

枕苑日涉

十

1會5
10
10



幾年逢熟食。註秦人呼冷食為熟食。白樂天詩曰。留
 餽蘇冷食。張籍內宴詩曰。廊下御厨分冷食。玉燭寶
 典曰。寒食為大麥粥。研杏仁為酪。引餽沃之。輦下歲
 時記曰。長安每歲。諸陵常以寒食薦餽。粥鷄毬等。韋
 應物詩曰。杏粥猶堪食。崔魯詩曰。杏酪漸香隣舍粥。
 本草綱目曰。寒食粥用杏仁。蘇諸花作之。事言要玄
 曰。江淮間寒食以麪為蒸餅。樣團棗附之。名曰棗餈。
廣群芳譜引四民月令。及乾淳歲時記作棗餈。零陵總記云。蜀人遇寒食。食
 青精乾石飢飯。北堂書鈔引張逸遺令曰。閉口寒食。具
 不得入。通俗文曰。寒具謂之餽。桓譚新論曰。孔子匹

夫耳。而卓然名著天下。莫不以牛羊雞豚而祭之。下
 及酒脯寒具。致敬而去。尚書故實曰。晉書中有飲食
 名寒具者。亦無注解處。後於彙民要術。並食經中檢
 得。是今所謂餽餅。桓玄盛具法書名畫。請客觀之。客
 有食寒具不濯手。而執書畫。因有涎。玄不懌。自是會
 客不設寒具。韋巨源食譜曰。巨勝奴。酥蜜見風消。油
餅。八方寒食餅。用木漆酥冷白寒具。謝諷。又曰。建康
 七妙寒具。嚼著驚動十里人。吳炯五總志曰。干寶司
 徒儀曰。祭用麟粿。晉制呼為環餅。又曰。寒具。今日餽
 子。桓玄蓄法書名畫冠絕一時。一日方食寒具有客

至不復拭手。出以示之。輒多滌汚。坡題古畫云。上有
桓玄寒具油。山家清供曰。晉桓玄喜書畫。客有食寒
具。不濯手而執畫帙者。偶浣紙之後。不設寒具。此必
用油蜜煎者。要術竝食經。皆只曰環餅。世疑餠子也。
巧夕蜜食也。杜甫十月一日。乃有糗粿作人情之句。
廣記則載寒食事。總三者俱可疑。乃考朱氏注楚詞。
糗粿蜜餌有餵餽此。謂以米麪煎熬作之。寒具是也。
以是知楚辭一句。自是三品。糗粿乃蜜麪之乾也。十
月開爐餅也。蜜餌乃蜜麪少潤者。乃蜜食也。餵餽乃
寒食寒具也。無可疑者。閩人會媼名煎舖。以糯粉餸

麪油煎。沃以糖食之。不濯手。則能汗物。且可留月餘。
宜禁煙用也。吾翁龢靖先生山中寒食詩云。有客初
嘗寒具。罷據梧。痛飲散幽襟。信乎此為寒食具矣。正
字通曰。寒具一名環餅。劉禹錫嘉話。以寒具為捻頭。
雲溪友議載李日新題仙娥驛詩云。商山食店太悠
悠。陳黯餽餽古餼頭。即捻頭也。本草綱目曰。寒具。冬
春可留數月。及寒食禁煙用之。故名寒具。捻頭。捻其
頭也。環餅。象環釧形也。餼。易消散也。服虔通俗文。謂
之餼。張揖廣雅。謂之糗。梳。楚辭。謂之糗。糗。雜字解。詰
謂之膏環。又曰。錢乙方中有捻頭散。葛洪肘後有捻

楚辭招魂曰。糗粢蜜餌。有餽餽些。王逸註曰。糗粢。環餅也。吳謂之膏環。以蜜餈米麪煎熬。作糗粢。說文曰。糗。粢膏環也。參民要術曰。膏環一名糗粢。用秬稻米屑。水蜜溲之。強澤如湯餅麪。手搗團。可長八寸許。屈令兩頭相就。膏油煮之。又有細環餅。截餅。環餅一名寒具。截餅一名蠋子。皆須以蜜調水溲麪。若無蜜。煮棗取汁。牛羊脂膏亦得用。牛羊乳亦好。截餅純用乳溲者。據此。則環餅油煎者為膏環也。糗或从麥。字彙引新字解訓曰。糗粢膏環。玉篇。環或从麥。又从米。韻會小補曰。麟粩。環餅也。于寶司徒儀吏死。祭用麟粩。

三十。又曰。寒具。今日餽子。對類曰。饅餽餅也。通雅曰。晉時客食寒具。汚桓玄衣。玄自是不設饅餽。饅餽即麟粩。熙按。麟粩本作饅餽。以牽索捻成象環釧形也。後遂从麥。从食。或譌作麟。諸字書竝無饅字。當饅字之訛。廣韻曰。饅餽。寒具。言鯖曰。劉禹錫寒具詩。纖手搓來玉數尋。碧油煎出嫩黃深。夜來春睡濃于酒。壓扁佳人纏臂金。似即今之餽子也。按餽本爆穀之名。後世誤呼油煎蜜餅為餽子。余已於寒具條辨之。此詩蓋咏環餅也。珊瑚鉤詩話曰。角黍之事。肇于風俗。昔日屈原懷沙忠死。後人每年以五色絲絡糗粢而

