



膳夫經



唐

楊暉



虜豆微似白豆而小北地少江淮多炒而食之俗呼為虜豆

儂子

字缺二

名也其味腥甜止於卑屑無等

可補

胡麻即巨勝也是黑油麻起脊者飲食所

須與大麻略同仙方中退皮九蒸九曝乾
為飲勝大麻子

薑苴味甘香微寒所在有之宜山田苗如
糝於結珠子形似粟米大如小豆煮食之

甚美

署藥本為署預犯代宗諱改多生岡阜宜

沙地

芋頭有別種野生倍呼為天河斫生斫而
粘書策無以加也

又小方切流水浸三日時復煦曝浥乾以
以麩坐食之可為休糧藥

桂心能殺草木得葱乃復生

藟蒿貧窶之家與鹽飯偕行號為三白

江南有魚曰鶻鶻有大毒中者即死灌薑

蒿汁即復甦首蓐

首蓐勃公英皆可為生菜

刺結紋紋計飲之療鼻衄

水葵本蓴菜也避順宗諱改味甘平無毒

性冷而踈不宜多食損人出鏡湖者瘦而

味短不如荆逞郢間者

茺萋本括萋避憲宗諱耳

凡木耳菌子赤色黃色青色黑色兼爛者

例有毒白褐者無毒凡中菌者毒取乾魚

汁飲之立愈梨汁飲之亦愈

蕪荑乃沙塞之赤榆子也味辛椒之亞也

羊有二種不可食也毛長而色黑壯者曰

骨羶白而有角曰古一作羊皆羶自死發

病羊之大者不過五六十斤惟奚中所產

者百餘斤

牛糞可以去銅訓

一作牛尿當以尿為是

鶴子奔為鴉子避順宗諱故改馬

禍

於火切侯屋烏切

蓋楚語也解在文選音義

味微酸極肥美每春暮夏初而至不知其

自來也毛色微類鸚鵡狀似鵠鳩居即自

呼其名食之解百藥不益人

鴛鴦古人圖之於繡衣上乃取其文采且

義也又為羽族而不棲樹林類水鳥而不

在江滸尤異者養雛於土窟破塚之間能

使野狐衛其子雖人逼而不去豈物類相

懸而情性使之然歟事雖微義堪白首矣

食其肉佩其毛去邪魅病其形類鴨而大

頸圓而不臆白腹而翠襟

鰻鱺魚燒烟熏羶穢經年不蛀惟養生家
忌其燒煮之甚益小兒孩童
魛魚其皮澀可以磨物極肥然無腸与腮
是為蝨蟻也
櫻桃其種有三大而殷者吳櫻桃黃而白
者蠟珠小而赤者水櫻珠一作食之皆不
如蠟珠

唐楊暉著

枇杷出於江南揚雄曰盧橘夏熟是也

茶古不聞食之近晉宋以降吳人采其葉

煮是為茗粥至開元天寶之間稍有茶

至德大曆遂多建中以後盛矣茗絲鹽鐵
管權存焉今江夏以東淮安以南皆有之

略舉其尤處別為二品總焉今揚暉序

新安茶今蜀茶也與蒙頂不遠但多而不

頂格

精地亦不下。故析而言之，猶必以首冠諸茶。春時所在喫之，皆好。及將至他處，水土不同，或滋味殊於出處。惟蜀茶南走百越，北臨五湖，皆自固其芳香，滋味不變。由此尤重之。自穀雨以後，歲取數百斤，散落東下。其為功德也如此。

