

續修四庫全書

《續修四庫全書》編纂委員會編

續修四庫全書



上海古籍出版社

一一一五·子部·譜錄類

- 金粟箋說一卷〔清〕張燕昌撰……………一
筆史一卷〔清〕梁同書撰……………一三
天工開物三卷〔明〕宋應星撰……………二三
浮梁陶政志一卷附景鎮舊事一卷
〔清〕吳允嘉撰……………一三七
南學製墨劄記一卷〔清〕謝松岱撰……………一四三
裝潢志一卷〔明〕周嘉胄撰……………一五一
繡譜二卷〔清〕丁佩撰……………一六一
髣飾錄二卷〔明〕黃成撰 楊明注
髣飾錄箋證一卷〔日〕壽碌堂主人撰
闕鐸輯……………一九三
茶譜一卷〔明〕顧元慶撰……………二一五
茶乘六卷拾遺一卷〔明〕高元濬撰……………二二三
- 茗史二卷〔明〕萬邦寧撰……………二七七
茶史二卷補一卷〔清〕劉源長撰
〔清〕余懷補……………二九三
酒概四卷〔明〕沈沈撰……………三五五
六必酒經三卷〔清〕楊萬樹撰……………四四九
粥譜一卷 廣粥譜一卷〔清〕黃雲鶴撰……………四九三
膳夫經手錄一卷〔唐〕楊擘撰……………五二三
疏食譜一卷〔宋〕陳達叟撰……………五二七
飲膳正要三卷〔元〕忽思慧撰……………五二九
雲林堂飲食製度集一卷〔元〕倪瓚撰……………六一一
易牙遺意二卷〔明〕韓奕撰……………六一七
隨園食單四卷〔清〕袁枚撰……………六四三

金粟箋說

萃編卷第三十二

海鹽張燕昌芑堂著

金粟箋之名定自

天府詞館以製賦題可為楮生慶遭遇矣燕昌生長

海濱愛金粟山水之勝春秋佳日扁舟訪赤烏遺

跡欲探藏經閣則片紙無存問于里中獲見散帙

亟為編錄其他若法喜及秀州精嚴智覺宜興善

權諸藏堪與金粟互證者并印記摹之造紙及寫

經人名一一類敘後列裝潢家數則以資博覽

昭代叢書

癸集

金粟箋說

卷第三十三

十一

世楷堂藏板

潘澤民金粟寺記寺先有宋藏數千軸皆硬黃複繭

後人剝取為裝贈用零落不存世所傳金粟山藏經

紙是也或云唐藏矣胡震亨海鹽縣圖經金粟山縣

山下吳赤烏中建宋濂太平萬壽寺記云吳時江

以南尚無佛寺赤烏中康居沙門僧會為吳大帝

祈獲釋迦文佛真身舍利始建三寺一為金陵之

保寧一為太平之萬壽其一即海鹽之金粟也大

中祥符初元始改為金粟廣惠禪院毘陵胡澄撰

金粟廣惠寺紀略云歲在赤烏有神僧號康僧會

自康居國而來顯其靈異海鹽金粟山時值炎暑

構亭施茶以濟渴朝廷聞之賜名茶院已而建寺

焉居

姚桐壽樂郊私語金粟寺有康僧會身像余于至正

金粟箋說

癸巳始得頂禮明年春余以伯兄見背到寺禮懺復

與潘廣文澤民檢發唐代所書三藏然零落過半惟

華嚴法華楞嚴寶積維摩長阿舍及諸律論之半猶

完整不壞翻閱踰旬忽于晡時作禮像前見像眉間

有光須臾光若白線嫋嫋而出盤繞華蓋而上余遂

鳴鐘聚僧稱佛名號頂禮拜讚至莫而光復從眉間

收攝人人歎為希有澤民因作放光記紀其事

董穀續漱水志大悲閣內貯大藏經兩函萬餘卷也

其字卷卷相同殆類一手所書其紙幅幅有小紅印

昭代叢書

癸集

金粟箋說

卷第三十三

二

世楷堂藏板

日金粟山藏經紙間有元豐年號五百年前物矣其

紙內外皆蠟無紋理與倭紙相類造法今已不傳想

即古所謂白麻者也當時漱鎮通番或買自倭國而

加蠟與日漸被人盜去四十年而殆盡今無矣計在

當時糜費不知幾何諒非宋初盛時不能為也

案碧里記大悲閣內貯大藏經萬餘卷當時若得

盡錄其卷末年月并書人授人為一卷傳之今日

不更資考證邪

金粟寺志藏經繭紙硬黃筆法精妙其墨黝澤如漆

每幅有小紅印曰金粟山藏經紙計六百函宋熙寧十年丁巳寫造大藏賜紫思恭誌今僅存百餘軸

案樂郊私語謂唐代書續澈水志謂元豐年號此云熙寧十年皆與今所見熙寧元年者不同可知大藏寫造非一時爾

海鹽縣圖經金粟寺有藏經千軸用硬黃繭紙內外皆蠟摩光瑩以紅絲闌界之書法端楷而肥卷卷如出一手墨光黝澤如髹漆可鑿紙背每幅有小紅印文曰金粟山藏經紙後好事者剝取為裝潢之用稱

昭代叢書

癸集

金粟箋說 卷第三十三

三

世楷堂藏板

為宋箋編行宇內所存無幾有言此紙當是唐藏蓋以其製測之然據董穀以為紙上間有元豐年號則其為宋藏無疑矣

姚際恒好古堂書畫記阿毗達摩法蘊足論後署熙寧元年海鹽金粟山廣惠禪院大藏吳鼎書

案藏經卷首海鹽金粟山廣惠禪院大藏十一字卷後題年月所見相同此云後署者恐誤合年月為一行也

王穉登與劉少典書沙裏狗幸寄一籠宋經箋有殘

者乞一二番若成卷者僕自有之不須割裂又與劉少彝書宋藏經紙乞數番欲裝一二舊帙冀不靳

吾邑明隆萬間如劉氏少彝少典兄弟暨錢氏懋穀俱風雅壇坫一時名流文翰往復皆足以徵故實自後繼之者陳氏則梁有聲藝苑此百穀帖真蹟曾藏則梁半偈菴今歸吾友錢柞溪本誠家

大般若經一卷余昔年所得卷首右下題海鹽金粟山廣惠禪院大藏 日一十六紙每幅率口行以朱絲為直界行率口字卷尾署維宋熙寧元年龍集戊

昭代叢書

癸集

金粟箋說 卷第三十三

四

世楷堂藏板

申二月甲辰朔二十六日己巳起首吳拱書技勘僧普演勾當寫造大藏報願僧惠明都勸緣住持傳法沙門知禮校證其字比經文差小每幅有金粟山藏經紙印

又大般若經一卷吾以方進所得卷首海鹽金粟山云云 收一十四紙卷後維皇宋熙寧元年云云嘉禾蔣鑄書同技勘僧立政勾當寫造大藏報願僧惠明都勸緣住持傳法沙門知禮并技勘

案此卷紀年月日與余藏一卷同惟寫經手及技

勘僧異耳此卷收字前卷日字蓋以千文紀數也
又藏經一卷錢柞溪所得卷末署聖宋治平元年歲
次甲辰四月十五日起首四明馮預敬寫當寺沙門
惟宥按證住持募緣寫造大藏賜紫沙門守英造藏
檀越渤海吳延亮延宥耆宿講經沙門昭益法屬沙
門守榮守寧

案此卷有三印皆楷書一曰金粟山藏經紙一曰
勾當賜紫守英皆朱印一曰徐惠翁秀陳義舍墨
印

昭代叢書

癸集

金粟箋說
卷第三十三

五

世楷堂
藏板

金粟山
藏經紙

勾當賜
紫守英

徐惠翁秀
陳義捨墨

太倉畢氏靜逸齋見宋仲溫草書立軸白色藏經紙
二接有金粟山小印又一印文曰口德大藏

口德
大藏

案金粟山藏經白色最少見

徐紹曾法喜寺重請藏經碑記舊有藏經余不忍其
毀廢而終泯云云

海鹽縣圖經法喜寺吳地記曰通
元寺吳大帝孫權吳夫人舍宅置

唐載初元年則天皇后改為重雲寺移鹽官縣東
四十里鮑邱市明永樂志寺在縣西南三十里舊
名通元寺宋祥符
元年賜額法喜寺

鮑以文

廷博

知不足齋藏元文宗御書刻永懷二字

墨帖卷子藏經紙引首上有楷書方印曰法喜大藏
陸成仲

以誠

藏明朱西村題陳墨山畫木芙蓉詩藏

經箋有楷書長方朱印作兩行曰法喜轉輪大藏

案法喜寺藏經流傳絕少惟背紙曾見幾番光潔
如玉與金粟無異鈐印有三一曰法喜大藏作一

行又作兩行一曰法喜轉輪藏經作兩行陸貫夫

昭代叢書

癸集

金粟箋說
卷第三十三

六

世楷堂
藏板

曰法喜轉輪藏經亦有圓印者

法喜
大藏

法喜大藏

法喜轉
輪藏經

案吾邑藏經有金粟法喜兩種今寺中散佚殆盡
收藏家間得尺幅亦頗寶貴其經文向來不甚重
今并經文亦難得矣滋蕙堂帖刻有大般若殘本
係金粟山廣惠禪院大藏地一十七紙題為唐人
書者恐誤又案金粟法喜造紙大小相同度以宋
三司布帛尺高一尺七寸有奇長三尺三寸質料

用繭紙兼硬黃法也

曾恆德滋蕙堂法帖題跋唐人書般若波羅蜜多經
余子毓光于厥肆棄紙中得唐人藏經真蹟割裂廢
殘者十有餘片內有大般若波羅蜜多經卷十三標
題款識完好餘則每行存五六字或二三字不等剪
續成帙得四百八十七字類顯明珠行行朗玉具多
寶之莊嚴發靈飛之冥幻于唐賢中當與顏清臣鍾
可大伯仲飄零千載出塵灰間加拂拭而珍秘之且
為勒貞珉以傳不朽物之遇合有時大率如此

昭代叢書

癸集 金粟箋說 卷第三十三

七

世楷堂 藏板

謂唐人書蓋沿樂郊私語之誤

陸時化吳越所見書畫錄大藏經十一幅高八寸五
分有圓印鈐縫又興國福壽院印

海寧周松靄春藏元揭淳化閣帖題籤皆宋藏經箋

上有圓印文曰興國福壽院轉輪大藏經十字中有

梵書

錢柞溪藏藏經數幅上有朱印文曰興國福業院轉

輪大藏經十字中有梵書

案二家所藏皆圓印楷書兩梵字結體稍異又福

壽與福業不同

吳槎客纂云宋時凡經典碑幢等往往于寺院上
加興國安國護國報國諸字實非寺院名也此福
業院蓋即今海鹽之南觀音院中有藏經閣初自
明代王沂陽作記謂院舊無藏經有之自明始豈
未之深攷耶



昭代叢書

癸集 金粟箋說 卷第三十三

八

世楷堂 藏板

孫松亭師錫

偕朱叔巖過侶鶴軒出示大般若經數

幅末署大宋至和二年歲次乙未三月十五日起首

募緣寫造當寺校勘沙門賜紫了乘正背俱有鈐印

文曰秀州精嚴寺淨土院大藏經紙較金粟法喜略

短色澤光瑩相同也

案精嚴藏經每紙高一尺五寸長二尺六寸廿八

行十七字間有十八字

秀州精嚴寺淨

土院大藏經紙

吾以方云余所藏大般若經每紙三十行行十七字
又音疏一卷每紙廿四五六行不等行十四字注皆
雙行朱絲闌邊高低麤細咸歸一律非止書法如出
一手也

吳槎客贈余藏經套合紙四層爲之紙色與金粟皮
同面題大方廣佛華嚴經卷十八凡十字是墨印下
有秀州智覺大藏小印亦墨印又槎客自藏數幅大
方廣佛華嚴經卷十八亦有秀州智覺大藏墨印又
有金粟山藏經紙印聞陳條初藏印本藏經亦有智
昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 九 世楷堂 藏板
覺大藏印

秀州智覺大藏

秀州智覺大藏

案藏經用印有朱墨二種朱印用于造紙時如金
粟山秀州精嚴寺諸印當時設局營造專爲寫經
故每幅鈐記至勾當及捨墨二印又秀州智覺大
藏印乃寫經成後記也

姜紹書韻石齋筆談句容崇明寺有斗書藏經年久
散落人間楮素完好展之墨色映人眼睫信毘陵法

寶也相傳寺僧欲延請名流書經滿藏忽有全真七
人至寺俱渥顏飄髯風度冲遠謂僧曰吾能書此何
必倩人主僧允之肩閉一室至明啟扉闐無其人止
有七鵠冲霄而去剡藤貝葉繕寫無遺鋒穎端莊如
出一手始悟北斗神顯化建齋以謝之余舞象之年
聞其說而異之畱意採訪後先凡得二卷皆朱絲界
行紙瑩如玉書體類眉山其一爲大雲經宋元祐五
年庚午七月錢塘張暉書其一爲法輪經元祐五年
庚午七月崑山潘澤書想元祐庚午乃寫經起首之
昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 十 世楷堂 藏板
靈之迹乎

余于杭城蓮居觀白色藏經二卷其一大般若波
羅蜜多經卷第五百二 江寧府句容縣崇明寺
大藏巨一十八紙末署大宋元祐五年歲次庚午
七月初六日起首寫造姑蘇李訥書劉懌比證徒
弟僧法隆法典景初守象勾當寫造僧守明閣主
僧永真都勸緣興教禪院住持傳法沙門清濟當
縣郭下延賓里坊製置里 開福謹案此四字疑有誤 奉佛弟子

江舜臣謹捨其一說一切有部品類足論卷第十

一 江寧府句容縣崇明寺大藏 投一十三紙

末署大宋元祐五年歲次庚午七月初六日起首

寫造姑蘇陸云松書揚州僧子修校證徒弟僧法

隆法典景初守象勾當寫造僧守明閣主僧永真

都勸緣興教禪院住持傳法沙門清濟當鄉崇德

鄉盧江村崇德里奉佛弟子凌守宗謹捨按二本

皆摺版經面木版一中題大般若經卷第五百二

巨句容崇明大藏又有書捨入釋迦佛藏內七

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 土 世楷堂 藏板

字墨瀋淋漓氣勢酣暢蓋亦宋人書也一中題阿

毘達摩品類足論卷第十四 投句容崇明大藏

雙行與大般若經同又卷首左下二卷皆有句容

經藏禪寺斗書毘盧法寶十二字長方印殆即所

謂北斗降靈者與

李日華六硯齋筆記天平寺藏經多唐人書背有封

橋常住印記

已酉十月朔日同仁和朱朗齋 文藻 常熟毛寶之 琛

于趙味辛 懷玉 寓中觀唐荆川遺像有手書藏經紙

卷上有印文不可辨



又于蘇州沙青巖寓同陸貫夫 紹會 觀印本藏經背

紙有印文曰戴山是倒用



秀水蔣春雨 元龍 藏黃色藏經紙有書府藏用朱印

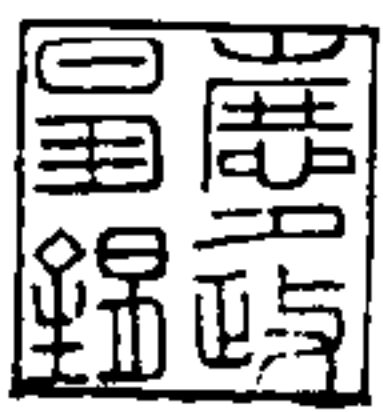
昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 土 世楷堂 藏板



梁太史山舟家黃色藏經紙朱印二種一押書一慶

政口錫四字

取



知不足齋觀宋版羣經音辨黃色藏經紙面有朱印

文模糊不可辨依缺略摹其筆畫



邱至山 學劬 杭城寓中觀古書畫內有白色藏經紙

一幅有朱印文曰善權山重修藏經紙八字二行趙

洛生 魏 所藏一幅亦有此印

案吳槎客云宜興善權山之麓有廣教禪院亦曰

善權寺剏于南齊考碑志善權寺宋建炎中李忠

定綱嘗裝嚴像設迨寶祐間李相曾伯益加宏拓

有重修藏經殿之語見于曾伯記中則印文所云

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 世楷堂 藏板

重修大藏經者殆即寶祐時矣殿柱宋時有雷篆

甚奇自明以來梵宇屢被鬱攸雷篆既亡而藏經

亦不可問惟與山相近地名陶墅至今出佳紙白

如鋪玉為書畫家所重豈猶是白藏經之適嗣與

善權山重修藏經紙

海寧俞冀山攜示藏經紙摺版是從印本後揭下者印文曰普照法寶紙色不如金粟箋之明潤然亦真

宋蠟紙也

普照法寶

錢唐黃相圃 模 出示藏經紙一幅亦有普照印照字

已缺

趙洛生又示白藏經紙有藏司記三字印又周口朱

印周下一字是押余在杭寓為燈花落失之今惟

存藏司記印

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 世楷堂 藏板

藏司記

乾隆壬午燕昌子吳門敬觀

今上御筆賜和沈 德潛 紀

恩詩橫幅藏經紙高九寸寬一尺七寸紙上朱印倪

仁稟口下一字不可辨

倪仁稟

錢唐梁太史藏宋藏經紙朱印倪仁稟字較前所見略大稟下一字是押歐陽公所謂署書是也

倪仁稟印

京師過陳伯恭崇本齋觀宋搨聖教序跋尾金粟箋有梅花印又一卷經背有馮△皆朱印



案江村銷夏錄元吳仲圭四友圖卷首有梅花印與此稍異又馮△是元人押印今京師琉璃廠押印甚多此殆是收藏家印爾

昭代叢書

癸集

金粟箋說卷第三十三

三

世楷堂藏板

余藏宋搨晉唐小楷六種帖尾藏經紙半幅上有朱印文曰乾□大藏乾下一字似門字印有輕重不能辨



陸貫夫藏朱澤民古玉圖藏經引首上有篆文經字

朱印



庚子春同貫夫于閭門裝潢家見藏經紙有楷書朱印文曰九品淨會

九品淨會

桐鄉金鄂巖德輿桐花館藏藏經紙其色瑩澤與金粟法喜同印有義文字篆書又丁戈染摺小長印



葉紹袁甲行日記興善寺在秦溪村深地古竹木為

昭代叢書

癸集

金粟箋說卷第三十三

六

世楷堂藏板

多馥林云舊有宋藏皆卷軸非摺本也萬秣初寺當中衰香火寥落箱函毀地馮開之太史收歸置之鄴架忽元冥不釀烈焰中飛去法華華嚴二部華嚴八十一軸零星散口人有捨之法華七軸同飛至王江涇隆具足菴金書贈云興善寺藏故菴仍以歸寺箋印裝潢瀾然古物後又不知何如失去矣

會見藏經紙紙色肌理絕似金粟上朱印文曰報國豆字不解陸貫夫云或印有未到處疑房字也錢柞溪云會見藏經一種上下以朱為邊準中無直

界行其書體較小紙與金粟法喜同余見一幅亦小字書法適勁兩面無印記紙色亦極類金粟但光淨而薄不若金粟箋之厚也

知不足齋觀賢愚因緣經一卷摺版每版十二行行十七字紙色黃而腴比金粟稍薄且有簾紋闊二指有套亦似金粟

陳繼儒妮古錄云宋紙于明處望之無簾紋按藏經紙亦然大都繭紙為之無簾紋也

案藏經有黃白二種有卷筒及摺本有每幅印記

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 七 世楷堂 藏板

有不印記印式亦不同印文有篆有楷之別如經

字慶政口錫是篆金粟法喜精嚴善權諸印是楷

而楷書中雜以梵書押字如福壽福業倪仁稟諸

印是也即印色亦有朱有墨殆非一例

藏經有寫印兩種鮑以文云凡寫經用卷筒印造

則摺版其寫者圖經所謂卷卷如出一手是也卷

筒者經卷上無摺痕摺版者摺成本子每幅有痕

案所見藏經都宋人書然亦有沿唐諱缺筆者如

愍偏有民字缺末筆余居京師日嘗以一本贈北

平翁學士覃溪學士用山谷韻賦詩為報云愍字尚沿唐諱筆我嘗以證宋槧書誰知迅掃若風雨絳宮雲爰干藥珠宋楷二派瘠與腴啄磔然否鍾虞如斷斷撇押扁闊際如剖鹿洞參鷺湖

余曾見金粟藏經全卷包首即用藏經一色紙卷以細竹片軸以圓木出其兩端澤以丹漆今裝潢家所謂出軸是也又見金粟藏經木匣甚古樸式如今手卷匣面深而平四邊峻起外以丹漆內素質其關筭處內外皆有痕跡可尋又于海寧裝潢家見摺本藏

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 七 世楷堂 藏板

經外面亦用藏經紙糊十數層為之又崇明寺藏經

摺本上下皆版面先書經名而澤以漆質似東洋松

本

陶穀清異錄云建元中日本使真人興能來朝善書

札譯者乞得章草二幅其一紙云女兒青微紺一云

卵品光白如鏡面筆至上多穗非善書者不敢用按

藏經紙亦穗筆善書者遇之與會愈佳

郭若虛圖畫見聞志李后主裝潢提頭多用織成縞

帶籤帖多用黃經紙

案宋有黃白經箋二種此云黃經者黃色藏經也周嘉胄裝潢志帖籤宋徽宗金章宗多用養藍紙泥金字殊臻壯偉之觀金粟牋次之又云余裝卷以金粟箋白芨糊折邊永不脫極雅致

文震亨長物志畫卷引首須用宋經箋白宋箋及宋元金花箋

周二學賞延素心錄橫卷贈池用白宋箋藏經箋或宣德鏡面箋邊用精薄藏經箋矮卷用白綾鑲高然後接藏經箋或白宋箋

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 九 世楷堂 藏板

毛氏汲古閣珍藏秘本書目宋版賂賓王集二本宋版四靈詩三本元版麗則遺音一本宋版岳倦翁宮詞宋版石屏詩許棐梅屋詞二本元版陽春白雪二本皆藏經箋面

陳仲魚 鱸 云山陰祁氏淡生堂藏祕冊多以宣綾包角藏經箋作面昔人題淡生堂書目有宣綾包角藏經籤抵得當時裝訂錢之句

余童時多見古書面用藏經箋間作書畫標籤者近吳下裝潢家大半以偽者代之勝國名流書畫

用藏經箋全幅 國朝查二瞻輩以零星條子裝冊供善書者則知此紙在昔已重矣吾邑故家冊頁護頁手卷贈池立軸詩堂往往見真藏經箋今并尺幅片紙視為奇貨即留心鑒藏家亦未易數數觀也更閱數十百年不知珍重為何如邪

趙希鵠洞天清祿集硬黃紙唐人用以書經染以黃藥取其辟蠹其紙如漿澤瑩而滑唐六典裝潢匠潢音光上聲謂裝成而以蠟紙也齊民要術染潢法云潢紙滅白便是不宜太深深則年久色闇注謂浸黃

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 三 世楷堂 藏板

藥汁為之蓋以辟蠹也廣韻潢乎壙切染書也

錢杲溪云藏經紙味苦試之良然蓋以黃檗染成耳

長物志云宋有黃白藏經紙可揭開用錢杲溪云藏經紙有數層似乎層層可揭其實不然後世愛重此紙不得不揭用遂有厚薄不勻要知此紙本無可揭也

陶九成輟耕錄王古心先生筆錄內一則方外交青龍鎮隆平寺主藏僧永光字寂照訪余觀物齋時年

已八十有四話次因問光前代藏經接縫如線日久不脫何也光云古法用楮樹汁飛麩白芨末三物調和如糊以之接縫不脫解故如膠漆之堅先生上海人

陸貫夫云金粟山藏經紙造于蘇州承天寺此古老相傳之說今承天寺造紙乃其遺制

胡侍真珠船云永徽中定州僧欲寫華嚴經先以沈香種楮樹取以造紙

曾子愉春宵鶴唳范成大云親紙作蠟色兩面光瑩

昭代叢書 癸集 金粟箋說 卷第三十三 三 世楷堂 藏板

多寫大藏經流傳于世故有宋箋元箋之稱近年所造者幅小于昔雖便于用而無古法

屠隆考槃餘事宋有歙紙今徽州歙縣地名龍鬚者紙出其間光白可愛有黃白經箋可揭開用之又云新安仿造宋藏經箋亦佳高濂清賞箋云吳中近亦為之但不如宋箋抄成堅韌如段帛有性數百載流傳尚可揭開受用耳

金粟箋說跋

乾隆中葉海宇晏安

上留意文翰凡以名紙進呈者得蒙

睿藻嘉賞由是金粟賤之名以著張徵君此說廣采前聞證以平生所見名山大藏校訪殆徧大江以南然祇就金粟立名者志土物也金粟在海鹽西南三十里自孫吳康僧開山歷唐宋以來稱大叢林初設經藏紙皆堅韌可貴襄陽十紙說所謂書經明透歲久水濡不入可以審其佳妙矣辛丑二月吳江沈林

昭代叢書 癸集 金粟箋說跋 卷第三十三 三 世楷堂 藏板 惠識

頻羅庵遺集卷十六

錢唐梁同書

筆史

筆之始

法苑珠林二十五卷昔過去久遠阿僧祇劫有仙人名最勝不惜身命剝皮為紙刺血為墨析骨為筆為衆生故

成公綏棄故筆賦有倉頡之奇生列四目而並明乃發慮於書契采秋毫之類芒加膠漆之稠繆結三束而五重建犀角之元管屬象齒於纖鋒是筆始於皇頡也

頻羅庵遺集卷十六

物原虞舜造筆以漆書於方簡

困學紀聞引御覽太公筆銘曰毫毛茂茂陷水可脫陷文不活

尚書中候云元龜負圖出周公援筆以寫之

援神契云孔子作孝經簪縹筆又絕筆於獲麟

曲禮史載筆

詩彤管有煒

爾雅不律謂之筆說文筆所以書也楚謂之聿吳謂之不律燕謂之弗秦謂之筆

莊子畫者吮筆和墨

筆史

博物志蒙恬造筆初學記秦之前已有筆矣恬更為之

損益耳

韓詩外傳周舍為趙簡子臣墨筆操牘從君之後伺君過而書之

淮南本經訓蒼頡作書鬼夜哭高誘注以為鬼或作兔兔恐見取毫作筆害及其軀故夜哭

崔豹古今注云白筆古珥之遺象也腰帶劍首珥筆示君子文武之備焉

筆之料

兔毫 出宣州溧水縣中山在縣東南一十五里製筆

頻羅庵遺集卷十六

精妙見元和郡縣志二十八卷右軍筆經云中

山兔肥毫長故可用

青毫

紫毫 顏師古隋遺錄張麗華試東郭魏紫毫筆答江

令璧月句段公路北戶錄宣城歲貢青毫六兩

紫毫三兩白樂天詩每歲宣城進筆時紫毫之

價如金貴又云宣城石上有老兔食竹飲泉生

紫毫

羊鬚 天中記陶隱居用羊鬚筆封丹鼎

羊毛 天下獨出嘉興硤石為第一秀水等縣次之嘉

善海鹽皆不佳

青羊 樹萱錄番禺諸郡多以青羊毛為筆

黃羊 西北之境有黃羊西夏有國時嘗取其尾豪為

筆錢少詹大昕說

鹿毛 馬縞中華古今注蒙恬始作秦筆耳以柘木為

管鹿毛為杜羊毛為被所謂蒼毫非兔毫竹管

也晉王隱筆銘豈其作筆必兔之毫調和難禿

亦有鹿毛張華用鹿毛筆地理志蘄州土貢鹿

毛筆

麝毛

須羅庵遺集 卷十六

三

狸毛 鄭虔謂麝毛一管可書四十張狸毛八十張朝

野僉載歐陽通筆用狸毛為心覆以秋兔毫樹

萱錄番禺諸郡為筆或川麝毛狸毛

鼠鬚

法書要錄右軍寫蘭亭序以鼠須筆世說右軍

得筆法於白雲先生遺之鼠須筆又云鍾繇張

芝皆用鼠須筆歸田錄蔡君謨為永叔寫集古

目錄序歐以鼠鬚栗尾筆為潤筆

見博物志李日華六研齋二筆云皇甫松賦書

抽虎僕虎僕者小獸狀似狸善緣樹皮毛斑蔚

如豹取其尾毳縛筆最健即九節狸也

虎毛 雲仙雜記有僦馬生甚貧遇人與虎毛紅筭筆

一枝曰所需但呵筆即得之

蚶蛤 廣志蚶蛤鼠毛可以為筆

豐狐

龍筋

猩猩

狼毫 文海披沙記筆有豐狐蚶蛤龍筋虎僕及猩猩

毛狼毫雖奇品而醇正得宜不及中山兔毫考

槃餘事朝鮮有狼尾筆亦佳

石鼠 出蜀毛可作筆見廣韻麟字注

須羅庵遺集 卷十六

四

貂鼠 明臧晉叔以貂鼠令工製筆圓勁稍覺肥笨

狨毛

二種見山谷筆說

鴛毛 白香山涓村退居詩對秉鴛毛筆俱含雞舌香

鴨毛 鴨毛筆見北戶錄

雞毛

博物志山嶺外少兔以雞雉毛亦妙樹萱錄番

禺諸郡為筆或用山雉豐狐之毫陳眉公妮古

錄宋時有雞毛筆植心筆植心不知何物

雞距 白香山雞距筆賦足之健者有雞足毛之勁者

有兔毛就足之中奮發者利距在毛之內秀出者長毫黃山谷詩宣城變樣蹲雞距諸葛名家拚鼠鬚

豬毛 王佐文房論永樂初吉水鄭伯清以豬鬃為筆健而可愛其心則長

黃毛 續文獻通考朝鮮國貢黃毛筆

胎髮 蕭祭酒筆用胎髮為柱唐齊己送胎髮筆寄仁公詩內惟胎髮外秋毫綠玉新裁管束牢

人鬚 張懷瓘書斷嶺南兔嘗有郡牧得其皮使工人削筆醉失之大懼因翦己鬚為筆甚善更使為

頻羅庵遺集卷十六 五

之工人辭焉以實對遂下令使戶輸入鬚或不

能致輒責其直出嶺南異物志

荊筆 拾遺記任末字叔本年十四削荊為筆

荻筆 南史陶宏景四五歲以荻為筆

木筆 孔六帖子闕以木為筆

竹絲筆 見岳珂玉楮集

仙茅筆 見朱竹垞集

筆之製 通雅云筆有柱有被有心有副

妮古錄云筆有四德銳齊健圓考槃餘事云製筆之法

以尖齊圓健為四德

韋誕筆經製筆之法策者居前彘者居後強者為刃弱者為輔參之以棘束之以管固以漆液澤以海藻濡墨而試直中繩勾中鈎方圓中規矩終日握而不敗故曰筆妙

柳公權帖近蒙寄筆深慰遠情但出鋒太短傷於勁硬所要優柔出鋒須長擇毫須細管不在大副切須齊副齊則波掣有憑管小則運動省力毛細則點畫無失鋒長則洪潤自由

李詡戒菴漫筆兔用肩毫取其勁也有全用者有參半頻羅庵遺集卷十六 六

者故筆有全肩半肩之號今筆標作堅字非筆幹竹冬管不蛀交春斫者則蛀

避暑錄筆出於宣州自唐惟諸葛一姓世傳其業治平嘉祐前得諸葛筆者率以為珍玩熙寧後世始用無心散卓筆其風一變

山谷筆說宣城諸葛高繫散卓筆大概筆長寸半藏一寸於管中

東坡云近日部下筆皆圓熟少鋒雖軟美易使然百字外力輒衰蓋製毫太熟使然鬻筆者既利於易敗而多售買筆者亦利其易使唯諸葛高獨守舊法 又

云繫筆當用生毫筆成飯甑中蒸之熟一斗飯乃取出懸水簪上數月乃可用此古法也 又云杜君懿膠筆法藏筆能二三十年每一百枝用水銀粉一錢上皆以沸湯調研如稀糊乃以研墨膠筆永不蠹且潤軟不燥 考槃餘事東坡以黃連煎湯調輕粉蘸筆頭候乾收之則不燥山谷以川椒黃檗煎湯磨松烟染筆藏之尤佳若有油膩以皂角湯洗之又文房寶錄云養筆以硫黃酒舒其毫

衛夫人筆陳圖有云筆取崇山絕仞中兔毫八九月收之筆頭長一寸管長五寸鋒齊腰強者

頻羅庵遺集 卷十六

七

右軍筆經諸郡兔毫惟趙國毫中用趙國平原廣澤無雜草木唯有細草是以兔肥毫長而銳須仲秋收之採毫竟先用人髮杪數十莖雜青羊毛并兔毳裁令齊平以麻紙裹柱根次取上毫薄薄布柱上令柱不見然後安之毛杪合鋒令長九分管修二握須圓正方可

李陽冰翰林禁經有九生法一生筆純毫為心軟而復健

山谷題跋筆工最難其擇毫如郭泰之論士其頓心著副如輪扁之斲輪

製筆謂之茹筆蓋言其合毫終日也笠澤叢書有哀茹筆工詩一首林逋集有美葛生所茹筆詩二篇元王惲贈筆王張進中詩云進中本燕產茹筆鐘樓市今製法如故而茹筆之名隱矣

南部新書柳公權筆偈曰圓如錐捺如鑿只得入不得却蓋縛筆要緊一毛出即不堪用

白香山與元微之各有纖鋒細管筆攜以就試目為毫錐見香山代書百韻詩注

柳宗元楊尚書寄柳筆知是小生本樣今更商推使盡其功獻長句云截玉銛錐作妙形貯雲含霧到南溟

頻羅庵遺集 卷十六

八

考槃餘事舊製筆頭式如筍尖最佳後變為細腰葫蘆樣當從舊製

西京雜記漢制天子筆管以錯寶為跗

晉東宮舊事皇太子初拜給漆筆四

陸機與弟書在平原嘗按行曹公器物有琉璃筆一枝拾遺記晉武帝以博物志成賜張華麟角筆管遼西所獻也

朝野僉載歐陽通以象牙犀角為筆管

五代史蘇循獻晉王畫日筆三十管

清異錄偽唐宜春王從謙用宣城諸葛筆一枝酬以十

金號為翹軒寶帚

右軍筆經昔人或以琉璃象牙為筆管麗飾則有之然筆須輕便重則蹟矣近有人以綠沈漆竹管及鏤管見遺斯亦可玩何必金玉

梁書元帝為湘東王時記錄忠臣義士文章之美者用筆有三品一金管一銀管一斑竹管

青箱雜記紀少瑜嘗夢陸倕以一束青鏤管筆授之珍珠船隋高僧敬脫善書大字筆長三尺其麤如人臂乞書者一字而已

清異錄開元二年賜宰相寶相枝各二十斑竹筆管也

續羅庵遺集卷十六

九

花點勻密紋如兔毫

顧况詩手把山中紫羅筆

段成式寄溫飛卿葫蘆筆管

孔六帖李靖五世孫彥方其舊物有佩筆以木為管嵌刻金其上別為環以限其間筆尚可用也

研北雜志袁伯長有李後主所用玉筆管上有鐫字文鏤甚精

山堂肆考唐世舉子入場嗜利者爭賣健毫圓鋒其價十倍號定名筆

汗漫錄司空圖隱中條山芟松枝為筆管曰幽人筆當

如是

盧氏雜記德州王使君椅家有筆一管鑱於常川亥從軍行一幅人馬毛髮屋木亭臺遠水無不精絕似非人功云用鼠牙刻崔郎中鋌文有王氏筆管記

戒菴漫筆御用筆冬用絨裏管裏襯以綿春用紫羅至夏秋用象牙水晶玳瑁等皆內府臨時發出製造通雅古有以金以銀斑象玳瑁玻璃鏤金為管或綠沈漆管棕竹紫檀花黎管皆不若白竹之便持用

筆之匠

李仲甫 列仙傳仲甫潁川人漢桓帝時賣筆遼東市

續羅庵遺集卷十六

十

上一筆三錢有錢亦與筆無錢亦與筆

韋昶 書斷晉韋昶好作筆王子敬得其筆歎為絕世

昶字文休誕兄官至散騎常侍

南朝姥 西陽雜俎南朝有姥善作筆蕭子雲嘗書用筆心用胎髮

鐵頭 開元中筆匠能瑩管如玉莫傳其法亦見西陽雜俎

管子文 開元遺事有書生謁李林甫稱管子文後化為筆大唐奇事管子文去後有故舊大筆一其人攜以白李林甫林甫以筆置書閣焚香拜祝其夕筆忽

化為一五色禽飛去不知所之

黃暉 齊己寄黃暉處士詩蒙氏藝傳黃氏子獨聞相

繼得名高鋒銳妙奪金雞距纖利精分玉兔毫

萇鳳 龍鬚志羅隱喜筆工萇鳳語之曰筆文章貨也

吾當助子取高價

汝州士 石晉末汝州有一士不知姓名每夜作筆十

管付其家至曉闔戶而出面街鑿壁實以竹筒如引

水者有人置三十錢一筆自躍出以勢力取之莫得

也筆盡則取錢攜一壺買酒吟嘯自若率常如此凡

三十載忽去不知所在又數十年復有見之者顏貌

頻羅庵遺集 卷十六

十一

如故人謂之筆仙

顧筆仙 續文獻通考宋顧筆仙鬻筆遇仙年九十七

一日積葦庭中自舉火焚之乘火雲而去

諸葛高 歐陽公聖俞宣州筆詩聖俞宣城人能使

紫毫筆宣人諸葛高世業守不失

李鼓

許頌 歐陽公筆說余書惟用李鼓筆雖諸葛高許頌

皆不如

葛生 林逋集子頃得宛陵葛生所茹筆十餘筒其中

復得精妙者二三焉每用之如揮百勝之師橫行於

紙墨間所向無不如意惜其日久且做作詩二篇以

錄其功

吳政

吳說 東坡外集書吳說筆云吳政已亡其子說頗得

家法

程奕 東坡志林錢塘筆工程奕所製有三十年前意

味使人作字不知有筆

李文政 東坡詩自注昔李公擇種竹館中戲語同舍

後人指此竹必曰李文政手植劉貢父笑曰文政不

獨繫筆亦知種竹耶以其姓氏適同故云爾

頻羅庵遺集 卷十六

十二

俞俊 東坡覓俞俊筆詩筆工近歲說吳俞李葛虛名

摠不如

張武 六硯齋三筆山谷與王直方東云子瞻明日必

來當設硯席於清涼處多堆佳紙俟之張武筆其所

喜也

杜君懿 東坡云君懿筆藏二三十年不蠹

楊仲 山谷與黃斌老書云偶得楊仲筆似可用設寄

十枚

吳無至 山谷題跋有吳無至者豪士晏叔原之酒客

今乃賣筆於市作無心散卓大小皆可人意通雅引作吳無

星恐

張耕老 山谷試張耕老羊毛筆云老羝拔穎霜竹斬
幹雙鈎虛指入法回腕張子束筆無心為朴雞著金
距鹿戴千角

嚴永 山谷示王孝子孫寒山詩後云試嘉陽嚴永獮

毛筆又跋與楊景山書古樂府後云邑中老儒楊景

山乞書因取嚴永舊無心棗核筆書又有贈筆工嚴

永帖在戎州時

張真 山谷跋戲答陳元興詩云眉山楊明叔作墨瀆

請作大字試舒城張真筆

頻羅庵遺集 卷十六

三

張通 山谷筆說張通既作筆有聲故書戒之

郎奇

侍其瑛

李展 山谷書侍其瑛筆云南陽張又祖喜用郎奇棗

心散卓今侍其瑛秀才以紫毫作棗心筆含墨圓健

恐又祖不得獨貴郎奇而拾侍其也宣城諸葛高三

副筆鋒雖盡而心故圓弋陽李展雞距書蠅頭萬字

而不頓今都下筆師如蠅毛作無心棗核筆可告以

諸葛高李展侍其瑛也

呂道人

呂大淵

張遇

諸葛元 山谷筆說歙州呂道人非為貧而作筆故能

工黟州呂大淵悟韋仲將作筆法為余作大小筆二

十餘枝無不可人意見余家有割餘絨毛則以作丁

香筆周旋可人往在夔道有嚴永者蒸獮毛為余作

三副筆亦可用又為余取高麗猩猩毛筆解之揀去

倒毫別撚心為之率十六七用極善又云張遇丁香

筆撚心極圓束頰有力可學徐季海禹廟詩字侍其

瑛諸葛元皆不能也

頻羅庵遺集 卷十六

古

元道寧

吳希照

林為之 以上三人據吳師道禮部集皆見山谷帖

閻生

李慶

張鼎 山谷林為之送筆戲贈詩閻生作三副規模宣

城葛外貌雖銳澤毫心或麤穢巧將希栗尾拙乃成

棗核李慶縛散卓含毫能不洩病在惜白毫往往半

巧拙小字亦周旋大字難曲折時時一毛亂乃似逆

梳髮張鼎徒有表徐偃元無骨模畫記姓名亦可應

倉卒

鄭友直 山谷草書杜詩試鄭友直筆見孫退谷庚子

銷夏記第八卷

許頤 蔡君謨云宣州諸葛高造鼠鬚及長心筆絕佳

常州許頤所造二品亦不減之

諸葛漸 蔡忠惠紀之見吳禮部集

柳材

柳東 李之儀姑溪題跋元祐中錢唐倪本敦復通守

當塗抵書相問勞籍以十筆其籤云河東柳材試之

頗相入自後訪柳不可得而念不少輟異時子得罪

續羅庵遺集

卷十六

五

流是邦既到首幸得償所念而材乃歷陽人死已久

得柳東所藝宛轉抑揚二十年之負恍然見慰問之

蓋材族人於是知淵源有自來也

屠希 晁說之贈筆處士屠希詩屠希祖是屠牛坦今

日却屠秋兔毫自識有心三副健可憐無補一生勞

陸放翁詩屠希一筆價必千紹興初載海內傳高皇

愛賞登玉几求書早暮常差肩紹興間希嘗從駕四

方皆貴希筆一筒至千錢

朱元亨 陸放翁跋後山居士長短句末云紹興二年

正月二十四日雪中試朱元亨筆書

呂文質 樓鑰攻媿集贈筆工呂文質云四明呂文質

居桃源谿上多游浙右作筆殊佳在人品中則買長

頭也

俞珣 樓攻媿試俞珣長頭筆詩倦游俞老入中州霜

兔抽毫飽盛秋平日相親管城子結交今得買長頭

周壽 楊誠齋有試毘陵周壽墨池樣筆七古一首

蔡藻 一作 朱子題跋蔡藻造筆能書者識之因試其

所製棗心樣喜其老而益精元吳澄詩所謂蔡藻朱

所製是也

汪伯立 六研齋筆記謝堅知徽州於理廟有椒房之

續羅庵遺集

卷十六

六

親貢新安四寶澄心堂紙汪伯立筆李廷珪墨羊鬪

嶺舊坑硯

仲璋 黃伯思東觀餘論跋干祿字碑後云試姑蘇仲

璋筆

賀發 玉楮集試廬陵賀發竹絲筆詩此君素以直節

名延風揖月標韻清何人心匠出天巧縷析毫分勻

且輕居然束縛復其始即墨紆朱封管城世門官爵

豈必計且幸一家同汗青

沈俊之 文丞相集有沈俊之筆贊云厥體孔良厥心

孔端資汝心匠達汝心官

劉憲

謝郎 元遺山詩宣城諸葛寂無聞前後兩劉新策勳

謝郎神鋒恨太雋雖然豈不超人羣前劉不知何名

馮應科 吳興馮筆至與子昂舜舉擅名三絕吳澄謝

馮筆詩坡公說葛吳蔡澡朱所褒邇來浙西馮聲實
相朋曹仇遠詩精藝惟數馮應科

張進中 字子正洪上王仲謀上黨宋齊彥吳興趙子

昂皆與之游以一筆工而數得持筆入禁中見元王

士熙張進中墓表王惲有贈進中詩

吳昇

頻羅庵遺集 卷十六

七

姚愷

陸震

楊鼎

楊茂林

沈秀榮 仇遠金淵集贈溧水楊老詩浙間筆工麻粟

多精裁惟數馮應科吳昇姚愷已難得陸震楊鼎相

肩摩中山博士子墨卿貽書薦至楊茂林又贈沈秀

榮詩近知沈子菽希有洗擇圓齊易入手不論兔穎

與羊毛染墨試之能耐久

潘又新 郭昇天錫客杭日記客有惠杭州潘又新筆

者書小楷數千而不乏可愛可愛

范君用 郭天錫有贈筆工范君用七律

范君實 張伯雨有贈筆生范君實詩

溫生 王冕元章有謝友惠溫生筆詩

許文瑤 張光弼有贈製筆生許文瑤七古見文苑四

先生集

周伯溫 錢竹汀少詹跋鐘鼎款識云其墨蹟元時為

謝長源所得有周公謹趙子昂柯敬仲周伯溫幹克

莊達兼善王止仲諸人題識克莊之跋云至正元年

後五月廿二日在武林驛以潘雲谷墨試張掖周伯

頻羅庵遺集 卷十六

六

溫所遺黃羊尾毛筆伯溫名沙刺班由宿衛起家歷

江西肅政廉訪使嘗與克莊同修遼金宋三史西北

之境有黃羊焉相傳西夏有國時嘗取其尾豪為筆

歲久亾其法伯溫以意命工製之館閣諸公多為賦

詩蓋色目之好事者

陸文寶 明陸樹聲清暑筆談國初吳興筆工陸文寶

醞藉喜交名士楊鐵老為著穎命託以秦中書令制

官復自注中書令秦無此官

陸繼翁 曾榮贈詩美故文寶名已久當有家法傳繼

翁

施文用 戒菴漫筆宏治時吳興筆工造筆進御有細刻小標記云筆匠施阿牛孝宗鄙其名易之曰施文用

劉節文

傅子封 解縉有贈筆工劉節文七古甘彥初有贈筆工傅子封七律並見文苑四先生集

許穎 常州人

王古用 湖人住南京

鄭伯清 吉水人

張天錫 吳興人以上四人見通雅言與陸繼翁同時

頻羅庵遺集

卷十六

九

張文貴 考槃餘事畫筆以杭之張文貴為首稱

錢叟 朱竹垞集有贈筆工錢叟序我朝名人詩文

集中標筆工姓名者當復不少予寡陋疎懶不能徧檢錄出儻有好事者為予補之則幸甚

劉必通

孫枝發 今世京師散卓水筆此二家最擅名

夏岐山

沈茂才

潘岳南

王謬廷

陸錫三

姚天翼

沈秀章

王天章

陸世名 以上九人予常用其筆岐山岳南製尤佳予悼之云曾聞筆是文章貨健銳圓齊製必良可惜夏潘已已久一番抽管一悲涼陸沈姚王亦有聞試來畢竟未精純評量記取涪翁說李慶閻生是等倫

頻羅庵遺集

卷十六

辛

嘉慶二十二年歲在丁丑七月之夕仁和陸貞一刊

天工開物卷序



天覆地載物數號萬而事亦因之
曲成而不遺豈人力也哉事物而
既萬矣必待口授目成而後識之
其與幾何萬事萬物之中其無益
生人與有益者各載其半世有聰
自序一

明博物者稠人推焉乃棗梨之花
未賞而臆度楚萍釜鬻之範鮮經
而侈談苜鼎畫工好圖鬼魅而惡
犬馬卽鄭僑晉華豈足爲烈哉幸
生聖明極盛之世滇南車馬縱貫
遼陽嶺徼宦商衡遊薊北爲方萬

里中何事何物不可見見聞聞若
爲士而生東晉之初南宋之季其
視燕秦晉豫方物已成夷產從互
市而得裘帽何殊肅慎之矢也且
夫王孫帝子生長深宮御厨玉粒
正香而欲觀耒耜尚宮錦衣方剪
自序二

而想像機絲當斯時也披圖一觀
如獲重寶矣年來著書一種名曰
天工開物卷傷哉貧也欲購竒致
證而乏洛下之資欲招致同人商
畧贗真而缺陳思之館隨其孤陋
見聞藏諸方寸而寫之豈有當哉

吾友涂伯聚先生誠意動天心靈格物凡古今一言之嘉寸長可取必勤勤懃懃而契合焉昨歲畫音歸正繇先生而授梓茲有後命復取此卷而繼起為之其亦夙緣之所召哉卷分前後乃貴五穀而賤自序三

金玉之義觀象樂律二卷其道太精自揣非吾事故臨梓剛去丐大業文人棄擲案頭此書于功名進取毫不相關也 峇

崇禎丁丑孟夏月奉新宋應星書于家食之問堂

天工開物卷目錄

上卷

乃粒第一卷

乃服第二卷

彰施第三卷

粹精第四卷

作鹹第五卷

甘嗜第六卷

中卷

天工開物

目錄

陶埏第七卷

冶鑄第八卷

舟車第九卷

錘鍛第十卷

燔石第十一卷

膏液第十二卷

殺青第十三卷

下卷

五金第十四卷

佳兵第十五卷

丹青第十六卷

麴蘖第十七卷

珠玉第十八卷 目錄終

天工開物

目錄

二

天工開物卷上

乃粒第一卷

分宜教諭宋應星

墨澗園 刻

宋子曰上古神農氏若存若亡然味其徽號兩言至今存矣生人不能久生而五穀生之五穀不能自生而生人生之土脉歷時代而異種性隨水土而分不然神農去陶唐粒食已千年矣耒耜之利以教天下豈有隱焉而紛紛嘉種必待后稷詳明其故何也統禩之子以緒衣視笠簞經生之家以農夫為詬詈晨炊晚饌知其味而忘其源者眾矣夫先農而繫之以神豈人力之所為哉

天工開物

卷上

總名

凡穀無定名百穀指成數言五穀則麻菽麥稷黍獨遺稻者以著書聖賢起自西北也今天下育民人者稻居什七而來半黍稷居什三麻菽二者功用已全入蔬餌膏饌之中而猶繫之穀者從其朔也

稻

凡稻種最多不粘者禾曰秔米曰粳粘者禾曰秣米曰

糯南方無粘黍酒質本粳而晚收帶粘俗名發源不可

為酒只可為粥者又一種性也凡稻穀形有長芒短芒

江南名長芒者曰劉陽長粒尖粒圓以扁面不一其中

早短芒者曰吉安早米色有雪白牙黃大赤半紫雜黑不一濕種之期最早

者春分以前名為社種遇天寒有凍死不生者最遲者後于清明

凡播種先以稻麥藁包浸數日俟其生芽撒于田中生

出十許其名曰秧秧生三十日即拔起分栽若田畝逢

旱乾水溢不可插秧秧過期老而長節即栽于畝中生

穀數粒結果而已凡秧田一畝所生秧供移栽二十五

天工開物

卷上

二

畝凡秧既分栽後早者七十日即收穫稷有救公機喉下急糯有全包

銀之類方語百最遲者歷夏及冬二百日方收穫其冬

季播種仲夏即收者則廣南之稻地無霜雪故也凡稻

旬日失水即愁旱乾夏種冬收之穀必山間源水不絕

之畝其穀種亦耐久其土脈亦寒不催苗也湖濱之田

待夏潦已過六月方栽者其秧立夏播種撒藏高畝之

上以待時也南方平原田多一歲兩栽兩穫者其再栽

秧俗名晚糯非粳類也六月刈初禾耕治老膏田插再

生秧其秧清明時已借早秧撒佈早秧一日無水即死

此秧歷四五兩月任從烈日曠乾無憂此一異也凡再

植稻遇秋多晴則汲灌與稻相終始農家勤苦為春酒

之需也凡稻旬日失水則死期至可出旱稻一種梗而

不粘者即高山可插又一異也香稻一種取其芳氣以

供貴人收實甚少滋益全無不足尚也

稻宜

凡稻土脈焦枯則穗實蕭索勤農糞田多方以助之人

畜穢遺榨油枯餅枯者以去膏而得名也胡麻菜蕪干

棉花又草皮木葉以佐生機普天之所同也南方磨綠

天工開物

卷上

三

漫漿灌田肥甚豆賤之時撒黃豆于土性帶冷漿者宜

田一粒爛土方三寸得穀之息倍焉骨灰蘸秧根凡禽獸骨石灰淹苗足向陽煖土不宜也土脈

堅緊者宜耕隴疊塊壓薪而燒之埴墳鬆土不宜也

稻工

耕 耙

磨 耘

具圖

凡稻田刈穫不再種者土宜本秋耕墾使宿膏化爛敵

糞力一倍或秋旱無水及怠農春耕則收穫損薄也凡

糞田若撒枯澆澤恐霖雨至過水來肥質隨漂而去謹

視天時在老農心計也凡一耕之後勤者再耕三耕然

後施肥則土質勻碎而其中膏脈釋化也凡牛力窮者

兩人以扛懸耜項背相望而起土兩人竟日僅敵一牛之力若耕後牛窮製成磨耜兩人肩手磨軋則一日敵三牛之力也凡牛中國惟水黃兩種水牛力倍于黃但畜水牛者冬與土室禦寒夏與池塘浴水畜養心計亦倍于黃牛也凡牛春前力耕汗出切忌雨點將雨則疾驅入室候過穀雨則任從風雨不懼也吳郡力田者以鋤代耜不藉牛力愚見貧農之家會計牛值與水草之資竊盜死病之變不若人力亦便假如有牛者供辦十畝無牛用鋤而勤者半之既已無牛則秋穫之後田中

天工開物

卷上

四

無復芻牧之意而菽麥麻蔬諸種紛紛可種以再獲償半荒之畝似亦相當也凡稻分秧之後數日舊葉萎黃而更生新葉青葉既長則籽可施焉俗名槌木植杖于手以足扶泥壅根併屈宿田水草使不生也凡宿田苜草之類遇籽而屈折而稊稗與茶蓼非足力所可除者則耘以繼之耘者苦在腰手辯在兩眸非類既去而嘉穀茂焉從此洩以防潦漑以防旱旬月而奄觀鉅刈矣

稻災

凡早稻種秋初收藏當午晒時烈日火氣在內入倉廩

天工開物 卷上

中關閉太急則其穀粘帶暑氣勤農之家偏受此患明年田有糞肥土脉發燒東南風助煖則盡發炎火大壞苗穗此一災也若種穀晚涼入廩或冬至數九天收貯雪水冰水一甕交春即不驗清明濕種時每石以數碗激洒立解暑氣則任從東南風煖而此苗清秀異常矣祟在種內及怨鬼神凡稻撒種時或水浮數寸其穀未即沉下驟發狂風堆積一隅此二災也謹視風定而後撒則沉勻成秧矣凡穀種生秧之後妨雀鳥聚食此三災也立標飄揚鷹俯則雀可敵矣凡秧沉脚未定陰雨連綿則損折過半此四災

天工開物

卷上

五

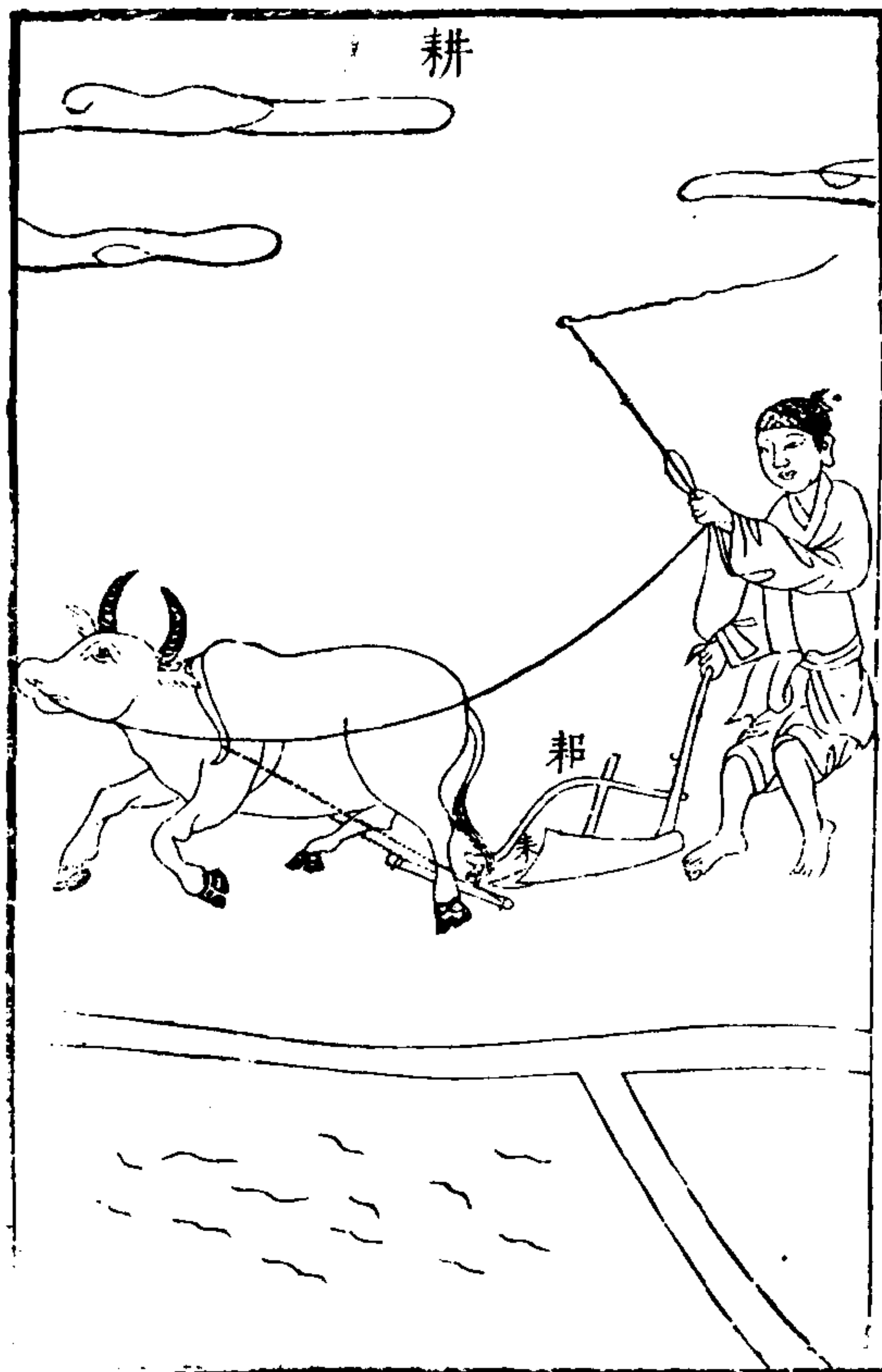
也邀天晴霽三日則粒粒皆生矣凡苗既函之後畝土肥澤連發南風薰熱函内生蟲形似蠶此五災也邀天遇西風雨一陣則蟲化而殺生矣凡苗吐穉之後暮夜鬼火遊燒此六災也此火乃朽木腹中放出凡木母火子子藏母腹毋身未壞于性千秋不滅每逢多雨之年孤野墓墳多被狐狸穿塌其中棺板為水浸朽爛之極所謂毋質壞也火子無附脫毋飛揚然陰火不見陽光直待日沒黃昏此火衝隙而出其力不能上騰飄遊不定數尺而止凡禾穉葉遇之立刻焦炎逐火之人見他處

樹根放光以爲鬼也奮槌擊之反有鬼變枯柴之說不知向來鬼火見燈光而已化矣凡火未經人間燈傳者總屬陰火故見燈即滅凡苗自函活以至穎粟早者食水三斗晚者食水五斗失水卽枯將刈之時少水一升穀數雖存米粒縮小入碾臼中亦多斷碎此七災也汲灌之智人巧已無餘矣凡稻成熟之時遇狂風吹粒殞落或陰雨竟旬穀粒沾濕自爛此八災也然風災不越三十里陰雨災不越三百里偏方厄難亦不廣被風落不可爲若貧困之家苦于無膏將濕穀升于鍋內燃薪其下炸去糠膜收炒糗以克饑亦補助造化之一端矣

天工開物

卷上

六



耘



天工開物

卷上

七

耘



耙



天工開物

卷上

八

水利 筒車 牛車 踏車 拔車 桔槔

皆具

凡稻妨旱藉水獨甚五穀厥土沙泥硤賦隨方不一有三日即乾者有半月後乾者天澤不降則人力挽水以濟凡河濱有製筒車者堰陂障流逸于車下激輪使轉挽水入筒一一傾于規內流入畝中晝夜不息百畝無憂不用水時栓木碍止使輪不轉動其湖池不流水或以牛力轉盤或聚數人踏轉車身長者二丈短者半之其內用龍骨拴串板關水逆流而上大抵一人竟日之力灌田五畝而牛則倍之其淺池小澗不載長車者則數尺之車一人

天工開物 卷上

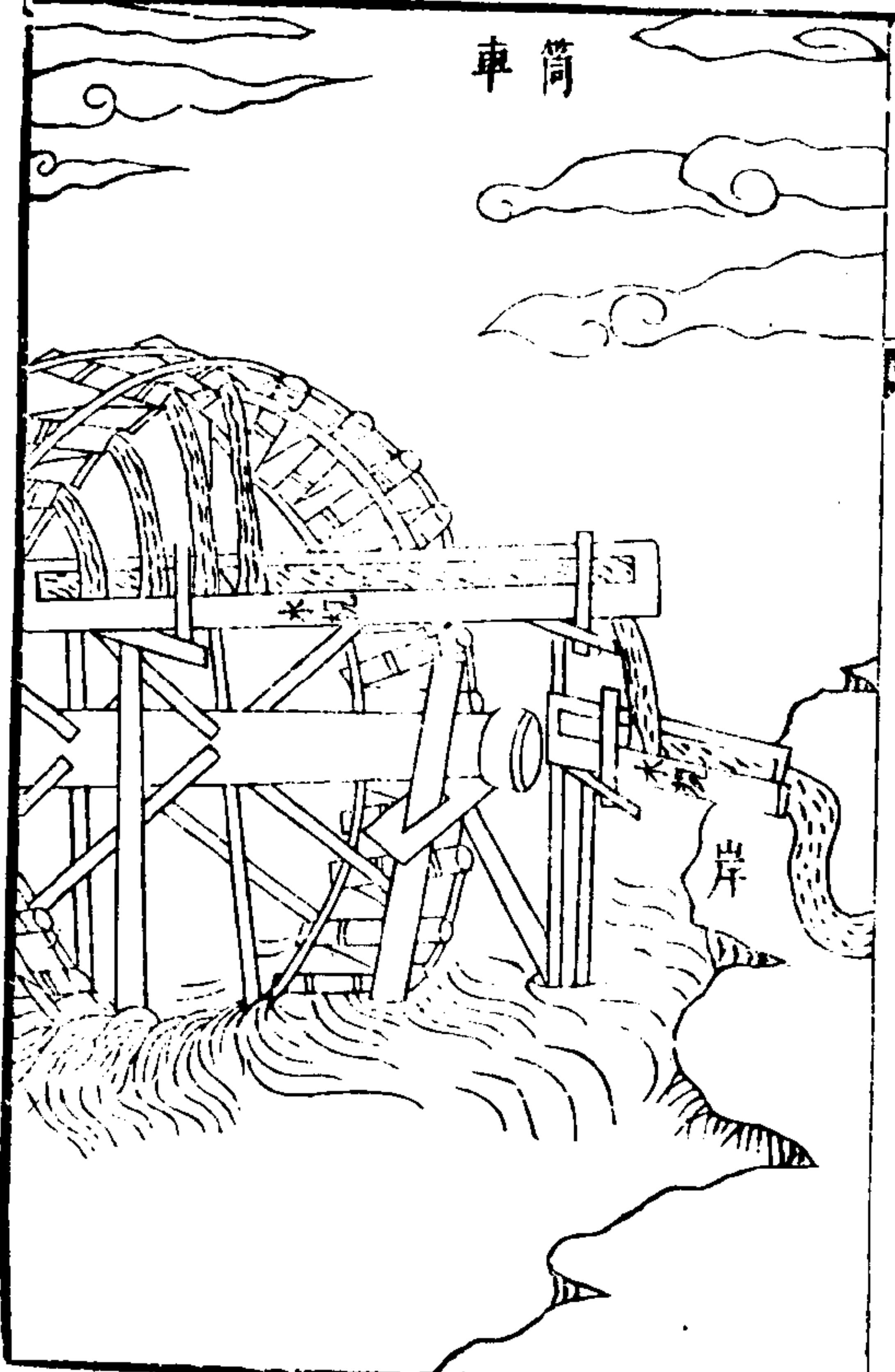
兩手疾轉竟日之功可灌二畝而已揚郡以風帆數扇俟風轉車風息則止此車為救潦欲去澤水以便栽種蓋去水非取水也不適濟旱用桔槔轉轆功勞又甚細已

汲水圖

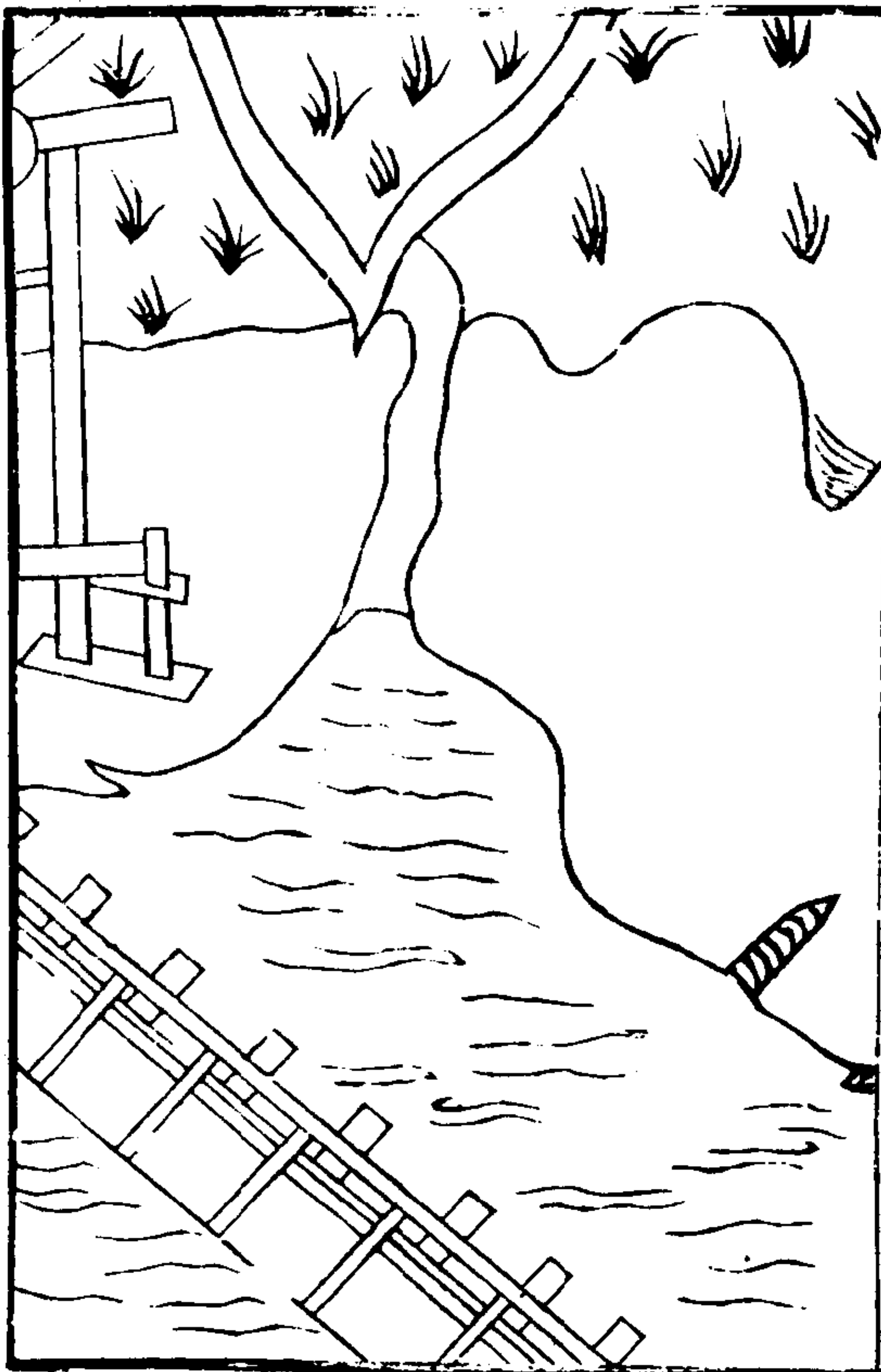
天工開物

卷上

九



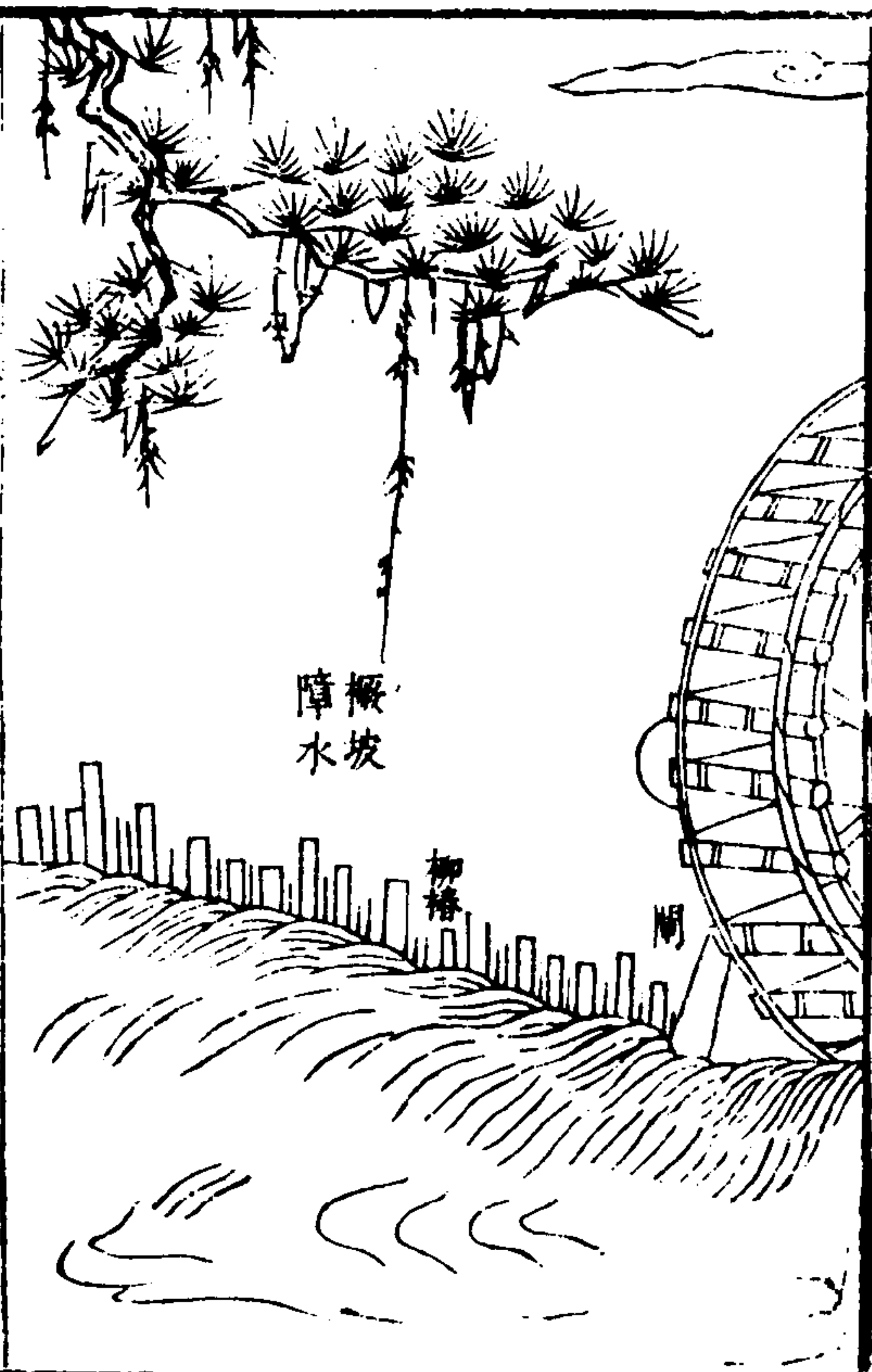
二九



天工開物

卷上

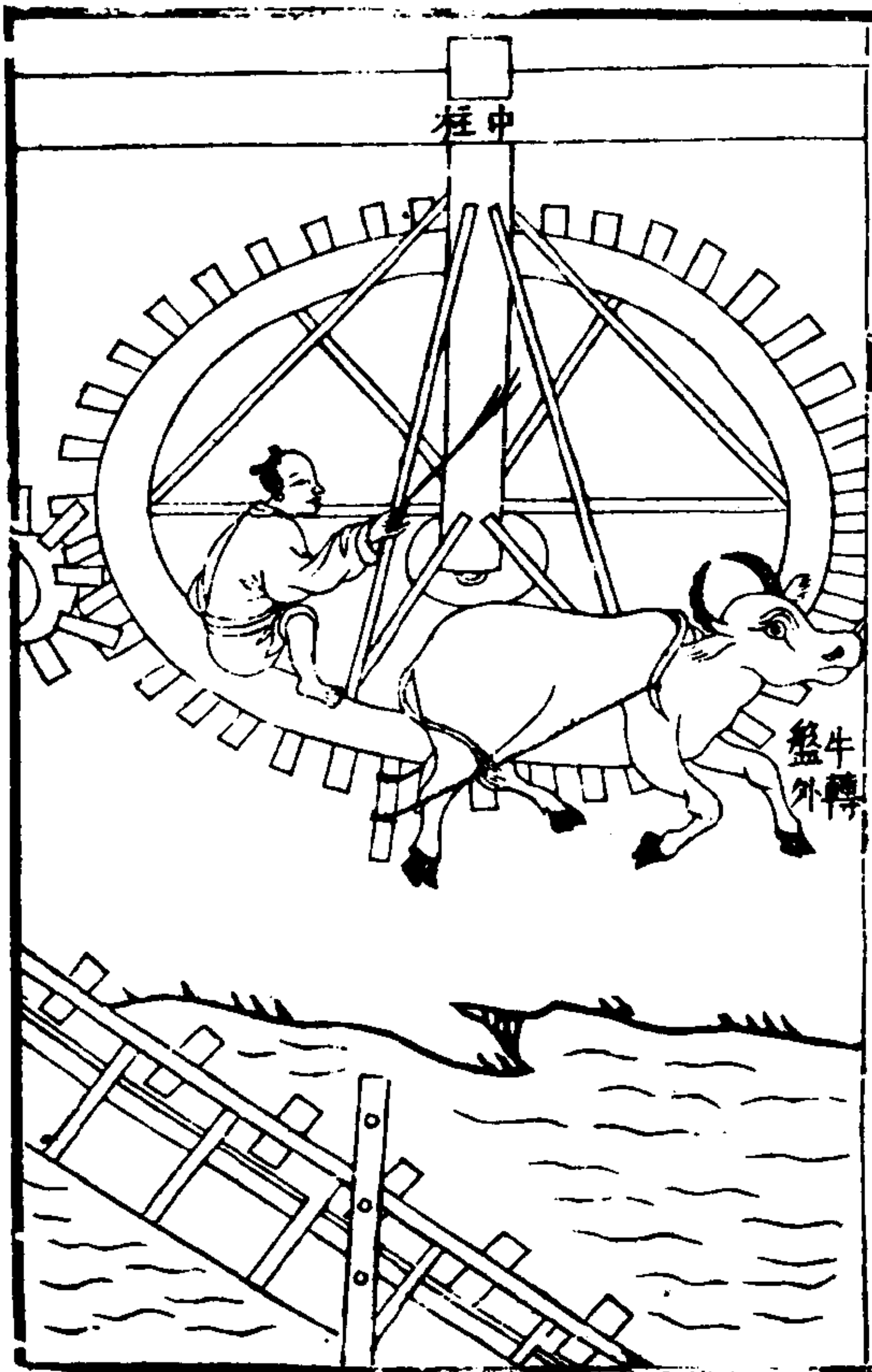
十



障水

柳橋

閘



柱中

盤外轉

天工開物

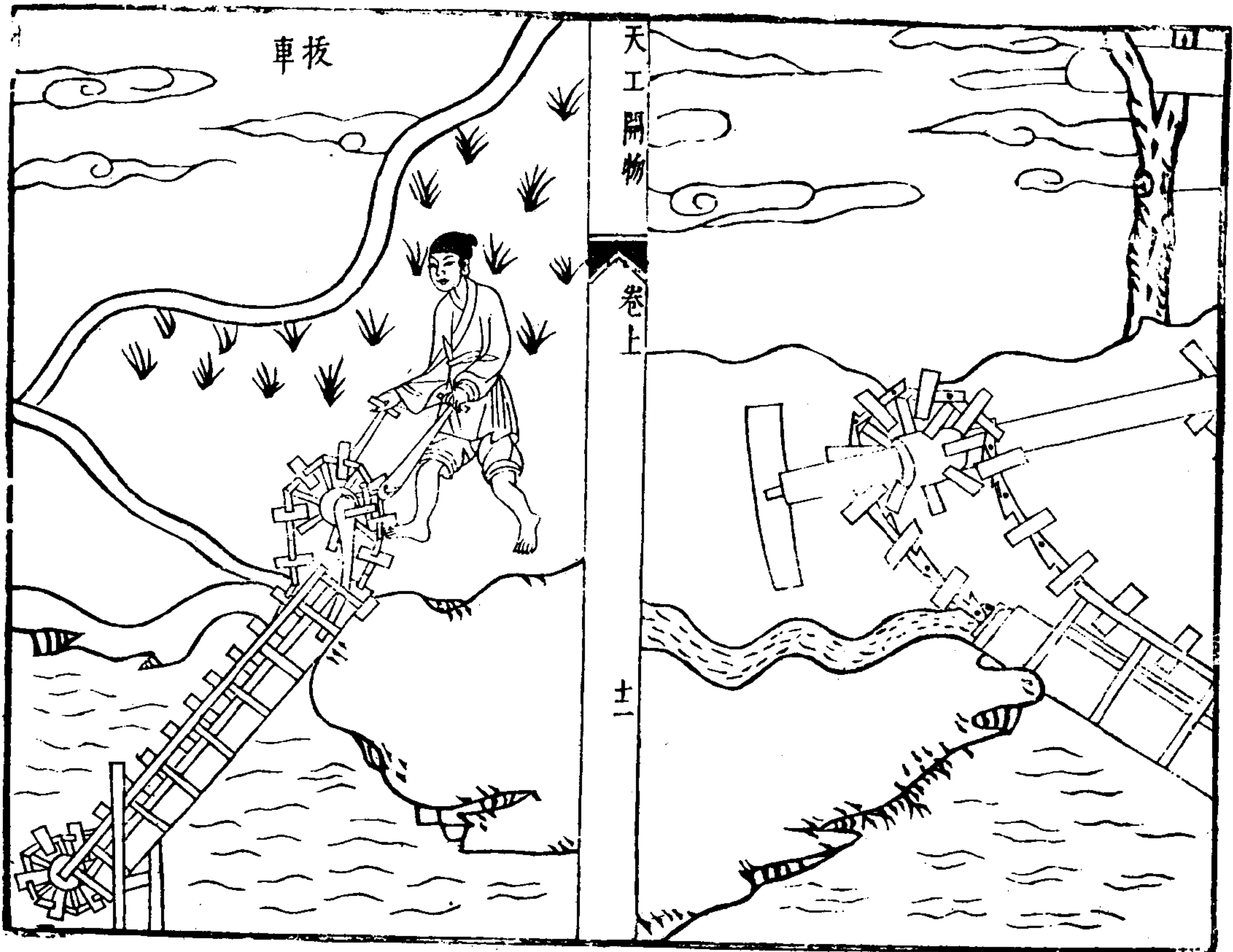
卷上

十一

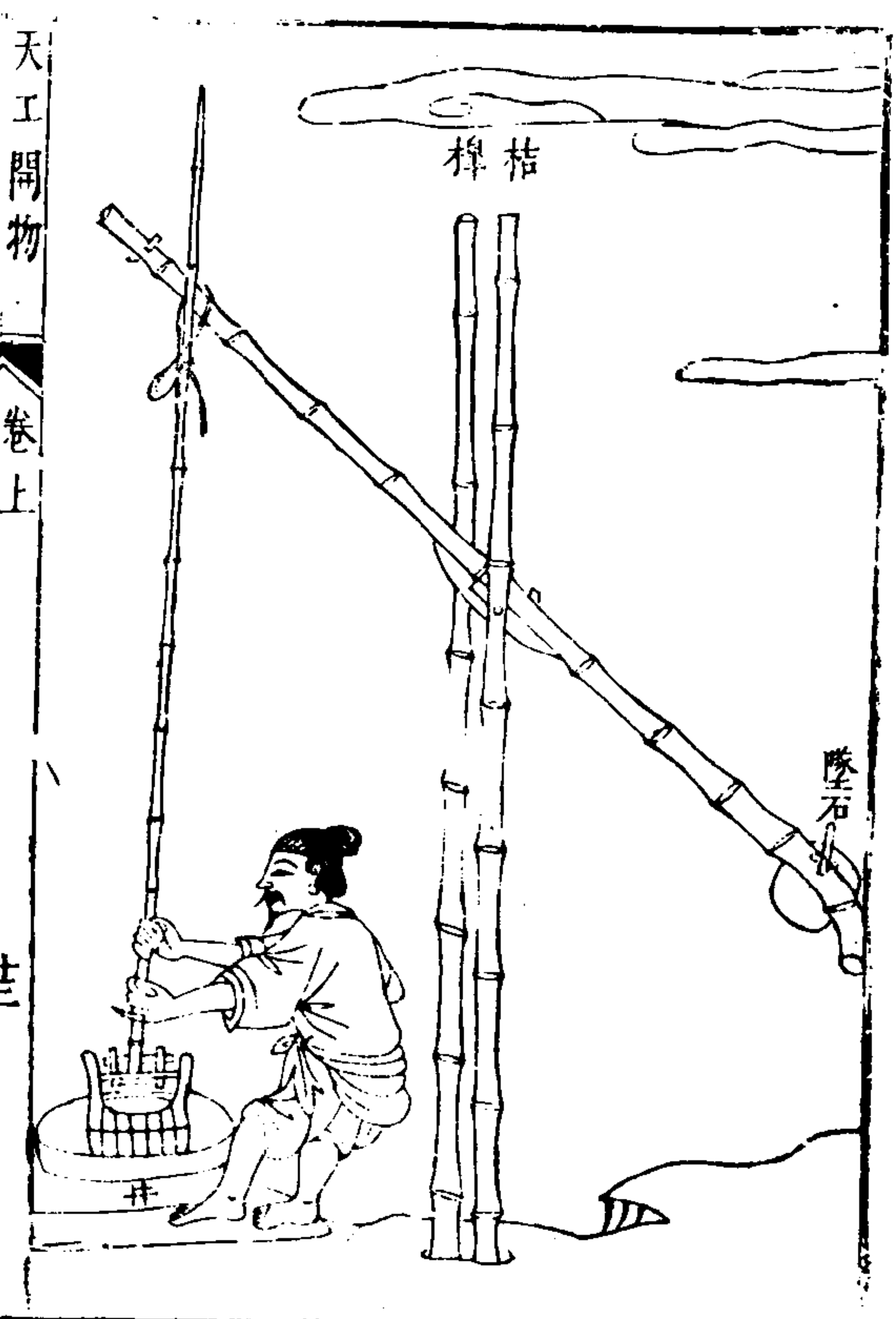


車人

龍牙



凡麥有數種小麥曰來麥之長也大麥曰牟曰穞雜麥
 曰雀口蕎皆以播種同時花形相似粉食同功而得麥
 名也四海之內燕秦晉豫齊魯諸道烝民粒食小麥居
 半而黍稷稻粱僅居半西極川雲東至閩浙吳楚腹焉
 方長六千里中種小麥者二十分而一磨麵以爲捻頭
 環餌饅首湯料之需而饗殮不及焉種餘麥者五十分
 而一間閭作苦以充朝膳而貴介不與焉穞麥獨產陝
 西一名青稞卽大麥隨土而變而皮成青黑色者秦人



專以飼馬饑荒人乃食之大麥亦有粘者 河洛用以釀酒 雀麥細穗穗

中又分十數細子間亦野生蕎麥實非麥類然以其為

粉療饑傳名為麥則麥之而已凡北方小麥歷四時之

氣自秋播種明年初夏方收南方者種與收期時日差

短江南麥花夜發江北麥花晝發亦一異也大麥種穫

期與小麥相同蕎麥則秋半下種不兩月而即收其苗

遇霜即殺邀天降霜遲遲則有收矣

麥工

北耕種

耨具圖

凡麥與稻初耕墾土則同播種以後則耘耔諸勤苦皆

天工開物

卷上

十四

屬稻麥惟施耨而已凡北方厥土墳墟易解釋者種麥

之法耕具差異耕即兼種其服牛起土者未不用耕金

列兩鐵于橫木之上其具方語曰鏹鏹中間盛一小斗

貯麥種子內其斗底空梅花眼牛行搖動種子即從眼

中撒下欲密而多則鞭牛疾走子撒必多欲稀而少則

緩其牛撒種即少既撒種後用驢駕兩小石團壓土埋

麥凡麥種緊壓方生南方地不比同者多耕多耙之後

然後以灰拌種手指拈而種之種過之後隨以脚根壓

土使緊以代北方驢石也耕種之後勤議耨鋤凡耨草

川潤而大罇麥苗生後耨不厭勤有三過 餘草生機盡

誅鋤下則竟畝精華盡聚嘉實矣功勤易耨南與北同

也凡糞麥田既種以後糞無可施為計在先也陝洛之

間憂蟲蝕者或以砒霜拌種子南方所用惟炊燼也俗名

南方稻田有種肥田麥者不與麥實當春小麥大麥青

青之時耕殺田中蒸糞土性秋收稻穀必加倍也凡麥

收空隙可再種他物自初夏至季秋時日亦半載擇土

宜而為之惟人所取也南方大麥有既刈之後乃種進

生梗稻者勤農作苦明賜無不及也凡蕎麥南方必刈

天工開物

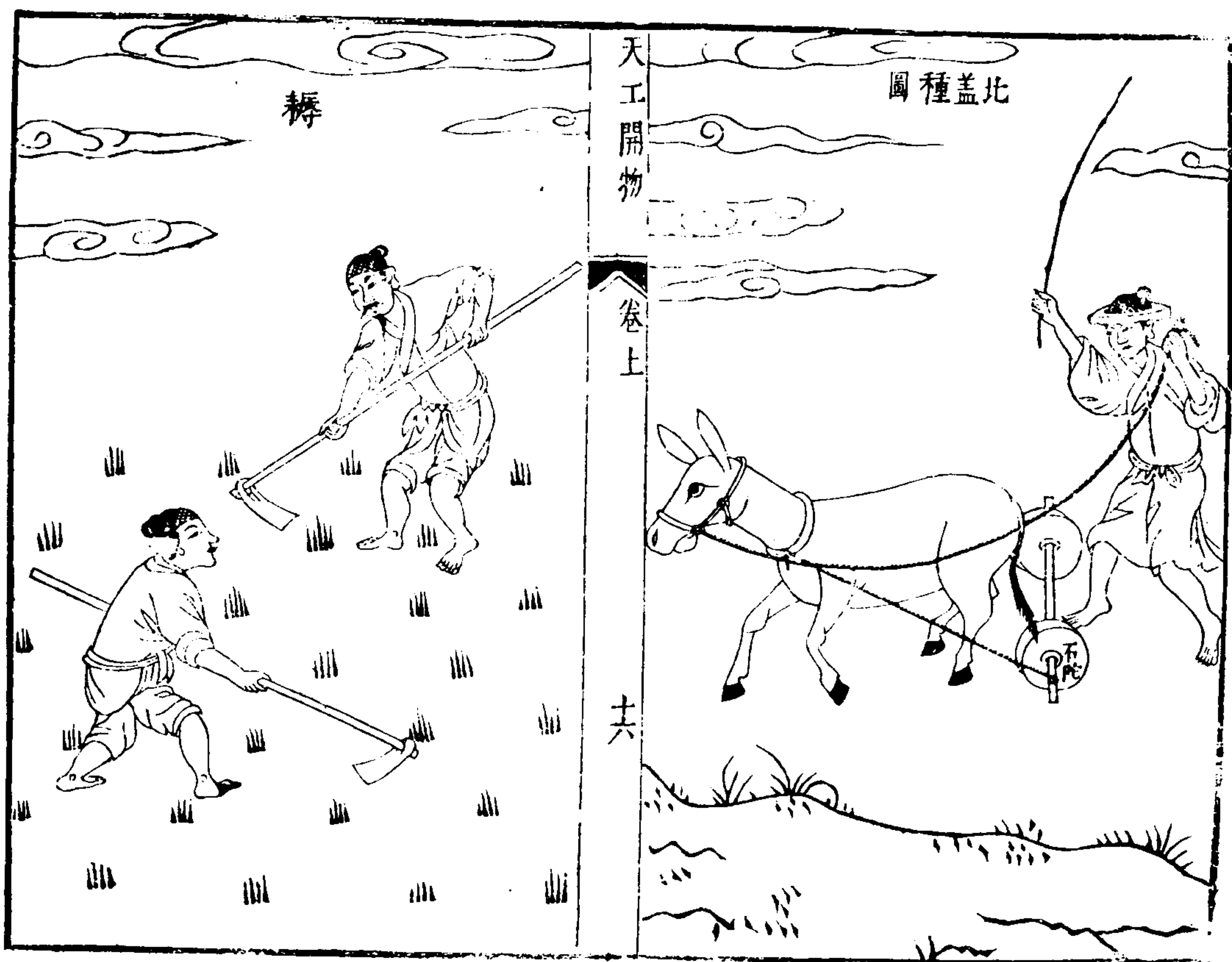
卷上

十五

北耕兼種圖



麥粟梁 皆用此 具



天工開物

卷上

十六

天工開物 卷上

稻北方必刈菽稷而後種其性稍吸肥腴能使土瘦然
 計其穫入業償半穀有餘勤農之家何妨再糞也
 麥災
 北麥妨患抵稻三分之一播種以後雪霜晴潦皆非所
 計麥性食水甚少北土中春再沐雨水一升則秀華成
 嘉粒矣荆揚以南唯患霖雨倘成熟之時晴乾旬日則
 倉廩皆盈不可勝食揚州諺云寸麥不怕尺水謂麥初
 長時在水滅頂無傷尺麥只怕寸水謂成熟時寸水軟
 根倒莖沾泥則麥粒盡爛于地面也江南有雀一種有

天工開物

卷上

十七



南裡午麥圖

踵力蓋際

肉無骨飛食麥田數盈千萬然不廣及罹害者數十里而止江北蝗生則大侵之歲也

黍稷 梁粟

凡糧食米而不粉者種類甚多相去數百里則色味形質隨方而變大同小異千百其名北人唯以大米呼粳稻而其餘槩以小米名之凡黍與稷同類梁與粟同類黍有粘有不粘粘者為酒稷有稷無粘凡粘黍粘粟統名曰稗非二種外更有稗也黍色赤白黃黑皆有而或專以黑色為稷未是至以稷米為先他穀熟堪供祭祀則當

天工開物

卷上

十八

以早熟者為稷則近之矣凡黍在詩書有藿芑秬秠等名在今方語有牛毛燕頰馬革驢皮稻尾等名種以三月為上時五月熟四月為中時七月熟五月為下時八月熟揚花結穗總與來牟不相見也凡黍粒大小總視土地肥磽時令害育宋儒拘定以某方黍定律未是也凡粟與梁統名黃米粘粟可為酒而蘆粟一種名曰高粱者以其身高七尺如蘆葦也梁粟種類名號之多視黍稷猶甚其命名或因姓氏山水或以形似時令揔之不可枚舉山東人唯以穀子呼之併不知梁粟之名也

已上四米皆春種秋穫耕耨之法與來牟同而種收之候則相懸絕云

麻

凡麻可粒可油者惟火麻胡麻二種胡麻即脂麻相傳西漢始自大宛來古者以麻為五穀之一若專以火麻當之義豈有當哉竊意詩書五穀之麻或其種已滅或即菽粟之中別種而漸訛其名號皆未可知也今胡麻味美而功高即以冠百穀不為過火麻子粒壓油無多皮為疏惡布其值幾何胡麻數禽充腸移時不餒拒餌

天工開物

卷上

十九

飴得粘其粒味高而品貴其為油也髮得之而澤腹得之而膏腥羶得之而芳毒厲得之而解農家能廣種厚實可勝言哉種胡麻法或治畦圃或壟田畝土碎草淨之極然後以地灰微濕拌勻麻子而撒種之早者三月種遲者不出大暑前早種者花實亦待中秋乃結耨草之功唯鋤是視其色有黑白赤三者其結角長寸許有四稜者房小而子少八稜者房大而子多皆因肥瘠所致非種性也收于榨油每石得四十觔餘其枯用以肥田若饑荒之年則留供人食

菽

凡菽種類之多與稻黍相等播種收穫之期四季相承果腹之功在人日用蓋與飲食相終始 一種大豆有黑黃兩色下種不出清明前後黃者有五月黃六月燦冬黃三種五月黃收粒少而冬黃必倍之黑者刻期八月收淮北長征騾馬必食黑豆筋力乃強凡大豆視土地肥瘠耨草勤怠雨露足慳分收入多少凡為豉為醬為腐皆大豆中取質焉江南又有高脚黃六月刈早稻方再種九十月收穫江西吉郡種法甚妙其刈稻田竟天工開物 卷上 二十

不耕墾每禾藁頭中拈豆三四粒以指扱之其藁凝露水以滋豆性克發復侵爛藁根以滋已生苗之後遇無雨亢乾則汲水一升以灌之一灌之後再耨之餘收穫甚多凡大豆入土未出芽時妨鳩雀害毆之惟人一種綠豆圓小如珠綠豆必小暑方種未及小暑而種則其苗蔓延數尺結莢甚稀若過期至于處暑則隨時開花結莢顆粒亦少豆種亦有二一曰摘綠莢先老者先摘人逐日而取之一曰拔綠則至期老足竟畝拔取也凡綠豆磨澄晒乾為粉盪片搓索食家珍貴做粉漚

漿灌田甚肥凡畜藏綠豆種子或用地灰石灰或用馬糞或用黃土拌收則四五月間不愁空蛀勤者逢晴頻晒亦免蛀凡已刈稻田夏秋種綠豆必長接斧柄擊碎土塊發生乃多凡種綠豆一日之內遇大雨板土則不復生既生之後妨雨水浸疏溝澮以洩之凡耕綠豆及大豆田地耒耜欲淺不宜深入蓋豆質根短而苗直耕土既深土塊曲壓則不生者半矣深耕二字不可施之菽類此先農之所未發者 一種豌豆此豆有黑斑點形圓同綠豆而大則過之其種十月下來年五月收凡天工開物 卷上 三

樹木葉遲者其下亦可種 一種蠶豆其莢似蠶形豆粒大于大豆八月下種來年四月收西浙桑樹之下遍繁種之蓋凡物樹葉遮露則不生此豆與豌豆樹葉茂時彼已結莢而成實矣襄漢上流此豆甚多而賤果腹之功不啻黍稷也 一種小豆赤小豆入藥有奇功白小豆一名飯豆當食助嘉穀夏至下種九月收穫種盛江淮之間 二種穠豆此豆古者野生田間今則北土盛種成粉盪皮可敵綠豆燕京負販者終朝呼穠豆皮則其產必多矣 一種白藕豆乃沿籬蔓生者一名蛾眉

豆其他豇豆虎斑豆刀豆與大豆中分青皮褐色之類
間繁一方者猶不能盡述皆充蔬代穀以粒烝民者博
物者其可忽諸

天工開物

卷上

三

乃服第二卷

宋子曰人為萬物之靈五官百體賅而存焉貴
裳煌煌山龍以治天下賤者裋褐臬裳冬以禦寒夏以
蔽體以自別于禽獸是故其質則造物之所具也屬草
木者為臬麻苧葛屬禽獸與昆蟲者為裘褐絲綿各載
其半而裳服充焉矣天孫機杼傳巧人間從本質而見
花因繡濯而得錦乃杼柚遍天下而得見花機之巧者
能幾人哉治亂經綸字義學者童而習之而終身不見
其形像豈非缺憾也先列飼蠶之法以知絲源之所自
天工開物 卷上 三
蓋人物相麗貴賤有章天實為之矣

蠶種

凡蛹變蠶蛾旬日破繭而出雌雄均等雌者伏而不動
雄者兩翅飛撲遇雌即交交一日半日方解解脫之後
雄者中枯而死雌者即時生卵承藉卵生者或紙或布
隨方所用嘉湖用桑皮厚紙一蛾計生卵二百餘粒自
然粘于紙上粒粒勻鋪天然無一堆積蠶主收貯以待
來年

蠶浴

凡蠶用浴法唯嘉湖兩郡湖多用天露石灰嘉多用鹽
鹵水每蠶紙一張用鹽倉走出鹵水二升參水浸于盂
內紙浮其面不灰逢臘月十二即浸浴至二十四日計
十二日周即澆起用微火炬乾從此珍重箱匣中半點
風濕不受直待清明抱產其天露浴者時日相同以篾
盤盛紙攤開屋上四隅小石鎮壓任從霜雪風雨雷電
滿十二日方收珍重待時如前法蓋低種經浴則自死
不出不費葉故且得絲亦多也晚種不用浴

種忌

天工開物

卷上

二四

凡蠶紙用竹木四條為方架高懸透風避日梁枋之上
其下忌桐油烟煤火氣冬月忌雪映一映即空遇大雪
下時即忙收貯明日雪過依然懸掛直待臘月浴藏

種類

凡蠶有早晚二種晚種每年先早種五六日出用中者不同
結繭亦在先其繭較輕三分之一若早蠶結繭時彼已
出蛾生卵以便再養矣晚哺戒不宜食凡三樣浴種皆謹視原
記如一錯誤或將天露者投鹽浴則盡空不出矣凡繭
色唯黃白二種川陝晉豫有黃無白嘉湖有白無黃若

將白雄配黃雌則其嗣變成褐繭黃絲以猪胰漂洗亦
成白色但終不可染漂白桃紅二色凡繭形亦有數種
晚繭結成亞腰葫蘆樣天露繭尖長如榧子形又或圓
扁如核桃形又一種不忌泥塗葉者名為賤蠶得絲偏
多凡蠶形亦有純白虎斑純黑花紋數種吐絲則同今
寒家有將早雄配晚雌者幼出嘉種一異也野蠶自為
繭出青州沂水等地樹老即自生其絲為衣能禦雨及
垢污其蛾出即能飛不傳種紙上他處亦有但稀少耳

抱養

天工開物

卷上

三五

凡清明逝三日蠶妙即不假衣衾煖氣自然生出蠶室
宜向東南周圍用紙糊風隙上無棚板者宜頂格值寒
冷則用炭火于室內助煖凡初乳蠶將桑葉切為細條
切葉不束稻麥藁為之則不損刀摘葉用甕塹盛不欲
風吹枯悴二眠以前膳筐方法皆用尖圓小竹快提過
二眠以後則不用筋而手指可拈矣凡膳筐勤苦皆視
人工急于膳者厚葉與糞濕蒸多致壓死凡眠齊時皆
吐絲而後眠若膳過須將舊葉些微揀淨若粘帶絲纏
葉在中眠起之時恐其即食一口則其病為脹死三眠

已過若天氣炎熱急宜撇出寬涼所亦忌風吹凡大眠後計上葉十二食方膳太勤則絲糙

養忌

凡蠶畏香復畏臭若焚骨灰淘毛圖者順風吹來多致觸死隔壁剪鮑魚宿脂亦或觸死電燒煤炭爐藝沉檀亦觸死懶婦便器搖動氣侵亦有損傷若風則偏忌西南西南風太勁則有合箔皆疊者凡臭氣觸來急燒殘桑葉烟以抵之

葉料

天工開物

卷上

二六

凡桑葉無土不生嘉湖用枝條垂壓今年視桑樹傍生條用竹鈎掛卧逐漸近地面至冬月則拋土壓之來春每節生根則剪開他栽其樹精華皆聚葉上不復生甚與開花矣欲葉便剪摘則樹至七八尺即斬截當頂葉則婆娑可板伐不必乘梯緣木也其他用子種者立夏桑甚紫熟時取來用黃泥水搓洗併水澆于地面本秋即長又餘來春移栽倘灌糞勤勞亦易長茂但間有生甚與開花者則葉最薄少耳又有花桑葉薄不堪用者其樹接過亦生厚葉也又有柘葉二種以濟桑葉之窮

柘葉浙中不經見川中最多寒家用浙種桑葉窮時仍啖柘葉則物理一也凡琴弦弓弦絲用柘養蠶名曰棘繭謂最堅韌凡取葉必用剪鐵剪出嘉郡桐鄉者最犀利他鄉未得其利剪枝之法再生條次月葉愈茂取資既多人工復便凡再生條葉仲夏以養晚蠶則止摘葉而不剪條二葉摘後秋來三葉復茂浙人聽其經霜自落片片掃拾以飼綿羊大獲絨氈之利

食忌

凡蠶大眠以後徑食濕葉雨天摘來者任從鋪地加食

天工開物

卷上

二七

晴日摘來者以水洒濕而飼之則絲有光澤未大眠時雨天摘葉用繩懸掛透風簷下時振其繩待風吹乾若用手掌拍乾則葉焦而不滋潤他時絲亦枯色凡食葉眠前必令飽足而眠眠起即遲半日上葉無妨也霧天濕葉甚壞蠶其晨有霧切勿摘葉待霧收時或晴或雨方剪伐也露珠水亦待吁乾而後剪摘

病症

凡蠶卵中受病已詳前款出後濕熱積壓妨忌在人初眠騰時用漆合者不可蓋掩逼出炁水凡蠶將病則腦

上放光通身黃色頭漸大而尾漸小併及眠之時遊走不眠食葉又不多者皆病作也急擇而去之勿使敗羣凡蠶強美者必眠葉而壓在下者或力弱或性懶作繭亦薄其作繭不知收法妄吐絲成濶窩者乃蠶蠶非懶蠶也

老足

凡蠶食葉足候只爭時刻自卯出妙多在辰巳二時故老足結繭亦多辰巳二時老足者喉下兩噴通明捉時嫩一分則絲少過老一分又吐去絲繭壳必薄捉者眼法高一隻不差方妙黑色蠶不見身中透光最難捉

天工開物

卷上

二九

結繭 山箔 具圖

凡結繭必如嘉湖方盡其法他國不知用火烘聽蠶結出甚至叢穉之內箱匣之中火不經風不透故所為屯漳等絹豫蜀等紬皆易朽爛若嘉湖產絲成衣即入水浣濯百餘度其質尚存其法析竹編箔其下橫架料木約六尺高地下擺列炭火炭忌爆炸方圓去四五尺即列火一盆初上山時火分兩畧輕少引他成緒蠶戀火意即時造繭不復緣走繭緒既成即每盆加火半斤吐出絲

來隨即乾燥所以經久不壞也其繭室不宜木板遮蓋下欲火而上欲風涼也凡火頂上者不以為種取種寧用火偏者其箔上山用麥稻藁斬齊隨手糾振成山頻插箔上做山之人最宜手健箔竹稀疎用短藁畧鋪洒妨蠶跌墜地下與火中也

取繭

凡繭造三日則下箔而取之其壳外浮絲一名綠匡者湖都老婦賤價買去每斤百文用銅錢墜打成線織成湖紬去浮之後其繭必用大盤攤開架上以聽治絲擴綿若用厨箱掩蓋則滯鬱而絲緒斷絕矣

天工開物

卷上

二九

物害

凡害蠶者有雀鼠蚊三種雀害不及繭蚊害不及早蠶鼠害則與之相終始防驅之智是不一法唯人所行也雀屎粘葉蠶食之立刻死爛

擇繭

凡取絲必用圓正獨蠶繭則緒不亂若雙繭併四五蠶共為繭擇去取綿用或以為絲則粗甚造綿

凡雙繭并縲絲鍋底零餘併出種繭壳皆緒斷亂不可為絲用以取綿用稻灰水煮過不宜石灰傾入清水盆內手大指去甲淨盡指頭頂開四箇四四數足用拳頂開又四四十六拳數然後上小竹弓此莊子所謂泝泝統也湖綿獨白淨清化者總緣手法之妙上弓之時惟取快捷帶水擴開若稍緩水流去則結塊不盡解而色不純白矣其治絲餘者名鍋底綿裝綿衣衾內以禦重寒謂之挾纊凡取綿人工難于取絲八倍竟日只得四兩餘用此綿墜打線織湖紬者價頗重以綿線登花機者名天工開物

卷上

三

曰花綿價尤重

治絲

縲車 具圖

凡治絲先製絲車其尺寸器具開載後圖鍋煎極沸湯絲粗細視投繭多寡窮日之力一人可取三十兩若包頭絲則只取二十兩以其苗長也凡綾羅絲一起投繭二十枚包頭絲只投十餘枚凡繭滾沸時以竹簽撥動水面絲緒自見提緒入手引入竹針眼先統星丁頭竹以棍做成如香筒樣然後由送絲干勾掛以登大關車斷絕之時尋緒丟上不必統接其絲排勻不堆積者全在送絲干

與磨不之上川蜀絲車制稍異其法架橫鍋上引四五緒而上兩人對尋鍋中緒然終不若湖制之盡善也凡供治絲薪取極燥無烟濕者則寶色不損絲美之法有六字一曰出口乾即結繭時用炭火烘一曰出水乾則治絲登車時用炭火四五兩盆盛去車關五寸許運轉如風時轉轉火意照乾是曰出水乾也若晴光又風色則不用火

調絲

凡絲議織時最先用調透光簷端宇下以木架鋪地植竹四根于上名曰絡篤絲匡竹上其傍倚柱高八尺處天工開物

卷上

三

釘具斜安小竹偃月掛鈎懸搭絲于鈎內手中執篋旋纏以俟牽經織綿之用小竹墜石為活頭接斷之時板之即下

綿絡

紡車 具圖

凡絲既饗之後以就經綿經質用少而緯質用多每絲十兩經四緯六此大畧也凡供緯饗以水沃濕絲搖車轉銚而紡于竹管之上竹用小箭竹

經具

溜眼 掌扇 經耙 印架 皆有圖

凡絲既饗之後牽經就織以直竹竿穿眼三十餘透過

篋圈名曰溜眼竿橫架柱上絲從圈透過掌扇然後纏繞經耙之上度數既足將印架細卷既網中以交竹二度一上一下間絲然後扱于篋內此篋非織篋扱篋之後以的杠與印架相望登開五七丈或過糊者就此過糊或不過糊就此卷于的杠穿綜就織

過糊

凡糊用麵筋內小粉為質紗羅所必用綾紬或用或不用其染紗不存素質者用牛膠水為之名曰清膠紗糊漿承于篋上推移染透推移就乾天氣暗明頃刻而燥

天工開物

卷上

三三

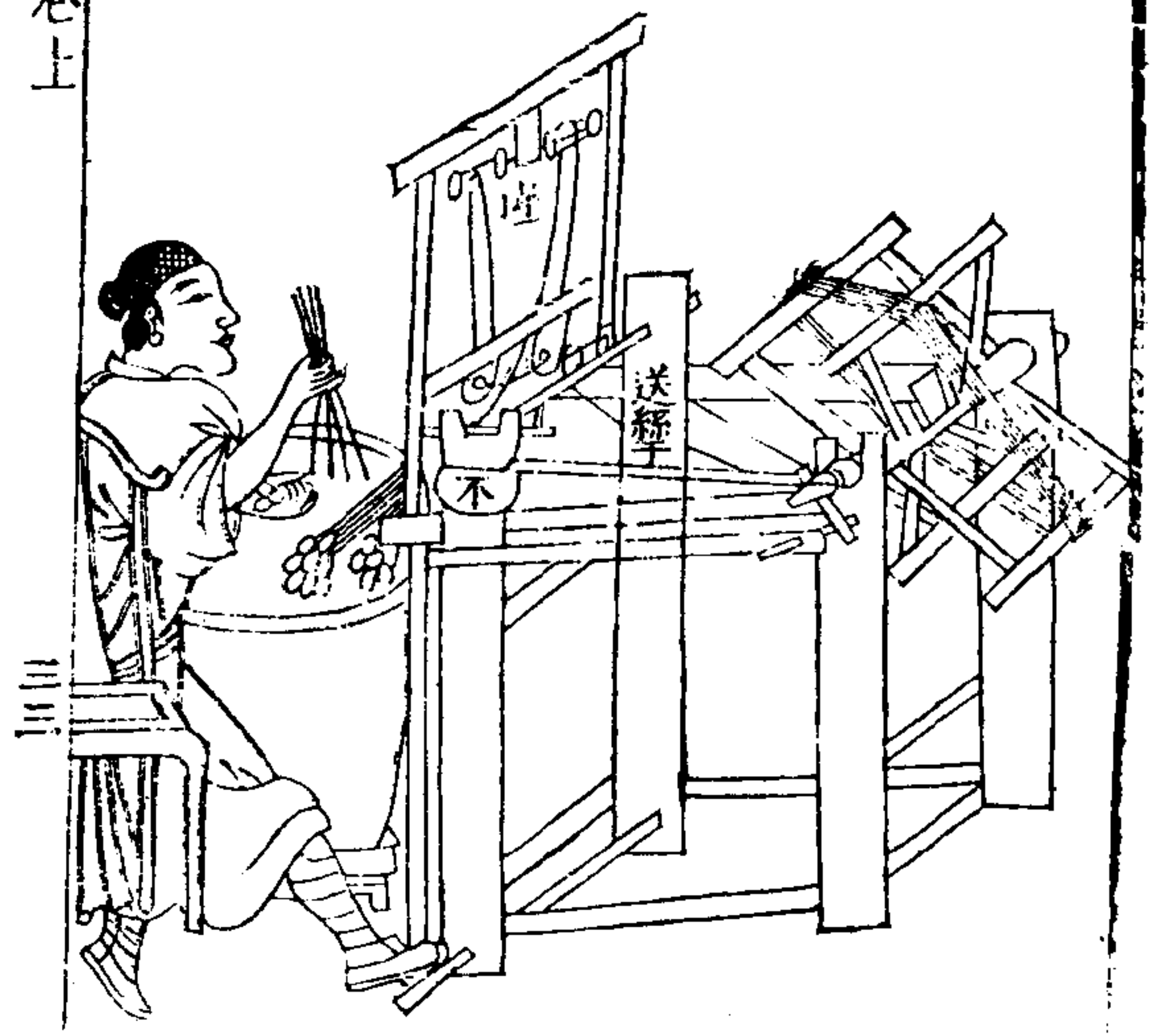


天工開物 卷上

治絲圖

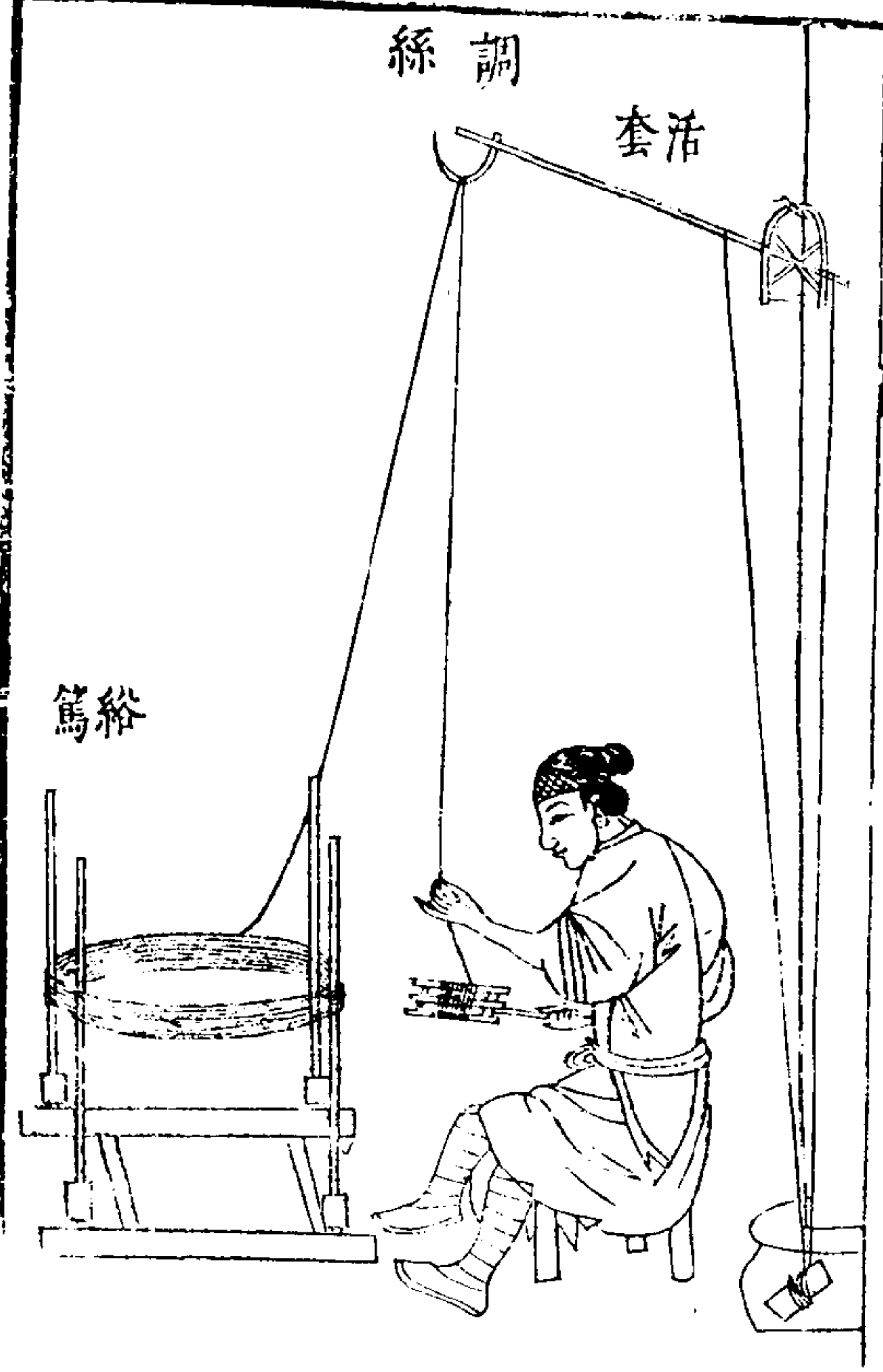
天工開物

卷上

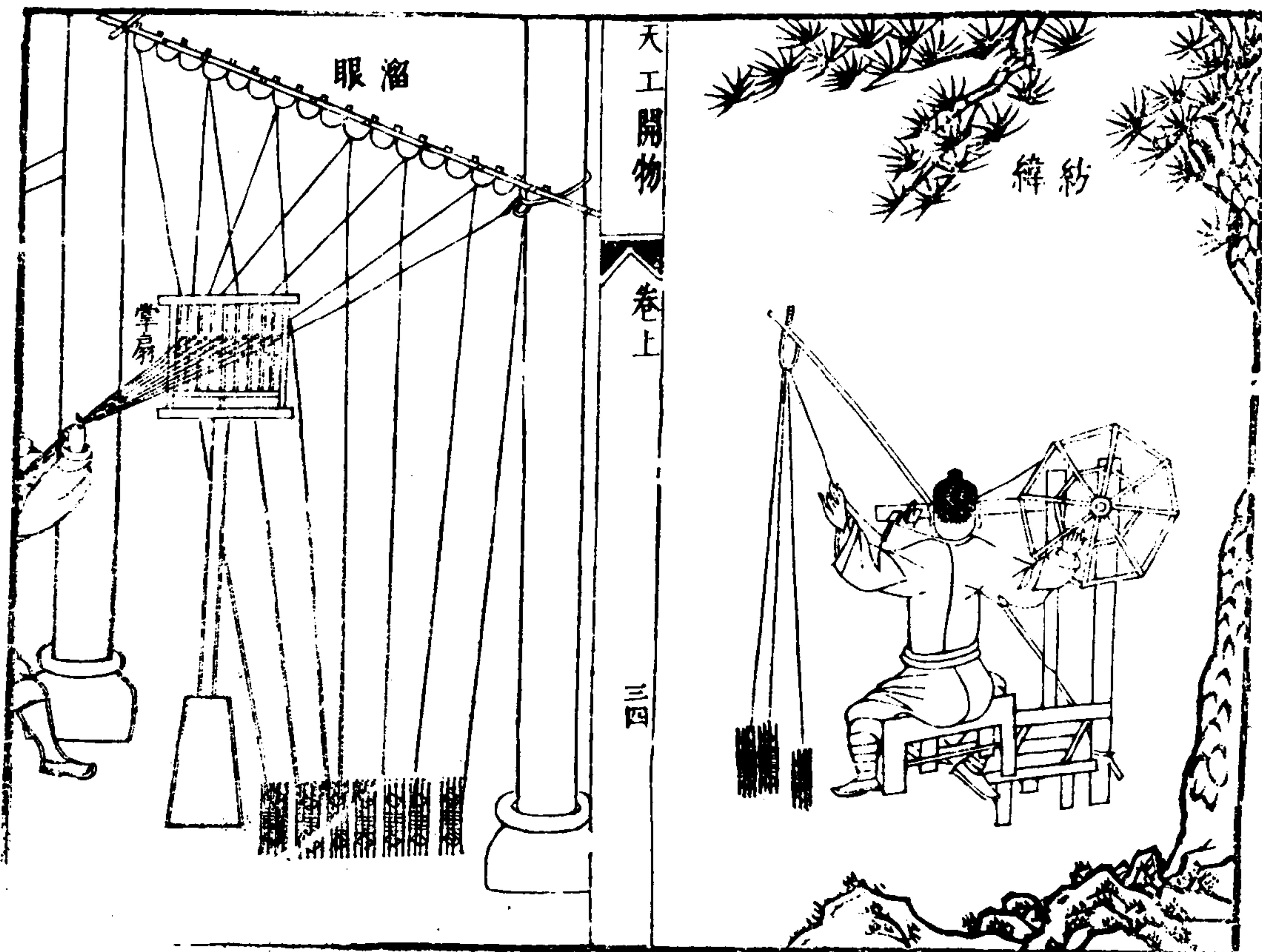


調絲

活套



四一



天工開物

卷上

三四

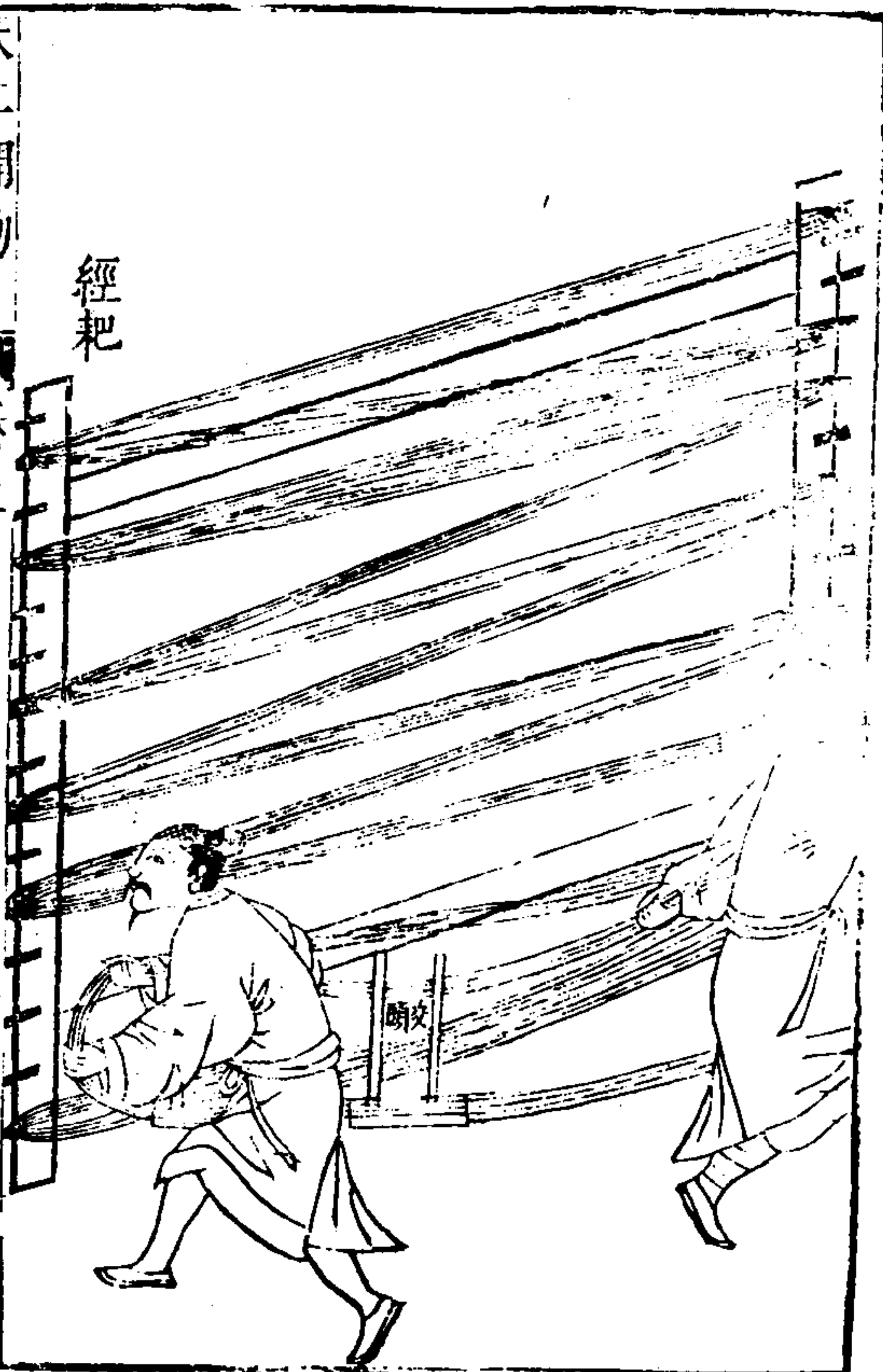
陰天必藉風力之吹也
 邊維
 凡帛不論綾羅皆別牽邊兩傍各二十餘縷邊縷必過糊用筥推移梳乾凡綾羅必三十丈五六丈一穿以省穿接繁若每疋應截畫墨于邊絲之上即知其丈尺之足邊絲不登的江別統機梁之上

經數
 凡織帛羅紗筥以八百齒為率綾絹筥以一千二百齒為率每筥齒中度經過糊者四縷合為二縷羅紗經計

天工開物

卷上

三五



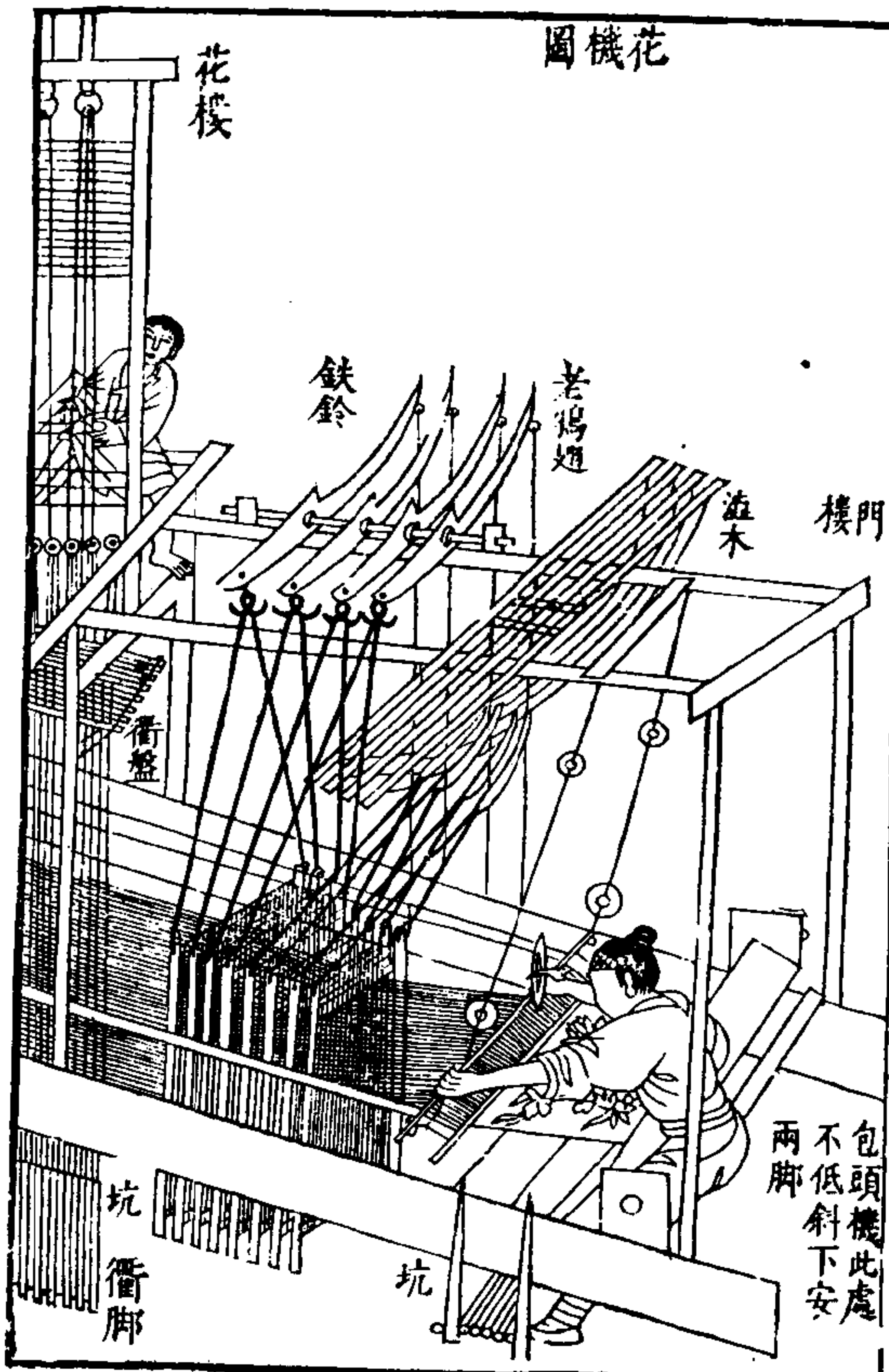
三千二百縷綾綉經計五千六千縷古書八十縷為一
 升今綾絹厚者古所謂六十升布也凡織花文必用嘉
 湖出口出水皆乾絲為經則任從提挈不憂斷接他省
 者即勉強提花潦草而已

機式具全圖

凡花機通身度長一丈六尺隆起花樓中托衢盤下垂
 衢脚水磨竹棍為之
 計一千八百根對花樓下堀坑二尺許以藏衢脚
 地氣濕者架棚二尺代之以提花小廝坐立花樓架木上機末以的杠
 卷絲中用疊助木兩枝直穿二木約四尺長其尖插于
 天工開物

卷上

三六



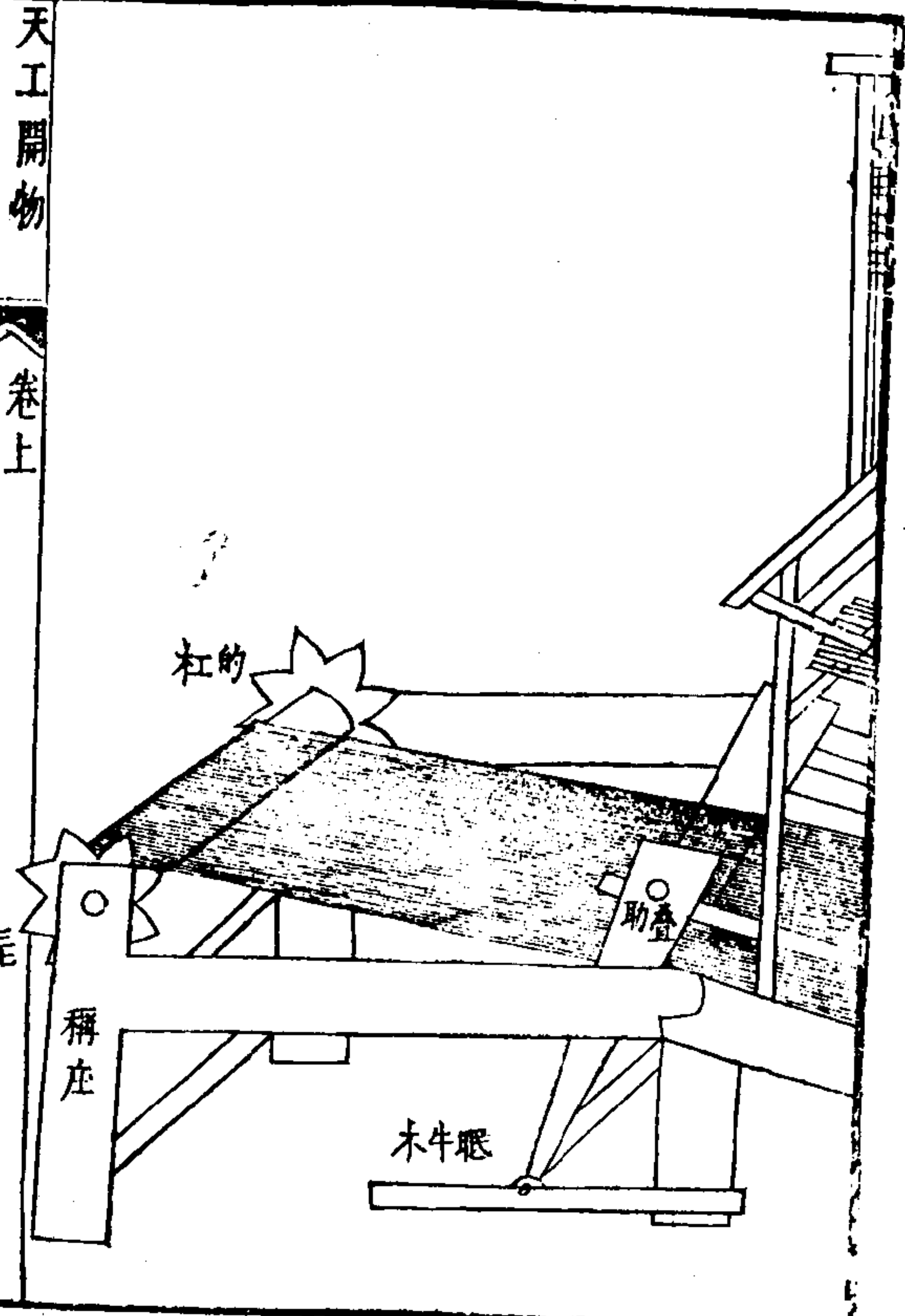
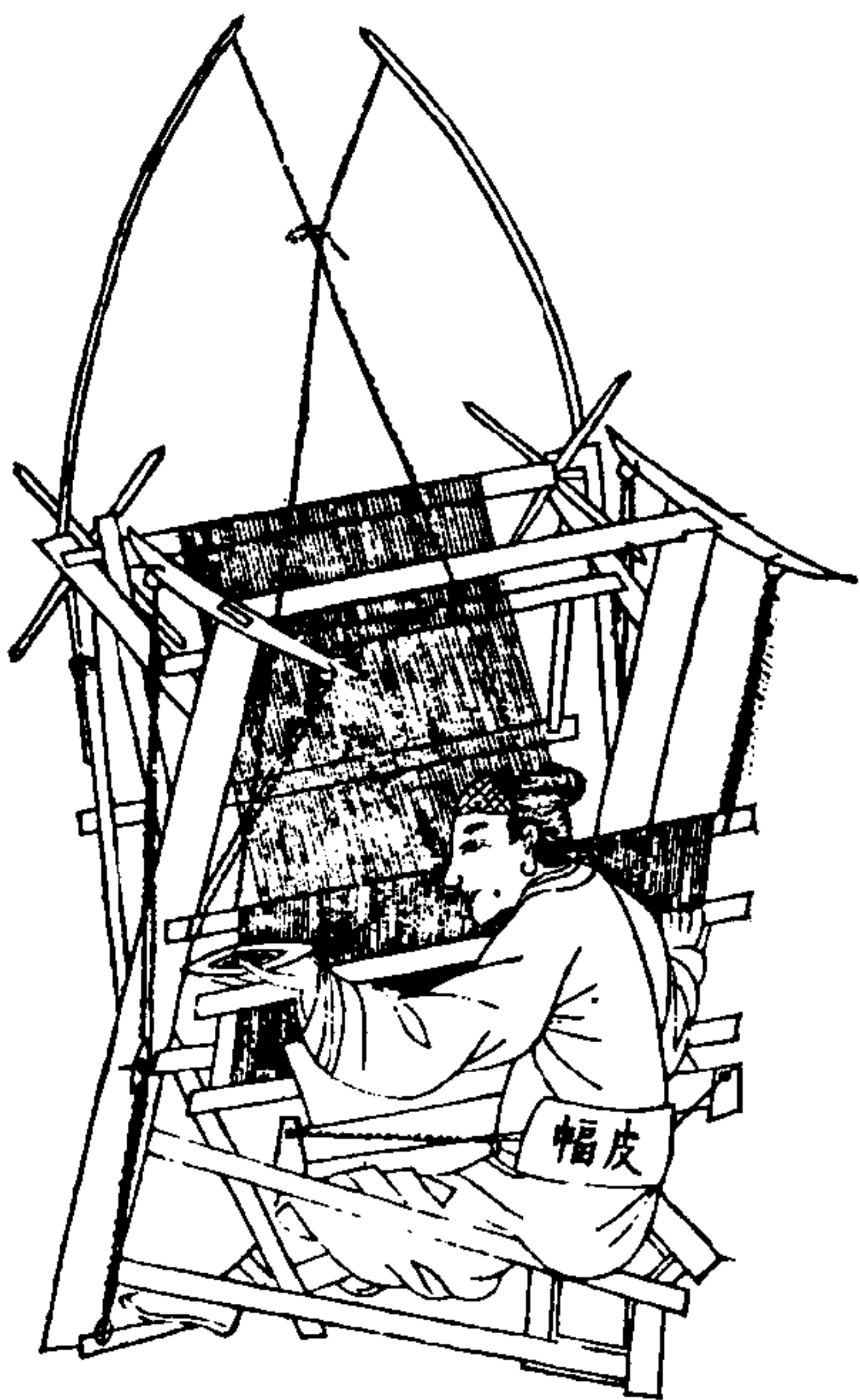
天工開物 卷上

天工開物

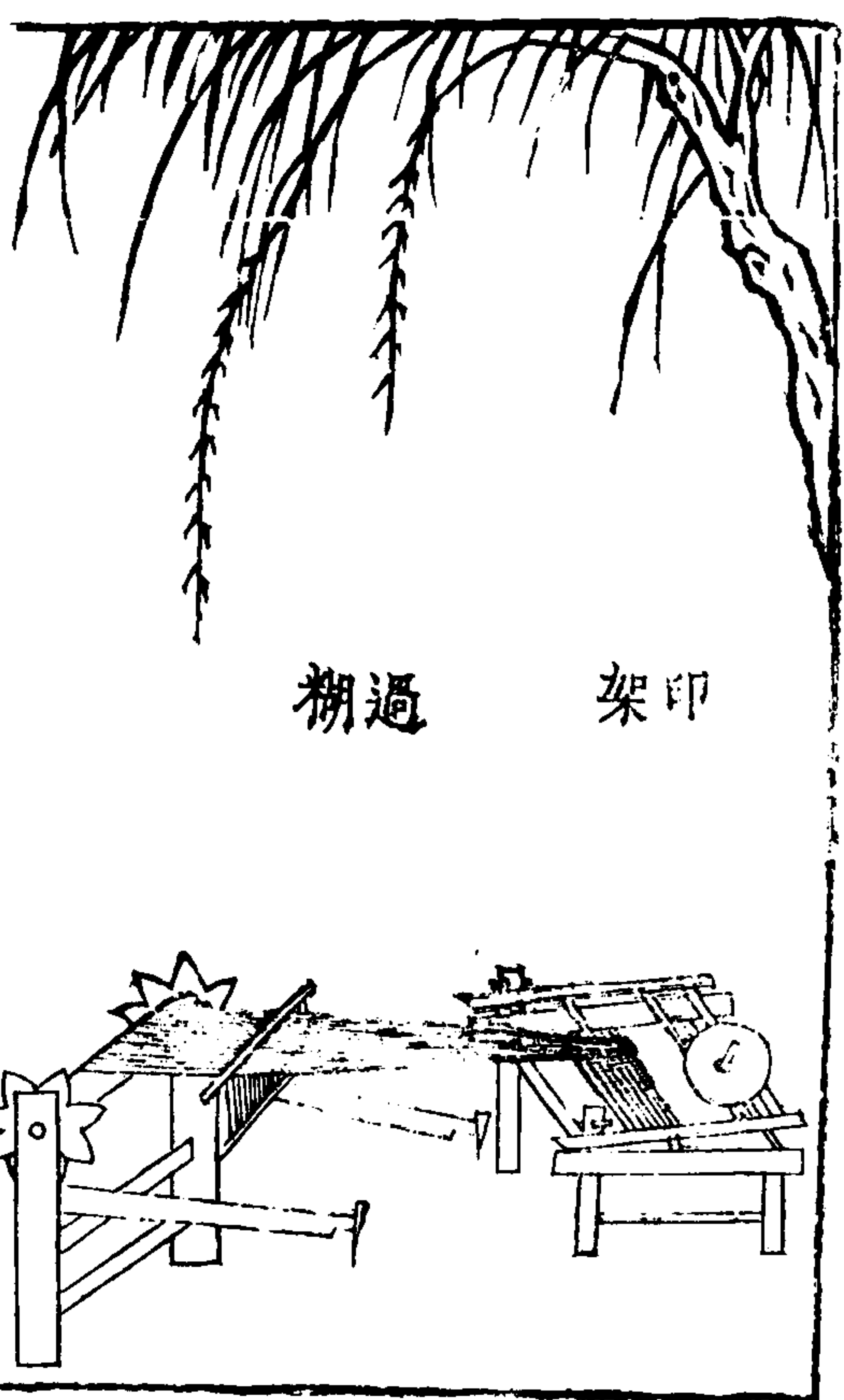
卷上

三

圖式機腰



四三



天工開物 卷上 三八

筓兩頭疊助織紗羅者視織綾絹者減輕十餘觔方妙其素羅不起花紋與軟紗綾絹踏成浪梅小花者視素羅只加枕二扇一人踏織自成不用提花之人閒住花樓亦不設衢盤與衢脚也其機式兩接前一接平安自花樓何身一接斜倚低下尺許則疊助力雄若織包頭細軟則另為均平不斜之機坐處闊二脚以其絲微細防遏疊助之力也

腰機式 具圖

凡織杭西羅地等絹輕素等緞銀條巾帽等紗不必用

花機只用小機織匠以熟皮一方真坐下其力全在腰尻之上故名腰機普天織葛苧棉布者用此機法布帛更整齊堅澤惜今傳之猶未廣也

花本

凡工匠結花本者心計最精巧畫師先畫何等花色于紙上結本者以絲線隨畫量度筭計分寸秒忽而結成之張懸花樓之上即織者不知成何花色穿綜帶經隨其尺寸度數提起衢脚梭過之後居然花現蓋綾絹以浮經而見花紗羅以糾緯而見花綾絹一梭一提紗羅來梭提往梭不提天孫機杼人巧備矣

穿經

凡絲穿綜度經必用四人列坐過筓之人手執筓把先插以待絲至絲過筓則兩指執定足五七十筓則絲結之不亂之妙消息全在交竹即接斷就絲一扯即長數寸打結之後依還原度此絲本質自具之妙也

分名

凡羅中空小路以透風涼其消息全在軟綜之中袞頭兩扇打綜一軟一硬凡五梭三梭最厚者七梭之後踏起軟

綜自然糾轉諸經空路不粘若平過不空路而仍稀者
曰紗消息亦在兩扇衮頭之上直至織花綾紬則去此
兩扇而用枕綜八扇凡左右手各用一梭交互織者曰
縐紗凡單經曰羅地雙經曰絹地五經曰綾地凡花分
實地與綾地綾地者尤實地者暗先染絲而後織者曰
縐北土屯絹亦先染絲就絲紬機上織時兩梭輕一梭重空出稀
路者名曰秋羅此法亦起近代凡吳越秋羅閩廣懷素
皆利搢紳當暑服屯絹則爲外官卑官遜別錦繡用也
熟練

凡帛織就猶是生絲煮練方熟練用稻藁灰入水煮以
猪胰脂陳宿一晚入湯浣之寶色燁然或用烏梅者寶
色畧減凡早絲爲經晚絲爲緯者練熟之時每十兩輕
去三兩經緯皆美好早絲輕化只二兩練後日乾張急
以大蚌壳磨使垂鈍通身極力刮過以成寶色

龍袍

凡上供龍袍我朝局在蘇杭其花樓高一丈五尺能手
兩人板提花本織過數寸卽換龍形各房闔合不出一
手緒黃亦先染絲工器原無殊異但人工慎重與資本

皆數十倍以效忠敬之誼其中節目微細不可得而詳
改云

倭緞

凡倭段制起東夷漳泉海濱效法爲之絲質來自川蜀
商人萬里販來以易胡椒歸里其織法亦自夷國傳來
蓋質已先染而斷綿夾藏經面縐過數寸卽刮成黑光
比虜互市者見而悅之但其帛最易朽汚冠弁之上頃
刻集灰不頌之間移日捐壞今華夷皆賤之將來爲棄
物織法可不傳云

布衣

趕

彈

紡具圖

凡棉布禦寒貴賤同之棉花古書名臬麻種遍天下種
有木棉草棉兩者花有白紫二色種者白居十九紫居
十一凡棉春種秋花花先綻者逐日摘取取不一時其
花粘于干腹登趕車而分之去子取花懸弓彈化爲挾
全襖者就此止功彈後以木板擦成長條以登紡車引緒糾成
紗縷然後統篋牽經就織凡訪工能者一手握三管紡
于錠上捷則不堅凡棉布寸土皆有而織造尚淞江漿染尚
蕪湖凡布縷緊則堅緩則脆礮石取江北性冷質膩者

每塊佳者石不發燒則縷紫不鬆泛蕪湖巨店首尚佳
值十餘金石廣南為布藪而偏取遠產必有所試矣為衣蔽浣猶
尚寒砧擣聲其義亦猶是也外國朝鮮造法相同惟西
洋則未覈其質併不得其機織之妙凡織布有雲花斜
文象眼等皆倣花機而生義然既曰布衣太素足矣織
機十室必有不必具圖

天工開物

卷上

四一



棉彈

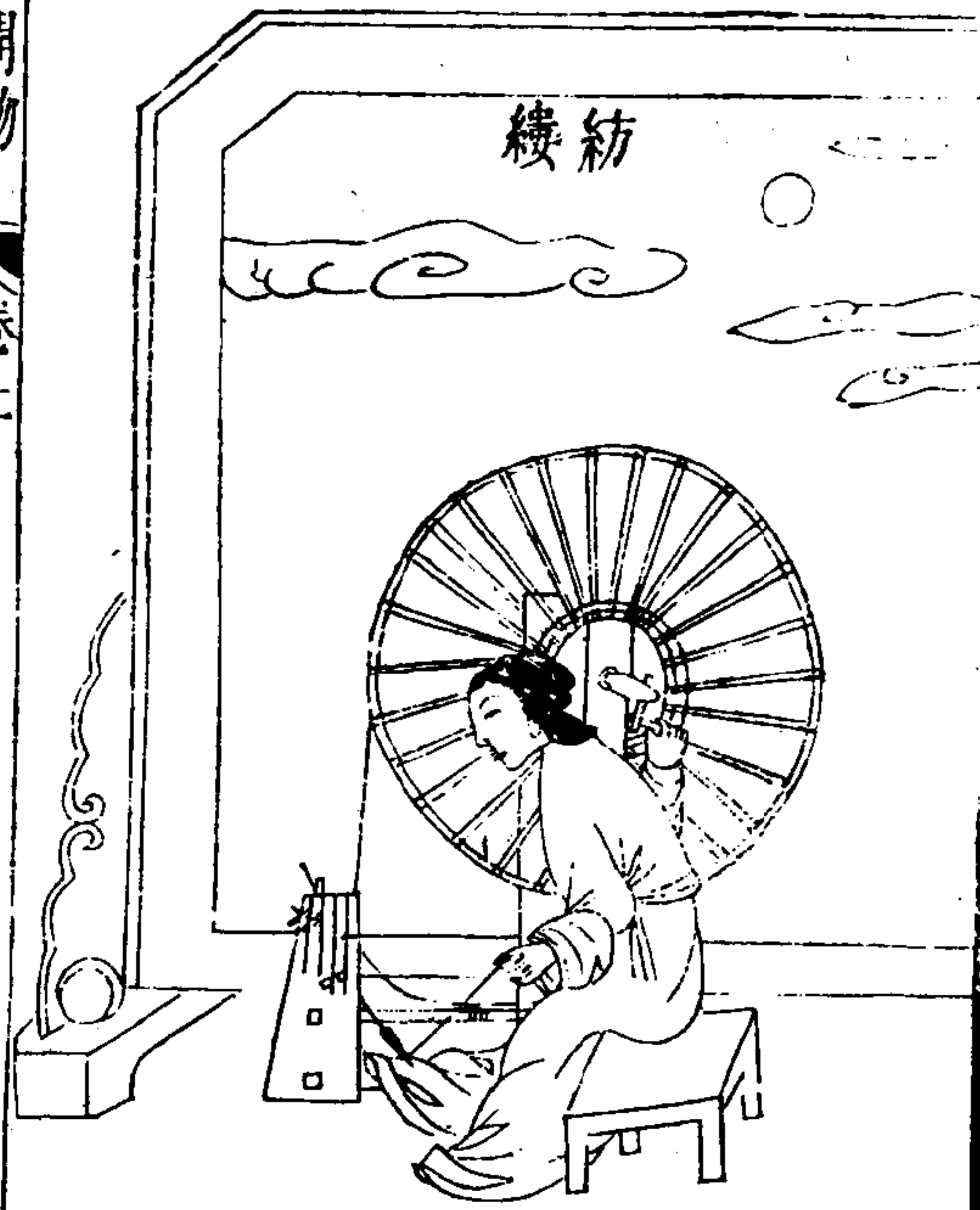
天工開物

卷上

四二



紡縷



天工開物

卷上

四四

臬著

凡衣衾挾纊禦寒百入之中止一人用繭綿餘皆臬著
古縕袍今俗名胖襖棉花既彈化相衣衾格式而入裝
之新裝者附體輕煖經年板緊煖氣漸無取出彈化而
重裝之其煖如故

夏服

凡苧麻無土不生其種植有撒子分頭兩法池郡每歲以草糞壓
頭其根隨土而高廣南色有青黃兩樣每歲有兩刈者
青麻撒子種田茂甚
有三刈者績為當暑衣裳帷帳凡苧皮剥取後喜日燥

天工開物 卷上

乾見水即爛破析時則以水浸之然只耐二十刻久而
不析則亦爛苧質本淡黃漂工化成至白色先用稻灰
過入長流水再漂再晒以成至白 紡苧紗能者用脚車一女工併敵三
工惟破析時窮日之力只得三五銖重織苧機具與織
棉者同凡布衣縫線革履串繩其質必用苧糾合凡葛
蔓生質長于苧數尺破析至細者成布貴重又有苧麻
一種成布甚粗最粗者以充喪服即苧布有極粗者漆
家以盛布灰大內以充火炬又有蕉紗乃閩中取芭蕉
皮析緝為之輕細之甚值賤而質穉不可為衣也

天工開物

卷上

四五

裘

凡取獸皮製服統名曰裘貴至貂狐賤至羊鹿值分百
等貂產遼東外徼建州地及朝鮮國其鼠好食松子夷
人夜伺樹下屏息悄聲而射取之一貂之皮方不盈尺
積六十餘貂僅成一裘服貂裘者立風雪中更煖于宇
下眯入月中拭之即出所以貴也色有三種一白者曰
銀貂一純黑一黧黃黑而毛長者近值凡狐貉亦產燕
一帽套已五十金齊遼汴諸道純白狐腋裘價與貂相倣黃褐狐裘值貂
五分之一禦寒溫體功用次于貂凡關外狐取毛見底

四七

青黑中國者吹開見白色以此分優劣羊皮裘毋賤子
貴在腹者名曰胞羔毛文初生者名曰乳羔皮上毛似

三月者曰跑羔七月者曰走羔毛文胞羔乳羔為裘不
羶古者羔裘為大夫之服今西北搢紳亦貴重之其老

大羊皮硝熟為裘裘質癡重則賤者之服耳然此皆綿
羊所為若南方短毛革硝其醇如紙薄止供畫燈之用

而已服羊裘者腥羶之氣習久而俱化南方不習者不
堪也然寒涼漸殺亦無所用之麂皮去毛硝熟為襖褲

禦風便體襪靴更佳此物廣南繁生外中土則積集楚
天工開物 卷上 四六

中望華山為市皮之所麂皮且禦蝟患比人製衣而外
割條以綠衾邊則蝎自遠去虎豹至文將軍用以彰身

犬豕至賤後夫用以適足西戎尚獺皮以為毳衣領飾
襄黃之人窮山越國射取而遠貨得重價為殊方異物

如金絲猿上用為帽套扯里猴御服以為袍皆非中華
物也獸皮本人此其大畧方物則不可殫述飛禽之中

有取鷹腹鷹協毳毛殺生盈萬乃得一裘名天鵝絨者
將焉用之

褐 氈

凡綿羊有二種一曰蓑衣羊剪其毳為氈為絨片帽襪
遍天下胥此出焉古者西域羊未入中國作褐為賤者

服亦以其毛為之褐有粗而無精今日粗褐亦間出此
羊之身此種自徐淮以北州郡無不繁生南方唯湖郡

飼畜綿羊一歲三剪毛夏季希每羊一隻歲得絨襪料
三雙生羔牝牡合數得二羔故北方家畜綿羊百隻則

歲入計百金云一種裔芳羊畜唐末始自西域傳來外
毛不甚長內毳細軟取織絨褐秦人名曰山羊以別

于綿羊此種先自西域傳入臨洮今蘭州獨盛故褐之
天工開物 卷上 四七

細者皆出蘭州一曰蘭絨番語謂之孤古絨從其初號
也山羊毳絨亦分兩等一曰撈絨用梳櫛撈下打線織

帛曰褐子把子諸名色一曰拔絨乃毳毛精細者以雨
指甲逐莖擣下打線織絨褐此褐織成指面如絲帛滑

膩每人窮日之力打線只得一錢重費半載工夫方成
匹帛之料若撈絨打線日多拔絨數倍凡打褐絨線治

鉛為錘墜于緒端兩手宛轉搓成凡織絨褐機大于布
機用綜八扇穿經度縷下施四踏輪踏起經隔二拋縷

故織出文成斜現其梭長一尺二寸機織羊種皆彼時

歸夷傳來再詳故至今織工皆其族類中國無與也凡
 綿羊剪毳粗者為瓊細者為絨瓊皆剪燒沸湯投于其
 中搓洗俟其粘合以木板定物式鋪絨其上運軸趕成
 凡瓊絨白黑為本色其餘皆染色其瓊俞瓊魯等名稱
 皆華夷各方語所命若最粗而為毯者則駑馬諸料雜
 錯而成非專取料于羊也

彰施第三卷

宋子曰霄漢之間雲霞異色閭浮之內花葉殊
 象而聖人則之以五采彰施于五色有虞氏豈無所用
 其心哉飛禽衆而鳳則丹走獸盈而麟則碧夫林林青
 禾望闕而拜黃朱也其義亦猶是矣老子曰甘受和白
 受采世間絲麻裘褐皆具素質而使殊顏異色得以尚
 焉謂造物不勞心者吾不信也

諸色質料

大紅色

其質紅花餅一味用烏梅水煎出又用鹼水澄
 數次或稻藁灰代鹼功用亦同澄得多次色則

鮮甚染房討便宜者先染蘆木打脚凡紅花最忌沉麝
 袍服與衣香共汙旬月之間其色即毀凡紅花染帛之
 後若欲退轉但浸濕所染帛以鹼水稻灰水滴上數十
 點其紅一毫叔轉仍還原質所收之水藏于綠豆粉內
 放出染紅半滴不耗染家以為秋訣不以告人蓮紅桃紅
 紅花餅一味浸深分兩加減而成是四木紅色用蘇木
 色皆非黃繭絲所可為必用白絲方現木紅色用蘇木
 明礬紫蘇木為地青礬尚之緒黃色制未鵝黃色黃藥
 楮子紫蘇木為地青礬尚之緒黃色制未鵝黃色黃藥
 金黃色蘆木煎水染復用茶褐色蓮子殼煎水染大紅
 官綠色槐花煎水染藍靛豆綠色黃藥水染靛水蓋今
 者名草豆油綠色槐花薄染天青色蘇木水蓋蒲萄
 綠色甚鮮油綠色青礬蓋蘇木水蓋
 青色入靛礬深染蛋青色後入靛礬翠藍天藍俱靛

水分玄色法將藍芽深青蘆木楊梅皮等分煎水蓋又一
 深淺法將藍芽深青蘆木楊梅皮等分煎水蓋又一
 布帛易朽月白草白二色俱靛水微染今法用莧象牙色木
 煎水薄染蘇木水薄染入蓮附染包頭青色此
 或用黃土蘇木水薄染入蓮附染包頭青色此
 不出藍靛用栗殼或蓮子殼煎煮一日漉起然附染毛
 後入鐵砂皂礬內再煮一宵即成深黑色附染毛
 青布色法布青初尚蕪湖千百年矣以其漿礮成青光
 出近代其法取外國皆貴重之人情久則生厭毛青乃
 膠水參豆漿水一過先蓄好靛名曰標礮入內薄染即
 起紅焰之色隱然
 此布一時重用

藍澱

凡藍五種皆可為澱茶藍即菘藍插根活蓼藍馬藍吳
 天工開物 卷上 五十

藍等皆撒子生近又出蓼藍小葉者俗名莧藍種更佳
 凡種茶藍法冬月割穫將葉片削下入窖造澱其身
 斬去上下近根留數寸薰乾埋藏土內春月燒淨山土
 使極肥鬆然後用錐鋤其鋤勾未向刺土打斜眼插入
 于內自然活根生葉其餘藍皆收子撒種畦圃中暮春
 生苗六月採實七月刈身造澱凡造澱葉與莖多者入
 窖少者入桶與缸水浸七日其汁自來每水漿壹石下
 石灰五升攪衝數十下澱信即結水性定時澱澄于底
 近來出產閩人種山皆茶藍其數倍于諸藍山中結箬

篋輸入舟航其掠出浮沫晒乾者曰靛花凡靛入礮必
 用稻灰水先和每日手執竹棍攪動不可計數其最佳
 者曰標礮

紅花

紅花場圃撒子種二月初下種若太早種者苗高尺許
 即生蟲如黑蟻食根立斃凡種地肥者苗高二三尺每
 路打撈縛繩橫闌以備狂風拗折若瘦地尺五以下者
 不必為之紅花入夏即放綻花下作棧彙多刺花出棧
 上採花者必侵晨帶露摘取若日高露干其花即已結
 天工開物 卷上 五二

閉成實不可採矣其朝陰雨無露放花較少盱摘無防
 以無日色故也紅花逐日放綻經月乃盡入藥用者不
 必製餅若入染家用者必以法成餅然後用則黃汁淨
 盡而真紅乃現也其子剪壓出油或以銀箔貼扇面用
 此油一刷火上照乾立成金色

造紅花餅法

帶露摘紅花搗熟以水淘布袋絞去黃汁又搗以酸粟
 或米泔清又淘又絞袋去汁以青高覆一宿捏成薄餅
 陰乾收貯染家得法我朱孔揚所謂猩紅也染紙吉禮
 用亦必用

製餅不然
全無色

附燕脂

燕脂古造法以紫餅染綿者為上紅花汁及山榴花汁者次之近濟寧路但取染殘紅花滓為之值甚賤其滓乾者名曰紫粉丹青家或収用染家則糟粕棄也

槐花

凡槐樹十餘年後方生花實花初試未開者曰槐蕊綠亦所需猶紅花之成紅也取者張度與稠其下而承之以水煮一沸澆乾捏成餅人染家用既放之花色漸入

天工開物

卷上

五二

黃収用者以石灰少許晒拌而藏之

粹精第四卷

宋子曰天生五穀以育民美在其中有黃裳之意焉稻以糠為甲麥以麩為衣粟梁黍稷毛羽隱然播精而擇粹其道寧終秘也飲食而知味者食不厭精杵臼之利萬民以濟蓋取諸小過為此者豈非人貌而天者哉

攻稻

擊禾 風車 石碾 碓 皆具圖
軋禾 水碓 臼 篩

凡稻刈穫之後離藁取粒束藁于手而擊取者半聚藁于場而曳牛滾石以取者半凡束手而擊者受擊之物或用木桶或用石板収獲之時雨多霽少田稻交濕不

天工開物

卷上

五三

可登場者以木桶就田擊取晴霽稻乾則用石板甚便也凡服牛曳石滾壓場中視人手擊取者力省三倍但作種之穀恐磨去殼尖減削生機故南方多種之家場禾多藉牛力而來年作種者則寧向石板擊取也凡稻最佳者九穰一秕倘風雨不時耘耔失節則六穰四秕者容有之凡去秕南方盡用風車扇去北方稻少用颶法即以颶麥黍者颶稻蓋不若風車之便也凡稻去殼用礮去膜用舂用碾然水碓主舂則兼併礮功燥乾之穀入碾亦省礮也凡礮有二種一用木為之截木尺許

質多斷合成大磨形兩扇皆鑿縱斜齒下合植筍穿貫
用上合空中受穀木礮攻米二千餘石其身乃盡凡木礮
穀不甚燥者入礮亦不碎故入貢軍國漕儲千萬皆出
此中也一土礮析竹匡圍成圈實潔淨黃土于內上下
兩面各嵌竹齒上合筍空受穀其量倍于木礮穀稍滋
濕者入其中即碎斷土礮攻米二百石其身乃朽凡木
礮必用健夫土礮即孱婦弱子可勝其任庶民饗殮皆
出此中也凡既礮則風扇以去糠秕傾入篩中團轉穀
未剖破者浮出篩面重復入礮凡篩大者圍五尺小者
天工開物 卷上 五四

平之大者其中心偃隆而起健夫利用小者弦高二寸
其中平窠婦子所需也凡稻米既篩之後入臼而舂臼
亦兩種八口以上之家墪地藏石臼其上臼量大者容
五斗小者半之橫木穿插確頭確嘴治鐵為之足踏其
末而舂之不及則粗太過則粉精糧從此出焉晨炊無
多者斷木為手杵其臼或木或石以受舂也既舂以後
皮膜成粉名曰細糠以供犬豕之豢荒歉之歲人亦可
食也細糠隨風扇播揚分去則膜塵淨盡而粹精見矣
凡水碓山國之人居河濱者之所為也攻稻之法省人

力十倍人樂為之引水成功即筒車灌田同一制度也
設曰多寡不一值流水少而地窄者或兩三日流水洪
而地室寬者即並列十臼無憂也江南信郡水碓之法
巧絕蓋水碓所愁者埋臼之地卑則洪潦為患高則承
流不及信郡造法即以一舟為地樞樁維之築土舟中
陷臼于其上中流微堰石梁而碓已造成不煩琢木壅
坡之力也又有一舉而三用者激水轉輪頭一節轉磨
成麵二節運確成米三節引水灌于稻田此心計無遺
者之所為也凡河濱水碓之國有老死不見礮者去糠
天工開物 卷上 五五

去膜皆以臼相終始惟風篩之法則無不同也凡礮砌
石為之承藉轉輪皆用石牛犢馬駒惟人所使蓋一牛
之力日可得五人但人其中者必極燥之穀稍潤則碎
斷也

攻麥 颶 磨 羅 具圖

凡小麥其質為麵蓋精之至者稻中再舂之米粹之至
者麥中重羅之麩也小麥收穫時束藁擊取如擊稻法
其去秕法比土用颶蓋風扇流傳未遍率土也凡颶不
在宇下必待風至而後為之風不至雨不收皆不可為

也凡小麥既颺之後以水淘洗塵垢淨盡又復晒乾然後入磨凡小麥有紫黃二種紫勝于黃凡佳者每石得麩一百二十觔劣者損三分之一也凡磨大小無定形大者用肥健力牛曳轉其牛曳磨時用桐壳掩眸不然則眩暈其腹繫桶以盛遺不然則穢也次者用驢磨觔兩稍輕又次小磨則止用人推挨者凡力牛一日攻麥二石驢半之人則強者攻三斗弱者半之若水磨之法其詳已載攻稻水碓中制度相同其便利又三倍于牛積也凡牛馬與水磨皆懸袋磨上上寬下窄貯麥數斗

天工開物

卷上

五六

羅匡之底用絲織羅地絹爲之湖絲所織者羅麩千石不捐若他方黃絲所爲經百石而已朽也凡麩既成後寒天可經三月春夏不出二十日則鬱壞爲食適口貴及時也凡大麥則就春去膜炊飯而食爲粉者十無一焉蕎麥則微加春杵去永然後或春或磨以成粉而後食之蓋此類之視小麥精粗貴賤大徑庭也

攻黍稷粟梁麻菽

小碾

柳具圖

凡攻治小米颺得其實春得其精磨得其粹風颺車扇而外簸法生焉其法篋織爲圓盤鋪米其中擠勻揚播輕者居前襟棄地下重者在後嘉實存焉凡小米春磨揚播制器已詳稻麥之中唯小碾一制在稻麥之外北方攻小米者家置石墩中高邊下邊沿不開槽鋪米墩上婦子兩人相向接手而碾之其碾石圓長如牛起石而兩頭插木柄米墮邊時隨手以小篲掃上家有此具杵臼竟懸也凡胡麻刈穫于烈日中晒乾束爲小把兩手執把相擊麻粒綻落承藉以簞席也凡麻篩與米篩小者同形而目密五倍麻從目中落葉殘角屑皆浮篩上而棄之凡豆菽刈穫少者用枷多而省力者仍鋪場

天工開物

卷上

五七

烈日晒乾牛曳石赶而壓落之凡打豆枷竹木竿為柄
其端錐圓眼拴木一條長三尺許鋪豆于場執柄而擊
之凡豆擊之後用風扇揚去莢葉篩以繼之嘉實洒然
人廩矣是故舂磨不及麻磴碾不及菽也

攻治成糧諸色圖

天工開物

卷上

五八



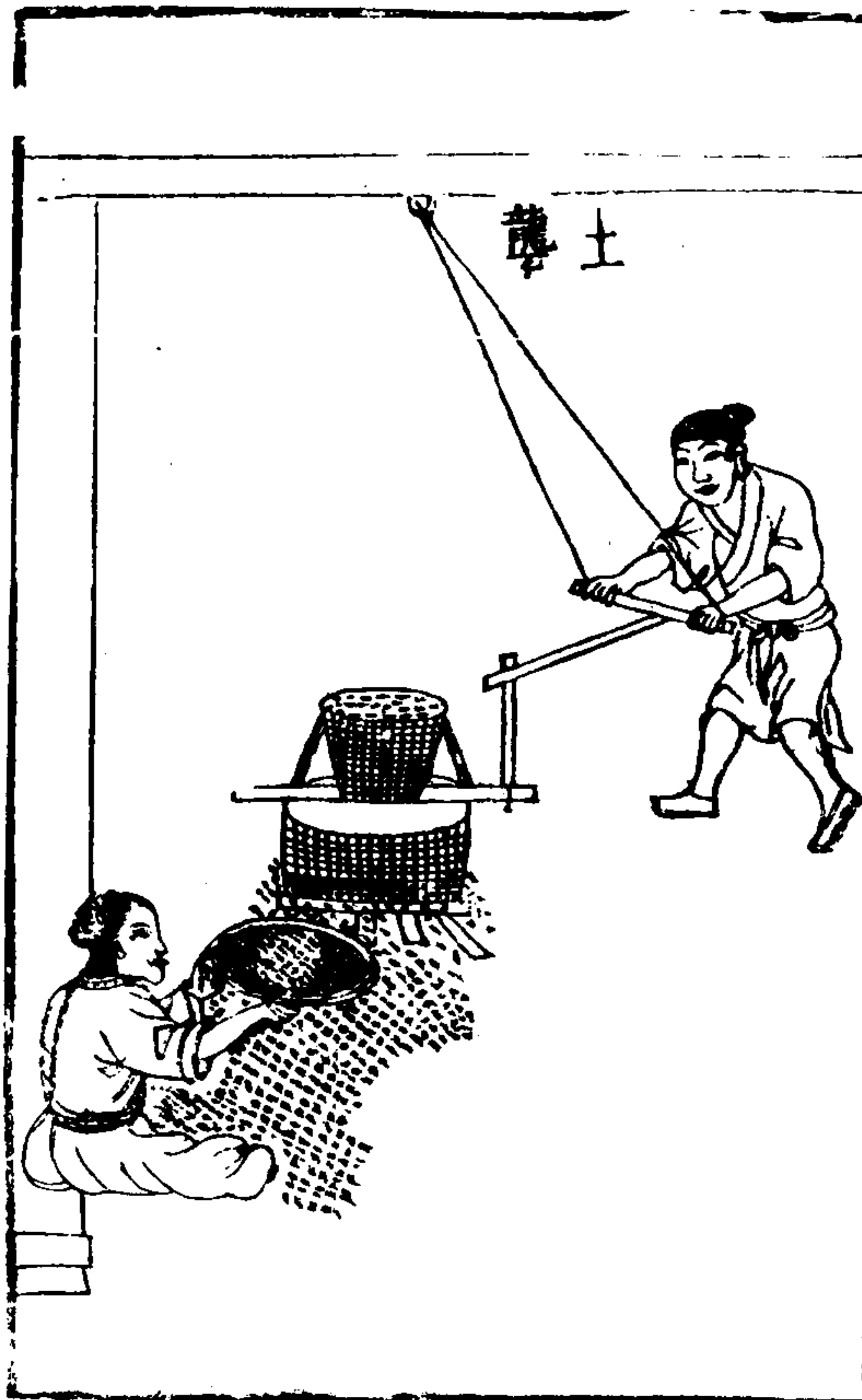
濕田擊稻

天工開物

卷上

五九

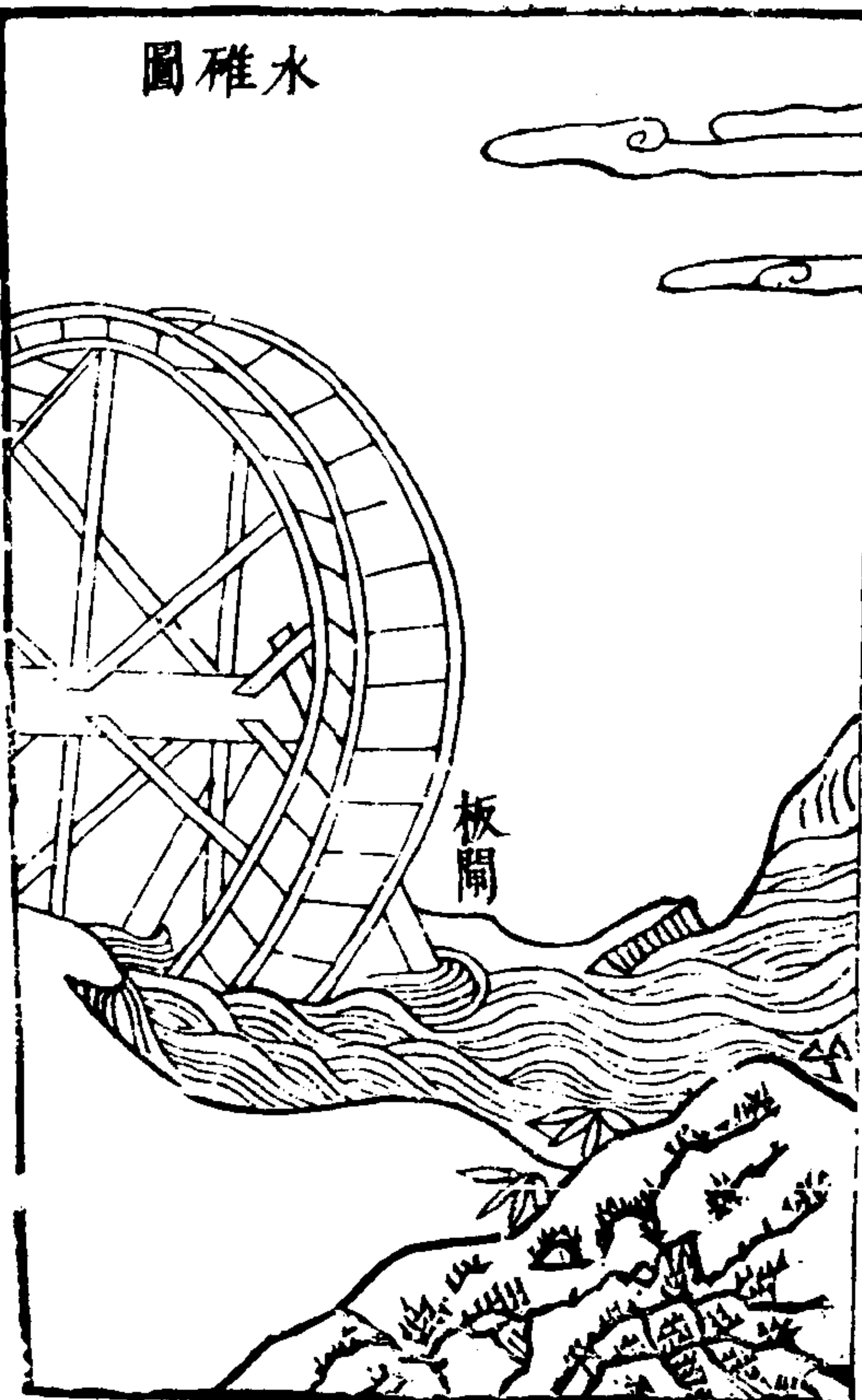




天工開物

卷上

六十一

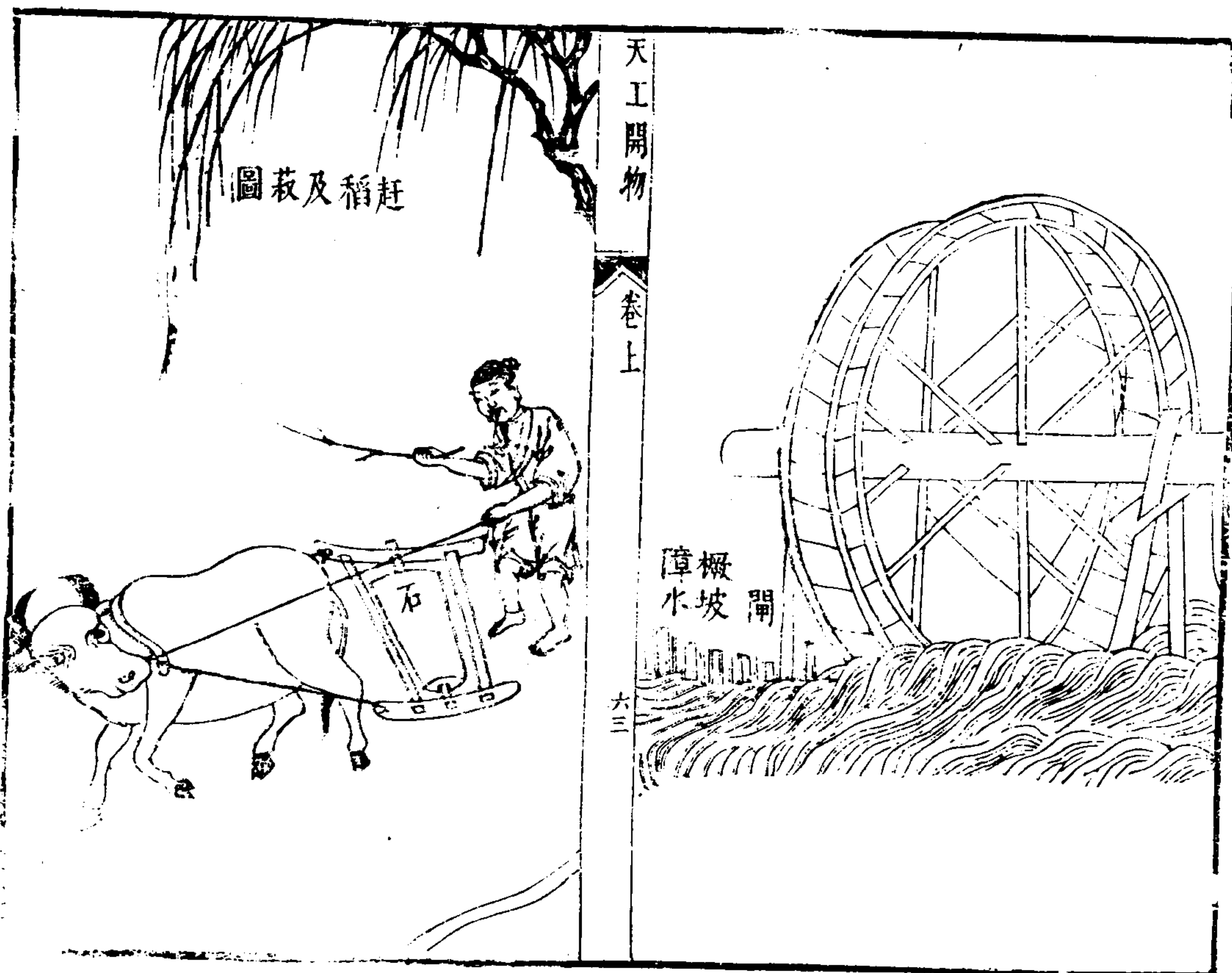
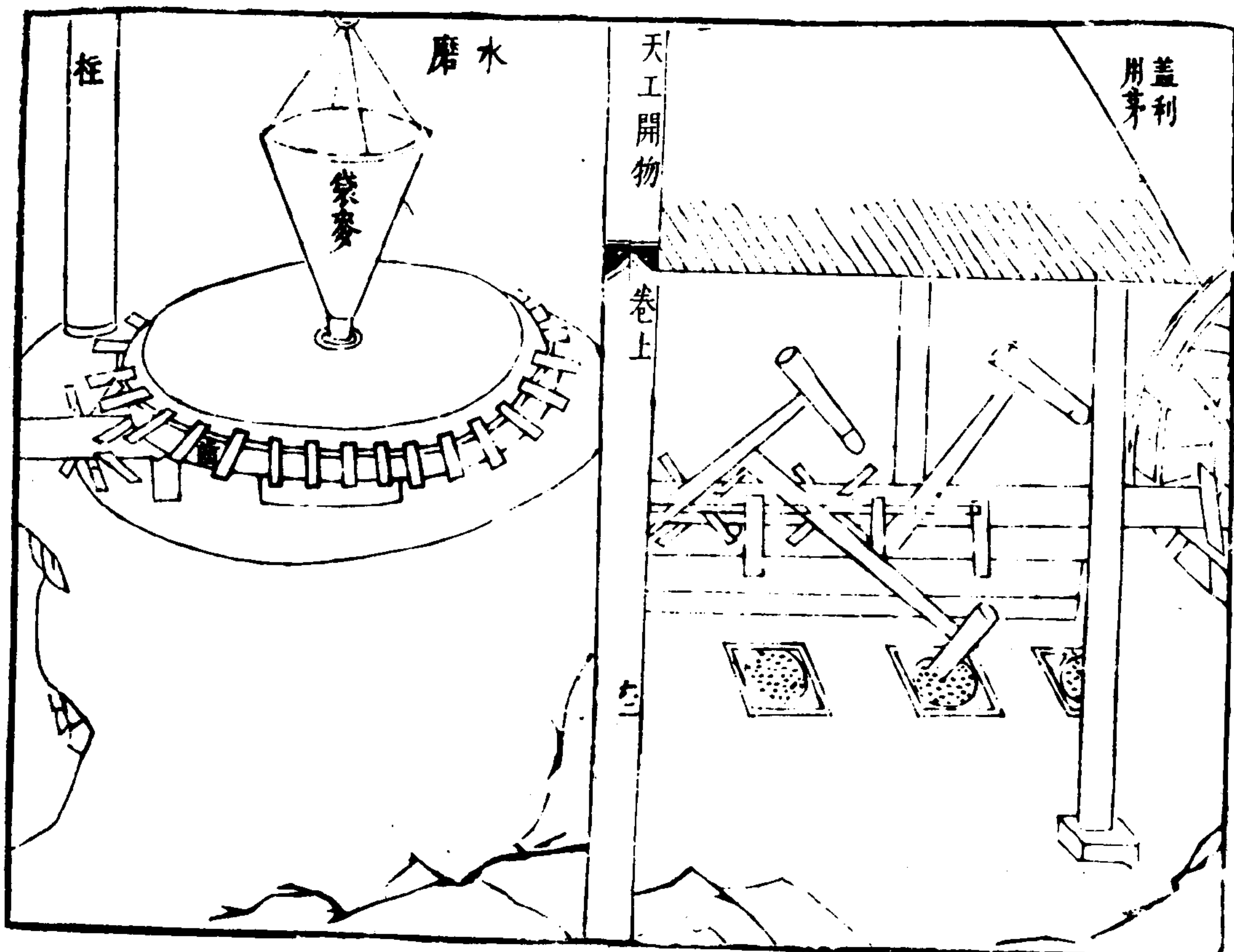


天工開物

卷上

六十二







作鹹第五卷

宋子曰天有五氣是生五味潤下作鹹王訪箕子而首聞其義焉口之于味也辛酸甘苦經年絕一無恙獨食鹽禁戒旬日則縛雞勝匹倦怠憊然豈非天一生水而此味為生人生氣之源哉四海之中五服而外為蔬為穀皆有寂滅之鄉而斥鹵則巧生以待孰知其以然

鹽產

凡鹽產最不一海池井土崖砂石畧分六種而東夷樹葉西戎光明不與焉赤縣之內海鹵居十之八而其二天工開物

卷上

六六

為井池土鹺或假人力或由天造總之一經舟車窮窘則造物應付出焉

海水鹽

凡海水自具鹹質海濱地高者名潮墩下者名草蕩地皆產鹽同一海鹵傳神而取法則異一法高堰地潮波不沒者地可種鹽種戶各有區畫經界不相侵越度詰朝無雨則今日廣佈稻麥藁灰及蘆茅灰寸許于地上壓使平勻明晨露氣衝騰則其下鹽芽勃發日中晴霽灰鹽一併掃起淋煎一法潮波淺被地不用灰壓候潮

一過明日天晴半日晒出鹽霜疾趨掃起煎煉一法逼海潮深地先掘深坑橫架竹木上鋪席葦又鋪沙于葦席之上俟潮滅頂衝過鹵氣由沙滲下坑中撤去沙葦以燈燭之鹵氣衝燈即滅取鹵水煎煉總之功在晴霽若淫雨連旬則謂之鹽荒又淮塲地面有日晒自然生霜如馬牙者謂之大晒鹽不由煎煉掃起即食海水順風飄來斷草勾取煎煉名蓬鹽凡淋煎法掘坑二个一淺一深淺者尺許以竹木架蘆席于上將掃來鹽料不

有灰無灰

卷上

六七

天工開物
灌淋滲下淺坑中深者深七八尺受淺坑所淋之汁然後入鍋煎煉凡煎鹽鍋古謂之牢盆亦有兩種制度其盆周濶數丈徑亦丈許用鐵者以鐵打成葉片鐵釘拴合其底平如盂其四周高尺二寸其合縫處一經鹵汁結塞永無隙漏其下列窰燃薪多者十二三眼少者七八眼共煎此盤南海有編竹為者將竹編成濶丈深尺糊以蜃灰附于釜背火燃釜底滾沸延及成鹽亦名鹽盆然不若鐵鑲成之便也凡煎鹵未即凝結將皂角椎碎和粟米糠二味鹵沸之時投入其中攪和鹽即頃

刻結成盖皂角結鹽猶石膏之結腐也凡鹽淮揚場者質重而黑其他質輕而白以量較之淮場者一升重十兩則廣浙長蘆者只重六七兩凡蓬草鹽不可常期或數年一至或一月數至凡鹽見水卽化見風卽鹵見火愈堅凡收藏不必用倉廩鹽性畏風不畏濕地下疊藁三寸任從卑濕無傷周遭以土磚泥隙上盖茅草尺許百年如故也

池鹽

凡池鹽宇內有二一出寧夏供食邊鎮一出山西解池

天工開物

卷上

六八

供晉豫諸郡縣解池界安邑猗氏臨晉之間其池外有城堞周遭禁禦池水深聚處其色綠沉土人種鹽者池傍耕地爲畦隴引清水入所耕畦中忌濁水參入卽淤澱鹽脉凡引水種鹽春間卽爲之久則水成赤色待夏秋之交南風大起則一宵結成名曰顆鹽卽古志所謂大鹽也以海水煎者細碎而此成粒顆故得大名其鹽凝結之後掃起卽成食味種鹽之人積掃一石交官得錢數十文而已其海豐深州引海水入池晒成者凝結之時掃食不加人力與解鹽同但成鹽時日與不藉南

風則大異也

井鹽

凡滇蜀兩省遠離海濱舟車艱通形勢高上其鹹脉卽韞藏地中凡蜀中石山去河不遠者多可造井取鹽鹽井周圍不過數寸其上口一小盂覆之有餘深必十丈以外乃得鹵信故造井功費甚難其器冶鐵錐如碓礮形其尖使極剛利向石山春鑿成孔其身破竹纏繩夾懸此錐每春深入數尺則又以竹接其身使引而長初入丈許或以足踏碓稍如舂米形太深則用手捧持頓

天工開物

卷上

六九

下所舂石成碎粉隨以長竹接引懸鐵盞空之而上大抵深者半載淺者月餘乃得一井成就盖井中空濶則鹵氣遊散不克結鹽故也井及泉後擇美竹長丈者鑿淨其中節留底不去其喉下安消息吸水入筒用長繩繫竹沉下其中水滿井上懸桔槔輶盧諸具制盤駕牛牛拽盤轉輶盧絞繩汲水而上入于釜中煎煉只用中釜不用頃刻結鹽色成至白西川有火井事奇甚其井居然冷水絕無火氣但以長竹剖開去節合縫漆布一頭插入井底其上曲接以口緊對釜臍注鹵水釜中只見火



天工開物

卷上

七

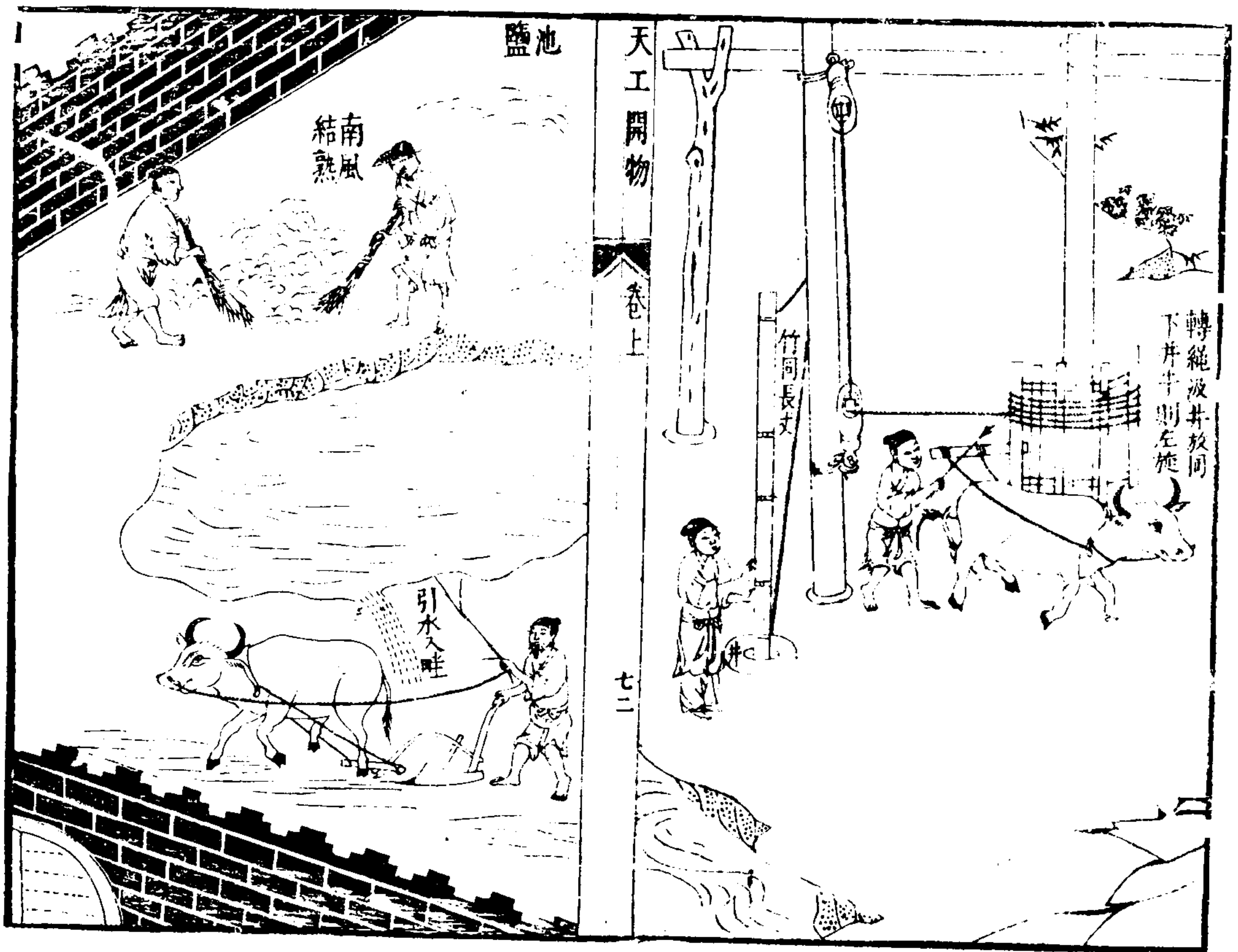


天工開物

卷上

七





意烘烘水即滾沸啓竹而視之絕無半點焦炎意未見
火形而用火神此世間大奇事也凡川滇鹽井逃課掩
蓋至易不可窮詰

末鹽

凡地鹹煎鹽除并州末鹽外長蘆分司地土人亦有刮
削煎成者帶雜黑色味不甚佳

崖鹽

凡西省階鳳等州邑海井交窮其岩穴自生鹽色如紅
土恣人刮取不假煎煉

甘嗜第六卷

宋子曰氣至于芳色至于艷味至于甘人之大欲存焉
芳而烈艷而艷甘而甜則造物有尤異之思矣世間作
甘之味什八產于草木而飛蟲竭力爭衡採取百花釀
成佳味使草木無全功孰主張是而願養遍于天下哉
蔗種

凡甘蔗有二種產繁閩廣間他方合併得其十一而已
似竹而大者為果蔗截斷生噉取汁適口不可以造糖
似荻而小者為糖蔗口噉即棘傷唇舌人不敢食白霜
天工開物 卷上 七四

紅砂皆從此出凡蔗古來中國不知造糖唐大曆間西
僧鄒和尚遊蜀中遂寧始傳其法今蜀中種盛亦自西
域漸來也凡種荻蔗冬初霜將至將蔗砍伐去杪與根
埋藏土內土思窪聚雨水前五六日天色晴明即開出
去外殼砍斷約五六寸長以兩箇節為率密布地上微
以土掩之頭尾相枕若魚鱗然兩芽平放不得一上一
下致芽向土難發芽長一二寸頻以清糞水澆之俟長
六七寸鋤起分栽凡栽蔗必用夾沙土河濱洲土為第
一試驗土色掘坑尺五許將沙土入口嘗味味苦者不

可栽蔗九州土近深山上流河濱者即土味甘亦不可
種蓋山氣凝寒則他日糖味亦焦苦去山四五十里平
陽洲土擇佳而為之黃泥脚地凡栽蔗治畦行濶四尺
犁溝深四寸蔗栽溝內約七尺列三叢掩土寸許土太
厚則芽發稀少也芽發三四箇或六七箇時漸漸下土
遇鋤耨時加之加土漸厚則身長根深庶免欹倒之患
凡鋤耨不厭勤過澆糞多少視土地肥磽長至一二尺
則將胡麻或芸薹枯浸和水灌灌肥欲施行內高二三
尺則用牛進行內耕之半月一耕用犁一次懇土斷傍
天工開物 卷上 七五

蔗品

根一次掩土培根九月初培土護根以防砍後霜雪
凡荻蔗造糖有凝水白霜紅砂三品糖品之分分于蔗
變之老嫩凡蔗性至秋漸轉紅黑色冬至以後由紅轉
褐以成至白五嶺以南無霜國土蓄蔗不伐以取糖霜
若韶雄以化十月霜侵蔗質遇霜即殺其身不能久待
以成白色故速伐以取紅糖也凡取紅糖窮十日之力
而為之十日以前其漿尚未滿足十日以後恐霜氣逼
侵前功盡棄故種蔗十畝之家即製車釜一付以供急

用若廣南無霜遲早惟人也

造糖 具圖

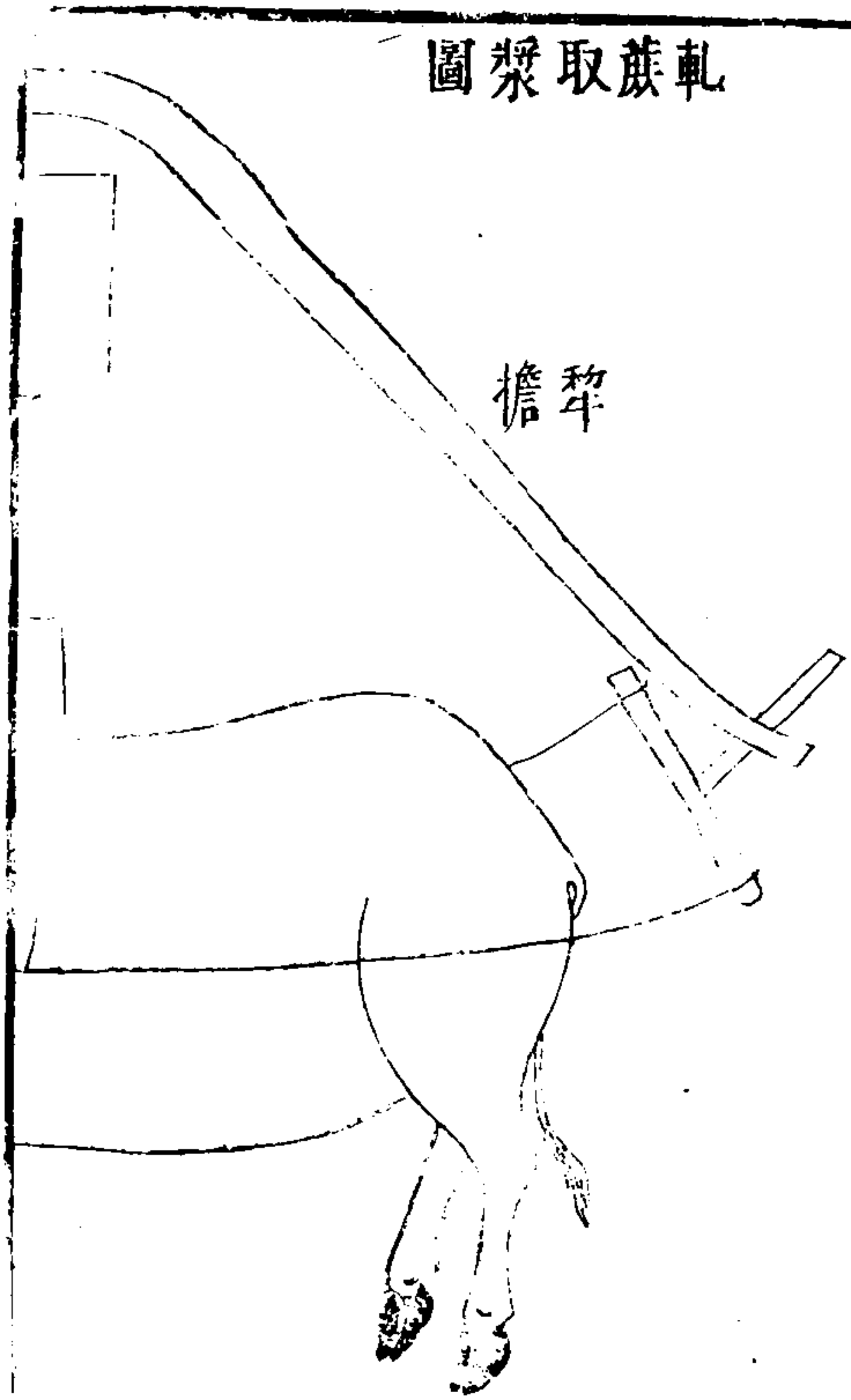
凡造糖車制用橫板二片長五尺厚五寸濶二尺兩頭鑿眼安柱上筍出少許下筍出版二三尺埋築土內使安穩不搖上板中鑿二眼並列巨軸兩根木用至堅重者軸木大七尺圍方妙兩軸一長三尺一長四尺五寸其長者出筍安犁擔擔用屈木長一丈五尺以便駕牛團轉走軸上鑿齒分配雌雄其合縫處須直而圓圓而縫合夾蔗于中一軋而過與棉花趕車同義蔗過漿流再拾其

天工開物

卷上

七六

軋蔗取漿圖

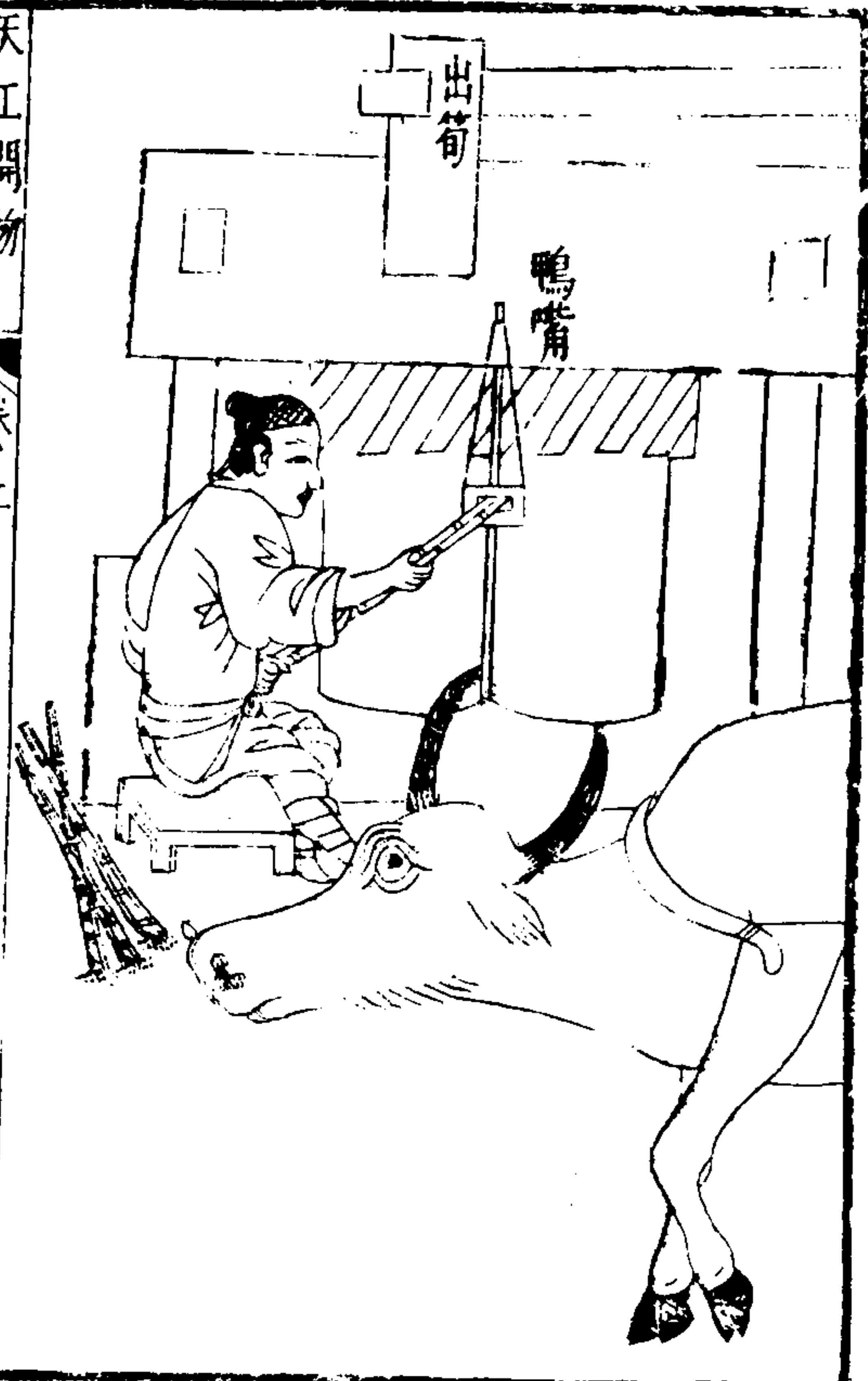


天工開物 卷上

天工開物

卷上

七七



滓向軸上鴨嘴板入再軋又三軋之其汁盡矣其滓爲薪其下板承軸鑿眼只深一寸五分使軸脚不穿透以便板上受汁也其軸脚嵌安鐵錠于中以便換轉凡汁漿流板有槽規汁入于礪內每汁一石下石灰五合于中凡取汁煎糖並列三鍋如品字先將稠汁聚入一鍋然後逐加稀汁兩鍋之內若火力少束薪其糖即成頑糖起沫不中用

造白糖

凡閩廣南方經冬老蔗用車同前法笮汁入缸看水花

六三

為火色其花剪至細嫩如煮羹沸以手捻試粘手則信
來矣此時尚黃黑色將桶盛貯凝成黑沙然後以瓦溜
教陶家 置缸上其溜上寬下尖底有一小孔將草塞住
燒造

傾桶中黑沙于內待黑沙結定然後去孔中塞草用黃

泥水淋下其中黑滓入缸內溜內盡成白霜最上一層

厚五寸許潔白異常名曰洋糖西洋糖絕白美故名下者稍黃濁

造水糖者將洋糖煎化蛋青澄去浮滓候視火色將新

青竹破成篾片寸斬撒入其中經過一宵即成天然水

塊造獅象人物等質料精粗由人凡白糖有五品石山

天工開物 卷上

七八

澄結糖霜瓦器



凡造糖者每巨釜一口受糖五十斤
其下發火慢煎火從一角燒灼則糖頭
滾旋而起若釜心發火則盡盡沸溢于
地每釜用雞子三個去黃取青入冷水
五升化解逐匙滴下用大糖頭之上則
浮漚黑滓盡起水面以笊筲撈去其糖
清白之甚然後打入銅鉢下用自風慢
火溫之看定火色然後入模凡獅象糖
模兩合如瓦為之杓寫糖入隨手覆轉
傾下模冷糖燒自有糖二膜靠模凝結
名曰厚糖華選用之

為上團枝次之甕鑑次之小顆又次沙脚為下

蜂蜜

凡釀蜜蜂普天皆有唯蔗盛之鄉則蜜蜂自然減少蜂

造之蜜出山岩土穴者十居其八而人家招蜂造釀而

割取者十居其二也凡蜜無定色或青或白或黃或褐

皆隨方土花性而變如菜花蜜禾花蜜之類百千其名

不止也凡蜂不論于家于野皆有蜂王王之所居造一

臺如桃大王之子世為王王生而不採花每日羣蜂輪

值分班採花供王王每日出遊兩度春夏造蜜時遊則八蜂

天工開物

卷上

七九

輪值以待蜂王自至孔隙口四蜂以頭頂腹四蜂傍翼

飛翔而去遊數刻而返翼頂如前畜家蜂者或懸桶簷

端或窠箱牖下皆錐圓孔眼數十俟其進入凡家人殺

一蜂二蜂皆無恙殺至三蜂則羣起螫人謂之蜂反凡

蝙蝠最喜食蜂投隙入中吞噬無限殺一蝙蝠懸于蜂

前則不敢食俗謂之梟令凡家蓄蜂東隣分而之西舍

必分王之子去而為君去時如鋪扇擁衛鄉人有撒酒

糟香而招之者凡蜂釀蜜造成蜜脾其形鬣鬣然咀嚼

花心汁吐積而成潤以人小遺則甘芳並至所謂臭腐

神奇也凡割脾取蜜蜂子多死其中其底則為黃蠟凡
深山崖石上有經數載未割者其蜜已經時自熟土人
以長竿刺取蜜卽流下或未經年而板綠可取者割鍊
與家蜜同也土穴所釀多出北方南方卑濕有崖窰而
無穴窰凡窰脾一斤煉取十二兩西北半天下蓋與蔗
漿分勝云

餠餠

凡餠餠稻麥黍粟皆可為之洪範云稼穡作甘及此乃
窮其理其法用稻麥之類浸濕生芽暴乾然後煎鍊調

大工開物

卷上

八十

化而成色以白者為上赤色者名曰膠餠一時宮中尚
之含于口內卽溶化形如琥珀南方造餅餌者謂餠餠
為小糖蓋對蔗漿而得名也餠餠人巧千方以供甘旨
不可枚述惟尚方用者名一窩絲或流傳後代不可知
也

大工開物上卷

天工開物卷中

陶埶第七卷

宋子曰水火既濟而土合萬室之國日勤千人而不足
民用亦繁矣哉上棟下室以避風雨而甌建焉王公設
險以守其國而城垣雉堞寇來不可上矣泥甕堅而醴
酒欲清瓦登潔而醴醢以薦商周之際殂豆以木為之
毋亦質重之思耶後世方土效靈人工表異陶成雅器
有素肌玉骨之象焉掩映幾筵文明可掬豈終固哉

瓦

天工開物

中卷

凡埶泥造瓦掘地二尺餘擇取無沙粘土而為之百里
之內必產合用土色供人居室之用凡民居瓦形皆四
合分片先以圓桶為模骨外畫四條界調踐熟泥疊成
高長方條然後用鐵線弦弓線上空三分以尺限定向
泥不平戛一片似揭紙而起周包圓桶之上待其稍乾
脫模而出自然裂為四片凡瓦大小苦無定式大者縱
橫八九寸小者縮十之三室宇合溝中則必需其最大
者名曰溝瓦能承受淫雨不溢漏也凡坯既成乾燥之
後則堆積窰中燃薪舉火或一晝夜或二晝夜視陶中

多少為煇火久暫澆水轉銹音右與造磚同法其重于簷
 端者有滴水下于脊沿者有雲瓦瓦掩覆者有抱同
 鎮脊兩頭者有鳥獸諸形象皆人工逐一做成載于窰
 內受水火而成器則一也若皇家宮殿所用大異于是
 其制為琉璃瓦者或為板片或為窰筒以圓竹與斲木
 為模逐片成造其土必取于太平府舟運三千里方達
 大皇陵亦取于此無人議正役擔紅之擾害不可極即承造成先裝入琉璃窰內每
 柴五千斤燒瓦百片取出成色以無名異樓欄毛等煎
 汁塗染成綠黛赭石松香蒲草等塗染成黃丹入別窰

天工開物

中卷

二

減殺薪火逼成琉璃實色外省親王殿與仙佛宮觀間
 亦為之但色料各有譬合採取不必盡同民居則有禁也

磚

凡埏泥造磚亦壩地驗辨土色或藍或白或紅或黃廣
多紅泥藍者各皆以粘而不散粉而不沙者為上汲水
善泥江潮居多滋土人逐數牛錯趾踏成稠泥然後填滿木匡之中鐵
 線弓戛平其面而成坯形凡郡邑城雉民居垣墻所用
 者有眠磚側磚兩色眠磚方長條砌城郭與民人饒富
 家不惜工費直疊而上民居筭計者則一眠之上施側

一路填土礫其中以實之蓋省膏之義也凡墻磚而外
 甃地者名曰方墁磚椽桶上用以承瓦者曰棹板磚圓
 鞠小橋梁與圭門與窰穴墓穴者曰刀磚又曰鞠磚凡
 刀磚削狹一偏面相靠擠緊上砌成圓車馬踐壓不能
 損陷造方墁磚泥入方匡中平板蓋面兩人足立其上
 研轉而堅固之燒成效用石工磨斲四沿然後甃地乃
 磚之直視墻磚稍溢一分棹板磚則積十以當墻磚之
 一方墁磚則一以敵墻磚之十也凡磚成坯之後裝入
 窰中所裝百鈞則火力一晝夜二百鈞則倍時而足凡

天工開物

中卷

三

燒磚有柴薪窰有煤炭窰用薪者出火成青黑色用煤
 者出火成白色凡柴薪窰巔上偏側鑿三孔以出烟火
 足止薪之候泥固塞其孔然後使水轉銹凡火候少一
 兩則銹色不光少三兩則名嫩火磚本色雜現他日經
 霜冒雪則立成解散仍還土質火候多一兩則磚面有
 裂紋多三兩則磚形縮小拆裂屈曲不伸擊之如碎鐵
 然不適于用巧用者以之埋藏土內為墻脚則亦有磚
 之用也凡觀火候從窰門透視內壁土受火精形神搖
 蕩若金銀鎔化之極然陶長辨之凡轉銹之法窰顛作

一平田樣四圍稍弦起灌水其土磚瓦百鈞用水四十
 石水神透入土膜之下與火意相感而成水火既濟其
 質千秋矣若煤炭窯視柴窯深欲倍之其上圓鞠漸小
 併不封頂其內以煤造成尺五徑潤餅每煤一層隔磚
 一層葦薪墊地發火若皇居所用磚其大者廠在臨清
 工部分司主之初名色有副磚券磚平身磚望板磚斧
 及磚方磚之類後革去半運至京師每漕舫搭四十塊
 民舟半之又細料方磚以甃正殿者則由蘇州造解其
 琉璃甄色料已載瓦款取薪臺基廠燒由黑窯云

天工開物 中卷 四



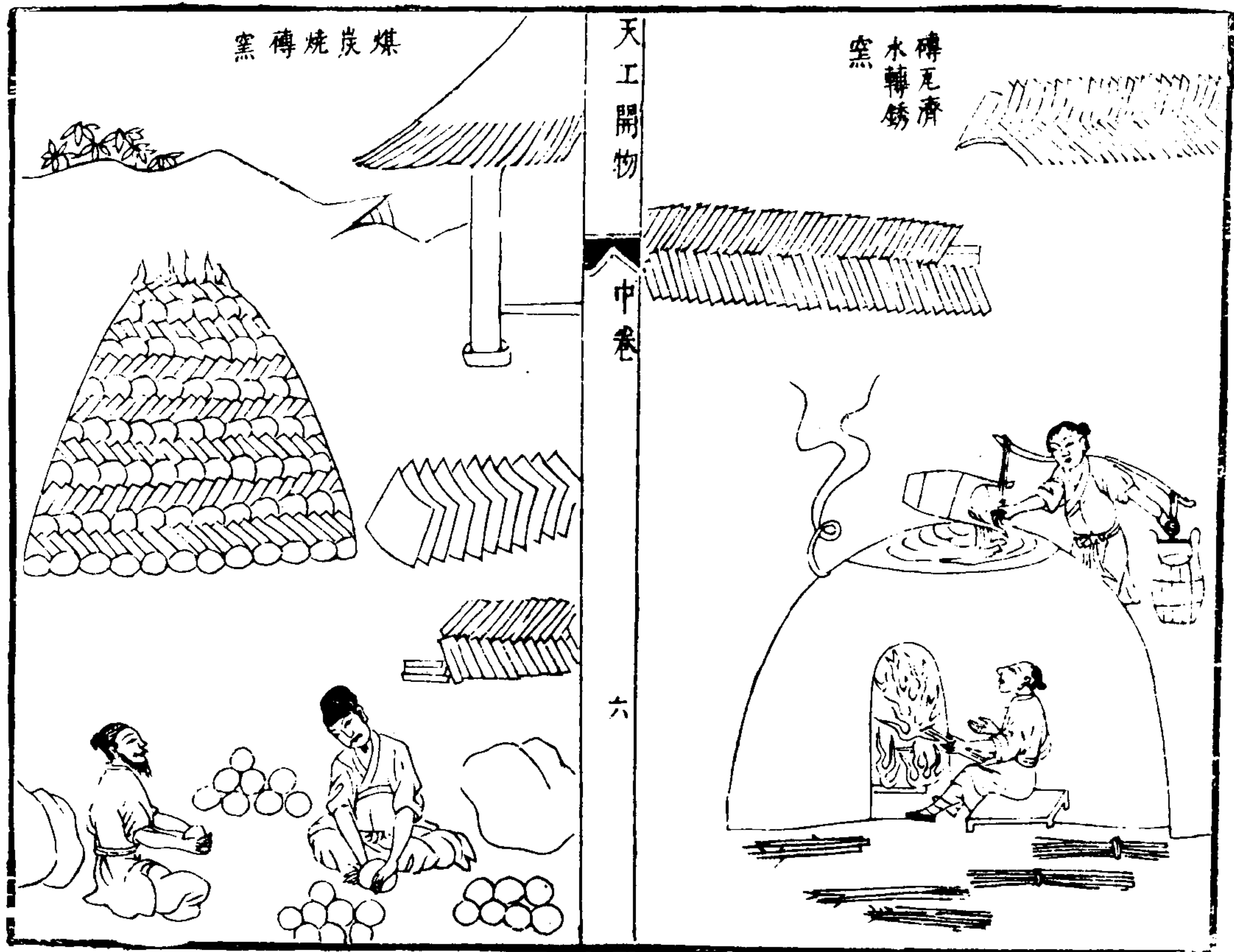
天工開物 卷中



天工開物 中卷 五



六七



罌甕

凡陶家爲缶屬其類百千大者缸甕中者鉢盃小者瓶
 罐款制各從方土悉數之不能造此者必爲圓而不方
 之器試土尋泥之後仍制陶車旋盤工夫精熟者視器
 大小招泥不甚增多少兩人扶泥旋轉一捏而就其朝
 廷所用龍鳳缸窯在真定曲陽與楊州儀真與南直花缸則厚積其
 泥以俟雕鏤作法全不相同故其直或百倍或伍十倍
 也凡罌缶有耳甕者皆另爲合上以銹水塗粘陶器皆
 有底無底者則陝以西炊甕用瓦不用木也凡諸陶器

