

奇耦典會



奇耦典會



新雅堂奇耦典彙卷之三十

石門 梅白馨秉芳氏著

華西山

自華秉文

男 嶧東山途校

自顯秉元全泰

孫昌俊雅村 重

自升秉恒

曾孫士杭春舫校 敦厚堂重訂

奇耦飲食經

蓋壤之間生齒林總饑食渴飲曾不能以一日廢故揚素於王通曾有食經之遺而後魏崔浩

亦復有九篇之著正不得謂羹藜含糗果無所用之也為著奇耦飲食經

飲食經

卷之二

一 麤雲

東坡謂牀頭一 麤雲謂酒醋也

一味筍

段干木見客供厨惟滹一味
筍曰家貧山居惟筍一味

一經程

經酒爵名程烏程酒也○齊桓公置酒今日後者罰飲
一經程管仲後至當飲一經程而棄其尊曰與其棄耳

不宰棄

酒乎

酒一均

王莽時宮作酒二
千五百石為一均

○享一鼎

鼎有一鼎三
鼎五鼎之數

肉一臠

後魏崔浩曰嘗肉一臠便可知九鼎之全味也
切肉也言只嘗一臠便可知九鼎之全味也

餽一牢

牛一羊一豕一為一牢○又周禮
子男飧三牢饗饌五牢牽一牢

外膳一殽

漢公孫弘食故人高賀脫粟飯覆以布被賀曰何用
故人富貴為脫粟布被弘肉厨五鼎外膳一殽詳也

弘曰寧逢惡

賓無逢故人

水精一兩

北魏王嗣與崔浩語至夜半大悅賜御醪醑十觔
水精鹽一兩曰朕味卿言如此故欲共饗其美

二牢

太牢

牛羊豕具

少牢

去牛惟羊豕而已又郊特牲卿大夫少牢牛羊也又以牛為太牢羊為少牢者

始於唐後

二肴

言禮之薄也肴者菹醢俎實之類凡非穀食者皆是

二味

言非一味也左傳食不二味言飲食之儉也

二羞

房中之羞其邊糗餌粉餈其豆醢食糝食糜羞羊臠豕臠皆有載醢

二簋

易曰二簋可用享○唐禮志云一簋簋以稷簋以黍二簋簋以黍稷簋以稻粱

兩簋

上簋

下簋

與餽同特牲饋食禮兩簋執爵拜

兩鉶

羊鉶

豕鉶

少牢饋食禮也

○二豪

酒

色

說見人事

二鹽

鹽鹽

引池而化者散鹽周官鹽鹽也

煮海煮井煮鹹而成者周官散鹽也見國史志

二美茶 龍井 芥片 茶之精者浙以龍井為第一江南以芥片為第一然佳者極難得而識者亦少

芥片葉大梗多昔李子鱗為浙臬副使徐子輿以芥片之最精者餉之後見子輿問及則已賞是役矣蓋不識也

二紅飯 東坡在齊州作麥飯雜小紅豆妻笑曰此新樣二紅飯也

二膾豚 膾 春葱豚 春韭秋蓼秋芥豚出內則

二官酒 青州從事 美酒 北 平原督郵 賤職比惡酒又世說桓

齊郡平原有鬲縣言好酒下臆惡酒在隔也從事掌兵之官督郵糾察郡吏之官掌勾稽文簿舉彈善惡即郡錄事也

二政酒 曠官 懦酒為曠官 又謂冷也 苛政 猛酒也又謂熱也

二書酒 養生主 比酒之和者 齊物論 比酒之勁者唐子西

二物酒 金盤露 稱酒之和者 椒花兩 名酒之勁者本楊誠齋

飲食經 三奇

三酒

一事酒

方事於糟漉也

昔酒

久釀而熟者

清酒

較昔更久祭祀始用者周禮天官酒正辨三酒

之物一日事酒云云

三酒

二醴酒

醞酒

澄酒

禮記坊記曰三酒尚質不尚味醴酒在室醞酒在堂澄酒在下

三酒

三醲酒

白黍酒

清酒

聘禮三酒六壺

三酒

四聖酒

清賢酒

濁愚酒

古人稱清酒為聖濁酒為賢又云聖色清味重而飴賢色如金味醇

而苦愚色黑味酸而漉

三醴

內稻醴

清黍醴

清梁醴

以清糟相配而食曰重醴

三爵

介爵

酢爵

饌爵

少儀主人獻賓賓飲而酢主人主人飲而又酌酬賓賓莫之而不舉

○玉藻云君子之飲酒也受一爵而色洒如也二爵而言言斯禮已三爵而油油以退○春秋傳曰臣侍君燕不過三爵○詩曰三爵不識矧敢多又

