

說
庫

第四十一冊

三風十愆記
豐國二
浮生六記



三風十愆記記色荒

清人撰闕名

明滅元凡蒙古部落子孫流寓中國者令所在編入戶籍其在京省謂之樂戶在州邑謂之丐戶丐戶多在邊海之邑其隸於常熟者男謂之貧子婦謂之貧婆其聚族而居之處謂之貧巷初無姓任取一姓以為姓而各以種類自相婚配其男以索綯為業常不足以自給婦則習漿餽縫紉受役於殷實高貴之家所獲常百倍於男司晨之勢積重於牝雞由來久矣厥後家計日足男子不復理前業衣裳楚楚安坐而食婦則為伴媵為賣珠娘為小兒醫常以一人而營數業以一人而應數家都市之中窈窕少女往來如織摩肩蹢躅混雜人羣恬不為怪然不事艷粧色服簪止骨角衣止玄絹裙止白練不捲袖不束悅不着紅履淡掃蛾眉以相矜尚而已當有事而出則令其夫或攜小囊或負小筐相隨於後道遇所熟識婦則趨迎而前殷勤歡語移時夫則俯立道旁不敢與其人舉手然亦實不知其何許人也至太戶家婦則直入閨闥與內主人譙語飲饌日旰未及出夫則跼蹐伺候於門外不敢他往亦不敢迫促必俟婦出乃偕歸歲時糕粽喜慶酒肉給賞頻來醉之飽之皆拜婦之賜初丐

戶中有吳家娘者。色美而性頗貞。豪胥徐孚中之子欲私之。不得。乃乘其婦歸寧。令僕急叩吳之門。詭言郎君病篤。急求診視。吳急往入門。則止徐在家。將逼以非禮。吳乃唾罵而出。邑人咸高而敬之。於是丐戶中頗知自好。相戒勿令少婦出。應止令老年嫗奔走其業。不四五年。人各家索衣食無資。而有事相召者。亦寥寥於門。蓋顏色不足投時好。故去而他顧也。於是衣食之謀迫。而俊巧之婦。艷冶其容。仍出而曳裾於富貴之家矣。自是而後。其風益惡。其業益行。則有若張氏之妻。以賣珠寶而見悅於琴堂大令。宿氏之婦。以誘奸而致汚夫名。閨家聲。然事猶隱蔽不甚著聞。惟所謂草頭娘者。夏姬再世。大類人妖。列之淫風。以實十愆中之一事。雖語涉穢褻。亦聊以供委巷中談資耳。草頭娘者。初嫁葉某。葉死復嫁徐四。徐又死。已而擇當意者招之。為假夫。假夫者。僅以給應門之役。聽指使。供買辦。名為夫。實則不之夫也。稍失其意。輒逐之。復招他人。故自壯至老。屈指多人。人因其初嫁夫姓。稱為葉家娘。厥後著名於邑。輕薄子。又因葉字有草頭。遂指曰草頭娘。蓋隱號也。草頭娘居縣署後小巷。體微豐。姿容秀媚。喜吹簫鼓琴。工博戲。能誦詩。更熟二十一史。精彈詞。工於調五味。不減易牙。少時嘗從其母出入大家。貴介子弟之不檢行止者。輒與有染。故未嫁時。已

