

證

俗

文

證俗文述首

余年在踰立始有志乎讀書資性遲鈍日裁數十行能
倍諷者裁百餘言及浹辰之間忽忽如夢彼百餘言已
亡其半更閱一時半者又亡偶復追憶茫如隔世今齒
將及艾前志不遂良可於邑日月不貸人一得之愚恐
終不復能爲我有也近六七年來遇有所得用紙劄記
藏弄遂多今檢其紙有破損者雨溼者煙熏者紙尾細
書不可辨者迺者泔灘之歲稍欲收拾散亡集而錄之
作噩之年迺能彙就分別部居令不雜廁凡爲十九卷

證俗文述首

命曰證俗文蓋慕服子慎通俗文兼取儒林傳疏通證
明之意云郝懿行識

楠證信文目錄序

恂獲讀蘭皋先生曠書堂文集

筆記筆錄暨先生尊人楫叟間

評皆摘而手繕之矣恂資識駑

鈍每苦氣浮眼火隨之而滑兀

故凡所讀書輒句讀之丹黃之

復摘而手繕之冀兀斂其心使

勿肆其大較兀今續讀先生所

著證倍文一書竊嘆其淹貫古
今出入經史徵引浩博斷制謹
嚴所取治古後人者不少洋上
乎大觀我將瘡繕之則愛無可
割將備繕之則恂今丰閱春秋
已七十有九儻不盲量設功隳
予半塗不幾遺一未了予胸中
乎計是書凡十有九卷書中所

載各訊類從特未明標厥類更
無子目檢尋匪易於是日置案
頭隨時省覽不揣譎陋為補逐
卷之目予首卷中訊細絡之俾
目端竟委可按跌而求此後不
滌析縷訊讀之可也即行雲沫
水訊讀之抑夫無不可也爰錄
先生首著述首一篇仍冠其顛

即凡物所補之目列述首之次

云

光緒乙酉人曰後學甘泉董恂
撰并書于京邸還讀我書之室

證俗文目錄

棲霞郝懿行蘭皋著

孫聯

薇聯茹芬

校字

甘泉董恂醞卿補

曾孫國

瑞國斌

卷一

烟 茶 鹽 酒 火酒 酪 醬 清醬 醢 菹

枝 豆腐 飧 饊 救荒濟饑法 餅 糗

粃 粒 糗 餈 飭

卷二

月

噴

噴

覓

哈 氈帽

氈笠

臺笠

襪

襪

縉巾

冠子

面衣

圍帽

圍帽

領巾

次衣

袍

衫

斜被

半臂

袖 襖

襖 帔

霞帔

帶

佩

裙

衩

暉

中 裙

袴

鞞

羅 鞞

行縢

行 縢

鞞

被

襖 襖

茵

枕

囊

布

紬

段 絹

卷三

釜

鑄 礮

礮

羅車

土坑

煖 房

牀

几

鑪

盧

銓

燭

炭

壺

瓶 盃

柶

槃

箸

杷 銲

犁

杷
耒車

旂

鏹

鉞

鉞

筴

燕脂

粉 騰

櫛

環

指環

翦

籥

籥

枇杷

婁藪

瓷

金簿

糜金

釵

鍼

烽燧

橐籥

羊車

輿轎

茲其

焯兒

火鎌

擊壤

廁籌

便器

頭不刺

雌黃

墨

抽替

麻擣

卷四

祖妣

父母

兄弟

姊妹

姊妹

姑姊妹

姑姊妹

舅姑 嫂婦 姊妹 女公女叔 婚媾

子女 外祖父母 舅甥 從母 外舅外姑

天子 臣僕 婢妾 徒隸

卷五

正月 歲始 耗磨日 上巳 寒食 上墓

端午 重九 三元 正五九月 建除

十二辰 五夜 月忌 甲寅無子 窳九

卷六

識丁 宇宙 先生 儒 束脩 市朝

秋繩 終葵 行李 騎馬 食指 諳諳

東箱 秦人 仟伯 仟伯 鋪 乾沒

阿堵 甯馨 鶻崙 籠東 馬流

古日古月 大盡小盡 上澣下澣 三商

六更 軌徹 胡盧 無慮 規磨 主臣

誰何 金吾 稗官 佳俠 書信 耗

歲年 老復丁 石敢當 龍鍾 賭博

打降 典當 藏弄 蹋鞠 投鉤 牢廩

牢搜 斗辟 屏營 鴟吻 褊襪 起居注

古天子卽位策書 戒碑 土牛 碑額

墓誌銘 蜜章 白簡 副封 謄錄 策題

制科題 諱正 祝由 鉤盾弄 缺城角

鬢頭 落拓 跨竈 添鞋 句投 課馬

漏鐘 抹撥 跳出 閃爍 契闊

卷七

黃金曰斤 銀曰流 玉曰全 珠曰琲

貝曰朋 錦曰兩 布帛曰幅 地曰弓

畝曰步 祿曰石 古權量 歷曰步 人曰頭

馬曰蹏 牛羊曰足 魚曰斗 竹曰个

木曰章 果曰石 禾曰稷 鹽菽曰合

餅曰屈 饌曰頭 茗曰夾 蠟曰餅

禽曰雙 錢曰貫 筆曰牀 墨曰螺

紙曰番 書曰影 文曰筆 衣曰裁

跨步日百

卷八

璽

詔

簡

周末石刻書鐘鼎變而爲八分文入十字韻書者起於形聲

經書卷

卷九

寺

省

押字

邸報

服制

擡拜

律例

爰書

簿書文字

卷十

堯冢有三 文武周公墓有二 首陽山有五

葵邱有三 伯夷叔齊姓名 周八士姓氏

孔子生年月 聖人非相 弟子門生

夫人城有二 寄當歸有二 蒼蠅傳赦有二

杯中蛇影有二 古人記月日有異

古時文字不一 鬼畏桃 壯士不病瘡

萬億及秭 十年爲一秩 火耕水耨

火政不修 水利不講 黃河原委

水泉鹽鐵 民數盛衰 財用之數 百家姓
市井

卷十一

眞武神 河伯 湘夫人 泰山 竈神

城隍神 宣聖 佛 淫祠 劉猛將軍

秋姑 厲壇 梓潼神 火帝神

雷聲普化天尊 王靈官 三官神 井神

髮神 土地神

卷十二

蘭蕙 芍藥 牡丹 蕩 人葦 波稜

茄子 茄樹 橄欖 檳榔 巴旦杏 銀杏

枸 合昏 扶老 蛺蝶樹 白翎雀 賓雀

鵬 信天公 鷹 畢方 雙雙 解鷹

鹿 狼 虎 騶虞 地生羊 皮樹 貓

魚種 種鼈 蟹 蠅魚 守宮 螳 沙蟲 沙蟲

藻 郎君子 琿璅碧牙西真珠

卷十三

岙 由 𠂔 𠂔 𠂔 耐 𠂔 泣 𠂔 𠂔

𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔 𠂔

佳可 𠂔 𠂔 𠂔 周田觀

卷十四

奇字

卷十五

別字

卷十六

誤字

恂按以上三卷首條之末曰集奇字集別字
集誤字似是總目他卷則無

卷十七

方言

卷十八

外國

卷十九

梵語

以上三卷皆恂所擬總目

證俗文

棲霞郝懿行著

第一

烟 淡巴菇也其筒曰火器一曰烟袋明張介賓景岳
書云燒烟吸之大能醉人前古未聞近自我明萬歷
始出於閩廣之間自後吳楚皆種植之然總不若閩
中色微黃質細名金絲烟者力强氣勝爲優也求其
習服之始則向以征滇師旅深入瘴地無不染病獨
一營無恙問其所以則眾皆服烟由是徧傳又云烟

