

饌史
水品全秩

煎茶
湯水記

煮泉小品



2121

00669

1
:1476 饌

史

撰人不詳

中華書局

叢書集成初編

饌 史（及其他四種）

中華書局 出版發行

（北京王府井大街三十六號）

秦皇島市資料印刷廠印刷

一九九一年北京第一版

開本：七八七乘一〇九二毫米 三十二分之一

統一書號：ISBN7-101-00894-1/K·367

此據學海類編本
影印初編各叢書
僅有此本

饌史

元 撰人 闕

段成式所載食品今摘其尤者猩猩獲炙鱸翠鴛腴麋
臄桂蠹石鰕熊蒸羔鱠蘇膏荊錫芋炙蟻臠節餽餼
餽柜枚炙淙蚶子蟹液葫精細飄鰓梨禽鱉醬紫鰓
述蕩擊旂象約河隈蘇鞏洛鰓洞庭鮒灌水鱖珠翠
珍菜黃鮓冀野梁會稽菰不周稻元山米楊山樛南
海秬壽木華元木菓夢澤芹具區菁楊撲蘆招搖桂
越輅菌長澤卵三危露崑崙拜黃頤臠醒酒鯖二物見南

史記新鰯子蒲菜菰竹根栗鯽子鮑麻胡麥綠施筍

徐傳千里蕁萬丈鱠蟲足鱠萬繫鱠張掖九蒸豉大貊炙

蜀檮炙路時腊攫天腊兩當餅大扁錫馬鞵錫白龍

舍黃龍舍阿韓特餅櫻桃髓蜎餅又有籠上牢九湯

中牢九卽子瞻誤以爲牢九者也又稱當時蕭家餛飩可以淪茗

庾家糴子白瑩如玉韓約家櫻桃餽饌色不變曲良

翰能爲驢駿馳峰炙及衣冠家名食有涼胡突鱠鱧

魚臆連蒸麝麝皮索餅

御廚進饌用九行牙盤食按隋煬紀諸郡進食卽此牙

盤也

渾羊設最爲珍食置鵝于羊中內實粳肉五味全熟之
熱洛河射鹿血煎腸食之同昌公主傳有消靈炙紅
蚪脯郭進蓮花餅餡朱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餅是

但用獨隔通籠欲氣隔曼陀樣夾餅公廳巨勝奴酥蜜貴妃紅

紅加味酥婆羅門輕高蒸籠御黃王母飯偏鑊卵脂蓋金

鈴炙酥攪卵七返膏七捲作回花光明蝦炙生蝦則

通花軟牛腸胎用羊膏髓生進二十四氣餽餽花形餽料

十四生進鴨花湯餅廚典入場見風消油浴同心生結

脯生結後冷蟾兒羹冷蛤唐安餞關金銀夾花平截

碎別蟹細雙料方破餅餡料用火燄盡口餛上言花水晶

龍鳳膏棗米蒸方破玉露團酥漢宮棋子麵錢印長

生粥進料天花饌饌九煉賜緋含香糴子蜜恬雪蜜例

麵八方寒食餅用木白龍臙肉素蒸音聲部麵蒸像

人凡七金粟平餛子魚鳳凰胎魚治羊皮花絲長及逡

巡醬魚羊乳釀魚完丁子香淋膾別葱醋雞入吳興

連帶鮓缸不發西江料蒸紅羊枝杖蹄上裁一昇平

炙

治羊鹿
持三百散

八仙盤

別鵝作
八副

雪嬰兒

治蛙豆
英貼

仙人鬚

乳滯

小天酥

鹿雞
參拌

分裝蒸臘蒸熊

存白卵羹
純兔

清涼曜

碎

封脂
夾

肉筋頭

春炙
鵝子

煖花寒釀驢

蒸取
爛

水鍊犢炙

盡火

五生盤

羊兔
鹿泣

細治

格食

羊肉腸
豆英各別

過門香

薄治

草物入
淨油烹

紅羅釘

臂血

湯浴繡丸

肉糜治
臙卵化

纏花雲夢肉

卷鎮

徧地錦裝鼈

羊脂鴨
卵脂付

蕃體閒縷寶相肝

盤七
升再

謝諷食經中略節五十三種北齊武成王生羊膾細供

沒忽羊羹急成小燄飛鸞膾咄嗟膾剔縷雞炙酒十

樣卷生龍鬚炙千金碎香餅子花折鵝糕修寶卷交

加鴨腊君子飭越國公碎金飯雲頭對爐餅剪雲斫
魚羹虔公斷醒鮓魚羊仙料紫龍糕十二香點臚春
香泛湯滑餅象牙鎚湯餅浮萍麪金裝韭黃艾菜白
消熊帖乳花面英加料鹽花魚目專門膾拖刀羊皮
雅膾折筴羹香翠鶉羹朱衣飯餤露醬山子羊羔千
日醬加乳腐金丸玉菜雁鰾添酥冷白寒具天孫膾
暗裝籠味高細浮動羊乾坤夾餅乾炙滿天星含漿
餅撮高巧裝壇樣餅楊花泛湯糝餅天真羊膾魚膾
永嘉王特封烙羊成美公臧蟹含春侯二名如新治月上注