弔之。此其始也。杜甫詩曰：「柸糒作人情。」註曰：「吳人謂之膏環，卽餅粉餅也。」陸游詩曰：「青青米果新。」註曰：「吳中名柸糒爲米果。此皆以柸糒爲粉餌，謬妄甚矣。」正字通曰：「柸糒蜜餠米麪煎作之。冬春成者可留數月。寒食禁煙時用也。」葛洪肘後方名「捻頭」，捻其頭也。《食民要術》名「環餅粉餠」，牽索捻成象環釧形。《漁隱叢話》曰：「寒具乃捻頭也。」雲溪友議：「李日新詩曰：『陳黯餽饌古餘頭，卽捻頭也。』集韻作「餠頭」，按「捻頭」，捻其頭也。環餅象環釧形也。二物雖相似，其狀差異。餠名類聚鈔曰：「環餅餠名萬加利，捻頭餠名無木加太。」

麩

麩黏

糲糊

麩。說文曰：「麥末也。」博雅曰：「糲謂之麩。」淵鑑類函引「蒼頡解詁」曰：「麩，細麩也。事物異名有麥塵、麩粉、麩雪，諸名其極細者名飛羅麩。束哲餅賦曰：『重羅之麩，塵飛雪白。』天祿識餘曰：『九經中無麩字。』周禮所謂糲，卽是今之炒麥。至王莽始有「啖麩」及「鰻魚之文」，又名「水粉」。醫方選要曰：「水粉卽磨坊中小粉，小粉卽小麥粉也。」本草引「萬表積善堂方」曰：「烏龍膏用隔年小粉，愈久者愈佳。」

麩。說文曰：「小麥屑皮也。」或作「麩」。正字通曰：「今俗謂麩。」

餘穀為麩亦曰麥稗。俗云加洛谷。通雅曰：粿、麩、糲、麩、麩、麩。皆麥屑也。皇甫謐曰：沉臣糠麩。糲之雕胡。麩音饋。麥之麩殼也。安慶緒淘牆麩。麥殼破碎者也。要術云：粿。粿音者，類也。唐將作寺丞以課麩，遲晚類篇。麥莖也。唐韻作稍。糲，音滴。麥覈屑也。見說文。漢書食糠。黎民糠覈窄。韓詩：士不厭糠。乾覈即麩也。亦作糲。通作糲。

麩黏，麩糊也。又曰漿粉，或曰小粉熟糊。俗云厚者曰濃糊，曰稠糊。居家必用薄者曰漿。品字箋曰：麩糊之薄者曰漿。曰稀糊。

居家必用曰稀麩糊。萬病回春。快雪堂漫錄有造糊法。居家必用古今祕苑。並有法糊。老學菴筆記曰：鄂州蒲圻縣紙厚薄緊慢皆得中。又性與麩黏相宜，能久不脫。又曰：麩糊木屑寫其形勢於木案上。本草綱目曰：麥粉乃是麩麩。麩洗觔澄出漿粉。今人漿衣多用之。居家必用有小粉熟糊。○又類書纂要曰：糲糊粘漿也。篇海曰：糲其亮切。與糲同。居家必用有糲粉法。即米粉所造。續已編曰：成化中星隕山東莒城縣。星體腐軟。特如粉漿。粉漿糲漿也。

麩觔

麩筋。俗通名麩。蓋亦有所本矣。日下舊聞引舊京遺事曰。京城五坊輻輳。擔賣蔬果。輒爲曼聲唱賣。麩者舊有四句。比叶成詩。西陽雜俎曰。南市賣麩家。欠我五千四百。明紀全載曰。皆南都菜備踏。麩人也。易牙遺意。遵生八牋。址有煎麩及麩餅法。曰。麩切作細條。山家清供。假煎肉法。曰。瓠子麩薄批。各餉以料煎。麩以油煎。瓠以脂可見。呼麩筋爲麩者。其來舊矣。食物本草曰。麩筋。以麩洗去皮爲之。性與麩不相類。且難化。丹溪曰。麩熱而麩涼。此麩亦指麩筋云。寄園寄所寄引稗史曰。梁武帝造麩筋。未詳所出。本草綱目曰。

麩筋。以麩與麩水中揉洗而成者。古人罕知。今爲素食要物。老學菴筆記曰。族伯父彥遠言。少時識仲殊長老。東坡爲作安州老人食蜜歌者。一日與數客過之。所食皆蜜也。豆腐麩。牛乳之類。皆漬蜜食之。客多不能下箸。惟東坡性亦酷嗜蜜。能與之共飽。

餅

說文曰。餅。麩養也。釋名曰。餅。并也。溲麥麩使合并也。急就篇。顏師古註曰。溲麩而蒸熟之。則爲餅。餅之言并也。相合并也。湘素雜記曰。凡以麩爲食具者。皆謂之餅。按後世稱謂溷淆。稱餅者。不必麩養。如此方人。

通呼養糕為餅。大無意義。然說文解養為稻餅。餌為粉餅。則養餌亦似可通稱。餅蓋不特養餌。凡物合併者。皆呼為餅。如茶蠟金墨之類。為若干餅。皆假稱耳。凡單言餅者。麪食也。方言曰。餅謂之飩。或謂之餛。餛酉陽雜俎淵鑑類函曰。板即料。又作餅。六朝人呼餅餛作托為餅。南史衡陽王鈞傳曰。年五歲。所生區貴人病。便加慘悴。左右依常以五色餅餽之。不肯食。又沈約傳曰。孫眾囊麥飯餅以噉之。又虞悅傳曰。終喪日。唯食麥餅二枚。日下舊聞引燕都游覽志曰。遼俗四月八日。梵寺食烏飯。朝廷賜群臣食。不落莢。宴緣元人語。

