

Selections and Annotations of Ancient
Ningbo Culinary Poetry



宁波历代 饮食诗歌选注

张如安 编著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

宁波历代 饮食诗歌选注

Selections and Annotations of Ancient
Ningbo Culinary Poetry

张如安 编著



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

宁波历代饮食诗歌选注 / 张如安编著. —杭州:
浙江大学出版社, 2014. 10
ISBN 978-7-308-13911-3

I. ①宁… II. ①张… III. ①古典诗歌—注释—中国
IV. ①I222.72

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 226018 号

宁波历代饮食诗歌选注

张如安 编著

责任编辑 吴伟伟 weiweiwu@zju.edu.cn

封面设计 续设计

出版发行 浙江大学出版社

(杭州市天目山路 148 号 邮政编码 310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 浙江时代出版服务有限公司

印 刷 杭州日报报业集团盛元印务有限公司

开 本 880mm×1230mm 1/16

印 张 32.75

字 数 991 千

版 次 2014 年 10 月第 1 版 2014 年 10 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-13911-3

定 价 89.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行部联系方式 (0571)88925591; <http://zjdxcbbs.tmall.com>

前言

民以食为天,诚如南宋宁海诗人舒岳祥所说:“人生何所事,口腹最相关。”不管在任何时代,饮食都是人们最为关心的问题。人类在饮食上投入了无数的精力,探索、认识和利用大自然,在文明进程中,创造出了形形色色的饮食文化。

清代康熙年间鄞县人臧麟炳、杜璋吉编纂的《桃源乡志》卷五《物产志》有序云:“甚矣哉,天地之大也。人不能自为养,而天地为之养之。山林水陆之珍,其出也无穷,其养也无竭,一若以为不如是,则无以资下民之用,而全其好生之心。夫人,戴天履地而不知天地高厚如是,诎所以为人乎?”这段话指出,人类是靠源源不断产出的山林水陆之珍养活的,天地才是人类赖以生活的最根本保障。人类享用了大自然中动植物提供的无穷食物,大自然为此付出了巨大的代价,人类如果不懂得向大自然感恩,简直不能称之为人类。臧麟炳他们能从食物之养而感恩天地,正好传递出了中华民族传统文化中天地人和谐的核心理念。但随着工业文明的不断加快,人类不知亏欠了动植物多少恩惠,我们品尝着美味,却不具备各类物产的相关知识,甚至叫不出它的名字,这种陌生已很不厚道了,然而人类还在不断地捣毁富有诗意的田园,围剿动植物的生存空间,最后不得不吞下自己种下的生态苦果。

宁波四季分明,雨量充沛,温湿的环境,多样的地貌,靠山臂江枕海的地理优势,造就了多少丰沛的食材。宁波盛产山珍及农副产品,陆生本地蔬菜资源丰富,品种的地方性和季节性很强,也更能彰显宁波人长期养成的口味习惯,更能凸显纯正的甬邦乡味。清代前期,宁波乡镇之民烹制蔬菜以羹法最为普遍。笔者据清初《桃源乡志》卷五《物产志·蔬菜类》统计,所列48种蔬菜,有18种特别注明“可作羹”,可见羹材之丰富了。地产最为驰名的蔬菜,莫过于雪菜了,自晚明以来即见于诗家的吟咏。丰富的地产蔬菜还为海鲜菜提供了各式各样的配料,大大丰富了宁波菜肴的菜式和味型。至于宁波面向浩瀚的东海,更是得天独厚,著名的舟山渔场,历来为宁波渔舟逐利之所,而象山港则为许多海生动物洄游繁殖地。东海出产的难以尽数的海错,四季轮番提供了新鲜繁多的烹饪原料,养育了无数宁波儿女,培养了一代代宁波人的味蕾感觉和饮食习惯,也从某种程度上奠定了宁波菜肴的特色,并由此沉淀了深厚的人文意蕴。若从文献中略加钩稽,我们就会发现“海味”之称始见于《南齐书·虞惊传》:“棕治家富殖……而会稽海味无不毕致焉。”可见余姚籍美食家虞惊特别擅长于烹制海鲜菜,文中所说“海味”指的是海产烹饪原料,这一含义多被后世所继承。唐代诗人“元白”笔下多用“海味”一词,与明州有关。如元稹有《浙东论罢进海味状》,将明州每年所进淡菜、海蚶称为“海味”。白居易有《寄明州于驸马使君三绝句》,其一云:“海味腥咸损声气,听看犹得断肠无。”意思是说又腥又咸的海味,有损于歌女发声。周太祖广顺元年(951)下诏减除旧贡滋味食饌之物,其中有“两浙进细酒、海味”等,想来“海味”少不了明州所贡。明代屠本峻有《海味索隐》专集,“海味”仍专指海产烹饪原料。至于“海错”一词,则早已见于《尚书·禹贡》:“海岱惟青州,……厥贡盐希,海物惟错。”此处指众多的海产品,尚非专指海产烹饪原料。至南朝梁沈约《究竟慈悲论》一文所说的“秋禽夏卵,山毛海错”,始具海产可食烹饪原料的含义。至明代鄞县人屠本峻所著《闽中海错疏》一出,“海错”一词遂成为专指名词,而为食界所运用。明人王士性曾说:“杭州省会,百货所聚,其余各郡邑所出,则湖之丝,嘉之绢,绍之茶之酒,宁之海错,处之磁,严之漆,衢之橘,温之漆器,金之酒,皆以地得名。”可见早在明代,海错已被认为

是最具代表性的宁波物产了。

宁波海鲜自宋以来就已名闻全国,以海鲜为核心的宁波菜,向以蒸、烤、烧、炖、烩见长,因料施技,轻形式,重实味,鲜咸相兼,美味可口,宁波人一直称之为“下饭”。宁波第一位有名可考的美食家兼烹饪大师南齐虞棕,就以擅长烹制海味闻名。《隋书·经籍志》有《会稽郡造海味法》一书,鄞县人徐时栋说:“考六朝以前,会稽封域甚广,而蒲网海物,则为句章、鄞、鄮所独擅之技,书名虽题会稽,其实亦吾乡方物也。”^①南宋时朱谦之总结宁波的治饌经验,撰写出《鲜谱》。清代同治时期的诗人白下痴道人寓居甬上十年,曾作《甬江竹枝词》云“蟹酱鱼拷莧菜箍,此乡风味太嫌殊”,简单地概括了甬上大众“下饭”的与众不同之处。近代以来形成的宁波十大名菜,尤以冰糖甲鱼、锅烧河鳗为宁波传统名菜之最。尽管宁波菜得天时地利之便,融入了宁波人民的智慧,在烹饪史上并非没有地位,但台湾美食家韩良露在《舌尖上的宁波美食》一文中仍为宁波美食叫屈,他说:“八大菜系中没有宁波菜是一种可惜,我总觉得宁波菜被低估,也许和中国人大多数本质上不是海洋民族有关。”^②

中国历来有“君子远庖厨”的传统,烹饪的事不大出现在古人的诗歌中。至于道学家们,向来不以口腹累性命,更不屑以饮食之类的俗物作为诗料而歌之咏之。何况饮食之美,难以言传,诚如宋代物初大观禅师在《送尊以道序》中所说:“求肴饌于言说,不若亲尝之实。”^③他认为肴饌之味是说不清楚的,与其用诗文之类的形式徒劳地言说,不如亲口尝一尝。同时,也缘于这些“下饭”实在太日常,难以唤起诗人的美感,正如朱光潜所说:“我们天天看得见的事物比较难以引起美感,就因为和我们的‘距离’太近,所带的使用牵绊太多。”^④正是这些原因,导致宁波诗歌中真正描写“下饭”的作品并不多。但秉承咏物的传统,博物的理念,以及自然书写的风气,宁波诗歌以饮食入诗其实并不鲜见,这就为本书的汇编提供了坚实的文献基础。

