月大雪時，速幷力推雪於坑上爲大堆。至春，草生，瓜亦生。莖葉肥茂，異於常者。且常有潤澤，旱亦無害。五月瓜便熟。其掐豆鋤瓜之法與常同。若瓜子盡生，則大穊，宜掐去之。一區四根，即足矣。又法：冬天以瓜子數枚，納熱牛糞中，凍則拾聚，置之陰地。量地多少，以足爲限。正月地釋，即耕，逐暢布之。率：方一步，下一斗糞，耕土覆之。肥茂早熟。雖不及區種，亦勝凡瓜遠矣。有蟻者，以牛羊骨帶髓者，置瓜科左右。待蟻附，將棄之。棄二三，則無蟻矣』。《廣韻》：『瓟。音蹁。黃瓜名。』案：《後魏書》：郭祚領太子少保，從世宗幸東宮。肅宗幼弱，祚懷一黃瓟奉焉。時人號爲黃瓟少保。《齊民要術》：『黃瓜，一名『胡瓜』。四月中種之。』《農桑輯要》：『西瓜：種同瓜法。科宜差稀。欲瓜大者，一步留一科，科止留一瓜，瓜大如三斗栲栳。』案：五代始有西瓜。郃陽令胡嶠得回紇瓜種。培以牛糞，結實如斗是也。《博雅》：『冬瓜，菰音及。也，水芝瓜也。其子謂之𤓰。』力占切。《齊民要術》：『種冬瓜法：傍牆陰地作區，圓二尺，深五寸，以熟糞及土相和。正月晦日種。二月、三月亦得。既生，以柴木倚牆，令其緣上。旱則澆之。八月斷其梢，減其實，一本但留五六枚。多留則不成也。十月霜足，收之。旱收則爛。又：冬瓜、越瓜、瓠子，十月區種，如種瓜法。冬，則堆雪著區上爲堆，潤澤肥好，乃勝春種。』《爾雅》：『瓠，棲瓣。』註：『瓠中瓣也。』疏：『一名瓠棲，人之齒集者似之。』《正字通》：『瓠，瓜類。分甘苦二種，甘者大，苦者小。』陶弘景曰：『瓠，或有苦者，味如膽，不可食，非別生一種也。』又陸佃《埤雅》：『長而瘦上曰匏。短頸大腹曰瓠。』瓠性甘，匏性苦。故《詩》曰：『匏有苦葉。』後人皆合匏瓠爲一。據《說文》『瓠，匏也』，陸璣《詩疏》：『匏，瓠也，』幷非。案：今名葫蘆，古亦名壺。《東方朔傳》：『以瓠測海。』案：揚子《方言》：蠪，或謂之瓢。《古今注》：瓢亦瓠也。瓠其總，瓢其別也。又案：《方言》：𤓰，瓠瓢也。《楚辭・九嘆》：『𤓰𤓰蠹于筐篚。』《丹鉛録》：『江淮間或用螺之大者爲瓢，是以蟲殼代瓜匏用也。』《集韻》：『𤓰，音利。瓠子。』《家政法》：『二月可種瓜瓠。』《齊民要術》：『《氾勝之書》區種瓠法：收種子，須大者。若先受一斗者，得收一石；受一石者，得收十石。先掘地作坑。方圓、深各三尺。用蠶沙與土相和，令中半；若無蠶沙，生牛糞亦得。著坑中，足躡令堅。以水沃之，候水盡，即下瓠子十顆，復以前糞覆之。既生，長二尺餘，更總聚十莖一處，以布纏之，五寸許，復用泥泥之。不過數日，纏處便合爲一莖。留強

者，餘悉掐去。引蔓結子，子外之條，亦掐去之，勿令蔓延。留子法：初生二、三子，不佳，去之；取第四、五、六。區留三子即足。旱時，須澆之：坑畔周匝小渠子，深四、五寸，以水停之，令其遙潤。不得坑中下水。』

汝南童謠曰：『壞陂誰？翟子威。飯我豆食羹芋魁。』《漢書》。以下芋。

《續博物志》：『芋以十二子爲衛，應月之數也。』《食貨志》（《史記・貨殖列傳》）：『泯山之下，沃野，有蹲鴟也。』東方朔曰：『土宜薑芋，水多鼆魚，貧者得以人給家足。』顏師古注：『鼆魚，蛙也。』《本草》：土芝。《孝經援神契》：『仲冬，昴星中，收茞芋。』《齊民要術》：『《氾勝之書》種芋區，方深皆三尺。取豆萁內區中，足踐之，厚尺五寸。取區上濕土，與糞和之，內區中萁上，令厚尺二寸。以水澆之，足踐令保澤。取五芋子，置四角及中央。足踐之。旱，數澆之。萁爛，芋生，子皆長三尺。一區收三石。又：種芋法：宜擇肥緩土，近水處。和柔，糞之。二月注雨，可種芋。率：二尺下一本。芋生，根欲深，斷其旁，以緩其土。旱則澆之。有草鋤之，不厭數多。治芋如此，其收常倍。』《務本新書》：『芋善三月。衆人來往，眼目多見，并聞刷鍋聲處，多不滋息。芋可以救饑饉，蟲蝗不能傷。霜後收之。冬月食，不發病。其餘月分，不可多食。霜後，芋子上芋白擘下，以滾漿水煠過，曝乾，冬月炒食，味勝蒲筍。』

諺曰：『觸露不掐葵，日中不剪韭。』

《爾雅翼》：『天有十日，葵與之終始，故葵從癸。』《廣雅》：『蓴，邱葵也。』《廣志》曰：『胡葵，其花紫赤。』《本草》：『葵葉爲百菜主，其心傷人。俗呼爲西王母菜，食之益人。』《博物志》：『陳葵子，微火炒令爆，咤散著熟地，遍蹋之，朝種暮生，遠不過經宿。』《格物論》：『葵有數種，此菜葵也。味甘美，性滑利。夏末種至秋採者，謂秋葵；秋種至冬採者，謂冬葵。又葵有鴨脚之名。』《齊民要術》：『臨種時，必燥曝葵子。葵子雖經歲不浥，然濕種者，疥而不肥也。地不厭良，故墟彌善，薄即糞之。不宜妄種。春必畦種水澆。春多風旱，非畦不得。且畦者，省地而菜多，一畦供一口。畦長兩步，廣一步。大則水難均，又不容人足入。深掘，以熟糞對半和土覆其上，令厚一寸；鐵齒耙耧之，令熟；足蹋使堅平；下水，令徹潛。水盡，下葵子；又以熟糞和土覆其上，令厚一寸餘。葵生三葉，然後澆之。澆用晨夕，日中便止。每一掐，輒耙耧地令起，下水加糞。三掐更種。一歲之中，凡得三輩。凡畦種之物，治畦皆如葵法，不復條列繁文。早種者必秋耕，十月末，地將凍，散子勞之。一畝三升。正月末散子亦得。人足踏踐之乃佳。踏者菜肥。地釋即生，鋤不厭數。五月初，更種之。六月一日，種白莖秋葵。白莖者，宜乾；紫莖者，乾即黑而澀。秋葵堪食時，附地剪却春葵，令根上枿音蘗生者，柔軟至好，仍供常食，美于秋菜。凡掐葵，必待露解。』崔寔曰：『六月六日可種葵，中伏後可種冬葵。九月作葵菹、乾葵。』《本草》：『茄，一名落蘇。五代《貽子録》作酪酥，蓋以其味如酪酥也。』《酉陽雜俎》：『茄子一名昆侖瓜。』又：茄子，食之厚腸胃，動氣發疾，根能治竈瘃。欲其子繁，待花時取其葉布路上，以灰規之，人踐之，子必繁，謂之嫁茄子。《拾遺記》：『淇漳之鯉，脯以青茄。』王褒《僮約》：『別茄披葱。』《齊民要術》：『種茄子法：九月熟時，摘取，擘破。水淘子，取沈者，速曝乾，裹至二月，畦種。治畦下水，一如葵法。性宜水，常須潤澤。著四五葉，雨時，合泥移栽之。若旱，澆水令徹潛，夜栽之：白日以席蓋。十月種者，如區種瓜法。推雪著區中，則不須栽。其春種，不作畦，直如種凡瓜法者亦得；惟須曉夜數澆耳。』漢桓帝詔：種蔓菁以助民食。《方言》：『蘴與葑同。蕪，蕪菁也。陳、楚謂之葑，齊、魯謂之蕪，關西謂之蔓菁，趙、魏之間謂之大芥。』案：《釋草》云：『須，葑薇。』是須也，蕪菁也，蔓菁也，葑薇也，蕪也，芥也；七者一物耳。《齊民要術》：『種不求多，惟須良地；故墟新糞壞牆垣乃佳。若無故墟糞者，以灰爲糞，令厚一寸；灰多則燥不生也。耕地欲熟。七月初種之，一畝用子三升。從處暑至八月白露節，皆得。早者作菹，晚者作乾。漫散而勞；種不用濕。濕則地堅葉焦。既生不鋤。九月末收葉，晚收則黃落。仍留根取子。春夏畦種供食者，與畦葵法同。剪訖更種，從春至秋，得三輩，常供好菹。取根者，用大小麥底，六月中種；十月將凍，耕出之。一畝得數車，早出者根細。又：多種蔓菁法，近市良田一頃，七月初種之。』六月種者，根雖粗大，葉復蟲食；七月末者，葉雖膏潤，根復細小，七月初種，根葉俱得。《務本新書》：『四月收子打油，陝西惟食菜油。燃鐙甚明；能變蒜髮。比芝麻易種收多，油不發風。武侯多勸種

此菜，故川蜀曰諸葛菜。案：此菜有六利，見《劉公嘉話》。油臨時熬用；少摻芝麻，煉熟，即與小油無異。』《爾雅》：『葑，蘆葩。』註：『葩，宜爲菔。蘆菔，蕪菁屬，紫花大根，俗呼雹萊。』疏云：『今謂之蘿蔔是也。』萊音突。蘆音蘿。菔音匐。王旻言：『蘿蔔根莖，幷生熟俱涼。』《韻會》：『蘆菔一名來服，言來麪之所服也。』《齊民要術》：『種菘蘆菔法，與蔓菁同。』菘菜似蔓菁而大。取子者，草覆之；不則凍死。《四時類要》：『種蘿蔔，宜沙軟地。五月犁五六遍；六月六日種。鋤不厭多。稠，即小，間拔，令稀。至十月，收窖之。』《農桑輯要》：『新添：種蘿蔔法：水蘿蔔，正月、二月種；六十日，根葉皆可食。夏四月，亦可種。胡蘿蔔，伏內畦種，或壯地漫種。』案：《癸辛雜識》：蘿蔔性能消食，解麵毒。《齊民要術》：『蜀芥、芸薹，取葉者，皆七月半種，地欲糞熟；種法與蕪菁同。既生，亦不鋤之。十月，收蕪菁訖時，收蜀芥。中爲鹹淡二菹，亦任爲乾菜。芸苔，足霜乃收。不足霜即澀。種芥子及蜀芥、芸薹取子者，皆二、三月，好雨澤時種。二物性不耐寒，經冬則死，故須春種。旱則畦種水澆。五月熟而收子。』《說文》：『薑，禦濕之菜。』案：薑，俗作薑。《玉篇》云：『辛而不葷也。』《酉陽雜俎》：『山上有薑，下有銅錫。』《春秋運斗樞》：『璇星散爲薑。』崔寔曰：『三月，清明節後十日，封生薑。至四月，立夏後，蠶大食，芽生，可種之。九月，藏茈薑；其歲若溫，皆待十月。』生薑謂之『茈薑』。茈音紫。《齊民要術》：『薑，宜白沙地，少與糞和。熟耕如麻地，不厭熟，縱橫七遍尤善。三月種之。先種耬耩，尋壟下薑，一尺一科，令上土厚三寸。數鋤之。六月，作葦屋覆之。不耐寒熱故。九月掘出，置屋中。中國多寒，宜作窖，以穀稭合埋之。稭，奴勒反。穀稭。中國土不宜薑，僅可存活，勢不可滋息。種者，聊擬藥物小小耳。』《爾雅》：『中馗，菌。』註：『地蕈也。似蓋。今江東名爲土菌，亦曰馗厨。可啖之。』案：《爾雅》又云：『出隧，蘧蔬。』註云：『蘧蔬似土菌，生菰草中。』疏云：『菌類也。』『小者菌。』疏云：『大者名中馗，小者即名菌。』蘇軾詩：『雁門天花不復憶，況乃桑鵝與楮雞。』案：楮雞亦作樹雞。桑鵝即桑莪。《四時類要》：『三月種菌子，取爛構木一名楮。及葉，于地埋之。常以泔澆令濕。三兩日即生。又法：畦中下爛糞。取構木，可長六七寸，截斷碓碎，如種菜法，于畦中勻布，土蓋水澆，長令潤。如初有小菌子，仰杷推之。明旦又出，亦推之。三度後，出者甚大，即收食之。本自構木，食之不損人。』

諺云：『左右通鋤，一萬餘株。』以下蒜。

《夏小正》：『十有二月：納卵蒜。』註：『卵蒜，本如卵者也。納，納之君也。』案：《古今注》：『俗謂之小蒜。』《爾雅翼》：『大蒜爲葫，小蒜爲蒜。』五代，宮中呼蒜爲霸香草。崔寔曰：『布穀鳴，收小蒜。六月、七月，可種小蒜。八月，可種大蒜。』《齊民要術》：『蒜，宜良軟地。白軟地，蒜甜美而科大；黑軟次之；剛強之地，辛辣而瘦小也。三遍熟耕，九月初種。種法：黃暵時，以耬耩；逐壟手下之。五寸一株。案此謂左右通鋤。空曳勞，二月半，鋤之，令滿三遍。勿以無草而不鋤，不鋤則科小。條拳而軋之。不軋，則獨科。葉黃鋒出，則辮于屋下風涼之處桁之。早出者，皮赤科堅，可以遠行；晚則皮慈而易碎。『慈』，他骨反，皮壞也。冬寒，取穀稭布地，一行蒜，一行稭。不爾，則凍死。收條中子種者，一年爲獨瓣，種二年者，則成大蒜，科皆如拳，又逾于凡蒜矣。』瓦子壟底，置獨瓣蒜于瓦上，以土覆之。蒜科橫闊而大，形狀殊別，亦足以爲異。種澤蒜法：預耕地。熟時，採取子，漫散勞之。澤蒜可以香食。吳人調鼎，率多用此。根葉作菹，更勝葱韭。此物蕃息，一種永生；蔓延滋曼。年年稍廣。間區劚取，隨手還合；但種數畝，用之無窮。種者，地熟，美于野生。《四時類要》：『種蒜，作行下；糞，水澆之。』《務本新書》：『蒜，畦栽。每窠先下麥糠少許，地宜虛。春暖則鋤。拔薹時，頻澆。劉麥時，人多食，解暑毒。』

諺曰：『葱三薤四。』以下薤。薤。

《爾雅》：『薤，薤同。鴻薈。』疏云：『薤，葉似韭之菜也。《本草》謂之菜芝。』《儀禮・士相見禮》注：『葱薤之屬，食之止卧。』崔寔曰：『正月可種薤韭，七月別種薤矣。』《四時類要》：『正月上辛日，掃去薤畦中枯葉，下水，加糞。』《齊民要術》：『薤宜白軟良地；三轉乃佳。二月、三月種。八月、九月種亦得。率：七八支爲一本。諺曰：『葱三薤四。』移葱者，三支爲一本；種薤者，四支爲一科。然支多者，科圓大，故以七八爲率。薤子三月葉青，便出之。未青而出者，肉未滿，令薤瘦。燥曝，挼去莖餘，切却薑根。留僵根而濕者，即瘦細，而不得肥。先重耬耩地，壟燥，掊而種之。壟燥則薤肥，耩重則白長。率：一尺一本。葉生即鋤，鋤不厭數。薤性多穢，荒則羸瘦。五月鋒，古農器。八月初耩。不耩則白短。葉不用剪。剪則損白。供常食者別種。

案：庾亮啖薤，因留白，云：可以種。九月、十月，出賣。經久不佳也。擬種子，至春地釋，即曝之。』

語曰：『寧食三斗葱，莫逢屈突通；寧炙三斗艾，莫逢屈突蓋。』《隋史》，屈突通莅官勤嚴，故云。

《本草》：『葱，久愈。外直中空，有愈通之象也。』案：葱，《五經文字》作蔥。《齊民要術》：『收葱子，必薄布陰乾，勿令浥鬱。葱性熱，浥鬱則不生。其擬種之地，必須春種菉豆，五月掩殺之。比至七月，耕數遍。一畝用子四五升。良田五升，薄地四升。炒穀拌和之。葱子性澀，不以穀和，下不均調；不炒穀，則草穢生。兩耧重耩，竅瓠下之；以批蒲結反。契蘇結反。繫腰曳之。七月納種，至四月始鋤；鋤遍仍剪。剪與地平。高留則無葉，深剪則傷根。剪欲旦起，避熱時。良地三剪，薄地再剪；八月止。不剪則不茂，剪過則根跳。若八月不止，則葱無袍而損白。十二月盡，掃去枯葉枯袍，不去枯葉，春葉則不茂。二月三月出之。良地二月出，薄地三月出。收子者，別留之。葱中亦種胡荽，尋手供食，乃至孟冬爲菹，亦不妨。』《四時類要》：『種葱，炒穀攪勻；塞耧一眼，於一眼中種之。他月葱出，取其塞耧一眼之地中土培之；疏密恰好，又不勞移。』

語曰：『男不離韭，女不離藕。』方書。

諺曰：『韭者，懶人菜。』《諸葛武侯集》：『棄婦不顧門，委韭不入園。』

《夏小正》：『正月：囿有見韭。』註：『囿也者，園之燕者也。』《爾雅》：『葼，山韭。茖，山葱，薤，山韞。蒿，山蒜。』葼音育。茖音革。薤，巨盈切。蒿音力。註：今山中有此菜，皆如人家所種者。《說文》：『一種而久者，故謂之韭，象形。在一之上。一，地也。』《韻會》：『《通志》云：韭性溫，謂之草鍾乳。』《埤雅》：『韭之美在黃。』《列子・天瑞》篇：『老韭之爲莧也。』《後漢書》：『郭林宗見友來，夜冒雨剪韭作炊餅。』崔寔曰：『正月上辛日，掃除韭畦中枯葉。七月，藏韭菁。』《說文》：『菁，韭華也。按張衡《南都賦》：『秋韭冬菁。』註：『韭華謂之菁。』《博聞録》：『韭畦若用雞糞尤好。』《齊民要術》：『收韭子如葱子法。若市中買韭子，宜試之；以銅鐺盛水，于火上微煮韭子。須臾芽生者好，芽不生者，是浥鬱矣。治畦、下水、糞覆，悉與葵同；然畦欲極深。韭一剪一加糞，又根性上跳，故須深也。二月、七月種。種法，以升盞合地爲處，布子于圍內。韭性內生，不向外長，圍種令科成。薅令常淨。韭性多穢，數薅爲良。高數寸，剪之。初種，歲止一剪。至正月，掃去畦中陳葉。凍解，以鐵杷耧起，下水加熟糞。韭高三寸便剪之，剪如葱法。一歲之中，不過五剪。每剪，杷耧，下水、加糞，悉如初。收子者，一剪即留之。若旱種者，但無畦與水耳，杷糞悉同。一種永生。』《韻會》：『胡荽，音綏，與葵同。香菜。張騫使西域，得胡荽。』潘岳《閒居賦》：『蓼荽芬芳。』《博聞録》：『胡荽，必用月晦日晚下種。《齊民要術》：『胡荽宜黑軟青沙良地，三遍熟耕。樹陰下，得；禾豆處，亦得。春種者，用秋耕地。開春凍解地起，有潤澤時，急接澤種之。秋種者，於六月中旱時，耧耩作壟。蹉子令破，先燥曬。欲種時，布子于堅地，一升子與一掬濕土和之，以脚蹉，令破作兩段。手散，還勞令平，一同春法。但既是旱種，不須耧潤。此菜旱種，非連雨不生；所以不同春月，要求濕下。種後，未遇連雨，雖一月不生，亦勿怪。麥底地亦得種，止須急耕調熟。大都不用觸地濕。生高數寸，鋤去穊者，供食及賣。作菹者，十月足霜乃收。一畝兩載，載直絹三匹。若留冬食者，以草覆之。得竟冬食。其有春種小小供食者，自可畦種。畦種者，一如葵法：按子，沃水，生芽，種之。晝用箔蓋，夜則去之。晝不蓋，熱，不生；夜不去，蟲棲之。凡種菜，子難生者，皆水沃令芽生。』案：《湘山録》：園荽即胡荽。世傳布種時口誦藝則滋茂，故穢談爲撒園荽。劉禹錫《嘉話録》：『菠薐一名赤根。種自西國。有僧將其子來，云是頗陵國之種。語訛爲波稜耳。』《本草》註：李時珍曰：按《唐會要》云：太宗時，尼波維國獻菠薐菜，類紅藍，即此也。《博聞録》：『菠菜，過月朔乃生；須二十七八間種之，月初即生。』《農桑輯要》：『菠薐，作畦下種，如蘿蔔法。春正二月皆可種。秋社後，二十日種者，可於窖內收藏。冬季常食青菜。如欲出子，十月內種訖，至地凍時，水淹過。來年夏至後，收子，可爲秋種。』《續博物志》：『萵菜出萵國，有毒，百蟲不敢近。』杜甫《種萵苣詩序》：堂下理小畦，隔種一兩席許萵苣，向二旬矣。隋人從高麗使求得萵苣種，酬之甚厚，名千金菜。《農桑輯要》：『萵苣：作畦下種如前法。春正月二月種之，可爲常食。秋社前一二日種者，霜降後，可爲醃菜。如欲出種，正月二月種之，九十日收。又：同蒿：作畦下種，亦如前法。春二月種。秋社前十日種。春菜食不盡者，可爲子。』《爾雅》：『薑，赤苋。』註：今苋菜之赤莖者。《博雅》：『苋，莧也。』案：《易・夬卦》註，馬、鄭、王皆云：莧陸一

名商陸。《管子・地員》篇：『鞏下於莧，莧下於蒲。』鞏同蠪。《農桑輯要》：『作畦下種，亦如前法。但五月種之，園枯則食。八月收子。又：莒蓬：案：《類篇》：『馬舄也。』謝朓詩：『風振蕉蓬裂。』蓬音達。又案：袁文《甕牖閒評》云：波稜出西域泥婆羅國，軍達出大食國。今四字皆加草於上，字書之誤。作畦下種，如前法。春二月種之，夏四月移栽。園枯則食。留食不盡者，地凍時，出於暖處收藏。來年春透，可栽，收種。』《務本新書》：『藍菜：二月畦種，苗高，剝葉食之。頗有辛味。剝而復生；刀割則不長。五月園枯，此菜獨茂。故又曰主園菜。食至冬月，以草覆其根。四月終，結子，可收作末。比芥末。根又生葉，又食一年。陝西多食此菜。』《博物志》：『燒馬蹄、羊角成灰，春，散著濕地，羅勒乃生。』《齊民要術》：蘭香，羅勒也。中國爲石勒諱，故改；今人因以名焉。『三月中，候棗葉始生，乃種蘭香。早種者，天寒不生。治畦下種，一同葵法。及水散子訖；水盡，筰熟糞，僅得蓋子便止。厚則不生，弱苗故也。晝日箔蓋，夜即去之。生即去箔。常令足水。六月連雨，拔栽之。掐心栽泥中，亦活。作菹及乾者，九月收。晚即乾惡。取子十月收。』自餘雜香菜不列者，種法悉與此同。《博聞録》：『香菜：常以洗魚水澆之，則香而茂；溝泥水、米泔尤佳。』案：香菜皆然。《齊民要術》：『荏、蓼、紫蘇、薑芥、薰葉，與荏同時宜畦種。三月可種荏、蓼。荏，子白者良，黃者不美。荏性甚易生。蓼尤宜水畦種也。荏則隨宜，園畔漫擲，便歲歲自生矣。荏子，秋末成，可收蓬于醬中藏之。蓬，荏角也；實成則惡。其多種者，如種穀法。雀甚嗜之，必須近人家種矣。收子壓取油，可以煮餅。荏油色綠可愛，其氣香美，煮餅亞胡麻油，而勝麻子脂膏。然荏油不可爲澤，焦人髮。蓼作菹者，長二寸，則剪。絹袋盛，沈于醬甕中。又長，更剪；常得嫩者。若待秋子成而落，莖既堅硬，葉又枯燥。取子者，侯實成速收之。性易凋零，晚則落盡。五月六月中，蓼可爲齏，以食莧。又：芹蘘：案：《唐韻》：其呂切。苦蘘，江東呼爲苦蕢。收根，畦種之。常令足水，尤忌潘普官切。淅米汁也。泔及鹹水，澆之則死。性易繁茂，而甜脆勝野生者。白蘘尤宜糞，歲歲可收。』《務本新書》：『甘露子：白地內區種。暑月，以麥糠蓋之，承露滋息。』

清・王韜《瀛濡雜志》卷一　蔬菜，與他地略同，惟稱名稍異耳。芥菜，一種細莖扁心者，名銀絲芥，亦名佛手芥。顧氏制爲菹，稱於世，味經年不變。制菹之法，寸切之，勻醯醬入煮，勿令熟，貯於甕內，越一二日，啓食之，味芳烈，於酸鹹之外得別趣，眞江鄉佳品也。顧其種移植他處不榮。芥子可研爲膏，螫舌芳辛，古稱芥醬。陸佃云：『望梅生津，食芥墮淚。』即此也。

清・佚名《燕京雜記》　京師蔬菜甚賤，惟來自南方者貴耳。生薑、荸薺、冬笋之屬，非燕地所產，故價踰珍錯。至如菠菜、白菜，數錢即可滿筐。煮白菜者僅取其心而棄甲於外，每逢冬季，狼藉道上，乞丐猶不拾。

制作

南朝梁・宗懔《荆楚歲時記》　仲冬之月，採擷霜燕、菁、葵等雜菜乾之，幷爲鹹菹。

宋・陶穀《清異録》卷二《雲英麪》　鄭文寶雲英麪，予得食，酷嗜之。寶贈方：藕、蓮、菱、芋、鷄頭、荸薺、慈姑、百合，幷擇淨肉爛蒸之。風前吹晾少時，石臼中搗極細，入川糖蜜熟再搗，令相得，取出作一團，停冷性硬，淨刀隨意切食。糖多爲佳蜜須合宜，過則大稀。

又《翰林薤》　右補闕崔從授余翰林薤法。每用時菜五七種，擇去老壽者細長破之。入湯，審硬軟，作汁，量淺深。愼啓閉，時檢察，待其玉潔而芳香，則熟矣。若欲食，先鍊雍州酥，次下乾薤及鹽花。冬春用熟筍，夏秋用生藕，亦刀破令形與薤同。既熟，攪于羹中，極清羹。盧質在翰林躬爲之。

宋・朱彧《萍洲可談》卷二　東坡在黃州手作菜羹，號爲東坡羹，自敍其制度，好事者珍奇之。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・羹菜》　凡畦蔬根葉花實，皆可羹也。先聖齊如，菜羹瓜祭。移以奉賓，乃敬之至。

宋・林洪《山家清供》卷下　菜之意，無以異。一日山妻煮油菜羹，自以爲佳品。偶鄭渭濱師呂至，供之。乃曰：『予有一方爲獻。只用蒔蘿、茴香、薑椒爲末，貯以葫蘆，候煮菜少沸，乃與熟油醬同下，急覆

之，而滿山已香矣。』試之果然，名『滿山香』。比聞湯將軍孝信嗜盒菜，不用水，只以油炒，候得汁出，和以醬料盒熟，自謂香品過於禁臠。湯武士也，而不嗜殺異哉。

《宋史》卷六三《五行志二》　熙寧元年，益陽縣雷震山裂，出米可數十萬斛，賫至京師，信米也，但色黑如炭。八年七月，鼎州產芝三本，其一類珊瑚，枝葉摎結。鹽官縣自三月地產物如珠，可食；水產菜如菌，可爲菹，饑民賴之。九年五月，流江縣產芝二十一本。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《菜蔬》　大菘菜叢採，十字劈裂，萊菔取緊小者，破作兩畔，同向日中曬，去水腳，二件薄切作方片，如錢眼子大，入淨罐中，以馬芹、茴香、雜酒、醋水等令得所，調淨鹽澆之，隨手舉罐撼觸五七十次，蜜蓋罐口。置竈上溫處，仍日一次如前法撼觸，三日後可供，菜色青白間錯，鮮潔可愛。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》　**蒸乾菜法**　三四月間將大窠貯菜，擇洗淨，略曬，過沸湯內煠五六分熟，曬乾。用鹽、醬、蒔蘿、花菽、沙糖、橘皮同煮極熟，曬乾。再蒸片時收貯。用時香油挼微入醋，飯上蒸熟用。

又　相公薆法　蘿蔔切作薄片，萵苣條或嫩蔓菁白菜切如蘿蔔條，各以鹽煞之，良久用滾湯焯過，入新水中，然後煎酸漿水泡之，以椀蓋覆，入井中浸冷爲制，佳。

又　造薆菜法　先將水洗淨菜，揀去黃損者，每菜一斜用鹽十兩，湯泡化。候大溫逐窠洗菜就入缸，看天道涼煖，煖則來日菜即滓下，隨即倒下者居上。一層菜，一層老薑，約菜百斤，老薑二斤。天寒遲一日倒，倒訖以石壓，令水滓過菜。

又　醃鹽韭法　霜前揀肥韭無稍者，擇淨洗控乾，於磁盆內鋪韭一層，摻鹽一層，候鹽韭勻鋪盡爲度。醃二三宿，翻數次，裝入磁器用。元滷加香油炒小尤妙。

又　醃韭花法　取花半結子時，收摘去蒂，每斤用鹽三兩，同搗爛納磁器中。

又　造菜薤法　鹽韭菜去梗用葉，鋪開如薄餅大，用料物糝之。陳皮、碪砂、紅豆、杏仁、甘草、蒔蘿、茴香、花椒。右件碾細，同米粉拌勻，糝菜上鋪菜一層，又糝料物一次，如此鋪糝五層，重物厭之。却於籠內蒸過，切作小塊，調豆粉稠水蘸之，香油煠熟，冷定納磁器收貯。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・菜脯》　鹽薤菜去梗用葉，鋪開如薄餅大，用料物糝之。料物用陳皮、碪砂、杏仁、甘草、蒔蘿、茴香、川椒、炒米，同爲細末糝菜上更鋪葉一重，又糝料物，如此鋪糝五重，以平石壓之，籠內蒸過，切作小塊，調豆粉稠水蘸之，入油煠熟，冷定磁器收之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《生》二十八制　紫菜井水洗，宜薑醋，宜入熱油中。鹿角菜同紫菜。綠苔宜醋。裙帶菜井水洗，宜醋。萵苣筍削去皮，切片葅，宜胡椒鹽醋。蕈凍摘蕈頭，以筲器盛入湯中，微芼，置于澗水中浸一二宿，結蕈凍用之，宜薑醋。薺菜鹽醃頃之，加熟油、醋、熟芝麻。蕻菜宜醋。苦蕒菜和水煩揉，易水苦味去，宜醬醋，或加以熟油。生菜味苦者，同苦蕒。蒲蒻宜鹽醋。同蒿宜鹽醋，或加熟油。新韭宜醬醋。香椿芽，木蓮子去殼取瓤，每計一枚，水二酒盞，挼汁絹穀，濾其清者，自成爲腐，宜薑醋。石耳洗，宜胡椒醋。木耳宜藕，葵白，瓜絲，竹筍絲，宜薑醋。冬瓜戥去外皮，用鹽水洗。西瓜用堅肉，宜醬醋。生瓜削去皮，宜薑鹽醋。黃瓜削去皮，宜蒜醋。葵白宜炒芝麻，胡荽、鹽、醋。茄宜鹽醋。銀條菜宜胡椒醋。白萊菔同胡萊菔、胡荽、炒芝麻，宜熟油、鹽、醋，或擊碎以醬油。石花菜宜胡椒，薑鹽醋。山花去皮其莖，宜鹽醃頃之，水洗加薑、醋，熟油。地薑取鬚條切，鹽醃頃之，宜醋。

又《油煎》十六制　茄削去外滑皮，條切，染花椒、醬、水，調麪，糯米粉煎，下倣此。鮮竹筍，擊碎。胡蘿蔔，切絲。瓠，切絲。菜薹，段切葅。薺、椿芽乾，不用麪粉。槐芽，先芼，不用麪粉。藕，片切。菱，片切。藜芽，即落帚，《本草》曰『地膚子』。蕻菜，染蜜，不用麪粉。生麪筋，不用麪粉，食用蜜熟者，片切開，半夾調麪粉煎。豆腐面，先煎，染蜜，赤砂餳，熟芝麻，豆腐，先以大塊水煮，再切片，油煎。棗肉，去皮核。栗肉片切。

又《油炒》二十四制　同蒿，用油熬熟，入之，加少水芼熟，以少鹽、川椒、葱頭，或少醋調和，下倣此。甕菜，龍鬚菜，少芼。鸛嘴菜，少芼。羊角黃矮瓢兒菜，菜薹，韭，少芼。竹筍乾，先芼熟。薺菜，蘇東坡《尺牘》云：『患瘡疥者，宜食薺』，用淅米水芼，及生薑，不用鹽醋。絲瓜，絲瓜蕊，冬

瓜、菠稜菜、莧、新瓠、瓠乾、籜豆、新茄水浸。茄乾、先芼。地薑根、豆腐、加酒。麪筋加赤砂餹，去葱。紫藤花、金雀花、萱花、花椒芽乾、湯泡，宜熟芝麻。槐芽乾、再芼去苦，宜熟芝麻。香椿芽、椿芽乾湯泡。宜熟芝麻。木蓼乾、再芼去苦，宜熟芝麻。馬齒莧乾、湯泡，又曰五行菜。蒜苗、蒜苗乾、紫菜、蕨菜乾、多芼去苦。《詩》注曰：『蕨，鱉也。』初生無葉時可食。薇菜乾、同蕨。《詩》注曰：『薇似蕨而差大，有芒而味苦。』芍藥菜乾、多芼，去苦。《霏雪録》云：『槍竿嶺多芍藥，苗土人擷以爲蔬。』芹菜去葉。蒲蒻、西洋菜、先焯。惡實、稗者。商陸稗者。

又《油醬炒》三十五制。天花菜，先熬油熟，加水同入芼之，用醬醋，有先熬油加醬醋水，再熬始入之，皆以葱白、胡椒、花椒、松仁油、或杏仁油少許調和，俱可，和諸鮮菜視所宜。下倣此。雞宗、燕窩、羊肚菜、麻菇、海絲菜、速起之。蕈、鮮者，先芼洗入乾者，漬潤。竹筍、蕨者先芼過，乾者先芼，爛。蕨，虐嚴切。山藥、茭白、蘆筍、老藕、乾。紅花子膏、蕈菜、灰浥去涎，根最美，故曰：『蕈□可和米爲飯。』謝宗可詩曰：『氷穀冷纏青縷滑，翠鈿清綴玉絲香。』蒟蒻、樹鷄、加薑。石耳、加薑。蒲蒻、胡蘿蔔、白蘿蔔、擊塊碎。諸肥菜心、鷄脚菜、溫水洗。菘菜、水芋、茄、乾者先芼。瓠、乾者水洗。冬瓜、絲瓜、蒸菜、乾。菱腐、藕腐、芝麻腐、和菠稜菜。豆腐、或先油煎，和瓤兒菜、西洋菜乾面同。麪筋、和甕菜乾者，水浸。餅炙。

又《蒜醋和》六制　箭幹菜肥嫩者，截白莖爲二寸條葅，洗潔入瓶，先用擣大蒜泥，和炒鹽少許覆上，作甘艸沸湯，入醋再沸，候冷浸沒之，下倣此。鷄頭莖、去皮寸切條葅。楊梅、蒲萄、帶枝。胡荽頭、蔓菁根。切條葅。

又《蒜鹽和》六制　茄稗而小者，芼爛壓去水，擣蒜泥、炒鹽和匀，實疊於罌，下倣此。冬瓜切條葅，炒鹽醃一宿，沸絕乾，用蒜泥。茭白、同冬瓜。竹筍帶籜芼熟，切爲條，沸去水。菜莖、同冬瓜。胡蘿蔔。切絲，同冬瓜。

又《油醋和》十八制　發豆芽，采去根葉，沸湯微芼之，以熟油、醬油、醋、薑和，後倣此。鮮竹筍、切縷葅，微芼。茭白、切縷葅，微芼。芥菜根、切縷葅，微芼。黄花菜、水洗，不用薑。甕菜、芼熟。菠稜菜、微芼。芥藍菜、微芼，不用薑，蘇東坡詩云：『芥藍如菌蕈，脆美牙頰響。』菱、藕、雞頭莖、芼熟。豇豆、芼熟。刀豆、稗嫩未子者，芼熟。天茄、稗嫩者芼熟。蕻菜、南方造蕻菜，薄去皮，切如縷，每兩用生薑五錢，鹽一錢，川椒、熟香油少許，煎沸，醋和之，密封罌中，勿令泄氣。楊誠齋詩曰：『露白文辭粲受辛，薑芽爲祖芥爲孫。』葵菜、微芼，冷水洗去涎。麪筋、手折之，沸湯洗。豆腐。大塊，再芼熟。

又《醋燒》十四制　大麥、白頭菜潔，以潭筍絲、胡荽頭，水中同甘艸芼熟，鹽醋調和，冷用，即石崇家之假韭也。崇家有韭根汁，加醬油煮，鷄鶩豬汁皆宜。下倣此。鮮竹筍、芹白同新蒜、白頭，至夏不宜食芹。蕈、地筍、菘菜、菰臺，先作汁投之，不宜熟。茭芽、蒜苗、瓠、羊角菜、黄矮菜臺、蘆筍、蒲蒻、薺。陸放翁詩云：『小著鹽醯助滋味。』或同白蘿蔔，方切葅。

又《控乾》七制　白菜臺每一百斤，細切葅，微日曝之，以鹽二斤煩揉，須透，榨絕乾，用熟油、蒔蘿、縮砂仁、大茴香、薑和匀，實疊小瓶中，篾關口，倒置架上，用醋，下倣此。《墨娥小録》云：『用菜湯內微芼，眼微乾，碎切入瓶，築實，黄草布冪口，倒覆地上，雖二三年不壞。』芥菜、或用心湯芼，微熟和。生瓜、切爲絲。白蘿蔔。切爲絲。

又《醬漬》三十制　閉甕瓜，每稗嫩瓜十斤，鹽二斤，醃一宿，先用酵發蒸熟，麪餅切開，乘熱幽黄晒磨，用十斤，醃瓜一層黄一層，疊甕中，以瓜汁注之，封密六七月，造至來春開，若入茄，只可十分之二。

實香瓜，先用瓜切下蒂，去中瓤子，俱以鹽醃揉，每斤鹽一兩，實以下葅瓜絲，如水在苦滷內浸二三時，茄絲、鹽水微浸，瓠絲、鹽微醃，杏仁去皮尖，易水芼六七次，去味苦，青椒子、鮮薑絲、新紫蘇葉絲、青橘皮絲，皆洗潔微日曬，取原蒂蓋上，綸絲束之，漬於醬中。

生瓜、稗而堅者，抹去毛，微醃。西瓜、外刮去皮，內剔去瓤。黄瓜、堅嫩者。絲瓜、削去麤皮。苦瓜、青稗者，剖去子，鹽湯微芼，晒微乾。瓠子、至者，抹去毛，有去皮犀，切片晒水乾。茄、用鹽煩揉，皮薄水洗，眼乾。稗茄、每茄刺二三竅，竅實胡椒一粒，同洗眼，嫩韭、白頭、醬油漬之。天茄、稗嫩者。薑、稗嫩者，采潔湯芼，眼乾，用或切方葅，實以花椒紅。茭白、不剖。白菜菔、不剖。青菽子、稗嫩者，帶枝囊刮之。杏仁、囊括之。柑皮、去苦膜，芼眼乾，橘皮同。萵苣筍、削去皮，晒微乾。夏菁菜、采去葉，洗眼乾，束之。芥菜、同夏菁菜。甕菜、用莖。刀豆、稗嫩者。龍瓜豆、稗嫩者。藕豆、稗嫩者。豇豆、稗嫩肥長者。豆腐乾、溫水浸柔，大切片，油煎。麪筋、油煎。瑶枝、煮熟，大切塊。柿子、將熟者。竹筍。去籜。

又《蒸》十一制　桃輪去皮，同蜜入器甑蒸，下倣此。赤梨、輪去皮，宜赤砂餹。芋魁、水生者，去皮片切，鍋中入水半杓，以盤椀覆之上，鋪以芋蒸易爛，旱生者，以頂抵鍋，入小水蒸，不復動熟，復火煨乾，水生者，亦宜全蒸，宜白砂餹、鹽。山藥、宜鹽。香芋、宜鹽。落花生、宜鹽。葛、宜鹽。黃獨、宜鹽，以上皆用退皮。蕈、用灰浥半日洗去滑，和以鹽、赤砂餹、醋蒸過熟。荇鬚、采去苦心，晒燥蒸過熟，或入甕同水火煨。黃精。《本草圖經》云：『九蒸九暴作果，甚甘美。』

又《芥辣和》五制　稉茄毛爛，壓乾，以芥子湛潔，研細，同鹽醋少許和勻，入器。下倣此。韭頭、白菜嫩頭、竹筍、帶籜毛切條。芥菜嫩心。俱同茄。

又卷六《蒸蔬》　用麻菇、蕈、竹筍、木耳、麪筋、乳餅、茭白、菱、藕碎切，加香油，餘同蒸果。

明・周履靖《群物奇制・蔬菜》　冬節水蘿蔔鹽藍菜可留至春不爛。

明・潘榮陛《帝京歲時紀勝・醃菜》　霜降後醃菜，除瓜茄、芹芥、蘿蔔、擘藍、箭幹白、春不老之外，有白菘菜者，名黃芽菜，乃都門之極品，鮮美不減富陽冬筍。又出安肅者，每棵重至數十觔，爲安肅黃芽菜，更佳。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《造穀菜法》　用春不老菜臺，去葉洗淨，切碎如錢眼子大，晒乾水氣，勿令太乾。以薑絲炒黃豆瓣，每菜一斤，用鹽一兩，入食香相停，揉回滷性，裝入罐內，候熟隨用。

又《糟蘿蔔芟白筍菜瓜茄等物》　用石灰、白礬煎湯，冷定，將前物浸一伏時，將酒滾熱泡糟，入鹽。又入銅錢一二文，量糟多少加入，醃十日取起。另換好糟，入鹽酒拌入罈內收貯，箬扎泥封。

又《暴薆》　菘菜嫩莖，湯焯半熟，紐乾，切作碎段。少加油略炒過，入器內，加醋些少，停片時食之。

又《倒蘸菜》　每菜一百斤，用鹽五十兩醃了，入罈裝實。用鹽澹調毛灰如乾麵糊，口上攤過封好，不必草寒。

又《蒸乾菜》　將大窠好菜擇洗淨乾，入沸湯內焯五六分熟，晒乾，用鹽、醬、蒔蘿、花椒、砂糖、橘皮同煮極熟，又晒乾，并蒸片時，以磁器收貯。用時，着香油揉，微用醋，飯上蒸食。

又《撒拌和菜》　將麻油入花椒，先時熬一二滾收起。臨用時，將油倒一碗，入醬油、醋、白糖些少，調和得法，安起。凡物用油拌的，即倒上些少拌吃，絕妙。如拌白菜、荳芽，水芹，須將菜入滾水焯熟，入清水漂着。臨用時，榨乾拌油方吃，菜色青翠不黑，又脆可口。

又《三和菜》　淡醋一分，酒一分，水一分，鹽、甘草調和其味得所。煎滾，下菜薑絲、橘皮絲各少許。白芷一二小片糝菜上，重湯頓，勿令開，至熟食之。

又《配鹽瓜菽》　老瓜嫩茄，合五十斤。每斤用淨鹽二兩半，先用半兩醃瓜茄一宿，出水。次用橘皮五斤，新紫蘇連根三斤，生薑絲三斤，去皮杏仁二斤，桂花四兩，甘草二兩，黃豆一斗，煮酒五斤，同拌入瓮，合滿捺實。箬五層，竹片捺定，箬裹泥封，晒日中，兩月取出，入大椒半斤，茴香、砂仁，各半斤，勻晾晒在日內，發熱，乃酥美。黃豆須揀大者，煮爛以麩皮晻熱，去麩皮，淨用。

明・方以智《物理小識》卷六《水菜》　京口箭幹白，一科數十斤。墮地碎者畦起即洗，而風半月乾之。乃以炒鹽川椒細切薑，或加蒔蘿小茴。入腦心，就以菜秒自捃之。入甕內，甕空十分之六，以沸水冷而浸之，閉之。春夏取啖如水晶，每水菜十斤，炒鹽四兩。神隱方：醃菜入甘艸淹三日，倒翻其菜，去其鹵水，仍忌生水，倒後還灌鹵水，七日又倒之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・菜薆》　大菘菜即芥菜。洗淨，將菜頭十字劈裂，菜菔取緊小者，切作兩半，俱晒去水脚，薄切小方寸片，入淨罐。加椒末、茴香，入鹽、酒、醋，擎罐搖播數十次，密蓋罐口，置竈上溫處，仍自搖播一晌，三日後可供。青白間錯，鮮潔可愛。

又《素火腿》　乾者洗淨籠蒸，不可煮，煮則無味。糟食更佳。

又《糟菜》　臕糟壓過頭酒未出二酒者，每觔拌鹽四兩，罈封聽用。好白菜洗淨晒乾，切二寸許段，止用一、二刀，除葉不用。以椒、鹽細末摻菜上，每段用大葉一二片包裹入罈。每菜二肋，糟一觔，一層菜一層糟，封好，月餘取用。或先以糟及菜叠淺盆內，隔日翻騰，待熟方用葉包叠糟入罈，收貯亦得法。

又《十香菜》　苦瓜去白肉，用青皮，鹽醃，晒乾細切。十觔伏天制。冬菜，去老皮用心，晒乾切。十觔，生薑切細絲。五觔，小茴五合，炒。陳皮切細絲。五錢，花椒二兩，炒，去梗目。香菜一把，切碎。制杏仁一升，砂仁

一錢，甘草、官桂各三錢，共爲末。裝袋內，入甜醬醬之。

又下卷《素肉丸》 麪筋、香蕈、醬瓜、薑切末，和以砂仁，捲入腐皮，切小段，白麪調和，逐塊塗搽，入滾油內，令黃色取用。

清・張履祥《農書》卷上 鹽藠菜、蘿蔔、菜薹心菜，每百觔用鹽三觔，踏過石壓二十日後，取出晒乾，入甑蒸透，再晒極乾，用熟香油灑菜上勻透，再蒸。如此兩遍，以黑爲度，入罈收藏。不唯小菜肥甘，若用猪油醬，在飯鍋上頓過，亦美味也。老農云：『種鹽藠菜法：早年澆水，水年澆糞，則梗長葉少而最嫩。』

清・李化楠《醒園録》卷下 做五香菜法。每十斤菜，配研細淨鹽六兩四錢。先將菜逐葉披開，桿頭厚處撕碎，或先切作寸許分，晒至六七分，乾下鹽，揉至發香極軟，加花椒、小茴、陳皮絲拌勻，裝入罈內，用草塞口極緊，勿令泄氣爲妙。覆藏勿仰，一月可吃。

清・袁枚《隨園食單》卷三《糟菜》 取醃過風癟菜，以菜葉包之，每一小包鋪一面香糟，重叠放罈內。取食時開包，食之糟不沾菜，而菜得糟味。

又卷四《素麵》 先一日將蘑菇逢蒸汁定清，次日將笋熬汁，加麵滾上。此法揚州定慧菴僧人制之極精，不肯傳人，然其大槩亦可倣求。其湯純黑色或云暗用蝦汁、蘑菇原汁，只宜澄去泥沙不可換水，一換水，則厚味薄矣。

品類

葉菜

韭類

唐・段公路《北户録》卷二《水韭》 生於池塘中，葉似韭，有二三尺者，五六月堪食，不葷而脆，得非龍爪薤乎？郭子横云：龍爪薤有長七尺者。《字林》云薟，音嚴。水中野韭也。又，□音呤。見《字林》似蒜，生水中。鄭虔云：薤，辛，除園河西，長二尺。塞北山谷間多孝文韭，軍人食之。周孝文帝所植。如渭水原諸葛亮韭，亦諸葛所種也。鄺善長又云：平樂村五六里，至東亭杜，北山，甚高峻，上合下空，東西廣二丈許，高起如屋，中有石床，傍生野韭。人往乞者，神許則風必偃之，方可揃也。如過越不偃而揃者，有咎。盛弘之《荆州記》亦具文，小異。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・薦韭》 春薦韭，一名鍾乳草。四之日蚤，豳風祭韭。我思古人，如蘭其臭。

又《銀鑐》 黃鑐白水，薑椒和之。泠泠水白，剪剪銀黃。鑐鹽風味，牙齒宮商。

宋・羅願《爾雅翼》卷五《萑》 萑者山韭。形性與韭相類，但根白，葉如燈心苗，其音羊六切。《韓詩》『六月食鬱及萑』，謂此物也。《毛詩》『萑』作『蒦』，以鬱爲棣屬，蒦爲蠆蒦。鄭氏云：食鬱蒦，蒦葵菽棗，皆以助男功。蓋鬱實大如李，正赤，食之甜，五月時孰。蠆蒦亦是鬱類而小別，即蒦李是也。豳土務農，所植皆百穀百蔬，有益於民者，然《七月》所述，不及一二。若果蔬之屬，唯瓜足以去時暑，棗足以救歲乏，故重而記之。鬱蒦等果，不登於籩，不用於贊，正爾食之，何補饑渴？似兒戲爾。不若鬱棠及萑之可以食賤老也。然齊韓毛鄭，其詩異說，故幷存著之。《説文》又曰：『蕺，山韭也。』

又《韭》 韭，《説文》云：『一種而久者，故謂之韭。象形，在一之上，一，地也。』諺亦曰：韭者，懶人菜。以其不須歲種也。又利病人，可久食。大抵黃三寸即翦。初種之歲，止一翦之，一歲之中，不過五翦矣。首春色黃，未出土時最美。故云『春初早韭，冬末晚菘』。《夏小正》曰：『正月囿有韭。』《豳風》四之日『獻羔祭韭』。庶人春亦以薦新，謂庶人四時之薦，夏及秋冬，乃薦麥黍與稻，而春獨薦菜茹之物。又三時用魚豚鴈爲配，而韭獨以卵，豈春物未成，可薦者少故耶？而祭祀之牲號，亦以稻曰嘉蔬，韭曰豐本，聯而言之，豈古所重歟？其見於調和之適，則豚春用韭，秋用蓼，蓋各有宜。物久必變，故老韭爲菆。然後秦姚興及後周宣帝大象中，葱皆化爲韭。説者以爲戰伐之祥。《易稽覽圖》云：『政道得，則陰物變爲陽。』鄭康成註云『若葱變爲韭』是也。

宋・林洪《山家清供》卷上《柳葉韭》 杜詩『夜雨剪春韭』，世多誤爲剪之於畦，不知剪字極有理。蓋於煠時，必先齊其本，如烹薤圓齊玉

箸頭之意。乃以左手持其末，以其本豎湯內，少煎其末，棄其觸也。只煤其本，帶性投冷水中，取出之，甚脆。然必竹刀截之。韭菜嫩者，用薑絲、醬油、滴醋拌食，能利小水，治淋閉。

又 太宗問蘇易簡曰：『食品稱珍，何者爲最？』對曰：『食無定味，適口者珍。臣心知蜜汁美。』太宗笑問其故。曰：『臣一夕酷寒，擁爐，燒酒痛飲。大醉，擁以重衾。忽醒，渴甚，乘月中庭，見殘雪中覆有蜜盎。不暇呼童，掬雪盥手，滿飲數缶。臣此時自謂，上界仙廚，鸞脯鳳脂，殆恐不及。屢「欲作氷壺先生傳」記其事，未暇也。』太宗笑而然之。後有問其方者，僕答曰：『用清麵菜湯浸以菜，止醉渴一味耳。』或不然，請問之氷壺先生。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 薤味辛苦，性溫滑，一名藠字，其葉似細葱，中空而有稜，其根如蒜。有赤白二種，赤者味苦，白者生食辛。熟食香，發熱病，不宜多食。三四月勿食生者，引涕唾。不可與牛肉同食，令人作癥痕。一云與蜂蜜相反。

又 韭菜，味辛微酸，性溫。春食香，益人。夏食臭，冬食動宿飲。五月食之，昏人乏力。冬天未出土者，名韭黃。窖中培出者，名黃芽韭，食之滯氣，蓋含抑鬱未伸之故也。經霜韭食之，令人吐。多食昏神暗目，酒後尤忌。有心腹痼冷病，食之加劇。熱病後十日食之，能發困。不可與蜂蜜及牛肉同食，成癥痕。食韭口臭，嚼諸糖可解。



元・忽思慧《飲膳正要》卷三 韮，味辛，溫，無毒。安五藏，除胃熱，下氣，補虛。可以久食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《齏》二十二制　酸齏：一用老白菜，在半沸湯中微芼入罌，以菜湯同少醋澆菜上，重壓墊之，用切葅，宜和炒熟芝蘇、芫荽、生薑、芹菜、鮮竹筍，皆可爲之。一用菜細切葅，幷白葫、蘿蔔條，米湯中同微芼浸壓，凡微芼用筐筥盛入湯，後多倣此。楊廷秀《芹齏》詩曰：『蟹眼嫩湯微熟了。』油潑齏：用芥菜稞心，洗，日晒乾入瓶，煎香油研醬末，紅豆蔻、縮砂仁，乘熱潑於菜上，俟一二日熟，瓶外以水遂浸寒之，不能作酸也。揉齏：用芥菜心同熟油、鹽、蒔蘿末煩揉入瓶，以冷水浸瓶寒之。折齏：一用芥菜稞心，洗，日晒乾入器，熬香油、醋、醬、縮砂仁、紅豆蔻、蒔蘿末澆菜上，搖一番，傾汁入鍋，再熬再傾二三次，半日已熟。一用芥菜心洗，晒乾入半沸湯，微芼起。速以熟油、鹽、地椒、蒔蘿末和入甕，密封，連罌冷水浸寒。一用夏菁菜稞心頭，入半沸湯中微芼起，用少鹽，熟油、醋乘熱和入瓶，密封之，此凡佳菜稞心，皆可造。香齏：用白萊菔、胡萊菔、豆腐面、醬瓜薑、橘皮少許，細切條葅，熬油炒熟，入川椒取起。

相公齏：用白菜菔、胡萊菔、萵苣菜心、蔓菁菜根，細切條葅，各以鹽醃良久，用湯微芼，水洗壓乾，熬香油，加醬醋煎沸澆覆之，俟熟。八寶齏：用麪筋、熟筍乾、木耳、豆腐面、乳線醬、薑、醬瓜、栗細切條葅，油炒，入花椒起。

五味瓜齏：用稞瓜方切小葅，少鹽醃一宿，日晒微乾，熬熟油，加赤砂餹、醋、鮮紫蘇葉絲、生薑絲，入熱鍋中，和勻瓷罐收。

冷齏：用菜心百斤，鹽二斤，醃五七日，以生薑碎切，同油醬、醋熬熟和之，疊入小罌中收藏。

雜和齏：用茭白、竹筍、藕、生薑、菠稜菜、青菜、胡萊菔、瓜、豆腐面、麪筋、菉豆粉片隨時細切條葅，未熟者先芼，以香油、醬油、醋、花椒入鍋，熬熟和之。

菜荳齏：取菉豆芽擇潔，同菜莖條葅，作沸湯微芼，以甘艸煎湯，入少醋，俟寒浸沒之。

茄荳齏：取乾熟茄切小葅，同煮乾鹽豆勻和，煎甘艸湯，入少醋，俟寒浸沒之。

筍齏：用竹筍稞肥者寸切葅，又剖切小片葅，沸湯微芼，沥乾，用熟油、炒鹽、生薑絲、橘皮絲、川椒、蒔蘿、地椒末、醋和勻，入瓷器，一宿味透。

藕齏同竹筍。

茭白齏同竹筍。

葱芽齏：取葱置陰室中，從根畔迸出嫩芽，摘取寸截盛於瓶缽中，以小器覆之，令可透水，將沸湯從小器上澆落，急漉起，以肥肉汁、醋、醬、胡椒澆之。

韭黃齏：韭黃即新韭之在槁下者也，同葱制。

蒲蒻齏：同葱制。《周禮》五齏，深蒲一齏也。

淡齏：用冬菜揉熟，以冷水滿浸壓之，用則芼，有溫豆腐泔浸沒老菜，遂作酸味，可食不須芼。

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷六《韭忌》 韭菜最忌零陵香，輒消死。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・韭花》 西風吹野韭，花發滿沙陀。氣較葷蔬媚，功於肉食多。濃香跨薑桂，餘味及瓜茄。我欲收其實，歸山種澗阿。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・長韭》 浙江象山縣東南百餘里大海中韭山，產大韭，偏地爲然。

四川邑梅峒長官司南八里，昔有人遺韭種山頂，韭長丈許，四時茂盛，民多食之。

明・方以智《物理小識》卷六《韭汁》 生取汁能通竅化物，可除痞積胸痰。韭性不寒，又不壞人，但生汁辣耳。

清・袁枚《隨園食單》卷三《韭》 韭，葷物也。專取韭白加蝦米炒之，便佳。或用鮮蝦亦可，鰲亦可，肉亦可。

清・郝懿行《曬書堂筆録・芽韭》 冬天芽韭，乃從糞料蒸鬱而成，食之損人，京廚肴膳雜以麥苗，不盡用韭也。偶憶《世說》載石崇冬天宴客，得韭萍齏，是擣韭根雜以麥苗爾，因而失笑，乃知京廚之壞却從石家得來也。又作豆粥，咄嗟便辦，乃以豆難煮，豫作熟末，客至作白粥投之，尤可笑。今京廚作緑豆粥，工而速辦，故知今人狡獪又遠勝古人也。

清・佚名《燕京雜記》 冬月，時有韭黃，地窖火炕所成也，其色黃，故名，其價亦不賤。

菠　菜

唐・韋絢《嘉話録》 菜之菠稜，本西國中有僧將其子來，如苜蓿、蒲陶，因張騫而至也。絢曰：豈非頗稜國將來，而語訛爲菠稜耶？

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 菠菜，味甘，性冷滑。多食令人腳弱，發腰痛，動冷氣。先患腹冷者，必破腹。不可與鮰魚同食，發霍亂。北人食煤火薰炙肉粥，食此則平。南人食溼熱魚米，食此則冷。令大小腸冷滑也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 波稜，味甘，冷，微毒。利五藏，通腸胃熱，解酒毒。即赤根。

清・袁枚《隨園食單》卷三《波菜》 波菜肥嫩，加醬水、豆腐煮之，杭人名金鑲白玉板是也。如此種菜雖瘦而肥，可不必再加筍尖、香蕈。

清・郝懿行《證俗文》卷一二《波稜》 《困學紀聞》二十卷：『《唐・西域傳》末祿有軍達，案：今謂謂根大菜，亦謂大根菜，即甜菜也。泥婆羅獻波稜，皆菜名也。』案：唐韋絢《劉賓客嘉話録》：『菜之菠稜，本西國中有，僧將其子來，如苜蓿、蒲陶因張騫而至也。絢曰：豈非頗陵國將來，而語謂爲菠稜耶？』案：波棱名鸚鵡菜，以根紅似鸚鵡觜也。《博聞録》云：『菠菜過月朔乃生，須二十七八間種之，月初即生。』余驗之，似不必然。又案：菜之異者，《南越志》：『猴菜色赤，生石上，南越謂之鹿角。』案：今鹿角菜。薤菜水生，性冷味甘。冶葛有大毒，以薤汁滴其苗，當時萎死。世傳魏武能啖冶葛至一尺，云先食此菜也。冶葛，人食之輒死，山羊食其苗即肥而大，亦如鼠食巴豆，其大如豘，蓋物類有相伏也。晉嵇含《南方艸木狀》：『睡菜，食之好睡，郭子橫云：五味艸，食之不使人睡，亦名却睡艸。』唐殷公路《北戶録》：羞菜，安南國有之，『蔓生水上，甘美可食。人過池中，以手指之曰：女羞否？即時憔悴，有羞色。人去，青如初。』高淡人《天祿識餘》。



清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《波稜菜》 波稜菜，亦呼波菜，菜之至無味者也，而偏入《隨園食單》，亦不可解。以余從不下箸，故家廚中

亦鮮購此物。自官京師，入樞直，官廚乃頓頓有此，余以素不食，置之不論，而樞直前輩，有由外省大僚入覲者，往往留飯直廬中，則無不詢及此菜者，如姚亮甫、康蘭皋二先生，尤喜食之，謂此乃樞直中一佳品，相傳數十年如是，及余同輩，無知此者，惟程春廬大理尚能述其說。蓋刪盡旁枝，專留肥幹，加以濃油，復多用上好乾蝦米炒之，其美處乃非常菜可比，余自是始得味而喜食之。偶還家，索之廚下，則其無味如故。蓋既不用濃油，又無多好蝦米，且以爲常菜，忽之，擷之不精，瀹之不淨，又何能發其精英乎！前明說部中載成祖微行民間，食黃面豆腐乾及此菜而甘之，詢其名，店傭以『金磚白玉板，紅嘴綠鸚哥』對，白玉板謂腐乾，綠鸚哥即此菜，而《隨園食單》中於『波菜』條下，謂杭人名此爲『金鑲白玉板』，自是偶誤，以杭人述語，不應如此舛訛也。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・赤根菜》　只用菠菜根，略曬，微鹽揉醃，梅滷稍潤，入瓶取供。色紅可愛。

蕨　菜



元・忽思慧《飲膳正要》卷三　蕨菜，味苦，寒，有毒。動氣發病，不可多食。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《乾蕨菜》　採嫩蕨菜蒸熟，以乾灰拌之，同爆極乾，濯去灰，又爆乾收之。臨食湯浸令軟，味如合蕈。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・蕨乾》　嫩蕨蒸熟，以乾灰拌同，曬乾洗去灰，又暴乾收。欲用以湯浸軟，物料炒之。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蕨菜》　用蕨菜不可愛惜，須盡去其枝葉，單取直根。洗淨煨爛，再用雞肉湯煨，必買關東者才肥。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《蕨菜》　陶雲汀先生最喜食蕨菜，或云其乾者，即吉祥菜，余亦喜食之。憶與同官吳門時，每飯必具，而烹制尚未得其法，《隨園食單》謂用蕨菜不可愛惜，須盡去其枝葉，單取直根洗淨煨爛，再用雞肉湯，或煨或炒，自別有風味。按《食物本草》云：『此味甘滑，令人消陽道，眼昏腹脹，非良物也。』陶公嗜此，未必不受其累。又此物不可生食，《搜神記》載郗鑒鎮丹徒，二月出獵，有甲士折一枝食之，覺心中淡淡，成疾後，吐出一小蛇，懸屋前，漸乾成蕨，此生食之患，不可不知。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　芘蓁，蕨也　《爾雅》：『蓁，月爾。』郭《注》云：『即紫蓁也。似蕨可食。』《後漢書・馬融傳》云：『芘其、芸葙。』芘與紫同，其與蓁同。又《爾雅》：『蕨、鼈。』《注》云：『《廣雅》云：「紫蓁」非也。初生無葉，可食，江西謂之鼈。』案草木鳥獸同類者，亦得同名。紫蓁，蕨之類也。《齊民要術》引《詩義疏》云：『蕨，山菜也，初生似蒜，莖紫黑色。』《洞冥記》云：『元草黑蕨。』又云：『紫莖寒蕨。』謝靈運《酬從弟惠連詩》：『山桃發紅萼，野蕨漸紫苞。』則蕨亦紫色，故紫蓁謂之蕨也。鄭樵《爾雅注》云：『蓁，今謂之蓁蕨，似蕨而大，可食。』羅願《爾雅翼》云：『蕨生如小兒拳，紫色而肥，今野人今歲焚山，則來歲蕨菜繁生。其舊生蕨之處，蕨葉老硬敷披，人志之，謂之蕨基。《廣雅》云：「蕨，紫其。」基豈其之轉邪？』戴侗《六書故》云：『蕨，紫其也，生山中。其有蕨其，有狼其。蕨其初出土，紫色，拳如小兒手，可食。』李時珍《本草》云：『紫其似蕨，有花而味苦，謂之迷蕨，初生亦可食。』是紫蓁稱蕨，後世方俗語猶然也。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八　蕨菜，席間多市其乾者。余居近山，春間茁芽，肥嫩脆美，野蔬中上品。前人句云：『蕨菜初長小兒拳』。形容曲肖。俗呼『筆管菜』，亦肖其莖而名。中書君封『管城』，固是其采邑也。

莧　菜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　莧菜，味甘，性冷利。多食發風動氣，令人煩悶。冷中損腹。凡脾胃泄瀉者勿食。同蕨粉食，生痕。妊婦食之，滑胎。臨月食之，易產。不可與鼈同食，生鼈瘕。取鼈肉如豆大，以莧菜封裹，置土坑內，以土蓋之，一宿盡變成小鼈也。

又　馬齒莧，味酸，性寒滑。一名九頭獅子草。俗名醬瓣草。一種葉大者忌食。妊婦食之，令墮胎。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　莧，味苦，寒，無毒。通九竅。莧

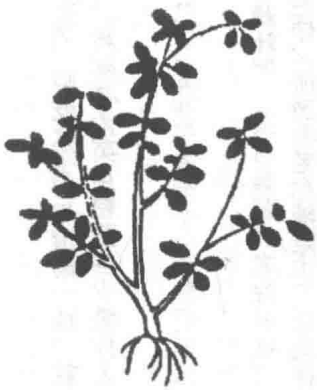
子，益精。菜不可與鼈同食。

又 馬齒，味酸，寒，無毒。主青肓白瞖，去寒熱，殺諸蟲。

明・周履靖《茹草編》卷二《野莧菜》 《易》云莧蔯，生彼道同。彼其之子，棯我以遊。清除夏木，山路軥輈。野莧可掇，其樂油油。杯羹交飯，一飯奚求。

又《馬齒莧》 紅韁絡馬鬣，白馬驕不行。鞭稍落馬齒，忽度春風津。春風離離吹，血肉遙青遠。翠江頭生江頭，有人提竹筥盈盈，馬首隨黃雲。隨黃雲，胡不歸，羊腸馬頰今崔嵬。藥名五行草，俗名飯鍬頭。

明・姚可成《救荒野譜・馬齒莧》 食莖葉　有紅白二種。入夏采，沸湯瀹過，曝乾，冬用。旋食亦可。楚俗，元旦食之。馬齒莧，馬齒莧，風俗相傳食元旦。何事年來采更頻，終朝賴爾供餐飯。



入夏採。沸湯瀹過，曬乾，冬用。旋食亦可。楚俗元旦食。

又《野莧菜》 食葉　類家莧，夏采熟食。野莧菜，生何少，盡日采來充一飽。城中赤莧美且肥，一錢一束賤如艸。家莧葉大，野莧葉細。一云家白野赤。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《馬齒莧》 初夏採，沸湯焯過，晒乾，冬月旋食。

又《灰莧菜》 採成科，熟食，煎炒俱可。比家莧更美。

又《野莧菜》 夏采熟食，拌料炒食俱可，比家莧更美。

清・顧景星《野菜贊・馬齒莧》 俗名長命菜，一名龍牙菜。味酸滑，多生圃地，根子可種。蒸作乾蔌，治癥塊血痢痔。節間有水銀，取法詳《本草》。龍牙馬齒，藥草之英。殺蟲消渴，破疫摧癥。我有大癥，不可以懲。龍叔抱病，文摯望明。

油菜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 芸薹菜，味辛，性溫，即今之油菜。多食發口齒痛，損陽道，發瘡疾，生蟲積。春月食之，發膝中痼冷。有腰脚病者，食之加劇。狐臭人幷服補骨脂者，忌食之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 芸薹，味辛，溫，無毒。主風熱，丹腫乳癰。

清・袁枚《隨園食單》卷三《臺菜》 炒臺菜心最懦，剝去外皮，入蘑菇、新笋作湯。炒食，加蝦肉亦佳。

又《臺菜心》 取春日臺菜心醃之，笮出其滷，裝小瓶之中，夏日食之，風乾其花，即名菜花頭，可以烹肉。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 油菜本名薹薹，京師專名油菜，枝莖細小，燜食甚佳。

芥菜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 芥菜，味辛，性溫。多食昏目動風發氣。同鯽魚食，患水腫。同兔肉、鼈肉食，成惡瘡病。有瘡瘍痔疾便血者，忌之。生食發丹石藥毒。細葉有毛者，害人。芥薹多食，助火生痰，發瘡動血。酒後食多，緩人筋骨。芥子味辛性熱，多食動火昏目，泄氣傷精，勿同雞肉食。

又 荊芥，味辛性溫。可作菜。食久動渴疾。熏人五臟神。反驢肉無鱗魚。勿與黃顙魚同食。與蟹同食動風。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 雪盒菜，用春菜心，少留葉，每科作二段入碗內。以乳餅厚切片蓋滿菜上，以花椒末於手心揉碎糝上，椒不須多，以純酒入鹽少許，澆滿碗中，上籠蒸，菜熟爛啖之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 芥，味辛，溫，無毒。主除腎邪氣，利九竅，明目，安中。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・藏芥菜》 芥菜擇肥美者，停五午菜，勿見水。就沸湯焯過，控乾將原湯再煮沸杓置缸中候冷，內菜浸冷過，緊封缸口，用則旋開，還封之，可經年。

又《乾菜》 大窠菘芥菜洗淨略曬，過沸湯內煠五六分熟，曝乾用鹽、醬、蒔蘿、茴香、花椒、陳砂糖同煮熟曬乾，再蒸少時收貯。用時以油挼，微入醋，飯上蒸熟。

明・周履靖《群物奇制・蔬菜》 小滿前收鹽芥菜可交新。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《芥辣》 芥菜子湛潔入器，乘濕時研不停手，絹布沸其漿，貯瓷注中，水沈冷，加鹽少許，或以醋。

又卷二〇《芥辣》 芥菜子不拘數，淨淘入細辛少許，白蜜、好醋一處，同研爛，再入淡醋，濾去滓，極辣。

又《辣芥》 辣芥中研猢猻頭草粒，則辣異常，一名石龍芮。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《芥辣》 三年陳芥子，碾細水調，捺實椀內，韌紙封固。沸湯三五次，泡出黃水，覆冷地上，頃後有氣，入淡醋解開，布濾去查。又法：加細辛二三分，更辣。

又《造芥辣法》 用芥菜子一合，入擂盆研細，用醋一小盞，以水和之。再用細絹擠出汁，置水缸涼處。臨用時，再加醬油醋調勻，其辣無比，其味極妙。

又《藏芥》 芥菜肥者，不犯水，晒至六七分乾，去葉。每斤，鹽四兩，淹一宿。取出，每莖扎成小把，置小瓶中，倒瀝盡其水，并煎醃出水同煎取清汁，待冷，入瓶封固，夏月食。

又《醃芥菜》 每菜十斤用鹽八兩爲則　十月內，採鮮嫩芥菜，切碎，湯焯，帶水撈於盆內。與生萵苣、熟麻油、芥花、芝麻、鹽拌勻，實於瓮內。三五日吃，至春不變。

又《辣芥菜清燒》 用芥菜，不要落水，晾乾軟了，用滾湯一焯，就起笊籬撈在篩子內晾冷。將焯菜湯晾冷，將篩子內菜用鬆鹽些少撒拌入瓶，後加晾冷菜澹汶上，包好安頓冷地上。

明・方以智《物理小識》卷六《用芥》 陳芥子入細辛，少許醋與蜜同研，則極辣。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《芥辣汁》 菜有具薑桂之性者乎？曰有，辣芥是也。制辣汁之芥子，陳者絕佳，所謂愈老愈辣是也。以此拌物，無物不佳。食者如遇正人，如開讜論。困者爲之起倦，悶者以之豁襟，食中之爽味也。予每食必備，竊比於夫子之不撤薑云。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・細拌芥》 十月採鮮嫩芥菜，細切入湯，一焯即撈起。切生萵苣，熟香油，芝麻、飛鹽拌勻入瓮。三五日可吃，入春不變。

又《芥滷》 醃芥菜鹽滷，煮豆及蘿蔔丁，晒乾，經年可食。入罈封固，埋土三年，後化爲泉水，療肺癰、喉鴞。

又《覆水辣芥菜》 芥菜只取嫩頭細葉，長一二寸及丫內小枝，晒十分乾，炒鹽拏拏透，加椒、茴末拌勻，入瓮按實，香油澆滿罐口，或先以香油拌勻更妙，但嫌累手故耳。俟油沁下菜面，或再斟酌加油，俟沁透，用箬蓋面，竹籤十字撐緊，將罐覆盆內，俟油瀝下七八，油仍可用。另用盆水覆罐口，入水一二寸。每日一換水，七日取起覆罐，乾處用紙收水迹，包好泥封。入夏取出，翠色如生，切細好醋澆之，鮮辣醒酒佳品也。冬做夏供，夏做冬供，春做亦可。

又《醬芥》 揀好芥菜，擇去敗葉洗淨，將繩掛背陰處，用手頻揉。揉二日後軟熟，剝去邊菜止用心，切寸半許，熬油入鍋，加醋及酒，并少水燒滾入菜，一焯過趁熱入盆，用椒末、醬油澆拌，急入罈，灌以原汁，用涼水一盆浸及罈腹，勿封口，二日方扎口收用。

又《制芥辣》 芥子一合入盆擂細，用醋一小盞，加水和調，入細絹擠出汁，置水缸涼處。臨用，再加醬油、醋調和，甚辣。

清・李化楠《醒園録》卷下　醃芥菜法 整叢芥菜，取來將菜頭老處先行砍起，另煮。外其菜身剖作兩半，若大叢的當剖作四半，晒至乾軟，晾得兩天。收脚盆內。每菜十斤當配鹽三斤，若要淡些加二斤半亦可。將鹽先撥一半撒在菜內，以手揉至鹽盡菜軟，收入大桶內，上用大石壓之。過二天，先將淨脚盆安放平穩地方，盆上橫以木板，用米籃架上，將菜撈入籃內，上面仍用大石壓至汁出盡。一面將汁煎滾候冷澄清，一面將菜纏作把子，將原留之鹽重重配裝甕內，上面用十字竹板結之，以結實爲要。纔將清汁灌下，以淹密爲度。甕口用泥封固，甕只可小的，不必太大，吃完一甕再開別甕，久久不壞。

又　經年芥辣法 芥菜取心不着水挂晒至六七分乾，切作短條子。每十斤約用鹽半斤、好米醋三斤，先將鹽醋煮滾，候冷乃下生芥心，拌勻。用磁瓶分裝好，泥封固，一年可吃。臨吃時加油醬等料。

又　做香乾菜法 一名窖菜。用生芥心併葉梗皆可，切短條子約長寸許，若嫩心即整枝用更妙，老的切不可下去。如冬瓜片子樣，日晒極乾。淡鹽少許，揉得極軟，裝入小口罐內，用稻草打直塞緊，將罐倒覆地下，不必

晒日，一月可吃。或乾吃，或拌老酒，或酸醋，皆美。按：鹽太淡即發霉易爛，每斤菜當加鹽一兩，少亦得七八錢。

又 煮菜配物法 芥菜心將老皮去盡，切片，用煮肉之湯煎滾，放下煮一二滾，撈起，置冷水中泡冷。取起，候配物同煮至熟，其青翠之色仍舊也。不變黃亦不能過爛，甚爲好看。

又 做辣菜法 取芥菜之旁芽內葉，併心尾二三節，晒兩日半。其心節當剖開晒，晒好切節以寸爲度，用清水比菜略多些，將水下鍋煮至鍋邊響時。下菜用杓翻兩三遍，急取起，壓去水氣。用姜絲、淡鹽花作速合拌，收入磁罐內，裝塞極緊，勿令稀鬆。其罐嘴用芥葉滾水微盪過，二三重封固，將嘴倒覆竈上二三時久，移覆地下一週日開用。好吃鹹的用鹽、醋、猪油、或蔴油拌吃。好吃甜的用糖、醋、油拌吃。

又 做香小菜法 用生芥心或葉併梗皆可，先切碎約一寸長，日晒極乾。加鹽少許，揉得極軟。裝入罐內，以好老酒灌下，作汁，封口，付日中晒之。如乾再加洒。

又 攪芥末法 用將滾之水調勻得宜，蓋密，置竈上，略得溫氣，半日後或隔宿開用。

又 做霉乾菜法 將芥菜砍晒二日足，每十斤配鹽一斤，拌揉出汁，裝入盆內，用重石壓之六七天。要撈起時用原滷擺洗去沙。晒極乾蒸之，務令極透，晾冷，極力揉軟。再晒再蒸，再揉四五次爲度，纏作把子收裝罈內塞緊候用。或要蒸時，每次用老酒濕之，更爲加料無比矣。

清・袁枚《隨園食單》卷三《冬芥》 冬芥，名雪裏紅。一法整醃，以淡爲佳；一法取心風乾，斬碎醃入瓶中。熟後放魚羹中極鮮，或用醋慰入鍋中，作辨菜亦可。煮鰻、煮鯽魚最佳。

又《香乾菜》 春芥心風乾，取梗淡醃，晒乾，加酒、加糖加秋油拌後，再加烝之，風乾入瓶。

又《芥頭》 芥根切片，入菜同醃，食之甚脆；或整醃，晒乾作脯，食之尤妙。

又《芝蔴菜》 醃芥晒乾，斬之碎極，烝而食之，號芝蔴菜，老人所宜。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《芥藍菜》 芥藍菜本閩產蔬品中之最佳者，而他省無之，然吾鄉人仕宦所至，率多於廨中隙地種植，近聞京官宅中，亦多種此，他省人亦喜食之。按《羣芳譜》載：『擘藍一名芥藍，芥屬，南方人謂之芥藍，葉可擘食，故北人謂之擘藍。葉大於菘，根大於芥薹，苗大於白芥，子大於蔓菁，花淡黃色。余就養東甌，曾從吾鄉人吳雲峰乞得數根，種於後圃，每觴客，輒出此佐食，衆以爲美。』或曰此即《鹿鳴》詩所謂蒿也，未知然否。《羣芳譜》引蘇詩云：『芥藍如菌蕈。』亦未知即此物否，客中無書，俱無以考之。

清・顧仲《養小録》卷上《醬之屬・芥滷》 醃芥菜鹽滷，煮豆及蘿蔔丁，曬乾，經年不壞。

又卷中《蔬之屬・細拌芥》 十月內，切鮮嫩芥菜，入湯一焯即撈起。切生萵苣熟香油芝麻飛鹽拌勻入瓮，三五日可吃，入春不變。

又《閉瓮芥菜》 菜淨陰乾，入鹽醃，逐日加鹽揉七日。晾去溼氣，用薑絲茴香椒末拌入，先以香油裝罐底，一二寸方，入菜築實極滿，箬襯口竹竿十字掌起，覆三日，瀝出油，仍正放。添原汁，三日倒一次，如此者三。泥頭五日可開用。

又《菜齏》 大芥菜洗淨，將菜頭十字劈開，蘿蔔緊小者，切作兩半，俱曬去水迹，薄切小方寸片，入淨罐，加椒末、茴香，入鹽酒醋，擎罐搖播數十次，密蓋罐口。置竈上溫處，仍日搖播一轉，三日後可吃。青白閒錯，鮮潔可愛。

白菜

宋・林洪《山家清供》卷下《不寒蓋》 法：用極清麵湯，截菘菜和薑椒、茴蘿，欲極熟則以一杯元蘿和之，又入梅英一掬，名梅花蘿。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 菘菜，味甘，性溫，即白菜。多食發皮膚瘙癢。胃寒人食多，令惡心吐沫作瀉。夏至前食多，發風動疾。有足病者忌食。藥中有甘草，忌食菘菜，令人病不除。北地無菘，彼人到南方，不勝地土之宜，遂病，忌菘菜。其性當作涼，生薑可解，服蒼白术者忌之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 白菜，味甘，溫，無毒。主通利腸胃，除胸中煩，解酒渴。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《漿水類》　蘆水法　菘菜淨洗，略湯中綽過，入極清麪湯內以小缸盛，看菜與麪湯多少相稱，菜不必多，候五七日酸可喫。如有蘆脚一小椀，只一日便用。冬日略近火尤易熟。諸菜皆可。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・青白菜蘆》　大菘菜如十字劈剖，擇緊小蘿蔔破作兩片，日曬去水，切薄方片，入淨罐中，以馬芹、茴香、雜酒、醋、水調。白鹽澆手舉之，隨手舉罐撼撞五六十次。密蓋罐口置竈上溫處。仍日一次依上撞之三日，可茄色青白相間盡佳。

明・陸容《菽園雜記》卷六　菘菜，北方種之。初年半爲蕪菁，二年菘種都絕。蕪菁，南方種之亦然。蓋菘之不生北土，猶橘之變於淮北也。此說見《蘇州志》。按菘菜即白菜，今京師每秋末，比屋醃藏以禦冬，其名箭幹者，不亞蘇州所產。聞之老者云：永樂間，南方花木蔬菜，種之皆不發生，發生者亦不盛。近來南方蔬菜，無一不有，非復昔時矣。橘不踰淮，貉不踰汶，雊鴝不踰濟，此成說也。今吳菘之盛生於燕，不復變而爲蕪菁，豈在昔未得種藝之法，而今得之邪？抑亦氣運之變，物類隨之而美邪。將非橘柚之可比邪？

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《齊水》　松菜作沸湯燖之，入煮麪絕清湯中，用小缸盛菜，不必多酸，即用。冬宜近熱，易熟。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《蒜菜》　用嫩白冬菜切寸段。每十斤用炒鹽四兩，每醋一碗，水二碗，浸菜於瓮內。

又《腌鹽菜》　白菜削去根及黃老葉，洗淨控乾。每菜十斤，用鹽十兩，甘草數莖工，以淨瓮盛之，將鹽撒入菜丫內，擺於瓮中，入蒔蘿少許，以手按實。至半瓮，再入甘草數莖，候滿瓮，用磚石壓定。醃三日後，將菜倒過，扭去滷水，於乾淨器內另放。忌生水。却將滷水澆菜內。候七日，依前法再倒，用新汲水淹浸，仍用磚石壓之。其菜味美香脆。若至春間食不盡者，於沸湯內焯過，晒乾收之。夏間將菜溫水浸過，壓乾，入香油拌勻，以磁碗盛於飯上蒸過食之。

又《乾閉瓮菜》　菜十斤，炒鹽四十兩，用缸醃菜，一皮菜，一皮鹽，醃三日，取起菜，入盆內揉一次，將另過一缸，鹽澮收起聽用。又過三日，又將菜取起，又揉一次，將菜另過一缸，留鹽汁聽用。如此九遍完，入瓮內。一層菜上，洒花椒、小茴香一層，又裝菜，如此緊緊實實裝好，將前留起菜澮，每罈汶三碗，泥起，過年可吃。

又《黃芽菜》　將白菜割去梗葉，止留菜心，仍離地二寸許，以糞土壅平，用大缸覆之。缸外以土密壅，勿令透氣。半月後取食，其味最佳。又黃芽韭、薑芽、蘿蔔芽、川芎芽，其法亦同。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・白菜》　玉羔新且嫩，筐筥紛披。可作青菁飯，仍攜玉版師。清風牙頰響，眞味士夫知。南土稱秋末，投簪要及時。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一〇《鹽菜》　周伯仁言，秋末晚菘。菘，白菜也。九月分栽，十月長成，沃壤一車重數斤，肥甘甘柔，味含土膏，氣飽風露。東坡所謂『白菘類羔豚』也。其性淩冬不凋，四時長見，有松之操，故其字會意。立冬以後，吳中田家爭掘是菜，鹽藏缸甕，爲禦冬旨蓄。或去其心，名爲藏菜，亦曰鹽菜。有經水浸而淡者，名水菜。或可斷菜心，或幷縷切蘿菔條，撒鹽緊壓入瓶，倒埋灰窖，過冬不壞，名春不老。先儒謂：『咬得菜根，則百事可做。』信有旨哉。

按《南史・江泌傳》：『菜不食心，以其有生意也，惟食老葉而已。』邑志皆載：『藏菜即箭稈菜，經霜煮食甚美，秋種肥白而長，冬日醃藏，以備歲需。』莫旦《蘇州賦》注：『吳下比屋鹽齏，爲禦冬之旨蓄。』《荆楚歲時記》：『仲冬之月，采擷霜蕪、菁葵等雜菜乾之，幷爲鹹菹。有得其和者，幷作金釵色，汁酸美，醒酒所宜。』《禮記・內則》：『屑桂與薑，以灑諸上而鹽之。』吳語以鹺醃物曰鹽。《春秋繁露》云：『薺以冬美，冬，水氣也；薺，甘味也，乘於水氣而美者，甘勝寒也。』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・京師醃白菜》　冬菜百觔，用鹽四觔，不甚鹹可放到來春，由其天氣寒冷。常年用鹽多至七八觔，亦不甚鹹。朝天宮冉道士，菜一觔止用鹽四錢。南方鹽薑菜每百觔亦止用鹽四觔，可到來春取起，河水洗過晒半乾，入鍋燒熟，再晒乾切碎，上籠蒸透再晒，即爲梅菜。北方黃牙菜醃三日可用，南方醃七日可用。

又《薑醋白菜》　嫩白菜去邊葉，洗淨晒乾，止取頭刀二刀，鹽醃入罐，淡醋、香油煎滾，一層菜一層薑絲，澆一層油、醋，封好。

又《醋菜》 黃芽菜去葉晒軟，攤開菜心，更晒內外俱軟，用炒鹽叠一二日，晾乾入罈。一層菜，一層茴香、椒末按實，用醋灌滿，三四十日可用。醋亦不必甚釅者。各菜俱可做。

又《醃菜法》 白菜一百觔晒乾，勿見水，抖去泥去敗葉。先用鹽二觔叠入缸，勿動手，醃三四日就滷內洗，加鹽層層叠入罈內。約用鹽三觔，澆以河水封好，可長久。臘月做。

又法：冬月，白菜削去根，去敗葉，洗淨掛乾。每十觔鹽十兩，用甘草數根先放瓮內，將鹽撒入菜丫內，排入瓮中，入蒔蘿少許椒末亦可，以手按實，再入甘草數根，將菜裝滿，用石壓面。三日後，取菜翻叠別器內，器忌生水。將原滷澆入。候七日，依前法翻叠，叠實用新汲水加入，仍用石壓，味美而脆。至春間，食不盡者，煮晒乾收貯。夏月，溫水浸過，壓去水，香油拌。放飯鍋蒸食，尤美。

清・汪灝《廣群芳譜》卷一四《蔬譜》白菜 原白菜一名『菘』。《埤雅》云：菘性淩冬不彫，四時長有，有松之操，故其字會意。諸菜中最堪常食。增《本草》：最肥大者名牛肚菘。《菜譜》：有春菘，有晚菘。原有二種，種莖圓厚微青，一種莖扁薄而白，葉皆淡青白色。子如蕓薹子而灰黑。八月種，二月開黃花，四瓣如芥花。三月結角亦如芥。燕、趙、遼陽、淮揚所種者最肥大而厚，一本有重十餘斤者。南方者畦內過冬，北方多入窖內。燕京圃人又以馬糞入窖，壅培不見風日，長出苗葉皆嫩黃色，脆美無滓，謂之『黃芽菜』，乃白菜別種。莖葉皆扁，味甘溫無毒，利腸胃，除胸煩，解酒渴，利大小便，和中止嗽，冬汁尤佳。夏至前菘菜，食發皮膚風癢動氣發病。又有春不老，一名八斤菜，葉似白菜而大，甚脆嫩，四時可種，醃食甚美。

清・李化楠《醒園録》卷下 甜辣菜法。用白菜幫帶心葉一幷切寸許長，下飯籬俟水將滾有聲時候，落去一抄。取起晾乾，用好米醋和白糖加細姜絲、花椒、芥末、蔴油少許，調勻傾入菜內，拌勻裝入罈，三四天可吃。甚美。

又 做酸白菜法。用整白菜下滾湯盪透就好，不可至熟，取起先時收貯，煮麵湯留存至酸，然後可盪菜，裝入罈內，用麵湯灌之，淹密爲度，十多天可吃。要吃時橫切一箍。若無麵湯，以飯湯作酸亦可。又法：將白菜披開切斷入滾水中只一盪取起，即刻入罈，用盪菜之水灌下，隨手將罈口封固，勿令泄氣，次日即可開吃。菜既酸脆，汁亦不渾。

又 做甕菜法。每菜十斤配炒鹽四十兩，將菜鹽層層隔鋪揉勻入缸，醃壓三日取起就好。入盆內手揉一遍，換過一缸，鹽滷留用，過三日又將菜取起，再揉一遍，又換一缸，留滷候用。如是九遍乃裝入甕內，每層菜上各撒花椒、小茴香，如此結實裝好。將留存菜滷，每罈入三碗，泥封過年可吃。甚美。按：留存菜滷，若先下鍋煮數滾，取起候冷，澄清，去渾底，然後加入，更妙。

又 醃黃小菜法。用黃芽白菜整個水洗淨，掛繩上陰半乾，以葉黃爲度。切斷約五分長，用鹽揉勻，隔宿取出擠去菜汁。入整花椒、小茴、橘皮、黃酒拌勻，不可過鹹，亦不可太濕。裝入小罐，封固。三日後可吃。若要久放必將菜汁去盡，乃不變味。

清・袁枚《隨園食單》卷三《黃芽菜》 此菜以北方來者爲佳，或用醋摟，或加蝦米煨之，一熟便喫，遲則色味俱變。

又《白菜》 白菜炒食，或筍煨亦可，火腿片煨、雞湯俱可。

又《醃冬菜黃芽菜》 醃冬菜、黃芽菜，淡則味鮮，鹹則味惡。然欲久放，則非鹽不可。常醃一大罈，三伏時開之，上半截雖臭爛，而下半截香美異常，色白如玉甚矣。相士之不可但觀皮毛也。

又《風癟菜》 將冬菜取心風乾，醃後笮出滷，小瓶裝之，泥封其口，倒放灰上。夏食之，其色黃，其嗅香。

又《酸菜》 冬菜心風乾，微醃，加糖、醋、芥末，帶滷入罐中，微加秋油亦可。席間醉飽之餘食之，醒脾解酒。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 白菜，爲蔬中上品。唐人所謂『濶葉吳菘』是也。陸佃《埤雅》云：『菘性淩冬不彫，四時常見，有松之操，故曰菘。』滬中冬月有一種塌地而生者，其形如盆，葉多縐紋，色深碧，名盤科菜，又名塌科菜。一經濃霜，則味甘如飴，烹食最佳，他處所無也。羅漢菜，向惟嘉定鄉間有之。近日滬地園圃中叢生甚衆，市上亦復盈筐挑賣。其菜於冬末春初遍產田野間，細葉巨根，至百餘瓣，氣味辛芳，滬人醃之爲菹，雜以青果裝瓶，以貽遠客，味甚美。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《白菜》 北方白菜，以安肅縣所出爲

最，聞縣境每冬必產大菜一本，大可專車，俗名之曰菜王，必馳以首供玉食，然後各園以次摘取。山左所產猶佳，迤南則其味遞減，惟吾鄉浦城所產，尚具體而微，廣西柳州所出，亦略與北地相仿。近吾鄉永福亦產此，俗呼爲永福白，較勝於浦城。去冬余薄游溫州，有以山東白菜相饋者，皆以永福白充數，蓋福州由海舶來者，南風三日即至，而天津、山東之海舶，向不入甌江也。此菜以吳紅生太守所制爲最著，同人皆賞其菜中尚帶辣味，而不知其暗攙生蘿蔔耳。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷六《菜王》　安肅縣產大黃芽菜，其尋常者二三十觔一株；每年必有菜王，重至七八十觔。產菜王之家演戲酬神，以爲祥瑞。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・焙紅菜》　白菜去敗葉莖及泥土淨，勿見水，曬一二日。切碎，用缸貯，灰火焙乾。以色黃爲度，約八分乾，每斤用炒鹽六錢揉醃，日揉三四次，揉七日，拌茴椒末，裝罐築實，箬葉竹撐罐覆月許泥封，入夏供。甜香，美色亦奇。

又《水閉瓮菜》　大科白菜，曬軟去葉。每科用手裏成一窩，入花椒茴香數粒，隨疊瓮內滿，用鹽築口上，冷水灌滿，十日倒出水一次，倒過數次，泥封。春月供妙。

清・富察敦崇《燕京歲時記・大白菜》　大白菜者，乃鹽醃白菜也。凡送粥之家，必以此爲副。菜之美惡，可卜其家之盛衰。

按《廣羣芳譜》：白菜一名菘，北方多入窖內，不見風日。長出苗葉，皆嫩黃色，脆美無比，謂之黃芽，乃白菜別種。今之食者，惟分皮之與心，無所謂別種也。

其他

宋・周煇《清波雜志》卷三《生菜》　紹興丁巳歲，車駕巡幸建康。回蹕時，先人主丹徒簿，排辦新豐鎮頓，物皆備。御舟過，止宣索生菜兩籃，非所辦者。官吏倉卒供進，幸免闕事。前頓傳報，生菜遂爲珍品。物有時而貴，世事奚不然。

清・袁枚《隨園食單》卷三《青菜》　青菜擇嫩者，笋炒之。夏日芥末拌，加微醋，可以醒胃。加火腿片，可以作湯，亦須現拔者才軟。

又《瓢兒菜》　炒瓢菜心，以乾鮮無湯爲貴，雪壓後更軟。王孟亭太守家制之最精，不加別物，宜用葷油。

又《大頭菜》　大頭菜出南京承恩寺，愈陳愈佳，入葷菜中，最能發鮮。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《瓢兒菜》　瓢兒菜惟江西與南京有之，其質與北方白菜相似，而風味各別，近人烹制多不得法，即《隨園食單》盛稱乾炒菜心之佳，亦未盡其味也。余在京師，與同年作消寒會，惟南昌黃俊民觀察煨此獨美，與煨白菜略同，自出京後，此味遂成《廣陵散》矣。

清・毛祥麟《墨餘録》卷一《土産》　白菜，爲蔬中上品，唐人所謂闊葉吳菘是也。其曰菘者，以凌冬不彫，四時常見，有松之操耳。我邑冬月，更有一種塌地而生，其形如盆，其葉縐紋如摺疊，色深碧，名盤科菜，又名塌科菜。一經濃霜，則味甘如飴，烹食最佳，他處所無也。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八　秋末晚菘，昔人艷稱。蜀地除蓮花白外，不及吾鄉遠甚。嫩葉拳屈，層層細裹，隨意制食，朝夕不厭。呂新吾先生集中繪爲圖，且爲之說，詩人多詠之者。吾邑一本重者五六斤。歷下有地所產無筋絡，與安肅無異。竊謂南方多筍，北方多菘，筍清而瘦，菘清而腴，均可稱。玉板禪師，分南北二宗。

清・佚名《燕京雜記》　以鹽灑白菜上壓之，謂之醃白菜，逾數日可食，色如象牙，爽若哀梨。

莖類

芹菜

原題唐・柳宗元《龍城録》卷上《魏證嗜醋芹》　魏左相忠言讜論，贊襄萬機，誠社稷臣。有日退朝，太宗笑謂侍臣曰：『此羊鼻公不知遺何好而能動其情？』侍臣曰：『魏徵好嗜醋芹，每食之欣然稱快，此見其眞態也。』明旦召賜食，有醋芹三盃，公見之欣喜翼然，食未竟而芹已盡。太宗笑曰：『卿謂無所好，今朕見之矣。』公拜謝曰：『君無爲故無所好，臣執作從事，獨僻此收斂物。』太宗默而感之。公退，太宗仰睨而三歎之。

宋・林洪《山家清供》卷上《碧澗羹》 芹，楚菜也，又名水英，有二種。荻芹取根，赤芹取葉與莖，俱可食。二月三月作羹時，採之洗淨入湯焯過，取出以苦酒研芝蔴入鹽少許，與茴香漬之，可作葅。惟瀹而羹之者既清而馨，猶碧澗然。故杜甫有『青芹碧澗羹』之句。或者，芹微草也，杜甫何取焉而誦詠之？不暇不思。野人持此猶欲以獻於君者乎？

宋・羅願《爾雅翼》卷五《芹》 水芹，二月三月作英時，可作葅，及熟爚食之。葉似芎藭，花白色而無實，根赤白色。《周禮・醢人》『加豆之實』用水草，有則有芹葅、深蒲，其『朝事之豆』，則有昌本、茆葅。《禮記》曰：『常豆之葅，水草之和氣也。其醢，陸產之品也。』加豆，陸產也。其醢，水物也。水草之和氣，則芹茆深蒲昌本之屬，然亦或在加豆耳。《魯詩》頌僖公能脩泮宮，一章采芹，二章采藻，三章采茆。三者水物，泮水之所生。泮水備，則宮之備可知。鄭氏云：『辟廱則築土雝水之外，圓如璧。』泮之言半也，蓋東西門以南通水，北無也。許叔重說：『泮，諸侯鄉射之宮，西南爲水，東北爲牆。』蓋始入學者，必釋奠於先師，又有釋菜，以菜爲摯，故即水中采三品之水草以薦之。《采菽》之詩，刺幽王於諸侯之至，『不能錫命以禮』，故首章采菽者，大豆之葉，可以爲臛，乃牛俎之鉶羹；次章采藻泉中之芹，蓋微物矣。然古人不以微薄廢禮，使王能脩之，猶愈於無禮也。此於瓠葉同意。今釋奠先聖猶用之。或曰：不如高田者宜人。高田者多白芹，今舒蘄多有之，故蘄蛇用於世者，體皆作此物香，蓋所嗜云。土人名爲水白芷。或曰：蘄之爲蘄，以有芹也。蘄即芹，亦有祈音。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 芹菜，味辛甘，性平。殺丹石毒，和醋食損齒，有籠痕人不可食。春秋二時，宜防蛇虺遺精。悞食令面手發青胸腹脹痛或蛟龍癥，服餳餹二三盌，日三度，吐出便瘥。種近水澤者良，高田生者勿用。一種赤芹有毒，忌食。

又 水芹，味辛甘，性平。生地上者名旱芹。其性滑利。一種黃花者，有毒殺人，即毛芹也。赤芹生於水濱，狀類赤芍藥，其葉深緑，而背甚赤，其性溫，味酸有毒。胡芹生卑溼地，三四月生苗，一本叢出如蒿，白毛蒙茸，嫩時可茹，其味甘辛，性溫。蛇喜嗜芹，春夏之交防遺精於上。悞食成蛟龍瘕。和醋食令人損齒。忌同芹菜。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《水芹菜》 春月采取，滾水焯過，薑醋蔴油拌食，香甚，或湯內加鹽焯過，晒乾，或就入菜供亦妙。

清・顧景星《野菜贊・芹》 水陸二種，陸不如水。陸根赤，水根白。味辛鹹而香，可鹽作乾菜。新食時淨洗，防螞蝗誤中或殺人，吞土丸下之。列子曰『鄉豪嘗芹，螫口慘腹。』芹本曰蘄，國名是取。列在香草，與艾爲伍。螫口慘腹，彼富何魯。我佐清泉，芬香熟愈。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・水芹》 水芹菜肥嫩者，晾去水氣，入醬，取出薰過妙。拌肉煮，或菜油炒，俱妙。又：滾水焯過入罐，煎油、醋、醬油潑之。加芥末妙。或鹽湯焯過晒乾，入茶供，亦妙。

清・李化楠《醒園録》卷下 醬芹菜法。芹菜揀嫩而長大者，去葉取桿，將大頭剖開作三四瓣，晒微乾，桿軟。每瓣取來纏作二寸長，把子即醃。人吃完醬瓜之舊醬，內俟二十日可吃。要吃時，取出用手將醬攄淨，切寸許長，青翠香美。不可下水洗。若無舊醬，即將纏把芹菜每斤配鹽一兩二錢，逐層醃入盆內。二三天取出，用原滷洗淨晒微乾，將醃菜之滷澄清去渾脚，傾入醬瓜黃內。醬黃即東洋醬瓜所用，已見前。泡攪作醬，醬與芹菜對配，如醬瓜法。層層裝入罈內，封固，不用晒日，二十天可吃矣。

清・袁枚《隨園食單》卷三《芹》 芹，素物也，愈肥愈妙。取白根炒之，加筍，以熟爲度。今人有以炒肉者，清濁不倫。不熟者，雖脆無味。或生拌野雞，又當別論。

清・丁柔克《柳弧》卷一《芹菜》 每年三月初八日，勿食芹菜。若食之，面青黃，腹大，名蛟龍瘕。若孕婦犯之，吃糖水吐出即癒。

豆芽

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 菉豆芽菜，味甘性涼。但受鬱抑之氣所生，多食發瘡動氣。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》 造豆芽菜 菉豆揀淨，水浸兩宿，候漲以新水淘控乾。掃淨地水，濕鋪紙一重，勻摻豆用盆器覆，一日灑水二次，須候芽長一寸許，淘去豆皮，沸湯焯。薑、醋、油鹽和食之鮮美。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《菉豆芽 赤豆芽》 取菉豆水漬二

宿，候甲拆輕釋之，內有竅缸中，以編蒲等覆蓋部屋下，勿見風，常將水灌至濕透，缸竅令放去其水，俟芽長二三寸用。赤豆同。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《菜豆芽》 將菜豆冷水浸兩宿，候漲換水淘兩次，烘乾。預掃地潔淨，以水洒濕，鋪紙一層，置豆於紙上，以盆蓋之。一日兩次洒水，候芽長。淘去殼，沸湯略焯，薑醋和之，肉燥尤宜。

又《寒豆芽》 用寒豆淘淨，將蒲包趁濕包裹，春冬置炕傍近火處，夏秋不必，日以水噴之，芽出，去殼洗淨，湯焯，入茶供。芽長作菜食。

又《黃豆芽》 大黃豆如上法，待其出芽些少許，取起，淘去殼，洗淨煮熟，加以香蓋、橙絲、木耳、佛手、柑絲拌勻，多著麻油，糖霜，入醋拌供，美甚。

明・談遷《棗林雜俎》聖集《藝簣・御史試荳芽菜賦》 蒙城陳嶷，薦賢良方正，考選試《荳芽菜賦》。嶷第一，拜浙江道御史，終□□按察副使。賦曰：

南國之賓客與上國，與北都主人論辨時事。翌日請於主人曰：『子居上都，俛視八隅，日覽天下之奇物，亦知天下之奇味乎？』主人曰：『唯唯。客何言與？天下之味，形類萬殊。燧人作俑庖人之初，曰胾曰臠，曰炙曰芻，八珍甲四海之美，五味極六合之腴。猩唇豹胎之鼎，熊掌駝峰之廚。趙普掣蠍之炙，何曾鵝掌之殊，黨家之羊羔美酒，五侯之燕髀鯖餘。斫吳中之膾，釣松江之鱸。鴛釀施蓼，雪蛆侑俎。簌蒲羞鱉，芥醬漬驢。至若橙黃而螃蟹實，荻綠而河豚涪，黃雀入幕之子，烏雞啄粟之雛。加之以椒桂，益之以油酥。當嘉賓之既集，命細君而當壚。巨觥淺酌，豔曲叩唔，調嚼滋味，既美且都。』客曰：『子惟知葷腴之爲味，而不知清楚之嘉疏也。』主人從而改曰：『北山採蕨，南山採薇，祛萱堂北，襜芹澗湄。烹綠葵之嫩葉，僊白薤之芳蕤。補嬴杞，移繁蕪，蘑菇縷分於淮術，波稜寸斷於蹲跐。酣糟子薑之掌，沫醯新筍之絲。梭魚孕子，苔脯乳鬚。輪菌九沸，山藥三炊。漢家丘嫂之鑠，冰壺先生之齏。至若錢塘之茭苔，商山之紫芝，大宛之苜蓿，二蜀之雞栖，揀擇加精，調胹得宜，香聞爽臆，味適野眉。當舉案之頃，會稱觴之時。飲此嘉品，喜溢厥頤。顧翳桑之徒餓，笑首陽之空饑。視彼蔓菁何物，蘿蔔奚爲。』客曰：『子若徒知異之爲美，而不知近之爲奇。』主人瞠焉語塞，拱手噦噫曰：『然則子所言美者，請備言而述之。』客曰：『有彼物兮，冰肌玉質。子不入於淤泥，根不資於扶植。金芽寸長，珠蕤雙輕。匪綠匪青，不丹不赤。宛訝白龍之鬚，彷彿春蠶之蟄。雖狂風疾雨，不減其芳；重露嚴霜，不凋其實。物美而價輕，衆知而易識。不勞乎椒桂之調，不資乎芻豢之汁。數致而不窮，數飡而不斁。雖以赫乎柱史之嚴，每嘗置之於齒牙。驀矣憲臺之邃，亦嘗欵之而深入。當乎退食之委蛇，則伴其倉米之廩食。至於滌清觴，漱清臆，助清吟，益清職。視彼主人所陳者，奚相去倍蓰而翅萬億也與！』主人聞而歎曰：『得非市之所鬻荳芽菜乎？』客乃曰：『然。』主人曰：『美則美矣，毋語近而遺遠，厭富而樂貧。』客曰：『子何見之晚也。夫天下之味適口者爲佳，天下之士無欲者爲貴。彼之所云者非不口欲，我之所卻者恐爲心累。脫若致之弗克，則役之於心。役之於心，則爲口體之累。《傳》不云乎：「養其小者則失其大者。」大者既失，雖羅五鼎，亦惟取羞，雖享太牢，適增其醜。』語既，客即揖謝，于于而退。

清・袁枚《隨園食單》卷三《豆芽》 豆芽柔脆，余頗愛之。炒須熟爛，作料之味才能融洽。可配燕窩，以柔配柔，以白配白故也。然以極賤而陪極貴，人多嗤之。不知惟巢、由正可陪堯舜耳。

萵苣

宋・袁文《甕牖閒評》卷六 《博雅》云：『萺，蘆音巨也。』非是。所謂萺者，即今之苦馬，殆語訛耳。蘆則別是一種菜，世稱爲銀條菜者是。與苦馬絕不相類，豈《博雅》不詳審而誤以爲一物耶？

宋・林洪《山家清供》卷下《脆琅玕》 萵苣去葉皮。寸切，瀹以沸湯，搗薑鹽、熟油醋拌漬之，頗甘脆。杜甫『種此，旬不甲拆且難，君子脫微祿轗軻不進，猶芝蘭因荊杞』，以是知詩人非有口腹之奉，寔有感而作也。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 萵苣菜，味甘苦，性冷，微毒。多食昏人目，痿陽道。患冷人不宜食。紫色者有毒，百蟲不敢近。蛇虺觸之，則目瞑不見物。人中其毒，以薑汁解之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 萵苣，味苦，冷，無毒。主利五藏，

開胸膈擁氣，通血脉。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《高苣菜》 采梗，去葉，去皮，寸切，以滾湯泡之，加薑油糖醋拌之。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・鹽萵筍》 萵筍鹽醃，揉過晒將乾。用茴香、花椒擦之，盤入罐封口。用時以白酒泡之，味美而脆。

清・袁枚《隨園食單》卷三《萵苣》 食萵苣有二法：新醬者鬆脆可愛；或醃之爲脯，切片食甚鮮，然以淡爲貴，鹹則味惡矣。

筍

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《筍》 《呂氏春秋》曰：『和之美者，越駱之篠。』高誘注曰：『篠，竹筍也。』


竹筍

《吳録》曰：『鄱陽有筍竹，冬月生。』

《筍譜》曰：『雞脛竹筍，肥美。』

《東觀漢記》曰：『馬援至荔浦，見冬筍，名「苞」。上言：「《禹貢》『厥苞橘柚』，疑謂是也。其味美於春夏。」』

唐・王維《冬笋記》 會心者行，表行者祥，故行藏於密，而祥發於外，欲人不知，不可得也。夫孝於人爲和德，其應爲陽氣。笋，陽物也，而以陰出，斯其效歟？重冰閉地，密雪滔天，而緑籜包生，不日盈尺。公之家執德庇人，仗義藩國，忘身於王室，不家於朱戶。公世載盛德，人文冠冕，又天姿大賢，庭訓括羽之日，諸季式亦克用訓。我爾身也，共被爲疏；禮庇身焉，禦侮無所。花萼煜煜，爛其盈門，兄弟怡怡，穆然映女。且孝有上和下睦之難，尊賢容衆之難，厚人薄己之難，自家刑國之難。加行之以忠信，文之以禮樂，斯其大者遠者，況承順顔色乎？況溫清枕席乎？如是，故天高聽卑，神鑒孔明。不然，笋曷爲出哉？視諸故府，則昔之人亦以孝致斯瑞也。

唐・段公路《北户録》卷二《斑皮竹笋》 湘源縣十二月食斑皮竹笋，滋味與北中七八月笋牙小類，但甜脆過之，諸笋無以及之。《吳録》云：馬援至荔浦見冬笋，名曰苞笋，其味美於春夏笋也。即鷄脛竹笋。《博物志》曰：『斑皮竹，洞庭之山堯帝之二女以涕揮竹，竹盡斑也。』《爾雅》曰：『笋，竹之萌。』《説文》曰：『笋，竹胎。』《詩義疏》：『笋，皆四月生也。巴竹笋，八月生。簹音媚竹笋，冬夏生。』《永嘉記》：『含墮竹笋六月生。』《簹竹譜》：『棘竹，落人鬚髮。』愚按《山海經》：竹生花，其年便枯。六十年一易根，必結實而枯死。實落土，復生，六年還成町也。《竹譜》曰：『竹，不剛不柔，非草非木，紾必六十。篾亦六年是也。』凡種竹，正二月斷取西南根，東北角種之，竹性向西南引也。』《齊民要術》曰：『諺云「東家種竹，西家治地」故也。南中有以竹爲刀錯子者，錯子即燾篾筭竹皮爲之，錯指甲利勝於鐵機巧。李衡推昉云：如小鈍，復以漿水洗之如初。刀子竹，裴淵《廣州記》云：『石林竹勁利，削爲刀，切截象皮如截芋也。』公路襄州宜城縣木香村有莊，咸通初，忽生異竹，第一年生九竿，第二年生七竿，爾來歲歲有也。作深梔黄色，每節及枝上并抹緑，鮮澄，其笋甚美。按顧凱之譜中亦無説處。《異苑》曰：『東陽留道德元嘉四年，筋竹林忽生連理，野人無知，謂爲禍祟，伐煞之。』公路乾符初經過夏口時，有人獻合歡笋於韋公尚書者。自一本分爲兩岐，長二尺餘，乃笋之瑞也。公命公路爲七字句歌之，詞繁不載。愚傳聞貞元五年秋，番禺有海戶犯鹽禁者，避罪於羅浮山，深入至第十三嶺，山有十五嶺，四百三十二峰，九百八十三飛泉洞府也。遇巨竹百千萬竿，連亘巖谷，竹圍二十一尺，有三十九節，節長二丈，即由梧類也。海戶因破之爲篾，會罷吏捕逐，逐挈而歸。時有軍人，獲一篾，以爲奇者，後獻於刺史李復。復命陸子羽圖而記之，亦資耳目之一事也。舊記云：李公顧謂門生廣州桑苧翁曰：夫視聽之外，經籍未録，不合有而有者，不知其極。況兹竹載在圖記，不足奇也。漢太尉許愼《説文》有長節竹，謂之筠音鈞一本作口得非羅浮山龍鍾之義耶？桑苧翁前席而言曰：頃天寶末，有韋長史虚舟寓於廬山瀑布泉時，夏月多雨，見瀑布之中流出一桃葉，闊五寸，長一尺二寸。至德初，徐正字嶷，於海鹽縣白塔山沙渚之上，得一桃核片，可貯一升，則知草木在山海之間，有瑰形殊狀者多矣。又若決明愼火在中原爲蘇蓼葵莧之屬，若生嶺嶠南山澗，無非高樹。蕨有千歲者徑二尺圍，與彼不異。

五代・馮贄《雲仙散録・笋有眼睛》 《晉公遺語》曰：裴晉公於藍

田得一大笋，破之，有三四眼睛而香美過甚。乃與曾序分食之。

又《羊角哀》《叩頭録》曰：皮蕃去北而復來鄱陽，食竹笋，曰：『三年不見羊角哀矣！』

宋・僧贊寧《筍譜》二《笪筍》　七月生，至十月間。縉雲以南多出。然味苦，而節踈筍可大於箭筍少許。山人採剝，以灰汁熟煮之，都爲金色，然後可食。苦味減而甘食，甚佳也。

又《慈竹筍》　四月生，江南人多以灰煮食之。

又　生藏法將，陶器一口可受一石者，選肥筍覆之，密泥塞之，勿令風入，到無筍時揭器則宛。轉器中，取其弱處剪之，勿令見風，入湯便瀹後，方脱皮。一將筍截其尖銳，用鹽湯煮之，停冷入瓶，用前冷鹽湯同封瓶口，令密後沉於井底，至九月井水暖，早取出如生，可五味治之而食。

又　乾法，將大筍生去尖銳頭，中折之，多鹽漬，停久曝乾。用時久浸，易水而漬，作羹，如新筍也。

又　結筍乾法：秦隴已來，出筍纖長，土人用土鹽鹽乾，結之市，于山東道浸而爲臛菜，甚美。

又　鮓法，煮用鹽米粥藏之，加以椒辛物。或炒熟油，藏爲醢食，極美矣。

又　葅法，《周禮》云：『如豆之實，筍葅魚醢。』注：『笋箭萌，筍竹萌。』今詳鄭注，不言葅法。如南人筍，笋是也。此久藏法，鹽出水後，加鹽，糯米粥藏，可以過暑月，到無筍時食。暴藏或鹽酢而已，如蒲葅亦爾。古加于豆籩中，以享賓客，用薦鬼神也。

又　會稽箭筍乾法：多將小筍蒸後，以鹽酢焙乾。凡筍宜蒸，味全。今越箭乾，爲美啖也。

又　按：煮筍實可一周時，已熟或見生水，還重煮一周時。驗知筍不可生，生必損人。苦筍最宜久，甘筍出湯後去殼，澄煮筍汁爲羹茹，味全加美，然後始可與語爲食筍者矣。此外不足箄也。不然蒸最美味，全塘灰中煨，後入五味，尤佳。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・玉版》笋也，可羹可菹。　春風抽籜，冬雪挑鞭。淇奧公族，孤竹君孫。

宋・吴炯《五總志》　老杜詩云：『竹根稚子無人見，沙上鳧雛傍母眠。』唐人《食笋》云：『稚子脱錦裯，駢頭玉香滑。』則稚子爲笋明矣。【略】閩中多此物，予在永福屢得食之，土人所貴重。但名曰竹豚，謂性嗜竹，初不與竹色相類，故當以唐爲證。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《苦筍甜鹹薑淡》　廬山簡寂觀，乃陸脩静之居也。觀出苦筍，而味反甜。歸宗寺造鹹鼈，而味反淡。蓋山中佳物也。山中人語云：『簡寂觀前甜苦筍，歸宗寺裏淡鹹薑。』蓋紀實耳。張芸叟簡寂觀詩云：『偃松拂盡煎茶石，苦筍撑開禮斗壇。』歸宗寺詩云：『淡薑苦筍千人供，青磬華香一谷傳。』亦所以紀事也。

又《櫻筍廚》　韓致光《湖南食含桃詩》云：『苦筍恐難同象匕，酪漿無復瑩蠙蛛。』自注云：『秦中謂三月爲櫻筍時。』乃知李綽秦中歲時記所謂『四月十五日，自堂廚至百司廚，通謂之櫻筍廚』，非妄也。陳無己春懷詩云：『老形已具臂膝痛，春事無多櫻筍來。』

宋・李廌《師友談記》　友人董耘饋長沙猫笋，廌以享太史公。太史公輒作詩爲貺，曰：『因笋寓意，且以爲贈爾。』其詩曰：『穿雲斲石遠林空，來涉江波萬萬重。實比梧桐能食鳳，籜飜風雨便成龍。一枝未許塵鞍掛，千畝終留渭水封。陋巷菜羹知不稱，君王玉食願時供。』廌即和之，亦以寓自興之意，且述前相知之情焉。其詩曰：『節藏泥澤氣凌空，薦俎寧知肉味重。未許韋編充簡冊，已勝絲委誑蛟龍。長沙故事。短萌任逐霜刀重，美幹須煩雪壤封。他日要令高士愛，不應常奉宰夫供。』秦少游亦和之，曰：『楚山春笋斲雲空，北客常嗟食不重。秀色可憐刀切玉，清香不斷鼎烹龍。論羹未愧蓴千里，入貢常隨傳一封。薄祿養親甘旨少，滿苞時賴故人供。』

宋・林洪《山家清供》卷上　春採笋蕨之嫩者，以湯瀹過，取魚蝦之鮮者，同切作塊子，用湯泡裹蒸熟，入醬油、蔴油、鹽研胡椒，同菉豆粉皮拌匀，加滴醋。今後苑多進，此名『蝦魚笋蕨羹』。今以所出不同，而得同於俎豆間，亦一良遇也。名『山海羹』，或即羹以筍蕨，亦佳。許梅《屋棐》詩云：『趁得山家笋蕨春，借廚烹煮自吹薪。倩誰分我杯羹去，奇與中朝食肉人。』

又　夏初，林筍盛時，掃葉就竹邊煨熟，其味甚鮮，名曰：傍林鮮。文與可守臨川，正與家人煨笋午飯，忽得東坡書詩云：『想見清貧饞太

守，渭川千畝在胸中。』不覺噴飯滿案。想作此供也，大凡笋貴甘鮮不當與肉爲友。今俗庖多雜以肉，不纔有小人便壞君子，若對此君成大嚼，世間那有揚州鶴，東坡之意微矣。

又《溥金煮玉》 筍出鮮嫩者，以料物和薄麵拖油煎溥，如黃金色，甘脆可愛。舊遊莫干訪霍如菴正夫，延早供以笋，切作方片，和白米煮粥，佳甚。因戲之曰：『此法制惜氣也。』濟顛《筍疏》云：『拖油盤內溥黃金，和米鐺中煮白玉。』二句兼得之矣。霍北司，貴分也，乃甘山林之味。異哉。

又《玉帶羹》 春坊，趙蒓湖璧、茅行澤雍亦在焉，論詩把酒，及夜無可供者。湖曰：『吾有鏡湖之蓴澤曰雍，有稽山之筍。僕咲可有一杯羹矣。』廼命僕作玉帶羹，以筍、似王蓴似帶也。是夜甚適，今猶喜其清高而愛客也。每誦忠簡公『躍馬食肉付公等，浮家泛宅眞客徒』之句，有此耳。

又卷下 勝肉棚，焯笋簟同截，入松子、胡桃，和以油醬、香料，搜麪作棚子。試簟之法：薑數片同煮，色不變，可食矣。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 竹筍，味甘，性微寒。諸筍皆發冷血及氣，多食難化困脾。小兒食多成痕。同羊肝食，令人目盲。勿同沙糖食。箠筍，味羶難食。多食發風動氣作脹。淡竹筍多食發背悶脚氣。刺竹筍有小毒，食之落人髮。箭竹筍，性硬難化，小兒勿食。桃竹筍，味苦，有小毒，南人謂之黃筍，灰汁煮之可食，不爾戟人喉。酸筍，出粵南，用沸湯泡去苦水，投冷井水中浸二三日，取出，縷如絲繩，醋煮可食。凡煮筍，少入薄荷食鹽，則味不羶，或以灰湯煮過再煮乃佳。蘆筍忌巴豆。乾筍忌沙糖、鱘魚、羊心肝。食筍傷，用香油、生薑解之。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 醋笋法：用笋汁，入白梅、糖霜或白沙糖、生薑自然汁少許，調和合味。入熟笋淹少時，冷啖。不可留久。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 竹筍，味甘，無毒。主消渴，利水道，益氣。多食發病。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》 蜜煎笋法 笋十斤和殼煮七分熟，去皮，隨意切成花樣，用蜜半斤浸一時許，漉乾。却用蜜三斤煎滾掠淨，拌匀入磁器收貯，浸久不損。

又 曬笋乾法 鮮笋不拘多少，去皮切，沸湯焯過曬乾，收貯。欲用時以米泔浸用。此勝買者，又兼色白如鮮。鹽湯焯即是鹹笋法。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・蒲筍鮓》 生蒲筍一斤，寸截，沸湯焯過，布裹壓乾。薑絲、熟油、橘絲、紅麴、粳米飯、花椒、茴香、葱絲同拌匀入瓶，一宿可食。

又《糟笋》 笋大者，五十莖帶皮，用鹽三十斤，沸湯化浸笋三日，取出曬乾，入磁鉢內。用糟五斤，以鹽拌匀，糟之以鹽化水二椀，藏於盆內。

又《笋煎》 笋、新米和殼煮七分熟，去皮隨意雕切。每十斤以蜜半斤，浸半日漉乾，則用蜜三斤煎成收之。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《煮簽筍》 如貓頭筍之類，簽而不可食者，先以薄荷葉數片，入鍋同鹽煮熟，則無簽氣。造芥辣汁：芥菜子，淘淨，入細辛少許，白蜜、醋，一處同研爛，再入淡醋。濾去粗，極辣。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《竹筍》 誠齋詩曰：『稺子玉膚新脫錦。』**蘆筍》** 竹筍去籜尖杪，切條段，同藕制。蘆筍去苞同。

又《饘竹筍》 同蜜煎制，用赤砂餳。

又卷三《筍雅》 即竹鼈，蘇長公、少公皆有詩，宜火。沃以花椒、葱、鹽、酒，溲小麥麪作厚餅苴之，置銀錫砂鑼中蒸，宜火宜熟。

又卷五《饘醋》 十制 鮮竹筍用肥者，剖之寸切葅，每片用鹽一兩，醃過一宿，以淡醋煎沸，微苦，再同釅醋熬，赤砂餳一二沸，俟寒入器浸沒。下倣此。甘露子、加青茄頭。銀條菜、即藕，下發嫩長條，切。茭白、切。蕎頭、天茄、黃瓜、切。稺蒜頭、以上皆不用苦。菜薹、采去葉，微醃晒乾，細切葅入甕，以沸醋熬，赤砂餳，坋蒔蘿、川椒和，俟寒浸之。白蘿蔔。用肥大者，薄切片微醃晒柔，捲生薑絲、鮮紫蘇葉絲，熬赤砂餳、醋浸之。

明・周履靖《群物奇制・蔬菜》 笋候出之時，去老嫩兩頭，於湯中煮熟取出。令乾入新餅中，實按之，用淺盆中盛鹽酒寸許，將笋餅口覆蓋酒盆上，至冷取出用。

明・高濂《遵生八牋》卷三《西溪樓啖煨笋》 西溪竹林最多，笋產極盛。但笋味之美，少得其眞。每于春中笋抽正肥，就彼竹下掃葉煨笋，至熟，刀截剝食，竹林清味，鮮美莫比。人世俗腸，豈容知此眞味。

又卷四《櫻筍廚》《歲時記》以四月十五日後，通謂之櫻笋廚，陳詩云：『春事無多櫻笋來。』

又卷一二《晒淡筍乾》　鮮笋猫兒頭，不拘多少，去皮，切片條，沸湯焯過，晒乾收貯。用時，米泔水浸軟，色白如銀，鹽湯焯，即醃笋乾。

又　笋鮓方　春間取嫩笋，剝淨，去老頭，切作四分大，一寸長塊，上籠蒸熟，以布包裹，榨作極乾，投於器中，下油用。制造與麪鮓同。

明・田藝蘅《留青日劄》卷三《猫兒頭》　今冬筍之已透風有毛者，曰猫兒頭。又，言人之幹事不乾淨者，曰猫兒頭，亦曰猫兒頭生活。此起于元。元時，新官出京而貧者，有人應付盤纏，即同去到任，就與管事，謂之猫兒頭。蓋言如筍之只好在土中，一出頭來，人不貴重也。又如猫然，其頭雖似虎，而人不畏也。今人呼罵達官家人，亦曰猫頭。

明・李日華《六研齋二筆》卷三　仙人服日月光芒者，宜食竹笋鴻脯。笋者，日華之胎；鴻脯者，月胎之羽鳥也。

明・張岱《陶庵夢憶》卷三　每歲春老破塘笋，必道此輕舠飛出，牙人擇頂大笋一株，擲水面，呼園人曰：『撈笋』。鼓枻飛去，園丁划小舟拾之。形如象牙，白如雪，嫩如花藕，甜如蔗霜，煮食之無可名言。

明・談遷《北游録・紀聞》上《笋藕》　北笋以蘆以蒲，非竹萌也。其腴脆如笋藕，細如小兒臂，不耐嚼。屑爲粉，佳甚。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《筍》　論蔬食之美者，曰清，曰潔，曰芳馥，曰鬆脆而已矣。不知其至美所在，能居肉食之上者，忝在一字之鮮。《記》曰：『甘受和，白受采。』鮮即甘之所從出也。此種供奉，惟山僧野老，躬治園圃者，得以有之。城市之人，向賣菜傭求活者，不得與焉。然他種蔬食，不論城市山林，凡宅旁有圃者，旋摘旋烹，亦能時有其樂。至于筍之一物，則斷斷宜在山林，城市所產者，任爾芳鮮，終是筍之剩義。此蔬食中第一品也，肥羊嫩豕，何足比肩。但將筍肉齊烹，合盛一簋，人止食筍而遺肉，則肉爲魚，而筍爲熊掌可知矣。購于市者且然，況山中之旋掘者乎？食筍之法多端，不能悉紀，請以兩言概之，曰：『素宜白水，葷用肥猪。』茹齋者食筍，若以他物伴之，香油和之，則陳味奪鮮，而筍之眞趣沒矣。白烹俟熟，略加醬油，從來至美之物，皆利于孤行，此類是也。以之伴葷，則牛羊鷄鴨等物，皆非所宜，獨宜于豕，又獨宜於肥。肥非欲其膩也，肉之肥者能甘，甘味入筍，則不見其甘，而但覺其鮮之至也。烹之既熟，肥肉盡當去之，即汁亦不宜多存，存其半而益以清湯。調和之物，惟醋與酒。此制葷筍之大凡也。筍之爲物，不止孤行幷用，各見其美，凡食物中無論葷素，皆當用作調和。菜中之筍，與藥中之甘草，同是必需之物，有此則諸味皆鮮，但不當用其渣滓，而用其精液。庖人之善治具者，凡有焯筍之湯，悉留不去，每作一饌，必以和之，食者但知他物之鮮，而不知有所以鮮之者在也。《本草》中所載諸食物，益人者不盡可口，可口者未必益人，求能兩擅其長者，莫過於此。東坡云：『寧可食無肉，不可居無竹。無肉令人瘦，無竹令人俗。』不知能醫俗者，亦能醫瘦，但有已成竹未成竹之分耳。

清・顧景星《野菜贊・蘆笋》味苦澀。灰火浸一宿，沸湯中出，熟煠，得糟佳。　風雨所會，葦蒿是生。紫葫素甲，籧篨斯珍。坐觀雲起，立聽拏音。云誰之思，西方美人。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・笋豆》　鮮笋切細條，同大青豆加鹽水煮熟，取出晒乾，天陰炭火烘。再用嫩笋皮煮湯，略加鹽，濾淨，將豆浸一宿，再晒。日晒夜浸，多次多收，笋味爲佳。

又《笋乾》　諸鹹淡乾笋，或須泡煮或否，總以酒釀、糟糟之，味佳。硬笋乾，用豆腐漿泡之易軟，多泡爲主。

又《生笋乾》　鮮笋去老頭兩劈，大者四劈，切二寸段，鹽揉過晒乾。每十五觔，成一觔。

又《糟笋》　冬笋勿去皮，勿見水，布擦淨毛及土，或用刷牙細刷。用筋搠笋內嫩節令透，入臙香糟于內。再以糟團笋外，如糟鵝蛋法，大頭向上入罈。封口泥頭，入夏用之。

又《笋幢》　揀大鮮笋，用刀攪空笋節，切肉餅，加鹽、砂仁拌勻，塡入笋內，用竹片插口。放鍋內，糖、醬、砂仁燒透，切段用。鰕肉更妙，雞亦可。

又《笋鮓》　早春笋剝淨，去老頭，切作寸許長、四分濶，上籠蒸熟。入椒、鹽、香料拌，晒極乾，天陰炭火烘。入罈，量澆熟香油，封好久用。

又《淡生脯》　用水焯過晒乾，不用鹽。鹽湯焯即鹽笋矣。

又《筍粉》 鮮筍老頭不堪食者，切去其尖嫩者供饌，其差、老、白而味鮮者，看天氣晴明，用藥刃如切極薄飲片，置淨篩內晒乾。至晚不甚乾，炭火微薰，柴火有烟不用。乾極磨粉，羅過收貯。或調湯，或頓蛋腐，或拌臊子細肉，加入一撮。供于無筍時，何其妙也。

清・袁枚《隨園食單》卷三《天目筍》 天目筍多在蘇州發賣，其簍中蓋面者最佳，下二寸便攙入老根硬節矣。須出重價專買其蓋面者數十條，如集狐成腋之義。

又《筍脯》 筍脯出處最多，以家園所烘爲第一。取鮮筍加鹽煮熟，上籃烘之，須晝夜環看，稍火不旺則溲矣。用清醬者色微黑。春筍、冬筍皆可爲之。

又《筍油》 筍十斤，烝一日一夜，穿通其節，鋪板上，如作豆腐法，上加一板，壓而笮之，使汁水流出，加炒鹽一兩，便是筍油。其筍晒乾，仍可作脯，天台僧制以送人。

又《素火腿》 處州筍脯號素火腿，即處片也。久之太硬，不如買毛筍，自烘之爲妙。

又《玉蘭片》 以冬筍烘片，微加蜜焉。蘇州孫春楊家有鹽、甜二種，以鹽者爲佳。

又《問政筍絲》 問政筍，即杭州筍也。徽州人送者，多是淡筍乾，只好泡爛切絲，用雞肉湯煨用。龔司馬取秋油煮筍，烘乾上桌。徽人食之，驚爲異味，余笑其如夢之方醒也。

又《煨三筍》 將天目筍、冬筍、問政筍煨入雞湯，號三筍羹。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷三《燕來筍》 筍不一種，有毛筍、笁筍及苦竹、淡竹、箘竹、猴竹、紫竹、水竹諸筍。有名燕筍者，燕子來時，其筍掀泥怒出，厥形尖細，異於山筍。吳中田家以入春饌，味殊甘美。

按郡志：『燕竹以燕來時生筍，故名。』《山家清供》云：『竹筍盛時，就林邊煨熟，其味甚鮮，名傍林鮮。又以湯瀹筍蕨之嫩者，取魚蝦同切作塊，用湯泡滾蒸熟，入油醬胡椒拌和，以粉皮乘覆，合於盞內蒸熟，名筍蕨羹。』

清・毛祥麟《墨餘録》卷一 筍，種類甚多，惟護居竹者，爲筍中第一。燕筍，燕來時所生，形長細，而味稍遜。其在哺鷄時生者，名哺鷄筍，色淡黃，形短而肥。諸筍雖佳，細嚼則微苦。惟此筍味甘而清，質嫩無滓，爲邑中異品。然有一種，形色近似，而味殊惡劣者，名黃金鋼，恰能亂眞。

清・查慎行《人海記》卷上 北方無筍，惟冬筍用茅竹筒封貯，從江南馬上販鮮，十餘日到京，每斤價值四五百錢，春夏之交，食蘆菔蒲芽，總名爲筍。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・薰筍》 鮮筍肉湯煮熟，炭火薰乾，味淡而厚。

又《生淡筍乾》 鮮筍皮尖，曬乾瓶貯，不用鹽，亦不見火，山僧法也。

又《帶殼筍》 嫩筍短大者，布拭淨，每從大頭挖至近尖，以餅子料肉灌滿，仍切一筍肉塞好，以箬包之，礬糠煨熱，去外箬，不剝原枝，裝盆內供之。每人執一案，隨剝隨吃，味美而趣。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 筍種類甚多，皆生於春末夏初。惟『護居竹』者，爲筍中第一。『燕筍』，燕來時所生，形長細而味稍遜。其在哺雞時生者，名『哺雞筍』，色淡黃，形短而肥。諸筍雖佳，細嚼則微苦。惟此筍味甘而清，質嫩無滓，爲邑中異品。然有一種形色近似而味殊惡劣者，名『黃金鋼』，恰能亂眞。

薤菜

唐・段公路《北户録》卷二《薤菜》 葉如柳，三月生，性冷味甜。土人織葦牌，長丈餘，闊三四尺，植於水上，其根如萍，寄水上，下可和畦賣也。陳藏器又云：薤菜，味苦平，無毒，主解胡蔓草毒。胡蔓即冶葛也。《本草》云：『鈎吻又名冶葛，用羊血土漿解之。』《南州異物志》曰：『俚賦呼冶葛爲鈎挽。』鄭廣文又曰：『人自來求死者，取一二葉，手挼汁出，飲之半日死。』羊食苗，大肥，亦如巴豆，鼠食則肥。乃物有相伏如此者。先食薤菜，後食冶葛，二物相伏，自然無苦。取汁滴冶葛苗，當時瘀死。《廣州記》曰：『菜，水生，以爲葅，土人重之。』愚按廣之菜有掉、《字林》：掉，辛菜也。東風、《廣州記》：『菜，陸生，置肥肉作羹，味如酪，香氣似馬蘭。』又左思《吳都賦》：『東風，

扶留是也。』薑、音戢，《風土記》曰：『薑，香菜根，似菜根，蜀人所謂葙香也。』《越絕書》：『戢山，越王勾踐種戢處。』□音晶，堯茨苗也。《東觀漢記》：『王莽末，南方枯旱，民餓羣入野澤掘堯茨而食。』之類，無足奇者，是不復。《遍録吳志》曰：『孫皓時有賈音賈菜，生高四尺，厚三寸，分如琵琶形，兩邊生葉，皓以爲平盧。《晉安帝紀》曰：『義熙二年，有苦賈菜生揚州，《中興書》曰：『草妖也。是後歲歲征伐，民人稍苦。苦賈者，買苦也。』國初建達國獻佛土菜，一莖五葉，花赤，中心正黃而藥紫色。泥婆羅國獻稜，類紅藍實，似蒺藜，火熟之，能益食味。又，醋菜狀似愼火葉，闊而長，味如美酢，絕宜人味，極美。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 北郭外，多西人菜圃。有一種不識其名，形如油菜，而葉差巨，青翠可人，脆嫩異常。冬時以沸水漉之，入以醯醬，即可食，味頗甘美。海昌李君壬叔酷嗜之，曰：『此異方清品，非肉食者所能領略也。』薤菜一種，亦來自異域，莖肥葉嫩，以肉縷拌食，別有風味。每歲發芽於夏，至秋則老。按薤菜見晉嵇含《南方草木狀》，蓋嶺表物也。

根類

山藥

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・玉延》 山藥也，炊熟片切，漬以生蜜。山有靈藥，録于仙方。削數片玉，漬百花香。

宋・羅願《爾雅翼》卷六《藷萸》 《山海經》曰：『景山北望少澤，其草多藷萸。』郭璞曰：『根似芋，可食，今江南人單呼藷，語或有輕重耳。』按藷萸二字，或音如『儲余』，范蠡計然曰『儲餘本出三輔，白色者善』是也。或音如『署預』，《本草》『署預味甘溫』是也。唐代宗諱預，故呼『署藥』。至本朝又諱上字，故今人呼爲山藥，一名山芋。秦楚名玉延，鄭越名土藷。今近道處處有。根既入藥，又復可食，人多掘食之以充糧。《異苑》曰：『若欲掘取，嘿然則獲，唱名便不可得。』人有植之者，隨所種之物而象之。古者因藥物之性，分爲君臣佐使以相攝，故其合和，有一君二臣三佐五使，或一君三臣九佐使，至如諸芝使署預，署預復使紫芝，豈所謂兩賤相使者耶？

宋・林洪《山家清供》卷下《玉延索餅》 山藥，名薯蕷，秦楚之間名玉延，花白細如棗，葉青銳於牽牛。夏月溉以黃土壤則蕃。春秋採根白者爲上，以水浸入礬少許，經宿洗淨去延，焙乾磨篩爲麪，宜作湯餅用。如作索餅則熟研濾爲粉，入竹筒，微溜於淺酸盆內，出之於水，浸去酸味，如煮湯餅法。如煮食，惟刮去皮，蘸鹽蜜皆可，其味溫無毒，且有補益。故陳簡齋有《延玉賦》，取香色味以爲三絕。陸放翁亦有詩云：『久緣多病疎雲液，近爲長齋煮玉延。』比於杭都多見如掌者，名佛手藥，其味尤佳也。

又 山藥與栗，各片截，以羊汁加料煮，名『金玉羹』。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 山藥，味甘，性溫平。同鯽魚食，不益人；同麪食，動氣。入藥，忌鐵器。甘藷，味甘，性平。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 山藥，味甘，溫，無毒。補中益氣，治風眩，止腰痛，壯筋骨。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・素食》 煠山藥 熟者切作段，粉牽肉蘸，摻梔子水拌的粹，煠熟供。

又《從食品》 山藥胡餅 熟山藥二斤，麪一斤，蜜半兩，油兩半，和搜捍餅。

明・文震亨《長物志》卷一一《山藥》 本名『薯藥』，出婁東岳王市者，大如臂，眞不減天公掌，定當取作常供。夏取其子，不堪食。至如香芋、烏芋、堯茨之屬，皆非佳品。烏芋即『茨菇』，堯茨即『地栗』。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・山藥》 即《本草》所謂薯蕷者也。唐避代宗嫌名，故民間呼薯蕷。至宋英宗，人避嫌諱，遂改名山藥。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・山藥粉》 鮮者搗，乾者磨。可糕，可粥，亦可入肉饌。

又《餌之屬・山藥膏》 山藥蒸將熟攪碎，加白糖、淡肉湯煮。

芋頭

唐・楊曄《膳夫經手録》 芋頭有別種，野生俗呼爲天河。生斫而粘

書策，無以加也。又小方切，流水浸三日，時復暵曝浥乾，以麵坌食之，可爲休糧藥。

五代・馮贄《雲仙散録・芋郎君》《影燈記》曰：洛陽人家上元以影燈多者爲上，其相勝之詞曰：『千影萬影。』又各家造芋郎君食之，宜男女。仍互送鷄肉酒，用六寸瓶貯之，於親知門前，留地而去。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・煨芋》煨香片切。朝三暮四，狙公何爲。郤彼羊羔，咍吾蹲鴟。

宋・羅願《爾雅翼》卷六《芋》芧，《説文》曰『大葉實根駭人，故謂之芧』。徐鍇曰：『芧猶吁，吁，驚辭，故曰駭人。』又曰：『齊謂芧爲莒。』按《孝經援神契》曰：『仲冬昴星中，收莒芋。』陶隱居乃云：『種芋三年不採，成梧芧。』然則芋之與莒，本同末異耳。卓王孫有云：『吾聞岷山之下沃野，下有蹲鴟，至死不飢。』詳其始意，本謂壤土肥美，粒米狼戾，鴟鳶下啄，因蹲伏不去耳。而前世相承謂蹲鴟爲芋，言蜀川出者，形圓而大，狀若蹲鴟云。『芋』或訛作『羊』，故南朝有謝人饋羊者，以蹲鴟爲言，顔之推記之以訓子孫。唐開元中，蕭嵩奏請注《文選》，東宫衛佐馮光進解蹲鴟云『今之芋子，即是着毛蘿蔔』，嵩聞大笑。又芋之大者，《前漢（書）》謂之芋魁，《後漢書》謂之芋渠，『渠』、『魁』皆言大也。《廣志》又言有君芋、車轂芋等凡四種，大如瓶，葉如徹蓋，緗色紫莖，長丈餘，易熟長味，芋之最善者也。有百果芋，畝收百斛。又有百子芋，凡爲十四種。而《本草》唐本注，有青芋、紫芋、白芋等凡六種。青芋毒多，須灰汁易水煮熟，乃堪食；紫芋正爾蒸煮食之；白芋等兼肉作羹大佳；野芋大毒，不堪噉也。翟方進爲丞相時，奏壞鴻隙大陂，民追怨之而爲歌，言壞陂之後，五穀不登，但爲下澤，飯豆羹芋，食之薄者也。而袁安爲陰平長時，年飢，租入不畢，安聽使輸芋，曰『百姓飢困，長何得食穀』？先自引芋，吏皆從之。汝南薛包歸，先人冢側，種稻芋，稻以祭祀，芋以充飢。而蜀李雄克成都，衆甚飢餒，乃將民就穀於郪，掘野芋而食之，則芋之利厚矣。《蜀都賦》種『瓜疇芋區』，《氾勝之書》『區種芋法，區收三石』，《博物志》曰『野芋食之殺人，家芋種之，三年不收，後旅生，亦不可食』，此即陶隱居所謂梧芋也。《本草》：『芋，一名土芝。』

宋・林洪《山家清供》卷上芋名土芝。大有裹以濕紙，用煮酒和糟塗其外，以糠皮火煨之。候香熟取出，安拗地內，去皮溫食，冷則破血，用鹽則洩精，取其溫補。其名土芝，丹昔懶殘師，正煨此牛糞火中，有召者，郤之曰：『尚無情緒收寒涕，那得工夫伴俗人』，又山人詩云：『深夜一爐火，渾家團欒坐。煨得芋頭熟，天子不如我。』其嗜好可知矣。小者曝乾入瓮，候寒月用稻草盦熟，色香如栗，名土栗。雅宜山舍擁爐之夜供。趙兩山女塗詩云：『煮芋雲生鉢，燒茅雪上眉。』蓋得於所見，非苟作也。

又雪夜芋正熟，有仇芋曰從簡載酒來扣門，就供之。乃曰：煮芋有數法，獨酥黃獨世罕得之。熟芋截片，研榧子、杏仁，和醬拖麵煎之，且白侈爲甚妙。詩云：『雪飜夜鉢裁成玉，春化寒酥剪作金。』

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》芋艿，味辛甘，性平滑，有小毒。生則味薟有毒，不可食。性滑下利，服餌家所忌。多食困脾，動宿冷滯氣，難剋化。紫芋破氣。野芋形葉與家芋相似，有大毒，能殺人，誤食煩悶垂死者，以土漿及糞清大豆汁解之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三芋，味辛，平，有毒。寬腸胃，充肌膚，滑中。野芋不可食。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・濕麵食品》山芋餺飥煮熟山芋去皮擂爛。細布紐去滓，和麪豆粉爲粹，捍，切闊細任意。初煮二十沸，如鍊至百沸，軟滑汁任意。

明・周履靖《群物奇制・果子》香員梗上安芋片則不痨。

明・高濂《遵生八牋》卷六《雪夜煨芋談禪》雪夜偶宿禪林，從僧擁爐，旋摘山芋，煨剝入口，味較市中美甚，欣然一飽。因問僧曰：『有爲是禪，無爲是禪，有無所有，無非所無，是禪乎？』僧曰：『子手執芋，是禪，更從何問？』余曰：『何芋是禪？』僧曰：『芋在子手，有耶？無耶？謂有何有？謂無何無？有無相滅。是爲眞空非空，非非空空無所空，是名曰禪。執空認禪，又着實相，終不悟禪。此非精進力到，得慧根緣，未能頓覺。子曷觀芋乎？芋不得火，口不可食，火功不到，此芋猶生。須火到芋熟，方可就齒舌消滅。是從有處歸無，芋非火熟。子能生嚼芋乎？芋相終在不滅，手芋嚼盡，謂無非無，無從有來，謂有非有，有從無。滅子手執芋，今着何處？』余時稽首慈尊，禪從言下喚醒。

又卷一一《山藥粉》 取新者，如上法，乾者可磨作粉。

又卷一一《芋粉》 取白芋，如前法作粉，紫者不用。

又卷一二《山芋頭》 採芋爲片，用榧子煮過去苦，杏仁爲末，少加醬水或鹽，和麪，將芋片拖煎食之。

又卷一三《酥黄獨方》 熟芋切片，用杏仁、榧子爲末，和麵拌醬拖芋片，入油鍋內煠食，香美可人。

又《芋餅方》 生芋妳搗碎，和糯米粉爲餅，油煎，或夾糖豆沙在內亦可，或用椒、鹽、糖，拌核桃、橙絲俱可。

明・文震亨《長物志》卷一一《芋》 古人以蹲鴟起家，又云：『園收芋、栗未全貧』，則禦窮一策，芋爲稱首，所謂『煨得芋頭熟，天子不如我』，且以爲南面王樂，其言誠過，然寒夜擁爐，此實眞味，別名『土芝』，信不虛矣。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・彭侯芋》 福建連城縣蓮峰山產彭侯芋，葉大如盤，冬夏不枯。過年子落崖下，人難取，取以□□亦不能熟。舊傳彭侯所種。

明・方以智《物理小識》卷六《煮芋》 宜冬月食，灰煮之則蘇，艸置釜底奠芋，蓋悶亦佳。

清・屈大均《廣東新語》卷二七《芋》 廣芋之美者，首黄芋，次白芋，次紅牙芋，皆小。惟南芋大，南芋色紫生沙甚可食，而白者尤良。凡以春種以夏收者曰『早芋』，以夏種以秋收者曰『晚芋』，與紅諸幷登如稻，故有大米之稱。芋大者魁，小者奶。奶贅魁上下四旁，大小如乳，奶者乳也。魁亦曰『肥』，俗以婦人多子爲南芋肥，猶以茨菰一乳十二子爲慈姑也。又芋奶應月生子，稱十二奶。芋奶宜爲蔬羹，其性與茯苓皆屬土，性重厚，故皆養脾，和鯽、鱧魚食之，調中補虛。有銀芋，苗莖瑩白，與葉皆可生食。廣芋多種，然苗莖必熟乃可食。銀芋不然，故多以爲蘿。

清・袁枚《隨園食單》卷三《芋羹》 芋性柔膩。入葷入素俱可。或切碎作鴨羹，或煨肉，或同豆腐加醬水煨。徐兆璜明府家選小芋子入嫩雞煨湯，妙極。惜其制法未傳，大紙只用作料不用水。

又卷四《芋》 十月天晴時，取芋子、芋頭，晒之極乾，放草中勿使凍傷，春間煮食，有自然之甘。俗人不知。

又《芋粉團》 磨芋粉晒乾，和米粉用之。朝天宮道士制芋粉團，野雞餡，極佳。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷八《芋》 芋在處皆有，而蜀地尤美。王子淵《僮約》凡四言『芋』，曰『養芋』，曰『發芋』，曰『臛芋』，曰『窖芋』。蓋物土所宜，言之不厭其詳也。

藕

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷六《器奇》 成式相識溫介云：大曆中，高郵百姓張存，以踏藕爲業。嘗於陂中見旱藕，梢大如臂，遂併力掘之，深二丈，大至合抱，以不可窮，乃斷之，中得一劍，長二尺，色青無刃，存不之寶。邑人有知者，以十束薪獲焉。其藕無絲。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・雪藕》 蓮根也，生熟皆可薦籩。中虛七竅，不染一塵。豈但爽口，自可觀心。

宋・羅願《爾雅翼》卷八《芙蕖》 荷，芙蕖。其莖茄，其葉蕸，其華菡萏，其實蓮，其根藕，其中的，的中薏。李巡曰：『芙蕖其總名也，別名芙蓉。』郭璞曰：『蔤莖下白蒻在泥中者，今江東人呼荷華爲芙蓉。北方人便以藕爲荷，亦以蓮爲荷，蜀人以藕爲茄，或用其母爲華名，或用根子爲母葉號。此皆名相錯，習俗傳誤，失其正體者也。』《毛詩義疏》曰：『芙蕖莖爲荷，其花未發爲菡萏，已發爲芙蕖。其實蓮，青皮裏白子爲的，的中有青長三分如鉤爲薏。』語曰『苦如薏』者也。的，五月中生，生嗽脆，至秋表皮黑。的成可食，可磨以爲飯，輕身益氣，令人強健。又可爲糜。《周書》曰：『魚龍成則藪澤竭，藪澤竭則蓮藕掘。』宋時太官作血齕，庖人削藕皮，誤落血中，遂散不凝。醫乃用藕，療血多效。葉可裹物。漢鄭敬爲新遷功曹，與同郡鄧敬折芰爲米，以荷爲肉。齊師伐梁，以糧運不繼，調市人餽軍。建康令孔奐以麥屑爲飯，用荷葉裹之，一宿之間，得數萬裹。《古詩》有『魚戲蓮葉間』，『魚戲蓮葉東，魚戲蓮葉西，魚戲蓮葉南，魚戲蓮葉北』。今人言池中養蓮者，莖葉茂密，魚動輒損鱗，不得遂長。《古今注》：『一名水芝，一名澤芝，一名水花。』《管子》曰：『五沃之土生蓮。』

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　箭藕　初秋藕新生者，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，去滷水別蜜十兩，慢火煎，放冷入罐。

宋・林洪《山家清供》卷下《石榴粉》銀絲羹附。　藕截細塊，砂器內擦稍圓，用梅水同臙脂染色，調菉豆粉拌之，入雞汁煮宛，如石榴子狀。又用熟筍細絲，亦和以粉煮，名『銀絲羹』。此二法恐相因而成之者，故併存。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　熟灌藕：用絕好眞粉，入蜜及麝少許，灌藕內，從大頭灌入。用油紙包扎煮。藕熟，切片，熱啖之。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《藕蘁》　嫩藕梢隨意切作方塊，如骰子大，就蠏眼湯內快手綽上，取牽牛花揉汁淹染片時，投冷熟水中滌過控乾，以馬芹、鹽花泡湯入少醋，加蜜作蘁，澄冷澆，供之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　藕，味甘，平，無毒。主補中，養神，益氣，除疾，消熱渴，散血。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《菓食類》　蜜煎藕法　初秋藕新嫩者，沸湯焯過五分熟。去皮，切作條子或片子。每一斤用白梅四兩，湯浸汁一大椀，候冷浸一時許，漉出控乾。用蜜六兩去滷水，別蜜十兩慢火煎，令琥珀色，放冷入罐貯。

又　糖煎藕法　大藕五斤，切二寸長，又碎切之，日曬出水氣，入沙糖五斤，金櫻末一兩，同入磁器內。又入蜜一斤，用泥緊封閉磁器口，慢火煮一伏時，待冷開用。

又《蔬食》　造蒲笋鮓　生者一斤寸截，沸湯焯過布裹壓乾，薑絲、熟油、橘絲、紅麵、粳米、飯、花椒、茴香、蔥絲拌勻，入磁器一宿，可食。

又庚集《飲食類・造諸粉品》　蓮子粉芡粉　并取新者，蒸熟，烈日曬，皮即開，舂作粉。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・庖廚雜用法・假蜆子》　鮮蓮肉不切，菱肉剉骰子塊，焯過。物料醃油爁熟。

又卷三《飲食類・治蔬菜法・藕稍鮓》　生藕梢寸截，沸湯焯過，鹽醃去水，葱油少許，薑絲、蒔蘿、茴香、粳米飯、紅麴研細拌勻，荷葉包隔，宿食。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏藕》　好肥白嫩者，向陰濕地下埋之，可經久如新。若將遠，以泥裹之不壞。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《藕》　劘去皮方切片，少鹽醃頃之，作沸湯微燙晾乾，以蜜煮甜，日暴透又蜜漬。

又卷六《風藕　藕粉》　嫩藕頭懸筥中風戾，老藕擣汁，加水帛，澄粉晒。

又卷二二《燒藕》　以老藕切作兩段，豎在鍋中，傾下水一盞，鹽少許，甌蓋燒之，酥熟爲度。

又法　嫩藕擣碎，薑醋拌勻供，可以醒酒。

又《灌熟藕》　用菉豆粉濃調沙餹，灌藕孔中，細紙紮定，以物夾住鍋中，煮熟爲度，凡切藕，須斜片則不脫。

又《灌生藕》　用瓊芝煎湯，調沙餹灌藕孔中，留空頂上半寸，油紙紮定放水缸中，或用猪皮煎湯調灌之，或煎魚鱗湯。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　藕皮和菱米食，則軟而甜。

明・高濂《遵生八牋》卷四《乘庵剖蓮雪藕》　蓮實之鮮，美在清晨，水氣夜浮，斯時正足。若日出露晞，鮮美已去過半。當夜宿岳王祠側，湖蓮最多，曉剖百房，飽啖足味。藕以出水爲佳，色緑爲美，旋抱西子一彎，起我中山久渴，快賞旨哉！口之於味何甘哉？況蓮得中通外直，藕潔穢不可污，此正幽人素心，能不日茹佳味？

又卷一二《湖藕》　採生者，截作寸塊，湯焯，鹽醃去水。葱油少許，薑、橘絲、大小茴香、黃米飯研爛，細拌，荷葉包壓，隔宿食之。

又卷一三《蓮子纏》　用蓮肉一斤，煮熟去皮心，拌以薄荷霜二兩，白糖二兩裹身，烘焙乾，入供。杏仁、欖仁、核桃，可同此制。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・藕粉》　老藕切段，浸水，用磨一片架缸上，將藕就磨磨擦，淋漿入缸，絹袋絞濾澄去水，晒乾。每藕二十觔，可成一觔。藕節粉，血症人服之，尤妙。

清・顧祿《清嘉録》卷三《表糰炙熟藕》　市上賣青糰、炙熟藕，爲居人清明祀先之品。徐達源《吳門竹枝詞》云：『相傳百五禁廚煙，紅藕青糰各薦先。熟食安能通氣臭，家家燒筍又烹鮮。』

案：盧《志》：『寒食祭先，以稠餳、冷粉糰。』并引呂希哲《歲時雜記》謂：『兩浙民俗，以養火鬬，故於此日禁火。』今俗用青糰、紅藕，皆可冷食，猶循禁火遺風。然與鬼神享氣之義不合，故仍復有燒筍、烹魚以享者。蔡鐵翁詩：『燒筍烹魚例薦先。』然江震《志》又皆云：『寒食祭先，用角糗、青糰。青糰，鄉人擣稱麥汁搜粉爲之。』《集韻》、《類篇》：圩，并『烏卧切』，音涴，猶言暖也。吳語，謂煮食物得暖氣而易爛曰『圩』。

蘿蔔

唐・韋絢《嘉話録》　公曰：『諸葛所止，令兵士獨種蔓菁者何？』絢曰：『莫不是取其纔出甲者生啗，一也；葉舒可煮食，二也；久居隨以滋長，三也；棄去不惜，四也；回則易尋而採之，五也；冬有根可斲食，六也。比諸蔬屬，其利不亦博乎？』曰：『信矣。』三屬之人，今呼蔓菁爲諸葛菜，江陵亦然。

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》　蔓菁蘗浥法　飽霜柄者，合眼掘取作檮蒲形。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　《緗素雜記》云：『蘆菔，江東人謂之菘菜。』蘆菔乃是今之蘿蔔，與菘菜全不相類，江東人無緣以爲一物，豈亦《緗素》不詳審而強名之也。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・土酥》　蘆菔也，作玉糝羹。　雪浮玉糝，月浸瑤池。咬得菜根，百事可爲。

宋・羅願《爾雅翼》卷六《葑》　《谷風》曰：『采葑采菲，無以下體。』毛氏曰：『葑，須也。菲，芴也。下體，根莖也。』《箋》云：『此二菜蔓菁與菖之類也。皆上下可食，然其根有美時，有惡時，采之者不以根惡時并棄其葉。』據鄭此注，則以葑爲蔓菁之類，菲爲菖之類耳。至解《桑中》曰『爰采葑矣，沫之東矣』，則曰『葑，蔓菁』。《禮記・坊記》注亦云『葑，蔓菁也，陳宋之間謂之葑』。陸璣云：『葑，蕪菁。幽州人或謂之芥。』《方言》曰：『蘴，蕘，蕪菁也。陳楚謂之蘴，齊魯謂之蕘，關西謂之蕪菁，趙魏之部謂之大芥。』『蘴』與『葑』字異而音同，則葑也，須也，蕪菁也，蔓青也，蘋蕪也，蕘也，芥也，七者一物也。蔓菁，南北通有之，北土種之尤多。四時仍有。春食苗，夏食心，秋冬食根，菜中之最有益者。塞北并汾河朔間，燒食其根，呼爲蕪根，猶是蕪菁之號。昔漢桓帝永興中，令災傷郡國，皆種蔓菁以助民食。劉備歸曹公，公使覘之，閉門將人種蔓菁。而諸葛亮所止，令軍士獨種蔓菁者，取其纔出甲可生啖，一也；葉舒可煮食，二也；久居則隨以滋長，三也；棄不令惜，四也；回則易尋而採之，五也；冬有根可斲而食，六也。三蜀江陵之人，今呼爲諸葛菜。蔓菁，根葉及子乃是菘類，與蘆菔全別。陶隱居言其子與蘆菔子相似，兼言小葷，故說者疑江表不產，《注》失其眞耳。有人將菘菜北種，初一年半爲蕪菁，二年菘種都絕；將蕪菁子南種，亦二年都變，其子亦隨色變。大率菘子黑，蔓菁子紫赤，大小相似，蘆菔子黃赤而大，又不圓也。亦梗長葉瘦高者爲菘，葉闊厚短肥而庳及梗細者爲蕪菁。《荆楚歲時記》：十一月採經霜蕪菁葵等雜菜，乾之爲鹹菹。有得其和者，并爲金釵色。菹既甜脆，汁亦酸美。呼其莖爲金釵股，醒酒所宜也。《急就章》曰：『老菁蓑荷冬日藏。』詩曰：『我有旨蓄，亦以御冬。』蓋此之謂也。按《禹貢》荆州『包匭菁茅』，孔子曰『菁以爲菹』，《呂氏春秋》亦曰『菜之美者，具區之菁』，則菁之見貴，舊矣。然說者或以菁茅爲茅之名，而言老菁冬藏者爲韭花云。今蔓菁園中無蜘蛛，是其所畏也。《南都賦》：『秋韭冬菁。』注：『《廣雅》曰：韭，其華謂之菁。』

宋・林洪《山家清供》卷上《驪塘羹》　曩客危驪塘書院，每食後必出茶湯，青白極可愛。飯後得之，醍醐甘露，未易及此。詢庖者，止用菜與蘆菔細切，以井水煮之爛，爲度，初無他法。後讀東坡詩，亦只用蔓青萊菔而已。詩云：『誰知南岳老，解作東坡羹。中有蘿菔根，尚含曉露清。勿語貴公子，從渠嗜羶腥。』以此可想二公之嗜好矣。今江西多用此法者。

又卷下《蘿菔麵》　王醫師承宣，常搗蘿菔汁搜麵作餅，謂能去麵毒。《本草》云：地黃與蘿菔同食，能白人髮。水心先生酷嗜蘿菔，甚於服玉。謂誠齋云：『蘿菔始是辣底玉。』僕與靖逸葉賢良紹翁過從二十年，每飯必索蘿菔，與皮生啗，乃快所欲。靖逸平生讀書不減水心，而所嗜略同。或曰：『能通心氣，故文人嗜之。』然靖逸未老而髮已皤，豈地黃之過與。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 萊菔，根辛甘，葉辛苦，性溫，即蘿蔔。能解豆腐麪毒，不可與地黃同食，令人髮白。多食動氣，生薑可解。服何首烏諸補藥，忌食。

又 蕪菁，味辛苦，性溫。即諸葛菜。北地尤多。春食苗，夏食心，秋食莖，冬食根。多食動風氣。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 燒蘿蔔法：用切作四方長小塊，置淨器中。以生姜絲、花椒粒糝上。用水及酒、少許鹽、醋調和，入鍋一沸，乘熱澆蘿蔔，上急蓋之，置地。澆汁令浸沒蘿蔔。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 蘿蔔，味甘，溫，無毒。主下氣消穀，去痰癖，治渴，制麵毒。

又 蔓菁，味苦，溫，無毒。主利五藏，輕身，益氣。蔓菁子明目。

又 胡蘿蔔，味甘，平，無毒。主下氣，調利腸胃。

又 沙吉木兒，味甘，平，無毒。溫中益氣，去心腹冷痛。即蔓菁根

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》 食香蘿蔔 切作骰子塊，鹽醃一宿，日中曬乾。切薑絲、橘絲、茴香、茴香拌勻，煎滾常醋潑，用磁器盛日中曝乾，收貯。

又 胡蘿蔔菜 切作片子，同好芥菜入醋內略焯過食之脆。芥菜內，仍用川椒、茴香、茴香、薑絲、橘絲、鹽拌勻用。

又 胡蘿蔔鮓 切作片子，略略焯過，控乾。入少許細葱絲、茴香、茴香、花椒、紅麵，研爛幷鹽拌勻，同罨一時，食之。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・醃蘿蔔》 蘿蔔採之，停數日，以烏豆一升，炒、舂去黑皮，相入水約高三指，許候熟取用。

又《蘿蔔薤》 蘿蔔切作片，萵苣條或嫩蔓菁、白菜切大小同。各以鹽煞之良久。用湯沸焯過，入新水中，然後煎酸醬泡之，以椀蓋入井中浸冷。

明・姚可成《救荒野譜・野蘿蔔》 食葉。葉似蘆菔，故名。熟食。 野蘿蔔，生平陸。匪蔓菁，若蘆菔。求之不難烹易熟，飢來獲之勝粱肉。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 水蘿蔔滷及鹽薑內做甘露子則不黑，以細篾穿之易取。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・蔓菁》 昔諸葛亮所止，令軍士種蔓菁，蜀人呼爲諸葛菜。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《糟蘿蔔方》 蘿蔔一斤，鹽三兩，以蘿蔔不要見水揩淨，帶須半根。晒乾糟與鹽拌過，次入蘿蔔，又拌過，入甕。此方非暴吃者。

又《野蘿蔔》 菜似蘿蔔，可采根苗熟食。

明・文震亨《長物志》卷一一《蘿（葡）〔蔔〕蔓菁》 蘿蔔一名『土酥』，蔓菁一名『六利』，皆佳味也。他如烏、白二菘，蕈、芹、薇、蕨之屬，皆當命園丁多種，以供伊蒲，第不可以此市利，爲賣菜傭耳。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《蘿蔔》 生蘿蔔切絲作小菜，拌以醋及他物，用之下粥最宜。但恨其食後打嗳，嗳必穢氣，予嘗受此厄於人，知人之厭我，亦若是也，故亦欲絕而弗食。然見此物大異葱、蒜，生則臭，熟則不臭，是與初見似小人，而卒爲君子者等也。雖有微過，亦當恕之，仍食勿禁。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・糟蘿蔔》 好蘿蔔不見水擦淨，每箇截作兩段。每觔用鹽三兩，醃過晒乾。糟一觔加鹽拌過，次入蘿蔔，又拌入瓶。此方非暴吃者。

又《醉蘿蔔》 冬細莖蘿蔔實心者，切作四條，線穿起晒七分乾。每觔用鹽二兩醃透，鹽多爲妙。再晒九分乾，入瓶捺實八分滿，滴燒酒澆入，勿封口。數日後，蘿氣發臭。臭過，蘿作杏黃色，甜美異常。火酒最拔鹽味，鹽少則一味甜，須斟酌。臭過，用綿裹包，老香糟塞瓶上，更妙。

清・李化楠《醒園録》卷下 蒸蘿蔔糕法。每飯米八升，加糯米二升，水洗淨，泡隔宿，舂粉篩細，配蘿蔔三四斤。刮去粗皮，擦成絲，用熟猪板油一斤，切絲或作丁，先下鍋略炒，次下蘿蔔絲同炒。再加胡椒、麵、葱花、鹽各少許仝炒。蘿蔔半熟，撈起候冷，拌入米粉內，加水調極勻，以手挑起墜有整塊不致大稀。入蒸籠內蒸之。先用布襯於籠底。（快）〔筷〕子插入不粘即熟矣。又法：猪油、蘿蔔、椒料俱不下鍋，即拌入米粉同蒸。

又 醃蘿蔔乾法。七八月時候拔嫩水蘿蔔，揀五個指頭大的就好，不要太大，亦不可太老，以七八月正是時候。去梗葉根，整個洗淨晒五六分

乾，收起稍重。每斤配鹽一兩，拌揉至水出蔔軟，裝入罈內，蓋密。次早取起，向日色處半晒半風，去水氣。日過蔔冷，再極力揉至水出，蔔軟色赤，又裝入罈內，蓋密。次早仍取出風晒去水氣，收來再極力揉至潮濕軟紅，用小口罐分裝，務令結實。用稻草打直塞口極緊，勿令透氣漏風，將罐覆放陰涼地面，不可晒日。一月後香脆可吃。先開吃一罐完，然後再開別罐，庶不致壞。若要作小菜菜碟用，先將蘿蔔洗淨，切作小指頭大，條約二分厚一寸二三分長就好，晒至五六分乾。以下作法與整蘿蔔同。

清・袁枚《隨園食單》卷三《猪油煮蘿蔔》　用熟猪油炒蘿蔔，加蝦米煨之，以極熟爲度，臨起加葱花，色如琥珀。

清・郝懿行《曬書堂筆録・諸葛菜》　此有二種。《嘉話録》云：『諸葛所止，令兵士獨種蔓菁。取其纔出甲者生啗，一也；葉舒可煮食，二也；久居隨以滋長，三也；棄去不惜，四也；回則易尋而採之，五也；冬有根可斲食，六也。此諸蔬屬，其利不亦博乎？三（屬）〔蜀〕之人今呼蔓菁爲諸葛菜，江陵亦然。』是諸葛菜者，乃蔓菁。今別有一種菜，初生葉如椎頭而肥潤，可汋爲茹及炒食之，秋後作叢，有菜無花，霜後枯萎，春初又茁，全非舊，葉橢長而不圓，其色青黃非幽黑，見者殆不知爲宿根生也。莖隨葉出，葉又抱莖，旋作紫華，結一小莢，其子落地自生，葉形仍如去年葉矣。余鄉未見有此，及來京師，人家庭院或饒此菜，詢之，乃云諸葛菜也。而余堂弟儒行從宦海曲，海曲今屬沂州，即古瑯邪，是武侯鄉井，此邦之人亦呼諸葛菜云。將此二蔬俱當日軍中所嘗種歟？余在京師時常移蒔階庭繁衍，易生啗之，不及蕪菁味美，且蕪菁根燒食蒸啗俱甜肥，若乾收之，儉年亦可代穀，不止爲蔬中佳品矣。紫花之菜，偶冒榮名，絕非其比，然而燕沂之人至今流傳，異口同聲，得名似非偶然，恐余黔淺非所聞耳。因兩存之，幷述其形狀如此，以俟通人。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・醃水蔔》　九月後，水蔔細切片，水梨切片，停配，先下一撮鹽于罐底，入蔔一層，加梨一層，疊滿五，六日發臭，七八日臭盡，用鹽醋茴香大料，煮水，候冷灌滿，一月後，取出布裹搥爛，用以解酒，絶妙。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一一《蘿蔔》　冬日取蘿蔔，少留英蕊，以線絡横承之，挖其腹，向上，注以水，久之，則英屈向上，生意不絶，能至夏初。《癸辛雜志》言：『沈草庭謂杏花半開者，用刀翦下，插之蘿蔔上，卻以花盆用土種之，時時澆灌，而根已生，可以得種。』此法極佳，蓋借蘿蔔生氣，或云以芋頭插之，亦能有根。

土豆

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・土豆》　絶似吳中落花生及香芋，亦似芋，而此差鬆甘。徐文長詩：『榛實輸不及，菰根旨定雌。吳沙花落子，蜀國葉蹲鴟。配茗人猶未，隨羞飫似知。嬌顰非不賞，憔悴浣紗時。』

清・嚴如熤《三省邊防備覽・民食》　洋芋花紫葉圓，根下生芋，根長如線，累累結實數十、十數顆，色紫，如指、如拳、如小杯，味甘而淡。

瓜類

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九　瓠瓜瓠法：冬瓜、越瓜、瓠，用毛未脱者，毛脱即堅。漢瓜用極大饒肉者，皆削去皮，作方臠，廣一寸，長三寸。偏宜豬肉，肥羊肉亦佳；肉須别煮令熟，薄切。蘇油亦好。特宜菘菜。蕪菁、肥葵、韭等皆得。蘇油，宜大用莧菜。細擘葱白，葱白欲得多於菜。無葱，薤白代之。渾豉，白鹽，椒末。先布菜於銅鐺底，次肉，無肉以蘇油代之。次瓜，次瓠，次葱白、鹽、豉、椒末，如是次第重布，向滿爲限。少下水，僅令相淹漬。煞令熟。

又煞漢瓜法：直以香醬、葱白、麻油煞之。勿下水亦好。

又　煞茄子法：用子未成者，子成則不好也。以竹刀、骨刀四破之，用鐵則渝黑。湯煠去腥氣。細切葱白，熬油令香；蘇彌好。香醬清、擘葱白與茄子俱下，煞令熟。下椒、薑末。

又　瓠羹：下油水中煮極熟——瓠體横切，厚三分，沸而下。與鹽、豉、胡芹。累奠之。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》　糟瓜菜法。不拘多少，用石灰、白礬煎湯冷浸一伏時。使煮酒泡糟鹽，入銅錢百餘文拌勻，醃十日取出拭乾，别換好糟鹽煮酒再拌，入罈收貯。箬葉扎口，泥

封口。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・糟瓜》 糟瓜每五斤用鹽七兩和糟勻醃。用古錢五十枚逐層頓十餘日，取出去錢，并舊糟依前用鹽入甕收之。

又《琥珀瓜》 五甘瓜隨瓣切開，去穰不去皮，於百沸湯中焯起。每十斤，用鹽五兩，撥翻轉，豆豉米半斤，麪醬一斤半，馬芹、川椒、橘皮、薑末、茴香各半兩，蕪荑二兩并爲細末，仝瓜拌勻，入甕醃壓，收冷。處半月後熟。色如琥珀而味美。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《瓜齏》 醬瓜、生薑、葱白、淡笋乾，或茭白、鰕米、鷄胸肉，各等分，切作長條絲兒，香油炒過，供之。

又卷一二《做瓜》 用堅硬生瓜，切開去穰，揩乾，不要犯水，切三角小塊。以十斤爲率，用鹽半斤，放在大盆內浸一宿，明早以麻布袋之，用石壓乾。蒔蘿、茴香、花椒、橘皮、紫蘇、生薑各五錢，俱切絲，和瓜拌勻。好砂糖十兩，上醋一碗，碾糖極爛，以磁器盛之。把在日中晒，數翻轉，以汁盡爲度，乾則入瓶收貯。

又《三煮瓜》 青瓜堅老者，切作兩片，每一斤用鹽半兩，醬一兩，紫蘇、甘草少許。醃伏時，連滷夜煮日晒，凡三次。煮後晒，至兩天留甑上蒸之，晒乾收貯。

又《釀瓜》 青瓜堅老而大者，切作兩片，去穰。略用鹽，出其水，生薑、陳皮、薄荷、紫蘇，俱切作絲，茴香炒，砂仁、砂糖，拌勻，入瓜內。用線扎定成個，入醬缸內。五六日取出，連瓜晒乾，收貯。切碎了晒。

又《糖醋瓜》 用六月伏旋摘白生瓜，以五十斤爲率，破作兩片，去其練，切作寸許大，厚三分，三刀塊子。然後將籮盛於水，洗淨，每十斤用鹽五兩，缸內鹽之，約一個時翻轉，再過半時瀝起，攤在蘆蓆上，猛日中晒，令半乾。先切橘皮絲、薑絲、花椒皮、炒鹽篩淨，將好醋下鍋煎沸。每十斤用醋二十二兩五錢，好砂糖十兩，入鹽醋內，傾於器中，候冷，將瓜乾薑椒等，入醋拌勻。過宿翻轉，又一宿再翻後收藏。只要泡洗器具乾淨，斷水跡，向陰處收藏。

又《盤醬瓜茄法》 黃子一斤，瓜一斤，鹽四兩，將瓜擦原醃瓜水拌勻，醬黃每日盤二次，七七四十九日入罈。

明・方以智《物理小識》卷六《包瓜》 墨瓜從近蒂剜蓋去瓤，覆滴餘水，乃以十香料和麪筋腐乾如粟而仍蓋之，縛定投醬缸一月，可取瓜中物食之甚妙。此法起于泰州。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・醬瓜茄》 先以醬黃鋪缸底一層，次以鮮瓜茄鋪一層，加鹽一層，又下醬黃，層層間叠，五七宿烈日晒好入罈。欲作乾瓜，取出晒之。不用鹽水。

又《上黨甜醬瓜》 好麪用滾水和，大塊蒸熟切薄片，上下草蓋，一二七發黃。日晒夜收，乾了磨細麪聽用。大瓜三十觔去瓤，用鹽一百二十兩，醃二三日取出，晒去水氣。將鹽汁亦晒日許佳，拌麪入大罈，一層瓜一層麪，紙箬密封，烈日轉晒。從伏天至九月計已熟，將好茄三十觔，鹽三十兩，醃三日，開罈將瓜取出，入茄罈底壓瓜于上封好。食瓜將盡，茄已透，再用醃薑量入。

又《肉之屬・小炒瓜薤》 醬瓜、生薑、葱白、鮮笋或淡笋乾、茭白、鰕米、雞胸肉，各停切細絲，香油炒供，諸雜品腥素皆可配，只要得味。肉絲亦妙。

清・李化楠《醒園録》卷下 東洋醬瓜法。先用好麪十斤，炒過大豆粉二升，或稱重二斤亦可。二共冷水作餅，蒸氣候冷。餅約二指厚，兩掌大。於不透風煖處醬之下用蘆蓆鋪勻，餅上用葉厚蓋。醬至黃衣上爲度，去葉翻轉，黃透，晒乾漂露，愈久愈妙。瓜每斤配食鹽四兩，此獨用鹽多者，以鹽滷下醬之故。醃四五天，將瓜撈起晒微乾，瓜滷候澄清去底下渾脚後，即將清滷攪前麪豆餅作醬。餅須搗極細，或磨過更妙。醬與瓜對配，裝入磁罐內，不用晒日，候一月可開。

又 乾醬瓜法。二三月天，先將小麥洗磨略碎不過篩，若要做細，醬麪以磨細篩過爲是。和滾水做成磚條塊子，蓋於煖處，令其發霉，務透晒乾收貯。候瓜熟買來剖作兩瓣，銅錢刮去瓤，用滾透熟冷水洗淨，布拭乾。再用石灰一斤，亦用滾熟冷水泡澄去渾底。將瓜泡下只過夜，次早洗淨，取起用布拭乾，用大口高盆子將黃先研細，麪篩過，先裝盆底一重，次裝瓜一重，又裝鹽一重，重重裝入上面，仍用醬麪蓋之。不用水用麻布蓋晒，於初伏日起，日晒夜收，一月可吃。凡晒醬切不可着一點生水，以致易壞

生白。每料瓜四十九斤、醬麵四十五斤、鹽九斤、石灰一斤。醬麵鹽灰俱研細候用。

又 醃瓜諸法。凡要下醬之瓜，總以加三鹽爲準，但醃法不一。有將瓜剖開配鹽，瓜背向下，瓜腹向上，層層排入盆內，即壓下不動至三四天，或五六天，撈起，於滷水中洗淨，晾乾水氣，入醬者。有剖開去瓤，晾微乾，用灰搔擦內外，丟地，隔宿用布拭去灰，令淨勿洗水入醬者。有剖開撒鹽，用手逐塊搔擦至軟，裝入盆內二三天，撈起入醬者。諸法不一，大約用後二法其瓜更爲青脆。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・瓜齏》 生菜瓜，隨瓣切開去瓤，入百沸湯焯過。每斤用鹽五兩，擦醃過，豆豉末半斤，醋半斤，麪醬斤半，馬芹、川椒、乾姜、陳皮、甘草、茴香各半兩，蕪荑二兩，共末，拌瓜入瓮按實，冷處放半月後熟，瓜色如琥珀，味香美。

冬瓜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 冬瓜，味甘淡，性寒。經霜後食良。陽臟人食之肥，陰臟人食之瘦。煮食能練五臟，爲下氣也。冷者食之瘦人。九月食之，令人反胃。陰虛久病及反胃者，竝忌食之。白瓜子久食寒中。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 冬瓜，味甘，平，微寒，無毒。主益氣，悅澤駐顏，令人不飢。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》 蜜煎冬瓜法 經霜老冬瓜去青皮，近青邊肉切作片子，沸湯焯過放冷，石灰湯浸沒四宿，去灰水。同蜜半盞於銀石砂銚內熬熟，下冬瓜片子煎四五沸，去蜜水，別入蜜一大盞同熬，候冬瓜色微黃爲度，入磁器內，候極冷方可蓋覆。如白饌，重煎。石灰湯二錢，沸湯澄清，去脚用。

又《蔬食》 蒜冬瓜法 揀大者，留至冬至前後去皮穰，切作一指闊條，以白礬石灰煎湯焯過，漉出控乾。每斤用鹽二兩，蒜瓣二兩，同搗碎拌勻，裝入磁器，添熬過好頭醋浸之。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・糖蜜果法・冬瓜煎》 經霜老冬瓜去青皮，用近青邊肉切片，沸湯焯過，放冷以石灰湯浸一宿，去灰水。以蜜放銀石器內熬熟，下瓜片，煎數沸漉出。別用新蜜煎，候瓜色微黃傾出，待冷以磁罐收，煉蜜養之。

又《治蔬菜法・冬瓜煎》 好冬瓜切作片子，滾湯焯過。鹽、醋、仝生芥菜拌勻，同浸三兩次，漉出冬瓜，入熬熟冷蜜內餅貯緊，封閉十日後可嚥。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《冬瓜》 劘去外皮及瓤，方切堅肉爲片，石灰煎湯，取清冷者漬一宿，作沸湯微燙，曬乾蜜煮暴復漬之。

又《餹冬瓜》 同蜜煎制，用赤砂餹。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛，以石灰糝之則不爛。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・煮冬瓜》 老冬瓜切塊，用肉汁煮久久，內外俱透，色如琥珀，味方美妙。汁多而味濃，方得如此。

又《煨冬瓜》 老冬瓜切下頂蓋半尺許，去瓤治淨。好猪肉或雞、鴨，或羊肉，用好酒、醬油、香料美味調和，貯滿瓜腹。竹籤三四根，仍將瓜蓋籤好，豎放灰堆內，用礱糠鋪底及四圍，窩到瓜腰以上。取竈內灰火周圍培築，埋及瓜頂以上，煨一周時。聞香取出，切去瓜皮，層層切下供食，內饌外瓜，皆美味也。

清・袁枚《隨園食單》卷三《冬瓜》 冬瓜之用最多，拌燕窩，魚、肉、鰻、鱔，火腿皆可。揚州定慧菴所制尤佳。紅如血珀，不用葷湯。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 冬瓜，菰也 蘇恭《本草》注引《廣雅》：『冬瓜，一名地芝。』案《齊民要術》引《廣志》云：『冬瓜蔬垣，《神仙本草》謂之地芝也』，則此乃《廣志》說蘇氏誤耳。《要術》種冬瓜法云：『正月晦日種，八月斷其梢，減其實，十月霜足收之，削去皮子，於芥子醬中，或美豆醬中藏之，佳。』又云：『冬瓜十月區種，如區種瓜法，種於十月，收於十月，此冬瓜之所以名也。冬瓜色白，故謂之白冬瓜，又謂之白瓜。』《名醫別録》云：『白冬瓜味甘微寒。』《開寶本草》注云：『此物經霜後，皮上白如粉塗，故云白冬瓜。』《別録》又云：『白瓜子，冬瓜仁也。』

南瓜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 南瓜，味甘，性溫。多食發腳

氣、黃疸。同羊肉食，令人氣壅。忌與豬肝、赤豆、蕎麥麪同食。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・假山查餅》 老南瓜去皮去瓤切片，和水煮極爛，剁勻煎濃。烏梅湯加入，又煎濃，紅花湯加入，急剁趁溼加白麪少許，入白糖盛瓷盆內，冷切片，與查餅無二。

黄瓜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 黄瓜，味甘淡，性寒，有小毒。多食損陰血，發瘧病，生瘡疥，積瘀熱，發疰氣，令人虛熱上逆。患脚氣虛腫及諸病時疫之後，不可食。小兒尤忌。滑中生痞蟲，勿多用醋，宜少和生薑，制其水氣。

又 黄瓜菜，味甘微苦，性涼。其色黄。其氣似瓜。其菜形如薤。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 黄瓜，味甘，平，寒。有毒。動氣發病，令人虛熱，不可多食。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》 蒜黄瓜法 深秋，摘小黄瓜，醋水焯，用蒜如前法。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《蒜瓜》 秋間小黄瓜一斤，石灰、白礬湯焯過，控乾，鹽半兩，醃一宿。又鹽半兩，剝大蒜瓣三兩，搗爲泥，與瓜拌勻，傾入醃下水中。熬好酒醋浸，着涼處頓放。冬瓜茄子同法。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一〇 古人於瓜極重，《大戴禮・夏小正》：『五月乃瓜，八月剝瓜。』《豳風》：『七月食瓜。』《小雅》：『中田有廬，疆場有瓜。是剝是菹，獻之皇祖。曾孫壽考，受天之祜。』今人腌瓜爲菹，不可以享下賓，而況祭祖考乎？但古人之瓜亦多種類，非今之西瓜也。西瓜自宋洪皓始攜歸中國，自此而外有木瓜、王瓜、金瓜、甜瓜，《廣志》所載又有烏瓜、魚瓜、蜜筒瓜等十餘種，不知古人所云食瓜的是何種？今人西瓜之外無有薦賓客會食者。漢陰貴人夢食燉煌瓜甚美。燉煌，西羌地也，豈此時西瓜已有傳入中國者，但不得其種耶？今時諸瓜，其色澤香味豈復有出西瓜之上者？始信邵平五色，浪得名耳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・醬王瓜》 王瓜南方止用醃菹一種，生氣或有不喜者。惟入甜醬醬過，脆美勝於諸瓜。固當首列月令，不愧隆稱。

又《王瓜乾》 王瓜去皮劈開，掛煤火上易乾。南方則竈側及炭爐畔。染坊瀝過淡灰晒乾，用以包藏生王瓜、茄子。至冬月，如生可用。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・醬王瓜》 甜醬瓜，用王瓜脆美，勝于諸瓜。

甜瓜

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 甜瓜，味甘，寒，有毒。止渴，除煩熱。多食發冷病，破腹。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》 造瓜蘸法 甜瓜十枚帶生者，竹籤穿透，鹽四兩拌入瓜內，瀝去水令乾。用醬十兩拌勻，烈日曬，番轉又曬，令乾入新磁器內收之。用鹽用醬，又看瓜大小斟量用之，得宜。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《蜜瓤瓜》 生甜瓜去皮瓤，華之四分，先以熟水洗過沸乾，用蜜湯煎去其水，又入熟水內漉出拭乾，再以蜜慢火煎，令甜透如琥珀色，取出仍以熱水浴之，取起拭乾，即以布藉壓，令堅實，日晒或火焙，新瓷器收，與眞蕉黄無異也。

菜瓜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 菜瓜，味甘淡，性寒。時病後不可食。同牛乳魚鮓食，竝成疾。生食冷中動氣。食心痛臍下癥結。多食令人虛弱不能行，小兒尤甚，發瘡疥。空心生食，令胃脘痛。菜瓜，能暗人耳目。觀驢馬食之即眼爛，可知其性矣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 菜瓜，味甘，寒，有毒。利腸胃，止煩渴，不可多食。即稍瓜。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》 食香瓜兒 菜瓜不以多少薄切，使少鹽淹一宿漉起，用元滷煎湯焯過，晾乾。用常醋煎滾，候冷，調砂糖、薑絲、紫蘇、蒔蘿、茴香拌勻。用磁器盛日中曝之，候乾收貯。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・香瓜》 菜瓜薄切醃一宿，漉起。用原滷煎湯焯過，晾乾。用好醋煎滾，候冷調沙糖、薑

絲、紫蘇、茴蘿、茴香拌勻。用磁器貯日中。

又《糟菜瓜》　菜瓜用石灰白礬煎湯冷浸一伏，時用煮酒泡，糟、鹽入銅錢百餘文拌勻，醃十日取出，拭乾別換好糟入鹽嘗味適中煮酒泡，再拌入罈收貯，箬葉扎口泥封之。

又《食香瓜》　生瓜切作棋子，每觔鹽八錢，加食香同拌，入缸醃一二日，取出控乾。復入滷，夜浸日晒，凡三次，勿太乾，裝罈聽用。

又《十香瓜》　生菜瓜十觔，切骰子塊，拌鹽晒乾水。白糖二觔，好醋二觔，煎滾候冷，將瓜併薑絲三兩，刀豆小片二兩，花椒一兩，乾紫蘇一兩，去膜陳皮一兩，全浸上瓶，十日可用，經久不壞。

又《瓜薤》　生菜瓜每觔隨瓣切開去瓤，入百沸湯焯過，用鹽五兩擦醃過，豆豉末半觔，釀醋半觔，麪醬觔半，馬芹、川椒、乾薑、陳皮、甘草、茴香各半兩，蕪荑二兩，共爲細末，同瓜一處拌勻，入瓮按實，冷處頓放。半月後熟，瓜色明透如琥珀，味甚香美。

茄子

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　茄子，味甘淡，性寒，有小毒。多食動風氣，發痼疾及瘡疥。虛寒脾弱者勿食。諸病人莫食。患冷人尤忌。秋後食茄損目。同大蒜食，發痔漏。多食腹痛下利。女人能傷子宮無孕。蔬中惟此無益。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　茄子，味甘，寒，有小毒。動風，發瘡及痼疾，不可多食。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》　蒜茄兒法　深秋，摘小茄兒擘去蒂揩淨，用常醋一椀，水一椀，合和煎微沸。將茄兒焯過控乾，搗碎蒜幷鹽和，冷定，酸水拌勻，納磁罈中爲度。

又　醬瓜茄法　醬黃與瓜茄，不拘多少，先以醬黃鋪在磁缸內，次以鮮瓜茄鋪一層，摻鹽一層，再下醬黃，又鋪瓜茄一層，摻鹽一層，如此層層相間，醃七日夜，烈日曬之。醬好而瓜兒亦好，如欲作乾瓜兒，取去再曬，其醬別用，却不可用水，瓜中自然鹽水出也。用鹽時相度，醬與瓜茄多少酌量。

又　芥末茄兒　小嫩茄切作條，不須洗，曬乾，多着油鍋內加鹽炒熟，入磁盆中攤開，候冷，用乾芥末勻摻拌，磁甕收貯。

又　糟茄兒法　八九月間，揀嫩茄絕去蒂，用活水煎湯冷定，和糟鹽拌勻入罈，箬葉扎口，泥封頭。

又　食香茄兒　新嫩者切三角塊，沸湯焯過，稀布包榨乾，鹽淹一宿曬乾。用薑絲、橘絲、紫蘇拌勻。煎滾糖醋潑，曬乾收貯。

又《果食類》　收藏瓜茄　用染坊淋退灰曬乾，埋藏黃瓜茄子，冬月食用。

又庚集《飲食類・肉羹食品》　油肉豉茄　白茄十箇去蒂，切作兩半錢厚，半月切，油煠得黃色漉出，用精羊肉四兩切碎，油二兩，將肉炒熟。用生薑一兩，陳皮三片，各切作絲碎，葱二握，鹽醬各一兩，醋少許，將物料、茄、肉同拌過，加蒜酪食尤佳。

又　油肉釀茄　白茄十箇去蒂，將茄頂切開剜去穰。更用茄三箇，切破，與空茄一處，籠內蒸熟取出。將空茄油內煠，得明黃漉出。破茄三箇研作泥。用精羊肉五兩切燥子，松仁用五十箇切破，鹽、醬、生薑各一兩，葱、橘絲打拌，葱、醋浸用油二兩，將料物、肉一處炒熟，再將茄泥一處拌勻，調和味全，裝於空茄肉，供蒜酪食之。

又　四色荔　用白茄五箇，切兩半，再切半月，又五箇切作兩段，上用刀按作棋盤樣，再十字切，於油內煠過三分。黃瓜五箇切作兩半，再切半月，鹽醃片時，去水。薑、醋內拌，生精羊肉四兩燥子，鹽、醬、薑、橘絲各少許，仍用熟油炒熟，同半月茄一處拌，一半與荔枝茄一處拌，荔枝茄內入鹽、豉少許拌勻。又用大蘿蔔一箇切作絲，鹽醃去水，細乾醬醋炒焙拌。松仁半合研爛，下於肉湯一盞內，醬醋少拌勻，分作四分，於楪中心供。用松仁汁少許，澆之同胡餅供。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・燒茄》　乾鍋內澆香油三兩，茄兒去蒂十箇排鍋內，盆焐發火燒候軟如泥，研鹽醬料物，麻香，泥蒜酪食。

又《糟茄》　茄子天晴時亭午摘，去蒂。用麥麩煮粥，浸一宿，夜取出。以軟帛拭乾，每十斤用鹽二十兩飛過。白礬末一兩，糟十斤拌勻。如常法收之。久而茄色愈黃透不黑。又糟茄於罈面平其糟，上作一次穴，貯以清水，則茄熟透明眞美。

又《糖醋茄》 新嫩茄切三角塊，沸湯焯過，粗布包壓，乾壓乾鹽醃一宿，暴乾。用薑絲、橘皮絲、紫蘇拌勻，煎滾糖醋澆，暴乾收之。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《糟茄》 八九月間，揀嫩茄去蒂，用河水煎湯冷定，和糟鹽拌勻入罈，箬紮泥封。訣云：『五茄六糟鹽十七，更加河水甜如蜜。』

又《醬茄》 將好嫩茄，去蒂，酌量用鹽淹五日，去水。別用市醬醃五七日。其水去盡，揩乾，晒一日，方可入好醬內。

又《收藏瓜茄》 用淋過灰晒乾，埋王瓜茄子於內，冬月取食如新。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 糟茄入石綠，切開不黑，或用黃道日，則色黃，用線纏勒去蒂，不許用刀切。

又《蔬菜》 茄子以爐灰藏之，可至四五月。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《鶴鶉茄》 揀嫩茄切作細縷，沸湯焯過，控乾。用鹽、醬、花椒、蒔蘿、茴香、甘草、陳皮、杏仁、紅豆，研細末，拌勻，晒乾，蒸過，收之。用時，以滾湯泡軟，蘸香油煠之。

又《糟瓜茄》 瓜茄等物，每五斤，鹽十兩，和糟拌勻。用銅錢五十文，逐層鋪上，經十日取錢，不用別換糟，入瓶收久，翠色如新。

又《淡茄乾方》 用大茄洗淨，鍋內煮過，不要見水擘開，用石壓乾，趁日色晴，先把瓦晒熱，攤茄子於瓦上，以乾爲度。藏至正二月內，和物勻食，其味如新茄之味。

又《糟茄子法》 五茄六糟鹽十七，更加河水甜如蜜。茄子五斤，糟六斤，鹽十七兩，河水兩小碗，拌糟，其茄味自甜，此藏茄法也。非暴用者。又方：中樣晚茄，水浸一宿，每斤用鹽四兩，糟一斤，亦妙。

又《食香瓜茄》 不拘多少，切作棋子，每斤用鹽八錢，食香同瓜拌勻，於缸內醃一二日，取出控乾。日晒，晚復入滷水內，次日又取出晒。凡經三次，勿令太乾，裝入罈內用。

又《糖蒸茄》 牛奶茄嫩而大者，不去蒂，直切成六稜。每五十斤，用鹽一兩拌勻，下湯焯令變色，瀝乾，用薄荷、茴香末入在內，砂糖二斤，醋半鐘，浸三宿，晒乾，還滷直至滷盡茄乾，壓匾收藏之。

又《糖醋茄》 取新嫩茄切三角塊，沸湯漉過，布包榨乾，鹽淹一宿，晒乾。用薑絲、紫蘇拌勻，煎滾糖醋潑浸，收入磁器內，瓜同此法。

明・文震亨《長物志》卷一一《茄子》 茄子一名『落酥』，又名『崑崙紫瓜』，種莧其傍，同澆灌之，茄、莧俱茂，新採者味絕美。蔡遵爲吳興守，齋前種白莧、紫茄，以爲常饍，五馬貴人，猶能如此，吾輩安可無此一種味也！

明・方以智《物理小識》卷六《收茄》 以爐灰藏之可至四五月。若煮過石壓，先暴瓦熱，而列茄略乾，則永藏。至正、二月，和物調食，味如新，又可作糖乾。

清・張履祥《農書》卷上 六月買太湖大茄，少鹽煮熟，烈日晒乾，入甑蒸黑，一如做菜。乾法，如青瓶樣，小菜甚佳。

又 九月內，冷露茄取細小者五觔，用麵酒糟六觔、鹽十七兩、清水一碗拌勻，連茄八甕封貯。糟薑亦如此法，但用醋拌，不用水。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・蝙蝠茄》 味甜。霜天小嫩黑茄，用籠蒸一炷香，取出壓乾。入醬一日，取出晾去水氣。油炸過，白糖、椒末層疊裝罐，原油灌滿。油炸後，以梅油拌潤更妙。梅油即梅滷。

又《糟茄》 訣曰：『五糟五觔也。六茄六觔也。鹽十七，十七兩。一碗河水水四兩。甜如蜜，做來如法收藏好，吃到來年七月七。二日即可供。』霜天小茄肥嫩者，去蒂萼，勿見水，用布拭淨，入磁盆如法拌勻，雖用手不許揉挐。三日後，茄作綠色入罈，原糟水澆滿。封半月可用，色翠綠，內如黃蚋色，佳味也。又方：中樣晚茄，水浸一宿，每觔鹽四兩，糟壹觔。

又《熟醬茄》 霜後茄蒸過壓乾，入醬油，浸十日可用。

又《香茄》 嫩茄切三角塊，滾湯焯過，稀布包榨乾，鹽醃一宿，晒乾。薑、橘、紫蘇絲拌勻，滾糖醋潑，晒乾收貯。

又《茄乾》 去皮生晒易黴，挂煤炭火傍俟乾妙。

又《醬之屬・熟茄豉》 茄子用滾水沸過，勿太爛，用板壓乾，切四開。生甜瓜他瓜不及切丁，入少鹽，晾乾。每豆黃一觔，茄對配瓜丁，及香料量加。用好油四兩，好陳酒十二兩拌，晒透入罈。晒妙甚。豆以黑、爛、淡爲佳。

又《茄豆》 生茄切片晒乾，大黑豆鹽水同煮極熟，加黑沙糖，即取豆汁，調去沙脚，入鍋再煮一頓，取起晒乾。

又《果之屬・天茄》　鹽焯、糖制俱供。茶、醬、醋焯拌，供饌。

清・曹雪芹《紅樓夢》第四一回　薛姨媽又命鳳姐兒佈個菜，鳳姐兒笑道：『老老要吃什麼，說出名兒來，我夾了喂你。』劉老老道：『我道什麼名兒！樣樣都是好的。』賈母笑道：『把茄鰲夾些喂他。』鳳姐兒聽說，依言夾些茄鰲，送入劉老老口中，因笑道：『你們天天吃茄子，也嘗嘗我們這茄子弄的來可口不可口？』劉老老笑道：『別哄我了，茄子跑出這個味兒了！我們也不用種糧食，只種茄子了。』衆人笑道：『眞是茄子，我們再不哄你。』劉老老詫異道：『眞是茄子？我白吃了半日。姑奶奶再喂我些，這一口細嚼嚼。』鳳姐兒果又夾了些放入他口內。劉老老細嚼了半日，笑道：『雖有一點茄子香，只是還不像是茄子。告訴我是個什麼法子弄的，我也弄着吃去。』鳳姐兒笑道：『這也不難。你把纔下來的茄子，把皮鏟了，只要淨肉，切成碎釘子，用雞油炸了，再用雞肉脯子合香菌、新筍、蘑菇、五香豆腐乾子、各色乾果子，都切成釘兒，拿雞湯煨乾，將香油一收，外加糟油一拌，盛在磁罐子裏封嚴，要吃時拿出來，用炒的雞瓜子一拌，就是了。』

清・袁枚《隨園食單》卷三《茄二法》　吳小谷廣文家將整茄子削皮，滾水泡去苦汁，猪油炙之。炙時須待泡水乾後，用甜醋水乾煨，甚佳。盧八太爺家切茄作小塊，不去皮，入油灼微黃，加秋油炮炒，亦佳。是二法者，俱學之而未盡其妙。惟烝爛劃開，用麻油、米醋拌，則夏間亦頗可食。或煨乾作脯置盤中。

清・郝懿行《證俗文》卷一二《茄子》　《酉陽雜俎》云：『茄子一名落蘇。』今吳人正謂之落蘇。或云：『錢王有子跛足，以聲相近，故惡人言茄子。』亦未必然。《老學庵筆記》二。案：今登萊人通呼爲茄子，音如怯，平聲，亦作鍥，平聲。俗謂跛足爲茄子，正讀鍥平聲也。茄本求迦切，在《廣韻・八戈》，方俗音轉耳。落蘇，說者言味如酪酥，假借之字也。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・瓜茄生》　染坊澱過淡灰曬乾，用以包藏生茄子瓜，至冬月如生可用。

又《果之屬・紹興醬茄》　麥一斗煮熟攤七日，磨碎，糯米爛飯一斗、鹽一斗同拌勻，曬七日，入醃茄仍曬之，小茄一日可食，大者多日。

又《囫圇肉茄》　嫩大茄留蒂，上頭切開半寸許，輕輕挖出內肉，多少隨意，以肉切作餅子，料油醬，調和得法，慢慢塞入茄內，作好疊入鍋內，入汁湯燒熟，輕輕取起，疊入盤內，茄不破而內有肉，奇而味美。

葫蘆

宋・吳曾《能改齋漫録》卷三《辨誤・蒸壺似蒸鴨》　東坡岐亭汁字韻詩：『不見盧懷慎，蒸壺似蒸鴨。坐客皆忍笑，髣然發其幂。』按，太平廣記載盧氏雜說：『鄭餘慶與人會食。日高，衆客囂然。呼左右曰：「爛蒸去毛，莫拗折項。」諸人相顧，以爲必蒸鵝鴨。良久就餐，每人前下粟米飯一椀，蒸葫蘆一枚。餘慶餐盡，諸人彊進而罷。』然則『蒸壺似蒸鴨』，乃鄭餘慶，非懷慎也。豈東坡偶忘之耶？

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　壺盧，味苦性寒，有毒。有甘苦二種，俗謂以雞糞壅之，或牛馬踏踐，則變而爲苦。

又　壺瓠，味甘，性平滑。多食令人吐利，發瘡疥。患腳氣虛脹冷氣者食之，永不除也。

又　絲瓜，味甘，性冷，多食令痿陽事，滑精氣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　葫蘆，味甘，平，無毒。主消水腫，益氣。

又　瓠，味苦，寒，有毒。主面目四肢浮腫，下水。多食令人吐。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　晒胡蘆乾，以藥本湯洗過，不引蠅子，鹽水亦可。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一〇　匏亦瓜之類也，與瓠一種而有甘苦之異。甘者爲瓠，《詩》所謂『幡幡瓠葉』是也。苦者爲匏，不可食，但可用以渡水而已，《詩》所謂『匏有苦葉，濟有深涉』是也，故夫子謂子路：『吾豈匏瓜也哉？焉能繫而不食。』言但可玩而不可食也。



瓠

注者乃以繫於一處而不能飲食解之，則凡草木之類皆然，何必匏瓜？此大可笑也。然匏、瓠古亦通用，《廣雅》曰：『匏，瓠也。』惠子謂莊子『魏王貽我五石之瓠』則亦匏也，『河汾之寶，有曲沃之懸匏焉』則亦瓠也。今人以長而曲者爲瓠，短項而大腹者爲葫蘆，即匏也，亦謂之壺，《豳風》『八月斷壺』，《鶡冠子》『中流失船，一壺千金』是也。然則壺、瓠而甘者亦可食，老而苦者，古人皆用以渡水，今人則用以盛水而已。與瓠形質既殊，其熟，瓠先而匏後，而古人通用之者，原一種也。

清・焦循《陸氏草木蟲魚疏疏》卷上 匏，瓠也。葉少時可爲羹，又可淹煮，極美。故《詩》曰：『幡幡匏葉，采之烹之。』今河東及播州人恆食之。八月中，堅強不可食，葉即苦，故曰『苦葉』。

菌類

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九 烏菌其殞反法：菌，一名『地雞』，口未開，內外全白者佳；其口開裏黑者，臭不堪食。其多取欲經冬者，收取，鹽汁洗去土，蒸令氣餾，下著屋北陰乾之。當時隨食者，取即湯煠去腥氣，擘破。先細切葱白，和麻油，蘇亦好。熬令香，復多擘葱白，渾豉、鹽、椒末，與菌俱下，烏之。宜肥羊肉；雞、豬肉亦得。肉烏者，不須蘇油。肉亦先煮熟，薄切，重重布之如『烏瓜瓠法』，唯不著菜也。

唐・楊曄《膳夫經手録》 水葵，本尊菜也，避順帝諱改。味甘平，無毒，性冷而疎，不宜多食，損人。出鏡湖者，瘦而味短，不如荊郢閒者。

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷九《熙寧末荒歉杭州水産蔬可充飢》 熙寧末，浙西荒歉，杭州境內産物，如珠可炊可飯，水産蔬如菌，可以爲菹，民賴以充飢，蓋前此不聞也。

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・紫芝》 蕈也，木蕈爲良。 漆園之菌，商山之芝。溼生者腴，卉生者奇。

宋・彭乘《墨客揮犀》卷五 菌不可妄食。建寧縣山石間，忽生一菌，大如車蓋，鄉民異之，取以爲饌，食者輒死。凡菌爲羹，照人無影者不可食，食殺人。又，有菌叢生於朽木或糞壤上，其形如瑞芝，潔白可愛，夜則有光，可以鑑物。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷六《蕈爲露葵》 顔之推《家訓》：『有蔡郎者，諱純，遂專呼蕈爲露葵。面牆之徒，遞相倣傚。承聖中，士人聘齊，主客郎李恕問曰：「江南有露葵否？」答曰：「露葵是蕈，水鄉所出。今食者緑葵耳。」』故杜子美《茅堂檢校收稻詩》云：『秋葵煮復新。』又《寄杜佐詩》云：『味豈同金菊，香宜配緑葵。』

又卷一五《肉芝》 東坡肉芝詩序曰：『頃在京師，有鑿井得如小嬰兒手以獻者。臂指皆具，膚理如生。予聞之隱者曰：「此肉芝也。」與子由烹而食之。』予按，《仙傳拾遺》載：『進士蕭靜之掘地，得物類人手，肥潤，色微紅，烹食之。後遇異人曰：「嘗食仙藥。」因告之曰：「肉芝。食之者壽。」』何東坡忘此耶？

宋・洪邁《夷堅志・支丁》卷四《丘岑食蕈》 金溪士人丘岑，就館於鄉豪家園。僕居在傍，使朝暮供送飲饌。僕嘗得大蕈，煮作羹，一家五口飽食之，以一杯獻岑。岑曰：『此珍味也，不可徒食。』命學生歸，求酒一升許，滿飲，然後啜蕈。既而聞僕夫妻皆嘔血困仆，往視之，則兩子復然，不移時，四人盡死。主人料岑必及禍，畏其或隕於門內，且爲累，亟置酒三觴延之，償其束脩之直，遣轎舁之歸，又餉以一尊。主家去岑舍三十里，行半塗，與友生相遇，因語其事，遂留連共飲，空其尊，醉卧邸榻。迨醒，略無所苦。識者謂酒能解蕈毒云。

又《夷堅志・支景》卷一〇《簡坊大蕈》 進賢縣簡坊市，皆諸簡所居。田僕趙三，每日入山采薪。慶元元年七月，久雨乍晴，持斧至山顛，見巨松下一大蕈，其徑一尺八寸，摘歸誇語鄰里，以爲平生所未見。酒肆王翁尤異之，謂曰：『我與爾錢，爾以與我，將挂於店外以誘飲客。』趙許之，而嫌所酬之薄，與妻言：『蕈如許大，而王翁只肯還五十錢，不如我一家自飽。』傍人亦以是贊之。即分擘洗滌，和米加味作臛，喚妻子婦孫均食訖，乃就寢。未及交睫，皆覺腹痛雷鳴，競奏廁，到明盡死，獨一孫數歲，以嘔吐得免，簡氏爲收育之。蕈之有毒固多，此禍一何慘也。王翁家與酒客亦危矣哉！

宋・周密《癸辛雜識》後集 天台所出桐蕈味極珍，然致遠必漬之以麻油，色味未免頓減。諸謝皆台人，尤嗜此品，乃併摒桐木以致之，旋摘

以供饌，甚鮮美，非油漬者可比。

宋・陳仁玉《菌譜・玉蕈》　生山中。初寒時，色潔皙可愛，故謚爲玉。然作羹微韌。俗名『寒蒲蕈』。

宋・林洪《山家清供》卷下《酒煮玉蕈》　鮮蕈淨洗，約水煮少熟，乃以好酒煮，或佐以臨漳緑竹笋，尤佳。施芸《隱柩玉蕈》詩云：『幸從腐木出，敢被齒牙和。眞有山林味，難教世俗知。香痕浮玉葉，生意滿瑤枝。饕腹何多幸，相酬獨有詩。』今後苑多用酥炙，其風味猶不淺也。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　香蕈，味甘，性平。感陰溼之氣而成，善發冷氣，多和生薑食良。生山僻處者，有毒殺人。皁莢蕈，有毒，不可食。

又　磨菰蕈，味甘，性寒。一云有毒，不可多食，動風氣發病。勿同雉肉食。雞埱，味甘性平。出雲南。

又　羊肚蕈，味甘，性寒。患冷積腹痛泄瀉者，勿食。

又　土菌，味甘，性寒，有毒。槐樹上生者良；野田中者有毒，殺人。多食發冷氣，令人腹中微微痛，發五臟風，擁經脈；動痔漏，令人昏昏多睡，背膊四肢無力。冬春無毒，夏秋有毒，或有蛇蟲從下過也。夜中有光者，欲爛無蟲者，煮之不熟者，煮訖照人無影者，上有毛下無紋者，仰卷赤色者，墳墓中生棺木上者，竝有毒殺人。勿同雉肉鵪鶉食。中其毒者，地漿及糞汁解之。煮菌時，投薑屑飯粒。若色黑者，殺人，否則無毒。或以苦茗、白礬勺新水咽下解之。妊婦食之，令子風疾。廣南人殺毒蛇，覆之以草，以水洒之，數日菌生，采乾爲末入酒毒人。遇再飲酒，毒發立死。又南夷以胡蔓草毒人至死，懸尸於樹汁滴地上，生菌子收之，名菌藥，毒人至烈。此皆不可不知，故併記之。苦竹菌，有大毒，忌食。

又　葛花菜，味苦甘，性涼。產諸名山。秋霜浮空，如芝菌涌生地上。色赤味胞，亦蕈類也。

又　秦荻藜，味辛，性溫。於生菜中最稱香美。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　煮蘑菇：用水淨洗數四，至沙泥淨盡。然後鷄肉汁內發之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　菌子，味苦，寒，有毒。發五藏風擁氣，動脉痔，令人昏悶。

又　蘑菰，味甘，寒，有毒。動氣發病，不可多食。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・素食》　炙蕈　肥白者，湯浴過，握乾，鹽、醬油料等拌，如前炙之。

又　酒炸蕈　逐根栽立沙土內，米泔潑，經宿，令鮮潤脆軟，絲開。用炒葱、油、薑、橘絲、鹽、醬料物酒攪勻，炸熟供。不用醋。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・庖廚雜用法・酒煑菌》　乾香菌逐根截，立沙土內，用米泔潑經宿，令鮮潤絲開。用炒葱、油、薑、橘絲、鹽、醬料、物酒攪勻煑熟。

明・陸容《菽園雜記》卷一四　香蕈，惟深山至陰之處有之。其法，用乾心木、橄欖木，名曰蕈樃。先就深山下斫倒仆地，用斧班駮剝木皮上，候淹濕，經二年始間出。至第三年，蕈乃偏出。每經立春後，地氣發洩，雷雨震動，則交出木上，始採取。以竹篾穿挂，焙乾，至秋冬之交，用工偏木敲擊。其蕈間出，名曰驚蕈。惟經雨則出多，所制亦如春法，但再不若春蕈之厚耳。大率厚而小者，香味俱勝。又有一種，適當清明向日處間出小蕈，就木上自乾，名曰日蕈。此蕈尤佳，但不可多得。今春蕈用日曬乾，同謂之日蕈，香味亦佳。

明・姚可成《救荒野譜・雷聲菌》　食苔。夏秋雷雨後，生茂艸中，如蕨菇，味亦相似。　雷聲菌，如卷耳，想是蟄龍兒，雷聲呼輒起。休誇瑞艸生，莫歎靈芝死。如此凶年穀不登，縱有禎祥安足倚？

明・周履靖《茹草編》卷一《雷聲菌》　驚雷動羣蟄，草木亦得長。茂草氣鬱蒸，土菌大如掌。昔聞商山翁，紫芝入溝賞。余亦山中人，高歌徹雲聲。菌味美可飧，古道敵宿想。更搜雷破木，刻作鳩形杖。夏秋雷雨後，忽生茂草中，如蘑菇，味亦相似。湯泡、鹽、醯拌食。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《蘑菇》　採取晒乾，生食作羹，美不可言。素食中之佳品也。

又《桑菌　柳菌》　俱可食，採以同素品燒食。

又《水菌》　用朽桑木、樟木、楠木，截成一尺長段，臨月掃爛葉，擇肥陰地，和木埋于深畦，如種菜法。春月用米泔水澆灌，不時菌出，逐日灌以三次，即大如拳。採同素菜炒食，作脯俱美。水上生者，且不傷人。

又《竹菇》　此更鮮美，熟食無不可者。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一〇　滇中有鷄埱，蓋菌、蕈類也，以形似得名。其油如醬，可以點肉，亦閩中烏蛤醬之類也。

明・文震亨《長物志》卷一一《菌》　雨後彌山遍野，春時尤盛，然蟄後蟲蛇始出，有毒者最多，山中人自能辨之。秋菌味稍薄，以火焙乾，可點茶，價亦貴。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《蕈》　舉至鮮至美之物，於筍之外，其惟蕈乎。蕈之爲物也，無根無蒂，忽然而生，蓋山川草木之氣，結而成形者也，然有形而無體。凡物有體者必有渣滓，既無渣滓，是無體也。無體之物，猶未離乎氣也。食此物者，猶吸山川草木之氣，未有無益於人者也。其有毒而能殺人者，《本草》云以蛇蟲行之故。予曰：不然。蕈大幾何，蛇蟲能行其上？況又極弱極脆而不能載乎？蓋地之下有蛇蟲，蕈生其上，適爲毒氣所鍾，故能害人。毒氣所鍾者能害人，則爲清虛之氣所鍾者，其能益人可知矣。世人辨之原有法，苟非有毒，食之最宜。此物素食固佳，伴以少許葷食尤佳，蓋蕈之清香有限，而汁之鮮味無窮。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・醬麻菇》　麻菇擇肥白者，洗淨蒸熟，酒釀、醬油泡醉美。

又《薰蕈》　南香蕈肥大者，洗淨晾乾，入醬油浸半日。取出擱稍乾，摻茴、椒細末，栢枝薰。

又《醉香蕈》　揀淨水泡，熬油鍋炒熟。其原泡出水澄去滓，另烹入鍋收乾，取起停冷，用冷濃茶洗去油氣瀝乾，入好酒釀、醬油醉之，半日味透。素饌中妙品也。

又《香蕈粉》　整朵入饌，其碎屑揀淨，或晒或烘，磨羅細粉。與筍粉、鰕米粉同用。

又下卷《辣湯絲》　熟肉切細絲，入麻菇、鮮筍、海蜇等絲，同煮。臨起多澆芥辣，亦可用水粉。

清・吳林《吳蕈譜》　餳蕈，即松蕈也。於松樹茂密處，松花飄墜，著土生菌，一名珠玉蕈。赭紫色，俗所謂紫糖色是也。卷沿深褶，味甘如餳，故名『餳蕈』。黃山、陽山皆有之，惟錦峰山昭明寺左右產之尤甚，最爲佳品。采久或手撓之，作銅青色，湯煠火薰藏。

又　佛手蕈，一名掃帚蕈，一名燈草蕈，一名葱管蕈，皆象形也。一根叢生，如荳芽菜而灰白色，味極柔滑鮮美。三月間多產，支硎山及黃山、貞山、玉遮山處處有之。此品爲鄉人所最尚者，其醃法：用麪餅着膩，多下薑屑，與杜園筍爲羹，眞山居之上珍也。

又　穀樹蕈，形瘦而小，高脚薄口，不作繖張，質純，黃如沉香，色味鮮，作羹微韌，二三月生。

清・李化楠《醒園録》卷下　煮香菰法。將菰用水洗濕至透，捻微乾，熱鍋下猪油，加姜絲，炙至姜赤，將菰放下連炒數下，將原泡之水，從鍋邊高處週圍循循傾下，立下立滾，隨即取起。候配烹調各菜甚脆香。凡所和之物，當候煮熟，隨下隨起，切不可久煮，以失菰性。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《畿輔通志》　菌木生者如芝，草生者如蓋，土生者如釘，土人總名曰蘑菇。惟凍黃、天花、延壽、猴頭、雞腿、羊肚爲最。

又引《析津志》　菌之屬：茼茼葱、高麗菜、苦茼菜、爽頭、句磨菰、句懶頭、句香蕈、沙菌。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蘑菇》　蘑菇不止作湯，炒食亦佳。但口蘑最易藏沙，更易受霉，須藏之得法，制之得宜。雞腿蘑便易收拾，亦復討好。

又《炒雞腿蘑菇》　蕪湖大菴和尚，洗淨雞腿蘑菇，去沙，加秋油、酒炒熟盛盤，（宴）〔宴〕客甚佳。

又《松菌》　松菌加口磨炒最佳，或單用秋油泡食亦妙，惟不便久留耳。置各菜中，俱能助鮮。可入燕窩作底墊，以其嫩也。

清・毛祥麟《墨餘録》　辨蕈（菰）毒以燈心草和蕈煮，或以銀簪淬之。燈心與簪色黑即有毒。

木耳

唐・楊曄《膳夫經手録》　凡木耳菌子，赤色、黃色、青色、黑兼爛者，例有毒。白褐者，無毒。凡中菌毒，急取乾魚汁飲之，立愈。梨汁飲之，亦然。蕪荑乃沙塞之赤榆子也，味辛，椒之亞也。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　木耳，味甘，性平，有小毒。惡蛇蟲從下過者，有大毒。楓木上生者，食之令人笑不止。采歸色變者，

夜視有光者、欲爛不生蟲者、赤色及仰生者，竝有毒，不可食。惟桑、槐、榆、柳樹上生者，良。柘木者次之。其餘樹生者，動風氣，發痼疾，令人肋下急損絡背膊悶。不可合雉肉、野鴨、鵪鶉食。中其毒者，生擣冬瓜蔓汁竝地漿可解。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 木耳，味苦，寒，有毒。利五藏，宣腸胃擁毒氣，不可多食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・木耳》 洗淨，冷水泡一日夜，過水煮滾，仍浸冷水內，連泡四五次，漸肥厚而鬆嫩。用酒釀、醬油拌醉爲上。

清・袁枚《隨園食單》卷三《烺木耳香蕈》 楊州定慧菴，僧能將木耳煨二分厚，香蕈煨三分厚。先取蘑菇蓬熬汁爲滷。

地耳

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 地耳，味甘，性寒。春夏生雨中，雨後速采，見日即不堪用，俗名地踏菰。

明・姚可成《救荒野譜・地踏菜》 食苔。一名地耳。狀如木耳。春夏生雨中，雨後采。熟食。見日即枯沒。 地踏菜，生雨中，晴日一照郊原空。莊前阿婆呼阿翁，相攜兒女去匆匆。須臾采得青滿籠，還家飽食忘歲凶。東家懶婦睡正濃。

