

比立翁文集

卷之五
後上



蘇氏知齋
PDG

笠翁偶集卷之五目次

飲饌部

蔬食第一 十四款

笋

蕈

蕻

菜

瓜

葱

蘿蔔

茄

瓠

芋

山藥

蒜

薤

芥辣汁

穀食第二 五款

粥飯

湯

糕餅

麵

粉

肉食第三 十一款

猪

羊

牛犬

雞

鶩

鴨

野禽野獸

魚

蝦

蟹

蟹

零星水族

附不載莫食茶酒說

種植部

笠翁偶集

卷之五

目錄

二

子目

木本第一 二十三款

牡丹

梅

桃

李

杏

梨

海棠

玉蘭

辛夷

山茶

紫薇

綉速

紫荊

梔子

杜鵑

櫻桃

木槿

桂

合歡

木芙蓉

瑞香

夾竹桃

茉莉

籐本第二十款

薔薇

木香

酴醾

月月紅

姊妹花

玫瑰

素馨

凌霄

眞珠蘭

草木第三十八款

芍藥

蘭

蕙

水仙

芙蓉

罌粟

葵

萱

雞冠

玉簪

鳳仙

金錢

蝴蝶

菊

菜

眾卉第四

九款

金盞

剪春羅

剪秋羅

芭蕉

翠雲

虞美人

書帶草

老少年

天竹

虎刺

苔

萍

竹木第五十一款

竹

松柏

槐

榆

梧桐

柳

黃楊

棕櫚

楓

柏

冬青

笠翁偶集卷之五

湖上李 漁著

壻沈心友因伯
男 將蟠仙根 全訂

飲饌部

蔬菜第一

吾觀人之一身。眼耳鼻舌手足軀骸。件件都不可少。其儘可不設。而必欲賦之。遂爲萬古生人之累者。獨是口腹二物。口腹具而生計繁矣。生計繁而詐僞奸險之事出矣。詐僞奸險之事出。而五刑不得不設。君不能施其愛。

育親不能遂其恩。私造物好生而亦不能不
逆行其志者。皆當日賦形不善多此二物之
累也。草木無口腹。未嘗不生。山石土壤無飲
食。未聞不長養。何事獨異其形而賦以口腹。
卽生口腹亦當使如魚鰕之飲水。蝸蟾之吸
露。儘可滋生氣力而爲潛躍飛鳴。若是則可
與世無求而生人之患熄矣。乃旣生以口腹。
又復多其嗜欲。使如谿壑之不可厭。多其嗜
欲。又復洞其底。裏使如江海之不可填。以致
人之一生。竭五官百骸之力。供一物之所耗。

而不足哉。吾反覆推詳，不能不于造物是咎。亦知造物于此未嘗不自悔其非，但以制定難移，只得終遂其過甚矣。作法慎初，不可草草定制。吾輯是編而謬及飲饌，亦是可已不得已之事。其止崇儉嗇，不導奢靡者，因不得已而爲造物飾，非亦當慮始計終而爲庶物弭患如逞一己之聰明，導千萬人之嗜欲，則匪特禽獸昆蟲無噍類，吾慮風氣所開日甚一日焉。知不有易牙復出烹子求榮，殺嬰兒以媚權奸如亡隋故事者哉。一悞豈堪再悞，吾

不敢不以賦形造物視作覆車

聲音之道。絲不如竹。竹不如肉。爲其漸近自然。吾謂飲食之道。膾不如肉。肉不如蔬。亦以其漸近自然也。草衣木食。上古之風。人能踈遠肥膩。食蔬蕨而甘之。腹中菜園。不使羊來踏破。是猶作羲皇之民。鼓唐虞之腹。與崇尚古玩。同一致也。所怪于世者。棄美名。不居而故異端。其說謂佛法如是。是則謬矣。吾輯飲饌一卷。後肉食而首蔬菜。一以崇儉。一以復古。至重宰割而惜生命。又其念茲在茲而不

忍或忘者矣。

笋

論蔬食之美者曰清曰潔曰芳腹曰鬆脆而已矣。不知其至美所在。能居肉食之上者。祇在一字之鮮。記曰甘受和白受采鮮。卽甘之所從出也。此種供奉。惟山僧野老躬治園圃者。得以有之。城市之人向賣菜傭求活者。不得與焉。然他種蔬食。不論城市山林。凡宅旁有圃者。旋摘旋烹。亦能時有其樂。至于笋之一物。則斷斷宜在山林城市所有者。任爾芳鮮。終是笋之剩義。此蔬食中第一品也。肥羊嫩豕。何足比肩。但

將笋肉齊烹。合盛一簋。人止食笋而遺肉。則肉爲魚
而笋爲熊掌。可知矣。購于市者。且然。況山中之旋掘
者乎。食笋之法。多端。不能悉紀。請以兩言槩之。曰。素
宜。白水。葷用肥猪茹。齋者食笋。若以他物件之香油
和之。則陳味奪鮮。而笋之真趣沒矣。白煮。俟熟。畧加
醬油。從來至美之物。皆利于孤行。此類是也。以之伴
葷。則牛羊雞鴨等物。皆非所宜。獨宜于豕。又獨宜于
肥。肥非欲其膩也。肉之肥者。能甘。甘味入笋。則不見
其甘。而但覺其鮮之至也。烹之既熟。肥肉盡當去之。
卽汁亦不宜多存。存其半而益以清湯。調和之物。惟

醋與酒此製葷筍之大凡也。筍之爲物不止孤行並用。各見其美。凡食物中無論葷素皆當用作調和菜中之筍與藥中之甘草同是必需之物。有此作諸味皆鮮。但不當用其渣滓而用其精液。庖人之善治具者。凡有焯筍之湯悉留不去。每作一饌必以和之。食者但知他物之鮮而不知有所以鮮之者在也。本草中所載諸食物益人者不盡可口。可口者未必益人。求能兩擅其長者莫過于此。東坡云寧可食無肉不可居無竹。無肉令人瘦。無竹令人俗。不知能醫俗者亦能醫瘦。但有已成竹未成竹之分耳。

蕈

求至鮮至美之物于筭之外其惟蕈乎。蕈之爲物也。無根無蒂忽然而生。蓋山川草木之氣結而成形者也。然有形而無體。凡物有體者必有渣滓。旣無渣滓。是無體也。無體之物猶未離乎氣也。食此物者猶吸山川草木之氣。未有無益于人者也。其有毒而能殺人者。本草云以蛇蟲行之。故子曰不然。蕈大幾何。蛇蟲能行其上。況又極弱極脆而不能載乎。蓋地之下有蛇蟲。蕈生其上。適爲毒氣所鍾。故能害人。毒氣所鍾者能害人。則爲清虛之氣所鍾者其能益人可知。

