

執苑日涉

八

5曾1
10
8



門4曾5
號10
卷9



秬苑日涉卷之八

平安村瀨嘉右衛門源之熙撰

戶田家藏

蒸飯 硬飯 并飯釜 餽

汲冢周書曰。黃帝始蒸穀為飯。烹穀為粥。初學記引。春秋運斗樞曰。粟五變。以陽化生而為苗。秀為禾。三變而粲。謂之粟。四變入臼。米出甲。五變而蒸飯可食。蒸飯即炊飯也。以箆著餽底。入米安釜上。候略熟。沃水再蒸。如今炊硬飯法。生熟隨意。故杜詩曰。軟炊香飯綠。老翁。鄉談正音。炊飯。鄉談。蒸飯。正音。居家必用。曰。但如硬飯。取勻熟而已。孟子曰。以釜餽炊。世說曰。太邱使元方季方炊。客與太邱論。

九苑日涉 卷之八

議二人進火俱委而竊聽炊忘著筭飯落釜中成糜
可見漢人皆為炊飯也其一蒸者謂之饋飯即硬飯
也。硬飯見酉陽雜俎說文曰饋一蒸米也劉熙釋名曰饋分
也眾粒各自分也俗謂之強飯按字彙曰餲巨兩硬切
食也強飯之強亦宜从食旁大抵蒸飯以糯燒飯以
粳日下舊聞引燕北雜記曰遼俗每年正月一日糯
米炊飴廣韻曰飯同飴俗作餲即今強飯說文饋又作餲玉篇
曰半蒸飯也毛詩曰可以餲餲註曰餲蒸米一熟而
以水沃之乃再蒸也又謂之餐音修飯爾雅曰饋餲稔
也郭璞註曰今呼餐飯為饋饋熟為餲疏曰稔熟也

孫炎曰蒸之曰饋均之曰餲然則蒸米謂之饋饋必
餲而熟之故言饋餲餲也廣韻曰饋謂之餐與餲同
又通作滌說文曰餲滌飯也事物異名謂之滌食本
草綱目謂之寒食飯

在昔此方人亦作蒸飯故釜額上有三橫畫者俗
謂之飯釜以存餲形也按事言要玄引古史考曰
黃帝始造釜餲火食之道成矣釜容六斗四升有
耳有足曰鐺有耳無足曰釜有柄曰銚有口無耳
無足曰鍋有耳三足曰鐺亦釜屬也揚子方言曰
曰甑自關而東謂之甑或謂之釐或謂之酢餲韓

詩外傳曰。舜甑盆無臙。正字通曰。臙即今甑。筭事
 文類聚曰。筭甑底蔽也。以竹為之。用以障米不下
 水。而氣得上通也。方言謂之甑。筭。玉海曰。宋太宗
 時。長安民得甑。甑制見周禮考工。其狀下為鼎三
 足。上為方甑。中設銅筭。可以開闔。此今所謂飯釜
 所由取樣也。蓋甑本陶器。或以銅製。後世有竹甑
 桐甑之類。今通用木甑。無有用銅及瓦者。故詳之。

燒飯

煮飯謂之燒飯。戒菴漫筆曰。煮飯何如煮粥。強好同
 兒女熟商量。一升可作二升。用兩日
 堪為六日糧。有客只須添水。無錢不必問羹湯。莫
 言淡薄少滋味。淡薄之中滋味長。右煮粥詩。傳家寶

曰。煮飯法。將早晨粥內。搭起乾的。俟午餐。用甑蒸透
 食。最養人。又曰。煮飯全要火候。不可急煮。先將米用
 水淘淨。酥透。燒水開下米。再燒滾。用鏟。勻播轉。停
 多時。將飯用鏟。覆下。又略燒一把。則上下熟透。凡覆
 飯時。用鏟。先用
 水濕。則不粘飯。即今家常飯是也。暖妹由筆曰。家
 常飯。今人常言
 之。侯鯖錄云。范堯夫丞相。嘗教子弟云。
 文正公有言。常調官。好做家常飯。好喫。東京夢華錄
 有生熟燒飯。歷代小史引遼志曰。以盆焚食。謂之燒
 飯。李杲脾胃論曰。用荷葉裹燒飯。為丸。韓悉醫通。枳
 朮丸燒飯法曰。易水張氏製此方。東垣晚年始悟用
 荷葉中虛之義。詎意東南人不識北方炊飯無甑類
 呼為燒。遂訛以荷葉包飯。入灰火燒煨。雖丹溪亦未
 之辨。古詩云。甑中有醋堪燒菜。是也。又謂之轉飯。陸

游詩。舖中有轆飯。一飽吾何求。註曰。吳人謂飯不炊者為轆飯。轆音勞。

水飯

水飯古謂之飧。音孫。玉篇曰。水飧飯也。康熙字典曰。按說文。餐或从水。作飧。後人譌省。作飧。又餐與飧別。飧从夕。俗譌為飧。孫奕示兒編。此方字音之譌。有以餐為飧者。謂其讀餐為孫也。此方人飯後必進湯。謂之飯湯。亦飧之遺意耳。禮記玉藻曰。君未覆手不敢飧。又雜記曰。少施氏食。我以禮。吾飧而作。註曰。禮。食竟更作三飧。以助飽。謂以飲澆飯也。釋名曰。飧散也。投水于中解散也。李時珍曰。飧即水飯也。東京夢華錄曰。州橋夜市。當街水飯。爇肉乾。

脯。岳陽風土記曰。湖湘間。賓客燕集。供魚清羹。則眾皆退。如中州之水飯也。益軒先生以為今澆茶飯之類。

張耒詩。我茶非世間。天上蒼月團。為爾惜不得。烹啜澆晨餐。然澆茶飯即今古奇觀所謂茶淘冷飯而非飧矣。作飧法。詳見參民要術。

- 温飯 兩餠飯 糲飯 糲

朝野僉載曰。山東人謂温飯為飧。温燻也。如温故之温。言再蒸宿飯也。六韜曰。堯王天下。滋味重累。弗食温飯。煖羹不酸。不餒不易。又本草綱目。石膏附方有兩餠飯。爾雅註曰。饋熟為餠。北堂書鈔引韻學集成曰。糲

音流。糲粥亦作糲。糲宜與餹通。兩餹飯即再蒸餹飯。令軟熟也。又過熟者曰爛飯。半腥半熟者曰糜。爾雅釋器曰搏者謂之糲。糲音爛註曰飯相著。疏曰飯搏相著者名糲。李巡云糲飯淖糜相著也。糲或省作糲糲飯即爛飯也。韓愈詩匙抄爛飯穩送之。合口軟嚼如牛呵。又爾雅曰米者謂之糜。音栢註曰飯中有腥。疏曰飯中有腥米者名糜。李巡曰米飯半腥半熟名糜。即論語云失飪不食。糜或作糲。腥米生米也。又釋氏臨食出飯數粒謂之生飯。傳燈錄曰智堅禪師喫飯次南泉收生飯以為施食於眾生也。眾生指曠野鬼神及鬼子母等蓋古人祭食之遺意而後人竒譎其說耳。