明・周履靖《茹草編》卷二《地踏菜》 俗名皮滑蹋 閉門十日山中雨，地上濕雲飛不起。放歌郊外有蠟屐，泥滑苔花印雙齒。歸來掇拾烏雲堆，菌蠢簇入氷盤裏。鄰家老翁踏地來，沙青竹翠鷗鳧喜。芳鮮及此雨紛紛，莫待紅輪照牕紙。一名地耳，狀如木耳，春夏生。雨中雨後採。滾湯焯過，花椒、醬醯食，見日即枯。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《地踏菜》 一名地耳，春夏中，生兩耳，雨後採。用薑醋熟食。日出即沒而乾枝。

清・顧景星《野菜贊・地踏菇》 生陰濕地，雨過即采，見日輒枯。地雞以味言，獐頭以形言，雷後得者，曰『雷菇』，以候言。菇類甚多，無齒者殺人，楓松檜柏皂角樹上生者亦殺人。地踏生砂石帶土處，如木栮，而薄得麻子油，良以碎薑片或銀環同煸黑，則毒地有蛇故。 爰有地菇，蒸濕所溉。雞距獐頭，以擬形味。毒或中人，猝亦難治。饑腹神明，服之不祟。

石耳

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 石耳，味甘，性平。味勝木耳。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《石耳》 韶陽諸洞多石耳，其生必於青石。當大雪後石滋潤，微見日色，則石生耳。大者成片如苔蘚，色碧緑，望之如煙，蓋石之精英以寒而發。其花爲雪蕈，其葉爲石耳也，石耳亦微有蒂痕，大小朵朵如花。烹之面青紫如芙蓉，底黑而皺。每當昧爽擷取則肥厚，見日漸薄，或且消化爲水，或以爲苔蘚之變。北方有榆肉，此則苔蘚之肉云，或曰：『凡青石以烈日輒出汗，汗凝結則成石耳。』青爲木氣，故生石耳，白石則否。或曰此亦蕈之類，厚者曰蕈，薄則爲耳。或曰：『凡乳床必因石脈而出，不自頑石出也。』其在陰洞者爲乳床，在陽崖者爲石耳。石耳之美，見稱於伊尹。其言曰：『漢上石耳。』蓋上古已珍之矣。

天花蕈

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 天花蕈，味甘，性平。五臺山多蛇，蕈感其氣而生，故味雖美而無益。煮時以金銀器試之，不變黑者，方可食之。



天花

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 天花，味甘平，有毒。與蘑菰稍相似，未詳其性。生五臺山。

清・吳騫《桃溪客語》卷四 周履道《天花菜》詩云：『天花產雁門，惟此生炎洲。名同實不然，事固多謬悠。發春萌芽怒，傍石已潛抽。修纖荇帶紅，散亂蓴絲柔。采掇諒及卑，非時誰見求。芼臛濟芳烈，投酢羅瓊羞。縈筋忻照耀，入盤慨綢繆。側聞長老言，味與防風侔。惟當存下體，用紓凶年憂。』玩詩意，天花菜，似即毘陵志土產

門之山花。按五臺山出天花菜，形如松花，色白而大于斗，香味俱美，見《菌譜》殆即所謂天花出雁門者耶。又《七脩類稿》謂北地有天花菜，滇人作料絲燈，必用天花菜點成。今常州人亦工制此燈，不知用何物點成也。

藻類

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九 膏煎紫菜：以燥菜下油中煎之，可食即止。擘奠如脯。

宋・羅願《爾雅翼》卷五《藻》 藻，水草也。生水底，橫陳於水，若自澡濯然。若流水之中，隨波衍漾，莖葉條暢，尤爲可喜，故采藻於行潦也。有二種：其一種葉如雞蘇，莖大如箸，長五六尺；其一種莖大如釵股，葉如蓬蒿，謂之聚藻。橫被水下，有自然之文。故古人象服，有藻火之屬。又畫於棁以爲飾，亦以厭火。《魚藻》之詩，言萬物不得其性，王居京鎬，不能以自樂。蓋察見淵魚者，則魚無所逃，有所自蔽。蓋魚之潛於藻，若鳥之集於林。一章曰『魚在在藻，有頒其首』，魚樂而出遊於藻之外也。二章曰『魚在在藻，有莘其尾』，言魚樂復樂，而反戲於藻之內也。三章曰『魚在在藻，依於其蒲』，樂既極而止於蒲。蓋樂而不知反，則樂有窮，故有靜而止息之地，則時出而樂有餘矣。惟王亦然。自樂豈出而飲酒，自飲酒入而樂豈終，而那其居以休息，皆若魚之得所矣。今鳧鷖屬亦樂於藻，故曰鳧藻。《楚辭》曰『鳧鷖皆唉夫梁藻』，是也。

又卷六《蘩》 蘩，海藻。郭璞曰：『藥草也，一名海蘿。如亂髮，生海中。』按陶隱居稱海藻生海島上，黑色，如亂髮而大少許，葉大都似藻葉。陳藏器則有馬尾藻、大葉藻二種之辨。馬尾藻生淺水，如短馬尾，細黑色；大葉藻生深海中及新羅，葉如水藻而大。《爾雅》云『綸似綸，組似組』，正謂二藻也。夫綸組東海有之，蓋綸乃有秩齋夫所帶糾青絲綸，揚子所謂『五兩之綸，半通之銅』者也。組，綬也。海中草生，采理有象之者，因以名云。然則馬尾藻爲綸，大葉藻爲組矣。馬尾藻細黑色，與陶郭所謂亂髮者相符。然《吳都賦》敘水草有江離、海苔、綸組、紫菜、石帆、水松之屬，其類甚多。江離似亂髮，海苔亦云狀如亂髮，則水草之似髮者蓋已多。此既以海藻爲名，當如常藻而稍異，大葉藻其是歟？海人取大葉藻，正月深海底，以繩繫腰沒水下，刈得旋繫繩上。五月已後，常有大魚傷人，不可取也。然《本草》稱『海藻一名蘩』，而《釋草》『蘩，石衣；蘩，海藻』相異。既云主結氣癭瘤，則又是大葉藻。云一名蘩者，非也。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 海帶，味甘鹹，性寒滑。不可與甘草同食。

又 紫菜，味甘鹹，性寒。多食令人發氣腹痛。有冷積者食之，令吐白沫，飲熱醋少許可解。其中防小螺螄損人須揀淨用。凡海菜皆然。石蕑，味甘，性平，似紫菜而色青。凡海菜忌甘草。

又 海苔，味甘鹹，性寒。多食發瘡疥，令人痿黃少血色。

又 龍鬚菜，味甘，性寒。患冷氣人勿食。

又 鹿角菜，味甘，性大寒。解鬱毒。丈夫不可久食，發痼疾，損腰腎經絡血氣。令人脚冷痺，少顏色。

又 石花菜，味甘鹹，性大寒滑。有寒積人食之，令腹痛。多食弱陽，發下部虛寒。

又 白花菜，味苦辛，性涼。一名羊角菜。多食動風氣，滯臟腑，困脾，發悶。不可與豬心肺同食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 海菜，味鹹，寒，微腥，無毒。主癭瘤，破氣核，癰腫，勿多食。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・素食》 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，濾去滓，候凝結縷切，如上簇盤，用醋澆食。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 海蘿，海藻也 上文云：『石髮，石衣也。』此亦其類也。《爾雅》云：『蘩，海藻。』郭《注》云：『藥草也，一名海羅，如亂髮，生海中，見《本草》。』案孫炎注《爾雅》：『蘩，石衣』云：『蘩，古薄字』，則蘩海藻之蘩，正與薄石衣之薄同字，蓋同類者得通稱也。《神農本草》云：『海藻味苦寒，一名落首，生東海池澤。』陶《注》云：『生海島上黑色，如亂髮而大少許，葉大都似藻

葉。』《本草拾遺》云：『馬尾藻生淺水，如短馬尾細，黑色，用之當浸去鹹水，大葉藻生深海中及新羅國，如水藻而大，海人取大葉藻，正在深海底，以繩繫腰沒水下，刈得，旋繫繩上，五月已後，當有大魚傷人，不可取也。』《蘇頌圖經》云：『又有一種海帶，似海藻而寒，一名落首，生東海池澤。』陶《注》云：『生海島上，黑色，如亂髮而大少許，葉大都似藻葉。』《本草拾遺》云：『馬尾藻生淺水，如短馬尾細，黑色，用之當浸去鹹水，大葉藻生深海中及新羅國，如水藻而大，海人取大葉藻，正在深海底，以繩繫腰沒水下，刈得，旋繫繩上，五月已後，當有大魚傷人，不可取也。』《蘇頌圖經》云：『又有一種海帶，似海藻而

清・李光庭《鄉言解頤》卷四《物部》上《海帶》　河冰既泮，海帶出焉。或曰自黃泉出，故曬乾之則爲一條土，形似蜈蚣，長約三四寸，五色具備。入釜水煮，加蔥蒜椒鹽，以箸順攪之，勿逆，乃熟爛。其色黃，其味較蝦蠏醬似正。吾邑有爲李芝農先生門生者，嘗以獻食之，甚喜，遂每歲索之。奈十餘年不見是物，未免悵然。本是河鮮族，休當海錯嘗。時隨冰泮出，味帶土泉香。惡狀疑人駭，深淵竟久藏。芝農同炙嗜，舉箸歎莊荒。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《紫菜爲貴物》　宋車若水《脚氣集》云：天下有貴物乃不如賤者，只如眼前海菜，以紫菜爲貴，海藻次之，海藻所謂大菜也，苦爲下。紫菜爽口，乃發百病，大菜病人可食，苔之好者眞勝前兩菜，且無查滓，《本草》謂其能消食也。貴公子只是喫貴物。按此知宋人食品與今迥異，今紫菜亦不貴，海藻之爲大菜，更無知者矣。

調味類

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《葱蒜韭》　葱、蒜、韭三物，菜味之至重者也。菜能芬人齒頰者，香椿頭是也。菜能穢人齒頰及腸胃者，葱、蒜、韭是也。椿頭明知其香，而食者頗少，葱、蒜、韭盡識其臭，而嗜之者衆，其故何歟？以椿頭之味，雖香而淡，不若葱、蒜、韭之氣甚而濃。濃則爲時所爭尚，甘受其穢而不辭。淡則爲世所共遺，自薦其香而弗受。吾於飲食一道，喻善身處世之難。一生絕三物不食，亦未嘗多食香椿，殆所謂『夷、惠之間』者乎？

予待三物有差。蒜則永禁弗食。葱雖弗食，然亦聽作調和。韭則禁其終而不禁其始，芽之初發，非特不臭，且具清香，是其孩提之心之未變也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　藘蘆蔥葖也　《急就篇》云：『牡，蒙甘草菀藘蘆。』神農《本草》云：『藘蘆，一名蔥葵，一名山蔥，一名豐蘆，一名蔥葵，大葉根小相連。』《名醫別録》云：『一名蔥茨。』藘與豐，茨與葖，音竝相近。《玉篇》：『藘，旅題切。』『豐，力弟切。』『葖，他甘切。』『茨，他敢切。』葖與葖同。《御覽》引《廣雅》：『藘蘆，蔥葖也。』陶隱居《本草》注云：『藘蘆，根下極似蔥而多毛。』蘇頌《圖經》云：『黎蘆有二種：水藘蘆，根鬚百餘莖，蔥白藘蘆，根鬚三二十莖，均州土俗亦呼爲鹿蔥。』又云莖似蔥白，根黃白色。』《范子計然》云：『藘蘆出河東，黃白者善。』

又　薵，藸，蔥也　《齊民要術》引《廣志》云：『蔥有冬春二種：有胡蔥、木蔥、山蔥。』又引崔寔《四民月令》云：『二月別小蔥，六月別大蔥，夏蔥曰小，冬蔥曰大。』此薵、藸、蔥未知何種也。薵《玉篇》、《廣韻》作薵，藸《廣韻》、《集韻》作藸。

又　廉薑，莖也　《說文》：『莖，薑屬，可以香口。』字或作綏。《士喪禮記》：『茵箸用茶，實綏澤焉。』《注》云：『綏，廉薑也，取其香且御溼。』或作浚。《鹽鐵論・散不足》篇云：『浚茈蓼蘇。』或作葵。劉逵《吳都賦》注引《異物志》云：『葵，一名廉薑，生沙石中，薑類也。其累大辛而香，削皮以黑梅幷鹽汁漬之，則成也，始安有之。』或作荾。潘岳《閒居賦》云：『蓼荾芬芳。』《御覽》引劉楨《清慮賦》云：『俯拔廉薑。』又引此作『蔆莖，廉薑也。』《齊民要術》同。

葱

《漢書》卷八九《循吏傳》　竟寧中，徵爲少府，列於九卿，奏請上林諸離遠宮館稀幸御者，勿復繕治共張，又奏省樂府黃門倡優諸戲，及宮

館兵弩什器減過泰半。太官園種冬生葱韭菜茹，覆以屋廡，晝夜糜蘊火，待溫氣乃生，信臣以爲此皆不時之物，有傷於人，不宜以奉供養，及它非法食物，悉奏罷，省費歲數千萬。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九《素食》《食次》曰：『葱韭羹法：下油水中煮葱、韭，五分切，沸俱下。與胡芹、鹽、豉、研米糝，粒大如粟米。』

宋・羅願《爾雅翼》卷五《葱》 葱，本白而末青，青色尤美。《爾雅》曰：『青謂之葱』。考古者佩玉有葱珩，以玉色如葱色得名。馬之青驪稱驄，亦取義於葱。而望氣者言鬱鬱葱葱，言條暢也。古作膾春用葱，脂亦用葱，菹軒辟雞宛脾，皆切葱薤，實諸醯以柔之。物之用葱者多，故《禮》爲君子擇葱薤，則絕其本末。至進食之禮，葱渫處末。渫，蒸葱也，在豆處醯醬之左。言末者，殊加也。而漢世太官園，種冬生葱韭菜茹，覆以屋廡，晝夜糜蘊火，待溫氣乃生。召信臣爲少府，以爲此皆不時之物，有傷於人，不宜以奉供養，奏罷之。漢孔奮爲姑臧長，妻子但食葱菜，而義熙中太常謝澹，坐遣四人還家種葱菜免官。人之貪廉不同如此。西域有葱嶺，河源所自出，《西河舊事》云：其山高大，上悉生葱，故以名焉。

又《茖》 茖，山葱。釋者引《說文》云『葱生山中』者名茖，『細莖大葉』者是也。葱有冬葱、漢葱、胡葱、茖葱，凡四種。冬葱夏衰冬盛，莖葉俱軟美，山南江左有之。漢葱冬枯，其莖實硬而味薄；胡葱莖葉麤短，根若金燈，能已腫；茖葱生於山谷，不入藥用。管子云，齊威公五年，北征山戎，出冬葱與戎菽，布之天下也。戎菽，胡豆也，與冬葱皆得之山戎。古者此等通名葷菜。西方則以大蒜、小蒜、興渠、慈葱、茖葱，列爲五葷，以爲熟之則發婬，生噉增恚，皆有損於性情，故絕而不食。今北土好生食葷菜，雖其天性獷戾，亦食性所染致然。故鴞食桑椹則革暴，鳩食之則好淫，醍醐發性，中藥養性，皆其類。故爲教者，因其所甚，謹而戒之。今道家亦有五葷，乃謂韭、蒜、芸薹、胡荽、薤也，無茖葱等。此自隨中國所多者爲說，故不同焉。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 葱，味辛，葉溫根鬚平。正月食生葱，令人而上起遊風，多食令人虛氣上冲，損鬚髮，五臟閉絕，昏人神，爲其生發散開骨節出汗之故也，生葱同蜜食，作下利。燒葱同蜜食，壅氣殺人。生葱合棗食，令人臚脹。合雉肉、雞肉、犬肉食，多令人病血。同雞子食，令氣短，勿同楊梅食。胡葱久食傷神，令人多忘，損目明，絕血脈，發痼疾，患狐臭，蠹齒人食之轉甚。同青魚食，生蟲蛆。四月勿食胡葱，令人氣喘多驚。服地黃、何首烏、常山者，忌食葱。忌諸葱，竝與蜜相反。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 葱，味辛，溫，無毒。主明目，補不足，治傷寒發汗，去腫。

又 回回葱，味辛，溫，無毒。溫中，消穀，下氣，殺蟲，久食發病。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・黃葱薤》 葱多采積，頓陰室中。根須靠內，候根畔迸出嫩黃，摘取寸截，盛以甌缽之屬，覆小器蓋之，令可透水，將沸湯從蓋上澆下，急漉下，急漉起，以滷汁供之。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・獨本葱》 馬湖府產獨本葱，宋眞宗罷獻。

薑

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九 蜜薑：生薑一升，淨洗，刮去皮，竿子切，不患長，大如細漆箸。以水二升，煮令沸，去沫。與蜜二升煮，復令沸，更去沫。椀子盛，合汁減半奠；用箸，二人共。無生薑，用乾薑，法如前，唯切欲極細。

宋・林洪《山家清供》卷上 然茄、莧性俱微冷，必加芼薑爲佳耳。

宋・羅願《爾雅翼》卷五《薑》《說文》曰：『薑，禦濕之菜也。』《春秋運斗樞》曰：『璇星散爲薑。舉無失德逆時，則薑有翼，辛而不臭。』薑生於陰，故《蜀都賦》曰：『甘蔗辛薑，陽菖陸敷。』宋玉曰：『薑桂因地而生，不因地而辛，女因媒而嫁，不因媒而親。』古者諸侯燕食，所加三十一物，有牛鹿田豕麕鷃鰷鯛范蔆棋棗栗之屬，而終於薑桂。而孔子亦不徹薑食。言齊雖禁葷物，薑辛而不臭，故不徹去之。非特齊也，喪有疾，飲酒食肉，必有草木之滋焉，以爲薑桂之謂也。《南都賦》曰：

『蘇葩紫薑，拂徹羶腥』。蓋去羶腥之最。紫薑者紫色之薑，而《上林賦》又有『茈薑』，張揖則以茈薑爲子薑云。《魏志》：『倭國有薑，不知爲滋味。』而梁代裴子野言從來不食薑，或譏之云：孔稱不徹，裴乃不嘗，又何異也？《呂氏春秋》：『和之美者，陽樸之薑，招搖之桂，越駱之菌。』吳孫權使介象買蜀薑作鱠。《管子》曰：『五位之土，羣藥安生，薑與桔梗，小辛大蒙。』

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　生薑，味辛甘。肉性溫，皮性寒。生發散熟溫中。多食損心氣，發目疾，五痔失血。凡患瘡癰人食之，長惡肉。妊婦多食生薑，助胎熱，令子生瘡疥，或生多指。多食辛辣，皆能損胎。夜不食薑，免耗眞氣。忌同豬肉、牛肉、馬肉、兔肉食。秋薑宜少食，能瀉氣夭年。乾薑久食令人目暗，妊婦食之，令胎內消。蓋其性大熱而辛散也。糟老薑入蟬退而無筋。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　糟薑法：淨布揩去嫩芽。每薑一斤，用糟一斤半、炒鹽一兩半拌勻，即入瓶，以炒鹽少許糝面，封之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　生薑，味辛，微溫，主傷寒頭痛，欬逆上氣，止嘔，清神。

又　良薑，味辛，溫，無毒。主胃中冷逆，霍亂，腹痛，解酒毒。

又　乾薑，味辛，溫熱，無毒。主胸隔欬逆，止腹痛，霍亂，脹滿。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》　造醋薑法　不以多少，炒鹽醃一宿，用元滷入醲醋同煎數沸。候冷入薑，箬扎瓶口，泥封固。

又　造脆薑法　嫩生薑去皮，甘草、白芷、零陵香少許，同煮熟切作片子。食之脆美異常。

又　造糟薑法　社前嫩薑不以多少，去蘆揩擦淨，用煮酒和糟鹽拌勻，入磁罈中。上用沙糖一塊，箬葉扎口，泥封頭。

又　五味薑方　嫩薑一斤，切作薄片，用白梅半斤打碎去仁，入炒鹽二兩拌勻。曬三日取出，入甘松三錢，甘草五錢，檀末三錢，再拌勻曬三日。入磁器收貯。

又《果食類》　蜜煎薑法　社前嫩芽者二斤，淨洗控乾，不得着鹽淹。須候出水一飯間，沸湯略焯過濾乾。用白礬一兩半搥碎泡湯，隔宿次，却澄清浸薑，以滿爲度。三兩宿漉出再控，不得多時。用蜜二斤，煎一滾去面，隔宿冷，却於新瓶內入蜜薑，約十日半月別換蜜一斤半。換蜜若要久，經年兩次換。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・制薑》　制薑之法：先須釀花，其法隔宿煎。沸湯八升入鹽三斤打勻，次早別取清水，以白梅半斤搥碎和浸，同前鹽水合和貯頓。逐日採牽牛花去白帶，隨多少投水中，候水色深濃盡去其花，取嫩薑半斤拭去紅殼，隨意切塊片。先用白鹽五兩，白礬五兩，沸湯五椀化開澄清以薑浸之。微向日影中晾二日，將薑摝出，入花汁中，浸直透紅摝出晾乾，再入少鹽拌和置烈日中曬，以薑上白鹽凝燥爲度，入器收之。

又《糖蜜果法・生薑煎》　社前嫩薑不經見水，用生布拭淨，用蜜煎去頭水，換蜜煎，令金色，淨磁器收之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《薑》　秦太虛詩云：『先社薑芽勝肥肉。』**地薑》**　薑稈芽方切片，或刻菊艾葉狀，或細絲，鹽醃一宿，水洗作沸湯，少焯晾乾，以蜜煮，又日暴透徹，蜜漬之。地薑去根鬚，段切同。

又《餳薑》　同蜜煎制，用赤砂餳。

又《薑湯》　生薑碎切，作沸湯，泡去薑，加白砂餳或蜜，冷飲。

又卷六《五美薑　薑粉》　鮮嫩薑采抹去皮，每塊裁分四處，每斤用白梅半斤，槌碎去仁，同炒鹽一兩和，晒三日，入甘艸末五錢，甘松末三錢，白檀末二錢，曬一日，收入瓷器中。生薑爛擣，濾汁晒粉。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　糟姜餅內安蟬殼，雖老姜亦無筋。

又　煮牛馬，令易爛，入姜、杏仁妙。

又《疾病》　生瘡毒未愈不可食生薑、鴨子，則肉突出作塊。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《薑粉》　以生薑研爛絞汁，澄粉，用以和羹。

又《糟薑》　社前取嫩薑，不拘多少，去蘆擦淨。用酒和糟鹽拌勻入磁罈中，上加沙糖一塊，箬葉紮口，泥封。七日可食。

又《糟薑方》　薑一斤，糟一斤，鹽五兩，揀社日前可糟，不要見水，不可損了薑皮。用乾布擦去泥，晒半乾後，糟、鹽拌之，入甕。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・伏薑》 伏月薑醃過去滷，加椒末、紫蘇、杏仁、醬油拌勻，晒乾，入罈。

又《糖薑》 嫩薑一觔，湯煮去辣味過半。砂糖四兩，煮六分乾，再換糖四兩。如嫌味辣，再換糖煮一次，或只煮一次，以後蒸頓皆可。略加梅滷妙。剩下糖汁，可別用。

又《五美薑》 嫩薑一觔切片，白梅半觔，打碎去仁。炒鹽二兩，拌勻晒三日。次入甘松一錢，甘草五錢，檀香末二錢，拌勻晒三日，收貯。

又《醋薑》 嫩薑鹽醃一宿，取滷同米醋煮，數沸，候冷入薑，量加沙糖，封貯。

又《法制薑煎》 鹽水沸湯八升，入鹽三觔，打勻隔宿去脚。梅水白梅半觔搥碎，入少水和浸。二水和合頓貯。逐日採牽牛花，去白蒂投入，候水色深濃，去花。嫩薑十觔，勿見水，拭去紅衣，切片。白鹽五兩，白礬五兩，沸湯五碗，化開澄清浸薑，置日影邊微晒二日，撈出晾乾。再入鹽少許拌勻，入前鹽梅水內，烈日晒乾，候薑上白鹽凝燥爲度，入器收貯。

又《法制伏薑》 薑不宜日晒，恐多筋絲。加料浸後，晒則不妨。薑四觔剖去皮，洗淨晾乾貯磁盆，入白糖一觔，醬油二觔。官桂、大茴、陳皮、紫蘇各二兩，細切拌勻。初伏晒起至末伏止，收貯。晒時用稀紅紗罩，勿入蠅子。此薑神妙，能治百病。

又《糟薑》 嫩薑，晴天收，陰乾四五日，勿見水。用布拭去皮，每觔用鹽一兩，糟三觔，醃七日取出拭淨。另用鹽二兩，糟五觔拌勻入別瓮。先以核桃二枚，搥碎置罐底，則薑不辣。次入薑、糟，以少熟栗末摻上，則薑無渣。封固收貯。如要色紅，入牽牛花拌糟。

又《糟薑》 薑一觔，不見水不損皮，用乾布擦去泥，秋社日前晒半乾。一觔糟，五兩鹽，急拌勻裝入罈。又急就法：社前嫩薑不論多少，擦淨用酒和糟鹽，拌勻入罈，上加沙糖一塊，箬葉包口泥封，七日可用。

清・張履祥《農書》卷上 九月內買薑，取薑之最嫩者入糟，次嫩者用蔴布拭淨，每薑三觔，用香油一盞熬滾，入薑略番兩三轉身，即起攤冷，次日拌醬，入甕封貯。

清・李化楠《醒園録》卷下 醃紅甜薑法。揀大塊嫩生薑擦去粗皮，切成一分多厚片子，置瓷盆內，用研細白鹽少許，或將鹽打滷澄去泥沙淨，下鍋再煎成鹽用之更妙。稍醃一二時辰，即逼出鹽水。約每斤加白醃梅乾十餘個，拌入薑片內，隔一宿俟梅乾漲，薑片軟，撈起去酸鹹水，仍入瓷盆。每斤可加白糖五六兩，染鋪所用好紅花汁半酒盃，拌勻，晒一日，至次日嘗之。若有鹹酸水仍逼去，再加白糖紅花一二次，總以味甜而色清紅爲度。仍置日色處晒，二三日即可入瓶。晒時務將瓷盆口用紗蒙紮，以防螞蟻、蒼蠅投入。

清・袁枚《隨園食單》卷三《醬薑》 生薑取嫩者微醃，先用粗醬套之，再用細醬套之，凡三套而味成。古法用蟬退一個入醬，則薑久而不老。

蒜

宋・陳直《壽親養老書》卷一《食治老人諸疾方》 食治老人中風邪毒，臟腑壅塞，手足緩弱。蒜煎。大蒜、一升，去皮，細切。大豆黃炒，二升。

右以水一升，和二味微火煎之，似稠即止，空心每服食，嚥三二匙，亦補腎氣。

宋・羅願《爾雅翼》卷五《葫》 蒜有大小，大蒜爲葫，小蒜爲蒜，《本草》所別。葫又稱葫蒜，陸法言《切韻》曰：『張騫使西域，得大蒜葫荽。』則此物漢始有之，以自胡中來，故名胡蒜爾。種宜良輭地，三遍熟耕之，五寸一株。諺曰：左右通鋤，一萬餘株。收條中種者，一年爲獨瓣，種二年者，則成大蒜。科皆如拳，又逾於凡蒜矣。今幷州無大蒜，朝歌取種，一歲之後，還成百子蒜。其瓣麤細，正與條中子同。其蔓菁根大如碗口，雖種他州，子一年亦變。然大蒜瓣變小，蔓菁根變大，二事相反，其理難推。又八月中方得熟，九月子始剛，得花子。至於五穀蔬果，與餘州早晚不殊，亦一異也。又幷州豌豆，度井陘以東，山東穀子，入壺關上黨，苗而無實，信土地之異也。葫性最葷，不可食，俗人作鱠以鱠魚肉，久食傷人，損目明。嵇叔夜《養生論》曰：『薰辛害目。』謂諸葷菜也，此爲甚爾。說者乃又曰：『此物煮爲羹臛極美，葷氣亦微。』又云：『初食不利目，多食却明，久食令人血清。』似皆好嗜者之辭。今胡人以大蒜等塗體，愛其芳氣。又以護寒，且生啖之。南人所不習，效之者無不目

腫蒜髮。齊人《千金月令》：『蒜多食，髮早白。』

又《蒿》　《釋草》『蒿，山蒜』。釋曰：《說文》云『葷菜也』。一云『菜之美者，雲夢之葷菜』。生山中者名蒿蒿，不注其狀。今蒜有大蒜小蒜，《本草》蜀本注《圖經》云：『小蒜野生，小者一名蒿，苗葉根子似葫，而細數倍。』然則小蒜即蒿爾。小蒜生葉時，可煮和食。至五月葉枯，取根名薤子，正爾噉之，味甚薰臭。食之損人，不可長服。崔寔曰：『布穀鳴，收小蒜。六月、七月，可種小蒜，八月可種大蒜。』蓋皆謂此。《爾雅》則以小蒜爲蒜，大蒜爲葫，承俗稱爾。孫炎乃云『帝登葛山，遭獪芋草毒，將死，得蒜，乃嚙之解毒，乃收植之，能殺蟲魚之毒，攝諸腥羶』，則是葛是山名，其上出蒜耳。與郭異說也。

又《虌》　《字書》曰『虌，百合蒜也』。《說文》則曰『虌，小蒜也』。小蒜已見葛說中，不與百合蒜類。百合蒜近道處有，根小者如大蒜，大者如碗，數十片相累，狀如白蓮花，故名百合，言百片合成也。人亦蒸煮食之，味極甘，非葷辛類也。但以根似大蒜，故名蒜爾。根上一榦特起，葉皆環列榦上，至杪則結花。花有兩種，其一如萱草花，紅斑而小，故一名連珠；其一種白花者，極芳香，花重常傾側，連莖如玉手爐狀，亦搗爲麵。百合一名強瞿，今俗人亦呼爲強仇，聲之訛爾。說者云：是蚯蚓相纏結變作之。《南都賦》：『藷蔗薑虌。』

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　大蒜味辛，性溫，有毒，生食傷肝氣，損目光，面無顏色，傷肺傷脾。生蒜合青魚鮓鯽魚食，令人腹內生瘡，腸中腫，又成疝瘕，發黃疾。合蜜食，殺人。多食生痰，助火昏目。四八月食之，傷神，令人喘悸，多食生蒜，行房損肝失色。凡服一切補藥及地黃、牡丹皮、何首烏者忌之。能解蟲毒，消肉積。同雞肉食，令瀉痢。同雞子食，令氣促。勿同犬肉食。妊婦食之，令子目疾。

又　小蒜味辛，性溫，有小毒。其葉和煮食物。其根比大蒜頭小而瓣少。三月勿食，傷人志性。同魚膾雞子食，令人奪氣。陰核疼，脚氣風病人，及時病後，忌食之。一云與蜜相反。生食增恚，熟食發婬，有損性靈也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　蒜，味辛，溫，有毒。主散癰腫，除風邪，殺毒氣。獨顆者佳。

元・佚名《朱砂擔》第一折　淨扮邦老上云：『行不更名，坐不改姓，自家鐵旛竿白正的便是。昨日多吃了幾碗酒，就在那柳陰下一覺直到天亮，猛睜開眼，只見一箇小後生，五短身材兒，黃白臉色兒，挑着兩個沉點點的籠兒。那廝見了我便走，我就骨碌碌一個翻身跳起來，跟着他後面急急的趕，不知怎的再趕不上。我則是多吃了那幾碗黃湯，以此趕不上他。罷罷罷，前面有一個小酒務兒，再買幾碗酸他一酸。早來到這酒務裏，店小二，有酒麼？』店小二云：『有酒，請裏面坐。』邦老云：『大碗裏釀的酒來，將此一乾鹽來我吃兩碗，酸過我那昨日的酒來。』店小二做放酒科云：『沒的乾鹽，有兩塊蒜瓣兒。』邦老云：『蒜瓣兒也好。』

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》　曬蒜臺法　將肥嫩者，不拘多少，用鹽湯焯過曬乾。欲用時湯浸軟，調和食之，與肥肉同造尤妙。

又　曬海菊花　春分後，摘薹菜花不拘多少，沸湯焯過控乾。用少鹽浥良久曬乾，紙袋收貯。臨用湯浸，油鹽薑醋潑之。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法》　淨蒜頭一斤，用石灰礬湯焯過，晾乾。用鹽三錢，醃一宿漉出，再晾乾。用鹽七錢，炒乾，以頭醋投入，炒鹽內，煎一二沸候冷，入瓶泥封經年不壞。

又《糟蒜》　每一斤亦用灰礬沸湯焯過，晾去水痕，鹽一兩半，糟一斤半，拌勻入瓶內，泥封兩月，後方可食。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　食蒜令口中不臭，用生姜、棗子同食，或呷醋一口，或食芝蔴尤妙。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《蒜苗乾》　蒜苗切寸段一斤，鹽一兩，淹出臭水。略晾乾。拌醬糖少許，蒸熟，晒乾收藏。

又《做蒜苗方》　苗用些少鹽淹一宿，晾乾，湯焯過，又晾乾。以甘草湯拌過，上甑蒸之，晒乾入甕。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・蒜》　延篤曰：張騫大宛之蒜，又有胡蒜澤蒜也。

清・張履祥《農書》卷上　四月內買蒜苗百觔，醃過晒乾，再多種絲瓜，採下去粗皮，醃過晒乾。一層蒜，一層瓜入甑，共蒸以黑爲度。取出

晒乾，封貯。一性極熱，一性極寒，勻透中和甚有補益，且味堪下酒，田家佳品也。

又 蒜苗寸許爲度，入醃，蒜頭糟醋煨透，不唯味美，可以辟穢臭，除痧氣。五六月閒，做生活人，與蒜食之不生病，茶中加梅與薑，不受暑。

清・劉廷璣《在園雜志》卷四《食慾》 裴晉公每語人曰：『雞猪魚蒜，逢著便吃。』予服其天然，不設色相，是眞學問。

清・李化楠《醒園録》卷下 醃蒜頭法。新出蒜頭，乘未甚乾實者更妙。去桿及根，用清水泡兩三天，嘗看辛辣之味去有七八就好，如未，即再換清水再泡。洗淨撈起，用鹽水加醋醃之。若要吃鹹的，每斤蒜用二兩鹽、三兩醋，先醃二三日，纔添水至滿，封貯可久存不壞。倘要吃半鹹半甜，當灰水中撈起時，先用薄鹽醃一兩天，然後用糖醋煎滾俟冷灌之。若太淡加鹽，不甜加糖，可也。

清・昭槤《嘯亭雜録》卷九《蒜學士》 翰林學士興安，滿洲人。中庚戌進士。公喜食大蒜，凡烹茶煮藥，皆以蒜伴之，曰：『始可以延年卻疾。』人爭笑其迂，呼爲蒜學士云。

清・彭孫貽《茗齋集》卷一三 《帝京十二詠蒜》詩：蒜本出胡中，遂汙諸夏口。南中噉不無，北客飧必有。皇都五侯鯖，此味首盤缶。搗泥或乞醯，擘片先下酒。豪談觸鼻至，湊氛鄰坐走。吮箸驚廁籌，殘羹疑渤溲。安得萬斛泉？雞舌煎百斗，一滌京傖吻，庶堪同飯餿。

桂皮

宋・羅願《爾雅翼》卷一二《桂》 桂，江南木，百藥之長。屈原《遠遊》曰『嘉南州之炎德兮，麗桂樹之冬榮』，《周書・王會》『自深桂』，《山海經》『桂林八樹，在番隅東招搖，皋塗之山多桂』，《本草》『桂有三種。菌桂生交趾桂林，正圓如竹，有二三重者，葉似柿，花白藥黃，四月開，五月結實』，《離騷》『雜申椒與菌桂』『矯菌桂以紉蕙』，是也。今有筒桂，筒菌字近，或傳寫之誤。或云，即肉桂也。牡桂生南海，葉似枇杷，皮薄色黃，少脂肉，氣如木蘭，削去皮，名桂心，所謂官桂也。桂生桂陽是半卷多脂者，所謂板桂也。陳藏器云『同是一物』。《爾雅》但言『梫，木桂』，郭璞云『南人呼桂厚皮者爲木桂』，蘇恭謂牡桂即木桂及單名桂者是也。《廣志》曰：『桂出合浦，而生必於高山之巔，冬夏常青。』《尸子》乃云：『春華秋英曰桂。』《吳都賦》云：『丹桂灌叢。』古者薑桂爲燕食庶羞和之美者，招搖之桂，切桂置酒中，謂之桂酒。列仙有桂父服桂葉，以龜腦和之。《呂氏春秋》云：『桂枝之下無雜木，辛螫故也。』南越有桂蠹，此蟲食桂味辛，漬以蜜食之，漢常以獻陵廟，載以赤轂小車。《春秋運斗樞》曰：『椒桂連，名士起。』

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 桂皮，味辛性溫。有實火者，少食。忌生葱、石脂。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 桂，味甘辛，大熱，有毒。治心腹寒熱，冷痰，利肝肺氣。

清・梁章鉅《浪跡叢談》卷八《肉桂》 近日不但眞參難得，眞桂尤未之聞。吾鄉名醫陳卓爲常言肉桂之上品，其油飽滿，其皮不及分，稍觸之，油即溢出，所以稱爲肉桂。有一客僅得二寸許眞肉桂一塊，包以油紙，藏於荷包中，滿座皆聞其香。適與一人對坐，聞噎嗝之聲不絕，詢其患此已兩年餘，乃出荷包中所藏，自以小刀削下約四分許，以開水冲半杯令服之，須臾噎聲頓止，因復削四分令再服，復以兩四分之渣合冲半杯令三服，未及燈時，而舊疴頓失矣。并云試此桂時，曾削幾分投開水壺中，其沸立止，其泡亦頓下，因此知眞桂能引火歸源，其下咽之效，殆亦如是矣。余官粵西五年餘，聞越南國入貢之桂，皆在粵西各郡中轉購以充數。嘉慶中，潘紅榛廉訪冊封越南，其國王以一枝相贈，云此係鎮庫之物，今庫中亦僅留一枝，紅榛即以轉贈李芸圃水部，其實亦不過中土之常品也。余每年例辦土貢，精選好桂，實未得有愜心之品，大抵寬厚壯觀者，皆不可恃，惟潯州之瑤桂條狹而皮粗、肉薄而油足者較佳。紅油、紫油者，雖厚亦不佳，惟以黑油者爲上品，蓋黑油能滋陰入腎，以收引火歸源之功，紫油尚可，紅油則反助火上升。紅油、紫油者，其味必辣，惟黑油則甜潤，此可立試而辨也。

芫荽

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 芫荽，味辛，性溫，微毒，即

胡荽。多食傷神健忘出汗。有狐臭、口氣、齲齒、腳氣、金瘡者，竝不可食。久病人食之，腳輭。同斜蒿食，令人汗臭難瘥。根發痼疾。凡服一切補藥及白朮、牡丹皮者，忌之。勿同豬肉食。妊婦食之，令子難產。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　芫荽，味辛，溫，微毒。消穀，補五藏不足，通利小便。一名胡荽。

又　芫荽子，辛，溫，無毒。消食，治五藏不足。殺魚、肉毒。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・胡荽》　《博物志》曰：張騫使大夏，得胡荽。《鄴中記》曰：石勒改曰香荽。

茴香

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　小茴香，味辛甘，性微溫。力緩於大茴。有實火人宜少食之。其莖葉與子，性味相同。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　茴香，味甘，溫，無毒。主膀胱、腎經冷氣，調中，止痛，住嘔。

豆蔻

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　紅豆蔻，味辛性溫。多食令人舌粗，不思飲食，最能動火，傷目致衄。食料中不宜用之。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《法制豆蔻》　白荳蔻一兩六錢，腦子一分，麝香五厘，檀香七分半，甘草膏荳蔻作母，腦麝爲衣。

明・王臨亨《粵劍編》卷之三《志物産》　荳蔻、蓿砂，殼俱可食，粵人取其嫩者蜜漬之，味亦辛香。

其他

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　蓽茇，味辛性熱。能動脾肺之火，多食令人目昏。食料不宜用之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　草果，味辛，溫，無毒。治心腹痛，止嘔，補胃，下氣，消酒毒。

又　蒔蘿，味辛，溫，無毒。建脾開胃，溫中，補水藏，殺魚、肉毒。

又　縮砂，味辛，溫，無毒。主虛勞冷瀉，宿食不消，下氣。

又　陳皮，味甘，平，無毒。止消渴，開胃氣，下痰，破冷積。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・庖厨雜用》　調和省力物料。馬芹、胡椒、茴香、乾薑、官桂、花椒，各等分碾爲末，滴水隨意丸，每用調和，撚破入鍋，出外者尤便。

又　天厨大料物。蕪荑仁、良薑、蓽撥、紅豆、砂仁、川椒、乾薑、炮官桂、蒔蘿、茴香、橘皮、杏仁，各等分爲末，水浸麪餅爲丸如彈。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一九《爐料》　用官桂、良薑、白芷、檀香、杏仁、藿香、細辛，甘草倍多用之，須是大鍋中多煮，則味逈佳。

又《麤爐料》　用甘草最多、白芷、桂枝、良薑四味。

又《細爐料》　用桂心、檀香、藿香、細辛、甘松、花椒、碪砂、紅荳、杏仁、甘草、白葱、桂枝、良薑。

又《素食中物料法》　蒔蘿、茴香、川椒、胡椒、乾薑泡、甘草、馬芹、杏仁，各等分，加榧子肉一倍，共爲末，水浸，蒸餅爲丸，如彈子大。用時湯化開。

又《大料物法》　官桂、良薑、蓽撥草、荳蔻、陳皮、碪砂仁、八角、茴香，各一兩，川椒二兩，杏仁五兩，甘草一兩半，白檀香半兩，共爲末。用如帶出路，以水浸，蒸餅丸如彈子大。用時旋以湯化開。

又《合香頭》　麝香五分。生薑一塊，如手大。好沙餹半斤。右先將生薑逐牙劈開，洗去泥眼，乾擣絞其汁，却將麝香於乳鉢內，乳能令十分碎細，逐旋入薑汁，又乳令膠和，方入沙餹，乳令相入停勻，盛瓦罐內，用厚紙及油紙封口，愈厚愈好，飯上蒸過，經年不壞，但用食品內合用香料者，入些少在內，其香味蘊藉，不可言也。

又《糰子香頭》　以沙餹一斤，大蒜三瓣大者，每囊切三片，帶根葱白七莖，生薑七斤，麝香如豆大一粒。右件先放沙罐底下，次放沙餹在上，先用花箬，次用油紙緊封，入重湯內煎一周時，取起藏之。臨用旋取，經歲不壞。凡生熟餹糕幷裹蒸等內，皆用此香頭。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《玉灌肺方》　眞粉、油餅、芝蔴、松子、胡桃、茴香，六味拌和成捲，入甑蒸熟，切作塊子，供食美甚。不用

油入，各物粉或麵同拌蒸，亦妙。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《香之屬・減用大料》 馬芹即元荽、蓽撥、小茴香，更有乾薑、官桂良，再得蒔蘿、二椒，共水丸彈子，任君嘗。

又《大料》 大小茴香、官桂、陳皮、花椒、肉豆蔻、草豆蔻、良薑、乾薑、草果各五錢，紅豆、甘草各少許，各研極細末，拌勻加入豆豉二合，甚美。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《芥辣汁》 菜有具薑桂之性者乎？曰：有，辣芥是也，制辣汁之芥子，陳者絕佳，所謂愈老愈辣是也。以此拌物，無物不佳。食之者如遇正人，如聞讜論，困者爲之起倦，悶者以之豁襟，食中之爽味也。予每食必備，竊比於夫子之不撤薑云。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 會及五味也 《爾雅》：『葆，荎藸。』郭注云：『五味也，蔓生，子叢在莖頭。』神農《本草》云：『五味，一名會及。』《御覽》引吳普《本草》云：『一名元及。』陶注云：『今第一出高麗，多肉而酸甜。次出青州、冀州，味過酸，其核竝似豬腎。又有建平者，少肉，核形不相似，味苦，亦良。』唐本注云：『五味，皮肉甘酸，核中辛苦，都有鹹味。此則五味具也，其葉似杏而大，蔓生木上，子作房如落葵，大如蔓子。』

又 淵濯，滫也 《說文》：『滫，久泔也。』《荀子・勸學篇》：『蘭槐之根是爲芷，其漸之滫，君子不近，庶人不服。』楊倞注云：『滫，溺也。』案滫謂久泔也。褚少孫《續三王世家傳》曰：『蘭根與白芷，漸之滫中，君子不近，庶人不服。』徐廣《音義》云：『滫者，淅米汁也。』《淮南子・人閒訓》：『申荼杜蘅，美人之所懷服也，及漸之於滫，則不能保其芳矣。』高誘注云：『滫，臭汁也。』《晏子・雜篇》：『今夫蘭本，三年而成湛之苦酒，則君子不近，庶人不佩。』義竝相近也。《玉篇》：『滫，臭汁也，潘也。』《集韻》云：『汛潘以食豕也。』《士喪禮》：『渜濯棄于坎。』鄭注云：『沐浴餘瀋水也。』皇侃《喪大記疏》云：『濯謂不淨之汁也。』《爾雅・釋木》：『梢，梢擢。』郭注云：『謂木無枝柯，梢擢長而殺者。』長謂之脩，亦謂之梢，亦謂之擢，臭汁謂之滫，亦謂之淵，亦謂之濯。事雖不同，而聲之相轉則同也。

野菜分部

品類

草本

百合

宋・林洪《山家清供》卷上《百合麵》 春秋仲月，採百合根，曝乾搗篩，和麵作湯餅，最益血氣。又蒸熟可以佐酒。《歲時廣記》：二月種法，宜雞糞化書，山蚯化爲百合，乃宜雞糞豈物類之相感耶？

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 山丹根，味甘，平，無毒。主邪氣腹脹，除諸瘡腫。一名百合

明・周履靖《茹草編》卷之二《摩羅》 即百合根 百子池頭百合花，黃昏開處細看賒。即歡宜夜合，無恨向秋加。花既凋零，根可充廚。不學藕絲輕斷續，還將烹餌勝亂鬚。



明・高濂《遵生八牋》卷一一《百合麪》 用百合搗爲粉，和麵，搜爲餅，爲麪食亦可。已上諸粉，不惟取籠爲造，凡煮粥俱可配煮。凡和麪，用黑豆汁和之，再無麪毒之害。

又《百合粉》 取新者，搗汁，如上法取粉。乾者可磨作粉。七八月取根，水滌，煮食甘美。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《盤山志》　百合產盤山澗中，秋冬劚之，甘香可食。

薄荷

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　薄荷，味辛性涼。虛弱人久食，成消渴病。新病初愈食之，令虛汗不止。與鼈相反。貓食之醉。凡收薄荷者，須隔夜以糞水澆之，雨後乃可刈收，則性涼，不尒不涼也。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《薄荷切方》　薄荷晒乾，碾爲細末。將糖滷下小鍋，熬至有絲。先下炒麪少許，後下薄荷末，和成一處。案上先洒薄荷末，乘熱上案，面上仍用薄荷末，捍開，切象眼塊。

蒼耳

宋・林洪《山家清供》卷上《進賢菜　蒼耳飯》　蒼耳，枲耳也，江東名『上枲』，幽州名『爵耳』，形如鼠耳。陸機疏云：『葉青白色，似胡荽，白華細莖蔓，生採嫩葉洗焯，以薑鹽、苦酒拌爲茹，可療風。』杜詩云：『蒼耳況療風，童兒且時摘。』詩之《卷耳》首章云：『嗟我懷人，寘彼周行。』酒醴婦人之職，臣下勤勞君必勞之，因採此而有所感念。又酒醴之用，以此見古者后妃欲以進賢之道諷其上，因名『進賢菜』。張氏詩曰：『閨閫誠難與國防，默嗟徒御困高岡。觥罍欲解痡瘏恨，充耳元因避酒漿。』其子可雜米粉爲糗。故古詩有『碧澗水淘蒼耳飯』之句云。

明・周履靖《茹草編》卷二《蒼耳葉》　芝草無根，醴泉無源。蒼山鬱，《蒼耳蕃》。軒岐品登本草，方士服餌延年。那可仙家調六膳，何須祥悅愛精飧。寄言高卧林泉客，何用山中煮白石。

又《群物奇制・飲食》　地栗與甘蔗同食，其相自軟，如紙一般。

明・姚可成《救荒野譜・蒼耳艸》　食葉。處處有之，三月生苗，葉大。采汁食之。蒼耳艸，如珥珠，挑采女兒好孤悒。妾家今年絕穀種，珥珠賣盡典寒衣。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・糟地栗》　地栗帶泥封乾，剝淨入糟，下酒物也。

清・顧景星《野菜贊・蒼耳》　一名葈耳。莖有紫點，高三四尺，葉似狶薟厚硬，俗名猪耳。陸氏《詩疏》：『細葉蔓生。』郭璞云：『葉如鼠耳。』皆非。嫩苗沸湯過，清水再浸，煠食。北人謂之相思菜，令夫婦相愛。夏開小黃花，結子如棗核而多刺。嫩時桑扈摹食，刺老則粘衣難脫。熁去殼，研粉作餅，狶薟苗亦如之。采采葈耳，適彼道周。有交桑扈，和鳴相求。莠芒成實，自夏徂秋。莽行衣絮，何以解憂。

防風

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《防風芽》　防風芽如臙脂色，天門冬芽如馬椿，芹菜芎芽。又有靡蕪枸杞芽，菊芽，荇菜、水藻、牛膝芽，地黃嫩葉，皆如常菜治之。

東坡詩云：『秋來霜露滿東園，薤菔生兒芥有孫。我與何曾同一飽，不知何苦食雞豚。』況藥菜之佳乎。

明・周履靖《茹草編》卷二《防風芽》　卷彼防風之芽，氣味辛甘可誇。若使山家品用，賽敎石鼎烹茶。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《防風》　採苗可作菜食，湯焯，料拌，極去瘋。

又《防風芽》　採芽如胭脂色者，如嘗菜料拌食之。

鳳仙

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》假高笋法　金鳳花梗，大者去皮，削令乾淨。早入糟，午供食之。

明・周履靖《茹草編》卷二《鳳仙梗》　何來仙鳳葩，葳蕤浥朝露。之子日茹之，紅顏眞可駐。却咲朱門玉食徒，盤飧何解知此味。



六七月取鳳仙花梗去皮，鹽醃食之。其脆美似萵苣。

明・姚可成《救荒野譜・鳳仙花》食根。秋采根莖，鹽拌食之。　鳳仙花，形似鳳。花開時，無心弄。連年穀不收，采作膏粱奉。門前索舊租，剜肉醫瘡痛。辟穀丹靈少處尋，征徭吏苛無門控。但願來秋五穀登，還甦溝壑林林衆。四海欣逢堯舜天，萬民競效商周貢。竚聽擊壤樂康衢，嗟呼轉作豐年頌。

甘草



元・忽思慧《飲膳正要》卷三　甘草，味甘，平，無毒。和百藥解諸毒。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《熬甘草膏法》　粉草一斤擣碎，熱水浸半日，揉洗紐去滓，再浸再洗再紐，凡三次，將淨甘草水入磁器內，熬成膏子。

又《煎甘草膏子法》　粉草一斤，剉碎，沸湯浸一宿，盡入鍋內滿，用水煎至半，濾去渣，紐乾取汁。再入鍋，慢火熬至二碗。換大砂鍋，炭火慢熬至大碗，以成膏子爲度。其渣減水煎三兩次，取入頭汁肉併煎。

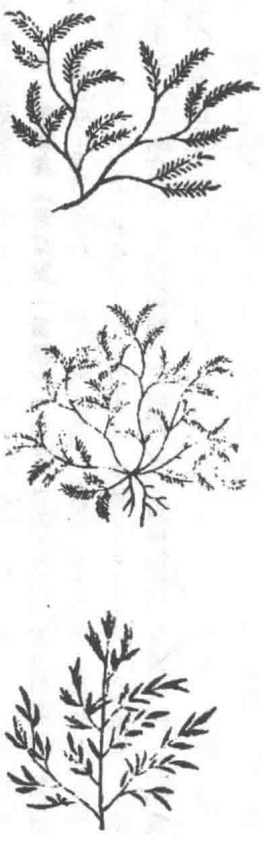
清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　美丹，甘草也　《爾雅》所謂『藎，大苦也』。《邶風》《簡兮》篇：『隰有苓。』苓與藎同。《傳》云：『苓，大苦。』《正義》引孫炎《爾雅》注云：『《本草》云：「藎，今甘草是也，蔓延生，葉似荷，青黃，其莖赤有節，節有枝相當。或云藎似地黃。」郭璞注同。案大苦者，大芣也。《爾雅》云：『芣，地黃。』芣、苦，古字通。《公食大夫禮》羊苦。今文苦爲芣，是也。藎似地黃，故一名大苦。沈括《筆談》云：『郭璞注乃黃藥也，其味極苦，故謂之大苦，非甘草也。甘草枝葉悉如槐。』案宋《本草圖經》謂甘草葉如槐，與古相違，殊不足信。苦乃芣之假借，非以其味之苦也。據《圖經》黃藥葉似蕎麥，而大苦葉乃似荷，似地黃，形狀亦不同，不審括何以知爲黃藥。《淮南・覽冥訓》云：『甘草主生肉之藥。』神農《本草》亦云：『甘草味甘，主長肌肉。一名蜜甘，一名美草。』美草與美丹同意，殆取其味之甘美與，孫炎據《本草》以藎爲甘草，今《本草》無復藎名，蓋傳者失之。《名醫別録》云：『一名蜜草，一名蕗草，生河西川谷、積沙山及上郡。』又云：『木甘草生木閒，三月生大葉如蛇牀，四四相值。』然則木甘草亦是枝葉相當，孫炎謂甘草枝相當，得其實矣。

蒿

宋・林洪《山家清供》卷上《蒿萋菜　蒿魚羹》　舊客江西林山房書院，春時多食此。菜嫩莖，去葉湯焯，用油鹽、苦酒沃之爲茹。或加以肉燥，香脆良可愛。後歸京師，春輒思之。偶與李竹埜制機伯菴隣，以其江西人，因問之。李云《廣雅》名『莪』，生下田，江西用以羹魚。陸疏云：『葉似艾，白色可蒸爲茹。』即《漢廣》『言刈其蒌』之莪矣。』山谷詩云：『蔞蒿數筋玉簪橫。』及證以《詩》註，果然。李乃怡軒之子，嘗從西山問宏詞法，多識草木宜矣。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　蒿蒿，味甘辛，性平。多食動風氣薰人心令氣滿。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　蓬蒿，味甘，平，無毒。主通利腸胃，安心氣，消水飲。



正二三月採，取水滌，香油、鹽炒或湯焯，鹽、油拌食。

三四月生，小者一窠，俱可用。大者摘嫩頭，用湯略焯過，曬乾，臨食再用湯泡。油、鹽拌食。白食亦可。

春採苗葉炒食，夏秋莖可作蘧，心可點茶。

明・周履靖《茹草編》卷一《斜蒿》　斜楊斜柳，斜掩簾櫳，斜塘上採採斜蒿。斜雨斜風，歸來斜抱孤琴，晚日霽斜紅。

又《蔞蒿》　江濱女兒踏踏歌，雲融水暖春微和。蔞蒿茸茸青可擷，若處偏少若處多。姊採葉，娣採心，叮嚀莫向水邊行，濡帚濺襪阿母嗔。

又卷二《掃箒蒿》　掃箒蒿，黯深緑，花葉蕭踈榦常禿。不生空谷滿林曲，掬泉湯煮充朝腹。紅塵拂盡清思多，落花留映山人目。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《蓬蒿》　採嫩頭，二三月中方盛，取來洗淨，加鹽少醃，和粉作餅，油煠，香美可食。

又《斜蒿》　三四月生，小者全料可用，大者摘嫩頭，湯中焯過，晒乾。食時，再用湯泡料拌食之。

又《蔞蒿》　春初採心苗，入茶最香，葉可熟食。夏秋莖可作蘸。

明・姚可成《救荒野譜・掃箒薺》　食莖葉。春采，熟食。　掃箒薺，青簇簇，去年不收空倚屋。但願今年收兩熟，場頭掃箒掃盡禿。此種俗名落掃箒苺者。嫩者可采。其老者可束爲掃箒，故名之。

又《斜蒿》　食莖葉。三、四月生。小者，一科俱可用；大者，摘嫩頭於湯中略過，晒乾，臨食再用湯泡，油鹽拌食，白食亦可。　斜蒿復斜蒿，采采臨春郊。終日不盈把，悵望登東皐。欲進不能進，風日寒瀟瀟。

又《蔞蒿》　食莖葉。春采苗葉，熟食。夏秋莖可作蘸心可入茶。　采蔞蒿，采枝采葉還采苗。我獨采根賣城郭，城裏人家半凋落。

清・顧景星《野菜贊・雷蒿》　諸蒿之長，聞雷而發也。一作藜，本作蔞。有青赤二種，青佳。亦可醃熏藏之。　蒿類三五，惟蔞可烹。艾實爲伍，蓬胡幷名。不扶而直，幽貞性成。春洲沙輭，芬同杜衡。

清・袁枚《隨園食單》卷三《蓬蒿菜》　取蒿尖用油灼熇，放雞湯中滾之，起時加松菌百枚。

黄精

宋・林洪《山家清供》卷上《黄精果　餅茹》　仲春深採根，九蒸九曝搗如飴，可作果食。又細一石，水二石五升煮去苦味，漉入絹袋，壓汁澄之，再煮如膏，以炒黑豆黄，爲末作餅，約二寸大，客至可供二枚。又採苗可爲菜茹。隨公羊服法，芝草之精也，一名仙人餘糧，其補益可知矣。

明・姚可成《救荒野譜・黄精》　食根。采根，九蒸九曝，可以辟穀當糧。神艸黄精，濟我窮氓。代糧辟穀，且使長生。胡不食之，羽化身輕。受茲飢餒，苦志勞形。

清・顧景星《野菜贊・黄精》　三月生。苗高二三尺，柔莖竹葉，大約似薑根。生食戟喉。葉對生者曰『正精』，偏生者曰『偏精』。苗煠作菜。根陰乾九蒸九晒，忌鐵器，可充糧。含一枚嚥津不飢，蓋仙藥也。興國土人制而貨之，多襍蘿蔔。戊已秉氣，太陽含精。充糧益臟，久服輕身。黄精悦性，茈薑健神。品編食料，功載仙經。

薺菜

宋・陳達叟《本心齋疏食譜》　甘薺。誰謂荼苦，其甘如薺。天生此物，爲山居賜。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　薺菜，味甘，性溫。取其莖，作挑燈杖，可辟蚊蛾，謂之護生草。其子名葶藶，味苦，性平。飢歲采之，水調成塊，煮粥其粘滑。患氣病人食之，動冷氣。不與麪同食，令人背悶，服丹石人不可食。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《薺藁》　俗謂薺爲東風菜，方言訛而爲公爹菜，謂可以奉公爹也。　東坡《與徐十三書》云：『今日食薺極美，天然之珍，雖不甘於五味，而有味外之美。』其法：取薺一二升許，淨擇入淘了米三合，冷水三升。生薑不去皮，搥兩指大，同入釜中，澆生油一蜆殼。當於羹面上不得觸，觸則生油氣不可食，不得入鹽醋，君若知此味，則陸海入珍，皆可厭也。天生此物，以爲幽人山居之祿，輒以奉傳，不可忽也。羹以物覆則易熟，而羹極爛乃佳也。

《本草》：薺，和肝氣明目，凡人夜則血歸於肝，爲宿血之臟。過三更不睡，則朝旦面色黄燥，意思荒浪，以血不得歸故也。若肝氣和，則血脉流通，津液暢潤，東坡嘗有詩云：『時遶麥田求野薺，強爲僧舍煮山羹。』陸放翁亦有詩云：『小著鹽醯助滋味，微加薑桂助精神。風爐歙鉢窮家

活，妙訣何曾肯授人。』

明・高濂《遵生八牋》卷一二《野白薺》 四時采嫩者，生熟可食。

又《東風薺》 即薺菜也。採薺一二升，洗淨，入淘米三合，水三升，生薑一芽頭，搥碎，同入釜中和勻，上澆麻油一蜆殼，再不可動以火煮之。動則生油氣也。不着一些鹽醋。若知此味，海陸八珍皆可厭也。

明・姚可成《救荒野譜・薺菜兒》 食莖葉。春月采之，生熟皆可食。薺菜兒年年有，采之一二遺八九。今年纔出土眼中，挑菜人來不停手。而今狼藉已不堪，安得花開三月三。

清・顧祿《清嘉祿》卷三《野菜花》 薺菜花，俗呼『野菜花』。因諺有『三月三，螞蟻上竈山』之語，三日，人家皆以野菜花置竈陘上，以厭蟲蟻。侵晨，村童叫賣不絕。或婦女簪髻上，以祈清目，俗號『眼亮花』。或以隔年糕油煎食之，云能明目，謂之『眼亮糕』。

案：蘇東坡《物類相感志・總論》：『三月三日，收薺菜花置燈檠上，則飛蛾蚊蟲不投。』吳曼雲《江鄉節物詞》小序云：『杭俗，上巳日，置薺菜花於竈上，可驅蟲蟻。』詩云：『一枝春向竈觚探。』田汝成《西湖游覽志》：『三月三日，男女皆戴薺菜花。諺云：「三春戴薺花，桃李羞繁華。」』江、震《志》亦幷載此俗。又《崑新合志》云：『三月三日，各鄉村舁神朝岳帝，曰「野菜會」。北鄉更盛。兒女皆簪野菜花。或以野菜花抹竈，可驅蟲蟻。』吳自牧《夢粱録》謂清明『以柳條插門，名曰「明眼」。』與吾鄉三日戴薺花之俗，取意略同。

清・佚名《燕京雜記》 薺菜遍生野外，窮民採之，清晨載以小筐鬻於市上，味其甘脆。《詩》云：其甘如薺。信然。

龍鬚菜

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《析津日記》 天壇生龍鬚菜，清明後都人以鬻於市，其莖食之甚脆。

清・佚名《燕京雜記》 龍鬚菜細似韭花，莖甚脆美，《析津日記》謂產於天壇，然在處皆有之也。

落葵葉

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 落葵葉，葉酸，性寒滑，即胭脂菜。脾冷人不可食。曾被犬嚙者食之，終身不癒。

明・姚可成《救荒野譜・落葵》 食葉。一名紫艸。蔓延籬垣，七刀蕃茂，葉圓光潤肥厚，汋熟可以濟飢。結實紫色，可入染彩。采采落葵，賑我荒落；充我餱糧，代彼藜藿。藜藿今年食盡科，落葵存得有還無。采采落葵，濟我民飢；甑空若洗，釜欲生魚。那堪荒歲田家苦，桂視薪來米若珠。

馬蘭

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 馬蘭，味辛，性微溫。醃藏作茹甚良。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《馬蘭頭》 二三月叢生，熟食，又可作鹽。

明・周履靖《茹草編》卷一《馬攔頭》 馬攔頭，君莫行。春山萋迷春水深，玉羈金靶驕欲制。狂嘶蹀躞難爲情，誰家採桑女勒轡。時盈盈，時盈盈，不相親，不如歸。對山妻坐，一壺淡酒百囀瑩。

明・姚可成《救荒野譜・馬攔頭》 食葉。二三月叢生，熟食。又可作鹽。馬攔頭，攔路生，我爲拔之容馬行。只恐救荒人出城，騎馬直到破柴荆。

又《馬蘭》 食苗葉。生湖澤卑濕處，赤莖白根，長葉有刻齒狀。二月生苗，汋食，可濟荒。馬蘭草，生卑濕，饑年粟麥收無粒，私租官稅交煎急。馬蘭采得當饑糧，徬徨母子相攜泣。

清・顧景星《野菜贊・馬蘭丹》 多澤生。葉如菊而尖長，左右齒各五。花亦如菊，而單瓣青色。鹽湯汋過乾藏，蒸食，又可作饅餡，生搗治蛇咬。馬蘭不馨，名列香草。蛇菌或中，利用生擣。大哉帝德，鼓腹告飽。虺毒不逢，行吟用老。

清・袁枚《隨園食單》卷三《馬蘭》 馬蘭頭菜摘取嫩者，醋合筍拌食。油膩後食之，可以醒脾。

苜蓿

宋・羅願《爾雅翼》卷八《苜蓿》 苜蓿，本西域所產。自漢武時始入中國。《史記》曰：『大宛有苜蓿，漢使取其實來，於是天子始種苜蓿。離宮別觀旁盡種，蒲陶苜蓿極望。』《漢書・西域傳》亦曰：『罽賓國有目宿，大宛馬嗜目宿。武帝得其馬。漢使采蒲陶目宿歸，天子益種離宮館旁。』然不言所攜來使者之名。《博物志》曰：『張騫使西域，得蒲陶、胡葱、苜蓿，蓋以漢使之中，騫最名著，故云然。』而《述異記》亦曰：『張騫苜蓿園，在今洛中。』按今苜蓿，甚似中國灰藿，但藿苗葉作灰色，而苜蓿苗端，常有數葉深紅可愛。今人謂之鶴頂草，秋後結實，黑房纍纍如穄，故俗人因謂之木粟。其米可爲飯，亦有可以釀酒者。晉華廣免官爲庶人。武帝登凌雲臺，見廣苜蓿園阡陌甚整，依然感舊。此物雖出西域，今人家羅生，等蒿蓬矣。而陶隱居乃云：長安中有苜蓿園，北人甚重此。江南人不堪食之，以無味故也。外國復別有苜蓿草以療目，非此類也。然按此物即是自外國來，又爲茹甚軟美，不知隱居何以言此。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 苜蓿，味苦濇，性平。多食令冷氣入筋中，即瘦人。同蜜食，令人下痢。

南燭

明・姚可成《救荒野譜・南燭》 莖葉俱食。吳楚山中甚多。葉似山礬，光滑而味酸，可濟飢。南燭葉，似山礬，葉面光光味帶酸。荒歲米珠薪比桂，摘來和露當朝餐。

明・方以智《物理小識》卷六《青飪》 采南天燭葉蒸糯米暴之，如此九次，斗縮爲升，本用補人，又可出路。中履曰：即青精飯。

牛旁

宋・林洪《山家清供》卷下《牛旁脯》 孟冬後，採根淨洗，去皮煮，每令失之，過搥匾壓乾，以鹽、醬、茴、蘿、薑、椒、熟油諸料研泥，一兩宿焙乾，食之如肉脯之味，苟與蓮脯同法。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《牛蒡脯》 十月以後，取根洗乾去皮，切成片，少煮勿太爛，硬者即熟煮，幷搥令軟，下雜料物如芭蕉脯法，泥焙取乾。

明・周履靖《茹草編》卷二《牛旁根》 山有靈藥，牛旁之子。粒粒可飧，凝神堅髓。饕餮縱之，君子樂只。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《牛蒡子》 十月採根，洗淨，煮毋太甚，取起搥碎匾壓乾。以鹽、醬、蘿、薑、椒、熟油諸料拌，浸一二日收起，焙乾，如肉脯味。

葵

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 葵菜，味甘性寒，爲百菜之長。解丹石毒。性冷滑利。胃寒泄瀉者勿食。同黍米食、同鯉魚及魚鮓食、並害人。時病後食之，令目暗。勿同沙糖食。妊婦食之，令胎滑。其菜心有毒，忌食。葉尤冷利，不可多食。莖赤葉黃者，勿食。生葵發宿疾，與百藥相忌。蜀葵，苗亦可食，但久食鈍人志性。被犬嚙者，食之即發，永不瘥也。合豬肉食，令人無顏色。食蒜葵須用蒜，無蒜勿食之。葵性雖冷，若熱食之，令人熱悶動風氣。四月勿食，發宿疾。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三

葵菜，味甘，寒，平，無毒。爲百菜主。治五藏六府寒熱，羸瘦，五癃，利小便，療婦人乳難。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・女直食品》 厮剌葵菜冷羹 葵菜去皮，嫩心帶稍葉長三四寸，煮七分熟，再下葵葉候熟，涼水浸，拔揀莖葉另放，如簇春盤樣。心葉四面相對放，間裝鷄肉皮絲、薑絲、黃瓜絲、筍絲、萵筍絲、蘑菇絲、鴨餅絲、羊肉、舌腰子、肚兒頭、蹄肉皮皆可爲絲，用肉汁淋蓼子



葵菜

汁，加五味澆之。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《葵菜》 比蜀葵叢短而葉大，性溫。採葉，與作菜羹同法食。

明・姚可成《救荒野譜・葵》 食莖葉。處處有之。取苗葉汋熟，極甘美肥好。菜中葵，春秋諸種皆相宜。栽培可以濟民飢，儉年食之甘如飴。按：葵，正月種者爲春葵，六七月種者爲秋葵，八九月種者爲冬葵。其菜易生，爲百蔬之主，備四時之饌。可防荒儉，可以菹臘，誠蔬茹之要品，民生之資益者也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 藸，葵也 藸、葵，古同聲，方言有重輕耳。葵性向日。成十七年《左傳》云：『鮑莊子之知不如葵，葵猶能衛其足。』杜注云：『葵傾葉向日，以蔽其根。』《淮南・說林訓》云：『聖人之于道，猶葵之於日也，雖不能與終始哉，其鄉之誠也。』葵可烹食。《豳風・七月》篇云：『七月烹葵及菽』，古者或以爲滑。《士虞禮記》云：『鉶芼用苦，若薇，有滑，夏用葵，冬用荁。』鄭注云：『夏、秋用生葵，冬、春用乾荁。』又以爲菹。《周官・醢人》：『朝事之豆，其實葵菹。』

商陸

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《商陸》 《本草》云：『樟柳根。』取根方切片，同冬瓜制。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《商陸》 採苗莖洗淨，熟蒸食，加鹽料。紫色者，味佳。

明・陸容《菽園雜記》卷六 嘗登嶧山，山僧作水飯爲供。食一蔬味佳，問之，云：『張留兒菜。』令採觀之，乃商陸也。餘姚人每言其鄉水族有彈塗，味甚美，詳問其狀，乃吾鄉所謂望潮郎耳。此物吾鄉極貧者亦不食，彼以爲珍味。商陸在吾鄉牛羊亦不食，彼以爲旨蓄，正猶河豚在吳中爲珍異，直沽漁人刳其肝而棄之。時魚尤吳人所珍，而江西人以爲瘟魚不食。世之遇不遇，豈惟人爲然，夫物亦有然者矣。仲裘聞張留乃樟柳也。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一《歡喜團》 新正禦寒之具，蒸商陸歟？則樸僂也。煨榾拙歟？則酸寒也。俱山齋中供耳，不宜俗。市人乃搗烏新屑，用鐵範鎚擊曝乾，爲巨炭墾。昔白鹿洞游士釀金作烏金社，韋郇公佳制稱黑太陽，古之名美矣。今吳人名之曰歡喜團。歲朝取以實圍爐中熾火，燄則騰騰上，令滿室生春，煦然有興旺相煖熱意，自元旦屆元宵止焉。憶范石湖《雪中送龔養正炭》詩云：『煩君笑領婆歡喜，探借新年五日春。』歡喜團之名其本此歟。

清・方濬師《蕉軒隨録》卷四《莧陸》 《易》『莧陸夬夬』，子夏傳：『木根草莖，剛上柔下也。』馬氏、鄭氏、王氏皆云莧陸一名商陸。方密之《通雅》：『《爾雅》「蔖蕫」，毛曰惡菜，鄭曰商陸』。查毛、鄭箋注，司農幷無以蔖爲商陸解。按：《玉篇》：『蔏陸，蔓也，蔓即所謂枝枝相對，葉葉相當者。薩亦作陸。程傳：『莧陸感陰氣之多，九五當決之時，爲決之主，而又不爲暴合於中行。』此正合剛上柔下義，特專以今馬齒莧屬之莧陸，恐亦未當。不如正義直以草之柔脆者爲斷，較更精確。蓋莧有白莧、赤莧、人莧、五色莧等名，種於園圃，生於野田，隨處有之，似不必拘定馬齒莧一種。董遇獨謂：『莧，人莧；陸，商陸』。分爲二物。按：莧之名風於《本草》，有六。而《博雅》之蒉，《爾雅》之蕢，皆爲莧。至菜名連蟲陸，草名薰陸，又陸之實證也。鄙意渾莧、陸而統名之，則『草之柔脆者』五字最明豁。別莧、陸而分名之，則董氏之說亦不爲無見。毛檢討《仲氏易》以莧爲菜，以陸作高原，究涉牽強。若惠定宇本《虞氏易》莧讀如莞爾而笑之莞，陸爲和睦之睦，且引漢、唐《扶頌》、《嚴舉碑》、《郭仲奇碑》作陸字的據，穿鑿附會，以之解經，入魔道矣。

甜菜

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 恭菜，味甘苦，性寒滑。即甜菜。一名苣蓬菜。道家忌之。其莖燒灰淋汁洗衣，白如玉色。胃寒人食之，動氣發瀉。先患腹冷人食之，必破腹。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 苣蓬，味甘，寒，無毒。調中下氣，去頭風，利五藏。



苣蓬菜

又　出葖蓬兒，味甘，平，無毒。通經脉，下氣，開胸膈。即葖蓬根也

茱萸

宋・羅願《爾雅翼》卷一一《椒》

椒，一名藙，今之茱萸也。其味苦辛，置之食中，能去臭。《南都賦》所謂『蘇藙紫薑，拂徹羶腥』者也。古者膾，春用葱，秋用芥；豚，春用韭，秋用蓼；脂用葱，膏用薤；三牲用藙；和用醯，獸用梅，蓋皆薰辛之物，所用各有宜爾。《漢律》『會稽獻藙一斗』。賀氏云：『今蜀郡作之，九月九日取茱萸，折其枝，連其實，廣長四五寸。一升實，可和十升膏。』然鄭氏及《說文》皆以煎茱萸爲藙，蓋藙必煎乃用爾。今蜀人猶呼其實爲艾子，蓋藙之訛也。《風土記》曰：『俗尚九月九日，謂爲上九，茱萸至此日，氣烈熟色赤，可折其房以插頭，云辟惡氣禦冬。』《西京雜記》云：『漢武帝宮人，九月九日佩茱萸，食蓬餌，飲菊花酒，云令人長壽。』至宗懍記荆楚歲時云，漢費長房教桓景，令家人各作絳囊，九月九日，盛茱萸繫臂上，登山飲菊酒消厄。蓋至今用是日，以椒雜菊花置酒中飲，古之遺俗也。尤妙於辟毒破氣，故云：嶺南多毒，足解毒之物，即金蛇白藥之屬是也；江湖多氣，足破氣之物，薑橘吳茱萸之類是也。乃天生萬物以與人，亦人窮急以致物。《楚辭》稱『椒專佞以慢慆兮，椒又欲充夫佩幃』，椒以比上官之屬，椒其黨也。曹植《樂府歌》曰：『茱萸自用芳，不如桂與蘭。』而郭璞射覆云『子如赤鈴含玄珠』，乃是椒耳。



出葖蓬兒

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》

食茱萸，味辛苦，性大熱。多食動脾火，發浮腫虛恚，發瘡痔。有目疾火證者，忌食。勿同茨菇食。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　椒、椒、欖、越椒，茱萸也　陸羽《茶經》引《凡將篇》云：『菖蒲芒消，莞椒茱萸』，則茱萸可以入藥也。《急就篇》云：『芸蒜薺芥茱萸香』，則又可以供食也。《藝文類聚》引《洞林》云：『子如小鈴含元珠，案文言之是茱萸』，則其形狀也。諸書無以椒爲茱萸者，椒當讀爲椒；椒，蔓椒也。《神農本草》云：『蔓椒，一名家椒，生雲中川谷。』《名醫別録》云：『一名豬椒，一名鼠椒，一名狗椒。』陶注云：『一名豨椒，山野處處有，俗呼爲椒，似椒薰，小不香爾。』薰與欖同，云似椒欖，則即茱萸之屬也。椒，《證類本草》音居虬切，椒，《廣韻》音居六切，古音正同耳。椒，亦茱萸之屬也。《楚詞・離騷》云：『椒專佞以慢慆兮，椒又欲充夫佩幃。』王注云：『椒，茱萸也；似椒而非也。』椒子皆房生。《爾雅》云：『椒椒醜莤。』《唐風・椒聊》篇《正義》引李巡注云：『椒，茱萸也。椒，茱萸皆有房，故曰球。球，實也。』郭璞注云：『莤萸，子聚生成房貌，今江東亦呼莤，椒似茱萸而小赤色。』《說文》云：『椒似茱萸，出淮南。』又云：『莤，椒椒實裏如裘者。』然則椒與茱萸，一種小異，稱名之例，可以互通耳。椒，一名藙。《說文》作『藙』，云：『煎茱萸也。』《漢律》：『會稽獻藙一斗。』《內則》云：『三牲用藙。』鄭注亦云：『藙，煎茱萸也。《漢律》：「會稽獻焉。」《爾雅》謂之椒。』賀氏《疏》云：『煎茱萸。今蜀郡作之，九月九日取茱萸折其枝，連其實，廣長四五寸，一升實，可和十升膏，名之藙也。』案鄭云《爾雅》謂之椒，則未煎時已名爲藙。《神農本草》云『吳茱萸一名藙』是也。椒又作藙。《南都賦》云：『蘇藙紫薑，拂徹羶腥』，字形與藙相近，而陶氏《本草》注乃謂俗中呼藙子者，爲不識藙字，宜唐本注以爲誤也。《玉篇》云：『欖，茱萸類也。』《御覽》引《風土記》云：『三香：椒、欖、薑也。』又引《宋春秋》云：『義熙八年太社欖樹生於壇側。』陳藏器《本草拾遺》云：『欖子味辛辣如椒，木高大莖有刺。』蘇頌《圖經》云：『薰丁出閩中、江東，其木似樗，莖有刺，子辛辣如椒，南人淹藏以作果品，或以寄遠，蓋其氣馨香中食，故人多種之也。』越椒之名，未見所出，春秋時楚有鬬越椒，字伯棼，又字子越。棼與芬通；越者，言其香之散越也。《荀子・禮論》云：『椒蘭芬芷。』《高唐賦》云：『越香掩掩。』《上林賦》云：『衆香發越。』茱萸之名越椒，或即此義與椒亦芬香之名也。《陳風・東門之枌》篇傳云：『椒，芬香也。』《周頌・載芟》篇云：『有椒其馨。』

葛

明・高濂《遵生八牋》卷一一《葛粉》

去皮，如上法，取粉。開

胃，止煩渴。

明・姚可成《救荒野譜・葛根》食根及苗。處處有之，江浙甚多。春生苗。荒年掘根作糧食之，苗亦可食。豐年宴逸，麴蘗迷人。采彼葛根，解我宿醒。凶年勞苦，不繼饔飧。何如葛根，飽我黎民。

清・顧景星《野菜贊・葛根》亦名鹿藿。藤蔓十數丈，葉如楓紫，花成花，結莢亦可食，名葛穀。冬取根，深掘得五七尺長者，制如薜荔打糊代粥。晒乾堪同米麥作餅。世傳後周李遷哲鎮蜀乏糧，始造此粉，其實非也。亦有鹿藿，蔓施阿陵。可代飪粥，豈惟解酲。勇斷深決，洞見本根。吾自不了，徒憎葛藤。



白芷

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《白芷》蜜漬糟藏，皆可食。

明・周履靖《茹草編》卷二《澤芬》即白芷　澧有蘭，汀有芷。茁初春，白似脂，摘來滋味多甘美，于以盛之助曉飡，頭目風邪亦能止。芳叢曉摘露猶滋，清水生肥是玉池。



摘嫩葉頭，鹽湯淖過，醯、醋和食。

其他

宋・羅願《爾雅翼》卷五《莪》　莪，蘿蒿也。生澤田漸洳之處，葉似邪蒿而細科。生三月，中，莖可生食，又可烝，香美，味頗似蔞蒿。《詩》曰『蓼蓼者莪，匪莪伊蒿』，又曰『匪莪伊蔚』，蓋皆蒿類。視之不察則不得。莪生於水澤，《詩》曰『菁菁者莪，在彼中阿』『在彼中沚』『在彼中陵』，蓋莪水中所生，陵阿亦通有之。此雖可食之菜，然彼中阿、沚、陵有在者焉而未采，蓋育之而使成也。亦地之良者善養物，君之仁者善養士，故以爲能長育人材焉。凡莪即古之蘩，《風》有《采蘩》《采蘋》，其詩曰『于以采蘩，于沼于沚』『于以采蘩，于澗之中。』《春秋左氏傳》曰『澗溪沼沚之毛，蘋蘩蘊藻之菜，筐筥錡釜之器，潢汙行潦之水』，號之爲澗溪沼沚之毛，合之以潢汙行潦之水所采者則于沼、于沚、于澗，所列者則有蘋、有蘊、有藻，其爲水草明矣。說者乃曰『蘩，皤蒿』。夫皤蒿陸草，不妨亦謂之蘩，顧非夫人之所采爾。《釋草》曰『蘩之醜，秋爲蒿』，以醜言之，則其類多矣。春時雖各有種名，至秋老成，皆通呼爲蒿。今莪謂之莪蒿，小謂之蘿蒿，又謂之蘩蒿，然則可謂蘩之醜矣。又莪在中沚，即與『于沼于沚』『澗谿沼沚之毛』，所在符合。水草之蘩，自當謂此爾。《釋草》曰『莪蘿』，《釋蟲》又曰『蛾羅』，字異而音皆同，謂蠶蛾也。莪豈有用於蠶，故同其兩名耶？古蘩皤蒿，以爲可以生蠶，然則此水草之蘩莪，亦當爾耳，故曰莪即蘩也。

又卷六《茭》　茭，蘆葩。《爾雅》釋曰：『紫花菥也。』俗呼溫菥，似蕪菁大根，一名茭。俗呼雹茭，一名蘆菔，今謂之蘿蔔。說者曰：紫花菥，溫菥，皆南人所呼，吳人呼楚菥，廣南人呼秦菥。《方言》曰：『蕪菁紫者，謂之蘆菔。』劉益子在長安，掖庭中宮女幽閉，掘庭中蘆菔根食之。隋張威爲青州刺史，遣家奴於人間鬻蘆菔根，坐廢於家，即此也。昔有婆羅門僧東來，見食麥麵者，云：『此大熱，何以食之？』及見食中有蘆菔，曰『賴有此以解之耳』。自此相傳食麵必食蘆菔。《談苑》曰：『江東居民，歲課種藝，初年種芋三十畝，計省米三十斛，次年種蘆菔三十畝，計益米三十斛。』可知服菔消食也。久服，亦澁榮衛，令人髮早白。其嫩葉可爲生菜。陶隱居乃云『其根可食，葉不中噉』，故說者至疑江左不產云。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三



香菜

香菜，味辛，平，無毒。與諸菜同食，氣味香，辟腥。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《菖蒲》　石菖蒲，白术，煮，爲末，每一斤用山藥三斤，煉密水和入麪內，作餅蒸食。

明・王臨亨《粵劍編》卷三　扶留藤，即蒟醬也，一名蔦茇，俗呼爲蔞。蔓生，莖葉頗類刀荳。粵人採其葉，雜檳榔食之，味辛甚。

清・毛祥麟《墨餘録》卷一　羅漢菜，向惟嘉定鄉間有之，邑中則無此品，近亦盈筐市賣矣。其菜於冬末春初，生田野間，細葉叢生，大至百餘瓣，氣味辛芳。土人醃之爲菹，雜青果裝瓶以詒遠客，味甚美。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《排悶録》　京師無筍，以蘆芽爲筍。按杜詩『渚秀蘆筍短』，又云『泥筍苞初荻』，又云『春飯兼苞蘆』。注：苞蘆，蘆筍也。即唐時已尚之。

清・郝懿行《曬書堂筆録・芑》　《詩》『薄言采芑』，毛傳云：『芑，菜也。』陸機疏云：『芑菜，似苦菜也，莖青白色，摘其葉白汁出，肥可生食，亦可蒸爲茹，青州人謂之芑。西河、雁門芑尤美，胡人戀之不出塞是也。』

按：此即今萵苣菜，有數種，葉皆相似，白者即名白苣，苦者名苦苣。苣，芑，語聲相轉，芑即苣也。尤宜生食，亦名生菜，今京師呼此名，登萊人呼萵苣如角角，亦苣聲之轉耳。其莖葉皆青白色，故禾之白苗者曰芑，與芑菜同名，舍人注《爾雅》便以芑爲菜名，則誤矣。苣乃假借字耳，《説文》作『蒗』，云『菜也』，而云『似蘇』則非。《廣雅》作『蘆』，《廣韵》以爲『苦蒗，江東呼爲苦賈』，然苦賈非苦蒗也。惟《齊民要術》説：『芹蒗幷收根，畦種，常令足水，性易繁茂，而甜脆勝野生者。白蒗尤宜糞，歲常可收。』按白蒗即白苣也，今之白萵苣，莖葉甜脆，極中啖也。《要術》又引《詩義疏》曰：『蒗，苦葵也，青州謂之苞。』以校《詩正義》所引苦葵，蓋苦菜之譌，青州謂之苞。苞，芑，亦字形之譌耳。

木本

芭蕉根

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《芭蕉脯》　蕉根有兩種，一種粘者爲糯蕉，可食。取作手大片。灰汁煮令熟，去灰汁，又以清水煮，易水令灰味盡，取壓乾。乃以鹽、醬、蕪荑、椒、乾薑、熟油、糊椒等雜物研浥，一兩宿出焙，略搥令軟，食之全類肥肉之味。



芭蕉

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《脯》二制　芭蕉根粘糯者，截厚大片，灰汁苧令熟，又易清水苧，無灰氣，壓乾，以花椒、胡椒、蒔蘿、地椒、縮砂仁、薑、熟油、醬研浥，一兩宿出焙，搥軟用。

牛蒡子即惡實，又名鼠黏子，十月已後，取根硬者，先搥軟，同芭蕉根料物制。

明・姚可成《救荒野譜・芭蕉》　食根。一名蕦荷。處處有之。根似薑，可食救荒。　芭蕉緑，紗牕曉，太湖石畔春波渺。玉饌珍殽貴客侈，誰識窮途多餓殍。歲凶荒，收獲少，流離一似傾巢鳥。不給饔飧已浹旬，蕉根斗大猶嫌小。

香椿

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　香椿苗，味甘辛，性平。多食昏神。薰十二經脈。同豬肉熱麪食，多令人中滿。

明・周履靖《茹草編》卷一《香椿頭》　靈椿古壽木涉世，千春秋秀色映五岳。密蔭籠三洲我人息，其下旦夕如蜉蝣。達哉蒙莊叟，委化常無愛。香椿亦其族，芳辛可供蘆。日長飽無事，熟讀逍遙遊。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《香春芽》　採頭芽，湯焯，少加鹽，晒乾，可留年餘。以芝蔴拌供，新者可入茶。最宜炒麵觔食，佳。燒豆腐素菜，無一不可。

又《椿樹根》　秋前採根，搗篩，和麵作小麵塊，清水煮服。

明・姚可成《救荒野譜・椿樗》　食葉。嫩葉香甘可茹，歉年人采食之。采椿樗，強咀茹，爨無薪兮瓶無儲。潦年民物皆成魚，昔時臺榭今郊墟。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一〇　燕、齊人採椿芽食之以當蔬，亦有點茶者，其初茁時甚珍之，既老則葅而蓄之，南人有食而吐者。然椿有香、臭二種，臭者土人以湯瀹而滷之，亦可食也。考之《圖經》，疏而臭者乃樗耳。蓋二木甚相類，但以氣味别之，今人不復認識，概呼爲椿也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《蔬之屬・淡椿》　椿頭肥嫩者，淡鹽掣過，薰之。

又《油椿》 香椿洗淨，用醬油、油醋入鍋煮過，連汁貯瓶用。

清・顧仲《養小録》卷中《蔬之屬・生椿》 香椿細切，烈日曬乾，磨粉煎。腐中入一撮，不見椿而香。

槐葉

宋・林洪《山家清供》卷上《槐葉淘》 杜甫詩云：『青青高槐葉，采掇付中廚。新麵來近市，汁滓宛相俱。入鼎資過熟，加飡愁欲無。』即此見其法。於夏，采槐葉之高秀者，湯少瀹，研細濾清和麵作淘。乃以醯醬爲熟蘸，簇細茵，以盤行之，取其碧鮮可愛也。末句云：『君王納涼晚，此味亦時須。』不惟見詩人一食未嘗忘君，且知貴爲君王，亦弥此山林之味。旨哉詩乎。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《槐角葉》 採嫩葉細淨者，搗爲汁，和麵作淘，以醯醬爲熟蘸食。

明・姚可成《救荒野譜・槐樹葉》 食葉。處處有之。二三月生芽，可食救荒。或以槐子種畦中，采苗食之。 槐陰庭院膏粱足，窮簷餉午炊無粥。窮得豪門槐葉青，摘來母子充枵腹。

松柏

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《松蘂》 去赤皮，取嫩白者蜜漬之，略燒令蜜熟，勿太熟，極香脆。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《松黄餅》 用熟蜜、白砂餹隔湯頓熱，漸和松黄，範爲小餅。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《松花蕊》 採，去赤皮，取嫩白者，蜜漬之。略燒令蜜熟，勿太熟，極香脆美。

又《松栢粉》 取葉，在帶露時採之，經隔一宿，則無粉矣。取嫩葉搗汁，澄粉，如嫩草，蘑蔥可愛。

明・方以智《物理小識》卷六《食松柏葉法》 杏仁甘艸各一斤，核桃仁、小茴香、貫衆、白茯苓、薄荷各四兩，桔梗二兩爲末。每噙一捏，遇諸艸木葉皆可食。又如意艸與小榆葉照成紋者最滑，可合食松柏葉。有土甘艸，方莖，葉似梔子而尖，冬亦青。嚼之似馬金囊，甘艸味而滑，末後稍澁，酒麵采之，亦可合食松柏葉。馬金囊出滇中，即馬檳榔，或云如意艸，可吞細磁。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・松柏粉》 帶露取嫩葉搗汁。澄，粉緑香可愛。

榆錢

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 榆仁，味辛，溫，無毒。可作醬，甚香美。能助肺氣，殺諸蟲。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・庖厨雜用》 造燕薁 榆錢不拘多少，曬乾，於磁器內，鋪榆錢一層，撒鹽一層，如此相間。以漿水澆，候軟控起，用麪衮拌，覆蓋盒黄上曬乾爲度。

明・姚可成《救荒野譜・榆錢》 食根及葉。形狀似錢成串。三月采之，可作羹。荒歲農人取根皮爲粉，食之當糧不損人。 采榆錢，度飢年。擣榆根，當饘飧。年年飛絮漫天舞，今年采得供塵釜。

清・王應奎《柳南隨筆》卷五 凡荒年民不得食，輒取榆樹皮磨碎食之，自漢、唐已然。《前漢・天文志》，河平元年，旱傷麥，民食榆皮。又隋大業中，民生計無遺，加之飢饉，始采樹皮食之。又唐陽城家貧，屑榆作粥。但榆有二種，惟野榆可食，他種味苦，不可食也。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 性嗜榆錢，羹之、蒸之俱佳，而蜀地絶無，不嘗此味數年矣！舊有詩云：『傾筐帶露摘來鮮，恰似青蚨個個圓。莫笑貧家無盛饌，一飯猶能食萬錢。』

清・吴振棫《養吉齋叢録》卷二四 碾餎榆錢餅，北方民間常食之。宫中亦每以進供。乾隆間，有御制詩。若端陽角黍、中秋月餅、重陽花糕，亦有分賜內直諸臣者。

其他

宋・羅願《爾雅翼》卷一一《欖》 《風土記》曰：『三香，椒、欖、

薑。』欖出閩中、江東，其木似椿，莖間有刺，子辛辣如椒。南人淹藏以爲果品，或以寄遠。《吳越春秋》曰『越以甘蜜丸欖，執吳增封之禮』，則欖之相贈尚矣。宋義熙八年大社，欖木生於壇側。欖尚黑也。宋水德，忽生此一木。

又《橄》　《管子》：『五粟之土，其柘其橄，條直以長。』《淮南・時則訓》十二月之木：正月其木楊，楊，蒲柳也，楊木春先。二月其木杏，其竅在中，象陰布散在上。三月其木李，李亦有核，李後杏熟，故主三月。四月其木桃，說與杏同。桃後李熟，故主四月。五月其木榆，六月其木梓，說未聞。七月其木棟，棟實鳳皇所食，今雒城旁有樹棟，實秋熟。八月其木柘，未聞。九月其木槐，槐，懷也，可以懷來遠人。十月其木檀，檀，陰木也。十一月其木棗，取其赤心也。十二月其木橄，橄可以爲車轂。木不出火，唯橄爲然，亦應陰氣也。《秦風》『山有苞橄』，《草木疏》云：秦人謂柞橄爲橄，河內人謂木蓼爲橄。此秦詩也，宜從其方土之言，柞橄是也。徐州人謂橄爲杼，或謂之爲栩，其子爲皁，或言皁斗。《莊子》匠石見櫟社樹，其大蔽牛，絜之百圍。《上林賦注》：應劭曰『橄，采木也』。顏師古以爲木蓼，葉辛，初生可食。《本草圖經》曰：『柞橄也，杼也，栩也，皆橡櫟之通名。』

明・周履靖《群物奇制・飲食》　煮素羹用枇杷葉爲細末，入之妙。

又《茹草編》卷一《槿樹頭》　朱槿易開落，浮榮亦若茲。人情要適意，貴不逮天時。林鳥哺新穀，池魚跳清漪。氷牀五尺簟，眠枕道家書。槿苗耐咀嚼，繞舌有芳滋。

又卷二《梧桐子》　颯颯金風，鳳鳴梧桐。纍纍其子，玉粒珠叢。採之盛之，可薦王公。顧人之懷，慰如可充。

又《柳葉》　金蛹初綻，玉蛾未飛。鶯窺青眼，燕蹴黃稚。莫教陌上迹芳菲，且配鹽梅雅味。

明・姚可成《救荒野譜・白楊》　食葉。其木處處有之。葉圓如梨葉，無風往往獨搖。采嫩者可以救荒。　白楊葉，善飄颻，荒庭古樹風蕭。蕭年來儉石無餘粟，采作晨餐當糜粥。

又《合歡葉》　食葉。處處有之。葉細而繁密，互相交結，每一風來，輒爲相解，了不牽綴，至夜則合。嫩時可食，濟飢。　合歡樹，合歡枝，凶年子女成拋離，采得合歡難相資。蠲人忿，濟人飢，合歡葉，合歡皮。

又《櫸樹葉》　食葉。處處有之。葉似榆而狹長，荒年可食之。　櫸柳樹，葉似榆，貧家采得充朝需。凶年終歲苦勤劬，饑無糲食寒無襦。

又《槿樹葉》　食葉。處處有之。其木如李，其葉末尖而有極齒。嫩時可食，濟荒。　槿葉青青槿葉黃，良人遠戍未還鄉。頻年饑饉飽風霜，且將槿葉充餱糧。

又《檀》　食根。處處有之。其根如葛，可作粉濟荒。　白檀樹，根堪粉。充飢腸，搏作餅。搏餅充腸腸未充，那堪性命如朝菌。

又《楮穀》　食花。即今俗呼曰『穀樹』是也。極易生於荒僻無人之處。葉有極，實如楊梅。荒年采花食之。　楮穀樹，生荒僻，那堪圃廢成砂礫。艸莽榛蕪人跡稀，鳥窺敗牖蛩吟壁。分付山妻與稚兒，採花帶葉連新枝。朝來細揉和烟嚼，煢煢入口聊充飢。

明・王臨亨《粵劍編》卷三　藤菜，即吾鄉紫草，粵人成畦種之以食。東坡詩『豐湖有藤菜，似可敵蓴羹』是也。

水生

芡

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《芡》　《說文》曰：『芡，雞頭也。』

《方言》曰：『北燕謂之蔽音役，青、徐、淮、泗謂之芡，南楚江、浙之間謂之雞頭、鴈頭。』

《本草經》曰：『雞頭，一名鴈喙。』

宋・羅願《爾雅翼》卷六《芡》　芡，雞頭也。幽州人謂之鴈頭。葉如荷而大，葉上蹙衄如沸，有芒刺，兼有觜，如雞鴈之頭，又名鴈喙。實內有米，圓白如珠，久食宜人。說者曰，與小兒食，不能長大，故駐年。或曰芡實，蓋溫平耳。然食之必枚食而細嚼，足以致上池之津，故能益人，猶如馬齧短草則肥悅。今芡與菱，皆水物而性異。芡華向日，菱華背日，其陰陽向

背不同，故損益亦不同也。《周禮》亦以爲加籩之實。龔遂爲渤海太守，勸民冬益蓄果實菱芡。《淮南子》曰『雞頭已癭』，許叔重以雞頭爲水中芡，愈頭癰之疾。案上下文狸頭愈鼠，雞頭已癭，蚩散積血，斲木愈齲，此類之可推者。詳書本意，皆謂此禽蟲平日所啄食，故能治此病，類可推尋。雞頭似不謂此，然或當亦能已癭爾。此物水草陂澤多有。陶隱居乃云『此即今蔦子，形上花似雞冠，故名雞頭』。雞冠乃陸草，長五六尺，幹葉皆紅，其華正紅，狀如雞冠，何預芡耶？《莊子》『雞壅』，疏云：『雞頭草也，服之延年。』韓文公詩：『鴻頭排刺芡。』陳士良云：有軟根，名夜菜。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 鷄頭，味甘，平，無毒。主濕痺，腰膝痛，補中，除疾，益精氣。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《雞頭粉》 取新者，晒乾，去殼，搗之成粉。

明・文震亨《長物志》卷一一《芡》 芡花晝合宵展，至秋作房如鷄頭，實藏其中，故俗名『鷄豆』。有秔、糯二種，有大如小龍眼者，味最佳，食之益人。若剝肉和糖，擣爲糕糜，眞味盡失。

明・周履靖《群物奇制・果子》 收雞頭晒乾入瓶，紙蒙了復埋之地中。

明・姚可成《救荒野譜・雞頭根》 食根。生水中，夏秋取之。煮熟，油鹽拌食。采雞頭，采雞頭，清波渺渺搖輕舟。年年采得如琳球，玳筵羅列陳珍饈。年來穀貴雞頭萎，但采雞頭根濟餒。

明・方以智《物理小識》卷六《收雞頭》 晒乾入瓶，紙蒙而埋之地中。雞頭一斗，用防風四兩換水浸水。陳彥和曰：果以防風水浸之，經月不壞。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・雞豆粉》 新雞豆晒乾，搗去殼，磨粉作糕佳，或作粥。

芡白

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 芡白，味甘淡，性冷滑。多食令下焦冷。同生菜、蜂蜜食，發痼疾。損陽道，服巴豆人忌之。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》 造芡白鮓 薄切，制法同前。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《芡白》 去苞，取尖杪，同藕制。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《野芡白菜》 初夏生水澤傍，即芡芽兒也，熟食。

又《芡白鮓》 鮮芡切作片子，焯過，控乾。以細蔥絲、蒔蘿、茴香、花椒、紅麴研爛，并鹽拌勻，同醃一時食。藕梢鮓同此造法。

明・周履靖《茹草編》卷一《芡兒菜》 夏木陰森，暑簟凄清。芳樽時御，芡菜薦新。葉分江翠，鷗隊凫羣。香浮羹腴，詩肴酒珍。竹萌蒲蒻，足配清芬。

明・姚可成《救荒野譜・芡兒菜》 食葉。入夏生水中，即芡芽也。生熟皆可食。芡兒菜，生水底。若蘆芽，勝菰米。我欲充飢采不能，滿眼風波淚如洗。家芡有苔，野芡有芽。又芽苗生穗，其芡米亦可食。

明・文震亨《長物志》卷一一《芡白》 古稱雕胡，性尤宜水，逐年移之，則心不黑，池塘中亦宜多植，以佐灌園所缺。

清・袁枚《隨園食單》卷三《芡》 芡白炒肉、炒雞俱可，切整段，醬醋炙之，尤佳。煨肉亦佳，須切片以寸爲度，初出太細者無味。

清・顧景星《野菜贊・芡苗》 吳越秋種者良，生水中。苗白充蔬米，可炊飯，是曰彫菰。菰穗雕胡，葉如蕉荻。匹彼露葵，可以薦客。解釋得苗，厥根孔碩。媲美維何，韭黃韮白。

菱

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《蔆》 《說文》曰：『蔆，芰也。』

《廣志》曰：『鉅野大蔆，大於常蔆。淮漢之南，凶年以芰爲蔬，猶以預爲資也。鉅野，魯藪也。』

宋・羅願《爾雅翼》卷六《蔆》 蔆生水中，實兩角或四角，一名芰。古者加籩之實，菱芡栗脯，菱芡栗脯；再言之者，兩設之盛禮乃用焉。楚令尹屈到嗜芰，且死，以爲屬。及祥將薦，而屈建去之。其說引祭典，君大夫士庶人有牛羊豚犬魚炙之差；籩豆脯醢，則上下共之，不羞珍異，不陳庶侈，於是乎有羊饋而無芰薦。君子曰：違而道，蓋籩豆脯醢，

雖上下所共，然以多少爲差，則珍異庶侈者，非大夫所宜。昔者季武子聘晉，晉侯享之，有加籩，辭曰『寡君猶不敢』，請徹加而後卒事。則非屈到所宜薦，明矣。芰以爲加籩，則爲貴者所珍；用以接糧，則爲賤者所食。朱厲事莒穆公。不見識焉，冬處於山林食杼栗，夏處洲澤食菱藕，以愧穆公。菱葉覆被水上，其花黃白色，其實餌之，可以斷穀。古者洲澤之利，與民共之。吳楚之風俗，當菱熟時，士女相與采之，故有采菱之歌以相和，爲繁華流蕩之極。《招魂》云『涉江采菱發陽阿』，陽阿者，采菱之曲也。《淮南》曰：『欲學謳者，必先徵羽樂風；欲美和者，必先始於《陽阿》采菱。』許叔重曰：『《陽阿》采菱，樂曲之和。』一曰陽阿，古之名俳。善和者，蓋采菱者衆所共，故取節奏宜合爲曲，以與衆樂之。《風俗通》曰：『殿堂象東井形，刻爲荷菱。』荷菱皆水物，所以厭火也。又昔人取菱花六瓣之象以爲鏡。《離騷》曰：『制芰荷以爲衣兮，集芙蓉以爲裳。』蓋芰葉雜遝，荷葉博大，有爲衣之象，而芙蓉若可緝者也。古者士服玄衣纁裳，屈原恐進而遇禍，故退脩初服，初服，則士服耳。芰荷緑色，有玄之象，芙蓉朱色似纁，故《反離騷》曰『衿芰茄之緑衣，被芙蓉之朱裳』也。原之始而結茝貫薜也，已曰『願依彭咸之遺則』，然此佩之小者，又皆陸草。衣者，身之章也，用以自表，而皆取水物焉，則其從彭咸也審矣。彭咸，商之介士，不得其志，投江而死者也。至王褒《九懷》云『紅采兮騁衣，翠縹兮爲裳』，則與此取象不類。《子虛賦》：『外發夫容菱華。』《說文》：『楚謂之芰』『秦謂之薢茩。』

明・文震亨《長物志》卷一一《菱》　兩角爲『菱』，四角爲『芰』，吳中湖泖及人家池沼皆種之。有青紅二種：紅者最早，名『水紅菱』，稍遲而大者，曰『雁來紅』，青者曰『鶯哥青』，青而大者，曰『餛飩菱』，味最勝，最小者曰『野菱』。又有『白沙角』，皆秋來美味，堪與扁豆幷薦。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷三　兩角而彎者爲菱，四角而芒者爲芰。吾地小青菱，被水而生，味甘美，熟之可代饔飯。其花鮮白幽香，與蘋蓼同時，正所謂芰也。春秋時，吾地入楚，屈到所嗜，其即此耶。此物東不至魏塘，西不踰陡門，南不及半路，北不過平望，周遮止百里內耳。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《菱飯芋羹》　菱，今吳人四角曰菱，兩角曰芰，即沙角彎菱。《史記》作蔆。應劭曰：『菱，芡也。』非是。芡，雞頭也。司馬相如作薚。《周禮》：『籩人菱芰也。』疏云：『即晉，晉侯享之，有加籩，辭曰『寡君猶不敢』，請徹加而後卒事。則非屈到所宜薦，明矣。芰以爲加籩，則爲貴者所珍；用以接糧，則爲賤者所食。朱厲事莒穆公。不見識焉，冬處於山林食杼栗，夏處洲澤食菱藕，以愧穆公。菱葉覆被水上，其花黃白色，其實餌之，可以斷穀。古者洲澤之利，與民共之。吳楚之風俗，當菱熟時，士女相與采之，故有采菱之歌以相和，爲繁華流蕩之極。《招魂》云『涉江采菱發陽阿』，陽阿者，采菱之曲也。《淮南》曰：『欲學謳者，必先徵羽樂風；欲美和者，必先始於《陽阿》采菱。』許叔重曰：『《陽阿》采菱，樂曲之和。』一曰陽阿，古之名俳。善和者，蓋采菱者衆所共，故取節奏宜合爲曲，以與衆樂之。《風俗通》曰：『殿堂象東井形，刻爲荷菱。』荷菱皆水物，所以厭火也。又昔人取菱花六瓣之象以爲鏡。《離騷》曰：『制芰荷以爲衣兮，集芙蓉以爲裳。』蓋芰葉雜遝，荷葉博大，有爲衣之象，而芙蓉若可緝者也。古者士服玄衣纁裳，屈原恐進而遇禍，故退脩初服，初服，則士服耳。芰荷緑色，有玄之象，芙蓉朱色似纁，故《反離騷》曰『衿芰茄之緑衣，被芙蓉之朱裳』也。原之始而結茝貫薜也，已曰『願依彭咸之遺則』，然此佩之小者，又皆陸草。衣者，身之章也，用以自表，而皆取水物焉，則其從彭咸也審矣。彭咸，商之介士，不得其志，投江而死者也。至王褒《九懷》云『紅采兮騁衣，翠縹兮爲裳』，則與此取象不類。《子虛賦》：『外發夫容菱華。』《說文》：『楚謂之芰』『秦謂之薢茩。』

明・文震亨《長物志》卷一一《菱》　兩角爲『菱』，四角爲『芰』，吳中湖泖及人家池沼皆種之。有青紅二種：紅者最早，名『水紅菱』，稍遲而大者，曰『雁來紅』，青者曰『鶯哥青』，青而大者，曰『餛飩菱』，味最勝，最小者曰『野菱』。又有『白沙角』，皆秋來美味，堪與扁豆幷薦。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷三　兩角而彎者爲菱，四角而芒者爲芰。吾地小青菱，被水而生，味甘美，熟之可代饔飯。其花鮮白幽香，與蘋蓼同時，正所謂芰也。春秋時，吾地入楚，屈到所嗜，其即此耶。此物東不至魏塘，西不踰陡門，南不及半路，北不過平望，周遮止百里內耳。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《菱飯芋羹》　菱，今吳人四角曰菱，兩角曰芰，即沙角彎菱。《史記》作蔆。應劭曰：『菱，芡也。』非

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　蒲筍，味甘，無毒，補中益氣，活血脉。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《蒲黃餅》《本草》云：『市廛間，以蜜溲作果食貨賣，甚益小兒。』摘新蒲黃，同松黃、山藥、蓮蕊、芡、栗、菱、藕、荸薺等粉，宜同制，範之爲餅。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《蒲蘆芽》　採嫩芽切斷，以湯焯，布裹壓乾。加料如前作鮓，妙甚。

明・姚可成《救荒野譜・香蒲》　食根。處處有之。春初生葉，其中心入地白蒻大如筋，啖之可飽。李時珍曰：香蒲采其嫩根，燒熟可濟飢，又可磨粉作餅食。青青水中蒲，幼女攜筐筥。就水采蒲根，意況殊淒楚。采摘不盈筐，未可供朝糈。

又《蒲兒根》　食根。即蒲艸嫩根也。生熟皆可食。蒲兒根，生水曲。年年砍蒲千萬束，水鄉人家衣食足。今年水深淹絕蒲，食盡蒲根生意無。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　蒲，按亦可作扇，作席，其嫩苗春初採之，可充蔬，土人呼爲蒲笋。



蒲艸

蓴

宋・黃朝英《緗素雜記》卷三《蓴羹》 晉陸機詣王武子。武子前有羊酪，指示陸曰：『卿吳中何以敵此。』陸曰：『千里蓴羹，末下一作末下。鹽豉。』所載此而已。及觀《世說》又曰：『千里蓴羹，但末下鹽豉耳。』或以謂『千里』、『末下』皆地名，是未嘗讀《世說》而妄爲之說也。或以謂『千里』者，言其地之廣，是蓋不思之甚也。如以『千里』爲地之廣，則當云『蓴菜』，不當云『羹』也。或以謂蓴羹不必鹽豉，乃得其眞味，故云『末下鹽豉』，是又不然。蓋洛中去吳有千里之遠，吳中蓴羹，自可敵羊酪，但以其地遠未可猝致耳，故云但『末下鹽豉』耳，意謂蓴羹得鹽豉尤美也。此言近之矣，今詢之吳人信然。又沈文季謂崔祖思曰：『千里蓴羹，豈關魯、衛。』齊高帝曰：『蓴羹故應還沈。』蓋文季吳人也。子美詩曰：『我思岷下芋，君思千里蓴。』張鉅山詩曰：『一出修門道，重嘗末下蓴。』二公以『千里』、『末下』爲地名，今詳陸答語『千里蓴羹，末下鹽豉』，蓋舉二地所出之物，以敵羊酪。今以地有千里之遠，但末下鹽豉，何支離也。

宋・羅願《爾雅翼》卷五《苃》 苃，杜子春讀爲卯。《說文》作力久切，以泮宮詩讀之：『思樂泮水，薄采其苃。魯侯戾止，在泮飲酒』。《說文》音爲叶。陸璣云：『苃與荇菜相似，葉大如手，赤圓，有肥者，著手中滑不得停，莖大如匕柄。葉可以生食，又可羹，滑美。江南人謂之蓴菜，或謂之水葵，諸陂澤水中皆有』。鄭小同亦云：『江南名之蓴菜，生陂澤水中。』但今蓴小於荇，陸璣所說，蓴則大於荇。今蓴菜自三月至八月，莖細如釵股，黃赤色，短長隨水深淺，名爲絲蓴。九月十月漸麤硬。十一月萌在泥中，麤短名塊蓴。味苦體澁，取以爲羹，猶勝雜菜，宜雜鮒鯉爲羹，又宜老人。又今吳人嗜蓴菜鱸魚。蓋魚之美者，復因水菜以芼之，兩物相宜，獨有珍味。然以鱓鼈爲之，更足生病。古人云：俗無良醫，枉死者半；拙醫療病，不如不療。喻如宰夫以鱔鼈爲蓴羹，食之更足成病，豈充饑之可望乎？《周禮》有苃菹，用此物爲菹。鄭大夫讀苃爲茅，謂茅初生者，故杜音鄭義并不從。然苃既爲蓴，後鄭及許叔重皆云鳧葵，而蜀本《圖經》稱蓴葉似鳧葵，則有異同。《本草》有蓴，又有鳧葵者，蓋《本草》以荇爲鳧葵也。干寶又解苃云：『今之鼈蹏草，堪爲菹，江東有之。』何承天云：『此菜出東海，堪爲菹醬。』益不可用。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 蓴菜，味甘，性寒滑。生湖澤中，葉如荇，而差圓，形似馬蹄。多食及熟食，令擁氣不下，損胃傷齒，落毛髮，令人顏色惡，發痔瘡。七月閒有蠟蟲著上，悞食令霍亂。和醋食，令人骨痿，時病後勿食。

明・高濂《遵生八牋》卷四《湖心亭採蓴》 舊聞蓴生越之湘湖，初夏思蓴，每每往彼採食。今西湖三塔基傍，蓴生既多且美。菱之小者，俗謂之野菱，亦生基畔，夏日剖食，鮮甘異常，人少知其味者。余每採蓴剝菱，作野人芹薦，此誠金波玉液，清津碧荻之味，豈與世之羔烹兔炙較椒馨哉？供以水蕨，啜以松醪，咏《思蓴》之詩，歌《採菱》之曲，更得嗚嗚牧笛數聲，漁舟歟乃相答，使我狂態陡作，兩腋風生。若彼飽膏腴者，應笑我輩寒淡。

又卷一二《蓴菜》 四月采之，滾水一焯，落水漂用。以薑醋食之亦可。作肉羹亦可。

明・姚可成《救荒野譜・蓴菜》 食葉。葉似鳧葵，浮在水土。采而食之，味甜體軟。水菜曰蓴，可以調烹。飢年食之，勝彼藜羹。藿食充貧窶，玉膾珍餚壓華綺。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・特產》 袁石公盛稱湘湖蓴菜美，不知湘湖無。蓴皆從西湖採去，以湘湖水浸之。蓴菜經宿則愈肥，凡湖泉水皆可浸，不必湘湖也。今人但知湘湖之蓴，又因石公言，謂非湘湖浸不佳，皆耳食者耳。見李流芳集中有《蓴菜歌》。

清・李漁《閒情偶寄》卷一二《蓴》 陸之蓴，水之蓴，皆清虛妙物也。予嘗以二物作羹，和以蟹之黃，魚之肋，名曰『四美羹』。座客食而甘之，曰：『今而後，無下箸處矣。』

清・梁紹壬《兩般秋雨庵隨筆》卷八《蓴菜》 《漫録》又載：『杜子美祭房相國，九月用茶藕蓴鯽之奠。晉張翰亦以秋風思蓴鱸。蓴生于春，至秋則不可食。何二公皆用于秋』云云。不知蓴菜春秋二生，秋蓴更肥于春蓴，江南人於早秋宴客，必薦此品，北產固不解也。

荸薺

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《荸薺粉》　老荸薺擣取汁，湯鑼湯之成粉皮，同藕成乾粉。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《野荸薺》　四時採，生熟可食。

明・周履靖《茹草編》卷一《野荸薺》　蜀有蹲鴟，吳生荸薺。維彼荒郊，匪樹匪蔡。圓齊金杏，味傾玉荔。搜椒探珍，卓哉莫棄。

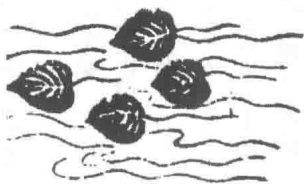
明・姚可成《救荒野譜・野荸薺》　食實。四時采。生熟皆可食之。野荸薺，生稻畦，苦薅不盡心力疲，造物有意防民飢。年來水患絕五穀，雨獨結實何纍纍。

眼子菜

明・高濂《遵生八牋》卷一二《眼子菜》　六七月採，生水澤中，青葉紫背，莖柔滑細，長數尺，採以湯焯，熟食。

明・周履靖《茹草編》卷二《眼子菜》　眼子菜，春前緑，眼底觀人碌碌。朝相持，暮相逐。短景頹，簷光促。舜妃堯女千行淚，一時洒向瀟湘行。瀟湘竹，年年看，人江南江北。

明・姚可成《救荒野譜・眼子菜》　食葉。生水澤中。葉青背紫，莖柔滑而細，長可數尺。六七月采之，熟食。眼子菜，如張目，年年盼春懷布穀，猶向秋來望時熟。何事頻年倦不開，愁看四野波漂屋。



眼子菜

荇

宋・羅願《爾雅翼》卷五《荇》　荇，接餘，其葉荇。陸璣云：『白莖，葉紫赤色，正圓，徑寸餘。浮在水上，根在水底，與水深淺等。大如釵股，上青下白，鬻其白莖，以苦酒浸之，脆美，可案酒。』《本草》別本注云：『荇菜生水中，葉似蓴，莖澁，根極長，江南人多食。』唐本云是猪蓴，全爲誤也。猪蓴與絲蓴幷一種，以春夏細長肥滑爲絲蓴，至冬短爲猪蓴，亦呼龜蓴，此與鳧葵殊不相似。案荇菜今陂澤多有，今人猶止謂之荇菜非難識也。葉亦卷漸開，雖圓而稍羨，不若蓴之極圓也。葉皆隨水高低，平浮水上，花則出水，黄色六出，今宛陵陂湖中，彌覆頃畝，日出照之如金，俗名金蓮子。狀既似蓴，又猪亦好食，民皆以小舟載取以飼猪。又可糞田，或因是亦得猪蓴之名，顧但非蓴菜耳。唐本注『萍』云：『水中萍有三種，大者名蘋，水中又有荇菜，亦相似而葉圓，幷水上小浮萍爲三。』以蘋喻之，蓋似之耳。《詩》『參差荇菜，左右流之』，已而『采之』，已而『芼之』。流者，幷流而取之也。采者，導擇之也。芼者，芼以爲羹也。《禮》曰『牲用魚，芼之以蘋藻』，荇亦可以爲芼爾。陸德明曰：《天官・醢人》『陳四豆之實』，無荇菜者，以商禮；《詩》詠時事故有之。案《風》有《采蘩》、《采蘋》，又有采藻、采茆、采芹之屬，水草皆多，而醢人所薦，止於昌本、茆、芹、深蒲而已。物之爲菹，蓋自有所宜。餘或爲芼羹之用，豈可四物之外，便謂商禮耶？顔之推云『荇，先儒解釋皆云：水草，圓葉細莖，隨水淺深。今是水悉有之，黄花似蓴。江南俗亦呼爲猪蓴，或呼爲荇菜，而河北俗人多不識之，博士皆以參差者是莧菜，呼人莧爲人荇，亦可笑矣。』

明・姚可成《救荒野譜・莕菜》　食葉及實。生水澤中，葉似蓴而微尖，儉年人采食之。結實大如梨，人亦食之。　莕菜生水底，采采攜筐筥。岸高水又深，徬徨泪如雨。

萍

宋・羅願《爾雅翼》卷五《萍》　萍，水上小浮萍。江東謂之藻。《韓詩》說『沉者曰藻，浮者曰藻』，高誘曰『蘋，大萍水藻也』，字幷同。皆從漂蕩之漂，音簞瓢之瓢。藻之字似藻，說者遂以相紊，蓋非其類也。季春穀雨之日，萍始生，號爲一夕而七子，無根，但有小鬚垂水中而已。《說文》曰：『萍無根，浮水而生。』《楚辭》曰：『竊哀兮浮萍，況泾兮

無根。』然《淮南》云：『萍植根於水，木植根於地。』蓋萍以水爲地，垂根於中，則所垂者乃是根。或反根於上，爲日所暴即死。是與失土同也。《萬畢術》曰：『老血變之。』謂聚血之精至黃泉，止作此物，不爲徑就水上變之爾。今有紫萍，直如血色，亦復可怪。《周禮·萍氏》：『掌國之水禁，幾酒謹酒，禁川游者。』夫萍水物爾，而名官以謹酒，先儒以其不沈溺於酒，如萍之浮，然水萍之性勝酒，水萍雖非小萍，類亦萍之總名，故以戒人幾酒謹酒也。《小雅·鹿鳴》『食野之芩』，毛氏以爲此。鄭氏以爲非野所生，非鹿所食，易之名『藾蕭』。然古人以水草之交爲麋，則麋鹿亦食水草，今鹿豕多就水傍食，又人家養豕，皆以萍食之，何嫌於鹿不食乎？下章食蒿，自陸草爾。

明·姚可成《救荒野譜·萍蓬艸》食根及寔。生池澤中，其根如藕，飢年可以代糧。六七月開黃花，寔狀如角黍，可飯食之。萍蓬子，結實秋初如角黍；萍蓬根，藕形水底自生成。飢年采得來充腹，抵却黃粱與白粟。

水馬齒

明·周履靖《茹草編》卷二《水馬齒》天馬來渥窪，嚼嚙黃金勒。臨流惜錦乾，紋銀落漪碧。不堪羈絡游，聊備盤飧職。山人齒豁輕，雞肋藉草眠，花閒中消息。

明·姚可成《救荒野譜·水馬齒》食葉。生水中，與陸地馬齒莧相似，熟食。水馬齒，何時落。食玉粒，銜金嚼。我民餓殍盈溝壑，惟皇震怒剔厥齘，化爲野艸充藜藿。

烏英花

明·周履靖《茹草編》卷一《烏英花》烏英烏英，生彼水中。碧漪鬬色，遠香逗風。野老濯足，驀馬相逢。拈條弄蕊，提攜滿籠。夜歸窩舍，笑言雍雍。

明·姚可成《救荒野譜·烏英》食葉。



烏英花

一名烏英花。入夏生水澤中，生熟皆可食，六月不可用。烏英花，烏英花，菜可茹兮花可愛。連朝摘菜不聊生，那有心情摘花戴。

牛尾温

明·周履靖《茹草編》卷二《牛尾温》牧兒滌牛腹，照影澄波間。牛尾脆可斷，毛毳輕珊珊。浪花濯醒穢，水色秀可飧。嗟余牛背客，豈學馬蹄穿。芳草南陂暖，聞來抱犢眠。

明·姚可成《救荒野譜·牛尾瘟》食葉。生深水中，葉如髮，莖如藻。冬月和魚煮食，夏秋亦可食。牛尾瘟，不敢吞。疫氣重，流遠村。黃毛犏，烏毛犗，十莊九疃無一存。摩糌犁耙淚如湧，田中無牛更無種。



牛尾温

水菜

明·高濂《遵生八牋》卷一二《水菜》狀似白菜，七八月間生田頭水岸，叢聚色青。湯焯，醬煮可食。

明·周履靖《茹草編》卷二《水菜》蘋蘩蘊藻，可着王公。水菜芳潔，寔與同蹤。秋岩雲白，春浦花紅。山中苜蓿，菽水之風。





明・姚可成《救荒野譜・水菜》食莖葉。秋生水田，狀類白菜，煮熟食之。水菜生水中，水深不可測。挈筥遶堤行，日暮風波息。水清忽照人，面色如菜色。

抓抓兒

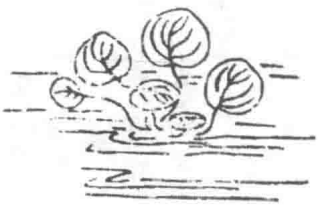
明・周履靖《茹草編》卷一《抓抓兒》江色望如銀水，涯雲淨渚花。潤草薦秋馨，粉光盎菌。浮清英羸顏酒病，未可却香饘，一啜鮮宿醒。先生醒後詩腸癢，爲問抓抓何處生。

明・姚可成《救荒野譜・抓抓兒》食葉。深秋采之。日乾。和穀煮食。如粉，清香可愛。抓抓兒，生水湄，却似瓦松初出時。須知可食不可棄，不能療癢能療飢。

浮薔

明・周履靖《茹草編》卷二《浮薔》清液宛轉穀紋開，纖鱗細鬣波間來。翠萍紫荇相牽回，中有浮醬青如苔。薑蘘橘汁香可拌，花開小飲勸相催。浮薔浮薔莫嫌猜，與爾浮世常徘徊。

明・姚可成《救荒野譜・浮薔》食莖葉。入夏，生水中。六、七月采。生、熟皆可食。采采浮薔，涉彼滄浪。無根可託，有莖可嘗。野風浩浩，野水茫茫。飄蕩不返，若我流亡。此種即浮蘋，葉員白花者是。若葉尖黃花者，其名曰『荇』。其根莖亦可蒸爲蔬。



浮薔

水苔

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《水苔》立春前採嫩者，淘澤令極淨，其間多沙石蝶蟲，取得壓乾，只入鹽、油、完椒，切薤白同入瓶中，釀爲醋醋浸食之甚佳。又可油炒，加鹽、醬亦善。

苦竹

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷四《新安郡竹葉》《筆談》載淡竹葉，謂淡竹對苦竹，凡苦竹之外，皆淡竹也。新安郡界中，自有一種竹葉，稍大於常竹枝，莖細高者尺許，土人以作熟，水極香美可喜，方藥所須，悉用之有效，豈存中未之見耶。

清・陳鼎《竹譜・苦竹》苦竹，閩廣黔滇楚蜀諸山俱有之。質甚青葱，而笋味苦不可口。然土人煮去苦水，和肉炙之，可祛暑清火。蜀之永寧者最苦，竹梢露滴處，百草不生，苦亦甚矣。其葉煎湯，治火症，與淡竹葉、竹瀝同功。

天茄

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《天茄》稗嫩者，刳去子，同冬瓜制。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《天茄兒》鹽焯供茶，薑醋拌供饌。

鴈腸子

明・周履靖《茹草編》卷二《鴈腸子》鴈腸子，雲中來，水寒沙白芙蓉開。稻粱得食我無意，雲漢迢迢日幾回。化爲野草雜山翠，椒花萸葉行春杯。溪頭老鸛自來往，机忘何必相驚猜。二月生，洗淨，白水焯熟。薑、鹽、醋拌食之。生亦可。

明・姚可成《救荒野譜・雁腸子》食葉。二月生，如豆芽菜。熟食之，生用亦可。雁腸子，遺溝壑，應是今年絕飲啄。兩翼低垂去不前，苦遭餓鶻相擒搏。嗟哉雁兮有羽翰，何況人生行路難。



鴈腸子

油灼灼

明・高濂《遵生八牋》卷一二《油灼灼》 生水邊，葉光澤，生熟皆可食。又可醃作乾菜蒸食。

明・姚可成《救荒野譜・油灼灼》 食葉。生水邊，葉光澤。生熟皆食，又可作乾菜。 油灼灼，光錯溶。生津邊，照溝壑溝壑。朝來餓殍塡，骨肉未冷攢烏鳶。

窩螺薺

明・高濂《遵生八牋》卷一二《窩螺薺》 正二月採之，熟食。

明・周履靖《茹草編》卷一《窩螺薺》 一窩青髮翥，鳳盤龍年來。消爍爲愁濃，高陽杜秉類。毛偏稱秋容，螺冠新制學。山翁草色，花香堪共。

明・姚可成《救荒野譜・窩螺薺》 食葉。正、二月采之，熟食。 窩螺薺，如螺髻。生水邊，照華麗。去年郎家田不收，挑菜女兒不上頭，出門忽見窩螺羞。或云此種即吳卿東地所名盤蜞青是也。



窩螺薺

天藕兒

明・高濂《遵生八牋》卷一二《天藕兒》 根如藕而小，炊熟作藕菜，拌料食之。葉不可食。

明・周履靖《茹草編》卷二《天藕兒》 碧藕兒，生天上，雲開忽見如船樣。青蓮燁燁墮地來，氷條玉筯蟠泥壤。野人束腹搜根荄，金莖乍入仙人掌。誰家少婦採蓮歸，歌聲半雜漁人槳。

明・姚可成《救荒野譜・天藕兒》 食根。根如藕而小，熟食。稽葉不可食。 天藕兒，降平陸。活生民，如雨粟。昨日湖邊聞野哭，忽憶當年采蓮曲。



天藕兒

青蒿

明・周履靖《茹草編》卷一《青蒿兒》 百花春正香，草色映踈雨，青蒿宛長。吳中美風俗，相過羅酒漿。香花復飲酒，爲樂須青陽。不見高里下，凄凄空斷腸。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《茵陳蒿》 春時採之，和麵作餅炊食。

明・姚可成《救荒野譜・青蒿》 食莖葉。即茵陳蒿。春月采之，炊食。時俗：二月二日，和粉麵作餅食之是也。 青蒿兒，纔發穎，二月二日春猶冷，家家競作茵陳餅。茵陳療病還療飢，借問采蒿知不知。

牛膝

明・高濂《遵生八牋》卷一二《牛膝》 採苗如剪韭法，可食。

明・姚可成《救荒野譜・山牛膝》 食葉。周憲王《救荒本艸》謂之山莧菜、采苗汋食。 山牛膝，屈伸也自知勞逸。愁見東山明月出，調燮當年推丙吉。問渠何事喘聲悲，耕作極兮筋力疲。旱潦不調傷田畦，徒辛苦兮民仍飢。但願雨暘得其時，人畜幷受天之禧。



茵陳蒿

看麥娘

明・周履靖《茹草編》卷一《看麥娘》 看麥娘，桃李婆，囑爾看麥來何遲。飢鳥啄粒不肯去，麥芒刺手無人知，飯脫粟飽鼓腹。妾家兒郎頗

刺促，但莫多收滿十斛。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《看麥娘》 隨麥生隴上，春采，熟食。

明・姚可成《救荒野譜・看麥娘》 食莖葉。隨麥生隴上，因名。春采熟食。看麥娘，來何蚤，麥未登，人未飽。何當與爾還厥家，共嚥糟糠暫相保。


看麥娘

碎米薺

明・高濂《遵生八牋》卷一二《碎米薺》 三月採，止可作蘸。

明・周履靖《茹草編》卷一《碎米薺》 螺冠鶴髮薜荔衣，山翁絕粒秋常飢。天公憐汝詩思苦，山下忽生碎米薺。秦人桃花遠難訪，安期火棗令何如。不如一盎脫粟飯，讀書常借茅簷暉。

明・姚可成《救荒野譜・碎米薺》 食葉。三月采，止可作蘸。碎米薺，如布穀，想爲民飢天雨粟。官食一月一開放，造物生生無盡藏。


碎米薺

江薺

明・高濂《遵生八牋》卷一二《江薺》 生臘月，生熟皆可食。花時勿食，但可作蘸。

明・周履靖《茹草編》卷一《江薺》 彼江之濱，水甘沙麗，含滋吐潤，乃生江薺。芃芃其葉，莖而未花，三山採秀，五色生瓜。烟波進艇，豈羨魚鰕。

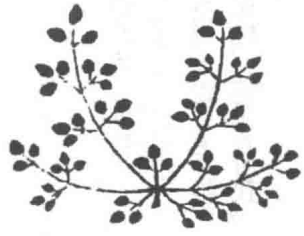
明・姚可成《救荒野譜・江薺》 食莖葉。生臘月。生熟皆可用。花時不宜，但可作蘸。江薺青青江水緑，江邊挑菜女兒哭。爺娘新死兄趁熟，止存我與妹看屋。


江薺

黄華兒

明・周履靖《茹草編》卷一《黄華兒》 春之草兮秋之花，芬芳一色矜相誇。霜蕤黯澹照寒月，露蕊的皪生平沙。飢可飧兮飽可玩，入山何必尋胡麻。陶家先生若見汝，爲爾日日秉犁把。

明・姚可成《救荒野譜・黄花兒》 食葉。正、二月采，熟食。黄花兒，郊外艸，不愛爾花，愛爾充我飽。洛陽姚家深庭院，一年一賞費千金。

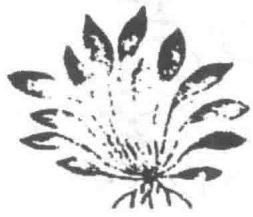

黄華兒

狗腳跡

明・周履靖《茹草編》卷二《狗脚跡》 秋風來何時，昨夜霜華早。猛犬衛嗡人，霜上行蹤杳。霜融跡未消，籠葱化爲草。非聞狡兔盡，烹爾慰枯稿。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《狗腳跡》 生霜降時，葉如狗脚，採以熟食。

明・姚可成《救荒野譜・狗脚跡》 食莖葉。生霜降時。葉如狗印，故名，熟食。狗脚跡，何處尋，狡兔亂走妖狐吟，北風揚沙一尺深。狗脚跡，何處尋？


狗腳跡

倒灌薺

明・高濂《遵生八牋》卷一二《倒灌薺》 採之，熟食。亦可作蘸。

明・周履靖《茹草編》卷二《倒灌蒿》 昔有漢陰叟，机事息已久。春江抱甕汲，運鍊露雙肘。園中蒿生五尺強，根苗枝葉紛如韭。天公雨露豈有私，蒿名倒灌良非偶。良非偶，意有然，還元返本玄家言。但知倒灌醍醐味，浣髓滌腸骨可仙。

明・姚可成《救荒野譜・倒灌薺》 食葉。采之熟食，亦可作齏。 倒灌薺，生旱田，上無雨露下有泉。抱甕不來還自鮮，造物冥冥解倒懸。



倒灌薺

板蕎蕎

明・周履靖《茹草編》卷一《板蕎蕎》 板蕎蕎，架危石。誅豐草，結幽宅。清風飄飄塵事息，草堂穩睡午不醒，板橋泥滑無行跡。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《板蕎蕎》 正二月採之，炊食。三四月不可食矣。

明・姚可成《救荒野譜・板蕎蕎》 食葉。正二月和羹采之，炒食。三四月結角，老不堪用。 板蕎蕎兮吾不識，出無路兮入無室。將學道兮歸空山，艸爲衣兮木爲食。



板蕎

菟絲

明・周履靖《茹草編》卷一《菟絲根》 上有兔絲，下有茯苓。茯苓駐老千秋春，兔絲補益亦不輕。青松龍蟠白石道，松花匝地如飛雲。鶴冠鳩杖彼誰子，明眸絳髮仙中人。但食兔絲子，莫損兔絲根。上池有水供洗藥，琪花瑤草時時生。

明・姚可成《救荒野譜・兔絲根》 根、苗俱食。一名兔絲苗。春采苗葉，秋冬采根，蒸食，味甘。多食令人眩暈。 兔絲根，美可嘗。千萬結，如我腸。飢人得食不輟口，腸細食多死八九。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 兔邱，兔絲也 《中山經》云：『姑媱之山，帝女死焉，化爲蓫草，其實如菟邱。』郭注云：『菟邱，菟絲也，見《廣雅》。』

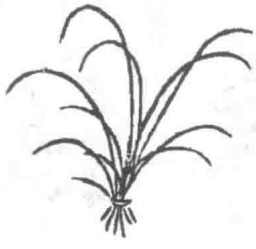


菟絲

鵝觀草

明・周履靖《茹草編》卷一《鶖觀草》 鶖觀草經雪，未枯稿雨如膏。遍地繞白毛，朱喙遠可觀饞。口垂涎，意未了。山陰老媼誤右軍，不如常啖鶖觀草。山人臟腑氷玉清，惟有筆花，墨霧時繚繞。

明・姚可成《救荒野譜・鵝觀艸》 食葉。正、二月，如麥青，炊食。 鵝觀艸，滿地青青鵝食飽。年來赤地不堪觀，又被飢人分食了，鵝觀艸！



鵝觀艸

芽兒拳

明・周履靖《茹草編》卷一《芽兒拳》 芽兒拳，發春前。柔白宛，可愛幻。作兜羅綿山，廚野饌泉香。酒甘玉女笋，纖纖仙人掌。堪玩咲看撚，指漫說擎天。

明・姚可成《救荒野譜・芽兒拳》 食葉。正二月采之，熟食。 芽兒拳，生樹邊。白如雪，軟似綿。煮來不食淚如雨，昨朝兒賣他州府。



芽兒拳

蒿紫薺

明・周履靖《茹草編》卷一《蒿紫薺》 山深茅屋朝無烟，樵青束翠青山巔。青山巍巍白雲滿，忽逢山下蒿纖纖。蒿

纖纖，煬可爨，煮可飧。瓦鐺石鼎幽事足，一斛香醪詩百篇。

明・姚可成《救荒野譜・蒿柴薺》食葉。正、二月采，熟食。又可作蘸。蒿柴薺，我獨憐；葉可食，稭可燃。連朝風雪攔郵落，飢寒不能出門去。

苧頭

明・周履靖《茹草編》卷一《苧頭》 村女歌：白苧宛轉，隨風揚林花與水。月悠悠，空斷腸，拋梭鳴杼動絡緯。臨窻織出雙鴛央。雙鴛央，相對浴，不如採摘供食案，猶勝千絲萬縷縈愁腸。

明・姚可成《救荒野譜・苧頭》食葉。生閩、蜀、江、浙，今南直、南陵多植之。可采嫩頭救飢。采苧頭，當深秋。攜筐筥，來荒邱。途窮日暮衣單薄，天空露冷風颼颼。

老鸛筋

明・周履靖《茹草編》卷一《老鸛筋》 老鸛力已盡，羽翰亦復稀。雲霄失儔匹，筋骨徒離披。仙禽羽化不知處，常有翠色侵人衣。鸛筋可食穀可辟，盤中香氣時霏霏。一朝肉翅生兩腋，軒身直上蓬萊飛。

明・姚可成《救荒野譜・老鸛筋》食葉。二月采之，熟食，亦可作蘸。老鸛筋，老鸛筋，去年水涸無纖鱗。蟻垤纍纍聲不聞，老鸛何在筋獨存。


蒿紫薺


苧頭


老鸛筋

雀兒綿毯

明・周履靖《茹草編》卷一《雀兒綿毯》 天風熙微雲漫漫，楊花糝徑鋪白氈。雀兒起舞逗清影，我家自有新綿毯。新綿毯，軟可坐，錦茵繡褥郎不歸，滿屋飛花點簾幕。

明・姚可成《救荒野譜・雀兒綿單》食葉。三月采作蘸。此菜延蔓，鋪地而生，故名。雀兒綿單，託彼終宿。如茵如衾，匪絲匪穀。年飢願得充我餐，任穿我屋蔽爾寒。此種俗名綿繭頭。其色白，其質軟韌，可拌粉食。

燕子不來香

明・周履靖《茹草編》卷一《燕子不來香》 新蒲正短，舊壘猶空。繡箔珠簾，面面風黏。天芳草碧，玉茸茸趖。呢喃馨香，曉摘芳叢。昭陽殿裏，妬綠嫌紅，無奈香消一盼中。

明・姚可成《救荒野譜・燕子不來香》食莖葉。蚤春采，可熟食。燕來時，則腥臭不堪，故名。燕子不來香，燕子來時便不香。我願今年燕不來，常與吾民充餱糧。

烏藍擔

明・周履靖《茹草編》卷二《烏藍擔》 春入郊原雨，疎烟淡萬斛。芳菲收來一擔潑翠，鋪紅閒窻清玩。更喜煨煎撥爐崇炭，年來撇負，自覺肩輕眠酣起晏。烏大也，村人呼大爲烏。此菜但可熟食。

明・姚可成《救荒野譜・烏藍擔》食葉。烏，大也。村人呼大爲烏。此菜但可熟食。烏藍擔，擔不動。去時腹中飢，歸來


雀兒綿毯


燕子不來香


烏藍擔

肩上重。肩上重，行路遲日，暮還家方蚤炊。

灰條

明・周履靖《茹草編》卷一《灰條》　即灰莧。農家蚤耕作，野火燒枯黃。生意久未斷，春來已凄凄。灰紫蕩欲散，條翠森相齊。斗酒自可飲，何必操豚蹄。

明・姚可成《救荒野譜・灰條》　食葉。葉大而赤者，爲藜藿；葉小而青者，俗名灰藋頭。俱用沟過，油鹽拌食。灰條復灰條，采采何辭勞。野人當年飽藜藿，凶歲得此爲嘉殽。東家鼎食滋味饒，徹却少牢羹太牢。



灰藋頭

苦蘇薹

明・周履靖《茹草編》卷一《苦蘇薹》　寒風攪攪月，映窻吳娘夜績簾。飛霜幽閨，遠響送刀尺，農家食貧味何長。春光融融三月半，雜花野草籬根香。欲知吳娘績蔴苦，清樽窈窕歌清揚。歌清揚，苦蔴薹，春風花草年年開。

明・姚可成《救荒野譜・苦蘇薹》　食葉。三月采，用葉搗和麵作餅。生食亦可。　苦蔴薹，帶苦嘗；雖逆口，勝空腸。但願收租了官府，不辭喫盡田家苦。



苦蘇薹

羊耳禿

明・周履靖《茹草編》卷一《羊耳禿》　羊耳禿，羊耳禿，塞草離離遠峰簇。羔兒酒滿胡雲寒，高歌直上西山麓。牧羝老人意甚狂，醉後騎羊似騎鹿。昔聞鞭石起羣羸，鞭落稍驚耳爲禿。至今毛毳上平蕪，昨夜春風逗新緑，一行觴兩度曲。



羊耳禿

明・姚可成《救荒野譜・羊耳禿》　食葉。二三月采，熟食。羊耳禿，短簇簇。穿籬離，如羝觸。飢來進退無如何，前村後村荆棘多。

抱娘蒿

明・周履靖《茹草編》卷一《抱娘蒿》　昔聞孝順竹，今得抱娘蒿。葉如總翠，根若纏綃。其有瞻雲未，散鬢雪欲消。春入彩衣之俎，秋傾倚杖之瓢。請收孟宗淚，何必抱寒稍。

明・姚可成《救荒野譜・抱娘蒿》　食葉。叢生故名，二三月采之，熟食。　抱娘蒿，結根牢。解不散，如漆。膠君不見昨朝兒賣客船上，兒抱娘哭不肯放。



抱娘蒿

牛塘利

明・周履靖《茹草編》卷一《牛塘利》　牛塘利，滿溪谷。牛行阡陌中，宛轉不可逐。呼兒鞭其背，涔蹄映眉目。草深牛肥兒喜驩，一筐自採溪邊緑。阿翁飽後牛歸來，抱兒潛向牛衣宿。

明・姚可成《救荒野譜・牛塘利》　食葉。一名牛舌頭，二三月采。熟食，亦可作蘸。　牛塘利，牛得濟。種艸有餘青，蓄水有餘味。年來水艸枯，忽變爲荒薺。采采療人飢，更得牛塘利。



牛塘利

絲蕎蕎

明・周履靖《茹草編》卷一《絲蕎蕎》　絲蕎蕎，千縷萬縷隨風飄。一朝彤雲下密雪，窻前白髮同蕭蕭。不如酌酒對君子，愁腸百結如雲消。天孫有機杼霞錦，明清霄促織露下。冷天高月，白聲嘐



絲蕎蕎

噯。秋來何物堪牽綰，惟有牀頭舊藥瓢。

明・姚可成《救荒野譜・絲蕎蕎》食莖葉。二三月采，熟食。四月結角，不用。絲蕎蕎，如絲縷。昔爲養蠶人，今作挑菜侶。養蠶衣整齊，挑菜衣襤褸。張家姑，李家女，隴頭相見淚如雨。

簸籮頭

明・周履靖《茹草編》卷一《簸籮頭》 秋將棗梨蓼，一祭籮頭神。籮間有佳草，經冬猶青青。密雪下長阪，北風寒射人。氷廚出新饌，賓堂話語溫。明年雜花發，依舊籮頭春。

明・姚可成《救荒野譜・簸籮頭》食莖葉。臘月采。熟食。入春不用。簸籮頭，延蔓艸。傍籮生，青裊裊。今年薪貴穀不收，拆簸籮煮簸籮頭。



簸籮頭

剪刀股

明・周履靖《茹草編》卷二《剪刀股》 剪刀股，剪却薜荔成野服。不向豪家剪綺羅，自甘澹泊栖茅屋。綺羅不耐秋風吹，雲度長室滅何速。幷州之刀不爾如，愛爾常傍羣芳緑。

明・姚可成《救荒野譜・剪刀股》食莖葉。春采生食，兼可作蘿。剪刀股，翦何益，翦得今年地皮赤。東家羅綺西家綾，今年不聞翦刀聲。



剪刀股

破破衲

明・周履靖《茹草編》卷一《破破衲》 若有人兮山之阿，披薜荔兮帶女蘿。十年舊衲委山翠，針縷斷絶花模糊。吾生衣食有常分，飽後濯足眠平蕪。豐茸紫鳳與白狐，踉蹌人間非吾徒。

明・姚可成《救荒野譜・破破衲》食莖葉。臘月便生，正、二月采，熟食。三月老，不堪食。 破破衲，不堪補，寒且飢，聊作脯。飽煖時，不忘汝。

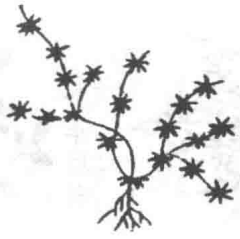


破破衲

猪殃殃

明・周履靖《茹草編》卷二《猪殃殃》 藿食癃，肉食鄙，肥牛大豕生滓穢。此草甘辛若杜蘅，清滋不入凡腸腑。猪殃猪殃猪自殃，我不食猪爾何傷。

明・姚可成《救荒野譜・猪殃殃》食莖葉。猪食之則病，故名。春采熟食。 猪殃殃，胡不祥？猪不食，棄道旁。我拾之，充餱糧。



猪殃殃

野落籬

明・周履靖《茹草編》卷二《野落籬》 插竹編踈籬，幽花照人早。天工亦有意，常生護籬草。落英點蒼翠，苒苒慰枯稿。柔條擢新穎，芳潔類蘋藻。罇罍洽佳興，爲爾顏色好。

明・姚可成《救荒野譜・野落籬》食苗葉。正、二月采其苗，湯泡過食之。 野落籬，舊遮護。昔爲里正家，今作逃亡戶。春來荒薺滿階生，挑菜人穿屋裏行。



野落籬

猢猻脚跡

明・周履靖《茹草編》卷一《猢猻脚跡》 遙山雨浥，松島泥融。苔留虎印，蘚入狼蹤。伊清猿之，躑躅騁遙。捷而追風，落花蹂艷。細草披茸，



猢猻脚跡

誰誇熊掌。浪說馳峯，名雄牲俎，蔬蔌奇供。

明・姚可成《救荒野譜・猢猻脚跡》食莖葉。以形似名。三月采之，熟食。

猢猻脚跡，宜爾泉石。胡不自安？犯我田宅。遭彼侵凌，畎畝蕭瑟。獲而烹之，償我稼穡。

猫耳禿

明・周履靖《茹草編》卷一《猫耳禿》山廚野鼠肥如拳，飜盆倒甕驚秋眠。牀頭宿醞醉餘瀝，濡毛啣尾相垂涎。我家狸奴懶成癖，魚羹飽後蹲青氈。有尾不肯掉，有耳耐昔昔。怒來割向籬門外，雨滴泥融化春碧。酒酣耳熱歌嗚嗚，鼠跡縱橫任狼藉。

明・姚可成《救荒野譜・猫耳朵》食葉。正、二月采，搗爛和粉麵作餅，蒸食。

猫耳朵，聽我歌，今年水患傷田禾。倉廩虛兮鼠棄窠，猫兮猫兮將柰何。



猫耳禿

雀舌草

明・周履靖《茹草編》卷一《雀舌草》朝來雀啄花，花落油紅雨。惜花女子桿雀兒，嚙古亂噴秋江水。陽春巧入剪裁工，草色新茶鬬雙美，一園桃李隨東風。愼恨當年惜花女，女惜花郎鬬茶，紛紛不入先生耳，醉倚枯藤看落霞。

明・姚可成《救荒野譜・雀舌艸》食葉。以形似稱。初生時采，熟食。

雀舌艸，葉似茶，采之采之溪之涯。途中飢渴不能進，遍尋烟火無人家。



雀舌草

甘露子

元・忽思慧《飲膳正要》卷三甘露子，味甘，平，無毒。利五藏，下氣，清神。名滴露

明・周履靖《茹草編》卷二《甘露子》一名玉環菜。

曾同漢主慕長生，仙掌承來沆瀣清。想是金莖餘妙液，千年化作露華精。其色如脂，其粲若粟。山中隱者，薄言茹之。順順四皓，何勞採之。燦燦玉環，瑩瑩如瑜。江妃鮮珮，神女遺珠。清霜白露，薄言採之。野夫爲饌，可以忘饑。

草鞋片

明・周履靖《茹草編》卷一《草鞋片》食無魚，出無車。踏花去，趁樵漁。蒼苔碾破雙趺印，徧稔任山深水澗。行迹非迷，一自山翁。收拾藥爐茶竈相依，草鞋片片勝金兜，雲路珠履通衢。

明・姚可成《救荒野譜・艸草片》食葉。二三月采之。熟食。

艸鞋片，甘貧賤。不踏軟紅塵，嘗行芳草茵。從教惡且敝，忍向泥塗棄。一任前途阻且長，着來猶能趁熟場。



甘露子



草鞋片

五茄

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》五茄芽，味甘辛，性溫。

明・姚可成《救荒野譜・五加》食葉。春月采嫩枝，熟食之，可以充飢。

飢年穀價五倍加，民無食兮興咨嗟。采得五加充我腹，勝於白璧遺無瑕。

其他

漢・應劭《風俗通義》佚文　菟髓。俗說：臘正旦食得菟髓者，名之曰幸，賞以寒酒。幸者，善祥，令人吉利也。或說：食菟髓者，令人面兔生髓，露見醜惡，今覺得之，嘉不爲己疾也。謹案：《尚書》：『夏禹始作肉刑。』則天象而愼其過，故穿踰盜竊進髓。髓者，去其髓骨也。逮至暴秦，亂獄糾紛，烹俎車裂抽脅，黔首窮愁，飲泣永歎。凡人食得菟髓，以爲佳瑞，物類相感，冀全己之髓也，所以有賞耳。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《茶》　《爾雅》曰：『荼，苦菜。』『可食。』

《詩義疏》曰：『山田苦菜甜，所謂「堇、荼如飴」。』

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷四《婺源産蔗》　新安郡婺源縣境中，産一種草，莖葉柔弱，引而不長，葉類甘菊葉。俗呼蔗，今譌爲遮字。蓋食之味苦而有餘甘也。性溫，行血，尤宜産婦。煮熟，揉去苦汁，産後多食之無害，往往便以爲逐血藥也。又呼苦益菜。訪之醫家，莫有知者。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《方物・千里蓴羹未下鹽豉》　黄朝英《緗素雜記》云：『陸機云：「千里蓴羹，未下鹽豉。」史所載止此而已。或以爲千里、未下皆地名，是未嘗讀世説而妄爲之論也。世説云：「千里蓴羹，但未下鹽豉耳。」蓋洛中去吳有千里之遠，吳中蓴羹，自可敵羊酪。第以其地遠，未可卒致，故云但未下鹽豉耳。意謂蓴羹得鹽豉尤美也。』以上皆黄説。予謂黄引世説，以攻未下爲地名之論，甚當。但推尋句意未盡，何者？或人以未下爲地名，正以史削去『但』一字而已。使其不削『但』一字，或人之疑亦無從而起矣。予以黄論未詳明，故推而明之。

宋・羅願《爾雅翼》卷五《饉》　饉，似韭而無實，亦不甚葷。古禮脂用葱，膏用薤。脂，羊牛麋鹿之屬；膏，犬豕之屬，蓋物各有所宜。今薤與牛肉同食，令人作癥瘕，是也。《少儀》曰『爲君子擇葱薤，則絶其本末』，爲其本末有萎乾者也。麋鹿魚爲菹，麕爲辟雞，野豕爲軒，兔爲宛脾，切葱若薤，實之醯以柔之。言此四物，其作之狀，以醋與葷菜淹之，悉皆濡孰，殺肉及腥氣。蓋雖葷物，乃能去腥，故古人不棄而用之。今人種薤，皆以大蒜置硫黄其中，久則種別分爲薤。薤有赤白二種。赤者主金瘡及風，苦而無味；白者補而美。又雖有辛，不葷五藏，養生者服之，可以安神養氣。夫物英華之美者莫如芝，如蓮曰水芝，芋曰土芝，蜜曰衆口芝，薤曰菜芝。蓋《書》之記務光翦薤以入清泠之淵。今有薤葉篆，傳者以爲務光所作。潘岳賦曰：『饉負霜。』

又卷六《蘋》　萍，萍，其大者蘋。葉正四方，中折如十字，根生水底，葉敷水上，不若小浮萍之無根而漂浮也。故《韓詩》曰：『沈者曰蘋，浮者曰藻。』藻，音瓢，即小萍也。蘋亦不沈，但比萍則有根，不浮游爾。五月有花白色，故謂之白蘋。《呂氏春秋》曰：『菜之美者，崑崙之蘋萍焉。』陸璣《詩義疏》曰：『可糝蒸爲茹。』又苦酒淹以就酒。《采蘋》之詩，大夫妻所以承先祖共祭祀，故采蘋於南澗之濱，又采藻菜於行潦而享之。鄭《箋》曰：『烹蘋藻者，於魚湆之中，是锄羹之芼。』古者婦人將嫁三月，教以四德，教成祭之，牲用魚，芼之以蘋藻。蘋藻水物，與魚相宜。如會膳食者，魚則宜苽，皆水物，所以明婦順也。亦蘋之言賓，藻之言澡，柔順潔清，取以爲戒。《左傳》曰：『苟有明信，澗谿沼沚之毛，蘋蘩蘊藻之菜，箱筐錡釜之器，潢汙行潦之水，可薦於鬼神，可羞於王公。』蘋之極大者則有實，楚王渡江，有物觸王舟，其大如斗而赤，食之而甘。孔子以童謡決之曰『萍實也』，雖皆萍之類，然實蘋矣，非無根者所能生也。又《天問》曰『靡萍九衢』，言其枝葉分爲衢道，猶今言花五出六出也。『靡萍九衢』，異方之物，故特奇偉。今浮萍三衢，蘋雖大，四衢而已。九衢而大於蘋，則亦大蘋，非特萍也。又《本草》稱水萍，亦謂此物。陶隱居云『非今浮萍子』。此三事皆得萍名而實蘋也，故詳著之，使覽者無惑焉。《説文》：『蘩，大萍也。』

又《蘧蔬》　出隧，蘧蔬。郭氏曰：『蘧蔬似菌，生菰草中，甜滑，今江東啖之。』菰，蔣草也，江南呼爲茭草。根久盤厚，則夏月生菌。菌即謂之菰菜，利五臟，雜鯉爲羹。《呂氏春秋》曰『菜之美者，越駱之菌』，則古者重之久矣。《荆楚歲時記》九月九日事中，稱菰菜、地菌之流，作羹甚美。鱸魚作膾白如玉，一時之珍。李季鷹在洛，忽思吳中鱸魚菰菜，請假而反，斯之謂也。此明亦用菰菜芼鱸羹。今説者或云翰所思是蓴菜，恐不然爾。《説文》曰：『菰，蒋也。』蒋即謂此菌，然非《詩》所

謂葑菲者。陳藏器乃云：『菰，葑上如菌，葑是菰根，歲久浮水上者。』今菰首亦佳蔬，可食。別見菰中。

又《蒟》《蜀都賦》曰：『其園則蒟蒻茱萸。』劉淵林曰：『蒟，蒟醬也。緣木而生，其子如桑椹，熟時正青，長二三寸，以蜜藏而食之，辛香溫，調五藏。』又解蒻云：『蒻，草也。根名蒻頭，大者斗如，其肌正白，以灰汁煮則凝成，可以苦酒淹食之，蜀人珍焉。』則是蒟與蒻爲二物。而《本草》：『蒻頭味辛，擣碎，以灰汁煮成餅，五味調和爲茹食佳，吳蜀一名蒟蒻。』是蒟蒻爲一物耳。今人相沿亦呼蒟蒻。又有班杖苗相似，至秋有花直出，生赤子，根如蒻頭，毒猛不可食。崔豹《古今注》乃云：『揚州人謂蒻爲班杖，不知食之。』《漢書》：『南粵食唐蒙蜀蒻醬。』顏注云：『子又不長二三寸。』

又《藜》藜，菜之微者也。故《韓子》曰：『堯之王天下也，糲粱之食，藜藿之羹。』《莊子》曰：『孔子窮於陳蔡間，七日不火食，藜羹不糝。』糝，米糝也。言其絕糧，雖藜羹中不辨有糝。又曾子以蒸藜不熟出其妻，季路食藜藿之實，而爲親負米於百里之外，物雖微矣，聖賢多食之。《山海經》曰：『秦山有草焉，名曰藜，如荻，可以爲菹。』郭璞曰：『爲，治也。』《毛詩》：『北山有萊。』《義疏》曰：『萊，藜也。莖葉皆似王芻，今兗州蒸以爲茹，謂之萊。』案藜乃高蓬類，故《月令》『則藜莠蓬蒿并興』。《淮南子》曰：『藜藿之生，蝡蝡然日加數寸，不可以爲櫨棟。梗桐豫章之生也，七年而後知，故可以爲棺舟。』藜者人所習識，秦山治菹之草，名適同耳。又《爾雅》：『蒿，王彗。』釋曰：『此則藜之科大爲樹，可作埽彗者。一名蒿，一名王彗，一名王帚，江東呼落帚。』按藜亦可以爲杖，原憲杖藜應門是也。

又《堇》鼂，苦堇。釋曰：『可食之菜也。』郭云：『今堇菜，葉如柳，子如米，汋食之滑。』《本草》唐本注云：『此菜野生，非人所種，俗謂之堇菜，葉似戟，花紫色。』《本草》云：『堇汁味甘。』說者以爲堇苦而言甘者，古人語倒，猶甘草謂之大苦也。觀《緜》之詩，言沮漆之間，土地肥美，則曰『周原膴膴，堇荼如飴』。堇，荼，皆苦菜也。地既饒美，其所生菜，雖有性苦者，皆甘如飴，則此地將可居矣。是堇得地，味亦甘也。《內則》曰：『棗栗飴蜜以甘之，堇荁枌榆兔薨滫瀡以滑之，脂膏以膏之』。言養老者懼其腸澼，故用此物調和飲食。荁亦堇類，冬用堇，夏用荁。《廣雅》曰『夏荁秋堇滑如粉』，是也。《士虞禮》則曰『夏用葵，冬用荁』，鄭注云：『荁，堇類也，乾則滑。夏秋用生葵，冬春用乾荁。』此蓋隨文解之，故不同。《三十國春秋》曰：劉殷曾祖母王氏，盛冬思堇，殷入澤中慟，有堇生焉，得斛餘。又《後魏書》：崔和爲平昌太守，性鄙悋，其母季春思堇，惜錢不買。二人用心不同如此。堇久食，令人身重懈惰，又令人多睡。《廣雅》曰：『堇，藿也』，今三輔之言猶然，未知同異。

又《鳧茨》鳧茨，生下田中，苗似龍鬚而細，根似指頭，黑色，可食。名爲鳧茈，當是鳧好食之爾。又有一種根苗似鳧茈而白，亦生下田中，葉有兩岐如燕尾，又如剪刀，開白花三出，名爲茈菰。《本草》云『藉姑』，今人亦謂之剪刀草。其生陂池中者，高大比於荷蒲，然其味稍苦，不及鳧茈之美。茈菰種水中，一莖收十二實，歲有閏，則十三實。今黃楊歲長一寸，遇閏年則否。牡丹者，遇閏歲花輒小。以此知先王之正時，『歸餘於終』，非意之也。鳧茨在《爾雅》一名芍。漢長安有蓮芍，說者讀爲韋酌，未必不以此地生蓮與芍而名之也。《東觀漢記》曰：王莽末，南方枯旱，民多餓，羣入野澤，掘鳧茨而食之。

又卷八《莎》莎，莖葉都似三稜，根若附子，周匝多毛。大者如棗，近道者如杏人許，謂之香附子，一名雀頭香。合和香用之。《招隱》云：『青莎雜樹兮，薠草靃靡。』《說文》以爲『青薠似莎』者，然則薠與莎相似，但以大小爲異爾。陶隱居以爲古人詩多用之而無識者。河中府有綠莎廳。晏元獻公《庭莎記》曰：『是草耐水旱，樂延蔓，雖拔心隕葉，弗之絕也。』《子虛賦》：『薛莎青薠』張揖曰：『莎，鎋侯也。』顏師古曰：『即今青莎。』

又《莥》莥，荊葵也。蓋戎葵之類，比戎葵葉俱小，故謝氏曰『莥，小草，多華少葉，葉又翹起』也。花似五銖錢大，色粉紅，有紫文縷之。一名錦葵。大抵似蘆菔華，故陸氏云『似蕪菁，花紫，綠色，可食，微苦』，是也。亦其文采相錯，故《陳風》男子悅女，比之曰『視爾如莥』，言如戎葵之葉小而可愛也。此與戎葵異類，故《釋草》『菺，戎葵』，郭氏曰『今蜀葵也，似葵華，如木槿』；又曰『莥，茈芣』，郭氏曰『今荊葵也，似葵，紫色』，則戎葵與蜀葵，莥與荊葵，其所來各不同。《本草》『蜀葵』中云『小花者名錦葵，一名戎葵，功用更強』，則是以此

雜之蜀葵中，而又反得戎葵之名矣。崔豹《古今注》又云：『荊葵，一名戎葵，一名芘芣，似木槿而光色奪目，有紅、有紫、有青、有白、有黃，莖葉不殊，但花色有異耳，一曰蜀葵』。其說戎葵、蜀葵之狀可也，混荊葵、芘芣之名於內者，非也。然今人亦通呼此爲錦蜀葵，則從其類比附之爾。又今有一種葉纖長而多缺如鋸，花小如錦葵而極紅，每以夜半開，至午則連房脫落，謂之川蜀葵，亦云朝開暮落花。

又《牛蘄》　牛蘄，今謂之馬蘄，似芹葉細銳，可食菜也。生水澤旁，苗似鬼針菜菜等。花青白色，子黃黑色，似防風子。蓋其子甘辛而芳，故古人云：野人有快炙背而美芹子者，欲獻之至尊，雖有區區之意，亦以疎矣。此猶彌子瑕之事衛君，忘其口而念我者也。《養生論》曰：『楡令人瞑。』今牛蘄炒食，亦令人得睡。然醫方不專食之，但用以作飲食，與藒香及佛誓國所生時羅等并同，大小芳香皆相似，但藒香時蘿扁，牛蘄長。舊說曰：牛蘄，香似橘皮而無苦味。《釋草》：一名茭。

又《雞齊》　雞齊，一名鹿藿，一名黃斤，今之食葛，非爲絺綌者也。其生延蔓，甚者其蔓首至根可二十步。人皆掘食之，生食甜脆，亦可蒸食。有粉，今江南人兇歲，則掘取以禦兇荒。大抵南康廬陵者最勝，多肉而少筋，甘美，然當取入土深大者。或又曰：入土五六寸以上者，名葛脰，服之令人吐，以有微毒也。其花藤皆可醒酒而去酒毒，服方寸匕，飲酒不知醉。《博物志》曰：『野葛食之殺人。家種之，三年不收，後旅生，亦不可食。』《吳都賦》：『食葛香茅。』注云：『食葛蔓生，與山葛同，根特大，美於芋也。』

又《葛》　葛，絺綌草也。《國風》曰：『葛之覃兮，施于中谷。維葉莫莫，是刈是濩。』又曰：『葛生蒙楚，蘞蔓于野，旄邱之葛兮。』『何誕之節兮』。葛生山澤間，其葛延盛者，牽其首以至根，可二十步。《釋邱》云『前高』，則旄邱之葛蓋誕闊矣。此言雖同根一體，然相去差遠，其緩急不相應也。故曰『叔兮伯兮，何多日也』。黎之望於衛，亦如此矣。《吳都賦》：『蕉葛升越，弱於羅紈。』《禹貢》『卉服』注云：『草服葛越。』葛花、藤皆可醒酒，去酒毒。《漢江都王建傳》云：『繇王閩侯遺建荃葛。』注：『荃，細布也。字本作綧。葛，即今之葛布也。』

又《鬱》　鬱，鬱金也。其根芳香而色黃。古者釀黑黍爲酒，所謂秬者，以鬱草和之，則酒色香而黃，在器流動，《詩》所謂『黃流在中』者也。《周禮》有《鬱人》，掌祼器。凡祭祀賓客之祼事，和鬱鬯，以實彝而陳之。又有《鬯人》，掌共秬鬯而飾之。先儒以爲鬱者，築鬱金煮之，以和鬯酒。鬱，草名，爲草若蘭，十葉爲貫，百二十貫爲築，以煮之鬵中，停於祭前。鬯謂不和鬱者。釀黍爲酒，芬芳條暢於上下也。其祭社禜門共秬鬯，雖云無鬱，亦尸所飲以灌地。其汁下入於地，其氣上昇於天，故云『條暢於上下』。然則黑黍爲酒，謂之鬯，加鬱則爲鬱爾。然秬鬯亦是兼鬱之通名。故鄭注『汁獻涗于酸酒』云：『秬鬯者，中有煮鬱，和以盎齊。』《說苑》云：『鬯者，百草之本也。上暢於天，下暢於地，無所不暢，故天子以鬯爲贊。』《說文》解『鬯』字云『以秬釀鬱艸芬芳，攸服以降神也』，又解『鬱』字云『鬱鬯，百艸之華，遠方鬱人所貢芳草，合釀之以降神』。鬱，今鬱林郡也。然則自常言之，鬯亦可以兼鬱；自鬱與鬯對言之，則當致其辨爾。晉左九嬪《鬱金頌》曰：『越自殊域，厥珍來尋。』

宋・林洪《山家清供》卷上《括蔞粉》　孫思邈法：深掘大根，厚削至白寸切，水浸，一日一易。五日取出，搗之以辨，貯以絹囊，濾爲玉液，候其乾矣可爲粉。食雜粳爲糜，飜匙雪色，加以乳酪，食之補益。又方取實酒炒，微赤，腸風血下可以愈疾。

又卷下《蓬糕》　採白蓬嫩者，熟煮細搗，和米粉加以白糖蒸熟，以香爲度。世之貴介但知鹿茸、鍾乳爲重，而不知食此，實大有補益，詎可以山食而鄙之哉？閩中有草稗。又飯法：候飯沸，以蓬拌麵煮，名蓬飯。

又《麥門冬煎》　春秋採根去心，搗汁和蜜，以銀器重湯煮熬如飴，爲度貯之。磁器內溫酒化，溫服，滋益多矣。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　煎桔梗　桔梗揀均大者，米泔浸，去皮及爛者，以井水煮，取出。以蜜四兩慢火煎，蜜盡爲度。再用蜜半斤，重浸日中，曬乾蜜爲度，以薑薑貯若乾，再煉蜜添之。

又　煎地黃　生地黃根肥壯者四兩，白梅肉半斤，同以水煮，不可爛竹刀子去皮。再用甘草二兩，浸水煮一時，後入蜜半斤，慢火煎。取出入罐，再煉蜜，候冷浸之。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　薤菜，味辛，性微溫。有小

毒，一名魚腥草。多食令人氣喘。小兒食之，三歲不行，便覺脚痛。素有脚氣人食之，一世不愈。久食發虛弱，隕陽氣，消精髓。

又 紅花菜，味甘，性平。妊婦忌食。黃花菜，味甘，性涼，一名萱花。

又 東風菜，味甘，性寒。有冷積人勿食。

又 草決明，味甘，性涼。春採爲蔬。花子皆堪點茶。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 天淨菜，味苦，平，無毒。除面目黃，強志清神，利五藏。即野苦實

又 芰實，味甘，平，無毒。主安中，補五藏，輕身不飢。



天淨菜

又 蓼子，味辛，溫，無毒。主明目，溫中，耐風寒，下水氣。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三 石芥、苹菜。此二物極辛，爲菹大佳。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・燒通草》 通草實者，刻作物像，以紫灰淋汁煮，用水浸去灰脚，以沙糖瓦器煎之。

明・宋詡《生生山房雜部》卷二《天麻》 《本草》云：『苗名赤箭。』《圖經》曰：『山人取生者，蜜煎作果，食之甚珍。』

又《木通》 嫩者，去皮，同冬瓜制。

又《蘘荷》 同冬瓜制。

又卷二二《蒸蓮實》 石蓮肉先泡去澁水，洗淨蒸熟供。又法 以沸湯泡蓮肉，拌飯頓置桶中，一宿傾出，成一塊不散，酒家每爲之。

又《蕎麥葉》 八九月採初出嫩葉，熟食。

又《鶩腸草》 粗者是。採，可焯熟拌料食之。

又《金雀花》 春初採花，鹽湯焯，可充茶料拌料，亦可供饌。

又《金萱兒》 即決明子。採萱湯焯，可供茶料，香美甘口。

又《鶩脚花》 採單瓣者可食，千瓣者傷人。湯焯，加鹽拌料，亦可燒食。如入瓜薑炒食俱可。春時食苗。

又《紫花兒》 花葉皆可食。

又《金蓮花》 夏採葉梗浮水面，湯焯，薑、醋、油拌食之。

又《黃連頭》 即藥中黃連，采頭，鹽醃晒乾，入茶最佳，或以熟食亦美。

又《綿絮頭》 色白，生田埂上，採洗淨，搗如綿，同粉麵作餅食。

又《西洋太紫》 七八月採葉，燒豆腐，上品。

又《苦麻薹》 三月採，用葉，搗，和麵作餅食之。

又《雁兒腸》 二月生，如荳芽菜，熟食，生亦可食。

明・周履靖《茹草編》卷一《蒲公英》 春山明，春水平，黏天芳草夾岸青。蒲公英，蒲公英，春日易陰晴，江鄉社鼓鳴，黃蜂粉蝶時輕盈。



一名白鼓釘，四時皆有。惟寒天嫩而可食。採，取油、鹽椒炒。

又《風烹》 風烹風烹抱樹生，纍纍鳳卵枝頭橫。凝酥滴乳化木晶，霜腸雪腑氷骨清。吐爲語言妙入神，羅浮仙子時逢迎。



入冬採，裂開有子。熟者水洗，去皮加水少許，攪汁入磁器內，片時凝晶切碎，醬醋入胡椒少許同食。

又《巖蕊頭》 巖上山萬重，巖下水千尺。長松落寒翠，日暮風颯颯。兔絲無根茯苓盡，巖頭有蕊秋雲白。栖巖飲谷有顏色，夜誦蕊珠養魂魄。



三月採嫩頭，湯焯過，和粉作餅。一名佛耳草。

又《姜孟青草》　野田蔓草生茸茸，含滋濯秀搖春風。桑中有女美顏色，躊躇接苜來上宮。敲詩守禮不可犯，感以麗句精神通。縞衣綦服亦絕世，何必玉佩鳴玲瓏。太無賴，花開花落度年年，草色青青似裙帶。

又《望塘乾》　小樓簾箔湖之南，緑紗窈窕朱闌干。春來日日風和雨，何處垂楊駐馬鞍。歸時一飲斗十千，笑呼六博開愁顏。樓前目斷寒無烟，塘上春泥乾未乾。

又《荷花紫草》　春風澹宕春雲鮮，錦茵繡褥花滿阡。香塵步步生金蓮，野老亦知醉可眠。誰能壓酒供賓筵，供賓筵，雜腥俎，菱角蓴絲豈堪數。池塘柳絮飛輕毬，浪蝶浮蜂相對舞。

又《黄練頭》　二月鳴春鳩，嫩生黄練頭。入口何嫌澁，迴涎甘且柔。山僧欣作茗，吟客愛傾甌。時值河豚美，纖芽早可收。



二三月取之，水滌淨，搗汁和米粉作青團，蒸食之。



二三月採嫩頭，湯淖過，和粉作餅。



二三月採花頭，湯淖過，和米粉作餅，或用花并梗，油、鹽炒食。



二三月摘嫩葉，火焙如茶收貯，烹點甚佳。

又《菱港畝》　秋雲黯淡湖水緑，菱葉蘋花映眉目。波心小艇輕往來，拋擲漁竿嬾拘束。聞來煮蘋兼煮蓼，竹葉香醪傾百斛。何不殺麂烹鷗喂饞口，正欲秋光旖旎蕩吾腸。

又《蝦蠏衣》　寒月照秋水，白石高崔嵬。怒蛙裂其衣，斑斑如莓苔。虎鬚與龍爪，齊入春風來。至今杏林叟，猶是尋根荄。

又《蟠蜞青》　茂先博學士，而誤吞螃蜞。一吐九委頓，咄截徒嗜奇。小草有佳質，入口甘如飴。藿食固云澹，豈如擁劍危。平原雖草木，千載眞相知。恨無素心人，與之一鮮頤。

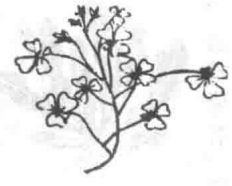
又《採菱窠》　日暮清江寒，秋風弄澄碧。越溪女兒出採菱，歌聲杳藹江雲白。採菱莫採刺，採刺傷人手。採菱須採窠，採窠脆如藕。持將并蒂與郎看，白髮紅顔共相守。



即紅蓼花。四五月採嫩頭，洗淨，湯淖，和粉作餅。



四時皆有。摘葉，香油、鹽炒食。或鹽湯淖過，晒乾，臨食湯泡，鹽醯和之食。



即酸漿草。二三月採之，洗淨，油炒食。



夏秋採，鹽、油、椒炒食。或湯淖、晒乾，再泡鹽、油拌食。

又《百倍》　白頭翁，兩脚赤。履綦頻，蒼苔濕。不向人間煮鹿茸，却從宇內飧牛膝。



即牛膝。二月取嫩頭，湯淖，過醋滴食之。

又《川芎》　川云芎藭，生於隴中。根茎礧磈，其葉蘼蕪。味以辛散，性以溫融。助清陽之正氣，祛頭目之邪風。醫家重用，烹茶亦通。

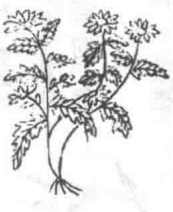


摘葉入茶中，能去風。

又《椒芽》　山之巍巍，有椒蘙蘙。薄言採掇，調氣和脾。彼君子兮，嘉賓式讌綏之。



又《桐蒿》　桐花鳳皇食，何以雜蓬蒿。金蘭出紫蔣，玉蔥叢黃茅。世間名與實，豈必空嘈嘈。碧梧有清蔭，悵望秋天高。



取芽，湯淖過，鹽、醯和食。

又《紫蔣芽》　即五加皮紫蔣芽，紫蔣芽，含苞春早浥露華。名叅藥譜，味奪新茶。鴻漸玄心久，相如渴思賒。山童采取日盈筐，颯颯松風響夜窻。若使盧仝知此味，不敎七碗便相忘。



採取，沸湯焯過，姜、醋拌食。二三月採嫩芽，火焙，烹點代茶。

又《雀翡草》　溪邊異卉，呼爲雀翡。簇簇金枝，大牢之味。益腎清心，和中養胃。山廚漫烹，羊羔不貴。



七八月採，滌去泥垢，椒、鹽炒食。

又《顛勒芽》　即天門冬。采采門冬，菁菁者容。日盈筐筥，食我山農。疏瀹肺氣，慰我心忡。



採嫩頭，湯淖過，醯、醋和食。

又《燈蛾兒》　燈蛾兒，爾何痴，飛飛燈畔不自知，炎輪爍骨悔已遲。何不戢翅藏深陴，青青化作陵上茨。籌燈且撿十年詩，炙手炎門眞可訾。



二月採，洗淨，香油、椒鹽炒食。

又《野蘿蔔》　開山種黃獨，黃獨凍不生。田中野蘿蔔，味澹意頗眞。瓦鐺石鼎幽事足，土膏雨潤生芳馨。道人肌骨已如許，閒來但註黃庭經。



葉似蘿蔔，故名。香油、鹽炒食之。

明・姚可成《救荒野譜・燈蛾兒》　食葉。二月采，熟食。燈蛾兒，落滿地；作化艸青青，遭此飢荒歲。曾見當年遶絳紗，于今燈火幾人家。

又《敗醬艸》　食葉。俗名苦菜。春初發苗菓，布地而生，狹長有鋸齒。莖高二三尺，數寸一節。食之有醬氣。敗醬艸，莖多節，味同敗醬難分別。止望充腸療我飢，豈圖美好滋喉舌。

又《酸漿》　食葉。一名燈籠艸。夏月采嫩葉，汋食。采酸漿，當飢糧，挑菜女兒哭斷腸。阿翁新死阿姑病，夫君流落未還鄉。

又《鼓子花》　食根。一名旋花。生川澤。蔓生，葉似山藥，根無毛節。味甘美，

荒年掘取，蒸食之。　鼓子花，鼓子花，豐年簫鼓競繁華。今年鼓吹寂無譁，流離滿眼多傷嗟。

又《老鴉蒜》食根。處處有之。春初生苗如蒜秧，七月乃枯。其根亦如蒜，肉色白。荒年煮食之，可充飢。　老鴉蒜，生田畔，荒年采得充晨爨。但願靈禽遺種多，飢人佩德難勝算。

又《禹餘糧》食根。一名曲遺糧，一名冷飯團。昔禹王乏食，采此充糧，而棄其餘，故名。生山谷，采根食之。　禹餘糧，禹王采得濟飢荒。聖神猶自逢陽九，尼父曾遭陳蔡殃。禹餘糧，好收藏，叮嚀再四早隄防。

又《何首烏》食根。昔有何翁服之，白髮再烏，雙瞳炯炯。後人采根食之，可以濟飢。　何首烏兮雙眸碧，我未衰兮髻先白。飢餒相煎愁緒多，首烏療飢還療疴。猶得還童除却老，爭似濟荒功更好。


何首烏

又《雞冠》食葉。七月內采嫩葉，煮食之佳。　采雞冠，采雞冠，雞聲午唱無朝餐。人生遇此花應笑，笑爾顛連老難少。愁緒關情花豈知，風波滿眼誰能道。但求炳炳君王心，逃亡偏借光明照。

又《地錢兒》食葉。一名積雪艸。葉圓如錢，生宮院寺廟砌縫中，延蔓搏地。八九月采之，可充生菜濟飢。　地錢兒，生荒砌。洪鈞鑄就資荒歲。既可療民飢，更喜無官稅。囊橐虛兮釜甑空，滿庭天雨相周濟。

又《黑牽牛》食葉。周憲王《救荒本艸》謂之狗耳艸。六七月采嫩葉熟食，其實嫩時，亦可蜜漬爲果。　黑牽牛，領破蹄穿耕隴頭。田荒蕪兮穀不收，牛充庖兮供脯脩。

又《山羊蹄》食葉。生濕地。葉狹長，如萵苣。春月采之熟食。　山羊蹄，來何時，牧芻已足脂膏肥，好濟貧家腹正飢。

又《胡椒菜》食葉。二名水堇。周憲王《救荒本艸》謂之胡椒菜，以其味辛如芥也。凶年采苗葉，汋食之。　胡椒菜，辛於芥，凶年穀不如梯稗。彼蒼生得療飢荒，還同降瑞布沆瀣。

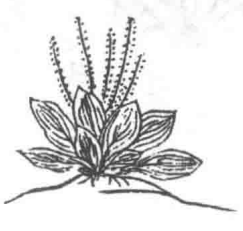
又《鴨跖艸》食葉。一名竹葉菜，處處平地有之。三月采嫩苗葉，汋食之。鴨跖艸，生平澤，今年霪潦漂阡陌。鵝鴨無窠卵絕雛，瀰瀰四望皆成白。彼蒼憫念下民飢，化爲藜藿資貧瘠。

又《蒿薟》食葉。周憲王《救荒本艸》名『粘糊菜』。處處有之。春生苗葉，採其嫩者汋去苦味，鹽拌食之。　艸蒿薟，生邱原，食之可以度飢年。嗟哉今歲收無田，廚絕爨兮突無煙。終朝采得帶霞餐，采不盈筐還自嫌。何慮咀茹滋味歉。

又《蠡實》食葉。周憲王《救荒本艸》名『鐵掃帚』。生陝西諸郡。其菜似薤，嫩時汋去苦味，油鹽調食。　蠡實艸，葉如薤，食之令人無損害。歉歲農桑兩不收，饔食入口將誰賴。憲王收入救荒書，惠及元元皆感戴。

又《金盞兒》食葉。生常州。蔓延籬下，花黃如金，采葉汋食之。　金盞兒，黃燦燦，當年曾把供瑤案。一派韶光瞥眼過，今朝昨日事如何。事如何，翻局了，昔時金盞成虛杳。綺麗華靡一旦銷，化作青青資餓殍。

又《車前艸》食葉。一名當道，一名車輪。以此艸好生道邊，故有諸稱。春初生苗葉布地，團而微尖，面有稜線，如白萼花葉。嫩時采之，汋食。　車前艸，生道傍，馬蹄輪轂春風狂。只今千里無人跡，萋萋野艸生荒涼。



又《章柳》食葉。一名商陸，一名杜大黃，一名牛舌頭。春夏采葉，汋食之。　青青野艸名章柳，藜藿凶年視瓊玖。烟爨蕭蕭百二三，餓殍煢煢十八九。惟彼豪門貴客家，筵前慢舞章臺柳。

又《蘼蕪》食葉。蔓延籬垣，極易繁衍。葉厚而大。汋熟食之。　采采蘼蕪，飢年柰何？嗟哉！雨暘不時兮傷田禾，饔飧不繼兮命將殂。相枕籍兮溝壑多，紛紛滿目兮流民圖。

又《猫兒眼睛艸》食葉。一名澤漆，一名緑葉緑花艸，一名五鳳艸。處處有之。春生苗，葉如猫睛。汋熟可救飢。　猫兒睛，看睜睜，淺黃深緑何分明，窺得田蕪人罷耕。糧耗虛兮鼠絕聲，猫兮猫兮亦哀鳴，利牙爪兮徒猙獰。

又《薺苨》食苗葉。周憲王《救荒》名杏，葉沙參。采嫩苗，汋熟食。　采薺苨，聊充飢。相攜兒女過前谿，須臾采得青離離。路逢蕩子醉離披，猶道尋芳鬬艸歸。



又《蕨萁》莖葉俱食。處處山中有之，生石罅中。蕨萁菜，生石傍。烈士當年餓首陽，曾將彼菜當

餱糧。茲生不遇遭歲荒，胡不食之充饑腸。

又《景天》食葉。生太山川谷。春生苗葉，易蕃茂。葉似馬齒莧而大，作層而上。汋食，可濟飢。景天草，來仙島，年來旱暵兼淫潦。蒼蒼有意救民生，奏初便得抽莖早。慰吾民，莫煩惱，權將藜藿充粱稻。固窮順命暫時艱，泰來自獲豐年好。

又《蓊草》食葉。所在有之，生水旁。花青白色，葉似石濭而小，可蒸熟充飢。蓊草生水旁，摘來當饑糧。味歊嚥不下，相視意徬徨。

又《醋筒草》食莖葉。生湖湘水石間。葉似木芙蓉而扁，莖空而脆，味酸，食之可飽。醋筒草，生石間，采蒿萊，渡溪灣。歸來紅日下西山，相煎兒女淚潸潸。

又《蒔草》食實。一名自然穀。生東海邊。有實，食之如大麥。七月成熟，可濟荒。《方孝孺集》名海米。海邊有草名海米，大非蓬蒿小非薺。婦女攜籃晝作羣，采摘仍于海中洗。歸來滌釜燒松枝，煮米爲飯充朝饑。莫辭苦澀嚥不下，性命聊假須臾時。



又《蓬草子》食實。生湖澤中。葉如菰蒲，秋月成穗，子細如粟。荒年人采食之，又號飛蓬子。蓬草子，號飛蓬。遭荒歲，歎囊空。風顛柳絮浪漂蓬。采得飛蓬聊濟餒，還同飛絮逐西東。

又《狼尾草》食實。生澤地。莖葉如粟，實可濟飢。狼尾草，狼尾米，凶年食之甘若薺。還愁采得不充朝，子女相攜淚如洗。

又《芮草》食實。生水田中。苗似小麥而小。四月熟，可以作飯充飢。芮草芮草生水田，窶人食之度饑年。呱呱兒女苦相煎，嚼之不下梗入咽。

又《惡實》食苗葉。處處有之。三月生苗，煎汋食之，可濟飢。惡實何遲遲，貧家爨絕炊。阿翁疲敝霜摧草，阿姑殘喘如懸絲。良人征戍玉關外，妾身獨力難支持。早起甑空囊若洗，且將惡實聊充饑。

又《鵲不踏》食葉。一名櫰木。生江南山谷，高丈餘，直上無枝。莖有刺，故謂之鵲不踏。山人取嫩頭救荒。鵲不踏，枝蕭蕭，三匝無依遶樹號。嗟嗟！巨浸滔天兮成不毛，民無居兮鳥無巢。采得山間鵲不踏，聊將藜藿爲嘉殽。

又《木天蓼》食葉。生蜀中，其芽可濟飢。木天蓼，來川蜀，旱歲驕陽何太酷。焰米燃兮未已焦，農夫束手吞聲哭。天蓼描芽療我飢，下民困餒天翁知。采得新芽充早餉，嗷嗷數口聊相資。

又《冬青》食葉。采嫩葉，水浸去苦味，汋熟食之，可以濟荒。采冬青，采冬青，眼前景物何凋零。人流亡兮戶多扃，入其室兮闃空庭。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《忘憂草木》諼草忘憂，見嵇康《養生論》。一名無憂草，見《通志》。菊忘憂，見陶淵明詩。檳榔、扶留，可以忘憂，見《酉陽雜俎》。山麻蠲憂，見梁吳均《采藥大布山》詩：『我本此山北，緣澗采山麻。九莖日間照，三葉長生花。可以蠲憂疾，聊持駐景斜。』不憂草，西安牛首山出，一名鬼草，赤莖，葉如葵，秀如禾，服之不憂。見《一統志》。

又《瓊枝》石花菜，一名瓊枝，見瓊州《文昌縣志》，即越中鹿角類。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・地椒》凍雨催花紫，輕風散野香。刺沙尖葉細，敷地亂條長。楚客收成裹，奚童擷滿筐。行廚供草具，調鼎爾非良。

又《沙菌》牛羊膏潤足，物產借英華。帳脚駢遮地，此物喜生車帳。車歇之地夏秋則環繞其迹而出。釘頭怒戴沙。齋廚供玉食，毳索出氈車。莫作垂涎想，家園有莫邪。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・羅漢菜》南昌西山羅漢菜，因靈觀尊者自西域持至，葉如豆苗。蘄州三角山亦出，雜以葷，即無味。

明・方以智《物理小識》卷六《金絲菜》萬允康曰：武昌縣寒溪寺側生金絲菜，似黃蓮頭而不苦澀，他處無有。

又《女麵資》建昌呼女麵爲艾，采葉舂米作瓷。按女麵是茸毋，居家必用。曰三月取鼠麴艸汁，和粉作龍舌絆，即鼠耳艸也。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一二《安樂菜》分歲筵中，有菜名雪裏青，以風乾茄蒂，縷切紅蘿蔔絲，雜果蔬爲羹，下筯必先此品，名安樂菜。東坡詩云：『秋來霜露滿東園，薤菔生兒芥有孫。我與何曾同一飽，不知何苦食雞豚。』蓋菜羹滋味淡而稱長，能食之者，自無不安樂也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・食圓眼》圓眼用針針三四

眼于殼上，水煮一滾取食，則肉滿而味不走。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《析津志》 野蔬之品：蒼耳子、莠子、稗草子、芃蒿子、金香麥、黃臘子、紫蘇子、仁杏子、香麥花、葉海藻。

清・焦循《陸氏草木蟲魚疏疏》卷上 藾蕭，葉青白色，莖似蓍而輕脆。始生時可生食，又可蒸食。

又 薇，山菜也。莖葉皆似小豆蔓生，其味亦如小豆，藿可作羹，亦可生食。今官園種之，以供宗廟祭祀。

清・顧景星《野菜贊・夏枯》 似蒿莖微方，葉對節生，有細齒，莖端開花，淡紫色，作穗生秋，經冬入夏則枯。此苗與香蒿、香薷、莞蔚皆可沸湯過，再淘浸去苦味，拌油鹽食，子惟釐汁耳。半夏之春，夏枯之秋。茂彼落此，天乎何尤。傲寒避熱，德亦孔遒。過時不采，棄等薪樵。

又《烏薰》 荎也。似野薔薇，多刺。二月蘇可充蔬。四月開淡紅花，香嫩。五月實熟，紫赤色，味如桑椹，取汁煎如膏，可調食，即覆盆子。荎實時熟，月建當午。療饑比甚，調食勝茹。明明昊天，照臨下土。誰則覆盆，使我心苦。

又《水黃芹》 水陸皆生，葉長大如白菘。蒸晒作乾鹽菜，與菘無別，子無鹽久矣。惟澤有草，狀如白菘。卬烘而食，厥味斯同。鬻沸檻泉，言采其叢。無鹽三月，聊以飧饔。

又《鳳耳》 一名女兒花。四五月高四五尺，花如鳳鳥耳，色數種，每自變易。結角尖圓如小毛桃，又如人目皆，觸則迸裂，緊屈如拳，故又名急性子。諸蟲不生，蜂蝶不采，故又名妒蝶。蛇遇則膚爛，故又名爛蛇。取苗葉，灰水浸一宿去其毒，微酸，須薑湯中薄煮，出之糟，方芸筍不如薔薇蘇香美。此最傷齒，亦食物所忌，惟煮肉投子數粒易爛。女子名花，賦秉潔烈。少犯輒怒，拳握眦裂。既辟虻虱，復遠蠭蝶。惜哉微酸，亦有妒德。

又《公公須》 即王瓜苗，葉似落花生，鬚卷曲如葡萄。采苗頭沸湯中，山煠食。其根深掘四五尺乃得，熟煮，香如山藥。王瓜之生，月令載紀。昔讀圖經，惟釁是已。賢者黜聰，屬垣何取。吾病不明，聰或可矣。

又《茅針》 二月生白花，如蘆未出葉時，茸茸然，味如飴，煮粥可省米。與米麴同根，腐則有光如螢，肘後方云避難無人之境，白茅根洗淨咀嚼，或石上晒乾搗末水服，可不饑。菅茅賤草六經是記取用洪多義宜罕譬茸以鬻糜厥鄉若穗至賤則神腐生光怪。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 梔子，橘桃也 《說文》云：『桅，黃木可染者也。』桅與梔同字，一作卮。《漢書・貨殖傳》云：『十畝卮茜。』孟康注云：『茜草，卮子可用染也。』《述異記》云：『洛陽有卮茜園。』《漢官儀》云：『染園出卮茜，供染御服』是其處也。又名鮮支。《史記・司馬相如傳》云：『鮮支黃礫。』《索隱》引司馬彪云：『鮮支』，即今『支子』也。支與梔亦同，又名林蘭。謝靈運《山居賦》：『林蘭近雪而揚猗。』自注云：『林蘭，支子也。』《神農本草》云：『梔子，一名木丹，生南陽川谷。』《名醫別錄》云：『一名越桃，九月採實。』陶注云：『處處有，亦兩三種小異以七棱者爲良，經霜乃取之，今皆入染，用於藥甚稀。』《御覽》引吳普《本草》云：『支子葉兩頭尖如撾蒲，剝其子如蜀而黃赤。』《酉陽雜俎》云：『諸花少六出者，唯梔子花六出，陶眞白言梔子剪花六出，刻房七道，其花香甚，相傳即西域瞻蔔花也。』

又 攣夷，芍藥也 攣夷，即留夷。留、攣，聲之轉也。張注《上林賦》云：『留夷，新夷也。』新與辛同。王逸注《楚詞・九歌》云：『辛夷，香草也。』郭璞注《西山經》云：『芍藥，一名辛夷，亦香草屬。』然則《鄭風》之芍藥，《離騷》之留夷，《九歌》之辛夷，一物耳。毛《詩・溱洧傳》云：『芍藥，香草。』《御覽》引《義疏》云：『今藥草，勺藥無香氣，非是也。未審今何草。司馬相如賦云：「勺藥之和。」揚雄賦曰：「甘嗜之和，勺藥之羹。」然則勺藥人人食之也。』案《西山經》云：『繡山其草多芍藥。』《中山經》句欘之山、倏谷之山、洞庭之山，竝云：『其草多芍藥。』則芍藥山草。《名醫別錄》云：『芍藥生中岳川谷及邱陵。』陶注云：『出白山蔣山茅山最好，白而長大，餘處多赤。』與《山經》合，則古之芍藥，即醫家之藥草芍藥也。今人畦種之。《離騷》所謂畦留夷者矣，其根莖及葉無香氣，而花則香，故毛《詩》謂之香草，猶蘭爲香草，亦是花香莖葉不香也。至司馬相如《子虛賦》：『勺藥之和。』揚雄《蜀都賦》：『甘嗜之和，勺藥之羹。』皆是調和之名，陸氏引以證勺藥之草，誤也。伏儼注《子虛賦》云：『勺藥以蘭桂調食。』文穎云：『勺藥，五味之和也。』韋昭云：『勺藥，和齊鹹酸美味也。勺，丁削反，藥，旅酌反。』晉灼云：『《南都賦》曰：「歸雁鳴鶵，香稻鮮魚，以爲勺藥，酸恬

滋味，百種千名。」文說是也。』李善云：『枚乘《七發》云：「勺藥之醬。」然則和調之。言於義爲得。』今案：勺，丁削反；藥，旅酌反。勺藥之言適歷也。適，亦調也。《說文》𣏌字從麻，云：『麻調也』，與歷同。又云：『秣，希疏適歷也。讀若歷。』《周官・遂師》注云：『磿者，適歷，執紼者名也。』疏云：『分布希疏得所，名爲適歷也。』然則均調謂之適歷，聲轉則爲勺藥。《蜀都賦》云：『有伊之徒，調夫五味，甘酤之和，勺藥之羹。』《七命》云：『味重九沸，和兼勺藥。』《論衡・譴告》篇云：『釀酒於罌，烹肉於鼎，皆欲其氣味調得也。時或鹹苦酸淡不應口者，由人勺藥失其和也。』稽康《聲無哀樂論》云：『大羹不和，不極勺藥之味。』皆其證矣。服虔注《子虛賦》列或說云以勺藥調食，亦未嘗審信也。而顏師古乃云：『勺藥，草名，其根主和五藏，又辟毒氣，故合之於蘭桂五味以助諸食，因呼五味之和爲勺藥。』及考古人飲食，未聞有用勺藥者，既已無可舉證矣，乃云：『今人食馬肝馬腸，合勺藥而煮之，是古之遺法。』據其說，則今人非食馬肝馬腸，且不用芍藥，何以知古人用勺藥助食乎？然且歷詆諸家『妄爲音訓』，斯爲謬矣。

又　菠挈，狗脊也　《御覽》引《春秋運斗樞》云：『機星散爲拔葧。』拔葧與菠挈同。《博物志》作拔揳，云：『拔揳與蕐蘼相亂，一名狗脊。』《御覽》引吳普《本草》云：『狗脊如蕐蘼。』是拔挈即狗脊也，亦名菠茈。挈、茈，聲相近也。《玉篇》云：『菠茈，狗脊同物，而云菠茈、狗脊根，猶葯、芷同物，而云葉謂之葯，薰、蕙同物，而云根謂之薰也。《名醫別録》作菠葧。陶注云：『此有三種，大略根苗竝相類，菠葧莖紫短小，多細刺，小減蕐蘼而色深，人用作飲。』《御覽》引吳普《本草》云：『狗脊，一名狗青，一名蕐蘼，一名赤節，一名強膂，如蕐蘼，莖節如竹有刺，葉員青赤，根黃白。』《本草》狗脊，陶注云：『狗脊與菠葧相似而小異，其莖葉小肥，其節疏，其莖大直，上有刺，葉圓有赤脈，根凹凸龍蹤如羊角細強者是。』皆其形狀也。《御覽》引《廣雅》菠作薜，鄭注《月令》作蕐。

又　游冬，苦菜也　《月令》云：『孟夏苦菜秀。』《呂氏春秋・任地》篇云：『日至苦菜死。』亦單謂之苦。《唐風・采苓》篇云：『采苦采苦。』《公食大夫禮》云：『鉶芼，羊苦。』鄭注云：『苦，苦荼也。』《內則》云：『濡魚包苦實蓼。』又謂之荼。《爾雅》：『荼，苦菜。』《邶風・谷風》篇云：『誰謂荼苦。其甘如薺。』《豳風・七月》篇云：『采荼新樗，食我農夫。』《大雅・緜》篇云：『堇荼如飴。』《神農本草》云：『一名荼草，一名選。』《名醫別録》云：『一名游冬，生山陵道旁，冬不死。』桐君《藥録》云：『三月生扶疏，六月花從葉出，莖直花黃，八月實黑實落，根復生，冬不枯』，則游冬之名，其取諸此乎？《顏氏家訓》云：『《禮》云：「苦菜秀。」案《易統通卦驗元圖》曰：「苦菜生於寒秋更冬歷春，得夏乃成。」今中原苦菜則如此也。一名游冬，葉似苦苣而細，摘斷有白汁，花黃似菊。江南別有苦菜，葉似酸漿，其花或紫或白，子大如珠，熟時或赤或黑，此菜可以釋勞。案郭璞注《爾雅》此乃識黃蘗也，今河北謂之龍葵。梁世講禮者以此當苦菜，既無宿根，至春子方生耳。亦大誤也。又高誘注《呂氏春秋》曰：「榮而不實曰英。」苦菜當言英，益知非龍葵也。』《爾雅釋文》云：『荼，苦菜，在《釋草》篇。《本草》爲菜上品，陶宏景乃疑是茗，失之矣。《釋木》篇：「檟苦荼。」乃是茗耳。』案顏、陸二家之辨，皆得其實。程先生易疇《通藝録》云：『苦菜有二種：一種爲苦蕒，一種北方人呼爲蒙蕒菜也。苦蕒八九月生者，葉皆從根出，不生莖，斷之有白汁，其味苦，春生者，四月中抽莖作花，《月令》：「孟夏苦菜秀」，是也，花黃如菊，其鄂作苞，花英之本藏苞中，一英下一子，子末生白毛如絲，英落苞開，子末之白毛乃見，數以萬計，形圓如毬，所謂荼也。《鹽鐵論》云：「秦法繁于秋荼」，苦菜之荼生於秋者，一花之趺，多以萬計，洵爲繁矣。蒙蕒菜七月生者有幹，其葉節節臺生，數葉後又生岐莖，花如苦蕒。苞開白如毬，八九月猶盛開，其子有形而不實。』引之案南方人呼苦蕒菜者，確如此說。至北方人說蒙蕒菜，宿根經冬不死，斷其莖有白漿，取其葉和醬食之，或和餳皆可，其味苦，四五月花黃如菊，九月方止，不結子，亦無白毛。高誘注《呂氏春秋・孟夏紀》：『謂苦菜榮而不實。』殆謂是與？

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷一六《天壇土産》　天壇中隙地產益母草，守壇人煎以爲膏售人，頗道地。春時又產龍鬚菜，生食香脆可口，然須麻油、清醬、薑汁拌之。

水果分部

體性

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《果蓏》　《山海經》曰：『平丘，……百果所在。』『不周之山，【略】爰有嘉果：子如棠，葉如桃，黃花赤樹，食之不飢。』

《呂氏春秋》曰：『常山之北，投淵之上，有百果焉，羣帝所食。』『羣帝，衆帝先升遐者。』

《臨海異物志》曰：『楊桃，似橄欖，其味甜。五月、十月熟。諺曰：「楊桃無蹙，一歲三熟。」其色青黃，核如棗核。』

《臨海異物志》曰：『海桃子，生晉安候官縣。一小樹得數十石。實大三寸，可蜜藏之。』

《臨海異物志》曰：『楊搖，有七脊，子生樹皮中。其體雖異，味則無奇。長四五寸，色青黃，味甘。』

《臨海異物志》曰：『冬熟，如指大，正赤，其味甘，勝梅。』

『猴闥子，如指頭大，其味小苦，可食。』

『關桃子，其味酸。』

『土翁子，如漆子大，熟時甜酸，其色青黑。』

『枸槽子，如指頭大，正赤，其味甘。』

『雞橘子，大如指，味甘。永寧界中有之。』

『猴總子，如小指頭大，與柿相似，其味不減於柿。』

『多南子，如指大，其色紫，味甘。與梅子相似。出晉安。』

『王壇子，如棗大，其味甘。出候官，越王祭太一壇邊有此果。無知其名，因見生處，遂名「王壇」。其形小於龍眼，有似木瓜。』

《博物志》曰：『張騫使西域還，得安石榴、胡桃、蒲桃。』

劉欣期《交州記》曰：『多感子，黃色，圍一寸。』『蔗子，如瓜大，亦似柚。』

『彌子，圓而細，其味初苦後甘，食皆甘果也。』

《杜蘭香傳》曰：『神女降張碩。常食粟飯，幷有非時果。味亦不甘，但一食，可七八日不飢。』

宋・陶穀《清異録》卷上《菓》　**瑞聖奴**　天寶年，內中柑樹結實，帝日與貴妃賞御，呼爲『瑞聖奴』。

餘甘尉　鄴中環桃特異，後唐莊宗曰：『昔人以橘爲千頭木奴，此不爲餘甘尉乎？』

梅檀　馮長樂別墅，有數種梅檀，紫粉、分心、軟帶之類。

冷金丹　未熟來禽百枚，用蠭蜜浸，十日取出，別入蠭蜜五斤，細丹砂末二兩攪拌封泥，一月出之，陰乾，名『冷金丹』。飯後酒時，食一兩枚，其功勝九轉丹。

省事三　北戎蓮實，狀長少味，出藕頗佳，然止三孔，用漢語轉譯其名，曰『省事三』。

蜜父蠟兄　建業野人種梨者詫其味，曰『蜜父』；種枇杷者恃其色，曰『蠟兄』。

青灰蔗　甘蔗盛於吳中，亦有精粗，如崑崙蔗、夾苗蔗、青灰蔗，皆可煉糖。桄榔蔗乃次品。糖坊中人盜取未煎蔗液，盈盎啜之，功德漿即此物也。

金香大丞相　莊宗小酌，進新橘，命諸伶詠之。唐朝美詩先成，曰：『金香大丞相，兄弟八九人。剝皮去滓子，若箇是汝人？』帝大笑，賜所御軟金盃。

赤志翁　予嘗以鴨卵及蓮枝一捻紅餉符昭遠，介還，送一詩云『聖胎初出赤志翁』，『醜杖旁扶赤志翁』。

河東飯　晉王嘗窮追汴師，糧運不繼，蒸栗以食，軍中遂呼栗爲『河東飯』。

雞冠棗　睢陽多善棗，雞冠棗宜作脯，醍醐棗宜生啖，或謂棗是聖花兒。

紅雲宴　嶺南荔枝固不逮閩、蜀，劉鋹每年設紅雲宴，正紅荔枝熟時。

玉枕藷　嶺外多藷，間有發深山邃谷而得之者，枚塊連屬，有數十斤者，味極甘香，人多自食，未嘗貨於外。本名『玉枕藷』，又號『三家藷』。

土麝香　嘗因會客食瓜，言最惡麝香。坐有張延祖曰：『是大不然，吾家以麝香種瓜，爲鄉里冠，但人不知制伏之術耳。』求麝二錢許懷去，後旬日以藥末攪麝見送，每種瓜一窠，根下用藥一捻。既結，破之，麝氣撲鼻。次年種其子，名之曰『土麝香』，然不用藥，麝止微香耳。

掌扇岡　櫻桃素盛睢陽地，名『掌扇岡』，尤繁妙，有一樹收子至三石者。

東韋李　東韋李，朔方處處有，云韋氏中東脊之孫種來得名。

天公掌　淇薯藥，稱最大者號『天公掌』，次者號『拙骨羊』。

月一盤　蜀孟昶，月旦必素餐，性喜薯藥，左右因呼薯藥爲『月一盤』。

四十團　賈人自嶺外還，得一枝龍眼，已鹽乾，凡四十團共千枚，至荆南獻高保勗。因作小琅玕檻子立置之，名之曰『海珠叢』。

繡水團　龍眼金，余但知其名『繡水團』、『川彈子』而已。按《本草》，一號『荔枝奴』。

玉角香　新羅使者每來多齎松子，有數等，玉角香、重堂棗、御家長、龍牙子。惟玉角香最奇，使者亦自珍之。

鐵脚梨　木瓜性益下部，若脚膝筋骨有疾者，必用焉，故方家號爲『鐵脚梨』。

黄金顙　丘鵬南出甘蔗啖朝友，云『黄金顙』。

百二子　河東葡萄有極大者，惟土人得啖之。其至京師者，百二子、紫粉頭而已。

御蟬香　洛南會昌中瓜圃結五六實，長幾尺，而極大者類蛾緑，其上皺文酷似蟬形。圃中人連蔓移土檻貢，上命之曰『御蟬香』、『挹腰緑』。

百子瓮　果中子繁者，惟夏瓜、冬瓜、石榴，故嗜果者目瓜爲『百子瓮』。

獨子青　遼東一處有瓜，若澆沃則以酒代水，實成破爲十段，若段中止有一子，而長數寸，食一顆可作十日糧。國人珍之，名『獨子青』。

瓜戰　吳越稱霄上瓜，錢氏子弟逃暑，取一瓜各言子之的數，言定剖觀，負者張宴，謂之『瓜戰』。

鼻選　瓜最盛者，無踰齊、趙，車擔列市，道路濃香，故彼人云：『未至舌交，先以鼻選。』

閩香玉女　閩士赴科，臨川人赴調，會京師旗亭，各舉鄉產。閩士曰：『我土荔枝，眞壓枝天子，飣坐眞人，天下安有幷駕者？』撫人不識荔枝之未腊者，故盛主楊梅，閩士大忿，遂成喧競。旁有滑稽子徐爲一絕云：『閩香玉女含香雪，吳美星郎駕火雲。草木無情爭底事，青明經對赤參軍。』

澱脚綃　夷門瓜品中澱脚綃爽鶉，其色香味可魁本類也。

褭寶　崔遠家墅在長安城南，就中褭池產巨藕，貴重一時，相傳爲褭寶，又曰『玉臂龍』。

竹青棗　唐末，羣方負固，物產不通。東漢有商歸自閩、越，以橄欖獻於霸君明日分賜大臣。禁帥郝惟慶曰：『此公類狀吾鄉竹青棗，加之一時久，方得薄味官家何用賜，臣所喜者金稜略綽盤耳。』

九天材料　一時之果，品類幾何，惟假蜂蔗、川糖、白鹽、藥物，煎釀曝粉，各隨所宜郭崇韜家最善乎此，知味者稱爲『九天材料』。

爽團　馮瀛王爽團法，取金色杏，新水浸沒，生薑、甘草、草丁香、蜀椒、縮砂、白荳蔻、鹽花、沉檀、龍麝，皆取末如麵攪拌，日晒乾，候水盡味透，更以香藥鋪糝，其功成矣。宿醒未解，一枚可以蕭然。

百益紅　百益一損者棗，一益百損者梨，醫氏目棗爲『百益紅』，梨爲『百損黄』。

賜紫櫻桃　溫庭筠曰：『葡萄是賜紫櫻桃，黄葵是鍍金木槿。』

雲英麨　鄭文寶雲英麨，予得食，酷嗜之。寶贈方：藕、蓮、菱、芋、雞頭、荸薺、慈姑、百合，幷擇淨肉爛蒸之，風前吹晾少時，石臼中搗極細，入川糖蜜熟再搗，令相得，取出作一團，停冷性硬，淨刀隨意切食。糖多爲性，蜜須合宜，過則大稀。

宋・吴自牧《夢粱録》卷一八《果之品》　橘，富陽王洲者佳。橙，有脆綿木。梅，有消硬糖透黄。桃，有金銀、水蜜、紅穰、細葉、紅餅子。李有透紅、蜜明、紫色。杏，金麻。柿，方頂牛心、紅柿、椑柿、牛

奶、水柿、火珠、步簷、麪柿。梨，雪糜、玉消、陳公蓮蓬梨、嘗花甘香霄，砂爛。棗，鹽官者最佳。蓮，湖中生者名『繡蓮』，尤佳。瓜，青白黃等色，有名金皮、沙皮、蜜甕、箄筒、銀瓜。藕，西湖下湖、仁和護安村舊名范堰產扁眼者味佳。菱，初生嫩者名沙角，硬者名餛飩，湖中有如栗子樣，古塘大紅菱。林檎，鄔氏園名『花紅』。郭府園未熟時以紙翦花樣貼上，熟如花木瓜，嘗進奉，其味蜜甜。枇杷，無核者名椒子，東坡詩云：『緑暗初迎夏，紅殘不及春。魏花非老伴，盧橘是鄉人。』木瓜，青色而小，土人翦片爆熟，入香藥貨之，或糖煎，名㸆木瓜。櫻桃，有數名稱之，淡黃者甜。石榴子，顆大而白，名『玉榴』；紅者次之。楊梅，亦有數種，紫者甜而頗佳。蒲萄，黃而瑩白者名『珠子』，又名『水晶』，最甜。紫而瑪瑙色者稍晚。雞頭，古名『芡』，又名『雞壅』，平聲錢塘梁諸，窊頭，仁和藕湖、臨平湖俱產，獨西湖生者佳，却產不多，可篩爲粉。銀杏。栗子。甘蔗，臨平小林產，以土窖藏至春夏，味猶不變，小如蘆者，名荻蔗，亦甜。

元・佚名《百花亭》第三折　正末提查梨條從古門叫上云：『查梨條賣也！查梨條賣也！纔離瓦市，恰出茶房，迅指轉過翠紅鄉，回頭便入鶯花寨，須記的京城古本老郎傳流。這菓是家園制造，道地收來，也有福州府甜津津香噴噴紅馥馥帶漿兒新剝的圓眼荔枝，也有平江路酸溜溜涼瘟瘟美甘甘連葉兒整下的黃橙緑橘，也有松陽縣軟柔柔白璞璞蜜煎煎帶粉兒壓匾的凝霜柿餅，也有婺州府脆鬆鬆鮮潤潤明晃晃拌糖兒捏就的龍纏棗頭，也有蜜和成糖制就細切的新建薑絲，也有日曬皺風吹乾去殼的高郵菱米，也有黑的黑紅的紅魏郡收來的指頂大瓜子；也有酸不酸甜不甜宣城販到的得法軟梨條。俺也說不盡菓品多般，略鋪陳眼前數種。香閨繡閣，風流的美女佳人，大廈高堂，俏倬的郎君子弟，非誇大口，敢賣虛名，試嘗管別，喫着再買。查梨條賣也！查梨條賣也！』做歇科云：『王煥，這箇是做子弟的下場頭也呵。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《茶果》　栗肉，炒熟者，風戾者，皆去皮殼。胡桃仁鉗去殼，湯退去皮。榛仁擊去殼，湯退去皮。松仁擊去殼，湯退去皮。西瓜子仁，槌去殼，微焙。楊梅核仁槌去核。蓮心去殼微焙。蓮葯鮮者剖去皮殼，乾者水浸去皮。薏，或煮熟。葯，音的，薏音億。烏欖核仁湯退去皮。人面核仁　椰子剖用肉切。橄欖《太平廣記》曰：『南威銀石器擣取汁。』銀杏燒熟，去皮殼。梧桐子仁煎去殼。芡實煮熟，鉗剝其肉。菱實鮮者去皮殼，風戾者煮熟去皮殼。

又卷二《閩廣中所産者》　荔枝、龍眼、餘甘子、人面果、烏欖、椰子、波羅蜜、草果、豆蔻皮、縮砂仁、蔓藤葉、檳榔南粵以蒟醬爲扶，留藤取葉，合檳榔食之，辛而香也，即蔓藤，蒟音矩。之類，常潤蜜，遇晏溫，即暴之。日出清霽爲晏溫。

又《果品等物宜生宜乾宜制用未盡者》　荔枝鮮乾去殼。　龍眼鮮乾去殼。　梅子青，宜餹黃，宜去皮，餹蜜。　杏子　杏梅　桃子《禮》曰：『膽之。』《日抄》云：『去其毛也。』《家語》曰：『哀公以黍雪桃，孔子對曰：不聞以貴雪賤也。』　王桃　櫻桃　李子乾或再蒸。　柰子　林檎　頻婆出南粵者，核可煮。　枇杷去皮宜蜜。　楊梅用鹽。　梨子輪去皮。　沙橘皮囊皆美。　衢橘　早黃橘　蜜橘　小橘　穿橘　糖南橘　匾橘青勝於黃。　緑橘以上皆去皮。　金橘用皮，有皮內皆甘者。　蜜柑皮甘於內。　香柑　乾柑　蜜曇柑脫花甜柑生熟皆美，以上皆去皮。　牛乳柑用皮。　波斯柑去皮。　青柑熟酸去皮。　酒柑切，宜酒。　柚食皮。　石榴剖用子。　羊棗乾。　蒲萄有乾者，或再蒸。　蒲萄煎酒調用。　菱米　鮮棗　紅棗　南棗　圈棗　牙棗　木蜜木瓜宜霜後。　無花果　郁李　鮮栗去殼衣。　馬檳榔去殼取肉食之，飲冷水少許，共嚥如蜜。　楸子　果單　枝頭乾　蕉黃去殼。　柹子秋分時濫用，每儹先入器，作沸湯二儹，投石灰一升，攪勻浸沒其柹，草覆一宿起，惟銅盆則宜。寒露時熟用。以桶底及四周布以荷葉，中入寒梨三四枝，或木瓜麪團，內柹側之蒂相向，上又以荷葉覆滿一二日，皆熟。絲柹百枚，中置肥皂二挺，覆之一二宿，自熟。柹餅宜中藏胡桃仁。　西瓜削去皮華之，或取汁加蜜，隔湯頓，再以氷沈冷用。　熟甜瓜削去皮華之。　甘蔗榨漿用。　餹霜　響餹宜胡桃仁。　皮餹　那合豆煮熟，炒乾用。　雪蛆。蒸，宜花椒、鹽、蜜、燒酒。《雜志》云：『蛾眉雪蛆消內熱。』凡禽獸魚蟲燒醃糟乾者，俱宜醋。凡禽獸魚等熏晒乾甚者，用槌軟洗潔，烹如鹹，更調鹽水浸一宿，洗烹，烹必易水。凡醬漬鹽醃控乾晒乾等長久之菜，宜洗淡，用油炒，同花椒、葱白、生薑。凡食油酪物，必用烹茶飲之。食鹽物必用溫酒飲之。食葷必用北棗食之。

又《果單》　先以漆光平之器，少以蜜潤使滑，用桃李杏等果甘熟者

蒸桑，取絹濾其漿，洗於蜜上，置烈日中，常搖振，晒使勻薄，俟乾，揭用林檎、柰子、楸子等果，則生取漿，熬稠澆晒。

明・文震亨《長物志》卷一一《桃李梅杏》 桃易生，故諺云『白頭種桃』。其種有：匾桃、墨桃、金桃、鷹嘴、脫核蟠桃，以蜜煮之，味極美。李品在桃下，有粉青、黃姑二種，別有一種，曰：『嘉慶子』，味微酸。北人不辯梅、杏，熟時乃別。梅接杏而生者，曰杏梅，又有消梅，入口即化，脆美異常，雖果中凡品，然卻睡止渴，亦自有致。

明・周履靖《群物奇制・果子》 熏橘皮及烏梅、荔枝，必先焯過，方熏焙則乾。

明・史玄《舊京遺事》 京師果茹諸物，其品多於南方，而棗、梨、杏、桃、蘋婆諸果，尤以甘香脆美取勝於他品，所少於江南者，惟楊梅、柑橘。而北方又自有榛、栗、松榧之屬，韻味清遠，不相下而相敵也。菜以黃芽爲絕品，北地嚴寒，初冬之時，覆之以土，陽生氣聚，得煖而甲坼，則狀如環、色如肪矣。北地土性墳處爲物命苞，是以葱纔出如角，蒲之生根如絲，三月而菌秀，則豆芽成筐。五月而瓜生，則茄蔬薦俎。其未見者獨籜笋耳。果屬以杏子爲多。劉侗云：香山，杏花香也。杏花香十里，一紅白，士女羣游，言西塞諸山之饒於杏矣。蘋婆樹，城南韋公寺者各高五六丈，花時實時，燄光映日，亦劉侗書所稱也。葡萄、石榴，皆人家籬落間物，但不能遍植山谷。其遜於江南者，有櫻桃而酸澀也。

明・方以智《物理小識》卷六《晒取瓜子法》 楊梅核、西瓜子，拌柿漆渣晒乾，皆自開。西瓜子以麵糊黏版上，日爆之，自然裂。中履曰：汴梁瓜子大，金井闌干江西者小。

清・郝懿行《寶訓》卷五《果實》 《晉書・天文志》：『織女星，主果蓏。』案：《漢書・食貨志》註：應劭曰：『木實曰果，草實曰蓏。』

張宴曰：『有核曰果，無核曰蓏。』臣瓚曰：『木上曰果，地上曰蓏。』《齊民要術》：『崔寔曰：正月，自朔暨晦，可移諸樹雜木。唯有果實者，及望而止。過十五日，則果少實。』《食經》云：『種名果法：三月上旬，斫取直好枝如大拇指，長五尺。《類要》云：一尺五寸。內著芋頭中種之。無芋，大蕪菁根亦可。《類要》云：『蘿蔔亦得。勝種核；核三四年乃如此大耳。可得行種。』凡五果，正月一日雞鳴時，把火遍照其下，則無蟲災。《博聞録》：『柳子厚《郭橐駝傳》：「凡植木之性，其本欲舒，其培欲平，其土欲故，其築欲密。既然已，勿動勿慮，去不復顧。其蒔也若子，其置也若棄。則其天者全，而其性得矣。」凡木皆有雌雄，而雄者多不結實。可鑿木作方寸穴，取雌木塡之乃實。以銀杏雄樹試之便驗。社日，以杵舂百果樹下，則結實牢。不實者，亦宜用此法。果木有蟲蠹者，用杉木作釘，塞其穴，蟲立死。樹木有蟲蠹，以芫花納孔中，或納百部葉。』《歲時廣記》：『《遯齋閑覽》：凡果木久不實者，以祭社餘酒灑之，則繁茂倍常。用人髮挂枝上，則飛鳥不敢近。結實時，最忌白衣人過其下；則其實盡落。』《四時類要》：『正月，取樹本，大如斧柯及臂者皆堪接，謂之「樹砧」。須以細鹵鋸截，每砧對接兩枝；候俱活，即待葉生，去一枝弱者。所接樹，選其向陽細嫩枝，如筋粗者，長四寸許，陰枝即少實。』案：接法未悉載。