矣。世人辨之。原有法。苟非有毒食之最宜。此物素食固佳。伴以少許。葷食尤佳。蓋葷之清香有限。而汁之鮮味無窮。

蓴

陸之葷水之蓴。皆清虛妙物也。予嘗以二物作羹。和以蟹之黃魚之助。名曰四美羹。座客食而甘之曰。今而後無下箸處矣。

菜

世人製菜之法。可稱百怪千奇。自新鮮以至於醃糟醬臘。無一不曲盡奇能。務求至美。獨于起根發軔之

事缺焉。不講子甚惑之。其事維何。有八字訣云。摘之務鮮。洗之務淨。務鮮之論已悉前篇。蔬食之最淨者。曰笋。曰葷。曰豆。苒。其最穢者。則莫如家種之菜。灌肥之際。必連根帶葉而澆之。隨澆隨摘。隨摘隨食。其間清濁多有不可問者。洗菜之人。不過浸入水中。左右數漉。其事畢矣。孰知污穢之濕者可去。乾者難去。日積月累之糞。豈頃刻數漉之所能盡哉。故洗菜務得其法。併須務得其人。以懶人性急之人洗菜。猶之乎弗洗也。洗菜之法。入水宜久久。則乾者侵透而易去。洗葉用刷刷。則高低曲折處皆可到。始能滌盡無遺。

若是則菜之本質淨矣。本質淨而後可加作料。可盡人工。不然是先以污穢作調和。雖有百和之香。能敵一星之臭乎。噫。富室大家。食指繁盛者。欲保其不食污穢難矣哉。

菜類甚多。其傑出者。則數黃芽。此菜萃于京師而產于安肅。謂之安肅菜。此第一品也。每株大者可數斤。食之可忘肉味。不得已而思其次。其惟白下之水芹乎。予自移居白門。每食菜食葡萄。輒思都門食笋食雞豆。輒思武陵物之美者。猶令人每食不忘。況一適館授餐之人乎。

菜有色相最奇。而爲本草食物志諸書之所不載者。則西秦所產之頭髮菜是也。子爲秦客。傳食于塞上。諸侯一日脂車將發。見炕上有物。儼然亂髮一捲。謬謂婢子櫛髮所遺。將欲委之而去。婢子曰。不然。羣公所餉之物也。詢之土人。知爲頭髮菜。浸以滾水。拌以薑醋。其可口倍于藕絲鹿角等菜。攜歸餉客。無不奇之。謂珍錯中所未見。此物產于河西。爲值甚賤。凡適秦者。皆爭購異物。因其賤也。而忽之。故此物不至通都。見者絕少。由是觀之。四方賤物之中。其可貴者。不知凡幾焉。得人人物色之髮菜。之得至江南亦千載。

一時之至幸也。

瓜茄瓠芋山藥

瓜茄瓠芋諸物菜之結而爲實者也。實則不止當菜兼作飯矣。增一簋菜可省數合糧者。諸物是也。一事兩用何儉如之。貧家購此同于糧粟。但食之各有其法。煮東瓜絲瓜忌太生。煮黃瓜甜瓜忌太熟。煮茄瓠利用醬醋而不宜于鹽。煮芋不可無物件之蓋。芋之本身無味。借他物以成其味者也。山藥則孤行並用無所不宜。併油鹽醬醋不設。亦能自呈其美。乃蔬食中之通材也。

蔥蒜薤

蔥蒜薤三物。菜味之至重者也。菜能芬人齒頰者。香椿頭是也。菜能穢人齒頰及腸胃者。蔥蒜薤是也。椿頭明知其香而食者頗少。蔥蒜薤盡識其臭而嗜之者衆。其故何歟。以椿頭之味雖香而淡。不若蔥蒜薤之氣甚而濃。濃則爲時所爭。尚甘受其穢而不辭。淡則爲世所共遺。自薦其香而弗受。吾于飲食一道。悟善身處世之難。一生絕三物不食。亦未嘗多食香椿。始所謂夷惠之間者乎。

予待三物有差。蒜則永禁弗食。蔥雖弗食。然亦聽作。

調和薤則禁其終而不禁其始芽之初發非特不臭且具清香是其孩提之心之未變也

蘿蔔

生蘿蔔切絲作小菜拌以醋及他物用之下粥最宜。但恨其食後打噯噯必穢氣予嘗受此厄于人知人之厭我亦若是也故亦欲絕而弗食然見此物大異。蔥蒜生則臭熟則不臭是與初見似小人而卒爲君子者等也雖有微過亦當恕之仍食勿禁。

芥辣汁

菜有具薑桂之性者乎曰有辣芥是也製辣汁之芥

子陳者絕佳。所謂愈老愈辣是也。以此拌物無物不
佳。食之者如遇正人如聞讜論。困者爲之起倦。悶者
以之割襟。食中之爽味也。予每食必備。竊比于夫子
之不撤薑云。

穀食第二

食之養人全賴五穀。使天止生五穀而不產
他物。則人身之肥而壽也。較此必有過焉。保
無疾病相煎。壽夭不齊之患矣。試觀鳥之啄
粟。魚之飲水。皆止靠一物爲生。未聞于一物
之外。又有爲之餽饌。酒漿諸飲雜食者也。乃

禽魚之死皆死于人未聞有疾病而死及天
年自盡而死者是止食一物乃長生久視之
道也人則不幸而為精腆所誤多食一物多
受一物之損傷少靜一時少安一時之澹泊
其疾病之生死亡之速皆飲食太繁嗜慾過
度之所致也非此人之自誤天誤之耳天地
生物之初亦不料其如是原欲利人口腹孰
意利之反以害之哉然則人欲自愛其生者
卽不能止食一物亦當稍存其意而以一物
為君使酒肉雖多不勝食氣卽使為害當亦

全象集卷之五
九
芥子園
不甚烈耳

飯粥

粥飯二物。爲家常日用之需。其中機設。無人不曉。焉用越俎者。強爲致詞。然有喫緊二語。巧婦知之而不能言者。不妨代爲喝破。使姑傳之媳。母傳之女。以兩言代千百言。亦簡便利人之事也。先就麓者言之。飯之大病。在內生外熟。非爛卽焦。粥之大病。在上清下淀。如糊如膏。此火候不均之故。惟最拙最笨者。有之。稍能炊爨者。必無是事。然亦有剛柔合道。燥濕得宜。而令人咀之嚼之。而粥飯之美形。無飲食之至味者。

