



格致鏡原

卷廿三四五六

卷廿三 飲食類

鹽醬醋蜜糖豉

卷廿四

肉脯膾炙鮓羹醢菹菹豆腐

卷廿五

麪糕餅饅頭餛飩粽子

卷廿五六

諸食饌 附藥餅

第 帙

13  
2226  
7



門 1 3  
號 2226  
卷 7

格致鏡原卷二十三

飲食類

鹽

綱論

世本夙沙氏始煮海為鹽夙沙黃帝臣

禮記

鹽曰鹹鹺鄭注大鹹曰鹺鹽味之厚也

說文河內謂

之鹺

越絕書注越人謂鹽曰餘

說文東方謂之斥

西方謂之鹵斥鹵鹹地可煮為鹽者也

漢食貨志王

莽詔曰夫鹽食肴之將

北魏書元雍奏云鹽天藏也

論衡潤下作鹹水之滋味也東海水鹹流廣大也西

州鹽井源泉淡也

周禮鹽人掌鹽之政令以供百事

之鹽管子海土之國謹正鹽莢十口之家十人食鹽

<41-10291>

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爲人忌於是市中公然賣學士鹽隣幾雜志煮鹽用蓮子爲候十蓮者官鹽也五蓮以下鹵水瀉爲秋鹽也私鹽色紅白燒煇灰染其色以效官鹽子是嗅以辨之西溪叢語予監台州杜瀆鹽場日以蓮子試瀆擇蓮子重者用之瀉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卽味差薄若瀉更薄卽蓮沉于底而煎鹽不成閩中之法以雞子桃仁試

之瀉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瀉水者暴烈日中數日卽成方其潔白可愛初小漸大或十數印纍纍相連戴埴鼠璞海鹽練治後成其爲鹽也難壞鹽池出水卽成其爲鹽也易壞其理一也七修類藁好鹽中用阜茨于中雖瓮籠盛之無瀉矣  
**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爲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  
 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甯  
 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此方全藉之其為鹽  
 如耕種疏為畦隴圍塹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好其自熟其畦下者卒虛轉

唐李師古傳棣州有蛤蜊鹽池歲產鹽十數萬斛  
 華陽國志越雋笮夷有鹽池積薪以池水灌而復焚之  
 成鹽  
 益州記越雋煮鹽先燒炭以鹽井水浸炭刮取  
 鹽  
 北史新羅水氣鹹生鹽于木皮之上亦有鹽池  
 星槎勝覽卜刺哇國與木骨都東國接連傍海砌石為  
 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鹽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。朝野雜記大寧之井醜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頗。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。瀛涯勝覽忽魯漠斯國有一大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。後

魏書忽吉國水氣鹹凝鹽坐樹上。西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散鹽。周

官所謂鹽鹽也。驚海驚井而成者曰末鹽。周官所謂散

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。周禮鹽人掌

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末練治味鹹苦散

鹽即末鹽出于海及井并煮鹹而成者鹽皆散末也形

鹽即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雜卵爲等級也。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遼東之煮。延篤與李文德書晉國有郁瑕氏之鹽。柳宗元晉問猗氏之鹽吾寶之大也。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主土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。西陽雜俎胸照縣鹽井有鹽方寸中央隆起鹽如張傘各曰傘子鹽。北戶錄恩州有鹽場色如絳雪驗之卽由煎時染成差可愛也鄭公虔云琴湖池桃花鹽色如桃花

隨月盈縮在張掖西北〔元氏掖庭記〕有蒼霜鹽〔沙州記〕自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末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〔西陽雜俎〕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為若玉鹽〔金樓子〕胡中有鹽瑩徹如水晶謂之玉華鹽〔一統志〕尉賓國產水晶鹽〔異物志〕堅明如水晶琢之為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〕天竺國有梁且鹽〔續漢書〕天竺國在月氏東南南數千里其國有黑鹽黃

鹽和帝時數遣人貢獻後西域販畔乃絕〔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是北燒羊山非月望收之者南燒羊山鹽文理粗北燒羊山鹽文理密產赤鹽其味甚美復有白鹽其形如玉高昌人取以為枕貢之中國〔北史〕隋煬帝遣杜行滿使西域至安國〔漢時〕安息得五色鹽而返〔酉陽雜俎〕昆吾陸鹽周十餘里無水自生末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 陳藏器本草鹽楚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主客之主不同升菴外集檄鹽生吳蜀山中子有鹽如霜滇中名鹽霜果 春清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山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

求 醬 風俗通醬成于鹽而鹹牙鹽失物之變有時而

重 禮記醬齊視秋時鄭注醬宜涼也 周禮膳夫掌

王饋食醬百有二升 范子計然醬出東海上價斤

二百中百下三升 史記通邑大都醢醬子菹比子乘

之家 風俗通雷鳴不得作醬令以腹中雷鳴 清異

錄醬八珍主人地反是為惡醬為麪司以耗

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寔康腥醢醬 漢武內傳西王母謂帝曰



神藥上有連珠雲醬。王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。謝諷食經有

子日醬。漢書西南夷傳南粵食蒙蜀柳醬。注劉德口

柳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。枚乘七

發芍藥之醬。白虎通榆莢醬曰醃。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

受命干湯賜鯁鱠之醬方言曰魚皮鯁鱠之醬為貴注

曰鯁鱠魚名也。倉頡解詁醃蜂醬。漢律會稽郡獻

鮭醬。北堂書鈔朱登為東海相遠做蟹醬做報曰謹

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。白六

帖梁劉孝儀謝蝦醬啓云龍醬傳甘退誠可陋。鮑稱

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魚為醬。元氏掖庭記

醬有蟻子。鶻頂醬提蘇醬。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瘴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蚘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宜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辛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立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噉之遂愈晉公遺語唐世風俗貴重桃花酸醋名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  
拊成酸香之味上品。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。三蒼解詭字云。詭。冥果青色也。

蓋冥果蜜煎果也。以銅青浸之。加蜜而冥于奇中。故口  
冥果。南史。宋明帝嗜蜜。漬鯁。鯁。五代史。于闐國其  
食。梗沃以蜜。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。