也。嘉靖十四年。帝以其名不雅馴。乃賜群臣於午門食麥餅。宴明會典曰。四月八節。嘉靖十四年。改用四月五日。永樂間。上桌按酒二般。不落莢二標。嘉靖十四年。改不落莢為麪餅。香祖筆記云。光祿寺志云。英華殿四月八日。供大不落莢二百對。小不落莢三百對。戒菴漫筆曰。朝廷每年四月八日。賜百官午門外食。不落莢。曹御史弘云。是麪食也。醫官張天民云。卽今之粽子。熙按。改不落莢為麥餅。則不落莢之為麥餅明矣。為粽子者。非是。山堂肆考曰。餅。麪養也。溲麥麪。使合併為之也。然其狀不一。入爐熬者。名熬餅。亦

曰燒餅。入籠蒸者名蒸餅。亦曰饅頭。入湯烹之名湯餅。亦曰溫麪。曰不托。亦曰餠餠。以胡麻著之名胡餅。又曰麻餅。其他餠餅。餠餅。環餅。名不可數計。大抵皆麪食也。淵鑑類函引餅餌間談曰。豆屑雜糖為之曰環餅。環當作餠。酥乳為之曰乳餅。寄園寄所寄引稗史曰。魯敬姜作不托。秦昭王作蒸餅。漢高祖作燠餅。金日磾作胡餅。諸葛亮作饅頭夾餠。石崇作餛飩。事物紀原曰。內則諸饌不說餅。按漢書百官表。少府屬有湯官。主餅餌。又宣帝微時。每買餅。所從買者輒大售。說苑叙戰國事。則餅蓋起於七國之時也。格致鏡原引

事物紺珠曰。穀。燕。關西稱大麥麪。燕。河濟稱小麥麪。燕曰粿麪。

煮餅

飢餓。肫臄。飢餓。餠餠。麪。連展。麥餠。麥餌。麪團。煮餅也。湘素雜記曰。餅各有名。煮餅其來久矣。按後漢梁冀傳。進鳩加煮餅。倦游錄。乃謂今人呼煮麪為湯餅。誤矣。字彙曰。麪。蘇。煮餅。時珍食物本草曰。以麪團煮熟食之曰麪。飢餓。事物異名曰。飢餓。音根丹入聲。煮熟麪團。東京夢華錄有麥餠。肫臄。餠餠。兒。按飢餓。肫臄。餠餠。皆一音之轉耳。陸放翁詩曰。拭盤堆連展。注

連展，淮人以名麥餌也。池北偶談曰：陸游拭盤堆連展，連上聲。今山東製新麥作條食之，謂之連展。連讀如輦。

蒸餅 餠餠

炊餅起溲，起膠麪起，輕高麪。玉輒蒸酥，籠炊餠餅。糊餅蒸餅也。醇糟發成，單麪所造，似饅頭而無餡者，亦通名饅頭。葛洪肘後方有饅頭餅，即蒸餅也。事物紀原曰：蒸餅，晉何曾所食，非作十字拈，則不下箸。方一見於此。青箱雜記曰：仁宗廟諱貞，語訛近蒸，今內庭上下皆呼蒸餅為炊餅。玉食批有炙炊餅，不炙炊餅。

市肆紀有焦炊餅，秤餠蒸餅，睡蒸餅，事物異名曰：起溲，蒸餅也。通雅曰：起溲，今之蒸酥也。東哲言春饅頭，夏薄托，秋起溲，冬湯餠。起溲，即今發酵，入油糖之酥也。湯餠以湯沃之。玉篇曰：蜀人呼蒸餅為餠。李萼饒語詩曰：拈餠舐指，不知休。類腋引蔬食譜曰：玉輒方切，椒鹽糝之。注：玉輒，炊餅也。時珍食物本草曰：小麥麪，餠以村醪澄底，濃者為之，謂之籠炊，輕鬆適口。今世賓筵所不可缺。五燈會元曰：僧問谷泉禪師曰：未審客來將何祇待。師曰：雲門餠餅。趙州茶。通雅曰：糊餅謂之糊。玉篇：餠，音餅也。諸聲別畫耳。又糊，皴餅上。

之絞也。糊餅蒸餅也。老學菴筆記。楊朴詩。數個糊餤。徹骨乾。熙按。餤餅。卽是糊餅。與胡餅別。南史書禮志。曰。永明九年正月詔。太廟四時祭。薦宜帝麪起餅。鴨臠。天祿識餘作起麪餅。曰。蓋以麪餤酒醱爲之。卽今之蒸餅也。涪翁雜說曰。醢人云。羞豆之實。醢食糝食。鄭司農云。醢食以酒爲餅。賈公彥云。醢粥也。以酒醢爲餅。若今起膠餅。起膠餅。蓋今炊餅。正字通曰。餤餤起麪也。發酵使麪輕高浮起。炊之爲餅。參民要術有餤餤。通雅曰。蕭子顯參書曰。薦宜皇帝起麪餅。注曰。今發酵也。智按。韋巨源食單有婆羅門輕高麪。正籠

蒸饅頭發酵浮起者也。醢人醢食。賈公彥曰。以酒醢爲餅。若今起膠餅。起膠卽起麪。膠卽酵也。遼元志有酵課。按參民要術奇字有酵餤餤糗糗粃粃。元美亦抄之。并云無音。其別條乃云。餤餤起麪也。參民要術曰。餤餤起麪如上法。言如上條細環餅截餅法。水蜜溲麪也。元美不詳上下文。以起麪爲餤餤之一名。誤矣。陳懋仁曰。海篇作倍餤餅也。元美書多令客纂集得毋誤見上文之酵起麪也。而以下文之醢餤合之乎。以義論之。賈氏嘗以醢醢爲泡起。而轉其字爲餤餤。蓋亦發酵之類是也。熙按。餤餤束替餅賦作餤餤。餤餤同麪。玉篇曰。麪。麪餅。麪蒲口切。麪他口切。又

