

T 5439/4433.7(6)

~~82~~

YENCHING LIBRARY
HARVARD UNIVERSITY
2 DIVINITY AVENUE

Gift of Grace Brynston
JUN 30 1971

開禧偶寄十一卷目次

器玩部

制度第一下計五款

屏軸

茶具

酒具

碗碟

燈燭

位置第二下計二款

卷十一目次

哈佛大學
圖書館
藏印

UNIVERSITY
AVENUE
JUN 30 1971

閒情偶寄十一卷目次

器玩部

制度第一下計五款

屏軸

茶具

酒具

碗碟

燈燭

位置第二計二枚

閒情偶寄 卷十一目次

哈佛大學
哈佛燕京
圖書館
珍藏印

天下爭趨所見皆然轉盼又覺陳腐反不若巾條十
方諸式以多時不見爲新矣。故體制更宜稍變。變用
何法。曰。莫妙于水裂碎紋。如九卷所載糊房之式。最
與屏軸相宜。施之牆壁。猶覺精材粗用。未免妻瓦牛
刃耳。法于未書未畫之先。畫水裂碎紋于全幅紙上。
照紋裂開。各自成幅。徵詩索畫既畢。然後合而成之。
須于畫成未裂之先。暗書小號于紙背。使知某屬第
一。某居第二。某橫某直。某角與某角相連。其後照號
配成。始無攢湊不來之患。其相間之零星細理。必不

可少。若憎其瑣屑而不畫。則有寬無窄。不成其爲水
裂紋矣。但最小者。勿用書畫。止以素幅間之。若畫有
書畫。則紋理模糊不清。反爲全幅之累。此爲先畫紙
絹後徵詩畫者而言。蓋立法之初。不得不爲其簡且
易者。殆裱之既熟。隨取現成書畫。皆可製作水紋。亦
猶裱合錦之法。不過變四方平正之角爲曲直縱橫
之角耳。此裱匠之事。我授意而使彼爲之者耳。更有
書畫合一之法。則其權在我。授意于作書作畫之人。
裱匠則行其無事者也。詩中有書。書中有詩。此古來

成語作畫者取詩意命題。題詩者就畫意作詩。此亦從來成格。然究竟詩自詩而畫自畫。未見有混而一之者也。混而一之。請自今始。法于畫大幅山水時。每于筆墨可停之際。卽畱餘地以待詩。如峭壁懸崖之下。長松古木之傍。亭閣之中。牆垣之際。皆可畱題作字者也。凡遇名流。卽索新句。視其地之寬窄。以爲字之大小。或爲鵝帖行書。或作蠅頭小楷。卽以題畫之詩。餘其所題之畫。謂當日之原蹟。可謂後來之題詠。亦可。是詩中有畫。畫中有詩。二語昔作虛文。今成實

事亦遊戲筆墨之小神通也。請質高明。定其可否。

茶具

若注莫妙于砂壺。砂壺之精者。又莫過于陽羨。是人而知之矣。然寶之過情。使與金銀比。值無乃仲尼不爲之已甚乎。置物但取其適用。何必必幽渺其說。必至理窮義盡而後止哉。凡製茗壺。其旁務宜購者亦然。一曲便可憂。再曲則稱棄物矣。茶貯茶之物。與貯酒不同。酒無渣滓。一斟卽出其嘴。之曲直可以不論。茶則有體之物也。星星之葉入水。卽成大片。斟瀉之時。

纖毫入膏則塞而不流。麥茗快事。斟之不出。大覺悶人。直則保無是患矣。卽有痔漏塞亦可疏通。不似武夷九曲之難方導也。

貯茗之流。止宜用錫。無論磁銅等器。性不相能。卽以金銀作供。寶之適以崇之耳。但以錫作甌者。取其氣味不洩。而製之不善。其無用更甚于磁甌。詢其所以然之故。則有二焉。一則以製成未試。漏孔繁多。比錫工製酒壺茶注等物。于其既成。必以水試。稍有滲漏。卽加補苴。以其爲貯茶貯酒。而設漏。卽無所用之矣。

一到收藏乾物之器。卽忽視之。猶木工造盆造漏。則防漏置斗。置斛。則不防漏。其情一也。烏知錫甌有眼。其發潮洩氣。反倍于磁甌。故製成之後。必加覘試。大者貯之以水。小者吹之以氣。有纖毫漏隙。立督補成。試之又必須二次。一在將成未甌之時。一則已成既甌之後。何也。常有初時不漏。始甌去錫皮。打磨光滑之後。忽然露出細孔。此非屢驗。諱視者不知。此爲淺人道也。一則以封蓋不固。氣味難藏。元收藏香美之物。其加嚴處。全在封口。封口不密。與露處同。吾笑世

