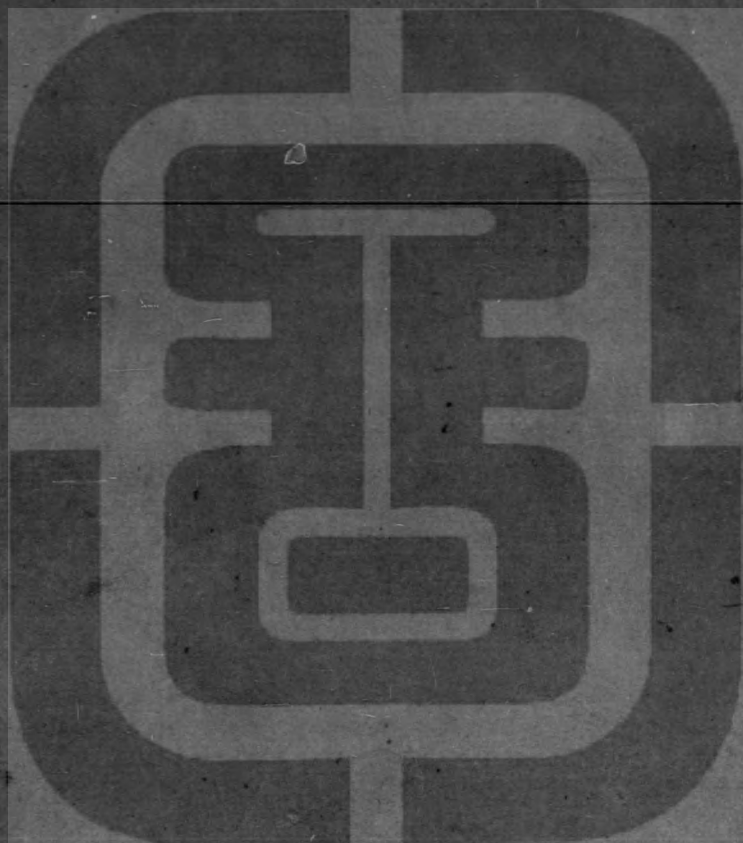


聽鐘山房集

食味雜詠上



聽鐘山房集

嘉善謝墉崑城著



食味雜詠

男恭銘編校

辛亥夏養疴杜門因思家鄉食物數種不可得率以成吟於是連續作詩種五十餘首而以現在所食皆北產也復即事得三十餘首各系數言於題下蓋墉世習耕讀少時每從老農老圃談樹藝之事當名辨物多以目驗得之又居鄰江海介五湖

水生陸產咸易致攷其性味別其土宜不為丹鉛
 家勦說所消中年以北游之後食味一變而輶車
 驛路爰好詬訛京城雇役者無論男女皆田家也
 圉人御者無不知稼穡兼可詢之老嫗以是辨南
 北之異宜析山澤之殊質又少多疾病時學醫聚
 藥參之經傳證以見聞或有疑義輒為詮注陶斯
 詠斯絕無關於喜愠游矣休矣非假喻於和同詩
 成彙錄之方言里語敢附博物哉庶其以擊壤之
 聲入採風之末云爾

新筍

南方園蔬春筍為上品京城但可得冬筍然且
 寒則凍煖則爛故此味第一繫懷

田園佳味竹萌魁節候辛槃過落梅照水千林融積雪
 隔山一夜殷輕雷籬邊土輒龍孫起海上風柔燕子來
 春筍早出在驚蟄者清福也如叨玉食年年社肉醉新
 名燕來笋味最美 醅

早韭

京城市韭其黃芽肥嫩者多從京外來若土產

則圃人以麥種之蒜畦芽出割之氣味居然韭也然而瘦硬寡味南中早韭腴而甘矣

嬾人行圃踏香泥豐本叢叢翠甲萸冒雨剪來纔及寸

汲泉灌後又連畦玉蔬金菜仙家供綠柳黃鶯禮俗稽

家鄉春日俗尚以雞卵打勻薄煨之曰蛋皮淪韭入醃

醬和之俗諺謂之黃鶯穿綠柳以之觴客亦充一品味

之最儉者也然致禮記王制庶人春薦韭下云韭更待

秋筵開佛口花時逞味雜萍齋

潑芥菜

南方芥菜鮮脆而辣鄉俗於除夕前寸切暴乾

之盛瓦盆中熬油極熟和以鹽醋糖霜沸勻沃之芥上一宿可食名潑芥菜

銀絲縷切薦春盤芥菜種不一而新酒屠蘇正辟寒性

烈從來類薑桂味辛偏耐和甘酸錫名不以三公易獻

歲宜先七種攢笑看摻摻舒辣手潑芥以辣為美然潑

者有從不辣者此與造醃蔬酒掌中吹得更無難見中吹芥

罏醬其好否皆有手氣亦可異也

蠶豆

蠶豆以春前種夏初收味甘質軟蒸熟糝鹽調

食之極佳或以嫩筍和醃芥葉同燭酒飯皆宜
 乾之則同穀食可充鹽蔬功用頗多乃自昔不
 見經傳其以蠶名不知始何時宋人埤翼二雅
 俱不收東坡放翁石湖諸名公亦俱無詩且此
 品不俗而不一齒及僅見楊萬里一詠至元明人
 始著之近時京城亦漸有種者然遷地弗良味
 漚而薄反不如豌豆南中入夏價廉味美鄉村
 戚友餽遺可一月飽啖墉自少至老嗜之不厭
 今計違此味又五稔矣

乍看一項豆為其正值三眠蠶吐絲蠶豆之名歷代無
 以蠶時熟故名李時珍本草謂以其莢如老蠶故名說
 皆合理而總莫攷命名之始嘗疑齊桓伐山戎得戎菽
 相傳以戎菽為大豆豆無大於蠶豆者蠶戎或音近而
 訛易然桓公得戎菽語載其頌之列國則何周秦以來
 絕不之見若如張騫得之西域之說又何歷漢好共採
 晉唐無稱至宋元明始有為之品題者耶

