

王  
國  
學  
院  
中  
國  
文  
學  
文  
稿  
第  
十  
三  
冊  
民族

1. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
2. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
3. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
4. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
5. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
6. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
7. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
8. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
9. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*  
10. *Leucania* *luteola* (Hufnagel) *luteola*

重脩浙江通志稿

第十三冊 民族

## 第二節 飲食

### 一、漢魏及唐宋

史記貨殖傳「楚越之地，飯稻羹魚，果蓏蠃蛤，不待賣而足。地勢饑食無飢餓之患。」

博物志「東南之人，食水產蠚蚌螺蛤以為珍味，不覺其腥。」

吳越春秋，勾踐載飯與羹以遊國中，童子戲而遇狼，狼即鋪而啜之。吳志朱桓傳，桓除餘姚長，往遇疫癟，穀食荒貴，桓分部良吏隱親，匿藥，琅鈡相繼，士民感戴之。

吳錄海鹽李寿作糜以食飢者而不自名。

世說「羊固拜臨海，竟日皆美供，雖晚至亦獲盛饌。」

清異錄「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，西之栗，無不畢備，可謂富有小四海矣。」

南史崔祖思傳，高帝為樂，羹膾既至，祖思曰：「此味故為南北所推。」沈文季曰：「羹膾吳食，非祖思所解。」祖思曰：「炮鱉膾，似非句吳之詩。」李曰：「千里尋羹，豈閩魯術。」

吳筠續齊諧記「劉辰阮肇入天台山采藥，見二女顏色絕妙，呼劉阮姓。

烏因邀之過家設胡麻飯與食之。

陸羽茶經云茶浙西以湖州上

湖州生長城縣顧渚山谷與峽州光州同

荆南義陽郡同生鳳亭山伏翼閣飛云曲水二寺啄木嶺杭州睦州下安於滑臨

二縣山谷與金州梁州同生天竺吳浙東以越州上餘姚縣生溪布泉

縣者與衢州同

二縣生桐庐縣山谷與衢州同

二縣山谷與金州梁州同生榆英村婺州同

台州市者與杭州同

云仙雜記王旋避黨寇入天台山主人賀理給以牛粥練裙

唐丁仙芝餘杭醉歌贈吳山人有十牛免得餌杭酒二月春城長命杯向宋山陰陸游咏食物詩頗多如「烹栗煨芋魁味美故熊蹯」「羣粥數匙辰壓柴飯豆羹藜已过半」「朝甑未空熬芋粥饅碗那得五般來」又食饅頭詩等不一而足又陸游南唐書有五色饅頭子母饅頭

承祐在浙右日羌籍親寵恣為奢侈每一飲宴凡穀物命千數常膳亦數十品方下筯……從車駕北征以橐駝負大斛貯水養魚自隨

宋史吳越世家孫承祐錢塘人錢俶納其姊為妃入朝歷泰寧軍節度使家為率十約每十家吃擗槌一分合而計之則三十丈矣又尚書故寔云百越人以蝦蟆為上味膾者皮最佳名錦袄子范蜀公東齊筆記云沈文通守杭州

禁民食蝦蟆。終三年，人不敢食而蝦蟆亦絕不生。及文通代去禁弛，而蝦蟆復生。傳子翼蟹譜云：杭俗嗜蝦蟆而鄙食蟹。時有農夫田彥升者，家于半道虹，性至孝。其母嗜蟹，彥升慮其鄰比窺笑，常遠市于蘇湖間熟之，以布囊負歸。杭人最重蟹，秋時風致惟此為佳。而云杭人嗜蝦蟆而鄙食蟹，此又何說？歐陽公歸田錄又云：固初通判嘗與知州爭权，有錢昆者，杭人也。其俗嗜蟹，嘗求外補。人問所欲，曰：但得有螃蟹無通判處足矣。其所載杭俗，又與傅子翼不同。

癸辛雜識余向在京幕，聞吏魁云：杭城除有米之家，仰糴而食。凡十六七万人，人以二升計之，非三四千石不可以支一日之用。而南北二廂不與焉。客旅之往來，又不與焉。又云：至元丙申三月十八日，永嘉天雨黑米，粒小而多，飯可食。