三鼎

特豕

一牲曰特

魚

腊

華卯也禮曰諸侯朝服以食特牲三鼎是也又為士祭禮

三俎

即三鼎禮玉藻曰三俎祭肺

○三閤

亦即三鼎注見五鼎閤者藏飲食之器也

三个

个者包牲之名少牢二牲則六體分為三包故曰三个○見下九箇

三豆

鄉飲酒禮云六十者三豆○豆木豆也

三飯

禮玉藻云飯殮者三飯也○殮以飲澆飯也三飯謂三度殮也禮三殮而告飽

三食

周禮秋官掌客殷膳太牢以及歸三饗三食三燕○殷中也言諸侯相朝自始至以及歸其饗食燕皆三也

三饗

見右○三燕見右

三獻

周禮大夫三獻又諸侯使卿來聘卿禮當三獻其上介則是大夫故大夫又三獻之介

三醢

麋醢

鹿醢

麋醢

天官醢人曰王舉則共醢六十麋以五齊七醢七菹三醢實之○醢

音泥宐有骨爲
麋無骨爲醢

三香

椒子

欒子

薑

風土記以此三者爲三香蓋三物辛辣故入食物中以調和味也欒卽菜

莫一說欒乃越椒越以甘蜜
九欒報吳增封之禮是也

三代酒

明水

醴

酒

禮記明堂位曰夏后氏尙明水殷尙醴周尙酒○明取于月之水淡

而無味也醴漸致其
味酒則味之成者

三簋酒

若

上簋

中簋

下簋

浙中湖府長興縣有簋溪南岸
日上簋北岸曰下簋其村出美

酒而簋水釀
酒尤醇故云

三昧酒

柳子厚詩祇樹夕陽亭共傾三昧酒

三尸酒

安石榴有酸淡兩種道家謂之三尸酒謂三尸得此即醉故石榴能制三尸虫

三白酒

白麴

白秫

白水

古人酒以紅為惡白為美近世以麴秫水皆取潔白者為酒久

釀而成極其珍重謂之三白酒

三樽酒

上中下

平當傳注云稻米一斗得酒一斗為上樽稷米一斗得酒一斗為中樽粟

米一斗得酒一斗為下樽亦作三樽

三勒漿

西國人嘗采陀得花以釀酒呼為三勒漿

三日醒

晉周伯仁為僕射終朝沉醉畧無醒日人稱為三日醒秦王苻堅與群臣飲酒以極醉為限宦官趙整作酒歌

曰地列酒泉天垂酒地杜康妙識儀狄先知紂喪殷邦桀傾夏國由此言之前危後則堅大悅書以為酒戒

三絕酒 色絕香絕味絕
東坡集安定郡王以黃柑釀酒名三絕又曰洞庭春

三金養 吾子曰吾及親仕三釜而心樂後仕三千鍾而不泊吾
心也○三釜一百九斗二升其祿薄三千鍾一萬九千

三厚 而親不及奉故悲
祿

三晚麪 山家清供嫩笋小蕈枸杞油菜炒作羹趙竹
溪密夫醯嗜此或作湯餅以奉親名三晚麪

三沸湯 湯微有聲為一沸○緣邊如湧泉為二沸○
騰波最浪為三沸○已上水老則不可食

三斗葱 尾尖通泄宜勤政語曰寧
食三斗葱莫逢屈突通

三等茶 尊草帶自驚雷焚符紫茸香
供佛蠶甌志覺林院僧志崇分茶為三等客赴

茶者皆以
油囊盛餘

三重席 諸侯之席
設三重

茶三片

南唐毛炳好學不能自給入廬山曲講學獲茶卽市酒

毛氏詩傳
酒半升

珍三品

上珍馬牛羊
下珍雞犬豕

田三品

卽三乾豆以上殺賓客
以中殺充庖以下殺充已之庖

易爲必田狩一曰乾豆二曰賓客三曰充君之庖王制曰天子無事則歲三田一爲乾豆云云無事而不田曰不敬田不以禮曰暴天物○每歲田獵爲此三者故曰三田易曰田獲三品又曰王用三畋皆指此

晏子三足

食脫粟

炙三弋

菜五卵

晏子相齊景公食脫粟之飯炙三弋五卵

菜耳公曰噫夫子家如此甚貧乎而寡人之罪對曰脫粟之食士之一足也炙三弋上之二足也菜五卵士之三足也嬰無信人之行而有三士之食君之賜厚矣

林宗三訶

郭林宗止魏德公家作粥一啜怒訶之曰砂不可食德公更進三進三訶德公無變容林宗曰今乃知子之志

海錯三品

品神品能品江瑤柱以逸品以花擬之西施舌