桑載筐筥却如分繭盤滿匝佐餐午醉邀鄰叟守箔宵忙

餉女兒西域得來偕豌豆此名肇錫又何時吳瑞本草

豆李時珍非之二豆大小形狀迥殊宣得混為一物豌豆
 字字書本無疑二豆俱從大宛來始時並稱宛豆其別
 名大者為蠶而以加豆旁為豌豆
 其小者蓋在後代而不知何時

銀魚

色白如銀長寸許大者不過二寸鄉音亦呼兒
魚兒音同泥銀言白兒言小也此魚古書不載
羅願雅翼於王餘鱠殘云又名銀魚鱠殘比銀
魚大數倍不可混也

江湖首夏碧波融烟月晴川曠望中銀縷寸肌游嬾白

丹砂雙眼漾鮮紅吳淞處處產此魚而以吳江鶯薨之

相贈小為貴生者載沉清若空銀魚出水即不活漁家

生者以作羹極鮮美鄉俗名燕網但期任公子水珍千

之曰水銀魚以別於乾者
古占溪翁

龍井茶

爾雅釋艸茶苦菜郭注引詩誰謂荼苦釋木檟

苦茶注樹小如梔子冬生葉可為羹飲今呼早

采者為茶晚采者為茗一名薺蜀人謂之苦茶

觀二注則茶茶之為二物與二字本極明而自

來混而未攷竊以經之稱茶者不一詩則邶風

一鄭風一豳風二大雅一周頌一傳注家於苦

菜外或為英茶或為茅秀或為乾菜或為荏茗

或為穢草已非一物又周官地官掌茶聚茶儀

禮既夕茵著用茶夏小正四月取茶七月灌茶
豈必無一二為茶茗耶竊疑自周秦歷漢魏雖
茗飲未興而其為物必非無用掌茶與既夕俱
為供喪事與蜃炭同禦濕之用今大家猶苞茶
葉石灰置棺中則知未有茗飲之時亦非竟棄
之也茶花如白薔薇有女如茶亦以况其白皙
而美乃謂喪服與茅秀之飛行皆不免曲解即
國語望之如茶亦言其色之白耳既有是物即
有是名即有是音詎有晉以前通為徒音自煮

而飲之改其名遂改其音耶且茶從艸從余聲
茶則從木其上象莖芽莖甲之形非從艸從人
也唐人未辨茶茶之實謬加水旁羅願乃謂搽
字出埤蒼相傳埤蒼張揖撰今檢廣雅寧有此
文乎若夫羹飲之法始於晉時唐宋以來緣有
權貢欲便致遠因而團之餅之片之屑之印以
龍鳳飾以金花和以香藥而茶之真味失矣近
代始用煮泉沖泡實為茗飲良法而品評亦以
得寔壙性嗜茶自弱冠至今五十餘年凡虎邱

陽羨武夷顧渚日鑄諸名茶並已徧嘗而竊以
 龍井雨前新芽為最上乘餘品皆為第二義蓋
 以或於香中帶俗韻或於腴處失清機故龍井
 獨絕前人第之為下品蓋猶是團餅固不足為
 定論耳然有不能釋然者二十年前劉溥三前
 輩遺蒙頂雲霧茶一瓶尹望山相國師惠普洱
 嫩芽數兩皆清香高潔此二種可與龍泓鼎足
 思之每不去懷而近日有以二茶餉者乃迥不
 逮前殊不可解劉石庵先生嗜茶有同癖曾以

君山茶見惠絕佳壩飲而珍之乃以配龍井對
 而淪之其妙益出石菴先生嘗謂壩有雁宕茶
 可壓龍井此茶於許杼茶疏見之以未得一嘗
 為恨

龍井喬柯擷雪英虎林深巷寄春明雨前同切懷人意
 天誰知啜茗情長托高山仁者壽迴超羣卉聖之清前
 山舟詩有以龍井為良朋愛慮防炎溽親筆封題屬品
 聖之清之句今仍之
 評家鄉親友今夏寄餉新茶不少而惜皆以途次經雨
 味均不變所寄雨前早春二種來書諄屬壩第其高下
 將視壩所尚以定後貺然二種早晚略殊各擅其妙不

能軒

筍脯

新筍蕃生時掘肥而短者瀹之或鹹或淡不可過熟出釜後冷定以炭火炙之必自製乃佳市中所造每不新鮮且多老根

清和時節遍茅檐劖得貓頭稚筍甜潔淪甘泉金艷

緩烘文火玉纖纖禦冬早計山厨蓄結夏何妨茗椀兼

南俗留客喫茶茶中或點以蔬果謂之料末茶為敬也鹹筍乾初出必用之或剝核桃仁去皮嵌之數載

不參禪悅理澹繁猶可禮莊嚴東坡以食新筍為參禪師則食乾者是減度後

頂禮

稻米

塗泥之產其種宜稻名類至繁雖老農不能枚舉而縷析之但分早稻晚稻耳

秋收取繫澤農心報賽重將亞旅尋早稻登時初卧犢

香航熟後要驅禽一鍋年飯全家寶正月朔日鄉俗例

年預煮之四糙冬春滿囤金 謂之年飯上者矣田家貧者無倉屋凡作冬春米先

糙則白粲之 以稻艸結圓名因以白米入因謂之熟米米滿覆以

盡則成冬春米矣熱愈透則色黃如金多飯而香北地 盡則成冬春米矣熱愈透則色黃如金多飯而香北地

玉田嘉種貴惜哉傾液澣衣衾南方煮飯以米入籬淘
 搓屢漾之糠粃既淨少選入鍋掩蓋水次以手臂用力揉
 米脹沸甚停火令米伸腰逾刻乃再舉火不過一俟二秉
 稈謂之還火飯名錫巴錕食極香燥和以糖可作糗糲南
 方名飯滯北方名錫巴錕食極香燥和以糖可作糗糲南
 老幼皆宜此煮飯良法也而北地少水煤火烈無另竈
 燒艸作飯但入米沸水謂之泡米米泡軟瀝出其汁以
 代漿粉洗衣衾米之
 菁華不在飯內矣

稈稻之別於稈稻者稈硬而稈粘也百穀皆有
 稈有稈陰陽剛柔本乎天地之氣然也曰稈曰秫皆稈也種
 類亦不一家鄉以烏須糯為上次則蒲桃稈觀

音稈棗子稈小娘糯種皆良用之貴不雜月令
 所稱秫稻必齊者造酒固最要即凡作餅餌團
 糲亦無不以純一為美

秋林棗熟閒蒲萄嘉種烏鬚冠此曹秫稻無人為頌酒
 粉養有客解題糕味甘宜作晨羞供質軟堪令夕食饗
 養老弄嬰功已夥更留餘味好舖糟

白酒

八九月始釀白酒新稈米為之甘香多酒勝陳
 米南中稈米價不似京昂貴憶幼時沽白酒每

斤銀一分下此尚有半分頭四釐頭之名其賤極矣此名小酒若大酒為三白為女貞亦不過每斤^銀二分

新秣秋^勝林熟早霜飯蒸雲子漉雲漿色浮缸面凝蔥白

香溢杯脣映菊黃卯飲禦寒吟雪景辛盤度歲醉風光

斗壘十月清無滓留待梨花花下觴^{冬釀名十月白鄉}

者曰斗壘為酒十餘斤味極醇矣澄清之至春深時香列異常曰梨花春

女貞酒

家鄉造女貞酒皆以冬青子為之自昔相傳女

貞即冬青也少時有鄰翁朱山人善伯者雅士

而隱於賈者也言女貞色純赤與冬青色紺碧

者異太湖兩峰間並產之山人家在焉其歸也

正值秋深乃采女貞子數斗見贈遂以釀酒色

味遠勝冬青先大夫命墉攷之因檢本艸注載

李邕論女貞色紅與冬青異則古來原屬二物

山人所言良是造酒之家以真女貞子不易多

得遂俱用冬青又古人以二種功用不殊因而

相附非有謬誤也

女貞樹子異冬青上品曾書本州經九月太湖紅滿嶺
 三春重耐綠成醃作甘信可悅顏色既醉何嘗伐性靈
 風水每殷曾哲嗜宵中把盞憶髫齡先大夫家居自課
 兄弟四人同侍聽講授燈下課程畢陪坐飲酒三杯乃
 就寢當春暮重釀將熟時飲後秉燭至酒所以耙耙缸
 內酒之載滓者先大夫語壩等曰凡造酒不可委之酒
 工須時自留意當水米融釋濁滷酋醱時晝則耙二番
 中夜一番則飯糲不僵而無酸苦之患酒成清冽而香
 也先大夫博學多能精格致之功家鄉真女貞酒惟先
 大夫時造之遠勝他家

