



食貨典第三百七卷

鮓部彙考

釋名 釋飲食

鮓滓也以鹽米釀之如菹熟而食之也

齊民要術 作魚鮓

凡作鮓春秋爲時冬夏不佳 寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生蛆宜作鮓也

取新鯉魚 魚唯大爲佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺半已上皮骨堅硬不任爲膾者皆堪爲鮓也

去鱗訖則鱗形長二寸廣一寸厚五分皆使鱗別有皮 鱗大長外以過熟傷醋不成佳食之始可噉近骨上生腥不堪食常三分收一耳鱗小則均熟寸數者大率言爾亦不可要脊骨宜方漸其肉厚處薄收皮肉薄處小復厚取肉鱗別斬過皆使有皮不宜令有無皮鱗也

手擲著盆水中浸洗去血鱗訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上

進去水 世名逐水鹽水不盡令鮓爛經宿迨者亦無嫌也

水盡炙一半嘗鹹淡 淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽接之

炊秬米飯爲糝 飯欲剛不宜弱則爛鮓

并茱萸橘皮好酒於盆中合和之 攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無

橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一斗鮓用酒半升惡酒不用

布魚於甕中一行魚一行糝以滿爲限腹腴居上 肥則不能久熟須先食故也

魚上多與糝以竹筴交橫帖上 八重乃止無筴蒹蘆葉並可用春冬無葉時可破葦代之

削竹插甕子口內交橫絡之 無竹用荆也

著屋中 著日中火邊者患臭而不美者穢厚茹勿令凍也

赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手攪刀切則腥作裏鮓法 鮓魚洗訖則鹽和糝十盞爲穢以

荷葉裹之唯厚爲佳穿破則蟲入不復須水侵鎮迨之畢三日便熟名曰曝鮓荷葉別有一種香

奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用無亦無嫌也

食經作蒲鮓法 取鯉魚二尺以上削盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糲

作魚鮓法 削去畢便鹽醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作長沙蒲鮓法 治大魚洗令淨厚鹽令魚不四五宿洗去鹽炊白飯漬令見水中鹽飯纒清多飯

無若

作夏月魚鮓法 糲一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱萸二十顆仰著器
中多少以此爲率

作乾魚鮓法 尤宜春夏取好乾魚若爛者不中截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一宿一
易水數日肉起漉出方四寸斬炊粳米飯爲糲嘗鹹淡得所取生菜萸葉布甕子底少取生菜萸子
和飯取香而已不必多多則苦一重魚一重飯 飯倍多且熟

手按令堅實荷葉閉口 無荷葉取蘆葉無蘆葉乾箔葉亦得

泥封勿令漏氣置日中春秋一月夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗炙特精脰之尤美也
作猪肉鮓法 用肥猪肉淨爛治訖剔去骨作條廣五寸三分易水煮之令熟爲佳勿令大爛熟出待

乾切如鮓瓣片之皆令帶皮炊粳米飯爲糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法 糝欲倍多令早熟

泥封置日中一月熟蒜薑鮓任意所便脰之尤美矣

脰臠煎消法

脰魚鮓法先下水鹽渾豉攤葱次下豬羊牛三種內臠兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子浮便熟食之

食經脰鮓法破生鷄子豉汁鮓俱煮沸卽奠又云渾用豉奠訖以鷄子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破鷄子瀉中奠二升用雞子衆物是停也

珍羞紀要 鮓

鮓殖也以鹽米釀魚肉爲之

市肆記 鮓

鵝鮓

荷包旋鮓

三和鮓

切鮓

骨鮓

桃花鮓

雪團鮓

玉板鮓

春子鮓

黃雀鮓

鱖鯉鮓

銀魚鮓

蠟鮓

遵生八牋 魚鮓

鯉魚青魚鱸魚鱖魚皆可造治去鱗腸胃筭箆緩刷去脂膩腥血十分令淨掛當風一二日切作小方塊每十斤用生鹽一斤夏月一斤四兩拌勻醃器內冬二十日春秋減之布裹石壓令水十分乾不滑不靱用川椒皮二兩蒔蘿茴香砂仁紅豆各半兩甘草少許皆爲麤末淘淨白粳米七八合炊飯生麻油一斤半純白葱絲一斤紅麴一合半搥碎已上俱拌勻瓷器或水桶按十分實荷葉蓋竹片扞定更以小石壓在上候其日熟春秋最宜造冬天預醃下作坯可留臨用時旋將料物扛拌此都中造法也鱖魚同法但要乾方好

