

小四海堂叢書

養小錄

十一

4曾1

136

11



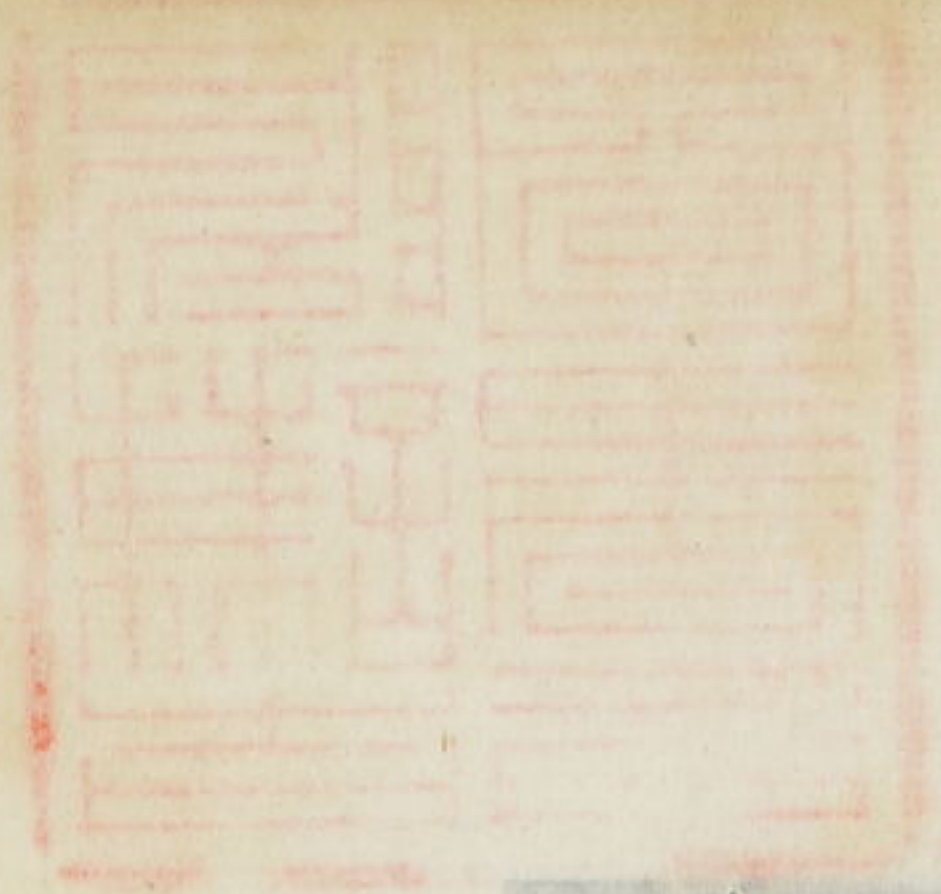
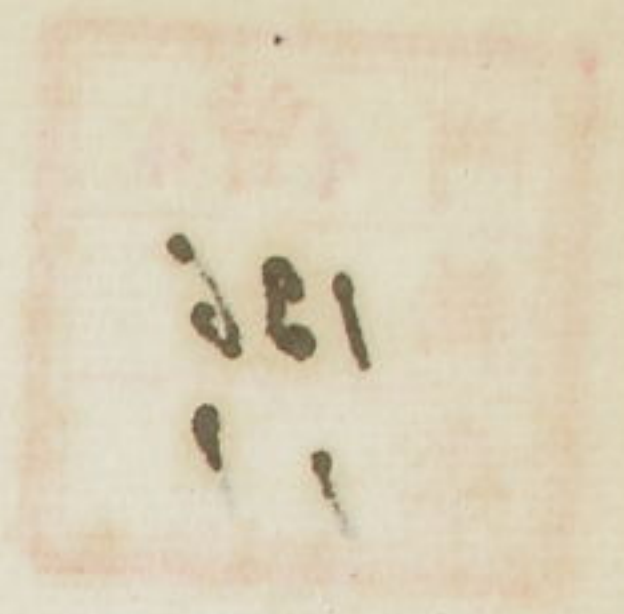
門僧4  
號136  
卷11



文久壬戌鐫

養小錄

簡堂藏版



商堂書

# 養小錄

文入壬戌

## 養小錄序

逸者血濁。血濁而脂耗焉。勞者血清。血清而脂生焉。故以水族論。灘產美於淵。產。峽產美於江。產。聞豢魚者。每斲放河豚一隻。令眾鱗盤旋避之。亦惡其逸也。若熊鯨之坎蟄而膩。乃由服氣而不食焉。鳧雁兔鹿之臄。乃由卉食而不血食。然則飽之與逸。害於人亦可知也。夫安居無事。常餌肉膩。以為得保攝之道者。焉知肉之克肉。膩之克膩。而促其壽。是可怜耳。余恐讀此編者。或有未了斯理。故反復言之。昔有每食置木鯛於案頭而長齋者。此編也。予以代一頭木鯛云。

甲寅歲龍聚日。小四海堂主人識。

書養小錄後

鄙叟天下大才。瑣瑣飲食。賤之宜矣。然賤之而已。非惡之也。其言曰。饑者甘食。渴者甘飲。是饑渴害之也。然則甘飲食於未饑未渴。豈非口腹家之事邪。魯論鄉黨篇。亦論食精膾細。則聖賢未嘗不用意於此。唯不喪其大者。則養其小者亦無妨也。先生此編名養小錄。其意蓋在此乎。章私淑其方簡易。斥濃厚而尚淡泊。頗邇避秦人雞黍。但稱貴富擣珍之口。章未能有保也。溼東方來章識。