酒糟

酒成筭出其滓為糟糟亦隨酒而有大小二種

小酒糟味甜而薄不如大者之醲厚然調鹽得
 法以供烹飪佐醃醬小大各有所宜亦中饋必
 不可闕之品也

渣滓融時妙曠芋楊子法言焚魂曠枯糟芋曠沉盞以

則亦必枯渣之久曠則亦必沉以曠喻不學則質之精
粗皆歸無用昔時注者皆含糊未明柳子以糟為精尤
大誤醉鄉營就一邱無竹林只合劉君藉漁父從教屈

子舖鮒躍春潮鱗疊雪蟹銜秋稻腹凝腴瓶罌千里能

相致耐久惟應舊酒徒

梅菜

亦名梅乾菜江南人或呼為菜乾凡臘月醃菜皆可為之而以蘆菘菜製者為真梅菜春初取而暴乾之蒸熟之乃細切之又屢蒸屢暴之蒸時或微灑以油乾後色黑如墨乃佳其名曰梅菜者蓋以製之正梅花時及其製成可食則梅子熟時當梅雨潮溽凡蔬食腥膳多不能越宿獨以此菜調烹者浹日不變故宜夏日而行遠者益資之其以梅名義尤專於梅炎時也

菜菘英肥臘雪中

北人以菜之嫩芽為英蘆菘菜呼為蘆菘英英義合爾雅之文

老菁

未許敵溫菘冰融菜碧初開壘雨釀梅黃正滿籠却似還丹須火候更知守黑仗天工天氣晴和蒸暴應候則純黑光潤否則潮爛或又枯梗凡作乾蔬人巧天嘉蔬入饌同良藥真偽應教工均不可闕物理然也

別婦工

蜺子

爾雅蜺縊女郭注小黑蟲赤頭喜自經說文亦同玉篇因之則蜺非水蟲矣然自隋唐以來無不以為羸蛤之屬廣韻注為小蛤酉陽雜俎食品內有熟蜺愚疑今所食蜺字當從貝爾雅釋

似 麵

魚羸小者蝓又貝有居陸賦在水者蝓蚬乃水
蟲當從蟲從貝而與蝓通疑因字之形聲並相
似而訛耳

新漲陂塘蚌蛤生小蝓也似貝文明載來蓬艇塗泥賤

養入瓷盆滓穢清買蚬養之瓦盆清水中飼以麵粉日

味鮮嫩矣連殼煮湯淘玉粒洗淨帶殼入沸水俟其殼開撒

汁和飯曰淘飯北方謂之泡飯擘肌和辣膳金羹胡椒末曰蚬和辣

吳江雪白春菴出餞臘先同笋韭烹吳江地名白蚬產

其出早一月

雪前烹

香蝓

古無蝓字廣韻始見之注曰蝓螺說文并無螺
字螺即羸也玉篇有螺無蝓江鄉春暮近海水
次蕃生俗名香蝓亦曰海蝓如螺而纖細大者
長寸許味極鮮以案酒嗜之者可盡一二升

伊鼎三羣蟲並傳小蝓續紀酉陽編段成式酉陽雜俎

蟲諸品其文皆本呂氏春秋而節之自崑崙殼堆案上

遮雙箸尾截盤中置一錢食時每人前指夾去尾尖

其頂吸之其暴以日華行盡活浸之雲液味逾鮮未煮

肉即入口中

先暴之日中拾取行動者用之若不行者則已死臭敗
 入口不可耐市人煮賣者必不免此即自煮亦須防此
 患又餉客或先盡截其尾以醃人不共羸廬設鄉味難
 好酒孃浸之片時味益佳
 忘立夏天南俗有立夏之飲其時節物美盛如梅子地
 粟甘蔗櫻桃諸果並出蠶豆蕃護基笋初長
 鴨餛飩亦入饌水族則黃魚鮓魚之屬不
 一而足三白女貞大酒既成家鄉佳節也

喜蛋

古無蛋字亦無此名經傳皆作卵音力管反說
 文蠶釋云南方夷也從虫延聲徒早切在新附
 文之首是漢時本無此字故叔重不載而徐氏
 增之玉篇仍舊本說文不收廣韻亦注為南方

夷至隋唐書柳文皆以為蠻俗之稱集韻並載蠶
 蠶要皆不涉禽鳥之卵今自京師及各省凡鳥
 卵皆呼為蛋無稱為卵者字從虫从延本亦以
 延衍卵育取義蛋則延省也攷說文卵字部內
 有般字徒玩切與蛋同音而異義蛋則隋唐以
 前無此字亦無此名元方回詩之秀州城外鴨
 餛飩即今嘉興人名之為喜蛋乃鴨卵未孚而
 殞已有雛鴨在內俗名哺退蛋者也市人鑷去
 細毛洗淨烹煮乃更香美以哺退名不利反而