語云：『旱棗澇梨。』

《爾雅》：『梨，山樆。』疏云：『在山曰樆，人植曰梨。』案：《爾雅》又云：『杜，甘棠。』註：今之杜梨。又云：杜，赤棠。白者棠。詩云：『上已有風梨有蠹，中秋無月蚌無珠。』陶弘景《別録》：『梨性冷利，多食損人，謂之快果。』《本草》：『紫花梨，消心熱。金創、乳婦，不可食梨。產婦蓐中，及疾病未愈，食梨多者，無不致病。欬逆氣上者，尤宜愼之。』《齊民要術》：『種者，梨熟時，全埋之經年。至春，地釋，分栽之；多著熟糞及水。至冬，葉落，附地刈殺之，以炭火燒頭。二年即結子。若穭生及種而不栽者，則著子遲。每梨有十許子，惟二子生梨，餘皆生杜。插者彌疾。插法：用棠杜。棠，梨大而細理；杜次之；桑梨大惡，棗石榴上插得者，爲上梨，雖治十，收得二三也。杜如臂已上皆任插。當先種杜，經年後，插之。（至冬）主客俱下亦得。然俱下者，杜死則不生也。杜樹大者，插五枝；小者，或三或二。梨葉微動爲上時，將欲開莖爲下時。先作麻紕，纏十許匝；以鋸截杜，令去地五六寸。不纏，恐插時皮披。留杜高者，梨樹繁茂，遇大風則披。宜作蒿簟盛杜，以土築之令沒。風時，以籠盛契，免披耳。斜攕所咸反。竹爲籤，刺皮木之際，令深一寸許。折取其美梨枝，陽中者！陽中枝則實少。長五六寸，亦斜攕之。令過心；大小長短與籤等。以刀微劖音印。梨枝斜攕之際，剝去黑皮。勿令傷青皮！青皮傷則死。拔去竹籤，即插梨令至劖處；木邊向木，皮還近皮。

插訖，以綿莫罥同。杜頭，封熟泥于上。以土培覆，令梨枝僅得出頭。以土壅四畔。當梨上沃水，水盡，以土覆之，勿令堅固。百不失一。梨枝甚脆，培土時宜愼之。掌撥則折。其十字破杜者，十不收一。所以然者，木裂皮開，虛燥故也。梨既生，杜旁有葉出，輒去之。凡插梨：園中者，用旁枝；庭前者，中心。旁枝樹下易收，中心上聳不妨。用根蒂小枝，樹形可喜，五年方結子；鳩脚老枝，三年即結子而樹醜。凡遠道取梨枝者，下根即燒三四寸，亦可行數百里猶生。藏梨法：初霜後，即收。霜多，則不得經夏也。於屋下掘作深窖坑，底無令潤濕；收梨置中，不須覆蓋，便得經夏。摘時必令好接，勿令損傷。凡醋梨，易水熟煮，則甜美而不損人也。」

諺曰：「桃李不言，下自成蹊。」

《夏小正》：「正月：梅、杏、杝桃則華。註：杝桃，山桃也。六月：煮桃。」註：桃者，杝桃；煮以爲豆實也。《爾雅》：「旄，冬桃。」註：「子冬熟。」「榹桃，山桃。」註：「實如桃而小，不解核。」「榹音斯。」《典術》：「桃，五木之精，仙木也。」《海録碎事》：「用柿子樹接桃枝，早熟者謂之「絡絲白」，晚熟者謂之「過雁紅」。」《齊民要術》：「種法：熟時，合肉全埋糞地中。直置凡地，則不生；生亦不茂。桃性早實，三歲便結子，故不求「栽」也。至春既生，移栽實地。若仍處糞中，則實小而味苦。栽法：以鍬合土掘移之。桃性易種難栽；若離本土，率多死；故須然矣。又：種法：桃熟時，于牆南陽中暖處，深寬爲坑。選取好桃數十枚，擘取核，即納牛糞中，頭向上。取好爛糞，和土，厚覆之，令厚尺餘。至春，桃始動時，徐徐撥去糞土，皆應生芽。合取核種之，萬不失一。其餘以熟糞糞之，則益桃味。桃性皮急。四年以上，宜以刀豎劖其皮；不劖者，皮急則死。七八年便老，老則子細。十年則死。」是以宜歲歲常種之。又法：候其子細，便附土斫去；枿上生者，便爲少桃。如此，亦無窮也。案：一法：栽時斫去命根，則耐久。命根者，中根也。桃若生蟲，以煮猪首淡汁冷澆，自無。《爾雅》：「楔，荆桃。」註：「今櫻桃。」「楔音戛」。《月令》高誘注：「含桃，櫻桃。爲鶯鳥所含，故曰含桃。」《齊民要術》：「二月初，山中取栽；陽中者，還種陽地，陰中者，還種陰地。」若陰陽易地則難生，生亦不實。此果性生陰地，既入園囿，便是陽中，故多難得生。宜堅實之地，不可用虛糞也。潘岳《閑居賦》：「石榴、蒲萄之珍，磊落蔓衍乎其側。」蔓衍，蒲萄也。《酉陽雜俎》：「沙門曇霄蒲萄，時人號爲草龍珠帳。」《博聞録》：「蒲萄：宜栽棗樹邊。春間，鑽棗樹作一竅；引蒲萄枝從竅中過。蒲萄枝長，塞滿竅子，斫去蒲萄根，托棗根以生。其肉實如棗。北地皆如此種。」《羣芳譜》：「其根莖中空相通。暮溉其根，至朝而水浸其中。以劈入其皮，則蒲萄盡作香氣。以甘草作針針其根，則立死。」《齊民要術》：「蒲萄，蔓延，性緣；不能自舉。作架以承之。葉密陰厚，可以避熱。」十月中，去根一步許，掘作坑。收卷蒲萄，悉埋之。近枝莖，薄安黍穰彌佳。無穰，直安土亦得。不宜濕。二月中，還出，上架。性不耐寒。其歲久根莖粗大者，宜遠根作坑，勿令莖折，坑外亦掘土，并穰培之。

語曰：「李下無蹊徑。」

《春秋運斗樞》：「玉衡星散爲李。」《爾雅》：「休，無實李。」註：「一名趙李。」疏云：「李之無實者名休。」「座，接慮李。」注：「今之麥李。」疏云：「與麥同熟，因名。」「駁，赤李。」註：「子赤。」《素問》：「李，東方木也。」《羣芳譜》：「擘李。」註云：「熟則自裂。」《齊民要術》：「李性耐久，樹得三十年老；雖枝枯，子亦不細。嫁李法：正月一日或十五日，以磚石著李樹岐中，令實繁。又法：臘月中，以杖微打岐間。正月晦日，復打之。亦足子也。李樹、桃樹，并欲鋤去草穢，而不用耕墾。耕則肥而無實，樹下犁撥亦死。桃、李大率方兩步一根。」大概連陰則子細，而味亦不佳。案：俗傳種桃宜密，種李宜稀。

俗云：「桃三、杏四、李五年。」

《夏小正》：「四月，囿有見杏。」註：「囿者，山之燕者也。」《格物叢話》：「杏實味香於梅，而酸不及，核與肉自相離。」《師曠占》曰：「杏多實不蟲者，來年秋善。」《風俗通》：「五月有落梅風，江淮以爲信風。」《風土記》：「夏至之雨，名爲黃梅雨，沾衣服皆敗黦。」音鬱。《四時類要》：「熟杏，和肉埋糞土中，至春既生，三月移栽實地。既移，不得更於糞地；必致少實而味苦。移須含土，三步一樹，穊即味甘。服食之家，尤宜種之。」《齊民要術》：「梅、杏栽種，與桃、李同。作白梅：梅子酸。核初成時，摘取；夜以鹽汁漬之，晝則日曝。凡作十宿，十浸，十日便成矣。調鼎和蠶，所在多入也。作烏梅：亦以梅子核初成時摘取，籠盛，於突上熏之，令乾，即成矣。烏梅入藥，不任調食也。作杏李麨法：杏李熟時，多收取，盆中研之；生布絞取濃汁，塗盤中，日晒乾，以手磨刮取

之。可和水漿及和米麨，所在多入也。王羲之帖：青李、來禽、櫻桃、日給、藤子，囊盛爲佳，函封多不生。」案：來禽即林檎，一號文林果，俗云頻婆果。潘岳《閒居賦》：「二柰耀丹白之色。」《齊民要術》：「柰、林檎，不種，但栽之。種之雖生，而味不成。取栽，如壓桑法。此果根不浮蘖，栽故難求，是以須壓也。又法：栽如桃李法。林檎樹，以正月二月中，反斧斑駁椎之，則饒子。」案：此木非接不結，多以柰接之，與接梨同。若樹生毛蟲，埋蠶蛾於樹下、或澆魚腥水可除。

里語曰：「東家有樹，王陽去婦；東家棗完，去婦復還。」《漢書》。

俗云：「移棗樹，三年不發，不算死。」

《夏小正》：「八月：剝棗。」註：「剝也者，取也。」《爾雅》：「棗，壺棗。」註：「江東呼棗大而銳上者爲壺。壺猶瓠也。」「邊，要棗。」註：「子細腰。今謂之鹿盧棗。」「檹，白棗。」註：「即今棗子白乃熟。」「椔，酸棗。」註：「樹小實酢。」「楊徹，齊棗。」註：「未詳。」「遵，羊棗。」註：「俗呼羊矢棗。」「洗，大棗。」註：「猗氏縣大棗，如雞卵。」「煮，填棗。」註：「未詳。」「蹶洩，苦棗。」註：「子味苦。」「晳，無實棗。」註：「不著子者。」「還味，檢棗。」註：「還味，短味。」「洗，屑典切。填，音田。」「還音旋，檢音斂。」《齊民要術》：「常選好味者，留栽之。候棗葉始生而移之。棗性硬，故生晚。栽早者，堅垞，生遲也。三步一樹，行欲相當。地不耕也。欲令牛馬履踐、令淨。棗性堅強，不宜苗稼，是以耕荒穢則蟲生，所以須淨；地堅饒實，故宜踐也。正月一日日出時，反斧斑駁椎之，名曰『嫁棗』。不椎則花而無實，斫則子萎而落也。候大蠶入簇，以杖擊其枝間，振去狂花。不打，花繁實不成。全赤即收。收法，日日撼而落之爲上。半赤而收者，肉未充滿；乾則色黃而皮皺。將赤，味亦不佳。全赤不收，久則皮破，復有鳥鳥啄之。楔音軟。棗，陰地種之。陽中則少實。足霜色殷，然後收之。早收者澀，不任食也。作酸棗麨法：多收紅軟者，箔上日曝令乾，大釜煮之，水僅足淹。一沸即漉出，盆研之。生布絞取濃汁。塗盤上或盆中，盛暑日，曝使乾。漸以手摩挲，取爲末，以方寸匕，投于一椀水中，酸甜味足，即成好漿。遠行用和米麨，飢渴得當也。」《夏小正》：「八月：栗零。」註：「零也者，降也。零而後取之，故不言剝也。」《韓詩》曰：「東門之栗，有靖家室。」註：「靖，善也。言東門栗樹之下有善人。《西溪叢話》：「釋貫休詩云：栗不和皴落。又云：新蟬避栗皴。皴即栗蓬也。」《齊民要術》：「栗：種而不栽。栽者雖生，尋死矣。栗初熟時，出，即于屋裏埋著溼土中。埋必須深，勿令凍徹。若路遠者，以草囊盛之。停二日已上，見風日者，則不復生。至春二月，悉芽生，出而種之。既生，數年不用掌近。凡新栽之樹，皆不用掌近；栗性尤甚。三年內，每到十月，常須草裹；至二月乃解。」不裹則凍死，《說文》「棄」。註：今五經皆作榛。左思《蜀都賦》：「樝栗罅發。」註：樝同榛。《詩》曰：「山有蓁。」《詩義疏》云：「蓁，栗屬。或從木，有兩種。」《齊民要術》：「栽種與栗同。」《說文》：「柿，赤果實。」《集韻》：「俗作柿，非。」左思《吳都賦》：「平仲、君遷。」註：「君遷，柿之小者。」案：司馬光《名苑》：「即今牛奶柿也。」《爾雅翼》：「柿有七絕：一，壽；二，多陰；三，無鳥巢；四，無蟲蠹；五，霜葉可玩；六，佳實可啖；七，落葉肥大，可以臨書。」《酉陽雜俎》：「木中根固，柿爲最，謂之柿盤。」《羣芳譜》：「柿霜，即柿餅所出之霜，能定嗽。椑柿，一名漆柿。搗碎浸汁，謂之柿漆，可染繪扇諸物。」《齊民要術》：「柿有小者，栽之；無者，取枝于樝棗根上插之，如插梨法。」

京師語曰：「白馬甜榴，價值一牛。」《洛陽伽藍記》：「白馬寺有大榴。」

《酉陽雜俎》：「檳榔扶留，可以忘憂。白馬甜榴，一實值牛。草木暉暉，蒼黃亂飛。」《本草》：「安石榴有酸淡兩種。道家謂之三尸酒，云三尸得此酒則醉。」《埤蒼》曰：「河陰榴中止三十八子。」左思《蜀都賦》：「蒲萄亂潰，石榴競裂。」《酉陽雜俎》：「石榴甜者爲天漿，能已乳石毒。」張協《安石榴賦》：「素粒紅液，金房綃隔。」《齊民要術》：「栽石榴法：三月初，取枝大如手大指者，斬令長一尺半。八九枝共爲一科；燒下頭二寸。不燒則漏汁矣。掘圓坑，深一尺七寸，口徑尺。豎枝于坑畔，環圓布枝，令勻調也。置枯骨礓石于枝間，骨石是樹性所宜。下土築之。一重土，一重骨石，平坎止。其土，令沒枝頭一寸許也。水澆，常令潤澤。既生，又以骨石布其根下，則科圓滋茂可愛。若孤根獨立者，雖注亦不佳。十月中，以蒲稿裹而纏之；不裹則凍死也。二月初乃解放。」《爾雅》：「椒，木瓜。」註：「實如小瓜，酢可食。椒音茂。」《羣芳譜》：「筋轉者，得木瓜即愈；或書其字，或呼其名，皆驗。」《齊民要術》：「木瓜，種子及栽皆得；壓枝亦生。栽種與桃李同。」《務本新書》：「木瓜：秋社前後移栽；至次年，率多結子。還勝春栽。」左思《吳都賦》李善註：「平仲果，其實如銀，一名銀

杏。』案：一名鴨脚，葉似也。又名公孫樹，言公種而孫始得食。《博聞録》：『銀杏有雌雄。雄者，有三稜；雌者，有二稜。須合種之。臨池而種，照影亦能結實。』案：銀杏，花夜開即落，人罕見之。實熟時，以竹蔑箍樹本，但擊篾則果自落。不宜多食，食多動風。煮食，能截小水。如食多，誤中其毒，腹内痛脹，連飲冷白酒數杯，一吐即愈。《春秋運斗樞》：『璇星散爲橘。』《説文》：『果出江南。樹碧而冬生。』案：孔安國《書傳》：『小曰橘，大曰柚。』《埤雅》：『橘柚彫於北徙，石榴鬱於東移。』橙，柚屬。案：《説文》：『橙，橘屬。』《文選》：『在南稱柑，在北則橙。』《王隱記》：『瀟湘有橘鄉，洞庭有橘里，彭澤有橘市。』任昉《述異記》：『越多橘柚園，歲出橘稅，名曰橘籍。』吳關澤表曰：請除臣之橘籍。《橘譜》：宋韓彦直撰。『橘品十有四種。』陳氏《花鏡》：『案：《農桑輯要》自此以下，未具栽植之法，竊取此篇以補之。春初，取核撒地。待長三尺許，移栽，宜於斥鹵之所。忌用豬糞。夏時澆以糞水，則葉茂而實繁。性畏霜雪，至冬，以河泥、犬糞壅其根，稻草裹其幹，方不凍死。若在閩粤，則不然也。其木有二病，蘚與蠹是也。幹生苔蘚，速刮去之，見蛀屑飄出，必有蟲穴，以鈎索之，再用杉木釘窒其孔。藏橘荄豆内，至春盡不壞。案：《橘譜》：金橘藏荄豆中，可經時不變。橘性熱，豆性涼故也。橙、柑亦然。若見糯米即爛。枳，木與花葉皆類橘。實不堪食，惟入藥用。樹多刺，最宜編籬。凡遇旱，以米泔水澆，則實不損落。根下埋死鼠，則結實倍常。』《博物志》：『張騫使西域還，得胡桃。』《名物志》謂之羌桃。《酉陽雜俎》：『胡桃，人曰蝦蟆瓜。瓠子曰犀。』《格物論》：『味甘殼薄者佳。食不令人肥健。』案：多食恐發熱。《羣芳譜》：『宋洪邁有痰疾，上諭令以胡桃肉、生薑，卧時嚼服。數次即愈。』晉鈕滔母《答吳國書》：『胡桃本生西羌，外剛樸，内柔甘，質似古賢，欲以奉貢。』陳氏《花鏡》：『下種須擇其佳者，殼光、紋淺、體重之核，平埋土中，即生芽；若尖縫向上，則水浸其仁，壞多不生。春斫皮，中出汁，婦人承取沐頭，則髮黑。又燒核火中，半紅，埋作火種，經三四日，不動，亦不燼。』

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《析津志》　菓之品：葡萄、蘋婆、桃、栗、瓜、胡桃、香水梨、大梨、榛、棗、山桃、山杏。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一一　北人王蕙芳，以賣果子爲業。清晨以大柳器貯各色果子，先貨於蘇式小飲酒肆，次及各肆，其餘則于長堤盡之。自稱爲『果子王』。其子八哥兒賣檳榔，一日可得數百錢。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷一《京師果乾》　京師蘋果乾，天津蟹腊，雖能行遠，殊失本來風味；惟哈密瓜則乾者反甜於鮮者。

又卷一五《京師水果》　京師所産水果，其最佳者：馬乳葡萄、蘋婆果、無核棗、蜜桃、龍鬚菜、白櫻桃，皆吾鄉所無者。

又卷一六《都中佳果蔬》　都門市中水果味之美者，桃有八種，而蕭寧最佳；梨有五種，而大谷最佳；栗有三種，而盤古最佳；葡萄有六種，而馬乳最佳；棗有五種，而蜜雲小者最佳；李有五種，而麝香最佳；瓜有九種，而蜜瓜最佳；柰有二種，而緑柰最佳，菱有三種，而小紅最佳；杏有三種，而黄杏最佳；菜有天壇龍鬚，尤鬆脆可口。至於蘋婆、文官果、西山之白櫻桃，雖浪得名，殊無足取也。

清・震鈞《天咫偶聞》卷一〇　京師之果味以爽勝，故俗有南花北果之諺。如一梨也，有鴨兒梨、金星波梨、紅綃梨、白梨、秋梨、鴨廣梨、酸梨、杜梨。一蘋婆也，有林禽、虎拉賓、酸賓子、沙果、秋果。一葡萄也，有公領孫、兔兒糞、馬奶白葡萄、梭子葡萄。一棗也，有戛戛棗、纓絡棗、罐子棗、老虎眼酸棗、白棗、黑棗、壺盧棗。一杏也，有巴達杏、白杏、紅杏。一桃也，有十里香、大葉白、董寺墓、鶯嘴桃、扁缸桃、毛桃、桃奴、深州蜜桃。一李也，有朱李、緑李、御黄李。一櫻也，有朱櫻、蠟櫻。一梨也，有白梨、紫梨、赤梨。一瓜也，有竹葉青、羊角蜜、倭瓜穰、黄香瓜、青皮脆。至於蘿蔔，亦有數種，大者盈尺。有青、紅二種，甘美如梨。又有象牙白，亦可生啖，别有入蔬之蘿蔔。

又　京師果蓏甚繁，而足證經義者，尤莫先於棠、杜二物。自毛、鄭已混棠、杜而一之，蓋毛、鄭於鳥獸草木原不甚經意也。故昔人譏康成不識楹梨。本朝朱竹垞以蘋婆爲棠，以檳子爲赤棠，又混蘋婆、沙果而一之，尤堪捧腹。按：棠、杜之分，當以『爾雅』爲定，而陸璣、郭璞亦能分别井然。『爾雅』：杜，赤棠。白者棠，又曰杜甘棠。郭注：今之杜梨。陸璣『詩疏』：赤棠與白棠同耳，但子有赤白美惡。此皆分晰明白，昭如白黑。自後代經師，不復留心細務，遂將多識草木鳥獸一節置之不講，百物晦矣。蓋北方之果，近似於棠者凡六。曰：蘋婆，種出西域。曰：檳子，又曰：虎拉賓，則小於蘋果而香最烈。曰酸檳子，大小與虎拉賓同，

而色紫，味酸。曰：沙果，又小於檳子，其肉沙即沙棠。曰：海棠，果又小於沙棠，其色白。此即『詩』之白者曰棠。又有一種皮作赭色而厚，名曰杜梨。即『詩』之赤者曰杜，亦即『爾雅』之赤棠。除白棠、赤杜、林檎而外，皆由他果接栽而成，非本有也。

清・富察敦崇《燕京歲時記・甜瓜》 五月下旬則甜瓜已熟，沿街吆賣。有旱金墜、青皮脆、羊角蜜、哈密酥、倭瓜瓤、老頭兒樂各種。

清・葛元煦《滬游雜記》卷二《羊城瓜果》 輪舟由粵至滬僅五六日耳。羊城土暖，瓜果早熟，輪舟載運極便。滬市正月見黃瓜，四月見西瓜，鮮果如荔枝、龍眼、黃皮果、□□果、香蕉、羊桃、波羅蜜、椰子、柑子等，莫不先時而來。若北地蘋婆果、雪梨、葡萄、閩中青果、福橘、甘蔗，秋冬閒梱載入市，則高如山阜焉。

清・佚名《燕京雜記》 燕地諸果，不減南方，如榛、栗、榧、棗及沙梨、蘋果、梨、杏之屬，亦皆適口，而尤以桃爲佳。桃之種不一，大如碗，小如杯。爽如梨者尚非貴品，惟有不大不小者色尚青綠，擘之而液流於外，清芬釀馥，味逾新蜜，斯爲絕勝。此非時有，比常賣者價數倍。余嘗與友人赴市廟，獲數十枚，歸寓分贈。或曰此董師墓桃也。

又 京師佳果不一，即一果之中亦有數種。梨之種有五：紫梨、青梨、白梨、大谷梨、沙梨。棗之種亦五：纓絡棗、賽梨棗、無核棗、西王母棗、蜜雲棗。栗之種三：霜前栗、盆石栗、鷹爪栗。桃之種八：紅桃、白銀桃、小桃、蟠桃、合桃、灑紅桃、霜下桃、肅寧八月桃。李之種五：紫李、緑李、黃李、麝香李、盆山李。柰之種二：紫柰、緑柰。杏之種亦二：紫杏、黃杏。

貯藏

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 收藏青梅、枇杷、橄欖、橙、李、菱、瓜類，以臘水入些少銅青末，密封於淨罐內，久留色不變。或用臘水入薄荷、明礬少許，將諸果各浸瓮內，久藏味佳，且不變色。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》 收藏諸般青菓法 十二月間，盪洗潔淨瓶，或小缸盛臘水。遇時菓出，用銅青末與菓同入臘水收貯。顏色不變如鮮。凡青梅、枇杷、林檎、小棗、蒲萄、蓮蓬、菱角、甜瓜、綿橙、橄欖、荸薺等菓，皆可收藏。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治壞果物法》 柑橘久留中，乾者以針刺十許孔，取沸湯化蜜，候冷浸一宿如新者。

松子仁之類，整壞攤竹紙上，焙之還好。

煎蜜果經酸者，置其器於濕沙中，則味自正。

糖霜溶而味變者，以洗水浸洗之焙乾。

榧子陳者，水浸一宿，烈火焙之，皮皆貼其殼，食之如新。

陳、荔枝、膠棗，淨洗之，以焙乾蒸之。

銀杏乾壞者，淨洗以粉醬色如新。

荔枝乾變者，用蜜水先於殼上刺十許孔，而後浸之銀盂盛於湯罐頭上，蒸透即肉滿。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《遠藏新果》 用新瓷缾入新果，如楊梅、櫻桃之類，雜薄荷、鹽、礬水浸，以油紙數層同木蓋竹箬緊冪其口，置之清冷泉內，雖久而色如新，必立夏時置井中，至立冬時置地間，每斤果鹽一兩，明礬六錢，水用滿六月六日儲水浸，桃、李、梅、杏、枇杷、林檎鮮果之類，不易壞，須入新甕中，密封之。

又卷二二《收藏諸乾果》 以乾沙相和，入新甕內收之，密封其口，或用芝麻拌和亦可。

明・方以智《物理小識》卷六《藏鮮果法》 入新瓷，雜薄荷、鹽、礬水，浸以油紙，同木蓋，竹箬堅冪其口，置清冷泉內。雖久如新，必立夏時置井中，至立冬時置地間。每斤果鹽一兩，明礬六錢，水用滿，又曰六月六日儲水浸諸鮮果不壞。用木桶閉氣亦可，鮮果忌風。

制作

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 造蜜煎訣 凡煎果，最要遂其本性。酸苦辛硬，隨性制之。以半蜜半水煮十數沸，乘熱控乾，別換純蜜，

入銀石銚內，用文武火再煮，取其色明透爲度，入新缶，盛貯緊，密封窖，勿令生蟲。更須時復看視，纔覺蜜酸急，以新蜜煉熟易之。

又　煎酸果法　凡煎果子酸者用朴梢破水，大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸。去酸汁酣軟者只煉蜜，放冷澆在果子淹一宿，其酸味自去。煎時須用解石銚爲佳。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《菓食類》　造蜜煎菓子法　凡煎菓子，酸者用朴硝破水大段。硬酸者用湯化朴硝，放冷浸，去酸味，軟嫩者，只煉蜜放冷，澆在菓子上淹一宿，其酸鹹味自去。漉出淘過控乾，幷先煉熟蜜，後入煎五七沸出，放冷。再入舊蜜內煎如琥珀色，去蜜，置器中。煎時須用銀石砂銚等爲佳，使蜜澆者浸一宿，餘依用淹一飯時，若有味也。又法：應干煎菓。先用湯盪白梅肉，候冷浸之，却控乾，煉蜜浸之如前法。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《醋浸》十八制　新蒲萄先入罌，用薄米醋，用甘艸作沸湯，俟寒，調炒鹽注入之。後倣此新棗　櫻桃　金橘　金豆　李子未熟者。　梅子用糜嫩未酢者，同糜嫩蒜頭。《禮》曰『梅諸』。諸音葅桃子用未熟者，切四分之，湯煠眼乾，《禮》曰『桃諸』。　梧桐子嫩者。　鮮竹筍微煠生者，切絕細縷，即酸筍，本出閩粵。　新大豆帶殼煠眼乾。　新薑　甘露子采潔，洗去土。　胡蘿蔔塊切，葅不用鹽。　蕎頭密封，焚麥糠火煨過熟。　白菜頭　葱白頭根鬚同。　芥根切絲，微煠。

又卷一三《荔枝香》　烏梅半斤，洗淨熬去核，去滓。　沙糖二斤，熟水化作汁，濾去滓。　桂末三錢。　丁香末一錢。　乾生薑末半兩。　右將糖梅汁合和了銀石器內，熬耗一半，然後入丁桂、薑末，再熬成膏，入淨器內收貯。

明・周履靖《群物奇制・果子》　乾果子蒸了者，露之，味如新。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《醬佛手香櫞梨子》　梨子帶皮入醬缸內，久而不壞。香櫞去穰醬皮，佛手全醬，新橘皮、石花、麵筋，皆可醬食，其味更佳。

清・李化楠《醒園録》卷下　仙菓不飢方。大南棗一片、好柿餅十塊、芝蔴半斤、去皮炒。糯米粉半斤，炒。將之蔴先研成極細末，候用，棗、柿同入在飯中蒸熟，取出去皮、核、子、蒂，搗極爛，和蔴、米二粉再搗，勻作彈子丸，晒乾收貯。臨飢時吃之，若再加人參，其妙又不可言矣。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・蜜浸諸果》　浸諸果，先以白梅汁拌，以提淨上白糖加入，後加蜜，色鮮，味不走，久不壞。

鮮　果

柑　橘

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《橘》　《周官・考工記》曰：『橘踰淮而北爲枳【略】此地氣然也。』

《呂氏春秋》曰：『果之美者【略】江浦之橘。』

《吳録・地理志》曰：『朱光祿爲建安郡，中庭有橘，冬月於樹上覆裹之，至明年春夏，色變青黑，味尤絕美。《上林賦》曰：「盧橘夏熟」，蓋近於是也。』

裴淵《廣州記》：『羅浮山有橘，夏熟，實大如李；剝皮噉則酢，合食極甘。又有「壺橘」，形色都是甘，但皮厚氣臭，味亦不劣。』

《異物志》曰：『橘樹，白花而赤實，皮馨香，又有善味。江南有之，不生他所。』

《南中八郡志》曰：『交趾特出好橘，大且甘；而不可多噉，令人下痢。』

《廣州記》曰：『盧橘，皮厚，氣、色、大如甘，酢多。九月正月□色，至二月，漸變爲青，至夏熟。味亦不異冬時。土人呼爲「壺橘」。其類有七八種，不如吳會橘。』

又《柚》　《說文》曰：『柚，條也，似橙，實酢。』

《呂氏春秋》曰：『果之美者【略】雲夢之柚。』

《列子》曰：『吳楚之國，有大木焉，其名爲「櫾」音柚，碧樹而冬青，生實丹而味酸。食皮汁，已憒厥之疾。齊州珍之。渡淮而北，化爲枳焉。』

裴淵《記》曰：『廣州別有柚，號曰「雷柚」，實如升大。』

《風土記》曰：『柚，大橘也，色黃而味酢。』

又《（甘）〔柑〕》 《廣志》曰：『甘有二十一核。有成都平蔕甘，大如升，色蒼黃。犍爲南安縣，出好黃甘。』

《荆州記》曰：『枝江有名甘。宜都郡舊江北有甘園，名「宜都甘」。』

《湘州記》曰：『州故大城內有陶侃廟，地是賈誼故宅。誼時種甘，猶有存者。』

《風土記》曰：『甘，橘之屬，滋味甜美特異者也。有黃者，有赬者，謂之「壺甘」。』

又《橙》 《異苑》曰：『南康有棗石山，有甘、橘、橙、柚。就食其實，任意取足；持歸家人噉，輒病，或顛仆失徑。』

郭璞曰：『蜀中有「給客橙」，似橘而非，若柚而芳香。夏秋華實相繼，或如彈丸，或如手指，通歲食之。亦名「廬橘」。』

唐・段公路《北户録》卷三《山橘子》 山橘子冬熟，有大如土瓜者，次如彈丸者。皮薄下氣，普寧多之。南人以蜜漬和皮而食，作琥珀色，滋味絶佳，豈比漢人之吴合皮啖橘，以爲笑也。其葉煎之和酒飲，亦療氣，神驗。愚憶王壇《臨海異物志》曰：『鷄橘子如指頭大，味甘，永寧界中有之。』又裴淵《廣州記》：『羅浮山有橘，夏熟，實大如李。』又云：『羅浮有壺橘十種，豈其一歟。』《廣州記》又云：『荔枝、壺橘，珍果之上。』今有枸橼皮煎、椰子煎，皆奇味也。《異物志》：枸橼實似橘，皮不香。椰子去其外皮及殼，有白穰，食之，如北中生胡桃味。又有白漿如乳，人亦食之。《異物志》曰：『椰子有如兩眼，俗人謂之越王頭。南人取爲瓶子、杓子等器。枸橼子即交州黃淡子，橘柚類也。』

又《變柑》 新州出變柑，有苞。大於升者，但皮薄如洞庭之橘，餘柑之所弗及。傳云，本自高要移植，不數百里，形味俱變，因以爲名。論其美，直所謂『厥包橘柚』精者。柑，見郭璞讚，又馬援好事，至荔浦見冬筍名包筍，上言，《禹貢》『厥包橘柚』，疑即此也。亦如踰淮爲枳，乃水土異也。愚按《呂氏春秋》，果之美者，江浦之橘，箕山之東，清馬之所有橿橘焉。』《説文》：『橿橘柚也。』又郭璞曰：『蜀中有給客橙，即橿橘，冬夏花實相繼。』《風土記》：柑有黃者、赭者，赭赤謂之胡柑。今人多引『江陵千樹，橘爲木奴』事，此《漢書》云：『其人與千戶侯等』，且《襄陽記》：『李衡爲丹陽太守，衡密遣十人於武陵龍陽洲上作宅，種柑千樹。臨死勑兒曰：「汝毋惡吾治家固窮如是，吾州里有千頭木奴，不責汝，衣食，歲上一疋絹，亦足用耳。」吴末，衡柑成歲，得絹數千疋。』據此非橘明矣。據雜書如《翰林要海》、《御覽》，賈思（協）〔勰〕皆列在黃柑門中。愚又按，諺云：『木奴千，無凶年。』《要術》云：『蓋言果實可以市易五穀，此即木奴之號「果之都」稱者也。』

宋・歐陽修《歸田録》卷二 金橘產於江西，以遠難致，都人初不識。明道、景祐初，始與竹子俱至京師。竹子味酸，人不甚喜，後遂不至。而金橘香清味美，置之罇俎間，光彩灼爍，一作『的皪』。如金彈丸，誠珍果也。都人初亦不甚貴，其後因溫成皇后尤好食之，由是價重京師。余世家江西，見吉州人甚惜此果，其欲久留者，則於菽豆中藏之，可經時不變。云『橘性熱而豆性涼，故能久也。』

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《方物・盧橘》 唐庚子西《李氏山園記》云：『枇杷、盧橘，一也。』而《上林賦》曰：『盧橘夏熟，黃甘橙榛，枇杷燃柿，亭柰厚朴。』則一物爲二物矣。然予觀張勃《吴録》曰：『建安郡中有橘，冬月於樹上覆裹之。至明年春夏，色變青黑，味尤絶美。《上林賦》云：「盧橘夏熟。」盧，黑也。蓋近是乎？』以上皆張説。然則未可以相如爲失。兼應劭亦引伊尹書曰：『箕山之東，青鳥之所，有盧橘夏熟。』

宋・張世南《遊宦紀聞》卷二 金橘產於江西諸郡。有所謂金柑，差大而味甜。年來，商販小株，才高二三尺許。一舟可載千百株。其實累累如垂彈，殊可愛。價亦廉，實多根茂者，才直二三鏹。往時因溫成皇后好食，價重京師；然患不能久留。惟藏菽豆中，則經時不變。蓋橘性熱，豆性涼也。

又卷五 有一種柑曰『回青』，實大。淩冬不彫，滿樹垂金，至春復回青。再黃始摘，味不甚佳。花極香，與抹利相頡頏。

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《橘》 橘，生於江南，素華丹實，皮既馨香，又有善味。尤生於洞庭之包山，過江北則無。故曰江南種橘，江北爲枳。《考工記》云『逾淮而北爲枳』，則有異同。故《橘頌》云：『后皇

喜樹，橘狹服兮。受命不遷，生南國兮。』屈原比之夷齊，願置以爲像，取其貞介似有志也。《禹貢》『揚州，厥包橘柚錫貢』，言錫而貢之。《地理志》曰：蜀郡嚴道，巴郡朐腒，魚復二縣出橘，有橘官。又曹叔《異物志》：『交趾橘官長一人，秩三百石，主歲貢御橘。』越人歲多橘稅，謂之橙橘戶。吳闞澤表請除臣之橘籍是也。《春秋運斗樞》曰：『璇星散爲橘。』弓人以橘爲幹。又有甘橘，其形似橘而圓大。皮色生青，熟則黃赤。未經霜時尤酸，霜後甚甜，故名甘子，生嶺南及江南。《上林賦》曰『黃甘橙榛』，郭璞曰：『黃甘，橘屬，而味精。』崔豹《古今注》曰：『甘實形如石榴者，謂之壺甘。』其名別於此。唐天寶十載，宮甘結實，與江劍無殊，今洞庭之包山歲貢，謂之洞庭甘。李衡臨終，敕其子曰『龍陽洲裏有千頭木奴及甘橘成，歲得絹數千匹』，即江陵千樹橘比千戶侯之義也。《本草》橘柚條云：『酸者聚痰，甜者潤肺。』榛，小橘也。出武陵。

又《柚》　柚，似橘而大，其味尤酸。孔安國云：『小曰橘，大曰柚。』郭璞則曰：『柚似橙而大於橘。』《禹貢》：揚州『厥包橘柚錫貢』。橘柚皆不耐寒，故包裹而致之也。『錫貢』者，須錫命而獻之，言不常來也。《列子》曰：『吳楚之國，有大木焉，其名爲櫾，碧木而冬生，實丹而味酸，食其皮汁，已憤厥之疾。齊州珍之，渡淮而北，化爲枳焉。』則是其類。《子虛賦》：『橘柚芬芳。』《蜀都賦》：『家有鹽井之泉，戶有橘柚之園。』《廣志》曰：『成都有柚，大如斗。』《呂氏春秋》：『果之美者，江浦之橘，雲夢之柚。』

又《橙》　橙之芳用在皮，甘之甘在瓤，其木似橘，其葉中細如蜂腰，其實稍早。橙之黃時，橘方尚綠，其形圓，大於橘而香，皮厚而皺；乃正黃色，不若甘橘之帶赤也。《本草》云『其皮苦辛，作酢醬香美』，蓋獨宜爲和，故張景陽《七命》云『燀以秋橙，酤以春梅』。韓文公詩『鴟殼攢壞橙』。《南都賦》『穰橘橙鄧橘』。《說文》『橙，橘屬』。庾闡《揚都賦》曰『黃甘朱橙』。顏師古注相如賦曰『橙，即柚也』，誤矣。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　煎金橘　金橘大者，鏤開，以法酒煮透。候冷，用針拂去核，捺通瀝盡汁。每一斤用蜜半斤，則去酸水、苦汁，控出，再用蜜半斤煎入一器收之。煎橙橘一依此法。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《金橘煎》　金橘五十個，去子取皮。白沙糖三斤。

右件，一同熬成煎。

又卷三　柑子，味甘，寒。去腸胃熱，利小便，止渴。多食發痼疾。

又　橘子，味甘，酸，無毒，溫。止嘔，下氣，利水道，去胸中痰熱。

又　橙子，味甘酸，無毒，去惡心。多食傷肝氣。皮甚香美。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏柑橘》　擇光鮮不損者，將有眼竹籠先鋪草襯底，及護四圍，勿令露出，重疊裝滿，安於人不到處，勿近酒氣，可至四五月。若乾了，用時於柑橘頂上，用竹針針十數孔，以溫蜜湯浸半日。其漿自充滿如舊。

又　安錫器內，或芝麻雜之，經久不壞。若橙橘之屬，藏菉豆中極妙。勿近米邊，見米即爛。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《橙子　佛手柑》　新摘帶青黃橙子，以利刀削去外麤薄皮，周界爲稜，每斤鹽一兩，同水漬一宿，味酸再漬去核及水，置日中曬稍乾，入銀錫器砂鑼中，注蜜隔湯煮，停冷有水瀉去，復加蜜煮日暴，甜透徹入甕，以蜜漬削下皮留爲餳纏，有以橙去酸水及核，白酒中煮至無酸，晾乾以蜜煮甜，蜜漬之。佛手柑無囊，不用水漬，同制。凡煮皆宜，隔湯凡有鹽者皆宜，留久用則漸以蜜煮，後多倣此。

又《金橘　牛乳柑　金豆》　閩粵有柑皮煎。　金橘新摘不傷損者，每斤鹽一兩水漬之，用時以刀界稜，復漬蜜煮，餘如橙制。牛乳柑、金豆同。

又《餳橙　金橘　牛乳柑　乾小橘》　方言橘藥。　同蜜煎制，和赤砂餳煮甜，乾小橘湯洗，淡餳漬。

又卷二二《煎金橘》　金橘揀大者，鏤開以酒煮透，候冷用針挑去核，捺扁瀝乾，每一斤用蜜半斤，煎去酸水，苦汁控出，再用蜜半斤煎，入甕收之，煎橙橘一依此法。凡用蜜惟夏蜜最佳，春蜜滋酸又作腥氣，冬蜜亦酸，皆不堪用。凡煎果子硬酸者，用湯化朴硝，停冷浸去酸汁，煎時須砂石銚爲佳。入缸後更須時復看化，纔覺酸，急以新蜜煉熟換之。

一法：以金柑略切開十字，沸湯撈過，待冷捻去核，入淨蜜中慢火煎熬，蜜透映熟爲度，久藏則別換熟蜜留之，金柑以小者爲佳。

又《餹橘》 塘南橘百枚，先用石灰湯焯過漉起，用刀於橘囊中劃破去核，留橘，將沙餹二斤半，入鹽少許，煮五沸出鍋，捺匾（扁）曬至晚，歸滷中，直待滷盡橘乾爲度，蒸過晾乾，冷瓶收之，法不用餹，純用鹽，謂之鹽橘，亦頗消食下氣。

又《藥橘》 小青橘一斗，爛煮訖，以冷水浸一宿，再以水淘三兩度去盡苦汁，漉出控乾，以好醋二碗，鹽半斤拌勻，淹一宿曬乾，用甘草、丁香、茴香、縮砂、官桂，各半兩爲細末，醋一碗，鹽二兩，用藥末青橘拌勻，瓷器盛，日曬收之。

又《燒橘》 大橘一枚，草紙裹之，水中蘸濕，灰火煨熟供。

又《法制橘皮》 消痰止嗽，破癥瘕痃癖。橘皮半斤。白檀一兩。青鹽一兩。茴香一兩。右件四味，用長流水二大碗同煎，水乾爲度，揀出橘皮放於磁器內，勿令透氣，每日空心取三五片細嚼，白湯下外三味，曬乾爲末，沸湯點服。

明・周履靖《群物奇制・果子》 收橘子用葉同枚層層相收，雖日久則不壞。

又 藏柑子以盒盛，用乾潮沙蓋之。土瓜同法。

又 收湘橘用煮湯錫餅收之，經年不壞。

又 藏金橘於菉豆中則經時不變。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《又制橘皮》 塘南橘皮甘兩，鹽煮過。茯苓四錢，丁皮四錢，甘草末七錢，砂仁三錢，共爲末，拌皮焙乾入供。

又《香橙餅子》 用黃香橙皮四兩，加木香、檀香各三錢，白荳仁一兩，沉香一錢，藕澄茄一錢，氷片五分，共搗爲末，甘草膏和成餅子，入供。

明・文震亨《長物志》卷一一《橘橙》 橘爲木奴，既可供食，又可獲利。有緑橘、金橘、密橘、扁橘數種，皆出自洞庭。別有一種小于閩中，而色味俱相似，名『漆塼紅』者，更佳。出衢州者皮薄亦美，然不多得。山中人更以落地未成實者，制爲橘藥，醎者較勝。黃橙堪調膾，古人所謂『金虀』，若法制丁片，皆稱『俗味』。

又《柑》 柑出洞庭者，味極甘，出新莊者，無汁，以刀剖而食之。更有一種粗皮，名蜜羅柑，亦美。小者曰『金柑』，圓者曰『金豆』。

明・張岱《陶庵夢憶》卷五《樊江陳氏橘》 樊江陳氏，辟地爲果園。枸菊圍之，自麥爲蔏醬。自梳釀酒，酒香冽，色如淡金蜜珀，酒人稱之。自果自蓏，以螫乳醴之爲冥果。樹謝橘百株，青不擷，酸不擷，不樹上紅不擷。不霜不擷，不連蒂翦不擷，故其所擷，橘皮寬而綻，色黃而深，瓤堅而脆，筋解而脫，味甜而鮮。第四門陶堰道墟以至塘棲，皆無其比。余歲必親至其園買橘，甯遲，甯貴，甯少。購得之，用黃砂缸，藉以金城稻草或燥松毛收之。閱十日，草有潤氣，又更換之，可藏至三月盡。甘脆如新擷者，枸菊城主人橘百樹，歲獲絹百匹，不愧木奴。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・佛手柑》 佛手柑，一名飛穰。鈕滔母孫瓊與定夫人書：『此中果有胡桃飛穰。』

明・方以智《物理小識》卷六《收湘橘》 用煮湯錫瓶收之，經年不壞。神隱曰：橘以薄竹刀，就其柄處微勒一臣，則味不枯。久留橘枯，可刺多眼，以蜜水浸之則鮮。

清・屈大均《廣東新語》卷二五《宜母》 宜母，子似橙而小，二三月熟，黃色，味極酸。孕婦肝虛嗜之，故曰宜母。元時，於廣州荔支灣作御果園，栽種里木樹，大小八百株，以作渴水。里木即宜母子也，一名梨檬子。吳萊詩：『廣州園官進渴水，天風夏熟宜檬子。百花醞作甘露漿，南國烹成赤龍髓。』蓋以里木子榨水煎糖也。凡木果之汁，皆可爲之。香酸經久不變。蒙古以爲舍里別，即渴水也。宜母子以鹽醃之，歲久色黑，可治傷寒痰火。一名藥果。當熟時，人家競買以多藏。而經歲久爲尚，汁可代醋。染大紅，以其汁調乃上。

清・葉夢珠《閱世編》卷七 江西橘柚，向爲土產，不獨山間產種以規利，即村落園圃，家戶種之以供賓客。自順治十一年甲午冬，嚴寒大凍。至春，橘、柚、橙、柑之類盡槁，自是人家罕種，間有復種者，每逢冬寒，輒見枯萎。至康熙十五年丙辰十二月朔，奇寒凜冽，境內秋果無有存者，而種植之家，遂以爲戒矣。

又 佛手柑，向出閩、廣，江南絕無。自康熙九年庚戌，郡紳顧見山，十六年丁巳，吾家蒼岩叔，相繼權關贛州，兩家人種之于巨舫載歸，其枝葉與此地香櫞無異，而垂實纍纍，金碧可愛。及移植土中，大概與香

橼相似，畏寒亦相同，故鮮見有開花結實者。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・橙膏》　黃橙四兩，用刀切破，入湯煮熟。取出去核搗爛，加白糖，稀布濾汁，盛磁盤。再頓過，凍就，切食。

又下卷《果之屬・橙餅》　大橙子二觔，連皮切片去核搗爛，加生薑一兩，切片焙乾。甘草一兩，檀香半兩，俱爲末，和作餅子焙乾。用時碾細末點湯。又法：只取橙皮搗極爛，如絞漆法絞出，拌白糖，磁盆蒸熟切片。又法：橙子五十枚，乾山藥、蒸熟焙乾。甘草各一兩，俱爲末，白梅肉四兩，共搗爛焙乾，印成餅，點白湯。

又《果之屬・藏橘》　松毛包橘入罈，三四月不乾。當置水碗于罈口，如藏橄欖法。又：菉豆包橘，亦久不壞。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・橙餅》　大橙子，連皮切片，去核搗爛，絞汁，略加水，和白麪少許熬之，急朵熟加白糖，急朵入瓷盆，冷切片。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　柚，棒也　《禹貢》：揚州『厥包橘柚錫貢。』《傳》云：『小曰橘，大曰柚』，字亦作橘。《中山經》云：『荆山多橘櫾。』郭《注》云：『櫾似橘而大也，皮厚味酸。』《御覽》引《風土記》云：『柚，大橘，赤黃而酢也。』《漢書・司馬相如傳》：『黃甘橙棒。』張氏《注》云：『棒，小橘也，出武陵』，是柚大而棒小，不得以柚爲棒也。疑柚棒下脱去橘字，大橘曰柚，小橘曰棒，故云：『柚棒，橘也』，猶上文楩梓二種皆訓爲梨耳。柚，《爾雅》謂之『條』，條與柚古音相近也。《説文》云：『柚似橙而酢。』《莊子・天運》篇云：『柤梨橘柚，其味不同，而皆可於口』，以梨橘味甘，柤柚味酸也。《列子・湯問》篇云：『吴、楚之國有大木焉，其名爲櫾，碧樹而冬生，實丹而味酸，食其皮汁，已憤厥之疾，齊州珍之，渡淮而北而化爲枳焉。』案《考工記》云：『橘踰淮而北爲枳』，與此同，蓋橘之與柚，散文則通矣。郭璞注《上林賦》云：『棒亦橘之類也。』《呂氏春秋・本味》篇云：『果之美者，雲夢之柚。』張協《七命》云：『漢皋之棒』，則二物多生江、漢之閒也。雷敩《炮炙論》云：『凡使橘皮，勿用柚皮、皺子皮。』皺與棒同。棒，各本譌作棒，今訂正。

清・毛祥麟《墨餘録・橘》　畏乾喜豕通，而易生蠹。蠹化蝶，蝶胎子還育於樹爲孩蟲，必探去之。浸鼠溺坻中。浮者埋橘下則茂。《湟〔涅〕槃經》如橘得鼠是也。臨江買蟻養樹下，蟻自能食其蠹。

梅

五代・馮贄《雲仙散録・蜜浸烏梅》　《樵人直説》曰：陳永陽王宿醒不解，則爲蜜浸烏梅，啖之，一進不下二十枚，清醒乃已。

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《梅》　梅，先春而華，其實亦早，故『摽有梅』爲昏嫁之候。古者以梅實薦饋食之籩，所謂『乾橑』是也。《蜀志》曰：『蜀名梅爲蔆，大如鴈子。』然《籩人》八籩，而棗栗桃乾蔆榛實僅五物，故鄭氏解引《內則》桃諸、梅諸以爲證。疏者從而廣之曰：蔆爲乾梅，則桃爲濕桃，又桃諸是乾者，桃有乾濕，梅亦應有乾濕，以足八籩之數。其實既酸，故以爲和。《商書》所謂『爾惟鹽梅』。《左氏傳》曰：『水火醯醢鹽梅，以亨魚肉。』《禮記》則獸用梅而已。《詩義疏》曰：梅暴乾爲腊，羹臛齏中，又可含以香口。梅既爲腊，故又稱乾腊。《山海經》曰『雲山之上，其實乾腊』也。《管子》：『五沃之土，其梅其杏，其桃其李。今江南梅熟之時，輒有細雨，連日不絕，衣物皆裛，謂之梅雨。』《説苑》曰：『越使諸發執一枝梅遺梁王。』《夏小正》曰『正月梅杏杝桃則華』『五月煮梅爲豆實』。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《梅子丸》　生津止渴，解化酒毒，去濕。烏梅一兩半，取肉。白梅一兩半，取肉。乾木瓜一兩半。紫蘇葉一兩半。甘草一兩，炙。檀香二錢。麝香一錢，研。

右爲末，入麝香和勻，沙糖爲丸如彈大。每服一丸，噙化。

又卷三　梅實，味酸，平，無毒。主下氣，除煩熱，安心，止痢，住渴。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《菓食類》　造椒梅法　黃梅一百箇爲率，用盆硝少許焯過，漉出控乾搥碎。入生薑絲一斤，甘草四兩，去目川椒一兩，磁盆拌勻。又入炒鹽半斤同曬。如欲作梅湯，曬放稀。如欲作餅子，曬放乾。曬時，兩二日攪一次。

又　糖椒梅法　黃梅大者不拘多少，搥破核，未搥以前，先以鹽淹一日。鋪梅一層，入沙糖，用椒、生薑絲一層，重重鋪罐內，八分滿。以物蓋覆，蒸一遍，再用生絹覆罐口，曬十日可供。曬時，先用些椒葉在梅肉上。

又　糖脆梅法　青梅一百箇，畫成路路兒，將熟冷醋浸沒一宿，取去控乾。別用熟醋調沙糖一斤半，浸沒入瓶內，以笋葉扎口，仍用椀覆，藏在地中深一二尺，用泥土蓋。過白露節取出，換糖浸。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・糖蜜果法・蜜梅》杏亦可。梅子青者，或去核或不去核或金縷花或切片皆可。先用鹽水浸一宿，次日漉乾，用蜜浸之。日中以盆貯曬，日愈烈愈佳，但嘗蜜酸苦即換以甜爲度。收之至來年換蜜又曬，或經一兩月間看，但覺略有動變，即換蜜曬收又藏，彌佳。有用銅青入蜜浸者，色雖有青而味不佳，不必用也。

又《糖醋梅》　青梅但核已堅硬便可。雖苦者不妨，只不要黃熟，切去兩頭，以刀直劈作細路，每箇用胡枌少許，手指蘸採切處不要　以糖和醋每梅一百，用好糖一斤半極可。久藏周年一換，糖醋半年一開，視之略有動作，便換糖醋。不動作不必換。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏蜜煎果》　黃梅時換蜜，以細辛末放頂上，蟻蟲不生。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《梅子》　小滿時摘青梅未甚酢者，調朴硝湯待冷漬之，欲原青加銅青同漬，視梅性柔翠周界。以棱剔去其核，水洗潔曬至水竭，置蜜中煮甜，又日暴，透以蜜漬，或以醋漬，止宜一晝夜。凡梅十斤，用銅青三錢。

又《餹椒梅》　黃梅大者鹽醃一日，槌核去仁，內瓷甕中，凡梅一層，生花椒、生薑絲一層，疊八分滿，以赤砂餹漬沒之，以新椒葉覆掩之，竹箬幂甕口，蒸一時取，日暴十日用。

又《餹湅梅》　每青梅十斤，鹽十兩，赤砂餹五斤，和入甕中，油紙幂口，日曬，梅甜柔爲度，酢復加餹。

又《蜜霜梅》　用霜梅肉厚者，同甘艸煮，味無酸，擊去仁，曬乾蜜煮，甜透，日暴，又漬之，取漬桂花，色常鮮明。

凡蜜煎日暴，勝煮乾，則常漬以蜜，頻抹甕口，不令其生白醭，頻見日暴，不令其有饕蜚。欲乾收者，煮之，日暴之，亦常潤蜜，不宜枯竭之甚也。後凡物宜蜜煎者，多倣此。饕蜚，無味也。

又《衣梅》　用赤砂餹一斤爲率，釜中再熬，乘熱和新薄荷葉絲八兩，鮮薑絲四兩，日中暴乾，置白中擣和丸之。有脫楊梅肉雜於內，今加白豆蔻一兩，白檀香二兩，末片腦一錢，坋白砂餹爲珍。餹再熬，後倣此。

又《餹紫蘇梅》　用青梅、鹽醃柔，剖分四片，洗潔晾乾，細切鮮紫蘇葉，同和赤砂餹中漬之，日中暴甜透。

又《餹薄荷梅》　小滿時煎矾硝湯，俟冷投青梅，漬味無酸，界爲周稜洗（晾）〔晾〕乾，取薄荷葉同赤砂餹漬之，有水瀉去，又易，以餹甜透爲度。

又卷六《蘇梅膏餅》　用鮮紫蘇葉鹽醃二三宿，以梅酥調白砂餹染之，再晒再染，乾細研膏，入模爲餅，食之，能下氣，生津液。梅酥用前一制者。

又《細酸》　切青梅細絲、茭白細絲，同紫蕪新葉，浸造霜梅水中，色味俱美，晒絕乾，加青橘皮絲，以蜜潤用。

又卷二二《蒜梅》　青硬梅子二斤，大蒜一斤，成囊剝淨，以炒鹽三兩，酌量用水煎湯，停冷浸之，候五七日後，有滷水，將欲變色即傾出，再煎停冷浸之，入瓶收之，候七月間取食，梅味不酸，蒜味不臭。

又《餹脆梅》　小滿前三五日，青梅一斤，用鹽一兩二錢，白礬二錢或三錢，浸去酸味，乃去核，用尖口罐盛貯，倘面壞則取，壞亦不多也。

又《造化梅》　大青時梅一斤，好鬆餹一斤，煎淨瓶內，先以餹一層，次以梅鋪一層，如此層層相間，藏盡爲度，用油紙箬密封瓶口，頓放屋上向陽處，曬一月熟，瓶上以瓦片遮口，以防雨水。

又《集香梅》　大青梅一斤，每箇切作四界，去仁，用鹽一兩半，生薑絲一兩半，新青椒八錢，餹四兩半，拌勻，煎盆內曬之，時復攪拌，候汁盡八九分乾後，入砂仁、桂皮、甘草、檀香、細末各一錢，拌勻收之。

又方：青梅十斤，核未甚硬者，十字劈作四界，入鹽一斤，餹三斤，薑絲一斤，新椒二兩，一處淹拌勻，日曬頻攪拌，但到汁盡，不要極乾，再用縮砂、官桂各一兩，甘草二兩，爲細末，入淹梅一處攪勻，入瓶收之。

又法：只收曬乾餹梅坯，臨用，旋入後項香末，免得藏久要蛀，又帶藥氣。

又《對金梅》　黃梅一百箇鹽淹透，取出曬一日，用沙餹一斤，蜜半斤，鋪薑絲一層，梅一層，餹一層，勻鋪了，煎醋一大盞入瓶內，用綿蒙口，曬半月熟，薑絲酌量用。

又《藏青梅法》　青梅時梅一百箇，用白礬半兩泡湯，停冷去脚，調炒鹽半兩，每瓶底用當十大銅錢五六枚，入梅八分，却入礬鹽湯浸過半寸以上，再摻銅青末少許在面上，以篾籃盛瓶，放在井底。

又　青梅、杏子、林檎細看無損者，便帶露連枝採下，不要犯手解著，每果子一斤，用白礬半兩泡湯，停冷去脚，調炒鹽半兩，以皂角洗淨手，鋪青古文錢三四箇在甕底，入一層果子，又鋪銅錢數文，如此相間入了，以礬鹽水浸過上一寸，細絹帛幷好紙密封，更以油紙封之牢縛住，切忌入水，以小篾籃挂在井底，不得打破，十月之後，取出不損，每果百枚，只可用銅錢五十，多則銅氣。

又《韻梅》　梅子一百箇，要黃嫩者，沸湯焯過，鹽一兩，薑一斤，細研新椒四兩，去核甘草四兩，剉碎一處，拌勻曬乾，臨乾時，捻破梅子，團諸料物上，別用薑絲四兩，勻糝入瓶，曬乾爲度。

明・周履靖《群物奇制・果子》　梅子與韶粉同食，不酸、不軟，梅葉尤佳。

又　梅滷可淹梔子花、萱草花、牽牛花。林檎藕冬瓜、葫蘆，須得紫蘇葉入則妙。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《梅蘇丸方》　烏梅肉二兩，乾葛六錢，檀香一錢，紫蘇葉三錢。炒鹽一錢，白糖一斤。

右爲末，將烏梅肉研如泥和料，作小丸子用。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《雕梅》　李太白詩云：『珍盤薦雕梅。』今雕梅，婦女巧者能之。取青梅以小刀刻畫，或爲同心錢，或爲盤花，或爲線縷，或爲條環、樓臺。偷去其核，略無損缺。或提起則玲瓏交結；合之則依然一梅也。且以銅青蜂蜜養之，愈久愈實，而青色如生，亦珍品之最巧者。

清・李漁《閒情偶寄》卷一三《梅》　花之最先者梅，菓之最先者櫻桃。若以次序定尊卑，則梅當王於花，櫻桃王於菓，猶瓜之最先者曰王瓜，於義理未嘗不合，奈何別置品題，使後來居上。首出者不得爲聖人，則闢草昧致文明者，誰之力歟？雖然，以梅冠羣芳，料與情必協。但以櫻桃冠羣菓，吾恐主持公道者，又不免爲荔枝號屈矣。姑仍舊貫，以免牴牾。種梅之法，亦備羣書，無庸置吻，但言領略之法而已。花時苦寒，既有妻梅之心，當籌寢處之法。否則衾枕不備，露宿爲難，乘興而來者，無不盡興而返，即求爲驢背浩然，不數得也。觀梅之具有二：山游者必帶賬房，實三面而虛其前，制同湯網，其中多設爐炭，既可致溫，復備煖酒之用。此一法也。園居者設紙屏數扇，覆以平頂，四面設窗，盡可開閉，隨花所在，撐而就之。此屏不止觀梅，是花皆然，可備終歲之用。立一小匾，名曰『就花居』。花間豎一旗幟，不論何花，概以總名，曰『縮地花』。此一法也。若家居所植者，近在身畔，遠亦不出眼前，是花能就人，無俟人爲蜂蝶矣。然而愛梅之人，缺陷有二：凡到梅開之時，人之好惡不齊，天之功過亦不等，風送香來，香來而寒亦至，令人開戶不得，是可愛者風，而可憎者亦風也。雪助花妍，雪凍而花亦凍，令人去之不可，留之不可，是有功者雪，而有過者亦雪也。其有功無過，可愛而不可憎者，惟日，既可養花，又堪曝背，是誠天之循吏也。使止有日而無風雪，則無時無日不在花間，布帳紙屏，皆可不設，豈非梅花之至幸，而生人之極樂也哉。然而爲之天者，則甚難矣。

蠟梅者，梅之別種，殆亦共姓而通譜者歟？然而有此令德，亦樂與聯宗。吾又謂別有一花，當爲蠟梅之異姓兄弟，玫瑰是也。氣味相孚，皆造濃豔之極致，殆不留餘地待人者矣。人謂過猶不及，當務適中，然資性所在，一往而深，求爲適中，不可得也。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《糖梅》　自大庾以往，谿谷村墟之間，在在有梅。而羅浮所產梅花，肥大尤香。予詩：『羅浮山下梅花村，花開大者如玉盤。』他處花小，然結子繁如北杏，味不甚酸，以糖漬之可食。段公路云：『嶺南之梅小於江左。』居人以朱槿花和鹽曝之，其色可愛，曰丹梅。又有以大梅刻鏤爲瓶罐結帶之類，漬以棹汁，味甚甘脆，東粵故嗜梅。嫁女者無論貧富，必以糖梅爲舅姑之贄。多者至數十百罌，廣召親串，爲糖梅宴會。其有不速者，皆曰打糖梅。糖梅以甜爲貴，諺曰：

「糖梅甜，新婦甜，糖梅生子味還甜。糖梅酸，新婦酸，糖梅生子味還酸。」糖欖亦然。有糖梅必有糖欖。欖貴其有雌雄。雄者花而雌者實也。凡女既入門。諸媵妗相與唱歌。其歌曰解。解糖梅者詞美新婦，解糖欖者詞美新郎。

清・張履祥《農書》卷上 黃霉買梅子三十觔，用鹽醃過，取出晒乾，蒸黑貯用。其汁入磁罐內封固，任其或花或臭不妨。候到九月內，羅桂花六升，傾汁拌勻，桂見梅汁永不變色。至十一月，買黃橙十五觔，細切與前，桂花同拌，再加熟芝蘇五升收藏，以備一歲之用。凡梅花、茉莉、甘菊諸花之香而不苦者，皆可入橙點茶，以諸花見橙永不變色耳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・梅滷》 醃青梅滷汁至妙。凡糖制各果，入汁少許，則果不壞而色鮮不退。此丹頭也，代醋拌蔬更佳。

又《梅醬》 三伏，取熟梅搗爛，不見水，不加鹽，晒十日去核及皮，加紫蘇。再晒十日，收貯。用時或入鹽，或入糖。梅經伏日晒，不壞。

又下卷《果之屬・青脆梅》 青梅必須小滿前採，搥碎核，用尖竹快撥去仁，不許手犯，打拌亦然，此最要訣。一法：攀水浸一宿，取出晒乾，着鹽少許，瓶疙封固倒乾。去仁，攤篩內令略乾。每梅三觔十二兩，用生甘草末四兩，鹽一觔，炒待冷。生薑一觔四兩，不見水搗細末。青椒三兩，旋摘晾乾。紅乾椒半兩。揀淨。一齊抄拌。仍用木匙抄入小瓶。止可藏十餘盞湯料者。先留些鹽摻面，用雙層油紙加綿紙緊札瓶口。

又《白梅》 極生大青梅入磁鉢，撒鹽用手擎鉢播之，不可手犯。日三播，醃透取起晒之，候乾上飯鍋蒸過，再晒，是爲白梅。若一蒸後，用鎚搥碎核，如一小餅，將鮮紫蘇葉包好，再蒸再晒入瓶，一層白糖一層梅，上再加紫蘇葉。梅滷內浸過蒸晒過者。再加白糖塡滿封固，連瓶入飯鍋再蒸數次，名曰蘇包梅。

又《黃梅》 肥大黃梅，蒸熟去核淨肉一觔，炒鹽三錢，乾薑末一錢，半鮮紫蘇葉晒乾。二兩，甘草、檀香末隨意，共拌入磁器，晒熟收貯，加糖點湯。夏月，調氷水服更妙。

又《烏梅》 烏梅去仁連核一觔，甘草四兩，炒鹽一兩，水煎成膏。又：白糖二觔，大烏梅肉五兩用湯蒸去澀水。桂末少許，生薑、甘草量加，搗爛入湯。

清・李化楠《醒園録》卷下 醃青梅法。青梅買來即用石灰加水，潮濕手搓翻一遍，隔宿將水添滿，泡一天，嘗看酸澁之味，去有七八爲度。如未即當再換薄灰水，再泡，洗淨，撈起，鋪開晾風略乾就好。不可太乾以致縐縮。每梅十斤配鹽七八兩，先拌醃一宿，然後用冰糖清灌下，令滿。隔三四天傾出，煎滾，加些白糖。候冷，仍灌下。隔十天八天再傾再煎，纔可裝貯罐內，庶可久存不壞。如日久或雨後發霉，即當再煎爲要。甜薑法同。

又 醃鹹梅杏法。當梅杏成熟之時，擇其黃大有肉者。每斤配鹽四兩，先下點水將鹽梅杏同。一齊下。盆內用手順順翻攪，令鹽化盡爲度。每日不時攪之，切勿傷破其皮，上面用物輕輕壓之，三天後裝貯甕內。有病時吃之，甚美。若欲晒乾，每斤只加鹽二兩五錢，醃壓六七天，取起晒之。晚用物壓之，使扁。

清・毛祥麟《墨餘録》卷一《梅》 邑西北舊有梅源市，種植最多。花時，晴雪千村，暗香十里，不減蘇臺鄧尉。春末，郡邑咸取實於是。今園林久廢，其存者，結子雖繁，皆屬尋常果品。惟浦東沈莊之蕭氏廢園，有奇種，花開無異，結子則大於常梅，其色淡如水翠，着物即碎，味甚鮮潔，入口即化，名曰蕭梅。緣所產不多，甚爲貴重，雖鄰邑亦未識其味，每枚索錢六七文，眞嘉品也。

清・郝懿行《曬書堂筆録・梅漿》 京師夏月，街頭賣冰。又有手兩銅碗，還令自擊，泠泠作聲，清圓而瀏亮，鬻酸梅湯也。以鐵椎鑿碎冰攙入其中，謂之冰振梅湯，兒童尤喜呷之。《內則》說飲有『醷』，鄭康成注：『梅漿』即是物也。又有『濫』，鄭注云：『以諸和水也，紀、莒之間名諸爲濫。』《釋文》云：『乾桃、乾梅皆曰諸。』孔疏謂『以諸雜糗飯之屬和水也。』今按：諸謂乾脯也。《籩人》『饋食之籩，實有乾薠』，注云：『乾梅也。』《初學記》二十八引《山海經》曰：『雲山之上，其實乾腊。』郭璞注：『腊，乾梅也。』《釋名・釋飲食篇》既有『桃濫』，又有『桃諸』，似分爲二，蓋濫是水漬者，今漬以蜜，若糖諸則乾腊者。《釋名》

又有『柰脯』，即今之頻果乾，以頻婆果爲之者也。今又有杏乾、梨乾、蒲桃乾，盤飣間皆設之。江南人蜜漬青梅、金橘之屬，可以餉遠，風味尤佳，皆濫諸類也。

清・王應奎《柳南續筆》卷三《梅醬》　今世村家，夏日輒取梅實打碎，和以鹽及紫蘇，赤日晒熱，遇酷暑，輒用新汲井水，以少許調和飲之，可以解渴。按《周禮・漿人》：『掌六飲，其五爲醫。』醫當讀倚，鄭註以爲梅漿能生津止渴者，想即今之梅醬也。但古爲王者之飲，而今爲村家之物，有不入富貴人口者，故特表而出之。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・青脆梅》　礬水浸透，粗麻布二塊，先用炒鹽納錫瓶底，上加礬布一塊，以筯取生青梅放入，上以礬布蓋好，以鹽摻面封好。此法雖不能久，然盛夏極熱時，取以供客，有何不可。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　酸梅，按用杏子青者，浸爛，去核及滓，和以餹，加以冰塊，土人謂之『酸漿水』，亦有將浸爛杏子，撈取略乾，模作餻，可水化食之，暑天食最宜。

梨

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《梨》　《漢武内傳》曰：『太上之藥，有玄光梨。』

《神異經》曰：『東方有樹，高百丈，葉長一丈，廣六七尺，名曰「梨」。其子徑三尺，割之，瓤白如素。食之爲地仙，辟穀，可入水火也。』

《神仙傳》曰：『介象，吳王所徵，在武昌。速求去，不許。象言病，帝以美梨一笥賜象。須臾，象死。帝殯而埋之。以日中時死，其日晡時，到建業，以所賜梨付守苑吏種之。後吏以狀聞，即發象棺，棺中有一奏符。』

宋・錢易《南部新書》庚　訶子湯，廣之山村皆有訶梨勒樹，就中郭下法性寺佛殿前四五十株，子小而味不澀，皆是陸路。廣州每歲進貢，只採茲寺者。西廊僧院内老樹下有古井，樹根蘸水，水味不鹹。院僧至訶子熟時，普煎此湯，以延賓客。用新訶子五顆，甘草一寸，并拍破，即汲樹下水煎之，色若新茶，味如緑乳，服之消食疎氣，諸湯難以比也。佛殿東有禪祖慧能受戒壇，壇畔有半生菩提樹，禮祖師啜乳湯者，亦非俗客也。近李夷庚自廣州來，能煎此味，士大夫爭投飲之。

又壬　長安盛要，哀家梨最爲清珍。諺謂愚者得哀家梨，必蒸喫。今咸陽出水蜜梨，尤佳。鄠杜間亦有之，父老或謂是哀家種。

宋・龐元英《文昌雜録》卷一　余奉使北遼，至松子嶺。舊例：互置酒，行三。時方窮臘，坐上有北京壓沙梨，冰凍不可食，接伴使耶律筠取冷水浸，良久冰皆外結，已而敲去，梨已融釋。自爾凡所攜柑橘之類，皆用此法，味即如故也。

宋・林洪《山家清供》卷下《橙玉生》　雪梨大者，去皮核，切如骰子大，後用大黄、熟香橙去核搗爛，加鹽少許，同醋醬拌匀，供可佐酒。興葛天民嘗北梨詩云：『每到年頭感物華，新嘗梨到野人家。甘酸尚帶中原味，腸斷春風不見花。』雖非味梨，然每愛其寓物有《黍離》之嘆，故及之。如咏雪梨，則無如張斗埜蘊『蔽身三寸褐，貯腹一團氷』之句，被褐懷玉者蓋有取焉。

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《梨》　梨，果之適口者。剖裂以食，故古人言剖裂爲剖梨。又曰『楂梨曰攢之』，蓋楂梨喜爲蜂所螫，螫處輒不可食，故鑽去之。今人皆就木上，大作油囊裹之，梨滋長其中，故益大而無傷。辛氏《三秦記》曰：『漢武帝園，一名樊川，一名御宿。有大梨如五升瓶，落地則破，其主取以布囊盛之，名曰含消。』又《廣志》曰：『眞定御梨，脆如菱。』《蜀都賦》曰：『紫梨津潤。』是其類也。梨之色多黑，故稱黧黑者皆从梨，言有凍梨之色也。每梨有十餘子，唯一子生梨，餘皆生杜。潘岳賦曰：『張公大谷之梨。』秣陵有哀仲家梨甚美。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　梨，味甘，寒，無毒。主熱嗽，止渴，疎風，利小便，多食寒中。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》收藏梨等　揀不損大梨，取不空心大蘿蔔，插梨枝柯在蘿蔔内，紙裹煖處。候至春深不壞，帶梗柑橘，亦可依此法。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《梨乾》　赤梨片切，窨稍乾，甑蒸，再晒之。

又卷二二《橙玉生》 雪梨大者碎切，以橙絲好醋，入鹽少許，醬拌，供可以佐酒。

明・周履靖《群物奇制・果子》 藏梨子用蘿蔔間之，勿令相着，經年不爛，或削梨蒂插蘿蔔上亦不得爛。藏香圓同此法。

明・文震亨《長物志》卷一一《生梨》 梨有二種：花瓣圓而舒者，其果甘。缺而皺者，其果酸，亦易辨。出山東，有大如瓜者，味絕脆，入口即化，能消痰疾。

明・方以智《物理小識》卷六《收栗梨》 收栗不蛀，以栗蒲燒灰淋汁，澆二宿，出之。候乾，置盆中，用沙覆之。收梨以艸覆之，令出汁，乃入桶中，最畏風。惟青皮梨稍不畏風，或曰梨以數顆插一顆上不損。

清・李漁《閒情偶寄》卷一三《梨》 予播遷四方，所止之地，惟荔枝、龍眼、佛手諸卉，爲吳越諸邦不產者，未經種植，其餘一切花菓竹木，無一不經葺理。獨梨花一本，爲眼前易得之物，獨不能身有其樹爲楂梨主人，可與少陵不詠海棠，同作一等欠事。然性愛此花，甚於愛食其菓。菓之種數不一，中食者少，而花之耐看，則無一不然。雪爲天上之雪，此是人間之雪。雪之所少者香，此能兼擅其美。唐人詩云：『梅雖遜雪三分白，雪却輸梅一段香。』此言天上之雪。料其輸贏不決，請以人間之雪，爲天上解圍。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・梨膏》 或配山查一半。梨去核淨，搗出自然汁，慢火熬如稀糊。每汁十觔，入蜜四觔，再熬收貯。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 樝椇，梨也 樝之言酢也。《說文》云：『樝果似梨而酢。』亦作楂。《內則》：『楂梨薑桂。』鄭注云：『楂，梨之不臧者。』《正義》云：『楂，梨屬，其味不善，故云不臧也。』亦作柤。《莊子・天運》篇云：『柤梨橘柚，其味相反，而皆可於口。』《齊民要術》引《風土記》云：『柤，梨屬，肉堅而香。』陳藏器《本草拾遺》云：『樝子小於楹梓而相似。』王氏《農書》云：『樝似小梨，西山、唐、鄧閒多種之，味劣於梨與木瓜，而入蜜煮湯，則香美過之。』《漢書・司馬相如傳》云：『亭柰厚朴。』張氏注云：『亭，山梨也。』《史記》『亭』作『椗』。《索隱》引司馬彪注云：『上黨謂之椗。』《初學記》引《序志》云：『上黨椗梨小而甘』，是也。左思《蜀都賦》云：『橙柿樗椗』，則亦生蜀中。椗，一名棷。《秦風・晨風》篇：『隰有樹棷。』《傳》釋以《爾雅》云：『棷，赤羅也。』陸璣《疏》云：『一名山梨，實如梨，但小耳；一名鹿梨，一名鼠梨，極有脆美者，亦如梨之美者。』

清・震鈞《天咫偶聞》卷一〇 京師人名雪梨曰雅爾梨，以其產於沙雅爾，故以地名名之也。及讀《文昌雜録》，則作壓沙梨，然知者絕鮮。又有一種柔而多沙，味略酸，名雅廣梨，其名因雅爾梨連類以及之也。乃光緒《順天府志》則誤爲呀兒光。初見之，不解。細思之，則由南人聽北音不審，遂有此誤。蓋修此志時所聘皆外方人，初不悉京師事。其中如內城巷名，城外村名，及後設諸署及官學等，皆有誤，訖未糾正。

清・佚名《燕京雜記》 南方名雪梨者燕地最多，亦最賤。冬初、三、五錢一枚，夏杪，一枚百錢，價有逾於南方多矣。

蘋果

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 海紅，味酸甘，平，無毒，治洩痢。

又 平波，味甘，無毒。止渴生津。置衣服篋笥中，香氣可愛。

又 林檎，味甘酸，溫。不可多食，發熱，澀氣，令人好睡。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏林檎》 每一百顆內，取二十顆搥碎入水同煎，候冷納淨甕浸之。密封甕口，久留愈佳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《林檎 頻婆》 林檎摘帶青者，利刀劖去外皮，周界爲稜，鹽水漬，柔水洗，曬乾，蜜中煮甜，又日暴透，以蜜漬。頻婆同，作四分之。

明・文震亨《長物志》卷一一《花紅》 西北稱柰，家以爲脯，即今之蘋婆果是也。生者較勝，不特味美，亦有清香。吳中稱『花紅』，即名『林檎』，又名『來禽』，似柰而小，花亦可愛。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・柰屬》 林檎、頻婆、秋子皆柰屬，林檎，即今所謂花紅，頻婆，一名平婆。徐文長有頻婆詩：『石密偸將結，他雞伏不成。千林黃鵠卵，一市楚江萍。首奪秋廚臘，鮮專夏盌冰。上元鐙火節，一顆百錢青。』

桃

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《桃》　《漢舊儀》曰：『東海之內度朔山上，有桃，屈蟠三千里。其卑枝間，曰東北鬼門，萬鬼所出入也。上有二神人：一曰「荼」，二曰「鬱櫑」，主領萬鬼；鬼之惡害人者，執以葦索，以食虎。黃帝法而象之，因立桃梗於門戶，上畫荼、鬱櫑，持葦索以禦凶鬼；畫虎於門，當食鬼也。』

《風俗通》曰：『今縣官以臘除夕，飾桃人，垂葦索，畫虎於門，効前事也。』

《神農經》曰：『玉桃，服之長生不死。若不得早服之，臨死日服之，其尸畢天地不朽。』

《神異經》曰：『東北有樹，高五十丈，葉長八尺，名曰「桃」。其子徑三尺二寸，小核，味和，食之令人短壽。』

《漢武內傳》曰：『西王母以七月七日降，令侍女更索桃。須臾以玉盤盛仙桃七顆，大如鴨子，形圓色青，以呈王母。王母以四顆與帝，三枚自食。』

《漢武故事》曰：『東郡獻短人。帝呼東方朔。朔至，短人因指朔謂上曰：「西王母種桃，三千年一著子。此兒不良，以三過偷之矣。」』

《廣州記》曰：『廬山有山桃，大如檳榔形，色黑而味甘酢。人時登採拾，只得於上飽噉，不得持下——迷不得返。』

《玄中記》曰：『木子大者，積石山之桃實焉，大如十斛籠。』

《甄異傳》曰：『譙郡夏侯規亡後，見形還家。經庭前桃樹邊過，曰：「此桃我所種，子乃美好。」其婦曰：「人言亡者畏桃，君不畏邪？」答曰：「桃東南枝長二尺八寸向日者，憎之，或亦不畏也。」』

《神仙傳》曰：『樊夫人與夫劉綱，俱學道術，各自言勝。中庭有兩大桃樹，夫妻各呪其一：夫人呪者，兩枝相鬬擊；良久，綱所呪者，桃走出籬。』

唐・獨孤授《蟠桃賦》以『高捧大明以觀環照』爲韻。　東海神木，是曰蟠桃。可得聞其廣，而未量其高。蓋蒼龍之所臨據，白日之所光照。結根於淩北之峰，稟氣乎衡星之耀。其生植也，與乾坤始；其蟠縈也，至三千里。上鳴天雞，下宅鬱壘。徒駭於說，莫原所以。配若木以相望，冠扶桑而特起。爾乃煥初陽之杲杲，壓巨海之漫漫。太皞司方以流盼，羲和策御而上干。傾高柯而飛鳥罕及，垂巨葉而青雲共蟠。何帝休之名志，豈姑繇而變觀。窮海陸以標奇，抗蓬瀛而爭聳。疑蒸林之相合，乃一木之所擁。照溟海則攀其若浮，昇日輪則遠視如捧。霜雪莫能以雕換，風濤庸得其震傾。拂垂雲之修翼，蔭吹潦之長鯨。非有歲之可紀，每先晨之效明。拂青桂於陰魄，掩白榆於太清。信植物之神透，壯元化之曲成。木無與儔，其誰騁兩鬬之術；子不可獲，安有被三竊之名。是和瑰異之說，或處明而若晦；區域之心，多玩小以疑大。天無所不育，地無所不載。莫出混茫之中，咸居耳目之外。偉蟠桃之遐絕，宜列仙之游會。安得探神物而駐韶顏，涉滄海而登朔山。驂素虯之夭矯，駕彩鳳之迴環。庶因此以捧日，願修條而一攀。

宋・趙令畤《侯鯖録》卷八　桃黃事，東坡書云：『有棋人山居，夜夢谿邊有一人溺水，棋人援而出之。飯後，縱步至一溪邊，眞夢中見者。獵人縛一鹿來，棋人數千得之。鹿逐棋人，踆步不可離。後於所居林間地上，得桃一枚甚大，樵婦過而食之，棄其核而去。棋人取之，破其核，得雄黃一塊。棋人吞之，自此不復食。』東坡名此鹿爲山客。

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《桃》　桃，華之繁麗者，故稱『桃之夭夭，灼灼其華』。漢二千石，綬青色，桃花縹三彩以爲華也。桃能去不祥。桃之實在木上不落者名梟桃，一名桃奴，及莖葉毛皆去邪。故古者植門以桃梗，出氷以桃弧，臨喪以桃苅。《典術》曰：『桃者，五木之精，仙木也，故厭伏邪氣，制百鬼。』或曰：東海中有度朔山，上有大桃木，蟠屈三千里，其枝東北曰鬼門，萬鬼之所出入。有二神人，曰神荼、鬱壘，主閱衆鬼之惡。害人者，執以葦索，而用以飼虎。黃帝法而象之，歐除畢，因立桃梗，於門戶上畫鬱壘執葦索焉。又《淮南子》曰：『羿死於桃棓。』棓，大杖也。言爲桃木所擊死。由是以來鬼畏之。其實桃西方之木，味辛氣惡，物或惡之。木之不用桃，猶菜之不用辛也。古者出冰，桃弧棘矢以除其災。荆楚設之，以共禦王事，則其來久矣。《詩》曰『灼灼其華』『有蕡其實』『其葉蓁蓁』，率以喻昏姻之時。《韓子》曰：『春植桃李，夏得

陰其下，秋得食其實。春種疾黎，夏不得采其實，秋得刺焉。』以喻所植之得人與不得其人，在始而已。『灼灼其華』，以言其春，葉與實以言其夏秋。蓋桃者華實俱茂而又早成，蓋三歲而有子。諺曰『頭白可種桃』，言可待也。桃性皮橫而急，四年以上者，宜以刀豎劘其皮，七八年即老，十年即死，是以宜歲常種之。《春秋運斗樞》曰：『玉衡星散爲桃。』《夏小正》：『六月煮桃。』桃實有毛，故魯以黍雪桃。《禮記》：『桃曰膽之。』說者以爲膽，擇取美者，似恐亦是去毛之義。疏曰：『桃多毛，拭治去毛，令色青滑如膽也。』

宋・林洪《山家清供》卷上 採山桃，用米泔煮熟，漉實水中，去核，候飯湧，同煮頃之，如羹飯法。東坡用石曼卿《海州事詩》云：『戲將核桃裏紅泥，石間散擲如風雨。坐令空山作錦繡，綺天照海光無數。』此種桃法也。桃三李四，能依此法，越三年，皆可飯矣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《桃煎》 大桃一百個，去皮，切片取汁。白沙蜜二十斤，煉淨。

右件，一同熬成煎。

又卷三 桃，味辛甘，無毒。利肺氣，止欬逆上氣，消心下堅積，除卒暴擊血，破癥瘕，通月水，止痛。桃仁止心痛。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《桃乾》 生桃切去核，湯中芼，洒小鹽晒乾，用加赤砂餳。

又卷二二《收藏桃子》 以麥麪煮粥，入鹽少許，候冷傾入新甕，取桃納粥內，密封甕口，冬月如新桃不可熟，但擇其色紅者佳。

清・李漁《閒情偶寄》卷一三《桃》 凡言草木之花，矢口即稱桃李，是桃李二物，領袖羣芳者也。其所以領袖羣芳者，以色之大都不出紅白二種，桃色爲紅之極純，李色爲白之至潔，『桃花能紅李能白』一語，足盡二物之能事。然今人所重之桃，非古人所愛之桃。今人所重者，爲口腹計，未嘗究及觀覽。大率桃之爲物，可目者未嘗可口，不能執兩端事人。凡欲桃實之佳者，必以他樹接之，不知桃實之佳，佳於接，桃色之壞，亦壞於接。桃之未經接者，其色極嬌，酷似美人之面，所謂『桃腮』、『桃靨』者，皆指天然未接之桃，非今時所謂碧桃、絳桃、金桃、銀桃之類也。即今詩人所詠，畫圖所繪者，亦是此種。此種不得於名園，不得於勝地，惟鄉村籬落之間，牧童樵叟所居之地，能富有之。欲看桃花者，必策蹇郊外，聽其所至，如武陵人之偶入桃源，始能復有其樂。如僅載酒園亭，攜姬院落，爲當春行樂計者，謂賞他卉則可，謂看桃花而能得其眞趣，吾不信也。噫，色之極媚者，莫過於桃，而壽之極短者，亦莫過于桃，『紅顏薄命』之說，單爲此種。凡見婦人面與相似而色澤不分者，即當以花魂視之，謂別形體不久也。然勿明言，至生涕泣。

清・葉夢珠《閱世編》卷七 水蜜桃，惟吾邑顧氏露香園有之，其種不知何自來，大者如小瓜，色紅艷而味甘，每斤不過二三枚，其價值銀一錢外，大約三四分一枚，年來傳枝接本，種日廣而味日淡，質亦漸小。今每斤有四、五枚，而價亦賤，不過四五分而已，然較他境販來者，味猶甘美，相懸甚遠也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・桃乾》 半生桃蒸熟去皮核，微鹽摻拌晒過，再蒸再晒，候乾，白糖叠瓶封固，飯鍋頓三四次佳。

又《桃漉》 爛熟桃納甕，蓋口七日，漉去皮核，密封二十七日成鮓，香美。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・桃漉》 爛熟桃，納瓮蓋口，七日漉去皮核，密封二十七日，成酢，香美。

又《藏桃法》 午日煮麥麪粥糊，入鹽少許，候冷入瓮，以半熟鮮桃納滿瓮內，封口，至冬月如生。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 桃實，爲吳鄉佳果。其名目不一，而尤以滬中水蜜桃爲天下冠。相傳係顧氏露香園遺種。花色較淡，實亦不甚大，皮薄漿甘，入口即化，無一點酸味。最佳者每過一雷雨，輒有紅暈。其樹以秋分時劄枝接種，非老本也。五年後結實始美，惜易蠹蝕，七八年即萎。在城西一帶者爲眞種，移植他處則味減。近年南門外數十里中，皆種桃爲業，一望霞明，如游武陵源裏，顧其味則遠不及。今遠商所買者，皆南門桃也。眞種甚難得，且每逢垂熟，官票封園，胥吏從中漁利，高其價以售之民，一桃輒百錢。貧士老饕，頗難屬饜。西瓜產於周浦者，色白如玉，味鬆脆甜，潔暑中佳品也。然自分邑後，已不屬於滬矣。

清・葛元煦《滬游雜記》卷二《水蜜桃》 水蜜桃產西城黃泥牆者爲

最，實大頂平，多漿味甜美，入口輒化，因名。色淺白綴以淡紅暈，俗名『鵝毛圈』，惜未熟全摘，反不及城外所產儘有極大而佳者。清明後閒步西郊，列樹成行，紅霞燦目，不減武陵源風景也。

清・毛祥麟《墨餘録》卷一　桃實，爲吴中佳果。有扁桃、墨桃、五月桃、鷹嘴桃、李光桃、半斤桃、雷震紅諸種。然惟我邑顧氏露香園之水蜜桃，爲天下第一。花色較淡，實亦不甚大。熟時，色微黄，而潤澤可愛，又有小紅圈如印，皮薄而漿甘似蜜，入口即化，無一點酸味。其樹，每以秋分時劄枝接種，五年後，結實始美，惜易蠹蝕，七八年即退。且在西城一帶者爲眞種，若移樹他處，則味減矣。近年南門外數十里中，皆種桃爲業，色樣較勝，其味則遠不及。今之商客所買者，皆南門桃也，眞種甚難得。

杏

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《杏》　五果爲五穀之祥，而杏華又候農時。《四民月令》曰：『三月杏花盛，可菑白沙輕土之田。』又曰：『三月昏參夕，杏花盛，桑椹赤，可種大豆，謂之上時。』氾勝之書曰：『杏花如何，可耕白沙。』《齊民要術》曰：『杏始華榮，輒耕輕土弱土，望杏華落復耕，耕輒蘸之，故農事之候，杏花菖蒲葉而已。』《呂氏春秋》曰：『冬至後五旬七日，菖始生。菖者，百草之先生者，於是始耕。』又曰：『禾生於稟或楊，黍生於榆，大豆生於槐，小豆生於李，麻生於楊或荆，大麥生於杏，小麥生於桃，稻生於柳或楊，其生實又爲農祥，故曰梅桃杏實多者，來歲爲之穰。』師曠《占術》曰：『杏多實不蟲者，來年秋禾善。五木者，五穀之先。欲知五穀，但視五木。擇其木盛者，來年多種之，萬不失一。故五果分五行，所以表五穀也。』又按五果之義，春之果莫先於梅，夏之果莫先於杏，季夏之果莫先於李，秋之果莫先於桃，冬之果莫先於栗。五時之首，寢廟必有薦，而此五果適丁其時，故特取之。杏之枝葉華果皆赤，故古者鑽燧，夏取棗杏之火也。《夏小正》：『四月，囿有見杏。』

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　煎桃杏　杏一百箇，鹽半斤，淹三日出曬半乾，冷水洗過，曬乾去核，熟蜜三斤浸曬，蜜乾爲度。桃一百枚去皮核，切作片子。先以蜜去酸水，然後用別蜜煎，滂去曬乾方收之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　杏，味酸，不可多食。傷筋骨，杏仁有毒，主欬逆上氣。

又　八檐仁，味甘，無毒。止欬下氣，消心腹逆悶。其果出回回田地。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》　蜜煎青杏法　不拘多少，刮去皮。用銅青極細末，銅器内勻滾，令緑色。然後用生蜜浸，但覺有酸氣便換蜜，至三五遍自然不復酸，可以久留。銅青無多少之限，但滾的勻便可也。青梅亦可依此法造。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・杏》　蜜甘人享，蜂徒自苦，杏甘則蠹，杏徒自苦，不若苦李之自全也。徐文長詩：『杏自海東紅，珍高百品中。色來先壓市，子大欲沈籠。釀苦蜂何爲？人甘蠹亦同。道旁繫李樹，好去問王戎。』

又《巴旦杏》　杏仁皆味苦，有一種甘者，謂之巴旦杏。一統志：『出西域哈烈國，今廊延關輔多有之。』

清・李漁《閒情偶寄》卷一三《杏》　種杏不實者，以處子常繫之裙繫樹上，便結子纍纍。予初不信，而試之果然。是樹性喜淫者，莫過於杏，予嘗名爲風流樹。噫，樹木何取於人，人何親於樹木，而契愛若此，動乎情也？情能動物，況於人乎？其必宜於處子之裙者，以情貴乎專。已字人者，情有所分而不聚也。予謂此法既驗於杏，亦可推而廣之。凡樹木之不實者，皆當繫以美女之裳。即男子之不能誕育者，亦當衣以佳人之袴。蓋世間慕女色而愛處子，可以情感而使之動者，豈止一杏而已哉。

清・郝懿行《證俗文》卷一二《巴旦杏》　《本艸綱目》：一名『八擔杏』，《正要》云：『忽鹿麻。』出回回舊地，今關西諸土亦有。其核如梅核，殼薄而仁甘美，點茶食之，味如榛子，西人以充方物。』案：今京師人呼杏爲巴達，即巴旦也。東齊人以杏仁甘美者爲榛杏，蓋味如榛也。案《香祖筆記》一云：『《異物彙苑》：巴旦杏出哈烈國。今北方皆有之，京師者實大而甘；山東者實小肉薄，少津液，土人賤之不食，獨其仁甘，可以佐酒。』

又《曬書堂筆録・杏酪》　杏酪，古人以寒食節作之，其名見于《玉燭寶典》、《荆楚歲時記》諸書，及唐人吟咏屢矣，而其作法亦至今尚傳。余嘗詢之鹿篴谷刺史，具示云：『取甜杏仁，水浸去皮，小礱俗作磨　礱

細，加水攪稀入鼊俗作鍋內，用糯米屑同煎，如打高糧餬法，至糖之多少，隨意摻入。』又言：『紀曉嵐先生作詩三十二首，俱罵京廚烹調之壞，只一首贊其能，能作杏酪也。』

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・杏漿》 熟杏研爛，絞汁，盛瓷盤曬乾收貯。可和水飲，又可和麪作餅。李同此法。

李

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《李》 《列異傳》曰：『袁本初時，有神出河東，號「度索君」。人共立廟。兗州蘇氏母病，禱。見一人著白單衣，高冠，冠似魚頭，謂度索君曰：「昔臨廬山下，共食白李未久，已三千年。日月易得，使人悵然！」去後，度索君曰：「此南海君也。」』

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《李》 李，木之多子者，故从『子』，亦南方之果也。火者，木之子，故名，若古文則木傍子爲杍。其華與桃尤繁密，故《詩》云『何彼襛矣，華如桃李』，蓋《有女同車》之詩，比之『舜華』『舜英』。舜，幷蒂之華，彼以諸侯娶諸侯之女，故華色相稱也。《何彼襛矣》之詩，比唐棣之華，以言其反而後合，若下降然，故比於桃李之華，則車服不同而皆華盛也。《春秋運斗樞》曰：『玉衡星散爲李。』《爾雅》有三種：痤，接慮李，即今之麥李，與麥同熟者，爲果肉厚而乾，與核相離。駁，赤李，則李之赤而有水者。休，無實李。李實繁，則有竊食之嫌，雖欲整冠其下且不可，猶《漢廣》之喬木，不可休息，無實則其下可休矣。行人謂之行李，亦或取於此。潘岳賦曰：『房陵朱仲之李。』《山海經》：『邊春之山多李。』古者司商協名姓，商，五聲之清者，司商，掌賜族受姓之官。人始生，吹律合之，定其姓名。至老子生於李下，乃指以爲姓，不假吹律。漢京房本姓李，乃吹律改姓京氏，不可曉。今人論五姓，但以張爲商，李爲徵，古法不復見矣。《管子》謂黃帝使后土爲李。冬者，李也。注：李獄官也。《越絕書》言句踐『諸侯從之，若果中之李。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 李子，味苦，平，無毒。主僵仆，瘀血，骨痛，除痼熱，調中。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・糖蜜果法・糖燒李子》 李子一斗，鹽二兩，糖三斤。先將李子用鹽水浸一宿曬乾。先以□泥泥罐四面炙令乾，入糖拌李，在內以瓦片蓋，泥封。用糖皮燒一宿開收之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《李子》 南粵蜜煎李多渣。摘青脆者，以朴硝冷湯漬，無酸澁微煿之，界小稜去核水洗，曬乾蜜煮甜，又曰暴透蜜漬。

又《饘李》 用熟者，微煿之，俟冷，乾漬赤砂饘中，甜透用。

又卷六《李乾》 大鮮李，湯中苪之，日晒乾。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《李子》 取大李子，剜去核，用白梅，甘草，泡滾湯焯之，以白糖和松子、欖仁研末填入，甑上蒸熟食之。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・李》 閩有夫人李，洛下有嘉慶縣李，幷佳。徐文長詩：『閩種夫人異，燕枝嘉慶同。蹊堪爲李廣，核可付王戎。碎玉當脣緑，飛餳繞臂紅。歸來憶滋味，能得幾時釀？』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・鹽李》 黃李鹽挼去汁，晒乾去核，復晒乾。用時以湯洗淨，薦酒佳。

又《嘉慶子》 朱李也，蒸熟晒乾，糖藏蜜浸。或鹽醃晒乾，皆可久。

柿子

宋・張世南《遊宦紀聞》卷二 唐、鄧間多大柿。初生澀，堅實如石。但百十柿，以一榠楂置其中，則紅爛如泥而可食。楹柽亦可代榠楂用，此歐公《歸田録》所載。但江南人不識楹柽，世南侍親官蜀，至梁、益間，方識之。大者如梨，味甜而香，用刀切，則味損而黑。凡食時，先以巾拭去毛，以巾包，於柱上擊碎，其味甚佳。蜀人以楹柽切去頂，剜去心，納檀香、沈香末，幷麝少許。覆所切之頂，線縛蒸爛。取出俟冷，研如泥。入腦子少許，和勻，作小餅燒之，香味不減龍涎。

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《柿》 柿於經乃復罕見，唯《內則》所加庶羞三十一物中有之。實黃而大，味甚甘，亦暴而食之。《說文》『赤實果也』。又有紅柿，皮深紅而多水。又有稏，似柿而青黑，生江淮南，所

謂『梁侯烏稗之柿』是也。利以作漆，漆與蟹性反，故不宜與蟹同食。其葉厚，經霜乃丹色。《上林賦》：『枇杷橪柿。』《齊民要術》云：『柿有小者栽之，無者取枝於輮棗根上插之。』俗謂柿有七絕：一壽，二多陰，三無鳥巢，四無蟲蠹，五霜葉可翫，六嘉實，七落葉肥大。又本中根固有，唯柿爲最，俗謂之柿盤。《急就篇》曰：『梨柿柰桃待露霜。』《南都賦》曰：『櫻梅山柿。』鄭虔以柿葉學書。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 柿，味甘，寒，無毒。通耳鼻氣，補虛勞，腸澼不足，厚脾胃。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏柿子》 柿未熟者，以冷鹽湯浸之，可令周歲顏色不動。

又《熟生柿法》 取麻骨插生柿中，一夜可熟。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《柹餅》 俗作柿，非柹，芳切削木片也。柹霜後半熟者摘之，輪去外皮，日中晒柔，漸以手按抑爲餅，再晒起霜收。

又卷二二《趲熟方柿》 每方柿一百枚，用礦灰一升，湯調浸一宿，即不澀，若要稍遲，即停冷湯浸之。

明・周履靖《群物奇制・果子》 生紅柿欲易熟者，用水梨子酇之，置盆內密護之，不可通氣。一云收桶內，用草拌不爛，可至三四月橘葉尤妙。

明・文震亨《長物志》卷一一《柿》 柿有七絕：一壽，二多陰，三無鳥巢，四無蟲，五霜葉可愛，六嘉實，七落葉肥大。別有一種，名『燈柿』，小而無核，味更美。或謂柿接三次，則全無核，未知果否。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・醃柿子》 秋柿半黃，每取百枚，鹽五六兩，入缸醃下。春取食，能解酒。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《芝栭解》 《老學叢談》云：『無花果醞醋。』《內則》注：『無花而實者名栭。』江東人以楊梅煎汁飲之，即《內則》之醷。《內則》『桃諸、梅諸』，諸即葅也，濫即乾薟』云云。檢《內則》『芝栭』正義，庾蔚云：『無花葉而生者曰芝栭。』王肅云：『無花而實者名栭。』賀氏云：『栭，軟棗。』今案『栭』『軟』可通，軟棗即丁香柿。然芝栭止是蕈，今書作『蓁』，亦謂之菇，非無花果乃無花葉而生者也，其形似芝。

棗

漢・東方朔《神異經》 北方大棗味有殊，既可益氣又安軀。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《棗》 《史記・封禪書》曰：『李少君嘗游海上，見安期生食棗，大如瓜。』

《東方朔傳》曰：『武帝時，上林獻棗。上以杖擊未央殿檻，呼朔曰：「叱叱！先生來來，先生知此篋裏何物？」朔曰：「上林獻棗四十九枚。」上曰：「何以知之？」朔曰：「呼朔者，上也；以杖擊檻，兩木，林也；朔來來者，棗也；叱叱者，四十九也。」上大笑。帝賜帛十匹。』

《神異經》：『北方荒內，有棗林焉。其高五丈，敷張枝條一里餘。子長六七寸，圍過其長。熟，赤如朱。乾之不縮。氣味甘潤，殊於常棗。食之可以安軀，益氣力。』

《神仙傳》曰：『吳郡沈羲，爲仙人所迎上天。云：「天上見老君，賜羲棗二枚，大如雞子。」』

傳玄賦曰：『有棗若瓜，出自海濱；全生益氣，服之如神。』

宋・陶穀《清異録》卷二《雞冠棗》 睢陽多善棗：鷄冠棗宜作脯，醍醐棗宜生啖。或謂棗是聖花兒。

宋・彭乘《墨客揮犀》卷二《齒黃》 倪彥及朝奉，嘗爲太原府幕官，云：太原人喜食棗，無貴賤老少，常置棗於懷袖間，等閑探取食之。則人之齒皆黃，緣食棗故。乃驗嵇叔夜『齒居晉而黃』之說。

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《棗》 棗者，束木。棗，束相重；棘，束相連。東方朔以爲從『來來』者，蓋戲辭也。大而銳上曰壺，細腰曰邊，白熟曰榛，樹小實酢曰棘，實小而員紫黑色曰遵，大如雞卵曰洗，苦味曰蹶泄，不著子曰晳，味短苦曰還味。棗有十一名，郭氏得九焉。後世有紫棗、玄棗、西王母棗、東海蒸棗、洛陽夏白，與夫雞心、羊頭、羊矢、獼猴、細腰，其名不可勝載。古者八月剝棗。《大戴禮》曰：『剝者，取也。』其修治則曰新之，曰寔之，以爲饋食之籩，又以爲婦贄。其事父母舅姑者，棗栗飴蜜以甘之。凶歲亦仰焉。秦饑，應侯請發五苑之果蔬橡

棗栗以活民。孔融爲東萊賊所攻，城欲破。其治中左承祖，以官棗賦與戰士。故古者百穀，以爲粱者黍稷之總名，稻者溉種之總名，菽者衆豆之總名。三穀各二十種，爲六十。蔬果之屬助穀，各二十。凡爲百穀。其實晉人尤好食棗，蓋安邑千株棗，比千戶侯。其人置之懷袖，食無時，久之齒皆黃。故《養生論》云『齒居晉而黃』，謂棗故也。魏文帝詔羣臣曰：『南方龍眼荔枝，寧比西國蒲陶石蜜乎？酢且不如中國，凡棗味莫言安邑御棗也。』盧諶《祭法》：『春祠用棗油。』蘇秦說燕文侯曰：『北有棗栗之利，民雖不由田作，棗栗之實，足食於民矣。』潘岳賦曰：『周文弱枝之棗。』

又《栘》 栘，今之楟棗也。結實似柿而極小，其蔕四出，枝葉皮核皆似柿。秋晚而紅，乾之則紫黑如蒲萄。其大小亦然。今人謂之丁香柿，又謂之牛乳柿，《子虛賦》所謂『櫨梨栘栗』者也。《上林賦》：『栘棗楊梅。』《南都賦》：『栘棗若留。』《蜀都賦》：『橙柿栘椇。』《說文》曰：『栘，棗也，似柿而小。』崔豹《古今注》亦曰：『楟棗葉如柿，實似柿而小，味亦甘美。』《釋木》云：『遵，羊棗。』郭氏曰『實小而員，紫黑色，今俗呼之爲羊矢棗』，引《孟子》曰『曾晳嗜羊棗』。按曾晳嗜羊棗，而曾子不忍食羊棗，若文王昌歜，屈到嗜芰之類，則宜爲果屬。然公孫丑稱膾炙與羊棗孰美，又似是刲羊爲飲食之名，未知其審。《齊民要術》云：『楟棗宜陰地種之，陽中則少實，足霜色殷，然後乃收，早收則澁不任食。』《內則》人君燕食所加庶羞，有芝栭菱芡棗栗榛柿瓜桃李梅杏楂梨等。庾蔚云『無華葉而生者曰芝栭』，盧氏云『芝，木芝也』，王肅云『無華而實者名栭，皆芝屬』，賀氏則云『芝，木椹；栭，軟棗』。蓋鄭氏言三十一物，先儒以爲合芝栭數之，乃當三十一之數，故皆不用賀氏之說，然栭既甘果，亦安可廢？

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 棗，味甘，無毒。主心腹邪氣，安中養脾，助經脉，生津液。

又 酸棗，味酸甘，平，無毒。主心腹寒熱，邪結氣聚，除煩。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》 收藏紅棗 將大磁缸一隻，刷洗淨拭乾。燒熱米醋澆缸內，蕩令勻，控乾。又以熟香油勻擦缸口。於缸底鋪粟稈草一重，棗一重，中心四圍亦令草間蓋，不可重壓，亦不生蛀蟲。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《棗子》 摘鮮帶堅實肉厚者，同林檎制。

又卷六《南棗》《一統志》曰：『膏棗。』 南地鮮甜肥棗，湯中微煮，入稻稈藉筐筥中，覆蓋一宿，晒乾復蒸之，紅而肉厚。小甜棗藉桑葉蒸熟晒乾，紋細而紅。

又《北棗 牙棗 紅棗 圈棗》 北地鮮棗，在鍋煮熟，急入冷水中，漉起晒乾，火炕焙者，曰『北棗』。煮熟，手捻退皮，晒乾者，曰『牙棗』。生而晒乾者曰『紅棗』。生而輪去皮，鍋中藉以厚布，慢火炙乾者，曰『肉棗』。

明・周履靖《群物奇制・果子》 收棗子蛀，以一層粟草一層棗相間安之。

明・文震亨《長物志》卷一一《棗》 棗類極多，小核色赤者，味極美。棗脯出金陵，南棗出浙中者，俱貴甚。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・醉棗》 揀大黑棗，用牙刷刷淨，入臘酒釀浸，加燒酒一小盃，貯瓶封固，經年不壞。空心啖數枚佳，出路早行尤宜，夜坐讀書亦妙。

清・李化楠《醒園錄》卷下 制南棗法。用大南棗十個，蒸軟去皮、核，配人參一錢，用布包寄米飯中蒸爛，同搗勻作彈子丸收貯。吃之補氣。

清・錢大昕《恒言錄》卷五《白蒲棗》 吳人謂棗之鮮者曰白蒲棗。按《會稽志》：『蕭山縣有白蒲棗。』是宋時已有此稱也。

清・梁紹壬《兩般秋雨庵隨筆》卷五《樂氏棗》 《羣芳譜》：山東新城有樂氏棗，豐肌細核，多膏肥美，舊傳樂毅自燕攜來之種，亦曰『毅氏棗』。見《太平寰宇記》。以對『哀家梨』，甚工也。

山楂

明・高濂《遵生八牋》卷一三《山查膏》 山東大山查刮去皮核，每斤入白糖霜四兩，搗爲膏，明亮如琥珀。再加檀屑一錢，香美可供。又可放久。

清・顧仲《養小錄》卷中《果之屬・山查餅》 同橙餅法，加烏梅湯少許，色紅可愛。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷五《大祭用山楂粽》 本朝大祭，必以山楂作粽，色紅，味微帶酸。見毛西河《詩話》。詢之內務府及光祿寺，信然。

枸杞

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・采杞》 狗杞也，可餌可羹。丹實纍纍，緑苗菁菁。餌之羹之，心開目明。

宋・林洪《山家清供》卷下《山家三脆》 嫩笋、小簟、枸杞頭，入鹽湯焯熟，同香熟油、胡椒、鹽各少許，醬油、滴醋拌食。趙竹溪蚤夫酷嗜此。或作湯餅以奉親，名『三脆麪』。嘗有詩云：『笋簟初萌杞採纖，燃松自煮供親嚴。人間玉食何曾鄙，自是山林滋味甜。』簟亦名菰。

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》 枸杞苗，味甘苦，性寒。解熱毒。與乳酪相反。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《枸杞頭》 枸杞子嫩葉及苗頭，采取如上食法，可用以煮粥更妙。四時惟冬食子。

明・周履靖《茹草編》卷一《枸杞頭》 昨有道士揖余言，厥惟靈卉可永年。紫芝瑤草不足貴，丘中枸杞生芊芊。摘以瑩玉無瑕之手，濯以懸流瀑布之泉。但能細嚼辨深味，何必勾漏求神仙。

明・姚可成《救荒野譜・枸杞頭》 食莖葉。村人采爲甜菜頭，春夏采嫩頭，熟食。秋采實，即枸杞子。冬采根，即地骨皮。枸杞頭，生高邱，實爲藥餌來甘州。二載淮南穀不收，采春采夏還采秋，飢人飽食如珍羞。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・枸杞餅》 深秋，摘紅熟枸杞蒸熟，略加白梅滷拌潤，用山藥、茯苓末加白糖少許，搗和成劑，再蒸過，印餅。

又《枸杞膏》 桑葚膏同法。多採鮮枸杞，去蒂，入淨布袋內，榨取自然汁，砂鍋慢熬。將成膏，加滴燒酒一小杯，收貯，經年不壞。或加煉蜜，收亦可。須當日制就，如隔宿則酸。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　地筋，枸杞也 椇乳以子得名，地筋以根得名，猶言地骨也。神農《本草》：『枸杞，一名地骨。』《詩義疏》同。

無花果

宋・張師正《倦遊雜録・木饅頭》 木饅頭，京師亦有之，謂之無花果，狀類小梨，中空，既熟，色微紅，味頗甘酸，食之大發瘴。嶺南尤多，州郡待客，多取爲茶床高飣，故云：『公筵多飣木饅頭。』或謂嶺南諸州，刻木作饅頭狀，底刻字云：『大中祥符年，一樣造五十隻。』談者之過也。

明・王臨亨《粵劍編》卷三《志物産》 無花菓，葉類胡桃，其實可食，亦可用以代茶。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷一六《無花果》 無花果，即古度也，俗稱蓬鬆果。左太冲《吴都賦》：『松梓古度』，李善注：『不華而實，子皆從皮中出，大如安石榴，色赤，可以煮食。』今北方甚多。

桑葚

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《桑黮》 取紫熟者，去蒂，同薑制。《本艸》云：『桑黮和蜜食之，令人聰明，安魂鎮神。』

明・姚可成《救荒野譜・桑椹》 食實。四月紫色時采之，生食。采桑采桑復采桑，葉飼靈兮椹濟荒。朝來洒淚濕蠶筐，怨悵西，郊遊冶郎。綺羅裳，厭膏粱，金鞍玉勒恣尋芳。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・烏葚膏》 黑桑葚取汁，拌白糖晒稠，量入梅肉及紫蘇末，搗成餅。油帋包，晒乾連帋收。色黑味酸，咀之有味，雨天潤澤，經歲不枯。

又下卷《果之屬・桑葚》 多收黑桑葚，晒乾磨末。蜜丸每晨服六十丸，反老還童。桑葚熬膏更妙，久貯不壞。

櫻桃

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》 道流陳景思説，敕使齊

日昇養櫻桃，至五月中，皮皺如鴻柿不落，其味數倍，人不測其法。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷下　北人以乳酪拌櫻桃食之。《摭言》：『新進士重櫻桃宴，劉覃及第，櫻桃初出，和以糖酪，人享蠻畫一小盎，不啻數升。』

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《櫻桃》　櫻桃，朱實甘美，飛鳥所含，故又名含桃。《爾雅》謂之荊桃。其華在梅後，至果熟則最先。故仲夏之月，以雛嘗黍，羞以含桃，先薦寢廟。漢惠帝時，叔孫通亦以爲禮春有嘗果，『願出因取櫻桃獻宗廟』，諸果獻由此興矣。或云，此果雖禽鳥所嗜，然人未采，鳥終不敢先食。《蜀都賦》曰：『朱櫻春熟。』《廣志》『櫻桃有長八分者，有白色多肌者』，凡三種。今櫻桃有大而色紫，亦有如蠟色者。潘岳賦：『三桃表櫻胡之別。』

宋・林洪《山家清供》卷下《櫻桃煎》　櫻桃經用，則蟲自內生，人莫之見。用水一碗，浸之良久，其蟲皆蝡蝡而出，乃可食也。楊誠齋詩云：『何人弄好手，萬顆搗塵脆。印成花鈿薄，染作氷澌紫。北菓非不多，此味良獨美。』要之，其法不過煮以梅水，去核，搗印爲餅，而加以白糖耳。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　煎櫻桃　櫻桃不以多少，挾去核，銀石器內先以蜜半斤慢火熬煎。出水控向簁箕中，令乾再入蜜二斤，慢火煎如琥珀色爲度，放冷以甕器收貯之爲佳也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《櫻桃煎》　櫻桃五十斤，取汁。　白沙糖二十五斤。同熬成煎。

又卷三　櫻桃，味甘，主調中，益脾氣，令人好顏色，暗風人忌食。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《櫻桃》　蘇東坡《老饕賦》云：『爛櫻珠之煎蜜。』　摘半熟者，鹽水漬一宿，每斤計鹽一兩，水洗眼乾，剔去核易，以饗餳小顆蜜煮，日暴透徹漬之。

明・文震亨《長物志》卷一一《櫻桃》　櫻桃古名『楔桃』，一名『朱桃』，一名『英桃』，又爲鳥所含，故禮稱『含桃』，盛以白『盤』，色味俱絕。南都曲中有英桃脯，中置玫瑰瓣一味，亦甚佳，價甚貴。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・白櫻桃》　徐文長詩：『櫻桃琥珀珠，一樹忽碑磔。入袖迷吳苧，如珩信楚書。朱脣嘗處訝，翠葉凍邊舒。欲問丹陽鳥，曾銜此類無？』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・櫻桃乾》　大熟櫻桃去核，白糖層叠按實磁罐。半日傾出糖汁，砂鍋煎滾，仍澆入。一日取出，鐵篩上加油紙攤匀，炭火焙之，色紅取下。其大者兩箇鑲一箇，小者三四箇鑲一個，日色晒乾。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　含桃櫻桃也　《月令》：『仲夏之月，天子乃以雛嘗黍，羞以含桃，先薦寢廟。』鄭注云：『含桃，今之櫻桃也。』《正義》云：『《月令》無薦果之文，此獨羞含桃者，以此果先成異於餘物，故特記之，其實諸果於時薦也。』《史記・叔孫通傳》云：『孝惠帝曾出游離宮，叔孫生曰：「古者有春嘗果，方今櫻桃孰可獻，願陛下出，因取櫻桃獻宗廟。」上迺許之。諸果獻由此興』，則此禮至漢猶行，但漢春獻櫻桃，正當始孰之時，而《月令》仲夏始薦者，本因嘗黍而薦含桃，非特獻，故不嫌遲也。《月令》釋文云：『含，本又作函。』函與櫻，皆小之貌。函，若《爾雅》云：『嬴小者蝓』；櫻，若小兒之稱嬰兒也。櫻或作鸚。高誘注《呂氏春秋・仲夏紀》云：『含桃，鸚桃也。』蓋櫻、鸚同聲，古字通用耳，而高誘乃謂鸚鳥所含，故言含桃，失之於鑿矣。諸說含桃者，皆即是櫻桃，而《西京雜記》說上林苑桃十種，有含桃，又有櫻桃，則是分爲二物，所未審也。一名荊桃。《爾雅》『楔，荊桃。』郭注云：『今櫻桃也。』又名朱櫻。《蜀都賦》云：『朱櫻春孰。』《御覽》引吳普《本草》云：『櫻桃味甘，主調中益脾氣，令人好顏色，美志氣，一名朱桃，一名麥英也。』又引《廣志》云：『櫻桃大者如彈丸，有長八分者，白色，多肌者，凡三種。』

清・富察敦崇《燕京歲時記・蘆筍、櫻桃》　四月中蘆筍與櫻桃同食，最爲甘美。古詩云：『蘆筍生時柳絮飛』；『紫櫻桃熟麥風涼』。均與今京師時令最爲符合。

楊梅

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《楊梅》　《臨海異物志》曰：『其子大如彈子，正赤，五月熟。似梅，味甜酸。』

《食經》藏楊梅法：『擇佳完者一石，以鹽一升淹之。鹽入肉中，仍出，曝令乾燥。取杭皮二斤，煮取汁漬之，不加蜜漬。梅色如初，美好，可堪數歲。』

唐・段公路《北户録》卷三《白楊梅》　楊梅葉如龍眼樹，冬青，一名杬。音求潘州有白色者，甜而絕大。鄭公虔云：『越州容山有白熟楊梅。』《兼名苑》云：『東興縣有大如鷄卵楊梅。』《博物志》云：『地有章名，則多楊梅，得非誤耶？』《南越志》：『安章縣白蜀里多楊梅，求之，曰，白蜀去章遠矣。』《吳興記》曰：故章縣北有石柳山，出楊梅，常以貢御。張華所謂地名，章必生楊梅，蓋謂此也。

宋・羅願《爾雅翼》卷一二《楊梅》　楊梅，木若荔支，葉細險青，實如穀子而有核，其味酢。出江南，五月中熟。江淹《頌》云：『懷藥挺實，涵黃糅丹。鏡日繡壑，炤霞綺巒。』張司空云：『地瘴無不生楊梅者。』


楊梅

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　楊梅，味酸，甘，溫，無毒。主去痰，止嘔，消食，下酒。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《菓食類》　糖楊梅法　以三斤爲率，鹽一兩淹半日，次用沸湯浸一宿控乾，入好糖一斤，輕輕用手拌勻日曬，汁乾爲度，磁器貯。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《楊梅》　擇肥甘者，鹽少許醃一宿，復以水洗，晴天日微曬水盡，澆蜜暴之，有水瀉去，復加蜜暴至甜透入甕，又用蜜漬，蜜須先煉熟者，後多倣此。

又《天鮮楊梅》二制　一鮮紫肥楊梅，加赤砂餳、鮮紫蘇葉、鮮薄荷葉，和一二日去水，又入餳，日中暴甜透。一用紫蘇、薄荷各四兩，楊梅一斤，餳一斤，貯罌內冪之，記取五方，日色移暴乾。楊梅、甘草湯煮淡以餳漬。

明・周履靖《群物奇制・果子》　收水楊梅鹽礬澀之。如便喫，少用鹽。留久，則多用鹽。

明・文震亨《長物志》卷一一《楊梅》　吳中佳果，與荔枝幷擅高名，各不相下，出光祿山中者，最美。彼中人以漆盤盛之，色與漆等，一斤僅二十枚，眞奇味也。生當暑中，不堪涉遠，吳中好事家或以輕橈郵置，或買舟就食，出他山者味酸，色亦不紫。有以燒酒浸者，色不變，而味淡。蜜漬者，色味俱惡。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・糖楊梅》　每三觔用鹽一兩，醃半日，重湯浸一夜控乾，入糖二觔，薄荷葉一大把，輕手拌勻，晒乾收貯。又方：臘月水，同薄荷一握，明礬少許入瓮，投浸枇杷、林檎，楊梅顏色不變，味涼可食。

又《醉楊梅》　揀大紫楊梅，仝薄荷相間貯瓶內，上放白糖，每楊梅一觔，用糖六兩，薄荷葉二兩，上澆眞火酒，浮起爲度，封固一月後可用，愈陳愈妙。

清・顧仲《養小録》卷三中《果之屬・楊梅生》　臘月水同薄荷一握，明礬少許，入瓮投浸，枇杷、林檎、楊梅顏色不變，味涼可食。

葡萄

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　葡萄，味甘，無毒。主筋骨濕痺，益氣強志，令人肥健。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《蒲萄乾》　凡果乾者曰『藤』。《禮》曰：『其實乾藤。』取熟甘者，甑蒸柔，日中晒乾，復火中焙之。


葡萄

明・文震亨《長物志》卷一一《葡桃》　有紫、白二種。白者曰『水晶萄』，味差亞於紫。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・葡萄》　漢張騫使大宛，得其種，有黃白黑者，唐太宗破高昌，收馬乳葡萄，種于苑中。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷二《蒲桃》　蒲桃聞有十餘種，而市中只三四樣，餘皆充貢。予見過者，數已盈十。其一伏池公領孫蒲桃，其二

黑蒲桃，其三瑪瑙蒲桃，其四哈蜜蒲桃，其五瑣瑣蒲桃，其六緑蒲桃，其七哈密紅蒲桃，其八哈密黑蒲桃，其九哈密白蒲桃，其十馬乳蒲桃。惟瑣瑣蒲桃可以入藥，痘症內用。

又卷一〇《詠蒲桃詩》 西域蒲桃有十數種，而瑣瑣葡桃最足珍貴，然題詠者甚少。頃閱黃百學詩，漫録其篇云：『蒲桃出大宛，傳來昉自漢。武帝遣貳師，費兵餘十萬。得種植離宮，彌望敷柔蔓。秋風馬乳垂，釀酒供御讌。茲以瑣瑣稱，名同類殊判。老幹大於斗，細梗亦矗健。不比架棚中，緣施等葛草。皤皤止溪翁，一編時把玩。開袠已八旬，憤樂忘憂餽。殘暑動涼颸，階葵色初變。屋壁忽生香，侵晨鳥聲亂。掀窗一仰顧，芳實檐脣綻。呼童命采擷，升木如猱緣。掛籠掄先熟，次第留明旦。餉我一盌甌，盈貯封楮幔。殷勤命品題，折簡親濡翰。捧讀開緘視，芳馨滿鼻觀。初疑舍利子，還道青晶飰。手嘗連數顆，甘露牙根濺。自慚跛鼈才，胡能一詞贊。況逢大雅宗，更難長楊獻。強抽凍芋盟，應爲掀髯粲。』

清・富察敦崇《燕京歲時記・棗兒、葡萄》 七月下旬則棗實垂紅，葡萄綴紫，擔負者往往同賣。秋聲入耳，音韻凄涼，抑鬱多愁者不禁有歲時之感矣。

西瓜

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 西瓜，味甘，平，無毒。主消渴，治心煩，解酒毒。

明・周履靖《群物奇制・果子》 西瓜宜懸高處，忌惹苔帚，風即爛，幷猫踏之即沙。

又 藏西瓜不可見日影，見之則芽。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・西瓜》 契丹破回紇，得西瓜種，元世祖征西域，中國始有種。

明・文震亨《長物志》卷一二《西瓜》 西瓜味甘，古人與沉李幷埒，不僅蔬屬而已。長夏消渴吻，最不可少，且能解暑毒。

清・葉夢珠《閱世編》卷七 西瓜之產于吾郡者，向惟閔行、周浦稱最美。順治中，南橋一種，兩頭銳而（復）〔腹〕圓，狀類橄欖，名曰橄欖瓜，其味尤爲香美，超出諸種之上。康熙甲寅，予館于南橋，此時瓜味，較之昔年，稍覺平淡。詢諸土人，云：昔年價昂而多利，故一本留瓜甚少，而滋溉極厚，培護亦力；今價日賤，故培溉亦不能如法，一本所留瓜數亦倍，所以味不及前，然較他處種類，猶遠勝也。

清・李化楠《醒園録》卷下 西瓜久放不壞法。用綿沙鋪地，令厚，置瓜其上，可以久放。安橙橘等及瓜安放之處，俱不可見酒。

又 煮西瓜糕法。揀上好大西瓜，劈開剖瓤，撈起另處。瓜水汁另作一處。先將瓜瓤瀝水下鍋煮滾，再下瓜瓤仝煮至發粘，取起秤重與糖對配。將糖同另處瓜汁下鍋煮滾，然後下瓜瓤煮至滴水不散，取起用罐裝貯。具子另揀炒香取仁下去。如久雨潮濕發霉，將浮面霉點用快子揀去，連罐坐慢火炖上徐徐滾之，取起勿動。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一一《西瓜》 李志常《西遊記》卷上云『輪臺西昌八喇城西瓜，其重及秤』，蓋即今哈密瓜。秤，謂十五斤。謂之西瓜者，中地舊名也。宋洪皓《松漠紀聞》云：『回鶻西瓜，形如匾蒲而圓，色青翠，經歲則變黃。』是其始納貢遼金者。《五代史・四夷》附録云：『回紇種大，如中國東瓜。』金劉祁作《吾古孫北使記》云：回紇國『瓜有重六十斤者』。又《金川瑣記》言：『南瓜圍三四尺，重一二百斤，四人舁之。』則及秤不爲大。盛如梓《老學叢談》引耶律丞相《西遊録》云：『八普城西瓜，大者五十斤，驢負兩枚。』又云：『尋思干城瓜，大者如馬首。』今中國自種西瓜，皮與瓤色俱淡，然有重至五十斤者。《五代史》言『中國東瓜』，今七八月瓜菜也，有百斤者。又倭瓜亦七八月瓜菜，南人謂之北瓜，北人謂之南瓜。

清・趙翼《陔餘叢考》卷三三《西瓜始於五代》 或謂西瓜自元世祖時始入中國，然元初方夔已有《食西瓜》詩，所謂『縷縷花衫粘唾碧，痕痕丹血掐膚紅』者也。夔係浙之淳安人，是時浙中已有之，則非元初入中國可知矣。南宋末，方回亦有《秋熱》詩云：『西瓜足解渴，割裂青瑤膚。』又文信國《吟嘯集》有《西瓜吟》云：『拔出金佩刀，斫破蒼玉瓶。』陸儼山《菽園雜記》云，金時王予可南雲詠西瓜云：『一片冷裁潭底月，六灣斜捲隴頭雲。』則金時已有之矣。

按歐陽公《五代史・四夷》附録，胡嶠居契丹七年，自上京東去四千

里，至眞珠寨，始食菜。明日東行，始食西瓜。土人云，契丹破回紇得此種，以牛糞覆棚而種，大如中國東瓜，而味甘。是西瓜由嶠而創見於塞外，尙未入中國。楊用修云，余嘗疑《本草》瓜類中不載西瓜，後讀五代《胡嶠陷虜記》，云嶠於回紇得瓜種，結實大如斗，味甘，名曰西瓜。則西瓜由嶠入中國也。今西瓜已遍天下，而臺灣則并種於秋，至十月採取，貢入京，以備臘月廟祭之用。臺灣在閩海東，則西瓜又可稱東瓜矣。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷三《熱河西瓜》 熱河西瓜有一種碧色者，號琉璃瓦，味最甜，大似哈蜜所產。

清・顧禄《清嘉録》卷七《立秋西瓜》 立秋前一月，街坊已擔賣西瓜，至是居人始薦於祖禰，并以之相餽貺，俗稱『立秋西瓜』。或食瓜飲燒酒，以迎新爽。有等鄉人，小艇載瓜，往來於河港叫賣者，俗呼『叫浜瓜』。

案：陸容《菽園雜記》：『金時，王予可《詠西瓜》云：「一片冷裁潭底月，六灣斜捲隴頭雲。」』是西瓜金已有之。《五代史・四夷附録》：胡嶠，居契丹七年，『上自京東去四十里，到眞珠寨，始食菜。明年，東行，始食西瓜。土人云：契丹破回紇得此種。以牛糞覆棚而種，大如中國冬瓜而甘。』楊升庵引胡嶠《陷虜記》云：『於回紇得瓜種，結實大如斗，味甘，名曰西瓜。』則自嶠始入中國也。賀方回《秋熱》詩：『西瓜足解渴，割裂青瑤膚。』文信國亦有《西瓜吟》。舊《志》：『西瓜，出雙鳳鎮者佳，名「寺前瓜」，以其在法輪寺左右也。』盧《志》：『白瓜，生長洲大姚村。算筩瓜，出崑山楊莊。金子瓜，不甚大，子小，色如金，生吳縣。』《姑蘇志》：『出跨塘薦福山者，曰「薦福瓜」，味甘裏鬆。』《元和縣志》：『出虎丘者，名「徐家青」，其種最佳。甫里次之。』近時以常熟梅前結實者爲佳，俗呼『梅瓜』，較別色土產，甘鬆可愛。崔寔《四民月令》：『初次，則薦麥瓜於祖禰。』吳俗，則以立秋日薦瓜。而崑、新、常、昭《志》皆云：『立秋日，按時食西瓜。』蓋本《豳風》『七月食瓜』之意也。

清・富察敦崇《燕京歲時記・西瓜》 六月初旬，西瓜已登，有三白、黑皮、黃沙瓤、紅沙瓤各種。沿街切賣者，如蓮瓣，如駝峯，冒暑而行，隨地可食。既能清暑，又可解酲，故予嘗呼爲清涼飲。

木瓜

宋・羅願《爾雅翼》卷一一《楙》 楙，木瓜，實如小瓜而酢。《衛詩》有《木瓜》之篇，毛氏以爲衛人思齊威公之德，欲厚報之，而孔子謂吾於《木瓜》，見苞苴之禮行焉。蓋以果實問遺人者，必苴裹之，則『厥包橘柚』之屬是也。陶隱居云『山陰蘭亭尤多』。今處處有之，而宣城者佳。彼州種蒔尤謹，遍滿山谷。始實成，則鏃紙作花傅其上，重霧之夜，露諸沙上，旦暴之日，則紙所不覆處皆紅，文采如生，以充上貢。古以爲苞苴，亦以此歟？魚復縣地多木瓜，大者如甒。又其木可以爲材，故取幹之道，木瓜次之。今人取木瓜大枝作杖策之，云利筋膝；根葉煮湯淋足脛，可以已蹙。又截其木，乾之作桶，以濯足。齊孝昭北伐庫莫奚，至天池，以木瓜灰毒魚。又別木瓜者云，木瓜與和圓子蔓木土伏子相似，其皮薄微赤黃，香甘酸不澁，穰中子尖，一面方者，爲眞木瓜。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《木瓜煎》 木瓜十個，去皮穰，取汁，熬水盡。白沙糖十斤，煉淨。

右件，一同再熬成煎。

又卷三 木瓜，味酸，溫，無毒。主濕痺邪氣，霍亂吐下，轉筋不止。

元・孔齊《至正直記》卷三《宣城木瓜》 宣城產木瓜最佳，其父老相傳：唐末不生實，至宋初生；靖康中忽不生，至紹興後又生；宋末咸淳末不生，國初始生。今自甲午年又不生，至今無木瓜，合藥甚難得。何其一木擅天地之正氣，猶若是之靈耶？

元・佚名《居家必用事類全集》己集《法制香藥》 法制木瓜 取初收木瓜於湯內煠過，令白色，取出放冷。於頭上開爲蓋子，以尖刀取去穰了，便入鹽一小匙，候水出，即入香藥、官桂、白芷、藁本、細辛、藿香、川芎、胡椒、益智子、縮砂仁。右件藥搗爲細末，一箇木瓜，入藥一小匙，以木瓜內鹽水調勻，更曝候水乾又入熟蜜令滿，曝直候蜜乾爲度。

又《菓食類》 糖蘇木瓜 大者一對去皮，切作瓣，白鹽一兩，新紫蘇葉二兩，淨洗曬乾切細，同醃少時。再入生薑四兩，去皮切絲，沙糖二

十兩，一處拌勻。磁器中盛，日中曬乾，時時抄勻爲度。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・糖蜜果法・燒木瓜》 一法：木瓜薄切，拖麪酥煎紫。木瓜去皮穰，用鹽醃藏，草少許作把，控乾入餅，以糖層層間放，微火燒一宿收之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《木瓜》 木瓜摘稚嫩者，銅刀劗去皮方切片，或刻菊艾葉狀，以石灰泡湯，俟冷取絕清者，漬去酸澁味，作沸湯微焯曬乾，蜜煮甜日暴透，又蜜漬之。

又《餹木瓜》 同蜜煎制，用赤砂餹。

明・周履靖《群物奇制・果子》 木瓜以白梅蒸之，無筋且爛。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・木瓜》 木瓜出汲縣，《爾雅》曰：『楙，木瓜也。』衛人所賦木瓜即此。

橄欖

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《橄欖》 《廣志》曰：『橄欖，大如雞子，交州以飲酒。』

《南方草物狀》曰：『橄欖子，大如棗，大如雞子。二月華色，仍連著實。八月、九月熟。生食味酢，蜜藏仍甜。』

《臨海異物志》曰：『餘甘子，如梭且全反形。初入口，舌澀；後飲水，更甘。大於梅實核，兩頭銳。東岳呼餘甘「柯欖」，同一果耳。』

《南越志》曰：『博羅縣有合成樹，十圍，去地二丈，分爲三衢：東向一衢，木威，葉似楝，子如橄欖而硬，削去皮，南人以爲糝。南向一衢，橄欖。西向一衢，三丈。三丈樹，嶺北之猴□也。』

唐・段公路《北户録》卷三《橄欖子》 橄欖子，八九月熟，其大如棗。《廣志》云：『有大如鷄子者，南人重其眞味，一說香口絕勝鷄舌香。』《詩義疏》：梅亦可合而香口。又，廣州廉薑亦可香口。亦堪煮飲，飲之能消酒。煎法：剉去兩頭，煨溫煮之甚香美。其樹聳拔，其柯不喬。有野生者，高不可梯，但刻其根方數寸許，內鹽於中，一夕，子皆落矣。今高涼有銀坑橄欖子，生於銀坑之側，相傳是馮盎之家，昔掘地遇於此。細長多味，美於諸郡產者，其價亦貴於常者數倍也。愚按《南越志》，博羅縣有合成樹，樹去地二丈，爲三衢；《山海經》云四衢。東向一衢爲木威，南向一衢爲橄欖，西向一衢爲玉文。顧微《廣州記》曰：『木威高大，子如橄欖而堅，削去皮以爲粽。』《廣志》書此『橄欖』字。《南州異物志》作此『橄榄』字。《陳藏器》云：『其木主鯇魚毒，此木作檝，撥着鯇魚，皆浮出，其畏如此。』人中鯇魚肝子毒者，必死也。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《橄欖有五種》 橄欖，嶺外有五種，一曰丁香橄欖，此以其形；二曰故橄欖；三曰蠻橄欖，此以其所出呼之；四曰新婦橄欖，以其短矮而小；五曰絲橄欖，此以其子緊小，唯出桂府陽朔縣。土人食之，必去兩頭，云有大熱。

又《採橄欖》 王立之詩話云：『東坡橄欖詩「紛紛青子落紅鹽」之句，范景仁言：「橄欖木高大難採，以鹽擦木身，則其實自落，此所以有紅鹽之句也。」』予按，江鄰幾《嘉祐雜志》云：『橄欖木，其花如樗。將採其實，剝其皮，以薑汁塗之，則盡落。』范說乃爾，何耶？豈鹹辣皆可用歟？

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 橄欖，味酸甘，溫，無毒。主消酒，開胃，下氣，止渴。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》收藏橄欖 用上等好錫打作有蓋罐子，揀好完橄欖裝滿，紙封縫。放於淨地上，至五六月間尤好。藏塔前草內者無是說。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・橄欖煎》 用水於瓦上，擦去厚皮，銅刀界破，入蜜一半，沸湯浸了煮。一飲時自然去核，候乾，煉蜜，再煎數沸收之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《橄欖》 用麤瓷器中，揉擦去皮，銅刀界之爲稜，同淅米水入瓷器煮，味不苦澁，核脫眼乾，蜜中煮甜透，日暴以蜜漬。

明・周履靖《群物奇制・果子》 橄欖與鹽同食則無苦味。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《橄欖丸》 百藥煎五錢，烏梅八錢，木瓜、乾葛各二錢，檀香五分，甘草末五錢，甘草膏爲丸，晒乾用。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・藏橄欖法》 用大錫瓶，瓶口可容手出入者乃佳。將青果揀不傷損者，輕輕放入瓶底。亂投下仍要傷

損。用磁盃仰蓋瓶上，盃內貯清水八分滿，淺去常加，則青果不乾亦不爛，秘訣也。

清・郝懿行《證俗文》卷一二《橄欖》　《玉篇》：『橄欖，果木，出交阯。』《南方艸木狀》：『吳時歲貢以賜近侍，本朝自太康後亦如之。』案：此果自漢已入中國。《三輔黃圖》：『漢武帝破南越，得橄欖百餘本。』《北戶録》：『《廣志》云：『有大如雞子者，有野生者，高不可梯，但刻其根方數寸許，入鹽於中，子皆落矣。』陳藏器云：『其木主鯘魚毒，此木作檝，撥著鯘魚，皆浮出。』』案：鯘魚即鮸魮魚，今之河豚也。見左思《吳都賦》。案：鯘應作規。沈括《補筆談》：『浙東人呼河豚爲規魚。又有生海中者，腹上有刺，名海規、吹肚魚。』李時珍《本艸綱目・橄欖》：『治魚毒骨鯁。今人煮河豚、鼉魚，皆用橄欖，乃知橄欖能治一切魚、鼈之毒也。』《齊東野語》：『橄欖一名青果，一名諫果，一名忠果。』《陵川詩注》：『南人謂之格覽。』

檳榔

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《檳榔》　兪益期《與韓康伯牋》曰：『檳榔，信南遊之可觀：子既非常，木亦特奇，大者三圍，高者九丈。葉聚樹端，房構葉下，華秀房中，子結房上。其擢穗似黍，其綴實似穀。其皮似桐而厚，其節似竹而概。其內空，其外勁，其屈如覆虹，其申如縋繩。本不大，末不小；上不傾，下不斜：調直亭亭，千百若一。步其林則寥朗，庇其蔭則蕭條，信可以長吟，可以遠想矣。性不耐霜，不得北植，必當遐樹海南；遼然萬里，弗遇長者之目，自令人恨深。』

《南方草物狀》曰：『檳榔，三月花色，仍連著實，實大如卵。十二月熟，其色黃；剝其子，肥強可不食，唯種作子。青其子，幷殼取實，曝乾之，以扶留藤、古賁灰合食之，食之即滑美。亦可生食，最快好。交阯、武平、興古、九眞有之也。』

《異物志》曰：『檳榔，若筍竹生竿，種之精硬，引莖直上，不生枝葉，其狀若柱。其顛近上末五六尺間，洪洪腫起，若瘣木焉；因坼裂，出若黍穗，無花而爲實，大如桃李。又生棘針，重累其下，所以衛其實也。剖其上皮，煮其膚，熟而貫之，硬如乾棗。以扶留、古賁灰幷食，下氣及宿食、白蟲，消穀。飲啖設爲口實。』

《林邑國記》曰：『檳榔樹，高丈餘，皮似青桐，節如桂竹，下森秀無柯，頂端有葉。葉下繫數房，房綴數十子。家有數百樹。』

《南州八郡志》曰：『檳榔，大如棗，色青，似蓮子。彼人以爲貴異，婚族好客，輒先逞此物；若邂逅不設，用相嫌恨。』

《廣州記》曰：『嶺外檳榔，小於交阯者，而大於蒘子，土人亦呼爲「檳榔」。』

宋・張師正《倦遊雜録・南海啖檳榔》　南海地氣暑濕，人多患胸中痞滯，故常啖檳榔，日數十口。以敎樓藤洎蜆灰同咀之，液如朱色。程師孟知番禺，凡左右侍吏啖檳榔者，悉杖之，或問其故，曰：『我惡其口唇如啾血耳。』

宋・羅大經《鶴林玉露》丙編卷一《檳榔》　嶺南人以檳榔代茶，且謂可以禦瘴。余始至不能食，久之，亦能稍稍。居歲餘，則不可一日無此君矣。故嘗謂檳榔之功有四：一曰醒能使之醉。蓋每食之，則醺然頰赤，若飲酒然。東坡所謂『紅潮登頰醉檳榔』者是也。二曰醉能使之醒。蓋酒後嚼之，則寬氣下痰，餘醒頓解。三曰飢能使之飽。蓋飢而食之，則充然氣盛，若有飽意。四曰飽能使之飢。蓋食後食之，則飲食消化，不至停積。嘗舉似於西堂先生范旃叟，曰：『子可謂「檳榔舉主」矣。然子知其功，未知其德，檳榔賦性疏通而不洩氣，稟味嚴正而有餘甘。有是德，故有是功也。』

明・葉權《賢博編》　廣人以檳榔爲上品，一切行禮必用之。客至，必出檳榔、蓌葉、其根即《漢書》作蒟醬者。蜆灰。牡蠣也。以檳榔探蜆灰少許，裹以蓌葉嚼之，吐其赤涎而咽其滓。余初到，不拂主人意，爲食一口，則辛辣過於薑芥，眼中淚欲出，去蓌葉獨嚼檳榔，又慘淡無味。廣城有少年官人東金帶，跨駿馬，行途間亦嚼不輟。潮州人以口紅齒赤爲富貴子。今年十一月，天忽寒，河南蓌葉俱黃壞，廣人食其梗，梗作泥土濕氣，不厭也。婦人小子如啖嘉果云。

檳榔別有能醉人者，外江人不慣此物，誤食之，則昏悶如醉，茶頃始醒。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・文官果》　文官果即檳榔

果也。肉旋如螺，實初成甘香，久則微苦。昔唐德宗幸奉天，民獻是果，遂官其人，故名。亦曰馬金囊。

清・郝懿行《證俗文》卷一二《檳榔》　仁頻果也。司馬相如《上林賦》注：『孟康曰：仁頻，椶也。李善引《仙藥錄》曰：檳榔亦名椶，仁頻即檳榔也。』《南方艸木狀》云：『味苦澀，以扶留藤、古賁灰幷食，則滑美，下氣消穀。出林邑，彼人以爲貴婚族客，必先進，若邂逅不設，用相嫌恨。一名賓門藥餞。』《梁書・海南諸夷傳》：『干陀利國在南海洲上，其俗與林邑、扶南略同，出斑布、吉貝、檳榔。檳榔特精好，爲諸國之最。』梁王僧孺有《謝賜干陀利所獻檳榔啓》。案：《本艸圖經》：『尖長而有紫文者名檳，圓而矮者名榔。檳力小，榔力大。陶弘景云：向陽者曰檳榔，向陰者曰大腹子。』案：《本艸綱目》又以圓者爲大腹子。《鶴林玉露》一云：『嶺南人以檳榔代茶，且謂可以禦瘴。余始至不能食，久之亦能稍稍，居歲餘，則不可一日無此君矣。故嘗謂檳榔之功有四：一曰醒能使之醉，二曰醉能使之醒，三曰飢能使之飽，四曰飽能使之飢云云，嘗舉似於西堂先生范旃叟，曰：子可謂檳榔舉主矣。然子知其功，未知其德。檳榔賦性疏通而不洩氣，稟味嚴正而有餘甘，有是德故有是功也。』

清・陸以湉《冷廬雜識》卷七《檳榔》　醫書檳榔治瘴，川、廣人皆喜食之，近則他處亦皆效尤。不知其性沈降，破洩眞氣，耗損既久，一旦病作不治，莫識受害之由，嗜之者終無所警也。余按：宋周去非《嶺外代答》有云：『川、廣人皆食檳榔，食久，頃刻不可無之，無則口舌無味，氣乃穢濁。嘗與一醫論其故，曰：「檳榔能降氣，亦能耗氣。肺爲氣府，居膈上，爲華蓋，以掩腹中之穢。久食檳榔，則肺縮不能掩，故穢氣升，聞於輔頰之間，常欲噉檳榔以降氣，實無益於瘴。彼病瘴紛然，非不食檳榔也。」』此論檳榔之害最爲切要。知非特無瘴之地不可食也，嗜檳榔者其鑒之。

清・梁紹壬《兩般秋雨庵隨筆》卷七《檳榔》　《南史》：劉穆之以金枰盛檳榔，宴妻兄弟。則此品六朝已尙之。《本草》：『檳榔，大腹皮子也。』陶隱居曰：『尖長而有紫紋者曰檳，圓而矮者曰榔。』出交州者小而味甘，出廣州者大而味澀。粵人以蠣房灰染紅，包浮留藤葉俗呼檳葉。食之，每一包曰一口。按梁陸倕謝安成王賜檳榔一千口，見《北戶録》。則口之爲稱，其來已久。其食也，滿口咀嚼，吐汁鮮紅。邱濬《贈五羊太守》詩云：『階下腥臊堆蜆子，口中膿血吐檳榔。』此言其鮮者。乾者，本地人不常食，多行于外省。京師人亦嗜此品，雜砂仁豆蔻，貯荷包中，竟日細嚼，脣搖齒轉，惡狀可憎。漁洋山人《調程紿事》詩云：『趨朝問夜未渠央，聽鼓應官有底忙？行到前門門未啓，轎中端坐吃檳榔。』讀之失笑。然程係南海人，固無足怪。今之士大夫往往耽之。余三滯京師，兩遊嶺海，酒酣以往，手奉難辭，間一效顰，則蹙額攢眉，苦澀難忍，而甘之如飴者，其別有肺腸耶？

芭蕉

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《芭蕉》　《廣志》曰：『芭蕉，一曰「芭苴」，或曰「甘蕉」。莖如荷芋，重皮相裹，大如盂升。葉廣二尺，長一丈。子有角，子長六七寸，有蔕三四寸，角著蔕生，爲行列，兩兩相對，若相抱形。剝去上皮，色黃白，味似蒲萄，甜而脆，亦飽人。其根大如芋魁，大一石，青色。其莖解散如絲，織以爲葛，謂之蕉葛。雖脆而好，色黃白，不如葛色。出交阯、建安。』

《南方異物志》曰：『甘蕉，草類，望之如樹。株大者，一圍餘。葉長一丈，或七八尺，廣尺餘。華大如酒盃，形色如芙蓉。莖末百餘子，大名爲房。根似芋魁，大者如車轂。實隨華，每華一闔，各有六子，先後相次——子不俱生，華不俱落。

『此蕉有三種：一種，子大如拇指，長而銳，有以羊角，名「羊角蕉」，味最甘好。一種，子大如雞卵，有似牛乳，味微減羊角蕉。一種，蕉大如藕，長六七寸，形正方，名「方蕉」，少甘，味最弱。

『其莖如芋，取，濩而煮之，則如絲，可紡績也。』

《異物志》曰：『芭蕉，葉大如筵席。其莖如芋，取，濩而煮之，則如絲，可紡績，女工以爲絺綌，則今「交阯葛」也。其內心如蒜鶴頭生，大如「合枰」。因爲實房，著其心齊，一房有數十枚。其實皮赤如火，剖之中黑。剝其皮，食其肉，如飴蜜，甚美。食之四五枚，可飽，而餘滋味猶在齒牙間。一名「甘蕉」。』

顧微《廣州記》曰：『甘蕉，與吳花、實、根、葉不異，直是南土暖，不經霜凍，四時花葉展。其熟，甘；未熟時，亦苦澀。』

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《芭蕉脯》　國朝王士禎《香祖筆記》云：偶閱《安老懷幼方》，載制芭蕉脯法。蕉根有兩種，一種黏者可食，取作手大片，灰汁煮熟，去汁，再以清水煮，易水，令灰味盡，取壓乾，乃以鹽醬、蕪荑、乾薑、熟油、胡椒等，研浥一兩宿，取出焙乾，略槌令軟，食之全類肥肉之味。按芭蕉可作脯，世鮮知者。余家多芭蕉，行試爲之，或亦一佳味也。其書又有制蓮子脯、牛蒡脯法，今不録。

荔枝

漢・王逸《荔支賦》　大哉聖皇，處乎中州。東野貢落疏之文瓜，南浦上黄甘之華橘，西旅獻崑山之蒲桃，北燕薦朔濱之巨栗，魏土送西山之杏。

宛中朱柿。房陵縹李，酒泉白奈。

乃睹荔支之樹，其形也，曖若朝雲之興，森如橫天之簪，湛若大廈之容，鬱如峻岳之勢。脩幹紛錯，緑葉臻臻。角卯興而靈華敷，大火中而朱實繁。灼灼若朝霞之暎日，離離如繁星之着天。皮似丹罽，膚若明璫。潤侔和璧，奇喻五黄。仰歎麗表，俯嘗嘉味。口含甘液，心受芳氣。兼五滋而無常主，不知百和之所出。卓絶類而無儔，超衆菓而獨貴。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《荔支》　《廣志》曰：『荔支樹，高五六丈，如桂樹，緑葉蓬蓬，冬夏鬱茂。青華朱實，實大如雞子；核黄黑，似熟蓮子；實白如肪，甘而多汁；似安石榴，有甜、酢者。夏至日將已時，翕然俱赤，則可食也。一樹下子百斛。

『犍爲僰道、南廣荔支熟時，百鳥肥。其名之曰「焦核」，小次曰「春花」，次曰「胡偈」：此三種爲美。似「鷩卵」，大而酸，以爲醯和。率生稻田間。』

《異物志》曰：『荔支爲異：多汁，味甘絶口，又小酸，所以成其味。可飽食，不可使厭。生時，大如雞子，其膚光澤。皮中食，乾則焦小，則肌核不如生時奇。四月始熟也。』

唐・張九齡《荔枝賦》　南海郡出荔枝焉，每至季夏，其實乃熟，狀甚瑰詭，味特甘滋，百果之中，無一可比。余往在西掖，嘗盛稱之，諸公莫之知，固未之信。唯舍人彭城劉侯，弱年累遷，經於南海，一聞斯談，倍復嘉嘆，以爲甘美之極也。又謂龍眼凡果，而與荔枝齊名，魏文帝方引蒲桃及龍眼相比，是時二方不通，傳聞之大謬也。每相顧閒議，欲爲賦述，而世務卒卒，此志莫就。及理郡暇日，追叙往心，夫物以不知而輕，味以無比而疑，遠不可驗，終然永屈。況士有未效之用，而身在無譽之閒，苟無深知，與彼亦何以異也。因道揚其實，遂作此賦：

果之美者，厥有荔枝。雖受氣於震方，實稟精於火離。乃作酸於此裔，爰負陽以從宜。蒙休和之所播，涉寒暑而匪虧。下合圍以擢本，傍蔭畝而抱規。紫紋紺理，黛葉緗枝。蓊鬱靁霽，環合棼麗。如蓋之張，如帷之垂。雲烟沃若，孔翠於斯。靈根所盤，不高不卑。陋下澤之沮洳，惡層崖之嶮巇。彼前志之或妄，何側生之見疵？爾其勾芒在辰，凱風入律。肇氣含滋，芬敷謐溢。緑穗靡靡，青英苾苾。不豐其華，但甘其實。如有意乎敦本，故微文而妙質。蒂藥房而攢萃，皮龍鱗以駢比。膚玉英而含津，色紅萍以吐日。朱苞剖，明璫出。炯然數寸，猶不可匹。未玉齒而殆銷，雖瓊漿而可軼。彼衆味之有五，此甘滋之不一。伊醇淑之無算，非精言之能悉。聞者歡而竦企，見者訝而驚佇。心恚可以蠲忿，口爽可以忘疾。且欲神於醴露，何比數於甘橘？援蒲桃而見擬，亦古人之深失。若乃華軒洞開，嘉賓四會。時當燠煜，客或煩憒。而斯果在焉，莫不心侈而體怏。信雕盤之仙液，實玳筵之綺繢。有終食於累百，愈益氣而理內。故無厭於所甘，雖不貪而必愛。沈李美而莫取，浮瓜甘而自退。豈一座之所榮？冠四時而爲最！夫其貴可以薦宗廟，其珍可以羞王公。亭十里而莫致，門九重兮曷通？山五嶠兮白雲，江千里兮青楓。何斯美之獨遠？嗟爾命之不逢！每被銷於凡口，罕獲知於貴躬。柿何稱乎梁侯？梨何幸乎張公？亦因人之所遇，孰能辨乎其中哉！

唐・段公路《北户録》卷三《無核荔枝》　南方，果之美者有荔枝，衛洪《七開》曰：蒲桃、龍目、椰子、欖支。欖、同荔。梧州火山者，夏初先熟而味少劣。其高潘州者最佳，五六月方熟，有無核類，鷄卵大者，其肪瑩白，不減水精，性熱液甘，乃奇實也。又有蠟荔枝，作青黄色，亦絶美。《南越志》云：『荔枝洲有焦核黄蠟者爲優』，故《廣州記》曰：『荔枝如鷄卵大，殼朱肉白，五六月熟，核若鷄舌香。』陳藏器曰：『荔枝樹冬青，

實如鷄子，核黃，黑似熟蓮子，實白如肪，甘而多汁，百鳥食之爲肥，極宜人。』《廣志》云：『焦核胡槓，此最美。次有鼈卵焉，其樹自合抱至數圍大者，材中梁棟，其堅即佉陁等木無以加也。嶺中荔枝纔盡，龍眼子方熟，大如彈丸，皮褐肉白而味過甜，俗呼爲荔枝奴，非虛語耳。《修文殿御覽》云：『龍眼子，一名龍目。』左思《蜀都賦》云：『旁挺龍目，側生荔枝。』也。又《西京雜記》曰：『尉佗獻高祖鮫魚、櫼枝。高祖報以蒲桃錦四疋。』

宋・陳達叟《本心齋疏食譜・瓊珠》 圓眼乾荔也，擘開取實，煮以清泉。汲金井水，煮瓊珠羹。蚌胎的皪，龍目品熒。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《貢荔枝地》 余昔記唐世進荔枝于辨誤門云：『唐制以貢自南方，楊妃外傳，以貢自南海。杜詩亦云南海及炎方。惟張君房以爲忠州，東坡以爲涪州，未得其實。』近見涪州圖經，及詢土人云：『涪州有妃子園荔枝。蓋妃嗜生荔枝，以驛騎傳遞，自涪至長安，有便路，不七日可到。』故杜牧之詩云：『一騎紅塵妃子笑。』東坡亦川人，故得其實。昔宋景文作成都方物略記圖，言荔枝生嘉、戎等州。此去長安差近，疑妃所取。蓋不知涪有妃子園，又自有便路也。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　煎荔枝 荔枝和皮曬一日，頻一番轉令白。次日取肉每一斤，用白蜜一斤半於銀石器內慢火煎百十沸，却以文武火養一日，甕鉢攤開於日中曬蜜濃方好。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《荔枝膏》 生津止渴，去煩。烏梅半斤，取肉。桂一十兩，去皮，剉。沙糖二十六兩。麝香半錢，研。生薑汁五兩。熟蜜二十四兩。

右用水一斗五升，熬至一半，濾去滓，下沙糖、生薑汁再熬，去滓，澄定少時，入麝香攪勻，澄清如常，任意服。

又卷三 荔枝，味甘，平，無毒。止渴生津，益人顏色。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二二《收乾荔枝》 以新瓷甕盛，每鋪一層，用鹽白梅二三箇，以箬葉包如棕子狀置內，密封甕口，則不蛀壞。

明・文震亨《長物志》卷一一《荔枝》 荔枝雖非吳地所種，然果中名裔，人所共愛，『紅塵一騎』，不可謂非鮮事人。彼中有蜜漬者，色亦白，第殼已殷，所謂『紅繻白玉膚』，亦在流想間而已。龍眼稱『荔枝奴』，香味不及，種類頗少，價乃更貴。

明・張萱《疑耀》卷三《雲南荔枝》 荔枝，閩廣四川有之，他處未聞。元李京《雲南志》：『土獠蠻以採荔枝販賣爲業。』當是荔之枝，非龍眼荔枝之荔枝也。

又卷六《荔枝》 荔枝之名，諸書皆未詳其義。《扶南傳》謂結實時，枝弱蒂牢，不可採，皆以刀斧剜取其枝，故以爲名。余按荔枝之樹甚高大，惟樹杪結實最多，故採者不能攀其枝，多連枝斫之耳。蒂牢之說，殊不然也。

又《燒酒汎荔枝》 余鄉嗽荔枝，多以燒酒汎之，即制荔枝酒者，亦以燒酒。蓋自唐已然矣。白樂天有詩曰：『荔枝新熟雞冠色，燒酒初開琥珀香。欲摘一枝傾一盞，西樓無客共誰嘗。』此一証也。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・荔枝》 弘治壬戌，沈石田有《白茆顧氏種荔枝成樹》詩，云：『常熟顧氏自閩中移荔枝數本，經歲遂活。石田使折枝驗之，翠葉芃芃，然不敢信也。以示閩人，良是。因作《新荔篇》。』按：吳地荔枝難種，往聞吾西湖馬太僕三才墓舍有荔枝樹垂實，爲俗子伐去。偶見沈氏詩，後人獨不爲繼美耶？

龍眼、荔枝二種，廣東止於韶州，南雄則無；福建止於福州，至延平則無。大都近海之郡則生，不近海不生。閩俗女子將嫁，男家先一年送荔枝紅。

清・王韜《瀛濡雜志》卷一 鮮荔支來自嶺南，從海舶擔至，極速亦須四五日，故色香味俱變。販者養以火酒，盛之桶中，沿途呼售，肉色已白，味雜酸甜。近來粵人販鬻者，收藏頗有善法，或懸諸當風，有如新摘於樹，紅羅玉液，色味香猶冠他果。黃天河《咏荔支》云：『自有雙輪來碧海，不煩一騎走紅塵。』其便速可喜也。他如甘蕉，波羅之屬，率皆應時而至。其有逾時者，多失眞味，不適於口。邇日閩閩間粵品紛陳，幾無弗備，迥異向時矣。

清・龔煒《巢林筆談》卷一《荔枝佳種》 荔枝佳種，上下俱紅，中一道白如雪，名『玉帶束佳人』。

清・毛祥麟《墨餘録・解荔熱》 食荔多而醉者以殼浸水飲之則解。粵人或以苦瓜或以蜜或以鹽。

清・俞樾《茶香室叢鈔》卷三《荔枝之禍》 《三輔黃圖》云：漢武

帝元鼎六年起扶荔宮。荔枝自交趾移植百株於庭，無一生者，連年猶移植不息。後數歲，偶一株稍茂，終無華實，帝亦珍惜之。一旦萎死，守吏坐誅數十人。按荔枝爲南中尤物，人知紅塵一騎，勞人害馬爲荔枝之禍，不知又有此事。

又云：其實則歲貢焉，郵傳者疲斃於道，極爲生民之害。至後漢安帝時，交趾郡守極言其弊，遂罷其貢。按東坡《荔枝歎》自注云：唐羌字伯游，爲林武長，上書言狀，和帝罷之。此云交趾守，當時言者不止伯游矣。

龍眼

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《龍眼》　《廣雅》曰：『益智，龍眼也。』

《廣志》曰：『龍眼樹，葉似荔支，蔓延，緣木生。子如酸棗，色黑，純甜無酸。七月熟。』

吳氏《本草》曰：『龍眼，一名「益智」，一名「比目」。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　龍眼，味甘，平，無毒。主五藏邪氣，安志，厭食，除蟲，去毒。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　益智龍眼也　《神農本草》云：『龍眼，一名益智，生南海山谷。』《齊民要術》引吳普《本草》云：『龍眼，一名益智，一名比目。』益與智，古音同在支部，蓋疊韻字也，而開寶《本草》乃以爲味甘歸脾而能益智，其說鑿矣。《御覽》引《東觀漢記》云：『單于來朝，賜橙、橘、龍眼、荔枝。』又引謝承《後漢書》云：『交阯七郡獻龍眼。』蓋龍眼之見珍，自漢已然。《御覽》又引《廣志》云：『龍眼樹，葉似荔枝，蔓延緣木生，子大如酸棗，色黑，純甜無酸。』蘇恭《本草注》云：『龍眼樹似荔枝，葉若林檎，花白色，子如檳榔，有鱗甲，大如雀卵，味甘酸』，皆其形狀也。龍眼，又名龍目。左思《蜀都賦》云：『旁挺龍目，側生荔枝，布緑葉之蓑蓑，結朱實之離離』是也。今人則謂之圓眼。李賢注《和帝紀》引《廣州記》云：『龍眼子以荔枝而圓』，此圓眼之所以名也，別有益智，與此同名而異物。《藝文類聚》引《廣志》云：『益智葉似蘘荷，長丈餘。子大如棗，中瓣黑，皮白核小者，名曰益智』也。

枇杷

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《枇杷》　《廣志》曰：『枇杷，冬花。實黃，大如雞子，小者如杏，味甜酢。四月熟。出南安、犍爲、宜都。』

《風土記》曰：『枇杷，葉似栗，子似蒴，十十而叢生。』

《荆州土地記》曰：『宜都出大枇杷。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《枇杷》　摘黃者，每斤鹽一兩，礬六錢，同水漬之，用時易水洗去皮核，蜜煮甜，日暴，透以蜜漬。

明・文震亨《長物志》卷一一《枇杷》　枇杷獨核者佳，株葉皆可愛，一名『欵冬花』，薦之果奩，色如黃金，味絕美。

明・田藝蘅《留青日劄》卷三二《枇杷》　枇杷，見《上林賦》。初無音，周祇《枇杷賦》曰：『名同音器，質異貞松。』則是與琵琶音相同也。琵琶，見《阮咸傳》，亦無音。今人皆作平聲，然古人詩中琵字多作仄聲用。如白樂天『金屑琵琶槽四絃』，『不似琵琶聲』，『忽聞水上琵琶聲』，朱史君『斷腸猶帶琵琶絃』，皆讀如被聲。今吳音讀作弼音，乃入聲也。《韻會》亦曰：『又質韻。』《容齋隨筆》亦曰：『樂天作入聲。』

香橼

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　香橼煎，用香橼舊者，亦皆去穰及囊，切作絲。入湯內煮一二沸，取出瀝乾。別用蜜，入水少許，每蜜一兩入水一錢，於銀石器中熳火熬蜜熟，以稠爲度。入香橼絲於內，略攪，即連器取起。經一宿再熬，略沸即取起。候冷，再一沸取起。俟冷，入瓷器貯，封之即可。少入蜜作薦酒用，作湯則旋入別蜜。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《香圓煎》　香圓二十個，去皮取肉。白沙糖十斤，煉淨。

右件，一同再熬成煎。

又卷三 香圓，味酸，甘，平，無毒。下氣，開胸膈。

明・文震亨《長物志》卷一一《香橼》 大如栝蔞，香氣馥烈，吳人最尚。以磁盆盛供，取其瓤，拌以白糖，亦可作湯，除酒渴。又有一種皮稍粗厚者，香更勝。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・藏香橼法》 用快剪子剪去梗，只留分許，以穀樹汁點好，愈久而氣不走，至妙訣也。點汁時，勿沾皮上。或用白果、小芋、黃臍，俱不妙。

又《香橼膏》 刀切四縫，腐泔水浸一伏時，入清水煮熟，去核拌白糖，多蒸幾次，搗爛成膏。

石榴

宋・羅願《爾雅翼》卷一二《若榴》 按石榴，或云本生西域，張騫使外國得之。一名丹若。《廣雅》謂之若榴。木不甚高大，枝柯附幹，自地便生作叢，種極易息，折其條盤土中便生。花有黃赤二色，實亦有甘、酸二種。甘者可飡，酢者入藥。段成式云：『甜者謂之天漿。』《南都賦》：『樗棗若榴。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《小石榴煎》 小石榴二斗，蒸熟去子，研爲泥。白沙蜜十斤，煉淨。

右件，一同熬成煎。

又《石榴漿》 石榴子十斤，取汁。白沙糖十斤，煉淨。

右件，一同熬成煎。

又卷三 石榴，味甘酸，無毒。主咽渴，不可多食，損人肺，止漏精。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《果食類》收藏石榴 選揀大石榴連枝摘下，用新瓦罐一枚，安排在內，使紙十餘重密封，可留多日不壞。

明・文震亨《長物志》卷一一《石榴》 石榴，花勝于果，有大紅、桃紅、淡白三種。千葉者名餅子，榴酷烈如火，無實，宜植庭際。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・石榴》 漢張騫使塗林安石國，得其種，故名石榴。

柰

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《柰》 《漢武內傳》曰：『仙藥之次者，有圓丘紫柰，出永昌。』

又 柰子，味甘，寒，多食令人腹脹，病人不可食。

株子

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《株子煎》 株子一百個，取淨肉。白沙糖五斤，煉淨。

右件，同熬成煎。

又卷三 株子，味酸，甘，平，無毒。性微寒，不可多食。

銀杏

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 銀杏，味甘苦，無毒。炒食煮食皆可，生食發病。

明・文震亨《長物志》卷一一《銀杏》 葉如鴨腳，故名『鴨腳子』，雄者三棱，雌者二棱，園圃間植之，雖所出不足充用，然新緑時，葉最可愛。吳中諸剎，多有合抱者，扶疎喬挺，最稱佳樹。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 煮銀杏、栗子用油紙撚在內，則皮自脫。

又 用蘿蔔梗同煮銀杏，不苦。

明・方以智《物理小識》卷六《炒白菓》 白菓用粗糠炒，即易熟而不焦。

清・郝懿行《證俗文》卷一二 銀杏 左思《吳都賦》：『平仲桾櫏，松梓古度。』李善注：『劉成曰：平仲之木，實白如銀，君遷之樹，子如

瓠形。古度，樹也，不華而實，子皆從皮中出，大如安石榴，正赤初時，可煮食也。廣州有之。』案：平仲即今銀杏，古度即今無華果。

其他

晉・崔豹《古今註》卷下 木蜜，生南方，合體皆甜。嫩枝及葉，皆可生啗。味如蜜，解煩止渴。其老枝及根榦，堅不可食，細粉煮之，煎以爲蜜，味倍甘美。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《益智》 《廣志》曰：『益智，葉似蘘荷，長丈餘。其根上有小枝，高八九寸，無華萼，其子叢生著之，大如棗，肉瓣黑，皮白。核小者，曰「益智」，含之隔涎濊。出萬壽，亦生交阯。』

《南方草物狀》曰：『益智，子如筆毫，長七八分。二月花色，仍連著實。五六月熟。味辛，雜五味中，芬芳。亦可鹽曝。』

《異物志》曰：『益智，類薏苡。實長寸許，如枳椇子。味辛辣，飲酒食之佳。』

《廣州記》曰：『益智，葉如蘘荷，莖如竹箭。子從心中出，一枚有十子。子內白滑，四破去之，取外皮，蜜煮爲糗，味辛。』

又《椵》 《爾雅》曰：『櫪，椵也。』郭璞注曰：『柚屬也。子大如盂，皮厚二三寸，中似枳，供食之，少味。』

又《椑》 《西京雜記》曰：『烏椑，青椑，赤棠椑。』『宜都出大椑。』

又《沙棠》 《山海經》曰：『崑崙之山，……有木焉，狀如棠，黃華赤實，味如李而無核，名曰「沙棠」。可以禦水，時使不溺。』

《呂氏春秋》曰：『果之美者，沙棠之實。』

又《棪》 《爾雅》曰：『棪，槤其也。』郭璞注曰：『棪，實似柰，赤，可食。』

又《劉》 《爾雅》曰：『劉，劉杙也。』郭璞曰：『劉子，生山中。實如梨，甜酢，核堅。出交阯。』

《南方草物狀》曰：『劉樹，子大如李實。三月花色，仍連著實。七八月熟，其色黃，其味酢。煮蜜藏之，仍甘好。』

又《郁》 《豳詩義疏》曰：『其樹高五六尺。實大如李，正赤色，食之甜。

『《廣雅》曰：「一名雀李，又名車下李，又名郁李，亦名棣，亦名奠李。」《毛詩・七月》：「食郁及奠。」』

又《奠》 《說文》曰：『奠，櫻也。』

《廣雅》曰：『燕奠，櫻奠也。』

《詩義疏》曰：『櫻奠，實大如龍眼，黑色，今「車鞅藤」實是。《豳詩》曰：「六月食奠。」』

又《柤》 《山海經》曰：『蓋猶之山，上有甘柤，枝幹皆赤黃，白花黑實也。』

《禮・內則》曰：『柤、梨、薑、桂。』鄭注曰：『柤，梨之不臧者【略】皆人君羞。』

《神異經》曰：『南方大荒中有樹，名曰「柤」。二千歲作花，九千歲作實。其花色紫。高百丈，敷張自輔。葉長七尺，廣四五尺，色如綠青。皮如桂，味如蜜，理如甘草，味飴。實長九圍，無瓤、核，剖之如凝酥。食者，壽以萬二千歲。』

《風土記》曰：『柤，梨屬，內堅而香。』

《西京雜記》曰：『蠻柤。』

又《椰》 《異物志》曰：『椰樹，高五六丈，無枝條。葉如束蒲，在其上。實如瓠，繫在於巔，若掛物焉。實外有皮如胡盧。核裏有膚，白如雪，厚半寸，如豬膚，食之美於胡桃味也。膚裏有汁升餘，其清如水，其味美於蜜。食其膚，可以不饑；食其汁，則愈渴。又有如兩眼處，俗人謂之「越王頭」。』

《南方草物狀》曰：『椰，二月花色，仍連著實，房相連累，房三十或二十七八子。十一月、十二月熟，其樹黃實，俗名之爲「丹」也。橫破之，可作椀；或微長如栝蔞子，從破之，可爲爵。』

《南州異物志》曰：『椰樹，大三四圍，長十丈，通身無枝。至百餘年。有葉，狀如蕨菜，長丈四五尺，皆直竦指天。其實生葉間，大如升，外皮苞之如蓮狀。皮中核堅。過於核，裏肉正白如雞子，著皮，而腹內

空；含汁，大者含升餘。實形團團然，或如瓜蔞。橫破之，可作爵形，幷應器用，故人珍貴之。』

《廣志》曰：『椰出交趾，家家種之。』

《交州記》曰：『椰子有漿。截花，以竹筒承其汁，作酒飲之，亦醉也。』

《神異經》曰：『東方荒中有「椰木」，高三二丈，圍丈餘，其枝不橋。二百歲，葉盡落而生華，華如甘瓜。華盡落而生蕚，蕚下生子，三歲而熟。熟後不長不減，形如寒瓜，長七八寸，徑四五寸，蕚覆其頂。此實不取，萬世如故。取者掐取，其留下生如初。其子形如甘瓜。瓤，甘美如蜜，食之令人有澤；不可過三升，令人醉，半日乃醒。木高，凡人不能得；唯木下有多羅樹，人能緣得之。一名曰「無葉」，一名「倚驕」。』

張茂先生曰：『驕，直上不可那也。』

又《廉薑》《廣雅》曰：『蔟蔑相維切，廉薑也。』

《吳録》曰：『始安多廉薑。』

《食經》曰：『藏薑法：蜜煮烏梅，去滓，以漬廉薑，再三宿，色黃赤如琥珀。多年不壞。』

又《枸櫞》裴淵《廣州記》曰：『枸櫞，樹似橘，實如柚大而倍長，味奇酢。皮以蜜煮爲糁。』

《異物志》曰：『枸櫞，似橘，大如飯筥。皮有香。味不美。可以浣治葛、苧，若酸漿。』

又《鬼目》《廣志》曰：『鬼目，似梅，南人以飲酒。』

《南方草物狀》曰：『鬼目樹，大者如李，小者如鴨子。二月花色，仍連著實。七八月熟。其色黃，味酸，以蜜煮之，滋味柔嘉。交阯、武平、興古、九眞有之也。』

裴淵《廣州記》曰：『鬼目、益知，直爾不可噉，可爲漿也。』

《吳志》曰：『孫皓時有鬼目菜，生工人黃耆家。依緣棗樹，長丈餘，葉廣四寸，厚三分。』

顧微《廣州記》曰：『鬼目，樹似棠梨，葉如楮，皮白，樹高。大如木瓜，而小邪傾，不周正，味酢。九月熟。

『又有「草昧子」，亦如之；亦可爲糁用。其草似鬼目。』

又《桶》《廣志》曰：『桶子，似木瓜，生樹木。』

《南方草物狀》曰：『桶子，大如雞卵。三月花色，仍連著實。八九月熟。採取，鹽、酸漚之，其味酸酢，以蜜藏，滋味甜美。出交阯。』

劉欣期《交州記》曰：『桶子，如桃。』

又《蒟子》竺法眞《登羅浮山疏》曰：『山檳榔，一名「蒟子」。幹似蔗，葉類柞。一叢十餘幹，幹生十房，房底數百子。四月採。』

又《豆蔻》《南方草物狀》曰：『豆蔻樹，大如李。二月花色，仍連著實，子相連累。其核根芬芳，成穀。七月、八月熟。曝乾，剝食，核味辛香，五味。出興古。』

劉欣期《交州記》曰：『豆蔻，似杭樹。』

環氏《吳記》曰：『黃初二年，魏來求豆蔻。』

又《餘甘》《異物志》曰：『餘甘，大小如彈丸，視之理如定陶瓜。初入口，苦澀；咽之，口中乃更甜美足味。鹽蒸之，尤美。可多食。』

又《蒟子》《廣志》曰：『蒟子，蔓生，依樹。子似桑椹，長數寸，色黑，辛如薑。以鹽淹之，下氣，消穀。生南安。』

又《扶留》《吳録·地理志》曰：『始興有扶留藤，緣木而生。味辛，可以食檳榔。』

《蜀記》曰：『扶留木，根大如箸，視之如柳根。又有蛤，名「古賁」，生水中，下，燒以爲灰，曰「牡蠣粉」。先以檳榔著口中，又取扶留藤長一寸，古賁灰少許，同嚼之，除胸中惡氣。』

《異物志》曰：『古賁灰，牡蠣灰也。與扶留、檳榔三物合食，然後善也。扶留藤，似木防以。扶留、檳榔，所生相去遠，爲物甚異而相成。俗曰：「檳榔扶留，可以忘憂。」』

《交州記》曰：『扶留有三種：一名「穫扶留」，其根香美；一名「南扶留」，葉青，味辛；一名「扶留藤」，味亦辛。』

顧微《廣州記》曰：『扶留藤，緣樹生。其花實，即蒟也，可以爲醬。』

宋·羅願《爾雅翼》卷一〇《檍》檍，似梨而色黃，其味酢澁。今人謂之榠檍，一曰蠻檍。後鄭注《禮記》云『檍是梨之不臧者』，以其似梨而酢澁，即是不臧。而陶隱居以爲鄭公不識檍，意其不能別二物也。昔

人說蒂間別有重蒂如乳者爲木瓜，無此者爲榠樝，然二物自別，亦不必如此別也。古者以爲人君燕食所加庶羞，《禮記》曰『樝棗曰鑽之』，蓋鑽去其心而食之也。齊武帝幸丹陽郡宴飲，王敬則執榠樝，以刀子削之，是去其皮也。《莊子》曰：『夫相梨橘柚果蓏之屬，實熟則剝其辱，大枝折，小枝泄，以其能苦其生者也。今相樹乃復易壞。宛陵人植木瓜者，亦就此木上接之，得相之餘氣，則澁而不美。《呂氏春秋》曰『箕山之東，有甘樝』，《山海經》曰『平邱有甘樝』，則是又有甘者矣。又有香相子，小於榲桲而相似，北土無之，中都則有，唯可生食，甚香；熟則蘇而不澁，蓋別是一類。《述異記》曰：『江淮南人至北，見榲桲香，以爲相子。』謂此也乎？《管子》曰：『五沃之土生楂。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《紫蘇煎》　紫蘇葉五斤。　乾木瓜五斤。　白沙糖十斤，煉淨。

右件，一同熬成煎。

又　必思答，味甘，無毒，調中順氣。其果出回回田也

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・文林郎》　濟南文林郎果，《本草》云：『出勃海，如李、如林檎。其樹自河中浮來，得之者爲文林郎，故云。』

清・葉夢珠《閱世編》卷七《種植》　萬壽菓，一名長生菓，向出徽州。近年移種于本地，草本蔓生，而菓結如豆，每莢數顆，成實之後，採莢去殼，用沙微炒，以色淡黃爲度，則味鬆而香，可充籩實，且以其名甚美，故賓筵往往用之，亦此地菓中，昔無而今有者。

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上　鬼桃銚弋，羊桃也　《爾雅》：『萇楚，銚弋。』郭注云：『今羊桃也，或曰鬼桃，葉似桃，華白，子如小麥，亦似桃。』《說文》云：『萇楚，銚弋，一名羊桃。』《檜風・隰有萇楚》篇：『隰有萇楚，猗儺其枝。』傳云：『萇楚，銚弋也，猗儺，柔順也。』箋云：『銚弋之性，始生正直，及其長大，則其枝猗儺而柔順，不妄尋蔓草木。』《正義》引《義疏》云：『今羊桃是也。葉長而狹，華紫赤色，其枝莖弱，過一尺，引蔓於草上，今人以爲汲罐，重而善沒不如楊柳也。近下根，刀切其皮，箸熱灰中脫之，可韜筆管。』《中山經》云：『豐山其木多羊桃，狀如桃而方莖，可以爲皮張。』郭注云：『一名鬼桃，治皮腫起。』神農《本草》云：『羊桃，一名鬼桃，一名羊腸，生山林川谷。』《名醫別録》云：『一名萇楚，一名御弋，一名銚弋。』陶注云：『山野多有，似家桃，又非山桃，子小細，苦不堪噉，花甚赤。《詩》云「隰有萇楚」者，即此也。』案《毛詩疏》『羊桃，華紫赤』。《爾雅》注云華白，則有二種也。其枝條柔弱蔓生，故《詩》『猗儺其枝』，傳、箋竝以猗儺爲柔順，但下章又云『猗儺其華』，『猗儺其實』，華與實不得言柔順，而亦云猗儺，則猗儺乃美盛之貌矣。《小雅・隰桑》篇：『隰桑有阿，其葉有難。』傳云：『阿然美貌，難然盛貌。』阿難與猗儺同。

又　木實、酸木，狐桃也　狐桃之名，未聞所出。開寶《本草》有獼猴桃，『味酸甘寒，無毒，一名藤梨，一名本子，一名獼猴梨，生山谷，藤生篠樹，葉圓有毛，其形似雞卵大，其皮褐色，經霜始甘美可食。』《衍義》云：『十月爛熟，色淡緑，生則極酸，子繁細，其色如芥子，枝條柔弱，高二三丈，多附木而生，淺山傍道，則有存者，淡山則多爲猴所食。』木子之名，正與木實相合，味酸之說又與酸木相當，其是與？

清・郝懿行《證俗文》卷一二《枸》　陸璣《艸木疏》：『子大如指，長數寸，啖之甘美如飴，八九月熟，江南尤美。今官園種之，謂之木蜜。古語云「枳枸來巢」，案：宋玉《風賦》作『枳句來巢』。言其味甘，故飛鳥慕而巢之。本從南方來，能令酒味薄，若以爲屋柱，則一屋之酒皆薄。』案：《禮・曲禮》：『婦人之贄，榛、栗、腶、脩、棗、栗。』《疏》云：『榛，枳也，即今之白石李，形如珊瑚，味甜美。』

清・方濬師《蕉軒隨録》卷一二《黃皮果》　蔣叔起觀察超伯《詠黃澹》詩曰：『香意空濛眞佛界，樛枝蟠鬱本王壇。』注：『黃皮果世稱黃彈子，非也，當作黃澹，見張世南《游宦紀聞》，其實仍是王壇之訛。此樹因生仙人王霸壇側，故名王壇子。』濬師按：世南《紀聞》云：『果中又有黃澹子、金斗子、菩提果、羊桃，皆他處所無。黃澹大如小橘，色褐，味微酸而甜，本草載於橘柚條，豈橘中別有名黃澹者？《長樂志》曰王壇子，舊記又云相傳生於王霸壇側。明董斯張《廣博物志》云：「關桃子，其味酸；士翁子，如漆，子大，熟時甜酸，其色青黑；拘槽子，如指頭大，正赤，其味甘；雞橘子，大如指，味甘；永寧界中有之。猴總子，

如小指頭大，與柿相似，其味不減於柿；多南子，如指大，其色紫，味甘，與梅子相似；出晉安。王壇子，如棗大，其味甘，出侯官，越王祭太乙，壇邊有此果，無知其名，因見生處，遂名王壇，其形小於龍眼。』董蓋據《臨海異物志》所載也，與世南《紀聞》異。予在嶺西，喜食之，平肝理氣，勝於化州橘紅，浸酒飲尤佳。

又卷一六《哈蜜瓜》 哈蜜在敦煌之西，去京師七千餘里。其地惟產瓜，有淡黃、粉紅、碧色三種。不及待其熟即摘，裹重氈運至京師，亦有剖而焙成條者。耘松趙觀察翼有詩云：『甘瓜來自敦煌西，毛氈裹壓明駝蹄。或長如枕大如斗，覆棚培土法未稽。路遙價貴競珍重，綠膚弗忍刮以鏡。副之猶恐太暴殄，截來寸寸成方圭。其中應有汁滿腹，日久暈入紅玉肌。甘芬不輸文官果，清脆欲賽哀家梨。惜哉到京已冬節，切處先愁寶刀折。僅堪杯酒佐解酲，未得巾絺效消熱。潤肺雖同咽清露，戰牙不免嚼寒雪。我思此瓜亦熟秋夏期，郵千萬里到乃遲。色味幸非香荔變，節候已等摽梅悲。李廣本足侯萬戶，數奇毋乃不遇時。古來物產可移植，曷弗試種當陽陂。杜詩『陽陂可種瓜』。君不見蒼萄分根自大食，茉莉購種從波斯。波稜舊爲婆羅菜，安榴故是塗林枝。高昌葡萄上苑茂，大宛苜蓿離宮滋。即如西瓜產回紇，胡嶠出塞驚絕奇。今已蔓延徧中土，功妙驅暑逾涼颸。可知芸生信蕃變，遷地亦有諧土宜。阿誰好事姑藝此，未必踰淮橘爲枳。倘同萍實結滿畦，六七月間涼沁齒。老饕斯時快大嚼，寧羨刷藕調冰水。』

清・佚名《燕京雜記》 哈蜜桃及哈蜜瓜皆貢自哈蜜者，民間鮮得食之矣。

乾果

栗

北魏・賈思勰《齊民要術》卷一〇《栗》 《神異經》曰：『東北荒中，有木高四十丈，葉長五尺，廣三寸，名「栗」。其實徑三尺，其殼赤，而肉黃白，味甜。食之多，令人短氣而渴。』

宋・羅願《爾雅翼》卷一〇《栗》 栗，其實下垂，故从卤。卤者，艸木實垂卤卤然，蓋象形也。古文棗从西從二卤。徐巡說『木至西方戰栗』，言木則凡木皆然，而栗至罅發之時，將墜不墜，尤有戰栗之象。故天子五社，西社植栗，而宰我對栗社之義，亦以爲使民戰栗也。《大戴禮・夏小正》曰『八月栗零』，零也者，降也。零而後取之，故不言剝也。又栗之生極謹密，三顆爲房，其房爲蝟毛，其中顆褊者，號爲栗楔，尤益人。大率栗味鹹性溫而宜於腎，有患足弱者，坐栗木下，多食之，至能起行。其質緻密，故稱玉質緻密以栗。玉色黃者，侔蒸栗也。古者治果實之名，栗曰撰之。《天官・籩人》以爲饋食之豆，又以爲加籩之實。《士喪禮》設豆，右菹南栗東脯。而女子用栗爲贄以告虔，喪事虞祭，則用桑木爲主；既練，則用栗主以易之。《秦風》『阪有漆，隰有栗』。燕秦千樹栗，是其出處也。秦饑，應侯請發五苑之果蔬橡棗栗以活民，昭王不許。《范子計然》曰：『栗出三輔。』《毛詩義疏》曰：『五方皆有栗，周秦吳楊特饒。唯漁陽范陽栗，甜美長味。倭韓國栗，大如雞子，亦短味不美。桂陽有栗叢生，大如杼木。』詩又云：『山有嘉卉，侯栗侯梅。』侯，助辭也。《西京雜記》稱漢上林苑中有侯栗，又有侯梅。此吳均之語，不可取信。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《栗如拳》 《越州圖經》載如拳之栗，如錦之桑。政和中，詔本州貢焉。栗固大於他州，然如拳者，終不可得。杜子美夔府詩云：『色好梨勝頰，穰多栗過拳。』

宋・林洪《山家清供》卷下《雷公栗》 夜讀書勘，每欲煨栗，必慮其燒穰之患。一日馬北鄘逢辰曰：『只用一栗蘸油，一栗蘸水，竇鐵銚內，以四十七栗密覆其上，用炭火燃之，候雷聲爲度。』偶一日同飲，試之，果然且勝於沙炒者。雖不及數，亦可矣。

又 山栗、橄欖薄切同拌，加鹽少許同食，有梅花風韻，名梅花脯。

《遼史》卷一〇三《文學・蕭韓家奴傳》 四年，遷天成軍節度使，徙彰愍宮使。帝與語，才之，命爲詩友。嘗從容問曰：『卿居外有異聞乎？』韓家奴對曰：『臣惟知妙栗：小者熟，則大者必生；大者熟，則小者必焦。使大小均熟，始爲盡美。不知其他。』蓋嘗掌栗園，故託栗以諷諫。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 栗，味鹹，溫，無毒。主益氣，厚腸

胃，補腎虛，炒食，壅人氣。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《菓食類》　旋炒栗子法　不拘多少，入油紙撚一箇沙銚中炒。或熨斗中炒亦可，候熟極酥甜香美，異常法。

又　收藏栗子　霜後初生栗子不以多少，投水盆中去其浮者，餘皆漉出，衆手淨布拭乾，更於日中曬少時，令全無水脉爲度。用新小瓶罐先將沙炒乾放冷，將栗裝入瓶，一層栗，二層沙，約九分滿。每瓶只可放三二百箇，不可大滿，用笋葉一重蓋覆，以竹篾按定。掃一淨地，將瓶倒覆其上，略以黃土封之，逐旋取用。不可令近酒氣，可至來春不壞。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・糖蜜果法・燒栗子》　栗肉一斗，至水浸一宿，曬乾，入新甕內。用白蜜五斤，椒皮一兩，文武火燒一宿早收。入糖二斤，再燒，候冷，別器收之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《風栗》《食療》云：『如腎氣虛弱，每日空心細嚼之。』霜後摘之，投水中試去浮者，以潔布抹乾，日晒醒，用越布囊括於中，而風戾，常搖動，則令均透。

又《風地栗》　取絕甘嫩多漿者，帶土懸筐中，而風戾之。

又《風栗》　冬至前，大栗以官斗爲率，用鹽一斤，調水浸栗令沒，經宿漉起晾乾，用籃懸挂於背日少見風處，不蛀不損不萌。或用麻布袋盛挂，每日搖動一二次。

用栗子一石，鹽二斤，水泡開，浸栗一二宿，漉出曬乾，同芝蘇二石拌勻，荆囤內盛，永遠不壞，食之軟美。

又《炒栗》　先以衆栗中選擇二栗，底面方可作合者，却以一枚用香油塗濕，一枚用白水塗濕，仍以作合，置鍋底，然後取衆栗，逐旋蓋覆二栗之上，雖多亦不妨，却蓋鍋口合縫，火燒一飯頃，取出其栗，顆顆有油且不粘殼，尤甚酥爛。

又《熟栗》　大栗每箇殼底以刀十字劃開，底向下，逐一排在鍋內，以鹽一撮，遶鍋緣撒下，匾蓋定，發火候熟供。

明・周履靖《群物奇制・果子》　收栗不蛀，以栗蒲燒灰淋汁澆二宿，出之候乾置盆中，用沙覆之，令厚一二尺。一方用炭拌勻入餅藏之，要得地氣，半月一拌爲妙。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《栗子粉》　取山栗切片，晒乾，磨成細粉。

明・文震亨《長物志》卷一一《栗》　杜甫寓蜀，採栗自給，山家禦窮，莫此爲愈，出吳中諸山者絕小，風乾，味更美。出吳興者，從溪水中出，易壞，煨熟乃佳。以橄欖同食，名爲『梅花脯』，謂其口作梅花香，然實不盡然也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・栗子粉》　山栗切片晒乾，磨粉。可糕，可粥。

又下卷《果之屬・栗子》　炒栗，以指染油逐枚潤，則膜不粘。風栗，或袋或籃懸風處，常撼播之，不壞易乾。圓眼、栗同筐貯，則圓肉潤，而栗易乾。熟栗入糟糟之，下酒佳。風乾生栗，入糟糟之，更佳。栗洗淨入鍋，勿加水，用油燈草三根圈放面上，只煮一滾，久悶甜酥易剝。油拌一個，醬拌一個，酒浸一個，鼎足置簍庋，栗香妙。採栗時須披殘其枝，明年子益盛。

清・袁枚《隨園食單》卷四《栗糕》　煮栗極爛，以純糯粉加糖爲糕烝之，上加瓜仁、松子，此重陽小食也。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《析津日記》　遼於南京置栗園司，蕭罕嘉努爲右通造典南京栗園是也。元昌平縣亦有栗園，薩里傅戰於昌平栗園殺二人是也。蘇秦謂燕民雖不耕作，而足於棗栗。唐時范陽以爲土貢。今燕京市肆及秋則以餳拌雜石子爆之。栗比南中差小，而味頗甘，以御栗名，正不以大爲貴也。

清・趙翼《陔餘叢考》卷三三《京師炒栗》　今京師炒栗最佳，四方皆不能及。按《宋人小說》，汴京李和燜栗，名聞四方。紹興中，陳長卿及錢愷使金，至燕山，忽有人持燜栗十枚來獻，自白曰：『汴京李和兒也。』揮涕而去。蓋金破汴後，流轉於燕，仍以燜栗世其業耳。然則今京師炒栗，是其遺法耶？

清・郝懿行《曬書堂筆録・炒栗》　栗生啖之益人，而新者微覺寡味，乾取食之則味佳矣。蘇子由服栗法亦是取其極乾者耳，然市肆皆傳炒栗法。余幼時，自塾晚歸，聞街頭喚炒栗聲，舌本流津，買之盈袖，恣意咀嚼，其栗殊小而殼薄，中實充滿，炒用糖膏，俗名糖稀則殼極柔脆，手

微剝之，殼肉易離而皮膜不黏，意甚快也。及來京師，見市肆門外置柴鼎，俗作鍋一人嚮火，一人坐高兀子，操長柄鐵勺頻攪之令勻遍。其栗稍大，而炒制之法和以濡糖，藉以粗沙，亦如余幼時所見，而甜美過之。都市衒鬻，相染成風，盤飣間稱佳味矣。

偶讀《老學庵筆記》二言：『故都李和炒栗，名聞四方。他人百計效之，終不可及。紹興中，陳福公及錢上閣出使虜庭，至燕山，忽有兩人持炒栗各十裹來獻，三節人亦人得一裹，自贊曰：「李和兒也」，揮涕而去。』惜其法竟不傳。放翁雖著記，而不能究言其詳也。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・栗子》 炒栗，先洗淨入鍋，勿加水，用油燈草三根，圈放面上，只煮一滾，久悶，甜酥易剝。熟栗風乾，栗糟食，甚佳。

清・富察敦崇《燕京歲時記》 京師食品亦有關於時令。十月以後，則有栗子、白薯等物。栗子來時用黑砂炒熟，甘美異常。青燈誦讀之餘，剝而食之，頗有味外之味。

杏仁

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《杏子油》 杏子不以多少，連皮搗碎。右件，水煮熬，取浮油，綿濾淨，再熬成油。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《法制香藥》 酥杏仁法 杏仁不拘多少，香油煠燋，胡色爲度，用鐵絲結作網兜搭之，候冷定食，極脆美。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《醎杏仁法》 用杏仁連皮，以秋石和湯作滷，微拌，火上炒香燥，食之亦妙。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・醎杏仁》 京師甜杏仁，鹽水浸拌，炒燥。佐酒，甚香美。

又《酥杏仁》 苦杏仁泡數次，去苦水。香油煠浮，用鐵絲杓撈起，冷定脆美。

清・李化楠《醒園録》卷下 杏仁漿法。作茶吃。先將杏仁泡水去皮尖，與上白米飯米對配。磨漿墜水加糖頓熟作茶吃之，甚爲潤肺。或單用杏仁磨漿加糖亦可。或用杏仁爲君，米用三分之一，無小磨用臼搗爛，布濾。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷三《杏仁》 《癸辛雜識》載松雪云：『杏仁有大毒，須煮令極熟，中心無白爲度，方可食用，生則能殺人，凡煮杏仁汁，若飲犬貓，立死。』又寧都魏際瑞詩《石山人畫蓮絕句》注：『蓮身皆藥，惟心食之，令人煩雜。』按此二味，今醫家所常用，而此說則鮮有知者，因亟録之。憶余在吳門時，門下士魏巡檢邦魯默深之父。通醫理，而時時勸余飭合家人毋飲杏酪，毋嚼杏仁，蓋有見及此者也。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八 山中多杏，食其肉，留其核。破殼取仁，漬以水，脫其衣，研以磨，汁白如乳。細切野蔬，和同入釜，此郇廚所未諳，而田舍翁食譜之變格也。以杓攪之不停，手或左或右必以順，若復逆攪，食之必殺人。雖宋人善格物者，莫窮其理。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 杏仁粉，按以杏子仁甜者，磨爲粉，然不盡純，或雜以薯粉，土人和餳調水爲杏兒茶。

核桃

唐・段公路《北户録》卷三《山胡桃》 山胡桃皮厚底平，狀如檳榔。其仁如扶容頭，味次陰平。樂遊胡桃別作杏膏香，但不耐停耳。《廣志》云：『陰平胡桃，皮脆，急投之，即碎。』其蝦蟇背見柳世隆《謝樂遊胡桃》云：『胡羯奔逃，吉之先見者也。』鄭虔又云：『山胡桃無穰，實心，磨之可爲印子。』據說即非南山中胡桃也。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 胡桃，味甘，無毒。食之令人肥健，潤肌黑髮，多食動風。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏核桃》 以麻布袋，盛掛當風處，則不膩。收松子亦可用此法。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・胡桃》 燕京出雞頭子，頗佳而貴。徐文長詩：『羌果薦冰甌，芳鮮占客樓。自應懷緑袖，何必定青州？嫩玉寧非乳，新苞一不油。秋風乾落近，騰貴在雞頭。』

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・胡桃》 出羌胡，漢張騫使

西域，始得其種，植之秦中。

清・梁章鉅《浪跡叢談》卷八《服核桃》 核桃補下焦之火，亦能扶上焦之脾，但服之各有其法。舊聞曾賓谷先生每晨起必嗽核桃一枚，配以高粱燒酒一小杯，酒須分作百口呷盡，核桃亦須分作百口嚼盡，蓋取其細咀緩嚼，以漸收滋潤之功，然性急之人往往不能耐此。余在廣西，有人教以服核桃法，自冬至日起，每夜嚼核桃一枚，數至第七夜止；又於次夜如前嚼，亦數至第七夜止，如是周流，直至立春日止。余服此已五閱年所，頗能益氣健脾，有同余服此者，其效正同。聞此方初傳自西域，今中土亦漸多試服者，不甚費錢，又不甚費力，是可取也。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・素蟹》 核桃擊碎，勿令散，菜油炒，入厚醬白糖砂仁茴香酒少許燒之。食者勿以殼輕棄，大有滋味在內，愈餂愈佳。

清・毛祥麟《墨餘録・胡桃》 十月種。宜大石重壓其根使實。生子不脫落。其核外肉最爛手皮。

松子

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《松子油》 松子不以多少，去皮，搗研爲泥。

右件，水絞取汁熬成，取浮清油綿濾淨，再熬澄清。

又卷三 松子，味甘，溫，無毒。治諸風頭眩，散水氣，潤五藏，延年。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《松子海囉嗼方》 核桃仁瓜仁同用。糖滷入小鍋，熬一頓飯時，攪冷。隨手下炒麪，後下剉碎松子仁，攪勻。案上抹酥油，撥在案上捍開，切象眼塊子。凡切塊，要乘溫切，若冷硬，難切，恐碎。

明・方以智《物理小識》卷六《解松子油法》 松子仁油壞者，攤竹紙上焙之如新。凡仁類皆用此法。

蓮子

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 蓮子，味甘，平，無毒。補中養神，益氣，除百疾，輕身不老。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《蓮房脯》 取嫩蓮房，去蒂又去皮，留中間絡，入灰煮浥，一如芭蕉脯法焙乾，以石壓令匾，作片收之。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《蓮子粉》 乾者，可磨作粉。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《粉之屬・蓮子粉》 乾蓮子搗碎，去心，磨粉。

又《餌之屬・煮蓮肉》 水極滾時下鍋，則易爛而鬆膩。

清・袁枚《隨園食單》卷四《蓮子》 建蓮雖貴，不如湖蓮之易煮也。大槩小熟抽心去皮後，下湯用文火煨之，悶住合蓋，不可開視，不可停火，如此兩炷香。則蓮子熟時不生骨矣。

榧子

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 榧子，味甘，無毒。主五痔，去三虫、蟲毒鬼疰。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《收藏榧子》 以舊盛茶瓷甕收之，經冬不壞。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 榧子煮素羹，肥甜若醬，羹尤妙。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《法制榧子》 將榧子用磁瓦刮黑皮，每斤淨用薄荷霜、白糖熬汁，拌炒香燥，入供。

又《糖榧方》 白麵八酵，待發，滾湯成劑，切作榧子樣。下十分滾油煠過，取出，糖麵內纏之。其纏糖，與麵對和成劑。

花生

明・方以智《物理小識》卷六《炒落花生法》 生則瀉人，焦則不堪。須以紙苴水浸，然後入釜炒之，則內熟而不焦，其香如松子。

清・李化楠《醒園録》卷下 醃落花生法。將落花生連殼下鍋，用水煮熟，下鹽，再煮一二滾，連汁裝入缸盆內，三四天可吃。又法：用水煮熟，撈乾棄水，醃入鹽菜滷內，亦三四天可吃。又法：將落花生同菜滷一齊下鍋

煮熟，連滷裝入缸盆，登時可吃。若要出門，撈乾包帶作路菜，不壞。按：後法雖較便，但豆皮不能擠去。若用前法，豆皮一擠就去，雪白好看。

清・郝懿行《曬書堂筆録・長生果》 京師人張筵必旅陳肴核，名品甚繁，而長生果居其一。果不必珍而特不去者，將俗人珍其嘉名而然歟？余以乾隆丁未始游京師，友朋燕集，杯盤交錯，恆擘殼剖肉，炒食殊甘。而自四五月後，此果即不復設，訪市肆中，或言此果有所畏惡，人知而不復鬻也，而畏惡者卒不知其名，余疑此久矣。

甲子夏秋，與鹿篴谷談次，稱其女弟曾啖此果而委頓幾殆，急煮緑豆湯灌之，始漸平復，詢家人亦不解致病所由也。偶夏月延客，胡瓜初薦盤，而此果亦在肴列，有老廚人者命徹之。詢其故，對言：『公不知耶，此果與胡瓜相惡，犯之者病。』然後知嚮之女弟所由委頓，豈不以此歟？夫藕皮散血，莧菜爲瘺，古人食經，所以貴精。今來京師鬻此果者，不復知與胡瓜相反，同時幷鬻，蓋食經之不講久矣。

此果本名露下生，說者言露滴苗根下，果隨滴輒生，因以爲名，俗人謂之落花生，蓋即『露下生』之聲轉而譌也。篴谷名善醫而不知果性所反，非遇老廚人，幾令此解不傳。余故表而録之，俾衛生者有考焉。嘉慶乙丑六月十日，同年友李蓮塘、張夢泉會飲余舍，客未至時興言記之。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》 落花生，藤生，花落地而結實，故名。凡沙地皆可藝，今本土西山一帶，産此甚廣。四月下種，八月成熟，炒作果，極香美，惟忌與瓜同食。

榛子

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 榛子，味甘，平，無毒。益氣力，寬腸胃，健行，令人不飢。

清・佚名《燕京雜記》 榛以黄花鎮爲最，栗以固安爲最。

其他

明・周履靖《群物奇制・果子》 梅仁以酸漿浸三日，炒之如杏仁。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・大内瓜子》 大内多異物，歲一閱視，出之於廷。有瓜子長五六寸，闊稱之，不知何地所産。其瓜當大於屋，此古來史冊所未聞也。袁貴妃父祐記。《玉堂薈記》。

清・顧仲《養小録》卷中《果之屬・梧桐豆》 梧桐子一炒，以木搥搥碎，揀去殼。入鍋，加油鹽，如炒豆法。以銀匙取食，香美無比。

清・毛祥麟《墨餘録》 晒取瓜子造 楊梅核西瓜子拌柿漆渣，晒乾皆自開。西瓜子以麵糊粘版上，日曝之自然裂。

飲品部

酒分部

釋名

宋・黄朝英《緗素雜記》卷三《婪尾》 蘇鶚《演義》云：『今人以酒巡匝爲啉尾，即苒命其爵也。』云：『南朝有異國，進貢藍牛。其尾長三丈。』一云：『藍嶺水，其尾三丈，時人倣之以爲酒令，今兩盞從其簡也，此皆非正。行酒巡匝，即重其盞，蓋慰勞其得酒在後也。』又云：『啉者，貪也。謂處於座末，得酒最晚，腹癢於酒，既得酒巡匝，更貪婪之，故曰啉尾。啉字從口，足明貪婪之意。』此說近之。余觀宋景文公《守歲詩》云：『迎新送故只如此，且盡燈前婪尾盃。』又云：『稍倦持螯手，猶殘婪尾觴。』又，東坡《寒食詩》云：『藍尾忽驚新火後，邀頭要及浣花前。』注引樂天《寒食詩》云：『三杯藍尾酒，一揲膠牙餳。』乃用藍字，蓋婪、藍一也。

宋・洪邁《容齋四筆》卷九《藍尾酒》 白樂天《元日對酒詩》云：『三盃藍尾酒，一揲膠牙餳。』又云：『老過占他藍尾酒，病餘收得到頭身。』『歲盞後推藍尾酒，春盤先勸膠牙餳。』《荆楚歲時記》

云：『膠牙者，取其堅固如膠也。』而藍尾之義，殊不可曉。《河東記》載申屠澄與路傍茅舍中老父、嫗及處女環火而坐，嫗自外挈酒壺至，曰：『以君冒寒，且進一盃。』澄因揖，遜曰：『始自主人翁，即巡澄，當婪尾。』蓋以藍爲婪，當婪尾者，謂最在後飲也。葉少蘊《石林燕語》云：『唐人言藍尾多不同，藍字多作啉，出於侯白《酒律》，謂酒巡匝，末坐者連飲三盃，爲藍尾，蓋末坐遠，酒行到常遲，故連飲以慰之，以啉爲貪婪之意。或謂啉爲燻，如鐵入火，貴其出色，此尤無稽。則唐人自不能曉此義。』葉之說如此。予謂不然，白公三盃之句，只爲酒之巡數耳，安有連飲者哉！侯白滑稽之語，見於《啓顏録》。《唐・藝文志》，白有《啓顏録》十卷，《雜語》五卷，不聞有《酒律》之書也。蘇鶚《演義》亦引其說。

明・郎瑛《七修類稿》卷二五《藍尾酒》 藍尾二字，洪容齋引白樂天之詩及《燕語》等言以解，二字俱無下落，雖得後飲之意，祇爲末座飲之在後也，自又曰唐人亦不能曉。殊不知不識其事當求其字，藍，澱也，《說文》云：『澱，滓垢也。』滓垢者，渾濁也。據此，則藍尾酒乃酒之濁脚，如盡壺酒之類，故有尾字之義。知此，則樂天『三盃藍尾酒，一楪膠牙餳』、『歲盞後推藍尾酒，春盤先勸膠牙餳』，則少蘊所謂酒巡匝末俱通矣。

明・陳繼儒《群碎録》 桑惟翰曰：『唐末文人謂芍藥爲「婪尾春」。蓋婪尾酒，乃最後之盃，芍藥殿春，故名。』

明・沈沈《酒概》卷一《婪尾》 唐詩稱婪尾，則以老者後得酒，當有餘以優老。莊季裕《鷄肋》一云巡匝，末坐者，連飲三杯。末坐遠，酒行到遲出，故連飲以慰取貪婪之義。一云啉尾白，樂天詩『三盃藍尾酒』，改婪字爲藍，悞矣。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《婪尾酒》 《太平廣記》虎類引《河東記》申屠澄事云：澄遇風雪，路旁茅舍中有老父嫗及處女環火而坐，謂澄曰：『以君冒寒，且進一杯。』讓曰：『始自主人。』翁即巡行，澄當婪尾。然則最後飲酒謂之婪尾，唐人語如此，不特元日爲然也。

綜述

唐・段成式《酉陽雜俎》卷七《酒食・碧筩酒》 歷城北有使君林。魏正始中，鄭公愨三伏之際，每率賓僚避暑于此，取大蓮葉置硯格上，盛酒三升，以簪刺葉，令與柄通。屈莖上，輪菌如象鼻，傳吸之，名爲『碧筩』。歷下效之，言酒味雜蓮氣，香冷勝於冰。

又《崑崙觴》 魏賈璐家累千金，博學善著作。有蒼頭善別水，常令乘小舟于黄河中，以瓠匏接河源水，一日不過七八升。經宿，器中色如絳，以釀酒，名崑崙觴。酒之芳味，世間所絕，曾以三十斛上魏莊帝。

唐・韋絢《嘉話録》 飲酒四字，著於史氏，出於則天時。璧州刺史鄭弘慶者進之。人或知之，以三臺送酒，當未盡曉。蓋因北齊高洋毀銅雀臺，築三箇臺，宮人拍手呼上臺，因以送酒。

五代・孫光憲《北夢瑣言》卷六《陸宸》 陸相宸出典夷陵時，有士子修謁。相國與之從容，因命酒酌勸。此子辭曰：『天性不飲酒。』相曰：『誠如所言，已校五分矣。蓋平生悔吝有十分，不爲酒困，自然減半也。』

又卷八《孫會宗》 唐孫會宗僕射，即渥相大王父也。宅中集內外親表開宴，有一甥姪爲朝官，後至，及中門，見緋衣官人，衣襟前皆是酒漬，咄咄而出。不相識，頃即席，說于主人，訝無此官。沉思之，乃是行酒時，階上酹酒，草草傾潑也。自此每酹酒，止側身恭跪，一酹而已，自孫氏始，今人三酹非也。

《太平廣記》卷二三三引《盧氏雜説・夏侯孜》 崔郾爲京尹日，三司使在永達亭子宴丞郎。崔乘酒突飲，衆人皆延之。時譙公夏侯孜爲戶部使，問曰：『尹曾任給舍否？』崔曰『無』。譙公曰：『若不曾歷給舍，京兆尹不合衝丞郎宴。命酒糺來，命下籌，且吃罰爵。』取三大器物，引滿飲之，良久方起。

又引《拾遺録・黏雨酒》 石虎于大武殿前起樓，高四十丈，結珠爲簾，垂五色玉珮。上有銅龍，腹空，盛數百斛酒。使胡人于樓上嚼酒，風

至，望之如雲霧，名曰『黏雨臺』，使以灑塵。

又引《拾遺記・消腸酒》 張華爲醇酒，煮三薇以漬麴蘗。蘗出西羌，麴出北胡。胡中有指星麥，四月火星出，穫麥而食之。蘗用水漬，三夕而麥生萌牙。以平旦時雞初鳴而用之，俗人呼爲『雞鳴麥』，以釀酒，清美鬯，久含令人齒動。若大醉不搖蕩，使人肝腸爛，當時謂之消腸酒。或云，醇酒可爲長宵之藥。二說聲同而事異焉。

又引《博物志・千日酒》 昔有人名玄石，從中山酒家酤酒。酒家與千日酒，忘語其節，至家醉卧，不醒數日。家人不知，以爲死也，具棺殮葬之。酒家至千日，乃憶玄石前來沽酒，醉當醒矣，遂往索玄石家而問之。云：『石亡已三年，今服闋矣。』於是與家人至玄石墓，掘冢開視，玄始醒，起于棺中。

又引《世説・九醞酒》 張華既貴，有少時知識來候之。華與共飲九醞酒，爲酣暢，其夜醉眠。華常飲此酒，醉眠後，輒勑左右，轉側至覺。是夕，忘勑之，左右依常時爲張公轉側，其友人無人爲之。至明，友人猶不起，華咄云：『此必死矣。』使視之，酒果穿腸流，床下滂沱。

又引《投荒雜録・南方酒》 新州多美酒。南方酒不用麴蘗，杵米爲粉，以衆草葉胡蔓草汁溲，南人呼野葛爲胡蔓草。大如卵，置蓬蒿中蔭蔽，經月而成。用此合糯爲酒，故劇飲之後，既醒，猶頭熱涔涔，有毒草故也。南方飲既燒，即實酒滿甕，泥其上，以火燒方熟。不然，不中飲。既燒即揭瓿趨虚，泥固猶存。沽者無能知美惡，就泥上鑽小穴可容筯，以細筯插穴中，沽者就吮筯上，以嘗酒味，俗謂之『滴淋』。無賴小民空手入市，徧就酒家滴淋，皆言不中，取醉而返。南人有女數歲，即大釀酒。既漉，候冬陂池水竭時，貰酒甕，密固其上，瘞于陂中。至春漲水滿，不復發矣。候女將嫁，因決陂水，取供賀客。南人謂之『女酒』，味絶美，居常不可致也。

又引《十道記・若下酒》 《輿地志》：村人取若下水以釀酒，醇美，俗稱『若下酒』。張協士所云『荆州烏程，豫北竹葉』，即此是也。

又引《伽藍記・擒奸酒》 河東人劉白墮者善于釀酒。六月中時暑赫，劉以甕貯酒，曝于日中。經一旬，酒味不動，飲之香美，醉而不易醒。京師朝貴出郡者，遠相餉餽，踰于千里。以其可至遠，號曰『鶴觴』，亦名『騎驢酒』。永熙中，青州刺史毛鴻賓帶酒之任，路中夜逢劫盜。盜飲之皆醉，遂備擒獲，因此復名擒奸酒。游俠語曰：『不畏張弓拔刀，唯畏白墮春醪。』

宋・陶穀《清異録》卷四《雜瑞様》 酒不可雜飲，飲之，雖善酒者亦醉。蓋生取煮鍊之殊，官法私方之異，飲家之所深忌。宛葉書生胡適，冬至日延客，以諸家羣遺之酒爲具。席半，客恐，私相告戒，適疑而問之，一人曰：『其懼君家百氏漿。』次曰：『所畏者雜瑞様耳。』

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷六四《東坡酒經》 南方之氓，以糯與杭，雜以卉藥而爲餅。嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而輕，此餅之良者也。吾始取麪而起肥之，和之以薑液，烝之使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。米五斗以爲率，而五分之，爲三斗者一，爲五升者四。三斗者以釀，五升者以投，三投而止，尚有五升之贏也。始釀以四兩之餅，而每投以二兩之麴，皆澤以少水，取足以散解而勻停也。釀者必甕按而井泓之，三日而井溢，此吾酒之萌也。酒之始萌也，甚烈而微苦，蓋三投而後平也。凡餅烈而麴和，投者必屢嘗而增損之，以舌爲權衡也。既溢之，三日乃投，九日三投，通十有五日而後定也。既定乃注以斗水，凡水必熟而冷者也。凡釀與投，必寒之而後下，此炎州之令也。既水五日乃篘，得二斗有半，此吾酒之正也。先篘，半日，取所謂贏者爲粥，米一而水三之，揉以餅麴，凡四兩，二物幷也。投之糟中，熟攪而再釀之，五日壓得斗有半，此吾酒之少勁者也。勁正合爲四斗，又五日而飲，則和而力嚴而不猛也。篘絶不旋踵而粥投之，少留，則糟枯中風而酒病也。釀久者酒醇而豐，速者反是，故吾酒三十日而成也。

又《書東皋子傳後》 予飲酒終日，不過五合，天下之不能飲，無在予下者。然喜人飲酒，見客舉盃徐引，則予胸中爲之浩浩焉，落落焉，酣適之味，乃過於客。閑居未嘗一日無客，客至，未嘗不置酒。天下之好飲，亦無在予上者。常以謂人之至樂，莫若身無病而心無憂。我則無是二者矣。然人之有是者，接於予前，則予安得全其樂乎？故所至，常蓄善藥，有求者則與之，而尤喜釀酒以飲客。或曰：『子無病而多蓄藥，不飲而多釀酒，勞己以爲人，何也？』予笑曰：『病者得藥，吾爲之體輕，飲者困於酒，吾爲之酣適，蓋專以自爲也。』東皋子待詔門下省，日給酒三

升。其弟靜問曰：『待詔樂乎？』曰：『待詔何所樂，但美醞三升，殊可戀耳。』今嶺南，法不禁酒，予既得自釀，月用米一斛，得酒六斗。而南雄、廣、惠、循、梅五太守，間復以酒遺予。略計其所獲，殆過於東皋子矣。然東皋子自謂五斗先生，則日給三升，救口不暇，安能及客乎？若予者，乃日有二升五合，入野人、道士腹中矣。東皋子與仲長子光游，好養性服食，預刻死日，自爲墓志。予蓋友其人於千載，或庶幾焉。

又卷七三《飲酒説》　嗜飲酒人，一日無酒則病，一旦斷酒，酒病皆作。謂酒不可斷也，則死於酒而已。斷酒而病，病有時已，常飲而不病，一病則死矣。吾平生常服熱藥，飲酒雖不多，然未嘗一日不把盞。自去年來，不服熱藥，今年飲酒至少，日日病，雖不爲大害，然不似飲酒服熱藥時無病也。今日眼痛，靜思其理，豈或然耶？

又　予雖飲酒不多，然而日欲把盞爲樂，殆不可一日無此君。州釀既少，官酤又惡而貴，遂不免閉戶自醞。麴既不佳，手訣亦疎謬，不甜而敗，則苦硬不可向口。慨然而歎，知窮人之所爲無一成者。然甜酸甘苦，忽然過口，何足追計，取能醉人，則吾酒何以佳爲，但客不喜爾，然客之喜怒，亦何與吾事哉！元豐四年十月二十一日書。

宋・朱翼中《北山酒經》卷上　酒之作，尚矣。儀狄作酒醪，杜康秫酒，豈以善釀得名？蓋抑始於此耶？酒味甘、辛、大熱，有毒。雖可忘憂，然能作疾。所謂腐腸爛胃，潰髓蒸筋。而劉訓《養生論》：酒所以醉人者，麴蘗氣之故爾。麴蘗氣消，皆化爲水。昔先王誥庶邦庶士『無彝酒』，又曰『祀茲酒』，言天之命民作酒，惟祀而已。六彝有舟，所以戒其覆。六尊有罍，所以戒其淫。陶侃劇飲，亦自制其限。後世以酒爲漿，不醉反恥，豈知百藥之長，黄帝所以治疾耶。大率晉人嗜酒。孔羣作書族人：『今年秫得七百斛，不了麴蘗事。』王忱『三日不飲酒，覺形神不復相親。』至於劉、殷、嵇、阮之徒，尤不可一日無此。要之，酣放自肆，託於麴蘗，以逃世網，未必眞得酒中趣爾。古之所謂得全於酒者，正不如此，是知狂藥自有妙理，豈特澆其胸中之礧磈者耶？五斗先生棄官而歸，耕於東皋之野，浪遊醉鄉，沒身不返，以謂結繩之政已薄矣，雖黄帝華胥之遊，殆未有以過之。由此觀之，酒之境界，豈餔歠者所能與知哉？儒學之士如韓愈者，猶不足以知此，反悲醉鄉之徒爲不遇。大哉，酒之於世也。禮天地，事鬼神，射鄉之飲，《鹿鳴》之歌，賓主百拜，左右秩秩。上至縉紳，下逮閭里，詩人墨客，漁夫樵婦，無一可以缺此。投閒自放，攘襟露腹，便然酣卧於江湖之上，扶頭解醒，忽然而醒。雖道術之士，鍊陽消陰，饑腸如筋，而熟穀之液亦不能去。惟胡人禪律，以此爲戒。嗜者至於濡首敗性，失理傷生，往往屏爵棄巵，焚罍折榼，終身不復知其味者。酒復何過耶？平居無事，汙罇斗酒，發狂蕩之思，助江山之興，亦未足以知麴蘗之力、稻米之功。至於流離放逐，秋聲暮雨，朝登糟丘，墓遊麴封，禦魑魅於烟嵐，轉炎荒爲淨土，酒之功力，其近於道耶？與酒遊者，死生驚懼交於前而不知，其視窮泰違順，特戲事爾。彼饑餓其身，焦勞其思，牛衣發兒女之感，澤畔有可憐之色，又烏足以議此哉。鴟夷大人以酒爲名，含垢受侮，與世浮沈。而彼騷人，高自標持，分別黑白，且不足於全身遠害，猶以爲惟我獨醒。善乎，酒之移人也。慘舒陰陽，平治險阻。剛愎者薰然而慈仁，懦弱者感慨而激烈。陵轢王公，紿玩妻妾，滑稽不窮，斟酌自如，識量之高，風味之嫩，足以還澆薄而發猥瑣。豈特此哉？『夙夜在公』《有駜》。『豈樂飲酒』《魚藻》。『酌以大斗』《行葦》。『不醉無歸』《湛露》。君臣相遇，播於聲詩，亦未足以語太平之盛。至於黎民休息，日用飲食，祝、史無求，『神具醉止』，斯可謂至德之世矣。然則伯倫之頌德，樂天之論功，蓋未必有以形容之。夫其道深遠，非冥搜不足以發其義。其術精微，非三昧不足以善其事。昔唐逸人追述焦革酒法，立祠配享，又采自古以來善酒者以爲《譜》。雖其書脱略，卑陋，聞者垂涎，酣適之士口誦而心醉。非酒之董狐，其孰能爲之哉？昔人有齋中酒、廳事酒、猥酒，雖均以麴蘗爲之，而有聖有賢，清濁不同。《周官・酒正》：『以式法授酒材』，『辨五齊之名』，『三酒之物』，歲中『以酒式誅賞』。《月令》：『乃命大酋，酒之官長也。秫稻必齊，麴蘗必時，湛饎必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。』六者盡善，更得醞漿，則酒人之事過半矣。《周官・漿人》：『掌共王之六飲：水、漿、醴、涼、醫、酏，入于酒府。』而漿最爲先。古語有之：『空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。』《説文》：『酒白謂之酸。』酸者，壞飯也。酸者，老也。飯老即壞，飯不壞則酒不甜。又曰：『烏梅、女貞，胡板切。甜醶九酸，澄清百品，酒之終也。』麴之於黍，猶鉛之於汞，陰陽相制，變化自然。《春秋