簡堂翁食單一編鳳炙麟脯珍膳羅列加以烹鍊字  
字有味披而讀之食指累動饞涎橫流作過郇厨想  
蓋翁既能以筆代舌為此奇文遂能使人以目代腹  
一覽屬饜乃謂之食中董狐文中易牙亦誰為不可  
也

鐵研學人齋勝謙謹識

邨嘉平刻

養小錄

小四海堂主人著

合絲不如竹。竹不如肉。論樂妙訣。煮不如炙。炙不如  
生。品味秘奧。皆尚自然也。故叙軒膾特詳。炙方亞  
之。而如煮蒸二方。多從闕略。

打生

打生長二寸幅半之。厚不得過一分。而小鮮如似嘉  
魚。不在此例。併骨斫膾。大依肉尚緊。色尚白。其幅厚  
二三分。薄淪曰霜膾。水洗曰洗膾。燕窠都夷香魚翅  
石耳紫金苔龍鬚菜土當歸石防風並為佳佐。而燮

調之任。在酒糖醬醋海丹焯芥椒薑矣。

煎酒 糖滷 煎醬 煎醋 研豉 海丹

煎酒。甜酒五合。白梅十枚。同煎減半。布瀘用之。其點

擦焯曰焯酒。擦薑曰薑酒。皆庖厨略語也。糖滷水

一合。石蜜五十星。枯鹽一撮。同煎減半。待冷用之。亦

有薑滷焯滷之名。煎酒糖滷。皆宜鯛鱸鯉鯽香魚膾。

用之。鮑鮓。猶娼妓着禕翟。大損風趣。煎醬。秋油五

合。木魚屑三四星。煎取四合。布瀘用之。亦有薑醬焯

醬。煎醬芥醬。芥子未和水作泥上帖濃紙注之滾湯而淬熾炭覆置閑處少頃去紙再攪芳

鼻氣衝煎醋。投枯鹽少許。一沸而止。待冷瀘用。亦有

芥醋焯醋薑醋蓼醋之名。並宜鹽魚膾。美研豉須用  
參州紫豉。或醋和加芥辣。或酒和加椒紅末。而海丹  
將蛋黃調和用之。

### 膾刀

膾刀。要劘發快利。不得有一點銹氣。又不得有一點

水氣。刀染血。宜將白紙拭淨。沃水則惹腥氣。而江鮮

為殊甚。不可不慎。

黃鹽魚鱸鮓魚鮓  
魚鱸二方。一將鹽糝魚肉醞釀而成。如蝦夷鮭鮓。琴  
湖鮓。鮓岐阜香魚鮓是也。粳八糯二。將水鹽醋酒炊

之。扇冷。媿魚片。緊壓而成。所謂一宵鮓是也。北越曰  
溪鮓者。香魚。山魚之屬。緊壓置溪流中。明年花候開  
賞。經夏愈佳。宵鮓。賞香魚。鯽魚。鱸魚。棘鬣。竹筴。撥尾  
鱉。魚。而蓼葉實。木芽。辣茄。紫薑。爲不可闕良佐。魚  
鱈。賞棘鬣。海鰻。鰈魚。蠔魚。海蝦。馬鮫。黃縉。金絲。烏鰂  
吹沙。鰻魚。挂魚。

魚炙

炙魚。賞鹽炙。醬炙。豉炙。爲第二義。並美。旋炙。旋食。否  
則。脂還肉中。風味索然。凡炙切肉。海鮮先裏面。江鮮  
先皮面。反之。則脂落炭上。徒美於鼻。不美於口。着海

丹曰丹炙。醬豉加椒紅末曰椒醬椒豉炙。亦畧語也。

魚湯

湯用潮清曰潮烹。或代以枯鹽。共見真味。而除鯛鮓  
外。不得與此選。才難不其然乎。酒醬成味曰澄湯。點  
海丹曰丹湯。丹湯尤饒趣。豉湯菜蔬用白豉。尚味重  
也。羽鱗用紫豉。尚味輕也。紫豉推參之八町出。稠稀  
並好。其生湯味。或用木魚。或用昆布。香菰。瓢畜。素火  
腿。香料有木芽。青椒。蟹柚。柚青。鑽凍。而以桂油。胡椒  
椒紅。彌縫闕乏。

煮魚

煮魚

油煤

煮魚醬七酒三常也。然不必無加減。又有宜糟豉汁。若火酒枯鹽者。依物殊方。不得膠柱。而火酒枯鹽似存本真氣味。蒸魚馬鮫挂魚之屬。方切蒸透沃葛泥。葛泥木魚湯加酒醬煉成葛粉。油燻將蛋清調和飛羅粉。鱈魚片若搥花菊葉等物。麻油炒過澆服醬。其令緊者軟。軟者緊。膩者淡。淡者膩。乃油之才也。唯其才也善賊真性。故予不甚嗜。尤惡邇者緇流油煎。深歎巧作肉色。呼曰假雁。假炙鰻。視西土緇流肆餒雞魚。廋呼穿籬菜水。梭花更拙。