天工開物

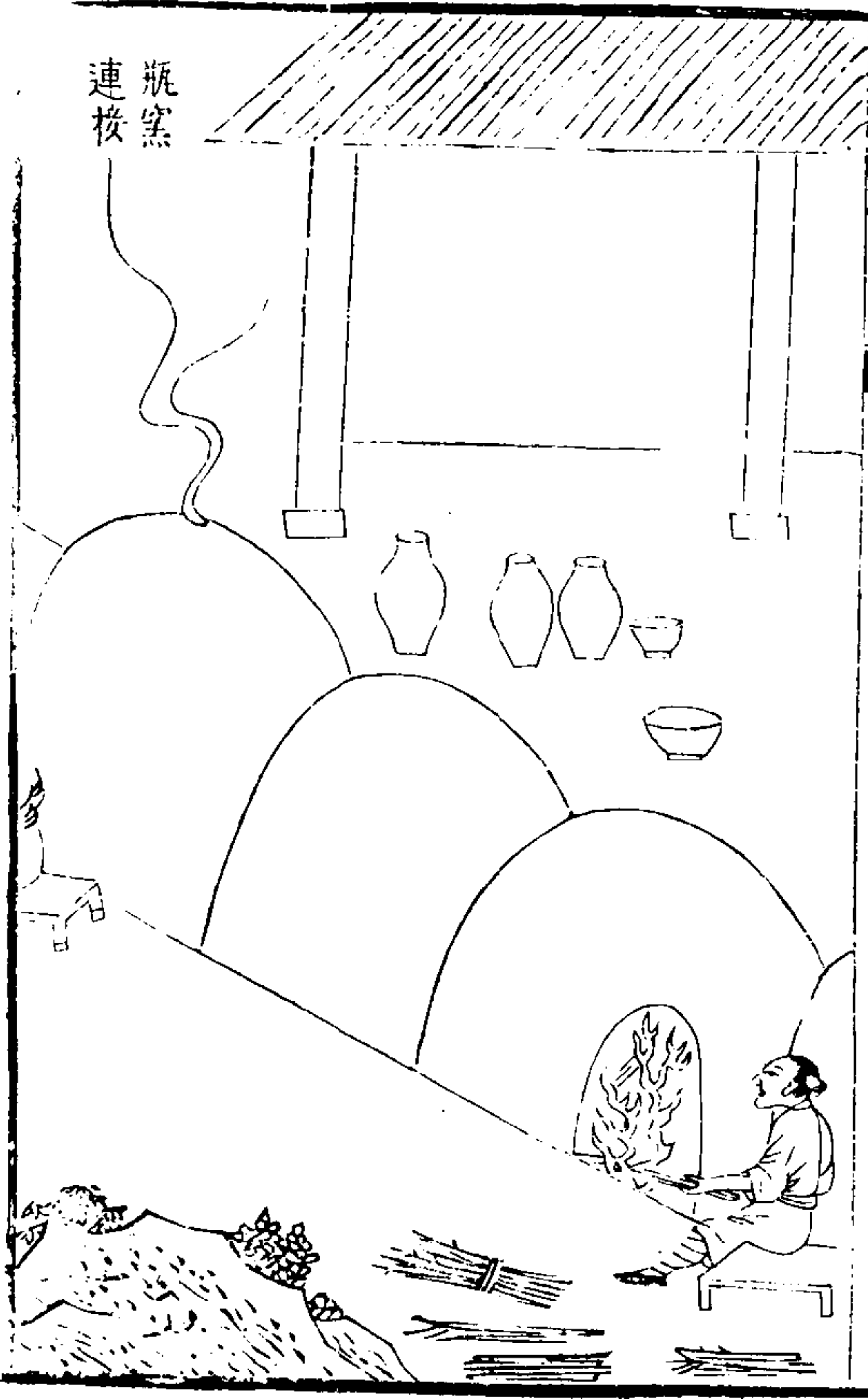
中卷

七

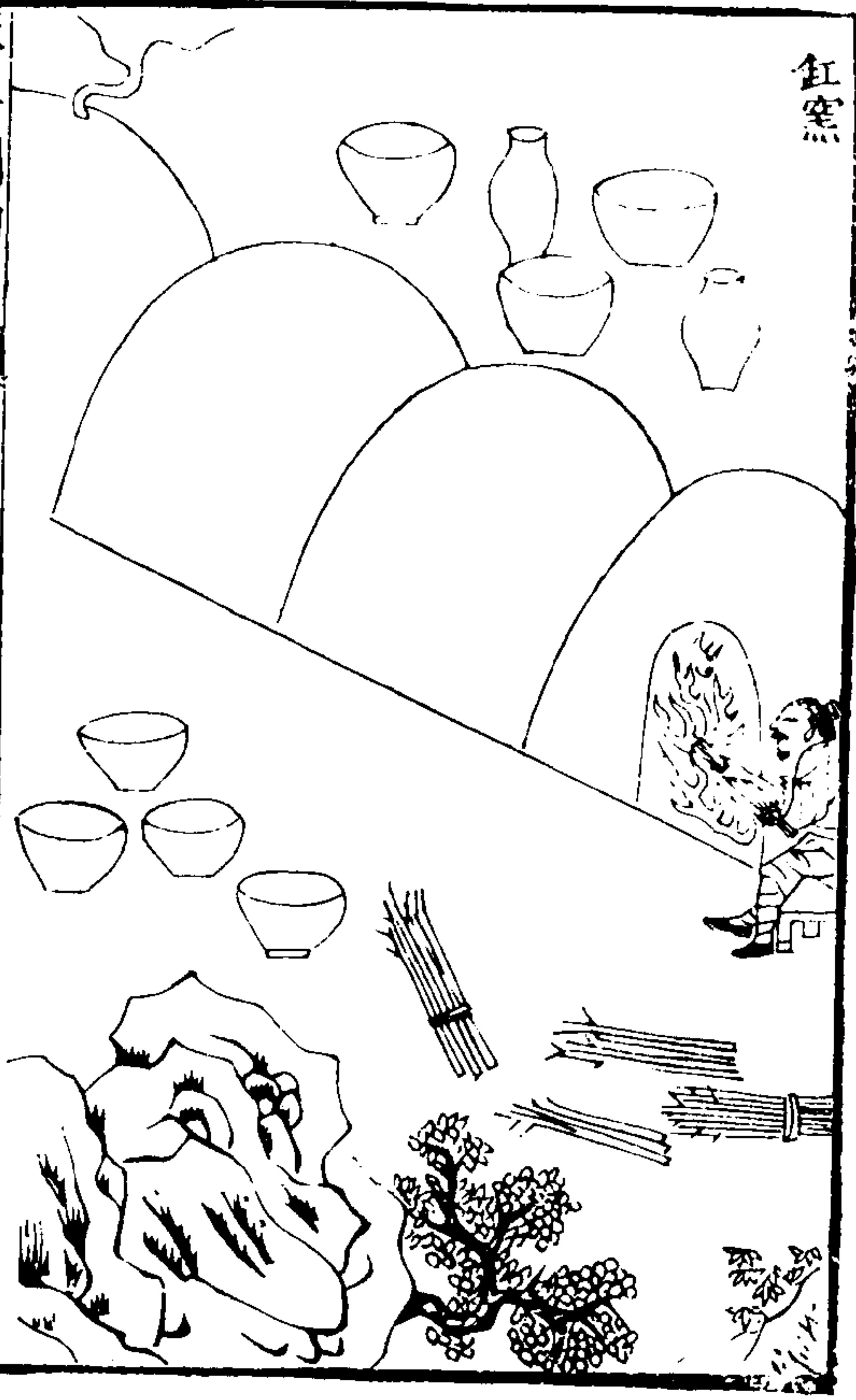
精者中外皆過銹粗者或銹其半體惟沙盆齒鉢之類
 其中不銹存其粗澁以受研搗之功沙鍋沙礮不銹利
 于透火性以熟烹也凡銹質料隨地而生江湖閩廣用
 者蕨藍草一味其草乃居民供竈之薪長不過三尺枝
 葉似杉木勒而不棘人其名數十各地不同陶家取來燃灰布袋
 灌水澄濾去其粗者取其絕細每灰二碗參以紅土泥
 水一碗攪令極勻蘸塗坯上燒出自成光色北方未詳
 用何物蘇州黃礮銹亦別有料惟上用龍鳳器則仍用
 松香與無名異也凡瓶窯燒小器缸窯燒大器山西湖

江各分缸窯瓶窯餘省則合一處爲之凡造敞口缸旋
 成兩截接合處以木椎內外打緊匝口壘甕亦兩截接
 內不俱用椎預于別窯燒成瓦圈如金剛圈形托印其
 內外以木椎打緊土性自合凡缸瓶窯不于平地必于
 斜阜山岡之上延長者或二三十丈短者亦十餘丈連
 接爲數十窯皆一窯高一級蓋依傍山勢所以驅流水
 濕滋之患而火氣又循級透上其數十方成陶者其中
 若無重值物合併衆力衆資而爲之也其窯鞠成之後
 上鋪覆以絕細土厚三寸許窯隔五尺許則透烟窓窰

天工開物 中卷 八



瓶窯
連接



缸窯

天工開物 中卷 九



旋造



天工開物

中卷

十

門兩邊相向而開裝物以至小器裝載頭一低窯絕大缸甕裝在最末尾高窯發火先從頭一低窯起兩人對面交看火色大抵陶器一百三十斤費薪百斤火候足時掩閉其門然後次發第二火以次結竟至尾云

白瓷 附青瓷

凡白土曰聖土為陶家精美器用中國出惟五六處北則真定定州平涼華亭太原平定開封禹州南則泉郡德化土出永定窯在德化徽郡婺源祁門他處白土陶範不德化粘或以掃壁為墁窯惟以燒造瓷仙精巧人物玩器不適實用真開等郡

瓷窯所出色或黃滯無寶光合併數郡不敵江西饒郡產浙省處州麗水龍泉兩邑燒造過鏽杯碗青黑如漆名曰處窯宋元時龍泉華珣山下有章氏造窯出款貴重古董行所謂哥窯器者即此若夫中華四裔馳名獵取者皆饒郡浮梁景德鎮之產也此鎮從古及今為燒器地然不產白土土出婺源祁門兩山一名高梁山出粳米土其性堅硬一名開化山出糯米土其性柔軟兩土和合瓷器方成其土作成方塊小舟運至鎮造器者將兩土等分入臼舂一日然後入缸水澄其上浮者為

天工開物

中卷

十一

細料傾跌過一缸其下沉底者為粗料細料缸中再取上浮者傾過為最細料沉底者為中料既澄之後以磚砌方長塘通靠火窯以借火力傾所澄之泥于中吸乾然後重用清水調和造坯凡造瓷坯有兩種一日印器如方圓不等瓶甕爐合之類御器則有瓷屏風燭臺之類先以黃泥塑成模印或兩破或兩截亦或圓圖然後擬白泥印成以銹水塗合其縫燒出時自圓成無隙一日圓器凡大小億萬杯盤之類乃生人日用必需造者居十九而印器則十一造此器坯先製陶車車豎直木

一根埋三尺入土內使之安穩上高二尺許上下列圓盤盤沿以短竹棍撥運旋轉盤頂正中用檀木刻成盛頭冒其上凡造杯槃無有定形模式以兩手捧泥盛冒之上旋盤使轉姆指剪去甲按定泥底就大指薄旋而上即成一杯碗之形初學者任從作費破坯取泥再造功多業熟即千萬如出一範凡盛冒上造小坯者不必加泥造中盤大碗則增泥大其冒使乾燥而後受功凡手指旋成坯後覆轉用盛冒一印微晒留滋潤又一印晒成極白乾入水一汶漉上盛冒過利刀二次過刀時手脈微振然後燒出即成雀口然後

天工開物

中卷

十三

補整碎缺就車上旋轉打圈圈後或畫或書字畫後噴水數口然後過銹凡為碎器與千鍾粟與褐色杯等不用青料欲為碎器利刀過後日晒極熟入清水一蘸而起燒出自成裂文千鍾粟則銹漿捷點褐色則老茶葉煎水一抹也古碎器日本國極珍重真者不惜千金古香爐碎器不知何代造底有鐵釘其釘掩光色凡饒鎮白瓷銹用小港嘴泥漿和挑竹葉灰調成似清泔汁泉郡瓷仙用松毛水調泥漿處郡青瓷銹未詳所出盛于缸內凡諸器過銹先蕩其內外邊用指一蘸塗弦自然流過凡畫碗青料總一味無名異漆匠煎油亦用以收火色此物不生深土浮生

天工開物 卷中

地面深者掘下三尺即止各省直皆有之亦辨認上料中料下料用時先將炭火叢紅煨過上者出火成翠毛色中者微青下者近土褐上者每斤煨出只得七兩中下者以次縮減如上品細料器及御器龍鳳等皆以上料畫成故其價每石值銀貳拾肆兩中者半之下者則十之三而已凡饒鎮所用以衢信兩郡山中者為上料名曰浙料上高諸邑者為中豐城諸處者為下也凡使料煨過之後以乳鉢極研其鉢底留粗不轉銹然後調畫水調研時色如皂入火則成青碧色凡將碎器為紫霞色杯者

天工開物

中卷

十三

用臘脂打濕將鐵線紐一兜絡盛碎器其中炭火炙焚然後以濕臘脂一抹即成凡宜紅器乃燒成之後出火另施工巧微炙而成者非世上硃砂能留紅質于火內也宜紅元未已失傳正德中歷試復造出凡瓷器經畫過銹之後裝入匣鉢裝時手拿微重後日燒出即成坳口不復周正鉢以粗泥造其中一泥餅托一器底空處以沙實之大器一匣裝一個小器十餘共一匣鉢鉢佳者裝燒十餘度劣者一二次即壞凡匣鉢裝器入窯然後舉火其窯上空十二圓眼名曰天窓火以十二時辰為足先發門火十個時火力從下攻上然

七一

後天憲擲柴燒兩時火力從上透下器在火中其軟如棉絮以鐵叉取一以驗火候之足辨認真足然後絕薪止火共計一杯工力過手七十二方克成器其中微細節目尚不能盡也

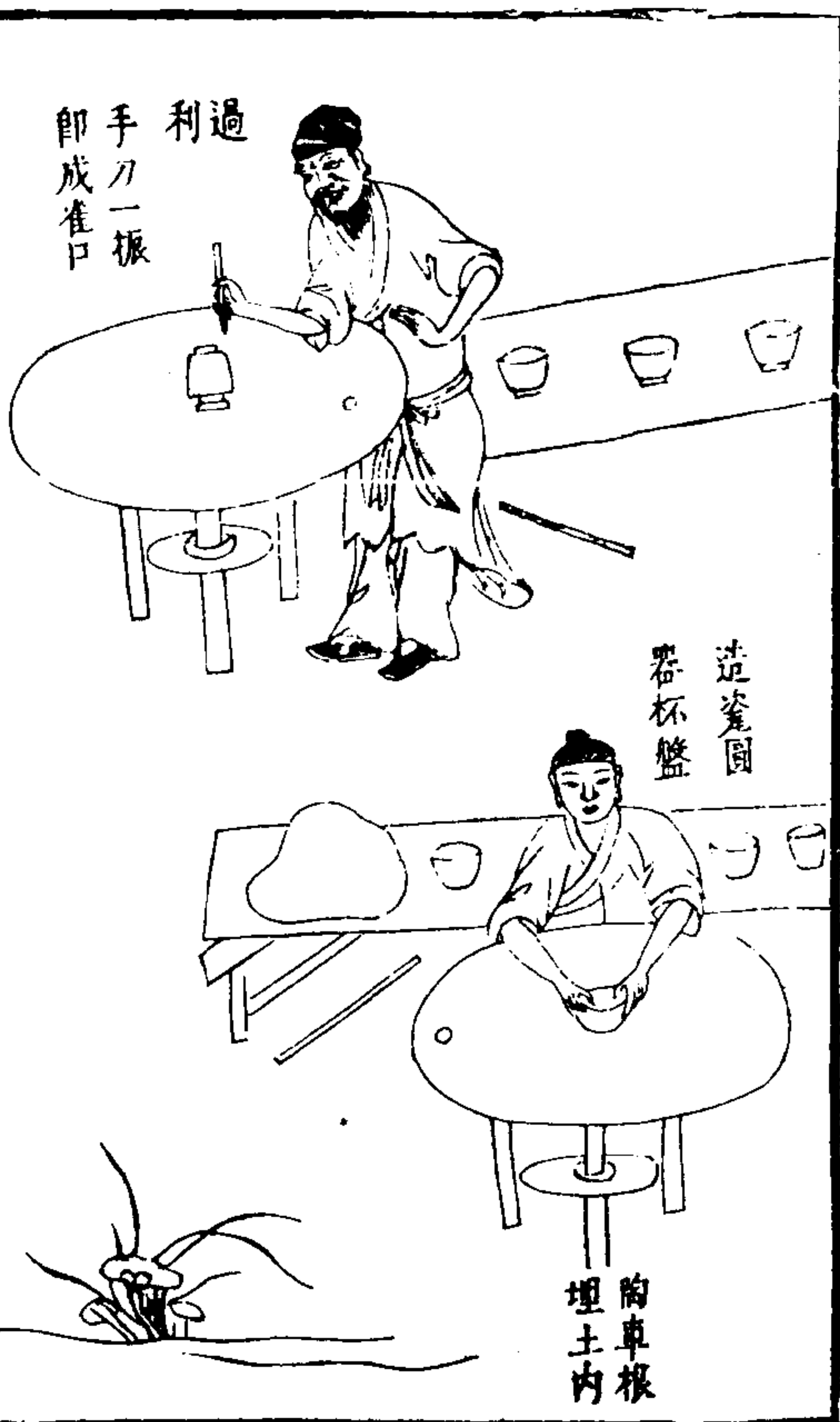
附窯變 回青

正德中內使監造御器時宣紅失傳不成身家俱喪一人躍入自焚托夢他人造出競傳窯變好異者遂妄傳燒出鹿象諸異物也又回青乃西域大青美者亦名佛頭青上料無名異出火似之非大青能入洪炉存本色也

天工開物

中卷

十四

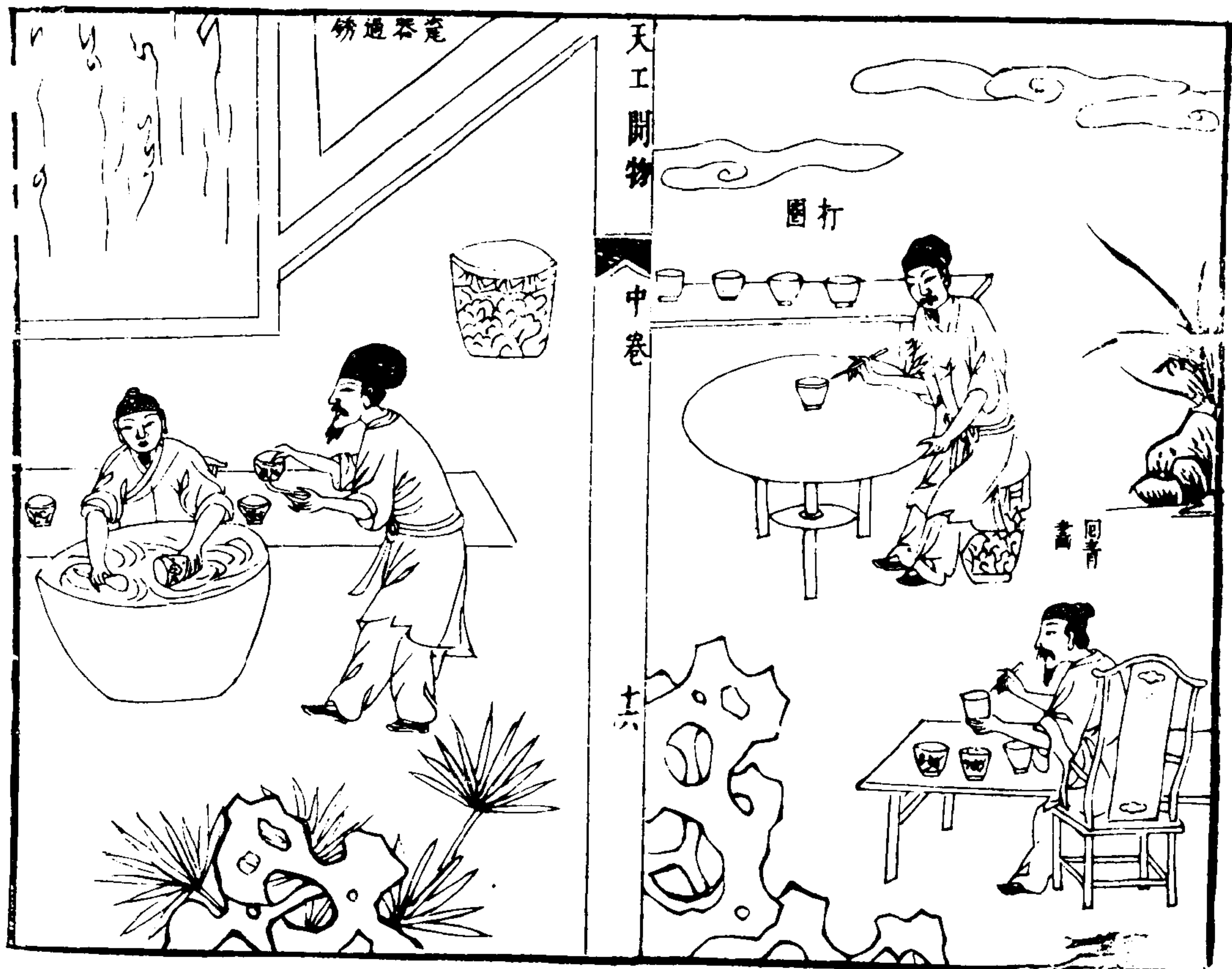


天工開物

中卷

十五





冶鑄第八卷

宋子曰首山之採鑿自軒轅源流遠矣哉九牧貢金用襄禹鼎從此火金功用日異而月新矣夫金之生也以土為母及其成形而效用于世也毋模子肖亦猶是焉精粗巨細之間但見鈍者司春利者司墾薄其身以媒合水火而百姓繁庶其腹以振盪空靈而入音起愿者肖仙梵之身而塵凡有至象巧者奪上清之魄而海寓遍流泉即屈指唱籌豈能悉數要之人力不至于此

鼎

天工開物

中卷

十七

此鑄鼎唐虞以前不可考唯禹鑄九鼎則因九州貢賦壤則已成入貢方物歲例已定疏濬河道已通禹貢業已成書恐後世人君增賦重斂後代侯國冒貢奇淫後日治水之人不由其道故鑄之于鼎不如書籍之易去使有所遵守不可移易此九鼎所為鑄也年代久遠末學寡聞如蠙珠鱉魚狐狸織皮之類皆其刻畫于鼎上者或漫滅改形亦未可知陋者遂以為怪物故春秋傳有使知神姦不逢魑魅之說也此鼎入秦始亡而春秋時卽大鼎莒二方鼎皆其列國自造卽有刻畫必失禹

貢初旨此但存名為古物後世圖籍繁多百倍上古亦不復鑄鼎特并志之

鍾

凡鍾為金樂之首其聲一宣大者聞十里小者亦及里之餘故君視朝官出署必用以集眾而鄉飲酒禮必用以和歌梵宮仙殿必用以明再謁者之誠幽起鬼神之敬凡鑄鍾高者銅質下者鐵質今北極朝鍾則純用響銅每口共費銅四萬七千斤錫四千斤金五十兩銀一百二十兩于內成器亦重二萬斤身高一丈一尺五寸

天工開物

中卷

十八

雙龍蒲牢高二尺七寸口徑八尺則今朝鍾之制也凡造萬鈞鍾與鑄鼎法同掘坑深丈幾尺燥築其中如房舍埏泥作模骨其模骨用石灰三和土築不使有絲毫隙拆乾燥之後以牛油黃蠟附其上數寸油蠟分兩油居什八蠟居什二其上高蔽抵晴雨夏月不可為油不凍結油蠟埏定然後雕鏤書文物象絲髮成就然後舂篩絕細土與炭末為泥塗埏以漸而加厚至數寸使其內外透體乾堅外施火力炙化其中油蠟從口上孔隙鎔流淨盡則其中空處即鍾鼎托體之區也凡油蠟一斤虛位填

銅十斤塑油時盡油十斤則備銅百斤以俟之中既空淨則議鎔銅凡火銅至萬鈞非手足所能驅使四面築爐四面泥作槽道其道上下承接爐中下口斜低以就

鍾鼎入銅孔槽傍一齊紅炭熾圍洪爐鎔化時決開槽

梗先泥土為梗塞住一齊如水橫流從槽道中規注而下鍾鼎

成矣凡萬鈞鐵鍾與爐釜其法皆同而塑法則由人省

蓄也若干斤以內者則不須如此勞費但多捏十數鍋

爐爐形如箕鐵條作骨附泥做就其下先以鐵片圈筒

直透作兩孔以受杠穿其爐墊于土墩之上各爐一齊

天工開物

中卷

十九

鼓鑄鎔化化後以兩杠穿爐下輕者兩人重者數人抬起傾注模底孔中甲爐既傾乙爐疾繼之丙爐又疾繼之其中自然粘合若相承迂緩則先入之質欲凍後者不粘釁所由生也凡鐵鍾模不重費油蠟者先埏土作外模剖破兩邊形或為兩截以子口串合翻刻書文于其上內模縮小分寸空其中體精筭而就外模刻文後以牛油滑之使他日器無粘攪然後蓋上泥合其縫而受鑄焉巨磬雲板法皆倣此

釜

凡釜儲水受火日用司命繫焉鑄用生鐵或廢鑄鐵器
 為質大小無定式常用者徑口二尺為率厚約二分小
 者徑口半之厚薄不減其模內外為兩層先塑其內俟
 久日乾燥合釜形分寸于上然後塑外層蓋模此塑匠
 最精差之毫釐則無用模既成就乾燥然後泥捏冶爐
 其中如釜受生鐵于中其爐背透管通風爐面捏嘴出
 鐵一爐所化約十釜二十釜之料鐵化如水以泥固純
 鐵柄杓從甬受注一杓約一釜之料傾注模底孔內不
 俟冷定即揭開蓋模看視鑄綻未周之處此時釜身尚
 天工開物 中卷 二十

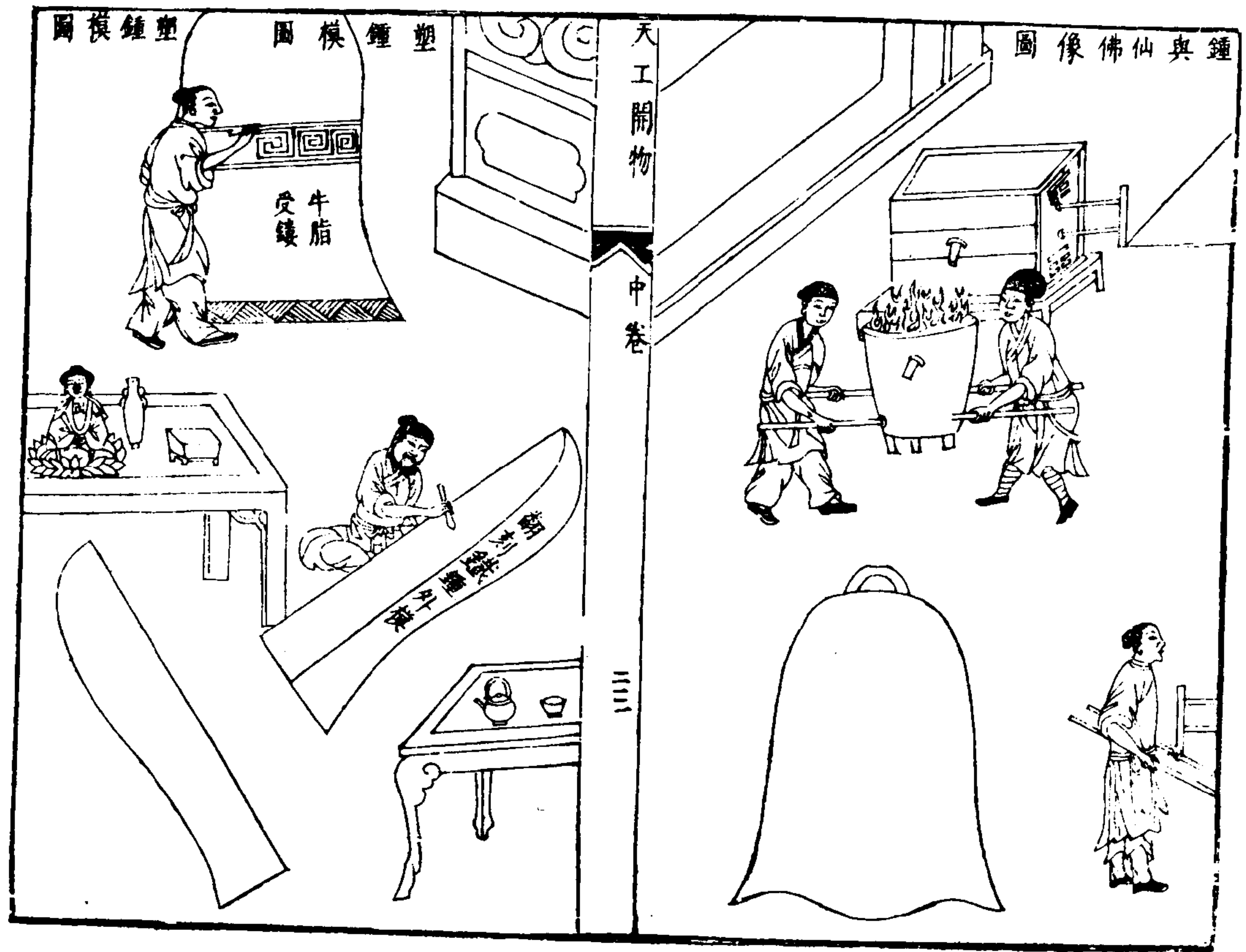
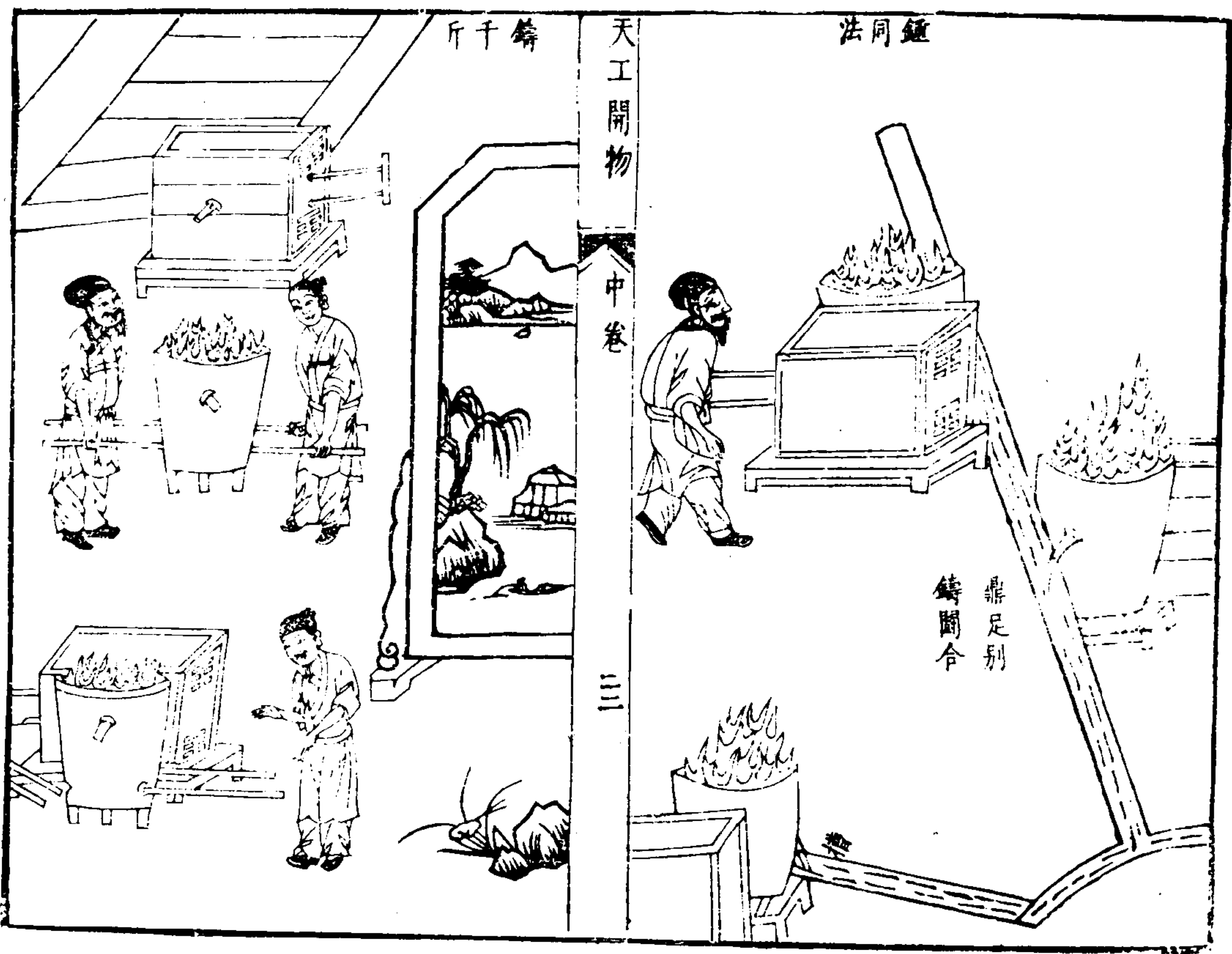
通紅未黑有不到處即澆少許于上補完打濕草片按
 平苦無痕迹凡生鐵初鑄釜補綻者甚多唯廢破釜鐵
 鎔鑄則無復隙漏朝鮮國俗破釜必棄之山中不以還爐凡釜既成後試
 法以輕杖敲之響聲如木者佳聲有差響則鐵質未熟
 之故他日易為損壞海內叢林大處鑄有千僧鍋者煮
 糜受米二石此直癡物云

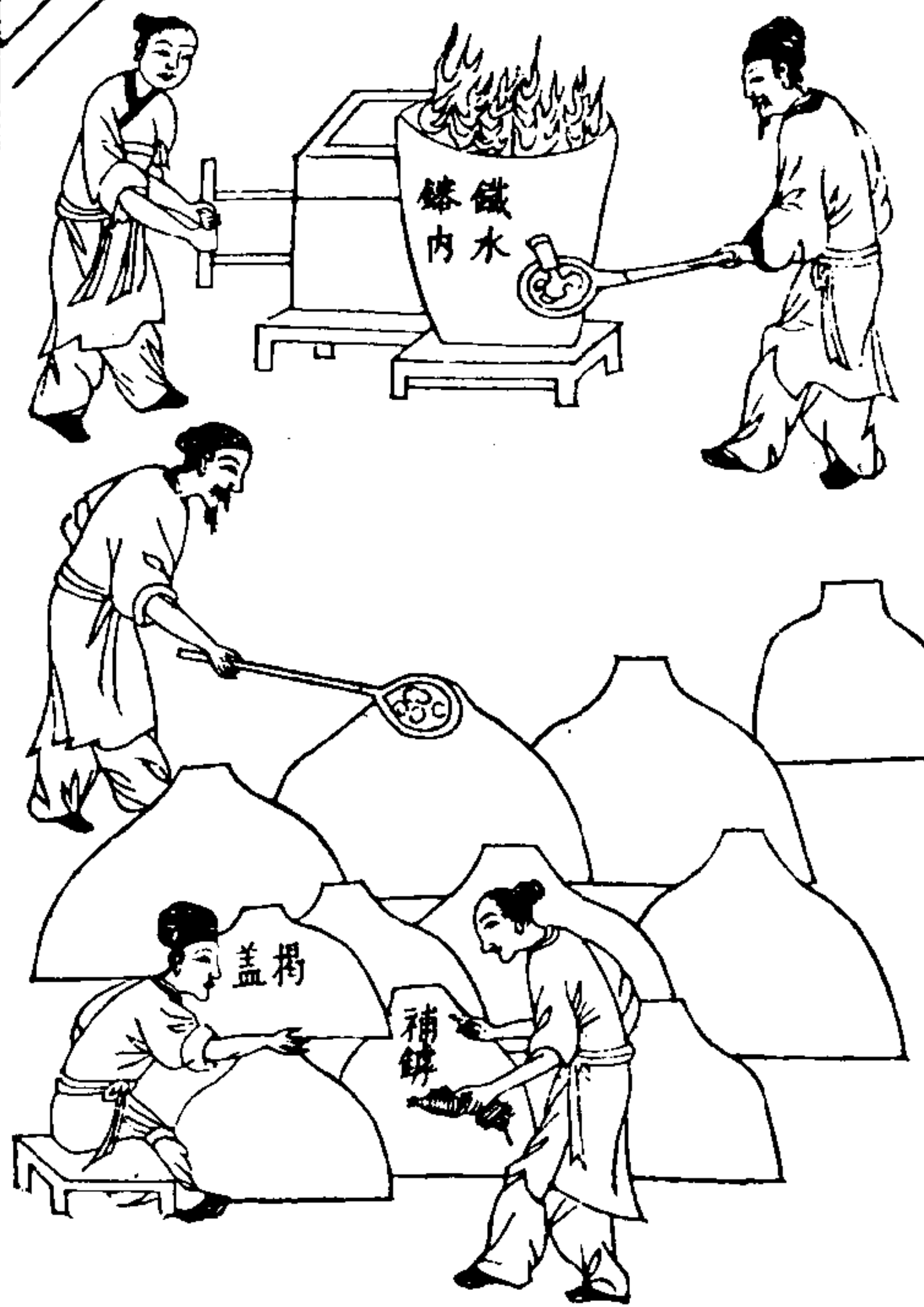
像
 凡鑄仙佛銅像塑法與朝鍾同但鍾鼎不可接而像則
 數接為之故寫時為力甚易但接模之法分寸最精云

砲
 凡鑄砲西羊紅夷佛即機等用熟銅造信砲短
 用生熟銅兼半造襄陽蓋口大將軍二將軍等用鐵造
 鏡

凡鑄鏡模用灰沙銅用錫和倭鉛考工記亦云金錫相
 半謂之鑑燧之劑開面成光則水銀附體而成非銅有
 光明如許也唐開元宮中鏡盡以白銀與銅等分鑄成
 每口值銀數兩者以此故硃砂斑點乃金銀精華發現
 古爐有入我朝宣爐亦緣某庫偶災金銀雜銅錫化作
 金于內者
 天工開物 中卷 二十一







天工開物

中卷

二四

一團命以鑄爐真者錯現金色唐鏡宣爐皆朝廷盛世物也

錢

凡鑄銅為錢以利民用一面刊國號通寶四字工部分
 司主之凡錢通利者以十文抵銀一分值其大錢當五
 當十其弊便于私鑄反以害民故中外行而輒不行也
 凡鑄錢每十斤紅銅居六七倭鉛京中名水錫居四三此等
 分大略倭鉛每見烈火必耗四分之一我朝行用錢高
 色者唯北京寶源局黃錢與廣東高州爐青錢高州錢行盛漳
 泉其價一文敵南直江淞等二文黃錢又分二等四火

銅所鑄曰金背錢二火銅所鑄曰火漆錢凡鑄錢鎔銅

之確以絕細土末打碎乾土磚妙和炭末為之京州用牛蹄甲未詳何作用

確料十兩土居七而炭居三以炭灰性煖佐土使易化

物也確長八寸口徑二寸五分一確約載銅鉛十斤銅

先入化然後投鉛洪爐扇合傾入模內凡鑄錢模以木

四條為空匡木長一尺二寸濶一寸二分土炭末篩令極細填實匡

中微洒杉木炭灰或柳木炭灰于其面上或熏模則用

松香與清油然後以母錢百文用錫或字或背布置其

上又用一匡如前法填實合蓋之既合之後已成面背

天工開物

中卷

二五

兩匡隨手覆轉則母錢盡落後匡之上又用一匡填實
 合上後匡如是轉覆只合十餘匡然後以繩細定其木
 匡上弦原留入銅眼孔鑄工用鷹嘴鉗洪爐提出鎔確
 一人以別鉗扶拾確底相助逐一傾入孔中冷定解繩
 開匡則磊落百文如花果附枝模中原印空梗走銅如
 樹枝樣扶出逐一摘斷以待磨鏟成錢凡錢先錯邊沿
 以竹木條直貫數百文受鏟後鏟平面則逐一為之凡
 錢高低以鉛多寡分其厚重與薄削則昭然易見鉛賤
 銅貴私鑄者至對半為之以之擲塔石上聲如木石者

此低錢也若高錢銅九鉛一則擲地作金聲矣凡將成器廢銅鑄錢者每火十耗其一蓋鉛質先走其銅色漸高勝于新銅初化者若琉球諸國銀錢其模卽鑿鐵錫頭上銀化之時入鍋夾取淬于冷水之中卽落一錢其內圖并具右

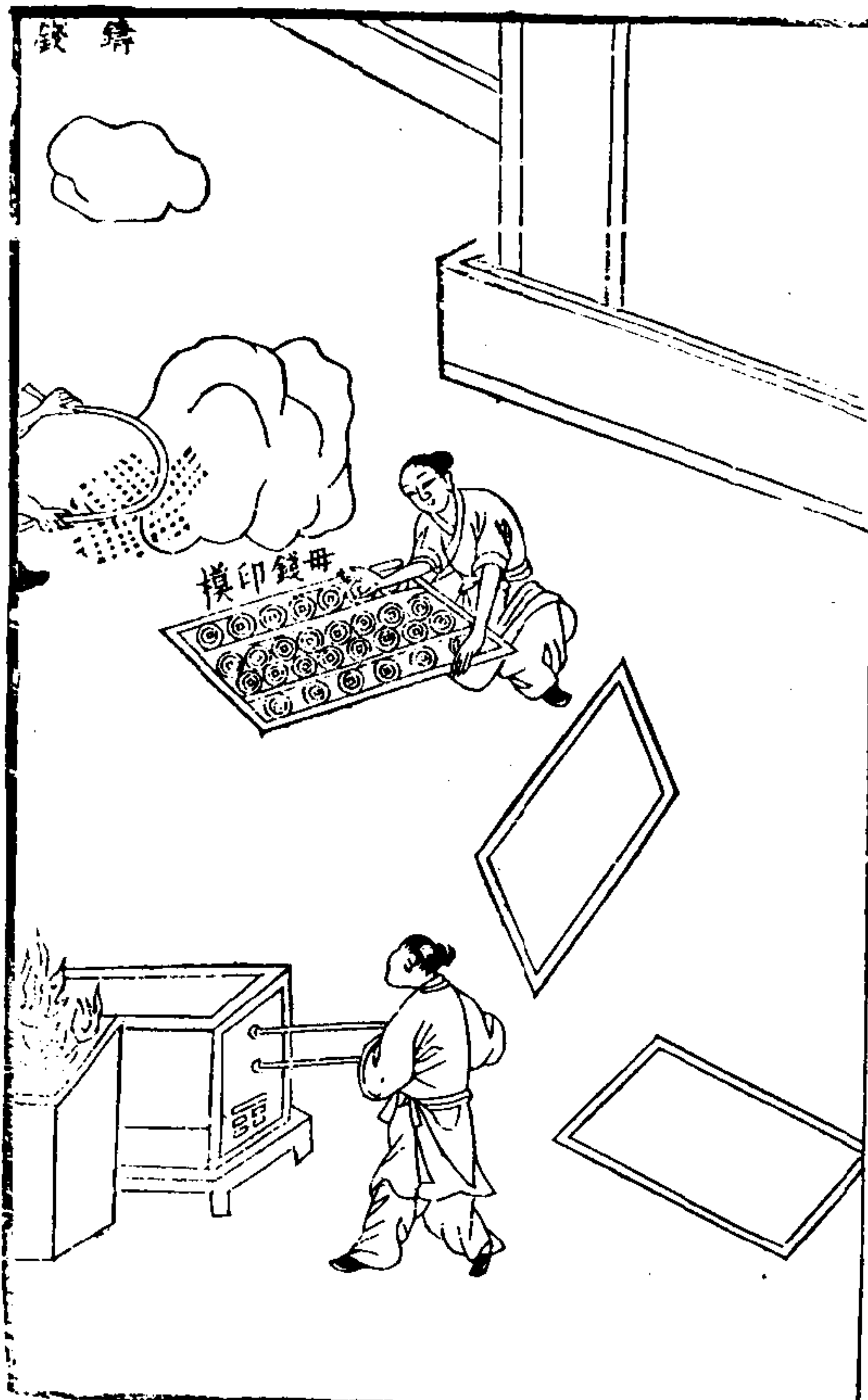
附鐵錢

鐵質賤甚從古無鑄錢起于唐藩鎮魏博諸地銅貨不通始冶爲之蓋斯須之計也皇家盛時則冶銀爲豆雜伯衰時則鑄鐵爲錢併志博物者感慨

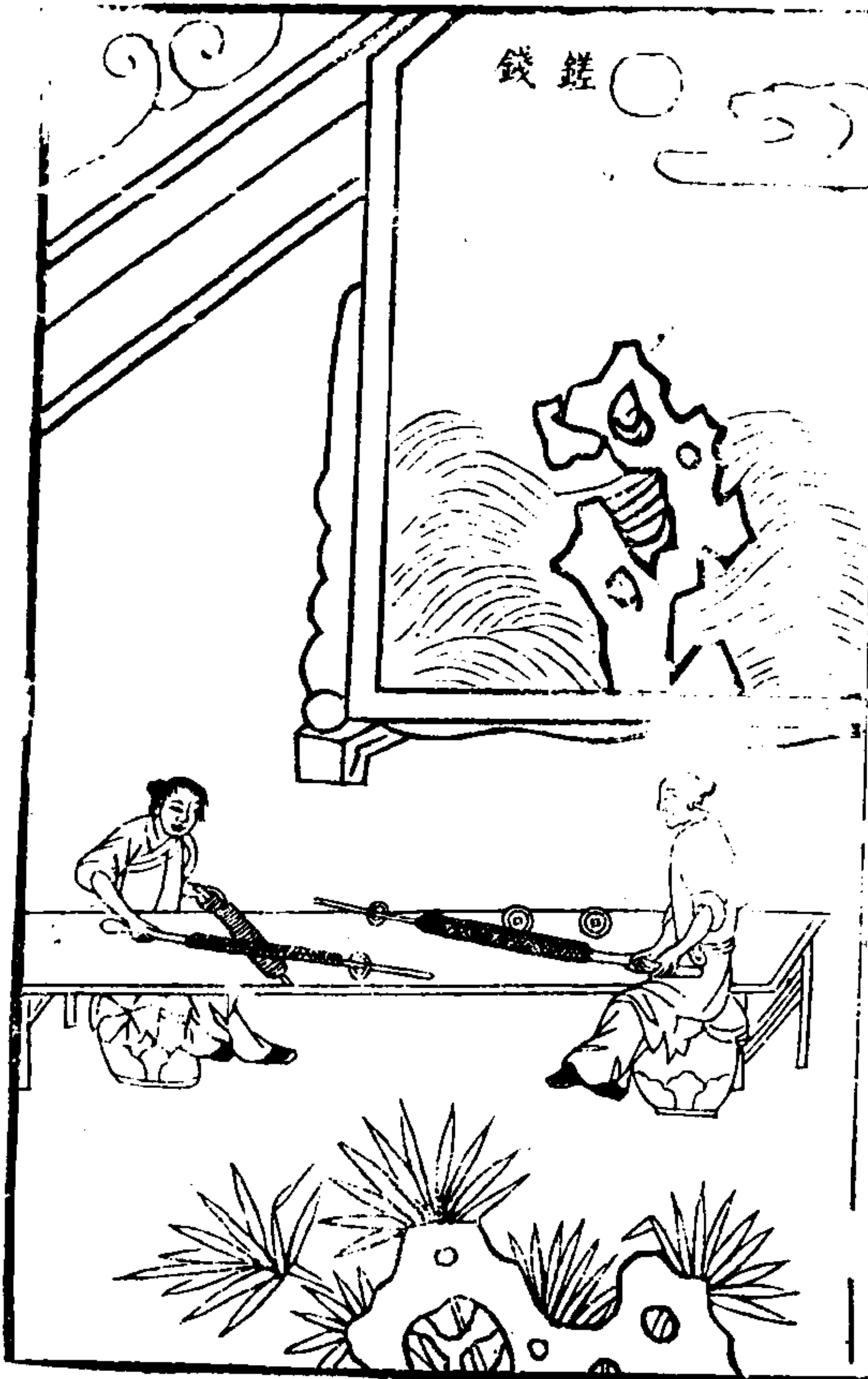
天工開物

中卷

二十六



錢鑄



錢鏎

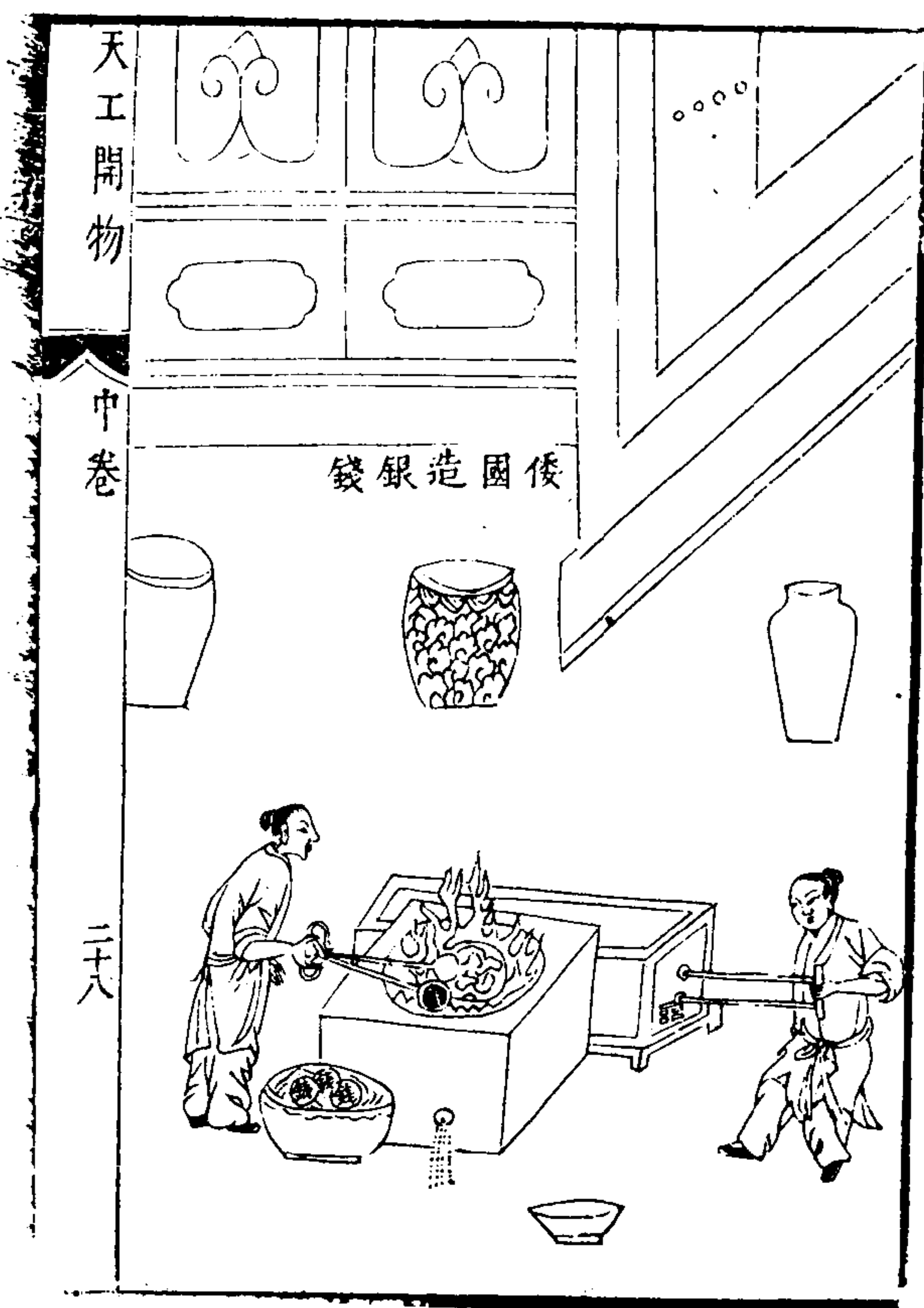
天工開物

中卷

廿七



入銅孔



舟車第九卷

朱子曰人羣分而物異產來往貿遷以成宇宙若各居而老死何藉有羣類哉人有貴而必出行畏周行物有賤而必須坐窮負販四海之內南資舟而北資車梯航萬國能使帝京元氣充然何其始造舟車者不食尸祝之報也浮海長年視萬頃波如平地此與列子所謂御冷風者無異傳所稱奚仲之流倘所謂神人者非耶

舟

凡舟古名百千今名亦百千或以形名如海鯨江鯨或山梭之類

天工開物 卷中

以量名載物之數或以質名各色木料不可殫述遊海濱者得見

洋船居江濱者得見漕舫若局趣山國之中老死平原之地所見者一葉扁舟截流亂筏而已粗載數舟制度其餘可例推云

漕舫

凡京師為軍民集區萬國水運以供儲漕舫所由興也元朝混一以燕京為大都南方運道由蘇州劉家港海門黃連沙開洋直抵天津制度用遮洋船承樂間因之以風濤多險後改漕運平江伯陳某始造平底淺船則

今糧舡之制也凡船制底為地枋為宮墻陰陽竹為覆瓦伏獅前為閔閔後為寢堂桅為弓弩弦蓬為翼槽為車馬簾緯為履鞮緯索為鷹雕筋骨招為先鋒舵為指揮王帥錨為劄軍營寨糧舡初制底長五丈二尺其板厚二寸採巨木楠為上栗次之頭長九尺五寸稍長九尺五寸底濶九尺五寸底頭濶六尺底稍濶五尺頭伏獅濶八尺稍伏獅濶七尺梁頭一十四座龍口梁濶一丈深四尺使風梁濶一丈四尺深三尺八寸後斷水梁濶九尺深四尺五寸兩廡共濶七尺六寸此其初制載

天工開物

卷中

三十

米可近二千石交兌每隻止足五百石後運軍造者私增身長二丈首尾濶二尺餘其量可受三千石而運河開口原濶一丈二尺差可度過凡今官坐舡其制盡同第窓戶之間寬其出徑加以精工彩飾而已凡造舡先從底起底面傍靠檣上承棧下親地面隔位列置者曰梁兩傍峻立者曰檣蓋檣巨木曰正枋枋上曰弦梁前暨桅位曰錨壇壇底橫木夾桅本者曰地龍前後維曰伏獅其下曰拏獅伏獅下封頭木曰連三枋舡頭面中缺一方曰水井其下藏纜索等物頭面眉際樹兩木以繫纜者曰將軍柱

舡尾下斜上者曰草鞋底後封頭下曰短枋枋下曰挽脚梁舡稍掌舵所居其上曰野雞蓬使風時一人坐凡蓬巔收守蓬索凡舟身將十丈者立桅必兩樹中桅之位折中過前二位頭桅又前丈餘糧舡中桅長者以八丈為率短者縮十之一二其本入窓內亦丈餘懸蓬之位約五六丈頭桅尺寸則不及中桅之半蓬縱橫亦不敵三分之一蘇湖六郡運米其舡多過石甕橋下且無江漢之險故桅與蓬尺寸全殺若湖廣江西省舟則過湖衝江無端風浪故錨纜蓬桅必極盡制度而後無患凡風蓬尺寸其則

天工開物

卷中

三十一

一視全舟橫身過則有患不及則力軟凡舡蓬其質乃析篾成片織就夾維竹條逐塊摺疊以俟懸掛糧舡中桅蓬合併十人力方克湊頂頭蓬則兩人帶之有餘凡度蓬索先係空中寸圓木關捩于桅巔之上然後帶索腰間緣木而上三股交錯而度之凡風蓬之力其末一葉敵其本三葉調勻和暢順風則絕頂張蓬行疾奔馬若風力洊至則以次減下遇風鼓急不狂甚則只帶一兩葉而已凡風從橫來名曰捨風順水行舟則掛蓬之玄遊走或一捨向東止寸平過甚至却退數十丈未及

岸時板舵轉蓬一捨向西借貸水力兼帶風力軋下則頃刻十餘里或湖水平而不流者亦可緩軋若上水舟則一步不可行也凡船性隨水若草從風故制舵障水使不定向流舵板一轉一泓從之凡舵尺寸與船腹切齊若長一寸則遇淺之時舡腹已過其稍尼舵使膠住設風狂力勁則寸木為難不可言舵短一寸則轉運力怯回頭不捷凡舵力所障水相應及船頭而止其腹底之下儼若一派急順流故船頭不約而正其機妙不可言舵上所操柄名曰關門棒欲船北則南向板轉欲船南則北向板轉船身太長而風力橫勁舵力不甚應手則急下一偏披水板以抵其勢凡舵用直木一根糧船用者長丈餘為身上截衡受棒下截界開銜口納板其中如斧形鐵釘固拴以障水稍後隆起處亦名曰舵樓凡鐵

天工開物

卷中

三三

船所以沉水繫舟一糧船計用五六錨最雄者曰看家錨重五百斤內外其餘頭用二枝稍用二枝凡中流遇逆風不可去又不可泊或業已近岸其下有石非沙亦不可泊惟打錨深處則下錨沉水底其所繫緯纏繞將軍柱上錨爪一遇泥沙扣底抵住十分危急則下看家錨繫此錨者名曰本身蓋

重言之也或同行前舟阻滯恐我舟順勢急去有撞傷之禍則急下稍錨提住使不迅速流行風息開舟則以雲車絞纜提錨使上凡船板合隙縫以白麻新絮為筋鈍鑿板入然後篩過細石灰和桐油舂杵成團調趁溫台閭廣即用礪灰凡舟中帶蓬索以火麻稽一名大麻絢絞粗成徑寸以外者即係萬鈞不絕若繫錨纜則破析青篾為之其篾線入釜煮熟然後糾絞拽纜管亦煮熟篾線絞成十丈以往中作圈為接樞遇阻礙可以掐斷凡竹性直篾一線千鈞三峽入川上水舟不用糾絞篾管即破竹潤寸許者整條以次接長名曰大杖蓋沿崖石稜如刃懼破篾易損也凡木色桅用端直杉木長不足則接其表鐵箍逐寸包圍舡窓前道皆當中空闕以便樹桅凡樹中桅合併數巨舟承載其末長纜繫表而起梁與枋檣用楠木楮木樟木榆木槐木樟木春夏伐者久則粉蛀棧板不拘何木舵桿用榆木榔木楮木關門棒用桐木榔木檣用杉木檣木楸木此其大端云

天工開物

卷中

三三

海舟
凡海舟元朝與國初運米者曰遮洋淺船次者曰鑽風

船即海所經道里止萬里長灘黑水洋沙門島等處苦無大險與出使琉球日本暨商賈瓜哇篤泥等船制度工費不及十分之一凡遮洋運舡制視漕舡長一丈六尺濶二尺五寸器具皆同唯舵桿必用鐵力木船灰用魚油和桐油不知何義凡外國海船制度大同小異閩廣由海澄開洋廣由香山舉洋舡載竹兩破排柵樹于兩傍以抵浪登萊制度又不然倭國海船兩傍列櫓手欄板抵水人在其中運力朝鮮制度又不然至其首尾各安羅經盤以定方向中腰大橫梁出頭數尺貫插腰舵則皆同

天工開物

卷中

三四

也腰舵非與稍舵形同乃濶板斷成刀形插入水中亦不振轉蓋夾衛扶傾之義其上仍橫柄拴于梁上而遇淺則提起有似乎舵故名腰舵也凡海舟以竹筒貯淡水數石度供舟內人兩日之需遇島又汲其何國何島合用何向針指示昭然恐非人力所祖舵工一羣主佐直是識力造到死生渾忘地非鼓勇之謂也

雜舟

江漢課舡身甚狹小而長上列十餘倉每倉容止一人卧息首尾共槳六把小桅篷一座風濤之中恃有多槳

挾持不遇逆風一晝夜順水行四百餘里逆水亦行百餘里國朝鹽課淮揚數頗多故設此運銀名曰課舡行人欲速者亦買之其舡南自章貢西自荆襄達于瓜儀而止

三吳浪舡凡浙西平江縱橫七百里內盡是深溝小水

灣環浪舡最小者名曰塘舡

以萬億計其舟行人貴賤來往以

代馬車扉履舟即小者必造窓牖堂房質料多用杉木

人物載其中不可偏重一石偏即欹側故俗名天平舡

此舟來往七百里內或好逸便者徑買北達通津只有

天工開物

卷中

三五

鎮江一橫渡俟風靜涉過又渡青江浦遡黃河淺水二百里則入開河安穩路矣至長江上流風浪則沒世避而不經也浪舡行力在稍後巨櫓一枝兩三人推軋前走或恃纜直至于風蓬則小席如掌所不恃也

東浙西安舡浙東自常山至錢塘八百里水徑入海不通他道故此舟自常山開化遂安等小河起錢塘而止

更無他涉舟制箬篷如捲甕為上蓋縫布為帆高可二

丈許綿索張帶初為布帆者原因錢塘有潮湧急時易

于收下此亦未然其費似侈于篾席摠不可曉

福建清流稍逢舡其舡自光澤崇安兩小河起達于福州洪塘而止其下水道皆海矣清流舡以載貨物客商稍逢制大差可坐卧官貴家屬用之其舡皆以杉木爲地灘石甚險破損者其常遇損則急艤何岸搬物掩塞舡稍徑不用舵舡首列一巨招振頭使轉每幫五隻方行經一險灘則四舟之人皆從尾後曳纜以緩其趨勢長年卽寒冬不果足以便頻濤風篷竟懸不用云

四川八槽等舡凡川水源通江漢然川舡達荊州而止此下則更舟矣逆行而上自夷陵入峽挽纜者以巨竹

天工開物

卷中

三六

破爲四片或六片麻繩約接名曰火杖舟中鳴鼓若競渡挽人從山石中聞鼓聲而咸力中夏至中秋川水封峽則斷絕行舟數月過此消退方通往來其新灘等數極險處人與貨盡盤岸行半里許只餘空舟上下其舟制腹圓而首尾尖狹所以關灘浪云
黃河滿篷稍其舡自河入淮自淮遡汴用之質用楠木工價頗優大小不等巨者載三千石小者五百石下水則首頸之際橫歷一梁巨櫓兩枝兩傍推軋而下銷纜曾帆制與江漢相仿云

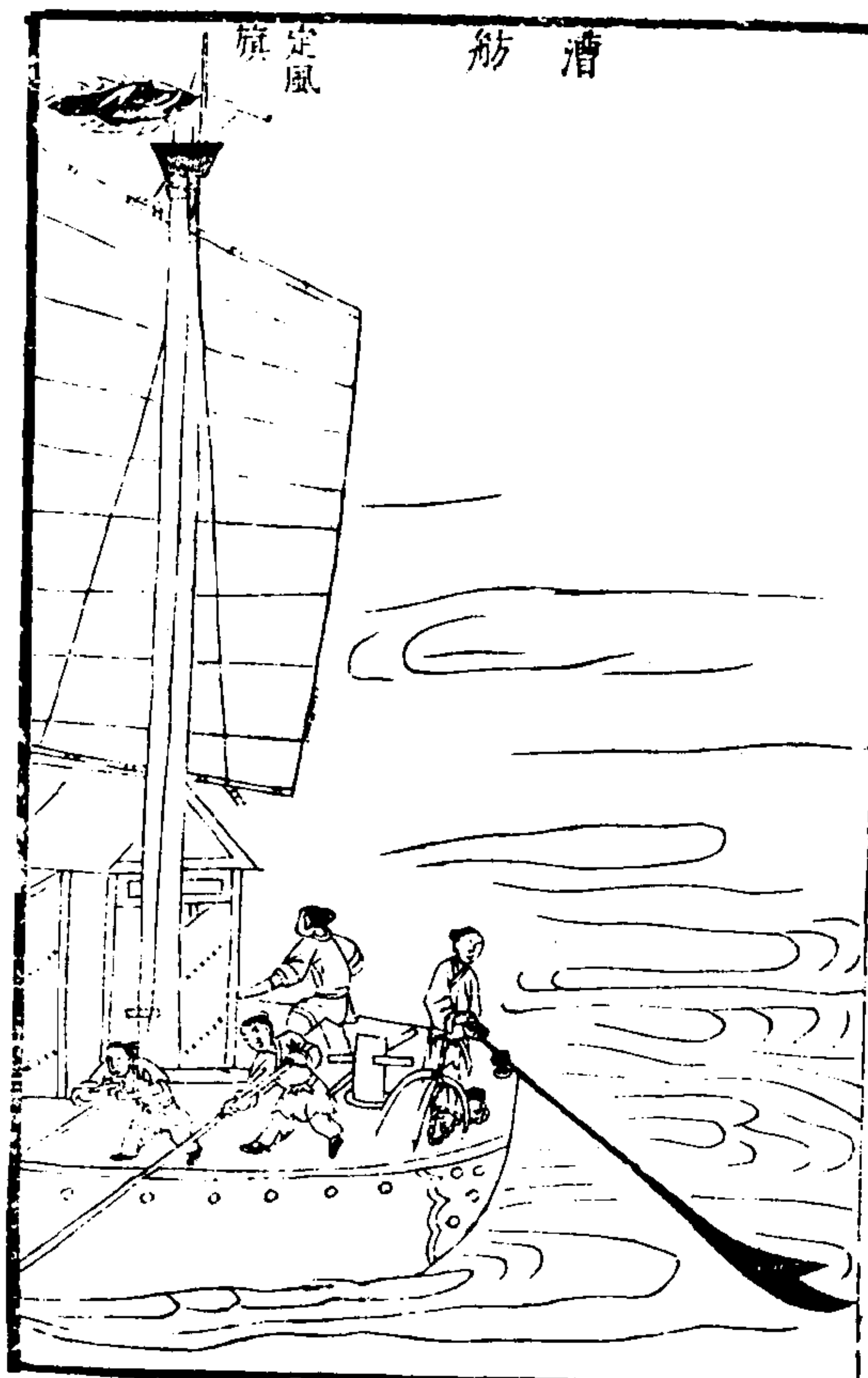
廣東黑樓舡鹽舡北自南雄南達會省下此惠潮通漳泉則由海汊乘海舟矣黑樓舡爲官貴所乘鹽舡以載貨物舟制兩傍可行走風帆編蒲爲之不掛獨竿桅雙柱懸帆不若中原隨轉逆流馮籍纜力則與各省直同功云

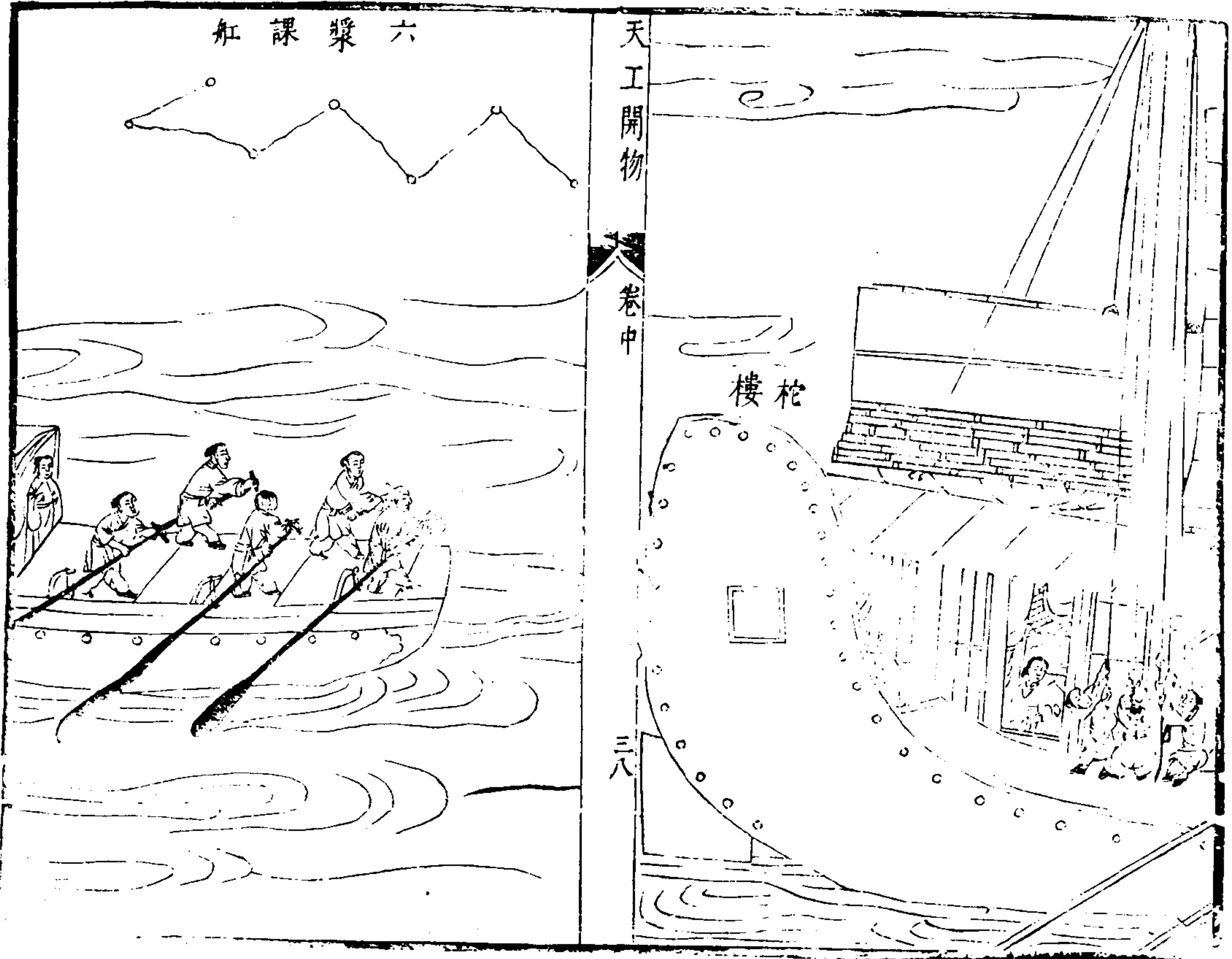
黃河秦舡俗名擺子舡造作多出韓城巨者載石數萬鈞順流而下供用淮徐地面舟制首尾方濶均等倉梁平下不甚隆起急流順下巨櫓兩傍夾推來往不馮風力歸舟挽纜多至二十餘人甚有棄舟空返者

天工開物

卷中

三七





天工開物

卷中

樓 舵

三十八

六 漿 課 舡

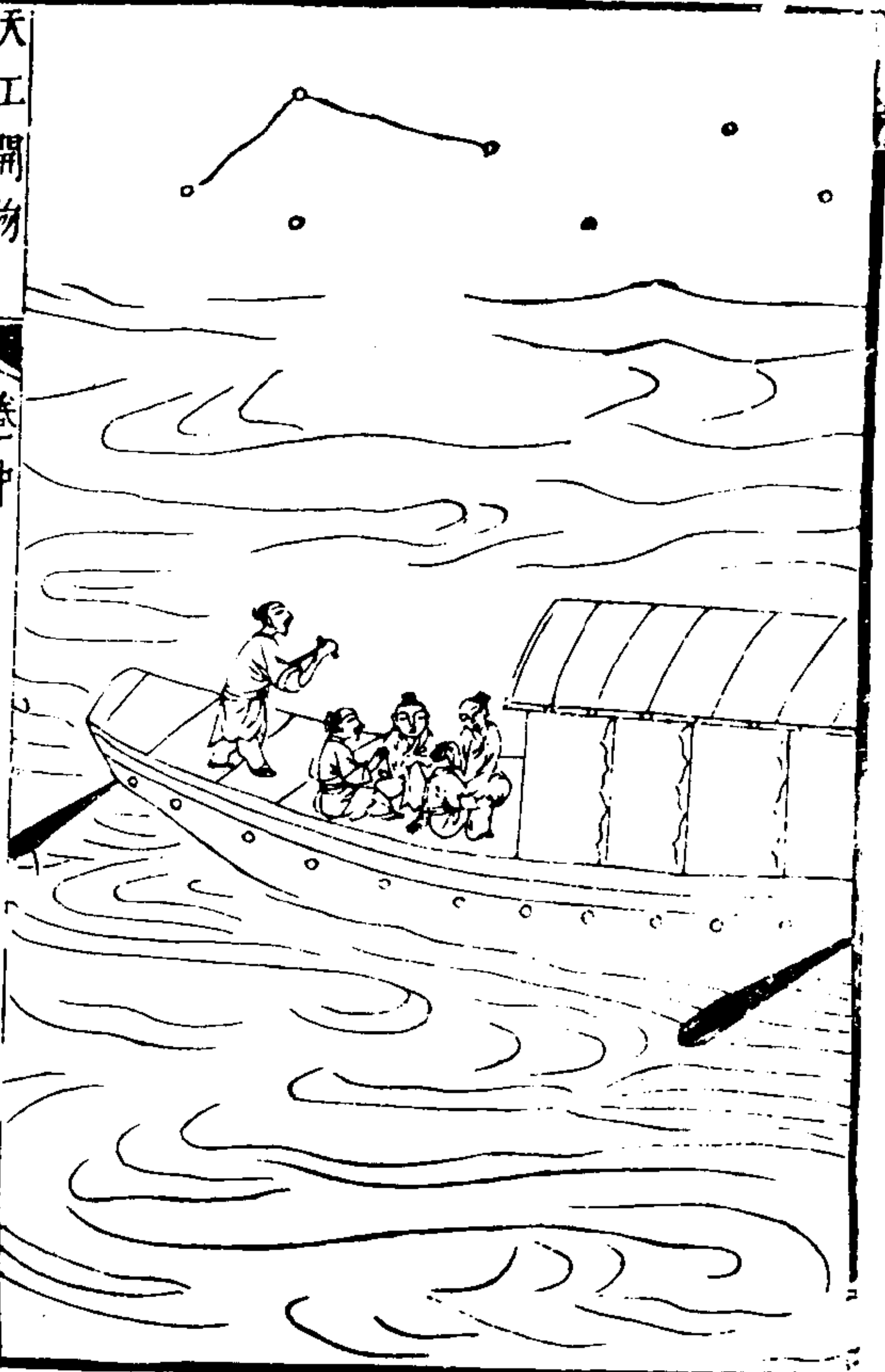
車

凡車利行平地古者秦晉燕齊之交列國戰爭必用車
 故千乘萬乘之號起自戰國楚漢血爭而後日關南方
 則水戰用舟陸戰用步馬比膺胡虜交使鐵騎戰車遂
 無所用之但今服馬駕車以運重載則今日驟車即同
 彼時戰車之義也凡驟車之制有四輪者有雙輪者其
 上承載支架皆從軸上穿闕而起四輪者前後各橫軸
 一根軸上短柱起架直梁梁上載箱馬止脫駕之時其
 上平整如居屋安穩之象若兩輪者駕馬行時馬曳其

天工開物

卷中

三九



前則箱地平正脫馬之時則以短木從地支撐而任不

然則欹卸也凡車輪一曰轆俗名車陀其大車中轆俗名車腦長

一尺五寸見小戎朱註所謂外受輻中貫軸者輻計三十片

其內插轂其外接輻車輪之中內集輪外接輻圓轉一

圈者是曰輔也輻際盡頭則曰輪轆也凡大車脫時則

諸物星散收藏駕則先上兩軸然後以次間架凡軾衡

軫輓皆從軸上受基也凡四輪大車量可載五十石騾

馬多者或十二掛或十掛少亦八掛執鞭掌御者居箱

之中立足高處前馬分爲兩班戰車四馬一班分驂服糾黃麻爲

天工開物 卷中 四十

長索分係馬項後套摠結收入衡內兩傍掌御者手執

長鞭鞭以麻爲繩長七尺許竿身亦相等察視不力者

鞭及其身箱內用二人踰繩須識馬性與索性者爲之

馬行太緊則急起踰繩否則翻車之禍從此起也凡車

行時遇前途行人應避者則掌御者急以聲呼則羣馬

皆止凡馬索總係透衡入箱處皆以牛皮束縛詩經所

謂脅驅是也凡大車飼馬不入肆舍車上載有柳盤解

索而野食之乘車人上下皆緣小梯凡遇橋梁中高邊

下者則十馬之中擇一最強力者係于車後當其下坂

則九馬從前緩曳一馬從後竭力抵住以殺其

勢不然則險道也凡大車行程遇河亦止遇山

曲徑小道亦止徐亮汴梁之交或達三百里者無水之

國所以濟舟楫之窮也凡車質惟先擇長者爲軸短者

爲轂其木以槐棗檀榆用柳爲上檀質太久勞則發燒

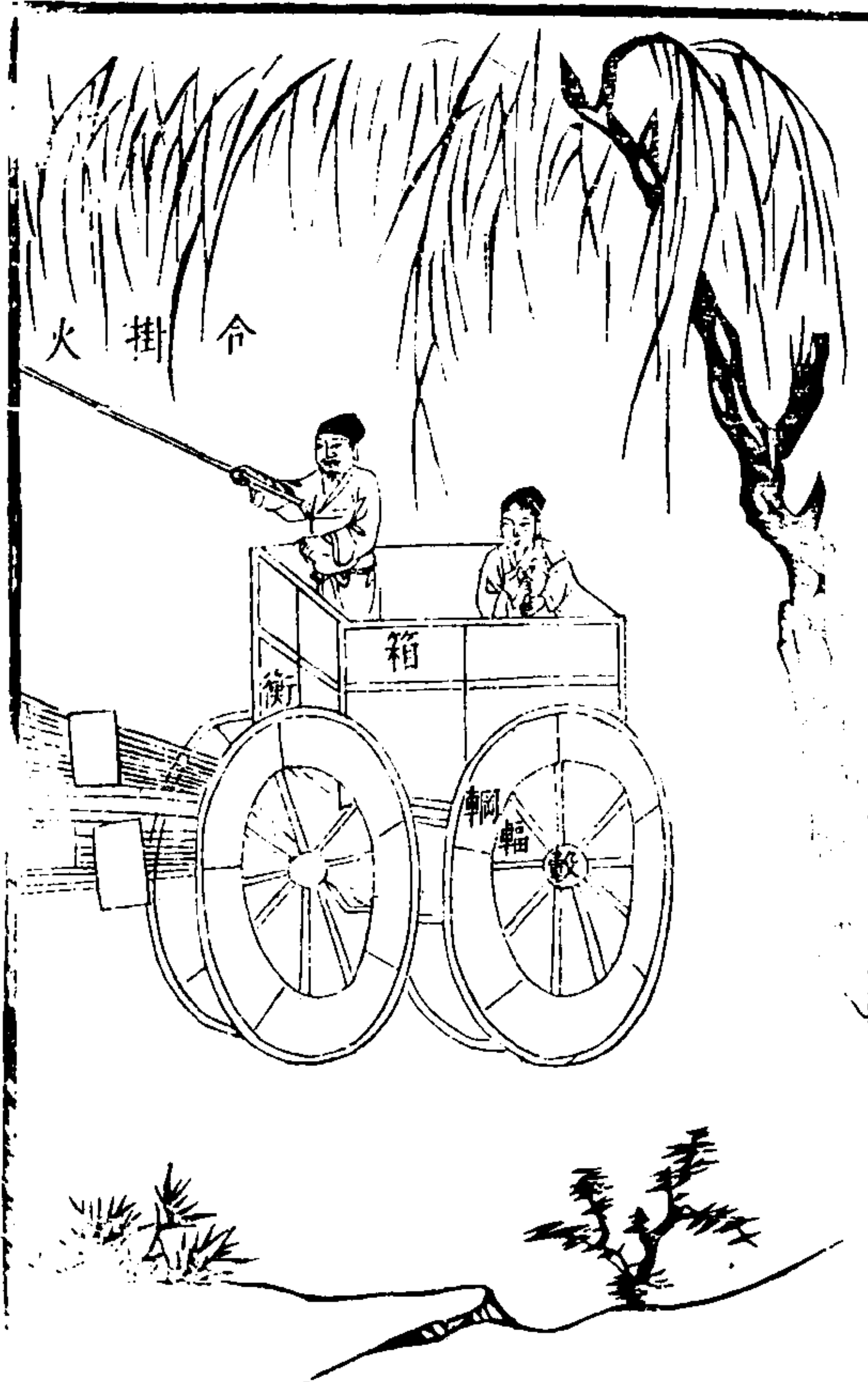
有慎用者合抱棗槐其至美也其餘軫衡箱軛則諸木

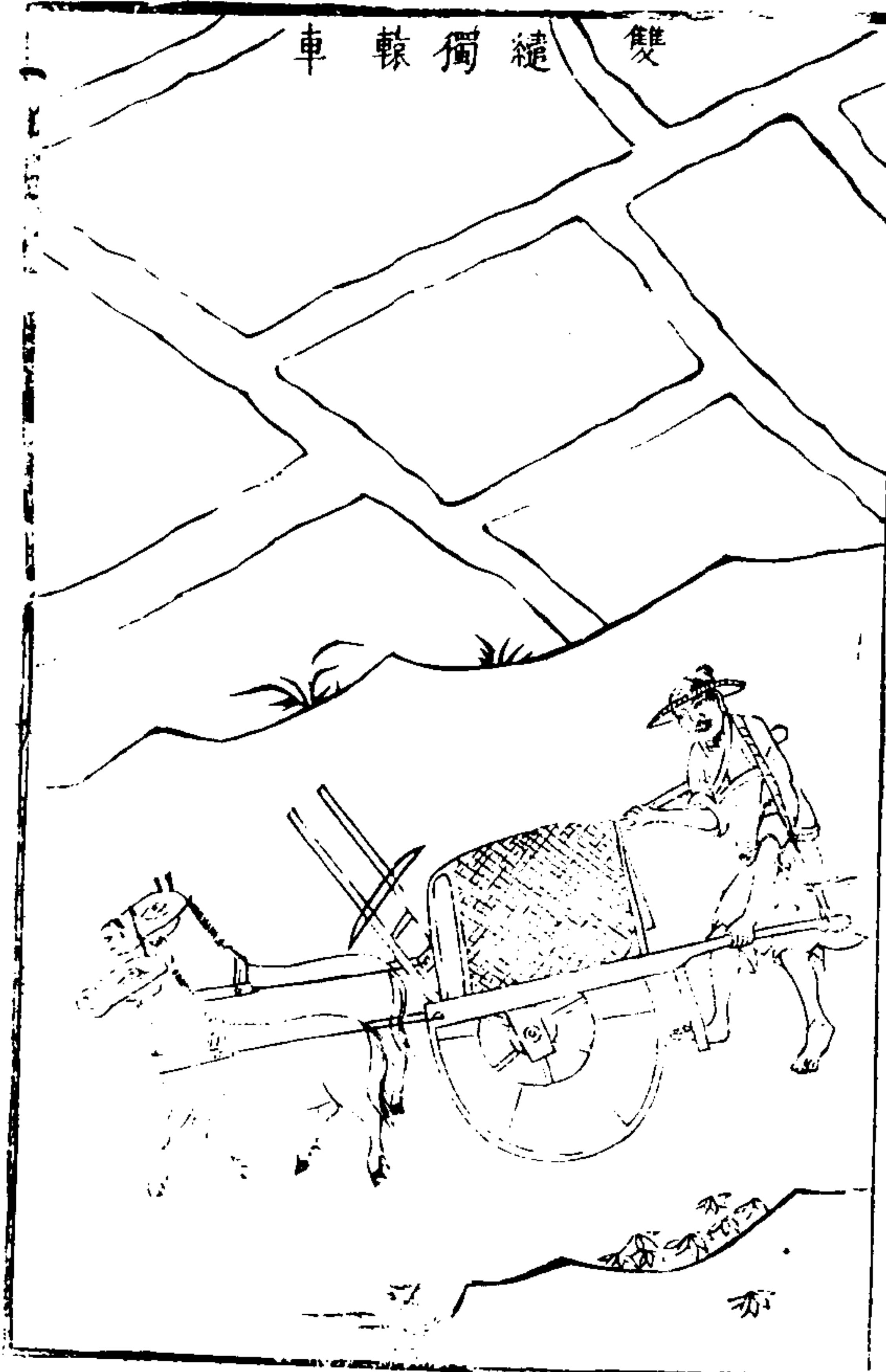
可爲耳此外牛車以載芻糧最盛晉地路途隘道則牛

頸係巨鈴名曰報君知猶之騾車羣馬盡係鈴聲也又

北方獨轆車人推其後驢曳其前行人不耐騎坐者則

天工開物 卷中 四一



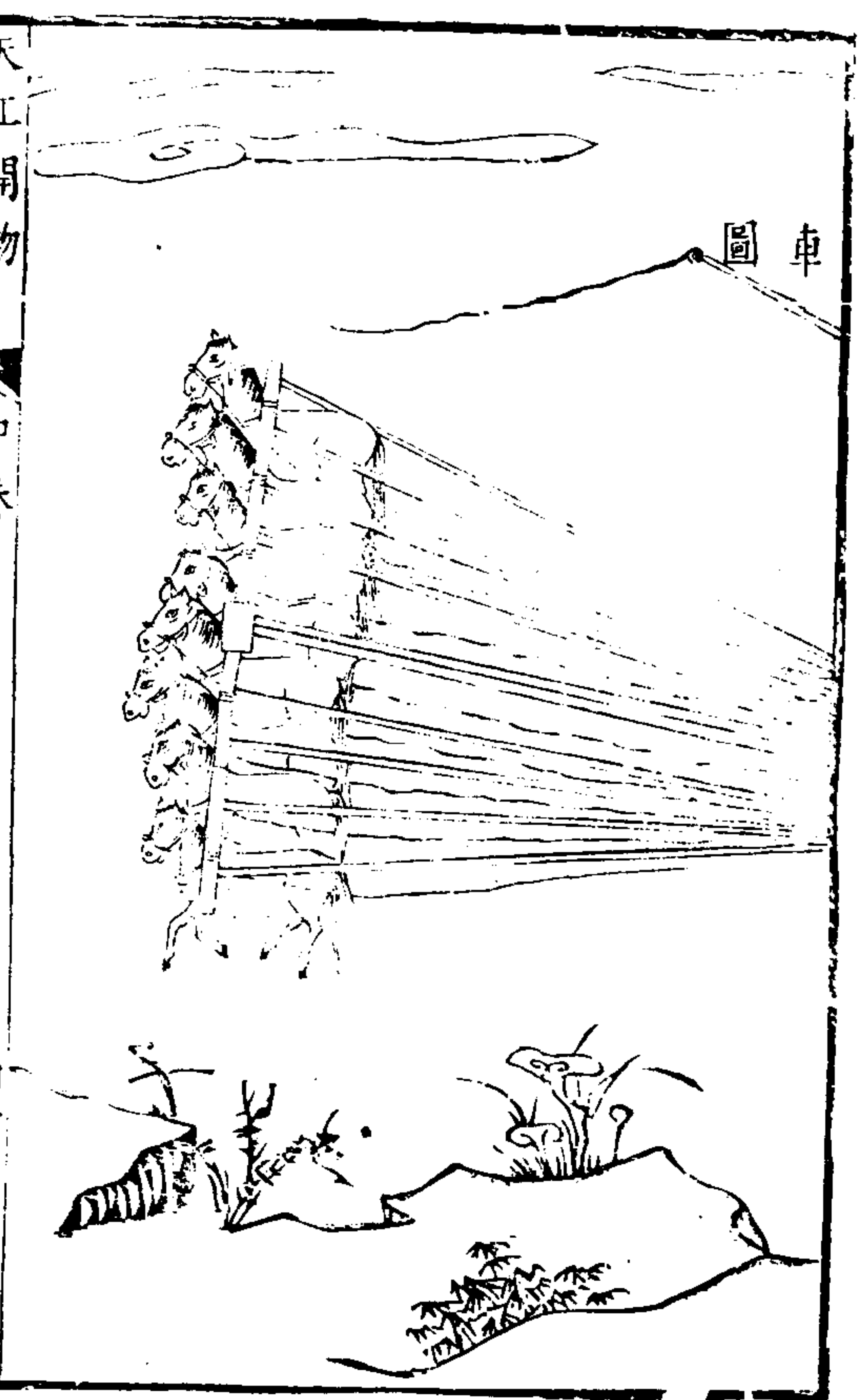


雙繩獨輪車

天工開物

中卷

四二



車圖

雇覓之鞞席其上以蔽風日人必兩傍對坐否則欲倒此車北上長安濟寧徑達帝京不載人者載貨約重四五石而止其駕牛爲轎車者獨盛中州兩傍雙輪中穿一軸其分寸平如水橫架短衡列轎其上人可安坐脫駕不歇其南方獨輪推車則一人之力是視容載二石遇坎卽止最遠者止達百里而已其餘難以枚述但生于南方者不見大車老子北方者不見巨艦故粗載之

天工開物

卷中

四三



南方獨輪推車

錘鍛第十卷

宋子曰金木受攻而物象曲成世無利器即般僅安所施其巧哉五兵之內六樂之中微錘之奏功也生殺之機泯然矣同出洪爐烈火大小殊形重千鈞者繫巨艦于狂淵輕一羽者透繡紋于章服使冶錘鑄鼎之巧束手而讓神功焉莫邪干將雙龍飛躍母其說亦有微焉者乎

治鐵

凡治鐵成器取已炒熟鐵為之先鑄鐵成砧以為受錘

天工開物

卷中

四四

之地諺云萬器以錘為祖非無稽之說也凡出爐熟鐵名曰毛鐵受鍛之時十耗其三為鐵華鐵落若已成廢器未鏽爛者名曰勞鐵改造他器與本器再經錘鍛十止耗去其一也凡爐中熾鐵用炭煤炭居十七木炭居十三凡山林無煤之處鍛工先擇堅硬條木燒成火墨俗名火矢揚其炎更烈于煤即用煤炭亦別有鐵炭一種燒不閉穴火種取其火性內攻焰不虛騰者與炊炭同形而分類也凡鐵性逐節粘合塗上黃泥于接口之上入火揮槌泥滓成枵而去取其神氣為媒合膠結之後非灼紅斧斬

永不可斷也凡熟鐵鋼鐵已經爐錘水火未濟其質未堅乘其出火之時入清水淬之名曰健剛健鐵言乎未健之時為鋼為鐵弱性猶存也凡釘鐵之法西洋諸國別有奇藥中華小釘用白銅末大釘則竭力揮錘而強合之歷歲之久終不可堅故大砲西番有鍛成者中國則惟事冶鑄也

斤斧

凡鐵兵薄者為刀劍背厚而面薄者為斧斤刀劍絕美者以百鍊鋼包果其外其中仍用無鋼鐵為骨若非鋼

天工開物

卷中

四五

表鐵裡則勁力所施即成折斷其次尋常刀斧止嵌鋼于其面即重價實刀可斬釘截凡鐵者經數千遭磨礪則鋼盡而鐵現也倭國刀背濶不及二分許架于手指之上不復敵倒不知用何錘法中國未得其傳凡健刀斧皆嵌鋼包鋼整齊而後入水淬之其快利則又在礪石成功也凡匠斧與椎其中空管受柄處皆先打冷鐵為骨名曰羊頭然後熱鐵包果冷者不沾自成空隙凡攻石椎日久四面皆空鎔鐵補滿平填并用無弊

鋤鑄

凡治地生物用鋤鑄之屬熟鐵鍛成鎔化生鐵淋口入水淬健即成剛勁每鈇鋤重一斤者淋生鐵三錢為率少則不堅多則過剛而折

鏟

凡鐵鏟純鋼為之未健之時鋼性亦軟以已健鋼斲割成縱斜文理割時斜向入則文方成焰割後燒紅退微冷入水健久用垂平入火退去健性再用斲割凡鏟開鋸齒用茅葉鏟後用快弦鏟治銅錢用方長牽鏟鎖鑰之類用方條鏟治骨角用劍面鏟朱註所謂鏟錫治木末則錐

天工開物

卷中

四六

成圓眼不用縱斜文者名曰香鏟

割鏟紋時用羊角末和鹽醋先塗

錐

凡錐熟鐵錘成不入鋼和治書編之類用圓鑽攻皮革用扁鑽梓人轉索通眼引釘合木者用蛇頭鑽其制類上二分許一面圓二面劍入傍起兩稜以便轉索治銅葉用雞心鑽其通身三稜者名旋鑽通身四方而未銳者名打鑽

鋸

凡鋸熟鐵斷成薄條不鋼亦不淬健出火退燒後頻加

冷錘堅性用鏟開齒兩頭銜木為梁紆篋張開促緊使直長者剖木短者截木齒最細者截竹齒鈍之時頻加鏟銳而後使之

鉋

凡鉋磨礪嵌鋼寸鐵露刃秒忽斜出木口之面所以平木古名曰準巨者卧準露刃持木抽削名曰推鉋圓桶家使之尋常用者橫木為兩翅手執前推梓人為細功者有起線鉋刃濶二分許又刮木使極光者名蜈蚣鉋一木之上銜十餘小刀如蜈蚣之足

天工開物

卷中

四七

鑿

凡鑿熟鐵鍛成嵌鋼于口其本空圓以受木柄先打鐵骨為模名曰羊頭斧從柄催入木透眼其末粗者濶寸許細者三分而止需圓眼者則制成刺鑿為之

錨

凡舟行遇風難泊則全身繫命于錨戰艦海船有重千鈞者錘法先成四爪以次逐節接身其三百斤以內者用徑尺濶砧安頓爐傍當其兩端皆紅掀去爐炭鐵包木棍夾持上砧若干斤內外者則架木為棚多人立其

上共持鐵練兩接錨身其末皆帶巨鐵圈練套提起振
 轉威力錘合合藥不用黃泥先取陳久壁土篩細一人
 頻撒接口之中渾合方無微罅蓋爐錘之中此物其最
 巨者

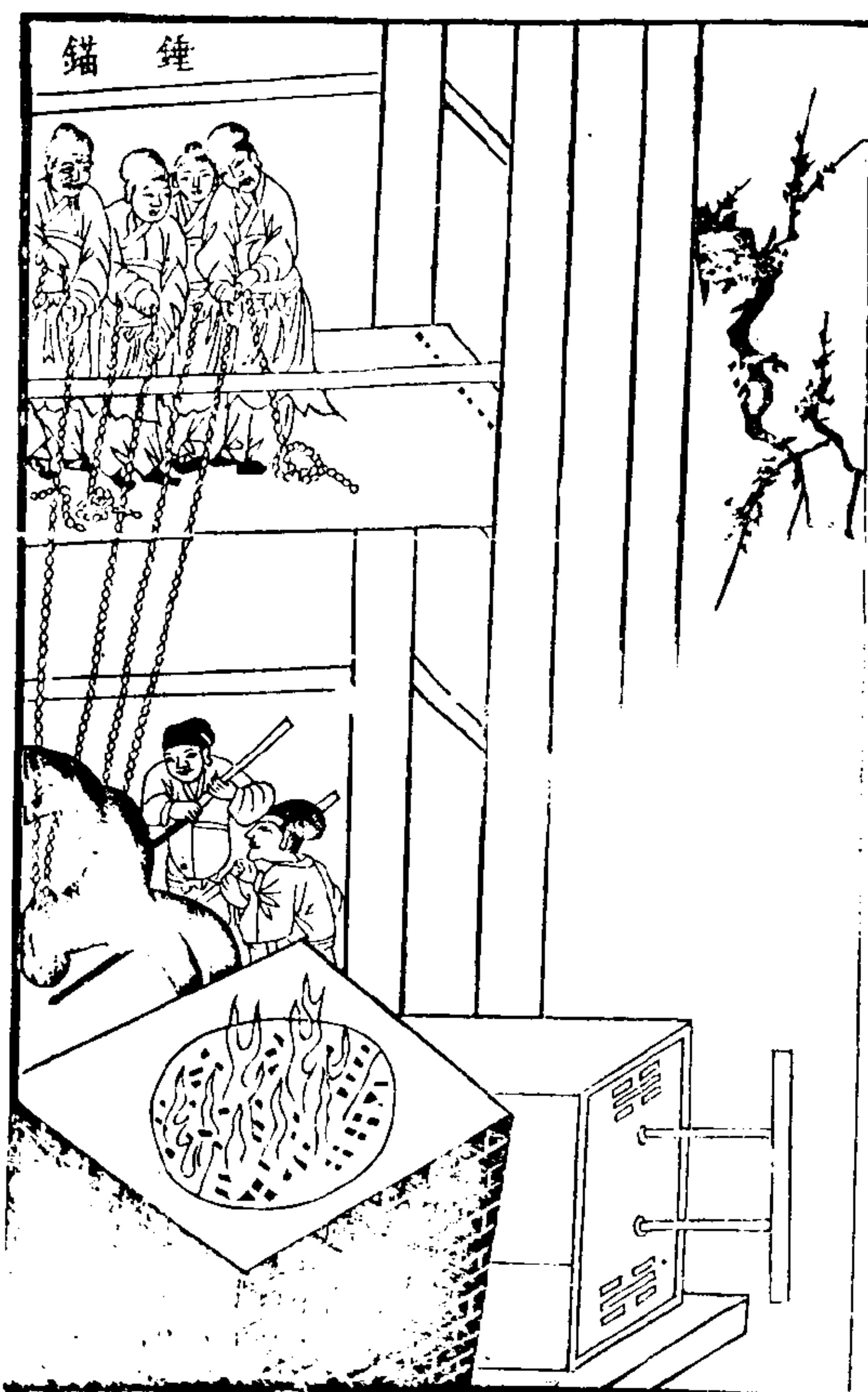
針

凡針先錘鐵為細條用鐵尺一根錐成線眼抽過條鐵
 成線逐寸剪斷為針先鏟其末成穎用小槌敲扁其本
 剛錐穿鼻復鏟其外然後入釜慢火炒熬炒後以土末
 入松木火天豆豉三物罨蓋下用火蒸留針二三口補

天工開物

卷中

四



錨 錘

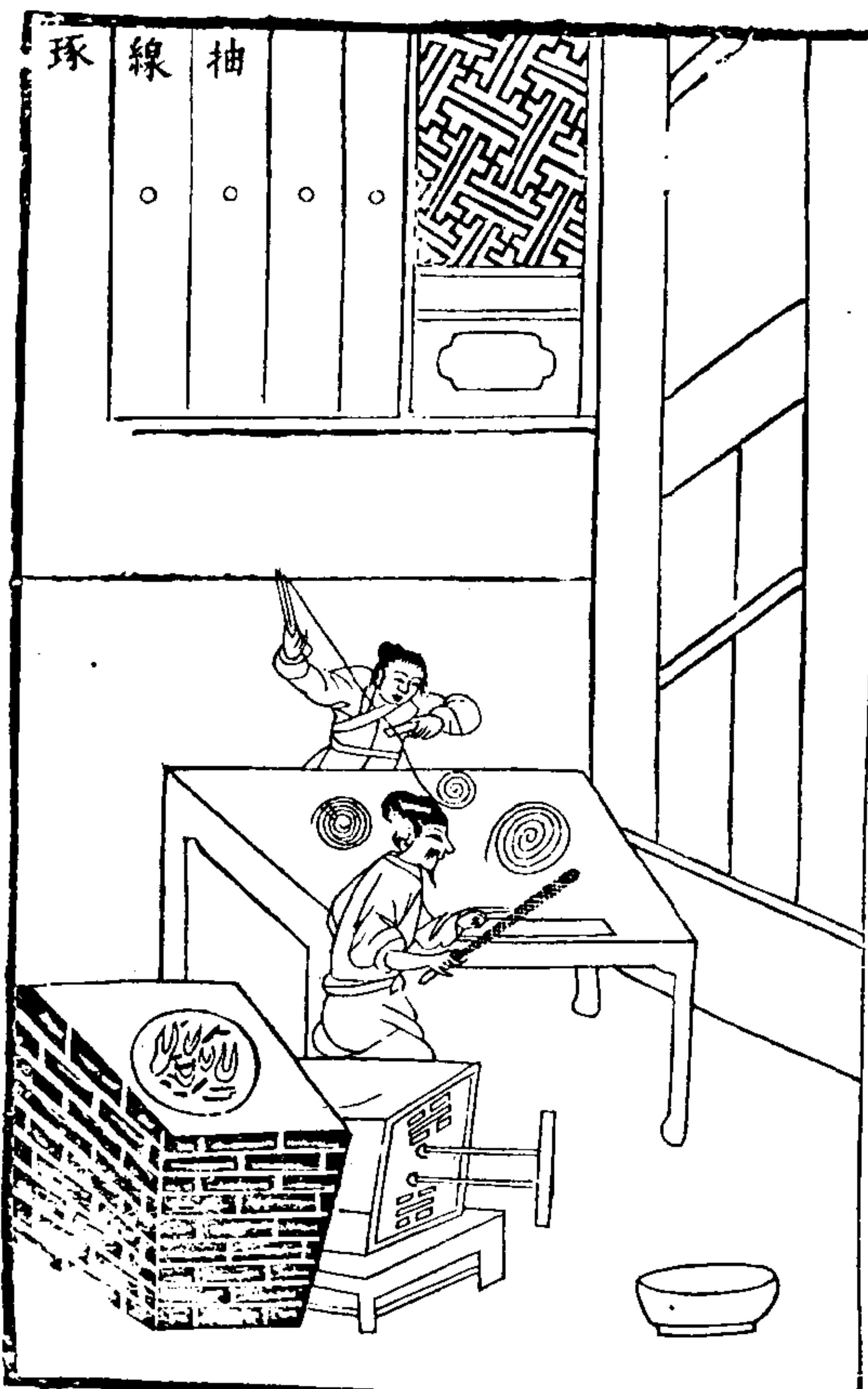
圖



天工開物

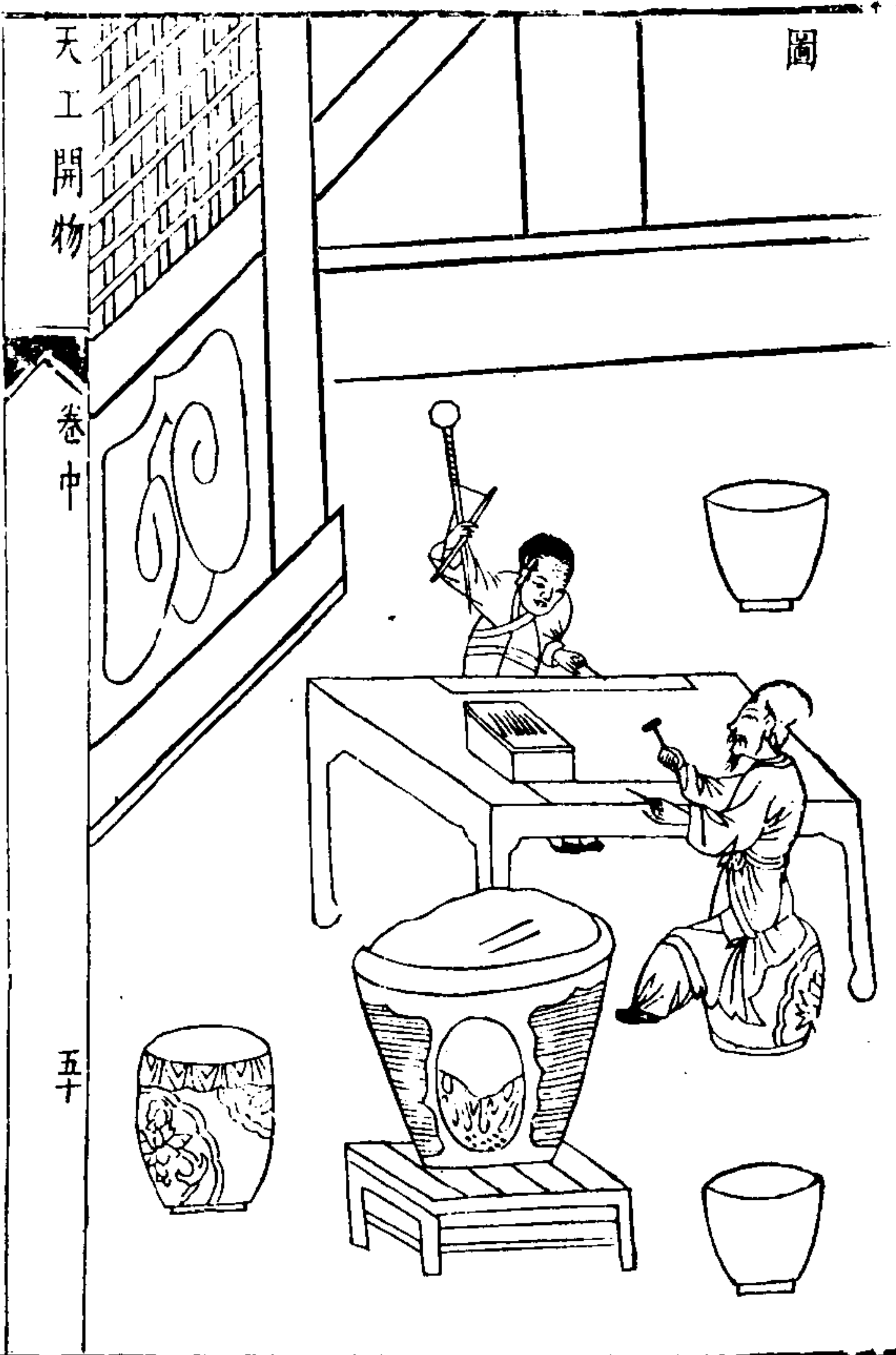
卷中

四九



琢 線 抽

圖



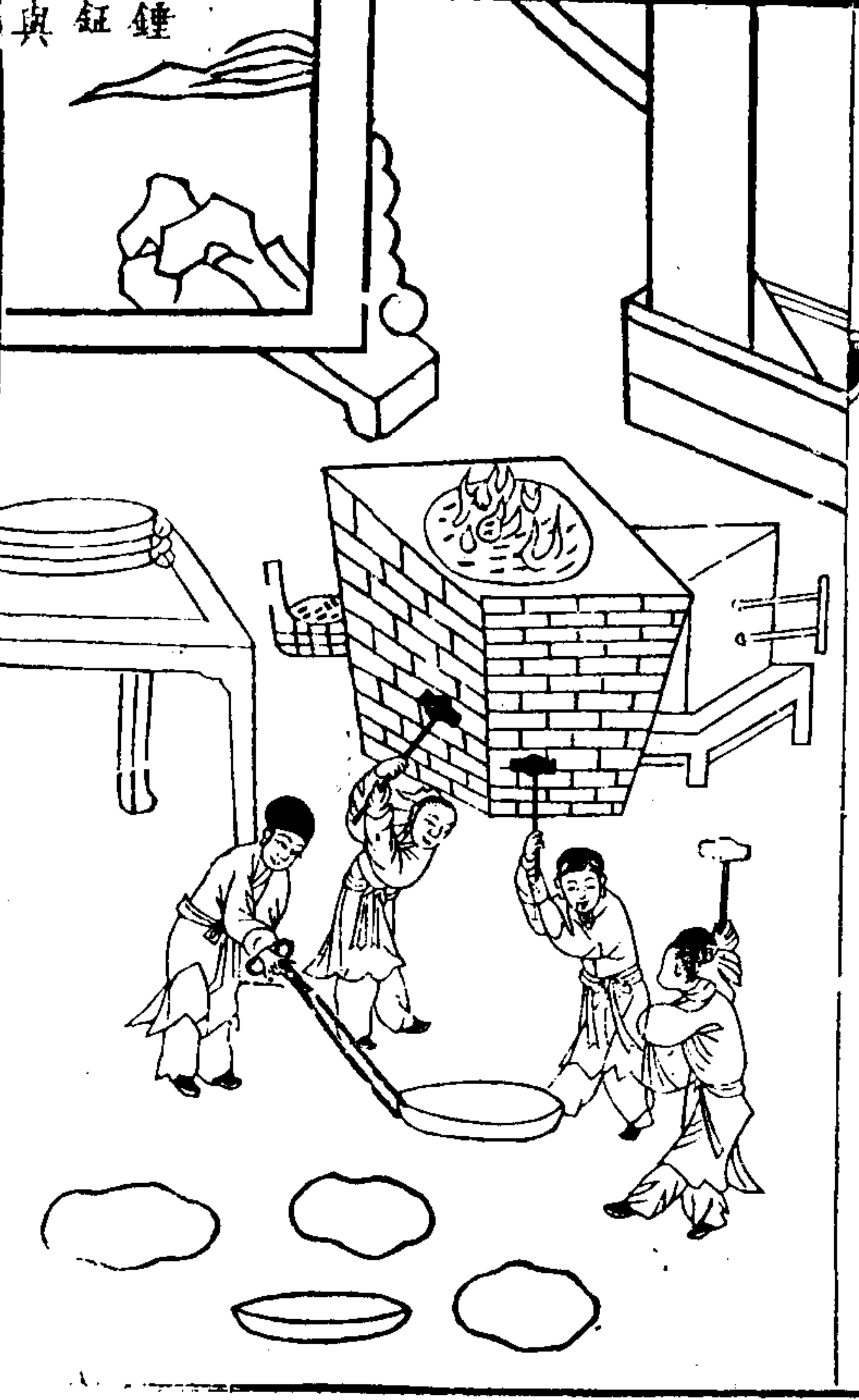
插于其外以試火候其外針入手捻成粉碎則其下針
 火候皆足然後開封入水徒之凡引線成衣與刺繡者
 其質皆剛惟馬尾刺工為冠者則用柳條軟針分別之
 妙在于水火徒法云

治銅

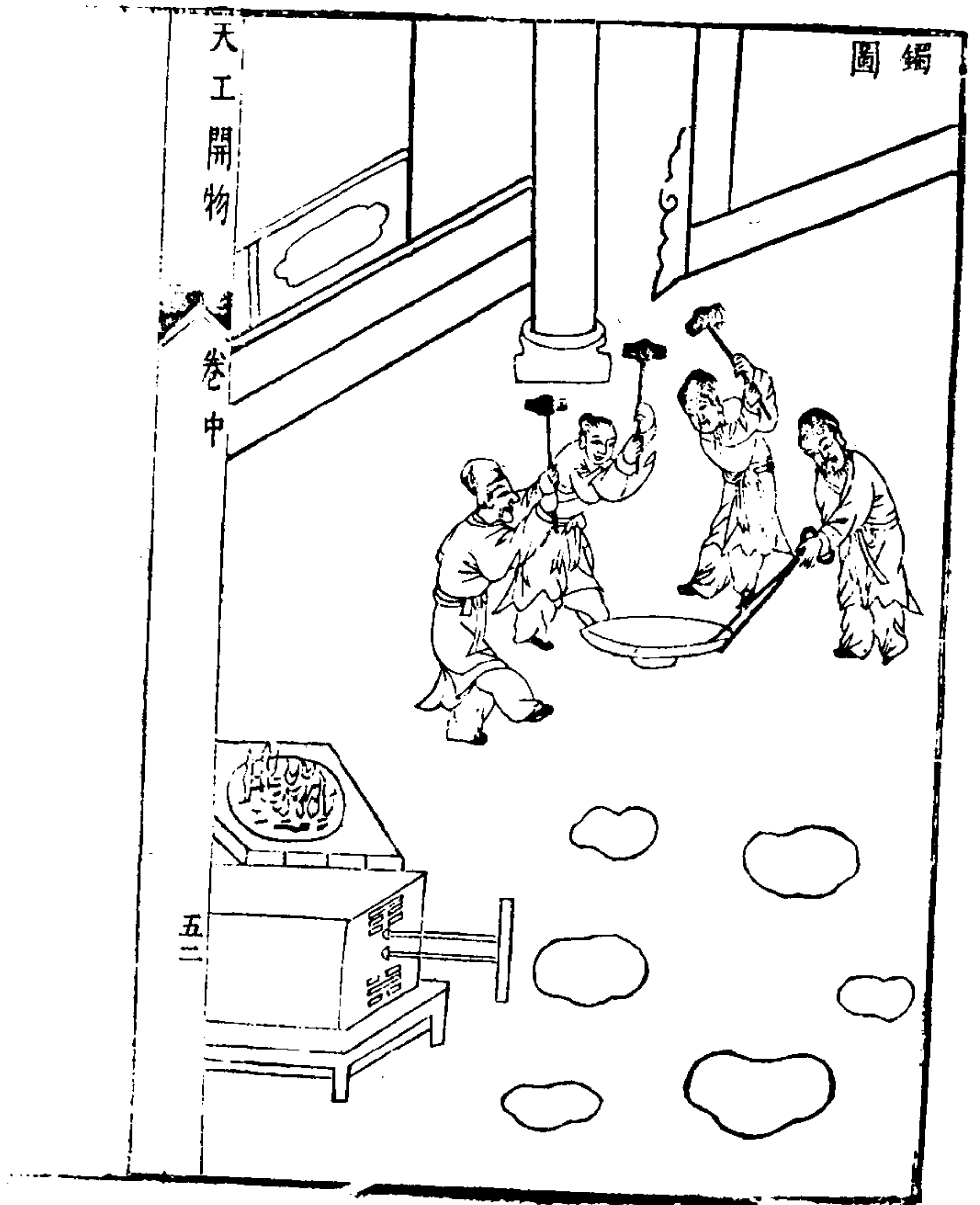
凡紅銅升黃而後鎔化造器用砒升者為白銅器工費
 倍難侈者事之凡黃銅原從爐甘石升者不退火性受
 鍾從倭鉛升者出爐退火性以受冷鍾凡響銅人錫參
 和法具五 成樂器者必圓成無釘其餘方圓用器走釘

多火粘合作用錫末者為小釘用響銅末者為大釘碎銅
 用飯粘和打入水洗去飯 若釘銀器則用紅銅末凡鍾
 銅末具存不然則撒散 樂器鍾鈺俗名 不事先鑄鎔團即鍾錘錫俗名與丁寧
 則先鑄成圓片然後受鍾凡鍾鈺錫皆鋪團于地面巨
 者眾共揮力由小濶開就身起弦聲俱從冷鍾點發其
 銅鼓中間突起隆砲而後冷鍾開聲聲分雌與雄則在
 分厘起伏之妙重數鍾者其聲為雄凡銅經鍾之後色
 成啞白受鎊後現黃光經鍾折耗鐵損其十者銅只去
 其一氣腥而色美故鍾工亦貴重鐵工一等云

天工開物 卷中 五



與鈺鍾



燔石第十一卷

宋子曰五行之內土為萬物之母子之貴者豈惟五金哉金與火相守而流功用謂莫尚焉矣石得燔而成功蓋愈出而愈奇焉水浸淫而敗物有隙必攻所謂不遺絲髮者調和一物以為外拒漂海則衝洋瀾粘甃則固城雉不煩歷候遠涉而至寶得焉燔石之功殆莫之與京矣至于礬現五色之形硫為羣石之將皆變化于烈火巧極丹鉛爐火方士縱焦勞唇舌何嘗肖像天工之萬一哉

石灰

凡石灰經火焚煉為用成質之後入水永劫不壞億萬舟楫億萬垣墻室隙防淫是必由之百里內外土中必生可燔石石以青色為上黃白次之石必掩土內二三尺掘取受燔土面見風者不用燔灰火料煤炭居十九薪炭居什一先取煤炭泥和做成餅每煤餅一層疊石一層鋪薪其底灼火燔之最佳者曰礬灰最惡者曰窯滓灰火力到後燒酥石性置于風中久自吹化成粉急用者以水沃之亦自解散凡灰用以固舟縫則桐油魚

油調厚絹細羅和油杵千下塞船用以砌牆石則篩去石塊水調粘合甃墁則仍用油灰用以墜牆壁則澄過入紙筋塗墁用以襄墓及貯水池則灰一分入河沙黃土二分用糯米粳羊桃藤汁和勻輕築堅固永不隳壞名曰三和土其餘造澱造紙功用難以枚述凡温台閣廣海濱石不堪灰者則天生螻蟻以代之

螻灰

凡海濱石山傍水處鹹浪積壓生出螻房閩中曰螻房經年久者長成數丈濶則數畝崎嶇如石假山形象蛤

天工開物

卷中

五四

之類壓入岩中久則消化作肉團名曰螻黃味極珍美

凡蟠蟻灰者執椎與鑿濡足取來藥舖所貨壯蟻即此碎塊疊煤架

火燔成與前石灰共法粘砌城牆橋梁調和桐油造舟

功皆相同有誤以蜆灰即蛤粉為螻灰者不格物之故也

煤炭

凡煤炭普天皆生以供鍛煉金石之用南方禿山無草木者下即有煤北方勿論煤有三種有明煤碎煤末煤明煤大塊如斗許燕齊秦晉生之不用風箱鼓扇以木炭少許引燃燻熾達晝夜其傍夾帶碎屑則用潔淨黃

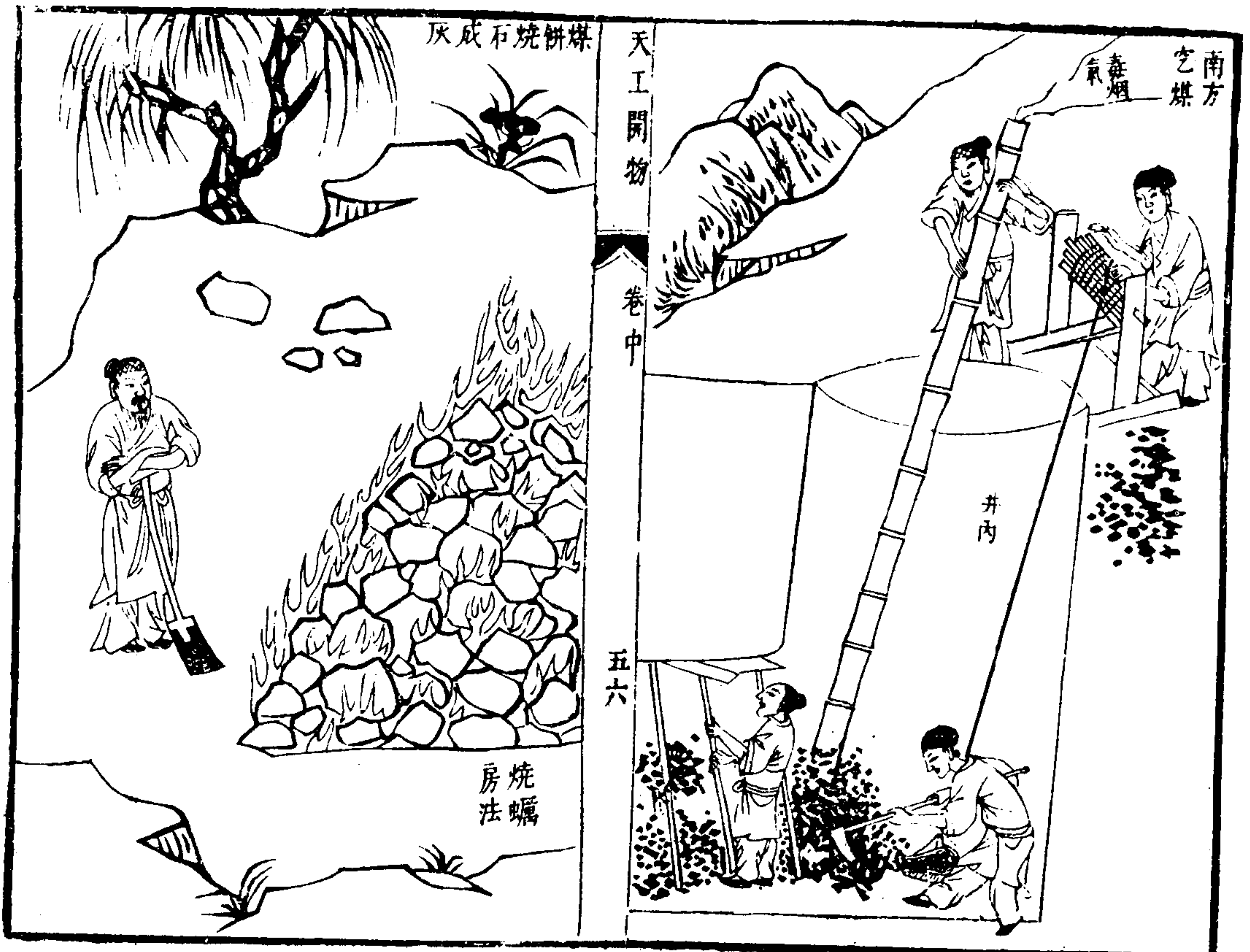
土調水作餅而燒之碎煤有兩種多生吳楚炎高者曰飯炭用以炊烹炎平者曰鐵炭用以冶鍛入爐先用水沃濕必用鼓鞴後紅以次增添而用末炭如麩者名曰自來風泥水調成餅入于爐內既灼之後與明煤相同經晝夜不滅半供炊爨半供鑄銅化石升朱至于燔石為灰與礬硫則三煤皆可用也凡取煤經歷久者從土面能辨有無之色然後掘坑深至五丈許方始得煤初見煤端時毒氣灼人有將巨竹鑿去中節尖銳其末挿入炭中其毒烟從竹中透上人從其下施鑊拾取者或

天工開物

卷中

五五

一井而下炭縱橫廣有則隨其左右濶取其上枝板以防壓崩耳凡煤炭取空而後以土填實其井經二三十年後其下煤復生長取之不盡其底及四周石卵土人名曰銅炭者取出燒皂礬與硫黃詳後款凡石卵單取硫黃者其氣薰甚名曰臭煤燕京房山固安湖廣荊州等處間有之凡煤炭經焚而後質隨火神化去摠無灰滓蓋金與土石之間造化別現此種云凡煤炭不生茂草盛木之鄉以見天心之妙其炊爨功用所不及者唯結腐一種而已結腐腐者用煤炒則焦苦



凡礬燔石而成白礬一種亦所在有之最盛者山西晉南直無爲等州值價低賤與寒水石相彷彿然煎水極沸投礬化之以之染物則固結膚膜之間外水永不入故製糖餞與染畫紙紅紙者需之其末乾撒又能治浸淫惡水故濕創家亦急需之也凡白礬掘土取磊塊石層疊煤炭餅鍛煉如燒石灰樣火候已足冷定人水煎水極沸時盤中有濺溢如物飛出俗名蝴蝶礬者則礬成矣煎濃之後入水缸內澄其上陰結曰礬絮白異常



其沉下者曰缸礬輕虛如棉絮者曰柳絮礬燒汁至盡
自如雪者謂之巴石方藥家煨過用者曰枯礬云

青礬 紅礬 黃礬 膽礬

凡皂紅黃礬皆出一種而成變化其質取煤炭外礦石
俗名子每五百斤入炉炉内用煤炭餅自來風不千餘
斤周圍包果此石炉外砌築土牆圍炉顛空一圓孔

如茶碗口大透炎直上孔傍以礬滓厚此滓不知起
新炉者非舊滓然後從底發火此火度經十日方熄其
孔眼時有金色光直上取疏詳煨經十日後冷定取出

天工開物 卷中 五八
半酥雜碎者另棟出名曰時礬為煎礬紅用其中精粹
如礦灰形者取入缸中浸三個時澆入釜中煎煉每水
十石煎至一石火候方足煎乾之後上結者皆佳好皂

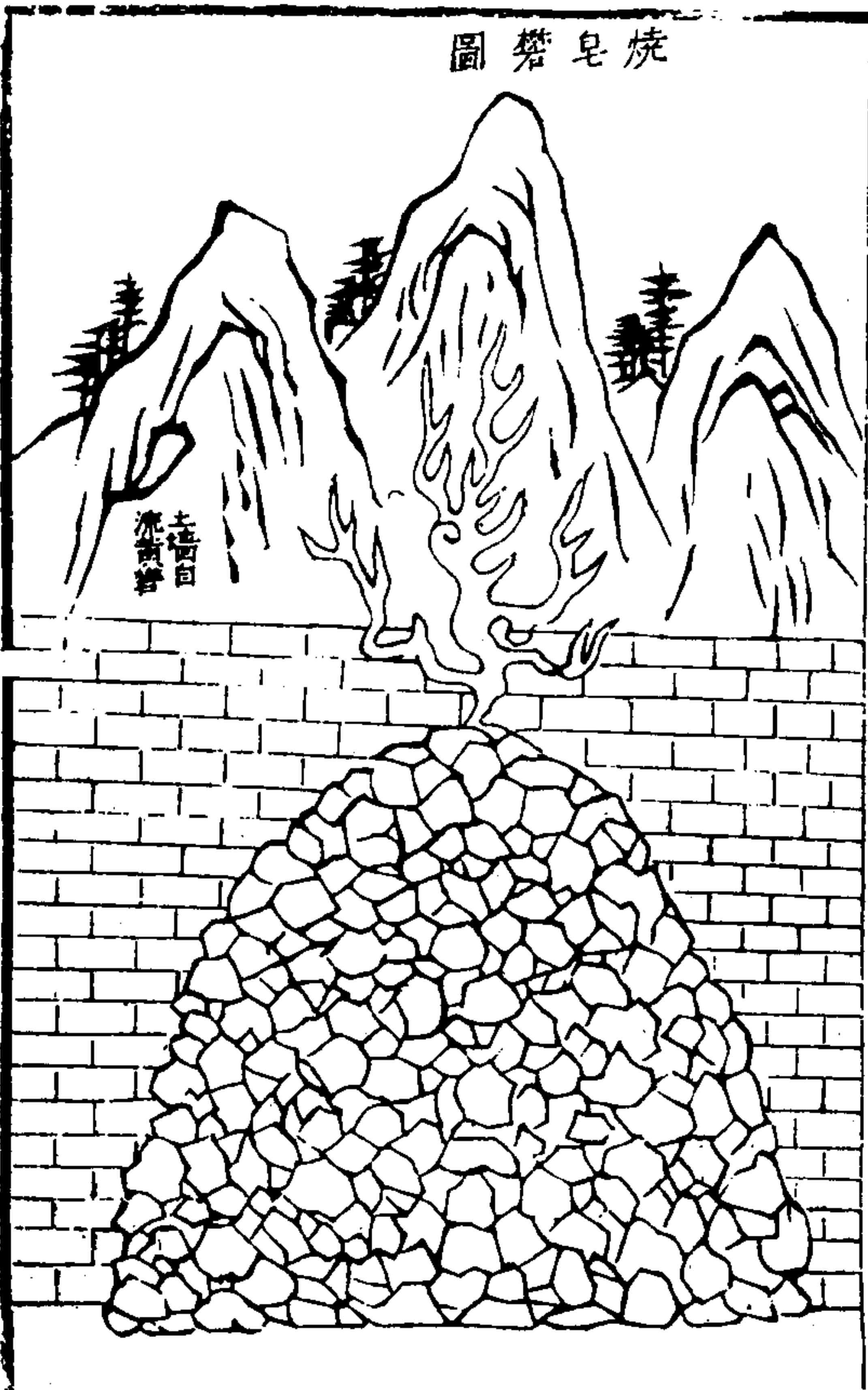
礬下者為礬滓後炉用此皂礬染家必需用中國煎者
亦惟五六所原石五百斤成皂礬二百斤其大端也其
棟出時礬俗又名每斤入黃土四兩入確熬煉則成礬

紅坊塲及油漆家用之其黃礬所出又奇甚乃即煉皂
礬炉側土牆春夏經受火石精氣至霜降立冬之交冷
靜之時其牆上自然爆出此種如淮北磚牆生焰硝樣

靜之時其牆上自然爆出此種如淮北磚牆生焰硝樣

刮取下來名曰黃礬染家用之金色淡者塗炙立成紫
赤也其黃礬自外國來打破中有金絲者名曰波斯礬
別是一種又山陝燒取硫黃山上其滓棄地二三年後
雨水浸淋精液流入溝麓之中自然結成皂礬取而貨
用不假煎煉其中色佳者人取以混石膽云石膽一名
膽礬者亦出晉隰等州乃山石穴中自結成者故綠色
帶寶光燒鐵器滓于膽礬水中即成銅色也本草載礬
雖五種並未分別原委其崑崙礬狀如黑泥鐵礬狀如
赤石脂者皆西域產也

天工開物 卷中 五九



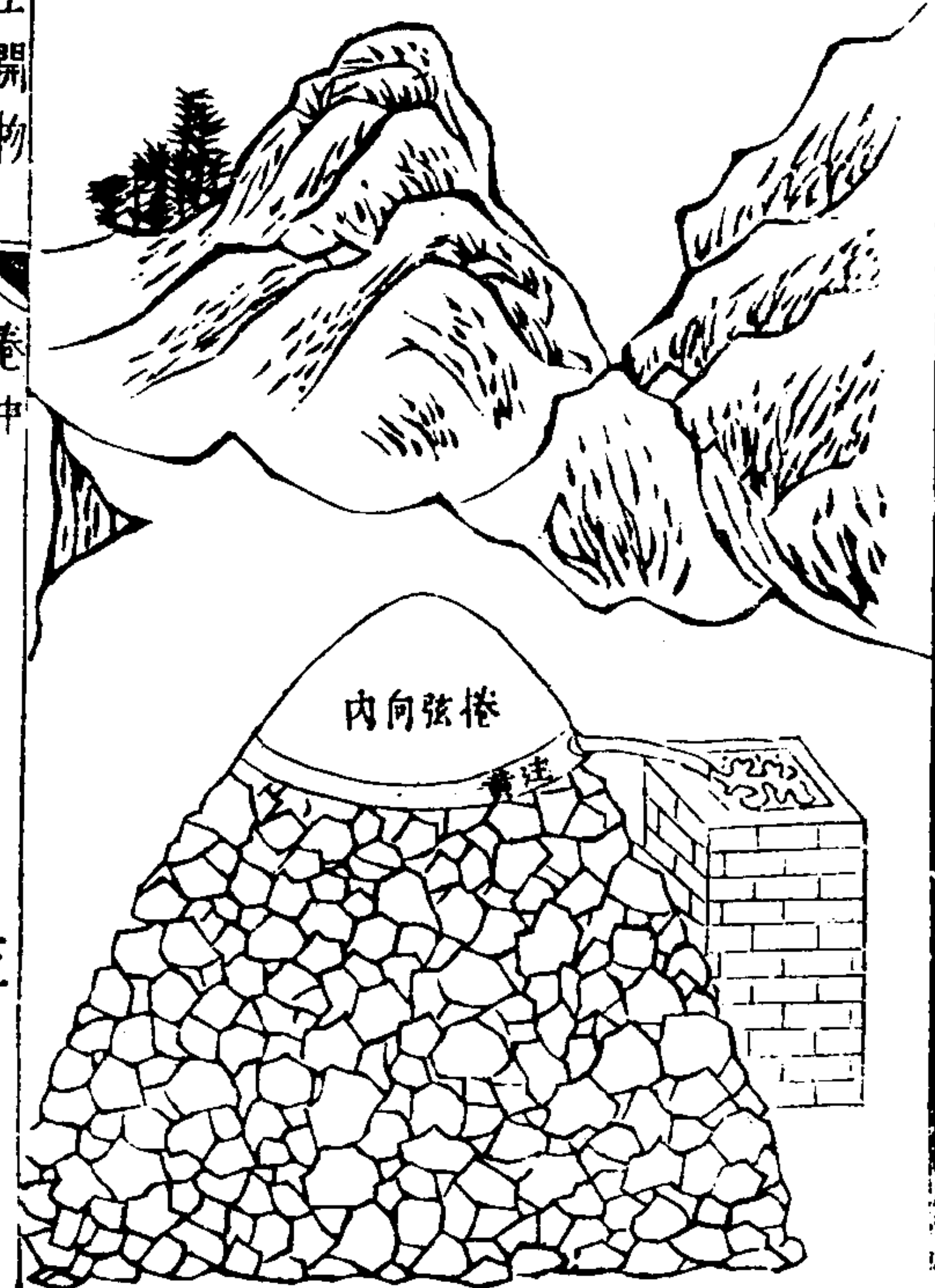
硫黃

鑿鑿實
鑿鑿實
鑿鑿實

凡硫黃乃燒石承液而結就著書者誤以焚石
遂有礬液之說然燒取硫黃石半出特生白石半出煤
礦燒礬石此礬液之說所由混也又言中國有溫泉處
必有硫黃今東海廣南產硫黃處又無溫泉此因溫泉
水氣似硫黃故意度言之也凡燒硫黃石與煤礦石同
形掘取其石用煤炭餅包果叢架外築土作爐炭與石
皆載千斤于內爐上用燒硫舊淳菴蓋中頂隆起透一
圓孔其中火力到時孔內透出黃焰金光先教陶家燒
天工開物 卷中 六十

一鉢盂其盂當中隆起邊弦捲成魚袋樣覆于孔上石
精感受火神化出黃光飛走遇盂掩住不能上飛則化
成汁液靠著盂底其液流入弦袋之中其弦又透小眼
流入冷道灰槽小池則凝結而成硫黃矣其炭煤礦石
燒取皂礬者當其黃光上走時仍用此法掩蓋以取硫
黃得硫一斤則減去皂礬三十餘斤其礬精華已結硫
黃則枯滓遂為棄物凡火藥硫為純陽硝為純陰兩精
逼合成聲成變此乾坤幻出神物也硫黃不產北狄或
產而不知煉取亦不可知至奇砲出于西洋與紅夷則

燒取硫黃圖



東徂西數萬里皆產硫黃之地也其琉球土硫黃廣南
水硫黃皆誤紀也

砒石

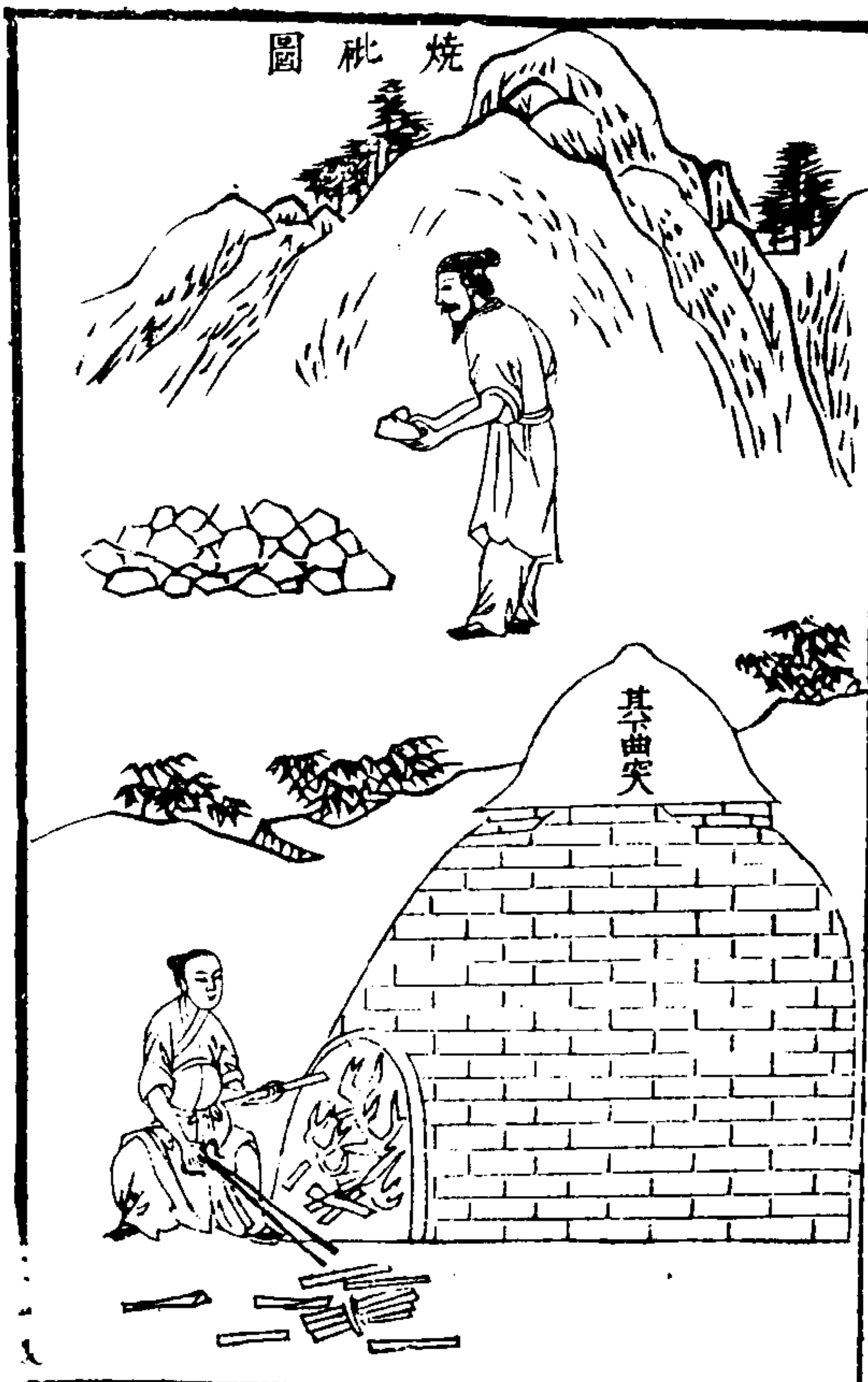
凡燒砒霜質料似土而堅似石而碎穴土數尺而取之
江西信郡河南信陽州皆有砒井故名信石近則出產
獨盛衡陽一廠有造至萬鈞者凡砒石井中其上常有
濁綠水先絞水盡然後下鑿砒有紅白兩種各因所出
原石色燒成凡燒砒下鞠土窯納石其上上砌曲突以
鐵釜倒懸覆突口其下灼炭舉火其烟氣從曲突內熏

貼釜上度其已貼一層厚結寸許下復息火待前烟冷
定又舉次火熏貼如前一釜之內數層已滿然後提下
毀釜而取砒故今砒底有鐵沙即破釜滓也凡白砒止
此一法紅砒則分金炉內銀銅惱氣有閃成者凡燒砒
時立者必于上風十餘丈外下風所近草木皆死燒砒
之人經兩載即改徙否則鬚髮盡落此物生人食過分
厘立死然每歲千萬金錢速售不滯者以晉地菽麥必
用伴種且驅田中黃鼠害寧紹郡稻田必用蘸秧根則
豐收也不然火藥與染銅需用能幾何哉

天工開物

卷中

六三



膏液第十二卷

宋子曰天道平分晝夜而人工繼晷以襄事豈好勞而
惡逸哉使織女燃薪書生映雪所濟成何事也草木之
實其中韞藏膏液而不能自流假媒水火馮藉木石而
後傾注而出焉此人巧聰明不知于何稟度也人間負
重致遠恃有舟車乃車得一銖而轄轉舟得一石而罅
完非此物之為功也不可行矣至蒞蔬之登釜也莫或
膏之猶啼兒之失乳焉斯其功用一端而已哉

油品

天工開物

中卷

六三

凡油供饌食用者胡麻一名脂麻萊菔子黃豆菘菜子一名白菜
為上蘇麻形似紫蘇粒大干胡麻芸薹子次之江南名菜子芥子其樹
餘子如金罌子去肉取仁次之莧菜子次之大麻仁粒如胡荽子剥
用為下燃燈則權仁內水油為上芸薹次之亞麻子西
所種俗名壁風脂麻氣惡不堪食次之棉花子次之胡麻次之燃燈最
桐油與權混油為下桐油毒氣熏人權油連皮膜則凍結不清造燭則權皮
油為上蓖麻子次之權混油每斤入白蠟凍結次之白
蠟結凍諸清油又次之樟樹子油又次之其光不減但有避香氣者
冬青子油又次之韶郡專用嫌其油少故列次北土廣用牛油則為

下矣凡胡麻與蓖麻子樟樹子每石得油四十斤萊菔

子每石得油二十七斤甘美異常芸薹子每石得三十

斤其耨勤而地沃榨法精到者仍得四十斤陳歷一年

油無榛子每石得油一十五斤油味似猪脂甚美其枯

子仁每石得油三十三斤則止可種火及毒魚用桐

水油得十五斤混打時共得三十三斤此須絕冬青子

每石得油十二斤黃豆每石得油九斤吳下取油食後

菘菜子每石得油三十斤油出清棉花子每百斤得油

七斤初出甚黑濁苜菜子每石得油三十斤味甚甘美

天工開物中卷六四澄半月清甚亞麻大麻仁每石得油二十餘斤此其大端其他未窮

究試驗與夫一方已試而他方未知者尚有待云

法具

凡取油榨法而外有兩鑊煮取法以治蓖麻與蘇麻比

京有磨法朝鮮有春法以治胡麻其餘則皆從榨出也

凡榨木巨者圍必合抱而中空之其木樟為上檀與杞

次之杞木為者妨此三木者脉理循環結長非有縱直

文故竭力揮推實尖其中而兩頭無壘拆之患他木有

縱文者不可為也中土江北少合抱木者則取四根合

併為之鐵箍暴定橫拴串合而空其中以受諸質則散

木有完木之用也凡開榨空中其量隨木大小大者受

一石有餘小者受五斗不足凡開榨闢中鑿劃平槽一

條以宛鑿入中削圓上下下沿鑿一小孔刷一小槽使油

出之時流入承藉器中其平槽約長三四尺濶三四寸

視其身而為之無定式也實槽尖與枋唯檀木柞子木

兩者宜為之他木無望焉其尖過斤斧而不過飽蓋欲

其澁不欲其滑懼報轉也撞木與受撞之尖皆以鐵圈

裹首懼披散也榨具已整理則取諸麻菜子入釜文火

天工開物中卷六五慢炒凡相桐之類屬樹木

炒諸麻菜子宜鑄平底鍋深止六寸者投子仁于內翻

拌最勤若釜底太深翻拌疎慢則火候交傷減喪油質

炒鍋亦斜安竈上與蒸鍋大異凡碾埋槽土內木為者

掩其上以木竿銜鐵陀兩人對舉而推之資本廣者則

砌石為牛碾一牛之力可敵十人亦有不受碾而受磨

者則棉子之類是也既碾而篩擇粗者再碾細者則入

釜甑受蒸蒸氣騰足取出以稻稽與麥稽包果如餅形

其餅外圍縲或用鐵打成或破篾絞刺而成與榨中則

寸相穩合凡油原因氣取有生于無出既之時包果急
緩則水火鬱蒸之氣遊走為此損油能者疾傾疾暴而
疾箍之得油之多訣由于此榨工有自少至老而不知
者包果既定裝入榨中隨其量滿揮撞擠軋而流泉出
焉矣包內油出淨存名曰枯餅凡胡麻菜菔芸臺諸餅
皆重新碾碎篩去穢芒再蒸再果而再榨之初次得油
二分二次得油一分若柏桐諸物則一榨已盡流出不
必再也若水煮法則並用兩釜將蓖麻蘇麻子碾碎入
一釜中注水滾煎其上浮沫即油以杓掠取傾于乾釜
內其下慢火熬乾水氣油即成矣然得油之數畢竟減
殺比磨麻油法以粗麻布袋振絞其法再詳

皮油

凡皮油造燭法起廣信郡其法取潔淨相子團團入釜
甑蒸蒸後傾于臼內受春其臼深約尺五寸碓以石為
身不用鐵嘴不取深山結而麻者輕重斷成限四十斤
上嵌衡木之上而春之其皮膜上油盡脫骨而紛落吃
起篩于盤內再蒸包果入榨皆同前法皮油已落盡其
骨為黑子用冷膩小石磨不惧火煨者

此磨亦從信郡深山覓取以

天工開物

中卷

六六

紅火矢圍壅煨將黑子逐把灌入疾磨磨破之時風
扇去其黑壳則其內完全白仁與梧桐子無異將此碾
蒸包果入榨與前法同榨出水油清亮無比貯小盞之
中獨根心草燃至天明蓋諸清油所不及者入食饌即
不傷人恐有忌者寧不用耳其皮油造燭截苦竹同兩
破水中煮漲不然則粘帶小篾箍勒定用鷹嘴鐵杓挽油灌
入即成一枝插心于內頃刻凍結將箍開筒而取之或
削棍為模裁紙一方捲于其上而成紙筒灌入亦成一
燭此燭任置風塵中再經寒暑不敝壞也

天工開物

中卷

六七

榨方南





仁取壳去粒黑子相推

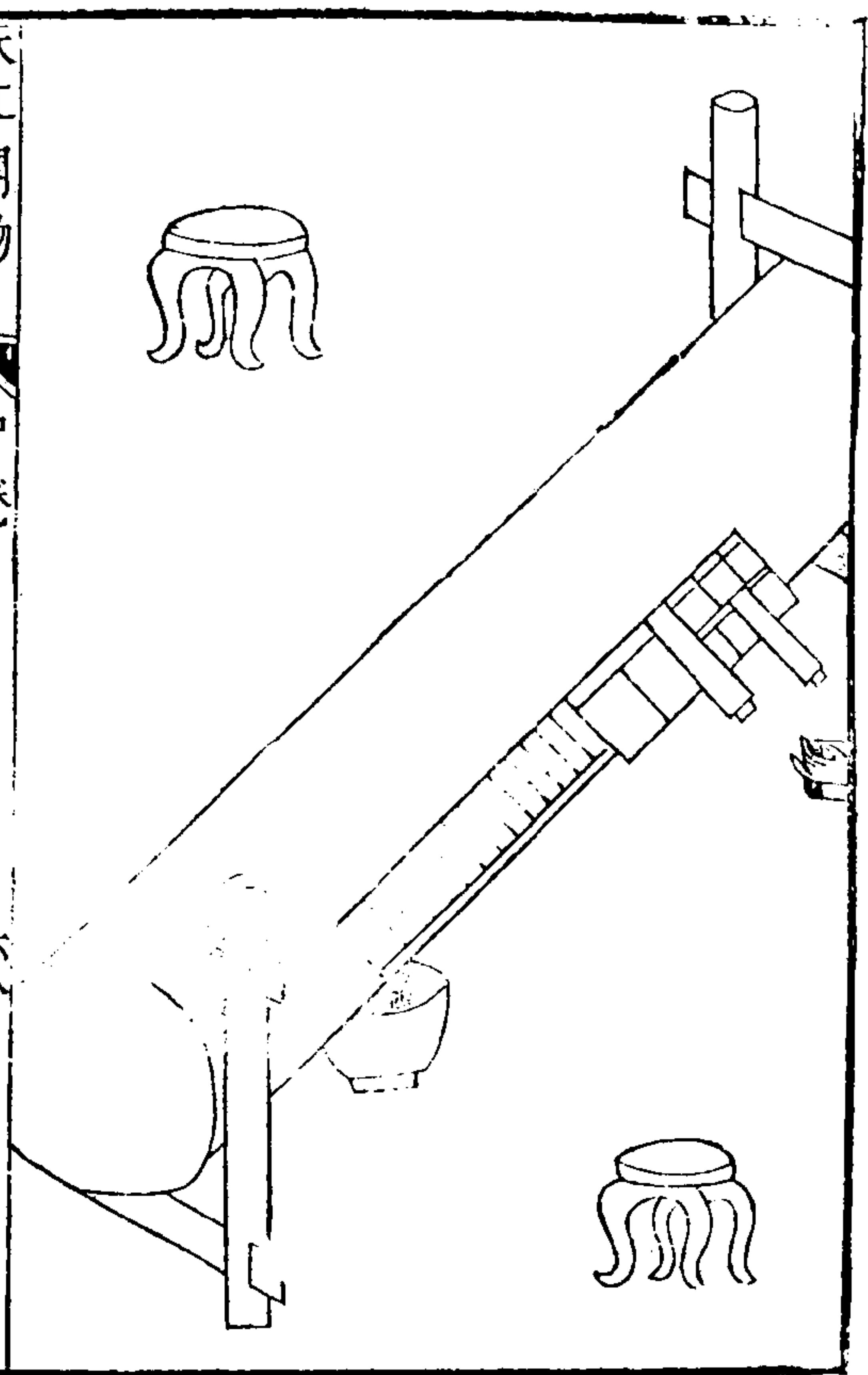
此磨出信
群深山人
炭煨燒起
熱如風疾
磨和中黑
子取仁粒
損粒圓勻不

此下地宜
潔粘灰
塵則油
減清亮
或以板
承更妙

天工開物

中卷

六八



槽皮油及諸芸薑胡皆同



甌

此金平底深不

天工開物

中卷

六九



此碓首信
州山中石
為之重額
四十斤

殺青第十一卷

宋子曰物象精華乾坤微妙古傳今而華達夷使後起
含生日授而心識之承載者以何物哉君與民通師將
弟命馮藉咕咕口語其與幾何持寸符握半卷終事詮
旨風行而水釋焉覆載之間之藉有楮先生也聖頑咸
嘉賴之矣身為竹骨與木皮殺其青而白乃見萬卷百
家基從此起其精在此而其粗效于障風護物之間事
已開于上古而使漢晉時人擅名記者何其陋哉

紙料

天工開物

卷中

七十

凡紙質用楮樹一名穀樹皮與桑穰芙蓉膜等諸物者為皮
紙用竹蔴者為竹紙精者極其潔白供書文印文東啓
用粗者為火紙包果紙所謂殺青以斬竹得名汗青以
煮瀝得名簡即已成紙名乃煮竹成簡後人遂疑削竹
片以紀事而又誤疑韋編為皮條穿竹札也秦火未經
時書籍繁甚削竹能藏幾何如西番用貝樹造成紙葉
中華又疑以貝葉書經典不知樹葉離根即樵與削竹
同一可晒也

造竹紙

凡造竹紙事出南方而閩省獨專其盛當筍生之後看
視山窩深淺其竹以將生枝葉者為上料節界芒種則
登山砍伐截斷五七尺長就于本山開塘一口汪水其
中漂浸恐塘水有涸時則用竹棍通引不斷瀑流注入
浸至百日之外加功槌洗洗去粗壳與青皮是各其中殺青
竹穰形同苧蔴樣用上好石灰化汁塗漿入槿桶下煮
火以八日八夜為率凡煮竹下鍋用徑二尺者鍋上泥
與石灰捏弦高濶如廣中煮鹽牢盆樣中可載水十餘
石上蓋槿桶其圍丈五尺其徑四尺餘蓋定受煮八日

天工開物

卷中

七十

已足歇火一日揭槿取出竹蔴入清水漂塘之內洗淨
其塘底面四維皆用木板合縫砌完以妨泥污造粗紙者不須
此為洗淨用柴灰漿過再入釜中其上按平平鋪稻草灰
寸許桶內水滾沸即取出別桶之中仍以灰汁淋下倘
水冷燒漆再淋如是十餘日自然臭爛取出入臼受舂
山國皆有水維舂至形同泥麪傾入槽內凡抄紙槽上合方斗
尺寸濶狹槽視簾簾視紙竹蔴已成槽內清水浸浮其
面三寸許入紙藥水汁于其中形同桃竹葉則水乾自
成潔白凡抄紙簾用刮磨絕細竹絲編成展卷張開時

下有縱橫架匡兩手持簾入水蕩起竹蔴入于簾內厚薄由人手法輕蕩則薄重蕩則厚竹料浮簾之頃水從四際淋下槽內然後覆簾落紙于板上疊積千萬張數滿則上以板壓俯繩入棍如榨酒法使水氣淨盡流乾然後以輕細銅鑷逐張揭起焙乾凡焙紙先以土磚砌成夾巷下以磚蓋巷地面數塊以往即空一磚火薪從頭穴燒發火氣從磚隙透巷外磚盡墊濕紙逐張貼上焙乾揭起成帙近世濶幅者名大四連一時書文貴重其廢紙洗去朱墨污穢浸爛入槽再造全省從前煮浸天工開物

卷中

七二

之力依然成紙耗亦不多南方竹賤之國不以爲然比方即寸條片角在地隨手拾取再造名曰還魂紙竹與皮精與粗皆同之也若火紙糙紙斬竹煮蔴灰漿水淋皆同前法唯脫簾之後不用烘焙壓水去濕日晒成乾而已盛唐時鬼神事繁以紙錢代焚帛北方用切條名曰板錢故造此者名曰火紙荆楚近俗有一焚後至千斤者此紙十七供冥燒十三供日用其最粗而厚者名曰包果紙則竹蔴和宿田晚稻藁所爲也若鉛山諸邑所造東紙則全用細竹料厚質蕩成以射重價最上者曰官東富

貴之家通刺用之其紙敦厚而無筋膜染紅爲吉東則先以白礬水染過後上紅花汁云

造皮紙

凡楮樹取皮于春末夏初剥取樹已老者就根伐去以土蓋之來年再長新條其皮更美凡皮紙楮皮六十斤仍入絕嫩竹蔴四十斤同塘漂浸同用石灰漿塗入全煮糜近法省膏者皮竹十七而外或入宿田稻藁十三用藥得方仍成潔白凡皮料堅固紙其縱文扯斷如綿絲故曰綿紙衡斷且費力其最上一等供用大內糊窓天工開物

卷中

七三

格者曰樞紗紙此紙自廣信郡造長過七尺濶過四尺五色顏料先滴色汁槽內和成不由後染其次曰連四紙連四中最白者曰紅上紙皮名而竹與稻藁參和而成料者曰揭帖呈文紙芙蓉等皮造者統曰小皮紙在江西則曰中夾紙河南所造未詳何草木爲質比供帝京產亦甚廣又桑皮造者曰桑穰紙極其敦厚東浙所產三吳收蠶種者必用之凡糊雨傘與油扇皆用小皮紙凡造皮紙長濶者其盛水槽甚寬巨簾非一人手力所勝兩人對舉蕩成若樞紗則數人方勝其任凡皮紙

供用畫幅先用礬水蕩過則毛茨不起紙以逼簾者爲正面蓋料卽成泥浮其上者粗意猶存也朝鮮白硯紙不知用何質料倭國有造紙不用簾抄者煮料成糜時以巨濶青石覆于炕面其下藝火使石發燒然後用糊刷蘸糜薄刷石面居然頃刻成紙一張一揭而起其朝鮮用此法與否不可得知中國有用此法者亦不可得知也永嘉蠶紙亦桑穰造四川薛濤紙亦芙蓉皮爲料煮糜入芙蓉花末汁或當時薛濤所指遂留名至今其美在色不在質料也

天工開物

卷中

七四



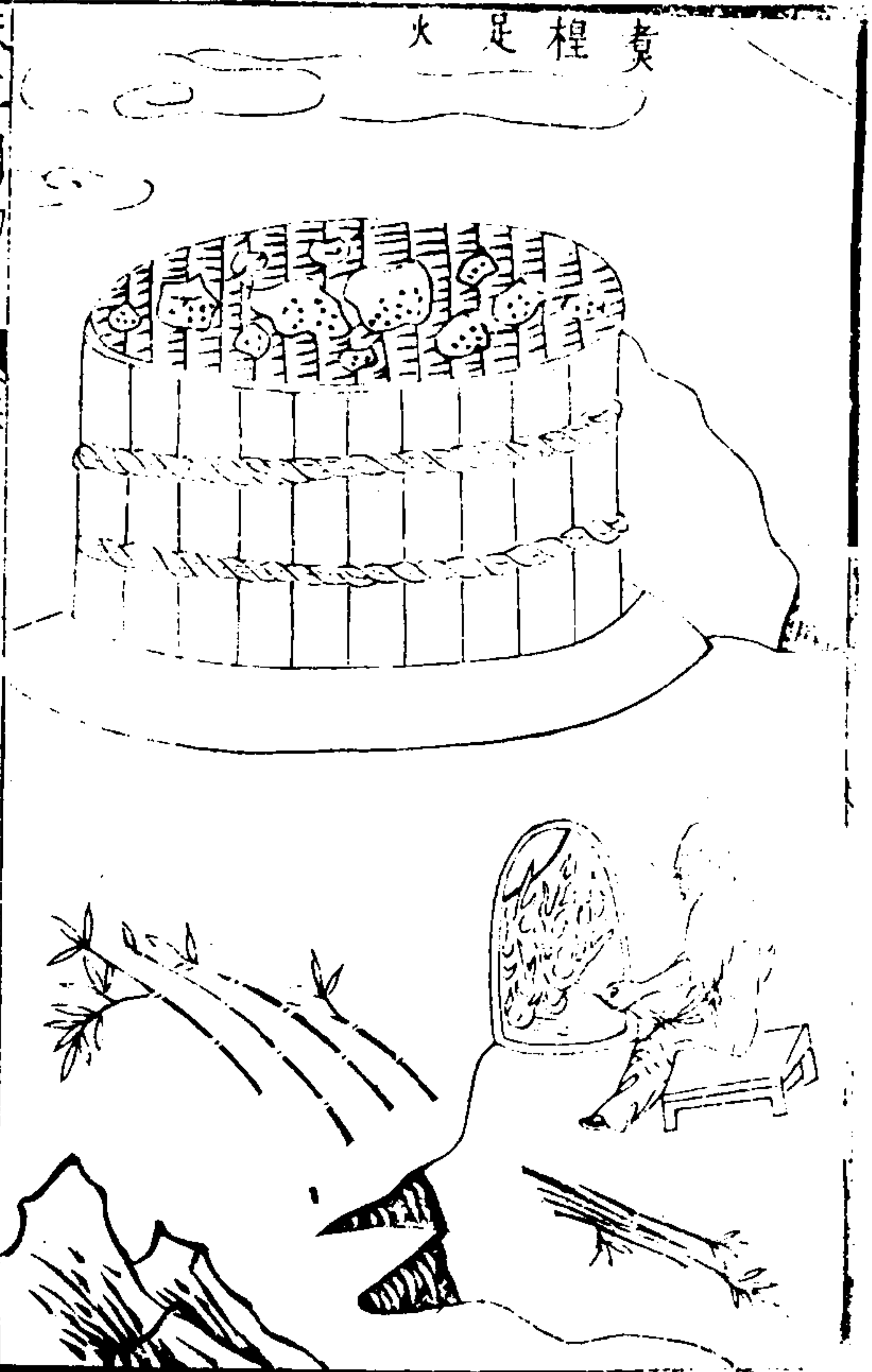
斬竹漂塘

煮棹足火

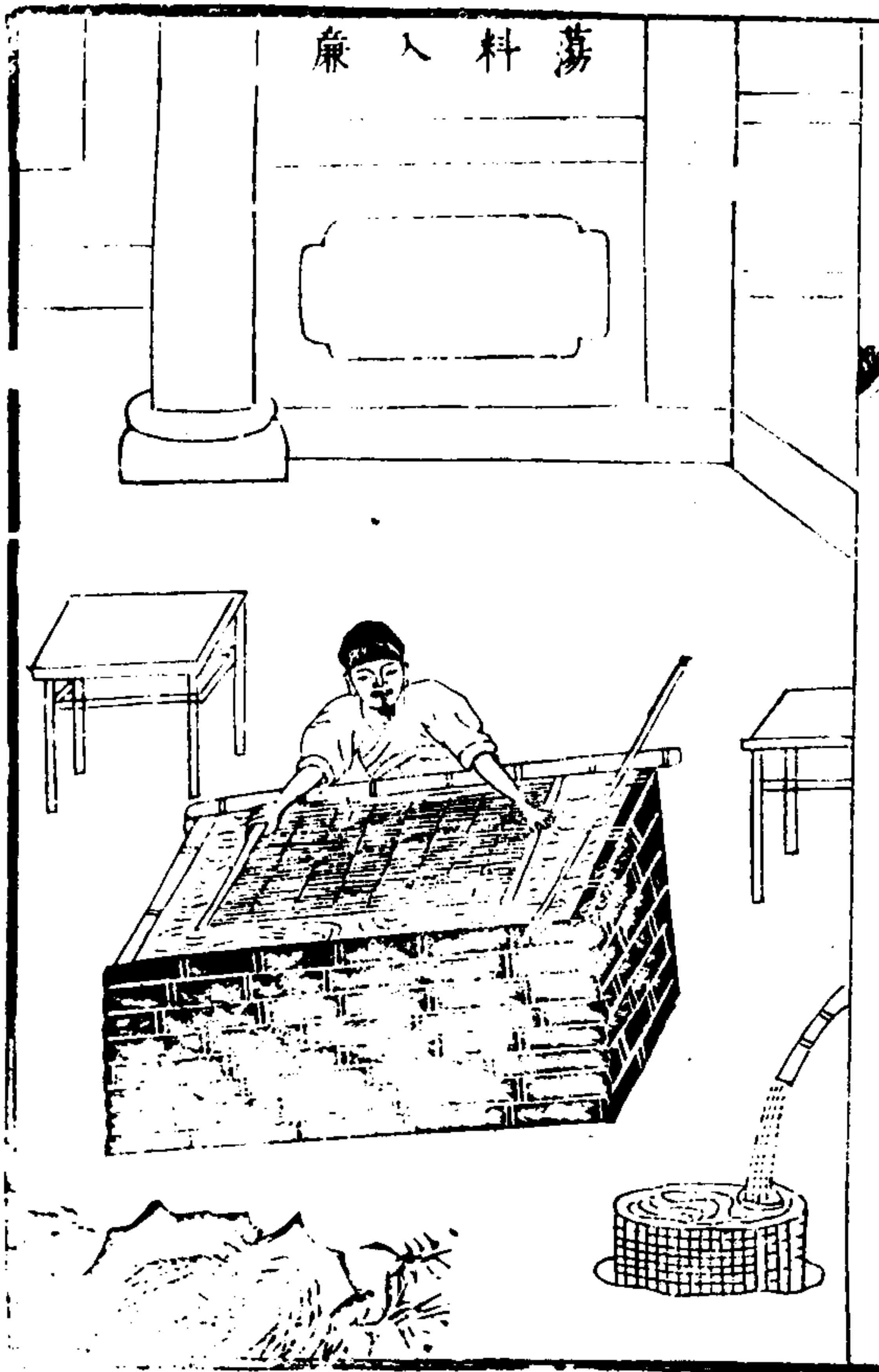
天工開物

卷中

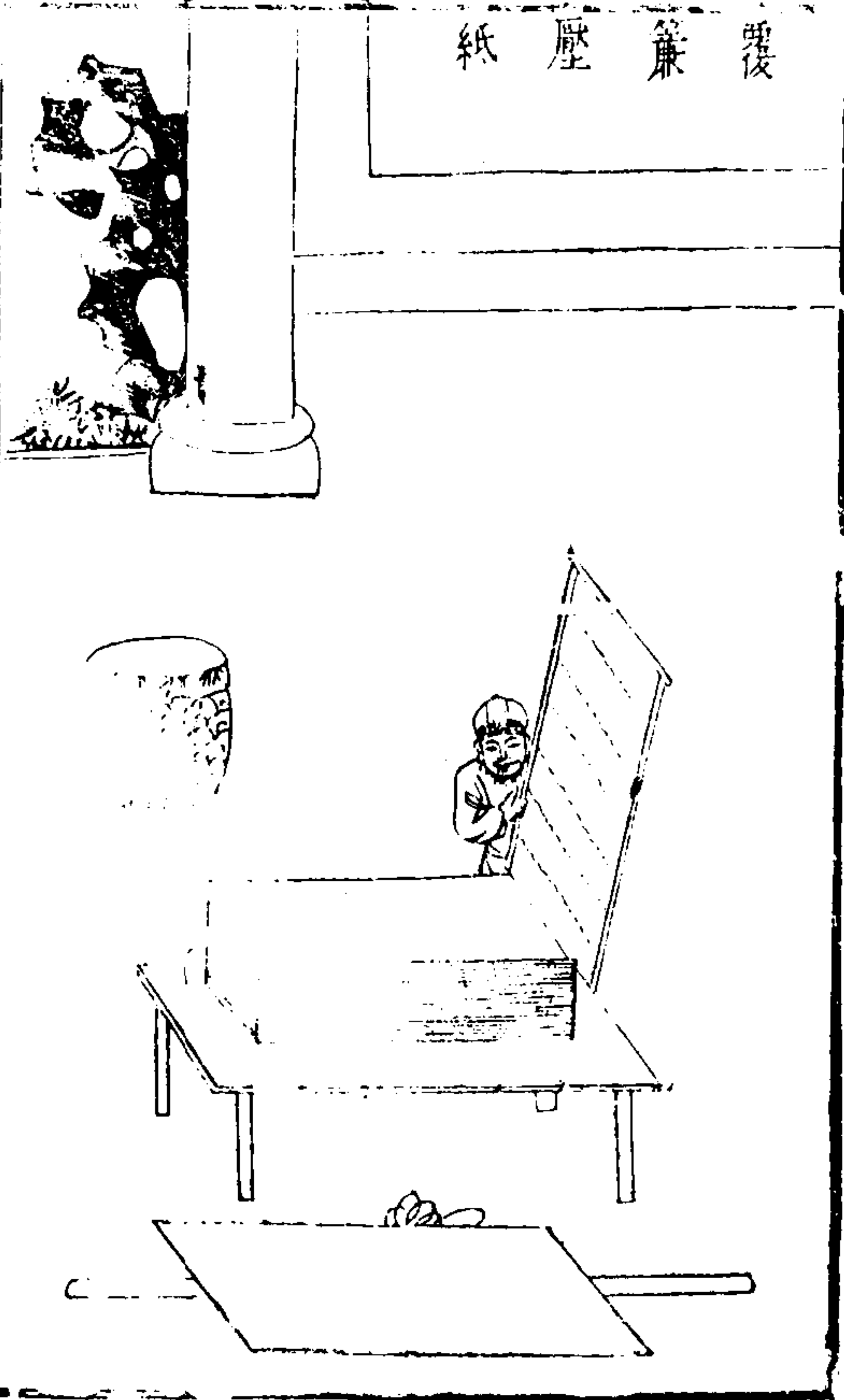
七五



蕩料入廉



覆簾壓紙

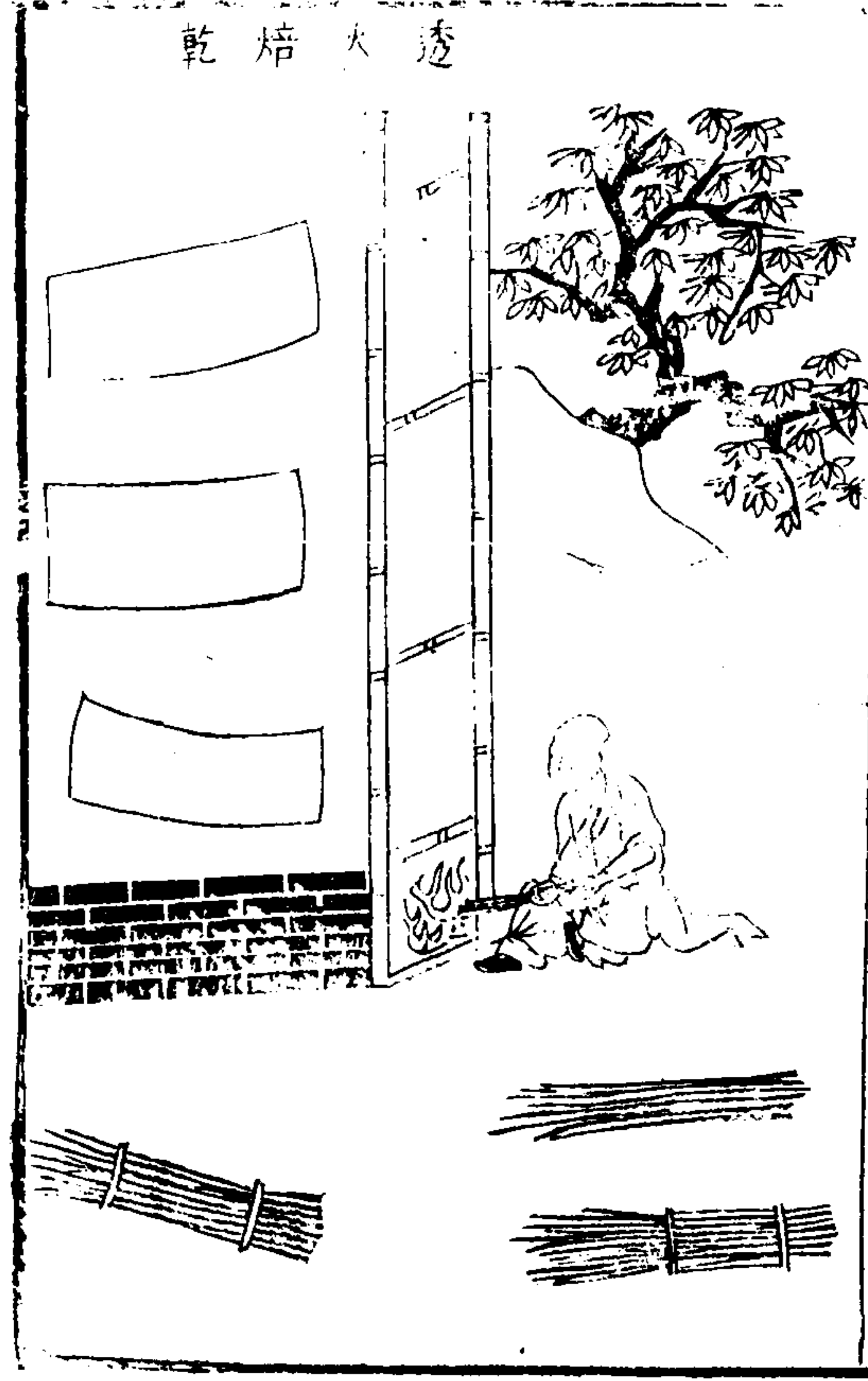


天工開物

卷中

七六

透火焙乾

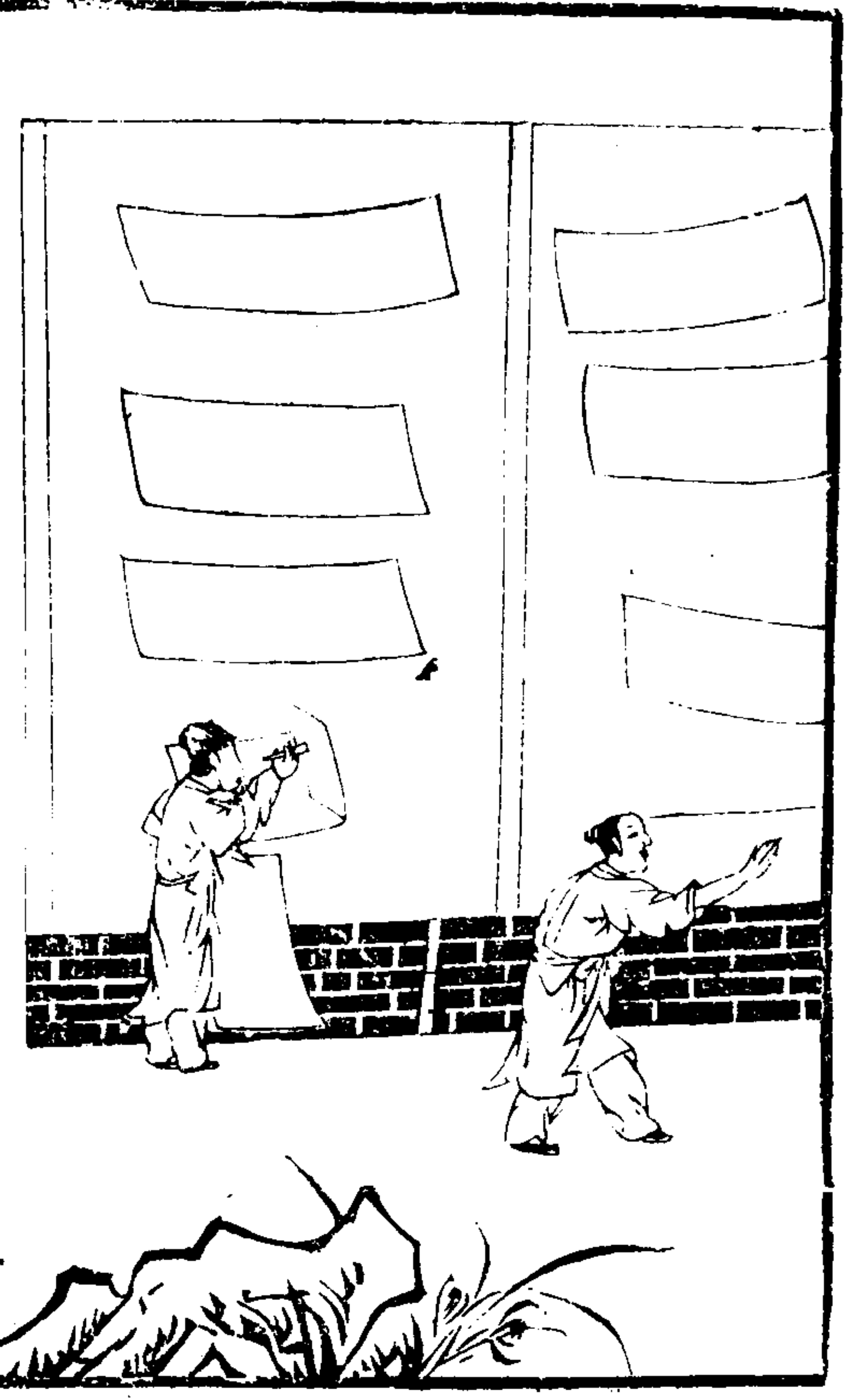


天工開物 卷中

天工開物

卷中

七七



天工開物卷之下

五金第十四卷

宋子曰人有十等自王公至于輿臺缺一焉而人紀不立矣大地生五金以利用天下與後世其義亦猶是也貴者千里一生促亦五六百里而生賤者舟車稍艱之國其土必廣生焉黃金美者其值去黑鐵一萬六千倍然使釜鬻斤斧不呈效于日用之間即得黃金直高而無民耳貨遷有無貨居周官泉府萬物司命繫焉其分別美惡而指點重輕孰開其先而使相須于不朽焉

黃金

凡黃金為五金之長鎔化成形之後任世永無變更白銀入洪爐雖無折耗但火候足時鼓鞴而金花閃爍一現即沒再鼓則沉而不現惟黃金則竭力鼓鞴一扇一花愈烈愈現其質所以貴也凡中國產金之區大約百餘處難以枚舉山石中所出大者名馬蹄金中者名橄欖金帶勝金小者名瓜子金水沙中所出大者名狗頭金小者名麩麥金糠金平地掘井得者名麩沙金大者名豆粒金皆符先淘洗後冷煉而成顆塊金多出西南

取者穴山至十餘丈見伴金石即可見金其石褐色一頭如火燒黑狀水金多者出雲南金沙江古名麗水此水源出吐蕃遠流麗江府至于北勝州迴環五百餘里出金者有數截又川北潼川等州邑與湖廣沅陵淑浦等皆于江沙水中淘沃取金千百中間有獲狗頭金一塊者名曰金母其餘皆麩麥形入冷煎煉初出色淺黃再鍊而後轉赤也僭崖有金田金襍沙土之中不必深求而得取太頻則不復產經年淘煉若有則限然嶺南夷獠洞穴中金初出如黑鐵落深窞數丈得之黑焦石下初

天工開物

下卷

二

得時咬之柔軟夫匠有吞窈腹中者亦不傷人河南蔡鞏等州邑江西樂平新建等邑皆平地掘深井取細沙淘煉成但酬答人功所獲亦無幾耳大抵赤縣之內隔千里而一生嶺表錄云居民有從鷺鴨屎中淘出片屑者或日得一兩或空無所獲此恐妄記也凡金質至重每銅方寸重一兩者銀照依其則寸增重三錢銀方寸重一兩者金照依其則寸增重二錢凡金性又柔可屈折如枝柳其高下色分七青八黃九紫十赤登試金石

上此石廣信和河中甚多大者如斗小者如拳入鵝湯中煮光黑如漆立見分明凡足色

金參和偽售者唯銀可入餘物無望焉欲去銀存金則將其金打成薄片剪碎每塊以土泥果塗入坩鍋中鵬砂鎔化其銀卽吸入土內讓金流出以成足色然後入鉛少許另入坩鍋內勾出土內銀亦毫釐具在也凡色至于金爲人間華美貴重故人工成箔而後施之凡金箔每金七厘造方寸金一千片粘鋪物面可蓋縱橫三尺凡造金箔旣成薄片後包入烏金紙內竭力揮推打打金推短柄成約重捌兩凡烏金紙由蘇杭造成其紙用東海巨竹膜爲質用豆油點燈閉塞周圍止留針孔通氣薰染

天工開物

下卷

三

烟光而成此紙每紙一張打金箔五十度然後棄去爲藥舖包朱用尚未破損蓋人巧造成異物也凡紙內打成箔後先用稍熟猫皮綳急爲小方板又鋪線香灰撒墁皮上取出烏金紙內箔覆于其上鈍刀界畫成方寸口中屏息手執輕杖唾濕而挑起夾于小紙之中以之華物先以熟漆布地然後粘貼貼字者多用楮樹漿秦中造皮金者稍擴羊皮使最薄貼金其上以便剪裁服飾用皆煌煌至色存焉凡金箔粘物他日敝棄之時刮削火化其金仍藏灰內滴清油數點伴落聚底淘洗入爐毫厘無

天工開物 卷下

恙凡假借金色者杭扇以銀箔爲質紅花子油刷蓋何火薰成廣南貨物以蟬蛻壳調水描畫何火一微炙而就非真金色也其金成器物呈分淺淡者以黃礬塗染炭火炸炙卽成赤寶色然風塵逐漸淡去見火又卽還原耳黃礬詳燔石卷

銀

凡銀中國所出浙江福建舊有坑塲國初或採或閉江西饒信瑞三郡有坑從未開湖廣則出辰州貴州則出銅仁河南則宜陽趙保山永寧秋樹坡盧氏高紫兒嵩

天工開物

下卷

四

縣馬槽山與四川會川密勒山甘肅大黃山等皆稱美礦其他難以枚舉然生氣有限每逢開採數不足則括派以賠償法不嚴則竊爭而釀亂故禁戒不得不苛燕齊諸道則地氣寒而石骨薄不產金銀然合八省所生不敵雲南之半故開礦更銀唯滇中可永行也凡雲南銀礦楚雄永昌大理爲最盛曲靖姚安次之鎮沅又次之凡石山洞中有鉏砂其上現磊然小石微帶褐色者分了成徑路採者穴土十丈或二十丈工程不可日月計尋見土內銀苗然後得礁砂所在凡礁砂藏深土如

枝分派別各人隨苗分徑橫挖而尋之上楮橫板架頂以防崩壓採工篝燈逐徑施鑿得礦方止凡土內銀苗或有黃色碎石或土隙石縫有亂絲形狀此即去礦不遠矣凡成銀者曰礁至碎者曰砂其面分丫若枝形者曰鉶其外包環石塊曰礦礦石大者如斗小者如拳為棄置無用物其礁砂形如煤炭底襯石而不甚黑其高下有數等商民鑿穴得砂先呈官府驗辨然後定稅出土以斗量付與冶工高者六七兩一斗中者三四兩最下一二兩其礁砂放華洩漏得銀偏少凡礁砂入爐先行揀淨淘洗其爐土築巨墩天工開物

下卷

五

高五尺許底鋪窰屑炭灰每爐受礁砂二石用栗木炭二百斤周遭叢架靠爐砌磚牆一朶高濶皆丈餘風箱安置牆背合兩三人力帶拽透管通風用牆以抵炎熱鼓鞴之人方克安身炭盡之時以長鐵叉添入風火力到礁砂鎔化成團此時銀隱鉛中尚未出脫計礁砂二石鎔出團約重百觔冷定取出另入分金爐一名蝦蟆爐內用松木炭匝圍透一門以辨火色其爐或施風箱或使交筴火熱功到鉛沉下為底子其底已成陀僧樣別入爐煉又成扁鉛頭以柳枝從門隙入內燃照鉛氣淨盡則世寶凝然

成象矣此初出銀亦名生銀傾定無絲紋即再經一火當中止現一點圓星滇人名曰茶經速後入銅少許重以鉛力鎔化然後入槽成絲絲必傾槽而現以四圍其巨任寶氣不橫溢走散楚雄所出又異彼硃砂鉛氣甚少向諸郡購鉛佐煉每礁百斤先生鉛二百斤于爐內然後煬煉成團其再入蝦蟆爐沉鉛結銀則同法也此世寶所生更無別出方書本草無端妄想妄註可厭之甚大抵坤元精氣出金之所三百里無銀出銀之所三百里無金造物之情亦大可見其賤後掃刷泥塵入水漂淘而更者名曰淘厘天工開物

下卷

六

錙一日功勞輕者所獲三分重者倍之其銀俱日用剪斧口中委餘或鞵底粘帶布于衢市或院宇掃屑棄于河沿其中必有焉非淺浮土面能生此物也凡銀為世用惟紅銅與鉛兩物可雜入成偽然當其合瑣碎而成銀鏡去疵偽而造精純高爐火中坩鍋足煉撒硝少許而銅鉛盡滯鍋底名曰銀銹其灰池中敲落者名曰爐底將銹與底同入分金爐內填火土甌之中其鉛先化就低溢流而銅與粘帶餘銀用鐵條逼就分撥井然不紊人工天工亦見一斑云爐式併具于左

附硃砂銀

凡虛偽方士以炉火惑人者唯硃砂銀愚人易惑其法以投鉛硃砂與白銀等分入確封固温養三七日後砂盜銀氣煎成至寶揀出其銀形存神喪塊然枯物入鉛更時逐火輕折再經數火毫忽無存折去砂價炭資愚者貪惑猶不解併志于此

銅

凡銅供世用出山與出炉止有赤銅以炉甘石或倭鉛參和轉色為黃銅以砒霜等藥制煉為白銅礬硝等藥

天工開物

下卷

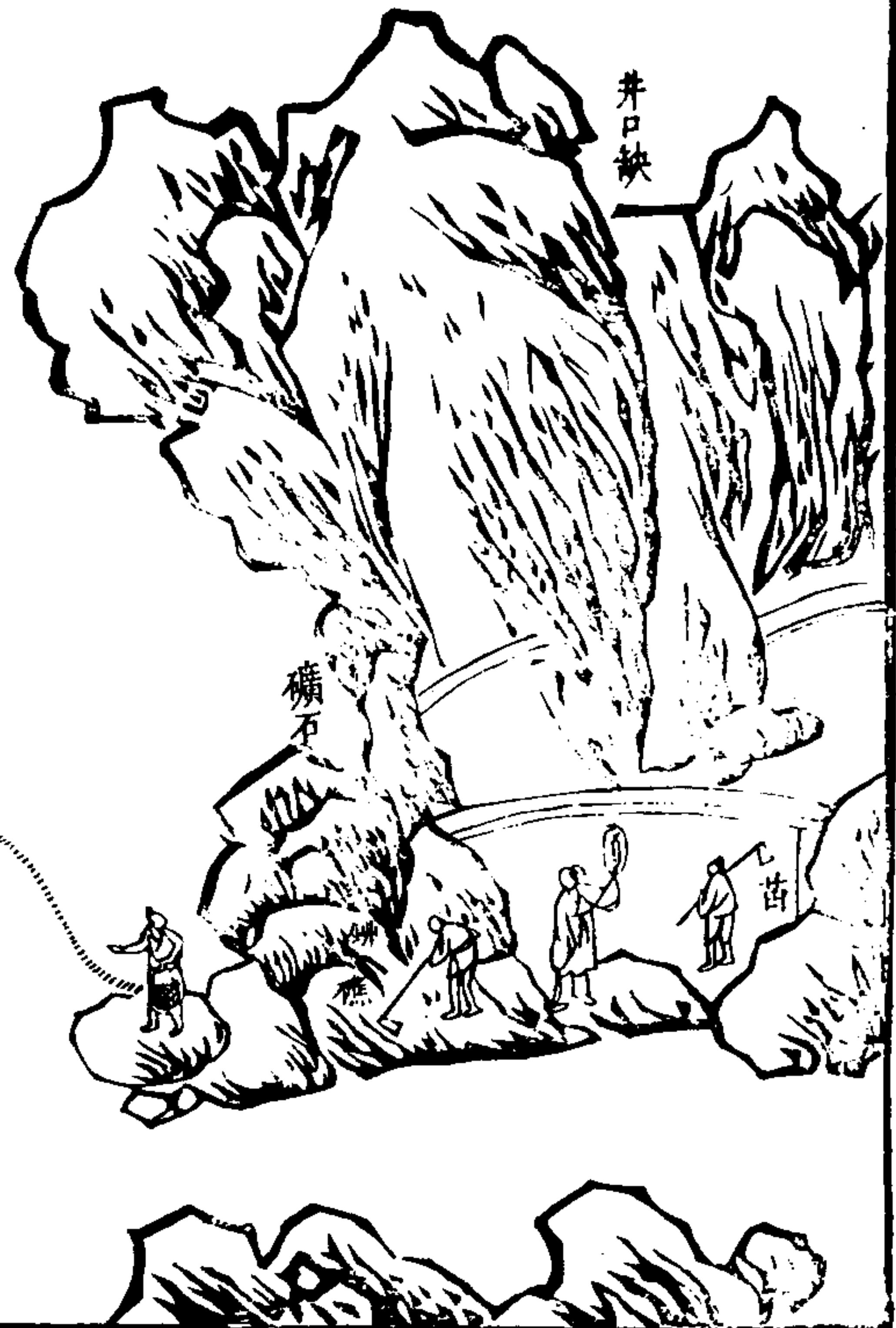
七

開林銀



天工開物 卷下

礦圖

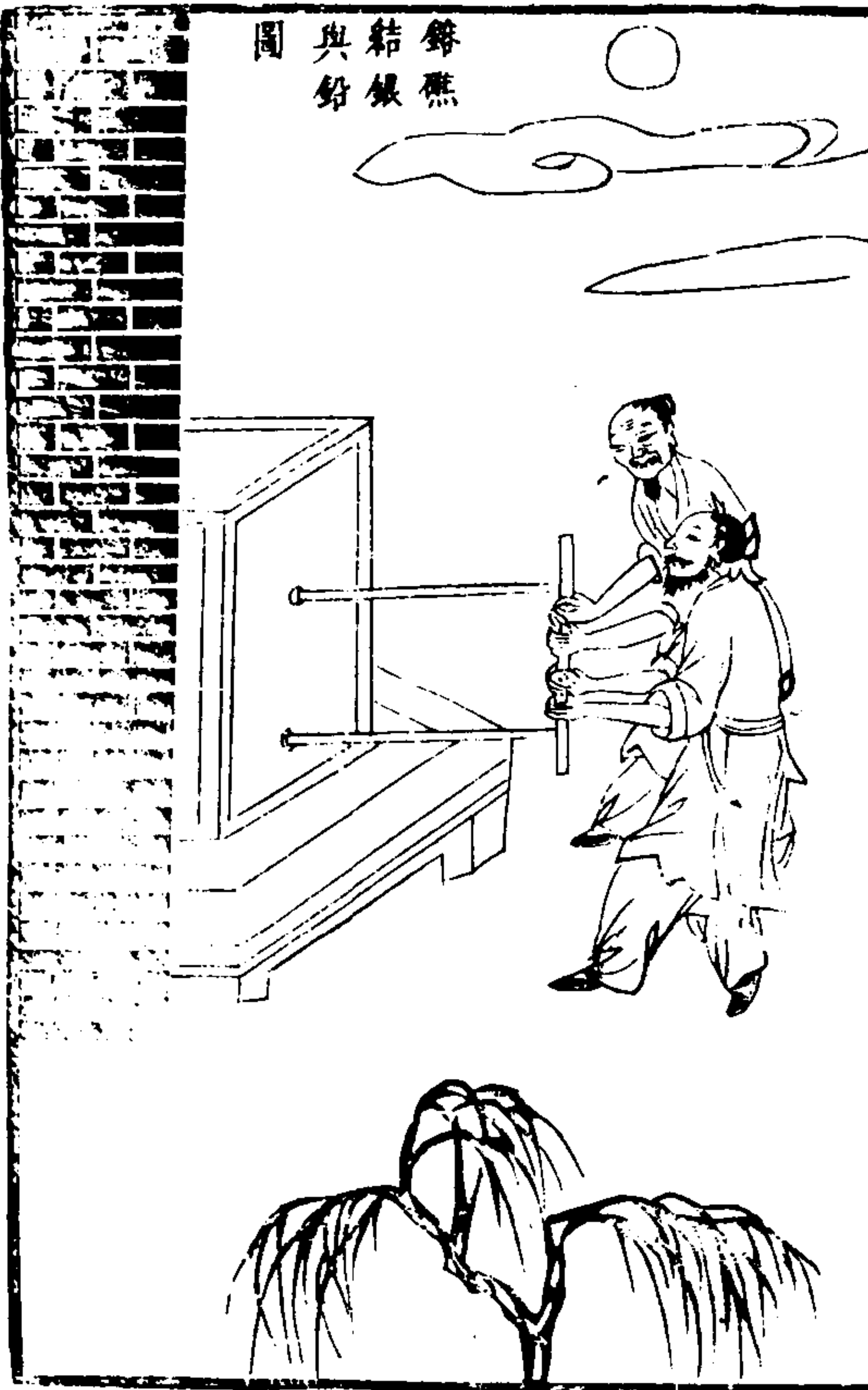


天工開物

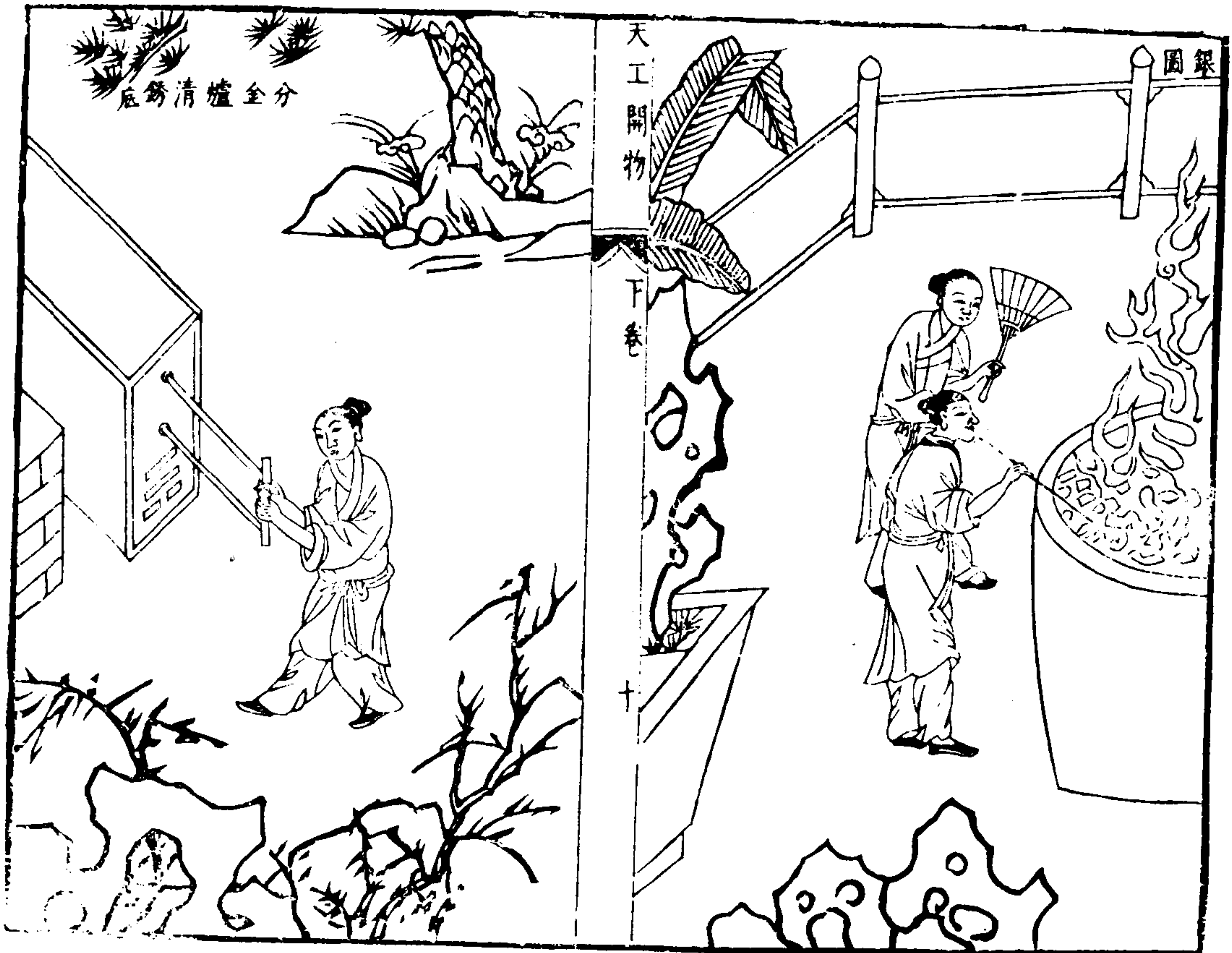
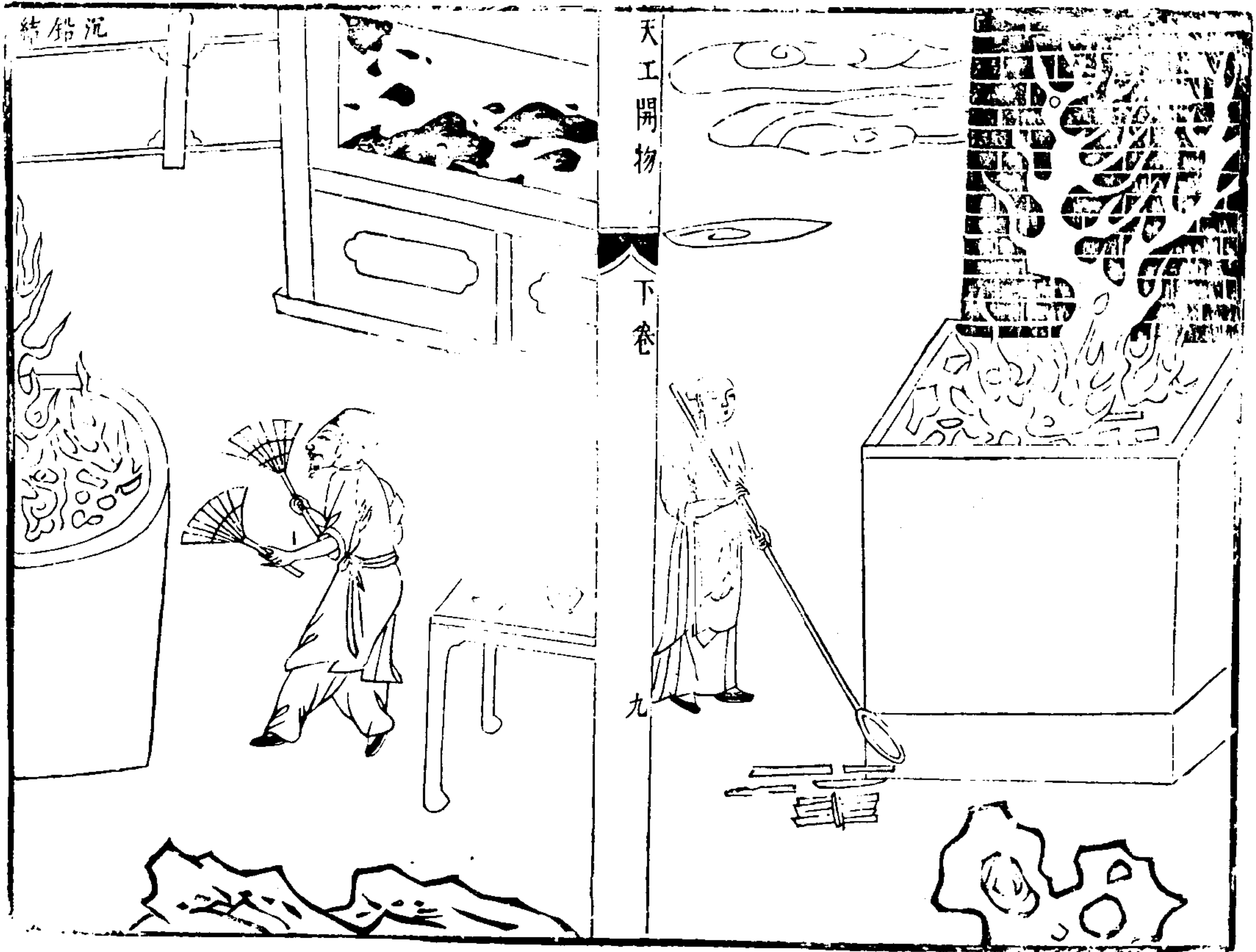
下卷

八

鑄銀與鉛結圖



一〇七





天工開物 下卷

制煉為青銅廣錫參和為響銅倭鉛和寫為鑄銅初質則一味紅銅而已凡銅坑所在有之山海經言出銅之山四百三十七或有所攷據也今中國供用者西自四川貴州為最盛東南間自海舶來湖廣武昌江西廣信皆饒銅穴其衡瑞等郡出最下品曰蒙山銅者或入冶鑄混人不堪升煉成堅質也凡出銅山夾土帶石穴鑿數丈得之仍有礦包其外礦狀如薑石而有銅星亦名銅璞煎煉仍有銅流出不似銀礦之為棄物凡銅砂在礦內形狀不一或大或小或光或暗或如鑰石或如薑

天工開物 卷下

鐵淘洗去土滓然後入爐煎煉其熏蒸傍溢者為自然銅亦口石髓鉛凡銅質有數種有全體皆銅不夾鉛銀者洪爐單煉而成有與鉛同體者其煎煉爐法傍通高低二孔鉛質先化從上孔流出銅質後化從下孔流出東夷銅又有托體銀礦內者入爐煉時銀結于面銅沉于下商船漂入中國名曰日本銅其形為方長板條漳郡人得之有以爐再煉取出零銀然後寫成薄餅如川銅樣貨賣者凡紅銅升黃色為錘鍛用者用自風煤炭此煤碎如粉泥糊作餅不用鼓風通紅則自晝達夜江西則產袁郡及新喻邑百斤灼于爐內

天工開物

下卷

十一

以泥瓦礫載銅十斤繼入爐并石六斤坐于爐內自然鎔化後人因爐并石烟洪飛損改用倭鉛每紅銅六斤入倭鉛四斤先後入礫鎔化冷定取出即成黃銅唯人打造凡用銅造響器用出山廣錫無鉛氣者入內鉦今名鑼今名之類皆紅銅八斤入廣錫二斤鏡鈹銅與錫更加精煉凡鑄器低者紅銅倭鉛均平分兩甚至鉛六銅四高者名三火黃銅四火熟銅則銅七而鉛三也凡造低偽銀者唯本色紅銅可入一受倭鉛砒礬等氣則永不和合然銅入銀內使白質填成紅色洪爐再鼓則

清濁浮沉立分至于淨盡云

附倭鉛

凡倭鉛古書本無之乃近世所立名色其質用爐甘石
 熬煉而成繁產山西太行山一帶而荆衡爲次之每炉
 甘石十觔裝載入一泥罐內封果泥固以漸研乾勿使
 見火拆裂然後逐層用煤炭餅墊盛其底鋪薪發火煨
 紅罐中炉甘石鎔化成團冷定毀罐取出每十耗去其
 二卽倭鉛也此物無銅狀伏入火卽成烟飛去以其似
 鉛而性猛故名之曰倭云

天工開物

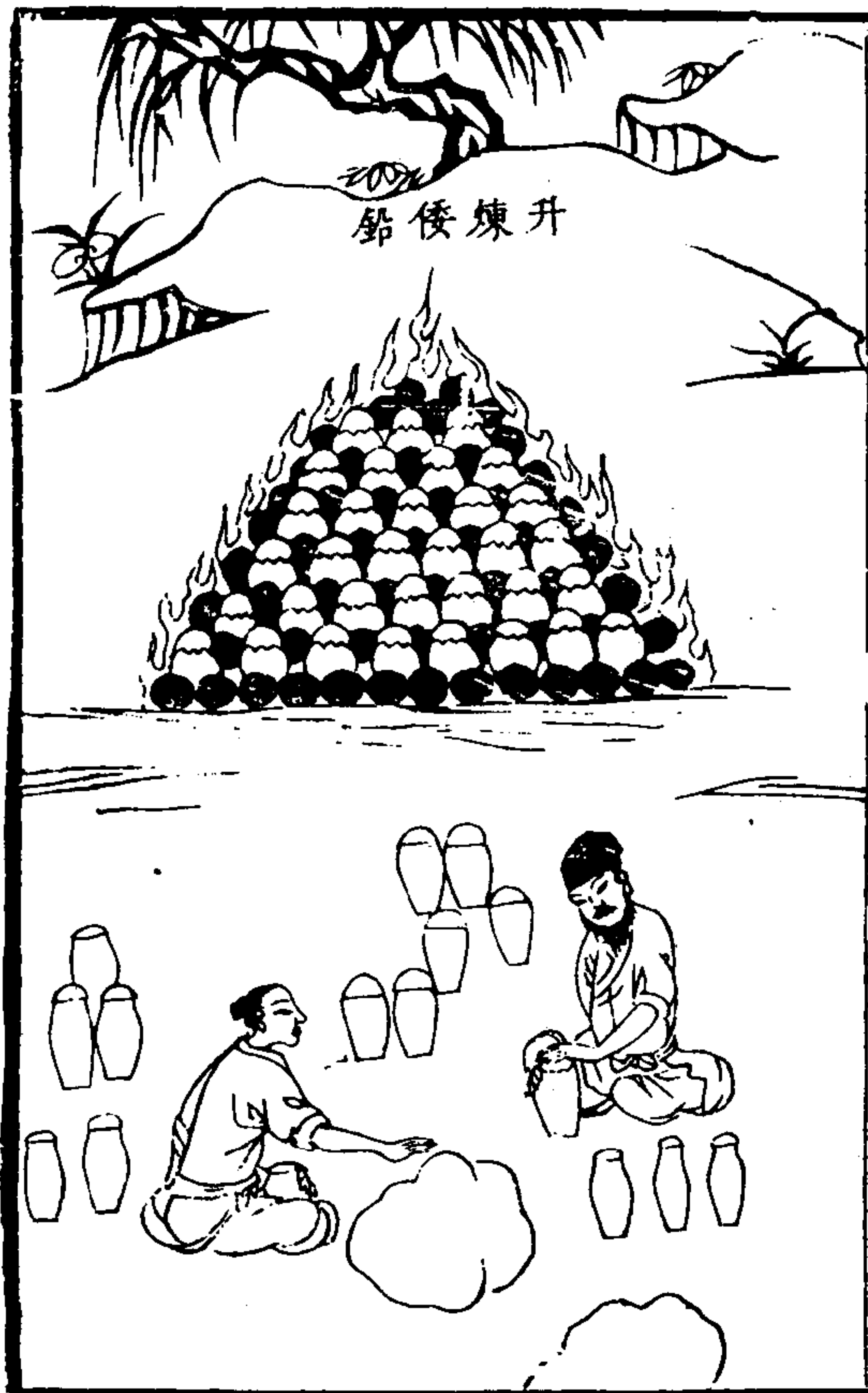
下卷

十三



銅化

淘砂



鉛倭煉升

天工開物

下卷

十四



鉛

銅

鉛銅取穴



天工開物

下卷

五

鐵

凡鐵場所在有之其質淺浮土面不生深穴繁生平陽
 岡埠不生峻嶺高山質有土錠碎砂數種凡土錠鐵土
 面浮出黑塊形似稱錘遙望宛然如鐵樵之則碎土若
 起冶煎煉浮者拾之又乘雨濕之後牛耕起土拾其數
 寸土內者耕墾之後其塊逐日生長愈用不窮西北甘
 肅東南泉郡皆錠鐵之藪也燕京遵化與山西平陽則
 皆砂鐵之藪也凡砂鐵一拋土膜即現其形取來淘洗
 入炉煎煉鎔化之後與錠鐵無二也凡鐵分生熟出爐

天工開物 卷下

未炒則生既炒則熟生熟相和煉成則鋼凡鐵爐用鹽
 做造和泥砌成其爐多傍山穴為之或用巨木匡圍塑
 造鹽泥窮月之力不容造次鹽泥有罅盡棄全功凡鐵
 一爐載土二千餘斤或用硬木柴或用煤炭或用木炭
 南北各從利便扇爐風箱必用四人六人帶拽土化成
 鐵之後從爐腰孔流出爐孔先用泥塞每旦晝六時一
 時出鐵一陀既出即又泥塞鼓風再鎔凡造生鐵為冶
 鑄用者就此流成長條圓塊範圍內取用若造熟鐵則生
 鐵流出時相連數尺內低下數寸築一方塘短牆抵之

天工開物

下卷

十六

其鐵流入塘內數人執持柳木棍排立牆上先以汚潮
 泥晒乾春篩細羅如麵一人疾手撒攪眾人柳棍疾攪
 即時炒成熟鐵其柳棍每炒一次燒折二寸再用則
 又更之炒過稍冷之時或有就塘內斬斷成方塊者或
 有提出揮推打圓後貨者若瀏陽諸冶不知出此也凡
 鋼鐵煉法用熟鐵打成薄片如指頭濶長寸半許以鐵
 片束包尖緊生鐵安置其土廣南生鐵名墮子生鋼者妙甚又用破草
 履蓋其上粘帶泥土者故不速化泥塗其底下洪炉鼓鞴火力到
 時生鋼先化滲淋熟鐵之中兩情投合取出加錘再煉

再錘不一而足俗名團鋼亦曰灌鋼者是也其倭夷刀劍有百煉精純置日光簷下則滿室輝曜者不用生熟相和煉又名此鋼為下乘云夷人又有以地澆淬刀劍者地澆乃石腦油云鋼可切玉亦未之見也凡鐵內有硬處不可打者名鐵核以香油塗之即散凡產鐵之陰其陽出慈石第有數處不盡然也

錫

凡錫中國偏出西南郡邑東北寡生古書名錫為賀者以臨賀郡產錫最盛而得名也今衣被天下者獨廣西

天工開物

下卷

十七



鑿土拾錠

淘洗鐵砂

天工開物

下卷

十八



生熟煉

此管流出成鐵

墮子鋼



南丹河池二州居其十八衛承則次之大理楚雄即產錫甚盛道遠難致也凡錫有山錫水錫兩種山錫中又有錫瓜錫砂兩種錫瓜塊大如小瓠錫砂如豆粒皆穴上不甚深而得之間或土中生脉充勃致山土自頽恣人拾取者水錫衡承出溪中廣西則出南丹州河內其質黑色粉碎如重羅麪南丹河出者居民旬前從南淘至北旬後又從北淘至南愈經淘取其砂日長百年不竭但一日功勞淘取更鍊不過一斤會計煇炭資本所獲不多也南丹山錫出山之陰其方無水淘洗則接連



百竹爲規從山陽規水淘洗土滓然後入爐凡煉更亦用洪爐入砂數百斤叢架木炭亦數百斤鼓鞴鎔化火力已到砂不即鎔用鉛少許勾引方始沛然流注或有人家炒錫剩灰勾引者其爐底炭未瓷灰鋪作平池傍安鐵管小槽道鎔時流出爐外低池其質初出潔白然過剛承錘即拆裂入鉛制柔方充造器用售者雜鉛太多欲取淨則鎔化入醋淬八九度鉛盡化灰而去出錫唯此道方書云馬齒莧取草錫者妄言也謂砒爲錫苗者亦妄言也





鉛

凡產鉛山穴繁于銅錫其質有三種一出銀礦（亦稱白銀）白銀初煉和銀成團再煉脫銀沉底曰銀礦鉛此鉛雲南為盛一出銅礦中入洪爐煉化鉛先出銅後隨曰銅山鉛此鉛貴州為盛一出單生鉛穴取者穴山石挾油燈尋脉曲折如採銀鉞取出淘洗煎鍊名曰草節鉛此鉛蜀中嘉利等州為盛其餘雅州出鈞脚鉛形如皂莢子又如蝌斗子生山澗沙中廣信郡上饒饒郡樂平出礮銅鉛劍州出陰平鉛難以枚舉凡銀鉞中鉛煉鉛成

天工開物

下卷

二五二

底鍊底復成鉛草節鉛單入洪爐煎鍊爐傍通管注入長條土槽內俗名扁担鉛亦曰出山鉛所以別于凡銀爐內頻經煎鍊者凡鉛物值雖賤變化殊奇白粉黃丹皆其顯像操銀底于精純勾錫成其柔軟皆鉛力也

附胡粉

凡造胡粉每鉛百斤鎔化削成薄片卷作筒安木甌內甌下甌中各安醋一瓶外以鹽泥固濟紙糊甌縫安火四兩養之七日期足啓開鉛片皆生霜粉掃入水缸內未生霜者入甌依舊再養七日再掃以質盡為度其不

盡者留作黃丹料每掃下霜一斤入豆粉二兩蛤粉四兩缸內攪勻澄去清水用細灰按成溝紙隔數層置粉于上將乾截成瓦定形或如磊塊待乾收貨此物古因辰韶諸郡專造故曰韶粉俗誤今則各省直饒爲之矣其質入丹青則白不減查婦人頰能使本色轉青胡粉投入炭炉中仍還鎔化爲鉛所謂色盡歸皂者

附黃丹

凡炒鉛丹用鉛一斤土硫黃十兩硝石一兩鎔鉛成汁下醋點之滾沸時下硫一塊少頃入硝少許沸定再點

天工開物

下卷

二三四

醋依前漸下硝黃待爲末則成丹矣其胡粉殘剩者用硝石礬石炒成丹不復用錯也欲丹還鉛用蔥白汁拌黃丹慢炒金汁出時傾出卽還鉛矣

佳兵第十五卷

宋子曰兵非聖人之得已也虞舜在位五十載而有苗猶弗率明王聖帝誰能去兵哉孤矢之利以威天下其來尚矣爲老氏者有葛天之思焉其詞有曰佳兵者不祥之器蓋言慎也火藥機械之竅其先鑿自西番與南裔而後乃及于中國變刃百出日盛月新中國至今日則卽戎者以爲第一義豈其然哉雖然生人縱有巧思烏能至此極也

孤矢

天工開物

卷下

二五

凡造弓以竹與牛角爲正中幹質東北夷無竹以柔木爲之桑枝木爲兩稍弛則竹爲內體角護其外張則角向內而竹居外竹一條而角兩接桑稍則其末刻鏤以受弦彊其本則貫插接筍千竹丫而光削一面以貼角凡造弓先削竹一片竹宜秋冬伐春夏則朽蝕中腰微亞小兩頭差大約長二尺許一面粘膠靠角一面鋪置牛筋與膠而固之牛角當中牙接北虜無修長牛角則以羊角四接而束之廣弓則黃牛牛角亦用不獨水牛也固以筋膠膠外固以樺皮名曰煖靶凡樺木關外產遼陽北土繁生遵化西陲繁生臨洮郡閩廣浙亦皆有之其皮護

物手握如軟綿故弓靶所必用卽刀柄與槍干亦需用之其最薄者則爲刀劍鞘室也凡牛脊梁每隻生筋一方條約重三十兩殺取晒乾復浸水中析破如苧麻絲胡虜無蠶絲弓弦處皆糾合此物爲之中華則以之鋪護弓幹與爲棉花彈弓弦也凡膠乃魚脬雜腸所爲煎治多屬寧國郡其東海石首魚浙中以造白鯨者取其脬爲膠堅固過于金鐵北虜取海魚脬煎成堅固與中華無異種性則別也天生數物缺一而良弓不成非偶然也凡造弓初成坯後安置室中梁閣上地面勿離火

天工開物

卷下

五

意促者旬日多者兩月透乾其津液然後取磨光重加筋膠與漆則其弓良甚貨弓之家不能俟日足者則他日解釋之患因之凡弓弦取食柘葉蠶繭其絲更堅韌每條用絲線二十餘根作骨然後用線橫纏緊約纏絲分三停隔七寸許則空一二分不纏故弦不張弓時可摺疊三曲而收之往者北虜弓弦盡以牛筋爲質故夏月兩霧妨其解脫不相侵犯今則絲弦亦廣有之塗弦或用黃蠟或不用亦無害也凡弓兩梢繫軀處或切最厚牛皮或削柔木如小碁子釘粘角端名曰墊弦義

同棊軫放弦歸返時雄力向內得此而抗止不然則受損也凡造弓視人力強弱爲輕重上力挽一百二十斤過此則爲虎力亦不數出中力減十之二三下力及其半發滿之時皆能中的但戰陣之上洞胸徹札功必歸于挽強者而下力倘能穿楊貫虱則以巧勝也凡試弓力以足踏弦就地稱鈞搭掛弓腰弦滿之時推移稱鍾所壓則知多少其初造料分兩則上力挽強者角與竹片削就時約重七兩筋與膠漆與纏約絲繩約重八錢此其大畧中力減十之一二下力減十之二三也凡成

