

卷第二百三十四 食（能食、菲食附）

吳饌 御廚 五侯鯖 劉孝儀 鮓議 鮓表 熱洛河

名食 敗障泥 尚食令 大餅

能食 范汪 宋明帝 苻堅三將

菲食 茅容 陸機 羊曼

吳饌

吳郡獻海鮓乾鱸四瓶，瓶容一斗。浸一斗，可得徑尺數盤。並狀奏作乾鱸法。帝示群臣云：「昔術人介象於殿庭釣得海魚，此幻化耳。亦何足為異？今日之鱸，乃是真海魚所作，來自數千里，亦是一時奇味。」虞世基對曰：「術人之魚既幻，其鱸固亦不真。」出數盤以賜達官。作乾鱸之法：當五六月盛熱之日，於海取得鮓魚。大者長四五尺，鱗細而紫色，無細骨不腥者。捕得之，即於海船之上作鱸。去其皮骨，取其精肉縷切。隨成隨曬，三四日，須極乾，以新白瓷瓶，未經水者盛之。密封泥，勿令風入，經五六十日，不異新者。取啖之時，並出乾鱸，以布裹，大甕盛水漬之，三刻久出，帶布瀝卻水，則嫩然。散置盤上，如新鱸無別。細切香柔葉鋪上，筋撥令調勻進之。海魚體性不腥，然鱸鮓魚肉軟而白色，經乾又和以青葉，暫然極可噉。又獻海蝦子三十梘。梘長一尺，闊一寸，厚一寸許，甚精美。作之法：取海白蝦有子者，每三五斗置密竹籃中，於大盆內以水淋洗。蝦子在蝦腹下，赤如覆盆子，則隨水從籃目中下。通計蝦一石，可得子五升，從盆內漉出。縫布作小袋子，如徑寸半竹大，長二尺。以蝦子滿之，急擊頭，隨袋多少，以末鹽封之，周厚數寸。經一日夜出曬，夜則平板壓之，明日又出曬。夜以前壓十日乾，則拆破袋，出蝦子梘。色如赤琉璃，光徹而肥美，鹽於鮓魚數倍。又獻鮓魚含肚千頭，極精好。作之法：當六月七月盛熱之時，取鮓魚長二尺許，去鱗淨洗。停二日，待魚腹脹起，方從口抽出腸，去腮留目。滿腹內納鹽竟，即以末鹽封周遍，厚數寸。經宿，乃以水淨洗。日則曝，夜則收還。安平板上，又以板置石壓之。明日又曬，夜還壓。如此五六日乾，即納乾瓷甕，封口。經二十日出之，其皮色光徹，有如黃油，肉乾則如糗。又如沙棋之蘇者，微鹹而有味，味美於石首含肚。然石首含肚亦年常入獻，而肉強不及。此法出自隨口味使大都督杜濟，濟會稽人，能別味，善於鹽梅。亦古之符郎，今之謝諷也。（出《大業拾遺記》）

又吳郡獻松江鱸魚乾鱸六瓶，瓶容一斗。作鱸法，一同鮓。然作鱸魚鱸，須八九月霜下之時。收鱸魚三尺以下者作乾鱸，浸漬訖，布裹瀝水令盡，散置盤內。取香柔花葉，相間細切，和鱸撥令調勻。霜後鱸魚，肉白如雪，不腥。所謂「金玉鱸」，東南之佳味也。紫花碧葉，間以素鱸，亦鮮潔可觀。吳郡又獻蜜蟹三千頭，作如糖蟹法。蜜擁劍四甕。擁劍似蟹而小，二螯偏大。《吳郡賦》所謂「烏賊擁劍」是也。（出《大業拾遺記》）

御廚

御廚進饌，凡器用有少府監進者。用九釘食，以牙盤九枚，裝食味於其間。置上前，亦謂之看食。見京都人說，兩軍每行從進食，及其宴設，多食雞鵝之類。就中愛食子鵝，鵝每只價值二三千。每有設，據人數取鵝。燂去毛，及去五臟，釀以肉及糯米飯，五味調和。先取羊一口，亦燂剝，去腸胃。置鵝於羊中，縫合炙之。羊肉若熟，便堪去卻羊。取鵝渾食之，謂之「渾羊歿忍」。翰林學士每遇賜食，有物若畢羅，形粗大，滋味香美，呼為「諸王修事」。（出《盧氏雜說》）