菽園雜記吳中民家計一歲食米若干石，至冬月，春白以蓄之，名冬春米。宋史五行志錄：十八年冬，浙東江淮郡國多飢。紹興尤甚，民乃食糟糠。草木，殍死殆半。

山家清供載章藝齋鑑掌德清時，命左右造玉井飯，甚香美。法削藕截作塊，采新蓮子去皮，候飯少沸，投之如金飯法。蓋取太華峯頭玉井蓮，開花十丈，藕如船之句。

熙朝樂事杭州十月八日則以白米和胡桃榛松乳齒粟之類作粥謂之腊八粥又云杭州重九日人家糜粟粉和糯米伴蜜蒸熟鋪以肉標以彩旗問遺親戚

老學庵筆記駕幸臨安吏戶刑三曹吏胥人人富饒他曾寂寥殊甚吏輩為之語曰吏動封考三婆兩娘戶度金倉細酒肥羊祀祠主膳淡薑吃麵兵職駕庫咬薑呷醋刑都比門人肉餛飩工走虞冰生身餓鬼

宋史食貨志紹興元年兩浙酒坊于買扑上添淨利錢五分季輸送戶部又增諸酒錢上升二十文下十文其諸州軍賣酒虧折隨宜增價一分州用一分漕計一分隸經制司按先是酒有定價每增須上請是後群縣始自增而價不一矣

春秋紀聞吳六溪魚之美冠于他郡而郡人會集必以研鉞為勁其捺刀者名之鉞匠

浙江之酒有名烏程者見張協七命擣酒江外見沈約文集富春見國史譜又見富華酒譜又杭州秋露白金華府金華酒處州金盤露杭州梨花酒蘭溪河清酒俱見酒小史吳江風月見臨海縣志

富華酒譜文句踐思刷會稽之賦欲士之致死力得酒則流之于江与之

同醉。又云宋沈文季為吳興太守飲酒五斗，妻王亦飲一斗，竟日對飲，視事不廢。又云五代之亂，干戈日尋，而鄭云叟隱于華山，與羅隱終日怡然對飲。建炎以來，朝野雜錄曰：舊兩浙坊場（按即酒坊）一千三百三十四歲收淨利錢八十四萬緡。又葉適平陽縣代納坊場錢記曰：嘉定二年，浙東提舉司言：溫州平陽縣言縣之鄉村坊店二十五畠停閑二十一有坊店之名，而無其處。舊傳自宣和時則然。錢之以貢數二千六百七十三州下，青冊于縣月取歲足，無敢蹉跌。

大學衍義宋初諸路未盡禁酒，吳越之禁自錢氏始。

貴耳集載袁彥純尹京留意酒政，取衡州龍游縣酒在都下賣。

嘉泰會稽志：迎則叙問，送則惜睽異觴，豆失進往，往往竟日餘樽賸炙，淋漓狼藉。

會稽志：元旦男女夙兴，家主設酒果以奠，曰接神。男女序拜已，乃盛服，諸親屬賀，設酒食相款。凡五日乃畢。説曰：初五初六無酒無肉。按臨海亦有拜歲之説，又云夏至祀先以麵，蒸山各供茶。曰夏至茶，新昌立夏則炙昌魚蘿蔔，中元紹興祀先以素饌，重九諸暨飲茱萸酒，必配以豆羹。冬至紹興祀先以餽餚，亦或宴飲。腊月下旬，親戚互為歲餽，酒担食榼，相望于道路。蒸梗米半熟，名飯。

粧梢雜鳥豆于內。新正數日內翻炊食之。又嘉泰志云。正月二十日猶有置酒者。謂之殘灯。三月五日俗傳禹生之日。士民皆集。尽飭丹垩鮮明。酒樽食具甚盛。重九不甚食糕。而多食栗粽。亦以相饋。