饘 膏饘

說文曰饘以羹澆飯也。此云汁加結飯通雅曰周禮玉人註。饘讀為饗。饗作旦反之饗。疏云醢人有饗食。漢時有膏饗。按饗即饘字。說文有饗以羹澆飯也。以作旦之音。則饗當是饗。今人以食物濡湯汁或醬醋曰饗。熙按釋名曰肺騩。騩饗也。以米糝之如膏饗也。集韻曰饗古作饗。禮記曰狼臠膏與稻米為醢。註曰似今膏饗。醢當作餹。饗釋文作饗。饗饗並與饗同。膏饗俗謂之雜炊。

盤遊飯

魚肉雜味調餼。媿于飯面。曰盤遊飯。曰團油飯。曰社飯。曰骨董飯。曰王母飯。曰肉盃飯。此云箇麼苦飯。葶花木考曰。仇池記。南人用酢脯膾炙埋飯中。曰盤遊飯。老學菴筆記曰。北戶錄云。嶺南俗。家富者。婦產三日。或匝月洗兒。作團油飯。以煎魚鰕雞鶩猪羊灌腸蕉子薑桂鹽豉爲之。據此。卽東坡先生所記盤遊飯也。二字語相近。必傳者之誤。通鑑宋哲宗紀曰。大皇太后不豫。呂大防范純仁問疾。太皇太后呼左右。賜社飯。曰。明年社飯時。思量老身也。社飯卽盤遊飯也。東京夢華錄曰。八月秋社。以猪羊肉腰子嬾房肚

肺鴨餅瓜薑之屬。切作碁子片樣。滋味調餼。鋪於飯上。謂之社飯。日下舊聞引自得話曰。京師八月秋社。各以社飯社酒相饋送。貴戚宮院多切肉。餼蔬果。鋪于飯上。謂之社飯。又鄭望膳夫錄有王母飯。曰。徧饌。卵脂蓋飯。面裝雜味。韋巨源食譜名御黃王母飯。南宋市肆紀有肉盃飯。亦以肉蓋飯面也。品字箋曰。盃蓋也。今合醬謂之盃醬。亦謂覆蓋。蓋豆麪。意山家清供玉井飯法曰。削藕截作塊。采新蓮子去皮。候飯少沸。投之。如盃飯法。又性理大全有骨董飯。集覽曰。惠州土人以魚肉諸物埋飯中。謂之骨董飯。雜羹中謂之

骨董羹也。仇池筆記曰：羅浮穎老取飲食雜烹之，名骨董羹。品字箋曰：昔人以甘脆諸物，蓋藏羹底，謂之骨董羹。骨指肉中之脆，董謂蓮下之藕芽也。人但知肥肉之雋，永而不知脆骨之為味，別但知蓮實之清雅，而不知藕芽之清趣。新骨隱肉中，藕藏蓮底，皆珍惜而不輕露者也。熙按：虞說甚泥。骨董蓋渾沌之意。市肆羅列雜貨，亦謂之骨董店。或作古董。方密之曰：餠餽本渾沌之轉，鶻突亦混沌之轉。夢華錄有餠餽菜，指南引名物考有骨董羹。燒樹根為楫柈，升菴作齋濁。凡渾沌、餠餽、糊塗、鶻突、楫柈皆聲轉。又南史陳

武帝紀曰：人人裹飯，混以鴨肉。帝命眾軍蓐食，攻之。齊軍大潰。通鑑梁敬帝紀曰：太平元年，人人以荷葉裹飯。媿以鴨肉數臠，註以鴨肉蓋飯上，曰媿。今江東人猶謂以物蒙頭曰媿。音混。此云烏話沃基。亦盤遊飯耳。

荷包飯

荷包飯，即荷葉燒飯。詳見燒飯下。廣東新語曰：東莞以香

糲雜魚肉諸味，包荷葉蒸，表裡香透，名曰荷包飯。今此方人不用魚肉雜味，以荷葉包飯蒸之，名曰荷飯。中元以此供祖先，即東京夢華錄所謂荷包白飯也。

諸飯

合飯

湯泡飯

滄飯

團飯

周禮膳夫職。凡王之饋食用六穀。鄭司農曰。六穀。徐

黍稷粱麥菰。彫胡。

宋玉諷賦。炊彫胡之飯。西京雜記曰。菰之有米者。長安人謂爲

雕胡。又曰。會替人顧翽。少失父。事母至孝。母好食彫胡飯。遵生八牋曰。凋菰。即今

胡糝也。曝乾礮洗造飯。香不可言。北堂書鈔引漢舊

儀曰。齊則陳九穀飯。周禮三農生九穀。鄭司農曰。稷

秫黍稻麻大豆大小麥。鄭玄乃無秫大麥。而有粱菰。

炙穀子。曰。九穀黍稷麻麥稻粱菰大小豆。酉陽雜俎

曰。九穀黍稷稻粱三豆二麥。蓋諸穀皆可以爲飯。今

人亦爲黍粟豆麥之飯。多配之稻米。不知古人亦然。

否。魏晉以來。椽椹棗箕等飯。往往見史乘。大域後人

率意製造。固無定品。凡今人所造赤豆豉豆芋栗等

飯。謂之合飯。候湯已沸。投米煮之。謂之湯泡飯。此云

底飯。並見山家清供。又以飯漬湯中煮之。曰滌飯。清波

雜志曰。高宗詔有司。毀棄螺填椅卓等物。不可留。仍

舉向自相州渡大河。荒野中寒甚。燒柴借半破甕。孟

溫湯滌飯。茅簷下與汪伯彥同食。今不可忘。字典曰。

滌音泡。漬也。又團充旅食者。謂之搏飯。此云模

須備。呂氏

春秋慎大覽曰。襄子方食。搏飯有憂色。禮記曲禮曰。

毋搏飯。釋文曰。搏徒端反。翻譯名義集曰。段食。古譯

經律。皆名搏食。說文。搏。團也。禮云。無搏食。通俗文。手

團曰搏。梁溪漫志曰：滕達道口占盜犬辭曰：搏飯引來。猶掉續貂之尾，持刀擊去。雖回顧兔之頭，搏亦作團。太平廣記曰：就婢乞食，團飯授之。頓造二升。說岳全傳曰：那些軍士長帶了飯團走路。熙謂今人造飯團用脫子印為正方角。俗云幾利飯。宜呼為角飯。韓愈會合