上茶瓶之蓋必用雙層此制始于何人可謂七竅俱
蒙者矣單層之蓋可于蓋內塞紙使剛柔互效其力
一用夾層則止靠剛者爲力無所用其柔矣塞滿細
縫使之一絲無遺豈剛而不善屈曲者所能爲乎卽
靠外面糊紙而受紙之處又在呀呷凹凸之場勢必
剪碎紙條作蓑衣樣式始能貼服試問以蓑衣覆物
能使內外不通風乎故錫瓶之蓋止宜厚不宜雙藏
茗之家凡收藏不卽開者于瓶口向上處先用綿紙
二三層實補封固俟其既乾然後覆之以蓋則剛柔

兼用永無洩氣之時矣其時開時閉者則于蓋內塞
紙一二層使香氣開而不洩此貯茗之善策也若蓋
用夾層則向外者宜作兩截用紙束腰其法稍便然
封外不如封內究竟以前說爲長

酒具

酒具用金銀猶然奩之用珠翠皆不得已而爲之非
宴集時所應有也富貴之家屏則不妨常設以其在
珍寶之列而無炫耀之形猶仕宦之不飾觀瞻者象
與屏同類則有光銜太露之嫌矣且美酒入屏杯另

是一種香氣。唐句云：玉碗盛來琥珀光，玉能顯色，犀能助香。二物之于酒，皆功臣也。至尚雅素之風，則磁杯當首重。已舊磁可愛，人盡知之。無如價值之昂，日甚一日。盡爲大吏者所有。吾儕貧士，欲見爲難。然卽有此物，但可作骨董收藏。難竟飲器，何也？酒後擎杯，不能保無墜落，十損其一。則如鴻行中斷，不復成羣。備而不用，與不備同。貧家得以自慰者，幸有此耳。然近日冶人工巧百出，所製新磁，不出成宣二窰。下至于體式之精異，又復過之。真不得與舊窰爭值者多。

窰之分耳。吾怪近時陶冶，行不自愛其力，使日作一。杯月製一盞，世人需之，不得必待善價而沽。其別與多製濫售等也。何計不出此日不然，我高其技，人賤其能，徒讓壘斷于捷足之人耳。

碗碟

碗莫精于建窰，而苦于太厚。江右所製者，雖窰建窰之名，而美觀實出其上。可謂青出于藍者矣。其次則論花紋。然花紋太繁，亦近鄙俗。取其筆法生動，顏色鮮艷而已。碗碟中最忌用者，是有字一種，如寫前赤。

壁賦後赤壁賦之類此陶人造孽之事勝而用之者
獲罪于天地神明不淺請述其故惜字一千延壽一
紀此文昌垂訓之詞雖云未必果驗然字畫出于聖
賢蒼頡造字而鬼夜哭其關乎氣數為天地神明所
寶惜可知也用有字之器不為損福但用之不久而
損壞勢必傾委作踐有不與造孽陶人中分其咎者
乎陶人但司其成未見其敗似德義猶可原耳字紙
委地遇惜福之人則收付祝融因其可焚而焚之也
至于有字之廢碗墜不可焚一似入火不焚人本不

濡之神物因其壞而不壞遂至傾而後傾道旁見
雖有惜福之念亦無所施有時拋入街衢踐于馬
之踐踏有時傾入混廁受千百載之欺凌文字之感
禍未有甚于此者吾願天下之人盡以惜福為念凡
見有字之碗卽生造孽之慮買者細戒不取則賣者
計窮賣者計窮則陶人視為畏途而弗造矣文字之
禍其日消乎此猶救弊之末着倘有惜福精神當路
于江右者出嚴檄一紙徧諭陶人使不得于碗上作
字無論未壁等賦不許書磁卽成化宣德年造及某

齊某居等字盡皆削去。試問有此數字，果得與成窻宣窻比。值乎無此數字，較之常值，曾減半文乎。有此無此，其利相同多。此數筆徒造千百年無窮之業耳。制撫藩臬以及守令諸公，盡是斯文宗主。宜豫章者急行是令，此千百年未造之福，留之以待一人時哉。時哉，乘之勿失。

燈燭

燈燭輝煌，賓筵之首事也。然辨見衣冠盛集，列山珍海錯，傾玉醴瓊漿，幾部鼓吹，頌歌疊奏，事事皆稱絕。

暢而獨于歌臺色相，稍近類明令人快耳快心，而亦能大快其目者，非主人吝惜膏膏不肯多設，祇以燈煤作祟，非剔之不得其法，卽司之不得其人耳。吾爲六字訣以授人曰：多點不如勤剪，勤剪之五明于不剪之十原，其不剪之故，或以觀場念切，主僕相同均注目于梨園，置晦明于不問，或以奔走太勞，職無專委，因顧彼以失此，致有炬而無光，所謂司之不得其人也。欲正其弊，不過專責一人，擇其謹朴老成，不耽遊戲者，則二患庶幾可免。然司之得人，剔之不得其