名之曰喜蛋至鴨餛飩之名則又以喜蛋名不雅而強名之文人杜撰非土物正名也

秀州城外鴨餛飩洵有精庖九變存尹鼎不傳長澤法

呂氏春秋伊尹說湯蕭家忽共膳禽論酉陽雜俎衣冠

食饌宋虞悛悛生已暇還珍味鳧翠重舒妙簋殮盍趁

哺雞新筍信細評榴子與砂盆哺雞筍鄉俗亦名護基

多以賁之極美蛋中有已成小雛者味更美近雛而在內

者俗名石榴子極嫩即蛋黃也在外者曰砂盆底較實

味皆絕勝

馬蘭頭

蘭花中有馬蘭春初生其莖青紫此菜似之故

名野田是處叢生淪而熟熟食野菽中高品也淪

而暴乾之尤美必嫩芽為良

陌上春初膏雨露坻場遍茁馬蘭共迎陽晞就功良便

沿路挑來價甚廉爛煮濡豚卑筍韭熟蒸隔飯劑油鹽

和肉煮之固極宜即素食以油醬調筴成野菽名應冠

別錄訛教州部拈陶隱居別錄

菜心

此菜以結子打油供烹調之用故名油菜鄉俗

呼為菜心言其嫩也然以摘其心而又抽莖則
歧出多臺結子彌蕃衍故又名臺菜其質多油
故獨肥美

春菜初生擢碧琳抽莖含藥展黃金露凝潤澤旋敷葉
雨足清明好摘心結子熟時青笠糾擣油香裏綠楊陰
豪門不少羔豚味天錫甘膏普沃深

菜花頭

菜心初長帶花連蕊采之淪之暴乾之素食已
至美以芼雞豚能不加餐乎

肥甘莫作野蔬看只有清芬讓馬蘭采采盈筐花未放
焗焗出水曠其乾村姬紡織燈前蓄野老雞豚社內餐
真味輸他農圃飫籩人曾不列天官

黃魚

南方濱海之地黃魚以春初出三四月漸多市人結

伴乘快船至海口買之以冰冰之兩船更番晝
夜飛行每日得鮮魚賣之家鄉以色極黃為佳
越宿則黃退而味變矣

矢魚肆雅問戲人未解鱖魚來早春

廣雅有石首鱖之
文雅翼因之且以

次者名春來詢之
漁者殊所未聞
玉韞一雙凝在腦
金浮二尺輒無鱗

但聞銀鱉珍魚
腊幾見冠鳧
化海濱暴乾
腊之色白如

白鱉冠鳧即野鴨
雅翼以為石首魚
所燕市買烹其細

甚黃花猶是盼天津
京城呼為黃花魚
從天津來鮮者

中倍南
亦尚佳然至大不過六七寸價數

河豚

產河水中者為真河豚
方佳海中來者名海河

豚海魚離水即死
味亦劣河豚味極美而有毒

舊傳有血麻子脹眼睛酸之語
又忌梁塵割剝

時皮肉霑纖塵須臾即生
蚪蚪蟲南人謂之螞

蝗中河豚毒者時或殺人

河潤凝腴異海鹹揚花春
岸點春衫祭為三女洵知美

凡河豚網得必三魚相貫
諺云三箇河豚成浮入五湖

自不凡魚味多緣名品
毒人生只有少年饒鄉諺云不

嗜之魚味中壩少年亦
未能割愛西施乳片色白者俗謂之

魚白此實魚腎也
牝者無之味為一魚前定先須問李

咸

梅子

家鄉南北百里皆有梅多佳實或生或熟和鹽和糖
無不宜之憶少年可啖半斤中年已不能盡一
枚五十時見之即齒冷矣

葉底扶疎一色皆初生如豆隱庭階露滋青脆和鹹美

兩濯黃肥作醬佳却憶品茶曾輒齒因思煮酒更酸懷

憶戊子歲友人孫雪臺鳳音伯仲邀品新茶其家園有
有消梅極佳采以餉客以甚大每人只啖一枚墉啖二

枚遂致齒齲齲至老為患又鳳音曾于春釀熟時邀同徐
雪晴郁雲墅蔡蘭坡家東君兄簡齋弟清歌食蠶豆嘗青梅

酣吟竟日二孫並豪飲喜作詩尤善清歌管北來變杏輸

桃李有埤雅橘渡淮為枳梅變而成杏今北地自昔羅浮

夢已乖

枇杷

枇杷始見上林蜀都二賦鄭注周官於地官場
人果蔽珍異之物為蒲萄枇杷之類二物漢以
前未至中國注未免疎矣

雪葉凌冬子結春纍纍入夏綻芳辰賦傳盧橘稱寧壘

冷齋夜話記東坡與張嘉甫論相如上林賦盧橘坡以
為即枇杷嘉甫以一賦中不應重見因引應劭注以證

實嘉甫之言是節到黃梅認不真仙窟雲漿勝桃李

山園蜜罐別金銀善枇杷以太湖洞庭山者為佳朱山人

然即家園所植此二種亦不可多得其還山而復來也
携贈各十餘枚金者嫩黃銀者帶白並圓而小僅如龍
眼味甘潤肥潔核細如無浙中富陽等山所產遠不逮
也乙未初夏泛舟浮湖連日登莫釐縹緲二峯時山人
久辭世訪其居址則其兄弟眷屬全家
已成烏有兩蜜罐亦竟不得再嘗悲夫
湖塘烟舫停觴

地橫笛山陽跡又陳

楊梅

羣芳譜楊梅一名杔子考爾雅杔繫梅郭注狀
如梅子赤色似小柰疑即楊梅故以梅名唐本
艸以杔為山楂楂與梅不同時恐誤至說文解繫
為緇端木則不可曉

深紅淺白間元纁一帶林巒絢火雲然熄櫻珠剛見美
炎蒸梅蒸好平分樽前艷色融仙醴燈下微痕染伎袞
吳越山川虛飽啖却如新荔酒同醺

鮒魚

鮒江魚也爾雅不載宋羅願陸佃翼埤二雅俱

未之及字不入說文玉篇亦不收廣韻載之注

云江東四月有之此殊不然鮒以立春應時至

故名四月則盛多而亦即盡矣此魚本艸亦不

收大觀本艸入食療餘作時

網得齒施國色真詩云南國有佳人朝潮拍岸鱗浮玉
 夜月涵江尾掉銀長恨黃梅催盛夏難尋白雪繼陽春
 維其時矣文無贅南中無魴魚之名疑魴亦魴屬如魚
麗備陳諸魚而不及魴非遺之也維
其時矣言其及時猶之維其嘉矣言其極美維其偕矣
言其齊至皆總言諸魚後人乃以嘉魚時魚指為一魚
之名非也是以周頌之潛亦備陳漆沮所產多魚然無
總義以小雅繹之及時而嘉者維南國有焉故曰南有
嘉魚
 旨酒端宜式燕賓

金華火腿

古無腿字見諸儀禮禮記者有脰字脰以挺直
 為義即腿也說文未有腿字亦失收脰字玉篇

注脰脯胸也又注腿脛也蓋腿脛挺直而二字即
 脰切音古者乾肉為腊凡脰脩脯之類皆豕肉
 為之而以脰為良脰從煨以鹽揉治之後既成
 腊矣又熏之以火為脰即今火腿矣下連蹠脚
 長而直而曰脰也亦曰脩脩亦長也從條省亦
 直也若脯從甫大也腊從日乾也而惟以火煨
 之者耐久芬香而蟲不生火腿惟金華擅名而
 以其屬之蘭谿為最勝