會稽志。越酒行天下。其品頗多。而名老酒者。特有名董酒者佳。其法以綠豆為麴。邑壤多林少杔。以此。

宋黃岩戴復古詩云。『餽粥有餘炊餅餠』。按今台屬各縣富戶。每于季冬收制年糕。饜餐。戴詩當即指此。

顏之推云。今之饅飴形如偃月。……南人多食。制法以薄麵裹肉為圓形。水煮食之。

見聞後錄。宋淮浙大飢。李溥為叡運使。移檄郡縣。以厚朴炒豆為屑。開民飢胃。

耳談載。朱文公訪沈端憲于家。留之數日。講論理學。疏食菜羹。相得懽甚。按沈端憲名讚。字晦。鎮海人。

浙江食物。兼有山珍海錯。宋時臨安為都城所在。酒饌之品名。不勝枚指。周密武林舊事載。紹興二十一年十月。高宗幸清河郡。王張俊弟供進御筵。節次如後。錦花高鈞一行八果盤。香圓真柑石榴棗子鶯梨乳梨木楂花木瓜。

宋仙子果子及袋兒一行 茄枝圓眼香邊榧子榛子松子銀杏梨肉棗  
圓蓮子肉林檎放大蒸棗 繡金香薑一行 驚子花兒甘草花兒硃砂圓子  
本香丁香水龍脑史君子鑄砂花兒宣桂花兒白木人參榧梔花兒 雕花蜜  
煎一行 雕花梅慈兒紅涓花綠梨雕花筍蜜冬瓜魚兒雕花紅圓花木瓜大  
段兒綠刻雕花金橘青梅荷葉兒雕花董蜜筍花兒雕花張子木瓜方花兒  
砌香咸酸一行 香薑木瓜椒梅香薑薄花砌香櫻桃紫苏柰香砌香萱布柳  
兒砌香葡萄甘草花兒薑然梅梅肉餅兒水紅薑雜然梅餅兒 脖腊一行  
肉條条子綠由卑角鑊子云夢杞兒銀腊肉腊妳房旋鉗金山咸致酒腊肉肉  
底齶 垂手八盤子 捣蜂兒番葡萄香蓮事件件念珠巴榄子大金橘新椰子  
象牙板小橄欖榆柑子 再坐 切時果一行 春萬鳩梨餅子甘蔗乳梨月  
兒紅柿子切帳子切綠橘生薑鑊子兒刻 時新果子一行 金橘咸楊梅新  
羅葛切蜜蘋切肥根榆柑子新椰子切空世子薑鑊兒甘蔗柰香新柑子梨五  
花子兒陳刻 雕花蜜煎一行同前 砌香咸酸一行同前 瓏纏果子一行  
荔枝甘露餅荔枝華花荔枝好郎君瓏瓈桃系酥胡桃纏來圓纏梨肉香蓮事  
件香薑葡萄經松子糖霜玉峯兒白纏桃条 脖腊一行 下酒十五盞 第  
一盞花炮鵝子荔枝白腰子第二盞冰房簽三胞羹第三盞羊舌簽萌芽肚脰

第四盞 挑掌簽鵝子羹第五盞 肚脰臉鴛鴦燂肚第六盞 沙魚臉炒沙魚村湯  
第七盞 鮠魚炒鯉鵝肚掌湯齋第八盞 嫩蠻頭醃長條房玉蕊羹第九盞 鮮蝦蹄  
子臉南炒鱈第十盞 洗手蠣鱈魚假蛤蜊第十一盞 五珍臉螃蟹清羹第十二  
盞 鵝子水晶臉豬肚假江蠅第十三盞 鐵張臉鯛魚湯齋第十四盞 水母臉二  
色蟹兒羹第十五盞 蛤蜊生血粉羹 插食 炒白腰子炙肚脰鴨子脯潤雞  
潤兒炙炊餅炙炊餅蠔骨炙(炮三字缺)  
陳刻上有不字 劝酒果子席十番 砧香果子雕  
花蜜煎時新果子獨裝巴欖子咸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  
香螺螺肉肚薑醋假公杈燂牡蠣燂肚假公杈燂  
生蠅蚌簽薑醋生螺陳刻香螺肉肚薑醋假公杈燂  
肚蟶蟶燂肚 資備上細壘四卓 又次細壘二卓  
新肺脂等物內蜜前咸酸時 对食十  
盞二十分 遼花鳴簽蜜兒羹三珍臉南炒鱈水母臉鵝子羹鮮魚臉三胞羹  
洗手蠣燂肚脰 对辰每分時果子陳刻盤兒 知省御帶御药直殿官門司  
晚食五十分各件 二色蟹兒肚子羹笑面兒小頭羹飯脯腊鸡脯鴨  
直殿官大樣燂刻下酒 鴨簽水母臉鮮蠣蹄子羹糟蠣野鳴紅生水晶臉鱈  
魚臉七宝臉洗手蠣五珍臉蛤蜊羹 直殿官合子食 脯鸡油鮑兒野鴨二  
色喜政雜燂入糙鸡糜魚麻脯鸡胚灸焦片羊頭菜羹一葫芦 直殿官果子