名類 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堯離國所貢也  
杜陽編貞元八年吳明國貢鷺蜂蜜其蜂之聲有如鸞鳳而身被五色大者可重十餘斤為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傅之即愈其蜜色碧常貯之于白玉碗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窠作蜜極香而味微苦謂之檜花蜜  
事物紺珠黃連蜜出宜州

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

集韻糖一名蔗飴。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甚輕。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止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爲飴也。又孫亮取交州所獻甘蔗飴而二禮注飴字俱云煎米蘖也。一各飴則是煎蔗爲糖。已見于漢時甚明。而說文及集韻竝以糖爲蔗飴。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爲飴。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。飴餈餈。見廣雅。謂之餈。見楊子雲方言。藟糖。

見齊民要術。賣糖老姥。見南齊書。傅琰傳。蘇酪沙糖。見隋書。真臘傳。蟹之將糖。躁擾彌甚。見梁書。鍾岷上何循議。酒無沙糖。味爲他通。顏色見古樂府。聖郎曲。蔗糖。幸一盤見杜詩。猶馬食之。如糖。故名馬塘。見陳藏器本草。漢顯宗紀注以糖作猊形。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。時鏡新書柘救蜜餌。卽糖餈。龍山食有糖餈。菊酒。升菴外集周官。釀蕡儀禮。注作逢蕡。熬麥曰釀。熬麻曰蕡。釀今之麥牙糖。蕡今之麻糖也。又繭糖。窠絲糖也。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到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 過期則釀再取所寄收糖水煎又候九分熟稠如錫 十分太稠則成沙脚沙音嘖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自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**有澤州餉花花糖玉柱糖琥珀蜜 **范石湖詩注**烏膩糖即白糖俗言能去烏膩 **都城紀勝**市食有專賣小兒戲劇糖果如打嬌惜鰕鬚糖宜娘打鞦韆稠餉之類 **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榴瓜蔓仙人鴛鴦等樣糖精白糖再煉凝如冰又曰冰糖 **逸雅**餉洋也煮火消爛洋洋然也餉小弱于餉形怡怡也 **說文**餉豆餉也方言云餉謂之餉餉本作餈餈和豆也 **淮南子**柳下惠見餈曰可以養老盜跖見餈曰可以黏牡見物同而用之異 **注**牡戶鍵也 **演繁露**案餉餈餈皆一物也而小有異說

文曰飴米蘖煎也。飴和餼也。方言曰：飴謂之張皇。注云：卽乾飴也。飴謂之餼。飴謂之餼。凡飴謂之飴，自關而東，通語也。今人名爲白糖者是也。以其雜米蘖爲之也。飴卽飴之融液而可以入之食飲中者也。荆楚歲時記：元日食膠牙飴，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，忽見賣白飴者，因買食之，頓覺無恙。然後知飴能治鯁也。後見孫真人書，已有此方矣。資暇錄：飴蘇乳煎之輕，飴咸云：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：乳飴時新開，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，自洛招致飴者，居于蒲蒲土，因有是飴。其法靳傳，唯博滷軍人竊得法之十八九。故今奉天亦出輕飴，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，可熬爲飴。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，益中所成，故曰幽菽。學齋佔畢：九經中無鼓字。至宋玉九辨大苦酸注



大苦豉也。又史記貨殖傳鹽豉。于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俾能下氣調和者也。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

肉

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。周禮注生肉曰鱻。乾肉曰藁。周易噬乾肺得金矢。疏乾肺是臠肉之乾者。一曰肺肉之帶骨者。禮內則擣珍取牛羊麋鹿麇之肉必脰。注脊側肉也。詩傳脰豚口上肉也。內則肉腥細者為膾。大者為軒。說文肴雜肉也。膾漬肉也。膾切熟肉內

格致鏡原卷二十四飲食類四

于血中和也。〔釋文〕熟肉有骨曰𦍋，大𦍋曰𦍋。〔方言〕朝鮮冽水之間，凡暴肉及牛羊五臟謂之膊。〔邢疏〕李巡云：肉去其骨曰脍。〔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齎。〔事物紺珠〕脍寒煮肉煎魚曰脍，涪肉曰寒。〔六書故〕今人以慢火爛煮肉物為饅。〔演繁露〕今人食饅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，澆酒醬揉成臘肉，經臘成者一名猪紅。〔禮記〕熬捶之去其皽，皽編崔布牛肉焉，屑桂與薑以漉諸上而鹽之，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〕

肥牛之臄，臄若芳些。〔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，脍髦象之。〔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，項上一鬪尤美，輒以薦帝。羣下未嘗敢食，時呼為禁鬪肉。〔唐語林〕肅宗為太子嘗侍膳，尚食置熟俎，有羊臂臄，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，繫卷石鎮，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

曰火候足矣一山海經狄山有禘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熟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

脯附腊

**總論**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腊夫肉脩注疏加薑桂煨治者謂之脩不加薑桂以鹽乾之

謂之脯說文脯乾肉也脩脯也風俗通俗說膊大脯也案太山博縣每歲十月祠太山脯闊一尺長五分升番外集脯薄切今之把也膾無骨肉也膾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贊脯脩大夫燕禮有脯無膾有膾無脯禮記以脯脩置者左胸右脰注屈中曰胸伸曰脰胸置左以燥為陽也脰在右便於食盧謚祭法春祠用脯夏用醢禮記反脯禮記祭宗廟之禮脯曰尹祭

**名類**葛洪神仙傳王方平至蔡經家與麻姑共設肴膳擗脯而行如巧狷豕云是麒麟脯搜神記巴邛人

家有大橘如三四斗盎剖之中有二老真相對象戲一  
叟曰僕饑虛矣須龍根肺食之卽于袖中抽出一草根  
方圓徑寸形狀宛轉如龍因削食之隨削復滿食訖以  
水喫之化爲一龍乘之而去神異記西北荒中酒泉  
之傍有腫味如麝鹿脯名曰追復食一片復生一片或  
斤漢書谷永傳馮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末椒薑粉蒲頓之暴使  
燥是也葦苑詳註物腴牛肉脯董謹續豫章記陳  
蕃待客拌飯以鹿脯芼羹以牛脯未嘗別爲異饌杜  
湯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卽

