

雲
林
遺
事

顧元慶編

中
華
書
局

叢書集成初編所
選澤古齋重鈔借
月山房彙鈔皆收
有此書版本同借
月在先故據以排
印

雲林遺事

明 顧元慶編

五目

高逸

潔癖

飲食

詩畫

遊寓

高逸第一

署名曰東海倪瓚。或曰癯瓚。變姓名曰奚元朗。字曰元鎮。或曰元映。別號五。曰荆蠻氏。淨名居士。朱陽館主。蕭閒僊卿。雲林子。雲林多用以題詩畫。故尤著。

雲林有清閟閣。雲林堂。清閟閣尤勝。客非佳流不得入。嘗有夷人道經無錫。聞瓚名。欲見之。以沉香百斤爲贄。給云。適往惠山。翼日載至。又云。出探梅花。夷人以傾慕。不得一見。徘徊其家。瓚密令人開雲林堂使登焉。堂前植碧梧。四周外奇石。東設古玉器。西設古鼎尊。壘法書名畫。夷人方驚顧間。謂其家人曰。聞有清閟閣。能一觀否。家人曰。此閣非人所易入。且吾主已出。不可得也。其人望閣載拜而去。

張士誠弟士信。聞元鎮善畫。使人持絹緘。倩以幣。求其筆。元鎮怒曰。予生不能爲王門畫師。卽裂其絹而却其幣。一日。士信與諸文士遊太湖。聞漁舟中有異香。此必有異人。急傍舟近之。乃元鎮也。士信見之大

怒欲手刃之。諸文士力爲勸免。命左右重加箠辱。當撻時。噤不發聲。後有人問之曰。君被士信窘辱。而一聲不發。何也。元鎮曰。出聲便俗。

菲山羽士張伯雨。時來謁舟甫至。聞報。即使二童子邀於水次。及中途。又遣二童子迎候。及門。又遣二童子出。肅。雲林久之始出。禮意甚恭。伯雨以其久不出。有難色。詢知沐浴更衣。爲敬已設。遂與定交。

元鎮晚年流落。泊然居貧。有富人厚幣贊謁。乃笑曰。若亦知有我乎。遂受其幣。富人出扇索書。元鎮不悅。裂其幣。散坐客。且謝富人曰。吾畫不可以貨取也。其人慚退。

元鎮素好飲茶。在惠山中。用核桃松子肉和真粉成小塊。如石狀。置茶中。名曰清泉白石茶。有趙行恕者。宋宗室也。慕元鎮清致。訪之。坐定。童子供茶。行恕連啖如常。元鎮艷然曰。吾以子爲王孫。故出此品。乃略不知風味。真俗物也。自是交絕。

雲林遺像。在人間者甚多。大抵皆形似。上有張伯雨題讚。雲林古衣冠。坐一連牀。據梧几。握筆伸紙。搜吟於景象之外。几上設酒尊一。硯山香鼎各一。牀倚畫屏。藉以錦裯。置詩卷盈束。一蒼頭持長柄塵拂。立几側。一女冠左持古銅洗。右持盥水器。及巾帨之具。

元鎮交惟張伯雨。陸靜遠。虞伯勝。及覺軒王氏父子。金壇張氏弟兄。吳城陳惟宜。惟允。周正道。陳叔方。周南老。其他非所知也。

元鎮詩名傳聞館閣間。晚年益肆力吟事。走筆信口。或有似唐人爲文不蹈襲前人軌轍。溝通黃庭。畫法入巨然之室。二米有所不逮也。陶南村謂其晚年率略。似出二手。殆非知言。

元鎮好僧寺。一住必旬日。篝燈木榻。蕭然宴坐。時操紙筆作竹石小景。客求必與。一時好事者購之。價至數十金。壯年有巨幅雅宜山圖。甚爲當世所珍。元鎮又有雅宜山竹枝詞二首云。雅宜山舊名娜如山。蓋虞道園所命名。然未若娜如之名近古也。

元鎮嘗自題其畫竹云。以中每愛子畫竹。余之竹聊以寫胸中逸氣耳。豈復較其似與非。葉之繁與疎。枝之斜與直哉。或塗抹久之。他人視以爲麻爲蘆。僕亦不能強辨爲竹。真沒奈覽者何。但不知以中視爲何物耳。