法終爲難事。大約場上之燈，高懸者多，卑立者少。則卑燈易別，高燈難。非以人就燈而升之使高，卽以燈就人而降之使卑。升一次，必須升降一次。是人與燈皆不勝其勞，而座客觀之亦覺代爲之煩苦。常有畏難不剪而聽其昏黑者。予創二法以節其勞。一則也。試而可自信者，一則未敢遽信而待試于人者也。試維何長三四尺之燭，剪是已。以鐵爲之，功爲極細，處則重而難舉。然舉之有法。說在後幅。有七尺長，剪則人下必升，燈亦不必降。舉手卽是與別畢。無異矣。未試

維何暗提線。用傀儡登場之法是已。法于梁上作長縫一條，過于屋後，納掛燈之繩索于中，而以小輪盤仰承其下。然後懸燈。燈之內柱外幕分而爲二。外幕繫定于梁間，不使上下。內柱之索上跨輪盤，欲剪燈煤，則放內柱之索，使之卑，以就人剪。畢復上，自投外幕之中，是外幕高懸，不移。燈以靜待動，同一燈也。而有勞逸之分。勞所當勞，逸所當逸。較之內外俱下，而且有機手礙脚之繁者，先踏一籌之勝矣。其不明抽以索而必暗投梁縫之中，且貫過于屋後

者其故何居欲埋伏抽索之人于屋後使不露形但見輪盤一轉其燈自下剪畢復上總無抽拽之形若有神物厨于梁間者予劍爲是法非有心炫巧不過善藏其拙蓋場上多立一人多生一人之障蔽使以一人剪燈一人抽索了此及彼數數往來則座客止見人行無復洗耳聽歌之暇矣故藏人屋後撤去一半簾籬耳目之前何等清靜藏人屋後音亦不必定在簾垣之外廳堂必有退步屏幃以後卽其處也或隔絳紗或懸翠箔但使內見外而不見內則人工

不露而天巧可施矣每燈一盞用索一條以熨磨光欲其不澁梁間一縫可容數索但須預編字號繫以小牌使抽者便于識認剪燈者將及某號卽預放某索以待之此號方升彼號卽降觀其術者如入山陰道中明知是人非鬼亦須詫異驚神鼓掌而觀又是有一番樂事惜予囊慳無力未及指使匠工懸美法以待人卽謂自留餘地亦可

梁上鑿縫勢有不能爲懸燈細事而損傷巨料無此理也如置此法于造屋之先則于梁成之後另鑿得

板二條。空洞其中。而蒙蔽其下。然後升梁于柱。以俟燈索。此一法也。已成之屋。亦如此法。但先置繩索于中。而後周遭以板。此法之設。不止定爲觀場。卽于元夕張燈。尋常宴客。皆可用之。但比長剪之法。爲稍費耳。

製長剪之法。視屋之高卑。以爲長短。短者三尺。長者四五尺。直其身。而曲其上。如鳥喙然。總以細巧堅勁爲主。然用之有法。得其法。則可行。不得其法。則雖設而不適于用。猶棄物也。蓋以鐵爲剪。又長數尺。是亦

體不能不重。隻手高擎。勢必搖動于上。剪動則燈亦動。燈剪俱動。則他束我。西雖欲剪之。不可得矣。法以右手持剪。左手托之。所托之處。高右手尺許。剪體雖重。不過一二斤。隻手孤擎。則不足。雙手效力。則有餘。擎而剪之者。一手按之。使不動。搖者。又有一手。其勢雖高。何足慮乎。孤掌難鳴。衆擎易舉。天下事類如是也。

長剪雖佳。予終惡其體重。倘能以堅木爲身。止于近燈煤處。用鐵則盡美。而又盡善矣。思而未製。存其說。

以俟解人

長剪難于繞用。惟有燭無衣與四圍有衣而空洞其下者。可以剪之。若剪角燈珠燈。皆無隙可入。雖有長剪。何所用之。至于梁間放索。則是燈皆可。二事亦可並行。行之之法。又與前說相反。燈柱居中不動。而燈起外幕。以俟剪。剪畢復下。又合若重馭輕之法。曉人所好而爲之。