凡百食品尚得時。故頌以四序。物得時矣。而割烹

不精。則與失時同。故記食方。得時與方矣。而有物依地殊佳惡。故記土宜。土宜不逮異域。惡耳餐也。

宜春單

鱈魚

棘鬣打生宜焯醬宜芥豉霜膾洗膾宜焯酒。其膾殘頭骨宜一味潮清湯。炙宜鹽炙。煮宜火酒枯鹽煮。其他糟藏豉藏麩藏鹽藏。無一不佳。駿人谷得一所撰奇鬣百珍多異方。然如是尤物。單用有餘。何藉他味。而如假鮓。鮓方幾教瑜亮做催汜。其巨鑊煎醋。桶蒸三晝夜不絕火。數尺巨鯛併骨可食。萬品久蒸失味。



設其骨可食。其肉無賞何益。是等皆誤於好奇。此物其頭尤美。而一頭之美在眼睛。芳脂無倫。宜令熊掌拏鞋矣。四時通賞。四方皆佳。而尤美南海。南海最阿峽。峽潮汛險惡。過此者。赤鬚金鱗。頭骨作節。脂味殊勝。東薇金鯛。西薇醉鯛。亦為貴饌。明石密戶。將起鍋熱鹽全煨者。經旬芳美。北越將凍雪全藏者。品味不下南鯛。若州出一種小鯛。狀差匾色差黃。脂味輕淡。併鱗可食。腊魚更佳。

