



13
1969
7



門 1 3
號 1969
卷 7

門 4 3
號 1969
卷 14

格致鏡原卷二十三

飲食類三



世本夙沙氏始煮海為鹽夙沙黃帝臣禮記

鹽曰醜醜鄭注大醜曰醜醜味之厚也說文河內謂

之醜越絕書注越人謂鹽曰餘說文東方謂之斥

西方謂之鹵斥鹵醜地可煮為鹽者也漢食貨志王

莽詔曰夫鹽食肴之將北魏書元嘉奏云鹽天藏也

論衡潤下作醜水之滋味也東海水醜流廣大也西

州鹽井源泉浚也周禮鹽人掌鹽之政令以供百事

之鹽管子海上之國謹正鹽羨十口之家十人食鹽

格致鏡原卷二十三 飲食類

早稻田 大學 圖書館
號 26.11.1 雙
藏 書

百口之家百人食鹽終月大男食鹽五升少半大女食

鹽三升少半吾子食鹽二升少半此其大例也吾子小男小女

也孔平仲談苑石曼卿以館職通判海州官滿載私

鹽兩船至壽春託知州王子野貨之時禁網寬賒曼卿

亦不為入忌於是市中公然賣學士鹽隣幾雜志煮

鹽用蓮子為候十蓮者官鹽也五蓮以下鹵水滴為私

鹽也私鹽色紅白燒焰灰染其色以效官鹽子是嗅以

辨之西溪叢語予監台州杜濱鹽場日以蓮子試滴

擇蓮子重者用之滴浮三蓮四蓮味重五蓮尤重蓮子

取其浮而直若二蓮直或二直二橫即味差薄若滴更

薄即蓮沉于底而煎鹽不成閩中之法以雞子桃仁計

之滴味重則正浮在上鹹淡相半則二物俱浮與此相

類演繁露鹽已成滴水者暴烈日中數日即成方印

潔白可愛初小漸大或十數印繫繫相連戴埴鼠璞

海鹽練治後成其為鹽也難壞鹽池出水即成其為鹽

也易壞其理一也七修類葉好鹽中用阜茨于中雖

瓮籠盛之無滷矣水全錄其為鹽

出產羣書考索青州鹽出于東海幽薊大同橫野有

鹽池其鹽出于北海嶺南鹽出于南海劍南西川鹽出

于井末康軍鹽出于崖并州鹽出于池是為鹵池胡中

鹽出于木又有出于石西夏鹽初唐鹽州五原有烏池

白池瓦池細項池靈州有溫泉池兩井池長瓦池五泉

池紅桃池回樂池洪靜池會州有河池其鹽青 〔彙苑〕

詳註海鹽凡六路池鹽則陝西解州解與安邑兩池井

鹽則川陝四路 〔羣書考索〕京東河北淮南兩浙福建

廣南凡六路其煮鹽之地曰亭場民曰亭戶或謂之竈

戶有鹽下歲課入官受錢或折租賦 〔羣書考索〕陝西

鹽初安邑解縣有池五總曰兩池北方全藉之其為鹽

如耕種疏為畦隴圍壅其外以水灌其間必俟南風起

此鹽遂熟風一夜起水一夜結成鹽如南風不起則課

利遂失其鹽為顯周官之所謂鹽鹽是也 〔隣幾雜志〕

解池鹽歲課愈多而不精者老云每風雨起鹽結須以

扒攪轉令風次則堅實今任其自熟其畦下者卒虛軟

〔唐李師古傳〕棣州有蛤燥鹽池歲產鹽十數萬斛

華陽國志越嵩羣夷有鹽池積薪以池水灌而復焚之

成鹽 〔益州記〕越嵩煮鹽先燒炭以鹽井水浸炭刮取

鹽 〔北史〕新羅水氣醜生鹽于木皮之上亦有鹽池

星槎勝覽卜刺哇國與木骨都束國接連傍海砌石為

屋有鹽池投樹枝于池良久成白鹽 〔唐南蠻傳〕初安

寧城有五鹽井人得煮鬻自給玄宗詔特進何履光以

兵定南詔境取安寧城及井 〔元和郡國志〕鹽井在成

州長道縣東三十里水與岸齊鹽味與海鹽同 〔彙苑〕

詳註陵州鹽井陰氣襲人入者輒死候雨入井則隨雨

施工後人以木盤貯水鑿竅酸水如雨點于井上 〔郡〕

志陵州井乃東漢張道陵所開曰狼毒井有毒龍藏井中及鹽神玉女為崇天師以道力驅出毒龍禁玉女於井下然後獲鹽泉之利
物類相感志鹽田在河東郡有一大澤澤中產鹽引水沃之則自成號曰鹽田取之無盡不沃則無也
朝野雜記大寧之井鹹泉出于山竇有如飛瀑民間分而引之
唐書黑水靺鞨有鹽泉氣蒸薄鹽凝樹顛
北史仇池上有豐水泉煮土成鹽
唐會要武德七年長安古城鹽渠水中生鹽色紅白而味甘狀如方印
瀛涯勝覽忽魯謨斯國有一火山四面各產一物一面海邊出鹽如紅礬可末而食之不潮濕鑿之一塊有三四百斤者王令人守視貨之

魏書忽吉國水氣鹹凝鹽生樹上
酉陽雜俎訶陵最富有穴自湧鹽
華陽國志汝山有鹽石煎之得鹽

各類
宋食貨志鹽之類有二引池而成者曰鹽周官所謂鹽也

周禮籩人職云朝事之籩其實白黑形鹽
注籩鹽以為虎形謂之形鹽故春秋傳曰鹽虎形
內則桃

諸梅諸卵鹽
注卵鹽大鹽形如鳥卵也
周禮籩人掌

鹽之政令祭祀共其苦鹽散鹽賓客共其形鹽王之膳羞共其飴鹽
注苦鹽出于池鹽為顆未練治味鹹苦散

鹽印末鹽出于海及井并煮鹹而成者鹽皆散末也形鹽印印鹽積鹵所結形如虎也飴鹽以飴雜和鄭云飴

鹽鹽之甜者今戎鹽有焉疏云飴鹽卽石鹽也。盧毓
冀州論河東有大鹽。本草經大鹽一名胡鹽戎鹽主
明目去病益氣牢肌骨去毒虫鹵鹽一名寒石味苦治
消渴長肌膚去大熱除邪氣下毒虫。博物志戎鹽累
卵卽青鹽之大顆者也。物類相感志戎鹽亦名朝鹽
用之可黏綴雞卵爲等級也。涼州異物志姜賴之墟
今稱龍城生赤黑鹽以其生于胡國名戎鹽張掖有池
產紅鹽。五代史晉天福二年于闐遣使來貢紅鹽。
食物本草階成永康諸處鹽生山崖中狀如白礬名馬
鹽。廣志鹽體同于水故多產于海濱海東有印成鹽
西方有石子鹽皆生于水北胡有青鹽五原有紫鹽波

斯國有白鹽如石子。呂氏春秋和之美者有大夏之
鹽。管子齊有渠展之鹽燕有感東之黃。延篤與李
文德書晉國有郁瑕氏之鹽。柳宗元晉問猗氏之鹽
晉寶之大也。北魏書世祖南伐遺李伯陽劉義恭等
鹽各九種曰凡此諸鹽各有所宜白鹽食鹽土上所自
食黑鹽治腹脹氣喘胡鹽治目病戎鹽治諸瘡赤鹽駁
鹽鳧鹽馬齒鹽四種並非食鹽。北史崔浩常論事帝
賜御縹膠酒及水晶鹽曰味卿言有如此鹽酒。西陽
雜俎胸膈懸鹽井有鹽方寸中央隆起鹽如張傘名曰
傘子鹽。北戶錄恩州有鹽場色如絳雪驗之卽煎
時染成差可愛也鄭公虔云琴湖池桃花鹽色如桃花

隋月盈縮在張掖西北〔元氏掖庭記〕有蒼霜鹽〔沙

州記〕白大嶺嶺北乙沸界屈海海西南三百里有鹽從

濶半寸形似石味甚甜美無忝河東也〔梁四公記〕交

河之間平積中掘深數尺有未鹽如紅如紫色鮮味甘

食之止痛〔吳時外國傳〕海州有灣灣內常出自然白

鹽嶧嶧如細石子每歲以一車輸王國用〔西陽雜俎〕

白鹽崖有鹽如水精名爲君玉鹽〔金樓子〕胡中有鹽

瑩徹如水晶謂之玉華鹽〔一統志〕屬賓國產水晶鹽

堅明如水晶琢之爲鹽以水濕之可和肉食〔異物志〕

天竺國有白鹽狀如石英〔白六帖〕天竺國有梁置鹽

〔續漢書〕天竺國在月氏東南數千里其國有黑鹽黃

鹽和帝時數遣人貢獻後西域反畔乃絕〔西公記〕高

昌國遣使貢鹽二顆顆大如斗狀白似玉杰公謂其使

曰鹽一顆是南燒羊山月望收之者一北燒羊山非

月望收之者明徹如冰以醴藁煮之可驗〔北史〕高昌

產赤鹽其味甚美復有白鹽其形如玉高昌人取以爲

枕〔北史〕隋煬帝遣杜衍滿使西域至安國

〔漢書〕得五色鹽而返〔酉陽雜俎〕昆吾陸鹽周十餘里

無水自生未鹽月滿則如積雪味甘月虧則如薄霜味

苦月盡鹽亦盡〔唐書〕西域骨咄有四大鹽山山出烏

鹽〔一統志〕古車師國今火州有白赤鹽白如玉赤如

朱 〔陳藏器本草〕鹽麩樹一名叛奴鹽一名天鹽一名木鹽。蜀人謂之酸桶。博物志云酸桶七月出穗。蜀人謂之呈呈音穗。其字從一從口。從土與才。畧之圭不同。升菴外集。檄櫬生吳蜀山中。子有鹽。如霜。滇中名鹽。霜果。〔春渚紀聞〕蕭注從狄殿前之破蠻洞也。收其實貨。珍異得一龍長尺餘。云是鹽。龍蠻人所豢也。藉以銀盤中置玉盃。以玉筋撫海鹽飲之。每鱗甲中出鹽如雪。則收取用酒送一錢。七專主興陽而前此無說者何也。後因蔡元度就其體。舐鹽而龍死。其家以鹽封其遺體。三數日用亦大有力。後聞此龍在蔡元長家云。〔物類相感志〕鹽根一名太陽。玄精出河中。解縣鹽池中本鹽根。

也其色理如玉質狀有如龜帶黑不佳黃白明淨者如永

醬

總論

〔風俗通〕醬成于鹽而鹹于鹽。夫物之變有時而

重

〔禮記〕醬齊視秋時。〔鄭注〕醬宜涼也。〔周禮〕膳夫掌

王饋食。醬百有二十。〔范子〕計然。醬出東海上。價斤

二百中。百下三十。〔史記〕通邑大都。醢醬千。魏比千乘

之家。〔風俗通〕雷鳴不得作醬。令人腹中雷鳴。〔清異

錄〕醬八珍。主人也。反是為惡醬。為廚司大耗。

名類

〔丙則〕濡雞醢。醬寔蓼。濡魚卵。醬寔蓼。濡鼈醢。醬

寔蓼。魚膾芥醬。麋腥醢。醬。〔漢武內傳〕西王母謂帝曰

神藥上有連珠雲醬玉津金醬中有元靈之醬神仙

食經十二香醬以沉香等油煎成服之謝靈運食經有

手日醬漢書西南夷傳南粵食蒙蜀梅醬注劉德曰

梅樹如桑其椹長二三寸味酢取其實以為醬美蜀人

以為珍味師古曰劉說非也子形如桑椹耳緣木而生

非樹也子又不長一二寸味尤辛不酢枸與同枚乘七

發芍藥之醬白虎通榆莢醬曰醃結魏武帝食制

丹蓼醬宋書孝武作四時詩曰鮑醬調秋菜晉公

遺語唐世風俗貴重葫蘆醬北堂書鈔周書云伊尹

受命于湯賜鯁鯁之醬方言曰魚皮鯁鯁之醬為貴注

曰鯁鯁魚名也余謂解詁醃鯽醬漢律會稽郡獻

鮭醬北堂書鈔朱登為東海相遺傲蟹醬傲報曰謹

分其貺于三老尊行者曷敢獨享也天中記石崇冬

月得蟹醬晉武帝與山濤書兼致魚醬一斗百六

帖梁劉孝儀謝蝦醬啓云龍醬傳甘退誠可陋蛭醃稱

貴追覺失言祿山事迹祿山進鹿尾醬北戶錄廣

人掘大蟻卵為醬名蟻了醬嶺表錄異交廣溪洞間

首長多收蟻卵淘漉令淨鹵以為醬或曰其味酷似肉

醬楊慎外集南俗以蘆鱈鮓魚為醬元氏掖庭記

醬有蟻子醬鶴頂醬提蘇醬雷青日札宋有紅螺醬

今富家有枸杞醬玫瑰醬

醋

總論

食品須知醃酸味亦曰醋釀米糟為之也食品
 中用之所以殺腥內及其氣亦所以釀菜而柔之者也
 以濟百味學齋佔異九經中無醋字止有醃及和用
 酸而已至漢方有此字荀子醃酸而蚋聚升菴外
 集酢古音醋言其有酸味也本草玉石下品部漿水味
 甘酸微溫無毒主調中引氣宣和強力通關開胃調理
 腑臟粟米新熟白花者佳煎為醋止嘔噦白人膚體如
 繪帛為其常用故人不齒其力魏名臣傳中書監劉
 放曰官販苦酒與百姓爭錐刀之末請停苦酒注醋也
食經作苦酒法用烏梅以酒漬之暴乾作屑欲食輒
 投水內作平成苦酒法取黍米一斛以熱粥澆其上二

日便成酢外國作苦酒法用水一升三合正月九日熟
 一銅七調之一杯可食三十人北夢瑣言火燒瘡無
 出醋泥甚驗孫光憲嘗家人作煎餅一婢抱竝子擁爐
 不覺落火炭之上遽以醋泥傅之至曉不痛亦無癢痕
 是知俗說不厭多聞庶物異名疏華池左味仙家謂
 醋也

名類

風土記在廣曰梅醃苦酸之用也漢武內傳
 西王母謂帝曰仙藥有鳳林鳴酢酢一作醋廣博物志少
 年眼中常見一鏡醫士曰郎君吃鱸太多有魚鱗在胸
 中所以眼花乃設芥醋一甌因飢啜之遂愈晉公遺
 語唐世風俗貴重桃花酸醋元氏掖庭記醋有杏花

酸。脆。棗。酸。潤。腸。酸。苦。蘇。漿。事物紺珠。紅醋。用米或糟
搗成酸香之味上品。事物原始。今用米如造酒法上
者色紅名珠。見滴醋。

蜜

總論

仙經蜜為衆口芝。

太平廣記。百花醴蜜也。

名物考。楊行密據揚州。揚人呼蜜為蠶糖。庶物異名
疏。蜂房割蜜如梅花者。色白。另一處雜花者。則皆黃若
山蜜。則穢蕊俱來。凡蜂取花。先以水濡足。無水處。即以
溝穢之水。故山蜜多不佳。東觀漢記。上嘗與朱祐共
買蜜合藥。上追念之。即賜祐白蜜一石。問何如在長安
時。其買蜜乎。丹鉛錄。三蒼解詁。字云。醴。冥果青色也。

蓋冥果蜜煎果也。以銅青浸之。加蜜而冥于缶中。故曰
冥果。南史。宋明帝嗜蜜。漬鯁鯪。五代史。于闐國其
食。糲沃以蜜。唐書。崔彥曾署張佛筵液。蜜為人。花
木考。回回田地有年七八十歲老人。自願捨身濟衆者。
絕不飲食。惟澡身。啖蜜。經月便溺。皆蜜。既死。國人殮以
石棺。仍滿用蜜浸。鐫志歲月于棺。蓋瘞之。俟百年後。啓
封。則蜜劑也。凡人損折肢體。食少許。立愈。雖彼中亦不
多得。俗曰蜜人。番言木乃伊。

蜜

漢武內傳。西王母謂帝曰。太上之藥。有中華紫

蜜。雲山朱蜜。

北堂書鈔。隴西天水出白蜜。價值四百

杜陽編。同昌公主疾。既甚。醫者欲難其藥。卽奏云得

紅密食之可愈上令內庫得紅蜜數石本光離國所貢也
杜陽編貞元八年吳明國貢鸞蜂蜜其蜂之聲有如鸞鳳而身被五色大者可重十餘斤爲窠于溪巖峻嶺間大者占地一二畝國人採其蜜不過二合如過度則有風雷之異若候螫人則生瘡以石上菖蒲根傳之即愈其蜜色碧常貯之于白玉瓶表裏徹如碧琉璃久食之令人長壽顏如童子髮白者應時而黑
孔六帖蜀中有竹蜜蜂好于野竹上結窠窠大如雞子有蒂長尺許窠與蜜竝紺色可愛甘倍于常蜜
老學菴筆記亳州太清宮檜至多檜花開時蜜蜂飛集其間作蜜極香而味微苦謂之檜花蜜
事物紺珠黃連蜜出宣州

色黃味小苦名苦蜜。梨花蜜出雍洛如凝脂何首烏蜜出柘城色大赤。
本草經崖蜜令人食之不飢明目延年
演繁露崖蜜者蜂之釀蜜即峻崖懸窠其窠使人不可攀取也而人之用智者伺其窠蜜成熟用長竿繫木桶度可相及則以竿刺窠窠破蜜注桶中是各崖蜜也
爾雅翼北方地燥多在土中故多土蜜南方地濕多在木中故多木蜜
廣輿記廣東瓊州土產波羅蜜大如斗剖之如蜜
西陽雜俎北天竺國有蜜草蔓生大葉秋冬不凋受霜露成蜜
花木考安定阿端刺蜜羊刺草上生蜜其味甚佳
梁四公記南平城羊刺無葉其蜜色明白而味甘鹽城羊刺葉大其蜜色青而味

薄

糖

集韻糖一名燕飴。京州異物志石蜜之滋甜于浮萍非石之類假石之名實出甘柘變而凝輕。注甘柘似竹煮而曝之則凝如石而其輕。太平御覽交趾甘柘大者數寸煎之凝如冰破如博棊謂之石蜜。續漢書天竺國出石蜜。本草煉糖和乳為石蜜。一名石飴味甘調五臟益氣強志除百病服之不飢。演繁露張衡七辨曰沙飴石蜜遠國貢儲即今沙糖也。唐玄奘西域記以西域石蜜來詢知其法用蔗汁蒸造太宗令人製之味色皆踰其初即中國有沙糖之始耶。唐書太宗遣

