



全
小
録
全

78
821



門多
第 821
卷

周氏
齋

周氏
齋

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衆鱗盤旋避之亦惡其逸也
若熊鯨之坎螫而臙乃由服氣而不食焉鳧雁兔鹿
之臙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臙以為得備攝之道者
焉知肉之克肉臙之克臙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
木鯛於案頭而長辭是此編也予以代一頭木鯛云

養小錄序

雁書
周氏

養小錄

甲寅歲龍聚日小四海堂主人識

養小錄
小四海堂主人著
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。烝二方。多從闕略。

養小錄

小四海堂主人著

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。烝二方。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。大低肉尚緊。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。是當歸。石防風。並為佳佐。而燮

養小錄

調之任。在酒糖醬醋丹焯芥椒薑矣。

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。鯰。猶娼妓着褱翟。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。菹醬芥醬。芥子未和水作泥。上帖濃紙。注之。滾湯而淬。熾炭覆置。開處少頃。去紙。再攪。芳

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。研豉。須用

參州紫豉。或醋和加芥辣。或酒和加椒紅末。海丹

將蛋黃調和用之。

膾刀

膾刀。要剛發快利。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。

魚鱸 魚鮓

魚鱸二方。一將鹽糝魚肉醞釀而成。如鰕夷鮓鮓。湖鮓鮓。岐阜香魚鮓是也。粳八糯二。將水鹽醋酒炊

之扇冷焜魚片。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。蠔魚。而蓼葉。實木芽。辣茄。紫薑。爲不可闕之佐。魚。鮓。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。或用水魚。或用昆布香。菰。瓢。蓄。素。火腿。香料有木芽。青椒。蟹。柚。柚。青。鑽。凍。而以桂。油。胡椒。紅。彌。縫。闕。乏。

煮魚 蒸魚 油燂

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。蒸魚馬鮫桂魚之屬。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。飛羅粉緯魚片。若扼花菊葉等物。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。淡麩。巧作肉色。呼曰假雁。假炙鰻。視西土。緇流肆。燄雞魚。瘦呼穿籬菜水。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

鯛魚

棘鬣。打生宜焯醬。宜芥豉。宜海丹。又宜豆碎。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。竒鬣百珍多異方。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。明石窰戶。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 打生雪白。宜葷醬芥豉。鹽炙醬炙丹炙酒醬煮
海鰻 土馬鮫 烏鯛 白小

皆好。出於相之三碕者。肥美異常。胎鮠可醢。鰻魚骨疎肉緊。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。浮臙盡而清臙充。炙蒸軒膾皆勝鮮者。鮠脯推讚岐。烏鯛宜鹽炙椒炙。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。余嗜春月胎鮠。亦曾替羊棗耳。