从诗歌史的视域观察,宁波文人吟咏饮食诗歌形成传统,实起自北宋,这自与一个时代的文学取向有着紧密的联系。台湾学者陈素贞曾对唐宋的饮食诗歌进行了深入的研究,她说:“饮食书写在唐人诗文中,虽然还不足以构成重要的主题与对象,然而,食物镶嵌在南北异域中,随着文人位阶的转变与足迹履历,也逐渐走出了贵族宴飨的园林中,为后来宋诗的饮食书写,铺下前进发展的轨道。”^⑤又说:“宋代文人因强烈的人世精神,凡关涉民生经济的学术、教育、科技、文化等,皆成为研究考察的要目,而地方则成为理论实践的场域;博识与践履融汇,使得兼备学者、专家身份的文人,成为最优秀的自然观察家与记录者;这样的环境氛围,转化成创作的内涵动力,也使得诗歌呈现了浓厚的社会性、知识性与日常色彩。其中,作为日常生活主体的饮食,首先成为文人关注的对象,自梅圣俞、欧阳修以来,饮食题材便大量表现在诗歌上——他们不只对食物的形色香味与烹饪作细致的描绘,而展现了日常生活中既通俗又琐碎的趣味,同时也扩及食物本身的知识性与相关的地理、人文之观察,使得饮食一事,从传统的政治隐喻思考走向现实生活,造就了诗人写作观点、题材内容与主旨趣味的改变。”^⑥正是在这样的时代风气下,北宋以来的宁波文人更多地将目光投注到本地域的日常饮食上,由各种食料引发出无穷的兴味,不少作品确实达到了自然书写的程度。饮食历来构成了中国文化的重要表现维度,食物不仅仅只有释放舌尖上的快感功能,每一种食材、每一道美食的背后,又都包含着古老的文化传统和多元意蕴,宁波历代饮食诗词又何尝不是如此!因此,我们有必要对其多元价值做些介绍。

① 徐时栋:《四明六志校勘记》卷9余考《明越风物志》条下附记。

② 《人民政协报》2013年7月20日,第2版。

③ 释大观:《物初乘语》卷11,许红霞辑著:《珍本宋集五种》下册,北京大学出版社2013年版,第747页。

④ 朱光潜:《文艺心理学》,漓江出版社2011年版,第22页。

⑤ 陈素贞:《唐代诗人羁旅旅游中的饮食视域》,《人文社会学报》2010年第7期,第135页。

⑥ 陈素贞:《宋代鳞介题咏中的自然观察与书写》,《新国学》第8卷,巴蜀书社2010年版,第140—141页。

二

当代倡导的“自然书写”，要求作者亲临现场，进行知识性的观察。其实这在古人作品中亦不乏其例。美国学者安德森在观察宋代饮食时，就发现宋代文人对食物“做了了不起的科学观察”^①。宋代诗人往往着眼于对食材食料的外在观感的形式把握，观察入微，描摹工细，起到了传递饮食知识的作用。如食蟹专家高似孙非常熟悉蟹的生存环境以及捕捞情况，甚至亲入捕蟹现场，因而善于用白描的手法予以准确生动的描绘，如云“蟹遁迫众隙，鹤饥拳两阶”，“水生奔蟹簏，树杂荫鱼床”，“翠惊苔影乱，蟹过石阴空”，“秋兰临涧活，石蟹带霜饥”，“蟹遨离罅石，翠狎跂枯莲”，“沙清幽蟹露，树蔚野禽宿”，“沙空擒逸蟹，泉熟煮寒青”，“月洗黄芦雪，天生紫蟹秋”，等等，情景切实，如在目前。戴表元的《义蜂行》则代表了养蜂知识的最新进展。戴表元是在亲访某山翁后写下《义蜂行》的，一开头就说明山翁是以养蜂为职业的，称得上是四明山区的养蜂专业户。他通过长期的饲养实践，对蜜蜂的生活形态有相当的了解，其细致贴切的叙述，符合现代生物学家的描述。关于葱的保健功能今已为人所熟知，其实早在南宋时朱熹《访孙季和于烛湖咏麦饭》中，就有了“葱补丹田”的这一认识，这在七百年前是难能可贵的。至于史浩《粉蝶儿·咏圆子》这样描写：“玉屑轻盈，鲛绡霎时铺遍。看仙娥、骋些神变。咄嗟间，如撒下、珍珠一串。火方然，汤初滚、尽浮锅面。”再现了搓汤团、下汤团、汤团浮锅面的过程。关于茶，郑清之有《育王老禅屡惠佳茗，比又携日铸为饷，因言久则味失，师授以焙藏之法，必有以专之，笑谓非力所及，漫成拙语解嘲，录以为谢》一诗，首先夸赞育王老禅精研《茶经》如同其精研佛律一样，对末茶饮用的“一物不备茶不出”颇有心得。育王老禅不但懂得“煮瀹应节度”，即煮茶瀹茶时能够把握得恰到好处，而且更懂得如何收藏，如果不会保存，就会失去好茶的价值。育王老禅明白茶叶收藏须防水分过多的道理，他向郑清之传授茶法秘诀，就是摘鲜后经过焙芳工序，清除茶叶中的水分，然后进行坚密的封裹，严防湿蒸之气侵入。早晚煮茶时，最初要用微火，煮沸后要要进行温养。如此，茶之真味始出，而可免“饮糜”之患。郑氏的整首诗，可谓是由方方面面的茶叶知识组织而成的。正是有鉴于此，陈素贞进一步指出：“宋代文人在重视地理志书的风气影响下，不但留意各地物候生态、地理风俗的记录，且因博物洽闻的文化追求与格物穷理的学术精神，使得他们对于各种名物知识，‘非足迹所经历，耳目所睹记，则疑以传疑，犹未敢自信。’于是作为食物的草木虫鱼，一则因博物研究风尚，一则因关系民俗生活与地方经济，在诗人的题咏中，往往带有相当叙事性的散文色彩，而别具知识性意义，既不同于杜甫‘物微意不浅，感动一沉吟’的咏物情怀，也不同于六朝‘体物’的赋物传统，反而是一种蕴含人文、地理与博物色彩，多元互涉的‘志物书写’。”^②

自然书写彰显了诗人真实的经验和纪实的笔法，它要求对食物的形貌质性进行细致描摹，兼及地域风土的历史记录，这种作品在宋以后的宁波饮食诗歌中亦屡见不鲜。如宁波菜海鲜菜的最大特点是鲜咸合一，以咸提鲜，这是符合科学的，因为“根据味觉心理学原理，鲜味只有在咸味的存在下才能凸显”^③。这里所说的“鲜”，代表一种特定的舌味。据学者考证，“‘鲜味’专称到宋代才出现，……直到明代，鲜的明确概念才普及于民生”^④。明代鄞县人吕时《沈世君问宁波风土应教》诗中有“香多吸老酒，鲜极破黄鱼”之句。“香”和“鲜”被放在句首，不仅突出了食者的美味感受，且在客观上张扬了中国烹饪的二元价值标准。特别是将黄鱼作为下酒之菜，挑破黄鱼送入口中的味道是“鲜极”，更让我辈别

① [美]尤金·N.安德森著：《中国食物》第五章《食物体系的确立：宋朝及诸征服王朝》，马嫫、刘东译，江苏人民出版社2003年版，第63页。

② 陈素贞：《宋代鳞介题咏中的自然观察与书写》，《新国学》第8卷，巴蜀书社2010年版，第171页。

③ 高成鸢：《饮食之道——中国饮食文化的理路思考·“甘受和，白受彩”》，山东画报出版社2008年版，第31页。

④ 高成鸢：《饮食之道——中国饮食文化的理路思考·二元价值标准：“鲜”的由来》，山东画报出版社2008年版，第68—69页。

有会心。吕时向外人夸耀的,很可能是雪菜大汤黄鱼。雪菜和黄鱼堪称宁波菜的绝配,两者互烧竟能将黄鱼的鲜味发挥到极致,其所形成的味鲜的确是无与伦比的。其实很多食料都有呈鲜物质,可以在汤水中释放,但在海鲜菜的味型上呕出“鲜极”,却是明代很少有人强调的,由此足见宁波食客味蕾的发达了。看来,明代人对于鲜味的独立认识,应该有着宁波海鲜菜的一份功劳。再如清人毛廷振的《梅蛤》诗云:“园林深处雨肥梅,海错依然应候来。剖食全教金液泻,分尝半讶火珠堆。淡黄浅染唇涂粉,清白长留壳作灰。记取和羹他日事,劝君更尽夜光杯。”写到梅蛤在梅雨季节最为肥美,它应时而来,那盘中堆着的仿佛是火珠,勾人食欲。梅蛤的淡黄蛤唇仿佛涂上了粉,而其壳则可烧灰。其中“清白长留壳作灰”一句,点出了梅蛤的品质,有一定的哲理意味。