其病何在曰。搗水無度。增減不常之爲害也。其喫緊二語則曰。粥水忌增飯水忌減。米用幾何。則水用幾何。宜有一定之度數。如醫人用藥水一鐘。或鍾半。煎至七分。或八分。皆有定數。若以意爲增減。則非藥味不出。卽藥性不存。而服之無效矣。不善執爨者。用水不均。煮粥常患其少。煮飯常苦其多。多則逼而去之。少則增而入之。不知米之精液全在于水。逼去飯湯者。非去飯湯。去飯之精液也。精液去。則飯爲渣滓。食之尙有味乎。粥之旣熟。水米成交。有米之釀而爲酒矣。慮其太厚而入之。以水非入水于粥。猶入水于酒。

也。水入而酒成糟粕，其味尚可咀乎？故善主中饋者，挹水時必限以數，使其勻，不能增滴，無可減。再加以火候調勻，則其爲粥爲飯，不求異而異乎人矣。

讌客者，有時用飯，必較家常所食者爲稍精，精用何法？曰：使之有香而已矣。子嘗授意小婦，預設花露一盞，俟飯之初熟而澆之，澆過稍閉，拌勻而後入碗，食者歸功于穀米，詫爲異種，而訊之，不知其爲尋常五穀也。此法祕之已久，今始告人，行此法者不必滿盞澆遍，遍則費露甚多，而此法不行于世矣。止以一盞澆一遍，足供佳客所需而止，露以薔薇、香櫞、桂花三

種爲上勿用玫瑰以玫瑰之香食者易辨知非穀性
所有薔薇香櫟桂花三種與穀性之香者相若使人
難辨故用之

湯

湯卽羹之別名也羹之爲名雅而近古不曰羹而曰
湯者慮人古雅其名而卽鄭重其實似專爲宴客而
設者然不知羹之爲物與飯相俱者也有飯卽應有
羹無羹則飯不能下設羹以下飯乃圖省儉之法非
尙奢靡之法也古人飲酒卽有下酒之物食飯卽有
下飯之物世俗改下飯爲廈飯謬矣前人以讀史爲

下酒物。豈下酒之下亦從。屢乎。下飯二字。人謂指餽
饌而言。予曰不然。餽饌乃滯飯之具。非下飯之具也。
食飯之人見美饌在前。七箸遲疑而不下。非滯飯之
具。而何飯猶舟也。羹猶水也。舟之在灘。非水不下。與
飯之在喉。非湯不下。其勢一也。且養生之法。食貴能
消。飯得羹而節消。其理易見。故善養生者喫飯不可
無羹。善作家者喫飯亦不可無羹。宴客而爲省饌計
者。不可無羹。卽宴客而欲其果腹。始去一饌不留者
亦不可無羹。何也。羹能下飯。亦能下饌。故也。近來吳
越張筵。每饌必注以湯。大得此法。吾謂家常自饌亦

莫妙于此。寧可食無饌，不可飯無湯。有湯下飯，卽小菜不設，亦可使哺啜如流，無湯下飯，卽美味盈前，亦有時食不下咽。予以一赤貧之士，而養半百口之家，有饑時而無饈，日者遵是道也。

糕餅

穀食之有糕餅，猶肉食之有脯膾。曾論云：食不厭精，膾不厭細。製糕餅者，于此二句當兼而有之。食之精者，米麥是也。膾之細者，粉麵是也。精細兼長，始可論及工拙求工之法。坊刻所載甚詳，予使拾而言之，以作製餅製糕之印板，則觀者必大笑曰：笠翁不拾唾。

空家什集 卷之三
餘。今于飲食之中。現增一副。依樣葫蘆矣。馮婦下車。請戒其始。祇用二語括之曰。饒貴乎鬆餅。利于薄。

麵

南人飯米。北人飯麵。常也。本草云。米能養脾。麥能補心。各有所裨于人也。然使竟日窮年止食一物。亦何其膠柱口腹而不肯兼愛心脾乎。南人而北相性之剛直。似之食之強橫。亦似之一日三餐。二米一麵。是酌南北之中而善處心脾之道也。但其食麵之法。小異于北。而且大異于南。北人食麵。多作餅。予喜條分而縷晰之。南人之所謂切麵是也。南人食切麵。

其油鹽醬醋等作料皆下于麵湯之中。湯有味而麵無味。是人之所重者不在麵而在湯。與未嘗食麵等也。子則不然。以調和諸物盡歸于麵。麵具五味而湯獨清。如此方是食麵非飲湯也。所製麵自有二種。一曰五香麵。一曰八珍麵。五香饌已。八珍餉客略分豐儉于其間。五香者何。醬也。醋也。椒末也。芝蔴屑也。焯筍或煮葷煮蝦之鮮汁也。先以椒末芝蔴屑二物按入麵中。後以醬醋及鮮汁三物和爲一處。卽充拌麵之水。勿再用水拌。宜極勻。捍宜極薄。切宜極細。然後以滾水下之。則精粹之物盡在麵中。儘勾阻嚼不似。

尋常喫麵者。麵則直吞下肚。而止。咀啞其湯也。八珍者。何雞魚蝦三者之肉。晒使極乾。與鮮笋香蕈芝蔴花椒四物。共成極細之末。和入麵中。與鮮汁共爲八種。醬醋亦用。而不列數內者。以家常日用之物。不得名之。以珍也。雞魚之肉。務取極精。稍帶肥膩者。弗用以。麵性見油。卽散。捍不成片。切不成絲。故也。但觀製餅餌者。欲其鬆而不實。卽拌以油。則麵之爲性可知。已鮮汁不用。煮肉之湯。而用笋蕈蝦汁者。亦以忌油故耳。所用之肉。雞魚蝦三者之中。惟蝦最便。屑米爲麵。勢如反掌。多存其末。以備不時之需。卽膳已之五。

香亦未嘗不可六也。拌麵之汁加雞蛋青一二盞更宜。此物不列于前而附于後者，以世人知用者多，列之又同剿襲耳。

粉

粉之名目甚多，其常有而適于用者，則惟藕、葛、蕨、菜豆四種。藕、葛二物不用下鍋調，以滾水卽能變生成熟。昔人云有倉卒客，無倉卒主人，欲爲倉卒主人，則請多儲二物，且卒急救饑亦莫善于此。駕舟車行遠路者，此是餼糧中首善之物。粉食之耐咀嚼者，蕨爲上，菜豆次之。欲菜豆粉之耐嚼，當稍以蕨粉和之。凡

物入口而不能卽下。不卽下而又使人咀之有味嚼之無聲者。斯爲妙品。吾徧索飲食中。惟得此二物。菜豆粉爲湯。蕨粉爲下湯之飯。可稱二耐齒。牙遇此殆亦所謂勞而不怨者哉。

肉食第三

肉食者鄙。非鄙其食肉。鄙其不善謀也。食肉之人。之不善謀者。以肥膩之精液結而爲脂。蔽障胸臆。猶之茅塞其心。使之不復有竅也。此非子之臆說。夫有所駭之矣。諸獸食草木雜物。皆狡獪而有智。虎獨食人。不得人則食。