アラ

ハモ

サワラ

イカ
シララ

ヒラ

青魚鮓 乾鮓 海丹

カズノコ

青魚乾鮓。出於松前。泡泔清五日。將抹布拭乾。纏鹽

ホシイワシ

浸秋油二日。盛小碟伴木魚屑。糟鮓鹽鮓更佳。乾

鮓腥劣非饌品。但出於加州者。自是佳品。旋炙旋食。

ウニ

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。

鱒魚 嘉魚 似嘉魚 白楊魚

マス

鱒魚牡丹花時尤膩。鹽炙。澆焯醋。或斫作兩胛。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。寧溪名

カワキス

產。全漬醋中半時。去醋更澆甜酒。加枯鹽少許。伴椒

皮織。香魚春晚三寸許。做此亦賞。白楊魚。豉炙醬

炙。斫膾皆好。

白頭鳥 火老鴉

ヒヨトリ

白頭鳥喜啄花蕊。故至滇茶花時。通身黃肪。自有蕊

ツミヤマキ

香。椒醬簾炙。着醋豉亦妙。火老鴉炙方同。

松乳 款冬 薯蕷 土當歸

セウロ

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個將秋

ヤマモ

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邪馬溪產香

ウド

美研之緊喫插槌 土當歸亦賞山生白淪和椒豉

宜夏單

鱈魚 魴魚 鰈魚 秤箱魚

アヂ

鱈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

脰半晝而銅簾炙食駿南美髣洲夏秋之交出重二

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

珍鱈鮮亦推洲北小吉田腸醢方脊腸十星枯鹽五

コチ

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 鰈魚賞帶沙者鹽

鮓炙打生皆好若州出蒸鰈亦為佳品 秤箱魚

カシホ

賞肚下淡黃者宜霜膾洗膾酒醬煮亦美

鮓鱧魚 鰈魚 邦名鰈魚又松魚此物肉緊斫膾紫稜口目共美而

畏置拍土。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。浸醃醋。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。牡青牝黃。黃者尤美。瀕海人將海藻。併殼畏煨。曰藻燒。芳軟罕倫。張州糟鮓。貴饌生炙兩美。

鹽鯛 鹽鮓 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

アロ

シラタイ

ヲバイケ

サバ

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。湘筋攪洗。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。乃枯鹽湯放蟹柚。昆布湯點胡椒末。雲丹肥各有松江。並出好

スキキ

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。白鷺鵠亦珍。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。一夕色替暗芳。

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。殆不知新劇者。芳腴酥軟。夏勝諸筍。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。沃鯪腸。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。鹽五升。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。

ニウメ

煮梅 昆絲水 椒花 梅酒 銷暑酒

ホザキ

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。

ホシキ

昆絲加紙切乾。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

ホシキ

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。瀝乾更將懋酒。枯鹽煎收。清芳稱口。然

ホシキ

皆藪味也。不得移之眾口。梅酒。擇黃熟梅子。無瑕

ホシキ

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

朱口魚 蠓魚 青花魚

シエチ

朱口。狀類鯔魚。而稍扁。鱗白。嘴赤。二尺強者多膩。宜

キス

豉羹。宜糟豉藏。蠓魚。賞筍炙。椒炙。豉炙。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

蝦魁 蝟蚌 王玳

エビ

蝦魁美鹽湯烹熟自剝自食。腦黃極芳。差小者有班

アミ

節大脚青黃白蝦皆宜醬炙。又宜蝦餅糠蝦併甲作

カニ

餅尤鬆。蝟蚌亦美淡鹽湯。凡蝦蟹所聚其水澀徹

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。

タイラキ

炙斫膾糟藏皆佳。柳川出柱圍尺許。有異芳。

桂魚 鱸魚 鱸魚

サケ

桂魚多血。切大塊浸鹽水竟時。晾日略乾者。宜膾宜

シラビキ

炙宜蒸。胎鮠鮓骨宜膾劑。北越信河出為最上。腊魚

アメ

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。鱸魚。琵琶湖

特產。醬炙斫膾豉藏皆好。仲秋得時。他月不甚美。

スギキ

鱸魚。狀味俱有韻致。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

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。或着鹽納筍中竹炙。皆奇。糟者併骨薄切。可為茶料。此物鮪盡即搞。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。築魚為最。網魚亞之。鷓魚有嘴痕易餒。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。寔為楞頂。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。即為無上香湯。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。綾章鮮而有光者為上。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

鷓以下炙煮湯臠無一不佳。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。松葉圃炮。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。其生柳楮柳栗者亦同。木菌類美。但光者黏者苦者汁出者。食之殺人。

マツタケ

シメジ

シイタケ

シメジ

ヒメシメジ

ヒメシメジ

秋茄 冬瓜 紫蘊

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。猶留侯誠意輔漢明二祖一般。紫蘇葉實俱宜生食。一種葉青而縐為青蘇。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

アマタイ

養小錄

卷

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

燒豉。再細研香美。火魚肉緊宜鹽炙洗膾霜膾。其

腸作醢亦好。朱鱖賞豉湯。其皮薄炙沃醋醬。胎鮠

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。

海鱮

海鱮數種。色湄賞白皮。查篤烏賞赤肉。皮肉間赤白

錯雜曰麿班肉。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。則碯人不宰家豕。不
鹽之美可想。

鰻魚 鮠魚

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。不喫河豚精神迷惛。蓋中鮠毒者。身熱筋緩。故

疝客餌之。或得小快。然猶微董卓而除宦者。恐有為

アニコウ
フゲ

クジラ

マナカホ

アコウ

ホウボウ

イトヨリ

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。地遠不得染指。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。猶攝入賞京師海鰻也。糟糲豉藏都好。吳魚邦名鱈亦美。鹽者泡半晝。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