三

宁波历代文人创作的饮食诗,有很多着眼于有滋有味地享受生活的趣味,一个细微的片断,或极小的场景,都能酿造出浓郁的情感。高明的诗人可以让俗物艺术化,在琐碎中装满情趣,从而脱去那种言志的严肃态,让俗之又俗的食品充满诗情画意,宛如一篇篇性灵小品。如宋人高似孙惯于用白描的手法描写烹蟹食蟹的情趣,端出了一盆盆色香味俱全的肴饌,足以勾起人们的旺盛食欲,如“近涧取白水,初筍烹石蟹”,“豆蔻雨分霁,翠螯雪炊香”,“笋早趋禽腹,橙香适蟹膻”,“斫雪螯蝉脍,生香茉莉杯”,“蟹豪留客饭,芎细约僧茶”,等等,活色生香,令人馋涎欲滴。其中“笋早趋禽腹”,应该是指将早笋塞入禽类的肚中进行烹制,“橙香适蟹膻”则是对著名的“蟹酿橙”的描绘了。青蟹两螯发达,蟹肉特多,雪白有味,容易唤起诗人的吟咏兴味,苏轼曾有“两螯斫雪劝加餐”之句。高氏食青蟹,亦特别钟情于两螯的美味,所谓“翠螯雪炊香”“斫雪螯蝉脍”是也,有色有香,真真起到了“劝加餐”的效果。单纯的饮食不过是为了维持生命,而诗人们则善于运用独到的审美眼光,将其转化为盎然的诗意。他们常常留意各色食材及其肴饌的鲜明色彩,如红白相间的桃花饭,斑斓紫箬的新笋,金黄的石首鱼,水晶样的葡萄,真真地摄人眼球。读一读舒宣诗:“稻饭雪翻白,鱼羹金斗黄”;吉雅谟丁诗:“白鱼入饌松醪熟,红稻供炊笋脯香”;宋梦良诗:“红虾赤鳝兼黄甲,不羡烹龙宰凤仙”;谢辅绅诗:“白如嫩玉软如绵,张口红唇味备鲜”;我们情不自禁地“馋涎迸齿缝”了。经过诗人们的品味,食物不再是单纯的盘中之餐,更被赋予了种种文化的内蕴。象山倪象占咏牡蛎诗云:“好趁天寒沽酒去,满房风味嚼梅花。”虽然奉化有梅花蛎,但以此来解“嚼梅花”,便会索然无味。其实,嚼梅雅事,自古盛传。宋苏轼有《浣溪沙》词云:“小槽春酒滴真珠,清香细细嚼梅须。”你看东坡居士居然嚼梅下酒呢,热酒就着寒香,这是怎样的沁入心骨啊!寒天品尝牡蛎,清绝的风味绝对不亚于“嚼梅花”。经诗人的妙手转换,大俗之事顿化为大雅之品。至于诗人席间的调笑,更是亦雅亦俗。清代象山人王葑蕙的咏黄花鱼诗写道:“琐碎金鳞软玉膏,冰缸满载入关舫。女儿未受郎君聘,错伴春筵媚老饕。”作者在啧啧品赏之余,还要戏谑调侃一番:自己的女儿并未许聘给郎君(鲞)呀,郎君这不是错来筵间媚悦老饕吗?作者摆脱了习以为常的惯性化思维的制约,创造性地扭曲物象,甚至使之面目全非,在熟视无睹的事物中,通过艺术的变形,点亮新发现的灵光,由此所创造的陌生化的审美效果,让读者领受到了一出谐笔成趣的生活小品。

自然是象征物的源泉,更是生命象征的家园。大自然赋予了林林总总的食物,都可以成为人的生命存在的某种象征。高似孙咏蟹,有时深寓感慨,如《答癯庵致糟蟹》云:“物生固忌风味高,最以风味无一逃。葬之酒乡泣醪糟,一醉竟死俱陶陶。”这蟹是因为风味太高才惨遭以酒“了我一身”的结局,而那些贪官污吏却“视民如蟹”,大快朵颐,其愤世嫉俗之意还不昭然吗?

对故土的热爱,最能见出诗人的品性。游子对故乡最怀念的往往是饮食,那是刻在心里永远的记忆。这是缘于舌尖不仅具有快感功能,还具有记忆和存储功能,故乡的食品一旦植入你的味蕾,便永久难忘。一个人久处异乡,时空的移动与变化,促使舌尖的记忆和存储功能释放出来,家乡的饮食风味顿时在异地复活,煎熬着游子的心灵。对游子来说,味蕾中记忆的家乡饮食,并非一定表现为鱼肉的厚味,也可以表现为一些不起眼的土菜。如万言《江村》诗所云:“江村魂梦乐齑盐,七载何期京国

淹。”他在异乡最为魂牵梦萦的是故乡的咸齏,舌尖的记忆,折射出的是一份浓浓的乡愁。再如余姚、慈溪的杨梅誉满天下,酸酸甜甜,引得多少诗人为之倾倒。然而杨梅太过娇贵,比荔枝更难贮藏保鲜,古人虽然想出了盐藏、蜜渍、糖收诸法,但总比不上鲜品鲜食为佳。在古代交通不发达的时代,到了杨梅上市的季节,远方的游子既无“一骑红尘”的福分,亦无缘赶到原产地尝鲜,因此对杨梅的思念,也就成为他们最难割舍的故乡情结之一。明代孙升在京城做官,年年吃不到新鲜的杨梅,只能遗憾地喟叹:“万壑杨梅绚紫霞,烛湖佳品更堪夸。自从名系金闺籍,每岁尝时不在家。”台湾文献初祖沈光文,身处物质极度贫乏的异乡,故乡美食的记忆所勾起的感受异常强烈。其《思归》之三云:“家乡昔日太平事,晚稻告我紫蟹肥。”紫蟹乃河蟹珍品,蟹黄饱满肥腴,味极鲜美,令人垂涎。唐代诗人唐彦谦有《蟹》诗云:“湖田十月清霜堕,晚稻初香蟹如虎。”可见晚稻初香正是蟹壮可啖的时节。沈光文的诗用一“告”字,将物拟人,仿佛亲见晚稻丰收在望,晚稻能作人语,较之唐彦谦“晚稻初香蟹如虎”的平述来更为生动形象。作者追忆的是甬上家园的丰收景象,用金灿灿的晚稻预告紫蟹之肥鲜,喜悦的心情伴随着舌尖上快感的幻觉,并将其放置在“太平”的时代环境下来呈现,由此可以想见作者向往明代太平的家园生活的心态。“都说‘乡愁’美就美在‘愁’的思量,其实,真正的‘美’却在于时空滤过那‘乡’的重现。”^①沈光文在心灵中清晰重现的是记忆中故乡原野的生态景观,那令人心醉的美,却无法在异乡得到真实的重现和复制,这正是他难以承受的“乡愁”痛楚。

四

宁波历代饮食诗歌的志物书写,以其博物性、地理风土性的特征,蕴含着知识性的意义,在一代代乐此不疲的知识传递中,呈现为地方性的集体文化的记忆。其所展现的知识场域,非常引人入胜,我们甚至可以根据诗人吟咏的一些特征,来鉴别某些烹饪原料。