鎗底飯

鎗底飯又曰鎗焦。字典鎗音鎗，釜屬。六書故曰：鎗，三足，舖，俗作鎗。即鎗底焦飯。事文類聚曰：宋陳遺少為縣吏，母好食鎗底飯，遺在役恒帶一囊，每煮食輒錄其焦貽母。法苑珠林引朱射孝子傳

縣作郡世說曰：吳郡陳遺至孝，母好食鎗底焦飯，遺為郡主簿，恒裝一囊，每煮食輒貯錄焦飯歸以遺母。名山藏曰：高皇后私懷鎗焦餅，帝醫學入門有會飯鍋燒，又謂之鍋巴。胡承譜隻塵談曰：黃周星喜食鎗底焦飯，人呼為鍋巴老爹。萬病回春作鍋粍，諸字書並無粍字，蓋俗增耳。

麥麩

麥飯乃周禮供御九穀之一，又謂之麥麩。荀子富國篇曰：夏日則與之麥麩。註：煮麥飯也。釋名曰：煮麥曰麩。急就篇曰：甘麩殊美。奏諸君。甘一作白。顏師古註曰：煮

麥為甘粥也。麩之言，齏也。謂齏爛也。一曰：麩者糗也。通以熬米麥為之。妙甘麩者，以蜜餈糗，故其味甘也。黃氏曰：麩麥粥耳。孫緬曰：麩麥粥汁也。妙亦作麩。楊子方言曰：養餈，音食也。陳楚之間相謁而食麥，餈謂之養。楚曰餈，凡陳楚之郊南楚之外相謁而餈，或曰餈，或曰餈。音拈。秦晉之際河陰之間曰餈。餈此秦語也。通雅曰：古人多麥飯，故說文著其方言曰餈。曰養曰餈。餈曰餈，皆相謁食麥之名也。不知于食麥飯一事而各記其方言何詳也。蓋古多北人食米飯者少耳。今山陝之民有終身不識大米飯者。後漢光武至滹

沱河。馮異進麥飯。故麥飯又名滹沱飯。見名物方言。范成大觀麥苗詩曰：相將飽喫滹沱飯。來聽林間快活啼。又品字箋曰：江北以大麥作飯，謂之覘子。覘音限。蘇東坡記先夫人二紅飯。語曰：課奴婢舂大麥以為飯。有西北村落氣味，復令雜小豆作飯，尤有味。老妻大笑曰：此新樣二紅飯也。

小飯 非時

今僧家飯後食餅餌，謂之點心。即小食也。輟耕錄曰：今以早飯前及飯後，午前午後，晡前小食為點心。唐史鄭僂為江淮留後，家人備夫人晨膳，夫人顧其弟

曰治糒未畢我未及餐爾且可點心則此語唐時已然洪邁俗考曰漫錄謂世俗例以早晨小食爲點心自唐已有此語鄭僂爲江淮留後夫人曰爾且點心或謂小食亦罕知出處昭明太子傳曰京師穀貴改常饌爲小食小食之名本此俗呼小錄曰午前午後小食謂上晝點心下晝點心註引昭明太子別傳曰京師穀貴改常饌爲小食卽點心也明會典四月八節端午節膳羞曰小點心一楪熙按小食之名漢以來已有之周禮天官膳夫凡王之稍事設薦脯醢註曰鄭司農云稍事爲非日中大舉時而間食謂之稍

事稍事卽小食也說文曰噉小食也論語曰肉雖多不使勝食氣陸德明釋文曰氣如字說文作既云小食也邢炳疏曰氣小食也說文長箋曰正飯之後有小飯如茶點之類北方謂之小食飯之餘也又廣韻曰餠小食也今世奉佛教者於祖先忌日施食于僧謂晨膳爲時過午謂之非時蓋時食正飯也非時食卽小飯也老學菴筆記曰佛經戒比丘非時食蓋其法過午時則不食也而蜀僧招客莫食謂之非時翻譯名義集曰四分律云有五種蒲闍尼此云正食謂麩飯乾飯魚肉也僧祇云時食謂時得食非時不得

日。餽其口於四方。註曰。餽。饗也。

說文。餽。本作為。饗也。餽。寄食也。然爾雅釋。

餽。為餽。或通作糊。宋正考父鼎。銘。餽。于是以。糊。余口。蓋。餽。糊。餽。粘。粘。糊。料。料。音。義。並。通。禮記。內。

則黍醅。註曰。以黍為粥也。又饘。註曰。饘。厚粥。醅。薄。

粥。賈逵曰。醅為粥。清者粥而去米也。周禮天官酒。

正。辨四飲之物。四曰醅。註曰。醅。今之粥。內則有黍醅。

醅。飲粥稀者之清也。水經註曰。石陽城中有井。其水。

色。半清半黃。黃者如灰汁。取作飲粥。悉皆金色。而甚。

芬香。飲粥即漿水粥也。瑯琊代醉編曰。大官進食。有。

食之美。又賜之。既退。而腹脹。歸私第。召醫者視之。曰。食物所擁。宜少服。橘皮湯。至夜可啗。醬水粥。明且疾。

愈。凡粥厚者曰厚粥。集韻曰。糲。薄者曰薄粥。周禮酒。

厚粥也。

醅者即今之薄粥也。曰薄糜。後漢書藏洪傳曰。使。曰稀粥。張機。

論曰。薄糜。字林曰。淡粥。蘇軾詩。折脚。供御之粥曰御。

粥。北堂書鈔引廣志曰。遼東。麤糲之粥曰麤粥。水經。

進。赤梁。魏武帝以為御粥。麤糲之粥曰麤粥。水經。

相。玄之初奔也。經曰。不得食。左右進麤粥。鑊底焦曰焦粥。事文類聚引錄。

仕至上卿。其家大富。食口數百人。時歲大饑。曾鼎鑊。鑊。

作粥。噉聲聞數里。食訖失三十人。乃在鑊中。齧取。取。

已。又事物異名曰。粥越俗云平飯。蒙古曰不朶雞。

林類事曰。高麗粥曰謨。做涼州記曰。高昌僻土異于。

萃。寒服冷水。暑啜羅閣。羅閣郡人呼粥也。清異錄曰。

單公潔。陽翟人。耻言貧。嘗有所親訪之。留食。饑。慙於。

正名。但云啜少許。雙弓米。折粥。後漢馮異傳曰。光武。

至饒陽蕪蕪亭。異上豆粥。故豆粥又名蕪蕪粥。見遵
生八牋。唐書韋貫之傳曰。貫之補渭南尉。居貧。噉豆
糜以自給。荆楚歲時記曰。正月十五日作豆糜。佩文
韻府引舒頤詩曰。貓頭筍煮紅豆糜。晉書石崇傳曰。
崇為客作豆粥。咄嗟便辦。范至能詩。有口數粥。即赤
豆粥也。田家五行曰。十二月二十五日夜。用豆煮粥。一家之人。大小分食。若出外夜回者。亦留與吃。謂之曰數粥。能除瘟疫辟厲鬼。劔南詩豪。寺居睡覺詩。自註曰。僧雜菜餌之屬。作粥名。魚粥。品字箋曰。糜。糲。臘。麥粥。糝。民要術有糜麩粥。法。南宋市肆紀。有七寶素粥。五味粥。粟米粥。糖豆粥。糖粥。糕粥。饊子粥。菜豆粥。高宗