天工開物

卷下

七

弓藏時最嫌霉濕霉氣先南後北嶺南穀雨時江南小滿江北六月燕齊七月然淮揚霧氣獨盛將士家或置烘厨烘箱日以炭火置其下春秋霧雨皆然不但氣小卒無烘厨則安頓窻突之上稍怠不動立受朽解之患也近歲命南方諸省造弓解北紛紛駁回不知離火卽壞之故亦無人陳說本章者凡箭筈中國南方竹質北方桂柳質北虜樺質隨方不一竿長二尺鏃長一寸其大端也凡竹箭削竹四條或三條以膠粘合過刀光削而圓成之漆絲纏約兩頭名曰三不齊箭桿漸與廣南有生成箭竹不破合者柳與樺桿則取彼圓直枝條而爲之微費剗削而成也凡竹

箭其體自直不用矯揉木桿則燥時必曲削造時以數寸之木刻槽一條名曰箭端將木桿逐寸曳拖而過其身乃直卽首尾輕重亦由過端而均停也凡箭其本刻街口以駕弦其末受鏃凡鏃冶鐵爲之禹貢砮石乃北方物不適用虜制如桃葉鏃尖廣南黎人矢鏃如平面鐵鏃中國則三稜錐象也響箭則以寸木空中錐眼爲竅矢過招風而飛鳴卽莊子所謂嚆矢也凡箭行端斜與疾慢竅妙皆係本端翎羽之上箭本近銜處剪翎直貼三條其長三寸鼎足安頓粘以膠名曰箭羽此膠亦忌霉濕故將辛勤者箭亦時以火

天工開物

卷下

二八

烘羽以鵬膀爲上鵬似鷹而大尾長翅短角鷹次之鴟鷂又次之南方造箭者鵬無望焉卽鷹鷂亦難得之貨急用塞數卽以雁翎甚至鵝翎亦爲之矣凡雕翎箭行疾過鷹鷂翎十餘步而端正能抗風吹北虜羽箭多出此料鷹鷂翎作法精工亦恍惚焉若鵝雁之質則釋放之時手不應心而遇風斜竄者多矣南箭不及北由此分也

弩

凡弩爲守營兵器不利行陣直者名身衝者名翼弩牙發弦者名機斲木爲身約長二尺許身之首橫拴度翼

其空缺度翼處去面刻定一分稍厚則弦發不應節去背則不論

分數面上微刻直槽一條以盛箭其翼以柔木一條爲者名扁擔弩力最雄或一木之下加以竹片疊承其竹短一名三撐弩或五撐七撐而止身下截刻鏤銜弦其

銜傍活釘牙機上剔發弦上弦之時唯力是視一人以脚踏強弩而弦者漢書名曰蹶張材官弦送矢行其疾無與比數凡弩弦以苧麻爲質纏繞以鵝翎塗以黃蠟其弦上翼則謹放下仍鬆故鵝翎可扱首尾于繩內弩箭羽以箭葉爲之析破箭本銜于其中而纏約之其射

天工開物

卷下

二九

猛獸藥箭則用草烏一味熬成濃膠蘸染矢刃見血一縷則命卽絕人畜同之凡弓箭強者行二百餘步弩箭最強者五十步而止卽過咫尺不能穿魯縞矣然其行疾則十倍于弓而入物之深亦倍之國朝軍器造神臂弩克敵弩皆併發二矢三矢者又有諸葛弩其上刻直槽相承函十矢其翼取最柔木爲之另安機木隨手板弦而上發去一矢槽中又落下一矢則又扳木上弦而發機巧雖工然其力棉甚所及二十餘步而已此民家妨竊具非軍國器其山人射猛獸者名曰窩弩安頓交

跡之衝機傍引線俟獸過帶發而射之一發所獲一獸而已

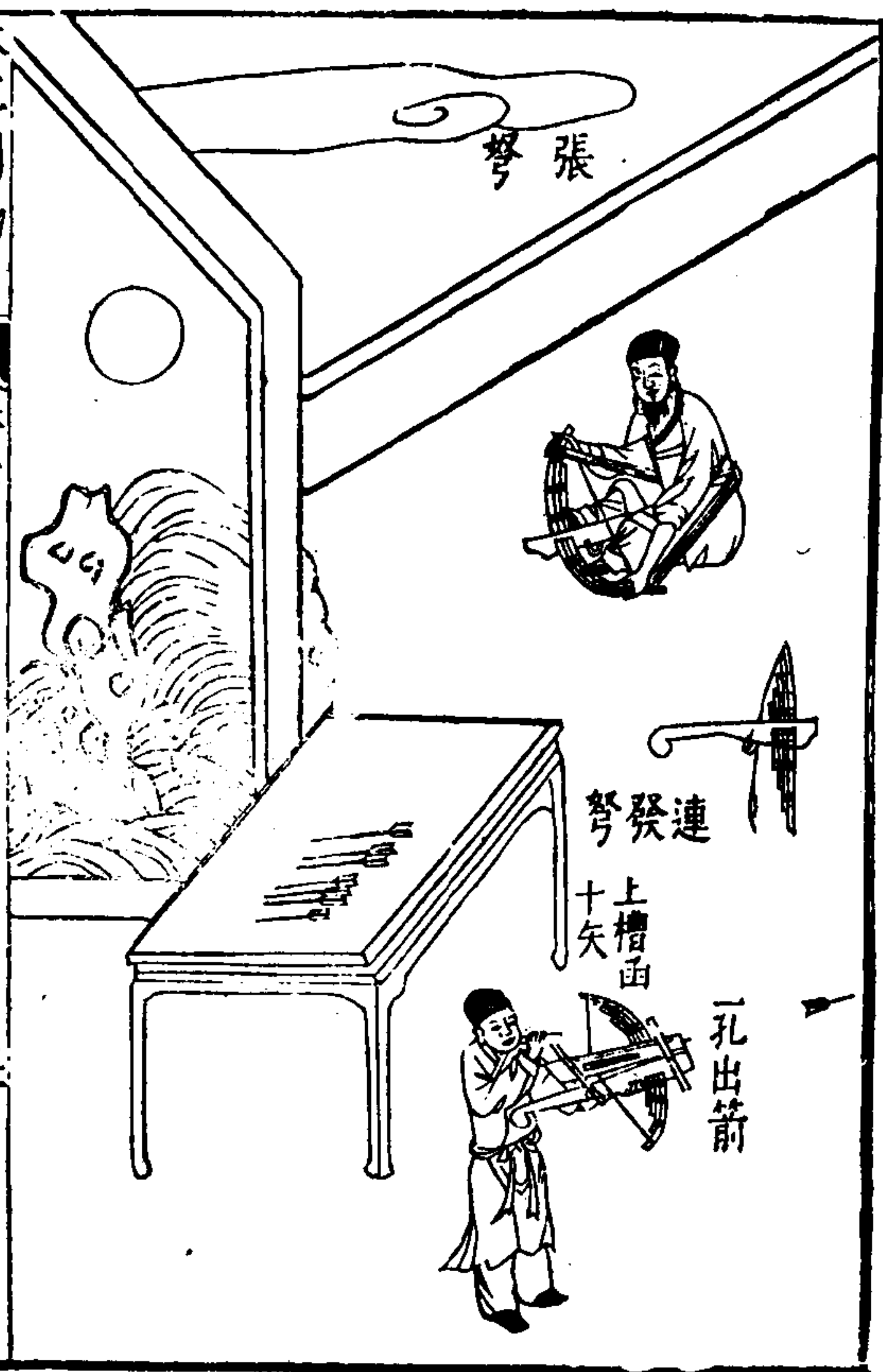
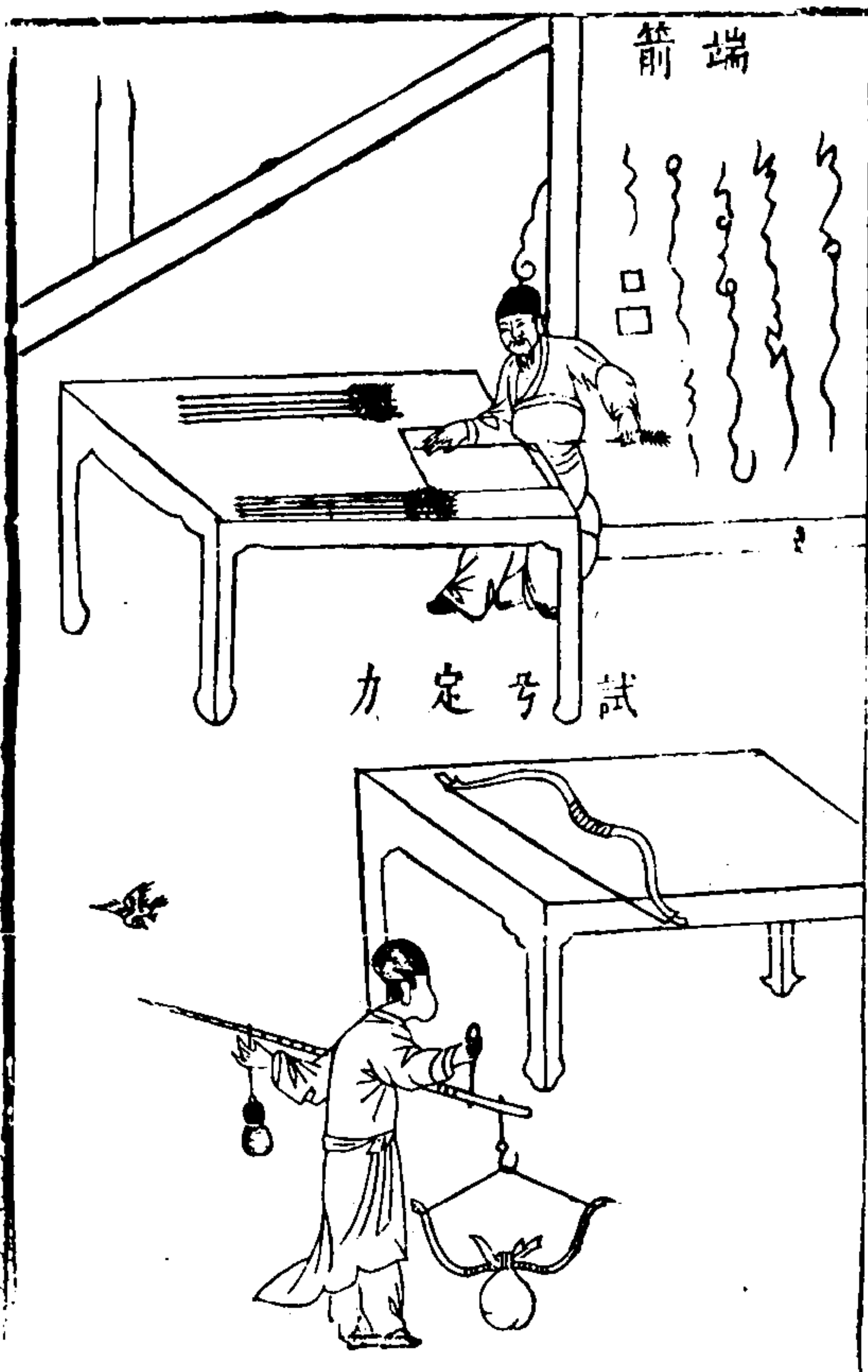
干

凡干戈名最古干與戈相連得名者後世戰卒短兵馳騎者更用之蓋右手執短刀則左手執干以蔽敵矢古者車戰之上則有專司執干併抵同人之受矢者若雙手執長戈與持戟槊則無所用之也凡干長不過三尺杞柳織成尺徑圈置干項下上出五寸亦銳其端下則輕竿可執若盾名中干則步卒所持以蔽矢并拒槊者俗所謂傍牌是也

天工開物

卷下

三十



天工開物

卷下

三

火藥料

火藥火器今時妄想進身博官者人人張目而道著書以獻未必盡由試驗然亦粗載數葉附于卷內凡火藥以消石硫黃為主草木灰為輔消性至陰硫性至陽陰陽兩神物相遇于無隙可容之中其出也人物膺之魂散驚而魄盡粉凡消性主直直擊者消九而硫一硫性主橫爆擊者消七而硫三其佐使之灰則青楊枯杉樺根箬葉蜀葵毛竹根茄稽之類燒使存性而其中箬葉為最燥也凡火攻有毒火神火法火爛火噴火毒火以

白砥礪砂為君金汁銀銹人糞和製神火以硃砂雄黃雌黃為君爛火以礪砂磁末牙皂秦椒配合飛火以硃砂石黃輕粉草烏巴豆配合劫營火則用桐油松香此其大畧其狼糞烟晝黑夜紅迎風直上與江豚灰能逆風而熾皆須試見而後詳之

消石

凡消華夷皆生中國則專產西北若東南販者不給官引則以為私貨而罪之消質與鹽同毋大地之下潮氣蒸成現于地面近水而土薄者成鹽近山而土厚者成

天工開物

卷下

三三

消以其入水即消鑿故名曰消長淮以北節過中秋即居室之中隔日掃地可取少許以供煎鍊凡消三所最多出蜀中者曰川消生山西者俗呼鹽消生山東者俗呼土消凡消刮掃取時牆中亦或迸出入缸內水浸一宿穢雜之物浮于面上掠取去時然後入釜注水煎鍊消化水乾傾于器內經過一宿即結成消其上浮者曰芒消芒長者曰馬牙消皆從方產本質刃出其下猥雜者曰朴消欲去雜還純再入水煎鍊入萊蕪數枚全煮熟傾入盆中經宿結成白雪則呼盆消凡製火藥牙消盆消功用皆同凡

取消製藥少者用新瓦焙多者用土釜焙潮氣一乾即取研末凡研消不以鐵碾入石臼相激火生則禍不可測凡消配定何藥分兩入黃同研木灰則從後增人凡消既焙之後經久潮性復生使用巨砲多從臨期裝載也

硫黃 詳見燔石卷

凡硫黃配消而後火藥成聲比狄無黃之國空繁消產故中國有嚴禁凡燃砲燃消與木灰為引線黃不入內入黃即不透關凡碾黃難碎每黃一兩和消一錢同碾

天工開物

卷下

三三

則立成微塵細末也

火器

西洋砲熟銅鑄就圓形若銅鼓引放時半里之內人馬受驚死平地發引砲有關換前行過坎方止點引之人反走墜入深坑內砲聲在高頭放者方不喪命紅夷砲鑄鐵為之身長丈許用以守城中藏鐵彈併火藥數斗飛激二里膺其鋒者為蓋粉凡砲發引內灼時先往後坐千鈞力其位須牆抵住牆崩者其常大將軍 二將軍 即紅夷之次在中國為巨物 佛郎機 水戰舟頭用 三眼銃 百子連珠砲

地雷埋伏土中竹管通引衝土起擊其身從其炸裂所謂橫擊用黃多者引線用礮油砲口覆以盆

混江龍漆固皮囊果砲沉于水底岸上帶索引機囊中懸弔火石火鑷索機一動其中自發敵舟行過遇之則敗然此終癡物也

鳥銃凡鳥銃長約三尺鐵管載藥嵌盛木棍之中以便手握凡鍾鳥銃先以鐵挺一條大如筋者為冷骨果紅鐵錘成先為三接接口熾紅竭力撞合後以四稜鋼錐如筋大者透轉其中使極光淨則發藥無阻滯其本

天工開物

卷下

三四

近身處管亦大于末所以容受火藥每銃約載配消一錢二分鉛鐵彈子二錢發藥不用信引嶺南制度孔口有用引者通內處露消分厘槌熟芋麻點火左手握銃對敵右手發鐵機通芋火于消上則一發而去鳥雀遇于三十步內者羽肉皆粉碎五十步外方有完形若百步則銃力竭矣鳥銃行遠過二百步制方彷彿鳥銃而身長藥多亦皆倍此也

萬人敵凡外郡小邑乘城却敵有砲力不具者即有空懸火砲而癡重難使者則萬人敵近制隨宜可用不必

拘執一方也蓋消黃火力所射千軍萬馬立時糜爛其法用宿乾空中泥團上留小眼築實消黃火藥參入毒火神火由人變通增損貫藥安信而後外以木架匡圍或有即用木桶而塑泥實其內郭者其義亦同若泥團必用木匡所以妨擲接先碎也敵攻城時燃灼引信拋擲城下火力出騰八面旋轉旋向內時則城墻抵住不傷我兵旋向外時則敵人馬皆無幸此為守城第一器而能通火藥之性火器之方者聰明由人作者不上十年守土者留心可也

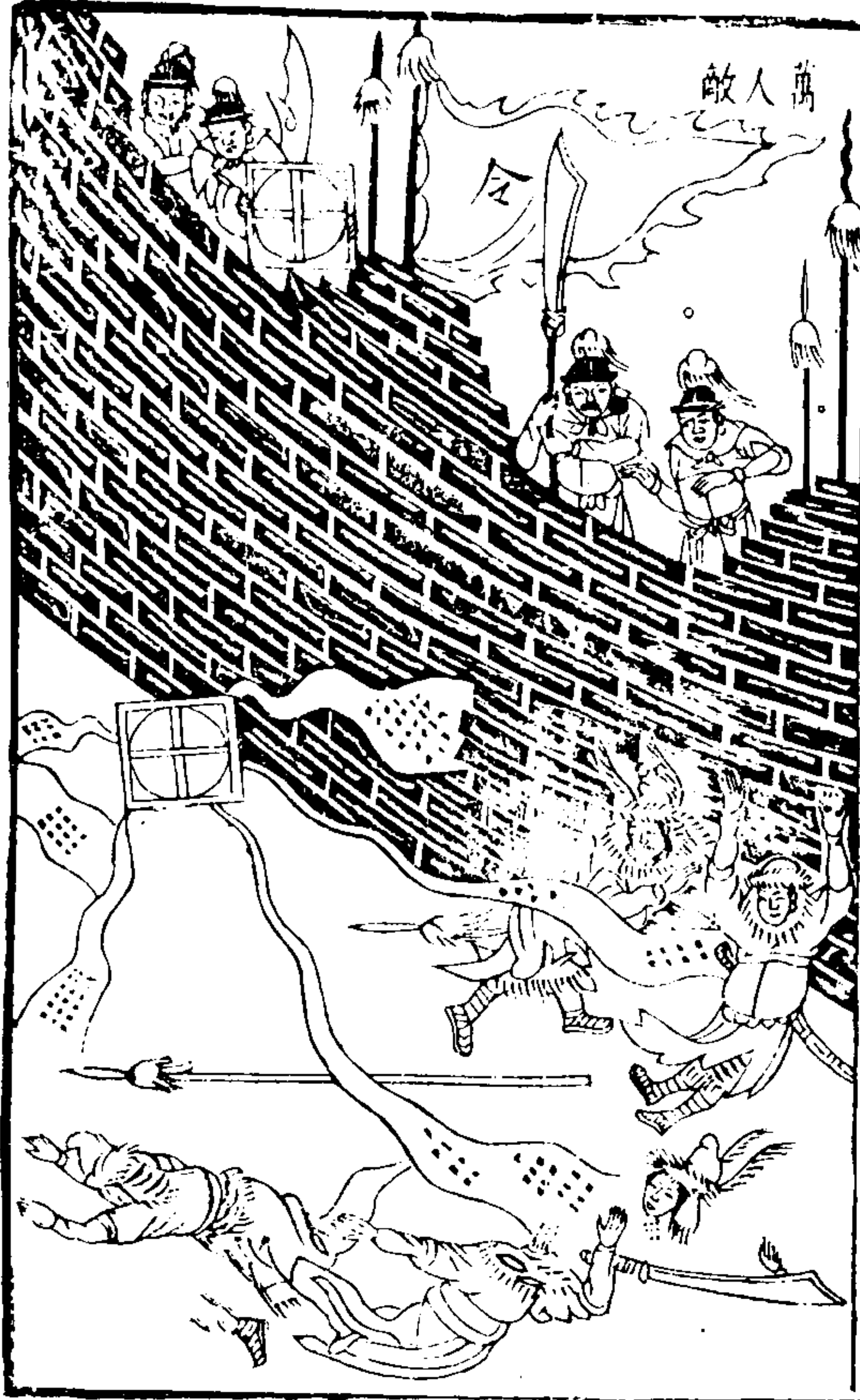
天工開物

卷下

三五

鳥銃





天工開物

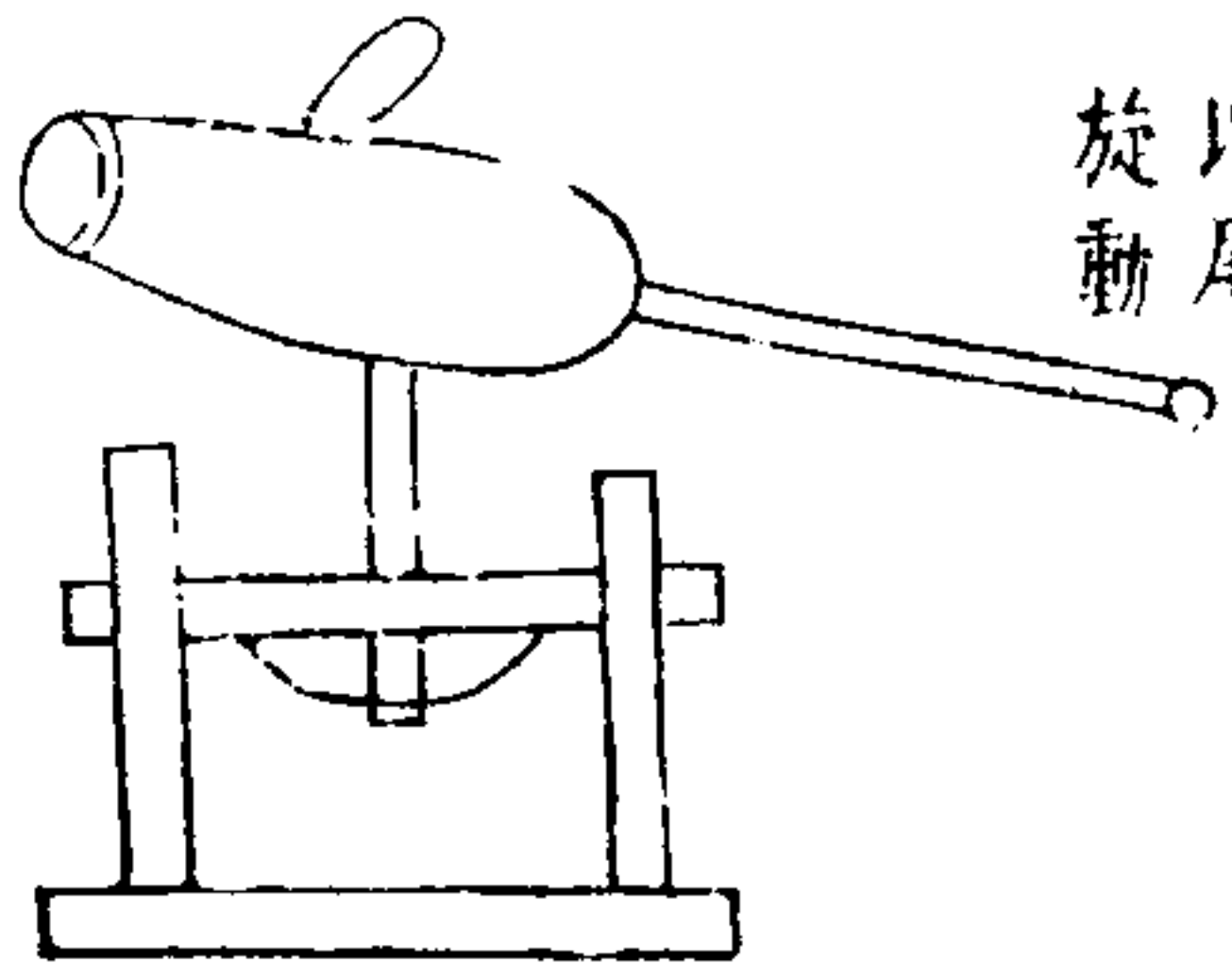
卷下

三六

八面轉百子連珠砲

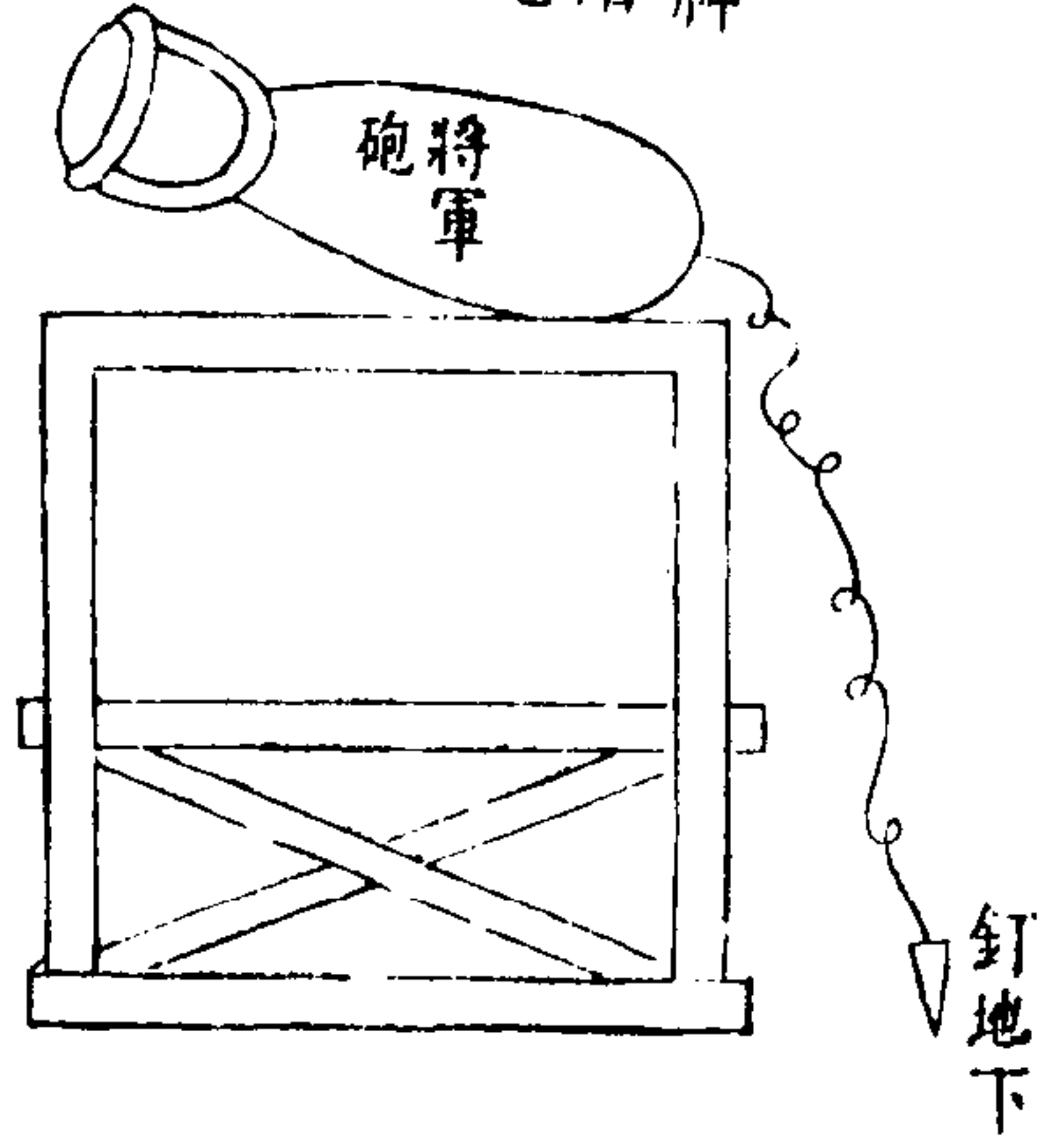
以尾旋動

精銅鑄長四尺中
容法藥一升五合

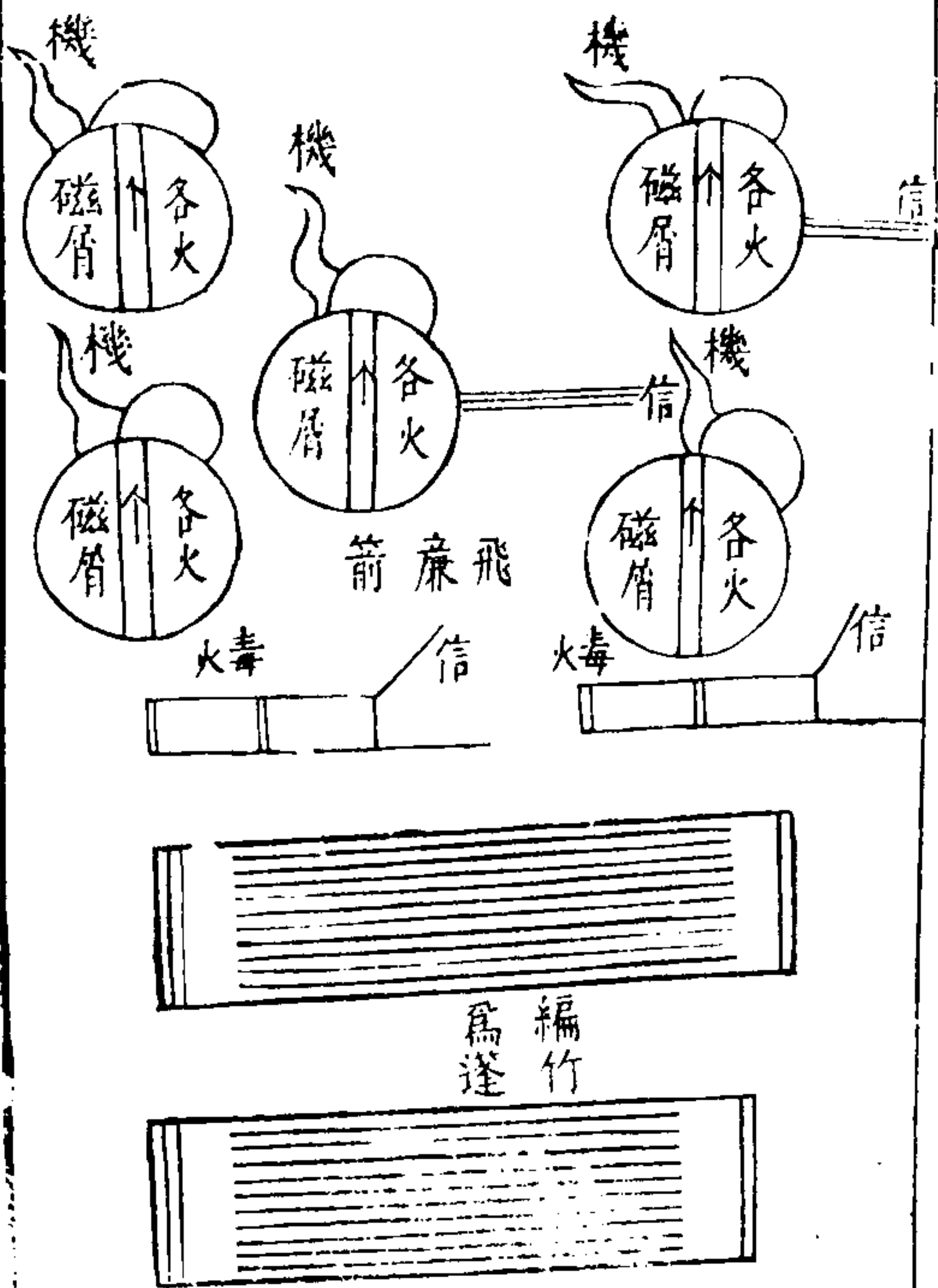


神烟砲

小砲先
發毒霧



地雷

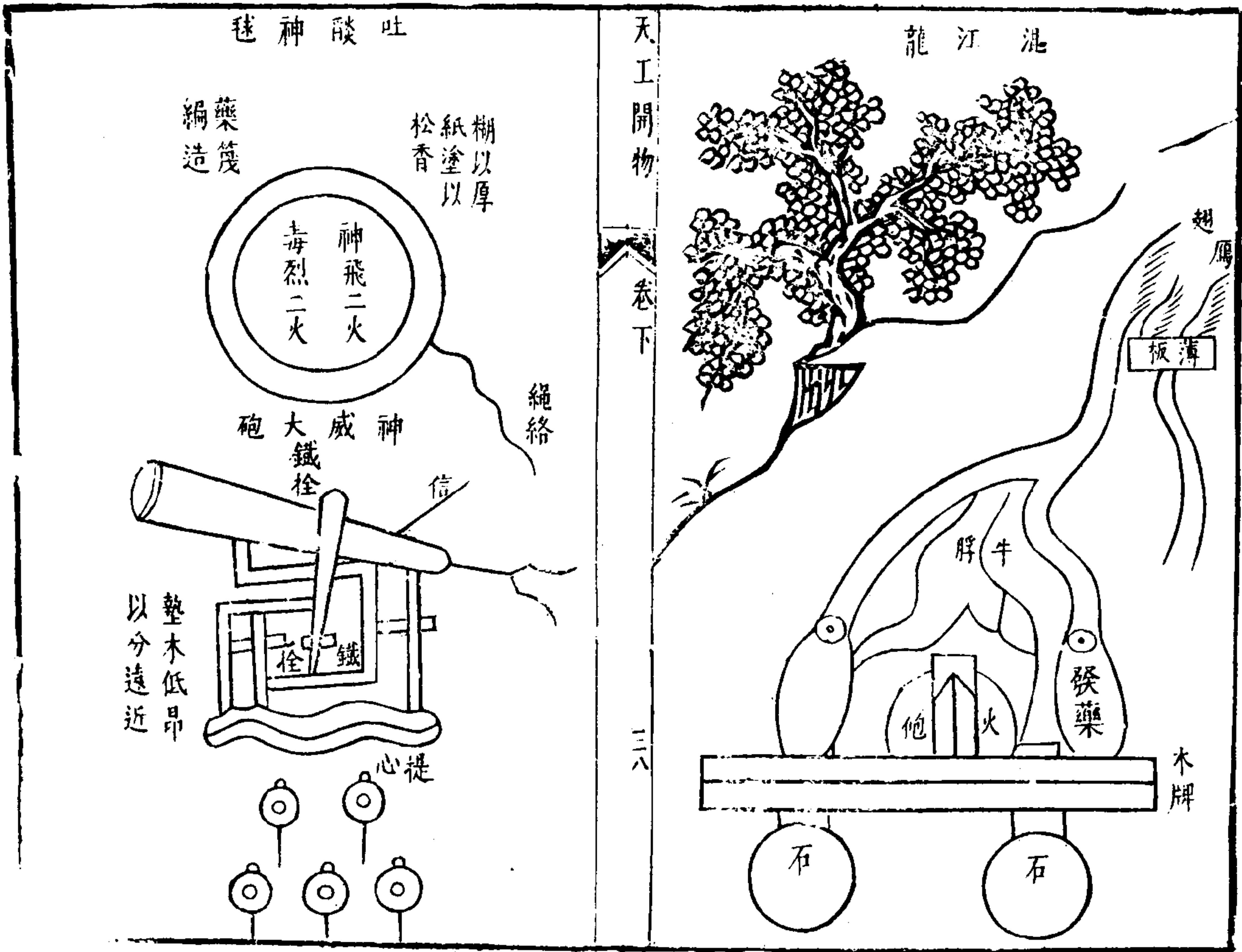


天工開物

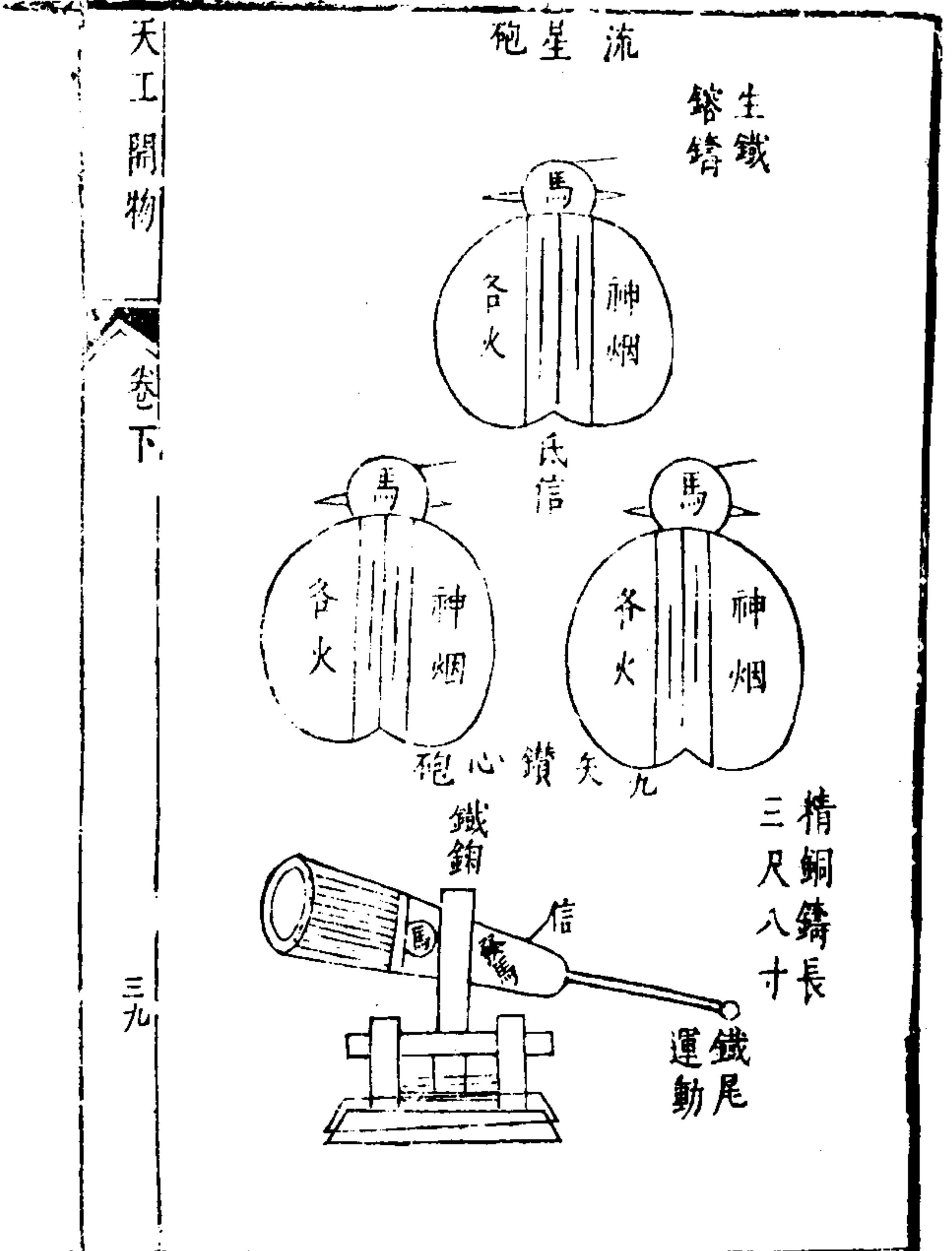
卷下

三七





天工開物 卷下 三八



天工開物 卷下 三九

丹青第十六卷

宋子曰斯文千古之不墜也注玄尚白其功孰與京哉
離火紅而至黑孕其中水銀白而至紅呈其變造化爐
鍾思議何所容也五章遙降朱臨墨而大號彰萬卷橫
披墨得朱而天章煥文房異寶珠玉何為至畫工肖象
萬物或取本姿或從配合而色色咸備焉夫亦依坎附
離而共呈五行變態非至神孰能與于斯哉

朱

凡朱砂水銀銀朱原同一物所以異名者由精粗老嫩

天工開物

卷下

四十一

而分也上好朱砂出辰錦今名麻陽與西川者中即孕瀕然

不以升煉蓋光明箭鏃鏡面等砂其價重于水銀三倍

故擇出為朱砂貨鬻若以升水反降賤值唯粗次朱砂

方以升煉水銀而水銀又升銀朱也凡朱砂上品者穴

土十餘丈乃得之始見其苗磊然白石謂之朱砂牀近

牀之砂有如雞子大者其次砂不入藥祇為研供畫用

與升煉水銀者其苗不必白石其深數丈即得外牀或

雜青黃石或間沙土土中孕滿則其外沙石多自折裂

此種砂貴州思印銅仁等地最繁而商州秦州出亦廣

也凡次砂取來其通坑色帶白嫩者則不以研朱盡以

升瀕若砂質即嫩而燥視微丹者則取來時入巨鐵碾

槽中軋碎如微塵然後入缸注清水澄浸過三日夜跌

取其上浮者傾入別缸名曰二朱其下沉結者晒乾即

名頭朱也凡升水銀或用嫩白次砂或用缸中跌出浮

面二朱水和槎成大盤條每三十斤入一釜內升瀕其

下炭質亦用三十斤凡升瀕上蓋一釜釜當中留一小

孔釜傍鹽泥緊固釜上用鐵打成一曲弓溜管其管用

麻繩密纏通稍仍用鹽泥塗固煨火之時曲溜一頭插

入釜中通氣插處一絲固密一頭以中確注水兩瓶插曲溜尾

于內釜中之氣達于確中之水而止共煨五個時辰其

中砂末盡化成瀕布于滿釜冷定一日取出掃下此最

妙玄化全部天機也本草胡亂註鑿地一孔放釜一個盛水凡將水銀再

升朱用故名曰銀朱其法或用磬口泥確或用上下釜

每水銀一斤入石亭脂即硫黃二斤同研不見星炒作

青砂頭裝于確內上用鐵蓋蓋定蓋上壓一鐵尺鐵線

兜底網縛鹽泥固濟口縫下用三釘插地鼎足盛確打

火三炷香久頻以廢筆蘸水擦蓋則銀自成粉貼于確

上

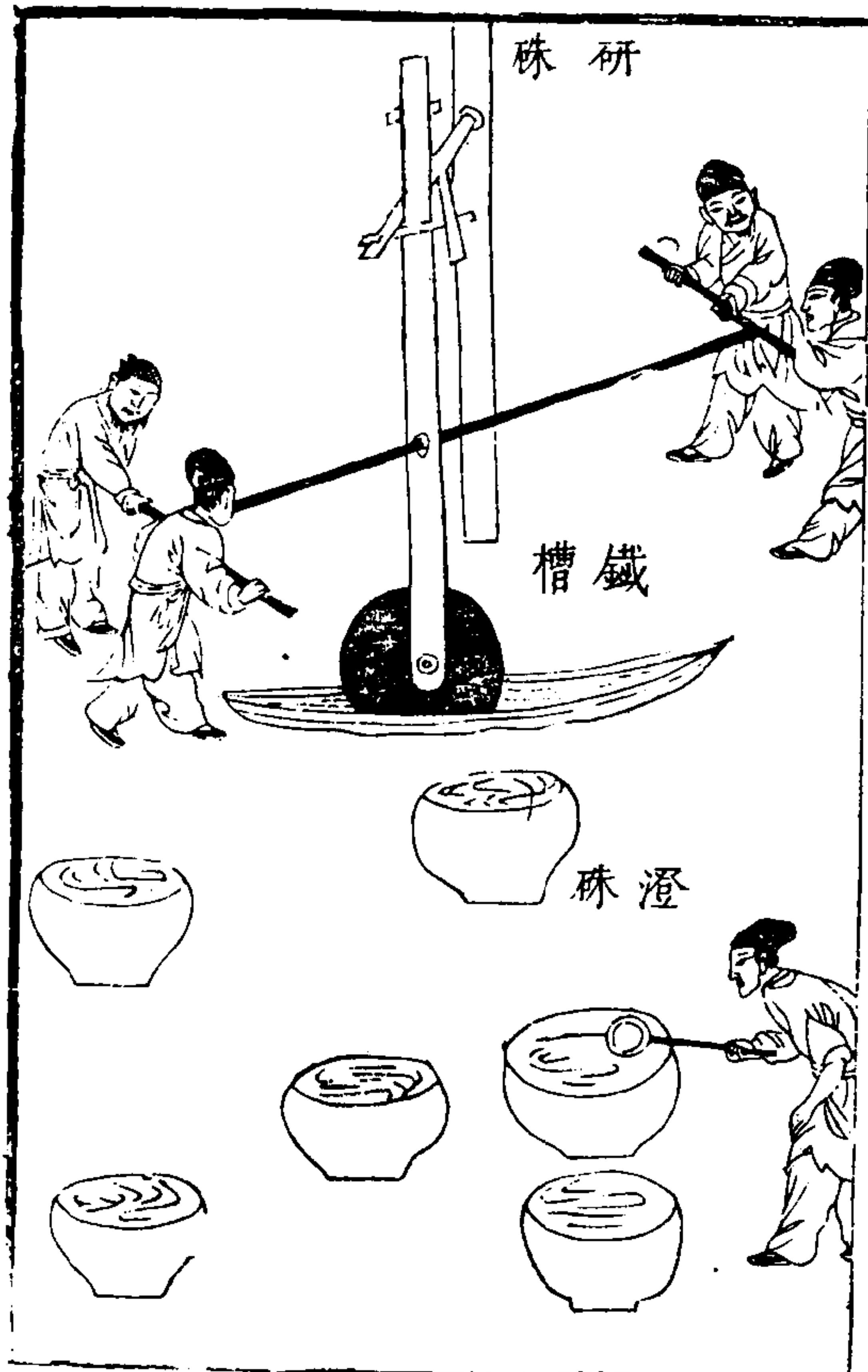
上

上其貼口者硃更鮮華冷定揭出刮掃取用其石亭脂
 沉下確底可取再用也每升水銀一斤得硃十四兩次
 硃三兩五錢出數藉硫質而生凡升硃與研硃功用亦
 相仿若皇家貴家畫彩則卽同辰錦丹砂研成者不用
 此硃也凡硃文房膠成條塊石硯則顯若磨于錫硯之
 上則立成皂汁卽漆工以鮮物彩唯入桐油調則顯入
 漆亦晦也凡水銀與硃更無他出其瀕海草瀕之說無
 端狂妄耳食者信之若水銀已升硃則不可復還爲瀕
 所謂造化之巧已盡也

天工開物

卷下

四二

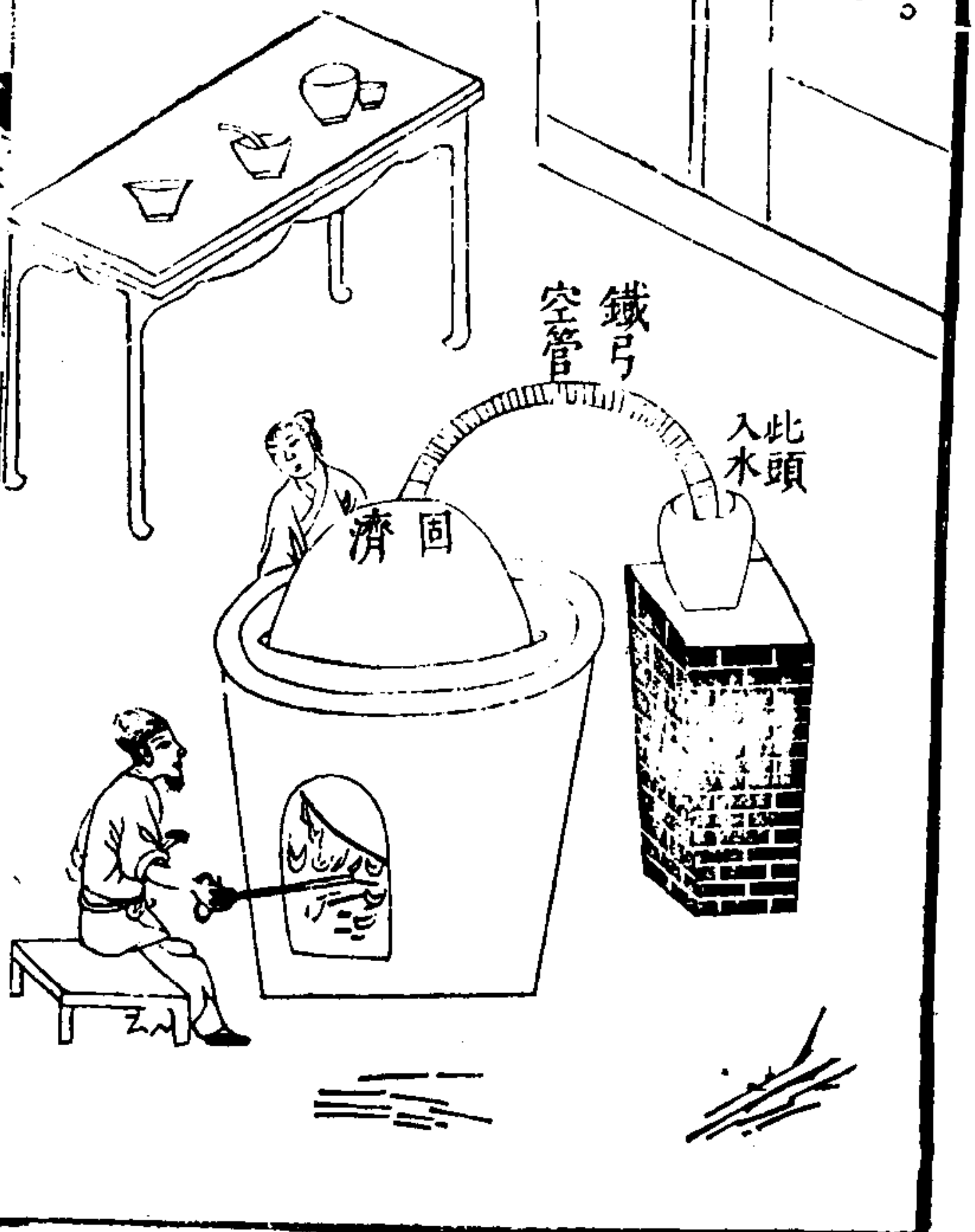


升煉水銀

天工開物

卷下

四三



銀復升硃



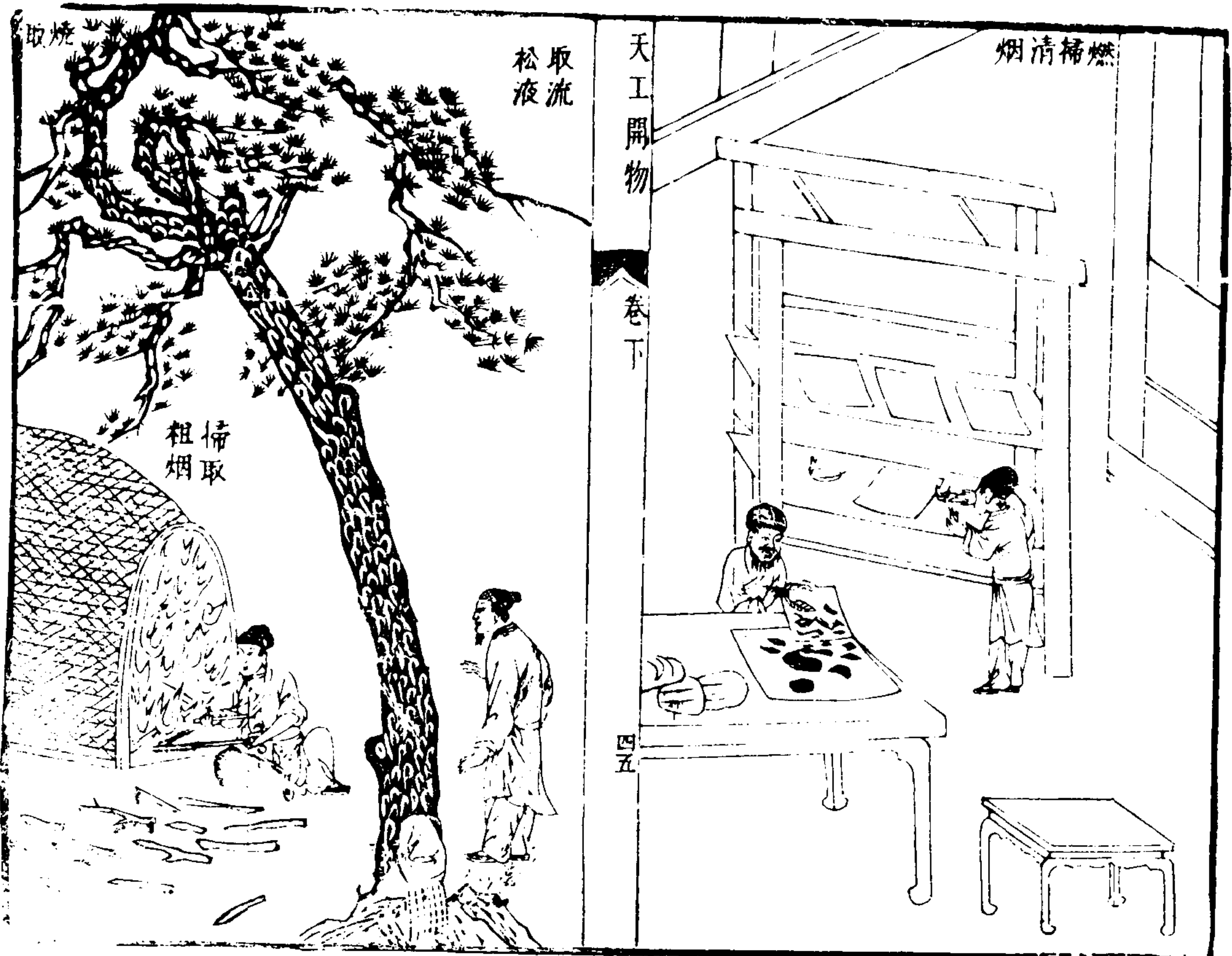
凡墨燒烟凝質而爲之取桐油清油猪油烟爲者居十之一取松烟爲者居十之九凡造貴重墨者國朝推重徽郡人或以載油之艱遣人僦居荆襄辰沅就其賤值桐油點烟而歸其墨他日登于紙上日影橫射有紅光者則以紫草汁浸染燈心而燃炷者也凡蕤油取烟每油一斤得上烟一兩餘手力捷疾者一人供事燈盞二百付若刮取怠緩則烟老火燃質料併喪也其餘尋常用墨則先將松樹流去膠香然後伐木凡松香有一毛

天工開物

卷下

四

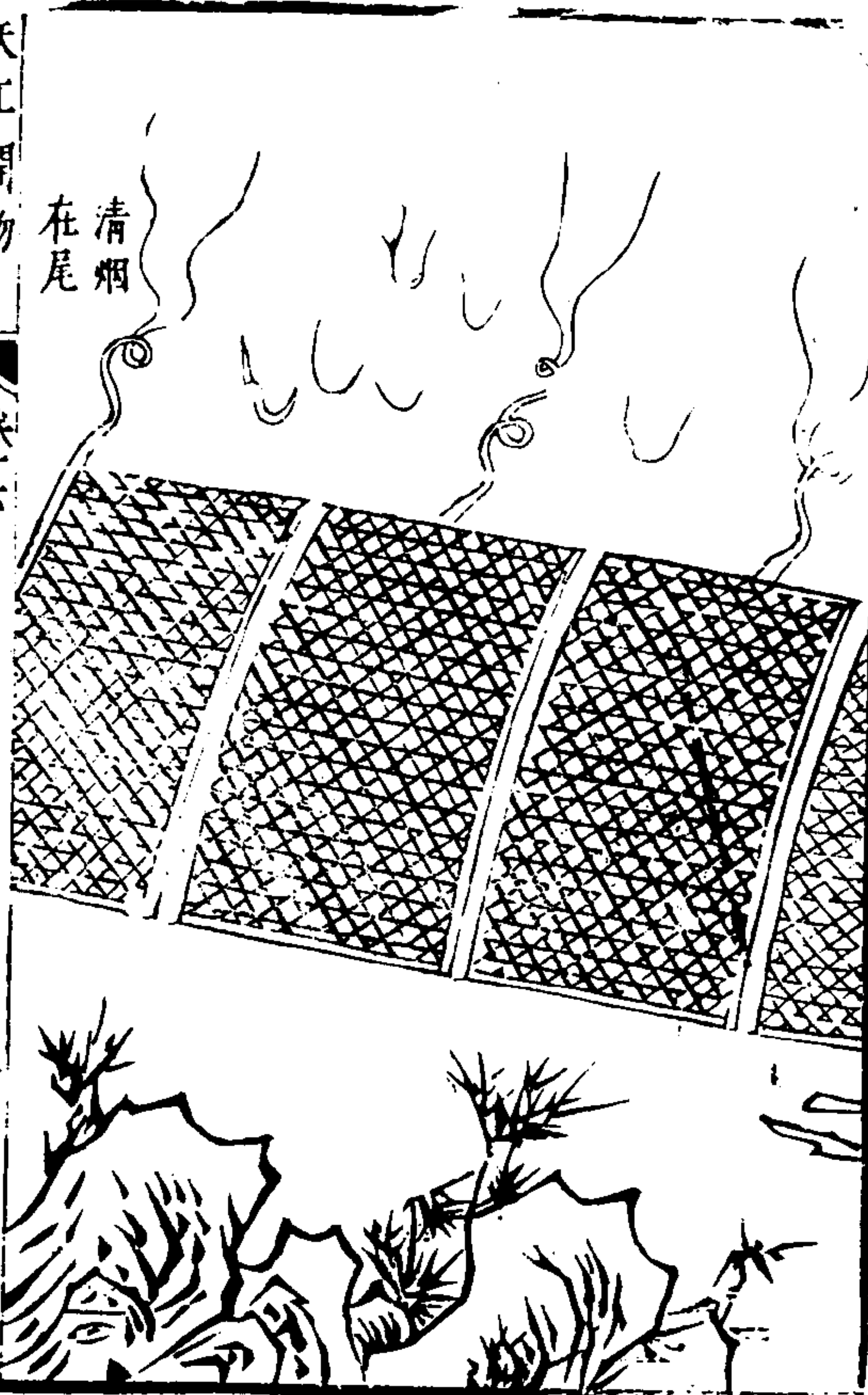
未淨盡其烟造墨終有滓結不解之病凡松樹流去香木根鑿一小孔炷燈緩炙則通身膏液就煖傾流而出也凡燒松烟伐松斬成尺寸鞠篾爲圓屋如舟中甬蓬式接連十餘丈內外與接口皆以紙及席糊固完成隔位數節小孔出烟其下掩土砌磚先爲通烟道路燃薪數日歇冷入中掃刮凡燒松烟放火通烟自頭徹尾靠尾一二節者爲清烟取入佳墨爲料中節者爲混烟取爲時墨料若近頭一二節只刮取爲烟子貨賣刷印書文家仍取研細用之其餘則供漆工墜工之塗玄者凡



天工開物

卷下

四五



天工開物

卷下

四六

松烟造墨入水久浸以浮沉分精慤其和膠之後以槌
 敲多寡分脆堅其增入珍料與漱金啣麝則松烟油烟
 增減聽人其餘墨經墨譜博物者有詳此不過粗紀質
 料原因而已

附

胡粉 至白色詳

黃丹 紅黃色詳

澱花 至藍色詳

紫粉 緞紅色貴重者用胡粉銀朱對
 和粗者用紫家紅花滓汁為之

大青 至青色詳

銅綠 至綠色黃銅打成板片醋塗其上

代赭石 殷紅色處處山中有

石黃 中黃色外紫色石皮

石綠 詳珠

天工開物

卷下

四七

麴蘖第十七卷

宋子曰獄訟日繁酒流生禍其源則何辜祀天

天
應
遠
新

吟商頌周雅之間若作酒醴之資麴蘖也殆聖作而明述矣惟是五穀菁華變勻得水而凝感風而化供用岐黃者神其名而堅固食羞者舟其色君臣自古配合日新眉壽介而宿痼怯其功不可殫述自非炎黃作祖末流聰明烏能竟其方術哉

酒母

凡釀酒必資麴蘖成信無麴卽佳米珍黍空造不成古

天工開物

卷下

四八

來麴造酒蘖造醴後世厭醴味薄遂至失傳則并蘖法亦亡凡麴麥米麴隨方土造南北不同其義則一凡麥麴大小麥皆可用造者將麥連皮并水淘淨晒乾時宜盛暑天磨碎卽以淘麥水和作塊用楮葉包紮懸風處或用稻楷菴黃經四十九日取用造麴麴用白麴五斤黃豆伍升以麥汁煮爛再用辣蓼末五兩杏仁泥十兩和踏成餅楮葉包懸與稻楷菴黃法亦同前其用糯米粉與自然蓼汁澁和成餅生黃收用者菴法與時日亦無不同也其入諸般君臣與草藥少者數味多者百味

則各土各法亦不可殫述近代燕京則以薏苡仁爲君

入麴造薏酒浙中寧紹則以綠豆爲君入麴造豆酒二

酒頗擅天下佳雄別載凡造酒母家生黃未足視候不

勤盥拭不潔則疵藥數丸動輒敗人石米故市麴之家

必信著名聞而後不負釀者凡燕齊黃酒麴蘖多從淮

郡造成載于舟車北市南方麴酒釀出卽成紅色者用

麴與淮郡所造相同統名大麴但淮郡市者打成磚片

而南方則用餅團其麴一味蓼身爲氣脉而米麥爲質

料但必用已成麴酒糟爲媒合此糟不知相承起自何

天工開物

卷下

四九

代猶之燒礬之必用舊礬滓云

神麴

凡造神麴所以入藥乃醫家別于酒母者法起唐時其

麴不通釀用也造者專用白麴每百斤入青蒿自然汁

馬蓼蒼耳自然汁相和作餅麻葉或楮葉包菴如造醬

黃法待生黃衣卽晒收之其用他藥配合則聽好醫者

增入苦無定方也

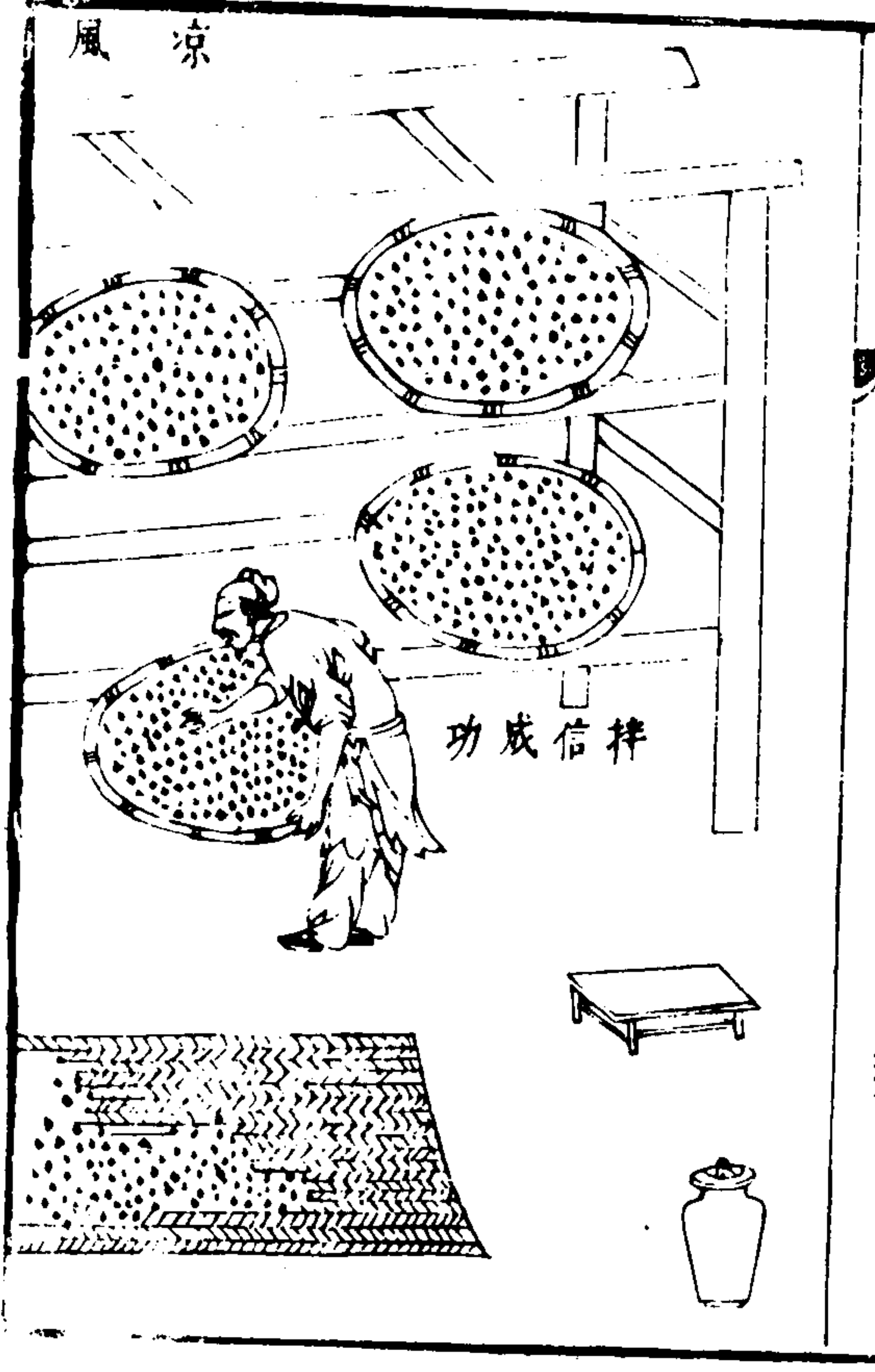
丹麴

凡丹麴一種法出近代其義臭腐神奇其法氣精變化

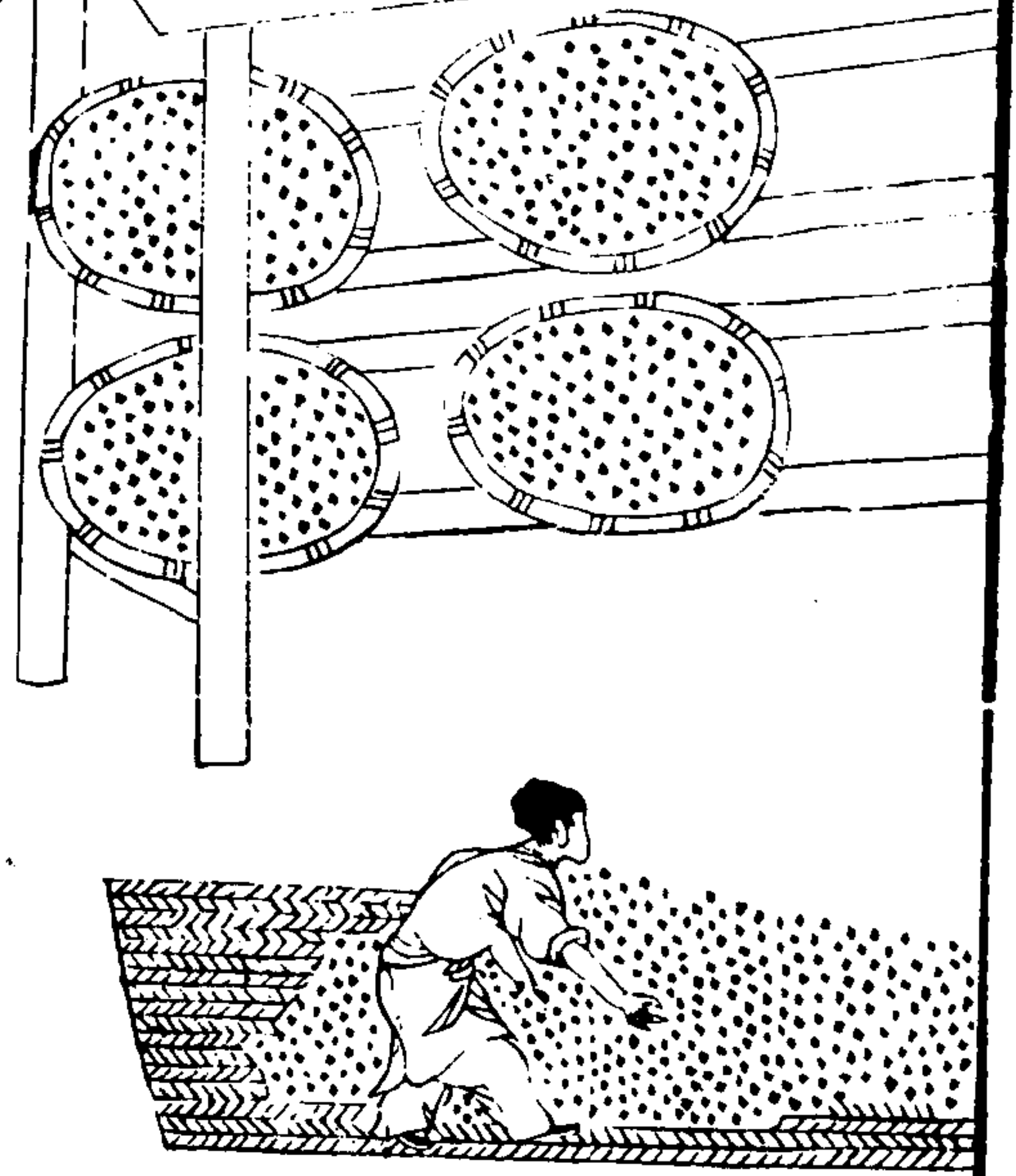
世間魚肉朶朽腐物而此物薄施塗抹能固其質于炎暑之中經歷旬日蛆蠅不敢近色味不離初蓋奇藥也凡造法用秬稻米不拘早晚春杵極其精細水浸一七日其氣臭惡不可聞則取入長流河水漂淨必用山河者不漂後惡臭猶不可解入甑蒸飯則轉成香氣其香芬甚凡蒸此米成飯初一蒸半生即止不及其熟出離釜中以冷水一沃氣冷再蒸則令極熟矣熟後數石共積一堆拌信凡麴信必用絕佳紅酒糟為料每糟一斗入馬蔘自然汁三升明礬水和化每麴飯一石入信二天工開物

卷下 五十

斤乘飯熱時數人捷手拌勻初熱拌至冷候視麴信入飯久復微溫則信至矣凡飯拌信後傾入籬內過礬水一次然後分散入篾盤登架乘風後此風力為政水火無功凡麴飯入盤每盤約載五升其屋室宜高大妨瓦上暑氣侵逼室面宜向南妨西晒一个時中翻拌約二次候視者七日之中即坐卧盤架之下眠不敢安中宵數起其初時雪白經一二日成至黑色黑轉褐褐轉代赭赭轉紅紅極復轉微黃目擊風中變幻名曰生黃麴則其價與入物之力皆倍于凡麴也凡黑色轉褐褐



吹變



天工開物

卷下

五二

轉紅皆過水一度紅則不復入水凡造此物翹工盪手與洗淨盤篋皆令極潔一毫滓穢則敗乃事也

珠玉第十八卷

宋子曰玉韞山輝珠涵水媚此理誠然乎哉抑意逆之說也大凡天地生物光明者昏濁之反滋潤者枯澁之讎貴在此則賤在彼矣合浦于闐行程相去二萬里珠雄于此玉峙于彼無脛而來以寵愛人寰之中而輝煌廊廟之上使中華無端寶藏折節而推上坐焉豈中國輝山媚水者萃在人身而天地菁華止有此數哉

珠

凡珍珠必產蚌腹映月成胎經年最久乃為至寶其云

天工開物

下卷

五三

蛇腹龍領鮫皮有珠者妄也凡中國珠必產雷廉二池三代以前淮揚亦南國地得珠稍近禹貢淮夷蠙珠或後互市之便非必責其土產也金採蒲里路元採揚村直沽口皆傳記相承妄何嘗得珠至云忽呂古江出珠則夷地非中國也凡蚌孕珠乃無質而生質他物形小而居水族者吞噬弘多壽以不永蚌則環包堅甲無隙可投即吞腹囫圇不能消化故獨得百年千年成就無價之寶也凡蚌孕珠即千仞水底一逢圓月中天即開甲仰照取月精以成其魄中秋月明則老蚌猶喜甚若

微曉無雲則隨月東升西沒轉側其身而映照之他海濱無珠者潮汐震撼蚌無安身靜存之地也凡廉州池自烏泥獨攬沙至于青鸞可百八十里雷州池自對樂島斜望石城界可百五十里蠶戶採珠每歲必以三月時牲殺祭海神極其虔敬蠶戶生啖海腥入水能視水色知蛟龍所在則不敢侵犯凡採珠船其制視他舟橫潤而圓多載草薦于上經過水漩則擲薦投之舟乃無恙舟中以長繩繫沒人腰携籃投水凡没人以錫造灣環空管其本缺處對掩没人口鼻令舒透呼吸于中別天工開物 下卷 五四

以熟皮包絡耳項之際極深者至四五百尺拾蚌籃中氣逼則撼繩其上急提引上無命者或葬魚腹凡没人出水煮髮毳急覆之緩則寒慄死宋朝李招討設法以鐵爲楫最後木柱板口兩角墜石用麻繩作兜如囊狀繩繫船兩傍乘風揚帆而兜取之然亦有漂溺之患今蠶戶兩法並用之凡珠在蚌如玉在璞初不識其貴賤剖取而識之自五分至一寸五分經者爲大品小平似覆釜一邊光彩微似鍍金者此名璫珠其值一顆千金矣古來明月夜光卽此便是白晝晴明簷下看有光一

線閃爍不定夜光乃其美號非真有昏夜放光之珠也次則走珠寘平底盤中圓轉無定歇價亦與璫珠相彷彿者之身受合一粒則不復朽壞故帝王之家重價購此次則滑珠色光而形不甚圓次則螺蚶珠次官雨珠次稅珠次蔥符珠切珠如梁粟常珠如豌豆理而碎者曰璣自夜光至于碎璣譬均一人身而王公至于氓隸也凡珠生止有此數採取太頻則其生不繼經數十年不採則蚌乃安其身繁其子孫而廣孕寶質所謂珠徙珠還此煞定死譜非真有清官感召也 我朝弘治中一採得二萬八千兩萬曆中一採止得三千兩不償所費 天工開物 下卷 五五





珠採帆揚

天工開物

下卷

五六



珠船

御薦
禦波

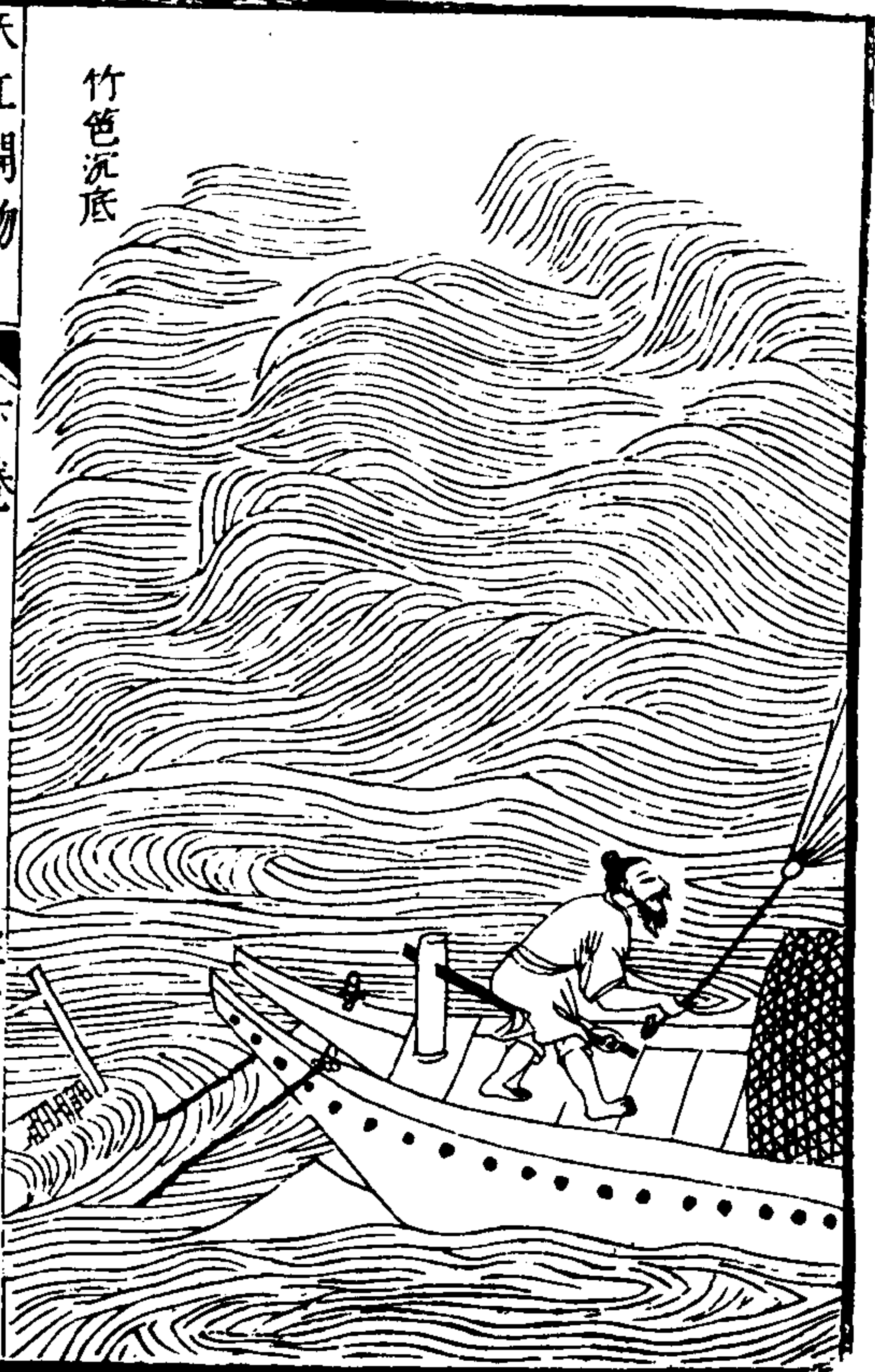
凡寶石皆出井中西番諸域最盛中國惟出雲南金齒
 衛與麗江兩處凡寶石自大至小皆有石林包其外如
 玉之有璞金銀必積土其上韞結乃成而寶則不然從
 井底直透上空取日精月華之氣而就故生質有光明
 如玉產峻湍珠孕水底其義一也凡產寶之井即極深
 無水此乾坤派設機關但其中寶氣如霧氤氳井中人
 久食其氣多致死故採寶之人或結十數為羣入井者
 得其半而井上眾人共得其半也下井人以長繩繫腰

寶

天工開物

下卷

五七



竹筴沉底

腰帶又口袋兩條及泉近寶石隨手疾拾入袋寶井內不容蛇

繼提上其人即無恙然已昏聩止與白滾湯入口解散

三日之內不得進食糧然後調理平復其袋內石大者

如碗中者如拳小者如豆揔不曉其中何等色付與琢

工鑿錯解開然後知其為何等色也屬紅黃種類者為

貓精靛菊芽星漢砂琥珀木難酒黃喇子貓精黃而微

帶紅琥珀最貴者名曰鑿音依此值黃金五倍價紅而微帶黑然

晝見則黑燈光下則紅甚也木難純黃色喇子純紅前

天工開物 下卷 五八

代何妄人于松樹註茯苓又註琥珀可咲也屬青綠種

類者為瑟瑟珠玊瑪綠鴉鵲石空青之類空青既取內質其膜升打

皆具寶石有玫瑰如珠之有璣也星漢砂以上猶有煮

海金丹此等皆西番產亦間氣出滇中井所無時人偽

造者唯琥珀易假高者煮化硫黃低者以殷紅汁料煮

入牛羊明角映照紅赤隱然今易最易辨認琥珀磨至

引草原惑人之說凡物借人氣能引拾輕芥也自來本

草陋妄刪去毋使災木

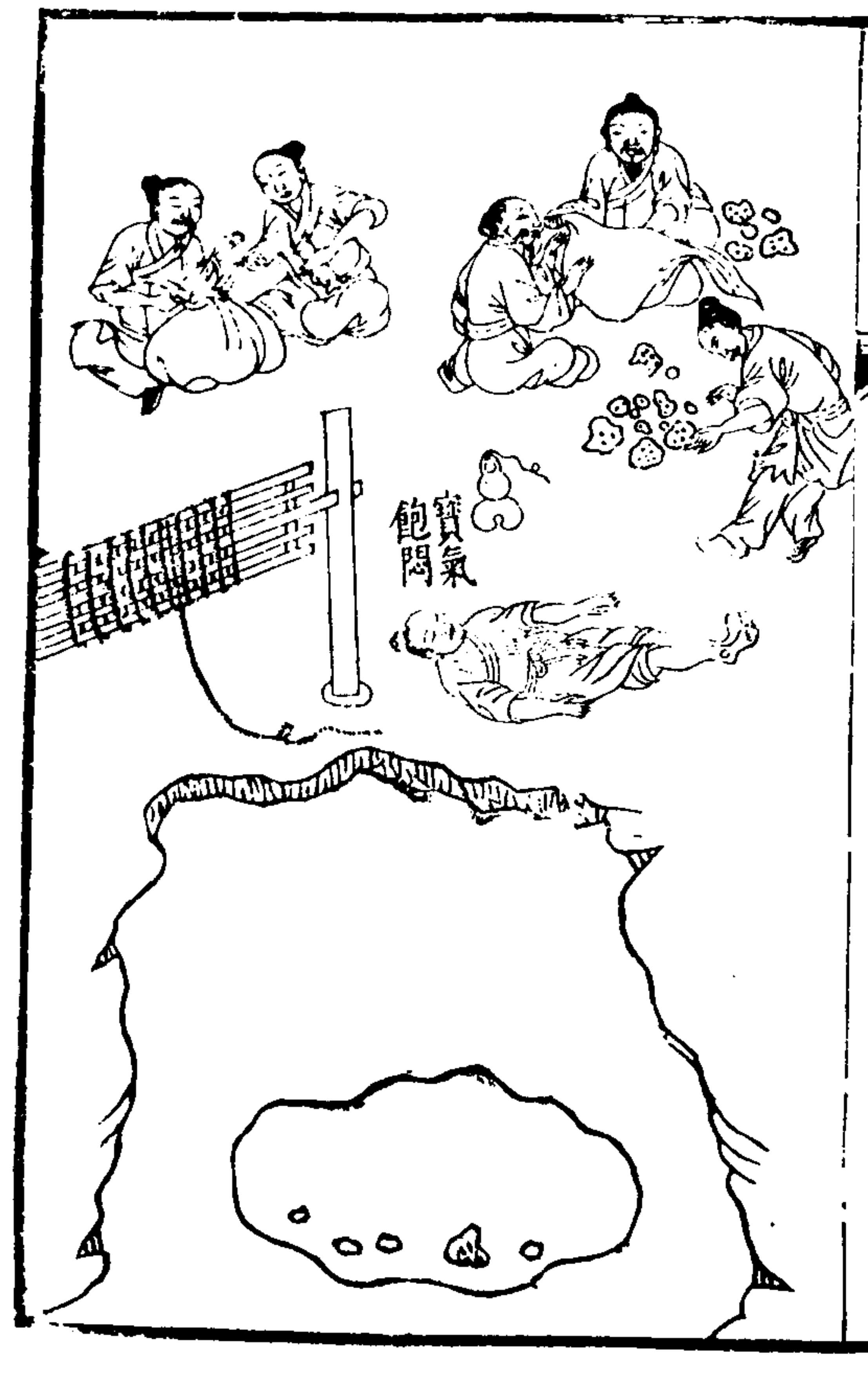
草陋妄刪去毋使災木



大工開物

下卷

五九



寶氣飽悶

王

凡玉入中國貴重用者盡出于闐漢時西國號後代或名別失八里或統服赤斤蒙古蔥嶺所謂藍田即蔥嶺出玉別地名而後世定名未詳

誤以為西安之藍田也其嶺水發源名阿耨山至蔥嶺分界兩河一曰白玉河一曰綠玉河晉人張巨野作西域行程記載有烏玉河此節則妄也玉璞不藏深土源

泉峻急激映而生然取者不于所生處以急湍無著手俟其夏月水漲璞隨湍流徙或百里或二三百里取之

河中凡玉映月精光而生故國人沿河取玉者多于秋

天工開物 下卷 六十

間明月夜望河候視玉璞堆聚處其月色倍明亮凡璞隨水流仍錯雜亂石淺流之中提出辨認而後知也白

玉河流向東南綠玉河流向西北亦力把力地其地有名望野者河水多聚玉其俗以女人赤身沒水而取者

云陰氣相召則玉留不逝易于撈取此或夷人之愚也

夷中不貴此物更流數百里途遠莫貨則棄而不用凡玉唯白與綠兩色綠者中

國名菜玉其赤玉黃玉之說皆奇石琅玕之類價即不下于玉然非玉也凡玉璞根係山石流水未推出位時

璞中玉軟如棉絮推出位時則已硬入塵見風則愈硬

謂世間琢磨有軟玉則又非也凡璞藏玉其外者曰玉皮取為硯托之類其值無幾璞中之玉有縱橫尺餘無瑕玷者古者帝王取以為璽所謂連城之璧亦不易得其縱橫五六寸無瑕者治以為杯罍此已當世重寶也

此外惟西洋瑣里有異玉平時白色晴日下看映出紅色陰雨時又為青色此可謂之玉妖尚方有之朝鮮西北太尉山有千年璞中藏羊脂玉與蔥嶺美者無殊異

其他雖有載志聞見則未經也凡玉由彼地纏頭回其人首一歲果布一層老則擁腫之甚故名纏頭回子其國王亦謹不見髮問其故則云見髮則歲凶荒可嘆之

或遡河舟或駕索馳經莊浪入嘉峪而至于甘州與

肅州中國販玉者至此互市而得之東入中華卸萃燕

京玉工辨璞高下定價而後琢之良玉雖集京師工巧則推蘇郡凡玉

初剖時冶鐵為圓槩以盆水盛沙足踏圓槩使轉漆沙剖玉逐忽劃斷中國解玉沙出順天玉田與真定邢臺

兩邑其沙非出河中有泉流出精粹如麴藉以攻玉永

無耗折既解之後別施精巧工夫得鑛鐵刀者則為利器也鑛鐵亦出西番哈密衛礪石中剖之乃得凡玉器琢餘碎取入鈿花用

又碎不堪者礪篩和灰塗琵琶琴有玉音以此故也凡

天工開物 下卷 六一

天工開物 卷下

鑲刻絕細處難施錐刃者以蟾酥填畫而後鑲之物理
制服殆不可曉凡假玉以砒砒充者如錫之于銀昭然
易辨近則搗春上料白瓷器細過微塵以白歛諸汁調
成爲器乾燥玉色燁然此僞最巧云凡珠玉金銀胎性
相反金銀受日精必沉埋深土結成珠玉寶石受月華
不受土寸掩蓋寶石在井上透碧空珠在重淵玉在峻
灘但受空明水色蓋上珠有螺城螺母居中龍神守護
人不敢犯數應入世用者螺母推出人取玉初孕處亦
不可得玉神推徙入河然後恣取與珠宮同神異云

天工開物

下卷

六二

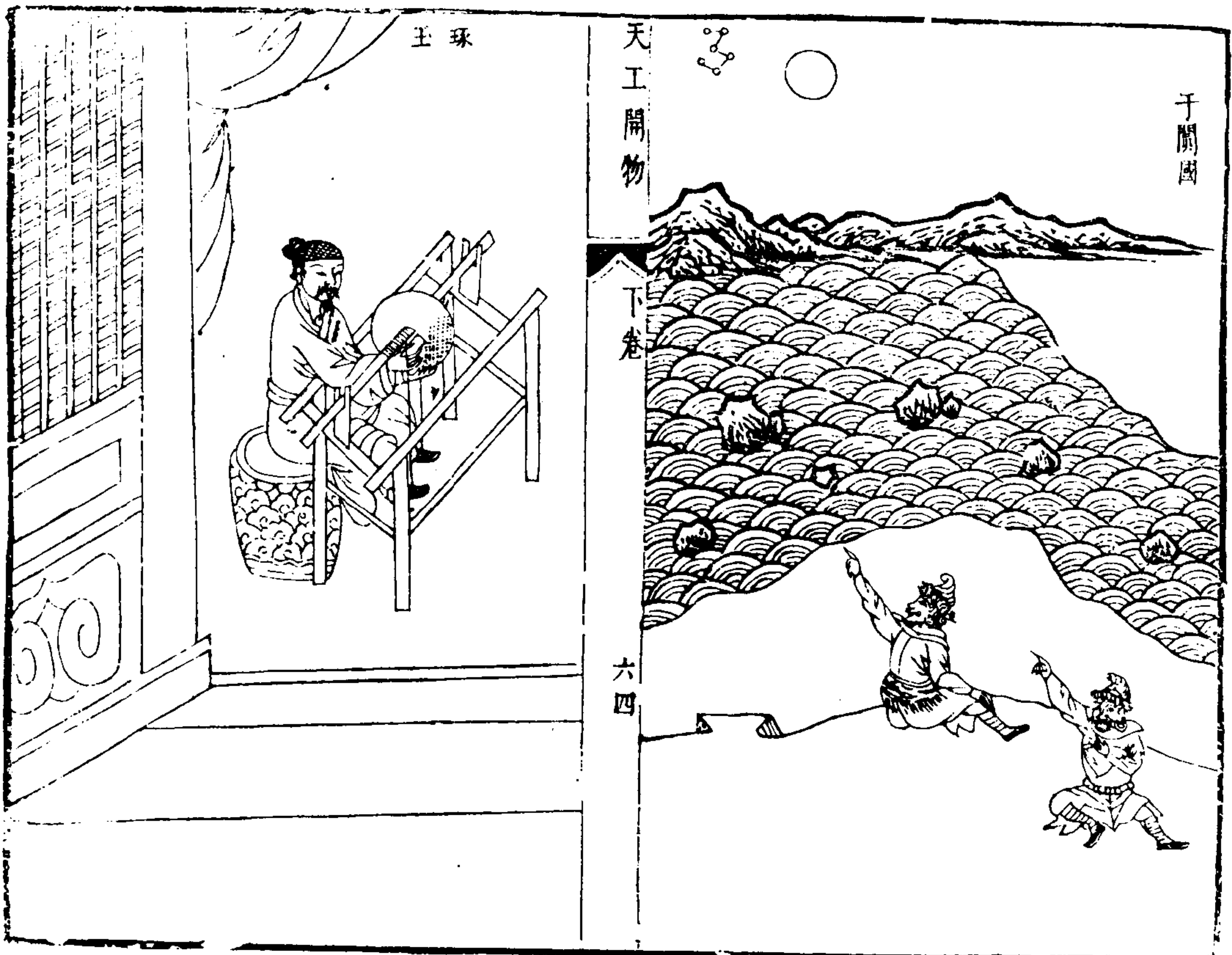


天工開物

下卷

六三





附瑪瑙 水晶 琉璃

凡瑪瑙非石非玉中國產處頗多種類以十餘計得者多為簪釵鈎音扣結之類或為碁子最大者為屏風及卓面上品者產寧夏外徽恙地砂磧中然中國即廣有商販者亦不遠涉也今京師貨者多是大同蔚州九空山宣府四角山所產有夾胎瑪瑙截子瑪瑙錦紅瑪瑙是不一類而神木府谷出漿水瑪瑙錦纏瑪瑙隨方貨鬻此其大端云試法以研木不焚者為真偽者雖易為然真者值原不甚貴故不樂售其技也

凡中國產水晶視瑪瑙少殺今南方用者多福建漳浦山名產銅山北方用者多宣府黃尖山產中土用者多河南信陽州黑色者最美與湖廣興國州滿家產黑色者產北不產南其他山穴本有之而採識未到與已經採識而官司厲禁封閉如廣信俱中者尚多也凡水晶出深山穴內瀑流石罅之中其水經晶流出晝夜不斷流出洞門半里許其面尚如油珠滾沸凡水晶未離穴時如棉軟見風方堅硬琢工得宜者就山穴成粗坯然後持歸加功省力十倍云

凡琉璃石與中國水精占城火齊其類相同同一精光
明透之義然不產中國產于西域其石五色皆具中華
人鑿之遂竭人巧以肖之于是燒瓴甌轉銹成黃綠色
者曰琉璃瓦煎化羊角爲盛油與籠燭者爲琉璃碗合
化硝鉛爲珠銅線穿合者爲琉璃燈捏片爲琉璃瓶袋
硝用煎鍊上 各色顏料汁任從點染凡爲燈珠皆淮北
結馬牙者 齊地人以其地產硝之故凡硝見火還空其質本無而
黑鉛爲重質之物兩物假火爲媒硝欲引鉛還空鉛欲
留硝任世和同一釜之中透出光明形象此乾坤造化
天工開物

卷下

六六

隱現于容易地面天工卷末著而出之



浮梁陶政志

清 錢塘吳允嘉志上述

景德鎮一隅之地四方商賈販瓷器者萃集於斯其業陶者亦不皆土著也廬舍稠密煙火相望其實無一富戶執役最為勞苦重以官府之製造往往疲於供應蓋民以陶利亦以陶病久矣余遊西江有客從事於陶者為余述其源委頗詳且悉因撮其大要著為斯編守土之官自能軫恤民艱以甦其困亦欲使世之用瓷者知人力所由盡物產所由來真所謂一

學海類編

卷八

浮梁陶政志

一

事功

器而百工聚焉慎毋玩忽視之也

陶廠自唐武德二年置務

一本云陶人賦假玉器由是置務

宋景德間

始置鎮以奉御董造元更為提領皆有命則供否則

止明初始燒造歲解官德開置御器廠專燒御器以

營繕所丞專督工匠正德戊寅命申官督造嘉靖革

申官以饒州府佐督之後於各府佐選輪管理萬歷

己亥礦稅役興即委開採內監兼理而仍以府佐董

之

國朝順治十一等年奉

旨燒造龍缸欄板等器

一本此是

順治十年差工部理事官喝某郎中王某監督燒造久而不成經督撫張朝璘具疏停止康熙十年燒造祭

器等項俱估值銷算正項錢糧並未派徵陶成分限

解京至康熙十九年九月間奉 旨燒造 御器差

總管內務府廣儲司郎中徐公廷弼等四臣駐廠督

造每製成之器實估價值陸續進呈 御覽凡工匠

物料動支正項錢糧按項給發至於運費等項並不

貽累地方經費多方官民稱便而其時維持調護相

助有成者實兼燒陶事郡丞陶公耀一人力也

學海類編

卷八

浮梁陶政志

二

事功

陶土出浮梁新正都麻倉山龍塢千戶等坑有青黑縫

糖點白玉金星等色又餘干婺源皆出墩土湖田等

圖出泐石泐土又新正都長嶺出青黃泐義坑出澆

白器泐二處為上有柏葉斑他如石牛山李家塢有

黑縫者不堪又高嶺吳門托新土有糖點者亦佳煉

灰惟長山都者可用諸土皆屬民業

按舊志云每土一擔所需不過數分而掘洞穿穴

深至數里費財傷命不少萬歷三十二年鎮土牙

戴良等赴內監稱高嶺土為官業檄採取知縣周

啓元謂曰朝廷燒造原有土值何得指民業爲官業還其檄

陶用回青本外國貢也宜窯瓷器多滲青正坡塘青產

於樂平石子青產於瑞州諸處今回青外國未貢實

無此料所用俱浙料故色遜於前其顏料則有鉛粉硝礬赭石紫英翠藍黃綠青紅紫金等色

按驗青之法回青淳則色散而不收石青多則色

沈而不亮每兩加石青一錢謂之上青四六分加謂之中青十分之一謂之混水近時回青少民間

學海類編 三 事功

多用純白之器如蛋皮鍾杯及人物仙佛之類亦極精巧

陶器則有缸盆盂盤尊罇瓶罐盤碟鍾盞之類而飾以

夔龍雲雷鳥獸魚水草或描或錐或暗花或玲瓏諸巧無不具備

陶夫有雇夫砂土夫原派自饒州千戶所上工夫編派

饒屬七縣解徵工食俱奉造徵停造免編

窯制相類廣狹不同率窯乾坯乾柴乾則少拆裂沈陷之患土細料細土細則無粗糙污滓之虞又必火候

均勻無太過不及則泐行光瑩器自完美要在泐真匣潔此燒造之大端也

學海類編 四 事功

附錄景鎮舊事

明史四條

正統中特嚴饒州府私造異色瓷器之刑其事雖出於王振不可以人廢也國史唯疑

萬歷三十年景德鎮民變稅監潘相激之也相誣劾通判陳奇逮下獄相又掠諸生及輔國將軍謀託各宗大闢抉門入相走免誣劾上饒縣知縣李鴻報怨鴻除名

三十四年三月江西礦務太監潘相以停稅移景德鎮

學海類編 卷之六 浮梁陶政志 五 事功

請專陶從之

四十八年七月神宗晏駕遺詔罷一切礦稅并新增織造燒造等項奉皇太子令旨盡行停止稅監潘相等俱撤還以上見明史紀事本末

吳十九

萬歷年閒浮梁人吳十九者能吟書遍趙吳興隱陶輪閒與眾作息所製精瓷妙絕人巧嘗作卵幕杯薄如雞卵之幕此二幕字疑當作膜瑩白可愛一枚重半銖又雜作宣水二窯俱偈真者而性不嗜利家索然席門饕餮也余以

意造五采流霞不定之色夢十九為之貽之詩曰為覓

丹砂到市塵松聲雲影自壺天憑君點出流霞盞去汎

蘭亭九曲泉樊御史玉衡亦與之遊寄詩云宣窯薄甚

永窯厚天下馳名吳十九更有小詩清動人匡廬山下

重回首按詩綜止采上二句作浮梁謠且不載樊御史名吳詩綜作為吳十九曰號壺

隱老人今猶矍然李太僕紫桃雜綴

浮梁人吳十九善製瓷器士大夫多與之遊時人語云

成窯太薄永窯厚天下馳名吳十九明詩綜

官不資瓷器

學海類編 卷之六 浮梁陶政志 六 事功

彭器否尚書文集有送許屯田詩曰浮梁巧燒瓷顏色比瓊玖因官射利疾眾喜君獨否父老爭欲息此事古未有注云浮梁父老言自來作知縣不買瓷器者一人君是也作饒州不買者一人今程少卿嗣宗是也惜乎不載許君之名容齋隨筆

萬文恭士和故師事齊荆川其莅江西饒州任磨贈以雙瓷罍曰饒非乏瓷而以瓷贈者知君之不取瓷於饒也師友雅誼具見然則程許之後又見萬公矣國史唯疑

明畫瓷器

陶廠景德鎮在今浮梁縣西興鄉正德初置御器廠額
管御器陶有匠官匠凡三百餘而復募蓋工緻之匠少
而繪事尤難也畫役募人日給工食嘉靖七年以前案
燬不可考八年燒造瓷器其畫有趕龍珠一秤金娃娃
昇降戲龍鳳穿花滿池嬌雲鶴萬歲藤搶珠龍靈芝捧
八寶八仙過海孔雀牡丹獅子滾繡毬轉枝寶相花鯖
鮑鯉鱖水藻江下八俊巴山出水飛獅水火捧八卦竹
葉靈芝雲鶴穿花花樣龍鳳轉枝蓮托八寶八吉祥海
水蒼龍捧八卦三仙煉丹耍戲娃娃四季花三陽開泰
學海類編 卷之六 浮梁陶政志 七 事功

花天花捧雲山福海字二仙出水雲龍龍穿西番蓮穿
花鳳雙雲龍青纏枝寶相花穿花龍如意團鸞鳳穿花
鸞鳳團龍羣仙捧壽蒼獅龍耍戲鮑老昇鳳擁祥雲乾
坤六合花博古龍松竹梅鸞鳳穿寶相花四季花等名
其他花草人物禽獸山水屏瓶盆盎之觀不可勝計
王宗

沐江西
大志

瓷易經

益都翟進士某為饒州府推官甚暴橫一日集窯戶造
青瓷易經一部楷法精妙如西安石刻十三經式凡數

易然後成蒲城王孝齋綜官益都令曾見之
王阮亭池
北偶談

窯變

周輝云某出疆時見虜中所用定器瑩淨可愛近年所
用乃宿泗近處所出非真也饒州景德鎮陶器所自出
於大觀間窯變色紅如朱砂謂焚或躔度臨照而然物
反常為妖窯戶亟碎之時有玉牒防禦使仲捐年八十
餘居於餘得數種出以相示云比之定州紅瓷器尤鮮
明周輝清
波雜志

窯變觀音

學海類編 卷之六 浮梁陶政志

八 事功

明神宗時李太后崇禮大士欲得一瓷相奉之舉念開
景德鎮窯中諸器化一莊嚴法像綠衣披體晏坐支頤
兩膝低昂左似右植手輪梵字篆法宛然獻之闕下詔
旨命供於報國寺內俾都人咸知敬禮今京師所謂窯
變觀音是也
日下
舊聞

權陶器

東坡云近者余安道孫獻策權饒州陶器自監權得提
舉死焉
志林

饒州之名

浮梁谿山昔人謂為一省之冠饒以饒名亦由景德之

陶焉 陸文裕公
豫章漫抄

學海類編 八 浮梁陶政志 九 事功

浮梁陶政志 附景鎮舊事

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

南學製墨

劄記一卷

光緒甲申湘鄉
學經榭謝氏刊

南學製墨劄記 序

甲申七月所生表弟繞道清江出近年所得就正於余
以余久同學於

舅氏也讀其中有製墨劄記並得試其所製桐烟乃歎
凡事之必有時會而著書之未易輕言也所生之言曰
讀書必先分類必讀盡專門之書然後可以著筆觀其
所著頗不負所言然令當今之世不用墨盒雖讀盡墨
經諸書能出古人範圍而強世人之不尙端硯耶此則
關乎時會有非可強而致者製墨且然遑論他哉所生
視此固爲餘事然非讀盡此類之書而又身歷而手試
南學製墨劄記 蔣序 一 筆經榭

之亦不能有此數條甚哉著書之何可輕言也所生勉
哉吾願讀凡書之盡如讀墨書而確有實際以靜待時
會之至自無負吾
舅氏之教矣適隨潛幕有援閩之行倚裝書此非可云
序亦藉以贈別云爾愚表兄蔣本鑑識

庚辰秋岱始得游大學與四川劉君搏萬炳靈比屋而居屢見於鏡上取烟問之則曰聞之饒君儀庭登達可以參入墨盒岱詢饒君則曰無有師承想當然耳試之不甚佳岱效為之亦不適用旋劉君就館南城於是皆作罷論矣辛巳冬學中彭君葆初廷弼筆札自喜每一臨池必先去膠數次岱因理前說與之討論彭君縱論墨品以松烟為最細叩其法亦不能道其詳岱思松烟或者其松香乎試之得烟頗多然猶不知研法又數月始漸知和膠輕重之數其色甚佳雖市墨去膠數十次亦不能逮彭饒二君雖知其佳猶存烟不如墨之見力主必參墨汁及就墨膠之說蓋以墨值貴而烟值賤也岱思墨以烟成烟即是墨力主用淨烟為是然猶不知收餅入盒之法時而色深遠勝市墨時而色淺轉不如市墨之最劣者數字之間淺深屢異復用市墨又惡其色淡而膠筆不得已強用之自壬午春季以後未嘗復用市墨矣屢試屢誤屢悟至癸未冬始漸知收餅入盒之法遂無忽淺忽深之弊吳君子中立亭照法製之亦能適用饒君亦轉詢於岱於是問者漸多岱一一

南學製墨劄記

序

一

筆經榭

告之終稍遜於岱所自製疑岱為祕者亦有之此法倡自饒君劉君和之而岱實收其成豈其間亦有數存耶茲乘放學之暇將數年所歷試者詳其原委撰為八法

取煙第一 附浸油法 用燈草法 發燄掃烟法

研煙第二

和膠第三 附煎膠法 用藥法

去渣第四

收餅第五

入盒第六

南學製墨劄記 序

入麝第七 附論墨色

成條第八

名曰南學製墨劄記雖薰烟小道然於實事求是講求利用之君子或亦未嘗無小助焉惜四君皆不在學未能與之商榷細訂爾甲申端節後一日湘鄉謝崧岱識於南學廣業堂

南學製墨劄記

序

二

筆經榭

南學製墨劄記一卷

太學肄業生謝崧岱撰

取烟第一

古法製墨惟用松煤墨从黑从土意者古人以黑土書簡今京師挑水者有用黑石或木炭畫數壁間或古人遺法本如此亦未可知松煤之制必在易紙之後特先儒無及此者自南唐李廷珪易用油烟西園雜記謂用無可證據耳張遇非也宋松煤之制遂以不傳故明沈繼孫

墨法集要一書為近代造墨家之祖亦止載油

烟一法今詳各油取烟之法並第各烟之次第

南學製墨劄記

如左

松香即松脂及桐麻等油皆可取烟僅就已經試用者而

論桐油為上係湖南之土產松香次之猪油即猪脂又次之燈

油或曰京師燈油即蘇子油又次之麻油即香又次之聞然漆取烟其色更在桐

油之上墨志已有此說但未試用不知確否然即次如麻油猶數倍於市墨

之佳者其取烟之法亦各不同松香烟大成毬法用鐵

鍋盛之沙鍋亦可用綿條數根將油浸透不論何油置於松香之

上用火點然松香自然鎔化烟往上冲上蓋瓦缸盛水大缸

極好銅鐵以盛烟但不可太緊緊則火滅又不可太鬆

鬆則烟走大約須空三四寸以火不滅為度不必禁其

烟之全不走也火滅再點至點不然則松香盡矣然後

將缸取下候冷用小刷取烟松香一斤約可得烟三四

錢至各油取烟之法猪脂先須煎化成油即照常點燈之式用鐵

絲作架將洋鐵皮或銅皮或鐵盤須將凹正對鐵頭架住罩於

燈火之上不可太高高則烟少以頂著紅燄為度但須

及時刮取約一刻餘刮一度極遲不可過兩刻恐其久則烟黃並恐其多

而墜也燈草須揀肥大者冬以十二莖為度夏亦可用

八九莖人言燈草少則烟細試之殊不然亦無遠細近粗之說各油得煙之數約

南學製墨劄記 二 擊經榭

倍松香惟桐油則每斤可得烟一兩二三錢亦有即於取烟者事雖兩省惟烟氣逼人最易傷目並最汚書籍

附古浸油法

墨法集要桐油得烟最多為墨色黑而光久則日

黑一日餘油得烟皆少為墨色淡而昏久則日淡

一日每桐油十五斤芝麻油五斤先將蘇木二兩

黃連一兩半海桐皮杏仁紫草檀香各一兩梔子

白芷各半兩木鼈子仁六枚右剉碎入麻油內浸

半月餘日常以杖攪動臨燒烟時下鍋煎令藥焦

停冷漉去粗傾入桐油攪勻燒之今時少有用此
浸油法者姑存其古云

又用燈草法

〔又〕揀肥大黃色堅實燈草截作九寸為段理去短
瘦取首尾相停者每用十二莖以少絲纏定首尾
於粗板上以手搓捲成一條令實捲得多條用蘇
木濃汁煎燈草數沸候紫色漉出曬令極乾紙裏
藏之母令塵汗用則旋取

又發燄掃烟法

南學製墨劄記

三

筆經榭

〔又〕常須剪去燈煤棄于水盆內否則燈花罩了火
燄烟不能起 敲碎巴豆三四粒納油觥中發煙
燄得烟多 每日約掃二十餘度掃遲則烟老雖
多而色黃造墨無光不黑

研烟第二

墨以烟細為佳故古人有十萬杵之法然杵止
可施於多烟且不如研之得力然不得其法雖
研無功今詳其法如左

烟性最輕無水即飛見水即浮雖欲研之謂俗所而不

受研也法將烟置研鉢俗謂之乳鉢內用酒浸透須好

烟見酒即服不飛不浮自然受研然後畧加清水便研

如畫家之研顏料醫家之研眼藥總以多研為妙和膠

之後再須多研

南學製墨劄記

四

筆經榭

和膠第三

墨之佳否係乎和膠故晁季一墨經謂上等煤
而膠不如法墨亦不佳如得膠法雖次煤亦成
善墨是雖指煤墨而言其實烟墨亦自如此今
詳其看膠之法與和膠輕重之數如左

膠無論牛膠即廣驢即尋常入皆可入墨總以亮為上用

阿膠京都雷萬春之上中蒸化之水清者為上畧渾次

之黑而滯者決不可用筆醮膠水全不滯筆寫去若無

膠然則極佳矣膠水必俟冷透方可入烟不然必至不

勻乾烟三錢以入乾膠二錢爲度既不滯筆亦不脫落如嫌其不亮可再加膠則自亮矣此則隨人所好可自酌量也

烟三膠二之數專指白摺大卷及白紙而言如紅紙及蠟箋則須倍加

附煎膠法

〔墨法集要〕凡使牛膠必以好牛皮或做鼓處裁下贖牛皮煎成者方好若熟皮家刮下皮屑煎成者則力淺不堪用膠好方始有力可以減斤兩用墨

南學製墨劄記

五

筆經榭

因膠少烟多故倍加黑

又用藥法

〔又〕用藥有損有益須知其由且如綠礬青黛作敗麝香雞子青引溼榴皮藤黃減黑秦皮書色不脫烏頭膠力不墮紫草蘇木紫礦銀硃金箔助色發艷俗呼艷爲雲頭魚膠增黑多則膠筆鋒牛膠多亦然又無雲頭色少黑節欲墨之黑一須烟純二須膠好而減用三須萬杵不厭此不易之法不可全藉乎藥也

〔仇池筆記〕三衢蔡瑫自煙煤膠外一物不用特以和劑有法甚黑而光

去渣第四

烟本極細又當細研之後本自無渣究不妨過篩以臻盡善且膠雖極佳究自有渣終以過篩爲妙但須稍清乃能篩出其篩之之具今廠肆所謂墨篩者亦曰用紗不必極細一層已足亦不必用兩層

南學製墨劄記

六

筆經榭

收餅第五

既篩之後墨已成矣然猶不可即用何也火氣未淨其色不潤且酒性猶存若以入盒最易生霉須盛入餅內玻璃紅銅皆可蓋不可太嚴須令其透風出氣愈陳愈佳縱少亦須在一月以後臨用之時將上面清水從容倒去盡用其墨入盒如此做法無所謂渣自上至下皆是一色萬無以辨底爲渣而不用也

入盒第六

墨盒瓢子絨為上先須發溼綿次之須去粉用沸水洗淨但不可太少
墨必極濃入盒不可太多以瓢子吃飽而又上無浮墨
為度瓢少墨多極不適用瓢多墨少常須挑撥免致不
勻如被風乾可將清水添入不拘生熟撥勻再用不必遽然
添墨也黃連元參等水俱可不用

南學製墨劄記

入麝第七

墨以黑為本故於支从黑其餘皆虛支也古無用麝入
墨之事自宋張遇始用麝入墨後世遂不免以此為品
題其實墨之佳否何嘗在此如欲畧從時尚可於入盒
時用之亦不必太多其實冰片等香足矣不必用麝多費而實無益

附論墨色

〔墨法集要〕墨色以紫光為上黑光次之青光又次
之白光為下矣光之與色不可偏廢以久而不渝
者為貴惟忌膠光不取也古墨多有有色而無光

七 琴經榭

者蓋因蒸溼敗之使然非善者也其善者黯而不
浮明而有艷澤而無漬是謂紫光墨之絕品也以
墨試墨不若以紙試墨或以硯試或以指甲試者
皆未善東坡云世人論墨多貴其黑而不取其光
光而不黑固為棄物若黑而不光索然無神彩亦
復無用要使其光清而不浮湛湛如小兒目睛乃
為佳也

南學製墨劄記

按色之與光雖不可偏廢然色本也光末也宋
人重黑猶為不失其本今人取光而又多取膠
光是末中之末也即此小事亦可觀古今之變
矣

八 琴經榭

成條第八

墨成條塊全恃膠多曾用竹筒試作一次用手搓亦能成條其

膠已約倍於常然磨較市墨猶為極輕大約今市墨之

成條塊者乾烟一錢入乾膠必在二錢以外天潮時墨軟如綿能

作弓形即此故一成條塊無論膠輕已落下乘見既用

墨盒固可不必成條塊既成條塊又須磨細徒為多事

今亦畧詳其法以備一格分送友朋用瓶封固亦可如

欲講求樣製則沈氏名繼孫明洪武時蘇州人之墨法集要可做為

之更欲講求模式刻鏤精工則程名君房明歙縣人方

南學製墨劄記 九 筆經榭

名于魯與程同時同縣人有墨譜六卷 二家之書已甚詳矣

南學製墨劄記一卷終

裝潢志小引

書畫之有裝潢。猶美人之有妝飾也。美人雖姿態天然。苟終日粗服亂頭。卽風韻不減。亦甚無謂。若使略施粉黛。輕點胭脂。裁霧縠以爲裳。剪冰綃而作袖。有不增妍益媚者乎。裝潢之法。盛于宣和。後此踵事增華。逾臻美善。甚有重修舊卷。爲值至數十金者。其所係豈淺渺哉。聞昔人有以舊蹟去其跋。而付裝潢家。議價已諧。其人頗精鑒賞。云惜無名人題跋。若有之。斯其值益昂。是人因屬以代訪。設有可假借用者。不昭代叢書 裝潢志小引 卷四十四 一

昭代叢書卷四十四

新安 張潮 山水

江寧 胡其毅 靜夫 校

裝潢志

淮海周嘉胄江左著

聖人立言教化。後人抄卷雕板。廣布海宇。家戶頌習。以至萬世不泯。上士才人。竭精靈於書畫。僅賴楮素以傳。而楮質素絲之力有限。其經傳接非人。以至兵火喪亂。微爛蠹蝕。豪

昭代叢書 裝潢志 卷四十四

奪計賺種種惡劫。百不傳一。於百一之中。裝

潢非人。隨手損棄。良可痛惋。故裝潢優劣。實名迹存亡。係焉竊謂裝潢者。書畫之司命也。是以切切於茲。探討有日。頗得金針之祕。乃一一拈志。願公海內好事諸公。有獲金匱之奇。梁間之祕者。欲加背飾。乞先於此究心。庶不虞損棄。俾古迹一新。功同再造。則余此志也。敢謂有補於同心。冀欲策微勳於至藝。以附冥契之私云。

古迹重裝如病延醫

前代書畫傳歷至今。未有不殘脫者。苟欲改裝。如病篤延醫。醫善則隨手而起。醫不善。隨劑而斃。所謂不藥當中醫。不遇良工。寧存故物。嗟夫。上品名迹。視之匪輕。邦家用以華國。藝士尊之為師。師猶父也。為人子者。不可不知醫。寶書畫。不可不究裝潢。

抄技

裝潢能事。普天之下。獨遜吳中。吳中千百之家。求其盡善者。亦不數人。往如湯強二氏。無忝國手之稱。後

昭代叢書 裝潢志 卷四十四

二

雖時不乏人。亦必主人精審。於中參究。料用盡善。一一從心。乃得相成。合美。俾妙迹投胎得所。名芳再世。功豈淺鮮哉。

優禮良工

良工須具補天之手。貫蠶之睛。靈惠虛和。心細如髮。充此任者。乃不負託。又須年力甫壯。過此則神用不給矣。好事者必優禮厚聘。其書畫高值者。裝善則可倍值。裝不善。則為棄物。詎可不慎於先。越格趨承。此輩以保書畫性命。書畫之命。我之命也。趨承此輩。趨

承書畫也

寶主相參

好事賢主。欲得良工。為終世書畫之託。固自不易。而良工之得賢主。以聘技。更難其人。苟相遇合。則異跡當冥冥降靈。歸託重生也。凡重裝盡善。如超劫還丹。機緣湊合。豈不有神助耶。而寶主定當預為酌定裝式。彼此意愜。然後從事。則兩獲令終之美。

審視氣色

書畫付裝。先須審視氣色。如色黯氣沉。或烟蒸塵積。

昭代叢書 裝潢志 卷四十四

三

須澆淋令淨。然澆淋傷水。亦妨神彩。如稍明淨。仍之為妙。

洗

洗時先視紙質鬆緊。絹素歷年遠近。及畫之顏色微損。受病處。一一加意調護。損則連托紙洗。不損須揭淨。只將畫之本身。副油紙置案上。將案兩足墊高。一邊瀉水。用糊刷灑水。淋去塵污。至水淨而止。如徽氣重。積污淡。則用枇杷核。錘浸滾水。冷定洗之。即垢污盡去。或皂角亦可用。則急將清水淋解。枇杷皂角之

餘氣。否則反為畫。慎之。洗後將新紙印去。水氣令速乾為善。

揭

書畫性命全關於揭。絹尚可為。紙有易揭者。有紙薄糊厚難揭者。糊有白芨者。猶難。特在良工苦心。施迎刃之能。逐漸耐煩。致力於毫芒微渺間。有臨淵履水之危。一得奏功。便勝泥水之捷。

補

補綴須得書畫本身紙絹質料一同者。色不相當。尚可染配。絹之粗細。紙之厚薄。稍不相侔。視則兩異。故雖有補天之神。必先煉五色之石。絹須絲縷相對。紙必補處莫分。

襯邊

補綴既完。用畫心一色紙四圍。飛襯出邊二三分許。為裁。環用糊之地。庶分毫無侵於畫心。

小托

畫經小托業已功成。沉痾既脫。元氣復完。得資華扁之靈。不但復還舊觀。而風華氣韻益當翩翩道上矣。

全

古畫有殘缺處。用舊墨不妨以筆全之。須乞高手施靈。友人鄭千里全畫入神。向為余全趙千里芳林春曉圖。即天水復生。亦弗能自辨。全非其人。為患不淺。

式

中幅如整張連四。大者天一尺九寸。地九寸五分。上玉池六寸五分。下四寸二分。邊之濶狹酌用。小幅宜短。短則式古。便於懸挂。畫心三尺上下者。俱嵌邊。太短則挖嵌。用極淡月白細絹。畫如設色淡者。宜用淡

昭代叢書卷四十四

五

牙色。取其別於畫色也。小畫天一尺八寸。地九寸。上玉池六寸。下四寸。大畫隨宜推廣式之。惟忌用詩堂。往與王百穀切論之。百穀經裝數百軸。無一有詩堂者。小幅短亦不用詩堂。非造極者。不易語此。

環攢

嵌攢必俟天潤。裁嵌合縫。善手施能。

覆

覆背紙必純。用綿料。厚薄隨宜。亦須上壁與畫心同。擦過。灑水潤透。用糊相合。全在用力多。刷令紙表裏

如抄成一片者乃見趨乘之技。或用上號竹料連四。以好綿料紙托為覆背用。亦妙。竹料研易光。舒卷之間與畫有益。切忌用連七及打連。

上壁

上品之迹無甚大者。中小之幅必須豎貼。若橫貼則水氣有輕重。燥潤有先後。糊性不純。和則不能望其全勝矣。上壁值天潤。乃為得時。乾即薄紙粘蓋。以妨蚊蠅點污。飛塵浮染。停壁逾久逾佳。俾盡歷陰晴。燥潤以副得手應心之妙。

昭代叢書 裝潢志 卷四十四 六

下壁

上壁宜潤。貴其滋潤。下壁宜燥。庶屏瓦患。燥潤失宜。優劣係焉。

安軸

安軸用秬米糲子。加少石灰。錘粘如膠。以之安軸。永不脫落。灌禁汁者。軸易裂。又易脫。

上桿

軸桿檀香為上。次用婺源老杉木舊料。採取木性定者。堪用。杉性燥。檀碎蠹。他木無取。須令木工製極圓。

整兩頭一齊。分毫不逾。矩度捲則無出入之失。

上貼

畫貼槩用鯽魚背式。余間用方而委角者。靠裏一面。令稍凹。以適圓桿之宜。此余究心之微。而然繩罔如不能全銀者。銅條亦可。須稍粗。加磨拭。堪用。罔眼勿大大小。一同轉脚入木。上貼亦不易事。如人着冠。切須留意。瓊瑤在握。自亦可喜。再展菁華。則色飛神爽矣。若不三雅。酬典亦須七碗熏心。

貼籤

昭代叢書 裝潢志 卷四十四 七

宋徽宗金章宗多用磁藍紙泥金字。殊臻莊偉之觀。金粟賤次之。長短貼近。罔繩處。毋得過與不及。此定式也。

囊

包首易殘。最為畫患。裝褙始就。急用囊兩。

染古絹托紙

古絹畫必用土黃染紙托襯。則氣色湛然。可觀經久。逾妙。土出鍾山之麓。因近孝陵。禁取艱得。染房多有。藏者最忌。橡子水染紙。久則透出絹上。作斑漬。可恨。

舊紙浸水染俱不堪用

治書粉變黑

書用粉或製不得法。或經穢氣熏染。隨變黑色矣。生紙用粉。稍易變黑。用法治之。其白如故。法用白淨。調水。即浣衣者。以新筆塗黑處。不可使暈開。將連七紙。覆蓋捲收。過半月。取看。其黑氣盡透。連七紙上。如未退淨。再如法治。輕則一二次。退年久者。三四次。無不潔淨如新。再用新烹淡茶塗一次。以去醜氣。

忌

昭代叢書 裝潢志 卷四十四

八

覆背紙。切不可接縫。當中舒捲久。有縫處。則磨損。畫心。

手卷

每見宋裝名卷。皆紙邊。至今不脫。今用絹折邊。不數年。便脫。切深恨之。古人凡事。期必永傳。今人取一時之華。苟且從事。而畫主及裝者。俱不體認。遂迷古法。余裝卷。以金粟。用白芨糊。折邊。永不脫。極雅致。白芨。止可用之於邊。覆紙。選上等連四料。潔而厚者。錘過。則更堅緊。質重。包首。通後。必長托。用長案。接連。幪。

裝潢志

之如卷太長。則先表前半。壓定。俟乾。再表後半。必以通長。無接縫。為妙。研令極光。卷貼與卷心桿。用料不多。必用檀香。卷貼兩頭。刻凹些。須以容包首折邊之痕。視之一平可愛。帶襖。用金銀撒花。舊錦帶。舊玉鏡。種種精飭。纔一入手。不待展賞。其潔綴。耀煌。先已爽心目矣。綾錦包袱。祇用匣。或檀。或木。或漆。隨書畫之品。而軒輊之。

冊葉

前人上品書畫冊葉。即絹本。皆紙挖紙環。今庸劣。昭代叢書 裝潢志 卷四十四

九

之跡。多以重絹外折邊。內挖嵌。至松江穢跡。又奢以白綾。外加沉香絹邊。內裏藍線。逾巧逾俗。俗病難醫。願我同志。恪遵古式。而黜今陋。但裏紙層層。用連四。勝外。用綾絹。十倍。朴於外。而堅於內。此古人用意處。冊以厚實為勝。大者紙十層。小者亦必六七層。裁折之條。後同碑帖。

碑帖

余於金石遺文。尤更苦心。每拈一碑。授裝。心力為竭。先錄其文。籌定。每行若干字。每字若干行。及擡頭年。

月首尾附題小跋。前後副葉皆擇名箋。一一畫定程式。然後恭貌婉言致之。裝者之能。惟在裁折。折須前後均齊。裁必上下無跡。裁折善而能事畢矣。碑已條。悉帖亦如斯。

墨紙

碑帖本身紙或綿或竹。及榻法或烏金蟬翅雪花等色。俱一一染榻配同一色。裝成則渾成無跡。

硬殼

碑帖冊葉之偉觀。而能歷久無患者。功係硬殼。工倍料增。不敢屬望於裝者。余裝有碑帖百餘種。冊葉十數部。皆手製硬殼。糊用白芨明礬。少加乳香黃蠟。又用花椒百部煎水投之。紙用秋闈敗卷。純是綿料。價

等劣紙以之充用。可謂絕勝。間用金膏紙。擇風燥之候。用厚糊。糊紙三層。以石研之。疊疊如是。曝之烈日。乾以大石壓之。聽用其堅如木。但裝者艱裁而可永無蠹蝕脫落等患。帖冊賴此。外護內獲。無咎功莫大焉。各種綾絹。隨宜加飾。

又方

糯米浸軟。搗細濾淨。淋去水。稠稀得所。入豆粉。及篩過石灰各少許。打成糊。以之打硬殼。裝帖冊等用。更堅。外面裝裏。仍用麩糊。切記成器後。初年須置近人氣處。或牀榻被閣上。尤妙。不可令其發蒸。待一年後。於中藥性定。其堅如石。永不蒸蛀也。

治糊

先以花椒熬湯。濾去椒。盛淨瓦盆內。放冷。將白麩逐旋輕輕糝上。令其慢沉。不可攪動。過一夜。明早攪勻。如浸數日。每早必攪一次。俟令過性。淋去原浸椒湯。

另放一處。却入白礬末。乳香少許。用新水調和。稀稠得中。入冷鍋內。用長大搗槌。不住手搗轉。不令結成塊子。方用慢火燒候熟。就鍋切作塊子。用元浸椒湯煮之。攪勻。再煮。攪不停手。多攪則糊性有力。候熟。取起。面上用冷水浸之。常換水。可留數月。用之平貼。不瓦微候。不宜久停。經凍全無用處。

用糊

表之於糊。猶墨之於膠。墨以膠成。表以糊就。膠用善。則靈液清虛。糊用佳。則捲舒溫適。調用之宜。妍媸攸

一書... 冊... 2 反...

賴良工用糊如水止在多。刷多則水沁透紙。凝結如抄成者。不全恃糊力矣。如墨川膠輕。只資錘擣之力耳。

紙料

紙選涇縣連四。或供單。或竹料連四。復背隨宜充用。余裝軸及卷冊碑帖。皆純用連四。絕不夾一連七。連七性強不和。適用連四。如美人衣羅綺。用連七。如村姑着布。夫南威絳樹。登歌舞之筵。方藉錦綺以助妍。豈容曳布趨趨。以取村姑之誚。

昭代叢書 裝潢志 卷四十四

三

綾絹料

宣德綾。作者勝於宣和。糊窗綾。其次也。嘉興近出一種綾。潤二人。花樣絲料皆精絕。乃從錦機改織者。固書畫之華冢也。蘇州機窄。以之作天地。有接縫。可厭須令收機加重。定織者堪用。白門近亦織綾。可用。但花不高拱。須經上加一絲。織為妙。屢語之。終不能也。絹用蘇州鍾家巷王姓織者。或松江絹。皆可為挖嵌包首等用。天地阜綾。雖古雅。阜不耐久。易爛。余多用月白。或淡藍。

軸品

軸以玉。雖偉觀。不適用。犀為妙。余以牙及紫檀。倚漢仲謙做漢玉雕花。間用白竹雕者。及梅綠竹。斑竹為之。又命漆工。做金銀片倭漆。及諸品填漆等。製各種款樣。殊絢爛可觀。皆余創製。

佳候

已涼。天氣未寒。時是最善候也。未徵之先。候亦佳。冬燥而夏溽。秋勝春。春勝冬。夏夏防微。冬防凍。

表房

昭代叢書 裝潢志 卷四十四
表房惡地溼。而憚風燥。喜溫潤。而愛虛明。裝板須高。利畫。豎帳必安地屏。杜溼上蒸。

知重裝潢

王弇州公。世具法眼。家多珍祕。淡究裝潢。延強氏為座上賓。贈貽甚厚。一時好事。靡然嚮風。知裝潢之道。足重矣。湯氏強氏。其門如市。強氏踪跡。半在弇州園。時有汪景淳。於白門得王右軍真跡。厚遣儀幣。往聘湯氏。景淳張筵下拜。授裝。功約五旬。景淳時不去。左右供事甚謹。酬贖甚腆。又李周生。得惠山招隱圖。為

倪迂傑出之筆。延莊希叔重裝。先具十緡為聘。新設牀帳。百凡豐給。以上賓待之。凡此甚多。聊舉一二。奉好事者。知寶書畫。其重裝潢如此。

紀舊

吳人莊希叔。僑寓白門。以裝潢擅名。頡頏湯強。一時稱絕。其人慷慨慕義。篤誠尚友。士紳樂與之遊。咸為照拂之。然以技自諱。不妄徇俗。問應知己之請。謬賞余為知鑒。所祈弗恡。往余之吳門。攜希叔之製。示諸裝潢家。希其彷彿效為之。皆嘖嘖歛服。謂非希叔不能也。信芳草晴川之句在。孰能續為黃鶴之題乎。

又

吳中多藏賞之家。惟顧元方篤於裝潢。向荷把臂入林。相與剖析精微。彼此酬暢。元方去世後。值徐公宣為南都別駕。時與余有同心之契。公宣聰穎過人。賞鑒精確。所藏無一偽跡。時獲倪高士幽澗寒松圖。莊希叔為之重裝。公宣喜不自勝。謂何以技至於此。余曰。不待他求。只氣味於人有別。公宣深賞氣味二字。曰。非孫陽之鑒。安別追風之奇。

題後

前所條列。頗極詳嚴。蓋為古跡神妙者。氣脉將絕。倘付托得人。便可起劫回生。再歷年月。垂賞於世。豈不偉歟。故余切切婆心。不辭煩瑣。若近代庸迹。尋常付裝。何煩深究。但有切要二條。畫主必自經心。托畫須用綿紙。自備去庸工。必以扛連紙托。或連七紙。用扛連如藥用砒霜。永世不能再揭。畫命絕矣。連七如用輕粉。雖均是毒。尚可解救。扛連雖與綿紙等價。庸工必不肯易。此可痛恨者一也。又畫心勿令裁傷。庸工

或因邊料不敷。裁畫就邊。或重表時。不揭邊縫。從裏裁截。又將新邊稍進一分。畫本身逾變。致傷款印。所可痛恨者二也。苟無此二患。雖劣表惡式。尚可保畫之本身。括裝者慎之。

表背十三科

輟畊錄云。畫有十三科。表背亦有十三科。

- 一 織造綾錦絹帛
- 一 染練上件
- 一 抄造紙劄
- 一 染製上件顏色
- 一 糊料麥麩
- 一 糊藥礬蠟
- 一 界尺裁板桿帖
- 一 軸頭
- 或金或玉或石或瑪瑙
- 水晶珊瑚沉檀花梨烏

木隨畫 一糊刷 一鉸鍊 一絲 一經帶 一
 品用之 裁刀數內闕其一 則不能成全畫矣 其糊刷裁尺亦
 皆有名 糊刷 稷軟者 謂之平分 稷硬者 謂之糊糊 大
 小得中者 謂之黏合 狹小者 謂之寸金 裁尺極等濶
 者 曰滿手 次等曰三指 又次等曰兩指 最狹者曰單
 指

身不畫畫 卷四十四

三

跋

胡子靜夫風雅嗜學 余曾識于十竹齋中 乙亥春 以
 所著拙靜齋詩 暨此帙寄余 索余所輯虞初新志 余
 得之不勝狂喜 胡子金石篆刻精妙絕倫 爲當世所
 寶 惜以一江之隔 不能與之樂數晨夕也 心齋居士
 題

身不畫畫 卷四十四

三



繡譜

夫色絲門豔本黃絹之才人弱線添長寔
綠牕之韻事然皆鍼神自詡花樣獨矜從
未有鳳子新圖描來珊管駕文舊譜度出
金鍼所以四角盥中空豔璇璣之織七襄
天上難窺雲錦之章也 步珊夫人賦茗
清芬頌綉世閱夜溫香硯月來初上梅花
繡譜 序
十二梅花連理樓
春到重簾風起閒吟柳絮和鳴閣裏劉三
妹唱和相隨寫韻軒中管仲姬丹青獨步
幾疑烏絲界就但解吟毫豈知綵縷分來
尤工織錦裁紅暈碧脫手而鸞鳳爭窺儼
白妃青運目而蜘蛛遜巧莫不妙窮物態
細極神工誠福慧之雙修擅精能於千古

矣迺於璇閨畫靜綺閣宵閒拓粉本於前
人示楷模於後起獨開生面珠曲九而能
穿別具匠心九累十而不墜其擇地也務
奕壇之高明其取式也在官坊之新樣選
材富則花葉相當設色工則雲霞彌綸而
又極衡量之精覈追神韻於微茫凡此六

繡譜

序

上

十二梅花連理樓

條釐為二卷語精斯妙意簡而賅洵乞巧
之津梁作程功之圭臬緬惟日月星辰之
繪有此大觀直同布帛菡粟之文豈曰小
補也哉澄茅心如昨椎指為慚勿別家山
移節鉞而頻隨宦跡長依梁廡搯井白而
更乏閒情敢云織素之工徒愧斷機之訓

事一針一線一花一木無不辨其微茫抉
其奧妙分門別類繫以辭不贅以圖亦欲
但存夫已然之迹而神而明之視乎其人
耳丁亥歲杪 家嚴自袁江旋里出以見
示 琬自愧錐指不能追摹譜中之萬一而
私淑之心未嘗不時時展卷相對噫天下

繡譜

序

三

十二梅花連理樓

豈少慧業之名姝乎是書一出定知不脛
而走流播四方繡閣紅閨支頤靜悟觸類
旁通得於心而應於手動與天合庶幾天
地之大萬物之蕃人事之紛紜隨所遇而
皆有所得哉

道光戊子仲春清明前二日山左古渠邱

年姪女李琬遇謹識於繡餘清課之
西軒

繡譜

序

四

十二梅花連理樓

後序

天地之大萬物之蕃人事之紛紜莫不有
譜也無論日星河嶽亘古不易試思飛潛
動植之類雖屈伸消長月異而歲不同終
不能變其已然之迹離成物而數易其形
也推之齊治均平則以堯舜爲譜格致誠

繡譜

序

一

十二梅花連理樓

正則以孔孟爲譜談文章者祖典謨習詩
賦者本風騷以及陰陽卜筮雜技百家莫
不各有沿襲無非譜也即一人之身五官
備四體具自昔至今奚啻恒河沙數卒未
聞有無五官無四體而得稱爲人者由此
觀之天地之大萬物之蕃人事之紛紜雖

造化亦惟是作於前而述於後也況後天
繼起之事明明有蹊徑可尋有意象可窺
者乎女紅細故也亦小技也無貴賤無智
愚莫不童而習之諸姑伯姊皆能精粗立
判似無待於譜矣然當其構思也結體也
佈局也設色也寫生也傳神也寔包括天

繡譜

序

二

十二梅花連理樓

地萬物人事於其中因其業屬婦人女子
薦紳先生不屑道其義即有針神繡聖心
知其妙而口不能言之即口能言之而不
能筆之於書以廣其傳亦閨房之缺陷也
步珊年伯母以著作之才擅丹青之譽乃
出其緒餘創為繡譜一書自始事以及終

茲御板輿於虹浦獲披瑤闕之鴻文附驥
情殷雕蟲技拙才非東里慚無潤色之勞
惠比南鍼竊願假年而學

道光八年七月嘉禾蒞廬老人朱澄謹叙
於素江官廨

繡譜

序

三

十二梅花連理樓

自序

工居四德之末而繡又特女工之一技耳
古人未有譜之者以其無足重輕也然而
閨閫之間藉以陶淑性情者莫善於此以
其能使好動者靜好言者默因之戒慵惰
息紛紜壹志凝神潛心玩理固不特大而

繡譜

自序

一

十二梅花連理樓

施之廟堂小而飾之擊悅莫不瞻黼黻之
光得動植之趣也至於師造化以賦形究
萬物之情態則又與才人筆墨名手丹青
同臻其妙顧習之者因無成法可宗難究
其趨輒復厭而棄去何惑乎工於此藝之
罕觀其人哉佩少居三泖長遶雙溪問安

繡譜 自序

視膳之餘主饋調羹之暇輒復拈鍼理綫
樂此不疲茲即管見所及以至習俗之所
不得不革者凡得若干條釐為二卷儻蒙
海內鍼神繡女有以誨其不逮斧藻成篇
或亦女紅之一助云爾

道光辛巳乞巧前一日歸潁川步珊丁佩

繡譜

自序

二

十二梅花連理樓

識於雩婁官舍

一六五

題詞

華亭

顧作琮

瑤枝

分絲擘蠶記年年誰向駕針悟秘傳難得

繡奩添著作一時應貴洛陽棧

我宗花樣善翻新

雲間刺繡向推
露香園為最

妙手空

空更軼倫願奉紅閨香一瓣靈芸莫便詡

繡譜

題詞

十二梅花連理樓

鍼神

婁縣

黃韻生

蘭初

尋常約素與安紅別有心機纂組功肥瘦

應兼書法論淺深正擬畫家工悟從花草

精神外想落風雲變幻中休向露香園比

擬由來妙手總翻空

繡譜目錄

擇地第一

閒

靜

明

潔

繡譜

目錄

十二梅花連理樓

選樣第二

審理

度勢

裁汰

點綴

崇雅

一第... 目錄... 十二梅花連理樓

傳神

日月雲霞

真草隸篆

花果草木

禽獸蟲魚

山水人物

繡譜

目錄

二

十二梅花連理樓

取材第三

絨線

綾緞

紗羅

鍼剪

綳架

粉墨

辨色第四

紅

綠

黃

白

繡譜

目錄

三

十二梅花連理樓

藍

黑

紫

藕色

牙色

灰色

勻	直	光	齊	程工第五	金銀	天青	月白	赭色	湖色	香色	醬色
繡譜 目錄 四 十二梅花連理樓											

高超	清秀	富麗	精工	神	妙	巧	能	論品第六	密	順	薄
繡譜 目錄 五 十二梅花連理樓											

繡譜

例言

一刺繡古無成書兼之閨閣見聞淺隘偶有所得亦第師心自用而已掛一漏萬難免貽譏是在慧心人觸類旁通即以此為糝糠之導可

繡譜

例言

一 十二梅花連理樓

耳

一是編專指刺繡而言他如結子鋪絨盤金穿紗之類偶一及之理本相通無煩翫縷

一繡事惟選樣為尤要原擬博採圖式附於篇末第思四方風氣不同

好尚亦別金針度與豈能執形迹

以求哉故復刪除俾歸簡易

一是編因繡餘清暇偶爾濡毫積久

輒成篇帙未敢出以示人近因駕

湖金聽秋太夫人暨武林沈湘佩

女弟馳書見索詞意甚殷勢難藏

繡譜

例言

二 十二梅花連理樓

拙各寄一冊遼東白豕得無掩口

胡靈耶

憶自髫齡學繡輒檢成式之最佳者反復把翫心知其妙而不能言其所以妙也即或偶有所得疑信參焉忽忽數年愈形其拙茲讀是編其間議論精詳條分縷析如選樣取材尚可追摹於萬一至論品一則出神入化非慧心印悟無迹可求披誦循

繡譜

跋

十二梅花連理樓

環瑣開宵臆手錄一過以誌心欽維時炎氛正熾雨溽雲蒸蚊脚歌斜益慚腕弱而心所樂從幾忘酷暑不自知毫端鼓舞未浹旬而告成因識數言謹書簡末
戊子夏日嘉禾亞芬金湘跋於環花閣



繡譜

擇地第一

歸潁川雲間丁佩著
錢唐沈善寶校訂

藝之巧拙因乎心心之巧拙因乎境誠使牕明几淨雖拙者亦為之改觀

繡譜

卷上

一

十二梅花連理樓

室暗燈昏雖巧者亦失其故步而且事迫則潦草堪嗤境囂則精神不聚凡藝皆然而况辨優絀於微茫爭得失於毫末者乎故刺繡必以擇地為最要也

閒

書畫皆可以乘興揮灑繡則積絲而成苟
缺一絲通幅即為之減色故較他藝尤難
斷無急就之法或因事冗而求其即成或
因人雜而異其速就安有心如焚然而能
井井不紊者乎故其境閒而後其心亦閒
百慮悉屏神知自生固未可率爾拈鍼也

繡譜

卷上

二

十二梅花連理樓

靜

詩之美后妃曰幽閒貞靜閒與靜為女子
之嫩德而刺繡者尤當首及也故繼閒而
論靜靜則其志專而心無物擾靜則其神
定而目無他營試觀瞽者必聰聾者必明
遂知五官不能並用必凝注於一而後能

運靈明於鍼與指之間辨其出入疎密濃
淡淺深庶無毫髮之憾今使置身於喧譁
紛逐之場雖靈芸復出其能收視返聽而
作一花一葉否耶

明

擇地必先擇爽朗之區秋毫必察而後物

繡譜

卷上

三

十二梅花連理樓

無遁形然所以必求其明者人皆知之而
所以用其明者人或畧焉蓋室雖明矣使
或向陽而坐反致炫耀且損目光况持手
綳必稍向上亦復易於遮蔽惟背明而坐
則光明悉照於掌握之間自然了了故如
牕在左坐宜向右牕在前坐宜向後此一

定之訣也如用綳則斜坐亦可

潔

紈綺有浣濯之方圖畫有遮飾之法繡則稍有不潔即致昏黯無色既不能浣亦無可遮故室中必先灑掃極淨床几以及應用之物皆使不染纖塵然後繡成乃如出

繡譜

卷上

四

十二梅花連理樓

水芙蓉自有一種鮮艷之色否則十指瑩然旋滌旋浣初不知塵垢之所由來也

選樣第二

繡工之有樣猶畫家之有稿其格局布置即一成而不可易者也此處最宜斟酌成式或失之巧而於理未安或失之庸而於勢不足或過於繁剪裁乏術或過於簡枯寂無情須求其

繡譜

卷上

五

十二梅花連理樓

穠纖修短處合宜而又必丰韻天然栩栩欲活方可入選使昧昧求之不特樣不入時且恐畫虎成犬矣

審理

萬物惟一理耳而一物具一物之理乃有理之所必無而樣之所恒有者一絲細本

花且如盤盈寸之人馬纔如豆甚或草高於屋樹軟如綿只求布置停勻初不知實增其醜也

度勢

次則度勢須於平妥中求抑揚之致於踈朗中求顧盼之姿於繁茂中求玲瓏於工

繡譜

卷上

六

十二梅花連理樓

整中求活動務使寸練具千里之觀尺幅有萬丈之勢是在分布之得宜尤在物理之諳練

剪裁

史家叙事簡而能該名手作圖繁而不雜剪裁之力也然而文章尚有映帶之法渲

染必有遠近之分繡則不然如或頭緒糾紛景物稠疊恐不能絕無淆紊朗若列眉必須刪而又刪務使釐然各判即有互相掩映之虞亦必層次井然方免蕪雜耳

點綴

既加裁汰固易施工又恐一覽無餘轉形

繡譜

卷上

七

十二梅花連理樓

枯寂當於可以穿插之處酌為加增又或疎密不甚相稱亦須稍為點綴如護根草折枝花蜂蝶禽鳥之類皆可因其所宜隨意添入或損之或益之總期於得中合度而已

崇雅

五采章施原期絢爛然而亦有雅俗之分
山龍華蟲藻火宗彛粉米黼黻縱極華美
自覺古雅可觀今則隨意繡一折枝刺一
蟲蝶亦必相當相對有如刻板印成甚且
顏色乖違布置顛倒即令光恠陸離難免
方家齒冷矣

繡譜

卷上

八

十二梅花連理樓

傳神

同繡一花也或則迎風笑露鮮艷如生或
則日煥霜摧顛顛欲絕或則春容大雅顧
盼生姿或則拳曲拘攣瑟縮可憎畧舉一
隅他可類及孰工孰拙不辨而知而當其
累線積絲則亦同茲辛苦也曷勿求其形

狀之逼肖以真神韻之兼全也哉

日月雲霞

日須大紅月宜淺白或用淺黃原求其相
肖且不致於相淆所可異者今人每於其
中各繡一字耳月下景物配色却宜稍淡
日中不妨極其絢爛物理然也

繡譜

卷上

九

十二梅花連理樓

雲無定色儘可五采兼施惟交換處須由
漸而更或各成一朵方免判然而截如鬥
成之水田衣耳

凡物皆有一定之色惟雲則可不拘此針
藉中使才之地也卿雲在天光華紉縵生
當文明之世黼黻鴻猷光昭聖治豈特文

人學士珥筆彤庭甫能揚厲鋪張自詡錦
心繡口耶

霞無可繡即或繡之見者亦必呼為雲矣

嘗見一巨室葺有繡幅下以湖色綢作江

上以褪紅綢作霞中繡青綠峯巒以掩其

接續之迹懸之中堂儼然江天霞彩也又

繡譜

卷上

十

十二梅花連理樓

有滿繡之法由紅漸白由白而藍天半朱

霞蔚然在望

真草隸篆

真字宜瘦挑趯點拂皆須各具鋒鏗如作

藏鋒便少疏朗之致草書點畫最簡縈拂

處更易見長惟轉折肥瘦均須留神否則

便失書意隸書勻整平直但宜具古秀之
致篆則光圓宛轉本屬繡工之所長第須
起訖分明神完氣足而已

花果草木

學繡必從花卉入手猶讀書之於學庸學

字之於正楷吟詩之於五截習琴之於清

繡譜

卷上

十一

十二梅花連理樓

商似易實難因難見巧當於花之向背淺

深葉之反正疎密悉心體認曲肖其形又

必盡態極妍輝光流照昔人繪影繪聲之

說究屬寓詞惟繪花繪光實能為眾香國

中傳神寫照者必推繡事為獨步此非寫

生家所能及其萬一也

色之淺深積漸而變有內深而外淺者牡丹之類是也有外深而內淺者蓮花之類是也

瓜蒞之屬可以入畫者均可入繡惟當辨其形色耳色之斑斕者以雙搓線繡之若其色由深而淺則可用長短針如繡花法

矣

繡譜

卷上

十二

十二梅花連理樓

草中以芝蘭為首繡芝如繡雲不妨五色皆備蘭則間于花與草之間當得其婀娜之致
護根草須與幅中花木相稱或如松鬣或如秧針或如苔錢或如書帶水中萍藻溪

畔荻蘆皆可推波助瀾為全幅增色

繡樹在乎枝幹得勢戒軟弱忌臃腫不可太光必須天矯秀勁凹凸有稜方妙枝幹既成次及剪葉松杉楓柳梧竹之屬大小皆宜以其葉有定形也其他雜木濃陰蔚然者只宜施之巨幅耳

繡譜

卷上

十三

十二梅花連理樓

禽獸蟲魚

禽則積羽而成繡則積絲而成因物肖物莫妙於此第當於飛鳴食宿之際求其生動之情喙吻爪距之中辨其純鷲之性而已

繡禽繡鳳繡獸繡麟以極華美之姿又不

數見之物自可悉沿成式以象文明至如
虎豹彪炳獐鹿斑斕馬鬣紛紛牛毛莫辨
大而獅象小而鼠猫皆有一定之形惟選
樣之能精庶肖形之不謬

蟲類中有蝶如草中有芝禽中有鶴仙品
也羅浮之種翅如車輪五色咸備既無定

繡譜

卷上

十四

十二梅花連理樓

色亦無定形但須得栩栩之致他如蠅頭
蚊脚蟬翼蜂鬚悉微絕巧文心宜有豪端
畫意

龍與麟鳳同著滄海朝曦金碧絢爛為繡
中之巨觀其或鯨擊鯉登亦具升騰之象
朱鱗碧水相安游泳之天安在鱗潛宜知

魚樂

山水人物

作山水如作古文結構氣魄穿插照應無
法不備此畫家語也繡事亦何莫不然青
綠赭墨無一不宜特少皴法耳當於凹凸
處用筆畫定而分繡之或下分而中合或

繡譜

卷上

十五

十二梅花連理樓

上斷而下連繡成自有一線微痕如披麻
錢線較畫家尤覺遠近分明峯巒稠疊
波致軒然或卧或立浪花噴溢玉碎珠飛
海中之水也澄碧粼粼澌文如織則宜於
金碧樓臺或曲或伸蕭蕭數筆則宜於寒
江野渡

憶昔年春日舟過梁谿斜照滿山嵐光成
彩戲用退紅絨參以牙色繡成遙山一桁
山椒新綠成林溪中碧水鱗次頓覺耳目
一新此亦畫家所未到也
石貴嶙峋橋宜宛轉屋須軒朗樹必玲瓏
切忌模糊自然明秀

繡譜

卷上

十六

十二梅花連理樓

人物惟鬚髮最難當將絨綫剖成極細之
絲針亦另有一種肌膚亦然尤須瑩淨融
洽絕無針線之迹耳廓目眶鼻端口角均
宜各留一線微痕便覺高低了了衣摺帶
履可以類推

取材第三

以鍼為筆以縑素為紙以絲絨為朱
墨鉛黃取材極約而所用甚廣繡即
閨閣中之翰墨也然欲善其事先利
其器有如造室既成人但瞻輪奐之
美不知棟梁椽桷經度者幾何時鋸

繡譜

卷上

十七

十二梅花連理樓

鑿斧斤磨厲者幾何日而且竹頭木
屑皆為有用之材丹雘垣墉豈能憑
空幻設總之苟得其用則斷線零縑
亦收竒效苟違其用雖鏤金錯采未
必美觀擇之不厭其精蓄之當求其
備

絨線

前人多用散絨後乃剖而為線武林吳門白下皆有之蘇產較細一線可剖為二既剖之後仍可條分縷析也

綜線亦備五色以圍輪廓可免不齊之患

惟結子用之他如界畫樓臺人物衣摺羽

繡譜

卷上

十八

十二梅花連理樓

翼龍鱗亦間有用之者

金銀線製於回人須擇其真者乃不變色

以圓細勻淨為貴又有孔雀線燿燦可愛

翎羽中不可少也

緞綾

刺繡以緞為最綾次之綢絹又其次也但

皆須素地如有花紋繡成光采必減宜擇細密光潔者為佳

紗羅

以極細銀條紗用單絲穿成或則滿穿或留素地亦覺斐然可觀惟針孔必有出入難以渾圓只可聊備一格耳鋪羅則宜用

繡譜

卷上

十九

十二梅花連理樓

絨又在穿紗下矣

鍼剪

針產於吾松初不知其妙也後歷燕豫齊梁用他處所製者輒不能得心應手乃知松針之所以妙者光也直也細也銳也而尤在鑄孔之際圓而不偏細而不滯自尖

以上勻圓如一鑄孔罅雖稍扁而兩旁皆平不似他罅幾作釘頭式也性亦耐久用之數月以後益覺靈滑異常矣剪則武林為最以其刃銳而鋒銛也

綑架

緞性易卷綾絲易斜綑架之設所以救其

繡譜

卷上

二十

十二梅花連理樓

弊也四面用零帛聯絡綑定或徑用線聯必使極正極平然後所繡之絲與綾緞之絲皆相勻適繡成乃能熨貼耳木質宜輕鬥筍宜靈下鍵罅宜堅固不動為妙

粉墨

選樣既定即用墨筆臨摹者為上次則用

粉過之粉須極細但有形模可辨即以墨筆蓋之墨筆易細粉筆較難肥瘦稍有出入便覺意失形乖故用粉須在有無之間有未愜意罅仍可以墨筆正之耳素縑上

繡譜

卷上

二十一

十二梅花連理樓

辨色第四

雲霞水土花木物物無色不備者此
惟造化能之而欲以人力強為摹仿
則惟畫與繡耳畫家朱綠粉黛濃淡
可以意為且可合二為一合三為一
層出不窮而繡則以染成之絲畧分

繡譜

卷下

一 十二梅花連理樓

深淺而已使非因其所宜斟酌畫善
幾何不看朱成碧而失之毫釐謬以

千里耶

紅

顏色中之極絢爛者紅是也極貴重者亦
惟紅萬綠叢中一點紅能令諸色增麗亦

惟此色先褪便覺全幅黯淡無神况學繡
必從花卉入手此色尤宜多備自大紅至
極淺之色幾與白相類者可分作九種大
紅可當硃砂次則可當洋紅燕支又其次
則粉紅也由深而淺由淺而白亦猶畫家
之渲染耳

繡譜

卷下

二 十二梅花連理樓

朱與紅有別今則悉呼為紅故不另判一
色矣

綠

綠與紅並重繡花用綠尤多以枝葉較繁
耳自油綠以至葱綠亦可分數種由深而
淺由淺而白固已亦可由淺而黃不可不

知

黃

金黃近於赭淡黃近於白韭黃近於綠亦分數種惟於素地色不甚顯須得重色方能襯出耳

白

繡譜

卷下

三

十二梅花連理樓

白為諸色之過文由淺而白復由白而以次漸深可免判然兩截之弊其色亦類於黃得重色襯出更覺奕奕有神

藍

藍即青也畫家以花青與藤黃合為草綠此則物而不化第守本色而已又有全用

此色但分淺深如畫家之以水墨代五色者可分十餘種亦覺淡雅可觀

黑

黑以代墨惜無淺深然以之繡字則不愁書被催成墨未濃矣別有墨繡一種則又以層次玲瓏界限清楚為貴也

繡譜

卷下

四

十二梅花連理樓

紫

紅極而紫花中亦多用之然其色微黯而滯故宜少用為妙

藕色

藕色或呼為青蓮色極俏麗秀雅惜易退耳

赭

赭近於黃而與黃迥異山水人物俱不可少花木中亦作幹用也

牙色

牙色似赭而淺稍帶微紅或呼肉色人物肌膚非此不可餘亦可以間用之

繡譜

卷下

五

十二梅花連理樓

灰色

灰色可代淺墨分深淺數色宜作樹本亦可與淺赭參用也

醬色

醬色與赭均可作花蒂惟與紫相近其色亦嫌微滯耳

香色

香色較黃稍深除人物衣裳帶履外餘無專屬於諸色中自成一格宜酌用之

湖色

湖色極雅宜用於淺藍淺綠與白過接之處與水光雲色尤近

繡譜

卷下

六

十二梅花連理樓

月白

月白即三藍之淺者較湖色稍深與藍並用自見融洽獨用亦復雅淡宜人

天青

天青似深藍而帶微紅可與白參用繡牽牛花餘亦如香色醬色酌備一格可也

金銀

絲金縷翠繡工之本色也處處均可用之至平金鎖金則又於三藍墨繡之外別開生面矣銀與金相成第分深淺而已

繡譜

卷下

七

十二梅花連理樓

程工第五

簫管具陳琴瑟在御同一樂也克諧與否有律以限之弓矢既張決拾既伙同一射也中的與否有鵠以招之夫律之既諧的之既中工拙辨於人既事而見者也而其所以克諧所以

繡譜

卷下

八

十二梅花連理樓

獲中則甘苦喻於己未事而存者也卒之輕重疾徐中正強固喻於己者未嘗不可以語人纍如貫珠發必應節辨於人者即可以因而律已刺繡之道亦由是焉姑舉數端聊抒管見

齊

割犀截玉印泥畫沙皆言齊也齊則界限分明齊則精神爽朗齊則全體渾融必如快剪剪成不使一毫出入否則色色俱精終難免亂頭粗服之謂矣

光

光與齊相因絲絲櫛比既不使一毫出入

繡譜

卷下

九

十二梅花連理樓

輪廓自然光粹然所用絨線苟非理之極淨則正面必有蒙茸之狀如月華籠霧寶鏡生塵安得成一段光明錦耶近有繡成後以微火燎之如織緞法又有未繡時將絨用皂仁穿過均易變色皆非正本清原之法也

直

作書宜直直始能正刺繡亦宜直直始能平平如春水覺精采之自生直如朱絃惟緩急之咸適耳

勻

不勻則不直不直則不光相因之弊也用

繡譜

卷下

十

十二梅花連理樓

墨勻則字能有血用絨勻則繡亦有肌是在粗細適均疎密相稱而已

薄

坊繡之易於俗者以其厚耳厚則難勻惟將絨線判成極細之絲繡成倍覺熨貼無异彩毫輕染觀之高出紈素之上捫之則

復相平庶稱精妙

順

昔人謂文從字順字也者作文之絲也絲也者刺繡之字也一絲不順則氣脉全乖精神俱隔故直則俱直橫則俱橫即使遇有圓折之處第當以針脚之長短由漸而

繡譜

卷下

十一

十二梅花連理樓

轉自然成片倘有一線斜牽但求省力則疎密厚薄斷難悉稱抑且黯然無光矣此要訣也

密

密與薄似乎相反而實相成總在一字之細細則能薄亦惟細始能密耳使剖絨稍

粗則每絲相接之處必微有窪隆不能融成一片惟細而密則雖千絲萬縷無異鏡面鎔成純粹以精非容易克臻此

繡譜

卷下

十二

十二梅花連理樓

論品第六

好尚無一定之規雅俗有不易之則
繡近於文可以文品之高下衡之繡
通於畫可以畫理之淺深評之周規
折矩斐然成章謂之能可也慘淡經
營匠心獨運謂之巧可也丰韻天成

繡譜

卷下

十三

十二梅花連理樓

機神流動斯謂之妙變幻不窮殆非
人力乃謂之神披沙揀金鞭心入芥
無浮采矣五雲麗日百卉當春無陋
姿矣特標新穎化畫町畦所謂姑射
仙人不食人間烟火者當於逸品中
求之乎

繡譜 卷下

能

象形惟肖勇采能精指運目營不失矩度
有如作字則結構嚴謹骨肉停勻有如吟
詩則格局渾成對仗穩愜習之既久此詣
自臻

巧

穿挿有情接續無迹或於寸縑之中作疊
閣層樓而不見其溢或於盈丈之間作疎
花片石而未覺其寬自然湊合疑為雲錦
天衣想入微茫何論輿糠舟芥至如指端
成錦盤中作詩則又擅奇巧於千古者矣

繡譜

卷下

十四

十二梅花連理樓

妙

能巧俱備丰韻獨饒妙姿也閒中有味空際傳神妙趣也舉重若輕化板為活妙技也信手拈來頭頭是道妙境也

神

凡事都有神化之境佶偃承蜩工輪刻鳳點睛飛去斲鼻不傷藝也而進於道矣雖繡譜

繡譜

卷下

十五

十二梅花連理樓

精工

純鈞百鍊爐丹九成精也鬼工雕毬春蠶作繭工也當於摹仿處見精神配合處見精采無非一片精心於細密中求工緻於

純熟中見工夫方有十分工次代毛洗髓玉潤珠圓謂之精工庶幾無愧

富麗

物之富麗者莫錦繡若也然而丹碧爛然金彩眩曜非不既富且麗而所以富麗者初不在此試觀舊家巨族雖縞衣素袂依

繡譜

卷下

十六

十二梅花連理樓

然充實輝光嫫母無鹽即勻頰修眉難語清揚美倩是以茶之於白墨之於黑人皆知之猶繡之於富麗也而求茶之所以能白墨之所以能黑是在選茶製墨者矣

清秀

工夫可以由漸而幾惟濁難奏效知慧亦

因人而具惟庸不可醫同一石也或珍如
璧或叱為頑秀與庸之別耳同一歌也或
而陽春或為巴曲清與濁之分耳清則具
見輕靈秀則自然生動

高超

不襲窠臼別具天機在人意中出人意表

繡譜

卷下

十七

十二梅花連理樓

是必資性獨殊襟懷瀟灑者能之不可以
形迹求也古人於翰墨可以覘人情性惟
繡亦然眉目分明楚楚有致必其道理通
達者也一絲不苟氣靜神恬必其賦性貞
淑者也肌理渾融精神團聚必其秉氣純
和者也否則蒙頭蓋面彎曲支離即使針

神復生亦末如之何已相從心生隱微畢
見又豈特繡之一端而已哉

繡譜

卷下

十八

十二梅花連理樓

夫善清風之穆雅具仙才狀春月之和稟
資玉德本之綺慧通乎瑤想莫不書傳唐
韻詞奏盤中葩采所流芬芳共播迺若才
並左妹慧分織女四德之末兼擅婦工三
衢之中均推文繡則如我

師母步珊夫人所著繡譜一書尤女紅之

繡譜

後序

十二梅花連理樓

導師閨房之善則矣

夫人蕙穆徵性苔華表姿肆德象而弗諼
謝釵澤而彌令其歸我

兩橋夫子也警言夜鳴梭雲機百六篝燈佐
讀花管一雙整理手迹稱於諸姑飾治微
細巧奪杼女沈沈畫閣一針運靈宛宛紅

閨千絲競態短晷而徐添弱綫凌寒亦春
當花而頻唾繡絨無香自韻活禽生卉都
呈刻露之姿繡虎雕龍彌鬱凌雲之氣比
於咏絮尤見執勤陋彼縫裳徒唾耍繅以
翰墨之馨逸成纂組之奇書足使周官婦
功咸遵典則敬姜紡績共勉組紉綠牖綺

繡譜

後序

二

十二梅花連理樓

人奏奇於豪髮黃絹幼婦弗誤於色絲此
眉娘七卷之經趙妹三絕之技莫能專美
並擅勝場矣善寶刻慚楮葉斂比薑芽榛
栗虔脩宜拜經於絳幔珩璜示損許接坐
於青綾黑質赤文歎其神助獻功賦事遜
此心精惟有效襄邑之錦機自動手狎睹

夜來之裁制俯首鍼神而已錢唐女弟子
沈善寶謹序

繡譜

後序

三

十二梅花連理樓



髹飾錄

羅振玉題



丁卯仲秋涉園閑雕

髹飾錄 序

髹飾錄序

漆之為用也始於書竹簡而舜作食器黑漆之禹作祭器黑漆其外朱畫其內於此有其貢周制於車漆飾愈多焉於弓之六材亦不可闕皆取其堅牢於質取其光彩於文也後王作祭器尚之以著色塗金之文彫鏤玉珎之飾所以增敬盛禮而非如其漆城其漆頭也然復用諸樂器或用諸燕器或用諸兵仗或用諸文具或用諸宮室或用諸壽器皆取其堅牢於質取其光彩於文嗚呼漆之為用也其大哉又液葉共療疴其益不少唯漆身為癩狀者其毒耳蓋古無漆工令百工各隨其用使之治漆固有益於器而盛於世別有漆工漢代其時也後漢申屠蟠假其名也

髹飾錄序

然而今之工法以唐為古格以宋元為通法又出國朝廠工之始製者殊多是為新式於此千文萬華紛然不可勝識矣新安黃平沙稱一時名匠復精明古今之髹法曾著髹飾錄二卷而文質不適者陰陽失位者各色不應者都不載焉足以為法今每條贅一言傳諸後進為工巧之助云

天啟乙丑春三月西塘揚明撰

弁言

新安黃大成爲明隆慶間名匠格古要論及清秘藏稱其剔紅匹敵果園殿而花果人物刀法以圓活清朗著稱揚清仲髮飾錄序許爲一時名匠精明古今髮法殆無媿色然國史方志於黃氏之藝事文學闕焉不采求如洪梨等之挂名於嘉興府志亦不可得載筆之徒淺視藝術甄錄不廣遂使絕學就湮奇書失野可慨也書契之用漆墨代興唐宋之際易水李氏遷徙新安治墨數世遂爲墨法南行之鈐鑣世人但知廷珪製墨因材於黃山之松不知新安產漆亦極豐饒沈珪繼起燒煙和墨取用益繁而雕樣琢坯劃理識文以及漱金嵌

弁言

珠填彩措光無一不與髮工相表裏即附麗於墨之文玩如墨匣墨牀沙硯筆管筆閣水丞硯山之屬或髮或雕或刷絲或錯彩或施金凡世守之工新安人無不擅之然則名爲墨工無寧名爲漆工之爲愈也

北宋名匠多在定州如刻絲如瓷如髮靡不精絕靖康以後羣工南渡嘉興髮工遂有取代定器之勢降逮元明如彭君寶張成及子德剛楊茂揚墳及墳父某等皆西塘楊匯人而張德剛應明成祖面試官營繕司所副其時官局果園殿復興剔紅德剛供奉其間是爲南匠北來之證至天順間西塘又有楊墳父子習髮於日本遂以楊倭漆著名清仲生於西塘丁有明之晚季本其

高曾之規矩鄉里所睹記於黃氏之書逐條加注不啻左氏之傳春秋

畸人夙慧餘事多能心手調和遂成絕詣然非鄙爲小技語焉弗詳即或諱莫如深祕爲獨得每謂輟耕錄所載黑光朱紅澀水及鎗金銀諸法出自朱遵度漆經今朱書已佚賴此得窺一斑已爲厚幸平沙西塘兩氏推本師承發揮意匠循名辨物體用兼賅蓋訓故精詳義例朗徹固已奄有經生良史之長而考工術語學士大夫轉不能筆削一字

弁言

二

黃書之論刀法於剔紅則謂唐制多印板刻平錦朱色雕法古拙可賞復有陷地黃錦者宋元之制藏鋒清楚隱起圓滑纖細精緻於剔犀則謂複或三色更疊其文皆疏刻劍環縈環重圈回文雲鈎之類純朱者不好於鎗金鎗銀則謂細鈎纖紋運刀要流暢而忌結節以上云云於尚古精意闡發無遺按之清秘藏格古要論諸書所紀黃氏刀法匹敵果園信非虛譽楊氏注中如要文飾全不異本器則須印模後熟視而施色如雕鏤識款則蠟墨乾打之依紙背而印模俱不失毫釐諸語於引伸黃說薪盡火傳之意指示可謂詳明近世作家去古益遠於果園尚不經見遑論唐宋蓋研求刀法非親見本器不爲功圖譜已苦隔膜况圖譜不傳僅就文字以求刀法乎今高麗樂浪出土漢器其中銅釦銅辟銅

耳諸制即為黃氏所未經見而未載之斯錄者又清宮
秘藏歷代古器近亦陳列縱覽均可實證古法輔翼圖
模足資倣倣他日裒集古今本器模印繪圖附列取證
即填嵌描飾創劃編欄等等名色亦擬依類蒐求按圖
作譜其與墨法可通者并取諸家墨譜附麗斯篇以為
佐驗

墨髮朱裏導源虞夏日本至今尚供日用彼中治漆悉
依我法墨守精進通國風行據輟耕錄諸書所紀知元
代民間日用漆器多於近世數千年特產名工日就闕
塞橫覽東鄰瞠乎其後即此名著碩果僅存日儒抱殘
守闕奉為楷模大村西崖氏珍如枕秘讚美不置遂書

弁言

三

求索幸得寓目惜展轉傳鈔訛奪過甚賴有壽碌堂主
人博引羣書加以疏證推繹數四方得卒讀頃者料校
既竟先復錄注舊觀即付荆氏殺青甫就又聞大村氏
遠歸道山未共欣賞戚然久之摘錄大村氏原函以志
來歷更屬闕君鐸就壽碌堂主人箋注各條引申釐訂
別為箋證附刻錄後以論讀者

民國十六年丁卯二月紫江朱啟鈞識

節錄大村西崖氏述流傳及體例原函

髮飾錄一書初木村孔恭字世肅堂號葉茂以博識
多藏聞於世享和九年即
清嘉慶二年卒藏鈔本一部文化元年嘉慶九年
昌平坂學問所
德川幕府所購得之維新之時入淺草文庫後轉歸
置儒教大學

髮飾錄 弁言

帝室博物館藏並有印識可徵我美術學校帝國圖
書館及爾餘兩三家所藏本皆出於葉葭堂本未曾
有板本及別本但轉寫之際往往生異同而已眉批
及夾注並壽碌堂主人所筆如⊖⊗⊙△○等皆
是壽碌堂主人為何許人徧加探索迄未能詳意者
昌平坂學問所之一篇學者歟至黃氏正文與楊注
之區別例如天運即旋牀有餘不足損之補之是正
文其狀云云以下雙行是楊注坤集大字悉是正文
雙行亦是楊注請準此以校理異日得見尊刊印本
何快如之

弁言

四

髮飾錄

平沙黃 成大成

西塘楊 明清仲註

乾集

凡工人之作爲器物猶天地之造化所以有聖者有神者皆以功以法故良工利其器然而利器如四時美材如五行四時行五行全而物生焉四善合五果備而工巧成焉今命名附贊而示於此以爲乾集乾所以始生萬物而髮具工則乃工巧之元氣也乾德大哉

利用第一 非利器美材則巧工難爲良器故列於首

天運 即旋牀

髮飾錄乾集

有餘不足 損之補之

其狀圓而循環不輟令梳金金五正圓無苦竅故以天名焉

日輝 即金有泥屑麤薄片線之等

人君有和 魘魅無犯

太陽明於天人君德於地則魘魅不干邪詔不害諸器施之則生輝光鬼魅不敢干也

月照 即銀有泥屑麤薄片線之等

寶臣惟佐 如燭精光

其光皎如月又有燭銀凡寶貨以金爲主以銀爲佐飾物亦然故爲臣

宿光 即蒂有木有竹

明靜不動 百事自安

木蒂接牝梁竹蒂接牡梁其狀如宿列也動則不吉亦如宿光也

星纏

即活架牝梁爲陰道牡梁爲陽道

次行連影 陵乘有期

牝梁有竅故爲陰道牡梁有榫故爲陽道絕數器而接架其狀如列星次行反轉失候則淫泆冰解故曰有期又案曰宿曰星皆指器物比百物之氣皆成星也

津橫 即蔭室中之棧

衆星攢聚 爲章於空

天河小星所攢聚也以棧橫架蔭室中之空處以列衆器其狀相似也

風吹 即指光石並桴炭

輕爲長養 怒爲拔拆

此物其用與風相似也其磨輕則平面光滑無痕痕怒則稜角顯灰有玷瑕也

雷同 即磚石有麤細之等

髮飾錄乾集

碾聲發時 百物應出

髮器無不用碾磨而成者其聲如雷其用亦如雷也

雷掣 即銚有劍面茅葉方條之等

施鞭吐火 與雷同氣

施鞭言其所用之狀吐火言落屑霏霏其用似磨石故曰與雷同氣

雲彩 即各色料有銀朱丹砂絳紫赭石雄黃雌黃靛

華漆綠石青石綠韶粉煙煤之等

瑞氣鮮明 聚成花葉

五色鮮明如瑞雲聚成花葉者黃帝華蓋之事言爲物之飾也

虹見 即五格楮筆規

燦映山川 人衣楚楚

每格寫合色漆其狀如蠟蝶又規筆描飾器
物如物影文相映而暗有畫山水人物之意

霞錦 即鈿螺老蚌車螯玉玼之類有片有沙

天機織貝 冰蠶失文

天真光彩如霞如錦以之飾器則
華妍而康老子所賣亦不及也

雨漑 即髮刷有大小數等及盤足踈鬣馬尾猪鬃又

有灰刷染刷

沛然不偏 絕塵膏澤

以漆喻水故蘸刷拂器比兩飽面無類如雨
下塵埃不起為佳又漆偏則作病故曰不偏

露清 即鬻子桐油

色隨百花 滴瀝後素

油清如露調顏料則如露在百花上各色無所不應
也後素言露從花上墜時見正色而卻呈繪事也

髮飾錄乾集

三

霜挫 即削刀並捲鑿

極陰殺木 初陽斯生

霜殺木乃生萌之初而
刀削撲乃髮漆之初也

雪下 即筒羅

片片霏霏 踈踈密密

筒有大小羅有踈密皆隨髮片之細麤器面
之狹闊而用之其狀如雪之下而布於地也

霰布 即蘸子用繒絹麻布

蓓蕾下零 雨凍先集

成花者為雪未成花者為霰故曰蓓蕾漆面為文相
似也其漆稠粘故曰雨凍又曰下零曰先集用蘸子
打起漆面也

電墮 即引起料

實粒中虛 跡痕如砲

引起料有數等多禾殼之類故曰實粒中虛即電之
狀又電砲也中物有跡也引起料之痕跡為文以此
也

栗龍 即粉筆並粉盞

陽起陰起 百狀朦朧

栗起於朝起於暮朱紫黑髮即陰陽之色而器上之
粉道百般文圖輕踈而如山水草木被籠於栗中而
朦朧也

時行 即挑子有木有竹有骨有角

百物斯生 水為凝澤

漆工審天時而用漆莫不依挑子如四時行焉百物
生焉漆或為垸或為當或為糙或為飽如水有時以
疑有時以澤也

髮飾錄乾集

四

春媚 即漆畫筆有寫象細鉤遊絲打界排頭之等

化工粧點 日懸彩雲

以筆為文彩其明媚如化工之粧點於物
如春日映彩雲也日言金雲言顏料也

夏養 即雕刀有圓頭平頭藏鋒圭首蒲葉尖鍼削刷
之等

萬物假大 凸凹斯成

千文萬華雕鏤者比描飾則大似也凸凹即
歲數也雕刀之功如夏日生育長養萬物矣

秋氣 即帚筆並繭毬

丹青施楓 金銀著菊

描寫以帚筆乾傳各色以繭毬施金銀如秋至而草
木為錦曰丹青曰金銀曰楓曰菊都言各色百華也

冬藏 即濕漆桶並濕漆甕

玄冥玄英 終藏閉塞

玄冥玄英猶言冬水以漆喻水玄言其色凡濕漆貯器者皆蓋藏令不濇疑更宜閉塞也

暑溽 即蔭室

大雨時行 濕熱鬱蒸

蔭室中以水濕則氣薰蒸不然則漆難乾故曰大雨時行蓋以季夏之候者取濕熱之氣甚矣

寒來 即朽有竹有骨有銅

已冰已凍 令水土堅

言法絮漆法灰漆凍子等皆以朽黏著而乾固之如三冬氣令水土冰凍結堅也

晝動 即洗盆並粉

作事不移 日新去垢

宜日自動作勉其事不移異物而去懶惰之垢是工人之德也示之以湯之盤銘意凡造漆器用力莫甚

髮飾錄乾集

五

於磋 磨矣

夜靜 即窅

列宿茲見 每工茲安

底院糙絕皆納於窅而連宿令內外乾固故曰每工也列宿指成器兼示工人畫勉事夜安身矣

地載 即几

維重維靜 陳列山河

此物重靜都承諸器如地之載物也山指指盤河指模鑿

土厚 即灰有角骨蛤石靛及坏屑磁屑炭末之等

大化之元 不耗之質

黃者厚也土色也灰漆以厚為佳凡物燒之則皆歸土土能生百物而永不滅灰漆之體總如率土然矣

柱括 即布並斷絮麻筋

土下軸連 為之不陷

二句言布筋包裏捲棹在灰下而漆不陷如地下有八柱也

山生 即稍盤並髮几

噴泉起雲 積土產物

泉指濾漆雲指色料土指灰漆共用之於其上而作為諸器如山之產生萬物也

水積 即濕漆生漆有稠溥之二等熟漆有指光濃淡

明膏光明黃明之六製

其質兮坎 其力負舟

漆之為體其色黑故以喻水復積不厚則無力如水之積不厚則負大舟無力也工者造作無恪漆矣

海大 即曝漆盤並煎漆鍋

其為器也 眾水歸焉

髮飾錄乾集

六

此器甚大而以製熟諸漆者故比諸海之大而百川歸之矣

潮期 即曝漆挑子

鮪尾反轉 波濤去來

鮪尾反轉打挑子之貌波濤去來挑瀾漆之貌凡漆之曝熟有佳期亦如潮水有期也

河出 即模鑿並斜頭刀剉刀

五十有五 生成干圖

五十有五天一至地十之總數言蚶片之點抹鈎條總五十有五式皆刀鑿刻成之以比之河出圖也

洛現 即筆規並搭筆規

對十中五 定位支書

四方四隅之數皆相對得十而五乃中央之數言描飾十五體皆出於筆規中以比之龜書出於洛也

泉湧 即濾車並臂

高原混混 回流涓涓

漆濾過時其狀如泉之湧而混混下流也濾車轉軸回緊則漆出於布面故曰回流也

冰合 即膠有牛皮有鹿角有魚膠

兩岸相連 凝堅可渡

兩岸相連言二物縫合凝堅可渡言膠汁如冰之凝澤而乾則有力也

楷法第二 巧者迷之以傳之後世者列示焉

三法

巧法造化 天地和同萬物生

質則人身 瘦肥美醜文為眼

文象陰陽 定位自然成凸凹

法造化者百工之通法也 文質者髮工之要道也

髮飾錄乾集

七

二戒

淫巧蕩心 過奇擅豔 失真亡實

行濫奪目 其百工之通戒而 漆匠尤須嚴矣

四失

制度不中 不審市

工過不改 是謂過

器成不省 不忠乎

倦懶不力 不可雕

三病

獨巧不傳 國工守累世 俗匠擅一時

巧趣不貫 如巧拙造車 似男女同席

文彩不適 貂狗何相續 紫朱豈共宜

六十四過

靛漆之六過 說文曰靛漆 漆稀而仰俯失候旁上側下淫洩之過

冰解 漆慢而刷布不均之過

淚痕 漆緊而蓋室過熱之過

斂散 漆後凹稜也 山稜凸稜也 內壁下底際也 齟齬齒根

連珠 漆時不防風塵及不挑去飛絲之過

類點 漆過稠而用硬毛刷之過

刷痕 色漆之二過

灰脆 漆製和油多之過

黯暗 漆不透明而用顏料少之過

髮飾錄乾集

八

彩油之二過

柔黏 油不辨真偽之過

帶黃 煎熟過焦之過

貼金之二過

癢斑 黏貼輕忽漫緩之過

粉黃 視漆厚而浸潤之過

罩漆之二過

點暈 漆網不密及刷後不挑去類之過

濃淡 刷之往來有浮沉之過

刷蹟之二過

節縮 用刷滯軒行之過

模糊 漆不稠緊刷毫軟之過

倍蓄之二過

不齊 漆有厚薄燕起有輕重之過

潰痿 漆不黏稠急緊之過

揩磨之五過

露垤 舐稜方角及平稜圓稜過磨之過

抓痕 平面車磨用力及磨石有沙之過

毛孔 漆有水氣及浮漚不拂之過

不明 揩光油摩澤漆未足之過

微黹 退光不精漆製失所之過

葉節錄乾集

九

磨顯之三過

磋跡 磨磋急忽之過

蔽隱 磨顯不及之過

漸減 磨顯太過之過

描寫之四過

斷續 筆頭漆少之過

淫侵 筆頭漆多之過

忽脫 陰而過候之過

粉枯 息氣未醫先施金之過

識文之二過

狹闊 寫起輕忽之過

高低 稠漆失所之過

隱起之二過

齊平 堆起無心計之過

相反 物象不用意之過

灑金之二過

偏聚 下布不均之過

刺起 鏤片不壓定之過

綴鉤之二過

麤細 裁斷不比視之過

厚薄 琢磨有過不及之過

款刻之三過

葉節錄乾集

十

淺深 剔法無度之過

縹縷 運刀失路之過

齟齬 縱橫文不貫之過

鎗劃之二過

見鋒 手進刀走之過

結節 意滯刀濕之過

剔犀之二過

缺脫 漆過緊枯燥之過

絲絃 層髮失數之過

雕漆之四過

骨瘦 暴刻無肉之過

玷缺 刀不快利之過

鋒痕 運刀輕忽之過

角稜 磨熟不精之過

裏之二過

錯縫 器衣不相度之過

浮脫 黏著有緊緩之過

單漆之二過

燥暴 襯底未足之過

多類 撲素不滑之過

糙漆之三過

滑軟 製熟用油之過

髮飾錄乾集

十一

無肉 製熟過稀之過

刷痕 製熟過稠之過

丸漆之二過

鬆脆 灰多漆少之過

高低 刷有厚薄之過

布漆之二過

邪寬 貼布有急緩之過

浮起 黏貼不均之過

稍當之二過

鹽惡 質料多漆少之過

瘦陷 未乾固輒完之過

補綴之二過

愈毀 無尚古之意之過

不當 不試看其色之過

髮飾錄乾集 終

髮飾錄乾集

十二

髮飾錄

平沙黃 成大成著

西塘揚 明清仲註

坤集

凡髮器質為陰文為陽文亦有陰陽描飾為陽描寫以漆漆木汁也木所生者火而其象凸故為陽雕飾為陰雕鏤以刀刀黑金也金所生者水而其象凹故為陰此以各飾眾文皆然矣今分類舉事而列於此以為坤集坤所以化生萬物而質體文飾乃工巧之育長也坤德至哉

質色第三 純素無文者屬陰以

黑髮 一名烏漆 一名玄漆

髮飾錄坤集

即黑漆也正黑光澤為佳指光要黑玉退光要烏木熟漆不良糙漆不厚細灰不用黑料則紫黑若古器以透明紫色為美指光欲離滑光瑩退光欲敦撲古色近來指光有澤漆之法其光滑滑殊為可愛矣

朱髮 一名硃紅漆 一名丹漆

即朱漆也鮮紅明亮為佳指光者其色如珊瑚退光者撲雅又有鑿紅漆甚不貴

髮之春暖夏熱其色紅亮秋涼其色殷紅冬寒乃不可又其明暗在膏漆銀朱調和之增減也倭漆竊丹帶黃又用丹砂者暗且帶黃如用絳鑿顏色愈暗矣

黃髮 一名金漆

即黃漆也鮮明光滑為佳指光亦好不宜退光其帶紅者美帶青者惡

色如蒸粟為佳帶紅者用鷄冠雄黃故好帶青者用薑黃故不可

綠髮 一名綠沉漆

即綠漆也其色有淺深綠欲沉指光者忌見金星用合粉者甚卑

明漆不美則色暗指光見金星者料末不精細也臭黃韶粉相和則變為綠謂之合粉綠劣於漆綠太遠矣

紫髮 一名紫漆

即赤黑漆也有明暗淺深故有雀頭栗殼銅紫駢毛殷紅之數名又有土朱漆

此數色皆因丹黑調和之法銀朱絳鑿異其色宜看之試牌而得其所又土朱者藉石也

褐髮

髮飾錄坤集

有紫褐黑褐茶褐荔枝色之等指光亦可也

油飾

即桐油調色也各色鮮明復髮飾中之一奇也然不宜黑

宜黑

此色漆則殊鮮妍然黑唯宜漆色而白唯非油則無應矣

金髮 一名渾金漆

即貼金漆也無癡斑為美又有泥金漆不浮光又有貼銀者易撤黑也黃糙宜於新黑糙宜於古

黃糙宜於新器者養益金色故也黑糙宜於古器者其金處處摩殘成黑斑以為雅賞也癡斑見於貼金二過之下

紋靴第四 靴面為細紋屬陽者列在於此

刷絲

即刷跡紋也纖細分明為妙色漆者大美

其紋如機上經縷為佳用色漆為難故黑漆刷絲上用色漆擦被以假色漆刷絲殊拙其器良久至色漆摩脫見黑縷而文理分明稍似巧也

綺紋刷絲

紋有流水洞瀑連山波疊雲石紋龍蛇鱗等用色漆者亦奇

龍蛇鱗者二物之名又有雲頭雨脚雲波相接浪淘沙等

刻絲花

五彩花文如刻絲花色地紋共纖細為妙

髮飾錄坤集

三

刷跡作花文如紅花黃果綠葉黑枝之類其地或纖刷絲或細蓓蕾其色或紫或褐華彩可愛

蓓蕾漆

有細麤細者如針糝麤者如粒米故有穠花淪漪海

石紋之名彩漆亦可用

蓓蕾其文穠穠花其文橫橫淪漪其文鱗鱗海石紋其文磊磊

罩明第五 罩漆如水之清故屬陰其透微底色明於外者列在於此

罩朱髮 一名赤底漆

即赤糙罩漆也明徹紫滑為良揩光者佳絕

揩光者似易成卻太難矣諸罩漆之巧更難得耳

罩黃髮 一名黃底漆

即黃糙罩漆也糙色正黃罩漆透明為好

赤底罩厚為佳黃底罩薄為佳

單金髮 一名金漆

即金底漆也光明瑩徹為巧濃淡點暈為拙又有泥

金罩漆敦樸可賞

金薄有數品其次者用假金薄或銀薄泥金罩漆之次者用泥銀或錫未皆出於後世之省略耳濃淡點暈見於罩漆之二過

灑金 一名砂金漆

即撒金也麤片有細麤擦數有疎密罩髮有濃淡又

有斑灑金其文雲氣漂霞遠山連錢等又有用麤銀

者又有揩光者光瑩眩目

近有用金銀薄飛片者甚多謂之假灑金又有用錫屑者又有色糙者其下品也

髮飾錄坤集

四

描飾第六 稠漆寫起於文為陽者列在於此

描金 一名泥金畫漆

即純金花文也朱地黑質共宜焉其文以山水翎毛

花果人物故事等而細鈎為陽疏理為陰或黑漆理

或彩金象

疏理其理如刻陽中之陰也泥薄金色有黃青赤錯施以為象謂之彩金象又加之混金漆而或填或暈

描漆 一名描華

即設色畫漆也其文各物備色粉澤爛然如錦繡細

鈎敘理以黑漆或劃理又有形質者先以黑漆描寫

而後填五彩又有各色乾著者不浮光以二色相接

為暈處多為巧

漆畫
若人面及白花白羽毛用粉油也填五彩者不宜黑
質其外匡朦朧不可辨故曰形質又乾著先漆象而
後傅色料比濕漆設色則殊
雅也金鈎者見於編欄門

即古昔之文飾而多是純色畫也又有施丹青而如
畫家所謂沒骨者古飾所一變也

今之描漆家不敢作近有朱質
朱文黑質黑文者亦模雅也

描油 一名描錦

即油色繪飾也其文飛禽走獸昆蟲百花雲霞人物

一一無不備天真之色其理或黑或金或斷

如天藍雪白桃紅則漆所不相應也古人畫
飾多用油今見古祭器中有純色油文者

描金罩漆

果飾錄坤集

五

黑赤黃三糙皆有之其文與描金相似又寫意則不
用黑理又如白描亦好

今處處皮市多作之又有用銀者又有其地
假灑金者又有器銘詩句等以朱或黃者

填嵌第七 五彩金細其文陷於地
故屬陰乃列在於此

填漆

即填彩漆也磨顯其文有乾色有濕色妍媚光滑又

有鑲嵌者其地錦綾細文者愈美豔

磨顯填漆前設文鑲嵌填漆後設文濕色重疊
者為妙又一種有黑質紅細文者其文異禽怪獸而
界郭空閒之處皆為羅文細條數縷果斑疊雲藻
莫通天花兒等紋甚精緻其製原出於南方也

綺紋填漆

即填刷紋也其刷紋黑而間隙或朱或黃或綠或紫

或褐又文質之色互相反亦可也
有加圓花文或天寶海琛圖者又有
刻絲填漆與前之刻絲花可互考矣

彰髮

即斑文填漆也有疊雲斑豆斑栗斑蓓蕾斑暈眼斑
花點斑穠花斑青苔斑雨點斑斑彪斑璫斑犀
花斑魚鱗斑雉尾斑縐縠紋石絡紋等彩華瑣然可
愛

有加金者瑤瑛眩目凡一切造物禽羽獸毛魚鱗介
甲有文彰者皆象之而極微模之工巧為天真之文
故其類不
可窮也

螺鈿 一名蚶嵌 一名陷蚌 一名坎螺

即螺填也百般文圖點抹鈎條總以精細密緻如畫

果飾錄坤集

六

為妙又分截殼色隨彩而施綴者光華可賞又有片

嵌者界郭理欬皆以劃文又近有加沙者沙有細麤

殼片古者厚而今者漸薄也點抹鈎條總五十有五

等無所不足也殼色有青黃赤白也沙者殼屑分麤

中細或為樹下苔蘚或為石面紋或為山頭霞氣

襯色蚶嵌

用凡沙與極薄片宜磨顯指
光其色增媚共不宜朱質矣

即色底螺鈿也其文宜花鳥草蟲各色瑩徹煥然如

佛郎嵌又加金銀襯者儼似嵌金銀片子琴徽用之

亦好矣

嵌金

此製多片
嵌劃理也

嵌銀

嵌金銀

右三種片屑線各可用有純施者有雜嵌者皆宜磨顯指光

有片嵌沙嵌線嵌之別而若濃淡為暈者非屑則不能作也假製者用鎔錫易生微氣甚不可

犀皮 或作西皮或犀毗

文有片雲圓花松鱗諸斑近有紅面者以光滑為美

碎成諸般黑面紅中黃底為原法紅面者黑為中黃為底黃面赤黑互為中為底

陽識第八 其文漆堆挺出為陽中陽者列在於此

識文描金

有用屑金者有用泥金者或金理或劃文比描金則

髮飾錄坤集

七

尤為精巧

傳金屑者貴焉倭製殊妙黑理者為下底

識文描漆

其着色或合漆寫起或色料擦抹其理文或金或黑

或劃

各色乾傳末金理文者為最

揸花漆

其文儼如績繡為妙其質諸色皆宜焉

其地紅則其文去紅或淺深別之他色亦然矣理鈎皆線間露地色細齊為巧或以鎔金亦佳

堆漆

其文以萃藻香草靈芝雲鈎繚環之類漆淫決不起

立延引而侵界者不足觀又各色重層者堪愛金銀地者愈華

寫起識文質與文互異其色也淫決延引則須漆卻焉複色者要如剔犀共不用理鈎以與他之文為異也淫決侵界見於描寫四過之下淫侵

識文

有平起有線起其色有通黑有通朱其文際忌為連珠

平起者用陰理線起者陽文耳堆漆以漆寫起識文以灰堆起堆漆文質異色識文花地純色以為殊別也連珠見於靛漆六過之下

堆起第九 其文高低灰起加雕琢陽中有陰者列在於此

隱起描金

髮飾錄坤集

八

其文各物之高低依天質灰起而稜角圓滑為妙用

金屑為上泥金次之其理或金或刻

屑金文刻理為最上泥金象金理次之黑漆理蓋不好故不載焉又漆凍模脫者似巧無活意

隱起描漆

設色有乾濕二種理鈎有金黑刻三等

乾色泥金理者妍媚刻理者清雅濕色黑理者近俗

隱起描油

其文同隱起描漆而用油色耳

五彩間色無所不備故比隱起描漆則最美黑理鈎亦不甚卑

雕鏤第十 雕刻為隱現陰中有陽者列在於此

剔紅

即雕紅漆也髮層之厚薄朱色之明暗雕鏤之精麤亦甚有巧拙唐制多印板刻平錦朱色雕法古拙可賞復有陷地黃錦者宋元之制藏鋒清楚隱起圓滑纖細精緻又有無錦文者其有象牙刀跡見黑線者極精巧又有黃錦者黃地者似之又鑿胎者不堪用唐制如上說而刀法快利非後人所能及陷地黃錦者其錦多似細鈎雲與宋元以來之剔法大異也藏鋒清楚運刀之通法隱起圓滑壓花之刀法纖細精緻錦紋之刻法自宋元至國朝皆用此法古人精造之器剔跡之紅間露黑線一二帶一線者或在上或在下重線者其間相去或狹或闊無定法所以家家為記也黃錦黃地亦可賞鑿胎者鑿朱重漆以銀朱為面故剔跡殷暗也又近琉球國產精巧而鮮紅然而工趣去古甚遠矣

金銀胎剔紅

髹飾錄坤集

九

宋內府中器有金胎銀胎者近日有鎔胎錫胎者即所假倣也
金銀胎多文間見其胎也漆地刻鏤者不漆器內又通漆者上掌則太重鎔錫胎者多通漆又有磁胎者布漆胎者共非宋制也

剔黃

制如剔紅而通黃又有紅地者
有紅錦者絕美也

剔綠

制與剔紅同而通綠又有黃地者朱地者
有朱錦者黃錦者殊華也

剔黑

即雕黑漆也制比雕紅則敦樸古雅又朱錦者美甚朱地黃地者次之

有錦地者素地者又黃錦綠錦綠地亦有焉純黑者為古

剔彩 一名雕彩漆

有重色雕漆有堆色雕漆如紅花綠葉紫枝黃果彩雲黑石輕重雷文之類絢豔悅目

重色者繁文素地堆色者疎文錦地為常具其地不用黃黑二色之外侵奪壓花之光彩故也重色俗曰橫色堆色俗曰豎色

複色雕漆

有朱面有黑面共多黃地子而鏤錦紋者少矣

髹法同剔犀而錯綠色為異雕法同剔彩而不露色為異也

髹飾錄坤集

十

堆紅 一名罩紅

即假雕紅也灰漆堆起朱漆罩覆故有其名又有木胎雕刻者工巧愈遠矣

有灰起刀刻者有漆凍脫印者

堆彩

即假雕彩也制如堆紅而罩以五彩為異

今有飾黑質以各色漆子隱起圓堆枵頭印劃不加一刀之雕鏤者又有花樣錦紋脫印成者俱名堆錦亦此類也

剔犀

有朱面有黑面有透明紫面或烏間朱線或紅間黑帶或雕鱸等複或三色更疊其文皆疏刻劍環絛環

重圈回文雲鈎之類純朱者不好

此制原於錐而極巧致精複色多且厚用款刻故名三色更疊言朱黃黑錯重也用綠者非古制剔法有仰瓦有峻深

鏤鈎

其文飛走花果人物百象有隱現為佳殼色五彩自備光耀射目圓滑精細沉重緊密為妙

殼色細螺玉珠老蚌等之殼也圓滑精細乃刻法也沉重緊密乃嵌法也

款彩

有漆色者有油色者漆色宜乾填油色宜粉襯用金銀為鈎者倩盼之美愈成焉又有各色純用者又有金銀純雜者

吳飾錄坤集

十一

陰刻文圖如打本之印板而陷象色故名然各色純填者不可謂之彩各以其色命名而可也

鎗劃第十一 細鑲嵌色於文為陰中陰者列在於此

鎗金 鎗或作戕或作創 一名鑲金

鎗銀

朱地黑質共可飾細鈎纖紋運刀要流暢而忌結節物象細鈎之間一一劃刷絲為妙又有用銀者謂之鎗銀

鎗銀

宜朱黑二質他色多不可其文陷以金薄或泥金用銀者宜黑漆但一時之美久則微暗余間見宋元之諸器希有重漆劃花者戕跡露全胎或銀胎文圖燦爛分明也鎗金銀之制蓋原於此矣結節見於戕劃二過之下

鎗彩

刻法如鎗金不劃絲嵌色如款彩不粉襯

又有純色者宜以各色稱焉

編爛第十二

金銀寶貝五彩斑斕者列在於此總所出於宋元名匠之新意而取二飾三飾可相適者而錯施為一飾也

描金加彩漆

描金中加彩色者

金象色象皆黑理也

描金加鈎

描金雜螺片者

螺象之邊必用金雙鈎也

描金加鈎錯彩漆

吳飾錄坤集

十二

描金中加螺片與色漆者

金象以黑理螺片與彩漆以金細鈎也

描金散沙金

描金中加灑金者

加灑金之處皆為金理鈎倭人製金象亦為金理也

描金錯灑金加鈎

描金中加灑金與螺片者

金象以黑理灑金及螺片皆金細鈎也

金理鈎描漆

其文全描漆為金細鈎耳

又有為金細鈎而後填五彩者謂之金鈎填色描漆

描漆錯蚶

彩漆中加蚶片者

彩漆用黑理螺象用劃理

金理鈎描漆加蚶

金細鈎描彩漆雜螺片者

五彩金細並施而為金象之處多黑理

金理鈎描油

金細鈎彩油飾者

又金細鈎填油色清欬點亦有焉

金雙鈎螺鈿

嵌蚌象而金鈎其外匡者

髮飾錄坤集

十一

朱黑二質共用蚌象皆劃理故曰雙鈎又有用金細鈎者久而金理盡脫落故以劃理為佳

填漆加蚶

填彩漆中錯蚌片者

又有嵌襯色螺片者亦佳

填漆加蚶金銀片

彩漆與金銀片及螺片雜嵌者

又有加蚶與金有加蚶與銀有加蚶與金銀隨製異其稱

螺鈿加金銀片

嵌螺中加施金銀片子者

又或用蚶與金或用蚶與銀又以錫片代銀者不耐久也

襯色螺鈿 見於填嵌第七之下

鎗金細鈎描漆

同金理鈎描漆而理鈎有陰陽之別耳又有獨色象

者

獨色象者如朱地黑文黑地黃文之類各色互用焉

鎗金細鈎填漆

與鎗金鈎描漆相似而光澤滑美

有其地為錦文者其錦或填色或鎗金

雕漆錯鎢蚶

黑質上雕彩漆及鎢螺殼為飾者

雕漆有筆寫厚堆者有重柴為板子而雕嵌者

彩油錯泥金加蚶金銀片

髮飾錄坤集

十二

彩油繪飾錯施泥金蚶片金銀片等真設文富麗者

或加金屑或加灑金亦有焉此文宣德以前所未曾有也

百寶嵌

珊瑚琥珀瑪瑙寶石玳瑁鈿螺象牙犀角之類與彩

漆板子錯雜而鐫刻鑲嵌者貴甚

有隱起者有平頂者又近日加密花燒色代玉石亦一奇也

複飾第十三 美其質而華其文者列在於此即二飾重施也宋元至國初皆巧工所述作也

灑金地諸飾

金理鈎螺鈿 描金加蚶 金理鈎描漆加蚌

金理鈎描漆 識文描金 識文描漆 嵌鎢螺

雕彩錯鎢螺 隱起描金 隱起描漆 雕漆

所列諸飾皆宜混金地而不宜平寫款之文沙金地亦然焉今人多假混金上設平寫描金或描漆皆假做此製也

細斑地諸飾

識文描漆 識文描金 識文描金加蚡 雕漆

嵌鐫螺 雕彩錯鐫螺 隱起描金 隱起描漆

金理鈎嵌蚌 戩金鈎描漆 獨色象鎗金

所列諸飾皆宜細斑地而其斑黑綠紅黃紫褐而質色亦然乃六色互用又有二色三色錯雜者又有質班同色以淺深分者總指光填色也

綺紋地諸飾

壓文同細斑地諸飾

即綺紋填漆地也彩色可與細斑地互考

髮飾錄坤集

五

羅紋地諸飾

識文劃理描漆 識文描金 楂花漆 隱起描金

隱起描漆 雕漆

有以羅為衣者有以漆細起者有以刀雕刻者壓文皆宜陽識

錦紋鎗金地諸飾

嵌鐫螺 雕彩錯鐫蚡 餘同羅紋地諸飾

陰紋為實地陽紋為壓花其設文大反而大和也

紋間第十四 鎗款互錯施者列在於此

鎗金間犀皮

即攢犀也其文宜折枝花飛禽蜂蝶及天寶海琛圖之類

其間有磨斑者有鑽斑者

款彩間犀皮

似攢犀而其文款彩者

今謂之款文攢犀

嵌蚌間填漆

填漆間螺鈿

右二飾文間相反者文宜大花而間宜細錦

細錦復有細斑地綺紋地也

填蚌間戩金

鈿花文鎗細錦者

此製文間相反者不可故不錄焉

髮飾錄坤集

六

嵌金間螺鈿

片嵌金花細填螺鈿者

又有銀花者有金銀花者又有間地沙蚌者

填漆間沙蚌

間沙有細蠹疎密

其間有重色眼子斑者

裏衣第十五 以物衣器而為質不用灰漆者列在於此

皮衣

皮上糙麇二髮而成又加文飾用薄羊皮者稜角接

合處如無縫絨而漆面光滑又用穀紋皮亦可也

用穀紋皮者不宜描飾唯色漆三層而磨平則隨皮微露色為斑紋光華且堅而可耐久矣

羅衣

羅目正方灰絨平直為善羅與絨必異色又加文飾
灰絨以灰漆壓器之稜綠羅之邊端而為界絨者又
加文飾者可與複飾第十三羅紋地諸節互考又等
複色數疊而磨平為
斑紋者不作絨亦可

紙衣

貼紙三四重不露胚胎之木理者佳而漆漏燥或紙
上毛茨為類者不堪用

是韋衣之簡製而標以俟
紙薄滑者好且不易敗也

單素第十六 棟器一髮而成
者列在於此

單漆

有合色漆及髮色皆漆飾中尤簡易而便急也

桑飾錄坤集

十七

底法不全者漆燥暴
也今因柱梁多用之

單油

總同單漆而用油色者樓門扉窗省工者用之

一種有錯色重圍者金玉漆金之類且底盒內多不
漆皆堅木所車旋蓋南方所作而今多倣之亦單油
漆之類故
附於此

黃明單漆

即黃底單漆也透明鮮黃光滑為良又有單漆墨畫
者

有一髮而成者數澤而成者又畫中或加金或加朱
又有指光者其面潤滑木理燦然宜花堂之瓶卓也
單朱單漆

即赤底單漆也法同黃明單漆

又有底後為描銀
而如描金單漆者

質法第十七 此門詳質法名目順次而列於此實足
為法也質乃器之骨肉不可不堅實也

捲棟 一名胚胎 一名器骨

方器有旋題者合題者圓器有屈木者車旋者皆要
平正輕薄否則布灰不厚布灰不厚則其器易敗且
有露脉之病

又有篋胎藤胎銅胎錫胎漆胎凍子
胎布心紙胎重布胎各隨其法也

合縫

兩板相合或面旁底足合為全器皆用法漆而加捐
當

合縫黏者皆區鑿縛定以木楔
令緊合齊成器待乾而捐當焉

桑飾錄坤集

十八

捐當

凡器物先剗縫會之處而法漆嵌之及通體生漆
刷之候乾胎骨始固而加布漆

器面缺缺節眼等深者法
漆中加木屑新絮嵌之

布漆

捐當後用法漆衣麻布以令麪面無露脉且稜角縫
合之處不易解脫而加坭漆

古有用革草衣後世以布代皮近俗
有以麻筋及厚紙代布制度漸失矣

坭漆 一名灰漆

用角灰磁屑為上骨灰蛤灰次之甄灰坏屑砥灰為
下皆篩過分麤中細而次第布之如左灰畢而加糙

漆

用坯屑枯炭末加以厚糊猪血藕泥膠汁等者今賤工所為何足用又有雙水者勝之雙水即灰膏子也

第一次麤灰漆 要薄而密

第二次中灰漆 要厚而均

第三次作起稜角補平窳缺 共用中灰為善 故在第三次

第四次細灰漆 要厚薄之間

第五次起線綠 壓窗邊稜為線綠或界域者於細灰磨了後有以起線挑堆起者有以法灰漆為

縷黏絡者

糙漆

以之實坑騰滑灰面其法如左糙畢而加麤漆為文飾器全成焉

髮飾錄坤集

十九

第一次灰糙 要良厚而磨宜正平

第二次生漆糙 要薄而均

第三次煎糙 要不為散

右三糙者古法而髮琴必用之今造器者一次用生漆糙二次用曬糙而止又有赤糙黃糙又細灰後以生漆擦之代一次糙者肉愈薄也

漆際

素器貯水書匣防濕等用之

今市上所售器漆際者多不和斷絮唯院際漆界者易解脫也

尚古第十八 一篇之大尾名尚古者蓋黃氏之意在於斯故此書總論成飾而不載造法所以溫故而知新也

斷紋

髮器歷年愈久而斷紋愈生是出於人工而成於天

工者也古琴有梅花斷有則寶之有蛇腹斷次之有

牛毛斷又次之他器多牛毛斷又有冰裂斷龜紋斷

亂絲斷荷葉斷穀紋斷凡指光牢固者多疎斷稀漆

脫虛者多細斷且易浮起不足珍賞焉

又有諸斷交出或一旁生彼一旁生是或每面為衆斷者天工苟不可窮也

補綴

補古器之缺剝擊痕尤難焉漆之新古色之明暗相

當為妙又修綴失其缺片者隨其痕而上畫雲氣黑

髮以赤朱漆以黃之類如此五色金鈿互異其色而

不揜痕迹卻有雅趣也

髮飾錄坤集

二十

補綴古器令發痕不覺者可巧手以繼拙作不可磨工以當精製此以其難可知又補處為雲氣者蓋好事家做祭器畫雲氣者作之今玩賞家呼之日雲縷

做做

摸擬歷代古器及宋元名匠所造或諸夷倭製等者

以其不易得為好古之士備玩賞耳非為賣骨董者

之欺人貪價者作也凡做做之所巧不必要形似唯

得古人之巧趣與土風之所以然為主然後攷歷歲

之遠近而設骨剝斷紋及去油漆之氣也

要文飾全不異本器則須印模後熟視而施色如雕鏤識款則蠟墨乾打之依紙背而印模俱不失毫釐然而有款者摸之則當款旁復加一款曰某姓名做造

髮飾錄坤集 終

髮飾錄箋證

日本壽祿堂主人原本 合肥關 鐸輯校

乾集

旋牀 膠黏而成名旋牀上苦窳 史記五帝本紀注音 鬼魅

不敢干 漢書使絕域者皆受金泥墜封注 如燭精光 爾雅

有精光 牝梁牝梁 鎖戶鑰曰牝漢書長安章城門牝牝自亡

宋杜梁牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁

匠師曰 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁

廣韻則 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁

出光法 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁 牝梁

金杖 玉葉 止於帝上 成花 鶴之野常有五色雲氣 冰盤 拾遺記

髮飾錄箋證

十

有冰盤長七寸黑色有角有鱗霜雪覆之然後作兩長一尺其色五彩織為文錦入水不濡以之投火經宿不燥唐亮之世海人獻康老子所賣樂府雜錄長安富家子名康樂避秦家蕩盡偶得一舊錦襦波斯胡織是冰盤所織酬之千萬選與國樂迫歡不經年復盡尋卒樂人嗟惜之遂製此曲亦名得至寶又康老子遇老嫗持錦襦貨窳乃以半千獲之波斯人見曰此冰盤所織也暑月置於座端室清霜殺木 春秋元命苞 雹墮實粒中虛跡痕如砲 碑雅陰涼霜殺木 霜以殺木 雹墮實粒中虛跡痕如砲 包陽為電形似半珠其粒三出雪六出成花雹三出成實 五雜組電中虛以其激結之驟包氣於中也 本草綱目雹者砲中物 砲起于朝起于暮 爾雅天氣下 水為凝澤 水有時如砲也 雲起于朝起于暮 地不應曰雲 水為凝澤 水有時以凝有 假大 釋名夏假也 寬假 玄冥玄英 月令冬其神玄雲 濂一曰薄水 潘岳寡婦賦水濂濂以凝疑 集韻沉使冷 中 陰室 史記潘岳寡婦賦水濂濂以凝疑 集韻沉物水 中 陰室 史記潘岳寡婦賦水濂濂以凝疑 集韻沉使冷 中 陰室 史記潘岳寡婦賦水濂濂以凝疑 集韻沉謂之朽 關東謂之錢 紛 文楚謂大巾曰紛 坏眉 陶瓦末

髮飾錄箋證

後漢書崔駰傳坏新絮 既注新而視之疏新斫也 楚辭治一陶羣生得理新絮 既注新而視之疏新斫也 楚辭

用紵斷也 史記張釋之傳以北山石為擗 光明黃明本

網目廣浙一種漆物黃澤也 鱗尾 居海底魚入穴則朝上出

如金唐書所謂黃漆者也 鱗尾 居海底魚入穴則朝上出

節故潮水有期 筆規 者古用水晶筆規亦有此惟定審

皮為覆茶 手心應得百工就 布之屬有行濫短狹而貴

徐不疾得之於手應之於 行濫 布之屬有行濫短狹而貴

謂之行不濫謂之濫 獨巧不傳 尹文子為巧使人不

痕如以泐水有如波痕者 皺散 錯也鄰浩四拍 賦皮皺

鴛今稀稠得所又若 緊再晒若慢加生漆

髮飾錄箋證

工

黑髮 漢書外戚傳注髮或作髮今烏漆玄漆 南史秦道漆漆大弓 燕翼貽謀未仕者烏漆素 正黑光澤為佳退光

要烏木 清秘藏記畫匣外漆以黑光 琴瑟有出光之法

古韻 左傳按弓矢千杜注黑弓也 書盧弓一盧矢百 倭漆

竊丹帶黃 續字彙補竊古淺 綠沉漆 考工記弓人職絲欲

野容者皆為綠沉 雀頭 周禮漆車藩蔽軒旗雀 栗殼清

玉琴名大 中 五年處士 金 刷絲 洞 天 清 綠 斂 硯 倍 蓄 漆 蓍 類 華 也 張 氏 醫 通 傷 寒 舌 上 生 紅 點 名 紅 蓍 蓍 琴 經 以 漆 類 為 倍 蓍 蓍 言 細 黑 又 有 龜 者 如 小 蒼 濃 寇 謂 之 蓍 蓍 黃 底 漆 罕 用 膠 粉 為 底 砂 金 漆 金 胎 輕 滑 漆 又 有 漂 霞

砂金均嵌泥金畫漆 皇明文則揚義士傳宣德間書
堆漆等製 皇明文則揚義士傳宣德間書
畫中記石虎作雲母五明金薄其難打純金如輝
五寸隨扇大小雲母貼其中細縫其際雖掩蓋而彩色
明微看之如謂可取故名其難也季龍出時以扇挾乘與
古人畫飾多用油今見古祭器中有純色油文者 三禮圖
油畫水文菱花及魚以飾之又難乘此 填漆 德有填漆器
丹漆赤中惟局足內青油畫難為飾 填漆 德有填漆器
血以五彩稠漆堆成花色磨平如畫似更難製至敗如新
帝京景物畧填漆刻成花鳥彩填稠漆磨平如畫久愈
新螺鈿一名陷蚌 注通鑑陳紀上性儉素私宴用瓦器蚌盤
也 洪武正韻陷蚌曰螺鈿 方勺泊宅篇螺鈿器本
出倭國物象百態頗極工巧非若今市人所售者 觀色
蚶嵌即色底螺鈿也 粉為底庶得微不黑犀皮或作西皮
或犀也 因話錄犀器謂之西皮世人誤以為犀角之犀非
色相疊馬鏝磨擦有凹處聚然成文遂以聚漆做為之
明都穆聽雨紀談世人以聚漆黑剔者謂之犀皮蓋相傳
之說陶九成從因話錄改為西皮以為西方馬鬣之說此
尤非也犀皮當作犀毗毗者犀也犀牛皮堅而有文其
四旁文如鬚鬚相對中一圓孔坐臥磨礪色極光潤西域
人割取以為腰帶之飾曹操以犀毗一事與人是也後之
聚器微而為之遂襲其名又有聚器 陽識其文漆堆挺出
用石水磨之混然四者名滑地犀毗 陽識其文漆堆挺出
輟耕錄論古銅器曰漢以來或用陽 搯花漆其文儼如續
識其字凸 游宦紀聞識是挺出者 搯花漆其文儼如續
繡品字箋搯刺也北地以隱起描金 史記索隱注白金三
刺繡為搯花此製象之隱起描金 品其一龍文隱起肉
好皆圓其二肉好皆方隱起龜甲文 剔紅即雕紅漆也聚層
其三肉圓好方皆為隱起龜甲文 剔紅即雕紅漆也聚層
之厚薄朱色之明暗雕鏤之麤細 格古要論剔紅器血無
潤堅重者為好又若黃地子剔山水人物及花木飛走者
雖用工細巧容易脫起 遵生八牋雲南以此為素奈用
刀不善 鑿胎者鑿朱重漆以銀朱為面 遵生八牋剔紅下
歲錄 鑿胎者鑿朱重漆以銀朱為面 遵生八牋剔紅下
堆起雕鏤以朱 金銀胎剔紅宋內府中器有金胎銀胎者
漆蓋覆二次 遵生八牋宋人雕紅漆器如官中用金多以金銀為胎以
遵生八牋宋人雕紅漆器如官中用金多以金銀為胎以
朱漆厚堆至數十層始刻人物樓臺花草等像刀法之工