檳榔性略同二物皆壯氣辟邪之要藥故滇廣中人

一日不可少也

香祖筆記三稱姚旅露書云呂宋國有草名淡芭菰一名曰金絲醺烟氣

從管中入喉能令人醉亦辟瘴氣搗汁可毒頭強初漳州人自海外攜來莆田亦種之反多于呂宋今處處有之不獨閩矣筆記七云又有製爲鼻烟者云可明目尤有辟疫之功以玻黎爲罨貯之云云

余

案烟本自海外移根中土張學禮中山紀略琉球烟

刀摺扇皆來自日本國又云腰兩傍插扇子烟袋小

刀之類是則烟在彼處誠不可斯與去矣今北方轉

盛一家男婦無慮數口盡解喫烟上地膏腴豆餅糞

田悉爲烟葉計十萬戶一日之費蓋不下百餘萬飢

不可食渴不可飲而切於日用有甚於飢渴者焉明
胡然有詩云流播自遐方爭看帶火嘗碎寒同麴黶
解渴勝茶湯堪助唸哦趣能增齒頰香霏霏呼吸處
雲霧滿衣裳

茶 爾雅釋木檟苦茶注云樹小如梔子冬生葉可煮

作羹飲今呼早采者爲茶晚取者爲茗一名苳蜀人

名之苦茶

陸羽茶經一曰茶二曰檟三曰設四曰茗
五日苳 案蘇軾詩周詩記苦茶茗飲出

近世蓋誤以茶茶爲茗不知茶是木非茶也公當讀
爾雅未熟耳 魏了翁集曰茶之始其字爲荼如春
秋齊茶漢志茶陵之類陸顏諸人雖已轉入茶音未
嘗軌改字文惟陸羽盧仝以後則遂易茶爲茶其字

从艸从人从木 案漢書年表茶陵師古注茶音塗

地理志茶陵从人从木師古注弋奢反又音丈加反

則漢時已有茶茶兩字非至陸羽後始易茶爲攷茗

茶也 案說文茶苦茶徐鉉曰此卽今之茶字

飲之法始見於漢末 或云始於梁天監中事 而已萌

牙於前漢司馬相如凡將篇有苽詫 陸羽茶經 案

有茶音蓋 始於此 王褒僮約有陽武買茶 前云魚鼈烹茶後

前爲苦茶 後爲茗 然其飲法未聞或曰爲餅咀食之逮東漢

末蜀吳之人始造茗飲毛詩山有栲陸璣疏云山樗

與下田樗無異葉似差狹吳人以其葉爲茗椒聊疏

云椒蜀人作茶吳人作茗皆合煮其葉以爲香 自爾雅已

後茶事見
經始此

吳志韋曜傳孫皓時每宴饗無不竟日坐

席無能否飲酒率以七升爲限雖不悉入口皆澆灌

取盡曜素飲不過二升初見禮異或爲裁減或賜茶

薺以當酒

茶事見史始此

晉張載登成都白菟樓詩云芳茶

冠六清孫楚詩云薑桂茶薺出巴蜀

茶事見詩歌始此案此可見

茶莫感於蜀亦莫先於蜀顧甯人日知錄卷七
云自秦人取蜀而後始有茗飲之事詳見本書
寇宗

奭本艸衍義晉溫嶠上表貢茶千斤茗三百斤
茶充貢始

此高澹人天祿識餘云逮唐中世權茶遂與與權
酒相抗迄今國計賴此爲多日知錄卷十云宋嘉

祐中著作佐郎何鬲三班奉職王嘉麟上書請罷給
茶本錢縱園戶貿易而官收租錢與所在征算歸權

貨務以償邊糴之費可以疏利源而寬民力仁宗從
之其詔書曰歷世之敝一旦以除著爲經常弗復更
制以是雖當王安石之時而於茶法未有所變繇是辜權興焉唐書陸羽傳

羽嗜茶

日知錄云自此後
茶字減一畫爲茶

著經三篇言茶之原之法

之具尤備有常伯熊者因羽論復廣著茶之功其後
尙茶成風時回紇入朝始驅馬市茶而唐劉肅大唐
新語載右補闕綦母嬰性不飲茶著茶飲敘曰釋滑
消壅一日之利暫佳瘠氣侵精終身之害斯大獲益
則功歸茶力貽患則不謂茶災豈非福近易知害遠
難見宋黃庭堅茶賦亦曰寒中瘠氣莫甚於茶或濟

之鹽句賊破家

案物類相感志云芽茶得鹽不苦而甜是則加薑因其味寒施鹽欲其不

苦

今南北茶飲轉盛烟茶二物幾不可須臾離矣故

唐以御史主茶

唐趙璘因話錄

明代設茶馬御史

明史

之名者有浙之龍井

呂種玉言靖云茶之精者浙以龍井

為第一江南以芥片為第一然佳者極難得亦少識

者明李于鱗為浙臬副使徐子與以芥茶最精者餉

之後見子與問及則已貧卑役矣蓋閩之武夷云

識餘云宋御茶園在武夷第四曲中有喊山臺每歲

驚蟄日有司為文致祭祭畢鳴金揚鼓同喊日茶發

芽謂之喊山珩璜新論云盧全詩天子初嘗陽羨

茶是時當未知七閩之奇鶴林玉露十三云陸羽茶

經裴汝茶述皆不載建品唐末然後北苑出焉宋朝

開寶開始命造龍團以別庶品厥後丁晉公漕閩乃

載之茶錄蔡忠惠又造小龍團以進東坡
詩云武夷溪邊粟粒芽前丁後蔡相籠加

鹽

說文云鹽鹹也古者宿沙初作煮海鹽

李時珍本

品甚多海鹽取海瀟煎鍊而成今遼冀山東兩淮閩
浙廣南所出是也又云井鹽取井瀟煎鍊而成今
四川雲南所出是也又云鹹鹽刮取蘇土煎鍊而
成并州河北所出是也又周禮散鹽卽末鹽出於
海及井並煮鹹而成鹽河東鹽池袤五十一里廣七
者其鹽皆散末也

里周百十六里

左氏成六年傳必居郟瑛氏之地沃
饒而近鹽注郟瑛古國名在河東解

縣鹽鹽也猗氏縣鹽池是周禮鹽人凡齊事鬻鹽以
待戒令疏鹽出於鹽池今之顆鹽是也案顆鹽者未
經凍治其形顆顆然也其味鹹苦一名苦鹽鹽人祭
祀共其苦鹽杜子春讀苦爲鹽謂出鹽直用不凍治
一名鹽鹽史記貨殖傳猗頓用鹽起本艸綱目
池鹽出河東安邑西夏靈州今惟解州種之疎鹵地