腊人古法列嘉羞東脰金華尚脰脩入苙家家傾米液

① 福橘

福建所產獨大入於貢品名之曰福橘為祥也江浙極多嘉種惜此果不耐寒不能致遠

霜老秋林結實蕃江南春色洞庭園遙看綠樹香雲爛乍剖霜

丹包香霧噴碩大應將閩嶠冠香鮮還讓越山尊浙之覆衢州產橘小

於福橘而香年年拜

味勝之 賜傳柑共千戶侯封詎比論

金橘

②

宋人咏此者多以為即盧橘然此果以秋熟則既異乎長卿所賦矣一種形長者俗名牛奶橘尤佳江鄉頗多而古賢諸書皆不載小者名金豆味不如金橘

霜林矮橢綠披敷旋見黃衣裹白珠每共秋深柑並蠟不因夏熟橘非盧游人認作真金彈詞客呼為小木奴青鳥箕山難更考故園老樹歎將蕪幼時讀書處後院有小石池池上牛奶橘一株猶先祖手植也

冬笋

爾雅孫炎注笋竹萌云竹初萌生謂之笋則笋乃冬生者也贊寧筍譜以凡物皆以初生為春熟為秋笋則竹之秋而以笋為

③

鞭行時露白為笋之春然鞭為竹根所發嫩芽究未成為笋則竹之春當在冬矣

此君原不畏堅冰玉質凌冬覘土興把醜園林梅畔圃荷鋤山寺雪中僧深根早似龍蛇蟄毓秀終看鼎鼐登不向歲寒矜勁節春盤正要肉如陵

厨盛京城中凡公燕鄉飲從思蔗境甘

幾見鳥來食此雅愛未愜野人談

于牢日日豢糟邱必金華人家多種田釀酒畜豕每飯熟造火腿者需豬多可得名高更以蘭熏得味淡堪於茗善價故養豬人家更多

椀投蘭谿產蘭多蘭葉造火腿者刈蘭熏之故俗以火腿寫禮單曰蘭熏又有一種淡腿着鹹無多可生切小塊泡茶內食之亦名茶腿極甘香蓋禮俗久將越以豬質既良製法又精故蘭腿擅名字內

醪配如何不即一方求成火腿配紹興酒為慶餽禮南北與而不至京中所市火腿亦多北地所造也

勃薺

亦名鼻臍又名地栗京城俱呼鼻臍諸書皆以爾雅釋草芍鳧苾之文當之然郭注根如指頭

黑色今南中所生圓扁而厚大如象棋絕不似指頭且有紅黑二種並時蕃生若北地產者較小有紅無黑則非鳧苾明矣

春臺鼓舞遍江南地栗青梅月正三于鄉俗每春暮村市木縮蓆為臺以演劇報賽謂之春臺戲觀者雲集市人就賣食物鮮果口唱梅子地栗者極多

寸匕削冰沈井水尺筠貫玉貯荆籃此果多生水田其值至賤憶幼時賣者削皮貫以竹籤約五七枚俱極大只賣一錢今京城稱南鼻臍一枚須二三文

廚盛京城中凡公燕鄉飲從思蔗境甘堂餐也佐櫻

幾見鳧鷖來食此雅箋未恆野人談南故書或作苧薺

或作勃濟相傳為鳧茈轉音齊菜名乃上聲玉藻采薺作平聲本齊字也勃或為菽勃薺見本艸衍義又以為烏芋與茨菇互淆又分豬羊二種尤俚俗無據至云荒歲采以為糧益見其由茨菇而誤

蓴菜

古無蓴字後人以為即魯頌泮水之茆或以為即關雎之苕本艸以春三月生者名絲蓴雉蓴九十月名龜蓴豬蓴又有水葵鳧葵之稱此菜生於春暮入秋漸老而根旁又生小者正如筍以秋仲生鞭笋乃妙逾於筍後人未食秋蓴遂輕議古人也案蘋蓴苕蓴芹古者皆以供祭祀

賓饗之用今芹之為菜人常食之蓴則蒿類亦為恒蔬而不聞有食蘋藻與苕者竊疑古之所分苕與蘋蓴至後代乃槩名之為蓴而以其名屬之水艸不知左傳已明云澗溪沼沚之毛蘋蓴蒹藻之菜矣因思蘋字同蕢濱於水也藻者深於水也蓴者繁生也詩于沼于沚無疑為水草之苕爾雅繁由胡之文郭注未詳愚以為當與夏正由胡旁勃同為水生之菜非皤蒿也古無蓴名字亦始見晉書說文釋蓴為蒲叢釋苕

同爾雅荅接余釋藻為水艸茆為鳧葵而失載
 繁即不加艸之繁亦未收鄭注詩經於召南豳
 風之繁俱釋為蒿蒿生原隰謂采以生蠶固當
 有之又何以在沼在沚耶廣雅蒲穗謂之蓴曹
 憲注大丸切則其音變矣廣韻注蓴為蒲秀別
 注蓴字為水葵一物也而古今異用方俗殊稱
 考古者已莫能定其名義如此况其大者乎

