

四庫全書存目叢書編纂委員會編

莊嚴文化事業有限公司

四庫全書存目叢書

四庫全書存目叢書編纂委員會編

江苏工业学院图书馆
藏书章

莊嚴文化事業有限公司

四庫全書存目叢書

子部
第一四二冊

版權所有
翻印必究

四庫全書存目叢書·子部一四二

(大陸外版·限中國大陸外發行)

編纂者 四庫全書存目叢書編纂委員會
出版者 莊嚴文化事業有限公司

社址 臺灣臺南縣柳營鄉八翁村九三之十號一樓
門市 臺灣臺南縣永康市復國一路三七四巷四四三號

電話 〇六—六二二五二九五

傳真 〇六—六二二四五五六

郵撥 三一二八一三六一

出版證號 行政院新聞局局版臺省業字第肆伍號

版本記錄 七八七×一〇九二毫米 十六開本 五一·五印張

一九九五年九月初版一刷

國際標準書號 ISBN 957-99433-0-3

印製者 香港泰來亨國際有限公司

發行人 黃舒眉

子部定價 美金壹萬捌仟肆佰圓

ISBN 957-99433-0-3



9 789579 943307



US\$18400

子部第一四二冊目次

子部・雜家類

稗史彙編一百七十五卷(四)

〔明〕王圻輯
遼寧省圖書館藏明萬曆刻本

.....

稗史彙編一百七十五卷

(四)

〔明〕王圻輯

遼寧省圖書館藏明萬曆刻本

附《四庫全書總目·稗史彙編

一百七十五卷》提要

稗史彙編卷之一百二十八

海右閒民王圻纂集

飲食門

食類上

食原

太古茹毛而飲血有巢始教民食果燧人始作火制
馘以炮神農始耕作炒米軒轅造粥飯羹炙膾公
劉作糝糕麻團周公造湯團魯敬姜作不托汝類
作粽秦昭王作蒸餅漢高祖作漢餅金日磾作胡
餅劉安作苴腐諸葛亮作饅頭夾餛飩石崇造餛飩
稗史彙編卷之一百二十八

梁武帝造麵筋

豆粥

漢光武在蓂亭時得馮異奉豆粥至久且不忘報况
山居可無此乎用砂鍋爛煮赤豆以米粉調和少
沸同煮既熟可食東坡詩曰豈知江頭了頃雪茹
簷出沒晨烟孤地碓春杭光似玉砂鍋煮豆軟如
酥老我此身無着處賣書來問東家住臥聽鷄鳴
粥熟時蓬頭曳杖君家去此豆粥之法也若夫金
谷之會徒然咄嗟以誇客孰若山舍清談徜徉以
俟其熟也

饅

周禮道人羞邁之實糗餌粉餐鄭康成云二物皆粉
稻黍米所爲合蒸曰餌餅之曰餐蓋餌即饅也玉
燭寶典曰秋食餌者其時黍稷並收因以黏米佳
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說宮內九
月九日食餌令人長壽故今人以爲俗方言曰餌
饅或謂之餐續事始引千寶注曰糗餌者或屑而
蒸之以棗豆之味同食

麥饅

稗史彙編

卷之一百二十八

二

三百九十一

鄴中記曰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卽今之麥饅是也
世俗每至清明熟湯餅卽是其物出於漢魏之間