諸獸之肉。是匪肉不食者。虎也。虎者獸之至
愚者也。何以知之。考諸羣書。則信矣。虎不食
小兒。非不食也。以其癡不懼虎。謬謂勇士而
避之也。虎不食醉人。非不食也。因其醉勢。猖
獗目爲勁敵而防之也。虎不行曲路。人遇之
者。引至曲路。卽得脫。其不行曲路者。非若澹
臺滅明之行。不由徑。以頸直不能回顧也。使
知曲路。必脫先于周行。食之矣。虎苑云。虎之
能搏狗者。牙爪也。使失其牙爪。則反伏于狗
矣。跡是觀之。其能降人。降物而藉之爲糧者。

則專恃威猛威猛之外一無他能世所謂有
勇無謀者虎是也予究其所以然之故則以
舍肉之外不食他物脂膩填胸不能生智故
也然則肉食者鄙未能遠謀其說不既有徵
乎吾今雖爲肉食作俑然望天下之人多食
不如少食無虎之威猛而益其愚與有虎之
威猛而自昏其智均非養生善後之道也

猪

食以人傳者東坡肉是也卒急聽之似非豕之肉而
爲東坡之肉矣噫東坡何罪而割其肉以實千古饕

人之腹哉甚矣名士不可爲而名士遊戲之小術尤不可不慎也。至數百載而下糕布等物。又以眉公得名。取眉公糕眉公布之名。以較東坡肉三字。似覺彼善于此矣。而其最不幸者。則有溷廁中之一物。俗人呼爲眉公馬桶。噫。馬桶何物而可冠以雅人高士之名乎。予非不知肉味。而于豕之一物。不敢浪措一詞者。慮爲東坡之續也。卽溷廁中之一物。予未嘗不新其製。但蓄之家而不敢取。以示人。尤不敢筆之于書者。亦慮爲眉公之續也。

羊

物之折耗最重者羊肉是也。諺有之曰：羊幾貫，帳難
 算。生折對半，熟對半。百斤止剩念餘斤。縮到後來只
 一段。大率羊肉百斤宰而割之，止得五十斤。迨烹而
 熟之，又止得二十五斤。此一定不易之數也。但生羊
 易消，人不知之。熟羊易長，人則未之知也。羊肉之為
 物，最能飽人。初食不飽，食後漸覺其飽。此易長之驗
 也。凡行遠路及出門作事，卒急不能得食者，啖此最
 宜。秦之西鄙，產羊極繁。土人日食止一餐，其能不枵
 腹者，羊之力也。本草載羊肉比人參、黃芪、參芪補氣。
 羊肉補形，子謂補人者羊，害人者亦羊。凡食羊肉者

當留腹中餘地以俟其長倘初食不節而果其腹飯後必有脹而欲裂之形傷脾壞腹皆由于此保生者不可不知

牛犬

猪羊之後當及牛犬以二物有功于世方勸人戒之之不暇尚忍爲制酷刑乎略此二物遂及家禽是亦以羊易牛之遺意也

雞

雞亦有功之物而不諱其死者以功較牛犬爲稍殺天之曉也報亦明不報亦明不似畝盜賊非牛不

卷之五
三
子

五禽集卷之五
耕非犬之吠則不覺也。然較鵝鴨二物則淮陰羞伍
絳灌矣。烹飪之刑似宜稍寬于鵝鴨。卵之有雄者弗
食。重不至斤外者弗食。卽不能壽之亦不當禍歿之
耳。

鵝

鰈鰈之肉無他長。取其肥且甘而已矣。肥始能甘。不
肥則同于嚼蠟。鵝以固始爲最。訊其土人則曰。豢之
之物亦同于人。食人之食。斯其肉之肥膩亦同于人
也。猶之豕肉以金華爲最。豢豕非飯卽粥。故其
爲肉也甜而膩。然則固始之鵝。金華之豕。均非鵝豕。

之美食美之也。食能美物。奚俟人言。歸而求之。有餘師矣。但授家人以法。彼雖飼以美食。終覺饑飽不時。不似固始金華之有節。故其爲肉也。猶有一間之殊。蓋終以禽獸畜之。未嘗稍同于人耳。繼子得食肥而不澤。其斯之謂歟。

有告子食鵝之法者曰。昔有一人善製鵝掌。每豢肥鵝將殺。先熬沸油一盂。投以鵝足。鵝痛欲絕。則縱入池中。任其跳躍。已而復擒。復縱。炮瀹如初。若是者數四。則其爲掌也。豐美甘甜。厚可徑寸。是食中異品也。子曰。慘哉斯言。子不願聽之矣。物不幸而爲人所畜。

養生家言爛蒸老雄鴨功效比參耆使物不善

食人之食死人之事償之以死亦足矣奈何未死之先又加若是之慘刑乎二掌雖美入口即消其受痛楚之時則有百倍于此者以生物多時之痛楚易我片刻之甘甜忍人弗為況稍具婆心者乎地獄之設正為此入其死後炮烙之刑必有過于此

鴨

陳問侯云
創論過多
使觀者不
覺所謂司
空見慣渾
閒事矣

禽屬之善養生者雄鴨是也何以知之知之于人之好尚諸禽尚雌而鴨獨尚雄諸禽貴幼而鴨獨貴長故養生家有言爛蒸老雄鴨功效比參耆使物不善養生則精氣必為雌者所奪諸禽尚雌者以為精氣

之所聚也。使物不善養生，則情竅一開，日長而日瘵矣。諸禽貴幼者，以其洩少而存多也。雄鴨能愈長愈肥，皮肉至老不變，且食之與參耆比功，則雄鴨之善于養生，不待考核而知之矣。然必俟考核，則前此未之間也。

野禽野獸

野味之遜于家味者，以其不能盡肥。家味之遜于野味者，以其不能有香也。家味之肥，肥于不自覓食而安享其成；野味之香，香于草木爲家而行止自若，是知豐衣美食，逸處安居，肥人之事也。流水高山，奇花

異木香人之物也。肥則必供刀俎。靡有孑遺。香亦爲人采。頤然。或有時而免。二者不欲其兼。合肥從香而已矣。

野禽可以時食。野獸則偶一嘗之。野禽如雉。鴈。鳩。鴿。黃雀。鸕。鶿。之屬。雖生于野。若畜于家。爲可取之。如寄也。野獸之可得者。惟兔。麋。鹿。熊。虎。諸獸。歲不數得。是野味之中。又分難易。難得者。何其久住深山。不入人境。檻穽之入。是人往覓獸。非獸來挑人也。禽則不然。知人欲弋。而往投之。以覓食也。食得而禍隨之矣。是獸之死也。死于人。禽之斃也。斃于已食野味者。當