松江帶水接吳江千里蓴羹采小艘昔與家仲兄同泛舟西湖食蓴兄謂壟曰陸機云千里蓴羹蓋謂吳楚之地千里之廣遠也皆產菜而以未下鹽豉見語妙若以千里未下為地名

是死語矣知言哉

張翰思鄉情不淺陸機對客意難降輕圓片

片擎冰柱柔滑絲絲繞石缸四十年前烟柳夢湧金門

外醉春缸西湖蓴至美勝江南湖中者庚午辛未肄業萬松山敷文書院與同硯友時時泛湖小飲

今同人存者十不一二矣噫

鮮煙

煙字說文玉篇俱無亦不見他書廣韻始收注

云蚌屬亦周官貍物羸麤之類味勝蜆蛤若以

較閩中西施舌則遠不逮矣

含漿昔並鱖刀供蛤蜊輸佗清且丰眉目渾成銀爍爍

肌膚極玉溶溶六橋細網真鮮飫五柳新筍醉骨醲

曾與故人頻入肆夜臺卅載可懷儂煙本江海所產而

買之湖上漁船乘鮮真食極美同年王穀原與麴生交

莫逆每應試寓杭時邀同游西湖取醉酒家有五柳居

酒肆在湖塘烹飪較美穀原嗜煙謂此乃案酒上

品即醉煙亦絕佳令與鮮煮者並供之此景惘然

活蝦

說文入魚部作鰕注紛也紛已注云出歲邪頭

國此紛字疑有誤玉篇仍之注紛也長鬚蟲廣

韻注鰕為大鯢攷爾雅釋魚有紛鰕之文下文

鯢大者謂之鰕說文不引廣韻據以注之案鯨

鯢為最大之魚見左傳而最小者亦名鯢莊子

灌瀆守鯢鮒國策宋玉云尺澤之鯢與鰕相似

則無疑為小者矣今江南人呼銀魚亦為鯢魚

二物常並生雜處水中小鮮所在有之非專出

歲邪頭國此蓋因大鰕為鯢而言鰕固有絕大

者此魚龍之屬海國有之至虫旁之蝦說文玉

篇但以為蝦蟆其實食蝦當從虫旁蟲魚同種

而大小懸殊不可混而為一爾雅多錯簡說文

非完書况其他乎

擁盾兜鍪甲冑環迴塘曲渚藻萍間嫩青漾水長須齷

淺赤浮湯細尾鸞鄉音亨瓜切又音同酣又俗名鸞轉北音則俱為興加切

日暮厨娘持剪待雨中漁婦易錢還江鄉以漁家之船為網船漁婦曰網

船婆夏秋魚蝦盛時網船婆簑笠赤脚與漁人分道自率小兒女携蝦桶登岸至所識大戶家直入厨下易錢

回一斤北地錢三百濁淖猶憐活潑艱南中活蝦三十

十餘文時初至京京中已四五倍之近日京城鮮活者須大錢三四百文其不活而猶鮮者猶二百左右率多

從濁水中撈得故味不清美其生清水者更不易得

菱

江鄉湖陂是處種之蔓生秋水中紅紫青三

色皆四角大小不一並以七月熟其無腰間二

角而大倍常菱者所謂折腰菱也熟以秋末其

老而狸泥中者更大殼堅肉厚稜深色黑謂之

爬菱鄉人於春暮從泥中掘取之可煮以啖小

兒亦可切而入蔬菜菱以有稜角得名菱亦其

類其葉歧出結實則亦四角也爾雅蕨攲攲字

莫可攷

湖塘月露長鮮菱淺碧深紅間紫稜嫩角浮盆醒宿酒

堅苞出釜飽宵燈歡聞水調蓮同采老擅風光橘共登

秋未熟者乾之名風菱鄉俗於新年餽問不煮餽配
以配紅橘雜糕餅贈幼者謂之利市盤頭角小而椎名
瓜果虛教秋興換冬蒸餽餽菱質軟味美冬蒸用屈到
事

芡

南北俱呼雞頭以其形似也有刺如蝟剖出圓
苞累累剝之肉白如大小珠味甘淡益人方言
云北燕謂之芡今北地無稱芡者亦不聞烏頭
雁頭之名先儒鄭許俱釋為雞頭其名曰芡未
解其義後人或以為可備荒歉故名恐亦臆說

肉

屢

杭州西湖產者最勝吳中者質較粳近年北地
水次亦多種之其實頗佳

穀葉絲紋結錦苞陽禽銳喙蝟毛包玉浮甌後牙微剖
珠走盤時手屢拋畫几不須寒具設酒鄉如共淡人交
上池能致流華液雲子何須白飯抄

藕

爾雅荷其根藕說文作藕皆謂偶也荷根生水
中必兩兩相偶一節生二荷有雌雄雄者擎出
水面雌者貼水擎者生花貼水者其下旁行生

新蕩吳中多好蕩而以高郵湖產者為最次則蘇州者亦佳浙湖者劣矣

欲訪伊人趁鷺翔溯洄宛在在中央虛心縈繞千絲細
秀色沈埋七尺長濁淖污泥波弄子聰明冰雪水仙王
莫將西母瑤池種輕比吳姬皓腕攘

甘蔗

亦作干蔗神異經作𦵏𦵏漢賦或作都蔗楚詞
漢志柘漿作柘相如上林賦亦然此二字艸木
殊種用又迴異萬不可通蓋傳寫之訛考說文

迴

有樵字注云出發鳩山今檢山海經有發鳩山
多柘之文不作樵然或因此淆譌矣家鄉蔗多
且賤皆從閩與浙東來

閩嶠秋田接越谿翠幢絳節植連畦野人擔去千竿重
童子擎來五尺齊橫理截成黃玉片分條劈出白銀絲
殘牙仍愛糖霜好兒時無不喜食糖佳境休因內熱迷

斷蟹

古無斷字始見笠澤叢書蟹志田家於水港編
竹截流橫施港中蟹以秋仲日多日肥內脂既

克外骨亦健其性趨火田家夜於斷邊明燈泊
 船弱者不能過强者悉越焉乃即墮船中雌雄
 並絕大名曰斷蟹其非斷上來者皆不能如之
 曰網蟹曰田蟹曰水蟹

編竹承流布緯蕭二螯霜老走秋潮劈匡玉昉芙蓉發

撐腹金膏稌稻消南中名厨作芙蓉蟹法以肥蟹中劈

和糖鹽填其上微加蜀椒末置錫盤中巨螯大脚鋪盤

底蒸之極熟沃以酒釀芘以細葱末即從蒸籠取出肉

宛然木芙蓉始發味極鮮美趨火橫行聞郭索把盃促

艣年來夢裏搖

鞭筍

竹根於夏至後不復萌筍秋初根旁行鞭其嫩
 者謂之筍鞭亦曰鞭筍皆嫩根也當秋嘉蔬亦
 以此品為冠

深篁肅氣淨秋容稚筍無從覓舊蹤露液潤凝珠琲瑠

土膏迸出玉丰茸蓐收應律剛吹鳳招矩乘時已策龍

曾與子猷同賦此何當年把臂斲青筍戊寅年秋汀同在

今有秋竹詞忽忽三十餘年秋汀遠宦蜀中雖詩筒常
 達而文會久虛記昔年有歸田後同買山偕居築廬種

竹之約此
志荒矣

新薑

薑為蔬中佳品老者宜入藥食味中但少許為
末芼之新生者尤宜佐烹飪

珠露零時茁玉芽種傳楊樸到田家伏雌烹剝羞蓮稟

鄉俗于中秋新稟初出以糜粥行偕醬甌瓜

之與雞必新薑片和之 煎茶一斤不換

薑並設鮑甲摩來宜劈蟹鹽晶點就妙煎茶一斤不換

黃雀

陶莊黃雀獨肥美載嘉善縣志

春風茂樹樂羣飛秋老披縣尚不歸望裏嘉賓翔碧瓦

夢中童子著黃衣豕膏和酒骨肌脆雞卵調鹽頭腦肥

佐碎切豕膏和糖霜椒末漬以酒釀蒸食

彈陶莊騁目近柴扉

鼈肉

少年在家塾時鄰人有賣魚者時或得鼈有友
買而烹之招飲焉遂染指也

水國方當樂有魚解鼈何意市秋漁肉加十齋猶難比

栗

煎

邪

卯

鰲著雙裙也不如少賤無端嘗異味大烹豈稱賦閒居
觀頤近守靈龜術官祿休窺長史書

見原化記章丹見
葫蘆生元長史事

鱸魚

爾雅釋魚無鱸說文亦不載此字見之玉篇廣
韻但注云魚名耳晉書張翰傳始與蓴並見字
從蘆盧而此魚色白微青不黑或謂以蘆長時出
故名考緯書河圖挺佐輔黃帝受河圖於翠媯
之水大鱸魚沂流而至則其由由來久矣今惟
松江一帶百里左右有之以六月中出質細娛