作餈。据餅賦及參民要術。則餈餈起溲自是殊品。王元美謬混爲一方蜜之已疑之。按餈名類聚鈔引將魴切韻曰。餈餈油煎餅也。餈名布止。然參民要術。餈餈乃水蜜溲麪者。或入脂者。欲久停不堅也。今爲油煎餅亦非是。

胡餅

蒸餅著胡麻者曰胡餅。一名爐餈。一名乾餈。一名麻餅。並見事物異名。釋名曰。胡餅作之大漫沍也。亦言以胡麻著上也。言鯖曰。唐玄宗出奔。日中未食。楊國忠自市胡餅以獻。注曰。胡餅卽今之蒸餅以胡麻著

之也。卽今市中芝麻燒餅。北堂書鈔引三輔決錄曰。趙岐避難至北海。於市中販胡餅。事物紀原曰。續漢書靈帝好胡餅。京師皆食胡餅。胡餅之起。疑自此始也。然則餅有胡漢之異矣。胡餅蓋今俗所爲者是。而漢餅疑是今餅也。後趙石勒諱胡。改爲麻餅。初學記曰。胡餅以胡麻著之也。清異錄曰。五朝泉州有貧士。行乞得錢。盡買花麻餅食之。群小兒呼爲花餅道人。

饅頭

一名十字

晉束皙餅賦曰。三春之初。陰陽交際。寒氣旣消。溫不至。熱于時享宴。則饅頭宜設。游宦紀聞曰。黃長睿云。

饅頭當用糶字。見束哲餅賦。熙按今本皆作饅。集韻或作饅。饅頭即籠餅。廣韻籠餅或作饅。一名灌漿。翰墨大全曰。閩人饅頭之別稱也。一名荷包。一名包子。見事物異名。東札玄珠曰。饅頭曰仙餌。包子曰團香。蓋饅頭包子一物而形狀或不同也。彙苑詳註曰。玉柱灌漿皆饅頭之別名也。亦曰裹麪。見文體明辨。亦曰卷蒸。見類書纂要。亦曰饅首。見天工開物。鄉談正音曰。大饅頭。鄉談饅首。正音饅頭仔。鄉談饅餛。正音南宋市肆紀有大學饅頭。羊肉饅頭。細餡。糖餡。豆沙餡。蜜辣餡。生餡。飯餡。酸餡。笋肉餡。麩草餡。棗栗餡。薄皮。蟹黃。灌

漿。臥爐。鵝頂。仙桃。駱駝蹄。子母璽。春璽。壽帶龜。子母龜。歡喜。燃尖。剪花。大包子。小蒸。作諸色包子。類書纂要曰。馳蹄。紅饅頭也。陸游南唐書曰。御厨食味。有子母饅頭。正字通曰。饅開首者曰橐駝餅。吳下呼飴臍。讀若摠詐。言熟食之肥。長曰繭。斜曰桃。格致鏡原引。歲時雜記曰。麪璽以肉或素餡。其實厚皮饅頭也。居家必用有平坐大饅頭。打拌餡。猪肉餡。熟細餡。羊肚餡。平坐小饅頭。生餡。燃尖饅頭。生餡。臥饅頭。生餡。春捺花饅頭。熟壽帶龜餡。熟餡。壽龜蓮饅頭。同春繭。熟餡。春荷花饅頭。熟餡。葵花饅頭。喜筵。毬漏饅頭。臥饅頭。後用脫子印。薄饅頭。魚包子。雲

林遺事有黃雀饅頭。糟饅頭。明會典有大饅頭。小饅頭。雙下饅頭。山堂肆考曰。侯思正食籠餅。必令縮葱。加肉。號縮葱侍郎籠餅。卽今饅頭。文海披沙曰。李于鱗食饅頭。必欲有葱味。而不見葱。唯家姬蔡氏所造。方食。先用葱。不切入餡中。而留饅頭上一竅。俟其既熟。卽拔去葱。而以他麪塞其竅。然公亦自祕其方。不傳人也。東軒筆錄曰。書貴瘦硬。歐陽永叔評書曰。書之肥者。譬之厚皮饅頭。食之味不佳。燕翼詒謀錄曰。仁宗誕日。賜群臣包子。卽饅頭之別名。今俗屑麪發酵。或有餡。或無餡。蒸食者。謂之饅頭。陸放翁集有食

野味包子詩。事物紀原曰。小說云。昔諸葛武侯之征孟獲也。人曰。蠻地多邪術。須禱於神。假陰兵一以助之。然蠻俗必殺入以其首祭之。神則饗之。爲出兵也。武侯不從。因雜用羊豕之肉。以包之以麪。像人頭。以祠神。亦饗焉。而爲出兵。後人由此爲饅頭。至晉盧諶祭法。春祠用饅頭。始列於祭祀之品。而束皙餅賦亦有其說。則饅頭疑自武侯始也。同話錄曰。食品饅頭本是蜀饌。世傳以爲諸葛亮征南時。其俗以人首祀神。孔明欲止其殺。教以肉麪。二像人頭而爲之。流傳作饅字。不知當時音義如何。適以欺瞞同音。孔明與

馬復謀征南有攻心心戰之說至伐孟獲熟視營障
七縱而七擒之豈於事物聞有欺瞞之舉特世俗釋
之如此耳七修類藁曰蠻地以人頭祭神諸葛之征
孟獲命以麪包肉爲人頭以祭謂之蠻頭今訛而爲
饅頭也按今此方人所製皆用豆沙餡皮有黃綠白
餡亦有黑白之別其品頗多或去一層薄皮者曰臙
饅頭中古有漢人始傳其法爾後遍布海內今公私
醮享不可闕此物京師烏丸街有饅頭町傳爲漢人
所居之處