也。作如是觀。惜禽而更當惜獸。以其取死之道爲可原也。

魚

魚藏水底。各自爲天。自謂與世無求。可保。戈矛之不及矣。烏知網罟之奏功。較弓矢置罟爲更捷。無事竭澤而漁。自有吞舟不漏之法。然魚與禽獸之生死。同是一命。覺魚之供人刀俎。似較他物爲稍宜。何也。水族難竭。而易繁。胎生卵生之物。少則一母數子。多亦數十子。而止矣。魚之爲種也。似粟千斯倉。而萬斯箱。皆于一腹焉。寄之苟無沙汰之人。則此千斯倉而萬

斯箱者。生生不已。又變而爲恆。河沙數至。恆河沙數之一。變再變。以至千百。變竟無一物可以喻之。不幾充塞江河。而爲陸地舟楫之往來。能無恙乎。故漁人之取魚蝦。與樵人之伐草木。皆取所當取。伐所不得。不伐者也。我輩食魚蝦之罪。較食他物爲稍輕。茲爲約法數章。雖難比乎祥刑。亦稍差于酷吏。

食魚者。首重在鮮。次則及肥。肥而且鮮。魚之能事畢矣。然二美雖兼。又有所重在一者。如鱖如鱗。如鯽如鯉。皆以鮮勝者也。鮮以清煮。作湯如鱸。如白如鮓。如鱠。皆以肥勝者也。肥以厚烹。作膾。烹煮之法。全在火

候得宜。先期而食者，肉生；生則不羶，過期而食者，肉死。死死則無味。遲客之家，他饌或可先設，以待魚則必須活。養候客至，旋烹魚之至味。在鮮而鮮之至味，又只在初熟離釜之片刻。若先烹以待，是使魚之至美發洩于空虛無人之境。待客至而再經火氣，猶冷飯之復炊，殘酒之再熱，有其形而無其質矣。煮魚之水忌多，僅足伴魚而止。水多一口，則魚淡一分。司厨婢子所利在湯，常有增而復增，以致鮮味減而又減者。志在厚客，不能不薄待庖人耳。更有製魚良法，能使鮮肥迸出，不失天真。遲速咸宜，不虞火候者，則莫妙。

于蒸置之。鏝內八陳酒醬油各數盞。覆以瓜薑及蕈
笋諸鮮物。緊火蒸之極熟。此則隨時早暮。供客咸宜。
以鮮味盡在魚中。並無一物能侵。亦無一氣可洩。真
上着也。

鰕

筍爲蔬食之必需。鰕爲葷食之必需。皆猶甘草之于
藥也。善治葷食者。以焯鰕之湯。和入諸品。則物物皆
鮮。亦猶筍湯之利于羣蔬。筍可孤行。亦可並用。鰕則
不能自主。必借他物爲君。若以煮熟之鰕。單盛一簋。
非特華筵。必無是事。亦且令食者索然。惟醉者糟者。

可供匕箸。是鰕也者。因人成事之物。然又必不可無之物也。治國若烹小鮮。此小鮮之有裨于國者。

鱉

新粟米炊魚子飯。嫩蘆笋煮鱉裙羹。林居之人。述此以鳴得意。其味之鮮美可知矣。子性于水族。無一不嗜。獨與鱉不相能。食多則覺口燥。殊不可解。一日鄰人網得巨鱉。召衆食之。死者接踵。染指其汁者亦病。數月始痊。子以不喜食。此得免于召。遂得免于死。豈性之所在。卽命之所在耶。子一生徼倖之事。難更僕數。乙未居武林。鄰家失火。三面皆焚。而子居無恙。已

卯之夏。遇大盜于虎爪山。賄以重資者得免。不則立斃。子囊無一錢。自分必死。延頸受誅。而盜不殺。至于甲申乙酉之變。子雖避兵山中。然亦有時入郭。其至幸者。纔徙家而家焚。甫出城而城陷。其出生于死。皆在斯須倏忽之間。噫。子何修而得此于天哉。報施無地。有強爲善而已矣。

蟹

子于飲食之美。無一物不能言之。且無一物不窮其想像。竭其幽渺而言之。獨于蟹螯一物。心能嗜之。口能甘之。無論終身一口。皆不能忘之。至其可嗜可甘。

與不可忘之故。則絕口不能形容之。此一事一物也。者在我則爲飲食中之癡情。在彼則爲天地間之怪物矣。予嗜此一生。每歲于蟹之未出時。卽儲錢以待。因家人笑予。以蟹爲命。卽自呼其錢爲買命錢。自初出之日始。至告竣之日止。未嘗虛負一夕。缺陷一時。同人知予癖蟹。招者餉者。皆于此日子。因呼九月十月爲蟹秋。慮其易盡而難繼。又命家人滌甕釀酒。以備糟之醉之之用。糟名蟹糟。酒名蟹釀。甕名蟹甕。向有一婢勤于事蟹。卽易其名爲蟹奴。今亡之矣。蟹乎。蟹乎。汝與吾之一生。殆相終始者乎。所不能爲汝生。

色者未嘗于有螃蟹無監州處作郡出俸錢以供大
嚼僅以慳囊易汝卽使日購百匡除供客外與五十
口家人分食然則入予腹者有幾何哉蟹乎蟹乎吾
終有媿于汝矣

蟹之爲物至美而其味壞于食之之人以之爲羹者
鮮則鮮矣而蟹之美質何在以之爲膾者膩則膩矣
而蟹之真味不存更可厭者斷爲兩截和以油鹽豆
粉而煎之使蟹之色蟹之香與蟹之真味全失此皆
似嫉蟹之多味忌蟹之美觀而多方蹂躪使之洩氣
而變形者也世間好物利在孤行蟹之鮮而肥甘而

膩。白。似。玉。而。黃。似。金。已。造。色。香。味。三。者。之。至。極。更。無。
一。物。可。以。上。之。和。以。他。味。者。猶。之。以。爇。火。助。日。掬。水。
益。河。冀。其。有。裨。也。不。亦。難。乎。凡。食。蟹。者。只。合。全。其。故。
體。蒸。而。熟。之。貯。以。冰。盤。列。之。几。上。聽。客。自。取。自。食。剖。
一。匡。食。一。匡。斷。一。螯。食。一。螯。則。氣。與。味。纖。毫。不。漏。出。
于。蟹。之。軀。殼。者。卽。入。于。人。之。口。腹。飲。食。之。三。昧。再。有。
深。入。于。此。者。哉。凡。治。他。具。皆。可。人。任。其。勞。我。享。其。逸。
獨。蟹。與。瓜。子。菱。角。三。種。必。須。自。任。其。勞。旋。剝。旋。食。則。
有。味。人。剝。而。我。食。之。不。特。味。同。嚼。蠟。且。似。不。成。其。爲。
蟹。與。瓜。子。菱。角。而。別。是。一。物。者。此。與。好。香。必。須。自。焚。