爲畦隴而塹園之引清水注入久則色赤待夏秋南
風大起則一夜結成鹽脈也又云海豐深州者亦
失利亦忌濁水淤澱又階成鳳州所出皆匡鹽也
引海水入池曬成又云亦名生鹽此五種皆食鹽
生於土匡之閒狀如白礬亦用海鹽井鹽鹹鹽三者
也湖鰐上供國課下濟民用海鹽案禮內則卵鹽注
出於人池鹽匡鹽二者出於天禮內則卵鹽注
大鹽也未審於諸鹽誰屬又鹽品之異者傘子鹽生
於井石鹽生於石木鹽生於樹蓬鹽生於艸具詳本
艸綱目又周禮鹽人賓客共其形鹽注於艸具詳本
似虎形王之膳羞共飴鹽注地以出之周公閱所云
有焉困學紀聞四卷形鹽掘地以出之周公閱所云
鹽虎形也飴鹽於戎以取之伊尹所云和之美者大
夏之鹽也後周四鹽之政倣此形鹽鹽並胡歧宋書
張暢傳酬後魏主又遣送禮及九種鹽并胡歧宋書
此諸鹽各有宜白鹽是魏主所食黑者療腹脹氣滿
刮取六銖以酒服之胡鹽療目痛柔鹽不用食胡歧亦
脊瘡赤鹽駁鹽臭鹽馬齒鹽四種並不中食胡歧亦

中噉鹵西方鹹地也安定有鹵縣東方謂之席案禹貢海濱廣

是西方謂之鹵爾雅釋言鹵鹵鹹苦也玉篇鹵苦地也案西方謂之鹵者漢書地理志

安定郡鹵縣又代郡鹵成縣春秋公羊昭元年晉荀

吳帥師敗狄于大鹵是也又漢書宣帝紀常困於蓮

勺鹵中如漚曰蓮勺縣有鹽池縱廣十餘里其鄉人

名爲鹵中師古曰今在櫟陽縣東其鄉人謂此中爲

鹵鹽池也蕭鹹也河內謂之蕭沛人言若盧禮曲禮云鹽

大鹹若齶鹽味之厚也夫鹽爲食肴之將漢書食貨志民非食淡誰

能去鹽古者鹽利與民共之故周官無課鹽之灋晉

臣有近鹽之憂左傳韓獻子而山海經鹽販之澤穆天子

傳至于鹽職方氏幽州其利魚鹽是皆布利而散之

上下者也自管子官山海謹鹽筴肇開辜榷之端

管子

海王篇十口之家十人食鹽百口之家百人食鹽終

月大男食鹽五升少半大女食鹽三升少半吾子食

鹽二升少半註悟好也又云鹽百升而釜令鹽之

重升加分註動也半註地冷使鹽而取也又云

有海之國售鹽於吾國釜十五吾受而官出之以百

兩取之也取註地冷使鹽而取也又云

而註地冷使鹽而取也取註地冷使鹽而取也又云

作註地冷使鹽而取也於註地冷使鹽而取也齊至漢二十倍於古案祈望守之見左氏

昭二十至漢遂以大農幹鹽均輸平準竭澤求魚而

桑孔利事析秋毫矣漢書食貨志漢興之始鹽利莫盛於

吳吳王煮海水爲鹽以故無賦而國用饒足漢書吳

案地理志海鹽縣鹽官縣並屬會稽郡又杜甫詩蜀

麻吳鹽自古通又曰風烟渺吳蜀舟楫通鹽麻又曰

麻吳鹽自古通又曰風烟渺吳蜀舟楫通鹽麻又曰

麻吳鹽自古通又曰風烟渺吳蜀舟楫通鹽麻又曰

蜀麻久不來吳鹽擁荆門然則鹽起東南轉於西北
蓋斯時天下盡食吳鹽亦如稷稻之來東吳矣觀杜
子美詩則知迨武帝以後郡國鹽官坐列市肆盡籠
至唐猶然

天下之貨矣夫鹽官既不能罷但少則利歸官多則
害歸民民害者官亦擾官利者民亦便唐劉晏爲轉
運使專用榷鹽法充軍國之用時自許汝鄭鄧之西
皆食河東池鹽度支主之汴滑唐蔡之東皆食海鹽
晏主之晏以爲鹽更多則州縣擾故但於出鹽之鄉
置鹽官收鹽戶所煮之鹽轉鬻於商人任其所之自
餘州縣不復置官其江嶺閒去鹽鄉遠者轉官鹽於

彼貯之或商絕鹽貴則減價鬻之謂之常平鹽官獲其利而民不乏鹽始江淮鹽利不過四十萬緡季年乃六百萬緡由是國用充足而民不困弊此官民俱利之效也官鹽貴則私販起盜賣多則刑獄繁宋史言江西之虔州地連廣南而福建之汀州亦與虔接虔鹽弗善汀故不產鹽二州民多盜販廣南鹽以射利宋史又言虔州官鹽自淮南運致鹵溼雜惡輕不及斤而價至四十七錢嶺南鹽販入虔以斤半當一斤純白不雜賣錢二十以故虔人盡食嶺南鹽每虔州卽今贛州府宋時屢議不定今卒食廣東鹽每歲秋冬田事纔畢恆數十百爲羣持甲兵旗鼓往來

虔汀漳潮循梅惠廣八州之地所至劫人穀帛掠人
婦女與巡捕吏卒鬪格或至殺傷則起爲盜依阻險
要捕不能得或赦其罪招之

日知錄卷十

此官民俱擾之

驗也善乎宋臣蘇軾乞罷登萊榷鹽狀云官無一毫

之利而民受三害

案三害謂鹽榷入官官買價賤鹽戶失業逃亡其害一也居民頓食

貴鹽遂至食淡其害二也鹽積不散坐棄官本官吏被責專副破家其害三也決可廢罷欲

乞朝廷先罷登萊兩州榷鹽依舊令竈戶賣與百姓

官收鹽稅其餘州軍更委有司詳講利害施行是誠

課鹽之至論經國之良謨也其云令竈戶自賣官爲

收稅尤與制田出賦相爲表裏夏書唯青州有鹽貢而今制登萊課鹽金所謂制其貢各以其所有不責以所無也近世李雯持論亦云鹽之產於場猶五穀之生於地宜就場定額一稅之後不問其所之則國與民兩利又曰天下皆私鹽則天下皆官鹽

日知錄卷十

其論卽蘇氏之旨皆鑿然可行者也鹽之有引起於

前明

日知錄云洪武三年六月辛巳山西行省言大

同糧儲自陵縣長蘆運至太和嶺路遠費重若令商人於大同倉入米一石太原倉入米一石三斗者俱準鹽一引引二百斤商人鬻畢卽以原給引自赴所在官司繳之如此則轉輸之費省而軍儲充矣從之此中鹽之法所自始蓋一切權宜