箋簡

箋簡之制。由古及今。不知幾千萬變。自人物器玩。以迨花鳥昆蟲。無一不肖其形。無日不新其式。人心之巧。技藝之工。至此極矣。予謂巧則誠巧。工則至工。但其構思落筆之初。未免馳高。驚遠舍最近者。不思而徧索于九天之上。八極之內。遂使光燦陸離者。德成贅物。與書牘之本事。無干。予所謂至近者。非他。卽其手中所製之箋簡是也。既名箋簡。則箋簡二字中。便。有無窮本義。魚書鴈帛。而外。不有竹刺之式。可爲乎。

書本之形有肖乎卷冊便面錦屏綉軸之上。非染翰揮翰之地乎。石壁可以留題。蕉葉曾經代紙。豈竟未之前聞而爲予之臆說乎。至于薛蕙娘所織之錦。又後人思之慕之。欲書一字于其上。而不可復得者也。我能肖諸物之形。似爲箋則箋。上所列皆題詩作字之料也。還其固有。絕其本無。悉是眼前韻事。何用他求。已命奚奴。逐款製就。售之坊間。得錢付梓人。仍脩剗。剔之用。是此後生生不已。其新人見開快人揮酒之事。正未有艾。卽呼予爲薛濤。幻身予亦未嘗不受。

蓋鬚眉男子之不傳。有媿于知名女子者。正不少也。已經製就者。有韻事箋八種。織錦箋十種。韻事者。何題石題軸。便面書卷。剖竹雪蕉卷子。冊子是也。錦箋十種。則盡做迴文織錦之義。滿幅皆錦。止留教紋。缺處代人作書。書成之後。與織就之迴文無異。十種錦紋各別。作書之地亦不雷同。慘澹經營。事難縷述。海內名賢欲得者。倩人向金陵購之。是集內種種新式。未能悉走寰中。借此一端。以陳大槩。售箋之地。卽售書之地。凡予生平著作。皆萃于此。有嗜癖之癖者。買

此以去如借笠翁而歸千里神交全賴乎此。只今知
已得天下。豈盡謬百之人哉。金陵承恩寺中有芥子園名箋五字著門者即其處也。

是集中所載諸新式。聽人效而行之。惟箋帖之體。裁則令奚奴自製。自告以代筆。耕不許他人翻梓。已經傳札布告。誠之于初矣。倘仍有壟斷之豪。或照式刊行。或增減一二。或稍變其形。即以他人之。功冒為己有。食其利而抹煞其名者。此即中山狼之流亞也。當隨所在之官司而控告焉。伏望主持

公道。至于倚富恃強。刻湖上。第翁之書。考本。其內不知凡幾。我耕彼食。情何以堪。誓當決一死。戰布告當事。即以此集為先聲。總之天地生人。各賦以心。即宜各生其智。我永管寒。彼心胸使之勿。生智巧。彼焉能奪吾生計。使不得自食其方哉。

而列于案。是猶現業。亦不。亦不。亦不。

為之地。補。缺。是。飲。之。亦。不。亦。不。亦。不。

法能于此等處展其才略使人入其戶登其堂見物物皆非苟設事事具有深情非特泉石黜馱于此足徵全豹卽論廟堂經濟亦可從見一斑未聞有顛倒其家而能整齊其國者也

忌排偶

臚列古玩切忌排偶此陳說也予生平耽拾唾餘何必更蹈其轍但排偶之中亦有分別有似排非排非偶是偶又有排偶其名而不排偶其實者皆當疏明

其說以備講求如天生一日復生一月似乎排矣然二曜出不同時且有極明微明之別是同中有異不得竟以排比日之矣所忌乎排偶者謂其有意使然如左置一物右無一物以配之必求一色相俱同者與之相並是則非偶而是偶所當急忌者矣若夫天生一對地生一雙如雌雄二劍鴛鴦二壺本來原在一處者而我必欲分之以避排偶之跡則亦矯揉執滯大失物理人情之正矣卽避排偶之跡亦不必強使分開或比肩其形或連環其勢使二物合成一物

卽排偶其名而不排偶其實矣。大約擺列之法，忌作八字形，二物並列不分前後，不爽分寸者是也。忌作四方形，每角一物，勢如小菜碟者是也。忌作梅花體，中置一大物，周遭以小物是也。餘可類推。當行之法，則與時變化，就地權宜。視形體爲縱橫曲直，非可預設規模者也。如必欲強拈一二，若三物相俱，宜作品字格，或一前二後，或一後二前，或左一右二，或右一左二，皆謂錯綜。若以三者並列，則犯排矣。四物相共，宜作心字及火字格，擇一或高或長者爲主，餘前後