海棠蠟房以濃姿勝並牡丹江瑤柱以冷逸勝並梅花以人

擬之西施舌既西之舌之矣蠟房其太真乳乎圓珍雞頭嫩

滑欲過塞上酥江瑤柱產之涵江膚理似瑤雙柱晚美其梅

如子之玉骨乎他如香螺珠蚌非不爭奇競美以三君視之

特繪事之具品群芳之餘妍姬姜之勝侍耳不足訛也○

江瑤形如扁牛角長三四寸其美在柱猶蛤之有丁也

客厨三列

上客肉食中客食下客食菜列女傳

司驛三庫

詳宮室

鳳州三出

妓

柳

酒

互見花木

飲食經

四耦

四飲 清醴濁而醫醴者漿水米汁也音夷薄粥酒也周禮

物一曰清二曰醫云云

四酎 酎三重醇酒也四酎並熟下澁

四酌 獻酌裸縮酌朝沔酌饋參酌諸臣酢○司尊彝鬱齊獻

酒參酌

四樽 韓詩豆登五山瀛四樽謂以五岳為登豆四瀛為樽也

四遵 朝事八饋食五加邊八羞遵二○周禮天官遵人掌肆

黃白黑形鹽臠鮑魚鱠八饋食之遵其實棗栗桃乾蓀榛實

王薦腥后獻朝事王薦熟后薦饋王醑尸后薦加羞 案古栗字蓀音老餐讀慈

四豆

朝事

饋食

加豆

羞豆

周禮天官醢人掌四豆之實朝事之豆其實韭菹醢

醢昌本麋麇菁菹鹿麇茆菹麋麇

○饋實之豆其實葵藿醢

脾析麇醢唇蚘醢豚拍魚醢○加豆之實芹菹兔醢深蒲醢

○羞豆之實醢食

菹菹鴈醢筍菹魚醢○羞豆之實醢食

○羞豆之實醢食

糝食○豆木豆籩竹豆說見尙象傳

○羞豆之實醢食

四簋

祭統

黍稷

稻粱

秦風于我乎每食四

簋言禮遇之盛也

也

也

也

也

也

也

四醢

鹿兔

羊魚

唐百官志云掌醢署令一人丞二人

掌供醢之物一曰鹿醢二曰兔醢云

云

云

云

云

云

云

云

四膏

禮記

牛膏香

犬膏臊

雞膏腥

羊膏羶

○張衡東京賦曰升獻

六禽時膳四膏愚按周禮

春行羔豚膳膏香治羔豚以牛脂也夏行腍鱠膳膏燥治魚

雁以犬膏也秋行犢麇膳膏腥治牛鹿以雞膏也冬行鱣羽

膳膏羶治魚雁以羊脂也如此炮製此時

豈可入口乎○韻府以牛犬豕羊爲四膏

四膳

羊雞

夏犬

秋豕

冬○禮記曰孟春食麥與羊孟夏食

菽與雞孟秋食麻與犬孟冬食黍與

食四

食四

食四

食四

食四

食四

四膳

羊雞

夏犬

秋豕

冬○禮記曰孟春食麥與羊孟夏食

菽與雞孟秋食麻與犬孟冬食黍與

食四

食四

食四

食四

食四

食四

四膳

羊雞

夏犬

秋豕

冬○禮記曰孟春食麥與羊孟夏食

菽與雞孟秋食麻與犬孟冬食黍與

食四

食四

食四

食四

食四

食四

菟○張協七命云六禽殊珍四膳異肴

四牢左傳晉士鞅來聘魯人加四牢焉

四鹽隋志散鹽成之海以鹽一作苦鹽引形鹽掘地以飴鹽於戎以取之

四鹽宋末鹽海鹽為上顯鹽次之解池及晉井鹽鑿井取崖鹽生土崖之

間又次之

四米糯十粳九鑿八侍御七○出詩箋彼疏斯粳句○九章

二十七鑿二十四侍御二十一言粟五升為糲米三升米漸細故數益少四種皆以三約之

四飯平旦之始晝太陽晡少陰暮太陰之始○百虎運玉者

食諸侯三飯大夫再飯

四濡則濡豚包濡雞醢濡魚卵濡鼈醢皆實麥○食四物者

宜燒雉宜烹苦和以香草無用蓼也○濡音而烹煮也卵音鯢魚子也

四實呂氏春豆實夏蓴實秋杕實冬敦實稻貴天賜也○杕

所倚也

食四齊 食齊眠春時羹齊眠夏時醬齊眠秋時飲齊眠冬時

○出周禮食醫及禮記內則

酒四齊 醴齊 盎齊 醢齊 沈齊即下五齊之四禘祭則用四齊三酒祫祭用五

齊四酒

味四海南鹽北菁東鯨海之鹽西海之菁東海之鯨北

行周禮卷之三 八 校草堂