从存在的维度观察,饮食活动总是与饮食的生产、消费连接在一起的。在历史记录不全的条件下,我们可以借助宁波诗人的一些诗歌揭示某些物品的生产和消费的历史事实。如梅尧臣《乌贼鱼》诗有“烂肠炙雕蚶,随贡入中国”之句,有人认为这是描述国外的海产品输入了中国,这完全是误读所致,其实它所呈现的乃是北宋时期吴越地方海产品入贡都城汴京的事实,同时伴随贡船而来并进入汴京市场的有乌贼和蚶子等海货。海货不仅堂而皇之进入御厨,也连带征服了都中普通消费者之口,改变了他们的饮食习惯,以至于纷纷舍肥羊而逐海鲜。再如《中国农业科技史稿》第451页“贝类人工养殖”一节,谈到宋代出现的人工养殖贝类的方法,引用了北宋诗人梅尧臣的《食蚝诗》:“亦复有细民,并海施竹牢。采掇种其间,冲激恣风涛。”并据此认为这就是我国传统的养蚝方法之一——插竹养蚝。吴建新《古代的“竹蛎”与“石蛎”》一文,证伪了梅尧臣诗。他翻阅过广东沿海县份的方志,没有记载“竹蛎”法,只有投石养蚝,并进而认为插竹养蚝方法见于明代冯时可《雨航杂录》卷下,称之为“竹蛎”:“渔者于海浅处植竹扈,竹入水累累而生,斫取之名曰‘竹蛎’。”^②笔者虽亦认为《食蚝诗》并非梅尧臣所做,但又认为插竹养蚝方法在宋元时期浙东地区已经出现了。从舒岳祥《冬日山居好》诗“竹蛎含梅蕊”句得到佐证,宋末元初宁海人民已学会了“插竹养蚝”的技术。《至正四明续志》卷五亦云:“簾竹结成谓之竹蛎。”元马祖常《石田文集》卷三《无题》诗有“竹上蛎房真可买”之句。这些都是目前可以查到的最早的竹蛎文献。据此我们大胆断言,浙东地区很可能是“插竹养蚝”技术的起源地。再如据《宝庆四明志·叙赋·酒》,宁波生产的主要名酒有双鱼酒、金波酒。但南宋嘉定间人张次贤在《名酒记》中只提到了“明州金波”。宋代慈溪人舒亶《和马粹老〈四明杂诗〉聊记里俗耳》诗云:“酒罍双印贵,药肆万金饶。”自注:“俗重双鱼印酒。”诗与注相互印证,所谓双鱼印酒指的是酒坛上印有双鱼图案的酒。

^① 陈瑞琳:《他乡明月》,林非、李晓虹、王兆胜选编《百年经典散文·挚爱卷》,内蒙古文化出版社2006年版,第318页。

^② 《农业考古》2007年第4期。

明州因近海,人们喜欢在坛外印双鱼图案,象征年年有余,民间又把“双鱼酒”叫“双印酒”,取义于双双对对、心心相印。但双鱼酒并非是独立于金波之外的一种品牌酒,而是对宋代明州生产的金波、十洲春等印有双鱼图案的品牌酒的俗称,这是笔者在本书选注过程中才悟出的。这种带有一定商标色彩的双鱼图案在明州地域深入人心,在清代鄞县诗人章鋈《甬江竹枝词》笔下也有呈现,其诗云:“青旗一路飏风疏,卖酒家多傍郭居。酩得十洲春酿熟,瓮头小印押双鱼。”从舒亶到章鋈诗,我们从中不难发现“一种属于地方的、集体的文化记忆”。再如网络上介绍舟山朱家尖顺母涂黄泥螺早在150多年前已远销宁波、上海。然而笔者从全祖望《鮑埼土物杂咏·土铁》一诗的自注中,就发现该地的黄泥螺早在乾隆时代就已经驰名遐迩了。

宁波历代饮食诗歌的自然书写,在语言上也呈现出独特的研究价值。以“春花”指春花作物,各大词典所举皆为现代的例子。本书收录的清人徐玉《春花歌》、范观濂《山北乡土集·收春花》,表明至迟在晚清,宁波三北地区已经以“春花”指称春时所植的豆麦作物了。词典上说:“料理”为日语汉字词,意为烹调,亦借指肴馔。但清初周嗣升《盐豉》诗云:“此中料理君知否,半是香甘半苦辛。”这里的“料理”已含有调料之意了。象山诗人钱沃臣《蓬岛樵歌》有“伴郎嘲粽到端阳”,自注谓象山“方言‘吃’曰‘嘲’”,但“嘲粽”的说法前所未见,为宁波方言提供了新的实例。还有那些千奇百怪的海错,诗人往往根据自己的理解书写其名,这为后人研究这些各不相同的俗写提供了很好的语料。

五

清人宗谊《雪菜》诗云:“可圃物殊众,累百才十知。余愚慵索隐,姑从口腹私。”宗谊作为居住于城市的传统文人,自曝只认识极少量的园圃植物,凡吃着只要味道好就够了,以此来掩饰自己对于物产的无知,他总是懒得去考证吃进嘴里的到底是什么东西。很多文人都存在着这种混沌心理,不愿意费心费力地去追究其名实源流,于是就有好事者发出了“鲑菜何人解订讹”之叹。以故晚清鄞县人徐景骐在乡试卷上写道:“百产日供其用,而饕餮少精心。百物日献其珍,而浅尝无捷获,趣味之深长,终难领受。”张阜成也写道:“生人之大欲,无过乎口腹之需,而贸贸者若并此养阴资阳之资浑忘焉,而几同无事,似难免讥讪之交乘,而笑其不知者。”^①徐、张所说虽然不无道理,但仍属皮相的观察。现代学者周作人在《记海错》一文中,一针见血地指出:“中国学者虽然常说格物,动植物终于没有成为一门学问,直到二十世纪这还是附属于经学。”^②又在《读舒艺室随笔》中写道:“盖自然之考据在中国学士文人间最为希有可贵也。”^③他说的确实是不容回避的实情。

但真要认真起来,考索鲑菜并非是一件容易之事。全祖望曾在《牂牁江上偶然作》诗中感叹说:“生成大化定难参,物产由来未易谙。”^④由于古今称谓的变化,动植物学上的名称与烹饪学的名称不完全一致,再加上地方上五花八门的俗称,食者有时候确实很难弄清楚食料本身究竟是什么。如班固笔下的“鮓”,杜甫笔下的“黄独”,苏轼笔下的“红薯”,就引来了无数的纷争。历史上一些博学文人,面对纷纭的海错,胡乱释文者时有所见,如杨慎《升庵集》卷六十九云:“江瑶柱,蛎黄也。”今人出版的饮食类著作中,对名物的诠释也多有错误,如《食苑诗赋》“田螺”条下,收录北周庾信《园庭》诗云:“香螺酌美酒”,其实庾诗原意是指用海螺杯(如鹦鹉螺杯)酌酒。《康熙字典》中说:“螺同羸。”羸,《尔雅·释鱼》云:“羸,大者如斗,出日南,长海中。可以为酒杯。”可是编者将“香螺”视作田螺的别名,显然是望文生义了。又该书收录张如兰《土铁歌》,注云:“土铁:即田螺。”《食经·食单·食疗方》亦以吐铁为田螺。还有将古之芦笋与今之芦笋、乌笋与茼蒿笋、香蛎与田螺、鲟鳇鱼与黄鱼混为一谈的。

① 《浙江乡试硃卷·光绪壬午科》。

② 《宇宙风》1936年1月刊。

③ 北平《晨报》1938年8月10日。

④ 全祖望:《鮑埼亭诗集》卷10。

宁波历代文献中关于蚕豆、豌豆的记载非常混乱,需要仔细辨析。早期文献中的蚕豆,当指胡豆(倭豆),后亦称大蚕豆。大约自明末以来,宁波人讹称豌豆为蚕豆,称胡豆为倭豆。成化《宁波郡志》卷四《土产考·菽》中,既列有蚕豆,又列有豌豆(注:产鄞县),证明成化之时蚕豆与豌豆为两物。嘉靖之时,《临山卫志》卷四《物产》之菽类,列有蚕豆和罗汉豆,这里的罗汉豆就是豌豆。光绪《慈溪县志》卷五十三“蚕豆”条云:“按,今俗呼此为倭豆,而呼豌豆为蚕豆。检《天启志》,有蚕豆、倭豆,无豌豆,其沿讹殆始自明季。”如钱沃臣《蓬岛樵歌续编》之七十二首有“豎豆”,自注云:“豎音弯,即豌豆,俗伪呼安豆。今劈之熬作兰花状。”其实,可以“熬作兰花状”(即兰花豆)者实为倭豆,钱注中明显将豌豆与倭豆混为一谈了。