好茶必須自斟童僕雖多不能任其力者同出一理講飲食清供之道者皆不可不知也

燕上客者勢難全體不得已而美之亦不當和以他物惟以煮雞鵝之汁爲湯去其油膩可也

甕中取醉蟹最忌用燈燈光一照則滿甕俱沙此人知忌者也有法處之則可任照不忌初醉之時不論晝夜俱點油燈一盞照之人甕則與燈光相習不相忌而相能任憑照取永無變沙之患矣

此法都門有用之者

零星水族

子擔簦二十年履蹟幾遍天下四海歷其三三江五

湖則俱未嘗遺一惟九河未能環繞以其迂僻者多
不盡在舟車可抵之境也。歷水既多則水族之經食
者自必不少。因知天下萬物之繁未有繁于水族者。
載籍所列諸魚名不過十之六七耳。常有奇形異狀
味亦不羣。漁人竟日取之。土人終年食之。諮詢其名
皆不知爲何物者。無論其他。卽吳門京口諸地所產
水族之中。有一種似魚非魚狀。類河魨而極小者。俗
名斑子魚。味之甘美。幾同乳酪。又柔滑無骨。真至味
也。而本草食物諸書皆所不載。近地且然。況寥廓而
迂僻者乎。海錯之至美人所豔羨而不得食者。爲閩

之西施舌。江瑤柱二種。西施舌子既食之。獨江瑤柱未獲一嘗。爲入閩恨事。所謂西施舌者。狀其形也。白而潔光而滑。入口啞之。儼然美婦之舌。但少朱唇皓齒。牽制其根。使之不留。而卽下耳。此所謂狀其形也。若論鮮味。則海錯中儘有過之者。未甚奇特。朶頤此味之人。但索美舌而啞之。卽當屠門大嚼矣。其不甚著名而有異味者。則北海之鮮魴。味並鱈魚。其腹中有肋。甘美絕倫。世人以在鱈魚腹中者。爲西施乳。若與此肋較短長。恐又有東家西家之別耳。

河魴爲江南最尙之物。子亦食而嗜之。但詢其烹飪

之法。則所需之作料。甚繁。合而計之。不下十餘種。且
又不可缺一。缺一則腥而寡味。然則河鮑無奇。乃假
衆美成奇者也。有如許調和之料。施之他物。何一不
可。擅長奚必假殺人之物。以示異乎。食之可不食亦
可。若江南之鱗。則爲春饌中妙物。食鱒魚及鱒鯉。有
厭時。鱒則愈嚼愈甘。至果腹而猶不能釋手者也。

不載菓食茶酒說

菓食酒之讐。茶者酒之敵。嗜酒之人。必不嗜茶。與菓
此定數也。凡有新客八座。平時未經共飲。不知其酒
量淺深者。但以菓餅及糖食驗之。取到卽食。食而似。

有踴躍之情者。此卽茗客。非酒客也。取而不食。及食不數四。而卽有倦色者。此必巨量之客。以酒爲生者。也。以此法驗嘉賓。百不失一。子係茗客。而非酒人。性似猿猴。以菓代食。天下皆知之矣。訊以酒味。則茫然。與談食菓飲茶之事。則覺井井有條。滋滋多味。茲旣備述飲饌之事。則當于二者加詳。胡以缺而不備。曰懼其略也。性旣嗜此。則必大書特書。而且爲磬竹之書。若以寥寥數紙。終其崖略。則恐筆欲停。而心未許。不覺其言之汗漫而難收也。且菓可略。而茶不可略。茗戰之兵法。富于三略。六韜。豈孫子十三篇所能盡。

其靈祕者哉。是用專輯一篇名爲茶葉志。孤行可。屢
于是集之後亦可。至于麴蘖一事。予旣自謂茫然。如
復強爲置喙。則假口他人乎。抑強不知爲知。以欺天
下乎。假口則仍犯剿襲之戒。將欲欺人。則茗客可欺。
酒人不可欺也。倘執其所短。而興問罪之師。吾能以
茗戰戰之乎。不若絕口不談之爲愈耳。

種植部

已載羣書者。片言不贅。非補未建之論。即傳自驗之方。欲賅陳言。請翻諸集。

木本第一

草木之種類極雜。而別其大較有三。木本。藤
本。草本是也。木本堅而難痿。其歲較長者。根

深故也。藤木之爲根略淺，故弱而待扶。其歲猶以年紀，草本之根愈淺，故經霜輒壞。爲壽止能及歲，是根也者，萬物長短之數也。欲豐其得，先固其根。吾于老農老圃之事，而得養生處世之方焉。人能慮後計長，事事求爲木本，則見雨露不喜，不睹霜雪不驚，其爲身也，挺然獨立。至于斧斤之來，則天數也，豈靈椿古柏之所能避哉！如其植德不力，而務爲苟延，則是藤木，其身止可因人成事。人立而我立，人仆而我亦仆矣。至于木槿，其生不爲明。

日計者。彼且不知根爲何物。違計入土之淺。深藏芟之厚薄哉。是卽草本之流亞也。噫。世豈乏草本之行而反木。其天年藤。其後裔者哉。此造物偶然之失。非天地處人待物之者也。

牡丹

牡丹得王于羣花。子初不服是論。謂其色其香。去芍藥有幾。擇其絕勝者。與角雌雄。正未知鹿死誰手。及睹事物紀原。謂武后冬月游後苑。花俱開。而牡丹獨遲。遂貶洛陽。因大悟曰。強項若此。得貶固宜。然不加

九五之尊。奚洗八千之辱乎。

韓詩夕敗潮陽路八千

物生有候

葭動之時。苟非其時。雖十堯不能冬生。一穗后繫人主。可強雞人使書。嗚乎。如其有識。當盡貶諸卉。而獨崇牡丹花王之封。允宜肇于此日。惜其所見不逮。而且倒行逆施。誠哉。其爲武后也。子自秦之鞏昌。載牡丹子數本。而歸同人。嘲子以詩。有羣芳應怪人情熱。千里趨迎富貴花之句。子曰。彼以守拙得貶。子載之歸。是趨冷非趨熱也。茲得此論。更發明矣。藝植之法。載于名人譜帙者。纖髮無遺。子倘及之。又是拾唾餘後矣。但有喫緊一着。花譜偶載而未之悉者。請暢言。

