

浪
蹟
續

清梁章鉅撰

譚
下

進步書
局校印

藏
書
印

PDG

浪蹟續談卷四目錄

宮僚雅集杯

小滄浪七友杯

老饕

精饌

東坡肉

食祿

燒酒

酒名

紹興酒

滄酒

浦酒

燕窩

熊掌

豆腐

麵筋

不食物單

浪蹟續談卷四

清 福州梁章鉅撰

宮僚雅集杯

余官都中時。曾承紀文達師召飲。談及康熙間有宮僚雅集杯。酒器十事。彼時十人各製一具分守之。今不知入何人之手。此器既分製有十。斷不至盡行消磨。屬余與及門便中物色焉。前數年。始聞富海帆督部家藏一具。曾致書詢其梗概。時海帆方撫浙。復書言此杯為那文毅師所賜。每杯底各有題名。最大者為睢州湯公。最小者為新城王公。想當時以酒戶之大小分屬之。製造古雅。其光黝然。擬即仿製一具寄贈。仿製不難。惟杯底題名。係於白銀上作黑字。歷久不滅。此間銀工尚未得其法。容稍進報命云云。未幾而宦轍分移。杯亦不至。余且久忘之矣。今冬就養溫州。與孫雨人學博晤談。乃知兩人處亦得一具。亟向索閱。則與海帆所述正符。蓋以白金作舊杯。合重二十八兩。外界烏絲花草。內鐫諸公姓字里居。旁鐫宮僚雅集四字。以量之大小為次。首湯斌字潛庵。河南睢州人。次沈荃字繹堂。江南華亭人。次郭茶字快圃。直隸清苑人。次王澤宏字昊廬。湖北黃岡人。次耿介字逸菴。河南登封人。次田喜霽。

字子淵。山西代州人。次張英。字敦復。安徽桐城人。次李錄予。字山公。順天大興人。次朱阜。字即山。浙江山陰人。次王士禛。字阮亭。山東新城人。皆一時同官坊局講讀者。十人中。如湯文正公。沈文恪公。張文端公。王文簡公。人人皆熟知其名。此外六人。如郭榮耿介。均為順治壬辰進士。王澤宏為順治乙未進士。田喜霽為順治辛丑進士。李阜。李錄予。均為康熙庚戌進士。名位皆在顯晦之間。轉因此牽聯以傳。則古人驥尾青雲之喻。良有以也。兩人言此器。為其先侍御顧谷先生所得。當時里中詩酒之會。必舉此杯。以抗董浦梁諫菴二先生為大戶。各有詩。余家寶此蓋數十年云。適十二月十九日。楊子萱蔡子樹二邑侯。招同人集張鑑湖觀察如園中。借此杯傳觀而傳飲之。余是日有詩云。煩陰老雨久連離。顧得晴朝慰所期。巧借蘇公生日酒。來尋謝客舊時池。小園合讓歸田樂。國為張觀察勝跡何妨擇地移。消受名賢好杯常。歲寒此會可無詩。第七句。即咏此杯也。翼日雨人復以所刻清尊集見示。則吳子律廣文衡照汪小米舍人遠孫及雨人。此題佳篇咸在焉。余因之忍俊不禁。別為五古以答雨人云。名流作雅集。或傳或不傳。此杯奚足多。重在姓字鐫。當時十君者。一一宮僚聯。酒戶有大小。杯亦隨差肩。潛菴寔領袖。名德當開先。漁洋杯獨小。翻疑最少年。華

亭與桐城聲望齊凌烟餘亦卓犖徒風雅相牽連經今百餘載家世多推遷後塵景
芳躅神往觥籌邊君家幾何時得此封酒泉武林盛耆彥風采殊踴躍人新物則舊
事往情彌鮮頗聞樽蓋間擊鉢多名篇豪飲復豪吟何論名位偏轉笑漁洋集此題
俄空焉吾曹生愈晚感故兼懷賢良辰追古歡摩挲亦良緣愿君慎守寶靈光同歸
然引滿為君壽當歌賓初筵