宁波下饭以海味、海错最为著名。面对这些琳琅满目的海产品,明代方孝孺在《公子对》中有“虽易牙之善调,不能知名”之叹。历代文献著录的宁波海错名录,至今大部分虽可以指实,但仍有少部分地方俗称,难以考订。供职于天一阁的友人龚烈沸著《舌尖风雅》,曾来信咨询王蔚蕙《象山海错诗》中的“鬼工”究为何物,笔者检索了大半天,一无所获。后来无意中用方言来念,才恍悟是“蛎蜆”的谐音。诗人之所以改写成“鬼工”,目的是为了便于联想和构思。关于蛎蜆,陈藏器《本草拾遗》云:“蛎蜆生东海,似蛤而扁,有毛。”尚志钧《〈本草拾遗〉辑释》据《本草衍义》“大抵与马刀相类”的记载,遂“疑蛎蜆亦为竹蛏科蛏的同类物”。卓廉士著《本草纲目博物大典》则云:“今不知蛎蜆为何种贝类,待考。”看来,今天的学者多有不知蛎蜆者。今查《宝庆四明志》卷四“蜆”下释云:“俗呼曰生蜆,似蛤而长,壳有毛,土人亦呼毛蛤。”毛蛤乃青蚶之俗名。因此,蛎蜆实际就是双壳纲蚶科中的青蚶。笔者从小居住在大榭岛上,虽见过青蚶,但不知道它就是蛎蜆。2013年夏天笔者到了南田岛,在象山友人姜剑的陪同指点下,在岛上重新见识了这种贝壳。

黄蛤为常见的海产品,似乎不存在争议,其实不然。元《至正四明续志》载:“圆蛤,口有紫晕者肥美。亦名黄蛤,每一潮生一晕,壳有纹。海滨人以苗栽泥中,候其长而取之,又名潮蛤。”这里把“圆蛤”称之为黄蛤,则此“黄蛤”似指青蛤中壳带黄褐色者,而非指海瓜子。明代张九嶷创作的《食海味随笔十六品·蛤有多种》云“此间又有呼为黄蛤者甚佳”,遂作《黄蛤赞》云:“类若焦冥,出于沙汀。聚如繁星,轻如蜂翎,味如宁馨。其于大者,何不视之如丁丁?而其于小者,何不任之为形形?”焦冥为一种传说中极小的虫子,出自《晏子春秋·外篇下十四》:“公曰:‘天下有极细乎?’晏子对曰:‘有。东海有虫,巢于鬣睫,再乳再飞,而不为惊。臣婴不知其名,而东海渔者命曰焦冥。’”然而黄蛤怎么会“类若焦冥”呢?这应该是在写蛤苗了吧?但下文的“丁丁”又该作何解释呢?笔者认为此处的“丁丁”很可能指汉丁令威。唐薛能《陈州刺史寄鹤》诗云:“南守欲知多少重,抚毛千万唤丁丁。”即以丁丁称丁令威。据晋陶潜《搜神后记·丁令威》,丁令威学道于灵虚山,后化鹤归辽,有诗云:“有鸟有鸟丁令威,去家千年今始归。”欧阳询等纂《艺文类聚》以为“海蛤为百岁燕所化,蛤蛎为千岁鸟所化”。张九嶷从化生说联想到了千岁鸟丁令威,是可以理解的。但细味张诗的最后两句,是说蛤之大者可以看作是鸟儿所化,蛤之小者,形形色色。这哪有赞黄蛤的味道?分明是在说“蛤有多种”。如此,黄蛤似乎又成为多种海蛤的总称了。

清人陈保定《霞岸竹枝词》中有“麦鱼梅蛤桃花蜆”之语,这“桃花蜆”究竟是什么食料,笔者当时就被难住了。利用强大的电子搜索工具,竟未发现一条“桃花蜆”的词语。不得已笔者查考了“蜆”字,发现有“蜆蛸”(一作“蜆蝓”)一词。《郭璞·江赋》云:“蜆蛸森衰以垂翘。”注:“《南越志》曰:蜆蛸,一头,尾有数条,长二三尺左右,有脚状如蚕,可食。”再查阅杨德渐、孙瑞平的《海错鳞雅:中华海洋无脊椎动物考释》,谓蜆蛸即沙蚕,俗称海蜈蚣。缘于对蜈蚣的害怕,笔者自小下海涂,掘到海蜈蚣,总是对其心生恐惧。陈保定所写的霞岸,离笔者的老家大榭岛并不远,那一带的居民并无食用沙蚕的习惯。因此,将“桃花蜆”的“蜆”释为沙蚕,不但与当地的饮食习惯不合,且“桃花”两字也不好解释,考查由此陷入僵局。后来笔者偶然看到《嘉定赤城志》卷三十六的记载:“章巨:八足,首圆。《南海异名记》正名曰‘蜆蛸’,郭璞《江赋》‘蜆蛸森森而垂翘’是也。海滨人讹曰章鱼,又曰章举。”这才恍然大悟,原来,“蜆蛸”的另一义竟是章举。如此,“桃花蜆”便是今民间所称的桃花蛸(望潮)了,这个问题才算圆满解决。

再如倪象占《鄞南杂诗》云：“嫩绿丸掬玉笋尖，微霜点上大嵩盐。一行通远乡中货，价到姑苏便不廉。”有学者认为这首诗写的是鄞县的笋干行销到江苏。笔者觉得这种说法是很可疑的。如果是笋干，为何要“丸掬”即搓成圆的？且将笋干的颜色描绘成“绿”色也是很勉强的。何况此诗中的“玉笋”，可喻为女子手指，其例如唐韩偓《咏手》所云：“腕白肤红玉笋芽。”这样第一句的意思为：女子将嫩绿的食料搓成丸子。第二句接着说那丸子需要点上大嵩出产的盐。笔者真的搞不清楚倪氏所写究为何物，但敢肯定绝对不是写笋干。

诸如此类的问题，我们在选编本书过程中时时都会遇到。有的我们依据相关文献做出了独立的判断，也有的虽经一定的梳理，但未下断语，以供读者进一步研究。

四明地区历代文人云集，写下了大量的饮食诗歌，但散佚十分严重。如明代杨德周一人就作了《食笋》诗四十五首，均未流传下来。《蛟川诗话》曾记载，清代督学马豫校士宁波，以蚶田、蜃帆、鳃石、鲙墨、虾杯、蛎房、江瑶、海月命题，取韩崧岳诗为全郡第一，但这次考试的诗歌几无流传。现存的宁波饮食诗歌，散见于各类文献中，汇编编纂殊为不易，更遑论分析研究了。当代人编纂的历代饮食诗选，较有代表性的如王云编著的《食苑诗赋》，收录历代名人所作有关饮食诗词 2500 余首，但四明籍作者仅录 15 首，非但不成比例，且如选录的林逋《山园小梅》之类，赏的是梅花，根本就与饮食无关。宁波人创作的海鲜诗是最有代表性的，但书中却鲜有选录。还有杨梅自南宋以来以四明所产最为典型，书中却不选一首吟咏四明杨梅的作品，实在令人遗憾。有论者说：“远古中国文化对海洋是陌生的，海对中国人，不像对希腊人那样意味着交通，反而意味着阻隔。除了山东半岛的齐国有‘鱼盐之利’，其余大部分地区吃的水产都产自河湖。……直到明代，美食运动向东南方向的进军才到达福建。标志是海鲜新品种的讲究，这个发展过程清楚地反映在《闽中海错疏》和《闽小记》等著作中。”^①此说一出，完全抹杀了宁波饮食的历史贡献。殊不知 7000 年前的河姆渡人已经吃着海鲜，六朝出现“海味”一词，与四明籍美食家虞惊有关，直到唐代，“海味”一词所指基本上仍局限于浙东一带的海产原料。即便是明代的水产专著《闽中海错疏》，也是鄞县人屠本峻做的。正因为学界长期来对宁波历代饮食及其诗歌作品的丰富积淀基本不了解，因此历代宁波饮食及其宁波籍诗人在饮食文化上的贡献也被大大地忽视了。有鉴于此，笔者下决心翻检群籍，广搜博罗，编注了这部选本，选录有姓名的 544 位作者 2152 首诗歌。读者不难从中发现，琳琅满目、蔚为壮观的宁波古代饮食诗词，不仅属于地方饮食史的一次文献汇编，其背后还蕴藏着实践、美学、思维、科技、地理、语言等诸多方面的信息，具有较高的研究价值。读者在品尝宁波饮食美味的同时，也不妨多品尝一下那些新颖别致的饮食诗词，或能起到舌底生香的效果。

