

開放文學－歷代筆記－清稗類鈔

飲食類

飲料食品 飲，咽水也。茶、酒、湯、羹、【湯之和味而中雜以菜蔬肉臠者，曰羹。】漿、酪之屬，皆飲料也。食，以有定質之物入口，間或雜有流質，而亦最居少數者也。然所謂食品者，有時亦賅飲料而言，蓋人所以養口腹之物，皆曰食也。

飲食之所

飲食之事，若不求之於家而欲求之於市，則上者為酒樓，可宴客，俗稱為酒館者是也。次之為飯店，為酒店，為粥店，為點心店，皆有庖，可熟食。欲適口欲果腹者，入其肆，輒醉飽以出矣。

上海之賣飯者，種類至多。飯店而外，有包飯作，孤客及住戶之無炊具者，皆可令其日備三餐，或就食，或擔送，惟其便。有飯攤，陳列於露天，為苦力就餐之所。有飯籃，則江北婦女置飯及鹽菜於籃，攜以至苦力羈集之處以餉之者也。

飲食之研究

飲食為人生之必要，東方人常食五穀，西方人常食肉類。食五穀者，其身體必遜於食肉類之人。食葷者，必強於茹素之人。美洲某醫士云，飲食豐美之國民，可執世界之牛耳。不然，其國衰敗，或至滅亡。蓋飲食豐美者，體必強壯，精神因之以健，出而任事，無論為國家，為社會，莫不能達完美之目的。故飲食一事，實有關於民生國計也。其人所論，乃根據於印度人與英人之食品各異而判別其優劣。吾國人苟能與歐美人同一食品，自不患無強盛之一日。至飲食問題之待研究者，凡□七端。一，人體之構造。二，食物之分類。三，食品之功用。四，熱力之發展。五，食物之配置。六，嬰孩與兒童之飲食。七，成人之飲食。八，老年之飲食。九，食物不足與偏勝之弊。□，飲食品混合與單純之利弊。□一，素食之利弊。□二，減食主義與廢止朝食之得失。□三，洗齒刷牙之法。□四，三膳之多寡。□五，細嚼緩咽之必要。□六，飲食法之改良。□七，牛乳與肉食之檢查。

飲食之衛生

人情多偏於貪，世之貪口腹而致病，甚有因之致死者，比比皆是，第習而不察耳。當珍饈在前，則努力加餐，不問其腸胃勝任與否，而惟快一時之食慾，此大忌也。人本恃食以生，乃竟以生殉食，可不悲哉！人身所需之滋養料，亦甚有限，如其量以予之，斯為適當。若過多，徒積滯於腸胃之間，必至腐蝕而後已。故食宜有一定限制，適可而止者，天然之限制也。順乎天，即順乎道矣。

於飲食而講衛生，宜研究食時之方法，凡遇憤怒或憂鬱時，皆不宜食，食之不能消化，易於成病，此人人所當切戒者也。急食非所宜，【不咀嚼之謂。】默食亦非所宜。【不言語之謂。】食時宜與家人或相契之友，同案而食，笑語溫和，隨意談話，言者發舒其意旨，聽者舒暢其胸襟，中心喜悅，消化力自能增加，最合衛生之旨。試思人當談論快適時，飲食增加，有出於不自覺者。當憤怒或愁苦時，饑饉當前，不食自飽。其中之理，可以深長思焉。

食時宜從容不迫，午餐、晚餐之前，必休息五分時，餐後至少休息□分，能以二刻為最佳。食品中以富於滋養料而又易於消化者為上品，油煎之物與糖果之類，皆難消化，自以不食為是。具奮興性之物，如胡椒等類亦然。三餐宜有定時，有節制，一切雜食均不宜進。

牛乳，飲時必煮沸之。偽造者，輒攪泔水，或以提取乳油之餘料，其有腐敗者，更加碱以減其臭味。又有臭氣或酸味者，以及病牛之乳，服之皆有害。且牝牛患結核病【傳於人身即成肺癆。】者極多，故搾得之乳，尤宜多煮。

魚鳥獸等肉，中多含滋養料，其成分大都為蛋白質與脂肪，若烹調之法不同，消化亦有難易之別。其中以焙燒為最，蒸煮次之。至牛豚及魚等肉，每含寄生蟲之卵，故最不宜生食。又細小之魚骨、骨片以及一切尖細之物，若誤食，其為害甚劇。

以肉入水久熬之汁，僅含灰質及越幾斯，其蛋白質則凝結而留於肉片，故滋養料已少。至魚鳥等肉熬出之汁，功用亦同。

卵含滋養分最多，內分卵白、卵黃二種。卵白乃水與蛋白質合成，卵黃則悉為脂肪。若生食，或燒煮得適當之火候，皆易消化，煮之過熟，則消化甚難。

貝類含水雖多，然含蛋白質亦甚富，中以牡蠣為最良。甲殼類肉質，亦與貝類無大異。惟此二類之物，煮時過多，則其質堅硬，食之不易消化。

穀類為米、大麥、小麥、稗麥、粟、稗、黍、玉蜀黍、蕎麥等。米中所含之蛋白質與脂肪雖少，然多含小粉質，煮為飯而細嚼之，則消化吸收皆易。大麥、小麥及其他穀類等，其外面皆有木材質包之，故顆粒甚堅，食之不易消化。若磨成粉末，製為麵包、糕餅等物，則功用轉勝於米。

豆類為大豆、小豆、豌豆等，皆富蛋白質。大豆所含之脂肪，多於牛肉，故為廉價滋養品中之第一。豆類之皮膜，較硬於穀類，調製若不得宜，不易消化。若能磨成粉末，為最善。至豆腐、豆醬，均屬滋養之美品，且易消化。

菜類之葉、莖、根、塊莖等，皆可食。若白菜、菠菜，其中多含小粉與植物細胞質，惟含蛋白質甚少，其質老者頗難消化。薯、蘿蔔、茄、藕等物之功用，皆與菜類同。

果類無滋養之質料，惟含有糖質及果酸，可助消化，且能通利大便。食時宜去皮核，亦可加糖煮之。若食其未成熟者，或食之過多，即易致疾。小兒至夜，尤宜戒食。

菌類，即香蕈等，略含蛋白質，不易消化。更有數種含毒之蕈，誤食即死。

海菜類為苔菜、海帶等，雖有香味，而含滋養分甚少，然易消化。

香辛料為蕃椒、胡椒、薑、山蔞菜等，皆助消化，惟其害與酒同。

酒類，如米酒、麥酒、葡萄酒等之僅由醱酵所成者，燒酒等之由蒸溜法而得者，要皆含有酒精。惟成於醱酵之酒，其酒精較蒸溜者所含為少。飲酒能興奮神經，常飲則受害非淺，以其能妨害食物之消化與吸收，而漸發胃、腸、心、腎等病，且能使神經遲鈍也，故以少飲為宜。

茶類為茶、咖啡、可可等。此等飲料，少用之可以興奮神經，使忘疲勞，多則有害心臟之作用。入夜飲之，易致不眠。

飲食以氣候為標準

人類所用之食物，實視氣候之寒暖為標準。如氣候寒冷時，宜多食富於脂肪質之動物類，飲料則宜用熱咖啡茶及椰子酒。欲為劇烈之筋肉運動，如畏寒，則飲酒一杯，或飲沸水均可。至炎熱時，宜多食易於消化之植物類，取其新鮮者，醃肉等則不可多食，飲料須多，以沸而冷者為宜，不宜飲酒。若悉任一己之所嗜，無論何時，皆取同樣之食物，則缺乏植物質而消化不良，遂成壞血症矣。預防之物，以檸檬汁為最佳。總之，氣候變化，食物亦宜更易，斷不能一成而不變也。