按此器除孫雨人處現存一具合之富海帆處一具皆鑿鑿可據昨次兒丁辰從
京假旋省視述及大興劉寬夫侍御位坦處亦有一具曾屢飲之則今海內寔已
有三具想此後亦必有續出者特未必皆屬當時物主耳余正擬召匠仿製雨人
來函云道光丁亥杭州張柳泉太守曾來借觀並命銀工仿為之作手不精未免
有玷斯器竊思此杯之可貴重在當時共飲此杯之人今則用黃金為之亦无足
取況今日之銀工如朱碧山者亦何可得若不能得廬山真面刻畫無鹽徒滋後
人之疑似不如省此一番製作也其言頗為有理因附記於此

小滄浪七友杯

余初意欲仿製宮僚杯以孫雨人之言而止而温州銀工極欲獻技且言白質黑章

亦所優為。恭兒為請曰：「何不妨試之？」仿其意製為小滄浪七友杯，亦傳家之一器也。余諾之。蓋余為蘇藩時，與陶雲汀中丞師，有小滄浪七友之集，皆壬戌同歲生，既合繪成長卷，又勒石於滄浪亭。諸同年皆張之以詩，其事益喧播人口。為江南佳話。且壽諸貞珉矣。今若鑄成銀杯，則金石之緣更當傳之不朽。因與恭兒商量鑄式。宮僚杯係海棠樣，茲改為六角，當杯間用烏絲花草，仍以酒戶之大小為序。各鐫名於杯底。首安化陶文毅公澍，元和吳棣華廷琛次之。涇縣朱蘭坡珣次之。余又次之。寶應朱文定公士彥次之。吳縣顧南雅純次之。華陽卓海帆秉恬殿焉。小滄浪者，江蘇撫署東偏之池館也。七友畫卷藏余家。七友圖石在滄浪亭五百名賢祠之左廡壁。此集在道光戊子己丑間，迄今已二十年。存者惟蘭坡海帆及余三人而已。烏可以不記。杯既成，乃系以詩云：我懷小滄浪，水石猶清妍。我憶七友集，當時半華顛。中天落小聚，星盛事獨許江南偏。行藏出處不一致，天涯邂逅如飛仙。陶公偉軀最大戶，小飲亦如鯨吸川。祇今樹立重南國，文毅之謚非唐捐。棣華風雅軼流輩，能詩能飲情彌鮮。中間仕宦稍不達，詩詣已到三唐前。蘭坡慣以書下酒，醜顏自摩腹便便。我亦眷此杯中物，連牀談藝時渙然。詠齋南雅各志氣，飛騰醕酹常差肩。尚書風采肅

朝右學士疏草喧中邊。海帆獨不勝酒力。但於瀟灑宗之年。人生聚散會逢適。搏沙放手亦可憐。匆匆廿載如電掣。七友俄剩三人焉。海帆相業在鐘鼎。蘭坡著述多巨編。獨我功德兩不立。主恩未報慚歸田。相望南北幸健在。相見何日團初筵。一杯聊似鴻爪印。遑計後來傳不傳。但比康熙之間宮僚雅集器。煌煌名榜後起何必輸前賢。

老饕

余酒戶不大而好為豪飲。家本貧儉而好講精饌。每讀孟子飲食之人語。輒為汗顏。然歷觀古近之人。不好此者蓋鮮。坡公詩我生涉世本為口。乃真寔無妄之語。非俗流所可諷譏也。惟性不佞佛而雅不喜殺生。半生宦迹所經。於吳中之滄浪亭。桂林之五詠堂。皆舉放生之會。近年於腳魚水雞黃鱔白鱔諸物。皆不入厨下。又與坡公岐亭詩旨正合。所媿者仍不能不察於雞豚耳。中年以後每作詩多自稱老饕。往往為家人所笑。余謂老饕字見用於坡公。宋人詩中亦屢見。甕牖閒評引諺云。眉毫不如耳毫。耳毫不如老饕。故蘇東坡作老饕賦。蓋眉毫耳毫皆壽徵。老而能健飲健啖。則亦壽徵。故諺連類及之。余以懸車餘年。就養子舍。養非一事可竟。而以飲啖為大。