幸張府節次略。有滴粥。山家清供。有真君粥。即杏茶仁粥。糜粥。梅粥。雲仙雜記。有防風粥。牛粥。帝城景物略。有臘八粥。唐陽城有榆粥。東坡有諸糜。黃著粥。黃雞粥。陸放翁詩。有芋糜。栗糜。芋粥。蒸粥。其他諸穀果蔬藥物之粥。具見居家必用。遵生八牋。傳家寶。及諸本草。
糲
北堂書鈔引通俗文曰。煮米為糲。食經曰。作糲法。取蒸米一升。置沸湯裏。勿令過熟。出著新羅內。今奈良人作茶飯。法同之。俗所謂奈良茶飯者。亦宜呼為茶糲。

醬

周禮天官膳夫。醬用百有二十。饗。註曰。醬謂醢醢也。蓋醢醢可通稱醬。秦漢以來始謂豆醬為鼓。鼓說文作鼓。曰配鹽幽。未也。古謂之漆。又曰苦。曰大苦。曰康。伯。呂氏春秋仲冬紀曰。於是具漆而已。註。漆。鼓醬。急就篇曰。蕪美鹽鼓醢酢醬。顏師古註曰。鼓者幽。豆。而為之也。醢酢亦一物二名也。醬以豆合麩而為之也。學。彙。佔。俾。曰。九經中無鼓字。至宋玉九辨。大苦鹹酸。注。大苦。鼓也。又史記貨殖傳。鹽鼓千答。前漢食貨志。長安樊少翁賣鼓。號鼓樊是也。事物紀原曰。廣雅曰。

苦李作鼓。廣志曰。苦秦鼓。則鼓自一物爾。謝承後漢書。羊續為南陽太守。鹽鼓其器。三輔決錄曰。南陽舊語曰。前隊太守范仲公。鹽鼓蒜萹共一筒。史記貨殖傳曰。萹麩鹽鼓千答。蓋四物也。今京俗謂鼓曰鹽鼓。或因此云。然晉世已為此名。世說。武子云。千里萹羹。未下鹽鼓。通雅曰。幽。菽。具。漆。鼓也。說文謂鼓為配鹽。幽。菽。者。鹹鼓也。呂覽有具漆。註。醬。豆。鼓也。熙按。漆。鼓。言。供。具。鼓。醬。今。以。具。漆。為。鼓。醬。之。別。名。者。誤。史游始言蕪美鹽鼓。博物志曰。外國有鼓法。中國謂之康。伯。能。下。氣。調。餼。者。也。五雜組曰。禮有醢醬。卵醬。芥醬。豆醬。用之各有所宜。故

聖人不得其醬不食。今江南尚有豆醬。北地則熟麩為之而已。寧辨多種耶。本草綱目曰：麩醬有大麥小麥甜醬。麩醬之屬。豆醬有大豆小豆豌豆及豆油之屬。蘇名類聚鈔引四聲字苑曰：醬，豆醢也。蘇名比之保。熙按鹽豉，今味噌納豆之類。豆油似今醬油。大豆醬似今田舍所造太末味噌。小麥麩醬似今比之保。諸醬法詳見月令廣義。蓋五味之於口，五臭之於鼻，人之所同。然而古今不能或同。老學菴筆記曰：北戶錄云：廣人於山間掘取大蟻卵為醬，名蟻子醬。按此即禮所謂蜃醢也。三代以前固以為食矣。然則漢人以鼈祭宗

廟何足怪哉。周禮蠃氏注云：蠃，今御所食鼈也。漢書霍光傳亦有丞相擅減宗廟羔菹鼈。此何等物而漢人以供玉食及宗廟之薦耶。古今事不同如此。迺至此方。在昔鹿脯兔醢皆供法饌。而今有啖之者。人怪且嗤之。是以蘇劑之料。古今不復同。且天地之生物所在必有所以養之者。而各適其性。山民食于山澤。民食于澤。漢之士遠于海。故用六畜為鮮食。我邦四邊瀕海。故用水族為鮮食。是以蘇劑之料。彼此不得復同。如味噌醬油不必強命以漢名。從時俗所呼可也。

醬油

方穀本草纂要曰。醬油。益脾養胃。殺百物毒。品字箋
 亦有醬油。孫思邈千金方有醬清。山家清供有醬汁。
 南方草木狀有豆醬汁。本草綱目所謂豆油也。田家
 寶曰。造醬油法。用大豆若干。晚間煮起。煮熟透。停一
 時。翻轉再煮。蓋過夜。次日將熟豆連汁取起。放盆缸
 內。用麥麩拌勻。於不通風處。用蘆蓆鋪勻。將楮樹葉
 蓋好。三四日後。俟上黃取出。晒略乾。入熟鹽水浸透。
 半月後可食。或可再熬一滾。入罈內。泥好聽用。今此
 方人所造醬油法。大豆熬去殼。炒小麥同蒸熟。罈黃

曝乾。蘇熟鹽水入大桶內。日拌攪。凡七十日。候熟。窄
 去滓。再煮收用。或臨熟。挹取其清者。曰多末。釐按和
 名類聚鈔。有煎汁。本朝式曰。堅魚煎汁。俗云。加豆乎。以呂利。無醬油。意當
 時作蘇羹。唯用煎汁。今雖用煎汁。待醬油而後為味。
 煎汁。即堅魚漿也。今俗云。加追。屋備陀式。

味噌

味噌。即豆醬也。此方人平常所食者。法。大豆一斗。煮
 熟。舂千杵。入麴一斗。鹽三升。拌再舂。缸藏。凡七十五
 日。臨用。蘇水。搗為清。煮魚鳥蔬菜。按味噌。或作味噌。
 見三代實錄。和名類聚鈔。曰。楊氏漢語鈔云。高麗醬。