肉鮓

生燒豬羊腿精批作片以刀背勻搥三兩次切作塊子沸湯隨灑出用布內扭乾每一斤入好醋一盞鹽四錢椒油草果砂仁各少許供饌亦珍美

湖廣鮓法

用大鯉魚十斤細切丁香塊子去骨并雜物先用老黃米炒燥礮末約有升半配以炒紅麴升半共爲末聽用將魚塊稱有十斤用好酒二碗鹽一斤夏月用鹽一斤四兩拌魚醃瓷器內冬醃半月春夏十日取起洗淨布包榨十分乾以川椒二兩砂仁一兩茴香五錢紅豆五錢甘草少許爲末麻油一斤八兩葱白頭一斤先合米麴末一升拌和納礮中用石壓實冬月十五日可喫夏月七八日可喫喫時再加椒料米醋爲佳

鯉鮓

鯉一斤鹽一兩醃一伏時再洗淨控乾布包石壓加熟油五錢薑橘絲五錢鹽一錢葱絲五分酒一大盞飯糲一合磨末拌勻入瓶泥封十日可供魚鮓同

黃雀鮓

每隻治淨用酒洗拭乾不犯水用麥黃紅麴鹽椒葱絲膏味和爲止却將雀入匾礮內鋪一層上料一層裝實以箬蓋箴片并定候滴出傾去加酒浸密封久用

謝司徒賜紫鮓書

齊王融

東越水羞寶罄乘時之美南荆任土方掛鮓魚之最

謝敕賚紫鮓啟

陳周弘正

珍韜江浦味越名川昔聞八駿東征止收黑水之麥七華西討才獲苦山之菜豈如兩階千舞四方來格臨朝拱默任土爭貢

鮓部藝文二

詩

謝張泰伯惠黃雀鮓

宋黃庭堅

去家十二年黃雀慳下筯笑開張侯盤湯餅始有助蜀王煎麩法醢以羊羶兔麥餅瀝于紙含漿和鹹酢秋霜落場穀一一挾繭絮殘飛蒿艾間入網輒萬數烹煎宜老稚罌缶煩愛護南包解京師至尊所珍御玉盤登百十睥睨輕桂蠹五侯拳豹胎見謂美無度瀕河飯食漿瓜蒔已佳茹誰言風沙中鄉味入供俱坐令親饌甘更使客得與蒲陰雖窮僻勉作三年住願公且安樂分寄尙能屢

鮓部紀事

王子年拾遺記漢元鳳二年於淋池之南起桂臺以望遠帝帝以季秋之月汎衡蘭雲鵲之舟窮暑
係夜釣於臺下以香金爲鉤繙絲爲綸丹鯉爲餌得白蛟長三丈若大蛇無鱗甲帝曰非瑞也命太
官爲鮓肉紫骨青味絕香美班賜羣臣帝後思其美漁者不復得知爲神異也

三國吳志孫皓傳

注

吳錄曰孟仁爲鹽池司馬自能結網手捕魚作鮓寄母母因以還之曰汝爲魚

官而以鮓寄我非避嫌也

晉書張華傳陸機嘗餉華鮓於時賓客滿座華發器便曰此龍肉也衆未之信華曰試以苦酒濯之
必有異既而五色光起機還問鮓主果云園中茅積下得一白魚質狀殊常以作鮓過美故以相獻
王右軍集裏鮓帖云裏鮓味佳令致君所須可示勿難當以語虞令

王獻之白鮓帖適得元直二十三日疏送白鮓今送十裏似並稱堪噉獻之白

女俠傳陶侃母湛氏豫章新淦人侃少爲潯陽縣吏嘗監魚梁以一坩鮓遺母湛封鮓及書責侃曰
爾爲吏以官物遺我非惟不能益我乃以增吾憂矣

謝元與婦書昨出釣獲魚作一坩鮓今送來思嚮無事也

南史王瑩傳瑩遷義興太守代謝超宗超宗去郡與瑩交惡瑩父懋後往超宗處設精白鮑美鮓糜
肥懋問那得佳味超宗詭言義興始見餉陽驚曰丈人豈應不得耶懋大忿言於朝廷稱瑩供養不
足坐失郡廢棄久之