軟棗饅

宣慈寺僧每求化人先啗食軟棗饅柳尚書方食糕
袖疏欲出柳急解緋袍腰帶鑱子魚袋施之

海聖
微言

青白團子

古人寒食用桐楊葉染飯青色以祭資陽氣也今變
爲青白團子

射團

中每端午節造粉團角黍貯於金盤中以小角造
弓子纖妙可愛架箭射盤中粉團中者得食蓋粉
團滑膩而難射也都中盛作此戲

黃兒

唐五行志曰黃巢未入京時都人以黃米及黑豆屑
蒸食之謂之黃賊打黑賊唐都長安今陝西以黃
米爲粉團棗蒸之曰黃兒其蕎麥麵者曰黑兒蓋
出于此

寒具

晉桓玄喜陳書畫客有食寒具不濯手而執書帙者
稗史彙編

卷之一百二十八

三

三百九十二

偶汚之後不設寒具東坡題古畫上有桓玄寒具
跡此必用油蜜者要術并食經皆曰環餅世疑餼
子也千寶司徒儀曰祭用燹燹亦是寒具或巧夕
以酥蜜作食也杜甫十月一日乃有桓桓作人情
之句廣記則載寒食事中三者俱可疑及考之朱
氏注楚詞桓桓蜜餼有餼饌些謂以米麵煎熬作
寒食之具也以是知楚辭一句自是三品桓桓乃
蜜麵之乾者十月開爐餅也蜜餼乃蜜麵少潤者
七夕蜜食也餼饌乃寒食之具無可疑者閩人會
嫗名煎餼以糯粉和麵油煎沃以糖食之不濯手

則能汚物且可留月餘宜禁烟用也和靖先生
中寒食詩云方塘波綠杜蘅青布谷提壺已足聽
有客初嘗寒具罷據梧坦腹散幽經信乎此爲寒
食之具矣又劉禹錫寒具詩纖手搓來玉數尋碧
油煎出嫩黃深夜來春睡無輕重壓匾家人纏臂
金蓋以寒具爲餽子也並存之以俟博古者

餠

唐人作寒食詩欲押餠字以無出處不用不知周禮
小師掌教簫注云簫編小竹管如今賣餠者所吹

餠枝

稗史彙編

卷之一百二十八

四

三百十五

俗以油燂粉餌綴之米糝名蓼花取其近似也放翁

詩云新燂餠枝綴紅糝二字頗新

不托

東晉餅賦曰朝事之遶煮麥爲麵則麵之名蓋自此
而出也魏世食湯餅晉以來有不托之號意不托
之作綠湯餅而務簡矣今訛爲餠既亦直曰麵也

饅頭薄特

東晉賦有饅頭薄特起漉牢凡今惟饅頭而起漉牢
凡疑是餠飽薄特荀氏云薄夜今京師餅舖有一
等餅名薄脆者恐是也饅亦作饅

麵食異品

人呼煮麵爲湯餅唐人呼饅頭爲籠餅豈非水淪
而食者皆可呼湯餅籠蒸而食者皆可呼籠餅市
井有粥胡餅者不知名之所謂得非熟於爐而食
者呼爲爐餅宜矣

五般餠飽

續釋常談引資暇錄云餠飽以象渾沌不正書混沌
從食不載故事物紀原并無此名件唐逸史載李
宗回客預知人飲饌將同謁華陰令客曰與公吃
五般餠飽及見果然酉陽雜俎云今衣冠家有
家餠飽漉去湯肥可以淪茗是舊有此名本草載
艾葉療一切鬼氣炒作餠飽吞三五枚以飯壓之
取混沌之義信矣俱從食旁

鬻餅歌

刑部侍郎劉伯芻嘗言某所居安邑里巷口有鬻餅
者早過戶未嘗不聞謳歌而當廬興甚早一旦召
之與語貧窘可怜因與萬錢令多其本司取餅以
饋欣然持鉞而去後過其戶則寂然不聞謳歌聲
及呼至謂曰爾何輟歌之遽平日本領饒大心計
轉粗不服唱渭城矣吾思官徒亦然因成大噱

餅拭手

太宗使宇文士及割肉以餅拭手帝屢目之士及佯爲不悟更徐拭而啗之

食名

蒸浮萍爲茹曰萍齏食菜曰菜茹粗具曰草蔬草食曰毛食迭食曰迭食四時膳食曰好羞薄粥曰薄糜甘錫曰膏錫乾魚曰枯魚蟹醬曰蟹胥醋曰華池左味飭飲食傳舍曰厨傳中厨曰內厨仙厨曰行厨佛饌曰伊蒲有風傳削曰吹削哺哺當作柿音饅頭曰裹蒸粽子類曰水食卷生麵曰潑生麵