髮飾錄箋證 坤集

三

雕鏤之巧剔黑即雕黑漆也 遵生八牋墨匣有雕紅黑漆
雕若畫圖剔黑即雕黑漆也 匣亦佳又剔紅下曰以朱為
地刻鏤以黑為面刻花 剔彩有重色雕漆有堆色雕漆如
錦地壓花紅黑可愛 剔彩有重色雕漆有堆色雕漆如
紅花綠葉紫枝黃果彩雲黑石輕重雷文之類 遵生八牋
漆胎刻法深淺隨柱露色如紅花綠葉青心黑石之
類奪目可觀傳世甚少 博古圖有漢輕重雷紋豆堆紅
一名罩紅 格古要論剔紅用灰團起外用 剔犀 格古要
犀器里以滑地紫犀為貴如膠素色俗謂之棗兒犀福州
舊做者色黃滑地圓花兒者謂之福犀 香祖筆記滑地
紫犀元時禾郡西塘楊隱所作 禪史類編今錫蚶八幾
之黑朱漆面刻畫而為之以作器皿名曰犀皮錫蚶八幾
如蚶殼鑄刻觀音普陀坐像 款彩 游宦紀聞款謂陰字
山水樹石視若遊絲白描 款彩 是四入者刻畫成之
金鎗銀宜朱黑二質他色多不可其文陷以金薄 觀耕錄
銀法凡器用什物先用黑漆為地以針刻 鑿 鑿 鑿
劃用新羅漆或所刻鏤鏤以金薄或銀薄 鑿 鑿 鑿
描金加彩漆 遵生八牋做做係器 金銀蚶嵌 遵生八牋有
泥金描彩種種克肖 金銀蚶嵌 遵生八牋有
水禽鳥獸凡又香几面以 彩油錯泥金 皇明文則揚義士
金銀蚶嵌昭君圖精甚 彩油錯泥金 皇明文則揚義士
至倭國傳泥金畫漆之法以歸楊頊遂習之而自出己意
以五色金鈿並施不止舊法純用金也故物色各稱天眞
顯然使人見之亦鮮 百寶嵌 西京雜記漢制天子筆管以
指稱嘆以為不可及 百寶嵌 錯寶為珣 遵生八牋如雕
刻寶嵌紫檀等器其費 鎗金間犀皮 格古要論鎗金人物
心思工本為一代之絕 鎗金間犀皮 景致用鑽鑽空開處
故謂之 皮衣 居家必備備具匣以輕 界絨 玉篇絨也
裝之縫注孫炎棧素 玉篇棧素 孟于順托柳之性而以為
曰絨之為界域棧素 木為之 孟于順托柳之性而以為
格棧素 類篇棧素 木為之 孟于順托柳之性而以為
法定為素 類篇棧素 木為之 孟于順托柳之性而以為
縫乾成名曰棧素 格古要論合縫 琴經凡合縫用上等
宋朝內府中物多是金銀作素 合縫 琴經凡合縫用上等
繩縛起如木棧素今緊縫上漆出隨手刮去 捐當 錄
素刀刻膠縫却燭牛皮膠和 古有用革韋衣後世以布代
生漆微嵌縫中名曰捐當 古有用革韋衣後世以布代
皮近俗有以麻筋及厚紙代布制度漸失矣 琴經一應漆

髮飾錄箋證 坤集

四

琴則不用 考工記賈疏以革鞣 說文罔以漆用角
 穀訖漆之 鞣耕錄以麻筋代布 罔漆 和灰而聚也
 灰 罔 禮司徒角人職注骨入漆完者素骨即骨灰完恐即
 罔 琴經鹿角灰為上牛角灰次之或雜銅鉛等屑尤
 妙 州 廣韻砥磨石也 書禹貢荆 厚糊猪血 工自家造貴
 低 歹之物不用膠漆 鰓水即灰膏子也 鰓耕錄鰓水好桐
 止用猪血厚糊之類 鰓水即灰膏子也 油煎沸如蜜之狀
 却取磚灰石 第一次 麤灰漆 第二次 中灰漆 第三次 作起
 稜角補平 竅缺第四次 細灰漆 琴經灰法第一次 麤灰而
 用細灰緣邊作稜角第四次 灰補平 第二次 中灰勻而厚次
 鰓耕錄灰乃磚瓦坏屑篩過分麤中細 麤窗邊稜 雜事秘
 薄長穿 麤漆 鰓耕錄細灰車磨 第一次 灰 第二次 生漆
 照 麤窗 窗 麤漆 方漆之謂之 麤漆 第一次 灰 第二次 生漆
 麤第三次 煎 漆 琴經第一次 用生漆 第二次 亦用好
 子清用漆 漆 際 百 漆 雜 五 品 以上 漆 斷 紋 琴 經 古 琴 以
 工調之 漆 際 百 漆 雜 五 品 以上 漆 斷 紋 琴 經 古 琴 以
 蛇腹斷其紋 橫截如蛇腹下紋 又有細紋 斷即牛尾斷如
 髮千百條 又有梅花斷 其紋如梅花片 又有龍紋 斷其紋如

果飾錄箋證

五

圓大有龜紋 倣倣 七修類 菜天順間有楊項者精明漆理
 冰裂紋者 倣倣 各色俱可合而於倣倣尤妙其漂霞山
 水人物神氣飛動真描寫之不 如雕鏤識款則蠟墨乾打
 如愈久愈鮮也世號揚倣倣 如雕鏤識款則蠟墨乾打
 之洞天清祿古者鑄器必先用水寬入摸於桶中其桶底
 之縫微令有絲線滿處以澄泥和水如薄藥日一洗之候
 乾再洗必令周足速復乾解桶縛去桶板急以細黃土多
 用鹽並紙筋固濟於澄泥之外更加黃土二寸留
 廠中以銅汁瀉入然一鑄未必成此所以為貴也

右髮飾錄二卷明黃成著楊明注日本享和年間當我
 國乾嘉之際木村孔恭氏葉葭堂藏鈔本一部嗣是展
 轉傳鈔而原鈔本入昌平坂學問所及淺草文庫最後
 乃歸帝室博物館其現在帝國圖書館及美術學校所
 藏鈔本皆自葉葭堂本鈔出者也此本壽祿堂主人眉
 批夾注燦然滿目於正文有所增益亦極精審引證羣
 籍頗為繁博偶有尋章摘句之嫌而為學之篤誠不可
 及惜姓字不傳末由景仰甲子乙丑間紫江朱公桂辛
 於校刊宋李明仲營造法式之暇命 鐸 蒐輯古今治髮
 漆之書理董以成漆書求朱蓮度漆經苦不可得適讀
 日儒大村西崖氏支那美術史極道此書之美亟移書

跋

一

索之歷數月始以此本郵寄朱公又與西崖商榷體例
 親加雠校先以正文付梓以復明本之舊以原鈔本付
 鐸 裝訂謹受而識其緣起如右
 中華民國十五年八月合肥關鐸
 卷中引書皆細校一過似此本亦非壽祿原本殆亦
 從葉葭堂本中錄出者 又記

茶譜序

余性嗜茗弱冠時識吳心遠於陽羨識過養拙於琴川二公極於茗事者也授余收焙烹點法頗為簡易及閱唐宋茶譜茶錄諸書法用熟碾細羅為末為餅所謂小龍團尤為珍重故當時有金易得而龍餅不易得之語嗚呼豈士人而能為此哉頃見友蘭翁所集茶譜其瀆於二公頗合但收錄古今篇什太繁甚失譜意余暇日刪校仍附王友石竹爐并分封六事於後當與

茶譜序

有玉川之癖者共之也吳郡顧元慶序

茶譜序畢

茶譜

明吳郡顧元慶輯

茶略

茶者南方嘉木自一尺二尺至數十尺其巴峽有兩人抱者伐而掇之樹如瓜蘆葉如梔子花如白薔薇實如柝欄蒂如丁香根如胡桃

茶品

茶之產於天下多矣若劔南有蒙頂石花湖州有顧渚紫筍峽州有碧澗明月邛州有火井思

茶譜

一

忠

安渠江有薄片巴東有真香福州有柏巖洪州有白露常之陽羨婺之舉巖丫山之陽坡龍安之騎火黔陽之都濡高株瀘川之納溪梅嶺之數者其名皆著品第之則石花最上紫筍次之又次則碧澗明月之類是也惜皆不可致耳

藝茶

藝茶欲茂法如種瓜三歲可採陽崖陰林紫者為上綠者次之

採茶

團黃有一旗二鎗之號言一葉二芽也凡早取為茶晚取為芽穀雨前後收者為佳粗細皆可惟在採摘之時天色晴明炒焙適中盛貯如法

藏茶

茶宜翦葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕故收藏之家以翦葉封裹入焙中兩三日一次用火當如人體溫溫則禦濕潤若火多則茶焦不可食

制茶諸法

茶譜

二

志

橙茶將橙皮切作細絲一觔以好茶五觔焙乾入橙絲間和用密麻布襯墊火箱置茶於上烘熱淨綿被卷之三兩時隨用建連紙袋封裹仍

蓮花茶於日未出時將半含蓮花撥開放細茶一撮納滿藥中以麻皮略繫令其經宿次早摘花傾出茶葉用建紙包茶焙乾再如前法又將茶葉入別藥中如此數次取其焙乾收用不勝香美

木樨茉莉玫瑰薔薇蘭蕙橘花梔子木香梅花皆可作茶諸花開時摘其半含半放藥之香氣全者量其茶葉多少摘花為茶花多則太香而脫茶韻花少則不香而不盡美三停茶葉一停花始稱假如木樨花須去其枝蒂及塵垢蟲蟻用磁罐一層茶一層花投間至滿紙箬繫固入鍋重湯煮之取出待冷用紙封裹置火上焙乾收用諸花倣此

煎茶四要

茶譜

三

一擇水

凡水泉不甘能損茶味之嚴故古人擇水最為切要山水上江水次井水下山水乳泉漫流者為上瀑湧湍激勿食食久令人有頸疾江水取去人遠者井水取汲多者如蟹黃混濁鹹苦者皆勿用

二洗茶

凡烹茶先以熱湯洗茶葉去其塵垢冷氣烹之則美

三候湯

凡茶須緩火炙活火煎活火調炭火之有煇者當使湯無妄沸庶可養茶始則魚目散布微微有聲中則四邊泉湧纍纍連珠終則騰波鼓浪水氣全消謂之老湯三沸之法非活火不能成也

凡茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面聚

四擇品

凡瓶要小者易候湯又點茶注湯有應若瓶大

茶譜

暖存停久味過則不佳矣茶銚茶瓶銀錫為上

甕石次之

茶色白宜黑蓋建安所造者紺黑紋如兔毫其坯微厚煇之火熱難冷最為要用出他處者或薄或色異皆不及也

點茶三要

一滌器

茶瓶茶盞茶匙生銚音星致損茶味必須先時洗

潔則美

二煇盞

凡點茶先須煇盞令熱則茶面聚乳冷則茶色不浮

三擇果

茶有真香有佳味有正色烹點之際不宜以珍果香草雜之奪其香者松子柑橙杏仁蓮心木香梅花茉莉薔薇木樨之類是也奪其味者牛乳番桃荔枝圓眼水梨枇杷之類是也凡飲佳茶去果方覺清絕襟之則無辨矣若必曰所宜

茶譜

核桃榛子瓜仁棗仁菱米欖仁栗子鷄頭銀杏山藥筍乾芝麻苜蒿高巨芹菜之類精製或可用也

茶效

人飲真茶能止渴消食除痰少睡利水道明目益思出本草除煩去膩人固不可一日無茶然或有忌而不飲每食已輒以濃茶漱口煩味既去而脾胃自清凡肉之在齒間者得茶漱滌之乃盡消縮不覺脫去不煩刺挑也而齒性便苦

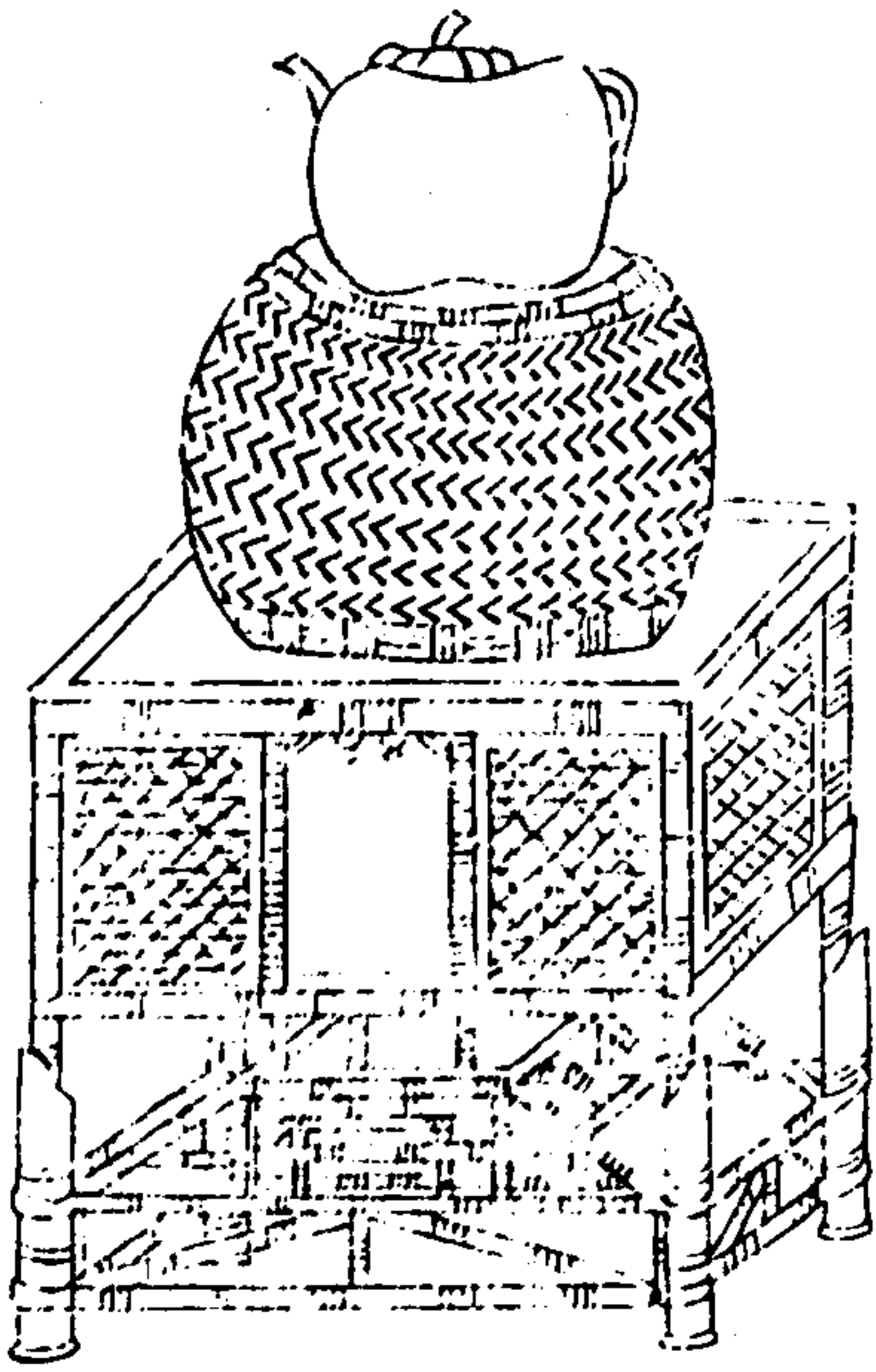
緣此漸堅密蠹毒自已矣然率用中下茶

出蘇文

苦節君銘 錫山盛願著
出形天地匪台匪陶心存活火聲帶湘濤一滴
甘露滌我詩腸清風兩腋洞然八荒

茶譜

苦節君像

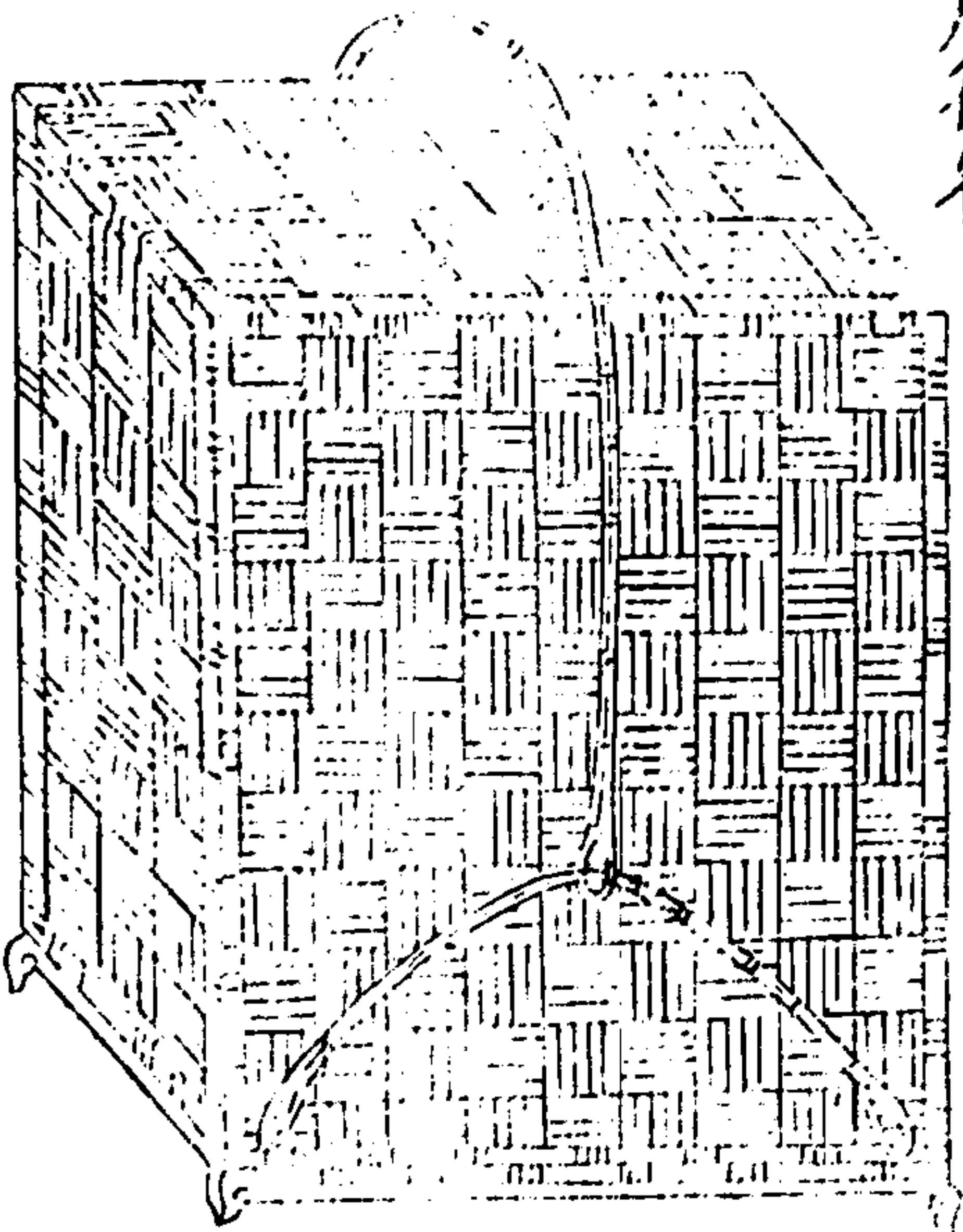


六

正

茶譜

苦節君行省



七

列

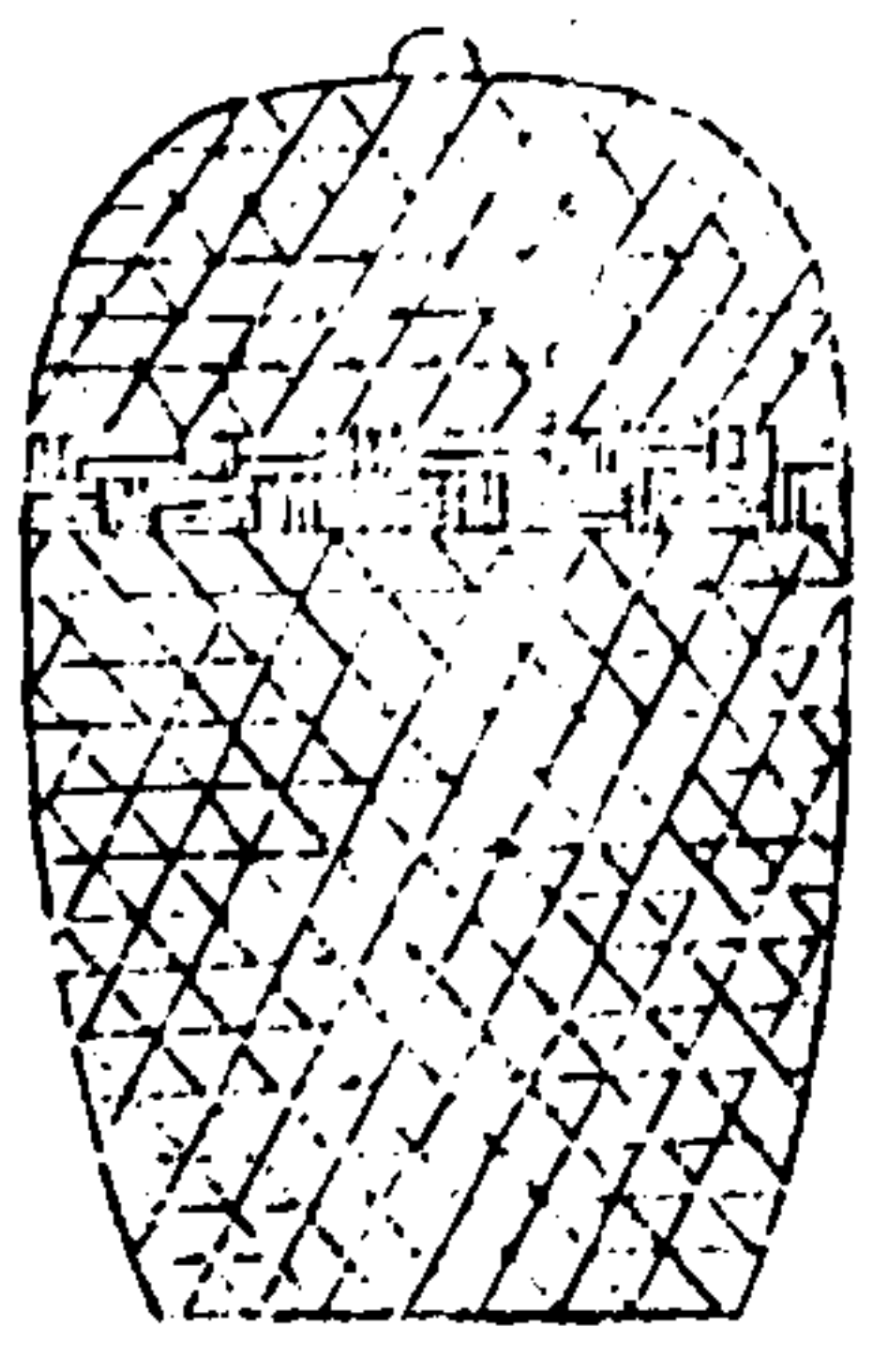
茶具六事分封悉貯於此侍從苦節君子泉石
 山齋亭館間執事者故以行省名之按茶經有
 一源二具三造四器五煮六飲七事八出九略
 十圖之說夫器雖居四不可以不備闕之則九
 者皆荒而茶廢矣得是以管攝眾器固無一闕
 况兼以惠麓之泉陽美之茶烏乎廢哉陸鴻漸
 所謂都籃者此其足與欵識以湘筠編製因見
 圖譜故不暇論惠麓茶僊盛虞識 六事分封
 見後

茶譜

建城

八

刘



茶譜

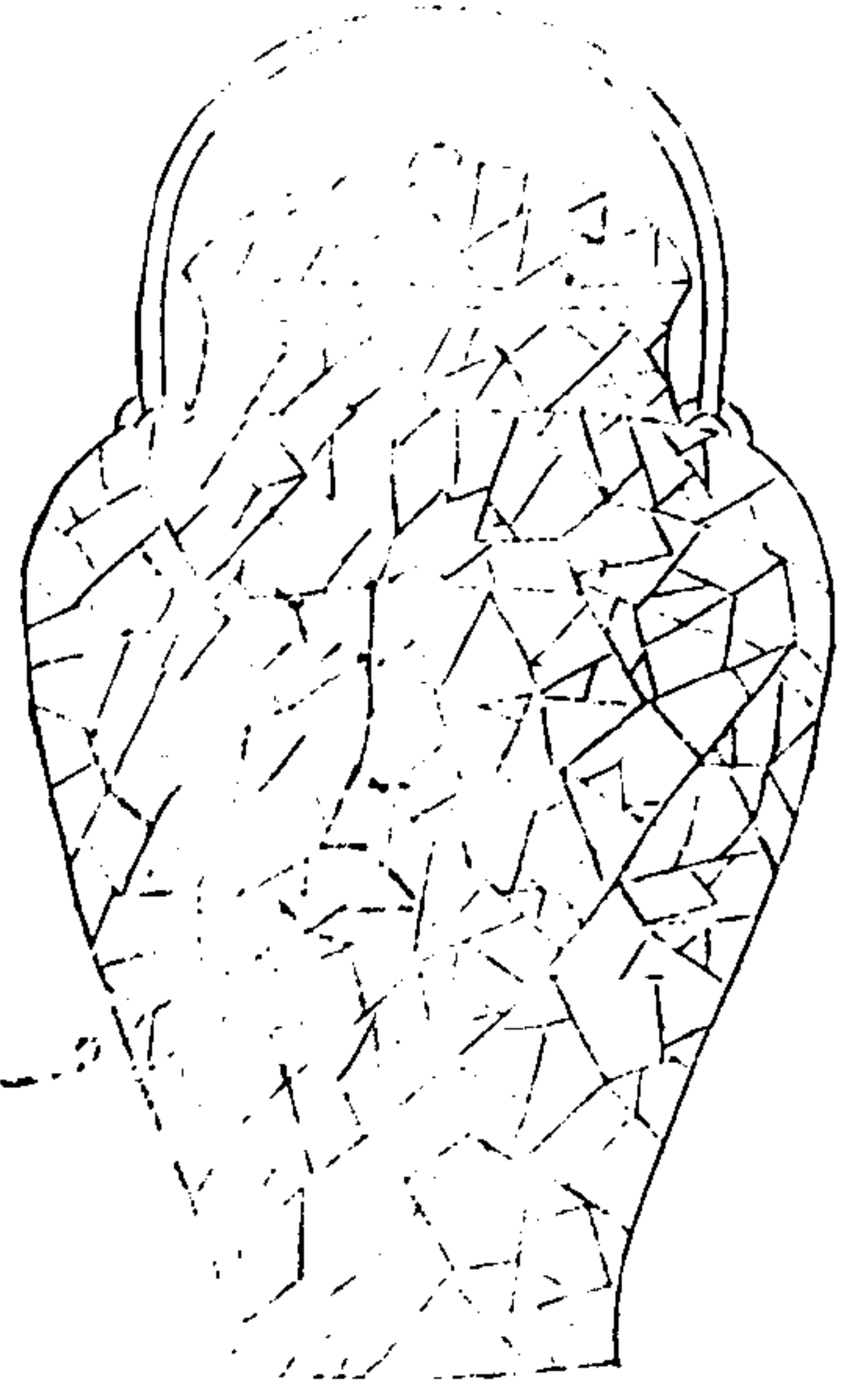
茶宜密裝故以葉籠盛之宜於高閣不宜濕氣
 恐失真味也古人因以用火依時焙之常如人
 體溫溫則禦濕潤今稱建城按茶錄云建安民
 間以茶為尚故據地以城封之

茶譜

雲屯

九

字



一一九

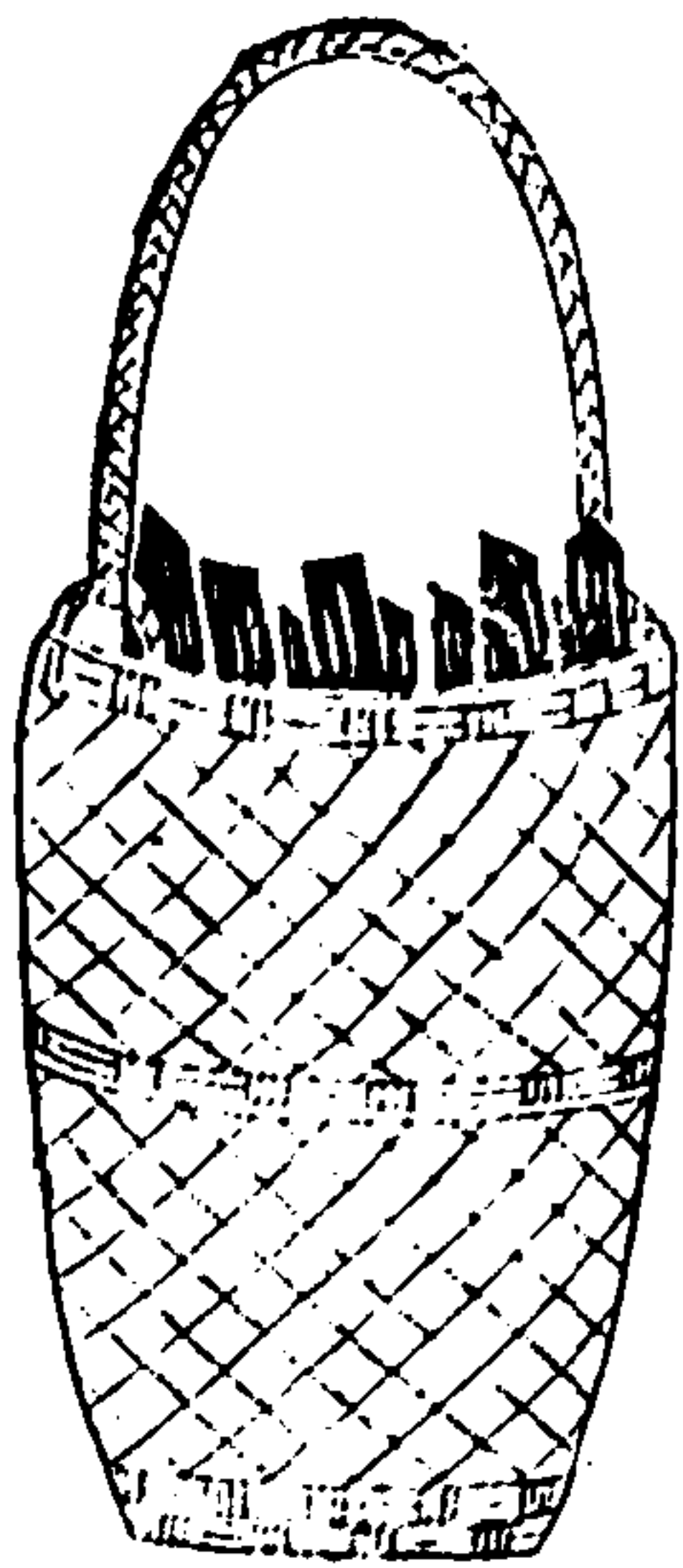
泉汲於雲根取其潔也欲全香液之腴故以石
子同貯甌缶中用供烹煮水泉不甘者能損茶
味前世之論必以惠山泉宜之今名雲屯蓋雲
卽泉也得貯其所雖與列職諸君同事而獨屯
於斯豈不清高絕俗而自貴哉

茶譜

烏府

十

字



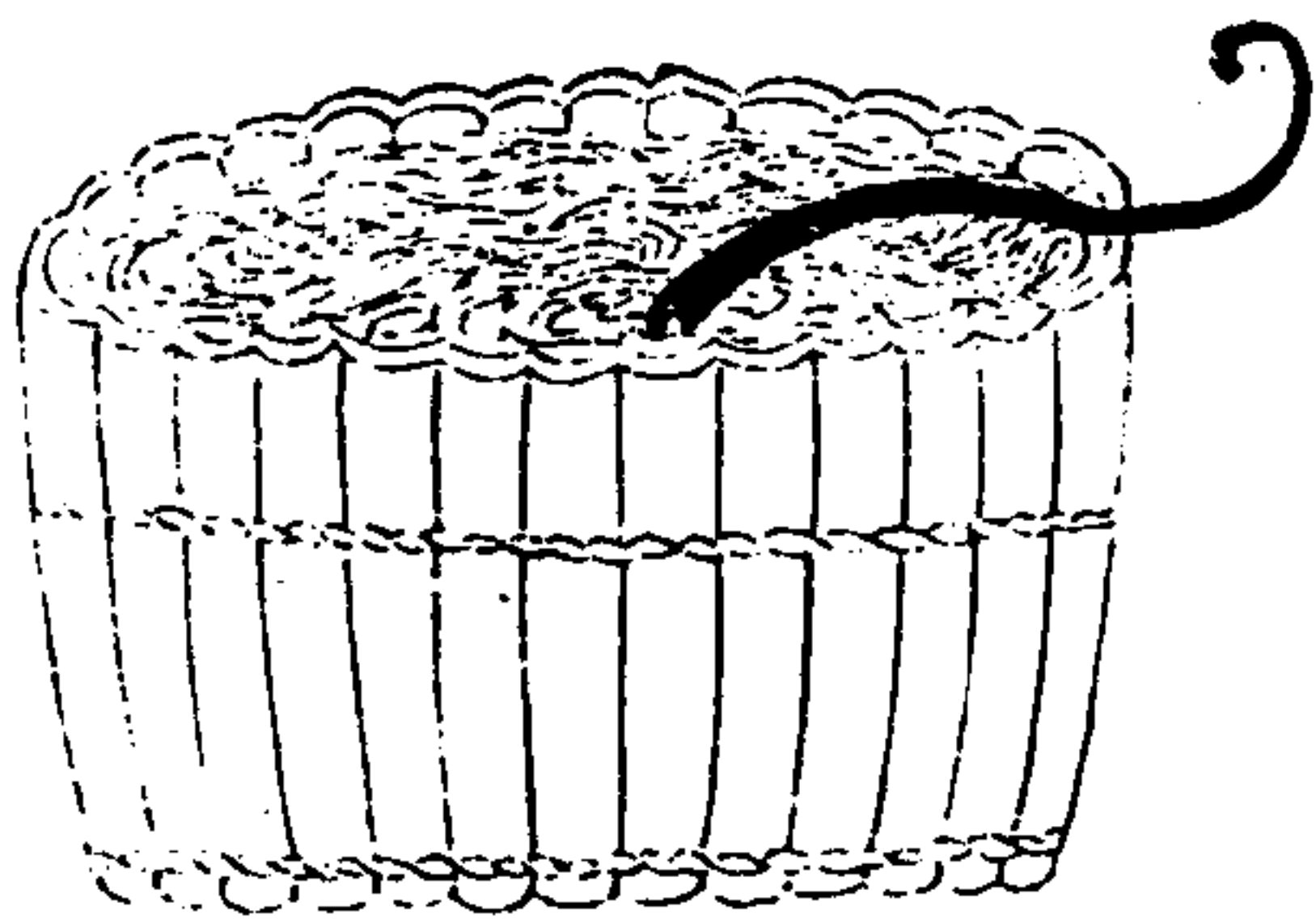
炭之爲物貌玄性剛遇火則威靈氣燄赫然可
畏觸之者腐犯之者焦殆猶憲司行部而姦宄
無狀者望風自靡苦節君得此甚利於用也况
其別號烏銀故特表章其所藏之具曰烏府不
亦宜哉

茶譜

水曹

十一

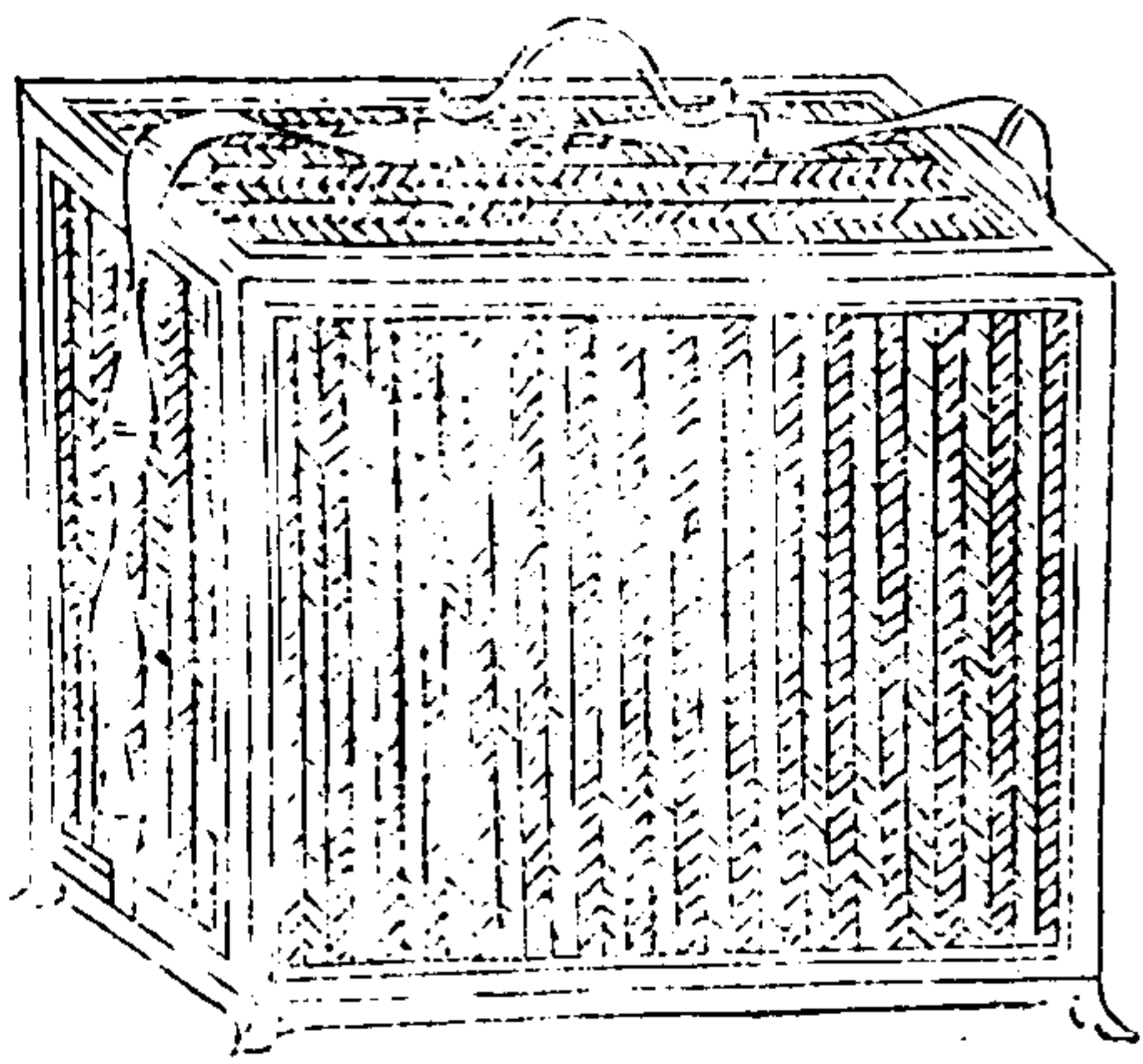
志



茶之真味蘊諸鎗旗之中必浣之以水而後發也既復加之以水投之以泉則陽嘘陰喻自然又妬而馨香之氣溢於鬲矣故凡苦節君器物用事之餘未免有殘瀝微垢皆賴水沃盥名其器曰水曹如人之濯於盤水則垢除體潔而有日新之功豈不有關於世教也耶

茶譜

器局



十一

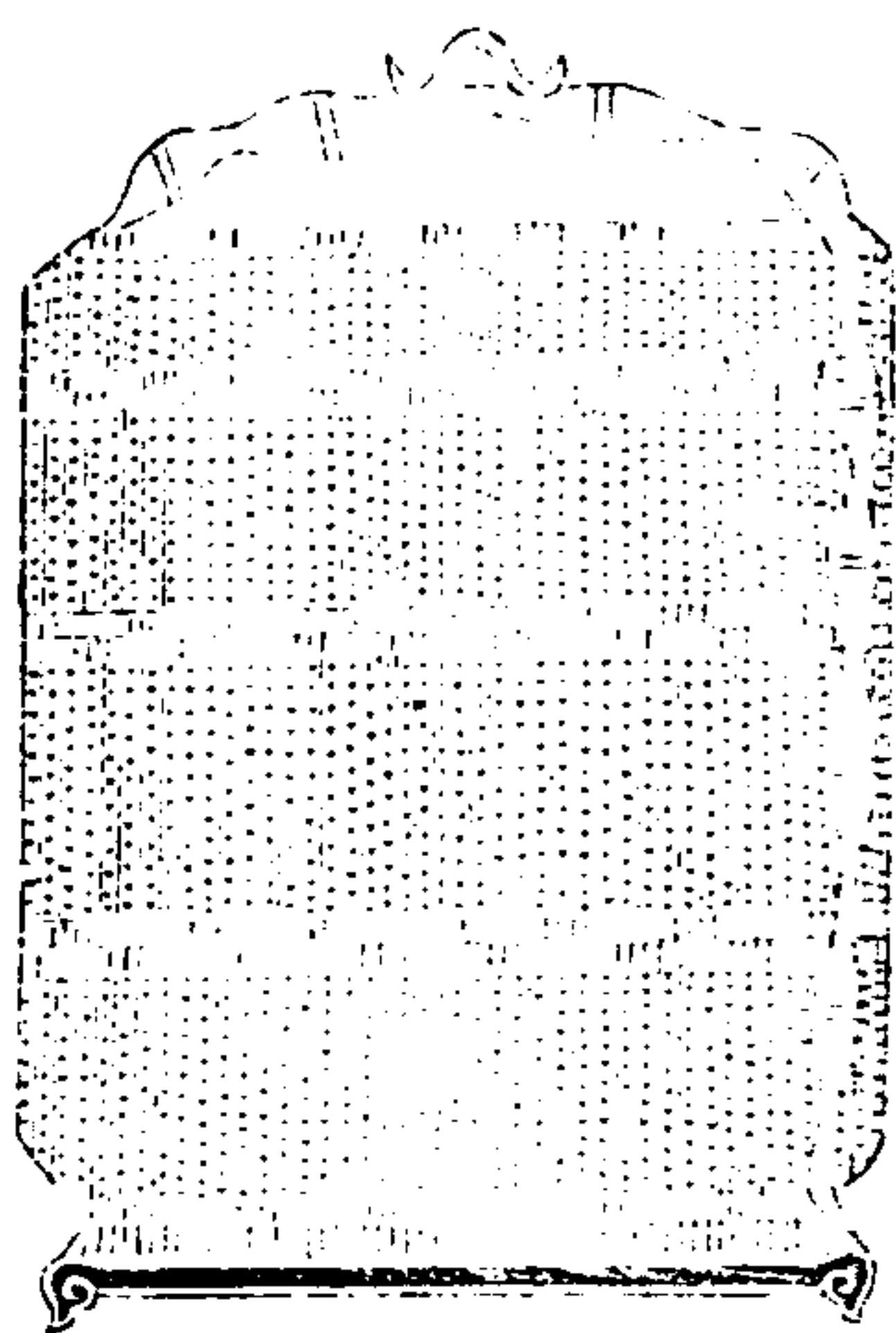
志

商象古石也歸潔竹篾也分盈竹也即茶經水則每二升計茶一兩遮火銅火也降紅銅火也執權一兩計水二升團風扇也灑塵洗茶也靜沸竹架即茶經支腹也注春磁壺也運鋒劍果也甘鈍木棍也啜香非蓋也撩雲竹茶匙也納敬竹茶葉也受污拭林布也

右茶具十六事收貯於器局供役苦節君者故立名管之蓋欲統歸於一以其素有貞雅操而自能守之也

茶譜

品司



十二

志

古者茶有品香而入貢者微以龍腦和膏欲助其香反失其真煮而糲鬻腥醜點襍棗橘葱薑奪其真味者尤甚今茶產於陽羨山中珍重一時煎法又得趙州之傳雖欲啜時入以筍攪瓜仁芹蒿之屬則清而且佳因命湘君設司檢束而前之所忌真味者不敢窺其門矣

茶譜

西

忠

茶譜後序

大石山人顧元慶不知何許人也久之知為吾郡王天雨社中友王固博雅好古士也其所交盡當世賢豪非其人雖軒冕黻不欲掛眉睫間天雨至晚歲益厭棄市俗乃築室於陽山之陰日惟與顧岳二山人結泉石之盟顧即元慶岳名岱別號漳餘尤善繪事而書法頗出入米南宮吳之隱君子也三人者吾知其二可以卜其一矣今觀所述茶譜苟非泥淖一世者必不能勉強措一詞吾讀其書亦可以想見其為人矣用置案頭以備嘉賞歸安茅一相撰

茶譜

五

四

茶譜後序畢

茶乘品藻

品一

嗜茶非自茶博士始也王仲祖不先登乎彼日與賓朋窮吸啜之致但無復撰述以行故陸氏之甘草癖獨顯當是以經得名耳宋以茶著者無如吾閩蔡君謨今龍鳳團法且永廢而茶錄尚播傳誦信乎文之行遠也余向見友人屠田叔作茗笈而樂之高君鼎復合諸家刪纂而作茶乘古來茗竈間之點綴可謂備嘗矣每讀一過使人滌盡塵土腸胃後世有嗜茶者尊經為茶素王錄為素臣君鼎是編尚未其向鄭康成車後也

品二

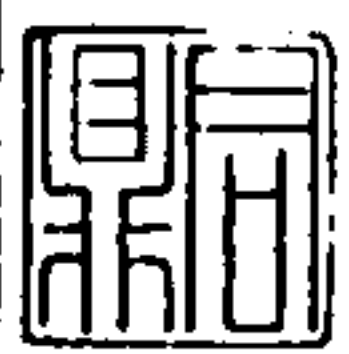
王志道

茗之初興曾比于酪邾莒之盟猶有異議其後乃隱然與醉鄉敵國云精于唐侈于宋然其制莫不輟之範之膏之蠟之單焙之法起自明時可謂竟陵建安後無作者哉君鼎見之矣今之好事湯社糲部事事中分藝苑抑有一焉敘記之可以伯倫無功作對者近體之可與葡萄酒飲中八僊作對者尚覺寥寥

圖按經庶竟陵之湯勳不泯北

苑之緒芬具在云爾矣亥菊月

震中高元濤君鼎撰



有明以來鼓吹唐風得無有頗可採者乎君鼎暇日將廣搜之

品三

陳正學

予園居以茶為諫友君鼎道岬先登其竟陵之法亂茗溪之石交乎誌公懼法乘銷毀刻石而裕之君鼎為乘之意良然

品四

章載道

余嘗謂嗜茶而不窮其致僅與玉川角勝于椀杓間此陸蔡諸君所竊笑也君鼎嗜茶直肩隨陸蔡故所

著茶乘雖述倍于創要于疏原引類各極其致不超三昧入矣因戲謂君鼎相與定交於茶曰間如何君鼎笑曰子能出龍鳳團相餉不余曰乘中唯不詳此差勝耳君鼎曰味長與此言嗜迺更進

品五

黃以陞

春雨中烹新芽讀君鼎茶乘肺腑皆香恍如惠川對啜時也茶經茶述至矣昔人猶病其畧建安迨蔡錄始備今得君鼎撰述而嘉木名泉點綴無憾是亦皋盧之大成吾閩之赤幟也予好翹部恐汚湯神然知

已過從頻罄驚雷之筴以為塵尾藉其玄液鼠鬚干焉膏潤種種幽韻惟可與君鼎道耳若品與法逆事與詞該尤經錄所渺渴以當飲不知世間有仙掌醍醐也

茶乘 中 漢

茶乘目次
卷之一
茶原
茶產
藝法
采法
製法
藏法
煮法
品水
擇器
滌器
茶宜
茶禁
茶効
茶具
卷之二
志林

凡八十則
卷之三
文苑
賦
五言古詩
卷之四
文苑
七言古詩
卷之五
文苑
五言律詩
七言律詩
五言排律
五言絕句
七言絕句
詞
卷之六
文苑

茶乘 目錄

銘	頌
贊	論
書	表
序	記
傳	述
說	

茶乘目次終

茶乘卷一

龍溪高元濬君鼎輯

茶原

茶者南方之嘉木也一尺二尺迺至數十尺其巴山
 峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜蘆葉如梔
 子花如白薔薇實如柝欄莖如丁香根如胡桃其字
 或從草或從木或草木并其名一曰茶二曰檟三曰
 設四曰茗五曰苻其地上者生爛石中者生礫壤下
 者生黃土凡藝而不實植而罕茂法如種瓜三歲可
 採野者上園者次陽崖陰林紫者上綠者次筭者上
 芽者次葉卷上葉舒次陰山坡谷不堪採掇

茶產

茶之產於天下多矣若劍南有蒙頂石花湖州有顧
 渚紫筍峽川有碧澗明月邛州有火片思安渠江有
 薄片巴東有真香福州有柏巖洪州有白露常之陽
 羨婺之舉巖丫山之陽坡龍安之騎火黔陽之都濡
 高株瀘川之納溪梅嶺之數者其名皆著品第之則
 石花窠上紫筍次之又次則碧澗明月之類是也

一
二
三
四
五
六
七
八
九
十

皆不可致耳顧元慶
茶譜

近時所尚者為長興之羅嶠疑即古顧渚紫筍然嶠故有數處今惟洞山完佳若歛之松羅吳之虛丘杭之龍井並可與嶠頡頏又有極稱黃山者黃山亦在歛去松羅遠甚虛丘山窄歲采不能十斤極為難得龍井之山不過十數畝外此有茶皆不及也即杭人識龍井味者亦少以亂真多耳往時士人皆重天池然飲之畧多令人脹滿浙之產曰雁宕大盤金華日鑄皆與武夷相伯仲武夷之外有泉州之清源漳州之龍井倘以好手製之亦是武夷亞匹蜀之產曰蒙山楚之產曰寶慶滇之產曰五華廬之產曰六安及靈山高霞太室鳩坑朱溪青鸞鶴嶺石門龍泉之類但有都佳其他山靈所鍾在處有之宜以未經品題終不入品遂使草木有炎涼之感良可惜也

藝法

秋社後摘茶子水浮取沉者畧晒去濕潤沙拌藏竹篾子勿令凍損俟春旺時種之茶喜叢生先治地平正行間疎密縱橫各二尺許每一坑下子一掬覆以

焦土次年分植三年便可摘取凡種茶地宜高燥沃土斜坡得早陽者產茶自佳聚水向陰之處遂劣故一山之中美惡相懸茶根土實草木稜生則不茂春時雜草秋夏間鋤掘三四遍茶地覺力薄每根傍掘小坑培焦土升許用米泔澆之次年別培宜忌與菜畦相逼穢汗滲漉滓厥清真

采法

歲多暖則先驚蟄十日即芽歲多寒則後驚蟄始發故茶經云採茶在二月三月四月之間今閩人以清明前後吳越乃以穀雨前後時以地異也凡茶不必太細細則芽初萌而味欠是不必太青青則葉已老而味欠嫩須擇其中枝穎拔葉微梗色微綠而團且厚日中芽乃一芽帶一葉者號一鎗一旗次日紫芽乃一芽帶兩葉者號一鎗二旗其帶三葉四葉者不堪矣

凡採茶以晨興不以日出日出露晞為陽所薄則使茶之膏腴泣耗於內茶至受水而不鮮明故以早為宜若閩廣嶺南多瘴癘之氣必待日出山霽霧散嵐

氣收淨采之可也

凌露無雲探候之上霽日融和探候之次積雨重陰

不知其可邢士襄

斷茶以甲不以指以甲則速斷不柔以指則多濕易

損朱子安東

往時無秋日摘者近乃有之七八月重摘一番謂之

早春其品甚佳不嫌少薄許文村

製法

茶新采時膏液具足初用武火急炒以發其香候鎔

卷一

四

微炙手置茶鎔中札札有聲急手炒勻炒時須一人

從旁扇之以祛熱氣凡炒只可一握多取人鎔則手

力不勻又以半熟為度微候香發印出之箕上薄攤

用扇搨冷以手揉揆入文火鎔焙乾扇冷收藏色如

翡翠鎔宜炊飯無取他用者薪僅可樹枝不用幹

葉

火烈香清鎔寒神倦火猛生焦柴疎失翠久延則過

熟犯黃速起却還生著黑帶白點者無妨絕焦點者

完勝張源

欲全香味與色妙在扇之與炒此不易之準繩惟羅
喻宜焙雖古有此法未可築施他茗田子菘以茶生
曬不炒不揉者為佳亦未之試耳

藏法

藏茶宜箬葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕收藏時先
用青箬以竹絲編之置罌四週焙茶俟冷貯罌中以
生炭火煨過烈日中暴之令滅亂插茶中封固罌口
覆以新磚置高爽近人處避天雨候切忌發覆須於
晴明取少許別貯小瓶空缺處即以箬填滿封置如

卷一

卷一

故方為可久或夏至後一焙或秋分後一焙熊明遇

又法以新甌盛茶不拘大小燒稻草灰入于大桶將

茶甌座桶中以灰四面築實用時撥灰取甌餘甌再

無蒸壞火年換灰

藏茶莫美於沙甌若用饒器恐易生潤

凡貯茶之器始終貯茶不得移為他用羅廩

茶性淫易於染着無論腥穢及有氣息之物不宜近

即名香亦不宜近茶解

煮法

茶有三美色欲其白種愈佳則愈香欲其烈製愈工則愈欬味欲其雋水愈高則愈發而摠其成于煮者須活火宜忌煙薰非炭不可凡經燂炙為臃膩所及及膏木敗器俱不用之火績已成水性乃定始則魚目散布微微有聲為一沸中則四邊泉湧纒纒連珠為二沸終則騰波鼓浪水氣全消為三沸然後引瓶烙蓋離火投茶如水石相搏喧歷震掉者以所出水止之而育其華也少則如空潭度滯竹篠鳴風者葉以舒而湯猶旋也又頃如澄潭之下水波不驚者

茶

卷一

六

藻交橫色香味俱足而茶成矣若薪火方交水釜纒熾急取旋傾水氣未盡謂之嫩湯品中謂之嬰湯若人過百息水踰十沸或以話阻事廢始取用之湯已失性謂之老湯品中謂之百壽湯老與嫩皆非也茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面聚張醜不宜蚤蚤則茶神未發飲不宜遲遲則妙馥先消張投茶有序無失其宜先茶後湯曰下投湯半下茶伏以湯滿曰中投先湯後茶曰上投春秋中投夏上投冬下投茶

凡酌茶置諸盃令沫饽均沫饽湯之華也華之薄者曰沫厚者曰饽輕細者曰花茶凡烹茶先以熱湯洗茶葉去其塵垢冷氣烹之則美

品水

雨者陰陽之和天地之施水從雲下輔時生養者也秋水為上梅水次之秋水白而冽梅水白而甘則茶味稍奪冽則茶味獨全故秋水較勝春冬二水春勝于冬皆以和風明雲得天地之正施者為妙惟夏

乘

錄

七

月恭而或因風雷所致實天之流怒也食之令人霍亂其龍行之水恭而靈者旱而凍者腥而暴者及簷溜者皆不可食

山下出泉為蒙稚也物稚則天全水稚則味全故鴻漸曰山水上其曰乳泉石池慢流者蒙之謂也一取清寒泉不難于清而難于寒石少土多沙膩泥凝者必不清寒或瀨峻流駛而清巖奧陰積而寒者亦非佳品一取香甘味美者曰甘泉氣芳者曰香泉泉惟甘香故能養人然甘易而香難未有香而不甘者也

一取石流石山骨也流水行也博物志曰石者金之精甲石流精以生水又曰山泉者引地氣也泉非石出者必不佳一取山脉逶迤山不停處水必不停若停則無源者矣旱必易涸大率山頂泉清而輕山下泉清而重石中泉清而甘沙中泉清而冽土中泉清而厚有下生硫黃發為溫泉者有同出一壑半温半冷者皆非食品有流遠者遠則味薄取深潭停蓄其味乃復有不流者食之有害博物志曰山居之民多瘦腫由于飲泉之不流者若泉上有惡木則葉滋根

潤能損甘香甚者能釀毒液尤宜去之

江公也衆水共入其中也水共則味雜故曰江水次之其取去人遠者益去人遠則澄深而無蕩漾之瀉

耳 田崇衡炎泉小品

谿水春夏泛漫不宜用秋最上冬次之必湏汲貯俟其澄徹可食

井水脉暗而性滯味鹹而色濁有妨茗氣故鴻漸曰井水下其曰汲多者可食蓋汲多則氣通而流活耳

終非佳品或平地偶穿一井適通泉穴味甘而澹大

旱不涸與山泉無異非可以井水例觀也若海濱之井必無佳泉蓋潮汐近地斥鹵故耳

貯水甕須置陰庭覆以紗帛使承星露則英華不散靈氣常存假令壓以木石封以紙箬暴於日中則外耗其神內閉其氣水神散矣解

劉伯芻品揚子江南零水第一無錫惠山泉水第二蘇州席丘寺石泉水第三丹陽縣觀音寺水第四揚州大明寺水第五吳淞江水第六淮水最下

陸鴻漸品廬山康王谷水第一無錫縣惠山寺石泉

卷

九

- 水第二蕪州蘭溪石下水第三峽州峽子峽蝦蟆口
- 水第四蘇州席丘寺石泉水第五廬山招賢寺方橋
- 潭下水第六揚子江南零水第七洪山西山瀑布水
- 第八唐州淮水源第九廬州龍池山頂水第十丹陽
- 縣觀音寺水第十一揚州大明寺水第十二漢江金
- 州上游中零水第十三歸州玉虛洞香溪水第十四
- 商州武關西洛橋水第十五吳淞江水第十六天台
- 山西南峰千丈瀑布水第十七郴州員泉水第十八
- 桐江嚴陵灘水第十九雪水二十

擇器

烹煮之瓶宜小入火水氣易盡投茶香味不散若瓶大噉存停久味過則不佳矣茶瓶金銀為上磁瓶次之磁不奪茶氣幽人逸士品色尤宜近義興茶確制雅料佳大為人所重蓋是捕砂正取砂無土氣耳茶甌亦取料精式雅質厚難冷瑩白如玉者可試茶色越州為上杜毓萍賦所謂器擇陶揀出自東甌是也蔡君謨取建盞其色紺黑似不宜用

金乃水母錫備剛柔味不鹹澀作銚甌良製必穿心

令火氣易透茶錄

滌器

湯瓶茶甌每日晨興必須洗潔以竹編架覆而皮之燥處俟烹時取用兩壺後又用冷水蕩滌使壺涼潔飲畢湯瓶盡去其餘瀝殘葉以需次用甌中殘瀝必傾去之以俟再斟如或存之奪香敗味

茶具滌畢覆於竹架俟其自乾為佳其拭巾只宜拭外切忌拭內蓋布巾雖潔一經人手極易作氣縱器不乾亦無大害聞龍茶錄

茶宜

茶候宜涼臺靜室明窻曲几僧寮道院松風竹月花時雪夜晏坐行吟清譚把卷茶侶宜翰卿墨客緇流羽士逸老散人或軒冕之徒超軼世味俱有雲霞泉石磊塊胸次間者飲茶宜客少為貴客衆則喧喧則雅趣乏矣獨噉曰幽二客曰勝三四曰趣五六曰汎七八曰施

茶飲防濫厥成惟嚴其或客乍傾蓋朋偶消煩賓待解醒則玄賞之外別有攸施矣茶錄

茶禁

茶有九難一日造二日別三日器四日火五日水六日炙七日末八日煮九日飲陰采夜焙非造也嚼味嗅香非別也臚鼎腥甌非器也膏薪剋炭非火也飛瀋壅潦非水也外熟內生非炙也碧粉漂塵非末也操巖擾遽非煮也夏興冬廢非飲也茶經

茶有真香有佳味有正色烹點之際不宜以珍果香草雜之茶譜

夫茶中着料碗中着果譬如玉貌加脂蛾眉着黛翻

累本色茶說

茶効

人飲真茶能止渴消食除痰少睡利水道明日益思
本草拾遺除煩去膩人固不可一日無茶然或有忌而不
飲每食已輒以濃茶漱口煩膩既去而脾胃不損凡
肉之在齒間者得茶漱滌之乃盡消縮不覺脫去不
煩刺挑也而齒性便苦緣此漸堅密靈壽自已矣然
率用中下茶蘇文

茶具

卷一

十二

審安老人載十二先生姓名字號

常鴻臚

文鼎

景暉

四窻開叟

木待制

利濟

忘機

隔竹居人

金法曹

研古

元錯

雅之舊民

石轉運

鑿齒

邁行

香屋隱君

胡員外

惟一

宗許

貯月仙翁

羅樞密

若藥

傳師

思隱察長

宗從事

子弗

不遺

掃雲溪友

漆雕秘閣

承之

易持

古臺老人

陶寶文

去越

自厚

兔園上客

湯提點

發新

一鳴

温谷遺老

竺副帥

善調

希點

雪濤公子

司職方

成式

如素

絮齋居士

顧元慶茶譜分封七具

苦節君

煮茶竹爐也用以煎茶更有行省收藏

建城

以篋為籠封茶以貯高閣

雲屯

磁甌用以杓泉以供煮水

烏府

以竹為籃用以盛炭為煎茶之資

茶具

卷一

十三

水曹

卽磁缸也用以貯泉以供煮水

器局

竹編為方箱用以收茶具者

品司

竹編圓幢提合用以收貯各品茶葉以待

又十六具收貯于器局以供役苦節君

商象

古石鼎也用以煎茶

歸寮

竹笥也用以滌壺

分盈

杓也用以量水斤兩

遞火

銅火斗也用以搬火

降紅

銅火筋也用以簇火

執權 準茶秤也每杓水二斤用茶一兩

團風 素竹扇也用以發火

漉塵 茶洗也用以洗茶

靜沸 竹架即竹經支腹也

注春 磁瓦壺也用以注茶

運鋒 剉果刀也用以切果

甘鈍 木礮微也

吸香 磁瓦甌也用以吸茶

捺雲 竹茶匙也用以取果

納敬 竹茶橐也用以放盞

受汚 拭抹布也用以潔甌

茶乘卷二

龍溪高元濬君鼎輯

志林

神農食經茶茗久服人有力悅志

周公爾雅檟苦茶廣雅云荆巴間採葉作餅葉老者

餅成以末膏出之欲煮茗飲先炙冷赤色搗末置甕

器中以湯澆覆之用葱薑橘子芼之其飲醒酒令人

不眠

晏子春秋嬰相齊景公時食脫粟之飯炙三戈五卵

茗菜而已

洞庭中西盡處有仙人茶乃樹上之苔蘚也四皓采

以為茶

有客過茅君時當大暑茅君于手巾內解茶人與一

葉客食之五內清涼詰所從來茅君曰此蓬萊山穆

陀樹葉衆仙食之以當飲

楊雄方言蜀西南人謂茶曰葭

華陀食論苦茶久食益意思

孫皓每饗宴坐席無能否每率以七升為限雖不悉

入口皆澆灌取盡常曜飲酒不過二升初見禮異時常為裁減或密賜茶茗以當酒誌

劉擘字子儀嘗與劉筠飲茶問左右湯滾也未衆曰

已滾筠曰僉曰懸哉擘應聲曰吾與點也

晉武帝時宣城人秦精常入武昌山採茗遇一毛人

長丈餘引精至山下示以菘茗而去俄而復還乃探

懷中橘以遺精精怖負茗而歸續按神記

惠帝蒙塵還洛陽黃門以瓦盆盛茶上至尊晉四王起事

晉元帝時有老姥每旦擎一器茗入市鬻之市人競

茶集

卷二

二

買自旦至夕其器不減所得錢散給路旁孤寡乞人

人或異之州法曹禁之獄中夜執所鬻茗器從獄牖

中飛出廣陵耆老傳

傅異七誨蒲桃宛柰齊柿燕栗恒陽黃梨巫山朱橘

南中茶子西極石蜜

弘君舉食椒寒溫既畢應下霜華之茗三爵而終應

下諸蔗木瓜元李楊梅五味椒欖懸豹葵羹各一杯

郭璞爾雅注云茶樹小似梔子冬生葉可煮羹飲今

呼早取為茶晚取為茗或一曰荈蜀人名之苦茶

任瞻字育長少時有令名自過江失志既下飲問人

云此為荈為茗覺人有恠色乃自申明云向問飲為

熱為冷耳世說

温嶠表遣取供御之調條列真上茶千片茗三百大

薄晉書

桓温為揚州牧性儉每讌飲唯下七奠拌茶果而已

晉書

桓宣武有一督將善飲茶至一斛二十一日過量吐

如牛肺一物以茗澆之容一斛二斗客云此名斛二

茶集

卷二

三

痕續按神記

陸納為吳興太守時謝安欲詣納納兄子傲惟納無

所備不敢請乃私為具既至納所設惟茶果而已傲

遂陳盛饌珍羞畢具安去納杖屐四十二云汝不能光

益叔父柰何穢吾素業晉中興書

夏侯愷因疾死宗人字苟奴察見鬼神見愷來牧馬

并病其妻著平上幘單衣入坐生時西壁大牀就人

覓茶飲慘神記

餘姚人虞洪入山采茗遇一道士牽三青牛引洪至

瀑布山曰予丹丘子也聞子善具飲常思見惠山中

有大茗可以相給祈子他日有甌犧之餘乞相遺也

因立奠祀後常令家人入山獲大茗焉神異記

剡縣陳務妻少與二子寡居好飲茶茗以宅中有古

塚每飲輒先祀之二子患之曰古塚何知徒以勞意

欲掘去母苦禁而止其夜夢一人云吾止此塚三百

餘年卿二子恒欲見毀願相保護又享吾佳茗雖潛

壤朽骨豈忘鬻桑之報及曉於庭中獲錢十萬似久

埋者但貫新耳母告二子慙之從是禱饋愈甚異苑

茶乘

卷二

日

燉煌人單道開不畏寒暑常服小石子所服藥有松

蜜薑松桂茯苓之氣所餘茶蘇而已續高僧傳

晉司徒長史王濛好飲茶客至輒飲之士大夫甚以

為苦每欲候濛必云今日有水厄世說

王肅初入魏不食羊肉酪漿嘗飯鯽魚羹渴飲茗汁

京師士子見肅一飯一斗擘為漏卮後與孝文會食

羊肉酪粥文帝恠問之對曰羊是陸產之寃魚是水

族之長所好不同竝各稱珍羊比齊魯大邦魚比邾

莒小國惟若中與酪作奴彭城王勰顧謂曰明日

為卿設邾莒之會亦有酪奴後魏書

劉縞慕王肅之風專習茗飲彭城王謂縞曰卿不慕

王侯八珍好蒼頭水厄海上有逐臭之夫里內有學

擲之婦卿即是也伽藍記

宋新安王子鸞豫章王子尚詣曇濟道人于八公山

道人設茗子尚味之曰此甘露也何言茶茗宋書

蕭衍子西豐侯蕭正德歸降時元義欲為設茗先問

卿於水厄多少正德不曉又意答曰下官生於水鄉

立身以來未遭陽侯之難坐客大笑伽藍記

茶乘

卷二

五

陶弘景禱錄苦茶輕身換骨昔丹丘子黃山君嘗服

之

山謙之吳興記烏程縣西二十里有温山出御苻

隋文帝微時夢神人易其腦骨自爾腦痛忽遇一僧

云山中有茗草服之當愈

肅宗嘗賜張志和奴婢各一人志和配為夫婦名曰

漁童然青人問其故答曰漁童使捧釣收綸蘆中鼓

柁樵青使蘇蘭薪桂竹裏煎茶

竟陵龍蓋寺僧於水濱得嬰兒育為弟子稍長自號

遇憲之漸絲曰鴻漸于陸其羽可用為儀乃姓陸氏
字鴻漸名羽博學多能性嗜茶著茶經三篇言茶之
源之法造茶具二十四事以都統籠貯之遠近傾慕
好事者家藏一副至今鬻茶之家陶其像置於場器
之間祀為茶神因話錄

有積禪師者嗜茶久非羽供事不鄉口會羽出遊江
湖四五載師絕於茶味代宗召入內供奉命宮人善
茶者烹以餉師師一啜而罷上疑其詐私訪羽召入
翼日賜師齋俾羽煎茗師捧甌喜動顏色且啜且賞
茶乘 卷二 六

曰此茶有若漸兒所為也帝由是嘆師知茶出羽見
之紀異錄
御史大夫李栖筠按義興山僧有獻佳茗者會客嘗
之陸羽以為芬香甘辣冠于他境可薦于上栖筠從
之

李季卿宣慰江南至臨淮知常伯熊善茶乃詣伯熊
伯熊着黃幘衫烏紗幘手執茶器口通茶名區分指
點左右刮目茶熟李為啜兩杯語林
錢起字文仲與趙昔茶宴又嘗過長孫宅與郎上人

作茶會

李約雅度簡遠有山林之致一生不近粉黛性嗜茶
謂人曰茶須緩火炙活火煎客至不限椀數竟日執
持茶具不倦會奉使至陝州硤石縣東愛渠水清流
旬日忘發因話錄

陸宣公贊張鑑餉錢百萬止受茶一串曰敢不承公
之賜

金鑿故例翰林當直學士春晚因則日賜成象殿茶
果金鑿 密記

元和時館閣湯飲待學士者煎麒麟草鳳翔退耕傳

韓晉公澆聞奉天之難以夾練囊緘茶末遣使健步
以進國史補

同昌公主上海賜饌其茶有綠葉紫莖之甝杜陽雜編

吳僧梵川誓願然頂供養雙林傳大士自往蒙山頂
結菴種茶凡三年味方全美得絕佳者名為聖楊花
吉祥蓋典不踰五斤持歸供獻

白樂天方齋劉禹錫正病酒乃饋菊苗蘆蘆服鮓換
取樂天六班茶二囊以醒酒

一
子
二
三
四
五
六
七
八
九
十

有人授舒州牧以茶數十觔獻李德裕李悉不受明年罷郡用意精求天柱峰數角投李李閱而愛之曰此茶可以消酒肉因命烹一甌沃于肉食肉以銀合閉之詰旦視其肉已化爲水矣衆服其廣識中朝故事太和七年正月吳蜀貢新茶皆於冬中作法爲之上務恭儉不欲逆其物性詔所貢新茶宜于立春後作

唐史

湖州長洲縣啄木嶺金沙泉每歲造茶之所也湖長二縣接界於此嶺上有境會亭每茶時二牧畢至斯

茶乘

卷二

八

泉也處沙之中居常無水將造茶太守具儀注拜勅祭泉頃之發源其夕清溢供御者畢水卽微減俱堂者畢水已半之太守造畢水卽涸矣太守或還旆稽留則示風雷之變或見鷲獸毒蛇木魅之類商旅卽以顧渚造之無沾金沙者茶譜

會昌初監察御史鄭路有兵察廳事茶必市蜀之佳者貯於陶器以防暑濕御史躬親監啓謂之御史茶瓶

大中三年東都進一僧年一百三十歲宣宗問服何

藥致然對曰臣少也賤不知藥性本好茶至處惟茶

是求或飲百碗不厭因賜五十觔令居保壽寺南朝新書

柳惲墳在吳興白蘋洲有胡生以釘鉸爲業所居與

墳近每飲必奠以茶忽夢惲告之曰吾姓柳生平善

爲詩而嗜茗感子茶茗之惠無以爲報願教子爲詩

胡生辭以不能柳強之曰但率子意言之當有致矣

生後遂工詩焉南朝新書

陸龜蒙嗜茶置園顧渚山中歲取租茶自判品第書

繼茶經茶訣之後

茶乘

卷二

九

皮光業嘗耽茗飲一日中表請嘗新柑筵具其豐簪綬叢集纒至未顧尊壘而呼茶甚急徑進一巨觥題詩曰未見甘心氏先迎苦口師衆噓曰此師固清高而難以療饑也

趙州禪師問新到會到此問麼曰會到師曰喫茶去

又問僧僧曰不會到師曰喫茶去後院主問曰爲甚麼會到也云喫茶去不會到也云喫茶去師召院主

主應諾師曰喫茶去

蜀雅州蒙山中頂有茶園一僧病冷且久嘗遇老父

詢其病僧具告之父曰何不飲茶僧曰本以茶冷豈能止此父曰仙家有雷鳴茶亦聞乎蒙之中頂以春分先後俟雷發聲多構人力採摘三日乃止若獲一兩以本處水煎服能祛宿疾二兩眼前無疾三兩換骨四兩成地仙僧因之中頂築室以俟及期獲一兩服未竟而病瘥至八十餘時到城市貌若年三十餘眉髮紺綠後人青城山不知所終茶譜

義興南嶽寺有真珠泉稠錫禪師嘗飲之清甘可口

曰得此泉烹桐廬茶不亦稱乎未幾有白蛇啣茶子

茶乘

卷二

十

墮寺前由此滋蔓茶倍佳義興舊志

唐党魯使西番烹茶帳中魯曰滌煩瘴渴所謂茶也

番人曰我亦有之乃出數品曰此壽春者此顧渚者

此蘄門者唐書

覺林院僧志崇收茶為三等待客以驚雷莢自奉以

萱華帶供佛以紫茸香蓋窀工以供佛而晁下以自

奉也客赴茶者皆以油囊盛餘瀝而歸

僧文了善烹茶遊荆南高保勉子季興延置紫雲菴

日試其茶呼為湯神奏授華亭水大師目曰乳妖

饌茶而幻出物象於湯而者茶匠通神之藝也沙門

福全長於茶法能注湯幻茶成將詩一句金點四甌

典一絕句泛乎湯表檀越日造其門求觀湯戲全自

詠詩曰生成盞裡水丹青巧畫工夫學不成却笑當

年陸鴻漸煎茶贏得好名聲

岳陽灘湖舊出茶李肇所謂灘湖之合膏也今惟白

鶴僧園有千餘本一歲不過一二十兩土人謂之白

鶴茶味極甘香岳陽風土記

西域僧金地藏所植名金地茶出煙霞雲霧之中與

茶乘

卷二

二

地上產者其味實絕九華志

五代時魯公和凝在朝率同列遞日以茶相飲味劣

者有罰號為湯社

陶穀買得党太尉故妓命取雪水烹團茶謂妓曰党

家應不識此妓曰彼龕人安得有此但能銷金帳中

淺斟低唱飲羊羔美酒耳陶愧其言類苑

開寶初寶儀以新茶餉客奩面標曰龍陂山子茶

建安能仁院有茶生石縫間僧采造得八餅號石巖

白以四餅遺蒸裹以四餅遺王內翰禹玉歲餘裹被

召選闕過禹玉禹玉命子弟于茶筒中選精品碾餉
蔡蔡捧茶未嘗卽曰此極似能仁石巖白公何以得
之禹玉未信索帖驗之果然

盧廷瑩見僧詎可庭茶具十事具衣冠拜之

蘇廡作仙芽傳載作湯十六法以老嫩言者凡三品
以緩急言者凡三品以器標者共五品以薪論者共

五品陶穀謂湯者茶之司命此言寔得三昧

宣城何子華邀客於剖金堂酒半出嘉陽嚴峻畫陸
羽像子華因言前代或駿逸者爲馬癖泥貫索者爲

茶乘

卷二

二

錢癖愛子者有譽兒癖耽書者有左傳癖若此叟溺
於茗事何以名其癖楊粹仲曰茶雖珍未離草也宜
追目陸氏爲甘草癖一坐稱佳

宋大小龍團始于丁晉公成於蔡君謨歐陽公聞而

歎曰君謨士人也何至作此事

茗溪詩話

熙寧中賈青爲福建轉運使取小龍團之精者爲密
雲龍自玉食外戚里貴近丐賜充繁宣仁一日慨歎
曰建州今後不得造密雲龍受他人煎炒不得也此
語頗傳播縉紳間

蘇才翁嘗與蔡君謨鬪茶蔡茶用惠山泉蘇茶少劣

改用竹瀝水煎遂能取勝

江隣幾雜志

杭州營籍周韶常蓄奇茗與君謨鬪勝題品風味君

謨屈焉

蔡君謨老病不能啜但烹而玩之

黃實爲發運使大暑泊清淮樓見朱元章衣犢鼻自
滌研于淮口索篋中無所有獨得小龍團二餅亟遣
人送入

司馬溫公偕范蜀公遊嵩山各攜茶往溫公以紙爲

茶乘

卷二

七

貼蜀公盛以小黑合溫公見之驚曰景仁乃有茶器
蜀公聞其言遂畱合與寺僧

蘇長公愛玉女河水烹茶破竹爲券使寺僧藏其一
以爲往來之信謂之調水符

廖明畧晚登蘇門子瞻大奇之時黃泰龍張號蘇門
四學士子瞻待之厚每來必令朝雲取密雲龍一日
又命取家人謂是四學士窺之乃明畧也

李易安趙明誠妻也與趙每飯罷坐歸來堂烹茶指
堆積書史言某事在某書卷第幾葉第幾行以中否

勝負飲茶先後中則舉杯大笑或至茶覆懷中不得飲而起

王休居太白山下每至冬時取溪水敲其晶瑩者煮建茗待客

茶乘卷二終

茶乘卷三

龍溪高元灑君鼎輯

文苑

賦

薜賦

杜 育

靈山惟嶽竒產所鍾厥生薜艸彌谷被岡承豐壤之滋潤受甘靈之霄降月維初秋農功少休結偶同旅是采是求水則岷方之注挹彼清流器擇陶揀出自東甌酌之以匏取式公劉惟茲初成沫沈萃浮煥如

茶乘

卷三

積雪燁若春藪

此賦載藝文類聚僅作如是觀存他書者有調神和內倦懈康除二句惜不獲覩其全篇然斷珪殘璧猶堪賞玩惟曹令暉香茗賦有遺珠之恨云

茶賦

顧 况

稽天地之不平兮蘭何為乎早秀菊何為乎遲榮皇天既孕此靈物兮厚地復糝之而萌惜下國之偏多嗟上林之不至如羅玳筵展瑤席凝藻思開靈液賜名臣留上客谷鶯囀宮女嘖汎濃華漱芳津出恒品

先衆珍君門九重聖壽萬春此茶上達于天子也滋
飯蔬之精素攻肉食之膾膩發當暑之清吟滌通宵
之昏寐杏樹桃花之深洞竹林草堂之古寺乘槎海
上來飛錫雲中至此茶下被於幽人也雅曰不知我
者謂我何求可憐翠澗陰中有泉流舒鐵如金之鼎
越泥如玉之甌輕煙細珠靄然浮爽氣淡煙風雨秋
夢裡還錢懷中贈橘雖神秘而焉求

茶賦

吳淑

夫其滌煩療渴換骨輕身茶芽之利其功若神則有

茶乘

卷三

二

渠江薄片西山白露雲垂綠脚香浮碧乳挹此霜華
却茲煩暑清文既傳于杜奇精思亦聞于陸羽若夫
擷此臯盧烹茲苦茶桐君之錄尤重仙人之掌難踰
豫章之嘉甘露王肅之號漏卮待鎗旗而采摘對鼎
鑪以吹噓則有療彼斛瘕困茲水厄擢彼陰林得于
爛石先火而造乘雷以摘吳主之憂常曜初沐殊恩
陸納之待謝安誠彰儉德別有產于玉壘造乎金沙
三等爲號五出成花早春之來賓化橫紋之出陽坡
復聞滄湖含膏之作龍安騎火之名柏巖今鶴嶺鳩

阮兮鳳亭嘉雀舌之纖嫩翫蟬翼之輕盈冬牙早秀
麥穎先成或重西園之價或侔團月之形並明目而
益思豈瘠氣而侵精又有蜀岡牛嶺洪雅烏程碧澗
紀號紫筍爲稱陟仙厓而花墜服丹丘而翼生至于
飛自獄中剪于竹裏効在不眠功存悅志或言詩爲
報或以錢見遺後云葉如梔子花若薔薇輕颺浮雲
之美霜筍竹穉之差唯芳茗之爲用蓋飲食之所資

南有嘉茗賦

梅堯臣

南有山原兮不鑿不營乃產嘉茗兮器此衆氓土膏

茶乘

卷三

三

脉動兮雷始發聲萬木之氣未通兮此已吐乎纖萌
一之日雀舌露掇而製之以奉乎王庭二之日鳥喙
長擷而焙之以備乎公卿三之日槍旗聳摹而炕之
將求乎利羸四之日嫩莖茂團而範之來充乎賦征
當此時也女廢蠶織男廢農畊夜不得息晝不得停
取之由一葉而至一掬輸之若百谷之赴巨溟華夷
蠻貊固日飲而無厭富貴貧賤匪時暖而不靈所以
小民冒險而競鬻孰謂峻法之與嚴刑嗚呼古者聖
人爲之絲枲締綌而民始衣播之禾蕘菽粟而民不

饑畜之牛羊犬豕而甘脆不遺調之辛酸鹹苦而五味適宜造之酒醴而宴饗之樹之果蔬而薦羞之於茲可謂備矣何彼茗無一勝焉而競進于今之時抑非近世之人體情不勤飽食梁肉坐以生疾藉以靈蔘而消臍胃之宿陳若然則斯茗也不得不謂之無益于爾身無功于爾民也哉

煎茶賦

黃庭堅

洵洵乎如澗松之發清吹皓皓乎如春空之行白雲賓主欲眠而同味水茗相投而不渾苦口利病解膠

茶乘

卷三

四

滌昏未嘗一日不放箸而策茗施之勲者也余嘗為嗣直淪茗因錄其滌煩破睡之功為之甲乙建溪如割雙井如霆日鑄如粵其餘苦則辛整甘則底滯嘔酸寒胃令人失眠亦未足與議或曰無甚高論敢問其次涪翁曰味江之羅山嚴道之蒙頂黔陽之都濡高株瀘川之納溪梅嶺夷陵之壓博邛之火井不得已而去于三則六者亦可酌免禍之甌淪魚眼之鼎者也或又曰寒中瘠氣莫甚于茶或濟之鹽勾踐破家滑竅走水又况雞蘇之與胡麻涪翁于是酌雷岐

之醪醴參伊聖之湯液斯附子如博投以熬葛仙之聖去藜而用鹽去橘而用薑不奪茗味而佐以草石之良所以固太倉而堅作疆于是有胡桃松實菴摩鴨腳敦賀摩蕪水蘇甘菊既加臭味亦厚賓客前四後四各用其一少則美多則惡發揮其精神又益于咀嚼益大匠無可棄之材太平非一士之畧厥初貪味雋水速化湯餅乃至中夜不眠耿耿既作溫齊殊可屢軟如以六經濟三尺法雖有除治與人安樂賓至則煎去則就榻不游軒后之華胥則化莊周之蝴蝶

茶乘

卷三

五

五言古詩

嬌女詩

左思

吾家有嬌女皎皎頗白皙小字為紈素口齒自清歷有姊字惠芳眉目粲如晝馳騫翔園林果下皆生摘貪華風雨中倏忽數百適心為茶蔞劇吹噓對鼎鑪

登成都樓詩

張載

借問楊子宅想見長卿廬程卓累千金驕侈擬五侯門有連騎客翠帶腰吳鉤鼎食隨時進百味和且殊

披林摘秋橘臨江釣春魚黑子過龍醢果饌踰蟹蟾
芳茶冠六情滋味播九區人生苟安樂茲土聊可娛

雜詩

王微

寂寂掩空閣廖廖空廣廈待君竟不歸收領今就櫝

答族侄贈玉泉仙人掌茶

李白

常聞玉泉山洞多乳窟仙鼠如白鴉倒懸深谿月
茗生此中石玉泉流不歇根柯灑芳津采服潤肌骨
菝老卷綠葉枝枝相接連曝成仙人掌似拍洪崖肩
舉世未見之其名定誰傳宗英乃禪伯投贈有佳篇

茶乘

卷三

六

清鏡燭無鹽顧慚西子妍朝坐有餘興長吟播諸天

洛陽尉劉晏與府椽諸公茶集天宮寺岸道上

人房

王昌齡

良友呼我宿月明懸天宮道安風塵外洒掃青林中
削去府縣理豁然神機空自從三湘還始得今夕同
舊居太行北遠宦滄溟東各有四方事白雲處處通

六羨歌

陸羽

不羨黃金壘不羨白玉盃不羨朝入省不羨暮入臺
千羨萬羨西江水曾向竟陵山下來

喫茗粥作

儲光羲

當晝暑氣盛鳥雀靜不飛念君高梧陰復解山中衣
數片遠雲度曾不蔽炎暉淹留膳茶粥與我飯蕨薇
敝廬既不遠日暮徐徐歸

茶山

袁高

禹貢通遠俗所圖在安人後王失其本職吏不敢陳
亦有奸佞者因茲欲求伸動生千金費日使萬姓貧
我來顧渚源得與茶事親假輟農桑業採採實苦辛
一夫但當役盡室皆同臻捫葛上歎壁蓬頭入荒榛

茶乘

卷三

七

終朝不盈掬手足皆鱗皴悲嗟遍空山草木為不春
陰嶺芽未吐使者牒已煩心爭造化力先走銀臺均
選納無晝夜搗聲昏繼晨衆工何枯槁俯視彌傷神
皇帝尚巡狩東郊路多堙周迴繞天涯所獻愈艱勤
未知供御餘誰合分此珍

澄秀上座院

常應物

繚繞西南隅鳥聲轉幽靜秀公今不在獨禮高僧影
林下器未收何人適煮茗

酬吳上人竹間新茶詩

柳宗元

芳叢翳湘竹零露凝清華後此雪山客晨朝掇靈芽
蒸煙俯石瀨咫尺凌丹崖圓芳麗奇色圭璧無纖瑕
呼童爨金鼎餘馥延幽遐滌慮發真照還源蕩昏邪
猶同甘露飲佛事薰毗耶咄此蓬瀛客無為貴流霞

與孟郊洛北野泉上煎茶 劉言史

紛細越筍芽野煎寒溪濱恐乖靈艸性觸事皆手親
敲石取鮮火撒泉避腥鱗熒熒燹風鎗拾得墮巢薪
潔色既爽別浮氣亦殷勤以茲委曲靜求得正味真
宛如摘山時自歎指下春相羗泛輕花滌盡昏渴神

茶乘

卷三

八

此遊愜醒趣可以話高人

北苑

蔡襄

蒼山走千里斗落分兩壑靈泉出池清荔丹得天味
入門脫世氛官曹真傲吏

茶壠

造化曾無私亦有意所嘉夜雨作春力朝雲護日車
千萬碧天枝戢戢抽靈芽

采茶

春衫逐紅旗散入青林下陰崖喜先至新苗漸盈把

競携筠籠歸更帶山雲寫

造茶

磨玉寸陰間搏金新範裡規呈月正圓蟄動龍初起
出焙香色全爭誇火候是

試茶

兔毫紫甌新蟹眼清泉煮雪凍作成花雲閑未垂纒
願爾池中波去作人間雨

種茶

蘇軾

松間旅生茶已與松俱瘦茨棘尚未容蒙翳爭交構

茶乘

卷三

九

天公所遺棄百歲仍穉幼紫筍雖不長孤根乃獨壽
移栽白鶴嶺土軟春雨後彌旬得連陰似許晚遂茂
能忘流轉苦戢戢出鳥味未任僕白磨且可咨摘嗅
千團輸大官百餅銜私鬪何如此一啜有味出吾囿
問大冶長老乞桃花茶栽東坡

周詩記苦茶茗飲出近世初緣厭梁肉假此雪昏滯
嗟我五畝園桑麥苦蒙翳不令寸地閒更乞茶子執
飢寒未知免已作大飽計庶將通有無農末不相戾
春來凍地裂紫筍森已銳牛羊煩訶叱筐筥未敢睨

江南老道人齒髮日夜逝他年雪堂品尚記桃花裔

寄周安孺茶

大哉天宇內植物知幾族靈品獨標奇迥超凡草木
名從姬旦始漸播桐君錄賦詠誰最先厥傳惟杜育
唐人未知好論著始於陸常李亦清流當年慕高躅
遂使天下士嗜此偶於俗豈但中土珍兼之異邦鬻
鹿門有佳士博覽無不矚邂逅天隨翁篇章互賡續
開園願山下屏跡松江曲有興卽揮毫燦然存簡牘
伊予素寡愛嗜好本不篤粵自少年時低回客京轂

茶乘

卷三

十一

雖非曳裾者庇蔭或華屋頗見綺紈中齒牙厭梁肉
小龍得屢試糞土視珠玉團鳳與葵花碇碇雜魚目
貴人自矜惜捧玩且緘積未數日注卑定知雙井辱
於茲自研討至味識五六自爾入江湖尋僧訪幽獨
高人固多暇探究亦頗熟聞道早春時携籬赴初旭
驚雷未破蕾采采不盈掬旋洗玉泉蒸芳馨豈停宿
須臾布輕縷火候謹盈縮不憚頃間勞經時廢藏蓄
糝筒淨無染箬籠勻且複苦畏梅潤侵煖須人氣燠
有如剛耿性不受纖芥觸又若廉夫心難將微穢瀆

晴天敞虛府石碾破輕綠未日遇閑賓乳泉發新馥

香濃奪蘭露色嫩欺秋菊閩俗競傳誇豐腴面如粥
自云葉家白頗勝中山醪好是一杯深午窻春睡足
清風擊兩腋去欲凌鴻鵠嗟我樂何深水經亦屢讀
子詫中冷泉次乃康王谷蛛培頂曾嘗甌鬯走僮僕
如今老且懶細事百不欲美惡兩俱忘誰能強追逐
薑鹽拌白土稍稍從吾蜀尚欲外形體安能徇心腹
由來薄滋味日飯止脫粟外慕旣已矣胡爲此羈束
昨日散幽步偶上天峰麓山圃正春風蒙茸萬旗簇

茶乘

卷三

十一

呼兒爲住客採製聊亦復地僻誰我從包藏置厨麓
何嘗較優劣但喜破睡速况此夏日長人間正炎毒

求惠山泉

故人憐我病筋籠寄新馥欠伸北窻下晝睡美方熟
精品厭凡泉願子致一斛

和尚和卿嘗茶

陳淵

俗子醉紅裘羶葷敗人意花瓷烹月團此樂天不界
諸公各英姿淡薄得真味聊爲下季隱不替江湖思
輕雲落杯醞飛雪灑腸胃笑談出水玉毫末視鼎貴

我作月旦評全勝家置喙傳聞茶後詩便得古人配
誰能三百餅一洗玉川睡御風歸蓬萊高論驚兒輩

茗飲 謝 邁

汲澗供煮茗浣我雞黍腸蕭然綠陰下復此甘露嘗
餽彼俗中士嚙啣聲利場高情屬吾黨茗飲安可忘

春夜汲同樂泉烹黃蘗新茶 謝 邁

尋山擬三食放箸欣一飽汲泉注銅瓶落磴碎鷹爪
長為山中遊頗與世路拘矧此好古胸茗碗得撻攪
風生覺冷袪袪帶亦稍稍夜深可無睡澄潭數參鼎

茶乘卷四

龍溪高元濬君鼎輯

文苑

七言古詩

飲茶歌請崔石使君

僧皎然

越人遺我剡溪茗采得金芽爨金鼎素瓷雪色飄沫
香何似諸仙瓊蕊漿一飲滌昏寐情思爽朗滿天地
再飲清我神忽如飛雨洒輕塵三飲便得道何須苦
心破煩惱此物清高世莫知世人飲酒徒自欺好看

茶乘

卷四

畢卓甕間夜笑向陶潛籬下時崔侯啜之意不已狂
歌一曲驚人耳孰知茶道全汝真惟有丹丘得如此

飲茶歌送鄭客

丹丘羽人輕玉食採茶飲之生羽翼名藏仙府世莫
知骨化雲宮人不識雪山童子調金鑄楚人茶經虛
得名霜天半夜芳草折爛熳細花暎又生常說此茶
祛我疾使人胸中蕩憂慄日上香爐情未畢亂踏席
溪雲高歌送君出

西山蘭若試茶歌

劉禹錫

山僧後檐茶數菽春來映竹抽新茸宛然爲客振衣
起自傷芳菽摘應嘴斯須炒成蒲室香便酌砌下金
沙水驟雨新聲入鼎來白雲滿盃花徘徊悠揚噴鼻
宿醒散清峭微骨煩襟開陽崖陰嶺各殊氣未若竹
下莓苔地炎帝雖嘗未解煎桐君有錄那知味新芽
連拳半未舒自摘至煎俄頃餘木蘭墜露香微似瑤
艸臨波色不如僧言靈味宜幽寂采采翹英爲嘉客
不辭緘封寄郡齋甌井銅爐損標格何況蒙山顧渚
春白泥赤印走風塵可知花乳清冷味須是眠雲跂

茶乘

卷四

石人

謝孟諫議寄新茶歌

盧仝

日高丈五睡正濃軍將扣門驚周公口傳諫議送書
信白綱斜封三道印開緘宛見諫議面手閱月團三
百片聞道新年入山裏蟄蟲驚動春風起天子須嘗
陽羨茶百草不敢先開花仁風暗結珠蓓蕾先春抽
出黃金芽摘鮮焙芳旋封裹至精至好且不奢至尊
之餘合王公何事便到山人家柴門反關無俗客紗
帽籠頭自煎吃碧雲引風吹不斷白花浮光凝碗面

茶乘 卷四

一椀喉吻潤二椀破孤悶三椀撥枯腸惟有文字五
千卷四椀發輕汗平生不平事盡從毛孔散五椀肌
骨清六椀通仙靈七椀吃不得也唯覺兩腋習習清
風生蓬萊山在何處玉川子乘此清風欲歸去山上
羣仙司下土地位清高隔風雨安得知百萬億蒼生
命墮顛崖受辛苦便從諫議問蒼生到頭還得蘇息
否

謝僧寄茶

李咸用

空門少年初行堅摘芳爲藥除睡眠匡山茗樹朝陽

茶乘

卷四

三

偏暖萌如爪拏飛爲枝枝膏露凝滴圓參差失向兜
羅綿傾筐短甌蒸新鮮白紵眼細勻於研甄排古砌
春苔乾殷勤寄我清明前金槽無聲飛碧煙赤獸呵
冰恁鐵喧林風夕和眞珠泉半匙青粉攪潺湲綠雲
輕縮湘娥髮嘗來縱使重支枕蝴蝶寂寥空掩關

采茶歌

秦韜玉

天柱香芽露香發爛研瑟瑟穿荻篾太守憐才寄野
人山童碾破團圓月倚雲便酌泉聲煮獸炭潛然蚌
珠吐看著晴天早日明鼎中颯颯篩風雨老翠香塵

二四七

下纜熟攪時繞筋天雲綠耽書病酒兩多情坐對闔
甌睡先足洗我胸中幽思清鬼神應愁歌欲成

美人嘗茶行

崔珣

雲鬟枕落困泥春玉郎為碾瑟瑟塵閑教鸚鵡啄窻
請和嬌扶起濃睡人銀瓶貯泉水一掬松雨聲來乳
花熟朱唇噉破綠雲時咽入香喉爽紅玉明眸漸開
橫秋水手撥絲篁醉心起移時却坐推金筆不語思
量夢中事

西嶺道士茶歌

溫庭筠

乳泉濺濺通石脉綠塵秋草春江色澗花入井水味
香山月當人松影直仙翁白扇霜烏翎拂壇夜讀黃
庭經疎香皓齒有餘味更覺鶴心通杳冥

和章岷從事鬪茶歌

范仲淹

年年春自東南來建溪先煖冰微開溪邊奇茗冠天
下武夷仙人從古栽新雷昨夜發何處家家嬉笑穿
雲去露牙錯落一番榮綴玉含珠散嘉樹終朝采掇
未盈檐惟求精粹不敢貪研膏焙乳有雅製方中圭
今圓中蟾北苑將期獻天子林下雄豪先鬪美鼎磨

雲外首山銅瓶携江上中零水黃金碾畔綠塵飛碧
玉甌中翠濤起鬪茶味兮輕醍醐鬪茶香兮薄蘭芷

其間品第胡能欺十目視而十手指勝若登仙不可
攀輪同降將無窮耻吁嗟天產石上英論功不媿堦
前莫衆人之濁我獨清千日之醉我可醒屈原試與
招魂魄劉伶却得聞雷霆盧仝敢不歌陸羽須作經
森然萬象中焉知無茶星商山老人休茹芝首陽先
生休采薇長安酒價減千萬成都藥市無光輝不如
仙山一啜好冷然便欲乘風飛君莫羨花間女郎只

鬪艸贏得珠璣滿斗歸

古靈山試茶歌

陳襄

乳源淺淺交寒石松花墮粉愁無色明星玉女跨神
雲鬪剪輕羅縷殘碧我聞巒山二月春方歸苦霧迷
天新雪飛仙鼠潭迢蘭草齊露牙吸盡香龍脂輓轡
繩細井花暖香塵散碧琉璃椀玉川冰骨照人寒瑟
瑟祥風滿眼前紫屏冷落沉水煙山月當軒金鴨眠
麻姑癡煮丹巒泉不識人間有地仙

送茶與許道人

歐陽脩

穎陽道士青霞客來似浮雲去無迹夜朝北斗太清
壇不道姓名人不識我有龍團古蒼壁九龍泉深一
百尺憑君汲井試烹之不是人間香味色

嘗新茶歌呈聖俞

建安三千五百里京師三月嘗新茶人情好先務取
勝百物貴早相矜夸年窮腦盡春欲動蟄雷未起驚
龍蛇夜聞擊鼓滿山谷千人助叫聲嗚呀萬木寒癡
睡不醒惟有此樹先萌芽乃知此爲竈靈物宜其獨
得天地之英華終朝采摘不盈掬通犀鈿小圓復窠

茶乘

卷四

六

鄙哉殺雨鎗與旗多不足貴如刈麻建安太守急寄
我香篚包裹封題斜泉甘氣潔天然好坐中揀擇客
亦嘉新香潤色如始造不似來遠從天涯停匙側盞
試水路拭目向空看乳花可笑俗夫把金錠猛火炙
背如蝦蟆由來真物有真賞坐逢詩老頻咨嗟須臾
興起索酒飲何異奏樂終淫哇

龍鳳茶寄照覺禪師

黃裳

有物吞食月輪盡鳳翥龍驤紫光隱雨前已見纖雲
從雪意猶在渾淪中忽帶天香墮吾篋自有同幹欣

相逢寄向仙廬引飛瀑一簇颯聲急須腹禪翁初起
宴坐間接見陶公方解頰頤指長鬚運金碾未白眉
毛且須轉爲我對啜延高談亦使氣味超塵凡破悶
通靈此何取兩腋風生豈須御昔云木馬能嘶風今
看茶龍解行雨

和蔣夔寄茶

蘇軾

我生百事常隨緣四方水陸無不便扁舟渡江適吳
越三年飲食窮芳鮮金盞玉鱠飯炊雪海螯江柱初
脫泉臨風飽食甘寢罷一甌花乳浮輕圓自從捨舟

茶乘

卷四

七

入東武沃野便到桑麻川翦毛胡羊大如馬誰記鹿
角腥盤筵厨中蒸粟埋飯壘太杓更取酸生涎拓羅
銅碾棄不用脂麻白土須盆研故人猶作舊眼看謂
我好尚如當年沙溪北苑強分別水腳一線爭誰先
清詩兩幅寄千里紫金百餅費萬錢吟哦烹噉兩齋
絕只恐偷乞煩封纏老妻稚子不知愛一半已入薑
鹽煎人生所遇無不可南北嗜好知誰賢死生禍福
久不擇更論甘苦爭蚩妍知君窮旅不自釋因詩寄
謝聊相鐫

黃魯直以詩饋雙井茶次韵為謝

江夏無雙種奇茗汝陰六一誇新書磨成不敢付僮
僕自看雪湯生珠璣例仙之儒瘠不腹只有病渴同
相如明年我欲東南去盡舫何妨宿太湖

荅錢顛茶詩

我官于南今幾時嘗盡溪茶與山茗胸中似記古人
面口不能言心自省雲花雨腳何足道啜過始知真
味永縱復苦硬終可錄及黯少慙寬饒猛艸茶無賴
空有名高者妖邪次顛儻體輕雖復強浮泛性滯偏

茶葉

卷四

八

工嘔酸冷其間絕品豈不佳張禹縱賢非骨鯁葵花
玉銛不易致道路幽險隔雲嶺誰知使者來自西開
緘磊落收百餅嗅香嚼味本非別透紙自覺先烟網
糝糠團鳳及小龍奴隸日注臣雙井收藏愛惜待佳
客不敢包裹鑽權倖此詩有味君勿傳空使其人怒
生癭

試院煎茶

蟹眼已過魚眼生颼颼欲作松風鳴蒙茸出磨細珠
落眩轉遶飛雪輕銀瓶瀉湯誇第一未試古人煎

水意君不見昔時李生好客手自煎貴從活火發新
泉又不見今時潞公煎茶學西蜀定州花瓷琢紅玉
我今貧病苦渴饑分無玉碗奉蛾眉且學公家作茗
飲樽爐石銚行相隨不用撐腸拄腹文字五千卷但
願一甌常及睡足日高時

和子瞻煎茶

蘇轍

年來懶病百不堪未廢飲食求芳甘煎茶舊法出西
蜀水聲火候猶能諳相傳煎茶只煎水茶性仍存偏
有味君不見閩中茶品天下高傾身事茶不知勞又

茶葉

卷四

九

不見北方俚人茗飲無不有鹽酪椒薑誇滿口我今
倦遊思故鄉不學南方與北方銅鑄得火蚯蚓叫此
腳旋轉秋螢光何時茅簷歸去炙背讀文字遣兒折
取枯竹女煎湯

龍涎半挺贈无咎

黃庭堅

我持玄圭與蒼璧以暗投人渠不識城南窮巷有佳
人不索賓郎常晏食赤銅茗椀兩班班銀粟翻花解
破頰上有龍文下碁局探囊贈君諾已宿此物已是
元豐春先皇聖功調玉燭鼉子胸中閒典禮平生自

期莘與涓故用澆君磊砢胸莫令鬢毛雪相似曲几
蒲團聽煮湯煎成車聲繞羊腸雞蘇胡麻留渴羗不
應亂我官焙香肌如瓠壺鼻雷吼幸君飲此莫飲酒

雙井茶寄東坡

人間風日不到處太上玉皇森寶書想見東坡舊居
士揮毫百斛瀉明珠我家江南摘雲腴落磴紛紛雪
不如爲君喚起黃州夢歸載扁舟向五湖

詠茶

春深養芽鍼鋒芒沆瀣養膏冰雪香玉斧運風寶月

茶乘

卷四

十

滿密雲候雨蒼龍翔惠山寒泉第二品武定烏甕紅
錦囊浮花元屬三昧手竹齋自試魚眼湯

乞錢穆父新賜龍團

張耒

閩侯貢璧琢蒼玉中有掉尾寒潭龍驚雷作春山不
覺走馬獻入明光宮瑤池侍臣寵先賜惠山乳香新
破封可得作詩酬孟簡不須載酒過楊雄

謝道原惠茗

鄧肅

太丘官清百物無青衫半作蕉葉枯尚念故人家四
壁郝原春雪隨雙魚樞火雨餘烘蒲院宿酒攻人劇

茶乘 卷四

刁箭李白起觀仙人掌盧仝欣覩諫議面甌笙已作
魚眼從楊花傍碾輕隨風擊拂典看三昧手白雲洞
中騰玉龍堆胸磊落一澆散乘風便欲欸天漢却憐
世士不偕來爲借千將誅趙贊

謝木舍人韞之送講筵茶

楊萬里

吳綾縫囊染菊水蠻砂塗印題進字淳熙錫貢新水
芽天珍誤落黃茅地故人驚渚紫薇郎金華講徹花
草香宜賜龍焙第一綱殿上走趨明月璫御前啜罷
三危露清袖香煙懷壁去歸來拈出兩碗涎雷霆晦

茶乘

卷四

十一

冥驚破樹北苑龍芽內樣新銅圍銀範鑄瓊塵九天
珎月霏五雲玉龍雙舞黃金鱗老夫平生愛煮茗十
年燒穿新腳鼎下山汲泉得甘冷上山摘芽得苦梗
何曾夢到龍游窠何曾夢喫龍芽茶故人分送玉川
子春風來自玉皇家鍛圭炙壁調水水烹龍炮鳳捺
肝髓石花紫筍可衙官赤印白泥走牛耳故人氣味
茶操清故人風骨茶樣明開緘不但似見面叩之咳
唾金玉聲麴生勸人墜巾幘睡魔遣我拋書冊老夫
七椀病未能一啜猶堪坐秋夕

茶歌

白玉蟾

柳眼偷看梅花飛百花頭上春風吹壑源春到不知
時霹靂一聲驚曉枝頭未敢展鎗旗吐玉綴金先
獻奇雀舌含香不解語只有曉露晨煙知帶露和煙
摘歸去蒸來細搗幾千杵捏作月團三百片火候調
勻文與武碾邊飛絮捲玉塵磨下細珠散金縷首山
紅銅鑄小鐺活火新泉自烹煮蟹眼已沒魚眼浮颺
颺松聲送風雨定州紅石琢花磁瑞雪滿甌浮白乳
綠雲入口生香風蒲口蘭芷香無窮兩腋颺颺毛竅

茶乘

卷四

通沈盡枯腸萬事空君不見孟諫議送茶驚起盧仝
睡又不見白居易餽茶喚醒禹錫醉陸羽作茶經曹
暉作茶銘文正范公對客笑紗帽籠頭煎石銚素虛
見雨如丹砂點作清盞菖蒲花東坡深得煎水法酒
闌往往覓一呷趙州夢裡見南泉愛結焚香淪茶緣
吾儕烹茶有滋味華池神水先調試丹田一畝自栽
培金翁姪女采歸來天爐地鼎依時節煉作黃芽烹
白雪味如甘露勝醍醐服之頓覺沉疴甦自輕便欲
登天衢不知天上有茶無

夏日陪楊邦基彭思禹訪德莊烹茶分韻得嘉
字

釋德洪

炎炎三伏過中伏秋光先到幽人家閉門積雨蘚封
徑寒塘白藕晴開花吾儕酷愛真樂妙笑譚相對興
無涯山童解烹蟹眼湯先生自試鷹爪芽清香玉乳
沃詩脾擘紙落筆驚龍蛇源長浩與春漲謝力健清
將秋烝嘉須臾踏幅亂書几環觀朗誦交驚誇一聲
漁笛意不盡夕陽歸去還西斜

茶乘

卷四

十三

茶乘卷四終

茶乘卷五

龍溪高元濬

文苑

五言律詩

送陸鴻漸棲霞寺采茶

皇甫冉

采茶非采葦遠達上層崖布葉春風暖盈筐白日斜

舊知山寺路時宿野人家借問王孫草何時泛椀花

送陸鴻漸采茶相遇

皇甫曾

千峰待逋客香茗覆叢生采摘知深處煙霞美獨行

茶乘

卷五

幽期山寺遠野飯石泉清寂然燈夜相思一磬聲

莫秋會嚴京兆後廳竹齋

岑參

京尹小齋寬公庭半藥欄甌香茶色嫩窻冷竹聲乾

盛德中朝貴清風畫省寒能將吏部鏡照取寸心看

晦夜李侍御夢宅集招潘述湯衡海上人飲茶

賦

僧皎然

晦夜不生月琴軒猶為開牆東隱者在淇上逸僧來

茗愛傳花飲詩看卷素裁風流高此會曉景屢徘徊

喜園中茶生

帝應物

性潔不可汗為飲滌塵煩此物信靈味本自出山原

聊因理郡餘率爾植荒園喜隨眾草長得與幽人言

過長孫宅與郎上人茶會

錢起

偶與息心侶忘歸才子家玄談兼藻思綠茗代榴花

暝幘看雲卷含毫任景斜松喬若逢此不復醉流霞

茶塢

皮日休

閑尋堯氏山遂入深深塢種苻已成園栽葭窻記畝

石窪泉似樹巖罅雲如縷好是夏初時白花滿煙雨

茶人

茶乘

卷五

生於顧渚山老在漫石塢語氣為茶苻衣香是煙霧

庭從懶子遮果任孺師虜日晚相笑歸腰間佩輕篋

茶筍

哀然三五寸生必依巖洞寒恐結紅鉛暖疑銷紫汞

圓如玉軸光脆似瓊英東每為遇之疎南山挂幽夢

茶籬

篋笏曉携去暮箇山桑塢開時送紫茗負處沾清露

歇把傍雲泉歸將挂煙樹滿此是生涯黃金何足數

茶舍

陽崖枕白屋幾口嬉嬉活棚上汲紅泉焙前蒸紫蕨
乃翁研茗後中婦拍茶歇相向掩柴扉清香滿山月

茶竈

南山茶事動竈起傷巖根水煮石髮氣新然松脂香
青瑤蒸後凝綠髓炊來光如何重辛苦一一輪膏梁

茶焙

鑿彼碧巖下却應深二尺泥易帶雲根燒難礙石脉
初能燥金解漸見乾瑤液九里典杉林相望在山側

茶鼎

龍舒有良匠鑄此佳樣成立見菌蠢勢煎為游潑聲
草堂暮雲陰松窻殘雪明此時勺複茗野語知逾清

茶甌

邢客與越人皆能造磁器圓似月堯墮輕如雲魄起
聚花勢旋眼蘋沫香沾齒松下時一看支公亦如此

煮茶

香泉一合乳煎作連珠沸時看蟹目濺乍見魚鱗起
聲疑帶松雨餽恐生烟翠倘把瀝中山必無千日醉

茶塢

陸龜蒙

茗地曲隈回野行多繚繞向陽就中窻背澗差還少
遙盤雲鬢漫亂簇香篝小何處好幽期滿巖春露曉

茶人

天賦識靈艸自然鍾野姿閑來北窻下似與東風期
雨後探芳去雲間幽路危唯應報春鳥得與斯人知

茶筭

所孕和氣深時抽玉茗短輕煙漸結萃嫩蕊初成管
尋來青靄曙欲去紅雲暖秀色自難逢傾筐不曾滿

茶籬

金刀劈翠筠織似羅文斜製作自野老携持伴山娃
昨日鬪煙粒今朝貯綠華爭歌調笑曲日暮方還家

茶舍

旋取山上材架為山下屋門因水勢斜壁任巖隈曲
朝隨鳥俱散暮與雲同宿不憚采掇勞只憂官未足

茶竈

無突抱輕嵐有煙應初旭盈鍋玉泉沸滿甌雲芽熟
奇香籠春桂嫩色凌秋菊煬者若吾徒年年看不足

茶焙

左右擣凝膏朝昏布煙縷方圓隨樣拍次第依層取
山謠縱高下火候還文武見說焙前人時時炙花脯

茶鼎

新泉氣味良古鐵形狀醜那堪風雪夜更值煙霞友
會過頽石下又住清谿口且供薦臯盧何勞傾斗酒

茶甌

昔人謝堰旋徒為妍詞飾豈如圭璧姿又有煙嵐色
光參筠席上韻雅金疊側直使于闐君從來未嘗識

煮茶

閒來松間坐看煮松上雪時于浪花裡併下藍英末
傾餘精爽健忽似氛埃滅不合別觀書但宜窺玉札

茶味

嫩芽香且靈吾謂艸中英夜日和煙搗寒鑪對雪烹
羅憂碧柳散煎覺綠花生甯是堪憐處能令睡思清

建溪嘗茶

建水正寒清茶民已夙興萌芽元社雨采掇帶春水
碾細香塵起烹鮮玉乳凝煩襟時一啜寧羨酒如澠

答建州沈屯田寄新茶

梅堯臣

春芽研白膏夜火焙紫解價與黃金齊包開青筋整
碾為玉色塵遠汲蘆底井一啜同醉翁思君聊引領

怡然以垂雲新茶見餉報以大龍團仍戲作小

詩

蘇軾

妙供來香積珍烹具大官棟芽分雀舌賜茗出龍團
曉日雲菴暖春風浴殿寒聊將試道眼莫作兩般看

茶竈

袁樞

摘茗晚仙巖汲水潛虬穴旋然石上竈輕泛甌中雪
清風已生腋芳味猶在舌何時掉孤舟來此分餘啜

茶乘

卷五

六

七言律詩

峽中嘗茶

鄭谷

簇簇新英帶露光小江園裡火前嘗吳僧謾說雅山
好蜀叟休誇鳥嘴香入座半甌輕泛綠開緘數片淺
含黃鹿門病客不歸去酒渴更知春味長

許少卿寄卧龍山茶

趙抃

越芽遠寄入都時酬倡珍誇互見詩紫玉殼中觀雨
腳翠峰頂上摘雲旗啜多思爽都忘寐吟苦更長了
了知想到明年公進用卧龍春色自遲遲

嘗茶

梅堯臣

都籃携具向都堂
碾破雲團北焙香
湯嫩水輕花不散
口甘神爽味偏長
莫誇李白仙人掌
且作盧仝走筆章
亦欲清風生兩腋
從教吹去月輪傷

汲江煮茶

蘇軾

自臨釣石取深清
活水仍須活火烹
大瓢貯月歸春瓮
小杓分江入夜甌
雪乳已翻煎處腳
松風忽作瀉時聲
枯腸未易禁三椀
卧聽山城長短更

謝曹子方惠新茶

卷五

陳植文華斗石高
景公詩句復稱豪
數竒不得封龍額
祿仕何妨有馬曹
囊簡久藏科斗字
劍鋒新瑩鸚鵡觚
膏南州山水能為助
更有英辭勝廣騷

建守送小春茶

王十朋

建安分送建溪春
驚起松堂午夢人
盧老書中才見面
范公碾畔忽飛塵
十篇北苑詩無敵
兩腋清風思有神
日鑄卧龍非不美
賢如張禹想非真

謝吳帥惠乃弟所寄廬山茶

林希逸

五老峰前州自靈
若為封裹入南閩
錦囊有句知難

第玉帳多情寄野人
雲腳似浮廬瀑雪
水痕堪闢建溪春
龍團拜賜前身夢
得此烹嘗勝食珍

謝性之惠茶

釋德洪

午窻石碾哀怨語
活火銀瓶暗浪翻
射眼色隨雲腳亂
上眉甘作乳花繁
味香已覺臣雙井
聲價從來友壑源
却憶高人不同識
莫山空翠興無言

五言排律

對陸迅飲天目山茶因寄元居士晟

僧皎然

茶

卷五

喜見幽人會初開
野客茶日成東井
葉露采北山芽
文火香偏勝寒泉
味轉嘉投鐺湧作
沫着椀聚生花
稍與禪經近聊將
睡網賒知君在天
目此意日無涯

睡後煎茶

白居易

婆娑綠陰樹斑駁
青苔地此處置繩
牀旁邊洗茶器
白甕甌甚潔紅鑪
炭方熾末下麴塵
香花浮魚眼沸
盛來有佳色噉罷
餘芳氣不見楊暮
巢誰人知此味

茶山

杜牧

山實東吳秀茶稱
瑞草魁削符雖俗
吏修貢亦仙才

溪盡停蠻棹旗張卓翠苔柳村穿窈窕松徑度喧豨
等級雲峰峻寬平洞府開拂天聞笑語特地見樓臺
泉嫩黃金湧芽香紫壁栽拜章期沃日輕騎若奔雷
舞袖嵐侵澗歌聲谷答迴磬音藏葉鳥雪豔照潭梅
好是全家到兼為奉詔來樹陰香作帳花徑落成堆
景物殘三月登臨愴一盃重遊難自剋俛首入塵埃

謝故人寄新茶

曹 鄴

劍外九華英緘題上玉京開時微月上碾處亂泉聲
半夜招僧至孤吟對月烹碧沉雲腳碎香泛乳花輕

茶類

卷五

九

六腑睡神去數朝詩思清月餘不敢費留伴肘書行

茶園

王禹偁

勤王修歲貢晚駕過郊原蔽芾餘千本青葱興一園
芽新撐老葉土軟逢深根舌小伴黃雀毛獮摘綠猿
出蒸香更別入焙火微温採近桐華節生無穀雨痕
緘膝防遠道進獻趨頭番待破華胥夢先經閭闔門
汲泉鳴玉甃開宴壓瑤樽茂育知天意甄收荷主恩
沃心同直諫苦口類嘉言未復金鑾召年年奉至尊

謝人寄蒙頂新茶

茶乘 卷五

蜀土茶稱盛蒙山味獨珍靈根託高頂勝地發先春
幾樹初驚暖羣籃競摘新蒼條尋暗粒紫萼落輕鱗
的皪香瓊碎鬚髮綠蠶勻慢烘防熾炭重碾敵輕塵
無錫泉來蜀乾嶠蓋自秦十分調雪粉一啜嚙雲津
沃睡迷無鬼清吟健有神冰霜疑入骨羽翼要騰身
磊磊真賢宰堂堂作主人玉川喉吻澁莫惜寄來頻

五言絕句

九日與陸處士飲茶

僧皎然

九日山僧院東籬菊也黃俗人唯泛酒誰解助茶香

茶乘

卷五

十

茶嶺

張 籍

紫芽連白蕊初白嶺頭生自看家人摘尋常觸露行

又

常處厚

顧渚吳商絕蒙山蜀信稀千叢因此始含露紫茸肥

山泉煎茶有感

白居易

坐酌冷冷水看煎瑟瑟塵無由持一椀寄與愛茶人

斫茶磨

梅堯臣

吐雪誇新茗堆雲憶舊溪北歸惟此惡藥白不須齋

茶詠

張舜民

玉尺鋒稜取銀槽樣度窠月中忘桂實雲外得天葩

山居

龍牙和尚

覺倦燒爐火安鑰便煮茶就中無一事唯有野僧家

武夷茶

趙若櫬

石乳沾餘潤雲根石髓流玉甌浮動處神入洞天遊

茶竈

朱熹

仙翁遺石竈宛在水中央飲罷方舟去茶煙裊細香

雲谷茶坂

携籬北嶺西采擷供茗飲一啜夜窻寒跣跌謝衾枕

茶葉

卷五

十一

七言絕句

與趙苕茶讌

錢起

竹下忘言對紫茶全勝羽客對流霞塵心洗盡興難

盡一樹蟬聲片影斜

新茶詠

盧綸

三獻蓬萊始一嘗自調金鼎閱芳香貯之玉合纔半
解寄與惠連題數行

嘗茶

劉禹錫

坐拍芳叢鷹嘴芽老郎封寄謫仙家今宵更有湘江

月照出霏霏滿梳花

蕭員外寄蜀新茶

白居易

蜀茶寄到但驚新涓水煎來始覺珍蒲甌似乳堪持
玩况是春深酒渴人

寄茶

紅細一封書後信綠芽十片火前春湯添勺水煎魚
眼末下刀圭攪麴塵

冬景迴文

薛濤

天凍雨寒朝閉戶雪飛風冷夜關城鮮紅炭火爐圍

茶葉

卷五

十二

煖淺碧茶甌注茗清

蜀茗

施存吾

越梳初盛蜀茗新薄煙輕處攪來勻山僧問我將何
比欲道瓊漿却畏噴

答友寄新茶

李羣玉

滿火芳香碾麴塵吳甌湘水綠花新媿君千里分滋
味寄與春風酒渴人

謝朱常侍寄貺蜀茶

崔道融

瑟瑟香塵瑟瑟泉驚風驟雨起爐煙一甌解却山中

醉便覺身輕欲上天

煎茶

成文幹

嶽寺春深睡起時
席絕泉畔思遲遲
蜀茶倩箇雲僧碾
自拾枯松三四枝

謝寄新茶

楊嗣復

石上生芽二月中
蒙山顧渚莫爭雄
封題寄與楊司馬
應為前街是相公

卽事

陸龜蒙

泱泱春泉出洞霞
石壘封寄野人家
草堂盡日留僧坐
自向前溪摘茗芽

茶乘

卷五

一三

過陸羽茶井

王禹偁

甃石苔封百尺深
試今嘗味少知音
惟餘半夜泉中月
留得先生一片心

對茶有懷

林逋

石碾輕飛瑟瑟塵
乳花烹出建茶新
人間絕品應難識
閑對茶經憶故人

寒夜

杜小山

寒夜客來茶當酒
竹爐湯沸火初紅
尋常一樣窓前

月纔有梅花便不同

卽事

坐來石榻水雲清
何事空山有獨醒
滿地落花人跡少
閉門終日註茶經

錦屏山下

邵雍

山似抹藍波似染
遊心一向難拘檢
仍携二友所分茶
每到煙嵐深處點

雙井茶寄景仁

司馬光

春睡無端巧逐人
驅訶不去苦相親
欲憑澗井煎茶力
試遣刀圭報谷神

茶乘

卷五

一四

嘗茶詩

沈括

誰把嫩香名雀舌
定來北客未曾嘗
不知靈艸天然異
一夜風吹一寸長

寄茶與王平甫

王安石

綵絳縫囊海上舟
月團蒼潤紫煙浮
集英殿裏春風晚
分到并門想麥秋

送茶與東坡

僧了元

穿雲摘盡岫前春
半兩平分半與君
遇客不須求異

品點茶還是喫茶人

飲釀茶七枕

蘇軾

示病維摩元不病在家靈運已忘家何須魏帝一丸藥且盡盧仝七枕茶

同六舅尚書味茶碾烹煎

黃庭堅

風爐小鼎不須催魚眼常隨蟹眼來深注寒潭收第一亦防枵腹爆乾雷

茶巖

羅願

巖下纔經昨夜雷風爐尾鼎一時來便將槐火煎巖

茶葉

卷五

一五

潘聽作松風萬壑迴

禁直

周必大

綠陰夾道集昏鴉勅賜傳宣坐賜茶歸到玉堂清不寐月鈎初上紫薇花

武夷六曲

白玉蟾

仙掌峰前仙子家客來活水煮新茶主人遙指青煙裡瀑布懸崖剪雪花

茶瓶候湯

李南金

砌蟲唧唧萬蟬催忽有千車捆載來聽得松風并澗

水急呼縹色綠瓷盃

又

羅大經

松風檜雨到來初急引銅瓶離竹爐待得聲聞俱寂後一甌春雪勝醍醐

詞

問大冶長老乞桃花茶

水調歌頭

蘇軾

已過幾番雨前夜一聲雷鎗旗爭戰建溪春色占先魁採取枝頭雀舌帶露和煙擣碎結就紫雲堆輕動黃金碾飛起綠塵埃老龍團真鳳髓點將來兔毫盃

茶葉

卷五

十六

裏雲時滋味舌頭回喚醒青州從事戰退睡魔百萬夢不到陽臺兩腋清風起我欲上蓬萊

詠茶

阮郎歸

黃庭堅

歌停檀板舞停鸞高陽飲興闌歌煙噴盡玉壺乾香分小鳳團雲浪淺露珠圓捧甌春筍寒絳紗籠下躍金鞍歸時人倚欄

詠煎茶

同前

烹茶留客駐金鞍月斜窗外山見郎容易別郎難有人愁遠山歸去後憶前歡回屏金轉山一盃春露

莫畱殘與郎扶玉山

詠茶好事近

蔡松年

天上賜金奩不減壑源三月午梳春風纖手看一時

如雲幽人只慣茂林前松風聽清絕無奈十年黃卷

向枯腸撥徹

和蔡伯堅詠茶前

高士談

誰扣玉川門白絹斜封團月晴日小窓活火響一壺

春雪可憐桑苧一生顛文字更清絕直擬駕風歸去

把三山登徹

茶乘卷五

詠茶青玉案

党懷英

紅莎綠蕩春風解趁梅驛來雲領紫柱崖空瓊窰冷

佳人却恨等閒分破縹緲雙鸞影一甌月露心鬼醒

更送清歌助幽興痛飲休辭今夕未與君洗盡清襟

煩暑別作高寒境

茶乘卷五終

茶乘 卷六

茶乘卷六

龍溪高元濬

銘

茶夾銘

程宣子

石筋山脉鍾異于茶馨含雪尺秀落雷車采之擷之

收英歛華蘇蘭薪桂雲液露芽清風兩腋玄圃盈涯

頌

森伯頌

湯說

方飲而森然粘乎齒牙馥郁既久四肢森然聳異

茶乘卷六

贊

茗贊畧

權紆

窮春秋演河圖不如載茗一車

論

茶論

謝宗

此丹丘之仙茶勝烏程之御苻不止味同露液白比

霜華豈可為酪蒼頭便應代酒從事

書

與兄子演書

劉琨

前得安豐乾薑一觔桂一觔黃芩一觔皆所須也吾體中憤悶常仰真茶汝可置之

與楊祭酒書

杜鴻漸

顧洛山中紫筍茶兩片一片上太夫人一片充昆弟同歡此物但恨帝未得嘗寔所歎息

遺舒州牧書

李德裕

到樾日天柱峰茶可惠三數角

送茶與焦刑部書

孫樵

晚甘侯十五人遣侍齋閣此徒皆乘雷而摘拜水而

茶乘

卷六

二

八

和蓋建陽丹山碧水之鄉月澗雲龕之品慎勿賤用之

餽茶書

蔡襄

襄啓暑熱不及通謁所苦想已平復日夕風日酷煩無處可避人生韁鎖如此可嘆可嘆精茶數片不一襄上公謹左右

與友人書

黃廷堅

雙井雖品在建溪之亞煮新湯嘗之味極佳乃艸木之英也當求名士同烹耳

與客書

蘇軾

已取天慶觀乳泉潑建茶之精者念非君莫與共之

謝傅尚書茶

楊萬里

遠餉新茗當自携大瓢走汲谿泉東澗底之散薪然拆足之石鼎烹玉塵吸香乳以享天上故人之意愧無胸中之書傳但一味攪破菜園耳

表

代武中丞謝賜茶表

劉禹錫

伏以方隅入貢采擷至珍自遠貢來以新爲貴捧而

觀妙飲以滌煩顧蘭露而慚芳豈柘漿而齊味既榮

卷六

三

九

凡口倍切丹心

謝賜新茶表

柳宗元

臣以無能謬司邦憲大明首出得親仰于雲霄渥澤遂先忽沾恩于草木况茲靈味成自遐方照臨而甲折惟新煦嫗而芬芳可襲調六味而成美扶萬壽以效珍豈臣微賤膺此殊錫啣恩敢同于膏酒滌慮方切於飲水

進新茶表

丁謂

右件物產異金沙名非紫筍江邊地暖方呈彼苗之
形闕下春寒已發其甘之味有以少爲貴者焉敢韞
而藏諸見謂新茶蓋遵舊例

序

茶中雜詠序

皮日休

按周禮酒正之職辨四飲之物乃其三曰漿又漿人
之職與王之六飲水漿醴涼醬馳入于酒府鄭司農
云以水和酒也蓋當時人率以酒醴爲飲謂乎六漿
酒之醴者何得姬公製爾雅云檜苦茶卽不檜而

茶

卷六

目

沈

飲之豈聖人純于用乎抑草木之濟人取舍有時也
自周已降及於國朝茶事竟陵子陸季疵言之詳矣
然季疵以前稱茗飲者必渾以烹之與淪蔬而啜者
無異也季疵始爲經三卷山是分其源制其具教其
造設其器命其煮俾飲之者除瘠而去癯雖疾醫之
不若也其爲利也於人豈少哉余始得季疵書以爲
備矣後又獲其顧渚山記二篇其中多茶事後又太
原溫從雲武威段鴈之各補茶事十數節並存於方
冊茶之事由周至於今竟無纖遺矣昔晉杜毓有萍

賦季疵有茶歌余缺然於懷者謂有其具而不形於
詩亦季疵之遺恨也遂爲十詠寄天隨子

煮茶泉品序

葉清臣

夫涓涓汾麻泉源之異稟江橘淮枳土地之或遷誠
物類之有宜亦臭味之相感也若乃擷華掇秀多識
草木之名激濁揚清能辨淄澠之品斯固好事之嘉
尚博識之精鑒自非嘯傲塵表逍遙林下樂追王蒙
之約不敗陸訥之風其孰能與于斯乎吳楚山谷間
氣清地靈巖嶺頽挺多孕茶芽爲人採拾大率右於

茶

卷六

五

沈

武夷者爲白乳甲於吳興者爲紫筍產禹穴者以天
童顯茂錢塘者以吳山稀至於續廬之巖雲衡之麓
雅山著于徽歙蒙頂傳于岷蜀角立差勝毛舉寔繁
然而天賦尤異性靡受和苟制非其妙烹失于術雖
先雷而籬未雨而檐蒸焙以圖造作以經而泉不香
水不甘爨之揚之若淤若滓予少得陸氏所著茶說
嘗識其水泉之目有二十焉會西走巴峽經蝦蟆窟
北憇蕪城汲蜀岡井東游故鄉絕揚子江留丹陽酌
觀音泉過無錫斟惠山水粉槍朱旗蘇蘭薪桂且鼎

且正以飲以歡莫不淪氣滌慮癯病折醒祛鄙吝之
 生心招神明而還觀信乎物類之得宜臭味之所感
 幽人之雅尚前賢之精鑒不可及已噫紫華綠英均
 一草也清瀾素波均一水也皆忘情于庶彙或來伸
 于知已不然者藜薄之莽溝澮之流亦奚以異哉游
 鹿故宮依蓮盛府一命受職再恭服勞而席丘之感
 沸松江之清泚復在封畛居然梔注是嘗所得于鴻
 漸之日二十而七也昔鄴元善于水經而未嘗知茶
 王肅癖于茗飲而不言及水表是二美吾無愧焉凡
 泉品二十列於右幅且使盡神力之四兩遂成奇功
 代酒限於七升無忘玄賞云爾

進茶錄序

蔡襄

臣前因奏事伏蒙陛下諭臣先任福建運使日所進
 上品龍茶竄為精好臣退念艸木之微首辱陛下知
 鑒若處之得地則能盡其材昔陸羽茶經不第建安
 之品丁謂茶圖獨論采造之本至烹煎曾未有聞臣
 輒條數事簡而易明勒成二篇名曰茶錄伏惟清閒
 之宴或賜觀采臣不勝榮之至

後序

歐陽脩

茶為物之至精而小團又其精者錄序所謂上品龍
 茶者是也蓋自君謨始造而歲貢焉仁宗尤所珍借
 雖輔相之臣未嘗輒賜惟南郊大禮致齋之夕中書
 樞密院各四人共賜一餅官人剪金為龍鳳花草貼
 其上兩府八家分割以歸不敢碾試宰相家藏以為
 寶時有佳客出而傳翫爾嘉祐七年親饗明堂齋夕
 始人賜一餅余亦恭與至今藏之余自以諫官供奉
 仗內至登二府二十餘年纔一獲賜而丹成龍駕舐
 鼎莫及每一捧翫清血交零而已因君謨著錄輒附
 于後庶知小團自君謨始而可貴如此

品茶要錄序

黃儒

說者常恠陸羽茶經不第建安之品蓋前此茶事未
 甚興靈芽真筍往往委翳消腐而不知惜自國初以
 來士大夫沐浴膏澤咏歌昇平之日久矣惟茲茗飲
 為可喜園林亦相與摘英誇異製捲鬻新而趨時之
 好故殊絕之品始得自出於蒸蕪之間而其名遂冠
 天下借使陸羽復起閱其金餅味其雲腴當爽然自

夫矣因念艸木之材一有負瑰瓌絕特者未嘗不遇時而後興况於人乎然士大夫間為珍藏精試之具非會雅好真未嘗輒出其好事者又嘗論其采製之出入器用之宜不較試之湯火圖於縑素傳紈於是獨未有補於賞鑒之明耳蓋園民射利膏油其面色品味易辨而難評予因閱收之暇為原采造之得失較試之低昂次為十說以中其病名曰品茶要錄云

大觀茶論序

宋徽宗

茶之為物擅甌閩之秀氣鍾山川之靈稟祛襟滌滯致清道和則非庸人孺子可得而知矣本朝之興歲修建溪之貢龍團鳳餅名冠天下而整源之品亦自此而盛延及於今百廢畢舉海內晏然垂拱密勿俱致無為縉紳之士帝布之流沐浴膏澤薰陶德化咸雅相尚從事茗飲故近歲以來采擇之精制作之工品第之勝烹點之妙莫不咸造其極且物之興廢固自有時然亦係乎時之汗隆時或荒遽人懷勞瘁則向所謂常湏而日用猶且汲汲營求惟恐不獲飲茶何暇議哉世既累洽人恬物熙競為閒暇修索之玩

莫不碎玉鏘金嚼英咀華較箱篋之精粗爭鑒裁之當否士於此時以不蓄茶為羞可謂盛世之精尚矣嗚呼治世之士豈惟人得以盡其材而艸木之靈者亦得以盡其用偶因暇日研究精微所得之妙為二十篇茶論

記

煎茶水記

張又新

元和九年春余初成名與同年生期于薦福寺余與李德垂先至憇西廂玄鑿室會適有楚僧至置囊有數編書余偶抽一通覽焉文細密皆禪記卷末又一題云煮茶記云代宗朝李季卿刺湖州至維揚逢陸處士鴻漸李素熟陸名有傾蓋之懽因之赴郡抵洋子驛將食李曰陸君善于茶蓋天下聞名矣况洋子南零水又殊絕今日二妙千載一遇可曠之乎命軍士謹信者挈瓶操舟詣南零陸利器以俟之俄水至陸以杓揚其水曰江則江矣非南零者似臨岸之水使曰某權舟深入見者累百敢虛給乎陸不言既而傾諸盆至半陸遽止之又以杓揚之曰自此南零者

矣使蹶然大駭馳下曰某自南零齊至岸舟蕩覆半懼其擲崖岸水增之處士之鑒神鑒也其敢隱焉李與賓從數十人皆大駭愕李因問陸既如是所經歷處之水優劣精可判矣陸曰楚水第一晉水竄下李因命筆口授而次第之凡二十水且曰此皆余嘗試之非係茶之精粗過此不之知也夫茶烹於所產處無不佳也蓋水土之宜離其處水功其半然善煮潔器全其功也李置諸筭焉遇有言茶者即示之

茶乘

卷六

十

葉嘉傳

蘇軾

葉嘉閩人也其先處上谷曾祖茂先養高不仕好游名山至武夷悅之遂家焉嘗曰吾植功種德不為時采然遺香後世吾子孫必盛于中土當飲其惠矣茂先塋郝源子孫遂為郝源民至嘉少植節操或勸之業武曰吾當為天下英武之精一槍一旗豈吾事哉因而游見陸先生先生奇之為著其行錄於時方漢帝嗜閱經史時建安人為謁者侍上上讀其行錄而善之曰吾獨不得與此人同時哉曰臣邑人葉嘉風

味恬淡清白可愛頗負其名有濟世之才雖羽知猶未詳也上驚勅建安太守召嘉給傳遣詣京師郡守始令采訪嘉所在命賫書示之嘉未就遣使臣督促郡守曰葉先生方閉門制作守味經史志圖挺立必不屑進未可促之親至山中為之勸駕始行登車遇相者揖之曰先生容質異常矯然有龍鳳之姿後當大貴嘉以皂囊上封事天子見之曰吾久飲卿名但未知其實耳我其試哉因顧調侍臣曰視嘉容貌如鐵資質剛勁難以遽用必槌提頓挫之乃可遂以言

茶乘

卷六

十一

恐嘉曰礪斧在前鼎鑊在後將以烹子子視之何如嘉勃然吐氣曰臣山藪猥士幸惟陛下采擇至此可以利生雖粉身碎骨臣不辭也上笑命以名曹處之又加樞要之務焉因誠小黃門監之有頃報曰嘉之所為猶若粗疎然上曰吾知其才第以獨學未經師耳嘉為屈屈就師頃刻就事已精熟矣上乃勅御史歐陽高金紫光祿大夫鄭當時甘泉侯陳平三人與之同事歐陽疾嘉初進有寵曰吾屬且為之下矣計欲傾之會天子御延英促召四人歐但熱中而已當

時以足擊嘉而平亦以口侵陵之嘉雖見侮爲之起立顏色不變歐陽悔曰陛下以葉嘉見託吾輩亦不可忽之也因同見帝陽稱嘉美而陰以輕浮訛之嘉亦訴於上上爲責歐陽憐嘉視其顏色久之曰葉嘉真清白士也其氣飄然若浮雲矣遂引而宴之少間上鼓舌忻然曰始吾見嘉未甚好也久味其言令人愛之朕之精魄不覺洒然而醒書曰啓乃心沃朕心嘉之謂也于是封嘉鉅合侯位尚書曰尚書朕喉舌之任也由是寵愛日加朝廷賓客遇會燕享未始不

茶乘

卷六

二

推于嘉上日引對至于再三後因侍宴苑中上飲踰度嘉輒苦諫上不悅曰卿司朕喉舌而以苦辭逆我余豈堪哉遂唾之命左右仆于地嘉正色曰陛下必欲甘辭利口然後愛耶臣雖言苦久聞有效陛下嘗試之豈不知乎上顧左右曰始吾言嘉剛勁難用今果見矣因舍容之然亦以是踈嘉嘉既不得志退去閩中旣而曰吾末如之何也已矣上以不見嘉月餘勞於萬幾神繭思困頗思嘉因命召至喜甚以手撫嘉曰吾渴欲見卿久矣遂恩遇如故上方欲南誅兩

茶乘 卷六

越東擊朝鮮北逐匈奴西伐大宛以兵革爲事而大司農奏計國用不足上深患之以問嘉嘉爲進三策其一曰權天下之利山海之資一切藉於縣官行之一年財用豐贍上大悅兵興有功而還上利其財故權法不罷管山海之利自嘉始也居一年嘉告老上曰鉅合侯其忠可謂盡矣遂得爵其子又令郡守擇其宗支之良者每歲貢焉嘉子二人長曰搏有父風故以襲爵次曰挺抱黃白之術比於搏其志尤淡泊也嘗散其資拯鄉閭之困人皆德之故鄉人以春伐

茶乘

卷六

三

鼓大會山中求之以爲常

贊曰今葉氏散居天下皆不喜城邑惟樂山居氏於閩中者蓋嘉之苗裔也天下葉氏雖多然風味德馨爲世所貴皆不及閩閩之居者又多而郝原之族爲甲嘉以布衣遇天子爵徹侯位八座可謂榮矣然其正色苦諫竭力許國不爲身計蓋有以取之夫先王用于國有節取於民有制至於山林川澤之利一切與民嘉爲策以權之雖救一時之急非先王之舉也君子譏之或云管山海之利始於鹽鐵丞孔僅桑弘

羊之謀也嘉之策未行於時至唐趙贊始舉而用之

清苦先生傳

楊維禎

先生名榛字舜之姓賈氏別號茗仙其先陽美人也世系綿遠散處之中州者不一先生幼而穎異於諸眷族中窳具風致卜居隱於姑蘇之席丘與陸羽盧仝輩相友善號勾吳三儁每二人遊必挾先生隨之以故情謚日殷衆咸目之為死生交然先生之為人芬馥而爽朗磊落而疎豁不媚於世不阿於俗凡有請求則必攝緘膝固高鑄假人提携而往四方之士

六美

卷六

十四

多親炙之雖窮簷蔀屋足跡未嘗少絕偶乘月大江泛舟取金山中冷之水而淪之因品為第一泉遂邀遊不輟尤喜僧室道院會愛其花竹繁茂水石清奇倘徉容與適然不忍去構小軒一所扁曰松風深處中設鼎彝玩好之物壚燒榭拙煨芋栗而食之因賦詩有松風乍響是翻雪梅影初橫月到窻之句或琴奕之間樽俎之上先生無不价焉又性惡旨酒每對醉客必攘袂而割折之客醉亦因之而少解少嗜詩書百家之學誦至夜分終不告勅所至高其風味樂

其真率而無詆評之者而世之枯吻者仰之如甘露昏暝者飲之若醍醐或譽之以嘉名而先生亦不以為華或哂之非義而先生亦不與之較其清苦狷介之操類如此或者比倫之以為伯夷之亞其標格具於黃太史魯直之賦其顛末詳諸蔡司諫君謨之譜茲故弗及贅也

太史公曰賈氏有二出其一晉文公舅子犯之子狐射姑食采於賈後世因以為姓至漢文時洛陽少年誼挾經濟之才上治安之策帝以其深達國體欲位

六美

卷六

十五

之以卿相絳灌之徒扼之遂踈出之為梁王太傅弗伸厥志雖其子孫蕃衍終亦不振有僭擬龍鳳團為號者又其疎逃之屬各以驕貴夸侈日思競以旗鎗宗人咸相戒曰彼稔惡不悛懼就烹於鼎鑊盜逃之或隱於蒙山或遁於建溪居無何而禍作後竟泯泯無聞惟先生以清風苦節高之故沒齒而無怨言其亦庶幾乎篤志君子矣

述

茶述

李白

余聞荊州玉泉寺近清溪諸山山洞往往有乳窟窟中多玉泉交流其水邊處處有茗草羅生枝葉如碧玉惟玉泉真公常采而飲之年八十餘歲顏色如桃花而此茗清香滑熟異於他所所以能還童振枯扶人壽也余遊金陵見宗僧中孚示余茶數十片拳然重疊其狀如手掌號仙人掌茶兼贈以詩要余答之後之高僧大隱知仙人掌茶發於中孚衲子及青蓮居士李白也

說

茶乘

卷六

十六

園茶說

唐庚

茶不問團鑄要之貴新水不問江井要之貴活唐相李衛公好飲惠山泉置驛傳送不遠數千里近世歐陽少師得內賜小龍團更闕三朝賜茶尚在此豈復有茶也哉今吾提汲走龍塘無數千步此水宜茶昔人以爲不減清遠峽而海道趨建安茶數日可至故每歲新茶不過三月頗得其勝

茶乘卷六終

茶乘拾遺

龍溪高元濬君鼎輯

上篇

經云茶有千萬狀鹵莽而言如胡人犛者感縮然犛牛臆者廉稽然浮雲出山者輪菌然輕颺拂水者灑澹然有如陶家之子羅膏上以水澄泚之又如新治地者遇暴雨流潦之所經此皆茶之精腴有如竹籜者枝幹堅實艱於蒸搗故其形麗徒然有如霜荷者莖葉凋沮易其狀貌故厥狀委瘁然此皆茶之瘠老者也

茶乘拾遺

茶初巡爲停停嫋嫋十三餘再巡爲碧玉破氏年三巡以來綠陰成矣

湯有三大辨十五小辨一曰形辨二曰聲辨三曰氣辨形爲內辨聲爲外辨氣爲捷辨如蝦眼蟹眼魚眼連珠皆爲萌湯直至湧沸如澄波鼓浪水氣全消方是純熟如初聲轉聲振聲驟聲皆爲萌湯直至無聲方是純熟如浮氣一縷二縷三四縷及縷亂不分氣氤亂繞皆爲萌湯直至氣直冲貫方是純熟

蔡君謨湯用嫩而不用老蓋因古人製茶造則必碾碾則必磨磨則必羅則茶為飄塵飛粉矣于是和麻印作龍鳳團則見湯而茶神便浮此用嫩而不用老也今時製茶不假羅磨全具元體此湯須純熟元神始發也故曰湯須五沸茶奏三奇

或柴中之燄火或焚餘之虛炭本體盡而性且浮浮則有終嫩之嫌炭則不然定湯之友

北方多石炭南方多木炭而蜀又有竹炭燒巨竹為之易燃無煙耐久亦奇物

茶法拾遺

探湯純熟便取起先注少許壺中祛蕩冷氣傾出然後投茶亦烹法之一也

空中懸架將茶瓶日朝下以絕蒸氣其說近是但覺多事耳

人但知若葉可以藏茶而不知多用能奪茶香氣且若性峭勁不甚帖伏能無滲罅一經滲罅便中風濕從前諸事廢矣

陸處士論煮茶法初沸水合量調之以鹽味是又厄水也

用水洗茶以却塵垢亦為藏久設耳如新制則不然人但知湯候而不知火候火然則水乾是試火先于試水也呂氏春秋伊尹說湯五味九沸九變火為之紀

烏蒂白合茶之大病不去烏蒂則色黃黑不去白合則味苦澁

茶始造則青翠收藏不法一變至綠再變至黃三變至黑四變至白食之則寒胃甚至瘠氣成積

多置器以藏梅水投伏龍肝兩許月餘取用至益人

茶法拾遺

三

龍肝竈心乾土也或云乘熱投之

種茶易採茶難採茶易焙茶難焙茶易藏茶難藏茶易烹茶難稍失法律便減茶勳

蔡君謨謂范文正曰公採茶歌云黃金碾畔綠塵飛碧玉甌中翠濤起今茶絕品其色甚白翠綠迺其下者耳欲改玉塵飛素濤起如何希文曰善

東坡云茶欲其白常患其黑墨則反是然墨磨隔宿則色暗茶碾過日則香減頗相似也茶以新為貴墨以古為佳又相反也茶可於口墨可於目蔡君謨老

病不能飲則烹而玩之呂行甫好藏墨而不能書則時磨而小啜之此又可發來者一笑也

茶色貴白古今同然白而味覺甘鮮香氣撲鼻乃為精品蓋茶之精者淡固白濃亦白初潑白久貯亦白味足而色白其香自溢三者得則俱得也

茶味以甘潤上苦澁下羅景綸山靜日長一篇膾炙人口至兩用烹苦茗不能無累

茶有真香有蘭香有清香有純香表裏如一日純香不生不熟曰清香火候均停曰蘭香雨前神具曰真

香

四

色味香俱全而飲非其人猶汲泉以灌蒿萊罪莫大焉有其人而未識其趣一吸而盡不暇擇味俗莫甚焉

鴻漸有云烹茶於所產處無不佳蓋水土之宜也此誠妙論况旋摘旋淪兩及其新耶茶譜云蒙之中頂茶若獲一兩以本處水烹服即能祛宿疾是耶

北苑連屬諸山茶窠勝北苑前枕溪流北涉數里茶皆氣弁然色濁味尤薄惡况其遠者乎亦猶橘過淮

為枳也

每歲六月興工虛其本焙去其滋蔓之草遺鬱之木令本樹暢茂一以遵生長之氣一以糝雨露之澤名曰開畚唯桐木留焉桐木之性與茶相宜

松蘿山以松多得名無種茶者休志云遠麓有地名柳源產茶山僧偶得製法托松蘿之名大噪一時茶因涌貴僧既還俗客索茗于松蘿司牧無以應往往贖售然世之所傳松蘿豈皆柳源產歟

世所稱蒙茶是山東蒙陰縣山所生石蘚亦為世珍

五

但形非茶不可烹蒙頂茶乃蜀雅川即古蒙山郡圖經云蒙頂有茶受陽氣之全故茶芳香方輿一統志土產俱載之

茶至今日稱精備哉唐宋研膏蠟面京挺龍團把握纖微直錢數萬珠重極矣而碾造愈工茶性愈失矧襟以香物乎曾不如今人止精于炒焙不損本真故桑苧翁弟可想其風致奉為開山其春碾羅則諸法存而不論可也

讀蠻甌志陸羽採越江茶使小奴子看焙奴失睡茶

焦燥不可食怒以鐵索縛奴而投火中蓋其專致此
道故殘忍有不恤耳

李德裕奢侈過求在中書時不飲京城水悉用惠山
泉時謂之水遞清致可嘉有損盛德

貢茶一事當時頗以為病蘇長公有前丁後蔡之語
殊不知理欲同行異情蔡主敬若丁主媚上不可一
槩論也

下篇

小齋之外別構一寮兩椽蕭疎取明爽高燥而已中

置茶爐傍列茶器與到時活火新泉隨意烹啜幽人
首務不可少廢

品茶寔是清事若無好香在爐遠乏一段幽趣焚香
雅有逸韵若無名茶浮碗終少一番勝緣是故茶香
兩相為用缺一不可

山堂夜坐手烹香茗至水火相戰儼聽松濤傾瀉入
甌雲光縹緲一段幽趣故難與俗人言

山谷云相茶瓢與相印竹同法不欲肥而欲瘦但須
飽風霜耳

箕踞斑竹林中徙倚青石几上所有道笈梵書或校
讐四五字或參諷一兩章茶不甚精壺亦不燥香不
甚良灰亦不死短琴無曲而有絃長歌無腔而有音
激氣發于林樾好風送之水崖若非羲皇以上定亦
嵇阮兄弟之間

三月茶筴初肥梅風未困九月尊鱸正美秫酒新香
勝客晴窻出古人法書名畫焚香評賞無過此時

吳人于十月采小春茶此時不獨逗漏花枝而尤喜
月光晴暖從此蹉過霜妻雁凍不復可堪

七

茶如佳人此論雖妙但恐不宜山林間耳昔蘇子瞻
詩從來佳茗似佳人曾茶山詩移人尤物衆談誇是
也若欲稱之山林當如毛女麻姑自然仙風道骨不
免煙霞可也必若桃臉柳腰宜函屏之銷金帳中無
俗我泉石

構一室中祀桑苧翁左右以盧玉川蔡君謨配饗春
秋祭用苧茗是日約通茗事數人為鬪茗會畏水厄
者不與焉

取諸花和茶藏之奪味殊甚或以茉莉之屬浸水滄

茶雖一時香氣浮碗然於茶理終舛但斟酌時移
蘭素馨薔薇越橘諸花於几案前茶香與花香相襍
差助清况唐人以對花啜茶為殺風致未為佳論

茶記言養水置石子於甕不惟益水而白石清泉會
心不遠夫石子須取其水中表裏瑩徹者佳白如截
肪赤如雞冠藍如螺黛黃如蒸粟黑如玄漆錦紋五
色輝映甕中徙倚其側應接不暇非但益水亦且娛
神

陸處士品水擬其所嘗試者二十水耳非謂天下佳
水盡于此也
陸處士能辨近岍水非南零非無旨也南零泐泐淵
停清激重厚臨岍故常流水耳且混濁迥異嘗以二
器貯之自見昔人能辨建業城下水况岍故清濁
易辨此非妄也

昔時之南零即今之中冷往時金山屬之南岍江中
惟二冷蓋指石鐘山南流北流也自金山淪入江中
則有三流水故昔之南冷乃列為中冷爾中冷有石
骨能停水不流澄凝而味厚今山僧憚汲險鑿西

一井代之輒指為中冷水非也

山厚者泉厚山奇者泉奇山清者泉清山幽者泉幽
皆佳品也不厚則薄不奇則蠢不清則濁不幽則喧
必無佳泉

八功德水在鍾山靈谷寺八功德者一清二冷三香
四柔五甘六淨七不噎八除痾昔山僧法喜以所居
乏泉精心求西域阿耨池水七日掘地得之後有西
僧至云本城八池已失其一

國初遷寶誌塔水自從之而舊池遂涸人以爲靈異
謂之靈谷者自琵琶街鼓掌相應若彈絲聲且志其
徙水之靈也陸處士足迹未至此水尚遺品錄
鍾山故有靈氣鍾陰有梅花水手掬弄之滴下皆成
梅花此石乳重厚之故又一異景也

括地圖曰負丘之山上有赤泉飲之不老神宮有英
泉飲之眠三百歲乃覺不知死

梁景泰禪師居惠州寶積寺無水師卓錫于地泉湧
數尺名卓錫泉東坡至羅浮入寺飲之品其味出江
水遠甚

柳州融縣靈巖上有白石巍然如列仙靈壽溪巖下清響作環佩聲

武夷御茶園中有喊山泉仲春縣官詣茶場致祭水

漸清造茶畢水遂涸此與金沙泉事相類各泉有難條僻舉

靈異耳

山木固欲其秀而蔭若叢惡則傷泉今雖未能使瑤草瓊花被拂其上而脩竹幽蘭自不可少也

山居接竹引水承之以奇石貯之以淨缸其聲尤琮琤可愛真清課事也駱賓王詩剡木取泉遙亦接竹

之意

雪為五穀之精故宜茗飲陶穀嘗取雪水烹團茶又

丁謂詩痛惜藏書篋堅留待雪天李虛已詩試將梁

苑雪更動建溪雲是古人煮茶多用雪也但其色不

甚白故處士置諸末品

泉中有鰈蟹子亟極能腥味亟宜淘淨之僧家以羅

濾水而飲雖恐傷生亦取其潔也包幼嗣詩濾水澆

新長馬戴詩濾泉侵月起僧簡長詩花壺濾水添是也

山居之人水不難致但佳泉尤當愛惜亦作煎茶
董孝標松泉詩注鏡雲母滑漱齒茯苓香野客偷煎
茗山僧惜淨林夫言偷言惜皆為泉重也安得斯客
斯僧而與之為鄰耶

徐獻忠水晶一書窮究天下源泉載福州南臺山泉

清冷可愛而不知東山聖泉鼓山喝水巖泉北龍腰

泉尤佳龍腰泉在北郊城隅無沙石氣瑞明為郡日

試茶必汲此泉側有苔泉二字為公手書

吾郡四陲惟東南稍通朝夕餘皆依山無斤鹵之患

天寶以來諸峰蒼蔚林木與石溜交加在處清越郡

內泉佳者曰東井其源深厚而紺冽在紫芝峰麓其

下禪宇奠焉出叢林稍折而西又有泉曰巖壘郡人

多汲取甘鮮溫美似勝東井余謂得此以佐龍山新

茗足稱雙絕

夫達人朗士其襟期恒寄諸詩酒而時或闌入焚

香煮茗場中詩近憤酒近豪香近幽而總於茶事

有合余性懶不能効蘇子美之豪舉讀漢書以斗

酒為率間置一小齋粗足容香爐茶鑪二事而

為市煙奪去惟是七碗成癖在處足舒其地

茶乘以行復撥其緒義以完此一段公案時在殘

菊花際霏霜雁候夜靜閑吟視鼎鑪中雪濤浪翻

乳花正熟且覺香風馥馥起四座間矣黃如居士

高元濬識

茶乘拾遺終

茶乘 拾遺

1. 二十冊 賣本 四百 五拾 五
0 五

茗史小引

鬚頭陀邦寧諦觀陸季疵茶經蔡君謨茶譜而采擇收製之法品泉嗜水之方咸備矣後之高人韻士相繼而說茗者更加詳焉蘇子瞻云從來佳茗似佳人言其媚也程宣子云香啣雪尺秀起雷車美其清也蘇廙著十六湯造其玄也然媚不如清清不如玄而茗之旨亦大矣哉黃庭堅云不

茗史小引

一

慣腐儒湯餅腸則又不可與學究語也余癖嗜茗嘗蟻舟接它泉或抱甕貯梅水二三朋儕羽客緇流剝擊竹戶聚話無生余必躬治茗盃以佐幽韻固有烟起茶鐺我自炊之句時辛酉春積雨凝寒偃然無事偶讀架上殘編一二品凡及茗事而有奇致者輒采焉題曰茗史以紀異也此亦一種閒情固成一種閒書若令世間忙人見

茗史 小引

之必攢眉俯背擲地而去矣誰知清涼散止點得熱腸漢子醍醐汁止灌得有綠頂門豈能盡怕河衆而皆度耶但願蔡陸兩先生千載有知起而曰此子能閒此子知茗或授我以博士錢三十文未可知也復願世間好心人共證茗史并下三十棒喝使鬚頭陀無媿

天啟元年閏二月望日萬邦寧惟咸謨

茗史小引

二

惟咸著茗史羽翼陸經鼓吹蔡譜發揚幽韻流播異聞可謂善得水交茗戰之趣矣浸假而鴻漸再來必構千古知己君謨重邁詎非一代陽秋乎

點茶僧圓後識

茗史評

惟咸有茗好纔涉莽葭嘉話輒哀綴成
編腹中無塵吻中有味腕中能采遂足
情致置一部几上取佐清談不待乳浮
鑄沸已兩腋習口生風何復須縹膠酒
水晶盞

崑海董大晟題

茗仙品也品品者亦自有品固雲林市
茗史評 一

朝品殊不齊釀鮮清苦品口政自有別
惟咸鍾傲烟蘿寄情篇什饒度世輕舉
志深知茗理精于點淪世外品也爰製
茗史擬其奇而挾其奧用為枕石漱流
者助余謂即等鴻漸之經君謨之譜奚
其軒輊

社弟李德述評

茗史之作千古餘清不第為鴻漸功臣

已也且韻語正不在多可無求備佳叙
閒情逸韻矚然雲霞間想使史中諸公
讀一過沁發茶腸當不第七甌而止

全天駿

茗品代不乏人茗書家自有製吾友惟
咸既文既博亦玄亦史常令茶烟逸竹
龍團泛甌一啜清談以助玄賞深得茗
中三昧者也因築古之諸茗家或精或
茗史評 二

幻或癖或奇彙成一編俾風人韻士了
然寓目不逮于今俱濫觴也君其泠泠
僊骨翩翩俊雅非品之高為書之深
也我屠豕容著茗笈更不可無茗史披
閱並陳允矣雙鐸

友第蔡起白

夫史以紀載寔事補綴缺遺茗何以有
史也蓋惟咸嗜好幽潔尤愛煮茗故彙

集茗話靡事不載靡缺不補寔寫自己
冲襟表前人逸韵耳名之曰史有以哉
昔仙人掌茶一事述自青蓮居士發自
中孚衲子以故得傳今惟咸著史于茲
內足矣

社第李 桐封若甫

茗史評

三

茗史卷上

收茶三等

明甬上萬邦寧

纂



覺林院志崇收茶三等待客以驚雷莢自
奉以萱草帶供佛以紫茸香蓋最上以供
佛而最下以自奉也客赴茶者皆以油囊
盛餘瀝而歸

換茶醒酒

茗史卷上

一

樂天方入閨劉禹錫正病酒禹錫乃餽菊
苗蘞蘆葍取樂天六斑茶二囊炙以醒
酒

縛奴投火

陸鴻漸採越江茶使小奴子看焙奴失睡
茶焦爍鴻漸怒以鐵繩縛奴投火中

都統籠

陸鴻漸嘗為茶論說茶之功效并煎炙之

茗史評終

茗史評卷上

法造茶具二十四事以都統籠貯之遠近
領慕好事者家藏一副

漏卮

王肅初入魏好食羊肉酪漿常飯鯽魚羹
渴飲茶汁京師士子見肅一飲一斗號為
漏卮後與高祖會食羊肉酪粥高祖恠問
之對曰羊是陸產之最魚是水族之長所
好不同並各稱珍羊比齊魯大邦魚比邾
茗史卷上 二

茗小國惟茗與酪作奴高祖大笑因此號
茗飲為酪奴

載茗一車

隋文帝微時夢神人易其腦骨自爾腦痛
忽遇一僧云山中有茗草煮而飲之當愈
服之有效由是人競採掇讚其略曰窮春
秋演河圖不如載茗一車

湯社

五代時魯公和疑字成績率同列遞日以
茶相飲味劣者有罰號為湯社

石巖白

蔡襄善別茶建安能仁院有茶生石縫間
僧採造得茶八餅號石巖白以四餅遺蔡
以四餅密遣人走京師遺王內翰禹玉歲
餘蔡被召還闕訪禹玉禹玉命子弟於茶
筍中選精品者以待蔡蔡捧甌未嘗輒曰
茗史卷上 三

此極似能仁石巖白公何以得之禹玉未
信索貼驗之乃服

斛茗痕

桓宣武有一督將因時行病後虛熱便能
飲復茗必一斛二斗乃飽裁減并合便以
為大不足後有客造之更進五升乃大吐
有一物出如斗大有口形質縮縐狀似牛
肚客乃令置之於盆中以斛二斗復茗澆

之此物噀之都盡而止覺小脹又增五升
便悉混然從口中涌出既吐此物病遂瘥
或問之此何病荅曰此病名斛茗瘥

老姥鬻茗

晉元帝時有老姥每日擎一器茗往市鬻
之市人競買自旦至暮其器不減所得錢
散路傍孤貧乞人人或執而繫之于獄夜
擎所賣茗器自牖飛出

茗史卷上

四

漢童樵青

唐肅宗賜高士張志和奴婢各一人志和
配為夫婦名之曰漢童樵青人問其故荅
曰漢童使捧釣收綸蘆中鼓柁樵青使蘇
蘭薪桂竹裏煎茶

胡鉸釘

胡生者以鉸釘為業居近白蘋洲傍有古
墳每因茶飲必奠時之忽夢一人謂之曰

吾姓柳平生善為詩而嗜茗感于茶茗之
惠無以為報欲教子為詩胡生辭以不能
柳強之曰但率于意言之當有致矣生後
遂工詩為時人謂之胡鉸釘詩柳當是柳
暉也

茶茗甘露

新安王子鸞豫章王子尚詣曇濟上人于
八公山濟設茶茗尚味之曰此甘露也何
茗史卷上

五

三戈五卵

晏子春秋嬰相齊景公時食脫粟之飯炙
三戈五卵茗菜而已

景仁茶器

司馬溫公偕范蜀公遊嵩山各携茶往溫
公以紙為貼蜀公盛以小黑合溫公見之
驚曰景仁乃有茶器蜀公問其言遂留合
于寺僧

真茶

劉琨字越石與兄子南兗州刺史演書云
吾體中潰悶常仰真茶汝可致之

大茗

餘姚人虞洪入山採茗遇一道士牽三青
牛引洪至瀑布山曰吾丹丘子也聞子善
具飲常思見惠山中有大茗可以相給祈
子他日有甌犧之餘乞相遺也洪因祀之
茗史卷上

療風

瀘州有茶樹夷獠常携甌真側登樹採摘
芽葉必先啣于口中其味極佳辛而性熱
彼人云飲之療風

益蠶

江浙間養蠶皆以益藏其繭而燥絲恐蠶
蛾之生也每綠畢煎茶葉為汁搗米粉搜
之篩于茶汁中煮為粥謂之洗甌粥聚族

以啜之謂益明年之蠶

入山採茗

晉孝武世宣城人秦精常入武昌山採茗
忽見一人身長一丈遍體生毛率其腰至
山曲聚茗處放之便去須臾復來乃探懷
中槁與精甚怖負茗而歸

趙贊典稅

唐貞元趙贊典茶稅而張滂繼之長慶初
茗史卷上

七

王播又增其數大中裴休立十二條之利

張滂請稅

正元中先是益鐵張滂奏請稅茶以待水
旱之闕賦詔曰可是歲得錢四十萬

鄭注榷法

鄭注為榷茶法詔王涯為榷茶使益變茶
法益其稅以濟用度下益困

甌犧之費

陸龜蒙魯望嗜茶，蒔置小苑於顧渚山下。歲嗜茶入薄，為甌犧之費，自為品第書一篇。繼茶經茶訣。

雪水烹茶

陶穀買得党太尉故妓，取雪水烹團茶，謂妓曰：党家應不識此妓。曰：彼粗人安得有此？但能銷金帳中淺斟低唱，飲羊羔兒酒。陶愧其言。
茗史卷上

權茶

張詠令崇陽民以茶為業，公曰：茶利厚，官將權之，命拔茶以植桑。民以為苦，其後權茶他縣，皆失業。而崇陽之桑已成，其為政知所先後如此。

七奠

桓溫為揚州牧，性儉，每讌飲唯下七奠，拌茶果而已。

好慕水厄

晉時給事中劉縞慕王肅之風，專習茗飲。彭城王謂縞曰：卿不慕王侯，八珍好蒼頭水厄。海上有逐臭之夫，里內有數顰之婦，卿即是也。

靈泉供造

湖州長洲縣啄木嶺金沙泉，每歲造茶之所也。湖長二縣接界於此，厥土有境會亭。
茗史卷上

九

每茶時二牧畢至斯泉處，沙中居常無水。將造茶，太守具儀注拜勅，祭泉項之發源。其夕清澁供御者畢，水即微減。供堂者畢，水已半之。太守造畢，水即涸矣。太守或還旆稽留，則示風雷之變，或見驚獸毒蛇木魅之類。商旅即以顧渚造之無沾金沙者。

官焙香

黃魯直一日以小龍團半錠題詩贈趙无

谷曲兀蒲團聽煮湯煎成車聲繞羊腸鷄
蘓胡麻留渴恙不應亂我官焙香東坡見
之曰黃九怎得不窮

蘇蔡鬪茶

蘓才翁與蔡君謨鬪茶蔡用惠山泉蘓茶
小劣用竹瀝水煎遂能取勝竹瀝水天
台泉名

品題風味

杭妓周韶有詩名好畜奇茗嘗與蔡君謨
茗史卷上

鬪勝品題風味君謨屈焉

嗽茗孤吟

宋僧文瑩博學攻詩多與達人墨士相賓
主堂前種竹數竿畜鶴一隻遇月明風清
則倚竹調鶴嗽茗孤

吾與點也

劉擘嘗與劉筠飲茶問左右云湯滾也未
眾曰已滾筠曰僉曰縣哉擘應教曰吾與

點也

清泉白石

倪元鎮性好潔閣前置梧石日令人洗拭
又好飲茶在惠山中用核桃松子肉和真
粉成小塊如石狀置茶中名曰清泉白石
茶

茶庵

盧廷璧嗜茶成癖號曰茶庵嘗畜元僧詎
茗史卷上

可庭茶具十事時具衣冠拜之

香茶

江參字貫道江南人形貌清癯嗜香茶以
為生

殺風景

唐李義府以對花啜茶為殺風景

陽侯難

侍中元乂為蕭正德設茗先問卿於水厄

多少正德不曉入意答下官雖生水鄉立
身以來未遭陽侯之難舉座大笑

清香滑熟

李白云荊州玉泉寺近青溪諸山山洞往
往有乳窟窟中多玉泉交流其水邊處處
有茗草羅生枝葉如碧玉惟玉泉真公常
采而飲之年八十餘歲顏色如桃花而此
茗清香滑熟異於他所所以能還童振枯
茗史卷上

人人壽也

仙人掌茶

李白遊金陵見宗僧中孚示以茶數十片
狀如手掌號仙人掌茶

敲冰煮茶

逸人王休居太白山下日與僧道異人往
還每至冬時取溪水敲其精瑩者煮建茗
共賓客飲之

錠子茶

顯德初大理徐恪嘗以龍團錠子茶貽陶
穀茶面印文曰玉蟬膏又一種曰清風使

他人煎炒

熙寧中賈青字春卿為福建轉運使取小
龍團之精者為密雲龍自玉食外戚里貴
近丐賜尤繁宣仁一日慨嘆曰建州今後
不得造密雲龍受他人之煎炒不得也此
茗史卷上

語頗傳播縉紳

茗史卷上終

茗史卷下

明甬上萬邦寧纂

滌煩療渴

常魯使西蕃烹茶帳中謂蕃人曰滌煩療渴所謂茶也蕃人曰我此亦有命取以出指曰此壽州者此願渚者此新門者

水厄

晉王濛好飲茶人至輒命飲之士大夫皆茗史卷下

患之每欲性必云今日有水厄

伯熊善茶

陸羽著茶經常伯熊復著論而推廣之李季卿宣尉江南至臨淮知伯熊善茶乃請伯熊伯熊著黃幘衫烏紗幘手執茶器口通茶名區分指點左右刮目茶熟李為歡兩杯既到江外復請鴻漸鴻漸衣野服隨茶具而入如伯熊故事茶畢季卿命取錢

三十文酬博士鴻漸風遊江介通狎勝流遂收茶錢茶具雀躍而出旁若無人

玩茗

茶可於口墨可於目蔡君謨老病不能飲則烹而玩之

素業

陸納為吳興太守時衛將軍謝安嘗欲詣納納兄子倅恠納無所備不敢問乃私為茗史卷下

具安既至納所設唯茶果而已倅遂陳饌珍羞畢具及安去納拔倅四十云汝既不能光益叔父奈何穢吾素業

密賜茶茗

孫皓每宴席飲無能吞每率以七升為限雖不悉入口澆灌取盡葺曜飲酒不過二升初見禮異密賜茶茗以當酒至於寵衰更見逼強輒以為罪

獲錢十萬

剡縣陳務妻少寡與二子同居好飲茶家有古塚每飲必先祀之二子欲掘之母止之但夢人致感云吾雖潛朽壤豈忘翳乘之報及曉於庭中獲錢十萬似久埋者惟貫新耳

南零水

御史李李卿刺湖州至維揚逢陸處士李茗史卷下

素熟陸名即有傾蓋之雅因之赴郡抵揚子驛將飲李曰陸君善於茶蓋天下聞名矣况揚子南零水又殊絕可命軍士深詣南零取水俄而水至陸曰非南零者既而傾諸盆至半遽曰止是南零矣使者大駭曰某自南零齋至岸舟蕩覆半挹岫水增之處士神鑒其敢隱焉李與賓從皆大駭愕李因問歷處之水陸曰楚水第一晉水

最下因命筆口授而次第之

德宗煎茶

唐德宗好煎茶加酥椒之類

金地茶

西域僧金地藏所植名金地茶出煙霞雲霧之中與地上產者其味實絕

殿茶

翰林學士春晚人困則日賜成象殿茶茗史卷下

大小龍茶

大小龍茶始於丁晉公而成於蔡君謨歐陽永叔聞君謨進龍團驚歎曰君謨士人也何至作此事今年閩中監司乞進龍茶許之故其詩云武夷谿邊粟粒芽前丁後蔡相籠加爭買龍團各出意今年關品充官茶則知始作俑者大可罪也

茶神

鬻茶者陶羽形置煬突間祀為茶神沽茗不利輒灌注之

為熱為冷

任瞻字育長少時有令名自過江失志既下飲問人云此為茶為茗覺人有怪色乃自申明曰向問飲為熱為冷耳

丑字

東坡以茶供五百羅漢每甌現一丑字茗史卷下

五

乳妖

吳僧文了善烹茶遊荆南高季興延置紫雲菴日試其藝奏授華亭水大師日曰乳妖

李約嗜茶

李約性嗜茶客至不限甌數竟日煎火執器不倦曾奉使至陝州硤石縣東愛渠水清流旬日忘發

玉茸

偽唐徐履掌建陽茶局第復治海陵鹽政鹽檢烹煉之亭榜曰金鹵履聞之深敵焙舍命曰玉茸

茗戰

孫樵可之送茶與焦刑部建陽丹山碧水之鄉月瀾雲龕之品慎勿賤用之時以聞茶為茗戰茗史卷下

六

茶會

錢起字仲文與趙苕茶宴又嘗過長孫宅與郎上人作茶會

龍坡仙子

開寶初竇儀以新茶餉客奩面標曰龍坡仙子茶

苦口師

皮光業字文通最耽茗飲中表請嘗新柑

筵具甚豐，簪履叢集，纔至未顧，樽罍而呼茶甚急，竟進一巨觥，題詩曰：未見甘心氏，先迎苦口師。眾喙曰：此師固清高，難以療饑也。

龍鳳園

歐陽永叔云：茶之品莫貴於龍鳳園。仁宗尤所珍惜，雖輔臣未嘗輒賜。惟南郊大禮致齋之夕，中書樞密院各四人共賜一餅。茗史卷下

宮人剪金為龍鳳花草，綴其上。嘉祐七年親享明堂，始人各賜一餅，余亦恭與至今藏之。

甘草癖

宣城何子華客于剖金堂，酒半出嘉陽巖峻画，陸羽像子華因言：前代感駿逸者為馬癖，泥貫索者為錢癖，愛子者有譽兒癖，耽書者有左傳癖。若此，寧溺於茗事何以

名其癖。楊粹仲曰：茶雖珍，未離草也。宜追目陸氏為甘草癖，一座稱佳。

結菴種茶

雙林大士自往蒙頂，結菴種茶。凡三年得絕佳者，號聖陽花吉祥，蓋各五斤，持題供獻。

攪破菜園

楊誠齋謝傳尚書茶，遠餉新茗，當自携大茗史卷下

瓢走汲溪泉，束澗底之散薪，然折脚之石，鼎烹玉塵，啜香乳以享天上故人之意，媿無胸中之書傳，但一味攪破菜園耳。

御史茶瓶

會昌初，監察御史鄭路有兵察廳掌茶，茶必市蜀之佳者，貯於陶器，以防暑濕。御史躬親監啟，謂之御史茶瓶。

湯戲

饌茶而幻出物像於湯面者茶匠通神之藝也沙門福全長於茶海能注湯幻茶成將詩一句並點四甌共一絕句泛乎湯表檀越日造其門求觀湯戲

百碗不厭

唐大中三年東都進一僧年一百三十歲宣宗問服何藥致狀對曰臣少也賤不知藥性本好茶至處惟茶是求或飲百碗不茗史卷下

厭因賜茶五十斤令居保壽寺

恨帝未嘗

杜鴻漸字子吳與楊祭酒書云願渚山中紫筍茶两片一片上太夫人一片充昆弟同歡此物但恨帝未得嘗寔所嘆息

天柱峰茶

有人授舒州牧李德裕遺書曰到郡日天柱峰茶可與數角其人獻數十觔李不受

明年罷郡用意精求獲數角投李李閱而受之曰此茶可以消酒肉因命烹一甌沃於肉食內以銀合閉之詰旦視其肉已化為水矣眾服其廣識

進茶萬兩

御史大夫李栖筠字貞一按義興山僧有獻佳茗者會客嘗之芬香甘辣冠於他境以為可薦於上始進茶萬兩茗史卷下

練囊

韓晉公滉字太冲聞奉天之難以夾練囊緘茶未遣使健步以進

漸兒所為

竟陵大師積公嗜茶非羽供事不鄉口羽出遊江湖四五載師絕於茶味代宗聞之召入供奉命宮人善茶者餉師師一啜而罷帝疑其詐私訪羽名入翼日賜師齋密

令羽煎茶師捧既喜動顏色且賞且啜曰
有若漸兒所為也帝由是歎師知茶出羽
見之

麒麟草

元和時館閣湯飲待學士煎麒麟草

白蛇啣子

義興南岳寺有真珠泉稠錫禪師嘗飲之
曰此泉烹桐廬茶不亦可乎未幾有白蛇
茗史卷下

銜子墮寺前由此滌曼茶味倍佳土人重
之

山號大恩

藩鎮潘仁恭禁南方茶自潁山為茶號山
曰大恩以邀利

自潑湯茶

杜幽公棕位極人臣嘗與同列言平生不
稱意有三其一為澧州刺史其二貶司農

卿其三自西川移鎮廣陵舟次瞿唐為駭
浪所驚左右呼喚不至渴甚自潑湯茶喫
也

止受一串

陸宣公贄字敬輿張鎰鉤錢百萬止受茶
一串曰敢不承公之賜

綠葉紫莖

同昌公主上每賜饌其茶有綠葉紫莖之
茗史卷下

號

三昧

蘓廩作仙芽傳載作湯十六法以老嫩言
者凡三品以緩急言者凡三品以器標者
共五品以薪論者共五品陶穀謂湯者茶
之司命此言最得三昧

茗史卷下終

茗史贅言

須頭陀曰展卷須明窗淨几心神怡曠
與史中名士宛然相對勿生怠我慢心
則清趣自饒得趣

代挑扶刺履既粘窗指痕汗跡墨癢最
是惡趣昔司馬溫公讀書獨樂園中翻
閱未竟雖有急務必待卷束整齊狀後
得起其愛護如此千函萬軸至老皆新

茗史贅言

一

若未觸手者愛護

聞前人平生有三願以讀盡世間好書
為第二願狀此固不敢以好書自居而
游藝之暇亦可以當鼓吹靜對
朱紫陽云漢吳恢欲殺青以寫漢書晁
以道欲得公穀傳遍求無之後獲一本
方得寫傳余竊慕之不敢秘焉廣傳
奇正句癖凡可省目者悉載鮮韵致者

亦不盡錄削募

客有問于余曰云何不入詩詞恐傷濫
也客又問云何不紀點淪懼難盡也客
曰然客辨

獨坐竹窗寒如剝膚眠食之餘偶於架
上殘編寸指信手拈來觸目報書因記
代無次隨喜

印必精簾裝必嚴麈精嚴

茗史贅言

二

文人韵士泛賞登眺必具清供願以是
編共作樂籠之備資遊

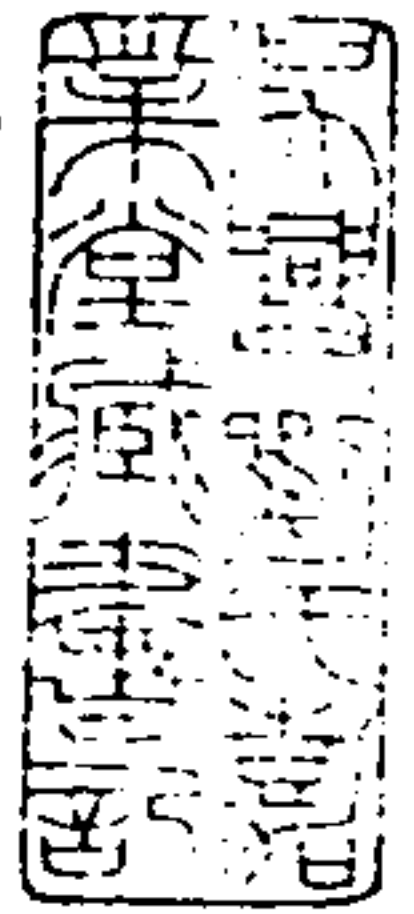
贅言九九品題于竹林書屋

甬上萬邦寧惟咸氏

茗史贅言 終

序

世稱茶之名起於
晉宗以後而神農
食經周公爾雅已
先及之益自貢之



尚方下還眠雲卧
石之夫胥得為茗
飲至若鴻漸伯熊
之品味玉川子江
湖散人之嗜好紀

於傳策者今古數
人而已而山陽劉
介祉先生博洽羣
書因取茶經以後
凡詩賦論記及於

此者累為一帙名
曰茶史嗣君大叅
年伯每與先大夫
論及是書津、不
去口康熙乙酉

聖祖南巡大叅公曾以

是書進

御扈從諸臣咸購得之

一時紙貴三十年

來鐫本亦稍蝕予

嘗披覽竟卷見其

搜採精核覺有至

味溪淫心口間又

聞先生性至孝弱

冠侍親官粵西及

扶櫬歸山途遇席

衆駭散先生伏櫬

不去虎曳尾過涉

洞庭風作覆舟先

生抱櫬疾呼風竟

息精行脩德耄而

好學士為鄉大賓

沒崇祀鄉賢余讀

其書未嘗不想見

其為人蘇文忠公

有言君子可以寓
意於物而不可以
留意于物秋於奕
伯倫於酒嵇康於
鍛阮孚於蠟屐以

及杜征南之癖左
蔡中郎之秘論衡
尔各適其意之所
寄而已先生矧
致：丹鉛不輟豈

於雀舌龍團香泉
碧乳獨有偏嗜盖
其澡滌心性和神
養氣一食飲不敢
忘親即是編可以

窺尋其微意以視
瑯琊漏卮蒼頭水
厄曾何足云書不
盈寸得邀
聖祖鑒賞固臣子之榮

耀而孝思所積感格天人益信而有徵矣今季秋先生之曾孫乃大重校是書修整裝潢清序於余、特表其行以諭世之讀是書者乃大季少多才有志繩武將合前人述作先後盡

付諸梓且勉於文行不失其世守是則余之所望也已

雍正六年秋七月

桐城張廷玉拜撰



茶史敘

古文無茶字本草作荼蓋
藥品非日用之物自晉唐
間有嗜之者因損文爲茶
而其用始顯其種藝遂徧

茶史原序

江漢以南或過頌其德或
深訐其弊皆非通論一切
物類精麤不同要皆利害
參半顧用者何如耳然古
之茶以製兌堅細爲貴今

則以自然元味爲佳是茶
之用又至今日而後爲盡
致也吾觀生民之務莫切
於飽煖乃或終歲不得製
衣併日不得一食安計不

茶史原序

急之茶至於奔名趨利淫
酒紛華者雖有名品不暇
啜也桓譚有云天下神人
一曰仙二曰隱吾以爲具
此二德而後可以錫茶之

福策茶之勲

介翁先生淮右學古君子也讀書好閒靜年益高著述益富有茶嗜因緝爲茶史以其史也必有因據雖

茶史原序

三

有私見異聞不敢溷也其實茶之事日新山岳井泉氣有變易

先生姑不盡言以俟圓機之自會耳若夫茶馬之司

起於宋行於今日更關國計然考宋一蜀隴之明每歲息入過今日遠甚豈晰利者之過歟抑別有其故歟今史不載非遺也

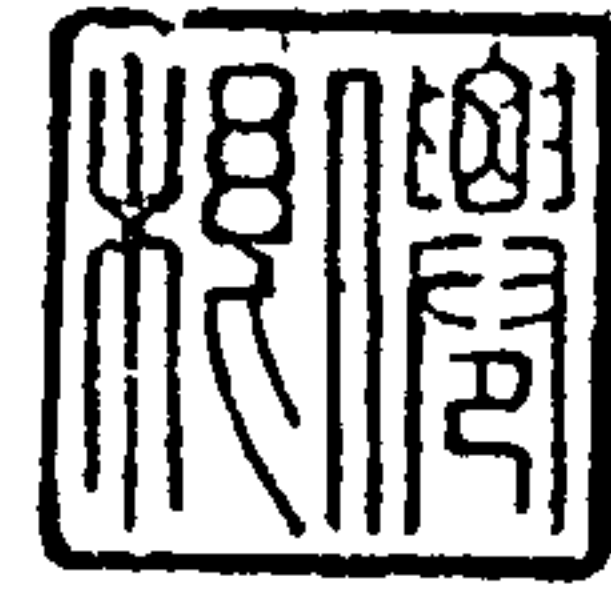
茶史原序

四

先生閒靜人希乎仙而全乎隱者也故亦置而不言

康熙丁巳仲秋蜀遂制通家侍生李仙根拜

題



茶史原序

五

序

予嘗從事茗政品題有各著述家其著為茶經言
茶之原之法之具始唯吾家鴻漸鴻漸之前未有
聞也至於今人人能知茶經能言茶之原之法之
具矣考諸傳紀鴻漸之生固奇問諸水濱既不可
得乃自得之於筮稱竟陵子又號柔苧翁嘗行曠
野誦詩擊木徘徊不得意則慟哭而返繇今思之
豈徒聽松風候蟹眼捧定州花瓷以終老者夫固
有宇宙莫容流俗難伍之意摠洩無從姑借是以

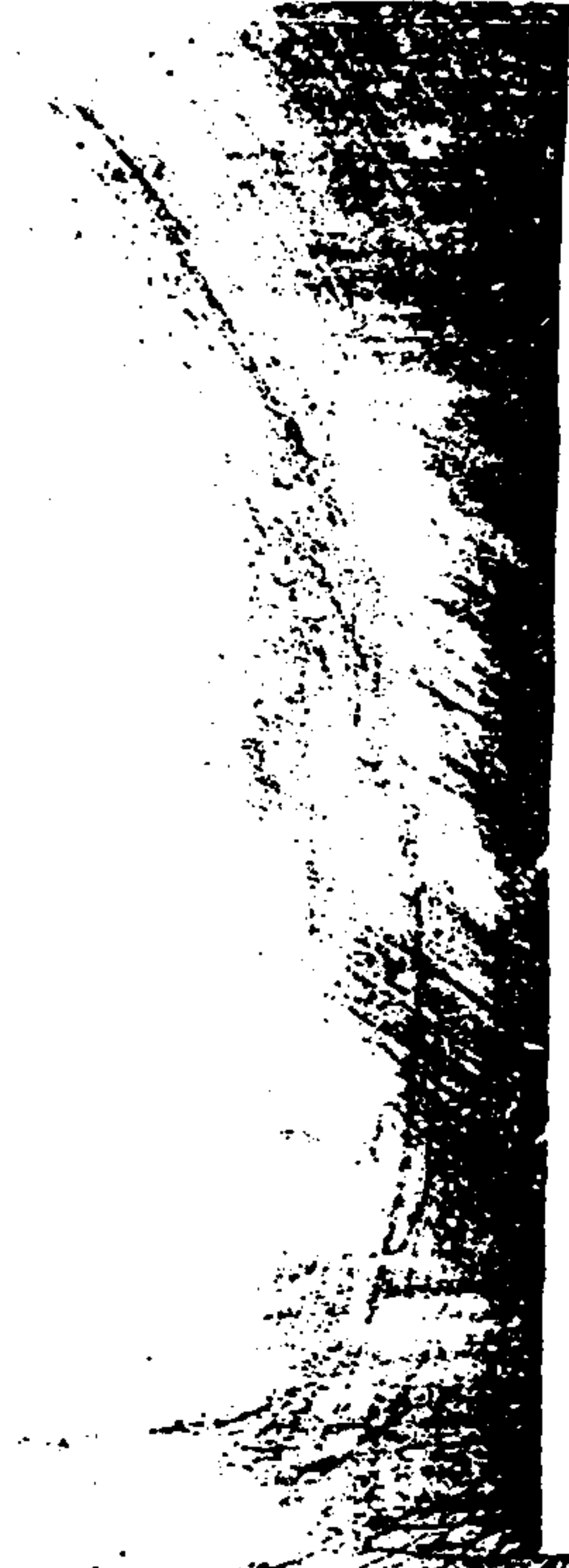
茶史陸序

消磨壘塊迨夫冥然會心發為著述又能窮其旨
趣擷其芳香是以後之人爭傳之為茶經然則今
之人有所述作豈皆有所不得志於時而為是寄
托哉茶之為飲最宜精行脩德之人白石清泉神
融心醉有深味而奇賞焉前輩劉介祉先生少壯
砥行晚多著述一經傳世長君六皆早翱翔於天
祿石渠間家庭願養其瀟灑出塵之致不必規模
鴻漸而往往發鴻漸之所未有嗜茶之暇因茶經
而廣之為茶史世嘗言古今人不相及若先生者

豈多讓耶有鴻漸之為人而茶經傳有介祉先生之為人而茶史著鴻漸與先生其先後同符也彼其卷謬加訂次帆兩腋風生使予復見鴻漸之流風因長君六皆刻其集俾予分爲之序而先生有功性命之書不止此也六皆著言滿天下人士之被其容論者如祥麟威鳳其有得于家學之傳匪朝伊夕也夫 皆

康熙乙卯夏月年家姻晚生陸求可咸一父頓首拜撰

茶史陸序



茶史

各著述家

陸羽茶經

裴汝茶述

毛文錫茶譜

温太真嶠真上茶條列

蔡君謨茶錄

蔡宗顏茶山節對

丁謂北苑茶錄

蘇廙仙芽傳

黃儒品茶要錄

茶史編印

鮑昭姊令暉茶香茗賦

沈存中茶論

張芝芸叟唐茶品

茶譜通考

宋徽宗大觀茶論二十篇 皆論碾餅烹點

陶穀十六湯

江州刺史張又新煎茶水記

唐母景茶飲序 一作蒸母艾

沈杰茶法十卷

魏了翁邛州茶記

按陸龜蒙品茶顧野王蘇東坡俱有茶賦

茶史編目

第一卷

茶之原始

茶之名產

茶之分產

茶之近品

陸鴻漸品茶之出

唐宋諸名家品茶

袁宏道龍井記

採茶

焙茶

藏茶

製茶

茶史編目

茶史編目一卷終

茶史編目

第二卷

品水

名泉

古今名家品水

歐陽修大明水記

歐陽修浮槎水記

葉清臣述煮茶泉品

貯水 附濾水惜水

湯候

蘇廙十六湯

茶具

茶事

茶之傳賞

茶之辨論

茶之高致

茶癖

茶效

古今名家茶咏

凡列各類者不重載

雜錄

誌地

茶史編目二卷終

讀史

陸羽事蹟十一則 外附盧全

竟陵僧於水濱得嬰兒育為弟子稍長自筮得蹇之漸繇曰鴻漸於陸其羽可用為儀乃姓陸氏字鴻漸名羽及冠有文章茶術最精

陸羽承天府沔陽人老僧自水濱拾得畜之既長自筮曰鴻漸於陸其羽可用為儀乃以定姓字郡守李齊物識羽於僧舍中勸之力學遂能詩雅性高潔不樂仕進嗜茶善品泉味

陸羽復州人隱荅上稱桑苧翁又號竟陵子杜門著書或行吟曠野或痛哭而歸有茶經傳世凡三篇言茶之原之法之具尤備天下益知茶飲矣

茶史卷一

陸羽一名疾字季疵詔拜太常不就寓居茶山號東岡子嗜茶環植數畝茶經其所著也刺史姚驥每徵服造訪

陸羽字鴻漸隱居苕溪自稱桑苧翁闔門著書或獨行野中誦詩擊木徘徊不得意則慟哭而歸時謂之今接輿

羽於江湖稱竟陵子南越稱桑苧翁

有積師者嗜茶非漸兒煎侍不鄉口羽出遊江湖師絕茶味代宗召入供奉命宮人善茶者餉師一啜而罷詔羽入賜師齋俾羽煎茗一舉而盡曰有若漸兒所為也於是出羽見之

常伯熊善茶李季卿宣慰江南至臨淮召伯熊伯熊著黃帔衫烏紗幘手執茶器口通茶名區分指點左右刮目茶熟李為歡兩杯既至江上復召陸羽羽衣野服隨茶具而入如伯熊故事茶畢季卿命取錢三十文酬煎茶博士鴻漸夙游江介通狎勝流遂取茶錢茶具雀躍而出旁若無人

陸羽傳羽負書火門山從鄒夫子學後因俗忌火字改為天門山

陸羽貌悅陋口喫而辯聞人善若在已見有過者規切至忤人朋友燕處意有所行輒去疑其多嗔與人

茶史卷一

期雨雪虎狼不避

附盧全

全河南懷慶府濟源人號玉川子博學有志操嘗作月蝕詩譏元和逆黨韓昌黎稱其工濟源有盧全別業內有烹茶館

茶史卷一

八十老人劉源長介社父著

男謙吉 輯
曾孫乃大校

山陽陸求可密菴同訂

茶之原始

茶者南方之嘉木也一尺二尺乃至數十尺其巴山
峽川有兩人合抱者伐而掇之其樹如瓜蘆葉如梔
子花如白薔薇實如柝櫚葉如丁香根如胡桃
瓜蘆木出廣州似茶味苦澁柝櫚蒲葵之屬其子
似茶胡桃與茶根皆下孕兆至瓦礫苗木上抽
茶之名一曰茶二曰檟三曰設四曰茗五曰薺

設音設楚辭懷椒
勝之設設音舛

茶史卷一

周公爾雅檟苦茶

茶初採為茶老為茗再老為薺

今呼早採者為茶晚採者為茗蜀人名之苦茶

本草菜部一名茶一名選一名游

茶字或從草或從木或草木并從草作茶從木作檟

草木并作茶出爾雅檟亦從木

茶上者生爛石中者生礫壤下者生黃土

蕪茶欲茂三歲可採野者上園者次陽崖陰林紫者

上綠者次筍者上牙者次葉卷者上葉舒者次陰山

坡谷不堪採掇矣

茶經云神農食經茶茗久服有力悅志

晏嬰相齊時食脫粟之飯炙三戈五卵茗菜而已

華陀字元化食論云苦茶久食益意思

又云茶之為飲發乎神農氏聞於魯周公齊有晏嬰

漢有楊雄司馬相如吳有韋曜晉有劉琨張載遠祖

納謝安左思之徒皆飲焉 據茶經則是神農有
茶矣茶其藥品乎

茶之名始見於王褒僮約盛著於陸羽茶經

茶古不聞晉宋以降吳人採葉煮之謂之茗茶粥

隋文帝微時夢神人易其腦骨自爾腦痛後遇一僧

云山中有茗草煮而飲之當愈服之有效由是人競

採掇進士權紆文為之讚其畧云窮春秋演河圖不

如載茗一車 據此則是晉唐
時始有茶也

茶史卷一

宋裴汝茶述云茶起於東晉盛於本朝

宋開寶間始命造龍團以別庶品厥後丁晉公謂漕

閩乃載之茶錄蔡忠惠又造小龍團以進

大小龍鳳茶始於丁謂而成於蔡襄

龍鳳團貢自北苑始於丁晉公成於蔡君謨雖曰官

焙私焙然皆蒸揀印造其去雀舌旗槍必遠

宋人造茶有二一曰片一曰散片則蒸造成片者散

則既蒸而研合諸香以為餅所謂大小龍團也君謨

作此而歐公為之嘆

茶之品莫重於龍鳳團凡二十餘餅重一斤直金二

兩然金可有而茶不可得每南郊致齋中書樞密院

各賜一餅四人分之宮人縷金其上其貴重如此
杜詩說茶莫貴於龍鳳團以茶為圓餅上印龍鳳文
供御者以金粧龍鳳

坡詩揀芽入雀舌賜茗出龍團

歐詩雀舌未經三月雨龍芽先占一枝春

北苑詩帶烟蒸雀舌和露疊龍鱗

茶榜雀舌初調玉盃分時文思健龍團搥碎金渠碾
處睡魔降

歷代貢茶皆以建寧為上有龍團鳳團石乳滴乳綠
昌明頭骨次骨末骨京珽等名而密雲龍品最高皆
碾末作餅至明朝始用芽茶曰探春曰先春曰次春

茶史卷一

曰紫笋及薦新等號而龍鳳團皆廢矣則福茶固甲
於天下也

負暄雜錄云唐時製茶不第建安品五代之季建屬
南唐諸縣採茶北苑初造研膏繼造蠟面既而又製
佳者曰京珽宋太平興國二年始置龍鳳模遣使即
北苑團龍鳳茶以別庶飲又一種藜生石崖枝葉尤
茂至道初有詔造之別號石乳又一種號的乳又一
種號白乳自四種出而蠟面斯下矣

真宗咸平中丁謂為福建漕監御茶進龍鳳團始載
之茶錄仁宗慶曆中蔡襄為漕始改造小龍團以進
旨令歲貢而龍鳳團遂為次矣

神宗元豐間有旨造密雲龍其品更在小龍團上
哲宗紹聖中又改為瑞雲翔龍而密雲龍又次矣

徽宗大觀初親製茶論二十篇以白茶自為一種與
他茶不同其條敷闊其葉瑩薄崖林之間偶然生出
非人力可致正焙之有者不過四五家家不過四五
株所造止於一二鎊而已淺焙亦有之但品格不及
於是白茶遂為第一既而又製三色細芽及試新鎊
貢新鎊自三色細芽出而瑞雲翔龍又下矣

宣和庚子漕臣鄭可聞始創為銀絲冰芽蓋將已揀
熟芽再令剔去止取其心一縷用珍器貯清泉漬之
光瑩如銀絲然又製方寸新鎊有小龍蜿蜒其上號
龍團勝雪又廢白的石三鼎乳造鎊凡二十餘色初
貢茶皆入龍腦至是慮奪其味始不用焉蓋茶之妙
至勝雪極矣合為首冠然在白茶之下者白茶上所
好也其茶歲分十餘綱惟白茶與勝雪驚蟄後與役
浹日乃成飛騎仲春至京師號為綱頭玉芽

茶史卷一

附王褒僮約

奴從百役使不得有二三言但當飲水不得嗜酒欲飲
美酒惟當染唇漬口不得傾盃覆斗事訖欲休當春
一石夜半無事浣衣當面奴不聽教當篋一百 讀
券文遍奴兩手自搏目淚下落鼻涕長一尺如王大
夫言不如早歸黃土陌蚯蚓鑽額

茶之名產

仙人茶 洞庭中西盡處有仙人茶乃樹上之苔蘚也四皓曾採以為茶

空梗茶 九華山有空梗茶是金地藏所植大抵煙霞雲霧之中氣常溫潤與地所植味自不同

山屬池州青陽原名九子山因李白謂九峯似蓮花乃更為九華山

金地藏新羅國僧唐至德間渡海居九華乃植此茶年九十九坐化函中後三載開視顏色如生昇之骨節俱動

穆陀樹茶 昔有客過茅君時當大暑茅君於巾內解茶人與一葉食之五內清涼茅君曰此蓬萊山

茶史卷一

穆陀樹葉眾仙食之以當飲又有寶文之藥食之不饑

謝幼貞詩摘寶文之初藥拾穆陀之墜葉

聖陽花 雙林大士自往蒙頂結菴種茶凡三年得極佳者曰聖陽花

驚雷莢 萱草帶 紫茸香

覺林院僧收茶三等待客以驚雷莢自奉以萱草帶供佛以紫茸香赴茶者以油囊盛餘瀝歸

玉泉仙掌 李白詩集序荊州玉泉寺近清溪諸山山洞往往有乳窟窟中多玉泉交流其水邊有茗草羅生枝葉如碧玉拳然重疊其狀如手號為仙

人掌葢曠古未觀也惟玉泉質公常採而飲之年八十餘顏色如桃花此茗清香滑熟異於他產所以能還童振枯扶人壽也

後之高僧大隱知仙人掌茶發於中孚衲子及青蓮居士李白

僧中孚示李白呼仙人掌

梅聖俞詩莫誇李白仙人掌且作盧仝走筆章綠華 紫莢

唐杜陽編同昌公主上每賜饌其茶則有綠華紫英之號 英一作莖

茶史卷一

霜華 弘若舉食檄云寒溫既畢應下霜華之茗

陸羽云烹之滾碧霜之華啜之味甘露之液茶賦雲垂綠脚香浮碧乳挹此霜華却茲煩暑清

文既傳於杜毓精思亦聞於陸羽

丹丘大茗 丹丘子黃山君服芳茶輕身換骨羽化登仙

餘姚虞洪入山採茗遇一道士引洪至瀑布山曰吾丹丘子也聞子善具飲山中有大茗以相給

謝氏謝茶啓此丹丘之仙茶勝烏程之御葑不止味同露液白况霜華豈為酪蒼頭便應代酒從事詩云丹丘出大茗服之生羽翼

六班茶 劉禹錫病酒乃饋菊苗蘆蘆煎於白樂

天換取六班茶二囊以自醒酒

八餅茶 坡詩云待賜頭綱八餅茶

龍坡仙子 寶儀以新茶餉客奩面標云龍坡仙子

茶

蜜雲龍 茶極為甘馨宋所最重時黃秦鼉張號蘇

門四學士子瞻待之厚每來必令侍妾朝雲取蜜

雲龍不妄設也

廖正一字明畧將樂人元祐中入試蘇軾得其策

擊節嘆賞每以蜜雲龍茶飲之出知常州有聲後

入黨籍自號竹林居士

周淮海云先人嘗從張晉彥覓茶口占云內家新

茶史卷一

七

賜蜜雲龍只到調元六七公賴有家山供小草猶

堪詩老薦春風

黃山谷有荷雲龍

黃蘗茶 東坡守錢塘參寥子居智果院東坡於

食後訪參寥子汲泉鑽火烹此茶對啜

小春茶 吳人於十月采小春茶此時不特逗漏花

枝而尚喜月光晴暖從此蹉過霜淒雁冷不復可

採

森伯茶 森伯名茶也湯悅有森伯傳

清人樹茶 偽閩甘露堂前有茶樹二株宮人呼為

清人樹

阜盧 茶之別名葉大而澁南人以爲飲又名瓜蘆

出龍川縣又出新平縣風味實不及茶似茶者也

交廣所重客來先設名曰苦荬按苦荬與蒙陰石

詩云且共薦阜盧何勞傾斗酒

茗池源茶 根株頗碩生於陰谷春夏之交方發萌

莖條雖長旗槍不展乍紫乍綠天聖初郡守李虛

已太史梅詢試之謂建溪顧渚不能過也

茶之別者有枳殼芽枸杞芽枇杷芽又有皂角芽

槐芽柳芽乃上春摘其芽和茶作之南人輸官往

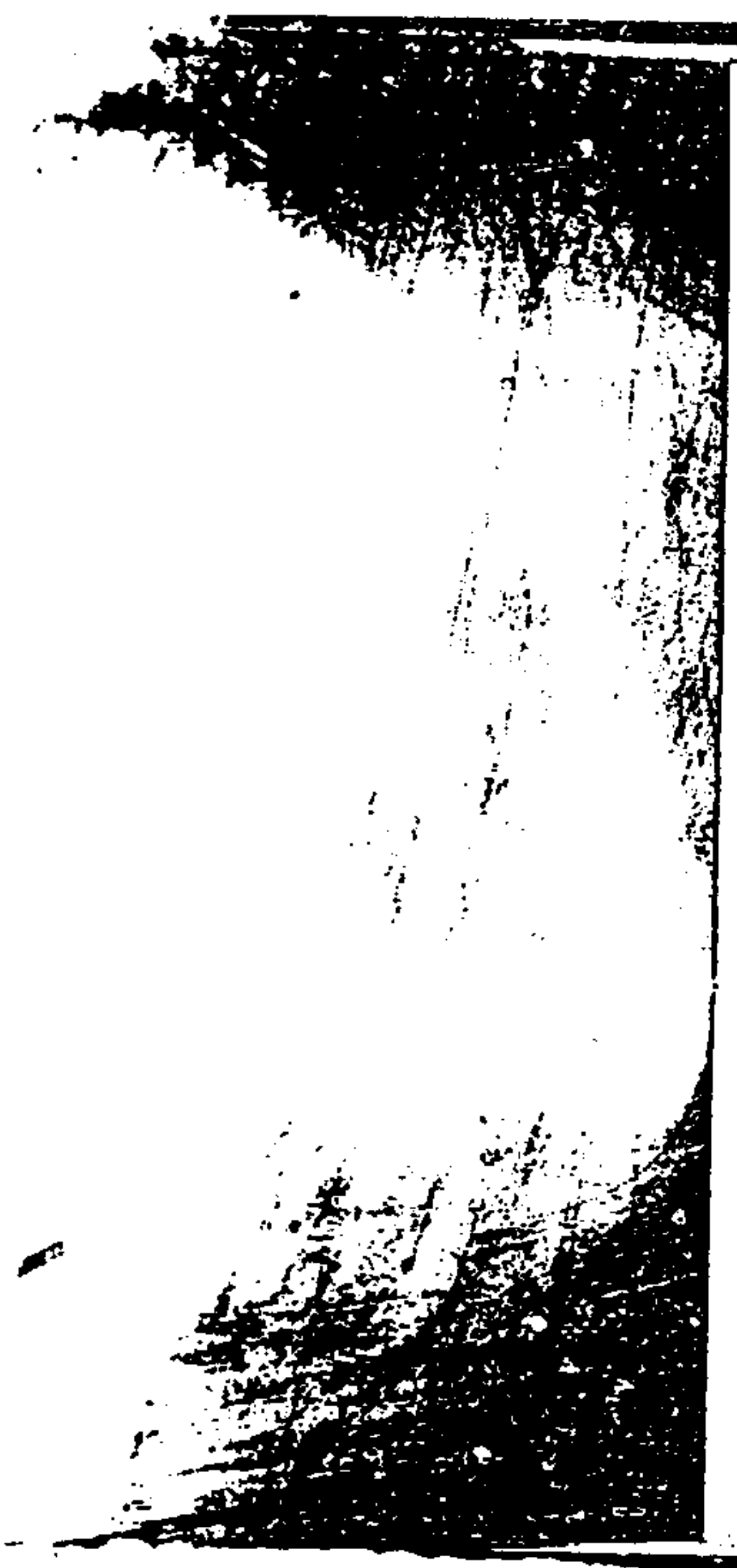
往雜以衆葉惟茅蘆竹箬之類不可入自餘山中

草木芽葉皆可和合而椿柿尤奇

茶史卷一

八

按五加芽妙出塞外者大半入馬葉樹葉野茶葉



茶之分產

江南

義興紫笋 陽美茶 即羅州

義興即今宜興秦曰陽美紫笋出義興君山懸脚嶺北岸下

紫笋生湖常間當茶時兩郡太守畢至為盛集

宜興銅棺山即古陽美荆溪有南北之分陽美居

荆溪之北故云陽美唐時入貢即名其山為唐貢山茶極為唐所重

盧歌云天子未嘗陽美茶百草不敢先開花

黃芽 產壽州之霍山 壽州屬鳳陽

茶史卷一

霍山茶以黃芽為貴

啓云霍山之黃芽濺色羽化丹丘

霍山本六安地壽州則有霍丘是霍丘按壽州六安俱古六安地或古所屬與今不同今六安霍山俱屬

陽坡茶 橫紋茶

產宣城屬寧國府漢曰宣城隋唐曰宣州

宣城有山其山東為朝日所燭號曰陽坡其茶最勝

最勝

語云橫紋之出陽坡

先春 早春 華英 來泉 勝金

皆產歙州即今徽州府唐曰歙州

天柱茶 天柱中國有三一在餘杭一在壽陽一在

龍舒即今廬州府舒城縣漢曰龍舒舒州即今之

安慶府懷寧唐曰舒州

李德裕有親知授舒州牧李

即日天柱茶

可一二四角其人輒獻也

明年罷郡用

意精求獲數角投之贊皇既而

此茶可消

酒肉毒乃命烹一甌沃於肉食以

之詰且

開視其肉已化為水矣眾服其廣

按天柱峯不在龍舒而在安慶之潛山或當年統

為龍舒地也道書稱司玄洞天漢武帝嘗登封於

此以代南嶽

茶史卷一

小峴春 小峴山在廬州府六安州出茶名小峴春

即六安茶也

青陽茶 青陽屬池州府

鴉山茶 產廣德州建平鴉山其茶稱佳

佘山茶 產松江佘山松江府城北有佘姓者修道

於此產茶

禪智寺茶 茶譜揚州禪智寺隋之故宮寺枕蜀岡

有茶園其味甘香媲美蒙頂

浙江

顧渚紫笋 吳興苧 白蘋茶 明月峽茶

雲葩 產浙江湖州長興顧渚昔夫差顧其渚平衍

可都故名顧渚

茶經云浙西以顧渚茶為上唐時充貢歲清明日

抵京紫者上綠者次笋者上芽者次故稱紫笋

語云顧渚之紫笋標英雲垂綠脚雲一作膏

陸羽顧渚山記豫章王子尚訪曇濟道人於八公

山道人設茗子尚味之云此甘露也

陸龜蒙嗜茶治園於顧渚山下自號江湖散人天

隨子所居前後皆樹茶菊以供杯案與皮日休茶

詩唱和

張文規以吳興苧白蘋洲明月峽中茶為三絕

白蘋洲雲溪東南

茶史卷一

明月峽在長興旁顧渚山側二山相對石壁峭立

洞中流乳石飛走茶生其間尤為絕品張文規

所謂明月峽前茶始生是也文規好學有文藻蘇

子由孔武仲何正臣皆與之游

姚伯道云明月之峽厥有佳茗是為上乘

御苑 產湖州烏程秦時有烏氏程氏善釀故名烏

程漢曰吳興

山謙之吳興記烏程縣西二十里有溫山出御苑

寶雲茶 香林茶 白雲茶

杭州寶雲山產者名寶雲茶下天竺香林洞者名

香林茶上天竺白雲岸者名白雲茶

林和靖詩云白雲峯下兩槍新膩綠長鮮穀雨春

靜試恰如湖上雪對聳兼憶剡中人

坡遊杭州古寺一日飲醞茶七碗戲言云示病維

摩原不病在家靈運已忘家何須魏帝一丸藥且

盡盧仝七碗茶

鳩坑茶 產睦州即今嚴州府唐曰睦州一作穆州

茶出淳安鳩坑者佳淳安屬嚴州

方山茶 產衢州龍遊方山即屬龍遊

日鑄茶 產紹興日鑄嶺嶺在府城南產茶

歐陽永叔曰兩浙之口日鑄第一

一名蘭雪茶言其香如蘭色白如雪也

茶史卷一

茶山詩云子能來日鑄吾得具風爐

台州茶 產台州黃巖

寧海茶 寧海茶出蓋倉山者佳一名茶巖陶弘景

嘗居此

東白茶 舉巖茶 碧乳

產婺州 今金華府隋曰婺州

東白山屬東陽縣產茶山層巒疊嶂接會稽天台

舉巖茶片片方細所出雖少味極甘芳烹之如碧

玉之乳故又名碧乳

兩浙諸山產茶最多如天台之雁宕括蒼之大槃

東陽之金華紹興之日鑄錢塘之天竺靈隱臨安

之徑山天目皆表表有名

又有四明之朱溪

天台縣屬台州府有天台山攀蘿梯巖乃可登上

有瓊樓玉闕碧林瑤草皆稱金庭洞天

括蒼山在台州府雲道十八洞天之一

一一在城西南王方平往來羅浮括倉即

此

東陽即今之金華府三國吳曰東陽明曰金華東

陽其縣也府城北有金華山道書第三十六洞天

臨安即今杭州府南渡都此曰臨安今有臨安縣

徑山屬餘杭乃天目山之東北峯有徑通天目故

名

天目山屬臨安上有兩峯峯頂各一池若左右目

故名道書第三十四洞天

四明山有二一屬紹興府餘姚有石牕四面玲瓏

如戶牖通日月星辰之光道經第九洞天一屬寧

波府城西南澗迴幽奇與入境殊絕

福建

建州茶

福建建寧周為七閩地漢屬會稽三國吳曰建安唐曰建州宋曰建寧

建州北苑焙茶之精者其名有龍鳳石乳滴乳白

頭金蠟面頭骨次骨末骨粗骨京挺十二等以充

國用其尤精者曰白乳頭金蠟面北苑名白乳頭

江左號金蠟面李氏命取其乳作片別其名曰金挺的乳或號曰京挺滴乳凡二十餘品

石乳 丁晉公云石乳出經嶺斷崖缺石之間葢草木之仙骨

研膏茶 貞元中常袞為建州刺史始蒸焙而研之

謂之研膏茶即龍品也

龍焙天品 即先春龍焙

即龍品也有龍焙泉一名御泉在鳳凰山下屬建

寧府城東

蜜雲龍

載前各產內凡四則

葉石林云熙寧中賈青字春卿為福建轉運使取

茶史卷一

小龍團之精者為蜜雲龍自玉食外戚里貴近乞

賜尤繁宣仁一日慨嘆曰建州今後不得造蜜雲

龍受他人煎炒不得也此語頗傳播縉紳間

瑞雲翔龍 冰芽

宋神宗製蜜雲龍香宗改為瑞雲翔龍

宋茶重瑞雲翔龍宣和間鄭可聞復初為銀絲冰

芽葢將已揀熟芽再令剔去祇取其心 縷用珍

器貯清泉漬之光瑩如銀絲然號曰勝雪 見茶原始內

宋姚寬云建茶有十綱第一綱二綱太嫩第三綱

茶最妙惟龍團勝雪白茶二種謂之冰芽

玉蟬膏 清風使

建人徐恪見遺鄉信珽子茶茶面印文曰玉蟬膏
又一種曰清風使

紫琳腴 雲腴 雪腴

皆唐茶之品精者

坡詩云建溪新餅截雲腴

方山露芽 方山福州府城南四面如城產茶中有

田三四頃其木多柑橘志稱一郡大觀也

石巖白 產建安能仁院

蔡君謨善別茶建安能仁院有茶生石縫間蓋精

品也僧採造得茶八餅以四餅遺蔡以四餅遺內

翰王禹玉歲除蔡被召還闕訪王王碾以待蔡蔡

茶史卷一

捧甌未嘗輒曰此極似能仁寺石巖白公何以得

之禹玉未信索帖驗之乃服

粟粒芽 粟粒出武夷溪邊者佳

芽前丁後蔡相籠加

北苑詩帶香分破建溪春

范希文歌曰年年春自東南來建溪先煖水微開

溪邊奇茗冠天下武夷仙人從古栽

武夷屬崇安道書第十六洞天常有神降此自稱武夷君又列仙傳蔡靈之二子長曰武次曰夷

鳳山雷芽 丁謂云鳳山高不百丈無危峯絕崦而

岡阜環抱氣勢柔秀宜乎嘉植靈卉之所發也

石坑 增坑 雪坑 佛嶺 沙溪 經源 葉源

建茶之焙三十有二北苑其首也而園別為二十

五如此等處

坡詩增坑一樹春紫餅供千家

山谷詩茗花浮增坑

坡詩周家新致雪坑茶

沙溪茶色白又過於增坑

經源見前石乳

茗溪詩話北苑官焙歲供為上經源私焙亦入貢

為次二焙相去三四里間若沙溪外焙也與二焙

絕遠為下故魯直詩云莫遣沙溪來亂真是也

茶史卷一

孫樵送茶與焦刑部書云晚甘侯十五人遣侍齋

閣此徒皆請雷而折拜水而和蓋建陽丹山碧水

之鄉月澗雲龕之品

杜牧詩云閩實東吳秀茶稱瑞草魁

又云泉嫩黃金湧芽香紫壁栽

民從事闢茶歌新雷昨夜發何

處家家嬉笑

散嘉樹北苑將期獻天子林下雄豪先闢美鼎磨

雲外首山銅瓶攜江上中濡水黃金碾畔綠塵飛

碧玉甌中翠濤起闢茶味今輕醍醐闢茶香今薄

蘭芷勝若登仙不可攀輪同降將無窮耻

蔡君謨謂范文正曰公採茶歌黃金碾畔綠塵飛
碧玉甌中翠濤起今茶絕品其色甚白欲改爲玉
塵飛素濤起如何公曰善

桃花茶 青鳳髓 紫霞英

建安茶之極精者

東坡嘗問大冶乞桃花茶有水調歌一首已過幾
番雨前夜一聲雷槍旗爭戰建溪春色占先魁採
取枝頭雀舌帶露和煙搗碎結就紫雲堆輕動黃
金碾飛起綠塵埃老龍團真鳳髓點將來兔毫盞
裏霎時滋味舌頭回喚醒青州從事戰退睡魔百
萬夢不到陽臺兩腋清風起我欲上蓬萊