華飯無憂腊連珠起肉

食品又有隋煬鏤金龍鳳蟹

唐清風飯

用水晶飯龍晴粉龍腦末牛酪

漿調事畢下冰池冷透進之

同阿餅

碎肉與麪和如臂蒸之

蕭家麥穗生寒

消粉

即酥夾生也

粹驕羊

大盃裝春饌蒸之

玉尖麪

以消熊棧鹿爲餡蓋出尖

饅頭

玉筍羹

又乳特鐵鎔其乳而出之乳凝筍上以爲饌

金陵有七妙齋可照而餽飽湯可注硯餅可映字飯可

打擦臺溼麪可穿結帶醋可作勸盞褰具嚼著驚動

十里人

禮所謂八珍者淳熬○淳母○炮豚檮珍○漬○熬○

糝○肝膋○炮牂蓋入法也其品則牛羊麋鹿麝豕
狗皆所以養老者也後世則云龍肝鳳髓兔胎鯉尾
鶚炙猩脣熊掌酥酪蟬羊脂爲之迤北入珍醍醐麇吭野
駝蹄鹿脣駝乳麋天鵝炙紫玉漿元玉漿卽馬子

宋高宗幸清河王張俊第供進御筵脯腊一行線肉條
子阜角鋌子蝦腊雲夢把兒肉腊孀房旋鮓金山鹹
鼓酒腊肉瓜齋垂手入盤子揀蜂兒下酒十五盞
花炊鷓子荔枝白腰子孀房簽三脔羹羊舌簽萌芽
肚肱肫掌簽鷓子羹肚肱膾鴛鴦煤肚沙魚膾炒沙

魚襯湯鱸魚炒蟹鵝肫掌湯齏螃蟹釀棖房玉藥
羹鮮蝦蹄子膾南炒鱸洗手蟹鱖魚假蛤蜊五珍膾
螃蟹清羹鷓子水晶膾豬肚假江珧蝦棖膾蝦魚湯
齏水母膾二色繭兒羹蛤蜊生血粉羹插食炒白腰
子炙肚胗炙鷓子肺潤雞潤兔炙炊餅不炙炊餅彎
骨廚勸酒十味江珧煤肚江珧生蛸蚌簽薑醋香螺
香螺煤肚薑酸假公權煨牡蠣牡蠣煤肚商鉅煤肚
對食十盞二十分蓮花鴨簽繭兒羹三珍膾南炒鱸
水母羹膾鷓子羹鱖魚膾三脍羹洗手蟹煤肚胗對

展每分時果五盤晚食五十分名件二色繭兒小頭羹飯肚子羹笑膳兒脯腊雞脯鴨

食經食次二書有脰脯法脰見謝眺傳又有浥魚法羹
臠法胡羹法肺臠法羊盤腸雌筋法羌煮法筍簪羹
法鮑臠湯法槩次法損腎法蒸羔法胡炮法懸熟法
裹蒸法鯖脂法蜜純煎法勒鴨消法酸肫法捧炙法
脯炙法牛肱炙法擣炙法銜炙法啖炙法餅炙法範
炙法腍肉法苞臠法餅有醇法髓法漿法膏環即宋玉賦
中粒枚也餽餽起麪也炒塲法糴榿法煮檀法以其名小

異故記之

汴中節食因記其名元陽繭

元日

油畫明珠

元日上

六上菜

人涅槃兜

二月十五日

手裏行廚

上巳

冬凌

寒食

指天餽餚

四月八日

如意圓

重五

綠荷包子

伏日

蟬雞饌

二社飯

羅餽羅飯

七夕

玩

月羹

中秋

孟蘭餅餚

中元

米錦

重九糕

宜盤

重至

萱草麪

臘日

王科斗

臘八

何太宰曾有安平公食單韋僕射巨源有燒尾宴食單

段丞相文昌有食經五十卷號鄒平公食憲章庖榜

曰堂在途曰行珍館虞悰有食方謝諷有食經

各十卷孟蜀食典一百卷

何曾日食萬錢子劭日二萬錢任愷一食萬錢和嶠日
三萬錢高陽王元雍一食數萬錢杜岐公悰日五食
一食萬錢李衛公德裕至一杯羹二萬錢韋侍郎陟
至廚中棄遺直萬錢元丞相載用食物器皿至三千
事

蔡太師京廚婢數百人庖子亦十五人段丞相有老婢
名膳祖四十年閱百婢僅九婢可嗣法孫節度承佑
一宴殺物命千數蔡京每殺鵠子輒千餘承佑每謂

人今日富有小四海矣。謂南螭蟬北紅羊東蝦魚西粟皆備也。尸子曰：桀紂必南海之蜚北海之鹽西海之菁東海之鯨。

何太宰每宴不食，尙方所食。晉武帝令就其家取之。帝幸王武子第，侍婢數百人，各持琉璃器供膳。食蒸豚有異于常，問乃以人乳飲之。齊武帝幸芳林園，就虞悰求味，獻糲及雜肴數十輿，大官不及也。上欲求飲食，方不得，後體不快，悰僅獻醒酒鯖鮓一方而已。當時君臣乃爾，良可笑也。