五侯鯖

婁護字君卿，歷游五侯之門。每旦，五侯家各遺餉之。君卿口厭滋味，乃試合五侯所餉之鯖而食，甚美。世所謂「五侯鯖」，君卿所致。（出《語林》）

或云，護兼善五侯，不偏食。故合而為之鯖也。（出《世說》）

又五侯不相能，賓客不得往來。婁護豐辭，傳會五侯間。各得其心，競致奇膳。護乃合以為鯖，世稱「五侯鯖」，以為奇味焉。（出《西京雜記》）

劉孝儀

梁劉孝儀食鯖鮓曰：「五侯九伯，今盡徵之。」魏使崔劼、李騫在坐。劼曰：「中丞之任，未應已得分陝。」騫曰：「若然，中丞四履，當至穆陸陵。」孝儀曰：「鄴中鹿尾，乃酒饋之最。」劼曰：「生魚熊掌，孟子所稱。雞跖猩唇，呂氏所問。鹿尾乃有奇味，竟不載書籍，每用為恨。」孝儀曰：「實自如此，或古今好尚不同。梁賀季曰：青州蟹黃。乃為鄭氏所記。此物不書，未解所以。」騫曰：「鄭亦稱益州鹿尾，但未是尾耳。」（出《西陽雜俎》）

鮓議

何胤侈於味，食必方丈。後稍欲去其甚者，猶食白魚鮓臘糖蟹，使門人議之。學士鍾研議曰：「鮓之就臘，驟於屈申；蟹之將糖，躁擾彌甚。仁人用意，深懷惻怛。至於車螯蚶蠣，眉目內缺，慚渾淪之奇。唇吻外緘，非金人之慎。不榮不悴，曾草木之不若；無馨無臭，與瓦礫而何異。故宜長充庖廚，永為口實。」（出《西陽雜俎》）

鮓表

後梁韋林，京兆人。南遷於襄陽，天保中為舍人。涉獵有才藻，善劇談。嘗為鮓表以譏刺時人。其詞曰：「臣鮓言：伏見除書，以臣為穆放將軍，油蒸校尉，臞州刺史。脯臘如故。肅承將命，含灰屏息，憑籠臨鼎，載戰載兢。臣美愧夏鱉，味慚冬鯉。常恐胎腹之譏，懼鉛鑿岩（五甘反。）之謫。是以嗽流湖底，枕石泥中。不意高賞殊臨。曲蒙鈞撥，遂得超升綺席，忝預玉盤，遠廁玳筵。猥頒象箸，澤覃紫腴，恩加黃腹。方當鳴姜動桂，紆蘇佩檔。輕瓢才動，則樞盤如煙。濃汁暫停，則蘭肴成列。宛轉綠臍之中，逍遙朱唇之內。銜恩噬澤，九殞弗辭。無任屏營之誠，謹詣銅鑄門，奉表致謝以聞。」詔答曰：「省表具悉。卿池沼縉紳，陂渠俊乂。穿蒲入苻，肥滑有聞。允堪茲選，無勞致謝。」（出《西陽雜俎》）

熱洛河

玄宗命射生官射鮮鹿，取血煎（明抄本「煎」作「鮮」。）鹿腸。（「腸」原作「賜」，據明抄本改。）食之，謂之熱洛。

河」，賜安祿山及哥舒翰。（出《盧氏雜說》）

名食

今衣冠家名食，有：蕭家餛飩，漉去，其湯不肥，可以瀹茗；庾家粽子，白瑩如玉；韓約能作櫻桃饅饈，其色不變；又能造冷胡突，鱸鱧魚臄，連蒸獐獐皮索餅。將軍曲良翰能為驢鬃駝峰炙。（出《西陽雜俎》）