使至摩揭陀國取熬糖法即詔揚州上諸蔗柞潘如其劑色味愈西域遠甚。老學菴筆記聞人茂德言沙糖中國本無之唐太宗時外國貢至問其使人此何物云以甘蔗汁煎用其法煎成與外國者等自此中國方有沙糖。方國志大食國秋時收露朝陽曝之即成糖霜。蓋甘露蜜也。王灼糖霜譜糖霜一名糖冰。福唐四明番禺廣漢四郡所產甚微而碎色淺味薄。纔比遂寧之最下者先時唐大曆間有鄒和尚者跨白驢居織山一日驢犯山下黃氏蔗苗黃請償于鄒鄒曰汝未知嘗蔗糖為霜利當十倍因傳其法後知鄒為文殊化身而白驢者獅子也。學齋佔畢按宋玉大招已有柘漿字是

取蔗汁已始于先秦也前漢郊祀歌柘漿析朝醒注謂
取甘蔗汁以為飴也又孫亮取交州所獻甘蔗飴而二
禮注飴字俱云煎米麩也一名飴則是煎蔗為糖已見
于漢時甚明而說文及集韻並以糖為蔗飴曰飴曰飴
皆是堅凝可食之物湘烟錄按南州異物志云交趾
甘蔗取為飴飴益珍煎而暴之凝如冰則唐以前故有
之不自鄒昉矣此足砭王灼說又物原謂孫權始效交
趾作蔗糖而說畧直以楞嚴經黑石蜜當之可見其來
益古湘烟錄猊糖見後漢顯宗紀販糖之妾見馮敬
通與婦弟任武達書南箕無舌飯多沙糖見易林大畜
之益飴餒餒飴見廣雅飴謂之餒見楊子雲方言藟糖

見齊民要術賣糖老姥見南齊書傳琰傳蘇酪沙糖見
隋書真臘傳蟹之將糖躁擾彌甚見梁書鍾岵上何循
議酒無沙糖味為他通顏色見古樂府聖郎曲焦糖幸
一盤見杜詩猶馬食之如糖故名馬糖見陳藏器本草
漢顯宗紀注以糖作狻猊形號猊糖能改齋漫錄
近世造糖之精者謂之獅子乳糖談苑乳糖師子冬
至前造者色白不壞冬至後者易敗多蛀陽氣入物其
理如此時鏡新書拒枚蜜餌即糖餠龍山食有糖餠
菊酒升菴外集周官麴釀釀儀禮注作逢蕢熬麥曰麴
熬麻曰蕢麴今之麥牙糖蕢今之麻糖也又藟糖菓絲
糖也傳芳畧記陳昉得蜀糖輒以蜜澆之曰與蜜本

莫逆交 糖霜譜 芳蔗可作沙糖 西蔗可作霜色 淺不
甚 貴杜蔗紫嫩味極厚 專用作霜 凡治蔗用十月至十
一月 先削去皮 次剉如錢 次入碾碾闕則春碾訖 號曰
泊次 蒸泊蒸透 出甑入榨 取盡糖水 投釜煎仍上蒸生
泊約糖水七分 熟權入甕 則所蒸泊亦堪榨 如是煎蒸
相接事 竟歇三日 過期則醱 再取所寄收糖水 煎又候九分
熟稠如餳 沙脚沙音嘎 插竹徧甕中 始正入甕 簸箕
覆之 此造糖霜法也 凡霜一甕 中品色亦巨 不同堆疊
如假山者 為上 團枝次之 甕鑑次之 小顆塊次之 沙脚
為下 紫為上 淡琥珀次之 淺黃色又次之 淺白為下
幽燕異記 洗心糖 茅地經冬 燒去枝梗 至春取土中根

白如玉者 搗汁煎成至甘 武林舊事 有澤州餳花花
糖 玉柱糖 琥珀蜜 范石湖詩注 烏膩糖 卽白糖 俗言
能去鳥膩 都城紀勝 市食有專賣小兒戲割糖果如
打嬌惜鰕鬚糖 宜娘打鞦韆 稠餳之類 事物紺珠 纏
糖或以茶芝麻砂仁胡桃杏仁薄荷各為體 纏之響糖
有升斗碗子石蒲瓜菱仙人鴛鴦等樣 糖精白糖再煉
凝如冰 又曰冰糖 逸雅 餳洋也 煮火消爛 洋洋然也
餳小弱于餳形 怡怡也 說文 餳豆餳也 方言云 餳謂
之餳 餳本作餳 餳和豆也 淮南子 柳下惠見餳曰 可
以養老 盜跖見餳曰 可以黏牡 見物同而用之異 注 牡
戶鍵也 演繁露 案餳餳餳皆一物也 而小有異說

文曰餈米蘘煎也餈和餈也方言曰餈謂之張皇注云
卽乾餈也餈謂之餈餈謂之餈凡餈謂之餈自關而東
通語也今人名爲白糖者是也以其雜米蘘爲之也餈
卽餈之融液而可以入之食飲中者也 荆楚歲時記
元日食膠牙餈取膠固之義 文昌雜錄禮部王員外
言昔在金陵有一士子爲魚鯁所苦累日不能飲食忽
見賣白餈者因買食之頓覺無恙然後知餈能治鯁也
後見孫真人書已有此方矣 資暇錄餈蘇乳煎之輕
餈咸云十年來始有出河中余實知其由此武臣李環
家之法也余弱冠前步月洛之綏福里方見夜作問之
云乳餈時新開是肆每斤六十文明日市得而歸不三

數月滿洛陽盛傳矣開成初余從叔聽之鎮河中自洛
招致餈者居于蒲蒲士因有是餈其法漸傳唯博滎軍
人竊得法之十八九故今奉天亦出輕餈然而劣于蒲
者不盡其妙焉 一統志撒馬兒罕地在西番有小草
叢生葉細如藍秋露凝其上味如蜜可熬爲餈與刺蜜
相近

鼓

逸雅鼓嗜也五味調和須之而成乃可甘嗜也故齊人
謂鼓聲如嗜也 丹鉛錄說文解鼓字云配鹽幽菽也
蓋鼓本豆也以鹽配之幽閉于甕蓋中所成故曰幽菽
學齋佔畢九經中無鼓字至宋玉九辨大苦鹹酸注

大苦豉也。又史記貨殖傳鹽豉。干荅前漢食貨志長安
樊少翁賣豉號豉樊是也。楚詞大苦醜酸辛甘行些
注大苦豉也。辛謂椒薑也。甘謂飴蜜也。言取豉汁調和
以椒薑醜酸和以飴蜜則辛甘之味皆發而行也。武
林舊事市食有窩絲薑豉蜜薑豉。博物志外國有豉
法以苦酒浸豆暴令極燥以麻油蒸蒸訖復暴三過乃
止然後細搗椒屑隨多少合之中國謂之康。併能下氣
調和者也。本草草豉生巴西諸國草似韭狀豉出花
中彼人食之。

格致鏡原卷二十三終

格致鏡原卷二十四

飲食類四

禮記濡肉齒決乾肉不齒決。周禮大宗伯以脰膾之
禮親兄弟之國注脰膾社稷宗廟之肉疏云社稷之肉
曰脰宗廟之肉曰膾。穀梁傳脰者俎寔祭肉也。生日
脰熟曰膾蓋社肉也。周禮注生肉曰蠶乾肉曰羶
周易噬乾肺得金矢疏乾肺是豶肉之乾者。一曰肺肉
之帶骨者。禮內則擣珍取牛羊麋鹿膾之肉必脰注
脊側肉也。詩傳臠豚口上肉也內則肉腥細者為
膾。大者為軒。說文肴雜肉也臠漬肉也臠切熟肉內

格致鏡原卷二十四 飲食類 肉

于血中和也。〔釋文〕熟肉有骨曰殺，大醬曰菹。〔方言〕朝鮮冽水之間，凡暴肉及牛羊五臟謂之臠。〔邢疏〕李巡云：肉去其骨曰臠。〔漢書陸賈傳〕數擊鮮。〔師古注〕鮮謂新殺之肉也。〔南史〕俗間以細剉肉採以薑桂日劑。〔事物紺珠〕臠寒煮肉煎魚曰臠，涪肉曰寒。〔六書故〕今人以慢火爛煮肉物為臠。〔演繁露〕今人食饌有雜五味於肉中而熟之，當為米魚而皆書為米脯，尤無義理也。〔事物紺珠〕肉松熟猪脍肉焙乾澆酒醬揉成臠。肉經臘成者一名猪紅。〔禮記〕熬捶之去其皽，音編，蕞布牛肉焉，屑桂與薑以灑諸上而鹽之，乾而食之，欲濡肉則釋而煎之，以醢欲乾肉則捶而食之。〔宋玉招魂〕

肥牛之臠，臠若芳些。〔注〕肘之上肉熟而切之，筋肉相間成文。〔呂氏春秋〕伊尹曰：肉之美者，腥腥之，脣髦象之。約。〔博物志〕龍肉以醢漬之，則文章生。〔謝琨傳〕晉元帝鎮建業，每得一豚以為珍膳，項上一鬚尤美，輒以薦帝羣下，未嘗敢食，時呼為禁脔肉。〔唐語林〕肅宗為太子嘗侍膳，尚食置熟俎，有羊臂臠，上顧太子使割，肅宗既割，餘汚漫刃以餅潔之，上熟視不懌，肅宗徐舉餅啖之，上大悅，謂太子曰：福當如是愛惜。〔清異錄〕孟蜀尚食堂食典一百卷，有賜緋羊，其法以紅麴煮肉，繫卷石鎖，浸入酒骨，淹透切如紙薄，乃進。注云：酒骨槽也。〔雲仙散錄〕黃昇日食鹿肉二斤，自晨煮至日影下，西門則

曰火候足矣。〔山海經〕狄山有視肉。〔注〕聚肉形如牛肝，有兩目也。食之無盡，尋復更生如故。〔臨海志〕有肉大如小兒臂，長五寸，中有腹，無口，堪作炙食。〔幽明錄〕司馬休遣文武千餘人迎家人，達南郡，值風泊船，上岸伐薪，見聚肉有數百斤，乃割取，還以鑊煮之，湯欲熱，皆變成數千蝦蟆。〔稽神錄〕有人破大木，中有肉，可五斤，如熟猪肉。

肺 附脂

〔周禮〕腊人注：薄析曰脯。〔逸雅〕脯，搏也。乾燥相搏著也。又曰脩脩縮也。乾燥而縮也。〔周禮〕天官膳夫肉脩。〔注〕疏：加薑桂煨治者，謂之脩，不加薑桂以鹽乾之。

謂之脯。〔說文〕肺乾肉也。脩，肺也。〔風俗通〕俗說：脯大肺也。案：太山博縣，每歲十月祠太山，脯，闊一尺，長五分。

〔升菴外集〕：脯，薄切，今之把也。臠，無骨肉也。腊之為言，片也。析肉意也。〔禮書〕析而乾之曰脯。全而乾之曰腊。脯在籩，腊在俎。脯常先于醢，腊常亞于魚。〔禮記〕：婦人之贄，脯脩大夫，燕禮有脯，無膾，有膾無脯。〔禮記〕：以脯脩置者，左胸右肱。〔注〕：屈中曰：胸，伸曰臠，胸置左以燥為陽也。肱在右，便於食。〔盧諶〕：祭法：春祠用脯，夏用醢。

反脯。〔禮記〕：祭宗廟之禮，脯曰尹。祭。〔名〕：葛洪《神仙傳》：王方平至蔡經家，與麻姑共設肴，擘脯而行，如巧狷炙云。是醜麟脯。〔搜神記〕：巴邛人。

各友。〔音〕：音。〔類〕：類。〔食〕：食。〔類〕：類。〔脯〕：脯。

家有犬橋如三四斗盎剖之中有二老與相對或一
與日僕饑虛矣須龍根肺食之即于袖中抽出一莖根
方圓徑寸形狀宛轉如龍因剖食之隨剖復滿食訖以
水喫之化爲一龍乘之而去神異記西北荒中酒泉
之傍有腫味如響鹿脯名曰追復食一片復生一片或
斤漢書谷永傳河氏以言肺而連騎注晉灼曰今太
官當以十月作沸湯燻羊胃以木板薑粉蒲頓之暴使
燥是也彙苑詳註物腴牛肉脯董謹續豫章記陳
蕃待客拌飯以鹿肺芼羹以牛脯未嘗別爲異饌杜
陽編同昌公主上贈御饌有紅虬脯非虬也但貯于盤
中則虬健如虬紅絲高一尺以筋抑之無三四分撒即

復故雞跖集武夷君食河祗脯注乾魚清異錄
韋巨源上燒尾食有同心生結脯先結後玉燭寶典
洛陽人家重陽日造迎涼脯清異錄赤明香世傳以
土夏家脯名也輕薄甘香殷紅浮脆後世莫及博物
志閩越江北山間蠻夷畷丘蟪脯西氏書屬鹿非辰
屬八卦無主故道家聽許爲脯神異經北方有層冰
萬里厚百丈有鼯鼠在冰下食冰下草木肉重萬斤可
以作脯帝王世紀堯時窟中自生肉脯薄如奚嫫則
風主使食物寒而不臭名曰嬰脯一作接神記徐登
趙炳貴尚清儉禮神以東流水削桑皮以爲脯神仙
傳葛玄每逢友輒坐樹下斫樹汁而飲之皆好酒取无

石草木為脯以下酒

腊 易噬嗑三爻噬腊肉周禮腊人掌乾肉凡田獸

之脯腊注田獸所獲或獸或禽全體乾之疏云腊之言

夕也朝曝夕乃乾說楮腊肉謂之寒寒與韓通鹽鐵

論羊淹雞寒釋名韓羊韓雞是也曹植樂府寒雞寒能

踏五臣乃竄寒籠為無籠七啓寒芳蓮之巢龜竄為舉

芳蓮之巢龜盧諶祭法冬祀用雉腊兔腊資暇錄

以雞鵝鴨等肉醃乾曰腊彙苑詳註雞鵝雞腊鵝腊

鵝腊鴨鵝腊

腊同

腊論 內則腊春用葱秋用芥肉腊細者為腊大者為

軒 禮大傳牛與羊魚之腥彘而切之為腊麋鹿為菹

野豕為軒皆彘而不切麋為擗鷄兔為宛脾皆彘而切

之切葱若薤寔之醢以柔之注彘之言牒也先藿葉切

之復報切之則成腊吳越春秋子胥伐楚歸吳吳王

聞三師將至治魚為腊將到之日過時不至魚臭須臾

子胥至闔閭出腊而食不知其臭王復重為之其味如

故吳人作腊者自闔閭之造也春渚紀聞吳興溪魚

之美冠于他郡而郡人會集必以斫鱸為勤其操刀者

名之鱸匠大業拾遺作乾腊之法當五六月盛熱之

日子海取得鮓魚大者長四五尺鱗細而紫色無細骨

不腥者捕得之即于海船之上作鱸去其皮骨取其精

肉縷切隨成隨曬三四日須極乾以新白瓷瓶未經水者盛之密封泥勿令風入經五六十日不異新者取啖之時開出乾鱸以布裹大甕盛水漬之三刻久出帶布瀝却水則嫩然散置盤上如新鱸無別細切香柔菜鋪上筋撥令調勻進之海魚體性本腥然鱈魚肉軟而白色經乾又和以青葉茗然極可噉吳郡獻松江鱸魚乾鱸六瓶瓶容一斗作鱸法一同鮓魚然作鱸魚鱸須八九月霜降之時收鱈魚三尺以下者作乾鱸浸漬訖布裹瀝水令盡散置盤內取香柔花葉相間細切和膾撥令調勻霜後鱸魚肉白如雪不腥所謂金蓋玉膾東南之佳味也紫花碧葉間以素膾亦鮮潔可觀 〔提要〕

錄法鱈須得鮓之大者腹間微開小竅以椒薑馬芹實其中每一斤用鹽二兩油半斤擦膏三日外以法酒漬之入瓶石灰綿蓋封之一月真紅色可膾 〔西陽雜俎〕鱈一尺鱈八寸去排泥之羽鱈圓天肉腮後者門用腹腴拭刀亦用魚腦皆能令鱈縷不著刀 〔隋唐嘉話〕進士段碩常誦南孝廉者善作鱈縷薄絲縷輕可吹起操刀響捷若同節奏因會客術技先起魚架之忽暴風雨雷震聲膾悉化為蝴蝶飛去南驚懼遂折刀乃不復作膾 〔朝野僉載〕永徽中有崔爽者每食生魚三斗乃足於後飢作膾未成爽忍飢不禁遂吐一物狀如蝦蟆自此之後不復能食膾矣

名類

建康實錄吳介象字元則與吳王論膾問者最美象曰海中鱸魚為上請于殿前作方坎汲水滿之象垂綸于坎中食頃得鱸魚作膾楊畢膳夫錄膾莫先于鯽魚鱸魴鱠鱸次之鱖鮓黃竹五種為下其他皆強為隋唐嘉話南人魚膾以縷金橙拌之號金齏玉膾海物異名紀江南人喜作膾名郎官膾因張翰思膾得名杜詩鮮鯽銀絲膾李德裕述夢詩荷浮蓬池鱸注凡學士初上賜食悉是蓬池魚膾金門歲節洛陽人家七夕裝同心膾謝諷食經飛鸞膾啾啾膾專門膾天孫膾清異錄廣陵法曹宋龜造縷子膾其法用鯽魚肉鯉魚子以碧筒或菊苗為胎骨錦繡萬花

谷黃山谷自號水晶鱸為醒酒冰事物紺珠水晶膾猪皮去淨脂熬稠濾過凝成膾切食或鯉皮洗淨熬黏濾滓入鰾少許再熬濾候凝縷切用菜絲芥醋澆食隣幾雜志河朔人食油湯膾以薦酸漿粟飯事物紺珠蟹膾剔肉同鱖鮓作酒浴孔六帖南詔膾寸魚以胡瓜椒藪和之號鵝關

易注黃帝始燔肉為炙禮記毋噉炙鄭注噉謂一舉盡嚮近貪也逸雅脯炙以餛蜜鼓汁淹之脯脯然也釜炙于釜汁中和熟之也膾膾也膾炙細密肉和以薑椒鹽豉已乃以肉銜裹其表而炙之也豕炙全體炙之