神史彙編

卷之一百二十八

六

三〇二

僧家食名

僧謂酒爲般若湯謂魚爲水梭花鷄爲鑽雞菜竟無所益人有爲不義而文之以美名者與此何異

點心

世俗例以早晨小食爲點心自唐時已有此言按唐鄭僂爲江淮將後家人傭夫人辰饌夫人顧其弟

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僂詬曰適已給何得又請

諸王修事

翰林學士賜食有物若畢羅大而味美曰諸王修事

八珍

八珍者淳熬也淳毋也炮也擣珍也漬也熬也粿也肝腎也先儒不放而分炮豚炮爲二皆非也

賜夾子

楚公使虜時館中有小胡執事甚謹亦能華言因食

神史彙編

卷之一百二十八

七

三〇三

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饋蒸猪頭甚美公喜問止能飯酒肉耶尚有他技也僧云能詩公令賦蒸豚立成云嘴長毛短淺含

金一膳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釘熟軟真堪玉筋挑
莫把瓠根來比並瓠根自合喫藤條公大喜與紫
衣師號

廿心氏

僞唐陳喬蒸肫曰此糟糠氏面目殊垂而風味不淺
呼茶甚急徑進一巨甌題詩曰未見廿心氏先迎
苦口師

炙獐

本草秋後其味勝羊道家羞爲白脯其骨可爲酒今
稗史彙編 卷之一百二十八

作大臠用鹽酒香料淹少頃取羊脂包裹猛火炙
熟去脂擘食其鹿麋同法

兔 本草兔肉補中益氣
不可同雞食相反

向游武夷六曲訪止止師偶雪天得兔無庖人可
製師云山間只有薄批酒醬椒料沃之以風爐安
座上用水少半銚候湯响一盃後各分以筋令自
笑入湯擺熟啖之乃隨宜各以汁供因用其法不
獨易行且有團樂暖熟之樂越五六年來京師乃
復於楊沫齋伯岩席上見此恍然去武夷如隔一
世楊勲家嗜古學而清苦者宜安此山家之趣因

作詩云浪湧晴江雪風翻晚照霞日憶山中味
忘貴客家

牛尾狸

本草云班如虎者最如貓者次之肉瘠痔病法去皮
取腸脯用昏楷淨以清酒洗之椒蔥苗蘿於其內
縫密蒸熟去料物壓隔宿薄切如玉雪天爐畔論
詩把酒真奇物也故東坡有雪天牛尾之句或紙
裹糟一宿尤佳楊誠齋詩云狐公韻勝冰玉肌字
則未聞名季狸誤隨齊相燧牛尾策勲封作糟丘
子南人或以爲鰮形如黃狗鼻尖而尾大者狐也
稗史彙編 卷之一百二十八