^① 高成鸾：《饮食之道——中国饮食文化的理路思考·羊、鱼：中国美食运动的时空舞台》，山东画报出版社 2008 年版，第 146 页。

目 录

总写篇

和马粹老《四明杂诗》聊记里俗耳十首(选二)	〔宋〕舒 亶(1)
童卯须知·膳羞八篇(选四首)	〔宋〕史 浩(2)
余姚饭	〔宋〕陈 造(2)
辟戴帅初食长斋	〔宋〕陈 著(3)
秋日山居好(十首选三)	〔宋〕舒岳祥(3)
村庄杂诗(十道选一)	〔元〕戴表元(4)
沉醉春风·江村即事	〔明〕汤 式(4)
宁波杂咏(选一)	〔明〕杨守陈(4)
宁海道中即事(节选)	〔明〕许 赞(4)
萧皋别业竹枝词(十首选一)	〔明〕沈明臣(4)
追和宋舒龙图《明州杂诗》原韵(十首选一)	〔明〕陆 宝(5)
鄞俗记事五十韵(节选)	〔明〕陆 宝(5)
冬日雨中农半见过共饭(二首选一)	〔明〕陆 宝(5)
金溪竹枝词(四首选二)	〔明〕郭钊明(6)
园 竖	〔清〕周 容(6)
东市买鱼归	〔清〕李邕嗣(6)
秋日山庄	〔清〕戴昆樵(6)
偶 忆	〔清〕左 岷(6)
桃源(选一章)	〔清〕臧麟炳(7)
田家词	〔清〕俞天授(7)
观获(二首选一)	〔清〕谢师昌(7)
小市戏作	〔清〕方玉初(7)
舟行忆兰江旧居	〔清〕翁元圻(8)
秋闱报罢,援笔写恨,不自知言之拉杂也(选一)	〔清〕周茂榕(8)
漫兴(五首选一)	〔清〕杨泰亨(8)
山北乡土集·物产总	〔清〕范观濂(8)
山居(二首选一)	〔清〕王荣商(8)

附:

葬五世祖衣冠招魂辞(节选)	〔宋〕史 浩(9)
越问·鱼盐	〔宋〕孙 因(9)
宁海县赋(节选)	〔宋〕储国秀(9)
四明七观(节选)	〔宋〕王应麟(10)
同谷山赋(节选)	〔元〕王厚孙(10)
四明山赋(节选)	〔清〕黄宗炎(10)

主食篇

【米食类】

稻 谷

刈 稻	〔明〕沈明臣(11)
鄞东竹枝词(选四)	〔清〕李邕嗣(11)
九日村庄即事杂谣(三首选一)	〔清〕姜宸英(12)
鄞西竹枝词(五十首选一)	〔清〕万斯同(12)
瞭舍采茶杂咏(四十三首选一)	〔清〕郑 梁(12)
蓬岛樵歌(一百十六首选一)	〔清〕钱沃臣(12)
岁暮谢云集司马惠红米代柬	〔清〕朱文治(13)
再续甬上竹枝词(十二首选一)	〔清〕戈鲲化(13)
田歌(二十首选一)	〔清〕陈得善(13)

米 饭

新 粳	〔宋〕释大观(13)
尝新稻二首	〔明〕沈明臣(13)
山 厨	〔明〕沈明臣(14)
武陵庄	〔明〕沈明臣(14)
四明山杂咏·青精	〔明〕孙 爽(14)
夏日溪堂	〔明〕张鸣喈(14)
游桃源,心槩先生留酌,出桃花饭,赋谢(三首选二)	〔清〕董守正(15)
粟 饭	〔清〕宗 谊(15)

野望……………〔清〕万斯备(15)
鄞南杂诗(选一)……………〔清〕倪象占(16)
乡村杂咏(选一)……………〔清〕周斗建(16)
米……………〔清〕孙家谷(16)
初秋……………〔清〕陈得善(16)
田歌(二十首选一)……………〔清〕陈得善(16)
山北乡土集·尝新……………〔清〕范观濂(17)

米粥

闲居(十二首选一)……………〔明〕张琦(17)
对梅啜粥歌……………〔明〕吕时(17)
啜粥……………〔明〕吴应雷(17)
临食四赞·粥赞……………〔明〕冯京第(17)
散怀诗十六首次杲堂先生韵(选一)
……………〔清〕万斯备(18)
舟中食粥而甘和二斋韵……………〔清〕张瑶芝(18)
即事……………〔清〕张鲲(18)
食粥……………〔清〕戎金铭(19)

【麦食类】

麦子

麦……………〔宋〕释如琰(19)
夏日山居……………〔元〕袁士元(19)
麦庄……………〔明〕倪宗正(20)
春花歌……………〔清〕徐玉(20)
演禽言八首戏为孙辈作(八首选一)
……………〔清〕黄璋(20)
诘旦客馈麦至原韵却耐圃……………〔清〕叶燕(21)
山北乡土集·收春花……………〔清〕范观濂(21)

麦饭、麦粥

过田家……………〔宋〕刘应时(21)
雨后访田家……………〔宋〕刘应时(21)
田家……………〔宋〕郑清之(21)
有田妇献水麦,甚美,不知溲沱玉食曾有此否,
感怅作诗……………〔宋〕舒岳祥(22)
喜食新麦……………〔宋〕舒岳祥(22)
邀陈氏子饭,归似铜山珣老……………〔元〕戴表元(22)
修德惠《枯木图》次韵四首(选一)
……………〔明〕方孝孺(22)
客至……………〔明〕方孝孺(22)
耕叟……………〔明〕应履平(23)
登东山……………〔明〕黄永言(23)
八月四日遣兴(二首选一)……………〔明〕丰坊(23)
麦饭……………〔明〕汪枢(23)
饭麦谣二首……………〔清〕陆宝(23)

秋怀(二首选一)……………〔清〕万斯同(24)
尝新麦……………〔清〕包旭章(24)
赠麦俞省庵(大鼎)二十韵……………〔清〕叶燕(24)
西郊刈稻(五首选一)……………〔清〕陈元林(24)
尝麦……………〔清〕徐玉(25)
湖庄食麦蚕粥邀心水同赋……………〔清〕厉志(25)
芦江竹枝词(五首选一)……………〔清〕刘翼(25)
麦饭歌……………杨翰芳(25)

【杂粮类】

荞麦

四明山中十绝·羊额岭……………〔元〕戴表元(26)
晚过湖滨(四首选一)……………〔清〕谢守稼(26)
天童道中……………〔清〕陈仅(26)
自甬归(二首选一)……………〔清〕杨泰亨(26)
荞麦行……………〔清〕厉志(27)
余姚竹枝词(二百首选一)……………〔清〕宋梦良(27)

南瓜

秋收竹枝词(八首选一)……………〔清〕施育凤(27)
清门引·咏南瓜……………〔清〕倪象占(27)
余姚竹枝词(二百首选一)……………〔清〕宋梦良(27)
思瓜……………杨翰芳(28)
买南瓜……………杨翰芳(28)

豆粥、豆饭

范叔刚以诗送豆粥,次韵答之
……………〔宋〕孙应时(28)
豆饭歌……………〔清〕费金珪(28)
题许通画牛为从子伯观……………〔清〕陈梓(28)

番薯

蓬岛樵歌(一百十六首选一)
……………〔清〕钱沃臣(29)
蓬岛樵歌续编(一百〇八首选一)
……………〔清〕钱沃臣(30)
食番茹诗……………〔清〕陈庆槐(30)
劝民种菽备荒诗六十韵
……………〔清〕陈仅(30)
寓目得六绝句(选一)……………〔清〕姚燮(32)
西沪棹歌(一百二十首选一)
……………〔清〕姚燮(32)
蕃薯……………〔清〕徐鏞(32)
田歌(二十首选一)……………〔清〕陈得善(32)
余姚竹枝词(二百首选一)……………〔清〕宋梦良(32)
剡源竹枝词(三十首选一)……………〔清〕赵需涛(32)

山北乡土集·松淹浦行货……〔清〕范观濂(32)
 梧岑杂咏(二十首选一)……〔清〕鲍 谦(33)
 梁坑竹枝词(选一)……〔清〕潘智进(33)
 初冬旅怀……杨翰芳(33)
 隐坐先生荣长南田,寄示公余口占绝句八首,
 钦佩良深,谨步原韵奉酬,还希郢政
 ……………吕耀铃(33)

番薯粉

薯 粉……〔清〕王蔚兰(33)
 薯 粉……〔清〕沈炳如(33)
 薯 粉……〔清〕欧景岱(34)