復故雞跖集武夷君食河祗脯注乾魚也清異錄  
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小  
士良家脯名也輕薄甘香殷紅浮脆後世莫及博物  
志問越江北山間蠻夷噉丘蟪脯函氏書屬鹿非辰  
屬八卦無主故道家聽許爲脯神異經北方有層冰  
萬里厚百丈有鱓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髮搖則  
風生使食物寒而不臭名曰髮脯一作棲神記徐登  
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面飲之皆好酒取瓦

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 [說文] 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臘寒臘能

踏五臣乃竄寒臘為魚鼈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] 雞腊雞腊鵝腊

鵝腊鴨腊鵝腊鵝腊

腊 腊同

內則腊春用葱秋用芥肉腊細者為腊大者為

腊

軒 [禮大傳] 牛與羊魚之腥聶而切之為腊麋鹿為菹

野豕為軒皆聶而不切麋為擗鷄兔為宛脾皆聶而切

之切葱若藜寔之醢以柔之 [注] 聶之言腊也先藿葉切

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

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漉却水則嫩然散置盤上如新鱸無別細切香柔葉鋪上筋撥令調勻進之海魚體性本腥然鱮魚肉軟而白色經乾又和以青葉皙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鱸魚三尺以下者作乾鱸浸漬訖布裹漉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鱸東南之佳味也紫花碧葉間以素鱸亦鮮潔可觀 提要

錄法鱮須得鮓之大者腹間微開小竅以椒罽馬芹實其中每一斤用鹽二兩油半斤擦罽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 鯉一尺鮓八寸去排泥之羽鮓圓天肉腮後者門用腹腴拭刀亦用魚腦皆能令鱸縷不著刀 隋唐嘉話 進士段碩常諳南孝廉者善作鱸殼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何者最美象曰海中鱈魚為上請于殿前作方坎汲水滿之象垂綸于坎中食頃得鱈魚作膾楊畢膳夫錄膾莫先于鯽魚編魴鯛鱸次之鱠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盞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解鮓銀絲膾李德裕述夢詩荷浮蓬池膾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咄嗟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

谷黃山谷自號水晶膾為醒酒水事物紺珠水晶膾

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

珠蟹膾剔肉同鱠鮓作酒浴孔六帖南詔膾寸魚以

胡瓜椒藪和之號鵝闕

炙

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豉汁淹之脯脯然也

釜炙于釜汁中和熟之也脂銜也銜炙細密肉和以薑

椒鹽豉已乃以肉銜裏其表而炙之也貊炙全體炙之

各自以刀割出于胡貊之爲也。呂氏春秋肉之美者  
糴糴之炙。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  
爲炙相遺。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。座客來未噉先割啖羲之乃知  
名。酉陽雜俎將軍曲良翰能爲驢驘駝峯炙。傳芳  
略記突承璀嗜蛤蜊炙。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。清異錄睿宗聞金仙

玉真公主飲素日令以九龍食舉裝道。遙炙賜之。又葷  
巨源爲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入具此  
品因呼爲無心炙。事物紺珠金鈴炙酥攪卵脂。食  
經交趾丸炙法丸如彈丸作臠乃下丸炙煮之。

鮓藏魚也南方謂之鮓北方謂之鮓俗作鮓一名  
魚鱗。事物紺珠鮓鹽米釀魚吳壽夢作鮓。事林廣記  
盛蜜瓶作鮓食之殺人。拾遺記漢昭帝常遊渭水使  
羣臣漁釣爲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鮓之類非珍祥也乃命太官為鮓骨青肉紫味甚美晉書陸機嘗餉張華鮓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醒酒鮓鮓一方而已韻府蜀人呼魚鮓為苞蘆升菴外集吳人製鱸魚鮓鱸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膩扮之實珍品也鱸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

料也香杏膩一名八丹杏仁元人飲膳正要多用此料地理志潤州土貢鱖魚鮓葦苑詳註江淮間以鱖魚鱖魚為之各曰片醬又曰玉版鮓交州記百薄瀨有魚眼徑尺似鮓魚取以為鮓博物志西羌仲秋月取赤頭鯉以為鮓屬鮓鮓草木記採珠人取珠柱肉作鮓清異錄吳越有一種玲瓏牡丹鮓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鮓注沙虹蝦也曲洧舊聞趙霆在餘杭每獲掌鮓入國門不下千餘罐子又王黼庫中黃雀鮓自地積至棟凡滿三楹提要錄黃雀鮓謂之披綿鮓以其肥也清異錄吳淑冬日招客詩寒鮓疊金綿謂黃雀

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

穠肥美而鮮肉不壞穠盡更添肉復作鮮如初愈美各

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獼猴鱧蠻甌志白樂天

方齋劉禹錫饋蘆葍鱧草木記吳人蒲始生取以為

鱧武林舊事有三和鮮桃花鮮玉版鮮春子鮮蟻鮮

雪團鮮骨鮮藕鮮笋鮮切鮮

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

棗宋玉招魂露鷄臠蟪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繆襲祭

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也無絮羹和也客絮羹主人

辭不能烹

名類

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。盛于豆曰豆羹。史記堯之有天下  
粢糲之食藜藿之羹。應吉甫論芡藥之羹。爽口之食  
金門歲節洛陽人家端午煮朮羹。酉陽雜俎蓴羹  
絕美江東人謂之蓴龜。世說陸機詣王武子有數斛  
羊酪指示陸曰卿江東無敵此曰有千里蓴羹但未下  
鹽豉耳。歲時記人日採七種菜作羹。清異錄俗號  
羹爲百歲羹。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。都城紀勝市食有名存而實亡者如瓠羹是也。  
禮記脯羹有名亡而實存者如甕羹。今號藜藿是也。禮記脯羹  
雞羹折稌大羹兔羹和糝不蓼。楚辭彭鏗樹雉帝何