出水即不活漁者以清晨網得買歸即須烹之
逾時餒矣暴乾之名鱸腊亦佳此魚大者彌美
然不能盈尺霜降以後俗名冷鱸味劣矣

豈為秋風鄉思增蓴羹菰飯要同登神仙便是逢元放
羈宦能無感季鷹曉市波浮催膳鼎鼎秋江霜下賤漁罾
莫誇玉鱠金齏法攜酒蘇髯樂不勝

蘭花棗

金華徽州皆有此棗熟時剝小而肥者脯之形
如蘭藥鮮香甜嫩食之覺南棗已如婢作夫人

而齊東所產直墨豬耳矣

纂纂初零綴弱枝赤心只合素心知千枚秀異安期種

二簋香從燕姑遺儀禮聘禮夫人使下大夫勞以二竹

執野老堂前辨芬若荀子芬若椒蘭善人室裏味新之嶂嶼能

當蘭膏照洞冥記嶂嶼山出萬歲長依九畹滋

糟油

白酒成後以濁脚併入一甕和之以鹽泥封甕

口淡旬澄清成糟油復瀝去濁脚

罄餅沈滓瀝尊汗點入花鹽醞靜嘉能使汁獻依鄭注音莎

成盎緹頓教蒲粕變菁華醖人百廿甕無敵酒肆十千

錢有加南中肆中間有糟釀熟却宜燒筍蘸家鄉臘肉

要些些

酒麻

酒沫也蘇松嘉湖一帶土音以沫為麻音之轉

也白酒將成有沫浮起撈瀝淨盡酒乃清列此

沫以油鹽調和蒸食之風味鮮美絕倫以酒案

酒諸品皆出其下亦異矣

百末蘭生妙久酋糟牀注後酒痕浮麴塵盎盎凝缸面

雲液英英長甕頭淡泊相遭融五味醇醪互變廢干饅
和羹絕品載清酤每飯何能忘竹筩

裹帶豆

即豇豆北方呼為江豆家鄉以七月蕃生俗名
裹帶豆攷說文玉篇無豇字本艸及別錄亦俱
不收廣雅有胡豆豇雙之文玉篇但載豇雙二
字廣韻豇豇雙三字俱平聲此豆有紅紫青白
斑文各色長者三尺

月姊奩前五采雲天孫機上七襄紋白頭未識絲垂帶

腳裹

赤腳惟知布裹裙露下畦塍鋪綺繡霜中籬落佩繽紛

題云豇豇雙三字俱平聲江中錄豇豇端宜擯說文
豇字仄用五考

熏豆

八月中大黃豆嫩青時采其莢莢有毛俗名毛
豆以鹽湯淪熟剝其實烘之名熏豆亦名炙豆
色味並秀美

傾倒筠籠列饋盃晚涼檐宇剝青藍田家培護矜牛踏

園客苞苴美蚌含家鄉毛豆種名牛踏扁者極大而扁

庭以自製絲絲見遺貳以家園所種毛豆熏炙者一瓶
豆形甚小作腰圓樣如小蚌鮮嫩而香遠勝牛踏扁矣

雲液英英長甕頭淡泊相遭融五味醇醜互變廢千饅
和羹絕品載清酤每飯何能忘竹筩

裹帶豆

即豇豆北方呼為江豆家鄉以七月蕃生俗名
裹帶豆攷說文玉篇無豇字本艸及別錄亦俱
不收廣雅有胡豆豇雙之文玉篇但載豇雙二
字廣韻豇豇雙三字俱平聲此豆有紅紫青白
斑文各色長者三尺

月姊奩前五采雲天孫機上七襄紋白頭未識絲垂帶

赤脚惟知布裹裙露下畦塍鋪綺繡霜中籬落佩續紛
嘉名好補陶君錄豇豇端宜擯說文

熏豆

八月中大黃豆嫩青時采其莢莢有毛俗名毛
豆以鹽湯淪熟剝其實烘之名熏豆亦名炙豆
色味並秀美

傾倒筠籠列饌盦晚涼檐宇剝青藍田家培護矜牛踏

園客苞苴美蚌含家鄉毛豆種名牛踏扁者極大而扁

庭以自製絲絲見遺貳以家園所種毛豆熏炙者一瓶
豆形甚小作腰圓樣如小蚌鮮嫩而香遠勝牛踏扁矣

豇豆

沸釜鹽湯香乍發烘堪炭火氣微諳內鄉俗烘豆多以竈
礮糠埋而熏故不免烟火氣惟加蓮愛此好顏色冬蓄
用炭火乃佳又帶英烘之更佳
閩中多且甘

蘆菹

吳興濱太湖產極蕃富亦肥大而甘其佳者絕
非北地種可比

湖田萊菹過秋肥葉割温菘臘雪霏估客小船裝水玉
湖州販者滿船貧姬巧剪製蓑衣蘇州女工細鏤之一
載之售他處
蘆菹作甘堪與梨爭美熟食還如芋療飢北地土酥良蔓

衍試將空實辨心機實心者味甘生食亦良有空心者
外視潔白內如敗絮故南中譏人
之浮華不實者謂之空心
蘆菹北方所產則皆相等

紅蘆菹

亦名硃砂蘆菹較白者形纖細色味並美以鹽
少許醃之切圓片暴乾之外赤中黃紋縐如小
菊鄉俗於冬月製之以供春盤與熏豆配朱碧
相間風味絕妙

丁香嘉種美如何種美者俗名丁香蘆似聽紅裳夢裏
歌曉市項筐初旭麗寒閨穿線小樓多羞蓮艷色儷青

豆茗椀清芬映碧螺
江南有茶名碧螺
春出太湖洞庭山
皮相休教成耳
食丹心未可竟同科
北地有紅者大而
不甘但紅其皮

糉子

家鄉土俗以糉為清明祀墓之品蓋取子孫衆
多之義由來已久至端午亦以餽節而自古但
傳五月五日食糉之典且以為祭屈而以綵絲
辟蛟龍誕矣哉

玉粒量來水次淘封纏菰葦芋絲韜炊餘脹滿峻嶒角
剥出凝成細膩膏土俗清明供祀墓詩家端午弔離騷

年年令節徂春夏丙舍南瞻念每勞

圓團

家鄉俗名亦曰團子其扁者謂之餠餅純糯米
粉為之乃佳玉篇有糰字

粘粟春成白粲磨屑為粉米出簾籬捻將玉笋鏤心巧
團就銀毬運掌多醢醬最宜豚拍裹糖霜還藉豕膏和
蘇州城內城隍廟千指朝朝茗飲過
蘇州城隍廟中團
子最有名食者座次

常滿

菱白

芻

芻二字下數語爾雅注無此文

芻

孫炎亦未有此說

以其色白曰芻白蘇松嘉湖人方音白俱拔藥切以其根曰芻芻淮揚江北人方音俱如芻改白考爾雅釋艸芻芻注芻二字疑倒本或有誤為芻芻者案周禮六穀與內則之芻鄭注俱以為雕胡內則疏以芻米為飯孫炎等釋爾雅以雕蓬為芻而有芻米之名或亦名為雕芻陶宏景曰菰米一名彫胡陳藏器云雕胡菰蔣米文選注子虛賦引張揖曰雕胡菰米也攷張揖廣雅本云菰蔣也其米謂之胡說文注蔣芻蔣也注