我國、歐美、日本飲食之比較

歐美各國及日本各種飲食品，雖經製造，皆不失其本味。我國反是，配合離奇，千變萬化，一肴登筵，別具一味，幾使食者不能辨其原質之為何品，蓋單純與複雜之別也。

博物家言我國各事與歐美各國及日本相較，無突過之者。有之，其肴饌乎？見於食單者八百餘種。合歐美各國計之，僅三百餘，日本較多，亦僅五百有奇。

西人論我國飲食

西人嘗謂世界之飲食，大別之有三。一我國，二日本，三歐洲。我國食品宜於口，以有味可辨也。日本食品宜於目，以陳設時

有色可觀也。歐洲食品宜於鼻，以烹飪時有香可聞也。其意殆以吾國羹湯肴饌之精，為世界第一歟？

食物消化時刻之比較

食物入腹，消化之時刻各有不同。一，米飯須一小時，二，魚須一小時三〇分。三，蘋果須一小時三〇分。四，野獸須一小時三〇五分。五，生蛋須二小時。六，煮熟大麥及蠶豆須二小時。七，牛乳須二小時〇五分。八，火雞須二小時三〇分。九，雞須二小時三〇分。〇，牛須三小時。〇一，熟蛋須三小時。〇二，雞麵須三小時。〇三，馬鈴薯須三小時。〇四，胡蘿蔔須三小時三〇分。〇五，麵包須三小時三〇分。〇六，蛤須三小時三〇分。〇七，燕菁須三小時三〇分。〇八，生玉蜀黍及蠶豆須三小時三〇五分。〇九，醃魚須三小時。二〇，醃牛須四小時〇五分。二〇一，甘薯須四小時二〇分。二〇二，豬須四小時三〇分。

食物之所忌

食物之應忌者，疔瘡誤服火麻花，渴極思水，誤飲花瓶中水；餽饌過荊棘，食之；老雞食百足蟲有毒，誤食之；驢肉荊芥同食；茅檐水滴肉上，食之；蛇虺涎毒，暗入飲饌，食之，以上皆無藥可解。又有應忌者，黑砂糖與鯽魚同食，生蟲。與筍同食，成癢癖。雞與韭菜同食，生蟲。蔥與蜜同食相反，傷命。蟹與柿同食，成膈疾。韭菜多食，神昏目眩。蒜多食，傷肝痿陽。莧菜與蟹或蕨菜共食，生血蟹。冬瓜多食，發黃疸。九月勿食土菌，誤食，笑不止而死。中其毒者，飲糞清即愈。甜瓜沉水者，殺人，雙蒂者亦然。鯽魚春不食者，以頭中有蟲也，有腳氣病者勿食。銅器盛水，隔夜不可飲。牛馬驢自死者，食之，得惡疾。河豚魚有毒，不宜食。中其毒者，橄欖汁解。鱧魚多食，成霍亂。蟹之足赤者，腹下有主字形者，三足者，目白者，目大者，腹有蛇文者，皆殺人。夏月多有蛇化為蟹者，宜戒之。蟹背有星者，腳不全者，獨目者，腹有毛者，能害人，有風疾者俱不宜食。

各處食性之不同

食品之有專嗜者，食性不同，由於習尚也。茲舉其尤，則北人嗜蔥蒜，滇、黔、湘、蜀人嗜辛辣品，粵人嗜淡食，蘇人嗜糖。即以浙江言之，寧波嗜腥味，皆海鮮。紹興嗜有惡臭之物，必俟其霉爛發酵而後食也。

日食之次數

我國人日食之次數，南方普通日三次，北方普通日二次。日食三次者，約午前八時至九時為早餐，二時至一時為午餐，午後六時至七時為晚餐。早餐恆用粥與點心，午餐較豐，肉類為多，晚餐較淡泊。而晝長之時，中等以上之人家，又有於午後三四時進點心者，其點心為糕餅等物。日食二次者，早餐約在〇時前後，晚餐則在六時前後。早餐多肉類，晚餐亦較淡泊。而早間起牀後及朝晚餐之中，亦進點心，多用餅麵及茶。普通飯食，半皆一次麵飯一次米飯。商店有日食三次者，則無點心。至富貴之家，遲起晏寢，有日食四次而在半夜猶進食者，則為閒食之習慣，非普通之風俗矣。

蘭州人日皆二食

蘭州為甘肅之省會，其居民日皆二食，一米一麥。米產甘州，然非貧者所得嘗。貧者僅以麵條置水中炊熟之，臨食加鹽少許，佐以辛辣品而已。

蘇州一日五餐之誤傳

高宗南巡，回鑾後，曾語侍臣曰：「吳俗奢侈，一日之中，乃至食飯五次，其他可知。」蓋謂江蘇也。其實上達天聽者，傳之過甚耳。如蘇、常二郡，早餐為粥，晚餐以水入飯煮之，俗名泡飯，完全食飯者，僅午刻一餐耳。其他郡縣，亦以早粥、午夜兩飯者為多。

蘇州人之飲食

蘇人以講求飲食聞於時，凡中流社會以上之人家，正餐、小食，無不力求精美，尤喜食多脂肪品，鄉人亦然。至其烹飪之法，概皆五味調和，惟多用糖，又喜加五香，腥羶過甚之品，則去之若浼。

滬人之飲食

滬多商肆，飲食各品，無不具備，求之至易，而又習於奢侈。雖中人以下之人，茶館酒樓，無不有其蹤跡。以常餐言，幾無一人蔬食也。

滬丐之飲食

人所恃以生存者，衣食住也。而以滬丐生活程度之與中人較，所不及者，衣與住而已，食則相等。蓋滬多食物之肆，中西餐館，固非乞丐夢想之所及，而若飯館，若粥店，若麵館，若糕糰鋪，若茶食店，若熟食店，若醃臘店，果挾百錢以往，即可擇而啖之，故常有乞丐之蹤跡焉。以飯館言，飯每碗售錢二〇文，鹽肉每碗售四〇文。以粥店言，粥每碗售〇文，鹽菜每碟不及〇文。以麵館言，肉麵、魚麵每碗售四〇五文。以糕糰鋪言，糕糰每件售五文、七文。以茶食店言，餅餌糖食有可以〇文、五文購之者。以熟食店言，醬肉五〇文可購，醬鴨三〇文可購，火腿百文可購。以醃臘店言，豬頭肉每件售七文，鹽鴨卵每枚售〇五文。滬丐日入至少者，亦得錢百餘，如是而欲求一日之飽，何所不可。且中西餐飯館食客之所餘，有時亦為乞丐所享受。蓋食客既果腹而行，其席次所餘之羹肴，餐館役人往往從而檢之，雜投於釜，加以烹飪，而置之碗中以出售，曰剩落羹，與食肆中所售之全家福、錦菜略相等，每碗僅售〇錢，亦自為乞丐所易得者也。而此羹有時尚有零星之燕菜、魚翅在其中焉。吾恐中流社會之人，或有終身不得一嘗，而將自悔其不為丐矣。

至若鴉片煙之計筭也，筭僅售錢數〇文。紙煙之計枝也，枝僅售錢三四文。茶酒之計碗也，碗各僅售錢〇文。丐之得此，自尤易矣。

滬丐歲入款之多者，或四五倍於督撫之俸。蓋督撫之俸，歲僅銀一百四〇兩也。以塾師之束脩、店夥之薪水擬之，誠有不可同年而語者矣。且丐之日用，僅為食，無妻孥之累，無衣住之費，無明日之計。以其所得，悉耗之於口，猶不能饜芻豢飫肥甘乎？金奇中久於滬，嘗至公共租界之僻地，見有群丐席地而坐，肥魚大肉，恣為飲啖者，有三四起，即其證也。

奇中又嘗見有自山左流轉至滬之丐矣，男女各一若夫婦，挈一可〇齡之幼女蹲於地，男女持大瓢之糠覈而咽之，其女則食敗絮。非歲飢而已若此，以是益知大無之歲，草根樹皮之可貴也。