カラスミ

蠮。置殼炭上。待口拆食之曰燒蠮。鍋底着鹽。投剝肉。蠮汁自煎曰煎蠮。並宜於稷雪鳴簷之候。臍子

コノタ

志土二州出頗佳。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。搵白糖愈妙。沙喫腸醢中貴品。最與酒腸相親。

鯉魚 鯽魚 鰻魚

コイ

鯉魚。胎鰻二尺強者。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。釐松江糟鮒有
 名。鰻魚打生豉湯皆佳。信河出身圓鱗微赤。白肪
 滿腹美同鯉魚。但無細刺為異耳。小鰻宜鹽炙。金城
 小鰻鮓。若山小鰻鮓。南北競美。

團魚

ボラ

トウチ

鰻斫首取血然後宰割。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。些臭。宜
 上酒烹熟。去酒更將酒醬烹之。方起鍋時。澆薑汁半
 碗。鰻性畏寒。砧藁緊縛。仰置礮糠中。經月不死。

雞 雞蛋 埜雞 山雞

ニワトリ

雞亦斫首取血。然後宰割。炙方。毚切串炙。沃海丹。尤
 美。烹方。併骨毚斫。先以麻油煎收。而下酒醬及作料。
 加大茴香一匕。肉骨快解。燂雞宜抽豉。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。楚雞。山雞。共賞其雄。宜鹽炙。椒炙。豉炙。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
ヤトリ

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。亦用木骨湯。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。鳥身方厚。通體肪膩。有異香。去腸實黃豆。可至夏月。小鳥。食方同。鳥豉方。斬碎肉。骨百星。研豉二十星。將甜酒和勻。土鍋煮之。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 楚猪 熊 兔 鹿

ブタ

家猪。推薩州。楚猪。推近京諸山。然皆賞鹽乾。其方。膾月。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。鹿賞胸肉。又賞後脚。淨去筋膜。則無鹿臭。蝦夷鹿脂味超絕。雖鹽肉為珍饌。

ダイコ

カブラ

菜菔。真味在蒸食。宜麻糖豉。張州出巨而美。江州有山生者。擦食芳辣。醃方略晒乾。頭尾可接者百枚。將鹽三斗。糊四斗。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

ミツナ

コボウ

ワサビ

子キ

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。蕓。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。

冬至酒 臘糕 橙醋 柚餅 朱栾
至日好酒一斗。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

カシキ

タイタ

ユヘシ

シヤカラ

傳。臘餅。白者。沃葡萄醬。或白炙裝磁碗上堆木魚屑。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。抽餅。研和抽皮紫豉米粉白糖胡麻胡桃胡椒將笋皮包裹蒸透。縣灶上透風處。乾燥為度。朱棗微苦。肥薩日三州出極大。擘之香霧噴面。為案酒快品。臭橙亞之。

附載

麥飯

余常餽麥。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

可漏子。尚純蕎。紫苔陳皮蕃椒葱白焯菜燒豉土酥汁為要劑。而有集碾茶者。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

ソバキリ

信蕎。用本處水為要。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。若鯨腸亦奇。然非竹串帶青。隨燔脂出。喪風趣矣。煮腐用昆布鍋尤妙。燒腐香菽湯煮之。上點芥辣。爽芳可賞。麻腐方。白麻一升。薄炒研碎。加葛粉五合水。二升烹之。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。

木魚 海參 昆絲 紫苔 旱辣茄
松魚脯。善生鮮味。輕焙用之。殊妙。其將快削起。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。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

端。而如岳西芝川。苔比筑紫金苔。併舶來燕窩。並爲
貴饌。 トウカラ 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。那太味甜。遜
伊丹之爽烈。糯製金澤菊花酒。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
皆尚字治土石。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

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。
未受饑渴之害而能教甘食與飲，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
於是。唯不捨大者而從小者，何妨之有？先生此編名
養小錄，其意在於此乎？章殊嘉卷中處方簡易，大抵
斥濃厚而尚淡泊，頗邇避秦人雞黍，雖然其稱貴富
擣珍之口者，蓋鮮矣。澤東方來章識。