彭鏗彭祖也好和滋味善料雉羹事帝堯  
詞林海錯伊尹始仕烹鵠鳥之羹修飾玉鼎以事湯  
郊祀志漢令郡國送臬五月五日爲臬羹賜百官以惡  
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徧。杜詩注陳思  
王制駝蹄爲羹一甌值千金。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  
太守陶璜築鄒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各剖腹有肉如猪

肪遂以爲臙羹甚香瑣啖一杯三軍盡食〔五侯鯖〕明  
皇取鹿和腸作羹謂熱洛河〔清異錄〕韋巨源上燒尾  
食有冷蟾兒羹〔冷蛤卵羹〕〔事物紺珠〕玉筋羹鐵烙  
特乳凝上爲饌〔謝諷食經〕剪雲拆魚羹拆筋羹香翠  
鶉羹〔清異錄〕竇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爲  
學士羹者〔臨海異物志〕安家夷皆好噉猴頭羹〔諺言〕  
人能負人千石之粟不願負人猴頭羹臙〔南楚新聞〕  
百越人好食蝦蟆凡有筵會斯爲上味先于釜中置水  
次下小芋煎之候湯沸如魚眼卽下其蛙乃一捧芋而  
熟呼爲抱芋羹〔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〕李林甫子壻鄭平爲戶部員外郎一  
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卽命分賜公權〔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〔孟熙霏雪錄〕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

山善作道場羹脯麩蔬筍非一物虛谷閒鈔蜀中有

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

棄其滓清異錄魏王繼岌每薦羹以羊兔猪麋而參

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

湯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

逸雅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

也骨肉相搏脫無汁也周禮醢人掌四豆之實與四

朝事之豆其事非菹醢醢昌本麋藟菁菹鹿藟饋食之

豆其實葵菹羸醢脾析麋醢屋蜺醢豚拍魚醢加豆之

實芹菹免醢。淡蒲醢。醢筍菹。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。盧植在翰林。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

聲類。菹。藏菜也。逸雅。菹。阻也。生釀之。遂使阻于寒溫之間。不得爛也。周禮。醢人。掌共五齊七菹。荀氏春。秋。孟冬。祭用鹹菹。內則。桃諸。梅諸。注。諸菹也。桃梅皆為菹。藏之。令乾。左傳。王使周公閱來聘。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

作醃菹以糯米熬搗為末併研胡麻汁和釀之石宰令  
熟菹既甜脆汁亦酸美其莖為金釵股醒酒所宜也  
益州記剪之莖蜀人于冬月取以春碎炙之水淋一宿  
為菹

豆腐

謝緯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菹為  
乳 清異錄時戢為青陽丞潔已勤民肉味不給日市  
豆腐數箇邑人呼豆腐為小宰羊

格致鏡原卷二十四終

格致鏡原卷二十五

飲食類五

麩

總論

學齋佔畢九經中無麩字周禮所稱只是如今  
炒麥至王莽始有啖麩之文 廣雅糲謂之麩 齊民

要術麥麩堪作餅飢 演繁露天寶元載勅麩今後以  
三斤四兩為斗 河東備錄河東并代人苦于嗜麩切

以吳刀淘以洛酒潦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麩可穿

結帶 范堯夫謫居永州與人書此中麩無異北方每

日餐餽飢不知身之在遠 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為麩  
在近村間及諸部落自今載正月以來取食甘美益人  
孫逖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為餅餌  
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楠中叟曰君輪我瀛洲

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

蒸籠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

店所賣如鋪羊麩會生麩姜撥刀鹽煎麩鱖魚桐皮麩  
抹肉淘肉蕃淘鰕燥子麩下至撲刀鷄鵝麩家常三刀  
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荅 東京夢華錄尋  
常京師以冬至後一百五日為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 唐食貨志龐助反自關東至海大旱冬蔬皆盡以  
蓬子為麩以槐葉為蓋 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桃榔麩廣志蔘木生麩取作飯餌之輕滑美好白勝桃榔麩味平溫無毒主補虛冷消食彼人呼為蔘麩楊慎外集木之有麩不止桃榔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切以吳刀淘以洛酒潦葉于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饘周禮籩人羞籩之實糗餌粉飿注皆粉相黍米為之餌言糗饘言粉互足其義也合蒸曰餌餅之曰饘疏今饘糕之名出于此劉禹錫嘉話詩用僻字宜有來歷宋考功云沈佺期尚

表寒食詩馬止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饴字尋思六經無饴故不敢為之朱弁風月堂詩話劉夢得九日作詩欲用饴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饴正好則不為無故實矣

**名類**

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為蒸餅樣團棗附之名曰棗糕歲時雜記二社重陽尚食饴而重陽為盛大率以棗為之或加以栗亦有用肉者風土記民

間九日糕。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名米  
錦。夢華錄都人重九各以粉麩蒸糕相遺上插剪綵  
小旗糝釘果實如石榴子栗黃銀杏松子肉之類。歲  
時記民間九日以片糕搭小兒頭止乳母祝云百事皆  
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。見棗米蒸破。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。大小虹橋子。木蜜。金毛麩子。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  
大略類浙中實塔糕。

餅附餠籩  
字九

**總論** 說文餅麩餈也。逸雅餅并也。溲麩使合并也。

楊雄方言餅謂之餈。或謂之餈。或謂之餈。徐鍇說  
文注釋名烝燥屑餅之曰餈。非也。粉米烝屑皆餈也。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。糝餈以也。餈則先屑米為粉然後溲之。餈  
之言滋也。餈之言堅潔若玉珥也。漢書百官表少府  
屬有湯官主餅餈買餅。珍珠船池陽以正月二十日

為天穿以紅縷繫餅餌擲之屋土謂之補天。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舐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鑄之妙餅可映字。北夢瑣言王蜀時有趙雄武者衆號趙大餅