緯》曰：『麥，陰也。黍，陽也。』先漬麴而投黍，是陽得陰而沸。後世麴有用藥者，所以治疾也。麴用豆亦佳，神農氏赤小豆飲汁，愈酒病，酒有熱，得豆爲良，但硬薄少蘊藉耳。古者醴酒在室，醍酒在堂，澄酒在下。而酒以醇厚爲上，飲家須察黍性陳新，天氣冷暖。春夏及黍性新軟，則先湯平聲而後米，酒人謂之『倒湯』。去聲。秋冬及黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之『正湯』。醞釀須酴米偸酸。《說文》：『酴，酒母也。』酴音途。酸醹偸甜，涮人不善偸酸，所以酒熟入灰。北人不善偸甜，所以飲多令人膈上懊憹。桓公所謂『青州從事』、『平原督郵』者，此也。酒甘易釀，味辛難醞。《釋名》：『酒者，酉也。』酉者，陰中也。酉用事而爲收。收者，甘也。卯用事而爲散。散者，辛也。酒之名，以甘辛爲義。金木間隔，以土爲媒，自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。酴米所以要酸，酸醹所以要甜。所謂以土之甘，合水作酸。以木之酸，合土作辛，然後知酸者所以作辛也。《說文》：『酸者，再釀也。』張華有『九醞酒』，《齊民要術·桑落酒》：『有六、七酸者。』酒以酸多爲善，要在麴力相反。醥酒所以有韻者，亦以其再酸故也。過度亦多術，尤忌見日，若太陽出，即酒多不中。後魏賈思勰亦以夜半蒸炊，昧旦下釀，所謂以陰制陽，其義如此。著水無多少，拌和黍麥，以勻爲度。張籍詩『釀酒愛乾和』，即今人『不入定酒』也，晉人謂之『乾榨酒』。大抵用水隨其湯，去聲。黍之大小斟酌之。若酸多，水寬亦不妨。要之，米力勝於麴，麴力勝於水，即善矣。北人不用酵，秫用刷案水，謂之『信水』。然『信水』非酵也，酒人以此體候冷暖爾。凡醞不用酵即酒難發，醅來遲則脚不正。秫用正發，酒醅最良。不然，則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘗，掛於衡茅，謂之『乾酵』。用酵四時不同，寒即多用，溫即減之。酒人冬月用酵緊，用麴少。夏月用麴多，用酵緩。天氣極熱，置甕於深屋。冬月溫室，多用氈毯圍遶之。《語林》云：『抱甕冬醪』，言冬月釀酒，令人抱甕，速成而味好。大抵冬月蓋覆，即陽氣在內，而酒不凍。夏月閉藏，即陰氣在內，而酒不動。非深得卯酉出入之義，孰能知此哉？於戲，酒之梗槩，曲盡於此。若夫心手之用，不傳文字，固有父子一法而氣味不同，一手自釀而色澤殊絕，此雖酒人亦不能自知也。

宋·吳曾《能改齋漫録》卷二《事始·飲席酹酒之始》　飲席酹酒之始。唐僕射孫會宗集內外親表開宴。有一甥姪，間朝官後至。及中門，見緋衣官人，衣襟前皆是酒漬，咄咄而出，不相識。洎即席，說于主人，咸訝無此官。沈思之，乃是行酒時于階上酹酒，草草傾潑也。自此每酹酒，令側身恭跪，一酹而已，自孫氏始也。今人三酹，非也。出《北夢瑣言》。

宋·高承《事物紀原》卷九《酒》　《酒經》曰：空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，此酒之始也。《呂氏春秋》曰：儀狄作酒醪，變五味。《戰國策》曰：儀狄，帝女，造酒進之於禹，甘之，遂疏儀狄。《古史考》亦曰：儀狄造酒。《博物志》曰：杜康造酒。魏武帝詩曰：何以解我憂，惟有杜康酒。《玉篇》曰：酒，杜康所作。《陶潛集·述酒詩序》曰：儀狄造酒，杜康潤色之。而《黃帝內傳》：王母會帝於嵩山，飲帝以護神養氣金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。然黃帝時已有其物，但不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也，一曰少康作秫酒。

元·賈銘《飲食須知》卷五《味類》　酒類甚多，其味有甘、苦、酸、淡、辛、澀不一，其性皆熱，有毒。多飲助火生痰，昏神輭體，損筋骨，傷脾胃，耗肺氣，天人壽。飲冷酒同牛肉食，令人生蟲；同乳飲，令人氣結；同胡桃食，令咯血。酒醉卧黍穰，食豬肉，患大風。酒同芥食，及合辛辣等物，緩人筋骨。酒後飲茶多，傷腎聚痰，成水腫，及攣痛、腰脚重墜、膀胱疝證、腹下冷痛、消渴痰飲。久飲過度，令人精薄無子。醉卧當風，成癩風癱瘓。醉後浴冷水，成痛痺。凡用酒服丹砂、雄黃等藥，能引藥毒入四肢滯血，化爲癰疽，中一切砒蠱等毒，從酒得者不治。凡飲酒宜溫，不宜熱。宜少，不宜多。飲冷酒，成手戰。有火證目疾失血痰嗽痔漏瘡疥者，竝宜忌之。飲酒者喜鹹惡甘，勿同甜物食。枳椇、葛花、赤豆花、菉豆粉皆能醒酒解毒。酒漿照人無影，及祭酒自耗者，勿飲。酒酸，以赤小豆一升炒焦入罐內，可變好。

元·忽思慧《飲膳正要》卷一《飲酒避忌》　酒，味苦甘辛，大熱，有毒。主行藥勢，殺百邪，去惡氣，通血脉，厚腸胃，潤肌膚，消憂愁。少飲尤佳，多飲傷神損壽，易人本性，其毒甚也。醉飲過度，喪生之源。飲酒不欲使多，知其過多，速吐之爲佳，不爾成痰疾。醉勿酩酊大醉，即終身百病不除。酒不可久飲，恐腐爛腸胃，潰髓，蒸筋。醉不可當風卧，生風疾。醉不可向陽卧，令人發狂。醉不可令人扇，

生偏枯。醉不可露卧，生冷痺。醉而出汗當風，爲漏風。醉不可卧黍穰，生癩疾。醉不可強食、嗔怒，生癰疽。醉不可走馬及跳躑，傷筋骨。醉不可接房事，小者面生黑、咳嗽，大者傷臟、澼、痔疾。醉不可冷水洗面，生瘡。醉，醒不可再投，損後又損。醉不可高呼、大怒，令人生氣疾。

晦勿大醉，忌月空。醉不可飲酪水，成噎病。醉不可便卧，面生瘡癤，内生積聚。大醉勿燃燈叫，恐魂魄飛揚不守。醉不可飲冷漿水，失聲成尸噎。

飲酒，酒漿照不見人影勿飲。醉不可忍小便，成癃閉、膝勞、冷痺。空心飲酒，醉必嘔吐。醉不可忍大便，生腸澼、痔。酒忌諸甜物。酒醉不可食猪肉，生風。醉不可強舉力，傷筋損力。飲酒時，大不可食猪、羊腦，大損人，煉眞之士尤宜忌。酒醉不可當風乘涼、露脚，多生脚氣。醉不可卧濕地，傷筋骨，生冷痺痛。醉不可澡浴，多生眼目之疾。如患眼疾人，切忌醉酒、食蒜。

又卷三　小黄米酒，性熱，不宜多飲，昏人，五藏煩熱、多睡。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》　酒醴總叙　昔儀狄造酒而美，進之於禹，飲而甘之，遂疏儀狄。然酒可以供祭祀，可以奉賓客，皆禮之所不廢者。如詩所謂爲酒爲醴，以洽百禮。又謂我有旨酒，以燕樂嘉賓之心，皆是物也。至於養生伐病，世或資之。則日用飲食之間，亦不容闕。今取其品味之美者，載于前，釀法之良者備于後，諒幷好事者之樂聞也。

明・陸容《菽園雜記》卷一一　嘗聞一醫者云：『酒不宜冷飲。』頗忽之，謂其未知丹溪之論而云然耳。數年後，秋間病利，致此醫治之，云：『公莫非多飲涼酒乎？』予實告以遵信丹溪之言，暑中常冷飲醇酒。醫云：『丹溪知熱酒之爲害，而不知冷酒之害尤甚也。』予因其言而思之，熱酒固能傷肺，然行氣和血之功居多。冷酒於肺無傷，而胃性惡寒，多飲之，必致鬱滯其氣。而爲亭飲，蓋不冷不熱，適其中和，斯無患害。古人有溫酒暖酒之名，有以也。

又卷一四　古人飲酒有節，多不至夜，所謂厭厭夜飲，不醉無歸，乃天子燕諸侯，以示慈惠耳，非常燕然也。故長夜之飲，君子非之。京師惟六部十三道等官飲酒多至夜。蓋散衙時才得赴席，勢不容不夜飲也。若翰林六科及諸閒散之職，皆是晝飲。吾鄉會飲，往往至昏暮才散，此風亦近年後生輩起之。殊不思主人之情，固所當盡。童僕伺候之難，父母懸念之切，亦不可不體也。李賓之學士飲酒不多，然遇酒邊聯句或對弈，則樂而忘倦。嘗中夜飲酒歸，其尊翁猶未寢，候之。賓之愧悔，自是赴席誓不見燭。將日晡，必先告歸。此爲人子者所當則傚也。

明・郎瑛《七修類稿》卷一七《酒》　醁，酒母也。醴，一宿成也。醪，渾汁酒也。酎，三薰酒也。醨，薄酒也。酳，旨酒也。曰醽、曰醁，白酒也。曰釀、曰醞，造酒也。買之曰沽，當肆曰罏，釀之再亦曰醁，漉酒曰釃，酒之清曰醥，厚曰醹，相飲曰酌，相強曰浮，飲盡曰釂，使酒曰酗，甚亂曰酲，飲而面赤曰酡，病酒曰醒，主人進酒於客曰酬，客酌主人曰酢，獨酌而醉曰醮，出錢共飲曰醵，賜民共飲曰酺，不醉而怒曰奠。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・酒》　陶潛《詩序》曰：『儀狄作酒，杜康潤色之。』而《黄帝内傳》：王母會帝于嵩山，飲金液流暉之酒。然黄帝時已有其物，但不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也。昔桓溫有主簿，善別酒，好者爲青州從事，惡者爲平原督郵。注：青州有齊郡從事，謂到臍下。平原有革縣督郵，言在膈上也。《魏志》：鮮于輔曰：醉客謂酒清者爲聖人，濁者爲賢人。《論略》曰：杜康善造酒，以酉日死，故酉日不飲酒會客。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二四《酒原》　酒，從水，從酉。《説文》作酒聲。田子曰：『會意也。』八月建酉，酎酒，八月而成是也。或作酋，亦作酉，故《釋名》曰：『酒，酉也，釀之米麴，酉懌而味美也。』『酒，就也，所以就人性之善惡也。』『酒，造也，吉凶所造起也。』『酒，蹴也，能否皆彊相蹴，持飲之也。』俱見上。『酒，乳也，所以柔身扶老也。』見《春秋元命苞》及《運斗樞》。『酒者，天之美祿，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養老。百福之會，非酒不行。』見《漢・食貨志》。『空桑穢飯，醞以穫麥，以成醇醪，酒之始也；烏梅女麴，甜醹九投，澄清百品，酒之終也。』見《古語》。《世本》曰：『儀狄始作酒醪，以變五味。』《戰國策》曰：『帝女儀狄作酒。』史言禹飲而甘之，遂絶旨酒而疏儀狄。又曰：『少康作酒。』一曰：『杜康作秫酒。』《説名》曰：『少康，一名杜康。』魏武帝詩：『何以解憂？惟有杜康。』故晉祖台之曰：『願君殫儀

狄于羽山，放杜康于三危。』劉惔箴曰：『爰建上業，曰康曰狄。』《魏略》則曰：『杜康以酉日死，故酉日不飲酒，不會客。』則又大謬之甚矣！《急就章》：杜康作箕箒，亦曰少康，是也。先酒，始爲酒者。古人飲必祭先酒，故有祭酒，老者舉酒祭地也。柳子厚詩：『舉觴酹先酒。』《周禮》曰：『酒正掌酒之政令，以式法授酒材。』『辨五齊之名：一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰醍齊，五曰沉齊。』齊，和也，以節度作之也。泛者，成而浮滓泛泛然，即浮蟻在上也。醴者，體成而汁滓相埒，上下一體，即甜酒也。盎，猶甕也，成而色翁翁然，即甘濁而不沸者。醍，體成而紅赤色，如今糟牀下酒色。沉，滓之下溺而老者。『辨三酒之物：一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。』事酒，醳酒也。初造之酒，一名苦酒，又名醇酒。昔酒，久酒，舊醳也。又，酋繹酒也。久則水上見而糟少，故酒熟曰酋，即昔酒也。今之白酒久熟者善，故名酒官曰大酋。清酒，冬釀夏成酒也。《呂氏春秋》曰：『孟冬命有司：秫稻必齊，麴蘖必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，善用六物，無或差忒，大酋監之。』《淮南子》曰：『酒感東方木、水、風之氣而成。』麴，酒母，蘗也。蘗，牙米也。《春秋緯》曰：『凡黍爲酒，陽據陰乃能動。故以麥釀黍爲酒。』餘，酒母也，麥酒不去滓飲也。醑，酒本也，或作糜，一作媒。孟康曰：『酒敎，齊人名麴餅曰媒。』醾，麴生衣細屑也，二熟麴也。釀，醞造也。醱、酵醴、酤，皆一宿熟酒也。今雞鳴酒，一名酤，又作沽。『孔子沽酒不食』注：『買酒曰沽。』非也。三代時無賣酒者，乃一夜暴成生酒也。余性不食生酒，故知仲尼同調也。醱，酘也，酎也，皆重醞。酎，三重醞。醅，未泲，一作醅醪，汁滓酒。漿，酢也。酒正辨四飲之物，三曰漿。醫，一作涼。《膳夫》注：『涼，以水和酒也。』酳，首酒，厚也。醨，尾酒，薄也，今名二水酒。三酒禮：醴酒在室，醍酒在堂，澄酒在下。醆，酒濁而微清者。醑、醥，沓酒也，皆去滓。醧、酮、釅、酴、籟、篫、漉，皆以筐盪酒并袋下酒之名。今曰醡，一作簎。糟、醴、醨，酒滓也。

又《酒味》　甜酒，世間能飲者多不喜甜酒，故白樂天詩云：『量大厭甜酒，才高笑小詩。』至于杜子美，則曰：『人生幾何春已夏，不放香醪如蜜甜。』韓退之曰：『一尊春酒甘如飴，丈人此樂無人知。』劉禹錫《歷陽詩》曰：『湖魚香勝肉，官酒重于飴。』則古人亦有好甜酒者矣。豈所謂能書不擇筆，能飲不擇酒邪？余性最不喜甜酒，故知白公爲得箇中眞味也。

香醪酒有自然之香，乃爲佳醞，非必用花及香藥釀之也。《書》：『黍甘爲香。』器不潔者不香，麴不精者不香。

烈酒，性爽豁也。韓昌黎詩：『酒味既酷烈。』又云：『酒味既冷烈。』酷，味厚也。張載賦曰：『漂蟻萍布，芬香酷烈。』

辣酒，辣，味辛過于酷也。歐陽永叔詩云：『滑辣潑醅如玉醴。』《經》曰：『酒甘易釀，味辛難醞。』

生酒，不煮不蒸酒也。世有專喜飲生酒者，云有風味。但性太熱，難入口耳。楊廷秀歌云：『生酒清于雪，煮酒赤如血。煮酒不如生酒烈，煮酒祇帶煙火氣，生酒不離泉石味。』

苦酒，韓子蒼詩云：『飲慣茅柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。』蘇子瞻云：『白酒微帶荷心苦。』又云：『松明酒味，甘餘而小苦。夫苦者，炎上之味。』《方言》：『苦，快也。』郭璞曰：『苦而爲快，猶以臭爲香，以治爲亂，反覆用之也。』一作酴、酏、酏，皆苦味也。又，《魏名臣傳》：『醋名苦酒。』

釅酒曰醹，味釅酸也。蘇詩：『杜酒粥面釅。』歐詩：『緑醅寒更釅。』

淡酒曰醨，味薄也。《萬畢術》注：『斷蒲漬酒中即厚。』

凍漿酒，凡酒過熱則酸，過冷則凍。古亦名凍醴。《魏都賦》云：『凍醴流澌，溫酎躍波。』

酸酒，蘇子瞻詩：『酸酒如蘸湯，甜酒如蜜汁。三年黃州城，飲酒但飲濕。』

灰酒，或用茅柴灰，或用石灰。今杭州多灰酒，而京師人造酒亦用灰。觸鼻、創口、蜇舌。善飲者甚病之，而張汝弼謂之『燕京琥珀』。惟內法酒，其風致異常，誠可怪也。宋南雄太守王元邃乃曰：『以白酒之和者、紅酒之勁者相合爲一，殺以白灰一刀圭，飲之風味頓奇。』則知世固有此惡人也。飲灰酒必破腹裂脣，而反以爲佳味，至云無灰則性不烈，卒不可售，此又大可惡事也。

又《酒色》　紅酒：李賀詩：『小槽酒滴珍珠紅。』

紫酒，譚用之詩：『杯黏紫酒金螺重。』注：『江南紅釀，涼州蒲桃。』

黃酒，皇甫子奇以色如金而味醇且苦者，名之曰酒賢。張九齡詩：『玉盌纔傾黃蜜剖。』杜甫云：『鶯兒黃似酒。』又云：『對酒愛新鶯。』蘇軾云：『大杓瀉鶯黃。』

緑酒，《南岳夫人傳》：『設王子喬瓊蘇緑酒。』杜詩：『緑酒正相親。』又云：『遙觀漢水鴨頭緑，恰似蒲萄初潑醅。』白樂天云：『傾如竹葉杯中緑。』秦少游云：『翡翠側身窺緑酒。』蘇子瞻云：『小舟浮鴨緑。』至楊廷秀乃云：『瓮頭鴨緑變鶯黃。』則緑酒或老乃成黃色也。

碧酒，《列仙傳》：安期生與神女會圓丘，酣玄碧之香酒。杜詩：『重碧酤新酒。』

清酒，《詩》：『清酒百壺。』鄒陽賦：『清者爲酒，濁者爲醴。清者聖明，濁者須駿。』蘇子云：『誰分銀榼送清醇。』

白酒，曰醝，一作酂，又名醙。白居易詩：『白酒善消愁。』蘇子云：『白酒無聲滑瀉油。』

濁酒，嵇康云：『濁酒一杯。』杜少陵云：『牆頭過濁醪。』

黑酒，《醉鄉日月》謂之愚酒，色黑而酸醨者也。

又《酒法》　宋大隱朱翼中《北山酒經》三卷曰：『其道深遠，非冥搜不足以發其義；其術精微，非三昧不足以善其事。』

曰醞者，壞飯也，老也。飯老即壞，飯不壞則酒不甜。田子曰：即今之飯空漿老者也。飯不作空，則酒不多。

曰麴之于黍，猶鉛之于汞，陰陽相制，變化自然。田子曰：麥性陰，黍性陽，故先漬麥而後投黍也。

曰麴有用藥者，所以治疾也。今平常醞法，亦用諸品藥材，惟用烏頭者，飲之頭痛耳。獨金華酒用砒霜，尤當戒忌也。

麴用豆亦佳。神農氏赤小豆飲汁愈酒病。蓋酒性熱，豆性涼，使硬薄者，得之少蘊藉耳。今菉豆尤佳。

飲家須察黍性新陳，天氣冷煖。春夏黍性新軟，則先湯而後米，酒人謂之倒湯（去聲）；秋冬黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之正湯。浙人不善偸酸，所以酒熟入灰。北人不善偸甜，所以飲多令人膈上懊憹。故酴米而偸酸，投醹而偸甜。

酒，酉也。酉者，陰中也。酉用事而爲收，收者，甘也。卯用事而爲散，散者，辛也。酒之名，以甘、辛爲義。金木間隔，以土爲媒。自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。所謂以土之甘，合水作酸，以木之酸，合土作辛，然後知投者所以作辛也。投者，再釀也。張華有九醞酒。

尤忌見日，若太陽出，即酒多不中。賈勰以夜半蒸炊，味且下釀。今之黃昏下酒，亦以陰制陽也。

着水無多少，拌和黍麥，以勻爲度。若投多水寬亦可。米力勝麴，麴力勝水，即善矣。

醞不用酵，則酒難發，醅來遲，則脚不正。祗用正法，酒醅最良。不然，則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘗。掛于衡茅，謂之乾酵。用酵四時不同：冬月用酵緊，用麴少；夏月用麴多，用酵緩。天氣熱，置瓮于深屋，寒則溫室用氈圍繞。冬月蓋覆，即湯氣在內而不凍；夏月閉藏，即陰氣在內而酒不動，眞得卯酉出入之妙也。

又《酒飲》　禮者，不脫履而即序也。宴者，跣而上坐也。又賈逵曰：『不脫履升堂曰醼。』一曰飫。酌，盛酒行觴也。酌，少飲也。酬獻，主人進客。酢，客酌主人。配，相飲也。酳，報也。醧，一作酟，能者飲之，不能者已也。醵，合錢共飲也。勞酒，饗禮。酺，賜民共飲也。醓，醢也。酣，飲盡。酳，以酒漱口，食畢，以酒演養其氣也。醮，獨酌而醉。攝飲，持酒狂飲。浮，相強也。崇飲，過也。痛飲，虐也。轟飲，狂也。渴飲，若口燥而欲飲也。酣，耽樂。醉，卒也，度也，不至于亂也。沈者，齊顏色，均衆寡。又曰過飲湛溺也。湎者，閉門不出。又曰顏色齊同，故作醧也。酩酊、酢酶，皆醉甚也。鯨飲，海吞也。泥飲，爛醉。獵酒，索飲也。日飲，《漢書》：『日日飲。』食酒，《漢書》：『能多飲，費盡。』婪尾、藍尾，末飲。陽醉，詐也。霑醉，深也。被酒，帶醉。中酒，傷而惡也。使酒，酗亂也。清酣，不飲而心醉。羸，不醉而怒。白著，宋人言酒酣。醫，禁也，兇酒甚亂。小人飲酒，一醉日富，亦因酒爲禁也。淫，湛酒。《坊記》：『三酒示民不淫也。』醒，病酒。醒，醉解也。

又卷二五《酒經》　《神農本草》、《黃帝內經》言酒之性味與致用、

致病之詳，則酒之時義大矣哉！于是漢汝陽王璡有《甘露經》，王績追焦革釀法爲《酒經》。又采儀狄、杜康以來善造者爲《酒譜》。竇子野亦有《酒譜》。宋志《酒録》一卷，《白酒方》一卷，《食圖四時酒要方》一卷，《藏釀方》一卷，劉炫《酒孝經》一卷，《貞元飲略》三卷，朱翼中《酒經》三卷，李保《續北山酒經》一卷，胡氏《醉鄉小略》五卷。皇甫崧《醉鄉日月》三卷，今最有聞。家大夫愛之，嘗著《醉鄉律令》一卷。序曰：『皇甫子奇作《醉鄉日月》，條刺飲事三十篇，自謂酒史之董狐矣。第其叙述稍冗，肯綮弗章，讀之不能無遺悵焉。予也陸沉丘壑，託契麴生，晨夕相從，情好甚篤。惜其風味久溷于俗子，而品詠未罄于高賢也。取皇甫氏之意，而芟繁撮要，易其未然，而補其未備，著爲《醉鄉律令》一篇，庶使湎身濡首者，有所禁而不淫；齊聖溫克者，有所循而益謹爾。嗟乎！選勝賞心，能無崇飲；千鍾百榼，貴在德將。在昔賢豪，咸非懵者，酒中之趣，先得我心。予誠有味于酒乎！聊以韜精光、澆磊落耳。醉鄉之宜，十有一：醉花宜晝；醉雪宜夜；醉月宜樓；醉暑宜舟；醉山宜幽；醉水宜秋；醉佳人宜微酡；醉文士宜妙令，酌無苛；醉豪客宜揮觥，發浩歌；醉將離宜鳴鼉；醉知音宜樂侑，語無它。醉徒之選，十有二：欵于辭而不佞者，愉于色而不靡者，怯猛飲而惜終歡者，撫物爲令而不涉重者，問令即解而不再問者，善戲謔而不虐者，語便便而不亂者，持屈爵而不分憩者，偕衆樂而惡外囂者，飛斝騰觚而德儀無愆者，坐端凝而神爽逸者，寧酣沈而不傾潑者。酒所不懽之候十有四：主人吝，賓輕主，會客不投，殽核雜陳而不序，妓驕而樂澁，譏家常，議朝除，迭詼諧，刻觴政，録事不綱，興居紛紜，附耳囁語，蔑章程而騁牛飲，醒木訥而醉勞曹。』

明・周祈《名義考》卷一一《案酒下飯》 今謂折俎曰案酒，謂腥曰下飯。《説文》按『下也，亦作案』。陸璣云：『接余浸以苦酒，肥美可以案酒下飯。』古無是稱。今人謂腥可以下飯也，又謂歸飢曰下程。夫行者，登途曰上路，則停驂當曰下程，必有歸飢。以食俗所謂下馬飯者也。

又卷一二《緑蟻白堕》 《釋名》：『酒有汎齊，浮蟻在上，汎汎然。』蓋酒之美者，其上有華，其色緑，斟則汎汎然浮於杯間。《洛陽伽藍記》：晉河東人劉白堕善釀酒，飲者醉不能醒，謂酒曰白堕者，與『何以解憂，唯有杜康』意同。

明・袁宏道《觴政・品第》 凡酒以色清味冽爲聖，色如金而醇苦爲賢，色墨味酸醨者爲愚。以糯釀醉人者爲君子，以臘釀醉人者爲中人，以巷醪燒酒醉人者爲小人。

明・李日華《六研齋三筆》卷四 有一日醉，有一月醉，有一歲醉，有一生醉。一日醉者，缸面酒也；一月醉者，發醅酒也；一歲醉者，八月酎與中山千日酒也；有一生醉者，聲聞寂滅酒也；有千百萬億生醉者，佛醍醐仙沆瀣酒也。味之醇醨，迥然階級，顧未有不從醞釀中得者。三界聖賢，無如佛能造酒，其戒飲酒者，亦無如佛。即聲聞所醉，猶所嚴呵也。顧唯佛能造，能不醉，所以精液凝注，煨燼之餘，猶成舍利。舍利雖法寶中尊，於佛眞際，亦其糟粕耳。是在醒漢一參提之。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一 酒以淡爲上，苦冽次之，甘者最下。『青州從事』向擅聲稱，今所傳者色味殊劣，不勝『平原督郵』也。然從事之名，因青州有齊郡，借以爲名耳。今遂以青州酒當之，恐非作者本意。

京師有薏酒，用薏苡實釀之，淡而有風致，然不足快酒人之吸也。易州酒勝之而淡愈甚，不知荆高輩所從游，果此物耶？襄陵甚冽而潞酒奇苦。南和之刁氏、濟上之露、東郡之桑落，釅淡不同，漸於甘矣，故衆口雖調，聲價不振。

京師之燒刀，輿隸之純綿也，然其性凶憯，不啻無刃之斧斤。大內之造酒，閹豎之菽粟也，而其品猥凡，僅當不膻之酥酪羊羔。以脂入釀，呷麻以口爲手，幾於夷矣，此又儀狄之罪人也。

江南之三白，不脛而走半九州矣，然吳興造者勝於金昌，蘇人急於求售，水米不能精擇故也。泉冽則酒香，吳興碧浪湖、半月泉、黄龍洞諸泉皆甘冽异常，富民之家多至惠山載泉以釀，故自奇勝。

『雪酒金盤露』，虚得名者也，然尚未墮惡道，至蘭溪而濫惡極矣。所以然者，醇醲有餘而風韻不足故也，譬之美人，豐肉而寡態者耳。然太眞肥婢，寵冠椒房，金華酤肆，戶外之履常滿也，故知味者實難。

閩中酒無佳品。往者順昌擅場，近則建陽爲冠，順酒卑卑無論，建之色味欲與吳興抗衡矣，所微乏者風力耳。

北方有葡萄酒、梨酒、棗酒、馬奶酒，南方有蜜酒、樹汁酒、椰漿

酒，《酉陽雜俎》載有青田酒，此皆不用麴蘗，自然而成者，亦能醉人，良可怪也。

荔支汁可作酒，然皆燒酒也，作時酒則甘而易敗。邢子愿取佛手柑作酒，名『佛香碧』，初出亦自馨烈奇絕，而亦不耐藏。江右之麻姑、建州之白酒，如飲湯然，果腹而已。

（鄱）〔鄒〕陽爲《酒賦》，曰：『清者爲酒，濁者爲醴。清者聖明，濁者頑呆。』此唐人中聖之言所自出也。但醴酒醇甘，古人以享上客。楚元王嘗爲穆生設醴，豈得謂之頑呆？蓋善飲酒者惡甘故也。

唐肅宗張皇后以鴆腦酒進帝，欲其健忘也；順宗時，處士伊初玄入宮，飲龍膏酒，令人神爽也，此二者正相反。

又　紅灰，酒品之極惡者也，而坡以『紅友勝黃封』；甜，酒味之最下者也，而杜謂『不放香醪如蜜甜』，固知二公之非酒人也。

明・宋應星《天工開物》卷一七《麴蘗》　宋子曰：『獄訟日繁，酒流生禍，其源則何辜？祀天天追遠，吟《商頌》、《周雅》之間，若作酒醴之資麴蘗也，殆聖作而明述矣。惟是五穀菁華變幻，得水而凝，感風而化。供用岐黃者神其名，而堅固食羞者舟其色。君臣自古配合日新，眉壽介而宿痾怯，其功不可殫述。自非炎黃作祖、末流聰明，烏能竟其方術哉？

明・沈沈《酒概》卷三　凡酒，以色清味冽爲聖，色如金而味醇且苦者爲賢，然古人亦有好甜者，昌黎詩：『一尊春酒甘如飴，丈人此樂無人知。』禹錫詩：『湖魚香勝肉，官酒重於飴。』是已又有好酷辣者，昌黎詩：『酒味既酷烈。』永叔詩：『滑辣發醅如玉醴』是已。

又　晉人多言飲酒有至於沈醉者，此未必意眞在於酒。蓋方時艱難，人各懼禍，惟託於醉，可以儷遠世故。蓋自陳平、曹參以來，已用此策。《漢書》記陳平於劉、呂未判之際，日飲醇酒，戲婦人，是豈眞好飲耶？曹參雖與此異，然方欲解秦之煩苛，付之清淨，以酒杜人，是亦一術。不然如蒯通輩，無事而獻說者，且將日走其門矣。流傳至嵇、阮、劉伶之徒，遂全欲用此爲保身之計，此意惟顏延年知之。故《五君詠》云：『劉伶善閉關，懷情滅聞見。韜精日沈飲，誰知非荒宴。』如是飲者，未必劇飲。醉者，未必眞醉也。後世不知此，凡溺於酒者，往往以嵇、阮爲例，濡首腐脇，亦何恨於死耶。

又　東坡云：『陶潛詩「但恐多謬誤，君當恕醉人」，此未醉時說也。若已醉，何暇憂誤哉？然世人言醉時，是醒時語，此最名言。張安道飲酒，初不言盞數，與劉潛石曼卿，但言當飲幾日而已。歐公盛年時，能飲百盞，然常爲安道所困。聖俞亦能百許盞，然醉輒高叉手而語彌溫。謹此亦知其所不足，而勉之非善飲者。善飲者淡然與平時無少異，若僕者又何其甚？飲一盞而醉，醉味與數君何異，亦無所羨矣。』

又卷四　釋氏之教，尤以酒爲戒，故西方律云：『飲酒有十過失：一顏色惡，二少力，三眼不明，四見嗔相，五壞田業資生，六增疾病，七益鬪訟，八惡名流布，九智慧減少，十身壞命終，墮諸惡道。』

又　昔有三人，清晨犯霜露而行，空腹者死，食粥者病，飲酒者無恙。明酒能禦寒邪，過於穀氣矣。

明・龍遵敘《飲食紳言》　《活人心》云：『酒雖可以陶情性，通血脉，然招風敗腎，爛腸腐脇，莫過於此。飽食之後，尤宜戒之。飲酒不宜粗及速，恐傷破肺。肺爲五臟之華蓋，尤不可傷。當酒未醒，大渴之際，不可喫水及啜茶。多被酒引入腎臟，爲停毒之水，遂令腰脚重墜，膀胱冷痛兼水腫，消渴攣躄之疾。』

清・錢謙益《牧齋初學集》卷七　『長安多美酒，酒人食其名。酒旗蔽馳道，車轂相摩爭。刁酒非沼水，味薄甜如飴。易酒釀天壇，市沽安得清？魏酒銷芬芳，勁正乖典刑。』

清・趙吉士《寄園寄所寄》卷七引《稗史》　世言酒之所自者，其說有三：其一曰，儀狄始作酒，與禹同時；又曰，堯酒千鐘，則酒始作於堯禹之世。其二曰，《神農本草》著酒之性味，《黃帝內經》亦言酒之致病，則非始於儀狄也。其三曰，天有酒星，酒之作也，其與天地幷矣。予以爲儀狄之名不見於經，而獨出於《世本》，非信書也。或曰：『非儀狄也，乃杜康也。魏武帝《樂府》，亦曰：「何以消憂，惟有杜康。」』予謂杜氏本出於劉累，在商爲豕韋氏，武王封之於杜，傳國至杜伯，爲宣王所誅，子孫奔晉，遂有杜爲氏者，士會亦其後也。或者康以善釀得名於世乎？謂酒始於康，亦非也。酒三星在女御之側，後世爲天官者或考焉。予謂星麗乎天，雖自混元之判則有之。然事作乎下而應乎上，推其驗於某星，此

隨世之變而著之也。如宦者墳墓弧矢河鼓，皆太古所無，天有是星，推之可以知其類。然則酒果誰始乎？予謂智者作之，後世循之而莫能廢。故聖人不絕人之所同好，用於郊廟燕享，以爲人之常，亦安知其始於誰乎？古者食飲必祭先，酒亦未嘗言所祭者爲誰，玆可見矣。《夏書》述大禹之《戒歌詞》曰『甘酒嗜音』，《孟子》曰『禹惡旨酒而好善言』，聖賢之書言可信者無先於此，然酒未必於此始造也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《飲之屬・酒》 《飲膳》標題云：『酒之清者曰釀，濁者曰盎，厚曰醇，薄曰醨。重釀曰酎，一宿曰醴，美曰醑，未榨曰醅，紅曰醍緑曰醽，白曰醝。』又說：『文酴酒母也，醴甘酒一宿熟也，醪汁滓酒也酎，三重酒也，醨薄酒也，醑茜酒醇酒也。』又說：『文酒白謂之酸，酸者壞飯也，老也。飯老即壞，不壞即酒不甜。』又曰：『投者再釀也，《齊民要術》桑落酒，有六七投者，酒以投多爲善，釀而后壞，則甜。未釀先壞，則酸，釀力到而飯舒，徐以壞，則不甜而妙。』

清・郝懿行《證俗文》卷一《酒》 《說文》云：『酒，就也，所以就人性之善惡。一曰造也。吉凶所造也。古者儀狄作酒醪。案：醪汁，滓酒也，今甜酒帶糟者。禹嘗之而美，遂疏儀狄。杜康作秫酒。』案：杜康，亦曰少康。《說文》：『古者少康初作箕、帚、秫酒。』少康，杜康也。秫，稷之黏者，即今所謂黏穀也，其米曰小黃米。儀狄蓋以稻爲酒，至杜康始以秫爲，即今之黃酒。案：稻之黏者亦名秫。《廣雅》云：『秫，粳也』，『秫，稌也』。《月令》云：『秫稻必齊。』《爾雅》釋文：『江東人皆呼稻米爲秫米。』然《爾雅》之《衆秫》，則謂黏稷也。今北方謂穀子之黏者爲秫穀子，謂高粱之黏者爲秫稭。《釋文》云：『北間自有秫穀，米黏，北人用之釀酒，』其說是矣。又云：『其莖稈似禾而粗大』，則秫稭矣。秫穀子得酒少，不如秫稭得酒多而味益美也。《本草》云：『高粱，一名蜀黍。』王楨《農書》云：『蜀黍，一名蜀秫，或謂之黍黍，或謂之蜜黍，皆聲轉也。』《說文》云：『八月黍成，可爲酎酒。』今之黍，三月種，六月熟，未嘗至八月。今人不辨秫、黍，故遂淆譌，以秫爲黍。又《說文》云：『黍，禾屬而黏者也。以大暑而種，故謂之黍。孔子曰：「黍可爲酒，故从禾入水也。」』酏，黍酒也。賈侍中說酏爲鬻清。《周禮・酒正》『四曰酏』注云：『今之粥。《內則》有黍酏。酏飲，粥稀者之清也。』案：以黍爲粥，稀者清之可以當飲，稠者予麴釀之如造秫酒法，及成而色赤如《酒正》『緹齊』。〔注云：『緹者，成而紅赤，如今下酒矣。』〕《說文》云：『酏，黍酒。』《玉篇》云：『米酒，清酒』，謂是也。《釋名》云：『酒，酉也。釀之米麴。酉澤，久而味美也。《說文》：『酉，就也。』又曰：『象古文酉之形。』案：古文酉、酒蓋通。亦言踧也，能否皆彊相踧持飲之也。又入口咽之，皆踧其面也。』《周禮・酒正》：『辨三酒。』注云：『事酒，酌有事者之酒，其酒則今之醳酒也。昔酒，今之酋久白酒，所謂舊醳者也。清酒，今中山冬釀，按夏而成。』案：《方言》云：『久熟曰酋。』《漢書・食貨志》云：『酒者，天之美祿。』又曰：『酒，百藥之長。』鄭康成言：『古者穫稻而漬米麴，至春而爲酒。』《禮・月令》注。恐不然。《詩》云『爲此春酒』，傳云：『春酒，凍醪也。』蓋十月穫稻，必以十一月或十二月爲酒，至春而熟，故言春酒。今名此酒爲『桃華開』矣。酒官謂之大酋。酋，酒熟也。《月令》注。猛酒謂之醲。醲，下酒也。《詩・小雅》曰『醲酒有萬』，傳云：『以箕曰醲，以藪曰滑。』案：箕、藪，皆今酒篘。壓酒具謂之醡。音詐。《廣韻》：『壓酒具也。』古言久酒有毒。《禮・郊特牲》釋文。而《大宛傳》云：『富人藏酒萬餘石，久者數十歲不敗。』余外姑王氏家藏康熙元年酒，出以飲余，色若髹漆，和以新醅，其味甘馨，未審索郎有顧，視此如何？此酒已百有二十年矣。古者酤酒在民，而後世榷利入官。《詩》言『無酒酤我』，蓋承平之世，酒皆『和旨便人』，故可御也。《論語》『酤酒不食』，蓋衰亂之朝，其酒薄惡不誠，故不可飲也。而魯匡以爲古有榷酤之證，謬矣。《漢書・食貨志》。夫酒酤以在官者惡，在民者美爾，奚取以經說文姦言乎？自漢『初榷酒酤』。《漢書・武帝紀》。昭帝『罷酒榷』。《食貨志》。宣帝『弛酒禁』。《宣帝紀》五鳳二年詔。王莽時復申明榷酤之法。《食貨志》云：魯匡言『令官作酒，以二千五百石爲一均，率開一盧以賣，售五十釀爲準。一釀用麴米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗。各以其市月朔米麴三斛，并計其賈而參分之，以其一爲酒一斛之平。除米麴本賈，計其利而什分之，以其七入官，其三及糟戲灰炭給工器薪樵之費』。而後世榷酒遂不復可罷矣。《周禮・萍氏》『幾酒』注：『苛察沽賈過多及非時者。』『謹酒』。注：『使民節用酒也。』《書・酒誥》曰：『有政有事，無彝酒。』今之釀家積糟成丘，『通邑大都，一歲千釀』。二語本《史記・貨殖傳》。民有高田，率皆種秫，艱食之故，職此之由。吁！此亦萍氏所用幾謹之時也。酒之名者，古有宜成、醴酪、蒼梧、竹葉。《周禮・酒正》『一曰泛齊』。注云：『泛者，成而滓浮泛泛然，如今宜成醪矣。』疏：『宜成，說以爲地名。曹植《酒賦》曰：「宜成醪醴，蒼梧縹清。」若馬融所云今之宜成，會稽稻米清似宜成，則以爲酒名，未知孰是。』案：張華《輕薄篇》云：『蒼梧竹葉清，宜成九醞醲』，亦以爲地名也。醲，《集韻》：『才何切，通作

鄭。』《酒正》『三曰盎齊』注：『盎猶翁也。成而翁翁然，蔥白色，如今鄭白矣。』疏：『鄭，地名也。』《釋文》：『鄭白，即今之白醝酒也。』九醞者，張衡《南都賦》『酒則九醞甘醴，十旬兼清』注：『九醞，十旬，皆以釀法名酒也。』案：十旬可對一宿。《說文》云：『酤，一宿酒也。』《繫傳》謂『造之一夜而熟，若今雞鳴酒也。』湘東醽淥。《抱朴子・嘉遁》卷云：『寒泉旨於醽淥。』《正字通》引《通雅》：『酃淥因作醽醁、醽緑。衡陽縣有酃湖，今之酃縣也，土人取其水以釀。晉武平吳薦醽酒於太廟。《荊州記》：淥水出豫章康樂縣，其閒烏程縣有井，官取水爲酒，與湘東酃酒，年常獻之，或曰酃湖水緑，故名酃緑，加酉爲醽醁。』滎陽土窟、富平石凍。唐李肇《國史補》：『酒名，鄧之富水，烏程之若下，滎陽之土窟香，富平之石凍春，劍南之燒春，河東之乾和蒲桃，嶺南之靈溪、博羅，宣城之九醞（案：疑爲「宜成」）。潯陽之湓水，京城之西市腔，蝦蟆陵之郎官清。河漢之三勒漿，其法出波斯。三勒者，謂菴摩勒、毘黎勒、訶黎勒。』今有玉壺春。造法：麥麸十觔（麥乾簸淨不淘汰），砂仁、木香、陳皮各三錢爲細末，預將毛緑豆五椀，多予水煮飯極爛，掠去豆皮，候涼聽用。蜂蜜三觔入飯內，將前藥末和麸攪勻，共入飯溲作卷子。若麸乾，以豆湯合溲，六月六日造麴，放一席不見烟火處，席上撒麪二指許，將卷子攤放，仍麪蓋二指許，摺席蓋好，七日一翻，三翻便可聽用。每麴二觔半，用黄米八十椀，其風麴煮酶，一如常法，但釀酒時取火酒一觔傾甕底，三四日以漿杷打起，隨將甕封好，四十日便熟。或云九月九日作酒，冬至日上醡，亦不必然。民治民。造法：八月一日將黄米一升淘汰淨，篩之，漉之，令乾溼半，放簸箕內，每米一升予麥麸二椀，搏成小丸，囊盛之，懸屋壁上，不避烟火也。七七日取下，斲開，風之，露之，臨用輾之，碎之，仍用黄米四升煮成酶如常法。惟釀酒時先以火酒滌其甕，其酒味甘而醇矣。糟可藏魚，每糟四觔予鹽一觔。

又《火酒》　秫酒也。秫，今之高粱。今人礦秫爲厚粥，予糠若糟釀之，成，又入甑烝以火氣，流而下之，故謂之火酒。其色白，善能下氣，而大熱有毒。西域人言涼飲之極佳也。而今中土皆熱飲，故有『燒刀子』之名矣。此物於古未聞，攷其由來，蓋自秫酒而起，故特著之。亦有不用秫粥，但以糠糟爲之者，其味薄也。火酒自元時始創其法，一名『阿剌吉酒』，見《飲膳正要》，李時珍《本草》詳之。造豆橘酒法：用乾火酒四五觔入生緑豆一茶盞、大橘餅切碎四箇，封固，於烈日中轉曬三七日後，藏室中陰處，二日即可服。此酒解毒銷暑，夏月服之最宜。玫瑰露法：火酒六十壺，先將豬板脂四兩切作四五段，玫瑰花帶露採，去蒂與心，止取花瓣五六兩，同板脂放餅內烝，取酒時即乘熱接入餅，可不須再煮，過十餘日服之，甘美且有補益。

又《曬書堂筆録・讌酒》　酒喜清而味薄，惡濁而味厚，人皆知之，然有清而似濁帶紅赤色者，味尤厚也。前人著論有未盡者，陸放翁譏唐人喜赤酒，引李長吉詩『琉璃鍾，琥珀濃，小槽酒滴眞珠紅』云云。余謂此太官酒也。今太常、光祿作酒重釀，烝糜下瓮，如是數過，然後上醡，所謂九醞芳醴者也。其色黄赤，濃如琥珀，醇若膏餳，氣作氛氳，馨成蘭蕙，其味甘醲，而飲少輒醉，自由醞釀彌厚，取材尤精也。放翁又譏唐人喜甜酒，灰酒，皆不可解，引杜子美詩『不放香醪如蜜甜』，陸魯望詩『酒滴灰香似去年。』見《老學庵筆記》五。余謂此無怪也，凡酒重醞，自然甘甜，瓶罍近底少入炭灰，爲避潛濕，防其味敗，但不可多耳。范石湖云：『旗亭官酒更多灰。』蓋宋朝南渡，人在水鄉，市酤灰多，利在久貯，故范、陸皆以灰酒爲言，今之紹興亦復不免耳。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《酒可禦霧》　《博物志》：人中酒不解，治之以湯，自漬即愈，湯亦作酒氣。又云王尒、張衡、馬均三人皆冒重霧行，一人無恙，一人病，一人死。問之。無恙者飲酒，病者食，死者空腹。今見北人曉行，飲酒一杯，不爲無說。

又《飲酒須有節制》　俗語云，酒令嚴於重令，亦末世之弊俗也。偶爾招集，必以令爲歡，有政焉，有糾焉。衆奉命唯謹，受虐被淩，咸頫首聽命，恬不爲怪。陳幾亭云：『飲宴苦勸人醉，苟非不仁，即是客氣。不然，亦蠢俗也。君子飲酒，率眞量情。文士儒雅，槩有斯致。夫唯市井僕役，以逼爲恭敬，以虐爲慷慨，以大醉爲歡樂。士人而效斯習，必無禮無義不讀書者。』幾亭之言，可爲酒人下一針砭矣。偶見宋人小説中酒戒云：『少吃不濟事，多吃濟甚事，有事壞了事，無事生出事。』旨哉斯言，語淺而意深。又幾亭《小飲壺銘》曰：『名花忽開，小飲。好友略憩，小飲。淩寒出門，小飲。沖暑遠馳，小飲。餒甚不可遽食，小飲。珍醞不可多得，小飲。』眞得此中三昧矣。若酣湎流連，俾晝作夜，尤非向晦息宴之道。亭林云：『樽罍無卜夜之賓，衢路有宵行之禁，故見星而行者，非罪人。即奔父母之喪，酒德衰而酣飲長夜，官邪作而昏夜乞哀，天地之氣乖，而晦明之節亂，所係豈淺鮮哉。』法言云：『侍坐則聽言。有酒則觀禮。』何非學問之道。

又《酒猶兵》　費補之云：『晉人謂酒猶兵也。兵可千日而不用，不

可一用而不勇。酒可千日而不飲，不可一飲而不醉。』飲流多喜此言，不知飲酒之樂，嘗在欲醉未醉時。酣暢美適，如在春風和氣中，乃爲眞趣。若一飲徑醉，酩酊無所知，則其樂安在邪？

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《酒》 黍俗：清明汲水釀酒，爲一年祭祀之用。然不得佳籍，酒多腥劣。或得色紅甘冽者，族鄰相賀，以爲此古所謂福祿水也，亦謂之紅娘過缸酒。婦女簪花缸面，分餅時，翦紅紙蒙之，題以喜字。按籍從米，亦作鞠，亦作麴，從麥。今所謂大麴者，蒸擣大麥爲之。而黍麴多從生藥鋪敝篦帚臕藥屑合作麴，如棋子大，且偏重附子、烏頭、蒻蕩，以麥麵黏之，宜其腥劣。忽得色紅甘冽者，眞可喜也。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《酒品》 隨園老人性不近酒，而自稱能深知酒味，其稱紹興酒如清官循吏，不參一毫造作，而其味方眞，又如名士耆英長留人間，閱盡世故而其質愈厚，故紹興酒不過五年者不可飲，攙水者亦不能過五年，此眞深知紹興酒之言矣。是則品天下酒者，自宜以紹興爲第一，而《食單》所列酒名，則首爲金壇于酒，次以德州盧酒，仍不免標榜達官之故態，又次以四川郫筒酒，則又未免依附古人之陋習。據稱郫筒酒清冽徹底，飲之如梨汁蔗漿，不知其爲酒，然則竟飲梨汁蔗漿可矣，又奚煩飲酒乎？大凡酒以水爲質，而必藉他物以出之，又必變他物之本味，以成爲酒之精英，即如釀米爲酒，而但求飲之者如飯汁粥湯，不知其爲酒，可乎？西北口外馬乳、蒲桃，置於暖處，每日用箸縱橫攪之，數日味如酸漿，力可敵酒，名曰七格，然則隨園所飲之郫筒酒，得無即此物乎？

清・楊萬樹《六必酒經》卷一 蓋聞黃帝治疾，以酒爲百藥長。是邃古先已有酒，不自夏儀狄始。第有酒之名，不傳釀法，周官始言之。其後汝陽王璡有《甘露經》，王績追焦革釀法爲《酒經》，又採古來善釀者爲譜。宋有蘇東坡《酒經》，劉炫有《酒孝經》。

又卷二 問氣運否泰，與酒合符，其果然乎？諺曰『窮三缸，富三缸』，酒與醬靛是也。語雖不經，亦俗諺之可證也。然則酒隨氣數，信有之矣。且余微諳星學，吉凶屢合，尤爲可憑。素稱南董者，遇否當節其米麴，遵法求精。初習酒業者，處逆當停其經營，守時而動。否則，心向數背，法與酒違。

清・顧仲《養小錄》卷上《飲之屬・論酒》 酒以陳者爲上，愈陳愈妙。暴酒切不可飲，飲必傷人。此爲第一義。酒戒酸，戒濁，戒生，戒狠暴，戒冷。務清，務潔，務中和之氣。或謂余論酒太嚴矣，然則當以何者爲至？曰：不苦、不甜、不鹹、不酸、不辣，是爲眞正好酒。又問何以不言戒淡也？曰：淡則非酒，不在戒例。又問何以不言戒甜也？曰：昔人有云：清烈爲上，苦次之，酸次之，臭又次之，甜斯下矣。夫酸臭豈可飲哉？而甜又在下，不必列戒例。又曰：必取五味無一可名者飲，是酒之難也。爾其不飲耶？余曰：酒雖不可多飲，又安能不飲也。或曰：然則飲何酒？余曰：飲陳酒。蓋苦甜鹹酸辣者必不能陳也。如能陳即變而爲好酒矣，是故陳之一字，可以作酒之姓矣。或笑曰：敢問酒之大名尊號，余亦笑曰：酒姓陳，名久。號宿落。

清・葛元煦《滬游雜記》卷二 外國酒店 外國酒店多在法租界。禮拜六午後，禮拜日西人沽飲，名目貴賤不一。或洋銀三枚一瓶，或洋銀一枚三瓶。店中如波斯藏、陳設晶瑩，洋婦當鑑，仿佛文君嗣響，亦西人取樂之一端云。

外國菜館 外國菜館爲西人讌會之所，開設外虹口等處，拋球打牌皆可隨意爲之。大餐必集數人，先期預定，每人洋銀三枚。便食隨時，不拘人數，每人洋銀一枚。酒價皆另給。大餐食品多取專味，以燒羊肉、各色點心爲佳，華人間亦往食焉。

酒館 天津酒館自同興、同新兩樓既閉，惟慶興樓最著。新新樓、復興園爲金陵館之翹楚。甯波館雖多，皆自檜以下，鴻運、益慶差堪比數。泰和館爲滬人所開，菜兼南北，座擁嬋娟，特爲繁盛。津館圍碟點心不列帳，統歸堂彩。金陵館叫局堂彩非一元即八角，故廢興、泰和兩館出局較多。【略】

同治初大馬路紅柵外有一洞天，三茅閣橋沿河有麗水臺，皆傑閣三層，樓宇軒廠。一洞天已閉歇，麗水臺改尋常樓屋。惟松風閣以茶勝，寶善園以地勝。大馬路之一壺春，寶善街之渭園，桂芳閣均極熱鬧。城中廟園茶肆十居其五，惟湖心亭最佳。高閣迎風，疎窗映水，塵俗中未嘗無清涼境界也。

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《原酒之始》 明李日華《六硯齋三筆》云：原酒之始實本於桑，晉江統作《酒誥》曰：『酒之所興，肇自上

皇。或云儀狄，一曰杜康。有飯不盡，委餘空桑。鬱積生味，久蓄氣芳。本出於此，不由奇方。』朱翼中著《北山酒經》三卷，曰：『古語有之，空桑穢飯，醞以稷黍，以成醇醪，酒之始也。』按《藝文類聚》食物部引晉庾闡《斷酒戒》亦云：『空桑珍味，始於無情。靈和陶醞，奇液特生。』

清・孫詒讓《周禮正義》卷九　酒正掌酒之政令，以式灋授酒材。式法，作酒之法式。作酒既有米麴之數，又有功沽之巧。《月令》曰：『乃命大酋，秫稻必齊，麴蘗必時，湛饎必絜，水泉必香，陶器必良，火齊必得。』鄭司農云：『授酒材，授酒人以其材。』【疏】『掌酒之政令』者，謂作酒及共授之政令。此官不掌酒禁，以酒禁別有萍氏掌之也。賈疏云：『酒正辨四飲，則漿之政令亦掌之。今直言掌酒之政令不言漿之政令者，但據酒之尊者而言，其實漿亦掌之。』云『以式法授酒材』者，賈疏云：『酒材即米麴蘗，授與酒人，使酒人造酒。既言兼掌漿人，則漿之法式及漿材亦授之。不言者，亦舉尊言也。』　注云『式法，作酒之法式』者，此亦注用今字作『法』也。作酒法式即後文之酒式。《大宰》九式有羞服之式，此酒式蓋又羞式中之一耑與？云『作酒既有米麴之數，又有功沽之巧』者，《說文・米部》云：『籟，酒母也。』麴即籟之俗。凡造酒爲麴，所用米不同。《聘禮》注云『凡酒，稻爲上，黍次之，粱次之』是也。又用米多少，亦有劑數。《漢書・平當傳》如淳注引《漢律》云：『稻米一斗，得酒一斗，爲上尊；稷米一斗，得酒一斗，爲中尊；粟米一斗，得酒一斗，爲下尊。』是也。功沽者，猶後注云作酒之善惡。《司兵》注云：『等，謂功沽上下。』義與此同。《國語・齊語》云：『辨其功苦。』《管子・小匡篇》及《荀子・王制篇》，亦并有功苦之語。苦與沽亦聲類同。蓋凡器物飲食之精者并謂之功，粗者并謂之沽。作酒之法同，而作之則有詳略久速，故亦有功沽之巧，二者并法式所該也。引《月令》者，《仲冬令》文。彼文饎作『熾』。鄭彼注云：『酒孰曰酋。大酋者，酒官之長也。於周則爲酒人。秫稻必齊，謂孰成也。湛，漬也。熾，炊也。火齊，腥孰之調也。古者獲稻而漬米麴，至春而爲酒。』案：《月令》注以大酋爲酒人，與此注異，當以此注爲正。彼大酋爲酒官之長，此酒正亦與酒人漿人爲長，正與彼相應，故此注引彼文爲釋。彼注蓋偶通長屬言之，未及別白耳。《呂氏春秋・仲冬紀》高注亦云：『大酋，主酒官也。酋醞米麴，使之化熟，故謂之酋，於《周禮》爲酒正。』亦與此注義同。《月令》孔疏乃云『酒正掌酒之政令及酒出入之事，不親監作，此大酋監作，故爲酒人』，欲以調停鄭兩注之差互，非也。鄭司農云『授酒材，授酒人以其材』者，嫌酒正自授其所屬胥徒等，故特釋之。凡爲公酒者亦如之。謂鄉射飲酒以公事作酒者，亦以式法及酒材授之，使自釀之。【疏】注云『謂鄉射飲酒以公事作酒者』者，《牛人》注云：『公猶官也。』此與《閽人》『公器』，《牛人》『公牛』，《巾車》『公車』，《馭夫》『公馬』義同，謂爲官所作之酒也。賈疏云：『謂鄉飲酒、鄉射飲酒。鄉飲酒中，有黨正飲酒，賓賢能飲酒。鄉射飲酒中，有州長春秋習射於序，又有鄉大夫三年賓賢能後，以五物詢衆庶，用州長射禮，并是鄉射飲酒。此數事者，皆爲國行禮，不可橫斂於民，故得公酒。其百家爲族，不得公酒，族祭步神之時，合錢飲酒。』吳廷華云：『此亦有祭祀之酒。』云『亦以式法及酒材授之，使自釀之』者，明此不授酒人，但授其鄉之有司，使自釀之也。辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰緹齊，五曰沈齊。泛者，成而滓浮泛泛然，如今宜成醪矣。醴猶體也，成而汁滓相將，如今恬酒矣。盎猶翁也，成而翁翁然，葱白色，如今鄧白矣。緹者，成而紅赤，如今下酒矣。沈者，成而滓沈，如今造清矣。自醴以上尤濁，縮酌者。盎以下差清。其象類則然，古之法式，未可盡聞。杜子春讀齊皆爲粢。又《禮器》曰：『緹酒之用，玄酒之尚。』玄謂齊者，每有祭祀，以度量節作之。【疏】『辨五齊之名』者，五齊，有滓未泲之酒也。　注云『泛者，成而滓浮泛泛然』者，《釋名・釋飲食》云：『汎齊，浮蟻在上，汎汎然也。』《說文・水部》云：『泛，浮也。汎，浮兒。』二字音義相近。《郊特牲》『明水涚齊』。注云：『涚齊，或爲汎齊。』《禮記釋文》亦云：『汎，本又作泛，同。』《說文・米部》云：『糟，酒滓也。』成而滓浮，謂酒孰而糟上浮。又謂之醨，《說文・酉部》云：『醨，泛齊，行酒也。』行酒蓋謂薄酒。《九章算術・盈不足篇》云：『醇酒一斗直錢五十，行酒一斗直錢一十。』泛齊味薄，故謂之行酒。醨又疑即《內則》之濫，互詳《漿人》疏。云『如今宜成醪矣』者，賈疏云：『宜成，說以爲地名，故曹植《酒賦》曰：「宜成醴醪，蒼梧縹清。」若馬融所云「今之宜成，會稽稻米，清似宜成」，以爲酒名。故劉杳《要雅》亦以宜成爲酒名。二者未知孰是。今鄭云宜成醪矣，亦未知鄭意酒名地名。類下鄭白，則爲地名。』王聘珍云：『《釋名・釋飲食》云：「酒言宜成醪、蒼梧清之屬。」《文選・七命》李注引張華《輕薄篇》云：「蒼梧竹葉清，宜城九醞醝。」據此則宜城之爲地名無疑。《續漢書・郡國志》南郡有宜城侯國。』丁晏云：『《初學記・酒類》，有劉孝儀《謝晉安王賜宜城酒啟》。《後漢・杜根傳》「爲宜城山中酒家保」。李賢注：「宜城縣故城，在今襄州率道縣南，其地出美酒。」今湖廣襄陽府宜城縣。』林頤山云：『《漢地理志》，濟南郡有宜成。《續漢志》已省。宜城醪當出南郡宜城也。《文選》張平子《南都賦》：「酒則醪敷徑寸，浮蟻若湜。」醪酒有滓浮在上，與泛齊同，故舉以相況。』案：王、丁、林說是也。樂史《太平寰宇記》云：『山南東道襄州宜城出美酒，俗號爲竹葉杯。』《北堂書鈔・酒部》引傅玄《七謨》云『甘醪貢於宜城』。又《酒賦》云『比蒼梧與宜城』。字并作城，可證。《釋名》與此注并作『成』，蓋偶用省叚字也。《說文・酉部》云：『醪，汁滓酒也。』《御覽・飲食部》引《禮記外傳》云：『泛齊，俗爲白醪。』《齊民要術》引《食經》，有作白醪法，以秫米與麴合作之，云『酒甘如乳』，則泛齊與醴齊，同爲甜酒，但稍濁耳。云『醴猶體也，成而汁滓相將』者，謂醴之不泲者，汁與糟相將未分，故《禮》

酌醴必用柂。若泲而去其糟，則別爲醴清，入四飲內，不爲齊也。《說文・酉部》云：「醴，酒一宿孰也。」《釋名・釋飲食》云：「醴齊，醴，體也，釀之一宿而成，體有酒味而已也。」許、劉言醴成之速，鄭言醴成之濁，各舉一端，義不異也。《御覽・飲食部》引《禮記外傳》云：「醴齊，汁滓相將，同一體也。」即本鄭義。《呂氏春秋・重己篇》高注云：「醴以糵與黍相體，不以鞠也。」高氏似亦釋醴爲體，而云以糵與黍作之。《山海經・中山經》云：「其祠糵釀。」郭注亦云「以糵作醴」。《韓詩》及《漢書》顏注則謂醴，少麴多米，與高說不同，未知孰是。云「如今恬酒矣」者，恬即酏之借字，《鹽人》注亦以恬爲酏。舊本《北堂書鈔・酒食部》引《韓詩》云：「酏而不泲，少麴多米曰醴。」《漢書・楚元王傳》顏注云：「醴，甘酒也。少麴多米，一宿而孰，不齊之。」《呂氏春秋》高注亦云「醴濁而酏」。賈疏云：「此醴齊，作時恬於餘齊，與酒味稍殊，故亦入於六飲。」云「盎猶翁也，成而翁翁然葱白色」者，《釋名・釋飲食》云：「盎齊，盎，滃也，滃滃然濁色也。」《說文・酉部》云：「醠，濁酒也。」又《水部》云：「滃，雲氣起也。泱，滃也。」盎翁即醠滃之借字，盎與翁亦雙聲義近，猶泱訓滃也。盎齊，《禮運》、《禮器》并謂之醆，詳後疏。云「如今鄧白矣」者，賈疏云：「漢時蕭何所封南陽地名鄧。」《釋文》云：「鄧白即今之白醝酒也。宜作醝。作鄧，假借也。」案：《續漢書・郡國志》，鄧縣有二：一屬南陽郡，一屬沛國。蕭何初封在沛，其字本作酁，故《說文・邑部》云：「酁，沛國縣。」今鄧縣。後高后封何夫人，則在南陽鄧。酁鄧異字異音，《續漢志》始誤爲一字。與醝同音者，自是酁字。《史記・蕭相國世家》索隱引鄒誕生云：「鄧，屬沛郡，音嵯；屬南陽，音贊。」鄒氏雖亦以酁爲鄧，而音則不誤。賈以此注鄧爲南陽地名，非也。依陸說，則鄧爲醝之借字，說與賈異。《御覽》引《禮記外傳》云：「盎齊今之白醝酒也。」亦與陸同。惠士奇申陸說云：「鄧讀爲醝，《廣雅・釋器》「醝，酒也。」《南史・王玄謨傳》、宋孝武《四時詩》，所謂白醝解冬寒也。」黃以周說同。丁晏亦云：「《玉篇・酉部》：「醝，白酒也。」《一切經音義》引《通俗文》「白酒曰醝」。賈疏以鄧爲地名，非也。」案：惠、丁說是也。《北堂書鈔・酒部》引孫詵《三公山下禊賦》亦云「九醞白醝」。據張華云「宜城九醞醝」，則白醝似亦出宜城。沛國之酁，南陽之鄧，皆不聞出美酒，其爲聲近叚借字明矣。云「緹者，成而紅赤」者，《釋名・釋飲食》云：「緹齊，色赤如緹也。」《說文・糸部》云：「緹，帛丹黃色。紅，帛赤白色。」《廣雅・釋器》云：「緹，赤也。」蓋酒成而淺赤色，故謂之緹齊矣。云「如今下酒矣」者，賈疏云：「下酒謂曹床下酒，其色紅赤，故以緹名之。」惠士奇云：「《詩》「醽酒有衎」。《說文・酉部》云：「醽，下酒也。」謂漉酒以筐。」汪文臺說同。案：惠、汪說是也。賈云「曹床下酒」，曹當作糟。下酒，蓋糟床漉下之酒。緹齊於盎齊益清，故鄭以下酒爲釋。云「沈者，成而泲沈」者，《釋名・釋飲食》云：「沈齊，濁泲沈下，汁清在上也。」案：沈齊雖有泲而沈，故其酒稍清。《禮運》、《坊記》并謂之澄，《禮器》又謂之清矣。云「如今造清矣」者，《釋名》有「蒼梧清」，即造清也。惠士奇云：「《文選》張衡《南都賦》「十旬兼清」，疑即此。」云「自醴以上尤濁，縮酌者」者，賈疏云：「言自醴以上，唯有泛齊。泛齊泲浮，則濁於醴齊汁滓相將者。此二者皆以茅泲之，故《司尊彝》云「醴齊縮酌」。《郊特牲》云「縮酌用茅，明酌也」。謂以事酒之上清明者和醴齊，以茅泲之，使可酌。鄭彼注云泛從醴，是二者皆縮酌，故云自醴已上尤濁縮酌也」。云「盎以下差清」者，賈疏云：「案《司尊彝》云「盎齊泲酌」。鄭注：「泲，清也。」謂以清酒泲之，則不用茅，以其盎已清故也。鄭彼注又云「緹沈從盎」，則亦用清酒泲之。」呂飛鵬云：「五齊皆酒之濁者。後鄭謂盎以下差清，但較泛齊、醴齊爲稍清耳，其實皆濁酒也。」案：呂說是也。《淮南子・說林訓》云：「清酏之美，始於耒耜。」高注云：「酏，清酒，《周禮》酏齊是。」《廣雅・釋器》云：「清、英，酒也。」酏、英，并與盎聲類同。鄭及高誘并以盎齊爲清，於濁齊之中爲差清也。故《郊特牲》「泲齊」注云：「泲猶清也。五齊濁，泲之使清，謂之泲齊。」是鄭謂五齊皆濁，與許君訓醴爲濁酒，并不相悖也。云「其象類則然，古之法式未可盡聞」者，周人作五齊三酒，分齊法式，經傳無文，鄭略依其清濁象類說之，故云未可盡聞也。云「杜子春讀齊皆爲粢」者，《司尊彝》鬱齊、醴齊、盎齊，杜讀同。賈疏云：「子春意，見《禮運》云「粢醍在堂」，粢穀爲緹酒，則其餘四齊皆以粢穀爲之，故讀齊皆爲粢。」詒讓案：齊正字，粢叚借字。杜轉讀齊爲粢者，蓋兼據《司尊彝》故書粢爲齋，齋粢字同也。《禮運》注云：「粢讀爲齊，聲之誤也。」後鄭說與杜正相反，故不從杜讀。孔疏云：「《爾雅》：「粢，稷也。」作酒用黍，不用稷，故粢當爲齊。」今案：杜讀齊爲粢，惟取聲類同耳，非必取以稷作酒之義，賈說不若孔說之當。云「又《禮器》曰，緹酒之用，玄酒之尚」者，賈疏述注，「又」作「云」，疑當作「又云」，今本似誤。《禮器》元文，「緹酒」實作「醴酒」。此引作緹，與彼文異。杜引之者，證此緹齊也。云「玄謂齊者，每有祭祀，以度量節作之」者，後鄭蓋讀齊與《月令》「秫稻必齊」之齊同。《司尊彝》先鄭注，讀齊爲齊和之齊，與後鄭此注正同。《亨人》注云：「齊，多少之量度。」量即謂米麴水火之數量也。《御覽》引《禮記外傳》云：「齊者，酒人和合之分劑之名也。」劑齊字同。賈疏云：「謂祭有大小，齊有多少，謂若給祭備五齊，禘祭備四齊，時祭備二齊，是以度量節作之。不從子春爲粢者，《禮運》唯有醍齊稱粢，於此五者皆稱齊，子春破五齊從一粢，於義不可，故鄭於《禮運》注「粢當爲齊」，破一粢從五齊，於義可也。此五齊與下三酒及春官鬯人所造鬯酒所以異者，五齊三酒俱用秫稻麴糵，又三酒味厚，人所飲者也，五齊味薄，所以祭者也，是以下經鄭注云「祭祀必用五齊者，至敬不尚味而貴多品」。五齊對三酒，酒與齊異，通而言之，五齊亦曰酒，故《禮・坊記》云「醴酒在室，醍酒在堂」是也。其鬯酒者，自用黑黍爲之，與此別也。」

案：賈說祫禘時祭用齊多少，本崔靈恩說，詳後及《司尊彝》疏。然賈以祭大小齊多少釋此注，則非鄭意。又賈謂五齊三酒，幷秫稻所作，與《禮人》鬱酒爲秬黍所作異，《表記》孔疏謂五齊之酒即鬱酒，以秬黍爲之，二說差異。程瑤田則據《內則》醴兼用稻粱黍三米，又《聘禮》夫人使下大夫歸禮，酸黍清皆兩壺，明五齊非秬鬯，三酒亦不皆用秫稻。案：程說甚塙。蓋五齊，酒人所作；秬鬯，鬯人所作。分掌二職，不可幷而爲一。《司尊彝》鬱齊，亦在五齊之外，足證其非同齊。鄭《禮》注既絕無秬鬯即五齊之說，而前注引《月令》證作酒之事，亦非謂齊酒二者皆必用秫稻，賈、孔說幷不足據。辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。鄭司農云：『事酒，有事而飲也。昔酒，無事而飲也。清酒，祭祀之酒。』玄謂事酒，酌有事者之酒，其酒則今之醳酒也。昔酒，今之酋久白酒，所謂舊醳者也。清酒，今中山冬釀，接夏而成。【疏】『辨三酒之物』者，三酒，已沛去滓之酒也。上五齊言名，此三酒言物，名物相將，兩文互相備也。物即謂酒之種別。賈疏謂『物者，材也。以三酒所成有時，故豫給材令作之』，非也。云『一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒』者，賈疏云：『此三酒幷人所飲，故下云共王四飲三酒也。但事酒酌有事人飲之，故以事上名酒也。昔酒者，久釀乃熟，故以昔酒爲名，酌無事之人飲之。清酒者，此酒更久於昔，故以清爲號，祭祀用之。此昔酒、清酒，皆以酒上爲名也。』《御覽・飲食部》引《禮記外傳》云：『三酒者列於堂下，臣下相酌，酬酢之用。』吳廷華云：『三酒不第共祭祀，如下王及后、世子、賓客、孤老、士庶子皆用之。』　注鄭司農云『事酒，有事而飲也』者，有事，謂若《特牲》、《少牢饋食禮》凡諸執事之人，不與尸爲獻酬者也。賈疏云：『謂於祭祀之時，乃至卑賤執事之人，祭末幷得飲之。』云『昔酒，無事而飲也』者，賈疏云：『亦於祭末，羣臣陪位不得行事者，幷得飲之。』云『清酒，祭祀之酒』者，賈疏云：『亦於祭祀之時，賓長獻尸，尸酢賓長，不敢與王之神共器尊，同酌齊，故酌清以自酢。故《司尊彝》云「皆有罍，諸臣之所酢」。此三酒，皆盛於罍，尊在堂下。但此清酒受尸酢，故以祭祀言之。』案：《禮運》孔疏引崔靈恩，謂『天子祫禘時祭，尸酢王與后，還用所獻之齊，賓長酳尸酢用清酒，加爵亦用三酒』。即賈說所本。《郊特牲》疏引崔氏，則云『以清酒酢王，昔酒酢后』，與前說小異，《通典・吉禮》亦從其義。孔駁之云：『案《司尊彝》云：「皆有罍，諸臣之所酢也。」鄭注云：「酌罍以自酢，不敢與王之神靈共尊。」罍盛三酒，唯云諸臣所酢，不言酢王酢后，崔氏所說，於義疑也。』案：孔說深得鄭恉。但三酒所用，經本無明文，二鄭及崔、杜，幷以意推之，於經咸無塙證。先鄭之義與後鄭亦未必盡同，其以清酒爲祭祀之酒，似謂即獻尸之酒。而賈以尸酢賓長釋之者，以《司尊彝》注說獻尸用五齊，不得用三酒也。然酢賓仍是酢臣，不得獨爲祭祀。惟加爵酌尸，或足當之耳。但此自是後鄭及崔氏之義，與先鄭意亦未知合否。黃以周云：『清酒既爲祭祀之酒，宜崇於助祭之酒，何爲事酒、昔酒反在祭酒之上？事酒、昔酒，《內則》謂之白酒。鄭注《聘禮》「酸黍清」云「酸，白酒也。先言酸，白酒尊」，而謂祭祀用其酒之下，不用其尊，無是禮也。然則執事之酒，雖亦用事酒、昔酒，要不得謂事酒、昔酒不用諸祭祀矣。』案：黃糾三酒尊卑差次之舛迕，是也。以此經齊酒通例言之，本皆濁尊於清，後注云『至敬不尚味』是也。而依鄭此注義，則以清酒最尊，昔酒次之，事酒又次之，先鄭及賈、孔說幷如是。崔靈恩說以清酒酢王，昔酒酢后，明亦以清酒尊於昔酒也。然後鄭《聘禮》注說，則又以白酒尊於清酒。鄭二《禮》注義既自不同，今亦無可質正，未敢肊定也。云『玄謂事酒，酌有事者之酒』者，賈疏云：『先鄭云「有事而飲」，據有事時飲之。後鄭云「酌有事者之酒」，謂有事之人，但是有事之人，雖不當祭時，亦酌酒與之。是就足先鄭義也。』《御覽》引《禮記外傳》云：『事酒新成者，酌飲有事，謂廟中助祭親事者也。廟中以有事者爲榮。』《釋名・釋飲食》云：『事酒，有事而釀之酒也。』案：二鄭以飲有事釋事酒，望文生訓，義本不甚塙。劉說與二鄭異，而義實長。《郊特牲》孔疏說事酒云『謂爲事而新作者』，亦與劉同。郝敬、方苞、蔣載康、黃以周幷據《少牢》『宰命爲酒』，釋此事酒，義證尤塙。俞樾云：『事酒者，謂臨事而釀者也。三酒以新舊爲次，疏謂昔酒久釀乃孰，清酒更久於昔。然則事酒最在前，其爲新酒可知也。』云『其酒則今之醳酒也』者，《郊特牲》注亦云『事酒，今之醳酒，皆新成也』。孔疏云：『醳是和醳醞釀之名，即今卒造之酒也。惠士奇云：「醳酒有舊有新，舊爲昔酒，則新爲事酒矣。」案：惠說是也。事酒有事而釀，則隨時可釀。但五齊不必酋醳，事酒則必待酋醳而後孰，故亦謂之醳酒，明酋醳而不甚久者也。賈疏謂事酒亦冬釀夏成，似非。云『昔酒，今之酋久白酒』者，賈疏云：『言昔爲久，酋久遠久之義，故以漢之酋久白酒況之。但昔酒對事酒爲清，若對清酒則爲白，故云酋久白酒也。故《晉語》云「味厚實昔毒」，酒久則毒也。』案：鄭《郊特牲》注，以味厚臘毒，釋昔酒之義，故賈亦引《國語》爲釋，而以『臘毒』爲『昔毒』，文小異。今章本作『厚味實臘毒』，注云：『臘，亟也，讀若廟，昔酒。』《文選・七命》李注引賈逵《國語注》云：『臘，久也。』又《鄭語》云：『毒之酋臘者，其殺也滋速。』依《說文・日部》，臘即昔之籀文，其字本同，亦皆有久義，鄭、韋訓讀可互證也。《說文・酋部》云：『酋，繹酒也。』《釋名・釋飲食》云：『酒，酋也，釀之米麴酋澤，久而美味也。醳酒，久釀酋澤也。』醳、澤、繹，字幷同。《說文》所謂繹酒，蓋兼事酒、昔酒言之，二酒皆酋繹，但以醳之新舊爲異。《釋名》所謂醳酒，蓋專指舊醳言之，即此注之酋久白酒也。《方言》云：『酋，熟也。自河以北，趙魏之閒，久熟曰酋。』蓋事酒酋繹而不必久，昔酒必酋繹之久而後成，故亦謂之酋久白酒。《內則》『酒清白』，注云：『白，事酒昔酒也。』是事酒、昔酒，幷白而不清，但昔酒酋繹較久，故獨得昔名。事酒、昔酒，《聘禮》亦謂之酸，《士虞記》又作浚酒。《聘禮》之酸清，猶《內則》云清

白矣。云『所謂舊醳者也』者，《郊特牲》云：『猶明清與醆酒于舊澤之酒也。』彼注云：『澤讀爲醳，舊醳之酒，謂昔酒也。泲清酒以舊醳之酒者，爲其味厚臘毒也。』賈疏云：『案彼上注云「明酌者，事酒之上也」。醆酒盎齊，泲於舊醳之酒。三酒除事酒、清酒，則云舊醳，是昔酒可知也。對事酒爲新醳，昔酒爲舊醳，清酒不得醳名。』云『清酒，今中山冬釀接夏而成』者，清酒，酋繹之尤久者也。《北堂書鈔・酒部》引《袁子正論》云：『中山清酤。』《說文・酉部》云：『釀，醞也。作酒曰釀。』賈疏云：『以昔酒爲久，冬釀接春，明此清酒久於昔酒，自然接夏也。中山，郡名，故《魏都賦》云：「醇酎中山，沈湎千日。」』丁晏云：『《文選・魏都賦》劉淵林注：「中山出好酎酒。」《初學記・酒類》引晉張載《酃酒賦》「中山冬啟，醇酎秋發」，即鄭所云中山冬釀也。』詒讓案：統校經注，凡齊酒，并濁者成速，清者成遲。五齊最濁，成最速，故《說文》以醴爲一宿孰。三酒之中，事酒較濁，亦隨時釀之，酋繹即孰。昔酒較清，則冬釀春孰。清酒尤清，則冬釀夏孰。《月令》命大酋爲酒，在仲冬。鄭彼注云：『古者穫稻而漬米麴，至春而爲酒。』又別引《王居明堂禮》云：『季冬命國爲酒，以合三族。』逸《禮》與記文相較一月，其爲冬釀一也。《詩・豳風・七月》云：『十月穫稻，爲此春酒。』毛傳云：『春酒，凍醪也。』孔疏以爲凍時釀之，故稱凍醪。又謂即此注所謂中山冬釀。然依鄭義，則冬釀春成，是爲春酒，即三酒之昔酒；此清酒接夏乃成，則更久於春酒。孔疏謂春酒即中山冬釀，非也。又《月令・孟夏》云『天子飲酎』，注云：『酎之言醇也，謂重釀之酒也，春酒至此始成。』彼酎酒以春酒重釀之，故夏成；此清酒夏成，非重釀，與彼亦異。辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。清，謂醴之泲者。醫，《內則》所謂或以酏爲醴。凡醴濁，釀酏爲之，則少清矣。醫之字，從殹從酉省也。漿，今之酸漿也。酏，今之粥。《內則》有黍酏。酏飲，粥稀者之清也。鄭司農說以《內則》曰『飲重醴，稻醴清酒，黍醴清酒，梁醴清酒，或以酏爲醴，漿、水、臆』。后致飲于賓客之禮，有醫酏糟。糟音聲與酒相似，醫與臆亦相似，文字不同，記之者各異耳，此皆一物。【疏】『辨四飲之物』者，賈疏云：『案《漿人》有六飲，此言四者，以《漿人》注「酒正不辨水涼者，無厚薄之齊」，故此唯辨四飲之物也。』注云『清謂醴之泲者』者，以別於五齊之醴爲汁滓相將不泲者也。凡泲，皆謂去其滓。《士冠禮》云：『凡醴事，質者用糟，文者用清。』賈疏云：『此鄭據《漿人》解之。《漿人》云醴，此云清，故云清謂醴之泲者。』江永云：『醴有清有糟，而四飲惟有清者，蓋糟醴與醴齊同，已於五齊中辨之也。』云『醫，《內則》所謂或以酏爲醴』者，彼注云『釀粥爲醴』。江永云：『今時北方造黃酒之法，先煮黃米爲粥，乃入麴蘗釀之成酒，正與《內則》注合。此惟黃米可釀粥，而秫稻則否。黃米蓋即古之黃粱。又《內則》重醴中亦有粱醴。蓋炊飯而釀者爲醴，煮粥而釀者以酏爲醴也。』云『凡醴濁，釀酏爲之則少清矣』者，明醫雖亦是醴，而清濁小異。凡醴濁，必泲之乃清；若以酏爲醴，則雖不泲，亦少清於醴，以酏本含水多也。然鄭云少清，則醫之糟者，雖清於未泲之醴齊，而校之已泲之醴清則仍少濁也。云『醫之字，從殹從酉省也』者，《釋文》云：『從殹，烏兮反。徐烏例反。本或作毉。』臧琳云：『醫字正從殹從酉，不當言從酉省。考賈疏云「從殹省者去羽，從酉省者去水」，則賈疏本作「從翳從酒省也」。《釋文》音烏兮反，蓋已誤作殹。或作毉，即醫之俗字。徐仙民音烏例反，當作蔽翳之翳，與賈疏本同。今賈疏亦作「從醫從酉」，幸有去羽去水之言可考也。《說文・酉部》云：「醫，治病工也。殹，惡姿也。醫之性然，得酒而使，從酉。王育說，一曰殹，病聲，酒所以治病也。《周禮》有醫酒。」據《說文》則殹爲病容，一曰病聲，皆取會意，不從翳省。而鄭云從翳省者，鄭以醫爲諧聲字。凡醞釀醴醇等字皆從酉，酉即酒也。《說文》醫下云「從酉，醫之性得酒而使」，又云「酒所以治病也」，亦以酉爲酒。鄭云從酒省，則凡從酒字，皆因省從酉，是酉酒不同矣。』惠棟云：『文當云：從殹從酒省。』段玉裁亦改酉爲酒，云：『鄭意此字俗用爲醫藥字，而其字上從殹，下從酒省，則四飲之一，乃此字本義也。鄭不言從酒省殹聲者，殹翳繫字在古音脂微齊皆灰部，醫字古音在之咍部，與《內則》臆字同物同音。』案：惠、段說是也。臧氏謂徐音及賈疏本并作『從翳從酒省』，亦足正今本之誤。然徐、賈所見，仍是晉宋以後之誤本，非鄭君之舊。又案：後鄭言此者，取醫於文從酒省，證其爲酒醴之屬耳。許引此經云醫酒，則亦以醫爲酒醴，《玉藻》五飲之酒即此。《素問》有《湯液醪醴論篇》，醫酒即醪醴，與湯液異。五齊三酒，皆可治病，四飲之醫，雖亦名醫酒，然治病之酒，實不必專用醫也。云『漿今之酸漿也』者，鄭《內則》注亦云『漿，酢截』。《說文・水部》漿，《酉部》截，并云『酢漿也』。漿即漿之正字。《釋名・釋飲食》云：『漿，將也，飲之寒溫多少，與體相將順也。』《廣雅・釋詁》云：『酪、酸、醷、漿也。』案：漿酸同物，粲言之則曰酸漿，蓋亦釀糟爲之，但味微酢耳。《內則》又有醷，注以爲梅漿，蓋亦酸漿之別，此漿內通含之矣。賈疏云：『此漿亦是酒類，酸之言載，米汁相載，漢時名爲酸漿也。』云『酏，今之粥，《內則》有黍酏，酏飲，粥稀者之清也』者，《說文・酉部》云：『酏，黍酒也。一曰括也。賈侍中說酏爲鬻清。』許所云黍酒，蓋即《內則》之以酏爲醴，鄭以爲四飲之醫。賈侍中云『酏爲粥清』，則即此四飲之酏，賈說與鄭同也。云『鄭司農說以《內則》曰，飲重醴，稻醴清酒，黍醴清酒，或以酏爲醴，漿、水、臆』者，舊本『臆』作『醷』，宋建陽本、注疏本并作『臆』。《釋文》云：『臆，本又作醷。』案：建本與陸合，今從之。《內則》『酒』并作『糟』，『臆』亦作『醷』。鄭彼注云：『重，陪也。糟，醇也。清，泲也。致飲有醇者，有泲者，陪設之也。水，清新。醷，梅漿。』案：二鄭說諸飲，并以此經及《內則》參校爲說，而義各異。後鄭以彼三醴當此經之清及《漿人》之醴，彼酏醴當此經之醫，而彼之臆則即此經漿之屬。先鄭則以彼酏醴與三醴，同當此經之清，而以彼之臆當此經之醫，并與後鄭義異。惟謂彼黍酏與漿，即此經之漿與酏，水即《漿人》之水，則與後鄭說同。《內則》又有濫，後鄭以

當六飲之涼，此先鄭不引之，疑亦同後鄭說矣。云『后致飲于賓客之禮有醫酏糟』者，于，注例當作『於』，各本并誤。先鄭據此經下文，明與《內則》臆酒，物同而字異也。云『糟音聲與酒相似，醫與臆亦相似』者，臆，舊本亦作『醷』，今從注疏本。段玉裁云：『今《內則》「酒」作「糟」，疑是用《周禮》改也。司農云「糟音聲與酒相似」。謂之相似，則非一字也。酒之本義，當是艸類，從艸酒聲，故沈重音子由反。糟，曹聲，古讀如埽。同在尤幽部。糟是正字，酒是假借字。又云醫與臆音聲亦相似，蓋同在之咍部，今本《內則》作醷者，俗制也。』江永云：『先鄭以醷釋醫，別爲一義，未確。下言后夫人致禮，醫亦有糟，醷爲梅漿，安得有糟乎！』案：江說是也。《內則》八珍，食漬以醯若醯醷，則醷爲醯類明矣。故後鄭彼注以爲梅漿，此注則以醫與酏醴是一，皆不從司農說也。云『文字不同，記之者各異耳，此皆一物』者，謂《內則》之酒，與下文糟爲一物，臆與此醫爲一物，依後鄭說，則酒糟同物，而臆醫不同物。此引之者，廣異義也。掌其厚薄之齊，以共王之四飲三酒之饌，及后、世子之飲與其酒。后、世子不言饌，其饋食不必具設之。五齊正用醴爲飲者，取醴恬與酒味異也。其餘四齊，味皆似酒。【疏】『掌其厚薄之齊，以共王之四飲三酒之饌』者，賈疏云：『從五齊已下，非酒正所造，并是酒人、漿人所作，故直辨其厚薄之齊。饌者，謂饌陳具設之也。』　注云『后、世子不言饌，其饋食不必具設之』者，《說文・食部》云：『簋，具食也。重文饌，籑或從巽。』是物具爲饌。此王饋食，主於備品物，具設四飲三酒，故云饌。后、世子則不具設，故不云饌也。云『五齊正用醴爲飲者，取醴恬與酒味異也』者，明經不云共五齊，以漿人醴入六飲，亦即上四飲之清，餘四齊皆非常飲所用也。凡酒以苦爲正，故《疾醫》注以酒屬五味之苦。醴則濁而味恬，與它酒異，故於五齊之中，特取此備六飲之一也。云『其餘四齊味皆似酒』者，賈疏云：『三酒味厚，五齊味薄，故言似酒。醴恬，全與酒味別也。』凡祭祀，以灋共五齊三酒，以實八尊。大祭三貳，中祭再貳，小祭壹貳，皆有酌數。唯齊酒不貳，皆有器量。酌，器，所用注尊中者，數量之多少未聞。鄭司農云：『三貳，三益副之也。大祭天地，中祭宗廟，小祭五祀。齊酒不貳，爲尊者質，不敢副益也。』杜子春云：『齊酒不貳，謂五齊以祭不益也。其三酒，人所飲者，益也。《弟子職》曰：「周旋而貳，唯嗛之視。」』玄謂大祭者，王服大裘，衮冕所祭也。中祭者，王服鷩冕、毳冕所祭也。小祭者，王服希冕、玄冕所祭也。三貳再貳一貳者，謂就三酒之尊而益之也。《禮運》曰：『玄酒在室，醴酸在戶，粢醍在堂，澄酒在下。』澄酒是三酒也。益之者，以飲諸臣，若今常滿尊也。祭祀必用五齊者，至敬不尚味，而貴多品。【疏】『凡祭祀以灋共五齊三酒』者，亦酒正之官法也。賈疏云：『謂天地及宗廟等總目之言。但祭有小大，齊有多少，各有常法。』云『以實八尊』者，五齊則盛以六尊，三酒則盛以壺尊，各隨其事而用之也。賈疏云：『五齊五尊，三酒三尊，此除明水、玄酒。若五齊加明水，三酒加玄酒，此八尊爲十六尊。不言之者，舉其正尊而言也。』《禮運》孔疏云：『周禮，大祫於大廟，則備五齊三酒。大禘則用四齊三酒者，醴齊以下悉用之，故《禮運》云「玄酒在室，醴酸在戶，粢醍在堂，澄酒在下」。四時之祭，唯二齊三酒，則自祫禘以下至四時祭，皆通用也。二齊，醴、盎也，故鄭注《司尊彝》「四時祭法」，但云醴盎而已。其祫祭之法，既備五齊三酒，以實八尊。祫祭在秋。案《司尊彝》，秋嘗冬烝，朝獻用兩著尊，饋獻用兩壺尊。則泛齊、醴齊各以著尊盛之，盎齊、醍齊、沈齊各以壺尊盛之，凡五尊也。又五齊各有明水之尊，凡十尊也。三酒三尊，各加玄酒，凡六尊也。通舉彝盛明水，黃彝盛鬱鬯，凡有十八尊，故崔氏云：大祫祭凡十八尊。』案：依崔、孔義，則大祫十八尊，大禘十六尊，時祭十二尊。《司尊彝》賈疏說，亦同。此云實八尊者，以崔、孔所推大祫禮言之，則一著尊盛泛齊，一著尊盛醴齊，一壺尊盛盎齊，一壺尊盛醍齊，以上四尊，皆陳於堂上。一壺尊盛沈齊，一罍尊盛事酒，一罍尊盛昔酒，一罍尊盛清酒，以上四尊，皆陳於堂下。此并據五齊三酒之正尊言之，不數鬱鬯及明水、玄酒等尊也。又案鄭《司尊彝》注，謂大祫備五齊，崔靈恩推之以爲禘用四齊，時祭用二齊。賈前疏及《郊特牲》疏引皇侃說、《禮運》疏說并同。江永則云：『「凡祭祀，酒正以法共五齊三酒，以實八尊」通言之，非一祭中具備也。觀《司尊彝》六尊不并用，可見漢儒謂祫大於禘，故疏家云「祫備五齊，禘備四齊」，此以意言之耳。《禮運》諸篇，雜陳天子諸侯宗廟之祭，未有及泛齊者，則泛齊唯用之祀天地。』案：江謂祫亦不得備五齊，與鄭義不同，以《司尊彝》六尊不并用推之，似亦可通。然經無明文，未敢定也。互詳《司尊彝》疏。云『大祭三貳』者，賈疏云：『就三酒人所飲者，三度副益之。』云『中祭再貳，小祭壹貳』者，經例凡列次分別數，曰一曰二；積粢增益數，曰壹曰再。中祭小祭禮殺，獻酬數校少，故正酌之外，止再度壹度益之也。云『皆有酌數』者，賈疏云：『謂三酒之祭，副益等尊，皆有酌器盛酒。益尊數者，謂多少之數。』

注云『酌，器，所用注尊中者』者，《說文・酉部》云：『酌，盛酒行觴也。』凌廷堪云：『凡舀酒之器曰勺。《士冠禮》注：「勺，尊斗，所以舀酒也。」考《鄉飲酒》，兩壺加二勺，《鄉射》，兩壺，左玄酒，皆加勺；《大射》，方壺膳尊，亦云加勺。《特牲饋食記》，兩壺加勺；《士冠禮》，醮用酒，尊亦加勺。蓋酒在尊中，必以勺舀之，然後實於爵也。《士冠禮》，側尊一甒醴，有篚，實勺觶角柶；《士虞禮》，兩甒醴酒，加勺。是醴亦用勺也。』詒讓案：此酌，即《梓人》之勺。凡舀酒以注之尊，舀尊以注之爵，皆用勺，故《說文・勺部》云：『勺，挹取也。』勺以酌酒，則亦通謂之酌，故《楚辭・招魂》王注云：『酌，酒斗也。』此三酒與五齊，雖有貳不貳之異，而其用勺注尊則同。經於酒言酌，於齊言器者，互文見義也。云『數量之多少未聞』者，酌數，若《士昏禮》酌玄酒三屬于尊之類。《梓人》云『勺一升』，即其容量。而鄭云

未聞者，謂初注尊及後貳益，酌數量數皆未聞。酒言數，齊言量，亦互文也。鄭司農云『三貳，三益副之也』者，《說文・貝部》云：『貳，副益也。』《王制》『七十貳膳』，注云：『貳，副也。』《文選》張衡《西京賦》『膳夫馳騎，察貳廉空』，薛綜注云：『貳爲兼重也。』賈疏云：『先鄭之意，注酒於尊中爲副，子春、後鄭亦與之同。』案：賈說是也。杜及二鄭并以加益訓貳，副貳義亦同也。其備加益，亦別有尊。故《易・坎》六四云『樽酒簋貳』：李鼎祚《集解》引虞翻云：『貳，副也。禮有副樽。』虞所說副樽，即備加益之尊。《韓詩外傳》：『范昭謂齊景公曰：願君之倅樽以爲壽。』倅尊亦即副尊也。然此經三貳、再貳、壹貳，自是就正尊加益之數，與副尊不相涉也。云『大祭天地』者，《肆師》『立大祀，用玉帛牲牷。立次祀，用牲幣。立小祀，用牲』。先鄭彼注云：『大祀天地，次祀日月星辰，小祀司命已下。』依彼注義，則先鄭謂天神亦分三等。此天地在大祭中，則專指圜丘、方丘、南北郊及五帝而言，非謂天神并爲大祭也。後鄭說同。《通典・吉禮》引崔靈恩說，圜丘用五齊，餘感帝、迎氣、神州等，并自醴齊而下四齊而已。案：依崔說，則唯圜丘備八尊，與大祫同；其南北郊、迎氣等，并與大禘同，不得備八尊。方丘，崔無說，當亦同圜丘備八尊。蓋二丘與大祫尊數相等，二郊與大禘尊數亦相等，但無二彝爲異也。云『中祭宗廟』者，先鄭意宗廟人鬼，先王先公，并爲中祭。後鄭則以先王爲大祭，先公爲中祭，與先鄭異。云『小祭五祀』者，《大宗伯》地示之五祀也。後鄭說亦同。云『齊酒不貳，爲尊者質，不敢副益也』者，齊酒，尸所飲，主於尊神，故尚質不副益也。賈疏云：『以其主獻尸，所用少，故不副益。』杜子春云『齊酒不貳，謂五齊以祭不益也，其三酒人所飲者益也』者，說亦與先鄭同。三酒人所飲，主於文，故有三益、再益、一益之差。引《弟子職》曰『周旋而貳，唯嗛之視』者，證貳爲副益之義。《漢書・藝文志》：《弟子職》一篇，在《孝經》家。今在《管子》第五十九篇。彼文云：『左執虛豆，右執挾匕，周還而貳，唯嗛之視，同嗛以齒，周則有始。』尹知章注云：『貳謂再益。食盡曰嗛。』周還，此引作周旋，字通。彼文本以益食爲貳，與此經益酒爲貳義同。賈疏謂彼周旋而貳亦爲副益酒尊，失之。云『玄謂大祭者，王服大裘、衮冕所祭也』者，賈疏云：『已下至玄冕所祭，并據《司服》六冕差之。冕服有六，天地宗廟各有三等，故以六冕配之。按《司服》，王祀昊天上帝，則服大裘而冕，祀五帝亦如之，祀先王則衮冕，祭地亦用大裘，是天地宗廟皆有大祭，一也。』云『中祭者，王服鷩冕、毳冕所祭也』者，賈疏云：『案《司服》，先公則鷩冕，四望山川則毳冕，是地與宗廟次祭，二也。但天之次祀不見衣服者，日月是天之次祀，以其大報天，主日，配以月，服大裘；春分朝日，秋分夕月，兼服玄冕，故天之次祀中不見衣服。』詒讓案：後鄭《肆師》注，以大祀爲天地、宗廟，中祀爲日月、星辰、社稷、五祀、五岳，則大祀有先公，中祀有社稷、五祀而無先公，并與此注義異。金鶚據彼注糾此云：『鄭既以宗廟爲大祭，鷩冕以享先公，獨非宗廟之祭乎？何又以鷩冕所祭爲中祭也？』吳廷華亦云：『先王先公之祭，其禮原無隆殺，其分衮冕、鷩冕者，不過視先王先公之服以爲服，所謂不敢以己之尊服臨先公，非以此爲中祭也。蓋先公之祭若在親廟之中，則與先王之祭何別，若在禘祫，則尤爲大祭，況據《中庸》上祀先公以天子之禮，是先公之祀等於先王也。』案：金、吳說是也。《禮器》注謂祭先公七獻，亦未塙，詳《司尊彝》疏。云『小祭者，王服希冕、玄冕所祭也』者，《釋文》云：『希，本又作絺。』案：作絺者，依《司服》注讀改，非鄭之舊。《司服》、《弁師》注說希冕，并依經作希，不改字。賈疏云：『按《司服》「社稷五祀則希冕，羣小祀則玄冕」。鄭彼注「山林川澤之屬」。鄭雖不言風師、雨師等，「之屬」中兼之也。雖見天地小祭，不見宗廟小祭者，馬融以爲宗廟小祭謂祭殤是也。祭殤之時，或可亦用玄冕。若然，則《禮器》云「一獻質」，謂祭羣小祀，當玄冕；「三獻文」，謂祭社稷五祀，當希冕；「五獻察」，謂祭四望山川，當毳冕；「七獻神」，謂祭先公，當鷩冕。雖不言九獻，下云「大饗，其王事與」？大饗謂祫祭先王，爲九獻，當衮冕。《禮器》下文云「大饗不足以大旅」。大旅當大裘。據此一獻至九獻，以此獻數約之，故六服差爲三。按《司服》，四望山川服毳冕，五獻，社稷服希冕，三獻，社稷在山川下。按《大宗伯》「以血祭祭社稷、五祀、五岳」，而社稷在五岳上者，五岳與土地異形，若畿外諸侯，服獻則尊於王朝之臣；社稷號曰土神，似若王朝之臣，服獻則卑於五岳而在五岳上者，似若王人雖微，猶敍諸侯之上。按《王制》「宗廟之牛角握」，《國語》「山川之牛角尺」。社稷尊於五岳者，彼自從國中之神莫貴於社，故與宗廟同角握。』詒讓案：《小司徒》、《舞師》後鄭注并云『小祭祀，王玄冕所祭』，則謂小祭，惟據玄冕祭，不兼希冕祭。又《肆師》『小祀』，後鄭注以爲司中、司命、風師、雨師、山川百物，則又謂有山川無社稷五祀，義并與此注異。吳廷華云：『《司服》明云祭羣小祀則玄冕，是小祭只有玄冕。若希冕則在羣小祀之上也。鄭以希冕、玄冕俱爲小祭，與《司服》經悖。』案：吳說是也。金鶚說亦同。然鄭此注及《肆師》注所定祭祀差次，岐迕殊甚，今亦無以質其是否，詳《肆師》及《大司樂》疏。云『三貳、再貳、一貳者，謂就三酒之尊而益之也』者，凡經作『壹』，注例并作『一』，亦古今字也。此說與杜及先鄭同，謂以勺斟酒，就三酒之尊，注而益之，如其數也。引《禮運》曰『玄酒在室，醴酸在戶，粢醍在堂，澄酒在下』者，《釋文》云：『醍，本亦作緹。』案：《禮運》作『醍』，《釋文》或本作『緹』者，疑依上經文改。緹醍字同。《司尊彝》注亦引此文釋之作緹，與此別本同。鄭《禮運》注云：『粢讀爲齊，聲之誤也。《周禮》五齊，字雖異，酸與盎，澄與沈，蓋同物也。奠之不同處，重古略近也。』案：《禮運》此文，謂齊酒等所陳位次。此引之者，欲證三酒卑在堂下也。凡齊酒陳位，詳《司尊彝》疏。云『澄酒是三酒也』者，此專釋酒字，不釋澄也。其澄自如《禮運》注說，與沈齊同物。《禮

運》疏云：『此注澄是沈齊。案《酒正》注，澄酒是三酒。二注不同，故趙商疑而致問。鄭荅之云：「此本不誤，轉寫益澄字耳。」如鄭所荅，是轉寫《酒正》之文，誤益澄字，當云「酒，三酒也」，則是與《禮運》注同。然案《坊記》云：「醴酒在室，醍酒在堂，澄酒在下。」注又以澄爲清酒，田瓊疑而致問。鄭荅之云：「《禮運》云醴酸醍澄，各是一物，皆不言酒，故推其意澄爲沈齊，酒爲三酒。《坊記》云醴也，醍也，澄也，皆言酒，故因注云澄酒，清酒也。其實沈齊也。」如鄭此言，《坊記》所云醴酒酸酒，五齊亦言酒，則澄酒是沈齊也。是五者最清，故云澄酒，非爲三酒之中清酒也，是與《禮運》不異也。』賈疏亦云：『案《鄭志》趙商問，《禮運》注澄是沈齊，今此注澄酒是三酒何？鄭荅今解可去澄字。若然，鄭本於此注時，直云酒是三酒，無澄字，有澄字者誤，當云酒是三酒。』段玉裁云：『按鄭作注時，謂澄酒之酒字是三酒，以別於上文玄酒之酒字。趙商不善讀鄭荅語，蓋忘其有澄字之意矣。而賈徑云本無澄字，有者誤也，是賈誤矣。』云『益之者，以飲諸臣』者，與子春說同。賈疏云：『案《司尊彝》云「皆有罍，諸臣之所酢」。是飲諸臣也。』云『若今常滿尊也』者，據漢法爲況，蓋亦常副益之，使酌之不罄。《後漢書・馬融傳・廣成頌》云『山罍常滿』，《藝文類聚・雜器物部》有宋何偃《常滿尊銘》，即此。云『祭祀必用五齊者，至敬不尚味而貴多品』者，不尚味謂齊皆而酒苦，貴多品謂酒三而齊五也。《郊特牲》云：『籩豆之薦，水土之品也。不敢用常褻味而貴多品，所以交於神明之義也，非食味之道也。』彼主籩豆言，鄭以祭祀用五齊，義與彼相類，故約彼文爲說。共賓客之禮酒，共后之致飲于賓客之禮醫酏糟，皆使其士奉之。禮酒，王所致酒也。王致酒，后致飲，夫婦之義。糟，醫酏不沛者。沛曰清，不沛曰糟。后致飲，無醴醫酏不清者，與王同體，屈也，亦因以少爲貴。士謂酒人、漿人、奄士。【疏】『共賓客之禮酒』者，以下皆致朝聘賓之酒也。禮酒，謂致饗燕之酒。凡致酒皆盛於壺，其數未聞。云『共后之致飲于賓客之禮醫酏糟』者，此后致飲，亦與王致饗燕禮相儗。《掌客》諸侯相朝，夫人於侯伯有致饔，於上公又兼致饗食，亦其比例也。據《掌客》、《聘禮》，夫人於朝賓聘使致饔餼，有壺酒。后亦當同。此不言者，文略，亦共之可知。賈疏云：『醫酏糟者，言致飲之中，取二飲以致之。』云『皆使其士奉之』者，《天府》注云：『奉猶送也。』江永云：『酒人、漿人與酒正奉之文雖同，而所奉則異。酒人、漿人奉之於酒正者也。酒正奉之，奉之於王朝者也。』案：江說是也。《內宰》云：『致后之賓客之禮。』注云：『謂諸侯來朝覲及女賓之賓客。』然則后致飲於賓客，酒正奉之，內宰致之。　注云『禮酒，王所致酒也』者，《酒人》注云：『禮酒，饗燕之酒，王不親饗燕，不親食，而使人各以其爵以酬幣侑幣致之，則從而以酒往。』是也。賈疏云：『下《酒人》云「賓客之陳酒」。彼言陳，謂若致饗餼，列陳於客館中。言禮酒不言陳，謂饗燕之酒，王當親饗燕，王有故，則使人就館以酬幣致之。』案：賈說是也。凡王致賓客之體，有積，有飧，有饗餼。唯積無致酒之文，餘皆有之。鄭知此禮酒非飧饗餼者，以彼二禮《酒人》謂之陳酒，與《禮》酒文別，故知爲饗燕之酒也。鄭又知非王親饗燕之酒者，以下云『王之燕飲酒，酒正奉之』。彼文含有賓客燕飲之酒，若饗禮更盛於燕。儻王親饗，則宜酒正自奉其酒，不當反使其士奉之，禮轉殺於燕飲酒也。致酒，詳《酒人》疏。云『王致酒，后致飲，夫婦之義』者，明王致饗燕，則有酒無飲，后致饗燕則有飲無酒，互相備也。賈疏云：『酒是陽，故王致之。飲是陰，故后致之。是陰陽相成，故云夫婦之義。』云『糟，醫酏不沛者，沛曰清，不沛曰糟』者，《說文・米部》云：『糟，酒滓也。』糟即糟之隸變。凡醫酏作成時，幷汁滓相將，亦通謂之糟。沛去其滓，取其汁，則謂之清。此經醫酏下特著糟字，則是不沛者也。云『后致飲，無醴醫酏不清者，與王同體屈也』者，賈疏云：『對下《漿人》「共夫人致飲於賓客之禮，清醴醫酏糟而奉之」，謂夫人卑於后，致三飲醫酏糟上，加之以清醴。今后尊，唯有醫酏二飲，無清醴。既無清醴，醫酏當清，今皆不清者，以其后尊，夫妻片合，與王同體，故屈。夫人卑，與王不同體，得申，故加之以清醴也。』案：王國致飲於賓客，后少夫人多者，養賓之禮，尊者可略，卑者宜詳也。鄭、賈謂以與王同體而屈，似非經意。云『亦因以少爲貴』者，賈疏云：『案《禮器》云：「有以少爲貴者，天子無介，祭天特牲。」是以少爲貴。則夫人三飲，后二飲，是因以少爲貴。』云『士謂酒人、漿人、奄士』者，賈疏云：『酒使酒人，漿使漿人，皆奄士。案《序官》，酒人奄十人，漿人奄五人，皆不言士。此經注皆士者，爲官首當是士。但非賢，故不言士。內小臣是奄而稱士，鄭云異其賢。』王昭禹云：『酒正中士四人，下士八人。所謂酒正則中士也，所謂士則下士也。』吳廷華云：『注以酒漿奄士訓經，蓋見酒漿二職，於賓客酒皆曰奉，與此經奉字合，遂以內小臣奄士，合酒漿之奄人，爲此經士字作詁。賈又以「非賢故不言士」釋之，其說似是而非。蓋《序官》，士大夫皆以爵言。酒人止奄十人，漿人止奄五人，使酒漿奄人果是士，《序官》何得無士名？且使酒漿奄人果不賢，故不言士，則此經又何得以士目之？況此經言后，酒漿二職不言后，則此經奉之之人何必即是酒人漿人。竊謂酒正一官，中士四人，下士八人。據《序官・大宰》注云「自大宰至旅下士，轉相副貳」。如其說，是一官之中，自有副貳。酒正，中士，正也；下士則其副貳也。下節王燕飲，酒正奉之，謂中士四人也。此經奉賓客之禮酒，當是下士，故曰使其士奉之也。若以士爲奄士，則酒漿奄人既不言士，內小臣奄士又非奉禮酒之職，所謂奄士者，又安指邪？』案：王、吳說是也。魏校、姜兆錫、方苞、江永、蔣載康、黃以周說幷同。凡王之燕飲酒，共其計，酒正奉之。共其計者，獻酬多少，度當足也。故書『酒正』無酒字。鄭司農云：『正奉之，酒正奉之也。』【疏】『凡王之燕飲酒，共其計』者，燕飲酒與《膳夫》義同，亦兼燕賓客及諸臣言之。賈疏謂惟指王與羣臣燕飲之酒，說殊未晰。共計者，共酒之時，幷具

計簿奉之。云『酒正奉之』者，此燕飲酒，王親與，故酒正自奉之，異於致賓客之禮酒，使其士奉之也。　注云『共其計者，獻酬多少度當足也』者，計謂其數量著於秩籍者。凡燕飲酒，主人進賓之酒，謂之獻。賓報主人之酒，謂之酢。主人先飲以勸賓之酒，謂之酬。正獻既畢之酒，謂之旅酬。旅酬既畢之酒，謂之無算爵。其多少，皆計數量共之當足也。云『故書酒正無酒字，鄭司農云正奉之，酒正奉之也』者，先鄭依故書無酒字，則官名未著，故特釋之。後鄭則以故書今書義幷通，而有酒字，文尤詳備，故不從故書也。黃以周云：『《酒人》於共賓客之禮酒、飲酒，《漿人》於共夫人致飲於賓客之禮清醴醫酏糟，幷曰而奉之，不復舉其官，爲奉者即其官可知也。此曰正奉之，對上文共賓客之禮酒及后致飲於賓客，使士奉之爲文。』凡饗士庶子，饗者老孤子，皆共其酒，無酌數。要以醉爲度。【疏】『凡饗士庶子，饗者老孤子』者，此皆於學行之，詳《外饗》疏。耆老亦通四等之老言之。《王制》孔疏引皇侃云：『饗有四種。一是諸侯來朝，天子饗之，則大行人職云「上公之禮，其饗禮九獻」是也。其牲則體薦。體薦有房烝，《國語》云「王公立飫，則有房烝」。其所云飫，即是饗也。二是王親戚及諸侯之臣來聘，王饗之。其酌數亦當依命。其牲折俎，亦曰殽烝也。三是戎狄之君使來，王饗之。其禮則委饗也。其來聘賤，故王不親饗之，但以牲全體委與之是也。四是饗宿衛及耆老孤子，則以醉爲度。故《酒正》云「凡饗士庶子，饗耆老孤子，皆共其酒，無酌數」。』又云：『饗致仕之老，則當用正饗之禮，以其有賢德者，不可以褻禮待之。其饗死事之老，不必有德，又是老人，不宜久立，當用折俎之饗。』案：皇說饗致仕之老與死事之老異，《禮經》無明文，未知然否。但致仕之老，尊卑命數不同，死事之老，或無爵秩，雖用房烝殽烝之禮，而酌數不能依命數，則亦當無酌數，皇說與經義自不迕也。　注云『要以醉爲度』者，不豫限酌數，要以及醉而止，亦不及亂也。掌酒之賜頒，皆有灋以行之。法，尊卑之差。【疏】『掌酒之賜頒』者，謂王賜頒諸臣及宿衛士庶子等之酒。賜謂好賜，頒謂常賜，與《膳夫》肉脩之頒賜義同，詳彼疏。云『皆有灋以行之』者，皆依《大宰》九式之法行之。好賜則有好用之式，常賜則有匪頒之式也。行與《司裘》、《羅氏》『行羽物』義同，彼注云『行謂賦賜』是也。　注云『法，尊卑之差』者，此亦注用今字也。以爵秩之尊卑，爲賜頒之差數，必與法式相應也。凡有秩酒者，以書契授之。鄭司農云：『有秩酒者，給事中予之酒。秩，常也。常受酒者，《國語》曰：至於今秩之。』玄謂所秩者，謂老臣。《王制》曰：『七十不俟朝，八十月告存，九十日有秩。』【疏】『凡有秩酒者，以書契授之』者，《小宰》八成云：『聽取予以書契。』注云：『書契，謂出予受入之凡要。』此書契即出予之凡要也。蓋凡有秩酒者，此官其案其當得之數，爲書契以授其人；至其人來取酒，又案視書契，而後依數授之。賈疏謂酒正授使者酒，書之多少以爲契要而與之。是授酒之時，復與以書契，非經義也。　注鄭司農云『有秩酒者，給事中予之酒』者，賈疏云：『司農之意，謂在朝羣臣，親近於王，總名給事中，王常以酒與之。』詒讓案：給事中謂給事王宮中官吏。《春官・世婦》注云：『女宮，刑女給宮中事者。』《晏子春秋・外篇》云：『擁札摻筆，給事宮殿中。』幷與此義同。《漢書・百官公卿表》有給事中加官，與此異。云『秩，常也，常受酒者』者，秩常，《爾雅・釋詁》文。《鄉師》注同。引《國語》曰『至於今秩之』者，《楚語》云：『闞且廷語其弟曰：昔闞子文三舍令尹，無一日之積。成王聞子文之朝不及夕也，於是乎每朝設脯一束，糗一筐，以羞子文。至於今令尹秩之。』韋注亦訓秩爲常也。此引無『令尹』二字者，先鄭所刪。彼秩謂脯糗，不云有酒，先鄭引之證常秩之義耳。云『玄謂所秩者，謂老臣』者，破先鄭給事中予酒之說也。《內則》云：『大夫無秩膳。』彼注云：『謂年五十始命，未甚老也。』此秩酒，與秩膳事同，明非老臣不得有，故不從先鄭說。引《王制》曰『七十不俟朝，八十月告存，九十日有秩』者，鄭彼注云：『不俟朝，君揖則退。月告存，每月致膳。日有秩，秩，常也，有常膳。』引之者，明彼云有秩膳，亦有秩酒也。酒正之出，日入其成，月入其要，小宰聽之。出謂授酒材及用酒之多少也。受用酒者，日言其計於酒正，酒正月盡言於小宰。【疏】『日入其成』者，以下正酒府之成要，所謂官成也。《宰夫》云：『月終則令正月要，旬終則令正日成。』蓋酒人每日計用酒之多少，著之簿書，至浹旬，則總計十日之成，言之酒正，正受而聽之也。云『月入其要』者，賈疏云：『謂酒正得酒人日計文書，日計其月要，至月盡，以月計文書入於小宰。』云『小宰聽之』者，《小宰》云『聽出入以要會』是也。賈疏云：『小宰將酒正文書，聽斷之，知其得失。』　注云『出謂授酒材』者，賈疏云：『謂授酒人以其材，酒正職首所言者是也。』云『及用酒之多少也』者，賈疏云：『謂若共五齊三酒以下是也。』云『受用酒者，日言其計於酒正』者，日計，每日計之，其事輕數少，不必言於小宰，故知酒人受酒材及用酒之有司，各言其計於酒正也。云『酒正月盡言於小宰』者，酒正總計一月授用酒之數爲月要，而言之小宰，故《小宰》云『月終則以官府之敍，受羣吏之要』。彼不云受日成，是小宰唯聽月要，日成則酒正自聽之也。歲終則會，唯王及后之飲酒不會。以酒式誅賞。誅賞作酒之善惡者。【疏】『歲終則會』者，此正酒府之歲會，亦官成也。亦以十二月之要，總會計之。《小宰》云『贊冢宰受歲會』，是歲會當小宰贊大宰聽之，經文不具也。云『唯王及后之飲酒不會』者，賈疏云：『不云世子，以其酒與膳異。』膳羞食之正，則世子亦不會。膳禽食之加，世子會之，酒亦爲加，故亦會之。云『以酒式誅賞』者，此酒正之官計也。式即上文灋式。凡所作之酒，如式者爲善，不如式者爲惡，亦當言於大宰小宰而誅賞之。　注云『誅賞作酒之善惡者』者，謂計攷酒人等所作之善惡，即上注所謂功沽之巧是也。

又卷一〇　漿人掌共王之六飲，水、漿、醷、涼、醫、酏，入于酒

府。王之六飲，亦酒正當奉之。醴，醴清也。鄭司農云：『涼，以水和酒也。』玄謂涼，今寒粥，若糗飯槫水也。酒正不辨水涼者，無厚薄之齊。【疏】『掌共王之六飲，水、漿、醴、涼、醫、酏』者，此與膳夫爲官聯也。六飲自水外，幷有清有糟，而以清爲尤善，故膳夫謂之六清。《玉藻》云：『五飲，上水、漿、酒、醴、酏。』彼酒蓋即此醫。無涼者，涼依先鄭說則該於酒，依後鄭說則該於酏漿，故略之也。漿、醫、酏，幷詳《酒正》疏。云『入于酒府』者，賈疏云：『亦入於酒正之府，與三酒同以共酒正奉之故也。』注云『王之六飲，亦酒正當奉之』者，賈疏云：『亦如酒人共酒入於酒府，酒正奉之。言當者，《酒正》所云有不自奉者，唯共王乃奉之。』云『醴，醴清也』者，據《內則》，醴本有清糟二種。《酒正》四飲，一曰清。《膳夫》又云六清。此六飲之醴，雖不言清，以《酒正》例之，則此醴亦謂醴之清者可知，故云醴清也。賈疏謂此醴是不泲者，未達鄭恉。鄭司農云『涼，以水和酒也』者，《說文・水部》云：『涼，薄也。』以水和酒則味薄。黃以周云：『醴爲醇酒，涼爲薄酒，先鄭義如此。』詒讓案：依《郊特牲》及《司尊彝》文，惟明水涗齊，與凡酒脩酌祭祀之酒，有以水和。若常人所飲，不當以水和酒，故後鄭不從。云『玄謂涼今寒粥，若糗飯雜水也』者，《廣雅・釋器》云：『醥，漿也。』呂飛鵬云：『《說文・酉部》云：「醥，雜味也。」則醥爲正字，故《膳夫》六清注作醥。涼乃假借字。』王聘珍云：『《釋名・釋飲食》云：「寒粥，末稻米，投寒水中，育育然也。糗，齲也，飯而磨散之，使齲碎也。」』詒讓案：糗與飯爲二物，又以米乾熬之謂之糗，淩水烝炊之謂之飯。糗飯槫水，謂先熬炊諸米，而更和以水，與寒粥小異。《國語・楚語》韋注云：『糗，寒粥也。』《穆天子傳》郭注同。韋、郭所謂寒粥，蓋即此注糗飯雜水所爲矣。糗，詳《籩人》疏。又以諸和水亦謂之涼，《內則》諸飲有醷及濫，鄭彼注云：『醷，梅漿。濫，以諸和水也。以《周禮》六飲校之，則濫，涼也。紀、莒之間，名諸爲濫。』孔疏云：『康成以涼與濫是一物，則此以諸和水，謂以諸雜糗飯之屬和水也。諸者，衆雜之辭。』黃以周云：『諸謂梅諸。或以桃諸爲之，謂之桃濫。《釋名》：「桃濫，水漬而藏之，其味濫濫然酢也。」孔、賈申鄭幷以諸爲衆辭，非鄭意。』案：黃糾孔、賈之誤是也。但諦審《內則》注意，醷者，煮梅取其汁爲酢漿，即六飲漿之別，故云梅漿。濫則以乾藟漬水成味，故云以諸和水。此與寒粥及糗飯槫水異。孔合爲一，非鄭恉也。綜校許、鄭諸說，蓋涼本爲寒飲，故《呂氏春秋・節喪篇》高注又云：『以冰置水漿於中爲濫。』是飲本宜寒，而涼濫又六飲中之最寒涼者，其味槫和衆物，唯意所欲。故或寒粥，或糗飯槫水，或以諸和水，三者雖不同物，以其幷是寒水槫和米物，故同得涼稱。許以槫味詁醥，義足通該。鄭二《禮》注似岐異，而實可互相備也。許、鄭幷以涼爲和水，與酒不同。唯《說文・酉部》有『醨』字，云『泛齊，行酒也』。疑漢時禮家說，有以《內則》之濫爲酒名者，故字或作醨，猶涼亦作醥也。《楚辭・招魂》『挫糟凍飲酎清涼』，王逸注云：『盛夏之時，覆甕乾釀，提去其糟，但取清醇，居之冰上，然後飲之，酒寒涼，又長味好飲也。』惠士奇、孔廣森幷據彼以證涼濫爲寒涼之飲。但依王注，則彼爲涼酒，此與《說文》訓醨爲泛齊義略相近。然依鄭說，則濫無厚薄之齊，與酒迥異也。云『酒正不辨水涼者，無厚薄之齊』者，賈疏云：『此文六飲，幷有水涼。酒正辨四飲，無水涼，以其水則臨時取用，涼則至用乃和，二者幷不須豫辨，故言無厚薄之齊。』詒讓案：水涼無厚薄之齊，謂非醞釀所成，與酒絕異，故酒正不辨之也。共賓客之稍禮。稍禮，非飧饔之禮，留閒，王稍所給賓客者。漿人所給亦六飲而已。【疏】注云『稍禮非飧饔之禮，留閒，王稍所給賓客者』者，賈疏云：『調賓未去，留閒，王稍稍所給賓客也，故以稍言之。』詒讓案：此注釋稍，爲留閒王稍所給，猶《大府》注釋稍秣爲稍用之物也。《聘禮・記》云：『既致饔，旬而稍。』鄭彼注云：『稍，稟食也。』賈彼疏謂以共賓客之道，十日爲正。行聘禮既訖，合歸，一旬之後，或逢凶變，或主人留之，不得時反，即有稍禮。蓋凡朝聘賓客，始至則有飧，既行禮則有饔。若其有事留閒，則別給稟食，其禮殺於飧餼，蓋有米穀酒漿而無牲牢，故鄭《聘禮》注以稟食爲釋。又《酒人》『共賓客之禮酒、飲酒而奉之』。注云：『此謂給賓客之稍。』又謂王不親饗食而致幣以酒從往。然則賓禮自致飧饔正禮外，凡致飲食於客館，不必稟食，幷得稱稍矣。云『漿人所給亦六飲而已』者，賈疏云：『漿人不主酒齊，唯主飲，故知此稍禮所給六飲而已。』共夫人致飲于賓客之禮，清醴醫酏糟，而奉之。亦酒正使之。三物有清有糟。夫人不體王，得備之。禮，飲醴用栖者糟也，不用栖者清也。【疏】『共夫人致飲于賓客之禮』者，賈疏云：『夫人，謂三夫人。致飲於賓客之禮，助王養賓，亦致於客館。』詒讓案：三夫人，詳《敍官》疏。《掌客》，五等諸侯相朝，夫人致禮，有壺豆籩壺，即盛酒漿之器也。彼夫人爲諸侯夫人，與此王后下之夫人異，而致禮賓客則略同。云『而奉之』者，黃以周云：『謂奉之酒正。』

注云『亦酒正使之』者，賈疏云：『亦謂酒正使酒人漿人奄士也。故《酒正》云「醫酏糟，皆使其士奉之」。彼注「士，酒人漿人奄士」。故知亦酒正使之。』案鄭意，酒正使漿人奉之賓客，其說非也。酒人、漿人之奄士，亦不當稱士，賈襲《酒正》注之誤，詳《酒正》、《酒人》疏。云『三物有清有糟』者，明經清糟，通醴醫酏三者言之。醴有清糟，《內則》所謂重醴，彼注云：『重，陪也。致飲有醇者，有泲者，陪設之也。』醫即釀酏爲醴，故亦有清有糟。酏爲粥清，不釀，亦有糟者。凡泲者爲清，不泲者其滓即爲糟也。黃以周云：『黍酏，煮黍爲饘。其稀而清者，謂之酏；其厚而有滓者，所謂酏糟也。』云『夫人不體王，得備之』者，賈疏云：『對后體王，屈，故醫酏糟而無清醴也。』案：夫人致飲備於后者，卑者之禮賓宜詳也。鄭、賈說未審，亦詳《酒正》疏。《掌客》，致禮公侯伯八壺，子男六壺。此夫人所致無文。五等諸侯，宜有降殺，其備三飲則同。云『禮飲醴用栖者糟者，不用栖者清也』者，《士冠禮》云：『賓醴冠者，贊者洗于房中，側酌醴，加栖，覆之，面葉。』又『醴賓以一獻之禮』。鄭彼注云：『醴賓不用栖者，泲其醴。凡醴事，貴者用糟，文者用清。』

是醴有糟有柍，清無糟不用柍之事。柍者，角柍，所以扱醴，祭之，啐之。詳《玉府》疏。賈疏云：『案柍只爲糟設，醴既泲而清，則不假柍，則此經清醴是也。』凡飲共之。謂非食時。【疏】注云『謂非食時』者，謂共渴時之飲，非食時酳口、漱口之飲也。賈疏云：『上共王六飲，食時以共訖，此又云凡飲共之，故云謂非食時。』孫希旦云：『食畢飲酒謂之酳，飲漿謂之漱。祭祀，尸食畢而獻之謂之酳。《士昏禮》「合巹而酳」。《樂記》云「食三老五更於大學，天子執爵而酳」。此皆用酒者也。《士昏》、《特牲》、《少牢》，漿皆不設。《公食禮》兼設酒漿，而賓但飲漿。《弟子職》曰「左酒右漿」。又曰「先生已食，弟子乃徹，趨走進漱」。亦但飲漿而已。是則禮之重者，食畢用酒以酳而無漿，輕者兼設酒漿，而食畢但飲漿也。』案：孫說甚覈。凡六飲全以共飲。食時雖有飲以酳漱，然唯用酒漿二物，不全共也。上言共王之六飲，雖據王舉言之，然亦通舉大數，不全用也。此云凡飲則所含亦甚廣，但非王舉耳。而鄭以非食時解之者，明此亦具六飲與上同，而與食禮唯用酒漿異也。《公食大夫禮》『飲酒漿飲』，鄭彼注云：『漿飲先言漿，別於六飲也。』彼漿飲，是食時漱口之飲。而謂其別於六飲者，明不兼餘四飲也。若然，此注云非食時，謂通共六飲可知矣。

紀事

《晉書》卷四九《劉伶傳》 澹默少言，不妄交游，與阮籍、嵇康相遇，欣然神解，攜手入林。初不以家產有無介意。常乘鹿車，攜一壺酒，使人荷鍤而隨之，謂曰：『死便埋我。』其遺形骸如此。

南朝宋・劉義慶《世説新語》卷五《任誕》 劉伶病酒，渴甚，從婦求酒。婦捐酒毀器，涕泣諫曰：『君飲太過，非攝生之道，必宜斷之！』伶曰：『甚善。我不能自禁，唯當祝鬼神，自誓斷之耳！便可具酒肉。』婦曰：『敬聞命。』供酒肉於神前，請伶祝誓。伶跪而祝曰：『天生劉伶，以酒爲名，一飲一斛，五斗解酲。《毛公注》曰：『酒病曰酲。』婦人之言，愼不可聽。』便引酒進肉，隗然已醉矣。

又 劉公榮與人飲酒，雜穢非類，人或譏之。答曰：『勝公榮者，不可不與飲；不如公榮者，亦不可不與飲；是公榮輩者，又不可不與飲。』故終日共飲而醉。

又 阮公鄰家婦有美色，當壚酤酒。阮與王安豐常從婦飲酒，阮醉，便眠其婦側。夫始殊疑之，伺察，終無他意。

又 張季鷹縱任不拘，時人號爲江東步兵。或謂之曰：『卿乃可縱適一時，獨不爲身後名邪？』答曰：『使我有身後名，不如即時一梧酒！』

又 桓公有主簿善別酒，有酒輒令先嘗。好者謂『青州從事』，惡者謂『平原督郵』。青州有齊郡，平原有鬲縣。『從事』言『到臍』，『督郵』言在『鬲上住』。

北魏・楊衒之《洛陽伽藍記》卷四 市西有延酤、治觴二里。里內之人，多醞酒爲業。河東人劉白墮善能釀酒，季夏六月，時暑赫晞以罌貯酒，暴於日中，經一旬，其酒不動，飲之香美而醉，經月不醒。京師朝貴，多出郡登藩，遠相餉饋，踰于千里，以其遠至，號曰『鶴觴』，亦名『騎驢酒』。永熙年中，南青州刺史毛鴻賓齎酒之藩，逢路賊，盜飲之即醉，皆被擒獲。因復命『擒奸酒』。遊俠語曰：『不畏張弓拔刀，唯畏白墮春醪。』

原題唐・柳宗元《龍城録》卷下《魏證善治酒》 魏左相能治酒，有名曰醹淥翠濤，常以大金甌內貯盛，十年飲不歇。其味即世所未有。太宗文皇帝嘗有詩賜公，稱：『醹淥勝蘭生，翠濤過玉薤。千日醉不醒，十年味不敗。』蘭生即漢武百味旨酒也，玉薤，煬帝酒名。公此酒本學釀於西胡人，豈非得大宛之法，司馬遷所謂富人藏萬石蒲萄酒數十歲不敗者乎？

唐・李肇《唐國史補》卷下 古之飲酒，有盃盤狼籍、揚觶絕纓之說，甚則甚矣，然未有言其法者。國朝麟德中，壁州刺史鄧宏慶始創『平』『索』『看』『精』四字，令至李稍雲而大備，自上及下，以爲宜然。大抵有律令，有頭盤，有拋打，蓋工於舉場，而盛於使幕。衣冠有男女雜履爲者，長幼同燈燭者，外府則立將校而坐婦人，其弊如此。又有繫繫應作擊。毬、畋獵之樂，皆溺人者也。

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》 歷城北有使君林，魏正始中，鄭公懿三伏之際，每率賓僚避暑於此。取大蓮葉置硯格上，盛酒三升，以簪刺葉，令與柄通，屈莖上輪菌如象鼻，傳吸之，名爲碧筩杯。歷下敎之，言酒味雜蓮氣，香冷勝於水。

又 魏賈璐家累千金，博學善著作。有蒼頭善別水，常令乘小艇於黃河中，以瓠匏接河源水，一日不過七八升，經宿，器中色赤如絳，以釀

酒，名崑崙觴。酒之芳味，世中所絕，曾以三十斛上魏莊帝。

又續集卷四　俗好劇語者云，昔有某氏破產貰酒，少有醒時，其友題其門闔云：『今日飲酒醉，明日飲酒醉。』鄰人讀之不解，曰：『今日飲酒醉是何等語？』于今青衿之子，無不記者。《談藪》云：北齊高祖嘗宴羣臣，酒酣，各令歌，武衛斛律豐樂歌曰：『朝亦飲酒醉，暮亦飲酒醉。日日飲酒醉，國計無取次。』帝曰：『豐樂不詔，是好人也。』

《新唐書》卷一九六《隱逸・王績傳》　高祖武德初，以前官待詔門下省。故事，官給酒日三升，或問：『待詔何樂邪？』答曰：『良醞可戀耳！』侍中陳叔達聞之，日給一斗，時稱『斗酒學士』。

又　績有奴婢數人，種黍，春秋釀酒，養麋鴈，蒔藥草自供。

又卷二〇二《文藝・李白傳》　白自知不爲親近所容，益驚放不自脩，與知章、李適之、汝陽王璡、崔宗之、蘇晉、張旭、焦遂爲『酒八仙人』。懇求還山，帝賜金放還。

五代・王仁裕《開元天寶遺事》卷下《金牌斷酒》　安祿山受帝睠愛，常與妃子同食，無所不至。帝恐外人以酒毒之，遂賜金牌子繫於臂上。每有王公召宴，欲沃以巨觥，祿山即以牌示之云：『准敕斷酒。』

五代・馮贄《雲仙散録・花藥綴衣》　《三堂往事》曰：楊恂遇花時，就花下取藥，粘綴于婦人衣上，微用蜜臘；兼接花浸酒，以快一時之意。

又《簇酒》　《叙聞録》曰：辛洞好酒而無資，常攜盒登人門，每家取一盞投之，號爲『簇酒』。

《太平廣記》卷二五三《酒肆》引《啓顏録》　隋時，數人入酒肆。味酸且淡，乃共嘲此酒。一人云：『酒，何處漫行來？騰騰失却酉。』諸人問云：『此何義？』答云：『有水在。』次一人云：『酒，頭似阿濫餡頭。』諸人問云：『何因酒得以阿濫餡頭？』答曰：『非鶉頭。』又一人云：『酒，向他離得頭，四脚距地也獨宿。』諸人云：『此有何義？』答云：『更無餘義。』諸人共笑云：『此嘲最是無豆。』即答云：『我若有豆，即歸舍作醬。何因此間飲醋來？』衆歡大笑。

宋・陶穀《清異録》卷一《瓮精》　螺川人何晝，薄有文藝，而屈意於五侯鯖，尤善酒，人以『瓮精』誚之。

又卷四《魚兒酒》　裴晉公盛冬常以魚兒酒飲客。其法用龍腦凝結，刻成小魚形狀，每用沸酒一盞，投一魚其中。

又《含春王》　唐末，馮翊城外酒家門額書云：『飛空却回顧，謝此含春王。』於『王』字未大書『酒也』，字體散逸，非世俗書。人謂是呂洞賓題。

宋・范鎮《東齋記事》卷一　嘉祐七年十二月二十三日，召近臣天章閣下觀書閲瑞物。上親作飛白書，令左右搢笏以觀。又令禹玉跋尾。人賜一紙。既而置酒羣玉殿上。謂羣臣曰：『今天下無事，故與卿等樂飲。』中坐賜詩，羣臣皆和。又賜太宗時斑竹管筆、李廷珪墨、陳遠握墨、陳朗麝圍墨。再就坐，終宴更大盞。取鹿頭酒視封。遣內侍滿斟徧觀。韓魏公琦一舉而盡，又勸一杯。盧公彥平生不飲，亦釂一巨盃。又分上前香藥，坩諸飣中。各令持歸。至二十六日。溫州進柑子，復置會，自臺諫三館臣僚悉預。因宣論前日太草草，故再爲此會。其禮數一如前，但不賦詩矣。

宋・何薳《春渚紀聞》卷六　先生在東坡，每有勝集，酒後戲書，以娛坐客，見於傳録者多矣。獨畢少董所藏一帖，醉墨瀾翻，而語特有味。云：『今日與數客飲酒，而純臣適至，秋熱未已，而酒白色，此何等酒也，入腹無賦，任見大王。既與純臣飲，無以侑酒。西隣耕牛適病足，乃以爲肉，飲既醉，遂從東坡之東直出，至春草亭而歸，時已三鼓矣。』所謂春草亭，乃在郡城之外，是與客飲酒，私殺耕牛，醉酒踰城，犯夜而歸。又不知純臣者是何人，豈亦應不當與往還人也。

宋・黄朝英《緗素雜記》卷三《白波》　景文公詩云：『鏤管喜傳吟處筆，白波催卷醉時杯。』讀此詩不曉白波事，及觀《資暇集》云：『飲酒之卷白波，蓋起於東漢，既禽白波賊戮之如卷席然，故酒席倣之，以快人情氣也。疑出於此。』余恐其不然。蓋白者罰爵之名，飲有不盡者，則以此爵罰之。故班固《敘傳》云：『諸侍中皆引滿舉白。』左太冲《吳都賦》云：『飛觴舉白。』注云：『行觴疾如飛也，大白，杯名。』又魏文侯與大夫飲酒，令曰：『不釂者浮以大白』，於是公乘不仁，舉白浮君。所謂卷白波者，蓋卷白上之酒波耳，言其飲酒之快也，故景文公以白波對鏤管者，誠有謂焉。案《漢書》黄巾餘黨復起西河白波谷，號曰白波賊，衆十餘萬。

宋・趙令畤《侯鯖録》卷三　幾頭酒，山東風俗，新沐訖飲酒謂之幾

頭。顏師古云：『字當爲禨，音機。禨謂福祥也。』按《禮》云：『沐稷而醋粱，櫛用櫛，髮晞用象櫛，進禨進羞，工乃升歌。』鄭康成注云：『沐醋必進禨作樂，益氣也。』此謂新沐醋體虛，故更進食飲而又加樂，以自輔助，致福祥也。此古之遺法乎！

宋・彭乘《續墨客揮犀》卷五《飲酒面色發赤》 胡秘監旦自知制誥落職通判襄州。時謝學士泌知州事，嘗因過廳飲酒，胡面色發赤，謝戲曰：『舍人面色如衫色。』胡應聲答曰：『學士心頭似幞頭。』胡時衣緋。

宋・任廣《書叙指南》卷九《酒醴麴蘗》 酒曰百藥之長。《食貨》。又曰歡伯。《易林》。又曰天之美祿。《漢書》。又曰狂藥。《後季舒》。又曰良醞。呂才。飲曰宴醞。《韓詩外傳》。好飲人謂清酒曰聖人。鮮于輔云。好飲人謂濁酒曰賢人。上。飲酒曰食酒。于定國。酌酒曰斟。《思玄賦》。稱酒曰吳醴楚瀝。《楚詞》，景差。酒食之害曰腐腸之藥。《選》十七。父母飲餘杯曰口澤之氣。《禮》。《頌》酒曰酒之爲德也久矣。孔融。糟曰酒滓。《莊疏》五。香藥酒曰蘭英之酒。《七發》。美酒名曰荆南烏程。《七命》。又曰豫北竹葉。上。美酒曰九醞甘醴。太沖《南都》。又曰十旬魚清。上。酒膏厚曰醪敷徑寸。上。酒不病人曰醉而不醒。上。酒過量曰生病造熱。宋玉。稱美酒曰清酴之美。《淮南子》，使酒曰酒場恃醉。上。酒漿曰桂酒椒漿。《楚詞》。貯酒器曰縹瓷。潘岳。縹，淺碧色也。好飲曰性樂酒德。顏延之《陶詠》。又曰寄酒爲跡。《陶集・昭明序》。敍酒曰鐏湛新醪。陶。好酒曰偶有名酒。上。辭飲酒曰不在接杯酒。上。飲不得曰不勝杯杓。《史記・漢高》。酒過當曰溺神。歐陽詹。愁悶之飲曰飲觴若茶。上。歡飲巨觥曰浮以大白。上。葡萄酒德曰除煩解餲。魏文詔。好酒曰白醴醲醪。《七辨》。奇醞法曰米望麴而消。晉・湛方生《七歡》。歡酒虛語曰勸勵探戲之辭。《孔叢子》。酒之德曰解積憂。方朔。人稱嗜酒人曰酒家之南薰。上。謂王績。飲而面赤曰醇醴發顏。《養生論》。好酒曰蒼吾之醇。《新論》。有酒量曰百觚之量。環氏《吳紀》。貯酒皮囊曰鴟夷。揚雄《酒賦》。酒一器曰旨酒一盛。《左哀》。上。卮無底曰玉卮無當。太沖《賦序》。棄薄物曰漿酒霍肉。鮑宣。無常飲曰無彝酒。書。槽甕等曰釀具。蜀先主。

宋・曾慥《類説》卷二五引《炙轂子・酒濁其神》 醉者俛而入城門，以爲七尺之閨超江淮，以爲尋常之瀆酒濁其神也。

宋・陸游《老學庵筆記》卷四 飲酒以鼻，一飲至數升，名鈎藤酒，不知何物。醉則男女聚而踏歌。農隙時至一二百人爲曹，手相握而歌，數人吹笙在前導之。貯缸酒于樹陰，飢不復食，惟就缸取酒恣飲，已而復歌。夜疲則野宿。

宋・王楙《野客叢書》卷一五《酒分聖賢》 皇甫嵩作《醉鄉日月》有曰：凡酒，以色清味重而甜者爲聖，色濁如金而味醇且苦者爲賢，色黑而酸醷者爲愚，以家醪糯觴醉人者爲君子，以家醪黍觴醉人者爲中庸，以巷醪麥觴醉人者爲小人。其説雖不同，然以酒分聖賢者，其意祖魏人《廋語》所謂『清者爲聖，濁者爲賢』之説。然又考之魏人之説，又有所自鄒陽賦曰：『清者爲酒，濁者爲醨。清者聖明，濁者頑駭。』僕嘗評之：酒之清者爲聖可也，若與濁者爲賢何哉？當爲頑愚。魏人《廋語》與夫《醉鄉日月》，其説有疵，不若鄒陽之語爲善也。《魏略》以白酒爲賢。

宋・鄭文寶《江南餘載》卷上 徐鉉言銅陵縣尉某儒不能事，嗜酒善狂。嘗與同官會飲江上，忽見賊艘鳴鼓弄兵。沿流而下，尉乘醉仗劍，驅市人而襲之。賊皆就縛焉。事聞，後主嘉之。賜以章服，除本縣令，此因酒而倖成也。

宋・羅大經《鶴林玉露・乙編》卷二 常州宜興縣黃土村，東坡南遷北歸，嘗與單秀才步田至其地。地主攜酒來餉曰：『此紅友也。』坡曰：『此人知有紅友，而不知有黃封，可謂快活。』

宋・竇蘋《酒譜・酒名》 《説文》曰：『酴，酒母也。』『醴，一宿酒也。』『醪，滓汁酒也。』『酎，三重酒也。』『醑，薄酒也。』『酳，薦酒也。』

又《歡伯》 酒爲歡伯，其義見《易林》，無貴賤賢不肖，中外共甘而樂之。

又《般若湯》 北僧謂爲般若湯，蓋廋詞以避法禁。

又《劉白墮》 江東人劉白墮善釀，六月以甕盛酒，曝於日中，經旬，味不動而愈香美，使人久醉。朝士千里相饋，號白『鶴觴』，亦名『騎驢酒』。

又《醉聖》 李白每醉，爲文未嘗差，人目爲『醉聖』。白樂天自稱『醉尹』。皮日休自稱『醉士』。

又《祖台州書》　晉祖台州與王荊州書：『古人以酒爲戒，願君屏爵棄巵，焚罍毀榼，殛儀狄於羽山，放杜康於三危。』

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一三《御賜酒名清醑》　政和三年六月，鄭紳奏以『皇后弟許造酒，元名坤儀，欲乞别賜酒名』。奉御筆賜名清醑。

宋・程大昌《演繁露》卷一一《啐酒》　乾道丙戌，内燕，既酌百官酒已，樂師自殿上折檻間抗聲索樂，不言何曲，其聲但云『臛酒』。朝士多莫能解，中燕更相質問，亦無知者。予後閲李涪《刊誤》，則知唐世已有此語。暨淳熙乙未再來預燕，則樂師但索曲子，不復抗言『臛酒』。當是教坊亦聞士大夫疑語，而刊去不用也。予按李涪《刊誤》之言：『臛酒三十拍，促曲名《三臺》。』臛合作啐。啐，馳送酒聲，音碎，今訛以平聲。李匡文（又）《資暇録》所言，亦與涪同。予又以字書驗之。臛，屈破也。啐，音蒼憒反。啐，吮聲也。今既呼樂侑飲，則於啐噏有理，於屈破無理。則自唐至今，皆訛啐爲臛者，索樂之聲貴於發揚遠聞，以平聲則便，非有他也。況又有可驗者。丙戌所見燕樂，上自至尊，下至宰執，每酌曲皆異奏，而惟侑飲百官者，不問初終，純奏《三臺》一曲。其所謂《三臺》者，衆樂未作，樂部首一人，舉板連拍三聲，然後管色以次振作，即《三臺》曲度也。夫其『臛酒』之語，《三臺》之奏，與李涪所傳皆合，知啐訛爲臛，素回反，審也。後暨乙未，再與内燕，則樂皆異名，雖《三臺》亦不復奏矣。《名賢詩話・閑適門》載王仁裕詩曰：『淑景即隨風雨去，芳尊每命管弦嚾。』後押『朝鳥夜兔催』。則嚾酒也，以侑酒爲義，唐人熟語也。又趙璘《因話録》下匏笙項下：『以匏爲笙，上安十簧，雅合律呂，嚾酒逐歌，極有能者。』璘，本朝人，其言嚾酒，即國初猶用唐語也。

宋・張邦基《墨莊漫録》卷五《酒爲般若湯》　僧謂酒爲般若湯，鮮有知其説者。予偶讀《釋氏會要》，乃得其説，云：有一客僧，長慶中留一寺，呼淨人酤酒。寺僧見之，怒其粗暴，奪瓶擊柏樹。其瓶百碎，其酒凝滯着樹，如緑玉，搖之不散。僧曰：『某常持《般若經》，須預飲此物一杯，即諷詠瀏亮。』乃將瓶就樹盛之，其酒盡落器中，略無孑遺。奄然流啜，斯須器竭酣暢矣。酒之廋辭，其起此乎！

宋・周密《齊東野語》卷一三　王叔知吴門日，名其酒曰徹底清。錫宴日，伶人持一樽誇於衆曰：『此酒名徹底清。』既而開樽，則濁醪也。旁誚之云：『汝既爲徹底清，却如何如此？』答云：『本是徹底清，被錢打得渾了。』此類甚多，而蜀優尤能涉獵古今，援引經史，以佐口吻資笑談。

《宋史》卷四八〇《吴越世家》　〔錢儼〕善飲酒，百巵不醉，居外郡嘗患無敵，或言一軍校差可倫擬，儼問其狀，曰：『飲益多，手益恭。』儼曰：『此亦變常，非善飲也。』

明・高濂《遵生八牋》卷四《暑飲碧筒》　袁紹與劉松，三伏時盡日飲酒，以避一時之暑。魏鄭公暑飲，取大荷葉，以指甲去葉心，令與大柄通，屈莖輪菌如象鼻，傳席間噏之，名碧筒酒。

又《河朔夏飲》　袁紹在河朔，至夏大飲，以避一時之暑，號爲河朔飲。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷四　古云：『酒是天祿。』宋王審琦不能飲，每賜燕，藝祖輒舉杯祝曰：『審琦，布衣之交，方欲與共享富貴，天何靳此涓瀝，不令濡味耶？敢以爲祈。』祝畢，授審琦曰：『弟飲之。』審琦勉盡無苦。又，南陽花客胡長子素怯飲，一夕夢神人，授酒藥一丸，從此遂百杯不醉。夫飲特人生細故耳，乃明煩天子之祝，冥受神仙之助，而後僅得之。吾輩終日傾倒於樽罍間，豈是淺福耶？

明・袁宏道《觴政》　石公見酒瑒輒醉，乃欲以白衣領醉鄉乎？夫披堅執銳，非將不武，而將將者不然？留侯狀貌如女子，未可謂非萬人敵也。石公曉暢飲略，深入酒解，糟丘伯業，不得不與吾黨共推之。甲辰閏九月荷葉山樵識。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二五《酒帝》　酒人、酒徒，漢。八達，晉。七賢，晉。醉聖，李白。醉翁，白樂天、蘇軾、歐陽修。醉吟先生，居易。醉士，皮日休。醉民、酒民，皆元次山。八仙，唐。醉叟种放。醉侯，皮襲美詩：『他年謁帝言何事，請贈劉伶作醉侯。』唐人又云：『若使劉伶爲酒帝，亦須封我醉鄉侯。』余有云：『但願酣天逢酩帝，不妨醉海作醝民。』

又《賜酺》　趙武靈王行賞大赦，置酒，酺五日，後世因之。漢有大慶，往往賜酺，或三日，或五日。史臣紀之，以爲盛典。我朝初政，許羣臣得飲于市樓。臨川揭孟同軌《宴南市樓》詩：『詔出金錢送酒壚，綺樓

勝會集文儒。江頭魚藻新開宴，苑外鶯花又賜酺。趙女酒翻歌扇濕，燕姬香襲舞裙汙。綉筵莫道知音少，司馬能琴絕代無。』此眞聖世太平之氣象也。所云南市樓者，曰醉仙樓、樂民樓、集賢樓、謳歌樓、鼓腹樓、輕烟樓、淡粉樓、梅妍樓、翠柳樓，凡十四所，皆洪武間建，以聚四方賓客者。後爲都御史顧佐奏革，于是有官吏挾妓飲酒之禁。

又卷二六《竹篠飲》 竹林飲，晉七賢事。又，陸機在洛，忽思東頭竹篠之飲，語劉寶卿曰：『思轉深矣。』竹根飲，杜：『共醉還同卧竹根。』

明・沈沈《酒概》卷一《九醞》 一名九醇。 張華有九醞酒，每醉必令人轉展久之。偶故人來與共飲，忘勑左右，至明，華視之，腹已穿，酒流床下。

又《上尊》 西漢重上尊酒，以賜近臣。酒有醇澆，乃分上中下之名。註云：『糯爲上尊，稷爲中尊，粟爲下尊。』

又《聖人 賢人》 魏太祖禁酒，而人竊飲之，故難言酒。以清酒爲聖人，濁酒爲賢人。

又《君子 中人 下人 愚人》 家造秫酒爲君子，家造黍酒爲中人，巷沽黍酒爲下人，酸濁酒爲愚人。

又《黃酒》 皇甫子奇以色如金，而味醇且苦者，名之曰『酒賢』。杜詩：『鵝兒黃似酒。』

又《酥伽》 天竺國謂酒爲酥伽。後北僧多云般若湯。蓋匿詞以避法禁耳。

又《醪醪》 醪，深碧色。酒之清者曰醪。崔浩嘗論事，帝大賜御醪醪酒及水晶鹽，曰：『味卿言，有如此鹽酒。』

又卷三 顏眞卿遊平望驛，張志和酒酣爲戲，鋪席於水上，獨坐飲酌，笑詠。其席來去遲速，如刺舟聲，復有雲鶴隨覆其上。

又 周主曦言：『周維岳身甚小，何飲酒多？』左右曰：『酒有別腸，不必長大。』曦欲剖視酒腸，或曰：『殺維岳，無人侍劇飲。』乃捨之。

又 陽城爲諫議，見諸諫官言事，細碎無不聞，天子厭苦之。城方與二弟痛飲，有謁城者，城引與坐，醉之，以酒客辭，城輒自飲。客不得已，乃與之酬酢，或客先醉仆於席上，或城先醉卧客懷中，竟不聽客語。

又 郭景初嘗夜出，爲醉人所誣。太守詰其狀，郭笑曰：『諺所謂張公喫酒李公醉。』太守怪其言，不屈，命作《張公喫酒李公醉賦》，郭立就，其略云：事有不可測，人當防未然。張公自飲酒，李老何醉焉？清河丈人方肆杯盤之樂，隴西公子俄遭酩酊之愆。』太守笑而釋之。

又 建昌縣黃婆家貧，嘗汲井水濟人渴。忽異人來，渴甚，求水，屢汲不厭，便指井作酒泉相勞。後婆貰酒家饒，異人再至，問酒何似。答曰：『酒善矣，但少糟食豬耳。』取糯米七粒，竟投井中，索筆題壁云：『天不見高，人心轉高。水作酒賣，翻恨無糟。』大笑而去。酒復爲水。

又 南康廬山多美田，山腰有巨石，可容二百人坐，耕農多登之，會食。一農忽言，石根大半危出山外，盍共鑿其下，鑿之石墜，而於底得一石函。函中一銅器，有蓋，即提壺也。揭視之，盛酒滿中，傍刻十六〔五〕字語：『山花切莫開，待予春酒熟，煩更抱琴來。』農疑酒非人間物，不敢飲，悉傾棄之。酒香在地經月不滅。

又 李白自幼好酒，於兗州間，業平居多飲。又於任城縣構酒樓，且與同志荒宴，少有醒時。嘗有醉吟詩曰：『天若不愛酒，酒星不在天。地若不愛酒，地應無酒泉。天地既愛酒，愛酒胡愧焉。三杯通大道，五斗合自然。但得酒中趣，勿爲醒者傳。』

又 東坡生日置酒赤壁磯下，倨高峰，俯鶴巢。酒酣，笛聲起於江上，使人問之，則進士李委聞坡生日，作一曲，曰《鶴南飛》以獻。呼之使前，則青巾紫裘腰笛而已。又奏一闋，嘹然有穿雲裂石之聲，坐客皆引滿。

又 宋張士寧釀白酒五斗，欲趁新春，沽買除夕。酒成既篘取之矣，復汲水拌糟於瓮，規以飼豬。後二日，入聞芬香撲鼻，試視甕內，又成美醞，清辣反勝於前。取之仍實以水，至三日，復得酒如初。鄰里共賀張氏爲神所祐，從此將興，及日旰再往視，悉爲水矣。

又 宋宣和中，士女觀燈者，賜酒一杯。有夫婦幷遊，宣傳聲急，夫不獲進，其婦蒙賜飲，輒懷其酒杯，謝詞一闋，『歸來恐被兒夫怪，願賜金杯作證明』，上賜之。

又卷四 秦穆公伐晉，及河將勞師，而醪惟一鍾，蹇叔勸之曰：『雖

一米可投之於河而釀也。』投之河，三軍皆醉。

又　張易領通倅之職，刺史朱匡業使酒陵，人無敢犯者。易赴其宴，先故飲醉就席，酒甫行，尋其少失，遽擲杯推案，攘袂大呼詬責鋒起。匡業愕然，不敢對，唯曰：『通判醉甚，不可當也。』易嵬峩喑啞自如，俄引去。匡業使吏掖就馬，自是見易加敬，不敢復使酒君。

又　胡母彥國子謙之醉與父語，常呼父字，彥國亦不怪。一日窺彥國，厲聲曰：『彥國老年不得爲爾，將令我尻背東壁。』彥國遂呼入與共飲酒。

明・潘榮陛《帝京歲時紀勝・辭青》　都人結伴呼從，於西山一帶看紅葉，或於湯泉坐湯，謂菊花水可以却疾。又有治餚攜酌，於各門郊外痛飲終日，謂之辭青。

明・龍遵敘《飲食紳言》　崇眞宮道士龔尚賢飲燒酒過多，向卧吹燈，引火入喉中燒死。大抵酒皆有火，非但燒酒也。母族曹翁居京師，九十餘，步履如壯。人問其量，酒涓滴不飲。可知酒之能損壽矣。

明・張岱《陶庵夢憶》卷七《張東谷好酒》　余家自太僕公稱豪飲，後竟失傳。余父、余叔，不能飲一蠡殼。食糟茄面即發頰，家常宴會，但留心烹飪，庖廚之精，遂甲江左。一簋進，兄弟爭啖之立盡。飽即自去，終席未嘗舉杯。有客在，不待客辭，亦即自去。山人張東谷，酒徒也。每悒悒不自得，一日，起謂家君曰：『爾兄弟奇矣，肉只是吃，不管好吃不好吃。酒只是不吃，不知會吃不會吃。』二語頗韻，有晉人風味。而近有傖父載之《舌華録》曰：『「張氏兄弟賦性奇哉，肉不論美惡，只是吃酒不論美惡，只是不吃」，字字板實，一去千里，世上眞不少點金成鐵手也。』東谷善滑稽，貧無立錐。與惡少訟，指東谷爲萬金豪富。東谷忙忙走愬大父曰：『紹興人可惡，對半説謊。便説我是萬金豪富。』大父常舉以爲笑。

清・周亮工《書影》卷四　予飲酒，非隔水煮，則痔立發。京師人槩炙之煤上，又好飲火舂，而佐以炙煿之饌，曾無疾病。徐家肺，沈家脾，信自有然。蕭伯玉云：不知宿生植何殊福，乃有此種不可思議脾胃也。

又　內丘喬盤石鴻臚，善以西瓜釀酒，味冽而性涼，頗宜予。予三過公家，公輒浮滿索醉。乙未赴閩，獄事方急，不敢過公。公八十有九，猶策蹇追余，老淚縱横，握手絮絮，宿予栢子亭中，又傾瓜瓤酒五經去。予有『深庖隸事瓜瓤酒，小雪留人栢子亭』之句。聞公尚在。每念之，忽忽如坐栢子亭中，聽公撥琵琶，齲齒蒼音，嗚嗚唱梁州調也。

清・蒲松齡《聊齋志異》卷四《酒蟲》　長山劉氏，體肥嗜飲，每獨酌，輒盡一甕。負郭田三百畝，輒半種黍，而家豪富，不以飲爲累也。一番僧見之，謂其身有異疾，劉答言：『無。』僧曰：『君飲嘗不醉否？』曰：『有之。』曰：『此酒蟲也！』劉愕然，便求醫療。曰：『易耳。』問：『需何藥？』俱言不須。但令於日中俯卧，縶手足，去首半尺許，置良醞一器。移時，燥渴，思飲爲極。酒香入鼻，饞火上熾，而苦不得飲。忽覺咽中暴癢，哇有物出，直墮酒中。解縛視之，赤肉長三寸許，蠕動如遊魚，口眼悉備。劉驚謝，酬以金，不受，但乞其蟲。問：『將何用？』曰：『此酒之精，甕中貯水，入蟲攪之，即成佳釀。』劉使試之，果然。劉自是惡酒如仇，體漸瘦，家亦日貧，後飲食至不能給。

異史氏曰：『日盡一石，無損其富；不飲一斗，適以益貧；豈飲啄固有數乎？或言：「蟲是劉之福，非劉之病，僧愚之以成其術。」然歟，否歟？』

清・褚人穫《堅瓠廣集》卷二《飲酒有定數》　酒有別腸，非可演習而能。傳記載：『元載聞酒即醉。一人取針，挑其鼻間出一小蟲，曰此「酒魔」也，出之能飲，試之果飲至二斗。』《七修》載：『南陽胡長子，素不能飲，夢神授以酒藥一丸吞之，遂日飲數百盃不醉。』又《學圃識餘》載：『浙有儒生，夜宿神廟，神留飲，生辭以素性不飲。神乃命吏取生文簿驗之，果無酒腸。取朱筆於簿所圖形像，爲畫酒腸一條，命第飲此，生在席飲至一壺不醉，後遂能飲。』乃知酒量實天所定，不可強也。

清・劉廷璣《在園雜志》卷三《豪飲》　提學劉副使公琬琰，時同官豫章，招集僚友，是正席外旁列三几，皆陳列酒器，大小畢具，中有最大一瓢，可容十升。予笑曰：『此盛酒覺，非飲酒杯也。』公琬曰：『君未見飲此巨觥也耶，諺云：「主不喫，客不飲。」吾請先自飲，以博諸君一粲。』立呼酒至，滿此瓢，兩手捧飲，座客皆立視。時優人正演《西廂》雜劇，亦驚駭停拍。未幾，徐徐而盡。其扮紅娘者，所持折疊扇，不覺墜地。吹合諸人，咸在簫管。公琬置瓢几上，無異未飲時。予曰：『君復能

飲此瓢乎？』公琬曰：『吾今爲主宴客，當留量相陪，烏可先醉！』予曰：『今日如此痛飲，明日尚能再飲，不作病酒狀乎？』公琬曰：『君知千里馬乎？今日而千里矣，倘明日足繭，不能千里，是烏得名千里馬耶！飲酒亦若是耳。』此言雖小，可以喻大。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《顧嗣立稱酒帝》 江左酒人，以顧俠君爲第一，至今人猶艷稱之。少時居秀野園，結酒人社，家有飲器三，大者容十三觔，其兩遞殺。凡入社者各先盡三器，然後入座，因署其門曰：『酒客過門，延入與三雅，詰朝相見決雌雄，匪是者毋相溷。』酒徒望見，慴伏而去。亦有鼓勇思得一當者，三雅之後，無能爲矣。在京師日，聚一時酒人，分曹較量，亦無敵手，同時稱爲酒帝。方觀文觀年少，號酒后，莊書田楷、繆湘芷沅號南北相，黎寧先致遠號先鋒，皆萬人敵也。後來以余所見，如勵侍郎滋大、李臬使寧人、陳太常句山、涂侍郎石溪、顧京兆息存亦頗論觴政，足稱後勁。近日則素侍郎爾諾、索侍郎琳，亦一時之雄。

又《酒聖四配十哲》 袁石公觴政人之祭，云凡飲必祭所始，禮也。今祀宣父曰酒聖，夫無量不及亂，觴之祖也，是爲飲宗。四配曰阮嗣宗、陶彭澤、王無功、邵堯夫，十哲曰鄭文洲、徐景山、嵇叔夜、劉伯倫、向子期、阮仲容、謝幼輿、孟萬年、周伯年、阮宣子。而山巨源、胡毋彥國、畢茂、張季鷹、何次道、李元忠、賀知章、李太白以下祀兩廡。至若儀狄、杜康、劉白墮、焦革，皆以醞法得名，無關飲徒，祠之門垣，以奬釀客，亦猶校宮之有土主，梵宇之有伽藍也。聖人吾不得而見之矣，二千二百餘年中，四配十哲十四人耳，而阮氏居其三，醉鄉閥閱，莫有盛於吾家者矣。

又《酒乃天祿》 《石林燕語》載王審琦微時與太祖善，後以佐命功，情好尤篤。性不能飲，每合讌，太祖不樂。一日酒酣，太祖舉杯祝曰：『審琦布衣之好，方共享富貴。酒乃天祿，何惜不賜飲？』祝畢，令王飲，無所苦。自是每侍讌，即能飲，若還私第，則不能飲如初。是知酒量寬窄，關乎福澤，造物所靳惜，不輕予人也。觀此則吾輩之得天厚矣。

又《飲酒各名》 醨，酒母也。醴，一宿也成。醪，渾汁酒也。酎，三薰酒也。醨，薄酒也。酳，旨酒也。曰醽曰醥，白酒也。曰釀曰醞，造酒也。買之曰沽，當市曰罏。釀之再亦曰醥，漉酒曰釃。酒清曰醥，厚曰醹。相飲曰酌，相強曰浮。飲盡曰釂，使酒曰酗，甚亂曰酲。飲而面赤曰酡，病酒曰酲。主人進於客曰酢，客酌主人曰酢。獨酌而醉曰醮，出錢共飲曰醵。賜民共飲曰酺，不醉而怒曰奠。音婢。

清・趙翼《陔餘叢考》卷四三《茅柴酒》 酒之劣者，俗謂之茅柴酒，此語蓋亦起於宋時。東坡詩：『幾思壓茅柴，禁網日夜急。』《學齋佔畢》引李白『金樽美酒斗十千』，杜甫詩『速來相就飲一斗，恰有三百青銅錢』之句，以爲酒價何太相懸如此，想是老杜不擇飲，而醉村店中壓茅柴耳。又蘇叔黨詩：『茅柴一杯酒，相對奈愁何。』劉後村詩：『茅柴且酌兄。』是茅柴酒宋人已用之於詩文矣。然曰壓茅柴，蓋酒之新釀，用茅柴壓而醡之耳。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷三《喫酒》 《漢書・于定國傳》云：『定國食酒至數石不亂。』注如淳曰：『食酒，猶言喜酒也。』師古曰：『食酒，謂能多飲，費盡其酒，猶云食言也。流俗本輒改「食」爲「飲」，失其義矣。』《林下偶談》云：『《漢書》「于定國食酒」，柳子厚《序飲》「吾病痞，不能食酒」，皆以多飲爲食酒。』按食酒，自可兼如淳解。《管子・牧民》云：『君求之，則臣得之；君嗜之，則臣食之。』亦言喜而盡之也。《洛誥》云：『惟洛食，是受墨。』《漢書・谷永傳》云：『不食膚受之愬。』據此諸義，則亦性能受酒。食即嗞，嗞即嚼。《續漢書・五行志》云：『嚼復嚼』者，京師飲酒相強之詞也。嚼，亦作釂。《說文》云：『釂，飲酒盡也。』《說苑・善說》篇云：『飲而不釂者，浮以大白。』《漢書・游俠傳》云：『郭解姊子與人飲，使之釂。』《白虎通・爵篇》云：『爵，盡也。各量其職，盡其才也。』嚼、釂與盡，亦一聲之轉。嚼即嗞，今言喫酒、喫煙、喫茶，不關多少也。崔國輔詩云：『但勸提壺沽酒喫。』杜甫《狂歌行》云：『樓頭喫酒樓下卧。』《送李校書》云：『對酒不能喫。』《舊唐書・武宗紀》云：『揚州都虞侯盧行立、劉羣，於會昌二年五月十四日在阿顏家喫酒。』《朝野僉載》云：『則天時謠：「張公喫酒李公醉。」』《摭言》云：『崔昭緯以巨觥飲張曙曰：「但喫，卻待我作宰相，與郎君取狀頭。」』《北夢瑣言》云：『明宗問宰相曰：「盧質近日喫酒否？」』《無量清淨平等覺經》有『喫酒』，則唐時常語，則古之食酒、

嚼酒也。宋人《過庭録》云范弇學究酒肆詩云：『喫酒二升，糴麥一斗，磨麵五斤，可飽十口。』又《畫墁録》云：『錢明逸於友人宿戒，必詰之曰：「是筵席？是喫酒？」喫酒客不過三五人，酒數斗，薑盞一隻，青鹽數粒，席地而坐，終日不交一談。』其人怪，其語常也。杜甫詩：『但使殘年飽喫飯』，又『梅熟許同朱老喫』。僧祇律有飲煙，則今之喫闌州煙也。元人記揭曼碩《盤塘廟神》詩『郎若閒時來喫茶』，亦古語也。《唐逸史》云：『奚陟夢與朝官二十餘人就一廳喫茶。』《北夢瑣言》云：『悟達禪師揖諸相於僧徹處喫茶。』《玄怪録》云：『馬總謂崔紹，非人間茶不可喫，陽官茶可喫矣。』盧仝詩云『七椀喫不得』，亦喫茶也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上　清酌清英醴醪醍瀝湑醝酎酏酴，酒也　《曲禮》云：『凡祭宗廟之禮酒曰清酌。』《説文》：『醴濁酒也。』《周官・酒正》：『辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰緹齊，五曰沈齊。』鄭注云：『盎，猶翁也，成而翁翁然蔥白色，如今鄧白矣。』《祭統》：『夫人奠盎。』鄭注云：『設盎齊之奠也。』《淮南子・説林訓》：『清醥之美，始於耒耜。』高誘注云：『清醥，酒也。《周禮》醥齊是。』案《酒正》注云：『自醴以上尤濁，盎以下差清。』故盎齊有清盎之名，而《説文》以爲濁酒者，盎齊在清濁之閒，比於泛齊醴齊則爲清，比於緹齊沈齊則爲濁也。醥醥盎英，字異而義同。《太平御覽》引《淮南子》清醥作清英。各本英字誤入曹憲音內，今訂正。《説文》：『醴，酒一宿孰也。』《文選・南都賦》注引《韓詩》云：『醴，甜而不沛也。』《酒正》注云：『醴，猶體也，成而汁滓相將，如今恬酒矣。』恬與甜同。《説文》：『醪，汁滓酒也。』《列子・湯問》篇云：『臭過蘭椒，味過醪醴。』《禮運》云：『粢醍在堂。』《酒正》注云：『緹者，成而紅赤，如今下酒矣。』緹與醍同。《釋名》云：『緹齊色赤如緹也。』下文云：『緹，赤也。』《楚辭・大招》：『吳醴白蘗和楚瀝只。』王逸注云：『瀝，清酒也。』《説文》：『醹厚酒也。』《大雅・行葦》篇：『酒醴維醹。』毛傳云：『醹，厚也。』《集韻》云：『醹或作渜。』渜，猶乳也。乳與酒，古聲相近而義同。《北堂書鈔》引《春秋説題辭》云：『酒之言乳也。』《太平御覽》引《春秋元命包》云：『文王四乳，是爲含良，善法酒旗，布恩舒明。』宋均注云：『乳，酒也。』《衆經音義》卷九引《通俗文》云：『白酒曰醝。』《酒正釋文》云：『鄧白，即今之白醝酒也。』張華《輕薄》篇云：『蒼梧竹葉情，宜城九醞醝。』《説文》：『酎，三重醇酒也。』襄二十二年《左傳》：『見於嘗酎。』杜注云：『酒之新熟重者爲酎。』《月令》：『孟夏之月，天子飲酎。』鄭注云：『酎之言醇也，謂重釀之酒也。』《正義》云：『酎音近稠。稠者醲厚，故爲醇也。』《漢書・景帝紀》張晏注云：『正月旦作酒，八月成，名曰酎。酎之言純也。至武帝時因八月嘗酎會諸侯廟中，出金助祭，所謂酎金也。』《説文》：『酏，黍酒不去滓飲也。』《齊民要術》有蜀人作酴酒法。

又豝豭豣豝豲豚麴也　《説文》『籟，酒母也。』或作鞠。今經傳皆作麴。《釋名》云：『麴，朽也。鬱之使生衣朽敗也。』《方言》：『豝、豭、豣、豝、豲、豝、麴也。自關而西，秦、晉之閒曰豲。晉之舊都曰豝。齊右河濟曰豭，或曰豣。北鄙曰豣。麴，其通語也。』《説文》：『豝餅籟也。』《方言》注云：『今河東人呼麴爲豝。』案豝之言哉也。《爾雅》：『哉，始也。』麴爲酒母，故謂之豝。《説文》：『豭，餅籟也。』豣之言卑小也。《方言》注云：『豣，細餅麴也。』又云：『豣，大麥麴也。』《説文》：『豲，餅籟也。』豲亦始也，説見《釋言》『豭，培也』下。豚之言蒙也。《説文》：『豚，籟生衣也。』《方言注》云：『豚，有衣麴也。』豚豚豚竝同。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《酒名》　今人嗜酒者，稱酒爲天祿，憎飲者，又呼酒爲黃湯，不知古人但稱杯中物，無咎無譽，最爲質實。余生平屢戒飲而屢破戒，憶《事類合璧》中，載吳衍戒飲，阮修以拳毆其背曰：『看看老逼，癡漢忍斷杯中物耶？』此語若預爲我棒喝者，懸車以後，遂止不戒，且無日不與酒爲緣。按陶淵明詩云：『天運苟如此，且進杯中物。』孟襄陽詩云：『且樂杯中物，誰論世上名！』杜老詩云：『賴有杯中物，還同海上鷗。』又云：『忍斷杯中物，祇看座右銘。』高達夫詩云：『長歌達者杯中物，大笑前人身外名。』知自古名流，皆不能忘情此物者，故口吻如一，非必有故實相傳也。

清・俞敦培《酒令叢鈔》卷一《牛飲》　漢劉向《新序》：桀爲酒池，足以運舟。糟堕足望七里，一鼓而牛飲者三千人。《史記・殷本紀》注：『紂爲酒池，迴船糟堕，而牛飲者三千餘人爲輩。』

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《酒分等級》 宋王楙《野客叢書》云：『皇甫嵩作《醉鄉日月》，有曰：凡酒以色清味重而甜者爲聖，色濁如金而味醇且苦者爲賢，色黑而酸醶者爲愚，以家醪糯觴醉人者爲君子，以家醪黍觴醉人者爲中庸，以巷醪麥觴醉人者爲小人。』按今人但知有清聖濁賢之說，不知有此品目也。

又《不喏湯》 宋趙彦衛《雲麓漫鈔》云：僧徒飲酒，呼爲般若湯。又云不喏，言不揖而徑飲也。按不喏湯之名，知者甚罕。

藝文

漢・鄒陽《酒賦》 清者爲酒，濁者爲醴；清者聖明，濁者頑騃。皆麴涓丘之麥，釀野田之米。倉風莫預，方金未啓。嗟同物而異味，歎殊才而共侍。流光醳醳，甘滋泥泥。醪釀既成，緑瓷既啓，且筐且漉，載簣載齊。庶民以爲歡，君子以爲禮。其品類，則沙洛涤酈，程鄉若下，高公之清，關中白薄，青渚縈停。凝醳醇酎，千日一醒。哲王臨國，綽矣多暇。召睯睯之臣，聚肅肅之賓。安廣坐，列雕屏，綃綺爲席，犀璩爲鎮。曳長裾，飛廣袖，奮長纓。英偉之士，莞爾而即之。君王憑玉几，倚玉屏。舉手一勞，四座之士，皆若哺梁焉。乃縱酒作倡，傾盌覆觴。右曰宮申，勞亦徵揚。樂只之深，不吳不狂。於是錫名餌，祛夕醉，遣朝醒。吾君壽億萬歲，常與日月爭光。

漢・揚雄《酒賦》 黄門郎揚雄作《酒箴》以諷諫成帝，其文爲酒客難度士，譬之於物，曰：『子猶瓶矣。觀瓶之居，居井之眉，處高臨深，動常近危。酒醪不入口，臧水滿懷，不得左右，牽於纆徽。一旦棄礎，爲甕所輻，身投黄泉，骨肉爲泥。自用如此，不如鴟夷。鴟夷滑稽，腹如大壺，盡日盛酒，人復借酤。常爲國器，託於屬車，出入兩宮，經營公家。繇是言之，酒何過乎？』

漢・王粲《酒賦》 帝女儀狄，旨酒是獻。芯芬享祀，人神式宴。麴蘗必口，良工從試。辯其五齊，節其三事。醍沉盎泛，清濁各異。章文德于廟堂，協武義于三軍。致子弟之孝養，糾骨肉之睦親。成朋友之懽好，贊交往之主賓。既無禮而不入，又何事而不因。賊功業而敗事，毀名行以取誣。遺大耻於載籍，滿簡帛而見書。孰不飲而羅茲，罔非酒而惟事。昔在公旦，極茲話言，濡首屢舞，談易作難。大禹所忌，文王是艱。暨我中葉，酒流猶我，群庶崇飲，日富月奢。

三國・曹植《酒賦》 余覽揚雄《酒賦》，辭甚瑰瑋，頗戲而不雅，聊作《酒賦》，粗究其終始。

嘉儀氏之造思，亮茲美之獨珍。嗟麴蘗之殊味，□□□□□。仰酒旗之景曜，徵嘉號於天辰。穆公酣而興霸，漢祖醉而蛇分；穆生失醴而辭楚，侯嬴感爵而輕身。諒千鍾之可慕，何百觚之足云！其味有□□亮沂，久載休名，宜成醪醴，蒼梧縹清。或秋藏冬發，或春醞夏成。或雲沸川涌，或素蟻如萍。爾乃王孫公子，遊俠翱翔，將承歡以接意，會陵雲之朱堂。獻酬交錯，宴笑無方。於是飲者幷醉，從横讙譁，或揚袂起舞，或扣劍清歌；或嘲蹴辭觴，或奮爵横飛；或歎驪駒既駕，或稱朝露未晞。于斯時也，質者或文，剛者或仁；卑者忘賤，窶者忘貧。和睚眥之宿憾，雖怨讐其必親。於是矯俗先生聞之而歎曰：『噫！夫言何容易，此乃淫荒之源，非作者之事。若耽于觴酌，流情縱佚，先生所禁，君子所斥。』

晉・傅玄《辟雍鄉飲酒賦》 時皇帝親枉萬乘之尊兮，以幸乎辟雍。鹵簿齊列，百官正容。侍衛參差，階戟百重。乃延卿士，乃命王公。是日也，定小會之常儀兮，饗殊俗而見遠邦。連三朝以考學兮，覽先賢之黄同。揖讓而升，有主有賓，禮雖舊制，其教惟新。若其俎豆有數，威儀翼翼。賓主百拜，貴賤修敕。酒清而不飲，肴乾而不食。及至嘻嘻笙磬，喤喤鐘鼓，琴瑟安歌，德音有敘，樂而不淫，好樸尚古。四坐先迷而後悟，然後知禮教之弘普也。

又《敘酒賦》 應酒旗之靈象，明粲而在天。推酒泉之嘉名，□□□□□。

或三釀而速美，或九醞而後成。

課長安與中山，比蒼梧與宜城，造樂限以御□，味密甜而膽苦。

飲者柸無算，歐醴成川渠。

唐堯千鍾竭，周文百斛泊，有康樽定國。

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷一《濁醪有妙理賦》 酒勿嫌濁，人當取

醇。失憂心於昨夢，信妙理之疑神。渾盎盎以無聲，始從味入；杳冥冥其似道，徑得天眞。伊人之生，以酒爲命。常因既醉之適，方識此心之正。稻米無知，豈解窮理；麴蘗有毒，安能發性。乃知神物之自然，蓋與天工而相幷。得時行道，我則師齊相之飲醇；遠害全身，我則學徐公之中聖。湛若秋露，穆如春風。疑宿雲之解駮，漏朝日之暾紅。初體粟之失去，旋眼花之掃空。酷愛孟生，知其中之有趣，猶嫌白老，不頌德而言功。兀爾坐忘，浩然天縱。如如不動而體無礙，了了常知而心不用。坐中客滿，惟憂百榼之空；身後名輕，但覺一盃之重。今失明月之珠，不可以襦。夜光之璧，不可以餔。芻豢飽我而不我覺，布帛燠我而不我娛。惟此君獨遊萬物之表，蓋天下不可一日而無。在醉常醒，孰是狂人之藥；得意忘味，始知至道之腴。又何必一石亦醉，罔間州閭；五斗解醒，不問妻妾。結襪廷中，觀廷尉之度量；脫靴殿上，夸謫仙之敏捷。陽醉逿地，常陋王式之褊；烏歌仰天，每譏楊惲之狹。我欲眠而君且去，有客何嫌；人皆勸而我不聞，其誰敢接。殊不知人之齊聖，匪昏之如。古者晤語，必旅之於。獨醒者，汨羅之道也；屢舞者，高陽之徒歟？惡蔣濟而射木人，又何狷淺；殺王敦而取金印，亦自狂疎。故我內全其天，外寓於酒。濁者以飲吾僕，清者以酌吾友。吾方耕於渺莽之野，而汲於清泠之淵，以釀此醪，然後舉罍而屬予口。

元・朱德潤《軋賴機酒賦》　至正四年　至正甲申冬，推官馮仕可惠以軋賴機酒，命僕賦之，蓋譯語謂重釀酒也。辭以末學荒蕪，措辭弗精，承教再四，勉掇古人餘韻而爲之。賦曰：

崆峒山人嘗讀書閉門，窮冬適屆，朔風晝昏，圍爐忘熱，袖手不溫，雖戶牖之墐塞，方霰雹之飛翻。羨可居而蟲蟄，徒兀坐以鴟蹲。悵然懷友，隱几忘言。俄而蔌蔌蒽蒽，起問童子：剝剝啄啄，衡門誰啓？乃有麴生之流，駢肩累足，接跡而至，揖予而前曰：子何瘁色之如是耶？衣不寒乎？食無飢乎？衣食粗足，思慮何居？得非天氣之栗烈，膚發之號呼。生與儕輩洸爵奠斝，提壺挈觴，汲甕底之新篘，沸醅餘之宿嘗。法酒人之佳制，造重釀之良方。名曰軋賴機，而色如酎。貯以札索麻，而氣微香。卑洞庭之黃柑，陋列肆之瓜薑。笑灰滓之采石，薄泥封之東陽。觀其釀器扃鐍之機，酒候溫涼之殊，甑一器而兩圈，鐺外環而中窪。中實以酒，仍械合之無餘。少焉火熾既盛，鼎沸爲湯。包混沌於鬱蒸，鼓元氣於中央。薰陶漸漬，凝結爲煬。滃渤若雲蒸而雨滴，霏微如霧融而露瀼。中涵既竭於連熾，頂溜咸濡於四旁。乃瀉之以金盤，盛之以瑤樽。開醴筵而命友，醉山頹之玉人。但見酡顏眩耀，餘嗽淋灑，亂我籩豆，屢舞傞傞。麴生掀髯撫掌，咲歌欹側，勸我飲醇，若有德色。謂日費萬錢，或時飲一石。眠長安酒家之市，倒黃色舊壚之側。若斯之勸酒，奚無益？僕謝曰：誠不敏，亦有古語，子試聽旃：昔儀狄肇醞，大禹疏焉。酣歌恆舞，伊訓是宣。羲和緬遥而時日廢，慶封易內而國朝遷。陽豎獻飲而子反去楚，灌夫使酒而徙相於燕。故古人節之以酬酢，戒之以誥誓。避酒禍於將萌，飲終日而不醉。賓主百拜，一獻而始，三爵爲燕享之誠，九獻乃上公之禮。觚稜兕觥，設于賓筵；玉瓚黃流，薦之廟祀。豈予庶賤，飲不知止？倘罹驕溢，君子所恥。子雖勸飲，吾弗爲矣。麴生復蹙頞而前曰：噫！當今之盛禮，莫盛於軋賴機。蓋達官之所薦，豪家之所施。子居隘陋，曾不之知。山人喟然而咲曰：子知今日之所尚，風俗之所推，亦管見於一班，猶甕聚之醯雞。子不遐棄，重爲言之：延祐之秋，僕以文藝見召，隨天使而北轅，曾待命於公車。屢承宣於禁垣，聞宿衛之遺老，談中統之初年。巍巍乎世皇，儉德之美；昭昭乎聖謨，貽厥之傳。謂飯羊毋棄其觳觫，酒淹莫漬於衣韗。五齊以饗宗廟，三酒以祀昊天。光祿監六材之劑，宣徽進五方之鮮。鸞輿歲幸於開平，醴罍時頒於太官。盛錫燕於群臣，講賓酬於內園。太常列朝儀於班席，御史肅朝會而糾愆。喝臚傳而杯舉，節樂應而絲彈。既醉既飽，弗譁弗喧。于以示大羹元酒之質朴，于以見調元生物之甄陶。橐神化於一區，降德耀於九霄。饋五漿於暍者，賜三餔於老饕。稦米朝酎，發西涼之馬乳；鴟夷屬車，載大宛之葡萄。玉門有保障之酒泉，鐵堠有金山之羊羔。祁連有和酪之冰瀆，玄菟有濁醪之松膠。白墳有宿熟之魯醞，黑貙有顆漿之椰瓢。輻湊兩都，恩沾四郊。臨辟雍而養耆老，擴淳風而化灘澆。措天下於泰和之域，澤生民於仁義之膏。又豈特羨陏人之玉薤，責楚貢之包茅也哉！於是麴生之流聞吾言，逡巡再拜，趍隅摳衣，進退有禮，羞前之爲。將棄壺觴於糟丘之澤，揮盞斝於牛飲之池。謂寧歎於扼腕，毋終酣於噬臍。僕曉之曰：酒者元醴，天之甘祿。時和歲豐，家給人足。麴蘗以時，湛熾潔熟。以之享神，神降之福。

以之祈年，年登五穀。朋酒斯享，親戚用睦。吾試與子，禮飲是勗，肴核具陳，盃盤新洗，問答未已，春陽煜煜。箋吾賦於棨几，記匏尊之相屬。

元・謝應芳《酒賦》 有客有客，一醉一醒。邂逅相遇，欵我柴荊。醉則高其曠逸，醒則矜其典型。劇談雄辨，舌搖風霆。於是醒者睨醉客而視之曰：『若不聞乎，禹惡旨酒，夏德其昌。紂爲糟丘，殷祚滅亡。何物狂藥，毒人肝腸。甘之者必酗，中之者必傷。化祥慈爲凶險，變沉靜爲淫荒。語言龐雜，氣勢鴞張。或罵將軍之坐，或登節度之床。或吐丞相之茵，或牽美人之裳。或翹足沐猴之舞，或俛首群豕之塲。微酒之故，胡然而狂。甚而雙親之養不顧，七尺之軀亦忘。腐脅而斃，遺臭無疆。酒之害人也如此，若何不痛絕而謹爲之防乎？』醉者曰：『是何言哉，是何言哉。吾聞上古窪樽，三代罍爵。苟聖賢之不飲，何杯棬之有作。《書》稱麴蘗，《禮》曰清酌。鄉飲之儀，獻酬交錯。若近代之飲者，皆磊磊而落落。晉之八達，非酒何以逃亂世之誅。唐之八仙，非酒何以脫微官之縛。酒之于人，其德不薄。變怒爲喜，轉憂爲樂。釋憤氣之怨爭，發鈍口之談謔。故暢飲吾之師，不飲客之惡。獨醒之原，懷沙寂寞。啜茶之仝，血染鋒鍔。然則酒何負于人哉。爾獨未知其趣而遽薄之也！』詞未既，余乃從而釋之曰：『止止，二子之說，各倚一偏。請折其衷，子其聽旃。往古來今，酒不可無。祭祀賓客，日用之需。但用之者，豐不可縱，儉不可拘。縱失之湎，拘失之愚。愚乃人所鄙，湎爲酒之罪。酒以成禮，威儀秩如。酒以合歡，怡怡愉愉。夫如是，又安得喪于而德，害于而軀，亡于而國，敗于而家乎？』二客于是蹶然而起，負牆而立，請誦惟酒無量不及亂之語，庶無過與不及。

雜録

酒價

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上 有問唐酒價者，對以三百。引杜詩『速來相就飲一斗，恰有三百青銅錢。』唐酒價見於《唐會要・正元二年》：『京城榷酒，斗百五十。』比子美時已減其半。漢昭時，賣酒升四錢，又何賤也？豈古之升斗小耶？

宋・趙與時《賓退録》卷三 《玉壺清話》云：『眞宗問近臣：「唐酒價幾何？」丁晉公奏曰：「每升三十。杜甫詩曰：速須相就飲一斗，恰有三百青銅錢。」』與時嘗因是戲考前代酒價，多無傳焉。惟漢昭帝命罷榷酤之時，賣酒升四錢，明著于史，劉貢父云『所以限民不得厚射利』是已。《典論》謂孝靈末百司沽酒，酒千文一斗。曹子建《樂府》：『歸來宴平樂，美酒斗十千。』此三國之時也。然唐詩人率用此語，如李白『金尊清酒斗十千』，王維『新豐美酒斗十千』，白樂天『共把十千酤一斗』，又『軟美仇家酒，十千方得斗』，又『十千一斗猶賒飲，何況官供不著錢』，崔輔國『與酤一斗酒，恰用十千錢』，郎士元六言絕句『十千提攜一斗，遠送瀟湘故人』，皆不與杜詩合。或謂詩人之言，不皆如詩史之可信。然樂天詩最號紀實者，豈酒有美惡，價不同歟？抑何其遼絕邪！穆宗朝，王仲舒爲江西觀察使，時穀數斛易斗酒，尤可怪。楊凝詩：『湘陰直與地陰連，此日相逢憶醉年，美酒非如平樂貴，十斤不用一千錢。』《嶺表録異》云：『廣州人多好酒。生酒行兩面羅列，皆是女人，招呼鄙夫，先令嘗酒。盎上白蓋甌謂之瓿，一瓿三文。不持一錢來去嘗酒致醉者，當壚嫗但笑弄而已。』《嶺表録異》，唐之書也，今必不然。瓿字不見于字書，《説文》云：『甌瓿謂之瓿。瓿，盈之切。』疑是瓿字傳寫之誤。或南方俗字自有瓿字，亦不可知。若梁元帝《長歌行》『當壚擅旨酒，一巵堪十千』，謂之堪，則非眞十千也。

《宋史》卷一八五《食貨志下七》 自春至秋，醞成即鬻，謂之『小酒』，其價自五錢至三十錢，有二十六等；臘釀蒸鬻，候夏而出，謂之『大酒』，自八錢至四十八錢，有二十三等。凡醞用秫、糯、粟、黍、麥等及麴法、酒式，皆從水土所宜。

明・沈沈《酒概》卷三 眞宗問近臣：『唐酒價幾何？』丁晉公曰：『斗直三百錢。』上問：『何以知之？』曰：『臣觀杜甫詩「速須相就飲一斗」，恰有三百青銅錢。』可稱善對。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《漢唐酒價》 宋王楙《野客叢書》云：歷陽郭次象嘗與僕論唐酒價，引老杜『速令相就飲一斗，恰有三百青

銅錢。』然白樂天與劉夢得詩『更把十千沽一斗』，酒價何太不廉哉？僕謂十千一斗，曹子建樂府中語，唐人引此甚多，一斗三百錢，獨見子美所云。據《唐食貨志》，德宗建中三年，禁民酤，置肆釀酒，斛收直三千，此可驗乎？又觀楊松玠《談藪》，北齊盧思道嘗云：『長安酒賤，斗價三百。』杜詩引此，亦未可知。因謂郭曰：『曾知漢酒價否？』郭無以應。僕曰：『此見《典論》，孝靈帝末年，百司湎酒，一斗直千文，此可證也。』

明周嬰《卮林釋王》曰：勉夫知漢靈末酒價斗一千，未知桓帝時斗二百，昭帝時斗四十也。案《神仙傳》，漢桓帝時，王遠過吳胥門，以千錢與餘杭姥乞酤酒，信還，得酒五斗許，是斗二百也。《昭帝紀》，始元六年，罷榷酤，官令民賣酒，升四錢。予嘗爲之語曰：『西京若就壚頭飲，一斗惟消四十錢。』

按此可見歷朝酒價，大約極貴則一斗千文，極賤則一斗四十，若十千一斗，則詞人之夸言，而非事實，不然魏文帝《典論》固以漢靈帝時一斗千文爲百司湎酒之故，何陳思王乃以十千一斗爲常價哉？

醒酒

五代・馮贄《雲仙散録・半天回》　《酒中玄》曰：飲酒者嚼鷄舌香則量廣，浸半天回則不醉。

宋・林洪《山家清供》卷上　雪夜張一齋飲客，酒酣，簿書何君時峯出沆瀣漿一瓢，與客分飲，不覺酒客爲之洒然。客問其法。謂得水禁苑，止用甘蔗、白蘿蔔，各切方塊，以水爛煮而已。蓋蔗能化酒，蘿蔔能消食也。酒後得此，其益可知也。《楚辭》有蔗漿，恐只此也。

又卷下《素醒酒水》　米泔浸瓊芝菜，曝以日，頻攪候白，洗揭爛熟煮，取出投梅花十數瓣，候凍姜橙爲鱠薤供。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》　解醒湯　中酒後服之。東垣李明之方妙。絕，其孫李信之傳。

白茯苓一錢半。　白荳蔻仁半兩。　木香半錢。　橘紅一錢半。
蓮花青皮三分。　澤瀉二錢。　神麴一錢炒黃。　縮砂仁半兩。
葛花半兩。　猪苓去墨皮錢半。　乾生薑二錢。　白朮二錢。　人參去蘆，一錢。

右爲細末和勻，每服二錢半白湯調下，但得微汗，酒疾去矣，不可多食。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　飲酒欲不醉，服硼砂末。

又　酒後，喫理中湯調氣，散一處乾嚼則可，口中無酒氣。

明・方以智《物理小識》卷六《醒酒方》　飲酒欲不醉者，服硼砂末。其飲葛湯葛丸者效遲。廣人以葛粉爲丸，充西國米。《千金方》：七夕日采石菖蒲末服之，飲酒不醉。大醉者以冷水浸髮即解。暄曰：中酒毒，煎黑豆搗生螺汁，未嘗澄茄。葛花俱可解。

其他

宋・竇蘋《酒譜・卧黍穰》　凡人醉卧黍穰中，必成癩，醉而飲茶，必發膀胱氣，食鹹多成消中。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上　酒斟滿，捧觴必蘸指甲。牧之云：『爲君蘸甲十分飲。』夢得云：『蘸甲須歡便到來。』

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　今人盛酒，大瓶謂之京瓶，乃用京師京字，意謂此瓶出自京師，誤也。京字當用經籍之經字，普安人以瓦壺小頸環口脩腹受一斗可以盛酒者名曰經，則知經瓶者當用此經字也。

又　今人遺酒，必以四尊。而謂之乘壺者，蓋馬四匹爲乘，故酒四尊借以爲乘焉。無他意義，聊以爲戲而已。

宋・程大昌《演繁露續集》卷五《漢酒薄》　王莽時，酒一釀用麋米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗。此酤賣之齊也。用此數計之，米麴通用三斛，取酒三斛不啻也。故漢世通米酒計之，其米多而酒少者，爲上尊也。

宋・楊彦齡《楊公筆録》　世人謂黃河水堪釀酒，然不可得河源水，亦不能有異。段成式嘗記『魏賈將有蒼頭，善別水。嘗乘小舟於黃河中，以瓠接河源水，一日不過七八升。經宿器中色絳，以釀酒，名崑崙絕奇。曾以三十斛上魏莊帝』。桑欽亦云：『河東有民姓劉名墮者，宿擅工釀，

採挹河流，醞成芳酎。』今人未有聞識此水者。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一 古人量酒多以升、斗、石爲言，不知所受幾何。或云米數，或云衡數。但善飲有至一石者，其非一石米及百斤明矣。按：朱翌《雜記》云：『淮以南酒皆計升，一升曰爵，二升曰瓢，三升曰觶。』此言較近。蓋一爵爲升，十爵爲斗，百爵爲石。以今人飲量較之，不甚相遠耳。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二五《酒榷　官酒》 漢武帝三年，初榷酒。昭帝時，丞相田千秋奏罷酒酤，賣酒斗四錢。王莽時，羲和魯匡請賣官酒，于是命縣官沽酒。官作酒，以二千五百石爲一均，率開一壚以賣，月售五十釀爲准。一釀用粗米二斛、麴一斛，得成酒六斛六斗。除米麴本價，計其利而什分之，七入官，其三及糟蔵、灰炭、給工器、薪樵之費。郡一人乘傳，督酒利。至宋王安石，則又散青苗錢于設廳，而置酒肆于譙門。小民持錢出者，誘之使飲。又恐其不顧，則命娼女坐肆作樂，以蠱惑之。小民無知，爭競鬬毆，則又差兵官列枷杖以彈壓之，名曰設法賣酒。嗚呼！弊至此而極矣！醉鄉安得而不亂哉！宋酒賦，歲二千萬，而杭州尤盛。王疇詩：『杭城東南劇，地將湖海鄰。榷利冠天下旗亭壓重闉。』南渡，官酒十三庫，每歲清明前開煮，中秋前賣新。諸庫呈樣酒于點檢所，所呈臨安府。既中，擇日開沽。以白布三丈餘揭竹竿頭，題曰某庫選到酒匠某人，醞造上等釀辣無比高酒。三五人扶之而行，以鼓樂、妓女、雜技利市之物前導，名曰迎酒，一時繁華可想見也。今杭州酒肆最盛，故都之遺風與！

又《酒禁》 自禹惡旨酒，周公作《酒誥》，而酒之禁令遂萌蘖矣。漢律：三人已上無故聚飲者，罰金四兩。文帝後元年詔，爲酒醪以糜穀者多，禁酤酒。以後或因旱潦而禁，或因兵革而禁，甚有如搜索釀器者。非醉人爲瑞之景運也，安得天下皆成醉鄉之化也哉！

明・史玄《舊京遺事》 宋內庫酒法，自柴世宗破河中，李守貞得匠人，至汴苑，循用其法。今京師內庫酒法不傳於外，惟南和刁酒，四遠有名，而以酪漿爲之者貴。易州酒如江南之三白，泉清味冽，曠代老老春。刑部街以江南造白酒法醞釀酒漿，賣青蚨尤數倍，如玉蘭臘白之類則京師之常品耳。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 酒漿面上不見人影，不可食。

明・沈沈《酒概》卷二 宋朝京師造酒，惟內酒坊、法酒庫。上皇朝始置尚醞局，其外諸后殿、親王府與主第、勳戚之家例許醞造，賜以美名如右。

明・龍遵敘《飲食紳言》 王肅《家誡》曰：『凡爲主人飲客，使有酒色而已，無使至醉。若爲人所強，必退席，長跪稱父戒以辭之。敬仲辭君，而況於人乎？』

明・方以智《物理小識》卷六《卯甕辨酒》 聲清而長者佳，重而短者酒苦，不響者酒必壞。

清・顧炎武《日知録》卷二八《酒禁》 先王之於酒也，禮以先之，刑以後之。《周書・酒誥》：『厥或告曰：「羣飲。」汝勿佚，盡執拘以歸於周，予其殺！』此刑亂國用重典也。《周官・萍氏》『幾酒謹酒』，而《司虣》『禁以屬遊飲食於市者。若不可禁，則搏而戮之』，此刑平國用中典也。『一獻之禮，賓主百拜，終日飲酒而不得醉焉』，則末及乎刑而坊之以禮也。故成、康以下，天子無甘酒之失，卿士無酣歌之愆。至於幽王，而『天不湎爾』之詩始作，其教嚴矣。漢興，蕭何造律，三人以上無故羣飲酒罰金四兩。曹參代之，自謂遵其約束，乃園中聞吏醉歌呼而亦取酒張飲，與相應和。是幷其畫一之法而亡之也。坊民以禮，鄴侯既闕之於前；糾民以刑，平陽復失之於後。弘羊踵此，從而榷酤，夫亦開之有其漸乎？

武帝天漢三年，初榷酒酤。昭帝始元六年，用賢良文學之議，罷之，而猶令民得以律占租賣，酒升四錢，遂以爲利國之一孔，而酒禁之弛，實濫觴於此。然史之所載，自孝宣已後，有時而禁，有時而開。至唐代宗廣德二年十二月，詔天下州縣，各量定酤酒戶，隨月納稅，除此之外，不問官私，一切禁斷。自此名禁而實許之酤，意在榷錢而不在酒矣。宋仁宗乾興初，言者以天下酒課月比歲增，無有藝極，非古禁羣飲節用之意。孝宗淳熙中，李燾奏謂『設法勸飲，以斂民財』，周（輝）〔煇〕《雜志》以爲『惟恐其飲不多而課不羨』，此榷酤之弊也。至今代，則既不榷緡而亦無禁令，民間遂以酒爲日用之需，比於饔飧之不可闕，若水之流，滔滔皆是，而厚生正德之論莫有起而持之者矣。

邴原之遊學，未嘗飲酒，大禹之疏儀狄也。諸葛亮之治蜀，路無醉

人，武王之化妹邦也。

《舊唐書・楊惠元傳》：『充神策京西兵馬使，鎮奉天。詔移京西，戍兵萬二千人，以備關東。帝御望春樓，賜宴，諸將列坐。酒至，神策將士皆不飲。帝使問之。惠元時爲都將，對曰：「臣初發奉天，本軍帥張巨濟與臣等約曰：斯役也，將策大勳，建大名，凱旋之日，當共爲歡。苟未戎捷，無以飲酒。故臣等不敢違約而飲。」既發，有司供饋於道路，唯惠元一軍餅餌不發。上稱嘆久之，降璽書慰勞。及田悅叛，詔惠元領禁兵三千，與諸將討伐。御河奪三橋，皆惠元之功也。』能以衆整如此，即治國何難哉！

魏文成帝大安四年，釀酤飲者皆斬。金海陵正隆五年，朝官飲酒者死。元世祖至元二十年，造酒者本身配役，財產女子沒官。可謂用重典者矣。然立法太過，故不久而弛也。

水爲地險，酒爲人險。故《易》爻之言酒者無非《坎》卦，而『萍氏掌國之水禁』，水與酒同官。徐尚書石麒有云：『《傳》曰：「水懦弱，民狎而玩之，故多死焉。」酒之禍烈於火，而其親人甚於水，有以夫，世盡殀於酒而不覺也。』讀是言者，可以知保生之道。《螢雪叢說》言：『頃年陳公大卿生平好飲。一日，席上與同僚談，舉「知命者不立乎巖牆之下」問之，其人曰：「酒亦巖牆也。」陳因是有聞，遂終身不飲。』頃者米醪不足，而煙酒興焉，則眞變而爲火矣。

又《日知録之餘》卷二《禁酒》　《周書・酒誥》：厥或（告）〔誥〕曰，羣飲，汝勿佚，盡執拘以歸於周，予其殺！又惟殷之迪諸臣（百）〔惟〕工，乃湎於酒，勿庸殺之，姑惟教之。有斯明享，乃不用我教辭。惟我一人弗恤弗蠲，乃事時同於殺。

景帝中元三年，夏旱，禁酤酒。

後元年夏，令民得酤酒。

宣帝時，復禁民酤。

漢興，有酤酒之禁。其律：『三人以上無故羣飲，罰金四兩。』

後漢和帝永元十六年三月，詔兗、豫、徐、冀四州，比年雨多傷稼，禁酤酒。

順帝漢安二年十月丙午，禁酤酒。

桓帝永興（三）〔二〕年九月詔曰：『朝政失中，雲漢作旱，川靈湧水，蝗（蟲遺）〔蟲孳〕蔓，殘我百（國）〔穀〕。太陽虧光，饑饉薦臻。其不被害郡縣，當爲飢餒者儲，天下一家，趣不糜爛，則爲國（實）〔寶〕。其禁郡國不得賣酒，祠祀裁（定）〔足〕。』

獻帝建安中年，饑，兵興，曹公表制禁酒。

蜀先主時，以天旱禁酒，釀者有刑。

晉孝武帝太元八年十二月庚午，以寇難（勅）〔初〕平，開酒禁。

安帝隆安五年，以歲饑禁酒。

義熙三年二月己丑，大赦，除酒禁。

《抱朴子》曰：曩者既年荒穀貴，民有醉者相殺，牧伯因此輒有酒禁，嚴令重申，官司搜索，收執榜徇者相屬，制鞭而死者太半。防之彌峻，犯者至多，至乃穴地而釀，油囊懷酒，民之好此，可謂篤矣。又臨民者，雖設其法，而不能自斷斯物，緩己急人，雖令不從，弗躬弗親，庶民弗信。以此而禁，禁安得止哉？（治）〔沽〕賣之家廢業則（因）〔困〕，遂修（歸）〔飾〕賂遺，依憑權右，所屬吏不敢問，無力者獨止，而有勢者擅市，張鑪專利，乃更倍售，從其酤賣，公行靡憚。法輕利重，安能免乎哉！

前趙劉曜，命民季秋農功畢，乃聽飲酒。

後趙石勒，以民始復業，資儲未豐，於是重制禁釀，郊祀宗廟皆用醴酒。行之數年，無復釀者。

宋太祖元嘉十二年夏六月，斷酒。時揚州諸郡大水，揚州西曹主簿沈亮以爲酒糜穀，而不足療飢，請權禁止。詔從之。

二十一年正月己亥，南徐、南豫州、揚州之浙（江）江西并禁酒。

二十二年九月乙未，開酒禁。

南齊武帝永明十一年五月，詔曰：『水旱成災，穀稼傷弊，京師二縣、（諸）〔朱〕方、（始）〔姑〕熟，可權斷酒。』

魏文成帝太安四年正月丙午，始設酒禁，釀酤飲者皆斬之。是時年穀屢登，士民多因酒酗訟，或議（國）〔主〕政，故一切禁之。

（獻）帝即位，開酒禁，吉凶賓親，各有程日。

正光後，國用不足，有司奏斷百官常給之酒，計一歲所省米五萬三千

五十四斛九（斗）〔升〕，糵穀六千九百六十斛，麵三十萬五百九十九斤。其四時郊廟，百神羣祀，依式供營。遠蕃客使，不在限斷。

東魏孝靜帝天平四年閏九月，禁京師酤酒。元象元年四月，開酒禁。

北齊武成帝河清四年二月壬申，以年穀不登，禁酤酒。

後主天統五年十月壬戌，詔禁造酒。

武平六年閏八月辛巳，開酒禁。

後周武帝保定二年二月癸丑，以久不雨，京城三十里內禁酒。

唐高祖武德二年閏月詔曰：『酒醪之用，表節制於歡娛；芻豢之滋，致肥甘於豐衍。然而沈湎之輩，絕業亡資，惰窳之民，騁嗜奔慾。方今烽燧尚警，兵革未寧，年數不登，市肆騰貴。趨末者衆，浮沈尚多，肴羞麴糵，重增具費。救弊之術，要在權宜。關內諸州官民，俱斷屠酤。』

《通典》：唐貞觀六年詔曰：『比年豐稔，閭里無事。乃有墮業之人，不顧家產，朋遊無度，酣宴是耽，危身敗德，咸由於此。自非澄源正本，何以革茲敝俗？可先録《鄉飲酒禮》一卷，頒行天下。每年令州縣官長，親率長幼，依禮行之。庶乎人識廉恥，時知敬讓。』

高宗咸亨元年（七）〔八〕月庚戌，以粟麥貴，斷酤酒。

玄宗（開元）〔先天〕二年十一月，以歲饑，禁京城酤酒。

肅宗乾元元年三月辛卯詔曰：『爲政之本，期於節用。今農功在務，廩食未優，比聞京城之中，酒價尤貴。但以麴糵之費，有損國儲，遊惰之徒，益資廢業。其京城內酤酒即宜禁斷。麥熟之後，任依常式。』

二年十月，禁酤酒。除光祿供進祭祀及宴蕃客外，一切禁斷。

代宗寶應二年三月，以泰陵、乾陵發引，詔禁酤酒。

廣德二年十二月，詔天下州縣各量定酤酒戶，隨月納稅。除此之外，不問官（司）〔私〕，一切禁（止）〔斷〕。

遼興宗時，『禁職官不得擅造酒糜穀。有婚祭者，〔有〕司給文〔字〕始聽。』

金熙宗天會十三年正月甲戌，詔公私禁酒。

海陵正隆五年，禁朝官飲酒，犯者死。三國人（侈）〔使〕燕飲者（罪）〔非〕。

六年，判大宗正徒單貞、益都尹京、安武軍節度使爽、金吾衛上將軍阿速飲酒，以近屬故，杖貞七十，餘皆杖百。

世宗大定十四年，詔：『猛安謀克之民，今後不許殺生祈祭。若遇節辰及祭天日，許得飲會。自二月至八月終，并禁絕飲燕，不許赴會他所，恐妨農功。雖閏月，亦不許痛飲。犯者抵罪。』

十八年三月乙巳，命戍邊女眞人，遇祭祀、婚嫁、節辰，許自造。

二十九年十二月戊戌，禁宮中上直官及承應人毋得飲酒。

《金史・梁肅傳》：肅爲大興（少）尹，上疏言：『自漢武帝用桑弘羊，始立榷酤〔法〕。民間粟麥歲爲酒所耗者十常二三，宜禁天下酒麴。自京師及州郡官務，仍舊不得酤販出城，其縣鎮鄉村，權行停止。』不報。

哀宗天興二年九月，禁公私釀酒。

元世祖至元十（三）〔四〕年，以冬無雨雪，春澤未降，遣使問便民之事於翰林國史院。耶律鑄、姚樞、王磐、竇默等曰：『足食之道，惟在節用。（糜）〔靡〕穀之多，無逾醪醴麴糵。況自周、漢以來，嘗有明禁，祈賽神社，費亦不貲。宜一切禁止。』從之。

五月癸巳，申嚴大都酒禁。犯者籍其家貲，散之貧民。

十五年四月，以時雨霑足，稍弛酒禁。民之衰疾飲藥者，官爲醞釀，量給之。

十一月甲午，開酒禁。

十八年（三）〔五〕月，禁甘肅瓜、沙等州酒。

十九年十月，禁大都及山北州郡酒。

二十年四月，申嚴酒禁。有私造者，財產、女子沒入官，犯人配役。

九月辛未，以歲登，開諸路酒禁。

二十二年正月，詔禁私酒。

二十四年九月，以西（涼）〔京〕平濼路饑，禁酒。

二十七年七月丙午，禁平（弛）〔地〕、忙安倉釀酒，犯者死。

九月戊申，弛酒禁。

二十八年三月，嚴酒禁。

至元二十二年（九）〔八〕月，罷榷酤。初，民間酒聽自造，米一石官取鈔一貫。盧世榮以官鈔五萬錠，立榷酤法，米一石取鈔十貫，增舊十倍。至是，罷榷酤，聽民自造，增課鈔一貫爲五貫。

至元十四年五月詔曰：『漢賜大酺，歲有常數。周申文誥，飲有戒無彝。況糜有穀者莫甚於斯，崇飲者刑則無赦。近緣春旱，朝議上陳，官禁市酤，以豐民食。朕詳來奏，實爲腆民。可自今年某月日，民間無得醞造酒醴，俾暴殄天物，重傷時和。故茲詔示，想宜知悉。』

成宗大德五年十月丙戌，以歲饑，禁釀酒。

十一月，詔諭中書：『近因禁酒，聞年老需酒之人有豫市而儲之者，其無釀具者勿問。』

七年十二月乙酉，弛京師酒課，許貧民釀酒。

九年正月壬申，弛大都酒禁。

武宗至大元年，中書省言：『杭州一郡，歲以酒糜米麥二十八萬石，禁之便。河南、益都亦宜禁之。』制可。

至大二年二月甲戌，弛中都酒禁。

十月辛酉，弛酒禁，立酒課提舉司。

禁種糯

《太祖實録》：戊戌年十二月，下令禁酒。丙午年二月，下令禁種糯。其略曰：

『予自創業江左，十有二年，德薄才菲，懼弗勝任。但以軍國之費，不免科徵於民，而吾民效順，樂於輸賦，固爲可喜。然竭力畎畝，所出有限，而（過）取之（過）重，心甚憫焉。故凡有益於民者，必力行而申告之。曩以民間造酒醴，糜（費）米麥，故行禁酒之令。今春米麥價稍平，予以爲頗有益於民，然不塞其源，而欲遏其流，不可得也。其令農民今歲無得種糯，以塞造酒之源。欲得五穀豐積而價平，吾民得所養，以樂其生，庶幾養民之實也。』

賜酒獻酒　金章宗承安元年，敕有司以酒萬尊置通衢，賜民縱飲。

九月癸未，都人進酒三千一百瓶，詔以賜北邊軍吏。

清・毛奇齡《西河詞話》　京師老酒家，有能造廊下內酒者，每倍其值。相傳明代大內御酒房後牆，有名『長連』者，閱三十一門，其前層『短連』閱三門，共三十四門，幷在元武門東，名廊下家，凡內宮、答應、長隨皆於此造酒射利，其酒殷紅色，類上海琥珀光者。

清・梁紹壬《兩般秋雨盦隨筆》卷八《行酒之法》　行酒以碧筒爲最雅，鞋杯則俗矣。虢國夫人以鹿腸懸于梁間，結其兩頭，實酒其中，欲飲則去其結，而以口就吸之，雖豪而實不韻。金章宗以軟金葉，薄如冬瓜片，制爲酒器，令飲者愈吸愈不盡，名曰『醉如泥』，但究不知其制若何。宋楊某詔事卞繪，令其妻以兩手捧酒，就其口飲之，名曰『白玉蓮花盞』，抑何無恥！

清・王慶雲《石渠餘記》卷五《紀酒禁》　康熙二十八年盛京旱，禁燒酒糜米穀。乾隆二年準泰奏：天津關按季差役往東安等六縣查稅，油酒民居，不比過關商販，且額無一定，勢必苛求擾累。得旨永行停止。通州油酒雜稅旋亦停罷。時議立北五省燒鍋躍麴禁令。各省督撫覆奏，大抵以開行興販者宜禁，而本地零星釀造宜寬；歉歲宜禁，而豐年宜寬。惟陝西省奏稱：秦俗本儉，民閒祭祀慶弔，不得已而用酒，若禁燒酒，用黃酒專需細糧，轉於民生不便。且邊地兵民藉以御寒，勢難槩禁。甘省則以本非產酒之區，毋庸設禁，乃令因地制宜，併定違禁律。五年御史齊軾以京師九門每日酒車銜尾，復請禁之。諭曰：『豐稔之時，正宜講求儲蓄。著孫嘉淦飭屬窮緝，不得姑容。至於零星沽賣，不得過爲深究。倘將一二小戶查拏塞責，致閭閻滋擾，而姦商巨賈轉以納賄，脫然事外，藐法公行，則地方官之罪，更不可逭。』十四年福建布政司永甯請嚴販運紅麴紅糟之禁。夫酒禁，自古有之。漢以後，時榷之以爲利。我朝本無榷酤之官，修其禁令，爲民謹蓋藏而已矣。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《五齊三酒有名無實》　宋岳珂《愧郯録》云：珂之仕中朝，屢攝官莅祠祭，每見尊彝之設，五齊三酒，皆有其名，而實無之，將事則取具天府，蓋止一色公醞耳。聞之容臺吏，尊罍之下率多空，惟一尊僅實杯勺。又按慶曆元年同判太常寺呂公綽言，郊廟所陳樽罍之數，皆準古而不實，以五齊三酒，及用明水明酒，有司相承，名爲看器，其郊廟天地配位，惟用祠祭酒一等，分大祠中祠位三升，小祠位一升，止一樽酌獻，一樽餘福，餘皆空器。

按五齊三酒，雖載於《周禮》，而實不詳其制造之法，宜後世莫之用也。同年王竹侯方伯曾官陝西，言陝省祭文廟，所陳籩豆邊豆之內，皆無一物，但以紅紙包裹若有物者，大書其上曰黍，曰稷，曰棗，曰栗，如是而已。有司之以具文行事，蓋自宋至今一律也。

又引呂公綽言，五齊三酒，即非難得之物，宜詔酒官依法制齊酒，分實樽罍，仍命有司取明水對明酒，實於上樽，或陰鑑方諸之類，未能猝辦，請如唐制以井水代之。下博士議，奏曰：『五齊三酒，鄭康成注，惟引漢時酒名擬之，而無制造之法。今仍舊用祠祭酒一等，有司不得更設空器，其明水明酒并以井水代。』從之。按此知五齊三酒固無制之之法，即明水亦無取之之法，自唐以來久廢矣。唐乾封中果毅李敬貞言，於八九月中取蛤一尺二寸者，依法試之，自人定至夜半，得水四五斗，恐亦未足信。

宋趙彥衛《雲麓漫鈔》云：《周禮》有五齊三酒，今臨安歲供祠祭酒一千六百餘瓶壜，又供天章閣、景靈宮及取賜酒一萬四千二百餘瓶壜，其酒名則曰玉練槌、珍珠、中和堂、有美堂等。玉槌、珍珠名既不典，而中和、有美乃使臣便坐，因以名酒，失禮甚矣。

又《漢酒薄》　宋程大昌《演繁露續》云：王莽時酒一釀用麤米二斛麴一斛得成酒六斛六斗，此酤賣之齊也。用此數計之，米麴通用三斛，取酒三斛不啻也。故漢世通米酒計之，其米多而酒少者爲上尊。

按米麴通用三斛，得酒六斛六斗，則是倍之猶不啻也，乃云取酒三斛不啻，何邪？

余疑古酒較今酒爲薄，不獨漢酤賣之齊如此，即三代亦然。是以卒爵卒觶，載在禮經，得以通行，不然必有不勝杯勺者矣。

釀造

北魏・賈思勰《齊民要術》卷七　造酒法：全餅麴，曬經五日許，日三過以炊帚刷治之，絕令使淨——若遇好日，可三日曬。然後細剉，布帀盛，高屋廚上曬經一日，莫使風土穢污。乃平量麴一斗，臼中擣令碎。若浸麴一斗，與五升水。浸麴三日，如魚眼湯沸，酸米。其米絕令精細。淘米可二十遍。酒飯，人狗不得噉。淘米及炊釜中水，爲酒之具有所洗浣者，悉用河水佳耳。

若作秫、黍米酒，一斗麴，殺米二石一斗：第一酸，米三斗；停一宿，酸米五斗；又停再宿，酸米一石；又停三宿，酸米三斗。其酒飯，欲得弱炊，炊如食飯法，舒使極冷，然後納之。

若作糯米酒，一斗麴，殺米一石八斗。唯三過酸米畢。其炊飯法，直下饋，不須報蒸。其下饋法：出饋甕中，取釜下沸湯澆之，僅沒飯便止。此元僕射家法。

又　造神麴黍米酒方：細剉麴，燥曝之。麴一斗，水九斗，米三石。須多作者，率以此加之。其甕大小任人耳。桑欲落時作，可得周年停。初下用米一石，次酸五斗，又四斗，又三斗，以漸待米消即酸，無令勢不相及。味足沸定爲熟。氣味雖正，沸未息者，麴勢未盡，宜更酸之；不酸則酒味苦、薄矣。得所者，酒味輕香，實勝凡麴。初釀此酒者，率多傷薄，何者？猶以凡麴之意忖度之，蓋用米既少，麴勢未盡故也，所以傷薄耳。不得令雞狗見。所以專取桑落時作者，黍必令極冷也。

又　神麴酒方：淨掃刷麴令淨，有土處，刀削去，必使極淨。反斧背椎破，令大小如棗、栗；斧刃則殺小。用故紙糊席，曝之。夜乃勿收，令受霜露。風、陰則收之，恐土污及雨潤故也。若急須者，麴乾則得。從容者，經二十日許受霜露，彌令酒香。麴必須乾，潤濕則酒惡。