之制非經久無弊之規也王應麟攷自古鹽政云漢志鹽官三十有五唐有鹽之縣一百五本朝鹽所出者十二路爲池二爲監七爲場二十二爲井六百有

九

玉海作井八

法益詳而利無遺矣

困學紀聞卷四

酒

說文云酒就也所以就人性之善惡一曰造也吉

凶所造也古者儀狄作酒醪

案醪汁滓酒也今甜酒帶糟者

禹嘗之

而美遂疏儀狄杜康作秫酒

案杜康亦曰少康說文古者少康初作箕帚秫

酒少康杜康也秫稷之黏者即今所謂黏穀也其米曰小黃米儀狄蓋以稻爲酒至杜康始以秫爲即今之黃酒案稻之黏者亦名秫廣雅云秫稷也秫稷也月令云秫稻必齊爾雅釋文江東人皆呼稻米爲

相踞持飲之也又入口咽之皆踞其面也周禮酒正

辨三酒

注云事酒酌有事者之酒其酒則今之醇酒也昔酒今之酋久白酒所謂舊醖者也清酒

今中山冬釀接夏而成

案方言云久熟曰酋

漢書食貨志云酒者天之美

祿又曰酒百藥之長鄭康成言古者穫稻而漬米粿

至春而爲酒

禮月令注

恐不然詩云爲此春酒傳云春酒

凍醪也蓋十月穫稻必以十一月或十二月爲酒至

春而熟故言春酒今名此酒爲桃華開矣酒官謂之

大酋酋酒熟也

月令注

盞酒謂之醕醕下酒也

詩小雅曰醕酒

有奠傳云以筐曰醕以藪曰湑案筐藪皆今酒筭

壓酒具謂之醕

音詐廣韻壓酒具也

古言久酒有毒

禮郊特牲釋文

而大宛傳云富人藏酒萬餘

石久者數十歲不敗余外姑王氏家藏康熙元年酒
出以飲余色若髹漆和以新醅其味甘馨未審索郎
有顧視此如何此酒已百有二十年矣古者酤酒在
民而後世權利入官詩言無酒酤我蓋承平之世酒
皆和旨使人故可御也論語酤酒不食蓋衰亂之朝
其酒薄惡不誠故不可飲也而魯匡以爲古有榷酤
之證謬矣

漢書食貨志

夫酒酤以在官者惡在民者美爾

奚取以經說文姦言乎自漢初榷酒酤

漢書武帝紀

昭帝

罷酒榷

食貨志

宣帝弛酒禁

宣帝紀五年詔

王莽時復申明

榷酤之法

食貨志云魯匡言令官作酒以二千五百石爲一均率開一盧以賣售五十釀爲準

一釀用麴米二斛

一斛并計其賈而參分之以其一爲酒

一斛之平除米麴本賈計其利而什分之以其一爲酒

七入官其三及醋戴灰炭給工器薪樵之費而後

世榷酒遂不復可罷矣周禮萍氏幾酒注苛察沽買過多及非時

者謹酒注使民節用酒也書酒今之釀家積糟成工

通邑大都一歲千釀二語本史記貨殖傳民有高田率皆種秫

艱食之故職此之由吁此亦萍氏所用幾謹之時也

酒之名者古有宜成醴醪蒼梧竹葉

周禮酒正一曰泛齊注云泛者

桃嶺南之靈溪博羅宣城之九醞醪
水京城之西市腔蝦蟆陵之郎官清河漢之三勒漿
其法出波斯三勒者謂今有玉壺春造法麥麪十舂
菴摩勒毘黎勒訶黎勒未預將毛綠豆五椀多子水
木香陳皮各三錢爲細末預將蜂蜜三舂入飯內將
煑飯極爛掠去豆皮候涼聽用卷子若麪乾以豆湯
前藥末和麪攪勻共入飯漉作卷子若麪乾以豆湯
合漉六月六日造麪放一席不見烟火處席上撒麸
二指許將卷子攤放仍麪蓋二指許指席蓋好七日
一翻三翻便可聽用每麪二舂半用黃米八十椀其
風麪煑醞一如常法但釀酒時取火酒一舂傾糞底
三四日以漿杷打起隨將糞封好四日便熟或云
九月上九日作酒冬至民治民造法八月一日將黃米
日乾溼半放簸箕內每米一升淘汰淨篩之漉成小
令乾溼半放簸箕內每米一升淘汰淨篩之漉成小
丸囊成之懸屋壁上不避烟火也七七日取下斲開
風之露之臨用輒之碎之仍用黃米四升煑成酶如
常法惟釀酒時先以火酒滌其糞則酒味甘而醱矣