多外幸。既嫁。專業伴媵。不屑更事他業。邑中承平幾三十載。競尚繁華。好勝之舉。日新月異。凡嫁女之家。非得草頭娘。不足耀婚禮之盛。或召他婦。旁觀竊非笑曰。枉費財。伴娘乃尋常物色耳。以至親戚鄰友之來賀者。倘草頭娘不在。則舉席為之不歡。故嫁女之家。恐其他往。必先期訂之以金。至則人人色喜。遇嘉宴。雖貴客亦與同席。為酒正。律若商君。其令新巧。出人意表。坐客醉。輒與之挨枕攬袖。無所不至。席間遇所歡。輒與訂私會期。毫無顧忌。樂安氏以過暈而患消渴。天水氏以結想而病癰瘤。更可笑者。爵尊鄉老。亦慕其名。令侍寢一夕。捐以廿金。未幾遂成痿痺之疾。其盡人毒人如此。而名反益噪甚。中年遂棄伴媵業。不復事事。闢一軒。洒掃精潔。幽竹數竿。盆花數種。几榻器皿。布置清雅。親治酒餚。招所歡宴樂其中。凡尋常有品。一經其手。調和輒可人口。如嘗異味。人益爭慕之。於是邑中豪富勢宦。日命肩輿。邀草頭娘至家。治庖呼朋羣飲。迭為賓主。命曰車盤會。計有一簋。值須一金。治庖畢。即置之座。草頭娘挽髻髻為時樣粧。素馨茉莉等花。羅插滿頭。搖曳而出。入座衣香襲人。吐音嬌細。客未飲。先為之骨醉矣。席間好與客辯逸事。多慧解。客有言近日西山土人掘地得瓦缶數千。如養蟋蟀器。啟視各置一骷髏。眾茫然未識何故。草頭娘曰。此定是海

倭殺邑人首級欲獻功。故聚於此。後倭退。邑人憐而葬之。而棺不盡具。故作此害器以埋之耳。客未之信。後檢之。倭寇日記適與其言符。又客有訛以瓦礫之礫作外鑠之鑠為談者。草頭娘曰。翻礫作鑠。亦將翻瓦作磚耳。又自言先世在元時係貴戚元老藉。在中國官戶之上。謂之正戶。明太祖於正字底畫帶筆略挑。遂成丐字。我豈真乞丐子孫耶。由是風雅之士聞其談吐。亦心慕焉。一時墮其阱中者。亦指不勝屈。年五十後益自放誕。羣惡少來與狎。雜沓紛呶甚且爭鬪於庭。有傷目及指者。草頭娘懼乃閉門謝客。佯示矜貴。實以避禍也。而貪其色者如蠅慕羶。卒依戀不舍。潛窺竊視踵趾相接於戶外。至有以父子而迭相來覲其門。聚麀為樂者。羣惡少鼓噪逐之。乃去。草頭娘聞之。益自深匿。蓋獨居岑寂者三四月矣。有馬姬者。與草頭為鄰。親愛若同胞姊妹。凡姬有所勸阻。一言立聽。當閉門謝客時。富家官戶必欲招之出。肩輿數邀。草頭固辭不往。百計欲致之。知馬姬為所親信。許之金。囑令聳息。姬乃言於草頭曰。與彼素厚。歡好奈何遽為之絕。草頭始諾。乃令所謂假夫者守視門庭。淡粧幽雅。綰約登輿。小婢一二隨後。至彼家。或侍飲。或博戲。流連忘反。於是有力者恐其復沮。羣議聚歡。則一日酬五兩。留宿則倍。竟以娼妓家用纏頭錢例。邑中為之語曰。要

認驢背後只跟馬脚走。要見娘家好。老馬先喂飽。於是惡少輩乃大喜曰。是有徑可通也。乃就馬姬講款說合一次。例予金若干。入門後。願費金一如富家。勢宦數。姬則得金即諾。少年至。輒為先容。伺草頭娘暇日。必以示諸少年。姬藉是得以溫飽。而草頭娘所積以千計。無子。乃出其所蓄齋僧飯。邑中放生樂施等會。諸鄉老率以草頭娘為善緣領袖。揮霍多金。一無吝色。嘗私語馬姬曰。吾所以不惜貲者。欲舍生作善事。為來生福耳。邑人傳之為笑柄。初邑中豪宦趙某好冶游。嘗邀草頭娘侍其宅。眷抵郡賞桂。已則與郡子弟別坐一舟隨之。既至。兩舟並維一處。時郡中有廢紳時某者。與趙某為宿好。新喪其如君。亦坐畫舫來解悶懷。一見趙即邀之過舫。云無以為樂。有樂女徐鴻鴻者。頗有名郡中。適招之來。可令侑酒也。須臾一小舟載徐至。入席不善飲。亦不能為酒令。殊失主人意。趙乃云。敝內眷舟中有一侍婦葉家娘者。可命之來。極歡而罷。何如。某大喜。亟令人邀草頭娘。草頭娘已與趙眷微酣。乘輿而至。趙行令。今以古詩中字為飲數。因舉杯曰。銅雀春深鎖二喬。則客飲二次。至草頭娘亦舉杯曰。五雲深處是三台。各飲八。合座乃大喧笑。主人歡喜。詢知無夫。欲得之。趙為通意於草頭娘。草頭娘以時有盛名。欣然願侍中櫺。而諸宦中素與草頭娘狎者。從中撓之。佯