左者列之，但宜疎密斷連，不得均勻配合，是謂參差。若左右各二，不使單行，則犯偶矣。此其大略也。若夫潤澤之，則在雅人君子。

貴活變

幽齋陳設，妙在日異月新。若使骨董生根，終年匏繫一處，則因物多癘，像遂使人少生機。非善用古玩者也。居家所需之物，雅房舍不可動移。此外皆當活變。何也？眼界關乎心境，人欲活潑其心，先宜活潑其眼。卽房舍不可動移，亦有起死回生之法。譬如造屋數

進取其高卑廣隘之尺寸。不甚相懸者。授意匠工。凡作窻櫺門扇。皆同其寬窄。而異其體裁。以便交相更替。同一房也。以彼處門懸。挪入此處。便覺耳目一新。有如房舍皆遷者。再入彼屋。又換一番境界。是不特遷其一旦。且遷其二矣。房舍猶然。況器物乎。或卑者使高。或遠者使近。或二物別之。既久而使一日相親。或數物混處多時。而使忽然隔絕。是無情之物。變爲有情。豈有悲歡離合于其間者。但須左之右之。無不宜之。其造器在乎。而樂化境矣。人謂朝東夕西。往來僕

僕何許子之。不憚煩乎。予曰。陶士行之運甕。視此猶煩。未有樂其多事者。況古玩之可親。猶勝于甕。樂此者。不覺其疲。但不可爲飽食。終日無所用心者。道古玩中香爐一物。其體極靜。其用又妙。在極動。是當一日數遷其位。片刻不容膠柱者也。人問其故。予以風帆喻之。舟中所掛之帆。視風之斜正。爲斜正。風從左而帆向右。則舟不進。而且退矣。位置香爐之法。亦然。當由風力起見。如一室之中。有南北二牖。風從南來。則宜位正南。風從北入。則宜位置于正北。若

風從東南或從西北則又當位置稍偏總以不離乎
風者近是若反風所向則風去香隨而我不沾其味
矣又須啓風來路塞風去路如風從南來而洞開北
漏風從北至而大闢南軒皆以風爲過客而香亦傳
舍視我矣須知器玩之中物物皆可使靜獨香爐一
物勢有不能愛之者乎待之之法也吾于香爐
亦云

閒情偶寄十二卷目次

飲饌部

蔬食第一

笋

草

蕁

菜

瓜

葱蒜韭

茄瓜芋山藥

閒情偶寄

卷十二目次

蘿蔔

芥辣汁

穀食第二

粥飯

湯

糕餅

麵

粉

肉食第三

册情偶猪卷之十二

羊

牛次

鷄

蔬菜鷄

鴨

野禽野獸

蟹

蟹

零星水族

附不載菓食茶酒蔬

閒情偶寄卷之十二

湖上笠翁李

漁著

婿沈心友因伯

男

將芳漱六

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。遂為萬舌生人之累者。獨是口腹二物。口腹具而生計繁矣。生計繁而詐偽奸險之事出矣。詐偽奸

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。即生口腹亦當使如魚鰕之飲水。蝴蝶之吸露。儘可滋生氣力。而爲鑽躍飛鳴。若是則可與世無求而生。人之患熄矣。乃既生以口腹。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。吾輯是編而謬及飲食。亦是可已。不己之事。其止崇儉。皆不導奢靡者。因不得已。而爲造物飾。非亦當慮始計終。而爲庶物弭患。如是一己之聰明。導于萬人之嗜欲。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。殺嬰見以媚權。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

吾玩同一致也。所怪于世者。棄美名。不居而致異端。其說謂佛法如是。是則無矣。吾惟飲饌一卷。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。

筭

論蔬食之美者。曰清。曰潔。曰芳。曰穰。曰鬆脆而已矣。不知其至美所在。能居肉食之上者。豈在一字之鮮。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產者任爾芳鮮終是笋
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况山中之旋揭
者乎食笋之法多端不能悉紀請以兩言概之曰素
宜白水葷用肥豬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
葷則牛羊鷄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
醋與酒此製葷笋之大凡也笋之爲物不止孤行並
用各見其美凡食物中無論葷素皆當用作調和菜
中之笋與藥中之甘草同是必需之物有此則諸味

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

求至鮮至美之物于筍之外。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。既無渣滓。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。予曰。不然。蕈大幾何。蛇蟲能行其上。况又極弱極脆。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

陸之蓴水之蓴皆清虛妙物也。予嘗以二物作羹。加以蟹之黃魚之肋名曰四美羹。座客食而甘之。日今而後無下箸處矣。

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。獨于起根發韌之

事。缺焉不講。予甚惑之。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。曰蓴。曰豆芽。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

鷄。且輒思武陵物之美者。猶令人每食不忘。况焉。道。第授餐之人乎。

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。予爲秦客。傳食于塞上。諸侯一日脂車將發。見炕上有物。儼然鬚髮。一捲。謬謂婢子。箱髮所遺。將欲委之而去。婢子曰。不然。婢公所餉之物也。詢之上人。知爲頭髮菜。浸以棗木。拌以薑醋。其可口倍于藕絲鹿角等菜。携歸餉客。無不奇之。謂珍饈中所未見。此物產于河西。爲值甚賤。凡道。

