

皇清經解

皇

清

經

解

皇清經解卷二百六十七

鄉黨圖考

始爲飲食考

發源紅歲貢 永著

學海堂

禮運昔者先王未有火化食草木之實鳥獸之內飲其血茹其毛後聖有作然後脩火之利范金合土以炮以燔以亨以炙以爲醴酪以養生送死以事鬼神上帝皆從其朔注未有火化食腥也范金鑄作器用合土瓦甒甗及甗大炮裹燒之也燔加於火上亨煮之鑊也炙貫之火上醴酪烝醢之也酪酢釅朔初也○又夫禮之初始諸飲食其燔黍捭豚汗尊而抔飲蕢桴而土鼓猶若可以致其敬於鬼神注中古未有釜甌釋米捭肉加於燒石之上而食之汗尊鑿地爲尊也抔飲手掬之也蕢讀爲出

音塊謂搏土為桴也土鼓築土為鼓譙周古史考云燧人氏鑽火始裹肉而燔之曰炮神農時

食穀加米於燒石之上而食之黃帝時有釜甑飲食之道始備○易包犧氏作結繩而為罔罟

以佃以漁蓋取諸離包犧氏沒神農氏作斲木為耜揉木為耒

耨耨之利以教天下蓋取諸益斷木為杵掘地為臼臼杵之利

萬民以濟蓋取諸小過先火先炊見祭食考又四方猶有不火食粒食者王制云東方曰夷南方曰蠻

有不火食者矣西方曰戎北方曰狄有不粒食者矣注云不火食地氣煖不為病不粒食地氣寒少五穀

通考食味調和

禮運五味六和十二食還相為質也注五味酸苦辛鹹甘也和

之者春多酸夏多苦秋多辛冬多鹹皆有滑甘是謂六和疏每

時三月雖同大總攷之有十二月之異○洪範水曰潤下火曰

炎上木曰曲直金曰從革土爰稼穡潤下作鹹炎上作苦曲直

作酸從革作辛稼穡作甘○天官食醫凡食齊才細反量也 眠春時

蕢齊眠夏時醬齊眠秋時飲齊眠冬時注飯宜溫羹宜熱醬宜

涼飲宜寒內則同○又凡和春多酸夏多苦秋多辛冬多鹹調以

滑甘內則同注各尚其時味而甘以成之猶水火金木之載於土

疏五行土為尊五味甘為上故甘總調四味滑者通利往來亦

所以調和四味內則注多其時味以養氣也疏依經方春不食

酸四時各減其時味謂時氣壯者減其時味以殺盛氣此經所

云食以養人恐氣虛羸故多其時味以養氣○又凡會膳食之

宜牛宜稌羊宜黍豕宜稷犬宜粱鴈宜麥魚宜菰內則同注會成

也謂其味相成稌稷也爾雅曰稌稻苽彫胡也○又凡君子之

食常放焉疏以王為主大夫以上亦依之○內則春宜羔豚膳

皇清經解卷三頁六二江歲貢鄉黨圖考

膏薤夏宜脍

音渠 鱠音搜

膳膏燥秋宜犢麋膳膏腥冬宜鮮羽膳膏

羶

大官庖人同宜作行薤作香鮮作羶

又醴醢

音移

酒醴芼羹菽麥蕡音墳稻黍粱

稊

音述

唯所欲

父母舅姑所欲

注酏粥也芼菜也蕡熬臬實疏醴粥之厚

者

○又棗栗飴蜜以甘之莖

音謹菜也

荳

音丸

枌

音焚

榆兔

音問

藁

音苦

老

漚

思酒反

漚

音髓

以滑之脂膏以膏

音告

之父母舅姑必嘗之而後退注

謂用調和飲食也荳莖類也冬用莖夏用荳榆白曰枌兔新生

者藁乾也秦人洩曰漚齊人滑曰漚疏免藁文承莖荳枌榆之

下據莖荳等爲免藁相和漚漚之令柔滑也○天官內饗掌王

及后世子膳羞之割亨煎和之事辨體名肉物辨百品味之物

選百羞醬物珍物以俟饋注割肆解肉也亨煮也煎和齊以五

味體名脊脅肩臂臠之屬肉物菹燔之屬百品味庶羞之屬蔬

少牢解羊豕前體肩臂臠後體膊髀又有正脊脰脊橫脊又有

短脅正脅代脅是其體十一體○樂記食饗之禮非致味也大

饗之禮尚元酒而俎腥魚大羹不和有遺味者矣注大饗祫祭

先王

當是饗諸侯

以腥魚爲俎實不臠孰之大羹肉湑不和以鹽菜

遺猶餘也○郊特牲酒醴之美元酒明水之尚貴五味之本也

醯醢之美而煎鹽之尚貴天產也注明水司烜以陰鑑所取於

月之水也○左傳晏子曰和如羹焉水火醯醢鹽梅以烹魚肉