美蕪。辨色立成同。熙按味增之法。蓋傳自高麗。故又有高

麗醬之名。味增乃高麗語。云醬也。宋孫穆雞林類事

曰。醬曰密。祖薛俊日本寄語曰。醬曰彌沙。蓋密祖美

蕪味增。味醬彌沙。國音相近。皆一音之轉訛耳。味增

有赤白二品。又有五斗味增。大豆一斗。煮熟。糟一斗。

米糠一斗。醬油滓一斗。鹽一斗。合搗。釭藏。蘇名類聚

鈔有志賀飛彈二品。今有名護屋味增。

金山寺豆豉

金山寺豆豉。俗呼為金山寺味增。周必大高宗幸張

府節次略所謂金山鹹豉是也。李杲食物本草曰。豆

豉各處所造不一。今金焦二山所作佳。居家必用有

金山寺豆豉法。豆豉有淡鹹二種。詳見本草綱目。其

淡者。用入湯藥。鹹者。乃充食品。鹹豉亦有數品。大氏

今俗所謂納豆之類也。納豆亦有濱納豆。唐納豆。諸

品。

魚醬

魚醬古謂之魚醢。漢以來謂之鮓。或謂之鮓醬。周

禮天官醢人。掌四豆之實。醢醢。羸醢。麇醢。蜃醢。兔

醢。魚醢。鴈醢。註曰。凡作醢者。必先臠。乾其肉。乃後莖

之。雜以梁麴及鹽。漬以美酒。塗置甌中。百日則成。桓

譚新論曰。鄙人得鮓醬而美。與人共食。少唾其中。因棄之。俱不得食。玉篇曰。鮓。式延切。魚醬。唐韻曰。鮓。鮓。鹽藏魚腸。天中記曰。漢武帝逐夷。至於海濱。聞有香氣而不見物。令人推求之。乃是漁父造魚腸于坑中。以土覆之。香氣上達。取而食之。以爲滋味。逐夷得此物。因名之。置魚腸醬。南史書虞愿傳曰。帝明素能食。尤好逐夷。以銀鉢盛蜜漬之一。食數鉢。水族加恩。薄曰。江伯夷是鮓鮓。宋帝酷好。宜授宋珍都尉。南海詹事。丞民要術有鮓鮓法。唐書百官志曰。掌醢。置令一人。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。五雜組曰。今閩中有蠓醬。蟹醬。蛤蜊醬。蝦醬。嶺南有蟻醬。則凡聶而切之。醃藏者。槩謂之醬矣。乃古之醢。非醬也。今此方人所造魚醬。有蝦醬。海膽醬。鰻魚醬。堅魚醬。烏鰂醬。沙喫醬。諸品。俗謂之。時烏加喇。

蝦醬 俗云阿彌時烏加喇。備前所造最佳。閩書曰。蝦。絕小者名苗蝦。海物異名記謂之醬。蝦。細如鍼。芒。聚若淖泥。可鹽而醬之。廣東新語曰。蝦。字始見於賈誼弔屈賦。蝦。莫多於粵水。種類甚繁。小者以白蝦。大者以蠓蝦。爲美。最小者銀蝦。狀如繡鍼。以

紵布爲網。網大丈有二尺。以二層成。繫之口向上。流銀蝦稍大者。出新安銅鼓角海。名銅鼓蝦。以鹽藏之。味亦美。其蝦醬則以香山所造者爲美。曰香山蝦。其出新寧大襟海上下二川者亦香。而細頭尾與鬚皆紅。白身黑眼。初醃時每百斤用鹽三升。封定缸口。俟蝦身潰爛。乃加鹽至四十斤。於是味大佳。可以久食。梁劉孝儀有謝晉安王賚蝦醬啓。見淵鑑類函。

海膽醬

海膽俗作丹

此云烏爾。出越前及對馬者。香味最美。餘名類聚鈔引漢語鈔曰。棘甲羸。餘名宇

仁。未詳所出。閩書曰。海膽殼如盂。外密結刺。內有膏黃色。土人以爲醬。舊志又有石榼。云形圓。色紫。有刺。人觸之則刺動搖。疑即海膽而異其名也。熙

海膽當是膏名。石榼是殼名也。嶺南雜記曰。海膽蚌螺類也。出陽

江海豐等處。殼圓有粟粒。附石而生。互相聯絡。取一帶十。若觸破其一。餘皆粘石不可動。縱椎之破亦不得脫也。肉色黃。有四瓣。鮮煮甚美。乾者味如鹿脯。其殼朱漆其內。爲盃爲盒。大者爲香鑪。然脆不經用。廣東新語曰。肉色黃鮮。以作醬味佳。然和

鰻魚醬 出于相模小田原。鰻肉名。殼名。石決明。此

和如曰沈
卷之六
云阿話備今此方人通用鮑字按蘇名類聚鈔引
本草曰鮑一名鰓今攷諸本草並無名鮑者然呼
鰓爲鮑其來已舊矣隣幾雜志曰江南無鰓魚一
枚直千錢又讀如鮑非亂臭者也五雜俎曰鰓音
撲入聲今人讀作鮑非也香祖筆記曰鰓魚產青
萊海上珍異爲海族之冠南史有餉三十枚者一
枚直千錢今京師以此物餽遺率作鮑魚則訛作
秦始皇輶輳中物可笑因樹屋書影曰鰓魚出膠州
音撲今皆呼鮑膠人言鰓生海水中亂石上一面
附石取者必泅水持鐵鏟入鏟驟觸鰓不及覺則

可得一再觸則粘石上雖星碎其殼亦膠結不脫
故海錯惟此種最難取光武時張步據青徐遣使
詣闕獻鰓魚後漢吳良爲郡吏不阿太守賜良鰓
魚百枚南齊時有遺褚彥回三十枚者每枚值數
千錢宋時淮治北屬江南無復能得或有間關至
者一枚亦值數千錢當時重之如此予在淮匡九
畹以鮮鰓來就火上炙噉鮮美異常

堅魚醬 堅魚俗呼加追沃漢名未詳堅或作鯉然
爾雅疏曰鯉卽鱧也大者名鯉小者名鮓殊非加
追沃之類益軒先生大蘇本草曰常陸國誌曰鯉

魚古事記萬葉集皆作堅魚後世合為一字耳大者尺餘小者九寸許味美有小毒人中其毒通身發紫頭痛煩渴五六月間多出土人用鹽水蒸乾為脯味美於生者俗曰鯉節無毒能調餼百味久病衰極之人常食無妨或春其骨肉為醢亦佳鯉見徒然草餼名鈔鯉魚加豆式文用堅魚二字淡海公作令亦曰堅魚蓋簪錄曰僧兼好小說記錄倉海有魚名鯉土人不甚珍之鄉耆老言俺等少時此魚不上鼎俎僕隸下人不肯喫其首世趨末造今亦充膳羞可見當時不珍此魚今也此魚為

海味上品自王侯而下至毗黎之家聶而為膾鹵而為脯風而為挺漬而為醢煎而為膏函封甕閉苞苴千里無日不享其用而挺之用最廣歲時吉席無此不成禮飲饌調餼無此不成味其利遍域中沿海諸州所在有之而土州勢州者最佳春夏之交漁人削鹿角為鉤距隨投隨獲至得數十萬頭兼好之時距今未四百年而此魚顯晦乃至如此是知天地之間生物有常而人之好尚隨時變遷焉耳加追沃朝鮮謂之松魚東醫方鑑曰松魚性平味甘無毒味極珍肉肥色赤而鮮明如松節