寧紹人之飲食

寧波及紹興人日必三飯，且以飯時必先飲酒者居大多數。

閩粵人之飲食

閩、粵人之食品多海味，餐時必佐以湯。粵人又好啖生物，不求火候之深也。

閩人之飲食

閩人所飲之酒曰參老，曰淡老。其烹飪時所加之調料，少醬油而多蝦油，蓋以微腥為美也。紅糟亦常用之。至於雞，他處率謂雌雞益人，而雄者易發痼疾，價亦雌貴於雄。閩則異是，謂雌雞於人無甚滋養，而雄雞則大補益，故雄雞之價，每高過於雌者三之一。中人之家，產婦以食雄雞百隻為尚。且如小兒痘疹後，及久病之人，率以雄雞為調養要品，皆他處所聞而咋舌者也。然西人以雞類為補品，雄者尤健全，閩俗正自不誤也。

閩中蝦蛄長二寸許，味與蝦類，而形則大異，即江淮間呼為蝦蟹者。人亦不甚珍視，尋常人家往往食之，不與珍錯列也。以蔥酒烹之，佐酒頗佳。

肩擔熟食而市者，人每購而佐餐，為各地所恆有。至隨意啖嚼之品，惟點心、糖食、水果耳。閩中則異是，雞鴨海鮮，烹而陳列擔上，並備醬醋等調料，且有匕箸小凳，供人坐啖，沿街唱賣，與粵中同。其後則上海亦有之矣。

肆中恆市一種海鮮，切碎，以碗盛之，土音曰號。其殼與蟹同色，狀如覆瓢，上有數小孔，尾三稜如矛頭，伏地行極速，仰其

體而視之，則對生□二足，中具如鉤刺者，無慮數百，即其口也。更有如蟹臍者多片，附屬於後，為狀至可畏。土人謂切之頗不易，手或為其鉤刺所中，皮肉即糜碎。仰之，即不易轉動，以刀就四圍劃之，始斃。其殼至堅，雖刀斫，亦不易入。閩人初亦不知其能供口腹也，侯官沈文肅公葆楨識其名，取以佐饌，眾始知其可食，後即成為佳品矣，並知此物即蟹，《山海經》、《嶺表錄異》諸書紀之頗詳。

馬江去海僅八□里，故海鮮至夥。文蛤也，香螺也，珠蚶也，江瑤也，雖謂之曰珍錯，尚不足異。惟有一物如蜈蚣，色綠而多足，長寸許，以油炙之，和鹽而食，云出之水中，歲僅春秋分前後三日有之，頗珍貴。惟初食者，必通身發腫，數日再食，即無慮。

廣東產婦之飲食

廣東產婦之飲食品，當未分娩之一月，親故預送醋及生薑所煉之膏以餉之。

太平人之飲食

四川太平之男女，皆喜飲酒，日夕必盡醉。尤嗜茶，晨起即啜之，亦視酥油奶茶為要需。牛羊肉為常饌，豕肉亦饌以為羹，惟病斃者及犬馬之肉皆不食。而視米為至貴極罕之品，則以太平多風，稻不易實之故。故非父母病篤，不以作飯。食無定時，飢即食之。其主要品為糲巴，蓋先煮水作湯，盛於木碗或土缶，以指調之者也。

湘鄂人之飲食

湘、鄂之人日二餐，喜辛辣品，雖食前方丈，珍錯滿前，無椒芥不下箸也。湯則多有之。

易實甫觀察順鼎，湘人也，籍龍陽，嘗以《八聲甘州》調為詞，以詠美人之食，詞云：「憶食時初竟曉梅妝，對面飽端相，是天生兩口，甜恩苦怨，總要同嘗。還把檀郎二字，細嚼當檳榔。漱水休傾卻，中有脂香。聞道別來餐減，只相思一味，當作家常。想瓠犀微露，剔著儘思量。恁桃花煮成紅粥，早拚他心裏葬春光。儂只夢胡麻熟否，不夢黃粱。」復與其弟叔由及寧鄉程子大聯句以詠之，詞云：「憶食時脂暈尚留脣，含情遞餘杯，【子大】說春纖切筍，郎應可口，小婢親煨。【叔由】故向卿卿索哺，郎性忒如孩。【實甫】笑語加飡未，底用儂陪？【子大】總是團樂玉案，問有時對面，何似肩偎？【叔由】厭靈狸饑殺，嗅到鳳頭鞋。【實甫】似生成一雙象箸，也朝朝在手不分開。【子大】還向把牙兒剔著，替拔金釵。【叔由】」

滇人之飲食

滇人飲食品之特異者，有乳線，則煎乳酪而抽其如絲者也。有錫枝，則調糯芋之粉而沃以糖綴以米也。有鬼藥，則屑茛菪以為之也。有蓬餌，則雜饅餅而曝於日中也。

黔人之飲食

貴州物產有竹蓀、雄黃之類，蔬菜價值亦廉。居民嗜酸辣，亦喜飲酒，惟水產物則極不易得，魚蝦之屬，非上筵不得見。光緒某歲，有百川通銀號某，宴客於集秀樓，酒半，出蟹一簋，則謂一蟹值銀一兩有奇，座客皆駭，此足以見水產物之難得而可貴也。

京師之飲食

都人飲料，茶為香片，酒為白乾，皆普通所嗜。遇體中不適時，輒進糖水，蓋以白糖和入熱水也。

京師食品

京師春蔬之妙，甲於全國，鄉人晨以小車輦入城市，種類甚多，價與魚肉埒。

蟹出最早，往往夏日已有。其尖臍者，脂膏充塞，啟其殼，白如凝脂。團臍之黃，則北蟹軟而甜，若來自南者，硬而無味，遠不逮也。

填鴨之法，南中不傳。其製法有湯鴨、爬鴨之別，而尤以燒鴨為最，以利刀割其皮，小如錢，而絕不黏肉。

金陵有便宜坊桶子雞，京師米市胡同亦有之，雖與燒鴨並稱，而鴨則不如他肆，惟雞獨勝，色白而味嫩，嚼之，無渣滓。

京師雖陸地，而農圃之家多諳陶朱種魚術，故魚多肥美。酒肆烹鮮，先以生者示客，即擲斃之，以示不竊更。肆中善烹小鮮者，可得厚俸，謂之掌勺，故人多趨之若鶩焉。

黃芽菜亦甚佳，而不及山東、河南之巨。市菜者以刀削平其葉，置之案，八人之案，僅置四棵耳，可稱碩大無朋矣。以此菜醃作冬齋，頗脆美。

醃、醬二物為烹調所必需，而京師以黑醋、白醬油為貴，味特鮮美。南中辣椒，有皮無肉，京產者肉甚厚，外去其皮內去其子，專以肉搗成醬，而和以錫、鹽，拌入他菜，其妙獨絕。

北人罵人之辭，輒有蛋字，曰渾蛋，曰吵蛋，曰倒蛋，曰黃巴蛋，故於肴饌之蛋字，輒避之。雞蛋曰雞子兒，皮蛋曰松花，炒蛋曰攤黃菜，溜蛋曰溜黃菜，煮整蛋使熟曰沃果兒，蛋花湯曰木樨湯。木樨，桂花也，蛋花之色黃如桂花也。蛋糕曰槽糕，言其製糕時入槽也。而獨於茶葉所煮之雞蛋，則不之諱，曰茶雞蛋。

其在正月，則元日至五日為破五，舊例食水餃子五日，曰煮餛飩。然有三日、二日或間日一食者，亦即以之饗客。□五日食湯團，俗名元宵是也。又有所謂蜜供者，則專以祀神。以油麵作茨，砌作浮圖式，中空玲瓏，高二三尺，五具為一堂，元日神前必用之。果實、蔬菜等，亦疊作浮圖式，以五為列，此各家所同也。