南齊書虞悺傳悺遷祠部尚書世祖幸芳林園就悺求諸飲食方悺祕不肯出上醉後體不快悺乃
獻醒酒鮓鮓一方面已

酉陽雜俎梁劉孝儀食鮓鮓曰五侯九伯令盡征之

大業拾遺記十二年六月吳郡獻太湖鯉魚腴鮓四十担純以鯉腴爲之計一担鮓用鯉魚三百頭
肥美之極冠於鱸鮓

雲仙雜記房壽六月召客製碧芳酒造舍風鮓皆涼物也 樂天方入關劉禹錫正病酒禹錫乃

餽蘆葍鮓換取樂天六班茶二囊以醒酒

撫言方干瘦而唇缺性好侮人嘗與龍丘李主簿同酌李目有翳干改令譏曰措大喫酒點鹽軍將
喫酒點醬只見門外著籬未見眼中安障李答曰措大喫酒點鹽下人喫酒點鮓只見手臂著欄未

見口唇開袴

避暑錄話趙清獻公自錢塘告老歸既治第衢州臨大溪其傍不遠數步亦有山麓屹然而起卽作別館其上亦名高齋既歸唯居此館不復與家人相接但子弟晨昏時至以二淨人一老兵爲役早不茹葷以一淨人治膳於外功德院號餘慶時以佛慧師法泉主之泉聰明高勝禪林言泉萬卷者是也日輪一僧伴食泉三五日一過之晚略取酒及鮓脯於家蓋不能終日食素老兵供掃除之役事已卽去唯一淨人執事其傍暮以一風爐置大鐵湯瓶可貯斗水及列盥漱之具亦去公燕坐至初夜就寢雞鳴淨人治佛室香火三擊磬公乃起自以瓶水頰面趨佛室暮冬尙能日禮百拜誦經至辰蘇子瞻元豐間赴詔獄與其長子邁俱行與之期送食惟菜與肉不測則徹二物而送以魚使伺外間以爲候邁謹守踰月忽糧盡出謀於陳眉委其一親戚代送而忘語其約親戚偶得鮓送之不兼他物子瞻大駭不免將以祈哀於上而無以自達乃作二詩寄子由祝獄吏致之蓋意獄吏不敢隱則必以聞已而果然神宗固無殺意見詩益動心自是遂從寬

緇素雜記余按晉書虞嘯父仕孝武帝爲侍中嘗侍飲宴帝從容問曰卿在門下初不聞有所獻替

何耶嘯父家近海謂帝有所求對曰天時尚溫烹魚蝦鮓未可致尋當有所尚獻帝大笑

程史余爲扈簿日瑞慶節隨班上壽紫宸殿百官皆賜廊食余侍班南廊日已升見有老兵持二髹牌至金書其上曰輒入御廚流三千里旣而太官供具畢集無帘幕限隔僅以鐐鎧刀機自隨蘇葢簷下脩食首以旋鮓次暴脯次羊肉

明外史徐文溥傳王鑾爲武昌知府鎮守中官李景儒歲魚鮓多科率鑾疏請罷之帝爲飭景儒

鮓部雜錄

神異經南方之獸如鹿豕頭善依人求五穀名無損獸人割取肉不病肉自復其肉惟可作鮓使糯肥美而昨肉不壞吞之不入糲盡更燥肉復作鮓如初愈美名不盡鮓是也

博物志閩越江北諸夷噉獮猴鮓

草木記采珠人取珠柱肉作鮓

又

吳人蒲始生取以爲鮓

清異錄吳越有一種玲瓏牡丹鮓以魚葉闢成牡丹狀旣熟出盎中微紅如初開牡丹

桂海酒志每歲臘中家家造鮓便可爲卒歲計有貴客則設老酒冬鮓以示勤

又

民或以鸚鵡爲鮓

又以孔雀爲腊皆以其易得故也

桂海蟲魚志嘉魚狀如小鱗魚多脂味極腴美出梧州火山人以爲鮓餉遠

天蝦狀如大飛蟻

秋社後有風雨則羣墮水中有小翅人候其墮掠取之爲鮓

爾雅疏鱣形似龍銳頭口在頤下背上腹下皆有甲縱廣四五尺今於盟津石碕上鉤取之大者千餘斤肉可爲鮓

墨莊漫錄宋景文公詩曰蟹美持螯日魴甘抑鮓天用楊淵五湖賦云連瓶抑鮓

青烏子葬書初掘塚之日當以飯鮓上土公四旁

聽雨記談孟宗爲鹽魚司馬罷職還道作兩器鮓以奉母母曰吾老爲爾嘗言惟飲彼水何吾言之不從也陶侃作魚吏以坩鮓餉母母返書責侃曰汝爲吏以物見餉非惟不能益吾反以增吾憂二母事絕類可以爲法

鮓部外編

列異傳費長房能縮地脈坐客在家至市買鮓一日之間人見之千里外者數次

神仙傳蘇仙公者桂陽人也先生常與母共食母曰食無鮮他日可往市買也先生於是攜錢而去
斯須卽以鮓至母食畢母曰何處買來對曰便縣市也母曰便縣去此百二十里道塗徑嶮往來遠
至汝欺我也欲杖之先生跪曰買鮓之時見舅在市與我語云明日來此請待舅至以驗虛實母遂
寬之明曉舅果到云昨見先生便縣市買鮓母卽驚駭方知其神異