時果十隔樣 準備

薛方教羹

備办外官食次 第一等

送

太師尚書

左仆射同中書門下平章事奉槽燒羊一口 滷粥燒餅食十味 大碗百味羹烹  
兔盤 劝簇立十饅頭 血羹燒羊頭 双下雜簇徑食五十事 肚羹羊舌託胎羹双  
下大陳大陳刻膀子三肥羹鋪羊粉飯大簇銜鮓羔鵝子蜜煎三十樣 時果一合切  
榨十碟酒三十瓶少保觀文殿大學士奉爐燒羊一口 滷粥燒餅食十味蜜煎  
一合時果切榨酒十瓶 第二等參知政事余若水簽書樞密丞少師恭國  
公殿帥楊存中太尉兩府吳孟普安郡王恩平郡王各食十味蜜煎一合切榨  
一合燒羊一盤酒六瓶第三等侍從七員按為侍郎起居舍人給事中等官軍二員馬軍步軍各一員知  
閫六員御帶四員宗室三員外官六員按為節度使宣使等各食七味蜜煎一合 時果  
一合酒五瓶第四等環衛官九員宣贊舍人十八人閭門祇候二十人看班祇  
候八人提点兼祇應行首五人三省樞密房副承旨逐房副承旨六人隨駕諸  
局干办監官等十八人各食五味時果一合酒二瓶第五等閭門承受十人知  
班十五人御史台十六人各食三味酒一瓶听叫喚中官等五十人各食五味  
斬羊一斤饅頭五十个角子一角鋪薑粉飯下飯咸豉各酒一瓶 遊幸犒設  
禁衛一行祇應人等 烤餅二万个熟豬肉三千斤燶爆三十合酒二千瓶