春秋二時釀者，皆得過夏；然桑落時作者，乃勝於春。桑落時稍冷，初浸麴，與春同；及下釀，則茹甕——止取微暖，勿太厚，太厚則傷熱。春則不須，置甕於磚上。

秋以九月九日或十九日收水，春以正月十五日，或以晦日，及二月二日收水，當日即浸麴。此四日爲上時，餘日非不得作，恐不耐久。收水法：河水第一好；遠河者取極甘井水，小鹹則不佳。

漬麴法：春十日或十五日，秋十五或二十日。所以爾者，寒暖有早晚故也。但候麴香沫起，便下釀。過久麴生衣，則爲失候；失候則酒重鈍，不復輕香。

米必細師，淨淘三十許遍；若淘米不淨，則酒色重濁。大率麴一斗，春用水八斗，秋用水七斗；秋殺米三石，春殺米四石。初下釀，用黍米四斗，再餾弱炊，必令均熟，勿使堅剛、生、減也。於席上攤黍飯令極冷，貯出麴汁，於盆中調和，以手擪破之，無塊，然後內甕中。春以兩重布覆，秋於布上加氈，若值天寒，亦可加草。一宿，再宿，候米消，更酸六

斗。第三酘用米或七八斗。第四、第五、第六酘，用米多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法。或再宿一酘，三宿一酘，無定準，惟須消化乃酘之。每酘皆浥取甕中汁調和之，僅得和黍破塊而已，不盡貯出。每酘即以酒杷遍攪令均調，然後蓋甕。

雖言春秋二時殺米三石、四石，然要須善候麴勢：麴勢未窮，米猶消化者，便加米，唯多爲良。世人云：『米過酒甜。』此乃不解法候。酒冷沸止，米有不消者，便是麴勢盡。

酒若熟矣，押出，清澄。竟夏直以單布覆甕口，斬席蓋布上，愼勿甕泥；甕泥封交即酢壞。

冬亦得釀，但不及春秋耳。冬釀者，必須厚茹甕、覆蓋。初下釀，則黍下暖下之。一發之後，重酘時，還攤黍使冷——酒發極暖，重釀暖黍，亦酢矣。

其大甕多釀者，依法倍加之。其糠、瀋雜用，一切無忌。

又　河東神麴方：七月初治麥，七日作麴。七日未得作者，七月二十日前亦得。麥一石者，六斗炒，三斗蒸，一斗生；細磨之。桑葉五分，蒼耳一分，艾一分，茱萸一分——若無茱萸，野蓼亦得用——合煮取汁，令如酒色。漉去滓，待冷，以和麴，勿令太澤。擣千杵。餅如凡餅，方範作之。

卧麴法：先以麥麩布地，然後著麴，訖，又以麥麩覆之。多作者，可有箔，槌，如養蠶法。覆訖，閉戶。七日，翻麴，還以麥麩覆之。二七日，聚麴，亦還覆之。三七日，甕盛。後經七日，然後出曝之。

造酒法：用黍米。麴一斗，殺米一石。秫米令酒薄，不任事。治麴必使表裏、四畔、孔內，悉皆淨削，然後細剉，令如棗、栗。曝使極乾。一斗麴，用水二斗五升。

十月桑落初凍則收水釀者爲上時。春酒正月晦日收水爲中時。春酒，河南地暖，二月作；河北地寒，三月作，大率用清明節前後耳。初凍後，盡年暮，水脈既定，收取則用；其春酒及餘月，皆須煮水爲五沸湯，待冷浸麴，不然則動。十月初凍尚暖，未須茹甕；十一月、十二月，須黍穰茹之。

浸麴，冬十日，春七日，候麴發，氣香沫起，便釀。隆冬寒厲，雖日茹甕，麴汁猶凍，臨下釀時，宜漉出凍凌，於釜中融之——取液而已，不得令熱。淩液盡，還瀉著甕中，然後下黍；不爾則傷冷。

假令甕受五石米者，初下釀，止用米一石。淘米須極淨，水清乃止。炊爲饋，下著空甕中，以釜中炊湯，及熱沃之，令饋上水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡，饋極熟軟，便於席上攤之使冷。貯汁於盆中，搦黍令破，瀉著甕中，復以酒杷攪之。每酘皆然。唯十一月、十二月天寒水凍，黍須人體暖下之；桑落、春酒，悉皆冷下。初冷下者，酘亦冷；初暖下者，酘亦暖；不得迴易冷熱相雜。次酘八斗，次酘七斗，皆須候麴蘗強弱增減耳，亦無定數。

大率中分米：半前作沃饋，半後作再餾黍。純作沃饋，酒便鈍；再餾黍，酒便輕香：是以須中半耳。

冬釀六七酘，春作八九酘。冬欲溫暖，春欲清涼。酘米太多則傷熱，不能久。春以單布覆甕，冬用薦蓋之。冬，初下釀時，以炭火擲著甕中，拔刀橫於甕上。酒熟乃去之。冬釀十五日熟，春釀十日熟。

至五月中，甕別椀盛，於日中炙之，好者不動，惡者色變。色變者宜先飲，好者留過夏。但合醅停須臾便押出，還得與桑落時相接。

地窖著酒，令酒土氣，唯連簷草屋中居之爲佳。瓦屋亦熱。

作麴、浸麴、炊釀，一切悉用河水。無手力之家，乃用甘井水耳。

《淮南萬畢術》曰：『酒薄復厚，漬以莞蒲。』『斷蒲漬酒中，有頃出之，酒則厚矣。』

凡冬月釀酒，中冷不發者，以瓦瓶盛熱湯，堅塞口，又於釜湯中煮瓶，令極熱，引出，著酒甕中，須臾即發。

《白醪麴》皇甫吏部家法　作白醪麴法：取小麥三石，一石熬之，一石蒸之，一石生。三等合和，細磨作屑。煮胡葉湯，經宿使冷，和麥屑，擣令熟。踏作餅：圓鐵作範，徑五寸，厚一寸餘。牀上置箔，箔上安蘧蒢，蘧蒢上置桑薪灰，厚二寸。作胡葉湯令沸，籠子中盛麴五六餅許，著湯中，少時出，卧置灰中，用生胡葉覆上，以經宿，勿令露濕，特覆麴薄遍而已。七日翻，二七日聚，三七日收，曝令乾。

作麴屋，密泥戶，勿令風入。若以牀小，不得多著麴者，可四角頭豎槌，重置椽箔如養蠶法。七月作之。

釀白醪法：取糯米一石，冷水淨淘，漉出著甕中，作魚眼沸湯浸之。經一宿，米欲絕酢，炊作一餾飯，攤令絕冷。取魚眼湯沃浸米泔二斗，煎取六升，著甕中，以竹掃衝之，如茗渤。復取水六斗，細羅麴末一斗，合飯一時內甕中，和攪令飯散。以氈物裹甕，幷口覆之。經宿米消，取生疏布漉出糟。別炊好糯米一斗作飯，熱著酒中爲汎，以單布覆甕。經一宿，汎米消散，酒味備矣。若天冷，停三五日彌善。

一釀一斛米，一斗麴末，六斗水，六升浸米漿。若欲多釀，依法別甕中作，不得併在一甕中。四月、五月、六月、七月皆得作之。其麴預三日以水洗令淨，曝乾用之。

又 大州白墮麴方餅法：穀三石，蒸兩石，生一石，別磴之令細，然後合和之也。桑葉、胡菉葉、艾，各二尺圍，長二尺許，合煮之使爛。去滓取汁，以冷水和之，如酒色，和麴。燥濕以意酌之。日中擣三千六百杵，訖，餅之。安置暖屋牀上：先布麥稭厚二寸，然後置麴，上亦與稭二寸覆之。閉戶，勿使露見風日。一七日，冷水濕手拭之令遍，即翻之。至二七日，一例側之。三七日，籠之。四七日，出置日中，曝令乾。

作酒之法，淨削刮去垢，打碎，末，令乾燥。十斤麴，殺米一石五斗。

作桑落酒法：麴末一斗，熟米二斗。其米令精細，淨淘，水清爲度。用熟水一斗。限三酘便止。漬麴，候麴向發便酘，不得失時。勿令小兒人狗食黍。

作春酒，以冷水漬麴，餘各同冬酒。

又《笨麴并酒》 作秦州春酒麴法：七月作之，節氣早者，望前作；節氣晚者，望後作。用小麥不蟲者，於大鍑釜中炒之。炒法：釘大橛，以繩緩縛長柄匕匙著橛上，緩火微炒。其匕匙如挽棹法，連疾攪之，不得暫停，停則生熟不均。候麥香黃便出，不用過焦。然後簸擇，治令淨。磨不求細；細者酒不斷麤，剛強難押。

預前數日刈艾，擇去雜草，曝之令萎，勿使有水露氣。溲麴欲剛，灑水欲均。初溲時，手搦不相著者佳。溲訖，聚置經宿，來晨熟擣。作木範之：令餅方一尺，厚二寸。使壯士熟踏之。餅成，刺作孔。豎槌，布艾椽上，臥麴餅艾上，以艾覆之。大率下艾欲厚，上艾稍薄。密閉窗、戶。三七日麴成。打破，看餅內乾燥，五色衣成，便出曝之；如餅中未燥，五色衣未成，更停三五日，然後出。反覆日曬，令極乾，然後高廚上積之。此麴一斗，殺米七斗。

作春酒法：治麴欲淨，剉麴欲細，曝麴欲乾。以正月晦日，多收河水；井水若鹹，不堪淘米，下饘亦不得。

大率一斗麴，殺米七斗，用水四斗，率以此加減之。十七石甕，惟有釀十石米，多則溢出。作甕隨大小，依法加減。浸麴七八日，始發，便下釀。假令甕受十石米者，初下以炊米兩石爲再餾黍，黍熟，以淨席薄攤令冷，塊大者擘破，然後下之。沒水而已，勿更撓勞。待至明旦，以酒杷攪之，自然解散也。初下即搦者，酒喜厚濁。下黍訖，以席蓋之。

以後，間一日輒更酘，皆如初下法。第二酘用米一石七斗，第三酘用米一石四斗，第四酘用米一石一斗，第五酘用米一石，第六酘、第七酘各用米九斗：計滿九石，作三五日停。嘗看之，氣味足者乃罷。若猶少味者，更酘三四斗。數日復嘗，仍未足者，更酘三二斗。數日復嘗，麴盛壯，酒仍苦者，亦可過十石米，但取味足而已，不必要止十石。然必須看候，勿使米過，過則酒甜。其七酘以前，每次酘時，酒薄霍霍者，是麴勢盛也，酘時宜加米，與次前酘等——雖勢極盛，亦不得過次前一酘斛斗也。勢弱酒厚者，須減米三斗。勢盛不加，便爲失候；勢弱不減，剛強不消。加減之間，必須存意。

若多作五甕以上者，每炊熟，即須均分熟黍，令諸甕遍得；若偏酘一甕令足，則餘甕比候黍熟，已失酘矣。

酘，常令寒食前得再酘乃佳，過此便稍晚。若邂逅不得早釀者，春水雖臭，仍自中用。

淘米必須極淨。常洗手剔甲，勿令手有鹹氣；則令酒動，不得過夏。

又 作頤麴法：斷理麥、艾、布置法，悉與春酒麴同；然以九月中作之。大凡作麴，七月最良；然七月多忙，無暇及此，且頤麴，然此麴九月作，亦自無嫌。若不營春酒麴者，自可七月中作之。俗人多以七月七日作之。崔寔亦曰：『六月六日，七月七日，可作麴。』

其殺米多少，與春酒麴同。但不中爲春酒：喜動。以春酒麴作頤酒，彌佳也。

作頤酒法：八月九月中作者，水未定，難調適，宜煎湯三四沸，待冷然後浸麴，酒無不佳。大率用水多少，酘米之節，略準春酒，而須以意消息之。十月桑落時者，酒氣味頗類春酒。

河東頤白酒法：六月、七月作。用笨麴，陳者彌佳，剗治，細剉。麴一斗，熟水三斗，黍米七斗。麴殺多少，各隨門法。常於甕中釀。無好甕者，用先釀酒大甕，淨洗曝乾，側甕著地作之。

旦起，煮甘水，至日午，令湯色白乃止。量取三斗，著盆中。日西，淘米四斗，使淨，即浸。夜半炊作再餾飯，令四更中熟，下黍飯席上，薄攤，令極冷。於黍飯初熟時浸麴。向曉昧旦未出時，下釀，以手搦破塊，仰置勿蓋。日西更淘三斗米，浸；炊還令四更中稍熟，攤極冷，日未出前酘之，亦搦破塊。明日便熟。押出之。酒氣香美，乃勝桑落時作者。

六月中，唯得作一石米。酒停得三五日。七月半後，稍稍多作。於北向戶大屋中作之第一。如無北向戶屋，於清涼處亦得。然要須日未出前清涼時下黍；日出以後熱，即不成。一石米者，前炊五斗半，後炊四斗半。

又　笨麴桑落酒法：預前淨剗麴，細剉，曝乾。作釀池，以藁茹甕，不茹甕則酒甜；用穰則太熱。黍米淘須極淨。以九月九日日未出前，收水九斗，浸麴九斗。當日即炊米九斗爲饋。下饋著空甕中，以釜內炊湯及熱沃之，令饋上游水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡，饋熟極軟，瀉著席上，攤之令冷。挹取麴汁，於甕中搦黍令破，瀉甕中，復以酒杷攪之。每酘皆然。兩重布蓋甕口。七日一酘，每酘皆用米九斗。隨甕大小，以滿爲限。假令六酘，半前三酘，皆用沃饋；半後三酘，作再餾黍。其七酘者，四次沃饋，三炊黍飯。甕滿好熟，然後押出。香美勢力，倍勝常酒。

笨麴白醪酒法：淨削治麴，曝令燥。漬麴必須累餅置水中，以水沒餅爲候。七日許，搦令破，漉去滓。炊糯米爲黍，攤令極冷，以意酘之。且飲且酘，乃至盡。杭米亦得作。作時必須寒食前令得一酘之也。

蜀人作餘酒法：餘音塗十二月朝，取流水五斗，漬小麥麴二斤，密泥封。至正月、二月凍釋，發，漉去滓，但取汁三斗，殺米三斗。炊作飯，調強軟。合和，復密封。數十日便熟。合滓餐之，甘、辛、滑如甜酒味，不能醉人。多啖，溫溫小暖而面熱也。

粱米酒法：凡粱米皆得用；赤粱、白粱者佳。春秋冬夏，四時皆得作。淨治麴如上法。笨麴一斗，殺米六斗；神麴彌勝。用神麴，量殺多少，以意消息。春、秋、桑葉落時，麴皆細剉；冬則擣末，下絹筛。大率一石米，用水三斗。春、秋、桑落三時，冷水浸麴，麴發，漉去滓。冬即蒸甕使熱，穰茹之；以所量水，煮少許粱米薄粥，攤待溫溫以浸麴；一宿麴發，便炊，下釀，不去滓。

看釀多少，皆平分米作三分，一分一炊。淨淘，弱炊爲再餾，攤令溫溫暖於人體，便下，以杷攪之。盆合，泥封。夏一宿，春秋再宿，冬三宿，看米好消，更炊酘之，還泥封。第三酘，亦如之。三酘畢，後十日，便好熟。押出。酒色漂漂與銀光一體，薑辛、桂辣、蜜甜、膽苦，悉在其中，芬芳酷烈，輕儁遒爽，超然獨异，非黍、秫之儔也。

穄米酎法：淨治麴如上法。笨麴一斗，殺米六斗；神麴彌勝。用神麴者，隨麴殺多少，以意消息。麴，擣作末，下絹筛。計六斗米，用水一斗。從釀多少，率以此加之。

米必須餈，淨淘，水清乃止，即經宿浸置。明旦，碓擣作粉，稍稍簁，取細者如餻粉法。粉訖，以所量水，煮少許穄粉作薄粥，自餘粉悉於甑中乾蒸，令氣好餾，下之，攤令冷，以麴末和之，極令調均。粥溫溫如人體時，於甕中和粉，痛抨使均柔，令相著；亦可椎打，如椎麴法。擘破塊，內著甕中。盆合，泥封。裂則更泥，勿令漏氣。

正月作，至五月大雨後，夜暫開看，有清中飲，還泥封。至七月，好熟。接飲，不押。三年停之，亦不動。

一石米，不過一斗糟，悉著甕底。酒盡出時，冰硬糟脆，欲似石灰。酒色似麻油，甚釅。先能飲好酒一斗者，唯禁得升半。飲三升，大醉。三升不澆，必死。

凡人大醉，酩酊無知，身體壯熱如火者，作熱湯，以冷水解——名曰『生熟湯』。湯令均均小熱，得通人手——以澆醉人。湯淋處即冷，不過數斛湯，迴轉翻覆，通頭面痛淋，須臾起坐。與人此酒，先問飲多少，裁量與之。若不語其法，口美不能自節，無不死矣。一斗酒，醉二十人。得者無不傳餉親知以爲樂。

黍米酎法：亦以正月作，七月熟。淨治麴，擣末，絹筛，如上法。笨麴一斗，殺米六斗；用神麴彌佳，亦隨麴殺多少，以意消息。米細餈，淨

淘，弱炊再餾黍，攤冷。以麴末於甕中和之，按令調均。擘破塊，著甕中。盆合，泥封。五月暫開，悉同榨酎法。芬香美釅，皆亦相似。

釀此二醞，常宜謹愼：多，喜殺人；以飲少，不言醉死，正疑藥殺。尤須節量，勿輕飲之。

粟米酒法：唯正月得作，餘月悉不成。用笨麴，不用神麴。粟米皆得作酒，然青穀米最佳。治麴，淘米，必須細、淨。

以正月一日日未出前取水。日出，即曬麴。至正月十五日，擣麴作末，即浸之。大率麴末一斗——堆量之——水八斗，殺米一石。米，平量之。隨甕大小，率以此加，以向滿爲度。隨米多少，皆平分爲四分，從初至熟，四炊而已。

預前經宿浸米令液，以正月晦日向暮炊釀，正作饘耳，不爲再餾。飯欲熟時，預前作泥置甕邊，饘熟即舉甑，就甕之下，速以酒杷就甕攪作三兩遍，即以盆合甕口，泥密封，勿令漏氣。看有裂處，更泥封。七日一酘，皆如初法。四酘畢，四七二十八日，酒熟。

此酒要須用夜，不得白日。四度酘者，及初押酒時，皆迴身映火，勿使燭明及甕。酒熟，便堪飲。未急時，且封置，至四五月押之彌佳。押訖，還泥封，須便擇取蔭屋貯置，亦得度夏。氣味香美，不減黍米酒。貧薄之家，所宜用之，黍米貴而難得故也。

又造粟米酒法：預前細剉麴，曝令乾，末之。正月晦日日未出時，收水浸麴。一斗麴，用水七斗。麴發便下釀；不限日數，米足便休爲異耳。自餘法用，一與前同。

作粟米爐酒法：五月、六月、七月中作之倍美。受二石以下甕子，以石子二三升蔽甕底。夜炊粟米飯，即攤之令冷，夜得露氣，雞鳴乃和之。大率米一石，殺，麴末一斗，舂酒糟末一斗，粟米飯五斗。麴殺若少，計須減飯。和法：痛挼令相雜，塡滿甕爲限。以紙蓋口，磚押上，勿泥之，泥則傷熱。五六日後，以手內甕中，看冷無熱氣，便熟矣。酒停亦得二十許日。以冷水澆。筒飲之。酮出者，歇而不美。

又　魏武帝上九醞法，奏曰：『臣縣故令九醞舂酒法：用麴三十斤，流水五石，臘月二日漬麴。正月凍解，用好稻米，漉去麴滓便釀。法引曰：「譬諸蟲，雖久多完。」三日一釀，滿九石米止。臣得法，釀之常善。其上清，滓亦可飲。若以九醞苦，難飲，增爲十釀，易飲不病。』

九醞用米九斛，十醞用米十斛，俱用麴三十斤，但米有多少耳。治麴淘米，一如舂酒法。

浸藥酒法：——以此酒浸五茄木皮，及一切藥，皆有益，神効——用舂酒麴及笨麴，不用神麴。糠、瀋埋藏之，勿使六畜食。治麴法：須斫去四緣、四角，上下兩面，皆三分去一，孔中亦剜去。然後細剉，燥曝，末之。大率麴末一斗，用水一斗半。多作依此加之。釀用黍，必須細師，淘欲極淨，水清乃止。用米亦無定方，準量麴勢強弱。然其米要須均分爲七分，一日一酘，莫令空闕，闕即折麴勢力。七酘畢，便止。熟即押出之。春秋冬夏皆得作。茹甕厚薄之宜，一與舂酒同，但黍飯攤使極冷，冬即須物覆甕。其斫去之麴，猶有力，不廢餘用耳。

《博物志》胡椒酒法：『以好舂酒五升，乾薑一兩，胡椒七十枚，皆擣末；好美安石榴五枚，押取汁。皆以薑、椒末，及安石榴汁，悉內著酒中，火暖取溫。亦可冷飲，亦可熱飲之。溫中下氣。若病酒，若覺體中不調，飲之，能者四五升，不能者可二三升從意。若欲增薑、椒亦可；若嫌多，欲減亦可。欲多作者，當以此爲率。若飲不盡，可停數日。此胡人所謂蕃撥酒也。』

《食經》作白醪酒法：『生秫米一石。方麴二斤，細剉，以泉水漬麴，密蓋。再宿，麴浮，起。炊米三斗酘之，使和調，蓋。滿五日，乃好。酒甘如乳。九月半後不作也。』

作白醪酒法：用方麴五斤，細剉，以流水三斗五升，漬之再宿。炊米四斗，冷，酘之。令得七斗汁。凡三酘。濟令清。又炊一斗米酘酒中，攪令和解，封。四五日，黍浮，縹色上，便可飲矣。

冬米明酒法：九月，漬精稻米一斗，擣令碎末，沸湯一石澆之。麴一斤，末，攪和。三日極酢，合三斗釀米炊之，氣刺人鼻，便爲大發，攪成。用方麴十五斤酘之，米三斗，水四斗，合和釀之也。

夏米明酒法：秫米一石。麴三斤，水三斗漬之。炊三斗米酘之，凡三。濟出，炊一斗，酘酒中。再宿，黍浮，便可飲之。

朗陵何公夏封清酒法：細剉麴如雀頭，先布甕底。以黍一斗，次第間水五升澆之。泥著日中，七日熟。

愈瘧酒法：四月八日作。用米一石，麴一斤，擣作末，俱酘水中。須酢，煎一石，取七斗。以麴四斤，須漿冷，酘麴。一宿，上生白沫，起。炊秫一石，冷，酘中。三日酒成。

作鄱酒法：以九月中，取秫米一石六斗，炊作飯。以水一石，宿漬麴七斤。炊飯令冷，酘麴汁中。覆甕多用荷、箬，令酒香。燥復易之。

作和酒法：酒一斗；胡椒六十枚，乾薑一分，雞舌香一分，藭撥六枚，下筛，絹囊盛，內酒中。一宿，蜜一升和之。

作夏雞鳴酒法：秫米二斗，煮作糜；麴二斤，擣，合米和，令調。以水五斗漬之，封頭。今日作，明旦雞鳴便熟。

作檽酒法：四月取檽葉，合花采之，還，即急抑著甕中。六七日，悉使烏熟，曝之，煮三四沸，去滓，內甕中，下麴。炊五斗米，日中可燥，手一兩抑之。一宿，復炊五斗米酘之。便熟。

柯柂良知反酒法：二月二日取水，三月三日煎之。先攪麴中水。一宿。乃炊秫米飯。日中曝之，酒成也。

又法酒釀法酒，皆用春酒麴。其米、糠、瀋、汁、饘、飯，皆不用，人及狗鼠食之。黍米法酒：預剉麴，曝之令極燥。三月三日，秤麴三斤三兩，取水三斗三升浸麴。經七日，麴發，細泡起，然後取黍米三斗三升，淨淘，凡酒米，皆欲極淨，水清乃止；法酒尤宜存意，淘米不得淨，則酒黑，炊作再餾飯。攤使冷，著麴汁中，搦黍令散。兩重布蓋甕口。候米消盡，更炊四斗半米酘之。每酘皆搦令散。第三酘，炊米六斗。自此以後，每酘以漸加米。甕無大小，以滿爲限。酒味醇美，宜合醅飲之。飲半，更炊米重酘如初，不著水、麴，唯以漸加米，還得滿甕。竟夏飲之，不能窮盡，所謂神異矣。

作當梁法酒：當梁下置甕，故曰『當梁』。以三月三日日未出時，取水三斗三升，乾麴末三斗三升，炊黍米三斗三升爲再餾黍，攤使極冷；水、麴、黍俱時下之。三月六日，炊米六斗酘之。三月九日，炊米九斗酘之。自此以後，米之多少，無復斗數，任意酘之，滿甕便止。若欲取者，但言『偷酒』，勿云取酒。假令出一石，還炊一石米酘之。甕還復滿，亦爲神異。其糠、瀋悉瀉坑中，勿令狗鼠食之。

秔米法酒：糯米大佳。三月三日，取井花水三斗三升，絹筛麴末三斗三升，秔米三斗三升，稻米佳，無者，旱稻米亦得充事，再餾弱炊，攤食小冷。先下水、麴，然後酘飯。七日更酘，用米六斗六升。二七日更酘，用米一石三斗二升。三七日更酘，用米二石六斗四升，乃止。量酒備足，便止。合醅飲者，不復泥封。令清者，以盆蓋，密泥封之。經七日，便極清澄。接取清者，然後押之。

《食經》七月七日作法酒方：『二石麴作「燠餅」：編竹甕下，羅餅竹上，密泥甕頭。二七日出餅，曝令燥，還內甕中。一石米，合得三石酒也。』

又法酒方：焦麥麴末一石，曝令乾，煎湯一石，黍一石，合糅，令甚熟。以二月二日收水，即預煎湯，停之令冷。初酘之時，十日一酘，不得使狗鼠近之。於後無若，或八日、六日一酘，會以偶日酘之，不得隻日。二月中即酘令足。常預煎湯停之；酘畢，以五升洗手，蕩甕。其米多少，依焦麴殺之。

三九酒法：以三月三日，收水九斗，米九斗，焦麴末九斗，先曝乾之：一時和之，揉和令極熟。九日一酘，後五日一酘，後三日一酘。勿令狗鼠近之。會以隻日酘，不得以偶日也。使三月中即令酘足。常預作湯，甕中停之；酘畢，輒取五升洗手，蕩甕，傾於酒甕中也。

治酒酢法：若十石米酒，炒三升小麥，令甚黑，以絳帛再重爲袋，用盛之，周築令硬如石，安在甕底。經二七日後，飲之，即迴。

又卷八《食經》作大豆千歲苦酒法：『用大豆一斗，熟汰之，漬令澤。炊，曝極燥。以酒醅灌之。任性多少，以此爲率。』

作小豆千歲苦酒法：用生小豆五斗，水汰，著甕中。黍米作饘，覆豆上。酒三石灌之，綿幕甕口。二十日，苦酢成。

作小麥苦酒法：小麥三斗，炊令熟，著埳中，以布密封其口。七日開之，以二石薄酒沃之，可久長不敗也。

水苦酒法：女麴、麤米各二斗，清水一石，漬之一宿，沸取汁。炊米麴飯令熟，及熱酘甕中。以漬米汁隨甕邊稍稍沃之，勿使麴發飯起。土泥邊，開中央，板蓋其上。夏月，十三日便醋。

卒成苦酒法：取黍米一斗，水五斗，煮作粥。麴一斤，燒令黃，搥破，著甕底。以熟好泥。二日便醋。

已嘗經試，直醋亦不美。以粟米飯一斗投之，二七日後，甬澄美釀，與大醋不殊也。

烏梅苦酒法：烏梅去核一升許肉，以五升苦酒漬數日，曝乾，擣作屑。欲食，輒投水中，即成醋爾。

蜜苦酒法：水一石，蜜一斗，攪使調和，蜜蓋甕口，著日中。二十日可熟也。

外國苦酒法：蜜一升，水三合，封著器中，與少胡荽子著中，以辟，得不生蟲。正月旦作，九月九日熟。以一銅匕水添之，可三十人食。

崔寔曰：『四月四日可作酢。五月五日亦可作酢。』

宋・朱翼中《北山酒經・神仙酒法・武陵桃源酒法》 取神麴二十兩，細剉如棗核大，曝乾，取河水一斗，澄清浸待發。取一斗好糯米，淘三、二十遍，令淨，以水清爲度。三溜炊飯令極軟爛，攤冷，以四時氣候消息之。投入麴汁中，熟攪令似爛粥，候發，即更炊二斗米，依前法，更酘二斗。嘗之，其味或不似酒味，勿怪之。候發，又炊二斗米，投之，候發，更酘三斗。待冷，依前投之，其酒即成。四酘通用米一石。如天氣稍冷即煖和，熟後三、五日，甕頭有澄清者，先取飲之。蠲除萬病，令人輕健。縱令酣酌，無傷。此本於武陵桃源中得之，久服延年益壽，後被《齊民要術》中採綴編録，時人縱傳之，皆失其妙。此方盡桃源中眞傳也。今商量以空水浸麴末爲妙。每造一斗米，先取一合以水煮，取一升澄，取清汁浸麴，待發。經一日炊飯，候冷，即出甕中，以麴水熟和，還入甕內，每酘皆如此。其第三，以一斗爲率，初用一合米浸，麴一酘一升，二、三、四酘皆二升，五酘三升，是止九升一合。第五皆待酒發後，經一日酘之。五酘畢，待發定訖。更一兩日，然後可壓漉，即滓大半化爲酒。如味硬，即每一斗酒蒸三斗糯米，取大麥麴蘗一大匙，神麴末一大分，熟攪和，盛葛袋中，內入酒瓶，候甘美，即去却袋。凡造諸色酒，北地寒，即如人氣酘之。南中氣暖，即須至冷爲佳。不然，則錯矣已。北造往往不發，緣地寒故也。雖料理得發，味終不堪。但密泥頭，經春暖後，即一甕自成美酒矣。

又《眞人變鬚髮方》 糯米二斗淨簸擇，不得令有雜米。 地黃二斗其地黃先淨洗，候水脉盡，以竹刀切如豆顆大，勃堆疊二斗，不可犯鐵。 母薑四斤生用，以生布巾揩之，去皮，須見肉，細切，秤之。 法麴二斤若常麴四斤，搗爲末。

右取糯米，以清水淘，令淨。一依常法炊之，良久，即不饒。入地黃、生薑，相重炊。待熟，便置於盆中，熟攪如粥。候冷，即入麴末，置於通油磁瓶甕中醞造。密泥頭，更不得動，夏三十日，秋、冬四十日。每饑即飲，常服尤妙。

又《冷泉酒法》 每糯米五斗，先取五升淘淨，蒸飯，次將四斗五升米，淘淨入甕內，用稍箕盛蒸飯五升，坐在生米上，入水五斗浸之。候漿酸飯浮，約一兩日。取出，用麴五兩，拌和勻，先入甕底。次取所浸米四斗五升，控乾，蒸飯，軟硬得所，攤令極冷，用麴末十五兩，取浸漿。每斗米用五升拌飯與麴，令極勻，不令成塊，按令面平，罨浮飯在底，不可攪拌。以麴少許糝面，用盆蓋甕口，紙封口縫兩重，再用泥封紙縫，勿令透氣。夏五日，春秋七八日。

又《猥酒》 每石糟，用米一斗煮粥，入正發醅一升以來，拌和糟，令溫。候一、二日，如蟹眼發動，方入麴三斤、麥蘗末四兩搜拌，蓋覆，直候熟。却將前來黃頭，幷折澄酒脚傾在甕中，打轉，上榨。

又卷下《卧漿》 今人都不復用。酒絕忌酸，乃以酸漿湯米。何也？又以水與薑、蔥解之，尤爲不韻。 六月三伏時，用小麥一斗，煮粥爲脚，日間懸胎蓋，夜間實蓋之。逐日浸熱麵漿或飲湯，不妨給用，但不得犯生水。造酒最在漿，其漿不可才酸便用，須是味重。酴米偸酸，全生於漿。大法：漿不酸，即不可醞酒。蓋造酒以漿爲祖，無漿處，或以水解醋，入蔥、椒等煎，謂之『合新漿』。如用已曾浸米漿，以水解之，入蔥、椒等煎，謂之『傳舊漿』，今人呼爲『酒漿』是也。酒漿多，漿臭而無香辣之味。以此知，須是六月三伏時造下漿，免用酒漿也。酒漿寒涼時猶可用，溫熱時即須用卧漿。寒時如卧漿缺絕，不得已，亦須且合新漿用也。

又《淘米》 造酒治糯爲先須，令揀擇，不可有粳米。若旋揀實爲費力，要須自種糯穀，即全無粳米，免更揀擇，古人種秫蓋爲此。凡米，不從淘中取淨，從揀中取淨。緣水秖去得塵土，不能去砂石、鼠糞之類。要須旋舂、簸，令潔白，走水一淘，大忌久浸。今人不用漿，最要淘淨，亦忌久浸，久浸則米心未必即透，反致難蒸。蓋揀簸即淨，則淘數少而漿入。但先傾米入籮，約度添水，用把子靠定籮唇，取力直下，不住手急打幹，使水米

運轉，自然勻淨，才水清即住。如此，則米已潔淨，亦無陳氣。仍須隔宿淘控，方始可用。蓋控得極乾，即漿入而易酸，此爲大法。

又《煎漿》　假令米一石，用卧漿水一石五斗，卧漿者，夏月所造酸漿也，非用已曾浸米酒漿也。仍必須仔細刷洗鍋竈三、四遍。先煎三、四沸，以笊籬漉去白沫，更候一、兩沸，然後入蔥一大握，祠祭以薤代蔥。椒一兩，油二兩，麵一盞。以漿半碗調麵，打成薄水，同煎六、七沸，煎時不住手攪，不攪則偏沸及有煙着處，蔥熟即便漉去蔥、椒等。如漿酸，亦須約分數以水解之。漿味淡，即更入醶醋。要之，湯米漿以酸美爲十分，若用九分味酸者，則每漿九斗，入水一斗解之，餘倣此。寒時用九分至八分，溫涼時用六分至七分，熱時用五分至四分。大凡漿要四時改破，冬漿濃而涎，春漿清而涎，夏不用若涎，秋漿如春漿。造酒看漿是大事，古諺云：『看米不如看麴，看麴不如看酒，看酒不如看漿。』

又《湯米》　一石甕埋入地一尺，先用湯湯甕，然後拗漿，逐旋入甕，不可一併入生甕，恐損甕器。便用棹篦攪出火氣，然後下米。米新即『倒湯』，米陳即『正湯』。湯字，去聲切。『倒湯』者，坐漿湯米也。『正湯』者，先傾米在甕內，傾漿入也。其湯須接續傾入，不住手攪。湯大熱，則米爛成塊。湯慢即湯去聲不倒而米澁，但漿酸而米淡，寧可熱，不可冷。冷即湯米不酸，兼無涎，生亦須看時候及米性新陳。春間用插手湯，夏間用宜似熱湯，秋間即魚眼湯。比插手差熱。冬間須用沸湯。若冬月却用溫湯，則漿水力慢，不能發脫。夏月若用熱湯，則漿水力緊，湯損亦不能發脫。所貴四時漿不溫熱得所。湯米時，逐旋傾湯，接續入甕，急令二人用棹篦連底抹起三、五百下，米滑及顏色米粲乃止。如米未滑，於合用湯數外，更加湯數斗湯之不妨，秖以米滑爲度。須是連底攪轉，不得停手。若攪少，非特湯米不滑，兼上面一重米湯破，下面米湯不勻，有如爛粥相似。直候米滑漿溫即住手，以席薦圍蓋之，令有煖氣，不令透氣。夏月亦蓋，但不須厚爾。如早辰湯米，晚間又攪一遍。晚間湯米，來早又復再攪，每攪不下一、二百轉。次日再入湯，又攪，謂之『接湯』。後漸漸發起泡末，如魚眼蝦跳之類，大約三日後，必醋矣。尋常湯米後，第二日生漿泡，如水上浮漚。第三日生漿衣，寒時如餅，煖時稍薄。第四日便嘗，若已酸美有涎，即先以笊籬掉去漿面，以手連底攪轉，恐有結米，蒸時成塊，氣難透也。夏月秖隔宿可用，春間雨日，冬間三宿。要之，須候漿如牛涎，米心酸，用手一撚便碎。巴人蒸米，先以大器盛沸湯，俟蒸米熟，即從甑傾入沸湯中，應時米透，一撚便碎，何事煩瑣乃爾。然後漉出，亦不可拘日數也。惟夏月漿米熱後，經四、五宿漸漸淡薄，謂之『倒了』。蓋夏月熱後，發過罨損。況漿味自有死活，若漿面有花衣浮，白色明快涎黏，米粒圓明鬆利，嚼着味酸，甕內溫煖，乃是漿活。若無花沫，將碧色，不明快，米嚼碎不酸，或有氣息，甕內冷，乃是漿死。蓋是湯時不活絡。善知此者，嘗米不嘗漿。不知此者，嘗漿不嘗米。大抵米酸則無事於漿。漿死却須用杓盡擊出元漿，入鍋重煎，再湯，緊慢比前來減三分，謂之『接漿』。依前蓋了，當宿即醋。或秖擊出元漿，不用漉出米，以新水衝過，出却惡氣。上甑炊時，別煎好酸漿，潑饘下脚亦得，要之，不若『接漿』爲愈。然亦在看天氣寒溫，隨時體當。

又《蒸醋糜》　欲蒸糜，隔日漉出漿依，出米置淋甕，滴盡水脉，以手試之，入手散簌簌地便堪蒸。若濕時，即有結糜。先取合使潑糜漿以水解，依四時定分數。依前入蔥、椒等同煎，用篦不住攪，令勻沸。若不攪，則有偏沸及煤竈釜處，多致鐵腥。漿香熟，別用盆甕內，放冷，下脚使，用一面添水燒竈，安甑箪勿令偏側。若刷釜不淨，置箪偏反或破損，幷氣未上，便裝篩，漏下生米。及竈內湯太滿，可八分。滿，則多致湯溢出衝箪，氣直上突，酒人謂之『甑達』，則糜有生熟不勻。則傾少生油入釜，其沸自止。須候釜沸氣上，將控乾酸糜，逐旋以杓，輕手續續趁氣撒裝，勿令壓實。一石米約作三次裝，一層氣透又上一層。每一次上米，用炊箒掠撥周回上下，生米在氣出處，直候氣勻，無坐米，掠撥不動。更看氣緊慢，不勻處用米杪子撥開慢處，壅在緊處，謂之『撥溜』。若箪子周遭氣小，須從外撥來向上，如鏃背相似。時復用氣杖子試之，劄處若實，即是氣流。劄處若虛，必有生米，即用杖子翻起、撥勻，候氣圓，用木拍或蓆蓋之。更候火氣上，以手拍之，如不黏手，權住火，即用杪子攪幹盤摺，將煎下冷漿二斗，隨棹西撥，每一石米湯，用冷漿二斗。如要醇濃，即少用水饘，酒自然稠厚。更用棹篦拍擊，令米心勻破成糜。緣漿米既已浸透，又更蒸熟，所以棹篦拍着，便見皮折心破，裏外皅爛成糜。再用木拍或蓆蓋之，微留少火，泣定水脉，即以餘漿洗案，令潔淨。出糜出案上，攤開，

令冷，翻稍一兩遍。脚糜若炊得稀薄如粥，即造酒尤醇。搜拌入麴時，却縮水，勝如旋入別水也，四時幷同。洗案刷甕之類，幷用熟漿，不得入生水。

又《用麴》 古法先浸麴，發如魚眼湯，淨淘米，炊作飯，令極冷。以絹袋濾去麴滓，取麴汁於甕中，即酘飯。近世不然，炊飯冷，同麴搜拌入甕。麴有陳新，陳麴力緊，每斗米用十兩，新麴十二兩，或十三兩，臘脚酒用麴宜重。大抵麴力勝則可存留，寒暑不能侵。米石百兩，是爲氣平。十之上則苦，十之下則甘。要在隨人所嗜而增損之。凡用麴，日曝夜露。《齊民要術》：『夜乃不收，令受霜露。』須看風陰，恐雨潤故也。若急用，則麴乾亦可，不必露也。受霜露二十日許，彌令香酒。麴須極乾，若潤濕則酒惡矣。新麴未經百日，心未乾者，須劈破炕焙，未得便搗。須於隔宿，若不隔宿，謂先一日焙過，待火氣去，乃用之。則造酒定有炕麴氣。大約每斗用麴八兩，須用小麴一兩，易發無失。善用小麴，雖煮酒亦色白。今之玉女麴用二桑葉者是也。酒要辣，更於酘飯中入麴，放冷下，此要訣也。張進造供御法酒：使兩色麴，每糯米一石，用『杏仁罨麴』六十兩、『香桂罨麴』四十兩。一法：醞酒、罨麴、風麴各半，亦良法也。四時麴麤細不同。春冬醞造日多，即搗作小塊子，如骰子或皁子大，則發斷有力而味醇釅。秋夏醞造日淺，則差細，欲其麴米早相見而就熟。要之，麴細則味甜美，麴麤則硬辣。若麤細不勻，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時化遲，不妨宜用麤麴。暖時麴欲得疾發，宜用細末。雖然，酒人亦不執。或醅緊，恐酒味太辣，則添入米一、二斗。若發太慢，恐酒甜，即添麴二、四斤。定酒味，全此時，亦無固必也。供衙祠祭用麴，幷在餘米內盡用之，酘飯更不入麴。一法：將一半麴於酘飯內分，使氣味芳烈，却須幷爲細末也。惟羔兒酒盡於脚飯內着麴，不可不知也。

又《合酵》 北人造酒不用酵，然冬月天寒，酒難得發，多擲了。所以要取醅面，正發醅爲酵最妙。其法：用酒甕正發醅，擘取面上浮米糝，控乾，用麴末拌，令濕勻，透風陰乾，謂之『乾酵』。今北人用引酵是此意。凡造酒時，於漿米中先取一升已來，用本漿煮成粥，放冷，冬月微溫。用『乾酵』一合、麴末一斤，攪拌令勻，放暖處，候次日搜飯時，入釀飯甕中同拌。大約申時欲搜飯，須早辰先發下酵，直候酵來，多時發過方可用。蓋酵纔來，未有力也。酵肥爲來，酵塌可用。又況用酵四時不同，須是體襯天氣，天寒用湯發，天熱用水發，不在用酵多少也。不然，祇取正發酒醅二、三杓拌和尤捷，酒人謂之『傳醅』，免用酵也。

又《餘米》 餘米，酒母也，人謂之『脚飯』。蒸米成糜，策在案上，頻頻翻，不可令上乾而下濕。大要，在體襯天氣。溫涼時放微冷，熱時令極冷，寒時如人體。金波法：一石糜用麥蘗四兩，炒，令冷，麥蘗咬盡米粒，酒乃醇釅。糝在糜上，然後入麴酵一處。古人兼用麴蘗，但期米爛耳。衆手揉之，務令麴與糜勻。若糜稠硬，即旋入少冷漿同揉，亦在隨時相度。大率搜糜，秪要拌得麴與糜勻足矣，亦不須搜如糕糜。京醞，京師醞。搜得不見麴飯，所以大甜。麴不須極細，麴細則甜美，麴麤則硬辣。麤細不等，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時化遲，不妨宜用麤麴，可投小塊子大。暖時宜用細末，欲得疾發。大約每一斗米，使大麴八兩、小麴一兩，易發無失，幷於脚飯內下之。不得旋入生麴，雖三酘酒，亦盡於脚飯中下。計算斤兩，搜拌麴糜，勻即搬入甕。甕底先糝麴末，更留四、五兩麴蓋面。漿糜逐段排採，用手緊按甕邊四畔，拍令實。中心剜作坑子，入刷案上麴水三升或五升以來，微溫，入在坑中，幷潑在醅面上，以爲信水。大凡醞造，須是五更初手，不令見日，此過度法也。下時東方未明要了，若太陽出，即酒多不中。以伏時歇，開甕，如滲信水不盡，便添薦蓆圍裹之。如泣盡信水，發得勻，即用杷子攪動，依前蓋之，頻頻楷汗。三日後，用手捺破頭尾，緊即連底撥攪令勻。若更緊，即便摘開，分減入別甕，貴不發過。一面炊甜米，便酘，不可隔宿，恐發過無力，酒人謂之『摘脚』。脚緊多由糜熟，大約兩、三日後必動。如信水糝盡醅面，當心力起有裂紋，多者十餘條，少者五、七條，即是發緊，須便分減。大抵冬月醅脚厚，不妨，夏月醅脚要薄。如信水未乾，醅面不裂，即是發慢，須更添蓆圍裹。候一、二日，如尚未發，每醅一石，用杓取出二斗以來，入熱蒸糜一斗在內，却傾取出者，醅在上面蓋之，以手按平，候一、二日發動。據後來所入熱糜，計合用麴，入甕一處拌勻，更候發緊掩捺，謂之『按醅』。若下脚後，依前發慢，即用熱湯湯臂膊，入甕攪撥，令冷熱勻停。須頻蘸臂膊，貴要接助熱氣。一、二升小瓶貯熱湯，密封口，置在甕底，候發則急去之，謂之『追魂』。或倒出在案上，與熱甜糜拌，再入甕厚蓋合，且候，

隔兩夜，方始攪撥，依前緊蓋合。一依投抹，次第體當，漸成醅，謂之『搭引』。或秖入正發醅脚一斗許，在甕當心，却撥慢醅蓋合。次日發起攪撥，亦謂之『搭引』。造酒要脚正，大忌發慢，求以多方救助。冬月置甕在深屋底，不透日氣處。天氣極熱，日間不得掀開，用磚鼎定閣起，恐地氣，此爲大法。

又《蒸甜麋》不經酸漿浸，故曰甜麋。凡蒸酘麋，先用新汲水浸破米心，淨淘，令水脉微透，庶蒸時易軟。脚米走水淘，恐水透，漿不入，難得酸。酘飯不湯，故欲浸透也。然後控乾，候甑氣搜拌令勻，入甕，却以舊醅蓋之。緣有一半舊醅在甕。夏月却醅須盡取出，案上搜拌，務要出却，脚麋中酸氣一法，脚緊案上搜，脚慢甕中搜，亦佳。寒時用薦蓋，溫熱時用蓆。若天氣大熱，發慢，秖用布罩之，逐日用手連底掩拌，務要甕邊冷醅來中心。寒時以湯洗手臂助暖氣，熱時秖用木把攪之，不拘四時，頻用托布抹汗，五日以後更不須攪掩也。如米粒消化而沸未止，麴力大更酘爲佳《齊民要術》：初下用米一石，次酘五斗，又四斗，又三斗，以漸待來消即酘，無令勢不相及，味足沸定爲熟。氣味雖正，沸未息者，麴勢未盡宜更酘之。不酘則酒苦薄矣。第四、第五六酘用米多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法惟須米粒消化及酘之要在善候麴勢。麴勢未窮，米粒已消，多酘爲良。世人云米過酒甜。此乃不解體候耳。酒冷沸止，米有不消化者，便是麴力盡也。若沸止醅塌，即便封泥起，不令透氣。夏月十餘日，冬深四十日，春秋二十三四日，可上糟。大抵要體當天氣冷暖與南北氣候，即知酒熟有早晚，亦不可拘定日數。酒人看醅生熟以手試之，若攪動有聲，即是未熟；若醅面乾如蜂窠眼子，攪撲有酒湧起，即是熟也。供御祠祭十月造，酘後二十日熟；十一月造，酘後一月熟；十二月造，酘後五十日熟。

又《酘醹》酘醹最要，廝應不可過，不可不及。脚熱發緊，不分摘開，發過，無力方酘，非特酒味薄，不醇美，兼麴末少，咬甜麋不住，頭脚不廝應，多致味酸。若脚嫩，力小，酘早，甜麋冷，不能發脫，折斷多致涎慢，酒人謂之『攔了』。須是發緊，迎甜便酘，寒時四、六酘，溫涼時中停酘，熱時三、七酘。《醞法總論》：『天暖時二分爲脚，一分酘。天寒時中停酘。如極寒時一分爲脚，二分酘。大熱或更不酘。』一法：秖看醅脚緊慢，加減酘，亦治法也。若醅脚發得恰好，即用甜飯依數酘之，若用黃米造酒，秖以醋麋一半酘之，謂之『脚搭脚』。如此醞造，暖時尤穩。若發得大緊，恐酒味大辣，即添入米一二斗。若發得大慢，恐酒味甜，即添入麴三、四斤。定酒味全在此時也。四時并須放冷。《齊民要術》所以專取桑落時造者，黍必令極冷故也。酘飯極冷，即酒味方辣，所偷甜也。酘飯，寒時爛揉，溫涼不須令爛，熱時秖可拌和停勻，恐傷人氣。北人秋冬酘飯，秖取脚醅一半，於案上共酘飯一處。

又《酒器》東南多磁甕，洗刷淨便可用。西北無之，多用瓦甕。若新甕，用灰火五、七斤罩甕其上，候通熱，以油蠟徧塗之。若舊甕，冬初用時，須薰過。其法：用半頭磚鐺脚安放，合甕墫上，用乾黍穰文武火薰，於甑釜上蒸，以甕邊黑汁出爲度，然後水洗三、五遍，候乾，用之。更用漆之，尤佳。

又《上糟》造酒，寒時須是過熟，即酒清數多，渾頭白醉少。溫涼時并熱時，須是合熟便壓，恐酒醅過熟，又糟內易熱，多致酸變。大約造酒，自下脚至熟，寒時二十四、五日，溫涼時半月，熱時七、八日，便可上糟。仍須勻裝停鋪，手安壓板，正下砧、簞。所貴壓得勻乾，并無煎失。轉酒入甕，須垂手傾下，免見濯損酒味。寒時用草薦、麥麩圍蓋，溫涼時去了，以單布蓋之，候三、五日，澄折清酒入瓶。

又《收酒》上榨以器就滴，恐滴遠損酒，或以小杖子引下亦可。壓下酒，須先湯洗瓶器，令淨，控乾。二、三日一次折澄，去盡脚，纔有白絲即渾，直候澄折得清爲度，即酒味倍佳，便用蠟紙封閉。務在滿裝，瓶不在大。以物閣起，恐地氣發動酒脚，失酒味，仍不許頻頻抵動。大抵酒澄得清，更滿裝，雖不煮，夏月亦可存留。內酒庫：水酒夏月不煮，秖是過熟上榨，澄清，收。

又《煮酒》凡煮酒，每斗入蠟二錢、竹葉五片、官局、天南星九粒，化入酒中，如法封繫，置在甑中。第二次煮酒不用前來湯，別須用冷水下。然後發火，候甑簞上酒香透。酒溢出倒流，便揭取甑蓋，取一瓶開看，酒滾即熟矣，便住火，良久方取下，置放石灰中，不得頻移薰。白酒須澄得清，然後煮。煮時瓶用桑葉冥之。金波兼使白酒麴，纔榨下糟，略澄折二、三日便蒸，雖煮酒白色。

又《火迫酒》 取清酒澄三、五日，後據酒多少，取甕一口，先淨刷洗訖，以火烘乾。於底旁鑽一竅子，如筋粗細，以柳屑子塞定。將酒入在甕，入黃蠟半斤，甕口以油單紙蓋繫定。別泥一間淨室，不得令通風，門子可纔入得甕。置甕在當中間，以磚五重襯甕底，於當門裏着炭三秤籠，令實，於中心着半斤許，熟火，便用閉門。門外更懸蓆簾，七日後方開，又七日方取喫。取時以細竹子一條，頭邊夾少新綿，款款抽屑子，以器承之，以綿竹子遍於甕底攪纏，盡着底，濁物清，即休纏，仍塞了先鑽竅子，圖取澱濁易耳。每取時却入一竹筒子，如銅琳子，旋取之。即耐停不損，全勝於煮酒也。

又《曝酒法》 平旦起，先煎下甘水三、四升，放冷，着盆中。日西，將衡正純糯一斗，用水淨淘，至水清，浸良久方漉出，瀝令米乾，炊，再□飯約四更，飯熟，即卸在案棹上，薄攤，令極冷。每旦日未出前，用冷湯二碗拌飯，令飯粒散不成塊。每斗用藥二兩，玉友、白醪、小酒、眞一麴同。秖槌碎爲小塊幷末子，用手糝拌入飯中，令粒粒有麴，即逐段拍有甕四畔，不須令太實，惟中間開一井子，直見底。却以麴末糝醅面，即以濕布蓋之。如布乾，又漬潤之。常令布濕，乃其訣也。又不可令布大濕，恐滴水入。候漿來井中滿時時酌澆四邊直候漿來極多，方用水一盞，調大酒麴一兩，投井漿中，然後用竹刀界醅，作六、七片，擘碎翻轉，醅面上有白衣宜去之。即下新汲水二碗，依前濕布罨之，更不得動。少時自然結面，醅在上，漿在下。即別淘糯米，以先下脚米算數，天涼對酘天熱半酘。隔夜浸破米心，次日晚夕炊飯，放冷，至夜酘之，再入藥二兩。取甕中漿來拌勻，捺在甕底，以舊醅蓋之，次日即大發。候酘飯消化，沸止方熟，乃用竹篦篦之。若酒面帶酸，篦時先以手掠去酸面，然後以竹篦插入缸中心取酒。其酒甕用木架起，須要置涼處，仍畏濕地。此法夏中可作，稍寒不成。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六 今人造酒，用秫一斗而下水五升，遂可取酒一斗，是酒，常酒也。或有欲得佳者，只下水三升，得酒七八升而已。觀《漢書・平當傳》註云：『稻米一斗，得酒一斗，爲上尊。』尚未爲佳酒也。

宋・周煇《清波雜志》卷一〇 醞法言人人殊，故色香味亦不等，醇厚、清勁，復繫人之嗜好。泰州雪醅著名，惟舊蓋用州治客次井蠏黃水，蠏黃不堪他用，止可供釀。紹興間，有呼匠輩至都下，用西湖水釀成，頗不逮。有詰之者，云蠏黃水重，西湖水輕，嘗較以權衡得之。煇向還鄉郡，飲所謂雪醅，亦未見超勝。豈秫米日損、水泉日增而致然耶？抑醞法久失其傳？大抵今號兵廚皆有此弊，不但泰之雪醅也。

宋・陳元靚《事林廣記・癸集》卷四 止酸酒法 每酒一斗瓶著生雞子一個、石膏半兩搗碎，縮砂杏仁七枚，封三日便佳。

又法 每酒一埕，用黑錫一斤，炙令熱，投於酒中停半日，酸味盡去，其錫可再用。

又法 瓜婁子淨洗，大火內燒作灰，每一酒用灰一椀，熟拌攪，候澄清，其味即佳。

又法 甘草一兩、桂二銖、白芷縮砂各一銖，右件幷搗爲末，取三銖入，酒酸即去。

又別集卷八《治酒不沸》 釀酒失冷，三四日不發者，即撥開飯中，傾入熟酒，醅三四碗，須臾便發。如無酒醅，將好酒傾入一二升，便有動意，不爾則作甜。

又 收雜酒成美醞法 如人家有喜慶事情，諸家攜酒來慶。味之美惡不齊者，理必然也。共聚作一缸，折澄清將陳皮一把，約三兩許撒入瓮內，浸三日漉去，再撒入一把。如此三次其味香美。

又 收酒不損壞法 將酒折澄極清，先於瓮底安好麴一塊，約一斤，在上以淨物壓定，將清酒款款傾入，封閉，其味永不壞。

又別集卷八 東陽醞法 白糯米一石爲率。隔日將缸盛水浸米，水須高過米面五寸。次日將米踏洗去濃泔，將籮盛起，放別缸上。再用清水淋洗淨，却上甑中炊，以十分熟爲度。先將前東陽麴五斤搗爛，篩過勻撒放團箕中，然後將飯傾出，攤去氣。就將紅麴二斗於籮內攪洗，再用清水淋之，無渾方止。天色煖則飯放冷，天色冷放溫。先用水七斗傾在缸內，次將飯及麴拌勻爲度，留些麴撒在面上，至四五日沸定翻轉，再過三日上醡壓之。

又 臘脚春酒 臘月內烝兩石漿米，或白飯亦可。攤案上凍得三五分，使麴四十斤爲末，一齊糝在飯上，用宿熟水和勻，擇不侵滲好瓮將宿飯投

入瓮中，以脚實踏之，以宿熟水三斗，蓋面交凍定後，用盆蓋。使泥泥了，令周密不得出了氣，直候向去花發。開盆取醅分使用一瓮，分爲十瓮，將十瓮醅分作百瓮，百瓮分作千瓮，醅熟，醡下酒清，一季內不酸。此法甚妙，若盛夏用此脚造酒，永不酸臭，秘惜可也。

又　李□醞　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、麥蘗各二兩伍錢，重川烏炮、胡椒、紅豆各一錢半，爲細末攪勻注缸中，以布蓋。候發定却封缸口七日可熟。

又　餅子酒法　糯米一斗，熟烝。生姜、杏仁合研爛，和麪薄斡作餅。慢火煿，令香熟。却將餅焙乾爲末，淘飯，將餅末於箕上拌和，入瓮，手壓實中，留一竅至底。候漿滿却，添水二升，放冷。入夏以紗絹片蓋口，冬以單蓋，五日取極妙。

又　拙婦甕酒法　陳糙米一斗，水浸過，宿炒作硬飯。大麥二升，慢火炒，令微燋。二項趁熱，急用臘糟半瓮許，拌勻以湯滿澆之，密封瓮口。至五七日後取食，味釅而香烈，臘水造尤佳。

又　雞鳴酒『甘泉六椀米三升，做粥溫和麴半斤，三兩餳餄二兩酸，一抄麥蘗要調勻，黃昏時候安排了，來朝便飲甕頭春。』

右先將糯米三升淨淘，水六升，同下鍋煮成稠粥。夏攤冷，春秋溫，冬微熱。麴酸麥蘗皆搗爲末，同餳餄下在粥內拌勻。冬五日，春秋三日，夏二日，成熟爲好酒矣。又法：就此料內，加入官桂、胡椒、良薑、細辛、甘草、川烏炮、川芎、丁香，已上各半錢碾爲細末，和粥時同攪勻在內，其味尤妙，極香美。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　釀法：用米，河水淘極淨，浸十日許，漉起，再以河水淋之。淋米水留澄清水用。每糯米一石，留一斗作報飯，可遲三日浸。每米一斗，用淋米水八斤，麪每石用五斤或四斤，作清酒只用三斤。每缸可釀米一石，用麴搗碎和飯，分作四分，逐一分。先以小缸入水少許搜拌令勻，逐一入缸，以手捺實，以木杓襯水澆之，以蘆席稻草覆之。一宿後看缸面，有大裂開者以手襯，覺溫熱，用扒打之。待三次打扒後，即入報飯。仍用醅少許解飯開，傾入缸內，再蓋，打勻，再蓋，約一月餘熟。每二石用灰八團。一半入醅，作別袋榨之，一半以袋入酒汁中，澄清去脚，澄二次，入餅煮之。清酒不要報飯。

又　鄭公酒法：白麪三十斤，菉豆一斗，爛煮，退砂木香一兩爲末，官桂一兩爲末，蓮花朵藥三十朵，用須幷瓣，碎搗，不用房。甜瓜爛搗，以粗布絞肉約一碗，搗辣蓼自然汁，和前拌勻，乾溼得中。用布包，脚踏之，令實。用二桑葉包裹，麻皮扎，懸透風梁上。一月後取出，去桑葉，刷曲淨，日曬夜露，約一月，入瓦土甕中密封。每麵三十斤，約麪餅七十箇。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》　天台紅酒方　每糯米一斗，用紅麴二升，使酒麴兩半或二兩，亦可，洗米淨，用水五升，糯米一合煎四五沸，放冷以浸米，寒月兩宿，暖月一宿，次日漉米，炊十分熟。先用水洗紅麴令淨，用盆研，或搗細亦可。別用溫湯一升發起麴，候放冷入酒麴不用發，只搗細，拌令極勻，熟如麻糝狀，入缸中用浸米泔拌，手劈極碎，不碎則易酸。如欲用水多，則添些水。經二宿後，一一翻，三宿可榨，或四五宿可以香。更看香氣如何，如天氣寒暖消詳之，榨了再傾糟入缸內，別用糯米一升，碎者用三升，以水三升煮爲粥，拌前糟更釀一二宿，可榨和前酒飲。如飲留過年，則不可和。若更用水拌糟浸作第三酒，亦可。

又　釀法　新白糯米漿浸，陳糯米水浸一宿淘，以水清爲度，燒滾，鍋甑內氣上。漸次裝米蒸熟，不可大軟，但如硬飯。取勻熟而已，飯熟就炊蓽捍下傾入竹篾內，下面以水桶承之，棧定以新汲水澆。看天氣夏極冷，冬放溫。澆畢以麪先糝甕中，如飯五斗，先用二斗麴末，同拌極勻。次下米與麴拌勻，中心撥開見甕底，周圍按實。待隔宿有漿來約一椀，則用小杓澆於四圓。如漿未來，須待漿來而後澆。要辣則隨下水，欲甜更隔一宿。下水，每米一石，可下水六七斗，如此則酒味佳。天寒覆蓋稍厚，夏四日，冬七日，熟在甕時，有漿來即澆，不限遍數。用小杓豁起漿，在四邊澆潑，下水了不須澆。

又　用水法　每造米一石，內留五升，用水八斗半，熬作稀粥候冷。投入醅內，此即用水法也。

又　候漿法　下了脚須至一伏時揭起，於所蓋薦外，聽聞索索然有聲，即是漿來了。後又隔兩日下水，仍先將糟十字打開，番過下水不攪，仍舊作窩，更待二三日，方可上榨。

又　治酸薄酒作好酒法　官桂　白茯苓去皮　陳皮　白芷　縮砂　良薑各一兩。　甘草五錢。　白檀五錢。　沉香少許。

右用生絹袋一箇，盛前藥味在內，用甜水五大升煮十沸，將絹袋藥取出。蜜六兩，熬去蠟滓，入前藥汁內滾二三沸。又用好油四兩，熬令香熟入前藥汁內，再滾二三沸，磁器盛之。量酒多少入藥嘗之。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酒法・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。

又《碧香酒方》　白麪一百斤。　緑豆三斤，蒸爛。　桂半斤，去皮。　杏仁半斤，去皮，蒸爛。　大麥乾蘗一斤。　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。臨時取汁和麪。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，緑豆則用六十兩。先淘米六斗入缸，別淘米一斗，炊作飯。以蘗盛安米缸中，以新汲水浸過米面三寸。後三五日蘗內浮漿，酸。取出蘗傾浮，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。緑豆三十六兩，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，傾蘗內所拌了。飯在其中，平其面。以物蓋覆。次日便看如大發，即揩去缸邊汗，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。次入盆中，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。

又《煮酒法》　將窖下清酒，裝瓶滿。以箬葉如法封扎鍋內，湯止浸瓶三分之一。其瓶須以物閣起，勿着鍋底，四邊頂口以物攔壓定，勿令透氣，將頭先放，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，其瓶即乾，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，酒冷蠟疑。味重而清也。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五　拗酸酒法。若冬月造酒，打扒遲而作酸，即炒黑豆一二升，石灰二升或三升，量酒多少加減，却將石灰另炒黃，二件乘熱傾入缸內，急將扒打轉，過一二日榨，則全美矣。又方：每酒一大瓶，用赤小豆一升，炒焦袋盛放酒中，即解。

又《傳酵酒》　杜工部詩曰：『濁醪有妙理』，信然。　自七月間，先造其麴，每小麥細麪二百五十斤，則以菉豆三斗，煮熟之杏仁二斤，去尖，擊碎之，擣辣蓼枝葉，水煎爲汁溲，前三味不宜過潤，置箱中壓實，厚盈寸，界盈尺。每片以稻稈護懸，無風處乾醒，晝暴夜露，足七日收，至臘月，乃造酒。凡白糯米一石，計麴二十斤，先釋米浸半月或二旬，炊浸內一斗米爲飯，俟寒擣麴十餘斤，挹其潘瀾、清合、橘皮、葱、花椒，過煎冷沚，傳浮醇酒，和勻醞爲酵。停二三時，則瀝浸米盡炊飯，取寒飯一斗米許者投內，俟發一二時，又取寒飯一斗米許者，又投內，併其發甚，則盡寒飯於缸，通和酵及所餘之麴，上置無麴飯幾寸，遂瀉清水，雜其潘瀾，高過三寸爲止。視近周時，酒面水收，開裂，將杷器探討酒底，覺空，則通和或漸通。停一二時，又通一次，不過四五次，酒味全矣。醞已熟，釃音師清煎之。然醞此酒，亦視天時。寒宜覆，熱不全覆，不及俟周時通麴，減一二斤或三四斤，後醞酒又皆傳此以爲酵也，麴美遂取不以一例。稿人注曰：『潘瀾，浸米水也，內酒麴方：小麥麪二百斤，紅豆蔻一斤，藿香一斤，香白芷一斤，艸果仁四兩，杏仁斤半，俱爲末。竹葉十斤，白蓮花二百朵，辣蓼艸十斤，蒼耳艸十斤，俱擣糜爛。菉荳二斗，煮熟，加水溲和，布苴壓實，餅紙封之，約繩絡，空室中乾醒，須六七月造。』

又《浮酵酒》　杜工部詩曰：『鵝兒黃似酒。』楊廷秀詩曰：『煮酒赤如血，醞若二色者佳。』　臘時用七月中，以小麥細麪百斤，菉豆一斗，煮熟，同汁溲爲餅，懸室中，風戾之。麴傳酵酒，麴內酒麴皆宜。凡白糯米一石，取二十斤爲率，釋米注水寬浸內，分一斗煮飯，平置水米之上，半月一旬，飯浮即酵也。笊盡瀝乾，則將所浸米炊飯，俟寒擣麴，與浮飯勻溲於缸，上積無麴飯僅寸，挹其潘瀾清瀉至高三寸已，飯底置原酒老糟少許，其酒發速。視天冷，周上下護覆。天熱，微覆一日後酒發，以杷器直探酒底，已熱，已虛乃開通，少頃再通。一日數次，三四日後，其勢漸消緩，俟醞熟，釃而煎之也。

又《無酵酒》二制。　麴米數同前數，一：以麴多半，與先炊飯，少

半預和片日入餘麴，後蒸飯。前潘瀾清并勻於缸爲酒。一：先炊飯，即以炊湯釋清，并麴溲勻於缸，不用水漿，至爲酒皆俟寒而釀之也。凡煎泔，宜煎去過半，則良。

又《省麴酒》 先擣辣蓼艸，注水煎汁，溲小麥麪爲麴。每斤分爲四處，每處內，端午所收大艾莖三寸，生薑一兩，切片，又四分之，布苴壓實，采楮葉封護，懸無風處，已乾，須暴須露。四十九日，數足而收。七月造，臘月釀酒，傳酵、浮酵，皆宜也。凡白糯米一石，麴五斤，

凡醞酒，傷熱則酸，傷冷則甜，俱在六物咸備，冷熱適調，通早通晚停當，其初通尚可候，而續通不可誤也。《治酸酒方》：凡米一石，造酒用煉火灰三升，勻入，少頃醋之，其酸皆去。《禮》云：『兼用六物，秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。』湛音尖，熾昌志切。

凡煮酒入釜，煎及少沸，速令煬者息火，遂貯甕，以箬、以紙、以泥重固須密。有貯錫甕中，隔湯煮，候酒方熱沸，即攜起轉貯於瓷甕，不得過煮也。

又《清酒》 二制。一『釀之同傳酵、浮酵制。惟白糯米一石，麴十斤八斤也。一、取熱湯泡米，隨浸一宿，至詰旦，每石水淋一二斗炊飯。傳酵而後盡炊飯，溲勻釀酒，加木香、官桂、縮砂仁，各一兩，勻和飯中，味尤香美。米一石，麴十五斤，成酒甚速，皆釀於冬。

又《醴酒》 今曰『密林檎三制』。《禮》注曰：『再釀爲醴。』《漢書》注曰：『三釀爲酎。』一用糯米釀生酒漿，注臘酒內，復釀熟酎之煮。一用臘酒清者，再注於臘酒內，釀熟酎之煮。一用糯米釀生酒，俟漿老烈，每斗注熟水三升，復釀一二日，酎酒注於甕，煮熟俟冷，又澄其絕清者，和以燒酒二斤，蜜一斤，停至數年，不酮。酮，酢欲壞也。

又《金盤露》 此酒自然香甘，故名。韓子蒼曰：『飲慣茅柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。』八月間，取小麥細麪，清水溲勻，布苴壓實爲麴。每斤成一餅，綿紙護封，約繩懸絡，風中戾之。臘月，凡白糯米一石，釋之，使潔。內遺一斗煮飯，平置米上。計米一斗，水一斗，浸於器。十五日，或連旬，飯浮則通，瀝起，儲其潘瀾於內器外纏護。通暖，始炊前米爲飯。先一甑，稍待其氣微入於中；後一甑，必用熟投，水溫則宜冷投，皆以擣麴浮飯齊下。每米一石，麴二十斤爲中制。欲酒性醇，麴十五斤止；欲酒性烈，二十五斤止。溲勻，餘麴升許，藏於飯底，覆暖發，則漸徹器外纏護；發甚，則將杷器通，一日六七次，二日三四次，三日一二次，酒醞成。七日後，又炊米一斗，或二斗，或三斗，投入勻和，待再發再通。其水預在煎，計投米一斗，水亦一斗，麴二斤，再七日後，又視前投入，如不加水，酒亦濃厚，至月餘，酒熟，踰四十日，酮清煮之也。

又《雪香酒》 楊誠齋曰：『生酒清於雪。』九月中，先造其麴。每白糯米粉五升，細白小麥麴六斤，清水勻和，不宜過潤。計一升布苴壓實，爲一餅，置乾稻稈中，上下鋪覆，熱已七日，又暴又露，皆七日收，至臘時，凡白糯米一石，以麴一劑，貯潘瀾一百二十斤，少則汲清水足之。照浮酵制，醞成，味甚香烈，色清如水，麴多，味尤重也。

又《生酒》 三制。即白酒。楊廷秀曰：『煮酒不如生酒烈。』春秋時，先造酒藥，擣蝦蟆艸，或香薷煎汁，溲杭米粉，捻若栗大之劑，不可過潤。上下鋪覆，以稻稈置之於中。五日七日，以一丸投水試而即浮者，則爲輕美，暴之露之各以七日，用筐收懸於通風中。每白糯米一石，釋之蒸之，視天氣寒煖爲節。暖則冷，寒則溫，以水更釋飯，清潔入缸，坋藥和勻。計米一斗，天寒則四丸，或加小麥麪麴四兩；天暖惟三丸。按實中開一井，徑盈尺，直見缸底。天暖不宜入水；天寒以水少潤。井內漿至時，天甚熱，則用酒壺注涼水，納其井中；溫則復易，不令漿酸；大寒則用通護其缸，上又覆蓋，不令漿甘。常以漿潤飯上，漿味老烈，則通，酌起，預作熟水令冷，量多寡瀉於漿粕中，俟三二日，釀之酒成，則釅起，取前所酌起之漿，和入，復令釀味濃厚，以二三器翻澄，去其濁者，貯之於甕，久不傷敗。有以糯米一石，內取一斗，炒熟作沸湯泡，俟冷，同炒米入於漿中，成酒。有以糯米一石，取杭米一升，炒焦里煎湯。俟冷，瀉漿中，成紅色，若煮酒藥亦多制勝者可取。元大禧白酒麴方：木香、沈香，各一兩半，檀香、丁香、甘草、縮砂仁、藿香，各五兩，槐花、白芷、零陵香，各二兩半，白朮一兩，白蓮花一百朵，取鬚研碎，甜瓜五十枚，去子，擣濾取汁，用藥俱爲末。溲小麥麪六十斤，糯米粉四十斤，甚勻，不宜太潤，按無凝滯，下箱履七八分厚，爲七八寸潤。每片紙封，懸當風處戾之。經四十日，取晒三兩日，收。每米一斗，麴十兩，水八升，此麴宜如雪香酒制，或別藥致漿，量加此麴，惟釀於冬月。官料、酒藥、香薷、野菊花、茶蓼，各一斤，官桂、木蘭皮、天花粉、巴豆、白芷、良薑、青皮、艸烏，各四兩，杏仁、甘松、撫芎，各二兩，焙爲細末，每斤對滑石八兩，合和。每二

升糯米粉，五升清水和丸，餘如前制。按，奴未切。

又《熟酒》 生水入漿，酒成入塢，火煨釜煮，俱熟。投以竹葉，酒清。

又《分春酒》 每白糯米一石，釋之炊飯。俟寒，勻以細麪麴百斤，貯甕泥封。臘時留至春啓，凡一斗取釋米九斗炊飯，內麴十斤，照常例，瀉水釀酒。

又《碧清酒》 即縹醪。凡白糯米一石爲率，釋潔取一斗炊飯，加麴四兩，分盛籮器，同浸於九斗米上，見飯浮，遂悉炊飯。麴亦每斗四兩，先以甕底置前浸麴飯，以後冷飯溲後，麴同潘瀾貯甕中，厚紙密封數層，置僻所，俟四十日熟。

又《錯認水酒》 白糯米二石，水酵二百斤足稱，緑豆麴二十五斤足稱，純白麪麴亦得，又糯米飯三斗。臨榨時，用櫪柴灰六升，其醅過熟三兩日上榨無妨，醅不能汪去，此猶不用石灰，味極珍美，或云不用灰更好，櫪柴灰亦可。

又卷一五《壯酒方》 至妙。每大米一石，民斛用麴十斤。一法：每石臘月只用八斤亦可，三九月則增一二斤，其米用百滾湯一二提桶泡之，待米漲乾，却以十分酸泔約一桶浸米令透，如泔少只添水沒一拳爲率。若泔不酸，入醋些少尤好。浸三日漉起，便取頭浸泔割面上清者於鍋內煎沸，撇去沫，仍放滲糠油，大紙撚一根在內，則湯不湧起，却用炊飯。倘泔少，亦添水令滿。鍋煎泔時，要熟，泔不熟，酒不清。初炊飯時，先用慢火，待飯將熟，緊用火無妨，便熟，先取四五升攤冷，先用麴三四斤擣碎，第二扒糟三兩碗，及炊飯溫泔同拌，和作酵頭。如未曾造酒，未有此糟，則以清酒糟代用亦可。將飯置缸中，看天道寒熱，夏天要十分冷，春秋要微放熱，冬略熱些。先浸泔，既以割面上清者炊飯，留餘者浸第二缸米，其所餘者，下面必有濃脚如薄糊，又逼出面上稍清者浸米用，却將此脚煎，令極熟如初，就豆腐一般，待冷，與上項酵及餘麴餘泔拌和飯中，抄令勻，然後下水，每斗約二十斤。如今晚下水，明日午間面上裂開，酒作緊，方通一扒，待面薄，俱可打下。過四五日可喫，絕不可下灰。碎了頭酒，却以糟仍入缸，做副酒。下水一大桶，便上碑，此酒只可添升合，多不可獨用。又法：米一石，官水十桶，每桶約十八斤。副酒一般水用二扒，糟十斤爲酵，同時下泔幷水。餘法同前。

又《盤露》 六月六踏伏麴，止用一味，潔淨水搜勻，用碗脫下一塊。一塊滿厚懸開，一擔米用麴二十五斤，米要上上白米蒸熟，一斗米一斗水下缸，待糟沉下，酒澄清了，再蒸一斗米下之，再不用麴，再待糟沉下酒澄清榨之，即成酒矣。惟用十月造，餘月不可造。

東坡《酒經》一篇，與前諸法參看，可見古今釀道不甚相懸，會而通之，存乎人爾。其辭云：『南方之氓，以糯與秔，雜以卉藥而爲餅，嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而輕，此餅之良者也。吾始取麪而起，肥之和之，以薑液蒸之，使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。米五斗以爲率，而五分之：以三斗者一，爲五升者四，三斗者以釀，五升者以投，三投而止，尚有五升之贏也。始釀以四兩之餅，而每投之以二兩之麴，皆澤以少水，足以解散而勻停也。釀者必甕按，而井泓之，三日而井溢，此吾酒之萌也。酒之始萌也，甚烈而微苦，蓋三投而後平也。凡餅烈而麴和，投者必屢嘗而增損之，以舌爲權衡也。既溢之三日，乃投，九日三投，通十有五日，而後定也。既定，乃注以斗水。凡水必熟而冷者，凡釀與投，必寒之而後下，此炎州之令也。既水五日，乃篘得二斗有半，此吾酒之正也。先篘半日，取所爲贏者爲粥，米一而水三之，揉以麴餅，凡四兩，二物幷也投之糟中，熟攪而再釀之，五日壓得斗有半，此吾酒之少勁者也。勁、正合爲四斗，又五日而飲，則和而力，嚴而不猛也。篘絕不旋踵，而粥投之，少留則糟枯，中風而酒病也。釀酒久者，酒醇而豐，速者反。是故吾酒三十日而成也。

又《珀香酒》 用糯米一斗淘淨，將九升水浸於甕內，將一升炊作飯，候稍冷，拌細麴粗末二兩，以篛盛之，深埋在所浸米中，兩三日後，飯浮起，只撈出浮飯，却蒸下九升米作飯，候極冷，拌細麴末十八兩，以一升浮飯置甕底，須以九升米飯置上面，以所浸米漿稱下十斤或八斤，以紙四層封甕口，春天半月熟，冬天一月，或通榨下用，或只逼清者，先飲後榨。

明·宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《長生酒》 用細花燒酒二十斤，同清水二十斤，分析兩甕，每甕釋白糯米一升炊飯，紅棗子半斤釀之。夏置涼所，冬置溫所，天寒護煖，夏二十一日，冬二十八日，自熟。更每甕計

每斤如前注水，幷棗飯置內，俟日足，亦如前分釀，源源不絕也。

又卷一五《救酒味》　每酸酒三四斗一甕，可入炊菜豆一升，不炊亦得。經宿酸味皆退，但味淡了，當以好酒夾和用。

又《治酸薄酒作好酒法》　官桂一兩。　白茯苓去皮一兩。　白檀五錢。　陳皮一兩。　白芷一兩。　縮砂一兩。　良薑一兩。甘草五錢。　沉香少許。

右用生絹袋一箇，盛前藥味在內，用甜水五大升煮十沸，將絹袋藥取出，蜜六兩熬去蠟滓，入前藥汁內，滾二三沸，又用好油四兩，熬令香熟，入前藥汁內，再滾二三沸，磁器盛之，量酒多少，入藥嚐之。

又《南番煠酒法》　番名阿里乞。　不拘酸甜淡薄，一切味不正之酒，裝八分，一甕，上斜放一空甕，二口相對，先於空甕邊穴一竅，安以竹管作嘴，下再安一空甕，其口盛住上竹嘴子，向二甕口邊，以白磁碗碟片遮掩，令密，或瓦片亦可，以紙筋擣石灰，厚封四指，入新大鍋內坐定，以紙灰實滿，灰內埋燒熟硬木炭火二三斤許，下於甕邊，令甕內酒沸，其汗騰上空甕中，就空甕中竹管內，却溜下所盛空甕內，其色甚好。得此法，臘煮等酒，皆可燒。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　韶粉去酒中酸味，赤豆炒過，入亦變。

又　新煮酒灰氣者開時入水一盞。

又　銅器內不可盛酒過夜。

又　酒中置茄子柴灰，則酒到夜成水。

明・高濂《遵生八牋》卷四《霹靂酒》　《醉鄉》云：『暑月大雷霆時，收雨水淘米釀酒，名霹靂酒。』

又卷一二《桃源酒》　白麵二十兩，剉如棗核，水一斗浸之，待發。糯米一斗，淘極淨，炊作爛飯，攤冷。以四時消息氣候，投放麵汁中，攪如稠粥，候發。即更投二斗米飯，嘗之，或不似酒，勿怪，候發。又二斗米飯，其酒即成矣。如天氣稍煖，熟後三五日，甕頭有澄清者，先取飲之，縱令酣酌，亦無傷也。此本武陵桃源中得之，後被《齊民要術》中採掇編録，皆失其妙，此獨眞本也。今商議以空水浸米尤妙。每造，一斗水煮取一升，澄清汁，浸麵，俟發。經一日，炊飯，候冷，即出瓮中，以麵麥和，還入瓮中。每投皆如此，其第三第五，皆待酒發後，經一日投之。五投畢，待發定訖，一二日可壓，即大半化爲酒。如味硬，即每一斗蒸三升糯米，取大麥藥麵一大匙，白麵末一大分，熟之和，葛布袋中，納入酒甕，候甘美，即去其袋。然造酒北方地寒，即如人氣投之，南方地煖，即須至冷爲佳也。

又《建昌紅酒》　用好糯米一石，淘淨，傾缸內中留一窩，內傾下水一石二斗，另取糯米二斗煮飯，攤冷，作一團放窩內。蓋訖，待二十餘日飯浮，漿酸，撈去浮飯，瀝乾浸米。先將米五斗淘淨，鋪於甑底，將濕米次第上去，米熟，略攤氣絕，翻在缸內中蓋下，取浸米漿八斗，花椒一兩，煎沸，出鍋待冷。用白麵三斤，搗細，好酵母三碗，飯多少，加常酒放酵法，不要厚了。天道極冷，放煖處，用草圍一宿。明日早，將飯分作五處，每放小缸中，用紅麵一升，白麵半升，取酵亦作五分，每分和前麵飯同拌勻，踏在缸內，將餘在熟盡放面上蓋定。候二日打扒。如面厚，三五日打遍，打後，面浮漲足，再打一遍，仍蓋下。十一月，二十日熟；十二月，一月熟；正月，二十日熟。餘月不宜造。榨取澄清，併入白檀少許，包裹泥定。頭糟用熟水隨意副入，多二宿，便可榨。

又《香雪酒》　用糯米一石，先取九斗，淘淋極清，無渾脚爲度，以桶量米准，作數，米與水對充，水宜多一斗，以補米脚，浸于缸內，後用一斗米，如前淘淋炊飯，埋米上，草蓋覆缸口二十餘日。候浮，先瀝飯殼，次瀝起米，控乾炊飯，乘熱，用原浸米水澄去水脚。白麵作小塊二十斤，拌勻，米殼蒸熟，放缸底。如天氣熱，略出火氣，打拌勻後，蓋缸口一週時，打頭耙，打後不用蓋。半週時，打第二耙。如天氣熱，須再打出熱氣。三扒打絕，仍蓋缸口，候熟，如用常法。大抵米要精白，淘淋要清淨，耙要打得熟，氣透則不致敗耳。

又《碧香酒》　糯米一斗，淘淋清淨，內將九升浸瓮內，一升炊飯。拌白麵末四兩，用篛埋所浸米內，候飯浮，撈起。蒸九升米飯，拌白麵末十六兩。先將淨飯置瓮底，次以浸米飯置瓮內，以原淘米漿水十斤，或二十斤，以紙四五重蜜封瓮口。春，數日，如天寒，一月熟。

又《山芋酒》　用山藥一斤，酥油三兩，蓮肉三兩，氷片半分，同研如彈。每酒一壺，投藥一二丸，熟服有益。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二四《酒法》 宋大隱朱翼中《北山酒經》三卷曰：『其道深遠，非冥搜不足以發其義；其術精微，非三昧不足以善其事。』

曰醧者，壞飯也，老也。飯老即壞，飯不壞則酒不甜。田子曰：即今之飯空漿老者也。飯不作空，則酒不多。

曰麴之于黍，猶鉛之于汞，陰陽相制，變化自然。田子曰：麥性陰，黍性陽，故先漬麥而後投黍也。

曰麴有用藥者，所以治疾也。今平常醞法，亦用諸品藥材，惟用烏頭者，飲之頭痛耳。獨金華酒用砒霜，尤當戒忌也。

麴用豆亦佳。神農氏赤小豆飲汁愈酒病。蓋酒性熱，豆性涼，使硬薄者，得之少蘊藉耳。今菉豆尤佳。

飲家須察黍性新陳，天氣冷煖。春夏黍性新軟，則先湯而後米，酒人謂之倒湯；秋冬黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之正湯。

浙人不善偷酸，所以酒熟入灰。北人不善偷甜，所以飲多令人膈上懊憹。故酴米而偷酸，投醞而偷甜。

酒，酉也。酉者，陰中也。酉用事而爲收，收者，甘也。卯用事而爲散，散者，辛也。酒之名，以甘、辛爲義。金木間隔，以土爲媒。自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。所謂以土之甘，合水作酸，以木之酸，合土作辛，然後知投者所以作辛也。投者，再釀也。張華有九醞酒。

尤忌見日，若太陽出，即酒多不中。賈勰以夜半蒸炊，味旦下釀。今之黃昏下酒，亦以陰制陽也。

着水無多少，拌和黍麥，以勻爲度。若投多水寬亦可。米力勝麴，麴力勝水，即善矣。

醞不用酵，則酒難發，醅來遲，則脚不正。祇用正法，酒醅最良。不然，則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘗。掛于衡茅，謂之乾酵。用酵四時不同：冬月用酵緊，用麴少；夏月用麴多，用酵緩。天氣熱，置瓮于深屋，寒則溫室用氈圍繞。冬月蓋覆，即湯氣在內而不凍；夏月閉藏，即陰氣在內而酒不動，眞得卯酉出入之妙也。

明・李東陽《懷麓堂詩話》 京師人造酒，類用灰，觸鼻蜇舌，千方一味，南人嗤之，張汝弼謂之『燕京琥珀』。惟內法酒，脫去此味，風致自別。人得其方者，亦不能似也。

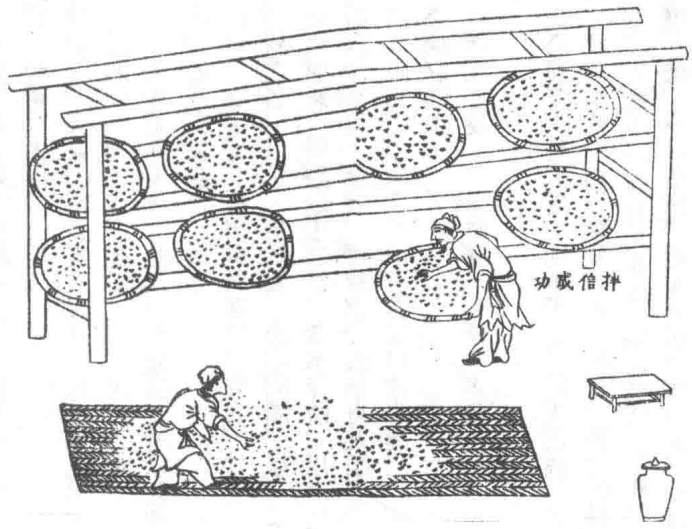
明・李日華《六研齋筆記》卷三 釀酒必以糯，其品非一：粒長而釀酒多者，曰金釵糯；色白而性軟，五月種，十月熟，曰羊脂糯；芒長而穀多白粹，四月種，九月熟，曰胭脂糯；色斑，五月種，十月熟，曰虎皮糯；粒最長，白粹，有芒，四月種，七月熟，曰趕陳糯；粒大而色白，芒長，而熟最晚，其色易變，釀酒最佳，曰蘆黃糯；粒圓白而粹黃，大暑即可刈，其色難變，不宜於酒，曰秋風糯，可以代粳輸官，又曰謾官糯；不耐風水，四月種，八月熟，曰小娘糯；芒如馬鬃而赤色，曰馬鬃糯。

明・宋應星《天工開物》卷下《麴蘗》 宋子曰：獄訟日繁，酒流生禍，其源則何辜。祀天追遠，沉吟商頌，周雅之間，若作酒醴之資麴蘗也。殆聖作而明述矣，惟是五穀菁華變幻，得水而凝，感風而化，供用岐黃者神其名，而堅固食羞者丹其色。君臣自古配合日新，眉壽介而宿痼怯，其功不可殫述，自非炎黃作祖，末流聰明，烏能竟其方術哉。

酒母　凡釀酒，必資麴藥成信。無麴即佳米珍黍，空造不成。古來麴造酒，蘗造醴，後世厭醴味薄，遂至失傳，則并蘗法亦亡。凡麴麥米麪，隨方土造，南北不同，其義則一。凡麥麴，大小麥皆可用。造者將麥連皮井水淘淨，晒乾時宜盛暑天，磨碎，即以淘麥，水和作塊，用楮葉包紮，懸風處，或用稻稭罨黃，經四十九日取用。造麪麴用白麪五斤，黃豆伍升，以蓼汁煮爛，再用辣蓼末五兩，杏仁泥十兩，和踏成餅，楮葉包懸，與稻稭、罨黃，法亦同前，其用糯米粉與自然蓼汁，溲和成餅，生黃收用者，罨法與時日，亦無不同也，其入諸般君臣與草藥，少者數味，多者百味，則各土各法，亦不可殫述。近代燕京，則以薏苡仁爲君，入麴造薏酒。浙中寧紹，則以緑豆爲君，入麴造豆酒。二酒頗擅天下佳雄。別載《酒經》。凡造酒母家，生黃未足，視候不勤，盥拭不潔，則疵藥數丸，動輒敗人石米。故市麴之家，必信著名聞，而後不負釀者。凡燕齊黃酒麴藥，多從淮郡造成，載于舟車北市。南方麴酒，釀出，即成紅色者，用麴與淮郡所造相同，統名火麴。但淮郡市者打成磚片，而南方則用餅團。其麴一味，蓼身爲氣脈，而米麥爲質料，但必用已成麴酒糟爲媒合。此糟不知相承起自何代，猶之燒礬之必用舊礬滓云。

神麴　凡造神麴所以入藥，乃醫家別于酒母者，法起唐時。其麴不通

釀用也。造者專用白麪，每百斤入青蒿自然汁馬蓼、蒼耳，自然汁相和作餅，麻葉或楮葉包罨如造醬黃法，待生黃衣，即晒收之，其用他藥配合，則聽好醫者增入，苦無定方也。



變吹風涼

丹麴　凡丹麴一種，法出近代，其義臭腐神奇，其法氣精變化。世間魚肉最朽腐物，而此物薄施塗抹，能固其質于炎暑之中，經歷旬日蛆蠅不敢近，色味不離初，蓋奇藥也。凡造法用秈稻米，不拘早晚，舂杵極其精細，水浸一七日，其氣臭惡不可聞，則取入長流河水漂淨。必用山河流水。大江者不可用。漂後惡臭猶不可解，入甑蒸飯，則轉成香氣，其香芬甚。凡蒸此米成飯，初一蒸，半生即止，不及其熟，出離釜中，以冷水一沃，氣冷再蒸，則令極熟矣。熟後數石，共積一堆拌信。凡麴信必用絕佳紅酒糟爲料，每糟一斗，入馬蓼自然汁三升，明礬水和化。每麴飯一石，入信二斤，乘飯熱時，數人捷手拌勻。初熱拌至冷，候視麴信入飯，久復微溫，則信至矣。凡飯拌信後，傾入籮內，過礬水一次，然後分散入篾盤，登架乘風後。此風力爲政，水火無功。凡麴飯入盤，每盤約載五升，其屋室宜高大，妨瓦上暑氣侵逼，室而宜向南，妨西晒。一個時中，翻拌約三次，候視者七日之中，即坐卧盤架之下，眠不敢安，中宵數起。其初時雪白色，經一二日，成至黑色，黑轉褐，褐轉代赭，赭轉紅，紅極復轉微黃，目擊風中變幻，名曰生黃麴，則其價與入物之力，皆倍于凡麴也。凡黑色轉褐，褐轉紅，皆過水一度，紅則不復入水。凡造此物，麴工盥手與洗淨盤簟，皆令極潔，一毫滓穢，則敗乃事也。



米漂流長

明・方以智《物理小識》卷六《釀》　重酘曰酎，浮蟻曰醅。凡醞傷熱則酸，傷冷則甜。東風至而酒湛溢，故貴臘醅，煮酒少沸，不得過也。畢萬曰：『新蒲漬酒味厚，以高粱莖煮酒色紅，以青枳煮酒氣香色碧，或以竹葉蠟入酒煮之。諸穀諸藥，皆可入釀。以藥浸酒，不如以藥入麴。紫藤角仁熬香入酒則不敗，不必砒甕也。韶粉入酒去酸，或以火灰，或入炒赤豆，或鎔鉛傾入酒中。虛舟曰：『酒中置茄子柴灰，則酒到夜成水。』凡酒中火焰，以青布拂之滅。暄曰：冬釀酒難熟以麥蕎浸濕，鋪覆缸內，酒母立至。

又《蒸露法》　銅鍋壺，底牆高三寸，離底一寸，作隔花，鑽之使通氣。外以錫作餾蓋蓋之，其狀如盔，其頂圩使盛冷水。其邊爲通槽，而以

一味流出其餾露也。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，薪火托磚之下。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，乾其三之一，露乃不壞，服一切藥欲取精液，皆可以是蒸之。近法以磚上砌曰『置沙石』，厚二寸，鋪花其上，而以錫盆蓋之，但以鹽泥泥其外縫。陳則梁曰：『以重湯蒸錫甑取露，更無焦氣。』中履曰：錫甑頂作中低，滴露甑中石子上，置一礶接之。驗頂上冷水煖，則起蓋取中，其花露盡矣。須白石圓徑五分者鋪底，熱則易之。

又《香酒法》 作格縣繫茉莉於甕口，離酒一指許，紙封之，旬日香徹矣。暹羅以香薰壜如漆而貯酒。

清・周亮工《閩小記》卷下《錯認水》 予過邵武之拿口。高主政年八十矣，餽余一經酒。淡而有致，與羅家錯認水，無少異，閩酒當以此爲第一。不知其名云是家釀，不能多得，不能遠攜，每憶之，輒如汝陽王道逢麴車也。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《飲之屬・酒酸》 用赤小豆一升炒焦，袋盛入酒罈，則轉正味。

北酒。滄、易、潞酒皆爲上品，而滄酒尤美。

南酒。江北則稱高郵五加皮酒，及木瓜酒，而木瓜酒爲良。江南則鎮江百花酒爲上，無錫陳者亦好，蘇州狀元紅品最下，揚州陳苦酵亦可，總不如家制三白酒，愈陳愈好。南潯竹葉清亦爲妙品，此外尚有甕頭春、琥珀光、香雪酒、花露白、妃醉、蜜淋漓等名，俱用火酒促脚，非常飲物也。

清・程瑶田《周禮劄記・泲酒之法》 煮鬱和秬鬯，以盎齊摩莎泲之，出其香汁，所謂『鬱齊獻酌』也。醴齊濁，以事酒之清明者和以泲之，仍以茅縮去滓，所謂『醴齊縮酌』也。盎酒參清，和以清酒，泲之而已，所謂『盎齊涗酌』也。其三酒，以水和而泲之，所謂『凡酒修酌』也。玄云：『修，讀爲滌。』《曲禮》曰：『水曰清滌。』凡鬱鬯用五齊，五齊用三酒，三酒用水，轉以相泲，差次然也。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《撬水酒》 酒之撬水，可以法分之，惟撬過多，如六分酒四分水，便無法可施，若七分酒三分水，只須於嚴冬日將酒罈用薄紙封好，夜中露天庋之，次早將罈打開，其上必結薄冰一層，將冰去盡，則所存者皆酒矣。余官京師時，每夜輒用大碗將此法施之，則次日所飲，無非醇酒也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 醞醭釀，酸也 《集韻》引《字林》云：『酸，重醞也。』《北堂書鈔》引《酒經》云：『捝醞九投，澄清百品。』投與酸通。《說文》：『醞，釀也。』『釀，醞也，作酒曰釀。』醭，曹憲音汝吏反。《集韻》引《字林》云：『醭，重釀也。』字亦作酏。《玉篇》：『酏，重釀也。』案醭之言佴也，仍也。《爾雅》：『佴，貳也。』《廣雅》：『仍，重也。』醭，各本譌作醋，今據曹憲音訂正。

酒麴

北魏・賈思勰《齊民要術》卷七《造神麴并酒》 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。磨訖，合和之。

七月取中寅日，使童子著青衣，日未出時，面向殺地，汲水二十斛。勿令人潑水，水長亦可瀉却，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；有污穢者不使。不得令人室近。團麴，當日使訖，不得隔宿。屋用草屋，勿使瓦屋。地須淨掃，不得穢惡；勿令濕。畫地爲阡陌，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。

布訖，使主人家一人爲主，莫令奴客爲主。與『王』酒脯之法：濕『麴王』手中爲椀，椀中盛酒、脯、湯餅。主人三遍讀文，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，還令泥戶。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，日中曝，欲得使乾，然後內之。其麴餅，手團二寸半，厚九分。

祝麴文：東方青帝土公、青帝威神，南方赤帝土公、赤帝威神，西方白帝土公、白帝威神，北方黑帝土公、黑帝威神，中央黃帝土公、黃帝威

神，某年、月，某日、辰，朝日，敬啓五方五土之神：

主人某甲，謹以七月上辰，造作麥麴數千百餅，阡陌縱橫，以辨疆界，須建立五王，各布封境。酒脯之薦，以相祈請，願垂神力，勤鑒所領：使蟲類絕蹤，穴蟲潛影。衣色錦布，或蔚或炳；殺熱火熾，以烈以猛；芳越薰椒，味超和鼎。飲利君子，既醉既逞；惠彼小人，亦恭亦靜。敬告再三，格言斯整。神之聽之，福應自冥。人願無違，希從畢永。急急如律令。

祝三遍，各再拜。

又　又造神麴法：其麥蒸、炒、生三種齊等，與前同；但無復阡陌、酒脯、湯餅、祭麴王及童子手團之事矣。

預前事麥三種，合和細磨之。七月上寅日作麴。溲欲剛，擣欲精細，作熟。餅用圓鐵範，令徑五寸，厚一寸五分，於平板上，令壯士熟踏之。以杙刺作孔。

淨掃東向開戶屋，布麴餅於地；閉塞窗戶，密泥縫隙，勿令通風。滿七日翻之，二七日聚之，皆還密泥。三七日出外，日中曝令燥，麴成矣。任意舉、閣，亦不用甕盛。甕盛者則麴烏腸。烏腸者，繞孔黑爛。若欲多作者，任人耳，但須三麥齊等，不以三石爲限。

此麴一斗，殺米三石；笨麴一斗，殺米六斗：省費懸絕如此。用七月七日焦麥麴及春酒麴，皆笨麴法。

又　又神麴法：以七月上寅日造。不得令雞狗見及食。看麥多少，分爲三分：蒸、炒二分正等，其生者一分，一石上加一斗半。各細磨，和之。溲時微令剛，足手熟揉爲佳。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，又塞之。三七日出之。

作酒時，治麴如常法，細剉爲佳。

造酒法：用黍米一斛，神麴二斗，水八斗。初下米五斗；米必令五六十遍淘之。第二酘七斗米。三酘八斗米。滿二石米以外，任意斟裁。然要須米微多，米少酒則不佳。冷暖之法，悉如常釀，要在精細也。

神麴粳米醪法：春月釀之。燥麴一斗，用水七斗，粳米兩石四斗。浸麴發如魚眼湯。淨淘米八斗，炊作飯，舒令極冷。以毛袋漉去麴滓，又以絹濾麴汁於甕中，即酘飯。候米消，又酘八斗；消盡，又酘八斗。凡三酘，畢。若猶苦者，更以二斗酘之。此酒合醅飲之可也。

又　又作神麴方：以七月中旬以前作麴爲上時，亦不必要須寅日；二十日以後作者，麴漸弱。凡屋皆得作，亦不必要須東向開戶草屋也。大率小麥生、炒、蒸三種等分，曝蒸者令乾，三種合和，碓皯。淨簸擇，細磨。羅取麩，更重磨，唯細爲良，麤則不好。剉胡葉，煮三沸湯。待冷，接取清者，溲麴。以相著爲限，大都欲小剛，勿令太澤。擣令可團便止，亦不必滿千杵。以手團之，大小厚薄如蒸餅劑，令下微浥浥。刺作孔。丈夫婦人皆團之，不必須童男。

其屋，預前數日著貓，塞鼠窟，泥壁，令淨掃地。布麴餅於地上，作行伍，勿令相逼，當中十字通阡陌，使容人行。作『麴王』五人，置之於四方及中央：中央者面南，四方者面皆向內。酒脯祭與不祭，亦相似，今從省。

布麴訖，閉戶密泥之，勿使漏氣。一七日，開戶翻麴，還著本處，泥閉如初。二七日，聚之：若止三石麥麴者，但作一聚；多則分爲兩三聚；泥閉如初。三七日，以麻繩穿之，五十餅爲一貫，懸著戶內，開戶，勿令見日。五日後，出著外許懸之。晝日曝，夜受露霜，不須覆蓋。久停亦爾，但不用被雨。此麴得三年停，陳者彌好。

宋・朱翼中《北山酒經》卷中《總論》　凡法，麴於六月三伏中踏造。先造峭汁，每甕用甜水三石五斗，蒼耳一百斤，蚍麻、辣蓼各二十斤，剉碎，爛搗，入甕內，同煎五、七日，天陰至十日。用盆蓋覆，每日用杷子攪兩次，濾去滓，以和麴。此法本爲造麴多處設，要之，不若取自然汁爲佳。若秖造三、五百斤麴，取上三物爛搗，入井，花水裂，取自然汁，則酒味辛辣。內法，酒庫杏仁麴，止是用杏仁研取汁，即酒味醇甜。麴用香藥，大抵辛香發散而已。每片可重一斤四兩，乾時可得一斤。直須實踏，若虛則不中。造麴水多則糖心，水脉不勻則心內青黑色。傷熱則心紅，傷冷則發不透。而體重惟是：體輕，心內黃白，或上面有花衣，乃是好麴。自踏造日爲始，約一月餘，日出場子，且於當風處井欄垛起，更候十餘日打開，心內無濕處，方於日中曝乾。候冷，乃收之。收麴要高燥

處，不得近地氣及陰濕。屋舍盛貯，仍防蟲鼠、穢污。四十九日後方可用。

又《頓遞祠祭麴》 小麥一石，磨白；麵六十斤，分作兩栲栳，使道人頭、蚍麻、花水共七升，拌和似麥飯，入下項藥：

白朮一兩半。　川芎一兩。　白附子半兩。　瓜蒂一箇。　木香一錢半。

已上藥搗羅爲細末，勻在六十斤麵內。

道人頭十六斤。　蚍麻八斤，一名辣母藤。

已上草揀擇、剉碎、爛搗，用大盆盛新汲水浸，攪拌似藍澱水濃爲度，秖收一斗四升，將前麵拌和令勻。

右件藥麵拌時須乾濕得所，不可貪水，『握得聚，撲得散』，是其訣也。便用粗篩隔過，所貴不作塊。按令實，用厚複蓋之，令煖。三四時辰，水脉勻，或經宿，夜氣留潤亦佳。方入模子，用布包裹實踏，仍預治淨室，無風處安排下場子。先用板橛地氣，下鋪麥麩約一尺，浮上鋪箔，箔上鋪麴，看遠近用草人子爲絜，音至。上用麥麩蓋之。又鋪箔，箔上又鋪麴，依前鋪麥麩，四面用麥麩剳實風道，上面更以黃蒿稀壓定。須一日兩次覷步體當，發得緊慢。傷熱則心紅，傷冷則體重。若發得熱，周遭麥麩微濕，則減去上面蓋者麥麩，并取去四面剳塞，令透風氣，約三兩時辰，或半日許，依前蓋覆。若發得大熱，即再蓋，減麥麩令薄。如冷不發，即添麥麩，厚蓋催趁之。約發及十餘日已來，將側起，兩兩相對，再如前罨之，蘸瓦日足，然後出草，去聲，立曰蘸，側曰瓦。

又《香泉麴》 白麵一百斤，分作三分，共使下項藥：

川芎七兩。　白附子五錢。　白朮三兩半。　瓜蒂二錢。

已上藥共搗羅爲末，用馬尾羅篩過，亦分作三分，與前項麵一處拌和令勻。每一分用井水八升，其踏罨與『頓遞祠祭法』同。

又《香桂麴》 每麵一百斤，分作五處。

木香一兩。　官桂一兩。　防風一兩。　道人頭一兩。　白朮一兩。　杏仁一兩去皮尖細研。

右件爲末，將藥亦分作五處，持入麵中。次用蒼耳二十斤、蚍麻一十五斤，擇淨、剉碎，入石臼搗爛，入新汲井水二斗，一處揉，如藍相似，取汁二斗四升。每一分使汁四升七合，竹勞落內，一處拌和。其踏罨與『頓遞祠祭法』同。

又《杏仁麴》 每麵一百斤，使杏仁十二兩，去皮、尖，湯浸於砂盆內，研爛如乳酪相似。用冷熟水二斗四升，浸杏仁爲汁，分作五處拌麵。其踏罨如『頓遞祠祭法』同。

又《瑤泉麴》 白麵六十斤上甑蒸。　糯米粉四十斤一斗米粉，秤得六斤半。

已上粉麵先拌令勻，次入下項藥：

白朮一兩。　防風五錢。　白附子五錢。　官桂二兩。　瓜蒂一分。檳榔五錢。　胡椒一兩。　桂花五錢。　丁香五錢。　人參一兩。　天南星五錢。　茯苓一兩。　香白芷一兩。　川芎一兩。　肉豆蔻二兩。

右件藥并爲細末，與粉、麵拌和乾，再入杏仁三斤，去皮、尖，磨細入井花水一斗八升，調勻，旋灑於前項粉、麵內，拌勻。復用籬篩隔過，實踏，用桑葉裹盛於紙袋中，用繩繫定，即時掛起，不得積下。仍單行懸之二、七日，去桑葉，秖是紙袋，兩月可收。

又《金波麴》 木香三兩。　川芎六兩。　白朮九兩。　白附子半斤。　官桂七兩。　防風二兩。　黑附子二兩，炮去皮。　瓜蒂五錢。

右件藥都搗羅爲末，每料用糯米粉、白麵共三百斤，使上件藥拌和，令勻。更用杏仁一斤，去皮、尖，入砂盆內爛研，濾去滓。然後用水蓼一斤、道人頭半斤、蚍麻一斤，同搗爛，以新汲水五斗，揉取濃汁，和搜入盆內，以手拌勻，於淨席上堆放如法。蓋覆一宿，次日早辰用模踏造，堆實爲妙。踏成，用穀葉裹盛內在紙袋中，掛閣透風處半月，去穀葉。秖置於紙袋中，兩月方可用。

又《滑臺麴》 白麵一百斤，糯米粉一百斤。

已上粉、麵先拌和令勻，次入下項藥：

白朮四兩。　官桂二兩。　胡椒二兩。　川芎二兩。　白芷二兩。　天南星二兩。　瓜蒂五錢。　杏仁二斤，用溫湯浸去皮尖，更冷水淘三兩遍，入砂盆內研，旋入井花水取濃汁二斗。

右件搗羅爲細末，將粉、麵幷藥一處拌和，令勻。然後將杏仁汁旋灑於前項粉麵內拌揉，亦須乾濕得所，『握得聚，撲得散』，即用籮篩隔過，於淨席上堆放如法。蓋三、四時辰，候水脉勻，入模子內，實踏，用刀子分爲四片，逐片印『風』字訖，用紙袋子包裹，掛無日透風處四十九日。踏下，便入紙袋盛掛起，不得積下。掛時相離着，不得廝沓，恐熱不透風。每一石米，用麵一百二十兩。隔年陳麵有力，秖可使十兩。

又《豆花麴》　白麵五斗　赤豆七升。　杏仁三兩。　川烏頭三兩。　官桂二兩。　麥蘗四兩，焙乾。

右除頭、麵外，幷爲細末，却用蒼耳、辣蓼、勒母藤三味，各一大握，搗取濃汁，浸豆。一伏時漉出豆，蒸以糜爛爲度，豆須是煮爛成沙，控乾，放冷方堪用。若煮不爛，即造酒出，有豆腥氣。却將浸豆汁煎數沸，別頓放。候蒸豆熟，放冷，搜和白麵幷藥末，硬軟得所，帶軟爲佳。如硬，更入少浸豆汁。緊踏作片子，秖作紙裹，以麻皮寬縛定，掛透風處四十日，取出曝乾，即可用。須先露五、七夜後，七、八月以後方可使。每斗用六兩，隔年者用四兩，此麴謂之『錯着水』。李都尉玉漿，乃用此麴，但不用蒼耳、辣蓼、勒母藤三種耳。又一法：只用三種草汁浸米一夕，搗粉。每斗爛煮赤豆三升，入白麵九斤，拌和，踏，桑葉裹，入紙袋，當風掛之，即不用香藥耳。

又《玉友麴》　辣蓼、勒母藤、蒼耳各二斤，青蒿、桑葉各減半，幷取近上稍嫩者，用石臼搗爛，布絞取自然汁。更以杏仁百粒，去皮、尖，細研入汁內。先將糯米揀簸一斗，急淘淨，控極乾，爲細粉，更曝令乾，以藥汁逐旋，勻灑，拌和，乾濕得所，乾濕不可過，以意量度。摶成餅子，以舊麴末逐個爲衣，各排在篩子內，於不透風處淨室內，先鋪乾草，一方：用青蒿鋪蓋。厚三寸許，安篩子在上，更以草厚四寸許覆之。覆時須勻，不可令有厚薄。一兩日間，不住以手探之。候餅子上稍熱，仍有白衣，即去覆者草。明日取出，通風處安棹子上，須稍乾，旋旋逐個揭之，令離篩子。更數日，以籃子懸通風處，一月可用。罨餅子須熱透，又不可過候，此爲最難。未乾，見日即裂。夏月造易蛀，惟八月造可備一秋及來春之用。四月至九月可釀，九月後寒，即不發。

又《白醪麴》　粳米三升　糯米一升淨淘洗爲細粉　川芎一兩　峽椒一兩爲末　麴母末一兩與米粉藥末等拌勻　桑葉一把　蒼耳葉一把　蓼葉一束

右爛搗，入新汲水，破，令得所濾汁拌米粉。無令濕，捻成團，須是緊實。更以麴母遍身糝過爲衣。以穀、樹葉鋪底，仍蓋一宿。候白衣上，揭去。更候五、七日，曝乾，以籃盛，掛風頭。每斗三兩，過半年以後，即使二兩半。

又《小酒麴》　每糯米一斗，作粉，用蓼汁和勻，次入肉桂、木香、甘草、杏仁、川烏頭、川芎、生姜，與杏仁同研汁，各用一分作餅子。用穰草蓋，勿令見風。熱透後，番依『玉友罨法』出場，當風懸之，每造酒一斗，用四兩。

又《真一麴》此東坡法也。　上等白麵一斗，以生姜五兩，研取汁，揉和。依常法起酵，作蒸餅，切作片子，掛透風處一月，輕乾可用。

又《蓮子麴》　糯米二斗，淘淨，少時蒸飯，攤了。先用麵三斗，細切生薑半斤如豆大，和麵，微炒令黃。放冷，隔宿，亦攤之。候飯溫，拌令勻，勿作塊。放蘆蓆上攤，以蒿草罨，作黃子，勿令黃子黑。但白衣上，即去草番轉，更半日，將日影中曝乾，入紙袋盛，掛在梁上風吹。

又《妙理麴法》　白麵不計多少，先淨洗辣蓼，爛搗，以新布絞，取汁，以新刷帚灑於麵中。勿冷太濕，但只踏得就爲度。候踏實，每個以紙袋挂風中，一月後方可取。日中曝三日，然後收用。

又《時中麴法》　每菉豆一斗，揀淨水淘，候水清，浸一宿。蒸豆極爛，攤在案上，候冷，用白麵十五斤，辣蓼末一升，蓼曝乾，搗爲末。須旱地上生者，極辣。豆、麵，大斗用大秤，省斗用省秤。將豆、麵、辣蓼一處拌勻，入臼內搗，極相乳入。如乾，入少蒸豆水。不可太乾，不可太濕，如乾麥飯爲度。用布包，踏成圓麵，中心留一眼，要索穿，以麥稈、穰草罨一、十日，先用穰草鋪在地上，及用穰草繫成束，排成間，起麵，令懸空。取出，以索穿，當風懸掛，不可見日，一月方乾。用時，每斗用麵四兩，須搗成末，焙乾用。

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷四《紅蓼》　紅蓼，即《詩》所謂游龍也。俗呼水紅。江東人別澤蓼，呼之爲火蓼。道家方書亦有用者，呼爲鶴膝草，取其莖之形似也。然澤蓼有二種，味辛者，酒家用以造麴，餘不入用也。

辣蓼末五兩。　杏仁十兩去皮研爲泥。

右用蓼汁浸菉豆一宿，次日同煮極爛，攤冷和麴，次入杏泥蓼末等作一處，拌勻踏成餅子，帋裹出。當風處須三伏中造紙四十餘日，然後去紙，衣塵土極淨，晒乾收起。

淘米浸米　每米須搗令極白，篩去碎者，用水如法淘洗淨，淋見極清水方止。傾入缸水浸，過米二三寸，天氣熱浸五日，天涼浸七日。

浮飯　浸米時每一石約取二升，熟炊略攤。氣過，用麴三兩拌勻，用小籮盛了將缸中米深開一孔，安上項籮子在內准前法，候飯浮動却發酵。

焙麴　發酵前一日將麴搗碎，米篩篩過，焙籠中漫火焙去，濕氣用手抄轉。如覺燥，即住火不可太猛，恐焙過麴力，酒不能發。

酵　每造酒一石，先一日取前所浸米約五升許，炊飯攤冷，用焙麴四兩，水五升正發酒醅，半椀幷前浮米飯，用小缸拌勻，蓋了。如次日醞酒早，則不須打轉，晚則略打轉，若造酒二石，則依此加用。

醞　發酵後一日再瀝取所浸米約八斗許，炊飯攤令溫冷，得所天氣熱則發冷，天氣冷則放熱。用麴二十三兩、水四斗五升，捻飯令碎，入前酵拌勻，蓋覆或。天氣熱放開一邊三二寸縫，或天氣冷則全蓋，定約一昼夜，打轉。謂如午時造則次日午時打如覺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，晚又打一次。如發得猛午間再添打一次，每打轉時須淨拭瓮口邊汗。

報飯　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，攤溫冷得所逐旋入缸，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。

灰　每用炭灰，如茶房中所賣爐灰尤。潔淨紗帛，羅過，飯飲團成盞樣，陰乾入竈內，熟燒通紅取出，候冷研細，再籮過，每米一石入灰一茶盞，拌勻方上榨。

又《白酒麴方》　木香　當歸　縮砂仁　藿香　零苓香　川椒　白朮已上各一兩。　桂三兩。　檀香　吳茱萸　白芷　甘草各一兩。　杏仁一兩。別研爲泥。

右件藥味幷爲細末，用白糯米一斗淘洗極淨，舂爲細末，入前和勻，用青辣蓼取自然汁，搜拌乾溫得所搗六七百杵，圓如雞子，大中心捺一竅，以白藥爲衣，稈草去葉，覷天氣寒煖蓋閉一二日，有青白孛將草換了，用新草蓋，有全孛將草去訖，七日聚作一處，逐旋放開斟酌發乾三七日，日用筐盛頓懸掛，日曝夜露，每糯米一斗一兩五錢，重蘇濕破者不用。

釀法　新白糯米不漿，浸陳糯米，水浸一宿，淘以水淸爲度。燒滾鍋甑內氣上，漸次裝米烝熟，不可太軟，但如硬飯取勻熟而已。飯熟就炊單摒下傾入竹篦內，下面以木桶承之，棧定以新汲水澆。看天氣，夏極冷，冬放溫。澆畢以麴先糝瓮中。如飯五斗，先用二斗麴末，同拌極勻，次下米與麴拌勻，中心跑開，見瓮底周圍按實待，隔宿有漿。來約一椀，則用小杓澆於四圍，如漿未來須待漿來，而後澆要辣則隨下水，欲甜更隔一宿下水。每米一石，可下水六七斗，如此則酒味佳。天寒覆蓋稍厚，夏四日，冬七日。熟在瓮時，有漿來即澆，不限遍數。用小杓豁起，漿在四邊，澆潑下水了，不須澆。

用水法　每造米一石，內留五升，用水八斗半，熬作希粥，候冷投入醅內，此即用水法也。

候漿法　下了脚，須至一伏時，揭起於所蓋薦外，聽聞索索然有聲，即是漿來了。後又隔兩日下水，仍先將糟十字打開，番過下水，不攪仍舊。作窩更待二三日，方可上榨。

又《造紅麴法》凡造紅麴皆先造麴母　造麴母　白糯米一斗，用上等好紅麴二斗。先將秫米淘淨，烝熟作飯，用水升，合如造酒法搜和勻下瓮，冬七日，春秋五日，夏三日，不過以酒熟爲度，入盆中擂爲稠糊相似。每粳米一斗，止用此母一升。此一料母可造上等紅麴一石五斗。

造紅麴　白粳米一石五斗，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，停了共幷作一堆。冬天以布帛物蓋之，上用厚薦壓定，下用草鋪作底。全在此時看冷熱，如熱則燒壞了。若覺太熱，便與去覆蓋之物，攤開堆面。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。又過一兩時辰，却作一堆。又過一兩時分，作十五堆。既分之，後稍覺不熱，又幷作一堆。俟一兩時辰覺熱，又分開。如此數次，第三日用大桶盛新汲井水以竹籮盛麵，作五六分渾。醱濕便提起，醱盡又摠作一堆。似稍熱依前散開，作十數處，攤開候三兩時又併作一堆，一兩時又撒開。第四日將麵分作五七處，裝入籮，依上用井花水中醱其麵，自浮不沉。如半沉半浮，再依前法堆起，攤開一日，次日再入新汲水內醱自然盡浮。日中晒乾造酒用。

又《東陽酒麴方》　白麪一百斤。　桃仁廿兩。　菉豆廿斤。　杏仁二十兩皆去皮研爲泥。　川烏廿兩，炮去皮臍。　蓮花二十朵。　熟甜瓜二十個，去皮擂爲泥。　蒼耳心二十斤。　辣母藤嫩頭二斤。　辣蓼嫩葉二十斤。　二桑葉二十斤。　淡竹葉二十斤。

右將五葉皆裝在大缸內，用水三擔浸，日晒七日，用木杷如打潑壯打下，以罩籬漉去枝梗，用此水煮豆極爛。先將生桃杏泥等與麵豆和成硬劑，踏成片二桑葉裹外，再用紙裹挂於不透風處三五日，後將麵房上窻帘扯去令透風不爾，恐燒了此麵。自至元三十年宣徽院差人就杭州路造十數萬斤不絕以爲常例。

又《蓮花麴》　麵二十斤。　蓮花開者連須去掉，一斤，細切。　菉豆一斗，碾破，氷浸，去皮，辣蓼汁煮熟爛，漉出榨乾。　細辛　木香各一兩，爲末。　甜瓜三個。　杏仁四兩。

右件一處拌勻，揉擦極細，團作拳大，布裹，踏實。先將桑葉裹，次用紙一重裹。纏懸通風處挂一月，乾可用，再以日晒極乾，妙。每米一斗用麵四兩，造依常法。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》　造麴母　白糯米一斗，用上等好紅麴二斤，先將秫米淘淨，蒸熟作飯，用水升合如造酒法，搜和勻下甕。冬七日，夏三日，春秋五日，不過以酒熟爲度。入盆中插爲稠糊相似。每粳米一斗，止用此母二升。此一料母可造上等紅麴一石五斗。

又　造紅麴　白粳米一石五斗，水淘洗浸一宿，次日蒸作八分熟飯，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，共併作一堆。冬天以布帛物蓋之，上用厚薦壓定，下用草鋪作底，全在此時，看冷熱，如熱則燒壞了，若覺大熱便取去覆蓋之物，攤開堆面，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，又過一兩時辰却作一堆，又過一兩時分作十五堆，既分之後，稍覺不熱，又併作一堆，候一兩時辰覺熱，又分開，如此數次。第三日用大桶盛新汲井水，以竹籮盛麴作五六分，渾蘸濕便提起，蘸盡又總作一堆。似稍熱，依前散開，作十數處攤開候三兩時，又併作一堆，一兩時又撒開。第四日將麴分作五七處裝入籮，依上用井花水中蘸，其麴自浮不沉，如半沉半浮，再依前法堆起，攤開一日，次日再入新汲水內蘸，自然盡浮。日中曬乾，造酒用。

又　滿殿香酒麴方　白麵一百斤。　糯米粉五斤。　木香半兩。　白朮十兩。　白檀五兩。　甜瓜一百箇，香熟去皮，子取汁。　縮砂　甘草　藿香各五兩。　白芷　丁香　蓮花二百朵，去蓮取汁。　廣苓苓香各二兩半。

右件九味碾爲細末，入麪粉內，用蓮花瓜汁，和勻踏作片，紙袋盛掛通風處，七七日可用。每米一斗用麴一斤。夏月閉甕，冬月待微發。作糯米餈粥一椀，溫時投之，謂之搭甜。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《梔麴酒》　六七月間造麴，用白糯米二升，菉豆一升，釋之水漬七日。每日易水一番，瀝起，以小麥麪八斤，勻和，鋪葦箔上，稻稈覆黃。俟七日後，暴乾。臘時每白糯米一石，此麴一劑，釀酒味美，而色清潔。傳酵，浮酵，皆宜。

又卷一五《醽醁酒方》　一名香，一錯認水。　白麪一百斤。　菉豆三准升。　官桂半斤。　杏仁半斤去皮。　大麥蘗　川烏半斤。　甜瓜蒂半斤，四兩亦得。

右件五味爲末，依前攪和拌勻，先將好蓼子，用缸浸五七日，汁濃臭爲妙。臨時取汁，和麪、豆蘗末等，乾濕得所，入蓼子踏緊，掌大切作二片。用楮葉紙包繩縛，兩塊相連，搭挂屋下通風無日色處，造酒，每米一准斗，用九兩或十兩。

又《白酒》　糯米一斗淘淨，浸一宿，炊熟，以水淋過，傾出令冷相離，見六七分乾，用白酒母三兩，舊麴力大，只用二兩半，研爲末拌飯，勻拍在綽口缸內四圍，中央似井，須看見底，仍以少麴末糝面上，候漿來

一盆，方許下水四升，水少則味濃，三日方翻醅面，五六日可篘，若要第二酒，再下水二升。

又卷一六《香酒麴方》 白麪一斤　糯米粉　甜瓜一百箇，香熟去皮子，取汁。　木香半兩。　白朮十兩。　蓮花一百朵，去蓮取汁。　白檀五兩。　丁香　白芷　廣零笋香各二兩半。

右件六味碾爲細末，入麪粉內，用蓮花瓜汁和勻，踏作片，紙袋盛挂通風處，七七日可用。每米一斗，用麴一片，夏月閉甕，冬月待冷。發時，作糯米稀粥一碗，溫投之，謂之搭甜。

又《白酒麴》 糯米五升擣粉，或用粳米、糯米各半。生薑二斤，擣，杏仁半斤，去皮尖，爛碎，嫩蓼八斤，取自然汁，一處搜和爲丸，以舊麴末爲衣，以穰草上下托蓋，候白衣生熱過，方以籃盛挂當風處，候乾用。

又《白酒藥》 良薑四兩　草烏半斤　茱萸　薄荷　菊花各二兩。　白芷　官桂　黃栢　香附子　乾薑　辣蓼　苦參　秦椒各一兩。　丁皮　益智　杏仁各半兩。

右藥末半斤，山石二斤，米粉七升，官河水爲丸。

又方神妙，在缸日久，亦可生留。

附子去皮臍。　白朮各二兩。　白芷　川芎　官桂不見火。　防風　甘草各一兩。　川烏半兩。　草烏去皮臍。　漢椒去目，各一兩。　砂仁一兩半，已上日曬乾，不見火，爲細末。　辣蓼二斤半。　青蒿一斤。　龍腦薄荷半斤。　蒼耳頭一斤半。　橘葉四兩。　晚桑葉一斤。　菖蒲葉半斤。　勾勒蔓半斤，已上草藥，沉入石臼內，杵爛，取自然汁，不可入水。

右用糯米七升，陳粳米三升，淘淨控令乾，杵爲米粉，入藥末拌勻，方以藥汁拌和，須乾濕得所。太濕則青衣生，再入臼內杵勻，取出丸如雞子大，中心捏作小穴，入舊藥末少許，先鋪青蒿半寸，再鋪稻草二寸，堆藥在上，又以稻草鋪厚三寸，蓋之。二日後取出，如天氣熱，只一日一夜，亦不須厚蓋，候通體生白衣，去草取出舊眼籃，挂當風處，三日刷去白衣，七日可用。

又《白酒藥》 草烏二十斤，或二十五斤。　光烏并同上。　白芷七斤。　薄荷十斤，或十五斤。　良薑三斤。　秦椒七斤。　乾薑三斤。　千金草三斤。　香附五斤，或七斤。　官桂三斤。　甘菊五斤或七斤。　黃皮二斤或三斤。　元有青蒿，不必用。右末半斤，入吳茱萸一兩，江茶子五錢，土滑石一斤半，氷粉一斗。內將草烏、光烏二件，各分出五斤煨熱，其餘，亦五分內分一分，用爲末，另合成酒藥別安。冬天時，加入吳茱萸，愈多愈好，但只取此一味，加烏頭、官桂亦可合成。

又 馬鞭草一斤，或半斤。　蒼耳十兩，或斤半。　車前葉二兩。　辣蓼十二兩，或斤半。　薜藤三兩，二兩即野蕷撥，此一味，無亦不妨。

右五味，切碎入水，同擣細，絞其眞汁另放，先以粳米四升半，糯米升五合，水浸三二時於石臼內，灑水杵粉，糠篩篩過。入乾薑末三兩二錢，和勻，將前草汁拌和爲丸，如餅子樣，復用舊酒藥末些少爲衣。

又《白酒藥方》 茱萸斤半。　蒼朮　白芷　黃皮　青皮　陳皮　滑石各斤半，另研入藥。　蒿子　良薑　苦參　薄荷　官桂　天花粉各一兩。　菊花　烏頭各二斤。　乾薑　藿香　半夏各四兩。　江茶子二兩。　草烏三兩。　木蘭皮

右爲細末，每包藥味八兩，入滑石末八錢，白芷六兩半，不妨大米粉一斗足數，該做酒一十石，以上每斗用藥，春秋七丸，夏六丸。

又《大禧白酒麴方》 木香　沉香各一兩半。　檀香　丁香　甘草　砂仁　藿香各五兩。　槐花　白芷　零笋香各二兩半。　白朮一兩。　白蓮花一百朵，取鬚用。　甜瓜五十箇，擣自然汁。

右爲細末，用麪六十斤，糯米粉四十斤，和勻，瓜汁拌成餅爲度。先稱麪粉拌勻，次入藥末，再又拌其藥末，逐旋撒入，令勻後作二起，以瓜汁拌和得所，搓令無塊，却下廂踏，只可七八分厚，每隔須用白麴糝得，厚勿令粘，切作七八寸濶大，用紙逐片包，挂當風處，四十日出，曬三兩日收。每米一斗官稱，用麴十兩，下水八升。瓜用粗布濾去渣，并瓜子蓮鬚研碎，下料。

又《造紅麴方》 無糠粞舂白粳米，水淘淨，浸過宿，翌旦炊飯，用後項藥乘熱打拌上塢，或一周時，或二周時，以熱爲度，測熱之得中，則準自身肌肉，開塢攤冷，洒水打拌，聚起，候熱攤開，至夜分，開攤第二日聚起，洒水打拌，再聚熱，即攤冷。凡聚熱，又攤至夜分，開攤第三日，下水澄過瀝乾，倒柳匾內，候收水作熱，攤分開，冷又聚熱，又攤至

夜分，開攤第四日，如第三日、第五日，下水澄過瀝乾，倒柳匾內。候收水，分開薄攤蘆蓆中，二三日即成麴矣。不要見日，曬白第一日起，至第四日，每夜翻攤三四次，若貪睡失誤，以至發熱則壞矣。

每米一石，用麴母四升，磨碎，海明沙一兩，無名異一兩，滴醋一碗，一處調和打拌。

造酒每米一斗官稱，下麴十兩，下水八升，若要燥，水頭放寬，酵麴在外，只用清水者。

又《造菉豆麴法》　豆一斤，麪四斤，將豆煮爛，擣碎，并汁和麪踏造。

又《韭根麴方》　白麪二十斤。　韭根九斤。　生薑九斤。

右將韭根薑汁和麪得所，搏成塊，如雞卵樣。用麥柴鋪蓋二七日，發過，三伏日造。如韭薑汁和麪，不敷，加添新水，每糯米一斗，用麴一斤，依常法造。

又《黃子酒麴方》　以糯米三斗爲率，淘淨，蒸飯八分熟，放溫，用麪斟酌多少拌勻，置不透風房內，用麥柴或稻柴鋪地上，又番鋪度一領，將米攤勻，上用蒼耳蓋之，時時看覷，恐致熱過成黑色，須少黃衣爲度。每糯米一斗，用此麴一斤，依常法制造，須初伏間爲之，中伏後則生蟲，不可久放，此吾家常用麴也。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《紅白酒藥》　用草菓五箇，青皮、官桂、砂仁、良薑、茱萸、光烏，各二斤，陳皮、黃栢、香附子、蒼朮、乾薑、甘菊花、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，辣蓼二斤或五斤，水薑二斤搗汁，和滑石末一斤四兩，如常法盒之。上料更加畢撥、丁香、細辛、三賴、益智、丁皮、砂仁各四兩。

又《白麴》　白麵一擔，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。

又《內府秘傳麴方》　白麵一百斤，黃米四斗，菉豆三斗，先將荳磨去殼，將殼簸出，水浸，放置一處聽用。次將黃米磨末入麴，并豆末和作一處，將收起荳殼浸水，傾入米麴荳末內和起。如乾，再加浸荳殼水，以可捻成塊爲準。踏作方麴，以實爲佳，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。

又《東陽酒麴》　白麵一百斤，桃仁三斤，杏仁三斤，草烏一斤，烏頭三斤，去皮，可減去其半，菉荳五升煮氣，木香四兩，官桂八兩，辣蓼十斤，水浸七日。瀝母藤十斤，蒼耳草十斤二桑葉包。同蓼草三味，入鍋煎煮菉荳。每石米內，放麴十斤，多則不妙。

又《襄陵麴》　麵一百五十斤　糯米三斗磨末。　蜜五斤　川椒八兩。

又《蓮花麴》　蓮花三斤　白麵一百五十兩　菉荳三斗　糯米三斗俱磨爲末。　川椒八兩。如常造踏。

又《金莖露麴》　麵十五斤　菉豆三斗　糯米三斗爲末踏。

又《蓼麴》　用糯米不拘多少，以蓼搗汁，浸一宿，漉出，以麵拌勻，少頃，篩出浮麵，用厚紙袋盛之，挂通風處，夏月制之，兩月後可用。以之造酒，極醇美可佳。

明・鄺璠《便民圖纂》卷一五《造酒麴》　白麪一百斤，菉豆五斗，辣蓼末五兩，杏仁十兩去皮研爲泥。先用蓼汁浸菉豆一宿，次日煮極爛，攤冷，和麪。次入杏泥、蓼末，拌勻踏成餅，稻草包裹。約四十餘日，去草曬乾，收起。須三伏中造。

明・宋應星《天工開物》卷一七《麴蘗》　近代燕京，則以薏苡仁爲君，入麴造薏酒。浙中寧、紹，則以綠豆爲君，入麴造豆酒。二酒頗擅天下佳雄別載《酒經》。凡造酒毋家，生黃未足，視候不勤，盥拭不潔，則疵藥數丸動輒敗人石米。故市麴之家，必信著名聞，而後不負釀者。凡燕、齊黃酒麴藥，多從淮郡造成，載于舟車北市。南方麴酒，釀出即成紅色者，用麴與淮郡所造相同，統名大麴。但淮郡市者打成磚片，而南方則用餅團。其麴一味，蓼身爲氣脉，而米、麥爲質料，但必用已成麴、酒糟爲媒合。此糟不知相承起自何代，猶之燒礬之必用舊礬滓云。

明・方以智《物理小識》卷六《酒麴》　麵百斤，菉豆斗二升，杏仁十二兩。夏擷辣蓼枝葉煎汁，以溲前三味置箱壓實，每片以稻稈護縣乾醒，晝暴夜露，足七日收臘乃傳酵。北京內府麴，則有紅蔻、藿香、白芷艸、果仁、杏仁、竹葉、白蓮，以辣蓼蒼耳菉豆汁苴餅。又雪香麴以糯粉五斤，麵六斤和勻計一升，布苴壓實爲餅。至臘釀時，糯一石，麴一餅，

貯潘瀾百二十斤。米友石家法麵和成甄，置盒二七，暴之爲麵，初不用藥。凡釀米五斗，水四斗半，麵二斤半。

又《紅麴》 石半白粳飯，分十五處。入麵母三斤，揉勻，以帛密覆，熱即攤開。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。第三日用大桶盛新汲水，以竹籮盛麵作五六分。蘸溼完，又作一堆如前法。第四日如前又蘸。若麵半沈半浮，再依前法作之又蘸。若盡浮則成矣。曝乾收之，其米過心者謂之生黃，入酒及鮓醢中鮮紅可愛。一曰造紅麴用秔米煮熟爛飯，煎赤靈芝艸汁，溲爲團，中穿一穴，上下擷辣蓼葉覆藉三五日。如未紅，再煎芝艸汁，常灌之，常浴之，仍以蓼覆，以紅爲度，晒乾收。七八月可造麴母，即赤芝辣蓼遏餘積多次之精者。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，下壜。冬七日，春秋五日，夏三日，如酒熱爲度。入盆中擂如稠糊，每粳米一斗，止用此母二斤，此一料母可造紅麴石半。

清・顧景星《野菜贊・米麴》 即茸母，二月生。葉如鼠耳，和米搗作餅，北人寒食尚之，酒麴所用，一名鼠耳。有草茸母，亦稱香蒿。禁火作餅，命曰冷淘。得米則良，可以蘗醪。感彼碩鼠，思我樂郊。

酒糟

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 酒糟，味辛甘，性溫。臘月者可久留。有火熱病及喘嗽者，勿食糟物。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《臘酒糟》 鄭氏曰：『醫酏不沈者也。酏音移。』篾簞甕底乾，疊之，稻稈灰覆上，瀝其油入食，佳。

又《醋子糟》 釀生酒漿，方至時，即以瓠子貯其醅，有加紅麴者，有加少炒鹽者。凡米一斗，計鹽八兩。

又卷五《酒糟》 三十四制。梅青者，同苦滷浸過，用臘酒糟，和鹽疊之，每斤糟計炒鹽三兩爲率，下倣此。李同梅。　桃同梅。　枇杷青熟者。　橄欖　棗鮮甜者。　柿濫過者。　茄寒露摘嫩者，瘗灰中三四日，取糟訣曰：『五茄六糟，鹽十七，三椀河水甜如蜜，五六言斤，十七言兩。』鹽，用炒久藏者不用水。　箭幹菜采去葉，洗潔晒乾，作束凡菜，倣此。　菜臺菘菜　芥菜　甕菜一作蒆。　萵苣筍去皮晾乾。　芹白　竹筍熟者，晾乾。生者，去殼洗晾，留可久。　茭白以紅莧葉苴而糟之，即鮮紅。新薑宜醅子糟，同茭白白者，加白礬少許，經歲不黑。　地薑取鬚洗潔，晾乾。白蘿蔔半切晒微乾。　冬瓜　瓠瓜　黃瓜　生瓜　絲瓜削去皮。青豆荳熟去殼。　豇豆刀豆　扁豆　橘枝生熟皆宜。　山花稈苗。乾豆腐宜醅子糟。　蕎筋宜醅子糟。　蒜嫩頭石灰，清湯微荳。　陽和菜出金陵。

又卷一八《造糠糟法》 每糟二十斤，用水一擔不拘，冬月浸一宿，攪勻，以爛爲度。如是新糟，使水一擔半，稻糠隨水拌糟，須按令極勻，裝入甕，將滿，攤平，以糠蓋，或再用薦蓋甕口，頻頻看覷，候熱發便倒入別甕，熱不得太過，太過則損味；如未熱不得動，依前盒蓋熱，候四度，逐旋隨次按勻，再煎湯淋取第二醋，如要極酸，即將頭醋煎，重淋新糟，其酸極佳。如此欲得酸，只將第二醋煎沸，湯淋新糟，已是重淋醋。若更將逐甕頭醋再淋，恐太酸了。造成，用川椒裝入乾瓶，泥起，不可近濕氣。煎了候冷。裝造醋之法，惟要酸，酸之訣在發熱時，不可發過，化糟時，短著水淋下，再淋自然妙也。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 臘月收糟以泥，泥頭上至二三月，以水澆泥頭則潤，不爾則臭。

明・方以智《物理小識》卷六《三黃糟》 三伏中糯米一斗罨作黃子，以一斗用酒藥造成白酒漿，以一斗炊作粟飯。合此三者拌勻入甕，泥箬密封日晒，至秋冬用，或和在醬內。

又《酒油》 酒釀腳十斤，加麵八兩，川椒二兩，閉之數月。其浮者即爲油。中德曰：『宋其武年伯云以礶蒙紗入糟埕中，從春過夏取出，在礶中者即爲糟油。凡酒腳十斤加酒麴二斤。』馮道濟曰：『以竹作篦，置糟埕下，其在篦下者爲油。亦須冬收過夏乃取。』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・制香糟》 江米一斗，用神麴十五兩，小麴十五兩，用引酵釀就。入鹽十五兩攪轉，入紅麴末一觔，

花椒、砂仁、陳皮各三錢，小面一錢，俱爲末，和勻拌入，收罈。

又《甜糟》　上白江米二斗，浸半日淘淨蒸飯，攤冷入缸。用蒸飯湯一小盆作漿，小麵六塊搗細羅末拌勻用南方藥末更妙，中挖一窩，周圍按實，用草蓋蓋上，勿太冷太熱，七日可熟。將窩內酒釀撇起，留糟。每米一斗入鹽一碗，橘皮細切，量加封固，勿使蠅蟲飛入，聽用。或用白酒甜糟，每斗入花椒三兩，大茴二兩，小茴一兩，鹽二升，香油二觔，拌貯。

又《糟油》　做成甜糟十觔，麻油五觔，上鹽二觔八兩，花椒一兩拌勻。先將空瓶用稀布扎口，貯甕內，後入糟封固。數月後空瓶歷滿。是名糟油，甘美之甚。又：白酒甜糟連酒在內不榨者。五觔，醬油二觔，花椒五錢，入鍋燒滾，放冷濾淨，與糟內所淋無異。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷二《賣酒釀》　二月初旬，市人蒸糯米，制以麵藥，造成酒釀，味甜逾蜜，色浮淺碧。擔夫爭投店肆貿販，雙櫑肩挑，吹螺喚賣，趕趁春場，巡行巷陌。兒童游客，投錢爭買，解渴充腸，潤齊甘露。茶坊酒肆亦甃缸滿貯，小杓分售，以供游衍，至立夏節方停釀造。俗亦稱爲酒嬭，蓋制成數日味老，醞爲糟粕，即成白酒。《集韵》稱酒滓謂之酪母。《說文》謂麵亦作醹，酒母也。酒孃之稱，其亦酪母、酒母之意歟？李艾塘云：燒酒，未蒸者爲酒娘，飲之鮮美。以泉水燒酒和之，則成燒蜜酒。《夢香詞》云『鶯聲巷陌酒娘兒』是也。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《西瓜釀酒》　國朝周亮工《書影》云：內丘喬盤石鴻臚，善以西瓜釀酒，味冽而性涼。予有『深卮隸事瓜瓤酒，小雪留人柏子亭』之句。

按西瓜釀酒，未詳其法。余有舊友吳生，一歲夏日，穴西瓜，以燒酒注其中而飲之，及秋竟以痢死。

名酒典故

宋・曾慥《類說》卷二六引《後史補》　桑落酒　河中有桑落坊，有井，每至桑落時，取其寒暄得所，以井水釀酒，甚佳。樂天詩云：『桑落氣薰珠翠暖，柘枝聲引管絃高。』號桑落酒。舊京人呼爲索郎，蓋語訛耳。

宋・吳曾《能改齋漫録・桑落酒》　索郎酒者，桑落河出美酒，訛爲『索郎』耳。見酈道元水經注。皮日休詩云：『分明不得同君賞，盡日傾心羨索郎。』全無理意。本朝高若訥後史補：『河中桑洛坊有井，每至桑落時，取其寒暄得所。以井水釀酒甚佳。樂天詩云：「桑落氣薰珠翠暖，柘枝聲引管絃高。」號桑落酒，舊京人呼爲「索郎」，蓋語訛耳。』高說後出，恐或未然也。

宋・李石《續博物志》卷五　蒲坂，西舜所都。有姓劉名墮，探挹河流，醞成芳酎。飲同枯枝之日，醉於桑落之辰，故酒得其名。方土之貢，最爲佳酌。每云索郎有顧，思同旅語。索郎，反語爲桑落也。

宋・范成大《桂海虞衡志・志酒》　余性不能酒，士友之飲少者莫予若也，然知酒者亦莫予若也。頃數仕於朝，游王公貴人家，未始得見名酒。使虜至燕山，得其宮中酒號金蘭者，乃大佳。燕西有金蘭山，汲其泉以釀。及來桂林，而飲瑞露，乃盡酒之妙，聲震湖廣，則雖金蘭之勝，未必能頡頏也。

瑞露。帥司公廚酒也。經撫廳前有井清冽，汲以釀，遂有名。今南庫中自出一泉。近年只用庫井酒，仍佳。

古辣泉。古辣本賓、橫間墟名。以墟中泉釀酒，既熟，不煮，埋之地中，日足取出。

老酒。以麥麴釀酒，密封藏之，可數年。士人家尤貴重。每歲臘中，家家造鮓，使可爲卒歲計。有貴客，則設老酒、冬鮓以示勤，婚娶以老酒爲厚禮。

宋・黃震《黃氏日鈔》卷六十七　八桂有瑞露，石湖用其法釀於成都，名萬里春，其法具存。

宋・西湖老人《西湖老人繁勝録・酒名》　玉練槌、思春堂、酒名，見武林舊事。皇都春、中和堂、珍珠泉、有美堂、雪腴、太常、和酒、夾和、步司小槽、宣賜碧香、內庫流香、殿司鳳泉、供給酒、瓊花露、蓬萊春、黃華堂、六客堂、江山第一、蘭陵、龍游。藩葑府第酒：慶遠堂、清白堂、藍橋風月。

宋・周去非《嶺外代答》卷六《酒》　廣右無酒禁，公私皆有美醞，

以帥司瑞露爲冠，風味蘊藉，似備道全美之君子，聲震湖廣。此酒本出賀州，今臨賀酒乃遠不逮。諸郡酒皆無足稱，昭州酒頗能醉人。聞其造酒時，採曼陁羅花置之甕面，使酒收其毒氣，此何理耶？賓橫之閒，有古辣墟，山出藤藥而水亦宜釀，故酒色微紅，雖以行烈日中數日，其色味宛然。若醇厚則不足也。諸郡富民多醞老酒，可經十年，其色深沈赤黑，而味不壞。諸處道旁率沽白酒，在靜江尤盛，行人以十四錢買一大白及豆腐羹，謂之豆腐酒。靜江所以能造鉛粉者，以糟丘之富也。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二四《酒名》 元酒，一作玄酒、明水禮。 旨酒儀狄。 甘醴《禮記》。 上尊，漢酒，糯米一斗，中尊，稷一斗，下尊，粟一斗。 黃封，宮酒。 九醞，一名九醇，正月旦作，八月成酒。 十旬，一百日成。《南都賦》：『九醞甘醴，十旬兼漬。』 雙投宋。 三拗宋。 四酎，見《楚詞》，云四重釀也。又云四器并熟。 歡伯《易林》。 忘憂漢。 聖人，《魏略》曰『白酒』，一曰清酒。 賢人，清酒，或曰濁酒。 君子，孺觴醉人者。 中人，黍觴醉人者，皆家醪。 小人，巷醪灰觴醉人。紅友、玉友，曾端伯名，劉跋作傳。 三友，今人稱酒曰三酉，皆言三點水加酉也，當作三友，音之同也。白樂天以詩、酒、琴爲三友。 天祿大夫，王世充封酒。 太平君子，南唐穆宗，西涼蒲萄酒。 君子觴，一名快活湯，當塗一鍾酒麴，皆發散藥，見風即消。既不久醉，又無腹滯之患。人呼曰快活湯，士大夫呼曰君子觴也。 天聖酒，號國夫人鹿腸酒。 青州從事，好酒。 平原督郵，惡酒。 步兵廚，阮籍。 謝公樓，一名紅泥酒，在汀州。張曲江詩：『謝公樓上好醇酒，二百青蚨買一斗。』罈用紅泥。 冷仙，宋麴。 君臣慶會，蔡京酒。郎官清，黃山谷詩。 崔家酒，五代張白詩：『灞陵城裏崔家酒，地上應無天上有。』 眞一仙人，蘇子瞻：『白鶴新居，異人授法，米麥水，三一而已。』麻姑，以泉名。 百氏漿雜瑞樣酒，即百家酒。 霹靂酎，暑月大雷時收雨水淘米，炊飯釀酒。 白雪清泉，田子醞雪酒。逡巡酒，韓北渚詩。 丑未觴，南唐法用牛酥羊髓置醇酒中，煖消而後飲。 臘酒，《韋氏月録》云『臘月造酒，四月成』，梅聖俞詩『欲爲三伏美，方俟十旬清』即此。 千日中山。 齊雲清露宋。 雲腴宋景王。 天醇宋向后。 瑞露，田瑩飲仙酒。又，宋昌王酒，名瑞露。又，八桂酒。 金盤露處州。 金莖瑞露，田子釀花露酒。 秋露白杭新城。 雲液，劉孝標云：『松子玉漿，衛卿雲液。』蘇子《謝送酒》詩：『揚州雲液却如酥。』又云：『花前白酒傾雲液。』 流霞，一名紫霞、紫府、仙醞。 玉露春，劉拾遺酒，味辛。 明星酒洛陽。月波宋德隆。 月醴、醍醐，紅色。 縹醪，魏武賜崔浩十斛。清醇，錢世昭酒。 碧香，王詵。蘇詩：『碧香近出帝子家。』 清酳，鄭紳酒。 靈液張敦禮。 凝醳宋燕王。 親賢宋。 擒姦劉白墮。親賢、擒姦，正好作對。 儀德，宋惠恭后酒。 嘉成宋濟王。介壽曹湜。 保平曹晟。 表勳，秦檜酒。 褒功童貫。 眉壽，宋官肆。 衰醞，宋孝瑋酒。 玉液，古名，又，宋越王。 琬液、瓊酥，皆《醉鄉日月》。 瓊飴，謝玄卿仙酒。 玉腴宋劉后。瓊醑，亦越邸。 瓊醥鄆王。 瓊緑宋朱后。 玉酒，瀛洲玉膏。琥珀，漢酒。 珍珠紅，唐酒，今潞州燒酒亦名珍珠紅。又，宋取西湖珍珠泉釀酒。 銀光，宋酒。 漂玉枚乘賦。 碎玉，相州酒。玉浮梁，李太白好飲玉浮梁，謂浮蛆酒脂也。 玉練槌，浦江月泉吟社詩：『山歌聒耳烏鹽角，村酒柔情玉練槌。』 玉蘭，《文鑑》『玉蘭酒熟金醅溢』是也。 瑤泉宋開封。 瑤源王師約。 瑤池劉后。金漿醪漢《西京雜記》。 金泉洛口。 金波李邕勗。 成春宋曹詩。浮春濟王。 燒春劍南。 麴米春雲安。 羅浮春蘇子。 萬里春，范致能用八桂酒法釀于成都，名此。 石練春富平。 土窟春滎陽。 洞庭春色，又云橘酒。 皇都春、留都春、十洲春，海岳春，皆宋。 慶雲皇甫別駕。 含春玉，唐末鴻翊城外酒家仙書。 梨花春，杭州人趁梨花時酒熟。白樂天：『青旗沽酒趁梨花。』 春泉蔡王。 春蟻，庾信詩：『春蟻未曾開。』 白蟻，侯穆詩：『白蟻泛金甌。』 緑蟻，謝玄暉詩：『緑蟻方獨持。』 浮蟻、鳧花《梁簡文集》。 乳泓，蘇詩：『潑雪披雲得乳泓。』白酒、乳酒。 雞鳴酒，即一宿酤。 白鶴觴、騎驢酒，皆劉白墮。 魚兒酒，裴度用龍腦凝結，刻小魚兒狀，每沸酒一盞，投一魚其中。 鯽魚酒，以線懸鯽置煮酒中。 羊羔酒、龍胎醴《酉陽雜俎》。桐馬酒，漢給大官以馬乳爲酒，

采桐葉時乃成。李奇曰：『漢武有桐馬官，作酒。桐，合作挏，音動，推引也。韋革爲皮兜，受數斗，盛馬乳撞挏之。』　醯肉酒、香蛇酒廣南。雪花肉酒宋。　蜜酒道士楊世昌。　蜜林檎，言味如蜜，色如林檎。軟脚酒，一名濯足酒。蘇子瞻：『還須更置軟脚酒。』　紅梁新醞，陳後主名。　玉薤隋煬帝。薤白，杜子詩：『酥暖薤白酒。』　蔗酒蘇祿國。又，梁人作藷蔗酒，名金漿，漢賦：『爵獻金漿之醪。』以此。桂醑博羅縣。蘇詩：『爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。』　蘭旨宋肅王。　蘭生漢武帝。　椒漿《楚辭》。　茱萸酒、栢酒《歲時記》。棣華蔡攸。　菊花酒，漢人以菊花莖葉釀黍米，至來年九月九日熟。《西京雜記》。田子名曰甘谷春，又名菊花新。　旋復酒，即夏菊花生野中，田子取其能明目去痰，名曰全復春。　桃花酒，色紅。　松醪中山。陸士衡有詩。　松明酒蘇子瞻。　藤酒廣西。又有風藤酒。椶酒，椶，音陣，木汁可爲酒。　嚴樹酒，瓊州有木名嚴樹，擣其皮葉，浸以清水，以粳釀和之。或取石榴花葉和醞，數日成酒，能醉人。椰子酒、樹心酒，皆渤泥國，名巴尾樹。　枸杞、人參、當歸、地黃、茯苓、木香，藥酒。　竹葉豫北。　葡萄大宛、涼州。　荔枝緑，王公權酒。　緑荔枝，廖致平酒。黃魯直詩：『王公權家荔枝緑，廖致平家緑荔枝。試傾一杯重碧色，快剝千顆輕紅肌。』　姜酒、芙蓉酒宋。緑珠香液，田子緑豆酒。舊出淮安。　蓮花酒，又蓮花白。蘇子云：『請君多釀蓮花酒。』田子之醞多用花蕊，夏麴冬釀，名曰菡萏秋珠。茶蘼，古言色如茶蘼，故名酴醾。或曰麥酒不去滓而飲，一曰重釀酒。黃玉清、白玉清，田子名黃白茶蘼。　百花酒餘杭阿姥墩。　勝茶宋謝府。　茅柴，言如茅柴，火焰易過也。　壓茅柴黃州。　齋中酒、聽事酒、猥酒，荆州三品酒。　屠蘇，一作酴酥，孫思邈庵名。　至清堂，陸放翁嚴州酒。　流香，宋賜，陸游酒詩云：『歸來幸有流香在。』　乾和，一名乾酢，河東幷、汾以爲貴品，即今不入水者。張文潛詩：『釀酒愛乾和。』後周給逍遙公韋瓊河東酒，即此。　瀋酒，江外酒名。皮日休詩：『明朝有物充君信，瀋酒三缾寄夜航。』　滴酒，和米麴以茅盛，蓋候氣蒸漿滴，故名，出廣東欽州《靈山志》。　過酒，用白酒再醞滴酒者。　盭壁清、清若空，宋秀州酒。夫酒以清爲上品，而嘉湖酒肆獨重渾酒，眞可笑也。彼或以爲有力。　泛盎，黃庭堅詩：『浮蛆翁翁盃裏滑，坐想康成輪泛盎。』翁，上聲，酒成而翁翁然，葱白色也。　餅面，江東熟酒。諺云：『餅面猶可比瓮頭。』見《蘭亭紀原》。利市酒，色忽變紅，造化所染。　治聾，社日酒。　醽醁，湘東美品，一作酃淥，今長沙。《酉陽雜俎》有醽醁法，又名湘零酒。　桑落，河中坊井名，桑落時，取其水釀酒。庾信詩：『蒲城桑落酒。』或以爲桑郎，又訛爲索郎。又曰：『羌中桑落，河馬乳酒。』　烏程，今湖州，因烏氏、程氏善釀，名之。　上若、下若，吳興有箬溪，故取其上流、下流之水而名。　郫筒，蜀竹中酒。　翠濤，魏徵能治酒，有醽醁翠濤，十年不敗。　香泉宋高后。蘇軾詩：『莫辭白酒瀉香泉。』　新豐，李白詩：『新豐美酒斗十千。』　宜城，即九醞古博羅國，今襄陽。宋之問詩：『尊溢宜城酒。』今人若言尊溢金華酒，則不惟酒惡，其詩亦惡矣。今蘭溪不如梅溪。　富水郢、溢水潯陽、西市汴京，蝦蟆陵皆《宋史》。　坤儀宋寧德宮。　坤珍淵聖后。　慶源潘正夫。　和泉梁奉常。　林盧漿高麗。　神功泉廬山。　青田困，核名《酉陽雜俎》，又名沈釀。　樂浪酒、紫漿，皆見《雜俎》。　文章酒，即五加皮。千里酒，劉白墮言：『至千里不壞。』則今至自萬里者亦有，不足爲奇，蓋言醉行千里不醒也。史：桂陽程鄉有千里酒，飲之至家而醉。　熏肌酒，楊羔酒名，一曰千歲藾造。　三勒漿，胡人采陀得花造酒，名之。哈剌基，又名荅剌古，元人酒，見《草木子》，即打辣酥。　般若湯，北僧名酒，華言不惹也。　米汁，蘇軾嘗言彌勒繡佛好飲米汁，正與吾性合，常于市中飲酒，人不識也。　餘杭酒，丁仙芝詩：『十千兌得餘杭酒。』不知當時十千兌得幾何？恐非新豐斗價耳。今曰若十千錢便可兌得十石。諺云：『餘杭酒比水高一分，日夜肚飽不醉人。』余嘗有詩云：『餘杭好酒不醉人，餘杭好花不當春。』非誣善也。　藍橋宋。　太平豐樂，宋，因樓名。　薨宮，集大成、薨宮，耀州青榼，韋炳取三家酒，合窖飲之。　水綿襖北人。又名曰裏牽綿。貧兒諺云：『一尺布，不遮風。一碗酒，暖烘烘，半夜便做寒號蟲。』言易醒，依舊冷也。飲家以酒爲魯酒，蓋言趙厚魯薄也；曰村醪，蓋家釀美，村釀惡也。曰續命湯，而《金樓子》名曰斷腸酒、爛腸酒。　曰百藥長，而裴楷名

曰狂藥。　曰福水，而陶翰林名曰禍泉。

又卷二六《茶酒名春》　古人酒多以春名，而茶亦有以春名者。蓋以四時之景，惟春爲美也。酒曰滎陽之土窟春，富平之石練春，宜城之竹葉春，崇安之麴米春，劍南之燒春，吳會之洞庭春色，宋蔡邸之春泉，濟邸之浮春，曹詩之成春，武林之皇都春，江閫之留都春，海閫之十洲春，西總之海岳春，越州之蓬萊春，錦江之錦波春，浮玉春，建康之秦淮春，溫州之豐和春，蘭溪之穀溪春，滎邸之萬象皆春，石湖之萬里春。茶曰宣和之玉液長春，龍苑報春，萬春銀葉。我朝建寧貢茶曰探春，曰先春，曰次春。又宋謝府酒名勝茶，此又奇也。余欲以茶亦名曰勝酒，不尤大奇也哉！

明・顧起元《客座贅語》卷九《酒》三則　《新志》載金陵酒以水之佳釀而得名，唐詩言『十斛金陵春』者是也。元時每歲路供滿殿香麴。而自余所耳目，市酤所有，惟老壜酒，色重味濃，如隔宿稠茶，稍以灰澄之使清，曰細酒，其味苦硬，不堪三嚼。又下則重陽後市店皆置帘開清酤之，曰黃酒，純以蘆灰罨之，差比於壓茅柴而已。士大夫所用惟金華酒，味甘而殢舌，多飲之，拋沓不可耐。後始有市蘇之三白酒者，迄今宴會猶用之，味殊辣，而使人渴且眩。或云其麴以藥糝之，使勿敗。又云瓶以烏頭或人言拭口，方可致遠，理或然也。慶曆間，士大夫家間有開局造酒者，前此如王虛窗之眞一，徐啓東之鳳泉，烏龍潭朱氏之荷花，王藩幕澄宇之露華清，施太學鳳鳴之靠壁清，皆名佳醞。近日益多造者，且善自標置，如齊伯修王孫之芙蓉露，吳遠菴太學之玉膏，趙鹿岩縣尉之浸米，白心麓之石乳，馬蘭嶼之瑤酥，武上舍之仙杏，潘鍾陽之上尊，胡養初之倉泉，周似鳳之玉液，張雲冶之玉華，黃瞻雲之松醪，蔣我涵之瓊珠，朱葵赤之蘭英，陳撥柴之銀光，陳印麓之金英，班嘉祐之蒲桃，仲仰泉之伯梁露，張一鶚之珍珠露，孟毓醇之鬱金香，何不顯之玄酒，徐公子之翠濤，內府之八功泉，香鋪營之玄璧。又有號菊英者、蘭花者、仙掌露者、金盤露者、薔薇露者、荷盤露者、金莖露者、竹葉清者，大槩以色味香名之，多爲冠絕。於是市買所酤，僅以供閭閻轟飲之用，而學士大夫，無復有索而酤之者矣。

余性不善飲，每舉不能盡三小琖，乃見酒輒喜，聞佳酒輒大喜。計生平所嘗，若大內之滿殿香，大官之內法酒，京師之黃米酒，薊州之薏苡酒，永平之桑落酒，易州之易酒，滄州之滄酒，大名之刁酒，焦酒，濟南之秋露白酒，泰和之泰酒，麻姑之神功泉酒，蘭谿之金盤露酒，紹興之荳酒，粵西之桑寄生酒，粵東之荔枝酒，汾州之羊羔酒，淮安之荳酒，苦蒿酒，高郵之五加皮酒，揚州之雪酒，豨薟酒，無錫之華氏蕩口酒，何氏松花酒，多色味冠絕者。若市酤浦口之金酒，蘇州之壜酒，三白酒，揚州之蜜淋滷酒，江陰之細酒，徽州之白酒，句曲之雙投酒，皆品在下中，內蘇之三白，徽之白酒，間有佳者。其他，色味俱不宜入杯勺矣。若山西之襄陵酒，河津酒，成都之郫筒酒，關中之蒲桃酒，中州之西瓜酒，柿酒，棗酒，博羅之桂酒，余皆未見。說者謂近日湖州南潯所釀，當爲吳、越第一。若四川之咂麻酒，勿飲可也。

四夷入國朝來，所聞釀酒，朝鮮以秔爲酒，女直嚼米爲酒，韃靼別部安定、阿端二衛，以馬乳釀酒，占城以椰子爲酒，淳泥亦以椰子爲酒，拂菻國以蒲桃釀酒，緬甸有樹頭酒。惟暹羅以秔爲酒，王弇州聞之人言，此爲四夷第一。于闐國有蒲桃爲酒，又有紫酒、青酒，不知其所釀，而味尤美。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷三　余在江州，所飲絕無佳酒。官廚排當，則仰建昌之麻姑，或遠載蘇之三白。世乃傳廬山下多淵明瘞酒，有發而飲之者，香美不可言。余以爲淵明至貧，得酒輒醉，安所得餘酒而藏之耶？當是道術好奇士，特爲此以寓其戲，而世妄以爲淵明耳。

又《春秋緯》云：酒者，乳也。王者施天乳以哺人。訶陵國以柳花爲酒。南昌國有酒山，山泉如酒，飲之甚美，經月不醒。君山左右皆有酒，掘而飲之，不死。頓遜國有酒樹，似安石榴，采花汁停瓮中數日，成酒。瑤琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割以釀酒，味如醇酎。枸樓國仙漿，取之樹腹中。青田桃核，以水注之，頃刻成酒。西北荒中有玉匱酒，取一尊，一尊復生。高驪有女，海神載酒聘之，女不肯行。海神潑船，覆酒流入曲阿，故傳曲阿有美酒。西王母飲黃帝以護神養氣，金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。眞陵之山出糜飲棗，食一枚大醉，經年不醒。東方朔以一斛進上，上和諸香作丸，大如芥子，每取一丸，入水二石，頃刻成酒，味愈醇酎，謂之『糜飲酒』。漢武帝有百味酒，名『蘭生』。隋煬帝

有玉薤酒。張華有九醞酒，用胡中指星麥釀之。魏太武以縹碧酒賜崔浩。河東人劉白墮爲桑落酒，別調氛氳，不與他同，蘭馨麝越，自成芳逸。魏賈鏘接河源水釀酒，名『昆崙』。鶴觴仙人王方平，飲餘杭姥酒。王無功飲太常焦革酒。元人挏馬乳作酒，甚珍异，非祭享不得飲。癸亥伏日曝書，同數客坐竹間縱談，因憶葉石林語云：『讀書避暑，又得佳酒，人生極快意。』欣慕之，遂録所記諸名酒，以代大嚼，書竟，竟爲酒人奪去。

又《六研齋三筆》卷四《十酒贊》　麷麥之精，黍稌之英。養以火齊，瀹以淳清。酒有自然之味焉，尊生家稍輔以藥物，貴其得將而善達也。若夫幽人韵士，集奇芳，致靈氣，必有草木之滋，亦不拒也。內子沈恭人頗善釀法，無冬無夏，列置名醞必十數品，令余父子祖孫，日陶陶游太和之鄉，用以浹文藝而藹慈孝，恭人之功也。每品錫三十二言以彰之。

枸杞酒，秋翠濛濛，百珠綴業。火齊的爍，雲露泫空。夜吠之根，膏腴上融。幷蘗靈化，皓首成童。

何首烏酒：皤皤何叟，茹草涅顛。搜厥本根，磊砢如拳。含膏吐滋，以飴玉仙。主者録功，移封酒泉。

人參酒：紫團有精，肖形唯人。氣益我氣，神領我神。元化大母，乳育群生。醞釀一加，點滴俱春。

女貞實酒：青青之柯，凌冬不腓。琲琲寶粒，鳳啄之餘。味澹以嗇，氣清而虛。吸彼婺精，輔我老癯。

地黄酒：中正之德，大地含膏。靈瑞所茁，乃根乃苗。醫父湯液，咬咀爲勞。麴生挾之，悠然一瓢。

松針酒：廬阜五粒，富有芯芬。剪彼翠鬣，蒸斯白雲。風味迥別，亦勁亦醇。蕩滌我胸，漱五千文。

梅花酒：灼灼寒葩，未與鼎謀。浮香入瓮，有斯黄流。甘非蜂釀，夢與蝶游。羅浮之賓，以勸以酬。

竹葉酒：宜城之胤，締好渭濱。七子翩翩，嵇阮是親。空腸雷殷，芒角忽生。凜以風霜，筆有典刑。

甘菊酒：花燦金錢，根走龍蛇。飲谷而壽，仙村是家。我掇落英，泛彼流霞。不煩度嶺，遠求丹砂。

福橘酒：戲掐珍苞，香霧噀手。愛茲奇馥，以投我酌。霜林月高，石窟泉溜。陶然獨醉，幸謝巴叟。

明・王臨亨《粵劍編》卷二　寄酒產自粵西，採寄生釀之。色純白而味清旨。然多以燒酒羼入，令人不能豪飲。粵東供貴客多用之。民間所用土酒到處不佳，而高涼尤惡，稍可入口者通衢酒耳。大都茶酒二味，粵人全不解美惡。

明・沈沈《酒概》卷一《梨花春》　杭州釀酒，趁梨花熟，號『梨花春』。白公詩：『紅袖織綾誇柿葉，青旗沽酒趁梨花。』

又《桑落酒》　河中桑落坊井水所造也。汝南王元悦以桑落酒餉人，極其媚諛。一云：西羌有桑落河，出馬乳，和葡萄壓之。庾信詩：『蒲城桑落酒。』杜甫詩：『坐開桑落酒。』張謂詩：『不醉郎中桑落酒，教人無奈别離何？』

又《索郎》　試鶯家多美釀，試鶯不善飲，時爲宋遷索取。試鶯曰：『此豈爲某設哉？祗當索與郎耳。』因名酒曰『索郎』。後人謂『索郎』爲『桑落』，反音誤矣。

明・史玄《舊京遺事》　易州酒如江南之三白，泉清味冽，曠代老老春。刑部街以江南造白酒法醞釀酒漿，賣青蚨尤數倍，如玉蘭臘白之類，則京師之常品耳。

明・談遷《棗林雜俎》和集《叢贅・酒》　桑落酒，秦人訛『桑』爲『喪』，改稱秦酒。徐宗伯學謨曰：『予憶十五年前，京師貴人席最珍喪落酒，當是時已多避忌，亦未聞避「桑」作何稱者。而今秦酒之名，爲俑者誰哉？痛乎人情，蓋習軟媚世，江河下矣。且桑落酒名極雅，本無所觸犯，而且易之，又何有於他事哉！可發一噱。』《海隅集》。

瓊州人醞酒不用麴蘗。有木曰嚴樹，搗其皮葉，浸以清水，以粳釀和之，或取石榴葉花和釀醞之，數日成酒，能醉人。

清・周亮工《閩小記》卷上《閩酒》　閩酒，自浦城至延平。如玉帶春、梨花白、品類雜出，實皆臘白耳。會城獨多佳酒，藍家酒，最有聲，品亦最下。當時或不如是，碧霞酒新出，非甘非冽，人世乃有此惡味。莆田以至清漳，皆雙投酒，非火春不可成。甚不宜人。三郡人皆云，會城無酒，非無酒也。無火春重釀之酒也。會城中，以曾家之蓮鬚白爲最。

莆人以重九日，採草爲麴，郊坰兒女如蟻，歸則和米搗成，如彈丸大。

重釀，莆酒名，似三白。玉帶春，建酒名。莆人以長至前合釀，入夏不壞。

襄陵，酒名。其麴夜則飲露，晝復曬之，味嚴冽。縱量大者，飲不過五斤。

三山，以藍酒直益爲最，又有蓮鬚酒，冬白老酒家每沽人一壺，取灰沃之。味方不變，飲之必渴。有灰下之，其酒始成。

白甜，即官白酒。又有麻姑酒，新醅酒。

短白，即延平之水酒。延人至今，猶用宋錢相貿易，呼爲老錢。

順昌酒，出本縣者佳。酒未釀，曰生燒。順人取藥和之，埋地中至隔年出之。則藏以小罐，盛以竹筐，運他處鬻之，亦曰五香燒。

建寧，有梨花春、河清、西施紅、狀元紅。以河清爲冠。味沉厚，蜜醙醾、金盤菊二種，亦出建州。

潭陽，有賽京華、健步、駐顏、九種蘭。九種蘭經春、夏、秋三季，每過一月，則易一種蘭香，唯李家延賓，則九種次第而陳，玉液瓊漿，不足喻矣。

建酒，俱以冬釀。至春夏，則無所擅其技矣，唯潭是臣所監麴種。值臘月，用石缸、將種藏之，以收嚴烈之氣，雖炎暑入釀，與冬無異，名曰是臣石醞。雪酒，收雪水釀之，夏月飲之，可銷暑。

潭善釀者三家：曰詹、曰吳、曰李。李葉青、蘇合酒、金酒、檀酒，皆潭佳品。李葉青爲李家制。以井近錦江，而香味甘冽故又名錦江沁液。以酒釀酒，曰雙夾。樵川人，多制之。一名邵春，酒色深紅，歲首用以酧客。

莆以荔枝入釀。三年藏之，其色如墨，傾之則滿座幽香郁烈，如荔熟坐楓亭樹下時也，若福清人，以龍眼山棗入釀，品斯劣矣。

安定郡王以柑制酒，名曰洞庭春色。泉漳人，傳其法曰橘酒。飲有餘香。

菉豆和釀，味亦醇厚，唯葡萄。則依西洋人制之，奉其教者。閩俗甚熾，取此酒以祀天主，名曰天酒。若薏苡則又帶黏矣。

蘭桂菊諸花，閩人皆以釀酒，唯菊有林下風味。

海澄人，善蒸梅及薔薇露，取之如燒酒法。每酒一壺，滴露少許，亦異品也。

又《書影》卷四 閩酒自浦城至延平，如玉帶春、梨花白，品類雜出，實皆臘白耳。會城獨多佳酒，藍家酒最有聲，品亦最下。當時或不如是。碧霞酒新出，非甘非冽，人世乃有此惡味！莆田以至清漳皆雙投酒，非火春不可成，甚不宜人。三郡人皆云會城無酒，非無酒也，無火春重釀之酒也。會城中以曾家之蓮鬚白爲最。

又 閩酒深紅，如汴梁酒。予常在臨詻關，向李浦珠索詻酒以飲閩人，咸曰：此酒魂也。眞餔糟歠瀝之言，予爲失笑。

又 濰縣酒與青州同，以金露、玉露名，然皆市中所有。士紳家自作粗麴酒，色殷紅，味微苦，然可多飲。金露太苦，玉露太甘，艷其名耳。未若粗麴之宜人也。

又 京師之甘露居，攔液局，荷葉露，名色數變，究只一甘耳。余飲之輒作嘔。二十年前，京師酒全非此味。南茶北酒，南人漸有繁言矣。予在京師時遇戚畹魏冷菴師貞，冷菴留予嘗酒。罇罍雅潔，殽核精好；几前置一銀水火爐，列小銀壺十，壺各一種，約受數合許；嘗遍則更易十種。如是三四易，客已釅然，而主人之酒未能徧品也。都城破，冷菴盡驅眷屬於樓上，而縱火其下，身往赴之。有老僕往窗隙窺視，烈焰肆發，燃及巾曲，而冷菴雙趺宴坐，如入火不熱者，亦奇人也。以武冠故，無稱之者。哀哉！

又 汴酒以中牟之梨花春爲第一。邑中張未一、邊道見兩家，及予姻王崑良使君，皆善釀此。味淡色清，品在惠泉上。視汴之秋露白，不止有仙凡隔；若京師之梨花春，皆雙投火春，不足爲奴僕耳。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《酒》 《唐國史補》：『酒則有嶺南之靈溚、博羅。靈溚在樂昌東北，源出冷君之山，以其水釀，曰靈溚酒。博羅蠻村有桂，以其花釀，曰桂酒。』蘇長公有《桂酒頌》，幷與釀法刻於羅浮鐵橋下，謂非忘世求道者不以授云。惠州有羅浮春，長公以寄山中道士鄧守安。有詩云：『一杯羅浮春，遠餉采薇客。』又有海醞及萬戶酒，長公詩：『嶺南萬戶皆春色。』又有雪釀，長公詩：『雪花浮動萬家春。』蓋宋時酒皆官釀，惟嶺南以煙瘴不禁，謂之萬戶酒。唐子西以萬戶酒之和者，名養生主，勁者名齊物論。梅堯臣云：『越林多蔽天，黃甘雜丹橘。

萬室通釀酤，地遠無禁律。』粵地故多靈泉甘液，終年花果鮮美芬芳。而當時人民饒裕，戶戶爲酒，爭以奇異相高，故名賢遷謫至此，多好嗜之。而粵又有酒泉焉，一在陽江之南，泉甘而香，以爲釀，曰陽江香。一在龍川霍山之青華觀，泉甘如飴，曰醴泉。昔時出酒極清異，日滿數斗。今泉孔滴水，猶含酒味。有酒峽焉，東莞之龍潭峽是也。以其水釀，曰龍潭清。有酒山，在香山境，以其白泥爲餅，雜藥物釀之。有酒井，在開建似龍山之下，其泉如醴。有酒樹，曰嚴樹。產于瓊州，搗皮葉浸之，和以香粳，或以石榴葉釀醞數日即成酒，曰嚴樹酒。又有酒花，以石榴花著甕中，經旬而成，其曰荔支酒。則土人齎持釀具，就樹下以荔支煖酒一宿而成者。有倒捻酒，以倒捻子爲之。倒捻子如棠梨而小，外紫內赤。有紅漿甜美，食必倒捻，故曰倒捻子。其花如紅海棠，花生於春，而實成於秋。醞釀日深，陽精純固，以之爲酒益人。有酒草，其形如艾，名曰甜娘。以爲釀，曰甜娘酒。有酒藤，以葉之辛香者，和米粉釀。有曰酒香，則以角、沉、黃、熟等爲釀，所謂七香酒也。大抵粵中花木，多稟陽明之德。色多大紅，氣多香。紅以補血，香以和中。故無不可以爲酒者。龍眼之籜，橘之凍，蒲桃之冬白，仙茅之春紅，桂之月月黃，荔支之燒春，皆酒中之賢聖也。荔支燒唐時最珍，白樂天云：『荔支新熟鷄冠色，燒酒初開琥珀春。』然以陳者爲貴。志稱廣有十八仙，韶有換骨玉泉，皆名酒。今不可考。今廣州所常用者惟龍江燒，細餅而陳者，以諸鮮花投其中，封缸兩月，加沉香四兩，以發羣芳之氣，名百花酒，一名百末酒。漢《景星歌》云：『百末皆酒布蘭生。』師古云：『百草華之末，曰蘭生者，漢武之百味皆酒也。』太宗賜魏徵詩：『醽淥稱蘭生』是也。蓋以百華乾之爲末入之，若廣中則以鮮花爲用。或專以松黃，以荔支花，以蒲桃殼，以香蕉子浸之亦佳，而龍眼花尤勝。予有《贈單翁詩》云：『陳村果木多龍眼，一一花頭飽露華。翁欲酒香還有法，春時兼與荔支花。』

嵇含《草木狀》，南海多美酒。不用麴蘗，但杵米粉，雜以三五草藥。蓋若今山桔、辣蓼、馬蓼之屬，和豆與米飯而成者也，一名草麴。新會、香山則用板杏，然味太甘有毒，惟專以麪爲麴者始無毒。餘則劇，飲之既醒，猶頭涔涔然。至於市酤逐旦夕之利者，色黃而苦多灰，飲之則泄。惟白酒號竹葉青者，比諸品稍良。又一種大餅燒，以錫甑炊蒸糟粕。瀝其汁液而成，性熱尤甚。嗜之者傷脾焦腎，往往有酒瘀墜腳之患，致喪其軀，是不可以不禁。黃泰泉嘗以爲言，按燒酒之法自元始，有暹羅人，以燒酒復燒入異香。至三二年，人飲數醆即醉。謂之阿剌吉酒，元蓋得法於番夷云。

清・劉廷璣《在園雜志》卷四《諸酒》　京師餽遺，必開南酒爲貴重，如惠泉、蕪湖、四美瓶頭、紹興、金華諸品，言方物也。然惠泉甜而紹興酸，金華濁醲，均非佳醞。唯四美瓶頭與涞酒兌半相和，則美甚矣。但其價過昂，杖頭每苦不足。若煮涞清雪相和，名曰兌酒，京師所常用者，味亦不多讓也。雖有易水、滄州、竹葉青、梨花春等類，總不如涞水苦冽。予在淮南，每歲於糧艘回空，附寄十餘罈而來，止供冬雪春花之用，不能過夏。蓋南酒不畏北方之寒，而北酒則畏南方之熱也。淮安有臘黃苦蒿，鎮江有百花，德州有羅酒，俱可用。近來浙西糧艘北上，多帶潯酒，陳者果佳。宿遷之砂仁豆酒，薏苡陳者亦佳。若揚州古稱『十千一斗金盤露』，而揚州不聞產酒，想謂屬邑高郵之五加皮、木瓜稀簽、泰州之秋露白、寶應之喬家白耳。至於邳徐一帶，俱是稀熬，較燒酒醪而薄。飲者謂淡而無味曰稀，無可奈何曰熬。相傳起自希夷，第恐華山處士必非如此造法也。太原之桑落酒，峻易醉人。小瓶潞酒亦曰人參酒，在西邊亦平常無奇，至南方則醇美。所云『胭脂紅滴潞州鮮』，人多豔稱之，豈眞物離鄉貴耶！近日玻璃瓶盛紅毛酒，多入中國，然其中有香料茴椒，止宜於冬月及病寒者，若弱脆之體，未可輕飲。在各地方土人俱能制造，如刁酒、洺酒、汾酒、羊羔酒之類，止宜本處，不著名於四方者甚多。大約因水取名，大半皆是即用黃河水，亦曰崑崙觴。倘能多加麴米，陳窖數年，未有不佳者。若本質太薄、太新，如東坡所云『甜如蜜汁酸如蘧漿』者，則（蘧）無可奈何矣。

清・于敏中《日下舊聞考》卷一四九引《析津志》　酒之屬：葡萄酒、棗酒、椹子酒。

明・方濬師《蕉軒隨録》卷一二《紹興酒》　山陰縣西有投醪河，一名簞醪河，亦名勞師澤。相傳句踐棲會稽，有酒投池，民飲其流，戰氣百倍。今紹興酒遍天下，殆權輿於此。郎北軒廷極《勝飲編》記酒之出產甚

詳，而不及紹興釀法。

清・汪啓淑《水曹清暇録》卷一六《京城名酒》 京城佳釀素稱竹葉飛清、煮東煮雪、梨花湛白、甕底春濃、窩兒米釀。藥酒則推史國公、狀元紅、黄連液、五加皮、茵陳、緑橘、豆青，益壽延齡，保元固本。外販又有張灣燒酒、清河乾榨、汾州白燒、潞水思源、易州易酒、滄州滄酒。南來最好紹興陳醞、杭州花露、鎮江木瓜、無錫惠泉、儀徵包酒、蘇州女貞，然價極昂，却總不及光祿神酎、玉泉醴酒醇而清香也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《名酒》 柴世宗破河中李守正，得匠人，至汴造酒，宋内庫循用其法，燕市酒盛稱南河刁酒，今河間猶有傳其釀法者。蒙叟詩：『刁酒沾唇味許長，河間才得一盃嘗。儂家酒譜君知否，記取清甘滑辣香。』蓋以賈人之姓而得名也。又安德羅酒，亦北酒之佳者。漁洋詩云：『玉井蓮花作酒材，露珠盈斛潑新醅。清泠錯著康王水，風韻還宜叔夜杯。』山薑亦稱吾州酒色白清味潔鮮，東坡所謂錯著水也，屢入篇咏，官京師猶仿爲之。德州又有露酒，色如黛漆，味比醍醐，俗呼墨露，見查悔餘詩注，問之德州人不知也。滄州酒止吳氏、劉氏、戴氏諸家，餘不盡佳。蓋藏至十年者味始清冽，市中安可得耶？按羅侍御欽瞻，崇禎丁丑進士，官御史，巡按河南，剛直有聲，嗜飲，傳釀法，色味雙絶，至今猶呼羅酒。滄州城外酒樓，背城面河，列屋而居。崇禎間，有三老人至樓上劇飲，不與直，次日復來醉，酒家不問也。三老復醉，臨行以餘酒瀝闌干外河中，水色變，以之釀酒，味芳冽，僅數武地耳，過此，南北水皆不佳，劉紫庭鳳翔爲予言之甚確。予在京師，紫庭歲致滄酒數瓮，非市中物可同日語也。漁洋答謝方山詩：『白家烏帽重屏裏，初試紅泥小火爐。恰是陵州酒船到，不愁風雪壓屠蘇。』『酒車冒雪遠衝泥，尺素殷勤謝傅題。一樹山查紅破蕊，花前催進玉東西。』此漁洋晚歲之筆，頗得酒中三昧，風致猶楚楚也。

清・梁紹壬《兩般秋雨盦隨筆》卷二《品酒》 嘉慶癸酉，余偶憩雲林寺。次日獨游弢光，遇一老僧，名致虚，善氣迎人，與之談，頗相得，亦略知文墨。坐久，余欲下山，老僧曰：『居士得毋饑否？蔬酌可乎？』余方謙謝，僧已指揮徒衆，立具伊蒲，泥瓮新開，酒香滿室，蓋時業知余之好飲也。一杯入口，甘芳浚冽，凡酒之病無不蠲，而酒之美無弗備。詢之，曰：『此本山泉所釀也，陳五年矣。老僧蓋少知釀法，而又喜談米汁禪，此蓋自奉之外，藏以待客者。』于是觥觥對酌，薄暮始散。又乞得一壺，攜至山下，晚間小酌。次日，僧又贈一瓶，歸而飲于家，靡不贊嘆欲絶。廿年神往，何止九日口香，此生平所嘗第一次好酒也。此外不得不推山西之汾酒、潞酒，然稟性剛烈，弱者恧焉，故南人勿尚也。于是乎不得不推紹興之女兒酒。女兒酒者，鄉人于女子初生之年，便釀此酒，迨出嫁時，始開用之，此各家秘藏，并不售人。其花罎大酒，悉是贋本。且近日人家蕭索，釀此者亦復寥寥，能得其眞東浦水作骨而三四年陳者，已是無等等兜矣。道光甲申，余歸自京師，汪小米表弟拉飲庚申酒。庚申酒者，小米令叔眷西先生家所藏者也。眷西尊人舊貯二十罎，歿後，其家亦胥忘之。眷西又汴游十餘載，遂無人問鼎。而藏酒之室，又極邃密，終日扃牡，更無人知而窺之者。以故二十年來，丸泥如故。眷西歸，始發之，所存止及罎之半。正簡齋先生所謂『罎高三尺酒一尺，去盡酒魂存酒魄』是也。色香俱美，味則淡如，因以好新酒四分攙之，則芳香透腦，膠餳瑿底，其穠厚有過于弢光酒，而微苦不冽，自其小病，此生平所嘗第二次好酒也。僕逢麴流涎，到處不肯輕過，聞之人語云：『不喫奔牛酒，枉在江湖走。』余過其地，沾而試焉。嗚乎！天下有如此名過其實，庸惡陋劣之名士乎？論其品格，亦止如蘇州之福貞，惠泉之三白，宜興之紅友，揚州之木瓜，鎮江之苦露，邵寶之百花，苕溪之下若，而其甜其膩則又過之，此眞醉鄉之魔道也。而其中矯矯獨出者，則有松江之三白，色微黄極清，香沁肌骨，惟稍烈耳。又記某年，余游蕭山，梧里主人周姓，名鎮祁，情極款洽，作平原十日之留。一日，出一種酒，曰梨花春，俗名酒做酒曰梨花，蓋三套矣。余飲一杯後，主人即將杯奪去。主人巨量，止飲二小杯。是日，余竟沈醉一天，因思古人所謂千日九醞者，亦即此類，特其一年三年之醉，則未免神奇其說耳。余居廣東始興一年有餘，彼處有所謂冬酒者，味雖薄而喜不甚甜，故尚可入口，中秋以後方有，來年二三月便不可得。詢之土人，曰：『此煮酒也，今日入瓮，第三日即可飲，半月壞矣。』一日，有曾姓鄉紳邀余山中小酌，舉杯相勸。余視之，淺緑色，飲之清而極鮮，淡而彌旨，香味之妙，其來皆有遠致，詫以爲得末曾有。急詢何酒，曰：『冬酒也。』問那得如許佳？曰：『陳六年矣。』余又叩以

鄉人不能久藏之言，曰：『鄉人貪飲而惜費，夫安得有佳者。此酒始釀，須墨江某山前一里內之水，不可雜以他流，再選名麴佳蘗，合而成之，何患其不能陳？余家釀此五十餘年，他族省穡，不肯效爲之也。』余生平所嘗第三次好酒也。余三十年來，沈湎于酒，臟腑之地，受病已深，近日損之又損，以至于無，而結習所存，不能忘也，因歷憶生平飲境而一紀之。宋兪文豹《吹劍録》云：『易惟四卦言酒，而皆在險難。需，需于酒食；坎，樽酒簋貳；困，困于酒食；未濟，有孚于飲酒。』可見酒乃人生之至險也，可不戒哉！

又卷五《紹興》　紹興酒各省通行，吾鄉之呼之者，直曰紹興，而不繫酒字。以人而比，則昌黎、少陵；以物而比，則隃麋、朱提。俱以地名，可謂大矣。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《紹興酒》　今紹興酒通行海內，可謂酒之正宗，而亦有橫生訾議者，其於紹興酒之致佳者，實未曾到口也。世人每笑紹興有三通行，皆名過其實者，如刑名錢穀之學，本非人人皆擅絕技，而竟以此橫行各直省，恰似眞有秘傳。州人口音實同鴃舌，亦竟以此通行遠邇，無一人肯習官話而不操土音者。即酒亦不過常酒，而販運竟偏寰區，且遠達於新疆絕域。平心而論，惟口音一層，萬無可解，刑錢亦究竟尚有師傳，至酒之通行，則實無他酒足以相抗。蓋山陰、會稽之間，水最宜酒，易地則不能爲良，故他府皆有紹興人如法制釀，而水既不同，味即遠遜。即紹興本地，佳酒亦不易得，惟所販愈遠則愈佳，蓋非致佳者亦不能行遠。余嘗藩甘、隴，撫桂林，所得酒皆絕美，聞嘉峪關以外則益佳，若中土近地，則非藏蓄數年者，不堪入口。最佳者名女兒酒，相傳富家養女，初彌月，即開釀數罈，直至此女出門，即以此酒陪嫁，則至近亦十許年，其罈率以綵繢，名曰花雕，近作僞者多，竟有用花罈裝凡酒以欺人者。凡辨酒之法，罈以輕爲貴，蓋酒愈陳則愈縮斂，甚有縮至半罈者，從罈旁以椎敲之，眞者其聲必清越，僞而敗者其響必不揚，甚有以小錐刺罈，剩出好酒，而以水灌還之者，視其外依然花雕，而一文不值矣。凡蓄酒之法，必擇平實之地，用木板襯之，若在浮地，屢搖之，則踰月即壞，又忌居濕地，久則酒味易變。凡煮酒之法，必用熱水溫之，貯酒以銀瓶爲上，甕瓶次之，錫瓶爲下。凡酒以初溫爲美，重溫則味減，若急切供客，隔火溫之，其味雖勝，而其性較熱，於口體非宜，至北人多冷呷，據云可得酒之眞味，則於脾家愈有礙。凡此皆嗜飲者所宜知也。今醫家配藥用酒，必注明無灰酒，僉言惟紹興酒有灰，近聞之紹興人，力辨紹酒無灰，其偶有灰者，以酒味將離，用灰制之，非常法也，語似可信。

又《滄酒》　滄酒之著名，尚在紹酒之前，而今人則但知有紹酒，而鮮言及滄酒者，蓋末流之釀法，漸不知其初耳。阮吾山謂滄州酒，止吳氏、劉氏、戴氏諸家，餘不盡佳，蓋藏至十年者，味始清冽云云。試思酒至十年，雖凡酒亦未有不佳者，何必滄酒耶？相傳滄州城外酒樓，皆背城面河，列屋而居，明末有三老人，至樓上劇飲，醉去，不與值，次日復來飲，酒家亦不問也，三老復醉，臨行以餘酒傾潑門外河中，水色漸變，以之釀酒，味芳冽勝他處，中間僅數武，過此，南北水皆不佳，滄酒之得名以此。劉紫亭鳳翔爲阮吾山述之甚確，載在《茶餘客話》。余初次由運河舟旋，過滄州，至村中極意訪之，始購得一壺歸，飲之果佳，此後屢過其地，則皆飭僕往沽，無一如前味者矣。

又《浦酒》　浦城土物，以紅酒爲最，浦人最珍惜之，餉客以此爲敬，然三巡後，必以他釀易之，謂此酒性熱，不宜多飲，其實不盡然，乃惜酒之故也。余僑居五年，始得暢飲。浦人言此酒不能移動，稍易地即恐變味，然余官粵西，長女筠如自浦來署省視，途經三千里，時閱兩月餘，姑帶此酒一罈，到日發之，甘美如故，蓋亦初意所不及料也。酒色如琥珀，眞所謂色香味兼之者，若能於釀時，即選泉加米，復貯至十年，恐海內之佳醞，無能出其右者矣。

又《浪跡三談》卷五《紹興酒》　紹興酒之梗概，已於《續談》中詳之，昨魏默深州牧詢余，紹興酒始於何時，余無以應，惟記得梁元帝《金樓子》云：『銀瓶貯山陰甜酒，時復進之。』則知六代以前，此酒已盛行矣。彼時即名爲甜酒，其醇美可知。若今時所造，則或過而辣，或不及而淡，斷不能以甜酒二字概之。聞彼處初制時，即有路酒、家酒之分，路酒者，可以行遠者也，家酒則只供家常之用，而美惡分焉矣。

又《女兒酒》　相傳紹興富家養女，甫彌月，必開釀好酒數罈，直至此女出門，即以此酒陪嫁，余已載其說於《浪跡續談》中。近聞杭人言是男家所釀，直至娶婦時，以此酒爲納幣之需，故謂之女兒酒，則其說微有

不同。嗣閱《格致鏡原》所引《投荒雜録》云：『南人有女數歲，即大釀酒，既漉，候冬陂池水竭時，貯酒罌，密固其上，瘞於陂中，至春漲水滿不復發矣，候女將嫁，因決陂水，取供賀客，謂之女酒，味絶美，居常不可致也。』似即世所傳女兒酒矣。惟紹興舊志載，有荳酒、薏苡酒、地黄酒、鯽魚酒諸名，而荳酒之名最著，其法以緑豆爲麴，統名之曰老酒。又有名蕭釀者，蕭山縣金井，爲徐氏園，邑人釀酒多汲此水，是以蕭釀與越釀幷重。《名酒記》云：『越州蓬萊酒，蓋即今之紹興酒，今人鮮有能舉其名者矣。』

又《惠泉酒》 隨園稱惠泉酒用天下第二泉所作，自是佳品，而被市井人苟且爲之，遂至澆淳散樸，殊爲可惜，據云有佳者，恰未飲過。余記得三十許歲時，曾從徐望欽同年家飲所藏陳年惠泉酒，絶美，初不知何酒，據云其叔父十年前從無錫帶回者，蓋酒底本佳，歷年復久，宜其超凡入聖矣。此後官大江南北者十餘年，往來九龍山下者廿餘次，不能一再遇之，然究竟領略一次，足以傲隨園矣。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一三《橋西録》 『長堤春柳』在虹橋西岸，爲吳氏別墅，大門與冶春詩社相對。

跨虹閣在虹橋爪，是地先爲酒舖，迨丁丑後，改官園，契歸黄氏，仍令園丁賣酒爲業。聯云：『地偏山水秀，劉禹錫酒緑河橋春。李正封』閣外日揭帘，夜懸燈，帘以青白布數幅爲之，下端裁爲燕尾，上端夾板燈，上貼一『酒』字。土酒如通州雪酒、泰州枯、陳老枯、高郵木瓜、五加皮、寶應喬家白，皆爲名品，而游人則以木瓜爲重。近年好飲紹興，間用百花；今則大概飲高粱燒，較本地所釀爲俗矣。造酒家以六月三伏時造麴，麴有米麥二種，受之以範，其方若磚。立冬後煮瓜米和麴，謂之起酵，酒成謂之『醅酒』。瓜米者，糯稻碾五次之稱。碾九次爲茶米，用以作糕粽；五六次者爲瓜米，用以作酒，亦稱酒米。醅酒即木瓜酒，以此米可造木瓜酒，故曰瓜米。酒用米麴則甘美，用麥麴則苦烈。燒酒以米爲之，曰米燒；以麥爲之，曰麥燒。又有自酵酒糟中蒸出，謂之糟燒。其高粱、蕎麥、菉豆均可蒸，亦各以其穀名爲名，城外村莊中人善爲之。城内之燒酒，大抵俱來自城外，驢駝車載，絡繹不絶。秋成新篘，爲『時酒』，又曰『紅梅酒』，一曰『生酒』。時酒一斤，合燒酒之半，曰『火對』。合燒酒十分之二，曰『篩兒』。合燒酒、醅酒各均，爲『木三對』。八月『紅梅』新熟，各肆擇日貼帖，曰『開生』，人爭買之，曰『嘗生』。至二月驚蟄後止，謂之『剪生』。酒以斤重，斤以舡計，舡以大竹爲之，自一兩至一斤，舡準此爲大小。《夢香詞》云：『巨舡時酒論篩沽』是也。舖中斂錢者爲掌櫃，燙酒者爲酒把持。凡有沽者斤數，掌櫃唱之，把持應之，遙遙贈答，自成作家，殆非局外人所能猝辨。《夢香詞》云：『量酒唱籌通夜市』是也。其燒酒未蒸者，爲『酒娘兒』，飲之鮮美。以泉水燒酒和之，則成燒蜜酒。《夢香詞》云：『鶯聲巷陌酒娘兒』是也。酒舖例爲人燙蒲包豆腐乾，謂之『旱團魚』。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷一 昔稱酒之美者，曰『青州從事』，酒不必出于青也。而青州實有美酒，曰『紫露』，國初與德州『墨露』共傳。尤展成在施愚山學使署飲此酒，作歌以贈，將山左名勝俱括其中，洵奇作也。詩云：『驅馬三周華不注，青峰獨插青天住。杖策一尋趵突泉，銀河倒噴聲濺濺。齊魯山川首歷下，其秀鬱爲古作者。千載復來宛陵公，手挽東流鼓風雅。獨樹軒前春鳥鳴，張鐙揖客紫露青州酒名。傾。酒氣拂拂十指出，聽君口吻烟霞生。君云蓬萊見海市，恍兮忽兮萬象起。貝闕珠宫乍眩眸，霓旌翠蓋纔彈指。繼云東上岱宗壇，鷄鳴日觀扶桑寒。五大夫者猶笏立，磨崖之碑參天看。又云孔林曾再拜，數仞宫牆大無外。四壁管弦音未希，一堂劍履容如在。登山觀海遊聖門，我聞舌撟難爲言，怪君雙眼高百尺，西江吸盡雲夢吞。元氣磅礴走鴻筆，天地大文風雨出。短歌長吟來鬼神，一時海岳開顔色。飲君十斛爲君賦，予亦從兹汗漫去。西攀太華北滄溟，長攜謝朓驚人句。』

又卷六 羅酒出德州，以羅氏善釀得名，而造者非止一家。田山薑云：『酒色白清，香味鮮潔。酒熟時，互相延客，或饋京師。京師亦有仿爲之者。』漁洋詩云：『玉井蓮花作酒材，露珠盈斛酸新醅。清泠錯著康王水，風味還宜叔夜杯。』山薑詩言造麴法甚詳：『釀酒先治麴，如穀之初種。白墮傳方法，牟麥獨可用。揉以薑杏汁，包猶菰葉稷。麴餅十字裂，月令三伏仲。晝曝亭午炎，夜滋花露重。赤腳長鬚徒，不異猴狙衆。竹筥檻木盆，朝暮相搬弄。』

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《瀑釀》 元陸友仁《硯北雜志》

云：王晉卿一帖云：『瀑釀四器納上。』以瀑釀酒，可謂好奇。

清・佚名《燕京雜記》　高粱酒謂之乾酒，紹興酒謂之黃酒。高粱飲少輒醉，黃酒不然，故京師尚之，宴客必需。當宴客時，僕役往往盜飲，一壺酌二三杯即告竭。有京官知之，遂於客未至時集羣僕盡醉以乾酒乃役使，防其盜飲也。客至皆酩酊不任事，都下傳爲笑柄。

酒品

醇酒

晉・張華《博物志》卷一〇　昔劉玄石于中山酒家沽酒，酒家與千日酒，忘言其節度。歸至家當醉而家人不知，以爲死也，權葬之。酒家計千日滿，乃憶玄石前來酤酒，醉當醒耳。往視之，云玄石亡來三年，已葬于是。開棺，醉始醒。俗云：『玄石飲酒，一醉千日。』

晉・王嘉《拾遺記》卷九　張華爲九醞酒，以三薇漬麴蘗，蘗出西羌，麴出北胡。胡中有指星麥，四月火星出，麥熟而穫之。蘗用水漬麥三夕而萌芽，平旦雞鳴而用之，俗人呼爲『雞鳴麥』。以之釀酒，醇美，久含令人齒動；若大醉，不叫笑搖蕩，令人肝腸消爛，俗人謂爲『消腸酒』。或云醇酒可爲長宵之樂，兩說聲同而事異也。閭里歌曰：『寧得醇酒消腸，不與日月齊光。』言耽此美酒，以悅一時，何用保守靈而取長久。

晉・嵇含《南方草木狀》卷上　草麴，南海多美酒，不用麴蘗，但杵米粉，雜以衆草葉，冶葛汁滫溲之，大如卵，置蓬蒿中，蔭蔽之，經月而成。用此合糯爲酒，故劇飲之，既醒，猶頭熱涔涔，以其有毒草故也。南人有女數歲，即大釀酒，既漉，候冬陂池竭時，瘞酒罌中，密固其上，瘞陂中，至春潴水滿，亦不復發矣。女將嫁，乃發陂取酒，以供賀客，謂之『女酒』，其味絕美。

晉・干寶《搜神記》卷一九　狄希，中山人也。能造千日酒，飲之千日醉。時有州人姓劉，名玄石，好飲酒，往求之。希曰：『我酒發來未定，不敢飲君。』石曰：『縱未熟，且與一杯，得否？』希聞此語，不免飲之。復索曰：『美哉！可更與之。』希曰：『且歸，別日當來，只此一杯，可眠千日也。』石別，似有怍色。至家，醉死。家人不之疑，哭而葬之。經三年，希曰：『玄石必應酒醒，宜往問之。』既往石家。語曰：『石在家否？』家人皆怪之，曰：『玄石亡來，服以闋矣。』希驚曰：『酒之美矣，而致醉眠千日，今合醒矣。』乃命其家人，鑿塚破棺看之，塚上汗氣徹天，遂命發塚。方見開目張口，引聲而言曰：『快哉，醉我也。』因問希曰：『爾作何物也，令我一杯大醉，今日方醒？日高幾許？』墓上人皆笑之，被石酒氣衝入鼻中，亦各醉卧三月。

唐・李肇《唐國史補》卷下　酒則有鄧州之富水，烏程之若下，滎陽之土窟春，富平之石凍春，劍南之燒春，河東之乾和蒲萄，嶺南之靈谿、博羅，宜城之九醞，潯陽之湓水，京城之西市腔，蝦蟆陵郎官清，阿婆清。又有三勒漿類酒，法出波斯。三勒者謂菴摩勒、毗梨勒、訶梨勒。一本作富平之石梁春，劍南之燒香春。

五代・馮贄《雲仙散録・洗妝酒》　《唐餘録》曰：洛陽梨花時，人多攜酒其下，曰：『爲梨花洗妝。』或至買樹。

又《二色酒》　《常新録》曰：西門季玄造二色酒，白酒中有墨花，斟於器中，花亦不散，其中有肝石故也。崔道旅以金、銀、銅錢來酤，曰：『以我三樣錢買君二色酒，欲辭得乎？』

《太平廣記》卷二三三《南方酒》引《投荒雜録》　新州多美酒。南方酒不用麴蘗，杵米爲粉，以衆草葉胡蔓草汁溲，南人呼野葛爲胡蔓草。大如卵。置蓬蒿中蔭蔽，經月而成。用此合糯爲酒，故劇飲之後，既醒，猶頭熱涔涔，有毒草故也。南方飲既燒，即實酒滿甕。泥其上，以火燒方熟。不然，不中飲。既燒即揭瓿趨虛，泥固猶存，沽者無能知美惡。就泥上鑽小穴可容筋，以細筯插穴中，沽者就吮筯上，以嘗酒味。俗謂之滴淋。無賴小民空手入市，徧就酒家滴淋，皆言不中，取醉而返。南人有女數歲，即大釀酒。既漉，候冬陂池水竭時，瘞酒甕，密固其上，瘞于陂中。至春漲水滿，不復發矣。候女將嫁，因決陂水，取供賀客。南人謂之女酒，味絕美，居常不可致也。

宋・陶穀《清異録》卷下，酒漿》　太平君子　穆宗臨芳殿賞櫻桃，

進西涼州蒲萄酒，帝曰：『飲此頓覺四體融和，眞太平君子也。』

天祿大夫　王世充僭號，謂羣臣曰：『朕萬幾繁壅，所以輔朕和氣者，唯酒功耳。宜封天祿大夫，永賴醇德。』

魚兒酒　裴晉公，盛冬常以魚兒酒飲客。其法用龍腦凝結，刻成小魚形狀，每用沸酒一盞，投一魚其中。

含春王　唐末，馮翊城外酒家門額書云：『飛空却回顧，謝此含春王。』於『王』字末，大書『酒』也。字體散逸，非世俗書，人謂是呂洞賓題。

天公匙　馬懷眞，蒲中進士也，有異術。一日，召十數客，面前一方臺，臺上有一小銅盤，盤中一黑匙，於是以匙次第置客口中，皆覺有酒一盃許入喉。又以盤向人傾之，滿口是羊，次魚次雞，一坐皆同。懷眞偶起，人視匙未有文曰『天公匙』，盤底曰『如意盤』。有戲假之者，曰：『但恐耍龍兒，不肯奉借。』

甘露經　汝陽王璡家有酒法，號『甘露經』，四方風俗，諸家材料，莫不備具。

玉浮梁　舊聞李太白好飲玉浮梁，不知其果何物。余得吳婢，使釀酒，因促其功，答曰：『尚未熟，但浮梁耳。』試取一盞至，則浮蛆酒脂也，乃悟太白所飲蓋此耳。

快活湯　當塗一種酒麴，皆發散藥，見風即消，既不久醉，又無腸腹滯之患，人號曰『快活湯』，士大夫呼『君子觴』。

林慮漿　後唐時，高麗遣其廣評侍郎韓申一來。申一通書史，臨回，召對便殿，出新貢林慮漿面賜之。

觥籌獄　荆南節判單天粹，宜城人。性躭酒，日延親朋，強以巨杯，多致狼狽，然人以其德善，亦喜從之。時戲語曰：『單家酒筵，乃觥籌獄也。』

雜瑞樣　酒不可雜飲，飲之，雖善酒者亦醉。蓋生取煮鍊之殊，官法私方之異，飲家之所深忌。宛葉書生胡適，冬至日延客，以諸家羣遺之酒爲具。席半，客恐，私相告戒，適疑而問之，一人曰：『某懼君家百氏漿。』次曰：『所畏者雜瑞樣耳。』

麴世界　河陽釋法常，性英爽，酷嗜酒，無寒暑風雨常醉，醉即熟寢，覺即朗吟曰：『優游麴世界，爛熳枕神仙。』嘗謂同志云：『酒天虛無，酒地綿邈，酒國安恬，無君臣貴賤之拘，無財利之圖，無刑罰之避。陶陶焉，蕩蕩焉，其樂可得而量也。轉而入於飛蜨都，則又蒙騰浩渺而不思覺也。』

丑未觴　余開運中賜丑未觴，法用雍酥棧羊筒子髓置醇酒中，暖消而後飲。

蔻宮集大成　雍都，酒海也。梁奉常和泉病於甘，劉拾遺玉露春病於辛，皇甫別駕慶雲春病於釅，光祿大夫致仕韋炳取三家酒，攪合澄窖飲之，遂爲雍都第一，名『蔻宮集大成』。蔻宮，謂耀州倩榼。

禍泉　置之餅中，酒也，酌於杯，注於腸，善惡喜怒交矣，禍福得失岐矣。倘夫性昏志亂，膽脹身狂，平日不敢爲者爲之，平日不容爲者爲之，言騰烟焰，事墮穽機，是豈聖人賢人乎？一言蔽之，曰『禍泉』而已。

瓶盞病　嗜飲者，無早晚，無寒暑。樂固醉，愁亦如之；閑固醉，忙亦如之。肴核有無，醪醴善否，一不問；典當抽那，借貸賒荷，一不卹。日必飲，飲必醉，醉不厭，貧不悔，俗號『瓶盞病』。徧揭《本草》，細檢《素問》，只無此一種藥。

宋・蘇軾《仇池筆記》卷上《酒名》　退之詩云：『且可勤買拋青春。』《國史補》云：『酒有鄧之富水春，烏程之若下春，滎陽之土窟春，富平之石凍春，劒南之燒春。』杜子美詩云：『聞道雲安麴米春。』裴鉶《傳奇》亦有酒名松醪春，乃知唐人名酒多以春。

宋・趙令畤《侯鯖録》卷四《唐人酒多以春爲名》　退之詩有：『百年未滿不免死，且可勤買拋青春。』拋青春，酒名。亦有酒名松醪春。唐人酒多以春爲名。

宋・竇蘋《酒譜・檇酒》　皮日休詩云：『明朝有物充君信，檇酒三瓶寄夜航。』檇酒，江外酒名。

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷一《太祖令蒲中進内中酒方》　内中酒，蓋用蒲中酒法也。太祖微時，喜飲之。即位後，令蒲中進其方，至今用而不改。

又卷七《張次賢記天下酒名》　張次賢，名能臣，官至奉議郎。文懿公諸孫，朝奉大夫德鄰之子也。好學，喜綴文，有《鄖鄉》、《涪江》二

集，嘗記天下酒名，今著於此。

后妃家，高太皇香泉，向太后天醇、張溫成皇后醽醁，朱太妃瓊酥，劉明達皇后瑤池，鄭皇后坤儀，曹太皇瀛玉。

宰相，蔡太師慶會，王太傅賓露，何太宰親賢。

親王家，鄆王瓊腴，蕭王蘭芷，五王位椿齡，嘉王琬醑，濮安懿王重醞，建安郡王玉瀝。

戚里，李和文駙馬獻卿金波，王晉卿碧香，張駙馬敦禮醽醁，曹駙馬詩字公雅成春，郭駙馬獻卿香瓊，大王駙馬瑤琮，錢駙馬清醇。

內臣家，童貫家宣撫褒功，又光忠，梁開府嘉義，楊開府美誠。

府寺，開封府瑤泉。

市店，豐樂樓眉壽，又和旨，即白礬樓也。忻樂樓仙醪，即任店也。和樂樓瓊漿，即莊樓也。遇仙樓玉液，王樓玉醞，鐵薛樓瑤醽，仁和樓瓊漿，高陽店流霞，清風樓玉髓，會仙樓玉醑，八仙樓仙醪，時樓碧光，班樓瓊波，潘樓瓊液，千春樓仙醇。今廢爲鋪。

中山園子正店千日春，今廢爲邸。銀正店延壽，蠻王園子正店玉漿，朱宅園子正店瑤光，邵宅園子正店法清，大桶，張宅園子正店仙醞，方宅園子正店瓊酥，姜宅園子正店羊羔，梁宅園子正店美祿，郭小齊園子正店瓊波，楊皇后宅園子正店法清。

三京，北京香桂，又法酒；南京桂香，又北庫；西京玉液，又酴醾香。

四輔，澶州，中和堂；許州，溱泉；鄭州，金泉。

河北眞定府銀光；河間府金波，又玉醞；保定軍知訓堂，又杏仁；定州中山堂，又九醞；保州巡邊銀條，又錯著水；德州碧琳；濱州石門，又宜城；博州宜城，又蓮花；衛州柏泉；棣州延相堂；恩州揀米，又細酒；洺州玉瑞堂、夷白堂，又玉友；邢州沙醅金波；磁州風麴法酒；深州玉醅；趙州瑤波；相州銀光；懷州宜城，又香桂；又定州瓜麴，又錯著水。

河東太原府玉液，又靜制堂；汾州甘露堂；隰州瓊漿；代州金波，又瓊酥。

陝西鳳翔府棗泉；河中府天祿，又舜泉；陝府蒙泉；華州蓮花；又冰堂上尊也。邠州靜照堂，又玉泉；慶州江漢堂，又瑤泉；同州清洛，又清心堂。

淮南揚州百桃；廬州金城，又金斗城，又杏仁。

江南東西宣州琳腴，又雙溪；江寧府芙蓉，又百桃，又清心堂；虔州谷簾；洪州雙泉，又金波；杭州竹葉清，又碧香，又白酒；蘇州木蘭堂，又白雲泉，明州金波；越州蓬萊；潤州蒜山堂；湖州碧瀾堂，又雪溪；秀州月波。

三川成都府忠臣堂，又玉髓，又錦江春，又浣花堂；梓州瓊波，又竹葉清；劍州東溪；漢州簾泉；合州金波，又長春；渠州蒲萄；果州香桂，又銀液；閬州仙醇；峽州重釅，至喜泉；夔州法醞，又法醞。

荆湖南北荆南金蓮堂；鼎州白玉泉；辰州法酒；歸州瑤光，又香桂。

福建泉州竹葉。

廣南廣州十八仙；韶州換骨玉泉。

京東青州揀米；齊州舜泉、近泉，又清燕堂，又眞珠泉；第一也。兗州蓮花清；曹州銀光，又三酘，又白羊，又荷花；鄆州風麴、白佛泉，又香桂，濰州重醞；登州朝霞；萊州玉液；徐州壽泉；濟州宜城；濮州宜城，又細波；單州宜城，又杏仁。

京西汝州揀米；滑州風麴，又冰堂；金州清虛堂；鄧州漢泉，又香桂；隨州白雲樓；唐州淮源，又泌泉；蔡州銀光香桂；房州瓊酥；襄州金沙，又宜城，又檀溪，又竹葉清；鄧州香泉，又寒泉，又香菊，又甘露；潁州銀條清，又風麴；均州仙醇。

河外府州歲寒堂。

宋・林洪《山家清供》卷下《胡麻酒》　舊聞有胡麻飯，未聞有胡麻酒。盛夏，張整齋賴招飲竹閣，正午各飲一巨觥，清風颯然，絕無暑氣。其法：贖麻子二升，煮熟略炒，加生薑二兩、龍腦薄荷一握，同入砂器細研，投以煮酒五升，濾柤去水浸飲之，大有益。因賦之曰：『何須更覓胡麻飯，六月清涼却是渠。』《本草》名『巨勝子』，桃源所飯胡麻，即此物也。恐虛誕者自異其說云。

又《碧筩酒》　暑月，命客泛舟蓮蕩中，先以酒入荷葉束之，又包魚鮓它葉內，俟舟迴風薰日熾，酒香魚熟。各取酒及鮓，眞佳適也。坡云《碧筩》詩作『象鼻彎白酒微蒂，荷心苦坡守杭時。』想屢作此供用。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　速兒麻酒，又名撥糟。味微甘辣。主益氣，止渴。多飲令人膨脹、生痰。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《薄薄酒》　趙明叔有言：『薄薄酒勝茶湯，醜醜婦勝空房。』陶靖節『弱女雖非男，強歡良勝無』之詩，蓋喻酒也。膠西先生之言，實祖于此。至于蘇子瞻則廣之曰：『薄薄酒勝茶湯，粗粗布勝無裳，醜妻惡妾勝空房。』又云：『薄薄酒飲兩鍾，粗粗布着兩重。醜惡雖異醉煖同，醜妻惡妾壽乃公。』余又廣之曰：『酸酸酒勝醋湯，稀稀粥勝絕糧。粗粗布可補漿，貧病到老勝無常。有妻有妾醜不妨，妻妾太美多淫荒。』或曰：此雖戲言，切中時病也。

明・沈沈《酒概》卷一《郫筒酒》　郫人傾春釀於竹苞，以蕉葉文斷之以獻，號『郫筒酒』。又郫出大竹，土人截以盛酒，故名。杜詩：『酒憶郫筒不用沽。』

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・賽涼水》　梁綱詩：『而我新開雲水莊，急呼天下二三湘。人間何物糟邱輩，敢與君家話短長？』

又《薏苡酒》　梁綱詩：『馬援征南事不誣，宦囊果否是明珠？昔人曾卻貪泉水，此日當筵恐不須。』

清・褚人穫《堅瓠二集》卷三《頭腦酒》　《湧幢小品》：『冬月客到，以肉及雜味置大碗中，注熱酒遞客，名曰「頭腦酒」，蓋以避寒也。考舊制：自冬至後至立春，殿前將軍甲士，皆賜頭腦酒。瑞州敖宗伯銑，與吳宗伯山爲姻家。吳初度，敖具衣冠過觴之。性豪飲大嚼，及門已苦飢矣。吳戲出句云：『暖日宜看胸背花。』欲敖對就方具酒，敖曰：『寒朝最愛頭腦酒。』相與大笑，共飲極歡。

清・鈕琇《觚賸》續編卷四《頃刻酒》　臺灣所屬之澎湖，其對岸皆瑤僮部落也。中國有賈於其地者，必設席於家，延之環坐，置盆水席中，主人之婦，出採樹葉，裹糯米少許，納口細嚼，吐於盆。主人與客共酌，初飲淡泊無味，頃之面頰發赬，皆酩酊而散，謂之頃刻酒。

清・劉廷璣《在園雜志》卷四《逡巡》　陝西有以罈盛釀酒乾料，留小穴，旋加滾水灌入，即成酒者。不識其所名二字當作何寫。詢之范侍講談一曰：『君世家於秦，必知其解。韓湘云「解造逡巡酒」，此豈是耶？』侍講曰：『是酒渭以北名曰罐子，渭以南名曰罈子，又曰花罈。京師名曰嚽媽，未聞有所謂逡巡者。然其名甚雅，吾當歸告鄉人，請以逡巡易之。』究竟嚽媽二字，不得命名之義，終難求解。座有俗人，強作解事曰：『吾能解之。北方小兒呼其母曰媽媽，呼其母之乳亦曰媽媽，小兒吸乳母之乳曰吃嚽嚽，亦曰咂媽媽。此酒用管吸之，如小兒之嚽媽也。』舉坐絕倒。

清・梁章鉅《浪跡叢談》卷八《神仙酒》　神仙酒乃國初江南趙尚書傳自康親王者，當日王統大軍征西藏，有道士詣軍中獻仙方，造酒以飲三軍，可驅除瘴癘，且多服能延年。方開燒酒十斤，醋一斤半，黑糖一斤半，河水二斤，川烏一枚，草烏一枚，用麵包裹煨熱切片，淡竹葉三錢，菊花三錢，用小袋裝藥，將糖水調酒入罈，擇無雞犬處治理，其火候以炷香爲刻。王初見此方，了無異處，以道士爲妄，扶出，道士遂不見，王始驚異，依方制造，果有效。當時王與趙尚書契好，趙素患瘋疾，得此方飲之，宿疾頓除，夫婦俱年臻九十餘，此方遂偏傳於人，以療瘋疾，無不應者。

又《浪跡三談》卷五《蘭陵酒》　唐詩稱『蘭陵美酒鬱金香，玉碗盛來琥珀光』，今常州實無此酒，隨園老人自誇飲過蘭陵美酒，或偶遇之，而必屬之相國劉文定公家，則又是標榜達官故態矣。余謂必求琥珀光者，惟浦城之紅酒足以當之，似此色香味俱佳，再得藏至五年以外者，當妙絕天下矣，語詳《浪跡續談》第四卷。此則隨園老人所不及知也。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《曼陀羅酒》　宋司馬溫公《涑水記聞》云：杜杞在廣南，誘宜州蠻數千人，飲以曼陀羅酒，醉而殺之。按曼陀羅即《叢鈔》卷二十二年載之風茄也。余因此疑《左傳》載逐人醉齊戍而殲之，或亦用此術。

又《茶香室三鈔》卷二五《灑落泉》　明李日華《六硯齋二筆》云：桐廬酒味清美，名『灑落泉』，乃嚴瀨水所釀。按酒名甚佳，未見有用者。

又《茶香室四鈔》卷二五《鷄鳴酒》　明張萱《疑耀》云：魯元王爲穆生設醴。《說文》：一宿熟曰醴。今人罕得其法。元《宋正獻集》有《鷄鳴酒賦》，序曰：『蔣陵李懷德甫家善釀一宿酒，法以米三升，用水以椀計者倍，乃粥之，入麴八兩，酵半麴，以飴爲酵，殺四之一，加麥蘗少

許，和之適宜。造於燈時，比曉熟矣，味甘且醇，劇飲不醉。』豈即醴邪？

按《詩・伐木》篇『無酒酤我』，毛傳：『酤，一宿酒也。』《說文》『酤』篆說解，亦用《毛》義。是一宿之酒謂之醴，又謂之酤。蔣氏鷄鳴酒，殆古法歟？

又《石灰酒》　元西域辛文房《唐才子傳》云：李百藥字重規，幼多病，母以『百藥』名之。高祖招杜伏威，百藥勸朝京師，中道而悔，怒，飲以石灰酒，因大利幾死，既而宿病皆愈。按石灰性烈，又以酒下之，宜其大利也。而不知適以去宿疾，用之得當，則烏頭、附子，功過參蓍矣。