各自以刀割出于胡貊之為也 呂氏春秋肉之美者

獾。獾之炙 國語屈建曰祭典庶人有魚炙之薦 金

樓子專諸欲弑吳王僚學炙魚香聞數里僚索魚炙乃

持刀置魚腹中 歲時雜記涉江州郡皆重夏至殺鵝

為炙相遺 蕭濟孝子傳王祥後母病欲黃雀炙乃有

黃雀數十飛入幙內因以供母 世說王羲之年十二

周顛異之時重牛心炙座客來未噉先割啖義之乃知

名 酉陽雜俎將軍曲良翰能為驢驘駝峯炙 傳芳

略記突承瓏嗜蛤喇炙 酉陽雜俎飲食有杏炙鼈炙

杜陽雜編咸通中同昌公主饌有靈消炙一羊之肉

取之四兩雖經暑毒終不見敗 清異錄睿宗開金仙

玉真公主飲素日令以九龍食蟻裝逍遙炙賜之 又韋

巨源為尚書令其食帳有昇平炙 又段成式馳獵飢甚

叩村家主人老姥出彘臠五味不具成式食之有踰五

鼎曰老姥初不加意而味殊美如此自後令庖人具此

品因呼為無心炙 事物紺珠金餘炙麻攪卵脂 食

經交趾丸炙法丸如彈丸作臠乃下丸炙煮之

鮓

說文鮓藏魚也南方謂之鮓北方謂之鮓俗作鮓一名

魚鱸 事物紺珠鮓鹽米釀魚吳壽夢作 事林廣記

盛蜜瓶作鮓食之殺人 拾遺記漢昭帝常遊渭水使

羣臣漁釣為樂時有大夫任緒釣得白蛟長三丈若大

鮑無鱗甲頭有一角長二尺牙出唇外帝曰此魚鮑之類非珍祥也乃命太官為鮑骨青肉紫味甚美晉書陸機嘗餉張華鮑華發器便曰此龍肉也試以苦酒濯之必有異既而五色光起機還問鮑主果云園中茅積下得一白魚質狀殊常以作鮑過美故以相獻南史武帝就虞棕求諸飲食方棕秘不出上醉後體不快棕乃獻醪酒鮑鮑一方面已韻府蜀人呼魚鮑為苞蘆升菴外集吳人製鱸魚鮑鮑子腊風味甚美所稱金蓋玉膾也鱸魚肉甚白雜以香菜花葉紫綠相間以回回豆子一息泥香杏臍坊之實珍品也鮑子魚腊亦然回回豆子細如榛子肉味甚美一息泥如地椒回回香

料也香杏臍一各八丹杏仁元人飲膳正要多用此料

地理志潤州土貢鱒魚鮑葦苑詳註江淮間以鱒

魚鱒魚為之名曰片醬又曰玉版鮑交州記百溲瀨

有魚眼徑尺似鮑魚取以為鮑博物志西羌仲秋月

取赤頭鯉以為鮑草木記採珠人取珠柱肉作

鮑清異錄吳越有一種玲瓏牡丹鮑以魚葉闢成牡

丹狀既熟出盎中微紅如初開牡丹武夷記武夷君

食沙虹鮑注沙虹蝦也西泠舊聞趙霆在餘杭每鵝

掌鮑入國門不下千餘罐子又王黼庫中黃雀鮑自地

積至棟凡滿三楹提要錄黃雀鮑謂之披綿鮑以其

肥也清異錄吳淑冬日招客詩寒鮑疊金綿謂黃雀

脂膏 神異記南方有獸似鹿而豕首善依人食五穀
 名無損之獸人割取其肉不病肉自復其肉可為鮮使
 糝肥美而鮮肉不壞糝盡更添肉復作鮮如初愈美名
 曰不盡鮮是也 西陽雜俎安祿山恩寵莫比其所賜
 品目有野豬鮮 叩頭錄房壽六月調羊酪造舍風鮮
 博物志閩越江北諸夷噉獬猴鮓 蠻貊志白樂天
 方齋劉禹錫饋蘆菹鮓 草木記吳人蒲姑生取以為
 鮓 武林舊事有三和鮓桃花鮓玉版鮓春子鮓蠟鮓
 雪團鮓骨鮓藕鮓笋鮓切鮓

羹 附湯

總論 說文羹五味和也 釋名羹汪也汁汪郎也

廣雅羹謂之滫 禮記羹之有菜者用棗無菜者不用
 棗 宋玉招魂露鷄臠蠋王逸註有菜曰羹無菜曰臠
 左傳和如羹焉水火醯醢鹽梅以烹魚肉 纓羹祭
 儀夏祠和羹芼以葵秋祠和羹芼以葱冬祠和羹芼以
 韭 禮記內則羹食自諸侯以下至於庶人無等士不
 貳羹哉 曲禮無暱羹疾謂調也 客絮羹主人
 辭不能烹 周禮亨人職云祭祀共大羹鉶羹注大羹肉滫
 鄭司農云大羹不致五味鉶羹加鹽菜矣 禮記大羹
 不和 劉楨毛詩義問鉶羹有菜鹽豉其中菜為形象
 可食因以鉶為名 裴榮期語林凡牛羊豕肉調以五

味盛于鉶曰鉶羹。盛干豆曰豆羹。史記堯之有天下

棗糲之食。藜藿之羹。應吉甫論芍藥之羹。爽口之食

金門歲節。洛陽人家端午煮朮羹。西陽雜俎。尊羹

絕美。江東人謂之尊龜。世說陸機詣王武子。有數斛

羊酪。指示陸曰。卿江東無敵。此日有千里尊羹。但未下

鹽豉耳。歲時記。人日採七種菜作羹。清異錄。俗號

藟為百歲羹。言至貧亦可具。雖百歲可長享也。蘇子

瞻詩自序。過子忽出新意。以山芋作玉糝羹。色香味皆

奇絕。都城紀勝。市食有各存而實亡者。如瓠羹。是也

有名亡而實存者。如甕羹。今號藟麵是也。禮記脯羹

雞羹。折稌。大羹。兔羹。和糝。不蓼。楚辭。彭鏗斟雉帝何

饗。王逸注。彭鏗。彭祖也。好和滋味。善斟雉羹。事帝堯

詞林海錯。伊尹始仕。烹鵠鳥之羹。修飾玉鼎。以事湯

郊祀志。漢令郡國送臯。五月五日為臯羹。賜百官。以惡

鳥故食之也。劉向新序。紂王天下。熊羹不熟。而殺庖

人。戰國策。中山君饗大夫。羊羹不備。杜詩注。陳思

王制。駝蹄為羹。一臠值千金。洛陽記。王肅初入國。不

食羊肉。及酪等。嘗飯鯽魚羹。述異記。漢章帝元和元

年大雨。有一青龍。墮宮中。帝命烹之。賜羣臣。龍羹各一

杯。故李尤七命文曰。味兼龍羹。劉欣期交州記。九真

太守陶璜。築郡城于土穴中。得一物。白色。形如蠶蛹。無

頭。長數十丈。大十餘圍。蠕蠕動。莫能名。剖腹有肉。如猪

筋遂以為臠羹甚香瑣啖一杯三軍盡食〔五侯鯖明皇取鹿和腸作羹謂熟洛河〕
食有冷蟾兒羹〔蛤卵羹純〕〔事物紺珠〕玉筋羹鐵烙
特乳凝上為饌〔謝諷食經〕剪雲拆魚羹拆筋羹香翠
鷄羹〔清異錄〕寶儼嘗病目幾喪明得良醫瘡之勸令
頻食羊眼儼遂終身食之其家名雙暈羹世人有呼為
學士羹者〔臨海異物志〕安家夷皆好噉猴頭羹〔南楚新聞〕
人能負人千石之粟不願負人猴頭羹〔百越人好食蝦蟆凡有筵會斯為上味先子釜中置水次下小芋煎之候湯沸如魚眼即下其蛙乃一捧芋而熟呼為抱芋羹〕
〔溪蠻叢笑〕不乃羹用牛羊腸藏略擺

洗羹以饗客臭不可近食之既則大喜嶺表錄異曰交趾重不乃羹先鼻引其汁不乃者反切擺也〔詞林海錯〕王摩詰有露葵羹杜子美有錦帶羹陳思王製七寶羹〔唐明皇雜錄〕李林甫子塔鄭平為戶部員外郎一日林甫就院省女因邀之見其鬢髮斑白謂平曰上明日當賜甘露羹鄭郎其食此羹縱華皓亦必鬢黑明日果有中使至林甫第賜食因以羹與平食一夕鬢黑〔雲仙散錄〕柳公權以隔風紗作龍城記及八朝名品號錦樣書以進上方御月兒羹即命分賜公權〔清異錄〕張手美家食肆中秋賣玩月羹〔仇池筆記〕羅浮穎老取凡飲食雜烹之名曰谷董羹〔孟熙罪雪錄〕骨董乃

方言初無定字東坡嘗作骨董羹用此二字清異錄
十遠羹石耳石髮石線海紫菜鹿角脂菜天花葷沙魚
海鯨白石決明蝦魁脂右用鷄羊鷄汁及決明蝦葷浸
漬自然水澄清與三汁相和鹽耐莊嚴多汁為良十品
不足聽闕忌入別物恐倫類雜則風韻去矣又江南仰
山善作道場羹脯麪蔬筍非一物虛谷開鈔蜀中有
一道人賣自然羹人試買之明年時疫食羹人皆免
元氏掖庭記宮中以玉版筍及白兔胎作羹極佳各換
舌羹玉版筍吉州土產獨異志李德裕奢侈每食一杯羹其
費約錢三萬雜珠寶貝玉雄黃朱砂煎汁為之三煎即
藥其滓清異錄魏王繼岌每薦羹以羊兔猪麪而參

之詞林海錯羊鹿雞猪肉和骨一釜煮之調以五味
為不錄羹五侯鯖不錄羹亦名先腦羹交人所重
南史何炯父卒號慟不絕聲藉地腰脚虛腫醫云
須服猪蹄湯炯以有肉味不肯服事物紺珠法乳湯
罌中粟所煎

醢 醢海也冥也封塗使密冥乃成也醢多汁者曰醢
醢潘也宋魯人皆謂汁為潘醢有骨者曰醢如吮醢肥
也骨肉相搏肥無汁也周禮醢人掌四豆之實與四
朝事之豆其事韭菹醢醢昌本麋麇菁菹鹿麇饋食之
豆其實葵菹羸醢脾析麇醢蜃蚶醢豚拍魚醢加豆之

各於醢類卷之二十四 飲食類 湯 醢 羹

實芹菹。兔醢。淡蒲醢。醢。涪菹。鴈醢。筍菹。魚醢。羞豆之實。醢。食糝食。唐百官志。掌醢署令一人。丞二人。掌供醢醢之物。一曰鹿醢。二曰兔醢。三曰羊醢。四曰魚醢。

菹

逸雅。菹。濟也。與諸味相濟成也。事物紺珠。菹。綽菜。入米。瀋或麩湯作少。吳制。四民月令。八月收韭菁。持作菹。楚詞。吳酸蒿萋。不沽薄只。注。吳人善調醢。酸燻蒿萋。為菹。其味甘美。世說。石崇每冬月得韭菁。菹。王愷密問其帳下。云是搗韭根。雜以麥苗耳。蠻貊志。白樂天。方齋禹錫正病。酒乃饋菊苗。菹。換取樂天六班茶。食貨志。龐勛反。自關東至海。大旱。冬蔬皆盡。以槐葉為

菹。事物紺珠。翰林菹。盧柚在翰林。擇時菜五六種。細破作菹。將食入煉酥鹽花。冬春加熟笋絲。夏秋加生藕絲。味極清。清異錄。金陵士大夫家家事。鼎鑪其菹。可照面。

菹

聲。菹。藏菜也。逸雅。菹。阻也。生釀之。遂伊阻于寒溫之。不得爛也。周禮。醢人。掌共五齊七菹。荀氏春。秋。孟冬祭用醢菹。內則。桃諸。梅諸。注。諸菹也。桃梅皆為菹。藏之令乾。左傳。王使周公闕來聘。饗有昌歠。注。菹。蒲菹也。荆楚歲時記。仲冬之月。采擷霜蕪菁葵等雜菜。乾之。竝為醢菹。有得其和者。竝作金釵色。今南人

作醃菹以糯米熬搗爲末併研胡麻泚和釀之石窄令
熟菹既甜脆汁亦酸美其莖爲金釵股醒酒所宜也
益州記菹之莖蜀人于冬月取以春碎炙之水淋一宿
爲菹

豆腐

謝綽拾遺豆腐之術三代前後未聞此物至漢淮南王
安始傳其術于世 庶物異名疏菹乳豆腐也煮荳爲
乳 清異錄時戢爲青陽丞潔已勤民肉味不給日市
豆腐數箇邑人呼豆腐爲小宰羊

格致鏡原卷二十四終

格致鏡原卷二十五

飲食類 五

麵

總論 學齋佔畢九經中無麵字周禮所稱只是如今
炒麥至王莽始有啖麵之文 廣雅穰謂之麵 齊民
要術麥麵堪作餅飩 演繁露天寶元載勅麵今後以
三斤四兩爲斗 河東備錄河東并代人苦于嗜麵切
以吳刀淘以洛酒滌斗貯之擊鼓集老幼自以多寡取
之至飽 清異錄金陵士大夫家鼎鑪之妙濕麵可穿
結帶 范堯夫謫居永州與人書此中麵無異北方每
日餐餽既不知身之在遠 文苑英華玄宗時王倓奏

武威郡番禾縣嘉瑞鄉天寶山周回五六里石化爲麩
在近村間及諸部落自今載正月以來取食甘美益人
孫遜表云豈來麩之足方何雨粟之能喻事物紺珠
石脂如麩宋真宗時慈州飢山生石脂民取爲餅餌
事物紺珠麩筋梁武帝作

名類

雷青日札今市肆標曰重羅白麩漢束皙賦曰

重羅之麩塵飛雪白又名玉塵榻中叟曰君輪我瀛洲

玉塵九斛雲仙散錄柳公權進錦樣書上方御剪刀

麩分賜之清異錄尚書令韋巨源上燒尾食有婆羅

門輕高麩張手美家食肆逢臘日賣萱草麩解醒

語尚書范谷英賜食帝前食韭芽麩都城紀勝南食

店所賣如鋪羊麩盒生麩姜撥刀鹽煎麩鱈魚桐皮麩
抹肉淘肉薯淘鰕燥子麩下至撲刀鴛鴦麩家常一刀
麩皆是也河中記楊埏遊王珙家食一物狀如棗核

而中空其實麩也詢其法笑而不答東京夢華錄尋

常京師以冬至後一百五日爲大寒食前一日謂之炊

熟用麩造棗銅飛燕以柳條串之插于門楣謂之子推

燕唐食貨志龐勛反自關東至海大旱冬蔬皆盡以

蓬子爲麩以槐葉爲蒸事物紺珠麩麩關西稱大麥

麩麩河濟稱小麥麩燕日麩麩翠縷麩槐葉汁和麩

作勾麩煮蘿蔔汁漉去滓和麩作山藥撥魚麩豆粉山

藥搗勻匙撥入湯煮述異記西蜀有梳榔樹皮裏出

屑如麩用作餅食因謂之梳櫛麩。廣志：蘇木生麩取作飯餌之輕滑美好。白勝梳櫛麩味平溫無毒主補虛冷消食。彼人呼爲蘇麩。楊慎外集：木之有麩不止梳櫛。灌木皮中亦有白粉可作餅。入洛記：野狐泉一姥善製水花冷淘。坊以吳刀淘以洛酒潦葉子鑄耳中過投于湯中其疾徐鳴掌趁之不及富子攜金就食之。

糕

總論 方言：餌謂之糕。或謂之糝。周禮：籩人羞籩之實糝。餌粉糝。注：皆粉稻黍米爲之。餌言糝糝言粉互足其義也。合蒸曰餌餅之曰糝。疏：今糝糕之名出于此。劉禹錫嘉話：詩用餅字宜有來歷。宋考功云：沈佺期嶺

表寒食詩：馬上逢寒食，春來不見飴。常疑之，因讀毛詩：簫管備舉，鄭箋：簫編小竹管，如今賣飴者所吹。六經惟此中有飴字。吾緣明日重九，押一饊字，尋思六經無饊，故不敢爲之。朱弁風月堂詩話：劉夢得九日作詩，欲用饊字，韻苦無故實，予觀隋五行志載謠言曰：八月刈禾傷早，九月食饊正好，則不爲無故實矣。

類 玉燭寶典：洛陽人家上元食玉梁糕。山堂肆考：唐武則天花朝日遊園，令宮女採百花和米搗碎蒸糕以賜從臣。藝苑雌黃：寒食以麩爲蒸餅，樣團棗附之名曰棗糕。歲時雜記：二社重陽尚食饊，而重陽爲盛大率以棗爲之，或加以栗，亦有肉者。風土記：民

間九日糕止置小鹿數枚號食鹿糕盧公家範重陽

日上五色糕清異錄張手美家食肆賣重九糕各米

錦夢華錄都人重九各以粉麩蒸糕相遺上插剪綵

小旗糝餉果實如石榴子栗黃銀杏棗子肉之類歲

時記民間九日以片糕搭小兒頭上乳母祝云百事皆

高崔寔四民月令冬至之日薦黍糕先薦玄冥以及

祖禰清異錄韋巨源上燒尾食有七返膏七捲作四

字水晶龍鳳糕棗米蒸破又皇建僧舍傍有糕坊糕目

錄有滿天星金米糝拌金糕糜員外糝外有花截肚內

花大小虹橋棗子木蜜金毛麩棗子也武林舊事有栗糕

花糕雪糝線糕乳糕間炊糕文懋昭金志金俗酒三

行進蜜糕人各一盤曰茶食松漠紀聞蜜糕以松實

胡桃肉漬蜜和糯米粉為之形或方或圓或為柿蒂花

大略類浙中賣堦糕

餅附餅籩

說文餅麩餈也逸雅餅并也溲麩使合并也

楊雄方言餅謂之飀或謂之饑或謂之餽徐鍇說

文注釋名烝燥屑餅之曰餈非也粉米烝屑皆餅也非

餈也許慎曰餈稻餅也謂炊米爛乃擣之不為粉也粉

餈以豆為粉糝餈止也餅則先屑米為粉然後溲之餈

之言滋也餅之言堅潔若玉珉也漢書百官表少府

屬有湯官主餅餌買餅珍珠船池陽以正月二十日

爲天穿以紅縷繫餅餌擲之屋上謂之補天。雜五行書十月亥日食餅令人無病。吳均餅說宋公至長安得姚泓時故大官丞程季者了了人也公曰今日之食何者最先季曰仲秋御景離蟬欲靜熒熒曉風淒淒夜冷臣當此景唯能說餅公曰善季乃稱曰安定噎鳩之麥維陽董德之磨河東長若之蔥隴西砥背之犢抱罕赤髓之羊張掖北門之豉燃以銀屑煎以金銚洞庭負霜之橘仇池連蒂之椒調以濟北之鹽判以新豐之雞細如華山玉屑白似梁甫銀泥既聞香而口悶亦見色而心迷公曰善。清異錄金陵士大夫家鼎鑪之妙餅可映字。北夢瑣言王蜀時有趙雄武者衆號趙大餅。