元日至上元，商肆例閉戶半月或五日。此五日中，人家無從市物，故必於歲杪烹飪，足此五日之用，謂之年菜。

寧古塔人之飲食

寧古塔人之飲食品，康熙以前以稗子為貴人食，下此皆食粟，曰粟有力也。不飲茶，無陶器，有一磁碗，視之如重寶，久之亦不之貴矣。凡器，皆木為之。高麗製者精，復難得，大率出土人手。匕、箸、盆、盂，比比皆具，大至桶甕，高數尺，亦自為之。

有打糕，黃米為之精。有餅餌，無定名，入口即佳也。多洪屯有蜂蜜，貴人購之以佐食，下此不數數得。鹽則取給於高麗，每□月，譯使至寧古，昂邦章京檄牛条，督市鹽者以行，給其僕馬，至高麗之會同府。會同去王城尚三千里，荒陬猶寧古也。其國亦遣官與我使授受，交易鹽及牛、馬、布、鐵，復還。凡五六□日而始竣事。問其官，亦以供應為苦。滿人得鹽，乃高價以售之於漢人，惟退而自啖其炕頭之酸薑水。菜將霜，取而置之甕，水浸火烘，久而成漿，曰勝鹽多多許。

汴人之飲食

汴人常餐，以小米、小麥、高粱、黍、粟、蕎麥、紅薯為主品。而下飯之物，則為蔥、蒜、韭菜、萊菔，調料以鹽、醋為主，而大米、魚、肉、油、醬等，食之甚稀。

蒙人之飲食

蒙人一日三餐。兩乳茶，一燻肉。以牛羊肉用清水略煮，或置牛糞薪火，炙片時，左手持肉，右手以小刀斃割，黏鹽末嚼蒜瓣而食之。食畢，用衣代巾，拭手口，以衣多油膩者為榮，意謂無日不飽也。

其製白酸油、黃油、奶餅之法，則如下。白酸油以牛奶製之，法於夏日聚牛奶【夏日草盛牛肥而多乳。】置鍋中，微煮，不用滾，俟其面結皮，【此皮名為奶皮。】取下二三層，取其餘倒於缸，以物覆之，不使透風。約□餘日，俟味已酸，再入鍋微煮，以匙取其浮油，即為黃油，其底即白酸油也。

製黃油法，以乾奶餅置鍋中微煮，取其浮油即成，然不酸。

製奶酒法，於夏季收集牛奶，置缸中，以棍攪之使酸，置蒸溜器中，蒸取其氣即成。【法同內地蒸高粱然。】味酸劣，幾難入口，亦無酒味，斤價銀三錢許。

黃白油儲牛羊之腹中，繩縛之，置於冷處，味經久不變。

新疆之蒙古人，其飲食與普通之蒙人略異。烹茶，和以鹽，濡以牛漚，獻佛而後食之。食畢，男女內外各執其業。午餐亦如之。日晏，牧者歸，取牛羊乳以備宿餐。其食也，滷麵肉於湯而滷之，古禮所謂爛者是也。食畢就寢，不燃燭，灶燼而眠。凡食，以茶、乳為大宗，酥油、奶酒均以乳釀之。釀餘之乳，製為餅，曰奶餅，釀酒，值客至，必延坐盡飲而後已。

青海之蒙長飲食，或用箸、勺與磁碗，番目則以手取食。器以木為之。蒙長飲清茶，噉米、麵，番目惟食青稞粉。茶汁非乳不甘，復以牛羊乳熬茶和酥油，色如醬，膩如飴。

青海柴達木人之飲食

青海柴達木人之製造飲食各品，其酥酪之製，以牛羊乳滿注木桶，蓋鑿一孔，木槌柄長三四尺，穿孔中而搗之，晝夜皆搗，俟其乾如漿，即成酥矣。色白者為上，黃次之，紅又次之，紅色而和血液骨汁者為下。搗成數日，初腥羶不可近，以茶一盃，調少許，即膩如粥，久而可口，覺清水茶反無味矣。常食能禦寒，健筋力，治血虛、氣喘諸症。沸水貯於桶，俟其冷，浸酥酪，酥沈油浮，毋搖動，日以鮮乳汁滴之，以味酸為度，約數日，成漚酒矣。味酸而腥，略帶酒氣，不易醉。乳餅以黑麩粉調酥為之。乳脯以牛羊肉熬而成糜，曬乾如豆乾，見水即酥，旅行便於攜帶。此皆番地本產也。其後有豆乳，有酸乳，有麪酒，有菸葉。

回教徒之飲食

內地回教徒之飲食品，與漢人較，不甚異，茶、酒皆飲之。惟肴饌不用豕，煎炒各品之普通用豬油者，大率以牛油、羊油、雞油、麻油代之而已。

藏人之飲食

藏人飲食，以糌粑、酥油茶為大宗，雖各地所產不同，然舍此不足以云飽。人各有一碗，納於懷。食畢，不洗滌，以舌舐之，亦納之懷中。其食也，不用箸而用手。日必五餐，餐時，老幼男女環坐地上，各以己碗置於前，司廚者以酥油茶輪給之，先飲數碗，然後取糌粑置其中，用手調勻，捏而食之。食畢，再飲酥油茶數碗乃罷。惟晚餐或熬麥麵湯、芋麥麵湯、灣豆湯、元根湯。如仍食糌粑，亦須熬野菜湯下之，或以奶湯、奶餅、奶渣下之。食牛肉則微煮，不熟也。牛之四腿，懸於壁，經霜風則酥，味頗適口。其殺牛羊，不以刀而用繩，故牛羊血悉在腹中。將血貯於盆，投以糌粑及鹽，調和之，以盛於牛羊之大小腸，曰血灌腸，微煮而分啖，或贈親友，蓋以此為上品也。

藏人又嗜酒，酒兩種，一名阿拉，如內地之白酒；一名充，【去聲。】如內地之甜酒，皆自造，味淡而性烈。不食鱗介、雀鳥之類，以鱗介食水葬死屍，雀鳥食天葬死屍故也。間亦食獸肉，惟不善食飯，即食，至多亦僅兩木碗而已。

至其飲食資料之製造，今說明之。青稞糌粑者，青稞形如麥，有黑白二種，鍋中炒炮，磨而成麵，不過羅，即為糌粑。酥油，用牛奶數盆，盛於醬桶，即木桶也，以木杖打之，經千數百下，酥油即浮於上，然後投熱水少許，用手搗之，酥油即應手成團矣。惟須黃牛之奶，水牛奶不用。酥油茶者，熬茶一鼎，投以土少許，茶色盡出，以茶置醬桶中，再投鹽少許，酥油少許，用木杖打之，經數千下，即酥油茶。此茶為雅州所產大茶，非漢人所飲之春毛紅白茶也。奶湯、奶餅、奶渣、奶子，既取出酥油，精華去矣，然不棄，以之盛於鍋，用活火熬之，貯於罐，經數日，味變酸，即奶湯。將奶湯用布包之，經數日，水滴乾而布包中成團者，即奶餅。奶餅既久，遂散為奶渣。此如內地之點豆腐，酥油奶，如豆腐，即餅；奶渣，即豆渣也。阿拉及充，與內地之酒無異，但未蒸者即充，已蒸者即阿拉。