其性亦溫可去風補勞臘月取膽凡暴亡者以溫
水調灌之卽甦

煮羊

羊作臠實砂鍋內除葱椒外有一秘法只用搥真杏
仁數枚活水煮之至骨亦糜爛每借此法若逢晉
時一關內侯何足道哉

殺羊食土

華元殺羊食土其御羊斟不與及戰大棘斟爲政遂
敗劉毅東堂之射使悅厨饌甚盛不及殺毅曰身
今年未得子豈能以殘炙見惠悅不答及後毅

貴表解悅官深相挫辱悅不得志卒于豫章

虛釘玲瓏石鎮羊

游士藻為晉王記室予過其居知昨夜會客問食品曰第一虛裝玲瓏石鎮羊予曰好改裝作釘字便是一句詩士藻令取夜來食目對面塗注云吾平生以順人性為福獨一字違學士可乎

鴛鴦炙

有弋人雙鴛鴦至得之燂以油熅下酒醬香料熟飲餘吟倦得此甚適詩云盤中一筋休嫌瘦入骨相思定不肥不減錦帶矣靜言思之吐綬鴛鴦雖各

稗史彙編卷之十一

十

以文彩烹然吐綬又能反哺烹之忍哉維不可與能共血

鼎卦雉膏

鼎卦雉膏乃食之美者山谷詩云數面欣羊胛論詩喜雉膏乃借用美食之意唐張演先有詩云雉膏美景在蓼陰紅葢丹跗次第尋夷狄傳曰入烹羊胛熟東方日已明說文曰戴角曰脂無角曰胛

錦綬雞

蜀有雞喙中藏綬如錦遇晴則向陽擺之出二角寸許李文饒詩云葢綬散綬輕風裏若銜若垂何可

安石詩云天日清明聊一吐兒童初見互猜生而反哺亦名孝雞

土肉

黃金雞

土肉正黑如小兒臂大長五寸有度無口目可炙食李白詩云亭上十分醪酒盤中一味黃金雞其法燂雞淨洗用麻油鹽水煮入葱椒候熟劈釘以元汁別供或薦以酒則白酒初熟黃雞正肥之樂得矣

蝦助

稗史彙編卷之十一

十

蝦助海錯也一名水母又云海蜚吳人方言云

其形一片如輪菌無目凡行蝦必附之故三其食以椒醢製之可以醒酒元薩天錫有詩云清濡沫綬蝦行水母含秋孕地靈海氣東成紅王脆天風寒結紫雲腥霞衣褪色脂流滑瓊縷烹酒力醒疑是楚江萍實老誤隨朝夕落滄溟觀此不獨蝦助之風味可想薩詩亦膾炙人口多矣

持螯供

蟹生於江者黃而腥生於河者紺而馨生於溪者蒼而清辛卯有錢君謙齋震祖惟觀存復歸於

秋偶過之把酒論文留旬餘每旦市蟹必取其元
烹以酒醋襍以葱芹仰之以臍少俟其凝入各
其一痛飲大嚼何異乎拍浮於湖海之濱庸庖俗
釘非曰不文味恐失真此物風韻但以橙醋自足
以發揮其所蘊也且曰員臍膏尖臍螯秋風高團
者豪請用手不必刀羹以蒿尤可饗因舉山谷詩
云一腹金相玉質兩螯明月秋江真可謂詩中騷
舉以手不以刀尤見錢君之豪也或曰蟹所惡晨
朝霧實築筐噉以醋雖千里無所誤因筆之爲蟹
助

稗史彙編卷之一百二十八

蓮房魚包

蓮父三鮮蓮
翁羹湯羹也

蓮花中嫩房去柄截底剗穰留其孔以酒醬香料加
魚塊實其中仍以底坐甑內蒸熟或中紉塗以蜜
出櫟用漁父三鮮供之向在李春坊席上曾享此
供得詩云錦辦金簾纖幾重問魚何用得相容湧
身既入花房去好度華池獨化龍李大喜送端硯
一方龍墨五笏

魚菜

鄱江士友命飲供以酒羹菜非菜也純以酒羹鯽魚
也且云鯽稷所化以酒羹之甚有益以魚名菜私

竊疑之及觀趙興時賓退錄所載靖州風俗星
不飲酒肉惟以魚爲蔬湖比謂之魚菜杜少陵詩
亦云細疑沾水族風俗當魚蔬始信魚即菜也

好羞

周禮庖人共祭祀之好羞鄭康成注云好羞謂四時
之膳食若荊州之鯪楊州之蟹胥陸德明音釋云
蟹胥也山谷詩云蟹胥與竹萌乃亦美羊腔

河鮑鴨卵

成化丁未本府隸卒馮順盜庫署印毛二守怒某累
已捶楚枷首燭圖總王五監囚之欲致于死王以

稗史彙編卷之一百二十八

鴨卵實生河鮑子于內令順食之竟無害後聞海

鄉人云河鮑與鴨卵同食則不能殺人

獾狸

陸楚公諱佃字農師使虜歸携所得獾狸至京師先君言
猶記其狀如大鼠而極肥腴甚畏日偶爲隙光所
射輒死性能糜肉一噉之肉以此物一大鸞投鼎
中旋即糜爛虜人亦不以此貴之但謂其味珍耳

黃鼠

宣府大同之墟產黃鼠秋高時肥美土人以爲珍饈
守臣歲以貢獻及餽送朝貴則下令軍中捕之價

臘貴一鼠可值銀一錢頗為地方貽害凡捕鼠必畜鬆尾鼠數隻名夜猴兒能嗅黃鼠穴知其無有則入嚙其鼻而出蓋物各有所制如蜀人養鳥兒以捕魚也

謝比酥啟

沈約謝北酥啟曰曠阻陰山之外眇絕蒲海之東自非神力所引莫或輕至按西河舊事曰和連山冬夏寒涼宜牧牛羊充肥乳酪好當是此類

辯牛乳食

浙間以牛乳為素食佛以為常食嘉定間黃子仲

稗史彙編

卷之一百二十八

十四

三十三

大諫言向在廣中見韶陽屬邑乳源民訟于漕司與民爭乳田親引而問之何謂乳田民田鄉中有地種乳掘地成窖以梗米粉鋪于窖內以草蓋之常以水澆壅之俟雨過氣出則發開而米粉已化成蛹如蠶蟪狀取蛹作汁以米粉漬而蒸成乳食之韶陽乃六祖禪師顯化道場而作此名為乳餅潔淨之物方可供佛齋僧而今之愚人不知其故反以牛乳為齋物謬矣