粟典名郡爲一特之富豪精于飲饌六品之中各有二婢執役當廚者十五餘輩皆著窄袖鮮潔衣裝有能造大餅每三斗麪擗一枚大於數間屋或大內宴聚或豪家有廣筵多於衆賓內獻一枚裁剖用之皆有餘矣雖親密懿分莫知擗造之法以此得大餅之號。朝野僉載英公時爲宰相有鄉人嘗過宅爲設食食客裂却餅緣英公曰君大少年此餅掣地兩遍熟糝下種鋤時收刈打颺訖磴羅作麪然後爲餅少年裂却緣是何道又宇文朝華州刺史王羆有客裂餅緣者羆曰此餅大用功力然後入口公裂之只是未飢且擊却客愕然。彙苑詳註唐鄭澣以儉素知名尹河南名孫奭與之食有

蒸餅鄭孫去皮而後食之漚曰皮之與中何以異也於是引手取棄者食之

餅類 逸雅胡餅作之次漫漚也亦言以胡麻著上也

蒸餅湯餅蠟餅饅餅金餅索餅之屬皆隨形而名之也

各義考凡以麵為食具者皆謂之餅以火炕曰爐餅

有巨勝曰胡餅即今燒餅以水淪曰湯餅亦曰煮餅即

今切麵蒸而食者曰蒸餅又曰籠餅即今饅頭繩而食

者曰環餅又曰寒具即今饊子他如不托起漫牢九冷

淘等皆餅類 盧諶祭法春祠用曼頭餠餅饅餅牢九

夏秋冬亦如之夏祠別用乳餅冬祠用環餅也 范汪

祠制夏薦乳餅秋薦雀瑞餅冬薦白環餅 關中記唐

入于立春日作春餅以青蒿黃韭蓼芽包之 唐六典

膳部有節日食料謂正月七日煎餅 徐暢祭記五月

麥熟薦新麥作起漚白餅 崔寔四民月令立秋無食

煮餅及水漚餅 熙朝樂事八月十五日民間以月餅

相遺取團圓之義 金門歲節記洛陽人家重陽作羊

肝餅 事物原始郭林宗家有友冒雨夜來剪韭作餅

食之即今之麵餅以韭為餡也 庶物異名疏薄夜餅

也荀氏四時列饌傳夏祀以薄夜代曼頭 蕭子顯齊

書何戡為司徒左長史太祖為領軍與戡來往數置歡

宴上好水引餅戡令婦女躬自執事以設上焉 齊書

永明九年正月詔大廟四時祭薦宣皇帝麵起餅 演

繁露麪起餅起者入教麪中俗書教令鬆鬆然也山

堂肆考北齊庫狄伏連為大將軍性鄙吝冬至日有親

表稱賀妻設豆餅連大怒北史陸法和為元帝使設

供食為大飽薄餅後梁人入魏果見大餅焉張鷟耳

目記隋末渤海高瓊設薄餅闊丈餘裹餡粗如庭柱

豐年錄開示中長安物價大減兩市賣二饊餅一錢數

對退耕錄許康年謁劉游贈鳴牙餅千枚云雖微物

可助廚中兩日之費清異錄韋巨源上燒尾食有單

籠金乳酥是餅但用獨隔曼陀樣夾餅公廳巨勝奴酥

寒生進鴨花湯餅廚典入見風消油浴唐安餛對雙拌

方破餅餅料八方寒食餅用木火燄蓋口飽上言花

下言體

謝諷食經雲頭對爐餅舍漿餅楊花泛湯糝餅武林

舊事甘露餅芙蓉餅金花餅春餅月餅西陽雜俎五

色餅刻木蓮花藉禽獸形按成之累積五色升菴外

集食經五色小餅作花卉禽獸珍寶形按抑盛之盒中

累積名曰鬪釘今人猶云釘果盒釘春盛是也俗書作

鬪釘非也今作餛釘資暇錄石鏃餅本日嘍餅同州

入好相嘍將投公狀必懷此而去用備狴牢之懼後增

以甘辛變其名質以為負遺矣解醒語平章李孟漢

中人右丞楊吉薦雷輔導仁宗仁宗敬重之嘗賜食享

膚餅徹骨員真珠船今三原市肆賣餅有曰側厚者

按東京夢華錄胡餅店賣寬焦側厚乃知其稱有自寬

焦卽武林舊事所謂寬焦薄脆者今京師但名薄脆
 雷青日札今齋食者諸輩皆禁忌反食牛乳白養以為
 佛家許食乳餅不知乳乃廣東乳田所種寔米粉蛹汁
 也事物紺珠金銀捲煎餅雞卵和水調麩作焦油餅
 麩作煎餅慢火烤熟入蜜拌為厚餅包熟餡油煤蒿餅
 白蒿和米粉造蓬餅白蓬和米糝造槐餅槐芽和米造
 蚶餅蚶殼漬水和米粉作吳時外國傳大秦國以麩
 為集餅五內香芳孔六帖西域拂菻俗喜嗜乾餅
 北史隋煬帝時使常駿至赤上國入宴王牀上設草葉
 盤方一丈五尺上有黃白紫赤四色之餅北戶錄廣
 州南當米甃合生熟粉為之白薄而軟按劉孝威謝官

賜交州米甃四百屈詳其言屈豈今之數乎溪蠻叢
 笑午椰木多漿猶歲飢闕食則先以火窖地掘根置
 窖中壓以石又用火漚熟漚漬也搗作餅餅名漚椰
 錄交趾有懷木其皮中有如白米屑者乾搗之以水淋
 之以麩可作餅餅事物紺珠蒸餅秦昭王作王
 隱晉書何曾尊豪累世蒸餅上不作十字不食齊明
 帝紀帝儉約太官進食有裹蒸嘗曰我食此不盡可四
 片破之餘克晚食劉攽詩話關中語音以中為蒸向
 敏中鎮長安土人不敢賣蒸餅恐觸中字諱也青箱
 雜記仁宗廟諱真語訛近蒸今內庭上下皆呼蒸餅為
 炊餅正字通餠餹起麩也發酵使麩輕高浮起炊之

為餅賈公彥以醃食為起膠餅膠卽醇也。涪翁說起膠餅今之炊餅也。蒸餅續漢書漢靈帝好胡餅京師皆食胡餅人謂董卓擁兵破京師之驗。幽明錄姚泓叔父紹名胡僧問以休咎僧乃求麩為大胡餅形徑一丈曾坐在上先食正西次食正北又次食正南餘捲而吞之訖便起去了無所言。崔鴻後趙錄石季龍諱胡改胡餅為麻餅。倦游雜錄胡餅呼為爐餅。清異錄湯悅逢士人於驛舍士人揖食其中一物是爐餅各五事細味之餡料互不同以問士人嘆曰此五福餅也。胡餅庶物異名疏于賓周禮注祭用粢音粢麥音麥晉呼為環餅又曰寒具今日饊子鄭玄口寒具米食也賈思勰要

術云環餅一名寒具以水澆入牛羊脂和作之入口卽碎林洪清供云寒具捻頭也以糯米粉和麩麻油煎成以糖食據此乃油膩黏膠之物故客有食寒具不濯手而汚相玄之書畫者。齊民要術環餅粉和麩牽索捻成象環釧形。楚辭糗粢蜜餌有餈餈些注糗粢環餅也吳謂之膏環亦謂之寒具餈餈餈也言以蜜和米麩蒸煎作糗粢搗黍作餌又有美餈衆味甘美也。通俗又寒具謂之餈。尋綽尚書故實晉書中有飲食名寒具者亦無注解處後於齊民要術并食經中檢得是今所謂環餅桓玄嘗盛具法書名畫請客觀之客有食寒具不濯手而執書畫因有浣玄不憚自是會客不設寒

具李善翰林志翰林學士每歲內二社賜蒸饅文
懋昭金志金人舊俗酒三行進大軟指小軟指如中國
寒具以進丹鉛總錄宋人小說以寒具為寒食之具
即閩人所謂煎餠以糯粉和麪油煎沃以糖食之不濯
手則能汚物具可留月餘宜禁烟用也環餅青箱雜
記凡以麪為食煮之皆為湯餅荆楚歲時記伏日作
湯餅食名為辟惡餅廣異記道士持湯餅請人云玉
英粉服之七日必羽化松憲雜錄唐明皇王皇后寵
妻一日詎日三郎獨不記阿忠脫新紫半臂換一斗麪
為三郎生日湯餅耶開元記方技姜撫言終南山有
旱藕狀類葛粉餅之延年帝命採之作湯餅賜大臣

歸田錄唐人謂湯餅為不托今謂之餽餽北夢瑣言
王文公凝日食餽餽麪不過十八片猗覺寮雜記北
人食麪名餽餽揚雄方言餅謂之餽齊民要術青麪麥
麪堪作飯及餅餽甚美磨盡無麩則餽之名已見于漢
魏五代史李茂貞傳朕與宮人一日食粥一日食不托
不托俗語當以方言為正作餽餽字演繁露湯餅一
名餽餽亦名不托李正文刊誤曰舊未就刀鉗時皆掌
托烹之刀鉗既具乃云不托言不以掌托也俗傳餽餽
字非束皙曰仲春之月天子食麥而朝事之籩糗麥為
麪內則諸饌不說餅然則雖云食麥而未有餅餅之作
也其來久矣又曰三冬冽寒涕凍鼻中霜成口外克虛

解戰則湯餅爲最而其形容製造之意則曰火成湯涌
猛氣蒸作攘衣振掌握擲搏麪瀰離于指端手縈迴
而交錯紛紛級級星分電落柔如春綿白若秋練則當
晉之時其謂湯餅者皆手搏而擘置湯中煮之未用刀
几也又庾闡賦曰當用輕羽拂取飛麪剛軟適中然後
水引細如委縹白如秋練則其時之謂湯餅皆齊高帝
所嗜水引麪也水引今世猶或呼之俚俗又遂名蝴蝶
麪也水引蝴蝶皆臨鼎手托爲之特精粗不同耳不知
何世改用刀几而名不托耳以上湯餅六書故今人以薄
餅卷肉切而薦之日餠清異錄閩闔門外食肆四月
八日賣指天餠餠中元節賣孟蘭餅餠金門歲節洛

陽人家臘日造脂花餠

撫言葦淚孫安同在翰林懿

宗賜銀餅餠食之甚美皆乳酪膏腴所製曲江春宴

錄春遊之家以脂粉作紅餠竿上成雙挑挂夾雜畫帶

前引車馬洛中紀異僖宗幸南內興慶池泛舟方食

餅餠時進士在曲江有開喜宴上命御廚依人數各賜

紅綾餅餠避暑錄唐御膳以紅綾餅餠爲重昭宗光

化中放進士榜得裴格等二十八人以為得入會燕曲

江乃令大官特作二十八餅餠賜之盧延讓在其間後

入蜀爲學士既老頗爲蜀人所易延讓詩素平易近俳

乃作詩云莫欺零落殘牙齒曾吃紅綾餅餠來王衍聞

知遂命供膳亦以餅餠爲上品以紅羅裹之至今蜀人

工為餅餠而紅羅裹其外公廚大燕設為第一正字

通南唐烈祖受禪有蹤跡飲鶯鶯飲清異錄郭進家

能作蓮華餅餠有十五隔者每隔有一折枝蓮花作十

五色以上餅餠

餅餠 清相雜記餅一名餅餠資暇錄畢羅者蕃中

畢氏羅氏好食此味今字從食非也北夢瑣言劉崇

龜以清儉自居甚指物論嘗召同列養苦黃餅餠朝士

有知其矯乃潛問小蒼頭僕射長餐何物蒼頭實對食

潑生朝中聞而晒之老學菴筆記集英殿宴金國人

使九盞其五日羣仙角太平畢羅酉陽雜俎韓約能

作櫻桃餅餠其色不變清異錄韋巨源上燒尾食有

天花餅餠盧氏雜說翰林學士每遇湯食有物若畢

羅形粗大滋味香美呼為諸王脩事升菴外集集韻

餅餠脩食也按小說唐宰相有櫻筍廚食之精者有櫻

桃餅餠今北人呼為波波南人訛為磨磨名義考京

師人謂餅曰饜饜當為母母禮八珍淳母煎臨加黍土

沃以膏者是也

東晉賦春饅頭夏薄扞秋起漉冬湯餅四時皆

宜惟牢丸乎丹鉛總錄東晉餅賦有牢丸之目蓋食

具名也東坡詩以牢丸具對真一酒誠工矣然不知為

何物後見酉陽雜俎引伊尹書有籠上牢丸湯中牢丸

丸字乃是丸字詩人貪奇趁韻而不知其誤雖東坡亦

各文鏡秘府論卷三十五 飲食類 牢丸 饅頭

不能免也。庶物異名疏。東賦既列牢九于湯餅之外。則段成式謂牢九即湯餅恐未確。韻府作牢九歸田錄作牢久。

饅頭

事物紀原。諸葛亮南征將渡瀘水。土俗殺人首祭神。亮令以羊豕代取。麩畫人頭祭之。饅頭各始此。〔七脩類〕藁蠻地以人頭祭神。諸葛之征孟獲命以麩包肉為人頭以祭。謂之蠻頭。今訛而為饅頭也。〔荀氏四時列饌傳〕春祠用饅頭。夏祠以薄夜代饅頭。〔朝野僉載〕侯思止食籠餅必令縮葱加肉。號縮葱侍郎。按籠餅即今饅頭。〔倦遊雜記〕唐人呼饅頭為籠餅。〔彙苑詳註〕玉桂

灌漿皆饅頭之別稱也。〔都城紀勝〕市食涼暖之月多賣猪羊雞煎燂餛飩子四色饅頭。〔清異錄〕趙宗儒在翰林時聞中使言今日早饌玉尖麵用消熊棧鹿為內餡。上甚嗜之。問其形製。蓋人間出尖饅頭也。又問消之說。曰熊之極肥者曰消鹿。以倍料精養者曰棧。〔正字通〕饅開首者曰橐駝。臍下呼臍。臍讀若言熟食之肥也。長曰繭斜曰桃。〔天寶遺事〕都下上元日造麩繭以官位帖字卜官位高下。或賭筵宴以為戲笑。〔歲時雜記〕麩繭以肉或素餡其實厚皮饅頭也。〔燕翼貽謀錄〕仁宗皇帝誕生之日。真宗皇帝喜甚。宰臣以下稱賀。官中出包子以賜臣下。其中皆金珠也。〔清異錄〕閩闔門

各文選卷之三 飲食類 饅頭 饅餅

食肆逢伏日賣綠荷包子

餛飩

演繁露世言餛飩是虜中渾氏屯氏為之案方言餅謂之餛或謂之餛或謂之餛則其來久矣資暇錄餛飩以其象渾沌之形戴埴履璞唐逸史載李宗回客知人飲饌將同調華陰令客曰與公喫五般餛飩及見果然西陽雜俎云今交冠家有蕭家餛飩漉去湯肥可以瀹茗是舊有此名本草載艾葉療一切鬼氣炒作餛飩吞三五枚以飯壓之取混沌之義信矣俱從食邊何耶清異錄韋巨源上燒尾食有生進二十四氣餛飩花形餛飩料各異凡二十四種南粵志閩人十月一日作

京餛飩祀祖告冬清異錄金陵士大夫淵藪家家事鼎

鑊有七妙其一餛飩湯可注硯

粽子

荆楚歲時記夏至節日食糗風土記端午進筒糗一名角黍以菰葉裹黏米栗棗以灰煮令熟蓋取陰陽包裏未散之象續齊諧記屈原午日投汨羅死楚人哀之每于此日以竹筒貯米投水祭之漢建武中長沙歐回白日忽見一人自云三閭大夫謂回曰君嘗見祭甚善但當年所遺竝為蛟龍所竊今若有惠可以楝樹葉塞以五色絲縛之此二物蛟龍所憚回依其言今作粽帶五色絲及楝葉皆汨羅之遺風事物原始粽子其

制不一有角粽粒粽菱粽錐粽筒粽九子粽秤錘粽宋
時有楊梅粽綱目盧循遣劉裕以益智粽注益智藥
各以之爲粽南史范雲使魏魏使李彪宣命至雲所
甚見稱美彪爲設黃甘粽開元遺事開元宮中端午
造粉團角黍時盤中以小角弓射之中者得食都市盛
行此文昌雜錄唐歲時節物五月五日有百索粽子
酉陽雜俎庾家粽子白瑩如玉清異錄韋巨源上
燒尾食有賜緋含香粽子戒菴漫筆鎮江醫官張天
民在湖廣榮王府端午賜食不落莢云卽今之粽子
裕致鏡原卷二十五終

格致鏡原卷二十六

飲食類六

諸食饌

周禮醢人掌四豆之實王舉則共醢六十甕以五齊同
七醢七菹三鸞實之注五齊謂昌本脾析辰祗豚拍潑
蒲也七醢謂醢羸麻蚘魚兔雁也七菹謂韭菁菹葵芹
活筍也三鸞謂麋鹿麋鹿潛確類書按禮所謂八珍者
淳熬淳中炮豚擣珍漬熬糝肝營炮牂豢八法也其品
則牛羊麋鹿麇豕狗皆所以養老者也後世則後云龍
肝鳳髓豹胎鯉尾鴟炙腥唇熊掌酥酪蟬羊脂通北八
珍醢醢麇吮野蹄鹿唇驢乳麋天鵝炙紫玉漿玄玉