又《烏程酒有二》　國朝沈自南《藝林彙考》云：烏程有二，俱有名酒。《吳地理志》：吳興烏程縣酒有名。又盛宏之《荆州記》云：涤水出豫章康樂縣，其間烏程鄉有酒官，取水爲酒，極甘美，與湘東酃湖酒年常獻之，世稱酃涤酒。

按張協《七命》有『荆南烏程』之語，《漁隱叢話》云：『余以《湖州圖經》考之，烏程縣以古有烏氏、程氏居此，能酒，因此名焉。其荆溪則在長興縣西南六十里，此溪出荆山。《七命》云「酒則荆南烏程」，荆南則此荆溪之南也。《藝苑雌黄》引長興箬下酒，以爲烏程酒，誤矣。』如胡氏此話，則烏程酒正謂湖州之酒。

又按《藝苑雌黄》云：荆溪在長興縣南六十里，以水出荆山，因名之。張元之《山墟名》云：『昔漢荆王賈登山，因以爲名。』所謂荆南烏程，荆溪之南耳。若以爲荆州，則烏程去三千餘里，大不相接矣。是《藝苑雌黄》雖以箬下酒爲烏程酒似若小誤，然其解荆南二字，則亦與《漁隱叢話》同也。

又卷二七《古剌古辣二水》　國朝全祖望《鮚埼亭集・明洪熙古剌水歌序》云：古剌爲西南極遠蠻部，西與緬甸鄰，見《明史・八百媳婦傳》，南與佛郎機鄰，見《緬甸傳》。《野獲編》云，古剌水爲龍涎之亞，在蘇合薔薇之上，宮中極重之。予考之左侍郎詩，則其水可飲，蓋取以和酒最香冽，不僅薰沐之用也。若北平別有古辣，乃地名，其泉煎之，足爲折傷刀兵之藥，此與西南夷所貢各殊。

宋范成大《桂海虞衡志》有《古辣泉》一條，云：古辣，本賓橫間墟名，以墟中泉釀酒，既熟不煮，埋之地中，日足取出。據此則古剌、古辣亦可通稱，不得謂南爲古剌，北爲古辣也。

燒酒

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　燒酒，味甘辛，性大熱，有毒。多飲敗胃傷膽，潰髓弱筋，傷神損壽。有火證者忌之。同薑蒜犬肉食，令人生痔發痼疾。妊婦飲之，令子驚癇。過飲發燒者，以新汲冷水浸之，或浸髮，即醒。中其毒者，服鹽冷水、菉豆粉可少解，或用大黑豆一升，煮汁一二升，多飲服之，取吐便解。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《燒酒》　用臘酒糟，或清酒糟，每五斗雜釀穀糠二斗半，內甑中。以錫鍋密覆，煬者舉火聚其氣，從口滴下，即燒酒也。錫鍋上儲以冷水，太熱必耗，酒遂宜瀉，去而復易之，視酒薄則止。

又《胡桃燒酒》　煖腰膝，治沈寒痼冷，補捐益虛。燒酒四十斤。　胡桃仁湯退皮，一百枚。　紅棗子二百枚。　煉熟蜜四斤。

右三件入酒，瘞倚厲切土中，七日，去火毒。

又《杏仁燒酒》　去百病，除咳嗽，補虛明目，除隔氣，添顏色，增壽，活血，去諸風。　杏仁去皮尖，煮五水過，一斤。　艾三兩。　芝麻去皮，炒熟爲末，一升。　荆芥穗一兩。　核桃仁湯退去皮，一斤。　薄荷葉三兩。　小茴香三兩。　蒼术米泔浸一宿，洗去黑皮，一兩。　白茯苓去皮，三兩。　銅錢五文，別入。

右件爲細末，煉蜜和一處，投大瓷甕中，注燒酒三十斤同煮一時，待藥已散，用紙封口瘞土中，七日取出。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《五香燒酒》　每料糯米五斗，細麵十五斤，白燒酒三大罈，檀香、木香、乳香、川芎、沒藥各一兩五錢，丁香五錢，人參四兩，各爲末。白糖霜十五斤，胡桃肉二百箇，紅棗三升，去核。先將米蒸熟，晾冷，炤嘗下酒法，則要落在瓮口缸內，好封口，待發。微熱，入糖幷燒酒、香料、桃棗等物在內，將缸口厚封，不令出氣。

每七日開打一次，仍封，至七七日，上榨如嘗。服一二杯，以醃物壓之，有春風和煦之妙。

明・方以智《物理小識》卷六《燒酒》　元時始創其法，名阿剌吉。稻黍雜糧等皆可燒。先煮熟鋪地候冷，和麴蓋之，對晝則發熱，炙手攤之，取入罐中，泥封其口。或三朝或七日，乃蒸而取其氣水。其三日者麴藥迅也，七日者君臣藥也。或以麥芽如糖法，但不下水。《雜記》曰：『醋入火酒，味如常酒，不復酸。』《飲膳正要》云：『葡萄燒酒出哈嘛火者最烈，際波里島蒲萄酒可度入十年。』燒酒畏鹽，鹽化燒酒爲水。暄曰：紙蘸燒酒然之，火去而溼存，可徵雷升雨降之理。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《火酒》　廣人謂燒酒新出甑者，曰酒頭。以水參之，曰和酒。和酒貧者之飲。市上所酤，以細餅爲良，大餅次之，號曰細餅燒、大餅燒。其佳者曰龍江燒，陳至三四年者可口。然多飲，皆有酒痰墜脚之患。蓋痰生於火，酒以火蒸。火之汗液所成，得火則燄起燃燎，其性最熱。此元人之遺毒也。暹羅酒，以燒酒復兩燒之。以檀香燒煙，薰之如漆，乃投檀香其中，蠟封埋土三年，絕去火氣，乃出而飲。此燒酒之尤烈者，是曰火酒。飲一二杯，可愈積病殺蟲。然廣中燒酒，皆火酒也，亦曰氣酒，其味過辛。其麴皆以良薑、山梔、辣蓼之屬，和豆與米飯而成。新會、香山則用板杏，是曰草麴，皆有毒。番禺多糖燒、番薥燒，尤爲酒之賤品。南方草木狀，南海多美酒，不用麴蘗，但料米粉雜以衆草葉，謂此等酒也。海南酒，多以小黍爲之。亦有以樹皮草子爲釀者。糯米硃麴，絕不經見。燒酒則臨高有之。有鴟掌穀者，以釀酒最佳。或人詩：『嶺南生異穀，冬月尚含胎。細細舂成米，先持作舊醅。』又有以花爲釀而雜以諸果者。花則以檳榔花爲最，果則以倒捻子爲最。倒捻子一名黏子，花於暮春，實於盛夏。諺曰：『六月六，黏子熟。』熟以爲酒，色紅味甘。人與猿猴爭食之，所在皆然。亦海外之異味也。五指深山中，猴采百花釀酒，土人得之石穴中，或五六升，或斗許，味最香辣。土人云，老猴率小猴羣坐，以脚濡飲之。山有洞曰猴門，人不敢入。其酒益多，此亦一奇酒云。

清・梁章鉅《浪跡續談》卷四《燒酒》　燒酒之名，古無所攷，始見白香山詩：『燒酒初開琥珀光。』則係赤色，非如今之白酒也。元人謂之汗酒，李宗表稱阿剌古酒，作詩云：『年深始得汗酒法，以一當十味且濃。』則眞今之燒酒矣。今人謂之氣酒，即汗酒也。今各地皆有燒酒，而以高粱所釀爲最正，北方之沛酒、潞酒、汾酒，皆高粱所爲，而水味不同，酒力亦因之各判。嘗聞外番人言，中國有一至寶，而人不知服食，即謂高粱燒酒也，并教人服食之法，須於每夜亥、子之間，從朦朧睡夢中起服此酒一杯，以薄肴佐之，服畢仍復睡去，大有補益。余以仕宦勞碌之身，亥、子間未必都能就枕，且溫酒庀肴，起居扶侍，亦難得此恰當之人，適山左有屬令，授以夜半服燒酒之法，制一小銀瓶，略如洋烟壺，口用螺絲轉蓋，以暖酒灌滿，懷於汗衫兜肚之夾裏，酒可通夜不涼，兼以小銀盒貯薄肴，置於枕側，夜中隨起隨服，隨服隨寢，不煩人力而恬適自如，最爲簡易。余自山左即如法行之，迄今將二十年，凡遇知交，即以此法語之，信從者亦衆，每當寒宵長夜，服此尤有風趣，非黨家羊羔會中人所知也。

又《浪跡三談》卷五《燒酒》　凡酒皆愈陳愈貴，燒酒亦然。隨園言燒酒乃人中之光棍，縣中之酷吏，打磕臺非光棍不可，除盜賊非酷吏不可，驅風寒、消積滯非燒酒不可。燒酒若藏至十年，則酒色變綠，上口轉甜，亦猶光棍變爲良民，便無火氣，殊可交也，但不可使洩氣耳。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八　北省燒酒，京師謂之『燒刀子』。出有車馬，無小轎，或代步以驢。一老儒言志曰：『有燒酒、豆腐、驢，吾願足矣！』語雖寒儉，要是措大本色。蒲臺鹽商某，客廳陳設華麗，花毯鋪地。每咳，屏後轉出美婢，以口承唾。何物牙儈，乃學嚴世蕃！既歿，家落，衣物無不變賣，妻妾至以繡履出售，又學曹孟德焉。濟南有富商，驕奢擬王侯，諸姬列屋爭寵。每自外至，入二門，婢媵僕婦華妝侍立，兩行約五、六十人。遇所喜者，擲牌于地，其人拾起，即於是夜承應。所擲非一。未久，奉旨抄沒。又一商，爲兒娶婦，親迎歸，每進一院，預設優伶一部，選美少年有頂戴者四人陪新郎，四美女艷妝若仙陪新婦，入席樂作，演一折而後入。入則別有優伶及陪新郎、新婦者，曲折五、六院皆如是，乃至洞房。各院屏幛、鐙彩、執事婢僕，不移而具。廣庭錦天繡地，曲室紙醉金迷。迨後身無一錢，凍餓以

死。皆乾隆年間事。嗟乎！天道惡盈，窮奢極慾，未有不敗。君子所爲，兢兢也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《錫器不可盛燒酒》　《洗冤録》：『飲燒酒，不可以錫器盛炖及過宿。倘爲時稍久，飲之殺人。』癸亥，東陽拔貢生吳步青，肄業成均，其兄在家，因火酒貯錫器，經宿飲之，立死。見《寶言堂家戒》。

清・楊萬樹《六必酒經》卷二　問火酒起於何時？曰：自古論酒諸書，并無火酒之名。黄酒始於黄帝，火酒至元時始創其法。及明李時珍先生增註其法，發明其旨，而火酒之新義出矣。南人暑月飲之，北人四時飲之。

光緒《順天府志》卷五〇《食貨志二》　燒酒，按皆麥燒。本土造酒家，稱爲『大酒缸』。燒酒以乾燒爲最，又玫瑰燒，用玫瑰花熏蒸，香味極美，又茵陳燒，佛手燒諸種，又花露。

蜜酒

宋・張邦基《墨莊漫録》卷五《東坡釀蜜酒法》　東坡性喜飲，而飲亦不多。在黄州，嘗以蜜爲釀，又作《蜜酒歌》，人罕傳其法。

每蜜用四斤煉熟，入熟湯，相攪成一斗，入好麵麴二兩，南方白酒餅子米麴一兩半，搗細，生絹袋盛，都置一器中，密封之。大暑中，冷下。稍涼，溫下。天冷，即熱下。一二日即沸，又數日沸定，酒即清可飲。初全帶蜜味，澄之半月，渾是佳酎。方沸時，又煉蜜半斤，冷投之，尤妙。

予嘗試爲之，味甜如醇醪。善飲之人，恐非其好也。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷八　蜜酒法　白沙蜜三斤、水一斗，同煎，入瓶内，候溫。入細麴末二兩、白酵二兩，帋封口，放浮處。春秋十日，夏七日，冬十五日，自然爲上等好酒一斗。如夜靜，飲一二盞以助道力，兼除百病。此酒霍清甫侍御常造，余歛之二三次極妙。

又　秦中蜜醞　白沙蜜一斤，用麵麴五兩搥碎，熟湯四椀放冷，勻蜜麴調，同入乾淨餅器中密封，七日熟。秦鳳階成龍文諸州并用此法。

又　百花春色　沙蜜一斤，煉去，糈米一升蒸作飯，以水五升、法麴四兩同納器中，密封之五七日可漉，泛香味，醇美甚佳。

又　蜜醞隔瓶香　長安道人傳説之□鈔。官桂　胡椒　良姜　紅豆　縮砂仁已上各紐末爲細　好白沙蜜二斤半以水一斗慢火熬及百沸。以上□酒掠去滓末再熬沫盡爲度

右熬下蜜水，依四時下之，先下前藥末八錢，次下乾麴末四兩，後下蜜水。用油單子封，次笋葉等，五七重密封，冬一七日，春秋十日，夏七日熟。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》　蜜醞透瓶香　用蜜二斤半，以水一斗，慢火熬及百沸，雞翎掠去沫，再熬沫盡爲度。官桂、胡椒、良薑、紅豆、縮砂仁，已上各等分，碾細爲末。右將熬下蜜水依四時下之，先下前藥末八錢，次下乾麴末四兩，後下蜜水，用油紙封，箬葉七重密，冬二十日，春秋十日，夏七日熟。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酒法・蜜酒方》　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。蜜封之五七日可漉。極醇美。

真一酒

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷七三《真一酒法》　嶺南不禁酒，近得一釀法，乃是神授。只用白麵、糯米、清水三物，謂之真一法酒。釀之成玉色，有自然香味，絶似王太駙馬家碧玉香也。奇絶！奇絶！白麵乃上等麵，如常法起酵，作蒸餅，蒸熟後，以竹篾穿掛風道中，兩月後可用。每料不過五斗，只三斗尤佳。每米一斗，炊熟，急水淘過，控乾，候令入搗細白麴末三兩，拌勻入甕中，使有力者以手拍實。按中爲井子，上廣下

銳，如綿面尖底盌狀，於三兩麴末中，預留少許糝蓋醅面，以袱幕覆之，候漿水滿井中，以刀劃破，仍更炊新飯投之。每斗投三升，令入井子中，以醅蓋合，每斗入熟水兩盌，更三五日，熟，可得好酒六升。其餘更取醹者四五升，俗謂之二娘子，猶可飲，日數隨天氣冷暖，自以意候之。天大熱，減麴半兩。乾汞法傳人不妨，此法不可傳也。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷二 眞一酒。米麥水三一而已，比東坡先生眞一酒也。『撥雪披雲得乳泓，蜜蠭又欲醉先生。眞一色味頗類予在黃州日所醞蜜酒也。稻垂麥仰陰陽足，器潔泉新表裏清。曉日著顏紅有暈，春風入髓散無聲。人間眞一東坡老，與作青州從事名。』

曾慥云：『予在白鶴新居，鄧道士忽扣門，時已三鼓，家人豐寢，月色如霜。其後有偉人，衣桄榔葉，手攜斗酒，丰神英發，如呂洞賓。曰：「予嘗眞一酒乎？」就坐，三人各飲數盃，擊節高歌，袖出一書授予，乃眞一法，及脩養九事，其末云：九霞仙人李靖。既出恍然。』

藥酒

南朝宋・劉義慶《世説新語》卷一《言語》 鍾毓兄弟小時，值父晝寢，因共偷服藥酒。其父時覺，且託寐以觀之。毓拜而後飲，會飲而不拜。既而問毓何以拜，毓曰：『酒以成禮，不敢不拜。』又問會何以不拜，會曰：『偷本非禮，所以不拜。』

宋・袁文《甕牖閒評》卷六 龐安常《傷寒論》云：『屠蘇，平屋也。可以禦風寒，則歲首屠蘇酒，亦取其禦風寒而已。』

宋・朱翼中《北山酒經》卷下《地黃酒》 地黃擇肥實大者，每米一斗，生地黃一斤，用竹刀切，略於木石臼中搗碎，同米拌和，上甑蒸熟，依常法入醞，黃精亦依此法。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《烏鷄酒》 治中風，背強，舌直不得語，目睛不轉，煩熱。烏雌鷄一隻，拂洗淨，去腸肚。

右件，以酒五升煮，取酒二升，去滓。分作三服，相繼服之。汁盡，無時熬葱白、生薑粥投之，蓋覆取汗。

又《醍醐酒》 治虛弱，去風濕。醍醐一盞。

右件，以酒一杯和勻，溫飲之，效驗。

又《服五加皮酒》 東華眞人《煮石經》：舜常登蒼梧山，曰厥金玉香草，即五加也，服之延年。故云：寧得一把五加，不用金玉滿車；寧得一斤地榆，安用明月寶珠。昔魯定公母，單服五加皮酒，以致長生。如張子聲、楊始建、王叔才、于世彥等，皆古人服五加皮酒而房室不絕，皆壽三百歲，有子三二十人。世世有服五加皮酒而獲年壽者甚衆。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》 長春法酒 景定甲子五月間，賈秋壑以長春法酒一甕，幷方進于穆陵。上欲供而輟者再，李坦、高忠輔任閣長兼內轄，奏云願先賜臣一盞，候三五日藥力效驗，方可進御。李因是得罪於賈，適七月十三日居民遺漏脩內司救撲，官兵見火勢趨和寧門，李於是令預撤民屋保護大內。賈謂不遵朝廷節制，嗾臺臣上疏三學叩閽，屢貶鬱林州。除名勒停方用。

當歸　川芎　半夏　青皮　木瓜　白芍藥　黃耆蜜炙。
五味子　肉桂去皮麁　熟地黃　甘草炙。　白茯苓　薏苡仁炙。
白荳蔻仁　縮砂　檳榔　白朮　橘紅　枇杷葉去毛多。　人參　麥蘗炒。　藿香去土。　沉香　木香　草果仁　杜仲炒。
神麴炒。　南香　桑白皮蜜炒。　厚朴薑炙。　丁香　蒼朮制石斛去根。

右件各制了淨，秤三錢等分作二十包，每用一包以生絹袋盛，浸於一斗酒內，春七日，夏三日，秋五日，冬十日，每日清晨一盃，午一盃，甚有功效。除濕實脾，去痰飲，行滯氣，滋血脉，壯筋骨，寬中快膈，進飲食。

又 枸杞五加皮三骰酒　骰音豆　牛膝　五加根莖　丹參　枸杞根　忍冬　松節　枳殼枝葉

右件各切一大斗，以水三大石於大釜中煮，取六大斗去滓澄清水，準凡水數，浸麴，即用米五大斗炊飯熟訖，取生地黃細切一斗，搗如泥和下。第二骰用米五斗炊飯，取牛蒡根細切二斗搗如泥，和飯下消訖。第三骰用米二斗炊飯，取大秋麻子一斗，熬搗令極細，和飯下之。候稍冷，熱

一依常法。候酒味好即去糟飲之，如酒冷不發，即更以少麴末罨之。若味苦薄，更炊二三斗米罨之。若飯乾不發，取諸藥等分，量多少煎汁熱罨之。候熟去糟量性飲之，多少常令有酒氣。老少男女皆可服，亦無所忌。已上三罨酒，去風勞氣冷，令人肥健，走及犇馬。

又 天門冬酒　醇酒一斗，六月六日麴末一升搗麁末。好糯米五升作飯，天門冬煎五升，其煎但如稀餳即得，米須淘訖曬乾。取天門汁浸麴如常法，候熟炊飯，適寒溫。用煎和飯，令相入投之，夏七日，勤看勿令熱，春冬十日，密封閉之。熟榨濾，每服三合，再欲造。地黃、枸杞、五加皮、薑蕤、黃精、白朮諸藥酒幷準此法。秋夏飯須冷下，春冬須稍溫，看時候方下之。合須九月盡，三月前。又法：取天門冬三十斤搗碎煮，取汁。依常法以作酒，少少飲之，滓作散服，尤佳。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酒法・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，熟揉令勻。納不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五七日。滿開，有一盞緑水，是其精英，宜先酌飲之。餘以生布絞，取汁，貯之。若稀，餳極甘美。常服大能補益人。

明・葉權《賢博編》　蘄蛇酒治瘋癩病，似不當妄用，近里中少年，素亦有量，無故飲數杯，即大下死。又有陳媼飲烏稍蛇酒，遍體瘡裂，流黃水，幾殆，此辨認不眞，誤食他蛇之故。又吳下一大家，因食鮮蕈，一時死七口。三事俱目睹，非常之物，類能殺人，尊生者不可不愼。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《天門冬酒》《本艸》云：『久服輕身，益氣延年。』同菖蒲酒制，去皮鬚。《飲膳正要》云：『擣汁，濾清于銀甖器，慢火熬，膏酒調下。』

又《長春酒》賈似道曰：『除濕、實脾、去痰。飲，行滯氣，滋血脈，壯筋骨，寬中快膈，進飲食。』當歸　川芎　半夏湯泡七次。　青皮去囊。木瓜去穰。　白芍藥　黃芪蜜炙。　五味子碾。　肉桂去麤皮。甘艸炙。　熟地黃　白茯苓去皮。　薏苡仁炒。　白荳蔻仁碾。檳榔　白朮　蒼朮薑制。　人參　橘紅　厚朴薑汁炒。　沈香　木香　南香　藿香去土。　丁香　神麴炒。　麥蘗炒碾去糠。　枇杷葉去毛炙。　草果仁　桑白皮蜜炙。　杜仲炒去絲。石斛去根。

右件各剉碎，每以藥三錢爲絹囊盛之，浸於一斗酒內，春七日，夏三日，秋五日，冬十日用。今有五香藥燒酒，藥品不及此藥之妙。

又《菖蒲酒》《壽親養老書》云：『通血脉，調榮衛，主風痺，治骨立，痿黃。醫所不治者，服一劑，經百日，顏色豐足，氣力倍常，耳目聰明，行及奔馬，髮白更黑，齒落再生，晝夜有光，延年益壽；久服之，得與神通。』用白糯米炊飯，醞生酒醅，擣菖蒲擣汁注之。有以菖蒲煎水，冷注之，有屑菖蒲漉，煮酒麴飯內成之，菖蒲去葉。

又《地黃酒》《本艸》云：『涼血生血，補腎水眞陰不足，瀉脾中濕熱。』同菖蒲酒制。《四時纂要》：『地黃酒變白，速效方肥。地黃切一大斗，擣碎糯米五升，爛炊麴一大升，右三味揉勻，內不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五六日，日滿，有一盞涤液是其精華，宜先飲之，餘以布絹釃之，如稀餳不過三劑，髮當如漆，若雜以牛膝汁，伴炊飯更妙。』

又《蒼耳酒》《本草》云：『治鼻痺濕、風寒。』同菖蒲酒制，去根。

又《茖葱酒》《本艸》云：『治濕痺諸風。』同菖蒲酒制，去根。

又《五加皮酒》《壽親養老書》云：『張子升、楊建始、王叔才、于世彥皆服此酒，得壽三百年，有子二十人，今名野椒。』同菖蒲酒制。

又《木香酒》《壽親養老書》以此爲茶糜酒。《本艸》云：『久服，不夢寤魘寐，輕身致神仙。』取木香切片，甕中先貯沸臘酒，甕口蒙以輕穀，上置木香綿紙、竹箬，重幂，又泥塗之，香自下走。

又《白荳蔻仁酒》《本艸》云：『除冷氣，和脾胃，消穀食。』同木香酒制，用白荳蔻仁麤屑。

又《縮砂仁酒》《本艸》云：『下氣消食，煖胃溫脾。』同木香酒制，用縮砂仁麤屑。

又《蘇合香丸酒》《墨客揮犀》曰：『宋眞宗謂王文正公曰：調五藏，却諸疾。』用蘇合香一丸，先內於甕，後注以沸臘酒，其蠟經熱鎔浮酒面，香散酒中。

又《片腦酒》《本艸》云：『通九竅，除惡氣，治心胸。』先納片腦於甕，後煮臘酒注下，以紙、以箬重幂，又泥塗封之。

又《萬年酒》《本艸》云：『主補中，安五臟，養精神，除百病，久服，肥健，輕身不老。』　冬至前，摘萬年枝子置酒內，連甕煮味透，或擣汁釀酒，或煎汁釀酒，或杵屑釀於酒。

又《松節酒》《本艸》云：『主百節、久風、風虛、脚痺、疼痛。』　取大松油節，剉屑，臨釀生酒時，同藥勻入。每糯米一斗，計松節八斤，宜釀於冬，經春夏則味變。

又《松針酒》《本艸》云：『主風濕瘡，生毛髮，安五臟，守中不饑，延年，又治三年中風，力效。』　采松青針擣糜，爛酒薄調，每生酒一甕，瀉入二椀，密封，連甕煮熟。

又卷一五《枸杞五加皮三骰酒》骰音豆。　枸杞根　五加根莖　牛膝　丹參　忍冬　枳殼　枝華　松節

右件各切一大斗，以水三大石，於大釜中煮，取六大斗去滓澄清水，準凡水數，浸麴。即用米五大斗炊飯，熟訖。取生地黃細切一斗，擣如泥和下。第二骰用米三斗炊飯，取牛蒡根細切二斗，擣如泥，和飯下，消訖。第三骰用米二斗炊，取大秋麻子一斗熬，擣令極細，和飯下之，候消冷，熱一依常法。候酒味妙，即去糟飲之，如酒冷不發，即更以少麴末骰之。若味苦薄，更炊二三斗米骰之。若飯乾不發，取諸藥等分，量多少，煎汁熱骰之。候熟去糟，量性飲之，多少常令有酒氣，老少男女皆可服，亦無所忌。已上三骰起麴，候放冷入酒麴，不用發，只擣細，拌令極勻，熱如麻子狀，入缸中，用浸米泔拌，手擘極碎，不碎則易酸，如欲用水，多則添些小，經二宿後，一一翻，三宿可榨，或四五宿，可以香，更看香氣如何。如天氣寒煖，消詳之榨了，再傾糟入缸內，別用糯米一升，碎者用二升，以水三斤煮爲粥，拌前糟，更釀一二宿可榨，和前酒飲，如欲煎過年，則不可和，若更用水，拌糟，浸作第二酒亦可。

又《黃耆酒》治風濕痺，因酒而得宜，以酒治身體頑痲，筋脉攣急，手足不遂，時覺不仁。　黃耆　防風去蘆。　官桂　天麻　蕪撥　石斛去根。　虎骨酥炙。　白芍藥　當歸去蘆。　雲母粉　白术　茵芋葉　木香　仙靈脾　甘草炙。　續斷各一兩。

右件剉如麻豆大，以生絹袋盛之，好酒一斗浸，春五日，夏三日，秋七日，冬十日，每服一盞，溫煖服，不拘時候，常令酒氣相續爲佳。

又《神仙酒奇方》專醫癱瘓四肢，拳攣風濕，感搏重者，宜服之。　五加皮一兩，拌心剉，去土。　紫金皮拌骨剉。　當歸鬚六錢，洗淨剉。

右件咬咀，用酒瓶浸三宿，夏一宿，更用好酒一瓶，取酒一盞，入末浸酒一盞，每日兩盞煖服，兩瓶酒盡時，自有神效。

又《陳祭酒浸酒方》　生地黃一斤。　熟地黃半斤。　當歸四兩。　荆芥半斤。　防風半斤。　甘草四兩。　甘菊花半斤。　香附米四兩。　黃連半斤。　紅棗四兩。　核桃四兩。　枸杞子四兩。　木香一兩。　沉香二錢。

右擣碎爲細末，浸酒服之。

明・高濂《遵生八牋》卷三《屠蘇酒方》　大黃一錢。　桔梗　川椒各一錢五分。　桂心一錢八分。　烏頭六分炮。　白术一錢八分。　茱萸一錢二分。　防風一兩。

以縫囊盛之，懸井中，至元日寅時取起，以酒煎四五沸，飲二三杯，自幼小飲起。

又卷一二《黃精酒》　用黃精四斤，天門冬去心三斤，松針六斤，白术四斤，枸杞五斤，俱生用，納釜中。以水三石煮之一日，去渣，以清汁浸麴，如家醞法。酒熟，取清任意食之，主除百病，延年，變鬚髮，生齒牙，功妙無量。

又《菖蒲酒》　取九節菖蒲生搗，絞汁五斗，糯米五斗。炊飯，細麴五斤，相拌令勻，入磁罈，蜜蓋二十一日，即開。溫服，日三服之。通血脉，滋榮胃，治風痺，骨立，痿黃，醫不能治。服一劑，百日後，顏色光彩，足力倍嘗，耳目聰明，髮白變黑，齒落更生，夜有光明，延年益壽，功不盡述。

又《地黃酒》　用肥大地黃切一大斗，搗碎，糯米五升作飯，麴一大升，三物于盆中揉熟，相勻，傾入瓮中，泥封。春夏二十一日，秋冬須二十五日，開日開看，上有一盞綠液，是其精華，先取飲之，餘以生布絞汁如飴，收貯，味極甘美，功効同前。

又《白术酒》　白术二十五斤，切片，以東流水二石五斗，浸缸中二十日，去滓，傾汁大盆中，夜露天井中五夜，汁變成血，取以浸麴作酒，取清服，除病延年，變髮堅齒，面有光澤，久服長年。

明・郎瑛《七修類稿》卷二五《屠蘇酒》　屠蘇本古庵名也，當從广字頭，故魏張揖作《廣雅》，釋庵以此廗蘇二字，今以爲孫思邈之庵名，誤矣。孫公特書此二字於己庵，未必是此屠蘇二字，解之者又因思邈庵出辟疫之藥，遂曰屠絕鬼氣、蘇醒人魂，尤可笑也。其藥予嘗記三，因方上有之，今曰酒名者，思邈以屠蘇庵之藥與人作酒之故耳。藥用大黄配以椒桂，似即崔實《月令》所載元日進椒酒意也，故屠蘇酒亦從少至長而飲之。用大黄者，予聞山東一家五百餘口，數百年無傷寒疫症，每歲三伏日取葶藶一束陰乾，逮冬至日爲末，元旦五更蜜調，人各一匙以飲酒，亦從少起。據葶藶亦大黄意也，孫公必有神見。今録方於左：

大黄　桔梗　白术　肉桂各一兩八錢。　烏頭六錢。　菝葜一兩二錢。

右剉爲散，用袋盛，以十二月晦日日中懸沉井中，令至泥，正月朔旦出藥，置酒中煎數沸，於東向戶中飲之，先從少起，多少任意。一方加防風一兩。

明・方以智《物理小識》卷六《藥釀》　一分燒酒二分窖苧，袋盛藥浸之。或煮三炷香，然不若藥和麴釀之妙也。祕法：羊藿、地黄、山羊血、五加入卵伏如法，合麪麴釀以燒酒拍水煮，窖三年妙甚，藥隨宜增。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《屠蘇》　酒可名酴酥。未可爲屠蘇。屠蘇即廗蘇，蓋平屋也。《雪賦》云：『韜罳罳之飛棟，沒屠蘇之高影。』自孫思邈居屠蘇釀酒，乃有屠蘇酒之名。後人去酒字，竟呼爲屠蘇，未可爲訓。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷一《屠蘇酒方》　或問屠蘇酒之義，記得《七修類稿》中有之。屠蘇本古庵名，當從广字頭。《廣雅》釋庵作廗蘇二字，孫思邈特書此二字於己庵。《集韻》云：『廗蘇酒，元日飲之，可除瘟氣，亦作屠蘇。』今人因思邈庵中出辟疫之藥，遂有屠絕鬼氣，蘇醒人魂之説，可笑也。嘗憶得三因方上有此藥酒，用大黄配以椒桂。蓋孫思邈出庵中之藥，與人作酒，因遂名爲屠蘇酒耳。其方爲大黄、桔梗、白术、肉桂各一兩八錢，烏頭六錢，菝葜一兩二錢，各爲末，用袋盛，以十二月晦日日中懸沉井中，令至泥，正月朔旦，出藥置酒中，煎數沸，於東向戶中飲之，先從少起，多少任意。一方加防風一兩。

又卷七《百歲酒》　余在甘肅，晤齊禮堂軍門愼，授一藥酒方，謂可治聾明目，黑髮駐顔。余服之一月，目力頓覺勝前。其方用蜜炙箭芪二兩，當歸一兩二錢，茯神二兩，黨參一兩，麥冬一兩，茯苓一兩，白术一兩，熟地一兩二錢，生地一兩二錢，肉桂六錢，五味八錢，棗皮一兩，川芎一兩，龜膠一兩，羌活八錢，防風一兩，枸杞一兩，廣皮一兩，凡十八味，外加紅棗二斤，冰糖二斤，泡高粱燒酒二十斤，煮一柱香時，或埋土中七日更好，隨量飲之。軍門云：『此名周公百歲酒，其方得自塞上，周翁自言服此方四十年，壽已踰百歲。翁家三代皆服此酒，相承無七十歲以下人。』余至粵西刊布此方，僚寀軍民服者皆有效，遂名梁公酒。有名醫熟玩此方，久而憬然曰：『水火既濟，眞是良方，其制勝全在羌活一味。此所謂小無不入，大無不通，非神識神手莫能用此也。』自是而日三服，至今已八年。未幾余引疾歸田，僑居南浦，有患三年瘧者，乞此酒一小瓶飲之，前後凡兩人，皆應手霍然。而浦人不甚以爲然，至有訾其方者曰：『此十八味平平無奇，而羌活一味，尤不宜輕服。』與粵西名醫之言正相反，余聞之，爲齒冷而已。余同懷弟灌雲廣文素嗜飲，中年以後，已成酒癆，每日啜粥不過一勺，顔色憔悴，骨立如柴，醫家皆望而卻走。適其長子元辰在余桂林署中，録此方寄之。灌雲素不飲燒酒，不得已，以紹酒代之，日飲數杯，以次遞加，半月後，眠食漸進，一月後，遂復元。客秋余回福州相見，則清健較勝十年前，而豪飲如故。據言幷未服他藥，只常服此酒，日約三斤，已五年矣。夫紹酒之力固不及燒酒之厚，然服燒酒者，日以兩計，服紹酒者，日以斤計，則其力亦足相敵，故其效幷同也。余五十餘歲時，鬢髮早白，鬚亦蒼然，自服此酒之後，白髮竟爲之稍變，初亦不覺，惟剃頭時，自見所落髮針不似從前之白，始知黑髮已有可據，惟白鬚如舊。細思其理，酒氣向上，故於髮易見功，而下垂之鬚，酒力未必能到，此理甚明也。

又《浪跡叢談》卷八《雄黄酒》　吾鄉每過端午節，家家必飲雄黄燒酒，近始知其非宜也。《一斑録》云：『雄黄能解蛇虺諸毒，而其性最烈，用以愈疾，多外治，若内服，只可分釐之少，更不可衝燒酒飲之。有表親錢某，於端午大飲雄黄燒酒，少時腹痛，如服砒信，家衆誤認爲痧，百計治之，有知者云：雄黄性烈，得燒酒而愈烈，飲又太多，是亦爲患也。急

覓解法，而已無及矣。』

清・昭槤《嘯亭雜録》卷一《松苓酒》 純廟時，張文敏照獻松苓酒方。於山中覓古松，伐其本根，將酒甕開罈埋其下，使松之精液吸入酒中，逾年後掘之，其色如琥珀，名曰松苓酒。上偶飲之，故壽躋九旬，康莊日健，有以哉。

清・顧禄《清嘉録》卷五《雄黄酒》 研雄黄末，屑蒲根，和酒以飲，謂之『雄黄酒』。又以餘酒染小兒額及手足心，隨灑牆壁間，以祛毒蟲。蔡雲《吳歈》云：『稱鎚糍子滿盤堆，好侑雄黄入酒杯。餘瀝尚堪祛五毒，亂塗兒額嘆牆隈。』

案：孫思邈《千金月令》：『端五，以菖蒲或縷或屑以泛酒。』而馮慕岡《月令廣義》則云：『五日，用朱砂酒辟邪、解毒，餘酒染額、胸、手足心，無虺蛇之患。又以灑牆壁、門窗，以避毒蟲。實丹砂也。』吳曼雲《江鄉節物詞》小序云：『杭俗，五日剉蒲根入火酒，和雄黄飲之。或以塗小兒額上。』詩云：『細切蒲菹勸學觴，不須九節認靈菖。嬌兒怯試燒春味，一抹妝成半額黄。』九縣志皆載：『五口，飲雄黄菖蒲酒。』而《崑新合志》并云：『隨灑牆壁間。』

花酒

宋・吳曾《能改齋漫録》卷六《事實・松花酒》 唐原化記：『有老人訪崔希眞，希眞飲以松花酒。老人云：「花澀無味。」以一丸藥投之，酒味頓美。』裴鉶《傳奇》載酒名松醪春。故杜子美集載杜員外詩云：『松醪酒熟傍看醉。』劉長卿《送從兄之淮南》詩云：『泝沿隨桂檝，醒醉任松華。』又《至華陽洞》詩云：『蘿月延步虛，松花醉閒宴。』

宋・朱翼中《北山酒經》卷下《酴醾酒》 七月開酴醾，摘取頭子，去青萼，用沸湯綽過，紐乾。浸去酒一升，經宿漉去花頭，勻入九升酒內，此洛中法。

又《菊花酒》 九月，取菊花曝乾，揉碎，入米餚中，蒸，令熟，醞酒如地黄法。

宋・龐元英《文昌雜録》卷三 禮部王員外言：京師貴家多以酴醾漬酒，獨有芬香而已。近年方以槐楮花懸酒中，不惟馥郁可愛，又能使酒味辛冽，始於戚里，外人蓋所未知也。

宋・周密《齊東野語》卷一〇 九日菊酒，以淵明採菊，白衣送酒得名。而不知《西京雜記》所載菊花酒法，以菊花舒時，併採莖葉雜秫米釀之，至來年九月九日始熟。此皆目前之事，而未有言者，何也。

宋・高承《事物紀原》卷八《菊酒》 《西京雜記》曰：戚夫人侍兒賈佩蘭，後出爲段儒妻，說在宮內時，九月九日，佩茱萸，食蓬餌，飲菊花酒，云令人長壽。菊花舒時，并採莖葉，雜黍米釀之，至來年九月九日始熟焉，謂之菊花酒。馮鑑謂自後漢桓景始也。

又 荼蘼酒 法酒一斗用木香一塊，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。荼蘼百英，浮沉酒面，人不能辨查花和露。紅小蓓取十個去枝葉，用生紗袋盛掛於瓶口，近酒面一寸許，密封瓶口，三兩日可飲。或以湯柑皮旋滴汁數點於酒盞內亦佳。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷二《桂酒》 楚詞曰：『奠桂酒兮椒漿』，是桂可以爲酒也。有隱居者以桂酒方教吾，釀成，而玉色香味超然非世間物也。

搗香篩辣入餅盆，盎盎春溪帶雨渾。收拾小山藏社甕，招呼明月到芳樽。酒材已遣門生致，菜把仍叨地主恩。爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。

又卷三《茶蘼酒》 好酒一斗，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，取荼蘼、百英、浮沉酒面，人不能辨。查花和露紅小蓓，取十箇去枝葉，用生紗袋盛掛於瓶口，近酒面一寸許，密封瓶口三兩日可飲。或以湯柑皮旋滴汁數點於酒瓶內，亦佳。

此酒色香味三絕，宜奉老人清興，酴醾本酒名也。世所開花，元以其顏色似之，故取其名。《唐書・百官志》：良醞署令供酴醾酒。今人或取花以爲枕囊，故黄山谷詩云『名字因壺酒，風流付枕幃。』

元・佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》 菊花酒 以九月菊花盛開時，揀黄菊嗅之香嚐之甘者，摘下曬乾。每清酒一斗用菊花頭二

兩，生絹袋盛之懸於酒面上約離一指高，密封瓶口。經宿去花袋，其味有菊花香，又甘美。如木香、臘梅花一切有香之花依此法爲之。蓋酒性與茶性同，能逐諸香而自變。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酒法・花香酒法》 凡有香之花，木香、荼蘼、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。蜜封瓶口，經宿去花，其酒即作花香。甚美。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《桂花酒》 發散滯氣。摘生含桂花，浸生酒漿中，密封。用時量多寡滴酒內，有酒磨其餅和之；有以餅同木香酒制，密封之。

又卷一五《菊花酒》 酒醅將熟時，每缸取黃英一作單葉。菊花，去萼蒂，甘者只取花英二斤，擇淨，前一日入醅內攪勻，次早榨則味香美，糟不可久留，便醞醋不妨，但一切有香無毒之花，倣此用之皆可。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《松花酒》 三月取松花如鼠尾者，細挫一升，用絹袋盛之。造白酒熟時，投袋於酒中心，井內浸三日，取出，漉酒飲之，其味清香甘美。

明・蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記・荷花酒》 梁綱詩：『共君曾到美人家，池有涼亭荷有花。折取碧筒一以酌，爭如天上醉流霞。』

清・屈大均《廣東新語》卷一四《茶蘼露》 露本秋金凝液之氣，味甘性涼，故凡百草之露皆可潤肌。百花之露皆可益顏，取之造酒，名秋露白，絕香，而荼蘼露尤美。廣人多種荼蘼，動以畝計。其花喜烈日，當午澆灌則大茂，有細瓣而蕊三四卷者，有瓣粗而蕊一二卷者。有細心者，疎苞者。以甑蒸之取露，或取其瓣拌糖霜，暴之兼旬，以爲粉果心餡，名荼蘼角，甚甘馨可嗜。然猶以大西洋所出者爲美。大西洋天氣寒時，荼蘼始花，露凝花上，晶瑩芬郁若甘露。諸花木則否。暹羅、滿剌伽人購以銀錢，貯以玻璃瓶，攜至占城。占城婦女以香蠟調之膏髮。客至，則以髮拂拭盃盤之屬以爲敬。澳門番女得之，以注飲饌，或以霑灑人衣，外有薔薇水。暹羅、爪哇、滿剌加三國，曩以進貢。其薔薇乃三佛齊所種，與中國薔薇不同。廣人多以土薔薇浸水效之，試以玻璃瓶翻搖數四，泡周上下則眞也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《以花薰酒》 馮開之嘗云，用三白酒或雪酒，不滿瓶。虛二三寸，編竹爲十字或井字障口，不令有餘不足，新摘茉莉數十朵，線繫其蒂懸竹下，令齊，離酒一指許，用紙封固，尋日香透。余倣爲之，香則噴鼻而酒味變矣。不論酒而論香，是爲喧客奪主，開之未解此中趣者。

果酒

晉・崔豹《古今註》卷下 烏孫國有青田核，莫測其樹實之形，至中國者，但得其核耳。核大如六升瓠，空之以盛水，俄而成酒，味甚醇美。劉章得兩核，集賓客設之，常供二十人之飲。一核盡，一核所盛復飲，飲盡隨更注水，隨盡隨盛，不可久置。久置則苦不可飲，名曰青田酒。

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷七《酒食》 青田核，莫知其樹實之形。核大如六升瓠，注水其中，俄頃水成酒，一名青田壺，亦曰青田酒。蜀後主有桃核兩扇，每扇着仁處，約盛水五升。良久，水成酒，味醉人，更互貯水，以供其宴，即不知得自何處。

宋・范成大《桂海虞衡志・志果》 紅鹽草果。取生草荳蔻，入梅汁，鹽漬，令色紅，暴乾，以薦酒。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷八 洞庭春色 橙子取十分登熟者，淨刮去穰白，取皮。每煮酒，臨封次以片許，納器中開飲香味可人。

宋・周密《齊東野語》卷一〇《椰酒菊酒》 今人以椰子漿爲椰子酒，而不知椰子花可以釀酒。唐殷堯封《寄嶺南張明府》詩云：『椰花好爲酒，誰伴醉如泥。』

明・沈沈《酒概》卷一《洞庭春色》 安定郡王以黃柑釀酒，謂之『洞庭春酒』。色、香、味三絕。趙德麟以黃柑釀酒，東坡作《洞庭春色賦》遺之。

又《糜欽酒》 糜欽棗出眞陵山，食一枚大醉，經年不醒。東方朔嘗遊其地，以一斛歸進上，上和諸香作丸，大若芥子，每集羣臣，取一丸入

水，頃刻成酒，味踰醇醪，謂之『糜飲酒』，又謂之『眞陵酒』、『仙鄉酒』。飲者，香經月不歇。

又卷二　李仲賓家有梨園大樹一株，歲收梨至二車。一歲，忽盛生，售甚賤。有所謂山梨者，味極佳，用大甕儲數百枚，以缶蓋，而泥其口，意欲久藏，旋取食，久則忘之。及半歲後至園中，聞酒氣薰人，因啓觀所藏，梨化爲水，湛然甘美。飲之，輒醉。回回國葡萄酒類此。

明・王臨亨《粵劍編》卷三《志物産》　椹樹，不甚高大，遍山谷間皆有之。四月已放花，六月猶開。纔吐蕚，白色淺紅微暈；開時，色正白；久之，色紅，絕類桃花，而心瓣俱整甚。結實大如指，味甘。人採食之，或摘以釀酒，謂之椹酒。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《賽葡萄酒》　用銀石器，將磨碎去皮黑豆入水，加烏梅數個，明礬少許，熬色黑，濾潔，調以酒蜜得所，盛瓶中密封一宿，飲之，與眞者同。

又卷一五《賽蒲萄酒》　麴裹米汁酒也。　皂衫兒曬乾磨碎去皮，用約二斗許，黑豆也。　白礬些少。　甜兒些少蜜也。　烏梅數箇。

右用砂鍋或銀器，先將衫兒梅礬一處入熬色黑，濾去渣，方入甜兒和勻，再和麴汁調停，得所盛瓶中，密封一宿，飲之與眞者無異。

明・陳繼儒《群碎録》　酒樹，椰也。似酒甘而薄，亦不堪飲。若頓遜國樹葉汁，取停之數日，即爲佳酒。枸樓國仙漿，取之樹腹中，青田核以水注之，少頃成酒，乃眞酒樹也。

葡萄酒

宋・吴炯《五總志》　葡萄酒自古稱奇。本朝平河東，其釀法始入中都。余昔在太原，常飲此醞。有詩云：『孟佗愛官入骨髓，爲官蹙眉曾未開。快遣葡萄百斛酒，換取梁州刺史來。』歸以示蔡天啓，天啓答云：『幷州在昔葡萄酒，賦咏于今定幾人。誰記當時味外事，要令吴子語超羣。』天啓以推挽後覺爲己任，今死矣。諷咏斯文，嗟嘆無斁。

宋・朱翼中《北山酒經》卷下《蒲萄酒法》　酸米入甑蒸，起上，用杏仁五兩，去皮、尖。蒲萄二斤半，浴過，乾，去子、皮。與杏仁同於砂盆內一處，用熟漿三斗，逐旋研盡爲度，以生絹濾過。其三斗熟漿潑飯，軟蓋良久，出飯，攤於案上。依常法，候溫，入麴搜拌。

元・元好問《蒲桃酒賦》　劉鄧州光甫爲予言：『吾安邑多蒲桃，而人不知有釀酒法。少日，嘗與故人許仲祥摘其實，幷米炊之。釀雖成，而古人所謂「甘而不飴，冷而不寒」者固已失之矣。貞祐中，鄰里一民家避寇，自山中歸，見竹器所貯蒲桃在空盎上者。枝蒂已乾，而汁流盎中，薰然有酒氣。飲之，良酒也。蓋久而腐敗，自然成酒耳。不傳之秘，一朝而發之。文士多有所述。今以屬子，子寧有意乎？』予曰：世無此酒久矣！予亦嘗見還自西域者云：『大食人絞蒲桃漿，封而埋之，未幾，成酒，愈久者愈佳。有藏至千斛者。』其說正與此合。物無大小，顯晦自有時，決非偶然者。夫得之數百年之後，而證數萬里之遠，是可賦也，於是乎賦之。其辭曰：

西域開，漢節迴。得蒲桃之奇種，與天馬兮俱來。枝蔓千年，鬱其無涯。音崖。歛清秋以春煦，發至美乎胚胎。意天以美釀而飽予，出遺法於湮埋。索罔象之玄珠，薦清明於玉杯。露初零而未結，雲已薄而仍裁。挹幽氣之薰然，釋煩悁於中懷。覺松津之孤峭，羞桂醑之塵埃。我觀《酒經》，必麴蘗之中媒。水泉資香潔之助，秫稻取精良之材。效衆技之畢前，敢一物之不偕？艱難而出美好，徒酖毒之貽哀。繄工倕之物化，與梓慶之心齋。既以天而合天，故無柅乎靈臺。吾然後知珪璋玉毀，青黃木災。音哀而鼓鐘，味薄而鹽梅。惟撣殘天下之聖法，可以復嬰兒之未孩。安得純白之士，而與之同此味哉？

明・高濂《遵生八牋》卷一二《葡萄酒》　法用葡萄子，取汁一斗，用麵四兩，攪勻，入瓮內，封口，自然成酒，更有異香。又一法：用蜜三斤，水一斗，同煎，入瓶內，候溫，入麵末二兩，白酵二兩，濕紙封口，放淨處。春秋五日，夏三日，冬七日，自然成酒，且佳。行功導引之時，飲一二杯，百脉流暢，氣運無滯，助道所當不廢。

明・沈沈《酒概》卷一《蒲萄酒》　西域有蒲萄酒，積年不敗。彼俗傳云可至十年飲之，醉彌日乃解。有人久積蒲萄忘取，遂自成酒，芳甘

酷烈。

又《八色酒》　唐太宗破高昌，收馬乳葡萄實於苑中種之。幷得其酒法，損益造酒，成八色，芳辛酷烈，頒賜羣臣。京師始識其味。

又《凍酒、高寧酒》　高昌遣使獻蒲桃乾、凍酒。帝命杰公迓之。杰公謂其使曰：『蒲桃七是湆林，三是無半。凍酒非八風谷所凍者，又無高寧酒和之。』使曰：『其年風災，蒲桃不熟，故駁雜。凍酒奉王急命耳。』帝問杰公羣物之異。對曰：『蒲桃，湆林者，皮薄味美。無半者，皮厚味苦。酒是八風谷凍成者，終年不壞。今嗅其氣酸，高寧酒滑而色淺，故云然。』

又卷二　貞祐中，一民家自山中歸，見竹器所貯葡萄，在空盎上。枝蒂已乾，而汁流盎中，薰然有酒氣，飲之，良酒也。蓋久而腐，自然成酒矣，別無制作。

清・梁章鉅《浪跡三談》卷五《千日酒》　左太沖《魏都賦》云：『醇酎中山，流湎千日。』《博物志》亦載劉元石千日酒事，皆沿誤也。《周禮》酒正注云：『清酒，今中山冬釀，接夏而成。』疏云：『昔酒爲久，冬釀接春，清酒久於昔酒。』是酒名千日者，極言其釀日之久，後人乃附會爲一醉千日之說耳。酒貴久釀，亦貴重釀。憶余在蘭州時，爲齊禮堂提軍招飲，席半，別出一酒嘗之，色如清水，味微甘香，余不知其名，禮堂曰：『此蒙古人所釀蒲桃酒也，其名爲阿爾氣。』余微嫌其薄，禮堂曰：『此其初釀也，若略加酸乳，入鍋重蒸之，名阿爾占，則味較濃。三釀者爲和爾占，四釀者爲德普舒爾，五釀者爲沾普舒爾，六釀者爲薰舒爾。多一釀則色加濃而味益厚，香益冽，以足下之量，飲至十鍾，無不沾醉矣。』蓋田園中所出之物，無不可以釀酒，而蒲桃之性，尤與酒相宜。余在蘭州所食之蒲桃，至長不過二寸餘，嘗聞口外人說，吐魯番之蒲桃，長至三、四寸，可以切爲四瓣，則以此釀酒，其性有不釀厚者哉！

臘酒

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酒法・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。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一五《造臘酒法》　每米一斗，先浸一升，七日炊，將餘九升淘淨，每米一斗，用水一十六斤浸。次將炊熱飯鋪缸面上，候熟飯浮起，撈飯另安，方撈米炊熟。次將浮飯拌曲，每斗米用麴一斤，就將原泔下酒，每斗留浸過米一升，骰俱用熱飯。若天氣冷，只用略熱飯。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《臘酒》　用糯米二石，水與酵二百斤足秤，白麵四十斤足秤，酸飯二斗，或用米二斗起酵，其味釀而辣。正臘中造煮時，大眼籃二箇，輪置酒瓶在湯內，與湯齊滾，取出。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一〇《冬釀酒》　釀酒以小麥爲麴，用辣蓼汁一杯，和麪一斗，調以井水，揉踏成片，或楮葉包懸當風，兩月可用爲酒藥。自八月至三月，皆可釀酒。惟以小雪後下缸，六十日入糟者爲佳，可留數年不壞。吳俗，田家多效之，謂之冬釀酒。有秋露白、靠壁清、十月白、三白酒諸名，有名榨頭酒，初出槽酒也，俗謂之杜茅柴。有以木樨花合糯米同釀，香冽而味雜，名桂香；有以淡竹葉煎湯代水，色最清冷，名竹葉清。市中又有福珍、天香、玉露諸名，其酒醇厚，盛在杯中，滿而不溢，甘甜膠口，品之上也。其釀而未煮者，名生泔酒，其品最下。吳俗，收穫後，取秫米釀白酒，謂之十月白，過此則色味不清冽矣。酒中之趣品，他郡所無，見許青浮《詩序》。

按崔（寔）〔寔〕《四民月令》：『十月上辛，命典饋清麴，釀冬酒，供臘祀。』郡志：『唐有五酘酒，宋有木蘭堂酒，又有洞庭春、白雲泉等名。』今其法不傳。惟煮酒臘月釀成，煮過泥封，經兩三歲最醇，或加木香、砂仁、金橘、女貞子、梅蘭諸品，味更香冽，以十月釀成者爲佳。

清・顧祿《清嘉録》卷一〇《冬釀酒》　鄉田人家以草藥釀酒，謂之『冬釀酒』。有秋露白、杜茅柴、靠壁清、竹葉清諸名。十月造者，名『十月白』。以白麪造麴，用泉水浸白米釀成者，名『三白酒』。其釀而未煮，

旋即可飲者，名『生泔酒』。蔡雲《吳歈》云：『冬釀名高十月白，請看柴帚掛當檐。一時佐酒論風味，不愛團臍只愛尖。』

案：崔寔《四民月令》：『十月上辛，命典饋清麴，釀冬酒，供臘祀。』《內則》有稻醴、黍醴、粱醴。《左傳·哀十一年》：『進稻醴。』《釋文》云：『以稻米爲醴酒。』桂未谷《札樸》云：『糯米爲甜酒，俗呼「白酒」，即稻醴也。』長、元、吳《志》皆云：『以草藥釀成，置壁間月餘，色清香冽，謂之「靠壁清」，亦名「竹葉清」，又名「秋露白」，鄉間人謂之「杜茅柴」，以十月釀成者尤佳，謂之「十月白」。』沈朝初《憶江南》詞注云：『蘇城俱於臘底釀酒，四月中窨清，色味俱佳。』又有『酒娘新搭杜茅柴』之句。

羊酒

宋·朱翼中《北山酒經》卷下《白羊酒》 臘月，取絕肥嫩羯羊肉三十斤，肉三十斤，內要肥膘十斤。連骨，使水六斗已來，入鍋煮肉，令息軟。漉出骨，將肉絲擘碎，留着肉汁。炊蒸酒飯時，酌撒脂肉於飯上，蒸令軟。依常拌攪，使盡肉汁六斗潑饋了。再蒸良久，卸案上攤，令溫冷得所。揀好脚醅，依前法酘拌，更使肉汁二升以來，收拾案上及元壓面水，依尋常大酒法日數，但麴盡於餘米中用爾。一法：脚醅發秖於酘飯內，方煮肉取脚醅一處，搜拌入甕。

宋·陳元靚《事林廣記》別集卷八 羊羔酒 宣和化成殿方。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，用木香一兩同醞，毋犯水。十日熟，味極甘滑。

元·鄒鉉《壽親養老新書》卷三《雪花酒》 羊精膂肉一斤，去筋膜，溫水浸洗，批作薄片。用極好酒一升，煮令肉爛，細切研成膏，別用羊筒髓三兩，腎窠脂一兩，於銀鍋內鎔作油，去滓，卻入先研肉膏內幷研令勻。又入龍腦少許拌和，傾入甕甌內候冷，每用時取出，切作薄片，入酒盃中，以溫酒浸飲之。龍腦候極溫方入，如無腦，入木香少許亦佳。二味各入少許尤佳。

元·佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》 羊羔酒法 用精羊肉五斤，用炊單裹了放糜底蒸熟。乾批作片子，用好糯酒浸一宿，研爛。以鵝梨七隻去皮核，與肉再同研，細紗濾過，再用浸肉酒，研濾三四次，用川芎一兩爲末，入汁內攪勻，潑在糯米脚糜肉下脚，用麴依常法。

明·沈沈《酒概》卷一《黃羊酒》 關右塞上有黃羊，無角，色類麞鹿。人取造酒，以荻管吸於瓶中。杜詩『黃羊飯不羶，蘆酒還多醉』謂此。

明·蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記·羊羔酒》 孝義縣。 梁綱詩：『誰家羊子萬爲羣？白日山中杳未分。獨有將軍多逸興，時開金帳聚朝雲。』

元統甲戌，分臺上京，飲馬酒而甘，嘗爲作詩。丁丑分省日長多暇，因數土產可紀者尚多，又賦九題幷舊作爲上京十詠云。

明·談遷《北游録·紀聞》下 國俗，酥酒，炙羊髓所成。每三月徧賜廷臣，以雜水而淡，氣羶易醉。滿洲家釀人參酒爲佳，茶有酥素。素茶純用芝麻。

清·周亮工《書影》卷四 章丘羊膏酒，東省重之，闈中多取以供主試者。味甘無少羶氣，偶一飲之，亦尚宜人，不堪多吸也。

馬酒

明·沈沈《酒概》卷一《桐馬酒》 漢師學士十二人，給大官桐馬酒。舊註以馬乳爲酒，採桐葉乃成也。李奇曰：『漢武有桐馬官，作酒桐合，作挏推引也。以馬之乳爲酒，撞挏乃成。馬駱味如酒，飲之亦醉，故呼馬酒。』韋革爲皮兜，受數斗，盛馬乳撞挏之。

明·蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記·馬酒》 味似融甘露，香疑釀醴泉。新醅撞重白，絕品挹清玄。驥子饑無乳，將軍醉卧氈。挏官聞漢史，鯨吸有今年。

雞子酒

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷八　雞子線酒　薄酒鍋內沸了雞子一箇，開一小竅子入鹽幷椒末，皆用筯攪，令勻旋，攪酒令轉，傾雞子入鍋內，迤邐傾之令如線樣，然後投好酒供之。

茶分部

綜述

晉・崔豹《古今註》卷下　茶，蔎也。荼紫色，蔎青色，其味辛且苦，食之明目。或謂紫葉者爲香荼，或謂青葦者爲青荼。亦以紫色者爲紫蔎，青色者爲青蔎，其長大而不苦者爲馬蔎。

唐・陸羽《茶經》卷上《一之源》　茶者，南方之嘉木也。一尺二尺迺至數十尺，其巴山峽川有兩人合抱者，伐而掇之其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，葉如丁香，根如胡桃。瓜蘆木出廣川似茶至苦澁栟櫚藏葵之屬，其子似茶，胡桃與茶椴皆下孕兆，至瓦礫苗木上柚。其字或從草，或從木，或草木幷。從草當作茶，其字出《開元文字音義》從木當作檟，其字出《本草》草木幷作荼，其字出《爾雅》。其名一曰荼，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。周公云檟苦荼，楊執戟云：蜀西南人謂茶曰蔎郭弘農云早取爲茶晚取爲茗或一曰荈耳。其地上者，生爛石中者，生櫟壤下者，生黃土凡藝而不實，植而罕茂，法如種瓜，三歲可採。野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，綠者次。筍者上，牙者次。葉卷上，葉舒次。陰山坡谷者，不堪採掇，性凝滯結瘕疾。茶之爲用，味至寒，爲飲最宜精行，儉德之人若熱渴凝悶腦疼目澁，四支煩，百節不舒。聊四五啜，與醍醐甘露抗衡也。採不時，造不精，雜以卉莽，飲之成疾。茶爲累也，亦猶人參上者生上黨，中者生百濟、新羅，下者生高麗。有生澤州、易州、幽州、檀州者爲藥無効，況非此者。設服薺苨使六疾不瘳，知人參爲累，則茶累盡矣。

唐・封演《封氏聞見記》卷六《飲茶》　茶早採者爲茶，晚採者爲茗。《本草》云：『止渴，令人不眠。』南人好飲之，北人初不多飲。開元中，泰山靈巖寺有降魔師大興禪師，學禪務於不寐，又不夕食，皆許其飲茶。人自懷挾，到處煮飲，從此轉相倣效，遂成風俗。自鄒、齊、滄、棣，漸至京邑，城市多開店鋪煎茶賣之，不問道俗，投錢取飲。其茶自江、淮而來，舟車相繼，所在山積，色額甚多。

楚人陸鴻漸爲《茶論》，說茶之功效幷煎茶炙茶之法，造茶具二十四事以『都統籠』貯之。遠近傾慕，好事者家藏一副。有常伯熊者，又因鴻漸之論廣潤色之，於是茶道大行，王公朝士無不飲者。

御史大夫李季卿宣慰江南，至臨淮縣館，或言伯熊善茶者，李公請爲之。伯熊著黃被衫，烏紗帽，手執茶器，口通茶名，區分指點，左右刮目。茶熟，李公爲歠兩杯而止。既到江外，又言鴻漸能茶者，李公復請爲之。鴻漸身衣野服，隨茶具而入，既坐，敎攤如伯熊故事。李公心鄙之。茶畢，命奴子取錢三十文酬煎茶博士。鴻漸遊江介，通狎勝流，及此羞愧，復著《毀茶論》。伯熊飲茶過度，遂患風氣，晚節亦不勸人多飲也。

吳主孫皓每宴羣臣，皆令盡醉。韋昭飲酒不多，皓密使以茶茗自代。晉時謝安詣陸納，納無所供辦，設茶果而已。

按，此古人亦飲茶耳，但不如今人溺之甚。窮日盡夜，殆成風俗。始自中地，流於塞外。往年回鶻入朝，大驅名馬市茶而歸，亦足怪焉。

《續搜神記》云：『有人因病能飲茗一斛二斗，有客勸飲過五升，遂吐一物，形如牛胰，置枰中以茗澆容一斛二斗。客云：「此名茗瘕。」』

唐・楊曄《膳夫經手録》　茶，古不聞食之，近晉宋以降，吳人採其葉，煮是爲茗粥。至開元、天寶之閒，稍稍有茶。至德、大曆遂多。建中已後，盛矣。茗、絲、鹽、鐵，管推存焉。今江夏以東，海海之南，皆有之。今略舉其尤處，別爲二品揔焉。新安茶今蜀茶也，與蒙頂不遠，但多而不精，地亦不下，故折而言之，猶必以首冠諸茶。春時，所在喫之，皆好。及將至他處，水土不同，或滋味殊於出處。惟蜀茶，南走百越，北臨五湖，皆自固其芳香滋味不變，由此尤也重之。自穀雨已後，歲取數百

斤，散落東下，其爲功德也如此。饒州浮梁茶，今關西、山東閭閻村落皆喫之。累日不食，猶得不得一日無奈也。其於濟人，百倍於蜀茶，然味不長於蜀茶。蘄州茶、鄂州茶、至德茶，已上三處出處者幷方斤厚片，自陳蔡已北，幽幷已南，人皆尚之。其濟生、收藏、攉稅又倍於浮梁矣。

宋・沈括《夢溪筆談》卷二四 茶牙，古人謂之雀舌、麥顆，言其至嫩也。今茶之美者，其質素良，而所植之木又美，則新牙一發，便長寸餘，其細如針，唯牙長爲上品，以其質榦土力皆有餘故也。如雀舌、麥顆者，極下材耳，乃北人不識，誤爲品題。予山居有《茶論》。《嘗茶詩》云：『誰把嫩香名雀舌？定來北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。』

宋・蘇軾《蘇軾文集》卷七三《漱茶説》 除煩去膩，世不可闕茶。然閽中損人，殆不少。昔人云：『自茗飲盛後，人多患氣，不復病黃，雖損益相半，而消陽助陰，益不償損也。』吾有一法，常自珍之。每食已，輒以濃茶漱口，煩膩既去，而脾胃不知。凡肉之在齒間者，得茶浸漱之，乃消縮不覺脱去，不煩挑刺也。而齒便漱濯，緣此漸堅密，蠹病自已。然率皆用中下茶，其上者自不常有，間數日一啜，亦不爲害也。此大是有理，而人罕知者。故詳述云。元祐六年八月十三日。

宋・王觀國《學林》卷四《茶》 《爾雅》曰：『荼，苦菜。』《谷風》詩曰：『誰謂荼苦，其甘如薺。』《緜》詩曰：『周原膴膴，堇荼如飴。』《毛詩》皆訓曰：『荼，苦菜也。』凡此荼字皆讀音徒，乃菜之苦而可食者也。《良耜》詩曰：『其鎛斯趙，以薅荼蓼。荼蓼朽止，黍稷茂止。』鄭氏箋曰：『以田器薅去荼蓼也。』《出其東門》詩曰：『出其闉闍，有女如荼。雖則如荼，匪我思且。』鄭氏箋曰：『荼，茅蒐也。』《周禮・掌荼》：『掌聚荼，以供喪事。』鄭氏注曰：『荼茅以著物也。』《儀禮・既夕禮》曰：『茵著用荼。』《考工記》：『鮑人之事，望而眡之，欲其荼白也。』鄭氏注曰：『如茅蒐之色。』凡此荼字亦讀音徒，然皆茅蒐也，非苦菜也。《玉藻》曰：『天子撢斑，諸侯荼。』此荼字音舒，乃璪玉也，亦通荼耳。《考工記》：『弓人爲弓』，『斲木必荼』。此荼字亦音舒，義亦與舒同。《爾雅》曰：『蔎荮，荼。』郭璞注曰：『艼也。』《音義》曰：『荼，食遮反。』按字書曰：艼，葦華也。其別名爲蔎荮，方言不同耳。《爾雅》曰：『檟，苦荼。』郭璞注曰：『木小似梔子，冬生葉，可煮作羹飲。』今呼早采者爲茶，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名曰苦荼，此荼字讀音宅加切。《廣韻》曰：『荼，宅加切，苦荼也，亦作檟，俗作茶。』然則宅加切者，本亦用荼字，而俗書爲茶，下從木，非字法也。書史沿襲，遂用茶字，蓋與苦菜之荼相避也。《唐書・陸羽傳》曰：『羽嗜茶，著《經》三篇，言茶之原、之法、之具，天下益知飲茶矣。』觀國按：管夷吾摘山煮海以富齊國，其來已久，豈待陸羽作《茶經》然後天下益知茶耶？盧仝《茶歌》曰：『天子須嘗陽羨茶。』閱此當知唐時以陽羨茶爲第一也。陽羨在常州，本朝建溪始盛。

又卷八《茶詩》 茶之佳品，摘造在社前，其次則火前，謂寒食前也。其下則雨前，謂穀雨前也。茶之佳品，其色白，若碧綠色者，乃常品也。茶之佳品，芽蘗微細，不可多得，若取數多者，皆常品也。茶之佳品，皆點啜之，其煎啜之者，皆常品也。齊己茶詩曰：『甘傳天下口，貴占火前名。』又曰：『高人愛惜藏巖裏，白硾封題寄火前。』丁謂茶詩曰：『開緘試火前，須寄遠山泉。』凡此言火前，蓋未知社前之品爲佳也。鄭谷嘗茶詩曰：『入坐半甌輕泛綠，開緘數片淺含黃。』鄭雲叟茶詩曰：『惟憂碧粉散，嘗見綠花生。』沈存中論茶，謂『黃金碾畔綠塵飛，碧玉甌中翠濤起』，宜改綠爲玉，改翠爲素，此論可也。而舉『一夜風吹一寸長』之句，以爲茶之精華發越，不必以雀舌烏觜爲貴。今按茶至于一寸長，則其芽蘗大矣，非佳品也。存中以此論，曲矣。盧仝《茶歌》曰：『開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。』薛能《謝劉相公寄茶》詩曰：『兩串春團敵夜光，名題天柱印維揚。』茶之佳品，珍踰金玉，未易多得，而以三百片惠盧仝，以兩串寄薛能者，皆下品可知也。齊己茶詩曰：『角開香滿室，爐動緑凝鐺。』丁謂茶詩曰：『末細烹還好，鐺新味更全。』此皆煎茶啜之也。煎茶啜之者，非佳品矣。唐人于茶雖有陸羽爲之說，而持論未精。至本朝蔡君謨《茶録》，則持論精矣。以《茶録》而覈前賢之詩，皆未有知佳味者也。

宋・趙與時《賓退録》卷三 白樂天于潯陽舟中見商婦，賦《琵琶行》，其中有云：『商人重利輕別離，前月浮梁買茶去。』是時此商留家潯陽，而遠取茶于浮梁，始知潯陽之茶，唐未有也。今其行幾徧天下，而浮梁所産反不著，時代推移，而土地所生亦復變遷如此。

又卷四　《大唐新語》曰：右補闕母景，博學有著述才，性不飲茶，著《茶飲序》云：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累則大。獲益則功歸茶力，貽禍則不謂茶災。豈非福近易知、禍遠難見者乎！

又　皋盧，茶名也。皮日休云：『石盆煎皋盧。』

唐茶，東川有神泉昌明，白公詩使『緑昌明』是也。

東坡云：予去杭十七年，復與彭城張聖塗、丹陽陳輔之同來，院僧梵英葺治堂宇，比舊加嚴潔，茗飲芳冽。問：『此新茶耶？』英曰：『茶新舊交則香味復。』予嘗見知琴者，言琴不百年，則桐之生意不盡，緩急清濁，常與雨暘寒暑相應。此理與茶相近，故併記之。

東坡與司馬溫公論茶墨：『溫公曰：「茶與墨政相反，茶欲白，墨欲黑，茶欲重，墨欲輕，茶欲新，墨欲陳。」予曰：「二物之質誠然，然亦有同者。」公曰：「謂何？」予曰：「奇茶妙墨皆香，是其德同也；皆堅，是其性同也。譬如賢士君子妍醜黔皙之不同，其德操韞藏，實無以異。」公笑以爲是。』

宋・葉夢得《避暑録話》卷下　北苑茶土所產爲曾坑，謂之正焙。非曾坑爲沙溪，謂之外焙。二地相去不遠，而茶種懸絕。沙溪色白過於曾坑，但味短而微澁，識茶者一啜如別涇渭也。余始疑地氣土宜不應頓異如此，及來山中，每開闢徑路，剗治巖竇，有尋丈之間土色各殊，肥瘠、緊緩、燥潤亦從而不同。并植兩木於數步之間，封培灌溉略等，而生死豐瘁如二物者。然後知事不經見，不可必信也。草茶極品惟雙井、顧渚，亦不過各有數畝。雙井在分甯縣，其地屬黃氏魯直家也。元祐間，魯直力推賞於京師，族人交致之，然歲僅得一二斤爾。顧渚在長興縣，所謂吉祥寺也。其半爲今劉侍郎希范家所有。兩地所產，歲亦止五六斤。近歲寺僧求之者多，不暇精擇，不及劉氏遠甚。余歲求於劉氏，過半斤則不復佳。蓋茶味雖均，其精者在嫩芽。取其初萌如雀舌者，謂之槍；稍敷而爲葉者，謂之旗。旗非所貴，不得已取一槍一旗猶可，過是則老矣。此所以爲難得也。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　自唐至宋，以茶爲寶，有一片值數十千者，金可得，茶不可得也，其貴如此。而前古止謂之苦荼，以此知當時全未知飲啜之事。蘇東坡詩所謂『茗飲出近世』者，不可謂無所本也。

又　劉夢得《茶詩》云：『自傍芳叢摘鷹觜，斯須炒成滿室香。』以此知唐人未善啜茶也。使其見本朝蔡君謨、丁謂之制作之妙如此，則是詩當不作矣。夫旋摘之茶必香，其香當倍於常茶，非龍麝之比也。古人入茶有用龍麝者，其壞茶爲不少，茶有自然之香，其何假於龍麝乎！黃太史詩云：『要及新香碾一杯，不應傳寶到雲來。』是知茶之新者，其香尤可愛也。

又卷六　白樂天《茶詩》云：『渴嘗一盞緑昌明。』昌明乃地名，在綿州，人便謂昌明茶緑，非也。此正與『黃金碾畔緑塵飛』之句相似，蓋是時未知所以造茶，制作不精，故茶之色猶緑，而好事者録其茶之妙，亦未以白色爲貴，其詩故如此。使樂天見今日之茶之美，而肯爲是語耶！

又　余生漢東，最喜啜蠟茶，閒時常過一二北人，知余喜啜此，則往往煮以相餉，未嘗不欣然也。其法以茶芽盞許，入少脂麻，沙盆中爛研，量水多少煮之，其味極甘腴可愛。蘇東坡詩云『柘羅銅碾棄不用，脂麻白土須盆研』者是矣。而東坡詩又云：『前人初用茗飲時，煮之無問葉與骨。』《茶録》中亦載茶古不聞食，晉以降，吳人採葉煮之，號茗粥。則知蠟茶者自晉蓋有之矣，非復今之人始食也。東坡詩又云：『食罷茶甌未要深。』後人便謂食罷未可輟茶，引東坡此詩以爲證，而不知東坡且欲睡耳，故其詩下句云『春風一榻值千金』也。

宋・朱彧《萍洲可談》卷一　茶見於唐時，味苦而轉甘，晚採者爲茗。今世俗客至則啜茶，去則啜湯。湯取藥材甘香者屑之，或溫或涼，未有不用甘草者，此俗遍天下。先公使遼，遼人相見，其俗先點湯，後點茶。至飲會亦先水飲，然後品味以進。但欲與中國相反，本無義理。

又卷二　自崇寧復榷茶，法制日嚴，私販者因以抵罪，而商賈官券，請納有限，道路有程，纖悉不如令，則被繫斷罪，或沒貨出告緡，愚者往往不免。其儕乃目茶籠爲『草大蟲』，言其傷人如虎也。

宋・莊綽《雞肋編》卷上　初虞世《必用方》載官片大臘茶與白礬二物，解百毒，以爲奇絕。攷之《本草》：茶茗荈檟皆一種，俱無治毒之功。後見劒川僧志堅云：『向遊閩中，至建州坤口，見土人競採鹽麩木葉，蒸擣置模中，爲大方片。問之，云作郊祀官中支賜茶也。更無茶與他木。』然後知此茶乃五倍子葉耳，以之治毒，固宜有效。五倍子生鹽麩木葉下，

故一名鹽麩桃。衢州開化又名仙人膽。陳藏器云：『蜀人謂之酸楠，又名醋楠。吳人呼烏鹽。』按《玉篇》楠字，皮秘切。云木名，出蜀中，八月中吐穗如鹽，可食，味酸美。《本草》云出吳、蜀山谷。余疑五倍子乃吳楠子聲誤而然耳。

宋・陳鵠《西塘集耆舊續聞》卷八《茶或以白色爲貴或以碧色爲貴》 范文正公《茶》詩云：『黃金碾畔綠塵飛，碧玉甌中翠濤起。』蔡君謨謂公曰：『今茶絕品者甚白，翠綠乃下者爾。』欲改爲『玉塵飛』、『素濤起』。君謨之說固然。然今自頭綱貢茶之外，次綱者味亦不甚良，不若正焙茶之眞者色帶微綠爲佳。近日士夫多重安國茶，以此遺朝貴而夸茶不爲重矣。唐李泌茶詩『旋沫翻成碧玉池』，亦以碧色爲貴。今諸郡產茶去處，上品者亦多碧色，又不可以概論。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《方物・貢茶貴早》 貢茶以早爲貴。李郢《茶山貢焙歌》云：『陵煙觸露不停採，官家赤印連帖催。』劉禹錫《試茶歌》云：『何況蒙山顧渚春，白泥赤印走風塵。』袁高《茶山作》云：『陰嶺茅未吐，使者牒已頻。』三詩皆及赤印與牒也。

又卷一七《樂府・茶詞》 豫章先生少時，嘗爲茶詞，寄滿庭芳云：『北苑龍團，江南鷹爪，萬里名動京關。碾深羅細，瓊蘂冷生烟。一種風流氣味，如甘露，不染塵煩。纖纖捧，冰甃弄影，金縷鷓鴣斑。相如方病酒，銀瓶蟹眼，驚鷺濤翻。爲扶起尊前，醉玉頹山。飲罷風生兩袖，醒魂到明月輪邊。歸來晚，文君未寢，相對小窗前。』其後增損其詞，止詠建茶云：『北苑研膏，方圭圓璧，萬里名動天關。碎身粉骨，功合在淩烟。尊俎風流戰勝，降春夢，開拓愁邊。纖纖捧，香泉濺乳，金縷鷓鴣斑。相如雖病渴，一觴一詠，實有羣賢。便扶起燈前，醉玉頹山。搜攪胸中萬卷，還傾動三峽詞源，歸來晚，文君未寢，相對小妝殘。』詞意益工也。後山陳無己同韻和之云：『北苑先春，琅函寶韜，帝所分落人間。綺窗纖手，一縷破雙團。雲裏遊龍舞鳳，香霧靄，飛入瑚盤。華堂靜，松風雲竹，金鼎沸潺湲。門闌車馬動，浮黃嫩白，小袖高鬟。便胸臆輪囷，肺腑生寒。喚起謫仙醉倒，醴湖海傾寫濤瀾，笙歌散，風簾月幕，禪榻鬢絲斑。』

宋・李石《續博物志》卷五 南人好飲茶，孫皓以茶與韋昭代酒，謝安詣陸納，設茶果而已。北人初不識，開元中，泰山靈巖寺有降魔師，教禪者以不寐，人多作茶飲，因以成俗。

宋・林洪《山家清供》卷下《茶供》 茶即藥也，煎服則去滯而化食，以湯點之，則反滯膈而損脾胃。蓋世之利者，多採葉雜以爲末，既又怠於煎煮，宜有害也。今法：採芽或用碎夸，以活水火煎之，飯後必少頃乃服。東坡詩云：『活水須將活火烹』，又云：『飯後茶甌未要深』，此煎法也。陸羽經亦以江水爲上，山與井俱次之。今世不惟不擇水，且入鹽及茶果，殊失正味，不知惟葱去昏，梅去倦，如不昏不倦亦何必用。古之嗜茶者，無如玉川子，惟聞前喫，如以湯點，則安能及也七碗乎？山谷詞云：『湯響松風早，減了七分酒病。』倘知此，則口不能言，心下快活，自省知禪叅透。

元・王惲《茶約》 伏以歡情漸減，豈任杯酌之娛，老境相宜，正有茶香之供。今者策勳茗盌，集勝爐薰。須分旗葉槍芽，選甚鷓斑螺甲。破紙帳梅花之夢，參老夫鼻觀之禪。要追陪七椀家風，共消遣一冬月日。勿謂淡中無味，且從靜裏看忙。老懷自嚮故人多，此樂莫教兒輩覺。我今首倡，盟可同尋。湯響松風，已減却十分酒病；日拖竹杖，長行攜兩袖香煙。顧此聞思，咸歸歡樂。謹約。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 茶，味苦而甘，茗性大寒，岩茶性微寒，久飲令人瘦，去人脂，令人不睡。大渴及酒後飲茶，寒入腎經，令人腰脚膀胱冷痛，兼患水腫攣痺諸疾。尤忌將鹽點茶，或同鹹味食，如引賊入腎。空心切不可飲。同樞食，令人身重。飲之宜熱，冷飲聚痰，宜少勿多，不飲更妙。酒後多飲濃茶，令吐。食茶葉，令發黃成癖。惟蒙茶性溫，六安、湘潭茶稍平。松茗傷人爲最，若雜入香物，令病透骨。況眞茶既少，雜茶更多，民生日用，受其害者豈可勝言。婦嫗蹈其弊者更甚，服威靈仙，土茯苓者，忌之服史君子者，忌飲熱茶，犯之即瀉。茶子搗仁洗衣，去油膩。廣南一種苦荼，性大寒，胃冷人勿食。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品茶》 色　茶色貴白，而餅茶多以珧膏，油去聲。其面，故有青黃紫黑之異。善別茶者，正如相工之眎人氣色也，隱然察之於內。以肉理實潤者爲上。既已末之，黃白者，受水昏重。青白者，受水鮮明。故建安人鬬試以青白勝，黃白負。

香　茶有眞香入貢者，微以龍腦和膏，欲助其香。建安民試茶皆不入香，恐奪其眞，烹點之際，又雜琢果香草，其奪益甚。

味　茶味主於甘滑，惟北苑鳳凰山連屬諸焙，所產者味佳。隔谿諸山雖及時，加意制作，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。

右七綱揀芽，以四十餅爲角。小龍鳳，以二十餅爲角。大龍鳳，以八餅爲角。每角圈以箬葉，束以紅縷，包以紅紙，緘以黃綾，惟揀芽俱以黃焉。

明・陶宗儀《說郛》卷五二引宋・趙佶《大觀茶論》　茶有眞香，非龍麝可擬。要須蒸及熟而壓之，及乾而研，研細而造，則知美具足。入盞則馨香四達，秋爽洒然。或蒸氣如桃仁夾雜，則其氣酸烈而惡。

明・貝瓊《茶屋記》　檇李屠生兼善，顏其游息之所曰『茶屋』。蓋兼善耆茶，尤善烹茶之法。凡茶之產于名山，若吳之陽羨、越之日鑄、閩之武夷者，收而貯之屋中。客至輒汲泉烹以奉客，與之劇談終日，不待郄莒之會焉。余因告之曰：『昔陸鴻漸著《茶經》三篇，蔡君謨亦著《茶經》上下二篇，而玉川子則有《答孟諫議惠茶詩》，兼善嘗取而讀之乎？彼奴視茶者，未若鴻漸之深於味，惜計口腹之小，而不免御史李季卿之辱。君謨以宋之名臣，乃進龍鳳團，希寵一時，如丁晉公所爲，不免歐陽永叔之譏。若玉川子，洛陽布衣耳，諫議餉以先春之品，其於潤燥吻沃枯腸，飲之不厭，可謂好之至矣。然不徒足一己之好爲事，且憂百萬億蒼生困於顚崖，未獲其蘇息，遂因以諷在位之君子，是以天下爲心者乎？此三子皆知耆茶，鴻漸固不足言，君謨烏能無愧於玉川子也。兼善必辯於是，而有玉川之心已。』亟起而求書爲記。余復咲謂之曰：『俟大雪之夜，過茶屋聽松風洶洶作秋濤聲，酒醒一書，未晚也。』而請之益堅，遂書之。洪武五年冬十月初吉，兩山老樵貝瓊記。七年秋七月七日重書于成均東齋。

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷五《茶槍旗》　昔人論茶，以槍旗爲美，而不取雀舌麥顆，蓋牙細則易雜他樹之葉而難辨耳。槍旗者猶今稱壺蜂翅是也。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・茶》　郭璞曰：『早取爲茶，晚取爲茗。』《國史補》云：『劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。自唐陸羽嗜茶，著《茶經》三篇，言茶之原，立法之具尤備，天下益知飲茶矣。宋有龍鳳石乳茶，南唐有京鋌茶。』

明・顧元慶《茶譜・茶效》　人飲眞茶能止渴，消食，除痰，少睡，利水道，明目，益思，出《本草拾遺》。除煩去膩。人固不可一日無茶，然或有忌而不飲，每食已，輒以濃茶漱口，煩味既去，而脾胃自清。凡肉之在齒間者，得茶漱滌之，乃盡消縮，不覺脫去，不煩刺挑也。而齒性便苦，緣此漸堅密，蠹毒自已矣，然率用中下茶。出蘇文。

明・袁宏道《袁宏道集》卷一〇《惠山後記》　茶與酒一也。惠山泉點茶特異，而酒味殊不如北釀。或者謂南水甘，北水冽，甘與酒不相宜，以是有異。余少有茶癖，又性不嗜酒，用是得專其嗜於茶。僻居江鄉，日與新化、安化泥汁滲潢爲偶，如好色人身處宛、鄧，癭瘤滿室，自以爲左嬙右施，不知有識者之從旁欲嘔也。吏吳以來，每逢好事者設茶供，未嘗不舉以自笑。然務煩心懶，茶癖盡蠲，雖復傾國在前，而主人耄且瞶，較之癭瘤之嗜，十分未得一也。及余居錫城，往來惠山，始得專力此道。時瓶罌盞，未能斯須去身。凡朋友議論不徹處，古人詩文未暢處，禪家公案未釋然處，一以此味銷之，不獨除煩雪滯已也。

一日，攜天池門品，偕數友汲泉試茶於此。一友突然問曰：『公今解官，亦有何願？』余曰：『願得惠山爲湯沐，益以顧渚、天池、虎丘、羅岕，陸、蔡諸公供事其中，余輩披緇衣老焉，勝於酒泉醉鄉諸公子遠矣。』

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《小芽》　熊克《北苑別録》載：『茶之品有曰小芽者，其小如鷹爪。先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，是小芽中之最精者。曰中芽者，即一鎗、二旗也。曰紫芽者，葉之紫者也。曰白合者，乃小芽有兩葉抱可生者也。曰烏蒂者，茶之帶頭者也。木芽爲上小芽，次之中芽，又次之紫芽，白合烏蒂皆在所不取。而黃儒《品茶要録》以爲茶事起于驚蟄前，其采芽如鷹爪，初造曰試焙，又曰一火，其次曰二火。二火之茶已次火矣。故市茶芽者，惟同出于三火前者爲最佳。

明・李日華《紫桃軒又綴》卷一　茶正以味洗人昏思，而好奇者貴其無色，責其有香。然有香可也，有辛辣之氣不可也；無色可也，無色而幷

致無味不可也。凡事着意處太多，於物必不得其正，獨茶也乎哉？

明・謝肇淛《五雜俎》卷九 古時之茶，曰煮、曰烹、曰煎，須湯如蟹眼，茶味方中。今之茶惟用沸湯投之，稍着火即色黃而味澀，不中飲矣。乃知古今之法亦自不同也。

昔人喜鬥茶，故稱『茗戰』。錢氏子弟取霄上瓜，各言子之的數，剖之以觀勝負，謂之『瓜戰』。然茗猶堪戰，瓜則俗矣。

薛能茶詩云：『鹽損添常戒，薑宜煮更黃。』則唐人煮茶多用薑、鹽，味安得佳？此或竟陵翁未品題之先也。至東坡和寄茶詩云：『老妻稚子不知愛，一半已入薑鹽煎。』則業覺其非矣，而此習猶在也。今江右及楚尚人有以薑煎茶者，雖云古風，終覺未典。

以綠豆微炒，投沸湯中，傾之其色正綠，香味亦不減新茗。宿村中覓茗不得者，可以此代。

北方柳芽初茁者，采之入湯，云其味勝茶。曲阜孔林楷木，其芽可烹，閩中佛手柑、橄欖爲湯，飲之清香，色味亦旗槍之亞也。

昔人謂：『揚子江心水，蒙山頂上茶。』蒙山在蜀雅州，其中峰頂尤極險穢，蛇虺虎狼所居，得採其茶，可蠲百疾。今山東人以蒙陰山下石衣爲茶當之，非矣。然蒙陰茶性亦冷，可治胃熱之病。

凡花之奇香者皆可點湯，《遵生八牋》云：『芙蓉可爲湯。』然今牡丹、薔薇、玫瑰、桂、菊之屬，采以爲湯亦覺清遠不俗，但不若茗之易致耳。

又卷一一 古人造茶，多春令細末而蒸之，唐詩『家僮隔竹敲茶臼』是也。至宋始用碾，揉而焙之則自本朝始也。但揉者，恐不若細末之耐藏耳。

蘇才翁與蘇君謨鬥茶，蔡用惠山泉水，蘇茶稍劣，改用竹瀝水煎，遂能取勝。然竹瀝水豈能勝惠泉乎？竹瀝水出天台，云彼人將竹少屈而取之盈瓮，則竹露，非竹瀝也。若醫家火逼取瀝，斷不宜茶矣。

閩人苦山泉難得，多用雨水，其味甘不及山泉而清過之。然自淮而北則雨水苦黑，不堪烹茶矣。惟雪水冬月藏之，入夏用乃絕佳。夫雪固雨所凝也，宜雪而不宜雨，何故？或曰北地屋瓦不淨，多穢泥塗塞故耳。

宋初閩茶，北苑爲之，最初造研膏，繼造臘面，既又制其佳者爲京挺，後造龍鳳團而臘面廢，及蔡君謨造小龍團而龍鳳團又爲次矣。當時上供者，非兩府禁近不得賜，而人家亦珍重愛惜。如王東城有茶囊，惟楊大年至則取以具茶，它客莫敢望也，元豐間造密雲龍，其品又在小團之上。今造團之法皆不傳，而建茶之品亦遠出吳會諸品之下，其武夷、清源二種雖與上國爭衡，而所產不多，十九饑鼎，故遂令聲價靡不復振。

今茶品之上者，松蘿也、虎丘也、羅岕也、龍井也、陽羨也、天池也，而吾閩武夷、清源、鼓山三種可與角勝。六合、雁蕩、蒙山三種，祛滯有功而色香不稱，當是藥籠中物，非文房佳品也。

閩，方山、太姥、支提俱產佳茗，而制造不如法，故名不出里閈。余嘗過松蘿，遇一制茶僧，詢其法，曰：『茶之香原不甚相遠，惟焙者火候極難調耳。』茶葉尖者太嫩而蒂多老，至火候勻時，尖者已焦而蒂尚未熟，二者雜之，茶安得佳？松蘿茶制者，每葉皆剪去其尖蒂，但留中段，故茶皆一色而功力煩矣，宜其價之高也。閩人急於售利，每觔不過百錢，安得費工如許？如價稍高，亦無市者矣，故近來建茶所以不振也。

宋初團茶多用名香雜之，蒸以成餅，至大觀、宣和間始制三色芽茶，漕臣鄭可聞制銀絲冰芽始不用香，名爲『勝雪』，此茶品之極也。然制法方寸新銙有小龍蜿蜒其上，則蒸團之法尚如故耳。又有所謂白茶者又在勝雪之上，不知制法云何，但云崖林之間偶然生出，非人力可到，焙者不過四五家，家不過四五株，所造止於一二銙而已。進御若此，人家何由得見？恐亦菖歜之嗜，非正味也。

《文獻通考》：『茗有片、有散，片者即龍團舊法，散者則不蒸而乾之，如今之茶也。』始知南渡之後，茶漸以不蒸爲貴矣。

明・文震亨《長物志》卷一二《品茶》 古今論茶事者，無慮數十家，若鴻漸之『經』，君謨之『録』，可謂盡善。然其時法用熟碾爲『丸』爲『挺』，故所稱有『龍鳳團』、『小龍團』、『密雲龍』、『瑞雲翔龍』，至宣和間，始以茶色白者爲貴。漕臣鄭可聞始創爲『銀絲冰芽』，以茶剔葉取心，清泉漬之，去龍腦諸香，惟新胯小龍蜿蜒其上，稱『龍團勝雪』，當時以爲不更之法，而我朝所尚又不同，其烹試之法，亦與前人異，然簡便異常，天趣悉備，可謂盡茶之眞味矣。至於洗茶、候湯、擇器，皆各有法，寧特侈言『烏府』、『雲屯』、『苦節』、『建城』等目而已哉。

又《香茗》　香茗之用，其利最溥，物外高隱，坐語道德，可以清心悅神。初陽薄暝，興味蕭騷，可以暢懷舒嘯。晴窻搨帖，揮麈閒吟，篝燈夜讀，可以遠辟睡魔。青衣紅袖，密語談私，可以助情熱意。坐雨閉牕，飯餘散步，可以遣寂除煩。醉筵醒客，夜語蓬牕，長嘯空樓，冰絃憂指，可以佐歡鮮渴。品之最優者，以沉香、岩茶爲首，第焚煮有法，必貞夫韻士，乃能究心耳。

明・高元濬《茶乘》卷二　周公《爾雅》：檟，苦荼。《廣雅》云：荊、巴間採葉作餅。葉老者餅成以米膏出之。欲煮茗飲，先炙冷赤色搗末置盌器中，以湯澆覆之，用葱、薑、橘子芼之。其飲醒酒，令人不眠。

又　弘君舉《食檄》：寒溫既畢，應下霜華之茗。三爵而終，應下諸蔗、木瓜、元李、楊梅、五味橄欖、懸豹葵羹各一杯。郭璞《爾雅注》云：茶樹小似梔子，冬生葉，可煮羹飲。今呼早取爲茶，晚取爲茗。或一曰荈。蜀人名之苦荼。

明・張萱《疑耀》卷三《茶用鹽薑》　烹茶，今未聞有用鹽薑者。薛能《烏嘴茶》詩：『鹽損添常戒，薑宜煮更黃。』東坡《和寄茶》詩：『老妻稚子不知愛，一半已入薑鹽煎。』陳無已《乞茶詩》：『愧無一縷破雙團，慣下鹽薑枉肺肝。』是唐宋以前茶皆用薑鹽也。有友人嘗爲余言楚之長沙諸郡，今茶猶用鹽薑，乃爲敬客。豈亦古之遺俗耶。

又卷六《茶》　古人冬則飲湯，夏則飲水，未有茶也。李文正《資暇録》謂茶始於唐，崔寧、黃伯思已辯其非。伯思嘗見北齊楊子華作邢子才魏收勘書圖，已有煎茶者。《南牕紀談》謂飲茶始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》。及閱《吳志・韋曜傳》『賜茶荈以當酒』，則茶又非始於梁矣。余謂飲茶亦非始於吳也。《爾雅》曰：『檟，苦荼。』郭璞註：『可以爲羹飲，早采爲茶，晚采爲茗，一名荈。』則吳之前亦以茶作飲矣。第未必如後世之日用不離也。蓋自陸羽出茶之法始講，自呂惠卿、蔡君謨輩出茶之法，始精而茶之利，國家且藉之矣。此古人所不及詳者也。

明・周高起《陽羨茗壺系》　或問予：『以聲論茶，是有說乎？』予曰：『竹鑪幽討，松火怒飛，蟹眼徐窺，鯨波乍起，耳根圓通，爲不遠矣。然鑪頭風雨聲，銅鉼易作，不免湯腥，砂銚亦嫌土氣。惟純錫爲五金之母，以制茶銚，能益水德，沸亦聲清。白金尤妙，第非山林所辦爾。』

明・方以智《物理小識》卷六《茶》　答：載神農《食經》：古茶即茶。《漢志》茶陵音茶，詳《通雅》。韓翃《謝茶啓》云：吳主置茗，晉人分茶。晏子三茗，自古已然，惟桑苧以制顯耳。密山約之曰：種以多子，稍長即迻。大即難迻。灌汁遠沁，山宜西南，以受露多也。采宜穀雨前後，羅岭立夏開園。中復曰：雨前芽嫩，摘以指甲，勿傷老節。夏不如春，或秋一摘。俗盡下其老葉，以明年再生也。樹老則燒之，其根自發，宜糠與焦土，種惡停水。制有三法。摘葉春晴，候其發香，熱鍋擣青，使人旁扇，傾出煩挼，再焙至三而燥。一法沸湯微燀眼乾，綿紙藉而焙之，一法蒸葉眼乾，再以火焙，收貴錫餅。或箬藉或沙甕罌黏入炭箬封固，倒庋閣上，承以新甎，以溼蒸自上而下也。紙木香藥食葉諸氣近則受染，愼之哉。中通曰：箬能隔溼，下路方磚奠沙，沙下鋪箬，乃不上潮。故竹絲編箬盛茶，外黏封，不受烟，而近蓬閣之不壞。甕泓亦生潤，故用沙甕，以礬磨黏其外最妙。是處產茶，焙制斯異，名茶皆炒，岭以蒸焙，趙長白《茶史》載事耳。龍團、鳳餅、紫茸、驚芽何爲乎？松蘿去尖與柄與筋，畏其先焦也。炒薪宜枝，不用幹葉。文火武催，急翻，半熟爲度，生則黑矣。旁扇祛熱，乃免黃褐，掀出磁盤，尤須急扇，乃重揉之。再以文炒，或三乃乾，帶潤覆之，則氣黏鬱，更一焙焉。待冷上霜，優劣定於始鐺，清濁係乎末灰，確矣。馮可賓曰：白巖、烏膽、青東、顧渚、篠浦皆岭，而羅氏居小。秦王廟後洞山向陽，蒸以葉之老嫩定蒸之遲速。皮梗碎，色帶赤其候也。太熟失鮮，茶焙歲修，別茶熏乾。焙簾勿用新竹，烟炭剔去。上搖大扇，火氣旋轉乃勻耳。中履曰：林确齋梅川種茶亦制岩片。北源藏溪法：六安貢尖近亦能用諸法，大岩微燀後泡。今先洗葉炒之，香亦相似。山泉上江水中，井下山足泉重於頂，砂冽於石。永叔曰：張又新載劉伯芻七等。陸羽語李季卿二十種，多反《茶經》辨南零特恠，其又新附之耶？王禹偁贊谷簾湯中能稱三疊，茶經忌湍瀑，此非瀑邪？其收潭邪？甕置溪石，紗覆承露梅雨投，伏龍肝變，則火洗可也。《芷園日記》曰：天水都好，須器中久，俟其色變蟲去色香味始妙，山泉留亦變也。湯最忌烟，紅炭瓦鐺，急扇勿停。小砂壺數具，時分三投。冬下投，春中投，夏上投。何計銀銚龔春邪？蘇廣十六湯，文瀾俊語也。李南金用背二涉三爲合量，羅紮林欲於松風澗水後，迻餅去火而淪之。羅廩曰：湯老矣，去火何救哉？愚者曰：上池水以淡爲甘，山泉重冽，宜多

一沸。沸之與止，代錯無窮，各取當機耳。色白香冲，味恬而滑，絕非艸氣，不較花芳，此最上乘，雲林香花收茶。《清閟集》曰：早取將開蕊，入茶封之，烘乾，取茶入瓶。久夫絹紙苴花納茶，潤藉紙裹。或瓶收花香，去花貯茶。皆第二義也。許次抒、葉清臣、邢士襄、聞龍、張源諸公箋録，各圖快語，洒濯玄味，須遇其人。自非眠雲漱石，何暇領此哉？姚士麟曰：關中油酥點飲，永順烹以艸果，番人膜拜迎茶。此茶馬御史所以設也。馬眼光照人全身，齒少，毛附掌，粘者無病。上馬給茶百二十斤，中七十，下五十，商每芽引三錢，葉引二錢，闌出者死。漢中野茶長簍曰篦，上馬給茶十五篦，常馬不過六篦。吳麟長曰：南楚熏曝成茶，日雜樹葉，出塞即香，蓋地寒則艸香發，羶酪賴此去病，故貴之。苦蓉出廣蒙頂，乃苔也。普雨茶蒸之成團，狗西番市之，最能化物，與六安同。修江出欒茶，治頭風，乃石楠葉也。

清・冒襄《芥茶彙鈔》 茶雖均出于岕，有如蘭花香而味甘，過霉歷秋，開罈烹之，其香愈烈，味若新沃，以湯色尚白者，眞洞山也。他嶰初時亦香，秋則索然，與眞品相去霄壤。又有香而味澀，色淡黃而微香者；有色青而毫無香味，極細嫩而香濁味苦者，皆非道地。品茶者，辨色聞香，更持察味，百不失矣。

又 茶色貴白。白亦不難，泉清、瓶潔、葉少，水洗旋烹旋啜，其色自白。然眞味抑鬱，徒爲目食耳。若取青緑，天池松蘿及下岕雖冬月色亦如苔衣，何足稱妙。莫若眞洞山自穀雨後五日者，以湯薄滓，貯壺良久，其色如玉。冬猶嫩緑，味甘色淡，韻清氣醇，如虎邱茶，作嬰兒肉香。而芝芬浮蕩，則虎邱所無也。

清・張英《飯有十二合説・茗》 食畢而茗，所以解葷腥，滌齒頰，以通利腸胃也。茗以溫醇爲貴。岕片、武夷、六安三種最良。石泉佳茗，最是靖福。頌曰：

松風既鳴，蟹眼將沸。月團手烹，以滌滯鬱。丹田紫關，香氣騰拂。

清・褚人穫《堅瓠廣集》卷三《啜茶之始》 五經無茶字，或曰『誰謂荼苦』，『荼』即『茶』也。古人以飲茶始於三國時，按《吳志・韋曜傳》：『孫皓每飲群臣酒，率以七升爲限。曜飲不過二升，或爲裁減，或賜茶茗以當酒。』據此爲飲茶之證。及閲《趙飛燕別傳》，『成帝崩後，后一夕寢中驚啼甚久，侍者呼問方覺，乃言曰：「吾夢中見帝，帝賜我坐，命進茶。左右奏帝曰：「向者侍帝不謹，不合啜此茶。」則西漢時已有啜茶之説矣，非始於吳時也。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷三 古人以謂飲茶始於三國時，謂《吳志・韋曜傳》：孫皓每飲羣臣酒，率以七升爲限。曜飲不過二升，或爲裁減，或賜茶茗以當酒，據此以爲飲茶之證。案《趙飛燕別傳》：成帝崩後，后一日夢中驚啼甚久，侍者呼問方覺，乃言曰：吾夢中見帝，帝賜吾坐，命進茶，左右奏帝云：『向者侍帝不謹，不合啜此茶。』然則西漢時已嘗有啜之説矣，非始于三國也。

清・郝懿行《證俗文》卷一《荼》 《爾雅・釋木》『檟，苦荼』注云：『樹小如梔子，冬生。葉可煮作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗。一名荈，蜀人名之苦荼。』陸羽《茶經》：『一曰荼，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。』案：蘇軾詩：『周詩記苦荼，茗飲出近世』，蓋誤以荼荼爲茗，不知荼是木，非菜也，公當讀《爾雅》未熟耳。《魏了翁集》曰：『荼之始，其字爲「荼」，如《春秋》「齊荼」、《漢志》「荼陵」之類。陸、顏諸人，雖已轉入「茶」音，未嘗輒改字文。惟陸羽、盧仝以後，則遂易「荼」爲「茶」，其字以从艸从人从木。』案：《漢書・年表》『荼陵』師古注：『荼音塗。』《地理志》荼陵从人从木。師古注：『弋奢反。又音丈加反。』則漢時已有『荼』、『茶』兩字，非至陸羽後始易『荼』爲『茶』也。案：《説文》：『荼，苦荼。』徐鉉曰：『此即今之茶字。』攷茗飲之法，始見於漢末，或云始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》，非也。而已萌牙於前漢，司馬相如《凡將篇》有『荈詫』。陸羽《茶經》。案：荈詫，即茶也。『荼』有『茶』音，蓋始於此。王褒《僮約》有『陽武買荼』。前云『烹鬻烹荼』，後云『陽武買荼』。注以前爲苦菜，後爲茗。然其飲法未聞，或曰爲餅咀食之。逮東漢末，蜀、吳之人始造茗飲。《毛詩》『山有栲』，陸璣疏云：『山樗與下田樗無異，葉似差狹。吳人以其葉爲茗。』『椒聊』，疏云：『椒，蜀人作茶，吳人作茗，皆合煮其葉以爲香。』自《爾雅》已後，荼事見經始此。《吳志・韋曜傳》：『孫皓時，每宴饗，無不竟日，坐席無能否飲酒，率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲不過二升，初見禮異，或爲裁減，或賜荼荈以當酒。』荼事見史始此。晉張載《登成都白菟樓》詩云：『芳荼冠六清。』孫楚詩云：『薑桂荼荈出巴蜀。』荼事見詩歌始此。案：此可見荼莫盛於蜀，亦莫先於蜀。顧寧人《日知録》卷七云：『自秦人取蜀而後始有茗飲之事。』詳見本書。寇宗奭《本艸衍義》：『晉溫嶠上表貢荼千斤、茗三百斤。』荼充貢始

此。高澹人《天祿識餘》云：『逮唐中世，榷茶遂興，與榷酒相抗，迄今國計賴此爲多。』《日知録》卷十云：『宋嘉祐中，著作佐郎何高三班奉職，王嘉麟上書請罷給茶本錢，縱園戶貿易，而官收租錢，與所在征算歸榷貨務，以償邊糴之費，可以疏利源而寬民力。仁宗從之。其詔書曰：「歷世之敝，一旦以除，著爲經常，弗復更制。」以是雖當王安石之時，而於茶法未有所變。』繇是辜榷興焉。《唐書・陸羽傳》：『羽嗜茶。《日知録》云：『自此後，茶字減一畫爲茶。』著經三篇，言茶之原、之法、之具尤備，有常伯熊者，因羽論復廣著茶之功，其後尚茶成風。時回紇入朝，始驅馬市茶。』而唐劉肅《大唐新語》載：『右補闕綦毋旻性不飲茶，著《茶飲叙》曰：「釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之害斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，害遠難見？」』宋黄庭堅《茶賦》亦曰：『寒中瘠氣，莫甚於茶，或濟之鹽，句賊破家。』案：《物類相感志》云：『芽茶得鹽，不苦而甜。是則加薑因其味寒，施鹽欲其不苦。』今南北茶飲轉盛，烟茶二物，幾不可須臾離矣。故唐以御史主茶甌聽。唐趙璘《因話録》。明代設茶馬御史。《明史》。茶之名者，有浙之龍井，江南之岕片，呂種玉《言鯖》云：『茶之精者，浙以龍井爲第一，江南以岕片爲第一。然佳者極難得，亦少識者。明李于鮮爲浙臬副使，徐子與以岕茶最精者餉之，後見子與問及，則已賞皁役矣。蓋岕茶葉大多梗，于鱗北人，不識耳。』閩之武夷云。《天祿識餘》云：『宋御茶園在武夷，第四曲中有喊山臺，每歲驚蟄日，有司爲文致祭，祭畢，鳴金揚鼓，同喊曰「茶發芽」，謂之喊山。』《珩璜新論》云：『盧仝詩「天子初嘗陽羨茶」，是時當未知七閩之奇。』《鶴林玉露》十三云：『陸羽《茶經》，斐汶《茶述》皆不載建品，唐末，然後北苑出焉。宋朝，開寶間，始命造龍團以別庶品。厥後，丁晉公漕閩乃載之《茶録》。蔡忠惠又造小龍團以進。東坡詩云：『武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。』』

又卷七《茗曰夾》　《北戶録》：『《梁科律》：「薄茗千夾。」』案《説文》：『夾，持也。』蓋以紙箬夾持之。又曰薄。《北戶録》：『溫貢茗二百尺薄。』案：六朝造茗，蓋摶爲薄餅用紙夾裹之，故曰薄，或曰夾，皆言少之爲貴也。至其多者，則曰斤。晉溫嶠上表貢茶千斤，茗三百斤是也。及至後世，茗或曰團。蔡君謨爲歐陽修書《集古目録序》刻石：『歐以大小龍團茶爲潤筆。』今雲南普洱茶即是團也。

又卷一七　武夷茶園謂之喊山。《天祿識餘》：『宋御茶園在武夷第四曲中，有喊山臺，每歲驚蟄日，有司爲文致祭，祭畢鳴金揚鼓，同喊曰茶發芽，謂之喊山。』南越茗苦澀謂之過羅。又云：『即今之苦丁，亦名皁盧。』酒酣爲白著。《唐書・劉晏傳》：『税外横取謂之白著。』《春明退朝録》：『世人謂酒酣爲白著，言刻薄之後，人必顛沛酩酊，如飲者之著也。』飲酒多者爲大戶。《吴志》：『孫皓每饗宴，人以七升爲限，小戶雖不入，并澆灌取盡。』唐白居易詩：『戶大嫌甜酒。』《言鯖》：『酒家有進戶法，謂以酒漸漸誘之，以開其量。老而血氣衰，則當漸漸節飲，恐亂其血氣，用退戶法。』飲酒曰喫酒。《正韻》：『喫，飲也。』杜甫《送李校書》詩：『對酒不能喫。』案：今世亦有斯語。亦曰食酒。《漢書・于定國傳》：『定國食酒至數石不亂。』案：食猶喫也。如淳説食酒猶『喜酒』，師古説猶食言之『食』，蓋皆不知喫酒之義耳。京師謂飲曰呷。《唐韻》：『呷，呼甲切。』《説文》：『吸呷也。』案：今讀呼可切。齊人命浩酒曰滌。《周禮・司尊彝》『凡酒脩酌』注：『脩讀如滌溷之滌，滌酌以水和而沸之。今齊人命浩酒曰滌。』女麴，小麴也，《齊民要術》。麴塵，麴衣也。《周禮・内司服》注：『鞠衣，黄桑服也，色如鞠塵。』案：鞠、麴同。造麴者鬱之使生黄衣，乃可用。齊人名麴餅曰媒。《漢書・李陵傳》：『隨而媒蘗其短。』孟康曰：『媒，酒敎蘗麴也，謂釀成其罪也。』師古曰：『孟説是也，齊人名麴餅曰媒。』案：今齊人名麴麩曰媒。《周禮・媒氏》注文：『麩音魚列切，糵也。』媒，通作梅。《集韻》：『酒本曰梅，或作醘。』《五音集韻》：『醘，酒母也，敎，蓋與酵通。』《集韻》：『酵，酒滓。』《正字通》：『以酒母起麪曰發酵是也。』江南謂酢母爲醫。《説文》：『醫，髮貌，讀若江南謂酢母爲醫。』案：凡讀若之字，例非本文。醫字疑傳寫之譌。醫，《唐韻》奴禮切。秦人溲曰滫，齊人滑曰瀡。《禮・内則》注。案：溲、糅義同。《内則》：『爲稻粉糅溲之以爲酏。』注：『糅溲亦博異語也。糅讀與滫瀡之滫同。』《玉篇》：『溲，水調粉麪也。』《説文》：『滫，久泔也。』《玉篇》：『瀡，滑也。』燕俗名湯熱爲觀。《周禮・司爟》注。案：觀與涫音同。涫，沸也。今東齊讀涫聲如滾。吴人謂冰曰冷澤。《集韻》音靈鐸。案：冷又音靈上聲。泙冷，寒也。又，冰，一讀去聲。《唐書・韋思謙傳》：『涕泗冰顏。』注：『謂涕著須而凝也。』李商隱詩：『碧玉冰寒漿。』煤，火也。《方言》：『楚轉語也。猶齊言焜火也。』注：『煤，呼隗反。焜音毁。』楚人曰煤，齊人曰煅，吴人曰焜。《詩》：『王室如燬。』《釋文》案：本《方言》而少異。江南謂喫爲啑。《集韻》云：『啑，去涉切，音瘈。江南謂喫爲啑。』閩人謂喫爲噍，謂喫飯爲噍菶，喫烟爲噍芬。案：噍皆讀爲子詐切，今時閩人語也。《漢書・高帝紀》：『襄城無噍類。』如淳曰：『噍音祚笑反，無復有活而噍食者也。青州俗呼無子遺爲無噍類。』紀昀之間名諸爲濫。《禮・内則》注。《釋文》：『乾桃、乾梅皆曰諸。』蜀人呼鹽曰鹹。《廣韻》云：『鹹，薄泫切。』見《二十七銑》。南夷名鹽曰鹺。《廣韻》云：『倉奏切。』見《五十候》。楚人名布爲

曹。高誘注《淮南・說林訓》云：『楚人名布爲曹，今俗間以始織布繫著其旁，謂之曹布，以燒傳蝫蛛瘡，則愈。』蜀人呼舟曰艕。《廣韻》云：『巨禁切。』見《五十二沁》。南方呼醬曰醷。《廣韻》云：『楚夫切。』見《十七夬》。楚人謂中庭爲壇，《淮南・說林訓》云：『腐鼠在壇，燒薰於宮。』南誘注云。謂精進爲精搖，謂澤濁爲畛挈，《淮南・要略》云：『精搖靡覽，棄其畛挈。』高誘注云云。謂牢爲靄。《淮南・本經訓》云：『牢籠天地。』高誘注云：『牢讀屋霤，楚人謂牢爲霤。』物小而甘美者曰沙。韓彥直《橘録》云：『沙橘取其細而甘美。或曰種之沙州之上，故其味特珍。然邦人稱物之小而甘美者，必曰沙，如沙瓜、沙蜜、沙糖之類，特方言耳。青州呼彈弓曰提。提，陟吏切。見《廣韻・七志》。古人呼手版曰簿。《蜀志・秦宓傳》：『以簿擊頰。』裴松之注：『簿，手版也。』蜀人謂平川曰埧。《玉篇・土部》云：『埧，必駕切。』

又《曬書堂文集・書造茶事》 野人爲茶有二品：曰綫兒茶者，藥草遠志也，遠志爲小草，野人不識名，故曰綫兒也；曰槐藍敦者，苦參也，葉似槐藍，蔽生敦聚，故名焉。遠志益心神，苦參解熱，之二者飲之皆益人。

余嘗過田舍，索漿不得，或啜余二杯，雖甘苦不同味而皆可於口，當爾之時謂不減龍井雨前也。余因是悟茶飲之理；方其赭汗交頤，白袷襟胸，草木之滋皆爲靈液。推此而言，炒粟熬麥，瀹以沸湯，滌煩祛熱，穀氣甘香，不殊芳茗，又奚必糲苦荼哉？物莫不然，凡事當求實用，勿爲浮名誤也。今南方市商徒知擅茶之利，而莫知精擇其品，飲者無益，只足損人。余家居病此久矣。

壬戌夏孟，緑陰滿樹，呼童採掇，因以意造焉。既不遵陸氏《茶經》之旨，但取咀彼眞味，潤我枯腸，凡爲三品，具録于左。

《莊子》云：『槐之生也，入季春五日而兔目，十日而鼠耳，更旬而始規，二旬而葉成。』余今所造，汰其規葉，拈彼兔目，兼摘鼠耳，作槐芽第一。

庾信詩云：『齊侯問棗華。』余今取其葉新生如淡金色，明若塗漆，攢族枝頭者，其束柔濡不傷手，採之動盈掬，作棗葉第二。

陸璣《詩疏》云：『椒，蜀人作茶，吳人作茗，皆合煮其葉以爲香。』余今所造，特取其茗。郭璞有言：『早採者爲茶，晚取者爲茗。』作椒葉第三。

凡造茶法，合烝取熟，慢拈取細，微炒取香，瓶收取潔，三者所同也。椒辛溫而馨，冬飲宜；槐芽苦而寒，夏飲宜；唯棗葉味淡，四時皆宜。他日須持以餉野人，爲報其殷勤之意焉。

清・趙吉士《寄園寄所寄》卷七引《稗史》 飲茶或云始於梁天監中，見《洛陽伽藍記》，非也。按：《吳志・韋曜傳》：『孫皓時，每宴饗無不竟日，飲酒率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲不過二升，或爲裁減，或賜茶荈以當酒。』則三國時已知飲茶，但未能如後世之盛耳。逮唐中世權利，遂與煮海相抗。迄今國計賴此爲多。

清・陳鑒《虎丘茶經注補》 茶有九難：曰造，曰別，曰器，曰火，曰水，曰炙，曰末，曰煮，曰飲。陰採夜焙，非造也。嚼味嗅香，非別也。甑鼎腥甌，非器也。膏薪爆炭，非火也。飛灘壅潦，非水也。外熟內生，非炙也。碧粉縹塵，非末也。操艱攪遽，非煮也。夏興冬廢，非飲也。

清・金埴《不下帶編》卷五 符昭遠以茶爲冷面草，皮光業以茶爲苦口師。埴謂苦口師之名佳甚，學者能以苦口爲師，則無味不甘矣！按《學林新編》：茶之佳品在社前，謂春社前也；次則火前，謂寒食前也；下則雨去前，爲穀雨前也。佳品色白，若碧絲者，乃常品。且芽蘖細微，不可多得。其取數多者，皆常品也。佳品皆點啜之，其煎啜之者，亦常品也。齊己《茶詩》：『甘傳天下口，貴占去火前名。』又『高人愛惜深岩裏，白甌封題寄火前。』白居易《謝人寄新蜀茶》詩：『紅紙一封書後信，緑芽十片火前春。』凡此皆言火前，蓋未知社前之品爲尤佳，惟吾越日鑄山有之，而得之不易。

清・劉源長《茶史》卷一 茶，古不聞。晉宋以降，吳人採葉煮之。謂之茗茶粥。

又 又云茶之爲飲，發乎神農氏，聞於魯周公。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、左思之徒皆飲焉。據《茶經》則是神農有茶矣。茶其藥品乎？

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《飲茶之始》 六經無茶字。始見王褒《僮約》。《爾雅》檟苦荼。荼，即茶也。然古人多稱飲荼，始于《三

國・吳志・韋曜傳》：孫皓每飲羣臣酒。以七升爲限。曜飲不過二升。或爲裁減。或賜茶茗以當酒。又《飛燕別傳》：成帝崩，一夕，后夢見帝賜坐，命進茶。左右奏云，向侍帝不謹，不合啜此茶云云。然則西漢時固已有之。又謝安詣陸納，但設茶果而已。至《晏子春秋》，食脫粟之飯，炙三戈五卯茗菜，非飲茶之謂歟？開元中，靈巖寺有降魔師教人不寐，人多作茶飲，因以成俗，見《續博物志》。物類相感志，芽茶得鹽，不苦而甜。古人煎茶，必加薑鹽。余向在杭州有詩云：『詩人偏好事，何苦著薑鹽。』未免爲古人所嗤。然烹茶取甜，予所不解，安能起古人而問之？今內廷皆用熬茶，尚有古意。

又《茶之益》　神農《食經》：茶茗久服，令人有力悅志。《廣雅》：茶醒酒。能令人不眠。

清・趙翼《簷曝雜記》卷一《茶葉　大黃》　中國隨地產茶，無足異也。而西北游牧諸部，則恃以爲命。其所食羶酪甚肥膩，非此無以清榮衛也。自前明已設茶馬御史，以茶易馬，外番多款塞。我朝尤以是爲撫馭之資，喀爾喀及蒙古、回部，無不仰給焉。大西洋距中國十萬里，其番舶來，所需中國之物，亦惟茶是急，滿船載歸，則其用且極於西海以外矣。俄羅斯則又以中國之大黃爲上藥，病者非此不治。舊嘗通貢使，許其市易，其入口處曰恰克圖。後有數事渝約，上命絕其互市，禁大黃勿出口，俄羅斯遂懼而不敢生事。今又許其貿易焉。天若生此二物，爲我朝控馭外夷之具也。

清・錢大昕《恒言録》卷五《喫茶》　女子受聘，謂之喫茶，蓋起於明代，宋以前未之聞也。《七修類稿》：『種茶下子，不可移植，移植則不復生也。故女子受聘，謂之喫茶，又聘以茶爲禮者，見其從一之義。』

清・王慶雲《石渠餘紀》卷五《紀茶引》　國初召商茶與西番易馬，上馬給茶十二篦，中馬九篦，下馬七篦，茶十斤爲一篦，十篦爲一引。所中馬，牡者給邊兵，牝者付所司牧孳。順治十四年七監馬大蕃，以茶馬變價充餉。十六年從達賴喇嘛及千都台吉請，於北勝州以馬易茶。康熙中以蘭城無馬可中，將貯茶配充俸餉。每封抵銀三錢。巡視茶馬之員亦旋罷。五十八年廷臣議覆都統法喇疏言：蒙古及西番人民，皆藉茶養生。今松潘茶價甚賤，青海一路積茶必多，應暫行禁止，俟其懇請，再酌定數目，令其買運至裏塘、巴塘，令營官造具番寨戶口，酌量定數，於打箭爐一路，視番情之向背，以爲通禁。蓋外番所不產而必需者，惟茶。操縱之，即可駕馭之。雍正八年定川茶徵稅。初，論園論樹，至是乃計斤而略增其稅。陝甘商銷茶引領交官茶十三萬餘篦，初以中馬，後乃折徵，於是有腹引、邊引、土引之分，以時增減。其額凡引行銷坐銷與戳截之法，會典皆載之。乾隆閒甘省五司茶封日積，乃搭放各營俸餉。洮河二司，地處偏僻，旋即裁汰。二十二年以哈密存茶七萬餘封，與哈薩克互市。二十七年總督楊應琚議官茶壅滯，將商人應交二成課茶折色，俟陳茶將完，再收本色，兼於新疆搭餉。凡茶引各省，有無多寡不等，直隸、奉天、山東、山西、河南、福建、兩廣無茶引，餘省或多或寡。納課輕重亦不同。有課、有稅、有紙價，各省不同。浙江以茶課辦上用黃茶。自中馬既停，中國無所資於外番，誠能視其向背以爲通禁，則可以制其死命。又邊引之課無多，非鹽利上佐度支者比。籌國者不必言茶利，誠思所以用茶，則茶固國中之大利哉！

案茶課除江、浙額引由各關徵收，無定額，湖廣、江西課不過千餘兩。即甘肅、四川，號爲邊引，亦祇六七萬金而已。據《通考》。

清・吳騫《桃溪客語》卷二　茶舍以罨畫溪側，去湖汶甚近。唐於此制茶修貢。《金石録》載《唐義興縣新修茶舍記》云：『義興貢茶非舊也，前此故御史李栖筠，實典是邦。山僧有獻佳茗者，會客嘗之。野人陸羽，以爲芬香甘辣，冠於他境，可薦於上，栖筠從之，始進萬兩，此其濫觴也。厥後因之，徵獻浸廣，遂爲任土之貢。每歲選匠徵夫，至二千餘人云，右碑《金石録》闕其目，不知書撰人姓氏及歲月。德父跋云：』予嘗謂後世士大夫，區區以口腹玩好之獻爲愛君，此與宦官宮妾之見何異。而其貽患百姓，有不可勝言者。如貢茶至末事也，而調發之擾猶如此，況其甚者乎。羽蓋不足道。嗚呼。孰謂栖筠之賢，而爲此乎，書之可爲後來者戒，且以見唐世義興貢茶。自羽與栖筠始，據羽言，是茶亦取其辣。今之賞陽羨茶者，多未知也。

清・福格《聽雨叢談》卷八《茶》　六經無茶字，茗飲自唐而始，前未之見也。或引《三國志・韋曜傳》言，曜不能飲，賜茶（舜）〔荈〕以

當酒，又似自三國始也。今婚禮行聘，以茶葉爲幣，滿漢之俗皆然，且非正室不用。近日八旗納聘，雖不用茶，而必曰下茶，存其名也。上自朝廷燕享，下至接見賓客，皆先之以茶，品在酒醴之上。古人龍團、鳳團，必曰烹，曰煮，曰煎，曰焙，今之熬茶是也。今官家燕享及各國通商，仍尚苦茗茶、團茶餅，猶存古人煮茗之意。至於用沸湯瀹芽茶，一浸即飲，取其香郁爲美，清冽爲甘，則不知始於何時。宋宣仁太后詔免龍團而進葉茶，應是芽茶之始。今京師人又喜以蘭蕙、茉莉、玫瑰薰襲成芬者，漸亦遍於海內；惟吳越專尚新茶，不嗜花薰，固是出產之地，易得嫩葉耳。京朝王、貝勒接見外藩，按其品爵，有待茶不待茶之例，載於典章。外官督撫接見屬吏，待茶至知縣而止，佐雜弗及，亦定例也。按《金史》泰和五年，尚書省奏，茶爲飲食之餘，耗財彌甚，七品以上官，其家方許飲茶。蓋茶葉出於宋地，以防耕財資敵之意。今之知縣進謁，始欵茗飲，應是相沿金季之令。

按行聘以茶，蓋茶子既種，不能更移，與奠雁之義同。

清・張際亮《金臺殘淚記》 聽歌而已，無肆筵焉，則曰『茶園』。園同名異，凡十數區，而大柵欄爲盛。當夫夏山谷雨，快雪時晴，天如讀畫，馬亦愁春，於是，大鞍競載，高座爭光，門愛下場，幾個憶收場之日；樂交中軸，此時來當軸之人。大抵天上星郎，都凜韜光之戒；六品以上諸公入茶園先摘藏其頂。海邊鮫客，每餘墜淚之情。鄉會試報罷者每入茶園。若夫逐臭錢神，乞餘門客，裳楚楚而歎蜉蝣，尾綏綏而憐狐狙。是故轉喉車子，傅粉何郎，眉語雙通，目成一顧，聊復爾爾，輒喚奈何，對此茫茫，佳難再得。又有卿原憐愛，劇於摩挲，既入門而與語，非鼓簧而幷坐，悵蒹葭之倚玉樹，適從何來？看翡翠之戲蘭苕，相視而笑。其時狡童簾角，風漢池心，皆作壁上之觀，欲獻掌中之舞，豈知此輩固宜高閣置之，未必仙人盡好懸樓居也。而乃斜陽影倒，橫笛聲闌，攜手同車，適子之館，駝峰瑤柱，歡窮山海之珍；鶴氅貂襜，色結煙花之艷。方其豪能拇戰，慧解枚藏，我見猶憐，且卧大官之甕；何知許事，任污丞相之裀。人間皆不夜之城，眼前即長春之樹，相從言笑晏晏，固有信誓旦旦也。何況率彼曠野，招我遊遨，亭共陶然，芳眞小有，楊花柳絮，迹飄蕩以顛狂；蓮子藕絲，思斷續而心苦。此時香羅小扇，紅紗中單，一水闌干，盈盈護玉；半風鶯燕，雙雙向人。則有低唱入懷，淺斟消渴，擁鄴下之櫻桃，石虎差堪爲情死；得江東之鱸鱠，季鷹那更感秋歸耶？小有餘芳食多南味。是以始如飲醇，骨皆成醉，繼如啖蔗，口不徒饞。子歸而求之師，出乎爾者，鬼從而瞰其室。戲用《燕蘭小譜》二鬼事。美矣君哉！王如好色，請無好貨，臣卜其晝，又繼其夜。當其乍見金夫，躬於何有？已而化爲銅狄，淚不能無。故夫就道，或捨車而徒衝，寒或易裘而葛，臺原無恙，避債奚容？館亦依然，忘憂不可。每遇白施俏眼，甚於阮籍之狂；青不憐袍，難於蕭韶之怒。蓋聞月中之無忌，缺影原多；儻憶湖頭之莫愁，流波不返矣。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《今人瀹茗之法起於明初》 明沈德符《野獲編補遺》云：國初四方供茶，以建寧、陽羨爲上，猶仍宋制，碾而揉之，爲大小龍團。洪武二十四年九月，上以重勞民力，罷造龍團，惟採茶芽以進。其品有四，曰探春、先春、次春、紫筍。茶加香味，擣爲細末，已失眞味。宋時又有宮中繡茶之制，尤爲水厄中第一厄。今人惟取初萌之精，汲泉置鼎，一瀹便啜，遂開千古茗飲之宗，不知我太祖實首闢此法。陸羽有靈，必俯首服，蔡君謨在地下亦咋舌退矣。按此則今人瀹茗之法，自明初始也。

宋袁文《甕牖閒評》云：劉夢得《茶詩》云：『山僧後簷茶數叢，春來映竹抽新茸。宛然爲客振衣起，自傍芳叢摘鷹觜。斯須炒成滿室香，便酌砌下金沙水。驟雨松聲入鼎來，白雪滿盌花徘徊。』此乃詠煮茶也。北人皆如此，迨今猶然。《香譻類稿》云：觀此詩，自摘至煎則便飲之，初無焙造碾羅之事。雖曰茶芽，不知爭得入口，豈亦如藥之咬咀，去其滓而飲之乎？香譻蓋南人，未知煮法耳。按此則知今之煮茶亦唐宋以來相承之法，非始於明初也。特至明太祖，始盡廢龍團、鳳餅諸制耳。

又《碧竪》 國朝杭世駿《榕城詩話》云：延邵人呼制茶人爲碧竪，見《閩小紀》。

又云：釀家每當酒熟時，其色變如丹砂，俗稱紅娘過缸酒。謂有神仙到門則然，以爲吉祥之兆，插花賞之。余謂碧竪、紅娘，天然佳對。

又《茶香室三鈔》卷二五《茶之功效》 宋程大昌《演繁露續集》云：盧仝《謝惠茶》詩，歷敘一盌至六盌，皆有功用。按《茶譜》記蒙山

中頂茶效曰：若獲四兩，服其一則祛疾，二即無病，三即換骨，四兩即爲地仙，然則謂茶能輕身，可爲飛仙。唐世通有其傳，非仝出意自爲怪奇也。

又《雀舌非茶之上品》　宋沈括《夢溪筆談》云：茶芽古人謂之雀舌麥顆，言其至嫩也。今茶之美者，其質素良，而所植之土又美，則新芽一發便長寸許，其細如針，如雀舌麥顆者極下材耳。予有詩云：『誰把嫩香名雀舌，定來北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。』

又《茶香室四鈔》卷二五《誰謂荼苦》　國朝沈自南引譽譚云：『誰謂荼苦，其甘如薺。』言味中有味也，亦青子餘甜之意。此品茶之最先者。按荼即今茶字，前人論之詳矣。則引《詩》語以品茶，亦非無理。

又《騎火茶》　國朝沈自南《藝林彙考》引《五色線》云：龍安有騎火茶最上，不在火前，不在火後故也；清明改火，故曰騎火茶。按杭州龍井茶，有明前、雨前之目，然采自清明前者，不可多得，則騎火之名固至當矣。

又引《三山老人語録》云：茶之佳品，造在社前，其次則在火前，謂寒食前也，其下則雨前，謂穀雨前也。佳品其色白，若碧緑者，乃常品也。齊己茶詩云：『甘傳天下口，貴占火前名。』又曰：『高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。』皆言火前，蓋未知社前之品爲佳也。按此則茶之最早者爲社前，更不可多得矣。

又按茶色貴白，范文正《采茶》詩：『黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。』蔡君謨言翠緑乃茶之下者耳，可云『黄金碾畔玉塵飛，碧玉甌中素濤起。』希文稱善。事見《青瑣集》。今人品茶，但曰緑茶，未足語此矣。

又《夸茶》　金無名氏《大金弔伐録》載宋主致謝書，別幅所載宋國送金之物，有建州壑源夸茶三十夸，注云『共二百角，每角一夸。』按茶以夸計，謂之夸茶，未詳其義，當考。然注與正文不合，二百角，每角一夸，則是二百夸，乃云三十夸，何也？

清・震鈞《天咫偶聞》卷八　大通橋西堰下，舊有茶肆，乃一老卒所闢。幷河有廊，頗具臨流之勝。秋日葦花瑟瑟，令人生江湖之思。余數偕友過之，茗話送日。惜其水不及昆明，而茶尤不堪。大抵京師士夫，無知茶者，故茶肆亦鮮措意於此。而都中茶，皆以末麗雜之，茶復極惡。南中龍井，絕不至京，亦無嗜之者。余在南頗留心此事，能自煎茶。曾著《茶說》，今録於此，以貽好事云：煎茶之法，失傳久矣。士夫風雅自命者，固多嗜茶，然止於以水瀹生茗而飲之。未有解煎茶如《茶經》、《茶録》之所云者。屠緯眞《茶箋》論茶甚詳，亦瀹茶而非煎茶。余少好攻雜藝，而性尤嗜茶。每閲《茶經》，未嘗不三復求之，久之若有所悟。時正侍先君於維揚，固精茶所集也，迺購器具，依法煎之。然後知古人之煎茶，爲得茶之至味。後人之瀹茗，何異帶皮食哀家梨者乎。閒居多暇，譔爲一編，用貽同嗜。一擇器。器之要者，以銚居首，然最難得佳者。古人用石銚，今不可得，且亦不適用。蓋銚以薄爲貴，所以速其沸也，石銚必不能薄；今人用銅銚，腥澁難耐。蓋銚以潔爲主，所以全其味也。銅銚必不能潔；瓷銚又不禁火，而砂銚尚焉。今粤東白泥銚，小口瓮腹極佳。蓋口不宜寬，恐泄茶味。北方砂銚，病正坐此。故以白泥銚爲茶之上佐。凡用新銚，以飯汁煮一二次，以去土氣，愈久愈佳。次則風罏，京師之不灰木小罏，三角，如畫上者，最佳。然不可過巨，以燒炭足供一銚之用者爲合宜。次則茗盞，以質厚爲良。厚則難冷，今江西有仿郎窯及青田窯者，佳。次茶匙，用以量水。瓷者不經久，以椰瓢爲之，竹與銅皆不宜。次水罌，約受水二三升者。貯水置罏旁，備酌取，宜有蓋。次風扇，以蒲葵爲佳，或羽扇，取其多風。二擇茶。茶以蘇州碧蘿春爲上，不易得，則杭之天池。次則龍井、岕茶，稍粗。或有佳者，未之見。次六安之青者，若武夷、君山、蒙頂，亦止聞名。古人茶皆碾爲團，如今之普洱。然失茶之眞，今人但焙而不碾，勝古人。然亦須採焙得宜，方見茶味。若欲久藏則可再焙，然不能隔年。佳茶自有眞香，非煎之不能見。今人多以花果點之，茶味全失。且煎之得法，茶不苦而反甘，世人所未嘗知。若不得佳茶，即中品而得好水，亦能發香。凡收茶必須極密之器，錫爲上，銲口宜嚴。瓶口封以紙，盛以木篋，置之高處。三擇水。昔陸羽品泉，以山泉爲上，此言非眞知味者不能道。余遊蹤南北，所嘗南則惠泉、中冷、雨花臺、靈谷寺、法靜寺、六一、虎跑，北則玉泉、房山孔水洞、潭柘、龍池，大抵山泉實美於平地。而惠山及玉泉爲最，惠泉甘而芳，玉泉甘而

冽，正未易軒輊。山泉未必恆有，則天泉次之。必貯之風露之下，數月之久，俟瓮中澄澈見底，始可飲。然清則有之，冽猶未有。雪水味清，然有土氣，以潔瓮儲之，經年始可飲。大抵泉水雖一源，而出地以後，流逾遠則味逾變。余嘗從玉泉飲水，歸來沿途試之。至西直門外，幾有淄澠之別。古有勞薪水之變，亦勞之故耳。況更雜以塵汙耶。凡水，以甘而芳、甘而冽爲上；清而甘、清而冽次之；未有冽而不清者，亦未有甘而不清者，然必泉水始能如此。若井水，佳者止於能清，而後味終澀。凡貯水之器，宜極潔，否則損水味。四煎法。東坡詩云：蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風鳴。此言眞得煎茶妙訣。大抵煎茶之要，全在候湯。酌水入銚，炙炭於鑪，惟恃鼓鞴之力。此時揮扇不可少停，俟細沫徐起，是爲蟹眼；少頃巨沫跳珠，是爲魚眼。時則微響初聞，則松風鳴也。自蟹眼時即出水一二匙，至松風鳴時復入之，以止其沸，即下茶葉。大約銚水半升，受葉二錢。少頃水再沸，如奔濤濺沫，而茶成矣。然此際最難候，太過則老，老則茶香已去，而水亦重濁；不及則嫩，嫩則茶香未發，水尚薄弱，二者皆爲失飪。一失飪則此鑪皆爲廢棄，不可復救。煎茶雖細事，而其微妙難以口舌傳。若以輕心掉之，未有能濟者也。惟日長人暇，心靜手閒，幽興忽來，開鑪熾火，徐揮羽扇，緩聽瓶笙，此茶必佳。凡茶葉欲煎時，先用溫水略洗，以去塵垢。取茶入銚宜有制。其制也，匙實司之，約準每匙受茶若干，用時一取即是。煎茶最忌煙炭，故陸羽謂之茶魔。枒木炭之去皮者最佳。入鑪之後，始終不可停扇，若時扇時止，味必不全。五飲法。古人注茶，熁盞令熱，然後注之，此極有精意。蓋盞熱則茶難冷，難冷則味不變。茶之妙處，全在火候。熁盞者，所以保全此火候耳。茶盞宜小，甯飲畢再注，則不致冷。陸羽論湯有老嫩之分，人多未信。不知穀菜尚有火候，水亦有形之物，夫豈無之。水之嫩也，入口即覺其質輕而不實；水之老也，下喉始覺其質重而難咽，二者均不堪飲。惟三沸初過，水味正妙。入口而沈著，下咽而輕揚。撟舌試之，空如無物，火候至此至矣。煎茶火候既得，其味至甘而香，令飲者不忍下咽。今人淪茗全是苦澀，尚誇茶味之佳，眞堪絕倒。凡煎茶止可自怡，如果良辰勝日，知己二三，心暇手閑，清談未厭，則可出而效技，以助佳興，若俗宂相纏，衆言囂雜，既無清致，甯俟他辰。

體性

採制

唐・陸羽《茶經》卷上　『三之造』凡採茶在二月、三月、四月之間。茶之笋者，生爛石沃土，長四五寸，若薇蕨，始抽凌露採焉。茶之牙者，發於叢薄之上，有三枝四枝五枝者，選其中枝顚拔者，採焉。其日有雨不採，晴有雲不採，晴採之蒸、之擣、之拍、之焙、之穿、之封、之茶、之乾矣。茶有千萬狀鹵莽而言，如胡人鞾者蹙縮然；京雖文也。犖牛臆者，廉襜然；浮雲出山者輪菌然；輕飇拂水者，涵澹然。有如陶家之子，羅膏土以水澄泚之。謂澄泥也。又如新治地者，遇暴雨流潦之所經，此皆茶之精腴，有如竹籜者，枝幹堅實艱於蒸搗，故其形籧篨然，上離下師。有如霜荷者，至葉凋沮，易其狀貌，故厥狀委萃然，此皆茶之瘠老者也。自採至于封七經目，自胡靴至于霜荷八等，或以光黑平正言嘉者，斯鑒之下也。以皺黃坳垤言佳者，鑒之次也。若皆言嘉及皆言不嘉者，鑒之上也。何者出膏者，光含膏者，皺宿制者，則黑日成者，則黃蒸壓，則平正縱之，則坳垤此茶與草木葉一也。茶之否臧存於口訣。

宋・朱翌《猗覺寮雜記》卷上　唐造茶與今不同。今采茶者，得芽即蒸熟焙乾，唐則旋摘旋炒。劉夢得《試茶》歌：『自傍芳叢摘鷹觜，斯須炒成滿室香。』又云：『陽崖陰嶺各不同，未若竹下莓苔地。』竹間茶最佳，今亦如此。唐末有碾磨，止用臼多是煎茶。故張志和《婢樵青》：『使竹裏煎茶。』柳子厚云：『日午獨覺無餘聲，山童隔竹敲茶臼。』

宋・王欽臣《王氏談録・醫茶》　公言：茶品高而年多者必稍陳，遇有茶處，春初，取新芽輕炙，雜而烹之，氣味自復，在襄陽試作甚佳。嘗語君謨，亦以爲然。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《造茶》　三制。《學林新編》云：『茶之佳者，造在社前，其次火前。謂寒食前，其下則雨前，謂穀雨前。此建安之造茶。然

氣有先後，地有寒熱，茶有早晚，惟取萌蘖爲上，不得泥此以論茶也。』一摘茶萌心爲上，作沸湯微燖之，唳乾，綿紙藉煉火上，焙燥。一摘葉於鍋中焙柔，以手煩揉之，焙燥。一以葉蒸過，晒乾，再以火焙燥，俱以竹箬厚藉筐筥收。

又卷二二《合足味茶法》 甘三、苦四妙通神，甘草三兩，苦參四兩。五斤乾茶五斤蒸，乾茶葉，五斤蒸過，茶五斤。菉豆四升同擣合，豆炒過。此方宜利勝燒銀。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茶泉類・採茶》 團黃有一旗一鎗之號，言一葉一芽也。凡早取爲茶，晚取爲茶。穀雨前後收者爲佳，粗細皆可用，惟在採摘之時，天色晴明，炒焙適中，盛貯如法。

明・高元濬《茶乘拾遺》 吳人于十月采小春茶，此時不獨逗漏花枝，而尤喜月光晴暖，從此蹉過霜凄雁凍，不復可堪。

明・馮可賓《芥茶箋・論焙茶》 茶焙，每年一修。修時，襍以溼土，便有土氣。先將乾柴隔宿薰燒，令焙內外乾透。先用粗茶入焙。次日然後以上品焙之。焙上之簾，又不可用新竹，恐惹竹氣。又須勻攤，不可厚薄，如焙中用炭有煙者，急剔去。又宜輕搖大扇，使火氣旋轉竹簾上下更換。若火太烈，恐枯焦。氣太緩，色澤不佳。不易簾，又恐乾溼不勻。須要看到茶葉梗骨處俱已乾透，方可幷作一簾或兩簾，眞在焙中最高處，過一夜，仍將焙中炭火留數莖於灰燼中微烘之，至明早可收藏矣。

清・冒襄《芥茶彙鈔》 蒸茶須看葉之老嫩，定蒸之遲速。以皮梗碎，而色帶赤爲度。若太熟，則失鮮。其鍋內湯須頻換新水，蓋熟湯能奪茶味也。

又 岕茶不炒，甑中蒸熟，然後烘焙。緣其摘遲，枝葉微老，炒不能軟，徒枯碎耳。亦有一種細炒岕，乃他山炒焙，以欺好奇。岕中惜茶，決不忍嫩采，以傷樹本。余意他山摘茶，亦當如岕，遲摘老蒸，似無不可。但未試嘗，不敢漫作。

清・劉源長《茶史》卷一 宋人造茶有二，一曰片，一曰散。片則蒸造成片者，散則既蒸而研合諸香以爲餅，所謂大小龍團也。君謨作此，而歐公爲之嘆。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《採茶》 採茶不可見日，以指不以甲，則多溫而易損。以甲不以指，則速斷而不柔。故纖指女郎勝於禿爪奴子也。唐子西《鬬茶記》謂天下之物，有宜得而不得，不宜得而得之者。富貴有力之人，或不能致。而貧賤窮乏流離遷徙之中，偶然獲焉。所謂尺有所短，寸有所長也。

貯藏

唐・王讜《唐語林》卷八 兵察常主院中，茶必市蜀之佳者，貯于陶器，以防暑濕，御史躬親緘啓，故謂之『茶瓶廳』。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茶泉類・藏茶》 茶宜蒻葉而畏香藥，喜溫燥而忌冷濕。故收藏之家，以蒻葉封裹入焙中，兩三日一次。用火當如人體微，溫則去濕潤，若火多，則茶焦不可食矣。

又云：『以瓷壇盛茶，十觔一瓶，每年燒稻草灰，入大桶，茶瓶座桶中，以灰四面填桶，瓶上覆灰築實。每用撥灰開瓶，取茶些少，仍復覆灰，再無蒸壞。次年，換灰爲之。』

又云：『空閣中懸架，將茶瓶口朝下放，不蒸原蒸，自天而下，故宜倒放。』

若上二種芽茶，除以清泉烹外，花香雜果，俱不容入。人有好以花拌茶者，此用平等細茶拌之，庶茶味不減，花香盈頰，終不脫俗。如橙茶、蓮花茶，於日未出時，將半含蓮花撥開，放細茶一撮，納滿藥中，以麻皮略縶，令其經宿。次早摘花傾出茶葉，用建紙包茶，焙乾。再如前法，又將茶葉入別藥中，如此者數次，取其焙乾收用，不勝香美。

木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放藥之香氣全者，量其茶葉多少，摘花爲拌。花多則太香而脫茶韻，花少則不香而不盡美，三停茶葉一停花，始稱。假如木樨花，須去其枝蒂及塵垢、蟲蟻，用磁罐，一層花，一層茶，相間填滿，紙箬封固。入鍋，重湯煮之，取出待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用。諸花倣此。

明・萬邦寧《茗史》卷上《都統籠》 陸鴻漸嘗爲《茶論》，說茶之功效，幷煎炙之法。造茶具二十四事，以都統籠貯之。遠近領慕，好事者

家藏一副。

明・馮可賓《岕茶箋・論藏茶》 新淨磁罈，周迴用乾箬葉密砌，將茶漸漸裝進搖實，不可用手指。上覆乾箬數層，又以火炙乾，炭鋪罈口紮固，又以火煉。候冷，新方甎壓罈口上。如潮溼，宜藏高樓。炎熱則置涼處，陰雨不宜開罈。近有以夾口錫器貯茶者，更燥更密。蓋磁罈猶有微罅透風，不如錫者堅固也。

清・吳騫《桃溪客話》卷四 日觀山人藏岕茶法。岕茶制成後，不可近火。若用炭焙，則香氣全失，而色亦變，入錫瓶亦然。藏者，須用磁罈極大者，焙乾放塊子石灰斤許，上再加竹箬燥竹紙，然後將茶傾入紮好，壓以大甎，用時隨取出。一二包，則味與色俱全，若錫瓶內，只可供數日用耳。昔陶石簣與袁中郎品茶，謂龍井頭茶雖香，尚作草氣，天池豆氣，虎邱花氣，惟岕非草非花，類作金石氣，又若無氣，所以爲佳。眞者斤二千，予覓之數年，僅得兩許，可見當時風俗醇朴。好事如袁中郎，尚不能多得。今則以僞亂眞，且比比矣。而人復有愛其僞者遺其眞者，一物雖微，足以論世也夫。

煮茶

唐・陸羽《茶經》卷下《五之煮》 凡炙茶，愼勿於風燼間炙，熛焰如鑽，使炎涼不均，持以逼火屢其翻正候炮普教反。出培塿狀蝦蟇背，然後去火五寸卷而舒則本其始，又炙之，若火乾者，以氣熟止，日乾者以柔止其始，若茶之至嫩者，茶罷熱搗葉爛而牙笋存焉。假以力者，持千鈞杵亦不之爛如漆科珠，壯士接之，不能駐其指，及就，則似無穰骨也。炙之則其節若倪倪如嬰兒之臂耳。既而承熱用紙囊貯，之精華之氣無所散，越候寒末之。末之上者，其屑如細米；末之下者，其屑如菱角。其火用炭，次用勁薪，謂桑槐桐櫪之類也。其炭曾經燔炙爲膻腻所及，及膏木敗器不用之。膏木爲柏桂檜也。敗器謂朽廢蒔也。古人有勞薪之味，信哉！其水用山水上，江水中，井水下。舜賦所謂水則岷方之注揖彼清流。其山水揀乳泉石地慢流者上，其瀑湧湍漱勿食之，久食令人有頸疾。又多別流於山谷者，澄渟不泄，自火天至霜郊以前，或潛龍畜毒於其間，飲者可決之以流其惡，使新泉涓涓然。酌之其江水取去人遠者，井取汲多者，其沸如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不可食也。初沸則水合量調之，以鹽味謂棄其啜餘，啜嘗也，市稅反又市悅反。無遏鬲鬻而鍾其一味乎。上古暫反下吐濫反無味也。第二沸出水一瓢，以竹筴環激湯心則量末當中心，而下有頃勢，若奔濤濺沫，以所出水止之，而育其華也。凡酌置諸盌，令沫餑均字書并本草餑均茗沫也蒲笏反。沫餑湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餑，細輕者曰花，如棗花漂漂然於環池之上，又如迴潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗有浮雲鱗然。其沫者若緑錢浮於水渭，又如菊英墮於鐏俎之中。餑者以滓煮之，及沸則重華累沫皤皤然，若積雪耳莽賦所謂煥如積雪燁若春敷有之。第一煮水沸而棄其沫之上，有水膜如黑雲母，飲之則其味不正。其第一者爲隽永，徐縣全縣二反，至美者曰隽永，隽味也。永長也史長曰隽永，《漢書》劉通著《隽永》二十篇也。或留熟以貯之，以備育華救沸之用。諸第一與第二、第三盌，次之第四、第五盌外非渴，甚莫之飲。凡煮水一升酌分五盌，盌數少至三，多至五，若人多至十，加兩爐。乘熱連飲之，以重濁凝其下，精英浮其上，如冷則精英隨氣而竭，飲啜不消亦然矣。茶性儉不宜廣，則其味黯澹，且如一滿盌啜半而味寡，況其廣乎，其色緗也，其馨欬也，香至美曰欬，欬音使。其味某檟也，不甘而苦荼也，啜苦咽甘茶也。一本云其味苦而不甘檟也，甘而不苦荼也。

宋・陶穀《清異録》卷下《茗荼》 十六湯 蘇廣一作『虜』，二本皆『廣』字，今從之。《仙芽傳》第九卷，載作湯十六法，以謂湯者茶之司命，若名茶而濫湯，則與凡末同調矣。煎以老嫩言者凡三品，自第一至第三。注以緩急言者凡三品，自第四至第六。以器標者共五品，自第七至十一。以薪論者共五品。自第十二至十六。

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，無過不及爲度，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，急取旋傾，若嬰兒之未孩，欲責以壯夫之事，難矣哉。

第三百壽湯一名『白髮湯』。 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，還可執弓挾矢以取中乎？還可雄登澗步以邁遠乎？

第四中湯　亦見夫鼓琴者也，聲合中則意妙。亦見磨墨者也，力合中則色濃。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，宜以造化成其形。若手顫臂彈，惟恐其深，餅觜之端，若存若亡，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，傷於麄也。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　以金銀爲湯器，惟富貴者具焉，所以策功建湯業，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，琢以爲器，秀猶在焉。其湯不良，未之有也。

第九壓一湯　貴欠金銀，賤惡銅鐵，則甕瓶有足取焉。幽士逸夫，品色尤宜，豈不爲瓶中之壓一乎？然勿與誇珍衒豪臭公子道。

第十纏口湯　猥人俗輩，煉水之器豈暇深擇，銅鐵鉛錫，取熱而已。夫是湯也，腥苦且澀，飲之逾時，惡氣纏口而不得去。

第十一減價湯　無油之瓦，滲水而有土氣，雖御胯宸緘，且將敗德銷聲。諺曰：『茶瓶用瓦，如乘折脚駿登高。』好事者幸志之。

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　或柴中之麩火，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『賤湯』。　竹篠樹梢，風日乾之，然鼎附瓶，頗甚快意。然體性虛薄，無中和之氣，爲茶之殘賊也。

第十六魔湯　調茶在湯之淑慝。而湯最惡烟，燃柴一枝，濃烟蔽室，又安有湯邪？苟用此湯，又安有茶耶？所以爲大魔。

宋・陳鵠《西塘集耆舊續聞》卷八《煎茶用薑鹽》　東坡云：『唐人煎茶用薑，故薛能詩云：「鹽損添常戒，薑宜著更誇。」據此，則又有用鹽者矣。近世有用此二物者，必大笑之。然茶之中等者，用薑煎，信佳也，鹽則不可。』東坡之說如此，不知今吳門毘陵、京口煎點茶用鹽，其來已久，却不曾有用薑者。風土嗜好，各有不同。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　劉夢得《茶詩》云：『山僧後簷茶數叢，春來映竹抽新茸。宛然爲客振衣起，自傍芳叢摘鷹觜。斯須炒成滿室香，便酌砌下金沙水。驟雨松聲入鼎來，白雪滿盌花徘徊。』此乃詠煮茶也。北人皆如此，迨今猶然。《香譬類藁》云：『觀此詩，自摘至煎，則便飲之，初無焙造碾羅之事。雖曰茶芽，不知爭得入口，豈亦如藥之咬咀，去其滓而飲之乎？』香譬蓋南人，未知煮茶耳。

宋・羅大經《鶴林玉露》卷三《茶瓶湯候》　余同年李南金云：『《茶經》以魚目湧泉連珠爲煮水之節。然近世瀹茶，鮮以鼎鑊，用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸二沸三沸之節。又陸氏之法，以未就茶鑊，故以第二沸爲合量而下，未若以今湯就茶甌瀹之，則當用背二涉三之際爲合量。乃爲聲辨之詩云：「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車載雪來。聽得松風幷澗水，急呼縹色綠瓷杯。」』其論固已精矣。然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於老而苦哉！惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘。此南金之所未講者也。因補以一詩云：『松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。』

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　煎茶法　煎茶須用有焰炭火滾起，便以冷水點住。伺再滾起，再點。如此三次，色味皆佳。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　煎前茶法：用銀茶銚煮水，候蟹眼動，以別器貯茶。傾銚內湯少許，浸茶沒，急用蓋蓋之。俟浸茶溼透，再以銚置火上，俟湯有聲，即下所浸茶。少頃便取起。又少頃再置火上，才略沸，便啜之，極妙。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《試茶》　採嫩芽先沸湯，乃投芽煮變色，挹取握去水，小焙中焙欲乾，鎗內略炒，使香。磨碾皆可。坐圃臨

泉，旋擷旋烹，芳新不類常韻。

明・陶宗儀《說郛》卷五二引宋・趙佶《大觀茶論》 點茶不一。而調膏繼刻，以湯注之，手重筅輕，無粟文蟹眼者謂之靜面點。蓋擊拂無力，茶不發立，水乳未浹，又復傷湯，色澤不盡，英華淪散，茶無立作矣。有隨湯擊拂，手筅俱重，立文泛泛，謂之一發點。蓋用湯已故，指腕不圓，粥面未凝，茶力已盡，霧雲雖泛，水脚易生，妙于此者，量茶受湯，調如融膠，環注盞畔，勿使浸茶，勢不欲猛，先須攪動茶膏，漸加擊拂，手輕筅重，指遶腕旋，上下透徹如酵蘗之起麪，疏星皎月燦然而生，則茶面根本立矣。第二湯自茶面注之，周回一綫，急注急止，茶面不動，擊拂既力，色澤漸開，珠璣磊落。三湯多寡如前，擊拂漸貴，輕勻周環，表裏洞徹，粟文蟹眼泛結雜起，茶之色十已得其六七。四湯尚嚴筅，欲轉梢寬而勿速，其眞精華彩既已煥然，輕雲漸生。五湯乃可稍縱筅，欲輕盈而透達，如發立未盡，則擊以作之，發立各過，則拂以斂之，然後結靄，凝雪香氣盡矣。六湯以觀立作乳點勃然，則以筅着庪，緩繞拂動而已。七湯以分輕清重濁相稀稠，得中可欲，則止乳霧洶湧，溢盞而起，周回凝而不動，謂之咬盞，宜均其輕清浮合者飲之。《桐君録》曰：『茗有餖，飲之宜人，雖多不爲過也。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《煮茶》《茶經》云：『一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。』 取壚煉火，汲清甘之水，注鐺煎之。如蟹眼者，正熟湯也。至魚眼，則過熟不堪用矣。先以湯洗茶，投壺方酌以湯，仍以壺隔湯煮，其色青黃可就供也。然茶多則味濁，茶少則味清。《茶經》云：『茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。』滌器不潔，而雜以油膩等物，皆能敗味。或多用茶內小器，少沃以湯，再隔湯微煮，甚濃。隨多寡滴入於湯壺中，亦佳。蘇子瞻汲水煎茶。詩云：『活水仍須活火烹，自臨釣石取深清。』謝宗可詠茶筅詩云：『萬縷引風歸蟹眼，半瓶飛雪起龍芽。』按茶品，岕第一，虎邱二，松蘿三，伏龍四。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 芽茶得鹽不苦而甜，忌此不可用，引諸病。

明・文震亨《長物志》卷一二《候湯》 緩火炙，活火煎。活火，謂炭火之有焰者，始如魚目爲『一沸』，緣邊泉湧爲『二沸』，奔濤濺沫爲『三沸』，若薪火方交，水釜纔熾，急取旋傾，水氣未消，謂之『嫩』。若水踰十沸，湯已失性，謂之『老』，皆不能發茶香。

又《洗茶》 先以滾湯候少溫洗茶，去其塵垢，以『定碗』盛之，俟冷點茶，則香氣自發。

明・高元濬《茶乘》卷二 蘇廣作《仙芽傳》載作湯十六法，以老嫩言者，凡三品，以緩急言者，凡三品；以器標者共五品；以薪論者，共五品；陶穀謂湯者茶之司命，此言最得三昧。

又《茶乘拾遺》 用水洗茶以却塵垢，亦爲藏久設耳，如新制則不然。人但知湯候而不知火候。火然則水乾，是試火先于試水也。《呂氏春秋》伊尹說湯五味，九沸九變，火爲之紀。

又 鴻漸有云：烹茶於所產處，無不佳，蓋水土之宜也。此誠妙論，況旋摘旋瀹，兩及其新耶。《茶譜》云：蒙之中頂茶，若獲一兩，以本處水烹服，即能怯宿疾是耶。

又 蔡君謨湯用嫩而不用老，蓋因古人制茶造則必碾，碾則必磨，磨則必羅，則茶爲飄塵、飛紛矣。于是，和膏印作龍鳳團，則見湯而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今時制茶，不假羅磨，全具元體。此湯須純熟，元神始發也。故曰：湯須五沸，茶奏三奇。

清・冒襄《芥茶彙鈔》 烹時，先以上品泉水滌烹器，務鮮務潔。次以熱水滌茶葉，水太滾恐一滌味損。以竹筯夾茶于滌器中，反覆滌蕩去塵土。黃葉老梗，蓋以手搦乾，置滌器內。蓋定少刻開視，色青香烈，急取沸水潑之。夏先貯水入茶，冬先貯茶入水。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷五 古時之茶，曰煮、曰烹、曰煎，須湯如蟹眼，茶味方中。今之茶惟用沸湯投之，稍著火即色黃而味澀，不中飲矣。迺知古今之法亦自不同也。

清・陳鑒《虎丘茶經注補・煮》 經山水乳泉，石泓漫流者，可以煮茶。注：陸羽來吳時，劒池未塞，想其涓涓之流，今不堪煮。湯之候，初曰蝦眼，次曰蟹眼，次曰魚眼，若松風鳴，漸至無聲。注：蝦蟹魚眼，言鍑內水沸之狀也，聲如松濤，漸緩則火候到矣，過此則老。勿用膏薪爆炭。注：乾炭爲宜，乾松筴尤妙。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《用花煮茶》 徐文長用花煮茶，其

法取梅、蘭、桂、菊、蓮、茉莉、玫瑰、薔薇之屬，雜入茗中，盛錫瓶內，隔水煮之，沸即起，令乾點茶。文長之俗乃如是。其所品之茶，眞味殆全失矣。

又《活火煎茶》 唐李約曰：茶須緩火炙，活火煎。活火，謂炭火之焰者也。見《因話録》。金太和五年，商旅多以絲絹易茶，歲費不下百萬，命七品以上官其家方許食茶，仍不得賣及饋獻，不應留者以觔兩立罪賞。宣宗元光二年制，魏王公主及五品以上官，素蓄者存之，不得賣餽。餘人幷禁之，犯者徒五年。

又《家制惠泉》 朱國楨曰，家居苦泉難得，以意取尋常水煮滾，總入大缸，置庭中，避日色，俟夜天色皎潔，開缸受露。凡三夕。其清澈底，積垢二三寸，急出，以罈盛之。烹茶與惠泉無異。蓋經火煅煉，又浥露取其氣，則返本還原，依然可用。

飲茶

唐・陸羽《茶經》卷下《六之飲》 翼而飛，毛而走，去而言，此三者俱生於天地間，飲啄以活，飲之時義遠矣哉。至若救渴飲之以漿，蠲憂忿飲之以酒，蕩昏寐飲之以茶。茶之爲飲發乎神農氏，聞於魯周公，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，皆飲焉。滂時浸俗，盛於國朝兩都幷荆渝間，以爲比屋之飲。飲有粗茶、散茶、末茶、餅茶者，乃斫、乃熬、乃煬、乃舂，貯於瓶缶之中，以湯沃焉，謂之庵茶。或用葱、薑、棗、橘皮、茱萸、薄荷之等煮之百沸，或揚令滑，或煮去沫，斯溝渠間棄水耳，而習俗不已。於戲！天育萬物皆有至妙，人之所工但獵淺易。所庇者屋，屋精極所著者衣，衣精極所飽者飲食，食與酒皆精極之。茶有九難一曰造、二曰別、三曰器、四曰火、五曰水、六曰炙、七曰末、八曰煮、九曰飲，陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，羶鼎腥瓯非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟內生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。夫珍鮮馥烈者，其盌數三次之者，盌數五，若坐客數至五行三盌至七行五盌，若六人已下不約盌數，但闕一人而已，其隽永補所闕人。

宋・陶穀《清異録》卷四《茶百戲》 茶至唐始盛，近世有下湯運匕，別施妙訣，使湯紋水脉成物象者。禽獸蟲魚花草之屬，纖巧如畫，但須臾即就散滅，此茶之變也。時人謂之『茶百戲』。

又《漏影春》 漏影春法，用鏤紙貼盞，糝茶而去紙，僞爲花身，別以荔肉爲葉，松實鴨脚之類珍物爲蔕，沸湯點攪。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六 古人客來點茶，茶罷點湯，此常禮也。近世則不然，客至點茶與湯，客主皆虛盞，已極好笑。而公廳之上，主人則有少湯，客邊盡是空盞，本欲行禮而反失禮，此尤可笑者也。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《飲茶》 清者爲上，內果菜爲次，物之甘者，忌置於內。若荔枝、龍眼、棗、柹之類，大不宜投之也。其他巴茶、枸杞茶等，又非此茶之制而論。《茶録》云：『建安民間試茶，皆不入香，恐奪其眞。若烹點之際，又雜珍果香艸，其奪益甚。』

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茶泉類・試茶三要》 一、滌器。茶瓶茶盞茶匙生銹音星，致損茶味，必須先時洗潔則美。

二、燸盞。凡點茶，先須燸盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

三、擇果。茶有眞香，有佳味，有正色。烹點之際，不宜以珍果香草雜之。奪其香者，松子、柑橙、蓮心、木瓜、梅花、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，牛乳、番桃、荔枝、圓眼、枇杷之類是也。奪其色者，柿餅、膠棗、火桃、楊梅、橙橘之類是也。凡飲佳茶，去果方覺清絕，雜之則無辨矣。若欲用之，所宜核桃、榛子、瓜仁、杏仁、欖仁、栗子、鷄頭、銀杏之類，或可用也。

明・高元濬《茶乘》卷一 茶候宜涼，臺靜室明窻曲几。僧寮、道院，松風竹月，花時雪夜，晏坐行吟，清譚把卷。茶侶宜翰卿墨客，緇流羽士，逸老散人。或軒冕之徒，超軼世味，俱有雲霞泉石磊塊胸次間者。飲茶宜客少，爲貴客衆則喧，喧則雅趣乏矣。獨啜曰幽，二客曰勝，三四曰趣，五六曰汎，七八曰施。

又卷二 饌茶而幻出物象於湯面者，茶匠通神之藝也。沙門福全長於茶法，能注湯幻茶，成將詩一句，幷點四甌，共一絕句，泛乎湯表。檀越日造其門，求觀湯戲，全自詠詩曰：『生成盞裡水丹青，巧畫工夫學不

成。却笑當年陸鴻漸，煎茶贏得好名聲。』

又《茶乘拾遺》 小齋之外別搆一寮，兩椽蕭踈，取明爽高燥而已。中置茶爐，傍列茶器。興到時，活火新泉，隨意烹啜，幽人首務，不可少廢。

明・馮可賓《芥茶箋》 禁忌：不如法、惡具、主客不韻、冠裳苛禮、葷肴襍陳、忙冗、壁閒案頭多惡趣。

明・方以智《物理小識》卷六《解傷茶》 飲茶多而腹脹者，以醋解之，或以薑豉。

清・屈大均《廣東新語》卷七 昧旦以濃茶爲獻，視茶路以知凶吉。茶路者，茶在盌中，其氣散爲波紋，凝爲物象。有兵至則茶中分裂，珠花沸起。若出劫鹵獲衆多無患，則茶氣爲刀鎗形外向，否則內向。又以筊杯卜進止。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷一《對花啜茶》 對花啜茶，唐人謂之殺風景。宋人則不然，張功甫《梅花宜稱》有『掃雪烹茶』一條。放翁詩云：『茶塢茶新滿市香。』蓋以此爲韻事矣。

紀事

南朝宋・劉義慶《世説新語》卷六《紕漏》 坐席競，下飲，便問人云：『此爲茶？爲茗？』覺有異色，乃自申明云：『向問飲爲熱，爲冷耳。』嘗行從棺邸下度，流涕悲哀。王丞相聞之曰：『此是有情癡。』

《新唐書》卷一九六《隱逸・陸羽傳》 羽嗜茶，著經三篇，言茶之原、之法、之具尤備，天下益知飲茶矣。時鬻茶者，至陶羽形置煬突間，祀爲茶神。有常伯熊者，因羽論復廣著茶之功。御史大夫李季卿宣慰江南，次臨淮，知伯熊善煮茶，召之，伯熊執器前，季卿爲再舉杯。至江南，又有薦羽者，召之，羽衣野服，挈具而入，季卿不爲禮，羽愧之，更著《毀茶論》。其後尚茶成風，時回紇入朝，始驅馬市茶。

又《陸龜蒙傳》 嗜茶，置園顧渚山下，歲取租茶，自判品第。張又新爲《水説》七種，其二慧山泉，三虎丘井，六松江。人助其好者，雖百里爲致之。

宋・王讜《唐語林》卷六 性又嗜茶，能自煎，曰：『茶須緩火炙，活火煎。』活火，謂炭火之有燄者也。客至，不限甌數，竟日執茶器不倦。

宋・陳師道《後山談叢》卷三 文正李公既薨，夫人誕日，宋宣獻公時爲從官，與其僚二十餘人詣第上壽，拜於簾下，宣獻前曰：『太夫人不飲，以茶爲壽。』探懷出之，注湯以獻，復拜而去。

宋・龐元英《文昌雜録》卷四 倉部韓郎中云：叔父魏國公喜飲酒，至數十大觴，猶未醉。不甚喜茶，無精麤，共置一籠。每盡，即取碾，亦不問新舊。嘗暑月曝茶於庭中，見一小角上題裹字，蔡端明所寄也，因取以歸員王家白。後見蔡，説當時秖有九銙，又以葉園一餅充十數，以獻魏公。其難得如此。

宋・李石《續博物志》卷五 楚人陸鴻漸爲《茶論》，幷煎炙之法，造茶具二十四事，以都統籠貯之。常伯熊者，因廣鴻漸之法。伯熊飲茶過度，遂患風氣。或云北人未有茶，多黃病，後飲，病多腰疾偏死。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷八《沿襲・得茶三昧》 錢唐南屏謙師，妙於茶事。東坡贈之詩云：『道人曉出南屏山，來試點茶三昧手。』劉貢父亦贈詩云：『瀹湯舊得茶三昧，覓句還窺詩一斑。』

又《謝惠含桃謝惠茶詩》 韓致光，昭宗時以翰林承旨謫嶺表。道湖南，謝人惠含桃詩，末章云：『金鑾歲歲長宣賜，忍淚看天憶帝都。』自注云：『每歲初進之後，先宣賜學士。』韓子蒼謝人惠茶云：『白髮前朝舊史官，風爐煮茗暮江寒。蒼龍不復從天下，拭淚看君小鳳團。』自注云：『史官月賜龍團。』意雖本致光而語工。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷四 《洞冥記》曰：『東方朔食丹霞漿太飽，悶欲絕，飲玄天黃露半合始蘇。』余有黑石壺，貯龍井茗汁，飯後啜之，色如澹金，而快爽不可言，因銘之曰『玄天黃露』。

明・萬邦寧《茗史》卷上《大茗》 餘姚人虞洪入山採茗，遇一道士牽三青牛，引洪至瀑布山。曰：『吾丹丘子也。聞子善具飲，常思見惠。山中有大茗，可以相給。祈子他日有甌犧之餘，乞相遺也。』洪因祀之，獲大茗焉。

又《蘇蔡鬬茶》 蘇才翁與蔡君謨鬬茶。茶用惠山泉，蘇茶小劣。用

竹瀝水煎，遂能取勝。

又《清香滑熱》　李白云：『荆州玉泉寺近青溪諸山，山洞往往有乳窟。窟中多玉泉交流，其水邊處處有茗草羅生，枝葉如碧玉。惟玉泉眞公常采而飲之，年八十餘歲，顔色如桃花。而此茗清香滑熱，異於他所，所以能還童，振枯人人壽也。』

又《甌犧之費》　陸龜蒙魯望嗜茶荈。置小苑於顧渚山下，歲嗜茶，入薄爲甌犧之費。自爲品第書一篇，繼《茶經》、《茶訣》。

又《殺風景》　唐李義府以對花啜茶爲殺風景。

又卷下《玩茗》　茶可於口，墨可於目。蔡君謨老病不能飲，則烹而玩之。

又《進茶萬兩》　御史大夫李栖筠字貞一。按義興山僧有獻佳茗者，會客嘗之，芬香甘辣，冠於他境。以爲可薦於上，始進茶萬兩。

又《滌煩療渴》　常魯使西蕃，烹茶帳中，謂蕃人曰：『滌煩療渴，所謂茶也。』蕃人曰：『我此亦有。』命取以出，指曰：『此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。』

又《伯熊善茶》　陸羽著《茶經》，常伯熊復著論而推廣之。李季卿宣尉江南，至臨淮。知伯熊善茶，乃請伯熊。伯熊著黄帔衫，烏紗幘，手執茶器，口通茶名，區分指點。左右刮目。茶熟，李爲歠兩杯。既到江外，復請鴻漸。鴻漸衣野服，隨茶具而入，如伯熊故事。茶畢，季卿命取錢三十文，酬博士。鴻漸夙遊江介，通狎勝流，遂收茶錢，茶具雀躍而出，旁若無人。

又《水厄》　晉王濛好飲茶，人至輒命飲之。士大夫皆患之。每欲往，必云：『今日有水厄。』

又《漸兒所爲》　竟陵大師積公嗜茶，非羽供事不鄉口。羽出遊江湖四五載，師絕於茶味。代宗聞之，召入供奉，命宮人善茶者餉師。師一啜而罷。帝疑其詐，私訪羽，召入。翼日賜師齋，密令羽煎茶，師捧甌喜動顔色，且賞且啜，曰：『有若漸兒所爲也。』帝由是歎師知茶，出羽見之。

又《百碗不厭》　唐大中三年，東都進一僧，年一百三十歲，宣宗問服何藥致然。對曰：『臣少也賤，不知藥性。本好茶，至處惟茶是求。或飲百碗不厭。』因賜茶五十斤，令居保壽寺。

明・高濂《遵生八牋》卷六《煮建茗》　逸人王休，與僧道交，冬月，取冰之精瑩者，烹建茗以供。

明・張岱《陶庵夢憶》卷三《閔老子茶》　周墨農向余道閔汶水茶不置口。戊寅九月，至留都，抵岸。即訪閔汶水於桃葉渡，日晡，汶水他出。遲其歸，乃婆娑一老。方敍話，遽起曰：『杖忘某所。』又去。余曰：『今日豈可空去？』遲之又久。汶水返，更定矣。睨余曰：『客尚在耶？客在奚爲者。』余曰：『慕汶老久。今日不暢飲汶老茶，決不去。』汶水喜自起當罏，茶旋煮，速如風雨。導至一室。明窗淨几，荆溪壺、成宣窯瓷甌十餘種，皆精絕。燈下視茶色，與甕甌無別，而香氣逼人。余叫絕。余問汶水曰：『此茶何產？』汶水曰：『閬苑茶也。』余再啜之，曰：『莫紿余。是閬苑制法，而味不似。』汶水匿笑曰：『客知是何產。』余再啜之曰：『何其似羅岕甚也？』汶水吐舌曰：『奇奇。』余問水何水，曰：『惠水。』余又曰：『莫紿余，惠泉走千里，水勞而圭角不動，何也？』汶水曰：『不復敢隱，其取惠水，必淘井，靜夜候新泉至，旋汲之，山石磊磊藉甕底，舟非風則勿行，故水之生磊，即尋常惠水，猶遜一頭地。況他水邪？』又吐舌曰：『奇奇。』言未畢。汶水去，少頃，持一壺滿斟余曰：『客啜此。』余曰：『香撲烈，味甚渾厚，此春茶耶？向淪者的是秋採。』汶水大笑曰：『予年七十，精賞鑒者無客比。』遂定交。

明・高元濬《茶乘》卷二　蘇長公愛玉女河水烹茶，破竹爲劵，使寺僧藏其一，以爲往來之信，謂之調水符。

又　黄實爲發運使，大暑泊清淮樓，見米元章衣犢鼻，自滌研于淮口。索篋中，無所有，獨得小龍團二餅，亟遣人送入。

清・余懷《茶史補》　劉琨與兄子兗州刺史演書曰：『前得安州乾茶二升，薑一斤，桂一斤，吾體中煩悶，恆假眞茶，汝可致之。』

又　王荆公爲小學士時，嘗訪蔡君謨。君謨聞公至，甚喜，自取絕品茶，親滌注器，以待公。公稱賞，乃於夾袋中取清風散一撮，投茶甌中，幷啜之。君謨失色。公徐曰：『大好茶味。』君謨大笑，歎公眞率。

清・冒襄《水茶彙鈔》　金沙于象明，攜岕茶來，絕妙。金沙之于精鑒賞，甲于江南，而岕山之棋盤頂，久歸于家。每歲其尊人必躬往採制。今夏攜來廟後棋頂漉沙，本山諸種各有差等。然道地之極眞極妙，二十年

所無。又辨水候火與手，自洗烹之細潔，使茶之色香，性情從文人之奇嗜異好，一一淋灑而出，誠如丹邱羽人所謂『飲茶生羽翼者』。眞衰年稱心樂事也。

又 又有吳門七十四老人朱汝圭攜茶過訪，茶與象明頗同，多花香一種。汝圭之嗜茶，自幼如世人之結齋于胎。年十四入岩，迄今春夏不渝者，百二十番奪食色以好之。有子孫爲名諸生，老不受其養，謂不嗜茶爲不似阿翁。每竦骨入山，卧遊虎虺，負籠入肆，嘯傲甌香。晨夕滌瓷洗葉，啜弄無休。指爪齒頰，與語，言激揚，讀頌之津津，恆有喜神妙氣，與茶相長養，眞奇癖也。

清・葛元煦《滬游雜記》卷二《廣東茶館》 廣東茶館向開虹口，丙子春棋盤街北新開同芳茶居，樓雖不寬，飾以金碧，器皿咸備，兼賣茶食糖果。侵晨魚生粥，餉午蒸熟粉麪各色佳點，入夜蓮子羹、杏仁酪，視他處別具風味。

清・劉源長《茶史》卷一《六班茶》 劉禹錫病酒，乃饋菊苗虀、蘆菔酢於白樂天，換取六班茶二囊，以自醒酒。

又《黃蘗茶》 東坡守錢塘，參寥子居智果院。東坡於寒食後訪參寥子，汲泉鑽火烹此茶對啜。

又《驚雷莢　萱草帶　紫茸香》 覺林院僧收茶三等。待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。赴茶者以油囊盛餘瀝歸。

又 唐李德裕入蜀得蒙餅，沃於湯瓶上，移時盡化者乃眞。

又 隋文帝微時，夢神人易其腦骨。自爾腦痛。後遇一僧云：『山中有茗草，煮而飲之，當愈。』服之有效，由是人競採掇。進士權紓文爲之讚，其略云：『窮春秋，演河圖，不如載茗一車。』據此則是晉唐時始有茶也。

又 陸龜蒙嗜茶。治園於顧渚山下，自號江湖散人。天隨子所居前後，皆樹茶、菊以供杯案。與皮日休茶詩唱和。

又卷二 陸羽著《茶經》，天下益知茶飲。鬻茶者陶羽形置煬突間，祀爲茶神。因李季卿召羽不爲禮，更著《毀茶論》。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《飲茶長生》 唐宣宗時，東都一僧，年百三十歲。宣宗問服何藥，曰：『臣不知藥性，但好茶飲，百碗不厭。』賜茶五十斤。醫家謂茶能傷人損壽，近日都門養生家日飲白水，觀此僧之不死，可以破戒矣。

又《毋喪》 毋喪爲右補闕，性不飲茶。制《代茶餘序》云：『釋滯消壅，一日之和暫佳，瘠氣侵精，終身之累斯大，獲益則歸諸茶力。貽患則不爲茶災。』豈非福近易知，禍遠難見。

又《陸羽》 陸羽創煎茶法。在唐時鬻茶之家，皆陶爲其像，供於煬器之間。羽之先，不知何許人。竟陵龍蓋寺僧，姓陸，於堤上得一初生兒，收育之，遂以陸爲氏。見《因話録》。

清・李斗《揚州畫舫録》卷一一 喬姥於長堤賣茶，置大茶具，以錫爲之，少頸修腹，旁列茶盒，矮竹几杌數十。每茶一盌二錢，稱爲『喬姥茶桌子』。每龍船時，茶客往往不給錢而去。杜茶村嘗謂人曰：『吾於虹橋茶肆與柳敬亭談寧南故事，擊節久之。』蓋謂此茶桌子也。

茶品

唐・陸羽《茶經・八之出》 山南以峽州上，峽州生遠安、宜都、夷陵三縣山谷。襄州、荆州次，襄州生南鄭縣山谷，荆州生江陵縣山谷。衡州下，生衡山、茶陵二縣山谷。金州、梁州又下，金州生西城、安康二縣山谷，梁州生襄城、金牛二縣山谷。

淮南以光州上，生光山縣黃頭港者，與峽州同。義陽郡、舒州次，生義陽縣鍾山者，與襄州同；舒州生太湖縣潛山者，與荆州同。壽州下，盛唐縣生霍山者，與衡山同也。蘄州、黃州又下。蘄州生黃梅縣山谷，黃州生麻城縣山谷，幷與荆州梁州同也。浙西以湖州上，湖州生長城縣顧渚上中，與峽州光州同；生山桑儒師二白茅山懸脚嶺，與襄州荆南義陽郡同；生鳳亭山伏翼閣飛雲、曲水二寺，啄木嶺與壽州常州同；生安吉、武康二縣山谷，與金州、梁州同。常州次，常州義興縣生君山懸脚嶺北峯下，與荆州義陽郡同；生圈嶺善權寺石亭山，與舒州同。宣州、杭州、睦州、歙州下，宣州生宣城縣推山，與蘄州同；太平縣、生上睦、臨睦與黃州，同杭州臨安於潛二縣；生天目山與舒州同；錢塘；生天竺、靈隱二寺睦州生桐廬縣山谷、歙州生婺源山谷與衡州同。潤州、蘇州又下。潤州江寧縣生傲山、蘇州長洲縣生洞

庭山，與金州蘄州梁州同。劍南以彭州上，生九隴縣馬鞍山至德寺棚口，與襄州同。綿州、蜀州次。綿州龍安縣生松嶺關，與荆州同。其西昌昌明神泉縣西山者，并佳，有過松嶺者，不堪採。蜀州青城縣生大人山，與綿州同青城縣有散茶木茶。邛州次，雅州、瀘州下，雅州百丈山名山瀘州瀘川者，與金州同也。眉州、漢州又下。眉州丹校縣生鐵山者，漢州綿竹縣生竹山者，與潤州同。浙東以越州上，餘姚縣生瀑布泉嶺。曰仙茗，大者殊異小者，與襄州同。明州、婺州次，明州貨縣生楙筴村，婺州東陽縣東白山，與荆州同。台州下。始山豐縣生赤城者，與歙州同。黔中生恩州、播州、費州、夷州。江南生鄂州、袁州、吉州。嶺南生福州、建州、韶州、象州。福州生閩方山之陰縣也。其恩、播、費、夷、鄂、袁、吉、福建、泉、韶、象十一州，未詳往往得之，其味極佳。

宋・李肇《唐國史補》卷下　風俗貴茶，茶之名品益衆。劍南有蒙頂石花，或小方，或散牙，號爲第一。湖州有顧渚之紫笋，東川有神泉、小團、昌明、獸目，峽州有碧澗、明月、芳蕊、茱萸簑，福州有方山之露芽，作生。牙，夔州有香山，江陵有南木，湖南有衡山，岳州有淪湖之含膏，常州有義興之紫笋，婺州有東白，睦州有鳩坑，洪州有西山之白露，壽州有霍山之黄牙，蘄州有蘄門團黄，而浮梁之商貨不在焉。

唐・楊曄《膳夫經手録》　衡州衡山團餅而巨串，歲收千萬。自瀟湘達於五嶺，皆仰給焉。其先春好者，在湘東，皆味好，及至湖北滋味悉變。雖遠自交趾之人，亦常食之，功亦不細。

又　蘄州蘄水團黄、團薄餅，每斤至百餘斤，率不甚粗弱，其有露消者，片尤小而味甚美。壽州霍山小團，其絶好者，止於漢美所闕者馨花顙脱。睦州鳩坑茶，味薄，研膏絶勝霍山者。福州生黄茶，不知在彼味峭。上下及至嶺北，與香山明月爲上下也。崇州宜興茶，多而不精，與鄂州團黄爲列。宣州鶴山茶，亦天柱之亞也。東川昌明茶，與新安含膏爭其上下。歙州婺州祁門，婺源方茶，制置精好，不雜木葉，自梁宋，幽并閒，人皆尚之。賦稅所入，商賈所賚，數千里不絶於道路，其先春含膏，亦在顧渚茶品之亞，列祁門所出方茶，川源制度略同，差小耳。

宋・陶穀《清異録》卷下《茗荈》　龍陂山子茶　開寶中，寶儀以新茶飲余，味極美，奩面標云『龍陂山子茶』。龍陂，是顧渚之别境。

聖楊花　吴僧梵川，誓願燃頂供養雙林傳大士，自往蒙頂結菴種茶。凡三年，味方全美，得絶佳者聖楊花、吉祥蔎，共不踰五斤，持歸供獻。

湯社　和凝在朝，率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲『湯社』。

縷金耐重兒　有得建州茶膏，取作『耐重兒』八杖，膠以金縷，獻於閩王曦。遇通文之禍，爲内侍所盜，轉遺貴臣。

乳妖　吴僧文了善烹茶，游荆南，高保勗白子季興延置紫雲菴，日試其藝，保勗父子呼爲『湯神』。奏授華定水大師上人，目曰『乳妖』。

清人樹　僞閩甘露堂前兩株茶，鬱茂婆娑，宫人呼爲『清人樹』。每春初，嬪嬙戲摘新芽，堂中設傾筐會。

玉蟬膏　顯德初，大理徐恪見貽卿信鋌子茶，茶面印文曰『玉蟬膏』，一種曰『清風使』。恪，建人也。

森伯　湯悦有《森伯頌》，蓋茶也。方飲而森然嚴乎齒牙，既久四肢森然。二義一名，非熟夫湯甌境界，誰能目之。

水豹囊　豹革爲囊，風神呼吸之具也。煮茶啜之，可以滌滯思而起清風。每引此義，稱茶爲『水豹囊』。

不夜侯　胡嶠《飛龍禽飲茶》詩曰：『沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。』新奇哉。嶠，宿學雄材，未達，爲耶律德光所虜，北去後間道復歸。

雞蘇佛　蘇子彝，年十二歲，予讀胡嶠茶詩，愛其新奇，因令傚法之，近晚成篇，有云：『生涼好喚鷄蘇佛，回味宜稱橄欖仙。』然彝亦文詞之有基址者也。

冷面草　符昭遠不喜茶，嘗爲御史同列會茶，嘆曰：『此物面目嚴冷，了無和美之態，可謂冷面草也。』飯餘，嚼佛眼芎，以甘菊湯送之，亦可爽神。

晚甘侯　孫樵送茶與焦刑部，書云：『晚甘侯十五人遣侍齋閣，此徒皆請雷而摘，拜水而和，蓋建陽丹山碧水之鄉，月澗雲龕之品，愼勿賤用之。』

生成盞　饌茶而幻出物象于湯面者，茶匠通神之藝也。沙門福全，生於金鄉，長於茶海，能注湯幻茶成一句詩，并點四甌，共一絶句，泛乎湯表。小小物類，唾手辦耳。檀越日造門求觀湯戲，全自詠曰：『生成盞裏水丹青，巧畫工夫學不成。却笑當時陸鴻漸，煎茶贏得好名聲。』

茶百戲　茶至唐始盛。近世有下湯運匕，別施妙訣，使湯紋水脉成物象者，禽獸蟲魚花草之屬，纖巧如畫，但須臾即就散滅，此茶之變也。時人謂之『茶百戲』。

漏影春　漏影春，法用鏤紙貼盞，糝茶而去紙，僞爲花身，別以荔肉爲葉，松實鴨脚之類珍物爲蕊，沸湯點攪。

甘草癖　宣城何子華，邀客於剖金堂慶新橙。酒半，出嘉陽嚴峻畫陸鴻漸像，子華因言：『前世惑駿逸者爲馬癖，泥貫索者爲錢癖，躭於子息者爲譽兒癖，躭於褒貶者爲《左傳》癖，若此叟者溺於茗事，將何以名其癖？』楊粹仲曰：『茶至珍，蓋未離乎草也。草中之甘，無出茶上者，宜追目陸氏爲甘草癖。』坐客曰：『允矣哉』。

苦口師　皮光業最躭茗事。一日，中表請嘗新柑，筵具殊豐，簪紱叢集，纔至，未顧尊罍，而呼茶甚急。徑進一巨甌，題詩曰：『未見甘心氏，先迎苦口師。』衆噱曰：『此師固清高，而難以療饑也。』

宋・歐陽修《歸田録》卷一　臘茶出於劍、建，草茶盛於兩浙。兩浙之品，日注爲第一。自景祐已後，洪州雙井白芽漸盛，近歲制作尤精，囊以紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用避暑濕之氣，其品遠出日注上，遂爲草茶第一。

宋・陳鵠《西塘集耆舊續聞》卷八《山谷品題雙井茶》　臘茶出於福建，草茶盛於兩浙。兩浙之品，日鑄爲上。自景祐以後，洪之雙井、白芽漸盛，近歲制作尤精。囊紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用避暑濕之氣。其品遠出日鑄上。魯直與陳季常帖云：『雙井前所選，乃家園第一，如所論，不可解。竊意似南方士人觀國爾。昔有南方一士人，初入都，見縣巷燕支鋪羣婢即歎息，以爲燕趙之絕色。及其遊界南北，眞見妖麗之姝，遂復尋常爾。豈曩時所見長鷹爪者初至縣巷者乎！今謾寄數兩大爪，然其味乃不甚良也。』自山谷品題之後，雙井之名益著。東坡雖欲臣雙井，其可得哉。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一五《茶品》　張芸叟《畫墁録》云：『有唐茶品，以陽羨爲上供，建溪、北苑未著也。貞元中，常衮爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂之膏茶。其後始爲餅樣，貫其中，故謂之一串。陸羽所烹，惟是草茗爾。迨至本朝，建溪獨盛。丁晉公爲轉運使，始制爲鳳團，後又爲龍團，歲貢不過四十餅。天聖中，又爲小團，其餅迥加于大團。熙寧末，神宗有旨，下建州置密雲龍，其餅又加于小團。』已上皆《畫墁》所載。余按《五代史》：『當後唐天成四年五月七日，中書門下奏：「朝臣時有乞假覲省者，欲量賜茶藥。」奉勅宜依者，各令據官品等第指揮，文班自左右常侍、諫議、給、舍下至侍郎，宜各賜蜀茶三斤、蠟面茶二斤、草芽蔻一百枚、肉芽蔻一百枚、青木香二斤，以次武班官各有差。』以此知建茶以蠟面爲上供，自唐末已然矣。第龍鳳之制，至本朝有加焉。

《宋史》卷一八三《食貨志下五》　茶有二類，曰片茶，曰散茶。片茶蒸造，實棬模中串之，唯建、劍則既蒸而研，編竹爲格，置焙室中，最爲精潔，他處不能造。有龍、鳳、石乳、白乳之類十二等，以充歲貢及邦國之用。其出虔袁饒池光歙潭岳辰澧州、江陵府、興國臨江軍，有仙芝、玉津、先春、緑芽之類二十六等，兩浙及宣、江、鼎州又以上中下或第一至第五爲號。散茶出淮南、歸州、江南、荆湖，有龍溪、雨前、雨後之類十一等，江、浙又有以上中下或第一至第五爲號者。買臘茶斤自二十錢至一百九十錢有十六等，片茶大片自六十五錢至二百五錢有五十五等，散茶斤自十六錢至三十八錢五分有五十九等；鬻臘茶斤自四十七錢至四百二十錢有十二等，片茶自十七錢至九百一十七錢有六十五等，散茶自十五錢至一百二十一錢有一百九等。

明・顧起元《客座贅語》卷九《茶品》　金陵舊無茶樹，惟攝山之棲霞寺，牛首之弘覺寺，吉山之小菴，各有數十株，其主僧亦采而薦客，然炒法不如吴中，味多辛而辣，點之似椒湯，故不勝也。而五方茶品至者頗多，士大夫有陸羽之好者，不煩種藝，坐享清供，誠爲快事。稍紀其目，如吴門之虎丘，天池岕之廟後，明月峽，宜興之青葉，雀舌，蜂翅，越之龍井，顧渚，日鑄，天台，六安之先春，松蘿之上方，秋露白，閩之武夷寶慶之貢茶，歲不乏至。能兼而有之，亦何減孫承祐之小有四海哉。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷一　《竹懶茶衡》曰：『處處茶皆有自然勝處，未暇悉品，姑據近道日御者。虎丘氣芳而味薄，乍入盎，菁英浮動，鼻端拂拂，如蘭初坼，經喉吻亦快然，然必惠麓水，甘醇足佐其寡薄；龍井味極腴厚，色如淡金，氣亦沉寂，而咀咽之久，鮮腴潮舌，又必

藉虎跑空寒熨齒之泉發之，然後飲者領雋永之滋，而無昏滯之恨耳。』

天目清而不醨，苦而不螫，正堪與緇流漱滌；笋蕨石瀨則太寒儉，野人之飲耳。松蘿極精者，方堪入供，亦濃辣有餘，甘芳不足，恰如多財賈人，縱復蘊藉，不免作蒜酪氣。

顧渚，前朝名品，正以采摘初芽，加之法制，所謂罄一畝之入，僅充半環，取精之多，自然擅妙也。今碌碌諸葉茶中，無殊榮濫，何勝刮目。

埭頭，本草市溪庵施濟之品。近有蘇焙者，以色稍青，遂混常價。

分水貢芽，出本不多，大葉老梗，潑之不動，入水煎成，番有奇味。薦此茗時，如得千年松柏根，作石鼎薰燎，乃足稱其老氣。

昌化茶，大葉如桃枝柳梗，乃極香。余過逆旅，偶得手摩其焙甑，三日龍麝氣不斷。

羅山廟後畈精者，亦芬芳，亦回甘，但嫌稍濃，乏雲露清空之韵。以兄虎丘則有餘，以父龍井則不足。

天池，通俗之材，無遠韵，亦不致嘔噦。寒月，諸茶黯黮無色，而彼獨翠綠媚人，可念也。

普陀老僧貽余小白岩茶一裹，葉有白茸，瀹之無色，徐引覺涼透心腑。僧云：『本岩歲止五六斤，專供大士，僧得啜者寡矣。』

金華仙洞與閩中武夷俱良材，而厄於焙手。

匡廬絕頂產茶，在雲霧蒸蔚中，極有勝韵。而僧拙於焙，既采，必上甑蒸過，隔宿而後焙，枯勁如藁秸，瀹之爲赤鹵，豈復有茶哉？余同年楊澹中游匡山，有『笑談渴飲匋奴血』之誚，蓋實録也。戊戌春，小住東林，同門人董獻可，曹不隨，萬南仲手自焙茶，有『淺碧從教如凍柳，清芬不遣雜飛花』之句。既成，色香味殆絕。恨余焙不多，不能遠寄澹中，爲匡廬解嘲也。

天下有好茶，爲凡手焙壞；有好山水，爲俗子粧點壞；有好子弟，爲庸師教壞：眞無可奈何耳。

『雞蘇佛，櫚欖仙。』宋人咏茶語也。雞蘇，即薄荷，上口芳辣；櫚欖久咀，回甘不盡。合此二者，庶得茶蘊。顧着相求之，仍落魔境。世有以薑桂糖蜜添入者，求芳甘之過耳。曰佛、曰仙，當於空元虛寂中嘿嘿證入，不具是舌根者，終難與說也。

賞名花不宜更度曲，烹精茗不必更焚香，恐耳目口鼻互牽，不得全領其妙也。

生平慕六安茶，適一門生作彼中守，寄書托求數兩，竟不可得，殆絕意乎！

精茶不惟不宜潑飯，更不宜沃醉。以醉則燥渴，將滅裂吾上味耳。精茶豈止當爲俗客吝！倘是日汩汩塵務，無好意緒，即烹就，寧俟冷以灌蘭蕙，斷不以俗腸污吾茗君也。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茶泉類・論茶品》　茶之產於天下多矣！若劒南有蒙頂、石花，湖州有顧渚、紫筍，峽州有碧澗、明月，邛州有火井、思安，渠江有薄片，巴東有眞香，福州有栢巖，洪州有白露，常之陽羨，婺之舉巖，了山之陽坡，龍安之騎火，黔陽之都濡、高株，瀘川之納溪、梅嶺。之數者，其名皆著。品第之，則石花最上，紫筍次之，又次則碧澗、明月之類是也。惜皆不可致耳。若近時虎邱山茶，亦可稱奇，惜不多得。若天池茶，在穀雨前收細芽，炒得法者，青翠芳馨，嗅亦消渴。若眞岕茶，其價甚重，兩倍天池，惜乎難得，須用自己令人採收方妙。又如浙之六安，茶品亦精，但不善炒，不能發香而色苦，茶之本性實佳。如杭之龍泓即龍井也。茶眞者，天池不能及也。山中僅有一二家，炒法甚精。近有山僧焙者亦妙，但出龍井者方妙。而龍井之山，不過十數畝，外此有茶，似皆不及，附近假充，猶之可也。至於北山西溪，俱充龍井，即杭人識龍井茶味者亦少，以亂眞多耳。意者，天開龍井美泉，山靈特生佳茗以副之耳。不得其遠者，當以天池龍井爲最。外此，天竺靈隱，爲龍井之次。臨安、於潛生於天目山者，與舒州同，亦次品也。茶自浙以北皆較勝，惟閩廣以南，不惟水不可輕飲，而茶亦宜愼。昔鴻漸未詳嶺南諸茶，乃云嶺南茶味極佳，孰知嶺南之地，多瘴癘之氣，染著草木，北人食之，多致成疾，故當愼之。要當採時，待其日出山霽，霧障山嵐收淨，採之可也。茶團茶片，皆出碾磴，大失眞味。茶以日晒者佳甚，青翠香潔，更勝火炒多矣。

清・劉源長《茶史》卷一　唐宋時產茶之地，與所標之名稱，爲昔日之佳品。今則吳中之虎丘、天池、伏龍，新安之松蘿，陽羨之羅岕，杭州之龍井，武夷之雲霧，皆足珍賞。而虎丘、松蘿眞者尤異他產。至於採

造，昔以蒸、碾爲工，今以炒、制爲工，而色之鮮白，味之雋永，與古媲美。

又 徽宗大觀初，親制《茶論》二十篇，以白茶自爲一種，與他茶不同。其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力可致。正焙之有者，不過四五家，家不過四五株，所造止於一二銙而已。淺焙亦有之，但品格不及。於是白茶遂爲第一。既而又制三色細芽，及試新銙，貢新銙自三色細芽出，而瑞雲翔龍又下矣。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷七《品茶》 余僑寓浦城，艱於得酒，而易於得茶。蓋浦城本與武夷接壤，即浦產亦未嘗不佳，而武夷焙法，實甲天下。浦茶之佳者，往往轉運至武夷加焙，而其味較勝，其價亦頓增。其實古人品茶，初不重武夷，亦不精焙法也。《畫墁録》云：『有唐茶品以陽羨爲上供，建溪、北苑不著也。貞元中，常衮爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂之研膏茶。丁晉公爲福建轉運使，始制爲鳳團。』今考北苑雖隸建州，然其名爲鳳凰山，其旁爲壑，源沙溪，非武夷也。東坡作《鳳咮硯銘》有云：『帝規武夷作茶囿，山爲孤鳳翔且嗅。』又作《荔支歎》云：『君不見武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。』直以北苑之名鳳凰山者爲武夷。《漁隱叢話》辨之甚詳，謂北苑自有一溪，南流至富沙城下，方與西來武夷溪水合流，東去劍溪。然又稱武夷未嘗有茶，則亦非是。按《武夷雜記》云：『武夷茶賞自蔡君謨，始謂其過北苑龍團，周右父極抑之。蓋緣山中不曉焙制法，一味計多狥利之過。』是宋時武夷已非無茶，特焙法不佳，而世不甚貴爾。元時始於武夷置場官二員，茶園百有二所，設焙局於四曲溪，今御茶園、喊山臺其遺迹幷存，沿至近日，則武夷之茶，不脛而走四方。且粤東歲運，番舶通之外夷，而北苑之名遂泯矣。武夷九曲之末爲星村，鬻茶者駢集交易於此。多有販他處所產，學其焙法，以贋充者，即武夷山下人亦不能辨也。余嘗再游武夷，信宿天游觀中，每與靜參羽士夜談茶事。靜參謂茶名有四等，茶品亦有四等，今城中州府官廨及豪富人家競尚武夷茶，最著者曰花香，其由花香等而上者曰小種而已。山中則以小種爲常品，其等而上者曰名種，此山以下所不可多得，即泉州、廈門人所講工夫茶，號稱名種者，實僅得小種也。又等而上之曰奇種，如雪梅、木瓜之類，即山中亦不可多得。大約茶樹與梅花相近者，即引得梅花之味，與木瓜相近者，即引得木瓜之味，他可類推。此亦必須山中之水，方能發其精英，閱時稍久，而其味亦即消退，三十六峯中，不過數峯有之。各寺觀所藏，每種不能滿一斤，用極小之錫瓶貯之，裝在各種大瓶中間，遇貴客名流到山，始出少許，鄭重瀹之。其用小瓶裝贈者，亦題奇種，實皆名種，雜以木瓜、梅花等物以助其香，非眞奇種也。至茶品之四等，一曰香，花香、小種之類皆有之。今之品茶者，以此爲無上妙諦矣，不知等而上之，則曰清，香而不清，猶凡品也。再等而上之，則曰甘，清而不甘，則苦茗也。再等而上之，則曰活，甘而不活，亦不過好茶而已。活之一字，須從舌本辨之，微乎微矣，然亦必瀹以山中之水，方能悟此消息。此等語，余屢爲人述之，則皆聞所未聞者，且恐陸鴻漸《茶經》未曾夢及此矣。憶吾鄉林越亭先生《武夷雜詩》中有句云：『他時詫朋輩，眞飲玉漿回。』非身到山中，鮮不以爲欺人語也。

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《茶之別種》 明陳繼儒《茶董補》云：茶之別者，有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，皆治風疾。又有皁莢芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之，故今南人輸官茶往往雜以衆葉，惟茅廬、竹箬之類不可入，自餘山中草木芽葉皆可和合，椿柿尤奇。按此則今肆中所市茶，大率非眞茶矣。

閩茶

宋・歐陽修《歸田録》卷二 茶之品莫貴於龍、鳳，謂之團茶，凡八餅重一斤。慶曆中，蔡君謨爲福建路轉運使，始造小片龍茶以進。其品絕精，一作『精絕』。謂之小團，凡二十餅重一斤，其價直金二兩，然金可有而茶不可得。每因南郊致齋，中書、樞密院各賜一餅，四人分之。宮人往往縷一作『覆』。金花於其上，蓋其貴重如此。

宋・王闢之《澠水燕談録》卷九 建茶盛於江南，近歲制作尤精，龍鳳團茶最爲上品，一斤八餅。慶曆中，蔡君謨爲福建轉運使，始造小團，以充歲貢，一斤二十餅，所謂上品龍茶者也。仁宗皇帝尤所珍惜，雖宰臣未嘗輒賜，唯郊禮致齋之夕，兩府各四人，共賜一餅。宮人剪金爲龍鳳

花，貼其上，八人分蓄之，以爲奇玩。不敢自試。有佳客出而傳玩，歐陽文忠公云：『茶爲物之至精，而小團又其精也。』

宋・沈括《夢溪筆談》卷二五　古人論茶，唯言陽羨、顧渚、天柱、蒙頂之類，都未言建溪。然唐人重串茶粘黑者，則已近乎建餅矣。建茶皆喬木，吳、蜀、淮南唯叢茭而已，品自居下。建茶勝處曰郝源，曾坑，其間又岔根、山頂二品尤勝。李氏時，號爲北苑，置使領之。

宋・王鞏《聞見近録》佚文　蔡君謨始作小團茶入貢，意以仁宗嗣未立而悅上心也。又作曾坑小團，歲貢一斤，歐文忠所謂兩府共賜一餅者是也。元豐中，取揀芽不入香作密雲龍茶，小於小團而厚實過之，終元豐時，外臣未始識之。宣仁垂簾，始賜二府。及裕陵宿殿，夜賜碾成末茶二府，兩指許，二小黄袋，其白如玉，上題曰『揀芽』，亦神宗所藏。至元祐末，福建轉運司又取北苑槍旗，建人所作鬬茶者也，以爲瑞雲龍，請進，不納。紹聖初，方入貢，歲不過八團，其制與密雲等而差小也。

宋・龐元英《文昌雜録》卷四　庫部林郎中説：建州上春採茶時，茶園人無數，擊鼓聞數十里，然亦園中才間壟，茶品高下已相遠，又況山園之異邪。太府賈少卿云：昔爲福建轉運使，五月中朝旨令上供龍茶數百斤，已過時，不復有此新芽。有一老匠言，但如數買小銙，入湯煮研二萬杵，以龍腦水灑之，亦可就。遂依此制造。既成，頗如歲進者。是年南郊大禮，多分賜宗室近臣。然稍減常價，猶足爲精品也。

宋・張舜民《畫墁録》　有唐茶品以易羨爲上供，建溪北苑未著也。貞元中常袞爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂研膏茶。其後稍爲餅樣其中，故謂之一串。陸羽所烹，惟是草茗爾。迨至本朝，建溪獨盛，採焙制作前世所未有也。士大夫珍尚鑒別，亦過古先。丁晉公爲福建轉運使，始制爲鳳團，後又爲龍團，貢不過四十餅，專擬上供，雖近臣之家徒聞之而未嘗見也。天聖中又爲小團，其品迥加於大團，賜兩府，然止於一觔。唯上大齊宿八人、兩府共賜小團一餅，縷之以金。八人折歸，以侈非常之賜，親知瞻玩，賡唱以詩。故歐陽永叔有《龍茶小録》。或以大團問者，輒方封寸以供佛、供仙家廟。已而奉親幷待客，享子弟之用。熙寧末，神宗有旨建州制密雲龍，其品又加於小團矣。然密雲之出，則二團少粗，以不能兩好也。予元祐中詳定殿試，是年秋爲制舉，考第官各蒙賜三餅，然親知誅責殆將不勝。宣仁一日嘆曰：『指揮建州今後更不許造密雲龍，亦不要團茶，揀好茶喫了，生得甚好意智。』熙寧中，蘇子容使虜，姚麟爲副，曰：『盍載些小團茶乎？』子容曰：『此乃供上之物，儻敢與虜人？』未幾有貴公子使虜，廣貯團茶，自爾虜人非團茶不納也，非小團不貴也。彼以二團易蕃羅一疋，此以一羅酬四團，少不滿則形言語。近有貴貂處邊，以大團爲常供，密雲爲好茶。

宋・彭乘《墨客揮犀》卷四　蔡君謨議茶者莫敢對公發言。建茶所以名重天下，由公也。後公制小團，其品尤精於大團。一日，福唐蔡葉丞秘教召公啜小團。坐久，復有一客至，公啜而味之，曰：『非獨小團，必有大團雜之。』丞驚呼。童曰：『本碾造二人茶，繼有一客至，造不及，乃以大團兼之。』丞神服公之明審。

宋・姚寬《西溪叢語》卷上　建州龍焙，面北，謂之北苑。有一泉，極清澹，謂之御泉。用其池水造茶，即壞茶味。唯龍園勝、雪白茶二種，謂之水芽。先蒸後揀，每一芽，先去外兩小葉，謂之烏蒂。又次取兩嫩葉，謂之臼合。留小心芽置於水中，呼爲水芽。聚之稍多，即研焙爲二品，即龍園勝、雪白茶也。茶之極精好者，無出於此。每胯計工價近三十千。其他茶雖好，皆先揀而後蒸研，其味次第減也。

茶有十綱。第一、第二綱太嫩，第三綱最妙，自六綱至十綱，小團至大團而止。第一名曰試新。第二名曰貢新。第三名有十六色：龍團勝、雪白茶、萬壽龍芽、御苑玉芽、上林第一、乙夜供清、龍鳳英華、玉除清賞、承平雅玩、啓沃承恩、雪葉、雪英、蜀葵、金錢、玉華、寸金。第四有十二色：無比壽芽、宜年寶玉、玉清慶雲、無疆壽龍、萬春銀葉、玉葉長春、瑞雪翔龍、長壽玉圭、香口焙、興國巖、上品揀芽、新收揀芽。第五次有十二色：太平嘉瑞、龍苑報春、南山應瑞、興國巖小龍、又小鳳、續入額、御苑玉芽、萬壽龍芽、無比壽芽、瑞雪翔龍、先春太平嘉瑞、長壽玉圭。已下五綱，皆大小團茶也。

宋・曾敏行《獨醒雜志》　北苑產茶，有四十六所，廣袤三十餘里，分內外園。江南李氏初置使，本朝丁晉公行漕事，始制龍鳳團以進，然歲不過四十餅。慶曆中，蔡端明爲漕，復有增益。元豐中，神宗有旨造密雲龍，其品又高于小龍團。今歲貢三等，十有二綱，四萬九千餘銙。

宋・程大昌《演繁露續集》卷五《蠟茶》 建茶名蠟茶，爲其乳泛湯面，與鎔蠟相似，故名蠟面茶也。楊文公《談苑》曰『江左方有蠟面之號』是也。今人多書蠟爲臘，云取先春爲義，失其本矣。

宋・莊綽《雞肋編》卷下 韓臣知剛，福州長樂人，嘗監建溪茶場，云茶樹高丈餘者，極難得。其大樹二月初，因雷迸出白芽，肥大長半寸許，採之浸水中，竢及半斤，方剝去外包，取其心如針細，僅可蒸研以成一胯，故謂之『水芽』。然須十胯中入去歲舊『水芽』兩胯，方能有味。初進止二十胯，謂之『貢新』。一歲如此者，不過可得一百二十胯而已。其剝下者，襍用於『龍團』之中。採茶工匠幾千人，日支錢七十足。舊米價賤，『水芽』一胯猶費五千。如紹興六年，一胯十二千足尚未能造也，歲費常萬緡。官焙有緊慢火候，慢火養數十日，故官茶色多紫。民間無力養火，故茶雖好而色亦青黑。宣和中，臘用貢，或以小株用硫黃之類發於蔭中，或以茶子浸使生芽，十胯中八分舊者，止微取新香之氣而已。入香龍茶，每斤不過用腦子一錢，而香氣久不歇，以二物相宜，故能停蓄也。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷九《地理・北苑茶》 丁晉公有《北苑茶録》三卷。世多指建州茶焙爲北苑，故姚寬《叢語》謂：『建州龍焙，面北，遂謂之北苑。』此說非也。以予觀之，宮苑非人主不可稱，何以言之？按，建茶供御，自江南李氏始。故楊文公《談苑》云：『建州，陸羽茶經尚未知之。但言「福建等十二州未詳，往往得之，其味極佳」。江左近日，方有蠟面之號。李氏別令取其乳作片，或號曰京挺、的乳及骨子等，每歲不過五六萬斤。迄今歲出三十餘萬斤。』以文公之言考之，其曰京挺、的乳，則茶以京挺爲名。又稱北苑，亦以供奉得名，可知矣。李氏都于建業，其苑在北，故得稱北苑。水心有清輝殿，張洎爲清輝殿學士。別置一殿於內，謂之澄心堂，故李氏有澄心堂紙。其曰『北苑茶』者，是猶『澄心堂紙』耳。李氏集有翰林學士陳喬作《北苑侍宴賦詩序》曰：『北苑，皇居之勝槩也。掩映丹闕，縈回緑波。珍禽異獸充其中，脩竹茂林森其後。北山蒼翠，遙臨複道之陰；南內深嚴，近在帷宮之外。陋周王之平圃，小漢武之上林』云云。而李氏亦有《御制北苑侍宴賦詩序》，其略云：『偸閒養高，亦有其所。城之北有故苑焉，遇林因藪，未媿於離宮；均樂同歡，尚慙於靈沼』云云。以二序觀之，因知李氏有北苑。而建州造挺茶又始之，因此取名，無可疑者。

又卷一五《方物・建茶》 建茶務，仁宗初歲，造小龍小鳳各三十斤，大龍大鳳各三百斤，入香不入香京挺共二百斤，蠟茶一萬五千斤。小龍小鳳，初因蔡君謨爲建漕，造十斤獻之。朝廷以其額外免勘。明年，詔第一綱盡爲之。故東坡志林載溫公曰：『君謨亦爲此耶？』

又《茶品》 余按《五代史》：『當後唐天成四年五月七日，中書門下奏：「朝臣時有乞假覲省者，欲量賜茶藥。」奉勅宜依者，各令據官品等第指揮，文班自左右常侍、諫議、給、舍下至侍郎，宜各賜蜀茶三斤、蠟面茶二斤，草荳蔻一百枚，肉荳蔻一百枚，青木香二斤，以次武班官各有差。』以此知建茶以蠟面爲上供，自唐末已然矣。第龍鳳之制，至本朝有加焉。

宋・高承《事物紀原》卷九《龍茶》 《談苑》曰：龍鳳石乳茶，宋朝太宗皇帝令造，江左乃有研膏茶供御，即龍茶之品也。《北苑茶録》曰：太宗太平興國二年，遣使造之，規取像類，以別庶飲也。

又《小團》 歐陽修《歸田録》曰：茶之品，莫貴於龍鳳，謂之團茶。慶曆中，蔡君謨爲福建漕，始造小片龍茶以進，其品絕精，謂之小團。又《龍茶録後序》曰：團茶爲茶之至精，而小團又團茶之精者，蔡君謨始造歲貢云。

又《蠟茶》 楊文公《談苑》云：蠟茶出建州。陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等州，未詳。往往得之，其味極佳。江左日近方有蠟面之號。丁謂《北苑茶録》曰：舲舠之始，莫有知者，質之三館檢討杜鎬，亦曰在江左日，始記有研膏茶。歐陽修《歸田録》亦云出福建，不言所起。按唐氏諸家說中，往往有蠟面茶之語，則是自唐有之也。

宋・周密《武林舊事》卷二《進茶》 仲春上旬，福建漕司進第一綱蠟茶，名『北苑試新』。皆方寸小夸。進御止百夸，護以黃羅軟盒，藉以青箬，裹以黃羅夾複，臣封朱印，外用朱漆小匣，鍍金鎖，又以細竹絲織笈貯之，凡數重。此乃雀舌水芽所造，一夸之直四十萬，僅可供數甌之啜耳。或以一二賜外邸，則以生線分解，轉遺好事，以爲奇玩。茶之初進御也，翰林司例有品嘗之費，皆漕司邸吏賂之。閒不滿欲，則入鹽少許，茗花爲之散漫，而味亦灘矣。禁中大慶

賀，則用大鍍金鐺，以五色韻果簇飣龍鳳，謂之『繡茶』，不過悅目。亦有專其工者，外人罕知，因附見於此。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　造臘茶法　細茶不拘多少，却重，蒸過焙乾，細碾爛，瘦精米膠和，令微潤於茶，模子上以木槌槌實，焙乾片子萬收之。

明・萬邦寧《茗史》卷上《他人煎炒》　熙寧中，賈青，字春卿，爲福建轉運使。取小龍團之精者，爲密雲龍。自玉食外，戚里貴近丐賜尤繁。宣仁一日慨嘆曰：『建州今後不得造密雲龍，受他人之煎炒不得也。』此語頗傳播縉紳。

清・劉源長《茶史》卷一　歷代貢茶皆以建寧爲上。有龍團、鳳團，石乳、滴乳、緑昌明、頭骨、次骨、末骨、京挺等名，而密雲龍品最高。皆碾末作餅。至明朝始用芽茶，曰探春、曰先春、曰次春、曰紫笋及薦新等號。而龍鳳團皆廢矣。則福茶固甲於天下也。

又　宋開寶間，始命造龍團以別庶品。厥後丁晉公謂漕閩，乃載之茶録。蔡忠惠襄又造小龍團以進。

又　蜜雲龍。葉石林云：『熙寧中，賈青字春卿，爲福建轉運使，取小龍團之精者，爲蜜雲龍。自玉食外，戚里貴近乞賜尤繁。』宣仁一日慨嘆曰：『建州今後不得造蜜雲龍，受他人煎炒不得也。』此語頗傳播縉紳間。

又　神宗元豐間，有旨造密雲龍，其品更在小龍團上。哲宗紹聖中，又改爲瑞雲翔龍，而密雲龍又次矣。

又　宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽。蓋將已揀熟芽再令剔去，止取其心一縷，用珍器貯，清泉漬之，光瑩如銀絲然。又制方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，號『龍團勝雪』。又廢白、的、石三鼎乳，造銙凡二十餘色。初，貢茶皆入龍腦，至是慮奪其味，始不用焉。蓋茶之妙，至勝雪極矣，合爲首冠。然在白茶之下者，白茶上所好也。其茶歲分十餘綱，惟白茶與勝雪，驚蟄後興役，浹日乃成，飛騎仲春至京師，號爲『綱頭玉芽』。

又《瑞雲翔龍　勝雪　氷芽》　宋茶重瑞雲翔龍。宣和間，鄭可聞復紕爲銀絲氷芽。蓋將已揀熟芽，再令剔去祇取其心縷。用珍器貯，清泉漬之，光瑩如銀絲然，號曰勝雪。宋姚寬云：『建茶有十綱，第一綱、二綱太嫩，第三綱茶最妙，惟龍團勝雪、白茶二種謂之氷芽。』

清・余懷《茶史補》　唐貞元中，常袞爲建州刺史，始焙茶而研之，謂『研膏茶』。其後稍爲餅樣，其中故謂之『一串』。陸宣公受張鎰『餽茶一串』是也。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《閔茶》　董思白云：『金陵春卿署中，時有以松蘿茗相貽』者，平平耳。歸來山館，歸啜尤物。詢知爲閔汶水所造。汶水家在金陵，與余相及。海上之鷗，舞而不下。蓋知希爲貴，鮮遊大人者。昔陸羽以精茗事爲貴人所侮，作毀茶論。如汶水者，知其終不作此論矣。今白下造茶，猶閔法。閔茶必以圖記印封瓶頭，最精。

清・周亮工《閩小記》卷上《閩茶》　武彝、岕前、紫帽、龍山，皆產茶。僧拙于焙，既採，則先蒸而後焙，故色多紫赤，只堪供宮中洗濯用耳。近有以松蘿法制之者，即試之，色香亦具足。經旬月，則紫赤如故。蓋制茶者，不過土著數僧耳。語三吳之法，轉轉相效，舊態畢露。此須知昔人論琵琶法，使數年不近，盡忘其故調，而後以三吳之法行之，或有當也。

建州貢茶，自宋蔡忠惠始。小龍團亦朔于忠惠，時有士人亦爲此之誚。

龍焙泉，在城東鳳皇山，一名御泉。宋時取此水造茶入貢。

北苑，亦在郡城東。先是建州貢茶，首稱北苑龍團，而武彝石乳之名未著。至元設場于武彝，遂與北苑併稱。今則但知有武彝，不知有北苑矣！吳越間人，頗不足閩茶，而甚豔北苑之名，不知北苑實在閩也。

御茶園，在武彝第四曲。喊山臺，通仙井，俱在園畔。前朝著令，每歲驚蟄日，有司爲文致祭。祭畢，鳴金擊鼓臺上，揚聲同喊曰：『茶發芽。』井水既滿，用以制茶上供。凡九百九十斤，制畢，水遂渾濁而縮。

武彝產茶甚多，黄冠既獲茶利，遂徧種之。一時松括、樵蘇殆盡。及其後，崇安令，例致諸貴人，所取不貲。黄冠若干追呼。盡斫所種武彝眞茶，九曲遂濯濯矣。

歙人閔汶水，居桃葉渡上。予往品茶其家，見其水火皆自任，以小酒盞酌客，頗極烹飲態。正如德山擔青龍鈔，高自矜許而已，不足異也。秣

陵好事者，嘗誚閩無茶。謂閩客得閔茶，咸制爲羅囊，佩而嗅之，以代旃檀，實則閩不重汶水也。閩客游秣陵者，宋比玉、洪仲章輩，類依附吳兒，強作解事，賤家雞而貴野鶩，宜爲其所誚歟。三山薛老，亦秦淮汶水也。薛嘗言汶水假他味，逼作蘭香，究使茶之眞味盡失。汶水而在，聞此亦當色沮。薛嘗住劣崱，自爲剪焙，遂欲駕汶水上。余謂茶難以香名，況以蘭香定茶，乃咫尺見也。頗以薛老論爲善。