食卵

瑞應圖曰有虞氏馴百禽夏后之世始食卵鳳凰乃

去此蓋食卵之始

鹹杞子法

齊民要術有鹹杞子法用杞木皮搗碎漬鹽團雞卵脉如金色今吳地用虎杖根打碎水漬和灰鹽以上半月團者心正中如下半月團者心已偏矣亦古遺法即今之鹹卵也

青精飯

青精飯首以此重穀也按本草南燭木今名黑飯草即青精也採枝葉搗汁浸米蒸飯暴乾堅而碧色久服益顏延壽仙方又有青精石飯世未知石何

稗史彙編

卷之一百二十八

十五

三十九

為也按本草用赤石脂三斤青梁米一斗水浸越三日搗為丸如李大日服一二丸可不飢是知石即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

蟠桃飯

採山桃用米泔煮熟漉實水中去核候飯湯同煮頃之如盃飯法

雕菰飯

雕菰葉似蘆其米黑故杜有波翻菰米泥雲黑之句今胡櫟是也暴乾瀉洗造飯既香而滑杜詩又云

雕菰飯又會稽人顧翱事母孝母嗜雕菰
常自採擷家瀕太湖後湖中皆生雕菰無復餘
草此孝感如孟荀王魚豈偶然哉

玉井飯

章藝齋鑑宰德清時喜延客一日往訪之晝晚酌數
杯命左右造玉井飯甚香美其法削藕截作塊採
新蓮去皮候飯少沸投之如盒飯法蓋取太華峯
頭玉井蓮花開十丈藕如船之句

金飯

危巽齋云梅以白爲正菊以黃爲正過此恐淵明和
稗史彙編卷之一百二十八 十六

靖三公不取也今世有七十二種菊正如本草所
謂今無真其菊不可煎者法採紫莖黃色正菊英
以甘草湯和硝少許焯過候飯少熟投之同煮久
食可以明目延齡荷得南陽甘谷水煎之尤佳

愛菊詩

昔之愛菊者莫如楚屈平晉陶潛然孰知今之愛者
有劉石澗元茂焉雖一行一坐未嘗不在於菊有
繡帙得菊葉詩云何年霜後黃花葉色靈尤存舊
卷詩曾是往來籬下讀一枝閒弄微風吹觀此詩
不惟知其愛菊抑且爲人清介可知矣

洞庭餠

舊遊東嘉時在水心先生席上適淨居僧送餠至如
小錢大各合以橘葉清香靄然如在洞庭左右先
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加蜜和米粉作餠各合
以葉蒸之市亦有賣者特差大耳

梅粥

掃落英梅蓋淨洗用雪水煮白粥候熟同煮楊誠齋
詩曰才看臘後得春饒愁見風前作雪飄脫蓋收
將熬粥吃落英仍好當香燒

稗史彙編卷之一百二十八

十七

茶蘼粥

木香
葉附

舊辱趙東崑子岩雲貫夫寄客詩中欸友一詩云好
春虛度三之一蒲架茶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乃茶蘼花也
其法採花片用甘草湯焯候粥熟同煮又採木香
嫩葉就原湯焯以姜油鹽醃爲菜茹僧苦嗜吟宜
乎知此味之清且知岩雲之詩不誣也

真君粥

杏子煮爛去核候粥熟同煮可謂真君粥向游廬山

聞董真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升仙世有詩云爭似蓮花峯下客種成紅杏亦升仙豈必專於煉丹服氣苟有功德於人雖未死而以仙名矣因名之