粟典名郡為一時之富豪精于飲饌六局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。朝野僉載英公時為宰相有鄉人嘗過宅為設食食客裂却餅緣英公曰君大少年此餅掣地兩遍熟槩下種鋤塉收刈打颺訖磴羅作麪然後為餅少年裂却緣是何道又宇文朝華州刺史王暹有客裂餅緣者暹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極與之食有

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。

**詳類** 逸雅胡餅作之大漫漚也。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。

**名義考** 凡以麵為食具者皆謂之餅。以火炕曰爐餅。

有巨勝曰餅餅即今燒餅。以水淪曰湯餅。亦曰煑餅。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

海等皆餅類。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

人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

麥熟薦新麥作起漉白餅。崔寔四民月令立秋無食

煮餅及水漉餅。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

食之即今之麪餅以韭為餡也。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

書何戢為司徒左長史太祖為領軍與戢來往數置歡

宴上好水引餅戢命婦女躬自執事以設上焉。齊書

永明九年正月詔太廟四時祭薦宣皇帝麪起餅。演

繁露麩起餅起者入教麩中俗書教令鬆鬆然也

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

供食為大餽薄餅後梁人入魏果見大餅焉張鷟耳

日記隋末渤海高瓚設薄餅闊丈餘裹餡粗如庭柱

豐年錄開元中長安物價大減兩市賣二儀餅一錢數

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餅油浴唐安餡圓雙拌

方破餅餅料八方寒食餅用木火燄蓋口餽上言花

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感之盒中

累積名曰鬪釘今八猶云釘果盒釘春盛是也俗書作

鬪釘非也今作餛飩資暇錄石鏃餅本日嘜餅同州

人好相嘜將投公狀必懷此而去用備狴牢之糧後增

以甘辛變其名質以為貢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雪

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葷皆禁忌反食牛乳白鯨以爲  
佛家許食乳餅不知乳乃廣東乳田所種寔米粉蠅汁  
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爲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  
爲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  
州南當米麩合生熟粉爲之白薄而軟按劉孝威謝官

賜交州米麩四百屈詳其言屈豈今之數乎溪蠻叢  
笑牛榔木多漿猫猯歲飢闕食則先以火窖地握根置  
窖中壓以石又用火漚熟漚漬也搗作餅餌名漚榔吳  
錄交趾有懷木其皮中有如白米屑者乾擣之以水淋  
之以麩可作餅漚餅事物紺珠烝餅秦昭王作王  
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爲蒸向  
敏中鎮長安土人不敢賣蒸餅恐觸中字諱也青箱  
雜記仁宗廟諱眞語訛近蒸今內庭上下皆呼蒸餅爲  
炊餅正字通餠餹起麩也發酵使麩輕高浮起炊之

為餅賈公彥以醢食為起膠餅膠卽醇也涪翁說起膠餅今之炊餅也以上續漢書漢靈帝好明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召胡僧問以休咎僧乃求麩為大胡餅形徑一丈僧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敗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以上庶物異名疏于寶周禮注祭用粢粢音甗音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溲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据此乃油膩黏膠之物故客有食寒具不濯手而汚桓玄之書畫者齊民要術環餅粉和麩牽索捻成象環釧形楚辭秬枲蜜餌有餒餒些注枲枚環餅也吳謂之膏環亦謂之寒具餒餒餒也言以蜜和米麩熬煎作秬枚擣黍作餌又有美餒衆味甘美也通俗文寒具謂之餒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 李肇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  
手則能污物具可留月餘宜禁烟用也 以上 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  
衰一日訴曰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  
旱藕狀類葛粉餌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煮麥為  
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



解戰則湯餅為最而其形容製造之意則曰火成湯漏  
猛氣蒸作攘衣振掌握擲搏麩瀰離于指端手縈迴  
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麩剛軟適中然後  
水引細如委縷白如秋練則其時之謂湯餅皆齊高帝  
所嗜水引麩也水引今世猶或呼之俚俗又遂名蝴蝶  
麩也水引蝴蝶皆臨鼎手托為之特精粗不同耳不知  
何世改用刀几而各不托耳湯餅 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 撫言韋澳孫宏同在翰林懿

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聞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為重昭宗光

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

入蜀為學士既老頗為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為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

通南唐烈祖受禪有駝蹄飲鷺鷥飲 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

畢氏羅氏好食此味今字從食非也 北夢瑣言劉崇

龜以清儉自居甚招物論嘗召同列餐苦蕒餅餠朝士

有知其矯乃潛問小蒼頭僕射晨餐何物蒼頭實對食

潑生朝中聞而哂之 老學菴筆記集英殿宴金國人

使九盞其五曰羣仙角 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賜食有物若畢

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 各義考京

師人謂餅曰麩麩當為母母禮入珍淳母煎醢加黍生

沃以膏者是也

東晉賦春餛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

不能免也。庶物異名疏。束賦既列。年九于湯餅之外。則段成式謂。年九即湯餅。恐未確。韻府作。年九歸田錄。作。年久。東坡詩。年久其性。更一。西。工。矣。然。不。賦。食。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。麩畫入頭祭之。饅頭名始此。七脩類藁。蠻地以人頭祭神。諸葛之征。孟獲命以麩包肉爲人頭。以祭謂之蠻頭。今詭而爲饅頭也。荀氏四時刻饌傳。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。唐人呼饅頭爲籠餅。彙苑詳註。玉柱。

灌漿皆饅頭之別稱也。都城紀勝。市食涼暖之月。多賣猪羊雞煎煤餛飩。子四色饅頭。清異錄。趙宗儒在翰林時。聞中使言。今日早饅。玉矣。麩用消。熊棧鹿爲內餡。止甚嗜之。問其形。製蓋人問。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。臍下呼餽臍。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。以爲戲笑。歲時雜記。麩。璽以肉。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。