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。增一筮菜。可省數合糧者。諸物是也。一事兩用。何儉如之。貧家購此。同于糶粟。但食之各有其法。煮東瓜。絲瓜。忌太生。煮王瓜。甜瓜。忌太熟。煮茄瓠。

利用醬醋。而不宜于鹽。煮芋不可無物伴之。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。

葱蒜韭

葱蒜韭三物。菜味之至重者也。菜能芬人齒頰者。香椿頭是也。菜能穢人齒頰者。臭。葱蒜韭是也。椿頭明知其香。而食者頗少。葱蒜韭盡識其臭。而嗜之者衆。其故何歟。以椿頭之味。雖香而淡。不若葱蒜韭。

之氣甚而濃濃則爲時所爭尚甘受其穢而不辭淡則爲世所棄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殆所謂夷惠之問者乎予待三物有差蒜則永禁弗食葱雖弗食然亦聽作調和韭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

蘿菈

生蘿菈切絲作小菜拌以醋及他物用之下粥最宜

但以其食後打噎愛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葱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口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豁襟食中之爽味也予每食必脩竊比于夫子

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。此非人之自誤。天誤之耳。天地生物之初。亦不料其如是。原欲利人口腹。執意利之。反以害之。哉。然則人欲自愛其生者。即不能止食一物。亦當稍存其意。而以一物為君。使酒肉雖多。不勝食氣。即使為害。當亦不甚烈耳。

飯粥

粥飯二物。為家常日用之需。其中機變。無人不曉。焉用越俎者。強為致詞。然有喫緊二語。巧婦知之。而不能言者。不妨代為喝破。使姑傳之。媳傳之女。以兩言代千百言。亦簡便利人之事也。先就僮者言之。飯之大病。在內生外熟。非爛即焦。粥之大病。在上清下澀。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。有粥飯之美形。無飲食之至味者。其病何在。日挹未無度。增減不常之為害也。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鍾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既熟水米成交猶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。糟粕其味尙可咀乎。故善烹中饋者。把水時必限以數。使其勺不能增滴。無可減。再加以火。候調勻。則其爲粥爲飯。不求異而異乎人矣。

燕客者有時用飯。必較家常所食者爲稍精。精用何法。日使之有香而已矣。予嘗授意小婦。預設花露一盞。俟飯之初熟。而澆之。澆過稍閉。拌勻。而後人碗食者。歸功于穀米。託爲異種。而訊之。不知其爲尋常五穀也。此法秘之已久。今始告人行。此法者不必滿盞澆。過過則費露甚多。而此法不行于世矣。止以一盞。

澆一隅足供作客所需而止露以薔薇香楸桂花三
種爲上勿用玫瑰以玫瑰之香食者易辨知非穀性
所有薔薇香楸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夏飯謬矣前人以讀史爲
下酒物豈下酒之下亦從夏乎下飯二字人謂指餚
饌而言予曰不然餚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下非滯飯之
具而何飯猶舟也羹猶水也舟之在難非水不下與
飯之在喉非湯不下其勢一也且養生之法食貴能
消飯得羹而卽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。近來英越張筵。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。有饑時而無饌。日者遵是道也。

糕餅

穀食之有糕餅。猶肉食之有脯膾。魯論云。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。莛翁不拾唾餘。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。結之曰。饌貴乎鬆餅。利于薄。

麵

南人飯米。北人飯麵。常也。本草云。未能養脾。麥能補心。各有所禪于入者也。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予南人而北相性之剛直似之食之強橫亦似之一日三食二米一麵是南南北北之中而善處心脾之道也但其食麵之法小異于北而且六異于南北人食麵多作餅予喜條分而縷晰之南人之所謂毋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予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目有二種一

曰五香麵一日八珍麵五香饌已八珍餉客畧分儉于其間五香者何醬也醋也椒末也芝蔴屑也笋或煮單煮蝦之鮮汁也先以椒末芝蔴屑二物拌入麵中後以醬醋及鮮汁三物和爲一處卽充拌麵之水亦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盡勻咀嚼不似尋常喫麵者麵則直吞下肚而止咀嚼其湯也八珍者何鷄魚蝦三物之肉酒使極乾與鮮笋香蕪芝蔴花椒四物共成極細之末和入麵中與鮮汁共爲天