燂之以薪宰夫和之齊之以味濟其不及以洩其過君子食之

以平其心注燂炊也

陵云然也

齊益也

齊謂多少之量

洩減也

饌考

曲禮凡進食之禮左殽右載食居人之左羹居人之右注皆便

食也。殽，骨體也。載，切肉也。食飯屬也。居人左右，明其近也。殽在俎，載在豆。疏：此明卿大夫與客燕食之禮，熟肉帶骨而饔，曰殽。純肉切之曰載。骨是陽，故在左；肉是陰，故在右。食飯燥爲陽，故居左；羹滯是陰，故居右。皆在殽載之內。春秋宣十六年，王享士會，殽烝下云：宴有折俎。又昏禮及特牲少牢，皆骨體在俎，公食大夫禮，庶羞十六豆，有牛載羊載，是載在豆。○又膾炙處外，醯醬處內。注殽載之外內也。近醯醬者，食之主，膾炙皆在豆。疏：此醯醬，徐音海則醯之與醬兩物各別。依昏禮及公食大夫禮，醬在右，醯在左。此醯醬處內亦當醬在右，醯在左也。公食禮，宰夫自東房授醯醬，公設之。注云：以醯和醬也。又周禮醯人祭祀共齊菹，醯物則醯醬共爲一物也。○又蔥淙音處末。注淙，丞蔥也。

蔥渌故知蔥渌爲殊加○又酒漿處右注處羹之右此言若酒

食則當放公食大夫禮云○又以脯脩置者左胸右末注亦便

壁之便也。○內則飯黍稷稻粱曰黍黃粱稽思呂反。稌側角反。注飯。

簋黍稷稻粱天子則加以麥苽爲六○又膳音臠音熏音臠音鼈音鼈音牛

鶚注此上大夫之禮庶羞一十豆也
臠牛臠臠羊
臠豕臠
○又食蝸
戈

反
醢而苾食雉羹麥食脯羹雞羹折稌犬羹兔羹和糝不蓼注

食目諸食也苾彫胡也稌稻也凡羹齊宜五味之和米屑之糝

蓼則不否音矣此脯所謂析乾牛羊肉也疏此明人君燕食所固

以蝸爲醢以苾米爲飯以雉爲羹三者味相宜以麥爲飯析脯

爲羹又以雞爲羹此三者亦味相宜細折稻米爲飯以犬兔爲

羹三者亦味相宜○又濡音而豚包苦實蓼濡雞醢醬實蓼濡魚

卵音鯢醬實蓼濡鼈醢醬實蓼注凡濡謂亨煮之以汁和也苦苦

茶也以包豚殺其氣卵讀爲鯢魚子也疏實蓼謂實於其腹中

又縫合之○又股脩蚺醢注股脩捶脯施薑桂也蚺蚺子也

蚺蚺蟻也○又脯羹兔醢麋膚魚醢魚膾芥醬麋腥醢醬桃諸梅諸

卵鹽注自蝸醢至此一十六物似皆人君燕所食也其饌則亂

膚切肉也卵鹽大鹽也○又牛脩鹿脯田豕脯麋脯麇脯麋鹿

田豕麕皆有軒

音憲

雉兔皆有毛爵鷄蜩范芝獮濩棋棗栗榛

瓜桃李梅杏楂梨薑桂注脯皆析乾肉也軒讀爲憲憲謂藿葉

切之也芼謂菜釀也蜩蟬也范蜂也濩交也棋枳棋也楂梨之

不臧者自牛脩至此三十一物皆人君燕食所加庶羞也周禮

天子羞用百有二十品記者不能次錄疏芝櫛一物也○又膾

春用蔥秋用芥豚春用韭秋用蓼脂用蔥膏用醢音械三牲用藪

音毅

和用醢獸用梅鷄羹雞羹鴛釀之參魴鱖烝雛燒雉薺無蓼

注芥芥醬也脂肥凝者釋者曰膏藪煎菜萁也和用醢畜與家

物自相和獸用梅亦野物自相和釀謂切雜之也鴛烝之不羹

也薺蘇桂之屬也燒煙於火中也自膾用蔥至此言調和菜釀

之所宜也○又肉腥細者爲膾大者爲軒

音憲

注言大切細切異

名也膾者必先軒之所謂聶而切之也○又或曰麋鹿魚爲菹
膾爲辟雞野豕爲軒兔爲宛脾切蔥若薤實諸醯以柔之注此
軒辟雞宛脾皆菹類也釀菜而柔之以醯殺腥肉及其氣菹軒
聶而不切辟雞宛脾聶而切之○王制五十異糧六十宿肉七
十貳膳八十常珍九十飲食不離寢膳飲從於遊可也注糧糧
也貳副也遊謂出入遊觀○內則羹食自諸侯以下至於庶人
無等大夫無秩膳大夫七十而有閣天子之閣左達五右達五
公侯伯於房中五大夫於閣三士於坵一注羹食食之主也庶
羞亦異耳無秩膳謂五十始命未甚老也秩常也七十有秩膳
也閣以板爲之度食物也達夾室大夫言於閣與天子同處天
子二五倍諸侯也五者三牲之肉及魚脂也疏宮室之制中央