茶史卷一

七

建寧城東爲北苑茶出北苑者爲天下第一名北
苑焙丁謂嘗備載造茶之法

北苑官焙也每造在驚蟄後

建陽雲谷有茶坡朱熹構草堂於此卽晦菴也

建陽廬峯之顛內寬外密自成一區有桃蹊竹塢

漆園藥圃泉瀑洞壑之勝茶坡卽晦菴構堂處

建州北苑數處產者性味極佳與他方不同今亦

獨名爲蠟茶作餅日晒得火愈良其他或爲芽或

爲末收貯微見火便硬色味俱敗惟閩州一種芽

茶性味畧類建茶今汴中河北京西等處磨爲末

亦多冒蠟茶者

建茶御用名目凡十有八曰萬壽龍芽曰御苑玉
芽曰玉葉長春曰萬壽銀葉曰龍苑報春曰上林
第一曰乙夜清供曰宜長寶玉曰浴雪呈祥曰賜
谷先春曰蜀葵寸金曰雲英曰雪葉等目

四川

上清峯茶

雅州古嚴道西魏曰蒙山
隋曰臨邛唐米曰雅州

蜀之雅州有蒙山山有五頂各有茶園其中頂曰
上清峯茶最艱得俟雷發聲始得採之方生時嘗
有雲霧覆之如神護

霧錢芽 錢芽 露芽 石花 小方 散茶

造於禁火之前又有穀芽皆爲第一等茶

茶史卷一

七

五花茶

雲茶 卽蒙頂茶

五花其片五出

蒙山白雲巖產故名曰雲茶

圖經云蒙頂茶受陽氣全故香

唐李德裕入蜀得蒙餅沃於湯餅上移時盡化者
乃真

蒙頂茶多不能數勛極重於唐以爲仙品

蒙山屬雅州名山縣有五峯前一峯最高曰上清

峯產甘露禹貢蔡蒙旅平卽此

蔡山屬雅州旅
平旅蔡告平也

詩云和蕊摘殘蒙頂露

今之蒙茶乃青州蒙陰山產石上
若地衣然味苦而性涼亦不難得

仙崖石花 產彭州即今成都府彭縣唐曰彭州

雀舌 烏嘴 麥顆 片甲 蟬翼 黃芽 冬芽

產蜀州即今成都崇慶州唐蜀州

蜀州有晉原河茶皆產此

片甲者牙葉相抱如片甲也

蟬翼者葉嫩薄如蟬翼也

黃芽者取嫩芽所造以其芽黃也

盧歌先春抽出黃金芽

冬芽以隆冬甲折也

曾子固詩麥粒收來品絕倫

吳淑茶賦嘉雀舌之纖嫩玩蟬翼之輕盈冬芽早

茶史卷一

十九

秀麥顆先成

松嶺茶 產綿州屬成都府

張孟陽登成都樓詩芳茶冠六清溢味播九區人

生苟安樂茲土聊可娛

賓化 亦名賓花 涪陵

產涪州屬重慶府涪州茶賓化最上其次白馬最

下涪陵詩云早春之來賓化

按銅梁八岳山茶亦最佳

騎火茶 產龍安府漢曰陰平後魏曰江油隋曰平

武唐曰龍門宋曰龍州明朝改爲龍安

又有峽州之碧澗明月黔陽之都濡嘉定之峨眉

玉壘之沙坪

神泉 獸目 小團 綠昌明 名亦見建茶內載原始

產東川今順慶府元曰東川

薄片 產渠江今順慶府渠縣漢曰宕渠後魏曰流

江疑即是渠江

香雨 真香

產巴東即今之夔州府漢曰巴東

火井 思安

產邛州

納溪 梅嶺

產瀘州產納溪縣即屬瀘州一云雲溪其茶可療

茶史卷一

十一

風疾 按蜀有老人茶背作艾葉自色能已頭疾

烏茶 產天全六番招討使司

古樂地西魏曰始陽唐曰靈關宋曰和州明朝改此

湖廣

碧澗 芳蕊 明月簾 茱萸簾

產硤州即荆州府夔州後周曰硤州硤州又有

小紅團

明月峽即荆州府夔州懸崖間白石如月

壓磚茶 亦產夔陵

楠木 大柘枕

產江陵即荆州唐曰江陵有江陵縣

長沙有石楠茶採芽爲之洲人四月四日俗尚糕糜必啜此茶

澗湖含膏茶 黃翎毛

產岳州宋曰岳陽

岳陽風上記載澗湖茶李肇所謂澗湖之含膏也

今惟白鶴僧園有十餘本一歲不過一二十兩土

人謂之白鶴茶味極甘香

澗湖茶唐人極重每形於篇什

大小巴陵 開勝 開捲 小捲

產岳州劉宋曰巴陵

斬門團黃 產黃州府斬州

茶史卷一

圭

斬門團黃有一旗二槍之號言一芽二葉也亦有

一旗一槍者

歐詩共約試春芽槍旗幾時綠

詩云茗園春嫩一旗開

王荆公送元厚詩新茗齋中試一旗茶之始生而

嫩者爲一槍寢大而開謂之旗過此則不堪採矣

獨行靈草 鐵色茶 綠芽 片金 金茗

產潭州今長沙府唐曰潭州有湘潭縣亦產茶

武昌山茶 武昌府有武昌山晉時宣城人秦精嘗

入山採茗遇一毛人長丈餘引精至山曲示以藜

茗復披懷中橋遺精精怖負茗而歸

龍泉茶 崇陽縣龍泉山周二百里有洞好事者持

炬而入行數十步許坦平如室可容千百泉石渠

流泉清冽鄉人號曰魯溪巖產茶甚甘美

都濡 高株

產黔陽縣屬辰州府

雙上 綠芽 大方 小方

產岳辰澧州

寶慶茶 產寶慶府

江西

白露茶 鶴嶺茶 雙井 白芽

產江西洪州即南昌府唐曰洪州

茶史卷一

圭

西山府城西大江之外有梅嶺即梅福修道處有

鶴嶺即王子喬跨鶴處其最勝者曰天寶洞宋嘗

遣使投命龍玉簡於此

茶產山西鶴嶺者佳

雲居茶 產南康之建昌雲居山峯巒峻極上多雲

霧一名歐山世傳歐岌先生得道處

玉津 產臨江玉津疑即玉澗

綠英 金片 界橋茶

產袁州袁州之界橋茶其名甚著

泥片 產虔州即今贛州府隋曰虔州有除雜茶

德化茶 德化屬九江產茶

產柴桑山者佳再烹以康王谷水香色一月不散

焦坑茶 焦坑產庾嶺下味苦硬久方回味

坡詩云焦坑聊試兩前茶

庾嶺屬南安漢武帝遣庾勝討南粵築城於此因名大庾其嶺險峻行者苦之自張九齡開鑿始可車馬上多植梅又名梅嶺

仙芝 嫩蕊 福合 祿合 運合 慶合 指合

產饒池疑是饒州池州二府池州屬南畿

浮梁亦出茶

山東

瑯琊山茶 其茶類桑葉而小焙而藏之其味甚清

茶史卷一

三

瑯琊屬青州府諸城縣東枕大海始皇嘗留此三日築層臺於山徙黔首三萬戶臺下立石頌德

蒙山茶 屬蒙陰其巖產石花似茶乃魯顯地

蒙山茶即兗州蒙山石上烟霧薰染日久結成莖

苔衣類也亦謂雲茶其狀白色輕薄如花蕊又謂

之石蕊茶寒涼多苦昔唐褒入山餌此以代茗

白雲巖茶 產兗州府費縣蒙山一名東山上有白

雲巖非蜀霧中蒙頂白雲巖也

河南

東首 淺山 薄側

產光州屬汝寧府

信陽羅山俱產茶地

廣西

廣西茶 產廣西府

羅艾茶 產柳州府上林縣羅艾山

昔有羅名艾者入山採茶遇仙於此遂移妻子家焉因名羅艾山

龍山茶 產潯州貴縣龍山邑人利之

都茗山茶 產南寧府都茗山山在府城外產茶

雲南

感通茶 產大理府點蒼山感通寺

點蒼山在府城西上有十九峯蒼翠如玉盤亘三

百餘里蒙氏封為中嶽山頂有泉曰高河澗不可

測按雲南昔謂茶真者奇品也人亦不易得

灣甸茶 即灣甸州境內孟通山所產亦類陽美茶

穀雨前採者香

貴州

貴陽茶 產貴陽府

新添茶 產新添衛軍民指揮使司

古荒服地宋為新添路明朝改此

平越茶 產平越衛指揮使司萬曆辛丑陞為平越府

樂茶 又俗石南茶

產脩江毛文錫茶譜云湘人四月采楊桐草搗汁

浸米蒸作爲飯必采石南芽爲茶飲云去風也

茶史卷一

五

茶之近品

虎丘 最號精絕爲天下冠惜不多產

秦始皇將發吳冢有白虎踞其上故名虎丘一名海湧峰

天池 青翠芳馨嗅亦消渴誠可稱仙品諸山之茶尤當退舍

蘇州城西有華山山半有池曰天池產千葉蓮昔人曾服之羽化產茶

陽羨 疑卽古之顧渚紫笋

今名羅芥浙之長興者佳荆溪稍下細者其價兩倍天池惜乎難得須親自採收方妙

茶史卷一

美

羅芥者介于山中謂之芥羅氏隱焉故名羅然芥有數處惟洞山最佳韻致清遠足稱仙品

芥以廟前廟後爲第一紗帽頂及扇面諸處皆佳龍井 秦觀記龍井在西湖上僧辨才結亭於此率其徒環而咒之忽見大魚自泉中躍出卽龍也衆

異焉

不過十數畝外此有茶似皆不及大抵天開龍泓美泉山靈特生佳茗以副之耳山中僅有一二家

炒法甚精近有山僧焙者亦妙真者天池不能及也

天目 爲天池龍井之次亦佳品也

地志云山中寒氣早嚴山僧至九月即不敢出冬來多雪三月後通行茶之萌芽較晚

天目上有兩峰峰頂各一池若左右目故名周八

百里巨杭宜湖徽四州界產茶

六安 爾雅云古南嶽

品之精入藥最效但不能善炒則不發香而味苦

茶之本性實佳按茶貴新此以極陳為佳

實產霍山縣縣西南有山曰六安山高聳雲霧下

延袤數十里皆產茶處因稱為六安茶蓋以山得名非以州也

疑即大蜀山茶生最多名品亦振

右六茶者東海屠緯真隆茶箋品也

唐宋時產茶之地與所標之名稱為昔日之佳品

今則吳中之虎丘天池伏龍新安之松蘿陽羨之

羅界杭州之龍井武夷之雲霧皆足珍賞而虎丘

松蘿真者尤異他產至於採造昔以蒸碾為工今

以炒製為工而色之鮮白味之雋永與古媲美

松蘿茶 松蘿庵名也為大方和尚首創

松蘿山屬徽州休寧亦曰森蘿

徽州山峭水清巒壑奇秀北源土地高沃茶生其

間芽極肥乳自北源連綿諸山所產亦佳色味品

第與北源別按北源問政山間甚佳松蘿不及也

英山茶 霍山茶 俱屬廬江山川異產記霍山茶屬壽山

江北以英山茶勝然產于本寺方圍者佳其他群

山萬塢俱無足取而資商販耳

潛山茶 屬安慶潛山一名皖公山一名皖伯臺左

慈嘗修煉于此上有二巖三峰四洞即以名縣

以齊山茶為君虎丘茶為相六安潛山茶為將

者言其有蕩滌之功也

近世武夷龍井不能逼及即陽羨羅界又不易購

蘇州虎丘茶亦稱奇以主僧屢見撓于豪族因以

蜀去惟天池亦云高品往往以天目諸茶實克失

真若休寧之森蘿色清味旨亦一時奇產廬江之

六安英山霍山茶品亦精然炒不得法則芳香不

發

六安以梅花片為第一諸茶之冠也

近日徐姓製法更精名曰徐茶遠近爭得之

虎丘茶味薄香不耐久世不移時即變黃色矣近

有陽抱山所產經新安隱者手製其清香可與廬

前峯頌頌

虎丘茶如風引蘭氣北源問政山如撲鼻芬蘭界

茶紗帽頂片如蒸新燭霧中茶如香薇如白南普

珥如冰片

敬亭山茶宣州之珍品也香色味俱勝雖本郡當
事亦難得其真者

袁宏道龍井記

龍井泉既甘澄石復秀潤流淙從石淵中出冷冷可
愛人僧房爽塏可栖余嘗與陶石簣黃道元方子公
汲泉烹茶于此石簣因問龍井茶與天池孰佳余謂
龍井亦佳但茶少則水氣不盡茶多則滋味盡出天
池殊不爾大約龍井頭茶雖香尚作草氣天池作荳
氣虎丘作花氣惟芥茶非花非木稍類金石氣又若
無氣所以可貴芥茶葉纒大真者每斤至二千餘錢
余覓之數年僅得數兩許近日徽人有送松羅茶者
石龍井天池之上龍井之嶺爲風篁峰爲獅子石
爲一片雲神運石皆可觀

陸鴻漸品茶之出

山南以峽州上襄州荊州衡山下金州梁州又下
淮南以光州上義陽郡舒州壽州下蘄州黃州又下
浙西以湖州上常州次宣州杭州睦州歙州下潤州
蘇州又下
劍南以彭州上綿州蜀州次邛州次雅州瀘州下眉
州漢州又下
浙東以越州上明州婺州次台州下
黔中生恩州播州費州夷州江南生鄂州袁州吉州
嶺南生福州建州韶州象州十一州未詳往往得之
其味極佳

茶史卷一

三

唐宋諸家品茶

茶之產于天下繁且多矣品第之則劍南之蒙頂石
花為最上湖州之顧渚紫笋次之又次則峽州之碧
澗紫明月簦之類是也惜皆不可致矣

浙西湖州為上常州次之湖州出長興顧渚山中常
州出義興君山懸脚嶺北崖下論茶以湖常為冠御
史大夫李栖筠典郡日陸羽以為冠于他境栖筠始
進故事湖州紫笋以清明日到先薦宗廟後分賜近
臣

袁州之界橋茶其名甚著不若湖州之研膏紫筍烹
之有綠脚垂故韓公賦云雲垂綠脚

茶史卷一

三

葉夢得避暑錄北苑茶有會坑沙溪二地而沙溪色
白過於會坑但短而微澁草茶極品惟雙井顧渚雙
井在分寧縣其地屬黃魯直家顧渚在長興吉祥寺
其半為劉侍郎希范所有兩地各數畝歲產茶不過
五六觔所以為難

宇內土貢實衆而顧渚蘄陽蒙山為上其次則壽陽
義興碧澗滄湖衡山最下有鄱陽浮梁人嗜之如此
者晉西以前無聞焉至精之味或遺也

唐茶品最重陽羨

陸羽茶經裴汶茶述皆不載建品唐末然後北苑出
焉

黃儒茶論云陸羽茶經不第建安之品蓋前此茶事未興山川尚闕露芽真筍委翳消腐而人不知爾宜和中復有白茶勝雪使黃君閱今日則前乎此者又未足詫也

陸鴻漸以嶺南茶味極佳近世又以嶺南多瘴癘染著草木不惟水不可輕飲而茶亦宜慎擇大抵瑞草

以時出時地適變有不同耳按茶正以山頂雲霧採時以日未出為佳

黃魯直論茶建溪如割雙井如霆日鑄如錦

勞音最勝物也又音血搜也

近如吳郡之虎丘錢塘之龍井香氣芬郁與芥山並可雁行惜不多得往往以天目混龍井以天池混虎

丘但天池多飲則腹脹今多下之

茶史卷一 三至五



採茶

茶經三之造云凡採茶在二月三月四月之間其日有雨不採晴採之

凡採茶必以晨不以日出日出露晞為陽所薄則腴耗於內及受水而不鮮明故常以早為最

採摘之時須天色晴明炒焙適中盛貯如上

一說採時待日出山霽霧障山嵐收淨採

凡斷芽必以甲不以指以甲則速斷不柔以指則多

濕易損

採茶不必太細細則芽初萌而味欠足不必太青青則茶以老而味欠嫩須在穀雨前後竟成梗帶葉微

綠色而團且厚者為上

茶史卷一

三

茶宜高山之陰而喜日陽之早凡向陽處歲發常早

芽極肥乳

芽為雀舌為麥顆

茶芽如鷹爪雀舌為上一槍一旗次之又有一旗二

槍之號言一葉二芽也

顧渚山茶記云山鳥如鴝鵒而色蒼每至正二月作

聲春起也至三月止春去也採茶人呼為報春鳥

茶花冬開似梅亦清香

古之採茶在二三月之間建溪亦云歲煖則先驚蟄

即芽歲寒則後驚蟄五日先芽者氣味未佳惟過驚

蟄者最為第一民間常以驚蟄為候何古之風氣如是太早也今時多以穀雨為候清明恐早立夏太遲以穀雨前後其時適中若茶之佳者決不早摘必待氣力完美丰韻鮮明色香尤倍又易於收藏惟芥山非夏前不摘初試採者謂之開園採之正夏謂之春茶其地稍寒故必須至夏近有至七八月重摘一次謂之早春其品愈佳

茶有種生野生種生者用子其子大如指頂正圓黑色二月下種須百顆乃生一株空壳者多也畏水與日最宜坡地蔭處

凡種茶樹必下子移植則不復生故俗聘婦必以茶

為禮義固有所取也

茶史卷一

三

焙茶

茶採時先擇茶工之尤良者倍其僱值戒其搓摩勿令生硬勿令生焦細細炒燥扇冷方貯罌中

茶之燥以拈起即成末為驗

凡炙茶慎勿於風爐間炙燥如鑽使炎涼不均持以逼火屢其翻正候炮出培墻狀蝦蟆狀然後去火五寸卷而舒則本其始又炙之

夏至後三日焙一次秋分後三日焙一次一陽後三日又焙之連山中共五焙直至交新色香味如一

茶有宜以日曬者青翠香潔勝以火炒

火乾者以氣熱止日乾者以柔止

茶史卷一

三

茶日晒必有日氣用青布蓋之可免

藏茶

茶宜箬葉而畏香藥喜溫燥而忌冷濕故收藏之家以箬葉封裹入焙中三兩日一次用火常如人體溫溫然以禦濕潤火亦不可過多過多則茶焦不可食矣

以中罈盛茶十觔一瓶每瓶燒稻草灰入於大桶將茶瓶坐桶中以灰四面填桶瓶上覆灰築實每用撥開瓶取茶些少仍復覆灰再無蒸壞次年換灰空樓中懸架將茶瓶口朝下放不蒸緣蒸氣自天而下也

以新燥宜興小瓶約可受三四兩者從大瓶中貫入以應不時之用

茶史卷一

五

罈中用淺更以燥箬葉貯滿之則久而不滯

茶始造則清翠藏不得其法一變至綠再變至黃三變至黑黑則不可飲矣

藏茶欲燥烹茶欲潔

造時精藏時燥炮時潔精燥潔茶道盡矣

茶須築實仍用厚箬填滿甕口紮緊封固置頓宜逼近人氣必使高燥勿置幽隱至梅雨溽暑復焙一次隨熱入瓶封裹如前

貯以錫瓶矣再加厚箬於竹籠上下周圍緊護即收貯二三載出試之如新

取茶必天氣晴明先以熱水濯手拭燥量日幾何出茶多寡旋以箬葉塞滿瓶口庶免空頭生風有損茶色

忌心裹作宿

徽茶芽葉鮮嫩極難復火

近人以燒紅炭蔽殺紙裹入瓶內然後入茶極妙或以紙裹礦灰一塊亦妙

茶史卷一

四

製茶

茶之精好者每一芽先去外兩小葉謂之烏蒂後又次去其兩葉謂之白合

烏蒂白合茶之大病不去烏蒂則色黃黑而惡不去白合則其味苦澁

蒸芽必熟去膏必盡蒸芽未熟則草木氣存去膏未盡則色濁而味重受烟則香奪壓黃則味失此皆茶

之病也病虎丘茶不宜去膏去則無味只以炭火逼乾為佳

茶擇肥乳則甘香而粥面着蓋而不散土瘠而芽短則雲脚混亂入蓋而易散葉梗半則受水鮮白葉梗短則色黃而泛

茶史卷一

種為葉之身除去白合處茶之色味俱在梗中

凡茶皆先揀後蒸惟水芽一茶則先蒸後揀

揀之蒸三指之拍之焙之穿之封之自採至於封七經曰

方春禁火之時於野寺山園叢手而撮乃蒸乃春乃復以火乾之則又榮撲焙貫擗穿育等七事

榮撲擗也手覆矢日擗大約謂榮之使收撲之使通擗之使穿育之使融穿之使融穿之使融

茶之佳者造在社前其次火前其下雨前火前謂寒食前雨前謂殺雨前齊已詩云高人愛惜藏巖裏白

甌封是寄火前蓋未知社前之為佳也甌音陞小口器也

茶有以騎火名者言造製不在火前不在火後也清明改火故謂之曰火

茶團茶片雖出古製然皆出碾磨殊失真味擇之必精濯之必潔蒸之必香火之必良

茶家碾茶須着眉上白乃為佳

采茶葉須揀其大小厚薄一色者彙為一種抽去中筋剪去頭尾則色久尚綠不然則易黃黑

茶史卷二

八十老人劉源長介社父著

男謙吉輯
曾孫乃大校

山陽陸求可密菴同訂

品水

陶學士穀謂湯者茶之司命水為急務

茶者水之神水者茶之體非真水莫顯其神非精茶曷窺其體

禮記水曰清滌

文子曰水之性清沙石穢之

蔡君謨曰水泉不甘能損茶味

蘇賦水則岷山之注挹彼清流

陸鴻漸曰山水上江水次井水下又云山水乳泉石池漫流者上其瀑湧湍湫者勿食食之有頸疾

山下出泉為蒙穉也物穉則天全水穉則味全

其曰乳泉石池漫流者蒙之謂也故曰山水上其云

瀑湧湍湫則非蒙矣故戒人勿食

山厚者泉厚山奇者泉奇山清者泉清山幽者泉幽皆佳水也

山宣氣以產萬物氣宣則脉長故曰山水上

博物志云石者金之根甲石流精以生水又曰水泉者引地氣也

泉非石出者必不佳故楚詞云飲石泉兮蔭松栢

皇甫曾送陸羽詩幽期山寺遠野飯石泉清

梅堯臣碧霄峰茗詩烹處石泉嘉又云小石冷泉留

早味

山泉獨能發諸茗顏色滋味

洞庭張山人云山頂泉輕而清山下泉清而重石中

泉清而甘沙中泉清而冽土中泉清而厚蓋流動者

良于安靜負陰者勝于向陽山削者泉寡山秀者有

神

江水取去人遠者去人遠則流淨而水活

楊子固江也其南冷則夾石渟淵特入首品若吳淞

江則水之最下者亦復入品何也

井水取汲多者汲則氣通而流活然脉暗味滯終非

佳品

靈水 天一生水而精不滯上天自降之澤也古稱

上池之水非與

雨水 陰陽之和天地之施水從雲降輔時生養者

也

拾遺記香雲遍潤則成香雨皆靈雨也俱可茶

和風順雨明雲甘雨

龍所行暴而淫者旱而凍腥而墨者及蒼瀝者皆不

可食

雪水 雪者天地之積寒也

汜勝書雪為五谷之精取以煎茶幽人清况

陶穀取雪水烹團茶

丁謂煎茶詩痛惜藏書篋堅留待雪天

李虛已建茶呈學士詩試將梁苑雪煎動建溪春是

雪尤宜茶也

又云雪水雖清性感重陰不宜多積

吳瑞云雪水煎茶解熱止渴

陸羽品雪水第二十又云雪水煎茶滯而太冷

臘雪解一切毒春雪有虫易敗

冰水 冰窮谷陰氣所聚結而為伏陰也在地英明

茶史卷上

者惟水而冰則精而且冷是固清寒之極也

謝康樂詩鑿冰煮朝飧

逸人王休居太白山每冬取溪冰琢其精瑩者煮建

茗供賓客

梅水 山水江水佳矣如不近江山惟多積梅雨其

味甘和乃長養萬物之水也

茶譜云梅雨時暑大缸收水煎茶甚美經宿不變色

易貯瓶中可以經久

芒種後逢壬或庚或丙日進梅天道自南而北凡物

候先于南方故閩粵萬物早熟半月始及吳楚今江

南梅雨將罷而淮上方梅雨踰河北至七月少有衛

氣而不之覺矣固宜易地而論之一作衛一作霧

芒種後逢壬為入梅小暑後逢壬為出梅

先時為迎梅雨後之為送梅雨及時為梅雨

埤雅云今江湘二浙四五月梅欲黃落雨謂之梅雨

梅水雪水久貯澄徹烹茶甘鮮

秋水 候爽氣晶淵潭清冷雨亦澄徹宜茶

陳眉公烹茶以秋水為上梅水次之

竹瀝水 天台者佳若以他水雜之則亟敗

蘇才翁嘗與蔡君謨闔茶蔡茶用惠山泉蘇茶用竹

瀝水煎遂能取勝

泉貴清寒泉不難于清而難于寒其瀨峻流駛而清

茶史卷上

九

岩與陰積而寒亦非佳品

石少土多沙膩泥凝者必不清寒

泉貴甘香尚書稼穡作甘黍甘為香黍惟甘香能養

人泉惟甘香故亦能養人然甘易而香難未有香而

不甘者也

凡泉上有惡木則葉滋根潤皆能損其甘香甚者能

釀毒液

洞庭山人又云真源無味真水無香

唐于西園茶說水不問江井要之貴活

有黃金處水必清有明珠處水必媚有子鮒處水必

腥腐有蛟龍處水必洞黑嫩惡不可不辨

名泉

慧山 源出石穴陸羽品為第二泉又名陸子泉

慧山又有別石泉在惠山松竹之下甘爽乃人間靈液清澄鑿肌骨含漱開神慮茶得此水皆盡芳味慧山亦作惠山

惠山之水味淡而清允為上品

唐李紳詩云素沙見底空無色青石潛流暗有聲微渡竹風涵漸瀝細浮松月透輕明桂凝秋露添靈液茗折香芽泛玉英應是梵宮連洞府浴池今化醒泉清

鍾冷泉 一作中冷冷平聲 一作灑 一作零

金山中冷泉又名龍井水經品為第一舊當波險中汲者患之僧于山西北下穴一井以汲游客又不徹堂下一井與今中冷相去數十步而水味迥劣

雜記云石脾山北謂之北灑釣者餘三十丈則中冷之外似又有南灑北灑者

潤州類集云江水至金山分為三冷今寺中亦有三井其水味各別疑似三冷之說也

李德裕居廊廟日有親知奉使於京口李曰還日南零水與取一壺來其人醉而忘之泛舟上石城方憶乃汲江水一瓶歸京獻之李公飲後歎訝非

常日江表水味有異於江厥矣此水頗似建業石頭城下水其人謝過不隱

李季卿至維揚逢陸鴻漸命一卒入江取南冷水及至陸鴻漸揚水曰江則江矣非南冷臨岸者乎既而傾水及半陸又以杓揚之曰此似南冷矣使者蹶然曰南冷持至岸偶覆其半取水增之也八功德水 水在江寧一清二冷三香四柔五甘六淨七不埃八蠲疴梁以前御用取給焉

豐樂泉 在滁州城西即紫薇泉也亦名六一泉歐公既得釀泉有以新茶獻者公敕汲泉淪之汲者道仆覆水偽汲他泉代公知其非詰之乃得其

泉於幽谷山下因名豐樂泉釀泉在琅琊山下

江南之虎丘石井丹陽井揚州大明寺井桐柏淮源廬江龍池山頂水松江水皆列品論

參寥泉 泉在西湖上智果寺

東坡云僕在黃州夢與參寥子賦詩有寒食清明都過了石泉槐火一時新之句後七年守錢塘而參寥子卜居智果院有泉出石罅甘冷宜茶寒食之明日自孤山來謁參寥子汲泉鑽火烹茶而所夢兆於七年前因名參寥泉

天慶觀乳泉 蘇東坡與姜唐佐秀才云今日霽色

可喜食已當取天慶觀乳泉潑茶之精者念非君莫與共之

六一泉 在杭州孤山

蘇軾以歐陽名也

金沙泉 即湧金泉

泉在湖州長興啄木嶺即唐人造茶之所湖常二郡交界上有境會亭居恒無水將造茶二郡守畢至設牲祭之水始發

斯泉也處沙之中太守具儀注拜敕祭泉頃之發源其夕清溢造貢茶畢水即微減供堂茶畢已減半矣太守茶畢水遂涸或還佈稽留則示風雷之

茶史卷二

變或見驚獸毒蛇木魅之類商旅造茶則以顧渚無沾金沙者

餘不溪 前明太祖幸宜興土人以餘不溪水煮顧渚茶飲太祖而甘之詔每歲貢茶三十觔

餘不溪屬湖州府德清縣其水清澈宜茶餘溪則不故名即孔愉放白龜處也

浙江若杭之虎跑泉老龍井真珠泉葛仙翁井吳山第一泉又如施公井郭婆井皆清冽可茶

甘乳巖泉 屬福建延平府永安縣有乳泉洞中一石突出如蓮花泉自石中送出味甚甘冽可茶或以穢器盛之泉即不流

鳳凰泉 即龍焙泉又名御泉

在建寧府旌寧縣宋以來上貢茶取此泉濯之泉從渠出日夜不竭

鳳栖山下泉 即蘭溪石下水其側多蘭故名蘭溪在黃州府蘄水縣

陸羽烹茶所汲經謂天下第三泉亦名陸羽泉

王禹偁元之過陸井詩惟餘半夜泉中月留得先生一片心

西江水 屬承天府景陵縣漢竟陵隋復州五代景陵

陸羽六羨歌不羨黃金壘不羨白玉盃不羨朝入省不羨暮入臺不羨萬羨西江水曾向景陵城下

來

谷簾泉 在南康府城西水如簾布巖而下者三十餘派陸羽品此為天下第一

又謂康王谷水為第一在九江府城西南楚康王嘗憇此故名水簾高三百五十丈

王禹偁云康王谷為天下第一水簾汲之逾月其味不散

王元之序谷簾泉云泉為石崖所束湍怒噴湧散

落紛紛數千百縷班布如瓊簾懸注三百五十丈志謂谷中有水簾洞云盛山之泉多循崖而瀉此

則由五峰北崖口懸注而下凡三級上級落大盤
山上裊裊如飄雲垂練中級如碎玉摧冰下級如
玉龍翔舞又名三疊泉又名三級泉

醴泉 屬臨江新喻

黃庭堅嘗飲此歎曰惜陸鴻漸輩不及知也題曰
醴泉

杜康泉 世傳康以此釀酒

中冷水及慧山泉稱之一升重二十四銖是泉較
輕一銖

趵突泉 濟南府城西名泉七十二以趵突為上

茶史卷上

趙孟頫詩灤水發源天下無平地湧出白玉壺谷
虛久恐元氣泄歲旱不知東海枯雲霧潤蒸華不
注波濤聲震大明湖時來泉上濯塵土冰雪滿懷
清興孤

硤石渠水 李約字存博曾奉使行至陝州硤石縣

東愛渠水清流竟旬忘發

玉女洞泉 屬西安藍屋縣

洞有飛泉甘且冽蘇軾過此汲兩瓶去恐後復取
為從者所給乃破竹作券使寺僧藏之以為往來
之信戲曰調水符

惠通泉 瓊州府城東三山菴之下有泉東坡過此

品之曰味頗類惠山因名惠通泉

噴霧崖泉 屬四川夔州府梁山縣蟠龍山中崖高
數十丈飛濤噴薄如霧張商英游此題云泉味甘
冽非陸羽莫能辨

范成大謂天下瀑布第一

震泉 屬貴州貴陽府城西北

泉穴寬可六尺許不盈不涸清且甘

飛泉 新添衛城東北

其水清且甘

茶史卷二



古今名家品水

陸羽品天下二十水以廬山谷簾泉為第一以慧山泉居第二蕲水之鳳栖山下泉居第三楊子中泠水第七睦州釣臺下泉第十九

全載歐陽修大明水記中所稱康王谷水第一不同

陸羽又云楚水第一晉水最下

陳詹公云余嘗酌中泠劣于惠山殊不可解後考之乃知陸羽原以廬山谷簾泉為第一山疏云陸羽茶經言瀑瀉湍急者勿食今此水瀑瀉湍急無如矣乃以為第一何也又雲液泉在谷簾泉側山多雲母泉其液也洪纖如指清冽甘寒遠出谷簾之上乃不得

第一何也

經言瀑瀉湍急者皆不可食而廬山水簾洪州天台瀑布皆入水品又與其經背故張曲江廬山瀑布詩吾聞山下蒙今乃林巒表物性有詭激坤元曷紛矯默然置此去變化誰能了則有識者固不食也煎茶水記云李季卿刺湖州至維揚逢陸處士即有傾蓋之雅因過楊子驛曰陸君茶天下莫不聞楊子南零水又殊絕今者二妙千載一遇何可輕失因問歷處之水陸因命筆口授而次第之井之美者天下知鍾泠泉矣然焦山一泉亦不減鍾泠

歐陽修論水以洪州瀑布水為第八

瀑布在開先寺李白詩掛流三百丈噴壑數十里

劉伯芻論水以楊子江水為第一惠山石泉為第二

虎丘石井為第三丹陽井第四揚州大明寺井第五

松江第六淮水第七

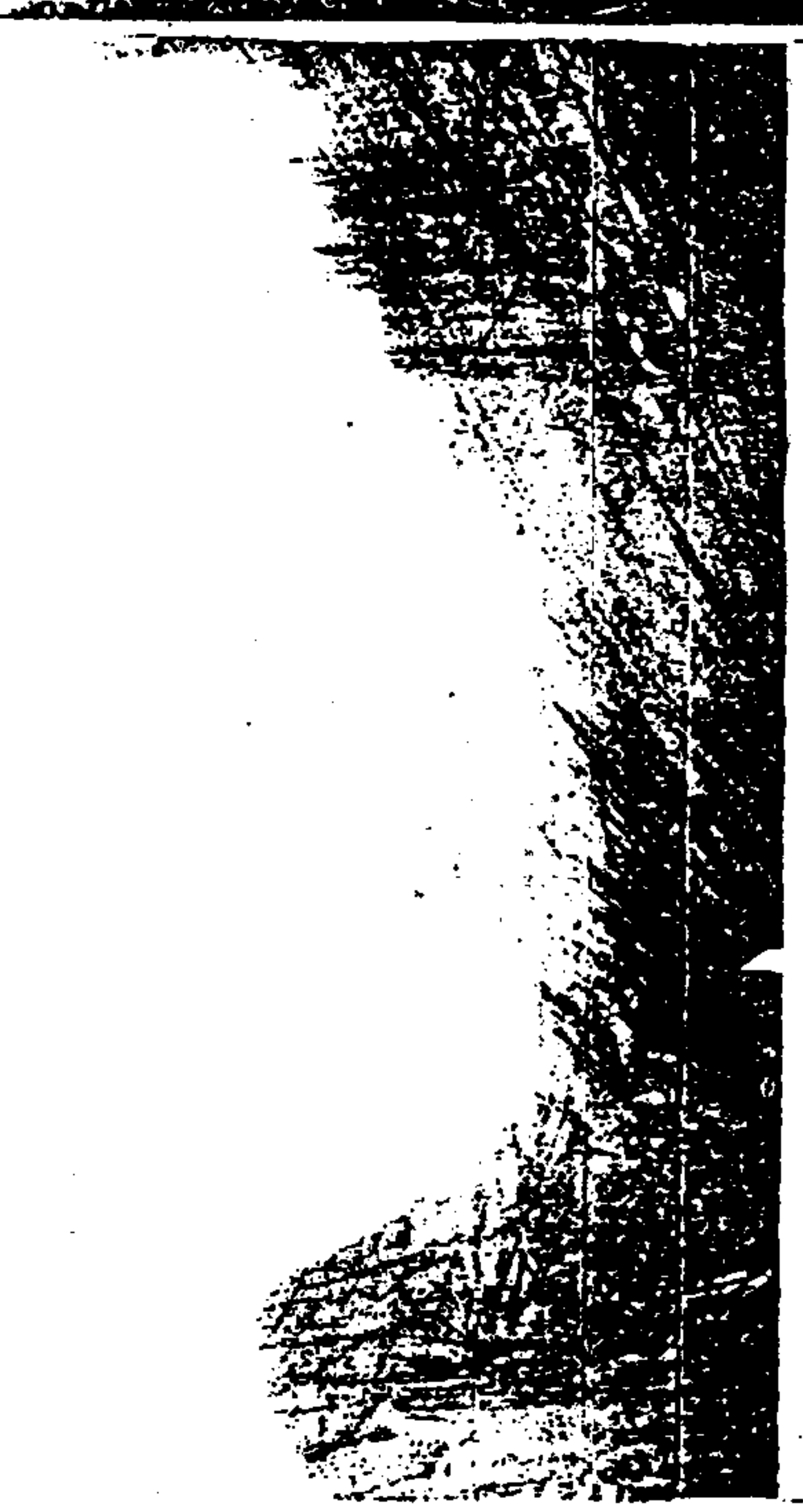
松江一名吳淞江為青浦地淮水類上壽州懷遠界

李季卿品天下泉以廬山康王谷水為第一無錫惠

山泉第二蘭溪石下泉第三虎丘泉第五楊子江第

七松江水第十六雪水二十

茶史卷二



歐陽修大明水記

張又新為煎茶水記始云劉伯芻謂水之宜茶者有七等又載羽為李季卿論水次第有二十種今考二說與羽茶經皆不合羽謂山水上而乳泉石池又上江水次而井水下伯芻以楊子江水為第一惠山石泉為第二虎丘石井為第三丹陽寺井為第四揚州大明寺井第五松江第六淮水第七與羽說皆相反羽所說二十水廬山康王谷水第一無錫惠山石泉第二蕪州蘭溪石下水第三峽州扇子峽蝦蟆口水第四虎丘寺石泉第五廬山招賢寺下方橋潭水第六楊子江南零水第七洪州西山瀑布水第八桐柏

淮源第九廬州龍池山頂水第十丹陽觀音寺井第十一揚州大明寺井第十二漢江金州中零水第十三歸州玉虛洞香溪水第十四商州武關西洛水第十五松江十六天台千丈瀑布十七彬州圓泉十八巖陵灘水十九雪水第二十如蝦蟆口水西山瀑布天台千丈瀑布皆羽戒人勿食食而生頸疾其餘江水俱山水上井水俱江水上皆與茶經相反疑羽不當二說以自異得非又新妄附益之耶羽之論水惡停浸而喜泉源故井取汲多者江雖長流然眾水雜聚故次山水惟此說近物理云

羽所品天下第一水一作谷藤泉一作康王谷據與誌自是二地非谷藤泉即康王谷也

歐陽修浮槎山水記

余嘗讀茶經愛陸羽善言水後得張又新水記載劉伯芻李季卿所列水次第以為得之於羽然以茶經考之皆不合又新妄任險譎之士其言難信頗疑非羽之說及對浮槎山小然後益以羽為知水者浮槎與龍池山皆在廬州界中較其水味不及浮槎遠甚而又新所記以龍池為第十浮槎之水棄而不錄以此知其所失多矣羽則不然其論曰山水上江次之井為下山水乳泉石池漫流者上其言雖簡而於論水盡矣浮槎之水發自李侯嘉祐二年李侯以鎮東軍留後出守廬州因遊金陵登蔣山飲其水既又登浮槎至其山上有石池涓涓可愛蓋羽所謂乳泉漫流者也飲之而甘乃考圖記問於故老得其事迹因以其水遺余於京師

茶史卷二

古



葉清臣述煮茶泉品

吳楚山谷間氣清地靈多孕茶芽大率右於武夷者為白乳甲於吳興者為紫筍產禹穴者以天章顯茂錢塘者以徑山稀至于續廬之巖雲衡之麓鴉山著于無歛蒙頂傳于岷蜀角立差勝毛舉實繁然而天賦尤異性靡受和苟制非其妙烹失于術雖先雷而籟未雨而檐蒸焙以圖造作以經而泉不香水不甘爨之揚之若渣若滓余少得溫氏所著茶論常識其水泉之目有二十焉會西走巴峽經蝦蟆窟北憩蕪城汲蜀岡井東遊故都絕揚子江留丹陽酌觀音泉過無錫剡惠山水粉鎗末旗蘇蘭薪桂且鼎且缶以

茶史卷二

飲以炊莫不淪氣滌慮獨病折醒祛鄙悵之生心招神明而還觀信乎物類之得宜臭味之所感幽人之佳尚前賢之精鑒不可及已噫紫華綠英均一草也清瀾素波均一水也皆忘情于庶彙或求伸于知己不然者叢薄之莽溝瀆之流亦奚以異哉遊鹿故宮依蓮盛府一命受職再期服勞而虎丘之屬沸松江之清泚復在封豨居杰挹注是嘗所得於鴻漸之目二十有四也昔酈元於水經而未常知茶王肅癖於茗而言不及水表是二美吾無愧焉凡泉品二十列於右幅且使盡神方之四兩遂成奇功代酒限於七升無忘真賞云爾

貯水 附濾水惜水

貯水甕須置陰庭中覆以紗帛使承星露之氣絕不可曬於日下

飲茶惟貴茶鮮水靈失鮮失靈與溝渠何異

取白石子甕中能養味 可澄水

擇水中潔淨白石帶泉煮之尤妙

取水必用磁甕輕輕出甕緩傾銚中勿令淋漓甕內以致敗水按好泉放久色味變以新水洗之其法甚

蓄水忌新器火氣未退易敗水亦易生虫

甕口蓋宜謹固防渴鼠竊水而溺

泉中有蝦蟹子至極能腥味亟宜淘淨

茶史卷二

又有一等極微細之虫凡眼視不能見宜用極細夏布製如杓樣以瓷盃從缸中取水濾之再用細帛製

一小樣如杓就銚口注水濾後仍振入缸中水內

僧家以羅水而飲雖恐傷生亦取其潔此不惟僧家

戒律修道者亦所當爾

僧簡長詩花壺濾水添

于錫詩濾水夜澆花以上五則濾水

凡臨佳泉不可輕易湫濯犯者為山林所憎

佳泉不易得惜之亦作福事也

章孝標松泉詩注瓶雲母滑漱齒茯苓香野客偷煎

茗山僧惜淨林言偷則誠貴言惜則不賤用以上惜水

湯候

李南金約字存博汧公子也雅度簡遠有山林之致
一生不近粉黛性嗜茶嘗曰茶須緩火炙活火煎又
云茶經以魚目湧泉連珠為煮水之節然近世瀹茶
鮮以鼎鑊用瓶煮水難以候視則當以聲辨一沸二
沸三沸之節始則魚目散布微微有聲為一沸中則
四邊泉湧疊疊連珠為二沸終則騰波鼓浪奔濤濺
沫為三沸三沸之法非活火不成炭火之有酸者謂
活火以其去餘薪之煙雜穢之氣也
煎茶當使湯無妄沸水氣全消如三火之法庶可以
言茶矣

茶史卷二

茶欲養如此候視始可養茶

屠緯真云薪火方交水釜纔熾急取旋傾水氣未消
謂之嫩若人過百息水踰十沸或以話阻事廢始取
用之湯已失性謂之老老與嫩皆非也如坡翁云蟹
眼已過魚眼生颼颼欲作松風聲盡之矣
顧况號逋翁論煎茶云煎 文火細烟小鼎長泉
坡翁茶歌李生好客手自煎貴從活火發新泉又云
活水仍將活火煎
坡詩銀瓶瀉湯誇第二又云雪乳已翻煎去脚松風
忽作瀉時聲
朱子詩地爐茶鼎烹活火

茶史 卷二

黃魯直詩風爐小鼎不須催魚眼常隨蟹眼來深注
寒泉收第一亦防枵腹暴乾雷

黃魯直茶賦云洵洵乎如澗松之發清吹浩浩乎如
春空之行白雲可謂得煎茶三昧

謝宗論茶錄云候蟾背之芬香三沸成于活火觀蝦
目之奔湧一壺吸于石城

煎茶有三火三沸法如李南金砌蟲唧唧萬蟬催忽
有千車捆載來聽得松風並澗水急呼縹色綠磁盃
則過老矣何如羅景綸之松風檜雨到來初急引銅
瓶離竹爐待得聲聞俱寂後一甌春雪勝醍醐為得
火候也

茶史卷二

羅景綸云瀹茶之法湯欲嫩而不欲老蓋湯嫩則茶
味甘老則過苦矣若聲如八 澗水而遽瀹之豈不
過於苦而老哉惟移瓶去火少待其沸止而瀹之然
後湯適中而茶味甘因補以松風檜雨一詩
陸氏烹茶之法以末就茶鑊故以第二沸為合量下
下末若以今湯就茶甌瀹之則當用背二涉二之際
合量乃為辨聲之詩其詩即砌虫唧唧詩也
趙紫芝詩竹爐湯沸火初紅
蔡君謨湯取嫩而不取老蓋 團餅茶發耳今旗芽
槍甲湯候不足則茶神不透 色不明故茗戰之捷
尤在五沸

古人制茶必碾磨羅恐為飛粉於是和劑印作龍鳳
關見湯而茶神便浮此蔡君謨湯用嫩而不用老今
則不假羅碾元體全具湯須純熟故曰湯須五沸茶
奏三奇

蝦眼蟹眼魚眼連珠皆為萌湯直至騰波鼓浪水氣
全消方是純熟如初聲轉聲振聲驟聲皆為萌湯直
至無聲方是純熟如氣浮一縷二縷三四縷及縷不
分氣亂縷皆為萌湯直氣至冲貫方是純熟
湯純熟便取起先注少許壺中祛湯冷氣然後投茶
茶多寡宜酌兩壺後又用冷水蕩滌使壺涼潔不則
減茶香矣

茶史卷二

七

凡茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面浮此茶之
多寡宜酌也

茶以火候為先過於文則水性柔柔則水為茶降過
於武則火性烈烈則茶為水制

蔡君謨曰候湯最難未熟則沫浮過熟則茶沉前世
謂之蟹眼者過熟湯也况瓶中煮之不可辨故曰候
湯最難

茶寮記煎用活火候湯眼鱗鱗起沫餽鼓泛投茗器
中初入湯少許候湯茗相投即滿注雲脚漸開乳花
浮面則味全蓋古茶用團餅碾屑味易出葉茶驟則
乏味過熟則味昏底滯

陸鴻漸曰凡酌茶置諸盃令餽沫均和餽沫者湯之
華也華之薄者曰沫厚者為餽輕細者曰華
晉杜毓荈賦惟茲初成沫沉華浮煥若積雪燁若春
敷喻湯之華也

陶學士云湯者茶之司命故湯最重

先茶後湯曰下投湯半下茶曰中投先湯後茶曰上
投春秋中投夏上投冬下投

水火已備旋滌茶具令必潔必淨俟湯將沸先以熱
水少許盪壺令熱壺蓋可置甌內或仰置几上覆案
上恐侵漆氣食氣也

投茶用硬背紙作牛竹樣先握手中以湯之多寡酌

茶史卷二

三

茶之多寡俟湯入壺未滿即投茶旋以蓋覆呼吸頃
滿傾一甌重投壺內以動盪其香酌再呼吸頃可瀉
以供用矣

一壺之茶止可再巡初巡則丰韵色嫩再則醇美甘
冽三巡則意况盡矣武林許次紆常與馮開之戲論
茶候以初巡為婷婷嬈嬈十三餘再巡為碧玉破瓜
年三巡以來綠葉成陰矣開之大以為然

凡飲茶壺欲小小則再巡已終寧使餘芬剩馥尚留
葉中無令意况盡也餘葉旋歸滓盃以俟別用

蘇廙作湯十六法以老嫩言者凡三品以緩急言者
凡三品以器標者共五品以薪論者共五品

蘇廙十六湯品

第一得一湯火績已儲水性乃盡如斗中米如秤上魚高低適平無過不及為度蓋一而不偏雜者也天得一以清地得一以寧湯得一可建湯勲第二嬰湯薪火方交水釜纔熾急取旋傾若嬰兒之未孩欲責以壯夫之事難矣哉第三百壽湯人過百息水踰十沸或以話阻或以事廢始取用之湯已失性矣敢問皤髻蒼顏之大老還可執弓挾矢以取中乎還可雄登澗步以邁遠乎第四中湯亦見夫鼓琴者也聲失中則失妙亦見夫磨墨者也力失中則失濃聲有緩急則琴力有緩急則墨喪注湯有緩急則茶敗欲

湯之中臂任其責第五斷脈湯茶已就膏宜以造化成其形若手顛臂輶惟恐其淡瓶荷之端若存若忘湯不順通故茶不勻粹是猶人之百脉氣血斷續欲壽奚苟惡斃且逃第六大壯湯力士之把針耕夫之握管所以不能成功者傷於麤也且一甌之茗多不二錢茗盞量合宜下湯不過六分萬一快瀉而淡積之茶安在哉第七富貴湯以金銀為湯器惟富貴者具焉所以榮功建湯業貧賤者有不能遂也湯器之不可捨金銀猶琴之不可捨桐墨之不可捨膠第八秀碧湯石凝結天地秀氣而賦形者也琢以為器秀猶在焉其湯不良未之有也第九歷一湯貴欠金銀

賤惡銅鐵則窳瓶有足取焉幽士逸夫品色尤宜豈不為瓶中之歷一乎第十纏口湯猥人俗輩煉水之器豈暇深擇銅鐵鉛錫取熟而已夫是湯也腥苦且澁飲之逾時惡氣纏口而不得去第十一減價湯無油之瓦滲水而有土氣雖御膳宸緘且將敗德銷聲

諺曰茶瓶用瓦如乘折脚駿登高好事者幸誌之第十二法律湯凡木可以煮湯不獨炭也惟沃茶之湯非炭不可在茶家亦有法律水忌停薪忌薰犯律踰法湯乖則殆矣第十三一面湯或柴中之麩火或焚餘之虛炭木體雖盡而性且浮性浮則湯有終嫩之嫌炭則不然實湯之友第十四宵人湯茶本靈草觸

之則敗糞火雖熱惡性未盡作湯泛茶減耗香味第十五賊湯竹篠樹梢風日乾之燃鼎附瓶頗甚快意然體性虛薄無中和之氣為茶之殘賊也第十六魔湯調茶在湯之淑慝而湯最惡煙燃柴一枝濃煙蔽空又安有湯也苟用此又安有茶耶所以為大魔

茶具

商象 古石鼎也用以煎茶

鳴泉 煮茶鑄也

苦節君 湘竹風爐用以承鑄煎茶

烏府 竹籃盛炭為煎茶之資

降紅 銅火筋不用連索

團風 湘竹扇也用以發火

水曹 卽磁甌瓦甌用以貯泉以供火鼎

雲屯 屠注泉釜疑卽水曹

分盈 杓也用以量水

坡詩大瓢貯月歸春甕小杓分江入夜瓶皆曲盡

烹茶之妙

漉塵 茶洗也用以洗茶

屠茶箋云凡烹茶先以熱湯洗茶去其塵垢冷氣

烹之則美

注春 瓷瓦壺也用以注茶

啜香 瓷甌也用以啜茶

受污 拭抹布也用以潔甌

拭以細麻布他皆穢不宜用

歸潔 竹筴筴也用以滌壺

納敬 湘竹茶素用以放盞

掠雲 竹茶匙也用以取果

又錄茶經四事

具列 或作床或作架或木或竹悉欵諸器物悉以

陳列也

湘笏焙 焙茶箱蓋其上以收火氣也隔其中以有

容也納火其下去茶尺許所以養茶色香味也

豹革囊 豹革為囊風神呼吸之具也煮茶啜之可

以滌滯思而起清風每引此義稱茶為水豹囊

茶瓢 山谷云相茶瓢與相叩竹同法不欲肥而欲

瘦但須飽風霜耳

陸鴻漸茶經四之器外復有茶具二十四事其標

名如韋鴻臚木待制漆雕秘閣之類

茶史卷二

陸鴻漸茶具二十四事以都統籠貯之遠近傾慕

好事者家藏一具

高深市茶具十六事又有茶器七具

屠茶箋茶具二十七其立名同異相仿

茶事

屠赤水園居敝小寮于嘯軒埤垣之西中設茶竈凡
 瓢汲壘注濯沸之具咸庀擇一人稍通茗事者主之
 一人佐炊汲客至則茶烟隱隱起竹外其禪客過從
 子者每與余相對結跏趺坐啜茗汁舉無生話終南
 僧明亮者近從天池來餉予天池苦茶授余烹點法
 甚細余嘗受其法于陽羨士人大率先火候其次湯
 候所謂蟹眼魚目參沸沫浮沉以驗生熟者法皆同
 而僧所烹點絕味清乳面不黯是具入清淨味中三
 昧者要之此一味非眠雲跂石人未易領畧余方遠
 俗雅意禪棲安知不因是遂悟入趙州耶

茶史卷二

茶寮側室一斗相傍書齋內設茶竈一茶盞六茶注
 二餘一以注熟水茶曰一拂刷淨布各一炭箱一火
 鉗一火筋一火扇一火斗一茶盤一茶橐二當教童
 子專主茶役以供長日清談寒宵兀坐
 煮湯最忌柴烟燻清異錄云五賊六魔湯也
 茶經云其火用炭次用勁薪其炭曾經蟠炙為膾臑
 所侵及膏木敗器勿用也
 李南金所云活火正炭之有啖者
 凡木可以煮湯不獨炭也惟調茶在湯之淑慝而湯
 最畏烟非炭不可也若暴炭膏薪濃烟蔽室實為茶
 魔或柴中之麩火焚餘之虛炭風乾之竹篠樹梢燃

鼎附瓶頗甚快意然體性浮薄無中和之氣亦非湯
 友 以上四則擇新

皆蘇廩十六湯品所言此又
 揭人所易蹈者而切言之也

策功見湯業者金銀為優貧賤不能具則瓷石有足
 取焉瓷瓶不奪茶氣幽人逸士品色尤宜石凝結天
 地秀氣而賦形琢以為器秀猶在焉其湯不良未之
 有也然勿與誇珍衒豪者道銅鐵鉛錫腥苦且澁無
 油瓦瓶滌水而有土氣用以煉水飲之逾時惡氣纏
 口而不得去

茶瓶茶盞茶匙生銍致損茶味必先時洗潔則美
 銀瓢惟宜朱樓華屋若山齋茅舍錫與磁俱無損於

茶史卷二

茶味

壺古用金銀以金為水母也然未可多得曩如趙良
 璧比之黃元吉所造款式素雅敲之作金石聲又如
 龔春時大彬所製黃質而堅光華若玉價至二三十
 千錢俱為難得迨今徐友泉陳用卿惠孟臣諸名手
 大為時人寶惜皆以麤砂細做殊無土氣隨手造作
 頗極精工至若歸壺人皆以為貴第置之案頭形質
 怪異俗氣侵人不可用也 以上滌器
 凡點茶先燴盞熱則茶面聚乳冷則茶色不浮
 盞以雪白為上
 茶有真香有佳味有正色烹點之際不以珍果香草

雜之奪其香者松子柑橙茉莉薔薇木樨之類是也奪其味者荔枝圓眼牛乳之類是也奪其色者柿餅膠棗楊梅之類是也若用則宜核桃榛子瓜杏欖仁雞頭銀杏栗子之類然飲真茶去果方覺清絕雜之則無辨矣以上擇果

茶史卷二

幸

茶之雋賞

茶之妙有三一日色二日香三日味

茶以青翠為勝濤以藍白為佳

蔡君謨云善別茶者正如相工之眎人氣色也隱然察之於內以肉理潤者為上

表裏如一日純香雨前神具日真香火候均停日蘭香

蔡君謨曰茶有真香而入貢者微以龍腦和膏欲助其香建安民間試茶皆不入香恐奪其真若烹點之際又雜珍果香草其奪益甚正當不用味以甘潤為上苦澁下之

茶史卷二

天

蔡君謨云茶味主於甘滑惟北苑諸焙鳳凰山連屬所產者味極佳隔溪諸山雖及時加意製作色味皆重莫能及也又有水泉不甘能損茶味前世之論水者以此

茶錄品茶一人得神二人得趣三人得味七八人是名施茶

茶之為飲最宜精行修德之人兼以白石清泉烹煮如法不時廢而或興能熟習而深味神融心醉覺與醍醐甘露抗衡斯善賞鑒者矣使佳茗而非其人猶汲泉以灌蒿萊罪莫大焉有其人而未識其趣一吸而盡不暇辨味俗莫甚焉

司馬公曰茶欲白墨欲黑茶欲重墨欲輕茶欲新墨欲陳二者正相反蘇曰上茶妙墨皆香其德同也皆堅其操同也譬如賢人君子黔皙美惡之不同其德操一也

建人鬪茶爲茗戰著盡無水痕者絕佳
許雲村曰挹雪烹茶調絃度曲此乃寒夜齋頭清致也

茶史卷二

完

茶之辨論

唐子西茶說茶不問團鈔要之貴新歐陽少師得內賜小龍團更閱三朝賜茶尚在此豈復有茶也哉
沈括字存中夢溪筆談云茶芽謂雀舌麥穎言至嫩也茶之美者其質素良而所植之土又美新芽一發便長寸餘其細如針如雀舌麥穎者極下材爾乃北人不識誤爲品題予山居有茶論復口占一絕誰把嫩香名雀舌定來北客未曾嘗不知靈草天然異一夜風吹一寸長

茶史卷二

三

潛確書茶千類萬狀畧而言之有如胡人鞞者蹙縮然犂牛臆者廉檐然浮雲出山者輪菌然輕飈拂水者涵澹然此皆茶之精腴者有如竹籜者枝幹堅實艱於蒸搗其形籠篔然有如霜荷者莖葉凋沮易其狀貌厥狀萎萃然此皆茶之瘠者也自胡鞞至於霜荷凡八等

有如陶家子又如新治地者二則刪

以光黑平正言嘉者斯鑑之下也以皺黃坳垤言佳者鑒之次也若皆言嘉及皆言不嘉者鑒之上也出膏者光含膏者皺宿製者黑日成者黃蒸壓則平正縱之則坳垤此茶與草木葉一也茶之否臧存于口訣

唐人以對花啜茶爲殺風景故王介甫詩云金谷花前莫漫煎其意在花非在茶也金谷花前洵不宜矣

若把一甌對山花啜之常更助風景

試茶辨茶必須知茶之病

茶有九難一日造二日別三日器四日火五日水六日炙七日末八日煮九日飲陰採夜焙非造也嚼味嗅香非別也羶鼎腥甌非器也高薪燦炭非火也飛湍壅潦非水也外熟內生非炙也碧粉縹塵非末也操艱攬遽非煮也夏興冬廢非飲也

茶之高致

唐盧仝七碗歌云柴門反關無俗客紗帽籠頭自煎吃

温公與范景仁共登高嶺由輟輟道至龍門涉伊水坐香山憇臨八節灘多有詩什各携茶登覽

楊東山致仕家居年八十曾雲巢年尤高携茶看東

山其詩云知道華山方睡覺打門聊伴茗奴來東山和詩有云錦心繡口垂金薤月露天漿貯玉杯

月露天漿茶之精好也

古人高致每携茶尋友如趙紫芝詩云一瓶茶外無祇待同上西樓看晚山

茶史卷二

和凝在朝率同列遞日以茶相飲味劣者有罰號為湯社

錢起字仲文與趙苕為茶宴又嘗過長孫宅與朗上人作茶會

周韶好蓄奇茗嘗與蔡君謨鬪勝品題風味君謨屈焉

陸龜蒙字魯望嗜茶薜置小園顧渚山下歲取租茶自判品第

唐肅宗賜張志和奴婢各一人張志和配為夫婦號漁童樵青漁童捧釣收綸蘆中鼓柁樵青蘇蘭薪桂竹裏煎茶

唐肅宗賜張志和奴婢各一人張志和配為夫婦號漁童樵青漁童捧釣收綸蘆中鼓柁樵青蘇蘭薪桂竹裏煎茶

梅聖俞名堯臣在楚斫茶磨題詩有吐雪誇新茗堆
雲憶舊溪北歸惟此急藥白不須齋可謂嗜茶之極
矣

聖俞茶詩甚多沙門頌公
遺詩皆錄著俱有吟咏

學士陶穀得黨太尉家姬取雪水煎茶曰黨家應不
識此姬曰彼蠻人但於銷金帳下飲羊羔兒酒爾
嘉興南湖誌蘇軾與文長老嘗三過湖上汲水煮茶
後人建煮茶亭以識其勝

陸贄字敬輿張益餉錢百萬茶一串陸止受茶一串
曰敢不承公之賜

仙人石室石高三十餘丈室外蔓藤聯絡登者攀緣
而入卽泐溪福地有陸羽題名

屬廣東韶州
府樂昌縣

饒州府餘干縣冠山羽嘗鑿石爲竈取越溪水煎茶
於此迄今名陸羽竈

懷慶府濟源內有盧仝別業有烹茶館

僧文瑩堂前種竹數竿蓄鶴一隻每月白風清則倚
竹調鶴淪茗孤吟

馮開之精工茶政手自料滌客有笑者吳寧野戲解
之曰此政美人猶如古法書名畫度可著俗漢之手

否
倪雲林性嗜茶在惠山中用核桃松子肉和粉與糖
霜共成小塊如石子置茶中出以啖客名曰清泉白
石

趙行恕宋宗室也慕雲林清致訪之坐定童子供茶
行恕連啜如常雲林悒然曰吾以子爲王孫故出此
品乃畧不知風味真俗物也

高濂曰西湖之泉以虎跑爲貴兩山之茶以龍井爲
佳谷雨前採茶旋焙時汲虎跑泉烹啜香清味冽涼
沁詩脾每春當高臥山中沉酣新茗一月

李約唐司徒汧公子雅度玄機蕭蕭冲遠有山林之
致在湖州嘗得古鐵一片擊之清越又養猿名山公
嘗以隨逐月夜泛江登金山擊鐵鼓琴猿必嘯和傾
壺達旦不俟外賞

茶史卷十一

三

茶癖

瑯琊王肅喜茗一飲一斗人號為漏卮

劉縞慕王肅之風專習茗飲彭城王謂之曰卿不慕王侯八珍而好蒼頭水厄

世說云王濛好茶人至輒飲之士大夫甚以為苦每欲候濛必云今日有水厄

李約性嗜茶客至不限甌數竟日熱火執器不倦

皮光業字文通最耽茗飲中表請嘗新柑筵具甚豐

薛綏聚集纒至未顧尊疊而呼茶甚急徑進一巨觥

詩曰未見甘心氏先迎苦口師眾笑曰此師固清高難以療饑也

唐大中一僧年一百三十歲宣宗問服何藥致然對

曰臣少也賤不知服藥性本好茶至處惟茶是求飲百碗不厭因賜茶五十斤

茶欲其白常患其黑墨則反是然墨磨隔宿則色暗

茶碾過日則香減頗相似也茶以新為貴墨以古為

佳又相反也茶可於口墨可於目蔡君謨老病不能飲則烹而玩之呂行甫好藏墨而不能書則時磨而小啜之皆可發來者一笑

茶效

茶經茶味至寒最宜精行修德之人若熱渴凝悶胸

痛日澁四支煩百節不舒聊四五啜與醍醐甘露抗

衡也本草拾遺人飲真茶能止渴消食除痰少睡利水道

明目益思坡公云人固不可一日無茶每食已以濃茶漱口煩

膩既去而脾胃自清凡肉之在齒間者得茶滌之乃

盡消縮不覺脫去不煩刺挑也而齒性便苦緣此益

堅密蠹毒自已矣然率用中茶宋裴汝茶述云其性精清其味淡潔其用滌煩其功

致和參百品而不混越眾飲而獨高烹之鼎水和以

虎形人人服之永永不厭得之則安不得則病彼芝

木黃精徒云上藥致效在數十年後且多禁忌非此

倫也或曰多飲令人體虛病風予曰不然夫物能祛邪必能輔正安有蠲逐眾病而靡保太和哉

李白詩破睡見茶功王露云茶之為物滌昏雪滯於務學勤政未必無助也

蒙山上清峰茶最爲難得多購人力俟雷發聲併步
採摘三日而止若獲一兩以本處水煎飲卽驅宿疾
二兩輕身三兩換骨四兩成地仙矣
今青州蒙山茶乃山頂石苔採去其內外皮膜搽製
極勞其味極寒清痰第一又與蜀茶異品者
茶之別者有枳殼芽枸杞芽枇杷芽皆治風痰
凡飲茶少則醒神思多亦致疾
唐新語右補闕母景云釋滯消壅一日之利暫佳瘳
氣侵精終身之累斯大獲益則卽歸茶力貽患則不
謂茶災豈非福近易知禍遠難見

茶史卷十一

善

古今名家茶咏

凡列各類者不重載

日高五丈睡正濃軍將扣門驚周公口云諫議送書
信白絹斜封三道印開緘宛見諫議面手閱月團三
百片聞道新年入山裏 蟲驚動春風起天子未嘗
陽羨茶百草不敢先開花 一風暗結珠非墨先春抽
出黃金芽摘鮮焙芳旋封裹至精至好且不奢至尊
之餘合王公何事便到山人家柴門反關無俗客紗
帽籠頭自煎喫碧雲引風吹不斷白花浮光凝碗面
一碗喉吻潤二碗破孤悶三碗搜枯腸惟有文字五
千卷四碗發輕汗平生不平事盡向毛孔散五碗肌
膚清六碗通仙靈七碗喫不得也惟覺兩腋習習清

茶史卷二

美

風生蓬萊山在何處玉川子乘此清風欲歸去山上
群仙司下土地位清高隔風雨安得知百萬億蒼生
命墮在巔崖受辛苦便從諫議問蒼生到頭還得蘇
息否 虛全謝孟諫議寄新茶

蒙放不減李翰林終篇規
誠不忘裴民又如杜工部

皮日休茶詠序云國朝茶事竟陵陸季疵始爲經
三卷後又有太原温從雲武威段礪之各補茶事
十數節並存方冊昔晉杜毓有荈賦季疵有茶歌
遂爲茶具十詠寄天隨子 天隨子陸龜蒙別號
香泉一合乳煎作連珠沸時看蟹目濺乍見魚鱗起
聲疑帶雨松餗恐生煙翠倘把瀝中山必無千日醉

煮茶

哀然三五寸生必依岩洞寒恐結紅鉛暖疑銷紫汞
圓如玉軸光脆似瓊英凍每為遇之疎南山挂幽夢

茶筍

南山茶事勤設竈巖根旁水煮石髮氣薪燃松脂香
青瓊蒸後凝綠髓炊來光如何重辛苦一一輪膏梁

茶籠

左右擣凝膏朝昏布煙縷方圓隨樣拍次第依層取
山謔縱高下火候還文武見說焙前人時時炙花脯

茶焙

初能燥金餅漸見乾瓊液九里共杉松相望在山側

茶史卷十一

茶

金刀劈翠雲織似波文斜製作自野老携持半山娃
昨日鬪煙粒今朝貯綠華爭歌調笑曲日暮方還家

茶簾

旋取山上林架為山上屋門因水勢斜壁任巖隈曲
朝隨鳥俱散暮與雲同宿不憚採掇勞祇因官未足

茶舍

圓似月魂墮輕如雲魄起棗花勢旋眼蘋末香沾齒

茶院

立作菌蠢勢煎為潺湲聲茶鼎
無突抱輕風有烟映初旭盈鍋玉泉沸滿甌雲芽熟

以上皮日休十詠詩內

奇香籠春桂嫩色凌秋菊煬者若吾徒年年看不足

陸龜蒙茶籠

新泉氣味良古鐵形狀醜那堪風雪夜更值烟霞友
曾過頰石頭又住清溪口且共薦臯盧何勞傾斗酒

陸龜蒙茶鼎

婆娑綠陰樹斑駁青苔地此處置繩床旁邊洗茶器
白甕甌甚潔紅爐炭方熾末下麴塵香花浮魚眼沸
盛來有佳色嚙罷餘芳氣不見楊慕巢誰人知此味

白樂天睡後煎茶詩
楊慕巢亦當時善茶者

芳叢翳湘竹零露凝清華復此雪山客晨朝汲靈芽
蒸烟俯石瀨咫尺凌丹崖圓方麗奇色圭璧無纖瑕

茶史卷十一

茶

呼兒爨金鼎餘馥延幽遐滌慮發真照還源蕩昏邪
猶同甘露飲佛事薰毘耶咄彼蓬瀛侶無乃貴流霞

柳宗元竹間
自煎茶詩

山僧後檐茶數叢春來映竹抽新茸宛然為客振衣
起自傍芳叢摘膺嘴斯須炒成滿室香便酌砌下金
沙水驟雨松聲入鼎來白雲滿盃花徘徊悠揚噴鼻
宿醒散清峭徹骨煩襟開陽崖陰嶺各殊氣未若竹
下莓苔地炎帝雖嘗未解煎桐君有錄那知味新芽
連拳半未舒自摘自煎俄頃餘木蘭沾露香微似瑤
草臨波色不如僧言靈味宜幽寂采采翹英為嘉客
不辭緘封寄郡齋甌井銅爐損標格何況蒙山顧渚

春白泥赤印走風塵欲知清冷花藥味須是眠雲卧

石人 劉禹錫西山蘭若試茶詩

空門少年初行堅摘芳為藥除睡眠匡山茗樹朝陽

偏暖萌如爪拿飛鷲枝枝膏露凝滴圓參差失向兜

羅綿傾筐短甌蒸新鮮白紵眼細勻子研甄排古砌

春苔乾殷勤寄我清明前金槽無聲飛碧烟赤獸呵

水急鐵墮林風夕和真珠泉半匙青粉攪潺湲綠雲

輕縮湘娥鬢嘗來縱使重支枕蝴蝶寂寂空掩關

敲石取鮮火撇泉避腥熒熒幾風鐺拾得墜巢薪

恐乖靈草性觸事皆手親宛如摘山時自歎指下春

湘磁泛輕花滌盡昏渴神茲遊愜醒趣可以話高人

流華淨肌骨疏淪滌心源素磁傳靜夜芳氣滿閒軒

簇簇新英摘露光小紅園裡火初嘗吳僧謾說鴉山

好蜀叟休誇鼻嘴香入坐滿甌輕泛綠開緘數片淺

含黃鹿門病客不歸去酒渴更知春味長

氓輟農桑業採採實苦辛一夫但當役盡室皆同臻

捫葛上欹壁蓬頭入荒榛終朝不盈掬手足皆鱗皴

悲嗟彼空山草木為不春陰林芽未吐使者牒已頻

選納無晝夜搗聲昏繼晨眾工何枯槁俯視彌傷神

碧沉霞脚碎香泛乳花輕 曹勣句

雲出玉甌霞傾寶鼎

赤泥開方印紫餅截圓玉

雪梅含笑綻香唇 皆茶詩句

偷嫌曼倩桃無味擣覺嫦娥藥不香 薛能句

睡魔從此退三舍欣伯直須輸一籌 唐詩句欣伯酒也

誰分金掌露來作玉溪涼 茶山詩句

含露紫茸肥 韋處厚句

歲晚每經寒如柝 茶詩句

山家春早擷旗槍別有千苞護絳房 羅隱詩句

顧蘭露而慚芳豈蔗漿而齊味 武元衡謝表句

樣標龍鳳號題新賜得還因作近臣烹處豈期商嶺

水碾時空想建溪春香于九畹芳蘭氣圓似三秋皓

月輪愛惜不嘗惟恐盡除將供養白頭親 王禹偁龍鳳茶詩

勤王修歲貢晚駕過郊原蔽芾餘千本青蔥共一園

芽新撐老葉土軟逆新根舌小伴黃雀毛獐摘綠猿

出蒸香更別入焙火微溫採近桐華節生無穀雨痕

緘膝防遠道進獻赴頭番待破華胥夢先經閭闔門

汲泉鳴玉甌開宴壓瑤樽茂育知天意甄收荷主恩

沃心同直諫苦口類嘉言未復金鑾召年年奉至尊

丁酉 何 茶開

建安三千里京師三月嘗新茶人情好先務取勝百
物貴早相矜誇年窮月盡春欲動蟄雷未起驅龍蛇
夜聞擊鼓滿山谷千人助叫聲喊呀萬木寒癡睡不
醒惟有此樹先萌芽乃知此為最靈物宜其獨得天
地之英華終朝採摘不盈掬通犀鈔小圃復欲鄙哉
穀雨槍與旗多不足貴如刈麻建安太守急寄我香
筋包裹封題斜泉甘器潔天色好坐中揀擇客亦佳
新香嫩色如始造不似來遠從天涯停匙側盞試水
路拭目向空看乳花可憐俗夫把金錠猛火炙背如
蝦蟇由來真物有真賞坐逢詩老頻咨嗟須臾共起

茶史卷二

聖

索酒飲何異奏雅終淫哇歐陽修嘗新茶呈聖俞

人間風月不到處天上玉堂森寶書想見東坡舊居
士揮毫百斛瀉明珠我家江南摘雲腴落磴霏霏雪
不如為公喚起黃州夢獨載扁舟向五湖

黃庭堅雙井茶送子瞻詩

喬雲從龍小蒼壁元豐至今人未識壑源包貢第一
春細匿碾香供玉食脣思殿東金井欄甘露薦椀天
開顏橋山事嚴危百局補袞諸公省中宿中人傳賜
夜未央雨露恩光照官燭左丞似是李元禮好事風
流有經濟肯憐天祿校書郎親敕家庭遣分似春風
飽識大官羊不慣腐儒湯餅腸搜攪十年燈火讀令

我胸中書傳香已戒應門老馬走客來問字莫載酒

黃庭堅謝送壑源揀芽

平生心賞建溪春一丘風味極可人香包解盡寶帶
胯黑面碾出明窓塵家園鷹爪收嘔冷官焙龍文常
食陳於公歲取壑源足勿遣沙溪來亂真

黃庭堅謝王相之惠茶

大哉天宇內植物知幾族靈品獨標奇迥超凡草木
名從姬旦始漸播桐君錄賦詠誰最光厥傳惟杜毓
唐人未知好論著始於陸常李亦清流當年慕高躅
遂使天下七嗜此偶於俗豈但中土珍兼之異邦壽
鹿門有佳士博覽無不矚邂逅天隨翁篇章互賡續

茶史卷二

聖

開園頤山下屏迹松江曲有興即揮毫燦然存簡牘
伊子素寡愛嗜好本不篤越自少年時低回客京穀
雖非曳裾者庇蔭或華屋頗見綺紈中齒牙厭梁肉
小龍得屢試糞土視珠玉闔與蔡花碓碓雜魚目
貴人自矜惜捧玩且緘橫未數日鑄平定知雙井辱
於茲自研討至味識五六自爾入江湖尋僧訪幽獨
高人固多暇探究亦頗熟聞道早春時携籠赴初旭
驚雷未破蕾采采不盈掬旋洗玉泉蒸芳馨豈停宿
須臾布輕縷火候謹盈縮不憚頃間勞經時廢藏蓄
揉筒淨無染箬籠勻且復苦畏梅潤侵暖須人氣煥
有如剛耿性不受纖芥觸又若廉夫心難將微穢瀆

晴天敞虛府石碾破輕綠永日遇閒賓乳泉發新馥
香濃奪蘭露色嫩欺秋菊圃俗競傳誇豐腴面如粥
自云葉家白頰勝山中醜好是一杯深午窓春睡足
清風擊兩腋去欲凌鴻鵠嗟我樂何深水經亦屢讀
陸子吃中冷次乃康王谷蠡培頃會嘗瓶罌走僮僕
如今老且懶細事百不欲美惡兩俱忘誰能強追逐
昨日散幽步偶上天峰麓山圃正春風蒙茸萬旗簇
呼兒爲佳客採製聊亦復地僻誰我從包藏置厨麓
何嘗較優劣但喜破睡速况此夏日長人間正炎毒
幽人無一事午飯飽蔬菽困卧北窓風風微動窓竹
乳甌十分滿人世真局促意爽飄欲仙頭輕快如沐

茶史卷二

墨

昔人固多癖我癖良可贖爲問劉伯倫胡然枕糟麪

蘇軾寄周安孺茶

按此詩茶之出處優劣水火候驗可謂舉括無遺如讀一部茶經

蟹眼已過魚眼生颺颺欲作松風鳴蒙茸出磨細珠
落眩轉遶飛雪輕銀瓶瀉湯誇第二未識古人煎
水意君不見昔時李生好客手自煎貴從活火發新
泉又不見今時潞公煎茶學西蜀定州花瓷琢紅玉
我今貧病苦饑分無玉碗捧蛾眉且學公家作茗
飲博爐石銑行相隨不用撐腸拄腹文字五千卷但
願一甌常及睡足日高時 蘇軾試院煎茶詩
吳綾縫囊染菊水蠻砂塗印題進字淳熙錫貢新水

芽天珍誤落黃芽地故人鸞渚紫微郎金華講徹花
草香宜賜龍焙第一網殿上走趨明月璫御前啜罷
三危露滿袖香烟懷璧去歸來拈出兩蛇涎雷電晦
暝驚破柱北苑龍芽內樣新銅圍銀範鑄瓊塵九天
寶月霏五雲玉龍雙舞黃金鱗老夫平生愛煮茗十

上冷山上摘芽得苦梗

何曾夢到龍游窩何曾夢喫龍芽茶故人分送玉川
子春風來自玉皇家鍛圭樵璧調水冰烹龍炮鳳搜
肝髓石花紫笋可衙官赤印白泥牛走耳故人氣味
茶共清故人肝膽茶共明開緘不但似見面叩之咳
唾金玉聲趨生勤人墮巾幘睡魔遣我拋書冊老夫

茶史卷二

吳

七碗病未能一啜猶堪坐秋夕 楊誠齋謝木舍人送清遠茶

春陰養芽鍼鋒芒沆瀣養膏冰雪香玉斧運風寶月
滿密雲候雨蒼龍翔惠山寒泉第二品武定烏磁紅
錦囊浮花原屬三昧手竹齋自試魚眼湯 呂居仁茶詩
夫其滌煩療渴換骨輕身茶葺之利其功若神則有
渠江薄片西山白露雲垂綠脚香浮碧乳挹此霜華
却茲煩暑清文既傳於杜育精思亦聞於陸羽若夫
擷此阜盧烹茲苦茶桐君之錄尤重仙人之掌難踰
豫章之佳甘露王肅之貪酪奴待鎗旗而採摘對鼎
鑪以吹噓則有療彼觥 困茲水厄擢彼陰林得於
爛石先火而造乘雷以攜吳主之憂韋曜初沐殊恩

陸納之待謝安誠彰儉德別有產於玉壘造彼金沙
三等為號五言成花早春之來賓化橫紋之出陽坡
復問瀛洲合符之自龍安騎公之名前嚴守賜嶺鳩
坑分鳳亭嘉雀否一織嫩坑蠟翼之輕盈冬牙早秀
麥顆先成或重西日之似武休團身之平並明日而
益思豈瘠氣而侵精又有村岡牛宿洪鴉鳥崖碧淵
紀號紫峰為隱仙且而花墜服丹丘而翼生至於
飛自獻中煎於竹裏劫在不眠功存悅志或言詩為
報或以錢見遺復大葉如榭子花若壽壽應應浮雲
之美雷符自碎六蒸惟芳茗之為用益飲食之所資
吳淑玉賦

茶史卷

星

羅玳筵展屈席凝藻思開靈液賜名臣留上客各鸚
轉宮六噴近澗平嗽方律出恒節先衆珍君門九重
聖壽萬壽此茶上達於天子也滋飯蔬之精素攻肉
食之癯膩發管管之清吟滌通宵之昏寐杏樹桃花
之深洞竹林草堂之古寺乘槎海上來飛錫雲中至
此茶下被於幽人也 仙野王茶賦

石筋山味輕異下茶聲含雪尺秀起雷車采之擷之
收英欽華蘇蘭蒨桂雲液露芽清風兩腋玄圃朱涯

花蜜子
本夫信

紅紗綠筠春風餅莊柳驛來雲嶺紫柱崖空變寶冷
佳人却恨等閒分破綠紗雙鸞影一院月露心魂醒

更送清歌助幽興痛飲休辭今夕永與君洗淨滿襟
煩暑別作高寒境元生美說竹溪
外茶詞清下案
天上賜金奩不減壑源三月午槐春風纖手看一時
如雪幽人只慣茂林前松風聽清絕無奈十年黃卷
向枯腸搜徹蔡伯堅詠茶詞
誰知玉川門白絹斜圍月晴日小窓活火響一壺春
雪可憐桑苧一生顛文字更清絕直擬駕風歸去把
三山登徹仙野王茶賦

仙野王茶賦
林學士以詞賦授是



雜錄

鄴侯家傳唐德宗好煎茶加酥椒之類李泌戲為詩云旋沫翻成碧玉池添酥散作琉璃眼

唐書黨魯使西番烹茶帳中謂番人曰滌煩療渴所請茶也番使曰我亦有之命取出指曰此壽州者此顧渚者此新門者

左思嬌女詩吾家有好女皎皎常白皙小字為純素口齒自清歷有姊字惠芳眉目粲如畫馳騫翔園林果下皆生摘食走風雨中倏忽數百適心為茶舂劇吹噓對鼎鑊

陸羽著茶經天下益知茶飲焉茶者陶羽形置煬突

間祀為茶神因李季卿召羽不為禮更著毀茶論

後魏錄齊王肅初入魏不食羊肉酥漿常飯鮮魚羹

渴飲茗汁京師士子見肅一飲一斗號為漏卮後與

高祖會食羊肉酪粥高祖怪問之對曰羊是陸產之

宗魚是水族之長所好不同並各稱珍羊比齊魯大

邦魚比邾莒小國唯茗不中與酪作奴高祖大笑因

號茗飲為酪奴他日彭城王總戲謂肅曰卿不重齊

魯大邦而好邾莒小國卿明日顧我為卿設邾莒之

食亦有酪奴

蕭正德歸降時元又欲為設茗先問卿於水厄多少

正德不曉其義答曰下官生於水鄉立身以來未遭

陽侯之難坐客大笑

任瞻字育長少有令名自過江失志既下飲問人云此為為茗覺人有怪色乃自分明曰向問飲為熱為冷

劉曄與劉筠飲茶問左右湯滾也未眾曰滾筠曰僉曰蘇哉曄應聲曰吾與點也

胡嵩有茶詩沾牙舊姓餘甘氏破睡當封不夜侯陶穀愛其新奇令猶子彛做作彛曰生涼好換鷄蘇佛回味宜稱橄攬仙時彛年十一耳

鷄蘇一名水蘇紫蘇類也

誌地

茶陵州屬湖廣長沙府漢縣以居茶山之陰故名

茶王城屬長沙府今攸縣漢茶陵城今呼為茶王

平茶洞禹貢荆梁二州之界戰國楚黔中地漢屬武

陵宋置平茶洞國朝為平茶洞長官司

納樓茶甸雲南臨安府納樓茶甸長官司

和茶山屬楚雄府廣通縣

全茗州屬廣西太平府古連國宋置

茗盈州屬廣西太平府宋置

龍茗驛屬廣西太平府羅陽縣

茶山屬江西廣信府城北陸鴻漸嘗居此

茶坂屬福建建寧府建陽之雲谷朱文公構草堂於此一名茶坡

茶洋驛屬延平府南平縣即劔浦

茶巖屬浙江台州府寧海縣瀕大海即今蓋蒼山也

陶弘景嘗居此石上刻真逸二字即弘景別號也

茶磨嶼屬蘇州府吳山東北一名楞伽山一名上方

山其北為吳王郊臺其東北為茶磨嶼

茶坡屬淮陰山陽縣南二十里

茶經所載茶陵者所謂生茶茗者也臨遂縣有茶

溪永嘉縣東有白茶山辰州淑浦縣西北無射山

蠻俗當吉慶時集親族歌舞于山山多茶樹

序

史內所載茶宜精行修德之人非謂精行修德之

人始茶而精行修德之人領略有不同寄興略別

也先君子過四十即無心仕進至耄惟日把一編

各家書史無不覽倦則熟眠一覺起呼童子問苦

節君瀘水視候烹點啜兩三甌習習清風又讀書

日如是者再嘗曰人一日不了過吾過兩日也問

做行白香山社事必攜茶具諸老父議論風生先

君子則左持冊右執素篋下一榻且卧且聽之又

嘗謂黃卷黑甜清泉是吾三癖貯水甕滿屋客有

知味者不憚躬親烟隱從竹外來輒誦紗帽籠

頭自煎喫之句是編也亦言其大凡而已山水卉

木時有變化而臧否因之即耳目有未逮寧闕勿

疑此史之所由名也嗟乎天下之靈木瑞草名泉

大川幸而為篤學好古者所賞識而不幸以埋沒

不傳者又何可勝道哉不孝世務漸靡憂從中來

每得先君子一杯茶則神融氣平如坐松風竹月

之下亦可以見先君子之獨煩滌慮別有得於性

情也手抄廿一史略古今要言箋釋華嚴金剛各
經每種約尺許茶史特其片鬻耳讀父之書而手
澤存焉歛歟不能竟篇偶取其斷簡殘紙亦皆有
關於風化性命之言又以是知先正之學問不苟
如此同年陸君咸一每過從論茗政遂寧夫子亦
稍稍益以所見因先謀殺書其他書次第梓行庶
幾使觀覽者想見先君子之為人焉男謙吉識

序

十一

茶史補序

曼叟曰余嗜茶成癖向著有茶苑一書為人竊竄幾
為譚峭化書今見淮陰劉介祉先生茶史風雅詳贍
迥出茶譜茶類之上余不揣樗昧爰取茶苑雜紙刪
史中所已載者存史中所未備者名曰茶史補亦庶
幾褚少孫補史記李肇補唐史之意云爾不孝讀曼
叟之言而有感已先輩苟有著於當世必竭其心力
所至而人多率意讀之已耳其有能告以闕失者則
細心以讀其書而又博聞強識以為助也使曼叟與
先大人少同里閑壯同遊學其為茶史茶苑合為一
書矣曼叟詩賦古文詞最富而茶史補內有采茶記
沙苑侯傳及他著錄皆大有闡發予先刻其撫古者
凡六十有三則

茶史補序

康熙戊午季夏望有六日山陽劉謙吉訥菴敬題



茶史補

莆陽余 懷潛心父補

山陽劉謙吉六皆父訂

神農本草經云茶味苦飲之使人益思少卧輕身明目

王褒僮約云牽犬販鵝武陽買茶

張華博物志云飲真茶令人少眠

唐貞元中常袞為建州刺史始焙茶而研之謂研膏茶其後稍為餅樣其中故謂之一串陸宣公受張鑑餽茶一串是也

玉壘關外寶唐山有茶樹產於懸崖笋長三尺五寸

方有一葉兩葉

茶史卷

荆州土地記武陵七縣道出茶最好

宋宣和間始取茶之精者為鞞茶

焦坑產廬嶺下味苦硬久方回甘東坡南還至章貢

顯聖寺詩云浮石已甘霜後水焦坑新試雨前茶

宋僧梵英曰茶新舊交則香復

唐制吏察主院中茶必擇蜀茶之佳者貯於陶器以

防暑濕御史躬親緘啓謂之茶餅廳

明昇在重慶府取涪江青蠟石為茶磨令宮人以武

隆雪錦茶碾之焙以大足縣香霏亭海棠花香味倍

常

東坡云時雨降多置器廣庭中所得甘滑不可名以

瀝茶美而有益

玉女泉在丹陽有人汚之則水黑潔清則水又變白

蓋靈泉也

廬山三疊泉從來未以淪茗紹興丁巳年湯制幹仲

能主白鹿教席始品題以為不讓谷簾以泉水寄張

宗瑞侑之以詩有云幾人競賞飛流勝今日方知至

味全

抱朴子云水性絕冷而有溫谷之湯泉火體宜炎而

有蕭丘之寒箴

呂申公貯茶有三種器具一種用金一種銀一種名

棕欄客至呼棕欄家人知為上客

博陵崔氏贈元微之文竹茶碾子一枚

范蜀公與司馬溫公同遊嵩山各攜茶以行溫公以

紙為裹蜀公用小木盒子盛之溫公驚曰景仁乃有

茶具耶蜀公慚因畱盒與寺僧而去

世說云劉尹茗柯有妙理

蘇舜欽答韓維書云渚茶野醜足以銷憂

李竹懶曰人家好子弟為庸師教壞好書畫為俗子

題壞世間好茶為惡手焙壞皆可惜也

唐德宗納戶部侍郎趙贊議稅天下茶漆竹木十取

一以為常平本錢

右拾遺李珣疏曰茗飲人之所資重稅則價必增貧弱益困

武宗時諸道置邸收茶稅謂之塌地錢私販大起諸道鹽鐵使于悰每斤增稅錢五謂之剩茶錢

宋權茶有六務

茶馬御史之制始於宋神宗遣三司幹當公事入蜀

經畫買茶與西夏市馬於是蜀茶盡榨民始病焉

李溥為江淮發運使奏曰自來進御惟建州餅茶而

浙茶未嘗修貢本司以羨餘錢買到數千斤乞進入

內自國門挽船而入稱進奉茶綱

宋許啓仲官蘇沙得北苑修貢錄序以刊行

茶史卷

建州龍焙面北謂之北苑有一泉極清淡謂之御泉

用其水造茶

蔡襄為福建漕改造小龍團入貢東坡怪之曰君謨

士人何亦為此

杜子美詩云茶瓜畱客進又云薰風暖茗時又云柴

荆具茶茗徑路通林丘

黃山谷有煎茶賦茶詞最多有云碾破春風香凝午

帳銀餅雪滾翻匙浪

又云金渠體淨隻輪碾破玉塵光瑩湯響松風早解

了二分酒病

又云樽酒風流戰勝降春睡開拓愁邊織織捧熬波

灑乳金縷鷓鴣班

又云香引春風在手似粵嶺閩溪初不盈掬

又有謝公擇身分賜茶詩中有云拊几一春湯餅睡

亦知清夜起蛟龍

又有答黃冕仲索煎雙井茶詩雙井在分寧縣茶屬

魯直家亦以充貢

白香山有琴茶詩

白香山草堂記云又有飛泉植茗就以烹燂

裴晉公詩曰飽食緩行初睡覺一甌新茗侍兒煎脫

巾斜倚繩床坐風送水聲來耳邊

王元之詩云春殘葉密花枝少睡起茶親酒盞疎

茶史卷

唐路德延孩兒詩云養茶懸籠壁晒艾曝簷椽

宋僧贊寧詩云拂石雲誰簪嘗茶月入鐺

東坡建茶詩云糠粃團鳳友小龍奴隸日鑄臣雙井

放翁跋程正伯藏山谷帖云此卷不應攜在長安逆

旅中亦非貴人席帽金絡馬傳呼入省時所觀程子

他日幅巾筇杖渡青衣江相羊喚魚潭瑞草橋清泉

翠樾之間與山中人共小巢龍鶴菜飯掃石置風爐

袁蒙頂紫茁出此卷共讀乃稱爾

桓溫督將有茶病名斛茗瘕

吳孫皓每饗宴坐席無能否率以七升為限羣驩飲

酒不過一升初見禮異密賜茶茗當酒

劉琨與兄子兗州刺史演書曰前得安州乾茶二升
蓋一斤柱一斤吾體中煩悶假真茶汝可致之
晉元帝時有老母每旦擎一器茗往市鬻之市人競
買自朝至暮其茶不減所得錢即散路傍孤貧人或
怪之繫之於獄夜持茶器自獄中飛去

吳僧文了善烹茶游荆南高季興延置紫雲菴日試
之奏授華亭水大師日之曰乳妖

趙州從諗禪師見人即喚喫茶去故世稱趙州茶
棋稱木野狐茶名草大蟲

趙明誠與妻李易安每飯罷坐歸來堂烹茶指堆積
書史言某事在某書某卷第幾葉第幾行以中否勝

茶史卷

五

負為飲茶先後中則舉杯大笑或至茶覆懷中不得
飲而起

劉貢父知長安與妓茶嬌者狎及歸朝歐陽文忠迂
之以宿酒未醒起遲公曰何故起遲貢父曰自長安
來親識畱飲病酒故起遲公笑曰非獨酒能病人茶
亦能病人也

王荆公為小學士時嘗訪蔡君謨君謨聞公至甚喜
自取絕品茶親滌注器以待公公稱賞乃於夾袋中
取清風散一撮投茶甌中并啜之君謨失色公徐曰
大好茶味君謨大笑歎公真率

鼎州北百里有甘泉寺在道左其泉清美最宜瀹茗

寇萊公謫守雷州經此酌泉烹茗誌壁而去未幾丁
謂竄朱崖復經此禮佛畱題以行

蘇丞相頌嘗云吾生平薦舉不知幾何人惟孟安序
朝奉歲以雙井茶一罌為餉

王梅溪卧龍遊紀云寺有茶藤羅絡松上如積雪東
榮牡丹大叢雨前已開飲罷縱步泉上汲泉瀹茗賦
詩而歸

李石續博物云北人以鍼敲冰南人以線解茶

柳宗元代武中丞謝賜新茶表有云照臨而甲拆惟
新煦嫗而芬芳可襲調六氣而成美扶萬壽以效珍

劉禹錫代武中丞謝賜新茶表有云捧而觀妙飲以
滌煩顧蘭露而慙芳豈蔗漿而齊味既榮凡口倍切

丹心

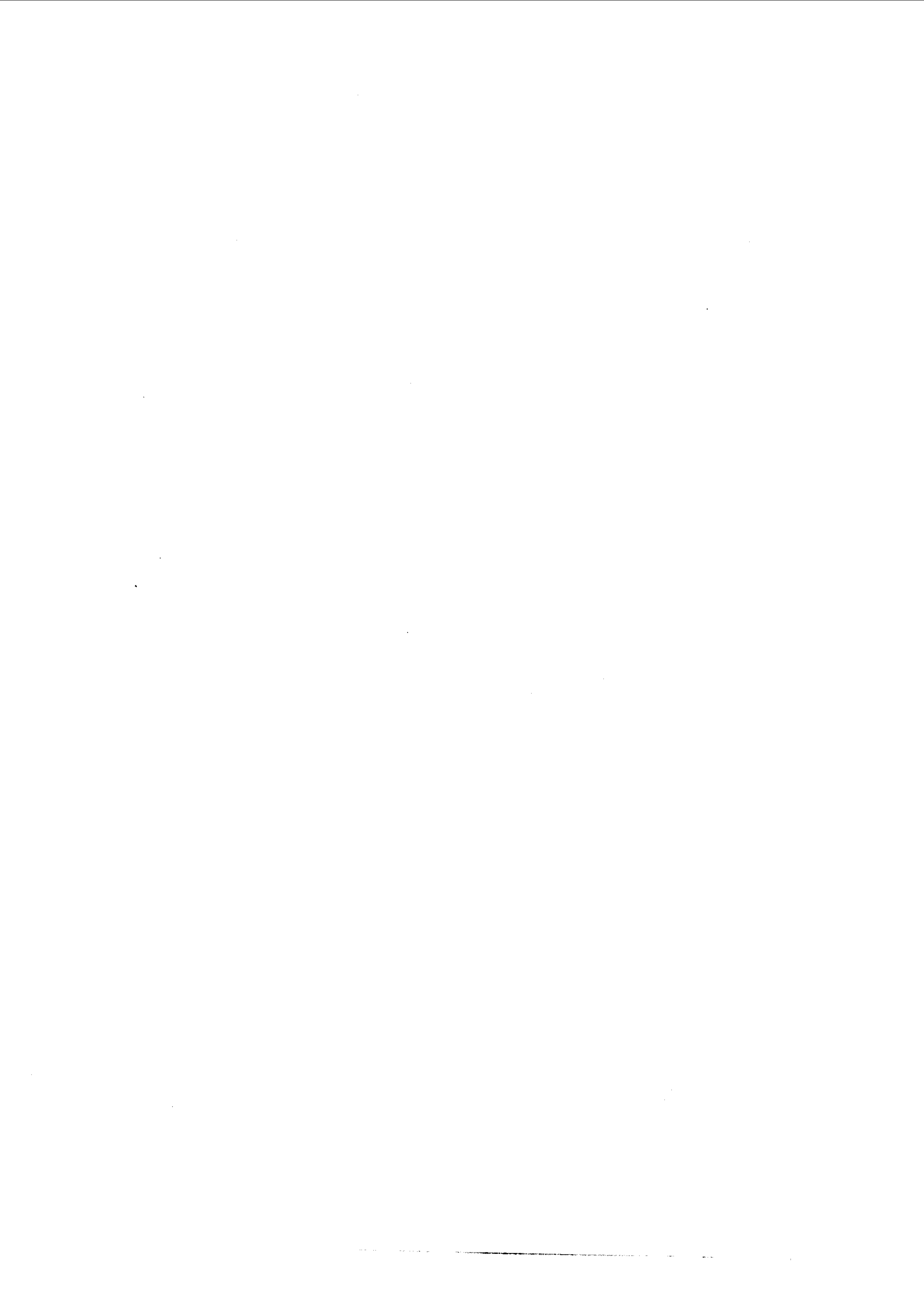
韓翃謝茶表代田神玉作中有云榮分紫笋寵降朱
宮味足觸邪助其正直香堪愈病沃以勤勞飲德相
歡撫心是荷

又云吳主禮賢方聞置茗晉臣愛客纔有分茶



茶史上下二卷先曾王父介祉先生手輯先生弱冠時萬里省親懷集歸行深山叢箐中涉洞庭之險遭虎豹風濤感以誠孝皆不爲害故至今人稱爲孝子先生生平篤嗜茗飲水火烹瀹諸法評品不遺餘力更博討古今茶案凡一語一事必掌錄之久乃成帙遂輯爲史朝夕校訂愈老不輟先王父刻之家塾歲久磨蝕藏者絕少乃大近南遊黔粵所過山川林麓皆先生隻身親歷處扣之鄉三老猶有能道及往事者因山行笈中茶史讀之覺先生性嗜好儼嶽嶽於蒼梧嶺海間歸理先澤深懼泯滅因急脩補校刻俾成完書以無忘吾先人之美會孫乃大敬跋

茶史跋



自序

余健平也少小面清和年
生此王統神放陶治何點
為書及聖光遠阮咸胡世補
之語也其粗石之及所元味極
轉似也稍未享其間之數又

日... 一

竄附曹參海論之鄉厘從
者多之氣錦遊之地遊于飛捷
者去之而有人星名名否或
且過訪在入其戶間如攤几向
止未窮中經之亭林竹一撥禁
左右靜署錄整身區處山似

酒概 自序

山至水品茅二而多在中法上
德人汲之則釀以為醇名直酒
其味色一之氣海內士以辨青州
淫多如雲如董如刁如建如三白
如善如重如不風如石礮如碌
翠清方之氣矣每錢月未令

日... 二

商人造以假之業需源之可證弗
至豐而此似在多言如之選此
以崇其軍不得闖入東時之借切
司正察且嚴且抗令申者輒
去以對等一事法惜非而心也
是法在沈酒居法之味庶幾

破陳萬事路道一生云尔而作
婦媿僅些韻以為性命有茅
暖而多言其有仙術悟之
在姑冬之曰即境無少之經士持四
與伏養執性節錄之持筆而流
中與鑿精執喉歸休手云事

自序三

腐先得我心之如印時一極
字必鹿之稱名後名而事矣
程法踪屬為物之人所
是稱酒祝之十二公質飲增同
志揭之可困之沈沈題于泰
觀欲居



酒概二十二則 總目

卷一

一之源 二之名

三之器

卷二

四之釋 五之法

六之造 七之出

八之稱 九之量

十之飲

酒概 總目

卷三

十一之評 十二之僻

十三之寄 十四之緣

十五之事 十六之異

卷四

十七之功 十八之德

十九之戒 二十之亂

二十一之令 二十二之文

目畢

酒概卷之一

震旦醜民沈 沈困困父輯

海陵友弟 儲 煥君照父 校

韓濤如巨源父

一之源

太古無酒用水行禮謂之玄酒禮記玄酒在室是已
酒誥朝夕曰祀茲酒惟天降命肇我民惟元祀乃知
酒之始為祭祀設也戰國策儀狄作酒禹飲而甘之
曰後世必有以酒亡其國者因相沿為儀狄始作酒

酒概

卷之一

一

予攷神農本草著酒之性味黃帝內經亦言酒之致
病則非始於儀狄可知或曰王無功祠杜康而以太
樂令史焦革配蓋始自康也夫杜氏本出於劉累在
商為豕韋氏武王封之於杜傳國至杜伯為宣王所
誅子孫奔晉遂有杜為氏者是杜康或以善釀得名
耳謂酒始於康益非矣然則酒果誰始乎予謂知者
作之後世循之而莫能廢故聖人不絕人之所同好
用於郊廟燕享以為常亦安知其始於誰也古者食
必祭先食飲必祭先酒初未嘗言所祭者為誰天官

考天有酒星地輿圖地有酒泉由此觀之酒之作也
直與天地並矣

二之名

玄酒

太古以明水為禮後乃有玄酒一曰元酒

五齊

一曰泛齊二曰醴齊三曰盎齊四曰緹齊五曰沈
齊周禮齊者造作而有節量之名泛成而滓浮泛
泛然醴成而汁出渾厚而甜盎成而滃滃然慈白

酒概

卷之一

二

色其味得中緹成而紅赤色沈成而滓沈於下則
清矣醴以上尤濁盎以下差清五者酒之始也

三酒

一曰事酒二曰昔酒三曰清酒周禮事酒酌工事
者之酒味稍薄不可以久者昔熟而久者也其味
厚故可久清醇酒也酒熟久則醇醇久則清

四飲

一曰清二曰醫三曰醬四曰醢周禮清泔醴而為
之醫釀粥而為之醬用米以漿謂之釀漿言米汁

相將也醅則稀粥之清者可飲也

醅 酸 黍 醅

醅酸在戶黍醅在堂禮記皆祭祀所用酒也

醴酪

古有醴酪古史考昔先王未有火化後聖有作然後

修火之利以為醴酪禮運註云蒸釀之也蓋其物

出燧人作火之後爾

醴泉

堯登山山湧一泉味如九醞色如玉漿號曰醴泉

酒概

卷之一

三

天酒即甘露也

西北海外有人長二千里兩脚中間相去千里腹

圍一千六百里但日飲天酒五斗不食五穀魚肉

忽有饑時向天乃飽神異經

琬液

王母薦穆王琬液清觴初學記

黃封 堯尊

皆御酒也

湛露

喻御賜酒也詩湛露酌流霞

瓊蘇

南嶽夫人飲王子喬瓊蘇綠酒南嶽夫人傳

玉膏 一名玉酒

瀛洲有玉膏飲數升令人長生十洲記

玄碧

安期先生與神女會於國丘酌玄碧之酒劉向列女傳

縹清

曹植賦曰蒼梧縹清

酒概

卷之一

四

秬鬯

伴來毖殷乃命寧予以秬鬯二卣曰明禮尚書註

云秬黑黍也一稗二米和氣所生鬯鬱金香草也

法酒

法酒猶言禮酌謂不飲之醉也一日作酒合法也

一日進止有禮也

上尊

西漢重上尊酒以賜近臣酒有醇澆乃分上中下

之名註云糯為上尊稷為中尊粟為下尊恐非

美祿

酒者天之美祿帝王所以願養天下享祀祈福扶衰養疾百福之會漢書

糜飲酒

糜飲棗出真陵山食一枚大醉經年不醒東方朔嘗遊其地以一斛歸進上上和諸香作丸大若芥子每集羣臣取一丸入水頃刻成酒味踰醇醪謂之糜飲酒又謂之真陵酒仙薌酒飲者香經月不歇奚棗橘柚

酒概

參之一

五

油囊酒

王方平降蔡經家以千錢就餘杭一姥沽酒得一油囊酒五斗許仙媛記

蒲萄酒

西域有蒲萄酒積年不敗彼俗傳云可至十年飲之醉彌日乃解博物志有人久積蒲萄忘取遂自成酒芳甘酷烈

桐馬酒

漢師學士十二人給大官桐馬酒前禮樂志舊註以馬

乳為酒採桐葉乃成也 李奇曰漢武有桐馬官作酒桐合作桐推引也以馬之乳為酒撞桐乃成馬駱味如酒飲之亦醉故呼馬酒 韋革為皮甍受數斗盛馬乳撞桐之

屠蘇

昔人居草庵除夕遺里人藥令囊浸井中元旦取水置酒樽名屠蘇飲之不疫 元日飲屠蘇酒從小者起有問董勛者答曰俗以小者得歲故賀之老者失歲故罰之初潭集

酒概

卷之一

六

椒酒

元日進椒酒降神畢各舉椒酒於其家長崔寔月令

栢酒

元日服栢葉酒以祛疫一云元日飲辟惡酒

婪尾

唐詩稱婪尾則以老者後得酒當有餘以優老莊裕鷄一云巡匝末坐者連飲三杯末坐遠酒行到遲出故連飲以慰取貪婪之義侯白一云唵尾白樂天詩三盃藍尾酒改婪字為藍悞矣

桑落酒

河中桑落坊井水所造也魏書汝南王元悅以桑

落酒餉人極其媚諛一云西羌有桑落河出馬乳

和葡萄壓之庾信詩蒲城桑落酒杜甫詩坐開桑

落酒張謂詩不醉郎中桑落酒教人無奈別離何

索郎

試鶯家多美釀試鶯不善飲時為宋遷索取試鶯

曰此豈為其設哉祇當索與郎耳因名酒曰索郎

真率齋後人謂索郎為桑落反音誤矣

酒概

蘭生

漢武帝百味甘酒也

玉薤

隋煬帝酒名得法於胡人者也

醪醑

魏左相能治酒名曰醪醑翠濤常以大金罍內貯

盛十年不敗太宗常有詩賜公云醪醑勝蘭生翠

濤過玉薤十日醉不醒十年味不敗釋史

桂酒

椒漿

莫桂酒今椒漿楚辭注切桂於酒中

青田酒

烏孫國有青城核莫知其樹與花其實大如五六

升瓠空之盛水俄而成酒甚美飲後更置水隨成

酒宋有劉章曾得二枚集賓設之一核纔盡一核

又熟可供二十客名曰青田酒珊瑚鉤

白墮

劉白墮善釀六月以聖貯酒曝於日中經旬其味

不動而愈香美朝貴相餉踰於千里以其遠至號

酒概

曰鶴觴亦名騎驢酒永熙中青州刺史毛鴻賓齋

酒之官路逢盜劫之皆醉因執之乃各擒好酒時

人語曰不畏張弓拔刀惟畏白墮春醪伽藍

駐顏酒

立夏日婦女作李會取李汁和酒飲之曰駐顏酒

玄池子

湘醪酒

衡陽縣有鄰湖釀酒醇美謂之醪酒湘州詩湘醪

徒有酌意塞不能持晉平吳始薦醪酒於廟是已

醪酒最有名卽魏太武得便大進者

醪醪

穆帝正月朔朝會賜眾客醪醪酒百書

河東酒

韋瓊志尚夷簡徵召不屈帝勅有司日給河東酒

一斗號曰逍遙公詩林

含春玉

唐末馮翊城外酒家門額上書云飛空却回顧謝

此含春玉字末又書云酒也人謂呂洞賓題

酒概

卷之一

九

椒盧漿

後唐時高麗遣廣平侍郎韓申乙來申乙通書史

臨回召對便殿出新貢椒盧漿賜之釋史

天祿

王審琦微時與太祖相善後以佐命功情好尤切

性不能飲每會宴太祖不樂一日酒酣舉盃祝曰

審琦布衣之好方共享富貴酒乃天祿何惜不賜

飲耶祝畢顧審琦曰第試飲之審琦不得已飲盡

無苦自是侍宴卽能飲退還私第則如初石林燕語

二色酒

西門季文造二色酒白酒中有墨花斟於器中花

亦不散其中有肝石故也崔道旅以金銀銅錢來

酤曰以我三樣錢買君二色酒欲辭得乎常新錄

歡伯

謂酒之可愛無貴賤賢不肖夷夏共甘而樂之歡

伯之義本此易林酒爲歡伯除憂成樂

魚兒酒

裴晉公常以魚兒酒飲客其法用龍腦凝結刻成

酒概

卷之一

十

小魚兒狀每用沸酒一盞投一魚在其中甚佳美

黃羊酒

關右塞上有黃羊無角色類麀鹿人取造酒以荻

管吸於瓶中杜詩黃羊飯不羶蘆酒還多醉謂此

金蘭酒

燕西有金蘭山汲其泉以釀號曰金蘭酒

崑崙觴

魏賈璠奢頭善別水常乘舟於黃河中以匏瓠接

河源水七八升經宿色如絳以釀酒名崑崙觴芳

味絕世西陽雜俎

播酒

明朝有酒充君信播酒三餅寄夜航皮日休詩播酒江

外酒名沈約集

醪醪

醪深碧色酒之清者曰醪崔浩嘗論事帝大賜御

醪醪酒及水晶鹽曰味卿言有如此鹽酒

流香酒

淳熙時初伏周必大以待詔侍講賜流香酒四斗

酒概

卷之一

十一

洞庭春色

安定郡王以黃柑釀酒謂之洞庭春色酒色香味三

絕趙德麟以黃柑釀酒東坡作洞庭春色賦遺之

梨花春

杭州釀酒趁梨花熟號梨花春白公詩紅袖織綾

誇柿葉青旗沽酒趁梨花

丑未觴

宋開運中賜丑未觴用牛羊脂為酥置醇酒中煖

消而後飲之

崔家酒

後五代張白放逸嘗題崔氏酒樓云武陵城裏崔

家酒地上應無天上有雲遊道士飲一斗醉臥白

雲深洞口

金花酒

謂九日菊花酒也詩他鄉共酌金花酒

醪醪

金花臘酒解醪醪詩

桃花酒

酒概

卷之一

十二

酒漬桃花而飲之能除百病好容色

松花釀

何時故山裏却醉松花釀詩一曰松醪山家酒也

又詩松醪酒熟旁看醉

三味酒

低樹夕陽亭共傾三味酒柳詩

酥伽

天竺國謂酒為酥伽後北僧多云般若湯蓋匿詞

以避法禁耳釋史

乘編

九醞一名九醉

張華有九醞酒每醉必令人轉展久之偶故人來與共飲忘勅左右至明華視之腹已穿酒流床下消腸酒

張華為酒煮三薇以漬麴蘖釀酒醇美久含令人齒動若大醉不搖蕩使人腸爛俗謂消腸酒

若下

村人取若下水以釀酒極美故世傳若下酒輿地志

宜春

酒概

安成宜春縣出美酒吳錄

贊夏

酒則五麴贊夏蕤賓顯名風土記

簞醪

昔良將有饋簞醪者投於河令將士迎流而飲之三軍乃樂為之死黃石公記詩簞醪結猛將

凍酒 高寧酒

高昌遣使獻蒲桃乾凍酒帝命杰公迓之杰公謂其使曰蒲桃七是涇林三是無半凍酒非八風谷

所凍者又無高寧酒和之使曰其年風災蒲桃不熟故駁雜凍酒奉王急命耳帝問杰公羣物之異

對曰蒲桃涇林者皮薄味美無半者皮厚味苦酒是八風谷凍成者終年不壞今嗅其氣酸高寧酒滑而色淺故云然

黃流

鬱鬯也釀秬黍為酒築鬱金煮而和之使芬芳也詩經瑟彼玉瓚黃流在中

玉瀝

酒概

山中有雜桂玉瀝乃共斟詩

餘杭酒

十千允得餘杭酒丁仙芝詩

麴生

唐葉法善有道術一日會數朝士滿坐思酒忽有人稱麴秀才突入坐少年美秀談論不凡法善以飛劍擊之應手墮地化為瓶榼中有美酒共飲之皆曰麴生風味不可忘也開元傳信記

狂藥

石崇與裴楷孫綽酣飲而綽傲慢過度崇欲表免之楷曰季舒酒狂四海所知足下飲人狂藥而責

以正禮乎裴楷別傳

竹葉

竹葉泛三清詩

郎官清

谷酒名承君折送袁家紫令我興起郎官清詩

拋青春

且可勒買拋青春韓詩

酒概

卷之一

十五

治壘酒

李濤小字社翁時李公昉為翰林學士月給內醞

濤因春社寄昉詩云社公今日沒心情為寄治壘

酒一瓶惱亂玉堂將欲遍依稀巡到第三廳俗云

社日酒號為治壘酒賈氏談錄

霹靂酒

暑月候雷霆時收雨水淘米炊飯釀酒名曰霹靂

酒醉鄉日月

百藥長

詔曰酒為百藥之長前食貨志

郫筒酒

郫人傾春釀於竹苞以蕉葉文斷之以獻號郫筒

酒又郫出大竹土人截以盛酒故名杜詩酒憶郫

筒不用沽

生春酒

德宗即位劍南貢生春酒本紀

碧芳酒

房壽六月擣蓮花製碧芳酒涼物也叩頭錄

酒概

卷之一

十六

鴉腦酒

肅宗張皇后專權每進酒常寘鴉腦酒令人夕醉

健忘酉陽雜俎

換骨膠

憲宗採鳳李花釀換骨膠晉國公平淮西回黃帕

金瓶遠賜二斗叙開錄

真珠紅

小槽酒滴真珠紅李賀詩

茅柴酒

飲慣茅柴請苦硬不知如蜜有香醪韓子謂苦硬
之酒如茅柴火焰易過也

魯酒

楚會諸侯魯趙皆獻酒於王主酒吏求酒於趙趙
不與吏怒乃以趙厚酒易魯薄酒奏之楚王以趙
酒薄遂圍邯鄲故曰魯酒薄而邯鄲圍淮南子

十旬

酒一百日成也九醞甘醴十旬兼清南都賦

快活湯

一名君子觴

酒概

卷之一

十七

當塗一種酒麴皆發散藥見風即消既不久醉又
無腹滯之患人呼曰快活湯又呼為君子觴萬花

麻姑酒

以建昌麻姑山泉釀酒得名

百氏漿

百氏漿雜瑞樣酒即百家酒

臘酒

臘月造酒四月成韋氏月錄梅聖俞詩欲為三伏美方
俟十旬清即此

乳泓

白酒也詩溱雪披雪得乳泓

鷄鳴酒

即一宿酤也

鯽魚酒

以線懸鯽置煮酒中

蜜林檎

言味如蜜色如林檎

旋復酒

酒概

卷之一

十八

即夏菊花生野中取其能明目去痰又名全復春

椴酒

椴木汁可為酒

巖樹酒

瓊州有木名巖樹擣其皮浸以清水以粳米釀和
之或取石榴花葉和醞數日成酒能醉人一統志

苗苗秋珠

田子之醞多用花葢夏麴冬釀名曰苗苗秋珠

樹頭酒

緬甸夷有樹頭椶高五六丈結實大如掌土人以麩納罐懸置實下割實取汁流於罐以為酒一統志

桃核酒

蜀後主有桃核二扇每扇盛水五升良久成酒能醉人更互貯水以供其宴酉陽雜俎

千里酒

出桂陽飲之逾千里至家而醉南史

千日酒

齊人田無已釀千日酒過飲一斗醉臥千日方醒

酒概

卷之一

九

官法酒

東坡云今日於叔靜家飲官法酒烹團茶燒牙香用諸葛筆皆北歸善事外紀

安仁醞

拔黃袍以授酒置屣以酌醞潘岳賦坡詩云方傾安

仁醞莫遣公遠嗅

梅醞

坡云惠酒絕佳舊惠州以海醞為冠此又遠過之牢落中得一醉之適非小補也長公外紀

澄明酒

扶餘國所貢色紫如膏飲之令人骨香宣室志

菊酒

戚夫人侍兒賈佩蘭後出為段儒妻說在宮內時

九月九日佩茱萸食蓬餌飲菊酒云令人長壽菊

舒時並採莖葉雜黍米釀之至來年九月九日始

熟謂之菊花酒西京雜記

百末

百末旨酒漢書注百華末酒一云百米百日之米

酒概

卷之一

二十

酒也

八色酒

唐太宗破高昌收馬乳葡萄實於苑中種之并得

其酒法損益造酒成八色芳辛酷烈頒賜羣臣京

師始識其味

瑞露酒

帥司公厨酒也經撫廳有井清冽汲以釀遂有名

逡巡酒

韓湘子解造逡巡酒能開頃刻花

紅泥酒

謝公樓紅泥酒張曲江詩謝公樓上好醇酒二百
青蚨買一斗罈用紅泥

雲液

劉孝標云松子玉漿衛卿雲液蘇詩花前白酒傾
雲液又揚州雲液却如酥

黃酒

皇甫子奇以色如金而味醇且苦者名之曰酒賢
杜詩鷺兒黃似酒

酒概

卷之一

三

綠酒

翡翠側身窺綠酒秦少游詩

甜酒

人生幾何春已夏不放香醪如蜜甜杜詩
甜酒才高笑小詩白詩量大厭

玉浮梁

李白好飲玉浮梁謂浮蛆酒脂也稗史彙編

玉練槌

浦江月泉吟社詩村酒柔情玉練槌

瓮中雲

易毅夫所製坡詩床頭一瓮雲

滴酒

和米麴以茅盛蓋候氣蒸漿滴故名欽州靈山志

餅面

江東初熟酒諺云餅面猶可比瓮頭蘭亭紀原

沈釀

漢鄭泓為靈文鄉嗇夫行官京洛未至宿一埭名
沈釀道逢故友四顧荒郊酌酒無處懷抱不開乃

酒概

卷之一

三

以錢投水中依次而飲飲盡酣暢皆得大醉漢書

米汁

蘇晉嘗言彌勒綉佛好飲米汁正與吾性合常於
市中飲酒人不識也

雙投 三拗

宋時酒名

縵玉 金漿

樽盈縵玉之酒爵獻金漿之醪枚舉賦梁人作蔗酒

名金漿

椒芳 玉液

瓶瀉椒芳壺開玉液 又選

金盤露 椒花雨

楊誠齊名酒軟瘦者曰金盤露勁烈者曰椒花雨

養生主 齊物論

唐子西謫惠州名酒之和者曰養生主勁者曰齊

物論 鶴林 王露

釣詩鈞 掃愁帚

應呼釣詩鈞亦號掃愁帚 東坡 酒詩

酒概

卷之一

五

青州從事 平原督郵

桓公有主簿善別酒有酒輒令先嘗好者謂青州

從事惡者謂平原督郵青州有齊郡從事言到臍

平原有鬲縣督郵言在臍上住 說林

上箬 下箬

吳興有箬溪故取其上流下流之水而名 吳興 志

黃玉清 白玉清

田子名黃白茶麩

月波 月醴

宋隆德酒名

玉友 紅友

曾端伯名酒為玉友劉跋作傳

聖人 賢人

魏太祖禁酒而人竊飲之故難言酒以清酒為聖

人濁酒為賢人

君子 中人 下人 愚人

家造秫酒為君子家造黍酒為中人巷沽黍酒為

下人酸濁酒為愚人

酒概

卷之一

五

瓊花露 薔薇露

唐時酒名

龍胎醴 樂浪酒 紫漿

俱見酉陽雜俎

玉醅 金醅 綠醅 春醅

皆酒名

蓬萊春 風光春

唐人名酒多以春

浮蟻 春螳 漂蟻 素蟻 白蟻 綠蟻

酒有泛齊浮蟻在上洗洗然爾雅浮蟻鼎沸文選

酒初開其浮蟻如鼎之沸也詩浮蟻擅蒼梧庚信

詩春蠶未曾開蠶蟻同初學記漂蟻分布詩綠觴

素蟻流霞飲

雍宮集大成

雍都酒海也梁奉常和泉病於甘劉拾遺玉露春

病於辛皇甫別駕慶雲春病於醴光祿大夫韋炳

取三家酒合嘗飲之遂為雍都第一名雍宮集大

成雍宮乃耀州青棧也釋史

酒概

卷之一

三五

樂道羹

周維簡隱於洪州西山嘗云得米三石作樂道

羹七百二十椀足了一年支費

水綿襖

北人諺語又名裏牽綿

三之器

樽樽 甌甌 樽樽 盞盞 何

汗尊而杯飲禮運註鑿地為樽此樽名始也禮記

壘樽在昨犧樽在西

六尊

一犧尊刻牛形鑿背以受酒一象尊刻象形一著

尊底著地無足一太尊太古瓦尊一山尊刻山雲

形皆待祭祀賓客之禮夏山尊殷著尊周犧象尊

三彝 一曰灌尊

夏后氏以雞彝商以斝周以黃目此三彝之始

琖盞同 斝爵

夏后氏以琖殷以斝周以爵

泰

酒概

卷之一

三五

瓦尊有虞氏之尊也

觚取同

鄉飲酒爵受二升說文作三升韓詩外傳作一升

觚寡也飲當少也

角

以角為之觸罪過也受四升

解觥 觥觥 同

解適也當適可也以角為之受三升

觥

小觶卮

卮

六國以來多名曰卮

既

杯屬古人多以金玉為之

散

受五升田子曰散分離也客當散去也

瓘

左傳曰瓘也廣韻曰受五升

酒概

卷之一

二十七

斗

取象於北斗受十升周禮作豆俗作斗

卣

中尊也有三品上彝三斗中卣五斗下壘六斗

經釐爾圭瓚和卣一卣

甒

紂臣昆吾作瓦甒受五斗禮記君尊瓦甒方言甒

中寬上銳下砥

壘

象雲雷施不窮也受一石金甗龜目酒尊似壺山

壘夏等雷壘爾尊漢孝王製

鴟 甒 甒

大一石小五斗

於 禁

出禮記大夫用於士用禁皆承酒尊之器

盞 盞

盞也

鍾

酒概

卷之一

二十八

二缶謂之鍾

鉶 甗 甗 鉶同

似鍾而頸長

盞 甗 甗同

小孟也

缶 一曰甗 甗

小瓦盆秦人擊之以節歌盞也實二鬴

坎

爾雅小壘謂之坎

之聲朝野
衆載

黃目

鬱氣之上尊也黃者中也目氣之清明者也言酌於中而清明於外也禮記

九霞觴

許碯嘗醉吟云閨苑花前是醉鄉踴翻王母九霞觴羣仙拍手嫌輕脫謫向人間作酒狂

常滿

周穆王時西王母獻常滿杯十洲記

酒概

卷之一

三

鴟夷 一名滑稽

漢代多以鴟夷貯酒楊雄贊曰鴟夷滑稽腹大如壺盡日成酒人復借沽

玄瓚 玉瓚

玄瓚禮器玉瓚圭瓚也以圭為柄黃金為勺也

盤盞

周官司尊彝之職六彝皆有舟鄭司農云舟尊下臺若今承盤盞今世所用盤盞之象其事已畧見於漢書則盤盞之起亦法周人舟彝之制而為漢

世承盤之遺事也

栝杓

沛公鴻門之會不勝栝杓項羽傳

陽燧

尊名轉注吐酒不已

靈勺

楚辭璫璫靈勺靈通作寤以疏布蓋尊也

椰杯

林邑王與越王有怨遣刺客得其首因梟於樹已

酒概

卷之一

三

而化為椰子林邑王憤之乃命製為飲器越王當刺時方大醉故今椰漿味尚如酒飲之可醉

注子 一曰轉注

唐元和初酌酒用樽勺雖十數人一樽一勺了無遺漏未幾改用注子事始

偏提

林和靖詩身上祇衣麤直撥馬前長帶古偏提偏提猶今酒甕也形如罌而蓋嘴柄皆具元和中仇士良惡注子名徇鄭注乃云其柄安絲着鞭而小

異之目曰偏提

三雅杯 三盃同

閩州有三雅池出潘遠紀聞譚云昔有人修此池得三銅器狀如杯盞上各有二篆字伯雅仲雅季雅不知所由乃名此池為三雅池載覽魏文典云靈帝末斗酒直萬金劉表一子好飲乃制三爵大曰伯雅中曰仲雅小曰季雅今三雅池所得乃劉氏酒器也大注一斗中注七升小注五升

紫霞杯

酒概

卷之一

三五

會稽鄧經有紫霞杯其造傳自宜和徽宗常賜名太乙杯飲酒可療弱疾有學士為之贊曰剖丹砂割乳石杵玄金白白璧陽燧煌方諸溢離化精坎成質規其形運軋則虛其中涵太極假靈氣薦瓊液丹田滋玉池滴九蟲遁三尸匿齊日月壽罔息商厥功疇敢匹羽觴潛太白斥宋大觀求所擇錫以字曰太乙越之邑鄧氏逸器斯製垂無斁

大斗

酌以大斗以祈黃耆 行輩 大斗長三尺謂從大器

挹之於樽也

文螺卮

漢武帝思李夫人容色悲怨侍者進以洪梁之酒酌以文螺之卮卮出波祗國酒出洪梁縣 拾遺記 九曲盃

以螺為盃亦無甚奇惟較尤極灣曲可以藏酒號為九曲螺盃

巨羅

祖珽神武宴僚屬失金巨羅於珽髻中得之 北史

酒概

卷之一

三六

李詩葡萄酒金巨羅吳姬十五細馬馱

不落

酒器也樂天詩銀花不落從君勸馮玉家有水晶不落一枚

鑿落

亦酒器 韓昌黎詩 酡顏傾鑿落 姜白石詩 剪燭屢呼金鑿落

胡餅

唐太宗賜李大亮胡餅曰雖無千鎰乃朕自御者鄭子瑣言卽今壺餅也 王昌齡詩 胡餅落膊紫薄汗

朱提

瓶曰朱提貞觀時潛泉浮酒通坵轉注瓶受百斛
回紇數千人飲畢尚不能半漢朱提山出銀韓退
之我有雙飲酸其銀得朱提

小蠻

白居易詩還攜小蠻去試覓老劉看方回云小蠻
酒榼也非舞腰

巨觥

宋李仲容侍讀善飲號李萬回真宗飲無敵飲則

酒概

卷之一

三

召公仲容曰告官家免巨觥

龍杓

牛僧孺文宗賜彝樽龍杓曰精金古器以比君子

杜舉

知悼子卒未葬平公飲酒師曠李調侍鼓鐘杜蕢
自外來聞鐘聲曰安在曰在寢杜蕢入寢歷階而
升酌曰曠飲斯又酌曰調飲斯又酌堂上北面坐
飲之降趨出平公呼之曰蕢曩者爾心或開予是
以不與爾言爾飲曠何也曰子卯不樂知悼子在

堂斯其為子卯也大矣曠太師也不以詔是以飲

之爾飲調何也曰調君之藜臣也為一飲一食忘

君之疾是以飲之爾飲何也曰蕢宰夫也非刀七

是共又敢與知防是以飲之公曰寡人亦有過酌

而飲寡人蕢洗而揚解公謂侍者曰如我死必毋

廢斯爵也至于今既畢獻斯揚解謂之杜舉檀弓

解語杯

陶九成命美人捧荷花擎杯心而飲

五位瓶

酒概

卷之一

三

南唐以銅為之高三尺圍八九尺上下直如桶樣

安嵌蓋其口有微竅可傾酒春日郊行家家用之

小海甌

耀州陶器平底深盃狀簡古

酒杯藤

大宛藤香美為杯以酌酒有文章映徹可愛續博物志

椰子榼

出廣州張安國有詩今有柳瓢柳瓊

竹絲瓊

櫻琰織成花鳥可愛

榛杓孟

其木出渤海國文縷可愛其瘦可為孟田子詩全
傾旋覆酒滿注榛杓孟旋覆花也

飲器 柶榼

趙襄子漆智伯頭為飲器又匈奴破月氏王以頭
為飲器又元僧漆宋理宗髓骨為飲器史記注柶
榼也飲酒器

鐵杯

酒概

漢武以鐵杯飲羌胡不能舉

瑪瑙榼

魏后奇器容三升玉縫之人稱西域鬼作陳江總
有瑪瑙盃賦

蠡杯

用邁羽杯珍踰渠椀梁陸倕蠡杯銘半破瓢以酌水曰蠡

車渠椀

玉屬織理縹文出西域車渠國魏文帝賦曹植應瑒徐

幹各有賦

照世杯

出撒馬罕兒國光明洞徹照之可知世事

美人壺

以銀範美人形髮中入酒傍立一鳳前擎荷葉一
片以銀杯一枚置葉上葉即少低鳳口中吐酒杯
滿即止不歉不溢舉杯則葉仍浮起鳳口曾無餘
滴飲盡復置之則復注如前凡容酒十二杯不煩
人力轉輸若神不知起於何代

栝落

酒概

盛杯器籠也

杯圈

父母沒而杯圈不能飲焉口澤之氣存焉爾禮王
困倦同屈木所為厄匪之屬也

衢尊

古人以中衢設尊過者斟酌各得其宜

水精杯

武德二年西域罽賓國獻玻璃水精杯

自爇杯

內庫有青酒杯紋如亂絲其薄如紙以酒注之温
温然有氣相次如沸湯各自煖盃開元遺事一日唐皇
王有煖玉盃不煖自熱

神童盃

文宗時宦豎專橫頗以酣飲為娛嬪御厭苦之爭
賂內執事造金盃以金蓮荷葉菱芡為玦束盤其
實中空盃滿則潛引入盤中人初不知也遂有神
童盃之名

竹根

酒概

以竹根為飲杯也江淹集杜詩醉倒終同臥竹根

瘦木杯

松陵唱和有瘦木杯詩盃用木節為之即田子石

雲瓢之類

蓮子杯

形如蓮蓬中置銀仙人一能浮能沈周圍蓮子六
枚心中暗藏銀牌六面上各有字傍有莖入酒初
注酒則左浮一面飲盡則沈又注酒則右浮一面
飲盡亦沈入酒則同而左右不紊凡六注而周其

仙人則常借浮借沈也非鬼工而何

玉蓮杯

王永年嘗置酒延賓下楊繪出其妻間坐妻以左
右掬酒以飲下繪謂之曰白玉蓮花杯東軒筆記

金蓮杯 一名雙鳧杯

楊鐵崖耽好聲色每於筵間見婦女有纏足纖小
者則脫其鞋載以行酒謂之金蓮杯曰雙鳧者人
但知王喬飛鳥事而不知女人綉鞋亦名雙鳧
紫金瓊

酒概

牡丹詩有國色朝酣酒天香夜染衣句明皇謂妃

子曰粧臺前飲一紫金瓊則此詩可見矣松憲雜錄

服匿

陸遜博覽竟陵王得古器小口大腹方底容七八
升澄曰此名服匿昔單于以與蘇武王視器底有
字如澄言齊史服匿如甕用受酒酪東北界人呼

小石甕

青華酒杯

關關贈俞本明以青華酒盃酌酒輒有異香在內

或有桂花或梅或蘭視之宛然若影酒乾亦不見矣俞寶之真率齊筆記

歇馬盃

開元中天下康樂自昭應縣至都門官道左右當路布酒錢量數飲之亦有施者為行人解乏故路人號為歇馬盃亦古人循尊之義

縹瓷 大邑瓷

傾縹瓷以酌醪醕笙賦陶器堅緻者杜詩大邑燒

瓷輕自堅

酒概

卷之一

四三

矮胡

柳子榼也詩矮胡雖木強醇德真無涯

流觴

晉武問曲水之旨東哲曰周公城洛邑因流水泛酒故逸詩云羽觴隨波又秦昭王三日置酒河曲見金人捧水心之劍曰令君制有西夏因此立為

曲水

東哲傳

引以為流觴曲水列坐其次蘭亭序

山尊

李白有山尊詩尊成山岳勢材是棟梁餘

鱉魚殼 訶陵尊

訶陵國以鱉魚殼為酒尊

瑠璃盃

王丞相與朝士共飲舉瑠璃盃謂伯仁曰此盃腹殊空謂之寶器何耶答曰此盃英英誠為清徹所以為寶

托子

建中初崔寧女以金盞無儲病其慰指取標子承之既啜而盃傾乃以蠟環標子盃遂定即遣匠以

酒概

卷之一

四四

漆環易蠟寧奇之製名托子遂行於代

碧筒

魏鄭公憇避暑歷城之北林取大蓮葉置硯格上貯酒三升以簪通其柄屈莖如象鼻傳翕之名為

碧筒西陽雜俎一名荷葉杯一名象鼻杯

酒器九品

雜俎

李適之有酒器九品蓬萊盞海川螺舞仙螺瓠子

卮慢卷荷金焦葉玉蟾兒醉劉伶東溟樣蓬萊盞

上有山象三島注酒以山沒為限舞仙盞有關捩

酒滿則仙人出舞瑞香毬子落盞外逢原記

酒魁

蜀器象北斗有魁柄

青田榼

烏孫國劉璋號青田壺

七寶盃

隋文帝厥突崙器

玻璃七寶

唐玄宗以酌李太白

酒概

卷之一

聖

玻璃盃

韓詩靈液屢進玻璃盃

銀鎗

金屬有耳足齊明帝欲壞銀酒鎗又竟陵王子遺

徐景山酒鎗

神通盃

南唐文宗製

玉琰 琥珀琰

皆宋乾德高昌國貢

金魚英琰

陶穀製琰中有園林美女之象

兔絲盃

宋製

藥王盃

蘇子瞻酒器

琉璃卮

見傅咸賦

竹罌

酒概

卷之一

吳

截竹飲酒辛仲宣器

沈香琰 瑇瑁琰 鶴頂杯

俱海南酒器

丹砂杯 青霞杯

皆田子所名

汕碗

折酒大器汕舒散也

渾脫

酒器草木子

銀平脫破觚 八斗金渡銀酒瓮

皆唐賜安祿山酒器

流光爵

文帝流光寶爵置之日中則光氣連天宣室志

舞胡子

北齊蘭陵王為舞胡子每會飲王意所欲勸胡子

則捧杯揖之朝野僉載

酒山撲滿 欵器

開元初馬待封所造酒山立於盤中其盤徑四尺

酒概

卷之一

四七

五寸下有龜承盤機運皆在龜腹內盤中立山

山高三尺峰巒殊妙繞山皆列酒池池外復有山

圍之池中盡生荷花及葉皆鍛鐵為之花開葉舒

設脯醢珍果佐酒之物於花葉中山南半腹有龍

藏半身於山開口吐酒下大荷葉中有盃承之盃

受四合龍吐酒八分而止當飲者即取之飲酒若

遲山頂有重閣閣門即有催酒人具衣冠執板而

出於是歸蓋於葉龍復注之酒使乃還閣門即閉

如復遲者使出如初直至終宴終無差失山四面

東西皆有龍吐酒雖覆酒於池池內有穴潛引池

中酒納於山中其席闌終飲池中酒無遺失欵器

二在酒山左右龍注酒其中虛則欵中則平滿則

覆即魯廟所謂侑坐之器也紀聞

滿眼酌

酒器也杜詩為君沽酒滿眼酌

康爵

康虛也詩酌彼康爵

合匏

酒概

卷之一

四八

合香謂破匏為之即匏爵三禮圖

風甌

漢成帝欲立飛燕謝后歌歸風送遠之曲以文犀

節擊玉甌酒酣風起后揚袖曰仙乎仙乎去故而

就新漢書

金屈卮

御宴酒盃皆金屈卮如菜椀而有手把子夢華錄

盧壘

趙廣漢為京兆突入霍禹第搜索私酌椎破盧壘

義樽

東坡在黃州隣郡送酒令置一器謂之雪堂義樽

酒海

雍都韋炳有酒海受一斗

窪尊 石尊

李適之元次山酒器

香螺 玉窪

皆酒杯名 緯畧

蝦杯

廣州人取大蝦頭為杯南越志南海以蝦頭為杯

鬚

以金銀為之飲不得法則雙螯鉗其唇必盡乃脫其製甚巧

鳳嘴杯

田集中曾載鳳嘴杯詩已極其形狀又聞投之以鳩毒諸酒必裂當時試之果然今按有鳥名鷓鴣大而勾長一尺赤黃色受二升南人以為酒杯或

此類或言鳳骨黑色向是白者豈五色鳳骨異邪

鷓鴣杯

鷓鴣水鳥黃喙長尺餘南人以為酒器 益州記

螺杯

侃上成帝螺杯一枚 陶侃故事

鸚鵡螺

杯形如鳥頭向其腹視似鸚鵡故名 南州異物志

龍螭杯

以大海螺刻其中為出水龍形頭角宛然底尖以

酒概

卷之一

五十一

藤架盛之出海南

鵲尾杓

陳思王杓柄長置之酒樽凡王欲勸酒者呼之則

尾指其人 僉載

燕羽觴

江南中書省宰相飲器有燕羽觴一似常盃而狹

長兩邊作飛燕羽形塗以佳漆

白鷄盞

柳亨飲未嘗醉有白鷄盞取其迅速也 朝野僉載

鸞觴

刻杯為鸞鳥之形稽叔夜鸞觴酌醴

鸚鵡卮

唐昭宗器

銅鶴尊

元嘉銅尊鶴形注酒則一足倚滿則正不滿則傾

火鷄卵盃

注酒自熱

越王鳥杯

酒概

卷之一

辛二

越王鳥似鳶而喙勾可受二升南人以爲酒杯

紫皮鷗

漢書師古曰盛酒器

鶴飛盞

周益公以一湯盞贈貧友歸以點湯纔注湯其中

雙鶴舞瓊盞始滅斟酒亦然夷堅續志

抵鵲杯

類珉淺黃色

酒龍

以銅鑄為龍象吐酒而飲之

鸚鵡杯 鸚鵡杓

金母召羣仙宴於赤水坐有碧金鸚鵡杯白玉鸚

鵡杓杯乾則杓自挹欲飲則杯自舉謝氏梁宴魏

使魏肇師舉勸鸚鵡杯徐君房飲不盡肇師曰海

蠶蜿蜒尾翅皆張非以為玩亦以為罰今日不得

辭雜俎海蠶刻鸚鵡形也

羽觴

綴羽於上以速飲故名一曰觴輕如鳥羽之飛

酒概

卷之一

辛二

集賢榼

唐明皇召張果至賜酒曰臣有弟子能飲俄而小

道士自殿簷而下美風姿善談笑飲一斗不醉果

曰不可更飲又逼飲之酒從頂出仆地乃一酒榼

集賢院物也續仙傳

侍郎榼

李泌虛誕有人送酒對客云麻姑送酒來與君飲

忽問者曰某侍郎取榼于泌命倒還無作色國史補

李白榼

滄州李巡官之子夜讀書有阜衣肥短人被酒而
入子懼走其人曰李白尚與我友乃延坐阜衣以
蓆帽盛酒共飲其父以磚擲之阜衣走帽乃酒榼
盖也明日糞壤中得榼故老云此李翰林宅

唐餘錄

酒概卷之一 終

馬氏

卷之二

三

酒概卷之二

震且醅民沈 沈困困父輯

海陵友弟 陳王謨嘉甫父 校

張廷宋台甫父

四之釋

酒之言乳也所以養身扶老也春秋十酒就也所以

就人性之善惡也許慎一日造也吉凶所造起也

酒酉也釀之米麴酉擇而味美也釋名

醪酒母也醴酒一宿熟也膠汁滓心酌三重酒也

酒概

卷之二

醪薄酒也醕昔酒也說文醴稻米酒也儀禮鄭

亦酒母也又謂酒教酒媒酒醱

麴自關而西秦幽之間曰麴麴大麥麴也昔之舊都

呼麴爲麴麴齊右河濟曰麴麴小麥麴也北燕曰

麴麴又麴細麥麴也楊雄

凡黍爲酒陽據陰乃能動故以麥釀黍爲酒春秋註

麥陰也是先漬麴黍後入故曰陽相感皆據陰也

相得而沸是其動也凡物陰陽相感非惟作酒

夫飲之禮不脫履而卽序者謂之禮跣而上坐謂之

宴能飲者飲之不能飲者已之謂之醜一作醜齊
顏色均衆寡謂之沈閉門不出者謂之酒故君子
可以宴可以醜不可以沈韓詩外傳不可以酒韓詩外傳
沈者沈漉五齊而使清也禮記曰明水洗齊貴新也
凡沈新之也其謂之明水也由主人之絜著此水
也註新潔也著明也

縮酌用茅明酌也酸酒沈於汁獻沈于酸酒猶明清
與酸酒於舊澤之酒也禮記註縮沈也縮酌者醴
齊濁必沈而後可斟酌也用茅明酌以茅覆籍而

酒概

卷之二

二

沛之欲沛醴齊先用明酌和之也益齊曰酸益齊
差清先和清酒而後沛之汁獻謂摩娑和也及鬱
金之汁又和益齊摩娑沛之出其香汁故云沈于
酸酒澤讀為醴醴者和醴醴釀之名記者言沛酒
之法已廢擬之則如今明清酸酒沛于舊醴之酒
酌以正月且作酒八月成名曰酌西京雜記醴清酒也醴
美酒也醴好酒也少儀醴美酒也醴薄酒也醴滓
汁酒也

酒厚而美曰醕酒微濁曰酸酒壞曰醋

初熟酒曰醱醱一曰潑醱重醱酒曰酸開酒曰醱醱
乾酪曰燥蠶一曰乾榨一曰乾和即今人不入水
酒也酒糟曰酪母一曰醱醱一曰酒滓
造酒曰醱一曰醱醱之再曰醱

盪酒曰醱醱酒者或以筐或以草沛之而去其糟也
禮所謂縮酒用茅是也詩醱酒有英英美貌

酒之醱曰醱醱白酒曰醱厚酒曰醱甚曰醱
滑醱也醱買也有酒醱我無酒醱我詩經賣酒曰沽

買酒曰貫當酒曰質曰典曰換曰兌曰鬻

酒概

卷之二

三

飲酒曰酌相飲曰配相強曰浮飲盡爵曰酌飲滿曰
浮白驗乾曰舉白引滿舉白引滿杯有餘白歷者
舉罰之一曰白罰爵名謂飲不盡者以此爵罰也
受爵傳觴酬酢飲也酌而無酬酢曰醜主進酒於賓
曰獻賓答之曰酢主既飲酢爵又酌而先自飲以
導之然後酌而進於賓曰醱醱酬同導飲也詩舉
醱逸逸言舉所奠之醱爵往來有序也勝觚燕禮
主人勝觚於賓勝送也

嘗咀酒味也毛詩嘗其旨否杜指點銀瓶索酒嘗李

吳姬壓酒喚客嘗

斟梔也酌也一曰仇康爵康安也酒所以安體也記

曰崇坫康圭此亦謂坫上之爵也

君賜民共飲曰酺酺布也王德布大飲酒也漢律三

人已上無故羣飲者罰故賜酺得會聚飲食也酺

宴即大宴也合錢共飲曰醪

當飲者皆跪奉觴曰賜灌勝者跪曰敬養禮記投壺註賜

灌謂蒙賜之飲也敬養言敬以此觴為奉養

用酒洗腆謂洗以致其潔腆以致其厚也酒誥溺於

酒概 卷之二 四

酒曰沈涵荒怠厚於酒曰荒腆樂酒無厭謂之亡

酣醉怒也酣而甚亂曰蕡不醉而怒曰曩不飲而

心醉曰清酣宋人言酒酣曰白著

樂聖謂飲酒樂也詩樂聖且銜盃酌酊醉昏也沈頓

醉倦也病酒曰醒一曰醒釀亦曰中酒

秩秩有序也温温和易也抑抑慎密也反反顧禮也

皆醉而有威儀也

醉而呼曰號醉而喧曰呶幡幡輕數也僊僊醉而舞

軒舉狀怩怩媒慢也傲傲傾側狀傴傴不止也皆

醉而失儀也

酒嗽口曰酌酒至齒曰啐酒入口曰啐鄉飲酒啐酒

成禮也酒爛腸曰腐飲酒而面赤曰酡

周禮凡有秩酒者以書契授之謂月給有定數書之

於契以授之使知所得之多少執以取酒也

公酒謂公事而作酒如饗燕飲射之類禮酒饗酒也

饗以訓恭儉爵盈而不飲所以為禮也飲酒燕酒

也燕以示慈惠常飲之酒周禮註

止酒禁飲也行酒通酌也赴酒赴席也亾酒逃席也

酒概 卷之二 五

被酒為酒所加也史記高祖被酒佐酒助行酒也

漢書高祖召故人父老子弟佐酒使酒醉而罵坐

也史記孝文召季布有言其勇使酒難近是已摧

酒征民間酒也獵酒索飲也攝酒攝整也再用酒

則更添益整而新之也

飲瀝杯中剝物也飲所言飲地也飲帳言飲宴之帳

幕也曲宴曲私也宵宴夜飲也

預席曰齒筵初即席曰初筵同宴曰駢筵密坐野飲

曰班草席地灌禮同方祭之始用鬱鬯之酒灌地以

降神也三宿三祭三啗宿進爵也祭祭酒啗奠爵也禮成於三故云顧命

送行酒曰餞路曰祖席曰道跋迎歸酒曰輓脚曰滌塵飲餞詩飲餞于禰班餞史李光復還忠武百官班餞追餞柳文羣公追餞迎餞坡詩還吹此曲相迎餞

托櫨醪槽釀具皆壓酒器槽床注酒醪也杜詩賴知禾黍收已覺槽床注是已

五之法

酒概

卷之二

六

空系穢飲醞以稷麥以成醇醪酒之始也烏梅女麩

蛄醪九投澄清百品酒之終也酒經

孟冬命大酋秫稻必齊麴蘖必時湛熾必潔水泉必

香陶器必良火齊必得兼用六物大酋監之無有

差貸禮記

周官漿人嘗其王之六飲水漿醴涼醫醢入於酒而

漿醴為先周禮

酒感東方水火風之氣而成淮南子

麴之於黍猶鉛之於汞陰陽相制變化自然

麥性陰黍性陽先漬麥而後投黍是陽得陰而沸故以麥釀黍而酒成焉

飲家須察黍性新陳天氣冷暖春夏黍性新軟則先湯而後米酒人謂之倒湯秋冬黍性陳硬則先米而後湯酒人謂之正湯

釀酒須酌米偷酸投醪偷甜南人不善偷酸所以酒熟入灰北人不善偷甜所以飲多令人膈上懊懣酒甘易釀味辛難醞

酒者酉也酉者陰中也酉用事而為收也用而為散

酒概

卷之二

七

散者辛也酒之名以甘辛為義金木間隔以土為媒自酸之甘自甘之辛而酒斯成所謂以土之甘合酒作酸以水之酸合土作辛然後知投者所以作辛也

酒有以投多為善要在辛釀相及醪酒所以有韻亦以其再投過也桑落酒有六七投者

魏賈思勰以夜半蒸炊昧旦下釀所謂以陰制陽其義如此

水無多少拌加黍麥以勻為度

酒要米力勝於麴麴力勝於水即善矣

川醉四時不同寒則多用温即減之冬日用醉緊用

麴少夏月用醉緩用麴多天氣極熱置瓮於深屋

冬月温室多用瓊瑛圍繞之

人抵冬月蓋覆即陽氣在內而酒不凍夏月閉藏即

陰氣在內而酒不動此深得卯酉出入之義

北人不用醉祇用別案水謂之信水然信水非醉也

酒人以此候寒暖耳

凡醞不用醉即用發醋來遲則脚不正祇用正發酒

酒概

卷之二

八

醋最良不然則掉取浮面絞令稍乾和以麴蘖掛

衡茅謂之乾醉

初用麴一斗糠醋三升水二担煎漿及沸投以麻油

川椒葱白候熟浸米一石越三日蒸飯熟乃以元

漿煎強半及沸去沫又投以川椒及麻油候熟注

缸面入斗許餅及麴末十斤醉半升以元飯貯別

缸却以元餅同下水二担麴一十斤熟蹈覆之

既攪以水擺越三日止四五日可熟夏月約二三

日可熟其初餘漿又加以水浸米每值酒熟則取

醉以相接續不必灰其麴只磨麥和皮用清水漉

作餅令堅如石初無它藥新法

南方之氓以糯與稭雜以卉藥而為餅嗅之香嚼之

辣揣之愕然而輕此餅之良者也吾始取麴而起

肥之和之以薑液蒸之以使寸裂繩穿而風捩之

愈久而益悍此麴之精者也米五斗以為率而五

分之為三斗者一為五升者四三斗者以釀五升

者以投三投而止尚有五升之贏也始釀以四兩

酒概

卷之二

九

解而勻停也釀者必壅按而并泓之三日而并溢

此酒之萌也酒之始萌也甚烈而微苦蓋三投而

後平也凡餅烈而麴和投者必屢嘗而增損之以

舌為權衡也既溢之三日乃投九日三投通十有

五日而後定也既定乃注以斗水凡水必熟而冷

者凡釀與投必寒之而後下此酒之令也既水五

日乃筭得三斗有半此酒之正也先蕪半日取所

謂贏者為粥米一而水三之揉以餅麴凡四兩二

物并也投之糟中熟攪而再釀之五日壓得斗有

半此酒之少勁者也勁正合為四斗又五日而飲則和而力嚴而不猛也葛絕不旋踵而粥投之少留則糟枯而酒病也釀久者酒醇而豐速者反是故酒三十日而成也

東坡酒經

神仙酒方三月三日採山桃三兩三錢五月五日採馬躡花五兩五錢六月六日採芝蔴花六兩六錢十二月八日取水春分日作麴杏仁一百箇白麴十斤團鷄子大紙裹排四十九日客來取水一瓶放麴一團紙封瓶口逡巡已成酒矣

酒概

卷之二

十

鄭君釀酒法酒成因以附子甘草內酒中曝令乾如鷄子大一丸投一斗水立成美酒

白太傅辦酒味詩甘露太甜非正味醴泉雖潔不芳馨杯中此物何人別柔旨之中有典刑

汝陽王璉家有酒法號為甘露經四方風俗諸家材料莫不具備

貞祐中一民家自山中歸見竹器所貯葡萄在空盎上枝蒂已乾而汁流盎中薰然有酒氣飲之良酒也蓋久而腐自然成酒矣別無製作

李仲賓家有梨園大樹一株歲收梨至二車一歲忽盛生售甚賤有所謂山梨者味極佳用大甕儲數百枚以缶蓋而泥其口意欲久藏旋取食久則忘之及半歲後至園中聞酒氣薰人因啓觀所藏梨化為水湛然甘美飲之輒醉回回國葡萄酒類此六之造

帝女儀狄造旨酒進禹 史 少康作秫酒 世本

杜康始造酒 試鶯造酒名索郎

餘杭姥造酒 魏徵造酒見前

酒概 卷之二

十一

王元悅造桑落酒 西門季女造二色酒

韓湘子解造逡巡酒 劉白墮造酒即以白墮名

王公權造荔枝綠 廖致平造綠荔枝

虢國夫人造鹿腸酒又天聖酒

薛禪師造酒見前 田子造花露酒綠珠香液

段子新造黃嬌 周弁翁造白醪字曰秋玉

劉拾遺造玉露春 錢世昭造清醇

王詵造碧香 曹湜造介壽

陳后主造紅梁新醞 尚恭伯造玉井秋香 秋露

謝玄卿造瓊飴仙酒 陸放翁造至清堂酒

潘正夫造慶源 易毅夫造瓮中雲

范才元造萼綠香 胡長元造銀光

鄭紳造清醞 皇甫別駕造慶雲

李瑋造袞醞 張敦禮造靈液

道士楊世昌造蜜酒 王師約造瑤源

李遵勗造金波 曹晟造保平

楊萬里造桂子香又冷冽香

蘇東坡造羅浮春又松明酒又黃州蜜酒惠州桂酒

酒概 卷之二 十二

范至能造雲露又八桂酒又萬里春

高后香泉 向太后天醇 張皇后醞醪 朱太妃

瓊酥 劉后玉腴 劉皇后瑤池 鄭皇后坤儀

太后瀛玉 惠恭后儀德

以上皆后妃家造

蔡太師慶會 秦太師袞勳 王太傅膏露 何太

宰親賢

以上皆宰相家造

鄆王瓊腴 肅王蘭芷 燕王凝醪 昌王瑞露

景王雲腴 濟王嘉成又浮春 伍王椿齡 嘉

王琬醞 越王建安郡王玉液 蔡王春泉 濮

安懿王重醞

以上皆親王家造

李和文駙馬獻卿金波 王晉卿碧香 張駙馬敦

禮醞醪 曹駙馬詩字公雅成春 郭駙馬獻卿

香瓊 大王駙馬瑤琮 錢駙馬清醇

以上皆戚里造

童貫宣撫褒功又光忠 梁開府嘉羲 楊開府美

酒概 卷之二 十三

誠

以上皆內臣造

宋朝京師造酒惟內酒坊法酒庫上皇朝始置尚醞

局其外諸后殿親王府與主第勳戚之家例許醞

造賜以美名如右

七之出

古名酒所出

若下出烏程 九醞出宜城 蒲桃出西京

崔家酒出武陵 竹葉出豫北 燒春出劍南

石凍春出富平	土窟春出滎陽	桑落出陝西
郫筒出蜀	西市出汴京	淶水出康樂
醪醕出洛陽	富水出郢	雲液出揚州
黃羊酒出關右	梨花春出杭州	五穀出乾和
千日酒出中山	千里酒出程鄉	鄗水出湘東
麴米春出雲安	紅泥出汀州	淦水出潯陽
穀溪春出蘭溪	豐和春出温州	白薄出關中
錦波春出錦江	浮玉春亦錦江	春泉出蔡邕
秦淮春出建康	洞庭春出吳會	浮春出濟邸
酒概	卷之二	十四
皇都春出武林	留都春出江閩	宜春出安城
十洲春出海閩	海嶽春出西總	若空出秀州
麻姑酒出建昌	秋露白出新城	燒酒出潞州
菘豆酒出淮安	明星酒出洛陽	玉膏出瀛州
醪酒出衡陽	蓬萊春出越州	桂醕出博羅
金盤露出處州		
新豐蘭陵荆南靈溪象洞曲阿蒲東嶺南其地皆		
出名酒以下宋時酒名		
三京出		

北京香桂又法酒	南京桂香又北庫	西京玉
液又茶藤香		
四輔出		
澶州中和堂	許州瀑泉	鄭州金泉
河南出		
真定府銀光	河間府金波又玉醞	德州碧琳
保定府軍知訓堂杏仁	定州中山堂又九醞	
保定巡邊銀滌又著泉	賓州石閣又宣城	博
州宜城又蓮花	衛州栢泉	棗州延和堂
酒概	卷之二	十五
州揀米又細酒	洛州玉璠又夷白堂玉友	邢
州沙涪金波	磁州風翹法酒	深州玉醅
州瓊波	相州銀光又碎玉	懷州宜醒又香桂
定州瓜曲又著液		
河東出		
太原玉液靜制堂	汾州甘露	隰州瓊漿
州金波又瓊波		代
陝西出		
鳳翔府橐泉	河中府天祿又舜泉	陝西蒙泉

子部 譜錄類 7

華州蓮花又承恩堂上尊	邠州靜照堂玉泉	瓊州江漢堂瑤泉	同州清洛清心堂	淮南出	揚州百桃	廬州金斗城又杏仁	江南西東出	宣州琳腴又雙溪	江寧府芙蓉又百桃清心堂	處州谷廉	洪州雙泉又金波	杭州碧香又白	酒	蘇州木蘭堂又白雲泉	明州金波	越州	蓬萊	潤州蒜山堂	湖州碧瀾堂又雪溪	秀	酒概	卷之二	十六	州月波	四川出	成都府忠臣堂玉髓又錦江春又浣花堂	梓州	瓊波竹葉清	劍州東溪	漢州廉泉	合州金	波又長春	渠州蒲萄	果州香桂又銀液	閬	州仙醇	峽州重慶又喜泉	夔州法醞又法醞	荆湖南北出	荆南金蓮堂	鼎州白玉泉	辰州法酒	歸州	瑤光又香桂
------------	---------	---------	---------	-----	------	----------	-------	---------	-------------	------	---------	--------	---	-----------	------	----	----	-------	----------	---	----	-----	----	-----	-----	------------------	----	-------	------	------	-----	------	------	---------	---	-----	---------	---------	-------	-------	-------	------	----	-------

福建出	泉州竹葉青	廣南出	廣州仙泉	韶州換骨玉泉	廣東出	青州揀米	高州舜泉又清燕堂又真珠泉	曹	州銀光又三酥又白羊酥又荷花	兗州蓮花香	鄆州光泉	濟州風鞠佛泉又香桂	濰州重醞	登州朝霞	萊州玉液	徐州壽泉	濟州宜酥	酒概	卷之二	十七	又細波	單州宜醪杏仁	京西出	汝州揀米	滑州風麴又泉堂	金州清醞	郢	州溪泉又香桂	隨州白雲樓	唐州懷原泌泉	蔡州銀液	房州瓊酥	襄州金波	鄧州香泉	寒泉香菊甘露	潁州銀滌風麴	均州仙醇	河外府州歲寒堂	市店出	豐樂樓眉壽又和旨	即白樊樓也	忻樂樓仙醪	即任店也
-----	-------	-----	------	--------	-----	------	--------------	---	---------------	-------	------	-----------	------	------	------	------	------	----	-----	----	-----	--------	-----	------	---------	------	---	--------	-------	--------	------	------	------	------	--------	--------	------	---------	-----	----------	-------	-------	------

和樂樓瓊漿 樓也 遇仙樓玉醞 鐵仙樓瑤醪

仁和樓瑤漿 高陽樓流霞 清風樓玉髓 會

仙樓玉醞 八仙樓仙醪 四時樓碧光 列仙

樓受液 千金樓仙醇 中山園子正店千日春

銀王店延壽 蠻王園子正店瑤光 邵宅園子

正店法清大桶 張宅園子正店仙醪 方宅園

子正店瓊酥 萬宅園子正店羊羔 梁宅園子

正店美綠 小齊園子正店瓊波 楊皇后宅園

子正店法清

酒概

卷之二

十六

外國出

西域葡萄酒 烏孫青田核酒 烏丸東牆酒

劍南生春酒 高麗林盧漿 訶陵柳花椰子酒

椰子本出伽盧國其地熱衢植椰子木為蔭剖其

實中有酒能醉人 波斯沸赫肉汁酒 北虜馬

潼酒 蘇綠國蔗酒又梁人作著蔗酒 南蠻檳

榔酒 扶南安石榴酒扶南傳南海頓遜國有酒

樹似安石榴採其花汁停瓮中數日成美酒又甘

蔗王瓜根酒 辰溪釣藤酒 赤土國甘蔗酒

真臘朋芽肉酒又美人酒風土記美人酒於美人

口中含而造之一宿而成尤異 渤泥國樹心酒

名已尾樹 波斯二勒漿酒謂庵摩勒毘梨勒也

胡人采陀得花造酒名之 南荒女酒女數歲釀

醞置壺於水中候女嫁決水取味甚美 今四夷

酒以暹羅為第一 元人酒哈刺基又名答刺見

草木子即打辣酥 瑤琨去玉門九萬里有碧草

如麥割之以釀酒則味如醇耐飲三合三旬不醒

飲甜溪水隨飲而醒 神異記

酒概

卷之二

十九

八之稱

先酒

上古先作酒者

酒正

酒正掌酒之政令以式法授酒材凡為公酒者亦

如之 周禮 酒正之出日入其成月入其要

中士 下士 府史 胥徒

酒正酒官之長士府史胥徒皆酒正分掌者也

酒人

酒正之屬

奄 女酒 奚

酒人也奄官者女酒女人解作酒者奚給使令者

大酋 酒熟曰酋故名酒官曰大酋

萍氏

掌謹酒者本草述水萍之功云能勝酒命名取此

酒材

凡資之以爲酒者皆是酒正以法式授酒材釀之

酒概

卷之二

二十

監 史

凡此飲酒或醉或否既立之監或佐之史毛詩監史皆察儀者司正之屬

酒官

月令命有司用六物酒官監之

酒友

白居易與皇甫明之爲酒友又以詩酒琴爲三友

觴政

魏文侯與大夫飲使公乘不仁爲觴政曰飲不盡

者浮以大白文侯不盡不仁舉白浮君說苑

酒吏

諸呂用事劉章入侍高后宴飲令章爲酒吏章曰臣將種也請以軍法行酒酒酣諸呂有一人亡酒章拔劍斬之太后業已許其軍法亡以罪也史記

飲材

材有三謂善令知音大戶也

明府

司酒令者

酒概

卷之二

三十一

律錄事

輔明府糾令有飲材者也

觥錄事

罰酒人之不稱職者

司舉

酒人之司貢舉也

秘閣

助司舉者

祭酒

漢博士擇聰明有威重者為祭酒古者得主人饌則老者一人舉酒祭地稱祭酒

酒客

李元忠迎齊神武神武聞其酒客未即相見

司正

一人揚觶乃立司正焉知其能和樂而不流也禮記

酒后

中古之時未知麴蘖杜康肇造爰作酒醴可名酒

后皮襲美序

酒概

卷之二

三

酒帝

唐詩若使劉伶為酒帝亦須封我醉鄉侯

醉侯

神沈逸嗜酒自號雲谿醉侯又皮襲美詩他年謁

帝言何事請贈劉伶作醉侯

酒狂

蓋饒寬賀許伯入第曰無多酌我我則酒狂丞相

魏侯笑曰次公醒而狂何必酒也漢史

釀王

麴部尚書

汝陽王璉取雲夢石甃泛春渠以畜酒作金銀龜魚浮沈其中為酌酒具自稱釀王兼麴部尚書

酒徒

酈食其謁軍門衣儒衣冠沛公使人謝曰未暇見

儒人食其按劍叱使者曰吾高陽酒徒非儒也沛

公遽延入史記又山簡等稱高陽酒徒

醉龍

蔡邕飲至一石常醉在路上臥人名曰醉龍

醉聖

酒概

卷之二

三

李白每醉為文未嘗差誤人目為醉聖

酒仙

李白一斗為詩百篇自名曰酒仙

酒顛

張旭大醉呼呶狂走乃下筆或以頭濡墨而書既

醒自以為神不可復得世呼酒顛

斗酒學士 五斗先生

王無功待詔門下省時省官吏給酒日三升或問

待詔何樂答曰良醞可戀耳侍中陳叔達聞之日

給一斗號斗酒學士無功常一飲五斗因以為號
酒家南董

無功采杜康儀狄以來善酒者為譜李淳風曰王

君酒家之南董也東臯子

酒聖 飲宗

今祀宣父曰酒聖夫無量不及亂觴之祖也是為
飲宗

四配

阮嗣宗陶淵明王無功邵堯夫

酒概

卷之二

三五

十哲

鄭文淵徐景山嵇叔夜劉伯倫向子期阮仲容謝

幼輿孟萬年周伯仁阮宣子

諸賢

山巨源胡母彥國畢茂世張季鷹何次道李元忠

賀知章李太白以下祀兩廡至若儀狄杜康劉白

墮焦革輩皆以造酒得名無關飲徒姑祠之門垣

以旌釀酒者

酒八仙

李白賀知章李適之汝陽王璵崔宗之蘇晉張旭
焦遂為酒八仙唐史

醉士

皮日休自稱醉士

醉尹

白樂天自稱醉尹

酒神

酒席之士九吐而不減其量者為酒神醉錄

醉吟先生

酒概

卷之二

三五

白居易稱醉吟先生

醉民 酒民

元次山稱醉民又稱酒民

醉叟

种放自號醉叟

醉翁

白樂天蘇東坡歐陽永叔皆自稱醉翁

酒黨

後馮方怨桓彬誣為酒黨廢卒于家史

酒伴

多情懷酒伴白詩 走覓東隣愛酒伴杜詩

酒吃

焦遂口吃對客不能出一言醉後酬答如注時目

為酒吃唐史

酒姥

臨安裴氏姥居一墩採花醞酒施貧士

釀客

謂酒家也

酒概

卷之二

三六

酒家胡

山谷詩但見索酒郎不見酒家胡

酒傭

杜根逃難宜城為酒家傭珊瑚

酒保

樂布困窮為酒家保

酒債

杜子美無錢賒酒而詩言酒債詩話

酒嫗

呼子先與酒嫗谷騎狗仙去

酒豪

潘璋好賒酷債主至門日後豪當還

酒戶

唐人以飲多者為大戶少者為小戶

醉尉

李廣射獵至霸陵尉醉呵止之廣宿亭下後廣為

太守請尉至軍斬之史記

酒藏吏

酒概

卷之二

三七

戴祥年十二病死而蘇云天使其為酒藏吏

六逸

李白孔巢父韓準裴政張叔明陶沔居徂徠山日

沈飲號竹溪六逸

酒逸

面目或憎禪倒冠聊酒逸歐詩

醉適

陶潛每一醉則大適自稱醉適

八伯

晉羊曼鄒鑿等任達好酒時人呼為兖州八伯
飲流 飲徒

古人以同好飲者為飲流 山谷詩 招得隣丁作飲徒

酒稅務 酒庫

宋元以來設以給酒之所凡郡邑皆有之

九之量

堯飲千鍾舜同 孔子飲百觚

子路飲百榼平原君與子高飲強子高酒曰昔有遺

諺堯舜千鍾孔子百觚子路嗑嗑尚飲百榼古之

酒概 卷之二 二十八

賢聖無不能飲子何辭焉 孔叢子

于定國為廷尉飲酒至數石不亂治獄益精明

淳于髡一斗亦醉一石亦醉

鄭康成飲一斛 馬周命酒一斗八升獨酌

山濤飲酒八斗方醉帝欲試之乃以八斗飲濤密益

其酒濤至本量而止 晉書

周顛飲一石顛渡江雖日醉而恒云無對一日有舊

對者訪之欣然出酒二石對飲而罷明日顛如故

視客已腐脇而死 盧植飲一石不醉 續漢書

劉伶飲酒一石至醒復飲五斗 語林

蔡邕飲一石 焦遂飲五斗

王績飲至五斗不亂 李璉飲三斗

滿寵馬融傅玄劉京魏舒馮跋飲皆可至石餘

皇甫真飲石餘不亂 孔珪飲七八斗

劉藻能飲一石不亂 陳後主與子弟日飲一石

張安道飲酒初不言盞數與劉潛石曼卿每飲必云

幾日 鄧元起飲至一斛不亂

南齊沈文季為吳興太守飲至五斗妻王錫女亦至

酒概 卷之二 二十九

三斗對飲竟日而視事不廢

裴弘泰自杯酌至航船重二百餘兩可為酒人之冠

柳騫之飲一石不亂 桓温飲酒三升

歐陽永叔梅聖俞俱量可盡百許盞

陸納止可二升 蘇軾飲酒終日不過五合

十之飲

杯飲 上古無酒器以手掬之而飲也

瓢飲

以瓢而飲不用尊也

鄉飲

客爵居左其飲居右介爵酢爵俱爵皆居右

禮記

此鄉飲酒三爵奠置之所 鄉飲酒之義主人拜

賓於庠門之外入三揖而後至階三讓而後升所

以致尊讓也盥洗揚觶所以致潔也拜至拜洗拜

受拜送拜既所以致敬也尊讓絜敬也者君子之

所以相接也

禮記

立賓以象天立主以象地設介

酒概

卷之二

三十

日而成晷也四面之坐象四時也六十以上者坐

六十以下者立明尊長也六十者二豆七十者四

八十者五九十者六明養老也

射飲

大射之禮耦進三揖而後升堂射畢揖降俟眾耦

皆降勝者揖不勝者升取觶立飲

獨飲

王恭欲請江盧奴為長史晨往江猶在帳中王坐

不敢言良久乃得及江不應直喚人取酒自飲一

椀王云那得獨飲江曰卿亦復須耶乃酌與王

對飲

謝諛不妄交接門無雜賓有時獨醉嘗曰入吾室

者唯有清風對吾飲者但有皓月

羣飲

厥或告曰羣飲汝勿佚盡執拘以歸於周予其殺

酒

燕飲

君燕居而自飲酒也

酒概

卷之二

三十一

頒飲

以酒匪頒賜羣臣也

尸飲

尸飲五君洗玉爵獻卿尸飲七以瑤爵獻大夫尸

飲九以散爵獻士及羣有司

禮記

彝飲

彝常也

書經

無彝飲

中飲

半酣也詩中飲顧昔心

轟飲

王績云恨不逢劉伶與閉門轟飲與子同

痛飲

崔成遷陝觀察使痛飲夜分治事無差吏稱為神

狂飲

飲而放於禮法不知節也

攝飲

謂持酒往飲也

酷飲

沈飲 劇飲 潑飲 耽飲 溺飲

酒概

皆縱酒而無檢束也

崇飲

崇尚也書矧曰其敢崇飲

豪飲

飲而放曰豪飲而恣曰縱飲而歡曰暢

嗜飲

陳暄鄭泉神沈逸性皆嗜飲

好飲

一日無事飲 陳軫謂犀首曰卿何好飲曰無事陳軫傳

留飲

曾宗道與故人留酒肆飲

邀飲

王弘欲識陶潛而不能致潛常住廬山弘令潛故人齋酒於半道邀之及至欣然便共飲世本

畢飲

韓朝宗約孟浩然偕至京師欲薦於朝約日引謁

酒概

會孟有故人至劇飲歡甚或言與韓公約不當後期孟叱曰業已飲矣身行樂耳遑恤其他遂畢飲

不赴乘陽集

長孫澄雖不飲好觀人酣飲常恐客歸別進異饌

偷飲

鍾毓與弟會少有令譽父繇晝臥因共偷服散酒

父時覺且托寐以觀之毓拜而後飲會飲而不拜

父詰其故毓曰酒以成禮不敢不拜會曰偷本非

禮所以不拜世說

盜飲

盜飲

畢卓為吏部郎比舍郎釀酒熟卓因醉夜至其瓮
間取飲主者謂是盜執而縛之知為吏部也釋之
節飲

謂飲而有限也

斷飲

陳大卿生平好飲一日同寮舉知命者不立於巖
墻之下問之陳曰酒亦巖墻也遂斷飲登窓
叢談

避飲

東坡云偶與客飲孔常父見訪方設席延請忽上

酒概

卷之二

三五

馬馳去謂之避飲

耐飲

王丞相性不耐飲

就飲

魯宗道遷左諭德真宗召之乃從酒家還真宗

問之曰有故人臣家貧乏故就酒家觴之宋書

野飲

淵明家貧不能常飲况美酒乎所與飲多田野漁

樵之人班坐其間漁隱
叢話

會飲 聚飲

所飲非一客也

了飲

石學士沈冥自品為了飲

凍飲

謂夏月取酒居水上飲之

裸飲

晉光逸字孟祖胡母輔之等方散髮裸祖閉室酣
飲光逸將排戶入守者不聽便戶外脫衣露頂於

酒概

卷之二

三五

狗竇中窺之大叫輔之曰他人決不能爾必我孟

祖也呼人與飲時人呼裸飲語林

泥飲

杜甫遭田父泥飲謂醉如泥也

巢飲

徐佺結巢海棠枝上巢飲其間又石曼卿置身木

杪而飲

豕飲

阮咸至宗人間共集不復用常杯斟酌以大瓮盛

酒圍坐相向大酌時有羣豬來飲直接去上便共飲之初潭集何須接去更作牛飲其可

鶴飲

曼卿自稱鶴飲

鯨飲

詩飲如長鯨吸百川

牛飲

桀為酒池糟隄縱靡靡之樂一鼓而牛飲者三千

韓詩外傳

酒概

卷之二

三六

鯨飲

劉潛輩以蓆蒙自束引首出而飲復縮入曰鯨飲

鼻飲

漢時越駱人相襲以鼻飲與禽獸無異

囚飲

石曼卿與客痛飲露髮跣足着械謂之囚飲

鬼飲

亦石曼卿故事

真率飲

謂飲而不尚虛文也溫公為真率會約酒不過數

行

文字飲

韓詩不解文字飲

蕉葉飲

東坡云吾兄子明飲志不過三蕉葉吾少時望見

酒盞而醉今亦能三蕉葉矣

竹林飲

劉伶阮籍山濤向秀稽康王戎阮咸坐竹林而飲

酒概

卷之十一

三七

河朔飲

一曰避暑飲

袁紹在河朔至三伏大飲云以避一時之酷暑典

長夜飲

長夜飲自紂始信陵君被譖謝病不朝與客為長

夜之飲多近婦人病酒卒

十日飲

秦王遺平原君書聞君高義願與君為十日之飲

十千飲

古云未申十千之飲詩新豐美酒斗十千又美酒

一斗價十千又十千美酒花期隔

五色飲 五香飲

隋仁壽間壽禪師入內造五色飲以扶芳葉為青
飲拔楔根為赤飲酪漿為白飲烏梅漿為玄飲江
笙為黃飲又作五香飲第一沈香飲次檀香飲次
蘭澤香飲次鷄舌香飲次松香飲大業志

鑿巾以飲

大夫使賓為親舍恐尸為賓憎穢以巾覆面而當
口處鑿禮記

酒概

卷之二

三六

與虎賁飲

孔融與蔡邕善邕卒有虎賁士貌類邕每與同飲
曰雖無老成人尚有典刑

與兵帥飲

謝奕嘗逼桓温飲温走避乃引温兵帥共飲曰失
一老兵得一老兵何損

與三騶飲

謝幾卿性通脫預樂遊宴不得醉而還因詣道邊
酒壚停車褰幔與車前三騶對飲

與廟神飲

梁宗室猷封汝臨侯為吳興守每祀醑楚王廟神
盡歡極醉神飲亦有酒色後為益州刺史為賊齊
狗兒所攻神領數百騎來救大破狗兒梁史

飲品

曹參蔣琬飲醇者也陸賈陳遵飲達者也張師亮
寇平仲飲豪者也王元達何承裕飲雋者也蔡中
郎飲而文鄭康成飲而儒淳于髡飲而俳廣野君
飲而辨孔北海飲而肆醉顛法常非禪飲乎孔元

酒概

卷之二

三九

張志和非仙飲乎楊子雲管公明非玄飲乎白香
山之飲適蘇子美之飲憤陳暄之飲駭顏光祿之
飲矜荆卿灌夫之飲怒信陵東阿之飲悲其飲品
各自有派也

飲有五合

光風霽月快雨時雪一合也花開釀熟二合也偶
爾欲飲三合也小飲成狂四合也初鬱後暢談機
乍利五合也

飲有十垂

日炙風燥一乖也神情索莫二乖也特地排當飲
戶不稱三乖也賓主牽率四乖也草草應付如恐
不竟五乖也強顏爲歡六乖也革履板摺諛言往
復七乖也刻期登臨濃陰惡雨八乖也飲場遠緩
追暮思歸九乖也客佳而有他期妓謹而有別促
酒醉而沸炙美而冷十乖也

飲有七宜

飲喜宜節飲勞宜靜飲倦宜詼諧飲禮法宜瀟灑
飲亂宜繩約飲新知宜閒雅飲雜糅客宜逡巡却

酒概

卷之二

四

退

飲有醉之宜六

醉花宜晝襲其光也醉雪宜夜助其潔也醉月宜
樓資其清也醉暑宜舟領其曠也醉山宜幽陶其
趣也醉水宜秋泛其爽也

飲有醉客之宜八

醉得意宜唱咏醉將離宜鳴鼙醉文人宜妙令無
苛酌醉俊人宜加觥孟旗幟醉正人宜謹節奏章
程醉佳人宜微醺醉豪客宜揮觥發浩歌醉知音

宜清喉檀板

飲有酒徒之選十二

欵於辭而不佞者 愉於色而不靡者 怯猛飲
而惜終懼者 聞令卽解而不再問者 善戲謔
而不虐者 語便便而不亂者 持屈爵而不分
愬者 借衆樂而惡外器者 飛竿騰觚而德儀
無愆者 坐端凝而神爽逸者 寧酣沈而不傾
潑者

飲有歡之徵十四

酒概

卷之二

四

得其時 賓主久間 酒淳而主嚴 非觥壘不
謳 不能令有恥 方飲不重膳 不動筵 錄
事貌毅而法峻 明府不受請謁 廢賣律 廢
替律 不恃酒 使勿譁勿暴 歌兒酒奴解人
意

飲有不驩之候十七

主人恹 賓輕主 會客不投 彼核雜陳無序
妓驕而樂澁 室暗燈暈 議朝除家務 迭
詼諧 刻觴政 錄事不綱 數易令坐馳 興

居紛紜 附耳嚅嚅 蔑章程而騁潑飲 醒木
訥而醉嘖嘖 飾已非而尚議令 不論令而疾
擊手

酒概卷之二 終

酉

卷之二

四二

酒概卷之三

震且醜民沈 沈困困父輯

海陵友弟 官大壯貞吉父 校
凌似祖無念父

十一之評

酒既和旨飲酒孔偕 毛詩

古人言濁醪有妙理

養生家當藏精反照而酒亦可養生 劉伶詩 韜精日沈

飲 阮籍詩 沈醉似埋照

酒概 卷之三

王佛大嘆言三日不飲酒覺形神不復相親 世說

孟萬年好飲喜酣暢愈多不亂桓宣武問酒有何好

而卿嗜之孟答曰公但未知酒中趣耳 孟嘉別傳

种放嘗種秫自釀曰空山清寂聊以養和

王光祿云酒正使人人自遠 世說

王衛軍曰酒正自引人著勝地 世說

虞松方春以為握月擔風且留後日吞花臥酒不可

過時 曲江春宴錄 稽康曰彈琴飲酒志願畢矣

王忱曰阮步兵胸中有壘隗故須酒澆之

何氏語林

管輅頓仰三斗而清辯綺粲楊雄酒不離口而太玄

乃就

抱朴子

百末旨酒布蘭生

漢書

陶淵明得太守送酒多以春林雜投之曰少延清歡

數日

淵明別傳

李元忠每日寧無食不可使我無酒

穆宗臨芳殿賞櫻桃進涼州葡萄酒帝曰飲此頓覺

四體融和真太平君子也

史

酒概

卷之三

二

蘇長公云神勝功用無捷於酒

外紀

釋法常云酒天虛無酒地綿邈酒國安恬無君臣貴

賤之拘無財利之圖無刑法之避陶陶焉蕩蕩焉

其樂莫可得而量也轉而入於飛捷都則又蒙騰

浩渺而不思覺也

玉露

或名酒為福水或名酒為續命湯

斷送一生惟有破除萬事無過韓詩纔去一字便為

切對

後山詩話

白樂天詩何不飲美酒胡然自悲嗟俗號消憂藥神

速無以加一杯驅世慮兩杯反天和三杯即醅酌
或笑任狂歌

白太傅卯時酒詩曰佛法讚醍醐仙方誇沆瀣未如
卯時酒神速功力倍一杯置掌上三嚥入腹內温
若春灌腸暄如日炙背豈獨肢體暢仍加志氣大
當時遺形骸竟日忘冠帶似遊華胥國疑反混元
代一性既完全萬機皆破碎半醒思往來往來吁
可恠寵辱憂喜間惶惶二十載前年辭紫闥今歲
拋皂蓋去矣魚返泉超然蟬離脫是非莫分別行

酒概

卷之三

三

止無疑礙浩氣貯胸中青雲委身外捫心私自語
自語誰能會五十年來心未如今日泰况茲盃中
物行坐長相對

長慶集

凡酒以色清味冽為聖色如金而味醇且苦者為賢
然古人亦有好甜者昌黎詩一尊春酒甘如飴丈
人此樂無人知禹錫詩湖魚香勝肉宮酒重於錫
是已又有好酷辣者昌黎詩酒味既酷烈永叔詩
滑辣發醅如玉醴是已

酒色有以綠為貴者白詩傾如竹葉盈尊綠有以黃

為貴者杜詩鵝兒黃似酒有以白為貴者白詩玉液滿金卮有以碧為貴者杜詩重碧酣春酒有以紅為貴者李賀詩小槽酒滴珍珠紅

十二之僻

王忱嗜酒醉輒經日自號上頓嗔以大飲為上頓自

忱始 宋文帝文章志

劉伶病酒渴甚從婦求酒婦持器泣而諫曰君飲太過非攝生之道宜斷之伶曰我不能自禁惟當祝鬼神誓之耳便可具酒肉從之伶跪而祝曰天生

酒概

卷之三

四

劉伶以酒為名一飲一石五斗解醒婦人之言慎不可聽便引酒御肉隗然復醉矣 語林

劉伶縱酒放蕩或脫衣裸形在屋中人見譏之伶曰吾以天地為宅舍以屋宇為禪衣諸君自不當入

吾禪中 晉記

鴻臚卿孔羣好飲酒王丞相語云卿何為恒飲酒不見酒家覆瓿布日月糜爛羣曰不爾不見糟肉乃更堪久羣嘗書與親舊今年田得七百斛秫米不了麩蘖事 世說

陳暄沈湎過度兄子秀致書止之暄答云昔周伯仁渡江惟三日醒吾不以為少鄭康成一飲三百杯吾不以為多吾常譬酒猶水也可以濟舟亦可以覆舟故江諮議有言酒猶兵也兵可千日而不用不可一日而不備酒可千日而不飲不可一飲而不醉美哉江公可與論酒矣何水曹眼不識杯鎗吾口不離瓢杓汝寧與何同日而醒與吾同日而醉乎政言其醒可及其醉不可及也速管糟丘吾將老焉爾無多言 續文選

酒概

卷之三

五

劉伯倫以宇宙為狹常乘鹿車攜一壺酒使人荷鍾隨之曰死便埋我 語林

王績嗜酒簡放不樂仕進晚以太樂署史焦革善釀求為其丞吏部以非流不許績固請曰此中有深意竟除之革歿妻送酒不絕歲餘又歿績曰天不使我酣美酒耶棄官去 東臯子

陶淵明為彭澤令公田三百畝悉令吏種秫稻妻子固請種秔乃使二頃五十畝種秫五十畝種秔淵明嘗九日無酒宅邊東籬菊叢中漚盈把坐而悵

望見一白衣人至乃是王弘送酒得便酣飲續晉

顏延之為始安郡經過潯陽日造淵明每往必酣飲春秋

致醉臨去留二萬錢與淵明淵明悉送酒家稍就

取酒語林

齊慶封嗜酒以其內實遷於盧蒲嫫氏易內而飲酒

左傳註內實寶物妻妾也移而居嫫家

石曼卿喜豪飲與劉潛飲中夜酒竭船中有醋斗餘

傾入酒中併飲之明日酒醋俱盡語林

畢卓為吏部郎嘗謂人曰右手執酒杯左手執蟹螯

酒概

卷之三

六

拍浮酒池中便足了一生世說

蘇晉作曲室為飲所名酒窟又地上每一磚鋪一甌

酒計磚約五萬枚晉日日率朋友次第飲之取盡

而已醉仙

蕭侍郎性通脫常自解竈事事畢餞餘便致醉語林

阮籍聞步兵厨有貯酒數百斛及善釀者求為步兵

校尉魏氏

唐陽城為諫議八年日夜飲酒客欲諫止者城揣知

其意強飲客客醉即自引滿客不得已與酬酢或

先醉臥唐史

王劉共酣宴於桓子野家謝鎮西兄墓後往墓還諸

人門外迎之把臂便下車裁得脫幘著帽酣宴半

坐乃覺未脫衰世說

釋法常性英爽酷嗜酒無寒暑風雨嘗醉醉即熟寢

覺則朗吟曰優游麴世界爛熳醉神仙語林

阮宣子嘗步行以百錢拄杖頭至酒店便獨酣暢雖

當世貴盛不肯詣也世說

徐邈魏尚書郎時禁酒邈私醉趙達問曹事曰中聖

酒概

卷之三

七

人達曰太祖怒鮮於輔進曰醉客謂酒清者為

聖人濁者為賢人此醉言爾後文帝問邈曰頗復

中聖人否對曰臣不能自懲時一中之魏志

謝莊子瀟劉劭子沒嘗同飲俊曰謝莊兒不可云不

能飲瀟曰苟得其人自可流湏千日晉書

桑文在江總席上曰雖深盃百罰吾亦不辭齊史

石裕方明造酒數斛忽解衣入其中恣沐浴而出告

子弟曰吾平生飲酒恨毛髮未識其味今日聊以

設之庶無厚薄酒中

晉有羌人姚馥渴於酒人呼為渴羌後武帝授以朝歌守馥願充馬圉時賜美酒以樂餘年帝曰朝歌糾之舊都地有酒池故使老羌不復呼渴馥固辭遷酒泉太守拾遺記

江鄰喜飲酒人以酒召之未嘗不往飲未嘗不醉已醉眠人強起飲之亦不辭也或不能歸即留宿人家詩話

艾子好飲少醒日門人相與謀曰此不可以諫止惟以險事休之宜可誠一日大飲而噦門人密抽瓦

酒概

卷之三

八

腸致噦中持以示曰凡人具五臟方能活今公因飲而出一臟臟止四矣何以生耶艾子熟視而笑曰唐三藏猶可活况有四耶艾子

十三之寄

曹參代蕭何為相一遵何約束日夜飲醇酒卿大夫及賓客見參不事事來者皆欲有言至者參輒飲以醇酒度欲有言復飲酒醉而後去終莫能開說以為常相舍後園近吏舍吏日飲歌呼從吏患之無如何乃請參遊後園聞吏醉歌呼從吏幸相國

召按之而反取酒張坐飲大歌呼與相和史記

李固既策罷知不免禍乃遣三子歸鄉里李女文姬賢而有智見三子歸悲曰李氏滅矣密與二兄謀

藏匿少弟燮托言燮還京師有頃難作下郡收固三子文姬乃告其父門生王成曰君執義先公有

古人之節今委君以六尺孤李氏存滅其在君矣成感其義乃將燮乘江東下入徐州界變姓名為

酒家傭而成賣卜於市各為異人陰相往來燮從受學酒家異之意非恒人以女妻燮燮精專經學

酒概 卷之三 九

酒概

卷之三

九

十餘年間梁冀既誅求固後嗣燮乃以木末告酒家酒家具車重遣之姊弟相見悲感旁人

陽城為諫議見諸諫官言事細碎無不聞天子厭苦之城方與二弟痛飲有謁城者城引與坐醉之以

酒客辭城輒自飲客不得已乃與之酬酢或客先醉什於席上或城先醉臥客懷中竟不聽客語

何點或乘柴車或躡草履恣心所適致醉而歸時人謂之通隱在法輪寺王子良就見之點肉中登席

子良欣悅無已遺以嵇叔夜酒杯徐景山酒鎗

子良欣悅無已遺以嵇叔夜酒杯徐景山酒鎗

謝朓為吳興與弟瀟於征虜渚別指瀟口曰此中惟
宜飲酒至郡致瀟數斛酒遺書曰力飲此物勿預
人事齊書

韓晉明好酒誕縱招引賓客朝廷欲處之貴要地必
以疾辭告人云廢人飲酒對名勝安能作刀筆吏
披反故紙乎

顏延之不能取容當世宋文帝傳詔召之頻不肯詣
常日但入酒肆裸袒挽歌了不應對

皇甫亮三日不上省文宣親詰其故亮曰一日雨一
酒概卷之三

日醉一日病酒

賀知章見李白呼為謫仙人因解金龜換酒為樂

馬惟一太常好飲酒每朝士宴集雖不召亦自至酒

酣彈琵琶彈罷賦詩詩成起舞時人愛其俊逸謂
之三絕

李元忠雖居要任惟飲酒自娛時欲用為僕射或言
其常醉不可其子搔聞之請節飲元忠曰我言作
僕射不勝飲酒樂爾愛僕射宜勿飲酒

茅山元符宮有蘇養直像自贊其上曰松風颼颼瘦

藤在手惟此白叟獨全於酒

周伯仁風德雅重深達危亂過江積年恒大飲酒嘗
經三日不醒時人謂之三日僕射

王孝伯言名士不必須奇才但使常得無事痛飲酒
熟讀離騷便可稱名士世說

魏中山王見盧幼童嘆曰盧郎有如此風神惟須誦
離騷飲美酒自為佳士新語

王處仲每酒後輒詠老驥伏櫪志在千里烈士暮年
壯心不已以如意打唾壺唾壺盡缺世說

酒概卷之三

十一

王績有父母無朋友自字曰無功以有道於己無功
於時也起家以祿位歷數職而進階才高位下天
子不知公卿不識於是退歸以酒德遊於鄉里

無功以美酒之故求為大樂丞最為冗職自無功居
後遂為清流唐書

柳季雲性不拘檢好彈琴飲酒每出返家人問有何
消息答曰無所聞縱聞亦不解世說

袁粲為丹陽尹嘗步白楊郊野間遇一士人便呼與
酣飲明日此人謂被知遇詣門求通袁曰昨飲酒

無偶聊相邀耳勿復為煩 宋書

陶徵君居家凡貴賤造之有酒輒設陶若先醉便語
客我醉欲眠卿可去

五代干戈日尋鄭雲叟隱於華山與羅隱終日怡然
對飲有酒詩二十章好事者繪為圖以相餽遺

戴仲若春日攜雙柑斗酒人問何之答曰聽黃鸝聲
此俗耳針砭詩腸鼓吹 說林

魏延之好騎馬遊里巷遇舊知輒據鞍索酒得必傾
盡欣然自得 宋書

酒概 卷之三 十一

羊侃不飲酒而好賓遊終日獻酬同其醉醒

趙子固嘗與一時好事諸人放舟湖上飲酣脫帽以
酒晞髮箕踞歌離騷旁若無人

賈奎少有大度好酒耽書少與崔浩為友浩為司徒
奏徵為其中郎州郡逼遣入都與浩相見延留數
日惟飲酒談叙平生不及世務

蕭思話從太祖登鍾山北嶺中道有磐石清泉上使
於石上彈琴因賜以酒謂曰相賞有松石間意

蘇子美豪放不羈好飲酒在外舅杜祁公家每夕讀

書以一斗為率公密使覘之子美讀漢書至張良
與客狙擊秦皇帝撫案曰惜乎擊之不中遂滿引
一大白又讀至臣起下邳與上會於留此天以臣
授陛下又撫案曰君臣相遇其難如此復舉一大
白公笑曰有此下物一斗不足多也 世說

東坡云予飲酒終日不過五合天下之不能飲無在
予下者然喜人飲酒見客舉杯徐引則予胸中為
之浩浩焉落落焉酣適之味乃過於客間居未嘗
一日無客客至未嘗不置酒天下之好飲亦無在

酒概 卷之三 十二

予上者常以謂人之至樂莫若身無病而心無憂
我則無是二者矣然人之有是者接於予前則汝
安得全其樂乎故所至常蓄善藥有求則與之而
尤喜釀酒以飲客或曰子無病而多蓄藥不飲而
多釀酒勞已以為人何也予笑曰病者得藥吾為
之體輕飲者困於酒吾為之酣適蓋專以自為也
顧榮為齊王冏主簿冏驕恣榮懼禍終日酣昏後為
中書侍郎不復飲或曰何前醉而後醒耶榮懼禍
乃更飲

道士張酒酒得錢即沽酒一旦入王屋山尸解志

孔北海居家失勢賓客日滿門每嘆曰坐上客常滿

尊前酒不空吾無憂矣世說

蘇晉曠浪借酒逃禪飲中八仙歌蘇晉長齋綉佛前

醉中往往愛逃禪

庾亮南樓坐月急呼載酒來老子於此興復不淺

慎伯筠秋夜待潮錢塘江沙上露坐設大酒尊及置

一杯對月獨飲吟嘯自若顧子敦適遇之亦懷一

杯對酌伯筠不問子敦亦不與語酒盡各散

酒概 卷之三 一四

陶潛曰既醉之後輒以數句自娛紙墨遂多別辭無

次聊命故人書之以為談笑也有客常同止趣舍

邈異景一士長獨醉一夫終年醒醒醉還大笑發

言各不領

白太傅有何處難忘酒詩三首山谷和之後系以數

語云樂天不溺於酒而寓之酒故寄大夢於杯勺

而宛然道德規矩彼無樂天之志而欲從事於酒

皆仲尼叩脛之賓也黃山谷集

晉人多言飲酒有至於沈醉者此未必意真在於酒

盖方時艱難人各懼禍惟託於醉可以羸遠世故

盖自陳平曹參以來已用此策漢書記陳平於劉

呂未判之際日飲醇酒戲婦人是豈真好飲耶曹

參雖與此異然方欲解秦之煩苛付之清淨以酒

杜人是亦一術不然如蒯通輩無事而獻說者且

將日走其門矣流傳至嵇阮劉伶之徒遂全欲用

此為保身之計此意惟顏延年知之故五君詠云

劉伶善閉關懷情滅聞見韜精日沈飲誰知非荒

宴如是飲者未必劇飲醉者未必真醉也後世不

酒概 卷之三 十五

知此凡溺於酒者往往以嵇阮為例濡首腐脇亦

何恨於歎耶

十四之緣

包有魚不利於客有不速客三人來敬之終吉易經

三人都不乏緣

漢山簡在荆襄每飲於習家池未嘗不大醉而還曰

此是我高陽池也襄陽小兒歌之曰山公時一醉

徑造高陽池日暮倒載歸酩酊無所知復能乘駿

馬倒著白接龍舉手問葛疆何如并州兒世說

之所寄一往而深

郭弘好飲嘗曰得封酒泉郡實出望外叢書是貪天

緣以為已便者

鄭昶性嗜酒臨卒謂同志曰必葬我陶家之側庶百

歲後化而成土幸見取為酒壺實獲我心矣詩林

此猶張元伯之於范巨卿有生死之緣也

崔宗之為侍御史謫金陵與李白善詩酒唱和後山詩話

恰是一對有緣人

李景讓事母孝好獎士類為左丞相蔣伸嘗酌酒曰

酒概 卷之三 十六

孝於家忠於國者飲此客肅然景讓起卒爵伸曰

無疑於公史唐書非忠孝那能結此緣

家述常聿修仕偽蜀二人皆滑稽聿修伺述酒瓮將

竭叩門求飲未通道大已見壘恥濡筆書壁曰酒

乾侯去惟存呷大夫釋史何其緣淺也

白子高少好隱術嘗為美酒給道客一日有四仙人

齋藥集其舍求酒子高知非凡乃欲取他藥雜之

仙人云我亦有仙藥於是賓主各出其藥謂子高

曰卿藥陳久可服吾藥子高服之因隨仙人飛去

類林 仙緣固不易得

羊琇冬月釀常令人抱甕須臾復易人酒速成而味

好世說情之所鍾可謂暱於緣矣

楊子雲家貧嗜酒劉斧侯芭等載酒從遊問奇字楊雄

傳大雅緣第少此等賞鑒人

王琨儉於財用酒不過兩爵輒云此酒難遇齊書緣

法淺

東方朔常醉入殿中小遺殿上劾大不敬張安世為

光祿勳小便殿上主事自行法安世曰何以知其

酒概 卷之三 十七

不反水漿耶息懺集其緣在禮法之外幾不為曲謹

者彈射耶

辛洞好飲而無資常攜榼登人門每家取一盞投之

號為簇酒叙閒錄即謂之募緣也可

顧元歎不飲酒寡言笑時每當飲酒歡宴左右恐有

酒失為元歎所覺終不敢肆情孫權常曰顧公在

坐使人不樂魏史無緣人幾敗乃公興

王戎過王公酒壚謂後車客曰吾昔與稽叔夜阮嗣

宗酣暢於此今思邈若山河晉書緣之所牽令人

不能忘情爾爾

龍山康甫慷慨不羈每日置酒於門邀留賓客不住者贈過門錢日費酒者鶴嘴餅二十放懷集施緣之廣無如此者

杜預作河橋成武帝幸橋舉觴勸預曰非卿此功不能就晉紀功固高緣亦不薄

陳無咎宴一客用一婢典斟必十二而後使滿以盡誠敬之道洛都要記是篤於市緣者

劉公榮與人飲酒雜穢非類人或譏之答曰勝公榮酒概

卷之三

六

者不可不與飲不如公榮者亦不可不與飲是公榮董者又不可不與飲故終日共飲而醉世說自有定情緣又不妨於泛也

白太傅飲酒詩甘露太甜非正味醴泉雖潔不芳馨杯中此物何人別柔旨之中有典刑長慶集非有緣人安領得箇中趣

李元忠坐樹下擁被對壺庭室蕪曠使婢卷兩褥以質酒晉書道是無緣却有緣

呂洞賓橫佩一劍凡三上岳陽樓醉飲草木子這等緣

索解人不得

王無功乘牛駕驢出入郊郭止宿酒店動經旬日東集子不了緣一了又復索緣矣

東坡倅杭州不勝杯酌部使者知公有才望朝夕聚首疲於應接乃號杭倅為酒食地獄後袁轂倅杭適郡將不協諸司緣此亦相疎袁語親知曰酒食地獄正值獄空傳以為笑神史緣之有合有不合如此

房壽六月召客坐糠竹簟凭狐文几編香藤為俎劄酒概

卷之三

九

椰子為杯搗蓮衣製碧芳酒調羊酪造合風鮮皆涼物也壽勸吳田以輓轆瓮田懼其深曰但見龍門溪水濯麴蘖腸耳叩頭錄緣太濃措大家似難理會

唐玄宗置麴精潭砌以銀甃泥以石粉貯三辰酒一萬車以賜當制學士等史諱天假良緣更見寵異

唐永州民間婚禮號破酒多致數百人唐書是酒緣為色緣之先

荆卿遊於酒人見史記一歌大風蕭蕭聲莽天地

有緣者可與共患難

葉均在襄陽合燕有裴弘泰後至謝曰願赦罪而取
在席之器滿酌而納其器合座壯之又有一銀器
受酒一斗餘一酌而挹既去均以為必腐腸而歿
使觀之見紗帽箕踞稱銀器至二百餘兩葉編酒
有別腸非關緣也

王勃屬文則酣飲引被覆臥唐史又引出文字緣

蘇長公曰雪齋清境發於夢想此間但有荒山大江
修竹古木每飲村酒醉後曳杖放腳不知遠近亦

酒概 卷之三 二十

曠然天真外紀緣在世法之外

曲江貴家遊賞則剪百花粧成獅子相饋遺獅子有
小蓮環欲送則以蜀錦流蘇牽之唱曰春光且莫
去留與醉人看野乘未審此緣討得否

齊桓公醉而遺其冠恥之三日不朝管仲曰公胡不
雪之以政公因發倉廩賑窮三日民歌曰公何不
更遺冠乎管子是一人有緣而為萬民乞澤也

范蜀公造長嘯堂前有醑醑架高廣可容數十客每
春季花繁燕客其下約有飛花墮酒中者醑一大

白或笑語喧嘩之際微風過之則滿座無遺百川
花下緣從無心而得

明皇嘗登沈香亭召太真妃時卯醉未醒扶掖而至
酖顏殘粧不能再拜帝笑曰是豈妃子醉乃海棠
睡未足耳唐史可謂妃子緣深君王情重

洛陽梨花時人多攜酒樹下曰為梨花洗粧放涼亦
是為梨花覓緣

陶宗儀飲夏氏清樾堂酒半折正開荷花置小金厄
于其中命歌姬捧以行酒小品快緣非偶

酒概 卷之三 三

常元載不飲羣僚強之辭以鼻聞酒氣已醉其中一
人謂可用術治之即取針挑元載鼻尖出一青蟲
如蛇曰此酒魔也聞酒即畏去此何患元載是日
已飲一斗五日倍是玄山有魔無緣無魔方有緣
矣

黃廷堅以不飲酒者為惡客故云破卯扶頭把一杯
燈前風味換仍回高陽社裏如相訪不用閒攜惡
客來元次山以非酒徒即為惡客故曰將船何處
去送客小回南有時逢惡客還家亦少酣詩話只

為不能隨緣便見惡客朋人

孫權大會將佐命諸葛元遜行酒次至張輔吳前張

先有酒色不時肯飲曰此非養老之禮權謂元遜

曰卿但令張公辭屈乃當飲耳元遜即難張曰昔

尚父九十秉旄仗鉞猶未告老今軍旅之事將軍

在後酒食之事將軍在前何謂不養老也張遂盡

爵魏史想是老將緣怪故作大言

徐樞以綿絮漬酒裹炙鷄至堊家趙府緣却是可憐

十五之事

酒概 卷之三 三

孔子射於矍相之圃觀者如堵墻使公罔之裘序點

揚觶而語公罔之裘揚觶而語曰幼壯孝弟耆耄

好禮不從流俗修身以俟死者否在此位也蓋去

者半處者半序點揚觶而語曰好學不倦好禮不

變旄期稱道不亂者否在此位也蓋勵有存者射義

晉侯與齊侯宴中行穆子相投壺晉侯穆子曰有酒

如淮有肉如坻寡君中此為諸侯師齊侯舉矢曰

有酒如澗有肉如陵寡人中此與君代興左傳

楚莊王賜羣臣酒酒酣燈滅有引美人衣者美人即

絕其冠纓而告王取火來視王曰賜人酒使醉失

禮奈何顯婦人之節而辱士乎命左右曰今日與

寡人飲不絕纓者不歡羣臣皆絕去其冠纓而上

火卒盡歡而罷說苑

漢高祖過沛置酒酒酣乃擊筑為歌史記

沛公先入關項羽至與沛公會謀因擊沛公樊噲即

帶劍擁盾入項王曰壯士賜之卮酒則與斗卮酒

噲飲之王曰賜之彘肩噲覆楯於地拔劍切而啗

之王曰壯士復飲乎曰臣死且不避卮酒安足辭

酒概 卷之三 三

司馬相如與卓文君還臨邛文君賣酒當墟相如着

犢鼻褌與傭保雜作滌器於市中漢書

相如還成都以鸕鶿裘就市人陽昌鬻酒與文君為

歡西京雜記

景公飲酒夜移於晏子前驅欵門曰君至晏子被玄

端立於門曰諸侯得微有故乎國家得微有事乎

君何為非時而夜辱公曰酒醴之味金石之聲願

與夫子樂之晏子對曰夫布薦席陳簋簋者有人

臣不敢與焉公曰移於司馬穰苴之家前驅欵門

曰君至穰苴介冑操戟立於門曰諸侯得微有兵乎大臣得微有畔者乎君何為非時而夜辱公曰酒醴之味金石之聲願與將軍樂之穰苴對曰夫布薦席陳簞簋者有人臣不敢與焉公曰移於梁丘據之家前驅欵門曰君至梁丘據左操瑟右擊竽行歌而出公曰樂哉今夕吾飲也微彼二子者何以治吾國微此一臣者何以樂吾身

秦王與趙王會澠池秦王飲酒酣曰寡人竊聞趙王好音請奏瑟趙王鼓瑟秦御史前書曰某年月日酒概

卷之三

二十四

秦王與趙王會飲令趙王鼓瑟藺相如前曰趙王竊聞秦王善秦聲請奏瓠秦王怒不許相如進瓠因跪請秦王不肯擊相如曰五步之內臣請得以頸血濺大王矣左右欲刃相如相如張目叱之左右皆靡於是秦王不懌為一擊瓠相如顧召趙御史書曰某年月日秦王為趙王擊瓠藺相如傳張鏡與顏延之隣居顏談議飲酒喧呼不絕而鏡靜默後鏡與客談延之從籬邊坐聽辭義清玄指謂坐賓曰此中有人由是不復酣也

周主賡言周維岳身甚小何飲酒多左右曰酒有別腸不必長大賡欲剖視酒腸或曰殺維岳無人侍劇飲乃捨之

袁絲相吳王驕日久兄子種曰南方卑濕絲能日飲亡何可免禍也

唐邢邵為西兗刺史縣令妻日暮取人斗酒束脯邵攝令責其取受舉州不知所以唐史

杜贈鄭虔詩醉即騎馬歸頗遭官長罵以虔為廣文館學士性嗜酒不治事故也

酒概

卷之三

二十五

荆軻嗜酒日與狗屠及高漸離飲於燕市酒酣以往高漸離擊筑荆軻和而歌於市中相樂也已而相泣旁若無人者史記

東坡生日置酒赤壁磯下倨高峰俯鶻巢酒酣笛聲起於江上使人問之則進士李委聞坡生日作一曲曰鶴南飛以獻呼之使前則青巾紫裘腰笛而已又奏一闕嘹然有穿雲裂石之聲坐客皆引滿東坡云陶潛詩但恐多謬誤君當恕醉人此未醉時說也若已醉何暇憂誤哉然世人言醉時是醒時

語此最名言張安道飲酒初不言盞數與劉潛石
曼卿但言當飲幾日而已歐公盛年時能飲百盞
然常爲安道所困聖俞亦能百許盞然醉輒高義
手而語彌溫謹此亦知其所不足而勉之非善飲
者善飲者淡然而平時無少異若僕者又何其甚
飲一盞而醉醉味與數君何異亦無所羨矣

東坡即定武諸館職餞酒坡舉白浮常少尹歐陽陳
二校理曰三君但飲此酒酒醕常言所罰三君飲
竟坡曰三君爲主司而失李方叔可罰也張舍人

酒概

卷之三

三六

在坐輒舉白浮東坡曰先生亦當飲此坡曰何也
曰先生昔知舉而遺之與三君之罰均舉坐大笑
坡云吾飲酒至少常以把杯爲樂往往頽然坐睡人
見其醉而吾中了然蓋莫能名其爲醉爲醒也在
揚州時飲酒過午輒罷客去解衣盤礴終日歡不
足而適有餘因追和淵明飲酒二十首庶以彷彿
其不可名者示舍弟子由并晁無咎云

魏其侯過灌夫欲與俱往賀武安夫謝曰夫數以酒
失得過丞相丞相今者又與夫有却魏其曰事已

解疆與俱飲酒酣武安起爲壽坐皆避席伏已魏
其侯爲壽獨故人避席耳餘半膝席灌夫不悅起
行酒至武安武安膝席曰不能滿觴夫怒因嘻笑
曰將軍貴人也屬之後遂按前事劾夫罵坐不敬
李白自幼好酒於兗州間業平居多飲又於任城縣
構酒樓且與同志荒宴少有醒時嘗有醉吟詩曰
天若不愛酒酒星不在天地若不愛酒地應無酒
泉天地既愛酒愛酒胡愧焉三杯通大道五斗合
自然但得酒中趣勿爲醒者傳

酒概

卷之三

三七

趙主武臣間出爲燕軍所得燕囚之欲求分地使者
往十餘輩輒殺有廝養卒請往當與趙王載歸及
燕燕王問之對曰賤人希見長者願請一卮酒已
飲又問之曰賤人希見長者願復請一卮酒又與
之酒卒乃言曰耳餘名求趙王實欲燕殺之分趙
自立耳燕王以爲然乃歸趙王養卒爲御而歸
劉藻爲平東別將辭孝文於洛水之南孝文曰與卿
石頭相見藻對曰臣才非古人度亦不留賊虜而
陛下輒當醜曲阿之酒以待百姓帝大笑曰今未

至曲阿且以河東數石賜卿

後漢書

宋宣和中士女觀燈者賜酒一杯有夫婦並遊宣傳

聲急夫不獲進其婦蒙賜飲輒懷其酒杯謝詞一

闕歸來恐被兒夫恠願賜金杯作證明上賜之

至德中專以官爵賞功及收散卒大將軍告身一通

纔易一醉

韋臯鎮蜀虹垂首於筵吸酒旬日拜中書

詳驗集

孔奕有遺酒者奕進曰人餉吾兩罌酒其一何故非

也視之一罌果是水奕曰酒重水輕提酒者手有

酒概

卷之三

无

輕重故耳

本傳

孫權任濟嗜酒曰尋常行坐處欠人酒縵欲取此縵

袍償之

元楨云昔自於解縣飲酒余為航錄事有人頻犯語

令連飛數航不勝逃去乃黃丞也後奉使東川

至褒城驛有黃明府見迎問其前銜即黃丞也說

前事黃生惘然而悟與之盡懽

顧孟著以酒勸周伯仁伯仁不受顧移酒勸柱曰詎

可便作棟梁自遇周欣然遂為襟契

世說

唐學士賜蓬池鱸夏至頒冰及酒以酒和冰而飲禁

中有郢水酒坊

俞澹曉音律荆公喜之一日見公云吾欲為浮屠無

錢買祠部公欣然為買祠部約日祝髮過期寂無

耗公問其然澹徐曰吾思僧亦不易為祠部已送

酒家還債矣公大笑

石林詩話

蘇章冀人漢順帝時遷冀州刺史歸召鄉里故人箕

踞大飲盡平生懽泣別曰今日與故人飲者私恩

也明日冀州刺史公法也鄉里無敢謁者

本傳

酒概

卷之三

无

張鎮周舒州人為舒州都督到州就故宅召親故酣

飲十日曰今日張鎮周猶與故人酣飲明日之後

則舒州都督治百姓耳

漢高帝除秦苛法為簡易羣臣飲酒爭功高帝患之

叔孫通知上益厭也願以諸弟子起朝儀長樂宮

成羣臣皆朝上置法酒羣臣侍坐殿上皆伏以尊

卑次起上壽觴九行謁者言罷酒御史執法舉不

如儀者輒引去竟朝罷酒無敢失禮者帝乃曰五

今日知為皇帝之貴也

楚元王敬穆生因生不嗜酒每為之設醴及王即位後忘設焉生日可以逝矣醴酒不設王之意怠不去楚人將鉗我於市遂稱疾而退

韋曜飲酒不過二升初見禮異密賜茶茗以當酒至於寵衰更見逼強輒以為罪

陳遵飲酒賓客滿座盡取客之車轄投於井中留客飲宴謂之投轄

魏帝宴華林謂神武曰朝廷有彈劾不避親戚諸王可勸酒神武言惟崔暹一人敢以酒勸魏史

酒概

卷之三

三十

先主時天旱禁私釀吏於人家檢得釀具欲論罰簡雍從先主遊見男女行道謂先主曰彼欲行淫何以不縛先主問其故對曰彼有其具與釀者同先主笑而止獨志

王戎弱冠詣阮籍時劉公榮在坐阮謂王曰偶有二斗美酒當與君共飲彼公榮者無與焉二人交觴酬酢公榮遂不得一杯而言語談戲三人無異或有問者阮答曰勝公榮者不得不與飲酒不如公榮者不可不與飲酒惟公榮可不與飲酒世說