餛飩

戴埴鼠璞曰續釋常談引資暇錄云餛飩以象渾沌
不正書渾沌從食不載故事事物紀原并無此名件
唐逸史載李宋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救荒野譜曰餛飩
以水餼麪作皮包菜肉糖蜜等餡湯炊煮熟月令廣
義曰餛飩俗名匾食葦巨源食譜曰生進二十四氣
餛飩花形餡料各異凡二十四種正字通曰今俗以

麪裹肉加洎謂之餠。餠與餛通。又曰。今餛餠即餛餠。別名俗屑。米麪為末。空中裹餛。類彈丸。大小不一。籠蒸食之。按正字通餛字下曰餛餠屑米麪餛餠為之。則餛餠餛餠屬。明非餛餠類。其說矛盾。即餛餠別名。五字宜刪去。淵鑑類函引食物志曰。餛餠或作餛餠。象其圓形。程大昌曰。餛餠出于混氏屯氏。博雅曰。混餛餠也。或从米。五雜俎曰。餛餠養也。方言謂之餛餠。又謂之餛餠。方言曰。餛謂之餛。或謂之餛。然餛餠即今餛餠。無餛餠說。可謂疎謬矣。餛餠即今餛餠頭耳。非餛。京師謂之餛餠。餛餠餛餠頭自是別種。餛餠何謂非餛餠。此說亦憤憤。通雅曰。近時又名鶻突。釋裊曰。鶻者混之人。突者暎之人。夢華錄有餛餠菜。凡渾沌。餛餠。糊

塗。鶻突。槽。柚。皆聲之轉。

餛餠

韋巨源食譜有朱衣餛餠。急成小餛餠。唐安餛餠。關孟蘭餛餠。元中陸游南唐書曰。某御廚者失其姓名。唐長安舊人也。烈祖受禪。御膳宴設。賴之畧有中朝承平遺風。其食味有鷺鷥餛餠。天喜餛餠。馳蹄餛餠。春分餛餠。密雲餛餠。糟炙。瓏。餛餠。紅頭簽。五色餛餠。子母餛餠。頭舊法具存。避暑錄話曰。唐御膳以紅綾餛餠為重。光化中。進士會宴曲江。令大官特作餛餠。賜之。盧延讓在其間。後入蜀作詩云。莫欺零落殘牙齒。曾吃紅綾餛餠來。淵

鑑類函曰。唐紀。帝幸南內興慶池。方食餅餠。時進士
在曲江。有聞喜宴。命御厨各賜一枚。以紅綾束之。徐
演詩。莫欺老缺殘牙齒。曾吃紅綾餅餠來。六書故曰。
今人以薄餅卷肉。切而薦之。曰餠。廣韻。杜覽切。對類曰。銀
餅。乳酪爲之。唐玄宗作銀餅餠。淵鑑類函引唐摭言。
曰。宣宗賜韋澳孫宏銀餅餠。當作餠。食之甚美。皆乳酪
膏腴之所爲。通雅曰。南楚新聞云。一椽糴根數十。絞
盤中。猶自有紅麟。紅麟當作紅綾。蓋唐進士有紅綾
餅餠。顧遜園載南唐烈祖受禪。有鷺鷥餠。馳蹄餠。龍
聰餠。子母餠。餠即餠頭。餠非毛詩之餠。余廉切。蓋與餠

通。蘇名類聚鈔引漢語鈔曰。餅裹鵝鴨子及雜菜。煮
而方截。

酸餠

南宋市肆紀有酸餠。夢華錄有焦酸餅。酸本餠之轉
訛。餠音俊。玉篇曰。熟食也。鄭望膳夫錄有指天餠。餠。
四月。居家必用。酸餠法曰。餠頭皮同。褶兒較麤。餠子
任意。豆餠或脫或光者。歸田錄曰。京師食店賣餠。餠
者。皆大書牌榜於通衢。而俚俗昧於字法。轉食從酸。
本書作轉酸。從食。餠從音。有滑稽子謂人曰。彼家所
今據字典改之。賣酸餠。音不知爲何物也。字彙曰。餠胡鑑切。凡米麩
食物。坎其中。實以雜味。曰

餠。或作饅。集韻曰。正字通曰。蓋不知餠之从召而誤。餠他刀切。與饜同。从召也。

饅饅

資暇錄曰。畢羅者。蕃中畢氏羅氏好食此味。今字從食非也。玉篇曰。饅饅。餠屬。康熙字典曰。用麪為之。中有餠。酉陽雜俎曰。柳璟知舉年。有國子監明經晝寢。夢有一人。明經邀入長興里畢羅店。常所過處。遽呼鄰房數人。語其夢。忽見長興店子入門曰。郎君與客食畢羅。計二斤。何不計直而去也。潛確居類書曰。集韻。畢羅。脩食也。按小說。唐宰相有櫻笋厨。食之精者。

有櫻桃畢羅。今北人呼為波波。南人呼為磨磨。韋巨源食譜有天花饅饅。東京夢華錄。老學菴筆記。有太平畢羅。居家必用。有水晶饅饅。法集韻作粿。粿。餠名。類聚鈔曰。俗云比知羅。