河祇粥

記魚乾曰藁古詩有醕醢焚枯魚之句南人謂之熬多煨食罕有造粥者比游天台山有取乾魚浸洗細截同米煮入醬料加胡椒言能愈頭風過於陳琳之檄亦有襍豆腐爲之者雞跖集云武夷君食

稗史彙編

卷之一百二十八

十八

河祇脯乃乾魚也因名之

廣寒糕

採桂英去青蒂酒以甘草水春粉炊作糕大比歲土友咸作餅子相饋取廣寒高甲之識又有採花畧蒸暴乾作香者吟邊酒所以古鼎燃之尤有清意

大耐糕

向杭雲公袞云夏日命飲作大耐糕意必粉麵爲之及出乃用大李子生者去皮剉核以白梅甘草湯焯過用蜜和松子攪仁填之入小甌蒸熟謂大耐糕也非熟則損淨且取先公大耐官職之意以此

見向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

蓬糕

採白蓬嫩者熟煮細搗和米粉蒸熟以香爲度世之貴介第知鹿茸鍾乳爲重而不知食此實大有補

紅綾餅

唐御食紅綾餅餡爲上光化中放進士裴格盧延孫等二十八人燕於曲江敕大官賜餅餡止二十八枚而已延孫後入蜀頗爲蜀人所易有詩云莫欺

稗史彙編

卷之一百二十八

十九

三十一

零落殘牙齒曾吃紅綾餅餡來酉陽雜俎載今衣冠家有蕭家餛飩庾家粽子韓約櫻桃餛飩又有胡突繪麋皮索餅之類號爲右食

松黃餅

暇日過大理寺訪秋岑陳評事介留飲出二童歌淵明歸去來辭以松黃餅供酒陳方中年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松花黃和蜜棗作餅如古龍涎狀不惟香味清耳亦自有所益也

黃精果

作之探根九蒸九曝搗如飴可作果實食之又可
細切一石水二石五升煮去苦味瀝入絹袋壓汁
澄之再煎如膏以炒黑豆黃爲末作餅約二寸大
客至可供二枚又探苗可爲菜茹修羊公服法芝
草之精也一名仙人餘糧其補益可知矣

酥瓊葉

宿蒸餅薄切塗以蜜或以油就以火上炙鋪昏上散
火氣甚鬆脆且止疾化食楊誠齋詩云削成瓊葉
片嚼作雪花聲形容善矣

神仙餅

稗史彙編 卷之十一

子

煮木與舊蒲曝乾爲末每一斤用蒸山藥末三斤煨

蜜水調入麵作餅暴乾收候客至蒸食切條亦可
作羹章簡公詩云木薦神仙餅菖蒲富貴花

梅花湯餅

泉之紫帽山有高人嘗作此供初浸白梅檀香水
和麵作餛飩皮每一疊用五出鐵鑿如梅花樣若
鑿取之候煮熟乃過於雞汁內每客止百餘花後
留玉堂元剛有詩云恍如孤山下飛玉浮西湖

菜蔬麵

王鑒師承宣常搗菜蔬汁搜麵作餅謂能去麵毒本

地黃與茅菲同食能白人鬚髮水心先生酷嗜
才服甚於服玉謂誠齋云菜蔬便是辣底玉僕與
靖逸葉賢良紹翁過從二十年每飯必索菜蔬與
皮生嚼乃快心肺所欲靖逸平生讀書不減水心
而所嗜畧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故與

百合麵

春秋仲月採根暴乾搗節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豆物類之相感耶

稗史彙編 卷之十一

子

玉涎

山藥名薯蕷秦楚間名玉涎花白細如棗葉青銳於
牽牛夏月漑以黃土壤則蕃冬採根白者爲上以
水浸入礬少許經宿淨洗去涎焙乾磨篩爲麵宜
作湯餅用如作索餅則熟研濾爲粉入竹筒微溜
於淺醋盆內出之於水浸去酸味如煮湯餅法如
煮食宜刮去皮醃鹽蜜皆可其味溫無毒且有補
益故陳簡齋有玉涎賦陸放翁亦有詩云久綠
病疎雲液近爲長齋進玉涎比於抗節多見如
者名佛手山藥其味尤佳

地黃不托

崔元亮海上方治心痛去積追重取地黃大者洗
搗汁和細麵作餅飪食之出更尺許即愈正元間
通事舍人崔杭女作淘食之出更如墓狀自是心
患除矣本草浮爲天黃半沉爲人黃惟沉者佳入
鹽則不可食或淨細截和米煮粥良有益也