醢部彙考

詩經 大雅行葦

醢醢以薦

朱註

醢醢之多汁者也

大

孔氏曰醢肉汁也蓋用肉爲醢特有多汁醢所以濡菹有醢必

有菹

禮記 內則

醢牛臠醢牛膾

又

醢豕炙

又

醢豕臠

陳

注醢肉醬也

食蝸醢而苽食雉羹

蝸與螺同以螺爲醢也

服脩蜚醢脯羹兔醢麋膚魚醢

蜚醢以蚶蜊子爲醢也謂食服脩者以蜚醢配之食脯羹者以兔

醢配之膚切肉也

儀禮 公食大夫禮

宰夫自東房薦豆六韭菹以東醢醢昌本昌本南麋醢以西菁菹鹿醢

注醢有骨謂之醢

周禮 天官

醢人掌四豆之實朝事之豆其實韭菹醢醢昌本麋醢菁菹鹿醢茆菹麋醢

訂鄭鑄曰韭也昌本

也菁也茆也四物以爲菹醢也麋也鹿也麋也四物以爲醢醢亦謂之醢蓋同一法有骨爲醢無

骨爲醢如全物爲菹細切爲醢名不同也 鄭康成曰三醢亦醢也作醢及醢者必先膊乾其肉

乃後丞之雜以粱麴及鹽漬以美酒塗置甑中百日則成矣 王昭禹曰詩云四之日其蚤獻羔

祭韭以此薦新則韭亦祭之所貴醢醢以肉汁爲醢 鄭康成曰昌本菹蒲根切之四寸爲菹

鄭司農曰麋醢麋肝髓醢 鄭康成曰菁蔓菁也茆菹葵也

饋食之豆其實葵菹醢醢脾析醢醢蜃蜃醢豚拍魚醢 王昭禹曰葵草之細出者傾心向日則有

敬意 史氏曰羸醢蜃蜃皆蛤屬 鄭司農曰脾析牛百葉醢蛤也 鄭康成曰蜃大蛤蜃蜃子

鄭大夫杜子春皆以拍爲膊謂脅也或曰豚拍肩今河間名豚脅聲如鍛縛 鄭鏐曰葵也脾析也蜃也豚拍也四物以爲菹羸也麋也蜃也魚也四物以爲醢

加豆之實芹菹兔醢深蒲醢醢落菹鴈醢筍菹魚醢

鄭康成曰芹楚葵深蒲蒲始生水中子落筍

萌筍竹萌史氏曰兔醢出於陸故以水產配之魚鴈出於水故以陸產配之

羞豆之實醢食糝食

鄭康成曰醢脩內則曰取稻米舉糝漫之小切狼臠膏以與稻米爲脩內則

曰糝取牛羊豕之肉三如一小切之與稻米稻米二肉一合以爲餌煎之

凡祭祀共薦羞之豆實賓客喪紀亦如之爲王及后世子共其內羞王舉則共醢六十羹以五齊七醢七菹三醢實之 鄭康成曰齊當爲齋五齋昌本脾析蜃豚拍深蒲也七醢醢麋蜃魚兔鴈醢

七菹韭菁萌葵芹落筍菹三醢麋鹿麋醢也凡醢醬所和細切爲齋全物若腍爲菹少儀曰麋鹿爲菹野豕爲軒皆腍而不切麋爲辟雞兔爲宛脾則腍而切之切葱若薤實之醢以柔之由此言之齋菹之稱菜肉通 王氏詳說曰鄭氏於少儀釋之曰皆菹類是菹兼肉菜而言今言七菹皆

菜類言齋則通肉菜而爲言豈非成周之禮有異於禮記歟

賓客之禮共醢五十舉凡事共醢

爾雅 釋器

肉謂之醢

疏以肉作醬名醢

釋名 釋飲食

醢海也冥也封塗使密冥乃成也醢多汁者曰醢醢滯也宋魯人皆謂汁爲滯醢有骨者曰鸛鸛肥也骨肉相搏肥無汁也

醢部選句

唐白居易詩佐以脯醢味間之椒薤芳

宋秦觀詩魚鱸蟹醢薦籩豆山蔌溪毛例蒙錄

陸

游詩客疎慙齧醢僧熟慣敲門

元馬祖常詩俸錢具菹醢飲餞膏膾臠

醢部紀事

左傳昭公二十九年秋蔡墨對魏獻子曰昔帝舜氏世有畜龍及有夏孔甲擾于有帝帝賜之乘龍河漢各二各有雌雄孔甲不能食而未獲豢龍氏後有劉累學擾龍于豢龍氏以事孔甲能飲食之