敗障泥

貞元中，有一將軍家出飯食。每說：「無物不堪吃，唯在火候，善均五味。」嘗取敗障泥胡盃，修理食之，其味佳。（出《西陽雜俎》）

尚食令

馮給事入中書祇候宰相，見一老官人衣緋，在中書門立，候通報。時夏譙公為相，留坐論事多時。及出，日勢已晚，其官人猶尚在。乃遣人問是何官。官人近前相見曰：「某新除尚食局令，有事相見相公。」因令省官通之。官人入，給事偶未去。官人見宰相了，出謝云：「若非給事恩遇，某無因得見相公。某是尚食局造包子手，不知給事宅在何處？」曰：「在親仁坊。」曰：「欲說薄藝，但不知給事何日在宅？」曰：「來日當奉候。然欲相訪，要何物。」曰：「要大台盤一隻，木楔子三五十枚，及油鐺灰火，好麻油一二斗，南棗爛面少許。」給事素精於飲饌，歸宅便令排比。乃垂簾，家口同觀之。至日初出，果秉簡而入。坐飲茶一甌，便起出廳。脫衫靴帶，小帽子，青半肩，（明抄本「肩」作「臂」）三幅袴，花襠襪肚，錦臂溝。遂四面看台盤，有不平處，以一楔填之，後其平正。然後取油鐺爛面等調停。襪肚中取出銀盒一枚，銀篋子銀笊籬各一。候油煎熟，於盒中取包子賺。（「賺」原作「慊」，據明抄本改）以手於爛面中團之，五指間各有面透出。以篋子刮卻，便置包子於鐺中。候熟，以笊籬漉出。以新汲水中良久，卻投油鐺中，三五沸取出。拋台盤上，旋轉不定，以太圓故也。其味脆美，不可名狀。（出《盧氏雜說》）

大餅

王蜀時，有趙雄武者，眾號趙大餅。累典名郡，為一時之富豪。嚴潔奉身，精於飲饌。居常不使膳夫，六局之中，中有二婢執役，常廚者十五餘輩，皆著窄袖鮮潔衣裝。事一餐，邀一客，必水陸俱備。雖王侯之家，不得相倣焉。有能造大餅，每三斗面擗一枚，大於數間屋。或大內宴聚，或豪家有廣筵，多於眾賓內獻一枚。裁剖用之，皆有餘矣。雖親密懿分，莫知擗造之法，以此得大餅之號。（出《北夢瑣言》）

能食

范汪

晉范汪能噉生梅。有人致一斛，汪食之，須臾而盡。（出《晉書》）

宋明帝

宋明帝韋彧，能食蜜漬鯁鯪，一食數升。噉豬肉炙，常至二百塊。（出《宋書》）

苻堅三將

苻堅以乞活夏默為左鎮郎，胡人（「人」原作「又」，據明抄本改。）護磨那為右鎮郎，奄人申香為拂蓋郎。並身長一丈三尺，多力善射。三人每食，飯一石，肉三十斤。（出《前秦錄》）

菲食

茅容

後漢茅容字季偉，郭林宗曾寓宿焉。及明旦，容殺雞為饌，林宗初以為己設。既而容獨以供母，自以草蔬與客同飯。林宗因起拜之曰：「卿賢乎哉。」勸之就學，竟以成德。（出《陳留耆舊傳》）

陸機

陸機詣王武子，有數斛羊酪。指示陸曰：「卿江東無（明抄本無「作」何以「二字」敵此。」曰：「有千里莼羹，但未下鹽豉耳。」（出《世說》）

羊曼

晉羊曼為丹陽尹。時朝士過江，初拜官，必飾供饌。曼拜丹陽尹，客來早者得佳設，日曼即漸罄，不復精珍。隨客早晚，不問貴賤。有羊固者拜臨海太守。備饌，竟日皆精，雖晚至者，猶有盛饌。論者以固之豐腆，不如曼之真率也。（出《晉書》）

[返回 >> 太平廣記 >>](#)

[上一篇](#) [下一篇](#) 本書來源：[開放文學網站](#)