端。孟子言曾子養曾皙。即以酒肉為養志之徵。後世亦何嘗有以老饕笑鄰國公橋梓者哉。惟左氏傳稱緡雲氏有不才子。貪於飲食。冒於貨賄。天下之民謂之饕餮。杜注。貪財曰饕。貪食曰餮。蓋分注飲食貨賄二義。玉篇亦同。今人於饕字似皆誤用。而以貪食為饕。則絕無他文字可證。蓋自坡公以後。皆不免沿訛至今耳。

精饌

先大父天池公嘗語人曰。古人之講求精饌者。非徒以徇口腹之欲。蓋寔於養生之道為宜。人不能一日離飲食。若所入皆粗而不精。即難免有損而無益。故鄉黨言食不厭精。膾不厭細。朱子注云。食精則能養人。膾粗則能害人。蓋聖賢於飲饌之事。亦无不以精粗為養人害人之分也。先大父年至八十。猶健飲健飯。七十餘歲時。每飯後猶必稍習鉛槧之事。常曰。飽食終日。無所用心。甚有碍於榮衛。故藉此以消導之。稍後則目力腕力俱差。飯畢猶令人扶掖徐行百十步。最後並脚力亦差。亦必與人對奕一局。曰。飯餘必脾倦。縱不能勞力以疏通之。亦必須勞心以運動之。家雖貧而烹飪必致精。故先資政公及先叔父太常公。多方侍奉。時親戚中有陳甥者。頗工烹調。專倩之入厨下。先大父每食。旁無陪侍。清酒不過三巡。嘉肴亦不過三簋。然不喜

以宿物視進畢。即以分賜孫曹。余時方髫髻。最承慈愛。沾賜獨多。次則曼雲兄。此外諸孫則有間矣。余家本寒素。而講求飲饌者。惟先大父一人。五服周親凡百十人。而享大年者。亦惟先大父一人而已。自余入仕途。所見師友中。惟孫寄圃師。黃左田師。石琢堂先生。及董琴南觀察。四人最精烹飪。而皆享大年。琴南至今。尚健啖如昔。聞詢余曰。世言三世仕宦。方解着衣喫飯。此話究出自何典。余按明道雜志載錢文穆公云云。老學菴筆記亦載諺云云。而不知魏文帝詔語云。三世長者知被服。五世長者知飲食。寔此語所由來。因學紀聞嘗引之。

東坡肉

今食品中有東坡肉之名。蓋謂爛煮肉也。隨所在厨子能為之。或謂不應如此。侮東坡。余謂此坡公自取之也。坡公有食猪肉詩云。黃州好猪肉。價賤如糞土。富者不肯吃。貧者不解煮。慢着火。少着水。火候足時他。自美。每日起來打一碗。飽得自家君莫管。