武林舊事載 戶部点檢所所設酒樓亦称官庫有和樂樓昇陽宮和丰樓

武林上庫

中和樓

銀甕子

春風樓

北庫

太和樓

東庫

西庫

金文

西庫

按

宋刻作金文庫

太平樓

半梁樓

南外庫

北外庫

西溪庫

每庫設官妓數十人

各有全銀酒器

牛

兩以供飲食之用

每庫有祇直者數人

名曰下番飲客

登樓則以名牌點喚

指

搏謂之点花牌

又市樓之表

表者有熙春樓三元樓五間樓

賞心樓

嚴厨花月

樓

銀馬杓庫沈店角厨任厨陳厨周厨巧張日新樓沈廚鄭厨

吳貴好食雜海

蛤蠣眼

好酒張花等

每樓各分小閣十餘酒器悉用銀

以競華侈

有賣玉面狸

鹿肉槽

決明糟

蠔糟羊蹄酒蛤蜊柔魚蝦草鮑干者

謂之家風

有賣酒浸江蠻

章

舉蠅肉

鼈腳鎖管蜜丁脆螺

鱠醬法蠍子魚

鰲

鱠者謂之醒酒口味

凡

下酒羹湯任意索喚

雖十客各欲一味

亦自不妨

過賣鉗頭記化數十百品

不

勞再四傳喝如流便即製造供應

不許少有違誤

酒未至則先設看菜數樣及

舉杯則又換細菜

如此屢易愈出愈奇

或少忤客意及食次少遲則主人隨逐

去之又茶肆有清樂茶坊八仙茶坊

珠子茶坊潘家茶坊連三茶坊連二茶坊

等凡初登門有提瓶獻茗者

雖杯茶亦竊數千

謂之点花茶

登樓甫飲一杯則

先與數貫

謂之支酒

武林舊事載作坊聞于飲食者有麩麵糰子饅頭鵝鳴燶炕豬羊糖蜜棗兒諸般糖金橘固灌肺散子莫豆等此外飲食品可致者計有下列諸種

市食 鵝鴨鷄鰐兔肝膽餃子香薑灌肺灌腸猪胰胡餅羊脂韭餅窩絲  
薑豉劄子科斗細分玲瓏双条七色燒餅雜燂金錠裹蒸市羅角兒宋刻錢兒  
寬魚薄肥羔糜旋炙犯兒八糙鵝鳴宋刻八趙炙雞鳴燶肝罐裏燶燶鱠燶  
圓魚煎白腸水晶臉煎鳴子脰兒焦蒸餅海蟶鮮薑餸米辣薑粉糖葉子薑  
細麻糊蝶頭腰皮辣菜餅炒螃蟹肉葱韭羊血鹿肉犯子

果子 単兒膏宣利少瓜蔓煎鮓螺裹蜜糖熱線澤州鴨蜜麻酥炒團澄  
沙圓子十般糖廿露餅玉屑羔 宋刻膏燃木灰糖肥梅破核兒查条橘紅膏荔枝  
枝膏蜜薑豉韻薑糖花花糖二色灌香藉糖豌豆芽豆粟黃烏李酪麵廖花蜜  
彈彈望口消桃穰酥重刺蜜棗兒天花餅烏梅糖玉柱糖乳糖獅兒薄荷蜜琥珀  
蜜鴨角兒諸色糖蜜煎 按夢翠余載他處蓮杭之果子有福州柑李台州柑  
多產于嚴型洞庭橘陳州果蜜云柿等又謂枸城柑橘干濕果子  
術微教州

菜蔬 薑油多韭花茄兒倭菜蘿炸冬瓜炸筍炸茭白炸皮醬糟瑤枝尊  
菜筍糟黃芽糟底韭淡鹽韭炸菜醋姜脂麻辣菜拌生菜諸般糟淹鹽芥  
粥 七宝素粥五味粥栗米粥糖豆粥糖黑粥燶子粥菜豆粥肉合  
粥

犯鮓 算卦界方條線條魚肉影戲胡羊犯削脯槌脯松脯兒犯獐犯鹿

脯槽豬頭干咸豉阜角鍛脂肉炙骨頭放炙荷色荔枝皮鵝鮮荷色旋鮓三和  
鮓切鮓骨鮓桃花鮓雪圓鮓玉板鮓鱠鯉鮓春子鮓黃雀鮓銀魚鮓咸鮓  
涼水甘豆湯椰子酒豆兒水鹿梨醬滷梅水姜蜜水木瓜汁茶水沈香  
水荔枝膏水苦水金橘園雪泡縮皮飲宋刻縮脾梅花酒香薷飲五苓大順散  
紫苏飲

糖糕、蜜糕、栗糕、麥糕、豆糕、五糧花糕、糖糕、雪糕、小飴糕、蒸糖糕、生  
糖糕、蜂糖糕、綠糕、潤吹糕、干糕、宋刻糕、干乳糕、社糕、重陽糕。

蒸作從食。子母金春全大色子荷葉餅芙蓉餅壽帶邑子母迎歡喜撻  
尖翦花小蒸作駱駝蹄大學餃頭羊肉餃頭細脂糖餡豆沙餡蜜辣餡生餡飯  
餡酸筍內餡趁草餡來栗餡薄皮蠅黃灌漿臥爐鵝項棗餡仙桃乳餅葉餅  
秤锤蒸餅睡蓮餅牛脣雞頭藍兜鵝彈月餅餡子炙蕉肉油酥燒餅火棒小蜜  
食金花餅市羅蜜刺餅饌春餅胡餅韭餅諸色餃子諸色包子諸色角兒諸色  
果食諸從食。