故名爲松魚。生東北江海中。又中山傳信錄曰。佳
蕪魚。削黑饅魚肉。乾之爲腊。長五六寸。梭形。出久
高者良。食法。以溫水洗一過。包芭蕉葉中。入火略
煨。再洗淨。以利刃切之。三四切。皆勿令斷。第五六
七始斷。每一片形如蘭花。漬以清醬。更可口。佳蕪
魚。卽加追沃也。形如蘭花者。俗呼云花加追沃。堅
魚醬。出阿波。味極甘美。

烏賊醬 越前人稱伊加黑造。烏賊此云伊加切肉。
穌墨鹽而醬之。故云黑造。烏賊說文作鰓。鰓玉篇。
鰓或作鰓。埤雅曰。烏鰓八足。絕短者。集足在口。縮

喙在腹懷板。含墨一名纜魚。每遇大風。遠岸則蚶。
前一鬚爲疋。近岸則黏。前一鬚爲纜。癸辛雜識續
集曰。世號墨魚爲烏賊。何爲獨得賊名。蓋其腹中
之墨。可寫僞契券。宛然如新。過半年。則淡然如無。
字。故狡者專以此爲騙詐之謀。故諺曰。賊云。閩書
曰。烏鰓一名墨魚。一名纜魚。大者名花枝。又名海
若。白事小吏。又名河伯。從事晒乾者。閩浙謂之明
府。其骨曰海螵蛸。閩小記曰。墨魚一名算袋魚。閩
人名之花枝。嶺南雜紀曰。墨魚海豐名鰓魚。較他
產脆美。正字通曰。一名黑魚。酉陽雜俎曰。舊說名

河伯從事小吏。古今注曰。一名河伯。度事小吏。事物異名曰。一名河伯。一名俞黹。毛勝水族加恩簿曰。甘盤校尉。烏賊名吐墨自衛。白事有聲。宜授。黑將軍。興化府志曰。煮熟其白如玉。筍其味甘脆。或醃食之。宜薦酒。或謂之淨瓶魚。夢溪筆談曰。鱖魚。賊魚腸也。皇朝類苑曰。宋明帝好食蜜漬鱖。鱖一食數升。乃今之烏賊腸也。如何。以蜜漬食之。又周書曰。伊尹受命於湯。賜鯀鱖之醬。方言曰。魚皮。鯀鱖之醬為貴。熙按。鯀鱖醬當是鯀鱖醬。諸字書並云。鯀鱖魚名。無鯀鱖之說。蓋吳烏音相通。

朽音烏。通作楔。銀可以見已。

沙喫醬。閩小記曰。土筍即沙喫也。謝在杭作泥筍。樂清人呼為沙蒜。寧波府志曰。沙喫塊然一物。如牛馬腸。臟頭長可五六寸。胖軟如水蟲。無首無尾。無目無皮骨。但能蠕動。觸之則縮小如桃栗。徐復擁腫。土人以沙盆揉去其涎腥。雜五味煮之。脆美為上味。按沙喫此名曰谷。生者曰那麻谷。腊者曰伊利谷。那麻古煮食。不如作膾之佳。洗淨剔其腸。縷切澆以薑酢。味極脆美。其醬則取腸臟鹽而醃之。亦為魚醬中之佳品。伊喇谷即海參也。類腋曰。

和友曰法 卷之八
吳偉業海參詩。莫辨蟲魚狀。休疑草木名。但將滋味補。勿藥養餘生。注海參產登萊海中。五雜俎曰。其能溫補足敵人參。故曰海參。遼東海濱有之。一名海男子。醫林四書曰。海參出海中長岐島。夷人稱海蛆。有黑白二色。長二三寸。大寸許。周身有肉刺。而黑者爲佳。一種無肉刺。色帶白。名爲肥皂參。次之。熙按長岐卽長崎之誤。蓋漢人不知伊喇谷之製。海船歲來長崎得之。因名曰海參。海蛆亦當作海鼠。鮓名類聚鈔引崔禹錫食經曰。海鼠似蛭而大。鮓名古。

魚膾

說文曰。膾。細切肉也。禮記內則曰。肉腥細者爲膾。大者爲軒。論語曰。膾不厭細。酉陽雜俎曰。膾曰萬丈。鼯足言其細也。五雜俎曰。膾今之魚肉生也。聶而切之。沃以薑椒諸劑。閩廣人最善爲之。廣東新語曰。粵俗嗜魚生。以鱸以鱒。以鱮白。以黃魚。以青鱗。以雪餘。以鮠爲上。又以白鮠爲上。以初出水。潑刺者。去其皮。劍洗其血。鮓細削之爲片。紅肌白理。輕可吹起。薄如蟬翼。兩兩相比。沃以老醪。鮓以椒芷入口。水融至甘旨矣。而鮓與嘉魚尤美。中饋錄遵生八牋。然有肉生法。

訓蒙字會曰。膾俗呼打生。又見雞肋編。今此方人裝膾必插花菓于中央。名曰軒。蓋古者以肉片大者裝中間故也。近人代以花果亦襲用其名耳。通雅曰。膾大者曰軒。細者曰劑。亦曰纖。南史趙鬼食鴨劑。諸鬼盡著調劑。與調叶。當音蕭。細剉肉糅以薑桂也。蓋說文劑劑之劑。鄭玄誤解。定為乾魚耳。軒見內則。雞纖細擬其腊。令纖免亦如之。見釋名。今謂之雞臘。肉臘魚臘。筆乘曰。特牲饋食。佐食舉幹注。牲肉長脇也可。證幹訛為軒。又禮記考異。軒或作胖。