湯餅

溫淘。溫麪。不托。餠餠。餠餠。湯玉。索餅。辟惡餅。湯餅也。亦直曰麪。俗云烏。束哲餅賦曰。玄冬猛寒。清晨之會。滄凍鼻中。霜成口外。充虛解戰。湯餅為最。荆楚歲時記曰。伏日進湯餅。名為辟惡餅。事物紀原曰。魏晉之代。世尚食湯餅。今索餅是也。語林有魏文帝與何晏。

熱湯餅。卽是其物出於漢魏之間也。又曰。魏世食湯餅。晉以來有不托之號。意不托之作。緣湯餅而務簡矣。今訛爲餈。餈亦直曰麪也。韋巨源食譜曰。金陵士大夫淵藪。家家事鼎鑪。有七妙。其五曰。麪可穿結帶。蓋言其細也。玉篇曰。麪。索餅也。出食苑。釋名曰。蒸餅。湯餅。蠲餅。髓餅。金餅。索餅之屬。皆隨形而名之也。熙按。釋名分湯餅。索餅爲二。紀原所說。不托湯餅。其製似有異。然諸書通爲一。似無大差別。今不必強爲之說。歸田錄曰。湯餅。唐人謂之不托。今俗謂之餈。餈矣。潛確類書曰。餈。餈。溫麪也。玉篇曰。餈。餈。餈。屬。方言曰。

餅謂之餈。至民要術曰。餈。餈。按如大指計。二寸一斷。著水盆中。浸。宜以手向盆旁。揆使極薄。急火逐沸熟。煮。餈。餈。今本。作。餈。誤。又曰。青稞麥麪。堪作麪及餅。餈。五代史李茂貞傳。作不托。王闢之。灑水燕談。作餈。餈。資暇錄曰。不托。言舊未有刀機之時。皆掌托烹之。刀機既有。乃云不托。今俗字有餈。餈。乖之甚。猗覺寮雜記曰。不托。俗語。當以方言爲正。作餈。餈。灑水燕談錄曰。士大夫筵饌。率以餈。餈。在水飯之前。予近與河中府蒲左丞會。初坐。卽食餈。餈。予驚問之。蒲笑曰。世謂餈。餈。爲頭食。宜在羣品之先。通雅曰。溫淘糝。溲麪也。溲。說文。

久泔也。或作滌。卽古所謂滌也。今南京皆以溫麪爲
溫淘。蘇東坡有溫陶君傳曰。石中美字信美。中牟人
也。本姓麥氏。隨母羅氏去。其夫而適石。因冒其姓。幼
輕躁踈散。與物不合。得其鄉人儲子之意。因使從滌
水湯先生游。既熟。遂陶而成之。爲人白皙而長。溫厚
柔忍。在諸石中。最有名。東坡志林曰。南都潑心麪。作
槐牙溫淘糝是也。清異錄曰。釋鑿與天台山居頌湯
玉入甌。糟雲上飭。謂湯餅瑩滑。糟薑岐秀焉耳。黃魯
直詩曰。湯餅一杯銀線亂。萋萋數觔玉簪橫。

水引餅

水麪。切麪。冷淘。水拖麪。蝴蝶麪。水引餅也。俗名切麥。菊隱
紀聞曰。京市順城門大街。劉家冷淘麪。事物異名曰。
冷淘一名水拖麪。杜工部集有槐葉冷淘詩。山家清
供槐葉淘法曰。于夏采槐葉之高秀者。湯少淪。研細
濾清。蘇麪作淘。又有地黃淘法。居家必用有翠縷麪。
卽槐葉淘也。東坡食槐葉冷淘詩曰。青浮卵椀槐牙
餅。註曰。槐芽餅。卽槐葉冷淘也。蓋取槐葉汁。漉麪作
餅。卽鮮碧色也。參民要術曰。水引法。細絹篩麪。以成
調肉臠汁。待冷。澆之水。引按如箸大。一尺一斲。盤中
盛水。浸。互以手臨。鑊上按。令薄如韭葉。逐沸煮。通雅

日遊水委縱即水引也。今之切麪也。弘君舉食檄云。催厨人作茶餅。剛輒中適。然後引水細如委縱。白如秋練。傳玄七謨曰。麪賓之時。麪忽遊水而清引。進飛羽之薄衍。即束皙所云。柔如春綿。白如秋練。皆謂今之切麪也。六朝人常言水引餅。參書太祖好水引餅。何戢令婦女躬自執事。以設上。北參書何戢傳。餅作麪。即今之水麪也。程大昌載毛植之為蝴蝶麪。今山陝有此語。

合羹

今人以湯餅合魚肉雞蛋薯蕷香蕈麪筋蔥栗等。滋味調餈者。俗呼為喃礮。所謂合羹耳。東京夢華錄曰。

麪與肉相停。謂之合羹。

索麪

索麪見宋周輝北轅錄。一名粉縷。賀生日曰壽麪。曰長生麪。見事物異名。明會典聖節。正旦節。有壽麪。廣東新語曰。廣人以麪性熱。不以為飯。燕客時。乃以擘麪索麪為羹湯。居家必用曰索麪。與水滑麪同。只加油倍。用油搓如麤筋。細要一樣。長短麤細。用油紙蓋。勿令皴。停兩時許。上筋杆纏展細。曬乾為度。在此方京師及阿波伊豫備後美作諸州並製之。秋田稻庭麪舖。有以秫製者。長二尺許。細如線。實為名品。秫此云阿

粟字誤

索粉

索粉一名野狐泉。俗名水線。時珍食物本草曰。索粉以綠豆粉搓線。下湯煮熟。味美而滑。老學菴筆記有奈花索粉。南部新書曰。野狐泉店在潼關之西。泉在道南店後坡下。舊傳云。野狐掙而泉涌。店人改爲冷淘。過者行旅止焉。今法饌中有野狐泉者。以菜粉爲之。亦象此也。淵鑑類函曰。野狐泉一姆。善製水花。冷淘切以吳刀。淘以浴酒。潦葉于鐺耳中。過投于湯。其疾徐鳴掌。趁之不及。富家子攜金就食之。格致鏡原引入洛記