食祿

宣室志云。李德裕分司東都。嘗召僧問休咎。對曰。相公平生當食萬羊。今食九千五

百矣。公慘然曰。我昔夢行至晉山。盡目皆羊。有牧兒數十。迎拜曰。此侍御平生所食羊。吾識此。未嘗洩於人。今果如師之說耶。後旬餘。靈武帥致書於公。且饋五百羊。公大驚。即召僧告其事。曰。吾不食之耳。僧曰。羊至此。已為相公所有。未幾。貶沒荒裔。按俗。以此事又誤屬之呂蒙正。謂當食萬羊。而晚達不及食之。僅扶其目為羹。一啜而卒。則無所據也。近人又傳朱竹垞先生喜食鴨。一日病中夢游一園。園後推門入。有一大池。池中養鴨無數。問池邊叟曰。此鴨屬何家。叟曰。當盡以供君食耳。未幾病愈。又數十年。病中復夢至其處。宛然舊游地。則池中僅存兩鴨。復問人曰。前此池中鴨甚多。何以今僅剩此。則曰。盡被君吃完矣。嗒然而醒。從此勅家人永不食鴨。越日有出嫁女從遠鄉來。省病者。知老人素喜食鴨。攜兩熟鴨來獻。先生嘿然。不數日逝矣。此與李文饒事頗相類。因類記之。

燒酒

燒酒之名。古無可攷。始見白香山詩。燒酒初開琥珀光。則係赤色。非如今之白酒也。元人謂之汗酒。李忠表稱阿剌古酒。作詩云。年深始得汗酒法。以一當十味且濃。則真今之燒酒矣。今人謂之氣酒。即汗酒也。今各地皆有燒酒。而以高粱所釀為最。

正北方之沛酒潞酒汾酒皆高粱所為而水味不同酒力亦因之各判嘗聞外番人言中國有一至寶而人不知服食即謂高粱燒酒也並教人服食之法須於每夜子亥之間從朦朧睡夢中起服此酒一盃以薄有佐之服訖仍復睡去大有補益余以仕宦勞碌之身亥子間未必都能就枕且溫酒庀肴起居扶持亦難得此恰當之人適山左有屬令授以夜半服燒酒之法製一小銀瓶略如洋煙壺口用螺絲轉蓋以暖酒灌滿懷於汗衫兜肚之夾裏酒可通夜不涼兼以小銀盒貯薄肴置於枕側夜中隨起隨服隨服隨寢不煩人力而恬適自如最為簡易余自山左即如法行之迄今將二十年凡遇知交即以此法語之信從者亦衆每當寒宵長夜服此尤有風趣非黨家羊羔會中人所知也

酒名

今人嗜酒者稱酒為天祿憎飲者又呼酒為黃湯不知古人但稱杯中物阮孝先譽最為質寔余生平屢戒飲而屢破戒憶事類合璧中載吳衍戒飲阮修以拳毆其背曰看看老逼癡漢忍斷杯中物耶此語若預為我棒喝者懸車以後遂止不戒且無日不與酒為緣按陶淵明詩云天運苟如此且進杯中物孟襄陽詩云且樂杯中物

誰論世上名。杜老詩云。賴有杯中物。還同海上鷗。又云。忍斷杯中物。祇看座右銘。高
達夫詩云。長歌達者杯中物。大笑前人身外名。知自古名流皆不能忘情此物者。故
口吻如一。非必有故寔相傳也。

紹興酒

今紹興酒通行海內。可謂酒之正宗。而亦有橫生訾議者。其於紹興酒之至佳者。寔
未曾到口也。世人每笑紹興有三通行。皆名過其寔者。如刑名錢穀之學。本非人人
皆擅絕技。而竟以此橫行各直省。恰似真有秘傳。州人口音寔同鵠舌。亦竟以此通
行遠邇。无一人肯習官話。而不操土音者。即酒亦不過常酒。而販運竟徧寰區。且遠
達於新疆絕域。平心而論。惟口音一層。萬無可解。刑錢亦究竟尚有師傳。至酒之通
行。則寔無他酒。足以相抗。蓋山陰會稽之間。水最宜酒。易地則不能為良。故他府皆
有紹興人。如法製釀。而水既不同。味即遠遜。即紹興本地佳酒。亦不易得。惟所販愈
遠。則愈佳。蓋非至佳者。亦不能行遠。余嘗藩甘隴。撫桂林。所得酒皆絕美。聞嘉峪關
以外。則益佳。若中土近地。則非藏蓄數年者。不堪入口。最佳者名女兒酒。相傳富家
養女。初彌月。即開釀數罇。直至此女出門。即以此酒陪嫁。則至近亦十許年。其罇率