打箭爐番人之飲食

打箭爐諸番之地，不產五穀，種青稞，牧牛羊，所食惟酪漿、糌粑，間有食生牛肉者。嗜飲茶，緣腥羶油膩之物塞腸胃，必賴茶以蕩滌之，此川茶之所以行遠也。

苗人之飲食

苗人嗜蕎，常以之作餐。適千里，置之於懷。宴客以山雞為上俎。山雞者，蛇也。又喜食鹽，老幼輒撮置掌中，時舐之。茶葉不易得，渴則飲水。

乾州紅苗，日三餐，粟、米、雜糧並用。渴飲溪水。客至，煮薑湯以進。不識五味，鹽尤貴，視若珍寶。

黑苗在都勻、八寨、鎮遠、清江、古州。每三年，畜牝牛，祀天地祖先，曰喫枯臟。又以豬、雞、羊、犬骨雜飛禽，連毛臟置甕中，俟其腐臭，曰醃菜。食少鹽，以蕨灰代之。

倮倮之飲食

倮倮之食物為牛羊豕，不食犬馬。食時用小刀、肉叉。酒以大小麥及稷釀之。

黃九煙之飲食

上元黃九煙，名周星，其先以育於湘潭周氏，為湘潭人。明進士，入國朝，隱居不出。嗜飲，感憤怨懟，一寓之於詩。嘗作《楚州酒人歌》，蓋自道也。歌云：「酒人酒人，爾從何處來？我欲與爾一飲三百杯。寰區斗大不堪容我兩人醉，直須上叩閻闔尋蓬萊。我思酒人昔在青天上，氣吐長虹光萬丈。手援北斗與-KAYJ;天漿，天廚駱驛供奇釀。兩輪化作琥珀光，白榆歷歷皆杯盃。吸盡銀河烏鵲愁，黃姑渴死悲清秋。咄咄酒人非無賴，乘風且訪岷峴邱。綠蛾深坐槐眉下，萬樹桃華覆深甍。穆滿高歌劉徹吟，一見酒人皆大詫。雙成長跼進三觴，大嚼絳雪吞元霜。桃華如雨八駿叫，春風浩心飛揚。瑤池雖遠崦嵫促，阿母倚窗不堪宿。願假青鳥探瀛洲，列真酣飲多如簍。天下無不讀書之神仙，亦無讀書不飲酒之神仙。神仙酒人化為一，相逢一笑皆陶然。陶然此醉堪千古，平原河朔安足數！瑤羞瓊糜賤如糞，蒼龍可饑麟可脯。興酣瞋目叫怪哉，海波清淺不盈杯。排雲忽復干帝座，撞鐘伐鼓轟如雷。金莖玉液沆瀣竭，披髮大笑遠歸來。是時酒人獨身橫行四天下，上天下地如龍馬。百靈奔蹶海嶽翻，所向無不披靡者。真宰上訴天帝驚，冠劍廷議集公卿。今者酒人有罪罪不赦，不殺不可，殺之反成酒人名，急救酒人令斷酒。酒人惶恐頓首奏陛下，臣有罪死無醒生。帝顧巫陽使扶酒人去，風馳雨驟蒼黃謫置楚州城。酒人墮地頗狡獪，讀書學劍皆雄快。白晝鬻鬻三時，戲擬青紫如拾芥。生平一飲富春渚，再飲鸚鵡湖。手版腰章束縛苦，半醒半醉聊支吾。誰知一朝乾坤忽反覆，酒人發狂大叫還痛哭。胸中五嶽自峨峨，眼底九州何蹙蹙！頭顱頓改甕生塵，酒非酒兮人非人。椎墟破觥吾事畢，那計金陵斛春。還顧此時天醉地醉人皆醉，丈夫獨醒空憔悴。從來酒國少頑民，頌德稱功等遊戲。不如大詔天下酒徒牛飲鰲飲兼囚飲，終日醅酊淋漓嬉笑怒罵聊快意。請與酒人構一凌雲爍日之高堂，以堯舜為酒帝，義農為酒皇，淳于為酒伯，仲尼為酒王，陶潛、李白坐兩廡，糟粕餘子蹲其旁。門外醉鄉風拂拂，門內酒泉流湯湯。幕天席地不知黃虞與晉魏，裸裎科跣日飛觴。一斗五斗至百斗。延年益壽樂未央。請為爾更詔西施歌，虞姬舞，荊卿擊劍，彌生搗鼓，玉環、飛燕傳觥籌，周史、秦宮奉壘甌，與爾痛飲三萬六千觴，下視王侯將相皆糞土。但願酒人一世二世傳無窮，令千秋萬歲酒氏之子孫，人人號爾酒盤古。酒人聞此耳熱復顏酡，我更仰天嗚嗚感慨多。即今萬事不得意，神仙富貴兩蹉跎，酒人酒人當奈何？噫吁嘻！酒人酒人當奈何？爾且楚舞吾楚歌。」

九煙喜食鍋底焦飯，人呼為鍋巴老爹，欣然應之而賦詩。其一云：「灶養幸無郎將號，鍋巴猶得老爹名。兒曹相笑非無謂，慚愧西山有此生。」其二云：「學仙恨少休糧訣，嚇鬼空多噉飯身。如此老爹應餓煞，鍋巴敢望雲塵。」其三云：「隔江船尾競琵琶，金帳寧知雪水茶。新婦羹湯多得意，老爹自合嚼鍋巴。」其四云：「哺親焦飯記先賢，苦節多存感慨篇。莫道鍋巴非韻事，鍋巴或借老爹傳。」

董小宛為冒辟疆備飲食

冒辟疆飲食不多，而於海錯及風薰之品、香甜之味，皆所夙嗜，又喜與賓客共之。其姬人董小宛知其意，輒為之一一備具，以佐盤餐。

火腿久者無油，有松柏之味。風魚久者如火腿肉，有麋鹿之味。他若醉蛤如桃花，醉鱈骨如白玉，油蜆如鱈魚，蝦鬆如龍鬚，

烘兔、酥雉如乾餌，可以籠而食之。菌脯如雞鷄，腐湯如牛乳。細考食譜，四方郇廚中一種偶異，即加訪求，而又以慧巧變化為之，故莫不奇妙。

至冬春水鹽諸菜，能使黃者如蠟，碧者如箔，蒲、藕、筍、蕨、鮮花、野菜、枸蒿、蓉菊之類，亦無不採入食品，芳旨盈席。

曹仙禱、沈秋河、黃松汀自理飲食

乾隆己卯，曹仙禱年甫冠，與沈秋河、黃松汀肄業杭州紫陽別墅，斗大一室，几榻橫陳，晝則促膝攤書，夜則翫燈分焰。仿賈耘老、蘇東坡懸錢屋梁之式，按日取給，飲食之事，不敢僱僕供庖，三人自執烹飪，然仙禱惟據觚瞪視而已。秋河年最長，嘗謂仙禱、松汀曰：「南宋羅欽若、李東尹、胡邦衡同在學舍，偶乏尸甕者，邦衡操刀，東尹和麵，欽若進薪然火，我輩今日之事，正相同也。」

黃仲則思飲思茹葷

黃仲則嘗對食而作詩曰：「居為腐儒愁素飧，間日思飲思茹葷。朝將染指誰氏鼎，暮擬獵酒何人門？比來郇廚得緣入，腥羶莫壓腸胃昏。偶憶吳酸故鄉味，不覺涎流滿襟袂。醋芹堆盤一寸長，鹹蕪積甕半年計。將來可洗肥羜腸，無奈郵筒遠難致。一生食籍知幾何，欲問司籍防遭訶。雞豬魚蒜逢便喫，鼯鼠那得乾黃河。」

戴可亭之飲食

戴可亭相國任四川學政時，得疾似怯症。成都將軍視之，告以有峨嵋山道士在省，曷倩治之。因邀道士至署。道士謂與其有緣，病可治。因與對坐五日，教以納吸之法，由是強健。道光乙未年九□矣，精神步履如六□許人，惟重聽耳。人問及飲食，言每日早飯時食稀粥半茶碗，晚餐時食人乳一淺碗。曰：「即此飽耶？」戴拍案大聲曰：「人須喫飽耶？」年九□六卒。

施旭初以爆羊肉下酒

安吉施旭初，名浴昇，同、光間人，工舉藝，淹雅可談，顧癖嗜阿芙蓉，芻狗塵事，不自潔。嘗以春闈下第留京，與其友同寓會館。某日，施約閱市，歸途，購爆羊肉，為下酒計，裹以荷葉，索而提之。肉浮於葉，俄迸出，墜於地。方相助撿拾，仍納葉中，施曰：「勿庸。」時屆秋末，施已絮其袍，緞製也，且新製，則擲其前幅，若為袱，左手攝衣兩角，右躬肉而兜之，夷然灑然，意若甚得者。既入其室，則抖而委之於榻，狼藉而咀嚼之，且以屬客，客謝弗遑也。客嗜館人以盤至，則朵頤者泰半矣。