祭師馬

內則春宜羔豚膳膏薺夏宜脯鱗膳膏臊秋

宜麋膳膏腥冬宜鮮羽膳膏膾註牛膏薺犬膏臊雞膏

腥羊膏膾如春時食羔豚則煎之以牛膏故云膳膏薺

也餘放此膳乾雉鱗乾魚麋鹿子鮮生魚羽鴈也周

禮朝事之籩其實鴈鮑魚鱗註鮑者于福室糗乾之福

土室也或曰福煇同火焙也演繁露享有體薦體者

牲之全體也薦進也謂舉全體以進也宴有折俎俎者

所以盛肉也折者解牲體而析之但供其肉不供全體

矣正字通凡牲烹熟體解骨切而載諸鼎骨折爓割

而升之俎者皆曰胾周禮內饗註實鼎曰胾實俎曰載

呂氏春秋肉之美者猩猩之唇獲獲之炙鴛燕之翠

沐蕩之擊旌象之約流沙之西丹山之南有鳳之九沃
民所食魚之美者洞庭之鱖東海之鱠拾遺記其食

則有渠滄之鳧煎以桂髓叢庭之鷄蒸以蜜沫淇漳之
鱧脯以青茄九江珠璣爨以蘭蘇華清夏潔灑以緞縞

孔焯七引龍脇之肋鳳趾之筋麋髓鹿腸鵝舌麒麟
秋熊柔躡文豹脆胎崔駟七依丹山鳳卵粵澤龍胎

劉邵七華煎嵩陵之網烈蒸蒼嶺之碧雞傅玄七
謨燠鳳凰之胎燂飛龍之肝張協七命范公之鱗出

自九溪頰尾丹腮紫翼青髻爾乃命支離屠人之飛霜鏢
紅肌綺散素膚雪落婁子之毫不能廁其細秋蟬之翼

不能擬其薄延篤與李文德書吾食赤烏之麩麥飲

化益之立醴折張騫大宛之蒜歌晉國郁理之鹽升
菴外集內典言飲食之侈曰炮鳳烹龍雕蚶鏤蛤續
仙傳謝立卿遇神仙設鳳冠粟龍膾稍素麟脂斑螭髓
立洲白奈空洞靈爪扶桑丹樞清河文藻西京雜記
五侯不相能賓客不得來往曼護傳食五侯間各得其
歡心競致奇膳護乃合以爲鯖世稱五侯鯖以爲奇味
南越志漢有五侯鯖君臣鯖父子鯖結盟人致共爲
之殮南史永明九年詔太廟四時祭宣皇帝薦起麩
餅鴨臠孝皇后薦茗糲炙魚竝平生所嗜也南史虞悰
菹羹昭皇后薦茗糲炙魚竝平生所嗜也南史虞悰
家富于財而善爲滋味豫章王焜盛饌享賓謂悰曰肴

羞有所遺否悰曰何曾食疏有黃領驢根無之金門
歲節洛陽人家正旦造絲毬螭燕粉荔枝事物紺珠
聚八仙衆肉絲白菜絲醋酪鹽拌禮祭統凡爲俎以
骨爲主骨有貴賤殷人貴胛周人貴肩疏殷實貴脾之
厚賤肩之薄周文貴肩之顯賤脾之隱北堂書鈔釋
各云血脂以血作之增其酢或之味使其甚苦以消酒也
案盧諶祭法云春夏秋祠皆用軼血資暇錄今饌生
肝肚爲飲食之一味曰生肝鑊剝言其細切如彫鏤之
義一說各生肝虜肝言似胡虜祭之餘昨聲語故云鏤
剝也清異錄金陵士大夫淵藪家事鼎鑪有七妙整
可照面餽飽湯可注硯餅可映字飯可打擦擦臺濕麩

可穿結帶餅可作勸盞寒具嚼著驚動十里人清異

錄韋巨源拜尚書令上燒尾食其家故書中尚有食帳

今擇奇異者略記貴妃紅加味通花軟牛腸脂用羊金

鈴炙酥攪印金銀夾花平截剔蟹細玉露團酥漢宮棋

錢餅印甜雪餠素蒸音聲部人凡七十字

醬魚羊吳興連帶鮓不發西江料肩平炙治羊鹿

數八仙盤別處作雪嬰兒治蛙豆小天酥參水煉犢

炙盡火五生盤鹿兒牛熊格食羊肉腸臙各別清其錄開闔門

沸物入紅羅餠湯浴九肉糜治外有食肆人呼為張手美家每節專賣一物元陽饒阮

六一菜以油畫明珠上元煌繫兆二月手裏行廚已上如

意圓五辣雞饗二宜盤至法王判周輝北轅錄淳

熙丙申待制張子政賀金國生辰抵館供晚食果餠如

南方齋筵先設茶筵具瓦壘桂皮雞腸銀雙金剛錫西

施舌取其形似蜜和麪油煎之次供饜頭血羹畢羅肚

羹盪羊餅子解粥肉齋羹索麪骨頭盤子庶物異各

疏七發日肥狗之和目以山膚山膚即七啓玄熊素膚

之膚產於山故曰山膚南史高帝時御膳不宰牲陳

顯達上熊蒸一盤上即以克飯酉陽雜俎梁劉孝儀

曰鄴中鹿尾乃酒肴之最崔劾曰生魚熊掌孟子所稱

雞距狸唇呂氏所尚鹿尾乃有奇味竟不載書籍每用

為恨孝儀曰寔自如此或古今好尚不同梁賀季曰青

州蟹黃乃為鄭氏所記此物不書未解所以李驚口鄭亦稱益州鹿麋但未是尾耳

盧氏雜記玄宗命射生

官射鮮鹿取血煎鹿腸食之謂之熟洛河賜安祿山哥

舒翰 東觀漢記光武至河北胡子進狗牒馬醢

天子傳 天子游于沙衍求飲未至七萃之士高奔戎刺

其左驂之頸取其青血以飲天子 注今西方羌胡刺馬

咽取血 飲渴亦愈 禮少儀凡膳告于君子其禮太牢

則以牛 左肩臂臠折九箇 注臂臠肩脚也九箇自肩

至蹄折為九段也 事物紺珠甲乙亭蜀人二月以鼓

雜黃牛肉作非上客不獻 錦繡萬花谷臘牛臠也臠

羊臠也臠豕臠也藪內則三牲用藪煎茱萸也 青州

雜記熊翻每會客酒至半旋殺羊令客自割隨所好者

採縛繫定記號畢蒸熟自認取以竹刀切食號過臠羊

食經糝臠法羊肉二斤羹令熟用生薑雞子調之春

用蓼秋用蘇著其上 釋名生臠以一分膾二分細切

合和搥攪之也 說文臠生肉醬也 事物紺珠琉璃

肺用羊肺作 晉書武帝嘗幸王濟宅供蒸臠甚美帝

問其故答曰以人乳蒸之 食經作懸熟以猪肉和米

五升豉三升調和而蒸之 庶物異名疏少儀曰君子

不食臠臠疏云國犬豕也臠猪犬腸也言猪犬亦食米

穀其腹與人相似故君子俱食他處辟其臠 事物紺

珠

釋名臠羊臠兔

韓雞本法出韓國所爲也。盧氏雜記京都人說兩軍每行從進食及其宴設多食雞鵝之類就中愛食子鵝。我每隻價值二三千每有設據人數取鵝燂去毛及去五臟醃以肉及糯米飯五味調和先取羊一口亦燂剝去腸胃置鵝于羊中縫合炙之羊肉若熟便堪去却羊取鵝渾食之謂之渾羊殺。馱游錄藺先生上隱亭望九里山七日不能下但食鵝蒸三千段。北戶錄恩州出鵝毛腿乃鹽藏其味絕美其細如針。事物紺珠薑鴨實薑鴨內加五味蒸熟。廣志晨鳧肥而耐寒宜爲雁。淮南子善學者如齊王之食雞必食其跖數千而後足。逸雅雞織細辨其脂令織然後漬以酢也。兔

織亦如之。清異錄呂黎公愈晚年頗親脂粉故事服食用硫黃末攪粥飯啖雞男不使交千日烹庖各火靈庫公間日進一隻。武林舊事市食有鷓鴣餅餅兒玲瓏雙條水晶脰。事物紺珠筍啣春炙活鴿子。荆楚歲時記占之豪家食稱畫那今代猶染藍茜雜色仍加雕鏤遞相餉遺或置盤筵管子曰雕那然後淪之所以發積藏散萬物。禮少儀羞滷魚者進尾冬右腴夏右鰭。註疏凡魚冬時陽氣在下肥美在腹腴者腹下肥處夏則陽氣在上肥在脊也。明道雜志漢陽武昌濱海多魚土人取江魚皆剖之不加鹽暴江岸上數累千百雖盛暑爲蠅蚋所敗不顧也候其乾乃以物壓作鱸謂

之淡魚載在江西賣之一斤近百錢饒信間尤重之若
飲食祭享無淡魚則非盛禮 〔風俗通〕祝阿不食生魚
俗說祝阿凡有賓婚吉凶大會有異饌極止蒸魚 〔演〕
繁露闕問管思海魚而難于生致廼令人卽此地治生
魚鹽漬而日乾之故名爲鯊其讀如想又玉篇說文無
鯊字唐韻始收入也鯊卽魚身矣而其腸胃別名逐夷
〔本草〕烏鰂魚鹽乾者爲明鯊淡乾者名脯鯊 〔大業〕
拾遺吳郡獻鮓魚含肚干頭極精好作之法當六月七
月盛熱之時取鮓魚長二尺許去鱗淨洗停二日待魚
腹脹起方從口抽出腸去腮留目滿腹納鹽竟卽以末
鹽封周徧厚數寸經宿乃以水淨洗日則曝夜則收還

安平板上又以板置石壓之明日又曬夜還壓如此五
六日乾卽納乾堯堯封口經二十日出之其皮色光徹
有如黃油肉則如糗又如沙棊之蘇者微鹹而有味味
美于石首含肚然石首含肚亦年常入獻而肉僵不及
事物紺珠 〔鮓〕取石首沙魚鰻魚三種腸淨洗加鹽
內器中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百日乃
熟下薑鮮食極香美或以蜜漬亦美 〔輟耕錄〕江隣幾
雜志云丁正臣齋玉腴來館中沈景休云福州人謂之
佩羹卽魚脬也 〔庶物異名疏〕紺鮓一日魚鰾見酉陽
雜俎 〔事物紺珠〕鳳凰胎雜治魚白金粟平鮓魚子作
〔齊諧記〕江北華本者好驚臞 〔王粲七釋〕龜羹鱗臞

〔瀛海別傳〕黃祖大會賓客作香臠

〔南齊書〕虞探善

為滋味豫章王崇饗賓問今日肴羞有所遺否探曰恨無黃臠臠

〔風土記〕仲夏端五端初也謂初五也俗重五日煮肥龜爛去骨加鹽豉蒜蓼名菹龜骨裹肉裹

陽內陰外之形取以贊時也

〔庶物異名疏〕周禮庖人注曰若青州之蟹胥說文云胥蟹醢也

〔歸田錄〕淮南人藏鹽酒蟹凡一器數十蟹以阜茨半挺置其中則可藏經歲不沙

〔大業拾遺〕吳郡獻海蝦子三十挺挺長一尺闊一寸厚一寸許甚精美作之法取海白蝦有子者每三五斗置密竹籃中于大盆內以水淋洗蝦子在

蝦腹下赤如覆盆子則隨水從籃目中下通計蝦一石可得子五升從盆內漉出縑布作小袋子如徑寸半竹

大長二尺以蝦子滿之急繫頭隨袋多少以末鹽封之

用厚數寸徑一日夜出曬夜則平板壓之明且又出曬

夜如前壓十日乾則拆破袋出蝦子挺色如赤琉璃光

徹而肥美勝于鱸魚數倍

〔南史〕齊何遜後于味食方丈後稍欲去其甚者猶食白魚鮓脯糖蟹使門人議之

學生鍾岷曰鮓之就脯驟于屈申蟹之將糖躁擾彌甚

仁人用意深懷如恒至于車螯蚶蠣眉目內闕慙渾沌之奇獷殼外絨非金人之慎不悴不榮曾草木之不若

無馨無臭與瓦礫其何算故宜長克庖廚永為口實

〔泉南雜志〕閩之遠海近番處有燕名金絲者首尾似燕

而甚小毛如金絲臨卵育子時羣飛近沙沙泥近石處
啄蠶螺食有詢海商聞之士番云蠶螺背上肉有兩筋
如楓蠶絲堅潔而白食之可補虛損已勞痢故此燕食
之肉化而筋不化并津液嘔出結爲小窩附石上久之
與小雛鼓翼而飛海人依時拾之故曰燕窩也
五雜俎海粉乃龜鼈之屬腹中腸胃也以巨石壓其背則從
口中吐粉吐盡而斃名曰海粉持齋者常誤食之
升菴外集嶺南獠人好食蜜唧取鼠胎未瞬逼身赤蠕者
淹之以蜜釘之筵上盤內躡躡而行挾取嚙之唧唧有
聲號曰蜜唧
玉堂閒話王蜀劉隱謂南州設宴諸味
將半然後下麻虫裹蒸裹蒸乃取麻蕨蔓上蟲如今之

刺錄者是也以荷葉裹而蒸之
歲時記荆楚三月爲
流杯曲水之飲取黍麴菜汁和蜜爲米以厭時氣
事物紀原麻團公劉制湯團周公制
歲時記端午作水
團又名白團或雜五色入獸花果之狀其精者各滴粉
團或加麝香又有乾團不入水者
庶物異名疏楚辭
精瓊糜以爲糧瓊糜今之米糊羹
南史虞棕作扁米
糲
南史齊蕭鈞年五歲所生匪貴人病便加慘悴左
右依常以五色餅餠之不肯食曰須待姨差
錦繡萬花谷唐御廚進饌用九節盤
杜陽編懿宗迎佛骨入
內道場薦瓊膏乳訶陵國所獻也
品物類聚吳興米
炊之甌香白馬豆食之齒醉
號國夫人廚吏鄭連以此

米搗為餠以豆洗去皮作靈沙臠供翠鴛堂名透花餠
禮內則摻取牛羊豕之肉三如一小切之與稻米稻
米二肉一合以為餌煎之註糝米粉也米二肉一米為
主肉為輔合以為餌也周處風土記元日造五辛盤
注五辛所以發五臟之氣即大蒜小蒜韭菜雲臺胡荽
是也影燈記洛陽人家上元日造芋郎君食之宜男
女荆楚歲時記三月三日取鼠麴草汁蜜和為粉謂
之龍舌料夢華錄京師七夕以菘豆小豆小麥於磁
器內以水浸之生牙數寸以紅藍絲縷束之謂之種生
又以油麩糖蜜造為笑鷹兒謂之果食花樣奇巧百端
如捺香方勝之類若買一斤數內有一對被甲冑者如

門神之像蓋自來風俗不知其說謂之果食將軍清
異錄五代時貴勢以筵具更相尚陸珍水異畢集於前
至於方丈之案不勝列傍挺二案翼之珠花玉果蔬筍
鮮醢糖品香劑參差數百謂之紳煖臺盤南粵志十
月一日閩中風俗皆作糯糍或作京餛以祀先祖蓋告
冬之義也夢華錄餽餽菜雜衆味為之盧氏雜錄
唐盧懷慎為相清儉召客食戒爛蒸去毛莫拘折瑣客
疑是鴉鴨已而下粟米飯一器及蒸葫蘆一枚耳事
物紺珠爽團金杏新水波沒以生薑甘草丁香椒縮砂
白荳蔻鹽花沉檀龍麝各取末攪勻曬乾候水盡未透
更以香藥糝之可解醒離梅刀刻玲瓏百巧花樣偷去

其核蜜漬不損鸚哥舌草豈蕊初結取紅鹽乾之纔如小舌紅鹽荔枝以鹽梅汁浸佛桑花入荔枝玉延熟炊山藥片切漬以生蜜瓊珠荔枝圓眼肉煮以清泉

附藥餌

總論

搜神記神農以楮鞭鞭百草盡知其毒及寒溫

氣味所主

周禮凡藥以酸養骨以辛養筋以鹹養脈

以苦養氣以甘養肉以滑養筋凡有瘍者受其藥焉

醫略藥有君臣佐使以相宣攝合如一君二臣三佐四

使本草經太子曰凡藥上者養命中者養性下者

養病神仙傳藥之上者有九轉還丹太乙金液服之

皆立登天不積日月矣其次有雲母雄黃之屬雖不即

乘雲駕龍亦可役使鬼神變化長生次乃草木諸藥能

治百病補虛駐顏斷穀益氣不能使人不死也漢武

內傳西王母謂武帝曰太上之藥乃有風實雲子玉津

金漿冥隣麟膽炎山夜露東掇扶桑之丹樾俯採長河

之文藻太真紅芝九色鳳腦有得食之後天而老此太

上之所服非衆仙之所寶也次藥有斑龍黑胎閩風石

髓蒙山白鳳之肺靈丘蒼鸞之血有得服之後天而逝

此天帝之所服非下仙之所逮也其次藥有九丹金液

紫華紅芝五雲之漿玄霜絳雪若得食之白日昇大此

天仙之所服非地仙之所見酉陽雜俎仙藥有黑河

蔡瑚青津碧荻八天赤薤虹丹述異記仙藥有紫鳳

腦千里體是也。《涅槃經》願諸衆生得阿伽陀藥以是藥力能除一切無量惡毒。《漢書灌夫傳》適有萬金良藥師古注萬金者言其價貴也金字或作全言得之者必生全也。

丹 仙傳拾遺金液丹之經丹分三品以鉛爲君以汞爲臣八石爲使黃芽爲苗君臣相得運火功全七日爲輕汞二七日變紫峯三七日五彩具內赤外黃狀如窻塵復運火二年日周六百再經四時重履長至初則十月離其胞胎已成初品即能乾汞成銀丸而服之可以祛疾三年之外服者延年益髮白反黑三年之後服之以遊散名山周遊四海初品也仙服之。

化萬端坐在立亡駕馭飛龍白日昇天大部此藥留十大節已爲中品便能使人長生藥成之日五金八石黃芽諸物與君臣二藥不相雜亂矣平日功畢各上品還丹。《神仙傳》仙方凡有九品一名太和自然龍胎之體二名玉胎瓊液之膏三名飛丹紫華流精四名未光雲碧之腴五名九種征華神丹六名太清金液之華七名九轉霜雪之丹八名九鼎雲英九名雲光石流飛丹此皆九轉之次第也。《漢武內傳》漢武煉丹以赤者爲風實白者爲雲子。《列仙傳》王仲都遇太白真人授以虹丹能禦寒暑漢元帝時人後仙去。《黃庭經》九轉八瓊丹。注八者朱砂雄黃空青硫黃雲母戎鹽硝石雌黃也。

韻府七返丹從寅至申為七返抱朴子和安丹法
以免血和丹與蜜蒸之百日服之有神女來侍可役使
也太平御覽金華和丹其光上與日月相連丹金為
盤碗以承月得神精如方諸南史陶弘景以神丹可
成而苦無藥物帝命黃金朱砂曾青雄黃等後合飛丹
色如霜雪服之體輕帝服之有驗益敬重之大通初弘
景獻二丹一名善勝一名成勝金為佳寶韻府絳雪
丹仙藥也服之死者能再生碧霞丹亦仙藥也王暉
道山清話山谷有宜州服紫霞丹韻府魏伯陽丹成
飼犬犬死伯陽服之亦死弟子服之亦死伯陽即起再
以丹納犬及弟子口中皆起仙去有弟子不服者