諸色酒名。按當時点檢所酒，息日課以數十萬計而滿司。薔薇露流香並  
御席宣賜碧香恩堂春三者。蜜蘿鳳泉殿司玉練池祠祭有美堂中和堂雪醅真  
珠永皇都春出賣常酒出賣和酒出賣並京醞皇華堂浙西倉交咨堂浙東倉

琼花露楊州六客堂湖州齊云清露双瑞並泉州安山堂得江  
靜治堂並江洞十洲春玉醕並海岳春西醕筹恩堂江東漕清若空秀州  
蓬萊春趙州第一江山北府兵厨錦波春淳玉春並鎮江秦淮春銀光並建康  
清心堂丰和春蒙泉並溫州肖洒泉平州金斗泉常州思政堂墨峰並衢州錯  
認水華州谷溪春蘭谿慶遠堂秀郎清白堂楊府藍橋風月吳府紫金泉楊群  
慶華堂馬府元勳堂張府眉壽堂万象皆春并榮郎濟美堂勝茶并謝府

武林舊事載宮中誕育儀例內閨缺食者酸醤沈香酒五十三石二斗八  
升生菜一合生韭姜二斤黑豆一斗無灰酒二瓶未醋二瓶鸡蛋五十个帶泥  
藕十挺生芋子一合銀杏一合五十斤嘉慶子五十斤菱米五十斤荔枝五十  
斤胡桃二千个圓眼五十斤蓮肉五十斤棗兒五十斤柿心五十斤栗子五十  
斤梨子十合吃食十合<sub>蒸羊一口生羊翦花八節大色子</sub>蒸大色子  
<sub>蒸浮圓兒豌豆米塔兒燒餅黑糖餅龍餅</sub>

武林舊事載皇后歸家廟用咸淳皇后例其供進酒食如下

早泛索皇后下飯七件菜蔬五件茶果十合小碟兒五件親屬各早食十味賜  
筵皇后鋪高飭十時累十碟脯腊十碟細京果十碟細蜜煎十碟看菜一作看  
十碟親屬京果四十疊脯腊三百碟時果干果共五百碟初坐皇后下酒吃食  
九盞上細看食十件果子意思十件歇坐下酒吃食十盞果子十件時果十件

武林舊事載各市行闈于飲食者有米市在北閭外黑橋頭肉市在大瓦修義坊菜市在新門東青門墳子頭宋刻作鮮魚行在候潮門外魚行在北閭外水水橋南猪行在候潮門外北猪行在打豬巷蠣行在新門外南土門青果園在候潮門內泥路柑子園在後市街糞園在便門外渾水澗

武林舊事又載御舟至珍珠園有宋五嫂賣魚羹太上宣索市食有李婆婆雜菜羹賀四郎面筋三豬腰胡餅戈家甜食等又載九月十三日值雨未時奏請宿齋北內送天花麻姑蜜煎山藥棗兜乳糖巧炊火燒角兜等

吳自牧夢粱錄云杭州人烟稠密城内外不下數十萬戶百十萬口每日街市食未除府第宮舍富室及諸司有該俸入外細民所食每日城内外不下一二十餘石皆需之鋪家然本州所賴蘇湖常秀淮廣等處客米到來杭城米顧米船紛紛而來早夜不絕可也又云杭城裡河河又有大灘船係湖州市搬載諸舖米及跨浦橋柴炭下塘磚瓦灰泥等物又云杭城乃輦轂之地有上供米斛皆办于浙右諸郡市隸司農寺所轄

夢粱錄云魚產產于溫台四明等郡城南潭水澗有圍招客旅煮魚聚集于此城內外煮舖不下一二百餘家皆就此上行又云明越溫台海鮮魚鱠煮腊等貨亦上通于江浙