○ 饒州浮梁茶。今關西山東閭閻村落皆喫

之。累日不食，猶得一日無茶也。其於濟人百倍於蜀茶。然味不長於蜀茶。

○ 蘄州茶。鄂州茶。至德茶。已上三處出處者。並方斤厚片。自陳蔡以北，幽并以南，人皆尚之。其濟生收藏，榷稅又倍於浮梁矣。

衡州衡山團餅。而巨賈歲收千萬。自瀟湘達於五嶺，皆仰給焉。其先春好者在湘東。

皆味好及河北滋味悉變雖遠自文趾之人亦常食之功亦不細

○ 潭州茶

○ 陽團茶粗惡渠江薄片茶由油江陵南木

香凡下施州方茶苦硬以上四處悉皆味

短而韻卑惟江陵襄陽皆數千里食之其

他不足計也

施州作考

○ 建州大團狀類紫筍又若今之大膠片每

一軸十斤餘將取之必以刀刮然後破味

極苦惟廣陵山陽兩地人好尚之不知其

所以然也或曰療頭痛疾已為貴

○ 蒙頂自以此以降言始蜀茶得名蒙頂於元

和之前束帛不能易一斤先春蒙頂是

以蒙頂前後之人競栽茶以規厚利不數

十年間。遂新安草市。歲出千萬斤。雖非蒙頂。亦希顏之徒。今真蒙頂有鷹嘴芽白茶。供堂亦未嘗得其上者。其難得也如此。又嘗見書品論。展陸筆工。以為無等可居第一。蒙頂之列茶間。展陸之論。又不足論也。

○湖碩渚

○紫笋茶自蒙頂之外。無出其右者。

○峽州茱萸箬得名。近自長慶稍。重之亦碩渚之流。自是碧澗茶。明月茶。峽中香山茶。皆出其下。夷陵又近有小源茶。雖所出至。又勝於茱萸箬。舒州天柱茶。雖不峻拔。迺亦甚甘香芳美。可重也。岳州澗湖所出亦少。其好者可企於茱萸箬。此種茶性有異。惟宜江水煎。

得井水即赤色而無味

○ 蕪州蕪水團黃團薄餅每斤至百餘斤率

不甚粗弱其有露消者片尤小而味甚美

○ 壽州霍山小團其絕好者止於漢美所闕

者馨芳脫穎睦州鳩坑味薄研膏絕勝霍

山者

○ 福州生黃茶不知在彼味峭相上下及至

字空字當否不字以作相

嶺北與香山明月為上下也

○ 崇州宜興茶多而不精與鄂州團黃為列

宣州鶴山茶亦天柱之亞也

○ 東川昌明茶與新安含膏爭其上下

○ 歙州婺州祁門婺源方茶製置精好不雜

葉自梁宋幽并間人皆尚之賦稅所入商

賈所齎數千里不絕於道路其先春含膏

此條亦有法去
以少為貴

亦在碩渚茶品之亞列祁門所出方茶列川

源制度略同差小耳

繪莫鮮於鯽魚鯉魴網鱸次之鱗 鯨黃

竹五種為下其他皆強為之耳甚不足數

也

不既 有薄展而細 粟者有帶而長者有方

而葉者有厚而切者有側 粥者有切麩筋

夾粥 劈粥之徒其名甚多皆不既之流也

又有羊肉生致 碗中以既覆之後以五味

汁沃之更以椒酥和之 謂鶻突不既或

淘或索餅或幹切與不既 法略同

右鈔唐巢縣令楊暉所撰膳夫經手錄

大中十年六月成書 迄今二百餘年矣

其間如茶目茶飲茗粥之類 別鈔皆

其間如茶目茶飲茗粥之類 別鈔皆

其間如茶目茶飲茗粥之類 別鈔皆

其間如茶目茶飲茗粥之類 別鈔皆

與今不同。以此知古今之事，異宜者多矣。知必曰井田、肉刑、籩豆而飲食者，非通論也。臘月八日西樓記。

光緒丙午秋七月，余得帶溪高士陸氏曰抄本，分四冊。

文帝

楊暉

舊

在唐書卷一百一十一，成書後，後世以別行。遺今二方，其間等品，皆與今不同。以此知古今之異宜者多矣。不曰井田、肉刑、籩豆而飲食者，非通論也。臘月八日西樓記。



绍兴书店 林价 甄			
册数	1	售价	3元
2 编号	1348		