家常飯

家常飯者日常在家所食，藉以果腹者也。其肴饌大率為雞魚肉蔬。飯店之市招，則曰家常便飯。《五燈會元》有家常茶飯之語。《獨醒雜誌》云：「常調官好做，家常飯好喫。」是也。

皇帝御膳

皇帝三膳，掌於御膳房，聚山珍海錯，書於牌，除遠方珍異之品以時進御外，常品如雞、魚、羊、豚等，每膳皆具，必雙，御膳房主之。

聖祖一日三餐

張文端公鵬翮嘗偕九卿奏祈雨，聖祖覽疏畢，曰：「不雨，米價騰貴，發倉米平價糶糝子米，小民又揀食小米，且平日不知節省。爾漢人，一日三餐，夜又飲酒。朕一日兩餐，當年出師塞外，日食一餐。今□四阿哥領兵在外亦然。爾漢人若能如此，則一日之食，可足兩食，奈何其不然也？」文端奏云：「小民不知蓄積，一歲所收，隨便耗盡，習慣使然。」聖祖云：「朕每食僅一味，如食雞則雞，食羊則羊，不食兼味，餘以賞人。七□老人，不可食鹽醬鹹物，夜不可食飯，遇晚則寢，燈下不可看書，朕行之久而有益也。」

高宗在寒山寺素餐

高宗喜微行，在位六□一年，嘗微行出京，時疆臣頗惴惴，以帝行蹤隱秘，恐訶察也。顧帝所至，輒誠知其事者不得供張。一日，攜二監微行，張文和公廷玉從之。至蘇州，時巡撫為陳大受，大受故識文和，驚其突至，文和耳語大受曰：「衣湖色袷袍者，聖上也。」大受不知所出，遽上前跪迎。帝笑而扶起之，謂勿驚，第假此間佛寺宿一旬足矣，勿使左右及寺僧知也。大受唯唯。進饌，帝命五人同坐。食畢，大受修函介紹於寒山寺僧，謂有親串數人，欲假方丈遊數日。大受啟帝，謂微臣當隨駕。帝曰：「汝出，恐地方人士多識者，多不便，不如已。」大受叩頭謝。既而帝及文和、二監赴寒山寺，僧以為中丞之戚也，供膳。帝謂吾等夙喜素餐，第供素饌足矣。僧導游各處，帝贈一筆，書張繼《楓橋夜泊》詩，款署漫游子，留宿七日而去。臨行以函告大受，略謂予去矣，恐驚擾地方，萬勿遠送，遂微行離蘇。

高宗謂蔬食可口

高宗南巡，至常州，嘗幸天寧寺，進午膳。主僧以素肴進，食而甘之，乃笑語主僧曰：「蔬食殊可口，勝鹿脯、熊掌萬萬矣。」

單孔昭辨蔬菲之惑

常熟單德棻，字孔昭，嘗期所親飲酒。會其人將之池州，禮肉佛，預自蔬菲，以書謝焉。孔昭答書，深辨其惑，鑿幻說之誑利，諷譬俗之貪庇，斥苦空之乖典，證詔祭之無祐。

德宗食草具

德宗受制於孝欽后，雖飲食品，亦不令太監以新鮮者進。一日，覲孝欽，微言所進者為草具，孝欽曰：「為人上者亦講求口腹之末耶？奈何獨背祖宗遺訓！」言時聲色俱厲，德宗遂默不敢聲。

光緒戊戌，德宗被幽瀛臺，每膳雖有饌數□品，離座稍遠者半已臭腐，蓋連日呈進，飾觀而已，無所易也。餘亦乾冷，不可口，故每食不飽。偶欲令御膳房易一品，御膳房必奏明孝欽，孝欽輒以儉德責之，竟不敢言。

陳石遺之晚食

光緒庚寅，陳石遺里居，一日晚食，作詩云：「晚松漸漸如盤大，霜蟹剛剛一尺長。獨有鱸魚四腮者，由來此物忌昂藏。」

【鱸魚以長二三寸者為美。】

袁慰亭之常食

袁慰亭內閣世凱喜食填鴨，而豢此填鴨之法，則日以鹿茸搗屑，與高粱調和而飼之。而又嗜食雞卵，晨餐六枚，佐以咖啡或茶一大杯，餅乾數片，午餐又四枚，晚餐又四枚。其少壯時，則每餐進每重四兩之饌各四枚，以肴佐之。

梁星海之常食

南海梁星海廉訪鼎芬忌食米粥、茶果，常餐惟雞卵、豆腐而已。

況夔笙之常食

臨桂況夔笙太守周頤之赴讌會也，不甚進食。在家常膳，好以火腿佐餐。惟以晏起遲眠，每至夜午，輒飯，冬夜亦然。時僕婢已寢，則必其婦為之料簡焉。

姚得弟侍母蔬食

姚得弟，永樸女，生二年而永樸撫之，又□年，得寒疾不汗而死。性慧，識字三千餘，又能佐其母治家事，嘗私謂人曰：「吾侍母日蔬食，父歸，乃具肉，而吾食乃益加飽也。」

蔡鶴頤持素食主義

山陰蔡鶴頤編修元培夙持素食主義，惟不能屏絕肥甘。其於宴會，亦從眾進食，然不多，固非饕餮者流之見有盛饌，恣為飲

啖，一赴宴而隔宿猶飽，至患河魚之疾也。

伍秩庸常年茹素

光緒癸卯、甲辰間，新會伍秩庸侍郎廷芳以多病而藥不瘳，攷求衛生之法，而有悟於植物之發生，實恃太陽，五穀、蔬果無一不藉太陽而生，故其品質最為有益於人，食之自少渣滓而易消化，固非重滯肉類之所能比擬也，乃遂以素食自勵。長日兩餐，僅於日午、日晡一進飲食，腥羶、脂肪悉屏不御。久之，而夙疾頓蠲，步履日健，兩鬢且復黑矣。

伍秩庸主張二餐

伍秩庸嘗以吾人一日二食為最適當，午前以在□一時、□二時之間為宜，午後以六時前後為宜。兩餐以外，不進雜食。若粵人之消夜，則尤不可，以其密邇睡時，有礙消化也。秩庸初亦多疾，既實行二食，而夙疾悉蠲，精神增長，蓋食料既少，消化自易之所致也。

秩庸嘗曰：「食物必使消化，乃得其益，否則且以為致病之源。蓋食物入口，其助消化之作用者，首為齒，次為小腹，三為肝，四為腸。凡此四者，為食物所必經，雖尚有他端，要以此為四大綱，必使咀嚼成漿，以為入喉第一門戶，而慎勿匆匆囫圇吞棗，以一經入腸，即不能自為融化也。」

又曰：「國人多病齒，雖在少年，亦多殘蝕，殆以食不用齒耳。譬之鎖鑰，久不用匙則鏽。酒者世人進飯，喜沃以湯茶，使導之入腸，吾甚詫之。米之整粒，須閱三四小時，乃始消化，非大有礙於衛生耶？故一切食物，總以盡力咀嚼為要，且亦不必以乾食入喉不潤為病也。蓋舌本生津，即為人身之靈液。試以乾麵包嚼之，自然齒潤甘回。又如以粉漿一撮，取口涎一匙，調勻烹煮，火候至九□度，則漿自成水，逾格芳甘。若僅沃以湯茶而吞之，亦何能有味耶？要之，每食先嚼使極爛，乃得由食管而下小腹，復由小腹和勻至肝，磨盪一周，化為血液，乃入於小腸。小腸蟠曲迴環，長可二□尺，大腸亦四尺，如不加選擇，積滯難通，或且多餘渣滓，大乖衛生之道矣。」