為愛時。札述草頭平時情狀。時懼而止。草頭聞殊快快也。於是誓不與此宦往來。晚年醜聲如故。擇少年之美貌者。往來不絕。為竟日歡。為長夜飲。意興更不減少。壯日計每月費諸少年金。幾及中人十家之產。一士人家本素封。因狎草頭娘五六年。而家產蕩然。其友遇諸塗。憫其飢。挈至家飲食之。酒後戲詰之曰。人狎少婦。亦情之常。彼年已六十餘。子有何樂而狎之。乃自令若是。士人曰。子非我。安知我之樂也。彼年雖老。然髮黑如漆。容色淡若。又通體肉勝於骨。肌膚柔滑如凝脂。情之所鍾。正在我輩。安得不爾。其友大笑。復戲問曰。外此得無悅子媚子者乎。士人不覺色飛。拍案起曰。有之。但此際非親暱之不能知。即知之亦難以明言。友復大笑。由是以觀。歐陽子所謂妖嬈女態。老有餘妍者。猶不足以盡之。豈非夏姬再世。大類人妖者耶。雖然。妖由人興。人心所好。成為風尚。風尚所積。生是尤物。誰識其咎歟。西書曰。殉於貨色。是謂淫風。今乃見之。可慨已。

三風十愆記記飲饌

宋洪葵撰陽谷漫錄中有厨娘事言京都中下之戶不重生男每生女則愛護之如捧璧擎珠甫長成則隨其資質教以藝業用備士大夫採拾娛侍名目不一有所謂身邊人本事人針線人堂前人雜劇人拆洗人琴童厨子等等級截然不紊就中厨娘最為下乘然非極富貴家力稍不足不能用也有某宦者奮身寒素遊歷郡守然日用淡泊不改儒風偶奉祠居里便嬖不足使令於前飲食且大率郡守因念昔日在都於某官處晚膳出厨娘所調羹極可口適有便介往京謾作書友人囑以物色皆不屑來就未幾友人復書曰得之矣其人年可二十餘近回自某大老第有容藝能算能書當疾遣以詣不下旬月果至初憇五里亭特遣夫先申稟啟乃其親筆也字畫端正歷叙慶賀新禧以即日伏事左右為欣幸未乃乞其煖轡接取庶成體面其詞委婉殆非庸碌女子所及郡守一見為之破顏及入門容止循雅紅衫翠裙參侍左右乃退郡守大過所望於是親友皆議舉杯為賀厨娘亦遽請試技郡守曰大延有待且具常食五簋五分厨娘請菜品食品質次郡守書以與之食品第一羊頭餚菜品第一葱韭餘皆易辦者厨娘謹奉令舉筆硯開列物料内羊頭餚五分合用