以緣續名曰花雕。近作偽者多。竟有用花罈裝凡酒以欺人者。凡辨酒之法。罈以輕為貴。蓋酒愈陳則愈縮。斂甚有縮至半罈者。從罈旁以椎敲之。真者其聲必清越。偽而敗者其響必不揚。甚有以小錐刺罈。斟出好酒而以水灌還之者。視其外依然花雕。而一文不值矣。凡蓄酒之法。必擇平寔之地。用木板襯之。若在浮地。屢搖之。則踰月即壞。又忌居濕地。久則酒味易變。凡煮酒之法。必用熱水溫之。貯酒以銀瓶為上。磁瓶次之。錫瓶為下。凡酒以初溫為美。重溫則味減。若急切供客。隔火溫之。其味雖勝。而其性較熱。於口體非宜。至北人多冷呷。據云可得酒之真味。則於脾家愈有碍。凡此皆嗜飲者所宜知也。今醫家配藥用酒。必注明無灰酒。僉言惟紹興酒有灰。近聞之紹興人。乃辨紹興酒無灰。其偶有灰者。以酒味將離。用灰制之。非常法也。語似可信。

滄酒

滄酒之著名。尚在紹酒之前。而今人則但知有紹酒。而鮮言及滄酒者。蓋末流之釀法。漸不知其初耳。阮吾山謂滄州酒。止吳氏劉氏戴氏諸家。餘不盡佳。蓋藏至十年者。味始清冽云云。試思酒至十年。雖凡酒亦未有不佳者。何必滄酒耶。相傳滄州城外酒樓皆背城面河。列屋而居。明末有三老人。至樓上劇飲。醉去不與值。次日復來。

飲酒家亦不問也。三老復醉。臨行以餘酒傾潑門外河中。水色漸變。以之釀酒。味芳冽勝他處。中間僅數武。過此南北水皆不佳。滄酒之得名以此。劉紫亭鳳翔為阮吾山述之甚確。載在茶餘客話。余初次由運河舟旋。過滄州至村中。極意訪之。始購得一壺歸。飲之果佳。此後屢過其地。則皆飭僕往沽。无一如前味者矣。

浦酒

浦城土物。以紅酒為最。浦人最珍惜之。餉客以此為敬。然三巡後必以他釀易之。謂此酒性熱。不宜多飲。其寔不盡然。乃惜酒之故耳。余僑居五年。始得暢飲。浦人言此酒不能移動。稍易地即恐變味。然余官粵西。長女筠如自浦來。署省視途經三千里。時閱兩月餘。始帶此酒一罈。到日發之。甘美如故。蓋亦初意所不及料也。酒色如琥珀。真所謂色香味兼之者。若能於釀時。即選泉加米。復貯至十年。恐海內之佳釀無能出其右者矣。

燕窩

燕窩出廣東陽江縣最多。或云海燕採小魚營巢。故名燕窩。或云海燕啄食螺肉。肉化而筋不化。並精液吐出。結為小窩。啣飛過海。倦則漂水上。暫息小頃。又啣以飛。人

依時拾之。閩小紀云。燕窩有烏白紅三種。紅者最難得。可治小孩痘疹。白者愈疾。今閩廣入貢者。鮮白無纖翳。云係人力折製所成。非天然如是也。吾鄉許青巖方伯松估云。燕窩產海島中。窮巖邃谷。足力繩竿之所不及。估舶養小猿之善解人意者。以小布囊繫猿背上。縱之往。升木躡崖。盡剝塞貼囊以歸。猿之去也。苦不得食。三數日始返。估客以果餌充囊中。俾之遠出。不飢。拙者出即剝塞囊中。歸而傾囊。不過數片。為果餌占地也。黠者將果餌傾巖竇間。剝塞滿囊。往返數四。尤為便捷。此一猿值數百金。價數倍於拙者。許謹齋黃門志進。每晨起用燕窩合蔗漿蒸食之。以融軟為度。謂他人皆生食也。可終日不溺云。