何承裕為墊屋咸陽二縣令醉則露首跨牛趨府往往召豪吏接坐引滿吏因醉挾私白事承裕曰此見罔也當受杖杖訖復召與飲世說

孟嘉為桓溫參軍九日溫宴龍山寮佐畢集風至吹嘉帽落嘉不覺溫使左右勿言嘉良久如廁溫令取還之命孫盛作文嘲嘉

王孝孫居護軍府中時胡母彥國王澄薄賜劉與荀邃裴遐共齋羊酒詣護軍門護軍驚曰前名士何得來時孝孫已給府中養馬諸名士便就馬廐下

酒概

卷之三

三十一

與孝孫炙羊飲酒為樂不見護軍

羅君章為相宣武從事謝鎮西作江夏往檢校之羅既至初不問郡事徑就謝數日飲酒而還

羅友性嗜酒當其所遇不擇士庶又好伺人祠往乞餘食雖復管署爐肆不以為羞桓溫常責之云君太不逮須食何不就身求友傲然不屑答曰就公乞食今乃可得明日已復無溫大笑初集

趙達嘗過知故為之具食食畢謂曰倉卒乏酒肴也達因取盤中隻箸再三縱橫之乃言卿東壁有美

酒一斛又有鹿肉三斤主人大笑曰以卿善射故以相試遂出酒肉酣飲

元迎帝師至京有旨令朝臣乘白馬郊迎大臣備儀進觴帝師不為動李本魯翀時為國子祭酒與觴立進曰帝師釋迦之徒天下僧人師也余孔子之徒天下儒人師也請各不為禮帝師笑而起舉觴卒飲

太守歐陽欵署郵輝為功曹汝南舊俗十月享會百里內縣皆齋牛酒到府讌飲臨享欵曰西都督郵

酒概

卷之三

三

錄延稟性公方摧破奸賊不嚴而理今與眾儒共論延功顯之于朝憚于下座愀然前曰司正舉觴以君之罪告謝于天按延資性貪邪外方內圓朋黨構奸罔上害人所在荒亂怨慝並作明府以惡為善股肱以曲作直此既無君又復無臣憚敢再拜奉觴欵色動不知所言門下掾鄭敬進曰君明臣直功曹言切明府德也可無受觴哉欵意少解曰實欵罪也敬受觴

王大造桓南郡設酒王不能冷飲語左右令温酒桓

流涕嗚咽曰犯我家諱

顧憲之為建康令清儉為政甚得人和故都下飲酒者醇旨輒曰顧建康謂其清且美焉 宋書

阮公鄰家婦有美色當壚沽酒阮與王安豐常從婦飲酒阮醉便臥其側夫始殊疑之伺察終無他意晉武帝問孫皓南人作爾汝歌頗能為否皓正飲酒因舉觴勸帝而言曰昔與汝為鄰今與汝為臣上汝一杯酒令汝壽萬春帝悔之 世說

晉孝武時長星見心惡之夜華林園中飲酒舉杯屬

酒概

卷之三

三

星云勸爾一枯酒自古何時有萬歲天子 語林
有長者詣陶侃鄰人問曰何不延之侃曰貧不能為禮鄰人密於牆頭送濁醪炙鷄遂成終日之歡
謝鎮西酒後於槃案間為洛中市肆工鴈舞甚佳
胡叟至孝燉煌汜潛善釀每節送酒一壺與叟以其常孝思也 後魏史

王允之總角從伯敦夜飲允之辭醉先臥敦與錢鳳謀逆允之悉聞其言慮疑已便大吐鳳出敦果照視見臥吐中以為大醉允之還以敦謀白父舒與

王導俱啓明帝 晉書

楊維禎博雅張士誠開宏文館延致之楊心知其異圖也至無一字一語終日酒酣臥睡及見朝廷頒酒士誠楊以指寫塵卓云山前日日風塵起海上年年御酒來如此風塵如此酒老夫懷抱幾時開釋仲殊每歲禁烟前後置酒饌以待來賓賞花者不問親疎謂之看花局

扈載畏內特甚未仕時欲出則謁假細君細君滴水于地指曰未乾前須歸若去遠則燃香印指至某

酒概

卷之三

三

所以爲還家之驗因筵聚方三行酒載色欲逃遁朋友默曉譁曰扈君恐砌水隱形香印過界耳是當罰也我衆人撰新句一聯勸酒一盞衆以爲善乃俱起一人捧甌吟曰解稟香三令能遵水五申逼載飲盡一云細彈防事水短執戒時香一云戰兢思水約匍匐赴香期一云出佩香二尺歸防水九章一云命繫逡巡水時牽決定香載連沃六七巨觥嘔吐淋漓旣上馬羣笑曰若細君恠遲但云被水香勸盞留住 草玄 雜俎

溫嶠將去王敦慮錢鳳爲之奸謀因敦餞別嶠起行

酒至鳳擊鳳憤墜作色曰錢鳳何人温太真行酒而敢不飲鳳跪而飲之及發後鳳謂敦曰嶠於朝廷甚密未必可信敦曰太真昨醉小加聲色豈得以此便相讒貳由是鳳之謀不行

梁武帝招延後進二十餘人置酒賦詩臧盾以詩不成罰酒一斗飲盡顏色不變言笑自若 梁書

孝武甚親王國寶王雅雅薦王珣帝欲見之嘗夜與國寶相對帝微有酒色令喚珣珣將至已聞卒傳

酒概

卷之三

三

聲國寶曰王珣當今名流陛下不宜有酒色見之自可別詔召也帝以爲然遂不見珣

唐高宗王后蕭良姊爲武昭儀所誣囚之帝念后欲處置武后詔杖二人百剔手足反接置釀甕中曰令二姬骨醉數日死

邵陵王綸鎮郢州引吳興吳規爲賓客張纘爲湘州路經郢州綸餞之纘見規在座忽舉杯曰吳規此酒慶汝得陪今宴規尋起還其子翁孺見父不悅問而知之翁孺因氣結是夜便卒規恨纘悲見憤

哭兼至又殞規妻深痛夫子翼日亦以時人謂張

纘一杯酒殺吳氏三人 梁書

高帝幸東宮召諸王燕飲酒因遊玄圃園長沙王晃

捉華蓋臨川王映執雉尾扇聞喜公子良持酒鎗

南郡王行酒武帝與豫章王嶷及王敬則自捧肴

饌高帝大飲賜武帝以下酒並大醉盡歡焉 齊書

齊神武嘗在司州饗朝士舉觴屬別駕宋游道曰飲

高歡手中酒者大丈夫卿之為人合飲此酒 後魏書

齊帝親愛河南王瑜嘗在晉陽手勅之曰吾飲汾清

酒概 卷之三 三六

二杯勸汝鄴酌兩盃

五代漢信恩有從事來見恩怒曰必是獵酒命與客

飲而遣之

張旭醉後唱竹枝曲反覆必至九回乃止 醉錄

真宗問近臣唐酒價幾何丁晉公曰斗直三百錢上

問何以知之曰臣觀杜甫詩速須相就飲一斗恰

有三百青銅錢可稱善對

寇準有飲量每飲賓席常闔扉輟驂以留之

陶潛在家郡將侯陶值其酒熟取頭上葛巾漉酒畢

還復著之 宋書

天有酒旗星步天歌云八星屈曲頭垂柳近上三星

號為酒

章孝標詩飲酒杯有浪李建勳詩新酒欲生波名曰

酒中波浪

齊神武東出李元忠以路車載濁酒奉迎神武聞其

酒客未即見之元忠下車獨坐酌酒饗前食之謂

門者曰本言公招延英傑今國士到門不吐哺輟

洗其人可知還吾刺勿復通也

酒概 卷之三 三七

宋人酤酒懸幟甚高酒有旗始見於此或曰帝近有

賦之者無大無小一尺之布可縫或素或青十室

之邑必有

馬殿幹喜賓客有姬美艷能歌時出佐酒客有梁縣

丞者頗黠與之目成馬死捐金得之他日置酒饗

客陳無損在坐酒酣舉杯屬梁曰昔居殿幹之家

爰喪其馬今入縣丞之室毋逝我梁

郭景初嘗夜出為醉人所誣太守詰其狀郭笑曰諺

所謂張公喫酒李公醉太守恠其言不顧命作張

公喫酒李公醉賦郭立就其畧云事有不可測人當防未然張公自飲酒李老何醉焉清河丈人方肆杯盤之樂隴西公子俄遭酩酊之愆太守笑而釋之

黃巾餘黨起西河白波谷漢既擒白波戮之如卷席然故酒席倣之以快人情也唐人云卷白波本此胡适冬至日延客以諸家羣遺之酒為具坐客私相告戒适疑而問之一人曰懼若家百氏漿次曰所畏者雜瑞樣耳

酒概

卷之三

三

禮樂志云蔗漿所朝醒言甘蔗汁治酒病也

姑蘇南園錢氏廣陵王之舊園也老木皆合抱流水奇石參錯其間最為工王翰林元之為長洲縣宰時無日不攜客醉飲常有詩曰他年我若功成後乞取南園作醉鄉今園中大堂遂以醉鄉名之江南李泰伯嘗著書非孟子時有一士人頗滑稽而饕餮聞有饋李以酒者欲以計求之因錄所業詩數篇投之其首章乃非孟詩也詩曰焚廩捐階事可嗤孟軻深信不知非獄翁方且為天子女婿如

何弟殺之言雖鄙俚頗合李意李喜甚留飲連日酒盡方去他日士人又聞有饋李以酒者復著論一篇名曰疑孟以投之李讀畢論之曰前此酒本擬留作數日計君至一飲遽盡旬餘殊索實也公之論固佳然此酒不可復得也士人遂觚望逡巡而退珊瑚鈎

陳永錫王宿醒未解則為蜜浸烏梅每啖不下二十枚清醒乃已樵人直說

叔良宿醒未解窈窕烹百和湯解醒湯進之隨飲而

酒概

卷之三

三

醒後遂依作湯名窈窕湯本傳

白樂天方入關齊禹錫正病酒禹錫乃餽菊苗壅蘆

服鮮換取樂天六班茶二囊以醒酒靈既志

十六之異

古辣本質橫間墟名以墟中泉釀酒既熟不煮埋之地中曰足取出

西北荒中有玉饋之酒酒泉注焉此酒美如肉清如鏡上有玉尊玉邊取一尊一尊復生與天地同休無乾時飲此酒人不死長生神異經

赤縣神州者是為崑崙之墟其酒而浮為蓬芽上生

紅草食其一實醉三百年

尸子

白氏國人白如玉國中無五穀惟種玉食之玉成椎

為屑採近矣樹葉同食之玉得葉即柔軟味甘而

肥若宴客則以膏露浸玉屑少選便成美酒飲一

升醉三年始醒人有活千歲者

異聞志

仙女曉暈能釀游仙酒飲之而臥夢歷蓬萊赤水女

期王喬王母飛瓊之屬採芝為車驅龍為馬無所

不至又觀金書玉簡字光灼爍多至言妙道初覺

酒概

卷之三

四十一

不轉身尚能記一二策時有梵語者則不能記耳

今人有遊仙說曰果齊寢烝八垓台房如律令勅

誦七遍書符酒上飲臥亦復如是

玄虛子仙志

田璆鄧韶博學相傾中秋望夕攜觴出建春門駐馬

道周末决所適有二書生乘驄揖璆韶曰二君子

挈榼得非求今夕望月之地乎某敝莊可憇倘能

迂轡以展傾蓋之分何如乃從而往飛泉交流松

桂夾道奇花異草昭燭如晝好鳥騰翥風和月瑩

璆韶請疾馬飛觴書生曰足下榼中厥味何如璆

韶曰乾和五醖雖上清醍醐計不加此味也書生

曰某有瑞露之酒釀於百花之下不知與足下五

醖孰愈耳謂小童曰拆燭夜一花傾與二君子嘗

其花四出而深紅圓如小瓶徑三寸餘綠葉形類

盃觸之有餘韻小童折花至傾于竹葉中凡飛數

巡其味甘香不可比狀飲訖命以燭夜花中之餘

賽諸從者飲一杯皆大醉

二書生引璆韶拜嵩岳夫人夫人褰帷笑曰下域之

人而能知禮然服食之氣猶然射人不可近可各

酒概

卷之三

四十二

賜薰髓酒一盃璆韶飲訖覺肌膚溫潤稍異常人

嘘吸皆異香氣夫人問左右誰人召來曰衛符卿

李八百夫人曰便令此二童接待

二書生復引璆韶辭夫人夫人曰非無至寶可以相

贈但兩力不任攜挈耳各賜延壽酒一杯曰可增

人間半甲子復命符卿等引還人間無使歸途寂

寞二書生引璆韶而去折花傾酒步步惜別及還

家歲餘室人已葬墓草宿矣於是璆韶捐棄家室

同入少室山

仙媛記事

薛昭爲平陸尉以義氣自負因夜直宿囚有爲母
仇殺人者與金而逸之奏聞坐謫爲民勅下之日
不問家產但荷銀鎗而去有客田山叟者素與昭
洽乃賚酒欄道而飲餞之謂昭曰君脫人之禍而
自當之真荆叟之儔也至三鄉夜山叟脫衣貫酒
大醉謂昭曰可遁矣贈藥一粒曰非唯去疾兼能
絕穀此去遇林藪繁翳處且暫匿當獲美姝

餘杭仙姥嫁于西湖農家善採百花釀酒王方平嘗
以千錢過蔡經家與姥沽酒飲而甘美其後羣仙

酒概

卷之三

聖

時降因授藥一丸以償酒價姥服化去後十餘年

有人經洞庭湖邊見賣百花酒者卽姥也

仙姥紀事

武帝幸甘泉長平阪有蟲赤如肝頭目口齒悉具人

莫知也時朔在屬車中令往視焉曰此爲恠氣是

力秦獄地也上使按地圖果驗上問朔何以知之

朔曰夫積憂者得酒而解乃取蟲置酒中立消後

屬車上盛酒爲此也

魏曹公爲左慈設酒慈拔簪以畫杯中酒斷卽飲半

半與公公未卽飲慈盡飲之飲畢以杯擲屋椽舉

坐莫不視杯良久乃墜已失慈矣

刺史劉表出耀兵慈請表云有薄禮願以餉軍表使
視之有酒一斗脯一束奉酒及脯凡萬餘人皆周
足而器中酒如故脯亦不減坐上又有賓客千人
皆得大醉

壺公詣費長房使人取之至數十人莫能得上乃白
公公乃以一指提上與房共飲酒器如拳許大飲
之至暮不竭

葛玄飲酒一斛便入深澗中臥酒解乃出身不濡濕

酒概

卷之三

聖

又爲人致酒無入傳盃盃自至人前或飲不盡杯

亦不去

顏真卿遊平望驛張恣和酒酣爲戲鋪席於水上獨

坐飲酌笑詠其席來去遲速如刺舟聲復有雲鶴

隨覆其上

羅浮先生軒轅集年過數百顏色不衰若與人飲卽

袖出一壺纔容三二升縱賓客滿座傾之彌日不

竭或人命飲雖百斗不醉夜則垂髮于盆中其酒

漉漉而出

杜揚篇

復林多變化之術昌明令胡傲嘗留錢五千為復

林市酒笑而不取曰吾甚多以鋤授傲使之斲地

不二三寸金王錢貨隨斷而出傲之昌明復林祖

之於仙流江上指砂中令傲取酒器傲搜砂數寸

得器皿五六事飲酒畢復埋砂中仙傳拾遺

殷文亮性巧好酒刻木為人衣以繒絲酌酒行觴皆

有次第又作妓女唱歌吹笙皆能應接飲不盡則

木小兒不肯接飲未竟則木妓女歌管連催朝野僉載

秘書丞張鏐嗜酒得奇疾中身而分左常苦寒雖暑

酒概 卷之三 四

月中着襪袴紗綿相半右則苦熱

鎮陽有士人嗜酒日嘗數斗至午後興發不可遏家

業由是殘破一夕太醉嘔出一物如舌初視無孔

竅至欲飲時眼徧其上蠶然而起家人沃之以酒

立盡至常日所飲之數而止遂投猛火中忽暴烈

為數十片士人自此惡酒

許碯遊廬江常醉吟日間苑花前是醉鄉踏翻王母

九霄觴羣仙拍手嫌輕薄謫向人間作酒狂後賞

春景插花滿頭把花作舞上酒樓醉歌昇雲飛去

藍采和於濠梁間酒樓乘醉有雲鶴笙簫聲忽然輕

舉於雲中擲下靴衫腰帶拍板冉冉而去續神

須慢都好道去家三年而反曰仙人將我上天飲我

流霞一杯數日不饑論衡

南昌國有酒山山有泉其味如酒飲之甚美醉經月

不醒五代史

郎玉嗜酒而家赤貧遇仙女於嵩山中投以一珠曰

此醉龍珠也諸龍含之以代酒味踰若下玉甫視

之而女忽不見矣致虛閣雜俎

酒概 卷之三 四

興慶池南有草數叢有人大醉過之酒態自變有醉

者摘取嗅之立醒故謂之醒酒草開元遺事

飲酒者嚼鷄舌香則量廣浸半天回則不醉酒中玄

李德裕平泉別墅有醒酒石醉則抱之鷄脚集

文章草贊曰文章作酒能成其味以金買草不言其

貴蓋王屋山人王常所謂寧得一把五加不用金

玉滿車譙周異物志 文章草即五加皮也

梁氏上酒家客作酒常美日得萬錢有過者逐之主

入酒便酸列仙傳

南康廬山多美田山腰有巨石可容二百人坐耕農
多登之會食一農忽言石根大半危出山外盍共
鑿其下鑿之石墜而於底得一石函函中一銅器
有盖卽提壺也揭視之盛酒滿中傍刻十六字語
山花切莫開待予春酒熟煩更抱琴來農疑酒非
人間物不敢飲悉傾棄之酒香在地經月不滅
漢藥巴朝見賜酒不飲酒向西南噴之曰臣本縣成
都失火故噴酒爲雨以滅火成都果奏火得雨東
北來而有酒氣神仙傳

酒概

卷之三

四六

漢郭憲噴酒救齊國火晉佛圖澄噴酒救幽州火樊
英邵信臣成武丁噴酒事亦同

宋張士寧釀白酒五斗欲趁新春沽買除夕酒成既
竊取之矣復汲水拌糟於瓮規以飼豬後二日入
聞芬香撲鼻試視甕內又成美醞清辣反勝於前
取之仍實以水至三日復得酒如初鄰里共賀張
氏爲神所祐從此將興及日肝再往視悉爲水矣
劉玄石從中山酒家與千日酒飲之歸大醉家人不
知以爲死葬之後酒家計向千日往視之云已葬

於是發塚醉始醒博物志

齊人田及之能爲千日酒飲過一升醉臥千日有故
人趙英飲之踰量而去其家以屍埋之及之計千
日當醒往至其家破塚出之尚有酒氣博物志
蘇綽飲千日酒至期發塚

黃覺仕宦不遂嘗送客都門外會一道士取所攜酒
炙呼飲之既而道士舉杯撫水爲呂字覺始悟爲
洞賓又曰明年江南見君覺果得江南官及期見
之出懷中大錢七其次十又小錢三日數不可益

酒概

卷之三

四七

也予藥數寸許告覺曰一以酒磨服之覺如其言
至七十餘藥垂盡作詩曰床頭曆日無多了屈指
明年七十三果是歲卒

王老者慕道有老道士造之忽遍身瘡瘍曰得酒數
斛浸之卽愈遂爲置酒滿甕道士坐甕中三日鬚
髮皆黑如童子曰能飲此酒可仙去時方打麥全
家飲之忽風動雲蒸一時輕舉空中猶聞打麥聲
鄱陽山中有木客秦時造阿房官者食木實得不死
時下山就民間取酒爲詩云酒盡君莫沽壺傾我

當發城市多賢塵還山弄明月徐鉉帖

建昌縣黃婆家貧嘗汲井水濟人渴忽異人來渴甚

求水屢汲不厭便指井作酒泉相勞後婆貫酒家

饒異人再至問酒何似答曰酒善矣但少糟食豬

耳取糯米七粒竟投井中索筆題壁云天不見高

人心轉高水作酒賣翻恨無糟大笑而去酒復為

水

虎以犬為酒猫以薄荷為酒鷄以蜈蚣為酒鳩以桑

椹為酒蛇以茱萸為酒謂食之而醉也

酒概卷之三 終

酒概卷之三

酒概卷之四

震旦醜民沈沈囡囡父輯

海陵友弟袁爾壘太函父 校

十七之功

楚莊王攻宋將軍子重諫曰夫厨肉臭而不可食樽

酒敗而不可飲而三軍之士皆有饑色欲以勝敵

不亦難乎莊王曰請有酒投之士有食饋之賢

繆公亡善馬岐下野人共得而食之者三百餘人吏

捕欲法之公曰吾聞食善馬肉不飲酒者傷人乃

皆賜酒赦之後與晉戰被圍有三百人馳晉君壁

力戰解圍乃食馬者報德史記

秦穆公伐晉及河將勞師而醪惟一鍾蹇叔勸之曰

雖一米可投之於河而釀也投之河三軍皆醉

勾踐思刷會稽之恥欲士卒之致死力得酒則流之

於江與之同醉

陰鏗與賓友飲見行觴者授以酒炙眾笑之曰吾儕

終日飲酒而執爵者不知其味非人情也後鏗被

賊擒或救之獲免問之乃行觴者 梁書

孟佗以菖蒲酒一斛遺張讓即拜佗涼州刺史子瞻

詩云將軍百戰竟不侯伯良一斛得涼州

王世充僭號謂羣臣曰朕萬機繁瑣所以輔朕和氣

者惟酒功耳宜封天祿大夫永賴醇德

蘇峻亂郡卒以小船載庾冰出逃峻賞募搜冰甚急

卒捨船市渚因飲酒醉還舞棹向船曰何處覓吳

郡此中便是監司謂卒狂醉都不復疑卒自送過

江得免後事平冰欲報卒問其所願曰出自廝下

酒概

卷之四

不願名器少苦執鞭恒患不得快飲酒使其酒足

餘年畢矣冰為起大舍市奴婢使門內常有百斛

酒終其身 世說

王莽時有呂母者子為小吏犯微罪令枉殺之母家

素豐財多釀酒少年來沽必倍售之終歲多不取

其直久之家消乏諸年少議償之母泣曰所以辱

諸公以令不道枉殺吾子托君復仇耳豈望報乎

少年義之相聚誅令

夫醉者之墜車雖疾不舛骨節與人同而犯害與人

異其神全也乘亦不知也墜亦不知也 莊子

河間獻王經術通明眾儒皆歸武帝問以五策獻王

輒對無窮武帝艷然謂曰湯以七十里文王以百

里王勉之王知其意歸即縱酒聽樂因以令終

昔有三人清晨犯霜露而行空腹者死食粥者病飲

酒者無恙明酒能禦寒邪過於穀氣矣

十八之德

九五需於酒食象曰酒食貞吉以中正也 易

君子之飲酒也受爵而色酒如也二爵而言言斯禮

酒概

卷之四

也三爵油油以退 玉藻

王在在鎬豈樂飲酒 詩經

飲酒孔加維其令儀 詩 又飲酒温克克勝也言雖醉

猶温恭自持以勝也

孔子不為酒困 惟酒無量不及亂

陳公完奔齊飲桓公酒樂公曰以火繼之辭曰臣卜

其晝未卜其夜不敢君子曰酒以成禮不繼以淫

義也以君成禮弗納於淫仁也 左傳

屈原曰眾人皆醉我獨醒漁父曰眾人皆醉何不哺

其糟而飲其醕楚辭

袁紹辟鄭玄及去餞之城東欲玄必醉會者三百餘

皆離席奉觴自旦及暮度玄飲三百餘杯而温

克之容終日無怠高士傳

邴原性素能飲及出遊學潁川汝南諸郡見師友一

滴不向口臨歸眾以原不飲酒會市米肉遺原原

曰本能飲酒但以荒怠廢學故斷之耳今當遠別

因見貺餞可一飲乎於是飲酒終日不醉邴原傳

劉恢云見何次道飲酒令人欲傾家釀以充飲酒温

酒耗

卷之四

四

克故 王瞻為吏部尚書頗嗜酒每飲或彌日而精神開朗

不廢簿領梁書

魏肇稱徐君房情隨年少酒因境多

孔頴為府長史雖醉日居多而曉明政事醒時判決

未嘗有壅聚咸曰孔公一月二十九日醉勝世人

二十九日醒宋書

劉寬引見帝令講經寬於坐飲酒睡伏帝問太尉醉

耶寬曰不敢醉任大責重憂心如醉史

昔之飲酒有揖讓酬酢百拜以為禮者有叫號屢舞

如沸如羹以為極者有程袒裼以為達者有資絲

竹金石之樂以為和者有以促數糺逖而為密者

今則異是舍百拜而禮無叫號而極不袒裼而達

非金石而和去糺逖而密簡而同肆而恭衍衍而

從容於以合山水之樂成君子之心宜也柳文

東坡云梅二聖俞長身秀眉大耳紅頰飲酒過百觥

輒正坐高拱此其醉時已外紀

王岐公在翰林中秋有月上命對設二位召來賜酒

酒耗

卷之四

五

公奏無君臣對坐禮乞正其席上云天下無事月

色清美與其醉聲色何如與學士論文若正席則

外廷賜宴正欲畧去苛禮放懷飲酒公固請不已

再拜就坐

裴粲為中書令帝出洛濱粲再拜上壽酒帝曰昔北

海入朝暫竊神器爾曰卿戒之以酒今欲我飲何

粲曰北海志在沈酒故諫其所失陛下齊聖温克

臣是以敢獻微誠帝為之飲後魏書

晉孝武與虞嘯父飲醉拜不能起帝呼人扶之嘯父

丹黃參日年... 0 反之知

對曰臣位未及扶醉未及亂非分之賜所不敢當
帝美之勅疏取語

十九之戒

夫豢豕為酒非以為禍也而獄訟益繁則酒之流生
禍也是故先王因為酒禮一獻之禮賓主百拜終
日飲酒而不得醉焉此先王所以備酒禍也樂記

儀狄善作酒進之禹禹飲而甘之曰後世必有以酒
亡其國者遂疏儀狄而絕旨酒戰國策

內作色荒外作禽荒甘酒嗜音峻宇雕牆有一於此
酒概卷之四 六

未或不忘禹訓

人之齊聖飲酒温克彼昏不知壹醉日富各敬爾儀

天命不又小宛

彼醉不臧不醉反耻式勿從謂無俾大忌匪言勿言
匪由勿語由醉之庸俾出童叟三爵不識矧敢多

又賓之

萍氏掌謹酒幾酒周官 謹酒謂使人節飲幾酒謂苛

察沽酒過多

桓公飲管仲酒仲棄其半公曰禮乎曰臣聞酒入

出舌出言失言失身棄臣計棄身不如棄酒公大
笑曰仲父就坐管子

桓公與管仲飲掘新井而祭焉十日齋戒召管仲至
公執觴尊三行管仲趨出公怒曰寡人齋戒以飲
仲父以為免於罪矣對曰吾聞湛於樂者洽於憂
厚於味者薄於行管子

趙襄子飲酒五日五夜不醉而矜優真曰昔紂飲酒
七日七夜不醉若勉之則及矣襄子曰吾幾不亡
乎對曰紂遇周武所以亡今天下盡紂何遽亡然
酒概卷之四 七

亦危矣說苑

齊威王置酒後宮召淳于髡賜之酒問曰先生能飲
幾何而醉對曰臣飲一斗亦醉一石亦醉王曰先
生飲一斗而醉烏能飲一石哉髡曰賜酒大王之
前執法在傍御史在後髡恐懼俯伏而飲不過一
斗徑醉矣若親有嚴客髡恭鞫鞠脆侍酒於前時
賜餘瀝奉觴上壽數起飲不過二斗徑醉矣若朋
友交遊久不相見卒然相覩歡然道故私情相語
飲可五六斗徑醉矣若乃州閭之會男女雜坐行

酒稽留六博投壺相引為曹握手無罰目眇不禁
前有墮珥後有遺簪髡竊樂此飲可八斗而醉二
參日暮酒闌合尊促坐男女同席履舄交錯杯盤
狼籍堂上燭滅主人留髡而送客羅襦襟解微聞
薌澤當此之時髡心最歡能飲一石故曰酒極則
亂樂極則悲萬事盡然言不可極極之而衰以諷
諫焉齊王曰善乃罷長夜之飲 史記

孫權於武昌臨釣臺飲酒大醉令人以水洒羣臣曰
今日酣飲惟醉墮臺中乃當止耳張昭正色不言

酒概

卷之四

八

出外車上坐權呼昭還曰共為樂耳公何作異對
曰昔紂為糟丘酒池長夜之飲當時亦不以為過
也權嘿然 吳志

晉元帝渡江以酒廢事王導與帝有舊常流涕諫帝
帝命引觴覆之遂絕 晉書

王忱嗜酒醉輒累旬范泰每諫酒既傷生所宜深誠
言甚切忱嗟嘆良久曰見規者衆未有若此者也
郭璞寄情多適不持儀檢形質積索縱情嫚惰時有
醉飽之失友人于令升戒曰此伐性之斧也璞曰

吾所受有分恒恐用之不盡豈酒色能害乎
祖台州與王荊州書古人以酒為戒願君屏爵棄卮
焚壘毀榼極儀狄於羽山放杜康於三危古人重
離別必有贈言僕豈能已乎

陶侃飲酒有限殷浩更勸少進侃曰年少時有酒失
慈母見約故不敢過 晉書

劉玄明示傳翹曰作縣令惟日食一升飯而不飲酒
此第一策也

高允被勅論往世酒之敗德以為酒訓孝文覽而悅

酒概

卷之四

九

後魏書

蔡邕酒尊銘曰酒以成禮弗繼以淫德將無醉過則
荒沈盈而不冲古人所箴尚鑒茲器茂勗厥心

孔明戒子書曰夫酒之設合禮致情適體歸性禮終
而退此和之至主意未殫賓有餘倦可以至醉無
致於亂 尺牘清裁

中宗與幸臣貴戚內宴酒酣遍唱迴波喧雜失禮次
至諫議李景伯歌曰迴波爾時酒卮微臣職在箴
規禮飲共合三爵君臣雜亂非宜席為之散 唐書

安祿山寵眷既深人多疾惡帝恐其遇毒賜祿山以金牌繫臂每王公勸飲則示金牌准勅斷酒

衛元規醉失欲從此囚酒星於天獄焚醉日於秦坑

楊子拒妻劉懿公女也字恭璞貞勲達禮有四男二

女拒云教遵閨門動有法則長子元琮常出飲酒

還舍母不見十日因諸弟謝過乃數責之曰夫飲

酒有不至酒者禮也汝乃沈荒慢而無敬自倡敗

首何以帥先諸弟也益部傳

蔡文忠公倅濟州日至醉買存道以詩諷曰聖君寵

重龍頭選慈母恩深鶴髮垂君寵母恩俱未報酒

如成病悔何追自是終身未嘗至醉

劉乙常乘醉與人爭妓既醒慚悔集書籍凡因酒致

失買禍者編以自警題曰百悔經自後誓不飲酒

釋氏之教尤以酒為戒故西方律云飲酒有十過失

一顏色惡二少力三眼不明四見嗔相五壞田業

資生六增疾病七益鬪訟八惡名流布九智慧減

少十身壞命終墮諸惡道

二十之亂

夫酒酌於杯注於腸則善惡喜怒反矣禍福得失岐

矣性昏志亂膽喪身狂平日不敢為者為之言騰

烟焰事墮穽機豈賢人君子乎故曰禍泉

義和廢厥職酒荒于厥邑胤后承王命徂征書經

象曰飲酒濡首亦不知節也易經

受為酒池肉林使男女裸而相逐史記

紂為長夜之飲而失其日間於百官百官皆莫能知

問箕子箕子曰國君而失其日則國危矣國人不

知而我獨知之我其危矣辭以醉而不知說苑

子產之兄曰公孫朝聚酒千鍾積麴成封糟漿之氣

逆於人鼻方其荒於酒也不知世道之安危八理

之悔吝雖水火兵刃交於前不知也列子冲虛經

言子產兄穆其室荒於酒同是

楚共王與晉師戰於鄢而敗將召大司馬子反謀子

反醉不能見王嘆曰天敗我也乃班師而戮子反

鄭良宵嗜酒為窟室而夜飲酒擊鍾焉朝至未已鄭

人殺之左傳

漢武帝自以為功大更廣秦之酒池肉林以賜羌胡

而酒可浮舟

三輔決錄

周僕射與朝士詣尚書紀瞻宅紀有愛妾能為新聲

周於眾中欲通之露其醜穢為憲司所劾

阮籍嗜酒荒放裸袒箕踞阮瞻王澄謝鯤胡毋輔之

之徒皆祖述於籍謂得大道之本故去巾幘脫衣

服露醜惡同禽獸甚者名之為達次者名之為通

晉惠帝元康中貴游子弟相與為散髮之飲對弄婢

妾逆之者傷好非之者負譏

五行志

阮孚為散騎常侍終日酣縱蓬髮飲酒不以王務嬰

酒概

卷之四

十三

心頻以金貂換酒為有司所糾

二十國春秋

謝超宗恃才使酒多所凌忽醉後應對忤旨落職

謝長史庾左丞既免二人志意相得肆情誕縱或乘

露車歷遊郊野既醉相與執鐸挽歌不屑物議

阮仲容醉後騎馬欹傾觀者皆指而笑曰此老子騎

馬似乘船行波浪中

孫權召顧雍父子及其孫譚飲譚時為選曹尚書見

任貴重是日孫權飲極懽譚醉三起舞舞又不止

雍內怒之明日召譚呵責之曰君王以含垢為德

臣下以恭謹為節何有舞不復止雖為酒後亦由
恃恩損吾家者必汝也

齊中大夫有夷射者御飲於王醉甚而出倚於郎門

門者別跪請曰足下無意賜之餘瀝乎夷射曰叱

去刑餘之人何事乃敢乞飲長者別跪走退夷射

去別跪因捐水郎門雷下類溺者之狀明日王出

而呵之曰誰溺於是別跪對曰臣不見也雖然昨

日中大夫夷射立於此王因誅夷射

趙簡子使太子毋卹從智伯伐鄭智伯醉以酒灌擊

酒概

卷之四

十三

毋卹

史記

孫權嘗自起行酒虞翻伏地陽醉不持權去乃起坐

權手劍擊之大司農劉基掩權諫曰大王以三爵

之後手殺善士雖翻有罪天下孰知

阮步兵喪母裴令公往吊之阮方醉散髮坐床箕踞

不哭裴至下榻於地哭吊唁畢便去或問裴凡吊

主人哭客乃為禮君何為哭裴曰阮方外之人故

不崇禮制我輩俗中人故以儀軌自居

石崇每宴客燕集常令美人行酒客飲酒不盡者使

黃門交斬美人王丞相與大將軍嘗共詣崇丞相素不能飲輒自勉強至於沈醉每至大將軍固不飲以觀其變已斬三人顏色如故尚不肯飲丞相讓之大將軍曰自殺伊家人何預卿事

唐玄宗欲造樂府新詞召李白以醉臥酒肆召入以水灑面卽信筆成十餘章上嘉之常沈醉殿上令高力士脫靴由是斥去李白傳

李太白醉中捉月江上沈采石磯而歿

汝陽王璣嘗於明皇前醉不能下殿上命掖出之璣

酒概

卷之四

十四

謝罪曰臣以三斗壯膽不覺至此

洛陽令郭珍裸袒呼進酒侍婢約數十人

阮宣以拳歐吳衍背曰忍斷杯中物耶

山公謂稽中散醉倒偃俄若玉山之將頽

顏延之醉後甚可畏使何尚之望見便伴臥

毛炳嘗醉臥道旁有里正掖起之炳瞑目訶之曰醉

者自醉醒者自醒亟去母撓予睡南唐書

周伯仁正有姊喪常三日醉姑喪二日醉大損資望

每醉諸公常共屯守語林

玄寂受業昇元寺保大中詔講法華經授左街僧錄

內供奉講經論明教大師賜紫玄寂跌宕曰沈醉

數扞文罔有司以其才也黃之後主召入問華嚴

經玄寂口疏梵行品齋金幣甚厚卽以送酒家曰

狂飲大醉則十數小兒隨之玄寂且行且歌曰酒

禿酒禿何榮何辱但見衣冠成古丘不見江河變

陵谷與羣兒互相應和旁若無人竟落職出居長

干寺常與狂生籍地酣飲醉歿於石子岡江寧志

胡母彥國子謙之醉與父語常呼父字彥國亦不恠

酒概

卷之四

十五

一日窺彥國厲聲曰彥國老年不得爲爾將令我

尻背東壁彥國遂呼入與共飲酒

胡綜醉後推引杯觴搏擊左右

馬武酒醉面折同列無所避忌

劉斐以針刺客驗其醉醒

張易領通倖之職刺史朱匡業使酒陵人無敢犯者

易赴其宴先故飲醉就席酒甫行尋其少失遽擲

杯推案攘袂大呼詬責鋒起匡業愕然不敢對唯

曰通判醉甚不可當也易鬼眦暗啞自如俄引去

匡業使吏掖就馬自是見易加敬不敢復使酒
衡陽王義季素嗜酒畧少醒日文帝詰責曰將軍蘇
微醺酒成疾旦夕待盡一門無此酣法汝於何得
之宋書

隋牛弼尚書弘之弟好酒而酣嘗醉射殺弘駕車牛
傳奕以醉歿親故咸驚駭

時苗令壽春日蔣濟作揚州治中苗初至謁濟濟素
嗜酒適會其醉不時見苗苗恚恨還刻木為人署
曰酒徒蔣濟豎之墻下旦夕射之

酒概

卷之四

十六

北齊高祖嘗宴羣臣酒酣各令歌樂武尉斛斯普樂
歌曰朝亦飲酒醉暮亦飲酒醉日日飲酒醉國計
無取次上曰豐樂不諂是好人

判節判單天粹性耽酒日延親朋強以巨觥多致
狼狽時戲語曰單家開酒筵乃是觥籌獄

飲流謂睡者為狂花目睡者為病葉醉鄉日月

朱業為宣州刺史好酒凌人性復威厲飲後恣意斬
決無復諫者惟其妻鍾氏能制之寒慙中懽栗
而止

羊侃嘗南還至漣口置酒有客張孺才者醉於船中
失火延燒七十餘艘所燔金帛不可勝數侃聞命
酒不輟孺才慙懼自逃

饒德操癡於醉者也登屋痛哭達旦乃止
檀長卿醉作沐猴舞與狗鬪為樂

張麟一醉六日嚙柱幾半醉錄

黃門郎司馬消難嘗過高季式與之飲留宿重門並
閉取車輪括消難頸又自以一輪括頸北齊書

本草云酒味甘辛大熱有毒主行藥勢殺百蟲惡毒
酒概 卷之四 十七

當大寒凝凍惟酒不冰明其性勢獨冠羣物飲之令
人神昏體敝是其毒也

酒能勝寒邪通和諸氣苟過則成疾傳曰惟酒可以
忘憂無如病何

後世人多夭促蓋由以酒為漿以妄為常醉以入房
其為害如此凡酒氣獨勝而穀氣劣脾不能化則
發於四肢而為尸厥甚則為酒醉而風入之為漏
風凡人醉臥黍釀中必成癩醉而飲茶必發膀胱
氣食鹽多則成消渴內經

二十一之令

逸詩云羽觴隨波流後世浮波酒令之始也

酒令始於投壺之禮雖其制皆不同而勝者不飲不勝者飲則一

皇甫嵩載骰子令云聚十隻骰子擲自出手六人依彩飲焉堂印本彩人勸合席碧油勸擲外三人骰子聚於一處謂之酒星依彩聚散骰子令中改易不過三章次改鞍馬令不過一章

漢法酒令云漢法酒立官十曰丞相曰御史大夫曰

酒概

卷之四

六

列卿曰京兆尹曰丞相司直曰司隸校尉曰侍中曰中書令曰酒泉太守曰協律都尉拜司隸校尉者持節職舉劾劾及中書令酒泉太守者令太守以佞幸溷淫即得罪劾及侍中則司隸去節劾及京兆尹則上變其才事留中不下皆別舉劾丞相司直則劾之劾列卿則自訟述辯之罪其不直者劾丞相御史大夫者亦聽須先謁而後劾丞相御史亦得罪丞相得罪則中書令酒泉太守皆望風自劾御史得罪則惟酒泉太守自劾司隸以下不

畏強禦後若有罪以罰贖論若泛劾而及丞相御

史者罪司隸劾及中書令者事雖留中酒泉太守

亦自劬劾及中書令者侍中自劬諸卿自劬得罪

者皆降平原督郵協律都尉歌以餞之劾及協律

者下之盤室絃歌詩為新聲而求幸又書其後云

古酒令也戲用漢制為之集者止九人則缺京兆

尹止八人則缺侍中止七人則缺御史大夫行丞

相事止六人則缺司直當飲者皆即飲之或未舉

飲者亦可計集者之數以為除官之類每當飲者

酒概

卷之四

十九

予一算除官既周視其算以為飲齊三算者即飲之二算者與其算等者飲之一算則留以須後律令載所不及者比附從事云

柳子厚序飲云置酒溪石上實觴而流之接取以飲

乃置監史而令曰當飲者舉籌之十寸者三逆而

投之能不洄於泫不止於炫不沈於底者過不飲

而迴而止而沈者飲如籌之數客有婁生圖南者

一洄一止一沈獨三飲眾乃大笑

河東先生集

歐陽修作九射格其說云九射為一大侯而寓以八

侯熊當中鹿居下雕雉猿居右鴈兔魚居左而物各有籌射其物則視籌所在而飲之探籌之法一物必為三籌蓋射賓之數多少不常故多為之籌以備也凡賓主之數九人則人探其一而置其餘籌可也益之以籌而人探其一或二皆可也惟主人臨時之射灼然皆置熊籌中則在席皆飲若一物而再中則視執籌者飲量之多少而飲器之大小亦宜主人之命若兩籌而一物者亦然凡射者一周既飲酌則斂籌而復探之

酒概

卷之四

二十

白樂天詩鞍馬呼教住骰盤喝遣舒長駟波卷白連喝采成盧盤卷白波鞍馬皆當時酒令又詩籌插紅螺椀觥飛白玉卮打嫌調笑易飲訝卷波遲碧籌攢米椀紅袖拂散盆

陳述古作酒令云每用紙帖子一書司舉二書秘閣三書隱君子餘書士令在坐默探之得司舉則司貢舉得秘閣則助司舉搜尋隱君子進於朝搜不得司舉拜秘閣自罰酒後有增置新格聘使館主各一員若聘出君子則二人伴飲二人直候隱君

子出即時自陳不待尋問隱君子未出不得先言違此二條各倍罰酒秘閣雖同搜尋隱君子或司舉不用其言而不得爭權或偶失之不得以司舉不用已言而辭同罰也司舉秘閣既探得即各明言之不待發問如違失罰一觴司舉秘閣止得三搜客滿二十人五搜餘人探得帖子並默然若妄先傳罰巨觥

古二十人飲一人為明府每一明府管骰子一隻酒鈎一隻此皆觥錄事分配之承命者法不得拒凡

酒概

卷之四

二十

主人之右主酒者申明府得以糾諸明府之罪夫酒儒為曠官謂冷也酒猛為苛政謂熱也若明府貪務承命猛酌席人遂使請告公喧黷撓錄事明府之辜暴於四座矣請告謂席人酒熱請撓謂之類

又舉有飲材者一人為律錄事凡寵臺以白金為之其中實以籌二十旂一燕一旂所以指巡也燕所以指令也籌所以指犯也始賓主就坐律錄事取一籌以旂與燕偕立於席中餘置器右手執爵左請骰子命受之復告之曰祈添骰子令乃傳其

於律錄事告於四席曰某營添骰子令然縷宣之錄事之合也必合其思於席人所謂巧宜也席人有犯卽下籌犯者執爵請罪輒曰一爵法未當言犯者不退請并下三籌後告其狀讞不當理則支其籌以飲焉席人判錄亦如之

凡言合爲徒以言笑勸衆暴慢無節或疊疊起坐或附耳囁語律錄事以大戶繩之有犯者輒投其旂於前曰某犯觥令犯者諾而收執之拱曰知罪明府餉其觥而斟焉犯者引觥左執旂附於胸飲訖

酒概

卷之四

主

無墮酒稽首以旂歸於觥主曰不敢滴瀝後觥於位後犯者促以纛疊犯者旂纛俱舞觥籌盡有犯者不問

虞氏設樂飲酒擊博樓上其齒以牙飾以箭長五寸其數六刻一頭作鶴形俗謂之六鶴齊飛宋齊以降多以檇蒲頭戰酒骰子之制亦六鶴檇蒲之變也

梁王魏帝金谷蘭亭皆於遊燕之際以吟詩作賦不成者罰酒

宋黃鑄以詩百首爲籌使探得者隨文勸酒元曹紹著安雅堂酒令一百紙拈者據文行酒以完爲率

有以文字首末相聯謂之粘頭續尾令

五代王章史肇之燕有手勢令

有輔醉仙爲偶人轉之以指席者

有旗旛令閃歷令拋打令流杯令總數令

有密書一字使誦詩句以抵之者

有三字韻同者高敖曹田延年劉幽求之類

酒概

卷之四

主

有添減字者臺字去吉增點成室居字去古增點成

戶之類

有二字藏三字者火炎崑岡山出器車之類

有打葉子卽今之紙牌酒令

有刻木爲鱉魚之屬沈水中釣之以行勸罰凡四十

類

有採珠局凡三十餘類

有投臥甕人格以畢卓稽康劉伶阮孚阮籍顏回屈

原陶潛孔融陶侃張翰李白白居易爲目

李廷中撰

有頭是曲名尾是二十八宿四箇字不閒東坡曰黃鶯兒撲蝴蝶不着虛張尾翼佛印曰二郎神遶佛閣想是鬼奎危婁

有以兩卦名證一故事令一云孟嘗門下三千客大有同人一云光武兵渡滹沱河未濟既濟東坡云牛僧孺父子犯罪先斬大畜後斬小畜蓋為荆公發也

有二字重說下用一詩句協韻以狀其意閑似忙蝴蝶雙雙過短牆忙似閒白鷺饑時立小灘來似

酒概

卷之四

二十五

去潮翻巨浪還西注去似來躍馬翻身射箭回

動似靜萬頃碧潭澄寶鏡靜似動長橋影逐秋波

送 難似易少年一舉登高第易似難執手臨岐

話別間 悲似樂送葬之家喧鼓樂樂似悲送女

之家日日啼 有似無仙子乘風遊太虛無似有

掬水分明月在手 貧似富稍子滿船金玉渡富

似貧戀戀綈袍有故人 重似輕萬斛雲帆一霎

經輕似重柳絮紛紛鋪畫棟

有要一物不喚自來下用兩句詩令東坡方燕佛印

月素適從外來撥坐坡出令云酒既清飲又馨不喚自來是青蠅不識人嫌生處惡撞來筵上敢營佛印云夜向明睡思濃不喚自來是蚊蟲吃人嘴臉生來慣枵腹貪圖一飽克月素將自身還令云綺席張日將暮不喚自來是月素紅裙一醉又何妨未飲便論文與字

有雙關令鈕麈觸槐奴作木邊之鬼豫讓吞炭終為山下之灰 夏禹見雨下使李牧送木履與蕭何

蕭何道何消田單定墾田使貢禹送禹貢與李德

酒概

卷之四

二十五

李德云得履 寺裏餵牛僧茹草觀中煮菜道供柴 上山採黃芩下山逢着老翁吟老翁吟云白

頭搔更短渾欲不勝簪上山採交藤下山逢着醉

胡僧醉胡僧云何年飲着聲聞酒直到而今醉不

醒

有客使高麗以一僧伴宴行令云張良項羽爭一傘

良曰涼傘羽曰雨傘使云許由晁錯爭一瓢由曰

油葫蘆錯曰醋葫蘆

有前用一曲名後用一句詩令賈平章曰我有一局

棋寄與洞中仙洞中仙不受云自出洞來無敵手
得饒人處且饒人馬廷鸞曰我有一魚竿寄與漁
家傲漁家傲不受云夜靜水寒魚不餌滿船空載
月明歸江萬里曰我有一犁鋤寄與使牛子使牛
子不受云且存方寸地種與子孫耕蓋譏似道也
有子路令云子路百里負米不知熟米糙米若是熟
米子路不對若是糙米子路請禱一人云子路宿
於石門不知開門閉門若是開門由也升堂矣若
是閉門子路拱而立

酒概

卷之四

二十七

二十二之文

李白飲中八仙歌

知章騎馬似乘船眼花落井水中眠汝陽三斗始朝
天道逢麴車口流涎恨不移封向酒泉左相日興費
萬錢飲如長鯨吸百川銜杯樂聖稱避賢宗之瀟酒
美少年舉觴白眼望青天皎如玉樹臨風前蘇晉長
齋綉佛前醉中往往愛逃禪李白一斗詩百篇長安
市上酒家眠天子呼來不上船自稱臣是酒中仙張
旭三杯草聖傳脫帽露頂王公前揮毫落紙如雲烟

焦遂五斗方卓然高談雄辨驚四筵

楊雄酒賦

子猶瓶矣觀瓶之居居井之涓處高臨深動常近危
酒醪不入口藏水滿懷不得左右牽於纆繳自用如
此不如鴟夷鴟夷滑稽腹大如壺盡日盛酒人復籍
酤常爲國器託於屬車出入兩宮經營公家由是言
之酒何過乎

鄒陽酒賦

清者爲酒濁者爲醴清者聖明濁者頑駘皆麴渾丘

酒概

卷之四

二十七

之麥釀野田之米倉風莫預方金未啓嗟同物而異
味歎殊才而共侍流光醴醴甘滋泥泥醴醴成綠
菴旣啓且筐且漉載簪載齊庶民以爲飲君子以爲
禮其品類則沙洛淥鄗程鄉若下高公之清關中白
薄清渚紫停凝醴醇耐千日一醒哲王臨國綽矣多
暇召皤皤之臣聚肅肅之賓安廣坐列雕屏綃綺爲
席犀璫爲鎮曳長裙飛廣袖奮長纓英偉之士莞爾
而卽之君王憑玉几倚玉屏舉手一勞四座之士皆
若哺梁焉乃縱酒作倡傾益覆觴右曰官申旁亦徵

揚樂只之深不狂於是錫名餌祛夕醉遣朝醒吾君
壽億萬歲常與日月爭光

陳王曹植酒賦

嘉儀氏之造思亮茲美之獨珍仰酒旗之景曜協嘉
號於天辰穆生失禮而辭楚侯羸感爵而輕身其味
有宜城醪醴蒼梧縹清或秋藏冬發或春醞夏成或
雲沸川涌或素蟻如萍爾乃王孫公子遊俠翺翔將
承歡以接意會陵雲之朱堂獻酬交錯宴笑無方於
是飲者並醉從橫謹誨或揚袂屢舞或扣劍清歌或

酒概

卷之四

三六

頻願辭觴或奮爵橫飛或歎驪駒既駕或稱朝露未
晞于斯時也質者或文剛者或仁甲者忘賤寔者忘
貧於是矯俗先生聞之而嘆曰噫夫言何容易此乃
淫荒之源非作者之事若耽于觴酌流情縱佚先生
所禁君子所斤

王粲酒賦

帝女儀狄旨酒是獻苾芬享祀人神式宴辯其五齊
節其三事醜沈盜泛清濁各異章文德于廟堂協武
義于三軍致子弟之孝養糾骨肉之睦親成朋友之

惟好贊交往之主賓既無禮而不入又何事而不因
賤功業而敗事毀名行以取誣遺大耻於載籍滿簡
帛而見書孰不飲而羅茲罔非酒而惟事昔在公且
極茲話言濡首屢舞談易作難大禹所忌文王是艱

張載鄰酒賦

惟聖賢之興作貴垂功而不泯嘉康狄之先識亦應
天而順民擬酒旗於玄象造甘醴以怡神雖賢愚而
同好似大化之齊均物無往而不變獨居舊而彌新
經盛衰而無廢歷百代而作珍若乃中山冬啓醇酎

酒概

卷之四

三九

秋發長安春御樂浪夏設縹蟻萍布芬香酷烈垂嘉
稱於百代信人神之所悅故為其酒也殊功絕倫三
事既節五齊必均造釀以秋告成以春備味滋和體
淳色清宜御神志導氣養形遺憂消患適性順情於
是糾合同好以邀以遊嘉賓雲會矩坐四周設壘樽
於南楹酌奉觴以施流備鮮肴之綺錯進時膳之珍
羞禮儀攸序是獻是酬咸得志以自足願棲遲於一
丘於是歡樂既洽日薄西隅主稱湛露賓歌驪駒僕
夫整駕言旋其居乃憑軾以廻軌騁輕駟於通衢及

衡門以隱跡覽前聖之典謨感夏禹之防微悟儀氏
之見疏鑿往事而作誠罔非酒而惟愆哀秦穆之見
謬惜三良之殲賢嘉衛武之能悔著屢舞於初筵察
成敗於往古垂將來於茲篇

吳淑酒賦

若夫儀狄初制少康造始九投百品之精一宿三重
之美既陰陽之相感亦吉凶之所起挹此思柔誦茲
反耻則有優章曜而賜舜為穆生而置醴定國數石
而精明鄭玄一斛而溫偉三日僕射百錢阮子陳諫

酒概

卷之四

三

每唱於迴波養性亦澆於壘隗爾其樂茲在鎬挹此
如澠法鄭君之能釀憶劉伶之解醒山濤既聞於八
斗陸納才堪於二升陶侃則過限便止孔顛則彌月
不醒文舉嘲曹公之禁簡雍譏先主之刑伐木許許
醜酒有與傾荒外之樽採海中之樹三雅既聞於劉
表百榼仍傳於子路賞鍾會之不拜美孟嘉之得趣
酌此中聖賜之上尊梁武之稱臧盾謝奕之通桓溫
行朱虛之軍法醉丞相之後園或投膠而感義或舉
杯而殺人謝朓曾聞於荷口管仲嘗愛其棄身飲之

孔借樂此今夕營彼糟丘溺滋窟室子良持鎗以乍
進延之據鞍而自適既營度于五齊亦均調乎六物
遺羊祜而弗疑折張昭而屢屈嘉皇甫之質厚鄙王
琨之儉嗇則有眠畢卓之壘入步兵之厨飲瀛洲之
玉膏抱南岳之瓊酥亦聞醉裡遺冠壘頭加帽銀鍾
之寵思話縹緲之賜崔浩裴粲則勤以獻誠陰鏗則
仁而獲報逢括頭於消難見傾家之次道復聞孔羣
喻之糟肉孫朝積年麴封顯父之餞百壺唐堯之舉
千鍾晉顧季鷹之身後且醉高歡之手中應彼東風

酒概

卷之四

三

醜茲狂藥冬釀兮夏成汾清兮鄴酌亦云王瞻三術
鄴舒五罪漢有長樂之儀吳有釣臺之會一斗河東
之賜千日中山之醉蘇微為之而成疾慶封為之而
易內至若老羗之渴太公之狂倒山公之接離脫相
如之鸛鷄故其成禮而弗繼以淫無量而不及於亂
唯公榮而不與獨崔暹而可勸禮成宴醜名稱聖賢
湛酒泉而在地瞻酒旗之麗天味兼百末價重千錢
嘗美味於鄴湖酌不極於青田復聞敗見宋樽恠消
秦獄或以青州作號或以建康為目名傳上頓味稱

美醜阮孚以金貂相換淵明以葛巾見漉亦云曲阿
既醜邯鄲被圍步白楊之野坐黃菊之籬高允敗德
以為訓元忠坐酌而自怡或取陶陶之樂或矜抑抑
之儀及夫行車酌醴鳴鍾舉燧嘯糟兮歡醕舉白兮
揚觶高昌灣林之貢西域蒲桃之味或以蟹螯俱執
或以彘肩並賜禮有生禍之語書著崇飲之旨邠原
有廢業之憂范泰述傷生之理苟忘濡首以戒將貽
腐脇之斃故三爵以退而百拜成禮所以喻之於兵
而譬之於水也

酒概

卷之四

三十一

朱翼中北山酒經

昔先王誥庶邦庶士無彝酒又曰祀茲酒言古之命
民作酒惟祀而已六藝有舟所以戒其覆六尊有壘
所以戒其淫陶侃劇飲亦自制其限後世以酒為漿
不醉反耻豈知百藥之嘗黃帝所以治病邪大率晉
人嗜酒劉伶阮籍之徒尤不可一日無此要之甘放
自肆托於麴蘖以逃世網未必真得酒中趣耳古之
所謂得全於酒者正不如此是知狂藥自有妙理豈
徒澆其礪礪者邪五斗先生棄官而歸耕於東臯之

野浪遊醉鄉沒身不返以為結繩之政已薄矣雖黃
帝華胥之遊殆未能過繇此觀之酒之境界豈餽
者所能與知哉儒學之士如韓愈者猶不足以知此
反悲醉鄉之徒為不遇大哉酒之於世也禮天地事
鬼神鄉射之飲鹿鳴之歌賓主百拜左右秩秩上至
縉紳下逮閭里詩人墨客樵夫漁父無一可以缺此
投閒自放披襟露腹便然酣臥於江湖之上扶頭解
醒忽然而醒雖道術之士鍊陽錯陰饑腸如筋而熟
穀之液亦不去惟胡人禪律以此為戒嗜酒者至於

酒概

卷之四

三十一

濡首敗性失理傷生往往屏爵棄卮焚壘折榼終身
不復知其味者酒復何過哉平居無事汗尊斗酒發
狂蕩之思助江山之興亦未足以知麴蘖之力稻米
之功至於流離放逐秋聲暮雨朝登糟丘暮遊麴封
禦魑魅於烟嵐轉炎荒為淨土酒之功力其近於道
邪與酒遊者警戒俱交於前而不知視窮泰順逆特
戲事耳彼饑餓其身焦勞其思牛衣發兒女之感澤
畔有可憐之色又烏足以議此哉鴟夷丈人以酒為
名含垢受侮與世浮沈而彼騷人高自標致分別白

黑且不足以全身遠害猶以爲惟我獨醒善乎酒之
移人也慘舒陰陽平治險阻剛愎者薰然而慈仁懦
弱者感慨而激烈陵轍王公戲玩妻妾滑稽不窮斟
酌自如識量之高風味之嫩足以還澆薄而發猥瑣
豈獨此哉夙夜在公酌以大斗不醉無歸君臣相遇
播於聲詩亦未足以語太平之盛至於黎民休息日
用飲食祝史無求神具醉止斯可謂至德之世矣然
則伯倫之頌德樂天之論功蓋未必有以形容之夫
其道深遠非三酌不足以發其義其術精微非三昧
酒概

卷之四

三五

不足以善其事昔唐逸人追述焦革酒法立祀配享
又采自古以來善酒者以爲譜雖其書脫落卑陋間
者垂涎酣適之士口誦而心醉非酒之董狐其孰能
知哉

清和先生傳

清和先生者姓甘名液字子美其先出於后稷氏有
最著而實不忝其名者如中山宜城若下湓浦諸甘
皆良子弟也惟一族居魯者不肖薄於行而無醞籍
卒至齊秦稱怨而圍趙邯鄲其餘千室之邑百人之

聚皆有先生之族悉喜賓客所居冠蓋如雲號呶出
入晝夜無節交易之利所在委積由是上疑其濁小
人乘其間徑以賄入欲以逢上意一日問先生曰君
門如市何也對曰臣門如市臣心如水上嘆曰清和
先生今乃信爲清和矣益厚遇之由是士大夫復從
先生遊鄉黨賓友之會咸曰無甘公不樂既至則一
坐盡傾莫不往揖然其遇事多不能自持必待人酌
酌而後行常自稱曰沽之哉沽之哉人或召之不擇
貴賤至於擊瓶之智斗筲之量盧采來者從之如流

酒概

卷之四

三五

布衣寒士一與之遇温於挾纊袁紹總兵於河朔使
人召見先生先生與鄭康成俱至是時盛夏康成與
先生高論竟日坐客竦然不覺盛暑之切肌先與人
遊多隨其性能解人憂憤發其膽氣所謂能令公喜
能令公怒者耶王公卿士如灌夫季布桓彬李景儉
之徒坐與先生遊而得罪者不可勝數性不喜釋氏
而徒愛慕其道往往竊與先生處至於學道隱居
士多托先生以自晦而與先生相得甚懽者至於
粒食之功其後播棄或居於野遂爲甘氏甘爲大族

布於天下至夏末世衰有神農氏之後利其資率其
徒往俘於田而歸倔強不降者與降而不釋甲者皆
為城旦春賴公孫杵臼仁愛審其輕重不盡殄其族
之陳倉子與麥民谷隣居其輕者獨為白粲與鬼薪
忤已而逃於淳內又移於曲沃使曲沃之民悉化焉
曲沃之地近於甘古有扈之邑故先生之先以甘為
氏始居於曹受封於荆及長叔度汪汪澄之不清撓
之不濁有醜籍百家諸子之言無不濫觴孟子稱伯
夷清柳下惠和先生自謂不夷不惠居二者之間而

酒概

卷之四

三十一

兼有其德因自號曰清和先生云士大夫喜與之遊
詩歌曲引往往稱道之至於牧童馬走及閭巷倡優
之口莫不美之以是名漸聞於天子天子一旦召見
與語竟日上熟味其旨愛其醇正可以鎮澆薄之俗
不覺膝之前席自是屢見於上自郊廟燕享祝祠之
禮先生無不首預其選素與金城賈氏及玉卮子善
上皆禮之每召先生必以二子俱見上不為疑或為
之作樂盛饌以待其懽甚至於頭汲杯按先生既見
寵遇子孫支庶出為郡國二千石者往往而是皆於

伐過實多自旌其門以致過客其喜自標致如此其
破家敗產而不悔是以禮法之士疾之如讐如丞相
朱子元執金吾劉文叔郭解長孫登皆不悅未常與
先生語又以其行既久多中道而變不承於初咸毀
之曰甘氏孽子始以詐得中以詐敗矣久之諫大夫
谷永上言先生性不自持無大臣輔政之體久置在
右慮以虛聞廢事由是上疎斥之會徐邈稱先生為
聖人上大怒遂斥邈而命有司以光祿大夫稱使先
生就封於楚非宗廟祭祀未常召見矣先生遂終于

酒概

卷之四

三十一

所封而仕於郡國其後皆為盛族先生有四子曰醜
曰醜曰醜曰醜皆醇厚過於其父甚遠諸孫以十數
稍稍薄德父風替矣初先生既失寵其交遊多謝絕
惟吏部尚書畢卓北海相孔融城劉伯倫篤好如
舊融常上書極言先生之無罪上益怒融由此亦得
罪而伯倫又為之頌頌與書世多有故不著今綴其
行事之要者著於篇

王績五斗先生傳

有五斗先生者以酒德遊於人間有以酒請者無貴

賤皆往往必醉醉則不擇地斯寢矣醒則復起飲也常一飲五斗因以爲號焉先生絕思慮寡言語不知天下之有仁義厚薄也忽焉而去倏焉而來其動也天其靜也地故萬物不能縈心焉嘗言曰天下大抵可見矣生何足養而嵇康著論途何爲窮而阮籍慟哭故昏昏默默聖人之所居也遂行其志不知所如

劉伶酒德頌

有大人先生以天地爲一朝萬期爲須臾日月爲扃牖八荒爲庭衢行無轍跡居無室廬幕天席地縱意

酒概

卷之四

三五

所如止則操卮執觚動則挈榼持壺唯酒是務焉知其餘有貴介公子縉紳處士聞吾風聲議其所以乃奮袂揚衿怒目切齒陳說禮法是非蜂起先生於是方捧罍承槽銜杯漱醪奮髯箕踞枕麴藉糟無思無慮其樂陶陶兀然而醉恍爾而醒俯觀萬物擾擾焉如江漢之浮萍一豪侍側焉知蠛蠓之與螟蛉

戴逵酒讚

余與三元琳集于露立亭臨觴撫琴有味乎二物之間遂共爲之讚曰醇醪之興與理不乖古人旣陶至

樂乃開有客乘之隗若山頽自絕羣動耳隔迅雷萬異旣冥惟無有懷

庾闡斷酒戒

蓋神明智惠人之所以靈也好惡情欲人之所以用也明智運於常性好惡安於自然吾固以窮智之害性任欲之喪真也於是椎金壘碎玉椀破兕觥捐觚瓚遺舉白廢引滿使巷無行榼家無停壺剖樽折杓沈炭銷鑪屏神州之竹葉絕縹醪乎華都言未及盡有一醉夫勃然作色曰蓋空桑珍味始於無情靈和

酒概

卷之四

三五

陶醞奇液特生聖賢所美百代同營故醴泉涌於上世懸象煥乎列星斷蛇者以興霸折獄者以流聲是以達人暢而不壅抑其小節而濟大通子獨區區檢情自封無或口閉其味而心馳其聽者乎庾生曰爾不聞先哲之言乎人生而靜天之性也感物而動性之欲也物之感人無窮而情之好惡無節故不見可欲使心不亂是以惡迹止步滅影卽陰形情絕於所託萬感無累乎心心靜則樂非外唱樂足則欲無所淫唯味作戒其道彌深賓曰唯唯敬承德音

劉孝儀謝東宮賚酒啓

異五齊之甘非九醞之法屬車未曾載油囊不得酌
試儔仙樹葛玄泥首才比蒲桃孟他銜璧固知託之
養性妙解怡神擬彼聖人羞得連類

劉孝儀謝晉安王賜宜城酒啓

歲暮不聊在陰卽慘惟斯二理總萃一時少府鬪猴
莫能致笑大夫落雉不足解顏忽值瓶瀉椒芳壺開
玉液漢樽莫遇殷杯未逢方平醉而遁仙義和耽而
廢職仰憑殊塗便申私飲未曠壘耻已觀憤岸傾耳
酒概 卷之四 四十

孔融止曹公禁酒書

酒之爲德久矣古先哲王類帝禋宗和神定人以齊
萬國非酒莫以也天垂酒星之耀地列酒泉之郡人
著旨酒之德堯非千鍾無以建太平孔非百觚無以
堪上聖樊噲解厄鴻門非彘肩卮酒無以奮其怒趙
之廝養東迎其主非引卮酒無以激其氣高祖非醉
斬白蛇無以揚其靈袁盎非醇醪之力無以脫其命

定國非酣飲一斛無以決法令故鄴生以高陽酒徒
著功於漢屈原以餽糟歡醕身困於楚猶是觀之酒
何負於治哉

朱异田飲引

卜田宇今京之陽面清洛今背修邨屬風林之蕭瑟
值寒野之蒼茫鵬紛紛而聚散鴻冥冥而遠酒沈
今俱發雲沸今波揚豈味薄於東魯鄙審白於南湘
於是客有不速朋自遠方臨清池而滌器關山隔而
飛觴促膝今道故久要今不忘聞談希夷之理或賦

酒概

卷之四

四十一

連翩之章

道光壬午新鑄

戚鶴泉先生鑑定

六必酒經

浙台四知堂藏板

六必酒經叙

世傳有茶經酒經。茶經作於陸羽。酒經則見無考。文志者。有無求子大隱翁說。郭又存。有朱翼中北山酒經總論一卷。其二卷製釀之法。近日始出。竊謂經者。聖人以垂教萬世。其言至要。其名甚尊。揚雄太元擬易。法言擬論語。論者猶以僭竊罪之。况茶酒為生人日用之物。即能縷述其故。不當以經名其書。或佚或

存。不過以備考耳。乃今讀楊子萬樹之作。頌酒而原本於聖言。推闡其意。利後世之用。斯真不媿於名經矣。蓋惟古聖人能盡道大之不禦。而小之不遺。故雖一物一飲。必推求天時地利物性與夫人事之善否。使毋有差貸。其事至纖至悉。而莫不有精意之存。後人未能盡識。今如月令命大酋。秫稻必齊。麴蘖必時。湛醱必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。六言即古

來儀狄杜康善作酒者能外之乎。又非言之章章。於經者乎。楊子嗜酒。又嘗業於酒。深有得於其理。故能於前人所論製釀之法博考。衷以已意。衷而為書。題曰六必酒經。以其出於經。而所言皆經意。技也。而進於道。吾知其必傳於後法為經。久而可遵。殆與妄稱為經者不同。日而語矣。乃若沉湎之徒。造作名目。以酒清者為聖人。濁者為賢人。而晉安之俗。以酒一

二

瓶為一經。侯鯖錄載有饋人五經。束帶出迎。乃五瓶酒耳。斯又無忌憚之甚。楊子所不齒已。

道光二年長至日。

賜進士出身知河南彰德府涉縣事改寧波府教授太平

鶴泉戚學標撰

自序

周官酒正掌以式法授酒材。鄭註式法。作酒之法。式作酒。既有米麴之數。又有功沽之巧。月令曰。乃命大酋。秫稻必齊。麴蘖必時。湛熾必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。此其法也。而後人多不能善用其法。或且違法以釀。酒之不美也。固已。余業此五十餘年。博求良法於載籍之中。而邑少藏書。見聞未廣。嘉慶丙

序

辰歲抵省垣得抄讀

本朝文瀾閣朱翼中北山酒經。寶草酒譜。他若別史圖註傳記諸書。有關於酒者。無不旁搜而參考之。始豁然會悟。作酒大要。不外兼用六物之法。懼是法傳之而失其真。爰於暇日。薈萃諸書。奧旨手為纂輯。間有疑義未析者。以已意設為問答。附記於後。要皆發明月令六必之義。因名之曰六必酒經。非敢以精專自詡。

也第經平生閱歷。知作酒遵一定之法式。而材美工巧。即寓焉。謹以所得。繕付剞劂。願負世之善於酒者。是為序。

昔在

道光歲次壬午長至日。浙江寧海楊萬樹書於四知家塾。

序

二

六必酒經目次

蕪堤楊萬樹著

卷一

酒論

麴論

秫稻必齊說

麴蘖必時說

湛熾必潔說

水泉必香說

陶器必良說

火齊必得說

六必酒經

目次

一

卷二

製造紅麴法

醞釀三白法

問答說

卷三

五穀菓食蒸燒法

附錄諸酒法

附倡和詩

引據酒書目錄

共計三十九種

呂氏春秋

酒爾雅 何劭

酒律 侯白

酒譜 焦草

酒譜 寶草

觥律 曹繼善

北山酒經 王績

酒譜 王績

酒訓 高允

北山酒經 李保

甘露經 王璉

酒乘 韋孟

酒經 朱翼中

酒孝經 劉炫

酒譜 徐炬

酒經 蘇東坡

觴政述 趙與時

酒令 同塵

六必酒經

引據目錄

二

貞元飲畧 竇常

醉鄉日月 皇甫松

麴本草 田錫

罰爵典故 李廌

條刺飲事 皇甫松

酒名記 張能臣

熙寧酒課 趙珣

本草綱目 李時珍

令譜 陽曾

醉鄉小畧 胡節還

飲酒助勸 竇龜

觥記註 鄭辯

新豐酒法 林洪

齊民要術 賈思勰

茗酪記 姚察

小酒令 趙景

宋志酒錄

酒小史 朱伯仁

酤酒集 無名氏

四時酒要

茶經 陸羽

六必酒經卷一

楊萬樹蘓堤著

酒論

蓋聞黃帝治疾以酒為百藥長是遠古先已有酒不自夏儀狄始第有酒之名不傳釀法周官始言之其後汝陽王璉有甘露經王績追焦草釀法為酒經又採古來善釀者為譜宋有蘓東坡酒經劉炫有酒孝

六必酒經

卷一

一

本朝

四庫全書採入北山酒經竇草酒譜此外又若干種法詳且備矣第諸書間有失傳其所傳釀法以今覈之亦有同有不同者按古語云空桑穢飯醞以稷黍以成醇醪酒之始也說文酒白謂之醞醞者壞飯也酸者也飯老則壞飯不壞則酒不甜又曰烏梅女麩甜醪九投澄清百品酒之終也本草烏梅性酸澁玉

篇女麩麥麴也。集韻投再釀也。所以作辛也。大隱翁云。金木間隔。以土為媒。自酸至甘。自甘至辛。而酒成焉。所謂以土之甘。合水作酸。以木之酸。合土作辛。此其大畧相同也。顧詳覈其法。古人造酒。以漿為祖。漿不酸。即不可醞酒。故有卧漿法。今人不製卧漿。秫浸半月之久。漉泔和釀。其酸漿已在米汁之中。此用漿之法不同也。夜半蒸炊。昧旦下釀。太陽出則酒多不

六必酒經

卷一

二

中而令人竟日可造。此湛熾之法不同也。又如先浸麴。漉出麴滓。取麴汁於甕中。即投飯。而今人槌粉和釀。或用麥黃。或用白藥。或用紅麴。此用麴之法不同也。三九酒。麴水米各九斗。而今人有長水酒。短水酒。增減不等。此投水之法不同也。喂飯酒。醪米。說文醪。俗名脚飯。偷酸。投醪也。喂飯。偷甜。醪米用漿蘸濕。和入。又名漿板。醪米用水淋回。先用白藥投醪。方用

麥麴。此釀法之不同也。攤飯酒。按時開爬。又俗云開頭。今以米久浸者。用爬宜遲。米未久浸者。用爬宜早。此爬法之不同也。煎酒。連罈封煮。今人用鉄鍋煎酒。或用鑊壺煎酒。有接取酒露。加入酒露。此煎酒之法不同也。大抵古人立法。各有深意。而有同不同。或且不知所守。求其宜古宜今。越千載而無能外者。莫如禮月令。乃命大酋節文。孔疏云。秫稻一。麴蘖二。湛熾三。

六必酒經

卷一

三

水泉四。陶器五。火齊六。以次相承。亘古不易。余故即是法而為之。推闡其旨。誠由是神而明之。則自漢及唐宋諸名人酒經酒譜。皆括其要。而周官之法。庶得真詮。又何慮作法之同不同。而無所折衷哉。集成本不敢以經名。緣六必之條。載在戴記。固經文也。雖援古疏證。未足謂以經註經。而以鄙俚之詞。順文解義。竊比於三字經。女兒經之類云爾。言乎僭也。則吾豈

敢。

六必酒經

卷一

四

麴論

本草麴酒母也。是酒從麴化。麴高則酒味亦高。麴次則酒味亦次。故精於麴者則精於酒。拙於麴者則拙於酒。酒人知留心於麴而醞釀之功可居其半矣。凡麴有三種製法。風麴。春麴。醪麴。六七月製麴用風麴。法俗云伏麴。八月製麴用春麴。法俗云桂花麴。九月製麴亦用春麴。法俗云菊花麴。近時多用風春法而

六必酒經

卷一

五

醪麴法間有用有不用。各省製麴均用小麥。用水拌粉。酒白味和我。浙下江亦然。上江則不然。不拘大麥米麥並用製麴。得法則麥皆同功。本草載大麥味醜。米麥味澁。不若小麥味甘之為良也。古法麴未製之先。預採陸地鮮蓼搗碎。用水釀之。以一日為度。名自然汁。酒白味辛。又乾蓼搗粉釀汁。以一日為度。又乾蓼煎汁。宜造麴前一日煎好。冷透不可稽遲。時日煎

汁拌粉。酒赤味濃。造麩粉宜細。用水拌粉。不可太乾。不可太濕。太乾則發雖急速。恐水未勻。麩性無力。太濕則麩發遲緩。化生烏闔白虫等物。麩濕洒灑。法宜看粉之粗細。粗粉濕拌。細粉乾拌。乾濕得宜。握得聚。撲得散。是其訣也。余特立按粉扣水之法。確不可易者。附後。麩粉拌勻。必須隨手入匣。踏實則易發。踏畢。如天熱用風麩法者。喜臨風。以竹紙包裹。每塊即時

六必酒經

卷一

六

繫掛於無日當風之處。滿月出紙。七七日收晒。天涼用卷麩法者。宜避風。以稻草包裹。預擇淨室無風處。先用板隔地。氣板上鋪草。約一尺浮。方可疊麩。麩用草包裹。宜單包。不可雙包。雙包則脫汗糖心。又宜隨時體察天氣涼煖。天暖籬疊。天涼瓦疊。立日籬橫日瓦八月製麩籬疊。以六路為度。瓦疊以兩層為度。一層更妙。或於無風酒甕上。排以竹竿。鋪以草穰。挨次籬疊。或於

六必酒經 卷一

無風樓閣中。鋪以草穰。挨次籬疊。總之麩蓬宜小。不發紅斑。九月製麩。天氣寒涼。遮蓋宜密。籬疊不限層數。瓦疊以四層為度。麩造畢。四面用草把遮寔風道。頂上蓋以草穰。如遇狂風驟起。蓬外四圍再加竹篾遮護。使麩煖而易發。故按時得法之麩。第二日發香。第三日生黃衣。謂初熟。第四日謂正熟。第五日謂大熟。第六日謂極熟。第七日第八日謂餘熟。第九日熟

六必酒經

卷一

七

退發止。夫麩之發。猶酒之發也。過發則傷熱。欠發則傷冷。天氣和煖。麩發至於大熟。極熱之時。酌減遮護。如遇天氣酷熱。盡去四面遮塞。令透風氣。以洩其熱。若天氣寒涼。即麩發至大熟。極熱之時。猶恐欠發。豈可去其遮蓋。致至傷冷乎。倘麩造有數日。未見起發。聞有酸醜之氣。急添稻草厚蓋。催起之。所以聞麩氣而能辨其麩之發法者。方能製麩。麩至十餘日。將籬

者瓦疊瓦者籬疊則麴發勻矣。由是逐漸堅燥清香。半月則麴已成。自踏造日為始。月餘出草。當辨其色。若拌水太濕。則心內青黑色。傷熱則紅色。傷冷則發不透而體重。麴宜體輕身堅。心內黃白。面上均有黃白花衣為上。黑色次之。紅斑又次之。如麴出草。須於當風處。井字塚起。更候十餘日。打開心內無濕處。方於日中曝晒。候冷乃收之。齊民要術。天氣晴明。令受

六必酒經

卷一

八

霜露三夜。吐濁氣而收清氣。須看風色。遇雨則麴惡矣。收藏宜高燥處。不可污濕。四十九日後方可用。此乃製麴之大略也。

麴粉拌水法

小麥統粉連皮四十斤。拌水十六斤。
大麥統粉四十斤。拌蓼汁三十二斤。
米麥統粉四十斤。拌蓼汁三十二斤。
小麥粉對和拌
汁二十四斤
小麥粉對和拌
汁二十四斤

米麥即
糖麥類

炒黃米麥統粉四十斤。拌汁三十二斤。炒黃大麥統粉用蓼汁同。小麥粉對和拌汁二十四斤
炒麥粉忌熱煎蓼汁忌熱否則酒酸

以上麴粉拌水。略舉其要。麴者再望裁酌。
麴粉一百斤。發出焙乾麴八十斤。
水麴一百斤。發出焙乾麴四十斤。

朱翼中香泉麴

白麴一百斤。加川芎七兩。白附子五錢。白朮三兩。瓜

六必酒經

卷一

九

蒂二錢。共為細末。和入白麴中。用井花水三十斤。拌粉踏卷。與常法同。

以上卷麴

朱翼中瑤泉麴

白麵六十斤。糯米粉四十斤。加人參官桂茯苓荳蔻白朮胡椒白芷川芎各一兩。丁香桂花南星檳榔防風附子各五錢。共為細末。與粉麴和勻。再入杏仁三

斤去皮尖搗糊。和井花水拌粉。踏實切塊。用桑葉包裏。盛於紙袋中。即時繫掛。無日當風處。兩月出袋。

古造麩麩法

白麩五斤。綠荳五升。蓼汁煮爛。再入辣蓼末五兩。杏仁泥十兩。和踏成餅。楮葉裏懸風處。兩月收用。

古造白麩法

白麩五斤。糯米粉五斗。水拌微濕。踏實切片。楮葉包

六必酒經

卷一

十

掛風處。兩月收晒。

以上風麩

東坡真一麩

白麩一斗。用生姜五兩。取汁和水拌勻。蒸餅切作片子。裏掛風處。一月可用。

朱翼中蓮子麩

先用白麩三斗。切生姜半斤。如豆大。和粉炒微黃。攤

冷次早炊糯米飯三斗。俟飯微濕。和煎炒過麩粉。拌勻。勿令作塊。待冷攤竹籬中。蓋以青蒿。卷作黃衣。如有白衣。即去。蓋草耆轉陰乾。半日。盛紙袋中。懸掛風處。兩月收用。

以上曝麩

葉氏水雲歸神麩法

五月五日。或六月六日。或三伏日。用白麩百斤。青蒿

六必酒經

卷一

十一

自然汁三斤。赤小豆末。杏仁泥。各三升。蒼耳自然汁。野蓼自然汁。各三升。以配白虎。青龍。朱雀。元武。白陳。騰蛇。六神。用汁拌勻。踏實包裹。收晒照前。

黃衣麩

釋名黃蒸。又名麥黃。米製名米黃。

六七月間。用小麥。或穰麥。取蓼汁浸透。蒸熟攤冷。如製醬法。蓋以青蒿。或蓋以草穰。卷成黃衣。半月收晒。釀酒磨細。酒色極赤。台屬間用其法。與女麩不殊。

秣稻必齊說

夫秣粘粟粘黍是也。釀酒則劣於糯也。孫炎謂秣為粘粟。粟粘為秣。不粘為粟。北人呼為小米。蘓頌謂黍粘為秣。北人呼為黍米。禮孔疏作酒用黍不用稷。本草脩要謂稷為盧稷。燒酒可愈百病。稻不粘曰粳。粘曰糯。糯稻南方水田多種之。其性熱可以釀酒。齊民要術。糯有九格。雉尾。大黃。馬首。火色。虎皮。早糯。晚糯。

六必酒經 卷一 十一

等名善釀者。取雉尾。馬首。早糯為上。虎皮。火色為次。晚糯性硬為下。我浙糯米出產固廣。而江南尤廣。浙之糯。又亞於江南之糯也。大抵地勢有異。宜故所植之種不一。成熟有早晚。故米殼有厚薄之分。質性有堅脆。故糟粕有多寡之異。米粒有美惡。故醞釀有醇醨之殊。鄭註必齊。熟成也。夫秣稻必熟成而後獲。然或時日未足而遽獲之。則穀不老。即穀老而晒未變。

或晒變而春。不精皆不齊也。又說必齊。多寡中度也。秣稻與麴與水。皆有常度。不中度。則有偏勝之患云。

六必酒經 卷一 十三

一第... 3 册正片

麴蘖必時說

麴。麥製也。蘖。米製也。必時。及時製造也。商書。若作酒。醴。爾惟麴蘖。釋名。麴。朽也。鬱之使衣生。朽敗也。紅麴。白藥謂之蘖。紅麴以米飯和麴母。受濕熱薰蒸之氣。加以限時攤蘖之功。化為真紅。此人窺造化之巧也。法與製麴大異。附載於後。白藥用糯米粉。鮮蓼汁。拌微濕。搗極勻。和作圓丸。用竹籩貯盛。以草紙覆蓋。藏

六必酒經

卷一

十四

於無風淨室。俟對週發香。逐漸去其遮蓋。七七日收。晒謂餅子麴。謂官料。其各省雜入諸藥者。藥雖不一。均屬平穩。凡製造麴蘖。必宜及時。而麴成之日。尤當辨其滋味。倘或非時。而製求麴之正味。難矣。當以三伏為上時。八月為中時。九月為下時。三伏酷熱之時。麴無患不發。第恐傷熱。故用風麴法。以竹紙包裹。每塊繫掛於無日當風之處。八月天氣漸涼。用卷麴法。

六必酒經 卷一

以草穰包裹。使麴易發。九月天氣愈涼。亦用卷麴法。遮蓋宜密。過此則非時矣。得時麴蘖力強。發急。失時麴蘖力弱。發緩。製麴之宜及時也。明矣。

六必酒經

卷一

十五

湛熾必潔說

禮鄭註湛。漬也。熾。炊也。此釀酒之至要也。酒為米之真汁。漬而炊之。水火既濟。米始融液而易化。漬之不透。則米性仍堅。漬之過透。則米力已脫。又或炊之不熟。則米仍生而化不透。此湛熾宜得法也。然湛熾之所以能得法者。在於寒暖有定之天。而湛熾之所以不能得法者。在於寒暖難定之天。是以善湛熾者。詳

六必酒經

卷一

十六

察天時。如煖天浸米。不宜久浸。時刻留心。預派章程。挨次浸水。方無失誤。如寒天浸米。水冷米堅。米宜久浸。倘冬行夏令。必變通權宜。隨時斟酌。然又當識水土之性。及風俗釀法之異。久浸與不久浸。不可以一概言也。必潔者。水泉柴薪固求其潔。而尤不可觸穢惡之氣也。夫酒之氤氳而成味者。陰陽變化之妙耳。若以穢惡之氣觸之。則酒色渾而味變矣。故酒材無

一不昭其潔。而湛熾之潔為尤要也。余酌立按時浸米之法。條列於後。

附浸米法

正月攤飯米。天寒有冰。浸二日二夜。天寒無冰。浸一日二夜。天和。浸一日一夜。紹興攤飯米。浸七八日。左右淋飯米。浸一夜。喂飯米。浸一日一夜。二月攤飯米。酉時浸。卯時炊。天寒一日一夜。或半日

六必酒經

卷一

十七

一夜淋飯米。喂飯米。俱浸一夜。三月攤飯米。酉時浸。卯時炊。淋飯米。喂飯米。同。夏月非醞釀之候。其法故不立。七月攤飯米。酉時浸。丑時炊。淋飯米。同。八月攤飯米。酉時浸。寅時炊。淋飯米。同。九月攤飯米。酉時浸。卯時炊。淋飯米。同。十月攤飯米。酉時浸。卯時炊。天寒半日一夜。或一日

一夜。紹興攤飯米。浸七八日左右。淋飯米。喂飯米。俱浸一夜。

十一月攤飯米。天和寒無冰。浸一日二夜。天小寒有

冰。浸二日二夜。天大寒有厚冰。浸二日三夜。天極寒

滴水成冰。浸三日三夜。泔水全用。紹興攤飯米。浸半

月左右。淋飯米。浸一夜。喂飯米。浸一日二夜。

十二月攤飯米。天和寒無冰。浸一日二夜。天小寒有

六必酒經

卷一

十八

冰。浸二日二夜。天大寒有厚冰。浸二日三夜。天極寒
滴水成冰。浸三日三夜。紹興攤飯米。浸半月左右。淋
飯米。浸一日一夜。喂飯米。浸二日二夜。

以上按時浸米之法。兼有水性靈蠢之分。善釀者因地制宜。留心裁酌。

陸羽茶經品泉為第

吾台酒以陳婆為上

水泉必香說

水。流水也。泉。源泉也。必香者。取其芳香也。夫水有甘者。有苦者。有鹹者。有酸者。有香者。別酒亦當先別水。劉伯芻品天下水泉。江南揚子江為第一。常州惠山石泉第二。江蘇虎丘石井第三。又江南武定府城南。有香水泉。其泉春時則香。土人祭之。然後汲以釀酒。香韻異常。其他水之著名者。古稱汲以醞釀。味極醇。

六必酒經

卷一

十九

美。近今如我浙會稽東浦水。釀酒味甲天下焉。然名水固不易致。諸水不可不辨。太抵江河之水多濁。清流為佳。溪澗之水多淡。甘芳為貴。井泉之水。究其源。流從地脉遠來者為上。江湖滲入者次之。其城市溝渠。污穢者不堪用。蓋天一生水。水固得天之清氣。而地氣所鍾。每各有異。知味者故能辨。夫淄澠善釀者。亦當審其美惡。擇取而醞。可與名水媲美矣。至四時

節氣之水。有關於酒。亦宜詳考。脩列於後。

春水謂之神水。浸造亦可久留。但性濫而味薄。

夏水色赤味濁。入露出露。迎露送露。此皆濕熱。薰過

熏蒸之水。不堪造釀。

秋水通源。凜肅殺之氣。性潔味冽。故甘露飲。秋露飲。

均在斯時。醞釀。

冬月水歸冬旺。結凍凝冰。至柔而復至堅。體重味厚。

六必酒經

卷一

二十

小寒尤佳。浸造一切。久留不壞。

冬雪水。除瘴癘。殺虫蝗。密盛陰處。數十年而不壞。故

造酒。以此水為第一。可以却病延年。注羽品雪水第二。水

井水。將旦首汲。謂井花水。無時初出。謂新汲水。取天

一真氣。浮於水面。浸造更妙。早天井水。源遠流潔。

愈旱愈佳。釀酒極美。天落水。性空味薄。雨後井

中渾水。氣味愈惡。不堪浸造。

江潮水。其味甘。可用。其水。已。用。

陶器必良說

陶器。瓮缸罈瓶之屬。必良者。擇其無罅漏也。考工記。

有虞氏尚陶。註若甌。泰是大舜以甌。泰瓦器貯酒。而

後人遵用之也。瓦器甄土為之。土有沙土息土不同。

沙土器成而粗疎。息土器成而滑澤。地產各異。燒工

尤難。說文。缶燒善裂。旋人髻。壘薛。暴不入市。器不任

用也。酒人尤宜擇之。諺云。缸罈。猶且可。罈漏。酒全走。

六必酒經

卷一

二十一

酒罈封閉宜固。漏則內氣洩而外生虫蠅。酒味全失。

朱翼中云。東南多甕。甕。西北用瓦甕。瓦甕固不及甕

甕之良也。凡甕缸。榨酒後。宜即用水洗淨。再入石灰

滌其餘毒。方可再醞。本草載石灰。解酒酸。除酒毒。今

人用以度酒。殊為不美。用以滌器。極為精良。凡酒罈

盛酒。於煮酒前三日。預先洗淨。俟乾候用。鎖壺煮酒。

臨時將罈蒸熱。或向火烘煖。免致驚損。至若作灶。不

巧則火力不齊。蒸桶不圓則生熟不勻。榨箱不靈則壓酒不乾。其餘工器皆當擇其良者。又不獨埏埴之器宜然也。

六必酒經

卷一

二十三

火齊必得說

周禮烹人以給水火之齊。鄭註齊量也。劑之使無過不及也。此火齊似指煮酒而言。鄭註適生熟之調言。火候當視酒之生熟而調劑之。必適其宜。斯謂之得也。醉鄉小畧煮酒法。連罈謂大煮法。在探香。香噴熟之候也。鑪壺謂小煮法。在探氣。氣聚熟之候也。凡酒一滾即熟矣。封後色渾味酸者。失於火齊之不及也。

六必酒經

卷一

二十三

封後色清白花者。失於火齊之太過也。蓋不及者未滾則火力不透。氣鬱而沸未泛清。故酸而渾也。太過者已滾而火熾不滅。沸久則酒之元氣洩傷。故清而生白花也。皆不善齊量。所以不得也。然薄酒亦生白花。好酒日影照之。亦生白花。陳於熱處。濕處亦損酒味。夫醞酒至煮六事已畢。心力已費。乃酒人告成之時也。當如白樂天論酒詩曰。甕揭開時香酷烈。餅封

貯後味甘辛。則釀之得法者矣。

六必酒經

卷一

二十四

六必酒經卷二

蘓堤楊萬樹著

製造紅麴法

紅麴江西為第一。福建為第二。我浙台溫為第三。江西福建製法用白粳米一石五斗。水浸一宿。炊飯攤微溫。入紅麴母三斤。研細拌勻。併作一處。以帛覆蓋。熱即去帛。攤開覺微溫。急堆起。又密覆。次日分作三

六必酒經

卷二

二二五

堆過一時。分作五堆。再一時。合作一堆。又過一時。分作十五堆。稍溫。又作一堆。如此數次。分之以洩其熱。合之以助其發。第三日。用大桶貯新汲水。以竹籬盛麴。蘸濕。又作一堆。如前法作一次。第四日。如前。又蘸。若麴半沉半浮。再依前法作一次。又蘸。麴盡浮。則成矣。取出曬乾。台溫製法。用紅粳米一石六斗。炊飯攤微溫。盛竹大籬內。用江西紅麴母三升。研細。和酒醋

拌勻。以蒲蓆密蓋。次日熱即去之。將飯分作四十簍。天寒置入密室。謂之進洞。天煖恐其傷熱。置於空堂。陰涼之處。第三日以小竹籬盛麵。用水蘸濕一次。堆起。候煖即攤開。待冷復堆起。再攤開。以麵微燥為度。第四日兩蘸。上午一蘸。下午一蘸。堆攤如前。第五日用蚰灰水三蘸。早晨一蘸。旁午一蘸。日晡一蘸。堆攤如前。以後再蘸。俱用灰水。麵蘸以灰水。則色赤而麵

六必酒經

卷二

二十六

堅。大約寒時十餘蘸。使麵易紅。煖時十餘蘸。不致過熱。溫涼時八九蘸為則。當看麵粒之浮沉。察天時之寒熱。而蘸之亦不拘定。以蘸攤為限也。夫製紅麵吃緊之法。端在初卷之際。時刻體探。欠卷則麵母尚未刻飯。麵有生米。兼有惡氣。謂之蓋暴。過卷則麵飯傷熱米細縮。謂之黃暴。至時故粒大紅。而色亦有傷。冷米細縮。謂之青暴。至時故粒小紅。而色亦有傷。為細縮。謂之黃暴。至時故粒大紅。而色亦有傷。為細縮。謂之青暴。至時故粒小紅。而色亦有傷。

六必酒經 卷二

醞釀三白用水淋飯法

淋飯。古謂脚飯。即今漿板酵水之法也。飯炊熟。用大桶二口。連蒸昇於架上。取新汲水。將飯淋冷。蒸底淋出之水。以冷為度。倘飯未淋冷。則酒漿即酸。夏月淋宜極冷。淋下之水。不必回淋。春月秋月。淋水十分。回淋三分。冬月。淋水十分。回淋五分。天氣嚴寒。淋水九分。回淋六分。漉乾拌藥。必須將飯攪實。如遇天氣嚴

六必酒經

卷二

二十七

寒。先將甕底用湯湯熱。除其寒氣。對週即發的限。十二時辰為度。凡淋飯吃緊之法。專在度量天時。留心淋水。回湯之功。得法則漿美。失法則漿惡。天和而回淋。太煖則漿酸。天寒回淋。而飯未煖。則漿遲。天寒回淋。而飯過熱。則麵死。而漿絕。近今又設添湯。回破水。回淘飯。不若酌用原淋之水為穩。至酒甕裏。蓋之法。譬如人之穿衣。天寒穿厚衣。天涼穿薄衣。天熱則

赤身天寒。甕邊裹以草薦。覆以草蓋。嚴寒再加草薦。再加草蓋。以助其煖。天涼裹以草薦。覆以草蓋。漿來沸急。去其草蓋。換以篾蓋。以洩其熱。天熱酒甕不必裹蓋。朱翼中釀法。脚飯不用水淋。以冷湯搗飯。令飯鬆散。不致成塊。拌麴入甕。亦妙法也。

造三白老酒法

司斗精糯一石八斗。先將糯一石四斗。水浸炊飯。照

六必酒經

卷二

二十八

依前法。按時淋回。用白藥二十八兩。研細拌飯。實置甕中。中間挖一井子。直見甕底。甕邊四圍。及甕面亦照前法裹蓋。對週即發。有春蠶食葉之聲。俟井中漿滿。每日酌澆四圍一二次。至第五日。再用糯米四斗。按時投飯。加麥麴三十斤。水三百斤。和入前漿攪勻。發急開爬。至七日。緹齊。盛於罈內。封貯兩月。可榨酒五百斤。在石。

造三白新酒法

司斗精糯一石八斗。先將糯一石四斗。淋拌均。照前法。天寒第五日投飯。天煖第四日投飯。再浸米四斗。按時投喂。加麥麴十五斤。水三百斤。和入前漿攪勻。發急開爬。釀至七日。可榨酒四百八十斤左右。如天煖不投。第四日加水一百四十斤。釀四日。可榨酒二百四十斤左右。夫投飯米數。察天時。遵風俗。似難一

六必酒經

卷二

二十九

則但酒以投者為佳。近有三白老酒。全用淋飯。四週增麴破水。並不投喂。尚嗜酒鮮。不辨味美。唯杭省老酒。參以紹法。喂飯米浸八日左右。故杭酒之味。與紹酒不殊。至淋飯應用白藥。和藥製造者。則井中漿滿。不和藥者。則井中漿半。我台陳萬和白藥。配製極善。酒人當因地制宜。酌而用之可也。

造酒之法。禮經六言盡之矣。第恐分晰其詞。而不能引申其意。則泥古不通。終無補於習斯業者。因做諸書問答例。曲為傳之。

問

各省造酒。名酒出於何處。曰。四方風俗。諸家酒材。殊難盡識。酒之法。千變萬化。酒之名。累萬盈千。或以與圖名。或以藥物名。不可言而盡也。姑就余之所見聞者。一一論之。我浙紹酒最佳。製麴用水。不用麥。不用

六必酒經

卷二

三十

藥。釀法極精。色清味醇。香且美焉。故酒行天下。首推第一。寧波酒。麴藥參用。色白味正。杭省酒。麴藥對和。色清味鮮。金華酒。自古擅名。製麴用麥。不用藥。味美。色金。價有上中下三則。福建福州酒。品釀三。酸五。醞味厚。色金。江西麻姑酒。以泉得名。而麴用藥。安徽太平。延壽益酒。香馥甘濃。江蘇鎮江。百花酒。常州惠泉酒。蘭蕙麴。越自成馨。逸金陵瓶酒。味美有灰。淮南綠

荳酒。麴有綠荳。能解酒毒。別調氤氳。不與人同。山東

秋露。白色清味烈。山西汾酒。葡萄酒。甘芳酷烈。廣東

火迫酒。又香純。酒直隸滄酒。南和酒。頗見甘濃。秦蜀

酒。用黍秫藥麴。薑辛桂辣。蜜甜胆苦。悉在其中。我台

寧老酒。無灰酒也。製麴用麥。不用藥。麥亦清香。解毒

飲酒至醉。不頭痛。不口燥。醫家用以治疾。極為精良。

酒色如金。甘脆香濃。余家製麴。小麥粉。拌以新汲水。

六必酒經

卷二

三十一

釀酒採汲它泉。溪流諸水。故酒色如鏡。芬芳適爽。不亞於紹酒也。王楙野客叢談云。凡酒色清味重而甜者。為聖。色金味醇而辛者。為賢。色黑味醜而酸者。為愚。以糯觴為君子。黍觴為中庸。麥觴為小人。

問

醞釀之法。能遵禮記月令六言。遂毋差貸乎。曰。其法固良。而神而明之。又存乎其人。若素遵其法。而一時偶失權宜。致有疎誤。亦未可知。然曲肱既久。自知其

問 酒受病之由。決不至一誤而再誤也。氣運不泰。與酒合符。其果然乎。諺曰。窮三缸。富三缸。酒與醬。能是也。語雖不經。亦俗諺之可證也。然則酒隨氣數。信有之矣。且余微諳星學。吉凶屢合。尤為可憑。素稱南董者。遇否當節其米麴。遵法求精。初習酒業者。處逆當停其經營。守時而動。否則心向數背。法與酒違。

六必酒經 卷二 三十二

問 酒宜潔淨。猝遇穢惡。可無碍乎。諺曰。屍房產室。酒家大忌。蓋屍氣極毒。經過樹木。概不開。花發秀。五穀種子亦然。故酒近之。則味惡。蓋血露極穢。酒近之。則色變。衰榨不出。賈思勰釀酒。酸飯用隻日。不用偶日。狗鼠不許近前。其精嚴潔淨如此。污穢之氣。可不慎歟。四時醞釀。以何時為是。曰。冬月寒時為是。臘月醞釀。謂之老酒。謂昔酒。可經數十年而不壞。春秋

釀成即鬻。謂小酒。謂新酒。十月造酒為上時。謂之桑落酒。詩云。為此春酒。以介眉壽。乃上時之酒也。夏月非醞釀之候。倘或強而為之。亦平原督郵耳。

問 司斗糯米一石。用麴該若干。用紅麴該若干。用白藥該若干。曰。每糯一石。全用麥麴十八斤。全用紅麴六斤。全用白藥二十兩。臘月老酒用麥麴。秋月新酒用紅麴。十月用麥麴紅麴各半。春月用白藥麥麴各半。

六必酒經 卷二 三十三

紹興老酒。全用麥麴。隣省老酒。用麥麴。而參用白藥。新酒全用白藥。亦有間用麥麴者。均良法也。未翼中。用菴麴風麴各半。張進供御酒。用杏仁麴六十兩。香桂麴四十兩。大抵臘月老酒。用麴宜重。麴力勝。則酒可久留。寒暑不侵矣。

問 黃酒用司斗糯米一石。浸時滲水若干。飯重若干。投水若干。糟粕若干。燒酒若干。糟滓若干。乞相授以法。

相語以利曰糯重一百四十斤左右。滲水六十斤左右。攤飯重二百斤左右。淋飯重二百六十斤左右。攤飯投水一百九十斤左右。淋飯投水一百三十斤左右。榨酒二百五十斤左右。糟重七十斤左右。火酒十斤左右。燒過糟滓。前漢食貨志云。糟截灰炭。給工器薪樵之費。飼豕倍之。新酒仿此。可以類推。

問

古法湛熾。必需卯酉二時。天寒亦可如是乎。曰。卯酉

六必酒經

卷二

三十四

謂日月出入門戶。古人立法。義有取爾。春秋早冬。斯時日煖。夜寒。夜半蒸炊。收清涼之氣。味且下釀。避陽氣之烈。然臘月水冷。米堅。浸之不透。則炊之不熟。似難一律醞釀。當隨機通變。遵法化用。

問

麥麴美惡。何以知之。曰。麥麴出包時。看其色。衣嘗其氣味。即知其麴之美惡矣。恐閱歷未深者。驟難區別。可將出草之麴。每蓬收晒另貯。先行試釀一瓮。初澄

酒味如何。久釀酒味如何。麴之美惡。判然矣。倘麴惡而仍用之。是一分之患。釀成十分之禍。

問

白藥釀酒何如。曰。白藥以體輕質堅為良。紅斑黑色。不堪用。罨出收晒後。亦應試釀一瓮。視其發法之緩急。得法白藥。一日對週而漿來。對週未至而漿來。對週已至而漿不來。皆為次麴。傷熱則漿早。傷冷則漿緩。酒人淋飯回湯法。已精。而酒味反劣。非釀工之

六必酒經

卷二

三十五

拙實藥之病也。

紅麴釀酒何如。曰。看其麴粒。即知之矣。麴粒細縮。由於初罨之太熱。或由進洞之太熱。以致釀酒色渾味酸。裏榨不清。故工釀者。於八九兩月。將需用之麴。全數齊辦。夫紅麴以紅過米心者為佳。若天熱之時。麴未進洞。其麴微有米心未化者。却無傷熱之病。晒燥紅麴。亦應另貯。先行試釀。

問 同是麴。釀酒味有厚薄。何故。曰。造酒以麥麴爲主。天寒用麥麴。天熱用米麴。此一定之法也。然麥麴純陰。性純力厚。能化糟。故酒多味醇。而糟少。米麴屬陽。性急力薄。不能化糟。故酒少味薄。而糟多。

問 米泔可釀酒否。曰。泔水米汁也。宜按時棄取。天寒用之。天煖棄之。綠泔性易酸。春秋和煖之時。用泔和釀。恐泔之轉瞬即變。而害酒之酸也。冬月寒冷之時。泔

六必酒經

卷二

三十七

不易酸。米經久浸。泔味極濃。澄清和釀。則酒味醲。釀酒可久。陳况三漿四水。古法皆然。豈可棄真汁而用清水乎。獨喂飯酒。天寒泔水皆不用。

問 何爲合醇。余聞朱翼中曰。春秋溫和。釀酒自能起發。不必用醇。冬月寒冷。酒發頗難。所以用醇。其法取酒。甕正發。酒醅擊取。漉乾。用麴粉對拌微濕。懸掛陰乾。甕之乾。醇釀酒前一日。每甕用乾醇三升。以溫水浸

之。和入麴飯。同投。釀酒易發。或於投飯時。每甕用正發酒醅三四杓。拌和尤捷。或於釀酒前七日。預造三白酒娘。俗名。每甕用正發酒醅十斤。和飯同投。酒人謂之傳醅。又謂借醅。勝於用醇也。

問 酒飯入甕。何時應熱。何時應冷。余聞朱翼中曰。寒時如人體。溫涼時令微冷。熱時令極冷。俗云。寒天投熱飯。熱天投冷飯。本此意也。夫酒之香者在飯。酒之甜

六必酒經

卷二

三十七

者在飯。酒之酸者亦在飯。臘月嚴寒。應投熱飯。熱則發急。而酒香。語林云。抱瓮冬醪。言冬月釀酒。令人抱瓮。速成而味香。故言酒之香在飯也。倘天寒而投冷飯。則酒不發。不發則甜。故言酒之甜在飯也。深秋早冬。飯宜微冷。似冷而尚未冷透也。但十月天氣寒熱難定。投飯之法。最難安置。應冷莫熱。飯冷而天煖。酒自能發。飯冷而天寒。用醅即發。夫造桑落酒之得其

法。與不得其法者。皆在投飯之妙爾。早秋春仲。飯宜極冷。已冷而再行遲緩也。和暖之時。冷飯入甕。對週無有不發。愚拙酒人。胆小才疎。不量天時。恐飯冷而酒不發。急投熱飯。是酒入甕酒之酸。故言酒之酸在飯也。

問

按時投飯。已知之矣。開爬之法。可得聞與。曰。當按其

六必酒經

卷二

三十八

攤飯新酒。米浸一夜。投飯極冷。無熱氣之可洩。俟對週起發。用爬一攪。待漿轉煖。而頻攪之。可如淋飯新酒之不必用爬也。唯冬月老酒新酒。投飯甚熱。必須揣其心智。相時而動。當知得失。利病在於一爬。若用爬太早。則酒甜。用爬太遲。則酒酸。試特舉按時開爬之法。而歷言之。如天氣小寒。發急開爬。天氣大寒。對週有奇開爬。天氣極寒。可至第三日開爬。夫均是爬。

也。喂飯老酒之爬。與攤飯老酒不同。同是攤飯老酒之爬。我浙之紹興與寧台則又有不同。何也。在於浸米之久。與不久耳。我浙紹興與老酒攤飯法也。米浸半月左右。投飯後。覆以草蓋。對週聽其發聲。自甕底响至甕面。噓盡酸漿。爛飯之氣。謂之聽爬。揭蓋看其紋裂。將次傾斜。飯折心破。謂之看爬。探其甕面。煖氣上升。是開爬之候也。方可用爬攪打。嘗其鮮味。謂之頭

六必酒經

卷二

三十九

爬。二爬三爬。仍要漿煖。過煖頻攪。微煖緩攪。必須頭爬味甜。二爬三爬宜微甜而味澁。四爬宜漿冷而味苦。終歸辛醇。天寒則七日酒澄。天煖則九日而酒澄矣。我浙上江寧波台溫等處諸酒。亦攤飯法也。米浸兩日左右。或浸一日左右。投飯後。聽其發聲。看其緩急。如天煖發急。未至對週即可開爬。日夜頻攪。待酒冷而爬停。唯極寒天氣。爬法可與紹酒相同。蓋寧台

酒米未經久浸質梗性堅麴力不能一時透入飯心。故開爬宜嫩。以免米心受鬱而作酸。設遇酒有甜味。用麴頗重。甜能自退。且酒至三爬之後。仍復轉煖。不如紹酒之一煖即止也。酒人若以寧台爬法。用於紹興。則酒呆。以紹酒爬法。用於寧台。則酒酸矣。至喂飯老酒。脚米漿俗名板俱浸一夜。喂飯米或浸半月左右。或浸七八日左右。或浸二三日左右。或浸一日左右。各

六必酒經

卷二

四十

隨水土之性而釀之。不可泥於一也。天寒五日投飯。天煖四日投飯。投入脚飯發緊。迎甜之頃。不可脚嫩。早喂不可發過遲。喂俟味苦發急。微見裂痕。即可開爬。二爬三爬。確按天時。漿煖急攪。漿冷緩攪。七日則酒澄矣。合而論之。喂飯爬易。攤飯爬難。而紹興攤飯之爬。為尤難也。

問冬令大寒。已投熱飯。忽行夏令。未悉不致受酸否。曰

天時寒熱。人所難測。運有定之法。過難定之。天是。天有時而變。法亦當因天而變。蓋熱飯既投。釀法已定。惟在開爬宜早。二爬三爬宜速。洩其熱氣。倘酒漿過熱。一甕可分作二甕。或用冷水灌入罈中。密包放入甕底。以除其熱。自不致於酸矣。

問冬行夏令。投飯宜冷。驟遇嚴寒。如何可以免甜乎。曰酒傷熱則酸。傷冷則甜。傷熱固圖其所難。傷冷恐忽

六必酒經

卷二

四十一

其所易。投飯後。遇極寒。甕宜密蓋。甕外再加草穰。遮護。助其煖氣。至開爬宜遲。俟對週對週不動。至二日。二日不動。盡三日。頭爬開後。發不甚急。速增麴藥。催其盛發。自可免於甜矣。

問攤飯酒已經受酸。有法可解乎。曰酒之受酸者有三。天煖飯熱一也。天煖爬遲二也。製麴失法。致害酒酸三也。酒既酸矣。當嘗其酸味之淺深。全酸之酒。只可

蒸燒及醬園醉腐之用無可解也書載石灰治諸酸之酒灰宜水漂經年累月去其鹹苦之味方可度酒却難久存酸當復還夫酒之美者一曰醇二曰辛三曰香酒之惡者一曰酸二曰淡三曰全甜獨甜可重釀淡可和濃全酸莫治也

問攤飯酒味甜如蜜久釀不回有法可救乎曰酒受病於甜者有四天寒飯冷一也天寒爬早二也天寒米

六必酒經 卷二 四十二

未浸透蒸之不熟三也天氣極寒麴不加增四也如遇有甜酒即造三白脚飯第五日投水後加麥麴不必喂飯俟脚飯發盛時將甜酒榨清挽和再釀如攤飯酒發盛時亦可挽和甜除而酒味佳矣

問三白脚飯不發奈何曰飯未熟不發白藥無力不發嚴寒傷冷亦不發回淋太熱湯死白藥亦不發均莫治也至於第三日不必再望漿來急嘗甕中脚飯有

無變酸照依攤飯法加清水用麥麴和酒醅催其即發毋庸投飯或作喂飯分投各甕

問寒天攤飯酒全不起發奈何曰非飯生飯冷即麴性無力皆酒人不諳於法致有不起之病也此酒上江可治下江莫治蓋上江酒米未經久浸飯硬性強在甕沉溺十數日亦無傷於酒再增麴重和酒醅用大竹筒灌入滾水插入甕中以引其發如飯有生米

六必酒經 卷二 四十三

是誤而又誤當澄清即榨萬難久釀下江酒米曾經久爛飯糊漿酸不但酒甜變生濁氣殊不堪聞矣問酒自投飯起釀至何日為熟曰周官以沉齊為熟俗以緹齊封蓋如益齊另灌罈中即可封壺夫酒欠釀則味苦欠釀則不香過釀則味溢我浙攤飯老酒自投飯起釀至三月為熟朱翼中論喂飯老酒十月造酒二十日熟十一月造酒一月熟十二月造酒五十

日熟均良法也。至新酒謂之事酒。方事於情。漉也。俗名不定酒也。溫涼時十餘日為熟。熱時七八日為熟。若醅面如蜂巢。眼子撥動無聲。有酒湧出。便可上榨。蓋煖天非釀酒之候。久則變酸矣。雖然。天時有寒熱。南北氣候有不同。酒之成熟有早晚。亦不可拘定日數。善酒者辨五齊之名。識三酒之物。嘗醇醕。應釀與不應釀。可為得全於酒矣。返道任情。勞而無獲。

六必酒經

卷二

四一四

問。火酒起於何時。曰。自古論酒諸書。並無火酒之名。黃酒始於黃帝。火酒至元時始創其法。及明李時珍先生增註其法。發明其旨。而火酒之新義出矣。南人暑月飲之。北人四時飲之。我浙燒酒。將榨乾糟。粕實置甕中。用甕覆蓋。俟糟再發。寒則月餘。蒸燒熱。則隨榨。隨蒸。爬鬆入蒸。以鑊器盛水。覆於蒸上。蒸外用器承。取滴露。初露味烈。謂鏡面中露。味醇。謂細花。三露水。

薄謂粗花。露流無味。則撤之。斟酌棄取。入甕和勻。以色清濃烈為佳。以滿杯堆花為真。謂之糟燒。糯釀三白。釀酒和糟入蒸。謂糯燒。諸麥和白藥釀蒸。謂麥燒。凡五穀菓食及酸壞之酒。均可燒酒。醫家治疾。以糟燒為良。北人以黍稷藥麴釀蒸。謂高粱燒。香清味烈。勝於南方糟燒。近日山東江南兩湖山陝等處。製釀極善。而山東之濟南。湖北之漢陽。稱為第一。本草載。

六必酒經

卷二

四十五

暹羅燒。以燒酒復燒二次。入珍寶異香。其罈用檀香數十斤。薰如黑漆。然後入酒。封埋土中。三年取用。除積病殺蠱毒。

問。浸米用酸漿何也。曰。釋名酸漿。炊粟米飯。熱投冷水中。五六日味酢。生白衣類漿。故名。凡麥黍等類。均可製漿。飲者調中引氣。通關開胃。周官漿人。掌共王之六飲。水漿醴涼醫醕。註水。井泉水漿。以水和米之醴。

醴。清也。涼。糗飯雜水者。醫當作醴。梅漿也。醴以黍爲
粥也。北山朱翼中酒經載有卧漿。發明製造酸漿之
法。其義頗詳。然亦倏而罕用。酸漿多漿臭。無香辣之
味。四時均可製漿。釀酒時將酸漿澆出煎熟。如糯米
一石淘淨後。以酸漿二斗和水浸米。漚乾炊飯釀酒。
近今酸漿之法。俱未製造。獨紹興老酒則化而用之。
釀秫浸至半月之久。米泔澄清和釀。其泔漿即爲酸

六必酒經

卷二

四十六

漿。故紹酒味美於回

問製麴可以不必用綠豆否。曰紹興製麴不用綠豆。然
用豆亦是。不用豆亦是。麴用綠豆。不過解酒之毒。小
麥粉十分。外加綠豆一分。或者煮糊。或磨粉。和入麥粉
同揉。豆多則酒味硬薄。少蘊藉耳。

問糙糯釀酒無妨否。曰白米以精爲良。以糙爲劣。米精飯
軟。麴力易尅而易化。米糙飯硬。麴力難尅而難化。且

米精酒醇。米糙酒苦。故米必取精也。

問用水浸米。以何水爲是。曰水者酒之滋味所由生。當
悉其水上之性而用之。水清者其性靈。久浸則味美。
水濁者其性蠢。久浸則味惡。故歐陽公曰。釀泉爲酒。
泉香而酒冽。其斯之謂歟。按陸羽茶經。山水上。江水
次。井水下。蓋井水純陰。源暗流滯。不能如山泉。江河
之水。源流高遠。胚胎元氣。得天地之精英者也。山水

六必酒經

卷二

四十七

用其甘。必源出高山。江水用其潔。必精明不淆。井水
用其清。必擇郊外常汲者。均可浸米。陸羽又品天下
名水二十種。列我浙天台石梁千丈瀑布水爲第十
七。餘水未及品題。田藝蘅水論。以浙江潮汐近地。難
免斥鹵。故不得與蘆水南濡諸泉。可謂盡於論水
矣。我浙釀泉之佳者。杭省西湖水。紹興東浦水。俱屬
山泉。沿洄數百里。性靈水活。各州縣相距遼遠。豈能

易得。藉在人。之因地制宜耳。吾鄉南郊外溪。源自天台石梁瀑布分注。近郭南溪。由龍宮馬鼻諸村。山水夾注。匯流百餘里。滲入它泉。清潔甘美。與西湖紹興水相為伯仲。惜僻處海陬。載在縣乘。不入圖經。善水者。當不以余言為誣矣。

問九醞酒。是何釀法。曰九者。老陽之數。九醞以九酸而言。酒至九酸。酒之終也。且麴蘖之烈性。盡去。滓汁之

六必酒經 卷二 四十八

泛沸極熟。古人立法。義深意遠。其法於十月寒時。初下炊糯米一石。用白藥二十兩。照法拌勻。入釜。至第七日。二酸炊米五斗。飯攤微冷。加白麵風麴二十斤。三酸炊米三斗。加麴二十斤。應配之麴。已酸畢矣。四酸五酸六酸。各炊米三斗。七酸八酸九酸。各炊米一斗。前後共酸糯二石。二酸必須七日。加水五十斤。方可酸飯。酸早則味苦。二酸以後。挨次候發。在於一二

日之內。均可酸飯。毋致勢不相及。務宜善看麴勢。強弱如麴勢尚強。只酸飯。不增麴。如勢弱。酸飯後。再增麴。至第九酸。麴勢已退。不必增麴。酸至一月為度。俟沸止。醅澄。盛於罈中。封貯兩月。可榨酒三百斤左右。如攤飯九醞。用麥麴。而不用白藥。初下炊糯一石。添白麴風麴十五斤。加水五十斤。二酸候發。即投。不必七日後。酸照依前法。用麴亦照前法。

六必酒經 卷二 四十九

問我浙粟米。亦可釀酒否。曰南北風土。雖異。粟米質性。均屬相同。然我浙亦有粘者。有不粘者。粘者可釀酒。惜酒味硬薄。有粟米之氣。余嘗以粘粟釀酒。每瓮粟米一石。參用糯米一石。和其氣味。因糯米粒粗。難透。粟粒細。易潰。故先浸糯米。後浸粟。不致粟米之脫力也。問春水味薄。釀酒可另有法乎。曰春月釀酒。為下時。蓋春水味薄。季春之水。其味尤劣。如糯米一石。冬時下

酒之所以醉人者。麴之氣

釀用水十分。節屆季春。只用水九分。則酒味白濃。可與冬水並美矣。

問

酒果有陰陽五行之義乎。曰。然。好酒將熟。能隨潮汐而轉。合陰陽也。此陳藏器先生之酒論也。以余繹之。不特備陰陽之義。且有五行之質。而有五味。五性存焉。一曰水。水泉也。二曰火。火齊也。三曰木。酸漿也。四曰金。酒熟氣烈而作辛。五曰土。土爰稼穡。秫稻是也。

六必酒經

卷二

五十

此非酒有五行之質乎。然既有其質。則各有其味。潤下作鹹。炎上作苦。曲直作酸。從革作辛。稼穡作甘。此非酒具五行之味乎。既各其味。又各一其性。水性智。火性禮。木性仁。金性義。唯土主信。是以飲酒至醉。賢愚盡率其天真。故說文曰。酒者。所以就也。所以就人性之善惡也。余又攷之子華子曰。盈於天地之間。而充物者。唯此五行也。又易解曰。五行蓋交相成者也。水火

金木不得土。土不得是四者。皆不能成。蓋酒非五行

相生之功。無從製造。酒非五行相尅之妙。不成正味。酒本以土為尊。仍能轉尅制水火金木之味。自成甘美。而土復生金。故酒至辛而成焉。倘酒成之後。收貯不精。復又生變。言之不盡矣。善釀者。若不明此五行相生相繼。相尅相治之理。不成佳醞。故酒之辛者。謂土旺金相。酒之淡者。謂金旺水相。酒之酸者。謂水

六必酒經

卷二

五二

旺木相。酒之苦者。謂木旺火相。酒之醇者。謂火旺土相。大隱翁論酒。有陰陽五行之義。却未發明五行生剋變化之妙。余故於前人所未及者。謬為陳之。

問

何為三白。曰。水白。米白。麴白。謂之三白。即喂飯老酒法也。自古釀酒。以酸漿為祖。近今有以三白為祖者。因其作法精巧。多有成功。可免踈誤。故江浙兩省。多用喂飯之法。而攤飯間或用之。惟紹酒常用攤飯之

法大抵。飯酒味醇厚。喂飯酒味鮮。爽法皆可遵。特三白為近今時尚云爾。

問 釀酒既脩陰陽五行生剋變化之理。則沽酒何以孔聖不食。曰。按周官孔疏。功沽謂善惡。是酒之善者為功。惡者為心也。毛氏詩註。謂一宿酒為酤。則沽為一宿酒。薄可知矣。然鄭康成註魯論。訓沽為權沽之沽。朱子集註。以沽為買。諸解似異。但前漢書論語孔子

六必酒經 卷二 五十二

當周衰亂。酒酤在民。恐薄惡不誠。是以疑而弗食。據此。則沽字解雖異。而義自通。所以沽酒不食。正以不能如法釀造。酒必薄惡之故耳。

問 桂花露。是何製法。曰。此祖漢武帝作金盤承露之法也。桂花開時。用精糯一斗。酉時湯米蒸炊。薄攤收露。如糜。次早拌江南餅子。麴二兩。白麴風麴二兩。實置甌中。又每夜收露。七日酒成。採浥露半開桂花生許。

蒸令氣上。承取滴露。和入酒中。或將桂花和飯同釀。芳香襲人。世所未有。余讀姚合詩。味輕。花上露。色似洞中泉。其斯之謂與。

問 甘露漿。是何釀法。曰。按大食國收露之法。秋露濃時。精糯一斗。滌淨炊飯。薄攤收露。如糜。次早拌江南餅子。麴二兩。白麴風麴二兩。實置甌中。日藏夜露。不可遇雨。七日酒成。預於三日前。取三陳老酒十餘斤。用

六必酒經 卷二 五十三

鐵器小蒸。以老酒入蒸。蒸取酒汗。甘露漿三分。和酒汗一分。或用堆花燒酒。隨和隨飲。四體融恬。風味如仙。

問 酒多奇異。有諸。曰。崔豹古今註。青田酒。烏孫國有青田核。莫測其樹。核大如斗。注水即成酒。劉章得二核。可供二十人之飲。馮贛雲仙雜記。二色酒。白酒中有墨。花斟於器中。花亦不散。漢書禮樂志。百末旨酒。註

百草花之末也。雜入酒中。故香且美。馬東方朔神異經。西北荒中有玉饋酒。酒泉注焉。上有玉樽。玉籩。取一樽。一樽復生焉。飲之長生不老。于寶搜神記。狄希中造千日酒。劉元石沽飲之。至家大醉。人以為死。葬之。經三年。希曰。元石應醒矣。往問之。遂命掘塚破棺。石醒曰。快哉。醉我也。日高幾許矣。梁書劉杳傳。費陽程鄉有千里酒。飲之至家始醉不醒。梁書扶南國傳。

六必酒經

卷二

五十四

頓遜國有酒樹。似安石榴。採其花入瓮中。數日成酒。唐書阿陵國傳。俗以柳樹花為酒。其樹生花長三尺餘。大如人腦。割之取汁以成酒。五代史附錄。于闐以蒲桃為酒。又有紫酒青酒。不知所釀。宋史三佛齊國。有花酒。椰子酒。蜜酒。皆非麴蘖所釀。飲之亦醉。郭憲洞冥記。瑤琨酒。有瑤草如麥。割之以釀酒。其味極醇。飲一合三日不醒。此皆奇異事。非酒樽所能為也。

問釀酒果善。雖醉無傷乎。曰。酒能養生。亦能傷生。凡麴

麴之酒。少飲則和。血行氣壯。神御寒。遣興消愁。辟邪除穢。若過飲則反是。朱子曰。以醉為節可也。說文。醉者。各卒其度量。不至於亂也。邵堯夫詩云。美酒飲教微醉後。此得飲酒之妙。所謂醉中趣。壺中天者也。若夫沉湎無度。濡首酣身。其害可勝言哉。此大禹所以疏儀狄。周公所以著酒誥為世示戒也。

六必酒經

卷二

五十五

問釀酒之法。僅如是乎。曰。此亦一得之愚耳。自閩歷以來。凡有所聞。靡不采錄。深愧糟粕陳言。無裨實用。豈敢效汝陽王之秘。而不宣乎。但梓匠輪輿。與人規矩。不能使人巧。朱翼中云。酒法深遠。非冥搜不足以發其義。酒術精微。非三昧不足以善其事。又云。父子一法。而氣味不同。親手自釀。而色澤迥異。此雖酒人亦不能自知其故也。惟願善釀者。賜以校讐。匡所未逮。

是余之厚幸也夫。

六必酒經

卷二

五十六

六必酒經卷三

燕堤楊萬樹著

五穀果食蒸燒法

凡九穀及果品藥材等物。可和釀者。即可和糯蒸燒。但其法頗繁。難以盡錄。今輯簡要者。以備參考。

糯米燒

即三白淋飯之法。已載二卷。淋飯釀至第七日。微加

六必酒經

卷三

五十七

水。不投飯。俟其發透。即可蒸燒。難定日數。當以天時之寒熱而化用之。至接取尾燒。與小麥法同。

粳米燒

粳米一石。浸透炊飯。盛於大桶內。再用滾水泡浸。俟飯微開。花漉乾。再炊。或煮熟亦可。攤冷。研江南餅子麴三十兩。封貯半月。可燒酒三十斤左右。大抵稻之性粘者。其酒多。不粘者。其酒薄。以糯燒較之。則粳燒

糯米一石可燒八十斤

自不及焉。

小麥燒

小麥一石。燥麥浸一夜。鮮麥浸兩箇時辰。此酒俱在夏月製釀。若於他季。浸法另當斟酌。炊熟盛於大桶內。再用滾水泡浸。浸滿麥飯一二寸許。俟麥飯開花。天涼十粒之內。應待八九粒開花。天熱只須六七粒開花。即宜放去滾水。夫麥燒吃緊之法。全在留心泡

六必酒經

卷三

五十八

浸之功。得法則酒多。失法則酒薄。麥飯漉乾攤微溫。每麥一石。用江南白藥三十兩。拌勻。天寒置於瓮中。即行密蓋。俟對週漿來。加水二石。如有麥麩亦可隨數增和。仍行封蓋。半月可燒。天熱麥飯拌藥後。用大白籃貯盛。以蒲蓆密蓋。俟對週漿來。用酒罈分貯。加水密封。八九日可燒。酒人宜看天氣寒熱為要。倘天熱之時。置麥飯於瓮。則飯酸壞。天寒置麥飯於罈。則

飯不化。每麥一石。可燒堆花酒五十斤左右。其尾燒稍有酒氣者。另盛罈中。十斤之內。又可燒酒二斤之數。小麥燒味為第一。米麥次之。大麥又次之。

米麥燒

法與小麥同。

大麥燒

法與小麥同。

六必酒經

卷三

五十九

包蘆燒

俗名觀音粟

燥包蘆一石。浸濕磨粉。以水和粉。如拌糕粉式。蒸熟攤微溫。再水蘸擘碎。研江南白藥三十兩。麥麩三十兩。拌勻。實置瓮中。俟對週起發時。加水六十斤。密封。滿月可燒。酒四十斤左右。其味勝於糟燒。而香馥異常。可與高粱並美矣。

粟米燒

治不寐令人久睡不醒。兼補虛損。利腸胃。其法與糯米同。如粟米一石。漉乾上蒸時。拌入薯糠一斗。易於蒸炊。

高粱燒

春。淘高粱一石。浸透。炊飯。或全粒入鍋煮熟。按時攤飯。研江南白藥二十兩。和飯拌勻。實置甕中。俟對週起發後。加水二十斤。再加麥麴四斤。封貯匝月。可燒

六必酒經

卷三

六十一

酒二十斤左右。如風俗嗜味烈者。摘取頭露。將二露三露再行蒸燒。但南地高粱無多。唯北方出產甚廣。以及黍稷等穀。製釀甚善。故高粱燒遍行九州。推為第一。

蕎麥燒

俗名花麥。又名苦蕎。

取花麥去殼磨淨粉一石。以水和粉。如拌糕粉式。炊熟。攤微溫。再用水蘸濕。擘碎。研江南白藥二十兩。麥

麴二十兩。拌勻入甕。半月蒸燒。味甚香美。此酒治絞腸痧痛。實腸胃。益精神。

烏禾燒

釋名稗

法與蕎麥同。

甘薯燒

俗名蕃茹

蕃茹擇其無有霉爛者。洗淨泥垢。用刀削去茹皮。切作片子。隨切隨蒸。刻難稍縵。一經緩蒸。酒有茹氣。若

六必酒經

卷三

六十一

不揀去霉爛。則酒之氣尤劣。蒸熟。攤微溫。每茹一百斤。拌江南白藥二十兩。封入甕中。半月後。每茹一百斤。可燒堆花酒十斤左右。或有加麴者。有和酒糟蒸燒者。白藥可以減半。近今福建蕃茹。出產甚廣。茹燒頗尚。究之。茹性燥烈。貪飲者。難免頭痛口燥之病。

蓮子燒

此酒補虛益損。清心寧神。蓮子五斤。去心。水浸微濕。

磨成粉以水拌勻。如拌糕粉式。蒸熟另貯。再用精糯一斗。以湯浸米。炊熟攤微溫。同前蒸熟蓮子粉。用水搓拌鬆散。不致成塊。研江南白藥二兩。麥麴八兩。拌勻置於罈中。一月後可以蒸燒。造此酒者當另備鐵器。小蒸便於蒸燒。

薏苡燒 俗名米仁

其法與蓮子同。常治乾濕脚氣。至薏苡有粘粳兩種。

六必酒經

卷三

六十二

性粘者可和糯米蒸炊。照依常酒醞釀。

芡實燒

其法與蓮子同。常治止渴益腎。小便不禁。遺精白濁帶下。

葡萄燒

白色名水晶葡萄。黑色名紫葡萄。

秋月取葡萄三十斤。不必蒸炊。研破。麥麴二斤。和汁拌勻。分貯罈中。密封一月可燒。

附錄諸酒法

屠蘇酒

華佗法也。元旦飲之。辟疫癘。除一切不正之氣。用赤木官桂七錢五分。防風一兩。菘蕒五錢。川椒桔梗大黃五錢七分。烏頭二錢五分。赤小豆十四粒。以三角絲囊盛之。除夕將諸藥懸掛井底。元旦取出。置酒中煎數沸。舉家西向。從少至長次第飲之。藥滓還投井中。

六必酒經

卷三

六十三

中歲飲此酒。一世無病。

神仙酒

此武林桃源法也。神麴二十兩。研細。取河水一斗。澄清。浸待發。用糯米一斗。淘淨炊飯。攤冷。投入麴汁中。拌勻。候發。再炊糯米飯二斗。攤冷。投之。依前法再投二斗。候發。又炊米二斗。投之。候發。又投三斗。待冷。依前投之。其酒即成。四段共米一石。飲者蠲除萬病。令

人輕健。酣酌無傷。

冷泉酒

朱翼中法也。糯米五斗。先用五升。淘淨炊飯。用稍箕貯盛。次將四斗五升米。淘淨入筩內。以水五斗浸之。將前蒸飯。連稍箕亦浸坐在生米上。約一二日。候漿酸飯浮。仍將酸飯取出。拌麴五兩。先入筩底。次取浸米四斗五升。漉乾炊飯。攤極冷。用麴十五兩。取前浸

六必酒經

卷三

六十四

酸漿二斗五升。拌勻和入筩中。浮飯在底。不可攪拌。將筩密封。勿令透氣。夏五日。春秋七八日。酒成。

逡巡酒

補虛益氣。久服益壽。三月三日。收桃花三兩三錢。五月五日。收馬蘭花五兩五錢。六月六日。收脂麻花六兩六錢。九月九日。收黃菊花九兩九錢。陰乾。臘月初八日。取水三斗。待春分。收桃仁四十九粒。去皮研細。

白麴十斤。同前花和作麴。釀時白水一瓶。麴一九。一塊封。久成酒。如淡再加麴一九。

崑崙觴

魏賈璠家累千金。博學善著作。有蒼頭善別水。常乘小艇於黃河中。每日以瓢取河源水七八升。經宿器中。色赤如絳。以釀酒。名崑崙觴。酒之芳味。世中所絕。曾以三十斛。上魏莊帝。

六必酒經

卷三

六十五

梅香酎

東方朔林邑山楊梅甚大。青時極酸。既紅。味如崖蜜。以醞酒。號梅香酎。非貴人重客不得飲。

蒲桃酒

蒲桃皮薄味美。皮厚味苦。釀成者味佳。釀者取汁同麴。如常酒法。蒲桃汁一斗。白麴風麴六兩。無汁用乾蒲桃亦可。其酒甘於常酒。醉而易醒。

白羊酒

朱翼中法。先用精糯一斗。淘淨炊飯。淋冷回煖。用女麩二兩。拌勻。置甑中。密覆厚蓋。候發。取絕肥嫩。羯羊肉三十斤。連骨。用水六斗。入鍋煮極爛。漉出骨。將肉絲。肉汁另器貯盛。再淘精糯一斗。炊飯時。酌撒脂肉於飯上。再蒸。頻澆肉汁於飯上。再蒸良久。攤冷。用白麩麩十兩。拌勻。投之。十日酒成。

六必酒經

卷三

六十六

喂酒

朱翼中法也。酒糟一石。煮糯米粥一斗。加正發醅一升。和糟拌勻。俟一二日。如蟹眼發動。入麩三斤。麥蘖四兩。搜拌。覆蓋。候熟上榨。

雞鳴酒

賈思勰法。夏月用秫米三升。煮粥。麩二斤。以水五斗漬之。和勻封蓋。今日作。明旦雞鳴便熟。

六必酒經 卷三

雪水酒

六必法也。冬月下雪時。取雪入鍋。烹化。雪水如湯。不可太熱。用精糯一斗。浸一夜。漉乾。炊飯。攤微溫。採雪花四五升。和飯拌鬆。無致成塊。研江南餅子麩二兩。麥麩四兩。入飯搓勻。置於罈中。箠實。密封。兩月酒成。不榨亦可飲。不煮亦可存。飲此酒者。不染災疫。其糟粕製物。味極香美。

六必酒經

卷三

六十六

人參酒

補中益氣。通治諸虛。用人參末。同麩米釀酒。或袋盛。浸酒煮飲。

地黃酒

補虛弱。壯筋骨。用糯米一斗。地黃一斤。竹刀切碎。搗糊。同米蒸熟。和白麩麩六兩。置罈中。封久。酒成。黃精法同。

四八五

菊花酒

治風明目。糯米一斗。乾菊二升。同米蒸炊。加風麴六兩。拌勻入罈。封久成酒。茯苓法同。

當歸酒

和血脉。堅筋骨。止諸痛。調經水。當歸煎汁。或釀或浸。並如上法。

枸杞酒

六必酒經

卷三

六十八

補虛弱。壯陽道。糯米一斗。枸杞一斤。和米蒸炊。拌麴六兩。用瓶封蓋。或於煮酒時。袋盛浸之。

桑椹酒

明耳目。治水腫。糯米一斗。桑椹搗糊一斗。拌米同炊。拌麴六兩。封久成酒。

竹葉酒

治諸風。清心暢意。糯米一斗。竹葉半斤。煎汁如常釀。

酒法

虎骨酒

治臂脛疼痛。腎虛寒痛。虎脛骨一具。炙黃。槌碎。同麴米如常釀酒。

鹿茸酒

治陽虛痿弱。小便頻數。用鹿茸一對。於煮酒時。切碎。袋盛浸之。

六必酒經

卷三

六十九

諸藥酒

凡治疾用藥釀酒。不能盡述。均可和入麴。照常釀。或袋盛浸酒。煮飲。

題辭

萬樹楊君。儒而隱者也。既而又隱於酒。始其尊人晴軒先生。為寧海高才。生試有名。嘗遊杭州萬松岡。師天台息園齊夫子。與余同門。有縞紵之歡。顧未獲識君。豐可毛君。為余述君為人。博聞力學。初時進取。意甚銳。數試不利。不欲決榮辱於一夫之目。遂絕意舉業。惟以書史自娛。性慷慨。率族人脩宗祠。設家塾。多

六必酒經

卷三

七十

為義舉。捐田二十畝。以助族之貧。而不能葬者。城內神祠。上元節。例張燈。費出大戶公捐。不以派貧家。亦由君首捐。西山廟田一十畝。為倡也。中年更一歛豪俠之氣。歸於純靜。居市井間。把酒吟詩。不知為門外器。且塵上者。留心載籍。亦欲有所著述。自見而前人論著已備。無所寄其意。家故善釀。一日家人報酒酸。戲然曰。吾門無惡犬。此必造之不如法。因參閱羣書。

博求中山製釀之法。以為大旨。不出禮記月令命大

酋。所云六物得乎其意。神而明之。撰六必酒經。見古人即一杯酌之物。而其製之也。必上協乎天。時溫冷。下品乎水。泉清濁。法良而材具。不為其沽。而為其工。用以盡物性。前民用。所云雖小道。必有可觀。蓋君儒者。故為書言之。有本如是。東坡贈人詩云。酒肆藏名四十春。君隱於酒。即以此著書。豈高陽酒徒。與臨邛

六必酒經

卷三

七十

賣酒傭之比哉。東坡亦嘗有酒經。而杭之西湖十景。有曲院荷風。本麴院為宋人造酒之所。水多種荷。東坡常醉吟其間。君自號蘓堤。知其心慕東坡之為人。云。異日至緱城。當約毛君訪逸人。為碧筒飲焉。同學愚弟。戚學標拜贈。

玉如潘采田

五十卷傳食憲章。至今共數段文昌。多君添註糟邱譜。始信詩人有別腸。身住柴桑著述賒。日長留客試梨花。我來要問中山訣。門外紛紛擁麴車。

芝田王 晉

六必酒經

卷三

七十三

獨將釀法審端倪。惹得高陽費品題。春日花前秋月夜。靈江煙景屬蕪隄。

退庵錢光謙

青旗高揭遍遐陬。多恐平原苦督郵。賴有蕪隄成法出。頭銜覓個醉鄉侯。平生嗜古似醇醪。瞥見新書興轉豪。從此糟坊爭購取。翻愁紙價一齊高。

亦園蔣繼齡

麴生風味此傳真。展玩新書若飲醇。焦草已遙王績逝。酒家南董屬何人。六物常垂月令篇。賴君一一費鑽研。立言堪補諸經疏。不負居稽三十年。

磊亭王起霞

六必酒經

卷三

七十三

陸羽茶經浩食經。何如皇甫闢畦町。醉鄉日月勞箋註。合奉先生作酒星。自笑前身麴秀才。惜騰竟日祇銜杯。醇醪新喜交公瑾。手指帘竿問字來。

華溪王乘千

我是高陽舊酒徒。開編醞釀想工夫。分明呂令推遺法。一字可能增減無。

亦峰應 峯

多種香秬釀醪西品乘閒註就北山經田園老我荒蕪
甚乞餉治聾酒一瓶

一挂趙恪

椒花釀熟杏花開為訪青州從事來歸去兒童迎立
笑杖頭掛得酒經回

器潔泉新費酌斟撰成釀譜比南鍼交游多少推公
瑾誰識名山著述心

六必酒經

卷三

七十四

香坪王會圖

紅友黃封風味嘉大酋釀法著無差而今真旨誰傳
得算是城南第一家

博極羣書法始純阿誰不趁甕頭春王蟾初上花初
放都說歸來中聖人

鐵橋龔浩

客趁梨花抱甕活但傳下若共鄰湖試看一路香帘

六必酒經 卷三

曳曾有君家妙製無

博採羣書釀醪醕何人問字不車停麴生風味都描
盡勝讀蘓髯一卷經

曉山宋舒光

繭紙曾精搨硬黃蘇堤善書張顛草聖費評章從今釀法
兼書法惹得門前問字忙

共說當年大隱翁酒經無說不年籠豈知九百餘年

六必酒經

卷三

七十五

後重見蘓隄撰述工

甓齋董釗

六必名經据曲臺條分縷析出心裁古今釀法書多
少應讓先生生面開

胸中墨硯苦難澆有約同人散寂寥忽見瑤編心已
醉前村不待酒旗招

雲槎陳濤

四八九

酒家南董費心情陽翟春秋重發明六物兼需無偶
貸一經再續喜新成講求從事青州義流播飛觴白
墮名千載伯論能頌德也應對此解朝醒

乘軒章金鑿

醇醪妙理問誰詮六法成言在眼前任是漢唐書百
出輸君獨握大酋權

石芝黃甲符

六必酒經

卷三

七十六

不奈平生戶小何一蕉未罄已顏酩陡然枵腹生芒
角新識糟印典要多

台州故實誌耆鄉宋代官酤最著名屈指糟坊三十

二可能製造似君精

市門巷口隱相如住城南適意編成麴蘖書笑我醯

雞空歷碌十年甕牖註蟲魚

再甦趙鑑

多少留心釀索郎可能與旨辨陰陽眼前風月樽中
味便是君家濟世方

開卷如聞竹葉香吟來字字潤枯腸遺經不用求甘
露合奉蕪隄是釀王

玉山吳朗

獨得心裁變古方一樽對處勝瓊漿從來名酒如名
士聲價誰人不數揚

六必酒經

卷三

七十七

何必移封向酒泉停車巷口更流涎舉杯却笑餘杭
姥縱有仙經已不傳

修齋董明本

酒正從來法最良幾人營肆得真方仗君歷盡糟漿
味好補周官未及詳

我逢三雅輒忘憂桑落梨花不計秋借問葡萄何日
釀望遺一斗拜涼州

九詒蔡 增

余不解飲酒馬知酒有母新讀蘓隄書甘苦親嘗久
憶昔公孫朝積麴成山阜鄭君傳釀法一九投一斗
芳名垂千載誰歟嗣厥後翁今繼前徽有酒旨且有
種秫七百石麴蘖事了否齊物與養生得心書之手
譬如老鴻儒窮經至白首著作羨等身言與功不朽
補齊董景儒

六必酒經

卷三

七十八

廿載工夫為釀泉著成經卷得真詮我來約就高陽
侶口吸三蕉手一編

何用遺書問釀王此中多是養生方衡廬喜傍長春
國家與燕隄隣近贏得侯封在醉鄉

芝垞毛 秀

不矜桃核與鄒筒九醞香調六物中合占新銜稱麴
却較量應比汝陽工

曾趁利和花也釀醅此中妙法却難知開編勝得程鄉
訣南董原來是我師

洙川章文瀾

陳編糟粕洗層層妙味醞醞一卷登若使淳風重見
此酒家南董合齊稱
大酋遺法費研尋皓首工夫醞釀深漫向汝陽求秘
訣開函即是指南鍼

六必酒經

卷三

七十九

魯齋楊 煥

聰明有用是通材不類研都笑覆醅一卷釀經傳真
旨糟邱秘鑰賴君開
均調五齊本周官闡發羣書論不刊前有杜康繼白
隨多師受益定無難

上林楊 苑

酒官職廢典猶存坐纛羣編細討論從此緱城師妙

訣香名不羨杏花村
小阮風流迥出塵麴生問答妙如神難於世載傾家
釀能把金針度與人

楊萬樹

少小經營直到今無端霜雪滿頭侵漫言熟極能生
巧轉覺功如海樣深

未必人人醞釀同大酋製法幸粗通謀生兼識經書

未必酒經

卷三

八十

味祇在恬吟密詠中

所愧蟬螿寄此生敢希白墮共垂名糟邱枕藉吾將

老不羨中山創造精

世載工夫抵煉金有時開甕尚關心續成焦草經三

卷留與知交共酌斟



粥譜序

吾鄉人諱食粥諱貧也顧都邑豪貴人會飲必繼以粥索粥不得主客皆不懌粥固不獨貧者食矣自來歲饑為粥糜活饑者有喪者毀粥俾無滅性古人云薄田以供餽粥薄云者蓋謙言無厚產不敢厚餐也然則粥信便於貧無力者矣吾近讀養生書乃盛稱粥之功謂於養老最宜一省費二味全三津潤四利膈五易消化試之良然每晨起啜三四椀亦不覺飽悶予性頗諱老亦實覺較十年前為壯健自得食粥方益復忘老粥之時用大矣哉乃輯瀕湖本草綱目及高氏尊生八箴凡言

粥譜

粥之事次以己意為粥譜一卷既備檢用且以詒世之養老及自養者俾知食粥之益如此或亦推己利人之一端也

光緒七年又七月廿又七日序於蜀中黃雲鶴



食粥時五思

一思少賤時 先太夫人乳少備鶴以粥糜兩妹以不能食粥殤 先大夫蚤世 太夫人親課鶴讀歲入一頃餘厚自節省備延師待客之用每飯必以米汁沃鍋焦為粥值青黃不接時或竟月食粥食久有厭色 太夫人曰此若小時乳也非此若安得活自是終身無敢厭

一思飢困時道光十八年隨先兄應院試未售由山僻小路還家一老僕荷擔從會資盡不食者竟日山春風來異香撲鼻蓋山谷人家午飯初熟也子回顧老僕曰

粥譜

聞未僕雖老素好諧連搖首曰莫說莫說說不得莫聞莫聞聞不得予生平不甚畏死而畏餓實始此嘗作此時想食粥焉敢生厭

一思京宦時廿年供職郎曹終歲食黃黑老倉米久之差務益繁窘益甚飯中雜以麤粟取飽而已日事奔馳亦不得不飽今得精粲為粥日日食之焉敢生厭

一思早荒時前次入蜀守雅州巡建南所在歲稔米價賤於前時獨調守成都之次年早荒殊甚禱雨久之乃應民飢可憐蒙大府允分四十五局平糶又倡勸城鄉各善良捐資糶賑分設粥廠予嘗單騎輪赴各廠食粥

驗粥良否見饑民酸惻且食且歎今得安靜食粥焉敢生厭

一思古昔聖賢俱安澹泊生平摯友半作陳人我何人斯幸存食粥且食白粲佳粥歡喜承受尚恐不勝焉敢生厭

廣粥譜

三

集古食粥名論

月令仲秋之月養衰老授几杖行糜粥飲食注行猶賜也

檀弓公叔文子卒其子成請諡於君君曰昔衛國凶饑夫子為粥活國之餓者是不亦惠乎

左傳正考父鼎銘曰饘於是粥於是以饘余口注言至儉也

韓詩外傳楚王聘北郭先生其婦曰夫子以織屨為食食粥幾履無怵惕之憂者何耶與物無治也

史記倉公傳云其人嗜粥故中藏實粥之益人可知

漢文帝詔曰今聞吏稟當受鬻者或易以陳粟豈稱養老之意哉武帝紀年九十以上已有受鬻法為復子若

廣粥譜

四

孫令得身帥妻妾遂其供養之事

南史劉善明家有積粟因青州饑荒躬食餽粥開倉以救鄉里幸獲全濟人名其家田曰續命田

范文正公少清苦力學以藜藿粥分早晚食同學憐之饋以美饌辭曰非不欲食旨甘恐後難繼耳

蘇文忠公與人書云夜饑甚吳子野勸食白粥云能推陳致新利膈益胃粥既快美粥後一覺尤妙不可言

韓悉醫通云一人病淋素不服藥予令專啖粟米粥絕去他味旬餘減月餘痊此五穀治病之驗也

張來粥記云每日清晨食粥一大碗空腹胃虛穀氣便

作所補不細又極柔膩與胃相得最為飲食之妙訣蓋
粥能暢胃氣生津液也大抵養生求安樂亦無深遠難
知之事不過寢食之間耳故作此勸人每日食粥勿大
笑也

喻嘉言曰予每晨食粥甚覺合宜夜膳進粥即不爽快
正以粥易成痰早晨行陽二十五度不致成痰即得粥
之益晚間行陰二十五度即易成痰一物也早晚宜否
之異如此亦見修養家過午不食非無因也

李瀕湖云粥之益人甚多古方用藥物諸穀作粥治病
亦甚多略取可常食者集於下方以備參考云

粥譜

五

粥之宜

水宜潔宜活宜甘 火宜柴宜先文後武 確宜沙土宜刷淨
米宜精宜潔宜多淘 下水宜稍寬後毋添 宜常攪已
焦者勿攪攪則不可食 筋宜竹七與椀宜磁宜措淨
蔬宜脆宜菹宜醃醃之物 宜獨食 宜早食 宜與素
心人食 食後鬚鬚宜措淨 食後宜緩行百步鼓腹數
十 宜低聲誦書 宜微吟詩成不成聽之 宜作大字作小楷必低首垂
腰食粥飽後不宜
宜漫游 宜玩弄花竹 既飽宜見客

粥譜

六

粥之忌

忌與要人食 人雖不要未脫膏粱氣者亦忌與食
忌濃膏厚味添入 忌銅錫器 忌魚腥及蟹蝦蟹餅等物
忌不潔 忌隔宿 忌焦臭 忌清而不黏 忌稠濃如飯
忌苦水瀉泉 忌熱後添水 忌涼食 忌急食 忌食
後即睡 忌食後復飲酒 忌食飽多飲茶 忌食飽太熱
忌強令人食 忌與蠶人走役工匠食不耐

粥譜

七

粥品一類

和米粥 温中養胃止煩渴利小便益氣力

粳米粥 和五臟益榮衛開胃氣助穀神粳一作秠

糯米粥 温肺暖脾胃縮小便宜和諸米專食久候人

香稻米粥 開胃悅神宜少宜新入諸米中宜稍後

陳米粥 寬中平胃止痢除煩消積

焦米粥 收水瀉回胃氣

鹽米粥 薑丁茶末粳米神曲末同炒入水為粥治不和

大麥粥 實五臟益氣煮粥甚滑宜久煮健人

小麥粥 養心氣止煩渴治五淋平肝氣治漏血唾血

米麥粥 吾鄉有之似大麥而無殼食之健人頗似青糲

浮麥粥 益氣除熱止心虛盜汗及自汗不止

炒麩粥 血痢不止炒麩入粥中食之能回生

麩筋粥 益氣解勞熱斷痢

枝麥粥 充飢

燕麥粥 充飢滑產

蕎麥粥 消滯鍊滓用粉加茶末蜜水攪干下服 治嗽神效

苦蕎粥 止飢

玉麥粥 開胃寬腸即包穀又名玉蜀黍

蜀黍粥 温中瀉勝即高粱又名蘆粟

八

黍米粥	宜肺治陰陽易及久心痛有赤白黑數種赤勝
稷米粥	益氣涼血解狐毒即糜子又名稷米
秫米粥	益氣健脾治赤痢有黃白青數種黃治不寐白青除熱
粟米粥	補虛損益丹田養腎去胃熱利小便治反胃痢
稗子粥	益氣宜脾厚腸胃殺蟲
黃豆粥	寬中下氣利大腸消腫解毒豆黃研末入粥佳青豆平肝熱
黑豆粥	補腎鎮心解毒明目少入鹽尤妙
綠豆粥	止渴解毒消腫下氣勿去皮
紅飯豆粥	補中煖胃腎病宜之補血實胃調經益氣
赤小豆粥	行水消腫心病宜之久服瘦人
豌豆粥	益中平氣脾胃宜之
蠶豆粥	快胃利藏府或先煮熟或搗末再入粥同煮
扁豆粥	鎮脾消暑白者勝補中去皮解暑連皮
芸豆粥	益脾胃大謂之芸豆南名三季豆同梗米作粥治思慮過度虛火炎上
豇豆粥	補腎入少鹽同煮止吐逆入少薑同煮
刀豆粥	益腎補元止飯逆
彬豆粥	開腸胃利小便西北人多蒔之以供粥
泥豆粥	下氣涼血
爬山豆粥	下氣通關養腎益脾
脂麻粥	九蒸晒按去皮和梗米煮粥大益人

粥譜

苡仁粥	補氣利腸胃去風痺治筋攣消腫治淫邪
苡米粥	解熱調胃即菱白子一名雕胡
沙穀米粥	治反胃下痢水瀉即罌粟
澆糟粥	溫中煖胃
穀芽粥	去殼炒研入粥消食除悶脹久食伐脾
麥芽粥	久食消腎同穀芽
豆芽粥	黃豆芽補不足菘豆芽去火並助生氣切細入取湯亦可
湯粥	緩中溫肺止咳表邪和胃糯米尤勝即飴糖
豆豉粥	發汗止盜汗炒止血痢發汗加葱止痢加菘
豆漿粥	宜胃和中 豆乳宜老人 豆乳皮宜產婦
紅麴粥	活血消食
神麴粥	化食下氣解疫
寒食粥	治飽噉
口數粥	十二月廿五日用赤小豆煮粥舉家食見范石湖集
火齊粥	見史記倉公傳
粥品二蔬類	
薑粥	溫中辟惡 薑汁調粥化痰 粉和中
葱粥	通氣活血散寒
韭子粥	瀉精 韭菜粥煖下
薤白粥	通滯治冷痢獨蒜同辟瘟解諸毒 小蒜溫中即藟子

菘菜粥	除煩下氣消食滑口少薑同煮尤佳俗名曰白菜
烏菜白粥	悅胃可口或名瓢兒菜或名過冬白
芥菜粥	豁痰利膈青芥同芥種甚多白者勝入粥和中通滯子明目
萊菔粥	消食利膈通大小便治痢制麩毒
莧菜粥	和益初痢紅者止白痢者止紅痢者赤豆和梗米煮粥止血實親養
油菜粥	下氣即莖薑
紅油菜粥	散鬱即卷蔬又名多心菜
芹菜粥	去伏熱利胃通滯 水芹肥健人
菠菜粥	潤燥滑中
蕪菜粥	溫中滑產
高苣粥	清胃通經脈通乳汁乳不行用于及糯米梗米各半煮粥頻食之
胡蘿蔔粥	寬中下氣散滯和血血病人宜之
蔓菁粥	消食健人中州河北喜食之子明目花同煮去苦水
薺菜粥	明目補肝 子補五藏明目
馬齒莧粥	治痺消腫通大腸治痢子煮粥明目去腎
蒲公英粥	下乳治乳癰
冬苣菜粥	滑竅順胎即錫葵痢疾淋症宜食之
染絳菜粥	滑口好顏色和血 卽落葵一名胭脂豆
巢菜粥	清熱開胃川名茗子
藜 粥	治癩風殺蟲

苜蓿粥	嫩蔬入粥味清美利脾胃清內熱子壯目
蕪蒿粥	可口悅脾胃一名秦苻藜卽藜蒿
苜蒿粥	養胃消痰 白卽藜蒿理氣 青蒿藥肝邪
蒼蓬粥	健胃益脾 川名牛脾菜
苦蕒粥	下乳清熱
茴香粥	和胃治痢 嫩葉脆根俱可入不宜太多
蘭香菜粥	去惡
芫荽粥	去穢消食表疹多食令人忘
蕨菜粥	利水消人陽氣不宜多食儉歲可充饑粉做勝
黃瓜菜粥	通結氣利腸胃和粥充飢
辣米菜粥	去心腹冷氣消食豁冷痰 卽蕪菜略炒過入粥
墨頭菜粥	治血痢生眉髮卽旱蓮草止血效
鼠鞠菜粥	調中止噉壓 曠氣滲入 楚名米鞠川名青明菜大茅香
甘藍粥	益藏府利經絡令人睡北人謂之擘藍
蕪菜粥	滑口洩熱下氣初秋食之能去伏熱宜風秘人
苜菜粥	去亢熱卽若接余葉如蓴而尖長長隨水
蘋菜粥	止消渴已勞熱解胃結 卽四葉菜田子菜
髮菜粥	治癩利大小腸除結烏人髮
紫菜粥	下氣消癭
綠菜粥	清肝胃熱

水筴子粥	助脾厚腸根益氣黃花各津達白花即睡蓮子午蓮也
蒲葦粥	去膈邪口氣和血即蒲黃苗
蘆筍粥	止嘔表痘疹
筍粥	冬筍溫中升元氣乾筍消痰鮮筍性各不同多涼刮人
蓋粥	開口味療饑餓淡宜即范文正所食黃蓋粥也
魚粥	川中諸寺雜菜餌之屬作粥名魚粥見放翁集
粥品三蔬實類	糯米類 苽類
山藥粥	益腎補心脾不足滋肺辟霧露 零餘子功同
芋粥	厚腸胃益氣滑口
羊芋粥	充飢
紅棗粥	益氣厚腸胃耐飢 即甘藷
百合粥	潤肺止咳
地瓜粥	止渴愈葶
甘露子粥	利胃下氣川人呼為地蛹楚名海螺菜又名石蠶
落花生粥	潤肺止咳悅脾
長壽果粥	宜胃健脾出松潘廳及打箭爐
蓮子粥	補中交心腎固精氣安神志或研末或作粉入粥尤佳
藕粥	令人惟 藕粉入粥養神宜胃
鮮荷葉粥	清神升發胃氣調血止痢
蓮花粥	清心紅身 鬚蕊研末入粥通心腎固精養血

粥譜

芡實粥	固精氣強志意利關節合梗米煮粥佳粉尤勝
菱角粥	解內熱粉止渴宜有焚人
勃濟粥	消食磨積川人謂之地栗或呼慈姑粉尤佳
慈姑粥	解熱毒川人謂之白地栗
木耳粥	治痢已痔理血病 白者補肺氣
石耳粥	明目益精 地耳益精令人有子
香蕈粥	益氣益神發痘 松蕈治洩數不禁 五台蕈殺蟲
蘑菇粥	化痰多食不宜 羊肚菌同 雞蹠止痔
榆耳粥	滑口宜痔益胃
冬瓜粥	散熱宜胃益脾 子益氣醒脾炒研入粥
南瓜粥	填中悅口京中謂之倭瓜
瓠子仁粥	清心解內熱
絲瓜粥	除熱 老者入藥 入秋勿食
錦瓜粥	壯陽氣即苦瓜子味甘
茄粥	清毒散腫入秋勿食
瓠粥	治心熱利小腸療石淋
粥品四木果類	
棗粥	補中益氣和脾胃助經脈和百藥調營衛少少食有益
栗子粥	堅腎益腰脚耐飢 榛子及小栗悅胃
杏仁粥	潤肺止咳捶細 桃仁粥治血痢

桃脯粥	和胃悅口	黃婆	林檎	杏脯	瓜脯同
橘粥	潤肺				
蜜柿手粥	順氣	橙片	柿餅	香條同	
梨粥	降火治熱嗽				
柿霜粥	治口瘡化痰宜痔祕人				
桑仁粥	明目養腎				
蒲萄粥	駐顏宜胃				
山查粥	化食療疝磨肉積				
櫻桃粥	調血悅顏止洩精				
青梅粥	斂肺止洩	烏梅粥	解暑收氣		
粥譜					
白果粥	溫肺益氣定喘嗽縮小便止白濁腸風即銀合				
龍眼粥	安神				
荔枝粥	治疝益肝通神健氣				
胡桃粥	潤燥養血生命門火				
木瓜粥	治脚氣理肝風				
橄欖粥	清胃熱頓堅				
櫻櫚子粉粥	止瀉痢禦飢	櫚子	椶子	橙子	畧同
甘蔗汁粥	治咳嗽口乾舌燥				
沙糖粥	白者和中緩肝 赤者溫中和血				
臘八粥	都人於十二月八日各以果料作粥相餽				

粥品五植藥類					
松子仁粥	潤肺滑大腸	松花粉粥	清心明目		
柏子仁粥	養心悅脾舒肝去油須淨				
酸棗仁粥	治煩益膽氣令人曠				
郁李仁粥	潤腸明目合苡仁煮粥治心腹腫滿二便不通氣急喘急				
枸杞子粥	益腎氣健人	苗粥	清目清心		
山黃肉粥	溫肝益氣秘精核洩精須去淨				
茯苓粥	清上實下	茯神粥	安神健脾俱去筋		
竹瀝粥	豁熱痰	竹葉湯粥	清熱加燈心清心熱		
陳茗粥	治食即老陳茶				
粥譜					
刺栗子粥	煎水煮粥治淋痢崩帶諸症即金櫻子				
松柏粉粥	採帶露真松柏嫩葉即搗汁澄粉用平匙入粥碧嫩可愛				
木槿花粥	治頭暈腸風血痢令人曠				
梅花粥	梅瓣洗淨入粥即食				
桂花粥	悅神	木樨糖點粥	開胃暢膈		
桂漿粥	官桂熬水煮粥祛寒加密和中佳子粥煖藏				
椿芽粥	暢氣去頭風				
榆莢粥	食之多睡即榆錢 麩同唐書陽城隱中條山歲饑屑榆為粥				
吳茱萸粥	治心腹痛七粒止				
花椒粥	辟瘴補命火不宜多入				

胡椒粥 溫中止痛研末少用

粥品六卉藥類

黃耆粥 補氣虛見東坡立春詩

葛 粥 治反胃嘔吐用有紋黨參拍破入粟米薤白雞子白煮粥

諸葛粥 條參涼補東參溫補西參清補

沙蔞粥 補虛陰療肺熱 蔞是弱明目解毒和中切片入即杏葉沙蔞

地黃粥 滋陰益水古名性善養從之加熟蜜食利血生精見聖仙神隱

地黃花粥 治腰脊風虛作痛

何首烏粥 駐顏益腎宜子治瘡尤效

黃精粥 填精益藏

粥譜

姜蕤粥 治肺虛少氣澤肌膚療瘡皆爛淚出去風即玉竹

菘蓉粥 治勞傷羸黑煮爛和羊肉煮粥空心食

天冬粥 治熱咳

麥冬粥 治心熱翻胃口渴

兔絲子粥 補衛氣

烏苓粥 益人即兔絲根、白苓雞腎子補腎以上竝出川中

菘藜粥 輕身明且肥健人沙苑出者良研末入粥

香五加粥 通腎氣利筋骨 嫩葉入粥佳

竹節參粥 補中利筋骨 四季參清補 漏蘆參清下

佛掌參粥 補腎益精出西口即朱遼參

粥品七卉藥類

菊花粥 明目養肝白清肺黃理氣

牡丹花粥 活血養營

芍藥花粥 白者行血中氣

荳蔻花粥 解鬱明目利膈治黃疸 紅花者山丹涼血

茶藨花粥 清芬醒脾

木香花粥 清芬醒脾

藤蘿花粥 通滯和血

蘭花粥 解心鬱和心氣 根清上理中 葉利水消腫 澤蘭散鬱和血

蜜 粥 熟蜜和中生蜜潤藏

粥譜

天花粉粥 祛熱沁膈

貝母粥 暢肺止咳 作粉良

生夏麵粥 治噉通痢

茵陳粥 逐水溼療黃病

牛膝粥 嫩苗葉茹為粥治血淋

苜蓿粥 治老人熱淋煎車前子煮汁取烹青稗米作粥食

決明子粥 為末入粥治久失明葉淪過作粥明目

藍汁粥 治喘嗽息有聲唾枯浸葉搗汁和杏仁泥作粥

地膚粥 苗燥過入粥除風熱子研入粥益精

紫蘇粥 解寒熱利老人脚氣蘇子粥下氣利膈肥人

芎藭苗粥 治血通氣辟惡除風

荆芥苗粥 醒脾去胃風辟惡除風

防風粥 治風邪頭疼白樂天在翰林嘗賜食口香七日

紫苑苗粥 治風寒咳嗽

葛根粥 去煩渴 粉安胃解熱

大麻仁粥 治秘通淋宜老人研碎水濾取汁入梗米椒鹽豉

向日葵粥 開胃通滯

粥品入動物類

燕窩粥 清補宜肺益脾宜富貴家老人

麋角霜粥 治下元虛冷加鹽花少許

粥譜

黃雞粥 補肝脾見東坡詩

猪羊腎粥 補腎虛

鹿腎粥 補腎虛健陽

羊肝粥 補肝明目

雞肝粥 補肝明目

鴨汁粥 治水腫煮汁用

鯉魚粥 治水腫煮汁用

牛乳粥 大補虛羸

酥粥 潤肺補虛

酪粥 潤肺補虛

乳粥 虛症垂危舉於飲食者和粥熱飲然非大人應食之物

粥譜

羊

廣粥譜序

予既輯粥譜為養老養生之助因思儉歲救饑必資糜
粥得法則多全生命不得法則弊生而饑民轉易死仁
心仁術兩相資不可不豫為講求也莘野耕夫尚切不
獲子辜之痛况吾儕曾備位朝列即淡泊自甘墾菽蕘
水置羣黎饑飽於膜外事前無少籌畫事至但憑私智
浮議苟應故事嗚呼民厄於歲厄於天卒死於長民者
之心與法可哀也已占稱救荒無奇策能活人即奇策
也閒居覽康濟錄康濟譜從政錄諸書卻憶前守成都
時早荒情事怛怛心動爰撮鈔賑粥一冊為廣粥譜其

廣粥譜

他大者有全書在有志者自知取法我窶人也畏饑甚
知世之窶人亦如我之畏饑甚故不憚擲掄為之譜復
為之序

大清光緒七年歲次辛巳冬十月黃雲鶴識於蜀中

廣粥譜 序

廣粥譜

新州黃雲鶴纂輯

欽定陸曾禹康濟錄賑粥一冊

齊大饑黔敖為食於路以待餓者而食之有餓者蒙袂
輯屨貿貿然來黔敖左奉食右執飲曰嗟來食揚其目
而視之曰子惟不食嗟來之食以至於斯也從而謝焉
終不食而死曾子聞之曰微與其嗟也可去其謝也可
食

謹案禮貌之於人大矣哉士君子當死亡之際略不
自貶以偷生曾子論之素矣故鍾御史河南賑粥賑

廣粥譜

銀獨加厚於寒士不與庸眾同之蓋以揚目而視之
者未必不謝之而甯死也

衛公叔文子卒其子請諡君曰昔者衛國凶饑夫子為
粥與國之餓者不亦惠乎

謹案人當饑饉之時得惠一餐之粥即延一日之命
此後得遇生機皆此一餐之力矣故為力少而致功
大以此定諡也宜矣凡當凶歲人可不以文子之惠
為惠哉

漢陸績幼孤仕郡戶曹史時歲荒民饑困太守尹興使
績於都亭賦民餽粥績悉簡閱其民訊以名氏事畢與

問所食幾何續因口說六百餘人皆分別姓名無有差謬與異之

謹案粥雖數碗能活饑人豈可小視公皆悉數無遺其不苟於處事也明矣太守之用人戶曹之謹慎不可為賑粥之盛典歟

隋房景遠為齊州主簿多惠政景遠平生重然諾好施與歲祲設粥通衢存濟甚眾平原劉郁路經齊充遇劫賊將殺之郁呼曰與君鄉近何忍見殺賊曰若鄉里親是誰郁曰齊州房主簿是我姨兄賊曰我食彼粥得活何忍殺其親遂還郁衣物且蒙活者二十餘人

廣粥譜

上

謹案善之感人如風之偃草未有不從之而披靡者也故雖盜賊不味其良賑救其可緩乎主簿賑粥得救其親設令景遠自遇化盜為良豈其所難可見粥之活人感恩者切食祿者何不稍分肥甘之萬一以延枵腹之殘喘哉

唐僖宗文德元年四月以郭禹為荆南留後初禹勵精為治撫集彫殘賑恤粥給孤貧通商務農時藩鎮莫以養民為事獨華州刺史韓建招撫流散勸課農桑數年之間民富軍贍時人謂之北韓南郭

謹案人生天地間惠在一時澤垂萬世始可告無忝

於生卒北韓南郭近之矣彼專以富貴為重者生則顯榮其如沒則泯焉何哉

宋程頤有云救饑者使之免死而已非欲其豐肥也當擇寬廣之地宿戒使長入至矣則闔門不納午後與之食申可出之日得一粥則不死矣其力能自營一食者皆不來矣比之不擇而與者當活數倍之多也

謹案昔陳龍正謂伊川之論雖佳但日只一餐恐不足以救其死耳曾則以為莫若俟其食畢每人或給米二三合或給糕餅數枚以待下次之餐彼既不專守候於此又可往他處營生一朝而獲數日之糧未

廣粥譜

七

可知也

陳堯佐知壽州遭歲大饑自出米為糜以食餓者吏民以故皆爭出米共活數萬人堯佐曰吾豈以是為私惠耶蓋以令率人不若身先而使其從之樂也

謹案米珠薪桂人皆自顧不暇何處懇求官長若不救全老弱死而壯者盜必然之勢陳公身先率民廣開粥廠一州之中到處盡沾實惠非善於鼓眾之君子哉

元順帝至正十二月五月起復余闕為淮東宣慰副使守安慶到官十日寇至却之集將吏議屯田戰守計環

廣築堡寨選精甲外捍而田其中明年春夏大饑人相食捐俸爲粥以食之請之中書得鈔三萬錠以賑民

謹案忠於君者必能愛民如余公到官十日捐俸煮粥請鈔賑民力行善政惟恐不及後果盡忠於國若置饑民於勿問但以功名爲重是屯其膏而不能布上之恩澤矣所以有聖主必賴有賢臣上下交而志同夫非蒼生之幸歟

明嘉靖十七年席書疏云竊見南京地方饑饉殊甚初賣牛畜繼鬻妻女老弱展轉少壯流移甚或餓死於道廷議賑恤但饑民甚多錢糧絕少惟作粥一法不須防

廣粥譜

四

姦不須審戶至簡至要可以救人世俗皆謂作粥不可輕舉緣有行之一城不知散布諸縣以致四方饑民聞風駢集主者勢力難及來者壅積無算遂謂作粥不宜輕舉不知辰舉而民卽受惠三四舉而卽可甯輯其效甚速其功甚大此古遺法扶顛起斃拯溺救焚未有先於此者未有急於此者此臣一得之恩也

謹案是時餓莩甚多比戶離徙奸民雜出公謂民命在於旦夕若必待編審事定民何以堪令州縣每十里爲一局先發現銀市米爲粥賑之兩月惟食以粥則所賑皆貧民奸猾漸散迺奏截運儲及戶部所發

廣粥譜

銀兩議定開月兼給其妙在先令州縣十里爲一局俟賑粥兩月然後議給銀米所以人沾實惠而豪強不得爲姦也

陝西巡按畢懋康賑粥其議有云嘗聞救荒非救饑民乃救死民也其法無如煮粥善相應先儘各州縣見在倉糧盡數動支又動本院贖銀收買米豆雜糧煮粥賑濟然所謂救荒無奇策者患在任之不真任之不力耳若有真心自有良法又何事不可爲何災不可弭也向得張司農救荒十二議試有明驗爲此仰司卽將救荒議十二款發刻令各府印刷分給各州縣逐款着實舉

廣粥譜

五

行十二款載後賑粥須知內

謹案若有真心自有良法非實心愛民者不能道此二句亦不能知此二句之妙畢公深於愛民令州縣盡開粥廠且令將救荒十二議處處發刻印刷施行其心不但欲救一省之荒併欲救各省之荒更可以救各省千百年後之荒矣生機至今猶在時與春氣融和於宇宙間也

萬曆時知常熟縣耿橘有云荒年煮粥全在官司處置有法就村落設粥廠若盡聚之城郭少壯棄家就食老弱道路難堪一不便也竟日伺候二食遇夜投宿無

五〇五

地二不便也穢雜易染疾疫給散難免擠踏三不便也非有司親嘗嚴禁人眾慮粥缺少增添生水往往致疾惟就各處村落屬募義者主之畫地分煮之為當也

謹案耿君三說言言中竅事事俱真非日觀而傷心者焉能有此故於不得已之中想出必不可易之法莫如各處村落各令義士主之留法人間惠愛至今不息吁嗟乎耿公安得天下有司盡如公也

御史鎮化民河南賑饑令各府州縣官遍歷鄉村察舉善良以司粥廠就便多立廠所每廠收養饑民二百不拘土著流移分別老幼婦女片紙註明某廠就食以油

廣粥譜

六

紙護繫於臂彙立一冊聽正印官不時查點使不得東西冒應期至麥熟而止所到必行拾遺之法遍歷州縣村墟粥廠以故地方官望風感動竭力賑救而民賴以生

謹案諺云饑時一口勝如一斗死在須臾即能行走粥廠之妙言難盡述鍾公令州縣鄉村多立廠所在在救全而且遍歷周觀有司敢不竭力以生之乎一點仁慈貫徹各廠如陽和之布大地無有不在其化育之中者也

開粥廠總論曰饑年賑粥可以粥視之乎純陽丹藥岐

伯仙方不是過也何也得之則生勿得則死故耳於黔救之事可見矣但粥廠之事務雖多其要惟五耳一貴多廠耿橋之論是也二貴得人陸續之事是也三貴巡察鍾化民之所行是也四貴犒賞畢懋康之所頒是也五貴得法席侍郎之所奏是也以此五法得余忠烈之損俸陳堯佐之先民何患乎粥廠之不盡善盡美也乃知無遠涉之苦門外之嗟者廠多故也無廢弛之事冒破之求者得人故也不事虛名立平賑寵者巡察故也人人竭力不忍相欺者犒賞故也實惠均沾不填溝壑者得法故也苟能若是不特遠過於房主簿且可與公

廣粥譜

七

叔文子及北韓南郭並傳不朽矣禮記云使民有父之尊母之親如此而後可以為民父母則凡父母斯民者一粥之賑其可緩乎

廣粥譜

新州黃雲鵠纂輯

欽定陸曾禹賑粥須知一冊

賑粥論曰粥廠之當開其事雖見之於古人粥廠之宜備其法又宜宣之於後世庶幾一日瞭然何者當先何者宜後斷宜選擇者何人必不可少者何事悉以古人之法為法既無遺漏又不泛施使餓莩藉之而生揚腹賴之而活雖云一粥是人生死關頭須要一番精神勇猛注之庶幾開市窮鄉皆沾利益又聞昔伊川先生論賑粥云惟有節則所及者廣又云救飢者欲其免死而已非欲其豐肥也觀於此言又可知賑濟之中亦應有節制之道矣

◎官長開廠賑粥法

陝西畢巡按發刻張司農救荒十二議

一親審貧民◎先令里長報明貧戶正印官親自逐都逐圖驗其貧窘給與吃粥小票一張填寫里甲姓名許執票入廠仍登簿萬不可令民就官往返等候先有所費要耐勞耐久細心查審明胡其重曰若賑可稍緩則須親審若州縣遠闊遍歷不完而賑又不可緩則須於寄居官等擇其有德

有品者分任其事亦可

二多設粥廠◎眾聚則亂散處易治昔富鄭公設公私廬舍十餘萬區而安處其民又多設粥廠今議州縣之大者設粥廠數百處小者亦不下百餘處多不過百人少則六七十人庶釜爨便而米粥潔鈐束易而實惠行

謹案司農之得手處全在此一條妙在廠多則人不雜各賑各方面而且易於識認又無途宿風雨之苦

三審定粥長◎數百貧民之命懸於粥長之手不得其人弊實叢生務擇百姓中之殷實好善者三四人為

廣粥譜

主

正副而主之即富鄭公用前資待缺官吏之意也

四稿勞粥長◎飢民羣聚易於起爭粥長約束任勞任怨上不推恩激勸待以心腹誰肯効力盡心故宜許其優免重差特給冠帶匾額近則又有一法半月集粥長於公堂任事勤勞者以盒酒花紅勞之惰者量行懲戒以警其後

謹案此法極善可以鼓舞眾人而且易為但有善人能人不妨任粥長當堂稟用官長給帖請來廠中協力料理

五視察廠弊◎粥廠素稱弊藪惟在稽察嚴密然非守

令粥察則不知警又有以逸代勞之法限粥長三五日
執簿赴堂領米諄諄囑其用心察其勤惰又要時加密
訪證大籤四根書東南西北四字日抽一籤如東字單
騎東馳不拘遠近直入廠中果有弊者造作不精者分
輕重而懲治之不可代也

六預備米穀◎倉稟不實支取易匱或動支官銀糴買
或勸借義民輸助必須多方設法預為完備

凡煮粥之米既交粥長或搬運或變賣任從其便只
要有米煮粥不許吏胥因而索詐

七預置柴薪◎廠中器皿不可強借惟鐵杓必須官給

廣粥譜

主

兩個恐有大小故也煮粥之柴其費最多粥長等既
任其勞那堪再行賠累既令粥長在所領米內扣出
其米變賣作價可也 案柴價不如給錢為是

八嚴立廠規◎馭飢民如馭三軍號令要嚴明規矩要
畫一印簿照收到先後順序列名鳴鐘會食唱名散
籤凡散粥或單日自左行散起或雙日自右行散起
或自上散或自中散或自下散互為先後則人無後
時之嘆不至垂涎以起爭端敢有起立擅近粥竈者
即時扶出除名粥長不遵規矩亦有所懲

九收留子女◎預示飢民不可擅棄子女然而饑寒困

苦難保其無萬一有之令里老保甲老人等收起抱
起官局收養仍給送來之人數十文以作路費庶可
酬其奔走之勞

十禁止賣婦◎賣婦者當嚴為禁止倘有迫切真情將
夫妻盡收入廠中婦令撫嬰男歸厥用事完聽去

十一收養流民◎最苦者飢民逃竄以路為家須於通
衢寬空處另立流民廠置流民簿隨到隨收如若滿
百須增廠舍若吃丐又立花子廠不得與流民共食
十二散給藥餌◎凶年之後必有癘疫疫者萬病同証
之謂也不論時日早晚人參敗毒散極效或九味羌

廣粥譜

四

活湯香蘇散皆可但須多服方可效驗合動官銀令
醫生速為買辦合廠散數十帖以濟貧民至夏間有
感者為熱病敗毒散加桂苓甘露飲神效敗毒散內
不用人參加石膏為佳再令時醫定奪必不誤也

謹案華公諱懋康賑粥於陝西萬曆二十九年事也
其入關之始見饑民嗷嗷待哺乞生無路乃云莫如
煮粥最善故將張司農救荒十二議即發刻施行薦
拔勤員特參情慢務令有司以一段真精神救護元
元可稱賢大夫矣

◎山西巡撫呂坤賑粥法

一廣煮粥之地◎飢民無定方而煮粥有定處若不多設處所以粥就民恐奔走於厥難宿於家或朝食一朶暮食一來十里之外不勝奔疲不便一也壯丁就粥便可隨在歇止而老病之父母幼弱之小兒羸怯之婦女餓死於家其誰看管不便二也乞粥以歸不惟道遠難攜亦且妄費難察不便三也不如十里之內就近村落寺觀之處各設一場庶於人情爲便

廣粥譜

五

一擇煮粥之人◎舊日監督主管多委里甲老人嗟夫難言之矣無迫切之心則痛癢不關而事必苟無綜理之才則點察失當而事恒不諧無鎮壓之力則強者多暴者先而惠不均故定煮粥之法當選煮粥之人先令之講求講求既明正印官親與問難如於立法之外另有良法者卽行獎賞則人人各奏其能而仁術益精詳矣

一行勸諭之令◎善不獨行當與善者共之正印官執簿籍少帶人數各裏候糧徧到鄉村勘得真正殷實之戶到門親自勸勉或願捨米糧若干或願煮粥若干日飼養若干人務盡激勸之言仍聽其便無定難從之數如有所許卽令自登簿籍先送局額獎勵

一別食粥之人◎凡來食粥者報名在官立簿一扇分

爲三等六班老者不耐餓另爲一等粥先給稍加稠病者不可羣另爲一等粥先給少壯另爲一等最後給此謂三等造次顛沛之時男女不可無辨男三等在在一邊女三等在一邊是爲六班

一定散粥之法◎插鼓一通食粥之人男坐左邊以老病壯爲序女坐右邊亦然每人一滿碗周而復始大率止於兩碗老病者加半碗一椀可也每日夕人給炒豆一椀

廣粥譜

六

一分管粥之役◎凡粥場立總管一人掌簿二人司積

二人管米豆俱以廉幹者爲之每鍋竈頭一人炊手

一人壯婦人更好柴夫一人水夫十人皆以食粥中之壯者爲之但有惰慢及作弊者卽時杖責

一計煮粥之費◎凡米須積在粥廠嚴密之處司積者自帶鎖鑰每日每人以三合爲率食粥之人每日增減不同掌簿先一夕日落報名數於司積令某鍋煮米若干司積冒破米豆者每一升罰一担竈頭尅減米豆者不論多少重責枷示

一查盈縮之數◎不分軍民良賤不論本土流民除強壯充實男女不可輕收外其餘但係面黃肌瘦之人疴羸穢之狀卽准收簿每簿分男女二扇每班常

徐紙數葉以備早晚續到之人其人日以爲序如正月
月初一日趙甲某府某縣人見在何處居住有子無
子初二初三以次登記

一備煮粥之具○布袋若干條大鍋若干口木杓若干
隻與木杓若干個碗令食粥者自備甚便但大木杓若干個水桶若干隻柴薪不可多得即差少壯食粥之人令其拾採

一廣煮粥之處○須行各州縣一齊通煮使窮民各就
其便而流來之人不致結聚但一場過五百人即將
流民撥於別場有父子夫妻一同隨撥蓋結聚易離

廣粥譜

七

散難老病婦女何害少壯男子不散必爲益於地方
接熟之日照歸流民法各發原籍更爲得所

一備草薦○饑病之人坐臥無所亦易生疾州縣將穀
稻稗桔織爲草薦令之鋪地庶不受濕有力之家平
日肯織千百或冬月施與丐子或飢年散給粥場大
陰德事事完另行獎勵

一獎有功○如果有功無過者原委人役大則送牌小
則花紅鼓樂送至其家以示優厚
一旌好義○看其費米之多寡而定其旌賞之重輕或
送牌坊或給免帖或給冠帶可也

一賑流民○過往流民倘過粥場每人給粥三碗炒豆
一梳仍問姓名登記以便查考

一貯煮粥器皿○天道無十年之熟一切煮粥器皿須
令收藏備造一冊存庫委付一人收掌不許變價及
破人花費

論此上皆呂公之良法其論粥廠必使數里一廠
令人無奔走後先之失一廠止收二百人令人無雜
聚成疫之害可爲曲盡人情以余論之如辰刻令人
食粥一餐隨以米三合給之代其下次之粥民不因
官守候三餐誤其一日之他圖官不爲民令人過勞

廣粥譜

八

有兩番之料理較於廣其食粥之地別其食粥之人
不尤爲要哉

崇禎庚辰年浙江海甯縣雙忠廟賑粥人食熱粥方畢
卽死每日午後必埋數十人與宋時湖州賑粥粥方
離鍋猶沸滾器中饑人急食之食已未百步而卽死
者無異後杭人何敬德知之遂於夜半煮粥置大缸
中明旦分給死者寡矣其所以必死之故人知之乎
凡食粥者身寒腹餒必然之勢身寒則熱粥是好腹
餒則飽餐自調殊不知此皆殺身之道立死無疑故
賑飢民其粥萬不可過熱令其徐徐食之戒其萬勿

過飽始可得生賑粥時尤須大書數紙多帖於粥廠左右上書餓久之人若食粥驟飽者立死無救若食粥太熱者亦立死無救猶當令人時時高唱於粥廠之中使替目者與不識字之人皆知之庶可自警否則烏能知其久饑與不久饑而豈可概薄其粥令其不飽哉不論官賑民賑皆宜如是人之生死係焉仁人幸無忽也

不論男婦到廠吃粥倘懷中有嬰兒者許給一人之粥令其攜歸哺之彼利此粥不致棄子造福更大也

少婦處女初次到廠吃粥之後當給半月之糧令其

廣粥譜

九

吃完此米再到廠中來吃一次如前給之後皆倣此不可令彼含羞忍恥日日到廠挨擠於稠人廣眾之中也

舊傳新鍋煮粥煮飯者菜飢民食之未有不死者故廠中須用舊鍋萬一舊鍋不足須將新鍋或向菴堂寺院或向飯舖酒家換取舊鍋備用庶不致損人之命此又一要法也

萬曆二十八年河南大飢郭家村劉一鵬既貧且病囑其妻曰與其相守而俱亡何若自圖生計其妻泣曰夫者婦之天死則俱死耳甯忍相棄乎後賴御史鍾

廣粥譜

化民令縣官多設粥廠食之而得生

謹案可見救人之死莫如粥廠但此廠貴早而不貴遲枵腹者不能再候也貴近而不貴遠貧病者不能遠步也貴久而不貴暫禾麥未熟不能自食也一鵬可鑑其他可知倘此廠急促不能立辦菴堂寺院皆可代也

明末州縣官之賑粥也探聽勘荒官次日從某路將到連夜於所經由處寺院中設廠壘竈堆儲柴米鹽菜炒豆高竿掛黃旗書奉憲賑粥四大字於上集村民等候官到鳴鐘散粥未到則枵腹待至下午官去隨

廣粥譜

十

撤廠平竈寂然矣皆耳聞目覩之事由是推之民安得不困國安得不擾後世官長賑粥可不視此為戒哉

凡賑粥當在十月初旬為始此際草根樹皮無從得覓無粥則有死而已其止當在三月初旬此時草木既已萌芽飢者或有賴於一二也

因里設廠賑粥法

魏禧言施粥者必須因里設廠若勞其遠行恐半途仆斃又須立人監理令飢民至者隨其先後來一人則坐一人後至者坐先至之下已坐者不許再起一行坐盡

又坐一行以面相對以背相倚空其中路可令擔粥人
行走坐至正午擊柝一通高唱給第一次食令人次序
輪散有速食先畢者不得混與一次散訖然後擊柝一
通高唱給第二次食如前法共三次即止蓋久饑之人
腸胃枯細驟飽即死惟饑民中稱有父母妻子臥病在
家者量行給與携歸處分已訖方令散去散去之法令
後至坐外者先行挨次出厥庶不擁擠踐踏又多人羣
聚易於穢染生病須多置蒼木醋碗薰燒以逐瘟氣又
不時察驗嚴禁管粥者尅米將生水攪稀食者暴死其
碗箸各令飢民自備◎按米多亦不得施飯久饑食破

廣粥譜

十一

有立死者

謹案魏君之論粥厥簡而當切而備非實與斯民休
戚相關以飢饉為念者不能也故其救荒策皆可為
後世法不獨一粥厥也

◎擇地聚人賑粥法

城四門擇空曠處為粥場蓋以雨棚坐以矮檣繩列數
十行每行兩頭堅木檣繫繩作界飢民至令人行中挨
次坐定男女異行有病者另入一行乞丐者另入一行
預諭飢民各携一器粥熟鳴鑼行中不得動移每粥一
桶兩人舁之而行見人一口分粥一杓貯器中須與而

並分畢再鳴鑼一聲聽民自便分者不患雜蹂食者不
苦見遺限定辰申二時亦無守候之勞庶法便而澤周
也

謹案古人賑粥擇四門之寬廣處而分食之既免冗
雜薰蒸之苦又無遺出門外之悲法云妙矣但四鄉
若不倣此以賑之恐飢民盡奔城市仍難安頓故不
可不廣為之計也

◎挑擔就人賑粥法

挑粥法無定額無定期亦無定所每晨用白米數斗煮
粥分挑通衢若郊外凡遇貧乞令其列坐人給一杓每

廣粥譜

十二

需米五六升可給五六十人之餐十擔便延五六百
人一日之命或數日或旬日更有仁人繼之諸命又可
暫延無設廠之勞有活人之實既可時行時止又且無
功無名量力而行隨人能濟眾每日有仁方矣此前明
辛巳嘉善陳龍正賑粥之法也

綱張氏曰擔粥須用有蓋水桶外用小籃備鹽菜椀

筋◎荒年有外具衣冠內實飢餒不能忍恥就食者
如託人瓶鉢取食勿生疑阻倘訪知果赤貧無人轉

託者更宜挑擔上門量給之

◎以米代粥分給法

沈少齋正宗謂擔粥法止可代流亡之在其途者若救
土著之飢民者粥叢弊不若分地挨戶給以粥米既可
活人又不叢聚但須分給得當時加親察勝如因粥釀
疫者多矣

謹案分給粥米之法果能託親覓友老成忠厚之人
分布城市鄉村一體從事何善如之

◎垂死飢人賑粥法

邊海有失風船飄至塘船中人餓將絕者急與食往往
狼吞而致死後有煮稀粥潑桌上令飢人漸漸吮食之
方能得生蓋飢腸細微不堪頓食也

廣粥譜

三

謹案以此觀之凡飢人不可令其吃熱粥而須飽也
明矣僉事林公故有云垂死貧民急饋粥粥要極稀
毋令至飽皆歷有徵驗之言不可不遵也

◎黃薑雜煮增粥法

取菜洗淨貯缸中用麥麵入滾水調稀漿澆菜上以石
壓之不用鹽六七日後菜變黃色味微酸便成黃菜薑
矣此後但以菜投入薑汁中便可作薑更不復用麵取
薑切碎和米煮粥食之每米二斗可當三斗之用雖不
及純米養人而充塞飢腸聊以免死亦儉歲縮節之一
法也

謹案凶年增數口之粥即救人幾日之命豈可視為
泛泛故用黃薑煮粥凡米二升可作三升之用非法
之至善者歟物力維艱之際不可不急為預備也

廣粥譜

十四

廣粥譜

新州黃雲鶴纂輯

康濟譜五則 潘游龍撰明枝江人

◎一分食界

今煮粥者多止於城門則仍為強棍所得墮而遠者病者殘軀體者猶然溝中瘠也故莫若分界而多置爨所今既每方二十里則以當中一村為爨所州縣出示此方東至某村西至某村南至某村北至某村但在此方之內居住饑民已報名者方得每日至中村就食令保甲察之不在此方內者令還本方不得預此方之食庶

廣粥譜

乎方內之民極遠者不過行十里而返近者或一二里人縱饑餓然午得一飽緩步而歸明日再至決不至隕命而一方之內人皆每日得一飽矣

◎一立食法

夫煮粥之難難在分散待哺既眾彼我相擠隨手授之不得人人均其多寡當令饑民至者隨其先後來一人則坐一人後至者坐先至肩下但坐下者即不許起一行坐盡又坐一行以面相對以背相倚空其中街可容走動坐者令直其雙足不許踣踞盤辟轉身附耳人頭一亂察數為難有起便手者舉則仍回本處坐至正午

官擊梆一聲唱給一次食即令兩人擡粥桶兩人執瓢杓令飢民各持碗坐給之其有速食先畢者亦不得再與再與則亂生須將頭碗散遍然後擊二梆高唱給二次食從頭分散亦如之又遍然後擊三梆高唱給三次食從頭分散亦如之三食已畢縱能食者不得過多但求免死而已然後再察簿中誰係有父母妻子餓病在家不得自行者以其所執瓶確再給一人之食與之攜歸如是處分俱訖方令飢民起行其有流民欲去東西南北從此方過者亦炤此坐食但食畢即分派保甲數人欲東者押過東方欲西者押過西方送出境訖明日

廣粥譜

不得預此方之食恐其聚為亂階也

◎一備爨具

煮粥之穀必發官倉不勸借富氏但必須殷實戶領之所領之穀亦不必定將原穀以夫車絡釋於道但令伊將已穀春用不失官數則已其所領倉穀任從殷實戶附城自糶在官胥徒不得指以糶官穀勒指之至於領穀之後殷實戶與保甲擇中村寬濶處所置竈十餘座或公館或寺院無則空地搭蓋籬泊須可隱風毋令飢者凍死又當多置缸桶瓢杓其碗筴則令飢民自備柴亦取給於官穀若取於保甲又必指此以科派細戶矣

水則令保甲編戶挑之煮粥之人借用殷實戶家丁庶官與結算穀石之時不得指他人影射為奸人飢必成疫須多置蒼朮醋碗薰燒以逐瘟氣其粥成之後又須嚴禁生水攪稀致久飢者食後暴死

◎一登歷日

監製官署一歷簿送州縣鈐印如今日初一日起分為二大款一本處飢民炤其坐伍從頭登寫花名趙天錢地孫元李黃有父母妻子病在家下不能來者公同保甲營的即註於本人下父係何名妻係何姓不得冒支前件以上若干人二外處流民又分作東西南北四小

廣粥譜

五

款一某處人某人係欲過東者一某係欲走西走南走北者其下即註本日保甲某人送出境訖違者連坐保甲前件亦給以上共若干人至初二日又分作三大款一本處舊管飢民即昨日給過粥者官則先炤昨日舊名盡數填此項下來者分付先儘舊人炤昨日坐定點名如有不到者紅筆抹去前件總結共若干人二本處新收飢民其有新來者令坐舊人之下以便令點亦結共若干人三外處流移若流民則每日皆新來者其昨日給過舊人除病老不能動移外再與給食餘者不得存留亦炤前計若干人至初三日以後即與初二日同

但初二新收者亦作初三舊管登如初三無新收即於本款下註無字如此不惟人數有所稽察有一人即有勺米穀無一人之食合絲百領

◎一禁亂民

如此賑粟如此煮粥則邑無不遍之村人無不得之食病而死者有之餓而死者無矣即各處流來飢民在郡邑雖他人家之赤子在大造亦生成中之一物也縱不得賑亦得同食庶幾人已一視矣各災民但當安心守法聽候賑期本州縣窮民不許三三五五強行動借富戶噪呼嚷亂致生事端其外州縣流民亦當散處乞食

廣粥譜

四

不許百十為羣搶奪市集驚動鄉村令士人掩扉躲避卷察奉旨朝廷止憫窮民不恤亂民違者以亂民論打一百棍那縛游示三日處以強盜之律如有富民能向義輸粟者炤賞格優待迂菴子曰昔賢有云夫歲菑而民病者無備故也酌泉府而寡儲蓄者無政故也古人盡授田耕三餘一遺人掌委積以待施惠廩人詔穀用以治年之豐凶卒有方千里之水旱民不捐瘠今官無儲積野鮮蓋藏無論三年九年即一歲饑殍小民能不假貸足乎戶口繁盛之

地卽大有秋能不轉他郡邑穀粟以餉乎一不登而夏何以支故曰無備也義社預備等倉棋布境內乃折乾以備上官迎送之費而猾胥復陰陽乾沒之穀化爲金錢而耗托於雀鼠矣按而詰者誰故汲黯郭仲默之開倉人雖效慕每咋舌而阻故曰無政也上官報苗必須簡覈文移往覆每致後時幸不後時而課額難虧調停曲處惟存留改折存留之法無異養狙朝三暮四沾惠無幾改折又非舊額每加價以歛夫折納充數民已不堪准估價錢因苗負利所得甚少其傷實多散貸賑飢九重厚德然飢民散處郊垆報名於閭右之豪出入於

廣粥譜

五

奸胥之手曠日持久得失不讐竊謂四民之苦惟農稱最豐僅半菽凶先溝瘠歲苟飢僅當先惠農或將賑銀計畝均給實授秉耒者或以賑銀抵充賦額停糧不徵再行平糶賑米賑粥及勸賑興工代賑諸法小民庶沾實惠耳蓋三老凍餒而公聚朽蠹嬰以知齊之衰道殫相望女富溢尤胥以卜晉之敗荒貶之條始於天子宗廟鬼神禱而不祀平決獄囚停止造作汰浮靡之費放無用之獸此救荒常法奈何不一舉行以見優於百姓乎救寒者雖有楛櫨累千不如洪鈞一轉廟堂略加樽節勝有司補苴多矣儲蓄之法不必如賈誼募民屯種

也不必如晁錯募民入爵免罪也但就今之贖緩責其實而郡邑令監司歲可積五千石以上饑使者布泉所積尤多若行之十年足備一年之賑矣夫民飢得粟數斗卽活今以供饋遺是饋者以數百人的生命結人一朝之歡而受者囊數百人之命以去奈何不思之泣下也人以行政政以修備其在親民賢令乎語最真切痛快錄之

錢佃守婺州時婺大旱佃至禱雨髮爲白勸民出粟活七十餘萬口政甲一路時朱晦菴遺陳同甫書云婺人得錢守比之他郡事體殊不同其救荒之政爲諸郡最

廣粥譜

六

洪皓爲秀州司隸宣和六年秀州大水田不沒者什一流楚塞路倉府空虛無贍救策洪皓白郡守以荒政自任悉籍境內粟留一年食發其餘糶於城之四隅每升省市直錢五戒米肆揭價於青白旗上巡行無時扶其靡者皆無敢貴糶不能自食者爲主之立屋於東南廢寺十人一室男女異處防其淆僞涅黑子識其手東五之南三之負爨樵汲有職民有侵牟鬪鬻者亂其手文逐之皆帖然畏伏借用所掌發運民錢會浙東綱常平米四萬斛過城下皓遣吏鑰津柵諭守使截留守禁不肯曰此御筆所起也罪死不赦皓曰民仰哺當至麥今

臘猶未盡中道而止則如勿救甯以一身易十萬人訖
留之居亡何廉訪使者王孝竭至郡曰平江哀號訴飢
者旁午此獨無有何也守具以對卽延皓同往寺驗視
民肅然無出聲孝竭曰吾嘗行邊軍政不過是也違制
抵罪得爲君脫之且厚賞呼吏草奏皓曰免戾幸矣安
所賞但食猶未足公能終惠復得二萬石乃可孝竭以
聞米如數請而得至麥秋民相攜以歸前後所活者九
萬五千餘人每伺皓出無不以手加額呼爲洪佛子其
後秀軍叛縱掠鄉村過皓門曰此洪佛子家也不敢犯
後使金流遞冷山還見帝求歸養母帝曰卿忠貫日月

廣粥譜

七

志不忘君雖蘇武不能過豈可捨朕以歸養邪卒以忤
檜謫死

張養浩令棠邑毀淫祠三十餘後拜御史中丞時關中
大旱民相食浩聞命卽登車就道遇飢者賑之死者瘞
之經華山禱嶽祠泣拜不能起天忽陰翳一雨三日及
到官復禱於壇社大雨加注鈔昏卽不可得米浩以銀
倒換之乃簡庫中未毀昏鈔得一千八十五萬五千餘
緡悉印其背又刻十貫五貫爲券給米商印出糶詣庫
驗數以易鈔又率富民出粟爲奏補官四月未嘗居家
止宿公署夜禱於天書出賑飢無怠容每一念至卽撫

廣粥譜

膺痛哭病革關中民哀之如失父母

潘鱗長氏曰元史養浩傳首稱幼有行義勤學業則
其功名之盡美殆本之行義實之學業乎按養浩遺
幣追還之事是其行義也能讀書不輟是其學業也
然余最喜浩一聞命卽登車就道隨路賑濟卽此一
念固宜兩禱卽至而民哀之如父母也

廣粥譜

八

廣粥譜

靳州黃雲鵠纂

康濟譜一則

許份知鄧州政尚寬簡務為勸戒而人盡其情庭無留訟蓋一本於誠信故人愛服之鄰路飢流死載道鄧州賴份獨安詔份賑濟份置場列室異器用異旗物鳴鼓給食三日一詣問飢飽而勞苦其病羸凡十月全活饑民三萬六千九百有奇

潘麟長氏曰往南直大饑戶部議發銀賑貸席文襄疏謂江北淮揚廬鳳諸郡災傷為甚蘇松常鎮次之

廣粥譜

九

徽甯池太又次之執政始知狀議遣太臣往賑公適上賑粥要議眾喜曰此任當屬此公也時饑孳塞途人至相食盜賊莫可制公被朝命講求時宜謂給散銀米實滋弊端且饑民命在旦夕若待編審事定將無遺類矣設粥則所賑皆貧民乃令州縣每十里為一局先發見銀市米為粥饑民趨之全活者若干萬眾盜賊漸解迺以奏截運儲及戶部所發銀給粥兩月餓者稍甦始定議銀米間月兼給人沾實惠救饑如文襄與許鄧州又豈可目設糜為下者乎總之惠當其阨設糜亦上策也不則給散銀米實滋弊端文

襄之妙妙在先令州縣十里為一局俟粥食兩月然後議給銀米所以人沾實惠而豪強不得為奸也又昔賢論救荒無奇策而以施粥為下然施粥在荒歲最為切要蓋有米四合可作粥四碗一人逐日得此儘可度活以百人計之每日用米四斗每月該米十二石每米一石計銀若干用銀若干可備二月煮粥以供百人以三月為率是用銀若干兩即可全活千人也可見以銀糶穀分散者有限不如施粥之道均而得濟者多也繇是而推之正印官捐濟萬人佐貳等朋濟千人鄉紳大戶量其田畝之多寡或千人

廣粥譜

十

或百人則是一縣之中十數萬之飢民可不勞而濟矣是在長人者推誠以勸誠之可也

廣粥譜

新州黃雲鶴鈔錄

皇朝經世文救荒事宜一則 張伯行撰

極貧之人宜賑粥然賑粥惟官長行之而紳衿富戶鮮有行之者非盡無惻隱之心也有所畏而勢不能為耳蓋施粥之名一出人來必眾此人得食而彼人不得則彼人怨今日得食而明日不得則明日怨本月得食而下月不得則下月怨恩未結而怨已隨之所以雖有其心而不敢見之施行也然則隨力賑粥使人感恩而不怨者豈無道乎今設為擔粥之法富家有力願施粥者

廣粥譜

十一

每遇風雪寒冷難以求食之日煮粥一擔令人肩挑粥擔隨處給食食畢即已明日再煮陸續挑給擔粥者眾則全者多且無歛怨爭擠之患矣又風雪之日饑民不能出門戶每人量給粥一頓俟天氣和暖方能出門營求此在富者所費有限而貧者續命已多若給食至於數十戶者地方官亦即申報酌行獎勵

廣粥譜

新州黃雲鶴鈔錄

皇朝經世文籌濟編煮賑一則

呂東萊論救荒以設糜粥為下惠仲孺亦謂荒政之弊四而行粥居第一良以行粥之舉壯者得歡而不能及幼孤老病之人近者獲備而不能周僻壤深山之境且萃數千饑餒疲民於一廠中氣蒸而疫癘易染眾聚而奸盜易萌強者數次重餐弱者後時空返即其得食者仰給一盂奔馳數里晨往夕還衝風冒雪得母憊甚况重以吏胥侵蝕掠以石灰雜以糠粃嗟爾嗷鴻活者二

廣粥譜

十二

三而死者十六七矣然此法之弊也究非法之弊也乃行法者之弊也夫苟行之而不善雖良法皆成弊藪苟行之而善雖常法可絕弊端竊以為災黎未賑之先待哺不迫既闕之後續命猶難惟施粥以調劑其間則費易辦而事易支又如外之流民戶口難稽人數無定非煮粥曷濟乎此不獨富室者願宜行之鄉里即有司亦當行之郡邑而不可廢也前代糜粥之設原有良規國朝偶逢歉歲軫恤多方而煮賑之典未嘗徧廢爰采輯良法著其利弊賢士大夫有志振窮者知其弊而杜之散其利而普之雖謂煮賑為盡善之仁術可也

廣粥譜

五一九

平糶章程序

此雲鵠守成都時所定平糶章程也是歲為同治辛未成都旱饑請賑糶於上咸謂饑不甚姑遼緩予退則言是故作倉皇要民譽耳不得已白制府吳勤惠公曰守不職致民饑如此願乞退公慰留久相對泣下慨發帑金二萬兩命辦賑糶先是省垣每次辦賑惟設總局費常逾數十萬人多擁擠或坐守累日不得粒米老弱擠踏斃命者常數十人壯者守候久饑火中燒憤聚撲打甚至開局甫一日即被拆毀以故官蜀者多以賑糶為畏途方旱荒時予博采羣言延見屬吏耆老及四路紳

廣瀾譜

十一

紳命各抒所見獻言者如鶩雖極可哂者予亦不唾之但擇其有實際切時用可立見施行者酌之為章程十六條與同人熟商皆謂無流弊上之大府允行乃由總局分設四局於四門復由四局分為四十五局照章舉辦民飢遂瘳自開局至終事安靜如平常固由章程妥善抑屬吏紳約感激愚誠同心軫濟之功不可誣也今越十餘年矣卻憶爾時力疾循視各糶局及各粥廠時猶覺黯然客有請予前定章程刊以示後者予曰此予一時不得已權宜之政耳曷足為法救荒諸書具在志乎民者熟復之可也客曰吾非謂若所定章程可慨之

他省可用之川中各屬惟用之成都省垣則一言不可增減增減者弊立出事後乃悉子擇言之精用心之苦也予聞言不勝根觸遍尋不得稿久之索於友人乃獲遂刊而存之蜀中

平糶章程

一四局每日糶米誠恐人眾擁擠以致假冒重買難於稽查今擬各保公舉殷實公正紳商一二人協同本保正鄉約甲長按冊查明所屬街內貧民戶口若干每日需米若干各紳商鄉保赴局呈明領票並米將票分給各貧戶執票遵照牌定價值赴各保公所買

廣瀾譜

十二

米並飭各街查戶口委員隨時稽查監散既可認識貧民又可免自赴分局買米耽延各街每日糶米若干收錢若干按日紳員赴分局報明繳錢分局委員再行稽查以杜弊端並將貧戶口若干每日需米若干各街開列清單懸掛俾家喻戶曉折耗統歸總局彌補以免各紳商貼賠以示體恤
一各保大小不等如一保地方較寬至十二三條街者分三處設立公所八九條街者分兩處辦理四五條街者只設一處公所由各保公舉一二人如前式
一升斗合概印烙官斗官升總局與四門分局一律較

準每日委員委紳驗明方准量米無得參差

一四門分局每日發米票若干張發米若干石收錢若干數定限三日一繳帳至所收錢文不拘多寡每日定酉時繳送總局必派委人押運不致偷漏

一四門分局委員委紳伙食即由委員委紳自行酌辦隨後報銷至馮米數錢管帳書役各項人等每書辦每日每人給工食錢一百二十文差役每人一百文即由各分局支發

一四門分局委員委紳每夜必須一人值宿錢米重地庶不致有疎虞

廣粥譜

十五

一四門分局東門玉皇觀南門川主廟西門天君廟北門新開寺

一每日各局驗票收錢後即於票上蓋用某日收三字戳記執票驗明發米亦於票上蓋用某日發戳記以杜重領之弊

一每日米價不能預定逐日按照市價遞減牌示為准

一查街委員清查戶口之後每日分段稽查原查之街督同各紳商保正鄉約驗票糶米俟撤局之日銷差不願者先行稟明以便改委毋遲誤事

一各局已刻開糶如一保內街道較多者由各局發米

廣粥譜

須自行酌定時刻分段發賣以免擁擠

一各街委員保甲發米官給一簿登記由分局送總局一無論老少男婦聚眾生事或已減之價希圖短少估買者嚴辦

一有力之家冒充貧民混買者查出嚴辦

一每日每丁口准買米二合半

一紳衿富戶有能捐米助官濟民及於鄉場市鎮設法平糶並煮粥賑饑捐米至五十石以上者給予匾額花紅百石以上從優議獎

以上十六條規程各宜遵照毋違特示

廣粥譜

十六

刊平糶章程訖伏憶是歲惠溥而費省五字本制府批札初終

安靜無事良由大憲厚恩共事諸人同心協力及分厥之多立章之審尤有一事不在章程內而最關要著者是時勤惠公既慨然發帑賑飢命所司急查貧戶予請

曰旗綠二營兵丁亦多飢者作何辦理公曰兵亦民也其飭令一體造煙戶冊子即傳綠營領哨來署諭以制

憲厚恩速造冊來諸弁頌恩不已未座一弁起立言曰世職有言上陳問何言曰非執事前不敢陳如此辦理恐復有如前撥局之事予變色曰大憲如此厚恩視兵民皆如懷中赤子救其飢乏乃反撥局子言奇矣弁曰

請俟世職言畢世職在營久深悉營中情形凡充兵者無不愛虛體面造冊時令書極貧次貧字樣皆不願及入局買米則人人欲買不准買則譁數人譁眾隨之譁局立撥矣子諦聽良久頷之曰若言殊近理然則綠營兵聽其餓死耶弁曰大憲恩允預支各營兵鹽菜米折兩月兵安矣兵安辦平糶易耳予以手拍胷力任之明日回制軍遇旗營諸佐領於官廳告之故佐領僉曰旗營兵猶綠營也願與之同於是據情入告獲允將領弁兵皆悅服謂予曰如此辦理若有一兵至局滋擾將領等甘任咎是役也上下安全無言譁言諾語歲雖饑

廣粥譜

不害其得力實在乎此竇始於徵末武弁之一言補錄

之以詒後之有心經世者

武弁馮姓今在越嶺帶勇世與雲騎尉也

光緒七年又七月議於蜀垣之文廟街



第一冊 續修四庫全書 第 6 頁 反之內

膳夫經手錄

唐楊擘

虜豆微似白豆而小北地少江淮多炒而食之俗呼之虜豆

信子字致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春者飲食所須與大麻略

同仙方中退皮九蒸九曝乾為飲煮粥勝大麻子

薏苡味甘香微寒所在有之宜山田苗如粒結珠子

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

膳夫經手錄

汲古閣

芋頭有別種野生俗呼為天河生所而粘書策無以加

也又小方切流水浸三日時復曝曬浥乾以麵食食之

可為休糧藥

桂心能殺草木得葱乃復生焉

蘿蔔貧窶之家與鹽飯偕行號為三白

江南有魚曰鵝鵝有大毒中者即死灌薑蒿汁即復甦

首蓿勃公英皆可為生菜

刺結絞汁飲之療鼻衄

水葵本蓴菜也避順帝諱改味甘平無毒性冷而疎不

宜多食損人出鏡湖者瘦而味短不如荆郢間者

膳夫經手錄

苽蓐本括蓐避憲宗諱耳

凡木耳菌子赤色黃色青色黑兼濶者例有毒白褐者

無毒凡中菌毒急取乾魚汁飲之立愈梨汁飲之亦然

蕪蕪乃沙塞之赤榆子也味辛椒之亞也

羊有二種不可食毛長而色黑壯者曰骨癭白而有角

者曰古一作殺羊皆羶自死發病羊之大者不過五十斤

唯奚中所產者百餘斤

牛糞可以去銅訓一作牛尿當以尿為是

鶴子本為鶉子避順宗諱故改焉

禍於火侯切吳蓋楚語也解在文選音義味微酸極肥

膳夫經手錄

汲古閣

美毒春暮夏初而至而知其自來也毛色微類鸚鵡狀

似鵝鳩居即自呼其名食之解百藥不益人

鴛鴦古人圖之於綉衣上乃取其文綵止義也又為羽

族而不棲樹林類水鳥而在江滸尤異者養雛於土

窟破家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

也

鰻鱧魚燒煙薰一作經年不蛀唯養生家忌其燒

煮之甚益小兒孩童

鮓魚其皮溢可以磨物極肥然而無腸與腮是為鮓蟻也

櫻桃其種有三大而殷者吳櫻桃黃而白者蠟珠小而赤者曰水櫻珠一作桃食之皆不如蠟珠

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採其葉煮是為茗粥

至開元天寶之間稍稍有茶至德大曆遂多建中已後

盛矣茗絲鹽鐵管權存焉今江夏以東瀛海之南皆有

之今略舉其尤處別為二品摠焉 新安茶今蜀茶也

與蒙頂不遠但多而不精地亦不下故折而言之猶必

膳夫經一錄

汲古閣

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也重之自穀雨已後歲取

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不得一日

無奈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

片自陳蔡已北幽并已南人皆尚之其濟生收藏權稅

又倍於浮梁矣

衡州衡山團餅而巨串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至湖北滋味悉

變雖遠自交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茶凡施州

方茶硬已上四處悉皆味短而韻卑惟江陵襄陽皆數

千里食之其他不足記也建州大團狀類紫笋又若今

之六膠片每一軸十片餘將取之必以刀刮然後能破

味極苦唯廣陵山陽兩地人好尚之不知其所以然也

或曰療頭痛未詳已上蒙頂自此以降言始蜀茶

得名蒙頂於元和以前東帛不能易一斤先春蒙頂是

以蒙頂前後之人競裁茶以規厚利不數十年間遂新

膳夫經一錄

汲古閣

安草市歲出千萬斤雖非蒙頂亦希顏之徒今真蒙頂

有鷹嘴牙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 湖顧渚 湖南紫

笋茶自蒙頂之外無出其右者 峽州茱萸窰得名近

自長慶稍稍重之亦顧渚之流也自是碧澗茶明月茶

峽中香山茶皆出其下夷陵又近有小江源茶雖所出

至少又勝於茱萸窰矣 舒州天柱茶雖不峻拔道勁

亦甚甘香芳美可重也岳州澗湖所出亦少其好者可

企於茱萸窰此種茶性有異唯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花類脫 睦州鳩坑茶味薄研膏絕勝霍山者 福州生黃茶不知在彼味峭 上下及至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 婺源方茶制置精好不雜木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亦在顧渚茶品之亞列祁門所出

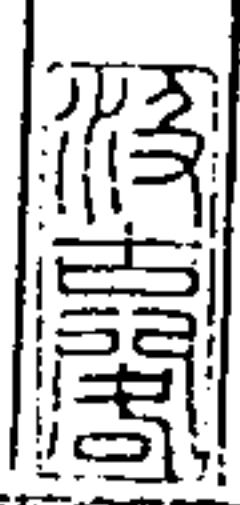
膳夫經手錄

政市間

方茶川源制度略同差小耳 鱠莫先於鯽魚鯁鮓鱸次之鱗味鯉黃竹五種為下其他皆強為之爾不足數也 不飢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麵筋夾粥菹粥劈粥之徒其名甚多皆不飢之流也又有羊肉生致碗中以不飢覆之後以五味汁沃之更以椒酥和之謂鶻突不飢或冷淘或索餅或幹切與不飢法略同

膳夫經手錄

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食飲茗粥之類別鈔皆與今不同以此知古今之事異宜者多矣必曰井田肉刑籩豆而飲食者非通論也 臘月八日西樓記



膳夫經手錄

政市間

蔬食譜

清漳陳達叟編

明新安 校

本心翁齋居宴坐玩先天易對博山爐紙帳梅花
石鼎茶葉自奉泊如也客從方外來竟日清言各
有饑色呼山童供蔬饌客嘗之謂無人間煙火氣
問食譜予口授二十品每品贊十六字與味道腴
者共之

啜菽 菽豈也今豆腐條切淡煮蘸以五味

蔬食譜

禮不云乎啜菽飲水素以絢兮劉其清矣

羹菜 凡畦蔬根葉花實皆可羹也

先聖齋如菜羹瓜祭移以奉賓乃敬之至

粉齋 粉米蒸成加糖日飪

天官籩人糗餌粉齋未見君子怒如調饑

薦韭 春薦韭一名鍾乳草

四之日蚤飭風祭韭我思古人如蘭其臭

貽來 來小麥也今水引蝴蝶麩

貽我來思王屑塵細六出飛花天一三水

玉延 山藥也炊熟片切漬以生蜜

山有靈藥錄于仙方削數片玉漬百花香

瓊珠 圓眼乾荔也擘開取實煮以清飲

汲金井水煮瓊珠羹蚌胎的樂龍目晶瑩

玉磚 炊餅方切椒鹽糝之

截彼圓璧琢成方磚有馨斯椒薄灑以鹽

銀齋 黃齋白水薑椒和之

泠泠水白剪剪銀黃齋鹽風味牙齒官商

水團 秫粉包糖香湯浴之

蔬食譜

團團林粉點點蔗霜浴以沉水清甘且香

玉版 笋也可羹可滷

春風抽籜冬雪挑鞭淇奧公族孤竹君孫

雪藕 蓮根也生熟皆可薦籩

中虛七竅不染一塵豈但爽口自可觀心

玉酥 蘆葍也作玉糝羹

雪浮玉糝月浸瑤池咬得菜根百事可為

炊栗 蒸開蜜漬

周人以栗亦可以贊紫殼吹開黃中通理

吾笑彼客辭出門大笑吾歸隱几亦一笑手錄
畢又自笑目閱過輒一笑萬一此譜散在人間
世其傳笑將無窮也

蔬食譜終

蔬食譜

御製飲膳正要序

朕惟人物皆稟天地之氣以生者也。然物又天地之所以養乎人者。陶厯之失其所以養。則至於戕害者有矣。如布帛菽粟雞豚之類。日用所不能無。其為養甚大也。然過則失中。不及則未至。其為戕害一也。其為養甚大者。尚然而況不為養而為害之物焉。可以不致其慎哉。此特其養口體者耳。若夫君子動息威儀起居出入。皆當有其養焉。又所以養德也。嘗觀前元飲膳正要一書。其所以養口體養德之要。無所不載。蓋當時尚醫所論著。其執藝事以致忠愛。雖深於聖賢之道者。不外是也。夫善莫大於取諸人。取諸人以為善。大舜所先。肆朕嘉

是書而用之。以資攝養之助。且錄諸梓。以廣惠利於人。亦庶幾乎好生之仁。雖然。生稟於天。非人之所能為。若或戕之。與立巖墻之下者。同有不由於人乎。故此非但攝養之助。而抑順受其正之大助也。

景泰七年四月初一日

臣聞古之君子善脩其身者動息節宣以養生飲食衣服以養體威儀行義以養德是故周公之制禮也天子之起居衣服飲食各有其官皆統於冢宰蓋慎之至也

今上皇帝天縱聖明文思深遠御延閣閱圖書日暮有恒則尊養德性以酬酢萬幾得內聖外王之道焉於是趙國公臣常普蘭奚以所領膳醫臣忽思慧所撰飲膳正要以進其言曰昔

世祖皇帝食飲必稽於本草動靜必準乎法度是以身躋上壽貽子孫無疆之福焉是書也當時尚醫

之論著者云意進書者可謂能執其藝事以致其忠愛者矣是書進上

中宮覽焉念

祖宗衛生之戒知臣下陳義之勤思有以助

聖上之誠身而推其仁民之至意命中政院使臣拜住刻梓而廣傳之茲舉也蓋欲推一人之安而使天下之人舉安推一人之壽而使天下之人皆壽恩澤之厚豈有加於此者哉書之既成大都留守

臣金界奴傳

勅命臣集序其端云臣集再拜稽首而言曰臣聞易

之傳有之大哉乾元萬物資始至哉坤元萬物資生天地之大德不過生生而已耳今

聖皇正統於上乾道也

聖后順承於中坤道也乾坤道備於斯為盛斯民斯物之生於斯時也何其幸歟願颺言之使天下後世有以知夫高明博厚之可見如此於戲休哉天曆三年五月朔日謹序

奎章閣侍書學士翰林直學士中奉大夫知制誥同脩國史臣虞集撰

伏覲

國朝奄有四海遐邇罔不貢珍味奇品咸萃內府或風土有所未宜或燥濕不能相濟僮司庖厨者不能察其性味而繫於進獻則食之恐不免於致疾欽惟

世祖皇帝聖明按周禮天官有師醫食醫疾醫瘍醫分職而治行依典故設掌飲膳太醫四人於本草內選無毒無相反可久食補益藥味與飲食相宜調和五味及每日所造珍品御膳必須精製所職何人所用何物

進酒之時必用沉香木沙金水晶等盞斟酌適中執事務合稱職每日所用標注於曆以驗後效至於湯煎瓊玉黃精天門冬蒼朮等膏牛髓枸杞等煎諸珍異饌咸得其宜以此

世祖皇帝聖壽延永無疾恭惟

皇帝陛下自登

寶位國事繁重萬機之暇遵依

祖宗定制如補養調護之術飲食百味之宜進加日

新則

聖躬萬安矣臣思慧自延祐年間選充飲膳之職于

茲有年久叨

天祿退思無以補報敢不竭盡忠誠以答洪恩之萬一是以日有餘閑與趙國公臣普蘭奚將累朝親侍

進用奇珍異饌湯膏煎造及諸家本草名醫方術并日所必用穀肉菓菜取其性味補益者集成一書名曰飲膳正要分為三卷本草有未收者今即採摭附寫伏望

陛下恕其狂妄察其愚忠以燕間之際鑑

先聖之保攝順當時之氣候棄虛取實期以獲安則聖壽躋於無疆而四海咸蒙其

德澤矣謹獻所述飲膳正要一集以聞伏乞

聖覽下情不勝戰慄激切屏營之至

天曆三年三月三日飲膳太醫臣忽思慧進上

中奉大夫太醫院使臣 耿允謙校正

奎章閣書重寶英天都留守內宰隆禧管攝職進臣都總管府署設食整

資德大夫中政院使儲政院使 臣 拜住 校正

集賢大學士銀青榮祿大夫趙國公 臣 常普蘭奚編集

天之所生地之所養天地合氣人以稟天地氣生並而為三才三才者天地人而有生所重者心也心為一身之主宰萬事之根本故身安則心能應萬變主宰萬事非保養何以能安其身保養之法莫若守中守中則無過與不及之病調順四時節慎飲食起居不妄使以五味調和五藏五藏和平則血氣資榮精神健爽心志安定諸邪自不能入寒暑不能襲人乃怡安夫上古聖人治未病不治已病故重食輕貨蓋有所取也故云食不厭精繪不厭細魚餃肉敗者色惡者臭惡者失餽不時者皆不可食然雖食飲非聖人口腹之欲哉蓋以養氣養體不以有傷也若食氣相惡則傷精若食味不調則損形形受五味以成體是以聖人先用食禁以存性後制藥以防命蓋以藥性有大毒有大毒者治病十去其六常毒治病十去其七小毒治病十去其八無毒治病十去其九然後穀肉菓菜十養一儘之無使過之以傷其正雖飲食百味要其精粹審其有補益助養之宜新陳之異溫涼寒熱之性五味偏走之病若滋味偏嗜新陳不擇製造失度俱皆致疾可者行之不可者忌之如妊婦不慎行乳母不忌口則子受患若貪爽口而忘

避忌則疾病潛生而中不悟百年之身而忘於一時之味其可惜哉孫思邈曰謂其醫者先曉病源知其所犯先以食療不瘥然後命藥十去其九故善養生者謹先行之攝生之法豈不為有裕矣

飲膳正要目錄

第一卷

三皇聖紀 養生避忌 妊娠食忌 乳母食忌 飲酒避忌

聚珍異饌

馬思春湯 大麥湯 沙其兒湯 八兒不湯

苦豆子湯 木瓜湯 鹿頭湯 松黃湯

粉湯 大麥芽子粉 大麥片粉 糯米搗粉

河狫羹 阿菜湯 鷄頭粉雀舌餅子

鷄頭粉粉 鷄頭粉搗麵 鷄頭粉搗粉 鷄頭粉餛飩

雜羹 葷素羹 玕珠粉 黃湯

三下鍋 葵菜羹 瓠子湯 團魚湯

盞蒸 臺苗羹 熊湯 鯉魚湯

炒狼湯 團像 春盤麵 皂羹麵

山藥麵 掛麵 經帶麵 羊皮麵

秃禿麻食 細水滑 水龍餅子 馬乞

糊羅脫因 乞馬粥 湯粥 梁米淡粥

河西米湯粥 撒速湯 炙羊心 炙羊腰

攢鷄 炒鷄鶉 盤兔 河西肺

薑黃臛子 鼓兒簽子 帶花羊頭 魚彈兒

芙蓉鷄 肉餅兒 鹽腸 腦瓦刺

薑黃魚 攢鴈 猪頭薑豉 蒲黃公齋

攢羊頭 攢牛蹄 細乞思哥 肝生

馬肚盤 煤牒兒 炙蹄兒 炙羊胸子

魚膾 紅絲 燒鴈 鴨子水札同

柳蒸羊 倉饅頭 鹿妳防饅頭 茄饅頭

剪花饅頭 水晶角兒 酥皮奄子 撒列角兒

時蘿角兒 天花包子 荷蓮塊子 黑字兒燒餅

牛妳子燒餅 餛飩 頗兒必湯 米哈訥關列孫

第二卷

諸般湯煎

桂漿 桂沉漿 荔枝膏 梅子丸

五味子湯 人參湯 仙木湯 杏霜湯

山藥湯 四和湯 薑棗湯 茴香湯

破氣湯 白梅湯 木瓜湯 橘皮醒醒湯

渴忒餅兒 官棗渴忒餅兒 荅必餅兒 橙香餅兒

牛髓膏子 木瓜煎 香圓煎 株子煎

紫蘇煎 金橘煎 櫻桃煎 桃煎

石榴漿 小石榴煎 五味舍兒別 赤赤哈納

松子油 杏子油 酥油 醍醐油

馬思哥油	枸杞茶	玉磨茶	金字茶
范殿帥茶	紫筍雀舌茶	女須兒	西番茶
川茶	藤茶	夸茶	燕尾茶
孩兒茶	温桑茶	清茶	炒茶
蘭膏	酥簽	建湯	香茶
諸水			
玉泉水	井華水	鄒店水	
神仙服餌			
瓊玉膏	地仙煎	金髓煎	天門冬膏
服地黄	服蒼朮	服茯苓	服遠志
五加皮酒	服桂	服松子	松節酒
服槐實	服枸杞	服蓮花	服栗子
服黃精	神枕法	服菖蒲	服胡麻
服五味	服藕實	服蓮子蓮	服何首烏
四時所宜	五味偏走		
食療諸病			
生地黄雞	羊蜜膏	羊葦羹	羊骨粥
羊脊骨粥	白羊腎羹	猪腎粥	枸杞羊腎粥
鹿腎羹	羊肉羹	鹿蹄湯	鹿角酒
黑牛髓煎	狐肉湯	烏鷄湯	醍醐酒

山藥飴	山藥粥	酸棗粥	生地黄粥
椒麵羹	葷松粥	良薑粥	吳茱萸粥
牛肉脯	蓮子粥	鷄頭粥	鷄頭粉羹
桃仁粥	生地黄粥	鯽魚羹	炒黃麵
乳餅麵	炙黃鷄	牛妳子煎薑按	獾肉羹
黃鳩鷄	青鴨羹	雞葡萄粥	野雞羹
鵝鷄羹	鷄子黃	葵菜羹	鯉魚湯
馬齒菜粥	小麥粥	驢頭羹	驢肉湯
狐肉羹	熊肉羹	烏鷄酒	羊肚羹
葛粉羹	荊芥粥	麻子粥	惡實菜
烏鹽皮羹	羊頭膾	野猪膾	獺肝羹
鯽魚羹			
食物利害	食物相反	食物中毒	
禽獸變異			
第三卷			
米穀品			
稻米	粳米	粟米	梁米
白梁	黃梁		
黍米	丹黍	稷米	河西米
菜豆	白豆		
大豆	赤豆	回豆	青豈
豌豆	扁豆		
小麥	大麥	蕎麥	芝麻
胡麻	錫		

蜜	翅	醋	醬	豉	鹽
酒	<small>虎骨酒 羊羔酒 鹿茸酒 鹿胎酒 鹿皮酒 鹿胎酒 鹿胎酒 鹿胎酒 鹿胎酒 鹿胎酒</small>				
獸品	牛	羊	黃羊	牯狸	馬
	象	駝	野駝	熊	驢
	鹿	獐	犬	猪	野猪
	虎	豹	麇	麂	野麂
	犀牛	狼	兔	狸	塔刺不花
	禽品	猴	黃鼠	猴	
	天鷲	鷲	鴈	鷓鴣	水札
	野雞	鴨	野鴨	鷓鴣	鴛鴦
	鴉	寒鴉	鶴鴉	雀	鶻雀
魚品	鯉魚	鯽魚	魴魚	<small>白魚 黃魚</small>	青魚
	沙魚	<small>鮮魚 河耗</small>	鮑魚	石首	阿兒忽魚
	蟹	蝦	螺	蚌	蛤
菓品	桃	梨	柿	木瓜	梅
	柰	石榴	林檎	杏	柑
					橘

飲膳正要 目錄

橙	栗	棗	櫻桃	葡萄	胡桃
松子	蓮子	鷄頭	芡實	荔枝	龍眼
銀杏	橄欖	楊梅	榛子	榧子	沙糖
甜瓜	西瓜	酸棗	海紅	香圓	珠子
平坡	八擔仁	必思答			
菜品	葵菜	蔓菁	芫荽	芥	葱
	韭	冬瓜	黃瓜	蘿蔔	胡蘿蔔
	瓠	菜瓜	葫蘆	磨菘	茵子
	竹筍	蒲筍	藕	山藥	芋
	白菜	蓬蒿	茄子	莧	芸薹
	蒼達	香菜	蓼子	馬齒	天花
	甘露	榆仁	沙吉木兒		出蒼達兒
	山丹根	海菜	蕨	薇	苦買
	料物				水芹
	胡椒	小椒	良薑	茴香	甘草
	乾薑	生薑	蔣蘿	陳皮	草果
	薑黃	萆撥	縮砂	萆撥	五味子
	紅翅	黑子兒	馬思答吉		咱夫蘭
	穩展	臘脂	梔子	蒲黃	回回青

太昊伏羲氏

風姓之源皇熊氏之後生有聖德繼天而王為萬世
帝王之先位在東方以木德王為蒼精之君都陳時
神龍出於滎河則而畫之為八卦造書契以代結繩
之政立五常定五行正君臣明父子別夫婦之義制
嫁娶之理造屋舍結網罟以佃漁服牛乘馬引重致
遠取犧牲供祭祀故曰伏羲氏治天下一百一十年

炎帝神農氏

姜姓之源烈山氏之後生有聖德以火承木位在南
方以火德王為赤精之君時人民茹草飲水採樹木
之實而食羸蛇之肉多生疾病乃求可食之物嘗百
草種五穀以養人民日中為市作陶冶為斧斤造耒
耜教民耕稼故曰神農都曲阜治天下一百二十年

黃帝軒轅氏

姬姓之源有熊國君少典之子生而神靈長而聰明
成而登天以土德王為黃精之君故曰黃帝都涿鹿
受河圖見日月星辰之象始有星官之書命大撓探
五行之情占斗罡所建始作甲子命容成作曆命隸
首作算數命伶倫造律呂命岐伯定醫方為衣冠以
表貴賤治干戈作舟車分州野治天下一百年

飲膳正要卷第一



養生避忌

夫上古之人其知道者法於陰陽和於術數食飲有
節起居有常不妄作勞故能而壽今時之人不然也
起居無常飲食不知忌避亦不慎節多嗜慾厚滋味
不能守中不知持滿故半百衰者多矣夫安樂之道
在乎保養保養之道莫若守中守中則無過與不及
之病春秋冬夏四時陰陽生病起於過與蓋不適其
性而強故養生者既無過耗之弊又能保守真元何
患乎外邪所中也故善服藥者不若善保養不善保
養不若善服藥世有不善保養又不能善服藥倉卒

病生而歸咎於神天乎善攝生者薄滋味省思慮節嗜慾戒喜怒惜元氣簡言語輕得失破憂阻除妄想遠好惡收視聽勤內固不勞神不勞形神形既安病患何由而致也故善養性者先饑而食食勿令飽先渴而飲飲勿令過食欲數而少不欲頻而多蓋飽中饑饑中飽飽則傷肺饑則傷氣若食飽不得便卧即生百病

凡熱食有汗勿當風發痙病頭痛目澀多睡夜不可多食 卧不可有邪風

凡食訖溫水漱口令人無齒疾口臭

汗出時不可扇生偏枯 勿向西北大小便

勿忍大小便令人成膝勞冷痺痛

勿向星辰日月神堂廟宇大小便

夜行勿歌唱大叫 一日之忌暮勿飽食

一月之忌晦勿大醉 一歲之忌暮勿遠行

終身之忌勿燃燈房事 服藥千朝不若獨眠一宿

如本命日及父母本命日不食本命所屬肉

凡人坐必要端坐使正其心

凡人立必要正立使直其身

立不可久立傷骨 坐不可久坐傷血

行不可久行傷筋 卧不可久卧傷氣

視不可久視傷神 食飽勿洗頭生風疾

如患目赤病切忌房事不然令人人生內障

沐浴勿當風膝理百竅皆開切忌邪風易入

不可登高履巖奔走車馬氣亂神驚鬼鬼飛散

大風大雨大寒大熱不可出入妄為

口勿吹燈火損氣 凡日光射勿凝視損人目

勿望遠極目觀損眼力 坐卧勿當風濕地

夜勿燃燈睡竟魄不守 晝勿睡損元氣

食勿言寢勿語恐傷氣 凡遇神堂廟宇勿得輒入

凡遇風雨雷電必須閉門端坐焚香恐有諸神過

怒不可暴怒生氣疾惡瘡

遠唾不如近唾近唾不如不唾

虎豹皮不可近肉鋪損人目

避色如避箭避風如避錐莫喫空心茶少食申後粥

古人有云入廣者朝不可虛暮不可實然不獨廣凡

早皆忌空腹

古人云爛煮麵軟煮肉少飲酒獨自宿

古人平日起居而攝養令人待老而保生蓋無益

凡夜卧兩手摩令熱揉眼永無眼疾

凡夜卧兩手摩令熱摩面不生瘡點

一呵十搓一搓十摩久而行之皺少顏多

凡清旦以熱水洗目平日無眼疾

凡清旦刷牙不如夜刷牙齒疾不生

凡清旦塩刷牙平日無齒疾

凡夜卧被髮梳百通平日頭風少

凡夜卧濯足而卧四肢無冷疾

盛熱來不可冷水洗面生目疾

凡枯木大樹下久陰濕地不可久坐恐陰氣觸人

立秋日不可澡浴令人皮膚麓燥因生白屑

常默元氣不傷

少思慧燭內光

不怒百神安暢

不惱心地清涼

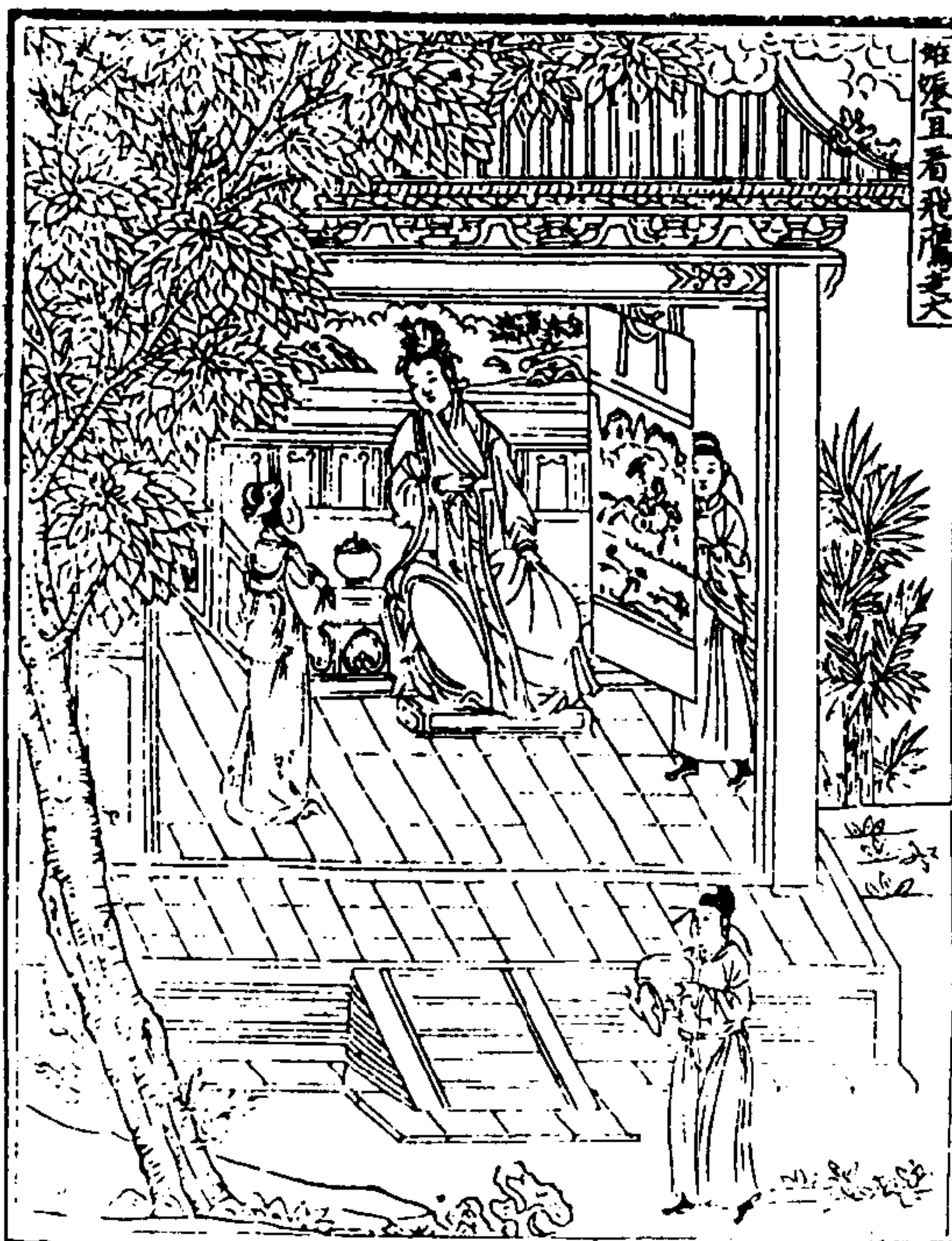
樂不可極然不可縱



妊娠宜看珠玉



胎前宜看胎前



妊娠食忌

上古聖人有胎教之法古者婦人妊子寢不側坐不
邊立不踈不食邪味割不正不食席不正不坐目不
視邪色耳不聽淫聲夜則令瞽誦詩道正事如此則
生子形容端正才過人矣故太任生文王聰明聖哲
聞一而知百皆胎教之能也聖人多感生妊娠故忌
見喪孝破體殘疾貧窮之人宜見賢良喜慶美麗之
事欲子多智觀看鯉魚孔雀欲子美麗觀看珠玉
玉欲子雄壯觀看飛鷹走犬如此善惡猶感况飲食
不知避忌乎

妊娠所忌

- 食兔肉令子無聲缺唇
- 食山羊肉令子多疾
- 食鷄子乾魚令子多瘡
- 食桑椹鴨子令子倒生
- 食雀肉飲酒令子心淫情亂不顧羞恥
- 食雞肉糯米令子生寸白虫
- 食雀肉豆醬令子面生黥點
- 食驢肉令子延月
- 食冰漿絕產
- 食驢肉令子難產



乳母食忌

凡生子擇於諸母必求其年壯無疾病慈善性質寬裕溫良詳雅寡言者使為乳母子在於母資乳以養亦大人之飲食也善惡相習况乳食不遂母性若子有病無病亦在乳母之慎口如飲食不知避忌倘不慎行貪爽口而忘身適性致疾使子受惠是母令子生病矣

乳母雜忌

夏勿熱暑乳則子偏陽而多嘔逆
冬勿寒冷乳則子偏陰而多咳痢

母不欲多怒怒則氣逆乳之令子顛狂
母不欲醉醉則發陽乳之令子身熱腹滿
母若吐時則中虛乳之令子虛羸
母有積熱蓋赤黃為熱乳之令子變黃不食
新房事勞傷乳之令子瘦瘠交脛不能行
母勿太飽乳之
母勿太飢乳之
母勿太寒乳之
母勿太熱乳之
子有瀉痢腹痛夜啼疾

乳母忌食寒涼發病之物
子有積熱驚風瘡瘍
乳母忌食濕熱動風之物
子有疥癬瘡疾
乳母忌食魚蝦鷄馬肉發瘡之物
子有癰疔瘦疾
乳母忌食生茄黃瓜等物

一第... 冊... 書... 第... 頁...