羊頭十個。葱鹽五碟。合用葱五斤。他物稱是。郡守心嫌太費。然未欲遽示儉嗇。姑從之。翌日。厨役告物料齊。厨娘發行奩。取鍋鉶盂勺湯盤之屬。令小婢先捧以行。燿燿耀曰。皆是白金所製。約每器須值廿金。至如刀砧雜器。亦一一精緻。旁觀為之嘖嘖。稱賞不已。厨娘更團襖圓裙。銀索繫膊。掉臂入厨房。據胡床坐。徐起切抹批醬快熟。脩理。直有運斤成風之勢。其治羊頭也。漉置几上。剔留臉肉。餘悉擲之地。衆問其故。厨娘曰。此皆非貴人所食也。衆為拾起。頓置他所。厨娘笑曰。若輩欲食狗子食耶。其治葱鹽也。取葱輒微過沸湯。悉去須葉。視碟之大小分寸而截斷之。又除其外數重。取條心之。似韭黃者。淡酒鹽浸。漬餘悉棄了。無所惜。凡所調和。馨香脆美。濟楚細膩。食之舉箸無餘。親朋相顧稱好。既撤席。厨娘整襟再拜曰。此日試厨。幸中台意。乞照例支犒。郡守方遲難。厨娘曰。得毋待檢成例耶。乃探囊取數幅紙以呈曰。是向在某官所得支賜判單也。郡守視之。其例每大筵則支犒錢十千緡。絹廿疋。常食半之。數皆足無虛者。郡守不得已。為破慳強給之。私歎曰。吾輩力薄。此種筵宴。豈宜常奉。此等厨娘。豈宜常用。不旬日。託以他事。善遣之去。此北宋時風俗也。羣尚飲食。雖素儉之郡守。不免俗情。況今日之華靡成性者乎。前所紀畜女優。譜時曲。酣歌恆舞。所謂

巫風已盡矣。然尚鬼之俗。必牲牲告備。而尸祝乃緩節以安歌好樂之場。必有饌精
緻而朋儕乃式歌而且舞。則求精於肴品者。乃酣歌恒舞之媒也。用是附之巫風云。
邑中食物之求豐求美。始於典商方時。茂家每宴客。率以侈泰碗以宋式為小。易以
養文魚之大者。碟以三寸為小。易以盛香圓之大者。煮猪蹄甜醬黃糖全體而升諸
俎。謂之金漆蹄撞。燒羊肘白糖白酒全體而升諸俎。謂之水晶羊肘。燒雞及鴨每俎
必雙。亦全體不支解。他品率稱是一時富家爭效之。而明時庶人宴飲定制。器用淺
小。簋止六。或缺其一。間用木刻鱗像魚形。盛諸豆以備其數。至此其風大變矣。於是
錢副使者富而官。官而益富。里居時好賓客。其夫人克勤中饋。職善造酒饌。所取以
新清精三字為上品。其著聞於邑者數種。今列於左。羊腰從剗羊者買歸生腰子。連
膜煮酥取出。剗去外膜。切片用胡桃去皮搗爛。拌腰炒熟。俟胡桃油滲入。用香料原
陳酒原醬油烹之。味之美。熊掌不足擬也。或無羊腰。即用猪腰。如前法製之。並佳。蟹
裙蟹自江北販來者。不用。惟用產於河裏者。宰之。畧煮取出。剔取其裙。鐫去黑翳。極
淨純白。畧用猪油爆炒。和薑桂末乃出供客入口。即化。異味馨香。咸莫如其為蟹也。
因別其名曰葷粉皮。蒸野鴨。家鴨肥濃不足貴也。必野鴨之網得者。去毛極淨。乃空

其腹用五香和甜醬醬油陳酒實腹中而縫其隙外用新出鍋腐衣包之乃蒸蒸爛
去皮自頸至腿節節開解之抽其骨止存頭脚仍用全體再用五香甜醬醬油陳酒
等料入原汁中微火燂之視汁將乾乃取出供客餘若山中花雞刺豔鷹等物之有
脂者皆用腐衣包裹而蒸故脂不漏而腴鴨舌從廚師家或酒館中廣取得之熟而
去其舌中嫩骨豎切為兩同笋芽香菌等入麻油同炒潑以甜白酒漿客食之疑為
素品中麻姑之類而味不同此為雜品中第一雄雞冠亦廚司家酒館中收得者絹
裹置藏糟中經宿亦用麻油甜白酒漿同笋芽香菌等炒之客嗜其味莫知為何物
此為雜品中第二雞鴨腎亦收之廚司家酒館中沃以酒漿取泉水煮為羹和以鮮
笋芽或鮮嫩松花菌味美異常此為雜品中第三鵝蛋先期付錢於養鵝者逐日收
積白湯煮熟去壳甘顆圓勻光白可愛作湯點又香蓮米磨粉為糰松子仁入潔白
洋糖搗爛為餚與鵝蛋並陳作湯點客或攜歸二三枚香氣滿袖此為湯點中勝品
鯽魚舌亦廣收之廚司家酒館中者白酒漿沃之泉水煮為湯畧摻細葱心一撮作
酒後湯品極為清貴青魚尾選青魚之大而鮮者斷其尾淡水煮之取出劈作細絲
抽去尾骨和笋菌紫菜為羹或研胡椒末調白蓮藕粉作膩而滴以米醋少許酒後