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爲之案方言餅謂之餛或謂之餠或謂之餛則其來久矣。資暇錄餛飩以其象渾沌之形。戴埴鼠璞唐逸史載李宗回客知人飲饌將同謁華陰令客曰與公喫五般餛飩及見果然西陽雜俎云今衣冠家有蕭家餛飩漉去湯肥可以淪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鑪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粟棗以灰煮令熟蓋取陰陽包裹未散之象。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並爲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遺劉裕以益智粽注益智藥  
 名以之為粽南史范雲使魏魏使李彪宣命至雲所  
 甚見稱美彪為設黃甘粽開元遺事開元宮中端午  
 造粉團角黍貯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菘云即今之粽子

格致鏡原卷二十五終

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  
 七醢七菹三醢實之注五齊謂昌本脾析蜃蜺豚拍澣  
 蒲也七醢謂醢蠃蠃蜺魚兔雁也七菹謂韭菁茆葵芹  
 落筍也三醢謂麋鹿麋潛確類書按禮所謂八珍者  
 淳熬淳母炮豚擣珍漬熬糝肝膾炮牂益八法也其品  
 則牛羊麋鹿膾豕狗皆所以養老者也後世則俊云龍  
 肝鳳髓豹胎鯉尾鶚炙腥唇熊掌酥酪蟬羊脂之進北八  
 珍醍醐麇吭野駝蹄鹿唇駝乳麋天鵝炙紫玉漿玄玉

祭即馬如子內則春宜羔豚膳膏薺夏宜腍鱠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故此膳乾雉鱠乾魚麋鹿子鮮生魚羽鴈也禮朝事之籩其實臠鮓魚鱠註鮓者于糗室糗乾之糗土室也或曰糗煖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變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獾獾之炙鴛燕之翠

迷蕩之擊旄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縛東海之鱠拾遺記其食則有渠滄之鳧煎以桂髓叢庭之鷓蒸以蜜沫淇漳之鱠脯以青茄九江珠璣爨以蘭蘇華清夏潔灑以緘縞孔焯七引龍脇之肪鳳趾之筋麋髓鹿腸鵠舌麒麟秋熊柔躡文豹脆胎崔駰七依丹山鳳卵粵澤龍胎劉邵七華煎嵩陵之鱠翠蒸葱嶺之碧雞傅玄七謨燐鳳凰之胎燐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枯人飛霜鏐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飲晉國郁理之鹽升  
菴外集內典言飲食之侈曰炮鳳烹龍雕蟻鏤蛤續  
仙傳謝玄卿遇神仙設鳳冠粟龍睛稻素麟脂斑螭髓  
玄洲白奈空洞靈瓜扶桑丹樞清河文藻西京雜記  
五侯不相能賓客不得來往婁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  
一南越志漢有五侯鯖君臣鯖父子鯖結盟人致共爲  
之殮南史永明九年詣太廟四時祭宣皇帝薦起麩  
餅鴨臠孝皇后薦茗鴛鴦卵脯醬炙白肉高皇帝薦肉膾  
菹羹昭皇后薦茗細炙魚並平生所嗜也南史虞悛  
家富于財而善爲滋味豫章王薨盛饌享賓謂悛曰肴

羞有所遺否粽曰何曾食疏有黃領臠恨無之金門  
歲節洛陽人家正旦造絲鵝鴨燕粉荔枝事物紺珠  
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脾周人貴肩疏殷質貴脾之  
厚賤肩之薄周文貴肩之顯賤脾之隱北堂書鈔釋  
名云血膾以血作之增其酢豉之味使甚苦以消酒也  
案盧諶祭法云春夏秋祠皆用軼血資暇錄今縷生  
肝肚爲飲食之一味曰生肝鏤剝言其細切如彫鏤之  
義一說名生肝虜胙言似胡虜祭之餘胙聲譌故云鏤  
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  
 錄幸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  
 鈴灸酥攪印金銀夾花平截剔蟹細玉露團酥離漢宮棋  
 錢標印甜雪例蜜大素蒸音聲都人凡七十字逡巡  
 醬魚羊吳興連帶鮓西江料蒸蔬肩平灸治羊鹿  
 數八仙盤別應作雪嬰兒治蛙豆小天酥參雜水煉犢  
 灸盡火五生盤羊兒牛熊格食羊肉腸臘過門香  
 羶物入紅羅飯骨湯浴鱸丸肉糜治清異錄開闔門  
 外有食肆人呼為張手美家外前專賣一物元陽齋元  
 六一菜臥油畫明珠元淳樸元手裏行廚元如

意圖五種辣雞齋宜盤法王料臘周輝北轅錄淳  
 熙丙申待制張子政賀金國生辰抵館供晚食果餉如  
 甬方齋筵先設茶筵具瓦壘桂皮雞腸銀與金剛錫四  
 施舌取其形似蜜和麪油煎之次供饅頭血羹畢羅肚  
 羹盪羊餅子解蹄肉齋羹索麪骨頭盤子燕物異名  
 疏七發日肥狗之和目以山膚山膚印七啓玄熊素膚  
 之膚產於山故曰山膚南史高帝時御膳不宰牲陳  
 顯達上熊蒸一盤上卽以克飯酉陽雜俎梁劉孝儀  
 曰鄴中鹿尾乃酒肴之最崔劼曰生魚熊掌孟子所稱  
 雞蹄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日青



州蟹黃乃為鄭氏所記此物不書未解所以李騫曰鄭亦稱益州鹿殘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熱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穆天子傳天子渴于沙衍求飲未至七萃之士高奔戎刺其左騾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大半則以牛左肩臂臠折九箇注臂臠肩脚也九箇自肩上至蹄折為九段也事物紺珠甲乙膏蜀人二月以豕雜黃牛肉作非上客不獻補瀟萬花谷脚牛臠也臠羊臠也臠豕臠也教內則三笮用豕煎菜黃也青州

雜記熊翻每會客酒至半旋殺羊令客自割隨所好者採綿繫定記號畢蒸熟自認取以竹刀切食號過臠羊食經軫臠法羊肉二斤煮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挾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豕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罔腴疏云罔犬豕也腴猪犬腸也言猪犬亦食米穀其腹與人相似故若子俱食他處辟其腴事物紺珠灌腸細切猪肉料并納腸中風乾釋名羊臠兔