鯉魚鱸 鯉此云谷伊赤者云緋谷伊埤雅曰。鯉是

今之鱸鯉也。一名鱸。鯉博雅曰。黑鯉謂之鯢。佳鱸

秋 古今注曰。鯉魚之大者鱸魚。即今之赤鯉魚也。

兖州人謂赤鯉為赤驥。謂青鯉為青馬。謂黑鯉為

玄駒。謂白鯉為白旗。謂黃鯉為黃雉。鎮江府志曰。

鯉出江中者謂之赤。稍事物異名曰飛魚。遇暴風雨能飛

越山龍公子。諸魚不化龍。唯鯉能化之。赤鯉公。唐姓李得鯉即放號赤鯉公。鯉

混六六魚。音鱗。鯉雖大小其數必同。瑯環記引採蘭

雜志曰。鯉一名穉龍。毛詩豳風曰。魚鼈膾鯉。桓麟

七說曰。三牲之切。鯉魮之膾。美如麟脂。疊似蜃羽。

列女傳曰。姜詩妻事姑甚孝。姑嗜魚膾。舍側忽有

涌泉。每日輒出雙鯉魚。唐彦謙詩曰：春盤孽紫蝦。水鯉所銀鱸。鯉魚膾法見居家必用。

鱸魚膾。鱸此云須聚基。天中記曰：南人魚膾以細

縷金橙拌之。號為金螯玉膾。隋時吳郡獻松江鱸。

煬帝曰：所謂金螯玉膾。東南佳味。隋唐嘉話錄。南部煙火錄。又

曰：江南人喜作膾。名郎官膾。因張翰思膾得名。海

異名。竝鱸膾也。松江府志曰：鱸魚生松江。出長橋

南者宜膾。潔白鬆軟不腥。在諸魚之上。江中者四

腮他處止三腮。味亦不及。金谷園記：鱸魚常以秋

仲從海入江。白居易詩：水膾松江鱸。韋應物詩：松

江獻白鱸。羅隱詩：膾憶松江滿箸紅。皆是物也。吳

興志：鄉俗以鱸膾為盛饌。每遇上客新婚燕集。必

設此盤。飭庖丁凌晨羣立魚肆。視所買多寡而往。

裁紅縷白。鋪成花草鸞鳳。或詩句詞章。極其精巧。

造孽亦甚得法。昔吳郡獻松江鱸魚。隋帝曰：金螯

玉膾。東南佳味。正此謂也。鱸魚漢人多以秋稱。然

在此方盛于夏月。蓋風土或有異也。廣東新語曰：

鱸至夏益肥。故曰熱鱸。則知廣東之地亦與此方

相似矣。出雲丹後。二州竝有松江鱸。味極佳。意地

因鱸得名耶。或曰：出雲松江之鱸。至秋益美。

鮒魚膾 鮒此云敷柰正字通曰。鮒鮒別名。埤雅曰。此魚好旅行吹沫如星以相即謂之鮒以相附謂之鮒。博雅曰。鱗鮒也。一名逆鱗魚見事物異名儀禮少牢饋食禮曰魚用鮒十有五而俎。呂氏春秋曰魚之美者有洞庭之鮒。劉劭七萃曰洞庭之鮒出于江岷乃使朱玄揮鸞騁厥妙伎敷割皮骨續紛霧隨在此方琵琶湖所產為上土人稱為源五郎者體促肉肥鱗為金色世最珍之。酉陽雜俎曰。鱗法鯉一尺鮒八寸去排泥之羽鮒食天肉腮後鬻前用腹腴拭刀亦用魚腦皆能令膾縷不著

刀。杜甫詩曰鮮鮒銀絲膾。韓愈詩曰庖霜膾玄鮒。鮒魚膾 鄭望膳夫錄曰膾莫先於鮒魚。編鮒鮒鱸次之。鱗鮒黃竹五種為下。其他皆強為。廣韻曰鮒都僚切魚名。說文曰鮒骨耑肥也。耑音端物之首也。正字通曰按長箋它魚不然疑為鱗魚宜訓鱗鼻端肥骨。熙按鮒魚味豐在首。說文義固當矣。正字通據長箋為鱗魚鼻骨。妄誕可笑。今諸本草並無所見。唯膳夫錄載其名耳。鮒名類聚鈔引崔禹錫食經曰鮒味甘冷無毒。貌似鮒而紅鱗。鮒名太比。日本紀謂之赤女。延喜式謂之平魚。今通用鮒字讀如

台。鱗蟲之屬味莫過之者。凡朝野嘉禮。以此充大
 牢。即閩書及諸州府志所載棘鬣一名吉鬣一名
 奇鬣一名鬻鬣一名過臘魚一名臘魚一名赤鬣
 者是也。蓋漢土遠于海。海錯無由常致。况唐宋之
 間。世屢經騷亂。南北隔絕。有名無物。遂失其實。故
 字書魚旁字。往往無知為何物也。明人所著地志。
 說鱗介。雖頗詳悉。每以鄉名稱之。無所稽之。古者
 過半矣。此方人在昔無入海之禁。彼此往來不絕。
 其所聞見必有可徵者矣。蓋鯛即古名。其呼為棘
 鬣者。鄉名耳。閩書曰。棘鬣魚似鮑而大。其鬣如棘
 紅紫色。嶺表錄異名吉鬣。泉州謂之。

鬻鬣。又名奇鬣。或曰過臘。莆人謂之。赤鬣。興化府
 志曰。赤鬣似曲鬣而大。則二魚也。宋志。棘鬣與赤
 鬣。味豐在首。首味豐。在眼。蒸葱酒為珍。十月味尤
 佳。浙人屠本。峻海錯。疏過臘。頭類鮑。身類鱖。又類
 鮓。肉微紅。味美。尾端有肉。口中。有牙如鋸。好食蚌
 蚌。臘來春去。故名過臘。泉州府志曰。奇鬣一名鬻
 鬣。肇慶府志名臘魚。詳見稻若水結髦居別集。

水母膾。周密高宗幸張府節次略有水母膾。即水
 母線也。閩書曰。鮓一名鮓。一名水母。皮切作縷。名
 水母線。本草謂之樗蒲魚。亦謂之蜡。亦作蛇。北戶
 錄謂。蚌一名石鏡。海漚所結也。又曰。唐李柔入閩。
 稱水母為玉膾。事物異名曰。蛇。茶去。一名蝦。蛇以
 為目。故俗呼云。一名鮓魚。一名海。韞。恒音。一名水母。一名水

母仙一名樗蒲魚。又蛇鬚一名蛇線。一名水母線。嶺表錄異記曰。水母廣州謂之水母。閩人謂之蛇。尹駕切其形乃渾然一物。有淡紫色。大者如覆帽。小者如碗。下有物如懸絮。俗謂之足。而無口眼。常數十蝦寄腹下。匪食其涎。浮泛水上。捕之者。或過之。則歛然而沒。以其蝦有所見。越絕書云。海鏡蟹爲腹。水母蝦爲目。南中人好食之。云性溫。能已冷熱之疾。其理未詳。庶物異名疏曰。俗名海舌。有知識無耳目。李杲食物本草註曰。水母卽海靛。靛音涉。今人以蜚字當之。訛也。廣東新語曰。水母生海中。

以鹹水之渣滓爲母。故名水母。鮮煮之。輒消釋。出水。一名海蛇。氣最腥。爲蟲之所宅。蟲者蝦也。水母以蝦浮沈。故曰水母目。蝦性冷。能化物。不能自化。脾胃弱者勿食。乾者曰海蜇。腹下有脚。紛紜。名曰蜇花。八月間乾者肉厚而脆。名八月子。尤美。事類全書曰。海蜇曰蝦助。凡行蝦必附之。七修類藁曰。層濤濡沫。綴蝦行。水母含秋。孕地靈。海氣凍成紅玉脆。天風寒結紫雲腥。霞衣褪。色脂流滑。瓊縷烹香。酒力醒。疑是楚江萍實老。誤隨潮汐落蒼溟。右蝦助詩。乃元薩天錫作也。毛勝水族加恩簿曰。借