始慎恨

物原軒轅臣巫彭始制藥丸伊尹劍煎藥神仙
威遇傳劉子南者乃漢冠軍將軍武威太守也從道士
尹公受務成子螢火丸辟疾病疫氣百鬼虎狼虺蛇蜂
蠆諸毒及五兵白刃賊盜凶害用雄黃各二兩螢火鬼
箭蕤藜一兩鐵槌柄燒令焦黑煨竈中灰殺羊角各一
分半研如粉麪以雞子黃并丹雄雞冠血丸如杏仁大
者以三角絳囊盛五丸常帶左臂上從軍者繫腰中居
家懸戶上子南合而佩之一各冠軍丸亦名武威丸
海錄梁武帝元旦賜羣臣却鬼丸北史孫季字
彥舉嘗服棘刺丸隋書隋邵王子隆年二十一而體

過克壯常使徐嗣伯合蘆茄丸服以自銷損 方書蘇頌曰雀肉和蛇牀子熬膏和藥丸服能補下各驛馬丸此法始於唐明皇服之驗 魏夫人傳歲在甲午壬君復與東華青童來降與夫人成藥兩劑一日遷神白騎神散一日石精金光化形靈丸便頓而服之稱疾不行凡七日太一玄仙遣騷車來迎夫人乃託劍化形而去 朝野僉載 郝公景於泰山採藥經市過有見鬼者怪羣鬼見公景皆走避之公景遂取藥和為殺鬼丸有病患者服之差 天醫方序 江夏劉次卿見鬼以正旦至市見一書生入市衆鬼悉避劉問書生曰子有何術以至於此書生言我本無術出之日家師以一丸藥絳囊

裏之令以繫臂防惡氣耳於是劉就書生借此藥至所見諸鬼處諸鬼悉走所以世俗行之其方用武都雄黃丹散二兩蠟和令調如彈丸正月且令男左女右帶之 四民月令 七月七日作麴合丸藥及蜀漆丸 抱朴子 或問曰昔聞談昌或步行水上或入若水中以何法乎曰以蔥涕和桂服如梧桐大七九日三服至三年則能行水上也或食六戊符千日或以赤斑蜘蛛及七重水馬以合馮夷水仙丸服之則亦可以居水中或問不熱之道曰以立夏日服六壬六癸之符或行六癸之炁或服立水 一作之 丸或服飛霜之散然此用蕭丘上水皮及五月五日中時北行黑蛇血故少有得合之者也

唯幼伯子王仲都此二人衣裘驟之于夏日之中周以
十二爐之火口不彌熱身不流汗蓋用此方者也或問
不寒之道日以立冬之日服六丙六丁之符或閉口行
五火之炁于二百遍則十二月中不寒也或服太陽酒
或服紫石英米漆散或先服雄丸一雌丸二亦可堪一
日一夕不寒也雌丸用雌黃會青礬石礬石也雄丸用
雄黃丹砂石膽也 清異錄食草木方黑豆一升去皮
貫衆一兩甘草如之茯苓吳木縮砂仁減半剉之用水
五升同豆熬煮火須文武緊慢得中直至水盡揀去藥
取豆搗如泥作雞頭實大有益堯瓶密封黃巢亂江淮
人竄入山林多餓死八公山有利帝利種友禪製此藥

名大道丸嚼一丸則恣食苗葉可為終日飽雖異草殊
木素所不識亦無毒日與進飯糧一同獲濟者衆
南方草木狀藥有乞力伽木也願悔所產一根有至數
斤者劉涓子取以作煎令可丸餌之長生 抱朴子靈
飛散未與丸命丸辛血丸皆令人駐年却老 清異
錄却老霜丸鍊松枝為之辟穀長生 清異錄鄭文寶
雲英麩子得食醋嗜之寶贈方藕蓮菱芋雞頭葶薺慈
姑百合盆擇淨肉爛蒸之風前吹服少時石白中搗極
細入川糖蜜熟再搗令相得取出作一團停冷性硬淨
刀隨意切食糖多為佳蜜須合宜過則大稀

散 後漢方術書樊阿從華陀學陀授以漆葉青黏散

漆葉屑一斗青黏十四兩以是爲率久服去三蟲利五
藏輕體使人頭不白阿從其言壽百餘歲漆葉所在皆
有之青黏生豐沛彭城及朝歌間註青黏一各地節一
名黃芝一作黏晉書皇甫謐初服寒食散而性與之忤
每委頓不倫嘗悲恚叩頭欲自殺叔母諫之而止晉
書裴秀服寒食散當飲熱酒而飲冷酒斃酉陽雜俎
梁武每歲旦賜羣臣辟惡散列仙傳崔文子者太山
人也文子世好黃老事居曆山下作黃散赤九賣藥都
市後有疫氣民死者萬計文擁朱旛繫黃散以徇人門
飲散者卽愈故世寶崔文赤黃散實近于神焉嫫媪
記孫真人有黃昏散夫妻反目服之必和又名合歡叔

良製以爲丸本草凡散藥有云乃圭者十分方寸七
之一准如梧桐子大也方寸七者作七正方一寸抄散
取不落爲度

湯飲

情異錄潛山老黃冠年一百一歲扈長官好修

攝略黃冠僕竊藥而來乃吳茱萸艾葉川椒杜仲乾木
瓜木鱉肉瓦上松花扈信之名曰鍊骨湯此仙家謂之
水炙香合事類元日服桃湯進敷子散蓋桃者五
行之精壓邪氣制百鬼大業拾遺吳郡送扶芳二百
樹其樹蔓生纏繞宅樹葉圓而厚凌冬不凋夏月取其
葉微火炙使香煮以飲碧深色香甚美令人不渴先有
壽禪師仁壽間常在內供養造五色飲以扶芳葉爲青

飲。按模根為赤飲。酪漿為白飲。烏梅漿為玄飲。江荳為黃飲。又作五香飲。第一沉香飲。次澤蘭香飲。次甘松香飲。皆有別法。以香為主。尚食直長。謝諷造淮南王食經。有四時飲。

諸藥

〔玄覽〕人參千歲為小兒。談苑邵化及為高麗

國王治藥云。人參極堅。用斧斷之。香馥一殿。〔名物通〕紫攔參。紫大稍。偏出潞州。紫團山。高麗參。俗呼聽參。色紫體虛。白調參。俗呼羊角參。白堅且圓。出邊外。百濟國。今臣屬高麗。新羅參。極黃味薄。諸種不如黃參。黃參生遼東。黃潤有鬚。稍纖長。人啣走氣息。自若肖人形。神皆具。如人雙手足者。神力全具。蓋人參之名。因類著者也。

類難腿者。力溘。春參因汁升萌芽。抽梗無力。秋後得汁。降結。壘成膠布。金井玉闌。入方劑極品。每參一兩。和細辛二兩。封固。甕瓶中不蛀。〔神仙傳〕容成公服三黃。得仙。所謂雌黃。雄黃。黃金也。〔抱朴子〕或問隱居山澤。治蛇蝮之道。曰。背圓丘。多大蛇。又生好藥。黃帝將登焉。廣成子教佩雄黃。而蛇皆去。今帶武都雄黃色。如雞冠者。五兩。以入山林。則不畏蛇。蛇若中人。以少許雄黃末。傅之。瘡中立愈。餌服雄黃之法。或以蒸煮之。或以酒餌。或先以硝石化為水。乃凝之。或以玄銅錫裏蒸之。於赤土下。或以松脂和之。或以三物鍊之。引之。如布白如冰服之。皆令長生。〔事物紀原〕雄黃產山之陽。故曰雄塊。如

丹砂明徹不扶石色如雞冠者貴青黑色而堅者名薰
音黃。形色佳而臭者名臭黃。以醋洗可斷其臭。皆不可
服。雌黃產山之陰。山有金。金精熏則生。其色如金。甲錯
層層。文若雲母。孫公談圃三伏日。解硫黃百粒。去臟
府滯。穢以煖而速下也。北史梁彥光七歲時。父遇篤
疾。醫云。餌五石可愈。時求紫石。英不得。彥光憂悴。不知
所為。忽於園中見一物。彥光所不識。怪而持歸。即紫石
英也。親屬咸異之。以為至孝所感。孔六帖高馮授太
子右庶子。數上書言得失。辭誠切。至帝賜鍾乳一劑。曰
而進藥石之言。朕以藥石報之。詞林海錯。王屋山人
言。何以得長壽。何不食石。用玉。豈何以得長年。何不食

石。用金鹽。金鹽五加也。玉豈地榆也。皆可煮石而餌。
淮南子。天下之物莫凶於雞毒。然而良醫蒙而藏之。有
所用也。朝野僉載。高宗時有劉龍子。妖言惑眾。作一
金龍頭。藏袖中。以羊腸盛蜜。水繞繫之。每相聚出龍頭。
言聖龍吐水。飲之百病皆差。遂轉羊腸水於龍口中。出
與人飲之。皆妄云病愈。施捨無數。投荒雜錄。有在番
馬。逢端午。聞街上喧然賣柑。愚藥聲笑訝。召之乃蠻媼。
荷山中異草。驚富婦人。為婦男藥。用此日。採取如神。
晉書。煨煌人單道開。不畏寒暑。常服小石子。藥有松蜜。
姜桂茯苓之氣。時飲茶蘇。一二升而已。抱朴子。金餅
散。三陽液。昌辛丸。葦草耐冬煎。獨搖膏。茵芋玄華散。秋

興甯世火... 輻... 節... 興... 長... 肌... 綫... 高... 而... 之...

格致鏡原

卷二十七 布帛類

總	總論	名類	總	總論	名類
絲	總論	名類	錦	總論	名類
繡	總論	名類	克絲	附紵絲	
綾	總論	名類	綺		
羅			紗		
縠			綰		
絹	附縑		綿		
帛	縑	素			
布	總論	葛布	麻布	棉布	毛布
	火浣布	各種布			

格致鏡原 布帛類

為束

絲

總論

皇圖要記伏羲化蠶為絲
 黃帝內傳黃帝斬
 龜尤蠶神獻絲乃稱織維之功
 考工記幌氏凅絲以
 浼水漚其絲七日去地尺暴之晝暴諸日夜宿諸井七
 日七夜是謂水凅凅帛以欄為灰渥淳其帛實諸澤器
 淫之以蜃清其灰而盥之而揮之而沃之而盥之而塗
 之而宿之明日沃而盥之注幌音忙漚漸也楚人曰漚
 齊人曰淩宿於井謂懸於井中以欄為灰漚以水欄之
 灰漸澤其帛滑澤之器也蜃謂灰也鄭曰淫薄粉令其
 帛白也始為蜃今東海有之清澄也於灰澄而出盥反

令盥揮去其蜃而盥之而宿之更渥淳也朝更沃至夕
 盥之又更沃至旦而盥之上七日而漚絲周禮天官
 典絲掌絲入而辨其物以其賈揭之掌其藏與其出以
 待興工之時頒絲於外內工皆以物授之注絲入如充
 州厥貢漆絲青州厥貢絲枲之類以其賈揭之者將以
 為獻功授功之程也外內工謂九嬪世婦及諸侯夫人
 大夫妻也以物授之者若繅帛則授以素絲文繅則授
 以彩絲也禮祭義及良日夫人繅三盆手遂布於三
 宮夫人世婦之吉者使繅遂朱絲之玄黃之以為黼黻
 文章註此所以為君祭服者三盆手置繅盆中以手三
 次淹之每淹則以手振之出其緒也鄒長倩與公孫

弘書五絲為緝倍緝為升倍升為絨倍絨為紀倍紀為
纓倍纓為繸此自少之多自微至著也類土之立功勳
故贈君素絲一繸六書故今之絡絲者別其最細者
為緝次曰大緝凡緝皆以為緝唐百官志織染署絲
五兩為鈎山海經歐絲之野有一女子跪樹而歐絲

注蓋蠶類也

各類

公羊傳六月辛未朔日有食之以采絲紫

演繁露古詩曰中婦織流黃魯直詩曰明於機上之流
黃則流黃者織絲之色也染絲而織惟錦為然今專言
流黃恐是黃繭之絲也四公記杰公嘗與諸儒語曰
扶桑之蠶長七尺圍七寸色如金四時不死五月八月

嘔黃絲布於條枝而不為繭燒扶桑木灰汁煮之其絲
堅韌四絲為係足勝一鈎俄而扶桑國使使貢方物有
黃絲三百斤即扶桑蠶所吐之絲也帝有金爐重五十
斤係六絲以懸爐絲有餘力妮古錄宋人以墨絲織
樓閣精於刺繡真古之所謂絲絕針絕葉溪談禹貢
曰萊夷作牧厥篚屨絲史記作會絲爾雅曰檉山桑類
師古曰山桑之絲其制中琴瑟之弦蘇氏曰惟東萊為
有此絲以此為繒堅韌異常萊人謂之山繭琴賦絃
以園容之絲採蘭雜志越雋國有吸華絲凡華著之
不即墮落用以織錦漢時國人奉貢武帝賜麗娟二兩
命作舞衣春暮宴於花下舞時故以袖拂落花滿身都

著舞態愈媚謂之百華之舞。賈子說林有寡女獨宿不寐傍壁孔中視隣家蠶離箔明日繭都類之隱然如愁女蔡邕見之草價市歸練絲製絃彈之有憂愁哀怨之聲問其女琰琰曰此寡女絲也。說林沈休文雨夜齋中獨坐風開竹扉有一女子携絡絲具入門便坐風飄細雨如絲女隨風引絡絡繹不斷斷時亦就口續之若真絲焉燭未及跋得數兩起贈沈曰此謂米絲贈君造以為永統忽不見沈後織成純鮮潔明淨不異於水製扇當夏日甫携在手不搖而自涼。樂府雜錄康老子本長安富家子生計蕩盡遇老嫗持舊錦褥貨鬻乃以半千獲之尋有波斯人見之乃曰此是水蠶絲所織

暑月置於座滿室清涼即酬十萬。杜陽雜編碧玉蠶絲即永泰元年東海彌羅國所貢其蠶金色其絲碧亦謂之金蠶絲縱之一尺引之一丈撚而為綃表裏通瑩如貫其韌雖併十夫之力挽之不斷為琴瑟絃則鬼神悲愁怵舞為弩絃則箭出一千步為弓絃則箭出五百步上令藏之於內府。杜陽雜編大軫國人縑絲以織神錦謂之靈泉絲。月令通考廣西南寧府所屬有橫州其地楓始生葉有蟲食之蟲形似蠶而赤黑四月間熟亦如蠶之將絲州人攀取其絲光明如琴絃海濱蜃人鬻之作釣縉甚適於用

錦

總論

帛與金也

說文錦金也作之其用功重價如金故制字從帛與金也

六書故織采為文曰錦

說畧錦繡之始

按壬子年拾遺云員嶠環丘米蠶繭長一尺五綵堯時海人織錦以獻入水不濡入火不燒後代效之染五色絲織成又丹陽記云錦如蜀地所謂錦江以此也

謙之丹陽記歷代尚未有錦而成都獨稱妙故三國時

魏則市於蜀吳亦資西蜀至是始有之

益州志成都

織錦既成濯於江水其文分明勝於初成他水濯之不

如也故蜀都賦云貝錦斐成濯色江波

大唐新語前

秦符堅時竇滔鎮襄陽携寵姬趙陽臺之任其妻蘇蕙

因織錦迴文五采相宣其錦縱廣八寸題詩三十餘首

計八百餘言縱橫反覆皆成文章名曰璇璣圖寄至襄

陽孔六帖新羅真德襲王春秋遣子法敏入朝真德

織錦為頌以獻米芾書史朱長文收錦織成諸佛闕

四赤長五六赤上有織成牌子題晉永和年造與余家

一古書囊織成山水神仙錦一圓雲鳳山禽猿鹿如畫

也赤同格古要論古錦帳闊一丈有餘多織畫錦堂

記滕王閣序字方四寸又有小幅者亦有花竹翎毛者

雖富貴可愛然但可裝堂遮壁非士大夫清玩也聞吾

邑太源坪下人織畫錦堂記蓋前元時也今泉州府蘇

州府有織者大小幅皆有然不及古遠甚楊慎外集

晉徐景於宣陽門外得一錦麤帳酉陽雜俎云錦麤帳

繡佛也。清異錄相如文君用鸚鵡裘貫酒長沙浪士
 王道與名倡董和仙客為麗服塗鸚鵡狀號相如錦
 演繁露唐書代宗詔許大臣燕郭子儀於其第魚朝恩
 出錦三十疋為纏頭之費賞歌舞人以錦綵置之頭上
 謂之纏頭。宴饗加惠借以為詞。戊辰雜抄女初至門
 婿去丈許逆之相者授以紅線連理之錦各持一頭然
 後入俗謂之通心錦又謂之合歡梁言夫婦自此相通
 如橋梁也。

名錦 黃庭內景經黃庭為不死之道受者先齋九日
 然後受之結盟立誓期以勿洩盟以玄雲之錦九十尺
 拾遺記周成王時因祗國獻女工一人體貌輕潔被

織羅雜繡之衣長袖修裾風至則結其袷帶恐飄颻不
 能自止也善織以五色絲納於口中手引而結之則成
 文錦其國人來獻有雲崑錦文似雲從山岳中出有列
 堞錦文似雲霞覆城雉樓堞有雜珠錦文似貫珠珮也
 有篆文錦文似大篆之文也有列明錦文似列燈燭也
 幅皆廣三尺。拾遺記周靈王起昆昭之臺以享羣臣
 張鸞章錦文如鸞翔。左傳齊侯使歸夫人重錦三十
 兩。注重錦錦之熟細者以二丈雙行故曰兩三十兩三
 十匹也。西京雜記尉佗獻高祖鮫魚荔枝高祖報以
 蒲桃錦四疋又霍光妻遺淳于衍蒲桃錦二十四疋
 郭子橫洞真記元鼎元年起招仙靈閣於甘泉宮西編

翠羽麟毫為簾有走龍錦有翻鴻錦有雲鳳錦韻府
 續編漢武帝時日本貢麒麟錦十端金花炫目博物
 要覽趙合德獻飛燕鴛鴦萬金錦一匹又成帝賜樊嬀
 蛟文萬金錦二十四匹魏文帝詔前後每得蜀錦殊
 不善鮮卑尚復不受也吳所織如意虎頭連璧錦來至
 洛邑亦皆下惡是為下土之物皆有虛名魏志景初
 中賜倭女王絳地交龍錦五疋織地勾文錦三疋拾
 遺記吳主權趙夫人善畫巧妙無雙能於指間以綵絲
 織雲霞龍鳳之錦大則盈尺小則方寸宮中謂之機絕
 一吳張溫表劉禪送臣溫熟錦五端鄴中記石虎冬
 月施斗帳用蜀地博山文錦或用紫縹小明光錦鄴