吸之神思爽然。味回於口。此又羹湯中別具一種風味也。以上數種過於求美。其濃肥之味。十不列一。尚有衛生。頗養遺意。抑或非厥性所好也。而好勝者必踵而增華。而副使者。新清精三字。為食上品之風。又為之一變。於是太原趙氏。以蒸鰻擅譽。潁川氏勝之。以無骨刀魚。徐廚夫以燉鱖魚。鳴技於春時。邵聲施家。則勝之。以四時皆有。事輒翻新。實古昔先民口所未嘗也。蒸鰻擇肥大粉腹者。去腸及首尾寸切為段。拌以飛鹽。排於鉢中。沃以甜白酒。釀隔湯燉之。數沸後。加以原醬油。復煮數沸。視其脊骨。透出於肉。就鉢內。箝去其骨。然後用蔥椒拌潔白肥猪油。厚鋪其面。入鍋再燉數沸。視猪油融入鉢底。乃出供客。此味最濃厚。貪於飲食者。一言及口。中津每涔涔下也。而潁川氏曰。是未足奇也。春初刀魚。先於總會行家下錢。凡刀魚之極大。而鮮者。必歸陳府。今治庖者。從魚背破開。全其頭而聯其腹。先鋪白酒。釀於鉢中。攤魚糟上。隔湯燉熟。乃抽去脊骨。復細錫其芒骨至盡。乃合兩片為一。頭尾全具。用蔥椒鹽拌猪油。厚蓋其面。再蒸之。迨極熟。不更置他器。舉鉢出供。味鮮而無骨。細潤如酥。至未及請舉箸。而客先欲染指而嘗矣。鱖魚本美味。為南方水族中貴品。向用蒸。或用煮。自廚夫徐姓者。約畧如王氏蒸鰻。陳氏蒸刀鱖。製但加潔白洋糖。不切段。不去鱗。

味更腴而鮮潔。視他種煮法。尤覺風味不同。人皆爭嗜之。然春盡則有。夏盡則無。未能常繼也。乃邵氏譙賓。雖在秋冬。皆具。客問何來。邵曰。其來不易。春將暮。命僕之善腊魚者。攜銀錢及洋糖。椒末。飛鹽。上好藏糟等料。舟載至海頭。坐居停主人家。俟漁人一得魚。即去腸留鱗。用洋糖實其腹中。搽之鱗上。隨用藏糟厚鋪瓮底。加椒末。飛鹽若干。放入魚。又用糟厚蓋其上。又加椒末。飛鹽若干。積滿瓮口。手拳築實。細泥封固。至家。必掘地窖貯之。恐炎天潰敗也。客述主人言如此。然此猶未若食河豚者。事更煩且重也。虞邑邊海。春日多河豚。人皆知其有毒。食之者少。自李子寧起家。牙行。講於飲食。隔年取上黃豆數斗。揀純黑及醬色者去之。復揀其微有黑點及紫暈者去之。純黃矣。必經他手再揀。逐粒細驗。乃煮爛。用淮麥麴拌作醬黃。六月中入潔白鹽。合醬稀少。作罩。晒之烈日中。醬熟入瓮。覆之。瓮盆用灰封固。名曰河豚醬。據云豈之黑色醬色。及微有黑紫斑者。作醬燒河豚。必殺人。而晒醬時。或入烟塵燒河豚。亦有害。故必精細詳慎如此。其治河豚也。先令人至澄江。舟載江水數缸。凡漂洗及作汁等水。皆用江水為之。河豚數雙。割去眼。按出腹中子。剝其脊血洗淨。用銀簪腳細剔。肪上血絲盡淨。剝其肉。取皮全具。置沸湯煮熟。取出。納之木板上。用鍋細煎其芒刺。