前朝不貴閩茶，即貢者，亦只備宮中漱濯甌盞之需。貢使類以價貨京師所有者納之，問有採辦，皆劍津廖地產，非武彝也。黃冠每市山下茶，登山貿之。

閩人以粗甕膽瓶貯茶。近鼓山支提新茗出，一時學新安，制爲方圓錫具，遂覺神采奕奕。

又 天姥山茶名緑雪芽。

閩酒數郡如一，茶亦類是。今年余得茶甚夥，學坡公義酒事，盡合爲一。然與未合無異也。

蔡忠惠茶録石刻，在甌寧邑庠壁間，予五年前，揭數紙寄所知，今漫漶不如前矣。

延邵，呼制茶人爲碧豎，富沙陷後，碧豎盡在緑林中矣。

崇安殷令，招黃山僧，以松蘿法制建茶，堪幷駕。今年余分得數兩，甚珍重之。時有武彝松蘿之目。

鼓山半巖茶，色香風味，當爲閩中第一。不讓虎邱龍井也，雨前者，每兩僅十錢。其價廉甚。云前朝每歲進貢。至楊文敏當國，始奏罷之，然近來官取，其擾甚于進貢矣。

其他茶

宋・周去非《嶺外代答》卷六 靜江府修仁縣產茶，土人制爲方銙。方二寸許而差厚，有供神仙三字者，上也；方五六寸而差薄者，次也；大而麤且薄者，下矣。修仁其名乃甚彰。煮而飲之，其色慘黑，其味嚴重，能愈頭風。古縣亦產茶，味與修仁不殊。

宋・范致明《岳陽風土記》 灉湖諸山舊出茶，謂之灉湖茶，李肇所謂岳州灉湖之含膏也，唐人極重之，見於篇什。今人不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，土地頗類北苑，所出茶一歲不過一二十兩，土人謂之『白鶴茶』。味極甘香，非他處草茶可比，幷茶園地色亦相類，但土人不甚植爾。

宋・楊彦齡《楊公筆録》 會稽日鑄山茶，品冠浙江。去縣幾百里，有上竈，下竈，蓋越王鑄劒之地。世傳越王鑄劒，他處皆不成，至此一日而鑄成，故謂之日鑄。或云日注，非也。山有寺，其泉甘美，尤宜茶。山頂謂之油車嶺，茶尤奇。所收絕少，其眞者芽長寸餘，自有麝氣。越人或以沸湯沃麝，乘熱滌瓶，焙乾以貯茶芽，密封之，僞稱日鑄。開瓶麝氣襲人，殊混眞，人往往不能辨。或云日注以日所注處云。

宋・范鎮《東齋記事》卷四 蜀之產茶凡八處，雅州之蒙頂、蜀州之味江、邛州之火井、嘉州之中峯、彭州之堋口、漢州之楊村、綿州之獸目、利州之羅村。然蒙頂爲最佳也。其生最晚，常在春夏之交。其芽長二寸許，其色白，味甘美，而其性溫暖，非他茶之比。蒙頂者，《書》所謂『茶、蒙旅平』者也。李景初與予書言：『方茶之生，雲霧覆其上，若有神物護持之。』其次羅村，茶色緑，而味亦甘美。

宋・朱彧《萍洲可談》卷二 江西瑞州府黃蘗茶，號絕品，士大夫頗以相餉。所產甚微，寺僧園戶競取他山茶，冒其名以眩好事者。黃魯直家正在雙井，其自言如此。

宋・吳曾《能改齋漫録》卷一五《方物・綿州緑茶》 茶之貴白，東坡能言之。獨綿州彰明縣茶色緑，白樂天詩云：『渴嘗一盞緑昌明。』彰明即唐昌明縣。盧仝詩云：『天子初嘗陽羨茶。』當時建茶未有名也。

宋・吳自牧《夢粱録》卷一八《貨之品》 茶：寶雲茶，香林茶，白雲茶。又寶嚴院垂雲亭亦產。東坡以詩戲云：『妙供來香積，珍烹具大官。揀芽分雀舌，賜茗出龍團。』蓋南北兩山、七邑諸山皆產。徑山採穀雨前茗，以小缶貯饋之。

宋・周煇《清波雜志》卷四《焦坑茶》 先人嘗從張晉彦覓茶，張答以二小詩：『內家新賜「密雲龍」，只到調元六七公。賴有家山供小草，猶堪詩老薦春風。』『仇池詩中識「焦坑」，風味官焙可抗衡。鑽餘權倖亦及我，十輩遺前公試烹！』時總得偶病，此詩俾其子代書，後誤刊在《于

湖集》中。『焦坑』產庾嶺下，味苦硬，久方回甘。『浮石已乾霜後水，焦坑新試雨前茶』，坡南遷回，至章貢顯聖寺詩也。後屢得之，初非精品，特彼人自以爲重。『包裹鑽權倖』，亦豈能望『建谿』之勝！

宋・高承《事物紀原》卷九《京鋌》　《談苑》曰：江左李氏別令取茶之乳作片，或號京鋌，的乳及骨子等。是則京鋌之品，自南唐始也。《苑録》曰：的乳以降，以下品雜鍊售之，唯京師去者至眞不雜，爲時所貴，意其名由此得也。又云：或曰開寶末方有此茶，當時識者云金陵僭國，唯曰都下，而以朝廷爲京師，今忽有此名，其將歸京師乎？

元・忽思慧《飲膳正要》卷二　女須兒出直北地面，味溫甘。西番茶出本土，味苦澀，煎用酥油。川茶、藤茶、夸茶皆出四川。燕尾茶出江浙、江西。孩兒茶出廣南。溫桑茶出黑峪。

凡諸茶，味甘苦微寒，無毒。去痰熱，止渴，利小便，消食下氣，清神少睡。

又　金字茶　係江南湖州造進末茶。

范殿帥茶　係江浙慶元路造進茶芽，味色絕勝諸茶。

紫笋雀舌茶　選新嫩芽蒸過，爲紫笋。有先春、次春、探春，味皆不及紫笋雀舌。

又　玉磨茶　上等紫笋五十斤，篩筒淨；蘇門炒米五十斤，篩筒淨，一同拌和勻，入玉磨內，磨之成茶。

又　清茶　先用水滾過，濾淨，下茶芽，少時煎成。

炒茶　用鐵鍋燒赤，以馬思哥油、牛奶子、茶芽同炒成。

蘭膏　玉磨末茶三匙頭，麵、酥油同攪成膏，沸湯點之。

建湯　玉磨末茶一匙，入碗內研勻，百沸湯點之。

明・郎瑛《七修類稿》卷一九《蒙茶》　世以山東蒙陰縣山所生石蘚謂之蒙茶，士大夫珍貴而味亦頗佳，殊不知形已非茶，不可煮飲，又乏香氣，而《茶經》之所不載。蒙頂茶，四川雅州即古蒙山郡因山故名，其《圖經》云：『蒙頂有茶，受陽氣之全，故茶芳香。』《方輿勝覽》、《一統志》土產俱載蒙頂茶，晁氏《客話》亦言雅州也。白樂天《琴茶行》云：『李丞相德裕入蜀，得蒙餅，沃於湯餅之上，移時盡化，以驗其眞。』文彥博有《謝人惠蒙頂茶》詩云：『舊譜最稱蒙頂味，露芽雲液勝醍醐。』吳中復亦有詩云：『我聞蒙頂之巔多秀嶺，惡草不生生斫茗。』今少有者，蓋地既遠，而蒙山有五峯，最高曰上清方產此茶，且常有瑞雲影相現，多虎豹龍蛇，人亦罕到故也。但《茶經》品之於次，若山東之蒙山乃《論語》所謂東蒙主耳。

明・萬邦寧《茗史》卷上《石巖白》　蔡襄善別茶。建安能仁院有茶生石縫間，僧採造得茶入餅，號石巖白。以四餅遺蔡，以四餅密遣人走京師，遺王內翰禹玉。歲餘，蔡被召還闕，訪禹玉。禹玉命子弟於茶笥中選精品者，以待蔡。蔡捧甌未嘗輒曰：『此極似能仁石巖白，公何以得之？』禹玉未信，索貼驗之乃服。

又《鋌子茶》　顯德初，大理徐恪嘗以龍團鋌子茶貽陶穀。茶面印文曰『玉蟬膏』，又一種曰『清風使』。

又《仙人掌茶》　李白遊金陵，見宗僧中孚，示以茶數十斤，狀如手掌，號仙人掌茶。

又《清泉白石》　倪元鎮性好潔，閣前置梧石，日令人洗拭。又好飲茶，在惠山中，用核桃、松子肉和眞粉成小塊，如石狀，置茶中，名曰『清泉白石茶』。

又《療風》　瀘州有茶樹。夷獠常攜瓢瀕側，登樹採摘芽葉。必先啗于口中，其味極佳，辛而性熱。彼人云，飲之療風。

又卷下《金地茶》　西域僧金地藏所植，名金地茶，出煙霞雲霧之中，與地上產者其味夐絕。

又《結菴種茶》　雙林大士自往蒙頂結菴種茶。凡三年，得絕佳者，號『聖陽花』、『吉祥蓝』，各五斤，持歸供獻。

明・田藝蘅《留青日劄》卷二六《小芽》　熊克《北苑別録》載茶之品，有曰小芽者。其小如鷹爪，先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，是小芽中之最精者。曰中芽者，即一鎗二旗也。曰紫芽者，葉之紫者也。曰白合者，乃小芽有兩葉抱而生者也。曰烏蒂者，茶之帶頭者也。水芽爲上，小芽次之，中芽又次之，紫芽、白合、烏蒂，皆在所不取。而黃儒《品茶要録》以爲茶事起于驚蟄前，其采芽如鷹爪，初造曰試焙，又曰一火。其次曰二火，二火之茶已次一火矣。故市茶芽者，

惟同出于三火前者爲最佳。

明・王臨亨《粵劍編》卷二 薈葉産自粵西，粵東人遍用之。雜茶烹飲，呼爲茶薈。始入口，味苦甚；下嚥，則齒頰間覺微甘。然終非佳品也。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷四 泰山無茗芋，山中人摘青桐芽點飲，號『女兒茶』。又有松苔，極饒奇韵。

又《六研齋二筆》卷三 嚴州分水縣天尊岩産茶，最芳辣，宋時以充貢。

明・文震亨《長物志》卷一二《水》 浙之長興者佳，價亦甚高，今所最重，荆溪稍下。採茶不必太細，細則芽初萌，而味欠足。不必太青，青則茶已老，而味欠嫩。惟成梗蒂，葉緑色而團厚者爲上。不宜以日晒，炭火焙過，扇冷，以箬葉襯罌貯高處，蓋茶最喜溫燥，而忌冷濕也。

又《虎丘天池》 最號精絶，爲天下冠，惜不多産，又爲官司所據，寂寞山家，得一壺兩壺，便爲奇品，然其味實亞於『岕天池』，出龍池一帶者佳，出南山一帶者最早，微帶草氣。

又《龍井天目》 山中早寒，冬來多雪，故茶之萌芽較晚，採焙得法，亦可與『天池』幷。

明・謝宗《茶論》 此丹丘之仙茶，勝烏程之御荈，不止味同露液，白比露華，豈可爲酪，蒼頭便應代酒從事。

明・高元濬《茶乘拾遺》 松蘿山以松多得名，無種茶者。《休志》云：遠麓有地名榔源，産茶。山僧偶得制法，托松蘿之名，大噪一時，茶因涌貴。僧既還俗，客索茗于松蘿，司牧無以應，往往贋者。然世之所傳松蘿，豈皆榔源産歟。

明・周高起《洞山岕茶系・第一品》 老廟後，廟祀山之土神者，瑞草鬱鬱，殆比茶屋胅蠁矣。地不二三畝，若溪姚象先與塔朱奇生分有之。茶皆古本。每年産不廿斤，色淡黄不緑，葉筋淡白而厚，制成梗絶少，入湯色柔白如玉露，味甘芳香，藏味中空濛深永，啜之愈出，致在有無之外。

又《第二品》 皆洞頂岕也。新廟後、棋盤頂、紗帽頂、手巾條、姚八房及吴江周氏地産茶，亦不能多，香幽色白，味冷雋，與老廟不甚别，啜之差覺其薄耳。總之品岕至此，清如孤竹，和如柳下，幷入聖矣。今人以色濃香烈爲岕茶，眞耳食而眯其似也。

明・張岱《陶庵夢憶》卷三《蘭雪茶》 日鑄者，越王鑄劍地也。茶味稜稜有金石之氣。歐陽永叔曰：『兩浙之茶，日鑄第一。』王龜齡曰：『龍山瑞草，日鑄雪芽。』日鑄名起此。京師茶客，有茶則至，意不在雪芽也。而雪芽利之，一如京茶式，不敢獨異。三娥叔知松蘿焙法，取瑞草試之，香撲冽，余曰：『瑞草固佳。漢武帝食露盤，無補多欲。日鑄茶藪，牛雖瘠，償於豚上也。』遂募歙人入日鑄。抄法、掐法、挪法、撒法、扇法、炒法、焙法、藏法，一如松蘿。他泉淪之。香氣不出，煮禊泉，投以小罐。則香太濃郁，雜入茉莉，再三較量。用敞口瓷甌淡放之，候其冷，以旋滾湯衝瀉之，色如竹籜方解。緑粉初勻。又如山窗初曙，透紙黎光，取清妃白，傾向素瓷，眞如百莖素蘭同雪濤幷瀉也。雪芽得其色矣，未得其氣。余戲呼之蘭雪。四五年後，蘭雪茶一鬨如市焉，越之好事者，不食松蘿，止食蘭雪，蘭雪則食，以松蘿而纂蘭雪者亦食。蓋松蘿貶聲價俯就蘭雪，從俗也。乃近日徽歙間，松蘿亦改名蘭雪，向以松蘿名者。封面係換，則又奇矣。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・滇茶》 御史鄧鍊論滇茶十德：色之艷而不妖，一也；樹之壽經二三百年者猶如新植，二也；枝幹高竦有四五丈者，大可合抱，三也；膚紋蒼潤，黯若古雲氣罇罍，四也；枝條黝糾，狀似塵尾，龍形可愛，五也；蟠根獸攫，輪囷離奇，可憑而几，可藉而枕，六也；豐葉森沉叢茂，七也；性耐霜雪，四序常青，有松柏之操，八也；次第開放，近月方謝，每朵自開至落可歷旬餘，九也；採入瓶中，水養之十餘日顔色不變，半含者亦能自開，十也。

昆明池山茶，見吴人葛一龍《四憶詩》。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《茶》 珠江之南有三十三村，謂之河南，《粵志》所謂『河南之洲，狀若方壺』是也。其土沃而人勤，多業藝茶。春深時，大婦提籯，少婦持筐，於陽崖陰林之間，凌露細摘。緑芽紫笋，薰以珠蘭，其芬馨絶勝松蘿之莢。每晨茶估涉珠江以鬻於城，是曰『河南茶』。好事者或就買茶生自制。葉初摘者曰茶生，猶岕山之草子也。而西樵號稱茶山，自唐曹松移植顧渚茶其上。今山中人率種茶，間以苦

荈。荈樹森森，望之若刺桐叢桂。每茶一畝苦荈二株，歲可給二人之食。其采摘亦多婦女。予詩：『春山三二月，紅粉半茶人。』茶人甚守禮法，有問路者，茶人往往不答。昔湛文簡、方文襄二公講學山中，其流風遺化有存者。文簡嘗治雲谷精舍，中有稻田茶丘十餘畝。旁有人居七八村，皆衣食於茶。其茶宜以白露之朝采之，日出則味稍減。或謂此茶甲天下。早春摘者尤勝，三日一摘。餘則每月一摘。早春一月之茶，可當餘月一年云。端州白雲山，其上有湖。僧於巖際種茶，歲收石許。烹之作素馨花氣，味甘淡而滑，稱『頂湖茶』。然不能恆得。而羅浮幽居洞北有茶菴，每歲春分前一日，采茶者多寓此菴。其茶以受日陰陽，分味之高下。試以景泰泉水，芳香勃發，是曰『羅浮茶』。景泰泉者，羅浮諸泉之冠。淳祐中，有逍遙子爲茶菴詩：『活水仍將活火煎，茶經妙處莫虛傳。陸顛所在閒題品，未試羅浮第一泉。』黎美周云：『泉以茶爲友，以火爲師，火活斯泉眞味不失』，蓋謂此云。曹溪茶氣味清甜。歲凡四采，采於清明、寒露者佳。新安杯渡山絕壁，有類蒙山茶者。烹之作幽蘭茉莉氣。水濯十餘次，甘芳愈勝。或經一宿再濯，氣味不減。飲者無不驚異。山勢高，雲露滋潤，得太清之精英多故也。樂昌有『毛茶』，茶葉微有白毛，其味清涼。潮陽有『鳳山茶』，可以清膈消暑，亦名『黃茶』。荈以產新安、河源者爲良，其味最苦。而粵人烹河南茶者，必以點荈少許爲可口。《南越志》稱龍川縣出皐蘆葉，葉大而澁，南海謂之過羅，今稱爲苦艽。艽一作荈。長樂有石茗，瓊州有靈茶，即江南黃連茶也。有烏藥茶，以烏藥嫩葉爲之，能補中益氣。一名山葉。或以金鵝蕊搗去苦汁。合兒茶、毛茶爲之。東莞以芝麻、藷油雜茶葉爲汁煮之。名研茶。謂能去風溼，解除食積，可以療饑云。

又《葷物》　永安羅坑一帶多葷物，其茶尤善。茶又以洪葷所種爲善，往時貴寶峒葷，積五六十年而變，今最貴洪葷茶云。

清・王培荀《鄉園憶舊録》卷八　四川蒙頂茶最擅名。山東蒙山產茶，亦曰『蒙頂』，清香異於他茶，《一統志》云出費縣。蓋蒙山亘蒙陰、費縣，高峰數處，俗以在西者曰龜蒙，中央者曰雲蒙，在東者曰東蒙，其實一山。其北有沃壤，即所謂『龜陰之田』。吳梅村《宿蒙陰》詩云：『蒙嶺出泉茶辨性，龜田加火穀占年。』梅村又有《夜宿阜昌》詩，起云：『我來古昌國，望古思樂生。』《一統志》：『昌國，在濟南府淄川縣東北三十五里。』註吳詩者云：『淄川不當孔道，而距新泰、蒙陰不遠，梅村由齊入燕，或遊其地。』梅村未嘗來淄，亦斷不迂曲至此。程迥亭曰：『淄川爲齊故都，烏能以封毅。』此說尤可笑。臨淄爲齊故都，何與淄川？且燕既破臨淄，下齊七十餘城，何地不可以封？但昔詠昌國者不盡指淄川，東昌、武城亦有昌國，此較在淄者未確。東昌即聊城，燕人守之最久，故詩末云：『惜哉魯仲連，排難徒高名。』正指武城之昌國，註者夢夢耳。註又云：『或縣徙治此』，尤無據。大抵古迹多附會，雖志、傳亦有不足據，如夾谷臺，淄川有之，博山有之，贛榆有之，萊蕪有之。在博山者，土人俗傳不足道，其三處皆見于傳記。吾淄之夾谷甚長，順谷爲路，直達泰安，當日或爲齊魯孔道。若贛榆在當時爲莒地，且在臨淄東南，去魯更遠。顧亭林以爲近贛榆，其說未定。若萊蕪連蒙陰，爲齊魯交界，于此相會爲宜。余于地理茫無考據，第生長齊魯，耳目較近，以情勢揣之，贛榆去臨淄五百里，今之百里，當古一百三十八里有餘，孟子自鄒至齊，僅六百里，而曰千里，贛榆去魯都幾六百里，二國會此均不便。後人第泥《左傳》『會于祝其』，實夾谷因贛榆舊名『祝其縣』，遂確指在此。不知《一統志》云淄川之夾谷山，亦舊名『祝其山』。漢之『祝其縣』，何足定春秋之『祝其』乎？今之日照、莒州，與贛榆相連，皆與地也。按：萊蕪即齊之巖，魯桓公、宣公，皆與齊會此。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷五　昔人謂『揚子江心水，蒙山頂上茶』。蒙山在蜀雅州，其中峯頂尤極險穢，蛇虺虎狼所居。得采其茶，可蠲百疾。今山東人以蒙陰山下石衣爲茶當之，非矣。然蒙陰茶性亦涼，可除胃熱之病。

清・劉源長《茶史》卷一　龍井。秦觀記龍井在西湖上，僧辨才結亭於此，率其徒環而咒之。忽見大魚自泉中躍出，即龍也，衆異焉。不過十數畝，外此有茶似皆不及。大抵天開龍泓美泉，山靈特生佳茗，以副之耳。山中僅有一二家炒法甚精。近有山僧焙者，亦妙眞者，天池不能及也。

又　天池。青翠芳馨，嗅亦消渴，誠可稱仙品。諸山之茶尤當退舍。蘇州城西有華山，山半有池，曰天池。產千葉蓮，昔人曾服之羽化。

產茶。

又　松蘿茶。松蘿，庵名也，爲大方和尚首創。

又《義興紫笋　陽羨茶》即羅岕。　義興即今宜興，秦曰陽羨。紫笋出義興君山縣脚嶺北岸下。

紫笋生湖、常間。當茶時，兩郡太守畢至爲盛集。

宜興銅棺山即古陽羨。荆溪有南北之分，陽羨居荆溪之北，故云陽羨。唐時入貢，即名其山爲唐貢山。茶極爲唐所重。

盧歌云：『天子未嘗陽羨茶，百草不敢先開花。』

又《御荈》　產湖州烏程。秦時有烏氏、程氏善釀，故名烏程，漢曰吳興。

又　張文規以吳興苧、白蘋洲、明月。峽中茶爲三絕。白蘋洲，霅溪東南。

又　龍泉茶　崇陽縣龍泉山周二百里，有洞，好事者持炬而入，行數十步許，坦平如室，可容千百衆。石渠流泉清洌，鄉人號曰『魯溪巖』，產茶甚甘美。

又　空梗茶　九華山有空梗茶，是金地藏所植。大抵煙霞雲霧之中，氣常溫潤，與地所植味自不同。山屬池州青陽。原名九子山，因李白謂九峯似蓮花，乃更爲九華山。

金地藏，新羅國僧。唐至德間，渡海居九華，乃植此茶。年九十九，坐化函中。後三載，開視，顏色如生，舁之骨節俱動。

又　長沙有石楠茶，採芽爲之。湘人四月四日俗尚糕糜，必啜此茶。

又　皐盧，茶之別名，葉大而澁。南人以爲飲。又名瓜蘆，出龍川縣，又出新平縣。風味實不及茶，似茶者也。交廣所重，客來先設，名曰苦荼。按荼荈與蒙陰石花相似，易傷人。

又　穆陀樹茶。昔有客過茅君時，當大暑。茅君於巾內解茶，人與一葉，食之，五內清涼。茅君曰：『此蓬萊山穆陀樹葉，衆仙食之，以當飲。又有寶文之藥，食之不饑。』

清・余懷《茶史補》　明昇在重慶府取涪江青蠅石爲茶磨，令宮人以武隆雪錦茶碾之，焙以大足縣香霏亭海棠花，香味倍常。

又　焦坑產庾嶺下，味苦硬，久方回甘。東坡南還，至章貢顯聖寺，詩云：『浮石已甘霜後水，焦坑新試雨前茶。』

清・王應奎《柳南續筆》卷二《碧螺春》　洞庭東山碧螺峯石壁產野茶數株，每歲土人持竹筐採歸，以供日用，歷數十年如是，未見其異也！康熙某年，按候以採，而其葉較多，筐不勝貯，因置懷間，茶得熱氣，異香忽發，採茶者爭呼『嚇殺人香』。『嚇殺人』者，吳中方言也，因遂以名是茶云。自是以後，每值採茶，土人男女長幼務必沐浴更衣，盡室而往，貯不用筐，悉置懷間。而土人朱元正，獨精制法，出自其家，尤稱妙品，每斤價值三兩。己卯歲，車駕幸太湖，宋公購此茶以進，上以其名不雅，題之曰碧螺春。自是地方大吏歲必採辦，而售者往往以僞亂眞。元正沒，制法不傳，即眞者亦不及曩時矣！

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷三《碧螺茶貢》　吳中茶貢，宋時有虎邱金粟房，產茶極佳，烹之色白如玉，香如蘭而不耐久，宋人呼爲白雲茶。明時有司申餽大吏，僧苦其擾，薙除殆盡。文震孟作《薙茶說》。後復植如故，採餽同前。睢州湯公斌撫吳，嚴禁餽送，此種遂絕。洞庭山水月院產茶，宋時嘗以入貢，名水月茶，香味絕美。康熙間，東山碧螺峰石壁產野茶數株，土人持筐採擷，以供日用，歲以爲常。忽一年，茁葉較繁，筐不勝貯，採者因掇置懷間。茶得人溫氣，異香忽發，常年所未有，因呼爲嚇殺人香。自後，採茶者貯不用筐，悉置懷間。山中人朱元正獨精制焙，出自其家，尤稱妙品。己卯歲，翠華臨幸，中丞宋犖以此茶進御，賜名碧螺春茶。每歲穀雨節前，邑侯采辦入貢。然制法失傳，即眞者之香烈，亦不逮曩時矣。

按：茶一作檟，《爾雅》云：『檟，苦荼。』《茶經》云：『一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。』今俗以早采者爲茶，晚采者爲荈。漢人有陽羨買茶之說。《三國志・韋曜傳》云：『曜初見禮異，密賜茶荈以當酒。』是漢時已尚茗飲，不始於唐陸羽也。第羽始品陽羨茶爲芬芳冠世。郡守李栖筠遂置茶舍於罨畫溪，歲貢萬兩。盧玉川詩云：『天子須嘗陽羨茶，百草未敢先開花。安知百萬億蒼生，命墜顛崖受辛苦。』有慨乎其言之也。至杜樊川詩云：『山實東南秀，茶稱瑞草魁。泉嫩黃金涌，芽香紫壁栽。』則稱美不置矣。大抵產茶之地，不一其處，如龍井、蒙頂幷稱佳品。唐陸龜蒙於吳中顧渚山置茶園，收其租息。自是而後，人耽水

厄，遂列於米鹽日用之內而不可廢。其尤甚者，市設茶肆，傭夫販豎，倨坐轟啜，游談廢業，習爲息足，風斯下矣。然而高流雅尚原不同倫。其采茶之候，貴在火前，小如穀粒，色白微紫，稍遲則淡黃而不綠。茶之佳者，入湯柔白如玉，露味甘芳，香藏味中，空濛深永，啜之愈出。其致乃在有無之外，色香味三者俱淡，初入口，汩如也，有間甘入喉，有間靜入心脾，有間清入骨，純乎淡也。夫淡者，道也。品茶至此，清如孤竹，和如柳下，幷入聖矣。而世顧以色濃香冽爲佳者，眞耳食之見矣。是必泉甘器潔，窗明几淨，高齋勝侶，風日清美，楚妙香，試松火，乃能領略其傳味耳。而豈世俗市井之飲茶者所得解其趣哉？

清・顧祿《清嘉録》卷三《茶貢》　穀雨節前，邑侯采辦洞庭東山碧螺春茶入貢，謂之『茶貢』。

案：《府志》：『茶出吳縣西山，以穀雨前爲貴。』王應奎《柳南隨筆》云：『洞庭東山碧螺峰石壁，產野茶數株，每歲土人持竹筐采歸，以供日用，歷數十年如是，未見其異也。康熙某年，按候采者如故，而其葉較多，筐不勝貯，因置懷間，茶得熱氣，異香忽發，采茶者爭呼「嚇殺人香」。「嚇殺人」者，吳中方言也，因遂以名是茶云。自是以後，每值采茶，土人男女長幼，務必沐浴更衣，盡室而往，貯不用筐，悉置懷間，而土人朱正元獨精制法，出自其家，尤稱妙品。康熙己卯，車駕南巡，幸太湖，巡撫宋犖購此茶以進。上以其名不雅馴，題之曰「碧螺春」。自是地方大吏，歲必采辦，而售者往往以僞亂眞。正元沒，制法不傳，即眞者亦不及曩時矣。』

清・王培荀《聽雨樓隨筆・蜀茶》　蜀中產茶，除蒙頂入貢外，出關入藏者，篦有定額，商賈輻輳打箭爐。產茶之地不一，嘉定屬洪雅、夾江、峨眉爲多。洪雅茶湯黃味甘，峨眉茶湯清味苦，每春婦女入山採茶。鄰家姊妹共爭先，好趁春風穀雨前。籃布包頭筐繫背，新芽摘帶露華鮮。

穿林曲徑入烟蘿，較取柔桑吃力多。大小龍團渾不識，歸家學得採茶歌。

清・吳騫《桃溪客語》卷一　荆南茶，惟茗嶺爲最。以此嶺絕高峻，受風露獨深也。茶最先蓮心，次毛尖，次白毫，次花香，大抵毛尖爲勝。至陽羨岕茶，夙推廟前廟後，俗傳漢光武廟，任安上茂才云：『本茶宿廟，以宿秀音同致譌。』一片舒之，可得茶一甌。又若君山懸脚嶺所產者，唐時修貢，均絕響久矣。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二三《荈》　國朝王士禛《居易録》云：廣南人以荈爲茶。鄒忠公浩《道鄉集》有《張糾送吳洞荈》絕句云：『茶選修仁方破碾，荈分吳洞忽當筵。君謨遠矣如難作，試取一瓢江水煎。』蓋志完遷昭平時作也。李仲賓學士言，交趾茶如緑苔，味辛烈，名之曰登。或即荈字，見《研北雜志》。

又《不知春》　國朝姚衡《寒秀草堂筆記》云：柯易堂曾爲崇安令，言茶之至美者名爲『不知春』，在武夷天佑巖下，僅一樹。每歲廣東洋商預以金定此樹，自春前至四月皆有人守之，惟寺僧偶乞得一二兩，以餉富商大賈。大致與粟米相類，色香俱絕。按茶名甚奇，不知何義。

又《茶香室三鈔》卷二五《閩林茶》　漳菜　國朝劉獻廷《廣陽筆記》云：衡山水月林主僧靜音，餽余閩林茶一包、漳菜一瓶。閩，則安切，音鑽平聲，衡人俗字也。此茶出石罅中，乃鳥銜茶子墮罅中而生者，極不易得。漳，土音坎，字書音罕，曰其味辛，與黃豆同煮，以器罨之，而沃之以臘醋，久之辣極，與京師辣菜味同。按余親家彭雪琴尚書曾餽余衡山茶極佳，未知是閩林茶否？

又《碧蘿春》　按碧蘿春初名嚇殺人，至今人多知之，然其始得名自康熙間，且必盛置懷間乃發其香，而朱元正尤爲制茶名手，則人固不盡知也。余居吳下，每歲必有餽此茶者，故喜得其詳而識之。

按國朝王維德著《林屋民風》，於太湖事甚詳，而土產類但言茶出洞庭包山者名『剔目』，俗多細茶，出東山者品最上，名片茶，云云。其書作於康熙癸巳，乃康熙二十年，猶未知有碧蘿峯之茶也。碧蘿峯之名不在七十二峯之數，然則此茶未出，幷此峯亦不顯也。

清・劉聲木《萇楚齋三筆》卷五《西湖龍井》　庚午七月十六日《時報》云：『西湖茶葉，以龍井聞名，而尤以獅峯爲著，次則雲棲、虎跑，亦負盛名，故有獅龍雲虎之號。具色香味之美，惜產量有限，供不應求。總計龍井諸山，其有茶地壹千叁百畝，自耕農叁百戶，佃田柒拾戶，茶場陸所。本年產量爲陸百擔，較上年增壹百擔，價值肆萬餘元。龍井茶分春茶、夏茶。春茶爲明前、雨前，氣味清香，葉片柔嫩。夏茶爲三春、四

春，則品質稍次矣。西湖茶樹，多種植于山麓沙土，蓋土壤氣候，均適合茶之生長。而尤以高山爲佳，蓋得雲霧間清氣，故能甘冽雋爽，沁人心脾，至于葉嫩色緑，味淡而香。因其單甯極少，故飲者不致妨礙消化，喝時更無苦味。品質之佳，決非印度、錫蘭之茶所能望其項背。若能於栽培制造方面，加以研究改良，則必能促進生產，以供嗜茶者之需求矣。』云云。聲木謹案：予生平頗有茶僻，中年以後，篤信桐城張文端公英《聽訓齋語》所云，尤嗜飲六安茶。予本皖人，就地取材，價廉工倍。世人多好龍井茶，不知其底蘊，因《時報》所記甚爲詳盡，故録之於此。

花果茶

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 百花果茶　木犀、茉莉、橘花、素馨等花又依前法薰之。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》 橘花茶茉莉同：以中樣細芽茶，用湯罐子先鋪花一層，鋪茶一層，鋪花、茶層層至滿罐。又以花蜜蓋，蓋之。日中曬，翻覆罐三次。於鍋內淺水熳火蒸之。蒸之候罐子蓋熱極取出，待極冷，然後開罐取出茶，去花，以茶。用建連紙包茶，日中曬乾。曬時常常開紙包抖擻，令勻，庶易乾也。每一罐作三、四紙包則易曬。如此換花蒸曬，三次尤妙。

又 蓮花茶：就池沼中，蚤飯前，初日出時擇取蓮花蘂略破者，以手指撥開，入茶，滿其中，用麻絲縛扎定。經一宿，明蚤連花摘之，取茶，紙包曬乾。如此三次，錫罐盛口收藏。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・董花茶》 用錫打連蓋四層，合一箇。下一層裝上等高江茶半合，中一層鑽筋頭大孔數十箇，薄紙襯裝花，次上一層亦鑽小孔，薄紙襯鬆，裝茶以蓋。蓋定紙封，經宿開，去舊花換新花，如此三度。四時但有香無毒之花皆可，只要晾乾，不可帶濕。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《茶香》 凡桂花、茉莉花、片腦香，物類惟用輕綃，或薄紙苴納茶中。香自裹化潤，則紙藉煉火上焙燥而收，不宜散和於內，混淆其味，致茶香不分。茶蓉坋之，每茶一壺入匕許，甚協茶味之甘美。倪雲林云：『凡有香無毒之花，皆可入茶。』

又卷二二《薰花茶》 用好淨錫打連蓋四層盒子一箇，下一層裝上號高茶末一半，中一層底透作數十箇筋頭大窠，薄紙襯鬆裝花至一半，盒蓋定紙封縫密，經宿開盒，去舊花換新花，如此一二次，湯點其香，拂鼻可愛。四時中，但有香頭，皆可爲之，只要晾乾，不可帶潤，若紙微潤，非徒無益，而又害之也。又法：用淨磁器將茶末捺實，用筋頭簽十數窾，每窾安花頭一箇，如此安滿，却以茶末蓋之，紙糊封口，待經宿。用此法，惟造些少，暫時則可；若多造，被濕氣，反害茶香味也。

明・顧元慶《茶譜》 橙茶，將橙皮切作細絲，一觔以好茶五觔焙乾，入橙絲間和，用密麻布襯墊火箱，置茶於上，烘熱，淨綿被罨之三兩時，隨用建連紙袋封裹，仍以被罨，焙乾收用。

奶茶

元・忽思慧《飲膳正要》卷二 酥簽　金字末茶兩起頭，入酥油同攪，沸湯點之。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品茶》 酥簽茶　將好酥於銀石器內溶化，傾入江茶末攪勻，旋旋添湯攪，成稀膏子散在盞內。却着湯侵供之。茶與酥看客多少用，但酥多於茶些爲佳。此法至簡且易，尤珎美。四季看用湯造，冬間造在風爐子上。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・蘭膏茶》 以上號高茶，研細，一兩，爲率先將好酥一兩半溶化傾入茶末內，不住手攪。夏月漸漸添氷，水攪，水不可多添，但一二匙尖足矣。頻添無妨，務要攪勻，直至雪白爲度。冬月漸漸添滾湯攪，春秋添溫湯入鹽些少。

又《奶子茶》 粗茶葉煎濃汁，木杓揚之，紅色爲度。用酥油及研碎芝麻，濾入，加鹽或糖。

清・吴振棫《養吉齋叢録》卷二四 舊俗最尚奶茶。每日供御用乳

牛，及各主位應用乳牛，皆有定數。取乳交上茶房。又清茶房春秋二季造乳餅，由外三牛圈取乳牛，交內三牛圈取乳成造。又張家口養什木等牛羣，歲納乳酥、大小乳餅有定額。內廷各宮殿寺廟，供獻大白乳餅，由南苑乳餅圈成造。

香茶

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　小煎香茶　上春嫩茶芽，每五百錢重，以棊豆一升去殼蒸焙，山藥十兩。一處細磨，別以腦麝各半錢重，入盆同研，約二千杵。納罐內密封，窖三日後，可以烹點，愈久香味愈佳。

又　腦麝香茶　腦子隨多少，用薄藤紙裹置。茶合上密蓋，定點供，自然帶腦香。其腦又可移別用，取麝香殼安錯底，自然香透尤妙。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二　香茶　白茶一袋。龍腦成片者三錢。百藥煎半錢。麝香二錢。同研細，用香粳米熬成粥，和成劑，印作餅。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・腦子茶》　好茶研細，以薄紙包，梅花片腦埋茶中，經宿則有腦子氣味，極妙。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《香茶餅》　孩兒茶四錢。芽茶四錢六，安州產者。白檀香一錢二分。白豆蔻仁一錢五分。縮砂仁五分。沈香二分半。片腦四分。麝香二分。

俱爲細坋，煎甘草膏同白糯米細粉爲糊，溲勻，銀範爲小餅，或小條，晒乾，常噙化，清心化氣。煎甘艸膏方：粉甘艸一斤，剉碎沸湯一鍋，浸一宿，煎減至一半，去渣濾潔取汁，復入鍋慢火熬至二椀，易入砂鍋中，煉火上再慢熬至一大椀，以成膏爲度，渣可再煎。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《香茶餅子》　孩兒茶、芽茶四錢，檀香一錢二分，白荳蔻一錢半，麝香一分，砂仁五錢，沉香一分半，片腦四分，甘草膏和糯米糊搜餅。

又《法制芽茶》　芽茶二兩一錢作母，荳蔻一錢，麝香一分，片腦一分半，檀香一錢細末，入甘草內，纏之。

明・周履靖《群物奇制・雜著》　梨蒸沉香入香茶妙。

枸杞茶

元・忽思慧《飲膳正要》卷二《枸杞茶》　枸杞五斗，水淘洗淨，去浮麥，焙乾，用白布筒淨去蒂萼、黑色，選揀紅熟者，先用雀舌茶展溲碾子，茶芽不用，次碾枸杞爲細末。每日空心用□匙頭，入酥油攪勻，溫酒調下，白湯亦可。忌與酪同食。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品茶》　枸杞茶　於深秋摘紅熟枸杞子，同乾麵拌和成劑，捍作餅樣，曬乾研爲細末。每江茶一兩，枸杞末二兩，同和勻，入煉化酥油三兩，或香油亦可，旋添湯攪成稠膏子，用鹽少許，入鍋煎熟飲之。甚有益及明目。

清・劉聲木《萇楚齋續筆》卷五《枸元茶》　光緒末年，上海報章登有告白，言有新發明茶葉，枸杞根所作，名爲杞元茶，而不知此制由來已久。枸杞根與芋本可制茶。聲木謹案：明陳繼儒《茶董補》云：『茶之別者，有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，皆治風疾。又有皂莢芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之。故今南人輸宮茶，往往雜以衆葉。惟茅蘆竹箬之類不可入，自餘山中草木芽葉，皆可和合，椿柿尤奇。』云云。據此，則能爲茶飲者多矣，今皆不傳。惟柳葉茶，外間相傳，飲之可治不服水土之症。吾鄉農民，大半採山搪葉爲茶，飲之亦無他異，此古今異宜也。

其他茶

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　蒙頂新茶　細嫩白茶五斤。　枸杞英五兩炒。　綠豆半斤炒過。　米二合炒過。

右件焙乾，碾羅，合細，煎點絕奇。

又　擂茶　將茶芽湯浸軟，同去皮炒熟。芝麻擂細，入川椒末、鹽酥糖餅，再擂勻。細如乾旋，添侵茶湯。如無糖餅，以乾麪代之。入鍋煎

熟，隨意加生栗子片、菘子仁、胡桃或酥油同擂。細煎熟尤妙。如無草茶，只用末茶亦可。與芝麻同擂亦妙。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二　玉磨茶　上等紫筍五十斤，篩同淨。蘇門炒米五十斤，篩筒淨，一同拌和勻，入玉磨內，磨之成茶。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・足味茶》　乾葉茶十斤半，生蒸，磨細，入甘草三兩，若三四兩炒，菉豆四斤，磨細粉合和之。

明・談遷《北游録・紀聞上・永順保靖二司土風》　茶用草菓、荊芥、蔴、茶、椒、薑等杵茶雜和之，晨輒數甌，點以炙葅，味辣而濁。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《芝麻茶》　東坡詩：『柘羅銅碾棄不用，脂麻白土須盆研。』今之芝麻茶也。

清・李虹若《都市叢載》卷七　《戲園》：『攜來絕妙雨前茶，苦水烹煎味迥差。何物最能消酒渴，提壺人賣杏仁茶。』

藝文

唐・顧況《茶賦》　稽天地之不平兮，蘭何爲兮早秀？菊何爲兮遲榮？皇天既孕此靈物兮，厚地復糅之而萌。惜下國之偏多，嗟上林之不生。至如羅玳筵，展徐席，凝藻思，開靈液，賜名臣，留上客，谷鶯囀，宮女嚬，汎濃華，漱芳津；出恆品，先衆珍。君門九重，聖壽萬春，此茶上達於天子也。滋飯蔬之精素，攻肉食之膻腥，發當暑之清吟，滌通宵之昏寐；杏樹桃花之深洞，竹林草堂之古寺，乘槎海上來，飛錫雲中至，此茶下被於幽人也。《雅》曰：『不知我者，謂我何求。』可憐翠澗陰，中有碧泉流。舒鐵如金之鼎，越泥似玉之甌，輕煙細沫靄然浮，爽氣淡煙風雨秋。夢裏還錢，懷中贈橘，雖神秘而焉求？

其他飲品分部

宋・陶穀《清異録》卷下　法乳湯　明宗在藩，不妄費，嘗召幕屬論事，各設法乳湯半盞，蓋覺中粟所煎者。

宋・曾慥《類説》卷四引《大業雜記・五香飲》　仁壽間，籌禪師造五色飲。以扶桑葉爲青飲，拔揳棖爲赤飲，酪漿爲白飲，烏梅爲玄飲，江笙爲黃飲。笙音桂。又以沉丁、澤蘭甘松爲五香飲。

又《四時飲》　謝諷造四時飲：春以桃，夏以酪，秋以蓮實，冬以枸杞。

宋・西湖老人《西湖老人繁勝録》　諸般水名　漉梨漿、椰子酒、木瓜汁、皂兒水、甘豆糖、菉豆水、奏蘇飲、縮脾飲、滷梅水、江茶水、五苓散、大順散、荔枝膏、梅花酒、白水、乳糖眞雪。富家散暑藥冰水。

元・孔齊《至正直記》卷三《紫蘇薄荷》　凡泡紫蘇、薄荷之類，先貯滾湯，後投以藥而覆之，則秀氣濃而色淺；先投以藥劑，後沃以湯，則色濃而香氣淺，其味則皆同也。凡欲升上之藥則泡之如此法，用其氣也；降下則熟煮之，用其味也。近日因訪同避地一友沈思誠，留坐久，忽云：『我以上焦燥熱，喉痛眼赤，乃用黃連解毒湯四味，藥剉碎，先以沸湯，後投以藥而覆之，半時許服之，其香烈而味清。蓋欲升上也。』質之王韶卿，乃云：『獨不知大黃必候他藥將熟而旋投之，即傾服，亦取其氣能瀉也。』吾始得其義如此，因記之。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《熟水類》　造熟水法　夏月凡造熟水，先傾百沸滾湯在瓶內，然後將所用之物投入，密封瓶口，則香倍矣。若以湯泡之，則不堪。香若用隔年木犀，或紫蘇，須略向火上炙過，方可用矣。

明・方以智《物理小識》卷六《雜飲》　稠禪師以五色飲獻隋帝，以滂藤爲緑飲。今按冬采柏枝，綫架懸甕中，紙封其上，陰乾取出，泡湯正碧。龍腦薄荷葉泡水則香而白，大麥炒而泡之爲黃飲，玫瑰花蜜留泡之爲紅飲。杜寶《拾遺録》：『壽禪師精醫，作五香飲，沈檀丁與澤蘭甘松也。』

清・顧仲《養小録》卷上《飲之屬・諸花露》　仿燒酒錫甑木桶減小樣，制一具蒸諸香露。凡諸花及諸葉香者，俱可蒸露，入湯代茶，種種益人，入酒增味，調汁制餌，無所不宜。

稻葉、橘葉、桂葉、紫蘇、薄荷、藿香、廣皮、香橼皮、佛手柑、玫瑰、茉莉、橘花、香橼花、野薔薇、木香花、甘菊、菊葉、松毛、柏葉、

桂花、梅花、金銀花、繅絲花、牡丹花、芍藥花、玉蘭花、夜合花、梔子花、山礬花、蠟梅花、蠶豆花、艾葉、菖蒲、玉簪花。惟蘭花橄欖二種，蒸露不上，以質嫩入甑即酥也。

清・富察敦崇《燕京歲時記・冰胡兒》　京師暑伏以後，則寒賤之子擔冰吆賣，曰冰胡兒。胡者核也。

水

宋・周煇《清波雜志》卷一〇《雪醅》　醞法言人人殊，故色香味亦不等，醇厚、清勁，復繫人之嗜好。泰州雪醅著名，惟舊蓋用州治客次井蠏黃水，蠏黃不堪他用，止可供釀。紹興間，有呼匠輩至都下，用西湖水釀成，頗不逮。有詰之者，云蠏黃水重，西湖水輕，嘗較以權衡得之。煇向還鄉郡，飲所謂雪醅，亦未見超勝。豈秔米日損，水泉日增而致然耶？抑醞法久失其傳？大抵今號兵廚皆有此弊，不但泰之雪醅也。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茶泉類・論泉水》　田子藝曰：『山下出泉，爲蒙穉也。物穉則天全，水穉則味全。』故鴻漸曰：『山水上，其曰乳泉石池慢慢者，蒙之謂也。其曰瀑湧湍激者，則非蒙矣。宜戒人勿食。』

混混不舍，皆有神以主之，故天神司出萬物，而《漢書》三神山岳其一也。

源泉必重，而泉之佳者尤重。餘杭徐隱翁嘗爲余言，以鳳凰山泉，較阿姥墩、百花泉，便不及五泉，可見仙源之勝矣。

山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽，皆佳品也。不厚則薄，不奇則蠢，不清則濁，不幽則喧，必無佳泉。

山不停處，水必不停，若停，即無源者矣，早必易涸。

又《靈水》　靈，神也。天一生水而精明不淆，故上天自降之澤，實靈水也。古稀上池之水者非歟？要之皆仙飲也。大瓮收藏黃梅雨水、雪水、下放鵝子石十數塊，經年不壞。用栗炭三四寸許燒紅，投淬水中，不生跳蟲。靈者，陽氣勝而所散也。色濃爲甘露，凝如脂，美如飴，一名膏露，一名天酒是也。

雪者，天地之積寒也。《氾勝書》：『雪爲五穀之精。』《拾遺記》：『穆王東至大攡之谷，西王母來進嶰州甜雪。』是靈雪也。陶穀取雪水烹團茶，而丁謂《煎茶》詩：『痛惜藏書篋，堅留待雪天。』李虛巳《建茶呈學士》詩：『試將梁苑雪，煎動建溪春。』是雪尤宜茶飲也。處士列諸末品，何邪？意者以其味之燥乎？若言太冷，則不然矣。

雨者，陰陽之和，天地之施，水從雲下，輔時生養者也。和風順雨，明雲甘雨。《拾遺記》：『香雲退潤，則成香雨。』皆靈雨也，固可食。若夫龍所行者，暴而霪者，旱而凍者，腥而墨者，及簷溜者，皆不可食。潮汐近地，必無佳泉，蓋斥鹵誘之也。天下潮汐，惟武林最盛，故無佳泉。西湖山中則有之。

揚子，固江也。其南泠則夾石渟淵，特入首品。余嘗試之，試與山東無異。若吳淞江，則水之最下者也，亦復入品，甚不可解。

又《井水》　井，清也，泉之清潔者也；通也，物所通用者也；法也，節也。法制居人，令節飲食，無窮竭也。基清出於陰，其通入於淆，其法節由於得已，脉暗而味滯，故鴻漸曰：『井水，下。』其曰：『井取汲多』者，蓋汲多則氣通而流活耳，終非佳品。養水取白石子入瓮中，雖養其味，亦可澄水不淆。

高子曰：『井水美者，天下知鍾泠泉矣，然而焦山一泉，余曾味過數次，不減鍾泠。惠山之水，味淡而清，允爲上品。吾杭之水，山泉以虎跑爲最，老龍井、眞珠寺二泉亦甘，北山葛僊翁井水，食之味厚。城中之水，以吳山第一泉首稱，予品不若施公井、郭婆井二水清冽可茶。若湖南近二橋中水，清晨取之烹茶，妙甚，無伺他求。

又《石流》　石，山骨也；流，水。行也。山宣氣以產萬物，氣宣則脉長，故曰山水上。《博物志》曰：『石者，金之根甲，石流精以生水。』又曰：『山泉者，引地氣也。』

泉非石出者必不佳，故《楚詞》云：『飲石泉兮蔭松柏。』皇甫曾《送陸羽》詩：『幽期山寺遠，野飯石泉清。』梅堯臣《碧霄峰茗》詩：『烹處石泉嘉。』又云：『小石冷泉留早味。』誠可爲賞鑑者矣。

泉往往有伏流沙土中者，挹之不竭，即可食。不然，則滲瀦之潦耳，

雖清勿食。

流遠則味淡，須深潭停畜以復其味，乃可食。

泉不流者，食之有害。《博物志》曰：『山居之民，多癭腫疾，由於飲泉之不流者。』

泉湧出曰瀆。在在所稱珍珠泉者，皆氣盛而脉湧耳，切不可食，取以釀酒，或有力。

泉縣出曰沃，暴溜曰瀑，皆不可食。而廬山水簾，洪州天台瀑布，皆入水品，與《陸經》背矣。故張曲江《廬山瀑布》詩：『吾聞山下蒙，今乃林巒表。物性有詭激，坤元曷紛矯？默然置此去，變化誰能了？』則識者固不食也。然瀑布實山居之珠箔錦幙也，以供耳目，誰曰不宜？

又《清寒》 清，朗也，靜也，澂水之貌。寒，冽也，凍也，覆水之貌。泉不難於清，而難於寒。其瀨峻流駛而清，岩奧陰積而寒者，亦非佳品。

石少土多，沙膩泥凝者，必不清寒。

蒙之象曰果行，井之象曰寒泉。不果則氣滯而光不澄，寒則性燥而味必嗇。

氷，堅氷也，窮谷陰氣所聚，不洩則結而爲伏陰也。在地英明者惟水，而氷則精而且冷，是固清寒之極也。謝康樂詩：『鑿氷煮朝飧。』《拾遺記》『蓬萊山氷水，飲者千歲。』

下有石硫黃者，發爲溫泉，在在有之。又有共出一壑，半溫半冷者，亦在在有之。皆非食品，特新安黃山朱砂湯泉，可食。《圖經》云：『黃山舊名黟山，東峰下有朱砂湯泉，可點茗。春色微紅，此則自然之丹液也。』《拾遺記》：『蓬萊山沸水，飲者千歲。』此又仙飲。

有黃金處，水必清；有明珠處，水必媚；有子鮒處，水必腥腐；有蛟龍處，水必洞黑，嫩惡不可不辨也。

又《甘香》 甘，美也；香，芳也。《尚書》：『稼穡作甘。』黍甘爲香，黍惟甘香，故能養人，泉惟甘香，故亦能養人。然甘易而香難，未有香而不甘者也。

味美者曰甘泉，氣芳者曰香泉，所在間有之。泉上有惡木，則葉滋根潤，皆能損其甘香，甚者能釀毒液，尤宜去之。

甜水，以甘稱也。《拾遺記》：『員嶠山北，甜水遶之，味甘如蜜。』《十洲記》：『元洲玄澗，水如蜜漿，飲之與天地相畢。』又曰：『生洲之水，味如飴酪。』

水中有丹者，不惟其味異常，而能延年卻疾，須名山大川。諸仙翁修煉之所有之。葛玄少時爲臨沅令，此縣廖氏家世壽。疑其井水殊赤，乃試掘井左右，得古人埋丹砂數十斛。西湖葛井，乃稚川煉丹所在。馬家園後淘井，出石瓮，中有丹數枚，如芡實，啖之無味，棄之，有施漁翁者，拾一粒食之，壽一百六歲。此丹水，尤不易得。凡不淨之器，切不可汲。

煮茶得宜，而飲非其人，猶汲乳泉以灌蒿萊，罪莫大焉。飲之者一吸而盡，不暇辨味，俗莫甚焉。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《飲之屬・論水》 人非飲食不生，自當以水穀爲主，肴與蔬但佐之，可少可更，惟水穀不可不精潔。天一生水，人之先天只是一點水，凡父母資稟清明嗜慾恬澹者，生子必聰明壽考，此先天之故也。《周禮》云：『飲以養陽，食以養陰。水屬陰，故滋陽。穀屬陽，故滋陰。以後天滋先天，可不務精潔乎！』故凡汙水、濁水、池塘死水、雷霆霹靂時所下雨水、氷雪水，雪水亦有用處，但要相制耳。俱能傷人，不可飲。

又《取水藏水法》 不必江湖，但就長流通港內，于半夜後，舟楫未行時，泛舟至中流，多帶罈甕取水。歸多備大缸貯下，以青竹棍左旋，攪百餘回，急旋成窩，即住手。將箬笠蓋好，勿觸動。先時留一空缸，三日後，用潔淨木杓于缸中心將水輕輕舀入空缸內，舀至七分即止。其周圍白滓及底下泥滓連水淘洗，令缸潔淨。然後將別缸水如前法舀過，逐缸搬運畢，再用竹棍左旋攪過，蓋好。三日後舀過缸，剩去泥滓，如此三遍。預備潔淨竈鍋，專用常煮水，舊鍋爲妙。入水煮滾透，舀取入罈，每罈先入上白糖霜三錢于內，然後入水蓋好。停宿一二月，取供煎茶，與泉水莫辨，愈宿愈好。煮飯，用湖水宿下者乃佳。即用新水，亦須以綿綢濾去水中細蟲。秋冬水清，春夏必有細蟲襍滓。

又《第一江湖長流宿水》 品茶釀酒，貴山泉。煮飯烹調，則宜江湖水。蓋江湖內未嘗無原泉之性也，但得土氣多耳。水要無土滓，又無土性，且水大而流活，其得太陽亦多，故爲養生第一。即品泉者，亦必以揚子江心爲絕

品也。灘岸近人家洗濯處，即非好水。暴取水，亦不佳，與暴雨同。

又《第二山泉雨水》 烹茶宜。 山泉亦以源遠流長者爲佳。若深潭停蓄之水，無有來源，且不流出，但從四山聚入者，亦防有毒。雨水亦貴久宿，入罈，用炭火煞過。黃梅天暴雨水極淡而毒，飲之損人，着衣服上即黴爛，用以煎膠礬，制畫絹，不久碎裂，故必久宿乃妙。久宿味甜。三年陳梅水，凡洗書畫上汙跡，及泥金澄漂必須之，至妙物也。凡作書畫研墨着色，必用長流好湖水，若用梅水雨水則膠散，用井水則鹹。

又《第三井花水》 煮粥，必須井水，亦宿貯爲佳。盥面，必須井花水，平旦第一汲者，名井花水，輕清斥潤。則潤澤益顏。凡井水澄蓄一夜，精華上升，故第一汲爲最妙。每日取斗許，入缸蓋好，宿下用盥面佳。即用多汲，亦必輕輕下綆，重則濁者泛上不堪。凡井久無人汲取者，不宜即供飲。

清・梁章鉅《歸田瑣記》卷七《品泉》 唐、宋以還，古人多講求茗飲，一切湯火之候，甁盞之細，無不考索周詳，著之爲書。然所謂龍團、鳳餅，皆須碾碎方可入飲，非惟煩瑣弗便，即茶之眞味，恐亦無存。其直取茗芽，投以瀹水即飲者，不知始自何時。沈德符《野獲編》云：『國初四方供茶，以建寧、陽羨爲上，時猶仍宋制，所進者俱碾而揉之爲大小龍團。至洪武二十四年九月，上以重勞民力，罷造龍團，惟採茶芽以進。其品有四：曰採春，曰先春，曰次春，曰紫筍。置茶戶五百，充其徭役。』乃知今法實自明祖創之，眞可令陸鴻漸、蔡君謨心服。憶余嘗再游武夷，在各山頂寺觀中取上品者，以巖中瀑水烹之，其芳甘百倍於常。時固由茶佳，亦由泉勝也。按品泉始於陸鴻漸，然不及我朝之精。記在京師恭讀純廟御制《玉泉山天下第一泉記》云：『嘗制銀斗較之，京師玉泉之水斗重一兩，塞上伊遜之水亦斗重一兩，濟南珍珠泉斗重一兩二釐，揚子金山泉斗重一兩三釐，則較玉泉重二釐或三釐矣。至惠山、虎跑，則各重玉泉四釐，平山重六釐，清涼山、白沙、虎邱及西山之碧雲寺各重玉泉一分。然則更無輕於玉泉者乎？曰有，乃雪水也。常收積素而烹之，較玉泉斗輕三釐，雪水不可恆得。則凡出山下而有冽者，誠無過京師之玉泉，故定爲天下第一泉。』

清・顧仲《養小録》卷上《飲之屬・取水藏水法》 不必江湖也，但就長流通港內，于半夜後舟楫未行時，泛舟至中流，多帶罐瓮取水歸，多備大缸貯下。以青竹棍左旋攪百餘，急旋成窩，急住手，箬篷蓋蓋好，勿觸動。先時留一空缸，三日後用木杓，于缸中心輕輕舀，水入空缸內，原缸內水，取至七八分即止。其周圍白滓及底下泥滓，連水洗去淨，將別缸水，如前法舀過，又用竹棍攪，蓋好。三日後又舀過去泥滓。如此三徧，預備潔淨竈鍋，入水煮滾透，舀取入罐。每罐先入上白糖霜三錢於內，入水蓋好。一二月後取供煎茶，與泉水莫辨，愈宿愈好。

各色水性

元・賈銘《飲食須知》卷一《水火》 方諸水，味甘，性寒，一名明水。方諸以銅錫相半所造，謂之鑑燧之劑，非蚌非金石，摩熱，向月取之，得水二三合，似朝露。

又 山巖泉水，味甘，性寒。凡有黑土、毒石、惡草在上者，勿用。瀑涌激湍之水，飲令人頸疾。昔漢陽忽一日城中馬死數百，詢之，因雨瀉出山谷蛇蟲毒水，馬飲之而死。

又 溫泉，味辛，性熱。不可飲，下有硫黃作氣，浴之，襲人肌膚，水熱者可燖豬羊毛，能熟蛋。廬山有溫泉池，飽食方浴，虛人忌之。新安黃山朱砂泉，春時水即微紅色，可煮茗。長安驪山礬石泉，不甚作氣，朱砂泉雖微紅，似雄黃，而不熱。有砒石處湯泉，浴之有毒，愼之。

又 井水，味有甘淡鹹之異，性涼。凡井水遠從地脈來者爲上。如城市人家稠密，溝渠污水雜入井中者，不可用，須煎滾澄清，候鹼穢下墜，取上而清水用之。如雨渾濁，須擂桃杏仁，連汁投入水中攪勻，片時則水清矣。易曰，井泥不食，愼之。凡井以黑鉛爲底，能清水散結，人飲之，無疾，入丹砂鎮之，令人多壽。平旦第一汲爲井華水，取天一眞氣浮于水面，煎滋陰劑及煉丹藥用，阿井水味甘鹹，氣清性重。

又 露水，味甘，性涼。百花草上露皆堪用。秋露取之造酒，名秋露白，香冽最佳。淩霄花上露入目損明。

又 天雨水，味甘淡，性冷。暴雨不可用。淫雨及降生雨，謂之潦水，味甘薄。

又 梅雨水，味甘，性平。芒種後逢壬爲入梅，小暑後逢壬爲出梅。

須淬入火炭解毒，此水入醬易熟，沾衣易爛，人受其氣生病，物受其氣生黴。忌用造酒、醋，澣垢如灰汁，入梅葉煎湯洗衣黴，其斑乃脫。

又 屋漏水，味苦，性大寒，有大毒。悞飲生惡瘡。滴脯肉中，人悞食之，成痕。又簷下雨水入菜，有毒，亦勿悞食。

又 冰雹水，味鹹，性冷，有毒。人食冰雹，必患瘟疫風顛之證。醬味不正，取一二升納甕中，即還本味。

又 冰，味甘，性大寒。止可浸物。若暑月食之，不過暫時爽快。入腹令寒熱相激，久必致病，因與時候相反，非所宜也。服黃連、胡黃連、大黃、巴豆者，忌之。

又 臘雪水，味甘，性冷。冬至後第三戌爲臘，密封陰處，數年不壞。用此水浸五穀種，則耐旱不生蟲。洒席閒則蠅自去。淹藏一切菓食，永不蟲蛀。

又 節氣水。一年二十四節氣，一節主半月，水之氣味，隨之變遷，天地氣候相感，非疆域之分限。正月初一至十二日，以一日主一月，每旦取初汲水，瓶盛秤輕重，重則主此月雨多，輕則主此月雨少。立春、清明二節貯水，曰神水，宜制丸散藥酒，久留不壞。穀雨水取長江者良，以之造酒，儲久色紺味冽。端午日午時取水，合丹丸藥有效。五月五日午時有雨，急伐竹竿，中必有神水，瀝取爲藥。小滿、芒種、白露三節內水，竝有毒，造藥釀酒醋及一切食物，皆易敗壞，人飲之，亦生脾胃疾。立秋日五更非華水，長幼各飲一杯，卻瘧痢百病。寒露、冬至、小寒、大寒四節及臘日水，宜浸造滋補丹丸藥酒，與雪水同功。

又 海水性涼，秋冬味鹹，春夏味淡。碧海水味鹹，性微溫，有小毒。夜行海中，撥之，有火星者，鹹水也，其色碧，故名碧海，鹽膽水即鹽滷，味鹹苦，有大毒。凡六畜飲一合即死，人飲亦然。今人用之點豆腐，煮四黃釬物，服丹砂者忌之。

又 地漿。掘地作坎，以新汲水沃攪令濁，少頃澄清，服之解中毒煩悶，及一切魚肉菓菜菌毒。

又 漿水，炊粟米。熱投冷水中，浸五六日，成此水。浸至敗者損人。同李食，令霍亂吐利。醉後飲，令失音。妊婦食之，令兒骨瘦；水漿尤不可多飲，令絕產。

又 齏水，味酸鹹，性涼。能吐痰，飲宿食。婦人食多絕產。

又 熟湯煎百沸者佳，勿用滾熱湯漱口，損齒，病目人勿用熱湯沐浴，助熱昏目，凍僵人勿用熱湯濯手足，脫指甲，勿用銅器煎湯，人悞飲，損聲，勿飲半滾水，令人發脹，損元氣。

又 冬霜，味甘，性寒。收時用鷄羽掃入瓶中，密封，陰處久留不壞。

明・高濂《遵生八牋》卷六《掃雪烹茶玩畫》 茶以雪烹，味更清冽，所爲半天河水是也。不受塵垢，幽人啜此，足以破寒。時乎南窗日煖，喜無羶發惱人，靜展古人畫軸，如《風雪歸人》、《江天雪棹》、《溪山雪竹》、《關山雪運》等圖，即假對眞，以觀古人模擬筆趣。要知實景畫圖，俱屬造化機局，即我把圖。是人玩景，對景觀我，謂非我在景中？千古塵緣，孰爲眞假，當就圖畫中了悟。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 天落水做飯，白米變紅，紅米變白。

明・張岱《陶庵夢憶》卷七 新雨過，收葉上荷珠煮酒，香撲烈。

明・劉侗、于奕正《帝京景物略》卷二《城東內外・春場》 初雪，戒不入口，曰毒。再雪，則以炖茶。

清・余懷《茶史補》 東坡云：『時雨降，多置器廣庭中，所得甘滑不可名，以潑茶，美而有益。』

清・顧祿《清嘉録》卷五《梅水》 居人於梅雨時，備缸瓮，收蓄雨水，以供烹茶之需，名曰『梅水』。徐士鉉《吳中竹枝詞》云：『陰晴不定是黃梅，暑氣薰蒸潤緑苔。瓷甕競裝天雨水，烹茶時候客初來。』

案：長、元、吳志皆載：『梅天多雨，雨水極佳。蓄之甕中，水味經年不變。』又《崑新合志》云：『人於初交霉時，備缸瓮貯雨，以其甘滑勝山泉，嗜茶者所珍也。』

各地名水

唐・張又新《煎茶水記》 廬山康王谷，水簾水第一。無錫縣惠山寺石泉水第二。

蘄州蘭溪石下水第三。

峽州扇子山下，有石窽然，洩水獨清冷，狀如龜形，俗云『蝦蟆口』，水第四。

蘇州虎丘寺石泉水第五。

廬山招賢寺下方橋潭水第六。

揚子江南零水第七。

洪州西山西東瀑布水第八。

唐州栢巖縣淮水源第九。

廬州龍池山顧水第十。

丹陽縣觀音寺水第十一。

揚州大明寺水第十二。

漢江金州上游中零水第十三。

歸州五虛洞下香溪水第十四。

商州武關西洛水第十五。

吳松江水第十六。

天台山西南峰千丈瀑布水第十七。

郴州圓泉水第十八。

桐廬嚴陵灘水第十九。

雪水第二十。

此二十水余嘗試之，非繫茶之精麁，過此不之知也。夫茶烹於所產處，無不佳也。蓋水土之宜，離其處，水功其半。然善烹潔器，全其功也。【略】故刑部侍郎劉公諱伯芻，於又新丈人行也，爲學精博頗有風鑒。稱較水之與茶宜者凡七等：

揚子江南零水第一、無錫惠山寺石水第二、蘇州虎丘寺石水第三、丹陽縣觀音寺水第四、揚州大明寺水第五、吳松江水第六、淮水最下第七。

斯七水余嘗俱瓶於舟中，親揖而比之，誠如其說也。客有熟於兩浙者，言搜訪未盡，余嘗志之。及刺永嘉，過桐廬江，至嚴子瀨溪，色至清，水味甚冷。家人輩用陳黑壞茶潑之，皆至芳香。又以煎佳茶，不可名其鮮馥也，又愈於揚子南零殊遠。及至永嘉，取仙巖瀑布用之，亦不下南零。以是知客之說，誠哉信矣。

宋・周去非《嶺外代答》卷一〇　梧州城東有方井二，冰泉清冽，非南方水泉比也，謂之冰井。

宋・林洪《山家清供》卷下《白石羹》　溪流清處，取白小石子或帶蘚衣者一二十枚，汲泉煮之，味甘於螺，隱然有泉石之氣。此法得之吳季高，且曰：『固非通宵煮石之石。』然其意則清矣。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二　玉泉水　甘平，無毒。治消渴、反胃、熱痢。今西山有玉泉水，甘美味勝諸泉。

井華水　甘平，無毒。主人九竅大驚出血，以水噀面即住。及洗人目瞖。投酒醋中，令人損敗，平旦汲者是也。今內府御用之水，常于鄒店取之。緣自至大初武宗皇帝幸柳林飛放，請皇太后同往觀焉。由是道經鄒店，因渴思茶，遂命普蘭奚國公金界奴朵兒只煎造。公親詣諸井選水，惟一井水，味頗清甘。汲取煎茶以進，上稱其茶味特異。內府常進之茶，味色兩絕。乃命國公于井所建觀音堂，蓋亭井上，以欄翼之，刻石紀其事。自後御用之水，日必取焉。所造湯茶，比諸水殊勝，鄰左有井，皆不及也。此水煎熬過，澄瑩如一。常較其分兩，與別水增重。

明・葉權《賢博編》　湖州菱湖水繰絲，杭州西湖水漂綿，無錫惠山水烹茶，金華蘭溪水造酒，皆東南之美。

明・徐獻忠《水品》卷下《桐廬嚴瀨水》　張君過桐廬江，見嚴子瀨溪水清冷，取煎佳茶，以爲愈于南泠水。予嘗過瀨，其清湛芳鮮，誠在南泠上。而南泠性味俱重，非瀨水及也。瀨流瀉處，亦殊不佳。臺下灣窈，迴洑澄渟，始是佳品。必緣陟上下，方得之。若舟行捷取，亦常然波爾。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《汲水》　《茶錄》云：『水泉不甘，能損茶味。』　天下之水，揚子江心，金山中泠泉爲上，南零水次之，井水又次之。《茶經》云：『水惡停浸，而喜泉源，江水爲衆水，雜井取汲多者。』《一統志》云：『中泠泉在金山寺內，江心水謂之南零水。』歐陽永叔《大明水記》張又新云：『劉公伯芻較水。』又載『陸羽爲李季卿論水，全不合人，亦少遇水之所出。』今各鄉土有井水，漸至漥而甘香，皆可繘汲之也。漥，七洽切。繘，音橘。按水品，更有堯封第一，慧泉第二，梅雨最上。

明・高濂《遵生八牋》卷三《虎跑泉試新茶》　西湖之泉，以虎跑爲最：兩山之茶，以龍井爲佳。穀雨前採茶旋焙，時激虎跑泉烹，享香清味

冽，涼沁詩脾。每春當高卧山中，沈醅新茗一月。

明・萬邦寧《茗史》卷上《靈泉供造》 湖州長洲縣啄木嶺金沙泉，每歲造茶之所也。湖、長二縣，接界於此。厥土有境會亭，每茶時，二牧畢至斯泉處沙中。居常無水。將造茶，太守具儀注，拜勅祭泉。頃之，發源，其夕清溢，供御者畢，水即微減。供堂者畢，水已半之。太守造畢，水即涸矣。太守或還旆稽留，則示風雷之變。或見鷙獸毒蛇木魅之類，商旅即以顧渚造之，無沾金沙者。

明・沈沈《酒概》卷一《醴泉》 堯登山，山湧一泉，味如九醞，色如玉漿，號曰『醴泉』。

明・張岱《陶庵夢憶》卷三《禊泉》 惠山泉不渡錢唐。西興腳子挑水過江，喃喃作怪事。有縉紳先生造大父飲茗大佳，問曰：『何地水？』大父曰：『惠泉水。』縉紳先生顧其價曰：『我家逼近衛前，而不知打水喫，切記之。』董日鑄先生常曰：『濃、熱、滿三字盡茶理，陸羽經可燒也。』兩先生之言，足見紹興人之村之樸。余不能飲渴鹵，又無力遞惠山水。甲寅夏，過斑竹菴，取水啜之，磷磷有圭角，異之。走看其色，如秋月霜空，噗天爲白。又如輕嵐出岫，繚松迷石，淡淡欲散。余倉卒見井口有字畫，用帚刷之，禊泉字出。書法大似右軍，益異之。試茶，茶香發，新汲少有石腥。宿三日，氣方盡，辨禊泉者無他法。取水入口，第橋舌舐齶，過頰即空。若無水可嚥者，是爲禊泉。好事者信之，汲日至，或取以釀酒，或開禊泉茶館，或甕而賣，及饋送有司。董方伯守越，飲其水，甘之，恐不給，封鎖禊泉。

明・談遷《棗林雜俎》俎集《名勝》 酒泉　東昌在平縣西北丁家岡甘泉，宜釀。

又《逸典》 肅府井　甘肅肅王府有井嘗涸，秋子果熟以牲禱井，泉溢煎果作紙，味酸，解渴化痰，果盡復涸。

又中集《名勝》 舒城縣西南七里湯泉，冬夏常熱，可以烹茶。

清・屈大均《廣東新語》卷四《七夕水》 廣州人每以七月七夕鷄初鳴，汲江水或井水貯之。是夕水重於他夕數斤，經年味不變，益甘。以療熱病，謂之聖水，亦曰天孫水。若鷄二唱，則水不然矣。《廣州竹枝歌》云：『七夕江中爭汲水，三秋田上競燒鹽。』

清・冒襄《芥茶彙鈔》 吾鄉既富茗柯，復饒泉水，以泉烹茶，其味尤勝。計可與羅岕敵者，唯松蘿耳。予曾以詩寄巢民云：『君爲羅岕傳神，我代松蘿叫屈。同此一樣清芬，忍令獨向隅曲。迄今思之殊深，我以黃公酒壚之感也。』心齋居士題。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《玉泉水》 玉泉水，較中泠尤輕，惟雪水更輕。

清・吳騫《桃溪客話》卷一 荆南之水皆清甘芳冽，最宜于酒。予嘗取周孝侯祠下水，按以釀法，名翰墨香。閒以分餉友人，往往見於篇什，語水方蘭如處士薰爲作荆溪漉酒圖，竝繫七古云：『菟床山人有道稱，一杯獨笑張季鷹。性耽樂山兼樂水，放船東下遊宜興。孝侯祠前水如乳，取水作釀殆維酬。料量麴米有心傳，髯蘇之經子野譜。酒成郁烈餘正味，滿甕餉人誼良古。惠及野人恣鯨吞，狼籍不顧衫上痕。黃嬌此日獨泥客，紅友當年幾葉孫。東坡與單秀才在宜興，主人餉酒，曰：『此紅友也。』野夫眼眵先累口，老醫投劑勸止酒。未逢杯斝煩叮嚀，豈得酣醺論卯酉。山人書來教晦藏，不云飲事便作殃。只嫌斯意猶未足，不寄釀方寄湛方。』予病目，菟床以張湛贈范武子方見寄。金雲莊比部德雲詩云：『雅愛荆溪溪水清，糟床合麴釀初成。梨花風裏催歸棹，竹葉吾鄉枉擅名。朝來五斗許分嘗，餉客何須更過牆。識得此中眞味在，十年交誼倍難忘。』陳仲魚茂才□云：『恨難平者，古人千載不可求。去無情者，落日一竿誰能留。惟有讀書兼痛飲，拍浮差足消閒愁。』東海之濱有仙客，平生夙負詩酒癖，『竭來更泛罨溪船，欲往名山討奇迹。孝侯祠下水粼粼，取水作酒酒更醇。載歸許我一浮白，醉到梨花滿地春。』

冰

清・孫詒讓《周禮正義》卷一〇 凌人掌冰正，歲十有二月，令斬冰，三其凌。正歲季冬，火星中，大寒，冰方盛之時。《春秋傳》曰：『火星中而寒暑退。』凌，冰室也。三之者，爲消釋度也。故書正爲政。鄭司農云：『掌冰政，主藏冰之政也。』杜子春讀掌冰爲主冰也。政當爲正。正謂夏正。三其凌，三倍其冰。【疏】

『掌冰』者，《說文・仌部》云：『仌，凍也。冰，水堅也，重文凝，俗冰從疑。』經典通段冰爲仌。此當從故書及先鄭讀爲『掌冰政』，謂主藏冰出冰之政令也。云『正歲十有二月，令斬冰』者，《左傳》隱十年，孔疏引干寶云：『十盈則更始，以奇從盈數，故言有也。』案：此疑引干氏《周禮注》義。『斬冰』者，《檀弓》注云：『斬，伐也。』《大學》云：『伐冰之家。』伐斬義同。謂冰堅須斬伐而取之。《左》昭四年傳，申豐說藏冰云：『深山窮谷，固陰沍寒，於是乎取之。』又云：『山人取之，縣人傳之，輿人納之，隸人藏之。』蓋此官令山人、縣人等入山谷斬而納之。　注云『正歲季冬，火星中，大寒，冰方盛之時』者，此後鄭誤從杜以正歲連讀也。《月令》：『季冬之月，冰方盛，水澤腹堅，命取冰，冰已入，令告民出五種。』注云：『此月日在北陸，冰堅厚之時也。』孔疏引《三統厤》云：『大寒日在危初度，昏昴二度中，去日八十度，旦心五度中。』《左》襄九年傳云：『心爲大火。』是十二月大寒，旦心中即火星中，冰盛之時也。案：《左傳》申豐曰『日在北陸而藏冰』，據日躔而言，此注云『火星中』，據中星而言，同屬季冬天象也。此經及《月令》皆十二月斬冰，當月即納於凌室。《詩・豳風・七月篇》則十二月鑿冰，正月納之，與此納校一月，詳《敍官》及後疏。引《春秋傳》曰『火星中而寒暑退』者，《左》昭三年傳，晉張趯語。引之者，證火星中在季冬大寒之時也。今本《左傳》作『火中寒暑乃退』。賈疏引作『火中而寒暑乃退』。又引注云：『火星，季冬十二月平旦，正在南，大寒退。季夏六月黃昏，火中，暑退。』案《詩・豳風》、《禮記・檀弓》孔疏，李善《文選・閒居賦》注，引《左傳》幷作『火星中而寒暑乃退』。疑今本《左傳》有挩字也。賈引注說，與杜義同而文異，蓋據賈、服義。云『凌，冰室也』者，《敍官》注同。云『三之者，爲消釋度也』者，入春以後，氣溫，冰漸消釋，故計每歲所用冰數，三倍納之於冰室之中，則雖有消釋之減，不至乏用也。云『故書正爲政，鄭司農云，掌冰政，主藏冰之政也』者，先鄭從故書，讀『掌冰政』句斷，謂藏冰之政令。凌人主掌之也。政、正聲類同，詳《小宰》疏。云『杜子春讀掌冰，爲主冰也』者，謂杜讀『掌冰』爲句，訓其義則爲主冰也。云『政當爲正，正謂夏正』者，段玉裁云：『此鄭君用杜說，改政爲正，下屬也。攷《周禮》全書言正歲者，皆謂寅月。言歲終、歲十有二月者，皆謂丑月。凡言歲者，皆謂夏正也。言歲十有二月，則爲夏正已顯明，不必加正字，以混於全書內之謂寅月者。司農從故書「掌冰正」爲長。』王引之云：『建寅之月，爲一歲十二月之長，故謂之正歲。若建丑之十二月，則當謂之歲終，何得謂之正歲乎？鄭釋《小宰》正歲命名之義，不明其爲一歲之長，而但以爲得四時之正。於是寅月之名正歲，其義不明；而夏時十二月，遂若皆得四時之正，而可以蒙正歲之稱。此凌人掌冰正歲十有二月之所以誤讀也。』案：段、王說是也。云『三其凌，三倍其冰』者，賈疏云：『謂應十石，加至四十石，即是三倍其冰也。』阮元云：『應十石者，三倍之爲三十石。』案：阮說爲長。春始治鑑。鑑，如甀，大口，以盛冰，置食物于中，以禦溫氣。春而始治之，爲二月將獻羔而啓冰。【疏】『春始治鑑』者，《釋文》云：『鑑，本作監。』葉鈔《釋文》『監』作『濫』。梁履繩云：『《左傳》襄九年《正義》引此文作「鑒」，疑監字當本作鑒。』詒讓案：鑑、監、濫、聲類同，古通。鑒則俗體也。鑑，依注當爲金器，則是冶鑄所成，蓋亦稟氏爲之。此官春治之者，謂於孟春未出冰時，豫備具檢察之，慮有扃缺，不任用也。　注云『鑑如甀，大口』者，《說文・金部》云：『鑑，大盆也。』又《缶部》云：『甀，小口罌也。』《方言》云：『甀，甕也。自關而西，晉之舊都河汾之閒，其大者謂之甀。』又云：『罃，周洛韓鄭之閒謂之甀。』案甀：即罃之別。據《說文》罃爲小口罌，則鑑蓋大口罌矣。《說文》以鑑爲大盆。《急就篇》顏注云：『盆斂底而寬上。』寬上即大口，許說蓋與鄭同。《呂氏春秋・愼勢篇》云：『銘篆著乎壺鑑。』《節喪篇》及《墨子・節葬篇》竝作『壺濫』。鑑俗作『鑒』，《廣韻》去聲《五十九陷》云『鑒，大盆似盆』是也。《司烜氏》及《攷工記》攻金之工，又有監燧之鑒，與此鑑字同而義別。云『以盛冰，置食物于中，以禦溫氣』者，于，注例當作『於』，各本幷誤。春夏之時，食物得溫氣則易敗，故用鑑盛冰，置食物於冰上以寒之也。《玉燭寶典》引干寶注云：『鑑，金器，盛飲食物，以置冰室，使不茹餕也。』案依干說，鑑盛飲食不盛冰，與鄭義小異。據下云冰鑑，則干義非也。云『春而始治之，爲二月將獻羔而啓冰』者，謂啓冰則須用鑑，故先一月豫治之也。《詩・豳風・七月》云：『四之日其蚤，獻羔祭韭。』《月令》云：『仲春之月，天子乃鮮羔開冰，先薦寢廟。』鄭注云：『鮮當爲獻，聲之誤也。獻羔謂祭司寒也。祭司寒而出冰，薦於宗廟，乃復賦之。』《左》昭四年傳云：『祭寒而藏之，獻羔而啓之，公始用之。』鄭兼用此諸文，啓冰在夏正二月後，夏頒冰在夏正四月，蓋啓後兩月，始頒之也。凡外內饔之膳羞，鑑焉。凡酒漿之酒醴亦如之。酒醴見溫氣亦失味。酒漿，酒人、漿人也。【疏】『凡外內饔之膳羞鑑焉』者，此與外饔、內饔爲官聯，彼二官幷於凌人取冰鑑也。賈疏云：『謂王后及世子，幷饗耆老孤子之等。以下文云祭祀，此經直云膳羞，明非祭祀也。二月之後，皆須鑑以盛冰，故云鑑焉。』云『凡酒漿之酒醴亦如之』者，此與酒人、漿人爲官聯也。賈疏云：『酒謂酒人之酒，謂三酒五齊，舉酒而言。漿人之醴，謂六飲，舉醴而言。亦如之者，亦以鑑盛冰。』　注云『酒醴見溫氣亦失味』者，酒醴得溫則酸而失味也。《楚辭・招魂》『凍飲』，王注謂『盛夏取清醇，居之冰上，然後飲之，酒寒涼，又長味好飲也』。是亦酒用冰取寒不失味之一端。云『酒漿，酒人、漿人也』者，明與外內饗同爲官名也。祭祀，共冰鑑，賓客，共冰；不以鑑往，嫌使停膳羞。【疏】『祭祀共冰鑑』者，謂共冰幷共鑑以盛之。賈疏云：『此云祭祀者，謂天地、社稷及宗廟之等皆共鑑。』云『賓客共冰』者，謂共致之賓客之館也。賈疏云：『謂諸侯來朝王，禮之以飧及饔餼，直共冰以往，無鑑也。』　注云『不以鑑

往，嫌使停膳羞』者，冰用鑑者，爲置膳羞其中，久不失味。賓客膳羞，當共新者，嫌使停宿，故不以鑑往也。大喪，共夷槃冰。夷之言尸也。實冰於夷槃中，置之尸牀之下，所以寒尸。尸之槃曰夷槃，牀曰夷牀，衾曰夷衾，移尸曰夷于堂，皆依尸而爲言者也。《漢禮器制度》，大槃廣八尺，長丈二尺，深三尺，漆赤中。【疏】『大喪共夷槃冰』者，《左傳》所謂喪浴用冰也。賈疏云：『亦謂三月已後遭大喪，則共夷槃及冰，舉王喪共，后、世子及三夫人已下小喪亦共之。但王及后有夷槃，自外當與諸侯已下同大槃等；其世婦已上有冰，則與大夫同；女御與士同，無冰，見賜乃有也。』

注云『夷之言尸也』者，《喪大記》注同。夷尸音近，得轉相訓。《士喪禮》注亦云『夷槃，承尸之槃』。呂飛鵬引成十七年《左傳》『一朝而尸三卿』，《韓非子》載厲公語曰『吾一朝而夷三卿』，是夷尸訓得通也。云『實冰於夷槃中，置之尸牀之下，所以寒尸』者，於，舊本誤『于』，今據宋婺州本、建陽本正。《喪大記》云：『君設大槃造冰焉，大夫設夷槃造冰焉，士併瓦槃，無冰，設牀襢第。』鄭注云：『造猶內也。襢第，袒簀也，謂無席如浴時牀也。禮自仲春之後，尸既襲，既小斂，先內冰盤中，乃設牀於其上，不施席而遷尸焉。秋涼而止。士不用冰，以瓦爲盤，併以盛水耳。』孔疏云：『既襲謂大夫也，既小斂謂士也，皆是死之明日。若天子諸侯，亦三日而設冰也，在襲斂之前也。』林喬蔭云：『《喪大記》注，以襲在室中，小斂後則倩於堂。明此兩處皆先於牀下造冰，孔疏誤會注意。士之有冰者，禮明於陳襲事之後未浴之前言用夷槃，則固在死之本日，未至厥明。』案：林說是也。云『尸之槃曰夷槃，牀曰夷牀，衾曰夷衾，移尸曰夷于堂，皆依尸而爲言者也』者，于，黃丕烈校改『於』。阮元云：『宋本無「者」，案疏亦無「者」，諸本蓋衍。』案：黃、阮校是也。此廣證名夷之義。《既夕禮》『夷牀』鄭注云：『朝正柩用此牀。』又《士喪禮》云：『士舉，男女奉尸夷于堂，幠用夷衾。』注云：『倩之言尸也。夷衾，覆尸柩之衾也。今文倩作夷。』案：倩夷字同。《喪大記》亦作夷，是鄭所據也。引《漢禮器制度》者，賈疏云：『叔孫通前漢時作《漢禮器制度》，多得古之周制，故鄭君依而用之也。依《制度》云「天子大槃，廣八尺，長丈二尺，深三尺，漆赤中」。此經雖云夷槃，無形制，故依焉。若然，此周謂之夷槃，漢謂之大槃，是別大異名。案：《喪大記》君設大槃者，彼諸侯，不敢與天子同名夷盤，故名大盤。彼大夫云夷盤者，卑不嫌得與天子同名，其制則小也。』《釋文》云：『漆赤中，用朱漆其中。』詒讓案：《漢禮器制度》，蓋即《後漢書・曹褒傳》所云『叔孫通《漢儀》十二篇』。王充《論衡・謝短篇》云『高祖詔叔孫通制作《儀品》十六篇』，亦即是書。惟篇數不同，未知孰是。《喪大記》注引《漢禮》，文與此同，彼注又云：『夷槃小焉。《周禮》天子夷槃，《士喪禮》君賜冰亦用夷槃，然則其制宜同之。』據彼注說，則漢禮夷槃小於大槃。鄭意此經夷槃爲天子禮，亦即《禮記》之大槃，其制度當與漢大槃同，故引以爲釋也。夏頒冰，掌事。暑氣盛，王以冰頒賜，則主爲之。《春秋傳》曰：『古者日在北陸而藏冰，西陸朝覿而出之。』【疏】『夏頒冰掌事』者，賈疏云：『據頒賜羣臣言。掌事者，謂主此賜冰多少，合得不合得之事。』注云『暑氣盛，王以冰頒賜，則主爲之』者，此亦讀頒爲班。班，賜也。見《大宰》注。《鄭志》引此經亦作『班冰』。《大戴禮記・夏小正》『三月頒冰』。傳云：『頒冰也者，分冰以接授大夫也。』彼頒冰在三月，與此時異而事則同。賈疏云：『謂二月之時，蠅蟲已生，公始用之。四月以後，暑氣漸盛，則賜及羣下。』引《春秋傳》者，《左》昭四年傳，申豐曰：『古者日在北陸而藏冰，西陸朝覿而出之。其藏冰也，深山窮谷，固陰沍寒，於是乎取之。其出之也，朝之祿位，賓食喪祭，於是乎用之。其藏之也，黑牡秬黍，以享司寒。其出之也，桃弧棘矢，以除其災。其出入也時，食肉之祿，冰皆與焉。大夫命婦，喪浴用冰。祭寒而藏之，獻羔而啓之，公使用之。火出而畢賦。自命夫命婦，至於老疾，無不受冰。』賈疏云：『《爾雅》云：「北陸，虛也。西陸，昴也。」服氏云：「火出，於夏爲三月，於商爲四月，於周爲五月。陸，道也。北陸言在，謂十二月日在危一度。西陸朝覿不言在，則不在昴，謂二月在婁四度，謂春分時，奎婁晨見東方而出冰，是公始用之。」今此鄭注引朝覿而出之，謂經夏頒冰，則西陸朝覿而出冰，羣臣用之。若然，日體在昴在三月內，得爲夏頒冰者，據三月末之節氣，故證夏頒冰。此言夏，據得夏之節氣。春秋言火出者，據周。至於《七月》詩「二之日鑿冰，三之日納於凌室，四之日其蚤，獻羔祭韭」。孫皓問：「藏之既晚，出之又早何？」鄭荅：「豳土晚寒，故夏正月納冰。夏二月仲春，大蔟用事，陽氣出地，始溫，故禮應開冰先薦寢廟，是公始用之也。」』案：據賈引服說，西陸朝覿，謂在二月，是月即出冰，出冰即獻羔啓冰，公始用之。《左傳》杜注則云『謂夏三月，日在昴畢，蟄蟲出而用冰。春分之中，奎星朝見東方』。是謂西陸朝覿在二月時，則公始用冰，而出冰則在三月，又與服小異。《詩》、《左傳》孔疏幷引《鄭志》荅孫皓問云：『西陸朝覿，謂四月立夏之時，《周禮》夏班冰是也。』是鄭說西陸朝覿，又爲四月，故引以證此經夏頒冰，與二月開冰爲二事。《月令》孔疏亦云：『鄭以爲四月之時，日在畢昴之星，朝見東方，於時出冰，以頒賜百官。若其初出薦廟，時在二月。』案：孔述鄭義甚析。鄭謂立夏昴朝覿東方，與《夏小正》四月昴則見之文正合，故《左傳疏》引劉炫亦從其說。賈疏乃謂鄭據三月末之節氣，非也。但以《左傳》文義推之，先藏冰，後出冰，畢賦更在其後，敍次不容淆掍。若依鄭義，則四月出冰，三月乃云畢賦，於理難通。審文校義，西陸之名，通晐白虎七宿，服說塙鑿，不可易也。至申豐云『火出而畢賦』，服據昭十七年傳梓愼語，釋爲夏之三月，以《左》證《左》，亦自允當。杜則云『火星昏見東方，謂三月四月中』。杜意蓋因此經有夏頒冰之文，故兼三四兩月爲釋。據《夏小正》三月頒冰之文，則服說專指三月，得之。竊謂頒冰者，隨時授用，非必盡在一時。三月之末，暑氣初生，容已有頒冰之事。

至四月以後，暑氣大盛，則所頒尤多。《左傳》及《夏正》據其初頒時言之，故繫之三月；此經則據其頒多時言之，故繫之夏。明自孟夏至季夏，一時三月，頒冰之事，凌人悉掌之。斯乃立文有異，於事無悖。此經通例，凡紀時者，皆用夏正。頒冰是夏非春，與《左傳》、《夏正》之文，不能強合也。秋，刷。刷，清也。鄭司農云：『刷除冰室，當更內新冰。』玄謂秋涼，冰不用，可以清除其室。【疏】注云『刷，清也』者，《爾雅・釋詁》文。郭注云：『埽刷皆所以爲潔清。』《說文・刀部》云：『刷，刮也。』《又部》云：『厲，飾也。』此刷即厲之借字。《封人》注亦云『刷治絜清』。鄭司農云『刷除冰室，當更內新冰』者，謂豫刷除冰室，爲十二月內新冰之備也。云『玄謂秋涼冰不用，可以清除其室』者，後鄭意秋時，去內新冰時尚遠，故止爲清除其室，不用先鄭義也。

湯

果湯

橘湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　洞庭湯　橘一斤洞庭者去枝帶皮穰作片。　生姜半斤切作片。

右件用鹽一十二兩，淹三四日。先晒，後焙乾，碾爲細末。入炙甘草末三兩，湯點服，宜少不宜多。多則村氣，少則風韻。然橘非洞庭者不香。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三　洞庭湯　眞橘皮四兩，不去白去蒂，擘作小錢大，冷水浸一宿，曬乾。　生薑四兩，淨洗擦。

右將薑與橘皮同淹一宿，曬乾焙乾，入甘草一兩三錢炙黃，好白鹽梅二十箇去核，以白麪拍作片子，無油銚內鎊乾，入炒白鹽一兩半，同一處爲末，沸湯點用。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《洞庭湯》　細皮黃橘子一斤，於淨盆內，就薄切去核留汁，生薑去皮半斤，甘草四兩，各擣碎，炒鹽三兩，拌罨一宿或兩宿，取出，入所餘橘汁，以炒麪糝乾共焙燥。右爲細末，如常法點服。

又《鳳池湯》　皮薄味甘紅橘一斤，擘皮細切，另杵，擘瓤去筋核，細切另杵碎，和橘醬拌勻，入炒鹽三兩，再同杵如泥，更入甘草末一兩半，拌勻，沸湯點服。

又《橘紅湯》　橘紅一斤，鹽四兩，水五碗。右件砂髭中慢火煮，令汁盡乾。右爲細末，沸湯點服，去痰如神。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《橘湯》　橘一斤，去殼與中白穰膜，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。

橙湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　橙湯　橙子十□去核留汁細切。白梅肉軟厚者和核四兩槌碎。　甘草四兩。　白鹽六兩。

右同淹一宿，慢火焙乾。檀香一兩同搗爲末。不鹽點服。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・香橙湯》　大橙三斤，去核，生薑五兩，甘草二兩，檀香半兩，將橙薑各爛研，絹濾取細膏，入甘草、檀香細末，和作餅，暴乾。用時研細入鹽點服。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《香橙湯》　青香橙去核穰，取皮一斤，以炒鹽四兩淹拌曬乾，每用四兩，入甘草四兩，炒鹽二兩。右爲細末，沸湯點服。

又方　香橙取皮切絲，每斤用甘草末三兩半，炒鹽三兩，生薑絲少許，以橙穰去核，淨布細捩，酸水入橙絲拌勻，磁罐密封之。

又方　香橙五十斤，去核取皮，連穰切片，生薑五兩，去皮切片。右件於砂盆內，擣爛如泥，入炙甘草末三兩，檀香末半兩，和勻捻作餅子，焙乾爲細末，入鹽少許，沸湯點服。

又方　橙子黃者一斤，剝皮去囊去筋核，連皮用，春如泥，甘草一兩，檀香半兩，甘松三錢，并爲末，炒鹽三兩。右拌勻，入瓶收藏。

又方　大橙子三斤，去核，切作片子，連皮用檀香末半兩，生薑五兩，切作片焙乾，甘草末一兩或二兩。右橙、薑二件，用淨砂盆研爛，次入檀香甘草末，和作餅子，焙乾，研爲細末，每用一錢，鹽少許，沸湯點服，能寬中快氣消酒。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《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，揑成餅子，白湯用。

棗湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 香蘇湯 乾棗一斗劈碎。 木瓜五個去皮，穰搗碎。 紫蘇葉半斤。

右件一處，再捶勻。分將五分，內將一分勻攤在竹籮內，燒滾湯潑淋下汁。嘗瓜棗無味，了去却別換好者，一分依上潑之，以味盡爲度，將淋下汁，慢火，銀石器內熬成稠膏子。冷熱可用。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 溫棗湯出李氏方。大棗一斤去核，用水五升熬汁。 蜜 生薑汁

右將三味調停，和美，再入銀器內，令稀稠得所。入麝香少許，每盞抄一大匙，沸湯點服。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・温棗湯》 棗一斤，去核，生薑汁，蜜。先將棗用水五升熬濾去皮，絞取膏，合薑蜜和調，嘗味得中，收貯沸湯點服。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《椒棗湯》 北棗肥者，湯退去皮去核，每一枚入花椒一粒，碎切，炒鹽粒米許，收瓷器中，作沸湯泡。

又卷一三《棗湯》 棗去核一斤，生薑五兩切洗，甘草三兩，炙剉，右三味一處拌勻，用盆盛貯，以布蓋罨一宿，焙乾爲末，入鹽少許，沸湯點服。

木瓜湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 濕木瓜湯 木瓜去皮。穰淨，取肉一斤，烝熟爛砂盆內研爲泥，入煉熱蜜三斤、乾生姜末一兩，攪勻，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。

又 木瓜湯水 木瓜不計，去皮穰核，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。次入木瓜片同煎。如滾起泛沫，旋旋掠去，煎兩三二個時辰。嘗味如酸，入蜜。須要甜酸得中，用匙挑出一匙放於瓷楪內，候冷再挑起。其蜜稠硬如絲，不斷者爲度。若火緊則焦又有湧溢之患，其味又不佳，則焦煙氣，但用慢火爲佳。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二 木瓜湯 治脚氣不仁，膝勞冷痺疼痛。木瓜四個，蒸熟，去皮，研爛如泥。 白沙蜜二斤，煉淨。

右件二味，調和勻，入淨磁器內盛之。空心白湯點服。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《漿水類》 木瓜漿 木瓜一箇切下蓋，去穰盛蜜，却蓋了，用簽簽之於甑上蒸軟，去蜜不用，及削去，中別入熟蜜半盞，入生薑汁同研如泥，以熟水三大椀拌勻，濾滓盛瓶內，井底沉之。

又《諸品湯》 乾木瓜湯 除濕，止渴，快氣出李氏方。乾木瓜去皮淨四兩。 白檀一兩。 沉香半兩。 茴香炒一兩。白荳蔻半兩。 縮砂仁一兩。 粉草炙二兩半。 乾生薑二兩。

右爲極細末，每用半錢，加鹽，沸湯點服。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《木瓜湯》 木瓜半斤，甘草五兩，檀片、茴香各四兩，乾薑、砂仁各四兩。右爲細末，沸湯點服。

烏梅湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 烏梅湯 烏梅大者三十枚，湯煮爛去核，同汁攪勻，粗布扭去滓爲膏子。 沙糖松香一斤，入湯一椀，泡化同甘。□霍香葉各一兩，熬成膏濾去滓淨生姜自然汁一盞。

右將烏梅糖姜汁同和勻，用沙石器熬成稠膏子，然後入檀桂腦麝末各半兩，伺冷攪勻，入淨瓷器收貯，點服。不若去糖用蜜者尤妙。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 醍醐湯 止渴生津。仇公望縣尹方。

烏梅一斤搥碎，用水兩大澄同熬作一椀，澄清不犯鐵器。 縮砂半斤碾。白檀末二錢。 麝香一字。 蜜五斤

右將梅水、縮砂、蜜三件一處於砂石器內熬之，候赤色爲度，冷定入白檀麝香。

又庚集《飲食類・回回食品》　酸湯　烏梅不拘多少，糠醋熬爛去滓核，再入沙鍋下蜜，嘗酸甜得所。下擂爛松仁、胡桃，酪熬之。胡桃見烏梅醋必黑，此汁須用肉汁，再調味同煮爛羊肋寸骨肉，彈回回豆供。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《不老湯》　烏梅去仁，焙燥，十斤。甘草炒一斤。　紫蘇葉暴燥，一斤。　鹽炒一斤。　麪炒黃色，一斤。用前二味別研，後三味勻和，再研爲細末，貯瓷器，沸湯點服。

又卷六《醍醐湯》　烏梅一斤搥碎，甜水四大椀，煎至一椀，濾滓。白砂蜜五斤。　縮砂仁爲末，五錢。入銀石器中，慢火熬成赤色膏爲度，取下放冷，加白檀香爲末三錢。　麝香一字。攪勻於瓷石器內盛頓，封口一宿，夏月冷水調，冬月沸湯調服。歌曰：『烏梅化痰止煩渴，蜜生津液潤心肺，白檀大能消暑毒，麝香通竅辟邪氣。』

又卷一三《造化湯》　肥大烏梅，去仁留核，甘草炒鹽各等分，先以烏梅甘草杵爲粗末，次下炒鹽拌勻，入罐實按，密封收起，須臘月或伏中，修合半年後方取出，焙乾，研爲細末，沸湯調服。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《梅酥湯》　烏梅一斤半，炒鹽四兩，甘草二兩，紫蘇葉十兩，檀香半兩，炒麪十二兩，均和點服。

又《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，杵爲末，拌勻，實按入瓶。臘月或伏中，合半年後，焙乾爲末。點服，或用水煎成膏亦可。

清・曹雪芹《紅樓夢》第三四回　王夫人又問：『吃了什麼沒有？』襲人道：『老太太給的一碗湯喝了兩口，只嚷乾渴，要吃酸梅湯。我想酸梅是個收斂東西，剛纔捱打，又不許叫喊，自然急的熱毒熱血，未免存在心裏。倘或吃下這個去，激在心裏，更弄出大病來，可怎麼樣？因此我勸了半天，纔沒吃。只拿那糖醃的玫瑰滷子和了，吃了小半盞，嫌吃絮了，不香甜。』王夫人道：『噯喲！你何不早來和我說？前日有人送了幾瓶子香露來，原要給他一點子的，我怕胡遭塌了，就沒給。既是他嫌那玫瑰膏子絮煩，把這個拿兩瓶子去，一碗水裏只用挑得一茶匙，就香的了不得呢！』說着即忙就喚彩雲來，把前日的那幾瓶香露拿了來。襲人道：『只拿兩瓶來罷，多也白遭塌。等不穀，再來取也是一樣。』

清・郝懿行《證俗文》卷一　今人煮梅爲湯，加白糖而飲之，京師以冰水和梅湯，尤甘涼。

清・富察敦崇《燕京歲時記・酸梅湯》　酸梅湯以酸梅合冰糖煮之，調以玫瑰木樨冰水，其涼振齒。以前門九龍齋及西單牌樓邱家者爲京都第一。

黃梅湯

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》　熟梅湯　黃梅十斤。青椒四兩。　鹽一斤。　粉草末六兩。　薑汁一小碗。右件拌勻，日曬半月，磁器收貯。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・熟梅湯》　黃梅十斤，鹽一斤，青椒四兩，甘草末六兩，生薑汁一椀，拌勻日曬半月收之。又方　黃梅不拘多少，先將二三十枚於磁鍋內煮，令滷出逐旋添梅，不添水只乾煮熟浮。罐收之不犯銅鐵。用時旋切細薑絲、花椒、甘草、鹽隨意入之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《黃梅湯》　每黃梅一斤，大者劈作六塊，小者四塊，去仁，用鹽五兩，甘草末一兩半，檀香末半兩，薑絲一兩，青椒葉少許，拌和勻，置磁器中，麤布幂口，曬熟收藏甚妙，極有風味。或不用拌和，先以鹽少許鋪器底，梅塊一層，撒鹽料一層，層皆如之，上以鹽蓋亦好。

又　黃梅百箇須蒸熟，皮核生麤布細梢，五兩椒從枝上採，半斤鹽向火中燒，斤薑擣取自然汁，粉草羅將四兩饒，綿裹甕口晴日曬，渴時須用沸湯澆。

又《東坡梅湯》　黃梅一百箇蒸熟，以生布絞去皮核留肉，用炒鹽一斤，生薑一斤，去滓，粉草末二兩。右拌勻入甕，綿紙裹甕口曬之，沸湯點用。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《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。

青梅湯

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《梅酥湯》　梅酥再研，作沸湯調，

加蜜，酸甜得宜，飲。

又卷一三《青梅湯》 青梅三十兩，粉草末四兩，極細炒鹽十兩，右青梅劈開去仁，留核切碎，與炒鹽、甘草末一處拌勻入瓶，竹箬包口，泥封懸之。經半月方開，入青椒不拘多少，再拌勻，還入瓶封之。逐旋取出用。須是小滿前梅子，制造則脆。

又 小滿前採青梅硬者一斤，連核略舂，自然肉脫核去，除核留肉，用鹽三兩半，花椒、皮半兩，同拌入瓶。

又《梅絲湯》 青梅用大而堅者，趁衆手切絲，不可遲，遲則絲黃軟，每絲一斤，用甘草一兩半，新椒一合，生薑少許，炒鹽半斤，停冷。右件拌勻，入罐，留少許鹽封面，厚紙密封，不犯生水。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《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。蓋有說焉：一者青梅須在小滿前採，搥碎核，去仁，不得犯手，用乾木匙撥去，打拌亦然。搥碎之後，攤在篩上，令水略乾。二用生甘草。三用炒鹽，須待冷。四用生薑，不經水浸，擂碎。五用青椒，旋摘晾乾。前日一齊抄拌，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，方得一脆字也。梅與薑或略犯手，切作絲亦可。

荔枝湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 荔枝漿 烏梅半斤煎汁。 縮砂仁 桂各三兩剉碎煎汁二升。 生姜汁半盞。 丁香一分。

右三汁澄清相和，入好錫糖二斤半，銀石器中熬候稠濃，以綿濾過新瓷器，盛點時入少腦子。

又 荔枝湯 烏梅肉四兩焙乾。 乾生姜二兩。 粉草半兩。 官桂末半兩如無以丁皮一兩代之。 鬆糖一斤半。

右爲糖桂，外搗爲細末，與糖桂拌勻，瓷器內收點之。

元・賈仲名《蕭淑蘭》第四折 荔枝漿乳酪蜜團，甘蔗汁酥油餡拌。薔薇露秋菊春蘭，紫蘇鹽薑醋薦款，碧芥芽葱針寸段。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 荔枝湯出李氏方。烏梅半斤洗淨，熬去核，濾去滓。 沙糖一斤，熟水化作汁，濾去滓。 桂末三錢。 乾生薑末半兩。 丁香末一錢。

右將糖梅汁合和了，銀石器內熬耗一半，然後入丁、桂、薑末再熬成膏。入淨器收貯。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《荔枝膏湯》 烏梅三十箇肥大者，先以湯浸三五次，去酸水，取肉爛研，入砂糖一斤。臨時添減，與梅同熬，得所即止。生薑半斤，取自然汁加減。用桂末半兩入湯內。右件熬成膏子，看可丸使住火，用湯或水調點，密封瓶。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《乾荔枝湯》 白糖二斤。 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。

橄欖湯

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 橄欖湯 止渴生津。百藥煎一兩。 白芷一錢。 檀香一錢。 甘草炙一兩。

右件搗爲細末，沸湯點服。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《飲之屬・橄欖湯》 橄欖數枚，木搥擊破，入小砂壺，注滾水蓋好，停頃作飲。刀切作黑綉作腥，故須木搥擊破。

杏湯

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 杏酪湯 板杏仁用三兩半，百沸湯二升浸，蓋却候冷，即便換湯沸，如是五度了。逐箇掐去皮尖，入小砂盆子內細研，次用好蜜一斤，於銚子內煉三兩沸，看涌掇退，候半冷，旋傾入杏泥。又研，如是旋添入研和勻。

元・馬致遠《岳陽樓》第二折 云：『就依你問師父要吃個甚茶。』正末云：『我吃個杏湯。』郭云：『這師父倒會吃。頭一盞吃了個木瓜，第二盞吃了個酥僉，第三盞吃個杏湯。再看上些乾糧，倒飽了半日。』

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《百花湯》 杏仁四兩，去皮尖，生薑四兩，取自然汁，與杏仁同研細，白蜜半斤。右同攪拌勻，以磁器

盛，蒸熟，匙攪成膏，沸湯點服。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《杏湯》　杏仁不拘多少，煮，去皮尖，浸水中一宿。如磨菉豆粉法，挂去水，或加薑汁少許，酥蜜點。又杏仁三兩，生薑二兩，炒鹽一兩，甘草爲末一兩，同擣。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》下卷《果之屬・杏漿》　熟杏研爛絞汁，盛磁盤，晒乾收貯。可和水飲，又可和麪用。

清・顧仲《養小録》卷上《飲之屬・杏酪》　甜杏仁以熱水泡，加爐灰一撮入水，候冷即捏去皮，清水漂淨。再量入清水，如磨豆腐法，帶水磨碎，用絹袋榨汁去渣，以汁入鍋煮，熟時入蒸粉少許，加白糖霜熱啜。麻酪亦如此法。

香橼湯

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《香橼湯》　香橼去皮去囊白，取肉一斤，炒鹽二兩，甘草末一兩，疊實於罐收之，用時作沸湯調，有不入甘草，用以蜜餹；有取肉研濾漿，同蜜熬成煎。

又卷一三《香橼湯》　香橼去心，用皮瓤，薄切細片一斤半，以炒鹽三兩，甘草末一兩半，花椒橘皮隨意。右件拌匀，淹數日，沸湯點服。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《香橼湯》　用大香橼不拘多少，以二十個爲規，切開，將內瓤以竹刀刮出，去囊袋并筋收起，將皮刮去白，細細切碎。笊籬熱滾湯中焯一二次，榨乾，收起，入前瓤內。加炒鹽四兩，甘草末一兩，檀香末三錢，沉香末一錢，不用亦可，白豆仁末二錢和匀，用瓶密封，可久藏用。每以筯挑一二匙，沖白滾湯服。胷膈脹滿、膨氣，醒酒化食，導痰開鬱，妙不可言。不可多服，恐傷元氣。

其他

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　楊梅湯水　楊梅不計多少，揉搦，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，則生白濮。收以淨器。用時，每一斤梅汁入煉熱白沙蜜三斤、腦射少許，攪匀，以氷淀飲之，大能醒酒。沸湯點亦得，只有些澁味，終不及冷飲。如無蜜，以毬糖四斤，入水熬過，和匀亦可。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二　白梅湯　治中熱，五心煩燥，霍亂嘔吐，乾渴，津液不通。白梅肉一斤。　白檀四兩。　甘草四兩。　鹽半斤。

右件爲細末。每服一錢，入生薑汁少許，白湯調下。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《渴水番名攝里白》　蒲萄渴水　生蒲萄不計多少，擂碎濾去滓令淨。以慢火熬，以稠濃爲度，取出收貯淨磁器中。熬時切勿犯銅鐵器，蒲萄熟者不可用，止可造酒。臨時斟酌，入煉過熟蜜及檀末、腦麝少許。

又　林檎渴水　林檎微生者，不計多少擂碎。以滾湯就竹器放定擂碎林檎，衝淋下汁，滓無味爲度。以文武火熬，常攪勿令煿了。熬至滴入水不散，然後加腦麝少許，檀香末尤佳。

清・葛元煦《滬游雜記》卷二《啗囉水榴檬水》　夏令有啗囉水、榴檬水，係以機器貫水與氣入瓶中。開時其塞爆出，愼防彈中面目。隨倒隨飲，可解散暑氣，體虛人不宜常飲。

花湯

桂花湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　桂花湯　木栖（淵明湯）甜菊花，皆依香橙湯爲之。但內時之中所開之花，嗅之香，嘗之甘，皆可依法爲之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《桂花湯》　木犀花帶露打下，去青蒂擂爛，以細麪炒熟搜匀爲薄餅，一日曬乾，每花餅二兩，入砂仁末半兩，甘草末酌量，用以甘草膏子調和，佳。

又　桂花三斤，揀淨去青蒂，細研磁器盛貯，覆合略蒸，乾薑一兩，甘草略炙。右爲細末，與桂花拌匀，量入炒鹽，磁器盛貯，勿令走氣，如常法點。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《桂花湯》　桂花焙乾爲末四兩。　乾薑少許。　甘草少許。

右爲末，和匀，量入鹽少許，貯磁罐中，莫令出氣，時常用，白湯點用。

梅花湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 無塵湯　水晶糖霜二兩。　梅花片腦二兩。

右將糖霜乳細羅過入腦子，再研勻每用一錢沸湯點服。如點帶香湯茶必須當面烹點，不可多，多則令人厭，少則有餘，不足存焉。愼勿背地煎點，供上如背地。煎點則香氣已散矣。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 暗香湯　梅花將開時，清旦摘取半開花頭連蒂，置磁瓶內，每一兩重，用炒鹽一兩洒之，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，花頭自開，如生可愛。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《春元湯》 梅花未放時，鎔蠟點其瓣，候氣足摘下，如天香制，用取二三朵，置蜜湯中盡放。

菊花湯

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《甘菊湯》 黃菊花味甘者，去青苞，以霜梅去核，每枚藏一二朵於內疊之，或入罐一層，加炒鹽一層，每斤鹽二兩疊實，用時入沸湯中，加蜜。

清・張履祥《農書》卷下 甘菊性甘溫，久服最有益。古人春食苗，夏食葉，秋食英，冬食根，有以也。每地埒頭種一二枝，取其花，可以減茶葉之半。茶性苦寒，與甘菊同泡，有相濟之用。

清・俞樾《茶香室四鈔》卷二五《菊羹》 明張萱《疑耀》云：《楚詞》『餐落英』，菊英也。今人皆生餐之，未聞有烹炮者。溫公《晚食菊羹》詩：『采擷授廚人，烹瀹調甘酸。毋令薑桂多，失彼眞味完。』不知其法何似。按此味余嘗食之，擷菊瓣置沸羹中，須臾可食，香味俱佳，初無他法也。

芍藥湯

元・陳旅《瓊芽賦》 欒陽之野多芍藥，人掇其芽以爲蔬茹。雄武邢遵道始治之以代茗飲，清腴甘芳，能輔氣導血，非茗飲所能及也。至治中，有旨命如法以進，天子飲而嘉之，於是乎有『瓊芽』之名。夫芍藥之爲物，以花豔取重於流俗。至用爲藥餌、爲烹胹之滋，皆不足以盡芍藥之妙。自著《本草》以來，至今世始得因遵道以所蘊者見知天子，何其遇之晚也！余惟物之不遇於世者多矣，固有一無所遇而竟已者，而不欲以它伎自衒，至晚始一遇者，亦可悲也。余年四十又一，始爲國子助教。天曆二年夏扈從至上京，因過邢生，飲瓊芽，而生徵余賦。其辭曰：

繄神皋之瀰迤兮，余常策馬而孤征。朱光熇陰雨復暘兮，瓊芽怒抽，寖滿乎郊坰。彼婦子之踵踵兮，持頃筐以取盈。蓋淹之以爲菹兮，復芼之以爲羹。友野茹以雜進兮，至溷辱于腐腥。既不得吐曾華以當春兮，又不得爲雅劑以上下乎參苓。懿邢生之嗜奇兮，顓與世而相違。戶腰艾其總總兮，則紉蘭而佩之。閔靈苗之純嫩兮，曾不得罔其所施。乃登廣原，涉芳澨，披翳卉，擷珍裁。盛以文竹之筥，屑以緑石之碨。瀹之以檻泉，燥之以夫遂。廣延紺霜遜其色，丹丘寶露愧其液。諸柘色且甘，斯埒也；留夷軒于芬，斯奪也。乃若滑霤既收，涼吹初作。鸞旂罷獵，張宴廣漠。舞魚龍於鈞天，厭牛羊於珠澤。亟命進乎瓊芽，俾得聯於玉食。當是時也，金沙紫筍，龍安騎火，乳窟仙掌，蒙頂麥顆，皆菸邑以無色，甘退列于下左。夫何一幽人兮，擘孤芳以徘徊。撫年歲之既晏兮，恐繁霜其催鬼。念寵榮之所在兮，競膏車以先馳。或以近而易與兮，或以遠而不見推。或握瑜以來毀兮，或群薦而非環。以媚世者之誠可恥兮，則寧抱吾素而委蛇。

明・談遷《棗林雜俎》中集《榮植・芍藥》 灣陽芍藥芽代茗飲，曰瓊芽。先朝進御，見《黃滔集》中。

木犀湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 木犀湯　候白木犀花半開者揀成叢着蔯處折之，用白梅二個，搥碎。一個在上，一個在下。花在中心，次第裝在瓶中，用生蜜注灌之。如欲用一盞，取花枝梅一個，安在盞中，當面衝點而香酸馥鼻。梅用淡豉煮一，沸漉出晾乾，花蜜同浸。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《木犀湯》 每用木犀花去萼揀淨一斤，以鹽少許，略擣絞去清汁，再以炒鹽四兩淹拌，捺實於瓷器內，合時旋取出別碎。每料用木犀六兩，甘草四兩，甘松、檀香、丁皮各半兩，炒麪一斤，右爲細末，沸湯點服。

其他

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 茉莉湯 用蜜一兩重，甘草一分，生薑自然汁一滴，同研令極勻，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，將放藥椀，蓋其花，取於香氣薰之，午間乃可以點用。

又 天香湯 白木犀盛開時，清晨帶露用杖打下花，以布被盛之。揀去蒂蔕，頓在淨磁器內。候積聚多，然後用新砂盆擂爛如泥一名山桂湯，亦名木犀湯并同。 木犀一斤。 鹽炒四兩。 粉草炙二兩。

右件拌勻，置磁瓶中密封，曝七日，每用沸湯點服。

又《熟水類》 香花熟水 取夏月但有香無毒之花，摘半開者，冷熟水浸一宿密封，次日早去花，以湯浸香水用之。

中藥湯

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七 香糖渴水 上等鬆糖一斤、水一盞半、藿香葉半錢、甘松一塊、生姜十大片同煎，以姜熱爲度。濾淨瓷器，盛入射香一塊，荳豆許、大白檀末半兩、夏月水雪內湃，用之極香美。

又 五味湯水 北五味子肉，一兩爲率，滾湯浸一宿，取汁同煮。下濃黑豆汁，對當的顏色恰好，同煉熟蜜對，入酸甜得所，慢火同熬一時許。涼熱任意用之。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《栢湯方》 採嫩栢葉，線繫垂挂一大甕中，紙糊其口，經月取，如未甚乾，更閉之，至乾取爲末。如嫩草色，不用甕，只密室中亦可，但不及甕中者青翠。若見風則黃矣，此湯可以代茶。夜話飲之尤醒睡，飲茶多則傷人氣，耗精害脾胃，栢湯甚有益。如太苦，則加少山芋尤佳。《外臺秘要》：有『代茶新飲，然作藥味，不若栢湯。隱居道話，尤助幽尚。』

元・忽思慧《飲膳正要》卷二 桂漿 生津止渴，益氣和中，去濕逐飲。生薑三斤，取汁。 熟水二斗。 赤茯苓三兩，去皮，爲末。 桂三兩，去皮，爲末。 麵末半斤。 杏仁一百個，湯洗，去皮、尖，生研爲泥。 大麥蘗半兩，爲末。 白沙蜜三斤，煉淨。

右用前藥，蜜水拌和勻，入磁罐內，油紙封口數重，泥固濟，冰窖內放三日方熟。綿濾冰浸，暑月飲之。

又 桂沉漿 去濕逐飲，生津止渴，順氣。紫蘇葉一兩，剉。 沉香三錢，剉。 烏梅一兩，取肉。 沙糖六兩。

右件四味，用水五六碗，熬至三碗，濾去滓，入桂漿一升，合和作漿飲之。

又 橘皮醒醒湯 治酒醉不解，嘔噫吞酸。香橙皮一斤，去白。 陳橘皮一斤，去白。 檀香四兩。 葛花半斤。 緑豆花半斤。 人參二兩，去蘆。 白豆蔻仁二兩。 鹽六兩，炒。

右件爲細末。每日空心白湯點服。

又 五味子湯代葡萄酒飲。 生津止渴，暖精益氣。北五味一斤，淨肉。 紫蘇葉六兩。 人參四兩，去蘆，剉。 沙糖二斤。

右件，用水二斗，熬至一斗，濾去滓，澄清，任意服之。

又 仙术湯 去一切不正之氣，溫脾胃，進飲食，辟瘟疫，除寒濕。 蒼术一斤，米泔浸三日，竹刀子切片，焙乾，爲末。 茴香二兩，炒，爲末。 甘草二兩，炒，爲末。 白麵一斤，炒。 乾棗二升，焙乾，爲末。 鹽四兩，炒。

右件，一同和勻。每日空心白湯點服。

又 人參湯代酒飲。 順氣、開胸膈，止渴生津。新羅參四兩，去蘆，剉。 橘皮一兩，去白。 紫蘇葉二兩。 沙糖一斤。

右件，用水二斗，熬至一斗，去滓，澄清，任意飲之。

又 杏霜湯 調順肺氣，利胸膈，治咳嗽。粟米五升，炒，爲麵。 杏仁二升，去皮、尖，麩炒，研。 鹽三兩，炒。

右件拌勻。每日空心白湯調一錢，入酥少許尤佳。

又 山藥湯 補虛益氣，溫中潤肺。山藥一斤，煮熟。 粟米半升，

炒，爲麵。　杏仁二斤，炒令過熟，去皮、尖，切如米。

右件，每日空心白湯調二錢，入酥油少許，山藥任意。

又　四和湯　治腹內冷痛，脾胃不和。白麵一斤，炒。　芝麻一斤，炒。　茴香二兩，炒。　鹽一兩，炒。

右件，并爲末。每日空心白湯點服。

又　茴香湯　治元藏虛弱，臍腹冷痛。茴香一斤，炒。　川楝子半斤。　陳皮半斤，去白。　甘草四兩，炒。　鹽半斤，炒。

右件爲細末，相和勻。每日空心白湯點服。

又　破氣湯　治元藏虛弱，腹痛，胸膈閉悶。杏仁一斤，去皮、尖，麩炒，別研。　茴香四兩，炒。　良薑一兩。　蓽澄茄二兩。　陳皮二兩，去白。　桂花半斤。　薑黃一兩。　木香一兩。　丁香一兩。　甘草半斤。　鹽半斤。

右件爲細末。空心白湯點服。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》　須問湯　東坡居士，歌括云：『半兩生薑，乾用。一升棗，乾用去核。三兩白鹽炒黃。二兩草。炙去皮。丁香木香各半錢，約量陳皮一處搗，去白。煎也好，點也好，紅白容顏直到老。』

又　綠雲湯　荆芥穗四兩。　白术　粉草各二兩。

爲末，入鹽，點服。

又　檀香湯　膏子一分，檀香細末三錢，腦麝少許，研細。入生薑自然汁三兩同研，投入膏內，沸湯點服。

又　丁香湯　入丁香細末三錢，餘依前法。

又　辰砂湯　入辰砂細末三二錢，看顏色如何，腦麝依前法。

又　胡椒湯　入胡椒細末一兩，腦麝并依前法。

又　縮砂湯　入縮砂細末二兩半，丁香、乾薑末少許，不用腦麝。

又　茴香湯　入炒茴香細末一兩，檀香乾薑末少許，不用腦麝。已上只看滋味如何隨意加減。

又　地黃膏子湯　生地黃肥大者，於秋暮冬初，採取淨洗折碎，入石臼中以木杵搗爛，榨取汁入砂石器內熬至浮末起，皆掠去至淨，煎至三分去二，別換銀石小器慢火熬至滴入水不散爲度。造時始末不犯銅鐵器。於淨磁器內收貯。入檀香末并腦麝少許，或云入蜜熬者，并入酒中同飲極妙，亦可沸湯點服。出李氏方。

又　沃雪湯　縮砂仁一兩。　甘草半兩。　雞蘇葉三兩。　荆芥穗一兩半。　天花粉甜者二錢瓜蔞根也。

爲末湯點。

又《渴水番名攝里白》　御方渴水　官桂　丁香　桂花　白荳蔻仁　縮砂仁各半兩。　細麵　麥蘗各四兩。

右爲細末。用藤花半斤，蜜十斤煉熟。新汲水六十斤，用藤花一處鍋內熬至四十斤，生絹濾淨。用小口髭一箇，生絹袋盛前項七味末，下入髭，再下新水四十斤，并已煉熟蜜，將髭口封了。夏五日，秋春七日，冬十日熟。若下脚時，春秋溫，夏冷，冬熱。

又　造清涼飲法　生氣爽神。

葛粉　鬱金　山梔各一錢。　甘草一兩。

右爲細末，以新汲水逐旋調飲。

又《熟水類》　梁稈熟水　故宋京城，持瓶賣粱稈熟水，其法以稻稈心持擇齊整了，用水濯洗淨曬乾，作小把子，如盪熟水時以火炙少時，先以湯盪兩次，然後盪熟水。如以糯稻稈，自可縮小便。

又　紫蘇熟水　紫蘇葉不計多少，須用紙隔焙，不得翻，候香先泡一次，急傾了再泡，留之食用。大能分氣，只宜熱用，冷傷人。

又　豆蔻熟水　白荳蔻殼揀淨，投入沸湯瓶中，密封片時，用之極妙。每次用七箇足矣，不可多用，多則香濁。

又　沉香熟水　先用淨瓦一片，竈中燒微紅，安平地上，焙香一小片，以瓶蓋定。約香氣盡，速傾滾湯入瓶中，密封蓋。檀香速香之類，亦依此法爲之。

又　丁香熟水　丁香五粒，竹葉七片，炙，沸湯密封，片時用之。

又《漿水類》　桂漿法　夏月飲之，鮮渴消痰，勿與酒同飲。

官桂三兩爲末。　赤茯苓去皮爲末。　細麵末半斤。　大麥蘗半兩爲末。　杏仁百粒浸去皮尖研細。　生蜜三斤。

右用熟水一斗，冷定調勻，入磁器內攪三五百轉，用油紙封口，覆以數重，入窖五日方熟，或臘紙密封沉井底七日，綿濾去滓，水浸飲之。

明・陸容《菽園雜記》卷一三　溫茶即辟鬱草，酒煎服，治毒瘡，其

功與一枝箭等，未知果否。一枝箭出貴州，同五味子根、金銀藤共煎，能愈毒瘡。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《香薷湯》 香薷一斤。　厚朴薑制，八兩。　白茯苓去皮，五兩。　甘草四兩。　白扁豆炒八兩。

右剉碎，每用五錢。作沸湯泡，夏宜冷，秋宜稍熱服。

又卷六《寇相入朝湯》 沉香　木香　人參　肉豆蔻調麪苴煨。　大茴香　草豆蔻仁調麪苴煨。　蕃澄茄　甘草各等分。俱爲細末，以沸湯，入鹽少許，空心點服二三錢，衝胃霧氣，春冬不可無。

又《艸果湯》 草果仁剉微焙一斤。　官桂去麤皮剉微焙，四兩五錢。甘艸粉者炙剉二兩。

右和一處，肉食過多，心中嫌惡，每用二錢，加炒鹽少許，沸湯泡服，亦治食瘧。

又卷一三《解醒湯》 胡椒、官桂、丁香各一分，檀香三錢，藿香半兩，甘草三兩，鹽四兩炒。右爲細末，滾湯點服。

又《縮砂湯》 縮砂仁四兩。　烏藥二兩。　香附子一兩炒。粉草二兩炙。

共爲末，每服二錢，加鹽沸湯點服。中酒者服之妙，常服，快氣進食。

又《集香湯》 縮砂四兩半，甘草三兩，胡椒、檀香各半兩，鹽四兩。

右先將醬、甘草炒，次下餘藥炒，令香熟研爲細末，點服。

又《仙术湯》 辟山嵐瘴氣，晨昏宜服之。　蒼术九兩，米泔浸，刮去皮，棗去核，乾薑各半兩，泡杏仁一兩半，去皮尖，麩皮，炒，雙仁不用，另研，甘草二兩三分，炒，白鹽六兩炒。右爲細末，沸湯點服。

又《鐵刷湯》 蒼术二兩，米泔浸一宿，切片焙乾。　良薑三兩，鎚碎，油炒。　砂仁二兩。　甘草一兩七錢炒。　鹽一兩八錢炒。

右末每服一錢，空心沸湯點服。

又《補氣湯》 五味子二兩，甘草半兩，白鹽一兩炒，三件同拌勻，器中淹一宿，取出焙乾爲細末，熟湯點服。

又《紫雲湯》 甘草二兩，檀香、良薑、桂枝各三兩，砂仁、乾薑、甘松各二兩。右件剉碎，以水濃煎去渣，多以鹽調和，滋味美爲度。

又《和合湯》 砂糖一斤，約以水三二盞，先燒略滾沸，便下糖，滾三兩沸，掠去沫，昏起。烏梅不拘多少，打破去核仁，湯泡另置，臨用時，二件調和，酸甜得所爲度。

又《櫻珠湯》 用一味好南參，不以多寡，碾爲細末，以胡桃仁、松子亦得，同和勻，煉蜜爲膏子丸，如櫻珠大。以辰砂爲衣，取其紅色，仍用青松釵爲葉。每用二顆，放在湯盞，呈過沸湯，當頭衝點，香美風韻，悅目有補。

又《木香苦湯》 片子薑黃四兩。　縮砂仁半兩。　木香半兩。白豆蔻仁半兩。　藿香葉半兩。　白檀半兩。　陳皮去白半兩。青皮去白半兩。　甘草炒半兩。　廣茂炮半兩。　香附子去毛炒一兩。川楝子半兩。　白扁豆去皮蒸熟焙乾，秤二兩。

右爲細末，每服一二錢，空心沸湯點服。

又《檀香湯》 以甘草膏子一料，用檀香細末三錢，腦麝各少許，研細，入生薑自然汁兩三點，同研，投入膏內，點時，以少許湯化開飲。

又《茴香湯》 乾生姜半兩。　甘草二兩。　小茴香一兩。　炒鹽二兩半。

右爲末，白湯調。達且、茴香、青鹽尤妙。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《茴香湯》 茴香椒皮六錢，炒鹽二錢，熟芝麻半升，炒麪一斤，同爲末，熱滾湯點服。

又《桂漿》 官桂一兩爲末。　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，或以木楔罈口密封，置井中三五日，氷涼可口。每服一二杯，祛暑解煩，去熱生涼，百病不作。

又《清韻湯》 縮砂末三兩。　石菖蒲末一兩。　甘草末五錢。

入鹽少許，白湯點用。

又《參麥湯》 人參一錢。　門冬六分。　五味三分。

入小罐，煎成湯服。

明・方以智《物理小識》卷六《沈香熟水》 燒淨瓦微紅，置一片沈香，以瓶覆定，約香氣盡，速注沸湯於瓶中密封。陶九成云：削沈香小釘，

刺林禽中，湯泡之佳。丁香五粒，竹葉七片，亦可泡。神隱曰：橘葉樟葉，皆可陰乾，紙囊縣之，用時火炙，使沸湯沃之，封其口，良久飲之。

清・李化楠《醒園録》卷下 千里茶法。白沙糖四兩、白茯苓三兩、薄荷葉四兩、甘草一兩共爲細末，煉密爲丸如棗子大。每用一丸噙化，可行千里之程不渴。

清・俞樾《茶香室續鈔》卷二二《宫椀》 國朝王士禎《居易録》，載碧玉露漿方，於中秋前後，用無五棓新青布於百草頭上展取草露，用男乳蜂蜜人參湯總入一宫椀内，將露水攙入宫椀，和勻溫服。按宫椀之名吾鄉尚有此稱，然初不知其當作此宫字也，其義亦所未詳。

又《茶香室四鈔》卷二五《五色飲》 明方以智《物理小識》云：稠禪師以五色飲獻隋帝，以滂藤爲緑飲。今按冬采柏枝線架懸甕中，紙封其上，陰乾取出，泡湯正碧，龍腦薄荷葉泡水則香而白，大麥炒而泡之爲黄飲，玫瑰花蜜留泡之爲紅飲。

按滂藤不知何物。《清異録》載瓔絡藤軟碧可愛，豈即此藤邪？方氏又引杜寶《拾遺録》云：壽禪師作五香飲，沈檀丁與澤蘭、甘松也。

蓮子湯

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 輕素湯 乾山藥三兩。 甘草一兩。 蓮子肉半斤湯浸去紫皮幷心子洗淨白。

右曰乾爲細末，生龍腦少許，沸湯點服。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法・水芝湯可常》 乾蓮子一斤，帶皮擣羅取細粉；甘草一兩，微炒爲細末，入鹽沸湯點服，過饑氣之服之最良。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《水芝湯》 通心氣，益精髓。 粉草一兩，微炒。 乾蓮實一斤，帶皮炒極燥，擣羅爲細末。

右爲細末，每服二錢，入鹽少許，沸湯點服。蓮實擣羅至黑皮如鐵，不可擣則去之。世人用蓮實去黑皮及瀝皮幷心，大爲不便，黑皮堅氣，而瀝皮固精，世人多不知也。此湯夜坐過饑，氣乏不欲取食，則飲一盞，大能補虚助氣，昔仙人務光服此得道。

薑湯

元・忽思慧《飲膳正要》卷二 棗薑湯 和脾胃，進飲食。生薑一斤，切作片。 棗三升，去核，炒。 甘草二兩，炒。 鹽二兩，炒。

右件爲末，一處拌勻。每日空心白湯點服。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《杏薑湯》 夏蘭渚云：一薑，二杏，三鹽，四草。 生薑一斤，擣取汁。 杏仁去皮尖，二兩。 鹽炒三兩。甘草末四兩。同擣，和入薑汁，瓷器收旋作沸湯調，甚美風韻。

又卷一三《杏薑湯》 一薑二杏三鹽四草，每生薑一斤，擣細絞取眞汁，却將去皮尖淨杏仁二兩，炒鹽三兩，甘草末四兩同擣細，入薑汁擣勻，逐旋湯調服，甚美風韻。

又《清中湯》 生薑五兩，不去皮，切片，白鹽四兩炒，與生薑同淹一宿，焙乾，白术、甘草各二兩半。右爲細末，沸湯點服。

又 水薑片半斤，甘草四兩，檀片少許，炒。鹽半斤，炒。麪半斤。右爲細末，沸湯點服。

又《調胃湯》 糖糟曬乾，生薑片各爲細末，酌量調和，滋味得所爲度，沸湯點服。

又《醒脾湯》 乾薑三兩，白麪五兩，炒。炒鹽三十五兩，甘草二十兩，炒。杏仁一兩半，去皮尖及雙仁者，麩皮，炒。

右爲細末，沸湯點服。

又《快腸湯》 生薑二斤，切片，米泔浸三日，曬令半乾，丁香四兩，剉白鹽半斤，甘草六兩，切如豆大。

右以淨銚一枚，先以鹽炒熟，次下薑稍乾脆，次下甘草，炒令赤色，次下丁香同炒，慢火，不得焦，但紫色爲度，乘熱入新磁器密封，三日後開，研爲細末，沸湯點服。

又《不老湯》 生薑一斤，棗一斤，青鹽三兩，甘草四兩，丁香檀香各半錢，陳皮三兩。

右件一處擣爛，空心調服。

又按此方，與前須問湯大同小異，姑兩存。 一斤生薑一斤棗，三兩青鹽

四兩草，丁香、白檀各半錢，三兩陳皮一處擣，煎也好、點也好，久久服之長不老。

其他

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《米湯》　白米秔者，炒熟作沸湯，泡去米，加白砂餹，或蜜調飲。

又《麥湯》　大麥炒熟，磨麪去糠，作沸湯泡，濾其清飲。

又《鳳髓湯》　松仁去皮，研糜爛，入湯中，濾清，蜜調。

又《菉豆湯》　菉豆水煮熟，或先炒，水煮去豆，加蜜餹，調湯飲。

又卷一三《鳳髓湯》　松子仁、胡桃肉湯浸去皮，各一兩，或二兩。共研爛，入熟蜜半兩，和勻，每用沸湯點服，服能潤肺，療咳嗽。

又卷一三《御愛靈黍湯》　煖脾，剋化宿食。　大小麥各二升　粉草炙四兩。　縮砂仁二兩半。　生薑一斤，帶皮切。　鹽六兩，白者。

右將二麥炒熟，入諸藥焙乾爲細末，以磁器內盛。食前後皆可服，大小麥恐有麤皮難服，先別多碾，取淨末，用加肉豆蔻八枚，尤佳。

又《不換金湯》　炒麪一斤，芝麻減半，椒皮六錢，茴香六錢半，炒鹽三兩，一處同拌，更加酥蜜。

右爲細末，沸湯調服。

明・高濂《遵生八牋》卷一一《菉豆湯》　將菉豆淘淨，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。

清・顧仲《養小録》卷上《餌之屬・麻腐》　芝麻，略炒，和水磨細，絹濾去渣取汁。煮熟，加眞粉少許，入白糖飲。或不用糖，則少用水，凝作腐，或煎或煮，以供素饌。

乳制飲品

乳酪

《漢書》卷九六《西域傳》　公主至其國，自治宮室居，歲時一再與昆莫會，置酒飲食，以幣帛賜王左右貴人。昆莫年老，語言不通，公主悲愁，自爲作歌曰：『吾家嫁我兮天一方，遠託異國兮烏孫王。穹廬爲室兮旃爲牆，以肉爲食兮酪爲漿。居常土思兮心內傷，願爲黃鵠兮歸故鄉。』天子聞而憐之，間歲遣使者持帷帳錦繡給遺焉。

南朝宋・劉義慶《世説新語》卷一《言語》　陸機詣王武子，武子前置數斛羊酪，指以示陸曰：『卿江東何以敵此？』陸云：『有千里蓴羹，但未下鹽豉耳！』

又　張天錫爲涼州刺史，稱制西隅。既爲苻堅所禽，用爲侍中。後於壽陽俱敗，至都，爲孝武所器。每入言論，無不競日。頗有嫉己者，於坐問張：『北方何物可貴？』張曰：『桑椹甘香，鴟鴞革響。《詩魯頌》曰：『翩彼飛鴞，集于泮林。食我桑椹，懷我好音。』淳酪養性，人無嫉心。』《西河舊事》曰：『河西牛羊肥，酪過精好，但寫酪置革上，都不解散也。』

北魏・楊衒之《洛陽伽藍記》卷三　肅初入國，不食羊肉及酪漿等物，常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。京師士子，見肅一飲一斗，號爲『漏巵』。經數年以後，肅與高祖殿會，食羊肉酪粥甚多。高祖怪之，謂肅曰：『卿中國之味也。羊肉何如魚羹。茗飲何如酪漿？』肅對曰：『羊者是陸產之最，魚者乃水族之長；所好不同，并各稱珍；以味言之，甚是優劣。羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國。唯茗不中，與酪作奴。』高祖大笑，因舉酒曰：『三三橫，兩兩縱，誰能辨之賜金鐘。』御史中尉李彪曰：『沽酒老嫗瓮注瓦，屠兒割肉與秤同。』尚書右丞甄琛曰：『吳人浮水自云工，妓兒擲繩在虛空。』彭城王勰曰：『臣始解此字是習字。』高祖即以金鍾賜彪。朝廷服彪聰明有智，甄琛和之亦速。彭城王謂肅曰：『卿不重齊魯大邦，而愛邾莒小國？』肅對曰：『鄉曲所美，不得不好。』彭城王重謂曰：『卿明日顧我，爲卿設邾莒之食，亦有酪奴。』

《舊唐書》卷一五五《穆寧傳》　（穆）質兄弟俱有令譽而和粹，世以『滋味』目之：贊俗而有格爲酪，質美而多入爲酥，員爲醍醐，賞爲乳腐。近代士大夫言家法者，以穆氏爲高。

宋・朱弁《曲洧舊聞》卷五　東坡與客論食次，取紙一幅，書以示客云：『爛蒸同州羊羔，灌以杏酪，食之以匕不以箸，南都麥心麵，作槐芽溫淘，糝以襄邑抹猪，炊共城香粳，薦以蒸子鵝，吳興庖

人斫松江鱠。既飽，以廬山康王谷簾泉，烹曾坑鬬品茶。少焉，解衣仰卧，使人誦東坡先生《赤壁前、後賦》，亦足以一笑也。東坡在儋耳，獨有二賦而已。』

宋・高承《事物紀原》卷九《醴酪》　《古史考》曰：古有醴酪。《禮運》曰：『昔先王未有火化，後聖有作，然後修火之利，以爲醴酪。』注云：烝釀之也，酪酢哉。蓋其物出自燧人作火之後爾。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　乳酪，味甘酸，性寒。患脾痢者，勿食。羊乳酪同魚鮓食，成瘕，忌醋。不可合鱸魚食。

又　乳餅，味甘，性微寒。多食動氣滑腸。生痰患泄瀉者，不宜食。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・煎酥乳酪品》　造酪法　牛乳不拘多少，取於鍋釜中，緩火煎之，緊則底焦，煻牛馬糞火爲上。常以杓揚，勿令溢出。時復徹底縱横直勾，勿圓攪。若斷，亦勿口吹，吹則鮮，候四五沸便止，瀉入盆中。勿揚動，待小冷，掠去浮皮，著別器中，即眞酥也，餘者生絹袋濾，熟乳乾淨磁罐中卧之。酪罐必須火炙乾，候冷，則無潤氣亦不斷。若酪斷不成，其屋中必有蛇、蝦蟇故也，宜燒人髮牛羊角辟之則去。其熟乳，待冷至溫如人體爲候，若適熟卧則酸，若冷則難成。濾訖，先以甜酪爲酵，大率熟乳一升，用甜酪半匙，著杓中以匙痛攪開，散入熟乳中，仍以杓攪勻，與檀架之屬，覆罐令暖良久，換單生布蓋之，明旦酪熟。或無舊酪，漿水一合代之，亦不可多。六七月造者，令如人體，只置於冷地，勿蓋焗。冬月造者，令熱於人體。

又　曬乾酪　七八月間造之。烈日炙酪，酪上皮成。掠取更炙，又掠肥盡，無皮乃止。得斗許鍋中炒，少時即出盤盛，曝乾，浥浥時作團如梨大，又曝極乾，收經年不壞。以供遠行，作粥作醬，細削以水煮沸，便有酪味。

又《素食》　斷乳羹　牛乳一升，銀石器熬，候凝入碗，用薑鹽可供兩分。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・酥酪法・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，團搦如乳餅樣。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。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《乳餅》　宜入烹茶，宜熱白酒燒，加葱、花椒，宜油煎，或染調麪，宜醋，宜爲腐，入羹。

又卷六《乳餅》　乳漿曰酪。　取下牛乳入鍋煎熟，就以其酸泔漸漸滴下成聚，布苴爲餅。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・醴酪》　《古史考》曰：古有醴酪。《禮運》曰：昔先王未有火化，後聖有作，然後修火之利，以爲醴酪。注云：蒸釀之也。《說文》曰：酪，澤也。乳汁所作，令人肥澤也。

明・李詡《戒庵老人漫筆》卷五《茶事引酪奴》　《事文類聚》及《韻府羣玉》論茶事，皆引《洛陽伽藍記》，王肅云：惟酪不中，與茗爲奴。明日，魏彭城王勰爲設郝、莒之食，亦有酪，因呼茗爲酪奴。若如此言，似輕酪而重茗，宜呼酪爲茗奴，不宜呼茗爲酪奴也。故陰中夫疑爲失本文之意。今觀《伽藍記》，云齊王肅初入中國，不食羊肉及酪漿等，常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。後魏高祖與肅殿會，食羊肉酪粥甚多，高祖怪，問之曰：『卿中國之味羊肉何如魚羹？茗飲何如酪漿？』對曰：『羊比齊、魯，大邦，魚比邾、莒，小國。惟茗不中，與酪爲奴。』皆謙遜之辭也。高祖大笑。又彭城王爲肅設邾、莒之食，亦有酪奴，因此復號茗爲酪奴。審此，是引者之誤，而失其義耳。當從本書爲正。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《羊髓方》　用羊乳子或牛乳子半瓶，攪水半鍾，入白麪三撮，濾過下鍋，微微火熬之，待滾，隨手下白沙糖，或糖霜亦可。然後用緊火，將木杷打一會，看得熟了，再濾過入壺，傾在碗內入供。

明・李日華《紫桃軒雜綴》卷四　韶陽乳源有乳田，村民掘地爲窖，以粳米粉遍鋪之，雜草罨其上，迨蒸然氣出過，發之，悉成白蛹，狀如蠐螬。因搗汁，再溲粉蒸食，亦名『乳餅』。非若吳中牛酪所成也。

明・張岱《陶庵夢憶》卷四《乳》　乳酪自駙僧爲之，氣味已失，再無佳理。余自豢一牛，夜取乳置盆盎。比曉，乳花簇起尺許，用銅鐺煮之，瀹蘭雪汁，乳觔和汁四甌。百沸之，玉液珠膠、雪腴霜膩。吹氣勝

蘭，沁入肺腑。自是天供，或用鶴觴花露入甑蒸之，以熱妙。或用豆粉攙和，漉之成腐，以冷妙。或煎酥，或作皮，或縛餅，或酒凝，或鹽醃，或醋捉，無不佳妙。而蘇州過小拙和以蔗漿霜，熬之，濾之，鑽之，掇之，印之，爲帶骨鮑螺。天下稱至味，其制法祕甚，鎖密房，以紙封固，雖父子不輕傳之。

明・談遷《北游録・紀聞上》　土人多壽，有二百八十餘歲者，惟日飲潼乳，啖薄糜，不出戶。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・乳滴》　南方呼焦酪。牛乳熬一次，用絹布濾冷水盆内，取出再熬，再傾入水。數次，羶氣浮盡，入鍋加白糖熬熟，用匙取乳，滴冷水盆内水另換，任成形象。或加胭脂、梔子各顏色，美觀。

清・袁景瀾《吴郡歲華紀麗》卷一一《乳酪》　《吴郡志》稱：『牛乳出光福諸山，田家畜乳牛，冬日取其乳，如菽乳法，點之爲乳餅。其精者爲酥，或作泡螺、酥膏、酥花。』莫旦《蘇州賦》注：『吴縣顧搭村，出乳餅最佳。』《吴門補乘》：『北街安雅堂酪酪，爲郡城第一。』寒冬農家畜乳牛，取乳汁入瓶，日擔於城，鬻于富家，呼爲乳酪。

清・李化楠《醒園録》卷下　取乳皮法。將乳漿入鉢内，安滾水中盪滾。用扇打之，令面上結皮，取起再扇再取，令盡棄其清乳，不用將皮再下滾水，置火中煎化。終每人配水一碗。下好茶滷一大盃，加芝蔴、胡桃仁各研極細，篩過調勻，吃之甚好。若要鹹加鹽滷少許。若將乳皮單吃，補益之功更大。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《酪屬》　酪之屬不同，質與精氣俱存曰酪。酪之精曰酥，酥之精曰醍醐。精去而氣與質猶存，熟而茗之曰酪，生而陳之曰醴，醴取其氣曰醍，氣去而質獨存曰酥。

清・郝懿行《證俗文》卷一《酪》　酪有三義，一者以爲酥也。《釋名》：『酪，澤也，乳汁所作，使人肥澤也。』《韻會》：『酪屬，牛羊乳爲之，牛酥差勝。』《本艸綱目》：『寇宗奭曰：「酪上一重凝者爲酥，酥上如油者爲醍醐，甚甘美。」陳藏器曰：「性滑，物盛皆透，獨雞卵殼及壺蘆盛之乃不出。梵書以醍醐喻佛性：從乳出酪，從酪出酥，從生酥出熟酥，從熟酥出醍醐也。」』《臞仙神隱書》：『造法，以乳入釜煎二三沸，傾入盆内令定，待面結皮，取皮再煎油，出，去滓，入鍋内，即成酥油。北方名「馬思哥」。』酪濡者可爲餅。陶弘景曰：『色黄白，作餅甚甘肥』是也。案：今酥餅是。乾者作塊用，謂之乾酪。元《飲膳正要》：『乾酪法：以酪就日曝使結，掠去浮皮再曝，至皮盡卻，入釜炒少時，器盛再曝作塊收用。』或謂之爆螽。《漢書・揚雄傳〈長楊賦〉》：『燒爆螽。』張晏曰：『爆螽，乾酪也，以爲酪母。』師古曰：『爆，音竟；螽，音黎，又音來戈反。』一者以爲粥也。《漢書・食貨志》：『又分遣大夫謁者敎民煮木爲酪。』如淳曰：『作杏酪之屬也。』案：杏酪者，《玉燭寶典》：『今人煮麥粥研杏仁爲酪，以餳沃之。唐儲光羲詩：『杏酪漸香鄰舍粥。』韋應物詩：『杏粥猶堪食，榆羹已稍煎。』此杏酪之説也。竊攷《漢書》之意，蓋不如是。服虔曰『煮木實或曰如今餌术之屬』，亦非也。《漢書》既言『煮木爲酪』，又言『酪不可食』，若是，杏仁即木實矣，何但言煮木？且杏仁爲酪，寒食所珍，何言『不可食』邪？蓋歲穀不登，人或割取榆柳皮礦出汁以爲粉及粥而啖之，今飢民猶然。酪不可食，必此物爾！那得麥粥杏仁爲之哉？造杏酪法：取甜杏仁水浸去皮，小磨磨細，加水攪稀，入釜内入糯米屑同煎，如打高糧糊法，至糖之多少，隨意糝入。一者又以爲醇也。《禮・禮運》：『以爲醴酪』，《雜記》『功衰』，『飲水漿，無鹽酪』注并云：『酪，酢截。』陳澔《集説》訓『乳漿』，非。《説文》：『酨，酢漿也。』蓋經典無酪酥之制，《説文》亦無酪酥之字，故并以酸漿爲酪也。又《説文》：『酢，酸也。』酢，俗書作醋，『酸，酢漿也。』黎鉉曰：『酸，今俗作醶』，非是。『醯，酸也。作醯以糳以酒。』『酸，酢也。關東謂酢曰酸。』案：糳，粥也。今釀酢以米粥曰米酢，穅糟曰糟酢矣。造米酢法：黍米礦之瓕之，煮粥如搏飯，溫出之，和以麴無算，實甕中，釀十三日乃出，予粟穅，乾濡必調復入之，候乃出之。氣滃滃然復入之，候熱退則以水沃之淋之。如熱而不時出則餲，涼而不時淋則反熱而敗矣，惟善爲者能候之。酢與火酒通氣，凡造者如有神。造甜酢法：黑餹一斤，好井水十斤，麴一兩，同入器中密覆之，十餘日後，甘而香美，過於米酢。《本艸綱目》案：孫光憲《北夢瑣言》云：『一婢抱兒落炭火上燒灼，以酢泥敷之，旋愈無痕。又一少年眼中常見一鏡，趙卿延之食魚鱠，少年飢甚，見臺上一甌芥酢，旋旋啜之，遂覺胸中豁然，眼花不見。卿云：君吃魚鱠太多，魚畏芥酢故也。觀此二事，可證《别録》治癰腫殺邪毒之驗也。李延飛云：酢能少飲辟寒勝酒，王戩自幼不食酢，年踰八十猶能傳神也。』漿者，酢之餘也。《説文》：『漿，酢漿也。』《酒正》『三曰漿』注：『今之酢漿也。』案：《酒正》『四飲』、《漿人》『六飲』皆有漿，所以止渴也。今人以酢和黑餹加新汲水而飲之，可滌煩解暑，是古之遺意歟。其漿糟微酸而尤甘美，蓋漿之遺法。造漿糟法：每麴一丸，糯米二椀，水

浸漉乾蒸熟晾之，冷水淘去汁，乃予麴屑攪之，又手撒於甕器之四旁，置火坑之上，三日後成漿移於地。梅漿者，漿之別也。《禮・內則》『醷』注云：『梅漿。』案：《酒正》有『醫』無『醷』，《內則》有『醷』無『醫』。《五音集韻》『因以醫爲梅漿』。《集韻》：『醷，釀醴酏爲漿也。』醫或作醷，直以爲一物，非也。《酒正》注『醫』。《內則》所謂或以酏爲醴。凡醴濁，釀酏爲之，則少清矣。是康成欲以《酒正》之醫當《內則》之酏。則醫、醷非一物明矣。今人煮梅爲湯，加白餳而飲之，京師以冰水和梅湯尤甘涼。又今梅醬亦其遺也。造梅醬法：杏子將熟，摘取去蒂，以少鹽搓蒂處，經宿烝爛，日乾連核槌碎，約杏七八枚予蜜一觔，漬久杏爛，其味入蜜，用時取一匙涼水調飲，堪治暑月諸疾，愈陳愈妙也。

清・顧仲《養小錄》卷上《飲之屬・乳酪》 牛乳一椀或羊乳，攙入水半鍾，入白麪三撮，濾過下鍋。微火熬之，待滾，下白糖霜，然後用緊火將木杓打。一會熟了，再濾入椀吃嗄。

又《牛乳去羶法》 黃牛乳入鍋，加二分水，鍋上加低淺蒸籠，去乳二寸許，將核桃斤許，逐一擊裂，勿令脫開，匀排籠內，蓋好密封。文武火煮熟，其羶味俱收桃內桃不堪食，剝淨，鹽酒拌炒可食。或加白糖噉，或入雞子煮食。

清・顧祿《清嘉錄》卷一一《乳酪》 寒冬，鄉農畜乳牛，取乳汁入瓶，日擔於城，鬻於主顧之家，呼爲『乳酪』。

清・沈太侔《東華瑣錄》 羶肉酪漿，以充饑渴，因邊塞苦寒，不易烹飪之故。但自唐以來，多以充飲饌，特不如後來之精潔耳。京師筵宴，蒙回并列藩國，故筵前飲器，以牛乳爲珍貴必備之品，上日御兩膳，大官光祿，別以金銀器蓄之。市肆亦有市牛乳者，有凝如膏，所謂酪也，或飾以瓜子之屬，謂之八寶，紅白紫綠，斑斕可觀。溶之如湯，則白如錫，沃如沸雪，所謂奶茶也。炙奶令熱，熟捲爲片，有酥皮、火皮之目，實以山楂、核桃〔仁〕，雜以諸果，雙捲兩端，切爲寸斷，奶捲也。其餘或凝而範以模，如棋子以爲餅，或屑爲面，實以餡而爲餑，其實皆所謂酥酪而已。

清・趙翼《簷曝雜記》卷一《蒙古食酪》 蒙古之俗，羶肉酪漿，然不能皆食肉也。余在木蘭，中有蒙古兵能漢語者，詢之。謂：『食肉惟王公台吉能之，我等窮夷，但逢節殺一羊而已。殺羊亦必數戶迭爲主，刲而分之，以是爲一年食肉之候。尋常度日，但恃牛馬乳。每清晨男婦皆取乳，先熬茶熟，去其滓，傾乳而沸之，人各啜二碗。暮亦如之。』此蒙古人饘粥也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 酪酴醐，漿也。 《禮運》：『以爲醴酪。』鄭注云：『酪，酢截也。』《說文》：『酴，酢漿也。』鄭注《內則》云：『漿、酢截也。』《漢書・食貨志》云：『醴酴灰炭。』《周官・漿人》：『水漿醴涼醫酏。』鄭注云：『涼，今寒粥若糗飯雜水也。』《膳夫》注涼作醠。《內則》：『漿、水、醷、濫。』注云：『濫，以諸和水也。以《周禮》六飲校之，則濫、涼也。』《說文》：『醠，雜味也。』又云：『牻，白黑雜毛牛也。』『犖，牻牛也。』《春秋傳》曰：『牻犖，雜和謂之醠。』雜毛牛謂之犖，其義一也。

又 湩謂之乳《說文》：『湩，乳汁也。』《穆天子傳》：『巨蒐之人，具牛馬之湩以洗天子之足。』郭璞注云：『湩，乳也。今江南人亦呼乳爲湩。』《史記・匈奴傳》：『不如湩酪之便美。』《漢書》湩作重。案湩者，重濁之意，故《廣韻》云：『湩，濁多也。』卷三云：『禫，辱，厚也。』禫與湩，辱與乳，聲義竝相近。

馬乳

宋・孟珙《蒙韃備錄》 韃人地饒水草，宜羊馬，其爲生涯，止是飲馬乳以塞饑渴。凡一牝馬之乳，可飽三人，出入止飲馬乳，或宰羊爲糧。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 馬乳，性冷味甘，止渴治熱。有三種，一名升堅，一名晁禾兒，一名窗元。以升堅爲上。

《元朝秘史》卷一 都亦連名字的山背後，有一叢百姓，順着統格黎河邊走來，孛斷察兒每日間放鷹，到這百姓處討馬奶吃，晚間回草庵子裏宿。

酥油

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 酥油，味甘，性微寒。患脾氣虛寒者，宜少食之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷二　酥油　牛乳中取淨凝，熬而爲酥。

又　醍醐油　取上等酥油，約重千斤之上者，煎熬過濾淨，用大磁瓮貯之，冬月取瓮中心不凍者，謂之醍醐。

又　馬思哥油　取淨牛奶不住手用阿赤係打油木器也。打取浮凝者爲馬思哥油。今亦云白酥油。

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・煎酥乳酪品》　煎酥法　羊脂一斤，猪肉四兩，慢火熬，濾去滓。梨一箇去皮穰薄切，栗肉十箇薄切，紅棗十五箇去核切，燈心一小把，皂角一寸碎，菰蔞子少許，熬候梨乾，再濾收貯。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・酥酪法・煎酥》　羊猪二脂，同煎蜜二兩，雪梨二箇，油一兩（不蛙），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，以綿羊脂翻裹在外，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。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《造酥油法》　用牛乳，下鍋滾一二沸，傾在盆內。候冷定，面上結成酪皮，將酪皮鍋內煎油出，去粗，傾碗內，即是酥油。

調料部

餡

元・佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・素食・七寶餡》　栗子、黃松仁、胡桃仁、麪觔、薑米、熟菠菜、杏麻泥入五味牽打拌。滋味得所，搦餡包。

又《豆辣餡》　菉豆磨破，浸去皮蒸熟，入油、鹽、薑汁拌，搦餡包。

又《酸餡》　饅頭皮同褶兒，較麄餡子任意，豆餡或脫，或光者。

又《菜餡》　黃薑碎切，紅豆粉皮，山藥片，加栗黃尤佳，五味拌打，拌搦餡包。

又《灌漿饅頭包子餛飩角兒糝孛撒》　餡倣此制造，麻汁澆。

又《澄沙糖餡》　紅豆煑熟，研爛淘去皮，小蒲包濾極乾，入沙糖，食香搦餡脫。或麪劑開放此餡造，澄糖千葉蒸餅。

又《猪肉餡》　每斤縷切，入羊脂四兩骰塊切，橘皮一箇碎切，杏仁十粒，椒末一錢，茴末半錢，葱十莖細切，香油二兩，醬一兩擂。先將油煉熟，下葱醬炒，另入醋二合，調麪一匙，作摔傾鍋內，同炒熟，與生餡調和得所，依上包。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《腥餡調和同餛飩肉用切麤醢如大豆》二制。　一肥豬肉，去肌骨，微燖惟宜，同生竹筍，一羊，惟熟脂肪，雜以韭，綿羊尾亦宜。

又《素餡》五制。　一菠稜菜、薺菜、竹筍、芣熟沸乾，細切爲葅，及炒熟芝麻、熟香油，或松仁油，杏仁油，花椒，葱白，醬，胡椒，縮砂仁少許，調和。或同餛飩，後一餡。

一芥子湛潔，碾糜爛，同鹽和芣熟白菜葅。

一胡桃，松榛仁，退皮細切，同白砂餹，多煮熟糯米飯少許。

一熟香油，和鹽麪、赤砂餹。

一赤豆，或豇豆芣，糜爛入竹器中，水洗去皮，取絹囊盛砂去水，鍋中炒燥，加蜜或赤砂餹，復炒乾，濕得所視所，宜加玫瑰音枚瓌膏，薔薇膏，桂花膏，餹香合，香頭少許，皆妙。有廣餹，有閩餹，有撫餹。

又卷一九《素饅頭餡》　熟銀杏、栗子、油煠、荳腐麪、菠菜、白菜煠、熟筍乾，煮熟茭白或胡蘿蔔等，細切，入熟油、醬、鹽、花椒、縮砂末，拌勻，滋味得所。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・酸餡》　《湘山野録》曰：京師食店賣酸餡者，皆大出文榜于通衢，而俚俗昧于字法，轉酸從食，轉餡從酉。

豉

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八《作豉法》 作豉法：先作暖蔭屋，坎地深三二尺。屋必以草屋，瓦則不佳。密泥塞屋牖，無令風及蟲鼠入也。開小戶，僅得容人出入。厚作藁籬以閉戶。

四月、五月爲上時，七月二十日後八月爲中時；餘月亦皆得作，然冬夏大寒大熱，極難調適。大都每四時交會之際，節氣未定，亦難得所。常以四孟月十日後作者，易成而好。大率常欲令溫如人腑下爲佳。若等不調，寧傷冷，不傷熱：冷則穰覆還暖，熱則臭敗矣。

三間屋，得作百石豆。二十石爲一聚。常作者，番次相續，恆有熱氣，春秋冬夏，皆不須穰覆。作少者，唯須冬月乃穰覆豆耳。極少者，猶須十石爲一聚；若三五石，不自暖，難得所，故須以十石爲率。

用陳豆彌好；新豆尚濕，生熟難均故也。淨揚簸，大釜煮之，申舒如飼牛豆，掐軟便止；傷熟則豉爛。漉著淨地攤之，冬宜小暖，夏須極冷，乃內蔭屋中聚置。一日再入，以手刺豆堆中候看：如人腑下暖，便須翻之。翻法：以杷枚略取堆裏冷豆爲新堆之心，以次更略，乃至於盡。冷者自然在內，暖者自然居外。還作尖堆，勿令婆陀。一日再候，中暖更翻，還如前法作尖堆。若熱湯人手者，即爲失節傷熱矣。凡四五度翻，內外均暖，微著白衣，於新翻訖時，便小撥峰頭令平，團團如車輪，豆輪厚二尺許乃止。復以手候，暖則還翻。翻訖，以杷平豆，令漸薄，厚一尺五寸許。第三翻，一尺。第四翻，厚六寸。豆便內外均暖，悉著白衣，豉爲粗定。從此以後，乃生黃衣。復撣豆令厚三寸，便閉戶三日。——自此以前，一日再入。

三日開戶，復以枚東西作壟耩豆，如穀壟形，令稀穰均調。枚劃法，必令至地——豆若著地，即便爛矣。耩遍，以杷耩豆，常令厚三寸。間日耩之。後豆著黃衣，色均足，出豆於屋外，淨揚簸去衣。布豆尺寸之數，蓋是大率中平之言矣。冷即須微厚，熱則須微薄，尤須以意斟量之。

揚簸訖，以大甕盛半甕水，內豆著甕中，以杷急抨之使淨。若初煮豆傷熟者，急手抨淨好漉出；若初煮豆微生，則抨淨宜少停之。使豆小軟則難熟，太軟則豉爛。水多則難淨，是以正須半甕爾。漉出，著筐中，令半筐許，一人捉筐，一人更汲水於甕上就筐中淋之，急斗撇筐，令極淨，水清乃止。淘不淨，令豉苦。漉水盡，委著席上。

先多收穀藏，於此時內穀藏於蔭屋窖中，掊穀藏作窖底，厚二三尺許，以蘧篨蔽窖。內豆於窖中，使一人在窖中以脚躡豆，令堅實。內豆盡，掩席覆之，以穀藏埋席上，厚二三尺許，復躡令堅實。夏停十日，春秋十二三日，冬十五日，便熟。過此以往則傷苦；日數少者，豉白而用費；唯合熟，自然香美矣。若自食欲久留不能數作者，豉熟則出曝之，令乾，亦得周年。

豉法難好易壞，必須細意人，常一日再看之。失節傷熱，臭爛如泥，豬狗亦不食；其傷冷者，雖還復暖，豉味亦惡：是以又須留意，冷暖宜適，難於調酒。

如冬月初作者，須先以穀藏燒地令暖，勿焦，乃淨掃。內豆於蔭屋中，則用湯澆黍穄穰令暖潤，以覆豆堆。每翻竟，還以初用黍穰周匝覆蓋。若冬作豉少屋冷，穰覆亦不得暖者，乃須於蔭屋之中，內微燃煙火，令早暖，不爾則傷寒矣。春秋量其寒暖，冷亦宜覆之。每人出，皆還謹密閉戶，勿令泄其暖熱之氣也。

又 《食經》作豉法：『常夏五月至八月，是時月也。率一石豆，熟澡之，漬一宿。明日，出，蒸之，手捻其皮破則可，便敷於地——地惡者，亦可席上敷之——令厚二寸許。豆須通冷，以青茅覆之，亦厚二寸許。三日視之，要須通得黃爲可。去茅，又薄撣之，以手指畫之，作耕壟。一日再三如此。凡三日作此，可止。更煮豆，取濃汁，幷秫米女麴五升，鹽五升，合此豉中。以豆汁灑溲之，令調，以手搏，合汁出指間，以此爲度。畢，納瓶中，若不滿瓶，以矯桑葉滿之，勿抑。乃密泥之中庭。二十七日，出，排曝令燥。更蒸之時，煮矯桑葉汁灑溲之，乃蒸如炊熟久，可復排之。此三蒸曝則成。』

作家理食豉法：隨作多少。精擇豆，浸一宿，旦，炊之，與炊米同。若作一石豉，炊一石豆。熟，取生茅卧之，如作女麴形。二七日，豆生黃衣，簸去之，更曝令燥。後以水浸令濕，手搏之，使汁出，從指歧間出爲

佳，以著甕器中。掘地作堛，令足容甕器。燒堛中令熱，內甕著堛中。以桑葉蓋豉上，厚三寸許，以物蓋甕頭令密，塗之。十許日成，出，曝之，令浥浥然。又蒸熟，又曝。如此三遍，成矣。

作麥豉法：七月、八月中作之，餘月則不佳。師治小麥，細磨爲麵，以水拌而蒸之。氣餾好熟，乃下，揮之令冷，手挼令碎。布置覆蓋，一如麥麩、黃蒸法。七日衣足，亦勿簸揚，以鹽湯周遍灑潤之。更蒸，氣餾極熟，乃下，揮去熱氣，及暖內甕中，盆蓋，於糞糞中燠之。二七日，色黑，氣香，味美，便熟。搏作小餅，如神麴形，繩穿爲貫，屋裏懸之。紙袋盛籠，以防青蠅、塵垢之污。用時，全餅著湯中煮之，色足漉出。削去皮粕，還舉。一餅得數遍煮用。熱、香、美，乃勝豆豉。打破，湯浸，研用亦得，然汁濁，不如全煮汁清也。

又卷九 油豉：豉三合，油一升，酢五升，薑、橘皮、葱、胡芹、鹽，合和，蒸。蒸熟，更以油五升，就氣上灑之。訖，即合甑覆瀉甕中。

宋・吴曾《能改齋漫録》卷一《鹽豉》 鹽豉，古來未有也。《禮記・內則》炮豚之法云：『調之以醯醢。』尚書說命篇：『若作和羹，爾惟鹽梅。』《左傳》：『晏子曰：「水火醯醢鹽梅，以烹魚肉。」』是古人調鼎用梅醢也。而言不及豉，古人未有豉也，止用醬耳。《禮記・內則》、《楚辭・招魂》備論飲食，而言不及豉。史游《急就篇》乃有『蕪荑鹽豉』。《史記・貨殖傳》曰：『藥麴鹽豉千合。』及《三輔決録》曰：『前隊大夫范仲公，鹽豉蒜果共一筩。』蓋秦漢已來，始爲之耳。

又《能改齋漫録》逸文 今市中所賣姜豉，以細抹猪肉凍而爲之，自唐以來有也。《朝野僉載》：『姜侮爲吏部侍郎，眼不識字，手不解書。濫掌銓衡，曾無分別。選人歌曰：「今年選數恰相當，抑由坐主無文章。案後一腔凍猪肉，所以名爲姜豉郎。」』

宋・周密《齊東野語》卷九 昔傳江西一士，求見楊誠齋，頗以該洽自負。越數日，誠齋簡之云：『聞公自江西來配鹽幽菽，欲求少許。』士人茫然莫曉，亟往謝曰：『某讀書不多，實不知爲何物？』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：『大苦鹹酸辛甘行。』說者曰：『大苦、豉也。言取豉汁調以鹹酢椒薑飴密，則辛甘之味皆發而行。』然古無豆豉。

宋・高承《事物紀原》卷九《鹽豉》 《廣雅》曰：苦李作豉。《廣志》曰：苦秦豉。則豉自一物爾。謝承《後漢書》：羊續爲南陽太守，鹽豉共器。《三輔決録》曰：南陽舊語曰：『前隊太守范仲公，鹽豉蒜菓共一筒。』《史記・貨殖傳》曰：藥、麴、鹽豉、千荅。蓋四物也。今京俗謂豉曰鹽豉，或因此云然。晉世已爲此名。《世說》：武子云千里專羹，未下鹽豉。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 豉，味苦，寒，無毒。主傷寒，頭痛，煩燥，滿悶。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸豉類》 造麪豉法 七八月中造之，餘月則不佳。春治小麥細磨爲麪，以水拌浥浥入甑蒸之。候氣焰好熟，乃下攤之令極冷，手挼令碎，布覆蓋。待七日黃衣上乃攤去熱氣，却裝入磁甕中。盆蓋於穰糞中，燠之二七日黑色氣香味美。便乘熱搏作餅子如神麴樣，繩穿貫心屋內懸之，兼以紙袋盛之又佳，防青蠅、塵垢之污，用時全餅着湯中煮之，色足漉出削去皮，一餅可數用，熟香美全勝豆豉。只打破湯浸研用亦得，然汁濁不如全煮汁清也。

又 造瓜豉法 菜瓜大者二十條去穰，不可經水，切作厚二寸闊長條闊一寸許，用鹽八兩淹二宿，漉出曬乾。次用頭醋五升，鹽豆豉一升，同煎四五沸去豆豉，只用所煎之醋放冷，入糖四兩，蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，同瓜兒幷入於醋內，浸一宿漉出曬，待乾又浸，又曬，以浥盡糖醋，曬乾爲度。加蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，先用鹽少許，浸一宿揉乾，然後入瓜兒內，先去其水氣，防蒸白醭，造時三伏中幷秋前可也。

又 淡豆豉法 大黑豆不拘多少，甑蒸香熟爲度，取出攤置笊籬內，乘溫熱以架子每一層盛一笊籬，頓在不見風處，四圍上下用青草穰緊護之，如是數日取開。見豆子上生黃衣已遍，然後取出曬一日。次日溫湯漉洗，以紫蘇葉切碎拌和之。烈日中曝至十分乾，然後用磁罐收貯，密封固。

又 金山寺豆豉法 黃豆不拘多少，水浸一宿，蒸爛候冷，以少麵摻豆上拌勻，用麩再拌。掃淨室鋪席勻攤，約厚二寸許，將穰草、麥稈或青

蒿、蒼耳葉蓋覆其上，待五七日候黃衣上，搓挼令淨，篩去麩皮走水淘洗曝乾。每用豆黃一斗，物料一斗。預刷洗淨甕候下。

鮮菜瓜切作二寸大塊。　鮮茄子作刀劃作四塊。　橘皮刮淨。　蓮肉水浸軟切作兩半。　生薑切作厚大片。　川椒去目。　茴香微炒。甘草剉。　紫蘇葉　蒜瓣帶皮。

右件將物料拌勻，先鋪下豆黃一層，下物料一層，摻鹽一層，再下豆黃、物料、鹽各一層，如此層層相間，以滿爲度，納實。箬密口泥封固，烈日曝之。候半月取出到一遍拌令勻，再入甕密口泥封，曬七七日爲度。却不可入水，茄瓜中自然鹽水出也。用鹽相度斟量多少用之。

又　鹹豆豉法　黑豆一斗，蒸略熟取出曬一日。用瓜二十條，茄四十箇，先切小乾下用。紫蘇陳皮各切碎拌和，用茴香四錢重，炒鹽四兩，拌和得所。罨之三日，然後用好酒遍灑令勻，再略蒸過，再用鹽四兩拌之，又用好酒微灑之。日中攤曬一日，却入磁小缸內緊築數重，紙封之，或用泥封。置三伏日曬好。

又　造成都府豉汁法　九月後二月前可造，好豉三斗，用清麻油三升熬，令烟斷香熟爲度。又取一升熟油拌豉，上甑熟蒸攤冷，曬乾。再用一升熟油拌豉，再蒸攤冷，曬乾。更依此一升熟油拌豉透蒸曝乾，方取一斗白鹽勻和搗，令碎，以釜湯淋取三四斗汁，淨釜中煎之。

川椒末　胡椒末　乾薑末　橘皮各一兩。　蔥白五斤。

右件幷搗細和煎之，三分減一，取不津磁器中貯之。須用清香油，不得濕物近之。香美絕勝。

又庚集《飲食類・素食》　醎豉　熟麪觔絲，碎筍片、木耳、薑片，或加蘑菇、桑莪蕈，下油鍋炒半熟，傾入擂爛，醬、椒、沙糖少許，粉牽燴熟，候汁乾供。

又　帶汁醎豉　制造同上，加浸蘑菇汁，菠菜少許，帶汁供。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造豉法・收臘豉法》　取香好豆豉於臘日。用川芎頭、橘皮、生姜絲、酒，洒蒸焙乾。收貯淨磁器中。雖久如新。

又《麩豉方》　小麥細磨爲麪，以拌浥浥入甑，蒸。候氣熠好，熟，乃取下攤之，令極冷。以手挼碎，□蓆上，以蒼耳之類蓋七日，過上黃衣乃攤，去熱氣，却裝入甕中盆，蓋。口以草穰燠七日，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，色足漉出，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。須七八月中造。

又《淡豆豉方》　大黑豆不拘多少，甑蒸香爲度。取出，攤置笇蘭中。乘溫熱，以架子每一層盛一笇蘭，頓在無風處，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。次日溫湯漉洗，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。

又《麪豉》　熟麪觔絲、碎筍片、木耳、薑片或加蘑菇、桑鵝、香菌之類，下油鍋，炒半熟。傾入研爛，醬、椒、沙糖少許，粉捺燴熟，候汁乾。供之。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《豬鼓》　先用白芷、官桂、鮮紫蘇葉，同水煎汁，次投以肥豬肉，去肌骨，方切小臠烹熟，又次投以釋大黃豆烹熟，加醬、縮砂仁坋調和，取起瀝之一日，暴使燥，有用豆先炒熟，方下肉鼓，倣此。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《水豆豉法》　將黃子十斤，好鹽四十兩，金華甜酒十碗。先日用滾湯二十碗，充調鹽作滷，留冷澱清聽用。將黃子下缸，入酒，入鹽水，晒四十九日，完，方下大小茴香各三兩。草果　官桂五錢。　木香三錢。　陳皮絲一兩。　花椒一兩。乾薑絲半斤。　杏仁一斤。各料和入缸內，又晒又打三日，將罈裝起，隔年吃方好，蘸肉吃更妙。

又《十香鹹豉方》　生瓜幷茄子相半，每十斤爲率，用鹽十二兩，先將內四兩醃一宿，瀝乾。生薑絲半斤，活紫蘇連梗切斷半斤，甘草末半兩，花椒揀去梗核碾碎二兩，茴香一兩，蒔蘿一兩，砂仁二兩，藿葉半兩，如無亦罷。先五日，將大黃豆一升煮爛，用炒麪皮一升，拌罨做黃子，待熱過篩去麪皮，止用豆豉，用酒一瓶，醋糟大半碗，與前物共和打拌。泡乾淨瓮入之，捺實。用箬四五重蓋之，竹片廿字扦定，再將紙箬扎瓮口，泥封，晒日中，至四十日取出，略晾乾，入瓮收之。如晒可二十日，轉過瓮，使日色週遍。

又《酒豆豉方》　黄子一斗五升，篩去麵，令淨，茄五斤，瓜十二斤，薑觔十四兩，橘絲隨放，小茴香一升，炒鹽四斤六兩，青椒一斤，一處拌入瓮中，捺實。傾金華酒或酒娘，醃過各物兩寸許，紙箬札縛，泥封。露四十九日，罈上寫東西字記號，輪晒日滿，傾大盆內，晒乾爲度，以黄草布罩蓋。

明・周履靖《群物奇制・蔬菜》　豆豉內用甜瓜頭生者晒乾方可入，不然則爛了。晒時以爐灰糝之，不引蠅子。

明・王三聘《古今事物考》卷七《飲食・鹽豉》　《後漢書》：羊續爲南陽太守，鹽豉共器。《史記》：蘗、麴、鹽、豉，蓋四物也。宋京師謂豉曰『鹽豉』，蓋或因此云。

明・方以智《物理小識》卷六《十香瓜豉》　浸豆一夕，煮熟俟溫，和麪遏生黄衣，暴乾收貯，四季可作豉也。杏仁熟煮去皮，再浸七日。瓜取略苦者，水淬榨乾作丁。加官桂、良薑、薑絲、陳皮、檾香、川椒、紫蘇、薄荷，酒釀倍之，同豆麪黄封甕中，以豆描即爛爲度，其桂椒、良薑、陳皮皆末之。

清・張履祥《農書》卷上　做豆豉法：暑月用黑豆一斗，煮熟。乾細麵三觔，拌勻。遏七日，俟色黄，起出晒乾。將杏仁去皮尖，浸七日，早晚換水。陳皮浸胖，去膜。生瓜十觔，切作細塊，醃一日。三項俱要晒乾，加紫蘇葉、瓜仁、薑絲、大小茴香、甘草末、川椒數項，不拘多少，甜酒漿拌勻，甜三白酒亦可。風乾三日，再加入落滷、鬆鹽、鹹淡隨意，上瓶封固一兩月開用。宜新瓶，即酒瓶亦用，若舊菜瓶、醬瓶斷不可用。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・豆豉》　大黑豆、大黄豆俱可用。大青豆一斗浸一宿煮熟，用麪五觔纏衣攤蓆上晾乾，楮葉蓋，發中黄。淘淨。苦瓜皮十觔去內白一層，切作丁，鹽醃榨乾。　飛鹽五觔或不用。　杏仁四升約二觔煮七次去皮，尖若京師甜杏仁，泡一次。　生薑五觔刮去皮切絲，或用二觔。　花椒半觔去梗目或用兩許。　薄荷　香菜　紫蘇葉五兩三味不拘，俱切碎。　陳皮半觔或六兩去白切絲。　大茴香　砂仁各四兩或幷用小茴四兩，甘草六兩。　白豆蔻一兩或不用。　草果十枚或不用。　藿撥　良薑各三錢或俱不用。　官桂五錢，共爲末，合瓜、豆拌勻裝罈。用金酒、好醬油對和，加入約八九分滿包好。數日開看，如淡加醬油，如鹹加酒，泥封固，晒。伏制秋成，味美。

又《燥豆豉》　大黄豆一斗水浸一宿，茴香、花椒、官桂、蘇葉各二兩，甘草五錢，砂仁一兩，鹽一觔，醬油一碗，同入鍋。加水浸豆三寸許，燒滾停頓。看水少量加熱水，再燒熟爛，取起瀝湯，烈日晒過。仍浸原汁，日晒夜浸，汁盡豆乾，罈貯任用。乾後再用燒酒拌潤，晒乾更妙。

又《水豆豉》　好黄子十觔下缸，入金華甜酒十碗，次入鹽水，先一日用好鹽四十兩入滾湯二十碗，化開澄定用。攪勻，晒四十九日畢，方下大小茴香末各一兩，草果、官桂末各五錢，木香末三錢，陳皮絲一兩，花椒末一兩，乾薑絲半觔，杏仁一觔，各料和入缸內。又打又晒三日，裝入罈。隔年方好，蘸肉吃更妙。

又《酒豆豉》　黄子一斗五升去麪淨。茄五觔，瓜十二觔，薑絲十四兩，橘絲不拘，小茴一觔，炒鹽四觔六兩，青椒一觔，共拌入甕捺實。傾金華甜酒或酒釀浸浮二寸許，箬包固泥封罈。上記字號，輪四面晒四十九日，滿傾大盆內，晒乾爲度。晒時以黄草布蓋好，勿令蠅入。

又《香豆豉》　制黄子以三月三日，五月五日。　大黄豆一斗水淘淨，浸一宿濾乾，籠蒸熟透，冷一宿。細麪拌勻逐顆散開。攤箔上箔離地一二尺。上用楮葉，箔下用蒿草密覆，七日成黄衣，晒乾簸淨，加鹽，二觔。草果去皮十個。蒔蘿，二兩。小茴、花椒、官桂、砂仁等末各二兩。紅豆末五錢。陳皮、橙皮切絲各五錢。瓜仁不拘。杏仁不拘。蘇葉切絲二兩。甘草去皮切，一兩。薄荷葉切，一兩。生薑臨時切絲，二觔。菜瓜切丁十觔。以上和勻，于六月六日下，不用水，一日拌三五次，裝罈。四面輪日晒，三七日傾出晒半乾，復入罈。用時或用油拌，或用酒釀拌，即是濕豆豉。

又《頓豆豉》　上好豆豉一大盞，和以冬笋，切骰子大塊。併好腐乾，亦切骰子大塊。入酒漿，隔湯頓或煮。

又　鮮肉煮熟，切骰子塊，同豆豉四分拌勻，再用笋塊、核桃、香蕈等配入煮，隔湯頓用佳。

清・李化楠《醒園録》卷上　做水豆豉法。做就黑豆黄十斤，配鹽四十兩，金華甜酒十碗。先用滾湯二十碗泡鹽作滷，候冷澄清將黄下缸，入鹽水併酒晒四十九日。下大小茴香、紫蘇葉、薄荷葉各一兩，剉粗末甘草

粉、陳皮絲各一兩，花椒一兩，乾姜絲半斤，杏仁去皮尖一斤。各料和入缸內，再攪晒二三日，用罈裝起泥封固。隔年吃極妙，蘸肉吃更妙。按：陳椒姜杏四味當同黃一齊下晒，或候晒至二十多天下去亦可。若待隔年吃之即當照原法晒爲妥。

又法：發就豆黃一斤、好西瓜瓤一斤、好老酒一斤、鹽半斤，先用酒將鹽澆化澄沙，合黃與瓜瓤攪勻裝入罈內封固，俟四十天可吃，不晒日。

又 做香豆豉法。每豆一斗，用過頭水煮熟，將水逼乾，用白麵二十斤拌勻。黴法與上做清醬同。黴好用杏仁、瓜子仁、姜絲、紫蘇、八角、茴香、小茴香、花椒、白糖、陳皮、瓜塊、燒酒內陳皮須煮出苦水。拌勻，盛潔淨磁甄內，將瓶口泥好晒至一月即成香豉矣。若有前方清醬之餘豆，則此方之黃可以不用另做。

又法：預備黑豆水煮熟晾微乾，收藏空房內，蓋密。發黃至半個月，取出晒乾，揚去緑衣。每日用清冷飯滾湯拌濕，令透晒極乾。再拌再晒，不拘日數，總以豆顆鬆破爲準。或夜間漂露更妙。晒極乾。淨重五斤，大杏仁一斤半或二斤亦可。水浸，勿搖動，去皮尖，晾乾。用久陳皮、切細絲八兩四制的亦可。老姜，二斤，洗淨切細晾。微絲晾微乾。以上備齊總稱若干重。欲淡，每十兩配鹽一兩；欲鹹，每十兩配鹽二兩，或一兩五錢。臨合時，用西瓜汁泡化，澄清去砂脚和入。初次總合諸料時，用大西瓜二枚，取肉汁子揉爛和入。但當記得留汁泡鹽去沙爲要。大晒至極乾，再下一枚和入，再晒至極乾。然後另用家蘇法，一兩。薄荷葉，一兩。厚樸，一兩，半姜汁炒。甘草，一兩。烏梅肉，二兩半。小茴香，一兩。川貝母一兩。密桔梗，一兩半。入水二十碗，煎至十二碗，濾出頭汁，再入水，前約渣水十五碗，煎至八碗去渣，二汁合拌。前料晒乾，再另用大粉草，八錢。家紫蘇，八錢。薄荷，八錢八。小茴，八錢八。大茴，八錢。川貝母，五錢八。砂仁，六錢八。花椒六錢八。柿霜，二兩。各研細末拌入和好老酒拌濕令透，當令有餘瀝以爲晒日乾燥地步，迨晒去餘瀝，不致乾燥。用小口磁罐裝貯，布塞極緊，勿使漏氣。輪轉晒二十天。若太濕晒至一月可用。罐口或用猪尿包或泥封固均可。若藏久太乾，當用老酒拌濕再晒幾天，自然再潤。又云：若要自用，西瓜用三次更妙；倘要賣的，西瓜只用一次，藥汁中加烏糖八兩亦可。瓜用三次者，初次之瓜只單取汁子，肉不用，至二三次纔將瓜瓤切作指頭大塊。按所配藥料不無太輕，意當以加倍爲妥。拌酒之法，每豆豉一斤加老酒四兩八錢。

清・郝懿行《證俗文》卷一《枝》《說文》：『枝俗作豉。配鹽幽赤也。徐鍇曰：赤，豆也；幽謂造之幽暗也。』《釋名》：『豉，嗜也，五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。』《史記・貨殖傳》：『鹽枝千合。』《漢書・食貨志》：『長安樊少翁賣枝，號枝樊。』李時珍《本艸》云：『艸枝生巴西諸國，艸似韭狀，枝出華中，彼人食之。』案《宋書・張暢傳》：『魏主遣送胡豉，云亦中啖，然不知胡枝如何作也。』今造枝法：大黑豆煮之熟之，薄之晾之，麥黯黃蒿覆之，釀出衣，溫水浴之，漉之，乾之，予酒及鹽。若薑、椒、茄瓜、乾杏仁、胡桃仁投之皆無算。納瓿中，泥封固，日暴曬之，三十日則成矣。案：《農桑輯要》載《四時類要》云：『六月造豆枝。今亦不必盡然，秋冬皆可造也。其法大要與今同，而不及鹽酒，似未詳備。又水浸拌訖實瓮中，日暴七日開之，暴乾。又以水拌卻入瓮中，如此六七度，候好復烝過，又入瓮泥封，未若今法較簡便易爲也。《四時類要》：『六月造麪枝，麥麪不限多少，以水勻拌，熟烝，攤候溫如人體，蒿艾罨，取黃衣徧出，攤曬令乾，即以水拌令浥，浥卻入缸瓮中實捺，安於庭中，倒合在地，以灰圍之，七日外取出攤曬。若顏色未深，又拌依前法入瓮中，色好爲度，又烝令及熱，入瓮中築泥卻，以冬取喫，溫煖勝豆豉。』

清・張英《飯有十二合說・菹》鹽豉、寒菹，古人所謂旨畜以禦冬也。以清脆甘芬爲貴。食既而嚼，口吻爽雋，爲益多矣。頌曰：甫里幽居，爰賦杞菊。紅薑紫茄，青筍黃獨。告我婦子，儲備宜夙。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 諺謂之諳 此謂豆豉也。豉，《說文》作枝，『配鹽幽赤也。』徐鍇《傳》云：『幽，謂造之幽暗也。』諺，猶寢也。下文云：『寢，幽也。』《集韻》：『諺、幽豆也。』諳之言暗也，謂造之幽暗也。

油

宋・莊綽《雞肋編》卷上 油，通四方可食與然者，惟胡麻爲上，俗呼脂麻。言其性有八拗，謂雨暘時則薄收，大旱方大熟，開花向下，結子

向上，炒焦壓榨才得生油，膏車則滑，鑽鍼乃澀也。而河東食大麻油，氣臭，與荏子皆堪作雨衣。陝西又食杏仁、紅藍花子、蔓菁子油，亦以作鐙。祖珽以蔓菁子薰目以致失明。今不聞爲患。山東亦以蒼耳子作油，此當治風有益。江湖少胡麻，多以桐油爲鐙。但煙濃污物，畫像之類尤畏之。沾衣不可洗，以冬瓜滌之，乃可去。色清而味甘，誤食之，令人吐利。飲酒或茶，皆能蕩滌，蓋南方酒中多灰爾。嘗有婦人誤以膏髮，黏結如椎，百治不能解，竟髡去之。又有旁毗子油，其根即烏藥，村落人家以作膏火，其煙尤臭，故城市罕用。烏桕子油如脂，可灌燭，廣南皆用，處、婺州亦有。潁州亦食魚油，頗腥氣。宜和中，京西大歉，人相食，煉腦爲油以食，販於四方，莫能辨也。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 豆油，味辛甘，性冷，微毒。多食困脾，發冷疾，滑骨髓。

又 麻油，味甘辛，性冷。多食滑腸胃，發冷疾。久食損人肌肉。生性冷，熟性熱，可隨時熬用。凡經宿者，食之動風。若過於煎熬者，性極熱，勿用。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《蔥油麪》 取油熬熟入，以長葱、調醬、醋水、縮砂仁、花椒，一沸杓入器中，器中先屑葱白，乃注入之。

又卷六《芝麻油》 芝麻炒熟研碎，入湯內煮，數沸，殼沈于底，油浮于面，杓取去水收之，較車坊者，更新香也。

又《花椒子油》 摘新花椒子，入菜油鍋中煎透，笊起研糜爛，以絹沸，其香味仍調油中。

又《大麻子油》 麻子《爾雅》曰：「黂。」《詩》曰：「苴。」黂，扶涕切。麻子碾碎入湯中煮，漸杓取油藏之。

又《杏仁油》 杏仁擣糜爛，和水煮，取浮油，綿濾潔，再熬成油。

又《松仁油》 寧夏有核桃仁，壓爲油。松子去皮殼，擣糜爛，水絞汁熬，取浮清油，綿濾潔，再熬之，或研壓取油。

又卷一九《滬油》 芝蔴炒熟，令擂碎，入湯內煮數沸，殼沈於湯底，油浮於湯面，銅杓撇起，碗內澄去水脚，與車坊頭醡者無異，其味無僞反爲勝之。蓋人家止有斗升，不可入醡，則依此甚便。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 豆油煎豆腐有味。

又 夏月，魚肉內安香油，久亦不臭。

又《雜著》 芝蔴一二升亦可作油，先炒熟了，研細沸湯入煮。殼在湯內，油在湯面上。

明・宋應星《天工開物・乃粒》 凡麻可粒可油者，惟火麻、胡麻二種。胡麻即脂麻，相傳西漢始自大宛來。古者以麻爲五穀之一，若專以火麻當之，義豈有當哉？竊意詩書五穀之麻，或其種已滅，或即菽粟之中別種，而漸訛其名號，皆未可知也。今胡麻味美而功高，即以冠百穀不爲過。火麻子粒壓油無多，皮爲疏惡布，其值幾何。胡麻數畝充腸，移時不餒。粗餌、飴餳，得粘其粒，味高而品貴。其爲油也，髮得之而澤，腹得之而膏，腥羶得之而芳，毒厲得之而解。農家能廣種，厚實可勝言哉。

又《膏液》 宋子曰：天道平分晝夜，而人工繼晷以襄事，豈好勞而惡逸哉？使織女燃薪，書生映雪，所濟成何事也？草木之實，其中韞藏膏液而不能自流。假媒水火，馮藉木石，而後傾注而出焉。此人巧聰明，不知于何稟度也。人間負重致遠，恃有舟車。乃車得一銖而轄轉，舟得一石而罅完。非此物之爲功也不可行矣。至菹蔬之登釜也，莫或膏之，猶啼兒之失乳焉。斯其功用一端而已哉？

油品 凡油供饌食用者，胡麻。一名脂麻。萊菔子、黃豆、菘菜子。一名白菜。爲上，蘇麻、形似紫蘇，粒大于胡麻。芸薹子次之，江南名菜子。楸子其樹高丈餘，子如金罌子，去肉取仁。次之，莧菜子次之，大麻仁粒如胡荽子，剝取其皮，爲緁索用者。爲下。燃燈則檓仁內水油爲上，芸薹次之，亞麻子陝西所種，俗名壁虱脂麻，氣惡不堪食。次之，棉花子次之，胡麻次之，燃燈最易竭。桐油與檓混油爲下。桐油毒氣露人，柏油連皮膜，則凍結不清。造燭則檓皮油爲上，蓖麻子次之，檓混油每斤入白蠟凍結次之，白蠟結凍諸清油又次之，樟樹子油又次之，其光不減，但有避香氣者。冬青子油又次之。韶郡專用，嫌其油少，故列次。北土廣用牛油則爲下矣。

凡胡麻與蓖麻子、樟樹子，每石得油四十斤萊菔子每石得油二十七斤。甘美異常，益人五臟。芸薹子每石得三十斤，其耨勤而地沃、搾法精到者，仍得四十斤。陳歷一年，則空內而無油。楸子每石得油一十五斤。油味似猪脂，甚美，其枯則止，可種火及毒魚用。桐子仁每石得油三十三斤。檓子分

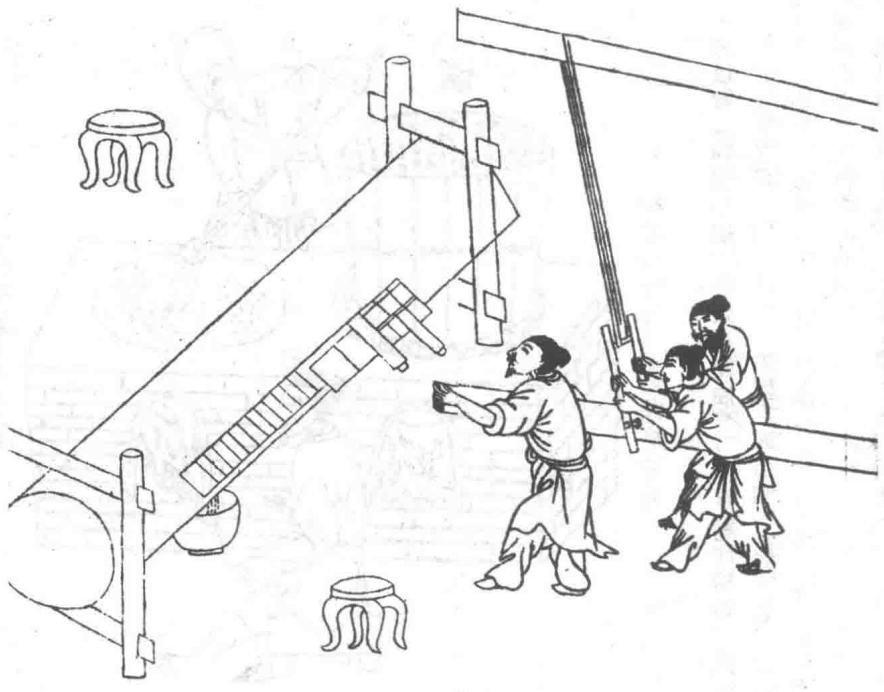
打時，皮油得二十斤、水油得十五斤，混打時共得三十三斤。此須絕淨者。冬青子每石得油十二斤。黃豆每石得油九斤。吳下取油食後，以其餅充豕糧。菘菜子每石得油三十斤。油出清如緑水。棉花子每百斤得油七斤。初出甚黑濁，澄半月清甚。莧菜子每石得油三十斤。味甚甘美，嫌性冷滑。亞麻、大麻仁每石得油二十餘斤。此其大端，其他未窮究試驗，與夫一方已試而他方未知者，尚有待云。

法具　凡取油，榨法而外，有兩鑊煮取法，以治蓖麻與蘇麻。北京有磨法、朝鮮有舂法、以治胡麻。其餘則皆從榨出也。

凡榨木巨者，圍必合抱，而中空之，其木樟爲上，檀與杞次之（杞木爲者，妨地濕則速朽）。此三木者，脈理循環結長，非有縱直文。故竭力揮推，實尖其中，而兩頭無璺拆之患，他木有縱文者不可爲也。中土江北少合抱木者，則取四根合併爲之，鐵箍裹定，橫拴串合而空其中，以受諸質，則散木有完木之用也。凡開榨空中，其量隨木大小，大者受一石有餘，小者受五斗不足。凡開榨，闢中鑿劃平槽一條，以宛鑿入中，削圓上下，下沿鑿一小孔，剔一小槽，使油出之時流入承藉器中。其平槽約長三四尺，闊三四寸，視其身而爲之，無定式也。實槽尖與枋，唯檀木、柞子木兩者宜爲之，他木無望焉。其尖過斤斧而不過鉋，蓋欲其澁，不欲其滑，懼報轉也。撞木與受撞之尖皆以鐵圈裹首，懼披散也。

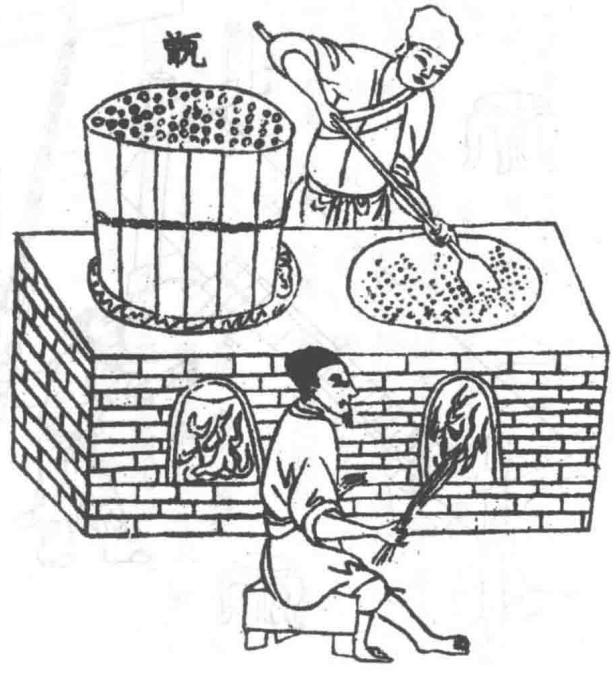
榨具已整理，則取諸麻菜子入釜，文火慢炒，凡桕桐之類屬樹木生者，皆不炒而碾蒸。透出香氣，然後碾碎受蒸。凡炒諸麻菜子，宜鑄平底鍋深止六寸者，投子仁于內，翻拌最勤。若釜底太深，翻拌疎慢，則火候交傷，減喪油質。炒鍋亦斜安竈上，與蒸鍋大異。凡碾埋槽土內（木爲者，以鐵片掩之），其上以木竿銜鐵陀，兩人對舉而推之。資本廣者則砌石爲牛碾，一牛之力可敵十人。亦有不受碾而受磨者，則棉子之類是也。既碾而篩，擇粗者再碾，細者則入釜甑受蒸，蒸氣騰足，取出，以稻稭與麥稭包裹如餅形。其餅外圈箍，或用鐵打成，或破篾絞剌而成，與榨中則寸相穩合。凡油原因氣取，有生于無，出甑之時，包裹怠緩，則水火鬱蒸之氣遊走，爲此損油。能者疾傾疾裹而疾箍之，得油之多，訣由于此。榨工有自少至老而不知者。包裹既定，裝入榨中，隨其量滿，揮撞擠軋，而流泉出焉矣。包內油出滓存，名曰枯餅。凡胡麻、菜菔、芸薹諸餅，皆重新碾碎、篩去稭芒，再蒸、再裹而再榨之，初次得油二分，二次得油一分。若桕、桐諸物，則一榨已盡流出，不必再也。

若水煮法，則幷用兩釜。將蓖麻、蘇麻子碾碎，入一釜中，注水滾煎，其上浮沫即油。以杓掠取，傾于乾釜內，其下慢火熬乾水氣，油即成矣。然得油之數畢竟減殺。北磨麻油法，以粗麻布袋捩絞，其法再詳。



南方榨





明・方以智《物理小識》卷六《筍油》 浙煮筍作筍鮓，武火一日，文火養一夜，後采之筍，皆入此中，煮積之即筍油。宜興亦有之此，如南京之老汁也。凡熟牲家積多年之計，子孫分家，以此爲貴。得此少分煮菜，則夏月不臭，又有取椿油法。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・笋油》 南方制鹹笋乾，其煮笋原汁與醬油無異，蓋換笋而不換汁，故色黑而潤，味鮮而厚勝于醬油，佳品也。山僧受用者多，民間鮮制。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《油》 韶、連、始興之間，多茶子樹，以茶子爲油，客至輒以油煎諸物爲獻。燕、吳人購之爲澤膏髮，謂非是油則玫瑰、桂、蘭諸香不入。梁簡文云：『南油俱滿，西漆爭然，南油必茶子也。』晉傅巽云：『南中茶子，西極石蜜是也。』瓊州文昌多山柚

油、海棠油、山竹果油，儋州多麻子油，皆美。廣州有露花油，露花生番禺蓼涌，狀如菖蒲。其葉脊邊有刺，葉落根露，以火煻之，則成枝幹而多花。花生叢葉中，其瓣大小亦如葉，而色瑩白，柔滑無刺芒。花抱蕊心如穗，朝夕有零露在苞中，可以解渴。又有粉，可塗兒女肌膚止汗粟，以其花結方勝戴之，或摺疊衣笥，經久猶香。其生於他土者，蕊落結子大如瓜，曰路頭。花多不香，香惟露花。盛夏時，露花始熟，以花覆盆盎曬之，香落茶子油中，其氣馥烈，是曰露花油。蓼涌及增城人善爲之，洋舶爭買以歸，遲開者曰寒花。陽氣微斂，香益清徹，然不可爲油。其生東安山中者，叢卑葉小，自春至秋皆花，近水者尤香，然亦不可爲油。東莞有蜜香油，以棧香子榨之，然燈明亮，蠅蛾百蟲不敢近，觸之輒折翼脫足而死。性大熱，誤入飲食令人吐。外有欖仁油、菜油、吉貝仁油、火麻子油，皆可食。然率以茶子油白者爲美，曰白茶油，又有山茶油，以烏藥子色紅如珠者榨之。火麻產端州江岸間，黑色炒焦，以爲小磨香油，名曰秧油，然以生榨者爲良。

清・顧仲《養小錄》卷上《醬之屬・嘉興糟油》 十月白酒內，澄出渾腳，併入大罐。每斤入炒鹽五錢、炒花椒一錢，乘熱撒下封固。至初夏取出，澄去渾腳收貯。

又《浙中糟油》 白酒甜糟用不榨者。五斤，醬油二斤，花椒五錢，入鍋燒滾。放冷濾淨，與糟內所淋無異。

又《糟油》 作成甜糟十斤、麻油五斤、上鹽二斤八兩、花椒一兩，拌勻。先將空瓶用希布扎口貯瓮內，後入糟封固。數月後，空瓶瀝滿，是名糟油，甘美之甚。

鹽

《宋書》卷四六《張暢傳》 魏主又遣送氈及九種鹽幷胡豉，云：『此諸鹽，各有宜。白鹽是魏主所食。黑者療腹脹氣滿，刮取六銖，以酒服之。胡鹽療目痛。柔鹽不用食，療馬脊創。赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽四種，幷不中食。胡豉亦中噉。』

《南齊書》卷四一《周顒傳》 清貧寡欲，終日長蔬食，雖有妻子，獨處山舍。衛將軍王儉謂顒曰：『卿山中何所食？』顒曰：『赤米白鹽，綠葵紫蓼。』文惠太子問顒：『菜食何味最勝？』顒曰：『春初早韭，秋末晚菘。』

唐・段成式《酉陽雜俎》前集卷三〇《物異》 鹽，朐忍縣鹽井，有鹽方寸，中央隆起如張傘，名曰傘子鹽。

《太平廣記》卷二五六引《盧邁》 唐宰相盧邁不食鹽醋。同列問曰：『足下不食鹽醋，何堪？』邁笑而答曰：『足下終日食鹽醋，又何堪矣？』

宋・何薳《春渚紀聞》卷三 錢塘北郭呂五以炙鮓鰻爲給，而鮓至難死，每以一大斛，置鮓滿中，投以鹽醢，聽其咀啖至困，然後始加刀炙。云令鹽醢之味，漬入骨中，則肉酥而味美，以故市之者衆。

宋・吳曾《能改齋漫錄》卷一五《方物・論鹽》 姚寬令威著《西谿叢話》云：『嘗監台州杜瀆鹽場，以蓮子試滷，更擇蓮子重者用之。滷浮三蓮、四蓮，味重；五蓮，尤重。蓮子取其浮而直，若二蓮直，或一直一橫，即味差薄。若滷更薄，即蓮蓬沈於底，即煎鹽不成。』以上皆姚說。予按，江鄰幾《嘉祐雜志》云：『吳春卿任臨安，召鋪戶，詰驗鹽法。云：「煮鹽用蓮子爲候。十蓮者，官鹽也。五蓮以下，滷水灘，私鹽也。私鹽色自紅，燒稻灰染其色，以倣官鹽；於是嗅以辨之。」自是不用鋪戶，自能辨曉。』考此，則仁宗時以五蓮爲灘，十蓮爲重。今以五蓮爲重，乃知今之鹽味不逮仁宗時遠矣。

宋・吳自牧《夢粱錄》卷一八 鹽：湯鎮，仁和村，鹽官，浮山，新興，下管，上管，蜀山，巖門。南路茶槽等場，常產之地。漢置鹽官，吳王濞煮海爲鹽之地。

宋・高承《事物紀原》卷九《煮鹽》 《世本》曰：『宿沙氏煮海水爲鹽。』宋衷曰：『宿沙衛，齊靈公臣。齊近海，故衛爲漁鹽之利。』或曰：『宿沙氏，炎帝時諸侯。』《唐韻》曰：『古者，宿沙初作，煮海爲鹽。』

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 鹽，味鹹，性寒。多食傷肺發咳，令失色損筋力。患水腫者、喘嗽者，忌食。喜鹹人必膚黑血病。無多

食鹽，多食則脈凝濇而變色。鹽中多以礬硝灰石之類雜穢，須水澄復煎乃佳。河東天生者及曬成者無毒，其煎鍊者不潔有毒。一種戎鹽，功用相同。凡飲食過多作脹，以鹽擦牙，溫水嗽嚥二三次，即消。烏賊魚骨能淡鹽。服甘遂藥者，忌之。用鹽擂椒味佳。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　鹽，味鹹，溫，無毒。主殺鬼蠱邪，疰毒傷寒，吐胷中痰癖，止心腹卒痛。多食傷肺，令人咳嗽，失顏色。

明・周履靖《群物奇制》　撒鹽入火，炭不爆。用鹽擂椒，椒味好。川椒痲人，水能解。

明・郎瑛《七修續稿》卷六《鹽》　天地之元氣寓之於水，故水能載乎地也，然水體輕清者則上浮而淡，重濁者則浚下而鹹，故曰海鹹河淡。鹽井有深至五六十丈者陵州者乃一也，東南卑下，煮海爲鹽，易成而最廣，所謂斥鹵潤下水泉鹹，淖積而成鹽耳。若山西忻、崞，平原彌望皆若霜然，土人刮而熬之爲鹽，由地近滹沱，亦卑下也，沙漠有鹽澤、河東有鹽池者，又非是歟。常哂陳水南云：『太谷榆次地高產鹽，又且尋丈之間復能種藝尤盛，此不可以常理論。』殊不思生氣既厚，泉脈不泄，而爲井則峻發於上，種植亦茂矣。第鹽池凡物下皆面成鹽，眞理不可曉也，惜未經其地，目審其事以尋繹其理耳。

明・談遷《棗林雜俎》智集《逸典・食鹽》　官吏食鹽每人十二斤，市民六斤，納鈔一貫。鄉民人二斤二兩五錢，每斤納米四升三合二勺二抄五撮。景泰中，官納至三十口，吏至十五口。成化二年定官十五口、吏七口爲率。又永樂二年，大口鈔十二貫，小口六貫，蓋以鹽給民，故徵鈔。今官不給鹽而鈔徵如故，其弊不知所始。南唐昇元初，賦正苗一斛，別輸三斗，授鹽二斤，曰『鹽米』。元宗交泰初，淮甸鹽場入於周，遂不支鹽而輸米如初。南唐偏安，何足論；而全盛如今日，何流弊至不復問也。

《平涼府志》曰：『平涼食鹽鈔銀，其始也，因官有鹽以市民，披籍計口，取其直。而里長公具牛車輸之里中，仍計口給鹽。』是官授鹽而民資食也，上下相資，非牟利也。上自王府，下及官吏貧民，皆有食鹽，無復買鹽於商者。而官復召商中鹽，商將何所賣之？緣弘治以後，雖計口收鈔，惟王府及達官支鹽，而司府吏民皆莫或運支，第市商鹽而食。故民虛納銀於官，復市鹽於市，官收倍利，民獲二害，其鈔銀乃以給宗室折俸。今百官折俸，例皆虛名，未有實支。而宗室復得鈔銀以折俸，往往知其弊，亦莫肯實輸鈔銀，而宗室折俸亦不冀其必得也。姑以文符市諸奸，得估五之一焉，所獲亦甚微。估符者必下所司，嚴徵於民，與奸宄之民各分其重。困黎民而利斯人，予不知其何說也。

浙鹽每引四百斤，官給工本鈔，每引二貫五百文，故稱『鹽鈔』。當時法嚴鈔貴，竈丁得利。後鈔法不行，竈得鈔無所用，煎鹽窮苦，因利納銀，告攀水鄉竈戶。水鄉竈戶初制募民爲竈，准免一死。故富民爭買竈籍，實非竈也。兩淮鹽，歲七十萬五千一百八十引。

長蘆鹽，凡近海俱鹽坑，築灘如治畦，鱗次而下。其旁爲大塹，潮上則塹，塹皆平。潮退挹水注上畦中，風之日之，又注一畦。風之日之，又注如初。投以石蓮，立而不仆，則水氣盡，鹵醇如飴。東北風至，水上凝鹽如雪花。雨則鹽減，粒大而甘。

河東解鹽鹽池，但候南風凝結，不假人力。

四川鹽井提舉司，洪武間鹽井二百七十八，額課一千六百零五萬九千三十斤。永樂十八年，雲南商人汪浩言，上流屬井課少水多。遣官於永通等九井擁出鹽七十五萬一千二百二十斤，列之正額，名曰『新增鹽』。上流通海，擁出鹽五十萬八千九百九十一斤，補入額數。後提舉顏納發之，名曰『埋沒鹽』。二十二年，福興等井戶別等小井幷貼，擁出鹽七萬四千六十六斤，名曰『添辦鹽』。宣德間，富義等井戶亦尋井開煎，擁出鹽一萬五千三百八十八斤，名曰『爭羨鹽』。景泰間，戶部主事汪回顯復課新舊鹽井，共一千二百八十竈，一萬五千三百八十八丁，歲辦鹽八引，每引二百井，歲額鹽二千一百三十五萬三千七百四十三斤五兩三錢。貯鹽倉，井大者汲以革囊，小者竹筒，每鹹水一斛，可得鹽十五斤。

又俎集《名勝・火井》　臨邛縣火井，夜時光映上照。民欲取其火，先以家火投之，頃許如雷聲，火焰出，通耀數十里。以竹筒盛其光藏之，可拽行，終日不減。井有二，水取井火煮之，一斛水得五斗鹽，家火煮之得無幾也。杜詩『負鹽出井此溪女』，正指是井。蜀井大都艱於得鹽，而此井獨易。

明・方以智《物理小識》卷六《用鹽》　鹽能留物者，殺物也。冬食鹽湯即吐。作醬須攪之，恐定則沈耳。煎鹽盆中，能煮飯，不攪動則不鹹

也。凡物易敗者，得鹽不敗。不敗者，得鹽則敗。鹽物惡其鹹，可以糟解之。

又《形鹽》 淮南煎鹽黑，淮北晒鹽白。解池風鹽白而堅，浙鹽白而淡。古有形鹽者，飛鹽也。以水煮鹽而乾之則白。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《食鹽》 粵有生鹽、熟鹽。熟鹽產歸德等場，成於火煎，性柔易融化，味鹹而甘，便於調和，水居之民喜食之。生鹽產淡水等場，成於日曬，性剛能耐久，其味倍鹹，食之多力，山居之民喜食之。貧者以得鹽難，可以省用，尤利之。舊制，生熟鹽惟商所運，從無銷生滯熟之虞。自藩下奸商霸奪熟場，欲其多售增價，熟引較生引課輕，承生引之埠者，又欲輕餉漏課，乃不論土俗之宜否，徑於廣、肇、惠、羅各埠，生三熟七，配搭強行。究之民俗之喜生者七，引之熟亦照全生；民俗之喜熟者三，引之生亦照全熟。廠官創爲免盤之陋規，竟置生熟于不問。此非商之好作其奸，乃法令之不便於民也。計粵東之埠六十，生引二萬餘道，熟引四千餘道，與其強民之所不好，以致二引難銷，何如從民之所好，喜食生者與以生，喜食熟者與以熟，喜生熟相兼者，與以生熟相兼。既便於民，又惟商之所運，而以熟引照生引，以生引照熟引之弊，不禁而自絕矣。此鹽政之首務也。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 鹺、鹺、鹺、鹽、鹺、鹽也。《說文》：『鹽，鹹也。』《玉篇》：『鹺，煎鹽也。』《廣韻》：『鹺，南方名鹽也。』《玉篇》：『鹽、鹺、戎鹽也。』《廣韻》同。《神農本草》云：『戎鹽主明目。』各本俱脫鹽字，今據《酉陽雜俎》補。《廣韻》：『鹹，蜀人呼鹽也。』

清・郝懿行《證俗文》卷一《鹽》 《說文》云：『鹽，鹹也。古者，宿沙初作煮海鹽。』李時珍《本艸綱目》：『鹽品甚多，海鹽取海滷煎鍊而成，今遼、冀、山東、兩淮、閩、浙、廣南所出是也。』又云：『井鹽取井滷煎鍊而成，今四川、雲南所出是也。』又云：『鹹鹽刮取鹹土煎鍊而成，幷州、河北所出是也。』又《周禮》『散鹽』，即末鹽，出於海及井幷煮鹹而成者，其鹽皆散末也。鹽，河東鹽池，袤五十一里，廣七里，周百十六里。《左氏成六年傳》『必居郇瑕氏之地，沃饒而近鹽』注：『郇瑕，古國名，在河東解縣。鹽，鹽也。猗氏縣鹽池是。』《周禮・鹽人》『凡齊事，鬻鹽以待戒令。』疏：『鹽，出於鹽池，今之顆鹽是也。』案：顆鹽者，未經凍治，其形顆顆然也，其味鹹苦，一名苦鹽。鹽人祭祀，共其苦鹽。杜子春讀苦爲鹽，謂出鹽直用，不凍治，一名鹽鹽。《史記・貨殖傳》：『猗頓用鹽鹽起。』《本艸綱目》：『池鹽出河東安邑、西夏靈州，今惟解州種之。疏鹵地爲畦隴而墐圍之，引清水注入，久則色赤，待夏秋南風大起，則一夜結成，謂之鹽南風。如南風不起，則鹽失利。亦忌濁水淤澱鹽脈也。』又云：『海鹽，深州者，亦引海水入池曬成。』又云：『階成、鳳州所出，皆戾鹽也，生於土戾之間，狀如白礬，亦名生鹽。此五種皆食鹽也（謂海、井、池、鹹、戾）。上供國課，下濟民用。海鹽、井鹽、鹹鹽三者出於人，池鹽、戾鹽二者出於天。』案：《禮・內則》『卵鹽』注：『大鹽也。』未審於諸鹽誰屬。又鹽品之異者，傘子鹽生於井，石鹽生於石，木鹽生於樹，蓬鹽生於艸，具詳《本艸綱目》。又《周禮・鹽人》『賓客共其形鹽』注：『形鹽，鹽之似虎形。』『王之膳羞共飴鹽』注：『飴鹽，鹽之恬者，今戎鹽有焉。』《困學紀聞》四卷：『形鹽掘地以出之，周公閱所云鹽虎形也。飴鹽於戎以取之。伊尹所云和之美者，大夏之鹽也。後周四鹽之政倣此（謂鹽鹽、散鹽、形鹽、飴鹽）。《宋書・張暢傳》（附《張邵傳》後）：『魏主又遣送氈及九種鹽幷胡豉，云：此諸鹽各有宜。白鹽是魏主所食。黑者療腹脹氣滿，刮取六銖，以酒服之。胡鹽療目痛。柔鹽不用食，療馬脊瘡。赤鹽、駁鹽、臭鹽、馬齒鹽四種，幷不中食。胡豉亦中噉。』鹵，西方鹹地也。安定有鹵縣，南方謂之庶，案：《禹貢》『海濱廣斥』是。西方謂之鹵。《廣雅・釋言》：『滷、鹺、鹹，苦也。』《玉篇》：『滷，苦地也。』案：西方謂之鹵者，《漢書・地理志》『安定郡鹵縣』。又『代郡鹵成縣』。《春秋公羊・昭元年》『晉荀吳帥師敗狄于大鹵』是也。又《漢書・宣帝紀》：『常困於蓮勺鹵中。』如淳曰：『蓮勺縣有鹽池，縱廣十餘里，其鄉人名爲鹵中。』師古曰：『今在櫟陽縣東。其鄉人謂此中爲鹵鹽池也。』羨，鹹也。河內謂之羨，沛人言若虐。《禮・曲禮》云：『鹽曰鹹鹺。』注云：『大鹹若鹺』，鹽味之厚也。夫鹽，爲食肴之將。《漢書・食貨志》。民非食淡，誰能去鹽？古者，鹽利與民共之，故《周官》無課鹽之瀆，晉臣有近鹽之憂。《左傳》韓獻子。而《山海經》『鹽販之澤』，《穆天子傳》『至于鹽』，《職方氏》『幽州，其利魚鹽』，是皆布利而散之上下者也。自管子官山海，謹鹽筴，肇開宰榷之端。《管子・海王篇》：『十口之家，十人食鹽；百口之家，百人食鹽。終月大男食鹽五升少半；大女食鹽三升少半；吾子食鹽二升少半。』注：『吾子，謂小男小女也。又云：『鹽百升而釜，令鹽之重，升加分彊。』注：『分彊，半彊也。令使鹽官稅其鹽之重，每一升加半合爲彊而取之。』又云：『有海之國，售鹽於吾國，釜十五，吾受而官出之以百。』注：『受，取也。假令彼鹽平價，釜當十錢者，吾又加五錢而取之，所以來之也。既得彼鹽，則令吾國鹽官又出而糴之，釜以百錢也。』《困學