中記織錦署在中尚坊三署皆數百人錦有大登高小
 登高大明光小明光大博山小博山大茱萸小茱萸大
 交龍小交龍蒲桃文錦斑文錦鳳皇朱雀錦縉文錦桃
 核文錦工巧數百不可盡名也唐代宗勅所織大張
 錦軟錦及盤龍對鳳麒麟獅子天馬辟邪孔雀仙鶴芝
 草之類竝宜禁斷其長行高麗白錦雜色等錦竝依舊
 制杜陽雜編明霞錦唐大中初女蠻國所貢云鍊水
 香麻以為之也光耀芬馥著人五色相間而美麗於中
 國之錦 錦繡萬花谷唐馮定字介夫文宗親誦定送
 客西江詩召升殿賜禁中瑞錦孔六帖武宗使封敖
 作詔書賜以宮錦樂府雜錄康老子嘗賣一錦褥有

波斯見之者乃曰此冰蠶絲所織暑月陳於座滿室清涼
五代史阿保機遣使者解俚隨頭以朝霞錦聘梁
孔六帖五代室韋其人工巧善織毛錦金坡遺事
學士舊規十月賜錦長襖國初以來賜翠毛錦太宗改
賜黃盤鵬錦梅堯臣碧雲駮文彥博知成都張貴妃
以近上元令織異色錦彥博遂令工人織金線燈籠載
蓮花中爲錦紋以進庶物異名疏納石失一曰納失
失綠貼可皆金錦也元冕服於玉環綬及輿褥之用一
費著蜀錦譜當時所織之錦其別有四曰上貢錦曰官
告錦曰臣僚襖子錦曰廣西錦上貢錦三疋花樣有八
答暈錦官告錦四百疋花樣有盤毬錦簇四金雕錦葵

花錦八答暈錦六答暈錦翠池獅子錦天下樂錦雲鴈
錦臣僚襖子錦八十七疋花樣有簇四金鵬錦八答暈
錦天下樂錦廣西錦二百疋花樣有真紅錦一百疋大
窠獅子錦大窠馬大毬錦雙窠雲鴈錦宜男百花錦又
青絲錦一百疋有宜男百花錦青綠雲鴈錦蜀錦譜
黎州阜大被緋大被阜中緋中緋四色中緋七八行
錦瑪瑙錦叙州真紅大被褥真紅雙連椅背南平軍真
紅大被褥真紅雙窠錦阜大被褥文州犒設紅錦細色
錦名色青綠瑞草雲鶴錦青綠如意牡丹錦真紅宜男
百花錦真紅穿花鳳錦真紅雪花毬露錦真紅櫻桃錦
真紅水林檎錦秦州細法真紅錦鶯黃水林檎錦秦州

中法真紅錦紫阜段子。秦州廳法真紅錦。真紅天馬錦。
真紅湖州大百花孔雀錦。真紅飛魚錦。四色湖州百花
孔雀錦。真紅聚八仙錦。二色湖州大百花孔雀錦。真紅
六金魚錦。無楚軒客談蜀時製十樣錦。名長安竹錦。
天下樂錦。鵬圖錦。宜男錦。燕界地錦。方勝錦。獅團錦。象
眼錦。八俗韻錦。鐵梗裏荷錦。杜陽雜編。大軫國以五
色彩石甃池。塘探大栢葉飼蠶於池中。始生如蚊睫。游
泳於其間。及老可五六寸。池中有挺荷。雖驚風疾吹。不
能傾動。大者可闊三四尺。而蠶經十五日。卽跳入荷中。
以成其繭。形如斗。自然五色。國人繅之以織神錦。拾
遺記。員嶠山有冰蠶。長七寸。黑色。有角。有鱗。以霜雪覆

之。然後作繭。長一尺。其色五彩。織爲文錦。入水不濡。以
之投火。經宿不燎。唐堯之世。海人獻之。堯爲黼黻。洞
真記。末多國人織獸毛錦。以錦爲帷幙也。遊蜀記。成
都有九壁村。出美錦。歲充貢。孔六帖。吐蕃貢波斯錦。
仕陽編。女蠻國貢魚油錦。紋綵尤異。入水不濡。濕云
有魚油故也。孔六帖。大食有重錦。其載二十橐駝。乃
勝。既不可兼負。乃裁爲二十四。每三歲一餉。黠戛斯
格古要論。古有樓閣錦。樗蒲錦。又曰關婆錦。紫駝花錦。
鸞鵲錦。此錦裝背。古書尤佳。今蘇州府有落花流水錦。
及各色錦。博物要覽。朱錦。名目有紫寶階地錦。紫大
花錦。五色篋紋錦。紫小滴珠方勝鸞鵲錦。青綠篋文錦。

紫鸞鵲錦。紫百花龍錦。紫龜紋錦。紫珠焰錦。紫曲木錦。
紫湯荷錦。紅雲霞鸞錦。青樓閣錦。青藻花錦。紫滴珠龍
團錦。青櫻桃錦。阜方圓白花錦。褐方圓白花錦。方勝盤
色錦。蓮路錦。衲錦。柿紅龜背錦。擗菡錦。寶照錦。龜蓮錦。
練雀錦。方勝練雀錦。綬帶錦。瑞草錦。八花暈錦。銀鈎暈
錦。細花盤鵬錦。獅子錦。盤球錦。水藻戲魚錦。紅遍地雜
花錦。紅遍地翔鸞錦。紅遍地芙蓉錦。紅七寶金龍錦。倒
仙牡丹錦。白地龜紋錦。黃地碧牡丹方勝錦。阜木錦。

繡

釋名繡修也。文修修然也。事物紀原正義云舜令禹
制繡以五種之彩明施於五色制作衣服則帝舜始為

繡也。周禮五色備謂之繡。說畧虞書曰黼黻絺繡
實錄曰諸朝祭之服皆繡。漢魏宮內競繡名花瑞獸飛
禽晉永嘉中御服皆繡刺繡之製久矣。雷青曰札織
曰錦刺曰繡慎肅難成故從絲肅也。五色備故曰文。繡
春秋元命苞曰齊能成文繡應天道。洞冥記元鼎初
起於仙閣於甘泉宮西閣有霞光繡有藻韻繡有連烟
繡。解醒語至元問馬八兒國入貢繡絲綾百段。

克絲 附紵絲

事始克絲起於宋其樓閣百花龍鳳等樣極其工巧今
時頗尚之。莊季裕鷄肋宋人紵絲法起定州不用大
機以熟色經於木杼上隨所欲作花草禽獸收以小梭

織緯時先畱其處方以雜色線綴於經緯之上合以成
文不相連視之如雕鏤之象故名刻絲如婦人一衣終
歲方就使百花不相類亦可蓋緯線非通絲所織也
松漠記聞回鶻以五色線織成袍名曰尅絲甚華麗
格古要論刻絲作宋時舊織者白地或青地子織詩詞
山水或故事人物花木鳥獸其配色如傅彩又謂之刻
色作此物甚難得嘗有舞綉闊一尺有餘者且勻淨紫
厚名義考刻絲宋已有之而刻之義未詳廣韻緯乞
格切織緯也則刻絲之刻本作緯誤作刻周禮內司服
章衣其色玄掄狄青闕狄赤皆刻繒爲雉形誤作刻
格古要論紵絲作新織者致刻絲作而欠光淨

緊厚不逮刻絲多矣庶物異名疏席上腐談曰玉藻
云士不衣織鄭氏註云織染絲織之釋文云織音志今
訛爲注遂稱注絲志注聲相近也或寫爲學絲則又轉
訛矣今皆書紵絲以爲確然旣未攷織義又妄讀紵爲
去聲而不知本上聲也

綾

逸雅綾凌也其文望之如水凌之理也說文
東齊謂布帛之細者曰綾漢官典職漢尚書郎主作
文書起草更直於建禮門臺給青縑白綾百六帖漢
丙臣臥青綾被裴松之三國志注馬先生爲博士居
貧乃思綾機之變不言而世人知其巧矣舊綾機五十

綜者五十鐻六十綜者六十鐻先生患其喪功費日乃
皆易以十二鐻其奇文異變因感而作者猶自然之成
形陰陽之無窮事物原始唐褚遂良九世孫造綾之
始今杭州褚家堂立祠名通聖祠至今祠之按漢時已
有綾矣疑褚公所造乃今之花綾耳唐代宗紀大歷
六年禁文紗吳綾爲龍鳳麒麟天馬辟邪者

名類

西京雜記霍光妻遺淳于衍散花綾二十五匹
綾出鉅鹿陳寶光家寶光妻傳其法霍顯名入其第使
作之機用一百二十鐻六十日成一匹匹直萬錢又與
綠綾百端謝靈運詩客從遠方來贈我鶴文綾北
史祖斑招城市年少遊集諸倡家出山東大文綾百餘

匹擲擣蒲藉之以爲戲樂魏畧大秦國有金縷雜色
綾其國利得中國綠素解以爲胡綾北史魏畢衆敬
以篤老還鄉獻仙人文綾一百匹隋遺錄煬帝時越
溪進耀光綾綾文突起有光彩越人乘樵風汎舟於石
帆山下收野繭繅之繅絲女夜夢神人告曰禹穴三千
年一開汝所得繭卽江淹集中壁魚所化也織絲爲裳
必有奇文織成果符所夢唐書韋瓘傳瓘鑿潭通漕
二年而成帝爲登樓召羣臣臨觀瓘豫取洛汭宋山東
小斛舟三百首貯之潭每舟署某郡以所產暴陳其上
若廣陵則官端綾會稽則吳綾吳郡方丈綾船皆尾相
銜進數十里不絕白六帖馬眼蛇皮竹根梯帶皆今

時綾名 〔杜陽編〕龍油綾文彩尤異入水不濡濕云有
龍油故也唐時女蠻國所貢 〔地理志〕越州土貢十樣
花文綾潤州貢水紋方紋魚口繡葉花文綾湖州貢鳥
眼綾蔡州土貢四窠雲花龜甲鷓鴣等綾 〔白居易〕杭
州春望詩紅袖織綾誇柿蒂青旗沽酒趁梨花 〔註〕杭州
土產綾曰絳蒂曰狗脚皆形擬綾文也 〔洪皓〕松漠紀
聞回鶻國有注絲熟綾 〔唐書〕敬宗詔索盤條繅綾千
疋李德裕奏言立鶯天馬盤條掬豹文彩怪麗乘輿當
御今廣用千疋臣所未喻 〔畱青日札〕花綾著油粉自
唐已然蘇拯織綾詞不學鄰婦事慵懶蠟措粉拭謾官
時所言鶻鳳團珊花鳥鮮活張翅鶴折枝梅即今花樣

也 〔博物要覽〕宋綾名目有碧鸞綾白鸞綾阜鸞綾阜
大花綾碧花綾姜芽綾雲鸞綾博補綾大花綾雜花綾
盤鵬綾濤頭水波紋綾仙紋綾重蓮綾雙鴈綾方棊綾
龜子綾方轂紋綾鴉鵲綾棗花綾鑑花綾疊勝綾白毛
綾遼國綾回文綾白鷺花綾白鸞雀綾粟地綾皮毬綾
〔演繁露〕今世蜀地織綾其文有兩尾尖削而中間寬
廣者既不象花亦非禽獸乃遂名爲博補豈古制流於
機織至此尚存也 〔加〕

綺

木書故織素爲文曰綺 〔漢書〕高帝紀賈人毋得衣錦
繡綺縠絺紵 〔注〕師古曰綺文縠也即今之細綾也

逸雅綺歌也其文欹斜不順經緯之縱橫也有杯文形似杯也有長命其綠色相間皆橫終幅此之謂也言長命者服之使人命長之意也有棋文者方文如棋也

羅

地理志宣州土貢綺
地謂志鎮州貢孔雀羅瓜羅春羅越州貢黃花羅
文羅洞冥記漢武時西域獻蝶羅黃庭內景經盟以金簡感文之羅四十尺東宮舊事太子納妃有絳真文羅幅被一絳真文羅袴七北史祖延嘗游集諸倡家出連珠孔雀羅百餘匹鄴博痛賭之六帖新羅造子弟入太學學經術帝賜加色羅清異錄僧貫

微嘗織小疊勝羅染樞服號紫織方麗清集賈知微過增城夫人杜蘭香以秋雲羅帕裹丹十粒與知微曰此羅是織女練玉繭織成遇雷雨時密藏之後大雷雨矣帕所在詩寺日札元稹贈劉采春詩謾裹常州透額羅即今之亮羅也蓋羅者言其文羅疏也故曰方目羅以細勻為貴故曰輕羅其厚重者曰結羅越地名越羅蘇子詩舞衫初試越羅新今吳地出水緯羅子虛賦云離織羅垂霧縠是也

紗

顏師古漢書注紡絲而織之輕者為紗縠者為縠禮內司服注素紗今之白縛也漢元帝紀罷齊三服

宮注李斐曰齊國舊有三服之官春獻冠幘縹縹為春服
純素為冬服輕綃為夏服師古曰縹與纒同即今之方
目紗也輕綃今之輕紗也漢肅宗紀詔齊相省冰紈
方空穀吹綸絮注穀紗也方空者紗薄如空也或云孔
也即今之方目紗也綸如絮而細吹者言吹噓可成亦
紗也齊東野語紗之至輕薄者曰輕容即今之銀條
紗類也王建宮詞註輕縠無花薄紗元豐九域志
越州歲貢輕容紗五匹老學菴筆記亳州出輕紗舉
之若無裁以為衣真若烟霧謂即輕容也清異錄
川上饒之民以新智枒作醒骨紗用純絲蕉骨相兼撚
織夏月衣之輕涼適體陳鳳閣喬始以為外衫號太清

篋又為四袂肉衫子呼小太清清異錄同光年上因
暇日晚壽登典平閣見霞彩可人命染院作霞樣紗作
千摺裙分賜宮嬪是後民間尚之競為衫裙號拂拂嬌
述異記南海出鮫綃一名龍紗以為服入水不濡
海物異名記泉女織紗輕如蟬翼名蟬紗

穀

逸雅穀粟也其形足足而取視之如粟也又謂沙穀亦
取取如沙也廣雅繁縷鮮支穀絹也漢江充傳
衣紗穀禪衣師古注穀紡紗而織之也輕者為紗縐者
為穀名義考穀即今縐紗子虛賦垂霧縠注張揖
曰穀縐如霧也師古曰霧穀者言其輕靡如霧非謂縐

紋也。唐地理志：絳州土貢白縠。越州貢輕容。生縠。河南府土貢縐縠。

縐

說文：綃，生絲繒也。山堂肆考：龍綃、絳綃、紫綃、雲霧綃。

皆美人衣也。辨音集：李龜年至岐，王宅二妓贈三破。

紅綃。張瀆宣室志：滎陽鄭氏子見婦人自稱汜人，後

汜人於筐中出絳綃一端，命嘗之，有胡人千金償其價。

北夢瑣言：張建章為幽州司馬，曾以府命往渤海，遇

水仙遺鮫綃，軸之如箸，以紅線纏之。夏天溽暑，展之滿

室凜然。豐年錄：開成中，物價至賤，村路賣魚肉者，俗

人買以胡綃半尺，士大夫買以樂天詩。

絹附錄

雷清曰：札，絲厚而疎者曰絹。唐食貨志：開元八年，頒

租庸調於天下，絹闊者一尺八寸，長者四丈。方言注

今之短度絹謂之葉輪。漢書注：純素，今之絹也。升

菴外集：後漢志云：襄邑歲獻虎文衣，即今彰德府虎斑

絹也，不為珍綺，而古人重之何耶。曹昭古畫論：唐絹

絲麤而厚，或有搗熟者，有獨梭絹，闊四尺餘者，五代絹

極麤如布，宋有院絹，勻淨厚密，亦有獨梭絹，有等極細

密如紙者，元絹類宋絹，有密機絹，極勻淨厚密，出嘉興

府魏塘，宓家故名，密機趙松雪，盛子昭王若水多用此

絹，作畫國朝內府絹，與宋絹同。

縑 [雷青日札] 絹之兼絲而細密者曰縑晉令縑一匹當絹六丈疎布一匹當絹一匹絹一匹當綿二疋廣二尺二寸為幅長四十尺為端 [逸雅] 縑兼也其絲細緻數兼於布絹也細且緻不漏水也

綿

逸雅 綿猶漚漚柔而無文也 [書禹貢] 豫州厥篚織纈 [注] 纈細綿 [日南志] 一歲八蠶之綿 [戲瑕] 古樂府有絲用同功縣今吳興養蠶家以兩蠶共作繭者謂之同功縣價倍於常其絲以三繭抽者為合羅絲歲以充造御服山龍華蟲粉米藻火竝出於此士庶家不得濫用也謝肇淛著西吳枝乘載之據此則御貢八蠶之綿當

時定以八蠶共作一繭後世所無而解者誤為一歲之中蠶得八收豈同功之義哉 [蠶經] 其為綿也蛾口為最上岸次之黃繭又次也繭衣為最下蛾口者出蛾之繭也上岸者繅湯無緒撈而出者也繭衣繭外之蒙戎蠶初作繭而營者也 [楊慎外集] 綿有三一曰絲綿出於蠶緝一曰木綿出於交廣名斑枝花一曰草綿綿花是也 [杜陽雜編] 咸通中同昌公主有火蠶綿云得之炎洲絮衣一襲用一兩稍過則病蒸之氣不可近也 [夷門廣牘] 莎羅樹子內綿織者與剪絨相似闊五六尺多作被亦作服 [洪皓松漠紀聞] 回鶻國有兜羅綿事物紺珠兜羅綿出西域如霜香細 [集異志] 齊高帝

陽人間乞巧造明星酒裝同心縵周禮春官舞師教
較舞帥而舞社稷之祭祀注較舞以五色采縵為之如
較故曰較舞較乃舞者所執

縵 逸雅縵似蜚蟲之色綠而澤也 漢武帝紀贊身

衣弋縵師古注弋黑色也縵厚縵十六國春秋或青

縵或白縵或黃縵或綠縵或紫縵或蜀縵工巧數百

素 漢韓安國傳疆弩之末力不能入魯縞師古注縞

素也曲阜之地俗善作之尤為輕細故以取喻 漢書

叙傳任於綺襦純袴之間注晉灼曰白綺之襦永純之

袴也師古曰純素也 書蕉李羸遇神女遺以疋素云

蛟鬚所織後胡人以三百萬易之曰此龍額髯所織三

十小劫方斷一縵

縵 增韻縵文縵也 杜牧詩花塢團宮縵 二儀實

錄秦漢間有之陳梁時貴賤通服 演繁露唐玄宗時

柳婕妤妹適趙氏性巧慧使工鏤板為雜花象之而為

夾縵因婕妤生日獻玉皇后上見而賞之因勅宮中依

樣製之當時甚秘後漸出流於天下 丹鉛總錄元時

染工有夾縵之名別有檀縵蜀縵漿水縵三套縵綠絲

班縵諸各問之今時機坊亦不知也 荆楚記人日剪綵為人

縵 韻瑞縵繪縵也 合璧事類立春之日士夫之家剪

為小幡謂之春幡或懸於家人之頭或綴於花枝之下

又剪為春蝶春錢春勝以為戲。[風俗通]五月五日以五綵絲繫臂者辟鬼及兵名辟兵繒。[致虛閣雜俎]薛瑤英於七月七日剪輕綵作連理花千餘朶以陽起石染之當午散於庭中隨風而上徧空中如五色雲霞久之方散謂之渡河吉慶花藉以乞巧。

