

禮記集說

十四

蘇子卿
船齋
PDG

禮記集說卷十二之二

歸安鄭元慶述

內則第十二之二

大夫燕食有膾無脯有脯無膾士不貳羹馾庶人耆老不徒食

註云尊卑差也 疏云此明大夫士庶人燕食不同

黃氏云膾脯是食之珍味而位至大夫燕居之食不得兼之羹馾爲食之常味而士燕居之食亦不得兼之降及庶人唯耆老乃不徒食徒者空也謂七十者無故可食肉矣故云庶人無故不食珍則珍者在庶人爲肉也 嚴陵方氏云膾脯羞也故不得

兼之言大夫如此則士可知羹馐者食之配士雖降於大夫然闕一不可特不貳之而已言士如此則大夫貳之可知 京山郝氏云鄭以燕食爲饗禮非也豈有大夫燕賓而膾脯不備者與因解上數節爲諸侯燕禮故以此爲大夫燕禮其實記言不必與儀禮周禮合也 納蘭氏云案羹食自諸侯以下無等者蓋獨指羹食一事而言以其爲食之主也故無等差其餘則有等也安得以羹食無等爲燕居之食遂謂燕居有等爲燕享之食乎

膾春用蔥秋用芥豚春用韭秋用蓼脂用蔥膏用鼈三牲用藪和用醯獸用梅鶉羹雞羹鴛釀之蓼魴鱣烝雛

燒雉薺無蓼

註云脂肥凝者釋者曰膏此言調和菜釀之所宜也
嚴陵方氏云蔥以氣達爲恩芥以味辛爲介春物
方生故宜食性之恩者秋物方成故宜食性之介者
故膾用二物以和之韭性溫而生能久蓼性辛而氣
能散溫而生固春所宜也辛而散固秋所宜也故豚
用二物以和之三牲肉體之大者氣之所聚不能無
毒故用薺之辛以散其毒焉凡物未始無毒三牲必
散之者以肉體特大故也芥蓼之味非不辛然必用
薺者能殺蟲故也和用醯謂三牲也荀子曰醯酸而
蚘聚書曰若作和羹爾惟鹽梅則醯與梅皆酸也和

之以此所以收其味而已然牲用醯獸用梅者亦各
以其類而已 山陰陸氏云魴鱖弱魚也烹或易爛
烝之可也無蓼與不蓼異不蓼不必用蓼耳無蓼直
無蓼耳 京山郝氏云蔥韭皆葷菜齏似韭無實按
此節言調和之法今亦未可盡用 丹陽湯氏云脂
膏稠濃故用蔥齏以散之 納蘭氏云鄭註藪煎茱
萸也不但以茱萸釋藪而必曰煎則有人工作之矣
猶秋用芥以芥醬釋之也故孔氏引賀氏說申之曰
今蜀郡作之九月九日取茱萸折其枝連其實廣長
四五寸一升實可和十升膏名之藪集說旣從舊註
以芥爲芥醬矣於茱萸獨去煎字者何也

愚按鄭註鴛者惟烝煮之而已不以爲羹故文
在羹下釀謂切雜和之與鶉羹雞羹三者皆釀
之以蓼雉在烝燒之下或燒或烝其用無定故
直云雉也與魴鱠雞三者調和惟以蘇荏之屬
無用蓼也竊意皆非是鶉雞並以爲羹鴛卽今
鶉鶉釀醢酒爲釀鴛則釀之可以生食三者皆
用蓼也魴鱠則烝之雞則燒之雉薺者薺香也
凡物熏之則香六書正譌熏本火熏也又借爲
香草則雉薺疑當爲雉熏與魴鱠烝雞燒三者
皆無蓼也未知然否