版魚 鰻魚 海鰻 馬鮫 烏鯛 白小

版魚。打生雪白。宜焯醬芥豉。鹽炙醬炙丹炙酒醬煮

アラ

皆好。出於相之三碇者。肥美異常。胎鰻可醢。鰻魚

ハモ

骨疎肉緊。打生洗膾霜膾並佳。腊魚推三國港。海

鰻宜炙宜煮。其肝尤美。黑者出於丹北。肉無細刺。椒

醬串炙。白者出於播南。甚巨。京人將快刀斜斷肉中

サワラ

細刺。他方不能做。馬鮫魚鹽炙丹炙並好。白炙而

煮。籠蒸而沃葛亦美。相良出長五六尺。鹽薦緊紮。浮

膩盡而清膩充。炙蒸軒膾皆勝鮮者。鰻脯推讚岐。

イカ  
ミララ

烏鰺宜鹽晾炙食。或白煮和椒豉。白小涓潔若水。

作湯為最品。牙色配紫苔尤妙。江都人冬月賞之。余

嗜春月胎鰻。亦曾替羊棗耳。

青魚鮓 乾鮓 海丹

カスノコ

青魚乾鮓。出於松前。泡泔清五日。將抹布拭乾。纏鹽

ホイウシ

浸秋油二日。盛小碟伴木魚屑。糟鮓鹽鮓更佳。乾

ウニ

鮓腥劣非饌品。但出於加州者。自是佳品。旋炙旋食。洵為小碟珍肴。紫式部所嗜恐是。海丹有至味。魚

湯魚。鮓炙魚之屬。點丹少許。乃覺超凡。對州出純用

石榼。色赤而稀。是為最品。西肥西越亦出佳丹。

マス

鱒魚 嘉魚 似嘉魚 白楊魚

鱒魚牡丹花時尤膩。鹽炙澆蕘醋。或斫作兩片。浸甜

酒半時。取出著椒醬。銅簾炙食。打生宜焯酒。蝦夷出

ヤマナ

腊魚。肉色火赤。宜醉魚。嘉魚地棠花時尤膩。賞椒

アモコ

醬炙。小者併骨可食。打生宜焯酒。似嘉魚。鞏溪名

產。全漬醋中半時。去醋更澆甜酒。加枯鹽少許。伴椒

カワキス

皮纖。香魚。春晚三寸許。倣此亦賞。白楊魚。豉炙醬

炙。斫膾皆好。

ヒヨトリ

白頭鳥 火老鴉

白頭鳥喜啄花蕊。故至滇茶花時。通身黃肪。自有蕊

ツヤマキ

香。椒醬簾炙。着醋豉亦妙。火老鴉炙方同。

セウロ

松乳 款冬 薯蕷 土當歸

松乳鹽炙。醬炙作湯皆佳。鹽藏加松脂少許。松香不

フキ

脱。款冬肥軟者百枝。去皮陰殺。加蕃椒十个。將秋

ヤマイモ

油一升煎收。薯蕷賞樹石間艱生者。如圃生不堪

饌用。此物味在皮膚。淨去沙土而存其皮為要。白煮

數刻。將火酒枯鹽再者。或研碎沃焯醋。或切三寸。瘞

熱灰煨爛。點鹽食。土當歸亦賞山生。白淪和椒豉。

クド

宜夏單

アサ

鱖魚 魴魚 鰈魚 秤箱魚

鱖魚斫膾蘸焯酒。鹽炙沃蓼醋。或作兩胛。浸甜酒一  
枝香。取出將雞毛着椒醬。蕉葉護炙。或割脊兩披。鹽  
脍半晝。而銅簾炙食。駿南美髻洲。夏秋之交出重二

アカエ

百星。糠蝦滿肚。併蝦炙食絕美。余以鯨齧鯛眼鯉腴

カレ

鱔尾。鱉裙。鰈鮠。鰻魚肝及鱖魚腹中糠蝦為水族八

コチ

珍。鱖鮓亦推洲北小吉田。腸醢方。脊腸十星。枯鹽五

星。加椒薑拌和。冬月減鹽二星。魴魚黃者尤美。宜

椒醬串炙。或酒醬煮。加椒紅末。鰈魚食方略同版

カンホ

魚。其去鱗腸着鹽鈎懸晒乾者。簾炙尤佳。秤箱魚

賞。肚下淡黃者。宜霜膾洗膾。酒醬煮亦美。

裹置拍土。霎時。然後聶之。竟宴盤中乾淨。若有殘膾。偏面緯鹽置磁甌中。注新泡茶。蓋悶一烟頃。而點土酥汁。亦醉後好湯也。駿南漁人舟中斫塊。將海潮洗淨。浸醞醋。朝浸夕食。輕鬆莫二。鮓魚鹽炙醬炙皆好。炙者並宜緯切。不宜經切。宜緊火。不宜慢火。牡青北黃。黃者尤美。瀕海人將海藻併殼裹煨。曰藻燒。芳軟罕倫。張州糟鮓。貴饌生炙兩美。

鹽鯛 鹽鯨 鹽鯖

鹽鯛。泡泔清二日。晒日略乾。宜稀豉湯及微湯。斫膾宜橙醋。乾鯛倣此。宜紫豉湯。又宜甜酒。枯鹽煮。鹽

ア

シ

ク

鯨薄聶沃滾湯三四次。放水洗淨。蘸椒豉若焯醬。或投豉湯配蕞荷花對州出最美。五島平門亞之。熊浦為下。青貫新鹽者。剝皮去骨。浸醋半時。取出填飯。將笋皮包裹緊紮。庖楹一宵。惡脂盡而為佳。鮓能州腊。去皮骨薄聶。放新汲水。亦涼棚佳者。

洗鱸 洗鯉 洗鯽

鱸魚活潑者。將快刀割為兩胛。然後打鱗斫膾。投井華水。相筋攪洗。則作緘紋。與燕窠龍鬚菜石防風同裝水盤。蘸焯酒若糖滷食之。其膾殘頭骨。乃枯鹽湯。放蟹抽。昆布湯點胡椒末。雲丹肥各有松江。並出好

サ

ス

鱸 鯉 鯽 俱時冬春但洗膾賞暑候尚脂清也方同  
鱸魚 鯉期尺有半 鯽期十寸

蒼鷺 白鷺 方目 火腿

蒼鷺方目宜澄湯宜豉湯配蓴若燕窠蒲萄乾放蟹  
抽數粒夏月貴湯白鷺鷓鴣亦珍京鴨無泥臭然余  
不賞之 火腿亦賞炎候宜湯宜臠與竹胎同煨尤  
美經梅黥然者插置稻田泥中一夕色替脂芳