野狐泉即索粉。法見易牙遺意。

山芋餠飩 百合麪

秋田稻庭麪舖製薯蕷麪及百合麪。極精良。他州所不及也。薯蕷麪即山芋餠飩。一名玉延索餅。月令廣義載山芋餠飩法曰。煮熟去皮。搗爛以細布紐去滓。餛麪豆粉爲粹。捍切。粗細任意。初煮二十沸如鉄。至百沸軟滑。汁食之。山家清供有玉延索餅法曰。山藥名薯蕷。秦楚間名玉延。陳簡齋有玉延取香色味以爲三絕。陸放翁亦有云。久緣多病鍊雲液。近爲長齋進玉延。比于杭都多見。而名佛手藥者。其味尤佳也。

清供又有百合麪法曰春秋仲月采根暴乾擣篩餼麪作湯餅最益氣血又見遵生八牋

河漏黑兒

蕎麥此云蘓泊作麪縷切者云蘓泊幾利即蕎麥麪一名河漏一名河洛是也團入湯者云蘓泊禰利即黑兒也松岡元達食療正要以黑兒為會波幾利以河漏為會波禰利者誤矣曲洧舊聞曰蕎麥葉青花白莖赤子黑根黃亦具五方之色然方結實時最畏霜此時得雨則於結實尤宜且不成霜農家呼為解霜雨絲西北人呼為糜子有兩種早熟者與麥相先

後五月間熟者鄭人號為麥爭場廣群芳譜曰蕎麥一名收麥一名烏麥一名花蕎莖弱而翹然易長易收磨麪如麥故曰蕎曰收而與麥同名也俗又名甜蕎以別苦蕎又引水南翰記曰蕎麥字韻書無之道藏有藥石爾雅唐元蘇間梅彪所集諸藥隱名以粟黍蕎麥豆為五弟農政全書引王禎農書曰蕎麥赤莖烏粒種之則易為工力收之則不妨農時晚熟故也霜降收則恐其子粒焦落乃用推鎌穫之北方山後諸郡多種治去皮殼磨而為麪焦作煎餅配蒜而食或作湯餅謂之河漏滑細如粉亞于麥麪風俗所

向供爲常食。然中土南方農家亦種。但晚收磨食。漉作餅餌。以補麪食。飽而有力。實農家居冬之日饌也。熙按皇明文範。高啓胡應炎傳曰。應炎截紙縷置盂中。若湯餅狀者。以筯引示之曰。吾食甚足。可見麪縷切者。謂之湯餅。今謂作湯餅者爲河漏。則知河漏是蕎麪縷切者。所謂蕪泊禰利也。其漉作餅餌者。卽黑兒。所謂蕪泊禰利也。言鯖曰。山東以蕎麥作麪食。曰河洛。卽河漏也。池北偶談曰。盧氏雜說明皇射鹿。取血煎酪。賜哥舒翰及安祿山。謂之熱洛河。祿山帳下健兒。名曳洛河。恐因字音相近。而傳會其說。今叁魯

間以蕎麥作麪食。名河洛。俚名亦有所本。熙按河漏亦可稱爲餽飢。陸游詩。齏熟山僧分餽飢。船來溪友餉新糲。宋史禮志曰。太宗景祐三年。禮官宗正請。每歲秋季月。嘗豆嘗蕎麥。明會典。光祿寺奉先殿薦新。品物。十一月有蕎麥麪。當是河漏也。黑兒亦呼爲蕎麥麪。典籍便覽曰。黑兒蕎麥麪也。事物紀原曰。唐五行志。黃巢未入京時。都人以黃米及黑豆屑蒸食之。謂之黃賊打黑賊。唐都長安。今自陝而西。以黃米爲粉團。棗蒸之曰黃兒。其蕎麥麪者曰黑兒。蓋出於此也。可見黑兒與黃兒一類。卽團蕎麪所造。明非蕪泊

幾利也。又陸游詩曰：油香，齏餌脆。人靜，布機鳴。齏餌，即黑兒也。又蕎麥麩，俗云，燕泊伽落。可以供除夕糝盆之用。

故名糝麩。元許有壬糝麩詩曰：坡遠花全白，霜輕實便黃。杵頭麩退墨，磴齒雲流香。玉葉翻盤薄，銀絲出漏長。元宵貯膏火，蒸墨笑南鄉。自註曰：南鄉蕎麥黑，甚熟，則堅實若瓦石，可代陶蓋貯香火。康熙字典曰：糝音莘，粉滓也。歲時雜記曰：除夕作黃燭，以麻糝濃油，如庭燎，律有元日油糝之文。今糝盆是也。月令通攷曰：除日送舊神，焚松柴，謂之糝盆。

髓餅

髓餅謂之餽，或謂之豆餽。此云洲濱餽。見政事要略。印為

品字圓，蓋象洲形也。楊子方言曰：餽謂之餽。郭璞註曰：以豆屑雜餕也。音髓。束皙餅賦：劉熙釋名：南渡典儀：東京夢華錄：竝作髓餅。山堂肆考作餕餅。曰：以豆屑襍糖為之。集韻作齏。老學菴筆記作髓餅。事文類聚引盧諶祭法作餕餅。辨疑海篇曰：髓餕。音髓。餕餅也。按餕餕黍膏，非髓餅。全民要術曰：髓餅法以髓脂蜜合酥麩，厚四五分，廣六七寸，便著胡餅鑪中令熟。此亦一種髓餅也。博雅曰：餕謂之餽。曹憲音釋，餕音髓，餽