紀聞》四卷：『自《海王》之篇，「祈望」之守，作俑於齊，至漢二十倍於古。』案：『祈望守之』見《左氏昭二十年傳》。至漢，遂以大農斡鹽，均輸平準，竭澤求魚，而桑孔利事析秋毫矣。《漢書・食貨志》。漢興之始，鹽利莫盛於吳，吳王煮海水爲鹽，以故無賦而國用饒足。《漢書・吳王濞傳》。案《地理志》：海鹽縣、鹽官縣幷屬會稽郡。又杜甫詩：『蜀麻、吳鹽自古通。』又曰：『風烟渺吳蜀，舟楫通鹽麻。』又曰：『蜀麻久不來，吳鹽擁荆門。』然則鹽起東南，轉於西北，蓋斯時天下盡食吳鹽，亦如粳稻之來東吳矣。觀杜子美詩，則知至唐猶然。迨武帝以後，郡國鹽官坐列市肆，盡籠天下之貨矣。夫鹽官既不能罷，但少則利歸官，多則害歸民。民害者，官亦擾；官利者，民亦便。『唐劉晏爲轉運使，專用榷鹽法充軍國之用。時自許、汝、鄭、滑之西皆食河東池鹽，度支主之；汴、滑、唐、蔡之東皆食海鹽，晏主之。晏以爲鹽吏多則州縣擾，故但於出鹽之鄉置鹽官，收鹽戶所煮之鹽轉鬻於商人，任其所之。自餘州縣不復置官。其江嶺間去鹽鄉遠者，轉官鹽於彼貯之，或商絕鹽貴則減價鬻之，謂之常平。鹽官獲其利而民不乏鹽。始江淮鹽利不過四十萬緡，季年乃六百萬緡，由是國用充足而民不困弊。』此官民俱利之效也。官鹽貴則私販起，盜賣多則刑獄繁。《宋史》言江西之虔州地連廣南，而福建之汀州亦與虔接，虔鹽弗善，汀故不產鹽，二州民多盜販廣南鹽以射利。』《宋史》又言『虔州官鹽自淮南運致，鹵澀雜惡，輕不及斤，而價至四十七錢。嶺南鹽販入虔，以斤半當一斤，純白不雜，賣錢二十，以故虔人盡食嶺南鹽。虔州，即今贛州府。宋時屢議不定，令卒食廣東鹽。』『每歲秋冬，田事纔畢，恆數十百爲羣，持甲兵旗鼓往來虔、汀、漳、潮、循、梅、惠、廣八州之地，所至劫人穀帛，掠人婦女，與巡捕吏卒鬬格，或至殺傷，則起爲盜，依阻險，要捕不能得，或赦其罪招之。』《日知録》卷十。此官民俱擾之驗也。善乎宋臣蘇軾《乞罷登萊榷鹽狀》云：『官無一毫之利，而民受三害，案：三害，謂鹽榷入官，官買價賤，竈戶失業逃亡，其害一也；居民頓食貴鹽，遂至食淡，其害二也；鹽積不散，坐棄官本，官吏被責，專副破家，其害三也。決可廢罷。欲乞朝廷先罷登、萊兩州榷鹽，依舊令竈戶賣與百姓，官收鹽稅。其餘州軍，更委有司詳講利害施行。是誠課鹽之至論，經國之良謨也。其云令竈戶自賣，官爲收稅，尤與制田出賦相爲表裏。《夏書》唯青州有鹽貢，而今制，登、萊課鹽金，所謂制其貢各以其所有，不責以所無也。』近世李雯持論亦云：『鹽之產於場，猶五穀之生於地，宜就場定額。一稅之後，不問其所之，則國與民兩利。』又曰：『天下皆私鹽，則天下皆官鹽。』《日知録》卷十。其論即蘇氏之旨，皆鑿然可行者也。鹽之有引，起於前明。《日知録》云：『洪武三年六月辛巳，山西行省言：「大同糧儲自陵縣長蘆運至太和嶺，路遠費重。若令商人於大同倉入米一石，太原倉入米一石三斗者，俱準鹽一引，引二百斤。商人鬻畢，即以原給引赴所在官司繳之，如此則轉輸之費省，而軍儲充矣。」從之。此中鹽之法所自始。』蓋一切權宜之制，非經久無弊之規也。王應麟攷自古鹽政云：『《漢志》鹽官三十有五。唐有鹽之縣一百五。本朝鹽所出者十二路，爲池二，爲監七，爲場二十二，爲井六百有九。《玉海》作井八百二十二。法益詳而利無遺矣。』《困學紀聞》卷四。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《青海鹽》　《政和經史證類本草》：朱書《神農本經》云，戎鹽主明目目痛，益氣，堅肌骨，去毒蟲。《名醫別録》云：『戎鹽一名胡鹽。生胡鹽山及西羌北地，酒泉福祿城東南角。北海青，南海赤。』蓋兼古蘭泰河套及青海之波羅沖科克言之，是西羌之鹽，古入中國。佛書言大信度國出赤鹽，色如赤日，白鹽、黑鹽及白石鹽等，異域遠方以之爲藥。西夏時鹽，宋人謂之青鹽，內地大行。見《宋史・孫甫、鄭文寶傳》。又《泊宅編》云：『西安州即唐鹽州，西至流沙六日，沙深細沒馬，無水源，但乾沙耳。又二日，至西海，水味不甚鹹，中有顆鹽，大者重三四斤，其色紅瑩。軍行以和食飲。池周回可三十餘里，四旁皆山，中役夫三千餘。絕塞難得鹽，自熙、河、蘭、鄯以西，仰給於此。』其云『青鹽』，則《別録》所謂北海青也；其云『紅瑩』，則《別録》南海赤也。明陸容《菽園雜記》：『環慶鹽池有水晶鹽，方塊如骰子。有鹽根如石，可規爲槃盂。甘肅、寧夏有青、黃、紅池鹽。』

醬

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八《作醬等法》　十二月、正月爲上時，二月爲中時，三月爲下時。用不津甕，甕津則壞醬。嘗爲菹、酢者，亦不中用之。置日中高處石上。夏雨，無令水浸甕底。以一銖鍼（一本作『生縮』）鐵釘之，背『歲殺』釘著甕底石下，後雖有妊娠婦人食之，醬亦不壞爛也。

用春種烏豆，春豆粒小而均，晚豆粒大而雜。於大甑中燥蒸之。氣餾半日許，復貯出更裝之，迴在上者居下，不爾，則生熟不多調均也。氣餾周遍，以灰覆之，經宿無令火絕。取乾牛屎，圓累，令中央空，燃之不煙，勢類好炭。若能多收，常用作食，既無灰塵，又不失火，勝於草遠矣。醬看：豆黃色黑極熟，乃下，日曝取乾。夜則聚，覆，無令潤濕。臨欲舂去皮，更裝入甑中蒸，令氣餾則下，一日曝之。明旦起，淨簸擇，滿臼舂之而不碎。若不重餾，碎而難淨。簸揀去碎者。作勢湯，於大盆中浸豆黃。良久，淘汰，挼去黑皮，湯少則添，愼勿易湯；易湯則走失豆味，令醬不美也。漉而蒸之。淘豆湯汁，即煮碎豆作醬，以供旋食。大醬則不用汁。一炊頃，下置淨席上，攤令極冷。

預前，日曝白鹽、黃蒸、草蒿、居卹反麥麴，令極乾燥。鹽色黃者發醬苦，鹽若潤濕令醬壞。黃蒸令醬赤美。草蒿令醬芬芳。蒿，挼，簸去草土。麴及黃蒸，各別擣末細篩，馬尾羅彌好。大率豆黃三斗，麴末一斗，黃蒸末一斗，白鹽五升，蒿子三指一撮。鹽少令醬酢；後雖加鹽，無復美味。其用神麴者，一升當笨麴四升，殺多故也。豆黃堆量不槩，鹽、麴輕量平槩。三種量訖，於盆中面向『太歲』和之，向『太歲』，則無蛆蟲也。攪令均調，以手痛挼，皆令潤徹。亦面向『太歲』內著甕中，手挼令堅，以滿爲限；半則難熟。盆蓋，密泥，無令漏氣。

熟便開之，臘月五七日，正月、二月四七日，三月三七日。當縱橫裂，周迴離甕，徹底生衣。悉貯出，搦破塊。兩甕分爲三甕。日未出前汲井花水，於盆中以燥鹽和之，率一石水，用鹽三斗，澄取清汁。又取黃蒸於小盆內減鹽汁浸之，挼取黃瀋，漉去滓。合鹽汁瀉著甕中。率十石醬，用黃蒸三斗；鹽水多少，亦無定方，醬如薄粥便止；豆乾飲水故也。

仰甕口曝之。諺曰：『萎蕤葵，日乾醬。』言其美也。十日內，每日數度以杷徹底攪之。十日後，每日輒一攪，三十日止。雨即蓋甕，無令水入。水入則生蟲。每經雨後，輒須一攪。解後二十日堪食；然要百日始熟耳。

《術》曰：『若爲妊娠婦人壞醬者，取白葉棘子著甕中，則還好。俗人用孝杖攪醬，及炙甕，醬雖迴而胎損。乞人醬時，以新汲水一盞，和而與之，令醬不壞。』

又　肉醬法：牛、羊、麞、鹿、兔肉皆得作。取良殺新肉，去脂，細剉。陳肉乾者不任用。合脂令醬膩。曬麴令燥，熟擣，絹篩。大率肉一斗，麴末五升，白鹽兩升半，黃蒸一升，曝乾，熟擣，絹篩。盤上和令均調，內甕子中。有骨者，和訖先擣，然後盛之。骨多髓，既肥膩，醬亦然也。泥封，日曝。寒月作之。宜埋之於黍穰積中。二七日開看，醬出，無麴氣，便熟矣。買新殺雉煮之，令極爛，肉銷盡，去骨取汁，待冷解醬。雞汁亦得。勿用陳肉，令醬苦膩。無雞、雉，好酒解之。還著日中。

作卒成肉醬法：牛、羊、麞、鹿、兔、生魚，皆得作。細剉肉一斗，好酒一斗，麴末五升，黃蒸末一升，白鹽一升，麴及黃蒸，并曝乾絹篩。唯一月三十日停，是以不須鹹，鹹則不美。盤上調和令均，擣使熟，還擘破如棗大。作浪中坑，火燒令赤，去灰，水澆，以草厚覆之，令坩中纔容醬瓶。大釜中湯煮空瓶，令極熱，出，乾。掬肉內瓶中，令去瓶口三寸許，滿則近口者焦。椀蓋瓶口，熟泥密封。內草中，下土厚七八寸。土薄火熾，則令醬焦；熟遲氣味美好。是以寧冷不焦；焦，食雖便，不復中食也。於上燃乾牛糞火，通夜勿絕。明日周時，醬出，便熟。若醬未熟者，還覆置，更燃如初。臨食，細切葱白，著麻油炒葱令熟，以和肉醬，甜美異常也。

作魚醬法：鯉魚、鱒魚第一好；鱧魚亦中。鱔魚、鮎魚即全作，不用切。去鱗，淨洗，拭令乾，如膾法，披破，縷切之，去骨。大率成魚一斗，用黃衣三升，一升全用，二升作末。白鹽二升，黃鹽則苦。乾薑一升，末之。橘皮一合，縷切之。和令調均，內甕子中，泥密封，日曝。勿令漏氣。熟，以好酒解之。

凡作魚醬、肉醬，皆以十二月作之，則經夏無蟲。餘月亦得作，但喜生蟲，不得度夏耳。

乾鱔魚醬法：一名刀魚。六月、七月，取乾鱔魚，盆中水浸，置屋裏，一日三度易水。三日好淨，漉，洗，去鱗，全作勿切。率魚一斗，麴末四升，黃蒸末一升——無蒸，用麥蘗末亦得——白鹽二升半，於盤中和令均調，布置甕子，泥封，勿令漏氣。二七日便熟。味香美，與生者無殊異。

《食經》作麥醬法：『小麥一石，漬一宿，炊，卧之，令生黃衣。以水一石六斗，鹽三升，煮作鹵，澄取八斗，著甕中。炊小麥投之，攪令調均。覆，著日中，十日可食。』

作榆子醬法：治榆子人一升，擣末，篩之。清酒一升，醬五升，合

和。一月可食之。

又魚醬法：成膾魚一斗，以麴五升，清酒二升，鹽三升，橘皮二葉，合和，於瓶內封。一日可食。甚美。

作蝦醬法：蝦一斗，飯三升爲糝，鹽二升，水五升，和調。日中曝之。經春夏不敗。

作燥脡丑延反。法：羊肉二斤，豬肉一斤，合煮令熟，細切之。生薑五合，橘皮兩葉，雞子十五枚，生羊肉一斤，豆醬清五合。先取熟肉著甑上蒸令熱，和生肉；醬清、薑、橘皮和之。

生脡法：羊肉一斤，豬肉白四兩，豆醬清漬之；縷切。生薑，雞子，春、秋用蘇、蓼，著之。

崔寔曰：『正月，可作諸醬，肉醬、清醬。四月，立夏後，鮪魚作醬。五月，可爲醬。上旬醾楚狡切豆，中庚煮之。以碎豆作「末都」，至六月、七月之交，分以藏瓜。可作魚醬。』

又　作芥子醬法：先曝芥子令乾；濕則用不密也。淨淘沙，研令極熟。多作者，可碓擣，下絹篩，然後水和，更研之也。令悉著盆，合著掃帚上少時，殺其苦氣——多停則令無復辛味矣，不停則太辛苦。摶作丸，大如李，或餅子，任在人意也。復曝乾。然後盛以絹囊，沈之於美醬中，須則取食。

其爲齏者，初殺訖，即下美鮓解之。

《食經》作芥醬法：『熟擣芥子，細篩取屑，著甌裏，蟹眼湯洗之。澄去上清，後洗之。如此三過，而去其苦。微火上攪之，少熇，覆甌瓦上，以灰圍甌邊。一宿即成。以薄鮓解，厚薄任意。』

又　作鼸鯚法：昔漢武帝逐夷至於海濱，聞有香氣而不見物。令人推求，乃是漁父造魚腸於坑中，以至土覆之，香氣上達。取而食之，以爲滋味。逐夷得此物，因名之，蓋魚腸醬也。取石首魚、魦魚、鰡魚三種腸、肚、胞，齊淨洗，空著白鹽，令小倚鹹，內器中，密封，置日中。夏二十日，春秋五十日，冬百日，乃好熟。食時下薑、酢等。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞》　八珍主人　醬，八珍主人也。【略】反是，爲惡醬爲廚司大耗，惡醋爲小耗。

宋・陸游《老學庵筆記》卷六　《北戶録》云：『廣人於山間掘取大蟻卵爲醬，名蟻子醬。』按此即《禮》所謂『蚔醢』也，三代以前固以爲食矣。然則漢人以鼈祭宗廟，何足怪哉！

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷八　一了百當　甜醬一斤，半臘糟一斤，麻油七兩，鹽十兩，川椒、馬芹、茴香、胡椒、杏仁、姜、桂等分爲末。先以油就鍋內熬香，將料末同糟醬炒熟，入器收過，修饌隨意挑用，料足味全，甚便行饗。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　醬，味鹹甘，性冷。殺魚肉菜蕈百藥毒。多食助溼發瘡，發小兒無辜生瘀動氣。妊婦合雀肉食，令兒面黑；同葵藿食，能墮胎。麥醬同鯉魚及魚鮓食，生口瘡。患腫脹五疸咳嗽者，勿食豆醬乃佳。患瘡癰者食之，令瘢黑，服甘遂者忌之。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　醬油法，每黃子一官斗，用鹽十斤，足秤。水廿斤，足秤。下之，須伏日，合下。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　醬味醎酸，冷，無毒。除熱止煩，殺百藥、熱湯火毒，殺一切魚、肉、菜蔬毒，豆醬主治勝麵醬。陳久者尤良。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《諸醬類》　造醬法　凡造醬先以鹽淘淨去泥滓，垃圾，醬自佳。先以缸盛水，次以梢箕盛鹽於水中攪漉，好鹽自隔箕兒下，垃圾、石土、糞草之類皆留箕中。須臾缸面又有一層黑泥末，以搭羅掠去之盡，缸中皆淨鹹水，鹽如雪白，澄於缸底。別以器盛起，然後下醬，先用水逐旋入白鹽，多留些蓋面上，和訖以蒔蘿撒醬面上，復以芸蕪好香油持抹，醬面及缸。

又　治醬甕生蛆法　用草烏五七箇，切作四半撇入，其蛆自死矣。

又　榆仁醬方　不拘多少，淘淨浸一伏時，搓洗去浮皮，再以布袋盛於寬水中，揉洗去涎，控乾，與蓼汁同曬乾。再以蓼汁拌濕同曬，如此七次。同發過麵麴，依造麵醬法用鹽下之，每用榆仁一升，發過麵麴四斤，鹽一斤，如法制之。

又　紅蛤蜊醬　生者一斤，將元滷洗去泥，沙布裹石壓，一宿入鹽二兩，紅麵末一兩，麥黃末二合，入罐裝酒少許，泥封固。

又　造麵醬方　白麵不拘多少，冷水和作硬劑，切作一指厚片子，籠內蒸熟，攤眼三時許，後麴子上乾，以楮葉倉耳麥稭，盒蓋。至黃衣上勻

爲度，去蓋物番轉過，至次日曬乾，刷去黃衣搗碎，每斤鹽四兩，煎湯泡鹽作水下之。

又　菀豆醬方　不拘多少，水浸蒸軟，曬乾去皮。每淨豆黃小麥一斗，同磨作麵。水和硬劑切作片，蒸熟覆蓋盒，黃衣上曬乾。依造麵醬法，用鹽水下。

又　小豆醬方　不拘多少，揀淨磨碎，簸去皮再磨細。浸半日控乾擦去皮。至來早水淘淨控乾。麵熟捻作團子盒蓋，候一月方發過。用大眼籃懸掛透風處，至來年二月中旬，用布擦去白醭，搗碎再磨。每細麵二十斤，用鹽六斤四兩，以臘水化開。遇火日侵晨下。兩月可食。

又　生黃醬方　三伏中不拘黃黑豆，揀淨水浸一宿漉出，入鍋煮令熟爛，取出攤令極冷，多用白麵拌勻，攤在蘆席上，用麥稭蒼耳葉盒。一日發熱，二日作黃衣，三日後番轉。烈日曬乾，愈曬愈好。秤黃子一斤，用鹽四兩爲率，汲井花水下，水高黃子一拳，曬不犯生水，麵多好醬黃，曬多好醬味。

又　熟黃醬方　不拘黃黑豆，亦不拘多少，揀淨炒熟取出磨成細末。每豆細末一斗，麵一二斗，入湯和勻切片子蒸熟，攤在蘆席上，用麥稭蒼耳葉盒。待有黃衣，烈日曬令極乾。一斤黃子，入鹽四兩，井花水投下，去黃子一拳高，烈日曬之。

又　大麥醬方　黑豆板淨者五斗，炒熟水浸半日，再入鍋用浸豆水煮令爛。傾出伺冷，以大麥麵百斤拌令勻，以篩篩下麵。用煮豆汁和搜作劑切作大片，上甑蒸熟，傾出攤冷，以楮葉盒蓋。候黃衣上汗乾再曬。搗碎揀丁日或火日下之，每斗黃子，用鹽二斤，井花水八升，化鹽水入缸。

又庚集《肉羹食品》　三色醬　熟麪筋一堝，碎切。醬瓜兒二箇，糟薑半斤，各細切，下油鍋。加葱絲，炒熟食。無糟薑，生薑亦可。

又《肉下飯品》　鵪雀兔魚醬　洗淨各別置之，每斤料用白鹽麵末四兩，葱三莖，切一寸長，酒三合，胡椒、蒔蘿、川椒、乾薑幷爲細末，各一錢，紅麵末二兩，同拌勻。每十斤入熟油六兩，再拌入餅裝，箬密泥封。臘月造，三月開，四月熟。唯魚醬加葷撥半錢。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・醃藏法・魚頭醬》　魚頭去眼睛及頰、顋、硬骨、不拘多少，先用鹽、酒、醋出水，控乾。碎剉如骰子大，每斤用鹽一兩半，炒米粗末、薑、葱絲、椒、蒔蘿、橘皮拌勻，入餅。實捺，封固。

又卷三《飲食類・糖蜜果法・杏糖醬》　好糖一斤，水一盞半，藿香半錢，甘松一塊，生薑十片，用煎以薑熟爲度，濾淨，磁器收之。入麪末，一緑豆、大白、檀末半兩，入井沉或氷水尤佳。

又《五味醬》　五味子一兩爲率，滾湯浸一宿，取汁；黑豆濃煎汁相和，取色。恰好煉熟蜜合，和嘗味，甘酸適中，慢火同熬收之。涼熱任用。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《小麥生醬》《周禮》以醯醢，謂醬品物非一，不若今人之造醬也。蓋豉者，配鹽、幽菽，豉乾而醬濕，疑後世造豉之變者歟。四月小麥細麴一石爲率，煮黃豆三斗，去汁，以麪染勻，不宜太潤，幽煖室薄鋪葦箔上，采楮葉覆黃，移烈日中暴，須甚燥，碎擊於缸。計黃一斤，鹽四兩，通和擷，紫蘇煎湯，待冷注之，日暴三月後方熟湯少續湯淡續鹽，計黃十斤，鹽三斤，止貯之甕中，泥紙密封其口，置天日間，勝如開暴者，久則愈佳。有自十月間幽黃，至臘時，取井水煎，紫蘇湯冷注之，此御廚制也。後凡幽黃不宜太潤，湯用紫蘇煎湯，待冷。一云熟豆一斗，細麪二斗，後倣此。

又《小麥生熟醬》　凡小麥一石，以五斗磨，帶麩麪以五斗煮熟，去汁，煮豆和于一處，幽黃暴燥，以水和潤，泥封復幽甕中，暴三七日，通磨篩取細者，每十斤，鹽三斤，同紫蘇湯十三斤，烈日中暴之，不數日，醬熟。有用其篩出麩，亦復幽甕泥封，漸取注鹽水，暴熟以漬物。諺曰：『黃十，鹽三，水十三。』

又《小麥醬油》　黃豆一石，赤豆三斗，煮熟去汁染。小麥麪二百餘斤，幽室中，爲黃暴燥。每黃五斤，鹽二斤，紫蘇湯十斤，通勻於缸，日暴成油，挹取清淥者，別貯甕中，暴之，其味尚厚，煎鹽湯，俟冷續注之，再挹取也，餘豆麪暴爲醬。

又《麥餅熟醬》　小麥細麪用水和，堅餅任意切爲大片，籠中蒸熟，幽黃暴燥，復磨篩細。每十斤，鹽三斤，注紫蘇湯暴之。不過五日七日，已成美醬。

又《豆麥熟醬》　大豆炒熟，磨細，計一斗，和小麥細麪二斗，湯和

切爲片，蒸熟，幽爲黃暴甚燥。每十斤，鹽三斤，注紫蘇湯，日暴之，遂成熟醬。

又《二麥熟醬》　二麥炒熟，磨爲麪，用河水和之，幽黃暴燥，復磨麪，復用河水潤，覆鹽一層，幽甕中封密，置日暴浹旬，覺有香氣發露，計黃鹽數作湯，冷注暴爲醬。二麥、大麥、小麥也，用大豆煮熟，同溻，幽黃甚佳。

又《麻莘醬》　用新麻莘，車坊中，方出芝麻油餅。碎擣，甑中復蒸透，以小麥麪和之，幽爲黃暴燥。計十斤，鹽三斤，注水於日中，復暴爲醬。

又《逡巡醬》　每以大豆一斗爲率，餳餹四兩，加減隨宜，鹽一斤，可留十日；二斤，可留一月；三斤，可留久遠。注水滿鍋，置甑於上，甑底以編蒲等簞之，鍋口圍密，甑心立通節竹一根，下抵鍋底，上平甑口，別以蘆一根，貫竹中，與之一齊。先將豆湛潔，浸過一宿，貯甑中，密蓋蒸，用竹中蘆緝視水痕，稍乾即注水，竹內續上直，候甑面上豆黑爲度，務須過熟，即出鋪冷，置臼中擣糜爛，乃入，餳鹽勻和，遂堪取用，醬面以攪翎染熟油刷之，尤香潤也。

又《豌豆醬》　豌豆水浸煮熟，暴燥，磨去皮，計一斗，同小麥一斗，再磨爲麪，水和切片，蒸之，幽黃暴燥。凡十斤，鹽三斤，注水復暴爲醬。

又卷一七《造醬》　二伏中，不拘黃黑豆，揀淨水浸一宿，漉出煮爛。用白麪拌勻，攤蘆蓆上，用楮葉蓋一日，發熱二日，作黃衣三日，後翻轉曬乾，黃子一片，用鹽四兩爲率，井水下水高黃子一拳，曬須不犯生水。

又《麪醬》　白麪二十斤，一云不拘多少。冷水搜作硬劑，切作一指厚，蒸籠蒸熟，取出攤三時許，候乾以楮葉，蒼耳葉麥稈盒蓋，到黃衣上勻爲度。去蓋葉，番轉到次日，曬乾，刷去黃衣，擣碎，每四斤，用鹽一斤，水四斤拌勻入缸。一用貫衆煎湯，泡鹽水下，日曬夜蓋，到四十九日，極熟甜美。

又《小豆醬方》　不拘多少，揀淨磨碎，簸去皮，再磨細，浸半日，榨乾擦去皮，水淘淨控乾，麪熟捻作團子，盦蓋，候月方發過。用大眼籃懸掛透風處，至來年二月中旬，用布擦去白醭，擣碎再磨，每細麴二十斤，用鹽六斤四兩，以臘水化開，遇火日侵晨下，兩月可食。

又《勾醬》　每醬一斤，用麻油新打下麻餅，擣碎篩過，用十二兩，鹽二兩，水二兩，攪勻用。

又《熟醬油》　錫器置擂碎麪醬於中，爲窩注油，重湯頓熟。

又《伏醬》　三伏中，黃豆一石，曬乾篩淨，磨去殼，沸湯泡浸令漲，上甑蒸熟，糜爛爲度。去熱氣，逐旋拌勻，白麪七十五斤官稱，攤蘆蓆上，約厚二寸許。候三五日，黃衣上翻轉再攤，窨三五日，以手按碎。用鹽五十斤，或六十斤約量，用和鹽并醬黃下缸，以手臂直到缸底抄拌極勻，有小塊即捻碎，有草根即捻出。候水將冷，即以鹽糝缸面，但擇晴日，侵早便下缸，寧可水少，日後添入冷鹽湯，然不可添多，如太淡，增鹽亦救不得。凡醬黃攤輕則不黃，重則黑爛且臭矣。倘下缸後，便遇雨天則以小杖撐起缸蓋，微放縫出氣，仍以炒鹽停冷，糝在醬面。凡下缸後，曬一過晴，便打轉蓋。初下缸時，打倘未勻，全在這遍打勻，使鹽水與豆相入，又拔出熱氣，此最緊要。自後約曬三五日一打，蓋初下缸，醬黃浸不透，皆漲起在上，鹽水皆在下，上面鹽力少，若經六七日，不打必致生蛆也。倘下醬或水多鹽少，上清下矸，急逼出入鍋內，煎去三之二，留下待曬，醬乾，逐旋侵入。

明・周履靖《群物奇制・蔬菜》　作羹用醬汁煮之妙。即醬油也。

又　孔壘淘，用乳餅醬內妙。

又　醬內生蟲，以馬鞭草碎切入之，蟲即死。或用川椒亦可，或加熬熟香油百部入之。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《芝麻醬》　熟芝蔴一斗，搗爛，用六月六日，水煎滾，晾冷，用罈調勻，水淹一手指，封口。晒五七日後開罈，將黑皮去後，加好酒釀糟三碗，好醬油三碗，好酒二碗，紅麴末一升，炒菉豆一升，炒米一升，小茴香末一兩和勻，過二七日後用。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一一　禮有醯醬、卵醬、芥醬、豆醬，用之各有所宜，故聖人不得其醬不食。今江南尚有豆醬，北地則但熟麵爲之而已，寧辦多種耶？又桓譚《新論》有蜒醬，漢武帝有魚腸醬，南越有筠醬，晉武帝與山濤書致魚醬，枚乘《七發》有芍藥之醬，宋孝武詩有匏醬，又《漢武內傳》有連珠雲醬、玉津金醬，《神仙食經》有十二香醬，

今閩中有蠣醬、蠔醬、蛤蜊醬、蝦醬，嶺南有蟻醬。則凡聶而切之醃藏者概謂之醬矣，乃古之醢，非醬也。

明・方以智《物理小識》卷六《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。』小蕪黃醞醬，山楡仁也。能殺蟲，又曰：『伏中合醬，麵不生蟲。』日未出汲水下醬，不引蠅子。清明柳條止醬醋潮溢，醬內生蟲，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，以生水下醬，則雨點不妨。中通曰：大抵水少則不酸，黃子攤薄則不發熱，且色黃，若厚則黑爛矣。下缸後遇陰雨，小棓撐起缸蓋以出其氣也。鹽停冷摻其面，天晴一二日便翻轉，令白，頻翻令勻，且出熱氣。

清・張履祥《農書》卷上 六月內梅荳一收，即合醬黃日晒夜露，隨買頭水菜瓜五十觔，用鹽十五觔揉爛拌瓜，入缸用石壓定，逼盡瓜汁，取瓜略晒，皮皺稍乾，用醬黃二斗五升，將汁拌勻，同瓜入甕封口，貯無日之處。

又卷下 湖州多種茱萸爲醬，名曰『辣醬』，入藥曰『吳茱萸』。此味性溫無毒，寒天食之，可代椒薑。湖州四季皆食。

又卷上 六月內所合醬黃，大伏內晒成黑醬，每黃一斗入鹽四觔，厚可成團。九月摘冷露茄，風乾，但取入醬不腐，不必太乾，皮皺也。每茄一觔，用醬一觔拌勻，入甕封固，貯無日處。

又 作醬法：如湖州則煩，若浸子極省力，反覺潔淨。每子一觔，用石灰四兩化水貯瓶中，以沒子爲度，一月後即可食。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・甜醬》 伏天，取帶殼小麥淘淨，入滾水鍋，即時撈出，陸續入即撈，勿久滾。撈畢濾乾水，入大竹籮內，用黃蒿蓋上。三日後，取出晒乾。至來年二月再晒，去膜播淨，磨成細麪，羅過入缸內。量入鹽水，夏布蓋面，日晒成醬，味甜。

又《甜醬方》 用麪，不用豆。二月，白麪百觔，蒸成大餑子，劈作大塊，裝蒲包內按實，盛箱發黃。大約麪百觔，成黃七十五觔。七日取出，不論乾濕，每黃一觔，鹽四兩。將鹽入滾水化開，澄去泥滓入缸，下黃將熟，用竹格細攪過，勿留塊。

又《醬油》 黃豆或黑豆煮爛，入白麪，連豆汁揣和，使硬或爲餅，或爲窩，青蒿蓋住，發黃磨末。入鹽湯晒成醬，用竹篾密掙缸下半截，貯醬于上，瀝下醬油。或生絹袋盛濾。

又《豆醬油》 黑豆煮爛，濾起放蓆上，窩七日取出晒乾。揣去皮，加鹽入豆汁，汁少添水，同入缸。日晒至紅色，逐日將面上醬油撇起，撇至乾。剩豆別用。

又《秘傳醬油方》 好豆渣一斗蒸極熟，好麩皮一斗拌和，合成黃子。甘草一觔，煎濃湯約十五六觔，好鹽二觔半，同入缸。晒熟濾去渣入甕，愈久愈鮮，數年不壞。

又《甜醬》 白豆炒黃，磨極細粉，對麪水和成劑，入湯煮熟，切作糕片，合成黃子，搥碎同鹽瓜、鹽滷、層叠入甕，泥頭十個月成醬，極甜。

又《一料醬方》 上好陳醬五觔。芝麻二升炒。薑絲五兩。杏仁二兩。砂仁二兩。陳皮三兩。椒末一兩。糖四兩。熬好菜油，炒乾入簍。暑月，行千里不壞。

又《糯米醬方》 糯米一小斗，如常法做成酒，帶糟入炒鹽一觔，淡豆豉半觔，花椒三兩，胡椒五錢，大茴香、小茴香各二兩，乾薑二兩。以上和勻磨細，即成美醬，味最佳。

又《鯇醬》 鰕醬同法。魚子去皮沫，勿見生水，和酒、醬油磨過，入香油打勻晒，攪加花椒、茴香。晒乾成塊，加料及鹽、醬抖開，再晒方妙。

又《鹹梅醬》 熟梅一觔入鹽一兩，晒七日去皮核，加紫蘇再晒，二七日收貯。點湯和冰水，消暑。

又卷下《肉之屬・造肉醬法》 精肉四觔勿見水，去筋膜，切碎剁細，甜醬一觔半，飛鹽四兩，葱白細切一碗，川椒、茴香、砂仁、陳皮爲末，各五錢，用好酒合拌如稠粥，入罈封固，烈日中晒十餘日開看，乾加酒，淡加鹽，再晒。臘月制爲妙，若夏月須新宰好肉，衆手速成，加臘酒釀一鍾。

又《提清汁法》 好猪肉、鮮魚、鵝、鴨、雞汁，用生鰕搗爛和厚

醬，醬油提汁不清。入汁內。一邊燒火，令鍋內一邊滾，泛來掠去。下鰕醬三四次，無一點浮油，方笊出鰕渣，澄定爲度。如無鮮鰕，打入雞蛋一二個，再滾撈去沫，亦可清。

又《八寶醬》　熬熟油同甜醬，入沙糖炒透，和冬笋及各色果仁，略加砂仁、醬瓜、薑末和勻，取起用。

又《蟹醬》　帶殼剁骰子塊，略拌鹽頓滾，加酒漿、茴香末冲入。候冷，入麻油，略加椒末，半日即可用。酒油須恰好爲妙。

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷五　《禮》有醢醬、卵醬、芥醬、豆醬，用之各有所宜，故聖人不得其醬不食。今江南尚有豆醬，北地則但熟麪爲之而已，寧辨多種耶。又《桓譚新論》有艇醬，漢武帝有魚腸醬，南越有蒟醬，晉武帝與山濤致魚醬。枚乘《七發》有芍藥之醬，宋孝武詩有匏醬。又《漢武內傳》有連珠雲醬、玉律金醬。《神仙食經》有十二香醬。今閩中有蠣醬、鱉醬、蛤蜊醬、蝦醬、魚醬、珠螺醬。嶺南有蟻醬。則凡聶而切之醃藏者，概謂之醬矣。乃古之醢，非醬也。

清・李化楠《醒園録》卷上　作甜醬法。白麵十斤，以滾水做成餅子，不可太厚。中挖一孔，令其透氣，蒸熟於煖房內，上下用稻草鋪排草上加蓆，放麵餅於上，覆以蓆子，勿令見風。俟七日後發黃取出，候冷晒乾。每十斤配鹽二斤八兩。用滾水泡半日，候冷澄清去渾，底下黃時以木扒子打攪令爛。每早未出日時翻攪極透，晒至紅色。用磨磨過放大鍋內煎之，每一鍋放紅糖一兩，不住手攪熬至顏色極紅爲度。裝入罈內，俟冷封口。仍放日地晒之，鮮美味佳。按：醬晒至紅色後可以不用磨，只在合鹽水時攪打，用手擦摩極爛。或將黃先行杵破粗篩，篩過以鹽水泡之，自然融化，兼可不用鍋內煎，只用大盆盛，置鍋內隔湯煮之。亦加紅糖，不住手攪至紅色裝起，似略簡。

又法：做清醬亦用此黃，見後條。

先用白飯米泡水，隔宿撈起，舂粉篩就晒乾。或碎米亦好。次用黃豆洗淨約十五斤麥麵，可配黃豆一斗。和水，水滿鍋，慢火煮至一日，歇火悶，蓋隔宿。次早連計取出，大盆內同麵拌勻。用手揣揉聶成魂子，鋪排草蓆上，仍用草蓋住，至霉。少七天多十天，取出擺開晒乾，刷去黃毛，杵碎，與鹽對醋和勻裝入盆內。每黃一斤配好西瓜六斤。削去青皮用木板架於盛黃盆上，刮開取瓤揉爛，帶汁子一併下去。白皮切作薄片，仍用刀橫札細碎攪勻。此醬所重者瓜汁，一點勿輕棄。將盆開口付日中大晒，日攪四五次，至四十日，裝入罈內聽用。若要作菜碟，下稀飯，單用者，候一個月時，另取一小罈，用老姜或嫩姜切絲多下，加杏仁去皮尖，用豆油先煮至透，攪勻再晒十多天收貯，可當淡豉之用。

又法：每斗黃豆配乾白麵十五斤，先用鹽滾水泡化，澄去沙底，晒乾，淨重十二斤。將豆下大鍋，水配滿，煮至一天，歇火收，蓋隔宿。次早連汁取入大盆內，仝乾麵拌勻，用手攝起，排蘆蓆上草蓋，令發霉。少七天多十天，取出擺開晒乾，研碎下缸，將鹽泡水和下，欲乾水少些，欲稀水多些。日晒每早用棍子攪翻，十天或半月可用。按：此法用多水，依後方作醬油亦佳。

又　醬不生蟲生。用芥子研碎入豆醬內不生蟲，或用花椒亦可。

又　做醬諸忌。一、下醬忌辛日；一、防不潔淨身子眼日；一、忌缸罈泡洗未淨；一、防生雨點入缸內；一、醬晒得極熱時不可攪動。晚間不可即蓋。遇應攪之日務於清早上蓋，必待夜靜涼冷。下雨時缸蓋亦當用棍撐起，若悶住恐翻黃。

又　醬油不用煎。醬油濾出上甕，將瓦盆蓋口，以石灰封好。日日晒之，倍勝於煎。

又　做醬用水。須臘月內擇極涼日，煮滾水放天井空處，冷透收存，待夏泡醬及油用此。臘水最益人，又不生蛆蟲，且經久不壞。又云，造醬要三熟，謂熟水調麵、蒸熟麵餅、熟水浸鹽也。每黃十斤配鹽三斤水十斤，乃做醬一定之法，斟酌加減，隨宜而用。水內入鹽須攪過二三次，澄清用竹籬林過去，盡泥脚，試鹽水之法，將鷄蛋下去，浮有二指高即極鹹矣。

又　做麥油法。即清醬。將小麥洗淨，用水下鍋煮熟，悶乾取起。鋪大扁內，付日中晒之，不時用快子翻攪至半乾。將扁抬入陰房內，上面用扁蓋密，三日後不天氣大太熱，麥氣太旺，日間將扁揭開，夜間仍舊蓋密。若天不熱，麥氣不甚旺盛，不過日間將扁脫開縫就好。倘天氣雖熱，而麥氣不熱，即當密蓋爲是，切毋泄氣。至七日後取出晒乾，若一斗出有加倍即爲盡發，將作就麥黃，不必如作豆油。以飯泊漂晒即帶菉毛，每斤

配鹽四兩，水十大碗。鹽水先煎滾澄清候冷，泡麥黃付大日中晒至乾。再添滾水至原泡分量爲準，不時略攪至赤色。將滷濾起下鍋，內加香菰、八角茴、俱整蕊用。芝蘇，日袋盛之。同煎三四滾，加好老酒一小瓶，再滾。裝入罈內聽用。其渣再酌量加鹽煎水如前法。再至赤色下鍋煎數滾收貯，以備煮物作料之需。

又法：做麥黃與前同，但晒乾時用手搓摩揚簸去霉，磨成細麵。每黃十斤配鹽二斤，水一斤。鹽用水煎滾澄去渾脚，合黃麥做一大塊，揉得不硬不軟，如餑餑樣就好。裝入缸內，蓋藏，令發。次日掀開，用一手棒水節節洒下，付日大晒，一天加水一次，至用棍子可攪得活，活就止，即或遇雨不至生蛆。

又　作麵醬法。用小麥麵不拘多少，和水成塊，切作片子，約厚四五分，蒸熟。先於空房內用青蒿鋪地，或鮮荷葉亦可。加用乾稻草，或穀草，上面再鋪蓆子。然後將蒸熟麵片鋪排草蓆上，鋪畢復用穀稻草上加蓆子，蓋至半月後變發生毛。亦有七日者。取出晒乾，以透爲度，將毛刷去，用新磁器收貯候用。臨日時研成細麵，每十斤配鹽二斤半。應將大鹽預先研細，全淨水煎滾，候冷澄清去渾脚，和黃入缸。或加紅塘亦可，以水較醬黃約高寸許爲度。乃付大日中晒月餘，每早日出時翻攪極透，自成好醬。

又法：重羅白麵，每斗得黃酒糟一飯碗，泛麵做劑子，如一斤一箇，蒸熟晾冷，拾成一堆，用布包袱蓋好。十日後，皮作黃色，內泛起如鋒窩眼爲度。分開小塊晒乾，用石碾碾爛，汲新井水調和，不乾不濕，還可抓成團。每麵一斗約用鹽四斤六兩，調勻下缸。大晴天晒五日即泛漲如粥，醬皮有紅色如油。用木扒兜底掏轉，仍照前一斗之數，再加鹽三斤半，調和後按五日一次掏轉，晒至四十五日即成醬，可食矣。切忌醬晒熱時不可亂動。

又　做清醬法。黑豆先煮極爛，撈起候略溫。加白麵拌勻，每豆一斗配麵三斤多，不過五斤。攤開有半寸厚，上用布蓋密，不拘蓆草皆可。候發霉生毛至七天過晒乾。天氣熱不過五六日，涼不過六七日爲期，總以生毛多妙不可使爛。如遇好天氣，用冷茶湯拌濕再晒乾。用茶湯拌者，欲其味甘，不拘幾次，越多越好。每豆黃一斤，配鹽十四兩，水四斤，鹽同水煮滾澄清去渾底晾冷。將豆黃入鹽水內，泡晒至四十九日。如要香可加香蕈、大茴、花椒、姜絲、芝蘇各少許，撈出二貨豆渣，合鹽水再熬，酌量加水，每水一斤加鹽三兩。再撈出三貨豆渣，再加鹽水，再熬去渣，然後將一二次之水隨便合作一處，拌勻，或再晒幾天，或用糠火薰滾皆可。其豆渣尚可作家常小菜用也。按：豆渣晒微乾，加香料即可作香豆豉，詳見豆豉類。

又法：每揀淨黃豆一斗，用水過頭煮熟。豆色以紅爲度，連豆汁盛起。每斗豆用白麵二十四斤，連湯豆拌勻，或用竹籧及柳籧分盛攤開，泊按實，將籧安放無風屋內，上覆蓋稻草。黴至七日後，去草，連籧搬出，日晒晚間收進。次日又晒，晒足十四天。如遇陰雨，須補足十四天之數，總以極乾爲度。此作醬黃之法也。黴好醬黃一斗，先用井水五斗量準，注入缸內。再每斗醬黃用生鹽十五斤稱足，將鹽盛在竹籃內，或竹淘籮內，在水內溶化入缸。去其底下渣滓，然後將醬黃入缸。晒三日，至第四日早，用木扒兜底掏轉。晒熱時切不可動。又過二日，如法再打轉，如是者三四次。晒至二十天即成清醬，可食矣。至逼清醬之法，以竹絲編成圓筒，有週圍而無底口。南方人名醬籥，京中花兒市有賣。幷蓋缸、篾編箸架、大小缸蓋，俱可向花兒市買。臨逼時將醬籥置之缸中，俟籥坐實缸底時，將籥中渾醬不住控出，漸漸見底，乃以籥上用磚頭一塊壓住，以防醬籥浮起缸底，流入渾醬。至次早啓蓋視之，則籥中俱屬清醬，可用碗緩緩挖起，另住潔淨缸罈內。仍安放有日色處，再晒半月。罈口須用紗或麻布包好，以防蒼蠅投入。如欲多做，可將豆麵水鹽照數加增。清醬已成未籥時，先將浮面豆渣撈起一半，晒乾可作香豆豉用。

又法：將前法醬黃整塊，醬黃，即做酣醬所用者是也，已見前篇。先用飯候冷，逐塊溫濕晒乾。如法再搵，再晒，日四五度。若日炎可乾六七次更妙，至赤色乃止。黃每斤配鹽四兩，水十大碗。鹽水先煎滾澄清候冷，泡醬黃付日大晒乾，即添滾水至原泡分量爲準。不時略攪，但勿攪破醬黃塊耳。至赤色將滷濾起下鍋加香菰、八角、茴花椒、俱整蕊用。芝蘇，用口袋盛之。同前三四滾加好。老酒一小瓶，再滾，裝入罐內聽用。其渣再酌量加鹽煎，水如前法。再晒至赤色，下鍋煎數滾收貯，以備煮物作料之用。

又　作米醬法。用飯米舂粉澆水作餅子，放蒸籠內蒸熟候冷。鋪草蓋草加扁。七日過取出晒乾刷毛，不用舂碎。每斤配鹽四兩，水十大碗。鹽水先煎滾，候冷澄清泡黃攪爛。約五六日後用細篩磨擦，下落盆內，付日

中大晒四十日，收貯聽用。按：此黃雖係飯米，一經發黃，內中鬆動，用水一泡，加以早晚翻攪，安有不化之理？似可不用篩磨，以省沾染之費，更爲捷便。

又法：用糯米與飯米對配，作法同前。

又法：白米不論何米，江米更妙，用滾水煮幾滾帶生撈起，不可大熟。蒸飯透熟，不透不妙。取起，用蓆攤開，寸半厚。俟冷。上面不拘用何東西蓋密，至七日過晒乾，總以毛多爲妙。如遇好天氣，用冷茶溫拌濕，再晒乾。每米黃一斤，配鹽半斤，水四斤。鹽水煮滾澄清去渣，底候水冷，將米入於鹽水內，晒至四十九日，不時用竹片攪勻。倘日氣太大，晒至期過於乾者，須用冷茶湯和勻。不乾不用。俟四十九天之後，將米并水俱收起，磨極細即米醬矣。或用細篩擦細爛亦可。以後或仍晒，或蓋密，置於當日處，俱可如醬乾些，可加冷茶和勻，再晒。凡要攪時，當看天氣清亮方可動手。若遇陰天不必打破醬面。

清・顧仲《養小録》卷上《醬之屬・急就醬》 麥麪黃豆麪，或停，或豆少麪多。下鹽水入鍋熬熟，入盆曬。西安作一夜醬即此。

又《急就醬油》 麥麪五升、麥麪三升，共炒紅黃色，鹽水十斤，合曬淋油。

又《仙醬方》 蒸桃葉，蓋七日，陰七日。每斤鹽二兩。自化，至妙。

清・顧禄《清嘉録・合醬》 謂造醬餡曰『罨醬黃』。餡成之後，擇上下火日合醬。俗忌雷鳴，諺云：『雷鳴不合醬。』郭麐《合醬》詩云：『籩豆《周官》重，卵魚《內則》諳。食齊醬用八，執饋老尊三。數典和羹得，齊民近制參。重羅麪如雪，糲釜豆留泔。溲作牢丸大，烝成餺飥甘。黃添雲子色，藉用白茅函。曝處分窶藪，先時滌石甑。吳霜飛暑路，新水汲澄潭。汎溢波初沸，浸淫味已含。三投比麴蘗，幾宿自沈酣。盎盎疑無滓，霎霎慮有淦。斗杓投木杼，圓蓋像筠籃。醲郁緣沈浸，清深或澹涵。食單元異劑，列器各分坩。利用羣生徧，稱名異物覃。椒辛來自北，薤美遂通南。烏鰂登槃薶，黃梅消渴堪。胡麻研瑣瑣，勺藥和醃醃。間及嘉蔬漬，能令下箸貪。薑芽紅斂指，玉版緑抽篸。蔓實餘瓜果，谿毛擷藻潭。均分鹽法志，足使醢人慙。邇者桓寬議，爭先榷酤探。高官司操刺，大賈飽酣婪。編戶常忘味，海氓竊負擔。井疆區晉楚，迫逐互戈鋟。地本鹽官接，人皆淡食妉。趁虛聊裹箬，覆瓿孰盈壜。隸事非徵博，陳風當劇譚。酸鹹君辨否，有味亦醰醰。』

案：崔寔《農家諺》云：『上火不落，下火滴汚。』俗以曆日中有兩火相連者，曰上下火日，本此。《風俗通》云：『雷鳴不得作醬。』今亦有此忌。蔡鐵翁詩：『選火避雷忙作醬。』《廣韻》：『罨，烏合切，音遏。』吳語謂覆物使不漏風曰罨。

清・郝懿行《證俗文》卷一《醬》 醬有數義，古者以肉爲醬。《説文》：『醢，醬也。醬，醢也，从肉从酉，酒以和醬也。』《周禮・膳夫》『醬用百有二十甕』注：『醬謂醯醢也。王舉則醢人共醢六十甕，以五齏、七醢、七菹、三臡實之。醢人共齏菹醢物六十甕。』是知醯、醢皆謂之醬矣。《禮・內則》『醢醬』、『卵醬』注：『卵讀爲鯤。鯤，魚子，或作攪也。』案：即今魚子醬。《周禮・庖人》注『青州之蟹胥』疏：『蟹胥，蟹醬也。』《説文》：『鮭，蚌也。』《漢律》：『會稽郡獻鮭醬』，是知魚蟹之屬皆可爲醬矣。《史記・西南夷傳》『南越食蒙蜀枸醬』注：劉德云：『枸樹如桑，其葚長二三寸，味酢，取其實以爲醬。』《説文》：『酸醷，榆醬也。』《齊民要術》：『二月榆莢收乾，可作醬醷。』枚乘《七發》：『勺藥之醬。』《文選》注引韋昭《上林賦》注曰：『勺藥和齊，鹹酸美味也。』《內則》：『芥醬。』是知艸木之屬皆可爲醬矣。今之爲醬，則以麥麪豆屑罨黃加鹽曝之成醬。造麪醬法：麥一斗，炙豆四升共爲屑，餅之，烝之。麥黯黃蒿覆四十九日成衣，乃風之，露之，水滌刷其衣，輾之，礪之，稱得一觔，予鹽四兩，其水無算，納甑甕中封固，其日須擇火日，爲不生蟲也。八月作之，來年春數暴曬之則成矣。其豆醬法同，旬餘日可成。《聞奇録》：『研芥子入豆醬不生蟲。』甜醬法：麥三升，水浸半日，別以新水入鑊煮之，微熟之，毋令破，漉之，乾之，攤席上厚二寸許，黃蒿覆無風處，釀七日出之，三日曬之，附著者離之，簸去黃衣，礪之，羅之，盡出其麪。及其造之也，予新水和鹽均調之如溲輭麪狀，分置小甌內，按定加蕃瓜葉罨之，放火坑上，如發酵然。及其皆發也，盡納大甌中，日暴曬之，嘗其鹹淡，如淡也，復予鹽。三日後可食，仍日曬之。須立秋前後造，毋令太晚。

又《清醬》 於古未聞。今人造之，略如醬法。粟米爲稀粥，予麥麪十二升、乾濡必調，麥黯黃蒿覆之，釀出黃衣（凡釀麴醬之屬，皆黃衣爲上，黑白爲下）。輾之羅之，予豆四升，礪之瓣之，煮之熟之，連汁入麪粥中，乾濡必調，稱得一

觔，予鹽四兩，納甕裏中，仍鹽覆之封固，六月釀之（七月亦可作），來年春，數暴曬之，則香味成矣。其取之也，熱水沃之，淋之，取無時。如鑊煮藏之，可經久無敗。

清・錢泳《履園叢話》卷二一《醬》 今南方烹庖魚肉，皆用醬，故不論大小門戶，當三伏時，每家必自制之，取其便也。其制醬時必書「姜太公在此」五字，爲壓勝，處處皆然。有問於袁簡齋曰：「何義也？」袁笑曰：「此太公不善將兵，而善將醬。」蓋戲語耳。後閱顏師古《急就章》云：「醬者，百味之將帥，醬領百味而行。」乃知雖一時戲語，卻暗合古人意義，見《隨園隨筆》。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 醢醓醬醷䭔醢醢醓，醬也。《說文》：「醓、擣楡醬也。」醓與醢同。《玉篇》云：「醢醬醷也，或作醓。」《說文》：「醬醷楡醬也。」《齊民要術》引《四民月令》云：「楡莢色變白將落，可作醬醷。」《楚辭・大招》：「吳酸蒿蔆。」王逸注云：「或曰「吳酸醬醷。」醬醷楡醬也。」《玉篇》：「醷酪、醬也。」即醬醷之轉聲。各本脫去醷字。《集韻》、《類篇》竝引《廣雅》：「醷、醬也。」《酉陽雜俎》作䭔，云：「醢、醓、醬醷、䭔、醬也。」《玉篇》：「䭔、南方呼醬也。」今據補。《說文》：「醢、血醢也。禮有醢醢，以牛乾脯粱麴鹽酒也。」《釋名》云：「醢多汁者曰醢。醢、瀋也，宋、魯人皆謂汁爲瀋。」醢與醢同。《大雅・行葦》篇：「醢醢以薦。」毛《傳》云：「以肉曰醢醢。」《周官・醢人》：「韭菹醢醢。」鄭注云：「醢，肉汁也。」《爾雅》：「肉謂之醢。」《說文》：「醢、肉醬也。」又云：「醓、醬也。」《玉篇》：「醓、醢醬也。」

清・福格《聽雨叢談》卷六《蚌醬》 方拱乾《絕域紀略》載：寧古塔產水族曰刺姑，身如蝦，兩螯如蠏，大可盈寸，搗之成膏，爲宗廟祭品之必需，屆期馳驛而進云云。漢律歲獻鮚醬二升。《李後主蚌帖》下屬州責蚌醬。知以宗廟爲重，恐滋味澹薄也。又《周禮》蠃氏所掌蛙黽之屬，《漢書》霍光擅減宗廟羔兔蛙，由此可知古人以黽蚌爲宗廟之享久矣。今盛京產一介類，形似蝦蟆稍大，清語曰「哈什碼」，每歲亦爲任土之貢，豈即古之蛙黽歟？內地所食田雞，又曰水雞。亦與蝦蟆無別，蝦蟆色蒼喙圓，田雞色綠喙尖。方拱乾所言之刺姑，得毋古之鮚醬歟？

按韓退之有《答柳柳州食蝦蟆詩》。《明史》給事中胡以寧請禁食蝦蟆，時號爲蝦蟆給事。是此物唐宋以來即登鼎俎矣。

清・孫詒讓《周禮正義》卷一〇 醢人掌四豆之實。朝事之豆，其實韭菹、醓醢，昌本、麋臡，菁菹、鹿臡，茆菹、麋臡。醢，肉汁也。昌本，昌蒲根，切之四寸爲菹。三臡亦醢也。作醢及臡者，必先膊乾其肉，乃後莝之，雜以粱麴及鹽，漬以美酒，涂置甀中百日則成矣。鄭司農云：「麋臡，麋骹髓醢。或曰麋臡，醬也。有骨爲臡，無骨爲醢。菁菹，韭菹。」鄭大夫讀茆爲茅。茅菹，茅初生。或曰茆，水草。杜子春讀茆爲卯。玄謂菁，蔓菁也。茆，鳧葵也。凡菹醢皆以氣味相成，其狀未聞。【疏】「掌四豆之實」者，此幷與籩人、醢人爲官聯也。《說文・豆部》云：「豆，古食肉器也。梪，木豆謂之梪。」《詩・大雅・生民篇》「于豆于登」，毛傳云：「木曰豆，瓦曰登。豆，薦菹醢也。登，大羹也。」王涇《大唐郊祀録》引《三禮圖》云：「豆，以木爲之，受四升，高尺二寸，黍赤中。」案：此四豆以盛菹醢，則皆木豆也，與瓦人所爲瓦豆異。正字皆作梪，經典通作豆。凡祭祀，以豆盛濡物，亦分四次薦之。朝事、饋食加豆皆八豆，羞豆則二豆，與籩人四籩數正相當也。賈疏云：「言四豆之實者，豆與籩幷設，節數與四籩同時，亦謂朝事饋食加豆羞豆之實是也。」云「朝事之豆」者，賈疏云：「亦謂朝踐節八豆，幷后設之。」云「其實韭菹醓醢，昌本麋臡，菁菹麋臡，茆菹麋臡」者，《釋文》云：「醓，本又作盛。」案：盛即醓之譌，詳後。賈疏云：「於豆內齏菹之類，菜肉通全物若膞爲菹，細切爲齏。又不言菹者，皆是齏，則昌本之類是也。」詒讓案：此第一豆赤最尊，故《左》僖三十年傳，魯饗周公閱，辭昌歜。《禮經》惟《聘禮》致饔餼，全用此八豆。《公食大夫禮》六豆，則無茆菹麋臡。上大夫八豆，注謂因六豆而加以葵菹、蝸醢。《少牢饋食禮》則用韭菹醓醢，葵菹羸醢，皆參用饋食之豆。《有司徹》上大夫賓尸，則唯用韭菹醢、昌菹醢。皆不備用，亦禮之殺也。又案《郊特牲》云：「梪豆之菹，水草之和氣也；其醢，陸產之物也。加豆，陸產也；其醢，水物也。」注云：「此謂諸侯也。天子朝事之豆，有昌本麋臡，茆菹麋臡。饋食之豆，有葵菹羸醢，豚拍魚醢。其餘則有雜錯云也。」《詩・大雅・既醉》孔疏云：「《記》言梪豆、加豆，鄭引朝事、饋食，則以朝事爲梪，饋食爲加，取其水陸相配與記同者而證之，以梪加相亞，宜爲朝事與饋食，故不爲饋外之加焉。其餘錯雜者，於《醢人》云朝事之豆，有韭菹菁菹，非水草也；饋食之豆，有蜃蚔醢，蜃非陸產，蚔非水物，故言雜錯也。」案：依《郊特牲》注說，則四豆惟朝事爲梪豆，饋食以下三豆幷爲加豆，與此經加豆爲第三豆異。《郊特牲》孔疏謂彼加豆，亦即此經第四豆，與《詩疏》倦異，於義雖可通，然非鄭恉也。但此經四豆之實，水陸錯出，與《禮記》所說，亦不相應。鄭以爲天子禮異，理或然矣。注云「醓，肉汁也」者，《說文・肉部》云：「肬，肉汁滓也。」又《血部》云：「膷，血醢也。《禮》有膷醢，以牛乾脯粱麴鹽酒也。」無醓字。《聘禮》注云：「醢，醢汁也。」又《公食大夫禮》注云：「醢醢，醢有醢。」畢沅校本《釋名・釋飲食》云：「醢多汁者曰醢。

醢，潘也。宋魯人皆調汁爲瀋。』《毛詩・（小）〔大〕雅・行葦》傳云：『以肉曰醢醢。』案：《說文》云『禮有膾醢』者，許所見《儀禮》、《周禮》經文，并作膾醢也。二徐本作《禮記》，非。今從段玉裁校刪。依許說，則肰爲肉汁滓，膾爲血醢，二義不同。然《禮經》無血醢，而鄭說醢醢，正與許書肰字說解同。竊謂正字當本作肰，膾乃後來孳生字。二《禮》及《毛詩》并作醢，此經別本又作㪷，皆膾之變體。漢時禮家說，蓋有以醢爲血醢者，許遂別以膾隸《血部》，實則與肰是一字也。凡《禮經》單言醢，不著牲獸者，并即三牲之醢醢，是肉非血，許說未塙。段玉裁云：『許云汁滓者，謂醢不同滫也。凡醢臡皆有汁，而牛乾脯獨得膾名者，六畜不言牲名，他醢臡不言膾，立文錯見之法。汁即鹽酒所成，言皆勝物，非有孰汁也。毛傳云『以肉曰醢醢』，大鄭云『醢醢肉醬也』，皆言肉以包汁。不言何肉者，蓋謂《周禮》六牲之肉，下文醢臡麋鹿麋兔鴈，在六獸六禽內可證也。許但言牛乾脯者，舉六牲之一以包其餘也。』案：段說是也。凡醢皆有汁，故實於豆。《行葦》孔疏謂『肉醢特有多汁，故以醢名。其無汁者，自以所用之肉魚鴈之屬爲名』，非也。又《內則》，記大夫庶羞二十，牛炙、牛胾、羊胾、豕炙之下，并有醢。孔疏引熊氏云：『此經承牛羊之下，則是牛肉羊肉之醢。以其庶羞，故得用三牲爲醢。若其正羞，則不得用牲，故《醢人》職無云牲之醢也。』今案：熊說亦非也。此經醢醢，即是三牲之醢，安得謂醢人職無牲醢乎？云『昌本，昌蒲根』者，《公食大夫禮》注云：『昌本，昌蒲本菹也。』《呂氏春秋・任地篇》云：『冬至後五旬七日，菖始生。』高注云：『菖，菖蒲，水草也。』又《克己篇》注云：『本，根也。』昌蒲根菹，又謂之昌歜。《左》僖三十年傳云：『饗有昌歜。』《籩人》疏引《左傳》服注云：『昌歜，昌本之菹。』歜，《玉篇・欠部》作『歠』，義未詳。《韓非子・說難篇》、《呂氏春秋・遇合篇》，并云文王嗜昌蒲菹。高注亦云『昌本之菹』。《本草・草部》云：『菖蒲，一名昌陽，生上洛池澤及蜀郡嚴道，一寸九節者良。』案：古昌本當用此。《本草》別有白昌，《證類本草》引陳藏器云：『即今之溪蓀也。一名昌陽，生水畔，人亦呼爲菖蒲，一名水菖蒲，根色正白，去蚤蝨。』白昌不可爲菹，非古昌本也。云『切之四寸爲菹』者，賈疏云：『蓋以一握爲限，一握則四寸也。』詒讓案：《士虞禮》注云『菹刉』，刉即切也。昌本後文在五齏之內，此云爲菹者，菹齏散文得通。《有司徹》亦云『昌菹』。其切之皆以四寸爲度也，詳後疏。云『三臡亦醢也』者，對文則有骨爲臡，無骨爲醢，散文則通。《有司徹》凡臡亦并通曰醢。云『作醢及臡者，必先膊乾其肉，乃後莝之，雜以粱麴及鹽，漬以美酒，涂置甀中，百日則成矣』者，此釋作醢及臡之法。膊乾者，《說文・肉部》云：『膊，薄脯，膊之屋上。』《方言》云：『膊，暴也。燕之外郊，朝鮮洌水之閒，凡暴肉謂之膊。』《釋名・釋飲食》云：『膊，迫也，薄磔肉，迫著物使燥也。』莝者，《說文・艸部》云『斬芻也』。《急就篇》顏注云『細斫棗也』。此引申爲細切肉之稱。蓋先析肉爲薄片，暴乾之爲脯，復細切之，和粱麴等物以爲之。《說文》說作醢醢法，與此正同。粱麴者，以粱米爲麴。《漢書・平當傳》如淳注引《漢律》云：『粟米一斗，得酒一斗，爲下。』此粱麴，即粟米所作之麴也。甀者，小口甕，詳《凌人》疏。賈疏云：『案《王制》云「一爲乾豆」，鄭注云：「謂臘之以爲祭祀豆實也。」脯非豆實，亦謂作醢始得在豆，與此先膊乾其肉義合。』鄭司農云『麋臡，麋骭髓醢』者，《說文・骨部》云：『骭，骸也。髓，骨中脂也。』《爾雅・釋訓》郭注云：『骭，腳脛。』案：髓即骸之變體。若依此說，則鹿麋諸臡，并骭髓醢矣。此於經無譌，故後鄭不從。云『或曰麋臡醬也』者，《說文・酉部》云：『醢，肉醬也。』《廣雅・釋器》云：『醢，醬也。』此又一說，直謂麋肉爲之，與前麋骭髓醢說異。以諸醢通例校之，後說爲是。云『有骨爲臡，無骨爲醢』者，亦或說也。謂臡醢但以有骨無骨爲異，不用骭髓也。《爾雅・釋器》云：『肉謂之醢，有骨謂之臡。』郭注云：『醢，肉醬。臡，濃骨醬。』《說文・肉部》云：『臕，有骨醢也。重文臡，臕或從難。』《釋名・釋飲食》云：『醢有骨者曰臡。臡，昵也，骨肉相傅昵無汁也。醢，晦也。晦，冥也，封塗使密冥乃成也。』《公食大夫禮》後鄭注云：『醢有骨謂之臡。』與先鄭說同。云『菁菹，韭菹』者，《說文・艸部》云：『菁，韭華也。』又《韭部》云：『韭，菜名。一種而久者，故謂之韭。』《廣雅・釋艸》云：『韭，其華謂之菁。』《玉燭寶典》引《四民月令》云：『八月收韭菁，作擣齏。』賈疏云：『以菁爲韭菁，於義不可，後鄭不從。若爲菲字，菲則蕫菁，於義爲是，後鄭不應破之，明本作韭，不作菲也。』阮元云：『考疏云「以菁爲韭菁，於義不可，後鄭不從」。據此，是先鄭作「菁菹，韭菁菹也」。韭華謂之韭菁，漢人語尚如此。後人奪下菁字，賈時不誤。』案：阮說是也。上已有韭菹，不當複出，故先鄭以韭菁菹爲釋，別於上文韭菹爲韭葉也。賈所見別本，蓋作『菲菁菹』。疏當云『菲菁則蕫菁』。蓋菲韭形近，菲菁又與韭菁聲相轉，故互誤。今本有挩字。《說文》訓菁爲韭華，知不作韭華菹者，以別本作菲，若爲菲華，則義不可通，賈不宜云於義爲是也。《爾雅・釋艸》云『菲，芴』，郭注云：『即土瓜也。』又『菲，薆菉』，注云：『菲草，生下溼地，似蕪菁，華紫赤色，可食。』據郭說，則菲似蕪菁，而實非一物。惟段公路《北戶録》云『蕪菁，《小學篇》曰芴菁』，與《釋艸》菲芴字同，故賈云即蕫菁也。云『鄭大夫讀茆爲茅，茅菹，茅初生』者，茆茅聲相近。《鄉師》『大祭祀共茅藉』。杜注云：『藉當爲菹，以茅爲菹。』案：茅初生，所謂黃也。《毛詩・邶風・靜女》傳云：『黃，茅之始生也。』《玉燭寶典》引《夏小正》云：『二月時有見黃。始收黃也者，取以爲豆實也。』今《大戴禮記》黃作『稊』，誤。又引《詩草木疏》云：『正月始生，其心似麥欲秀，其中正白，長數寸，食之甘美。』蓋茅初生可作菹，故《小正》取爲豆實矣。賈疏謂茅不可食，誤。云『或曰茆，水草』者，即後鄭所謂凫葵也。《祭統》『水草之菹』，鄭注云：『芹茆之屬。』段玉裁云：『此大夫所引或說不改

字，又一說也。』云『杜子春讀茆爲卯』者，段玉裁改卯爲茆，云：『杜子春以茆不見於經傳，易爲《魯頌》「薄采其茆」之茆。鄭申之曰凫葵。知鄭必申杜者，若非杜說，則鄭當云「茆當爲茆，凫葵也」。且今本杜說讀茆爲卯，殊不可通。若云讀茆如卯，亦當訓爲何物。惟杜破字作茆，則島葵之解，已在其中，鄭特明言之耳。陸氏作《釋文》，賈氏作《正義》時，注文已譌繆。又不知卯茆本二聲，茆茆必二字，誤謂本一字，故不能諟正。《周禮釋文》「茆音卯，北人音柳」《魯頌釋文》「茆音卯，徐音柳」，皆混茆茆爲一字。《泮水》本是茆字，訓凫葵，《說文·艸部》可證。韋昭音萌藻反，則韋時茆已誤爲茆矣。《漢律厤志》「冒茆於卯」，茆字僅見於此。』又云：『按杜不云茆當爲茆，而云讀爲茆者，古音卯聲茆聲同在尤幽部。凡易其字而音韻同部者，皆曰讀爲也。』案：段據《說文》定茆字當爲茆，諧茆聲，不當從卯，其說自是。但杜、鄭說字形聲正別，不盡與許同。證以《漢志》冒茆之文及韋昭萌藻之讀，蓋漢時自有從艸卯聲之字，至許君乃定其字爲諧茆聲。然茆卯古音同部，未必卯聲之必不可諧也。竊疑杜、鄭自作茆字，此當云『讀茆如卯』，非正其字，乃擬其音耳。《管子·五行篇》『卯菱』，尹注云：『卯，凫葵，早春而生也。』字亦作卯可證。云『玄謂菁，蔓菁也』者，《書·禹貢》孔疏引此注『蔓』作『莫』。鄭《坊記》注云：『葑，蔓菁也。陳宋之閒謂之葑。』《方言》云：『蕪菁，燕菁也。關之東西謂之燕菁，陳楚之郊謂之蕪。』郭注云：『蕪，在江東音嵩，字作菘也。』《公食大夫禮》『菁菹』，注云：『菁，莫菁菹也。』蔓、燕、莫，竝一聲之轉。《詩·邶風·谷風》釋文引《草木疏》云：『葑，蔓菁也。』郭璞云：『今菘菜也。』案：《齊民要術》有作蕪菁菹法。又云：『菘菜，似蕪菁，無毛而大。』《說文·艸部》云：『蘆菔似蕪菁，實如小赤者。』則蕪菁乃蘆菔之類，似非即菘也。《本草》陶注云：『蘆菔是今溫菘，其根可食，葉不中啖。蕪菁根乃細於溫菘，而葉似菘，好食。其子與溫菘甚相似，小細爾。俗人蒸其根及作菹，皆好，但小薰臭爾。』又引唐本注云：『蕪菁，北人又名蔓菁，根葉及子乃是菘類，與蘆菔全別。』陶及《唐本草》說亦小異。綜校諸說，蕪菁殆即蘆菔之細而長者，葉似菘而實非菘，郭說之誤明矣。云『茆，凫葵也』者，茆，段玉裁亦改爲茆。《詩·魯頌·泮水篇》『薄采其茆』，毛傳云：『茆，凫葵也。』《說文·艸部》及《廣雅·釋艸》竝同。《詩》孔疏引《草木疏》云：『茆與荇菜相似。葉大如手，赤圓有肥者，箸手中滑不得停，莖大如匕柄，葉可以生食，又可羹，滑美。江南人謂之蓴菜，或謂之水葵。諸陂澤水中皆有。』《魯頌》釋文云：『茆：干寶云：「今之鳧葵，堪爲菹，江東有之。」何承天云：「此菜出東海，堪爲菹醬也。」鄭小同云：「江南人名之蓴菜，生陂澤中。」《草木疏》同。又云「或名水葵。一云今之浮菜即猪蓴也」。《本草》有凫葵，陶弘景以入有名無用品。解者不同，未詳其正。沈以小同及《草木疏》所說爲得。』詒讓案：據鄭小同、陸璣、沈重說，凫葵即蓴菜。而《後漢書·馬融傳》李注云：『凫葵，葉團似蓴，生水中，今俗名水葵。』《證類本草·菜類》，蓴下引蜀本《圖經》亦云『葉似凫葵』。此并分凫葵與蓴爲二，與鄭、陸說異。又《本草經》云：『凫葵生水中，即苦菜也。』又引唐本注及《圖經》，并云『即荇菜』。荇荇字同。今攷《詩·周南·關雎》孔疏引陸疏，說『荇菜浮在水上』。顏之推《家訓·書證篇》亦說荇菜，云『黃華似蓴，江南俗亦名爲猪蓴』。若然，荇菜本浮生，又別名猪蓴。是陸引一云浮菜即猪蓴者，即以凫葵爲荇菜，與《本草經》說同也。故《證類本草·草類》凫葵下引唐本注，云『南人名猪蓴』。又引別本注駁之，云『猪蓴與凫葵，全不相似』。蓋魏晉以來釋凫葵者，或謂即蓴，或謂是荇菜，則似蓴而非蓴。諸說舛異，要不出此二者。以《詩》攷之，荇見《關雎》，茆見《泮水》，傳箋及陸疏并分別釋之，則凫葵是蓴，而與荇不同物，殆可無疑矣。云『凡菹醢皆以氣味相成，其狀未聞』者，賈疏云：『經云韭菹醢醢已下，兩兩相配者，皆是氣味相成，之狀不可知，故云其狀未聞。』饋食之豆，其實葵菹、羸醢，脾析、蠯醢，豚拍、魚醢。羸，蜾蠃。蠯，大蛤。蚔，蛾子。鄭司農云：『脾析，牛百葉也。蠯，蛤也。』鄭大夫、杜子春皆以拍爲膊，謂脅也。或曰豚拍，肩也。今河閒名豚脅聲如鍛鍊。【疏】『饋食之豆』者，賈疏云：『亦與饋食之籩同時而薦。』云『其實葵菹羸醢』者，《說文·艸部》云：『葵，菜也。』葵即葵之隸變。《齊民要術》引《四民月令》云：『九月可作葵菹。』金鶚云：『葵類最多。《爾雅·釋草》云：「蒉，菟葵。芹，楚葵。」《說文》云：「茆，凫葵，蓴，凫葵。」又《爾雅》「蜃，苦堇」，郭注云：「今堇葵也。」又「蚔，蚍蜉」，注云：「今荊葵也。」又「蕢，戎葵」，注云：「今蜀葵。」此六者皆有葵名，亦以其可食而味滑也。然皆似葵，爲葵之類，非即葵也。今秋葵，一名側金盞，六月放花，大如椀，鵝黃色，紫心六瓣，朝開暮落，隨即結子。諸葵惟蜀葵根苗嫩時可食，秋葵嫩時食之尤佳。鮑昭《葵賦》云「豚耳鴨掌」，今觀秋葵，其葉如鴨掌，則秋葵即葵菜之葵，明矣。』云『脾析蠯醢，蜃蚔醢，豚拍魚醢』者，賈疏云：『此八豆之內，脾析、蜃、豚拍三者不言菹，皆齏也。』詒讓案：《士冠》再醮，《士喪》大斂奠，《士虞》、《特牲》二豆并用葵菹羸醢。《士喪》大遣奠四豆，又加以脾析蜱醢。亦士禮殺，不得全用八豆也。注云『羸，蜾蠃，蜃，大蛤，蚔，蛾子』者，《籩人》注并同。《大戴禮記·夏小正》云：『二月玄蚔。蚔，蟻卵也，爲祭醢也。』鄭司農云『脾析，牛百葉也』者，《既夕》注云：『脾讀爲雞脾胾之脾。脾析，百葉也。』《說文·肉部》云：『脾，土藏也。膍，牛百葉也。一曰鳥膍胵。胵，鳥胃也。』段玉裁云：『《既夕》注云：「脾讀爲雞脾胾之脾。」《內則》「鴞奧」注：「奧，脾胾也。」胾與斯，斯與析，音近，故釋脾析爲脾胾。雞鴞皆有脾胾，謂胃也，即許所謂鳥膍胵也。鄭與許字異而音義同。謂之百葉者，胃薄如葉，碎切之故云百葉。未切爲膍胵，既切則謂之脾析，謂之百葉也。此胃也，而經注何以謂之脾？蓋如今人俗語脾胃連言，故以脾之名加於胃也。經文脾析，說禮

家容有讀爲膍者，故許從之，不欲與土藏同名也。《莊子・庚桑楚》「臘者之有膍胲」，司馬云「膍，牛百葉也」是也。《大雅》「加肴脾臄」，脾蓋亦謂百葉。許以牛百葉系諸獸，系諸己成之豆實，故以鳥膍胵爲別一義，實則皆謂胃也。《廣雅》云「百葉謂之膍胵」，渾言之也。』案：段說是也。鄭《既夕》注必讀脾爲雞脾胝者，以別於土藏之脾，許君則徑定其字爲膍，與鄭義小異。又《說文・肉部》云：『胲，牛百葉也。』《廣雅・釋器》云：『胃謂之胲。』然則脾析也，脾胝也，膍胵也，百葉也，胲也，五者皆胃之異名。《既夕》注止云百葉，不云牛，賈彼疏云：『《醢人》，天子禮，容有牛。此用少牢，無牛，當是羊百葉，故不云牛。』然則凡牲胃幷有百葉之稱，不徒牛矣。云『蠯，蛤也』者，《鼈人》先鄭注同。云『鄭大夫、杜子春皆以拍爲膊，謂脅也』者，段玉裁云：『以拍爲膊，即讀拍爲膊也，易其字而訓爲脅。』詒讓案：《士喪禮》『特豚而胉』，鄭彼注云：『胉，脅也。今文胉爲迫。』《文選・東京賦》『毛炰豚胉』，李注引此經作胉，蓋兼據《禮》古文改。《山海經・西山經》『有窮鬼居之，各在一搏』。郭注云：『搏猶脅也。』案：《說文》無胉字，古蓋無正字，故叚借作拍、胉、迫及膊、搏，聲類幷相近也。凡成牲體解，左右脅各分爲三，前曰代脅，次曰長脅，後曰短脅。豚未成牲，則唯解左右脅爲二，《禮》所謂兩胉是也。云『或曰豚拍，肩也』者，段玉裁云：『此又一說，不易字而訓爲肩，拍不得訓肩，此是讀拍爲髆。《說文》曰：「髆，肩甲也。」』案：段說是也。惠士奇說同。《士喪禮》小斂奠云：『兩肩亞，兩胉亞。』此拍與胉字同。彼肩拍相亞，則拍非肩明矣，故後鄭不從。云『今河閒各豚脅聲如鍛鍊』者，段玉裁云：『此鄭君援方言以證前說之是也。河閒謂豚脅爲鍊，則易拍爲膊，訓脅宜矣。膊「訓薄脯膊之屋上」，非謂脅也。而依河閒語言，則字用膊訓脅可矣。拍古音與膊、鍊同，鍛鍊即段氏爲鍊器也。古段鍛通用。』加豆之實，芹菹、兔醢，深蒲、醓醢，箈菹、鴈醢，筍菹、魚醢。芹，楚葵也。鄭司農云：『深蒲，蒲蒻入水深，故曰深蒲。或曰深蒲，桑耳。醓醢，肉醬也。箈，水中魚衣。』故書鴈或爲鶉。杜子春云『當爲鴈』。玄謂深蒲，蒲始生水中子。箈，箭萌。筍，竹萌。【疏】『加豆之實』者，《國語・周語》韋注云：『加豆，謂既食之後所加之豆也。』賈疏云：『此加豆之實，亦與加籩之實同時設之。』詒讓案：加豆，亦爲加爵時，內宗所薦之豆，在正獻之後。鄭《司尊彝》注，謂在九獻第八獻時所薦，誤也。詳《籩人》疏。云『深蒲醓醢』者，賈疏云：『醓醢與朝事之豆同。』云『筍菹魚醢』者，魚醢亦與饋食同，猶籩人加籩之實栗與饋食同也。　注云『芹，楚葵也』者，《爾雅・釋艸》文。郭注云：『今水中芹菜。』《說文・艸部》云：『芹，楚葵也。』又『荎，菜類蒿。』《周禮》有荎菹。《詩・魯頌・泮水》『薄采其芹』，箋云：『芹，水菜也。』案：鄭、郭幷以芹爲楚葵，即水芹也。許則以此芹菹，字當爲荎，而楚葵之芹，別一艸。未知孰是。水菜之芹，《神農本艸經》又作水斳，陶注云：『其二月三月作英時，可作菹。及孰，爚食之。又有楂芹，可爲生菜，亦可生噉，俗中皆作芹字。』案：芹正字，斳俗作，陶說誤。鄭司農云『深蒲，蒲蒻入水深，故曰深蒲』者，《說文・艸部》云：『潊，蒲蒻之類也。』又『蒲，水艸也。可以作席』。深即潊之叚借字。《詩・大雅・韓奕》毛傳云：『蒲，蒲蒻也。』《齊民要術》引《詩義疏》云：『蒲，深蒲也。《周禮》以爲菹。謂蒲始生，取其中心入地者蒻，大如匕柄，正白，生噉之，甘肥。又煮而以苦酒浸之，如食筍法，大美。今吳人以爲菹。』《鰪人》注云：『今人謂蒲本在水中者爲弱。』案：弱蒻字同。深蒲蓋蒲始生，嫩葉未出水者，故可爲菹。許以潊爲蒲蒻之類，則不以爲一物，與二鄭說異。云『或曰深蒲，桑耳』者，《神農本艸經》有桑耳。《名醫別録》云：『味甘，一名桑菌，一名木麥。』《說文・艸部》云：『蕈，桑黃也。黃，木耳也。』案：桑耳即桑黃，謂木耳之生於桑者，《齊民要術》云『作木耳菹，取棗桑榆柳樹邊生者』是也。《內則》燕食庶羞有芝栭，孔疏引庾蔚之云：『無華葉而生者曰芝栭，今春夏生於木，可用爲菹。』盧植云：『芝，木芝也。』王肅云：『無華而實者名栭，栭即黃也。』然桑耳爲深蒲，其說無據，故後鄭亦不從。云『醓醢，肉醬也』者，言肉以包汁，與後鄭前注義同。云『箈，水中魚衣』者，段玉裁云：『《說文・艸部》曰：「箈，水青衣也。從艸治聲。」此先鄭說也。然則先鄭本作箈。今本經文作箈，混誤不成字。』洪頤煊云：『《詩・采菽》正義引此作箈菹。』案：段、洪校是也。《祭統》孔疏引經亦作箈。《說文》箈字注，今本作『水衣』，段從《爾雅音義》引《說文》校改。又《釋草》云：『薄，石衣。』郭注云：『水苔也。一名石髮，江東食之。』魚衣、水衣、石衣，蓋異名同物。然則經先鄭本固當作箈，後鄭本則自作箈，故釋爲箭萌。蓋二鄭本自不同，注偶未別白釋之耳。孔引作箈，則與後鄭說不合，今不據改。云『故書鴈或爲鶉』者，《說文・隹部》云：『鵪，鶉屬也。』鶉即鵪之借字。《公食大夫禮》，上大夫庶羞有雉兔鶉鴽。杜子春云『當爲鴈』者，段玉裁云：『「爲」宜作「從」，故書本不畫一，杜從其長者也。』云『玄謂深蒲，蒲始生水中子』者，子亦謂蒲嫩葉也。《說文・艸部》云：『蒻，蒲子，可以爲平席。』蓋深蒲即蒲之少者，故謂之子。可作席，其初生者可爲菹。後鄭說與先鄭及許同，但先鄭不云蒲子，故增成其義。云『箈，箭萌』者，不從先鄭本作箈也。箈即筍之俗。《爾雅・釋艸》云：『筍，箭萌。』郭注云『萌，筍屬也』，引『《周禮》曰：筍菹鴈醢』。《說文・竹部》云：『筍，竹萌也。箭，矢竹也。』《御覽・兵部》引《字統》云：『箭者，竹之別，大身小葉曰竹，小身大葉曰箭，箭竹主爲矢，因謂矢爲箭。』案：郭引此經作筍者，從《爾雅》文改也。《釋文》出箈字，云『《爾雅》作筍』，則經本不與《釋艸》同可知。云『筍，竹萌』者，亦《爾雅・釋艸》文。竹謂大竹也。《詩・大雅・韓奕》孔疏引孫炎云：『竹初萌生謂之筍。』又陸璣疏云：『筍，竹萌也。皆四月生，唯巴竹筍，八月九月生，始出地，長數寸，鬻以苦酒，豉汁浸之，可以就酒及食。』《說文・竹部》云：『筍，竹

胎也。』段玉裁云：『許意筍惡不以大竹小竹分別。筍謂掘諸地中者，如今之冬筍；惹謂已抽出者，如今之春筍。與鄭說不同也。』羞豆之實，酏食、糝食。鄭司農云：『酏食，以酒酏爲餅。糝食，菜餚蒸。』玄謂酏，糜也。《內則》曰：『取稻米舉糔溲之，小切狼臅膏，以與稻米爲糜。』又曰：『糝，取牛羊豕之肉三如一，小切之，與稻米，稻米二肉一，合以爲餌，煎之。』【疏】『羞豆之實』者，此亦謂房中之羞也。賈疏云：『此羞豆之實，亦與羞籩之實同時設之。』云『酏食糝食』者，賈疏云：『謂糜與糝食爲二豆。』注鄭司農云『酏食，以酒酏爲餅』者，賈疏云：『酏，粥也。以酒酏爲餅，若今起膠餅。文無所出，故後鄭不從。』案：賈云起膠餅，膠即敎也。《漢書・李陵傳》注引孟康云：『媒，酒敎。』《玉篇酉部》有酵字，云『酒酵』。酵即敎之俗。程瑤田云：『起膠餅，《齊書》永明閒詔，太廟四時祭薦，宣皇帝起麪餅，即此也。蓋蒸餅饅頭之類，可充籩實。而以爲豆實，宜後鄭不從也。』云『糝食，菜餚蒸』者，《說文・米部》云：『糂，以米和羹也。一曰粒也。重文糝，古文糂從參。』又《鬻部》云：『鬻，鼎實，惟葦及蒲。陳留謂鍵爲鬻。重文餗，鬻或從食束。』《釋名・釋飲食》云：『糝，黏也，相黏敎也。』餗字又作蔌。《爾雅・釋器》云：『菜謂之蔌。』《詩・大雅・韓奕》：『其蔌維何，維筍及蒲。』毛傳云：『蔌，菜殽也。』案：依《說文》、《爾雅》，則菜餚同物。但唯蒸菜不得稱糝。諦審先鄭此注，似用許書後一義，以餗爲鍵。《易・鼎》『覆公餗』，《釋文》引馬融亦云『餗，鍵也』。《穀梁》僖二十四年楊士勛疏又引馬云『謂糜也』。蓋先鄭意以菜與鍵粥合蒸之，是謂糝食。凡以米和菜，通謂之糝。但菜多而米專用屑者爲羹，《內則》說羹有和糝。鄭注云：『凡羹齊，宜五味之和，米屑之糝是也。』菜少而米或用屑或用粒者則爲糜，故《說文》糝亦訓粒，又《米部》云『糜，糝也。糪，米和也』是也。凡羹糜皆煮之，而先鄭云蒸之者，以糜多淖，必蒸之乃可爲豆實也。後鄭別取《內則》爲釋，故不從先鄭。云『玄謂酏，糜也』者，《說文・鬻部》云：『鬻，鬻也。重文餗，鬻或從食衍聲。』賈疏云：『案《雜問志》云：《內則》糜次糝，《周禮》酏次糝。又酏在六飲中，不合在豆。且《內則》有糜無酏，《周禮》有酏無糜，明酏糜是一也。故破酏從糜也。』段玉裁云：『此鄭君破酏字從《內則》之糜也。酏與糜皆粥也，而酏薄糜厚，小切狼臅膏與稻米爲糜，尤糜之至厚者。《說文》饘或作餰，鬻也。酏，賈侍中說爲鬻清。鄭注四飲曰：「酏，今之粥。酏飲，粥稀者之清也。」然則酏餰各物者，析言之。《周禮》謂糜爲酏者，統言之。鄭云：「酏，糜也」。且餰字，今音諸延切，古當讀衍，平聲，與酏雙聲，故《周禮》以酏爲糜也。酏食之酏，與四飲之酏異，猶《內則》羞糗餌粉酏之酏，與黍酏之酏異。』引《內則》曰『取稻米，舉糔溲之，小切狼臅膏，以與稻米爲糜』者，《內則》糜，本作『酏』。鄭彼注云：『糔溲，博異語也。糔讀爲滌灑之滌同。狼臅膏，臆中膏也。以煎稻米，則似今膏糜矣。此《周禮》酏食也。此酏當從餰。』彼注義與此同。段玉裁云：『據《禮問志》，則《內則》本作糜字。注中「此酏當從糜」，謂《周禮》此酏字，當從《內則》作糜字。言此酏者，以別於六飲之酏也。今本《內則》作酏，淺人所改。』案：段說是也。阮元說同。呂飛鵬云：『《攷工記》注「瓚讀爲鬱人之鬯」，鬯，古文饟字，糜與饟似爲一物。然《釋名》云「肺膜，膜，饟也。以米糝之如膏饟也」。則饟爲糝食矣。蓋以膏煎米則爲糜，以糝和肉則爲鬯矣。』云『又曰，糝，取牛羊豕之肉三如一，小切之，與稻米，稻米二肉一，合以爲餌煎之』者，鄭彼注云：『此《周禮》糝食也。』賈疏云：『三如一者，三肉等分。小切之者，謂細切之。稻米二肉一者，謂米二分，肉一分，合以爲餌煎之也。糜糝二者皆有《內則》文，故不從先鄭。然則上有糗餌，彼餌無肉，則入籩。此餌，米肉俱有，名之爲糝，即入豆。案：《易・鼎卦》九四：「鼎折足，覆公餗，其刑剭，凶。」鄭注云：「糝謂之餗。《震》爲竹。竹萌曰筍。筍者，餗之爲菜也，是八珍之食。臣下曠官，失君之美道，當刑之於屋中。」案：上《膳夫》注，八珍取肝膏，不取糝；鄭注《易》，糝又入八珍中者，以其糝若有菜，則入八珍，不須肝膏；若糝無菜，則入羞豆，此文所引是也。八珍則數肝膏，故注不同。』凡祭祀，共薦羞之豆實，賓客、喪紀亦如之。爲王及后、世子共其內羞。王舉，則共醢六十甕，以五齊、七醢、七菹、三臡實之。齊當爲齏。五齏，昌本、脾析、蜃、豚拍、深蒲也。七醢，醢、贏、醷、蚳、魚、兔、鴈醢。七菹，韭、菁、茆、葵、芹、箈、筍菹。三臡，麋、鹿、麇臡也。凡醢醬所和，細切爲齏，全物若膊爲菹。《少儀》曰：『麋鹿爲菹，野豕爲軒，皆膊而不切。麋爲辟雞，兔爲宛脾，皆膊而切之。切葱若薤實之，醯以柔之。』由此言之，則齏菹之稱，菜肉通。【疏】『凡祭祀，共薦羞之豆實』者，薦豆，朝事饋食之豆也。羞豆，加豆羞豆也。《禮經》又有臑、膮、膷、胾、炙，謂之庶羞。又《膳夫》羞用百有二十品，亦爲庶羞，其牛爲豆，亦此官所共。以羞豆恆法，故經不具也。云『賓客、喪紀亦如之』者，賓客謂饗食燕及致飧饔餼。喪紀謂殷奠及虞祔等，又《既夕禮》，明器有醯醢。《檀弓》云：『宋襄公葬其夫人，醯醢百甕。』王禮亦當有之。云『王舉則共醢六十甕，以五齊、七醢、七菹、三臡實之』者，此與膳夫、醢人爲官聯也。賈疏云：『凡祭至內羞，一與籩人同。王舉則共醢六十甕，此以下與籩人異，以其王舉不共籩實，唯有豆實。王舉，謂王日一舉，鼎有十二，則醢人共醢六十甕，以醢爲主，其實有五齏、七菹等。』凌廷堪云：『《禮經》通例，食禮則有豆無籩，飲酒之禮則豆籩皆有。故《公食大夫》有豆無籩，《鄉飲》、《鄉射》、《燕禮》、《大射》豆籩皆有。《特牲》尸入九飯，有豆無籩；主婦亞獻，主人獻賓，豆籩皆有。《少牢》尸入十一飯，有豆無籩；《有司徹》祭畢賓尸，豆籩皆有。』案：王舉用食禮，故有豆無籩。凌說足與賈說相證。析言之則齏菹醓與醢別，統言之則齏菹醓得通稱醢，故五齏七醢七菹三臡，總爲醢六十甕也。又案：《禮器》云：『天子之豆二十有六，諸公十有六，諸侯十有二，上大夫八，

下大夫六。』鄭注謂天子朔食之豆。孫希旦云：『醢人朝事之豆八，饋食之豆八，加豆八，羞豆二，合爲二十六。天子全用之，而公以下遞減焉。』案：依孫說，則王大舉正饌，亦即此四種豆，於數頗合，亦足備一義也。　注云『齊當爲齏』者，明此與酒正五齊異也。《說文・韭部》云：『鏟，剗也。從韭，次屮皆聲。重文齏，鏟或從斦。』是齏即鏟之或體，從齊得聲。《曲禮》『飯齊』『醬齊』并以齊爲齏字。段玉裁云：『此定爲聲之誤也，故曰當爲。』云『五齏，昌本、脾析、蜃、豚拍、深蒲也』者，賈疏云：『此據豆內不言菹者，皆是齏，以次數之，有此五而已。』云『七醢，醓、贏、廱、蚔、魚、兔、鴈醢，七菹，韭、菁、茆、葵、芹、箈、筍菹，三臡，麋、鹿、麋臡也』者，并據上經去復重計之。云『凡醢醬所和』者，據《膳夫》云醬用百有二十甕，通醓醢言之。但此官共醢六十甕，與醢人共醢物六十甕別職，則此齊醓菹臡之屬，皆未和醢者也。蓋齊菹等雖皆以醢作之，作成之後，亦仍有和醢不和醢之別。鄭言醢醬所和，明醬物調和之通法耳。云『細切爲齏』者，《釋名・釋飲食》云：『齏，濟也，與諸味相濟成也。』《莊子・列御寇篇》云『鑿粉』，又《大宗師篇》釋文引司馬彪云『鑿，碎也』。是齏爲切和細碎之名，故菜肉之細切者通謂之齏。細切，即《少儀》注所云『報切之』是也。云『全物若腶爲菹』者，《說文・艸部》云：『菹，酢菜也。』又《血部》云：『醓，醢也。』又《肉部》云：『腶，薄切肉也。』《釋名・釋飲食》云：『菹，阻也，生釀之，遂使阻於寒溫之閒不得爛也。』《一切經音義》引《通俗文》云：『全物爲菹。』案：全物謂小物不及四寸者，全而不切。腶謂薄切之，但不細切耳。此經昌本爲五齏之一，而前注云切之四寸爲菹，是細切、腶切皆以四寸爲度。細切者，蓋若今之肉絲。腶切者，即《內則》、《少儀》注所謂藿葉切之，蓋若今之肉片。《士喪禮》『大斂奠鬲豆，兩其實，葵菹芋』。注云：『齊人或名全菹爲芋。』蓋葵長過四寸以爲菹，當腶切之，今喪奠禮略，亦全而不切，故《禮經》特著芋文，明非恆法也。互詳《內饗》疏。引《少儀》曰『麋鹿爲菹，野豕爲軒，皆腶而不切，麋爲辟雞，兔爲宛脾，皆腶而切之，切葱若薤實之，醢以柔之』者，舊本麋麋互譌。今據宋董氏本及注疏本正。《釋文》出『皆腶』云：『本或作膊，下同。』案《禮記》文，腶并作『鬋』。鄭注云：『鬋之言腶也。此軒、辟雞，宛脾皆菹類也。』其作之狀，以醢與葷菜淹之，殺肉及腥氣也。《內則》亦有此文。案此注作腶者，薄切肉之正字。《少儀》作鬋者，聲近段借字。《釋文》作『膊』者，又鬋之異文。鄭引彼文者，明彼菹軒即此七菹之屬，辟雞宛脾即此五齏之屬也。云『由此言之，則齏菹之稱菜肉通』者，賈疏云：『鄭案三豆之內，七菹皆菜無肉。五齏之內，菜肉相兼。若據《少儀》齏菹之稱，菜肉通也。』詒讓案：鄭因此七菹皆菜，而《少儀》云『麋鹿爲菹』，故又據彼明齏菹惟以細切不細切爲別，不分菜肉也。依《說文》，則菹爲酢菜之專名，《少儀》麋鹿之菹，似當爲濫之借字，與鄭義少異。賓客之禮，共醢五十甕。致饔餼時。【疏】『賓客之禮，共醢五十甕』者，賈疏云：『賓客謂五等諸侯來朝也。天子致饔餼，與之醢。』詒讓案：客內亦兼侯國卿大夫來聘者，其致饔餼亦共醢也。　注云『致饔餼時』者，賈疏云：『案《掌客》，上公之禮，醯醢百有二十甕，侯伯百甕，子男八十甕。此共醢五十甕，并醢人所共醢五十甕，共爲百甕。此據侯伯饔餼之禮，舉中言之，明兼有上公與子男。若然，則上公百二十甕，與王數同者，據二王之後，王所尊敬者而言。其同姓諸侯，唯魯得與二王後同，其餘同姓，雖車服如上公，從侯伯百甕而已。又案《掌客》，上公已下，并是諸侯自相待法，天子待諸侯亦與之同。又案《聘禮》，待聘臣亦云醯醢百甕，得與諸侯同者，彼別爲臣禮，禮有損之而益，故子男之卿百甕，其數多於君。』案：子男卿，醯醢不得多於君，賈說未允，詳《掌客》疏。凡事，共醢。

醋

《晉書》卷一一四《苻朗傳》　謝安常設讌請之，朝士盈坐，并机褥壺席。朗每事欲誇之，唾則令小兒跪而張口，既唾而含出，頃復如之，坐者以爲不及之遠也。又善識味，鹹酢及肉皆別所由。會稽王司馬道子爲朗設盛饌，極江左精餚。食訖，問曰：『關中之食孰若此？』答曰：『皆好，惟鹽味小生耳。』既問宰夫，皆如其言。或人殺雞以食之，既進，朗曰：『此雞栖恆半露。』檢之，皆驗。又食鵝肉，知黑白之處。人不信，記而試之，無豪釐之差。時人咸以爲知味。

北魏・賈思勰《齊民要術》卷八《作酢法》　凡醋甕下，皆須安磚石，以離濕潤。爲妊娠婦人所壞者，車轍中乾土末一掬著甕中，即還好。　作大酢法：七月七日取水作之。大率麥麩一斗，勿揚簸，水三斗，粟米熟飯三斗，攤令冷。任甕大小，依法加之，以滿爲限。先下麥麩，次下水，次下飯，直置勿攪之。以綿幕甕口，拔刀橫甕上。一七日，旦，著井花水一椀。三七日旦，又著一椀，便熟。常置一瓠瓢於甕，以挹酢；若用濕器、鹹器內甕中，則壞酢味也。

又法：亦以七月七日取水。大率麥麩一斗，水三斗，粟米熟飯三斗。隨甕大小，以向滿爲度。水乃黃衣，當日頓下之。其飯分爲三分：七月初作時下一分，當夜即沸；又三七日，更炊一分投之；又三日，復投一分。

但綿幕甕口，無橫刀、益水之事。溢即加甑。

又法：亦七月七日作。大率麥麩一升，水九升，粟飯九升，一時頓下，亦向滿爲限。綿幕甕口。三七日熟。

前件三種酢，例清少澱多。至十月中，如壓酒法，毛袋壓出，即貯之。其糟，別甕水澄，壓取先食也。

秫米神酢法：七月七日作。置甕於屋下。大率麥麩一斗，水一石，秫米三斗，無秫者，黏黍米亦中用。隨甕大小，以向滿爲限。先量水，浸麥麩訖；然後淨淘米，炊爲再餾，攤令冷，細擘飯破，勿令有塊子，一頓下釀，更不重投。又以手就甕裏搦破小塊，痛攪令和，如粥乃止，以綿幕口。一七日，一攪；二七日，一攪；三七日，亦一攪。一月日，極熟。十石甕，不過五斗澱。得數年停，久爲驗。其淘米泔即瀉去，勿令狗鼠得食。饘黍亦不得人啖之。

粟米、麴作酢法：七月、三月向末爲上時，八月、四月亦得作。大率笨麴未一斗，井花水一石，粟米飯一石。明旦作酢，今夜炊飯，薄攤使冷。日未出前，汲井花水，斗量著甕中。量飯著盆中，或栲栳中，然後瀉飯著甕中。瀉時直傾下，勿以手撥飯。尖量麴末，瀉著飯上，愼勿撓攪，亦勿移動。綿幕甕口。三七日熟。美醲少澱，久停彌好。凡酢未熟、已熟而移甕者，率多壞矣；熟即無忌。接取清，別甕著之。

秫米酢法：五月五日作，七月七日熟。入五月則多收粟米飯醋漿，以擬和釀，不用水也。漿以極醋爲佳。末乾麴，下絹篩。經用粳秫米爲第一，黍米亦佳。米一石，用麴末一斗；麴多則醋不美。米唯再餾。淘不用多遍。初淘瀋汁瀉却。其第二淘泔，即留以浸饘，令飲泔汁盡，重裝作再餾飯。下，撣去熱氣，令如人體，於盆中和之，擘破飯塊，以麴拌之，必令均調。下醋漿，更搦破，令如薄粥。粥稠即酢剋，稀則味薄。內著甕中，隨甕大小，以滿爲限。七日間，一日一度攪之；七日以外，十日一攪，三十日止。初置甕於北蔭中風涼之處，勿令見日。時時汲冷水遍澆甕外，引去熱氣，但勿令生水入甕中。取十石甕，不過五六斗糟耳。接取清，別甕貯之，得停數年也。

又　大麥酢法：七月七日作。若七日不得作者，必須收藏取七日水，十五日作。除此兩日則不成。於屋裏近戶裏邊置甕。大率小麥麩一石，水三石，大麥細造一石，不用作米則利嚴，是以用造。簸訖，淨淘，炊作再餾飯。撣令小暖如人體，下釀，以杷攪之，綿幕甕口。三日便發。發時數攪，不攪則生白醭；生白醭則不好。以棘子徹底攪之：恐有人髮落中，則壞醋。凡醋悉爾，亦去髮則還好。六七日，淨淘粟米五升，米亦不用過細，炊作再餾飯，亦撣如人體投之，杷攪，綿幕。三四日，看米消，攪而嘗之，味甜美則罷；若苦者，更炊二三升粟米投之，以意斟量。二七日，可食；三七日，好熟。香美淳嚴，一盞醋，和水一椀，乃可食之。八月中，接取清，別甕貯之，盆合，泥頭，得停數年。未熟時，二日三日，須以冷水澆甕外，引去熱氣，勿令生水入甕中。若用黍、秫米投彌佳，白、蒼粟米亦得。

澆餅作酢法：亦七月七日作。大率麥麩一斗，水三斗，亦隨甕大小，任人增加。水、麩亦當日頓下。初作日，軟漉數升麵，作燒餅，待冷下之。經宿，看餅漸消盡，更作燒餅投。凡四五投，當味美沸定便止。有薄餅緣諸麵餅，但是燒煠者，皆得投之。

迴酒酢法：凡釀酒失所味醋者，或初好後動未壓者，皆宜迴作醋。大率五石米酒醅，更著麴末一斗，麥麩一斗，井花水一石；粟米飯兩石，撣令冷如人體，投之，杷攪，綿幕甕口。每日再度攪之。春夏七日熟，秋冬稍遲，皆美香。清澄後一月，接取，別器貯之。

動酒酢法：春酒壓訖而動不中飲者，皆可作醋。大率酒一斗，用水三斗，合甕盛，置日中曝之。雨則盆蓋之，勿令水入；晴還去盆。七日後當臭，衣生，勿得怪也，但停置，勿移動、撓攪之。數十日，醋成衣沈，反更香美。日久彌佳。

又方：大率酒兩石，麥麩一斗，粟米飯六斗，小暖投之，杷攪，綿幕甕口。二七日熟，美醲殊常矣。

神酢法：要用七月七日合和。甕須好。蒸乾黃蒸一斛，熟蒸麩三斛：凡二物，溫溫暖，便和之。水多少，要使相腌漬；水多則酢薄不好。甕中卧經再宿，三日便壓之，如壓酒法。壓訖，澄清，內大甕中。經二三日，甕熱，必須以冷水澆；不爾，酢壞。其上有白醭浮，接去之。滿一月，酢成可食。初熟，忌澆熱食，犯之必壞酢。若無黃蒸及麩者，用麥麩一石，粟米飯三斛合和之。方與黃蒸同。盛置如前法。甕常以綿幕之，不得蓋。

作糟糠酢法：置甕於屋內。春秋冬夏，皆以穰茹甕下，不茹則臭。大率酒糟、粟糠中半。麤糠不任用，細則泥，唯中間收者佳。和糟糠，必令均調，勿令有塊。先內荊、竹篦於甕中，然後下糠糟於篦外，均平以手按之，去甕口一尺許便止。汲冷水，繞篦外均澆之，候篦中水深淺半糟便止。以蓋覆甕口。每日四五度，以椀挹取篦中汁，澆四畔糠糟上。三日後，糟熟，發香氣。夏七日，冬二七日，嘗酢極甜美，無糟糠氣，便熟矣。猶小苦者，是未熟，更澆如初。候好熟，乃挹取篦中淳濃者，別器盛。更汲冷水澆淋，味薄乃止。淋法，令當日即了。糟任飼豬。其初挹淳濃者，夏得二十日，冬得六十日；後淋澆者，止得三五日供食也。

酒糟酢法：春酒糟則醲。頗酒糟亦中用。然欲作酢者，糟常濕下；壓糟極燥者，酢味薄。作法：用石磴子辣穀令破，以水拌而蒸之。熟便下，撣去熱氣，與糟相拌，必令其均調；大率糟常居多。和訖，卧於甒甕中，以向滿爲限，以綿幕甕口。七日後，酢香熟，便下水，令相淹漬。經宿，酮孔子下之。夏日作者，宜冷水淋；春秋作者，宜溫卧，以穰茹甕，湯淋之。以意消息之。

作糟酢法：用春糟，以水和，搦破塊，使厚薄如未壓酒。經三日，壓取清汁兩石許，著熟粟米飯四斗投之，盆覆，密泥。三七日酢熟，美醲，得經夏停之。甕置屋下陰地。

宋・陶穀《清異録》卷下《饌羞》　八珍主人　醋，食總管也。【略】惡醋爲小耗。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六　《字書》：『酢，乃醋字，世作酬酢之酢，非也。』今按《匡謬正俗》注云：『酢菜。酢，音倉故切。』《東軒手抄》云：『北方頗貴，土人以糖酢漬之。』又云：『儋耳食無果麪醬酢。』黃太史《謝張泰伯惠黃雀鮓》詩云：『蜀王煎藪法，醯以羊彘兔。麥餅薄于紙，含醬和鹹酢。』是皆作醋字用也。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷八　長生醋法　大麥五斗，磨擂作麵片子。發過後搗爲細末。次用良姜三兩，又胡椒三兩，水一檐入甕內封就，日曬三七日後方熟。每取時三升醋，却還水三升。入甕更入姜椒些小甚香美，須用五六月造。

又　千里醋法　無糖蒸餅曝乾，投醲醋中浸透，取出再曝、再浸，大約蒸餅三枚，用醋一斗，以滲盡爲度。曝令內外通燥收之。每行醋用即擘少許，以水研開，供之。令軍戍間率用此法。

又　麥黃醋　小麥不計，淨淘，用清水浸三日，漉出控乾，烝熟於暖處，攤開閣起，蘆席上楮葉蓋之。三五日，黃衣上去葉，日中晒極乾，簸淨下入缸內水拌勻，上面可留一拳，水封閉四十日可熟。

又　糟醋法　臈糟一石、水泡麩糠三斗、麥麩二斗。右件和勻，溫暖處放，罨蓋，勤拌擦。發熱時須用撥開，恐至太熱則壞了。候氣香，咂嘗有醋味。依常法制造，淋之。按四時添減，春秋用糠四斗半、麩二斗、半夏糠三斗、麩二斗、冬糠五斗、麩三斗，覷天氣加減造。

又　梅子醋法　烏梅去核，一升許，以醲醋五升，浸曬乾，爲末。欲用以少許投水中，成香醋，甚美。

又　麩醋　每料用麥麩三斗、溫糟一斗、粟米一升、水一斗，煎作米湯，熱用麩糟拌勻，裝在瓮內，或盆中，按令極實。每日攪拌三次，直候苦味盡煎。水二斗，澆下醋爲度。秋冬三日，夏二日可出，頭醋再出一次尙妙。

又　餳糖醋　餳稀一斤，水三斤，先將水入鍋煎數沸，豁出傾入餳攪勻。俟溫，入白麵末二兩同攪勻，裝淨瓶內，帋封。日晒，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，只安頓靜處，勿得動搖，任其自然尤好。

又法　於臈月內下雪時廣收淨雪，實踏，約一石許。入缸裝約五寸厚，入餳稀一層，再踏入雪。又澆餳稀至十斤，淨爲度，以盆蓋泥封至向前，四月八日開，其味極是香美。餳稀即餳母也，此醋愈久愈酸。

又　收醋法　將頭醋裝入瓶，每瓶燒紅木炭火一塊，約二寸許，急投入瓶中，糝入炒小麥一撮，箬葉包瓶口，帋封泥頭。永不壞。或有入燒鹽者，反淡了醋味。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　醋，味酸甘苦，性微溫。解魚肉瓜菜毒。米醋乃良，多食損筋骨，傷胃氣，不益男子，損齒滅顏，能發毒。不可同諸藥食。服茯苓、丹參、葶藶藥者，忌之。凡風寒咳嗽及瀉痢脾病者，勿食。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 醋，味酸，溫，無毒。消癰腫，散水氣，殺邪毒，破血運，除癥塊、堅積。醋有數種酒醋、桃醋、麥醋、葡萄醋、米醋，米醋爲上，入藥用。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《造諸醋法》 造麩醋法　初取麵麩，先以五斗用水和勻，可作團即止，上甑蒸盒作黃子，須楮葉蓋兩日後成黃，即打聚作一堆，盒過夜曬乾。先量起五升黃，留作二醋。然後用陳米一斗二升，五升亦不妨，浸一夜，次早和先留麩皮五斗用和勻蒸飯熟，稍冷與黃子入缸一處，打拌，入水約五升瓶二十瓶以上攪勻，用蘆席一片，如缸口裁圓，中開方一尺竅，草布且糊一邊四外蘆與缸緣悉糊了，置日中曬，次早以杖物入草布竅入，攪番，如此三早止。須看潮候糊了三面草布，三伏曬一月，如月陰多臕曬十數日。却榨下鍋煎數沸，以淨潔瓶盛，每瓶入炒麥一撮，紙厚封，紙上放草灰一把，愈客氣，置高處勿着地氣。二醋榨頭醋，先一日煎下熟湯十瓶，次早以先留黃子五升與頭醋攪和勻，以所煎冷湯攪，如前封蓋，却不須三打曬七。

又　造糠醋法　每糟二十斤，用水一擔。不拘冬月浸一宿攪勻，以爛爲度。如是新糟使水一擔半，稻糠隨水拌糟，須按令極勻，裝入甕，將滿攤平以糠蓋，或再用薦蓋甕口，頻頻看覷，候熱發便倒入別甕，熱不得太過，太過則損味。如未熱不得動，依前盒蓋熱，候四度逐旋隨次按勻，再謄入淋甕中，踏令極實，虛則不中。煎湯淋之爲頭醋。再煎湯淋取第二醋，如要極酸，即將頭醋煎重淋新糟，其酸極佳。如此欲得酸，只將第二醋煎沸湯淋新糟，已是重淋醋，若更將逐甕頭醋再淋。恐太酸了，造成用川椒裝入乾瓶泥起，不可近濕氣，煎了候冷裝。造醋之法惟要酸，酸之訣在發熱時，不可發過，化糟時短着水淋下再淋，自然妙也。

又　造七醋法　假如黃陳倉米五斗，不淘淨，浸七宿，每日換水一次，至七日，做熟飯。乘熟便入甕，按平封閉，勿令氣出。第二日番轉動，至第七日開，再番轉，傾入井花水三擔，又封閉一七日。攪一遍，再封二七日。再攪，至三七日即成好醋矣。此法甚簡易，尤妙。

又　造小麥醋法　陳倉米一斗，或糯米亦可，用水浸一宿，炊作飯，攤溫冷。麯麵二十兩，搗細，火焙乾，以紙襯地上出火氣，拌飯勻放淨甕內。入新汲水三斗，又拌勻，摺捺平，用紙兩三層密封甕口，勿見風，向南方安。候四十九日開，用小麥二升炒燋，投入甕內，少須取醋於鍋內煎沸，入瓶了。上用炒麥一撮醋久不壞，取頭醋了。再用水一斗半，釀第二醋，旬日可取食之，第二醋了。又用水七升半，釀第三醋，更數日取食之，第三醋了。二三醋欲食，須用炒燋麥半升許入甕內搭色，猶可取第四醋，味尙如街市中賣者，此醋妙不可言。米醋熱者，蓋謂炒米耳。此法用炊米，所以性平。

又　造大麥醋法　大麥仁二斗，內一斗炒令黃色，水浸一宿炊熟。以六斤白麵拌和，於淨室內鋪席攤勻，楮葉覆蓋七日，黃衣上曬乾，更將餘者，一斗麥仁炒黃浸一宿，炊熟攤溫，同和入黃子捺在缸內，以水六斗勻攪，密蓋三七日可熟。

又　造三黃醋法　於三伏中，將陳倉米一斗，淘淨做熟硬飯，攤令勻，候冷定。飯面上以楮葉蓋，或蒼耳青蒿皆可。罨作黃衣，上去罨蓋之物，番轉過，至次日曬乾，簸去黃衣，淨器收貯。再用陳米一斗，做熟硬飯曬乾，亦用淨器收貯，至秋社日，再用陳米一斗，做熟飯，與上件黃子，乾飯拌，和勻下水，飯面上約有四指高水，紗帛幪頭，至四十九日方熟。愼勿動着，待其自然成熟，此法極妙。

又　造千里醋法　烏梅去核一斤許，以釅醋五升浸一伏時，曝乾再入醋浸，曝乾再浸，以醋盡爲度，搗爲末。以醋浸飣餖和爲丸如雞頭大，欲食，投一二丸於湯中，即成好醋矣。

明・劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造醋法》 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，煮熟窖之。或以早穀舂，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。

又《乾醋法》 烏梅去核一升，以釅醋五升浸，曬乾爲末。欲用，取少許投水中。即成醋。

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。每行廚，欲用擘少許，以水研用。

又方：倉米一斗，輕炒過。微燋亦不妨。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，令汁透餅內，候熟定方，以泥封口。半月後，取，喫，甚酸。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《社醋》一名醯，一名苦酒，三制。元臨安路產酸角，浸水和糞酸，美過於法醋。一春秋社時，無論米秔糯，釋米蒸飯，每米一斗，麴二斤，用磨穀糠通和於缸中，立大篛瀉水，高及三寸，俟二七日，視醋漸成味，過四十日，煎而貯甕。一六月六日造小麥麴，候八月社前二三日，先以糯粞煮粥，糜勻塗缸上，社日用糯米蒸飯入之於缸，每米一斗，用麴三斤，和之缸底內，熱飯一團，瀉水高三寸止，中則立篛，醋成從篛中汲用，竭則復繼以水，淡則方已。一六月六日磨小麥麩麪，河水通勻，每一升履麴一餅，紙封，風中戾之，至秋社前一日，秔糯米各一斗，釋之漬之，正社日炊飯，俟冷，每米一斗，麴一餅，細擣勻於內，同水一斗五升，入甕密封，紙三十層，日揭一層，一月醋成，篛起復作沸湯，俟冷，量加以麴，釀二醋、三醋、四醋，依二醋釀。糠宜淘潔，晾乾，後倣此。

又卷一八《社醋》白糯米一斗，淘淨煮熟，以麷細麴各一斤，敲碎拌飯勻，入甕留少許純飯，蓋面，便下水三十斤足稱，黃草布紮口，頓放透風處，蓆遮之，以使熱。候熱稍退，便去蓆。熱過後，方可打醋。每日午時一遍，打十數日後，醋性定則住打，三四十日熟。候醋蟲生時，逼取清醋煎過，密封收藏，或去脚不煎，生藏亦得。大抵醋一熱之後，不宜再熱，熱則味淡矣。打者，所以使之不熱也。春秋二社時，可造。春社遲造數日妙！

又《臘醋》二制。一釀如社醋，米一斗，用麴三斤四斤，置暖所，缸宜厚護，熱漸徹去，俟四十日，醋熟，煎時加炒熟米。一用酒糟一百斤，勻磨穀糠五斗，按實器中，見熱而香酸，每日翻過一，器不令太熱，四五日後，冷定醋成，以鹽水調泥封固，數年不敗。用時漸取，加水滴出，其醋煎收。

又《伏醋》方言七醋，釀之其數皆七。凡白米一石，無論秔糯，於五月內預釋之，注水漬之，必足七日，更宜每日易水，蒸飯乘溫，幽於甕，有鋪葦箔間，麥稍音消覆黃，臨六月六日，旦暴至暮，計黃一斗，水二斗，均分於甕，頓僻靜處，上裂越布冪口，不復視動，俟七七日已足，篛起煎熟，加花椒貯瓶罌中，色甚鮮紅。七月八月可造，數尤以七，有不暴黃，常然紅烙音落鐵調一番，味亦美，色不甚鮮。

又《酒醋》三制。一摘糯稻穗，用水煮其穀折裂，俟溫以生酒藥和勻，置于竹器中，覆黃七日，移置小罌中，注薄酒漬沒之，頓於竈側，俟六七日，已酸而香，則又移置大器中，頓於涼所，漸注以薄酒，汲而用焉，不酸則已。一以秔米鐺底飯，入甕中，注薄酒浸，頓煖處遂能成醋。一以煮酒糟重入水中，沸其味出，又沸之至有三次，計有五擔，加以麩麴二十斤，粳米飯三斗，壓沒水底，器外用纏護，須密視，寒煖漸撤之。春初釀，俟五月五日，或六月六日，乃篛煎之也。

又《餹醋》二制。一用餳即飴。或白餹，即厚餳。每五斤，宜清水十五斤，細麴四兩，麥蘗二兩，同貯於甕中。釀已七日，則以柳榦燃紅一頭，置醋中旋轉一番，再七日，皆依上旋轉之，至醋成爲度。五月至九月，皆可釀也。一每餳五十斤，用水一百斤，煮糯米飯一斤四兩，細麴十兩，貯於甕。冬天頓於和煖之處，夏天頓於陰涼之處，俟至四十日，醋熟香酸入鍋煎之，注瓶罌內收。

又《小麥麩醋》凡釀醋時，用料一石二斗爲率，小麥麩一石，白秔米二斗，先以小麥麩五斗，水和停勻，不宜過潤，納甑中蒸至甚熟。布葦箔上，高厚幾一寸，擡蒼耳葉履於密室中，至七日，已幽爲黃則碎擊之，後以小麥麩五斗，視前和蒸，乘時煮米二斗爲飯，與前後所蒸麥麩齊，乘熱和納於大甕中，手按平實，中開一穴，立之以篛，每料一斗，計從篛口注水一斗，甕口用背三四層厚綿紙冪固，暴於日中，過十四日，啓視醋成，則釅清瀉於鍋煎沸，盡挹去其浮沫，隨然紅烙鐵，復於醋中調轉數次，量注之以香油，加之以炒鹽，再煎二三沸，熱貯於甕甕口，用紙箬緊冪，紙箬上又用柴灰覆厚，藏久益釅而香。若十四日，醋尚未成，則再封，俟至二十一日，須自六月中，乘天日烈燥易暴，醋熟而釀之也。

又《大麥醋》取大麥釋之，炊飯，俟冷，每斗搜白酒藥三丸入甕中，越布冪甕口，七日注以水一斗，又七日，已熟，則篛起煎收，再入水五升爲二醋，俟熟，又入水三升爲三醋，八月可造。

又《炒麥醋》陳米一斗，或糯米水漬一宿，炊飯稍溫，取麴二十

兩，細擣，火培勻飯內入甕中，注水三斗，按平用紙二三層密封甕口，勿見風，向南方，安候四十九日開。將小麥二升，炒焦投甕中，少頃取醋，置鍋內煎沸入瓶。上用炒麥一撮，醋久不敗昨冉切醬而淡切。既取頭醋，再瀉水一斗半，釀第二醋，旬日可取食之。既取二醋，又瀉水七升半，釀第三醋，更數日取食之。既取三醋，再欲食，須炒焦麥半升許入甕中，搭色猶可取第四醋。味尙如市口賣者，妙不可言。醬醋味薄也。

又《棗子醋》 每鮮棗子百枚，蒸生酒藥五丸爲率，注薄酒漬投之，常置煖處，醋成，如取一椀，則還酒一椀，久則醋益香酸。

又《長生醋》二制。一、五六月用大麥五斗，磨細發爲麴，復擣細，以良薑三兩、胡椒三兩、水一擔，同內甕中，封固，日暴成醋。每取醋三升，却還水三升，更內薑、椒少許。一、擷辣蓼艸煎湯瀘潔，入米煮半熟，漉之待溫，每米一斗，麴五兩，勻內於器，取原湯冷注之，比米高一尺，置僻處，越布冪器口，至十日，見白醭音朴，消醋已成熟，每取一升，還酒一升，用之不能盡。

又《四時醋》 每糙糯米一石釋之，夏秋淅半日，春冬淅一日，蒸飯，俟溫，勻酒糟五斤，麴二十斤，同水貯於甕，以越布冪甕口。春冬置煖所，夏秋置涼所，有十日熟，有十四日熟，四時皆可造。簽清加花椒、甘艸，同煎貯藏於器。復內水在，糟造二醋、三醋、四醋，味淡則止。

又《須臾醋》 每麥麩二斗，清酒糟七斤半，陳米三合，煮爲飣粥。先以麩糟勻之，次以飣粥勻之，不宜過潤。用蒲簍盛貯，厚疊稻稈，深藏於中。頻候大熱，再翻再藏，翻過二宿，醋醅成矣。未熟，更炊陳米熱飯一椀，團置麩糟內，或入甑蒸熱爲助。既熟，將小缸一口從底側通一小隙，取衣袧塞密，置蒲簍於缸，作沸湯，沃一宿，去衣袧，取滴其醋。

又《神仙醋》 四五月，候釋米粞一斗爲率，用蒲簍苴懸西南，垂堂之上，向東出日，俟四十九日，置瓶甕中。大擊麴片四兩，注水漬之，已七日，然帶火薪頭旋轉一番，成醋則止，取醋一椀，納水一椀，味淡不復釀也。

又卷三《五辛醋》 葱白五莖、川椒、胡椒共五十粒，生薑一小塊，縮砂仁三顆，醬一匙，芝麻油少許，同擣糜爛，入醋少，熬用。

又卷一八《伏醋》 白糯米不拘多少，初伏日，用水浸起，每朝換水，至七日漉出，炊熟下甕，再七日下水，每飯一碗，用水一盆，不必用麴。

又《造麥麩醋》 每麥麩一斗，清酒糟七斤半，拌和十分停勻。先以陳米二三合，煮稀粥湯，候麩糟停勻了，方入粥湯，再拌和，令乾濕得所，以捻則成團打則開散爲度；如捻未成團，再入米湯些少。用蒲簍盛貯，上下四面，厚用稻草蓋護，頻候候到大熱時，翻轉蒲簍再護，俟熱再翻，如此三四次，過二宿，即熱；如三宿不熱者，用陳米炊熱飯一碗，團放蒲簍內，便熱也。小缸一口，於下向鑽一竅，布塞定，將蒲簍於缸內，入滾湯浸一宿或半日，去塞布，放出醋矣！

又《麩皮醋》 先以麩皮一斗炊熟，盒黃停過七日後，又以一斗炊熟，連米四升亦炊熟，拌和，然後下髭水高一拳，泥了髭口，曬在日中，待二十日後，放於陰地上，歇四十日開篘，用醋依法再淋。

又《造炒麥醋方》 陳倉米一斗，或糯米亦可，水浸一宿，炊作飯攤溫。冷麴麴二十兩，擣細，火焙乾，以紙襯地上，出火氣，拌飯勻，放淨甕內。入新汲水三斗，又拌勻，摺捺平，用紙兩三層密封甕口，勿見風，向南方，安候四十九日開。用小麥二升，炒燋投入甕內，少頃取醋於鍋內，煎湯入瓶了。上用炒麥一撮，醋久不壞。取頭醋了，再用水一斗半，釀第二醋，旬日可取食之。第二醋了，又用水七升半，釀第三醋，更數日取食之。第三醋了，二三醋欲食，須用炒燋麥半升許，入甕內搭色，猶可取第四醋，味尙如街市中賣者，此醋妙不可言。米醋熱者，蓋謂炒米耳。此法用炒麥，所以性平。

又《糯米醋》四時可造。白糯米一斗炊熟，拌麴半斤，候冷入甕，下水。

又《黃米醋》 黃倉米一斗，淘淨，浸一宿，早晨炊作硬飯，令熟，傾在蘆蓆上，攤約四寸厚。略候飯如人體溫，用楮葉蓋覆。如醬黃法，候成黃子，曬令極乾，簸去黃衣，再用倉米一斗，如前炊作硬飯，傾出令極冷，將前黃子五升，同拌在經造醋甕內，冷水浸之，水面約浸過兩拳。

又法 看黃子幷飯青到之處，水亦浸到其處，頓在靜處，以疎布冪之，逐朝看覷，時時以竹杖子攪動，毋令生面，半月以上香熟，夏秋可造。

又《餳餹醋》 餳餹十斤，溫水三十斤，春冬用熱湯，夏秋用溫湯。攪勻入甕，更下敲碎麴麴半斤，每七日攪一度，三七日熟。黃草布紮甕口，春冬日中曬之，秋夏不曬。一法：加飯黃半升，又法：餳稀一斤，水三斤，先將水煎數沸，豁出，傾入餳稀攪勻，候溫入白麴末二兩，同攪勻入甕，紙封日曬，春秋一月熟；冬四十五日熟；夏二十日熟。下醋後，到二十日後，醋上有一層白醭面，休得攪動，任其自落之時，醋乃熟也。或不曬，只頓靜處，勿搖動，聽其自熟乃佳。

又法 於臘月內，收淨雪，實納甕，約五寸厚，入餳稀一層，再納雪，又澆餳稀，至十斤爲度，密封泥固，至來年四月八開。

又《造翻黃醋法》 陳粟米一斗，淘淨水浸七日，候覺酸氣，淘淨七次，上甑蒸熟。如人體溫下缸內，捺實，摻上白麪一兩，用楮葉蓋。候七日發，使刀劃音利。作十字，用熟水三斗，溫下，密封蓋，直候發。每日早晚攪兩遍，多攪尤妙，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。直至使了滓，即已。

又《糟醋方》 二月初用七石缸稱臘酒糟七十斤，下缸著水平浸，隔一宿，篛出糟，再下糟七十斤，再隔一宿，再篛出糟，用缸匾蓋好。若冷，用稻草圍之，到三四月，間缸面結鱉，撈去煎之。下罈時，用飛鹽一大把，炒熟粳米撒在罈內。

又《五辣醋》 煨葱白五莖，花椒、胡椒共十粒，生薑、乾薑各一分，醋一大盞，醬一匙，入砂盆研爛，可爲五分供。

又《懶婦醋》 六月六日，以乾淨小麥磨極細，清河水拌勻，乾濕得所，踏成餅子。若傷於濕，則中心清蒸。每麥一升，作餅一箇，踏令十分堅實，庶幾不蛀，紙包裹挂當風處陰乾。至秋社前一日，粳糯米各一半，和勻淘淨，浸至次早。正社日炊熟，攤冷，每米一斗，用麴一餅；如粳糯各一斗，則用二餅。研令極細，拌入飯內，盛潔淨甕髦中，就以原量米斗下清河水，每米一斗，下水一斗五升；如米二斗，則水三斗。以紙七八層，密封過一月，即熟。篛起頭醋煎藏，再燒沸湯，令冷，下二醋，多少約量，三醋四醋亦如此。下醋之日，忌諸厭，下二三四醋時，再加些麴尤妙。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 酒酸用糠醋投之則不酸，惟淡，每酒一升用醋半盞。

又 米醋內入炒鹽，則不生白衣。

又《雜著》 荷花葉煎湯洗鐵器，或用荷梗一方用糟醋。

又《蔬菜》 喫菜多腹脹，以醋解之。

明・高濂《遵生八牋》卷一二《五辣醋方》 醬一匙，醋一錢，白糖一錢，花椒五七粒，胡椒一二粒，生薑一分，或加大蒜一二蒲，更妙。

明・談遷《棗林雜俎》和集《叢贅・古醋》 延平府城東北報國寺，五代唐時建。初開山僧嘗留醋一缶，經數百年色味不變。

明・方以智《物理小識》卷六《醋》 社醋七醋，皆以麵麴和之，浸熱而酸。神仙醋則以火逼連攪成者。米醋內入炒鹽則不生白衣。孕婦造醋必苦。山查棗子皆可作醋，最養人。愚者于醬醋悟變化之理焉。中通曰：米醋結蓋，取出以鹽淹之，可治發背。陳景昭曰：蒸糯飯熱入埕中，上半糊飯。四圍而中空之，汲冷水浸二七，乃以柳枝攪至三七，即成白醋，再鍋熬之，即成紅醋。伏天最佳，四季皆可。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《醬之屬・醋方》 老黃米一斗蒸飯，酒麴一觔四兩，打碎拌入甕。一斗飯，二斗水。置淨處，要不動處一月，可用。

又《大麥醋》 大麥仁蒸一斗，炒一斗，晾冷，用麴末八兩拌勻入罈。煎滾水四十觔注入，夏布蓋。日晒時移向陽，三七日成醋。

又《神仙醋》 六月一日浸米一斗，日淘轉三次，六日蒸飯，十二日入甕。每飯一盞入水二盞，日淘二次。白露日瀝煮，色如朱橘，香味俱佳。封二年後，尤妙。

又《神仙醋》 午日起取飯鍋庢焦皮，捏成團，投筐內懸起，日投一個。至來年午日，搥碎播淨，和水入罈封好。三七日成醋，色紅而味佳。

又《神醋》 六十五日成。五月二十一日淘米，每日淘一次淘至七次，蒸飯熟，晾冷入罈，用青夏布扎口，置陰涼處，罈須架起，勿着地。六月六日取出重量，一碗飯兩碗水，入罈，每七打一次，打至七次，煮滾。入炒米半觔于罈庢，裝好泥封。

清・王念孫《廣雅疏證》卷八上 酸醶醝酸酮醷，酢也 《廣韻》：『酸，酢甚也。』《說文》：『醶，酢也。』『酢，醝也。』酸、醶、醝、酸，聲竝

相近。《說文》：『醯，酸也。』醯與醓同。《說文》：『酸，酢也。關東謂酢曰酸。』《楚辭・大招》：『吳酸蒿蔞』，一作『吳酢酱醓。』《玉篇》：『酮，酢欲壞也。』又云：『醓，許角切，酢也。』《廣韻》：『醓，酢味也。』《玉篇》：『噤，火沃切，伊尹曰：「酸而不噤。」』《呂氏春秋・本味》篇作『酸而不酷』，竝聲近而義同。各本皆脫醓字。《酉陽雜俎・酒食》篇：『醯、醓、酮、醓、醓也。』『酤、酸、醷、醢、醷、編、鹽也。』『醓、醋、醬、醯、醷、醬也。』以上四條皆本《廣雅》，今據補。

清・李化楠《醒園録》卷上 極酸醋法。五月五時，用做就粽子七個，每個內各夾白麵一塊，外加生艾心七個，紅麵一把，合爲一處，裝入甕內。用井水灌之，約七八分滿就好，甕口以布塞得極緊，置背陰地方。候三五日過，早晚用棍子攪之，嘗看至有醋味，然後用烏糖四五圓打碎，和燒酒四五壺隔湯頓至糖化，取起候冷傾入醋內。早晚仍不時攪之，俟極酸了可用。要用時取起醋汁一罐，換燒酒一罐下去，永吃不完，酸亦不退。

又 做米醋法。赤米不用舂，洗淨蒸飯拌麵，發香用水或用酒潑，皆可發，越久越好。乃將酒渣節節添入，即熬酒之熬桶尾。俟月餘可用。如有發霉，用鐵火鉞燒極紅淬之，每日一二次，仍連罈取出晒之。

又法：糙米一斗，浸過夜取出蒸熟成飯，晾冷透裝入罈內。三日酸透，入涼水三十斤，用柳條每日攪數次，七日後不須攪。過一月不動，俟其成醋，濾去糟粕，入花椒、黃柏少許，煎數滾，收罈內聽用。

又 焦飯做醋法 蒸飯後鍋底鏟起焦飯，俗名鍋巴。投入白水罈裝，置近火煖熱處。時常用棍子攪之，七日後便成醋矣。凡酒酸不可飲者，投以鍋巴，依前法作醋，用紹興酸酒更好。

清・顧仲《養小録》卷上《醬之屬・懶醋》 臈月黃米一斗，煮爛，乘熟入陳粗麵末，三塊。拌入罐，封固。聞醋香，上榨，乾糟留過再拌。

糖

北魏・賈思勰《齊民要術》卷九《餳餔》 史游《急就篇》云：『餳（生但反）、飴、餳。』《楚辭》曰：『粔籹、蜜餌，有餦餭。』餦餭亦餳也。柳下惠見飴曰：『可以養老。』然則飴餔可以養老自幼，故録之也。

又 《食次》曰：『白繭糖法：熟炊秔稻米飯，及熱于杵臼淨者舂之爲糍，須令極熟，勿令有米粒。幹爲餅：法，厚二分許。日曝小燥，刀直劙爲長條，廣二分；乃斜裁之，大如棗核，兩頭尖。更曝令極燥，膏油煮之。熟，出，糖聚丸之；一丸不過五六枚。』又云：『手索糍，麤細如箭幹。日曝小燥，刀斜截，大如棗核。煮，丸，如上法。丸大如桃核。半奠，不滿之。』

『黃繭糖：白秫米，精舂，不簸、淅，以梔子漬米取色。炊，舂爲糍；糍加蜜。餘一如白糍。作繭，煮，及奠，如前。』

又卷一〇《甘蔗》 《說文》曰：『藷蔗也。』按書傳曰，或爲『芋蔗』，或『干蔗』，或『邯鄲』，或『甘蔗』，或『都蔗』，所在不同。

雩都縣土壤肥沃，偏宜甘蔗，味及采色，餘縣所無，一節數寸長。郡以獻御。

《異物志》曰：『甘蔗，遠近皆有。交趾所產甘蔗特醇好，本末無薄厚，其味至均。圍數寸，長丈餘，頗似竹。斬而食之，既甘；迮取汁爲飴餳，名之曰「糖」，益復珍也。又煎而曝之，既凝，如冰，破如博棋，食之，入口消釋，時人謂之「石蜜」者也。』

《家政法》曰：『三月可種甘蔗。』

五代・馮贄《雲仙散録・洗心糖》 《幽燕記異》曰：茅地經冬，燒去枝梗，至春，取土中餘根白如玉者搗汁，煎之至甘，可爲洗心糖。

宋・陶穀《清異録》卷二《青灰蔗》 甘蔗盛於吳中，亦有精粗。如昆侖蔗、夾苗蔗、青灰蔗皆可煉糖；桃榔蔗乃次品。糖坊中人盜取未煎蔗液盈盎啜之，功德漿即此物也。

宋・袁文《甕牖閒評》卷六 蘇東坡一帖云：『予少嗜甘，日食蜜五合，嘗謂以蜜煎糖而食之可也。』又曰：『吾好食薑蜜湯，甘芳滑辣，使人意快而神清。』其好食甜可知。至《別子由》詩云：『我欲自汝陰，徑上潼江章。想見冰盤中，石蜜與糖霜。』嗜甘之性，至老而不衰，其見於篇章者如此。

宋・陸游《老學庵筆記》卷六 聞人茂德言：『沙糖中國本無之。唐

太宗時外國貢至，問其使人：「此何物？」云：「以甘蔗汁煎。」用其法煎成，與外國者等。自此中國方有沙糖。』

宋・程大昌《演繁露》卷四《飴餳》　餳、飴，一也。《楚辭》曰：『粔籹蜜餌有餦餭。』案：餳、飴、餦、餭皆一物也，而小有異。《說文》曰：『飴，米蘗煎也。餳，和饊也。』《釋名》曰：『餳，餅也，煮米消爛，洋洋然也。飴，小弱於餳，形怡怡然也。』《方言》曰：『餳謂之張皇。』注云：『即乾飴也。飴謂之詒，餳謂之餦，凡飴謂之餳，自關而東通語也。』今人名爲白糖者是也，以其雜米蘗爲之也。飴即餳之融液，而可以入之食飲中者也。後漢明德馬后謂『含飴弄孫』者是也，唐世所食餳粥是其類也。張衡《七辨》曰：『沙飴石蜜，遠國貢儲。』即今沙糖也。唐玄奘《西域記》：以西域石蜜來，詢知其法用蔗汁蒸造，太宗令人制之，味色皆踰其初。即中國有沙糖之始耶？然《南史》已載糖蟹，曰：『蠏之將糖，躁擾彌甚。』豈其以白糖淹之耶？

宋・吳曾《能改齋漫錄》逸文《猊糖》　近世造糖，作狻猊形，號『猊糖』。

宋・莫君陳《月河所聞集》　糖霜出蜀中，壓蔗汁列瓮封之，一二月發之，即面結霜，由人盛衰所結多少。今廣南有，不甚佳。

宋・洪邁《容齋五筆》卷六《糖霜譜》　糖霜之名，唐以前無所見，自古食蔗者始爲蔗漿，宋玉《招魂》所謂『胹鼈炮羔有柘漿』是也。其後爲蔗餳，孫亮使黃門就中藏吏取交州獻甘蔗餳是也。後又爲石蜜，《南中八郡志》云：『笮甘蔗汁，曝成飴，謂之石蜜。』《本草》亦云『煉糖和乳爲石蜜』是也。後又爲蔗酒，唐赤土國用甘蔗作酒，雜以紫瓜根是也。唐太宗遣使至摩揭陁國，取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，榨瀋如其劑，色味愈於西域遠甚，然只是今之沙糖。蔗之技盡於此，不言作霜，然則糖霜非古也。歷世詩人模奇寫異，亦無一章一句言之，唯東坡公過金山寺，作詩送寧僧圓寶云：『涪江與中泠，共此一味水。冰盤薦琥珀，何似糖霜美。』黃魯直在戎州，作頌答梓州雍熙長老寄糖霜云：『遠寄蔗霜知有味，勝於崔子水晶鹽。正宗掃地從誰說，我舌猶能及鼻尖。』則遂寧糖霜見於文字者，實始二公。甘蔗所在皆植，獨福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有糖冰，而遂寧爲冠。四郡所產甚微，而顆碎色淺味薄，纔比遂之最下者，亦皆起於近世。唐大曆中，有鄒和尚者，始來小溪之繳山，教民黃氏以造霜之法。繳山在縣北寺十里，山前後爲蔗田者十之四，糖霜戶十之三。蔗有四色，曰杜蔗，曰西蔗，曰芳蔗，《本草》所謂荻蔗也，曰紅蔗，《本草》崑崙蔗也。紅蔗止堪生嚼，芳蔗可作沙糖，西蔗可作霜，色淺，土人不甚貴，杜蔗紫嫩，味極厚，專用作霜。凡蔗最困地力，今年爲蔗田者，明年改種五穀以息之。霜戶器用，曰蔗削，曰蔗鎌，曰蔗凳，曰蔗碾，曰榨斗，曰榨牀，曰漆甕，各有制度。凡霜，一甕中品色亦自不同，堆疊如假山者爲上，團枝次之，甕鑑次之，小顆塊次之，沙脚爲下；紫爲上，深琥珀次之，淺黃又次之，淺白爲下。宣和初，王黼創應奉司，遂寧常貢外，歲別進數千斤。是時，所產益奇，牆壁或方寸，應奉司罷，乃不再見。當時因之大擾，敗本業者居半。久而未復，遂寧王灼作《糖霜譜》七篇，具載其說，予采取之以廣聞見。

宋・王灼《糖霜譜》　第一　糖霜一名糖冰，福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有之，獨遂寧爲冠。四郡所產，甚微而碎，色淺味薄，纔比遂之最下者。凡物以希有難致見珍，故查、梨、橙、柑、荔枝、楊梅，四方不盡出，乃貴重於世。若甘蔗，所在皆植，所植皆善，非異物也。至結蔗爲霜，則中國之大，止此五郡，又遂寧專美焉。外之夷狄戎蠻，皆有佳蔗，而糖霜無聞。此物理之不可詰也。

先是，唐大曆間，有僧號鄒和尚，不知所從來，跨白驢，登繳山，結茅以居。須鹽、米、薪、菜之屬，即書付紙繫錢，遣驢負至市區。人知爲鄒也，取平直挂物於鞍，縱驢歸。一日，驢犯山下黃氏者蔗苗，黃請償於鄒，鄒曰：『汝未知窨蔗糖爲霜，利當十倍，吾語女塞責可乎？』試之，果信。自是流傳其法。糖霜戶近山，或望繳山者，皆如意；不然，萬方終無成。鄒末年棄而北走通泉縣靈鷲山龕中，其徒追躡及之，但見一文殊石像，始知大士化身；而白驢者，獅子也。鄒結茅處，今爲楞嚴院，糖霜戶猶畫鄒像事之，擬文殊云。

敷文閣待制蘇公仲虎，嘗守遂寧，謂蜀士指眉陽水秀，普慈石秀，乃不知此邦平衍清麗之爲土秀也。土爰稼穡，稼穡作甘，糖霜之甘擅天下，非土之特秀也歟？

第二　自古食蔗者，始爲蔗漿，宋玉作《招魂》，所謂『胹鼈炮羔有

柘漿』是也。王逸注：『柘，藷蔗也。』又云：『柘，一作蔗。』其後爲蔗餳，孫亮使黃門就中藏吏取交州所獻甘蔗餳是也。其後又爲石蜜，《廣志》云：『蔗餳爲石蜜。』《南中八郡志》：『榨甘蔗汁曝成餳，謂之石蜜。』《本草》亦云『煉糖和乳爲石蜜』是也。唐史載：太宗遣使至摩揭陀國取熬糖法，即詔揚州上諸庶，柞瀋如其劑，色味（愈）〔逾〕西域遠甚。按：《集韻》酢、笮、醋、醋通用，而《玉篇》『柞，側板切』，疑字誤。熬糖瀋作劑，似是今之沙糖也。蔗之技盡於此，不言作霜，然則糖霜非古也。戰國後，論吳蜀方物，如左太冲《三都賦》；論旨味，如宋玉《招魂》，景差《大招》，枚乘《七發》，傅毅《七激》，崔駰《七依》，李尤《七疑》，桓麟《七說》，張衡《七辨》，曹植《七啓》，徐幹《七喻》，劉邵《七華》，張協《七命》，陸機《七徵》，湛方生《七歡》，蕭子範《七誘》，水陸動植之產，搜羅殆盡，未有及此者。歷世詩人，摸奇寫異，不可勝數，亦無一章一句。至本朝元祐間，大蘇公過潤州金山寺，作詩送遂寧僧圓寶，有云：『浯江與中泠，共此一味水。冰盤羅琥珀，何似糖霜美？』元符間，黃魯直在戎州，作頌答梓州雍熙光長老寄糖霜，有云：『遠寄蔗霜知有味，勝於崔浩水晶鹽。正宗掃地從誰說？我舌猶能及鼻尖。』遂寧糖霜見於文字，實始於二公。然則糖霜果非古也，吾意四郡所產亦近世耳。

第三　徽山在小溪縣，涪江東二十里，孤秀可喜。山前後爲蔗田者十之四，糖霜戶十之三。

蔗有四色：曰杜蔗，曰西蔗，曰芳蔗，《本草》所謂荻蔗也，曰紅蔗，《本草》所謂崑崙蔗也。紅蔗止堪生嚼。芳蔗可作沙糖。西蔗可作霜，色淺，土人不甚貴。杜蔗紫嫩，味極厚，專用作霜。

藏種法：擇取短者，芽生節間，短則節密而多芽。掘坑深二尺，闊狹從便，斷去尾，倒立坑中，土蓋之。不倒則雨水入，夾葉久不壞。凡蔗田，十一月後深耕，杷摟燥土，縱橫摩勞令熱。如開渠，闊尺餘，深尺五，兩傍立土壠。上元後，二月初，區種行布相儳，灰薄蓋之，又蓋土，不過二寸。清明及端午前後，兩次以猪牛糞細和灰薄蓋之。蓋土常使露芽。六月半再使溷糞，餘用前法。草不厭數耘，土不厭數添，但常使露芽。候高成叢，用大鋤翻壠上土盡蓋。十月收刈。凡蔗，最因地力，不可雜他種，而今年爲蔗田者，明年改種五穀，以休地力。田有餘者，至爲改種三年。

糖霜成處：山下曰禮佛壩，五里曰乾灘壩，十里曰石溪壩，江西與山對望曰鳳臺鎮，大率近三百餘家，每家多者數十瓮，少者一二瓮。山左曰張村，曰巷口；山後曰霑池，曰吳村；江西與山對望曰法寶院，曰馬鞍山，亦近百家，然霜成皆中下品。張村屬蓬溪縣，鳳臺鎮屬長江縣。幷山一帶曰白水鎮，曰土橋，雖多蔗田，不能成霜，歲壓糖水賣山前諸家。

第四　糖霜戶器用：曰蔗削，如破竹刀而稍輕；曰蔗鐮，以削蔗，闊四寸，長尺許，勢微彎；曰蔗凳，如小杌子，一角鑿孔，立木叉束蔗三五挺，閣叉上，斜跨剉剉之；曰蔗碾，駕牛以碾所剉之蔗，大硬石爲之，高六七尺，重千餘斤，下以硬石作槽底，循環丈餘；曰榨斗，又名竹袋，以壓蔗，高四尺，編當年慈竹爲之；曰蔗杵，以築蔗入榨斗；曰榨盤，以安斗，類今酒槽；底曰榨牀，以安盤，牀上架巨木，下轉軸，引索壓之；曰漆瓮，表里漆，以收糖水，防津漏。

凡治蔗，用十月至十一月，先削去皮，次剉如錢——上戶削剉至一二十人，兩人削供一人剉。次入碾，碾闕則舂，碾訖號曰泊。次烝，泊烝透，出甑入榨，取盡糖水，投釜煎，仍上烝生泊；約糖水七分熟，權入瓮，則所烝泊亦堪榨，如是煎烝相接。事竟，歇三日，過期則釀。再取所寄收糖水煎，又候九分熟，稠如餳，十分大稠則成沙脚。沙音『嗄』。插竹遍瓮中，始正入瓮，簸箕覆之。此造糖霜法也。已榨之後，別入生水，重榨作醋極酸。

第五　糖水入瓮兩日後，瓮面如粥文，染指視之，如細沙。上元後，結小塊，或綴竹梢，如粟穗，漸次增大如豆，至如指節，甚者成座如假山，俗謂隨果子結實。至五月，春生夏長之氣已備，不復增大，乃瀝瓮。過初伏不瀝則化爲水，下戶急欲前四月瀝。霜雖結，糖水猶在。瀝瓮者，舁出糖水取霜。瀝乾，其竹已上團枝，隨長短剪出就瀝，瀝定，曝烈日中，極乾收。瓮四周循環連綴生者曰瓮鑒，顆塊層出，如崖洞間鐘乳。但側生耳，不可遽瀝，瀝須就瓮曝數日，令乾硬，徐以鐵鏟分作數片出之。

凡霜，一瓮中品色亦自不同，堆疊如假山者爲上，團枝次之，瓮鑒次之，小顆塊次之，沙脚爲下。紫爲上，深琥珀次之，淺黃色又次之，淺白爲下。不以大小，尤貴牆壁密排，俗號馬齒霜。面帶沙脚者刷去之。亦有大塊，或十斤，或二十斤，最異者三十斤。然中臧沙脚，號曰含凡沙霜，

性易銷化，畏陰濕及風，遇曝時風吹無傷也。

收藏法：乾大小麥鋪瓮底，麥上安竹篦，密排筍皮，盛貯，綿絮覆篦，簸箕覆瓮。寄遠，即瓶底著石灰數小塊，隔紙，盛貯，厚封瓶口。

第六　糖霜戶治良田，種佳蔗，利器用，謹土作，一也，而收功每異。自耕田至瀝瓮，殆一年半，開瓮之日，或無銖兩之獲，或數十斤，或近百斤，有暴富者，村俗以卜家道盛衰。霜全不結，賣糖水與自熬沙糖，猶取善價，於本柄亦未甚損也。其得糖者，水或餘半，亦以賣或自熬沙糖。惟全瓮沙脚者，水耗十之九，春中先瀝瓮，曝乾，少緩則化爲水。

宣和初，宰相王黼創應奉司，遂寧常貢外，歲進糖霜數千斤。是時所產益奇，牆壁或方寸。應奉司罷，不再見，豈天出珍異，不爲凡庶設乎？然當時州縣因之大擾，敗本業居半，至今未復。又有巧營利者，破荻竹編狻猊、燈、毬狀，投糖水瓮中，霜或就結，比常霜益數倍之直，第不能必其成，又懼州縣強索，無以應矣，近歲不作。

第七　《本草》稱甘蔗消痰止渴，除心煩熱，今糖霜亦如之。然沙糖招痰飲，殊不可曉也。有作湯者，作餅者，幷附其法。對金湯：糖霜、乾山藥等分細研。鳳髓湯：糖霜、乾蓮子、乾山藥等分細研，內蓮子去赤皮。妙香湯：糖霜一斤，細研，別研吳氏龍涎香七分，和之。糖霜餅：不以斤兩，細研，劈松子或胡桃肉，研和，勻如酥密，食模脫成。模方、圓、雕花各隨意，□不過寸。研糖霜必擇顆塊者，沙脚即膠黏不堪用。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　白沙糖，味甘性寒。多食助熱，損齒生蟲。輕白如粉者，爲糖霜；堅白如冰者，爲品糖，性味相同。

又　黑沙糖，味甘性溫。多食令人心痛，生長蟲，消肌肉，損齒發疳。同鯽魚食，生疳蟲；同葵菜食，成流癖；同筍食，成痕，令身重不能行。今人每用爲調和，徒取其適口，而不知陰受其害也。

又　飴糖，味甘性溫。多食生痰助火，動脾風，發溼熱。患中滿吐逆祕結牙齲赤目疳病者，切忌食之。勿同豬心肺食。服半夏、菖蒲者，忌之。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　沙糖，味甘，寒，無毒。主心腹熱脹，止渴，明目。即甘蔗汁熬成沙糖。

明・劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・酥酪法・糖霜法》　造餳霜，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，苴滓盡在面上，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，再壓直，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。

明・郎瑛《七修類稿》卷一八《糖人》　孔子曰：『始作俑者，其無後乎？』爲其象人也。今以糖成男女之形，人得而食之，不幾於食人乎？

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《白餳》《楚詞》曰：『餦餭緜勾取貝木，實汁熬爲白餳餭餭。』　白糯米每一斗蒸飯，候冷雜以擣碎麥蘗二升，再雜以麷穀糖和湯滿浸，候味甘置淋缸中，放其水煎之，漸用鍬器翻挑成餳，其柔薄者，即餳然造。此火不宜息，亦視天之寒熱也，杭米亦宜，糯米餳多。有揉炒芝麻切爲餻者，有捲豆末而爲管者，有爲條爲餅之類，其制非一。

又《餳纏》　凡白砂餳一斤，入銅鐵銚中，加水少許，置煉火上鎔化，投以果物和勻，速宜離火，俟其餳性少凝，則每顆碎析之，紙間火焙乾。白砂餳，《本艸》曰：『石蜜。』

又《風消餳》　白糯米五升爲率，磨細粉，先取多半雜餳水，或餳漉爲厚餅，每飯中通一穴，入豆其灰，淋水中煮過，熟漉起，後以少半生粉漸揉和，帶稍堅韌薄小餅，暴之使燥，置沸油內，以箸挾其緣，聚而取之，用餳炒炸摻。

又《藕絲餳》　取白餳隔湯頓醒，就湯鍋氣中以濕手抽疊之，筒而吹虛之，竅如藕，熱刀隨裁作長短條段，外衣以炒米花，或雜以熟芝麻、薄荷葉坋。有爲毬，以綫結。

又《宜入餳物》　胡桃仁去皮。　榛仁去皮。　松仁去皮。　瓜子仁微炒。　瓠子仁微炒。　烏欖核仁去皮。　人面果仁　楊梅核仁　蓮心微炒。　杏核仁水煮一過，去苦皮尖，焙燥。　梧桐子去殼。　栗熟末。　蓮荳末。　榧末。　橙利刀削橙外薄皮，暴燥。　香橼皮去白，方切，煮漬，去苦，暴燥。　芝麻炒。　大豆炒末。　紫蘇生擷，穗造霜梅水中漬透，蒸罨，收用子。　白豆蔻仁末。　縮砂仁末。　艸果仁末。　細茶葉末。　薄荷葉末。　生薑粉。　桂花末。

又卷六《赤砂餹》 甘蔗擣漿入鍋，慢火煎，少續水不令作焦，以石灰少許投調，遂凝厚爲餹。

又《細餹》 用赤砂餹加廣餹入鍋熬熱，冷定以炒熱麪溲熟芝麻，或薄荷葉、縮砂仁末少許，加餹香揉塊，隨意片切，或紐索，或範爲花形，取火焙乾。

又《白砂餹》二制。 每赤砂餹百斤，水百斤勻和，先以竹器盛山白土，用餹水淋下，濾潔入鍋煎，凝白砂餹。閩土則宜。用水調勻，復煎入模，則脫爲猊餹之類，今曰『響餹』。

又《餹霜又曰餹水。黃涪翁《答雍熙長老詩》云：『遠寄蔗霜知有味，勝如崔子水晶鹽。』楊廷秀詩云：『亦非崖蜜亦非飴，青女吹霜凍作氷，透骨清寒輕著齒，嚼成人迹板橋聲。』**皮餹》** 每上等白砂餹十斤，用水五斤，慢火煎熬，以滴水成珠，再候堅柔停勻，爲則先取瓷罐截小竹板二十餘枝，縱橫置其腹間乃入，以所煎之，餘過一宿，以罐覆碗上，令其滴盡餹水，半月兩旬視罐中餹霜，凝結竹板之上，則擊罐而取之。滴下者再煎，得所置新瓦上，以兩杖鼓臂抽擊，遂爲皮餹也。皮餹以餙，致遠不粘。

又卷二一《風消餹》 用白糯米五升或一斗，淘淨曬乾磨粉，用絹篩篩過，滾湯煉成一塊，分如彈子，放在滾湯內煮熟，以生粉粹過，每丸分作兩塊，然後幹薄，切作片子曬乾，滾油內浮之，用炒熟餹麪爲末劑甚佳。

又《裹餹》 用沙餹餅屑、豆末、薄荷爲劑，外以餳餹裹之。

又《芝蔴餹》 用芝蔴二升，沙餹一斤，炒麪些少。

又《收藏饗餹》 以燈草寸剪，重重間和收之，雖經雨不潤。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《糖薄脆法》 白糖一斤四兩，清油一斤四兩，水二碗，白麵五斤，加酥油椒鹽水少許，搜和成劑，捍薄如酒鍾口大。上用去皮芝蔴撒勻，入爐燒熟，食之香脆。

又《荆芥糖方》 用荆芥細枝，扎如花朵，蘸糖滷一層，蘸芝蔴一層，焙乾用。

又《蕎麥花方》 先將蕎麥炒成花，量多少將糖滷，加蜂蜜少許，一同下鍋，不要動，熬至有絲，略大些。却將蕎麥花隨手下在鍋內，攪勻，不要稀了。案上鋪蕎麥花，使不沾。將鍋內糖花撥在案上，捍間，切象眼塊。

又《煮砂團方》 沙糖入赤豆，或菉豆，煮成一團。外以生糯米粉，裹作大團蒸，或滾湯內煮亦可。

又《酒孛你方》 用熬麼古料熬成，不用核桃。舀上案，攤開，用江米末圍定，銅圈印之，即是酒粹你。切象眼者，即名白糖塊。

又《黃閏方》 家常亦同。黑沙糖濾過，同糖滷一處熬。蜂蜜少許，熬成，晾冷。隨手下炒麪，案上仍着酥油，捍開，切象眼塊。

又《白閏方》 糖滷少加酥油同熬，炒麪隨手下，攪勻，上案捍開，切象眼塊子。若用銅圈印之，即爲甘露餅。

又《黑閏方》 黑沙糖熬過，濾淨，與糖滷對半相攙。下鍋熬一頓飯時，將酥油半甌在內共熬一回，用炒麪隨手加花椒末少許，和成一塊。上案捍開，切象眼塊。

又《窩絲方》用細石板上一片，抹熟香油，又用炒麪羅淨，預備。糖滷下鍋，熬成老絲，傾在石板上。用切刀二把，轉遭掠起，待冷，將稠，用手揉拔扯長，雙摺一處，越拔越白。若冷硬，於火上烘之。拔至數十次，轉成雙圈。上案却用炒麪放上，二人對扯，順轉炒麪隨手傾上，扯拔數十次，成細絲，却用刀切斷分開，綰成小窩，其拔糖上案時，轉折成圈，扯開又轉摺成圈，如此數十遭，即成細絲。

又《起糖滷法》凡做甜食，先起糖滷，此內府秘方也。 白糖十斤或多少任意，今以十斤爲率。用行竈安大鍋，先用涼水二杓半，若杓小糖多，斟酌加水在鍋內，用木爬攪碎，微火一滾，用牛乳另調水二杓點之。如無牛乳，雞子清調水亦可。但滾起即點，却抽柴息火，蓋鍋悶一頓飯時，揭開鍋，將竈內一邊燒火，待一邊滾，但滾即點。數滾如此點之，糖內泥泡沫滾在一邊，將漏杓撈出泥泡，鍋邊滾的沫子又恐焦了，將刷兒蘸前調的水頻刷。第二次再滾的泥泡聚在一邊，將漏杓撈出。第三次用緊火將白水點處，沫子、牛乳滾在一邊聚。一頓飯時，沫子撈得乾淨，黑沫去盡，白花見方好。用淨綿布濾過入瓶。凡家伙俱要潔淨，怕油膩不潔。凡做甜食，若用黑沙糖，先須不拘多少，入鍋熬大滾，用細夏布濾過，方好作用。白糖霜預先晒乾方可。

又《凡用香頭法》 沙糖一斤，大蒜三囊，大者切三分，帶根葱白

七莖，生薑七片，麝香如豆大一粒，置各件瓶底。次置糖在上，先以花箬扎之，次以油單紙封。重湯內煮週時，經年不壞。臨用，旋取少許，便香。

明・宋應星《天工開物》卷上《甘嗜》　宋子曰：氣至于芳，色至于艷，味至于甘，人之大欲存焉。芳而烈，艷而艷，甘而甜，則造物有尤異之思矣。世間作甘之味，作八產于草木，而飛蟲竭力爭衡，採取百花，釀成佳味，使草木無全功。孰主張是而頤養遍于天下哉？【略】

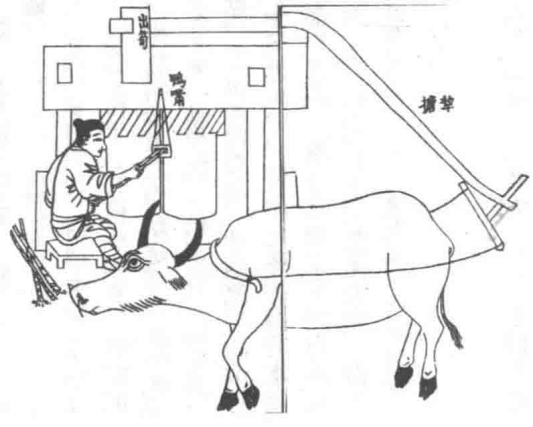
蔗品　凡荻蔗造糖，有凝冰、白霜、紅砂三品。糖品之分，分于蔗漿之老嫩。凡蔗性至秋漸轉紅黑色，冬至以後，由紅轉褐，以成至白。五嶺以南，無霜國土，蓄蔗不伐，以取糖霜。若韶、雄，以北，十月霜侵，蔗質遇霜即殺，其身不能久待以成白色，故速伐，以取紅糖也。凡取紅糖，窮十日之力而爲之。十日以前，其漿尚未滿足。十日以後，恐霜氣逼侵，前功盡棄。故種蔗十畝之家，即制車釜一付，以供急用。若廣南無霜，遲早惟人也。

造糖具圖　凡造糖車制，用橫板二片，長五尺，厚五寸，闊二尺，兩頭鑿眼安柱，上筍出少許，下筍出版二三尺，埋築土內，使安穩不搖。上板中鑿二眼，并列巨軸兩根。木用至堅重者。軸木大七尺圍方妙，兩軸一長三尺，一長四尺五寸。其長者出筍安犂擔。擔用屈木，長一丈五尺，以便駕牛團轉走。軸上鑿齒，分配雌雄。其合縫處，須直而圓，圓而縫合，夾蔗于中，一軋而過，與棉花趕車同義。蔗過漿流，再拾其滓，向軸上鴨嘴扱入，再軋又三軋之，其汁盡矣。其滓爲薪。其下板承軸，鑿眼只深一寸五分，使軸脚不穿透，以便板上受汁也。其軸脚嵌安鐵錠于中，以便捩轉。凡汁漿流板有槽梘汁入于碗內，每汁一石，下石灰五合于中。凡取汁煎糖，并列三鍋，如品字。先將稠汁聚入一鍋，然後逐加稀汁兩鍋之內。若火力少束薪，其糖即成頑糖，起沫不中用。

造白糖　凡閩廣南方，經冬老蔗。用車同前法。笮汁入缸，看水花爲火色，其花煎至細嫩，如煮羹沸，以手捻試，粘手則信來矣。此時尚黃黑色，將桶盛貯，凝成黑沙，然後以瓦溜教陶家燒造。置缸上。其溜上寬下尖，底有一小孔，將草塞住，傾桶中黑沙于內。待黑沙結定，然後去孔中塞草，用黃泥水淋下。其中黑滓入缸內，溜內盡成白霜。最上一層，厚五寸許，潔白異常，名曰洋糖。西洋糖絕白美。故名。下者稍黃褐，造冰糖者將洋糖煎化蛋青，澄去浮滓，候視火色將新，青竹破成篾片，寸斬撒入其中，經過一霄，即成天然冰塊，造獅象人物等質料，精粗由人。凡白糖有五品，石山爲上，團枝次之，甕鑑次之，小顆又次，沙脚爲下。【略】

飴餳　凡飴餳，稻麥黍粟，皆可爲之。《洪範》云：『稼穡作甘，及此乃窮。』其理其法，用稻麥之類，浸溼生芽，暴乾然後煎鍊，調化而成色。以白者爲上，赤色者名曰膠飴，一時宮中尚之。含于口內，即溶化，形如琥珀，南方造餅餌者，謂飴餳爲小糖，蓋對蔗漿而得名也。飴餳人巧千方，以供甘旨。不可枚述，惟尚方用者名一窩絲，或流傳後代，不可知也。

凡造獸糖者，每巨釜一口，受糖五十斤。其下發火慢煎，火從一角燒灼，則糖頭滾旋而起若釜心發火，則（盡）盡沸溢于地。每釜用雞子三個，去黃取青，入冷水五升化解，逐匙滴下，用火糖頭之上，則浮漚黑滓，盡起水面。以笊籬撈去。其糖清白之甚，然後打入銅銚。下用自風，慢火溫之，看定火色，然後入模。凡獅象糖模。兩合如瓦爲之。杓寫糖入，隨



軋蔗取漿



澄結糖霜瓦器

手覆轉傾下。模冷糖燒，自有糖一膜，靠模凝結，名曰享糖，華筵用之。

明・方以智《物理小識》卷六《糖霜》 唐大曆間鄒和尙在蜀遂寧繳山，始傳此法。今盛於閩廣，智聞余賡之座師曰：『雙清糖霜爲上，濆尾爲下。』十月濾蔗，其汁乃凝，入釜煮定，以銳底瓦罌穴其下而盛之，置大缸中，俟穴下滴，而上以鮮黃土作餅蓋之。下滴久乃盡其上之滓，於是極白。是爲雙清。次清屢滴蓋除而餘者，近黑則所謂濆尾。造皮糖者，甕置竹片，熬糖入之，反甕使滴，餘乾於竹上者爲皮糖。神隱曰：『糖霜和燈心收則不潤。』

又《造白糖法》 煮甘蔗汁，以石灰少許投，調成赤沙糖。再以竹器盛白土，以赤糖淋下鍋，煉成白沙糖。劈鴨卵攪之，使渣滓上浮。老學菴曰：『聞茂德言，中國無沙糖。唐太宗時外國貢至，問之甘蔗汁煎，用其法遂精。』茂德乃宋勅局勘定官，余郡人。

又《餳》 以一斗糯蒸飯，以十二兩乾麥芽，春成麵和之，如拍酒式。飯上之水，可厚三寸，造此者於釜中。竈用溫火，後漸加煖蓋之，上更以綿絮壓之。凡二閱時而化，化則榨之，其糟不用。專取水煎之，以竹片攪之，攪不可歇，其成糖也。竈火宜細，取糖就熱牽之，則白。一曰臨熱以荸薺末洒之則香脆，一曰芝蔴花末糝之佳。于司直曰：『內府窩絲上料細牽次煉琥珀糖，加茭汁滴水成珠爲度。』

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・糖滷》 凡制甜食，須用糖滷，內府方也。每白糖一觔，水三碗，熬滾。白綿布濾去塵垢，原汁入鍋再熬。手試之，稠粘爲度。

清・屈大均《廣東新語》卷一四《糖》 廣中市肆賣者有繭糖，窠絲糖也。其煉成條子而玲瓏者，曰糖通。吹之使空者，曰吹糖。實心者小曰糖粒，大曰糖瓜。鑄成番塔人物鳥獸形者，曰饗糖，吉凶之禮多用之。祀竈則以糖磚，燕客以糖果。其芝麻糖、牛皮糖、秀糖、蔥糖、烏糖等，以爲雜食。蔥糖稱潮陽，極白無滓，入口酥融如沃雪。秀糖稱東莞，糖通稱廣州。烏糖者，以黑糖烹之成白，又以鴨卵清攪之，使渣滓上浮，精英下結，其法本唐太宗時貢使所傳。大抵廣人飲饌多用糖，糖戶家家曬糖，以漏滴去水，倉囤貯之。春以糖本分與種蔗之農，冬而收其糖利。舊糖未消，新糖復積，開糖房者多以是致富。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷一一《賣餳鑼》 《楚詞》註：『餳，謂之飴，即古之餦餭。』吳人呼爲餳餬，以麥芽熬米而成。冬時風燥餬脆，利人齒牙。寒宵擔賣，鑼聲鏗然，夜作人資以療饑。兒童聞聲，啓戶出買，入口甘甜，歡然語笑，亦西風篝火中一景也。

按府志：『餳出常熟直塘者，名葱管餬；出崑山如三角粽者，名麻粽餬。』

清・劉獻廷《廣陽雜記》卷二 涵齋言：嘉靖以前，世無白糖。閩人所熬，皆黑糖也。嘉靖中，一糖局偶值屋瓦墮泥于漏斗中，視之，糖之在上者，色白如霜雪，味甘美異于平日。中則黃糖，下則黑糖也。異之，遂取泥壓糖上，百試不爽，白糖自此始見于世。繼莊曰：宇宙之中，萬美畢具，人靈渺小，不能發其蘊。如地圓之說，直到利氏西來而始知之。硝硫木炭和合而爲火藥，方濟伯偶試而得之，以此知造化之妙。伏而未見者，非算數譬喻所能盡。而世人之所知者，特其一二端倪耳。吾知千世而後，必有大聖人者出而發其覆也。

清・鈕琇《觚賸》卷七《花乳糖》 食物生於樹，亦有成於榦樹者。桄榔、椰酒而外，又有榦糖。占城國東蒲寨及東洋諸處，樹名丹榦，其本在草木之間，微有疎節，幹似檳榔，葉似蒲葵。三四月間白花生於葉底，異種同莖，香朵纍纍。採其莖，則白乳淋灑而出，擊筒盛之，取熬成糖，較蔗霜更爲甘瑩。然必成於花時，猶婦人之育而始乳焉。

清・李化楠《醒園録》卷下 桂花糖法。用白糖十斤，先煮至滴水不散，下粉漿二斤，粉漿即以麥麪做麵筋，麵筋成後所餘之水是也。再煮至如龍眼肉樣，下桂花滷。梅桂滷亦可。再煮傾起候冷，用麵趕攤開，整頓剪塊，若要煮明糖候煮硬些，取起上下用芝蔴鋪，壓以麵趕攤開。按：西瓜糕及此桂花糖內，均可量加飴糖。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《糖》 《後漢書・顯宗紀》注：『以餦作狻猊，號爲餦猊。』東坡過金山寺，作詩送遂寧僧圓贊云：『涪江與中泠，共作一味水。冰盤荐琥珀，何似餦霜美。』唐太宗遣使至摩揭陀國，取熬餦法，詔揚州取蔗作瀋，如其劑，色味逾西域遠甚，此中國用餦之始。其法始於佛氏，然吳志孫休已有甘蔗餳矣。餦，一名蔗胎，仙經呼蜜爲卉醴，見槽棟亭所刊《餳霜譜》。學齋佔畢。宋玉《大招》已有蔗漿

字，是取蔗汁已始於先秦也。《前漢・郊祀歌》：『柘漿析朝酲。』註：『謂取蔗以爲飴也。』又孫亮取交州所獻甘蔗餳，而三禮註餳字，俱云煎米蘗也。一名飴，則是煎蔗爲餳已見於漢時亦明甚。

清・顧祿《清嘉録》卷一一《餳糖》　土人以麥芽熬米爲糖，名曰『餳糖』。寒宵擔賣，鑼聲鏗然，淒絕街巷。蔡雲《吴歈》云：『昏昏迷露已三朝，準備西風入夜驕。深巷賣餳寒意到，敲鉦渾不似吹簫。』

案：《楚詞》注：『餳，謂之飴。即古之餦餭也。』吴人呼爲糖。蓋冬時風燥糖脆，利人牙齒。《府志》：『出常熟直塘市者，名「葱管糖」。出崑山如三角糭者，名「麻糭糖」。』蔡鐵翁《吴歈》注云：『寒宵多賣餳者，夜作人資以療饑。』嘉善錢竹西詩『餳挑夜擔聞鑼賣。』

清・錢大昕《恒言録》卷五《糖》　當作餹。《方言》：『餳，謂之餹。』《釋文》：『餹，餳也。』常生按：《易林》：『南箕無舌，飯多沙糖。』又《後漢書》馮敬通與婦弟任武達書：『販糖之妾』皆作『糖』，疑誤。《廣雅》又作『餳』。『餳，洋也，煮米消爛，洋洋然也。』

清・梁紹壬《兩般秋雨盦隨筆》卷五《糖霜》　糖霜之名，唐以前無所見。古人只有餳，乃煎米蘗而成者，見《三禮》注。宋玉《招魂》：『胹鴞鴰羔，有蔗漿些。』是以漿代糖用也。《後漢書・顯宗紀》：『以糖作豦猏，曰糖猏。』此熬糖爲膏耳。《吴志》：『孫皓使中藏吏取交州所獻甘蔗餳。』則稍鍊矣。至唐太宗遣使至摩竭陀國取熬糖法，詔揚州取蔗作瀋，如其劑，色味愈西域遠甚。然只是今沙糖樕之技。惟坡公過金山寺，作詩送遂寧僧圖寶云：『涪江與中泠，共此一味水。冰盤薦琥珀，何似糖霜美？』又山谷在戎州作頌，答梓州雍熙長老寄糖霜詩云：『遠寄糖霜知有味，勝于崔子水晶鹽。正宗埽地從誰說，我舌猶能及鼻尖。』糖霜之見于文字者，惟此二詩。然蘇所咏者，尚紅糖霜。而黄所賦者，始是白糖霜也。宋遂寧王灼有《糖霜譜》：『大曆中，有鄒和尚者，來小溪之緻山，結茅以居，跨白驢，須鹽米薪菜之屬，即書寸紙，系錢驢背，負之市。人知爲鄒也，取平直挂物于鞍，縱驢歸。一日，驢犯山下黄氏蔗苗，黄訴于鄒。鄒曰：「汝未知以蔗糖爲霜，利可十倍，吾語汝以塞責可乎？」試之果然，自是流傳其法。鄒末年走通泉縣靈鷲山龕中，其徒追及之，但見一文殊石像，始知菩薩化身，而白驢乃獅子也。』

清・于敏中《日下舊聞考》卷一五〇引《幽燕紀異》　茅地經冬，燒去枝梗，至春取土中餘根，白如玉者，搗汁煎之，至甘，可爲洗心糖。

清・郝懿行《證俗文》卷一《餳》　《説文》：『餳，飴和饊者也。案：《説文》餳从食，易聲。則當讀爲易若盈矣。今从《唐韻》徐盈切非。飴，米糵煎也。饊，熬稻粻穅也。』《本艸》：『飴即軟餹。凡粳粟、火麻、白米皆堪作，惟糯米作者入藥。』《方言》：『飴謂之餦，音該。餹謂之餦，音髓。注：『以豆屑雜餳也。』餳謂之餦餭。』注：『即乾飴也。』《楚辭・招魂》：『有餦餭些。』注：『餦餭，餳也。』案：此皆餳也。《方言》又云餳謂之餹。注：『江東皆言餹，音唐。』凡飴謂之餳。案：餳，徒郎切。《説文》餳从易，《廣雅》餳从易，蓋本《方言》義同字異，其音亦別。《玉篇》字作餳而音爲餹，則非矣。戴東原《方言疏證》謂此字應从《説文》，固爲有見，然《廣雅》以來，餳、餳既判爲二，恐亦未可執一也。莫若兩存之。《釋名》：『餳，洋也。煮米消爛，洋洋然也。』《急就篇》：『梨、柿、柤、桃、待露霜，棗、杏、瓜、棣、饊、飴、餳。』案：此皆餳也。《詩・周頌》『有瞽』箋：『簫，編小竹；管，如今賣餳者所吹也。』《周禮・小師》注同。《釋文》既云：餳，夕清反，蜜也。又音唐，蓋混『餳』、『餳』爲一音。《劉賓客嘉話録》謂『六經唯此注中有餳字』，是矣。云『詩用僻字，須有來處。宋考功詩云：馬上逢寒食，春來不見餳。因讀《毛詩・鄭箋》説「簫」處云云。馬永卿《嬾眞子》二云：『唐人欲作寒食詩，欲押餳字，以無出處，遂不用，殊不知出於六經及《楚辭》也云云。』案：南人煎餹用甘蔗，北人煎餹用米蘗。甘蔗者，餹霜也。王灼《餹霜譜》：『唐大曆閒，有僧號鄒和尚者，跨白驢登緻山結茅以居。一日，驢犯山下黄氏蔗田，黄請償於鄒，鄒曰：汝未知窘蔗爲餹霜，利當十倍。試之果信。』案：餹霜名石蜜，見《齊民要術》，其造餹之場曰餹廓也。米糵者，今法煮黍米爲粥，和生大麥芽攪漉，取汁煎之，濡者爲餹稀，乾者爲餹條。稻米亦可爲，故《説文》云米糵煎。又云：熬稻粻穅也。餅者曰餹餭。《玉篇》：『餹餭，餌也。』《集韻》：『兖豫謂之餹餭。』窠絲餹曰繭餹。《齊民要術》：『繭餹，窠絲餹也。』案：今酥餹。乾飴雜豆屑爲之者曰餚。《方言》『餹謂之餚』注：『以豆屑雜餳也。』今或雜豆粉、黍麨造之，胡麻黏著其上，兒童尤喜啖之。俗呼芝麻餹。又賣餳者，漢時吹竹，今則擊銅。馮衍云：販餹之妾。《後漢書・馮衍傳》注：『衍與婦弟任武達書云：「販餹之妾，不忍其態。」』然則，漢時賣餳竟有使婦人者也。

清・顧景星《野菜贊・甜菜》　枸杞苗也。味苦，沸湯中煮，壓去汁。陸甫里

賦杞菊，蘇子瞻曰：『士之不遇窮約可也，安在饑醬草木。』既守膠西，乃知之。枸杞叢生，條直幹蟉。謂苦爲甜，饑者之口。嚼齧草木，命之不偶。惡乎疑乎，陋哉蘇叟。

清・李光庭《鄉言解頤》卷四《物部》上《甜冰》 秋禾將熟，其莖之壯者盈握，精液已足。每當下莊查稼時，佃戶截取之，捆載車後，歸與兒童當蔗食，謂之甜冰，亦取蔗漿寒之意也。特未必倒嘗漸入佳境耳。嵇山有甜雪，渠水有甜冰。却如甘蔗甘，莫當淩陰淩。作甘惟稼穡，土穀精氣凝。野老耽辛苦，兒童知未曾。

清・俞樾《茶香室三鈔》卷二五《糖霜》 宋王灼《糖霜譜》云：糖霜一名糖冰，福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有之，獨遂寧爲冠。先是唐大曆間有僧號鄒和尚，不知所從來，跨白驢，登繖山，結茅以居，須鹽米薪菜之屬，即書紙繫錢，遣驢負至市區，人知爲鄒也，取平直挂物於鞍縱歸。一日，驢犯山下黃氏蔗苗，黃請償，鄒曰：『汝未知窖蔗糖爲霜，利當十倍。』試之果信，自是流傳其法。鄒末年棄而北走，其徒追躡之，但見文殊石像，始知大士化身，白驢者獅子也。

宋陸游《老學庵筆記》云：聞人茂德言沙糖中國本無之，唐太宗時外國貢至，問其使人，此何物，云以甘蔗汁煎。用其法煎成，與外國者等，自此中國方有沙糖。唐以前書傳，凡言糖者皆糟耳，如糖蟹、糖薑皆是。

按此事見《唐書・西域摩揭陀傳》，云：貞觀二十一年，始遣使者自通於天子。太宗遣使取熬糖法，即詔揚州上諸蔗拆瀋，如其劑，色味逾西域遠甚。然則不始於大曆間矣。

又按《三國・吳志・孫亮傳》注引《江表傳》曰：亮使黃門，以銀椀幷蓋，就中藏吏取交州所獻甘蔗餳。則三國時已有之，幷不始於唐也。

《糖霜譜》又云：自古食蔗者，始爲蔗漿。宋玉《招魂》所謂『胹鼈炮羔有柘漿』是也。其後爲蔗餳。孫亮使黃門就中藏吏取交州所獻甘蔗餳，是也。其後又爲石蜜。《廣志》云，蔗餳爲石蜜。《南中八郡志》，笮甘蔗汁，曝成餳，謂之石蜜。《本草》亦云，煉糖和乳爲石蜜，是也。《唐史》載太宗遣使至摩揭陀國取熬糖法，即詔揚州上諸蔗拆瀋，如其劑，色味愈西域遠甚。熬糖瀋作劑，似是今之沙糖，蔗之技，盡於此，不言作霜，然則糖霜非古也。按此則王晦叔非不知有孫亮、唐太宗事，但以爲彼皆沙糖而非糖霜，其意以沙糖爲餳也。

愚合諸說參之，《楚辭》『柘漿』，爲胹鼈炮羔之用，必非僅飲其汁也。疑後世蔗餳，古已有之，但出南方蠻夷中，故楚人得有之，而至三國時，猶出於交州也。然但知爲餳，未知爲霜。糖霜之法，又出自西戎，《唐史》所載，《老學庵筆記》所說，皆實事也。鄒和尚亦必一番僧，故知其法而以告蜀人，蜀之爲糖霜，或始自鄒耳。

《本草綱目》飴糖入造釀類，曰飴餳，用麥蘗，或穀芽，同諸米熬煎而成。沙糖、石蜜幷入果類，附甘蔗後，曰法出西域，唐太宗始遣人傳其法入中國，以蔗汁過樟木槽取而煎成，清者爲蔗餳，凝結有沙者爲沙糖，漆甕造成，如石如霜如冰者，爲石蜜，爲糖霜，爲冰糖也。此則蔗餳與糖霜但有精粗之別，合而一之，不復知其初之一出南蠻，一出西戎矣。

《周官・鹽人》：王之膳羞共飴鹽。注云：飴鹽，鹽之恬者，今戎鹽有焉。按恬即甜字，鹽而甜，疑即糖霜，鄭康成以戎鹽當之。然則唐太宗所求之摩揭陀者，古或已入中國矣。

又《明嘉靖以前無白糖》 國朝劉獻廷《廣陽雜記》云：嘉靖以前，世無白糖，閩人所熬皆黑糖也。嘉靖中，一糖局偶值屋瓦墮泥于漏斗中，視之，糖之在上者色白如霜雪，味甘美，異于平日，中則黃糖，下則黑糖也。異之，遂取泥壓糖上，百試不爽，白糖自此始見於世。

蜜

晉・嵇含《南方草木狀》卷下 五斂子，大如木瓜，黃色，皮肉脆軟，味極酸，上有五稜，如刻出。南人呼稜爲斂，故以爲名。以蜜漬之，甘酢而美。出南海。

又 鉤緣子，形如瓜，皮似橙而金色，胡人重之。極芬香，肉甚厚白，如蘆菔，女工競雕鏤花鳥。漬以蜂蜜，點燕檀巧麗妙絕，無與爲比。泰康五年，大秦貢十缶，帝以三缶賜王愷，助其珍味，夸示於石崇。

又　人面子，樹似含桃，結子如桃實，無味。其核正如人面，故以爲名。以蜜漬之，稍可食，以其核可玩，於席間飣餖御客。出南海。

宋・陳元靚《事林廣記》別集卷七　換生蜜法　此法切須擇蜜。凡蜜有數等，春爲百花蜜，其蜜雜以亂蜂，色渾而味酸。又作腥氣。冬爲稻花蜜，色如凝脂，味亦易酸，皆不堪用。須擇眞純夏蜜乃佳，應干果子如常法煎，訖隨手控去熟蜜，換生夏蜜。浸入瓶，久凝結，乾淨可愛。

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》　蜂蜜，味甘，性微溫。多食動脾。凡取蜜，夏冬爲上，秋次之。春則易發酸。川蜜溫。閩廣性熱。西南蜜涼，色白味甜。七月勿食生蜜，令人暴下霍亂。青赤酸者，食之心煩。與李子、生葱、韭薤、萵苣同食，令人利下。勿同黍米食。食蜜飽後，不可食鮓，令人暴亡。多食發溼熱病，生，蟲蠹。小兒尤宜少食。凡蜜餞諸果，用細辛置於頂，不蟲蛇。

元・倪瓚《雲林堂飲食制度集》　蜜釀紅絲粉，用眞粉入胚子搜和勻。用濃稻草灰汁或炭灰汁作湯，索粉於中即成。清鷄汁供。鷄絲或肉絲任用，作點頭。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三　蜜，味甘，平，微溫，無毒。主心腹邪氣，諸驚癇，補五藏不足，氣益中，止痛，解毒，明耳目，和百藥除衆病。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《天門冬》　冬月取之水煮，去皮心眼乾，蜜煮甜透色明，日暴，復以蜜漬。

又《地黄》　取生嫩者，每一斤用霜梅二斤，甘草四兩，同水煮去藥氣，以蜜煮甜透，日暴又蜜漬之。

又《菖蒲》　採嫩根無絲筋者，劖去皮，切絕細縷，以造霜梅水漬透，洗眼，以蜜煮甜，更日暴，又以蜜漬。

又《茄》　摘甚稚小者，界其蒂爲四道，去中骨釋米水漬，柔界其身爲細稜，去子肉，作沸湯燖眼乾，以蒂倒結束之，蜜煮日暴透，又以蜜漬。

又卷一六《蜜醞透瓶香》　用蜜二斤半，以水一斗，慢火熬及百沸，雞翎掠去沫，再熬，沫盡爲度。官桂、胡椒、良薑、紅豆、縮砂，已上各等分，碾細爲末。右將熬下蜜水，依四時下之，先下藥末八錢，次下乾麴末四兩，後下蜜水，用油紙封，箬葉七重密，冬二七日，春秋十日，夏七日熟。

明・周履靖《群物奇制・飲食》　研岑辣用細辛少許，醋與蜜同研，則極辣。

明・張翰《松窗夢語》卷五　松亦有花，色黄如粉，調蜜爲餌，香鮮適口。

明・李日華《紫桃軒又綴》卷一　蜜者，密也，精也，秘也，固也。草木得天澤、土膏，抽其精英，以爲花蘤。而花中浮艷，如粉如珠，又其精之精者。蜂掠取之，入窟穴，醞釀成蜜。其所處不容人窺，其王出入，滾成毬團，何秘如之？醫家制膏丸，用蜜調劑，蓄奇香者，以蜜養之，以其能固氣不泄也。鼎俎家蒸玉面狸與烹黄雀，必先以蜜塗之，雖沸煠，而其膏不走，固之道也。酥者，蘇也。枯燥乾結之物，以酥透之，則釋然融解。故蜜以衛內，酥以攻堅，二者皆神物也。嘗思天地陰陽神化之妙，寄於動植者，形體悉屬渣滓，而酥與蜜則渣滓中浮動之精英。譬之釋氏，剖析色空，至鄰虛一塵。二物者，亦神化之鄰虛也。西竺持秘咒，必以酥蜜設供，意非無取。然余以爲人身雖落形質，亦自有神物。如二物者，在靈悟者得之，以階神化也何難？

明・宋應星《天工開物》卷六《甘嗜・蜂蜜》　凡釀蜜蜂，普天皆有，唯蔗盛之鄉，則蜜蜂自然減少。蜂造之蜜，出山岩土穴者，十居其八，而人家招蜂造釀而割取者，十居其二也。凡蜜無定色，或青或白或黄或褐，皆隨方土花性而變。如菜花蜜禾花蜜之類，百千其名不止也。【略】鄉人有撒酒糟香而招之者凡蜂釀蜜，造成蜜脾，其形鬣鬣然，咀嚼花心汁，吐積而成潤，以人小遺，則甘芳并至，所謂臭腐神奇也。凡割脾取蜜，蜂子多死其中。其底則爲黄蠟。凡深山崖石上，有經數載未割者，其蜜已經時自熟。土人以長竿刺取，蜜即流下。或未經年而扳緣可取者，割鍊與家蜜同也。土穴所釀，多出北方。南方卑溼，有崖蜜而無穴蜜。凡蜜脾一斤，煉取十二兩。西北半天下，蓋與蔗漿分勝云。

清・屈大均《廣東新語》卷二四《蠭蜜》　陽春多蠭蜜以爲貨，蠭爲房於巖石林木間者，其釀白蜜脾，謂之山蜜，亦曰蠭糖。霜後割之，白如脂，味勝家蜜。家蜜取以夏冬爲上，秋次之。春易發酸，冬曰梅花糖，最

甘香，唐詩云：『天寒割蜜房。』然其性熱，多食發溼熱病，生蟲蠹。新興有薑蜜，尤忌，不若川蜜溫，西南蜜涼，爲可嗜。

凡海濱巖穴，野蠭窠焉。其蜜曰石蜜，多泛溢於草間石罅。露積日久，必宿蛇虺之毒。舶人入山者，雖草木魚蟹之屬，糝以胡椒，熟而食之無害也。設遇石蜜以爲甘而過食，必大霍亂以死，故食蜜必以家養者爲貴。

清・阮葵生《茶餘客話》卷二〇《蜜酥》 蜜者，密也，精也，秘也，固也。草木得天澤土膏，抽其精英以爲花蘤，而花中浮艷，如粉如珠。又其精之精，蜂掠取之，入窟穴，醞釀成蜜。其所處不容人窺，其王出入滾成毬團，何秘如之？醫家制膏丸，用蜜調劑。蓄奇香者，以蜜養之，以其能固氣不泄也。鼎俎家蒸玉面狸與烹黃雀，必先以蜜塗之。雖沸煠而其膏不走，固之道也。酥者，蘇也，枯燥乾結之物。以酥透之，則釋然融解。故蜜以衛內，酥以攻堅，二者皆神物也。

花

宋・范成大《菊譜》 淡緑柔瑩，味微甘，咀嚼香味俱勝。擷以作羹及泛茶，極有風致。天隨子所賦，即此種花。

又《桂海虞衡志》 泡花。南人或名柚花。春末開，蕊圓白如大珠，既拆則似茶花。氣極清芳。與茉莉、素馨相逼。番人采以蒸香，風味超勝。

裏梅花。即木槿。有紅、白二種，葉似蜀葵。采紅者連葉包裹黃梅，鹽漬，曝乾，以薦酒，故名。

宋・黃震《黃氏日鈔》卷六七 泡花。采以蒸香。法以佳沉香薄劈，着淨器中，鋪半開花，與香層層相間，密封之，日一易，不待花蔫，花過香成。番禺人吳興作心字香，瓊香，用素馨、末利，法亦然。大抵泡取其氣，未嘗炊烻。江、浙作木犀降眞香，蒸湯上，非法也。

曼陀羅花。漫生原野，大葉白花，實如茄，遍生小刺。盜採花末之，置人飲食中，即昏醉。土人又以爲小兒去積藥。昭州公庫取一枝挂庫中，飲者易醉。

宋・林洪《山家清供》卷上《簷蔔煎》 又名端木煎。舊訪劉漫塘宰，留午酌，出此供。清芳極可愛。詢之，乃梔子花也。採大瓣者，以湯焯過，少乾用甘草水、稀稀麵拖油煎之，名簷蔔煎。杜詩云：『於身色有用，與道氣相和。』今既制之，清和之風備矣。

又《錦帶羹》 錦帶者，又名文官花也，條生如錦。葉始生，柔脆可羹。杜甫詩有『香聞錦帶羹』之句。或謂蓴之縈紆如帶，況蓴與菰同生水濱，昔張翰臨風必思蓴鱸以下氣。按《本草》，蓴鱸同羹，可以下氣止嘔。以是知張翰在當時意氣抑鬱，隨事嘔逆，故有此思耳，非蓴鱸而何。杜甫卧病江閣，恐同此意也。謂錦帶爲花，或未必然。僕居山時，因見有羹此花者，其味亦不惡。注謂吐錦雞則遠矣。

又《梅花湯餅》 泉之紫帽山有高人，嘗作此供。初浸白梅、檀香末，水和麵作餛飩皮，每一疊用五分鐵鑿如梅花樣者鑿取之。候者熟，乃過於雞清汁內，每客止二百餘花，可想一食亦不忘梅。後留玉堂元剛亦有如詩：『恍如孤山下，飛玉浮西湖。』

又《紫英菊》 菊名治蘩。《本草》名節花，陶注云：『菊有二種，莖紫氣香而味甘，其葉乃可羹。莖青而大氣，似蒿而苦，若薏苡，非也。』今法：春採苗葉略炒煮熟，下薑益羹之，可清心明目。加枸杞葉，尤妙。天隨子《杞菊賦》云：『爾菊未棘，乍菊未莎，其如予何。』《本草》：『其杞葉似榴而軟者，能輕身益氣。其子圓而有刺者，名枸棘不可用。』杞菊，微物也，有少差尤不可用。然則君子小人，豈容不辨哉。

又卷下 採芙蓉花，去心，蒔湯焯之，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。

又《金飯》 危巽齋詩云：『梅以白爲正，菊以黃爲正，過此恐淵明、和靖二公不取也。』今世有七十二種菊，正如《本草》所謂『今無眞牡丹』不可。煎者法：採紫莖黃色正菊英，以甘草湯和鹽少許焯過，候飯少熟，投之同煮，久食可以明目延年。苟得南陽甘谷水，煎之尤佳也。

又《菊苗煎》 春遊西馬陵，會張將使元耕軒留飲，命予作《菊田賦》詩，作墨蘭，元甚喜。數杯後，出菊煎法：採菊苗，湯瀹，用甘草水調山藥粉，煎之以油，爽然有楚畹之風。張深於藥者，亦謂菊以紫莖爲正云。

又《蜜漬梅花》　楊誠齋詩云：『瓮澄雪水釀春寒，蜜點梅花帶露飡。句裏略無烟火氣，更教誰上少陵壇。』剝白梅肉少許，浸雪水以梅花釀醞之露，一宿取出，蜜漬之可薦酒。較之掃雪烹茶，風味不殊也。

又《忘憂艹》　嵇康云：『合歡蠲忿，萱草忘憂。』崔豹《古今注》曰：『丹棘，又名鹿葱。』春採苗，湯焯過，以醬油滴醋作爲虀，或燥以肉。何處順宰相六合時，多食此。毋乃以邊事未寧，而憂未忘耶。因贊之曰：『春日載陽，採萱於堂。天下樂兮憂乃忘。』

元・賈銘《飲食須知》卷三《菜類》　甘菊苗，味甘微苦，性涼。生、熟可食。眞菊，延齡。野菊，食之，傷胃瀉人。

元・鄒鉉《壽親養老新書》卷三《蒼蔔鮓》　蒼蔔花，即梔子也，採嫩花釀作鮓，極香美。

白樂天方齋，劉禹錫饋以菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊，以自醒酒。

元・佚名《居家必用事類全集》己集《飲食類・蔬食》　曬藤花法　盛開時摘揀淨去蒂，鹽湯灑拌勻，入甑蒸熟曬乾。用作餕餡、餛飩、餃子等，素食餡極美，葷用尤佳。

又　造紅花子法　淘去浮者，舂內搗碎入湯泡汁，更搗更煎汁鍋內沸，入醋點，絹挹之似肥肉，入素食極珍美。

明・劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・治蔬菜法・乾藤花》　藤花半盞盛開者，去枝蒂，鹽湯漉，拌勻入甑蒸熟，暴乾收之。用作麪食餡，葷素皆可，或以鹽醋浸作菜亦佳。

明・宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《花無毒宜煎者・花無毒宜煎者》　木筆花、玉蘭花、梔子花、棣棠花、萱花、葵花、鷺花、荷花、絲瓜花之類，如味苦澁，皆作沸湯，先燖眼乾，復內造霜梅水中醃之，洗潔眼乾，蜜煮日暴，甜透，又以蜜漬。

又《花香宜爲膏者》　桂花、蘭花、玫瑰花、薔薇花、㷀。茉莉花、木香花之類，用花瓣心擣糜爛，壓去水，蜜和之，日暴之，加白砂餳，復擣之，收入瓷器，常以日暴。

又《芙蓉葉》　用白糯米磨細粉，蜜和薄酒溲粉蒸熟，以生粉爲餖，斡薄片摺切，範芙蓉葉狀，暴燥置沸油內煎熟，摻以砂餳、麪餳香少許。

又卷六《丁香餅子》　半夏湯炮七次，二兩。　白茯苓去皮，一兩。　丁香五錢。　白術炒，一兩。　白薑炮，一兩。　甘草炙一兩。　白扁豆薑汁浸蒸熟，焙一兩。　橘紅去白，二兩。

右爲細末，生薑汁煮薄麪糊爲餅，如棋子大，酒飯後嚼一餅，生薑湯下，溫胃去痰，解酒進食，寬中和氣。

又《甘露膏餅》　用烏梅蒸，取肉，一兩。白砂餳、四兩。薄荷葉爲粉，四錢。三味擣爲膏，模爲小餅，噙化，生津止渴。

又《桂花餅》三制。　一摘桂花，采去蒂，磨至二三次，通細，沸去苦水，範脫小餅布紙中，又以紙覆密置煉火上一時，炙燥之，常親煙突間收貯。一取餅復磨爲坋，同白砂餳、梅酥擣，範小餅。一用鮮花三升，碓磨絕細，去苦水，孩兒茶五錢。訶子去核，四錢。甘草五分。俱磨細坋，擣勻，以銀範或象牙範爲小餅，曬乾再火炙，範中常滑以蘇合香油或松仁油，則光潤，花形見也，瓷罐收，常食，開胃散積滯。用花入囊，置水中煩揉，去苦，制餅佳。

又《巴思把餅兒》　采花紅周正而生堅者，皺去皮，周遭界稜如橘囊狀，連晒二日，用手輕輕按扁，再晒半日，蒸熟，復晒乾，其形制、氣味與本土出產者無異。

又《梅花脯》　以栗子、橄欖薄薄切之，同食，與梅花韻相似，可以醒酒。

明・周履靖《茹草編》卷二《鹿葱花》　鹿菀之葱，夏月芃芃。葉苒苒以微緑，花斑斑而淺紅。類萱蒲之色相，乏蘭蕙之芳叢。不有野麕唧，採可無亂蝶。遊從聊拾斯，譜以采遺風。

又《甘菊》　采采黃花，生彼甘谷。露葉夏烹，寒英秋服。輸體延年，澄心朗目。攝生之家，無如此爲。

又《茉莉》　隰有氷蕤，來自西國。閩廣移栽，清芬莫敵。引蔓兮柔枝與，蘭蓀兮

摘花瓣，湯焯過，鹽、醋拌食之。

彷彿含英。晚露吐，顥朝陽。佳人簪鬢，騷客紉囊。五月炎曦渴思。彌彌山齋茗，椀采香漬之。試熏茶篦，風味誰知。

又《玫瑰》 采采玫瑰，澤中之秀。其葉蕨薾，其葩繁茂。嗅若蘭芬，色如華綬。和以餳飴，漬以飣餖。君子餌之，可以適口。

又《杜鵑花》 杜鵑花亦名山躑躅。熒煌絳萼舒，爛熳胭脂簇。蜀帝當年怨未消，淚染枝頭盡成血。不特繁華三月時，鶴林重九開此奇。高枝焰焰燃如火，但使紅光照酒巵。

又《蘭英》 懿此畹蘭，生於深谷。不以無人，芳芬自蓄。惟德斯馨，君子之淑。王者之香，能不我知。薄言採掇，永以佩攜。

又《玉蘭》 玉蘭花，名可誇，藍田種出九畹涯。枝枝擊出仙人掌，朵朵開成白玉華。春風畫檻飄香雪，夜月氷盤凝玉液。廚人和糝作餅供，香甘不與崖蜜同。東皙當年曾作賦，豈知此品檀江東。

又《朱藤花》 百花辭條，春草緑滿。眼朱藤曳，喬木牽枝。引蔓百尺，強花身未。謂淩雲足，山家芻豢。吾何有摘，花旋取醯。鹽溲有隣，過我新濁。醪盤殽何，必薦春韭。

又《芙蓉》 湛湛秋江，泠泠碧水。秀出芙蓉，顏色如女。昨夜西風，急呼童滿。筐拾不作，尋常野菜。羹偏宜和，腐烹朝食。

又《牡丹》 綽約兮華露之姿，繁華兮暮春之日。沉香亭北，君王鮮顏。金谷園中，佳人幷飾。一枝穠艷叢奇香，萬卉叢中矜國色。當時號作花王，邇日兼供藥食。

又《蒼蔔》 即梔子花 曾聞詹蔔花出自天竺國。香心帶露華，素質含霜色。五月開時摘嫩英，山家何數芋魁羹。主人意出膏粱上，麥飯同殽味更清。

明・高濂《遵生八牋》卷一三《花紅餅方》 用大花紅，批去皮，晒二日，用手壓扁。又晒，蒸熟收藏，硬大者方好。須用刀花作瓜棱。

又《錦帶花》 採花作羹，柔脆可食。

又《甘菊苗》 甘菊花春夏旺苗，嫩頭采來，湯焯如前法食之。以甘草水和山藥粉，拖苗油煠，其香美佳甚。

又《玉簪花》 採半開蕊，分作二片。或四片，拖麪煎食。若少加鹽、白糖，入麪調勻拖之，味甚香美。

又《梔子花》 一名蒼蔔。 採花洗淨，水漂去腥，用麵入糖鹽作糊，花拖油煠食。

又一法：採半開花，礬水焯過。入細茭絲、大小茴香、花椒、紅麴、黃米飯，研爛，同鹽拌勻，醃壓半日食之。用礬焯過，用蜜煎之，其味亦美。

又《芙蓉花》 採花，去心蒂，滾湯泡一二次，同豆腐少加胡椒，紅白可愛。

又《丹桂花》 採花，洒以甘草水，和米春粉作糕。清香滿頰。

又《鳳仙花梗》 採梗肥大者，去皮，削令乾淨。早入糟，午間食之。

又《黃香萱》 夏時採花洗淨，用湯焯，拌料可食。入燒素品，如荳腐之類極佳。凡欲食此野菜品者，須要采洗潔淨，仍看葉背心科小蟲，不令誤食。先辦料頭，每醋一大酒鍾，入甘草末三分，白糖霜一錢，蔴油半盞，和起作拌菜料頭。或加搗薑些少，又是一制。凡花菜采來，洗淨，滾湯焯起，速入水漂一時，然後取起榨乾，拌料供食。其色青翠，不變如生，且又脆嫩不爛，更多風味。家菜亦如此法。他若炙煿作蘸，不在此制。

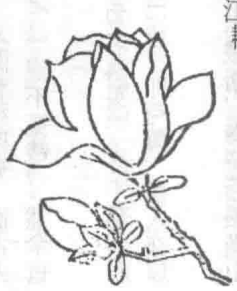
又《金雀花》 春初開，形狀金雀，朵朵可摘。用湯焯，作茶供。或以糖霜、油、醋拌之，可作菜，甚清。

又《藤花》 採花洗淨，鹽湯洒拌勻，入甑蒸熟，晒乾，可作食餡子。美甚。葷用亦佳。

又《茉莉葉》 茉莉花嫩葉采洗淨，同荳腐燒食，絕品。

明・姚可成《救荒野譜・山茶》 食葉。周憲王《救荒本艸》云：山茶嫩葉，燠熟水淘。食之可以濟荒。 山茶紅，麗春風，年來花事少從容。田荒蕪兮秋成空，面憔悴兮髩髮鬆。采山茶兮資歲凶，時不遭兮受磨礱。

明・謝肇淛《五雜俎》卷一〇 古人重口實，故梅被橫差調羹，芍藥、杏、桂屈作醬酪。自唐而後，稍稍爲花神吐氣矣，然徒賞其華而


摘花，去蒂，加椒鹽、白糖、拖麪香油中煎熟，黃脆可食。

不知究其用，古人所以忘秋實之嘆也。傳記所載盧懷慎作竹粉湯，蘭先生作蘭香粥，劉禹錫作菊苗虀，今人有以玫瑰、茶蘼、牡丹諸花片蜜漬而淡之者。芙蓉可作粥，亦可作湯。閩建陽人多取蘭花，以少鹽水漬三四宿，取出洗之以點茶，絕不俗。又菊蕊將綻時，以蠟塗其口，俟過時摘以入湯，則蠟化而花茁，馨香酷烈，尤奇品也。但蘭根食之能殺人，不可不愼。

又　古人於花卉似不着意，詩人所咏者不過芣苢、卷耳、蘋蘩之屬，其於桃李、棠棣、芍藥、菡萏間一及之，至如梅、桂則但取以爲調和滋味之具，初不及其清香也，豈當時西北中原無此二物，而所用者皆其乾與實耶？《周禮》：『籩人八籩，乾橚與焉。』橚即梅也，生於蜀者謂之橚。《商書》：『若和羹，汝作鹽梅。』則今烏梅之類是已。可見古人即生青梅未得見也，況其花乎？然《召南》有摽梅之咏，今河南、關中，梅甚少也。桂蓄於盆盎，有間從南方至者，但用之入藥，未聞有和肉者，而古人以薑、桂和五味。《莊子》曰：『桂可食，故伐之。』豈不冤哉？然余宦西北十餘年，即生薑芽亦不數見也。

又　菊於經，不經見，獨《離騷》有『餐秋菊之落英』，然不落而謂之落也，不賞玩而徒以供餐也，則尚未爲菊之知己也。即芍藥，古人亦以調食，使今人爲之亦大殺風景矣。

明・談遷《北游録・紀聞》上　芍藥，宣府赤城衛，春時芍藥滿山谷，土人摘其芽，或鮮食，或乾食。以和牲俎，味佳甚。枚乘七發所謂芍藥之醬也。隆慶州歲貢芍藥二百斤，永寧縣歲貢百斤，幷充藥物。

清・周亮工《閩小記》卷下《蜜漬蘭》　人言蘭花不可食，此爲珍珠蘭誤耳。珍珠蘭雖非斷腸草。然食其根，亦能傷人。蘭花則否。余常見建寧人家。蜜漬蘭花，冬月以之點茗，一花泛泛，鮮如初摘，正如湘女凌波時，不止壓倒昔人清泉白石也。或曰，蘭必蜜，後始可食。

清・顧景星《野菜贊・甘菊》　生川澤者良。花黃單瓣，蕊高碎如蜂窠。味苦者名『苦薏』，不堪食。甘者，菊也。吳人采花陰乾，拆浸香橼中點茶，單用亦佳。嫩苗煠食，或醃醋作菹，與蒿艾、茵陳、蒼術、薺苨同。但蒿艾等皆令人熱。楚詞『餐秋菊之落英』指此。落，始也。　藥苗可餌，十有其六。以病得仙，因飢辟穀。茵陳术艾，逸人所服。除瞀開明，不逮甘菊。

又《紫藤》　蜿蜒十數丈。二月紫花成穗，垂如纓絡，取半開者，鹽湯汋點茶，開胃療噎。晒乾拌鹽水襍飯炊，可省菜。形如雀，又金雀花木本高六七尺，俗謂『鴛兒花』，食法同之。　金雀紫藤，花同種異。或紫或黃，狀如鳥翅。新炊間之，省汝薑茹。眞茶得之，開我胷胃。

清・朱彝尊《食憲鴻秘》上卷《餌之屬・菊餅》　黃甘菊去蒂，搗去汁，白糖和勻，印餅。加梅滷成膏，不枯可久。

又《玫瑰餅》　玫瑰搗去汁，用滓入白糖，模餅。玫瑰與桂花去汁，而香不散，他花不然。野薔薇、菊花及葉，俱可去汁。桂花餅，同此法。

又《薄荷餅》　鮮薄荷同糖搗，可膏可餅。

又《香茶餅》　甘松、白豆蔻、沉香、檀香、桂枝、白芷各三錢，孩兒茶、細茶、南薄荷各一兩，木香、藁本各一錢，共爲末。入片腦五分，甘草半觔細剉。水浸一宿去渣，熬成膏和劑。

又方：檀香一兩，沉香一錢，薄荷、訶子肉、兒茶、甘松、硼砂各一兩，烏梅肉五錢，共爲末。甘草一觔，用水七觔，熬膏爲丸。加冰片少許，尤妙。

清・袁景瀾《吳郡歲華紀麗》卷八《木犀蒸》　桂有三種，曰箘桂，《蜀都賦》所謂箘桂臨岩是也；曰牡桂，《爾雅》所謂梫木桂是也；吳中庭院所植者，名岩桂。花如米粒四出，白名銀桂，黃名金桂，香最濃鬱遠聞，吳俗呼爲木犀，有早晚二種，在秋分節開者，曰早桂，寒露節開者，曰晚桂。將花之時，必有數日鑿熱，釀花作蕊，謂之木犀蒸，言蒸鬱而始花也。於時金風薦爽，玉露零香，虎阜山塘，燈船酒舫，士女駢萃，極意娛游，兼旬始歇，號木犀市。

按《墨莊漫録》：『人稱岩桂曰木犀，以木之紋理如犀也。』曾幾詩：『團團岩下桂，表表木中犀。』《羅湖野録》：『晦堂謂山谷曰：聞木犀香乎？』古時皆作木犀？今人犀字加木傍，作木樨，非是。《吳郡志》：『桂本嶺南木，吳地不常有之，唐時始有植者。白樂天守郡日，謂蘇之東城，爲樵牧之場，有桂一枝，生乎城下，惜不得其地。賦《東城桂》詩，有「子墮本從天竺寺，托根今在闔閭城」之句。』今隨在有之。莫旦《蘇州賦》注云：『周虎家有古桂數千本，號凌霜。』桂間有紅色者名丹桂，有春花者，有四季花者，有結子者，皆種之異者也。

清・李斗《揚州畫舫録》卷十二 閣之東一間開靠山門，與西一間相對；門內種桂樹，構工字廳，名『四照軒』。聯云：『九霄香透金莖露，于武林八月涼生玉宇秋。曹唐』軒前有叢桂亭，後嵌黃石壁。右由曲廊入方屋，額曰『金粟庵』，爲朱老匏書。是地桂花極盛，花時園丁結花市：每夜地上落子盈尺，以綵線穿成，謂之桂球；以子熬膏，味尖氣惡，謂之桂油；夏初取蜂蜜，不露風雨。合煎十二時，火候細熟，食之清馥甘美，謂之桂膏；貯酒瓶中，待飯熟時稍蒸之，即神仙酒造法，謂之桂酒；夜深人定，溪水初沉，子落如茵，浮于水面。以竹筒吸取池底水，貯土缶中，謂之桂水。

清・陸以湉《冷廬雜識》卷三《鬬蘭》 鬬草見於《歲華紀麗》，鬬茶志於《茶録》。《中州集》馮內翰璧致仕，居嵓山龍潭，山中多蘭，每中春作花，山僧野客，人持數本詣公，以香韻高絕爲勝，少劣則有罰，謂之鬬蘭。此事類書罕載。

清・俞正燮《癸巳存稿》卷一一《桂》 桂之屬不一，晉以後說即雜出。《莊子・人間世》云：『桂可食，故伐之。』古人鹽梅薑桂，所以調和。又食藥若桂皮、桂心、桂枝，故云可食。是中土常木，不曾遠求之交趾也。陶弘景云：『齊武帝時，湘州送桂樹，植芳林苑中，葉如柏葉，澤黑，心赤皮黃。』此又別是一種，神農《本草》則惟牡桂、菌桂二種，而弘景亦未嘗見，言幷宜研訪。嵇含《南方草木狀》則云：『皮赤者爲月桂；葉似柿者爲菌桂；葉似枇杷者爲牡桂；葉鋸邊，表里白毛者，爲肉桂。』唐段成式《酉陽雜俎》云：『山桂，葉如麻，細花紫色，黃蕊，簇生；月桂，花淺黃色，四瓣，青蕊；牡桂，葉如苦竹，花六瓣，蕊凸起。』宋范成大《桂海虞衡志》云：『桂，南方奇木，上藥也。出賓宜州。凡木，葉蕊皆一縱理，獨桂有兩紋，形如圭，制字者意或出此。葉味辛甘，與皮無別而加芳，美人喜咀嚼之。』周去非《嶺外代答》云：『桂開花如海棠，色淡而葩小，結子如小橡子，花蕊爲食品所須，葉比木樨稍大，背有直文三道，如古圭制然。』此《本草》所謂桂也。《藝文類聚》引《尸子》云：『春華秋英，其名曰桂。』唐王維詩云：『人閒桂花落，夜靜春山空。』于武陵《山中桂》云：『日暖上山路，鳥蹄已知春。』《酉陽雜俎》云：『李衛公言桂花三月開，黃而不白。』《楚辭》『美桂樹之冬榮』。庾肩吾詩稱桂花耐日。依此諸條，桂以春華秋英冬榮也。亦有以秋華者，或謂之木犀。晉王子年《拾遺記》言：『岱輿旁有丹桂、白桂。』《爾雅・釋木》：『梫，木桂。』晉郭璞注云：『桂樹葉似枇杷而大，白花，花而不著子。』唐張九齡《感遇》詩云：『蘭葉春葳蕤，桂花秋皎潔。』此則秋花木犀亦名桂也。《酉陽雜俎》云：『桂花三月開，黃而不白，言秋花者妄。』不悟秋日銀桂，白花皎潔，晉人已謂之桂，非妄也。宋張邦基《墨莊漫録》云：『木犀，一種花黃深而大，一種花白淺而小。湖南呼「九里香」，江東曰「巖桂」，浙人曰「木犀」。古人殊無題詠，不知舊何名。』張芸叟詩云：『駐馬欲尋無入路，問僧曾折不知名。』陸游詩序云：『《楚辭》所謂桂，數見於唐人詩句及圖畫間，今不復見矣。屬山僧野人求之，作絕句云：丹葩緑葉鬱團團，消得嫦娥種廣寒。行盡天涯年八十，至今未遇一枝看。』張陸之詩，一云『不知名』，謂巖桂木犀也；一云『未遇看』，謂丹桂也。姚寬《西溪叢語》以木犀爲巖客。史繩祖《學齋佔畢》謂巖桂四出而金色，且開於秋，象見月中。各就所見一種言之，不必相訾也。明王世懋閩部疏云：『福南四郡，桂四時皆花，有子；其秋花無子者，木犀也。』

清・王念孫《廣雅疏證》卷一〇上 蘭、藺也 《鄭風・溱洧》篇：『方秉蕑兮。』《陳風・澤陂》篇：『有蒲與蓮。』傳竝云：『蓮，蓮也。』《神農本草》云：『蘭草主殺蟲毒，辟不祥，通神明。』案《鄭風》正義引《義疏》云：『蓮，即蘭，香草也，莖葉似澤蘭，廣而長節，藏衣著書中，辟白魚。』是其『殺蟲毒』也。《初學記》引《韓詩章句》云：『鄭國之俗，三月上巳，於溱洧兩水之上，招魂續魄，秉蘭拂除不祥之故。』《周官・女巫》：『掌歲時祓除釁浴。』注云：『歲時祓除，如今三月上巳如水上之類。釁浴，謂以香薰草藥沐浴。』《夏小正》『蓄蘭』傳云：『爲沐浴也。』《楚辭・九歌》『浴蘭湯兮沐芳。』王逸注云：『言已將修饗祭，以事雲神，乃使靈巫先浴蘭湯，沐香芷以自絜清也』，是其『辟不祥通神明』也。蓮，或爲蘞，蘭，或爲蓮。《衆經音義》卷二引《字書》云：『蘞，與蓮同。蘞，蘭也。』又引《說文》云：『蘞，香草也。』卷十二引《聲類》云：『蘞，蘭也。』又引《說文》云：『香草也。』今本《說文》：『蘞，草出吳林山』，

脫去香字耳。《廣韻》『蓁，香草』。即本《說文》。《中山經》云：『吳林之山多蓁草。』『青要之山有草焉，其狀如蓁，其本如藁本。』『洞庭之山，其草多蓁、藁蕪芍藥芎藭。』以蓁與藁本、藁蕪芍藥、芎藭竝言之，其爲香草明矣。郭璞以蓁爲菅，云：『似茅』，恐非也。《說文》芎、藭、蘭、蓁四字連文，別出茅、菅二字，於後，則蓁與蘭同，不與菅同矣。是蕑通作蓁也。《管子・地員篇》：『五粟之土，五臭生之，薜荔、白芷、藁蕪、椒、蓮。五沃之土，五臭疇生，蓮與藁蕪，藁本白芷。』是蘭通作蓮也。《詩・溱洧》釋文引《韓詩》：『蕑，蓮也。』《御覽》引《韓詩章句》云：『蕑，蘭也。』《初學記》引《韓詩章句》云：『秉蘭拂除不祥之故。』皆借蓮爲蘭。《澤陂箋》云：『蕑當爲蓮，芙蕖實也。』云當爲蓮而不云蕑蓮也，則以蕑之本字不訓爲蓮藕之蓮，故必破字耳。

胡椒

元・賈銘《飲食須知》卷五《味類》 胡椒，味辛，性大熱，有毒。多食損肺，令人吐血助火，昏目發瘡。有實火及熱病人食之，動火傷氣，陰受其害。病咽喉口齒及腸紅痔漏者，忌之。妊婦食之，令助胎熱，子生瘡疥。

又 川椒，味辛性熱，有毒，多食令人乏氣傷血脈。凡有實熱喘以嗽及暴赤火眼者，勿食椒。五月食椒，損氣傷心，令人多忘。閉口者殺人，中其毒者，用涼水、麻仁漿解之。川椒肉厚皮皺，其子光黑，如人子瞳。他椒子雖黑而無神，土椒子則無光矣。花椒性味相同，但力差薄耳。

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 胡椒，味辛，溫，無毒。主下氣，陰藏府風冷，去痰，殺肉毒。

又 小椒，味辛，熱，有毒。主邪氣欬逆，溫中，下冷氣，除濕痺。

明・周履靖《群物奇制・飲食》 胡椒去魚鯁。

明・方以智《物理小識》卷六《用椒法》 會菜將成，擂胡椒洒之即辣。若蓋其釜，則雖多不辣。

其他

元・忽思慧《飲膳正要》卷三 蕃澄茄，味辛，溫，無毒。消食下氣，去心腹脹，令人能食。

又 蕃撥，辛，溫，無毒。主溫中下氣，補腰脚痛，消食，除胃冷。

[General Information]
书名=14499283
SS号=14499283