竹胎 茄子 芋嬾 雞瓜 晶子  
筍苦竹為最淡竹亞之紫竹為下苦竹一名諫筍人  
因名欠賞殆不知新劊者芳腴酥軟夙勝諸筍先將

泔清烹透放水剝皮橫切下酒醬再煮鍋底敷昆布

或將新厚昆布縫成方鍋煮之更妙作鮓配木芽薑

織紫苔卷裏輕壓乃成 茄串將鳧雁油炙軟着海

丹醃茄併皮橫切撒鹽與竹葉椒相間重醃明朝食

之青香可愛 芋嬾棗大者白煮一泡放水洗淨更

將沙鍋鹽炙或串炙着海丹或酒醬煮沃鯢腸 此

薑淹鹽糝一宵輕辛稱口把莖食之殊有風趣 雞

瓜併皮螺切鹽晾一日澆甜酒日香可愛 晶子三

斗鹽五斗桶藏上壓重石三十五日取出晒乾復漬

嚴醋又三十五日可食經三年者甜如蜜

煮梅 昆絲水 椒花 梅酒 銷暑酒

煮梅。納梅瓶。中注滾湯。以湯至梅上寸許為度。蓋悶一日爛熟可食。而其湯澄徹。點之酒中。即為梅酒。

昆絲。加紙切乾。簞同裝磁鉢中。注新汲水。一煙頃而昆鹽成味。為涼床好下物。贊葱白。蘘荷。纖尤妙。椒

花白。煮一沸。瀝乾而下。秋油加鹽煎。收其子青時。白煮絲香二枝。瀝乾。更將憇酒。枯鹽煎。收清芳。稱口。然

皆藜味也。不得移之眾口。梅酒。擇黃熟梅子。無瑕者。浸藁灰水一宵。放水洗淨。將抹布拭乾。老酒五升。

白糖五斤。梅子二升。勻和瓶藏。二旬餘乃成。銷暑

酒。阿刺吉一合。橙醋一勺。白糖十星。勻和合煎。一沸加水半勺。待冷飲之。

宜秋單

撥尾魚 鱉魚 青花魚

鱉鮮。割脊去骨。着鹽浸。醱醋片時。填飯。裹以菰草。緊紮一宵。有菰香。鱉魚。賞筭炙。椒炙。鼓炙。此物無

腸。無血。炙過。肉骨快解。其去皮骨。着葛打展。烘厨焙乾者。炙食輕美。青花魚。賞鹽。晾半乾。房南女良浦

出尤美。青黃白。鱉魚。宜醬炙。又宜醱。鱉魚。宜醱。鱉魚。宜醱。

蝦魁 蟠蚌 玉珖

エビ

アミ

カニ

タイラギ

サケ

シロビキ

蝦魁美鹽湯烹熟自剝自食。腦黃極芳。差小者有班節大脚青黃白蝦皆宜醬炙。又宜蝦餅糠蝦併甲作餅。尤鬆。蝟蚌亦美淡鹽湯。凡蝦蟹所聚其水澁徹。所以脂膏輕清也。甲黃兩旁尖出者尤美。河蟹大者可賞。而東肥畫湖出赤蟹指頭大。曰明子。狀雖猙獰。甲螯鬆脆。放鍾子中。併酒同噉。尤奇。玉珧鹽炙醬炙斫膾糟藏皆佳。柳川出柱圍尺許。有異芳。

桂魚 鱸魚 鱸魚

桂魚多血。切大塊浸鹽水竟時。晾日略乾者。宜膾宜炙。宜烝。胎鮠骨宜膾劑。北越信河出為最上。腊魚

アメ

スギ

乃推常之那珂河。加之犀河亞之。而信河在第三。蝦夷出鮭鮓。連鮠醞成。品在琵琶湖鮓上。鱖魚。琵琶湖特產。醬炙斫膾豉藏皆好。仲秋得時。他月不甚美。鱸魚狀味俱有韵致。其為詞客所愛宜矣。宇治岐蘓信濃河及雲之松江出。秋晚多膩。是為秋鱸。炙煮共勝熱鱸。又宜糟豉藏。腸有為蜘蛛狀者。極膩。予惡蜘蛛。自一喫蛛腸。不復甚惡之。口腹移性。一至於此。香魚打生宜煎酒糖滷。而忌薑椒。鹽炙不聽澆抽醋。湯不聽點海丹。皆惡誤本真香氣也。腸微苦嗇爽於口頰。

故賞全炙蓋尤物不宜着金刃。或焚柴溪石上。去火吹灰。着鹽石炙。或着鹽納筩中竹炙。皆奇。糟者併骨薄切。可爲茶料。此物鮪盡卽槁。脂味稍減。而香氣愈多。類蔡文姬南還時也。賴子成詩。溪光涵鱗腮帶黃。苔氣沁腸腹含香。香魚狀味盡於此矣。築魚爲最。網魚亞之。鱸魚有嘴痕易餒。世推鴨河玉河。然皆遜岐阜。岐阜亦不及隈河之美。隈產頭小身大。重踰二百星。脊上一帶疑脂如蠟。故可鮪而不可鮪。寔爲楞頂。鮮推芳河岐阜。腸推隈出。

鰻鱺

河魚大抵賞鹽炙。唯鰻尚醬炙。大觀本草獨載椒醬炙方。古今東西。口相似也。炙鰻固美單食。而入土鍋將新泡茶輕煨。卽爲無上香湯。都下煤鱸家。邇製銅匣。子匣盛炙鰻。母匣畜滾湯。木匣複之。不泄些氣。故經時芳軟。鰻頭小身大。脊嫩綠。綾章鮮而有光者爲上。過大者宜作刀痕數條。否則火氣不透。味帶微酸。一種差細長而有黑點。曰胡麻鰻。尤膩。大抵上河產。潮汐通處亞之。鰻鮮推黑津。糟鰻推信湖。

鷄竹雞

秧雞

鷓鴣

鷓以下炙煮湯膾無一不佳。湯配藿藟尤妙。凡飛肉



配葷則加一層之美。

松葷 藿葷 紫葷 椎葷 麻菰葷

松葷葷中棘鬣單用為妙。不須搭配。擇其未嫩張者。松葉圍炮。劈條澆柚醋。或洗淨入土銅。葷汁自煎。而下研豉若秋油。其既嫩張宜於澄湯。此物京師極饒。品味烹方亦勝他方。藿葷品不下松葷。唯恨無松香耳。椎葷鹽炙醬炙澄湯豉湯皆美。紫葷以早出賞。鬆脆有松香。食方同椎葷。黃葷麻菰葷以晚出賞。配鳧雁湯尤妙。其生柳楮柿栗者亦同。木菌類美。但光者黏者苦者汁出者。食之殺人。

ワラケ

シラニ

シラ

シラ

シラ

シラ

秋茄 冬瓜 紫蘓

秋茄皮薄肉脆。其胡桃大者。遍作力痕。上酒煮之。去酒更以甜酒枯鹽煮。擦下抽青。愈小者。淹芥醬一宵。爽芳適口。冬瓜味至淡。故與雞豬同喂。淡濃相得。尤見其功。猶留炭誠意輔漢明二祖一般。紫蘓葉實俱宜生食。一種葉青而縐為青蘓。其實尤芳。加蕃椒將純醬煎收。瓶藏可至明年其時。