糟可藏魚每糟
四觔子鹽一觔

火酒秫酒也

秫今之高梁

今人礮秫爲厚粥予糠若糟釀

之成又入甑蒸以火氣流而下之故謂之火酒其色

白善能下氣而大熱有毒西域人言涼飲之極佳也

而今中土皆熱飲故有燒刀子之名矣此物於古未

聞攷其由來蓋自秫酒而起故特著之亦有不用秫

粥但以糠糟爲之者其味薄也

火酒自元時始創其法一名阿刺吉酒見

飲膳正要李時珍本草詳之

造豆橘酒法用乾火

酒四五觔入生綠豆一茶盞大橘餅切碎四箇封固
於烈日中轉曬三七日後藏室中陰處二日即可服
此酒解毒銷暑夏月服之最宜
玫瑰露法火酒六

十壹先將豬板脂四兩切作四五段玫瑰花帶露採
去蒂與心止取花瓣五六兩同板脂放餅內蒸取酒
時卽乘熱接入餅可不須再煮
過十餘日服之甘美且有補益

酪 酪有三義一者以爲酥也釋名酪澤也乳汁所作

使人肥澤也

韻會酪屬牛羊乳爲之牛酥差勝

本艸綱目寇宗奭曰

酪上一重凝者爲酥酥上如油者爲醍醐甚甘美陳

藏器曰性滑物盛皆透獨雞卵殼及壺蘆盛之乃不

出梵書以醍醐喻佛性從乳出酪從酪出酥從生酥

出熟酥從熟酥出醍醐也

耀仙神隱書造法以乳入釜煎二三沸傾入盆內令

定待面結皮取皮再煎油出去滓酪濡者可爲餅陶
入鍋內卽成酥油北方名馬思哥酪宏

景曰色黃白作餅甚甘
肥是也案今酥餅是乾者作塊用謂之乾酪元飲膳正

要乾酪法以酪就日曝使結掠去浮皮再曝或謂之

至皮盡卻入釜炒少時器威再曝作塊收用或謂之

爛蠶漢書揚雄傳長楊賦燒爛蠶張晏曰爛蠶乾酪也反一者以為粥也漢書食貨志又分遣大夫謁者教

民煮木為酪如瀉曰作杏酪之屬也案杏酪者玉

沃之唐儲光義詩杏酪漸香鄰舍粥韋應物詩杏粥

猶堪食榆羹已稍煎此杏酪之說也竊攷漢書之意

蓋不如是服虔曰煮木實或曰如今餠朮之屬亦非

也漢書既言煮木為酪又言酪不可食若是杏仁即

木實矣何但言煮木且杏仁為酪寒食所珍何言不

可食邪蓋歲穀不登人或割取榆柳皮礮出汁以為

皮小磨磨細加水攪稀入釜內入糯米屑同煎如打高糧糊法至糖之多少隨意糝入一者又

以爲酢也禮禮運以爲醴醴雜記功衰飲水漿無鹽

酪注並云酪酢馘

陳澧集說訓乳漿非

說文馘酢漿也蓋經典

無酪酥之制說文亦無酪酥之字故並以酸漿爲酪

也又說文酢醎也

酢俗書作醋

醎酢漿也

徐鉉曰醎今醎俗作醎非是

酸也作醎以鬻以酒酸酢也關東謂酢曰酸案鬻粥

也今釀酢以米粥曰米酢糠糟曰糟酢矣

造米酢法黍米礱之

辦之煮粥如搏飯溫出之和以麴無算實甕中釀十三日乃出予粟糠乾濡必調復入之候熱來乃出之氣滷滷然復入之候熱退則以水沃之淋之如熱而不時出則觸涼而不時淋則反熱而敗矣惟善爲者

能候之酢與火酒通氣凡造者如有神造甜酢法
黑糖一斤好井水十斤麴一兩同入器中密密覆之
十餘日後甘而香美過於米酢本艸綱目案孫光
憲北夢瑣言云一婢抱兒落炭火上燒灼以酢泥敷
之旋愈無痕又一少年眼中常見一鏡趙卿延之食
魚鱠少年飢甚見臺上一甌芥酢旋旋吸之遂覺胸
中豁然眼花不見卿云君喫魚鱠太多魚畏芥酢故
也觀此二事可證別錄治癰腫殺邪毒之驗也李廷
飛云酢能少飲碎寒勝酒王戩自漿者酢之餘也說
幼不食酢年踰八十猶能傳神也

文漿酢漿也酒正三曰漿注今之酢漿也案酒正四

飲漿人六飲皆有漿所以止渴也今人以酢和黑糖

加新汲水而飲之可滌煩解暑是古之遺意歟其漿

糟微酸而尤甘美蓋漿之遺法造漿糟法每麴一九
糯米二碗水浸漉乾

肉从酉酒以和醬也周禮膳夫醬用百有二十糝注
醬謂醢醢也王舉則醢人共齋六十糝以五齋七醢
七菹三醢實之醢人共齋菹醢物六十糝是知醢醢
皆謂之醬矣禮內則醢醬卵醬注卵讀爲鯢鯢魚子
或作攔也案卽今魚子醬周禮庖人注青州之蟹胥疏蟹胥
蟹醬也說文鮎蚌也漢律會稽郡獻鮎醬是知魚蟹
之屬皆可爲醬矣史記西南夷傳南越食蒙蜀枸醬
注劉德云枸樹如桑其甚長二三寸味酢取其實以
爲醬說文醬醢榆醬也齊民要術二月榆莢收乾可作醬枚乘七發

勻藥之醬

文選注引韋昭上林賦注曰勻藥和齊鹹酸美味也

內則芥醬是知

艸木之屬皆可為醬矣今之為醬則以麥麩豆屑罨

黃加鹽曝之成醬

造麩醬法麥一斗煮豆四升共為屑餅之烝之麥蕪黃高覆四十九

日成衣乃風之露之水滌刷其衣輟之熵之稱得一

勛子鹽四兩其水無算納甌甕中封固其日須擇火

日為不生蟲也八月作之來年春數暴曬之則成矣

其豆醬法同句餘日可成聞奇錄研芥子入豆醬不

生蟲甜醬法麥三升水浸半日別以新水入鑊煮

之微熟之母令破漉之乾之攤席上厚二寸許黃蒿

覆無風處釀七日出之三日曬之附著者離之簸去

黃衣確之如漉麩狀分置小甌內按定加蕃瓜葉卷

均調之如漉麩狀分置小甌內按定加蕃瓜葉卷

之放火坑上如發酵然及其皆發也盡納大甌中

暴曬之嘗其鹹淡如淡也復予鹽三日後

可食仍日曬之須立秋前後造毋令太晚

清醬於古未聞今人造之略如醬法

粟米爲稀粥子

濡必調麥蕪黃蒿覆之釀出黃衣煎麴
下輟之羅之予豆四升礫之辦之煮之熟之連汁入
麩粥中乾濡必調稱得一觔子鹽四兩納飯甕中仍
鹽覆之封固六月釀之吐餽亦來年春數暴曬之則
香味成矣其取之也熱水沃之淋之
取無時如鑊煮藏之可經久無敗

醢

說文肉醬也周禮醢人注作醢及鬻者

鬻亦醢也

無骨爲醢
見本注

必先膊乾其肉乃後坐之雜以梁麴及鹽

漬以美酒塗致甄中百日則成矣

案禮內則有兔醢
魚醢蝸醢蜃醢其

法並醢者亦醢屬也醢人注醢肉汁也

或曰肉醬無
骨有汁曰醢

說文作盤云血醢也禮記有盤醢以牛乾脯梁麴鹽

酒也

案此則與造醢同特以汁多爲醢爾又醢人注醢醢肉醬也則是二物皆肉醬之異名

菹

說文酢菜也

或作蘆蘆與血部蘆蘆異釋名菹阻也生釀之遂

使阻於寒溫之間不得爛也案周禮醢人八菹厥狀

未聞

疏云齋菹之類菜肉通全物若牒爲菹細切爲齋江南皆言菹案菹醃菜也物曰菹今中國皆言

齋者礪細之若今

作韭菁然

今爲菹法凡是瓜瓠

菜茹之屬皆可收

詩小雅疆場有瓜是剝是菹禮祭統水艸之菹注芹茆之屬每

稱一觔子鹽四兩若三兩殺其水盡漉出之乾納甌

中子酒酢清醬均無算以浮其上爲度泥封固釀六

十九日則成矣

附酸白菜法黃芽白菜不限多少摘去黃葉縱割作四片仍連其蒂鉗著

枝

說文枝

俗作

配鹽幽未也徐鍇曰未豆也幽謂造

先放蒂以上入沸湯中少頃俟稍煮透復鉗葉以下亦如之取出冷水浸去熱氣微晾去水納瓮內以黍藍鋪其上大石壓之加冷水浮菜上約三指許十二日後便發酸可食天寒瓮放煖屋然過煖又生衣

之幽暗也釋名豉嗜也五味調和須之而成乃可甘嗜也史記貨殖傳鹽枝干合漢書食貨志長安樊少翁賣枝號枝樊李時珍本艸云艸枝生巴西諸國州似韭狀枝出華中彼人食之案宋書張暢傳魏主遣送胡豉云亦中啖然不知胡枝如何作也今造枝法大黑豆煮之熟之薄之晾之麥蘖黃蒿覆之釀出衣