筴蕨餛飩

採筴蕨嫩者各用湯淪以香油和之酒醬香料裹作
餛飩供向客江西梅少魯家屢作此品後坐古香
亭下採芎菊苗薦茶對玉茗花真佳適也玉茗似

稗史彙編

卷之二十一

三

三

茶少異高約五尺許今獨林氏有之林乃金石臺
山房之子清可想矣

椿根餛飩

劉禹錫煮椿根餛飩皮法立秋前後謂世多痢及腰
痛取椿根一大握搗篩和麵捻餛飩如皂莢子大
清水煮每日空腹服十枚並無禁忌山家早有客
至先供之十數不惟有益亦可少延早食椿實而
香樗疎而臭惟椿根可也

槐葉淘

杜甫詩云青青高槐葉採掇付中厨新麵來遶市汁

淳宛相俱入鼎資過熟加冷愁欲無即此見其法
於夏採槐葉之高秀者入湯少淪研細瀝清和麵
作淘乃以醞醬爲熟蕪族細茵以盤盛之取其碧
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用此山
林之味

鳧茨粉

鳧茨可作粉食甚甘滑異於他粉鳧茨即葶薺也採
以暴乾磨而澄濾之如菰豆粉法詩云南山有鴟
鴞春田多鳧茨何必沁之水可以樂我飢

稗史彙編

卷之二十一

三

三

括蓂粉

孫思邈法深掘大根厚削至白寸切水浸一日一易
五日取出搗之貯以絹囊瀝爲玉液候其乾矣可
爲粉食 稊梗爲糜番匙雪色加以乳酪食之補
益

罌乳魚

罌中粟淨洗磨乳先以小粉寘缸底用絹囊瀝乳下
之去清入釜稍沸亟洒淡醋收聚仍入囊壓成塊
乃以小粉皮鋪甌內下乳蒸熟畧以紅麴水洒之
少蒸取出起作魚片名罌乳魚

樊圃

為瀛王爽圃法美色金杏新水浸沒生姜止草丁香
蜀椒確砂仁白芷蔻鹽花沉檀龍射皆取末如麵
攪拌日曬乾候水氣味透更以香藥鋪糝其功成
矣宿醒未解一枚可以盡消

雲英燹

鄭文寶雲英燹予得食酷嗜之文寶贈方藕蓬菱芋
雞荳蔻聲慈菰百合並擇淨肉爛蒸風前吹晒少
時石臼中搗極細入州糖蜜蒸熟再搗令相得取
出作一團停冷性堅以淨刀隨意切食糖多為佳
稗史彙編卷之一百二十八 二十四

蜜須宜少過則希薄不稠也

盤遊飯谷董羹

江南人好作盤遊飯鮓脯鱸炙無不有埋在飯中里
諺曰掘得窖子羅浮穎老取凡飲食雜烹之名谷
董羹詩云投醪谷董羹鍋內掘窖盤遊飯盃中

錦帶羹

錦帶又名文官花條生如錦葉始生柔脆可羹杜甫
詩有香聞錦帶羹之句或謂尊之紫紆如帶尊與
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世

意氣抑鬱隨事嘔逆故有此思耳非蓴鱸而何杜

甫臥病江閣恐同此意謂錦帶為花或未必然偶
居山時見有此花調羹香美注謂吐錦雞則遠矣

太守羹

梁蔡遵為吳興守不飲郡井齋前自種白莧紫茄以
為常餌世之醉醲飽鮮而怠於事者視此得無愧
乎然茄莧性俱凝冷必加芫姜為和始佳

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英時採之入湯取出以苦

稗史彙編卷之一百二十八 二十五

酒研芥子入鹽與茴香漬之可茹惟淪而羹之者

既清而馨猶碧澗然故杜甫有香芹碧澗羹之句

或曰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乎

驪塘羹

饌客驪塘書院每食後必出菜湯清白極可愛飯後
得之醍醐甘露未易及止用菜與蘆菔細切以井
水煮之爛為度初無他法後讀坡詩亦只用蔓菁
菜菔而已詩云誰知南岳老解作東坡羹中有蘆
菔根向含曉露清芬語貴公子從渠嗜羶腥