宜冬單

黃鱮魚 金絲魚 火魚 朱鱖 鯧魚

黃鱮魚肉軟。故賞隔紙薄鹽。湯炙打生豉藏皆好。不

アマイ

イトヨリ

鹽乃將笋皮護煮。才得不碎壞。駿河府出腊魚。炙湯並好。金絲魚。食方略同。其骨燂黃。將刀脊斬碎加

ホウボウ

燒豉。再細研香美。火魚肉緊宜鹽炙。洗膾霜膾。其

アコウ

腸作醢亦好。朱鱗賞豉湯。其皮薄炙。沃醋醬。胎鮠

マチカッホ

作湯芳美。咬之瑟瑟有聲。藝出鹽鮠曰鳴子。寄遠珍味。凡饌品中。美於耳目。鼻口唯是。鯧魚打生宜焯

酒。醬炙亦佳。泉攝糟鯧美邁於鮮。

海鱠

クジラ

海鱣數種。色湄賞白皮。查篤烏賞赤肉。皮肉間赤白錯。藥曰麿班肉。尤美。宜炙宜煮。而如白皮純脂也可。

煮而不可炙。聞冬月五島獲鯨。則碕人不宰家豕。不鹽之美可想。

鰻魚 鮠魚

アニコウ  
フグ

鰻魚宜紫豉湯。其肝尤美。鮠魚茶餘客話載。河鮠

味厚毒薄。海鮠味劣毒甚。然則我邦所有。皆味劣毒甚者也。斷不可食。蘭醫西勃爾度云。食鮠無不中毒者。唯其毒發有蚤晏爾。余所知大洲人一冬餌鮠。至春每飲酒脚軟不能起。是其毒發輕緩者耶。天草島諺曰。不喫河豚精神迷昏。蓋中鮠毒者。身熱筋緩。故疝客餌之。或得小快。然猶徵董卓而除宦者。恐有為

害愈甚者。聞日州犀河距海絕遠處。春月饒河豚。脂味殊勝。從古無中毒者。意是真河豚乎。地遠不得深指。食方缺。鮑腊宜炙宜煮。皮宜鼓羹。松江府名產。

鹽鯽 吳魚 蠟黃 臘子 沙喫腸

師魚。不美於鮮而美於鹽。鹽者炙蒸醉魚皆佳。越丹有名。而獲於飛州者殊美。蓋以州在萬山中多富戶。越人揀送頭等鯽。而飛鯽之名終駕越中。猶攝人賞京師海鰻也。糟糲鼓藏都好。吳魚邦名鱈亦美。鹽者泡水半晝。昆布湯伴昆絲。贊以胡椒末。西越出肉色雪白。是為最品。乾鱈薄煨擣碎。軟如白絲。宜下酒。

カキ

蠣。置殼炭上。待口拆食之。曰燒蠣。鍋底着鹽。投剝

カラス

肉。蠣汁自煎。曰煎蠣。並宜於稷雪鳴簷之候。臈子

志上二州出頗佳。然比崎陽出有間。崎出堅緻。截之

刀如沃油。香美無匹。青苔包裹。可至春月。搥白糖愈

コノタ

妙。沙喫腸。醢中貴品。最與酒腸相親。

鯉魚 鯽魚 鰻魚

コイ

鯉魚。胎鰻二尺。强者併鱗寸斬。唯去其膽。餘皆併烹。

或膽汁和甜酒。貯之別器。少點湯中亦妙。湯宜紫豉。

不厭稠。不厭熟。臨喫放椒紅末。夏秋打鱗。不盈尺者。

白炙煮之亦佳。天龍岐蘇大堰砥河隈河桂河。皆出

フナ

佳品。而出於澱河筒車下者。紫鱗金鱗肉色鮮紅。是為楞頂。鯽魚亦要尺以上。豉羹同鯉魚。打鱗而不  
 去膽為異耳。其五六寸者。白炙將泔清熟煮。更以火  
 酒枯鹽慢火烹之。骨尾酥軟。加白糖少許亦妙。信湖  
 琵琶湖出。頭小身闊帶銀色。脂味殊勝。畫湖八郎湖隈  
 河綾瀨松江霞浦亦出佳品。琵琶湖鮒。松江糟鮒有  
 名。鮒魚打生豉湯皆佳。信河出身圓鱗微赤。白肪  
 滿腹美同鯉魚。但無細刺為異耳。小鮒宜鹽炙。金城  
 小鮒。若山小鯛。鮓。南北競美。

團魚

ボラ

トウチ

鰲斫首取血然後宰割。肉骨快解。宜湯宜臠。裙及胎  
 卵尤美。其身厚裙多。甲作西瓜皮色。脚根淡黃。河產  
 也。脂味殊勝。甲粗黑。瓜尖脚根淡青。塘產也。此臭宜  
 上酒烹熟。去酒更將酒醬烹之。方起鍋時。澆薑汁半  
 碗。鰲性畏寒。砧藁緊縛。仰置礬糠中。經月不死。

雞 雞蛋 荳雞 山雞

ニワトリ

雞亦斫首取血。然後宰割。炙方。毳切串炙。沃海丹。尤  
 美。烹方。併骨毳斫。先以麻油煎收。而下酒醬及作料。  
 加大茴香一匕。肉骨快解。燻雞宜抽豉。其仰首尾常  
 掃地者為食雞。尤膩。魯雞蜀雞暹雞亦可。雞美海西。

タマコ

海西推北筑。雞蛋。剝下清黃不混者。點秋油啜之。或下甜酒少許攪和。將兩面鍋炮透。澆椒醬。其他食方極多。埜雞。山雞。共賞其雄。宜鹽炙。椒炙。鼓炙。湯點。桂油。燻。沃。橙。醋。烹用火酒。枯鹽。雉鷓。共賞。奧羽。越丹。南地。出。脂。少。