種。嘗。亦。用。而。不。列。數。內。者。以。家。常。日。用。之。物。不。得。
名。之。以。珍。也。鷄。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。世。觀。製。
餅。餌。者。欲。其。鬆。而。不。實。卽。捍。以。油。則。麵。之。爲。性。可。知。
已。鮮。汁。不。用。煮。肉。之。湯。而。用。筍。葷。蝦。汁。者。亦。以。忌。油。
鼓。耳。所。用。之。肉。鷄。魚。蝦。三。者。之。中。惟。蝦。最。便。屑。米。爲。
麵。勢。如。反。掌。多。存。其。末。以。脩。不。時。之。需。卽。磨。已。之。五。
香。亦。未。嘗。不。可。六。也。拌。麵。之。汁。卽。鷄。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。別。製。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。備。二。物。且。卒。急。救。飢。亦。莫。善。于。此。駕。舟。車。行。遠。
路。者。此。是。餓。糧。中。首。善。之。物。粉。食。之。耐。咀。嚼。者。蕨。爲。
上。藥。豆。次。之。欲。菜。豆。粉。之。耐。嚼。當。精。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。

之無聲者斯為妙品。吾編索飲食中，惟得此二物。菜
豆粉為湯，蕨粉為下湯之飯，可稱二耐齒牙。遇此殆
亦所謂勞而不怨者哉。

昔人云：木余卒，容無余卒。主人怒，余卒主人。頃
豆粉蕨粉，其味不與平酸時見。茲水噴，雖變主氣。
然又卒，其味其常，而卒于。武香，阻雖蕨蕨。茲菜
亦卒，卒不可大也。拌麵之汁，如為蛋青。一二並更
之。又，阻雖蕨蕨。其前而附于後者，以。既人，知用者多。別

肉食第三

肉食者鄙，非鄙其食肉，鄙其不善謀也。食肉
之人，不善謀者，以肥膩之精液，結而為脂，
蔽障胸臆，猶之茅塞其心，使之不復有竅也。
此非予之臆說，夫有所驗之矣。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？考諸群書，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，狃
獾曰爲勁敵而防之也。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
知曲路之脫，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。脂膩與胸，不能生智。故
也。然則肉食者，鄙未能遠謀。其說不旣，有徵
乎。吾今雖爲肉食，作備然望天下之人，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，而割其肉以實千古饒
人之腹哉。甚矣名士不可爲，而名士游戲之小術，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。俗人呼為眉公馬桶。噫。馬桶何物。而可冠以雅人高士之名乎。予井不知肉味。而于豕之一物。不敢浪措一詞者。慮為東坡之續也。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。亦慮為眉公之續也。

羊

物之折耗最重者。羊肉是也。諺有之曰。羊幾貫。帳難筭。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。人則知之。熟羊易長。人則未之知也。羊肉之爲物。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。秦之西部。產羊極繁。土人日食止一食。其能不楊腹者。羊之力也。本草載羊肉比人參黃芪。參芪補氣。

羊肉補形。予謂補人者羊。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。葆生者不可不知。

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。尚忍為制酷刑乎。畧此二物。遂及家禽。是亦以羊易牛之遺意也。

鷓

雞亦有功之物。而不諱其死者。以功較牛犬為稍後。天之曉也。報亦明。不報亦明。不似畎。故盜賊非牛不耕。非犬之吠。則不覺也。然較鷓鴨二物。則淮陰羞伍絳灌矣。烹任之刑。似宜稍寬于鷓鴨。卵之有雄者。弗食。重不至斤外者。弗食。即不能壽之。亦不當過歿之耳。

鷓

鷓之肉無他長。取其肥且甘而已矣。肥始能甘。不肥則同于嚼蠟。鷓以固始為最。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，豨人豨豕非飯即粥，故其爲肉也甜而膩。然則固始之鶩、金華之豕，均非鶩豕之美。食美之也。食能美物矣。俟人言歸而求之，有餘師矣。但授家人以法，彼雖餽以美食，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。

有告子食鶩之法者曰：昔有一人善製鶩掌，每豨肥鶩將殺，先熬沸油一盂，投以鶩足。鶩痛欲絕，則縱入池中，任其跳躍，已而復擒，復縱。炮淪如初。若是者數四，則其爲掌也。豨美甘甜，厚可徑寸，是食中異品也。予曰：慘哉斯言！予不願聽之矣。物不幸而爲人所畜，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，入口卽消，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，忍人弗爲，况稍具姿心者乎？地獄之設，正爲此人。其死後炮烙之刑，必有過于此者。

鴨

家簡侯
云。創論
適多使
視者不
覺所謂
司空見
慣。渾聞
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。則精氣一開。日長而日瘠矣。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。香于草木為家而行止自若。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。香亦為人。朶頤然。或有時而免。二者不欲其兼。舍肥從香。而