注芻雕芻一名蔣而於芻注云乾芻一曰牛蘄草此則依爾雅本文者也圖經本艸云菰生水中心又謂之芻白中心如小兒臂名菰手至秋結實名雕胡米自來詩賦中多稱菰米今之芻白但入膳蔬以白為美無餐黑米者詢之老農亦未習知此須再為詳考

或作經而總不可解也
 芻米雕胡飯未嘗芻芻萬紹緒難詳郭注爾雅芻芻有萬紹緒如指紹本
 割殘綠節如撈玉剥盡青苞見截肪三伏
 早宜香醬製半篙正恐濕仄藏中心有黑點者俗名仄芻白質味粗劣詢之老

農云初生時為行舟者篙頭鐵觸其根所致雅翼云
植之黑壤歲久不易地汙泥入其中此說不確也
沈
也 雲豈便成烏鬱孤潔凌秋水一方
雅翼有黑點者名烏鬱此菘首之不臧者

薺菜

詩邶風其甘如薺爾雅釋艸於此字凡三見
祈莫大薺一差薺實二姚莖涂薺三涂薺注云未
詳要皆甘菜音上聲禮玉藻趨以采薺鄭注薺
當為楚薺之薺音平聲采薺為古佚詩篇名疏
謂與楚茨音同義異攷許氏說文於薺字注茨

蓋

藜也引詩牆有薺以茨為薺而反不引邶風于
茨字注以茅葦蓋屋而不及茨藜是許氏竟以
薺為茨藜而不云甘菜之薺鄭氏以采薺為楚
薺而於小雅楚茨仍訓為茨藜略不涉薺二君
之說均以滋後學之疑薺為甘菜茨為刺艸美
惡懸殊何以牽混耶今蘇松嘉湖間皆呼之上
聲方音薺假切亦稱野菜杭州與京城音同去
聲齊祭切總無平聲采薺之詩似當即屬此菜
姚莖凝綠雪中妍牆角籬根自蔓延漸老何曾凋晚景

屬

先生特為兆豐年名臣喚作山居祿東坡與徐高士疏
為野菜箋每憶善庖髯第室雞壘春餅一盤煎壯歲在

弟瓚黃工庖饌每于春初集諸兄弟五六人共食春餅
以薺菜和雞肉縷切之調以五味作薄餅生包而燻之
香燥鮮美遠勝厨人熟餡者詢其法先須選薺老者不
堪用又須雌雞肥嫩者同切極細然後包麵餅生燻因
思爾雅大薺既為老薺其所結子即為羞不中食味姚
莖蓋嫩者生於涂壤姚義說文為媯本為媯嫩之意即
是薺蓋無疑矣

四腮鱸

形圓渾短小長僅三寸出以冬月絕不似鱸魚
有四腮異它魚李時珍本艸誤以松江鱸魚為

皆四腮

水鄉有諺四腮鱸除了松江天下無江鄉諺云四腮鱸

蓋鱸出松江而鄰于松江諸處尚有若四腮土鮒尚聞

唾雅士菜花那笑農夫杭州土鮒魚即我鄉菜花魚

昔有同肄業友人造訪時值初寒適得四腮鱸因煮以

餉之越日于他友前謂為土鮒而慍焉吾鄉昔有田夫

饌蘭艇宜調雪裏厨若是蝦蟆能化此却教蜃蛤早却

須鄉人云此魚為蝦蟆秋時入水食霜所化

臭豆腐

臘日切豆腐煮之入瓶中每層糝鹽稍加蜀椒
即以所煮汁浸之至春仲漸臭臭乃益佳色漸
碧綠其滷汁極鮮南中尚有醃芥菜其滷入夏
而臭愈臭愈鮮至其氣四達以浸腐乾瓜蔬毛
豆之屬皆絕美嗜之者幾廢肉食

撒鹽迎臘雪凝瓶斤鹵經春碧作糜只道寒酸慣蔬食

不知臭腐化神奇淮南未盡和羹術燕北難齊物土宜

南人多嗜此
北人則否莫笑海人多逐逐香閨彌復不差池

香芋

臘月蔓生味甘淡別有一種香氣可供茶料故
又名茶芋蘇松人家尚之

春朝宜伴茗甌温不共羹魁駭一根入室人應疑麝觸
致書客豈怪鴟蹲盧仝悶遣吟時破荀令香從坐處存

氣息莫嫌微懊惱却因懊惱更消魂屠本峻野菜箋詠香芋有豪華公子不解

餐翻嫌此芋點茶多氣息家鄉以香之別有一種氣息者謂之懊惱氣

糖

詩大雅綿云董茶如飴禮記內則飴蜜以甘之
古無糖也鄭注周頌有饘有飴字釋文徐盈切

音或同饴書之者誤以饴為饴音因而強解之鑿也方言饴謂之饴音又饴謂之饴又凡饴謂之饴說文有饴無饴其米部之糖在新附文者徐徐氏所增也案饴從台食而甘之怡怡如也從怡省乾者也饴从易食時消融陽陽然也帶濕者也古之為饴饴皆以五穀米熬成之其熬蔗漿所成者為蔗饴熬成如霜者曰饴霜始於唐末宋王灼作饴霜譜饴與冰糖皆自閩中來冰糖尤佳俗名水晶糖洪容齋傳之此亦南中絕

品也蘇松嘉湖造糖者眾蘇州所製較精多以玫瑰桂花薄荷等搗爛和成大塊小餅別有成造店肆曰糖坊有蔥管糖寸金糖糖餠餅糖球諸名色賣糖為生者肩擔鳴小鑼自午至一二更方息其賣饴糖者熬沙糖色紫白模人物花卉鳥獸形而中空之又有雪梨糕亦以糖霜熬滴若圍棋形而無梨也皆以售於兒童

饴

欲譜饴霜續禮經

周官籩人之掌不及

年時風物憶門

庭饴簫乍以糖鑼易茗椀能教酒醖停

凡食糖必須茶而嗜之者每不

福橘

金橘

冬笋

共三首

勝杯酌壚少年頗豪於飲至六繞膝已傷虛穉歲壚年
 十外漸愛食糖遂與麴生少疎侍椿庭先大夫尚中
 即失恃與兩兄一弟三妹共七人侍膳餒甘旨嫁娶既畢
 年不再娶亦不畜妾婢七人侍飲膳餒甘旨嫁娶既畢
 以先大夫壽終之後先後辭世今惟壚與第五妹尚存
 而南北睽違無從更溯繞膝分甘之樂撫今思昔潛然
 若茹膠牙何術制頽齡作甘自寶農家味老婦惟談祀
 茶茗

竈靈 歲除祀竈南北俗無不用糖又加粳米團子云以
 粘竈神口則於上天時不復在玉皇前言人罪過
 吁此其為老婦之談歟案禮器燔柴於奧節法以老婦
 為先炊之神又與竈之說與論語異皆不可從老婦之祭
 亦言其祀之卑末為老
 婦之事非祀老婦也