溫水浴之漉之乾之于酒及鹽若薑椒茄瓜乾杏仁
胡桃仁投之皆無算納甌中泥封固日暴曬之三十

日則成矣

案農桑輯要載四時類要云六月造豆枝今亦不必盡然秋冬皆可造也其法大要

與今同而不及鹽酒似未詳備又水浸拌訖實瓮中
日暴七日開之暴乾又以水拌卻入瓮中如此六七
度候好復蒸過又入瓮泥封未若今法較簡便易爲
也四時類要六月造艾菴取黃衣徧出攤曬令
拌熟蒸攤候溫如人體蒿艾菴取黃衣徧出攤曬令
乾卽以水拌令溫滷卻入缸瓮中實捺安於庭中倒
合在地以灰圍之七日外取出攤曬若顏色未深又
拌依前法入瓮中色好爲度又蒸令及熱入瓮中築
泥卻以冬取喫
溫煖勝豆豉

豆腐

於古未聞古者食半菽漢書項籍傳今歲飢民

貧卒食半菽臣瓚曰士卒食蔬菜以菽雜半之

案史記項

籍紀作士卒食芋菽徐廣曰芋一作半半五升器孟

康又曰半五斗器名並非也今爲半菽者菜半之豆

半之故曰半菽瓚說是矣詩幽風七月烹葵及菽蓋

謂此今鄉邨貧民以爲常供無問寒暑熟食最宜名

曰小豆腐言貧家不得案啜菽者熬豆也禮檀弓啜

食豆腐而以此代也

其歡儀禮注王公熬豆而菽糜者豆粥也夏小正五

食曰啜菽案今熬豆是菽糜者豆粥也月菽糜傳

是食短閏而記之禮記禮記曰菽糜者豆粥也

後漢書馮異傳先武至饒陽蕪羹亭異上豆粥亦雜

石崇傳崇爲客作豆湯尤能解暑故小正五月菽糜

諸豆爲之今通名豆湯尤能解暑故小正五月菽糜

也經典無豆腐之文今之豆腐蓋起於淮南萬畢術

標題云淮南王弄術成豆腐豆腐一名黎祁明陳仁

錫潛確類書載晦庵次劉秀野蔬食豆腐韻種豆豆苗稀力竭心已腐早知淮南術安坐獲泉布李時珍本艸延壽書云有人食豆腐遇毒醫不能治作腐家

言菜菔入湯中則腐不成遂以菜菔湯下藥而愈

案菜

菔蘆菔也今名蘿蔔又醫經言蘿蔔制麪毒亦詳本艸綱目

大抵暑月恐有人汗

尤宜慎之

造豆腐乳法豆腐漉去漿水盡大方破爲小方凡腐一筋予鹽三兩帶溼四面蘸鹽

放盂內遂半日再蘸以盡爲度去鹽水就日微曬皮略結取置器中每腐一層屑椒灑諸上子酒徧浸之以麪醬泥封訖曬百日或六十日後即可食仍封其器毋令味洩暑月造易敗八月後可爲

殮

夕食也

周禮宰夫注鄭司農說說文殮餼也餼日加申時食也案呂氏春秋且至食食

至日昃昃至舖舖至下哺下哺至日夕然則舖猶未
至夕也說文以飧爲舖頗爲非是觀飧字从食从夕
日入後三商爲夕惟

鄭司農說爲得之

惟釋名飧散也投水於中自解散

也

玉篇水

張鷟朝野僉載山東人謂溫飯爲飧

素門切

案今東齊人夕食以水和飯謂之飧飯飧讀爲餐

七安

切不如張鷟所說也攷爾雅釋文餐有飧音

爾雅釋言祭餐

也釋文餐音飧集韻餐與飧同則知東齊所讀乃古音矣

案東齊多古音此其

也餼

書兩切說文晝食也或作飭今人以午飯爲餼飯

俗作

日下昃而食謂之昃餼

昃讀若鐵

又早食周南曰朝

飢

朝作

左傳曰朝食

成二年

楚辭言鼂飽

天問

今東齊

人日恆三飯蓋從古而然也論語不時不食鄭注不時非朝夕日中時康成吾鄉人故道吾鄉俗云爾

饊

說文噉也噉小食也趙宦光長箋正飯之後有小

飯如茶點之類北方謂之小食飯之餘也案今謂之小飯其賓

筵謂之導飯

案點心起於此今南北通謂日間小食曰點

心唐史鄭僂夫人云我未及餐爾

可點心

田汝成委巷叢

談

餽

說文乾食也周書曰峙乃餽糧餽相謁食麥也

餽也陳楚之間相謁食麥飯曰餽楚人相謁食麥曰

餽秦人謂相謁食麥曰饑饉

本方言注又云今關西人呼食欲飽爲饑饉

徐鍇曰相謁相見後設麥飯以爲常禮如今人之相見飲茶也

案吳書云袁術士眾

絕糧問廚下尙有麥屑三十斛時盛暑欲得蜜漿又

無蜜坐櫺牀上歎息

魏志袁術傳注

是古時以麥屑爲餽糧

加蜜漿濡食之至今猶然今東齊人食鬻麪熬大麥

爲之

俗云焦麪

亦食大麥粥又鬻糯米以水沃之謂之鬻

米或鬻粟麪以湯沃之謂之茶湯皆餽之遺法也又

關東人相謁食鬻粟口北人相謁食鬻黍詩曰民之

失德乾餼以愆言相謁而不設食便爲愆尤也今關

東口北人言粟黍忘設主人忤客

附餽法蘇頌曰陶

精餽法謂以藥艸蜜溲曝之也陳藏器曰烏飯法取

南天燭莖葉搗汁浸糯米九烝九曝米粒緊小如珠

囊之可適遠方李時珍曰此道家服食法今釋氏四

月八日造以供佛入柿葉楊桐葉助色詳本艸綱目

謂通雅南天燭俗所
謂天竹也即烏飯樹

附救荒濟饑法

本艸綱目黃山谷救荒法黑豆貫眾

五七粒食百木枝葉皆有味可飽也王氏農書云

碎穀之方見於石刻水旱蟲荒國家代有甚則懷金

立鵠易子炊骸爲民父母者不可不知此法也昔晉

惠帝永甯二年黃門侍郎劉景先表奏臣遇太白山

別物若不如此斯臣一家甘受刑戮其方用大豆五斗

淘淨烝三徧去皮用大麻子三斗浸一宿亦烝三徧

令口開取仁各搗爲末和搗作團如拳大入甑內烝

從戌至子時止寅時出飯午時曬乾爲末乾服之以
飽爲度不得食一切物第一頓得三百日不餓第二頓
得四十九日不餓第三頓得三百日不餓第四頓得
二千四百日不餓更壯容貌紅白永不憔悴口渴卽研
依法服食令人強壯容貌紅白永不憔悴口渴卽研
大麻子湯飲之轉更滋潤臍腑若重契物用葵子
三合研末煎湯冷服取藥如金色任契諸物並無
所損前知隨州朱頌教民用之有驗序其首尾勒石
於漢陽大別山
太平興國寺