附:

甘薯赋……〔清〕倪象占(34)
 劝谕种红苕晒丝备荒示……〔清〕陈 仅(34)
 甘薯赋……朱 浩(35)

玉 米

御 麦……〔清〕倪象占(36)
 陆 谷……〔清〕孙事伦(36)
 剡源竹枝词(三十首选二)……〔清〕赵需涛(36)

薏 米

观万堂前蕉苇为风雨所败,对之有感
 ……………〔宋〕舒岳祥(36)
 过谢天童书室……〔清〕娄景璧(36)
 夏日遣怀诗(六十首选一)……〔清〕朱文治(37)
 病中食物四咏·薏珠……〔清〕郑勋(37)

芝 麻

至武陵庄作……〔明〕杨持载(37)
 过北山田庄……〔明〕孙 鏊(37)
 题阿育王精舍……〔清〕傅嘉让(37)
 僻岛田家……杨翰芳(38)

菰米饭

和庵主故居……〔宋〕释濡泳(38)
 题危太朴检讨《借船图》,次叶敬常编修韵
 ……………〔元〕张仲深(38)
 田家乐……〔清〕方 鉴(39)
 四明洞天土物诗·菱湖菱……〔清〕全祖望(39)
 姚江棹歌(百首选一)……〔清〕邵晋涵(39)
 秋兴百一吟·秋渔……〔清〕陈 仅(39)

【面点、小吃类】

面 条

余生日具杯酒为母寿。思壬子岁在荆州,癸丑岁

在成都,诸公为余作盛集,而余意不适也
 ……………〔宋〕孙应时(40)
 次钱槐隐素面韵……〔宋〕释大观(40)
 谢居简送茶麪……〔宋〕陈 著(41)
 留山甫……〔宋〕舒岳祥(41)
 夏日山居好十首(选一)……〔宋〕舒岳祥(41)
 评 花……〔宋〕舒岳祥(41)
 次韵和正仲种菜种麦(二首选一)

…………〔宋〕舒岳祥(41)
 安住寺道中……〔宋〕舒岳祥(41)
 无 题……〔宋〕舒岳祥(41)
 赵寿父游杭……〔元〕戴表元(42)
 参府叶芬洲招食蝴蝶面……〔清〕李 瞰(42)

米 线

陈表道惠米缆……〔宋〕楼 钥(42)

包馅面食

蟹 包……〔宋〕高似孙(43)
 次韵前人食素馄饨……〔宋〕陈 著(43)
 余姚竹枝词(二百首选二)……〔宋〕宋梦良(43)

汤 圆

人月圆·咏圆子……〔宋〕史 浩(43)
 粉蝶儿·咏圆子……〔宋〕史 浩(44)
 西沪棹歌(一百二十首选一)
 ……………〔清〕姚 燮(44)
 甬上竹枝词(十二首选一)……〔清〕戈鲲化(44)
 骆驼桥村竹枝词(五十首选一)
 ……………〔清〕盛钟襄(44)

酒 酿

蓬岛樵歌(一百十六首选一)
 ……………〔清〕钱沃臣(44)

粽 子

鄞西竹枝词(五十首选一)……〔清〕万斯同(45)
 九日塾前暴背……〔清〕宗 谊(45)
 与仲良出都城后因各赋怀……〔清〕钟 韶(45)
 角 黍……〔清〕黄 璋(46)
 蓬岛樵歌(一百十六首选一)
 ……………〔清〕钱沃臣(46)

糍、糰

白糍寄梦勾……〔宋〕释智愚(46)
 蓬岛樵歌(一百十六首选一)
 ……………〔清〕钱沃臣(47)
 三月三日寒食节坐雨……〔清〕钟 韶(47)

田家杂兴十五章(选一)……〔清〕姚 燮(47)
甬上竹枝词(十二首选一)……〔清〕戈鲲化(47)
山前竹枝词(选一)……〔清〕徐 鏞(47)

年糕

蓬岛樵歌(一百十六首选一)
……〔清〕钱沃臣(48)
消寒竹枝词(四十首选二)……〔清〕朱文治(48)
姚江竹枝词(选一)……〔清〕翁忠锡(48)
正月竹枝词……〔清〕胡杰人(48)
童小桥饷年糕,作此调之(节选)
……〔清〕姚景夔(48)
做宁波年糕……〔清〕佚名(49)
鄞城十二月竹枝词(选一)
……张廷章(49)
四门竹枝词(百首选一)……谢 翹(49)

饼

竹枝词(三十首选一)……〔明〕屠 隆(49)
春 饼……〔明〕鲍 旬(50)
食韭饼作……〔清〕宗 谊(50)
一枝春·春饼……〔清〕姚 燮(50)
明平倭臣咏·戚少保继光……〔清〕陈 劭(50)
蛟川竹枝词(四首选一)……〔清〕袁 谟(51)
月 饼……〔清〕方 镇(51)

附:

谢陈鱼门太守惠笔润及月饼蜜枣启(节选)
……〔清〕郭传璞(52)
蒸酥记(节选)……〔清〕陈 梓(52)

米 汤

米 汤……〔清〕郭传璞(52)
米 汤……〔清〕王蒨兰(52)
米 汤……〔清〕沈炳如(53)
米 汤……〔清〕欧景岱(53)
米 汤……〔清〕王蒨蕙(53)

各式糕点

除 夕……〔宋〕舒岳祥(53)
次韵咏麻糖答雪湖……〔明〕谢 迁(54)
病中有人见遗杞羹、蜜糕、佳茗,诗以代谢
……〔明〕万达甫(54)
西沪棹歌(一百二十首选一)
……〔清〕姚 燮(54)
余姚竹枝词(二百首选一)……〔清〕宋梦良(55)
骆驼桥村竹枝词(五十首选一)

……〔清〕盛钟襄(55)
四门竹枝词(百首选一)……谢 翹(55)

米 胖

时同弟以米胖见饷……〔清〕谢泰宗(55)

丫头羹

蛟川竹枝词(二十二首选一)
……〔清〕张振夔(56)
风俗咏……〔清〕张振夔(56)

蔬菜篇

泛 写

嗜菜篇……〔明〕屠 瑜(58)
闵 菜……〔明〕谢 迁(58)
摘园蔬……〔明〕孙 鏊(58)
午过田家小憩……〔明〕孙 鏊(59)
临食四赞·菜蔬赞……〔明〕冯京第(59)
菜园为水所淹……〔清〕王之琰(59)
积雪经旬,掘取蔬圃菜根,活火烹之,觉冷淡
滋味绝胜浓鲜。因忆罗昭谏诗“概冻野蔬
和粉重,扫庭松叶带苏烧”,情事宛然,为
赋此诗……〔清〕张起宗(59)
种 菜……〔清〕陈 梓(60)
儒味原长似菜根……〔清〕谢垣祚(60)
秋兴百一吟·秋蔬……〔清〕王启元(60)
蛟川竹枝词(十七首选一)……〔清〕谢琪贤(60)
种菜用山谷《食笋》韵……〔清〕冯登府(60)
秋兴百一吟·秋蔬……〔清〕洪晖吉(61)
菜……〔清〕徐 鏞(61)
友人送菜……〔清〕梅调鼎(61)

附:

菜咏序……〔明〕屠本峻(61)

【根茎类】

芋 艿

收芋偶成……〔宋〕陈 著(62)
培 芋……〔明〕谢 迁(62)
芋 田……〔明〕倪宗正(62)
芋 田……〔明〕倪宗正(62)
奉和叔父访戴秉诚诗韵(四首选一)
……〔明〕张邦奇(62)
山居杂咏(四首选一)……〔明〕丰 坊(63)
三五七言(四首选一)……〔明〕丰 坊(63)