之。是花皆有正面。有反面。有側面。正面宜向陽。此種花通義也。然他種或能委曲。獨牡丹不肯通融。處以南面。卽生俾之。他向則死。此其骯髒不回之本性。人主不能屈之。誰能屈之。子嘗執此語。同人有迂其說者。予曰。匪特士民之家。卽以帝王之尊。欲植此花。亦不能不循此例。同人詰予曰。有所本乎。予曰。有本。吾家太白詩云。名花傾國兩相歡。常得君王帶笑看。解釋春風無限恨。沉香亭北倚欄杆。倚欄杆者。向北則花非南面。而何同人笑而是之。斯言得無定論。

梅

花之最先者梅。菓之最先者櫻桃。若以次序定尊卑。則梅當王于花。櫻桃王于菓。猶瓜之最先者曰王瓜。于義理未嘗不合。奈何別置品題。使後來居上。首出者不得爲聖人。則闢草昧。致文明者。誰之力歟。雖然。以梅冠羣芳。料輿情必協。但以櫻桃冠羣菓。吾恐主持公道者。又不免爲荔枝號屈矣。姑仍舊貫。以免牴牾。種梅之法。亦備羣書。無庸置喙。但言頷略之法。而已。花時苦寒。既有妻梅之心。當籌寢處之法。否則衾枕不備。露宿爲難。乘興而來者。無不盡興而返。卽求爲驢背浩然。不數得也。觀梅之具有二。山游者必帶。

帳房實三面而虛其前。制同湯網。其中多設爐炭。既
可致溫。復備煖酒之用。此一法也。園居者設紙屏數
扇。覆以平頂。四面設窗。盡可開閉。隨花所在。撐而就
之。此屏不止觀梅。是花皆然。可備終歲之用。立一小
匾。名曰就花。居花間。豎一旗幟。不論何花。槩以總名
曰縮地花。此一法也。若家居所植者。近在身畔。遠亦
不出眼前。是花能就人。無俟人爲蜂蝶矣。然而愛梅
之人。缺陷有二。凡到梅開之時。人之好惡。不齊。天之
功過。亦不等。風送香來。香來而寒亦至。令人開口不
得。閉戶不得。是可愛者風。而可憎者亦風也。雪助花

妍雪凍而花亦凍。令人去之不可。留之不可。是。可。功。
者。雪。而。有。過。者。亦。雪。也。其。有。功。無。過。可。愛。而。不。可。憎。
者。惟。日。既。可。養。花。又。堪。曝。背。是。誠。天。之。循。吏。也。使。止。
有。日。而。無。風。雪。則。無。時。無。日。不。在。花。間。布。帳。紙。屏。皆。
可。不。設。豈。非。梅。花。之。至。幸。而。生。人。之。極。樂。也。哉。然。而。
爲。之。天。者。則。甚。難。矣。

蠟梅者。梅之別種。殆亦共姓。而通譜者。歟。然而有此。
合德亦樂與聯宗。吾又謂別有一花。當爲蠟梅之異。
姓。兄弟。玫瑰是也。氣味相孚。皆造濃豔之極。致殆不。
留餘地待人者矣。人謂過猶不及。當務適中。然資性。

所在一往而深。求爲適中不可得也。

桃

凡言草木之花。矢口卽稱桃李。是桃李二物。領袖羣芳者也。其所以領袖羣芳者。以色之大。都不出紅白二種。桃色爲紅之極純。李色爲白之至潔。桃花能紅。李能白一語。足盡二物之能事。然今人所重之桃。非古人所愛之桃。今人所重者。爲口腹計。未嘗究及觀覽。大率桃之爲物。可目者未嘗可口。不能執兩端事。人凡欲桃實之佳者。必以他樹接之。不知桃實之佳。佳于接。桃色之壞。亦壞于接。桃之未經接者。其色極

嬌酷似美人之面。所謂桃腮。桃靨者。皆指天然未接之桃。非今時所謂苦桃。絳桃。金桃。銀桃之類也。卽今詩人所詠畫圖所繪者。亦是此種。此種不得于名園。不得于勝地。惟鄉村籬落之間。牧童樵叟所居之地。能富有之。欲看桃花者。必策蹇郊行。聽其所至。如武陵人之偶入桃源。始能復有其樂。如僅載酒園亭。攜姬院落。爲當春行樂計者。謂賞他卉。則可謂看桃花。而能得其真趣。吾不信也。噫。色之極媚者。莫過于桃。而壽之極短者。亦莫過于桃。紅顏薄命之說。單爲此種。凡見婦人面與相似。而色澤不分者。卽當以花魂。

視之謂別形體不久也。然勿明言至生涕泣。

李

李是吾家菓。花亦吾家花。當以私愛嬖之。然不敢也。唐有天下。此樹未聞得封天子。未嘗私庇。況庶人乎。以公道論之。可已。與桃齊名。同作花中領袖。然而桃色可變。李色不可變也。邦有道。不變塞焉。強哉矯。邦無道。至死不變。強哉矯。自有此花以來。未聞稍易其色。始終一操。涅而不淄。是誠吾家物也。至有稍變其色。冒爲一宗。而此類不收。仍加一字。以示別者。則郁李是也。李樹較桃爲耐久。逾三十年始老。枝雖枯而

子仍不細以得于天者。獨厚又能甘澹守素未嘗以色媚人也。若仙李之盤根則又與靈椿比壽。我欲繩武而不能以著述永年而已矣。

杏

種杏不實者。以處子常繫之裙。繫樹上。便結子纍纍。予初不信而試之。果然是樹性喜淫者。莫過于杏子。嘗名爲風流樹。噫。樹木何取于人。人何親于樹木而契愛若此。動乎情也。情能動物。況于人乎。其必宜于處子之裙者。以情貴乎。專已字人者。情有所分而不聚也。予謂此法既驗于杏。亦可推而廣之。凡樹木之

不實者。皆當繫以美女之裳。卽男子之不能誕育者。亦當衣以佳人之袴。蓋世間慕女色而愛處子。可以情感而使之動者。豈止一杏而已哉。

梨

予播遷四方。所止之地。惟荔枝龍眼佛手諸卉。爲吳越諸邦不產者。未經種植。其餘一切花菓竹木。無一不經葺理。獨梨花一本。爲眼前易得之物。獨不能身有其樹。爲植梨主人。可與少陵不詠海棠。同作一等欠事。然性愛此花。甚于愛食其菓。菓之種類不一。中食者少。而花之耐觀。則無一不然。雪爲天上之雪。此