キジ

鶴 雁 綠頭 小鳥

ツル

雀。黑身白頭最勝。玄裳縞衣。亞之。純白又亞之。皆有異香。故用本骨湯為妙。凡禽肉。切大塊。纏枯鹽而浸麻油。可至夏月。用時取出。沃滾湯。則油鹽去而脂味存矣。雁。炙。熬。燻。湯。皆佳。燻宜焯醋。其差大而嘴黑。

カリ

カモ

脚黃為鴻。肉有菱香。亦用本骨湯。綠頭。食方同雁。烹用海扇。熬用老鉏。或用赤杉薄版。版下塗鹽而防薰焦。北越冬至左右。鳧身方厚。通體肪膩。有異香。去腸實。黃豆。可至夏月。小鳥。食方同。鳧。豉。方。斬碎肉。骨百星。研豉二十星。將甜酒和勻。土銅煮之。聞韻捷。手攪拌。收乾為度。蒿雀雲雀。其他小禽。倣此香美。

コカモ

家猪 埜猪 熊 兔 鹿

ブタ

家猪。推薩州。埜猪。推近京諸山。然皆賞鹽乾。其方。臘。月。將水二升。煮鹽一升。一沸而止。待冷。浸生腿一枝。日屢翻覆。令鹽氣遍透。旬餘取出。懸之。灶上透風處。

クマ

ウサギ

シカ

乾燥為度。熊炙湯並好。脊肉尤美。四脚類有微臭。唯熊兔不然。故為上饌。兔賞黃者。蒼者亞之。北越蒲原郡冬月多白兔。脂味殊勝。豉湯徵湯並佳。鹿賞脊旁肉。若胷脚。淨去筋膜。裁無鹿臭。蝦夷鹿脂味超絕。雖鹽肉為珍饌。

菜菔 蕪菁 蟬菘 牛房 焯菜 葱白

ダイコ

菜菔葉際淡青處。橫切厚寸。將木魚湯煮爛。着麻豉。將泔清蒸爛亦佳。醃方略晒乾。頭尾可接者百枚。將鹽三升。糲四升。細糠炒一斗。層層密積。上壓重石。三十五日而成。蕪菁推洛西攝東江州出。釜大鑿中。

カブラ

ミツナ

コボウ

ワサビ

炊飯極美。其葉宜醃。加茂人醃者微酸適口。蟬菘生洛西九條者。一根千葉。酥軟無倫。煮淹兩美。牛房土香可賞。纖切配鳧雁湯。蔞蠲腥發芳為打生主劑。獲於天城山者。品味殊絕。點之酒醬。四散如雲。不須攪拌也。藝之新城豐之彦溪。並不讓天城。其葉糟藏輕辛。葱葷物。而殺膻之功。不讓薑椒。蓋以真祛臭。猶用盜防盜。

子キ

冬至酒 臘糕 橙醋 柚餅 朱棗

至日好酒一升。白糖一斤。雞蛋十七只。打混攪和。瓶藏。瘞乾淨土中。以小寒日取出。重湯飲之。述齊林氏

カシモ

傳。臘餅。白煮。沃薑醬。或白炙。裝磁碗上。堆木魚屑。

タタキ

而注滾湯。少下秋油。蓋悶一煙頃。喫之。橙醋。霜前

采回青橙。兩剖挾板輕榨。則清酢瀉出。貯之硝子壘

經久不敗。其極力再榨者。醋濁易生白醭。宜克先用。

ユヘシ

柚餅。研和抽皮紫豉米粉白糖胡椒。將

シタタキ

笋皮包裹。蒸透。縣灶上透風處。乾燥為度。朱棗。微

苦。肥薩日三州出極大。擘之香霧。喫面為案酒快品。

臭橙亞之。

附載

麥飯

余常餌麥。故特載之。麥飯。澆紫苔木魚湯。或沃青苔

薯蕷湯。常也。而余不用。此等諸湯。無已則澆新泡茶

而已。攝之尼碕。薇之珍珍。武之竹林。並皆有名。而嶽

北曰水麥者。雪水培養。粒小而白光。作飯輕美。或爛

熟而放水。更以昆布湯一沸。加枯鹽白糖少許。乃為

醒胃香湯。

蕎麥麪 索麪

ソバキ

可漏子。尚純蕎。紫苔陳皮蕃椒葱白焯菜燒豉土酥

汁為要劑。而有槩碾茶者。不藉煎醬諸劑。澆新泡茶

喫之。更亦一奇。蕎信山出。磴碎如雪。岡江州云。不必

信蕎。用木處水為要。蓋采於知味也。索麪獲於能阿二州者。織如白絲。故宜輕煨。熟則作泥矣。

菽乳

用黃銅無稜刃切長寸半幅厚減三之二。將有眼銅勺。送入滾湯。旋浮旋取。焯醬喫之。有真味。輕壓去水。截如上項。串炙著海丹。若鱈腸亦奇。然非竹串帶青。隨燔脂出。喪風趣矣。煮腐用昆布鍋尤妙。燒腐香菰湯煮之。上點芥辣。爽芳可賞。麻腐方。白麻一舛。薄炒研碎。加葛粉五合水二舛烹之。納器放水乃成。胡桃腐方亦如之。二者細膩可愛。竟不如菽乳無味。中有