爲正室左右爲房房外有序序外有夾室天子尊庖厨遠諸侯
庖厨宜稍近大夫卑無嫌故亦於夾室而閑三三者豕魚腊也
士卑不得作閑但於室中爲上坵度食也○又淳音熬煎醢加
於陸稻上沃之以膏曰淳熬注淳沃也熬亦煎也沃煎成之爲
名此八珍之一○又淳母音煎醢加於黍食上沃之以膏曰淳母注
毋讀曰模模象也作此象淳熬八珍之二又炮取豚若將音剗之剗
之實棗於其腹中編蕉以苴之塗之以謹塗炮之塗皆乾擘之
濯手以摩之去其皽爲稻粉糝漚之以爲醢以付豚煎諸膏膏
必滅之鉅鑊湯以小鼎薶脯於其中使其湯毋滅鼎三日三夜
毋絕火而後調之以醢醢注炮者以塗燒之爲名也將當爲牂
牂牡羊也謹當爲瑾瑾塗塗有穰草也皽謂皮肉之上魄莫也

糝讀與滫瀡之滫同藟脯謂煮豚若羊於小鼎中使之香美也

豚羊入鼎三日乃內醢醢可食也

炮豚炮牂八珍之三四

又擣珍取牛羊

麋鹿麇之肉必胾

每音

每物與牛若一捶反側之去其餌孰出之

去其馘柔其肉

注

胾脊側肉也捶擣之也餌筋臄也柔之爲汁

和也汁和亦醢醢與

此八珍之五

○又漬取牛肉必新殺者薄切之

必絕其理湛

音尖

諸美酒期朝而食之以醢若醢醢注湛亦漬也

醢梅醬

此八珍之六

○又爲熬捶之去其馘編萑布牛肉焉屑桂與

薑以酒諸上而鹽之乾而食之施羊亦如之施麋施鹿施麇欲

濡肉則釋而煎之以醢欲乾肉則捶而食之注熬於火上爲之

也

此八珍之七

○又肝膋取狗肝一幪之以其膋濡炙之舉燠其膋

不蓼注膋腸間脂

此八珍之八

○大雅韓侯出祖出宿于屠顯父餞

之清酒百盞其殺維何魚鼈鮮魚其殺維何維筍及蒲蘆豆有
且侯氏燕胥傳菽菜殺也箋魚鼈以火熟之也筍竹萌也蒲深
蒲也且多貌○小雅吉甫燕喜既多受祉來歸自鎬我行永久
飲御諸友魚鼈膾鯉

米精粗考

大雅彼疏斯粃箋云疏麤也謂糯米也米之率糯米十粃九鑿八
侍御七疏其術在九章粟米之法彼云粟率五十糯米三十粃
二十七鑿二十四御二十一言粟五升爲糯米三升以下則米
漸細故數益少四種之米皆以三約之得此數也

說文以糯米一斛春九斗

日繫春八斗日繫與此異字林糯米斛春八斗日鑿

食考

飯也

食醫會膳食之宜見食味調和條內則飯品及庶食麥食折稌八珍淳

熬淳母俱見饌考條曲禮食居人左王制五十異粻俱見饌考條○大雅

或舂或揄或簸或蹂釋之叟叟所雷反烝之浮浮傳揄杼白也或

簸糠者或蹂黍者集傳云蹂禾取穀以繼之也釋漸米也叟叟聲也浮浮氣

也疏杼白杼米以出臼也○又洞酌彼行潦挹彼注滋可以飴

饴傳洞遠也行潦流潦也飴饴也集傳云烝米一熟而饴酒食

也○小雅有饌簋殮有球棘匕傳饌滿簋貌殮熟食謂黍稷也

球長貌長而曲貌匕所以載鼎實棘赤心也

按古人禮食以簋盛飯尊卑之差有八簋六簋四簋二

簋儀禮又謂之敦對音所盛者黍稷加之則稻粱天子又

加麥苽其非禮食則盛之於簠以匕出之食飯於豆其

匕又謂之桮杓管子弟子職篇云左執虛豆右執桮杓周旋而貳唯嚙之視同嚙以齒是謂貳紀此謂弟子侍長者數人食飯從旁益飯之禮匕是盛飯入豆非載鼎實之匕

曲禮共飯揚飯搏飯

俱見後食禮考條

饘餲

爾雅餲

呼蓋切

謂之餲

許穢切

注說物臭也○

又食饘謂之餲注飯

穢臭

按爾雅合饘餲爲一別有餲餲爲物臭說文以饘爲飯傷溼以餲爲飯傷熱集註合飯傷熱溼解饘本字林而以餲爲味變此爲定詁味變則氣亦變今謂之餲飯是