潔癖第三

元鎮既散其田。而稅未及推。入國朝。催科者益集。元鎮逃去。潛於蘆葦中。熱龍涎香。竟踪跡得之。故柯九思詩云。夜雨推蓬寫松石。焚香何處獨題詩。蓋道其實也。

光福徐達左構養賢樓於鄧尉山中。一時名士多集於此。雲林爲尤數焉。嘗使童子入山擔七寶泉。以前桶煎茶。後桶濯足。人不解其意。或問之。曰。前者無觸。故用煎茶。後者或爲泄氣所穢。故以爲濯足之用耳。嘗眷趙買兒留宿別業。疑其不潔。俾之浴。既共寢。且捫且嗅。復俾浴不已。竟夕不交而罷。趙談於人。每爲絕倒。其溷廁以高樓爲之。下設木格。中實鵝毛。凡便下則鵝毛起覆之。一童子俟其旁。輒易去。不聞有穢

氣也。

倪嘗留客夜榻。恐有所穢。時出聽之。一夕。聞有咳嗽聲。侵晨。令家僮遍覓無所得。童慮捶楚。僞言窗外梧桐葉有唾痕者。元鎮遂令剪葉。棄十餘里外。蓋宿露所凝。訛指爲唾。以紿之耳。

楊廉夫耽好聲色。一日。與元鎮會飲友人家。廉夫脫妓鞋。置酒杯其中。使坐客傳飲。名曰鞋杯。元鎮素有潔疾。見之大怒。翻案而起。連呼醒醒而去。

元鎮嘗入城訪周南老。必先使人投刺。南老禮遇特厚。凡燕室柱礎之間。必先洗滌。然後延坐。同郡有富室。池館芙蓉盛開。邀雲林飲。庖人出饌。拂衣起。不可止。主人驚愕。叩其所以。曰。庖人多髯。髯多者不潔。吾何留焉。坐客相顧哄堂。

閣前置梧石。日令人洗拭。及苔蘚盈庭。不留水跡。口癖可坐。每遇墜葉。輒令童子以針綴杖頭刺出之。不使點壞。

游寓第四

踪跡多在松陵竺澤間。陸莊有蝸牛廬。則其嘗棲止處。荆溪善權。離墨銅棺。其遊甚數。嘗避兵渚上。有出渚詩。老年遊歷江湖。多寓琳宮梵刹。有懷歸詩云。他鄉未若還家樂。綠樹年年叫杜鵑。洪武甲寅還鄉。時已無家。寓姻親鄒惟高家。是歲中秋。鄒氏開宴賞月。元鎮以脾疾戒飲。淒然不樂。乃賦詩。有云。紅蠶捲碧應無分。白髮悲秋不自支之句。不久。竟以是疾卒於鄒氏。

飲食第五

蜜釀螞蟻。螞蟻鹽水略煮。才色變。使湧起。劈開。留全殼。整脚出肉。股剝作小塊。先將上件排在殼內。以蜜少許入雞彈內攪勻澆遍。次以膏腴鋪雞彈上蒸之。雞彈才乾凝。便啖。不可蒸過。橙齏醋供。

煮蟹法。用生姜紫蘇橘皮鹽同煮。才大沸透。便翻。再一大沸透。便啖。凡煮蟹。旋煮旋啖。則佳。以一人爲率。祇可煮二隻。啖已再煮。擣橙齏醋供。

黃雀饅頭法。用黃雀。以腦及翅。葱椒鹽同剝碎。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。香油燂之。尤妙。

雪食菜。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。

熟灌藕。用絕好真粉。入蜜。用麝少許。灌藕內。從大頭灌入。用油紙包扎。煮藕熟。切片啖之。

蓮花茶。就池沼中早飯前。日初出時。擇取蓮花蕊略破者。以手指撥開。入茶滿其中。用麻絲縛扎定。經一宿。明早連花摘之。取茶紙包曬。如此三次。錫罐盛。扎口收藏。

糟饅頭。用細饅頭。逐箇用細黃草布包裹。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。香油燂之。冬日可留半月。冷則旋火炙之。

煮決明法。先淨洗。入酒瓶內。以清茶水貯瓶滿。罇糠火煨一番。取出。換水浸之。切用。