七矣。

野禽可以時食。野獸則偶一嘗之。野禽如雉、鴈、鳩、鴿、黃雀、鸛、鷓之屬，雖生于野，若畜于家，爲可取之。如奇也。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，何以其久住深山，不入人境，蓋奔之入，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，各目爲天。自謂與世無求，可保。戈矛之不及矣。烏知網罟之奏功，較于矢且杲爲更捷。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。覺魚之供人刃俎，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，似粟于斯，倉而萬斯箱，皆于一腹焉。寄之苟無沙汰之人，則此于斯倉而萬斯箱者，生生不已。又變而爲恒河沙數。至恒河沙數

之一變再變以至千百變竟無一物可以喻之不幾
克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
約法數章雖難此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鱸如鯉如鯽如
鯉皆以鮮勝者也鮮宜清煮作湯如鱸如白如鯉如
鱸皆以肥勝者也肥宜厚烹作膾烹煮之法全在大

候得宜先期而食者肉生生則不鬆過期而食者肉
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
只在初熟難全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
之復炊燧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廚婢
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鑊內入陳酒醬油各數盞覆以瓜薑及葷笋諸鮮物繫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

笋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笋湯之利于群蔬笋可孤行亦可並用鰕則

不能自主必借他物爲君若以煮熟之蝦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七箸是蝦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予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隣人網得巨鱉召衆食之死者接踵染指其汁者亦病

數月始痊。予以不喜食。此得免于召。遂得免于死。豈
性之所在。卽命之所在。卽予一生微徻之事。難更僕
數。乙未居武林。隣家失火。三面皆焚。而予居無恙。已
卯之夏。遇大盜于虎爪山。賄以重資者得免。不則立
斃。予囊無一錢。自分必死。延頸受誅。而盜不殺。至于
甲申乙酉之變。予雖避兵山中。然亦有時人郭其至
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。予何修而得此于天哉。報施無
地。有強爲善而已矣。

蟹

予于飲食之美。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。無論終身一日。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。日予因呼九月十月爲蟹秋。慮其易盡而難繼。又命家人滌甕釀酒。以脩糟之醉之之用。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。蠃無監州處。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。治鮮則鮮矣。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。以粉而煎之。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。猶之以燭火助日。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。列之凡上。聽客自取自食。剖一匡食。一匡斷。一餐食。一餐則氣與味。纖毫不漏。出于蟹之軀殼者。卽入于人之口腹。飲食之。三味再有。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。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。而羹之亦不當和刀也。物惟以煮鷄鶩之汁爲湯。去其油膩可也。

羹中取醉蟹。最忌用燈。燈光一照。則滿羹俱沙。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。入羹。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

予擔簦二十年。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，味亦不群。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，狀類河鮑而極小者，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，况寥廓而迂僻者乎。海錯之至美，人所詭羨而不得食者，爲聞

之西施舌。江瑤柱二種。西施舌一守，既食之，獨江瑤柱未獲一嘗。爲入關恨事。所謂西施舌者，狀其形也。白而紫，光而滑，入口嚙之，儼然羊一婦之舌。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。象順此味之人，但索美舌而嚙之，卽當屠門大嚼矣。其不甚著名而有異味者，則北海之鮮魷。味並鮭魚，其腹中有肋，甘美絕倫。世人以在鱈鯨腹中者爲西施乳，若與此肋較短長，恐又有東家西家之別耳。

河鮓爲江南最尙之物。予亦食而謂之。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。然則河鮓無奇。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。可若江南之鱸。則爲春饌中妙物。食鱸魚及鱖魚。有厭時。鱸則愈嚼愈甘。至果腹而猶不能釋手者也。

不載菓食茶酒說

菓者酒之讐。茶者酒之敵。嗜酒之人。必不嗜茶與菓。此定數也。凡有新客入座。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。予嘗茗客而非酒人性。似猿猴。以菓代食。天下皆知之。六訊以酒味。則茫然。與談食菓飲茶之事。則覺井井有條。滋滋多味。茲旣

備述飲饗之事。則當于二者加評。胡以缺而不修。自
懼其畧也。性既嗜此。則必大書特書。而且爲盤竹之
書。若以寥寥數紙。終其崖畧。則恐筆欲停而心未許。
不覺其言之汗漫而難收也。且粟可畧而茶不可畧。
茗戰之兵法。當于三畧六韜。豈孫子十三篇所能盡。
其靈秘者哉。是用專輯一編。名爲茶藁志。孤行可尾。
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。假口則仍犯刺襲之戒。將欲欺人。則茗客可欺。
酒人不可欺也。倘執其所短。而與問罪之師。吾能以
茗戰戰之乎。不若絕口不談之爲愈耳。