韓雞本法出韓國所為也。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。鵝每隻價值二三千。每有設據人數取鵝。特去毛及去五臟。釀以肉及糯米飯五味調和。先取羊一口亦特剝去腸胃。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。致忽。臥游錄蘭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。毛脫乃鹽藏其味絕美。其細如針。事物紀原。葺鴨實葺鴨內加五味蒸熟。廣志晨鳧肥而耐寒宜為雁。淮南子善學者如齊王之食雞必食其跖數千而後足。逸雅雞織細擗其脂令織然後漬以酢也。兔

織亦如之。清異錄昌黎公愈晚年頗親脂粉故事。服用硫黃末攪粥飯啖。雞男不使交干日烹庖各火。靈庫公間日進一隻。武林舊事市食有鴿鶻餅。餅兒玲瓏雙條水晶脍。事物紀原。筋啜春炙活鶻子。荆楚歲時記古之豪家食稱畫。哪今代猶染藍茜雜色。仍加雕鏤。遞相餽遺。或置盤。引管子曰。雕卵然後淪。之所以發積藏散萬物。禮少儀。羞濡魚者。進尾冬右。腴夏右。鮮。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。雖盛暑為蠅蚋所敗。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  
繁露闕閭嘗思海魚而難于生致廼令人即此地治生  
魚鹽漬而日乾之故名爲鯊其讀如想又玉篇說文無  
鯊字唐韻始收人也鯊即魚身矣而其腸胃別各逐夷  
本草烏鯧魚鹽乾者爲明鯊淡乾者名脯鯊 大業  
拾遺吳郡獻鯧魚合肚于頭極精好作之法當六月七  
月盛熱之時取鯧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即以未  
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  
六日乾即納乾甕甕封口經二十日出之其皮色光徹  
有如黃油肉則如糗又如沙基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彊不及  
事物紺珠鯧鮓取石首沙魚鯧魚三種腸淨洗加鹽  
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  
佩羹即魚脬也 庶物異名疏細鱖一日魚鱖見酉陽  
雜俎 事物紺珠鳳凰胎雜治魚白金粟平鱧魚子作  
齋譜記江北華本者好鱖 王祭七釋龍羹鱖 臠

〔福衡別傳〕黃祖大會賓客作香臠。〔南齊書〕虞綜善為滋味豫章王晏饗賓問今日肴羞有所遺否。曰恨無黃頰臠。〔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各茹龜骨表肉裹陽內陰外之形取以贊時也。〔庶物異名疏〕周禮庖人注曰若奇州之蟹。晉說文云胥蟹醢也。歸州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。〔天業拾遺〕吳郡獻海蝦子三十挺。挺長一尺闊一寸厚一寸許。甚精美。作之法取海白鰕有子者每三五斗置密竹籃中。于大盆內以水淋洗。鰕子在鰕腹下。赤如覆盆子。則攪水從籃目中下。通計鰕一石

可得子五升。從盆內澆出。縫布作小袋子。如徑寸半竹。大長二尺。以鰕子滿之。急繫頭。隨袋多少以末鹽封之。周厚數寸。經一日。夜出曬。夜則平板壓之。明旦又出曬。夜如前。壓十日。乾則拆破袋。出鰕子。挺色如赤琉璃。光徹而肥美。勝于鱸魚數倍。〔南史〕齊何遜。修于味食。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。深懷如怛。至于車螯。蠍眉。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有肉有兩筋  
如楓蠶絲堅潔而白食之可補虛損已勞瘵故此燕食  
之肉化而筋不化并津液嘔出結為小窩貯石上久之  
與小雛鼓翼而飛海人依時拾之故曰燕窩也  
五雜俎組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通身赤蠕者  
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

刺猓者是也以荷葉裹而蒸之

歲時記荆楚三月為

流杯曲水之飲取黍麴菜汁和蜜為米以厭時氣

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名滿粉

團或加麝香又有乾團不入水者

庶物異名疏楚辭

精瓊糜以為糧瓊糜今之米糊羹

南史虞棕作扁米

南史齊蕭鈞年五歲所生匿貴人病便加慘悴左

右依常以五色餅飴之不肯食曰須待姨差

錦繡萬

花谷唐御廚進饌用九餅盤

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

炊之饌香白馬豆食之齒齶號國夫人廚吏鄭連以此

米搗爲餠以豆洗去皮作靈沙臚。供翠鴛堂各透花餠。  
禮內則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。註糝米粉也米二肉一米爲  
主肉爲輔合以爲餌也。周處風土記元日造五辛盤  
注五辛所以發五臟之氣卽大蒜小蒜韭菜雲臺胡荽  
是也。影燈記洛陽人家上元日造芋卽君食之宜男  
女。荆楚歲時記三月三日取鼠麴草汁蜜和爲粉謂  
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。  
又以油麴糖蜜造爲美饜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綽。檢彙盤。南粵志十  
月一日閩中風俗皆作糯糕或作京飽以祀先祖蓋告  
冬之義也。夢華錄餽餽菜雜衆味爲之。盧氏雜錄  
唐盧懷慎爲相清儉召客食戒燭蒸去毛莫拘折項客  
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浸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  
更以香藥糝之可解醜醜梅刀刻玲瓏百巧花樣偷去

其核蜜漬不損鸚哥舌草豈菹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** 搜神記神農以赭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和一君二臣三佐四  
使 本草經太一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  
金漿冥麟麟膽炎山夜露東掇扶桑之丹榭俯採長河  
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闔風石  
髓蒙山白鳳之肺靈丘蒼鸞之血有特服之後天而逝  
此天帝之所服非下仙之所速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也 酉陽雜俎仙藥有黑河  
蔡瑚青津碧荻八天赤蓮虹丹 述異記仙藥有紫鳳

腦千里髓髓是也。《淳熙經》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》適有萬金良藥師古法萬金者言其價貴也。金字或作全言得之者必生全也。