餅

說文麪糝也

糝稻餅也

釋名餅并也洩麪使合并也案

古之爲餅屑米麥麪洩之或煇或烝

周禮籩人烝者注詳饅下

烝者

發酵爲之

酵酒酵也以酒母起麪曰發酵音教

蕭子顯齊書永明九年

正月詔太廟四時祭薦宣皇帝起麪餅注發酵也唐

韋巨源食譜有婆羅門輕高麪

正字通輕高麪今俗籠烝樓頭發酵浮起

者是也金天歷元年有額外課其十八曰

皆今之烝

酵泰和四年定槽酵錢遼元志有酵課

餅也燔者水調麪不須發酵攤極薄於熬器上煎之翻手

而成謂之煎餅亦有發酵爲餅中裏餡餡上著胡麻

謂之胡餅

世說王羲之踞牀方啖胡餅唐牟宗幸蜀日中未食楊國忠自市胡餅以獻注云

卽今之烝餅以胡麻著之也

今謂之燒餅是皆燔之而成也漢魏

以來餅食當家故趙歧賣餅北海市中鍾繇稱公羊傳爲賣餅家蓋漢魏賣餅人皆有口號或爲街鬻之

詞如詒羹然也爲餅切而煮之曰湯餅

世說新語何平叔美姿儀

魏明帝疑其傅粉正夏日亦曰水引餅齊書何戡傳
與熱湯辨汗出色轉皎然案即今水麪亦曰湯麪
餅戢令婦女躬執事以進映字麪可穿結帶蓋言
韋巨源食譜建康七妙餅可映字麪可穿結帶蓋言
餅貴明薄麪以蕎麪爲之者曰河洛東以蕎麥作麪
貴細韌也向不辨其何字唐明皇以鹿以麥麪烝團
食曰河洛向不辨其何字唐明皇以鹿以麥麪烝團
血煎酪賜安祿山曰熱洛河似本此以麥麪烝團
之而高者曰糲頭事物紀原諸葛亮南征將渡瀘水
取麪畫人頭祭之糲頭名一曰波波或曰磨磨集韻
始此又南唐有子母糲頭一曰波波或曰磨磨集韻
脩食也今北人呼爲波波南人呼爲磨磨案此說
非也磨磨南北通名耳今唯東齊人曰波波其畢羅
又非也坎其中而餡之者曰饌饌有餡饌餅屬中
說見下坎其中而餡之者曰饌饌有餡饌餅屬中
中畢氏羅氏好食此味因名畢羅後人加食旁爲饌
饌西陽雜俎有人夢入畢羅店及醒店子曰郎君與

言作三卷一

三

客食畢羅二斤何不計直而去也

曰初怪客前畢羅悉完疑其嫌置蒜也

羅置蒜其為有餡或曰包子燕翼詒謀錄仁宗誕日

可知玉篇得之餡或曰包子賜羣臣包子即稷頭別

名今俗肩麪發酵或有餡或無餡蒸食者謂之稷頭

食籠餅必令縮葱加肉尚非佳作以稷頭內猶見葱不可憎也香

按縮葱加肉尚非佳作以稷頭內猶見葱不可憎也香

祖筆記二言李滄溟食稷頭欲有葱味而不見葱唯

蔡姬者所造乃食其法先用葱不切入餡而雷稷頭

上一竅候其熟即拔去葱而以麪塞其竅此謝在

杭文海披沙所載即所謂蔡姬典盡舊羅裙也

別謂之餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒餒

玲瓏餒駐蹶餒驚餒皆餅也案此即肉稷頭

之別唯卷而切之為異今世有卷餒者餒讀若箋

頭者謂之稍麥此名於古無攷今京師賣者謂之稍

下呼筋膽讀若嚼詐言熟食之肥也長曰繭斜曰桃
中案此物疑卽稍麥稍如彈丸者謂之牢丸西陽雜
謂稍肉餡外皮甚薄少如彈丸者謂之牢丸
上牢丸湯中牢丸誤矣蘇子或謂之餛飩玉篇餛飩
瞻詩用爲牢丸俗誤矣米麪爲末空中裹餡類彈丸形大
小不一籠蒸啖之食物志餛飩或作餡餡餡餡餡餡餡
其園形餛飩南粵志閩人十月一日作餛飩祀祖告冬
章巨源食譜所謂餛飩湯可注硯是也又方言餛飩
謂之餛飩或謂之餛飩餛飩餛飩餛飩餛飩餛飩餛飩
代史李茂貞傳昭宗亂其說非也餛飩餛飩餛飩餛飩
不托豔讎歐陽脩歸田錄唐人謂湯餅爲一日食
猗覺察雜記北人食麪餛飩然則餛飩非餛飩明
矣亦謂之餃餛飩卽段成式食餛飩湯中牢丸或謂之餃餛飩

角北人讀如矯因呼餃餌譌爲餃餠餠者謂之餠
兒案今京師曰角子讀如矯也餠餠者謂之餠
言靖字文護殺周正字通今餠餠中餠餠卽
今元宵子之類一正字通今餠餠中餠餠卽
之乾溼小大不一餠餠同音堆玉篇蜀人和餠爲
呼蒸餅爲餠李萼饑語詩拈餠指不知休酥作
者謂之酥餅今造酥餅法蒸餠爲涼酒一盞餠
度同熟麵調溫煑湯一餠法蒸餠爲涼酒一盞餠
中裏餠陷玫瑰華橘餅如桃仁之屬方圓大小隨所
爲以蒸器文火燂食之如雪而香美陶隱居稱餠
餠作餅甚甘肥卽此物也薄脆疑卽東晉賦之薄
持造法略同酥餅俱熟麵無表裏中餠以鬪器爲
模歷成如象碁子狀亦燂食之其形薄而脆故名
薄脆案二物俱酥代爲凡餅之名類不可殫究又
佳其無酥則以豬脂代爲凡餅之名類不可殫究又
古今殊制方俗異稱至於舊書雅記其可知者略具