蔣竹莊廢止朝食

蔣竹莊素主節食，固堅持廢止朝食主義而實行之者。其所持理由有五。一，經一夜睡眠晨起，即有一種粘液被覆於胃之內面，此時若進食物，則食物之表面必為此粘液所包被。而既經包被之食物，胃液不易浸入，於是阻礙消化，生活力遂至空費。二，經一夜睡眠而至晨，胃腸之消化器尚未□分活動，此時若進食物，與以刺戟，強使動作，則背乎自然，既違反生活力之經濟主義，又違反長壽之自然理法。三，經一夜睡眠，身體各器官尚在未消費營養物之時，加以昨夜之食物消化吸收於血液之中，含有營養分甚多，此時雖不吸收養料，亦可使心身□分活動，不覺來源之不足。故雖全廢朝食，於心身之活動，實無障害也。四，經一夜睡眠而起之晨，身體之活力充實，即神經肌肉之力，皆達於最高度之時也。故以為此時不進食物，必不能活動，且慮其疲乏者，殆為絕對必無之事，而實能勝長時刻之動作也。反之，廢止晝食，則午後三四時已早覺血液中營養分之不足，心身疲勞，其必至消耗其生活力，而背於長壽之自然理法也，不待言已。五，晨起時，心身之活力正達於最高度，故此時必宜□分活動，即一日中之最適於活動，且為活動結果最偉大之時也。此時若進無關緊要之朝食，既空費貴重之時刻，又以消化食物，至奪其多量血液，減殺心身之活動，使生活力有空費之虞，豈不大愚。即此一端而論，則朝食者，可謂形式上、實質上皆不適於長壽之理法也。

長壽有形式、實質二種。形式者，必日達若干歲方為長壽，務以年齡之多為優，此世人所通稱者也。實質者，乃就活動時刻之久長而言。故形式之壽，雖止六□，然若每日之活動時刻甚長，則其人可與八□及其以上之形式的長壽者為同等之事業，未可知也。如是，則廢朝食而為二食，實有至理。至若因職業之性質，不受時刻限制者，可於晨起為四五小時之活動，午前□時朝食，午後五時至六時晚食，如我國北方之習俗，頗與廢朝食為二食主義之理想為合。然非普通人所能適用，惟農夫能之。故廢朝食為二食之規定時刻，其最適宜者，則正午□二時晝食，午後七時至八時晚食是也。

竹莊久患胃擴張病，往往未食則腹饑，臨食則不甘，至以為苦。及實行廢止朝食，而疾去其泰半。且嘗謂自實行後，第一月於每日上午之□時前，略覺腹空難耐。蓋胃中習於充滿食物之故，初覺空腹者，乃神經性之作用，非果餓也。其後乃轉覺胃部暢快。一日，偶以事而午餐遲至午後二時，亦未覺空腹之難堪，而治事之精神仍如常也。

竹莊午餐之食品，僅牛乳一杯、生雞蛋一枚、麵包二片、水果一事而已。人人若是，則既益衛生，且大有裨於國民經濟也。

胡金勝朝食食品

丹陽胡氏子曰金勝者，不慧。將冠，猶不辨菽麥，而健於飲啖。蓋其祖母極愛憐之，養而不教之所致也。幼隨祖母寢，晨覺，即飼以枕畔所藏之餅餌。及起，則進糜一大甌，又佐以四糲糲，二油灼膾焉。

楊某就食於人

河南滎池縣典史楊某之在任也，不挈眷，不舉火，終日就食於富商。聞繼任者至，匿不見，懼交卸也。知縣某不獲已，簽拘之，乃得，迫令交印焉。

宴會

宴會所設之筵席，自妓院外，無論在公署，在家，在酒樓，在園亭，主人必肅客於門。主客互以長揖為禮。既就坐，先以茶點及水旱煙敬客，俟筵席陳設，主人乃肅客一一入席。

席之陳設也，式不一。若有多席，則以在左之席為首席，以次遞推。以一席之坐次言之，則在左之最高一位為首座，相對者為二座，首座之下為三座，二座之下為四座。或兩座相向陳設，則左席之東向者，一二位為首座二座，右席之西向，一二位為首座二座，主人例必坐於其下而向西。

將入席，主人必敬酒，或自斟，或由役人代斟，自奉以敬客，導之入座。是時必呼客之稱謂而冠以姓字，如某某先生、某翁之類，是曰定席，又曰按席，亦曰按座。亦有主人於客坐定後，始向客一一斟酒者。惟無論如何，主人敬酒，客必起立承之。

肴饌以燒烤或燕菜之盛於大碗者為敬，然通例以魚翅為多。碗則八大八小，碟則□六或□二，點心則兩道或一道。

猜拳為酒令游戲之法，唐人詩有「城頭擊鼓傳花枝，席上搏拳握松子」句，乃知酒席猜拳為戲，由來久矣。

通俗所行之酒令，兩人相對出手，各猜其所伸手指之數而合計之，以分勝負。五代時，史宏肇與蘇逢吉飲酒，酒令作手勢，即今揶揄之所昉也。揶揄之口語，一為一定，二為二喜，三為連陞三級，四為四季平安，五為五經魁首，六為六順風，七為七巧，八為八馬，九為九連燈，□為□全如意。又有所謂加帽者，則於每句之上，皆加「全福壽」三字，或惟以「全」字為帽。

猜拳有不賭空之說，元姚文奩詩「剝將蓮子猜拳子，玉手雙開不賭空」是也。今人謂之猜單雙。其法任取席上果粒，可枚計掌握者，奇其數，異其色，雙握而出其一，先奇耦，次數目，次顏色，凡三射而決勝負。

酒令中有打播臺者，勝家高坐於炕，欲奪其席者，預飲一巨觥，立者與坐者拇戰，勝則奪其席而據之，敗則退位，惟進一觥而已。

宴會之筵席

俗以宴客為肆筵設席者，以《周禮·司几筵》註「鋪陳曰筵，藉之曰席」也。先鋪於地上者為筵，加於筵上者為席。古人席地而坐，食品咸置之筵間，後人因有筵席之稱，又謂之曰酒席。就其主要品而書之，曰燒烤席，曰燕菜席，曰魚翅席，曰魚脣席，曰海參席，曰鯉乾席，曰三絲席【雞絲、火腿絲，肉絲為三絲。】等是也。若全羊席、全鱸席、豚蹄席，則皆各地所特有，非普通所尚。

計酒席食品之豐儉，於燒烤席、燕菜席、魚翅席、魚脣席、海參席、鯉乾席、三絲席各種名稱之外，更以碟碗之多寡別之，曰□六碟八大八小，曰□二碟六大六小，曰八碟四大四小。碟，即古之餠釘，今以置冷葷、【乾脯也。】熱葷、【亦肴也，第較置於

碗中者為少。】糖果、【蜜漬品。】乾果、【落花生、瓜子之類。】鮮果、【梨、橘之類。】碗之大者盛全雞、全鴨、全魚或湯、或羹，小者則煎炒，點心進二次或一次。有客各一器者，有客共一器者。大抵甜鹹參半，非若肴饌之鹹多甜少也。

光、宣間之筵席，有不用小碗而以大碗、大盤參合用之者，曰□大件，曰八大件。或更於進飯時加以一湯，碟亦較少，多者至□二，蓋糖果皆從刪也。點心仍有，或二次，或一次，則任便。

宴客於酒樓，所用肴饌，有整席、零點之別。整席者，如燒烤席，如燕窩席，如魚翅席，如海參席，如鯉乾席，如三絲席是也。若此者，凡碟碗所盛之食物，有由酒樓自定者，有由主人酌定者。客不問，鋪啜而已。至於零點，則於冷葷、熱葷、乾果、鮮果各碟及點心外，客可任己意而擇一肴，主人亦如之，大率皆小碗之肴也。惟主人須備大碗之主菜四品或二品以敬客。