於物於月二切。北堂書鈔引蒼頡解詁曰：餽，餽中著豆屑也。或作饗。說文曰：登豆餽也。又炒豆末白糖芝蔴香頭

蘇勻者爲豆膏餅見遵生八牋亦髓餅之類也。

沙謙

東京夢華錄有沙謙。康熙字典曰。謙乎鋪切。類篇餅中豆也。沙謙蓋今沙糖豆也。熙朝樂事有糖豆。傳家寶曰。炒糖豆法。冬天臘月間。以大豆不拘多少。先早以清水淘淨。午上用滾熱水淋過。放竹篩內鋪勻。放天井露天空處凍四五日。雖有霜雪不必收蓋。凍透下鍋炒熟。用麪糊。蘇白糖將炒熟豆乘熱拌勻。收入磁罐。最香美。市肆紀有糖豌豆。

光餅

光餅卽今市肆所售餅作錢形。以索貫者。固非出於戚繼光。其製偶相似耳。杭世駿榕城詩話曰。榕城市有光餅。相傳爲戚繼光行軍時所作。中林有詩云。餅師曉蒸紅爐炭。光餅羅羅出。火燠初疑穿。破沈郎錢。餅有孔如還如壓匾。韓嫣彈。聞昔南塘戚將軍。禦倭遠走東海岸。三軍千里裹糧米。徵發往往悞朝饔。特作此餅散軍中。一串隨身挂鎧釘。干戈衝弁任鯨吞。臨陣含舖蘇血汗。身經百戰兵不飢。士氣激發倍虍悍。以此克奉保障功。東南半壁推屏翰。將軍去今二百年。餅式依然傳里閭。此餅因冒將軍名。婦豎知名。

日相喚。我生太平不知兵。出謀不翅肉食。漢朝來市得數十枚。一時恣啖。早過半。朶頤最喜得真味。入座無事求鹽蔬。有時爲客添肥甘。裹食呼童割臙臍。飽餐間聽餅家謳。鼓腹遊行樂無算。走筆書成光餅歌。饌經補作新公案。

麪葛

葛粉爲餅。俗謂之葛餅。鎮江府志曰。葛根。金壇人掘而蒸之。以登俎。豆謂之麪葛。麪葛卽葛餅也。唐六典有麻葛餅。其制未詳。蓋葛餅之類耳。

黑腐

蕨此云話喇啤。秋冬之間。掘其根。搗爲粉。謂之蕨粉。煮爲餅。謂之蕨餅。又可以爲糊。謂之蕨糊。取粉之餘。曝乾。可以爲繩。謂之蕨繩。值風雨霜雪。積年不朽。故縛竹笆棘籬。多用之。蕨粉。温州府志名曰山粉。蕨餅。物理小識名曰黑腐。蕨糊。蕨繩。古人未嘗言及。然日用所益頗多矣。按爾雅曰。蕨。鼈。郭璞註曰。廣雅云。紫蕨非也。初生無葉可食。江西謂之鼈。爾雅翼曰。蕨生如小兒拳。紫色而肥。詩及爾雅說文。皆云蕨。鼈也。郭氏曰。江西謂之鼈。草木疏云。周秦曰蕨。齊魯曰鼈。俗云。其初生似鼈脚。因以名焉。召南。陟彼南山。先蕨而

後薇蕨薇蓋賤者所食爾。今野人今歲焚山則來歲蕨菜繁生其舊生蕨之處蕨葉老硬敷披人誌之謂之蕨基廣雅云蕨紫基基豈其之轉耶。厥其二字古皆以爲助語互用或當同名異物但加草以爲志爾。今道路負荷轉移者皆不肯食云令人脚弱蓋見其形似拘攣之狀亦或其性自當爾未可知也。名之以蕨蓋謂麗矣。薇猶禮家用之蕨不復用當知其賤。泉州府志曰蕨出溪澗旁取拳芽爲蕨菜擣其根爲蕨粉。閩書曰其葉未抽時擣其根可粉。温州府志曰蕨根春爲粉俗名山粉。天台山志曰蕨粉土名蕨雞以

初生狀如雞拳故名。苗可煮食根可爲粉。山中之民每於秋冬間漫山開掘。涇漉爲粉。或切素作麪。或蒸炙爲餅。皆甘美可口。萬曆己亥天台失稔鄉人攜妻子入山採蕨度荒者萬餘人不填溝壑蕨之功也。吳文煇食物本草曰蕨菜味甘性寒根挖造粉堪以代糧。荒年充飢。四皓食之而壽。夷齊食之而夭。亦非良物。通雅曰三秦記曰夷齊食之三年顏色不異。武王識之不食而死。鄭樵曰蕨齧莽牙也。四皓食之而壽。夷齊食之而夭。漁仲愚矣。程子曰夷齊不食周祿耳。采薇餓死言菜食以沒世也。廣東新語曰蕨永安最多。凡有二種。一食其芽者名龍頭菜。一以其根爲粉者名粉蕨。性寒多食患黃腫。或謂粉蕨

歲凶乃出非也。

衡岳志曰。歲土人云。豐年不見。歲飢則所在皆有。

歲凶民乃

取之。稔無事。此然農家早晚稻未收。多以蕨粉為食。

廣州蕨以青為美。紅者次之。春間爭以餉客。曰蕨。

遠曰拳菜。物理小識加色腐條曰蕨粉為黑腐。

純苑日涉卷之十終