凡初生兒時

以未啼之前用黃連浸汁調朱砂少許微抹口內去胎熱邪氣令瘡疹稀少

凡初生兒時

用荊芥黃連熬水入野牙猪膽汁少許洗兒在後雖生班疹惡瘡終當稀少

凡小兒未生瘡疹時

用臘月兔頭并毛骨同水煎湯洗兒除熱去毒能令班疹諸瘡不生雖有亦稀少

凡小兒未生班疹時

以黑子母鹽乳令飲之及長不生瘡疹諸毒如生者亦稀少仍治小兒心熱風痲

飲酒避忌



飲酒避忌

酒味苦甘辛大熱有毒主行藥勢殺百邪去惡氣通血脉厚腸胃潤肌膚消憂愁少飲尤佳多飲傷神損壽易人本性其毒甚也醉飲過度喪生之源

飲酒不欲使多知其過多速吐之為佳不爾成痰疾醉勿酩酊大醉即終身百病不除

酒不可久飲恐腐爛腸胃潰髓蒸筋

醉不可當風卧生風疾 醉不可向陽卧令人發狂

醉不可令人扇生偏枯 醉不可露卧生冷痺

醉而出汗當風為漏風 醉不可卧乘穰生癩疾

醉不可強食噴怒生癰疽

醉不可走馬及跳躑傷筋骨

醉不可接房事小者面生黥效軟大者傷臟癖痔疾

醉不可冷水洗面生瘡 醉醒不可再投損後又損

醉不可高呼大怒令人生氣疾

晦勿大醉忌月空 醉不可飲酪水成噎病

醉不可便卧面生瘡癩內生積聚

大醉勿燃燈叫恐鬼飛揚不守

醉不可飲冷漿水失聲成尸噎

飲酒酒漿照不見人影勿飲

醉不可忍小便成癃閉膝勞冷痺

空心飲酒醉必嘔吐 醉不可忍大便生腸癖痔

酒忌諸甜物 酒醉不可食猪肉生風

醉不可強舉力傷筋損力

飲酒時大不可食猪羊腦大損人煉真之士尤宜忌

酒醉不可當風乘涼露脚多生脚氣

醉不可卧濕地傷筋骨生冷痺痛

醉不可澡浴多生眼目之疾

如患眼疾人切忌醉酒食蒜

聚珍異饌



聚珍異饌

馬思谷吉湯

補益温中順氣

羊肉一兩子知成事件草果五箇官桂二錢

回回豆子半升搗碎去皮

右件一同熬成湯濾淨下熟回回豆子二合香

梗米一升馬思谷吉一錢鹽少許調和勻下

事件肉芫荽葉

大麥湯

温中下氣壯脾胃止煩渴破冷氣去腹脹

羊肉 一腳子卸成事件 草果 五箇

大麥仁 二升滾水淘洗淨

右件熬成湯濾淨下大麥仁熬熟鹽少許調和令勻
下事件肉

八兒不湯 係西天茶飯名

補中下氣寬胃膈

羊肉 一腳子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮 蘿蔔 二箇

右件一同熬成湯濾淨湯內下羊肉切如色數大熟
蘿蔔切如色數大咱夫蘭一錢薑黃二錢胡椒二錢

哈昔泥半錢芫荽葉鹽少許調和勻對香粳米乾飯
食之入醋少許

沙乞某兒湯

補中下氣和脾胃

羊肉 一腳子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮 沙乞某兒 五箇係蔓菁

右件一同熬成湯濾淨下熟回回豆子二合香粳米
一升熟沙乞某兒切如色數大下事件肉鹽少許調
和令勻

苦豆湯

補下元理腰膝温中順氣

羊肉 一腳子卸成事件 草果 五箇 苦豆 一兩係葫蘆巴

右件一同熬成湯濾淨下河西元麻食或米心餅子
哈昔泥半錢鹽少許調和

木瓜湯

補中順氣治腰膝疼痛脚氣不仁

羊肉 一腳子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮

右件一同熬成湯濾淨下香粳米一升熟回回豆子
二合肉彈兒木瓜二斤取汁沙糖四兩鹽少許調和

或下事件肉

鹿頭湯

補益止煩渴治脚膝疼痛

鹿頭蹄 一付洗淨卸作塊

右件用哈昔泥豆子大研如泥與鹿頭蹄肉同拌勻
用回回小油四兩同炒入滾水熬令軟下胡椒三錢
哈昔泥二錢薑撥一錢牛妳子一盞生薑汁一合鹽
少許調和一法用鹿尾取汁入薑末鹽同調和

松黃湯

補中益氣壯筋骨

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨熟羊胷子一箇切作色數大松黃汁二合生薑汁半合同下炒葱鹽醋芫荽葉調和勻對經捲兒食之

粉湯

補中益氣建脾胃

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇 回回豆子 半升去皮

右件同熬成湯濾淨熟乾羊胷子一箇切片炒三升白菜或蓴麻菜一同下鍋鹽調和勻

大麥筭子粉

補中益氣建脾胃

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇 回回豆子 半升去皮

右件同熬成湯濾淨大麥粉三斤豆粉一斤同作粉羊肉炒細乞馬生薑汁二合芫荽葉鹽醋調和

大麥片粉

補中益氣建脾胃

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件同熬成湯濾淨下羊肝醬取清汁胡椒五錢熟羊肉切作甲葉糟薑二兩瓜蘆一兩切如甲葉鹽醋

調和或渾汁亦可

糯米粉搗粉

補中益氣

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件同熬成湯濾淨用羊肝醬熬取清汁下胡椒五錢糯米粉二斤與豆粉一斤同作搗粉羊肉切細乞馬入鹽醋調和渾汁亦可

河菰羹

補中益氣

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇

右件同熬成湯濾淨用羊肉切細乞馬陳皮五錢去白葱二兩細切料物二錢鹽醬拌餡兒皮用白麵三斤作河菰小油煤熟下湯內入鹽調和或清汁亦可

阿菰湯

補中益氣

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件同熬成湯濾淨下羊肝醬同取清汁入胡椒五錢另羊肉切片羊尾子一箇羊舌一箇羊腰子一付各切甲葉麝菘二兩白菜一同下清汁鹽醋調和雞頭粉雀舌餅子

補中益精氣

羊肉一脚子卸成事件 草果 五箇
回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨用鷄頭粉二斤豆粉一斤同和切作饊子羊肉切細乞馬生薑汁一合炒葱調和鷄頭粉血粉

補中益精氣

羊肉一脚子卸成事件 草果 五箇
回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨用鷄頭粉二斤豆粉一斤羊血和作搗粉羊肉切細乞馬炒葱醋一同調和鷄頭粉搥麵

補中益精氣

羊肉一脚子卸成事件 草果 五箇
回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨用鷄頭粉二斤豆粉一斤白麵一斤同作麵羊肉切片兒乞馬入炒葱醋一同調和鷄頭粉搥粉

補中益精氣

羊肉一脚子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件同熬成湯濾淨用羊肝醬同取清汁入胡椒一兩次用鷄頭粉二斤豆粉一斤同作搗粉羊肉切細乞馬下鹽醋調和

鷄頭粉餛飩

補中益氣

羊肉一脚子卸成事件 草果 五箇
回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨用羊肉切作餡下陳皮一錢去白生薑一錢細切五味和勻次用鷄頭粉二斤豆粉一斤作枕頭餛飩湯內下香粳米一升熟回回豆子

二合生薑汁二合木瓜汁一合同炒葱鹽勻調和

雜羹

補中益氣

羊肉一脚子卸成事件 草果 五箇
回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨羊頭洗淨二箇羊肚肺各二具羊白血雙腸兒一付並煮熟切次用豆粉三斤作粉磨熟半斤杏泥半斤胡椒一兩入青菜芫荽炒葱鹽醋調和

葷素羹

補中益氣

羊肉一腓子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨豆粉三斤作片粉精羊肉切條道乞馬山藥一斤糟薑三塊瓜薑一塊乳餅一箇胡蘿蔔一箇磨蒜半斤生薑四兩各切鷄子十箇打煎餅切用麻泥一斤杏泥半斤同炒葱鹽醋調和

珍珠粉

補中益氣

羊肉一腓子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨羊肉切乞馬心肝肚肺各一具生薑二兩糟薑四兩瓜薑一兩胡蘿蔔十箇山藥一斤乳餅一箇鷄子十箇作煎餅各切次用麻泥一斤同炒葱鹽醋調和

黃湯

補中益氣

羊肉一腓子卸成事件 草果 五箇

回回豆子 半升搗碎去皮

右件同熬成湯濾淨下熟回回豆子二合香粳米一

升胡蘿蔔五箇切用羊後脚肉丸肉彈兜肋枝一箇切寸金薑黃三錢薑末五錢咱夫蘭一錢芫荽葉同鹽醋調和

三下鍋

補中益氣

羊肉一腓子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件同熬成湯濾淨用羊後脚肉丸肉彈兜頭餅子羊肉指口盧食胡椒一兩同鹽醋調和

葵菜羹 順氣治癃閉不通性寒不可多食今與諸物同製

造其性稍溫

羊肉一腓子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件同熬成湯熟羊肚肺各一具切磨蒜半斤切胡椒五錢白麵一斤拌鷄爪麵下葵菜炒葱鹽醋調和

性寒主消渴利水道

羊肉一腓子卸成事件 草果 五箇

右件同熬成湯濾淨用瓠子六箇去穰皮切掠熟羊肉切片生薑汁半合白麵二兩作麵絲同炒葱鹽醋調和

團魚湯

主傷中益氣補不足

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇

右件熬成湯瀝淨團魚五六箇煮熟去皮骨切作塊

用麵二兩作麵絲生薑汁一合胡椒一兩同炒葱鹽

醋調和

蓋蒸

補中益氣

擇羊背皮或羊肉 三脚子卸成事件 草果 五箇

良薑 二錢 陳皮 二錢 小椒 二錢

右件用杏泥一斤松黃二合生薑汁二合同炒葱鹽

五味調勻入盞內蒸令軟熟對經捲兒食之

臺苗羹

補中益氣

羊肉 一脚子卸成事件 草果 五箇 良薑 二錢

右件熬成湯瀝淨用羊肝下醬取清汁豆粉五斤作

粉乳餅一箇山藥一斤胡蘿蔔十箇羊尾子一箇羊

肉等各切細入臺子菜蔬菜胡椒一兩鹽醋調和

熊湯

治風痺不仁脚氣

熊肉 二脚子煮熟切塊 草果 三箇

右件用胡椒三錢哈昔泥一錢薑黃二錢縮砂二錢

咱夫蘭一錢葱鹽醬一同調和

鯉魚湯

治黃疸止渴安胎有宿癢者不可食之

大新鯉魚 十頭去鱗肚洗淨 小椒末 五錢

右件用芫荽末五錢葱二兩切酒少許鹽一同淹拌

清汁內下魚次下胡椒末五錢生薑末三錢葦撥末

三錢鹽醋調和

炒狼湯

古本草不載狼肉今云性熱治虛弱然食之未聞

有毒今製造用料物以助其味暖五藏溫中

狼肉 一脚子卸成事件 草果 三箇 胡椒 五錢

哈昔泥 一錢 葦撥 二錢 縮砂 二錢 薑黃 二錢

咱夫蘭 一錢

右件熬成湯用葱醬鹽醋一同調和

團像

補益五藏

羊肉 一脚子煮熟 羊尾子 二箇 熟

藕 二枝 蒲笋 二斤 黃瓜 五箇 生薑 半斤

乳餅二箇 糟薑四兩 瓜蓋半斤 鷄子一十箇 煎作餅

右件用好肉湯調麻泥二斤 薑末半斤 同炒葱鹽醋調和對胡餅食之

春盤麵

補中益氣

白麵六斤 切細麵 羊肉二脚子煮熟

羊肚肺各一箇 煮熟切 鷄子五箇煎作餅 裁備

生薑四兩 切 韭黃半斤 磨菰四兩 薑子菜

麥牙 胭脂

右件用清汁下胡椒一兩 鹽醋調和

皂羹麵

補中益氣

白麵六斤 切細麵 羊膏子二箇 洗淨 煮熟

右件用紅麵三錢 淹拌熬令軟 同入清汁內 下胡椒

一兩 鹽醋調和

山藥麵

補虛羸益元氣

白麵六斤 鷄子十箇 取白 生薑汁二合 豆粉四兩

右件用山藥三斤 煮熟研泥 同和麵 羊肉二脚子 切

丁頭乞馬 用好肉湯下 炒葱鹽調和

掛麵

補中益氣 羊肉一脚子 切細乞馬 掛麵六斤 磨菰半斤 洗

鷄子五箇 煎作餅 糟薑一兩 切 瓜蓋一兩 切

右件用清汁下胡椒一兩 鹽醋調和

經帶麵

補中益氣

羊肉一脚子 炒焦肉乞馬 磨菰半斤 洗淨切

右件用清汁下胡椒一兩 鹽醋調和

羊皮麵

補中益氣

羊皮二箇 持洗淨 煮熟 羊舌二箇 熟

羊腰子四箇 熟各 磨菰一斤 洗淨 糟薑四兩 各切

右件用好肉醃湯或清汁下胡椒一兩 鹽醋調和

禿禿麻食 係手撒麵

補中益氣

白麵六斤 作禿禿麻食 羊肉一脚子 炒焦

右件用好肉湯下 炒葱調和 勻下蒜酪香菜末

細水滑 綳邊水滑 一同

補中益氣

白麵 六斤作水滑 羊肉 二脚子炒焦肉去馬

鷄兒 一箇熟切絲 磨菰 半斤洗淨切

右件用清汁下胡椒一兩鹽醋調和

水龍饊子

補中益氣

羊肉 二脚子熟切作乞馬 白麵 六斤切作

鷄子 十箇 山藥 一斤 糟薑 四兩 胡蘿蔔 五箇

瓜蓋 二兩各 三色彈兒 內一色肉彈兒外

右件用清汁下胡椒二兩鹽醋調和

馬乞 係手搥麵或糯米粉鷄頭粉亦可

補中益氣

白麵 六斤作馬乞 羊肉 二脚子熟切乞馬

右件用好肉湯炒葱醋鹽一同調和

糊羅脫因 係畏兀兒茶飯

補中益氣

白麵 六斤和按 羊肉 二脚子 羊舌 二箇熟切

山藥 一斤 磨菰 半斤 胡蘿蔔 五箇 糟薑 四兩切

右件用好醃肉湯同下炒葱醋調和

乞馬粥

補脾胃益氣力

羊肉 一脚子卸成事件 梁米 二升淘洗淨

右件用精肉切碎乞馬先將米下湯內次下乞馬米

葱鹽熬成粥或下圓米或折米或渴米皆可

湯粥

補脾胃益腎氣

羊肉 一脚子卸成事件

右件熬成湯濾淨次下梁米二升作粥熟下米葱鹽

或下圓米渴米折米皆可

梁米淡粥

補中益氣

梁米 二升

右先將水滾過澄清濾淨次將米淘洗三五遍熬成

粥或下圓米渴米折米皆可

河西米湯粥

補中益氣

羊肉 一脚子卸成事件 河西米 二升

右熬成湯濾淨下河西米淘洗淨次下細乞馬米葱

鹽同熬成粥或不用乞馬亦可

撒速湯係西天茶飯名

治元藏虛冷腹內冷痛腰脊酸疼

羊肉兩斤 草果四箇 官桂三兩 生薑半斤

哈昔泥如回回豆子兩箇大

右件用水一鐵絡熬成湯於石頭鍋內盛頓下石榴

子一斤胡椒二兩鹽少許炮石榴子用小油一杓哈

昔泥如豌豆一塊炒鵝黃色微黑湯末子油去淨澄

清用甲香甘松哈昔泥酥油燒煙薰瓶封貯任意

炙羊心

治心氣驚悸鬱結不樂

羊心一箇帶系桶 咱夫蘭三錢

右件用玫瑰水一盞浸取汁入鹽少許簽子簽羊心

於火上炙將咱夫蘭汁徐徐塗之汁盡為度食之安

寧心氣令人多喜

炙羊腰

治卒患腰眼疼痛者

羊腰一對 咱夫蘭一錢

右件用玫瑰水一杓浸取汁入鹽少許簽子簽腰子

火上炙將咱夫蘭汁徐徐塗之汁盡為度食之甚有

効驗

攢鷄兒

肥鷄兒十箇擇洗淨 生薑汁一合 葱二兩切

薑末半斤 小椒末四兩 麵二兩 作麵絲

右件用煮鷄兒湯炒葱醋入薑汁調和

炒鷄鶉

鷄鶉二十箇 打成事件 蘿蔔二箇切 薑末四兩

羊尾子如色數 麵二兩 作麵絲

右件用煮鷄鶉湯炒葱醋調和

盤兔

兔兒二箇切 作事件 蘿蔔二箇切

羊尾子一箇切 細料物二錢

右件用炒葱醋調和下麵絲二兩調和

河西肺

羊肺一箇 韭六斤 麵二斤 酥油半斤

胡椒二兩 生薑汁二合

右件用鹽調和勻灌肺煮熟用汁澆食之

薑黃腱子

羊腱子一箇 熟羊肋枝二箇 截豆粉一斤

白麵一斤 咱夫蘭二錢 梔子五錢

右件用鹽料物調和搽腱子下小油煤

鼓兒簽子

羊肉五斤切細羊尾子一箇切細鷄子十五箇生薑二錢

葱二兩切陳皮二錢去白料物三錢

右件調和勻入羊白腸內煮熟切作鼓樣用豆粉一

斤白麵一斤咱夫蘭一錢梔子三錢取汁同拌鼓兒

簽子入小油煤

帶花羊頭

羊頭三箇熟切羊腰子四箇羊肚肺各一具煮熟切

生薑四兩糟薑二兩各切鷄子五箇作花樣蘿蔔三箇作花樣

右件用好肉湯炒葱鹽醋調和

魚彈兒

大鯉魚十箇去皮羊尾子二箇同生薑一兩切

葱二兩切陳皮末三錢胡椒末一兩哈昔泥二錢

右件下鹽入魚肉內拌勻丸如彈兒用小油煤

芙蓉鷄

鷄兒十箇熟攪羊肚肺各一具熟切生薑四兩切

胡蘿蔔十箇切鷄子二十箇煎作餅刻花樣赤根芫荽打碎

胭脂梔子漆杏泥一斤

右件用好肉湯炒葱醋調和

肉餅兒

精羊肉十斤去脂膜筋哈昔泥三錢胡椒二兩

茸撥一兩芫荽末一兩

右件用鹽調和勻捻餅入小油煤

鹽腸

羊苦腸水洗淨

右件用鹽拌勻風乾入小油煤

腦瓦刺

熟羊膏子二箇切鷄子二十箇

右件用諸般生菜一同捲餅

薑黃魚

鯉魚十箇去皮白麵二斤豆粉一斤芫荽末二兩

右件用鹽料物淹拌過搽魚入小油煤熟用生薑二

兩切絲芫荽葉胭脂漆蘿蔔絲炒葱調和

攪鴈

鴈五箇煮熟薑末半斤

右用好肉湯炒葱鹽調和

猪頭薑豉

猪頭二箇洗淨陳皮二錢良薑三錢小椒二錢

官桂二錢草果五箇小油一斤蜜半斤

右件一同熬成次下芥末炒葱醋鹽調和

蒲黃瓜蓋

淨羊肉十斤煮熟小椒一兩蒲黃半斤

右件用細料物一兩鹽同拌勻

攢羊頭

羊頭五箇煮熟薑末四兩胡椒一兩

右件用好肉湯炒葱鹽醋調和

攢牛蹄馬蹄熟掌一兩

牛蹄一付煮熟薑末二兩

右件用好肉湯同炒葱鹽調和

細乞思哥

羊肉一兩熟切細蘿蔔二箇熟羊尾子一箇熟切

哈夫兒二錢

右件用好肉湯同炒葱調和

肝坐

羊肝一箇水浸生薑四兩切蘿蔔二箇熟切

香菜蓼子各二兩切細

右件用鹽醋芥末調和

馬肚盤

馬肚腸一付煮熟芥末半斤

右件將白血灌腸刻花樣潤脾和脂剝心子攢成炒

葱鹽醋芥末調和

煤膠兒係細項

膠兒二箇卸成哈昔泥一錢葱一兩切細

右件用鹽一同淹拌少時入小油煤熟次用咱夫蘭

二錢水浸汁下料物芫荽末同糝拌

熬蹄兒

羊蹄五付退毛洗淨薑末一兩料物五錢

右件下麵絲炒葱醋鹽調和

熬羊膏子

羊膏子二箇退毛洗淨薑末二兩料物五錢

右件用好肉湯下麵絲炒葱鹽醋調和

魚膾

新鯉魚五箇去皮生薑二兩蘿蔔二箇葱一兩

香菜蓼子各切如絲打碎

右件下芥末炒葱鹽醋調和

紅絲

羊血同白麵依法煮熟生薑四兩蘿蔔一箇

香菜蓼子各一兩切細

右件用鹽醋芥末調和

燒鴈燒鵝燒鴨燒鴨子等一兩

雁一箇去毛 羊肚一箇退洗 葱二兩 芫荽末一兩

右件用鹽同調入雁腹內燒之

燒水札

水札十箇擇 芫荽末一兩 葱十莖 料物五錢

右件用鹽同拌勻燒或以肥麵包水札就籠內蒸熟

亦可或以酥油水和麵包水札入爐鏊內爐熟亦可

柳蒸羊

羊一口帶毛

右件於地上作爐三尺深周回以石燒令通赤用鐵

芭盛羊上用柳子蓋覆土封以熟為度

倉饅頭

羊肉羊脂葱生薑陳皮各切細

右件入料物鹽醬拌和為餡

鹿妳肪饅頭或做倉饅頭或做皮薄饅頭皆可

鹿妳肪羊尾子各切如油甲片 生薑陳皮各切細

右件入料物鹽醬拌和為餡

茄子饅頭

羊肉羊脂羊尾子葱陳皮各切細 嫩茄子去穢

右件同肉作餡却入茄子內蒸下蒜酪香菜末食之

剪花饅頭

羊肉羊脂羊尾子葱陳皮各切細

右件依法入料物鹽醬拌餡包饅頭用剪子剪諸般

花樣蒸用胭脂染花

水晶角兒

羊肉羊脂羊尾子葱陳皮生薑各切細

右件入細料物鹽醬拌勻用豆粉作皮包之

酥皮捲子

羊肉羊脂羊尾子葱陳皮生薑各切細或下瓜

右件入料物鹽醬拌勻用小油米粉與麵同和作皮

撒列角兒

羊肉羊脂羊尾子新韭各切細

右件入料物鹽醬拌勻白麵作皮鏊上炮熟次用酥

油蜜或以葫蘆瓠子作餡亦可

時蔬角兒

羊肉羊脂羊尾子葱陳皮生薑各切細

右件入料物鹽醬拌勻用白麵蜜與小油拌入鍋內

滾水攪熟作皮

天花包子或作蟹黃亦可 藤花包子一同

羊肉羊脂羊尾子葱陳皮生薑各切細

天花滾水燙熟洗淨切細

右件入料物鹽醬拌餡白麵作薄皮蒸

荷蓮兜子

羊肉三兩切羊尾子二兩切雞頭仁八兩

松黃八兩八擔仁四兩磨菰八兩杏泥一斤

胡桃仁八兩必思荅仁四兩胭脂一兩

袍子四錢小油二斤生薑八兩豆粉四斤

山藥二斤鷄子三十箇羊肚肺各二付苦腸一付

葱四兩醋半餅芫荽葉

右件用鹽醬五味調和勻豆粉作皮入盞內蒸用松黃汁澆食

黑子兒燒餅

白麵五斤牛妳子二升酥油一斤黑子兒一兩

右件用鹽減少許同和麵作燒餅

牛妳子燒餅

白麵五斤牛妳子二升酥油一斤茴香一兩

右件用鹽減少許同和麵作燒餅

餛飩餅經捲先一風

白麵十斤小油一斤小椒一兩炒去汗茴香一兩

右件隔宿用醪子鹽減溫水一同和麵次日入麵接肥再和成麵每斤作二箇入籠內蒸

頗兒必湯即羊辟膝骨

主男女虛勞寒中羸瘦陰氣不足利血脉益經氣

頗兒必三四十箇水洗淨

右件用水一鐵絡同熬四分中熬取一分澄濾淨去

油去滓再凝定如欲食任意多少

失哈訥關列孫

治五勞七傷藏氣虛冷常服補中益氣

羊後脚一箇去筋膜切碎

右件用淨鍋內乾熅熟令蓋封閉不透氣後用淨布絞取汁

飲膳正要卷第一

飲膳正要卷第二

諸般湯煎



諸般湯煎

桂漿

生津止渴益氣和中去濕逐飲

生薑三斤取汁熟水二斗赤茯苓三兩去皮三兩桂三兩去皮三兩末

麴末半斤杏仁一百箇湯洗去皮尖生研為泥大麥蘖半兩為末

白沙蜜三斤煉淨

右用前藥蜜水拌和勻入淨磁罐內油紙封口數重
泥固濟冰窖內放三日方熟綿濾冰浸暑月飲之

桂沉漿

去濕逐飲生津止渴順氣

紫蘇葉一兩沉香三錢烏梅一兩沙糖六兩

右件四味用水五六椀熬至三椀濾去滓入桂漿一

升合和作漿飲之

荔枝膏

生津止渴去煩

烏梅半斤桂一十兩沙糖二十六兩麝香半錢

生薑汁五兩熟蜜一十四兩

右用水一斗五升熬至一半濾去滓下沙糖生薑汁

再熬去粗澄定少時入麝香攪勻澄清如常任意服

梅子丸

生津止渴解化酒毒去濕

烏梅一兩半白梅一兩半乾木瓜一兩半

紫蘇葉半兩甘草一兩檀香二錢麝香一錢

右為末入麝香和勻沙糖為丸如彈大每服一丸噙

化

五味子湯代葡萄酒飲

生津止渴暖精益氣

北五味一斤淨肉紫蘇葉六兩人參四兩去沙糖二斤

右件用水二斗熬至一斗濾去滓澄清任意服之

人參湯代酒飲

順氣開胃膈止渴生津

新羅參四兩去蘆到 橘皮一兩去白 紫蘇葉二兩 沙糖一斤

右件用水二斗熬至一斗去滓澄清任意飲之

仙木湯

去一切不正之氣溫脾胃進飲食辟瘟疫除寒濕

蒼朮一斤米泔浸三日竹刀切片焙乾為末 茴香二兩炒 甘草二兩炒 白麵一斤炒 乾棗二升焙乾為末 鹽四兩炒

右件一同和勻每日空心白湯點服

杏霜湯

調順肺氣利膈治欬

粟米五升炒 杏仁二升去皮尖炒研 鹽三兩炒

右件拌勻每日空心白湯調一錢入酥少許尤佳

山藥湯

補虛益氣溫中潤肺

山藥一斤炒 粟米半升炒 杏仁二斤炒令過熟

右件每日空心白湯調二錢入酥油少許山藥任意

四和湯

治腹內冷痛脾胃不和

白麵一斤炒 芝蔴一斤炒 茴香二兩炒 鹽一兩炒

右件並為末每日空心白湯點服

棗薑湯

和脾胃進飲食

生薑一斤切 棗三升去核炒 甘草二兩炒 鹽二兩炒

右件為末一處拌勻每日空心白湯點服

茴香湯

治元歲虛弱臍腹冷痛

茴香一斤炒 川練子半斤 陳皮半斤去白 甘草四兩炒 鹽半斤炒

右件為細末相和勻每日空心白湯點服

破氣湯

治元歲虛弱腹痛胃膈閉悶

杏仁一斤去皮尖炒研 茴香四兩炒 良薑一兩

萆澄茄二兩 陳皮二兩去白 桂花半斤 薑黃二兩

木香一兩 丁香一兩 甘草半斤 鹽半斤

右件為細末空心白湯點服

白梅湯

治中熱五心煩燥霍亂嘔吐乾渴津液不通

白梅肉一斤 白檀四兩 甘草四兩 鹽半斤

右件為細末每服一錢入生薑汁少許白湯調下

木瓜湯

治脚氣不仁膝勞冷痺疼痛

木瓜四箇蒸熟去皮研爛如泥 白沙蜜二斤煉淨

右件二味調和勻入淨磁器內盛之空心白湯點服

橘皮醒醒湯

治酒醉不解嘔噦吞酸

香橙皮一斤 陳橘皮一斤 檀香四兩 葛花半斤

萊菔花半斤 人參二兩 白苳蔻仁二兩

鹽六兩炒

右件為細末每日空心白湯點服

渴忒餅兒

生津止渴治嗽

渴忒一兩二錢 新羅參一兩 去蘆菖蒲一錢各為細末

白納八三兩研

右件將渴忒用葡萄酒化成膏和上項藥末令勻為

劑印作餅每用一餅徐徐噙化

官桂渴忒餅兒

生津止寒嗽

官桂二錢 渴忒二錢 新羅參一兩二錢 去蘆為末

白納八三兩研

右件將渴忒用玫瑰水化成膏和藥末為劑用訶子油印作餅子每用一餅徐徐噙化

清頭目利咽膈生津止渴治嗽

荅必納二錢為末 新羅參一兩二錢 白納八五兩

右件用赤赤哈納即北地酸角兒 熬成膏和藥末為劑印作

餅兒每用一餅徐徐噙化

橙香餅兒

寬中順氣清利頭目

新橙皮一兩培 沉香五錢 白檀五錢 硝砂五錢

白苳蔻仁五錢 草澄茄三錢 南鵬砂三錢 別研

龍腦二錢 麝香二錢 別研

右件為細末甘草膏和劑印餅每用一餅徐徐噙化

牛髓膏子

補精髓壯筋骨和血氣延年益壽

黃精膏五兩 地黃膏三兩 天門冬膏一兩

牛骨頭內取油二兩

右件將黃精膏地黃膏天門冬膏與牛骨油一同不

住手用銀匙攪令冷定和勻成膏每日空心温酒調

一匙頭

木瓜煎

木瓜十箇去皮穰 白沙糖十斤

右件一同再熬成煎

香圓煎

香圓二十箇去皮取肉 白沙糖十斤

右件一同再熬成煎

株子煎

株子一百箇取淨肉 白沙糖五斤

右件一同熬成煎

紫蘇煎

紫蘇葉五斤 乾木瓜五斤 白沙糖十斤

右件一同熬成煎

金橘煎

金橘五十箇去子取皮 白沙糖三斤

右件一同熬成煎

櫻桃煎

櫻桃五十斤取汁 白沙糖二十五斤

桃煎

大桃一百箇去皮切片取汁 白沙蜜二十斤

右件一同熬成煎

石榴漿

石榴子十斤取汁 白沙糖十斤

右件一同熬成煎

小石榴煎

小石榴二斗蒸熟去子研為泥 白沙蜜十斤

右件一同熬成煎

五味子舍兒別

新北五味十斤去子水浸取汁 白沙糖八斤

右件一同熬成煎

赤赤哈納係酸刺

赤赤哈納不以多少水浸取汁

右件用銀石器內熬成膏

松子油

松子不以多少去皮搗研為泥

右件水絞取汁熬成取浮清油綿濾淨再熬澄清

杏子油

杏子不以多少連皮搗碎

右件水煮熬取浮油綿濾淨再熬成油

酥油

牛乳中取浮凝熬而為酥

醍醐油

取上等酥油約重千斤之上者煎熬過濾淨用大磁瓮貯之冬月取瓮中心不凍者謂之醍醐

馬思哥油

取淨牛奶子不住手用阿赤係打油木器也打取浮凝者為馬思哥油今亦云白酥油

枸杞茶

枸杞五斗水淘洗淨去浮麥焙乾用白布筒淨去蒂萼黑色選揀紅熟者先用雀舌茶展漫碾子茶芽不用次碾枸杞為細末每日空心用

匙頭入酥油攪勻溫酒調下白湯亦可忌與酪同食

玉磨茶

上等紫筍五十斤篩筒淨 蘇門炒米五十斤篩筒淨一同拌和勻入玉磨內磨之成茶

金字茶

係江南湖州造進末茶

范殿帥茶

係江浙慶元路造進茶芽味色絕勝諸茶

紫筍雀舌茶

選新嫩芽蒸過為紫筍有先春次春探春味皆

不及紫筍雀舌

女須兒出直北地面味溫甘 西番茶出本土味苦澀煎用酥油

川茶 藤茶 夸茶皆出四川 燕尾茶出江浙

孩兒茶出廣南 溫桑茶出黑塔

凡諸茶味甘苦微寒無毒去痰熱止渴利小便

消食下氣清神少睡

清茶

先用水滾過濾淨下茶芽少時煎成

炒茶

用鐵鍋燒赤以馬思哥油牛奶子茶芽同炒成

蘭膏

玉磨末茶三匙頭麵酥油同攪成膏沸湯點之

酥簽

金字末茶兩匙頭入酥油同攪沸湯點之

建湯

玉磨末茶一匙入碗內研勻百沸湯點之

香茶

白茶一袋 龍腦成片者三錢

百藥煎半錢 麝香二錢 同研細用香粳米

泉水

甘平無毒治消渴反胃熱痢今西山有玉泉水甘美味勝諸泉

井華水

甘平無毒主人九竅大驚出血以水巽面即住及洗人目醫投酒醋中令不損敗平旦汲者是也今內府御用之水常於鄒店取之緣自至大初

武宗皇帝幸柳林飛放請

皇太后同往觀焉由是道經鄒店因渴思茶遂

命普蘭奚國公金界奴及兒只煎造公親詣諸井

選水惟一井水味頗清甘汲取煎茶以進

上稱其茶味特異

內府常進之茶味色兩絕乃

命國公於井所建觀音堂蓋亭井上以欄翼之刻

石紀其事自後

御用之水日必取焉所造湯茶比諸水殊勝隣左有井皆不及也此水煎熬過澄瑩如一常較其分兩

與別水增重

神仙服食



神仙服食

鐵甕先生瓊玉膏

此膏填精補髓腸化為筋萬神具足五藏盈溢髓血滿髮白變黑返老還童行如奔馬日進數服終日不食亦不飢開通強志日誦萬言神識高邁夜無夢想人年二十七歲以前服此一料可壽三百六十歲四十五歲以前服者可壽二百四十歲六十三歲以前服者可壽一百二十歲六十四歲以上服者可壽百歲服之十劑絕其慾修陰功成地仙矣一料分五處可救五人癱疾分十處可救十

人勞疾修合之時沐浴至心勿輕示人

新羅參二十四兩 生地黄一十六斤 汁

白茯苓四十九兩 白沙蜜一十斤 煉淨

右件人參茯苓為細末密用生絹濾過地黄取自然

汁搗時不用銅鐵器取汁盡去滓用藥一處拌和勻

入銀石器或好磁器內封用淨紙二三十重封閉入

湯內以桑柴火煮三晝夜取出用蠟紙數重包瓶口

入井口去火毒一伏時取出再入舊湯內煮一日出

水氣取出開封取三匙作三盞祭天地百神焚香設

拜至誠端心每日空心酒調一匙頭

地仙煎

治腰膝疼痛一切腹內冷病令人顏色悅澤骨髓

堅固行及奔馬

山藥一斤 杏仁一斤 湯泡生牛奶子 二升

右件將杏仁研細入牛奶子山藥拌絞取汁用新磁

瓶密封湯煮一日每日空心酒調一匙頭

金髓煎

延年益壽填精補髓久服髮白變黑返老還童

枸杞不以多少 採紅熟者

右用無灰酒浸之冬六日夏三日於沙盆內研令爛

細然後以布袋絞取汁與前浸酒一同慢火熬成膏

於淨磁器內封貯重湯煮之每服一匙頭入酥油少

許溫酒調下

天門冬膏

去積聚風痰癩疾三虫伏尸除瘟疫輕身益氣令

人不飢延年不老

天門冬不以多少 去皮去根鬚洗淨

右件搗碎布絞取汁澄清濾過用磁器沙鍋或銀器

慢火熬成膏每服一匙頭空心溫酒調下

道書八帝經

欲不畏寒取天門冬茯苓為末服之每日頻服大

寒時汗出單衣

抱朴子云

杜紫微服天門冬御八十妾有子一百四十八日

行三百里

列仙子云

赤松子食天門冬齒落更生細髮復出

神仙傳

甘始者太原人服天門冬在人間三百年

神仙服天門冬一百日後怡泰和顏羸劣者強三百日身輕三年身走如飛

抱朴子云

楚文子服地黃八年夜視有光手上車弩

抱朴子云

南陽文氏值亂逃於壺山飢困有人教之食术遂

不飢數年乃還鄉里顏色更少氣力轉勝

藥經云

必欲長生當服山精是蒼朮也

抱朴子云

任季子服茯苓一十八年玉女從之能隱彰不食

穀面生光

孫真人枕中記

茯苓火服百日百病除二百日夜晝二服後役使

鬼神四年後玉女來侍

抱朴子云

陵陽仲子服遠志二十年有子三十人開書所見

便記不忘

東華真人黃石經

舜常登蒼梧山曰厭金玉香草即五加也服之延

年故云寧得一把五加不用金玉滿車寧得一斤

地榆安用明月寶珠昔魯定公母單服五加皮酒

以致長生如張子聲楊始建王叔才于世彥等皆

古人服五加皮酒而房室不絕皆壽三百歲有子

三二十人世世有服五加皮酒而獲年壽者甚眾

抱朴子云

趙他子服桂二十年足下毛生日行五百里力舉

千斤

列仙傳

偓佺食松子能飛行健走如奔馬

神仙傳

松子不以多少研為膏空心温酒調下一匙頭日

三服則不飢渴火服日行五百里身輕體健

神仙傳

治百節疼痛久風虛脚痺痛松節釀酒服之神驗

神仙傳

槐實於牛膽中漬浸百日陰乾每日吞一枚十日

身輕二十日白髮再黑百日通神

食療云

枸杞葉能令人筋骨壯除風補益去虛勞益陽事

春夏秋採葉冬採子可火食之

大清諸本草

七月七日採蓮花七分八月八日採蓮根八分九月九日採蓮子九分陰乾食之令人不老

食療云

如腎氣虛弱取生栗子不以多少令風乾之每日空心細嚼之三五箇徐徐嚥之

神仙服黃精成地仙

昔臨川有士人虐其婢婢乃逃入山中久之見野草枝葉可愛即拔取食之甚美自是常食之久而

不飢遂輕健夜息大木下聞草動以為虎懼而上

木避之及曉下平地其身豁然凌空而去或自一

峯之頂若飛鳥焉數歲其家採薪見之告其主使

捕之不得一日遇絕壁下以網三面圍之俄而騰

上山頂其主異之或曰此婢安有仙風道骨不過

靈藥服食遂以酒饌五味香羹置往來之路觀其

食否果來食之遂不能遠去擒之問以述其故所

指食之草即黃精也謹按黃精寬中益氣補五藏

調良肌肉充實骨體堅強筋骨延年不老顏色鮮

明髮白再黑齒落更生

神枕法

漢武帝東巡泰山下見老翁鋤於道背上有白光高數尺帝怪而問之有道術否老翁對曰臣昔年八十五時衰老垂死頭白齒落有道士者教臣服棗飲水絕穀并作神枕法中有三十二物內二十四物善以當二十四氣其八物毒以應八風臣行轉少黑髮更生墮齒復出日行三百里臣今年一百八十矣不能棄世入山顧戀子孫復還食穀又已二十餘年猶得神枕之力往不復老武帝視老翁頽壯當如五十許人驗問其隣人皆云信然帝乃從授其方作枕而不能隨其絕穀飲水也

神枕方

用五月五日七月七日取山林柏以為枕長一尺二寸高四寸空中容一斗二升以柏心赤者為蓋厚二分蓋致之令密又使可開閉也又鑽蓋上為三行每行四十九孔凡一百四十七孔令容粟大用下項藥

芎藭 當歸 白芷 辛夷

杜衡 白木 藁本 木蘭

蜀椒 桂 乾薑 防風

人參	桔梗	白薇	荆實
肉蓯蓉	飛廉	柏實	薏苡仁
欵冬花	白衡	秦椒	麋蕪
凡二十四物以應二十四氣			
烏頭	附子	藜蘆	阜角
茵草	凡石	半夏	細辛

八物毒者以應八風

右三十二物各一兩皆咬咀以毒藥上安之滿枕中用囊以衣枕百日面有光澤一年體中諸疾一一皆愈而身盡香四年白髮變黑齒落重生耳目聰明神方驗秘不傳非人也武帝以問東方朔云昔女媧以此傳玉青玉青以傳廣成子廣成子以傳黃帝近者穀城道士淳于公枕此藥枕百餘歲而頭髮不白夫病之來皆從陽脉起今枕藥枕風邪不得侵人矣又雖以布囊衣枕猶當復以幃囊重包之須欲卧時乃脫去之耳詔賜老翁疋帛老翁不受曰臣之於君猶子之於父也子知道以上之於父義不受賞又臣非賣道者以陛下好善故進此耳帝止而更賜諸藥神仙服食

菖蒲尋九節者嘗乾百日為末日三服久服聰明

耳目延年益壽

神仙服食

胡麻食之能除一切痼疾久服長生肥健人延年不老

抱朴子

服五味十六年面色如玉入火不灼入水不濡抱朴子云

韓聚服菖蒲十三年身上生毛日誦萬言冬袒不寒須得石上生者一寸九節紫花尤善

食醫心鏡

藕實味甘平無毒補中養氣清神除百病久服令人止渴悅澤

日華子云

蓮子并石蓮去心久食令人心喜益氣止渴治腰痛泄精瀉痢

日華子云

蓮花藥久服鎮心益色駐顏輕身

日華子云

何首烏味甘無毒久服壯筋骨益精髓黑髮長令人有子

春宜食麥



四時所宜

春三月此謂發陳天地俱生萬物以榮夜卧早起廣步於庭被髮緩形以使志生而勿殺予而勿奪賞而勿罰此春氣之應養生之道也逆之則傷肝夏為寒變奉長者少
春氣溫宜食麥以涼之不可一於溫也禁溫飲食及熱衣服

夏宜食麥



夏三月此謂蕃秀天地氣交萬物華實夜卧早起無厭於日使志無怒使華英成秀使氣得泄若所愛在外此夏氣之應養生之道也逆之則傷心秋為痲瘧奉收者少冬至重病
夏氣熱宜食菽以寒之不可一於熱也禁溫飲食飽食濕地濡衣服



秋三月此謂容平天氣以急地氣以明早卧早起與
 雞俱興使志安寧以緩秋形收斂神氣使秋氣平無
 外其志使肺氣清此秋氣之應養收之道也逆之則
 傷肺冬為飧泄奉藏者少
 秋氣燥宜食麻以潤其燥禁寒飲食寒衣服



冬三月此謂閉藏水冰地坼無擾乎陽早卧晚起必
 待日光使志若伏若匿若有私意若已有得去寒就
 溫無泄皮膚使氣亟奪此冬氣之應養藏之道也逆
 之則傷腎春為痿厥奉生者少
 冬氣寒宜食黍以熱性治其寒禁熱飲食溫炙衣服

五味偏走



五味偏走

酸澀以收多食則膀胱不利為癃閉

苦燥以堅多食則三焦閉塞為嘔吐

辛味薰蒸多食則上走於肺榮衛不時而心洞

鹹味湧泄多食則外注於脉胃竭咽燥而病渴

甘味弱劣多食則胃柔緩而虫過故中滿而心悶

辛走氣氣病勿多食辛

鹹走血血病勿多食鹹

苦走骨骨病勿多食苦

甘走肉肉病勿多食甘

酸走筋筋病勿多食酸

肝病禁食辛宜食粳米牛肉葵棗之類

心病禁食鹹宜食小荳犬肉李韭之類

脾病禁食酸宜食大荳豕肉栗藿之類

肺病禁食苦宜食小麥羊肉杏薤之類

腎病禁食甘宜食黃粟雞肉桃葱之類

多食酸肝氣以津脾氣乃絕則肉胝膈而唇揭

多食鹹骨氣勞短肥氣折則脉凝泣而變色

多食甘心氣喘滿色黑腎氣不平則骨痛而髮落

多食苦脾氣不濡胃氣乃厚則皮槁而毛拔

多食辛筋脉沮弛精神乃央則筋急而爪枯

五穀為食。五菓為助。五肉為益。五菜為充。

氣味合和而食之則補精益氣

雖然五味調和食飲口嗜皆不可多也多者生疾少

者為益百味珍饈日有慎節是為上矣



食療諸病

生地黄雞

治腰背疼痛骨髓虛損不能久立身重氣之盜汗
少食時復吐利

生地黄半斤 飴糖五兩 烏雞一枚

右三味先將雞去毛腸肚淨細切地黄與糖相和勻
內雞腹中以銅器中放之復置甑中蒸炊飯熟成取
食之不用鹽醋唯食肉盡却飲汁

羊蜜膏
治虛勞腰痛咳嗽肺痿骨蒸

熟羊脂五兩 熟羊髓五兩 白沙蜜五兩 煉淨

生薑汁一合 生黃地汁五合

右五味先以羊脂煎令沸次下羊髓又令沸次下蜜
地黃生薑汁不住手攪微火熬數沸成膏每日空心
溫酒調一匙頭或作羹湯或作粥食之亦可

羊藏羹
治腎虛勞損骨髓傷敗

羊肝肚腎心肺各一具湯洗淨牛酥一兩

胡椒一兩 菓檢一兩 豉一合 陳皮二錢 去白

良薑二錢 草菓兩箇 葱五莖

右件先將羊肝等慢火煮令熟將汁瀝淨和羊肝等
并藥一同入羊肚內縫合口令縮袋盛之再煮熟入
五味旋旋任意食之

羊骨粥

治虛勞腰膝無力

羊骨一付 全者去白 陳皮二錢 良薑二錢

草菓二箇 生薑一兩 鹽少許

右水三斗慢火熬成汁瀝出澄清如常作粥或作羹
湯亦可

羊脊骨羹

治下元久虛腰腎傷敗

羊脊骨一具全者連碎肉從容一兩洗切作片

草果三箇單撥二錢

右件水熬成汁瀘去滓入葱白五味作麵羹食之

白羊腎羹

治虛勞陽道衰敗腰膝無力

白羊腎二具切作片肉從容一兩酒浸切

羊脂四兩切作片胡椒二錢陳皮一錢去白單撥二錢

草果二錢

右件相和入葱白鹽醬煮作湯入麵餅子如常作羹

食之

猪腎粥

治腎虛勞損腰膝無力疼痛

猪腎一對去脂膜切粳米三合草果二錢

陳皮一錢去白縮砂二錢

右件先將猪腎陳皮等煮成汁瀘去滓入酒少許次

下米成粥空心食之

枸杞羊腎粥

治陽氣衰敗腰脚疼痛五勞七傷

枸杞葉一斤羊腎二對細切葱白一莖

羊肉半斤妙

右四味拌勻入五味煮成汁下米熬成粥空腹食之

鹿腎羹

治腎虛耳聾

鹿腎一對去脂膜切

右件於豆豉中入粳米三合煮粥或作羹入五味空心食之

羊肉羹

治腎虛衰弱腰脚無力

羊肉半斤細切蘿蔔一箇切作片草果一錢

陳皮一錢良薑一錢單撥一錢胡椒一錢

葱白三莖

右件水熬成汁入鹽醬煮湯下麵餅子作羹食之將湯澄清作粥食之亦可

鹿蹄湯

治諸風虛腰脚疼痛不能踐地

鹿蹄四隻陳皮二錢草果二錢

右件煮令爛取肉入五味空腹食之

鹿角酒

治卒患腰痛暫轉不得

鹿角新者長二三寸燒令赤

右件內酒中浸二宿空心飲之立效

黑牛髓煎

治腎虛弱骨傷敗瘦弱無力

黑牛髓半斤 生地黃汁半斤 白沙蜜半斤煉

右三味和勻煎成膏空心酒調服之

狐肉湯

治虛弱五藏邪氣

狐肉五斤洗淨 草果五箇 硝砂二錢 葱一握

陳皮一錢 良薑二錢 哈昔泥一錢即阿魏

右件水一斗煮熟去草菓等次下胡椒二錢薑黃一

錢醋五味調和勻空心食之

烏鷄湯

治虛弱勞傷心腹邪氣

烏雄鷄一隻得洗淨 陳皮一錢 良薑一錢

胡椒二錢 草菓二箇

右件以葱醋醬相和入瓶內封口令煮熟空腹食

醍醐酒

治虛弱去風濕

醍醐一盞

右件以酒一盃和勻溫飲之效驗

山藥飴

治諸虛五勞七傷心腹冷痛骨髓傷敗

羊骨五七塊帶肉 蘿蔔一枚切作大片 葱白一莖

草果五箇 陳皮一錢 良薑一錢 胡椒二錢

硝砂二錢 山藥二斤

右件同煮取汁澄清濾去粗麵二斤山藥二斤煮熟

研泥搜麵作飴入五味空腹食之

山藥粥

治虛勞骨蒸久冷

羊肉一斤去脂膜 山藥一斤煮熟

右件肉湯內下米三合煮粥空腹食之

酸棗粥

治虛勞心煩不得睡卧

酸棗仁一枕

右用水絞取汁下米三合煮粥空腹食之

生地黄粥

治虛弱骨蒸四肢無力漸漸羸瘦心煩不得睡卧

生地黄汁一合 酸棗仁水絞取汁二盞

右件水煮同煮數沸次下米三合煮粥空腹食之

椒麵羹

治脾胃虛弱久患冷氣心腹結痛嘔吐不能下食
川椒三錢炒為末白麵四兩

右件同和勻入鹽少許於豆豉作麵條煮羹食之
草撥粥

治脾胃虛弱心腹冷氣痲痛妨悶不能食
草撥一兩胡椒一兩桂五錢

右三味為末每用三錢水三大碗入豉半合同煮令
熟去滓下米三合作粥空腹食之
良薑粥

治心腹冷痛積聚停飲

高良薑半兩為末粳米三合

右件水三大碗煎高良薑至二碗去滓下米煮粥食
之效驗

吳茱萸粥

治心腹冷氣衝脇肋痛

吳茱萸半兩水洗去涎焙乾炒為末

右件以米三合一同作粥空腹食之
牛肉脯

治脾胃久冷不思飲食

牛肉五斤去脂膜切作大片胡椒五錢草撥五錢

陳皮二錢去白草果二錢硝砂二錢良薑二錢

右件為細末生薑汁五合葱汁一合鹽四兩同肉拌
勻淹二日取出焙乾作脯任意食之
蓮子粥

治心志不寧補中強志聰明耳目
蓮子一升去心

右件煮熟研如泥與粳米三合作粥空腹食之
雞頭粥

治精氣不足強志明耳目

雞頭實三合

右件煮熟研如泥與粳米一合煮粥食之
雞頭羹粉

治濕痺腰膝痛除暴疾益精氣強心志耳目聰明
雞頭磨成粉羊脊骨一付帶肉漿取汁

右件用生薑汁一合入五味調和空心食之
桃仁粥

治心腹痛上氣咳嗽骨膈妨滿喘急
桃仁三兩湯煮熟去尖皮研

右件取汁和粳米同煮粥空腹食之

生地黄粥

治虛勞瘦弱骨蒸寒熱往來咳嗽唾血

生地黄汁二合

右件煮白粥臨熟時入地黄汁攪勻空腹食之
鯽魚羹

治脾胃虛弱泄痢久不瘥者食之立效

大鯽魚二斤 大蒜兩塊 胡椒二錢 小椒二錢

陳皮二錢 硝砂二錢 蕪撥二錢

右件葱薑鹽料物蒜入魚肚內煎熟作羹五味調和
令勻空心食之

炒黃麵

治泄痢腸胃不固

白麵一斤 炒令焦黃

右件每日空心溫水調一匙頭

乳餅麵

治脾胃虛弱赤白泄痢

乳餅一箇 切作豆子樣

右件用麵拌煮熟空腹食之

炙黃鷄

治脾胃虛弱下痢

黃雌雞

隻 擇淨

右以鹽醬醋茴香小椒末同拌勻刷雞上令炭火炙
乾焦空腹食之

牛妳子煎蕪撥法

貞觀中太宗苦於痢疾衆醫不効問左右能治愈
者當重賞時有術士進此方用牛妳子煎蕪撥服
之立瘥

獐肉羹

治水腫浮氣腹脹小便澀少

獐肉一斤 細切 葱一握 草果三箇

右件用小椒豆豉同煮爛熟入粳米一合作羹五味
調勻空腹食之

黃鷄

治腹中水癖水腫

黃鷄一隻 擇淨 草果二錢 赤小豆一升

右件同煮熟空心食之

青鴨羹

治十腫水病不瘥

青頭鴨一隻 草果五箇

右件用赤小豆半升入鴨腹內煮熟五味調空心食

蘿蔔粥

治消渴舌焦口乾小便數

大蘿蔔 五箇煮熟絞取汁

右件用粳米三合同水并汁煮粥食之

野鷄羹

治消渴口乾小便頻數

野雞 一隻擇淨

右入五味如常法作羹臠食之

鵝鴿羹

治消渴飲水無度

白鵝鴿 一隻切作大片

右件用土蘇一同煮熟空腹食之

鷄子黃

治小便不通

鷄子黃 一枚生用

右件服之不過三服熟亦可食

葵菜羹

治小便癃閉不通

葵菜葉 不以多少洗擇淨

右煮作羹入五味空腹食之

鯉魚湯

治消渴水腫黃疸脚氣

大鯉魚一頭 赤小豆一合 陳皮二錢 去白

小椒二錢 草果二錢

右件入五味調和勻煮熟空腹食之

馬齒菜粥

治脚氣頭面水腫心腹脹滿小便淋澀

馬齒菜 洗淨取汁

右件和粳米同煮粥空腹食之

小麥粥

治消渴口乾

小麥 淘淨不以多少

右以煮粥或炊作飯空腹食之

驢頭羹

治中風頭眩手足無力筋骨煩痛言語蹇澀

烏驢頭 一枚擇洗淨 胡椒二錢 草果二錢

右件煮令爛熟入豆豉汁中五味調和空腹食之

驢肉湯

治風狂憂愁不樂安心氣

烏驢肉 不以多少切

右件於豆豉中爛煮熟入五味空心食之
狐肉羹

治驚風癩癩神情恍惚言語錯謬歌笑無度

狐肉不以多少及五歲

右件如常法入五味煮令爛熟空心食之

熊肉羹

治諸風脚氣痺痛不仁五緩筋急

熊肉一斤

右件於豆豉中入五味葱醬煮熟空腹食之

烏鷄酒

治中風背強舌直不得語目睛不轉煩熱

烏雌雞一隻得洗淨去腸肚

右件以酒五升煮取酒二升去滓分作三服相繼服之汁盡無時熬葱白生薑粥投之蓋覆取汁

羊肚羹

治諸中風

羊肚一枚洗淨粳米二合葱白數莖豉半合

蜀椒去日開口者炒生薑二錢半細切

右六味拌勻入羊肚內爛煮熟五味調和空心食之

葛粉羹

治中風心脾風熱言語蹇澀精神昏憤手足不遂

葛粉半斤搗取粉四兩荆芥穗一兩豉三合

右三味先以水煮荆芥豉六七沸去滓取汁次將葛粉作索麵於汁中煮熟空腹食之

荆芥粥

治中風言語蹇澀精神昏憤口面喎斜

荆芥穗一兩薄荷葉一兩豉三合白粟米三合

右件以水四升煮取三升去滓下米煮粥空腹食之

麻子粥
治中風五藏風熱語言蹇澀手足不遂大腸滯澀

冬麻子二兩炒去皮研白粟米三合薄荷葉一兩

荆芥穗一兩

右件水三升煮薄荷荆芥去滓取汁入麻子仁同煮粥空腹食之

惡實菜即牛旁子又名鼠粘子

治中風燥熱口乾手足不遂及皮膚熱瘡

惡實菜葉嫩肥者酥油

右件以湯煮惡實菜三五升取出以新水淘過布絞取汁入五味酥點食之

烏驢皮湯

治中風手足不遂骨節煩疼心燥口眼面目喎斜
烏驢皮一張持洗淨

右件蒸熟細切如條於豉汁中入五味調和勻煮過
空心食之

羊頭膾

治中風頭眩羸瘦手足無力

白羊頭一枚持洗淨

右件蒸令爛熟細切以五味汁調和膾空腹食之

野猪臄

治久痔野鷄病下血不止肛門腫滿

野猪肉二斤細切

右件煮令爛熟入五味空心食之

獺肝羹

治久痔下血不止

獺肝一付

右件煮熟入五味空腹食之

鯽魚羹

治久痔腸風大便常有血

大鯽魚一頭新鮮者洗淨切作片小椒二錢草果一錢為末

右件用葱三莖煮熟入五味空腹食之

服藥食忌



服藥食忌

但服藥不可多食生芫荽及蒜雜生菜諸滑物肥猪肉犬肉油膩物魚膾腥膾等物及忌見喪尸產婦淹穢之事又不可食陳臭之物

有木勿食桃李雀肉胡荽蒜青魚等物

有燕蘆勿食猩肉

有巴豆勿食蘆筍及野猪肉

有黃連桔梗勿食猪肉

有地黄勿食蕪荑

有半夏菖蒲勿食飴糖及羊肉

有細辛勿食生菜

有甘草勿食松菜海藻

有牡丹勿食生胡荽

有商陸勿食犬肉

有常山勿食生葱生菜

有空青朱砂勿食血 凡服藥通忌食血

有茯苓勿食醋

有鼈甲勿食莧菜

有天門冬勿食鯉魚

凡久服藥通忌

未不服藥又忌滿日

正五九月忌巳日

二六十月忌寅日

三七十一月忌亥日

四八十二月忌申日

飲膳正要

食物利害



食物利害

蓋食物有利害者可知而避之

麵有麩氣不可食 生料色臭不可用

漿老而飯澁不可食 煮肉不變色不可食

諸肉非宰殺者勿食 諸肉臭敗者不可食

諸腦不可食 凡祭肉自動者不可食

猪羊疫死者不可食 曝肉不乾者不可食

馬肝牛肝皆不可食 兔合眼不可食

燒肉不可用桑柴火 獐鹿麋四月至七月勿食

二月內勿食兔肉 諸肉脯忌米中貯之有毒

魚鱖者不可食 羊肝有孔者不可食

諸鳥自閉口者勿食 蟹八月後可食餘月勿食

蝦不可多食無鬚及腹下丹黃之白者皆不可食

臘月脯腊之屬或經雨漏所漬虫鼠啣殘者勿食

海味糟藏之屬或經濕熱變損日月過久者勿食

六月七月勿食鴈 鯉魚頭不可食毒在腦中

諸肝青者不可食 五月勿食鹿傷神

九月勿食犬肉傷神 十月勿食熊肉傷神

不時者不可食 諸果核未成者不可食

諸果落地者不可食 諸果虫傷者不可食

桃杏雙仁者不可食 蓮子不去心食之成霍亂

甜瓜雙蒂者不可食 諸瓜沉水者不可食

麩菘勿多食發病 榆仁不可多食令人瞋

菜着霜者不可食 櫻桃勿多食令人發風

葱不可多食令人虛 芡苒勿多食令人多忘

竹笋勿多食發病 木耳赤色者不可食

三月勿食蒜昏人目 二月勿食蓼發病

九月勿食着霜瓜 四月勿食胡蔓生狐臭

十月勿食椒傷人心 五月勿食莖昏人五藏

食物相反



食物相反

蓋食不欲雜雜則或有所犯知者分而避之

馬肉不可與倉米同食

馬肉不可與蒼耳薑同食

猪肉不可與牛肉同食

羊肝不可與椒同食傷心

兔肉不可與薑同食成霍亂

羊肝不可與猪肉同食

牛肉不可與栗子同食

羊肚不可與小豆梅子同食傷人

羊肉不可與魚膾酪同食

猪肉不可與芫荽同食爛人腸

馬奶子不可與魚膾同食生癰瘕

鹿肉不可與鮑魚同食

麋鹿不可與鰕同食 麋肉脂不可與梅李同食

牛肝不可與鮎魚同食生風

牛腸不可與犬肉同食

鷄肉不可與魚汁同食生癰瘕

鷓鴣肉不可與猪肉同食面生黑

鶻鴉肉不可與菌子同食發痔

野鷄不可與蕎麥同食生虫

野鷄不可與胡桃蒼菘同食

野鷄卵不可與葱同食生虫

雀肉不可與李同食 鷄子不可與鼈肉同食

鷄子不可與生葱蒜同食損氣

鷄肉不可與兔肉同食令人泄瀉

野鷄不可與鯽魚同食

鴨肉不可與鼈肉同食

野鷄不可與猪肝同食

鯉魚不可與犬肉同食

野雞不可與鮎魚同食食之令人生癰疾

鯽魚不可與糖同食 鯽魚不可與猪肉同食

黃魚不可與蕎麥同食

蝦不可與猪肉同食損精

蝦不可與糖同食 蝦不可與鷄肉同食

大豆黃不可與猪肉同食

粟米不可與葵菜同食發病

小豆不可與鯉魚同食

楊梅不可與生葱同食 柿梨不可與蟹同食 李子不可與鷄子同食

棗不可與蜜同食 李子菱角不可與蜜同食

葵菜不可與糖同食 生葱不可與蜜同食

蒿苳不可與酪同食 竹笋不可與糖同食

蓼不可與魚膾同食 莧菜不可與鼈肉同食

韭不可與酒同食 苦苳不可與蜜同食

薤不可與牛肉同食生癰瘕

芥末不可與兔肉同食生瘡

食物中毒



食物中毒

諸物品類有根性本毒者有無毒而食物成毒者有雜合相畏相惡相反成毒者人不戒慎而食之致傷腑臟和亂腸胃之氣或輕或重各隨其毒而為言隨毒而解之

如飲食後不知記何物毒心煩滿悶者急煎苦參汁飲令吐出或煮犀角汁飲之或苦酒好酒煮飲皆良

食菜物中毒取鷄糞燒灰水調服之或甘草汁或煮葛根汁飲之胡粉水調服亦可

食瓜過多腹脹食鹽即消

食磨菰菌子毒地將水解之

食菱角過多腹脹滿悶可暖酒和薑飲之即消

食野山芋毒土漿解之

食松中毒煮黍稷汁飲之即解

食諸雜肉毒及馬肝漏脯中毒者燒猪骨灰調服或芫荽汁飲之或生韭汁亦可

食牛羊肉中毒煎甘草汁飲之

食馬肉中毒爵杏仁即消或蘆根汁及好酒皆可

食犬肉不消成腹脹口乾杏仁去皮尖水煮飲之

食魚膾過多成蟲瘕大黃汁陳皮末同鹽湯服之

食蟹中毒飲紫蘇汁或冬瓜汁或生藕汁解之乾蒜汁蘆根汁亦可

食魚中毒陳皮汁蘆根及大黃大豆朴消汁皆可

食鴨子中毒煮秫米汁解之

食鷄子中毒可飲醇酒醋解之

飲酒大醉不解大豆汁葛花樵子柑子皮汁皆可

食牛肉中毒猪脂煉油一兩每服一匙頭溫水調下即解

食猪肉中毒飲大黃汁或杏仁汁朴消汁皆可解



禽獸變異

禽獸形類依本體生者猶分其性質有毒無毒者况異像變生豈無毒乎倘不慎口致生疾病是不察矣

獸岐尾 馬蹄夜目 羊心有孔 肝有青黑

鹿豹文 羊肝有孔 黑雞白首 白馬青蹄

羊獨角 白羊黑頭 黑羊白頭 白鳥黃首

羊六角 白馬黑頭 鷄有四距 曝肉不燥

馬生角 牛肝葉孤 蟹有獨螯 魚有眼睫

蝦無鬚 肉入水動 肉經宿暖 魚無腸膽腮

肉落地不沾土 魚目開合及腹下丹

飲膳正要卷第二

飲膳正要卷第三

米穀品

稻米



稻米味甘苦平無毒主溢中令人多熱大便堅不可多食即糯米也蘇門者為上釀酒者多用

粳米味甘苦平無毒主益氣止煩止洩和胃氣

肉即今有數種香粳米 白粳米 香子米香味尤勝諸粳

米搗碎取其圓淨者為圓米亦作渴米

粟米



粟米味鹹微寒無毒主養腎氣去脾胃中熱益氣陳者良治胃中熱消渴利小便止痢唐本注云粟類多種顆粒細如梁米搗細取勻淨者為浙米

梁米

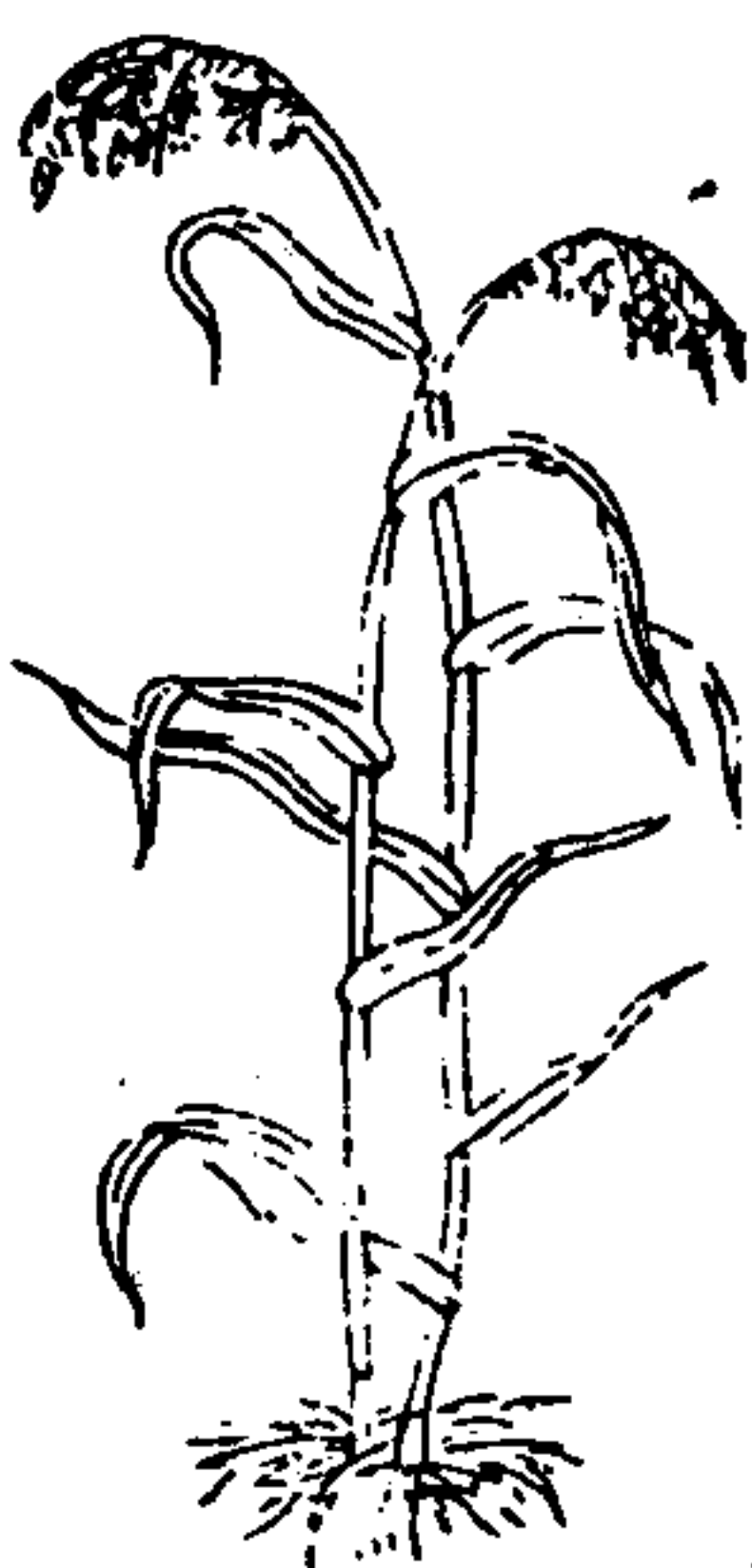


青梁米味甘微寒無毒主胃痺中熱消渴止洩痢益氣補中輕身延年

白梁米味甘微寒無毒主除熱益氣

黃梁米味甘平無毒主益氣和中止洩唐本注云穗大耗長穀米俱麤於白梁

黍米



黍米味甘平無毒主益氣補中多熱令人煩久食昏人五藏令人好睡肺病宜食

丹黍米味甘微温無毒主效逆霍亂止煩渴除熱

稷米味甘無毒主益氣補不足關西謂之糜子米亦謂稷米古者取其香可愛故以供祭祀

河西米味甘無毒補中益氣顆粒硬於諸米出本地

菘苳



菘苳味甘寒無毒主丹毒風疹煩熱和五藏行經脉
白豆味甘平無毒調中暖腸胃助經脉腎病宜食
大豆味甘平無毒殺鬼氣止痛逐水除胃中熱下痰
血解諸藥毒作豆腐即寒而動氣
赤小豆味甘酸平無毒主下水排膿血去熱腫止瀉
痢通小便解小麥毒

回回豆子



回回豆子味甘無毒主消渴勿與鹽煮食之出在回
回地面苗似豆今田野中處處有之
青小豆味甘寒無毒主熱中消渴止下痢去腹脹產
婦無乳汁爛煮三五升食之即乳多
豌豆味甘平無毒調順榮衛和中益氣
匾豆味甘微溫主和中葉主霍亂吐下不止

小麥



小麥味甘微寒無毒主除熱止煩煥消渴咽乾利小
便養肝氣止痛唾血
大麥味鹹溫微寒無毒主消渴除熱益氣調中令人
多熱為五穀長藥性論云能消化宿食破冷氣
蕎麥味甘平寒無毒實腸胃益氣力久食動風氣令
人頭眩和猪肉食之患熱風脫人鬚眉

芝麻



白芝麻味甘大寒無毒治虛勞滑腸胃行風氣通血
脉去頭風潤肌膚食後生噉一合與乳母食之令
子不生病
胡麻味甘微寒除一切痼疾久服長肌肉健人油利
大便治胞衣不下備真秘旨云神仙服胡麻法久
服面光澤不飢三年水火不能害行及奔馬

錫味甘微溫無毒補虛乏止渴去血建脾治嗽小兒
誤吞錢取一斤漸漸盡食之即出

蜜味甘平微溫無毒主心腹邪氣諸驚癩補五藏不
足氣益中止痛解毒明目和百藥除眾病

麴味甘大暖療藏府中風氣調中益氣開胃消食補
虛冷陳久者良

醋味酸溫無毒消癰腫散水氣殺邪毒破血運除癥
塊堅積醋有數種酒醋 桃醋 麥醋 葡萄醋
果醋 夫醋為上入藥用

醬味鹹酸冷無毒除熱止煩殺百藥熱湯火毒殺一
切魚肉菜蔬毒豆醬主治勝麵醬陳久者尤良

豉味苦寒無毒主傷寒頭痛煩燥滿悶

鹽味鹹溫無毒主殺鬼蠱邪疰毒傷寒吐胃中痰癖
止心腹卒痛多食傷肺令人咳嗽失顏色

酒味苦甘辣大熱有毒主行藥勢殺百邪通血脉厚
腸胃潤皮膚消憂愁多飲損壽傷神易人本性酒
有數般唯醞釀以隨其性

虎骨酒以酥炙虎骨搗碎釀酒治骨節疼痛風
症冷痺痛

枸杞酒以甘州枸杞依法釀酒補虛弱長肌肉
益精氣去冷風壯陽道

地黃酒以地黃絞汁釀酒治虛弱壯筋骨通血
脈治腹內痛

松節酒仙方以五月五日採松節剉碎煮水釀
酒治冷風虛骨弱脚不能履地

茯苓酒仙方依法茯苓釀酒治虛勞壯筋骨延
年益壽

松根酒以松樹下掘坑置筴取松根津液釀酒
治風壯筋骨

羊羔酒依法作酒大補益人
五加皮酒五加皮浸酒或依法釀酒治骨弱不
能行走久服壯筋骨延年不老

腥膈酒治腎虛弱壯腰膝大補益人
小黃米酒性熱不宜多飲昏人五藏煩熱多睡

葡萄酒益氣調中耐飢強志酒有數等有西番
者有哈刺火者有平陽太原者其味都不及

哈刺火者田地酒最佳

阿刺吉酒味甘辣大熱有大毒主消冷堅積去
寒氣用好酒蒸熬取露成阿刺吉

速兒麻酒又名撥糟味微甘辣主益氣止渴多
飲令人膨脹生痰

獸品

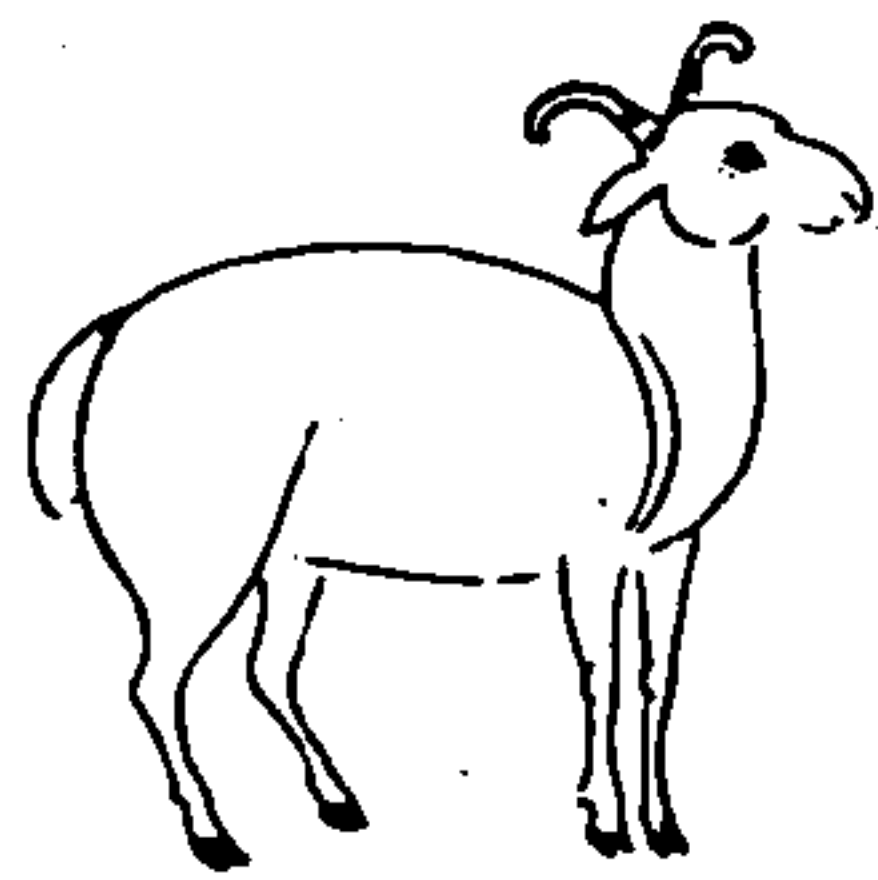
牛



牛肉味甘平無毒主消渴止嘔洩安中益氣補脾胃
○牛髓補中填精髓○牛酥涼益心肺止渴軟潤
毛髮除肺痿心熱吐血○牛酪味甘酸寒無毒主
熱毒止消渴除腎中虛熱身面熱瘡○牛乳腐微

寒潤五藏利大小便益十二經脈微動氣

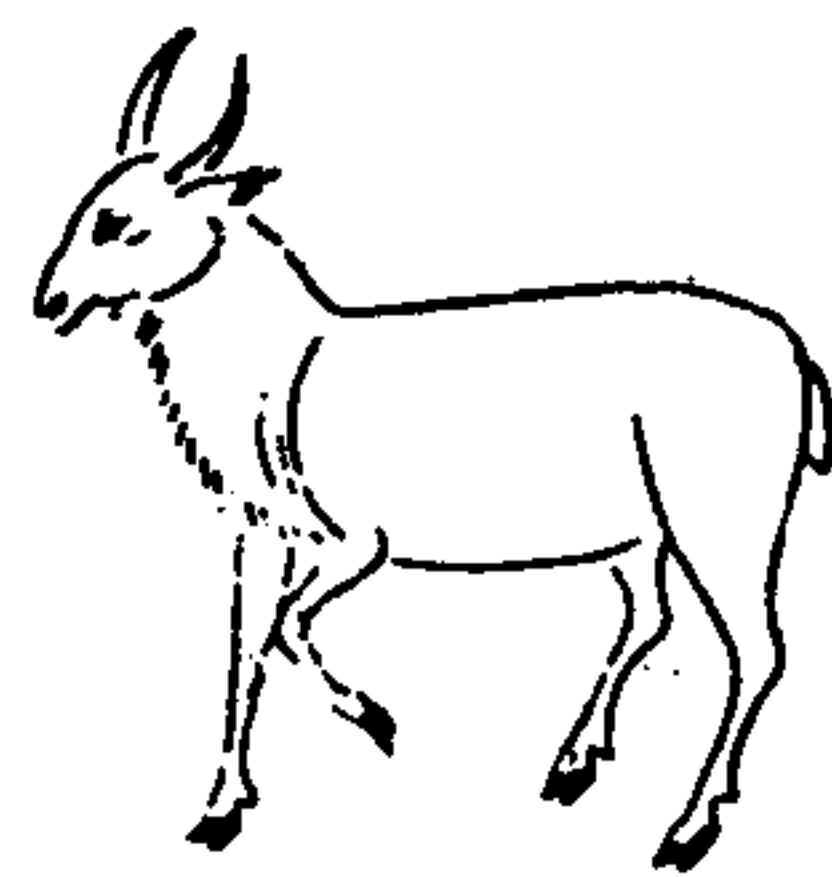
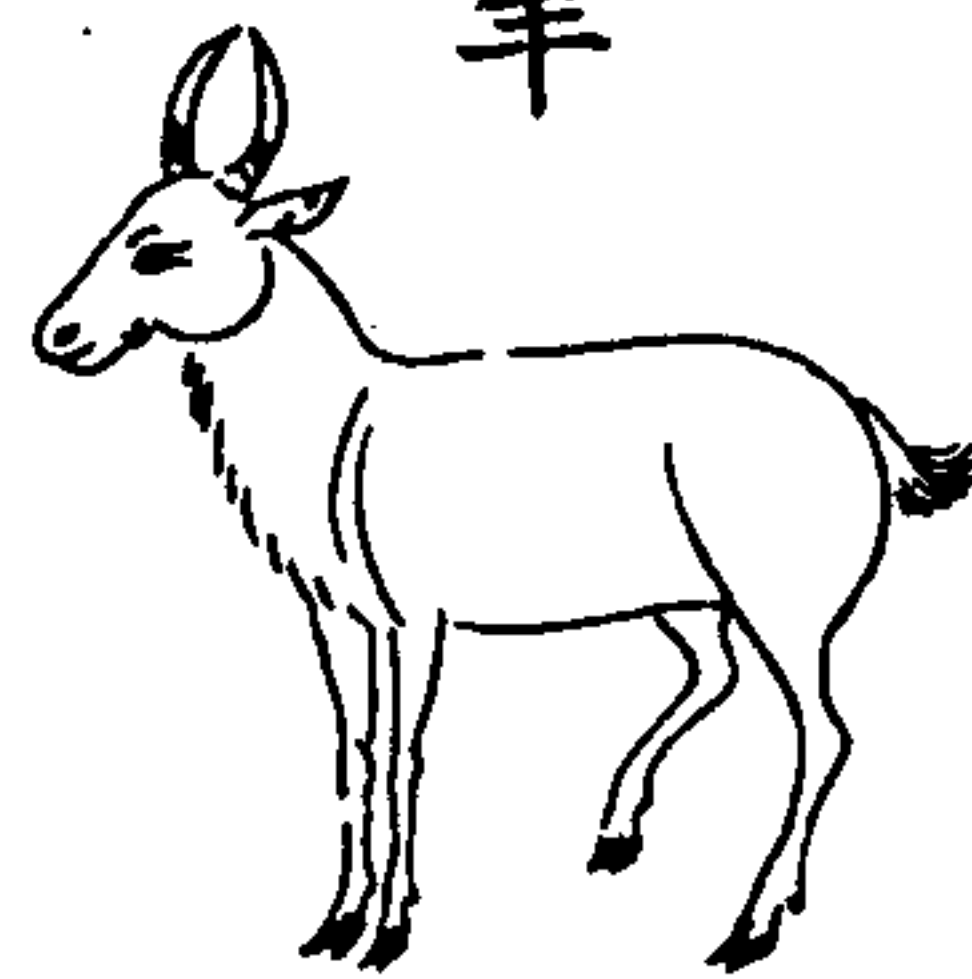
羊



羊肉味甘大熱無毒主暖中頭風大風汗出虛勞寒
冷補中益氣○羊頭涼治骨蒸腦熱頭眩瘦病○
羊心主治憂恚膈氣○羊肝性冷療肝氣虛熱目
赤闇○羊血主治女人中風血虛產後血暈悶欲

絕者生飲一升○羊五藏補人五藏○羊腎補腎
虛益精髓○羊骨熱治虛勞寒中羸瘦○羊髓味
甘溫主治男女傷中陰氣不足利血脉益經氣○
羊腦不可多食○羊酪治消渴補虛乏

黃羊



黃羊味甘溫無毒補中益氣治勞傷虛寒其種類數

等成群至於千數白黃羊生於野草內黑尾黃羊
生於沙漠中能走善卧行走不成群其腦不可食
髓骨可食能補益人煮湯無味

山羊味甘平無毒補益人生山谷中

羴羴



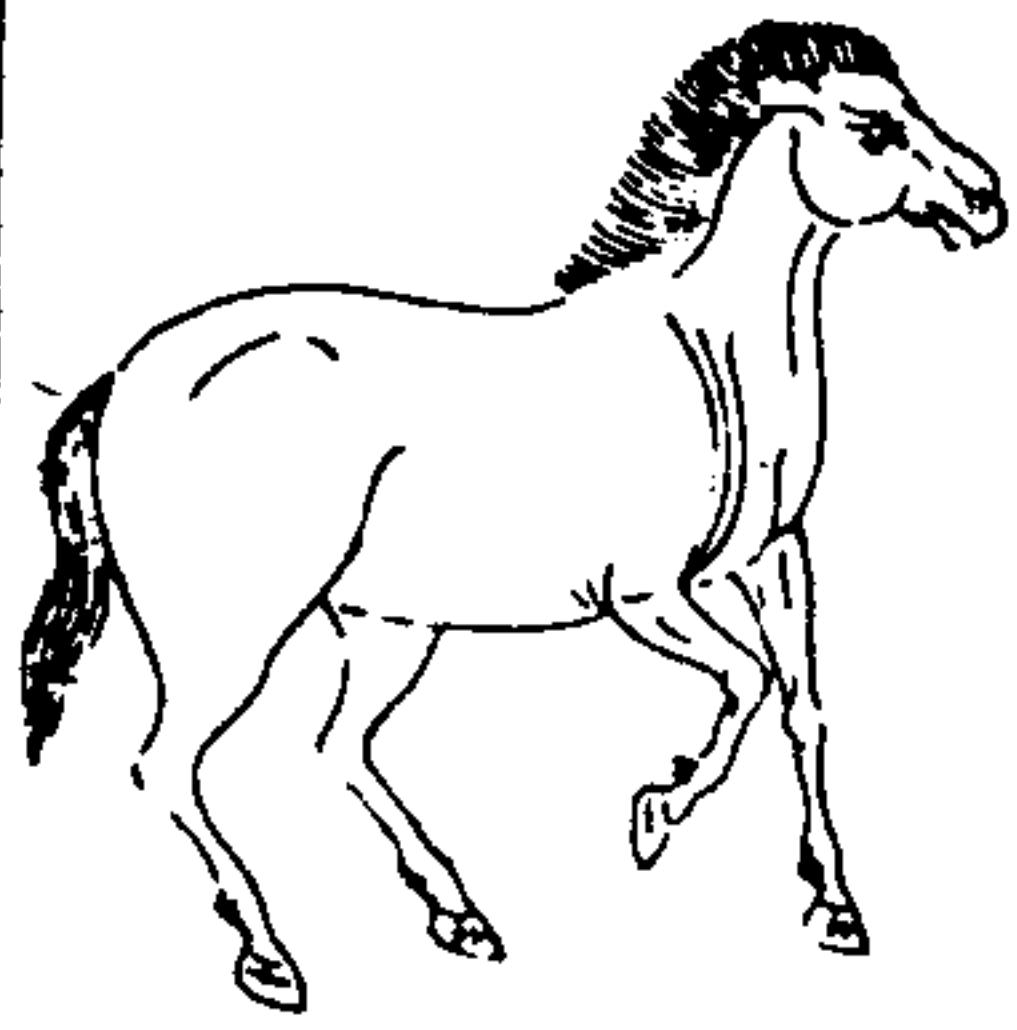
羴羴味甘平無毒補五勞七傷溫中益氣其肉稍腥

馬



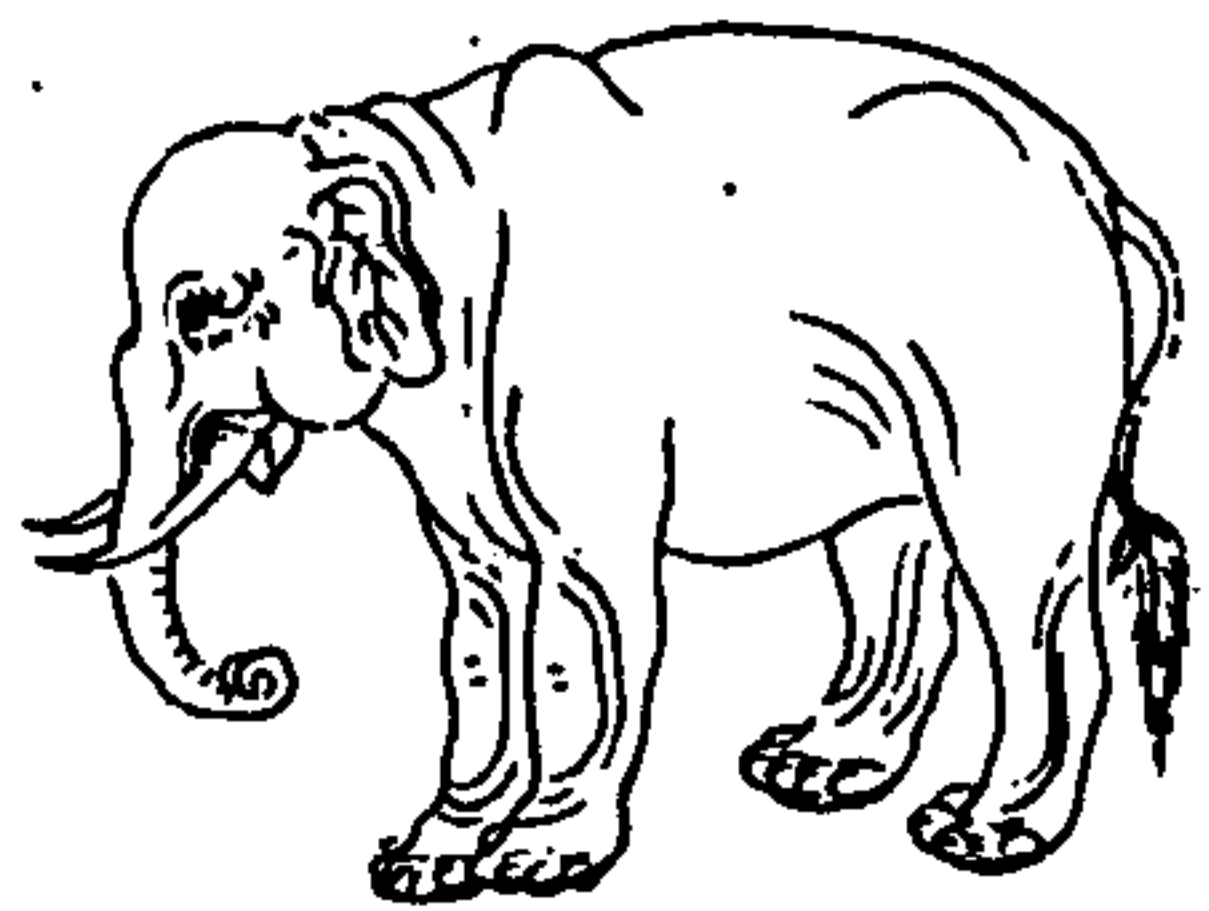
馬肉味辛苦冷有小毒主熱下氣長筋骨強腰膝壯
 健輕身○馬頭骨作枕令人少睡○馬肝不可食
 ○馬蹄白者治婦人漏下白崩赤者治婦人赤崩
 ○白馬莖味鹹甘無毒主傷中脉絕強志益氣長
 肌肉令人有子能壯盛陰氣○馬心主喜忘○馬
 肉內有生黑墨汁者有毒不可食白馬多有之
 馬乳性冷味甘止渴治熱有三等一名升堅一名
 是禾兒一名窓元以升堅為上

野馬



野馬肉味甘平有毒壯筋骨與家馬肉頗相似其肉
 落地不沾沙然不宜多食

象



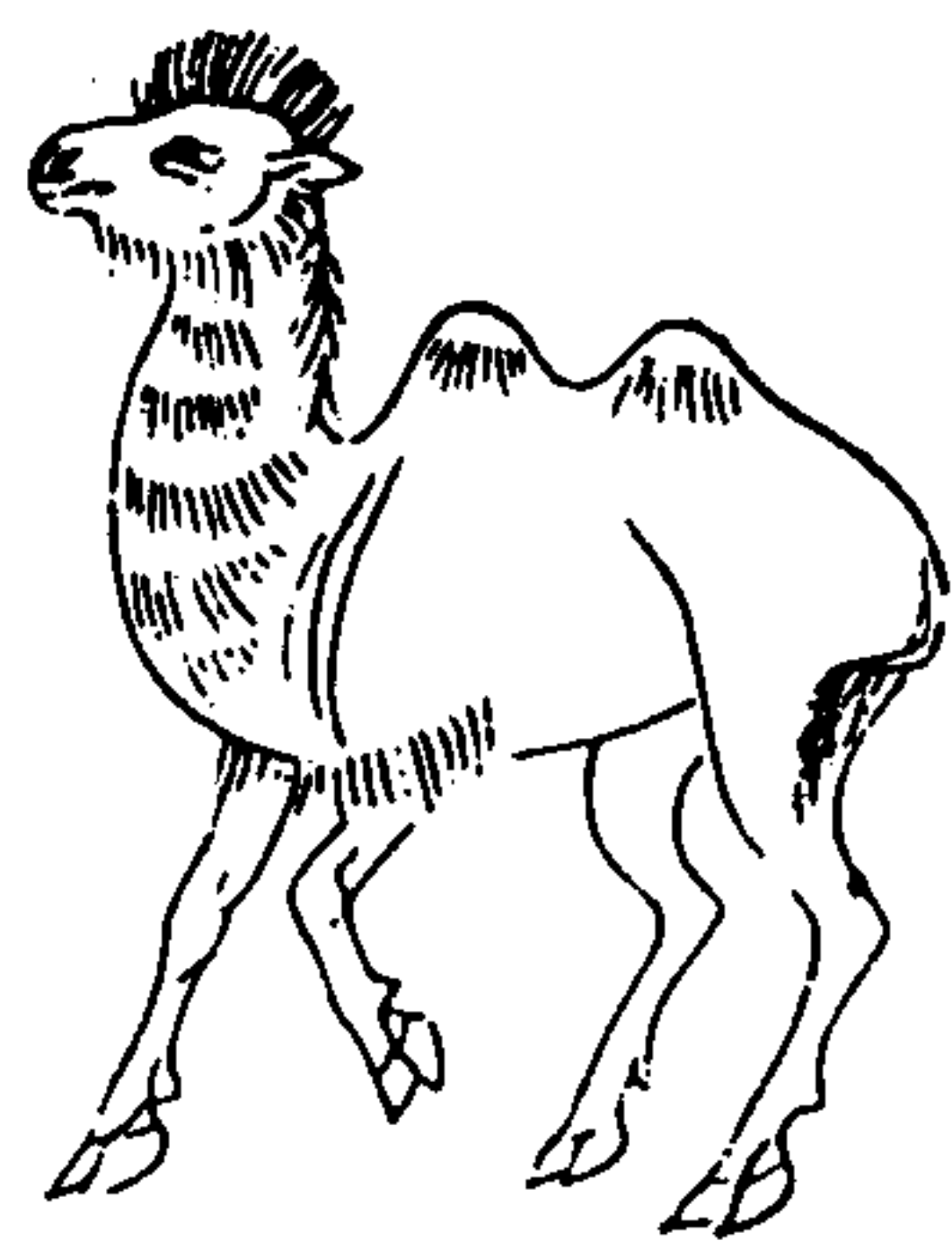
象肉味淡不堪食多食令人體重宵前小橫骨令人
 能浮水身有百獸肉皆有分段惟鼻是本肉○象
 牙無毒主諸鐵及雜物入肉刮取屑細研和水傳
 瘡上即出

駝



駝肉治諸風下氣壯筋骨潤皮膚療一切頑麻風痺
 肌膚緊急惡瘡腫毒○駝脂在兩峯內有積聚者
 酒服之良○駝乳係愛利性溫味甘補中益氣壯
 筋骨令人不飢

野駝



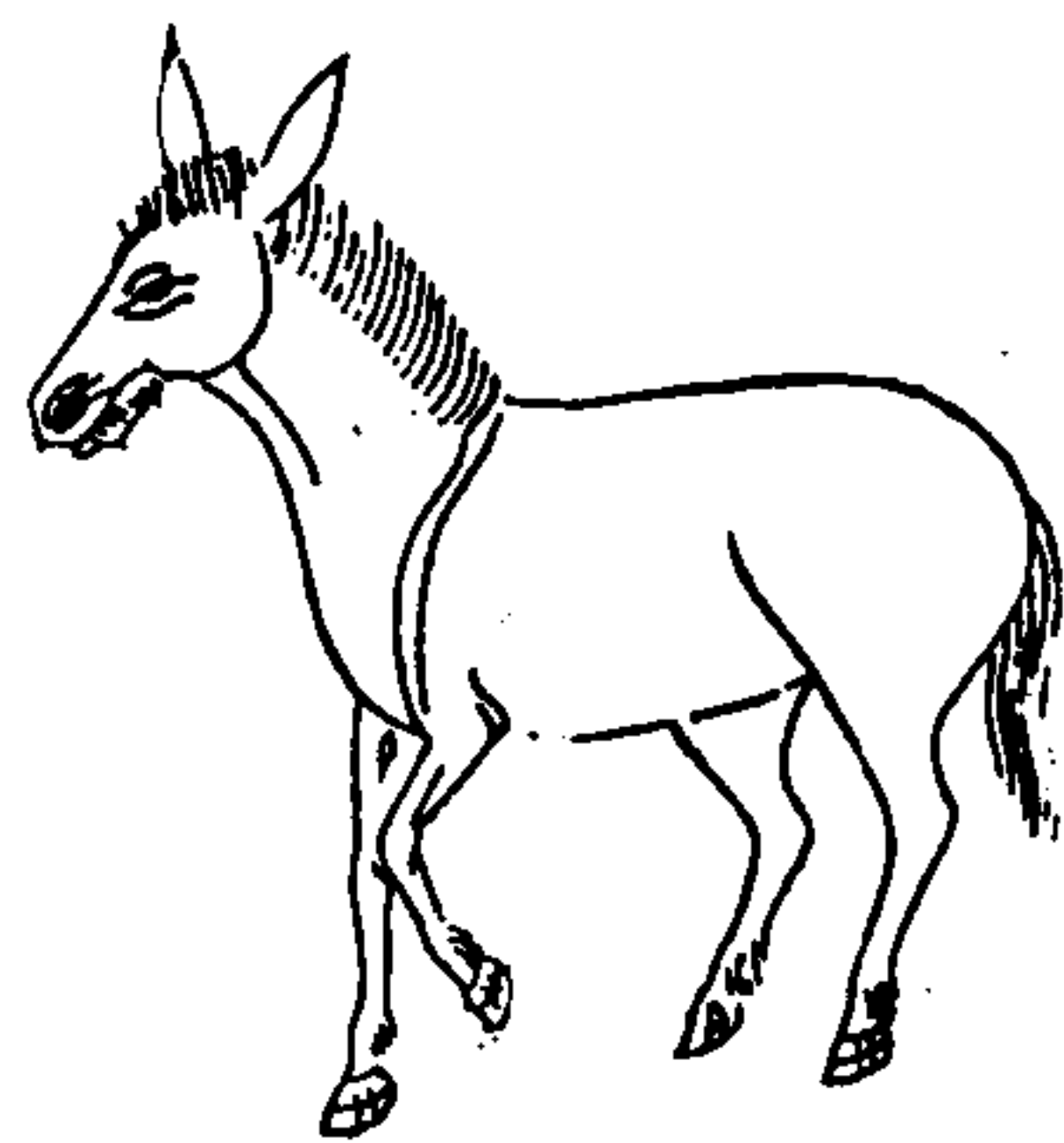
野駝味甘溫平無毒治諸風下氣壯筋骨潤皮膚○
駝峯治虛勞風有冷積者用葡萄酒溫調峯子油
服之良好酒亦可

熊



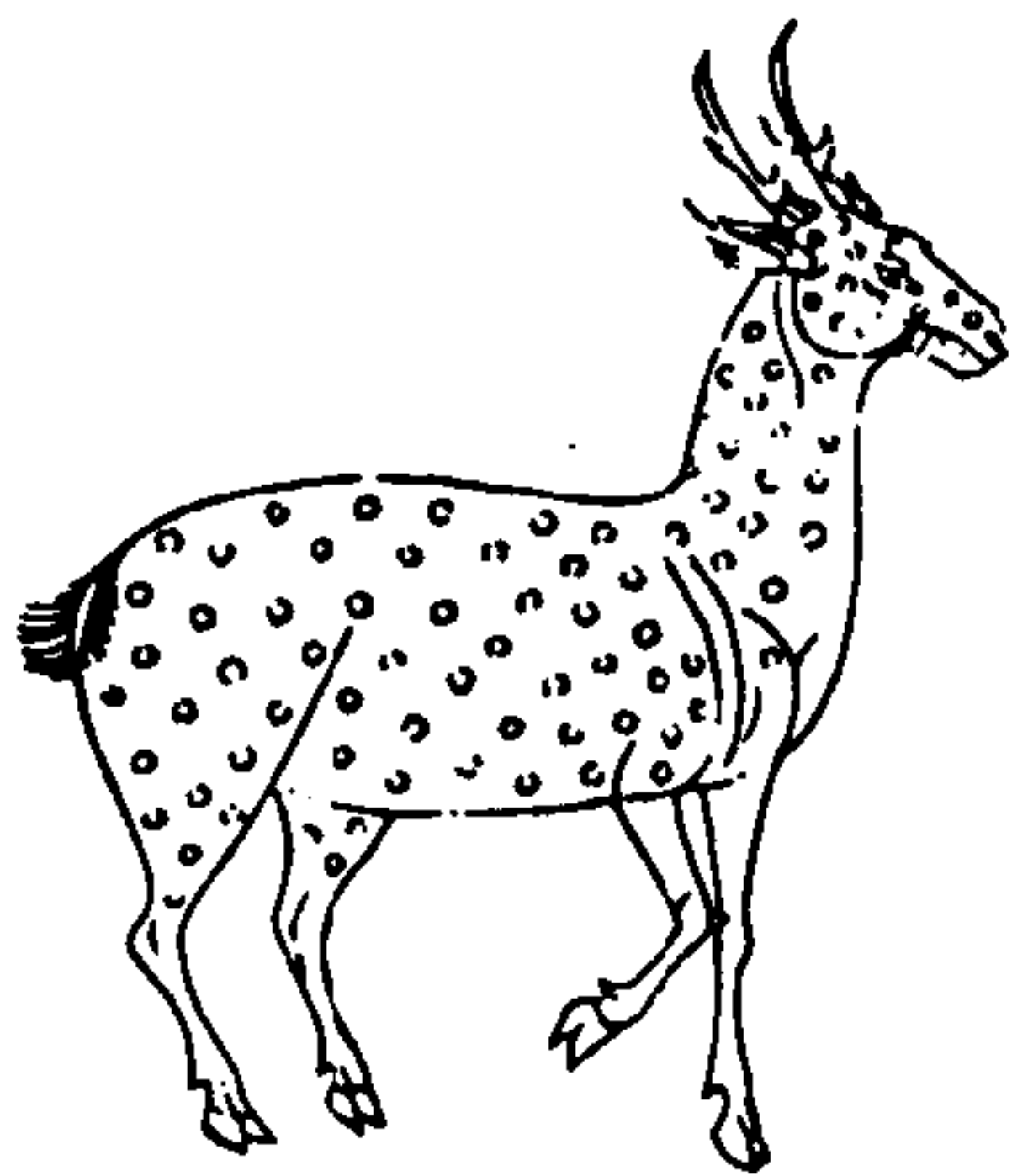
熊肉味甘無毒主風痺筋骨不仁若腹中有積聚寒
熱羸瘦者不可食之終身不除○熊白涼無毒治
風補虛損殺勞虫○熊掌食之可禦風寒此是入
珍之數古人最重之○十月勿食之損神

驢



驢肉味甘寒無毒治風狂憂愁不樂安心氣解心煩
頭肉治多年消渴煮食之良烏驢者尤佳○胎和
烏梅作丸治久瘡

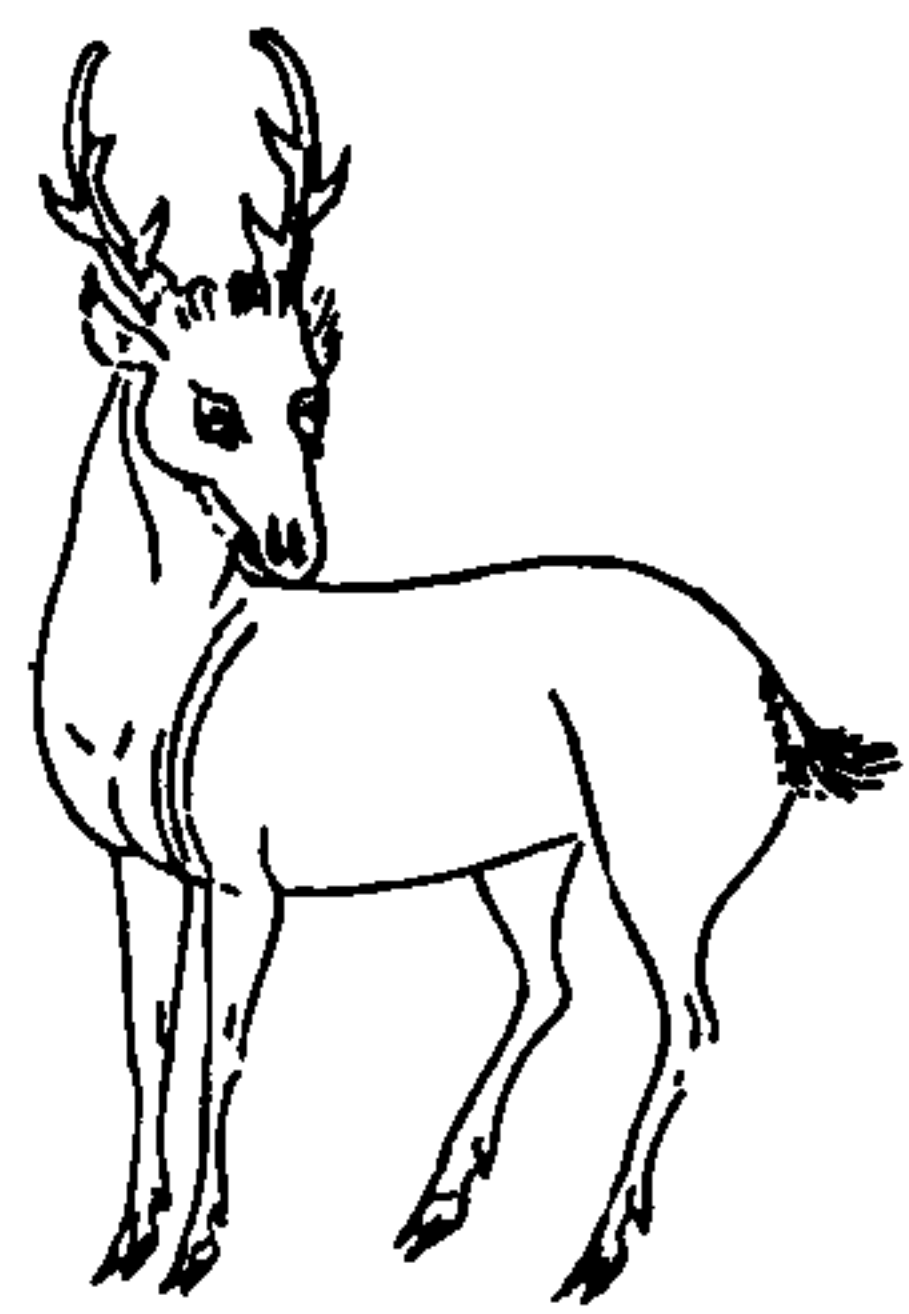
麋



麋肉味甘溫無毒益氣補中治腰脚無力不可與野
雞肉及蝦生菜梅李果實同食令人病○麋脂味
辛溫無毒主癰腫惡瘡風痺四肢拘緩通血脉潤
澤皮膚○麋皮作靴能除脚氣

野驢性味同比家驢鬃尾長骨格大食之能治風眩

鹿



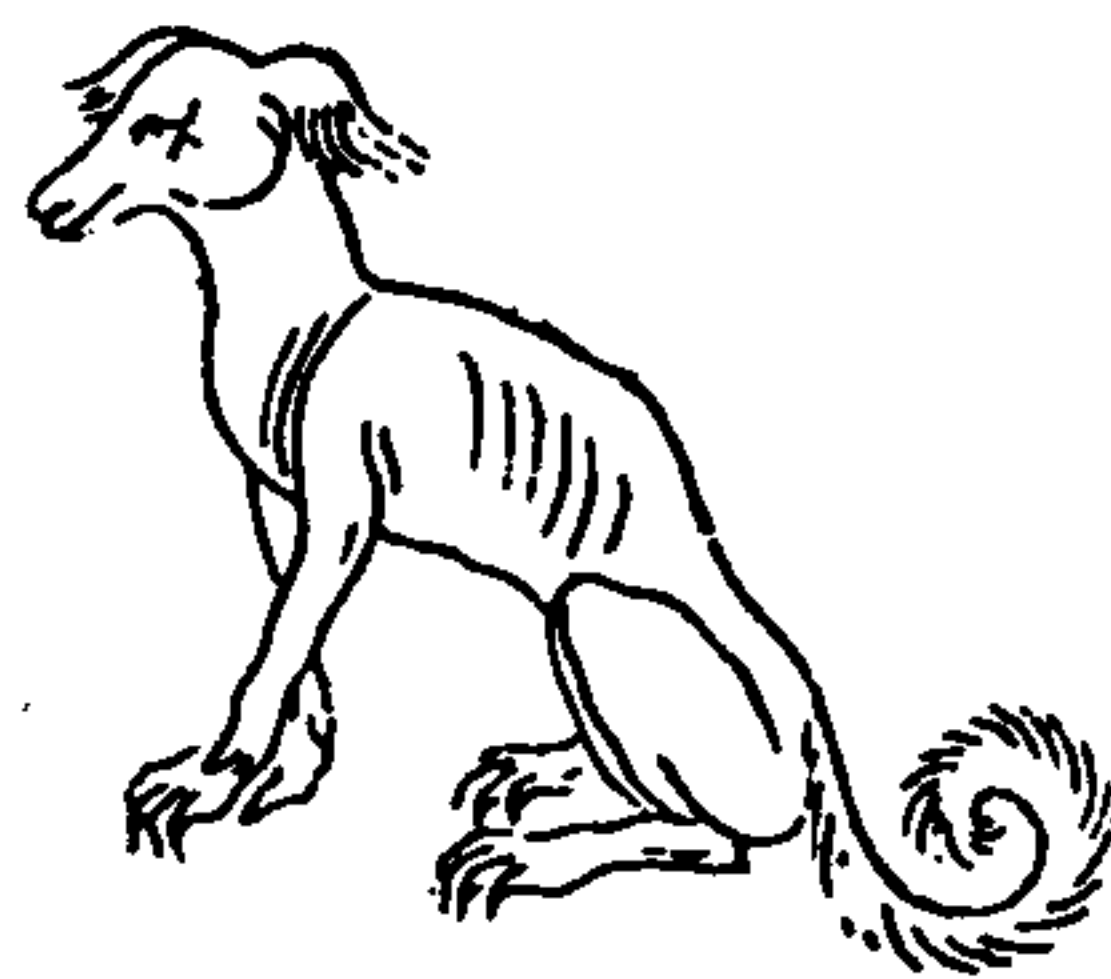
鹿肉味甘温無毒補中強五藏益氣○鹿髓甘温主男女傷中絕脉筋急效逆以酒服之○鹿頭主消渴夜夢見物○鹿蹄主脚膝疼痛○鹿腎主温中補腎安五藏壯陽氣○鹿茸味甘微温無毒主漏下惡血寒熱驚癩益氣強志補虛羸壯筋骨○鹿角微鹹無毒主惡瘡癰腫逐邪氣除小腹血急痛腰脊痛及留血在陰中

麋



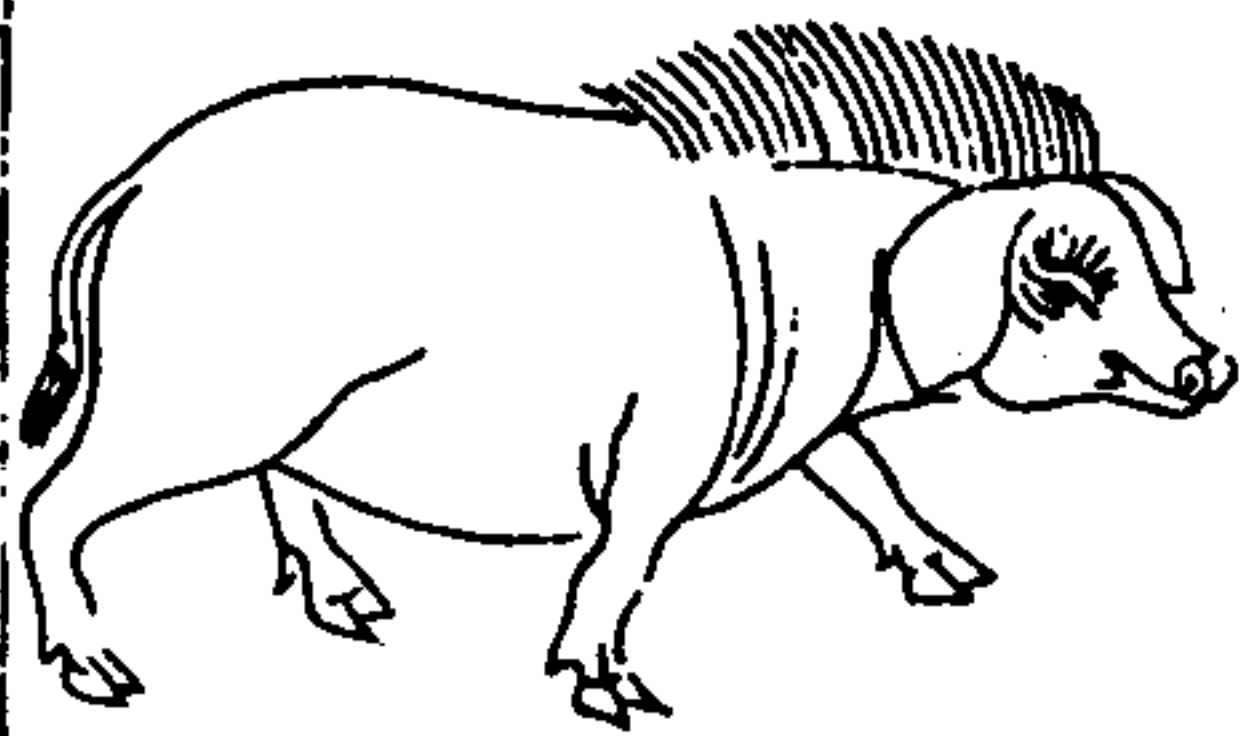
麋肉温主補益五藏日華子云肉無毒八月至臘月食之勝羊肉十二月以後至七月食之動氣道家多食言無禁忌也

犬



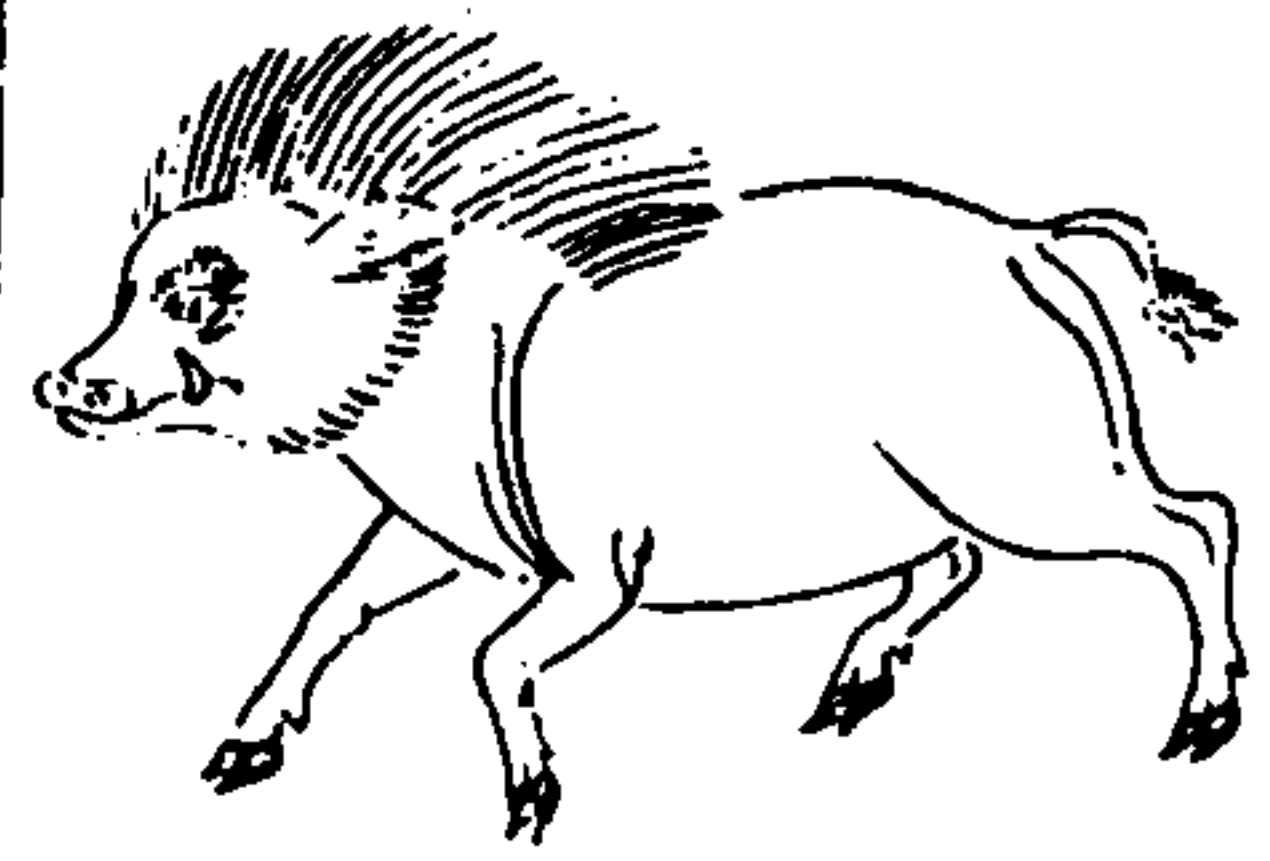
犬肉味鹹温無毒安五藏補絕傷益陽道補血脉厚腸胃實下焦填精髓黃色犬肉尤佳不與蒜同食必須損人九月不宜食之令人損神○犬四脚蹄煮飲之下乳汁

猪



猪肉味苦無毒主閉血脉弱筋骨虛肥人不可久食動風患金瘡者尤甚○猪肚主補中益氣止渴○猪腎冷和理腎氣通利膀胱○猪四蹄小寒主傷撻諸敗瘡下乳

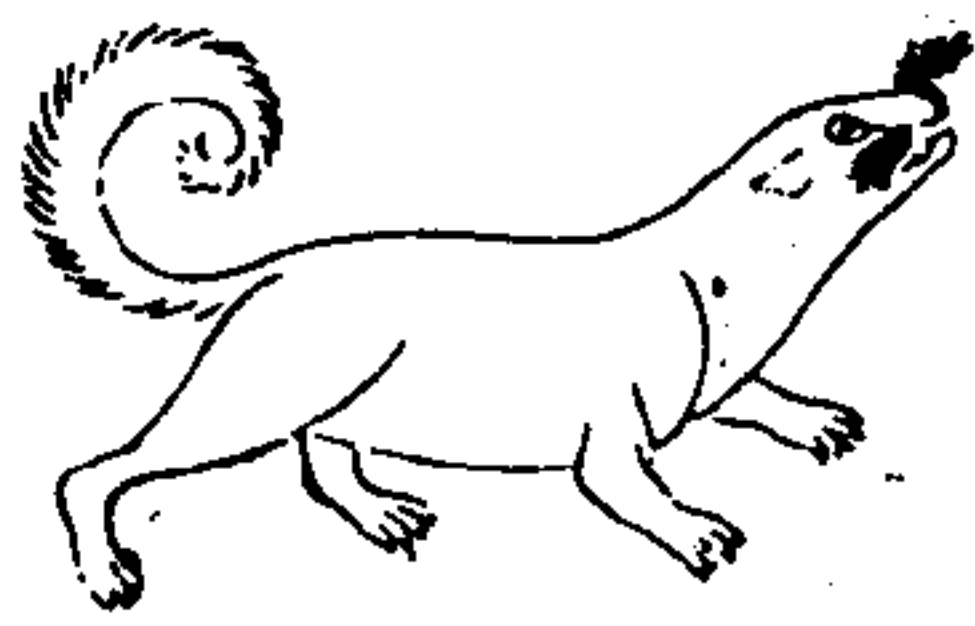
野猪



野猪肉味苦無毒主補肌膚令人虛肥雌者肉更羸
冬月食椽子肉色赤補人五藏治腸風瀉血其肉
味勝家猪

江猪味甘平無毒然不宜多食動風氣令人體重

獺



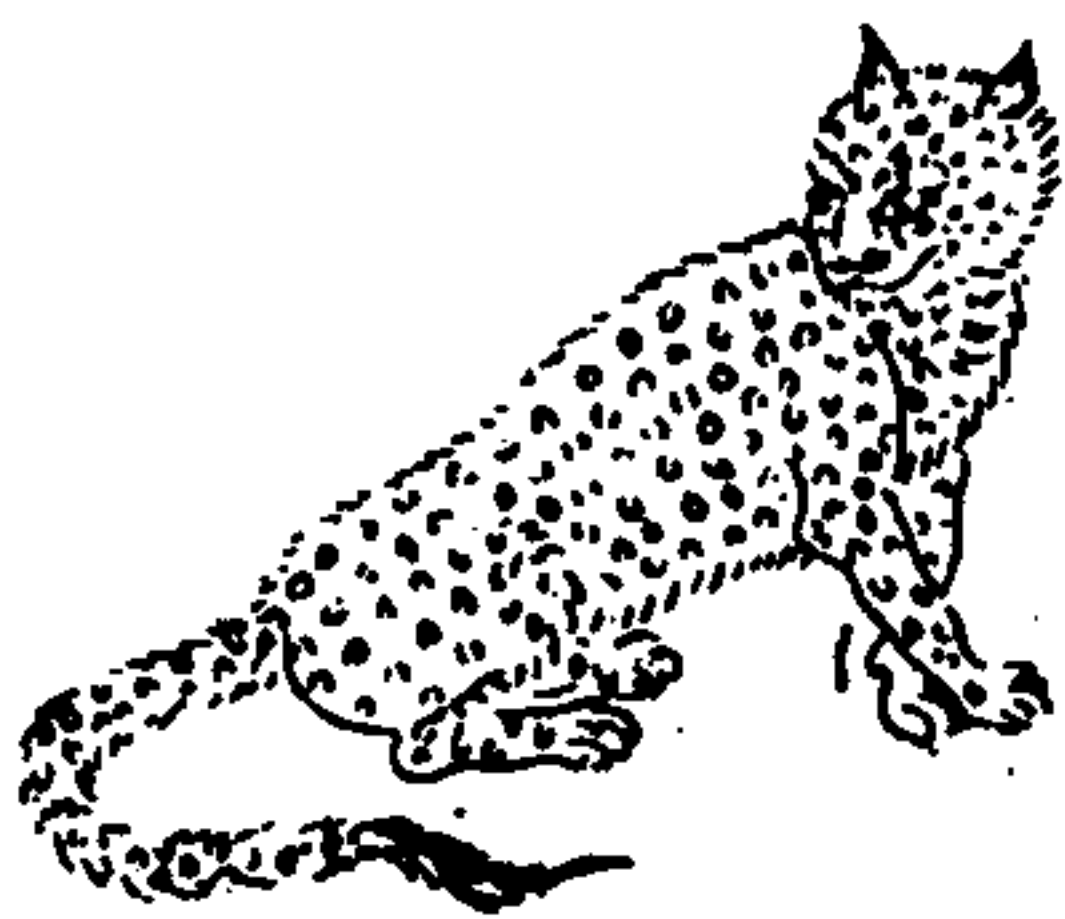
獺肉味鹹平無毒治水氣脹滿瘵温疫病諸熱毒風
欬嗽勞損不可與兔同食○獺肝甘有毒治腸風
下血及主疰病相漆○獺皮飾領袖則塵垢不著
如風沙翳目以袖拭之即出又魚刺鯁喉中不出
者取獺爪爬項下即出

虎



虎肉味鹹酸平無毒主惡心欲嘔益氣力食之入山
虎見則畏辟三十六種魅○虎眼睛主瘡疾辟惡
止小兒熱驚○虎骨主除邪惡氣殺鬼疰毒止驚
悸主惡瘡鼠瘦頭骨尤良

豹



豹肉味酸平無毒安五藏補絕傷壯筋骨強志氣又
食令人猛健忘性麓踈耐寒暑正月勿食之傷神
唐本注云車駕鹵簿用豹尾取其威重為可貴也
土豹腦子可治腰疼

麇

麇子味甘平無毒補益人



麂

麂肉味甘平無毒主五痔多食能動人痼疾



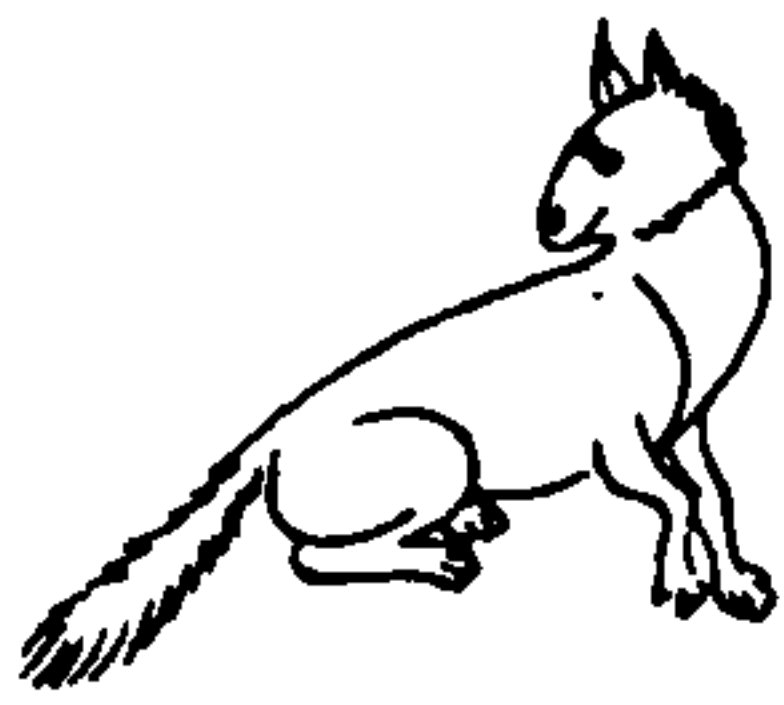
麝

麝肉無毒性温似羴肉而腥食之不畏蛇毒



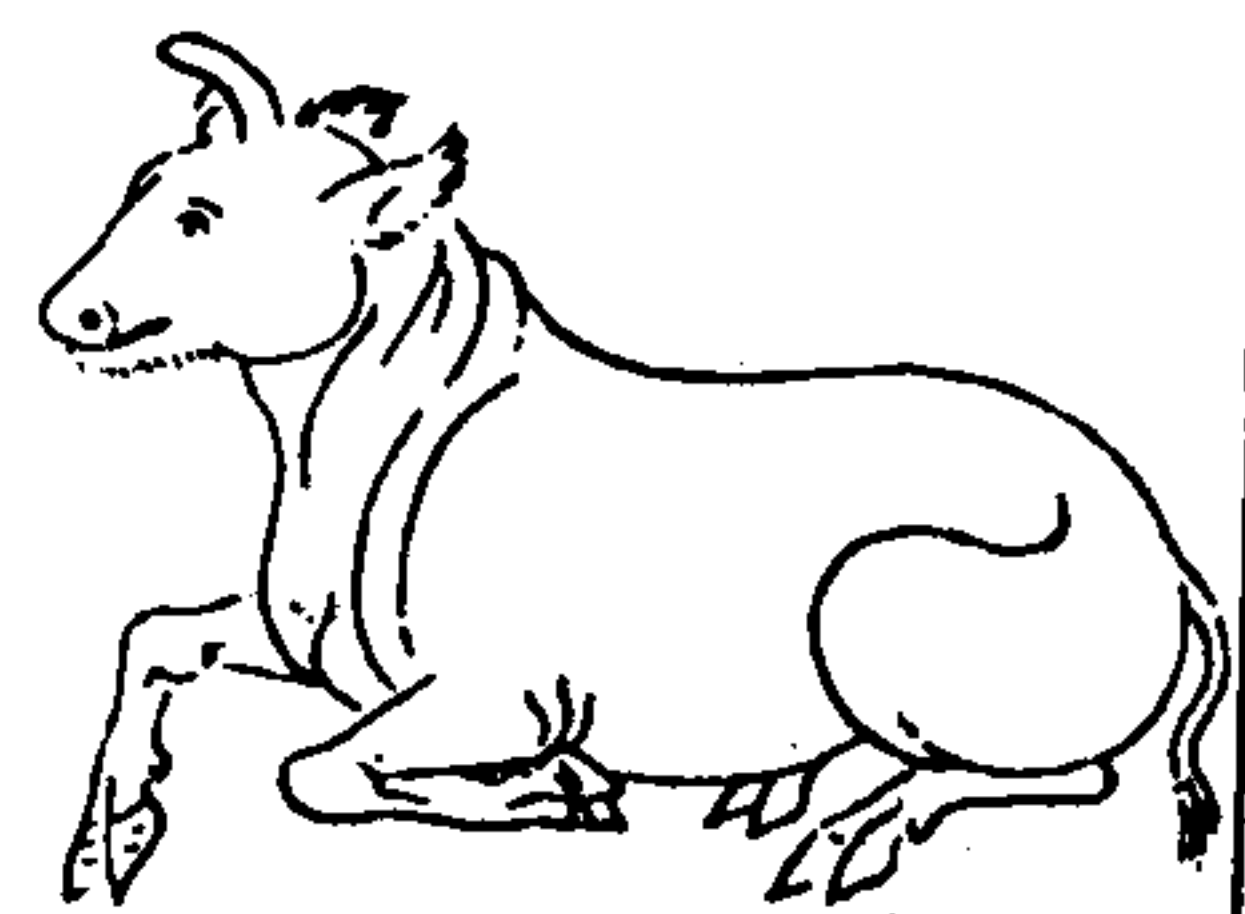
狐

狐肉温有小毒曰華子云性暖補虛勞治惡瘡疥



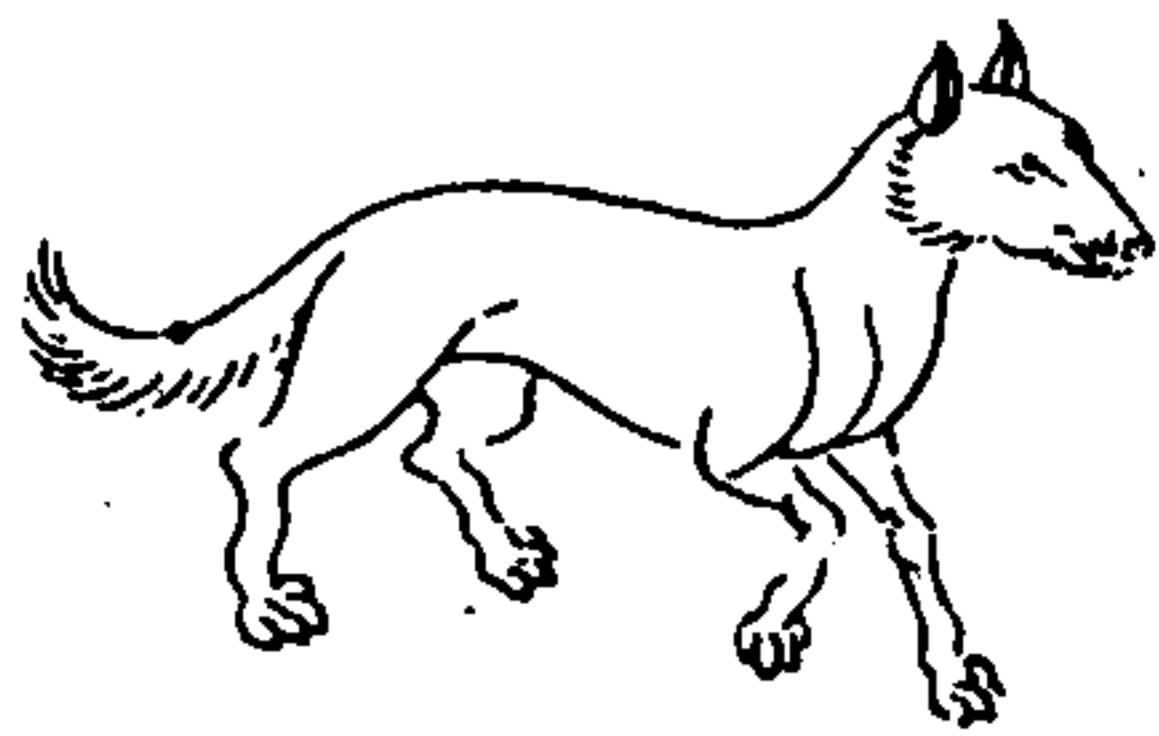
犀牛

犀牛肉味甘温無毒主諸獸蛇虫蠱毒辟瘴氣食之入山不迷其路○犀角味甘苦鹹微寒無毒主百毒蠱症邪鬼瘴氣殺鈎吻鳩羽蛇毒療傷寒温疫○
犀有數等 山犀 通天犀 辟塵犀 水犀 鎮犀

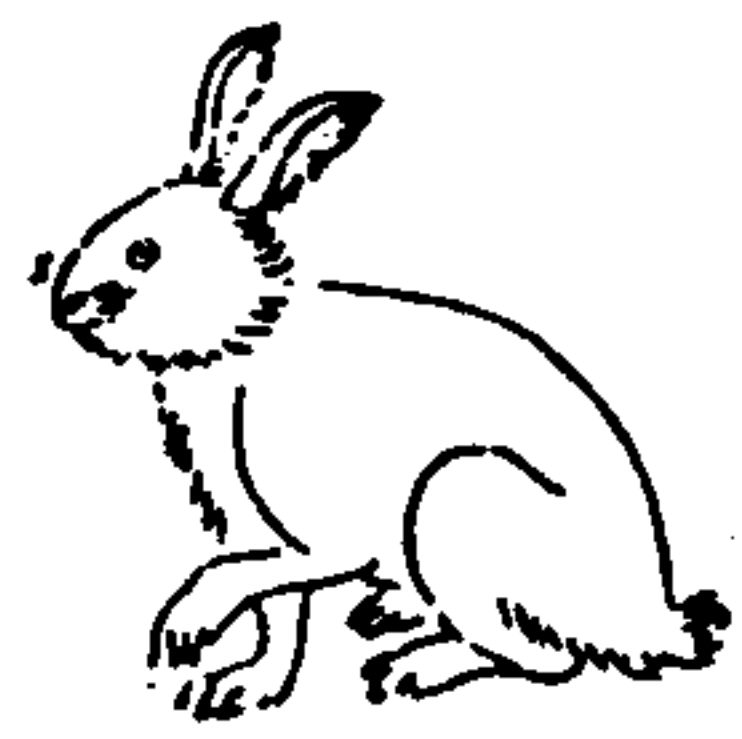


狼

狼肉味鹹性熱無毒主補益五藏厚腸胃填精髓腹有冷積者宜食之味勝狐犬肉○狼喉嚨皮熟成皮條勒頭去頭痛○狼皮熟作香皮大暖○狼尾馬膏堂前帶之辟邪令馬不驚○狼牙帶之辟邪



兔



兔肉味辛平無毒補中益氣不宜多食損陽事絕血
脉令人痿黃不可與薑橘同食令人患卒心痛妊
娠不可食令子缺唇二月不可食傷神○兔肝主
明目○臘月兔頭及皮毛燒灰酒調服之治產難
胞衣不出餘血不下

塔刺不花



塔刺不花一名土拔鼠味甘無毒主野鷄瘦瘠煮食
之宜人生山後草澤中北人掘取以食雖肥者則
無油湯無味多食難克化微動氣○皮作番皮不
濕透甚暖○頭骨去下頰肉令齒全治小兒無睡
懸之頭邊即令得睡

獾



獾肉味甘平無毒治上氣效逆水腹不差作羹食良

野狸



野狸味甘平無毒主治鼠瘻惡瘡頭骨尤良

黃鼠



黃鼠味甘平無毒多食發瘡

猴



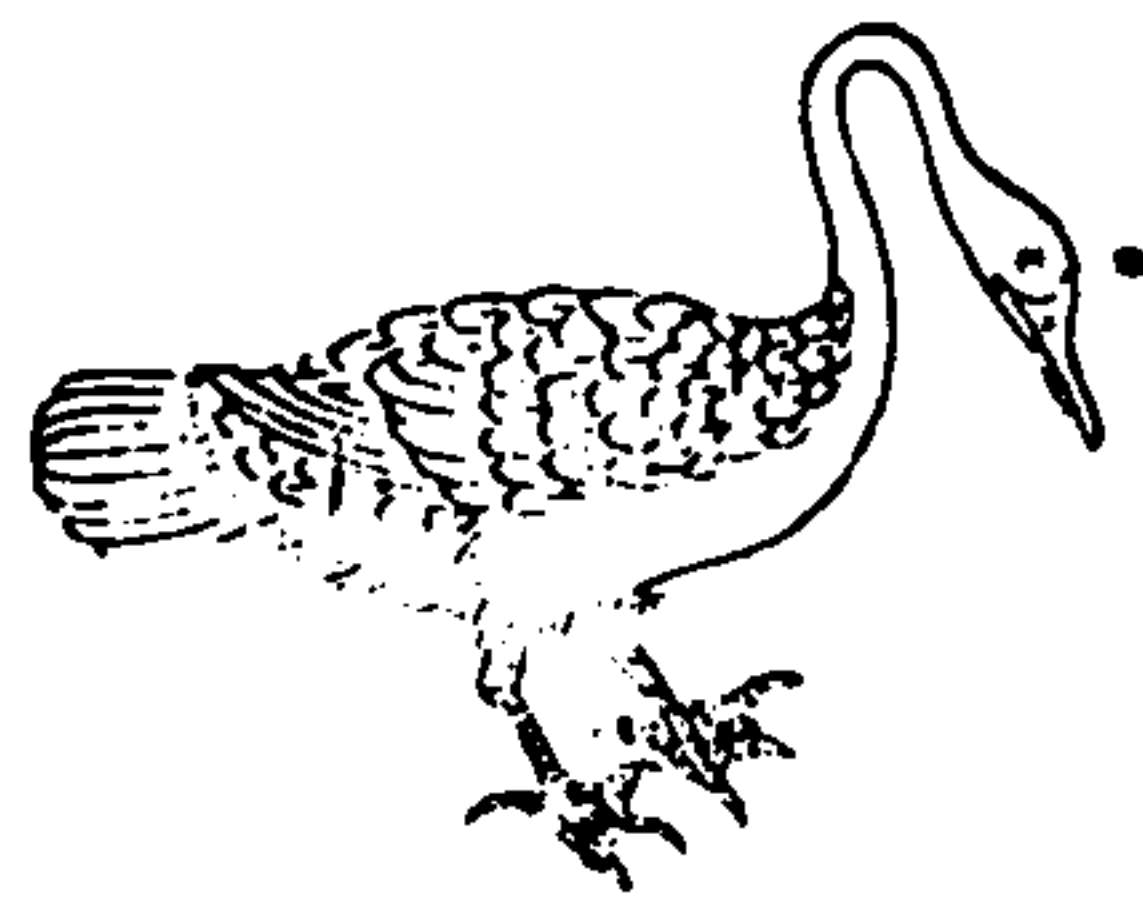
猴肉味酸無毒主治諸風勞疾釀酒尤佳

禽品

也可失刺潭
大金頭鵝也



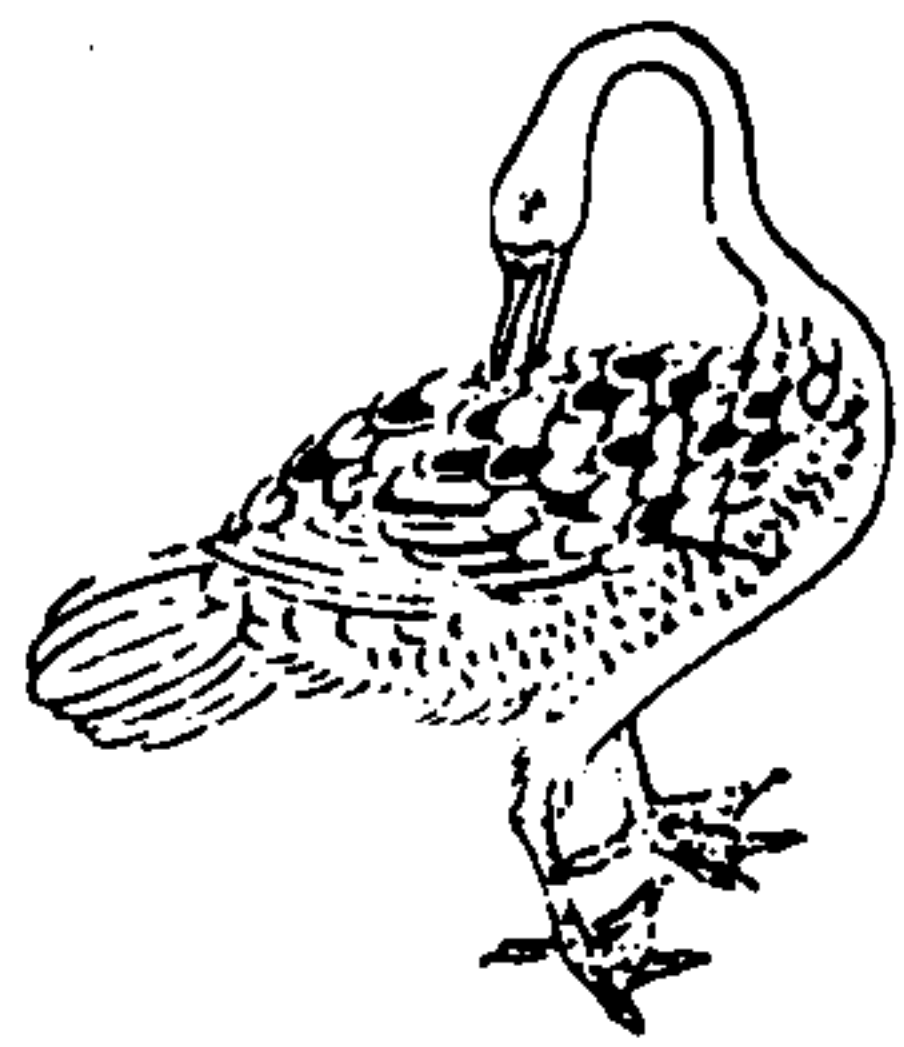
出魯哥潭
小金頭鵝



阿刺潭
花鵝也

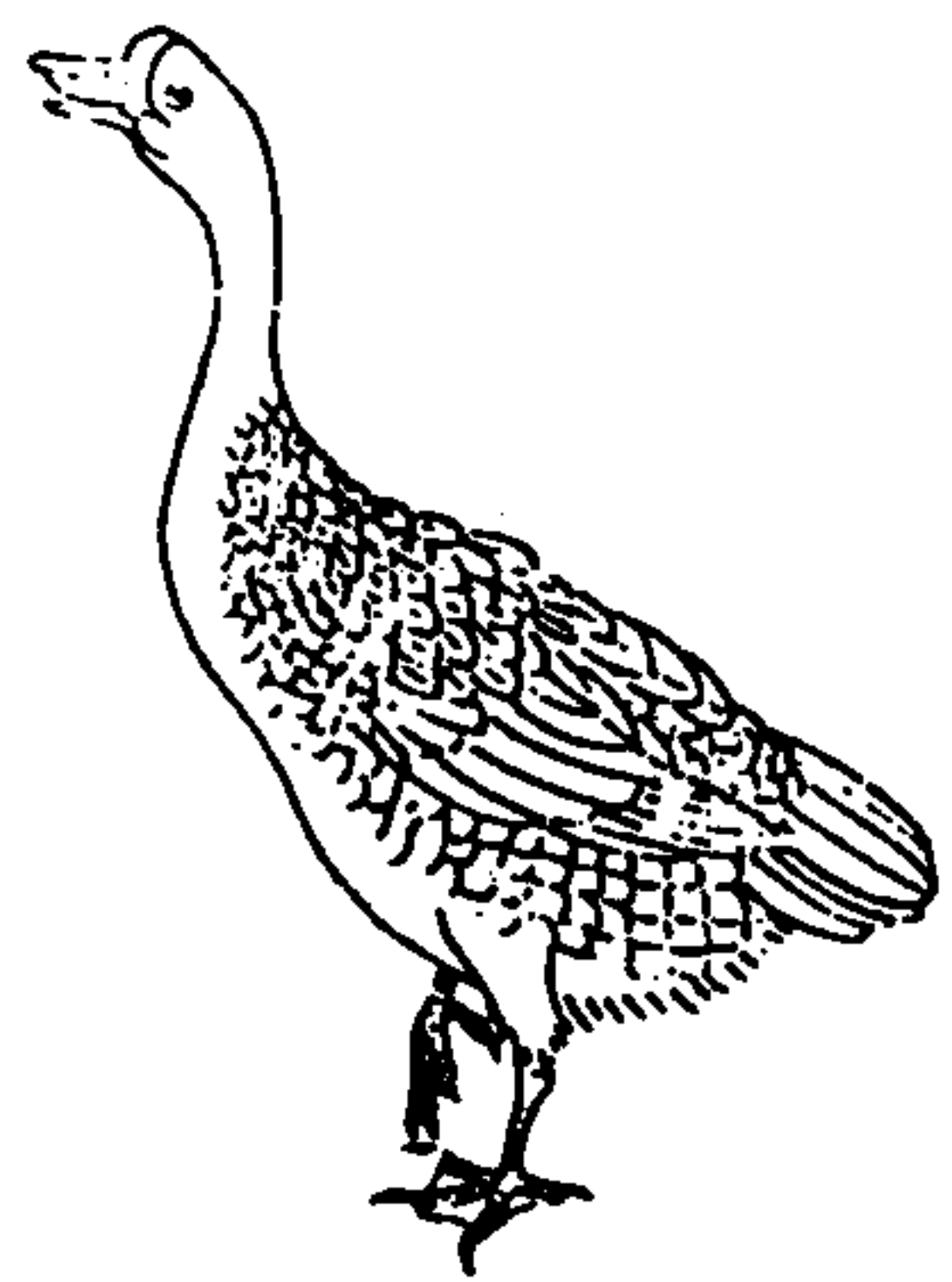


速兒乞刺
不能鳴鵝



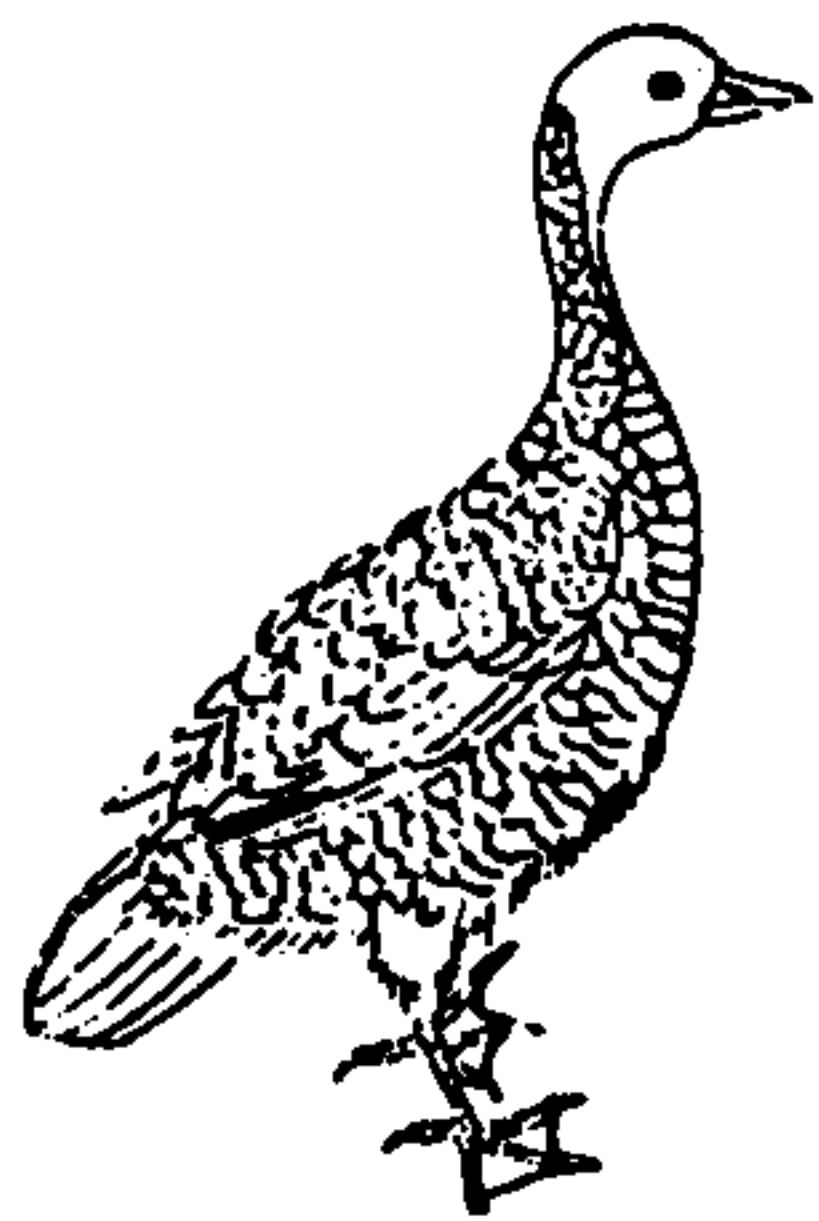
天鵝味甘性熱無毒主補中益氣鵝有三四等金頭
鵝為上小金頭鵝為次有花鵝者有一等鵝不能
鳴者飛則翎響其肉微腥皆不及金頭鵝

鵝



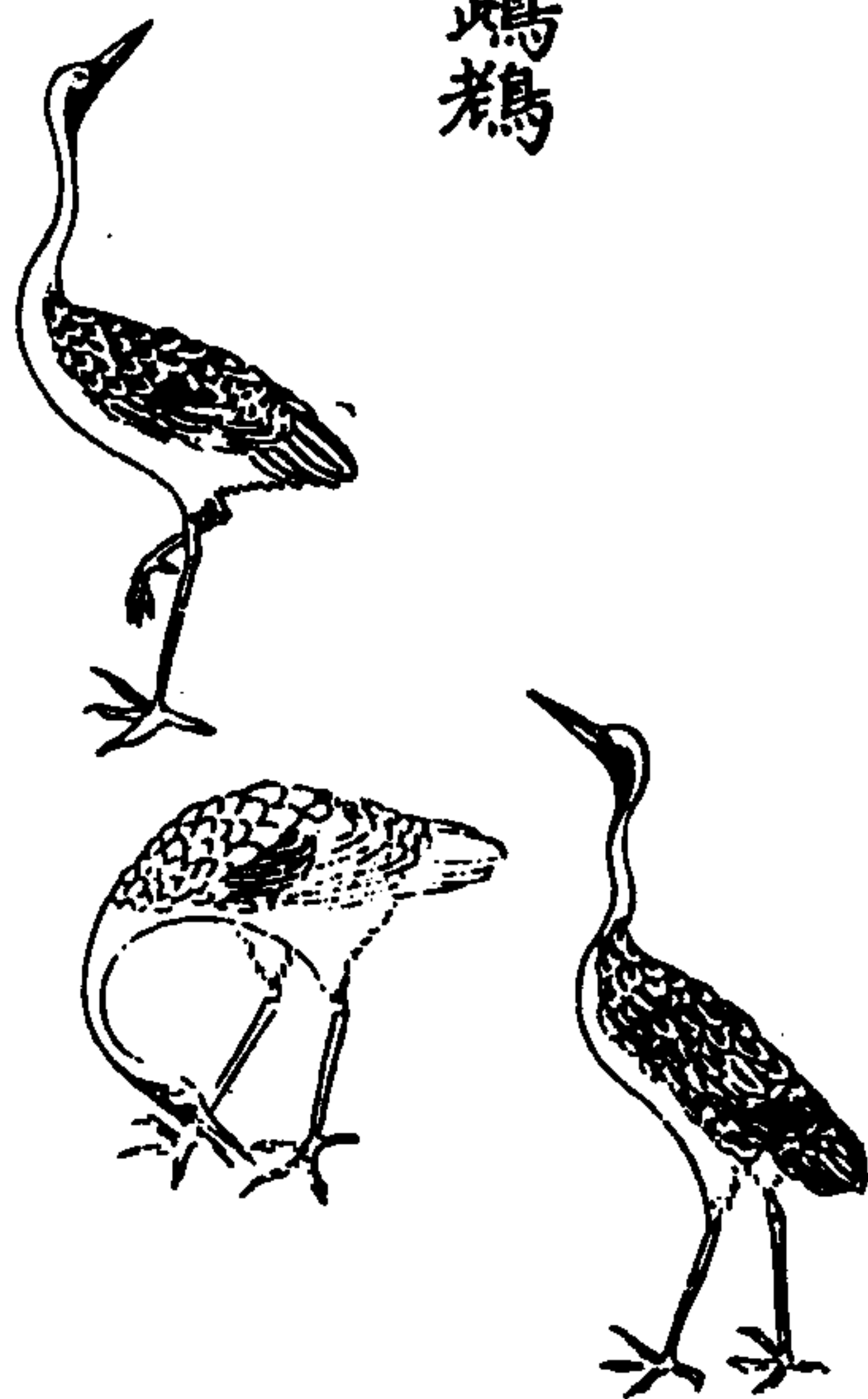
鵝味甘平無毒利五藏主消渴孟詵云肉性冷不可
多食亦發痼疾日華子云蒼鵝性冷有毒食之發
瘡白鵝無毒解五藏熱止渴胎潤皮膚主治耳聾
鵝彈補五藏益氣有痼疾者不宜多食

鴈



鴈味甘平無毒主風擊拘急偏枯氣不通利益氣壯
筋骨補勞瘦鴈骨灰和米泔洗頭長髮○鴈膏治
耳聾亦能長髮○鴈脂補虛羸令人肥白○六月
七月勿食鴈令人傷神

鳩鵒



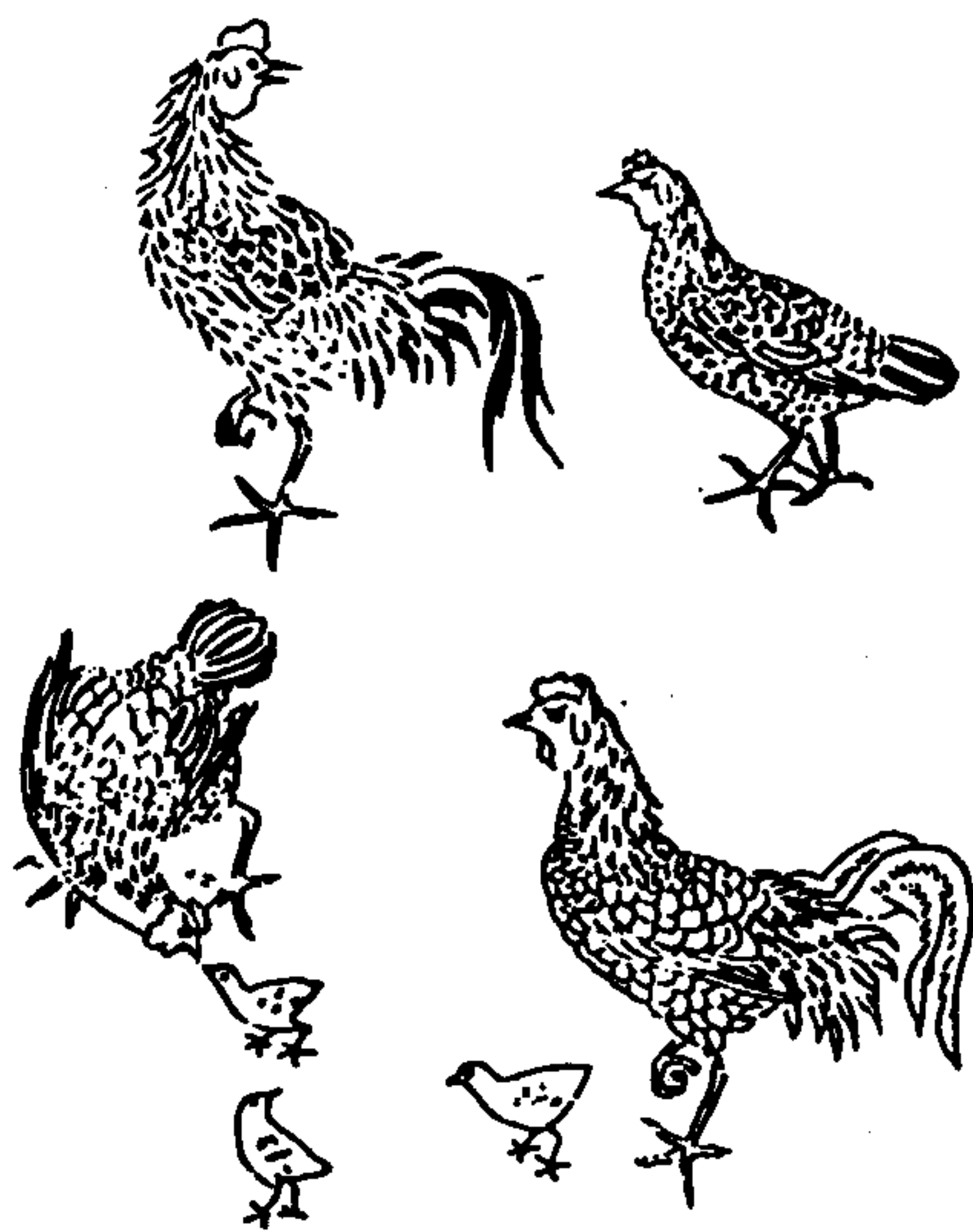
鳩鵒味甘溫無毒補中益氣食之甚有益人炙食之
味尤美然有數等白鳩鵒黑頭鳩鵒胡鳩鵒其肉
皆不同○髓味甘美補精髓

水札

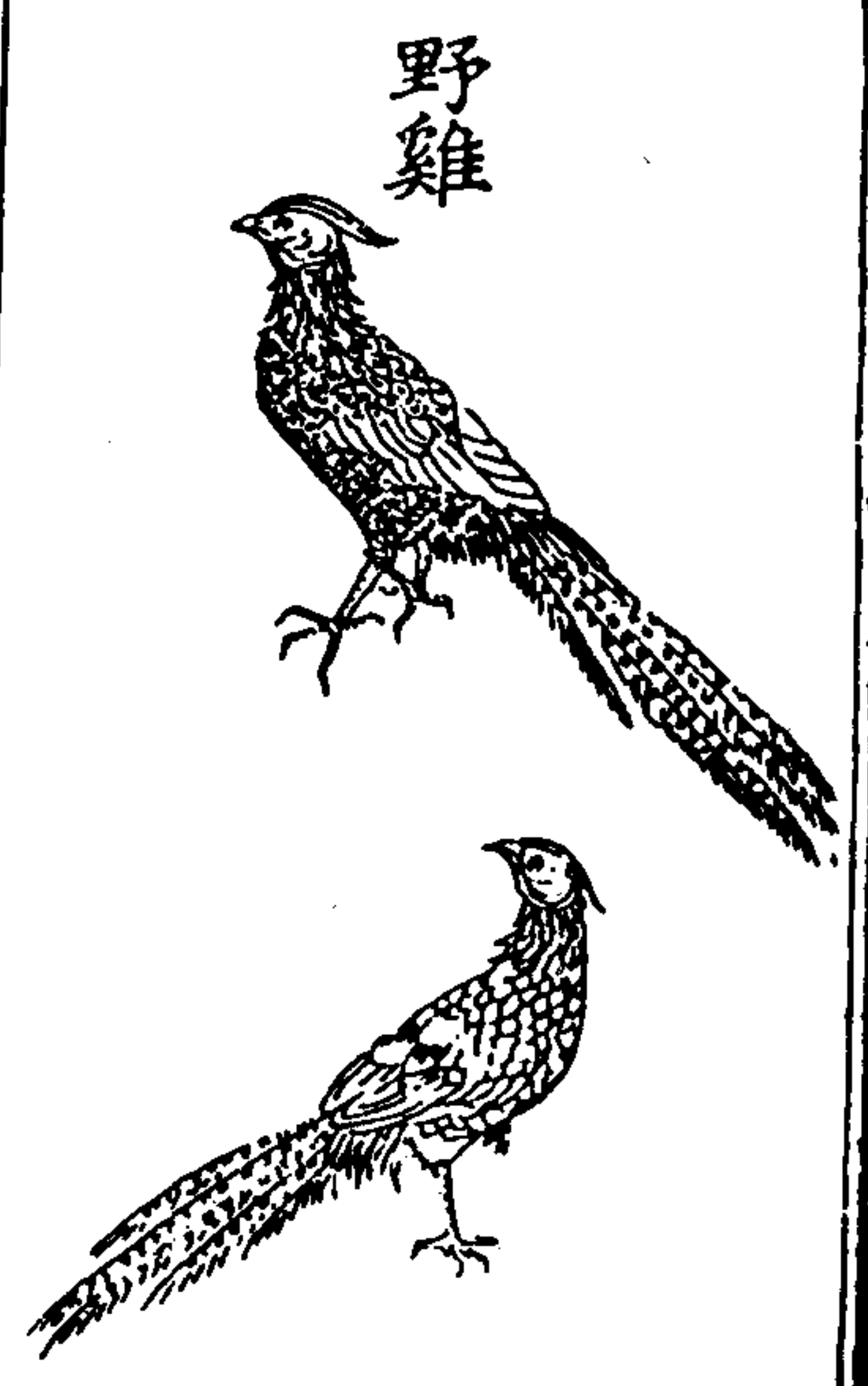


水札味甘平無毒補中益氣宜炙食之甚美

雞



丹雄雞味甘平微溫無毒主婦人崩中漏下赤白補
虛溫中止血○白雄雞味酸無毒主下氣療狂邪
補中安五藏治消渴○烏雄雞味甘酸無毒主補
中止痛除心腹惡氣虛弱者宜食之○烏鳩雞味
甘溫無毒主風寒濕痺五緩六急中惡腹痛及傷
折骨疼安胎血療乳難○黃鳩雞味酸平無毒主
傷中消渴小便數不禁腸澼痢補五藏先患骨
熱者不可食○鷄子益氣多食令人有聲主產後
痢與小兒食之止痢日華子云鷄子鎮心安五藏
其白微寒療目赤熱痛除心下伏熱止煩滿欬逆



野雞

野鷄味甘酸微寒有小毒主補中益氣止洩痢久食令人瘦九月至十一月食之稍有益他月即發五痔及諸瘡亦不可與胡桃及菌子木耳同食



角鷄

角鷄味甘平有小毒五藏氣喘不得息者作羹腫食炙食補中益氣久食瘦人和蕎麥食生肥蟲同豉食害人印同葱食生白寸蟲○其肉麤味美十月可食



鴨

速速兒

鴨肉味甘冷無毒補內虛消毒熱利水道及治小兒熱驚癇○野鴨味甘微寒無毒補中益氣消食和胃氣治水腫綠頭者為上尖尾者為次



鴛鴦

鶻鶻

鴛鴦味鹹平有小毒主治癭瘡若夫婦不和者作羹私與食之即相愛
鶻鶻味甘平無毒治鶻邪

鶉鴒



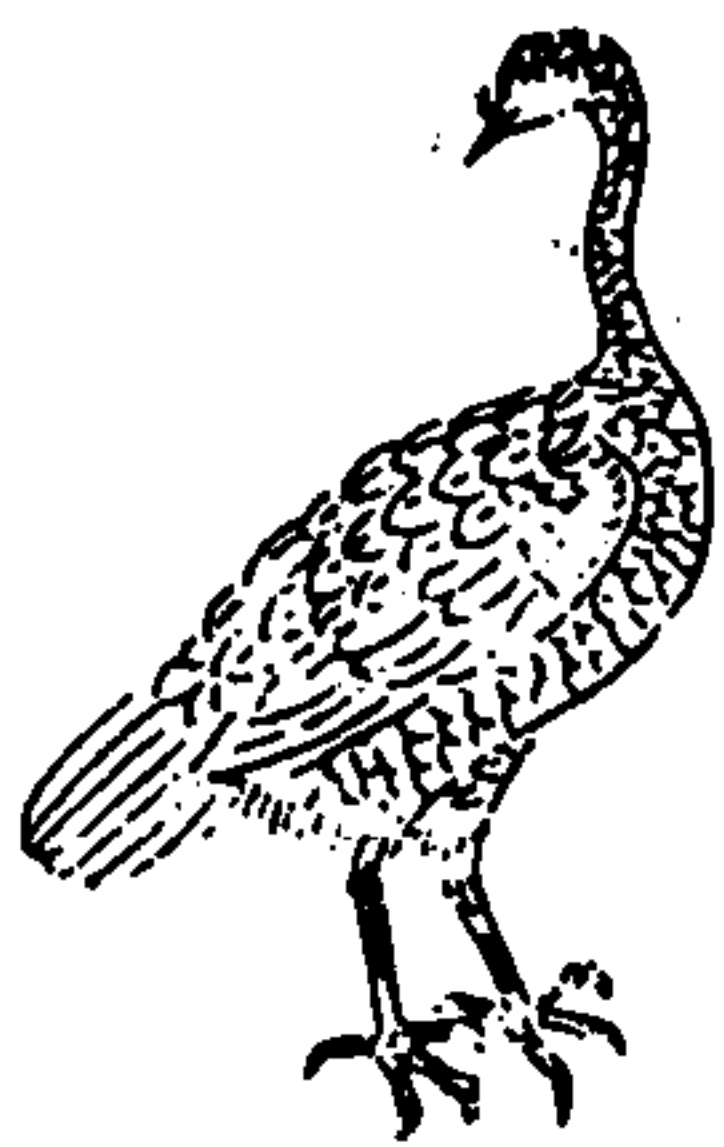
鶉鴒味鹹平無毒調精益氣解諸藥毒

鳩



鳩肉味甘平無毒安五藏益氣明目療癰腫排膿血

鶉



鶉肉味甘平無毒補益人其肉麤味美

寒鴉



寒鴉味酸鹹平無毒主瘦病止咳嗽骨蒸羸弱者

鶉鴒



鶉鴒味甘温平無毒益氣補五藏實筋骨耐寒暑消結熱酥煎食之令人肥下焦四月以前未可食

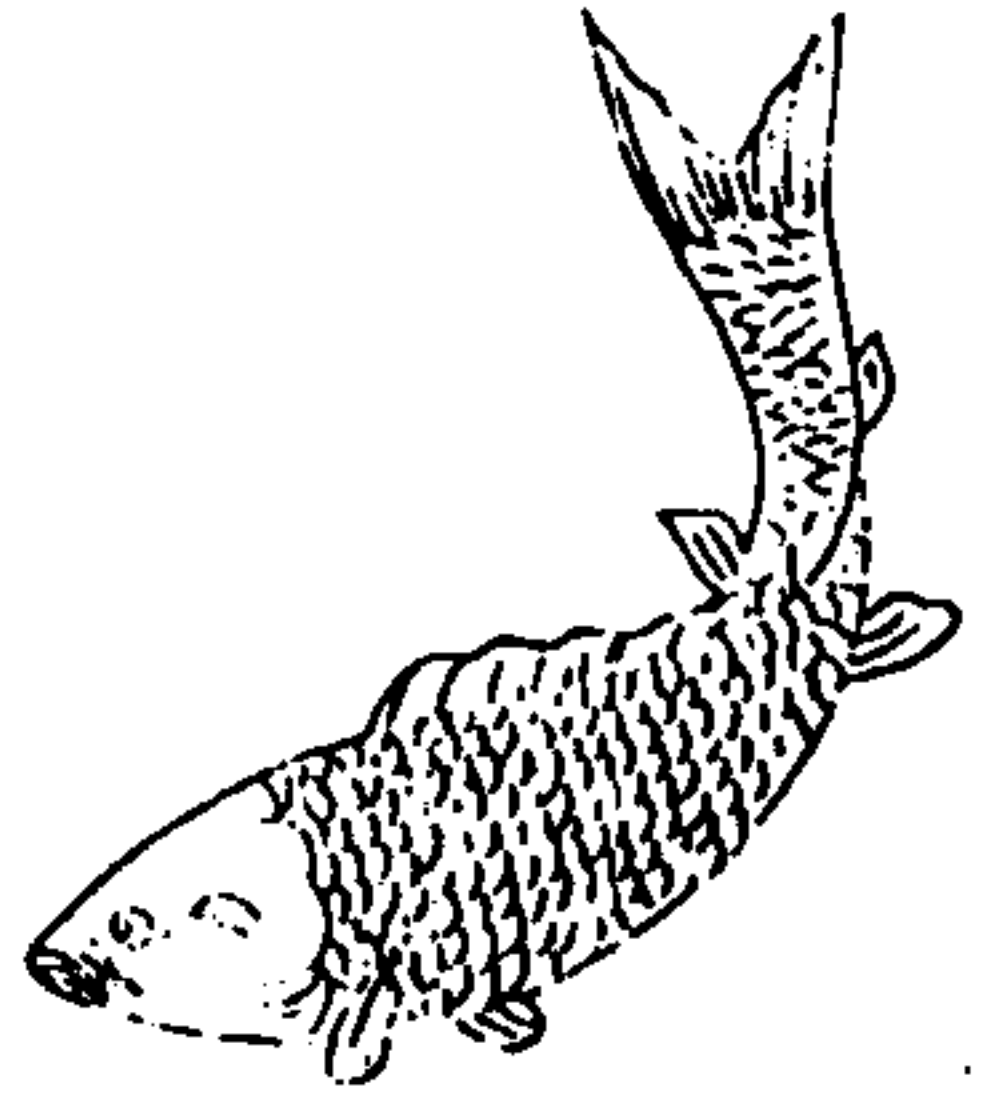
雀



雀肉味甘無毒性熱壯陽道令人有子冬月者良
鶉雀味甘温無毒食之益陽道美於諸雀

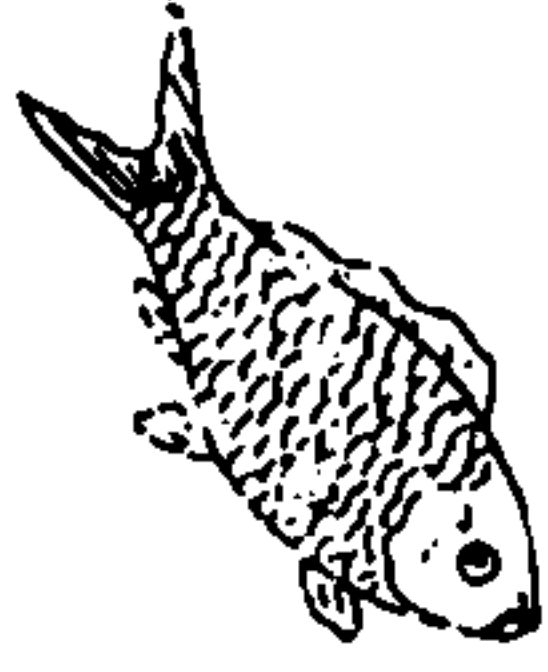
魚品

鯉魚



鯉魚味甘寒有毒主效逆上氣黃疸止渴安胎治水腫脚氣天行病後不可食有宿癥者不可食

鯽魚



鯽魚味甘温平無毒調中益五藏和尊菜作羹食良

患腸風痔瘻下血宜食之

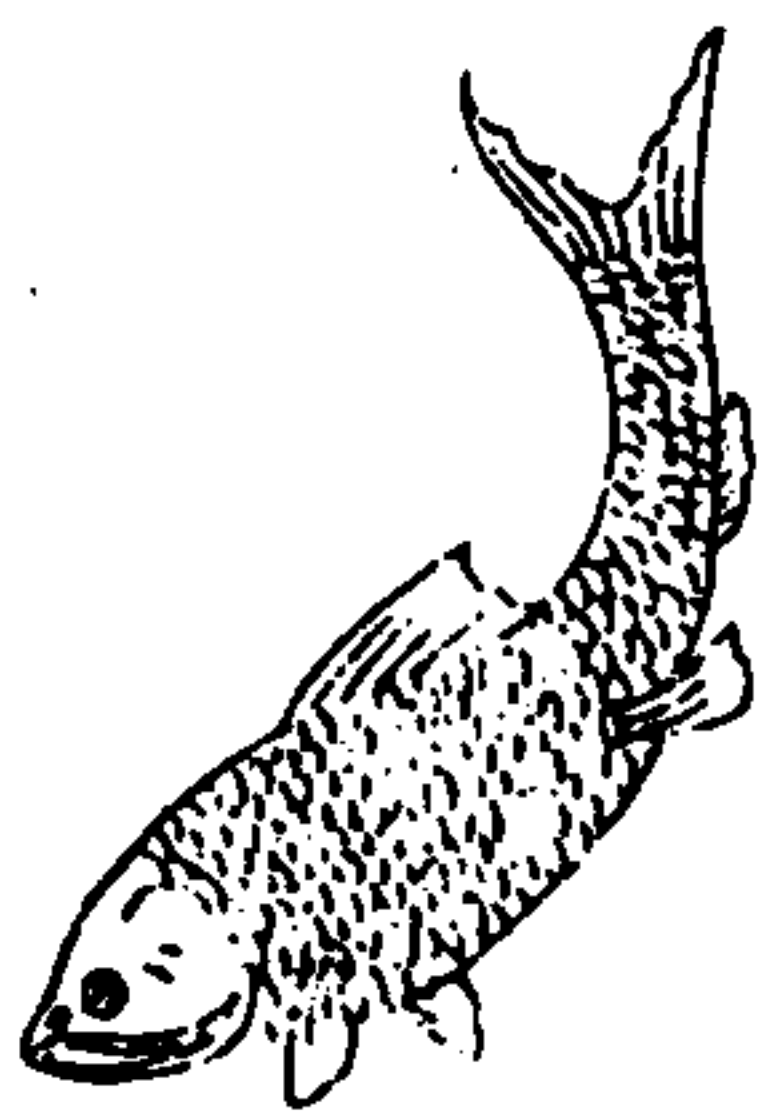
魴魚



魴魚甘温平無毒補益與鯽魚同功若作鱠食助脾胃不可與疴痢人食

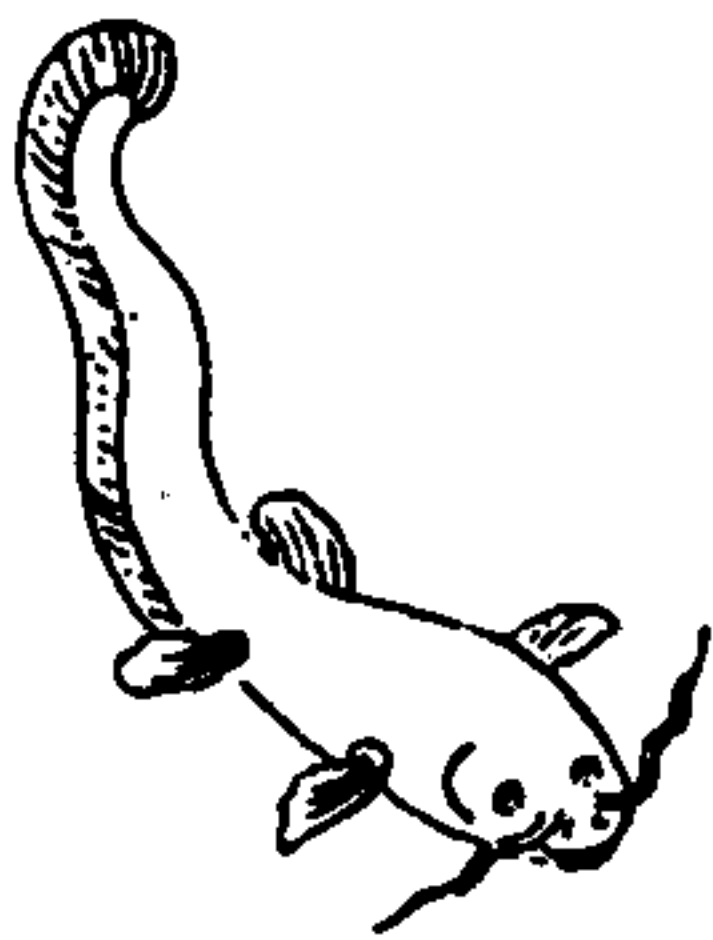
白魚味甘平無毒開胃下食去水氣久食發病黃魚味甘有毒發風動氣不可與蕎麵同食

青魚



青魚味甘平無毒南人作鮓不可與芫荽麵醬同食

鮎魚



鮎魚味甘寒有毒勿多食目赤鬚赤者不可食

沙魚



沙魚味甘鹹無毒主心氣鬼疰蠱毒吐血

鱖魚味甘平無毒主濕痺天行病後不可食

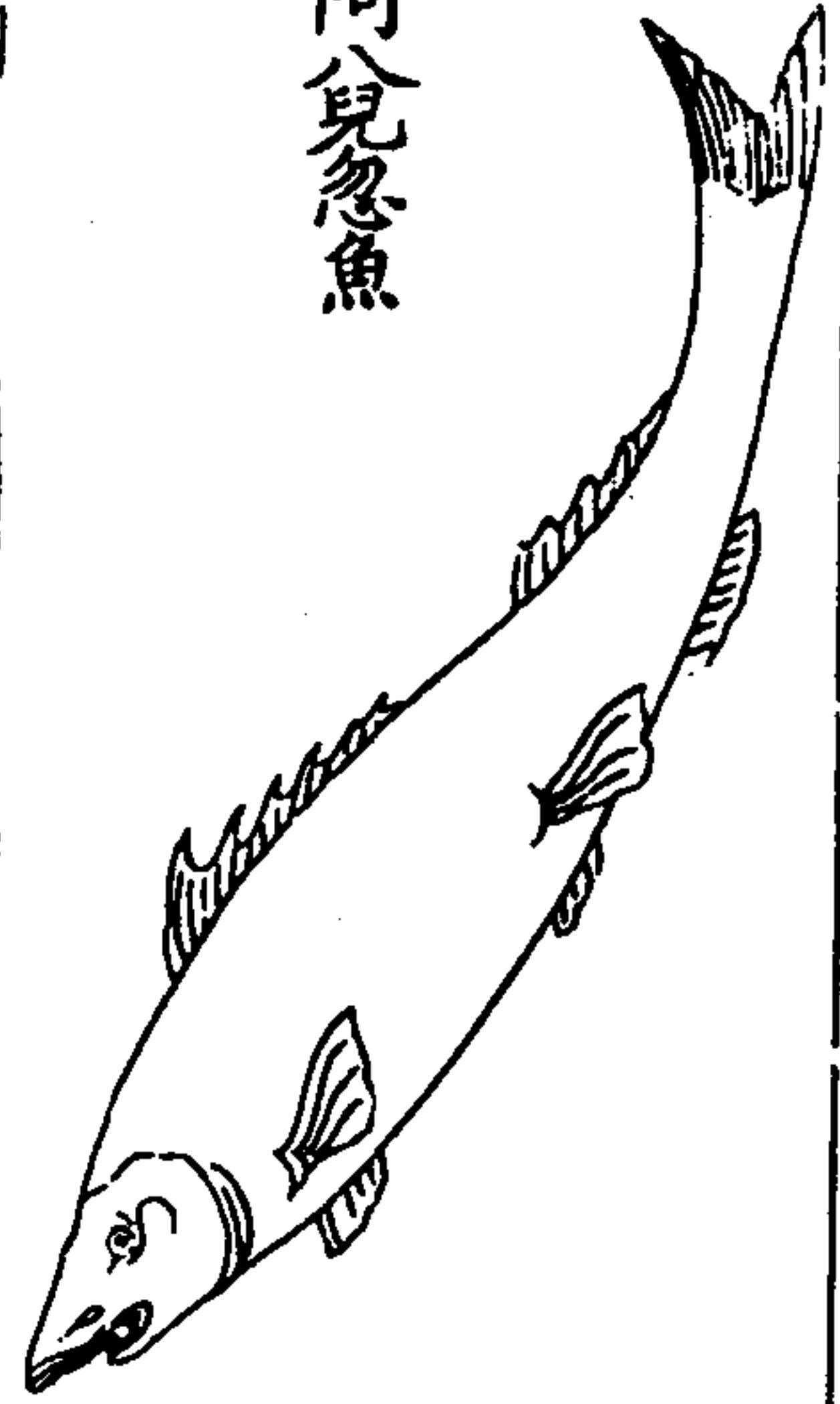
鮑魚味腥臭無毒主墜蹶跣折瘀血痺在四肢不散

者及治婦人崩血不止

河魴魚味甘温主補虛去濕氣治腰脚痔等疾

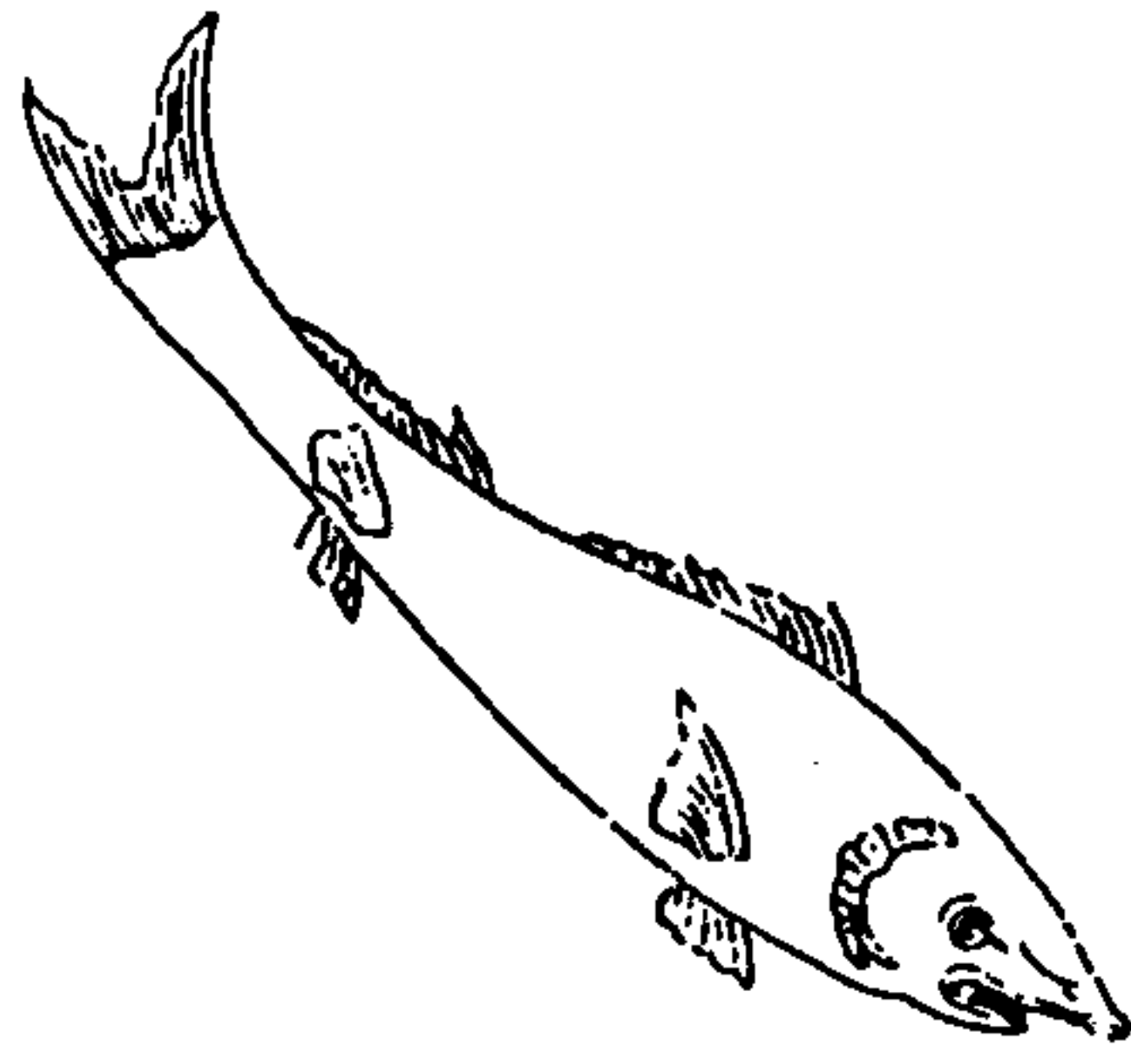
石首魚味甘無毒開胃益氣乾而味鹹者名為鱖

阿兒忽魚



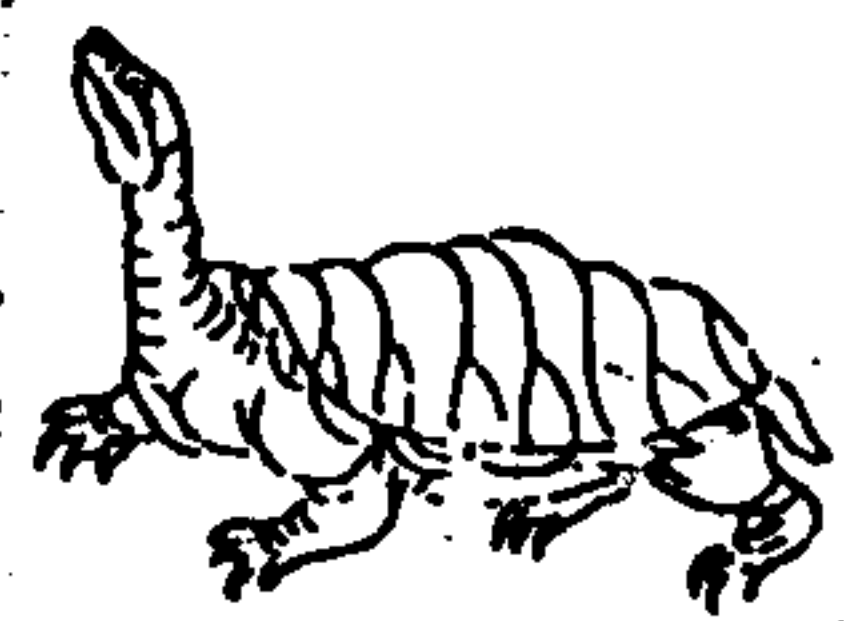
阿兒忽魚味甘平無毒利五藏肥美人多食難克
化○脂黃肉麤無鱗骨止有脆骨○胞可作膠膠
甚粘膠與酒化服之消破傷風其魚大者有一二
丈長一名鱗魚又名鱧魚生遼陽東北海河中