熊掌

熊掌味洵美。余在甘肅。曾同時購得十副。以兩副寄福州家中。聞家人不知製法。過夏遂為蟲蛀盡。不堪用矣。記得茶餘客話。有一條云。熊掌用石灰沸湯剝淨。以布纏煮熟。或糟尤佳。曩見陳春暉邦彥故第牆外。磚砌烟筒高四五尺。上口僅容一碗。不知何用。云是當日製熊掌處。以掌入筮封固。置口上。其下點蠟燭一枝。微火熏一晝夜。湯汁不耗。而掌已化矣。

豆腐

余每治饌必精製豆腐一品。至溫州亦時以此餉客。郡中同人遂亦效為之。前此所未有也。然其可口與否亦會逢其適。並無相傳一定之方。前閱宋牧仲筠廊隨筆載康熙年間南巡至蘇州。曾以內製豆腐賜巡撫宋犛。且勅御廚親至巡撫廚下傳授製法。以為該撫後半輩受用。惜當時不將製法附載書中。近閱隨園詩話亦有一條云。蔣戟門觀察招飲珍羞羅列。忽問余曾吃我手製豆腐乎。曰未也。公即着犢鼻褌親赴廚下。良久擊出果一切盤殮盡廢。因求公賜烹飪法。公命向上三揖如其言。始口授方。歸家試作。賓客咸誇美。却亦未詳載製法。想隨園食單中必覩縷及此手邊無此書。容再攷之。唯記得所最忌者二事。謂用銅鍬刀切。及合鍋蓋烹也。

麪筋

今素食中有麪筋。若得佳廚精製之。可與豆腐同稱佳品。惟烹製之難。亦與豆腐同。余在桂林時。廚司最精此味。以餉同人。无不訖為稀有。而吾鄉人多不食之。家人尤相率戒此。詰其故。則以店中製麪筋者。率以兩足底踹之。此誠不能保其必無。若係家廚自製。則決無此弊。此物自古即重之。夢溪筆談云。凡鉄之有銅者。如麪中有筋。

濯盡柔麤。則麤筋乃是鍊鋼亦然。老學菴筆記云。仲殊性嗜蜜。豆腐麤筋皆用蜜漬。近人一斑錄中。亦有製麤筋乾一法。亦雅人清致。非俗子所知也。

不食物單

隨園食單。所講求烹調之法。率皆常味蔬菜。並無山海奇珍。不失雅人清致。余由寒儉起家。更何敢學製食單。徒取老饕之誚。而恰有生平所深戒及所深惡者。列為不食物單。聊示家人。兼飭厨子。以省口舌之煩云。

牛肉

犬肉。以上二物。係守祖戒。十數傳至今。別處子姪或有出入。而余本支從未破戒也。

水鷄

一名石鱗。一名骨凍。亦名烏皮。惟南者山

中府之種類甚多。而皆可於口。

脚魚

廣西山中。有極大者。名曰山菜。

白鱈

黃鱔

以上四物。皆近年始戒。

鯉魚骨

一

豬頭肉

燒肝花

大肉丸

鷄蛋湯

排骨

香腸

雞捲

鉄雀

以上皆葷品。

葛仙米

產自廣西。而通行於各省。余在桂林五年。並未嘗一以餉客也。

百合

揚州人最喜用之。其味畧苦。余素未下箸也。

蓴菜

此

浙雅品。不食之。未免不韻。然不能強所不好也。

黃瓜

此人最嗜之。新出者尤為珍貴。

金瓜

最毒。聞取絕大。金瓜。藏貯月餘。日腹中便生蛇

子。

紅蘿卜

香椿

延蔓

鍋渣

以上皆素品。