此矣晉書束皙餅賦三春之初寒氣既除溫不至熱

於時享宴則糲頭宜設炎律方回純陽布暢此時爲

餅莫如薄壯

荀氏四時列饌傳謂之薄夜案餅賦又云糲頭薄持

商風既厲

大火西移肴饌尙溫則起漉可施

徐暢祭記五月麥熟薦新作起漉白

餅

冬冬猛寒清晨之會充虛解戰湯餅爲最

案餅或爲餽正

字通湯餽薄餅以湯沃之宜冬食見晉束皙賦餽音兌

其可以通冬達夏四時

咸宜者唯牢丸乎爾乃火盛湯涌猛氣蒸作麪彌離

於指端手縈迴而交錯籠無迸肉餅無流麪姝媮列

敕薄而不綻弱如春繇白若秋練氣勃鬱以揚布香

飛散而遠徧

糗

角黍也晉周處風土記以菰裏黏米

案今以蘆葉裹糯米束齊

人亦裹黍米

宗懔荆楚歲時記夏至節日食糗二書並不

言爲屈原梁吳均續齊諧記始言五月五日作糗投

水

云屈原五月五日投汨羅楚人此日以竹筒貯米投水祭之漢建武中長沙區曲見一士人自云三

閭大夫謂曲曰聞君當見祭若以楝葉塞筒上以綵絲纏之此二物蛟龍所憚今五月五日作糗並帶楝

葉五色絲遺風也

其說非也假有其事周處宗懔既是楚人

甯得不知而待吳均始說邪劉向新序今以百金與

團黍以示兒子兒子必取團黍矣案團黍未審何物

豈角黍之類與又角黍古以竹筒貯黍

荆楚歲時記周處謂爲角

黍人並以新竹爲筒

糲練葉插五綵繫臂謂爲

而

長命縷

案此則練葉繫綵其義非爲屈原

而

以蘆葉裹米造爲三角故名角一名裹黍

言鯖南史宋明帝志

慕節儉大官嘗進裹黍上曰我食此不盡可四破之餘充晚食裹黍者以餠和糯米入香藥松子等物以

竹籩裹而蒸食之即今之角黍也

粬

楚辭招魂粬粬蜜餌王逸注言以蜜和米麪熬

煎作粬粬

杜甫詩粬粬作人情

洪興祖注吳謂之膏環亦曰寒

具齊民要術粬粬名環餅象環釧形廣雅謂之桴梳

干寶謂之粬粬

音連壞干寶周禮注祭用粬粬音人呼爲環餅又曰寒具

今通名

餛子劉禹錫寒具詩纖手搓來玉數尋碧油煎出燂
黃深夜來春睡濃于酒壓扁佳人纒臂金劉賓客嘉
話錄以寒具爲捻頭雲溪友議李日新題仙娥驛詩
商山食店太悠悠陳黯餽餽古餼頭卽捻頭也案今
人作餛子正與二詩合晉桓公不設寒具爲其油污
爾而宋小說以寒具爲寒食之具謂宜禁烟用云卽
謂煎餽以糯粉和麪油煎沃以饒食之不濯手則
能汚物具可留月餘宜禁烟用也案今油燂餽與
此同糯米及黍米皆可爲非也周禮邊人鄭司農云朝事謂清朝
未食先進寒具口實之籩此則寒具如今點心清晨

所進名曰寒具謂不須熟食爾韋巨源食譜寒具噉

著驚動十里人則其取義可知矣其類又有麪筒麪

環之屬

麪筒者雕鏤如玲瓏竹筒或糾如兩股繩而中空虛如起泡麪環者亦糾之如三股繩皆

和餠油煎俗呼麻餠麻華也

蜜餌者楚辭注擣黍作餌今以餠和

麪油煎蜜漬謂之蜜澣是也

造蜜澣法餠稀一酒盞清水八分調熟麪爲之

香油煎熬以蜜醃漬曰蜜澣也

饊

方言餌謂之饊或謂之資或謂之飴音鈴或謂之餗

央怯反

或謂之飴

音元

玉篇餌餅也饊也饊糜也案劉賓

客嘉話錄謂六經未見有饊字

云明日是重陽欲押一饊字尋思六經竟

未見有饀字

是不然攷周禮籩人羞籩之實糗餌粉

資注此二物皆粉稻米黍米所爲也合蒸曰餌餅之

曰資糗者擣粉熬大豆爲餌資之黏著以粉之耳餌

言糗資言粉互相足

鄭司農云糗熬大豆與米也粉

或作餌粉餅也徐鍇曰釋名蒸燥屑餅之曰資

糗餅之謂炊米爛乃擣之爲粉然後溲之資以豆爲

粉餌之言堅潔若玉珥也案鄭意餌資二物皆糗

粉所成故言互相足徐意米屑溲而蒸之爲餌稻米

熟餽餅之曰資也蓋資如今之綠豆餽糯片餽之屬

米黍米餽屑米粉合而蒸之加以棗豆之味也

云今養饊之名出於此饊也玉篇養饊也案禮內則糗餌粉醯

醯或讀爲養陳澧注方言饊卽養餌說文養稻餅餌粉

餅蓋餅卽饊爾六經有饊明矣今之爲饊者粉糯黍

米或豆屑和糖爲之其豆曰豆饊糯曰糯饊黍曰黏

饊糯黍者皆烝之豆者餅之不烝又有棗饊檀饊之

屬其造爲之法皆因於古也韋巨源食譜有花饊皇

建僧舍旁有饊坊主人由此入貲爲員外官蓋顯德中也都人呼花饊員外

饊說文饊飴和餼者也案說文饊从食易聲則當讀爲易若盈矣今从唐韻徐盈

切飴米釅煎也餼熬稻粳稈也本艸飴卽軟糖凡梗粟火麻白米皆堪作

惟糯米作
者入藥

方言飴謂之餒

該音

餒謂之餒

音餒

豆屑雜

注以

餒也

餒謂之餒餒

注即乾
飴也

楚辭招魂有餒餒些

注餒餒

餒餒也

此皆餒也方言又云餒謂之餒

注江東皆

凡餒謂之

餒

餒

案餒徒郎切說文餒从易廣雅餒从易蓋本方言
義同字異其音亦別玉篇字作餒而音爲餒則非

矣戴東原方言疏證謂此字應从說文固爲有見然
廣雅以來餒餒既判爲二恐亦未可執一也莫若兩

存釋名餒洋也煮米消爛洋洋然也急就篇梨柿粗

桃待露霜棗杏瓜棣餒餒餒案此皆餒也詩周頌有

瞽箏簫編小竹管如今賣餒者所吹也周禮小師注

同釋文既云餒夕清反蜜也
又音唐蓋混餒餒爲一音

劉賓客嘉話錄謂六經

唯此注中有餠字是矣

云詩用餠字須有來處宋考功詩云馬上逢寒食春來不

見錫因讀毛詩鄭箋說簫處云云馬承御嬾真子二云唐人欲作寒食詩欲押餠字以無出處遂不用殊不知出於六經

案南人煎餠用甘蔗北人煎餠用

米粳甘蔗者餠霜也

王灼餠霜譜唐大歷間有僧號鄒和尚者跨白驢登繖山結茅

以居一日驢犯山下黃氏蔗田黃請償於鄒鄒曰汝未知審蔗爲餠霜利當十倍試之果信案餠霜名石蜜見齊民要術其造餠之場曰餠廊也

米粳者今法煮黍米爲粥和生

大麥芽攪漉取汁煎之濡者爲餠稀乾者爲餠條

米稻

亦可爲故說文云米粳煎又云熬稻粳稈也

餅者曰餠餠玉篇餠餠餌也

集韻充豫謂之餠餠

窠絲餠曰繭餠

齊民要術繭餠窠絲餠也

乾飴

雜豆屑爲之者曰餠

方言餠謂之餠注以豆屑雜餠也

今或雜豆粉

黍麩造之胡麻黏著其上兒童尤喜啖之

俗呼芝麻餠

又

賣餠者漢時吹竹今則擊銅馮衍云販餠之妾

後漢書馮

衍傳注衍與婦弟任武達書云販餠之妾不忍其態

然則漢時賣餠竟有使婦

人者也

證俗文卷一

孫聯

茹薇芬

曾孫國

鎮瑞忠

同校字