蹲 鸥	〔明〕屠本峻(63)
偶然作效唐白傅体	〔明〕屠本峻(63)
东山草堂	〔明〕杨承鲲(63)
早秋刈获述怀(二首选一)	〔明〕汪 枢(64)
郊 扉	〔明〕陆 宝(64)
冬 庵	〔明〕陆 宝(64)
村居杂咏(二十一首选二)	〔清〕周 容(64)
寓寿国寺山房四首(选一)	〔清〕李邺嗣(64)
和寄翁移居(四首选一)	〔清〕汪 涛(64)
赠友人	〔清〕万斯同(65)
谢农家惠芋	〔清〕宗 谊(65)
煨芋分韵	〔清〕全祖望(65)
游小浹江醉归	〔清〕傅嘉让(66)
寒村即景	〔清〕屠懿行(66)
消寒竹枝词(四十首选一)	〔清〕朱文治(66)
桥 东	〔清〕朱文治(66)
芋 区	〔清〕景 云(66)
芋	徐 玉(66)
田家杂诗	〔清〕余 江(67)
水云禅院杂咏(六首选一)	〔清〕柯振岳(67)
东湖杂诗(十二首选一)	〔清〕徐甲荣(67)
蛟川物产五十咏·芋头	〔清〕谢辅坤(67)
煨 芋	姚 燮(67)
食 芋	〔清〕姚 燮(67)
冬晚田家杂兴(选一)	〔清〕陈汝谐(68)
芋	〔清〕徐 鏞(68)
清湖竹枝词(三十六首选一)	

..... 〔清〕张宗录(68)

竹 笋

送才上人还雪窦寄达观禅师	〔宋〕梅尧臣(69)
和葺芷笋诗	〔宋〕郑清之(69)
育王涵秋亭	〔宋〕戴 栩(69)
村庄麦饭、菰笋,有怀达善、正仲、帅初,因寄 袁仲素季厚、陈用之	〔宋〕舒岳祥(70)
赠陈用之,羨渠食笋也	〔宋〕舒岳祥(70)
次韵袁季厚惠苦笋、杨梅二首(选一)	
.....	〔元〕袁 楠(71)
寄贤佐楼俯	〔元〕杜国英(71)
食新笋	〔元〕任士林(71)
苦 笋	〔明〕张 琦(72)
山庄杨梅熟,摘奉雪湖,辱诗并惠干笋,仍用 林都宪韵答之	〔明〕谢 迁(72)
次韵酬吴天彝太守惠笋	〔明〕谢 迁(72)

西山汪氏积庆庵	〔明〕张邦奇(72)
建岙即事(三首选一)	〔明〕张邦奇(72)
萧皋别业竹枝词(十首选一)	
.....	〔明〕沈明臣(72)
斲 笋	〔明〕李 竣(73)
青 垫	〔明〕汪 枢(73)
冬日留诸友酌丰对楼	〔明〕沈当路(73)
新笋二十韵	〔明〕全大和(73)
烧 笋	〔明〕戴 澳(74)
苏幕遮·香雪坞斲笋摘梅佐酒独酌	
.....	〔明〕戴 澳(74)
春日偕孙鸿羽入戴有斐过云庄,各赋竹枝词	
.....	〔明〕周立本(74)
山中食鲜笋	〔明〕张鸣喈(74)
追和宋舒龙图《明州杂诗》原韵(十首选一)	
.....	〔清〕陆 宝(75)
春 笋	〔清〕陆 宝(75)
食乌笋有怀杜言师	〔清〕谢泰宗(75)
食乌笋二首	〔清〕谢泰宗(75)
斲 笋	〔清〕周 容(76)
村居杂咏(三十一首选一)	〔清〕周 容(76)
散怀十首(选一)	〔清〕李邺嗣(76)
客有谈故园花事者,感而有赋	
.....	〔明〕张煌言(76)
乡中送笋	〔清〕姜宸英(76)
冒雨锄新笋	〔清〕沈士颖(77)
煮新笋	〔清〕沈士颖(77)
和旦中谢芽笋韵	〔清〕沈士颖(77)
尾犯·笋	〔清〕邵 瑛(77)
食 笋	〔清〕黄绪奎(77)
瞭舍采茶杂咏(四十三首选一)	
.....	〔清〕郑 梁(77)
元夕后,连日风雨作,寒山僧馈笋,至午餐 甚甘,率成一首	〔清〕张起宗(78)
次韵和安公笋熟见怀	〔清〕郑 性(78)
馈万西郭园笋	〔清〕范 坊(78)
蓬岛樵歌(一百十六首选一)	
.....	〔清〕钱沃臣(78)
姚江棹歌(百首选一)	〔清〕邵晋涵(78)
奉和丁蕙东先生(百川)食燕笋二首	
.....	〔清〕黄澄量(78)
叠前韵奉和来诗订游白云寺	
.....	〔清〕黄澄量(79)
消寒竹枝词(四十首选二)	〔清〕朱文治(79)

自南雷至冠佩山行杂诗(八首选一)

〔清〕朱文治(79)

食园中燕来笋〔清〕朱文治(79)

即事(二首选一)〔清〕朱文治(79)

蛟川物产诗(五十首选四首)

〔清〕谢辅绅(79)

蛟川竹枝词(八首选一)〔清〕张本均(80)

芦江竹枝词(二十四首选一)

〔清〕胡有怀(80)

笋〔清〕徐 镛(80)

清湖竹枝词(三十六首选一)

〔清〕张宗录(80)

竹 笋〔清〕石与杭(80)

村游(二首选一)〔清〕郑 望(80)

过周山人家〔清〕梅鼎和(80)

春日园居杂兴(十三首选一)

〔清〕刘慈孚(81)

石门竹枝词(选一)〔清〕王慕兰(81)

杂 笋 杨翰芳(81)

毛 笋 杨翰芳(81)

蔓 菁

六言山居(十首选一)〔宋〕释绍昙(82)

自归耕篆畦,见村妇有摘茶、车水、卖鱼、汲水、
行馐、寄衣、舂米、种麦、泣布、卖菜者,作

《十妇词》(十首选一)〔宋〕舒岳祥(82)

次韵和正仲种菜种麦(二首选一)

〔宋〕舒岳祥(82)

题蔓菁〔明〕张邦奇(82)

刈稻毕,督仆夫耕西田,将种冬菜

〔清〕李邕嗣(82)

城居将往庄田种春菜,督勤诸仆

〔清〕李邕嗣(83)

悟留过饭东斋〔清〕李邕嗣(83)

戊戌岁暮(二首选一)〔清〕释等安(83)

西杨(节选)〔清〕姚 燮(83)

萝 卜

周翁留饮酒〔宋〕陈 著(84)

胜泉庄收获杂诗(三首选一)

〔清〕范 核(84)

霜叶飞·写生萝卜〔清〕邵 瑛(84)

吃 斋〔清〕黄 璋(84)

剡上竹枝词(八首选一)〔清〕孙事伦(84)

鄞北杂诗(选一)〔清〕袁 钧(84)

莱 菔〔清〕徐 镛(85)

四门竹枝词(百首选一) 谢 翹(85)

薯 蕷

山水图(十首选一)〔明〕张 琦(85)

薯 蕷〔明〕屠本峻(85)

十二月一日(三首选一)〔清〕毛 彰(85)

香 芋

半 芋〔宋〕释普明(86)

香 芋〔明〕屠本峻(86)

雪晓怀西清田舍(二首选一)

〔明〕杨承鲲(86)

自适(二首选一)〔明〕冯嘉言(86)

寄韩桴叟上虞〔清〕宗 谊(86)

黄独吟〔清〕释智远(87)

山居(三首选一)〔清〕释智远(87)

马铃薯

和蔬菜〔清〕陈 仅(87)

百 合

百 合〔宋〕舒岳祥(87)

百 合〔明〕屠本峻(88)

种百合〔清〕黄宗羲(88)

雨后移栽百合花二首 胡丛卿(88)

苋 菜

又答韵〔宋〕孙应时(89)

泌生日(二首选一)〔宋〕陈 著(89)

老儒不用忧歌〔宋〕舒岳祥(89)

摘苋(八首选二)〔清〕周 容(89)

题画菜(二首选一)〔清〕姜宸英(90)

拔 苋〔清〕宗 谊(90)

甬江竹枝词,俚句敬呈大吟坛斧政(选一)

〔清〕白下痴道人小池(90)

四门竹枝词(百首选一) 谢 翹(90)

【豆类类】

泛 写

食豆莢〔宋〕郑清之(90)

偶 成〔明〕张 琦(90)

口占呈全完白四首〔清〕李邕嗣(90)

午 餐〔清〕宗 谊(90)

小饮桥北农家(二首选一)〔清〕宗 谊(91)

即 事〔清〕王之琰(91)

鲜 豆〔清〕周 燮(91)