乞里麻魚



乞里麻魚味甘平無毒利五藏肥美 脂黃肉稍
麤 胞亦作膠其魚大者有五六尺長生遼陽東
北海河中

鼈



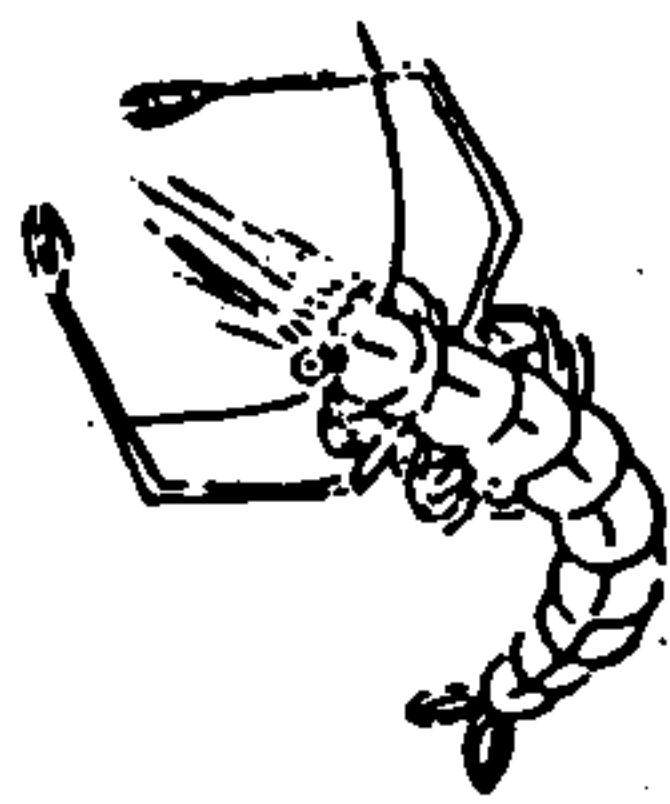
鼈肉味甘平無毒下氣除骨節間勞熱結實壅塞

蟹



蟹味鹹有毒主胷中邪熱結痛通胃氣調經脉

蝦



蝦味甘有毒多食損人無鬚者不可食

螺味甘大寒無毒治肝氣熱止渴解酒毒

蛤蜊味甘大寒無毒潤五藏止渴平胃解酒毒

蛎味苦平無毒理胃氣實下焦

蚌冷無毒明目止消渴除煩解熱毒

鱸魚平補五藏益筋骨和腸胃治水氣食之宜人

果品

桃



桃味辛甘無毒利肺氣止咳逆上氣消心下堅積除
卒暴擊血破癥瘕通月水止痛 桃仁止心痛

梨



梨味甘寒無毒主熱嗽止渴踈風利小便多食寒中

柿



柿味甘寒無毒通耳鼻氣補虛勞腸澀不足厚脾胃

木瓜



木瓜味酸溫無毒主濕痺邪氣霍亂吐下轉筋不止

梅



梅實味酸平無毒主下氣除煩熱安心止痢住渴

李



李子味苦平無毒主僵仆瘕血骨痛除痼熱調中

柰



柰子味苦寒多食令人腹脹病人不可食

石榴



石榴味甘酸無毒主咽渴不可多食損人肺止漏精

林檎



林檎味甘酸温不可多食發熱濕氣令人好睡

杏



杏味酸不可多食傷筋骨杏仁有毒主欬逆上氣

柑



柑子味甘寒去腸胃熱利小便止渴多食發痼疾

橘



橘子味甘酸無毒温止嘔下氣利水道去膏中痰熱

橙



橙子味甘酸無毒去惡心多食傷肝氣皮甚香美

栗



栗味鹹温無毒主益氣厚腸胃補腎虛炒食壅人氣

棗



棗味甘無毒主心腹邪氣安中養脾助經脉生津液

櫻桃



櫻桃味甘主調中益脾氣令人好顏色暗風人忌食

葡萄



葡萄味甘無毒主筋骨濕痺益氣強志令人肥健

胡桃



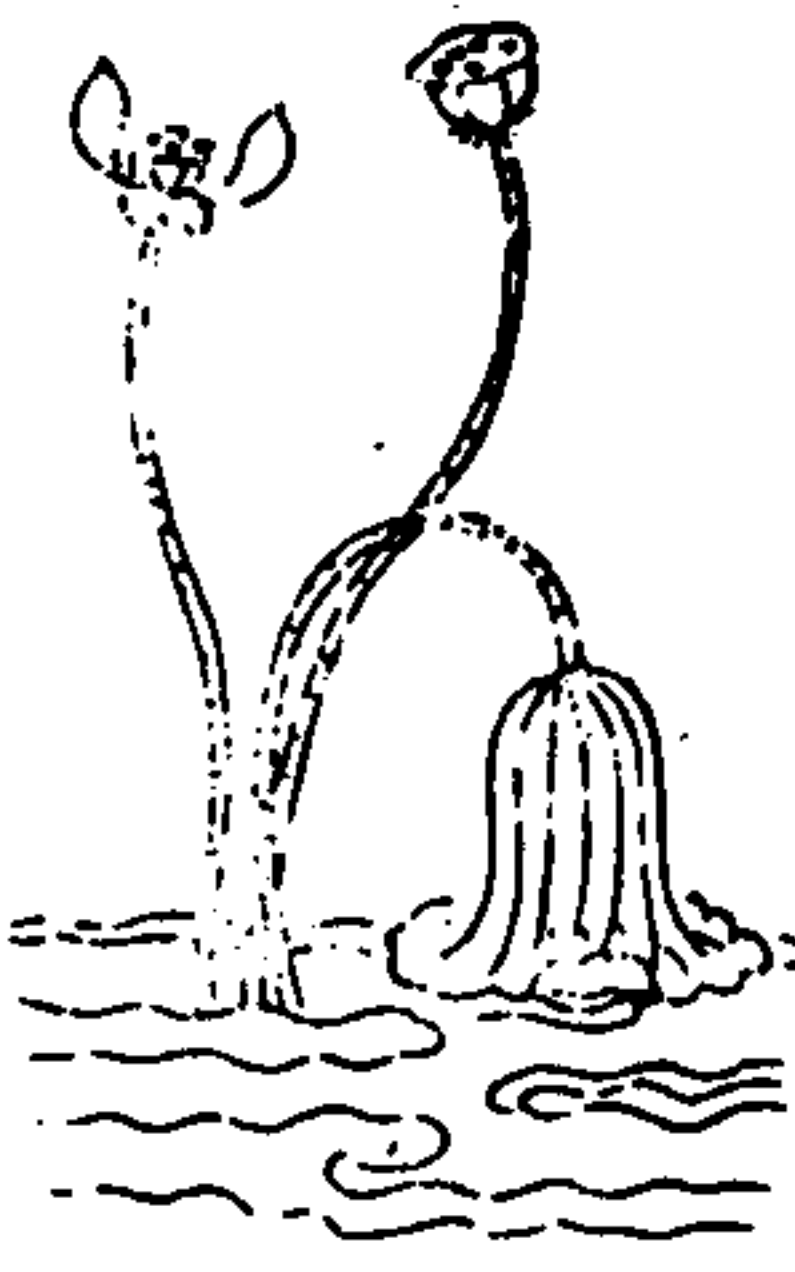
胡桃味甘無毒食之令人肥健潤肌黑髮多食動風

松子



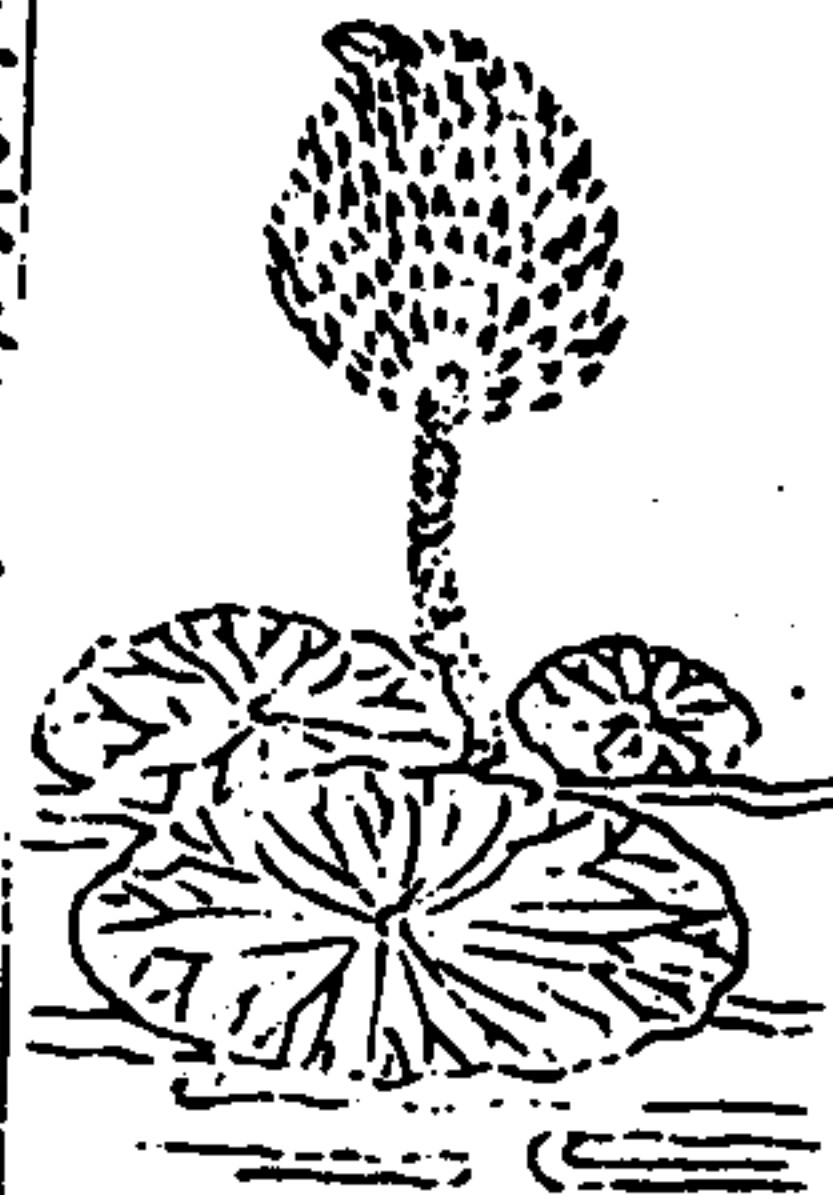
松子味甘溫無毒治諸風頭眩散水氣潤五藏延年

蓮子



蓮子味甘平無毒補中養神益氣除百疾輕身不老

鷄頭



鷄頭味甘平無毒主濕痺腰膝痛補中除疾益精氣

芡實



芡實味甘平無毒主安中補五藏輕身不飢

荔枝



荔枝味甘平無毒止渴生津益人顏色

龍眼



龍眼味甘平無毒主五藏邪氣安志厭食除虫去毒

銀杏



銀杏味甘苦無毒炒食煮食皆可生食發病

橄欖



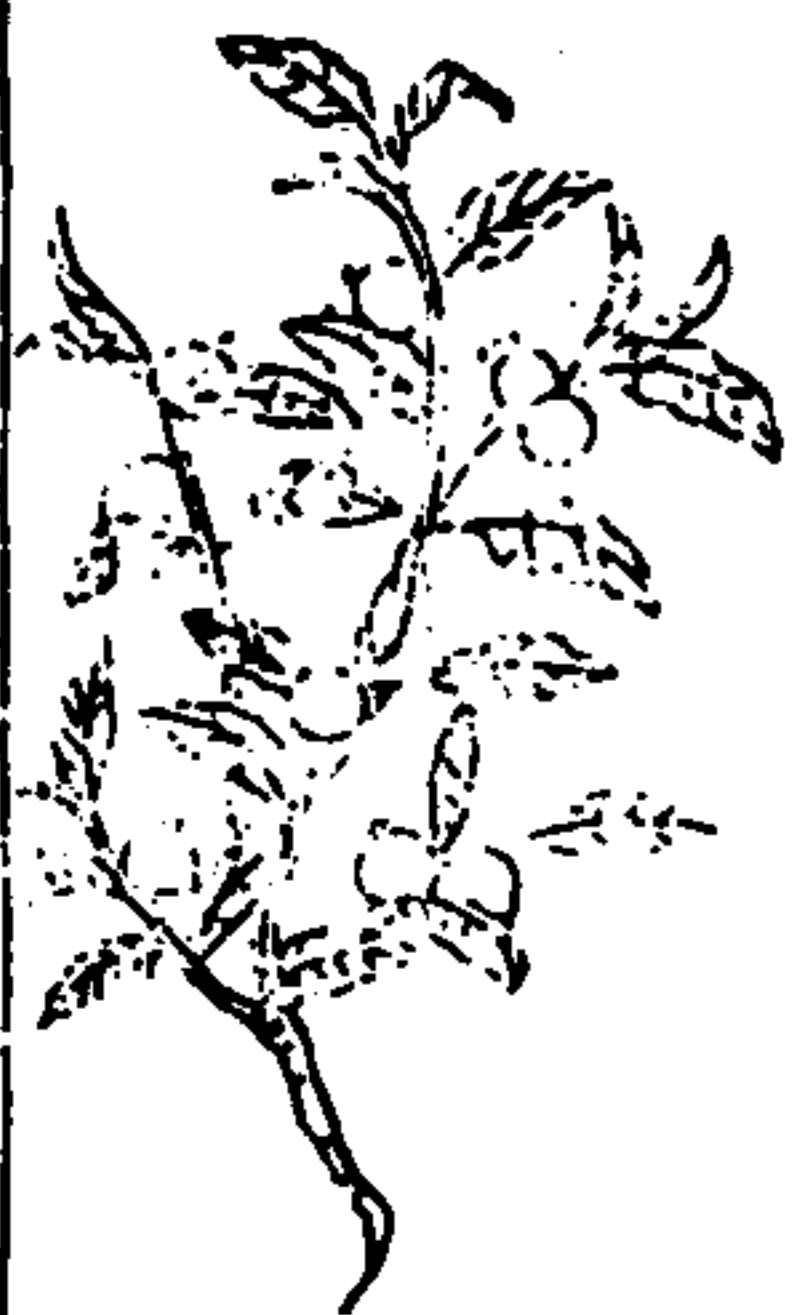
橄欖味酸甘溫無毒主消酒開胃下氣止渴

楊梅



楊梅味酸甘溫無毒主去痰止嘔消食下酒

榛子



榛子味甘平無毒益氣力寬腸胃健行令人不飢

榧子



榧子味甘無毒主五疔去三虫蠱毒鬼疰

沙糖



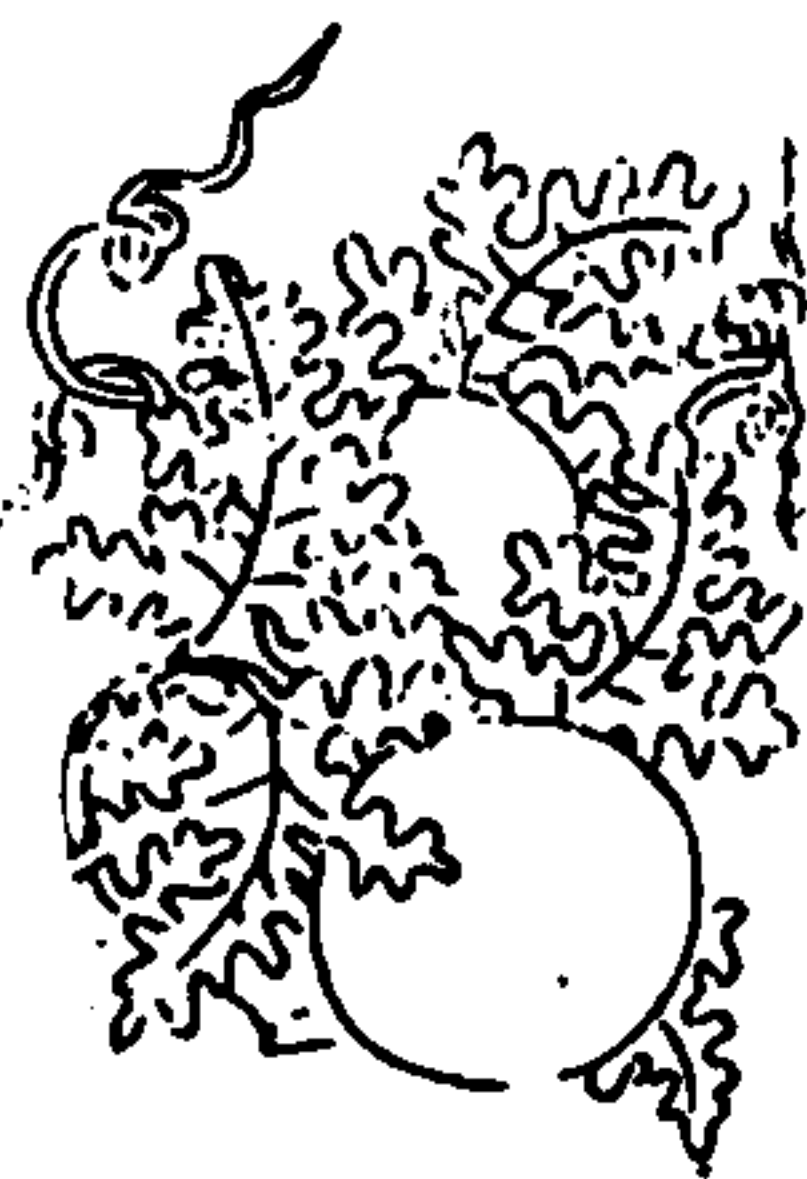
沙糖味甘寒無毒主心腹熱脹止渴明目即甘蔗汁熬成沙糖

甜瓜



甜瓜味甘寒有毒止渴除煩熱多食發冷病破腹

西瓜



西瓜味甘平無毒主消渴治心煩解酒毒

酸棗



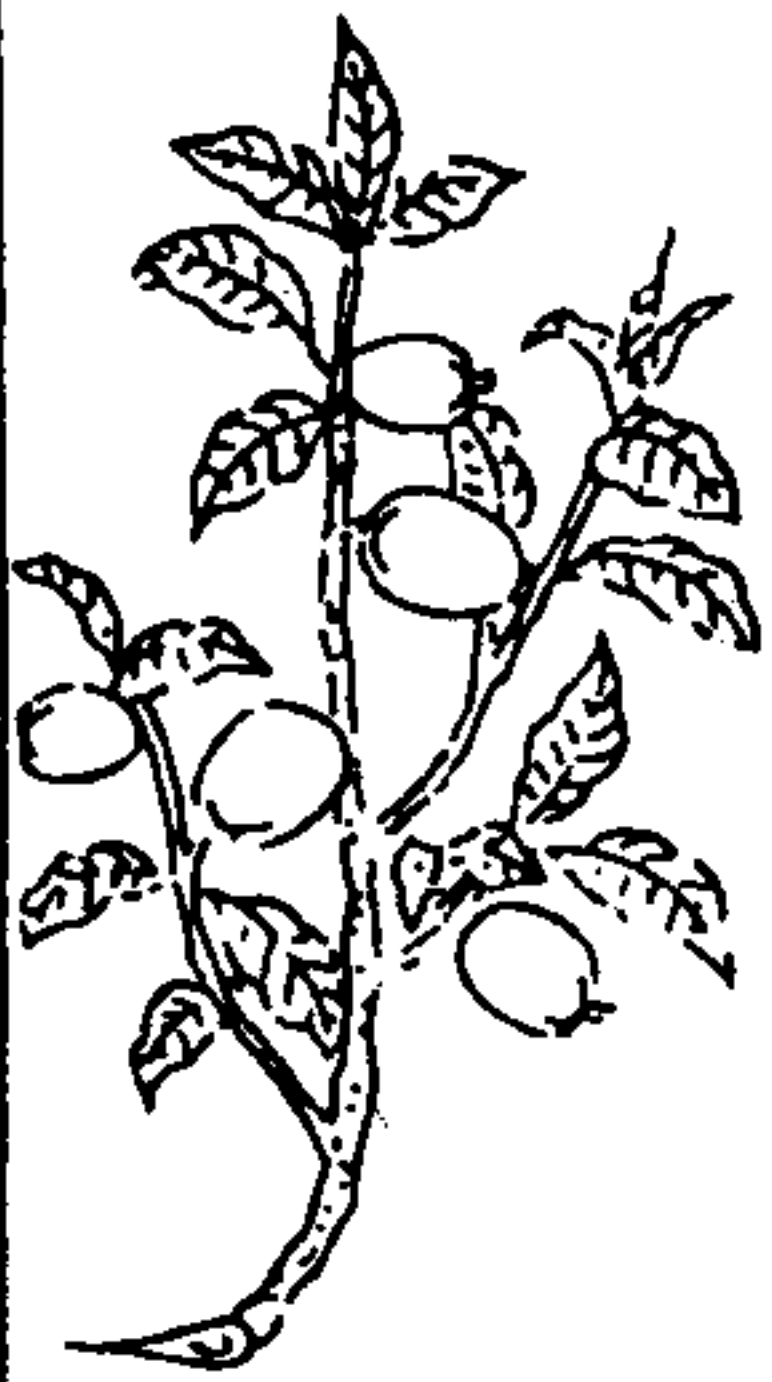
酸棗味酸甘平無毒主心腹寒熱邪結氣聚除煩

海紅



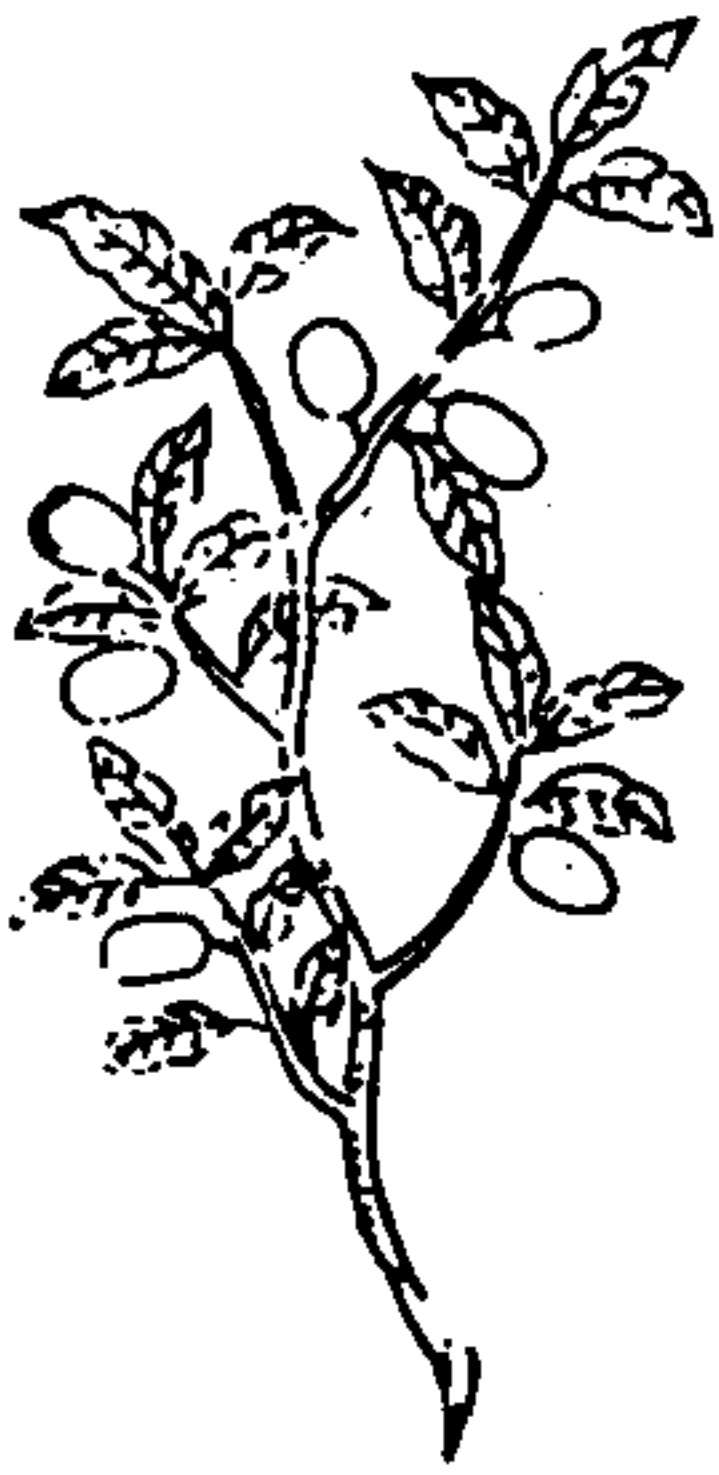
海紅味酸甘平無毒治洩痢

香圓



香圓味酸甘平無毒下氣開胃膈

株子



株子味酸甘平無毒性微寒不可多食

平波



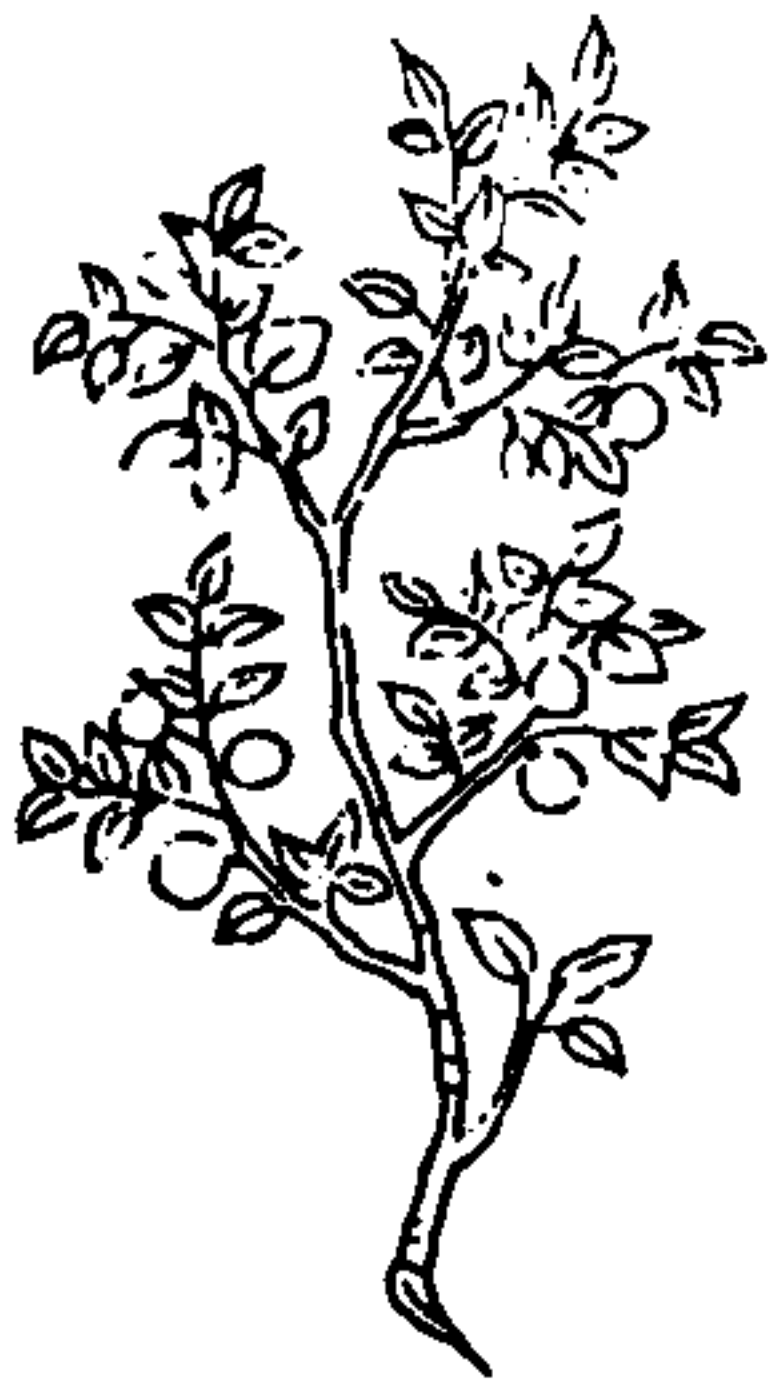
平波味甘無毒止渴生津置衣服篋筒中香氣可愛

八檐仁



八檐仁味甘無毒止欬下氣消心腹逆悶其果出回田地

必思谷



必思谷味甘無毒調中順氣其果出回田也

菜品

葵菜



葵菜味甘寒平無毒為百菜主治五藏六府寒熱羸瘦五癆利小便療婦人乳難

蔓菁



蔓菁味苦溫無毒主利五藏輕身益氣蔓菁子明目

芫荽



芫荽味辛溫微毒消穀補五藏不足通利小便一名胡荽

芥



芥味辛溫無毒主除腎邪氣利九竅明目安中

葱



葱味辛溫無毒主明目補不足治傷寒發汗去腫

蒜



蒜味辛溫有毒主散癰腫除風邪殺毒氣獨顆者佳

韭



韭味辛溫無毒安五藏除胃熱下氣補虛可以久食

冬瓜



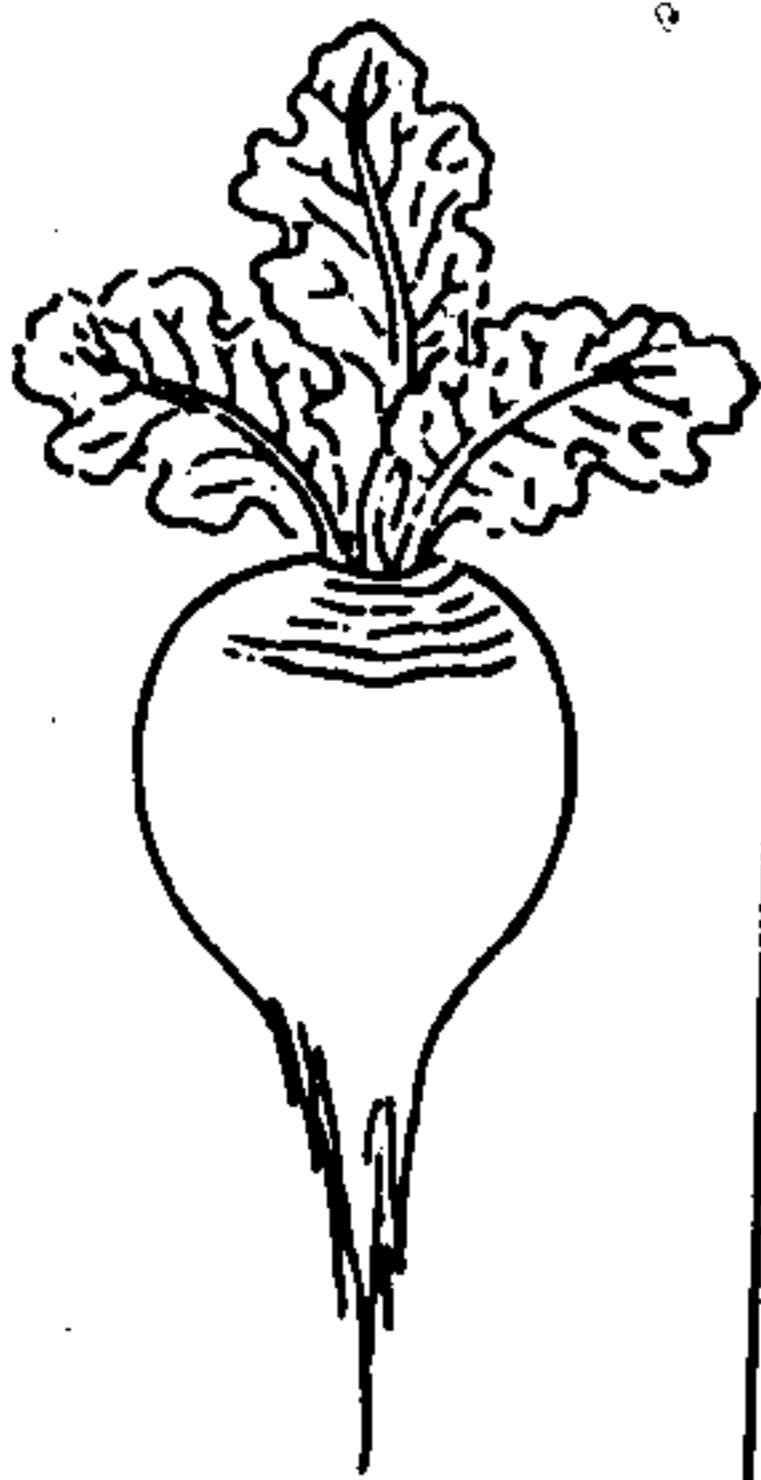
冬瓜味甘平微寒無毒主益氣悅澤駐顏令人不飢

黃瓜



黃瓜味甘平寒有毒動氣發病令人虛熱不可多食

蘿蔔



蘿蔔味甘溫無毒主下氣消穀去痰癖治渴制麵毒

胡蘿蔔



胡蘿蔔味甘平無毒主下氣調利腸胃

天淨菜



天淨菜味苦平無毒除面目黃強志清神利五藏

瓠



瓠味苦寒有毒主面目四肢浮腫下水多食令人吐

菜瓜



菜瓜味甘寒有毒利腸胃止煩渴不可多食即稍瓜

葫蘆



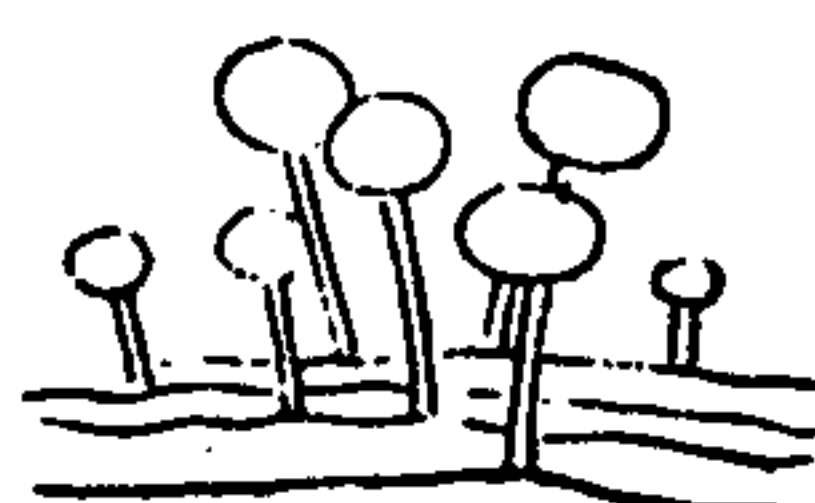
葫蘆味甘平無毒主消水腫益氣

磨菰



磨菰味甘寒有毒動氣發病不可多食

菌子



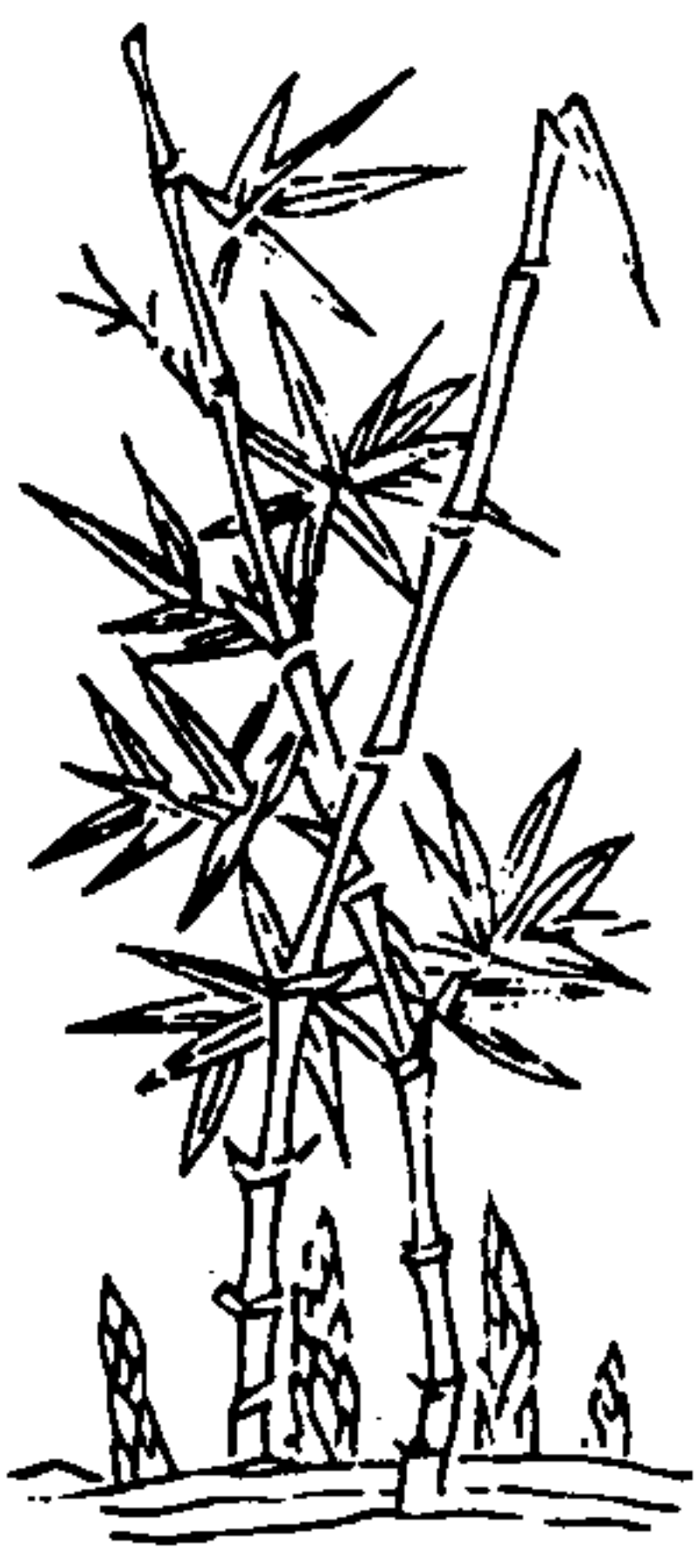
菌子味苦寒有毒發五藏風擁氣動脈痔令人昏悶

木耳



木耳味苦寒有毒利五藏宣腸胃擁毒氣不可多食

竹筍



竹筍味甘無毒主消渴利水道益氣多食發病

蒲筍



蒲筍味甘無毒補中益氣活血脈

藕



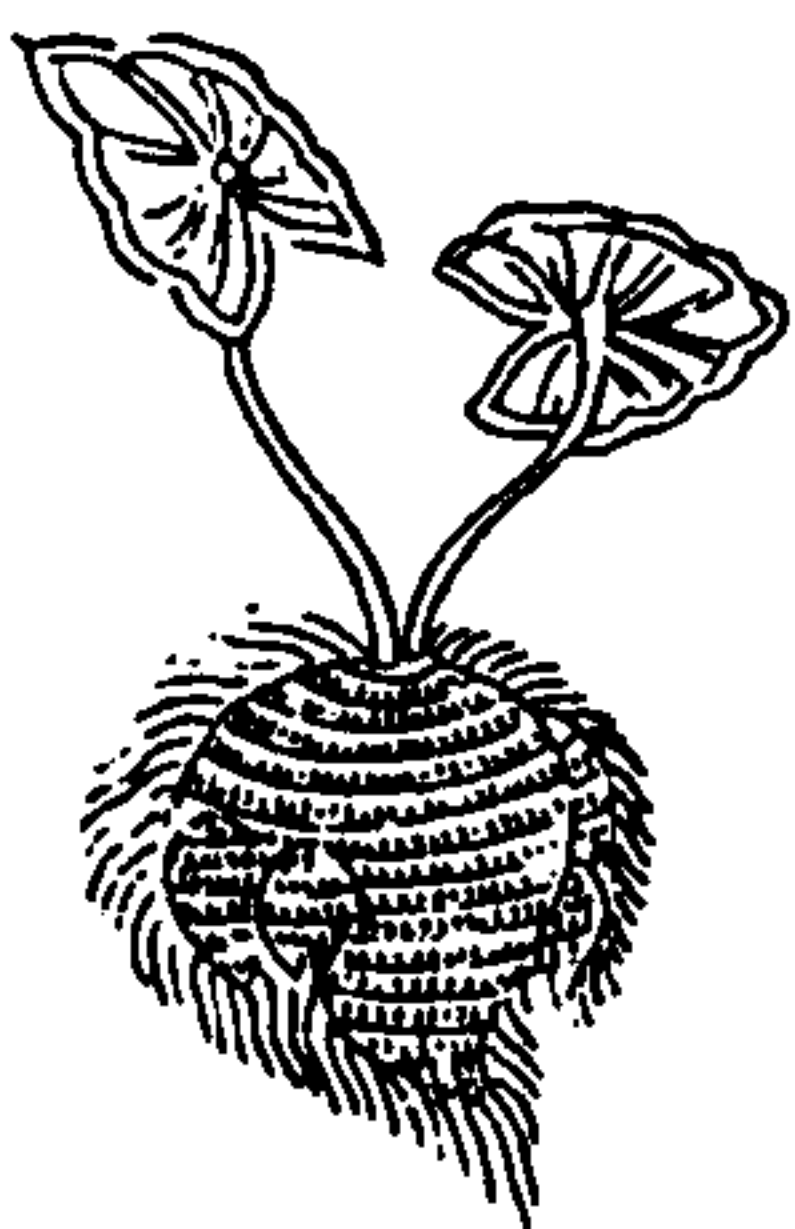
藕味甘平無毒主補中養神益氣除疾消熱渴散血

山藥



山藥味甘溫無毒補中益氣治風眩止腰痛壯筋骨

芋



芋味辛平有毒寬腸胃充肌膚滑中野芋不可食

蒿苳



蒿苣味甘冷無毒主利五藏開胃膈擁氣通血脉

白菜



白菜味甘溫無毒主通利腸胃除胃中煩解酒渴

蓬蒿



蓬蒿味甘平無毒主通利腸胃安心氣消水飲

茄子



茄子味甘寒有小毒動風發瘡及痼疾不可多食

莧



莧味甘寒無毒通九竅莧子益精菜不可與鼈同食

芸臺菜



芸臺味辛溫無毒主風熱丹腫乳癰

波稜菜



波稜味甘冷微毒利五藏通腸胃熱解酒毒即赤根

若蓬菜



若蓬味甘寒無毒調中下氣去頭風利五藏

香菜



香萊味辛平無毒與諸菜同食氣味香辟腥

藜子



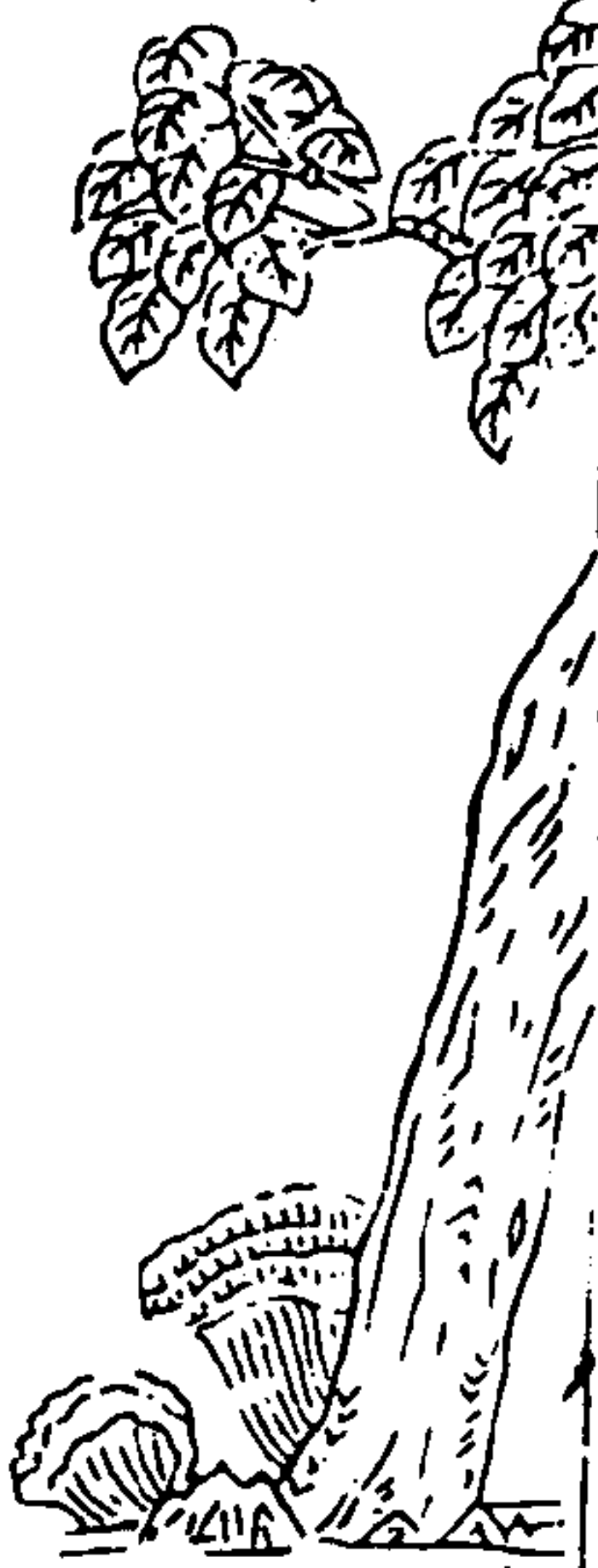
藜子味辛溫無毒主明目溫中耐風寒下水氣

馬齒菜



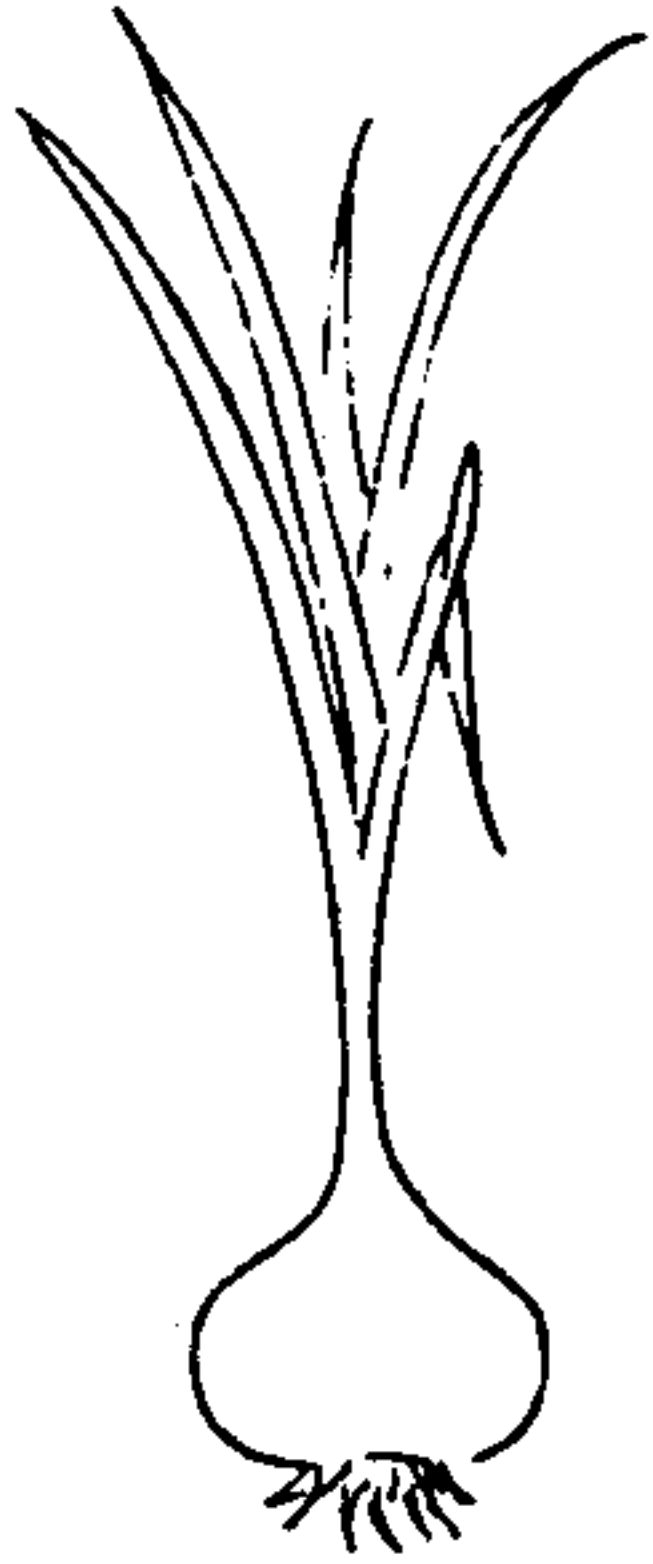
馬齒菜味酸寒無毒主青盲白翳去寒熱殺諸虫

天花



天花味甘平有毒與薤菰稍相似未詳其性 生山

回回葱



回回葱味辛溫無毒溫中消穀下氣殺虫久食發病

甘露子



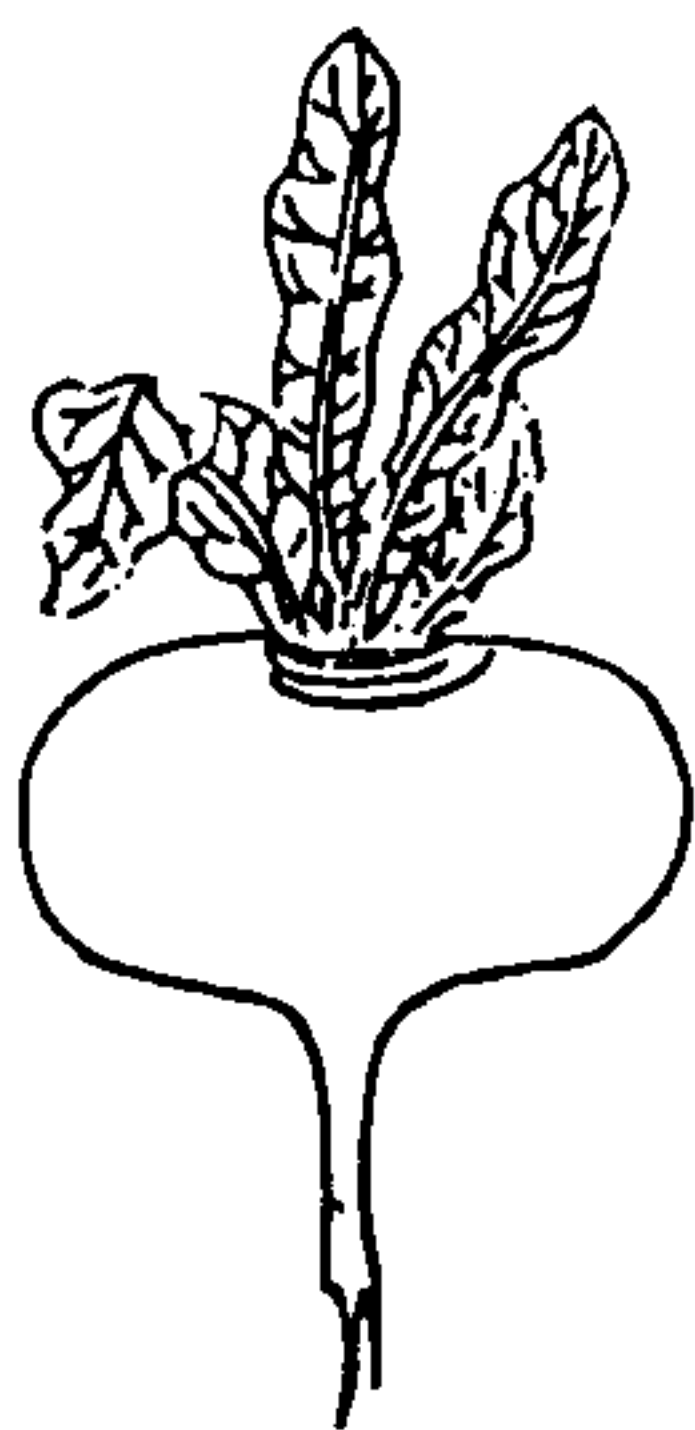
甘露子味甘平無毒利五藏下氣清神 名滴露

榆仁



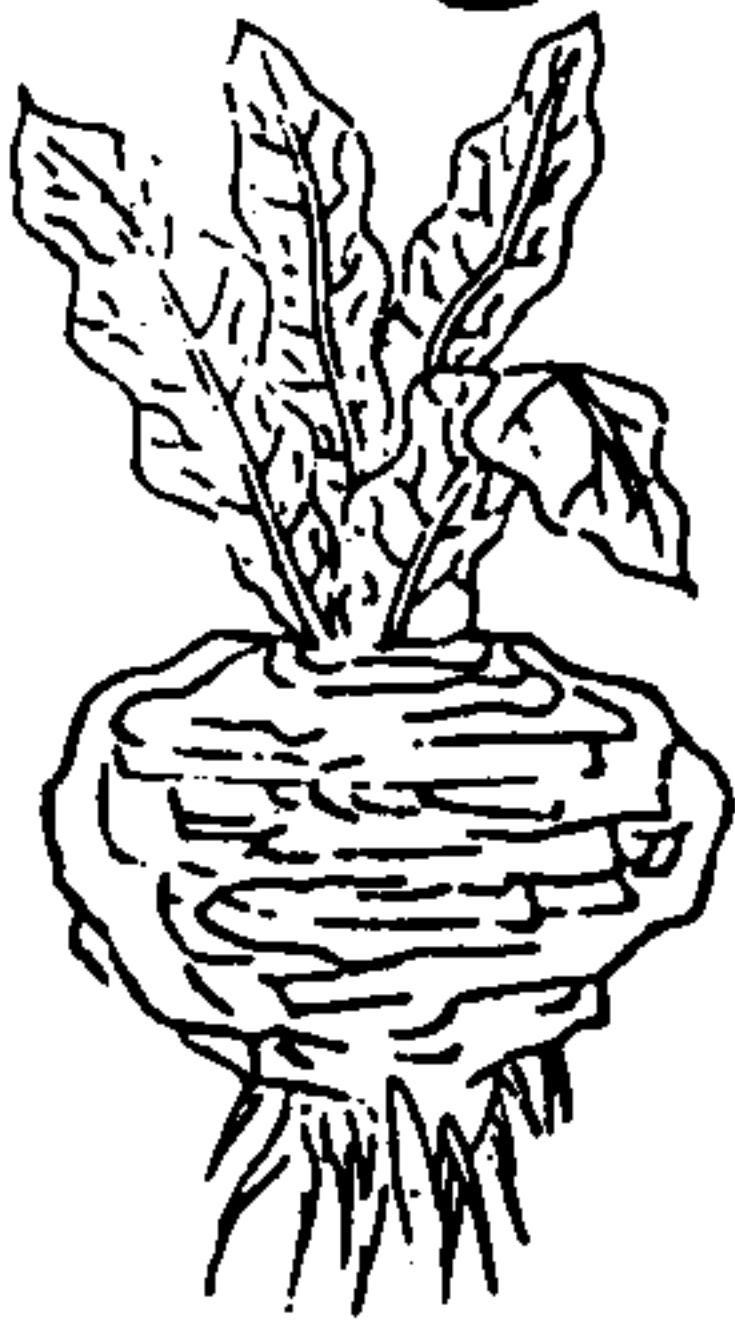
榆仁味辛溫無毒可作醬甚香美能助肺氣殺諸虫

沙吉木兒



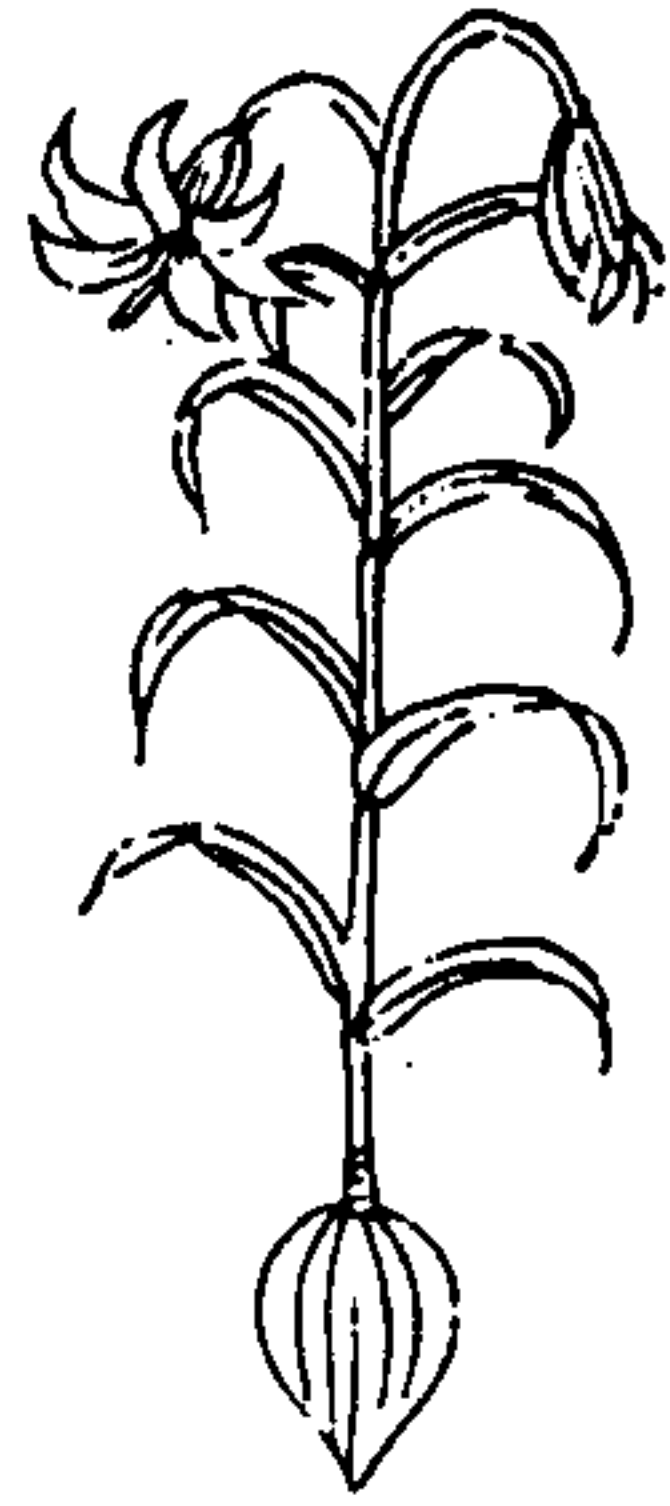
沙吉木兒味甘平無毒溫中益氣去心腹冷痛 即蔓菁根

出若蓬兒



出着蓬兒味甘平無毒通經脈下氣開胃膈即着蓬根也

山丹根



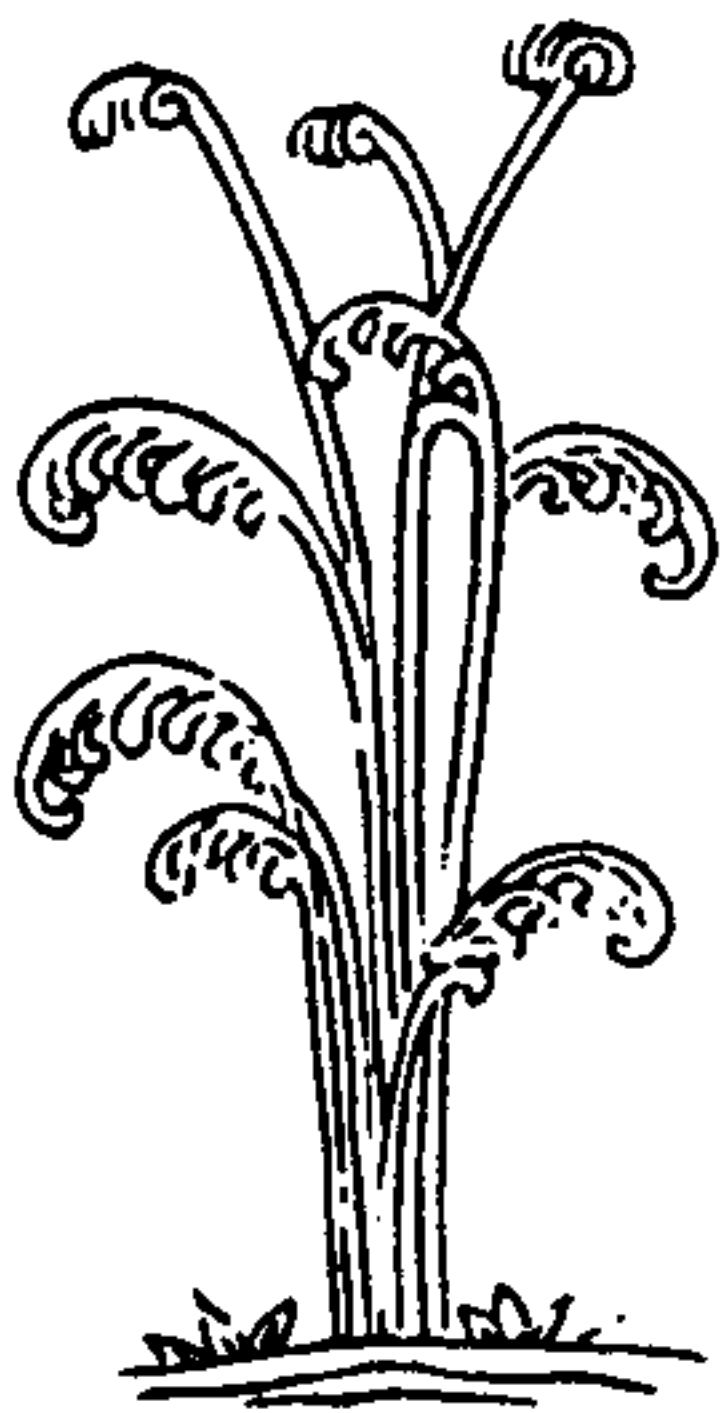
山丹根味甘平無毒主邪氣腹脹除諸瘡腫一名百合

海菜



海菜味鹹寒微腥無毒主癭瘤破氣核癰腫勿多食

蕨菜



蕨菜味苦寒有毒動氣發病不可多食

薇菜味甘平無毒益氣潤肌清神強志

苦買菜味甘平無毒治面目黃強力止困可傳諸瘡

水芹味甘平無毒主養神益氣令人肥健殺藥毒療

女人赤沃

料物性味

胡椒



胡椒味辛溫無毒主下氣除穢府風冷去痰殺肉毒

小椒



小椒味辛熱有毒主邪氣欬逆溫中下冷氣除濕痺

良薑



良薑味辛溫無毒主胃中冷逆霍亂腹痛解酒毒

茴香



茴香味甘溫無毒主膀胱腎經冷氣調中止痛住嘔

甘草



甘草味甘平無毒和百藥解諸毒

芫荽子



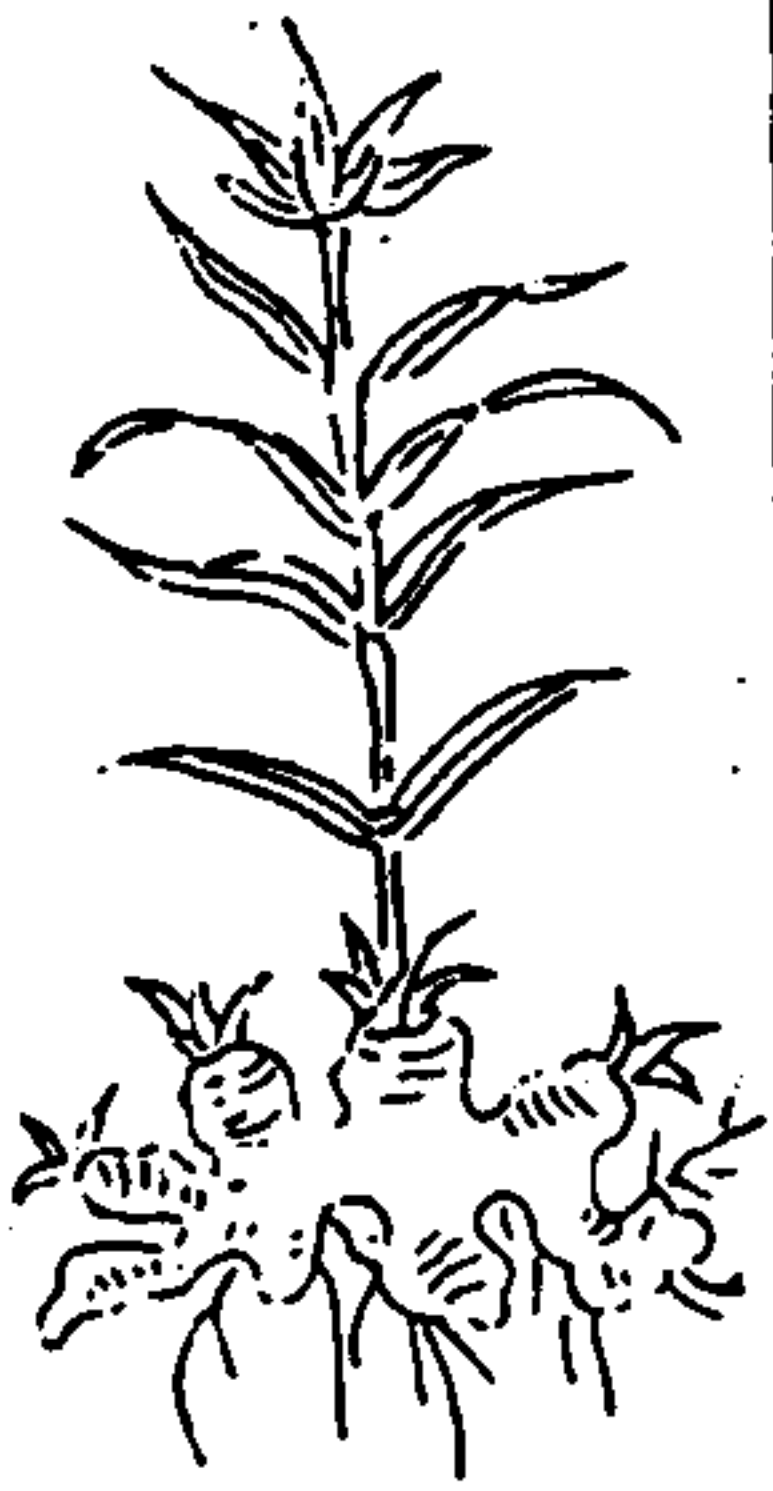
芫荽子辛溫無毒消食治五藏不足殺魚肉毒

乾薑



乾薑味辛溫熱無毒主腎臍絞逆止腹痛霍亂脹滿

生薑



生薑味辛微溫主傷寒頭痛效逆上氣止嘔清神

蒔蘿



蒔蘿味辛溫無毒建脾開胃溫中補水藏殺魚肉毒

陳皮



陳皮味甘平無毒止消渴開胃氣下痰破冷積

草果



草果味辛溫無毒治心腹痛止嘔補胃下氣消酒毒

桂



桂味甘辛大熱有毒治心腹寒熱冷痰利肝肺氣

薑黃



薑黃味辛苦寒無毒主心腹結積下氣破血除風熱

華撥



華撥辛溫無毒主溫中下氣補腰脚痛消食除胃冷

縮砂



縮砂味辛溫無毒主虛勞冷瀉宿食不消下氣

華澄茄



華澄茄味辛溫無毒消食下氣去心腹脹令人能食

五味子



五味子味酸溫無毒益氣補精溫中潤肺養臟強陰

苦豆

即葫蘆巴



苦豆味苦溫無毒主元藏虛冷腹脅脹滿治膀胱寒

紅麴味甘平無毒建脾胃益氣溫中滲魚肉四散

黑子兒味甘平無毒開胃下氣燒餅內用極香美

馬思答吉味苦香無毒去邪惡氣溫中利膈順氣止

痛生津解渴令人口香

生回地而云是極香種類

咱夫蘭味甘平無毒主心憂鬱積氣悶不散久食令

人心喜

即是回地而紅花米詳是否

哈昔泥味辛溫無毒主殺諸虫去臭氣破癥瘕下惡

除邪解蠱毒即阿魏

穩展味辛溫苦無毒主殺虫去臭其味與阿魏同又

云即阿魏樹根淹羊肉香味甚美

胭脂味辛溫無毒主產後血暈心腹絞痛可傳遊腫
梔子味苦寒無毒主五內邪氣療目赤熱利小便
蒲黃味甘平無毒治心腹寒熱利小便止血疾
回回青味甘寒無毒解諸藥毒可傳熱毒瘡腫

飲膳正要卷第三



雲林堂飲食製度集



醬油法每黃子一官斗用鹽十斤足秤水廿斤足秤下之須伏日合下

煮麩如午間要喫清早用鹽水搜麩團捺三二十次以物覆之少頃又捺團如前如此團捺數四真粉細末得切煮法沸湯內攪動下麩沸透住火方蓋定再燒略沸便撈入汁

沈香末 檀 暫 藿作末入原蠶蛾雄不對者曬乾一分麝香少許用鷲梨汁作餅陰焚之

蜜釀蜂蟬鹽水略煮纔色變便撈起擘開留全殼整脚

出肉股剝作小塊先將上件排在殼內以蜜少許入鷄彈內攪勻澆漏次以膏腴鋪鷄彈上蒸之鷄彈纔乾疑便啖不可蒸過橙蓋醋供

煮蟹法用生薑紫蘇橘皮鹽同煮纔火沸透便翻再一大沸透便啖凡煮蟹旋煮旋啖則佳以一人為率祇可煮二隻啖已再煮持橙蓋醋供

酒煮蟹法用蟹洗淨生帶殼剝作兩段次擘開殼以股剝作小塊殼亦剝作小塊脚只用向上一段整擘開葱椒純酒入鹽少許於砂錫器中重湯頓熟啖之不用醋供

煮餛飩細切肉臊子入筍米或茭白韭菜藤花皆可以川椒杏仁醬少許和勻裹之皮子略厚小切方再以真粉末捍薄用下湯煮時用極沸湯打轉下之不要蓋待浮便起不可再攪餡中不可用砂仁用只暖氣黃雀饅頭法用黃雀以腦及翅葱椒鹽同剝碎釀腹中以發酵麩裏之作小長卷兩頭令平圓上籠蒸之或蒸後如糟饅頭法糟過香法燥之尤妙

冷淘麩法生薑去皮搗自然汁花椒末用醋調醬攪清作汁不入別汁水以凍鰕魚鱸魚江魚皆可旋挑入減汁內鰕肉亦可鰕不須凍汁內細切胡荽或香菜

或韭芽生者搜冷淘麩在內用冷肉汁入少鹽和齋凍鰕魚江魚等用魚去骨皮批片排盆中或小定盤中用魚汁及江魚膠熬汁調和清汁澆凍

新法蛤蚧用蛤蚧洗淨生劈開留漿別器中刮去蛤蚧泥沙批破水洗淨留洗水再用溫湯洗次用細葱絲或橘絲少許拌蛤蚧肉勻排碗內以前漿及二次洗水湯澄清去脚入葱椒酒調和入汁澆供甚妙

雪盒菜用春菜心少留葉每料作二段入碗內以乳餅厚切片蓋滿菜上以花椒末於手心揉碎糝上椒不須多以純酒入鹽少許澆滿碗上籠蒸菜熟爛啖

之

煮麩乾法以吳中細麩新落籠不入水者扯開作薄小片先用甘草作寸段入酒少許水煮乾取出甘草次用紫蘇葉橘皮片薑片同麩略煮取出待冷次用熟油醬花椒胡椒杏仁末和勻拌麩薑橘等再三揉拌令味相入曬乾入糖瓮內封盛如久後啖之時覺硬便蒸之

蚶子以生蚶劈開逐四五枚旋劈排碗中瀝漿於上以極熱酒烹下啖之不用椒鹽等劈時先以大布針刺口易開

雲林堂飲食類度集 卷之五 漢古開

青蝦卷蠟生青蝦去頭殼留小尾以小刀子薄批自大頭批至尾肉連尾不要斷以葱椒鹽酒水淹之以頭殼搗碎熬汁去查於汁內煨蝦肉後澄清入筍片糟薑片供元汁不用辣酒不須多 蠟令熟

香螺先生敲去殼取淨肉洗不用漿以小薄刀卷批如敷梨子法或片批用鷄汁略煨

江蟪生取肉酒淨洗細絲如筋頭大極熱酒煮食之或細作縷生胡椒醋食之椒醋入糖鹽少許冷供

鱖魚切塊如鯉魚法半水半酒薑椒醬煮食之令膩田螺取大者敲取頭不要見水用沙糖濃拌淹飯頃洗

淨或批用葱椒酒淹少時清鷄元汁煨供或生用鹽酒入時蘿浸三五日清醋供夏不可食

煨肉羹用醬肉先去筋膜淨切作寸段小塊略切碎路肉上如荔枝以葱椒鹽酒淹少時用沸湯投下略撥動急連湯取肉於器中養浸以肉汁提清入糟薑片或山藥塊或筍塊同供元汁

腰肚雙肥鷄肥同前法鷄肥用胃子白肉切作象眼骰子塊仍切碎路如荔枝皮餘如前法

醋笋法用笋汁入白梅糖霜或白沙糖生薑自然汁少許調和合味入熟笋淹少時冷啖不可留久

雲林堂飲食類度集 卷之五

燒蘿蔔法用切作四方長小塊置淨器中以生姜絲花椒粒糝上用水及酒少許鹽醋調和入鍋一沸乘熱澆蘿蔔上急蓋之置地澆汁令浸沒蘿蔔

糟薑法淨布揩去嫩芽每薑一斤用糟一斤半炒鹽一兩半拌勻即入瓶以炒鹽少許糝面封之

煮摩茹用水淨洗數四至沙泥淨盡然後鷄肉汁內發之

鄭公酒法白麩三十斤菜豆一斗爛煮退砂木香一兩為末官桂一兩為末蓮花朶藥三十朶用須并碎搗不用房甜瓜爛搗以粗布絞肉約一碗搗辣蓼自

然汁和前拌勻乾溼得中用布包脚踏之令實用二
桑葉包裏麻皮扎懸透風梁上一月後取出去桑葉
刷曲淨日曬夜露約一月入瓦土甕中密封每甕三
十斤約麪餅七十箇

釀法用米河水淘極淨浸十日許漉起再以河水淋之
淋米水留澄清水用每糯米一石留一斗作報飯可
遲三日浸每米一斗用淋米水八斤麪每石用五斤
或四斤作清酒只用三斤每缸可釀米一石用麪搗
碎和飯分作四分逐一分先以小缸入水少許搜拌
令勻逐一入缸以手捺實以木杓灑水澆之以蘆席

雲林堂飲食製度卷六

沒古開

稻草覆之一宿後看缸面有大裂開者以手觀覺溫
熱用扒打之待三次打扒後即入報飯仍用醅少許
解飯開傾入缸內再蓋打勻再蓋約一月餘熟每二
石用灰八圍一半入醅作別袋榨之一半以袋入酒
汁中澄清去脚澄二次入餅煮之清酒不
要報飯
灰法桑灰粟灰生粟炭灰篩過飲湯團小盞大又如
炭團火火煨通紅三四次為末用之

煮鯉魚切作塊子半水半酒煮之以姜去皮先薄切片
搗如泥花椒為姜和研勻略以酒解開先以醬水少
許入魚三沸次入姜椒略沸即起

又法切作塊子先以香油沸熟以熟油烹姜椒於別
器次就油鍋下魚煎色變以煎下稍住火片時下醬
水餘如前法

蟹螯以熟蟹剔肉用花椒少許拌勻先以粉皮鋪籠底
乾荷葉上却鋪蟹肉粉片上次以鷄子或鳧彈入鹽
少許攪勻澆之以蟹膏鋪上蒸鷄子乾為度取起待
冷去粉皮切象眼塊以蟹殼熬汁用薑濃搗入花椒
末微著真粉牽和入前汁或菠菜鋪底供之甚佳
糖饅頭用細餡饅頭逐箇用黃草布包裹或用全幅布
先鋪槽在大盤內用布攤上稀排饅頭布上再以布

雲林堂飲食製度卷六

沒古開

覆之用糟厚蓋布上槽一宿取出香油燻之冬日可
留半月冷則旋火上炙之

煮豬頭肉用肉切作大塊每用半水半酒鹽少許長段
葱白混花椒入味鉢或銀鍋內重湯頓一宿臨供旋
入糟薑片新橙橘絲如要作糜入糯米搗碎生山藥
一同頓豬頭一隻可
作糜四分

川豬頭用豬頭不劈開者以草柴火薰去延刮洗極淨
用白湯煮凡換湯煮五次不入鹽取出後冷切作柳
葉片入長段葱絲韭筍絲或茭白絲用花椒杏仁芝
蔴鹽拌勻酒少許灑之盪鑊內蒸手餅卷食

手餅用頭子麵十分滾湯入鹽搜勻捺麪極熟幹作小碗許大餅子熬盤上煨熟頻以鹽水灑之才起以溼布卷覆

鯽魚肚兒羹用生鯽魚小者破肚去腸切腹腴兩片子以葱椒鹽酒滷之腹後相連如蝴蝶狀用頭背等肉熬汁滂上肉以腹腴用筍筴或筴簾盛之入汁肉綽過候溫鍋出骨花椒或胡椒醬水調和前汁捉清如水入菜或笋同供

蜜釀紅絲粉用真粉入胚子搜和勻用濃稻草灰汁或炭灰汁作湯索粉於中即成清鷄汁供鷄絲或肉絲

任用作點頭

熟灌藕用絕好真粉入蜜及麝少許灌藕內從大頭灌入用油紙包扎煮藕熟切片熟啖之

橘花茶茉莉同以中樣細芽茶用湯罐子先鋪花一層鋪茶一層鋪花茶層層至滿罐又以花蜜蓋蓋之日中曬翻覆罐三次於鍋內淺水慢火蒸之蒸之候罐子蓋熱極取出待極冷然後開罐取出茶去花以茶用建連紙包茶日中曬乾曬時常常開紙包抖撒令勻庶易乾也每一罐作三四紙包則易曬如此換花蒸曬三次尤妙

蓮花茶就池沼中蚤飯前初日出時擇取蓮花葉略破者以手指撥開入茶滿其中用麻絲縛扎定經一宿明蚤連花摘之取茶紙包曬乾如此三次錫罐盛只收藏

煎煎茶法用銀茶鉢煮水候蟹銀動以別器貯茶傾鉢內湯少許浸茶沒急用蓋蓋之候浸茶溼透再以鉢置火上俟湯有聲即下所浸茶少頃便取之又少頃一再置火上才略沸便吸之極妙

香椽煎用香椽舊者亦皆去穢及囊切作絲入湯內煮一二沸取出瀝乾別用蜜入水少許每蜜一兩入水

一錢於銀石器中慢火熬蜜熟以稠為度入香椽絲於內略攪即連器取起經一宿再熬略沸即取起候冷再一沸取起俟冷入瓷器貯封之即可少入蜜作薦酒用作湯則旋入別蜜

香灰用杉樹枝灰秋茄子根灰紙錢灰等分和勻飲湯作團入竈內木柴火煨過紅取出碎研再用飲湯團煨至白入細梗子石灰三分之一再團煨過篩細用凡煨前三種灰至白須煨一二十次

洗硯法用稻草灰或用燒過灰或香灰寺廟中者亦可洗之絕妙

用猪精肉二分肥肉一分剝極細入葱椒杏仁醬少許乾蒸餅末少許和勻用醋著手圓之以真粉作衣沸湯下才浮便起清辣汁任供

黃雀去毛以頭及翅和葱椒剝碎釀腹內用好甜酒重湯頓食酒內入鹽少許

白鹽餅子用鹽不拘多少以水淘化用筲箕鋪粗紙於底傾水在內放淨鍋上候水滴盡就煮炒乾再入

內以生芝蔴少許和之捺實火蝦候作汁傾入石碗子內作餅大小如意

燒猪臟或肚先用湯煮熟前物入切碎蒜片并粗燥子合鹽少許就鍋內竹棒閣起蓋鍋慢火燒之鍋內仍

用水一盞燒猪肉洗肉淨以葱椒及蜜少許鹽酒擦之鍋內竹棒閣起鍋內用水一盞酒一盞蓋鍋用溼紙封縫乾則

以水潤之用大草把一箇燒不用撥動候過再燒草把一箇住火飯頃以手滾鍋蓋冷開蓋翻肉再蓋以

溼紙仍前封縫再以燒草把一箇候鍋蓋冷即熟燒鷺用燒肉法亦以鹽椒葱酒多擦腹內外用酒蜜塗

之入鍋內餘如前法但先入鍋時以腹向上後翻則

向下

用蟹生開留殼及腹膏股脚段作指大寸許塊子以水洗淨用生蜜淹之良久再以葱椒酒少許拌過鷄汁內燻以前膏腴蒸熟去殼入內糟姜片子清

鷄元汁供不用不用蟹不可燻過了海蟄羹用對蝦鮮蝦頭熬清汁或入片子鷄肥復入海

蟄只用芫頭最好洗淨對蝦浸明鮮蝦鷄肥和入供魚亦可食

煮波明法先洗淨入酒瓶內滿籠糠火煨一番取出換水浸之切用

江魚假江蟪用江魚背肉作長段子每箇取六塊如蟪狀鹽酒氾蒸以魚餘肉熬汁用魚頭去骨取口頰金

絕色者并缺文

雲林堂飲食製度集



易牙遺意敘

自放生戒殺之教盛於六代人至
至日舉蔬食士大夫亦有蟹蛤
自給者是時食經乃多至百餘
卷今天下號極靡三吳尤甚尋
常過從大小方園之器儉者率

易牙遺意

李

士卷五一

半百而食經未有闡焉可怪也
豈古人約於品而詳於法今人
疎于法而侈於品與抑品逾繁
則法逾重不傳與及觀世所傳
禁中方醴醢菘菜麋非飴也此
石家沃釜物耳豈堪代鹽豉耶

善譴者至謂醇酒蜜物可用訊
賊快哉獨韓氏方為豪家所珍
予效其書治之醲不鞫胃淡不
搗舌出以食密注、稱善因梓
以公快世之司刀俎者且為之
解嘲曰而謂予不知饕餮氏為
永戒乎夫能為不厭精不厭細
不為醬不食也者則口腹豈適
為尺寸之膚哉

易牙遺意

李

士卷五二

檇李梅顛道人用履清撰

易牙遺意上卷目錄

醞造類

桃源酒

香雪酒

碧香酒

臘酒

建昌紅酒

白麴

紅白酒藥

三黃糟

醋 三種法

豆醬 二種法

又醬油法

脯鮮類

易牙遺意

目錄

十六卷五三

千里脯

并詩

槌脯

火肉

臘肉 三種法

風魚法

炙魚 二種法

水鹹魚法

蟹生方

魚鮓

生燒猪羊肉法

大燒肉

捉清汁法

留宿汁法

用紅麴法

鹿燒料方

細燒料方

燒鴨羹

又煮鴨法

帶凍薑醋魚

瓜壘法

水雞乳

鱖蒸鷺 二種法

筭條巴子

燥子蛤蜊

爐焙雞

蒸鱔魚法

酥骨魚

川猪頭法

釀肚子

蔬菜類

配鹽瓜法

糖蒸茄

蒜梅

醃瓜

易牙遺意

目錄

十七卷五三

蒜瓜

三煮瓜法

藏芥菜法

菜豆芽

糟茄

醬姜

三和菜

暴蘆

芥辣

茄乳

醬梨

下卷目錄

籠造類

大酵

小酵 二種法

饅頭

水明角兒

爐造類

楸鹽餅 二種法

酥餅

風消餅 二種法

肉油餅

素油餅

燒餅麩棗

雪花餅

芋餅

韭餅

白酥燒餅

薄苛餅

捲煎餅

糖樞

肉餅

易牙遺意

目錄十六卷五

油餃兒

麻膩餅子

糕餌類

藏染

鬆糕

五香糕

生糖糕

水糰

裹糕

香頭

夾沙團

粽子 二種法

湯餅類

燥子肉麩

餛飩

水滑麩

索粉

齋食類

造栗腐

麩鮓

煎麩

五辣醋

果實類

糖橘 二種法

糖林檎 二種法

糖脆梅

糖楊梅

蜜梅

灌藕

甘豆糖

涼豆

易牙遺意

目錄十六卷六

盐豆

麻糖

炒糰

瑪瑙團

糖姜

荆芥糖

松花餅

糖煎冬瓜

薰楊梅

桃杏乳

蜜橙

諸湯類

青脆梅湯

黃梅湯

鳳池湯

荔枝湯

橘湯

杏湯

茴香湯

梅蘇湯

縮砂湯

木樨湯

棗湯

瑞香湯

桂仙湯

紫雲湯

諸茶類

末茶

二種法

臘茶

二種法

香茶

三種法

法製芽茶

食藥類

易牙遺意

目錄

士卷五

透頂香

朋砂丸

丁香煎丸

甘露丸

荳蔻丸

橄欖丸

法製荳蔻

葦澄茄丸

法製杏仁

法製橘紅

醉鄉寶屑

二種法

煎甘草膏子法

目錄終

易牙遺意卷之上

吳郡韓奕公望編次

嘉禾梅堉周履靖校

醞造

桃源酒

白麴二十兩剉如棗核水一斗浸之待發糯米一斗淘極淨炊作爛飯攤冷以四時消息氣候投於麴汁中攪如稠粥候發即更投二斗米飯嘗之或不似酒勿怪候發又投二斗米飯其酒

易牙遺意

卷上

士卷五

即成矣如天氣稍煖熟後三五日甕頭有澄清者先取飲之縱令酣酌亦無傷也此本武陵桃源中得之後被齊民要術中採掇編錄皆失其妙此獨真本也今商議以空水浸米尤妙每造一斗水煮取一升澄清汁浸麴俟發經一日炊飯候冷即出甕中以麴麥和還入甕內每投皆如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發定訖一二日可壓即大半化為酒如味硬即每一斗蒸三升糯米取大麥蘖麴大匙

白麴末一大分熟攪和盛葛布袋中納入酒甕候甘美卽去其袋凡造酒北方地寒卽如人氣投之南方地煖卽須至冷爲佳也

香雪酒

用糯米一石先取九斗淘淋極清無渾脚爲度以桶量米准作數米與水對充水宜多一斗以補米脚浸於缸內後用一斗米如前淘淋炊飯埋米上草蓋覆缸口二十餘日候浮先瀝飯殼次瀝起米控乾炊飯乘熱用原浸米水澄去水

易牙遺意

卷五

脚白麴作小塊二十斤拌勻米殼蒸熟放缸底如天氣熱畧出火氣打拌勻後蓋缸口一週時打頭扒打後不用蓋半週時打第二扒如天氣熱須再打出熱氣三扒打絕仍蓋缸口候熟如要用常法大抵米要精白淘淋要清淨扒要打得熱氣透則不致敗耳

碧香酒

糯米一斗淘淋清淨內將九升浸甕內一升炊飯拌白麴末四兩用筭埋所浸米內候飯浮撈

起蒸九升米飯拌白麴末十六兩先將浮飯置甕底次以浸米飯置甕內以原淘米漿水十斤或二十斤以紙四五重密封甕口春秋數日如天寒一月熟

臘酒

用糯米二石水與酵共二百斤足秤白麴四十斤足秤酸飯二斗或用米二斗起酵其味醜而辣正臘中造煮時大眼籃二箇輪置酒瓶在湯內與湯齊滾取出

易牙遺意

卷上

卷六

建昌紅酒

用好糯米一石淘淨傾缸內中留一窩內傾下水一石二斗另取糯米二斗煮飯攤冷作一團放窩內蓋訖待二十餘日飯浮漿酸攤去浮飯瀝乾浸米先將米五升淘淨鋪於甕底將濕米次第上去米熟畧攤氣絕畚在缸中蓋下取浸米漿八斗花柁一兩煎沸出鑊待冷用白麴三斤槌細好酵母二碗飯多少如常酒放酵法不要厚了天道極冷放暖處用草圍一宿明日早

將飯分作五處每處放小缸中用紅麴一升白麴半升取酵亦作五分每分和前麴飯同拌勻踏在缸內將餘在熱水盡放面上蓋定候二日打扒如面厚三五日打一遍打後面浮漲足再打一遍仍蓋下十一月二十五日十二月一熟正月二十日熟餘月不宜造祚取澄清併入白檀少許包裹泥定頭糟用熱水隨意副入多少二宿便可祚

白麴

易牙遺意

卷六

白麴一石糯米粉一斗水拌令乾濕得所篩子格過踏成餅紙裹掛當風處五十日取下日晒夜露每造酒米一斗宜用麴十兩

紅白酒藥

用草菓五箇青皮官桂砂仁良姜茱萸光烏各二斤陳皮黃柏香附蒼朮乳姜野菊花杏仁各一斤姜黃薄苜各半斤每藥末二斤粳米粉一斗辣蓼三斤或五斤水姜二斤春汁和滑石末一斤四兩如常法盒之上等料更加華撥丁香

細辛三顆益智丁皮砂仁各四兩凡酒內止可用砂仁餘藥皆不可用其外桑椹松枝可和炊飯入缸內橘皮沉香木香檀香可入酒皆取其香紅曲入酒取其色地黃黃精入酒取其補益也

三黃糟

三伏中糯米一斗罨作黃子一斗用酒藥做成白酒漿一斗炊作軟飯三件一處拌勻入瓮泥箬密封日晒至秋冬用或在醬內尤佳

易牙遺意

卷上

卷五

醋

用粳糯米不拘糙與白皆可以七升五合水浸三日炊飯白麴一斤半秤水二十五斤和勻入瓮厚紙五層密封五十日熟二醋下水十二斤三醋下水八斤春秋二社皆可造亦有以米罨成黃子者

又法

正立伏日粳米糙白皆可晒亦可五斗水浸一日一換水七次炊飯入瓮內候七日下午水其飯

一斗對水一斗下後每日打二次候熟濾去醋糟煎過入瓶內放炒糙米一撮尤妙

又法

二斗米浸二日蒸飯和麩皮一斗卷成黃子晒乳再用米炊飯二斗乘熱和前黃子十分捺實在缸內一斗米下二斗水缸上用蓋密封候其熟用茴香煎煮入瓶須正伏中造

豆醬

用黃豆一石晒乾揀淨去土磨去殼沸湯泡浸

易牙遺意

士卷六三

候漲上甑蒸糜爛停如人氣溫拌白麩八十斤官秤或七十斤攤蘆蓆上約二寸厚三五日黃衣上番轉再攤卷三四日手按碎鹽五六十斤水和下缸拌抄上下令勻以鹽摻缸面其鹽宜淋去灰土草屑水宜少下日後添冷鹽湯大抵水少則不酸黃子攤薄則不發熱且色黃厚則黑爛且臭下缸後遇陰雨小棒撑起缸蓋以出其氣炒鹽停冷摻其面天晴一二日便打轉令白頻打令其勻且出熱氣須正伏中造

又法

用大麥磨粉其色味尤甜而黑汁且清凡醬止宜週歲過則味減矣

又醬油法

黃豆按去衣取一斗淨者下鹽六斤下水比常法增多熟時其豆在下其油在上也

脯鮓

千里脯

牛羊猪肉皆可精者一斤釀酒二盞淡醋一觔

易牙遺意

卷上

士卷六四

白鹽四錢冬三錢茴香花楸末一錢拌一宿文武火煮令汁乾晒之 詩曰

不問猪羊與太牢一斤切作十來條一觔淡醋

二觔酒茴香花楸末分毫白鹽四錢同攪拌淹

過一宿慢火熬酒盡醋乾穿晒却味甘休道孔

聞韶

槌脯

新宰圈猪帶熟精肉一斤切作四五塊炒鹽半兩搥入肉中直待筋脉不收日晒半乾量用好

酒和水并花椒蔣蘿橘皮慢火煮乾碎搥

火肉

以圈猪方殺下只取四隻精腿乘熱用鹽每一斤肉鹽一兩從皮擦入肉內令如綿軟以石壓竹柵上置缸內二十日次第番三五次以稻柴灰一重間一重疊起用稻草烟熏一日一夜掛有烟處初夏水中浸一日夜淨洗仍前掛之

臘肉

肥嫩豕猪肉十斤切作二十段鹽八兩酒二斤

易牙遺意

卷上

士卷五

調勻猛力搥入肉中令如綿軟大石壓去水痕十分乾以刺下所淹酒調糟塗肉上以篾穿之掛通風處

又法

肉十斤先以鹽二十兩煎湯澄清取汁將肉置汁中二十日取出掛通風處

又法

夏月鹽肉須用炒鹽擦入勻淹一宿掛起見有水痕便用大石壓去水乾掛風中

風魚

臘月鯉魚或鯽魚斤許者不去鱗只去腸雜拭乾炒鹽一兩連鱗內外擦過淹四五日剝碎葱椒蔣蘿好酒拌勻釀在魚腹中皮紙包裹麻皮扎定掛當風處用時微火炙熟

炙魚

鱗魚新出水者治淨炭上十分炙乾收藏

又法

以鱗魚去頭尾切作段用油炙熟每段用箬間

易牙遺意

卷上

士卷六

盛瓦罐內泥封

水鹹魚

臘中鯉魚切大塊拭乾一斤用炒鹽四兩擦過淹一宿洗淨痕乾再用鹽二兩糟一斤拌勻入瓮紙箬泥封塗

蟹生方

用生蟹剝碎以麻油或熬熟冷并草果茴香砂仁花椒末水姜胡椒俱為末再加葱鹽醋共十味入蟹內拌勻即時可食

魚鮓

鯉魚青魚鱸魚鱖魚皆可造治去鱗腸舊筭筭
緩刷去脂膩腥血令十分淨掛當風一二日切
作小方塊每十斤用生鹽一斤夏月一斤四兩
拌勻淹磁器內冬二十日春秋減之布裹石壓
令水十分乾不滑不韌用川椒皮二兩時蘿苣
香宿砂紅豆各半兩甘草少許皆為麤末淘淨
白粳米七八合炊飯生麻油一斤半純白葱絲
一斤紅麴一合半搥碎已上俱拌勻磁器或木

易牙遺意

卷上

去卷六

桶按十分實荷葉蓋竹片拊定更以小石壓在
上候其日熟春秋最宜造冬天預淹下鮓坯可
留臨用時旋將料物打拌此都伯造法也鱖魚
用法但要軋方可

生燒猪羊肉法

腿精批作片以刀背勻搥三兩次切作塊子沸
湯內隨漉出用布內紐軋每一觔入好醋一盞
鹽四錢椒油草果砂仁各少許供饌亦珍美

大燒肉

肥嫩杜圈猪約重四十斤者只取前胛去其脂

剔其骨去其拖肚淨取肉一塊切成四五斤塊
又切作十字為四方塊白水煮七八分熟撈起
停冷搭精肥切作片子厚一指淨去其浮油水
用少許厚汁放鍋內先下燒料次下肉又次淘
下醬水又次下元汁燒滾又次下末子細燒料
在肉上又次下紅麴末以肉汁解薄傾在肉上
文武火燒滾令沸直至肉料上下皆紅色方下
宿汁畧下鹽去醬板次下鰕汁掠去浮油以汁

易牙遺意

去卷六

清為度調和得所頓熱其肉與汁再不下鍋與
豉汁鰕同法但不用紅麴加此豉搗搗在汁中
捉清汁法

以元去浮油用生鰕和醬搗在汁內一邊燒火
使鍋中一邊滾起泛來掠去之如無鰕汁以猪
肝搗碎和水傾入代之三四次下鰕汁方無一
點浮油為度

留宿汁法

宿汁每日煎一滾停傾少時定清方好如不用

入錫器內或瓦碓內封蓋掛井中

用紅麴法

每麴一酒盞許隔宿酒浸令酥研如泥以肉汁解薄傾下

麴燒料方

炙用官桂白芷良姜等分不切完用

細燒料方

甘草多用官桂白芷良姜桂花檀香藿香細辛甘松花楸宿砂紅豆杏仁等分為細末用

易牙遺意

卷上

去卷完

凡肉汁要十分清不見浮油方妙肉却不要乾

燒鴨羹

大肥鴨以石壓死餽過搨去毛剝下頭頸倒瀝血水在盆內留下却開肚皮去腸入鍋中先下醬水與酒并瀝下血水煮一滾方下宿汁并麴燒料擘碎入汁中又下胡蘿蔔多則損汁味又下研細猪脰臨熟火向一邊燒令汁浮油滾在一邊然後撤之汁清為度又下牽頭以指按鴨

胷部上肉軟為熟細燒料紫蘇多用為主花楸

次用甘草次用茴香以下並減半之用杏仁桂

皮桂枝甘松檀香砂仁研為細末沙糖大蒜胡

葱研爛如泥入前軋末和勻每汁一鍋約用燒

料一碗又加紫蘇末另研入汁牽葶豆粉臨時

多少打用

又煮鴨法

宿汁每日多留徒感反用法見大燒肉條鴨頸

剝下盤受下血水自口邊起劃一刀取頸骨槌

易牙遺意

卷上

去卷七十

碎鴨煮軟後撈起搭脊血并瀝下血生塗鴨胷

部和細燒料再蒸用

帶凍薑醋魚

鮮鯉魚切作小塊薑淹過醬煮熟收出却下魚

鱗及荊芥同煎滾去查候汁稠調和滋味得所

用錫器密盛置井中或水上用濃姜醋澆

瓜藿法

醬瓜生姜葱白淡筍軋或茭白蝦米雞胷肉各

等分切作長條絲兒香油炒過供之

水雞軋

治大水雞湯中煮浮即撈起以石壓之令十分軋收

釐蒸鵝

用肥鵝肉切作長條絲用鹽酒葱淋拌勻放白釐內蒸熟麻油澆供

又法

鵝一隻不剝碎先以鹽淹過置盪鑊內蒸熟以鴨彈三五枚洒在內候熟杏臙澆供名杏花鵝

易牙遺意

士卷二

筭條巴子

猪肉精肥各另切作三寸長條如筭子樣以沙糖花楸末宿砂末調和得所拌勻晒軋蒸熟

燥子蛤蚧

用猪肉肥精相半切作小骰子塊和些酒煮半熟入醬次下花楸砂仁葱白鹽醋和勻再下菜豆粉或麪水調下鍋內作膩一滾盛起以蛤蚧先用水煮去殼排在湯盪子內以燥子肉洗供新韭胡葱菜心猪腰子筭茭白同法

爐焙雞

用雞一隻水煮八分熟剝作小塊鍋內放油少許燒熱放雞在內畧炒以鏟子或椀蓋定燒極熱酒醋相半入鹽少許烹之候軋再烹如此數次候十分酥熟取用

蒸鱈魚

鱈魚去腸不去鱗用布拭去血水放盪羅內以花楸砂仁醬搗碎水酒葱拌勻其味和蒸之去鱗供之

易牙遺意

士卷二

酥骨魚

大鯽魚治淨用醬水酒少許紫蘇葉大撮甘草些小煮半日候熟供食

川猪頭

猪頭先以水煮熟切作條子用沙糖花楸砂仁醬拌勻重湯蒸頓

釀肚子

用猪肚一箇治淨釀入石蓮肉洗擦苦皮十分淨白糯米淘淨與蓮肉對半實裝肚子內用線

扎緊煮熟壓實候冷切片

蔬菜

配鹽瓜茄

老瓜嫩茄合五十斤每斤用淨鹽二兩半先用半兩淹瓜茄一宿出水次用橘皮五斤新紫蘇連根二斤生姜絲三斤去皮杏仁二斤桂花四兩甘草二兩黃豆一斗煮酒五斤同拌入瓮合滿捺實箬五層竹片捺定箬裹泥封晒日中兩月取出入大罇半斤茴香砂仁各半斤拌勻眼晒在日內發熱乃酥美黃豆須揀大者煮爛以麩皮罨熟去麩皮淨

易牙遺意

七卷三

糖蒸茄

牛妳茄嫩而大者不去蒂直切成六稜每五十斤用鹽一兩拌勻下湯焯令變色瀝乾用薄苛茴香末夾在內沙糖二斤醋半鍾浸三宿晒乾還滷直至滷盡茄乾壓扁收藏之

蒜梅

青硬梅子二斤大蒜一斤或囊剝淨炒鹽三兩

酌量用水煎湯停冷浸之候五七日後滷水將變色傾出再煎其水停冷浸之入瓶至七月後食梅無酸味蒜無葷氣也

釀瓜

青瓜堅老而大者切作兩片去穰畧用鹽出其水生薑陳皮薄荷紫蘇俱切作絲茴香炒砂仁沙糖拌勻入瓜內用線扎定成筒入醬缸內五六日取出連瓜晒乾收貯切碎了晒

蒜瓜

易牙遺意

卷十

七卷七

秋間小黃瓜一斤石灰白礬湯焯過控乾鹽半兩淹一宿又鹽半兩剝皮大蒜瓣三兩搗如泥與瓜拌勻傾入淹下水中熬好酒醋浸着涼處頓放冬瓜茄子同法

三煮瓜

青瓜堅老者切作兩片每一斤用鹽半兩醬一兩紫蘇甘草少許淹伏時連滷夜煮日晒凡三次煮後晒至雨天留甌上蒸之晒乾收貯

蒜苗乾

蒜苗切寸段一斤鹽一兩淹出臭水略眼軋拌
醬糖少許蒸熟晒軋收藏

藏芥菜法

芥菜肥者不犯水晒至六七分軋去葉每斤鹽
四兩淹一宿取出每莖扎成小把宜小瓶中倒
瀝盡其水并前淹出水同煎取清汁待冷入瓶
封固夏月食

菜豆芽

將菜豆冷水浸兩宿候漲換水淘兩次烘軋預

易牙遺意

卷上

六卷五

掃地潔淨以水洒濕鋪紙一層置豆於紙上以
盆蓋之一日兩次洒水候芽長淘去殼沸湯畧
焯姜醋和之肉燥尤宜

糟茄

中樣晚茄嫩者水浸一宿時每斤用鹽四兩好
香糟一斤三宿脆妙

醬姜

社前姜嫩無絲布擦之少鹽一宿眼軋入瓶布
裹口置醬缸內

三和菜

淡醋一分酒一分水一分鹽甘草調和其味得
所煎滾乘熱下菜姜絲橘皮絲各少許白芷一
兩片摻菜上重湯頓勿令開至熟

暴莖

菘菜嫩莖湯焯半熟紐軋切作碎少許油畧炒
過合器內入淡醋此許審少頃可供

芥辣

二年陳芥子研細水調捺實碗內朝紙封固沸

易牙遺意

七卷六

湯三五次泡去黃水覆冷地上頃後有氣入淡
醋解開布濾去查

茄軋

夏月十分嫩茄蒸過晒軋入瓮中封至冬月用
苦蕒菜湯中焯過晒軋至冬月用

醬梨

梨子帶皮入醬缸內久而不壞香蘇去穰入醬
亦可

易牙遺意 上卷終

易牙遺意卷之下

吳郡韓奕公望編次

嘉禾梅堯周履靖校

籠造

大酵

凡麵用頭羅細麵足秤雙斤十箇十分上白糯米五升細麵三兩紅麵發糟四兩以白糯米煮粥麵打碎糟和溫湯同入磁砵置溫暖處或重湯一週時待發作濾粕取酵凡酵稠厚則有力

易牙遺意

卷下

士卷七

如用不敷溫湯再濾轉足天寒水凍則一週時過半蓋須其正發方可用和麵分作其麵三四次和酵成劑其起發搦勻捍成皮子包餡之後布蓋於燒火處如天冷左右生火以和之必候麪性起發得十分滿足可以浮水方可上籠發火猛燒直至湯氣透起到籠頂蓋一發火即定不可再發火矣若做太孛饅頭則用酵頭硬名曰椿酵

小酵

用碱以水或湯搜麪如前法其搜麪春秋二時用春燒沸滾湯點水便搜夏月滾湯騰冷大熱用冷水冬月百沸湯點水冷時用沸湯便搜餅同此法

又法

用酒糟面晒乾收貯每用酌量多少以滾湯泡放溫暖處候起發濾其汁和麪如大酵法蒸造鹿餡

十分為率羊肉餡用羊肉二斤薄切沸湯畧焯

易牙遺意

卷下 士卷六

二

過羊脂半斤切骰子塊生姜末四兩橘皮絲二錢杏仁五十箇鹽一合葱白四十莖同切剝爛任意饅頭餛飩俱可

水明角兒

白麪一斤滾湯內逐漸散下不住手攪作稠糊分作一二十分冷水浸至雪白放按上攤出水入豆粉對半搜作劑薄皮與饅頭同法

爐造

椒鹽餅

白麩二斤香油半斤益半兩好椹皮一兩茴香半兩三分為率以一分純用油椒益茴香和麩為穰更入芝麻麩屑尤好每一餅夾穰一塊捏薄入爐

又法

用湯與油對半內用糖與芝麻屑并油為穰

酥餅

油酥四兩蜜一兩白麩一斤搜成劑入脫作餅上爐或用猪油亦可蜜用二兩尤好

易牙遺意

卷下

七卷七

風消餅

用糯米二升搗極細為粉作四分一分作粹一分和水作餅煮熟和見在二分粉一小饊蜜半饊正發酒醅兩塊白錫同頓鎔開與粉餅捍作春餅樣薄皮破不妨熬盤上燂過勿令焦掛當風處遇用量多少入猪油中燂之燂時用筋獨動另用沙糖白麩拌和得所生麻布擦細摻餅上

又一法

易牙遺意 卷下

只用細熟粉少許同煮捍批攤於篩上晒至十分乾凡粉一斗用芋末十二兩

肉油餅

白麩一觔熟油一兩羊猪脂各一兩切如小豆大酒二盞與麩搜和分作十劑捍開裹精肉入爐內燂熟

素油餅

白麩一觔真麻油五兩搜和成劑隨意如沙糖餡印脫花樣爐內炕熟

易牙遺意

七卷十

燒餅

取頭白細麩不俱多少用稍溫水和麩極硬劑再用捍杖押倒用手逐箇做成雞子樣餅令極光滑以快刀中腰週週壓豆深鍋內熬白沙炕熟若麩炭以白土炕之勝白沙又捍餅着少蜜更日不乾

香花餅

用十分頭羅雪白麩蒸熟十分白色凡用麩一斤猪油六兩油半斤糖猪脂切作散于塊和少

水鍋內熬烱莫待油盡見黃焦色逐漸合出未盡再熬再昏如此則油白和麩為餅底熬盤上畧放草柴灰上面鋪紙一層放餅在上燻

芋餅

生芋妳搗碎和糯米粉為餅油煎或夾糖豆沙在內尤妙

韭餅

帶臙猪肉作燥子油炒半熟韭生用切細羊脂剝碎花柑砂仁醬拌勻捍薄餅兩箇夾餡子燻

易牙遺意

卷下

七卷二

之薺菜餅同法

白酥燒餅

麩一箇油二兩好酒醅作酵候十分發起即用揉令十分列芝麻糖者如前法每麩一箇糖二兩可做十六箇燻

薄苛餅

頭刀薄苛連細枝為末和炒麩粹六兩軋沙糖一斤和勻令味得所入脫脫之

捲煎餅

餅與薄餅同用羊肉二斤羊脂一斤或猪肉亦可大槩如饅頭餡須多用葱白或笋軋之類裝在餅內捲作一條兩頭以麩糊粘住浮油煎令紅焦色或只燻熟五辣醋供與素餡同法

糖榧

白麩入酵待發滾湯搜成劑切作榧子樣下十分滾油煤過取出糖麩內纏之其纏糖與麩對和成劑

肉餅

易牙遺意

七卷三

每麩一斤用油六兩餡子與捲煎餅同拖盤燻用錫糖煎色刷面

油餛兒

麩搜劑包餡作餛兒油煎熟餡同肉餅法

麻膩餅子

肥鷄一隻煮熟去骨精肥各切作條子用焯熟韭菜生姜絲芡白絲焯過木耳絲每軋絲各排碗內蒸熟麻膩并鷄汁熱滾澆餅似春餅稍厚而小每卷前味食之

糕餌

藏菜

澄細糖豆沙入薄苛少許澄細糯米粉捍薄皮子包豆沙卷如筒子蒸之

五香糕

上白糯米和粳米二六分芡實軋一分人參白朮茯苓總一分磨極細篩過用白沙糖茴香薄苛滾湯拌勻上甑蒸

水糰

易牙遺意

卷下

去卷三

澄細糯米粉帶濕以沙糖少許作餡為彈子大煮熟置冷水中澄粉者以絕好糯米淘淨浸半日帶水磨下置布袋中瀝乾

鬆糕

陳粳米一斗沙糖三斤米淘極淨烘乾和糖酒水入臼搗碎於內留二分米拌搗其粗令盡或和蜜或純粉則擇其黑色米凡蒸糕須候湯沸漸漸上粉要使湯氣直上不可外泄不可中沮其布宜踈稻草攤甑中

生糖糕

粳米四升糯米半升春秋浸一二日搗細蒸時用糖和粉捏作碎塊排布粉內候熟搗成劑切作片

裹蒸

糯米淘淨蒸軟熟和糖拌勻用箬葉裹作小角兒再蒸

香頭

砂糖一斤大蒜三囊大者切作三分帶根葱白

易牙遺意

去卷四

七莖生姜七片射香如豆大一粒各置各件瓶底次置糖在上先以花箬扎之次以油單紙封重湯內煮週時經年不壞臨用旋取少許便香

夾砂團

沙糖入赤豆或菜豆砂捻成一團外以生糯米粉裹作大團蒸或滾湯內煮

粽子

用糯米淘淨夾棗栗柿軋銀杏赤豆以茭葉或箬葉裹之

又法

以艾葉浸米裹謂之艾香粽子凡煮粽子必用稻柴灰淋汁煮亦有用此許石灰煮者欲其艾葉青而香也

湯餅

燥子肉麩

猪肉嫩者去筋皮外精肥相半切作骰子塊約量水與酒煮半熟用胰脂研成膏和醬傾入次下香椒砂仁調和其味得所煮水與酒不可多

易牙遺意

卷下

士卷五

其肉先下肥又次下葱白切肉塊不可帶青葉

臨鍋調菜豆粉作糰

餛飩

白麩一斤鹽半兩和如落索麩更頻入水搜和為餅劑少頃操百十遍拗為小塊捍開菜豆粉為粹四邊要薄入餡其皮堅脆脂不可搭在精肉用葱白先以油炒熟則不葷氣花樹姜末杏仁砂仁醬調和得所更宜筍菜燥過菜蕪之類或蝦肉蟹肉藤花諸魚肉尤妙下鍋煮時先用

湯攪動一條條在湯內沸則頭頓酒水令湯堂如魚津樣滾則不破其皮而堅滑

水滑麩

用十分白麩揉成劑一斤作十數塊放在水候其麩性發得十分滿足逐塊抽拽下湯煮熟抽拽得闊薄乃好麻臍杏仁臍臍箕乳醬瓜糟茄姜淹韭黃瓜絲作蓋頭或加煎肉尤妙

素粉

每乳粉一斤用濕粉二兩打成厚漿放鏊中每

易牙遺意

卷下士卷六

添滾湯一次解薄便連鏊子放湯鍋內煮之取出不住手打攪務要稠膩如此數次候十分熟大槩春夏漿宜稍厚秋冬宜薄以筋鈹起成牽絲垂下不斷方好候溫和乳粉成劑如索不下添些熱湯如大注下添些調勻團在手中搓索下滾湯中浮起便撈在冷水中瀝乳隨意葷素澆供只用芥辣尤妙

齋食

造粟腐

粟和水研細先布後絹濾去壳入湯中如豆腐漿下鍋令滾入豇豆粉攪成腐凡粟二分豆粉一分芝麻腐同法

麩餅

麩切作細條一斤紅麩末染過雜料物一斤筍乾蘿蔔葱白皆切絲熟芝麻花楸二錢砂仁蔣蘿茴香各半錢鹽少許熟香油三兩拌勻供之

煎麩

上籠麩坯不用石壓蒸熟切作大片料物酒漿

易牙遺意

卷下

十六卷七

煮透眼乳油鍋內浮煎用之

五辣醋

醬一匙醋一觔沙糖少許花椒胡椒各五十粒生姜乾姜各一分砂盆內研爛可作五分供之一方煨葱白五分或大蒜少許

果實

糖橘

洞庭塘南橘一百個寬湯煮過令酸味十去六七皮上劃開四五刀捻去核壓乾留下所壓汁

和糖二斤鹽少許沒其橘重湯頓之日晒直至滷乾乃收

又法

只用鹽少許以甘草末畧以湯浸其橘取起眼乳以火燻之

糖林檎

林檎每箇橫切四片去心壓乾糖少許拌勻蒸過晒乾收

又法

易牙遺意

卷下

十六卷六

攪去皮用甘草花楸茴香末拌勻蒸過晒乾

糖脆梅

官成梅一斤此梅肉多核小圓者佳飛鹽一兩白礬半兩量水調勻下缸浸梅子沒至背五六日後梅黃量數漉出以水淋鹽礬去氣味盡每箇切去核再下白水浸一宿令味淡若嘗得味酸再換水浸至淡滾湯焯過瀝乾滾糖漿候溫浸一宿漉出再將糖漿滾熱焯過瀝乾待梅并糖漿溫并浸梅在糖漿內如漿濃則可久留溫

則梅不皺須如此再澆再浸三五次則佳矣

糖楊梅

楊梅新摘者三斤滾湯焯過三次瀝乾沙糖二斤盪羅內排楊梅一層次排頭刀薄荷一層如此排盡蒸透晒之後出在磁器晒到七八分乾為度如遇雨天則焙之其洋下糖汁再入楊梅以乾收之

蜜梅

極脆青梅一斤鹽一兩礬半兩浸梅如前糖脆

易牙遺意

士卷先

梅法去其酸味投蜜中三五次換蜜其梅下蜜還可作湯用

灌藕

大莖生藕取中段用瓊芝煎湯調沙糖灌入其孔內頂上半寸許油紙扎定放水缸內魚鱗煎湯尤佳可入香頭熟藕用菘豆粉濃煎糖湯生灌藕孔中依前扎定蒸熟

甘豆糖

大黑豆半升浸一宿烘乾白水煮熟留下豆汁

再以稻草灰淋一兩杓入些許酸再煮至十分酥美冷水拔淨三四次元汁和濃糖澆供

凉豆

馬豆一升二合揀去小者水淘淨烘乾剥頭灰汁砂鍋內入生姜二小塊切片淡竹葉一把不解把茭白二塊槌碎炭火煮逐旋入灰汁煮酥爛為度澆起以水淋淨入鍋寬着水煮三五次沸又再換水白芷三塊煮以豆無灰氣為度澆乳別以好糖一斤足秤水一小碗熬糖三四沸

易牙遺意

卷下

士卷九

濾相先以糖三分之一和湯一半砂鍋內熬濃待溫入豆微以火溫之不令至熱如此三兩時却澆豆令乳別溫所留二分糖令熱入豆入香法射香少許入生姜汁三兩滴磨於盛豆之器底即熱糖并豆投之密覆勿令泄氣報法如過一二日澆豆起令乳却入以元糖汁隨意多少加糖再熬數次候糖溫入豆復浸移時再澆出熬如前候糖溫入豆若有餘每用前法熬之日一次

鹽豆

大新黃豆一升淘淨先以白鹽三錢甘草三錢
烏梅一錢煎濃汁去粗停冷再溫量分多少許
浸豆至半生半熟餘湯下鍋子齊平猛火燒至
湯乾更于火上焙之

麻糖

芝麻一升沙糖六兩飭糖二兩炒麩四兩更和
薄荷末少許搜搗成劑切片凡熬糖手中試其
稠粘有牽絲方好

易牙遺意

卷下

士卷全

炒糰

大黃豆淘淨炒過勿令焦去殼磨末如粉細入
乾沙糖拌勻重篩過入香頭少許候糖性來木
脫如銀杏者脫之糖用白沙糖尤好脫子用角
雕者則脫滑

瑪瑙團

沙糖三斤半白麩二斤胡桃肉十兩先用糖一
斤半水半盞和麩炒熟次用糖二斤水一盞溶
開入前麩在內再炒候糖與麩做得丸子拌胡

桃肉搜勻作劑切片

糖姜

嫩姜一斤湯煮去其辣味六七分沙糖四兩煮
六七分乾再換糖四兩煮乾如嫌味辣再依前
煮一次其煮剩糖汁留下調湯

荊芥糖

荊芥連細枝梗扎如花朶樣骨子糖一層炒之
麻一層焙乾薄荷同法

松花餅

新松花細末白沙糖和勻篩過搜其性潤來隨
意作脫脫之或入香頭少許尤妙

糖煎冬瓜

冬瓜一斤老者切如刀股段去皮穰用水一桶
將瓜在內以石灰一搵浸少時澆出瀝水盡却
入沙糖一斤半同冬瓜入鍋內熬令水盡將出
晒乾帶琥珀色收之

薑楊梅

大楊梅置竹篩放缸內下用糠火蒸缸上用蓋

以核內仁熟為度入甕時每一百箇用鹽四兩層層摻上則潤而不枯橘子同法

桃杏軋

桃杏用湯入鹽少許畧焯過眼軋水蒸而晒之一枚切作三四片

蜜橙

脆橙每箇割作四稜煮去七八分酸水壓匾浸蜜中重湯頓令軋晒收貯仍先捻去核方煮晒時居油軋

易牙遺意

去卷三

諸湯類

青脆梅湯

用青消梅三斤十二兩生甘草末四兩炒鹽一斤生姜一斤四兩青椒三兩紅椒半兩去核擘開兩片大率青梅湯家家有方其分兩亦大同小異初造之時香味亦同藏至經月便爛熟如黃梅湯耳蓋有說焉一者青消梅須用在小滿前採槌碎核去仁不得犯手用軋木匙撥去打拌亦然槌碎之後攤在篩上令水畧軋二用生

甘草三用炒鹽須待冷四用生姜不經水浸搗碎五用青椒旋摘眼軋前件一齊炒拌仍用匙抄入新瓶內止可藏十餘盞湯料者乃留此盞摻面上用雙重油紙再紙緊扎餅口如此方得一脆字也梅與姜或畧犯手切作絲亦可

黃梅湯

肥大黃梅蒸熟去核淨肉一斤炒鹽四兩軋姜水姜末一錢半甘草末一兩半花楸茴香末隨意拌勻置磁器中晒

易牙遺意

卷下 去卷九四

鳳池湯

烏梅去仁留核一斤甘草四兩炒鹽二兩水煎成膏一法各等分三味杵為末拌勻實按入瓶臘月或伏中合半年後焙軋為末點湯服之或用水煎成膏

荔枝湯

烏梅肉四兩焙軋姜一兩甘草官桂半兩沙糖二斤除糖外為末拌勻每盞湯內着荔枝肉三四箇

橘湯

橘一斤去皮與穰膜以皮細切同搗碎炒鹽四兩甘草二兩生姜四兩搗汁和勻橙子同法

杏湯

杏仁不拘多少煮去皮尖浸水中一宿如磨菘豆粉法掛去水或加姜汁或酥蜜點又杏仁三兩生姜四兩炒鹽二兩甘草為末一兩同搗

茴香湯

茴香樹皮六錢炒鹽二錢熟芝麻半升炒麩一斤同為末

易牙遺意 卷下

梅蘇湯

烏梅一斤半炒鹽一斤甘草十兩紫蘇葉十兩檀香半兩炒麩十二兩

縮砂湯

砂仁甘草各一兩香附四兩炒鹽二兩

木樨湯

木樨花半斤炒鹽二兩甘草四兩檀香三錢炒麩半斤

棗湯

乳棗一斤去核生姜半斤炒鹽二兩甘草陳皮各一兩同搗成膏

瑞香湯

山藥四兩烏梅一兩甘草一兩丁皮木香各一錢為末

桂仙湯

木樨花不犯手篩去梗葉半斤炒鹽一兩二錢半和花捺實罐中封數日取出插細甘草末四

易牙遺意 卷下

兩滾湯一茶鍾泡以手和如麩放磁器中蒸百沸炒鹽一斤右三味先將膏與鹽和了次入木樨末放罐中和之作末或加湯作膏子香橙湯同法

紫雲湯

甘草良姜桂皮各二兩砂仁乳姜甘松各一兩檀香半兩以水濃煎去渣和鹽調和其味得所一方良姜半斤切碎香油炒焦黃茴香半斤炒黃甘草四兩炒鹽十二兩

諸茶類

末茶

新嫩茶芽五十兩菜豆山藥各一斤

又方

好茶十斤菜豆粉四斤苦參四兩甘草三兩

臘茶

江茶三錢腦子三錢射香半分百藥煎檀香白

荳蔻各二分半甘草膏糯米糊成劑捏片子切

作象張塊

易牙遺意

去卷左

又方

建寧茶二兩孩兒茶二兩半腦子一錢射香二

分甘草膏成劑更以茶末半兩入腦射少許作

餅捍成薄片

香茶

孩兒茶四錢芽茶四錢檀香一錢二分白荳蔻

一錢半射香一分砂仁五錢沉香二分半片腦

四分甘草膏和糯米糊搜餅

又方

孩兒茶末茶各一兩片腦半錢射香一錢半甘
草一錢寒水石半兩甘草膏為劑和勻入脫脫
印須用胡桃油塗抹則易脫

又一法

只用熬熟香油用刷兒刷之脫滑又須衆手成
造必須臘月造甘草膏稠之方好寒水石用一
兩尤妙

法製芽茶

芽茶二兩一錢作母荳蔻一錢射香一分片腦

易牙遺意

去卷左

一分半檀香一錢細末入甘草內纏之

食藥類

透頂香

孩兒茶芽茶各四錢白荳蔻射香各一錢五分

檀香一錢片腦一錢四分甘草膏子丸

硼砂丸

片腦五分射香六分硼砂五分寒水石六兩甘
草膏丸硃砂一錢五分為衣

丁香煎丸

丁香白芷薤砂仁香附各二錢半沉香檀香萹
澄茄各六分片腦二分半甘松一錢二分用甘
草膏丸

甘露丸

百藥煎一兩甘松訶子各一錢二分半射香半
分薄荷二兩檀香一錢六分甘草末一兩二錢
五分水撥丸晒軋用甘草膏子丸入射香為衣

荳蔻丸

木香三賴檀香蓬朮各一錢二分丁皮七錢姜

易牙遺意

卷下

十六卷九

黃甘松藿香香附各三錢唐朮八錢陳皮半兩
十夏甘草各一兩五錢白荳蔻二兩淨取一兩
五錢為母水發丸

橄欖丸

百藥煎五錢烏梅八錢木瓜軋葛各一錢檀香
五分甘草末五錢水發丸晒軋甘草膏為衣

法製荳蔻

白荳蔻一兩六錢腦子一分射香半分檀香七
分五厘甘草膏荳蔻作母腦射為衣

萹澄茄丸

木香三賴蓬朮檀香各一錢丁皮六錢姜黃香
附藿香各三錢二分半甘松陳皮五錢二分半
唐朮八錢萹澄茄四兩為母甘草末八兩水發
丸

法製杏仁

杏仁二兩四錢炒射香半分檀香七分甘草膏
作纏又以杏仁板麩皮和炒熟去麩皮乘熱以
甘草膏少許磁器內拌勻火上焙軋與桃仁同

易牙遺意

卷下

十六卷百

法製橘紅

橘紅四兩作母射香二分半檀香三錢甘草膏
為衣

醉鄉寶屑

茯苓半兩甘草一兩二錢半香附七錢半陳皮
一兩鹽煮甘松藿香檀香各一錢二分半丁皮
二錢半砂仁七錢半白荳蔻半兩煎作咀同和
一處

又方

塘南橘皮一兩鹽煮過茯苓四錢丁皮四錢甘草末七錢砂仁三錢右俟同搗為咀片子

煎甘草膏子法

粉草一斤剉細沸湯浸一宿盡入鍋內滿用水煎至半濾去渣紐取汁再入鍋慢火熬至二碗換入砂鍋炭火慢熬至一碗以成膏子為度其渣減水再煎三兩次取入頭汁內併煎

易牙遺意下卷終

易牙遺意

去卷壹

嘉慶元年新鐫

隨園食單

小倉山房藏板

隨園食單序

詩人美園公而曰邊豆有踐惡凡伯而曰德教
 斯神古之於飲食也若是重乎他若易稱鼎食
 書稱鹽梅鄉黨則瓊瑣言之孟子雖將飲食
 之人而又言飢渴未能得飲食之正可見凡事
 須求一長處都非易言中庸曰人莫不飲食也
 鮮能知味也典論曰一世長者知是處二三聖
 者知服食古人進箸離膺皆有法焉夫聖賢之
 于與人歌而喜必使反之而後和之聖人于一
 藝之微其善取于人也如是余雅慕此旨每食
 于某氏而飽必使家厨往彼窺觚竊菓子之醜
 四十年來頗集煉美有學就者有十分中得者
 七者有僅得二三者亦有竟失傳者余初問其
 方及未而存之雖不甚省詎亦載其家某味以
 心景行自必好學之心理宜如是雖死法不盡
 以限以法厨名手作書亦多出八卷可謂盡善

于故紙然能率由舊章終無大謬蓋時治具亦易指名或曰人心不同各如其面子能必天下之口皆于之口乎曰執柯以伐柯其則不遠吾雖不能強天下之口與吾同嗜而姑且推已及物則食飲雖微而吾子忠恕之道則已盡矣吾何憾哉若夫說郭所載飲食之書三十餘種眉公笠翁亦有陳言曾親試之皆闕于鼻而蜚于口大半陋儒附會吾無取焉

隨園食單 卷一 序

中國烹調之法計分

下列各種

- (一) 煎
- (二) 蒸
- (三) 炒
- (四) 燉
- (五) 燻
- (六) 拌
- (七) 湯
- (八) 炸
- (九) 燻
- (十) 煨
- (十一) 煮
- (十二) 煮
- (十三) 煎
- (十四) 糟
- (十五) 醉

西洋烹調之法僅者烤煎

隨園食單目錄

卷一

須知單

戒單

海鮮單

江鮮單

卷二

特牲單

雜牲單

羽族單

卷三

隨園食單 卷一 目錄

水族有鱗單

水族無鱗單

雜素菜單

小菜單

卷四

點心單

飯類單

茶酒單

須知單學問之道先無而後行

一先天須知

凡物各有先天如人各有資稟人性下愚雖孔孟教之無益也物性不良雖易牙烹之亦無味也指其大畧猪宜皮薄不可醒臊雞宜馴嫩不可老稚鯽魚以扁身白肚為佳烏背者必崛強於盤中鰻魚以湖溪游泳為貴江生者必槎枒其骨節穀饌之鴨其臍肥而白色壅土之笋其

隨園食單 卷一 須知單

節少而甘鮮同一火腿也而好醜判若天淵同一台鴛也而美惡分為冰炭其他雜物可以類推大抵一席佳殺司廚之功居其六買辦之功居其四

一作料須知

廚者之作料如婦人之衣服首飾也雖有天姿雖善塗抹而敝衣藍縷西子亦難以為容善烹調者醬用伏醬先嘗甘否油用香油須審生熟

酒用酒娘應去糟粕醋用米醋須求清冽且醬

有清濃之分油有董素之別酒有酸甜之異醋有陳新之殊不可絲毫錯誤其他葱椒薑桂糖鹽雖用之不多而俱宜選擇上品蘇州店賣秋油有上中下三等鎮江醋顏色雖佳味不甚酸失醋之本旨矣以板浦醋為第一浦口醋次之

一洗刷須知

洗制之法燕窩去毛海參去泥魚翅去沙鹿筋去臊肉有筋辨剔之則酥鴨有腎臊削之則淨魚胆破而全盤皆苦鰻涎存而滿碗多腥韭刪葉而白存菜棄邊而心出肉則白魚去乙蟹去醜此之謂也諺云若要魚好喫洗得白筋出亦此之謂也

一調劑須知

調劑之法相物而施有酒水兼用者有專用酒不用水者有專用水不用酒者有鹽醬並用者

有專用清醬不用鹽者有用鹽不用醬者有物太膩要用油先炙者有氣大腥要用醋先噴者有取鮮必用冰糖者有以乾燥為貴者使其味入於內煎炒之物是也有以湯多為貴者使其味溢于外清淨之物是也

一配搭須知

諺曰相女配夫記曰擬人必於其倫烹調之法何以異焉凡一物烹成必需輔佐要使清者配

隋園食單卷之十須知單 三

清濃者配濃柔者配柔剛者配剛方有和合之妙其中可葷可素者蘑菇鮮筍冬瓜是也可葷不可素者葱韭回香新蒜是也可素不可葷者芹菜百合刀豆是也常見人置蟹粉于燕窩之中放百合于雞猪之肉母乃唐堯與蘇峻對坐不太悖乎亦有交互見功者炒葷菜用素油炒素菜用葷油是也

一獨用須知

味太濃重者只宜獨用不可搭配如李贊皇張江陵一流須專用之方盡其才食物中鱖也鼈也蟹也鮓魚也牛羊也皆宜獨食不可加搭配何也此數物者味甚厚力量甚大而流弊亦甚多用五味調和全力治之方能取其長而去其弊何暇捨其本題別生枝節哉金陵人好以海參配甲魚魚翅配蟹粉我見輒攢眉覺甲魚蟹粉之味海參魚翅分之而不足海參魚翅之弊

隋園食單卷之十須知單 四

甲魚蟹粉染之而有餘

一火候須知

熟物之法最重火候有須武火者煎炒是也火弱則物疲矣有須文火者煨煮是也火猛則物枯矣有先用武火而後用文火者收湯之物是也性急則皮焦而裏不熟矣有愈煮愈嫩者腰子雞蛋之類是也有畧煮即不嫩者鮮魚蚶蛤之類是也肉起遲則紅色變黑魚起遲則活肉

變死屢開鍋蓋則多沫而少香火息再燒則走油而味失道人以丹成九轉為仙儒家以無過不及為中司厨者能知火候而謹伺之則幾于道矣魚臨食時色白如玉凝而不散者活肉也色白如粉不相膠粘者死肉也明明鮮魚而使之不鮮可恨已極

一色真須知

目與鼻口之鄰也亦口之媒介也嘉肴到口到鼻色真便有不同或淨若秋雲或艷如琥珀其芬芳之氣亦撲鼻而來不必齒決之舌嘗之而後知其妙也然求色不可用糖炒求香不可用香料一沙粉飾便傷至味

一遲速須知

凡人請客相約於三日之前自有工夫平章百味若斗然客至急需便餐作客在外行船落店此何能取東海之水救南池之焚乎必須預備

一種急就烹之菜如炒雞片炒肉絲炒蝦米豆腐及糟魚茶腿之類反能因速而見巧者不可不知

一變換須知

一物有一物之味不可混而同之猶如聖人設教因才樂育不拘一律所謂君子成人之美也今見俗厨動以雞鴨豬鵝一湯同滾遂令手雷同味同嚼蠟吾恐雞豬鵝鴨有靈必到枉死城中告狀矣善治菜者須多設鍋竈盪鉢之類使一物各獻一性一碗各成一味嗜者舌本應接不暇自覺心花頓開

一器具須知

古語云美食不如美器斯語是也然宣成嘉萬竊器太貴頗愁損傷不如竟用御密已覺雅麗惟是宜碗者碗宜盤者盤宜大者大宜小者小參錯其間方覺生色若板板千十碗八盤之

說便嫌菜俗大抵物貴者器宜大物賤者器宜小煎炒宜盤湯羹宜碗煎炒宜鐵鍋煨煮宜砂鑪

一上菜須知

上菜之法鹽者宜先淡者宜後濃者宜先薄者宜後無湯者宜先有湯者宜後且天下原有五味不可以鹹之一味繁之度客食飽則脾困矣須用辛辨以振動之慮客酒多則胃疲矣須用隨園食單 卷一 須知單 七

酸甘以提醒之

一時節須知

夏日長而熱宰殺太早則肉敗矣冬日短而寒烹飪稍遲則物生矣冬宜食牛羊移之于夏非其時也夏宜食乾腊移之于冬非其時也輔佐之物夏宜用芥菜冬宜用胡椒當三伏天而得冬醃菜賤物也而竟成至寶矣當秋涼時而得行根筍亦賤物也而視若珍羞矣有先時而見

好者三月食鱸魚是也有後時而見好者四月食芋奶是也其他亦可類推有過時而不可喫者蘿蔔過時則心空山筍過時則味苦刀鱗過時則骨硬所謂四時之序成功者退精華已竭褻裳去之也

一多寡須知

用貴物宜多用賤物宜少煎炒之物多則火力不透肉亦不鬆故用肉不得過半筋用雞魚不得過六兩或問食之不足如何曰俟食畢後另炒可也以多為貴者白煮肉非二十觔以外則淡而無味粥亦然非斗米則汁漿不厚且須扣水水多物少則味亦薄矣

隨園食單 卷一 須知單 八

一潔淨須知

切葱之刀不可以切筍搗椒之臼不可以搗粉聞菜有抹布氣者由共布之不潔也聞菜有砧板氣者由其板之不淨也工欲善其事必先利

其器良廚先多磨刀多換布多刮板多洗手然
后治菜至于口吸之烟灰頭上之汗汁竈上之
蠅蟻鍋上之烟煤一玷入菜中雖絕好烹庖如
子蒙不潔人皆掩鼻而過之矣

一用繙須知

俗名豆粉爲繙者卽拉船用繙也須顧名思義
因治肉者要作團而不能合要作羹而不能膩
故用粉以牽合之煎炒之時慮肉貼鍋必至焦

隨園食單

卷十須知單

九

老故用粉以護持之此繙義也能解此義用繙
繙必恰當否則亂用可笑但覺一片糊塗漢制
考齊呼麴麩爲煤煤卽繙矣

一選用須知

選用之法小炒肉用後臀做肉圓用前夾心煨
肉用硬短勒炒魚片用青魚季魚做魚松用鱸
魚鯉魚蒸雞用雞雞煨雞用騙雞取雞汁用老
雞雞用雌才嫩鴨用雄才肥尊菜用頭芹韭用

根皆一定之理餘可類推

一疑似須知

味要濃厚不可油膩味要清鮮不可淡薄此疑
似之間差之毫釐失以千里濃厚者取精多而
精粕去之謂也若徒貪肥膩不如專食猪油矣
清鮮者真味出而俗塵無之謂也若徒貪淡薄
則不如飲水矣

一補救須知

名手調羹鹹淡合宜老嫩如式原無需補救不
得已爲中人說法則調味者寧淡毋鹹淡可加
鹽以救之鹹則不能使之再淡矣烹魚者寧嫩
毋老嫩可加大候以補之老則不能強之再嫩
矣此中消息于一切下作料時靜觀火色便可
參詳

一本分須知

滿洲菜多燒煮漢人菜多羹湯重而習之故

長也漢請滿人滿請漢人各用所長之菜轉覺
入口新鮮不失邯鄲故步今人忘其本分而要
格外討好漢請滿人用滿菜滿請漢人用漢菜
反致依樣葫蘆有名無實畫虎不成反類犬矣
秀才下場專作自己文字務極其工自有遇合
若逢一宗師而摹倣之逢一主考而摹倣之則
撥皮無真終身不中矣

隨園食單

卷一 須知單

十一

戒單

為政者與一利不知法一弊能除
飲食之弊則思過半矣作戒單

一 戒外加油

俗廚製菜動熬猪油一鍋臨上菜時勺取而分
澆之以為肥膩甚至燕窩至清之物亦復受此
玷污而俗人不知長吞大嚼以為得油水入腹
故知前生是餓鬼抄來

一 戒同鍋熟

同鍋熟之弊已載前變換須知一條中

隨園食單

卷一 戒單

十一

戒耳餐

何謂耳餐耳餐者務名之謂也貧貴物之名奢
敬客之意是以耳餐非口餐也不知豆腐得味
遠勝燕窩海菜不佳不如蔬笋余嘗謂雞猪魚
鴨豪傑之士也各有本味自成一家海參燕窩
庸陋之人也全無性情寄人籬下嘗見某太守
燕窩大碗如缸白煮燕窩四兩絲毫無味人爭
夸之余笑曰我輩來喫燕窩非來販燕窩也可

販不可喫雖多奚爲若徒夸體面不如碗中竟放明珠百粒則價值萬金矣其如喫不得何

一戒目食

何謂目食目食者貪多之謂也今人慕食前方丈之名多盤疊碗是以目食非口食也不知名手寫字多則必有敗筆名人作詩煩則必有累句極名廚之心力一日之中所作好菜不過四五味耳尙難拿准况拉雜橫陳乎就使幫助多

隨園食單

卷一 戒單

三

人亦各有意見全無紀律愈多愈壞余嘗過一商家上菜三撤席點心十六道共算食品將至四十餘種主人自覺欣欣得意而我散席還家仍煮粥充飢可想見其席之豐而不潔矣南朝孔琳之曰今人好用多品適口之外皆爲悅目之資余以爲肴饌橫陳熏蒸腥穢日亦無可悅也

一戒穿鑿

物有本性不可穿鑿爲之自成小巧卽如燕窩佳矣何必捶以爲圓海參可矣何必熬之爲醬西瓜被切畧遲不鮮竟有製以爲糕者萍果太熟上口不脆竟有蒸之以爲脯者他如尊生八箋之秋籐餅李笠翁之玉蘭糕都是矯揉造作以杞柳爲杯捲全失大方譬如庸德庸行做到家便是聖人何必索隱行怪乎

一戒停頓

隨園食單

卷一 戒單

四

物味取鮮全在起鍋時極鋒而試畧爲停頓便如霧過衣裳雖錦繡綺羅亦晦悶而舊氣可憎矣嘗見性急主人每擺菜必一齊搬出于是厨人將一席之菜都放蒸籠中候主人催取通行齊上此中尙得有佳味哉在善烹飪者一盤一碗費盡心思在喫者齒芬暴戾囫圇吞下真所謂得哀家梨仍復蒸食者矣余到粵東食楊蘭坡明府筵羹而美訪其故曰不過現殺現烹現

熟現喫不停頓而已他物皆可類推

一戒暴殄

暴者不恤人功殄者不惜物力雞魚鵝鴨自首至尾俱有味存不必少取多棄也嘗見烹甲魚者專取其裙而不知味在肉中蒸鱔魚者專取其肚而不知鮮在背上至賤莫如醃蛋其佳處雖在黃不在白然全去其白而專取其黃則食者亦覺索然矣且予為此言並非俗人惜福之

隨園食單

卷一 戒單

五

謂假使暴殄而有益於飲食猶之可也暴殄而反累於飲食又何苦為之至於烈炭以炙活鵝之掌刺刀以取生雞之肝皆君子所不為也何也物為人用使之死可也使之求死不得不可也

一戒縱酒

事之是非惟醒人能知之味之美惡亦惟醒人能知之伊尹曰味之精微口不能言也口且然

能言豈有呼吸酣酒之人能知味者乎往往見拇戰之徒啖佳菜如啖木屑心不存焉所謂惟酒是務焉知其餘而治味之道掃地矣萬不得已先于正席嘗菜之味後于撤席送酒之能庶乎其兩可也

一戒火鍋

冬日宴客慣用火鍋對客喧騰已屬可厭且各菜之味有一定火候宜文武宜撒宜添瞬息

隨園食單

卷一 戒單

未

難差今一例以火逼之其味尚可問哉近人用燒酒代炭以為得計而不知物經多滾總能變味或問菜冷奈何曰以起鍋滾熱之菜不使客登時食盡而尚能留之以至于冷則其味之惡劣可知矣

一戒強讓

治具宴客禮也然一肴既上理宜憑客舉箸精肥整碎各有所好聽從客便方是道理何必強

勉讓之常見主人以箸夾取堆置客前汗盤沒
碗令人生厭須知客非無手無目之人又非兒
童新婦怕羞忍餓何必以村嫗小家子之見解
待之其慢客也至矣近日倡家尤多此種惡習
以箸取菜硬入人口有類強姦殊為可惡長安
有甚好請客而菜不佳者一客問曰我與君算
相好乎主人曰相好客罷而請曰果然相好我
有所求必允許而後起主人驚問何求曰此後
隨園食單 卷一 戒單 七

君家宴客求免見招合坐為之大笑

一戒走油

凡魚肉雞鴨雖極肥之物總要使其油在肉中
不落湯中其味方存而不散若肉中之油半落
湯中則湯中之味反在肉外矣推原其病有三
一慢于火太猛滾急水乾重番加水一慢于火
勢忽停既斷復續一病在于太要相度屢起鍋
蓋則油必走

一戒落套

唐詩最佳而五言八韻之試帖名家不選何也
以其落套故也詩尚如此食亦宜然今官場之
菜名號有十六碟八簋四點心之稱有滿漢席
之稱有八小喫之稱有十大菜之稱種種俗名
皆惡廚陋習只可用之于新親上門上司入境
以此敷衍配上椅披桌裙插屏香案三揖百拜
方稱若家居權宴文酒開筵安可用此惡套哉
隨園食單 卷一 戒單 六

必須盤碗參差整散雜進方有名貴之氣象余
家壽筵婚席動至五六桌者傳喚外廚亦不免
落套然訓練之卒範我馳驅者其味亦終竟不
同

一戒混濁

混濁者並非濃厚之謂同一湯也望去非黑非
白如缸中攪渾之水同一濁也食之不清不膩
如染缸倒出之漿此種色味令人難耐救之之

法總在洗淨本身善加作料伺察水火體驗酸鹹不使食者舌上有隔皮隔膜之嫌庖子田論文云索索無真氣昏昏有俗心是即混濁之謂也

一戒苟且

凡事不宜苟且而于飲食尤甚廚者皆小人下材一日不加賞罰則一日必生怠玩火齊未到而姑且下咽則明日之菜必更加生真味已失

隨園食單

卷一

戒苟且

九

而含忍不言則下次之羹必加草率且又不止空嘗空罰而已也其佳者必指示其所以能佳之由其劣者必尋求其所以致劣之故鹹淡必適其中不可絲毫加減久暫必得其當不可任意登盤廚者偷安喫者隨便皆飲食之大弊審問慎思明辨為學之方也隨時指點教學相長作師之道也于味何獨不然

海鮮 古人珍並無海鮮之說今世俗尚之不得不言從衆作海鮮單

燕窩

燕窩貴物原不輕用如用之每碗必須一二兩先用天泉滾水泡之將銀針挑去黑絲用嫩雞湯好火腿湯新磨姑三樣湯滾之看燕窩變成玉色為度此物至清不可以油膩雜之此物至文不可以武物串之今人用肉絲雞絲雜之是喫雞絲肉絲非喫燕窩也且徒務其名往往以三

隨園食單

卷一

海鮮單

二十

錢生燕窩蓋碗面如白髮數莖使客一掠不見空剩麤物滿碗真乞兒賣富反露貧相不得已則磨姑絲笋尖絲鯽魚肚野雞嫩片倘可用也余到粵東楊明府冬瓜燕窩甚佳以柔配柔以清入清重用雞汁磨姑汁而已燕窩皆作五色不純白也或打作團或敲成麵俱屬穿鑿

海參三法

海參無味之物沙多氣腥最難討好然天性

重斷不可以清湯煨也須檢小刺參先泡去沙泥用肉湯滾泡三次然後以雞肉兩汁紅煨極爛輔佐則用香蕈木耳以其色黑相似也大抵明日請客則先一日要煨海參才爛常見錢觀察家夏日用芥末雞汁拌冷海參絲甚佳或切小碎丁用筍丁香蕈丁八雞湯煨作羹蔣侍郎家用豆腐皮雞腿蘑菇煨海參亦佳

魚翅二法

魚翅難爛須煮兩日才能摧剛為柔用有二法一用好火腿好雞湯如鮮笋冰糖錢許煨爛此一法也一純用雞湯串細蘿葡絲拆碎鱗翅攪和其中飄浮碗面合食者不能辨其為蘿葡絲為魚翅此又一法也

用火腿者湯宜少用蘿葡絲者湯宜多總以融洽柔膩為仕若海參鱗翅魚翅跳盤便成笑話吳道一家做魚翅不用下鱗單用上半厚根亦有風味蘿葡絲須出水三

次其臭才去常在郭耕禮家喫魚翅炒菜妙絕惜未傳其方法

鰻魚

鰻魚炒薄片甚佳楊中丞家削片八雞湯豆腐中號稱鰻魚豆腐上加陳糟油澆之莊太守用大塊腹魚煨整鴨亦別有風趣但其性堅終不能齒決火煨三日才拆得碎

淡菜

淡菜煨肉加湯頗鮮取肉去心酒炒亦可

海蜆

海蜆寧波小魚也味同蝦米以之蒸蛋甚佳作小菜亦可

烏魚蛋

烏魚蛋最鮮最難服事須河水滾透撒沙去腥再加雞湯蘑菇煨爛雲若司馬家製之最精

江瑤柱

江瑤柱出寧波治法與蚶蛸同其鮮脆在柱故剖殼時多棄少取

蠟黃

蠟黃生石子上殼與石子膠粘不分剝肉作藥與蚶蛸相似一名鬼眼藥清養化兩縣土產別地所無

隨園食單

卷一 雜錄

三

江鮮

新漢江賦魚族甚繁今擇其常有者治之作江鮮單

刀魚二法

刀魚用蜜酒娘清醬放盤中如鱖魚法蒸之最佳不必加水如嫌刺多則將極快刀刮取魚片用鉗抽去其刺用火腿湯雞湯笋湯煨之鮮妙絕倫金陵人畏其多刺竟油炙極枯然後煎之諺曰駝背夾直其人不活此之謂也或用快刀將魚背斜切之使碎骨盡斷再下鍋煎黃加作隨園食單

卷一 江鮮單

三

鱖魚

鱖魚用蜜酒蒸食如治刀魚之法便佳或竟用油煎加清醬酒娘亦佳萬不可切成碎塊加雞湯煮或去其背專取肚皮則真味全失矣

鱖魚

尹文端公自夸治鱖魚最佳然煨之太熟頗嫌重濁惟在蘇州唐氏煨炒鱖魚片甚佳其法毋

片油炮加酒秋油滾三十次下水再滾起鍋加
作料重用瓜薑葱蒜又一法將魚白水煮十滾
去大骨肉切小方塊取明骨切小方塊雞湯去
沫先煨明骨八分熟下酒秋油再下魚肉煨二
分爛起鍋加葱椒韭重用薑汁一大杯

黃魚

黃魚切小塊醬酒鬱一個時辰瀝乾入鍋爆炒
兩面黃加金華豆豉一茶匙甜酒一碗秋油一
隨園食單 卷一 江鮮單 五
小杯同滾候滷乾色紅加糖加瓜薑收起有沉
浸濃郁之妙又一法將黃魚拆碎入雞湯作羹
微用甜醬水絳粉收起之亦佳大抵黃魚亦係
濃厚之物不可以清治之也

斑魚

斑魚最嫩剝皮去穢分肝肉二種以雞湯煨之
下酒三分水二分秋油一分起鍋時加薑汁一
大碗葱數莖殺去腥氣

假蟹

煮黃魚二條取肉去骨加生鹽蛋四個調碎不
拌入魚肉起油鍋炮下雞湯滾將鹽蛋攪勻加
香薑葱薑汁酒喫時酌用醋

隨園食單

卷一 江鮮單

五

特牲單

猪用最多可稱屠大教主宜古
人有特豚饋食之禮作特牲單

猪頭二法

洗淨五觔重者用甜酒二觔七八觔者用甜酒
五觔先將猪頭下鍋同酒煮下葱三十根八角
三錢煮二百餘滾下秋油一大杯糖一兩候熟
後嘗鹹淡再將秋油加減添開水要漫過猪頭
一寸上壓重物大火燒一炷香退出大火用文
火細煨收乾以膩為度爛後即開鍋蒸遲則走
味隨園食單 卷三 特牲單

猪蹄四法

蹄膀一隻不用爪白水煮爛去湯好酒一觔清
醬酒杯半陳皮一錢紅棗四五個煨爛起鍋時
用葱椒酒潑入去陳皮紅棗此一法也又一法
先用蝦米煎湯代水加酒秋油煨之又一法用

蹄膀一隻先煮熟用素油灼嫩其皮再加作料

紅煨有士人好先撥食其皮號稱揭單被又一

法用蹄膀一個兩鉢合之加酒加秋油隔水蒸

之以二枝香為度號稱仙肉錢觀察家製最精

猪爪猪筋

專取猪爪剔去大骨用雞肉湯清煨之筋味與
爪相同可以搭配有好腿爪亦可攪入

猪肚二法

隨園食單 卷三 特牲單
將肚洗淨取極厚處去上下皮單用中心切數
子塊滾油炮炒加作料起鍋以極脆為佳此北
人法也南人白水加酒煨兩枝香以極爛為度
贊清鹽食之亦可或加雞湯作料煨爛熏切亦
佳

猪肺二法

洗肺最難以冽盡肺管血水剔去包衣為第一
着敲之仆之挂之倒之抽管割膜工夫最細用

酒水滾一日一夜時縮小如一片白芙蓉浮于湯面再加作料上口如泥湯西厓少宰宴客每碗四片已用四肺矣近人無此工夫只得將肺折碎入雞湯煨爛亦佳得野雞湯更如以清醃清故也用好火腿煨亦可

豬腰

腰片炒枯則木炒嫩則合人生疑不如煨爛醬椒鹽食之為佳或加作料亦可以宜手摘不宜

隨園食單

卷三 特牲單

三

刀切但須一日工夫才得如泥耳此物只宜獨用斷不可攙入別菜用敢能奪味而惹腥煨三刻則老煨一日則嫩

豬裏肉

豬裏肉精而且故人多不食嘗在揚州謝蘊山太守席上食而甘之云以裏肉切片用綠粉團成小把入蝦湯中加香草紫菜清煨一熟便起

白片肉

須自養之猪宰後入鍋煮到八分熟泡在湯中

一個時辰取起將猪身上行動之處薄片上桌不冷不熱以溫為度此是北人擅長之菜南人效之終不能佳且零星市脯亦難用也寒士請客寧用燕窩不用白片肉以非多不可故也割法須用小快刀片之以肥瘦相參橫斜碎雜為佳與聖人割不正不食一語截然相反其猪身肉之名目甚多滿洲跳神肉最妙

隨園食單

卷三 特牲單

四

紅煨肉三法

或用甜醬或用秋油或竟不用秋油甜醬每肉一觔用鹽三錢純酒煨之亦有用水者但須熬乾水氣三種治法皆紅如琥珀不可加糖炒色早起鍋則黃當可則紅過遲則紅色變紫而精肉轉硬常起鍋蓋則油走而味都在油中矣大抵割肉雖方以爛到不見鋒稜上口而精肉俱化為妙全以火候為主諺云緊火粥慢火肉至

哉言乎

白煨肉

每肉一觔用白水煮八分好起出去湯用酒半
觔鹽二錢半煨一個時辰用原湯一半加八滾
乾湯臙為度再加葱椒木耳韭菜志類火先武
後文又一法每肉一觔用糖一錢酒半觔水一
觔清醬半茶杯先放酒滾肉一二十次加回香
一錢放水悶爛亦佳

蔬園食單 卷三 特牲單

五

油灼肉

去硬短勒切方塊去筋雜酒醬過入滾油中
炮炙之使肥者不膩精者肉鬆將起鍋時加葱
蒜微加醋噴之

乾鍋蒸肉

用小磁鉢將肉切方塊加甜酒秋油裝入鉢內
封口放鍋內下用文火乾蒸之以兩枝香為度
不用水秋油與酒之多寡相肉而行以蓋滿肉

回為度

蓋碗裝肉

放手爐上法與前同

磁罈裝肉

放礮糠中慢煨法與前同總須封口

脫沙肉

去皮切碎每一觔用雞子三個青黃俱用調和
拌肉再斬碎入秋油半酒杯葱末拌勻用網油
隨園食單 卷三 特牲單

六

一張畧之外再用菜油四兩煎兩面起出去油
用好酒一茶杯清醬半酒杯悶透提起切片肉
之面上加韭菜香蕈笋丁

晒乾肉

切薄片精肉晒烈日中以乾為度用陳大頭菜
夾片乾炒

火腿煨肉

火腿切方塊冷水滾三次去湯瀝乾將肉切方

塊冷水滾二次去湯盡乾放清水煨加酒四兩
葱椒笋香草

台參煨肉

法與火腿煨肉同參易爛須先煨肉至八分再
加參涼之則號參涼紹興人菜也參不佳者不
必用

粉蒸肉

用精肥參半之肉炒米粉黃色拌麪醬蒸之下
隨園食單 卷二 特牲單 七

用白菜作墊熟時不但肉美菜亦美以不見水
故味獨全江西人菜也

熏煨肉

先用秋油酒將肉煨好帶汁上木屑罍熏之不
可太久使乾濕參半香嫩異常吳小谷廣文家
製之精極

芙蓉肉

精肉一筋切片清醬拖過風乾一個時辰用大

蝦肉四十個猪油二兩切骰子大將蝦肉放在
猪肉上一隻蝦一塊肉敲扁將滾水煮熟撿起
熬菜油半筋將肉片放在有眼銅勺內將滾油
灌熟再用秋油半酒杯酒一杯雞湯一茶杯熬
滾澆肉片上加蒸粉葱椒糝上起鍋

荔枝肉

用肉切大骨牌片放白水煮二三十滾撿起熬
菜油半筋將肉放八炮透撿起用冷水一漂肉
隨園食單 卷二 特牲單 八

皺撿起放八鍋內用酒半筋清醬一小杯水半
筋煮爛

八寶肉

用肉一筋精肥各半白煮二三十滾切柳葉片
小淡菜二兩廣爪二兩香草一兩花海蜇二兩
胡桃肉四個去皮笋片四兩好火腿二兩麻油
一兩將肉入鍋秋油酒煨至五分熟再加餘物
海蜇下最在後

菜花頭煨肉

用臺心菜嫩莖微醃晒乾用之

炒肉絲

切細絲去筋礮皮骨用清醬酒鬱片時用菜油
熬起白烟變青烟後下肉炒勻不停手加蒸粉
醋一滴糖一撮葱白韭蒜之類只炒半斤大火
不用水又一法用油泡後用醬水加酒畧煨起
鍋紅色加韭菜尤香

隨園食單 卷二 特牲單 九

炒肉片

將肉精肥各半切成薄片清醬拌之入鍋油炒
聞响卽加醬水葱瓜冬笋韭芽起鍋火要猛烈

八寶肉圓

猪肉精肥各半斬成細醬用松仁香蕈笋尖荸
薺瓜薑之類斬成細醬加繃粉和捏成團放入
盤中加甜酒秋油蒸之入口鬆脆家致華云肉
圓宜切不宜斬必別有所見

空心肉圓

將肉捶碎鬱過用凍猪油一小團作餡子放在
團肉蒸之則油流去而團子空心矣此清鎮江
人最善

鍋燒肉

煮熟不去皮放麻油灼過切塊加鹽或醬清醬
亦可

醬肉

隨園食單 卷三 特牲單 十

先微醃用麵醬醬之或單用秋油拌鬱風乾

糟肉

先微醃再加米糟

暴醃肉

微鹽擦揉三日內卽用以上三味皆冬月菜也春夏不宜

尹文端公家風肉

殺猪一口斬成八塊每塊炒鹽四錢細細揉擦
使之無微不到然後高掛有風無日處偶有寒

續修四庫全書 子部 譜錄類 5 版外

餛以香油塗之夏日取用先放水巾洵一宵
煮水亦不可太多太少以蓋肉面為度削片時
用快刀橫切不可順肉絲而斬也此物惟尹府
至精常以進貢今徐州風肉不及亦不知何故

家鄉肉

杭州家鄉肉好醜不同有上中下三等大槩淡
而能鮮精肉可橫咬者為上品放久即是好火
腿

隨園食單 卷三 特牲單 五

筍煨火肉

冬筍切方塊火肉切方塊全煨火腿撤去鹽水
兩遍再入冰糖煨爛席武山別駕云凡火肉煮
好後若留作次日喫者須留原湯待次日將火
肉投入湯中滾熱才好若乾放離湯則風燥而
肉枯用白水則又味淡

燒小豬

小豬一個六七斤者銼毛去穢火上炭火炙

之要四面齊到以深黃色為度皮上慢慢以切
酥油塗之屢塗屢炙食時酥為上脆次之春妍
下矣旗人有單用酒秋油添者亦佳吾家龍交
弟頗得其法

燒豬肉

凡燒豬肉須耐性先炙裏面肉使油膏走入皮
肉則皮鬆脆而味不走若先炙皮則肉上之油
盡落火上皮既焦硬味亦不佳燒小豬亦然

隨園食單 卷三 特牲單 五

排骨

取勒條排骨精肥各半者抽去當中直骨以葱
代之炙用醋醬頻頻刷上不可太枯

羅篋肉

以作雞松法作之存蓋面之皮將皮下精肉斬
成碎團加作料烹熟尋廚能之

端州三種肉

一羅篋肉一燻燒白肉不加作料以芝麻鹽拌

之切片煨好以清醬拌之三種俱宜于家常端
州聶李二廚所作特合楊二學之

楊公圓

楊明府作肉圓大如茶杯細膩絕倫湯尤鮮潔
入口如酥大槩去筋去節斬之極細肥瘦各半
用絳合勻

黃芽菜煨火腿

用好火腿削下外皮去油存肉先用雞湯將皮

隨園食單

卷三 特牲單

三

煨酥再將肉煨酥放黃芽菜心連根切段約二
寸許長加蜜酒娘及水連煨半日上口甘鮮肉
菜俱化而菜根及菜心絲毫不散湯亦美極朝
天宮道士法也

蜜火腿

取好火腿連皮切大方塊用蜜酒煨極爛最佳
但火腿好醜高低判若天淵雖出金華蘭溪義
烏三處而有名無實者多其不佳者反不如醜

爾矣惟杭州忠清里王三房家四錢一斤者佳
余在尹文端公蘇州公館喫過一次其香隔戶
便至甘鮮異常此後不能再遇此尤物矣

隨園食單

卷三 特牲單

四



雜牲單 牛羊鹿三牲非南八家常時有之
之物然製法不可不知作雜牲單

牛肉

買牛肉法先下各舖定錢湊取腿筋夾肉處不
精不肥然後帶回家中剔去皮膜用三分酒二
分水清煨極爛再加秋油收湯此太牢獨味孤
行者也不可加別物配搭

牛舌

牛舌最佳去皮撕膜切片入肉中同煨亦有冬

隨園食單

卷二 雜牲單

五

醃風乾者隔年食之極似好火腿

羊頭

羊頭毛要去淨如去不淨用火燒之洗淨切開
煮爛去骨其口內老皮俱要去淨將眼睛切成
二塊去黑皮眼珠不用切成碎丁取老肥母雞
湯煮之加香蕈笋丁甜酒四兩秋油一杯如喫
辦用小胡椒十二顆蔥花十二段如喫酸用好
米醋一杯

羊蹄

煨羊蹄照煨猪蹄法分紅白二色大抵用清醬
者紅用鹽者白山藥配之宜

羊羹

取熟羊肉斬小塊如骰子大雞湯煨加笋丁香
蕈丁山藥丁同煨

羊肚羹

將羊肚洗淨煮爛切絲用本湯煨之加胡椒醋

隨園食單

卷二 雜牲單

六

真可比人炒法南人不能如其脆錢璵沙方伯
家煨燒羊肉極佳將求其法

紅煨羊肉

與紅煨猪肉同加刺眼核桃放入去羶亦有法
也

炒羊肉絲

與炒猪肉絲同可以用穰愈細愈佳葱絲拌之

燒羊肉

羊肉切大塊重五七觔者鐵叉火上燒之味果甘脆宜煮宋仁宗夜半之思也

全羊

全羊法有七十五種可喫者不過十八九種而已此屠龍之技家厨難學一盤一碗雖全是羊肉而味各不同才好

鹿肉

鹿肉不可輕得得而製之其嫩鮮在獐肉之上

隨園食單

卷二

雜牲單

七

燒食可煨食亦可

鹿筋二法

鹿筋難爛須二日前先捶煮之紋出臊水數遍加肉汁湯煨之再用雞汁湯煨加秋油酒微縊收湯不攙他物便成白色用盤盛之如兼用火腿冬菇香蕈同煨便成紅色不收湯以碗盛之白色者加花椒細末

獐肉

製獐肉與製鹿同可以作脯不如鹿肉之活而細膩過之

果子狸

果子狸鮮者難得其醃乾者用蜜酒娘蒸熟快刀切片上桌先用米泔水泡一日去盡鹽穢較火腿覺嫩而肥

假牛乳

用雞蛋清拌蜜酒娘打掇入化上鍋蒸之以嫩

隨園食單

卷二

雜牲單

六

膩為主火候遲便老蛋清太多亦老

鹿尾

尹文端公品味以鹿尾為第一然南方人不能嘗得從北京來者又苦不鮮新余嘗得極大者用菜葉包而蒸之味果不同其最佳處在尾上一道漿耳

羽族單

雞功最巨諸菜類之如粵人積喻德而人不知故令領羽族之首而以他禽附之作

白片雞

肥雞白片自是太羹元酒之味尤宜于下鄉村入旅店烹飪不及之時最為省便煮時水不可多

雞松

肥雞一隻用兩腿去筋骨剝碎不可傷皮用雞

隨園食單

卷三 羽族單

九

蛋清粉綠松子肉同剝成塊如腿不敷用添補子肉切成方塊用香油灼黃起放鉢頭內加百
花酒半斤秋油一大杯雞油一鐵勺加冬筍香
葷薑葱等將所餘雞骨皮蓋面加水一大碗下
蒸籠蒸透臨喫去之

生炮雞

小雞雞斬小方塊秋油酒拌臨喫時拿起放滾
油內灼之起鍋又灼連灼三回盛起用醋酒

繡葱花噴之

雞粥

肥雞母一隻用刀將兩補肉去皮細刮或用刨
刀亦可只可刮刨不可斬斬之便不膩矣再用
餘雞熬湯下之喫時加細米粉火腿屑松子肉
共敲碎放湯內起鍋時放蔥薑澆雞油或去渣
或存渣俱可宜于老人大槩斬碎者去渣刮刨
者不去渣

隨園食單

卷三 羽族單

十

焦雞

肥母雞洗淨整下鍋煮用猪油四兩回香四個
煮成八分熟再拿香油灼黃還下原湯熬濃用
秋油酒整葱收起臨上片碎并將原湯澆之或
拌贊亦可此楊中丞家法也方輔兄家亦好

捶雞

將整雞捶碎秋油酒葱之南星南昌太守家
製之最精

炒雞片

用雞補肉去皮斬成薄片用豆粉麻油秋油拌之
之繹粉調之雞蛋清抓臨下鍋加醬瓜薑蔥花末須用極旺之火炒一盤不過四兩火氣才透

蒸小雞

用小嫩雞雞整放盤中上加秋油甜酒香葶笋尖飯鍋上蒸之

醬雞

隨園食單

卷二 羽族單

三

生雞一隻用清醬浸一晝夜而風乾之此三冬菜也

雞丁

取雞補子切骰子小塊入滾油炮炒之用秋油酒收起加葶薺丁笋丁香葶丁拌之湯以黑色為佳

雞圓

斬雞補子肉為圓如酒杯大鮮嫩如蝦團揚州

莊八太爺家製之最精法用猪油煮香繹粉搗成不可放節

蘑菇煨雞

口蘑菇四兩開水泡去砂用冷水漂牙刷擦再用清水漂四次用菜油二兩炮透加酒噴將雞斬塊放鍋內滾去沫下甜酒清醬煨八分功成下蘑菇再煨二分功程加笋葱椒起鍋不用水加水糖三錢

隨園食單

卷三 羽族單

三

梨炒雞

取雞雞胸肉切片先用猪油三兩熬熟炒三四次加麻油一瓢繹粉鹽花薑汁花椒末各一茶匙再加雪梨薄片香葶小塊炒三四次起鍋盛五寸盤

假野雞卷

將補子斬碎用雞子一個調清醬鬱之將網油畫碎分包小包油裏炮透再加清醬酒作料香

薑木耳起鍋加糖一撮

黃芽菜俟雞

將雞切塊起油鍋生炒透酒滾二三十次加秋油後滾二三十次下水滾將菜切塊俟雞有七分熟將菜下鍋再滾三分加糖葱大料其菜要另滾熟攪用每一隻用油四兩

菜子炒雞

雞斬塊用菜油二兩炮加酒一飯碗秋油一小

隨園食單

卷二 羽族單

三

杯水一飯碗煨七分熟先將栗子煮熟同筍下之再煨三分起鍋下糖一撮

灼八塊

嫩雞一隻斬八塊滾油炮透去油加清醬一杯酒半斤煨熟便起不用水用武火

珍珠團

熟雞補子切黃豆大塊清醬酒拌勻用乾麩滾滿入鍋炒炒用素油

黃芪蒸雞治療

取童雞未曾生蛋者殺之不見水取出肚臍塞黃芪一兩架箸放鍋內蒸之四面封口熟時取出滴濃而鮮可療弱症

滷雞

圓圖雞一隻肚內塞葱三十條茴香二錢用酒一斤秋油一小杯半先滾一枝香加水一斤脂油二兩一齊同煨待雞熟取出脂油水要用熟

隨園食單

卷二 羽族單

三

水收濃滷一飯碗才取起或折碎或薄刀切之仍以原滷拌食

蔣雞

童子雞一隻用鹽四錢醬油一匙老酒半茶杯薑三大片放砂鍋內隔水蒸爛去骨不用水蔣御史家法也

唐雞

雞一隻或二斤或三斤知用二斤者用酒一飯

碗水三飯碗用三斤者酌添先將雞切塊用菜油二兩候滾熟爆雞要透先用酒滾一二十滾再下水約二三百滾用秋油一酒杯起鍋時加白糖一錢唐靜涵家法也

雞肝

用酒醋噴炒以嫩為貴

雞血

取雞血為條加雞湯醬醋索粉作羹宜于老人

隨園食單

卷三 羽族單

五

雞絲

拆雞為絲秋油芥末醋拌之此杭州菜也加筍加芹俱可用筍絲秋油酒炒之亦可拌者用熟雞炒者用生雞

糟雞

糟雞法與糟肉全

雞腎

取雞腎三十個煮微熟去皮用雞湯加作料煨

之鮮嫩絕倫

雞蛋

雞蛋去殼放碗中將竹箸打一千回蒸之絕嫩凡蛋一煮而老一千煮而反嫩加茶葉煮者以兩炷香為度蛋一百用鹽一兩五十用鹽五錢加醬煨亦可其他則或煎或炒俱可斬碎黃雀蒸之亦佳

野雞五法

隨園食單

卷三 羽族單

美

野雞披胸肉清醬鬱過以網油包放鐵奩上燒之作方片可作卷子亦可此一法也切片加作料炒一法也取胸肉作丁一法也富家雞整煨一法也先用油灼折絲加酒秋油醋全芹菜冷拌一法也生片其肉入火鍋中登時便喫亦一法也其弊在肉嫩則味不入味入則肉又老

赤燻肉雞

赤燻肉雞洗切淨每一斤用好酒十二兩鹽二

錢五分冰糖四錢研酌加桂皮同入砂鍋中文
炭火煨之倘酒將乾雞肉尙未爛每斤酌加清
開水一茶杯

蘑菇煨雞

雞肉一斤甜酒一斤鹽三錢冰糖四錢蘑菇用
新鮮不霉者文火煨兩枝線香爲度不可用水
先煨雞八分熟再下蘑菇

鴿子

鴿子如好火腿全煨甚佳不用火肉亦可

鴿蛋

煨鴿蛋法與煨雞腎同或煎食亦可加微醋亦
可

野鴨

野鴨切厚片秋油鬱過用兩片雪梨來往炮炒
之蘇州毛道臺家製法最精今失傳矣用蒸家
鴨法蒸之亦可

隨園食單

卷三 羽族單

三

蒸鴨

生肥鴨去骨內用糯米一酒杯火腿丁大頭菜
丁香薑筍丁秋油酒小磨麻油蔥花俱灌鴨肚
內外用雞湯放盤中隔水蒸透此真定魏太守
家法也

鴨湖塗

用肥鴨白煮八分熟冷定去骨折成天然不方
不圓之塊下原湯內煨加鹽三錢酒半斤捶碎

隨園食單

卷三 羽族單

三

山藥同下鍋作繚臨煨爛時再加薑末香薑蔥
花如要濃湯加放粉繚以芋代山藥亦妙

酒鴨

不用水用酒煮鴨去骨加作料食之高要令楊
公家法也

鴨肺

用肥鴨斬大方塊用酒半斤秋油一杯筍香薑
蔥花調之敗瀨起鍋

燒鴨

用雛鴨上义燒之馮觀察家厨最精

挂酒鴨

塞蒸鴨腹蓋悶而燒水西門許店最精家中不能作有黃黑一色黃者更妙

乾蒸鴨

杭州商人何星舉家乾蒸鴨將肥鴨一隻洗淨斬八塊加甜酒秋油淹滿鴨面放磁罐中封好

隨園食單

卷二

羽族單

五

置乾鍋中蒸之用文炭火不用水臨上時其精肉皆爛如泥以線香二枝為度

野鴨團

精 細斬野鴨胸前肉加猪油微絳調揉成團入雞湯滾之或用本鴨湯亦佳太興孔親家製之甚

徐鴨

頂大鮮鴨一隻用百花酒十二兩青鹽二兩

錢滾水一湯碗冲化去渣沫再兌冷水七飯碗鮮薑四厚片約重一兩同入大瓦蓋鉢內將皮紙封固口用大火籠燒透大炭吉三元約二支一個外用套包一個將火籠罩定不可令其走氣約早點時炖起至晚方好速則恐其不透味便不佳矣其炭吉燒透後不宜更換瓦鉢亦不宜預先開看鴨破開時將清水洗後用潔淨無漿布拭乾入鉢

隨園食單

卷二

羽族單

三

煨麻雀

取麻雀五十隻以清醬甜酒煨之熟後去瓜脚單取雀胸頭肉連湯放盤中甘鮮異常其他鳥鵲俱可類推但鮮者一時難得碎生白常勸人勿食人間參養之物以野禽味鮮且易消化

煨鴉黃雀

鴉鴉用六合來者最佳有現成製好者黃雀用蘇州糟加蜜酒煨爛下作料與煨麻雀全蘇州

沈觀察煨黃雀并骨如泥不知作何製法煨魚片亦精其廚僕之精合吳門惟爲第一

雲林鵝

倪雲林集中載製鵝法整鵝一隻洗淨後用鹽三錢擦其腹內塞葱一帚填實其中外將蜜拌酒通身滿塗之鍋中一大碗酒一大碗水蒸之用竹箸架之不使鵝身近水竈內用山茅二束緩緩燒盡爲度俟鍋蓋冷後揭開鍋蓋將鵝翻

隨園食單

卷二 羽族類

三

身仍將鍋蓋封好蒸之再用茅柴一束燒盡爲度柴俟其自盡不可挑撥鍋蓋用綿紙糊封逼燥裂縫以水潤之起鍋時不但鵝爛如泥湯亦鮮美以此法製鴨味美亦同每茅柴一束重一斤八兩擦鹽時串人葱椒末子以酒和勻雲林集中載食品甚多只此一法試之頗效餘俱附

燒鵝

杭州燒鵝爲人所羨以其生也不如家厨自燒

水族有鱗單魚皆去鱗惟鱖魚不去我道有鱖魚鱗而魚形始全作木族有鱖單

邊魚

邊魚活者加酒秋油蒸之玉色爲度一作呆白色則肉老而味變矣并須蓋好不可受鍋蓋上之水氣臨起加香蕈笋尖或用酒煎亦佳用酒不用水號假鱖魚

鯽魚

鯽魚先要善買擇其扁身而帶白色者其肉嫩

隨園食單

卷三 水族類

一

而鬆熟後一提肉即卸骨而下黑脊渾身者嘔強槎枒魚中之喇子也斷不可食照邊魚蒸法最佳其次煎炙亦妙折肉下可以作羹通州人能煨之骨尾俱酥號酥魚利小兒食然總不如蒸食之得真味也六合龍池出者愈大愈嫩亦奇蒸時用酒不用水小小用糖以起其鮮以魚之小大酌量秋油酒之多寡

白魚

白魚肉最細用糟鱖魚同蒸之最佳或冬日微
醃加酒娘糟二日亦佳余在江中得網起活者
用酒蒸食美不可言糟之最佳不可太久久則
肉木矣

季魚

季魚少骨炒片最佳炒者以片薄為貴用秋油
細鬱後用絳粉蛋清指之入油鍋炒加作料炒
之油用素油

隨園食單 卷三 水族有鱖魚

土步魚

杭州以土步魚為上品而金陵人賤之目為虎
頭蛇可發一笑肉最鬆嫩煎之煮之蒸之俱可
加醃芥作湯作羹尤鮮

魚松

用青魚鱠魚蒸熟將肉拆下放油鍋中灼之黃
色加鹽花葱椒瓜薑冬日封瓶中可以一月

魚圓

用白魚青魚活者破半釘板上用刀刮下肉留
刺在板上將肉斬化用豆粉猪油拌將手攪之
放微微鹽水不用清醬加葱薑汁作團成後放
滾水中煮熟捺起冷水養之臨喫入雞湯紫菜
液

魚片

取青魚季魚片秋油鬱之加絳粉蛋清起油鍋
炮炒用小盤盛起加葱椒瓜薑極多不過六兩

隨園食單 卷三 水族有鱖魚

太多則火氣不透

連魚豆腐

用大連魚煎熟加豆腐噴醬水葱酒滾之俟湯
色半紅起鍋其頭味尤美此杭州菜也用醬多
少須相魚而行

醋撰魚

用活青魚切大塊油灼之加醋酒噴之湯多
為妙俟熟即速起鍋此物杭州西湖上五柳居

最有名而今則醬具而魚敗矣甚矣宋嫂魚羹徒存虛名夢梁錄不足信也魚不可大大則味不入不可小小則刺多

銀魚

銀魚起水時名水鮮加雞湯火腿湯煨之或炒食甚嫩乾者泡軟用醬水炒亦妙

台鯊

台鯊好醜不一出台州松門者為佳肉軟而鮮

隨園食單

卷三 水族有鱗魚

四

肥生時折之便可當作小菜不必煮食也用鮮肉同煨須肉爛時放鯊否則鯊消化不見矣凍之即為鯊凍紹興人法也

糖鯊

冬日用大鯉魚醃而乾之入酒糟置罈中封口

夏日食之不可燒酒作泡用燒酒者不無辨味

蝦子勤鯊

夏日選白淨帶子勤鯊放水申一日泡去鹽味

太陽晒乾入鍋油煎一面黃取起以一面未黃者鋪上蝦子放盤中加白糖蒸之以一炷香為度三伏日食之絕妙

魚脯

活青魚去頭尾斬小方塊鹽醃透風乾入鍋油煎加作料收酒再炒芝蔴滾拌起鍋蘇州法也

家常煎魚

家常煎魚須要耐性將鱸魚洗淨切塊鹽醃壓

隨園食單

卷三 水族有鱗魚

五

扁入油中兩面燻黃多加酒秋油文火慢慢滾之然後收湯作酒使作料之味全入魚中第此法指魚之不活者而言如活者又以速起鍋為妙

黃姑魚

徽州出小魚長二三寸晒乾寄來加酒剝皮放飯鍋上蒸而食之味最鮮號黃姑魚

水族無鱗魚無鱗者其腥加倍須加意烹任以薑桂勝之作水族無鱗

湯鰻

鰻魚最忌出骨因此物性本腥重不可過于擺布失其天真猶鱗魚之不可去鱗也清煨者以河鰻一條洗去滑涎斬寸為段入磁罐中用酒水煨爛下秋油起鍋加冬醃新芥菜作湯重用葱薑之類以殺其腥常熟顧比部家用絳粉山藥乾煨亦妙或加作料直置盤中蒸之不用水

隨園食單

卷三

水族無鱗

六

紅煨鰻

鰻魚用酒水煨爛加甜醬代秋油入鍋收湯煨乾加回香大料起鍋有三病宜戒者一皮有皺紋皮便不酥一肉散碗中箸夾不起一早下鹽豉入口不化揚州朱分司家製之最精大抵系煨者以乾為真使酒味收入鰻肉中

炸鰻

擇鰻魚大者去首尾寸斷之先用麻油炸熟敢起另將鮮蒿菜嫩尖入鍋中仍用原油炒透即以鰻魚平鋪菜上如作料煨一炷香蒿菜分量魚減半

生炒甲魚

將甲魚去骨用麻油炮炒之加秋油一杯雞汁一杯此真定魏太守家法也

隨園食單

卷三

水族無鱗

七

醬炒甲魚

將甲魚煮半熟去骨起油鍋炮炒加醬水葱椒收湯成滷然後起鍋此杭州法也

帶骨甲魚

要一個半斤重者斬四塊加脂油二兩起油鍋煎兩面黃加水秋油酒煨先武火後文火至八分熟加蒜起鍋用葱薑糖甲魚宜小不宜太俗號童子脚魚才嫩

青鹽甲魚

斬四塊起油鍋炮透每甲魚一斤用酒四兩大回香三錢鹽一錢半煨至半好下脂油二兩切小豆塊再煨加蒜頭笋尖起時用葱椒或用秋油則不用鹽此蘇州唐靜涵家法甲魚大則老小則腥須買其中樣者

湯煨甲魚

將甲魚白煮去骨拆碎用雞湯秋油酒煨湯二

隨園食單

卷三

水族無鱗單

八

碗收至一碗起鍋用葱椒薑末糝之吳竹嶼家製之最佳微用繚才得湯膩

全殼甲魚

山東楊參將家製甲魚去首尾取肉及裙加作料煨好仍以原殼覆之每宴客一客之前以小盤獻一甲魚見者悚然猶慮其動惜未傳其法

鱸絲羹

鱸魚煮半熟劃絲去骨加酒秋油煨之微用繚

粉用真金菜冬瓜長葱為羹前東厨者無此為炭殊不可解

炒鱸

拆鱸絲炒之畧焦如炒肉雞之法不可用水

段鱸

切鱸以寸為段照煨鱧法煨之或先用油炙使堅再以冬瓜鮮笋香蕈作配微用醬水重月華汁

隨園食單

卷三

水族無鱗單

九

蝦

蝦元照魚元法雞湯煨之乾炒亦可大槩捶蝦時不宜過細恐失真味魚元亦然或竟剝蝦肉以紫菜拌之亦佳

蝦餅

以蝦捶爛團而煎之即為蝦餅

醉蝦

帶殼用酒煮黃殼起殼澆醬米醋之類

之臨食放盤中其殼俱酥

炒蝦

炒蝦照炒魚法可用韭配或加冬醃芥菜則不可用韭矣有捶扁其尾單炒者亦覺新異

蟹

蟹宜獨食不宜搭配他物最好以淡鹽湯煮熟自剝自食為妙蒸者味雖全而失之太淡

蟹羹

隨園食單

卷三 水族無鱗甲

十一

剝蟹為羹即用原湯煨之不加雞汁獨用為妙見俗廚從中加鴨舌或魚翅或海參者徒奪其味而惹其腥惡劣極矣

炒蟹粉

以現剝現炒之蟹為佳過兩個時辰則肉乾而味失

剝殼蒸蟹

將蟹剝殼取肉取黃仍置殼中放五六隻在生

雞蛋上蒸之上桌時完然一蟹惟去瓜脚比炒蟹粉覺有新色楊蘭坡明府以南瓜肉拌蟹頗奇

蛤蚧

剝蛤蚧肉加韭菜炒之佳或為湯亦可起遲便枯

蚶

蚶有三喫法用熱水噴之半熟去蓋加酒秋油

隨園食單

卷三 水族無鱗甲

十一

醉之或用雞湯滾熟去蓋入湯或全去其蓋作羹亦可但宜速起遲則肉枯蚶出奉化縣品在蚶蚧蛤蚧之上

蚶蚧

先將五花肉切片用作料悶爛將蚶蚧洗淨藤油炒仍將肉片連滴烹之秋油要重些方得有味加豆腐亦可蚶蚧從揚州來慮壞則取殼中肉置猪油中可以遠行有晒為乾者亦佳入雞

湯烹之味在煙乾之上揮爛蟬蝦作餅如蝦餅
樣煎喫加作料亦佳

程澤弓煙乾

程澤弓商人製煙乾用冷水泡一日滾水煮
兩口撒湯五次一寸之乾發開有二寸如鮮煙
一般才入雞湯煨之揚州人學之俱不能及

鮮煙

烹煙法與蟬蝦同單妙亦可何春菜家煙湯豆

隨園食單

卷三

三

腐之妙竟成絕品

水雞

水雞去身用腿先用油灼之加秋油甜酒瓜薑
起鍋或拆肉炒之味與雞相似

熏蛋

將雞蛋加作料煨好微微熏乾切片放盤中可
以佐膳

茶葉蛋

雞蛋百個用盞一兩粗茶葉煮兩枝線香為度
如蛋五十個只用五錢鹽照數加減可作點心

隨園食單

卷三

三

雜素菜單 菜有葷素猶衣有表裏也葷貴

蔣侍郎豆腐

豆腐兩面去皮每塊切成十六片亮乾用猪油熬清烟起才下豆腐畧酒鹽花一撮翻身後用好甜酒一茶杯大蝦米一百二十个如無大蝦米用小蝦米三百个先將蝦米滾泡一個時辰秋油一小杯再滾一回加糖一撮再滾一回用細葱半寸許長一百二十段緩緩起鍋

隨園食單 卷三 雜素菜單 六

楊中丞豆腐

用嫩腐者去豆氣入雞湯同鱖魚片滾數刻加糟油香蕈起鍋雞汁須濃魚片要薄

張愷豆腐

將蝦米搗碎入豆腐中起油鍋加作料乾炒

慶元豆腐

醬豆豉一茶杯水泡爛入豆腐同炒起鍋

芙蓉豆腐

用腐腦放并水泡三次去豆氣入雞湯中滾起鍋時加紫菜蝦肉

王太守八寶豆腐

用嫩片切粉碎加香蕈屑蘑菇屑松子仁屑瓜子仁屑雞屑火腿屑同入濃雞汁中炒滾起鍋用腐腦亦可用瓢不用箸孟亭太守云此

聖祖賜徐健菴尚書方也尚書取方時御膳房費一千兩太守之祖樓村先生為尚書門生故

得之

程立萬豆腐

乾隆廿三年同金壽門在揚州程立萬家食煎豆腐精絕無雙其腐兩面黃乾無絲毫滷汁微有蟬嫩鮮味然盤中並無蟬嫩及他雜物也次日告查宣門查曰我能之我嘗特請已而同杭蕪甫同食于查家則上箸大笑乃純是雞雀腦為之並非真豆腐肥膩難耐矣其費十倍於程

而味遠不及也惜其時余以妹喪急歸不及
程求方程逾年亡至今悔之仍存其名以儆再
訪

凍豆腐

將豆腐凍一夜切方塊滾去豆味加雞湯
腿汁肉汁煨之上桌時撒去雞火腿之類單留
香蕈冬筍豆腐煨久則鬆面起蜂窩如凍腐次
故炒烏宜嫩煨者宜老家致華分司用蘑菇

隨園食單

卷三

雜素菜單

六

豆腐雖夏月亦照凍腐之法甚佳切不可加蒜
湯致失清味

蝦油豆菜

取陳蝦油代清醬炒豆腐須兩面煨黃油鍋要
熟用猪油葱椒

蓬蒿菜

取蒿尖用油灼嘉放雞湯中滾之起時加松菌
百校

蕨菜

用蕨菜不可愛惜須盡去其枝葉單取直根洗
淨煨爛再用雞肉湯煨必買關東者才肥

葛仙米

將米細檢淘淨煮半爛用雞湯火腿湯煨臨上
時要只見米不見雞肉火腿攪和才佳此物陶
方伯家製之最精

羊肚菜

羊肚菜出湖北食法與葛仙米同

石髮

製法與葛仙米同夏日用麻油醋秋油拌之亦
佳

珍珠菜

製法與蕨菜同上江新安所出

素燒鵝

煮爛山藥切寸為段腐皮包入油煎之加秋油

酒糖瓜薑以色紅為度

韭

韭葷物也專取韭白加蝦米炒之便佳或用鮮蝦亦可鱉亦可肉亦可

芹

芹素物也愈肥愈妙取白根炒之加笋以熟為度今人有以炒肉者清濁不倫不熟者雖脆無味或生拌野雞又當別論

隨園食單

卷三

雜菜單

六

豆芽

豆芽柔脆余頗愛之炒須熟爛作料之味才能融洽可配燕窩以柔配柔以白配白故也然以極賤而陪極貴人多嗤之不知惟巢田正可陪堯舜耳

菱

菱白炒肉炒雞俱可切整段醬醋炙之尤佳煨肉亦佳須切片以寸為度初出太細者無味

青菜

青菜擇嫩者笋炒之夏日芥末拌如微醋可以醒胃加火腿片可以作湯亦須現熟者才軟

臺菜

炒臺菜心最糯剝去外皮入磨菇新笋作湯炒食加蝦肉亦佳

白菜

白菜炒食或笋煨亦可火腿片煨雞湯俱可

隨園食單

卷三

雜菜單

九

黃芽菜

此菜以北方來者為佳或用醋搗或加蝦米煨之一熟便喫遲則色味俱變

瓢兒菜

炒瓢菜心以乾鮮無湯為貴雪壓後更軟王右軍太守家製之最精不加別物宜用董油

菠菜

菠菜肥嫩加醬水豆腐煮之杭人名金鑲白

板是也如此種菜雖瘦而肥可不必再加笋尖
香蕈

蘑菇

蘑菇不止作湯炒食亦佳但口蘑最易藏沙更
易受毒須藏之得法製之得宜雞腿磨便易收
拾亦復討好

松菌

松菌加口蘑炒最佳或單用秋油泡食亦妙惟
隨園食單 卷三 雜菜 三

不便久留其置各菜中俱能助鮮可入燕窩作
底墊以其嫩也

麩筋二法

一法麩筋入油鍋炙枯再用雞湯蘑菇清煨一
法不須用水泡切條入濃雞汁炒之加冬笋天
花章淮樹觀察家製之最精上盤時宜毛搨不
宜光切加蝦米泡汁甜醬炒之甚佳

茄二法

幾小谷廣文家將整茄子削皮滾水泡去苦汁

猪油炙之炙時須待泡水乾後用甜醋水乾煨

甚佳盧八太爺家切茄作小塊不去皮入油灼

微黃加秋油炮炒亦佳是二法者俱學之而未

盡其妙惟蒸爛割開用麻油米醋拌則夏間亦

頗可食或煨乾作脯置盤中

莧羹

莧須細摘嫩尖乾炒加蝦米或蝦仁更佳不可

隨園食單 卷三 雜菜 三

見湯

芋羹

芋性柔膩入葷入素俱可或切碎作鴨羹或煨

肉或同豆腐加醬水煨徐兆璜明府家選小芋

子入嫩雞煨湯妙極惜其製法未傳大紙只用

作料不用水

豆腐皮

將腐皮泡軟加秋油醋蝦米拌之宜于夏日將

侍郎家入海參用頗妙加紫菜蝦肉作湯亦相宜或用蘑菇笋煨清湯亦佳以爛為度蕪湖敬修和尚將腐皮捲筒切段油中微炙入蘑菇煨爛極佳不可加雞湯

扁豆

取現採扁豆用肉湯炒之去肉存豆單炒者油重為佳以肥軟為貴毛糙而瘦薄者瘡土所生不可食

隨園食單

卷三 雜素菜單

三

瓠子王瓜

將鱈魚切片先炒加瓠子同醬汁煨王瓜亦然

張木耳香蕈

揚州定慧菴僧能將木耳煨二分厚香蕈煨三分厚先取蘑菇蓬熬汁為酒

冬瓜

冬瓜之用最多拌燕窩魚肉鱧鱸火腿皆可揚州定慧菴所製尤佳紅如血珀不用葷湯

煨鮮菱

煨鮮菱以雞湯滾之上時將湯撇去一半池中現起者才鮮浮水面者才嫩加熟粟白果煨爛尤佳或用糖亦可作點心亦可

缸豆

缸豆炒肉臨上時去肉存豆以極嫩者抽去其筋

煨三笋

隨園食單

卷三 雜素菜單

三

將天目笋冬笋問政笋煨入雞湯號三笋羹

芋煨白菜

芋煨極爛入白菜心烹之加醬水調和家常菜之最佳者惟白菜須新摘肥嫩者色青則老摘久則枯

香珠豆

毛豆至八九月間晚收者最潤大而嫩號香珠豆煮熟以秋油酒泡之出殼可帶殼亦可香軟

可愛尋常之豆不可食也

馬蘭

馬蘭頭菜摘取嫩者醋合笋并食油膩後食之可以醒脾

楊花菜

南京三月有楊花菜柔脆與菠菜相似名甚雅

問政笋絲

問政笋卽杭州笋也徽州人送者多是淡笋乾

隨園食單

卷三

蔬

只好泡爛切絲用雞肉湯煨用羹司馬取秋油煮笋烘乾上桌撥入食之驚爲異味余笑其如夢之方醒也

炒雞腿蘑菇

蕪湖大菴和尚洗淨雞腿蘑菇去沙加秋油酒炒熟盛盤宴客甚佳

猪油煮蘿蔔

用熟猪油炒蘿蔔加蝦米煨之以極熟爲度臨

起加蒸花色如琥珀

小菜單 小菜佐食如府史胥徒佐六官也醒脾解渴全在于斯作小菜單

笋脯

笋脯出處最多以家園所烘爲第一取鮮笋加鹽者熟上盤烘之須晝夜環看將火不旺則溲矣用清醬者色微黑春笋冬笋皆可爲之

天目笋

隨園食單

卷三

蔬

天目笋多在蘇州發賣其筍中蓋面者最佳下二寸便攪入老根硬節矣須由重價專買其蓋面者數十條如集狐成腋之義

玉蘭片

以冬笋烘片微加蜜醬蘇州孫春楊家有鹽甜二種以鹽者爲佳

素火腿

處州笋脯號素火腿卽處字片也久之太硬不如

買毛笋自烘之為妙

宣城笋脯

宣城笋尖色黑而肥與天目笋大同小異極佳

人參笋

製細笋如人參形微加蜜水揚州人重之故價頗貴

笋油

笋十斤蒸一日一夜穿通其節鋪板上如作豆

隨園食單

卷三小菜單

笋

腐法上加一板壓而笮之使汁水流盡加炒鹽一兩便是笋油其笋晒乾仍可作脯天台僧製以送人

糟油

糟油出太倉州愈佳

蝦油

買蝦子數斤全秋油入鍋熬之起鍋用布瀝出秋油仍將布包蝦子全放罐中盛油

喇虎醬

秦椒搗爛和甜醬蒸之可屑蝦米攪入

熏魚子

熏魚子色如琥珀以油重為貴出蘇州孫春揚家愈新愈妙陳則味變而油枯

醃冬菜黃芽菜

醃冬菜黃芽菜淡則味鮮鹹則味惡然欲久放則非鹽不可常醃一大罈三伏時開之上半截

隨園食單

卷三小菜單

冬

雖臭爛而下半截香美異常色白如玉甚矣相士之不可但觀皮毛也

蒿苳

食蒿苳有二法新醬者鬆脆可愛或醃之為脯切片食甚鮮然以淡為貴鹹則味惡矣

香乾菜

春芥心風乾取梗淡醃晒乾加酒加糖加秋油拌後再加蒸之風乾入瓶

冬芥

冬芥名雪裏紅一法整醃以淡為佳一法取心風乾斬碎醃入瓶中熟後放魚羹中極鮮或用醋慰入鍋中作辨菜亦可煮鰻煮鯽魚最佳

春芥

取芥心風乾斬碎醃熟入瓶號稱搗菜

芥頭

芥根切片入菜同醃食之甚脆或整醃晒乾作

隨園食單 卷三 小菜單 芥

脯食之尤妙

芝蔴菜

醃芥晒乾斬之碎極蒸而食之號芝蔴菜老人所宜

腐乾絲

將好腐乾切絲極細以蝦子秋油拌之

風痛菜

將冬菜取心風乾醃後箬出滴小瓶裝之泥封

其口倒放灰上夏食之其色黃其嗅香

糟菜

取醃過風痛菜以菜葉包之每一小包鋪一面香糟重疊放罈內取食時開包食之糟不沾菜而菜得糟味

酸菜

冬菜心風乾微醃加糖醋芥末帶滴入罐中微加秋油亦可席間醉飽之餘食之醒脾解酒

隨園食單 卷三 小菜單 菜

臺菜心

取春日臺菜心醃之箬出其滴裝小瓶之中夏日食之風乾其花即名菜花頭可以烹肉

大頭菜

大頭菜出南京承恩寺愈陳愈佳入葷菜中能發鮮

蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日即契甜脆可愛有侯

尼能製為齋煎片如蝴蝶長至丈許連翩不斷

亦一奇也承恩寺有賣者用醋為之以陳為妙

乳腐

乳腐以蘇州温將軍廟前者為佳黑色而味鮮

有乾濕二種有蝦子腐亦鮮微嫌腥耳廣西白

乳腐最佳王庫官家製亦妙

醬炒三果

核桃杏仁去皮榛子不必去皮先用油炮脆再

隨園食單

卷三

小菜單

三

下醬不可太焦醬之多少亦須相物而行

醬石花

將石花洗淨入醬中臨喫時再洗一名麒麟菜

石花糕

將石花熬爛作膏仍用刀畫開色如蜜蠟

小松菌

將清醬全松菌入鍋滾熟收起加蒜油入罐中

可食二日久則味變

吐蛭

吐蛭出與化泰與有生成極嫩者用酒娘浸之
加糖則自吐其油名為泥螺以無泥為佳

海蟹

用嫩海蟹甜酒浸之頗有風味其光者名為白
皮作絲酒醋同拌

蝦子魚

子魚出蘇州小魚生而有子生時烹食之較美

隨園食單

卷三

小菜單

三

于鯨一

醬薑

生薑取嫩者微醃先用粗醬套之再用細醬套
之凡三套而味成古法用蟬退一个入醬則薑
久而不老

醬瓜

將瓜醃後風乾入醬如醬薑之法不難其甜而
難其脆杭州施德成家製之最佳據云醬後

乾又醬故皮薄而嫩上口脆

新蠶豆

新蠶豆之嫩者以醃芥菜炒之甚妙隨采隨食

方佳

醃蛋

醃蛋以高郵為佳顏色紅而油多高文端公最喜食之席間先夾取以敬客放盤中總宜切開帶殼黃白兼用不可存黃去白使味不全油亦

隨園食單

卷三 小菜單

三

走散

混套

將雞蛋外殼微敲一小洞將清黃倒出去黃用清加濃雞油煨就者拌入用箸打良久使之融化仍裝入蛋殼中上用紙封好飯鍋蒸熟剝去外殼仍渾然一雞卵也味極鮮

菱瓜脯

菱瓜入醬取起風乾切片成脯與筍脯一似

牛首腐乾

豆腐乾以牛首僧製者為佳但山下賣此物者有七家惟曉堂和尚家所製方妙

醬王瓜

王瓜初生時擇細者醃之入醬脆而鮮

隨園食單

卷三 小菜單

三

點心單 梁昭明以點心為小食鄭會稽

鰻麵

大鰻一條蒸爛拆肉去骨和入麵中入雞湯清揉之幹成麵皮小刀割成細條入雞汁火腿汁蘑菇汁滾

溫麵

將細麵下湯瀝乾放碗中用雞肉香蕈濃酒臨喫各自取瓢加上

隨園食單 卷四 點心

熬鮮成滷加麵再滾此杭州法

裙帶麵

以小刀截麵成條微寬則號裙帶麵大槩作麵總以湯多滷重在碗中望不見麵為妙寧使食畢再加以便引人入勝此法揚州盛行怡甚有道理

素麵

先一日將蘑菇蓬蓬汁定清次日將笋熬汁加

麵滾上此法揚州定慧菴僧人製之極精不肯傳人然其大槩亦可攸求其湯純黑色或云暗用蝦汁蘑菇原汁只宜澄去泥沙不可換水一換水則厚味薄矣

蓑衣餅

乾麵用冷水調不可多揉幹薄後捲攏再幹薄了用猪油白糖鋪勻再捲攏幹成薄餅用猪油燒黃如要鹽的用葱椒鹽亦可

隨園食單 卷四 點心

蝦餅

生蝦肉葱鹽花椒甜酒脚少許如水和麵香油灼透

薄餅

山東孔藩臺家製薄餅薄若蟬翼大若茶盤柔膩絕倫家人如其法為之卒不能及不知何故秦人製小錫罐裝餅三十張每客一罐餅小如相罐有益可以貯煖用炒肉絲其細如髮蔥亦

如之猪羊並用號曰西餅

松餅

南京蓮花橋教門方店最精

麵老鼠

以熱水和麵俟雞汁滾時以箸夾入不分大小加活菜心別有風味

顛不稜卽肉餃也

糊麵攤開裹肉爲餡蒸之其討好處全在作餡

隨園食單 卷四 點心單 三

得法不過肉嫩去筋加作料而已余到廣東吃

官鎮臺顛不稜甚佳中用肉皮煨膏爲餡故覺軟美

肉餛飩

作餛飩與餃同

韭合

韭白拌肉加作料麵皮包之入油灼之麵內加酥更妙

麵衣

糖水糊麵起油鍋令熱用箸夾入其作成餅形者號軟鍋餅杭州法也

燒餅

用松子胡桃仁敲碎加水糖屑脂油和麵炙之以兩面黃爲度而加芝麻扣兒會做麩羅至四五次則白如雪矣須用兩面鍋土下放火得奶酥更佳

隨園食單 卷四 點心單 四

千層饅頭

楊叅戎家製饅頭其白如雪揭之如有千層金陵人不能也其法揚州得半常州無錫亦得其半

麵茶

熬粗茶汁炒麵兌入加芝麻醬亦可加牛乳亦可微加一撮鹽無乳則加奶酥奶皮亦可

捶杏仁作漿按去渣拌粉加糖熬之

粉衣

如作麵衣之法加糖加鹽俱可取其便也

竹葉粽

取竹葉製白糯米煮之尖小如初生菱角

蘿蔔湯圓

蘿蔔刨絲滾熟去臭氣微乾加葱薑拌之於粉

團中作餡再用麻油灼之湯滾亦可春團方伯

隨園食單

卷四點心單

五

家製蘿蔔餅叩兒學會可照此法作韭菜餅野

雞餅試之

水粉湯圓

用水粉和作湯圓滑膩異常中用松仁核桃猪

油糖作餡或嫩肉去筋絲捶爛加葱末秋油作

餡亦可作水粉法以糯米浸水中一日夜帶水

磨之用布盛接布下加灰以去其渣取細粉晒

乾用

脂油糕

用純糯粉拌脂油放盤中蒸熟加水糖極碎入粉中蒸好用切開

雪花糕

蒸糯飯搗爛用芝麻屑加糖為餡打成一餅再切方塊

軟香糕

軟香糕以蘇州都林橋為第一其次虎邱糕西

隨園食單

卷四點心單

六

施家為第二南京南門外報恩寺則第三矣

百果糕

杭州北關外賣者最佳以粉糯多松仁胡桃而不放橙下者為妙其甜處非蜜非糖可暫可久

家中不能得其法

栗糕

煮栗極爛以純糯粉加糖為糕蒸之上加瓜仁松子此重陽小食也

青糕青團

抱青草為汁和粉作糕團色如碧玉

合歡餅

蒸糯為飯以木印印之如小珙壁狀入鐵架燒之微用油方不粘架

雞豆糕

研碎雞豆用微粉為糕放盤中蒸之臨食用小刀片開

隨園食單

卷四 點心單

七

雞豆粥

磨碎雞豆為粥鮮者最佳陳者亦可加山藥茯苓尤妙

金團

杭州金團饊末為桃杏元寶之狀和粉搗成入木印中便成其餡不拘葷素

藕粉百合粉

藕粉非自磨者信之不真百合粉亦然

麻團

蒸糯米搗爛為團用芝麻屑拌糖作餡

芋粉團

磨芋粉晒乾和米粉用之朝天宮道士製芋粉團野雞餡極佳

熟藕

藕須貫米加糖自煮并湯極佳外賣者多用灰水味變不可食也余性愛食嫩藕雖軟熟而以

隨園食單

卷四 點心單

八

齒決故味在也如老藕一煮成泥便無味矣

新栗新菱

新出之栗爛煮之有松子仁香廚人不肯煨爛故金陵人有終身不知其味者新菱亦然金陵人待其老方食故也

蓮子

蓮蓮雖貴不如湖蓮之易煮也大槩小熟抽心去皮後下湯用文火煨之悶住合蓋不可開視

不可停火如此兩炷香則蓮子熟時不生骨矣
芋

十月天晴時取芋子芋頭晒之極乾放草中勿
使凍傷春間煮食有自然之甘俗人不知

蕭美人點心

儀真南門外蕭美人善製點心凡饅頭糕餃之
類小巧可愛潔白如雪

劉方伯月餅

隨園食單 卷四 點心單 九
用山東飛麵作酥為皮中用松仁核桃仁瓜子
仁為細末微加冰糖和猪油作餡食之不覺甚
甜而香鬆柔膩迥異尋常

陶方伯十景點心

每至年節陶方伯夫人手製點心十種皆山東
飛麵所為奇形詭狀五色紛披食之皆甘令人
應接不暇陸制軍云喫孔方伯薄餅而天下之
薄餅可廢喫陶方伯十景點心而天下之點心

可廢自陶方伯亡而此點心亦成廢陸敬矣

楊中西洋餅

用雞蛋清和飛麵杵稠水放碗中打銅夾剪一
把頭上作餅形如碟大上下兩面銅合縫處不
到一分生烈火撩稠水一糊一夾一煨頃刻成
餅白如雪明如綿紙微如冰糖松仁屑子

白雲片

隨園食單 卷四 點心單 十
白米鍋巴薄如綿紙以油炙之微加白糖上口
極脆金陵人製之最精號白雲片

風楞

以白粉浸透製小片入猪油灼之起鍋時加糖
糝之色白如霜上口而化杭人號曰風楞

三層玉帶糕

以純糯粉作糕分作三層一層粉一層猪油一
層夾好添之蒸熟切開蘇州人法也

運司糕

盧雅兩作運司年已老矣揚州店中作糕獻之
大加稱賞從此遂有運司糕之名色白如雪點
胭脂紅如桃花微糖作餡淡而彌旨以運司衙
門前店作為佳他店粉粗色劣

沙糕

糯粉蒸糕冲夾芝蔴糖屑

小饅頭小餛飩

隨園食單 卷四 點心單 十一

作饅頭如胡桃大就蒸籠食之每箸可夾一雙

揚州物也揚州發酵最佳手捺之不盈半寸放

鬆仍隆然而高小餛飩小始龍眼用雞湯下之

雪蒸糕法

每磨細粉用糯米二分粳米八分為則一拌粉

將粉置盤中用凉水細細洒之以搵則如團撒

則如砂為度將粗麻篩篩出其剩一塊搓碎

于篩上盡出之前後和勻使乾濕不偏粘以巾

覆之勿令風乾日燥聽用水中酌加上海糖則

法同 一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨臨時畧

將香油和水布蘸拭之每一蒸後必一洗一成

一錫圈內將錫錢置安先鬆莊粉一小半將果

餡輕置當中後將粉鬆裝滿圈輕輕攪平套湯

瓶上蓋之視蓋口氣直衝為度取出覆之先去

圈後去錢飾以胭脂兩圈更遞為用一湯瓶宜

洗淨置湯分寸以及肩為度然多滾則湯易涸

隨園食單 卷四 點心單 十二

宜留心看視備熱水頓添

作酥餅法

冷定脂油一碗開水碗先將油同水攪勻入

生麪儘揉要軟如捍餅一樣外用蒸熟麪入脂

油合作一處不要硬了然後將生麪做團子如

核桃大將熟麪亦作團子畧小一暈再將熟麪

團子包在生麪團子中捍成長餅長可八寸寬

二三寸許然後拆疊如碗樣包上糗子

天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用上白飛麩加微糖及脂油為酥隨意搗成餅樣如碗大不拘方圓厚二分許用潔淨小鵝子石襯而煨之隨其自為凹凸色半黃便起鬆美異常或用淡鹽亦可

花邊月餅

明府家製花邊月餅不在山東劉方伯之下余

隨園食單 卷四 點心單

三

常以轎迎其女厨來園製造看用飛麩拌生豬油千團百搗才用棗肉嵌入為餡裁如碗大以手搗其四邊菱花樣用火盆兩個上下覆而炙之棗不去皮取其鮮也油不先熬取其生也含之上口而化甘而不膩鬆而不滯其工夫全在搗中愈多愈妙

製饅頭法

偶食龍明府饅頭白細如雪面有銀光以為是

北楚之故龍云不然麩不分南北只要羅得極細羅篩至五次則自然白細不必北麩也惟做酵最難請其庖人來教學之卒不能鬆散

揚州洪府粽子

洪府製粽取頂高糯米檢其完善長白者去其半顆散碎者淘之極熟用大箬葉裹之中放好火腿一大塊封鍋悶煨一日一夜柴薪不斷食之滑膩溫柔肉與米化故云即用火腿肥者斬

隨園食單 卷四 點心單

南

碎散置米中

飯粥單

粥飯本也餘菜末也本立而道生作飯粥單

飯

王恭云鹽者百肴之將余則曰飯者百味之本詩稱釋之溲溲烝之浮浮是古人亦喫烝飯然終嫌米汁不在飯中善煮飯者雖煮如烝依舊顆粒分明入口軟糯其訣有四一要米好或香稻或冬霜或晚米或觀音秬或桃花秬春之極熟霉天風攤播之不使惹霉發疹一要善淘淘

隨園食單

卷四 飯粥單

五

米時不惜工夫用手揉擦使水從籬中淋出竟成清水無復米色一要用火先武後文悶起得宜一要相米放水不多不少燥濕得宜往往見富貴人家講菜不講飯逐未忘本真為可笑余不喜湯澆飯惡失飯之本味故也湯果佳寧一口喫湯一口喫飯分前後食之方兩全其美不得已則用茶用開水澆之猶不奪飯之正味飯之百在百味之上知味者遇好飯不必用菜

粥

見水不見米非粥也見米不見水非粥也必使水米融洽柔膩如一而后謂之粥尹文端公曰寧人等粥母粥等人此真名言防停頓而味變湯乾故也近有為鴨粥者入以薑腥為八寶粥者入以果品俱失粥之正味不得已則夏用綠豆冬用黍米以五穀入五穀尚屬不妨余常食于某觀察家諸菜尚可而飯粥粗糲勉強咽下

隨園食單

卷四 飯粥單

六

歸而大病常戲語人曰此是五臟神暴落難時故自禁受不得

茶酒單七碗生風一杯忘世非然

茶

欲治好茶先藏好水水求中冷惠泉人家中何能置驛而辨然天泉水雪水力能藏之水新則味辨陳則味甘嘗盡天下之茶以武夷山頂所生沖開白色者為第一然入貢尚不能多况民間乎其次莫如龍井清明前者號蓮心太覺味淡以多用為妙雨前最好一旗一槍綠如碧玉

隨園食單

卷四 茶酒單

七

收法須用小紙包每包四兩放石灰罈中過十日則換石灰上用紙蓋札住否則氣出而色味全變矣烹時用武火用穿心罐一滾便泡滾久則水味變矣停滾再泡則葉浮矣一泡便飲用蓋掩之則味又變矣此中消息間不容髮也山西裴中丞嘗謂人曰余昨日過隨園才喫一杯好茶嗚呼公山西人也能為此言而我見士大夫生長杭州一入宦場便喫熬茶其苦如藥其

色如血此不過腸肥腦滿之人吃檳榔法也俗矣除吾鄉龍井外余以為可飲者臚列于後

一武夷茶

余向不喜武夷茶嫌其濃苦如飲藥然丙午秋余遊武夷到曼亭峯天游寺諸處僧道爭以茶獻杯小如胡桃壺小如香櫟每斟無一兩上口不忍遽咽先嗅其香再試其味徐徐咀嚼而體貼之果然清芬撲鼻舌有餘甘一杯之後再試

隨園食單

卷四 茶酒單

六

一二杯令人釋躁平矜怡情悅性始覺龍井雖清而味薄矣陽羨雖佳而韻遜矣頗有玉與水晶品格不同之故故武夷享天下盛名真乃不忝且可以瀹至三次而其味猶未盡

一龍井茶

杭州山茶處處皆清不過以龍井為最耳每還鄉上家見管墳人家送一杯茶水清茶綠富貴人所不能喫者也

一常州陽羨茶

陽羨茶深碧色形如雀舌又如巨米味較龍井更濃

一洞庭君山茶

洞庭君山出茶色味與龍井相同葉微寬而緣過之採掇最少方毓川撫軍曾惠兩瓶果然佳絕後有送者俱非真君山物矣

此外如六安銀針毛尖梅片安化槩行黜落

隨園食單

卷四 茶酒單

克

酒

余性不近酒故律酒過嚴轉能深知酒味今海內動行紹興然滄酒之清薄酒之冽川酒之鮮豈在紹興下哉大槩酒似者老宿儒越陳越貴以初開罈者為佳諺所謂酒頭茶脚是也頓法不及則涼次過則老近火則味變須隔水頓而謹察其出氣處才佳取可飲者開列于後

一金壇子酒

隨園食單

卷四 茶酒單

子

于文襄公家所造有甜澁二種以澁者為佳一清徹骨色若松花其味畧似紹興而清冽過之

一德州盧酒

盧雅兩轉運家所造色如于酒而味畧厚

一四川鄜筒酒

鄜筒酒清冽徹底飲之如梨汁蔗漿不知其為酒也但從四川萬里而來鮮有不味變者余七飲鄜筒惟楊廷湖刺史木陣上所造為佳

一紹興酒

紹興酒如清官廉更不添一毫假而其味方真
又如名士者英長留人間閱盡世故而其質愈
厚故紹興酒不過五年者不可飲添水者亦不
能過五年余常稱紹興為名士燒酒為光棍
一湖州南潯酒
湖州潯酒味似紹興而清辨過之亦以過三年
者為佳

隨園食單

卷四 茶酒單

三

一常州蘭陵酒

唐詩有蘭陵美酒鬱金香玉碗盛來琥珀光之
句余過常州相國劉文定公飲以八年陳酒果
有琥珀之光然味大濃厚不復有清遠之意矣
宜興有蜀山酒亦復相似至于無錫酒用天下
第二泉所作本是佳品而被市井人苟且為之
遂至澆淳散樸殊可惜也據云有佳者恰未曾
飲過

一溧陽烏飯酒

余素不飲丙戌年在溧水葉比部家飲烏飯酒
至十六杯傍人大駭來相勸止而余猶頹然未
忍釋手其色黑其味甘鮮口不能言其妙據云
溧水風俗生一女必造酒一罈以壽精飯為之
俟嫁此女才飲此酒以故極早亦須十五六年
打甕時只剩半罈質能膠口香聞室外

一蘇州陳三白

乾隆三十年余飲于蘇州周慕菴家酒味鮮美
上口粘唇在杯滿而不溢飲至十四杯而不知
是何酒問之主人曰陳十餘年之三白酒也因
余愛之次日再送一罈求則全然不是矣甚矣
世間尤物之難多得也按鄭康成周官註益齊
云益者翁翁然如今節白疑即此酒

一金華酒

金華酒有紹興之清無其澁有女貞之甜無其

俗亦以陳者為佳。金華一路水清之故也。

一山西汾酒

既喫燒酒以狼為佳。汾酒乃燒酒之至狠者。余謂燒酒者人中之光棍。縣中之酷吏也。打碓臺非光棍不可除盜賊。非酷吏不可驅風寒。消積滯。非燒酒不可汾酒之下。山東膏梁。燒次之能。藏至十年則酒色變綠。上口轉甜。亦猶光棍做。久便無火氣。殊可交也。常見董二樹家泡燒酒。隨園食單

卷四

酒單

三

十斤用枸杞四兩。蒼朮二兩。巴戟天一兩。布柴一月開。窠窠香如喫豬頭羊尾。跳神肉之類。非燒酒不可。亦各有所宜也。

此外如蘇州之文貞。福貞。元燥。宣州之豆酒。通州之棗兒紅。俱不入流。品至不堪者。揚州之木瓜也。上口便俗。