是人間之雪。雪之所少者香。此能兼擅其美。唐人詩云。梅雖遜雪三分白。雪却輸梅一設香。此言天上之雪。料其輸贏不決。請以人間之雪爲天上解圍。

海棠

海棠有色而無香。此春秋責備賢者之法。否則無香者衆。胡盡恕之而獨于海棠是咎。然吾又謂海棠不盡無香。香在隱躍之間。又不幸而爲色掩。如人生有二技。一技稍粗。則爲精者所隱。一術太長。則六藝皆通。悉爲人所不道。王羲之善書。吳道子善畫。此二人者。豈僅工書善畫者哉。蘇長公不善棋。酒豈遂子一

沈因伯云
海棠知已
千古奇冤
人此三白

不。枯。一。卮。不。設。者。哉。詩。文。過。高。棋。酒。不。足。稱。耳。吾。欲
證。前。人。有。色。無。香。之。說。執。海。棠。之。初。放。者。嗅。之。另。有
一。種。清。芬。利。于。緩。阻。而。不。宜。于。猛。嗅。使。盡。無。香。則。蜂
蝶。過。門。不。入。矣。何。以。鄭。谷。詠。海。棠。詩。云。朝。醉。暮。吟。看
不。足。羨。他。蝴。蝶。宿。深。枝。有。香。無。香。當。以。蝶。之。去。留。爲
証。且。香。之。與。臭。敵。國。也。花。譜。云。海。棠。無。香。而。畏。臭。不
宜。灌。糞。去。此。者。必。卽。彼。若。是。則。海。棠。無。香。之。說。亦。可
備。證。于。前。而。稍。白。于。後。矣。噫。大。音。希。聲。大。羹。不。和。奚
必。如。蘭。如。麝。撲。鼻。薰。人。而。後。謂。之。有。香。氣。乎。

王禹偁詩話云。杜子美避地蜀中。未嘗有一詩及海

棠以其生母名海棠也。生母名海棠。子空疎未得其考。然恐子美卽善吟亦不能物物詠到。一詩偶遺卽使後人議及父母甚矣。才子之難爲也。鼎革以前吾鄉杜姓者其家海棠絕勝。予歲歲縱覽未嘗或遺嘗贈以詩云此花不比別花來。題破東君着意培。不怪少陵無贈句多情徧向杜家開。似可爲少陵解嘲。秋海棠一種較春花更媚。春花肖美人。秋花更肖美人。春花肖美人之已嫁者。秋花肖美人之待年者。春花肖美人之綽約可愛者。秋花肖美人之纖弱可憐者。處子之可憐。少婦之可愛。二者不可得兼。必將娶

憐而割愛矣。相傳秋海棠初無是花。因女子懷人不
至。涕泣灑地。遂生此花。名爲斷腸花。噫。同一淚也。灑
之林中。卽產斑竹。灑之地上。卽生海棠。淚之爲物。神
矣哉。

春海棠顏色極佳。凡有園亭者。不可不備。然貧士之
家。不能必有。當以秋海棠補之。此花便于貧士者。有
二。移根卽是不須錢買一也。爲地不多。墻間壁上。皆
可植之。性復喜陰。秋海棠所取之地。皆羣花所棄之
地也。

玉蘭

世無玉樹。請以此花當之。花之白者儘多。皆有葉色相亂。此則不葉而花。與梅同致。千幹萬蕊。盡放一時。殊盛事也。但絕盛之事。有時變爲恨事。衆花之開。無不忌雨。而此花尤甚。一樹好花。止須一宿微雨。盡皆變色。又覺腐爛。可憎。較之無花。更爲乏趣。羣花皆謝。以時謝者。旣謝。開者猶開。此卽一敗俱敗。半瓣不留。語云。弄花一年。看花十日。爲玉蘭主人者。常有延佇經年。不得一朝盼望者。詎非香國中絕大恨事。故值此花一開。便宜急急玩賞。玩得一日。是一日。賞得一時。是一時。若初開不玩。而俟全開。全開不賞。而俟盛

開。則。恐。好。事。未。行。而。殺。風。景。者。至。矣。噫。天。何。讐。于。玉。蘭。而。往。往。三。歲。之。中。定。有。一。二。歲。與。之。爲。難。哉。

辛夷

辛夷木筆望春花。一卉而數異其名。又無甚新奇可取名。有餘而實不足者。此類是也。園亭極廣無一不備者。方可植之。不則當爲此花藏拙。

山茶

花之最不耐開。一開輒盡者。桂與玉蘭是也。花之最能持久。愈開愈盛者。山茶石榴是也。然石榴之久。猶不及山茶。榴葉經霜卽脫。山茶帶雪而榮。則是此花。

也者。具松柏之骨。挾桃李之姿。歷春夏秋冬。如一日。殆草木而神仙者乎。又況種類極多。由淺紅以至深紅。無一不備。其淺也如粉。如脂。如美人之腮。如酒客之面。其深也如硃。如火。如腥腥之血。如鶴頂之珠。可謂極淺深濃淡之致。而無一毫遺憾者矣。得此花一二本。可抵羣花數十本。惜乎予園僅同芥子。諸卉種就不能再納。須彌僅取盆中小樹。植于怪石之旁。噫。善善而不能。用惡惡而不能去。予其郭公也夫。

紫薇

人謂禽獸有知。草木無知。子曰不然。禽獸草木盡是

有知之物。但禽獸之知。稍異于人。草木之知。又稍異于禽獸。漸蠢則漸愚耳。何以知之。知之于紫薇樹之怕癢。知癢則知痛。知痛癢則知榮辱利害。是去禽獸不遠。猶禽獸之去人不遠也。人謂樹之怕癢者。只有紫薇一種。餘則不然。予曰。草木同性。但觀此樹性癢。卽知無草無木。不知痛癢。但紫薇能動。他樹不能動耳。人又問。既然不動。何以知其識痛癢。予曰。就人喻之。怕癢之人。搔之卽動。亦有不。怕癢之人。聽人搔扒而不動者。豈人亦不知痛癢乎。由是觀之。草木之受誅鋤。猶禽獸之被宰殺。其苦其痛。俱有不忍言者。人

能以待紫薇者待一切草木待一切草木者待禽獸
與人則斬伐不敢妄施而有疾痛相關之義矣

綉毬

天工之巧至開綉毬一花而止矣他種之巧純用天
工此則詐施人力似肖塵世所爲而爲者剪春羅剪
秋羅諸花亦然天工于此似非無意蓋曰汝所能者
我亦能之我所能者汝實不能爲也若是則當再生
一二蹴毬之人立于樹上則天工之鬪巧者全矣其
不屑爲此者豈以物可肖而人不足肖乎

紫荆