無遺留。然後切皮作方塊。同肉及肪和骨猪油炒之。隨用去年所合醬入鍋烹之。啟
鑊時。必張蓋其上。蔽烟塵也。用紙丁蘸汁燃之。則熟。否則未熟。每烹必多。每食必盡。
而卒無害。以是著名於時。年年二三月間。朋黨輒醵錢聚會於其家。上下匆忙。竟似
以河豚為一年大事。饕餮淋漓。恣啖為快。春初及夏初。殆無虛日。至於邑人尤有可
笑者。蟹出覃塘為最肥。大爪黃者謂之金爪黃蟹。向用煮。不知何人以煮則黃易走。
漏味不全。忽起巧思。用線縛入蒸籠蒸之。味更全美。斯足飫矣。乃有周四麻子者。自
都中歸。又翻一新法。為爆蟹。遂開酒館於西城。秋時來顧者。晝夜無虛席。其法將蟹
蒸熟。置之鐵節炭火炙之。蘸以甜酒麻油。須臾壳浮起欲脫。二螯八足骨盡爆碎。臍
膈骨皆開解。用指爪微撥之。應手而脫。僅存黃與肉。每人一分。盛一碟中。薑醋洗之。
隨口快啖。絕無刺吻抵牙之苦。其術秘不肯授人。人雖效其法炙之。蟹焦而骨壳如
故。或云彼於春夏時。略丐者捕蛇千頭。剝皮煮爛。蛇肉浮起成油。貯之於器。隱取用
之。炙時所云麻油者。實則蛇油也。人信為然。不三四年。人無爆蟹者。於是邑中仍興
食蒸蟹會。始自漕書及運弁為之。每人各有食蟹具。小錘一。小刀一。小鉗一。錘則擊
之。刀則劃之。鉗則搜之。以此便易。恣其貪饕。而士大夫亦染其風焉。是時海禁嚴。凡

海錯之自閩廣者貴於白金。人僅恣口於本境易致之物。未幾海禁弛。珍錯畢。至於
是士大夫以為宴客無海味不足為觀美。席中首品必用大菜。大菜者燕窩也。彼處
須五六金一斤。至蘇必倍之。其他若魴翅密刺等物。間以供客。人又忽嘗異味。不思
魚肉矣。食味已盡。講及器皿。某品宜用哥窯。又某品雖恆有。宜用宣窯。味取諸遠來。
器取諸上古。前此濃味饕餮之風。忽又一變。於是孫封公著同嗜錄。陸比部有食經。
注雖一時游戲之筆。亦見攸好之同。後君子循覽斯篇。其謂之何。

偶憶舊聞。故明時有沈三胖者。居北鄉。富於財。每食輒殺數牲。猶世苦無下箸處。
其妻好淡泊。屢勸其惜福無太多。不聽。年五十後。財盡。乏食。依栖一室。妻以菜羹
進。稍入口。即嘔。寧忍飢不食。一親戚饋以熟肉一盤。一殮即盡。緣腸胃餓損過飽
而死。其妻與一老婢紡織存活。值歲飢。市無米者已浹旬。自分與老婢必皆作餓
鬼。忽思園中有行蔓於高樹者。或是山藥。掘之可食。當延殘喘一二日。乃令老婢
掘其根。得一物如東瓜形。蓋何首烏也。乃取而食之。每晨各食一片。至夜不饑。而
神氣日旺。半年乃盡。而歲已豐。米多價廉。仍得存活。一日因鑿下無薪。破屋中所
鋪木板已朽。令老婢拆為薪。婢入忽隨板而陷。蓋板下乃窖也。別無他物。惟泥封。

酒瓮五十具。啟之皆似水結冰半寸許。有鄰翁聞之來視。詫曰。此上首房主人所藏醴也。鼎革時。兵亂。主人移居於鄉。遂遺忘耳。迄今已三十餘年。此酒真瓊漿矣。其面上凝結為冰者。乃酒之精華無疑。乃皆取而嘗之。略無酒味。而三人不覺酩酊大醉。邑中好事者。爭欲購得之。每瓮予價廿金。沈妻以是衣食頗足。終其天年。