**丹** 仙傳拾遺金液九丹之經丹分三品以鈔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算髮白反黑三年之後服之可以遊散各山周遊四海初品也仙服之

化萬端坐在立十駕馭飛龍白日昇天大都此藥經十  
六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 神仙傳仙方凡有丸品一名太和自然龍胎之醴  
二名玉胎瓊液之膏三名飛丹紫華流精四名朱光雲  
碧之腴五名九種經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  
質白者爲雲子 《列仙傳》王仲都遇太白真人授以虵  
丹能禦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  
盤梳以承月得精神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並為佳寶韻府絳雪  
丹仙藥也服之死者能再生碧霞丹亦仙藥也王暉  
道山清詒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第一弟子不服者

始煥根  
物原軒轅臣巫彭始制藥丸伊尹劍煎藥神仙  
感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碎疾病疫氣百鬼虎狼他蛇蜂  
蠶諸毒及五兵白刃賊盜凶害用雄黃各二兩螢火鬼  
箭菝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名冠軍丸亦名武威丸  
海錄梁武帝元旦賜羣臣却鬼丸一作却邪北史孫搴字  
彥舉嘗服棘刺丸隋書隋邵王子隆年二十一而體

卷之三十一 飲食類 九

過克壯常使徐嗣伯合蘆茹丸服以自銷損  
方書蘇頌曰雀肉和蛇牀子熬膏和藥丸服能補下名驛馬丸  
此法始於唐明皇服之驗 魏夫人傳歲在甲午王君  
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  
凡七日太一玄仙遣轎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

裹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  
四氏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久居水中以何法  
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  
或服立水一作冰之丸或服飛霜之散然此用蕭丘上水  
皮及五月五日中午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暴之于夏日之中周以  
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  
五火之炁千二百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曾青礬石礪石也雄丸用  
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朮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薏瓶密封黃巢亂江淮  
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  
木素所不識亦無毒甘甜與進飯糧一同獲濟者衆  
南方草木狀藥有乞力伽木也頰悔所產一根有至數  
斤者劉涓子取以作煎令可丸餌之長生抱朴子靈  
飛散末央丸神命丸辛血丸昔令人駐年却老清異  
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芋薺慈  
姑百合盆擇淨肉爛蒸之風前吹眼少時石臼中搗極  
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

後漢方術畫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為率久服去三蟲利五  
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名地節一  
名黃芝黏一作麩晉書皇甫謐初服寒食散而性與之忤  
每委頓不倫嘗悲悲叩亦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薨西陽雜俎  
梁武每歲且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潛山下作黃散赤丸賣藥都  
市後有疫氣民死者萬計文擁朱旛繫黃散以徇人門  
飲散者即愈故世寶崔文赤黃散實近于神焉娜嫫  
記孫真人有黃昏散夫妻反日服之必和又名合歡叔

良製以為左 本草凡散藥有云刀圭者十今方寸七  
之一准如梧桐子大也方寸七者作七正方一寸抄散  
取不落為度

情異錄潛山老黃冠年一百一歲寇長官好修  
攝略黃冠僕竊藥而來乃吳茱萸艾葉川椒杜仲乾木  
瓜木鱉肉瓦上松花鳧信之各日鍊骨湯此仙家謂之  
水炙香合事類元日服桃湯進數子散蓋桃者五  
行之精壓邪氣制百鬼大業拾遺吳郡送扶芳二百  
樹其樹蔓生纏繞七樹葉圓而厚凌冬不凋夏月取其  
葉微火炙使香煮以飲碧深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為青

飲。按模根為赤飲。酪漿為白飲。烏梅漿為玄飲。江莖為黃飲。又作玉香飲。第一沉香飲。次藜香飲。次甘松香飲。皆有別法。以香為主。尚食直長。謝颯造淮南王食經。有四時飲。

〔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。首腹一毀。〔名物通〕紫欄參。紫大稍扁。出潞州。紫團山高麗參。俗呼臙參。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。其蓋人參之名。因類著者也。

類雜腿者。力洪。春參因汁。升萌芽抽梗無力。秋後得汁。降結。葷成膠布。金井玉關入方劑。極品每參一兩。和細辛二兩。封固。甗瓶。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。昔圃丘多大蛇。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。或以玄銅錫裹蒸之。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

丹砂明徹不挾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  
層層又若雲母孫公談圃三伏日餌硫黃百粒去臟  
府滯穢以緩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豉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  
禺逢端午聞街上喧然賣柑思藥聲笑訝名之乃蠻媼  
荷山中異草鬻富婦人為媚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  
散三陽液昌辛九葦草耐冬煎獨搖膏菌芋玄華散秋

地黃血丸皆不過五十日服之而止不畏風濕若服金丹大藥雖未昇虛輕舉然體不受疾雖當風臥濕不能傷也  
唐書盧照隣病去官居太白山得方士玄明膏餌之  
補注本草藥有宜通補泄輕重澀滑燥濕十種宜可去壅薑橘之屬是也通可去帶通草防己之類是也補可去弱人參羊肉之類是也泄可去閉葶藶大黃之屬是也輕可去實麻黃葛根之屬是也重可去怯磁石鐵粉之屬是也澀可去脫牡蠣龍骨之屬是也滑可去著冬葵榆皮之屬是也燥可去濕桑白皮赤小豆之屬是也濕可去枯紫石英白石英之屬是也又有寒熱二種寒可去熱大黃朴硝之屬是也熱可去寒附子桂

之屬是也  
抱朴子凡方書所名藥物或與常藥物同而實非者如河上媼女非婦人也陵陽子明非男子也禹餘糧非米也堯漿非水也而俗人見方用龍膽虎掌雞頭鴨蹠馬蹄犬血鼠尾牛膝皆謂之血氣之物也見用缺盃覆盆釜鏹大戟鬼箭天鉤則謂之鐵瓦之器也見用胡王使者倚姑新婦野丈人守田公戴文裕徐長卿則謂之人姓名也近易之草或有不知玄秘之方孰能悉解  
清異錄藥有五天決明為肝天紫苑為肺天神麴為脾天遠志為心天菴菔為腎天  
雲笈七籤華  
映窰也火精茯苓也水寶胡麻也