至味。

水魚 海參 昆絲 紫苔 辣茄

カウマ

松魚脯。善生鮮味。輕焙用之。殊妙。其將快。削削起。糖

醬薄燂。日照脯。沃醬點焯。曰焯脯。並宜下飯。土州脯

巨而不虫。作湯澄徹。薩之七島出。小而佳。可匹土脯。

イリコ

其鍋底膩塗。截為方脰。曰魚脂。尤珍。海參煨熟着

糖豉食之。此物難爛。米泔泡二日。泔清煮二時。內器

置土上半晌。再煮乃軟。故予每誠家人。他物先聞後

具。此乃先具後聞。是火性人食海參方也。昆絲。京

製如藕絲。但食芳美。江都紫苔。五瀨青苔。食方多

カウマ



端。而如岳西芝川。蒼北筑紫金苔。併舶來燕窩。並爲  
貴饌。辣茄種高燥地。隨花隨摘。唯留一房。待赤熟  
採之。辛辣殊甚。點舌如錐。是山鹽胡辛。蘓葉包裹配  
倒捻子。有風趣。

酒

懷煖過于和。炭火過于剛。故賞重湯。而淬燒鐵曰霹  
靂酒。是生啖羸肩輩所嗜。斷不可用。南都釀家。今致  
蕭寂。伊丹亦不如那太之盛。然論品味。遜伊丹遠甚。  
糯製鞞港保命酒。流山味淋酒。岐阜養老酒等。各自  
專名。而福岡煉酒。稠如凝蜜。是爲奇品。若肥薩阿刺

幾酒露之酒露也。近火則燃。

煙

切芬勁宜。纖宜陳。和宜粗。宜新。周山烟中火酒也。服  
部煙中甜酒也。唯其勁和得中。薩產爲最。或云攝酒  
城茶薩煙。我邦三芳。信爲確論。

茶

茶露病奢。碾茶病俗。唯煎與淪。可以供吾儕清賞。茶  
性畏手脂。又惡銅臭。故用湘匙沙罐爲妙。煮方依例。  
文火烘武火煎。滾起點水一勺。再滾再點。而後投茶。  
水宜用本處水。而如長江中流。無有各地之異。井水

新汲者亦可用。或有貯雨水雪水者。然是死水。無發  
起茶神之理。城茶之爲楞頂。固無異論。故茶壺茶碾  
皆尚宇治土石。江和肥薩亦出佳茗。然與舶來華茗  
角芳而視城茶則覺稍儉。蓋城茶得種於趙氏。而當  
時江左未染膾虜之故乎。

養小錄終

補遺

棘鬣。切骨牌大。將多霜昆布卷裹。輕壓一宵。昆鹽  
成味。爲無上案酒物。夏秋每片着枯鹽一窠耳。鱸魚  
版魚之屬。做此亦佳。其尺許者。割脊去骨。填椒豉。蒸  
透。或與索麪同煨。皆佳。  
馬鮫。切方塊。着枯鹽。浸醴酒。越宵炙食。

右補春單

鯰。打生去皮。軒聶。其皮縷切。旁裝。所謂離之兩  
美也。或割爲四片。薰火薄燂。然後軒之。其烝晒未成  
脯者。拆碎。沃薑醬。駿南出鹽脯。削起。可爲小喫。

麴鯖 青貫一尾。聶成十脰。搵鹽半日。拖火酒糲藏。淡勻配蓼葉食之。

鯪魚 併殼投滾湯。少頃取出。將菜根輕打五十。極軟。乾鯪插熱灰中片時。洗淨。緯切。芳軟殊甚。

右補夏單

小鯿膾 去頭尾鬚鬣。鱗腸。併骨斜切。累三錢厚。投冷水。將湘筋攪洗。挾出。澆醋醬。

鰻鱧 炙鰻冷硬味索。再燻不堪脂臭。入水而燻。裁好。或去串置飯上。澆新泡茶。或放磁碗中。剝下雞蛋。隔水悶蒸。

右補秋單

海鯽 赤肉聶切。將麻油煤過。但食香美。不須下鹽豉。白肉切方二寸。加糯米烹。軟如菽乳。

海鯧 其活撥者。斫頭而投滾湯。肉骨自分。中骨而肉成兩卷翅。一提肉落。蘸橙醋食之。

班鳩 賞稠豉湯。鳩酒方。鍋底着研豉。候鍋豉薰焦。入古酒及碎肉。一泡乃成。加胡椒末喫之。

淪蛋 及其未上浮取出。將拖醋利刃。截去蛋頂。入枯鹽一窠耳。攪和清黃。傾蛋嚼食。

鹽椒 擇椒紅粒大者。去內皮白煮。瀝乾。更將甜酒

再煮。候酒盡投枯鹽。捷手攪拌。則粒粒含鹽。加白糖  
少許尤佳。

右補冬單

嘉穀 米最濃州。張江亞之。其經三年新脫粟者尤  
佳。然要鑿精淘精。炊方。米水等分。添薪急燒。候水盡  
退火。少頃飯成。顆粒分明。有赤豆紫蘇茶葉昆布諸  
飯。皆將煎汁加秋油一椀煮成。

右補附載