紬 [六書故]今人織大絲為繒亦謂之紬。

段 [各義考]今言段者純繒之堅美者古無段之稱其曰段者猶言端疋也今人妄從絲作段非是。[續松漠記聞]耀段褐色涇段白色生絲為經羊毛為緯好而不耐豐段有白有褐最佳。[毛段]出河西有褐有白布。

布

[逸雅]布布也布列衆縷為經以緯橫成之也又太古衣皮女工之始始於是施布其法使民盡用之也。

[山堂肆考]釋文布亦帛也然世俗所謂布者乃用棉葛麻苧等物為之又似不可以帛槩論焉。[路史]伏羲作布是以神農有不織之令。

[漢書]太公以布為貨廣二尺二寸為幅長四丈為疋。[禮記]大祭以疏布為尚反女工之始。[晏子春秋]晏子相齊衣十升之布。

[王莽傳]纓布二疋。[注]孟康曰纓八十縷也。[荀子]皮弁素積。[楊倞註]素積為裳用十升布為之。[禮記]其腰中故謂之素積一升八十縷十五升于二百縷蓋細布也。

[名義考]古者布稱升蓋精粗之名廣韻升成也猶樂小成。

大成俗謂銀一成二成至十成之意
陳潛室木鐘集
一升是八十縷一眼筵用兩縷千二百眼筵極細布如
禮三月之服十五升去其半世俗以為七升半不知乃
是一眼筵用一縷如合單串黃草布
困學紀聞儀禮
布八十縷為一升鄭謂升當作登登成也吳仁傑曰今
織具曰筵以成之多少為布之精麤大率四十齒為一
成而兩縷共一齒正合康成之說
徐獻忠布賦若乃
鐵木相軋手挽足壓且餒且拗出絮吐核張弓柱弦弦
急聲噓牽條絡車呀啞錯雜發婦卷袖妖姬解珮含愁
入機凝寒弄杼流蘇縮綜一伏一起踏躡相次上下不
已縷斷苦接梭澁恐厭
漢貨殖傳荅布皮革千石注

荅布麤厚之布也其價賤故與皮革同其量耳荅者
厚之貌而讀音妄為搦音非也
鹽鐵論南漢之布中
國以一端縷得匈奴累金之物
三禮圖凡布細而疏
者謂之總鄭氏造有糸總者謂之總
馮氏口談用
白布在錠缸染即提出勿滌厥乾包貂鼠風領暖耳等
物不落毛
葛布
晏書青州厥貢鹽締豫州厥貢漆泉締紵
禮冬官掌葛以時徵締紵之財
西陽雜俎北朝婦人
立春日進春書以青紵為幟刻龍像啣之為蠶蠹
財
貨源流締紵皆葛為之精曰締粗曰紵
吳越春秋越
王允常使民男女入山採葛作黃絲布獻之
漢江都

各按竟原卷二十七布帛類 葛布 麻布 三

王建傳越繇王閩侯遺建荃葛師古注許慎云荃細布也字本作綫今南方筩布之屬皆為荃也葛即今之葛布也以荃及葛遺建也
庶物異名疏
韋先音趨細葛也見通俗文
左思吳都賦
蕉葛升越弱於羅純注蕉葛升越皆草布也

麻布 羣芳譜大麻一名漢麻剝其皮績之可為布

陸璣詩疏苧亦麻也荆揚之間一歲三刈剝取皮以竹刮其表得裏韌如筋者煮之用緝布謂之徽紵今南越紵布皆用此麻
溪蠻叢笑
漢傳載闕于闕于者獠言紵也今有績織細白苧麻以旬月而成名娘子布

演繁露樂府白紵歌質如輕雲色如銀制以為袍餘作

巾袍以光軀巾拂塵吳兢樂府要解案舊史白紵吳地所出則誠今之白紵而西子之舞所謂白紵紛紛鶴翎亂者是也今世人麗粧必不肯以白紵為衣古今之變不同如此

縠 吳錄交州定安縣有木綿樹高丈餘實如酒杯

口有綿如蠶之綿也可作布名曰白縠一名毛布 裴

氏廣州記蠻夷不蠶採木綿為絮 南史狼牙修國其

俗以古貝為子漫其玉及貴臣乃加雲霞布覆脚古貝

樹名其花成時如鸞毳抽其緒紡之以作布與紵布不

殊亦染成五色織為班布 演繁露唐環王傳出古貝

古貝革也緹其花為布 日貝精曰 紵案今古貝亦緝

花爲之而古吉二字不同豈訛名耶抑兩物也 墨客
揮犀 閩嶺已南多木綿土人競益之有至數千株者採
其花爲布號吉貝布 余後因讀南史海南諸國傳言林
邑等國出古貝木正此種也蓋誤古爲吉耳 泊宅篇
閩廣多種木綿紡織爲布名曰吉貝 海南蠻人織爲布
上出細字雜花卉尤工巧即古所謂白疊布 李琮詩有
腥味魚中疊衣成木上綿之句 南華志 六祖信衣九
條金縷即屈眴布 西域以屈眴爲細布 庶物異名疏
翻譯各義集云屈眴 此云大細布緝木棉華心織成
其色青黑即達磨所傳袈裟 雲間郡志 以絲作經而
緯以棉紗舊志謂之絲布即俗所稱雲布也又紫木棉

色赭而淡名紫花布 事物紺珠 黎人織青紅間道水
綿布

洞冥記 求多國人長四寸織麟毛爲布 孔六
帖波斯國織水羊毛爲布曰海西布 一統志 瑣里國
產撒哈刺布以毛織之蒙茸如檀鼠有紅綠二色 丹
鉛總錄 晉載記 彰 絨毛布也 庶物異名疏 書曰熊羆
狐狸織皮孔安國云織皮屬 一曰毛布說文屬 西胡毳
布也安息國有五色屬孫 毛毳爲屬織毛而言皮
者毛附於皮故以皮表毛 一曰 國春秋 其御屬有
豹頭文屬 鹿子屬 花屬

火浣布

十洲記 火林山中有火光獸大如鼠毛長三

西寺或赤或白山可三百里許其夜即見此火林乃是
此獸光照狀如火光相似取其毳毛以緝為布時人號
為火浣布是也國人衣服垢汚以灰汗浣之終無潔淨
唯火燒此衣服兩盥飯則其毛自落潔白如雪
魏志景初二年二月西域獻火浣布神異經曰南荒之
外有火山晝夜火燃火中有鼠重百觔毛長二尺餘細
如絲可以作布恒居火中時時出外而白色以水逐而
浣之乃死取緝其毛織以為布魏志漢時梁冀以火
浣布為單衣嘗會賓客冀佯爭酒失杯而汚之偽怒解
之白燒之布得火燃如灰及布垢盡火滅燦然潔白
發蒙記西域有火鼠之布舊言火毳見後漢西南夷

傳火毳即火浣布也十洲記海中有大洲洲上有樹
生火中洲左近人削取其皮紡績作布以為冑巾與蕉
麻無異而色微青黑若小垢汗則投火中復更精潔或
作燈炷用之不知盡玄覽毗騫有燃火之洲有木可
績是謂火浣之布方洲雜言火浣布予初於蘇州張
廷義家及仁和縣純一僧院見者皆大如折二錢近於
朱孟瑜家見者狹長如衣帶漬油則可代燭覆火則可
薰香油盡火熄則完全如故梁冀脫巾魏武時所貢元
別怯赤山石絨所織信昔不妄庶物異名疏元史別
怯赤山出石絨織為布火不能然楊升菴云火浣布出
蜀建昌其白如雪出於石隙元史所謂石絨也四公

記南海商人齋火浣布三端杰公遙識之曰此火浣布也二是緝木皮所作一是績鼠皮所作以詰商人具如杰公之說因問木鼠之異公曰木堅毛柔是可別也以陽燧火山陰植木囊之木皮改常試之果驗野客叢書嘗見雜說論火浣布或謂木皮所織或謂鼠毛所織未知孰是僕謂此說皆有之按沈約宋志炎洲在南海中有狷獬獸人捕之斬刺不傷積薪烈火縛以投火中而此獸不焦又火山國嘗有火雖雨不息火中有白鼠然洲上林木得雨則成焦得火則皮白洲人以春月取其木皮織布為火浣布則是木皮鼠毛皆可為布也
疑耀逸周書有火浣布贊火浣之布入火不滅布則

火色垢則布色出火而振之皎然疑乎雪是白色也山海經云布出火山國火中有白鼠毛可作布帛則以火燒之如新與十洲記同此即周書所稱疑雪者也玄中記又云南中有炎山其山有木取以為薪燒之不燼取其皮績之為火浣布是火浣布有二種也今海外諸國入事嶺南者往往有之余嘗見乃灰色者未及詢其為木皮為鼠毛也今回紇之野馬川有木曰鎖鎖燐之不燼亦不作灰婦人取根為帽入火不焚亦豈炎山木之類耶閩耕餘錄火浣布諸書所載不同異物志以為出斯調國南海中有火洲其上有野火木生其中采其皮以為布也搜神記則云崑崙之墟有炎火之山草木

鳥獸皆生於炎火中故有火浣布非此山草木之皮某則其鳥獸之毛也

名種布

明德馬后傳賜諸貴人白越三千端注白越

越布也

漢書陸闔為尚書令美姿貌著越布單衣世

祖見而好之遂勅會稽獻越布

庶物異名疏越蒲屬

可緝為布潛夫論葛子升越箇中草布荊州記秭歸縣

室多幽閒其女盡織布至數十升謂之升越六研齋

筆記大食國貢白越議三段白越議番布之精者正

字通王會圖曰於越納即今細納縐積之布今松江有

織成指甲魚鱗水波紋者即古之納也庶物異名疏

納布名宋武帝微時有納布衣襖既貴以此付主者曰

後世有驕奢不節者以此示之太平御覽有李氏與夫

書并致納一端晉王導傳蘇峻之亂帑藏空竭惟有

練數千端鬻之不售而國用不給王導患之乃與朝賢

俱製練布單衣於是士人翕然競服之練遂踴貴隋

姚察傳門生送南布花練察曰吾止麻布蒲練安用此

桂海虞衡志練子出兩江州洞似苧織有花曰花練

庶物異名疏列子云衣阿錫張湛曰阿細穀錫細布

淮南子云弱錫細布也楊雄蜀都賦細都弱析析即錫

也又禮錫十五升布即總也加灰治之曰錫言錫然滑

易也庶物異名疏急就篇有縑縑注云縑音投茲

縑布之尤精者集韻大布曰縑楊雄蜀都賦其布則

第中黃潤一端數金注黃潤謂筒中細布也司馬相如
此將篇曰黃潤織美宜制禪晉書王戎為侍中南郡
太守劉肇賂戎筒中細布五十端為司隸所糾南史
廣州嘗獻入筒細布一端八丈宋武帝惡其精麗勞人
即付有司彈太守以在還之并制嶺南禁作此布更
記張騫在大夏時見蜀桐華布蜀都賦布有懂華
華陽國志益州有梧桐木其花采如絲人績以為布名
曰桐華布後漢書哀牢夷有梧桐木華織以為布幅
廣五尺潔白不受垢名曰桐華布一統志金齒有桐
華布詩義疏雲南特何人績白桐以為布廣志驃
國有白桐木其華有白毳取其毳淹漬緝織以為布

羸涯勝簞榜葛刺國布有白者樹皮製成膩滑光潤如
鹿皮朝野僉載煬帝令朱寬征雷仇即流國還獲男
女口千餘人并雜物產與中國多不同緝木皮為布甚
細白幅闊三尺二三寸亦有細如布幅闊一尺許溪
蠻叢笑桑味苦葉小分三叉蠶所不食攷能取其皮績
布繫之於腰以代機經緯回環通不過丈餘名曰布
南史高昌有草實如繭繭中絲如細縑名曰白蠶子國
人取織以為布布甚軟白交市用焉一統志哈密出
白氈本野蠶結網絲如細縑取織為布用以市易又金
齒有縹氈即白氈堅厚縝密頗類絲紬洞冥記波弋
國獻神猪香草亦名荃藤一名春蕪一根百條如竹節

柔軟其皮如絲可為布所謂春燕布亦名香荃布堅密
如冰紈握一片滿室皆香婦人帶之彌月芬馥南方
草木狀簞竹葉疎而大一節相去五六尺出九真彼人
取嫩者礎浸紡績為布謂之竹疎布廣州記蠻夷不
蠶劍古綠藤績以為布立中記立菟北有山山有花
人取紡績為布南越志蕉布之品有三有蕉布有竹
子布又有葛焉事物紺珠紅蕉布白蕉布出婆羅
拾遺記漢末羽山之民獻赤布梁冀製為衣謂之丹衣
明皇遺事顏真卿問范氏尼曰吾得五品否尼指示
紫絲布云顏卿衫色如此留青日札隋文帝焚綾文
布即今花雲布鄱陽王恢焚筒布即今緹布飛花布之

類北史林邑王衣朝霞布珠璣縷絡唐書貞觀時
南蠻王獻朝霞布地理志巖州土貢胡女布泗州土
貢錦費布雋州土貢綠布花布劉悟傳王劍守洛州
給土幣布一端隋志夜浣紗而且成布名鷄鳴布唐地志
劔南道有交梭縹半布事物紺珠石脉布出
晡東國細如絲生石裏破石得之一脉可縷萬斤又曰
石脉物類相感志絞布中云得自鬼國其布潔白如
雪光染特異拭水不濡用彌年亦無垢膩後漢南蠻
傳歲令大入輸布一匹小口二丈謂之賣布注賣者總
率其所有不切責之也庶物異名疏魏都賦帳積瑞
寶南夷稅名帳布也瀛涯勝覽西洋布曰擔黎出於

鄰邦坎巴夷之屬每疋闊四尺五寸長二丈五尺直金
錢八文格古要論鄉姻鄰風律得西洋布其白如雪
闊七八尺瀛涯勝覽啞魯國市易用小綿布曰拷泥
瀛涯勝覽榜葛刺國布有數色華布曰卑泊闊三尺
餘長五丈五七尺細膩如粉戕姜黃布曰滿者提闊四
尺長五丈餘緊密堅實曰沙納巴什闊五尺長三丈如
生羅即布羅也曰坵白坵搭黎闊三尺長六丈布眼疎
羅即沙布也以纏頭曰沙場兒闊二尺五寸長四丈若
三梭曰焉黑焉勒闊四尺長二丈背面皆毳絨厚可五
分即兜羅錦也溪蠻叢笑蠶事少桑多柘繭薄小不
可織可緝為紬或以五色間桑布為偽名順水班又棋

取銅鼓文以蠟刻板印布入籠缸漬染名點蠟機

類篇紗一曰紡纏六書故麻績而紡之者亦為

紗

氈

唐地理志隴右道厥賦有毛氈松漠紀聞回鶻有斜
褐庶物異名疏紫氈尼喬褐也山谷詩饑蒙青精飯
寒贈紫氈尼事物紺珠兔褐出宣州以免毛為褐亞
於錦綺裴淵南海記蠻夷俗不蠶取穀皮熟毳為褐
以擬氈席上腐談褐乃編象粗短衣不黃不白賤者
之服非毛布也褐字從衣氈字從毛鄭氏誤以褐為氈
遂云褐毛布也毛布乃今之斜氈價賤於苧麻多矣此

豈賤者之服。名義考。褐說文。編泉鞮也。馬絡頭也。亦謂之馬衣。賤者編泉為衣。寬大有似於鞮。故曰褐寬博。毛布以禦寒。何取於寬博哉。今士子出身曰釋褐。言去賤而將貴也。若毛布則屬計也。亦謂之毼。其字從毛康。成杜預諸人皆誤釋。

毼毼 附靴

楊維蜀記。重南越之毼毼。注。屬也。今之毼毼。丹鉛總錄。吐蕃貢霞毼。今之紅毼毼。正字通。毼毼。毛席中天竺有。毼毼。今日曰毼毼。秦蜀之邊有之。似褐。五色方錦。廣中洋舶亦有。至者又名多羅靴。格古要論。普羅出西番及陝西甘肅。亦用。靴毛織者。闊一尺許。與洒海刺相

似。却不緊厚。其價亦低。洒海刺出西番。靴毛織者。闊三尺許。緊厚如毼。西番亦貴。

毼 席上腐談。北方毛段細軟者曰子。毼子謂毛之細者。毼溫柔貌。書堯典云。鳥獸毼毛。是也。今訛為紫茸。庶物異名疏。元史怯。綿里。剪茸也。事物紺珠。西洋剪。靴單極緊細。其紅綠永。駝不退。

瑣伏

外國志。哈烈古大宛地有瑣伏。花毼織鳥毼成文。一統志。滿刺加出鎖袂。哈烈亦出一名梭服。鳥毼為之。紋如純綺。庶物異名疏。急就篇。服瑣綸帶。音投。與衆連注。服瑣。細布織為連瑣之文。按今之瑣服。闊不盈咫。亦

有玉色其文似雲水斑簾似縠非布性堅厚如研光聞
是鳥毛 雷青日札鳥名鑿幅其羽細密如衣幅鑿緊
其毳織以為布紋如紈綺今名鑿伏 朱澤民集佛林
國人能撚毛為布謂之梭福染成沉綠浣之不淡 庶
物異名疏元史天子質孫服青毳夫速夫回回毛布之
精者

氊

事始三代時王大旅則張氊案設皇邸注云以氈為牀
於幄下周官掌皮供毳毛為氊則周制也或曰黃帝作
旃古氊字 淮南子胡人見麻不知其可以為布越人
見毳不知其可以為氊 聖主得賢臣頌夫荷氊被毳

者難與道純綿之麗密 漢書食貨志氈席千貝亦比
千乘之家 搜神記太康中天下以氈為罽頭及帶身
袴口 魏武與楊彪書今贈足下青氈牀褥三具 朝
野僉載張易之毋呵滅為蚤蟲之氈 丹鉛總錄史西
域傳中驢人能作斑罽青氈紫氈羊毳斑罽今之雜色
氈青氈今名絲頓頓音墩紫氈今紫氈也羊毳今寶裝
也酋長婦女以為背飾

格致鏡原卷二十七終

格致鏡原卷二十七

手