眼公乃水母

宜授同體合用功臣。左右衛駕海將軍。

興化府志曰。博物記云。晨風為鷓。海月為水母。名

甚古雅。蘇名類聚鈔引崔禹錫食經曰。海月一名

水母。似月在海中。故名。此云苦落傑居家必用。有假水

母線法。曰。以藟蕪切絲。滾湯。淖裝。簇膾。醋澆食。

燙膾羹

煮膾殘骨頭為羹。謂之燙膾羹。

俗云阿喇寔屢

居家必用。魚

膾條曰。將魚頭尾煮薑辣羹。加菜頭。供浙西人謂之

燙膾羹。松江府志鱸魚條曰。有骨淡羹。每斫膾。悉以

骨熬羹。淡而有真味。

解醒湯

解醒湯。此云須伊毛。蕭伊世珍瑯環記曰。嘉平二十

五日。叔良

張叔良字房卿大曆中人

宿醒未解。窈窕烹百餼。解醒

湯。進之。隨飲而醒。後遂依法作湯。名窈窕湯。品字箋

曰。世以醒酒羹謂之解醒湯。岳陽風土記有魚清羹。

詳見水飯條亦醒酒羹耳。

豆腐

豆醋黎祁。菽乳。豆乳。菽腐。脂酥。小宰羊。淮南佳品。豆

腐也。又直曰腐。曰豆。其品則有炕腐。吸菽。豆腐羹。河

樞粥。東坡豆腐。唐書張孝忠傳曰。貞元二年。河北蝗

民餓死如積。孝忠與其下同。粗淡日膳。裁豆。踏而已。
踏音策。韻會曰。磨豆也。陸游詩曰。洗脯煮黎。祁注。黎
祁。蜀人以名。豆腐。表異錄亦名。菽乳。錦字箋曰。晉人
以其名不雅。改曰。菽乳。天祿識餘曰。豆腐。淮南王劉
安造。又名黎祁。朱晦菴豆腐詩曰。種豆。豆苗稀。力竭
心已腐。早知淮南術。安坐獲泉布。注曰。世傳豆腐本
淮南術。李杲食物本草曰。說者以爲。始于淮南王。然
啜菽飲水。見於聖經。古有之。類書纂要曰。淮南王名
安。始磨豆爲乳。脂名之曰。荳腐。品字箋曰。俗以麻豆
之經磨者。名腐。敗爛之義。事物異名曰。豆腐一名豆

乳。又名淮南佳品。以淮南王劉安所造名之。洪舜俞
平齋集。病齒詩曰。菽腐柔。趁挾粟糜滑。流七。蘇軾詩。
煮豆爲乳。脂爲酥。註謂豆腐也。通雅曰。豆乳。脂酥。卽
豆腐也。物性志曰。豆以爲腐。傳自淮南王。以豆爲乳。
脂爲酥。唐宋本草止有豆黃卷。乃以生豆爲牙蘗也。
宋時稱之。按老學菴筆記。仲殊長老性嗜蜜。豆腐麪
劬牛乳皆蜜漬。東坡爲作安州老人食蜜歌。清異錄
曰。時敢爲青陽丞。潔己勤民。肉味不給。日市豆腐數
箇。邑人呼豆腐爲小宰。羊又有單稱腐者。東軒主人
述異記。以磨腐爲業。以賣腐爲業。虞初新志。周亮工

書姜次生印章前曰橋側餅師腐家佩文韻府引李
廷飛延壽書曰有人好食豆腐中毒醫不能治作腐
家言萊菔入湯中則腐不成遂以萊菔湯下藥而愈
之類是也又有單稱豆者老學菴筆記曰嘉興人聞
人茂德名滋老儒也喜留客食然不過蔬豆而已郡
人求館客者多就謀之又多蓄書自言作門客牙充
書籍行開豆腐羹店予少時與之同在勅局爲刪定
官談經義滾滾不倦發明極多范至能詩曰浙米如
珠酥豆羹物類相感志曰豆油煎豆腐有味皆豆腐
羹也蓬樞夜話曰歛人工製腐塋皆紫石細綾一具

直二三金蓋硯材也菽受磨絕膩滑無滓煮食不用
鹽豉有自然之甘箬山一老王姓以砂鍋炕腐成片
鬻之味獨勝相傳許文懿公在中書遇不得意輒投
其筆曰人生幾何時乃舍吾鄉炕腐而食煤火肉耶
人因目此爲許國公投筆歛地侈者以大盂淪腐而
雜珍錯其中有一盃費至千錢者是直以腐爲名耳
非許公所好也虞初新志鈕琇人觚曰須臾供枯魚
焦腐二簋焦腐卽炕腐此云燒豆腐類書纂要有豆炙蓋
今豆腐串此云豆腐蔬食譜有嘜菽註曰菽豆也今
豆腐條切淡煮蘸以五味此卽俗呼爲溫淘豆腐者

是也。建陽縣志有豆腐乾。注曰：文公有詩。注云：本乃淮南王術。而腐乾本色者佳。異于他處。腐乾此云山嚙窟舌鳥。山家清供有河樞粥。曰：取乾魚浸洗細截同米煮入醬料加胡椒。言能愈頭風。適放陳琳之檄。亦有雜豆腐為之者。雞跖集云：武夷君食河樞脯。乾魚也。因名之。事言要玄引諸山記曰：河祇脯即乾魚也。遵生八牋有河祇粥。法同河樞。今豆腐以醬料同米煮。或加雞蛋及堅魚削脯。謂之豆腐雜炊。亦河樞粥之類也。清供又有東坡豆腐。曰：豆腐蔥油炒。用酒研小樞子一二十枚。鮓醬料同煮。又方：純以酒煮。俱有益。

豆腐皮一名腐衣。

行廚集

一名腐皮。

類書纂要

一名豆腐腦。

正音本草綱目曰：豆腐缸面上凝結者。揭取眼乾。名豆腐皮。此云由薄。

雪花菜。此云烏犮發那。花史左編曰：豆經磨腐。其屑尚可作蔬。持齋者號為雪花菜。鄉談曰：豆滓。正音曰：豆粃。

按農圃六書有安樂菜。曰：茄。一名落藕。剝取其蒂。風乾。歲朝餼菜。煮食。名安樂菜。今此方人亦能為之。蓋雪花安樂。二菜。秋冬之間。可以代藜藿。其命名尤有味。仍附記于茲。

稗苑日涉卷之八終