不食雛黿狼去腸狗去腎狸去正脊兔去尻狐去首豚

去腦魚去乙鼈去醜

註云皆爲不利人也魚有骨名乙在目傍狀如篆乙
食之鯁人不可出醜竅也 疏云此與下節論治擇
肉物惡者及果實之屬 嚴陵方氏云互物之美莫
如鼈然未大在所不食其肉爲美其竅爲醜故下言
鼈去醜狼能害人腸則傳道其所害之物故狼去腸
狗爲陽畜腎又陽精之舍且惡夫陽之太勝也故狗
去腎狸善搏兔善走是其質之輕疾者而脊尻皆非
滋美者故狸去正脊兔去尻狐死正丘首天性然也
人殺而取之則殺氣聚於首故狐去首豚者天一之
水畜而腦則天五之土氣存焉旣欲以水畜而有所

養且不可以所勝者害之故豚去腦

俞氏

瑛

云爾雅魚枕謂之丁魚腸謂之乙魚尾謂之丙予謂鄭註謂乙爲魚骨爾雅則以爲魚腸皆以其爲如篆書乙字也若以狼去腸推之則魚之乙非腸矣乃魚骨也 山陰陸氏云雛鼈鼈之雛者夫鼈固美矣然猶如此他物可知狼之腸直狗之腎熱狸脊上一道如界兔尻有九孔豕俯聚精在腦醫方云豕腦食之昏人精神

愚按此一節不食者惟雛鼈耳非不可食也蓋不忍食之卽月令毋殺孩蟲胎天之意狼狗以下止去其腸腎之類則亦可食之矣鄭註乙魚

體中害人之骨食之鰓人其訓雖是猶未明夫
魚最多骨豈可盡去所謂乙者乃目傍嫩骨色
白其狀如乙較之諸骨獨軟食之可以作鰓其
此物歟

肉曰脫之魚曰作之棗曰新之栗曰撰之桃曰膽之粗
梨曰攢之

註云皆治擇之名 疏云脫之者除其筋膜取好處
作謂搖動之視其鮮饌棗易有塵埃恆拭之使新栗
蟲好食數數揀撰省視之

愚按爾雅魚曰斲之此曰作之聲相似郭註斲
謂削鱗也當依爾雅又棗曰寔之此曰新之又

櫨梨曰鑽之此曰粗曰攢說文粗木閑櫨果似梨而酸則粗當爲櫨攢當爲鑽經典釋文本作鑽說文鑽所以穿也今山人尙有以線穿櫨子而沾之者其爲鑽無疑矣疏謂恐有失故一鑽看其蟲孔恐非是桃曰膽之未詳其義疏云桃多毛拭之令色青滑如膽恐亦非是

半夜鳴則麋羊冷毛而毳羶狗赤股而躁臊鳥鵠色而沙鳴鬱豕望視而交睫腥馬黑脊而般臂漏雛尾不盈握弗食舒鴈翠鵠鵠胖舒鳧翠雞肝鴈腎鵠奧鹿胃

註云亦皆爲不利人也腥當爲星聲之誤也星肉中如米者舒鴈鵠也翠尾肉也胖謂脅側薄肉舒鳧鵠

也 疏云此論諸物不可食者雛謂小鳥尾盈一握
然後堪食若其過小不堪食也 山陰陸氏云凡物

宜露而鬱之則臭宜覆而漏之則臭漏與鬱言所以
臭也 嚴陵方氏云鷺雁類鷺鳬類以爲人所畜不

善飛舒而不疾故謂之舒

王氏

昭禹

云牛者服

重致遠之物勞於晝而息於夜者當伏靜之時而鳴
則陽內受陰而陰陽不和則其臭膺毛總結謂之冷
毛長謂之毳凡毛皆屬於肺肺金也羊火畜火勝金
今毛反總結而長則火氣弱而金勝火矣故其臭羶
疾走而無常謂之躁狗金畜也西方陰止以收而生
金金於五藏爲肺而主皮毛赤股則金氣衰而皮毛

受病矣躁則反於陰止於收而其性受病矣則臊鳥
鵠色則其氣鬱而不達於毛羽沙鳴則其氣鬱而不
達於聲音豕水畜也睫火事也火勝水而其病見於
目則水火不相逮而陰陽不和故腥也馬火畜也黑
水色也馬脊黑則以水勝火而在上其文又般旋至
於臂則水盛而火不足則其臭如漏 臨川吳氏云
夜鳴也冷毛也毳也赤股也躁也鵠色也沙鳴也望
視也交睫也黑脊也般臂也皆言其形之病也瘡瘻
臊鬱腥漏皆言其臭之病也有此病形者必有此惡
臭其肉皆不宜食 京山郝氏云鵠水鳥鵠鵠鵠鵠
似雁藏食曰奧牛夜鳴羊冷毛豕望視者多矣鵠鵠

之尾雞肝今人無不食者難盡据也

愚按周禮內饗文般臂漏上有辨腥臊羶香之不可食者一句鄭註腥臊羶香可食者是別其不可食者則所謂者皆臭味也賈氏疏云可食者卽上庖人職所云是也不可食者卽此是也言所謂者所謂論語鄉黨色惡不食臭惡不食彼此註疏參觀乃明 庖人職止言牛羊犬雞或豕而不及馬蓋自古膳羞未有用馬者而此言馬然則馬亦可食歟雞尾不盈握言凡鳥之小者其鳥之大者如鷺鴨之尾鵠鴉之左右胖雞之肝鴈之腎與鹿之胃各舉其一物而言之

皆弗食也。螻有螻蛄。玉篇螻蛄也有螻蛄。月令
螻蛄鳴。又有土螻。是食人。見山海經。有大螻如
羊。見竹書紀年。注螻亦名地螻。見說文。其類不
一周官以漏作螻。不知指何螻也。爾雅釋鳥。舒
雁。驚李巡曰。野曰雁。家曰驚。說文驚。舒鳧也。郭
璞曰。鳴也。廣韻。馬尾上肉曰腓。又博雅。腓肥也。

古翠腓通用

肉腥細者爲膾。大者爲軒。或曰麋鹿魚爲菹。麋爲辟雞。
野豕爲軒。兔爲宛。脾切。蔥若薤實諸醢以柔之。
註云。爲膾爲軒。大切細切異名也。膾必先軒。之所以
聶而切之。菹軒聶而不切。辟宛脾聶而切之。疏云。

此明齏菹之異作記之時無菹軒辟宛脾之制舊有此言承而用之故稱或曰凡大切若全物爲菹細切者爲齏其牲體大者菹之其牲體小者齏之用此麋鹿魚爲菹及野豕爲軒是菹也麋爲辟兔爲宛脾者是齏也故鄭註醢人細切爲齏全物若牒爲菹少儀曰麋鹿爲菹野豕爲軒皆牒而不切麋爲辟兔爲宛脾皆牒而切之是菹大而齏小也少儀不云魚此云魚記者異聞也此魚與麋鹿相對是魚之大者故以爲菹切蔥若薤實諸醢以柔之者此亦少儀文或用蔥或用薤故云切蔥若薤肉與蔥薤置諸醢中故云實諸醢物置醢中悉皆濡孰故云柔之

京山郝氏

云肉腥肉之鮮者 烏程韓氏云此概言治膳之法
愚按少儀曰牛羊魚之腥聶而切之爲膾則此
肉亦牛羊肉也牛羊肉細者爲膾大者爲軒少
儀不言軒此不言魚互相備也注疏以膾爲辟
雞疑非是辟與擘同分擘也與下文塗皆乾擘
之之擘同言膾爲辟也雞屬下讀言雞與野豕
爲軒也此句若與上文麋鹿魚爲菹遙對兔爲
宛脾先儒以爲其義未聞詩宛彼鳴鳩翰飛戾
天注宛小貌脾當作脾與禮運燔黍捭豚之捭
同兔小獸也則小脾之鬼谷子書首脾闔篇戰
國捭闔揣摩捭之者開也闔之者閉也薤似韭

之菜也此一節當與少儀參看

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坫一

註云羹食食之主也秩常也無秩膳謂五十始命未甚老也七十有閣有秩膳也閣以板爲之庋食物也疏云此論天子諸侯及大夫士等尊卑膳食之差食謂飯也言羹之與飯助以雜物醯醬是食之主故諸侯以下無差等也此謂每日常食若非依常禮食之外或別有牛羊豕之內隨時得爲羹也其黍稷稻粱依禮正食之外別有稼穡收穫皆得爲飯故云羹