晚近以來，頗有以風尚奢侈，物價騰踊，而於宴客一事，欲求其節費而衛生者。則一湯四肴，葷素參半。湯肴置於案之中央，如舊式。若在夏日，則湯為火腿雞絲冬瓜湯，肴為荷葉所包之粉蒸雞、清蒸鯽魚、炒缸豆、粉絲豆芽、蛋炒豬肉，點心為黑棗蒸雞蛋糕或蝦仁麵，飯後各一果。惟案之中央，必有公碗公箸以取湯取肴。食時，則用私碗私箸，自清潔矣。且一湯四肴，已足果腹，不至為過飽之侏儒也。

酒樓宴客，有於酒闌時，由酒樓之傭保自備二肴或一肴以敬主客者。主人必於勞金之外，別有所酬。然此惟北方有之。至飯時佐餐之鹽漬、醬漬各小菜，則亦傭保所獻，無論南北皆然。以本有勞金加一之賞，故不另給。加一者，例如合酒肴茶飯一切雜費而計之為銀二□圓，須更給二圓也。

上海之酒樓，初惟天津、金陵、寧波三種，其後乃有蘇、徽、閩、蜀人之專設者。當時天津館所有桌面圍碟、點心，不列帳，統歸堂彩。【傭保曰堂信，所得賞金曰堂彩。】

燒烤席

燒烤席，俗稱滿漢大席，筵席中之無上上品也。烤，以火乾之也。於燕窩、魚翅諸珍錯外，必用燒豬、燒方，皆以全體燒之。酒三巡，則進燒豬，膳夫、僕人皆衣禮服而入。膳夫奉以待，僕人解所佩之小刀鑿割之，盛於器，屈一膝，獻首座之專客。專客起箸，筵座者始從而嘗之，典至隆也。次者用燒方。方者，豚肉一方，非全體，然較之僅有燒鴨者，猶貴重也。

燕窩席

酒筵中以燕窩為盛饌，次於燒烤，惟享貴賓時用之。客就席，最初所進大碗之肴為燕窩者，曰燕窩席，一曰燕菜席。若盛以小碗，進於魚翅之後者，則不為鄭重矣。製法有二。鹹者，攙以火腿絲、筍絲、豬肉絲，加雞汁燉之。甜者，僅用冰糖，或蒸鴿蛋以雜於中。

全羊席

清江庖人善治羊，如設盛筵，可以羊之全體為之。蒸之，烹之，炮之，炒之，爆之，灼之，燻之，炸之。湯也，羹也，膏也，甜也，鹹也，辣也，椒鹽也。所盛之器，或以碗，或以盤，或以碟，無往而不見為羊也。多至七八□品，品各異味。號稱一百有八品者，張大之辭也。中有純以雞鴨為之者。即非回教中人，亦優為之，謂之曰全羊席。同、光間有之。

甘肅蘭州之宴會，為費至鉅，一燒烤席須百餘金，一燕菜席須八□餘金，一魚翅席須四□餘金。等而下之，為海參席，亦須銀□二兩，已不經見。居人通常所用者，曰全羊席。蓋羊值殊廉，出二三金，可買一頭。儘此羊而宰之，製為肴饌，碟與大小之碗皆可充實，專味也。

全鱈席

同、光間，淮安多名庖，治鱈尤有名，勝於揚州之廚人，且能以全席之肴，皆以鱈為之，多者可至數□品。盤也，碗也，碟也，所盛皆鱈也，而味各不同，謂之曰全鱈席。號稱一百有八品者，則有純以牛羊豕雞鴨所為者合計之也。

豚蹄席

自粵寇亂平，東南各省風尚侈靡，普通宴會，必魚翅席。雖皆知其無味，若無此品，客輒以為主人慢客而為之齒冷矣。嘉定不然，客人座，熱葷既進，其碗肴之第一品為豚蹄，蹄之皮皺，意若曰此為特豚也。嘉定大族如徐，如廖，亦皆若是，齊民無論已。

看席

飯釘，一作釘飯。今俗燕會，黏果列席前，曰看席釘坐，古稱釘坐，謂釘而不食。唐韓愈詩：「或如臨食案，肴核紛釘飯。」是也。俗且謂宴享大賓，一喫席、一看席也。

每人每

歐美各國及日本之會食也，不論常餐盛宴，一切食品，人各一器。我國則大眾雜坐，置食品於案之中央，爭以箸就而攫之，夾涎入饌，不潔已甚。惟廣州之盛筵，間有客各肴饌一器者，俗呼之曰每人每，價甚昂。然以昭示敬禮之意，非為講求衛生而設也。

醮資會飲

醮資會飲之法有四。一，會飲者□人，人出銀幣二圓，得二□圓，以其中之一人主辦其事。而酒食之資及雜費，須二□二圓，結帳時，人各增二角，此平均分配者也。一，會飲者□人，人出銀幣一圓，得□圓，亦以其中之一人主辦其事。而酒食之資及雜費，須□圓有奇，則□圓猶不足也，畸零之數，即由主辦者出之，此有一人擔負稍重者也。一，會飲者□人，約計酒食之資及雜費需銀幣□圓，先由一人以墨筆畫蘭草於紙，但畫葉，不畫花，□人則□葉，於九葉之根寫明銀數，數有大小，多者數圓，少者數角，一葉之根無字，不使九人見之。既備寫矣，乃將有根處之紙折疊之，露其□葉之端，由畫蘭者授與九人，使各於葉之端，自寫姓名。九人寫訖，畫蘭者亦以己之姓名就其一葉之端而自寫之。寫竣，伸紙觀之，何葉之姓名與何葉之銀數相合，即依數出銀，無違言。是出資者九人也，其姓名在於根無一字之葉者，可赤手而得醉飽矣。俗謂之曰撇蘭。一，會飲者□人，各任一次之資，迭為主人，以醉以飽，□次而普及矣，銀數之多寡則不計。此即世俗所稱車輪會，又曰擡石頭者是也。

西餐

國人食西式之飯，曰西餐，一曰大餐，一曰番菜，一曰大菜。席具刀、叉、瓢三事，不設箸。光緒朝，都會商埠已有之。至宣統時，尤為盛行。席之陳設，男女主人必坐於席之兩端，客坐兩旁，以最近女主人之右手者為最上，最近女主人左手者次之，最近男主人右手者又次之，最近男主人左手者又次之，其在兩旁之中間者則更次之。若僅有一主人，則最近主人之右手者為首座，最近主人之左手者為二座，自右而出，為三座、五座、七座、九座，自左而出，為四座、六座、八座、□座，其與主人相對居中者為末座。既入席，先進湯。及進酒，主人執杯起立，【西俗先致頌詞，而後主客碰杯起飲，我國頗少。】客亦起執杯，相讓而飲。於是繼進肴，三肴、四肴、五肴、六肴均可，終之以點心或米飯，點心與飯亦或同用。飲食之時，左手按盆，右手取匙。用刀者，須以右手切之，以左手執叉，叉而食之。事畢，匙仰向於盆之右面，刀在右向內放，叉在右，俯向盆右。欲加牛油或糖醬於麵包，可以刀取之。一品畢，以瓢或刀或叉置於盤，役人即知其此品食畢，可進他品，即取已用之瓢刀叉而易以潔者。食時，勿使食具相觸作響，勿咀嚼有聲，勿剔牙。

進點後，可飲咖啡，食果物，吸煙，【有婦女在席則不可。我國普通西餐之宴會，女主人之入席者百不一觀。】並取席上所設之中巾，揩拭手指、脣、面，向主人鞠躬致謝。

今繁盛商埠皆有西餐之肆，然其烹飪之法，不中不西，徒為外人擴充食物原料之販路而已。

我國之設肆售西餐者，始於上海福州路之一品香，其價每人大餐一元，坐茶七角，小食五角，外加堂彩、煙酒之費。當時人鮮過問，其後漸有趨之者，於是有海天春、一家春、江南春、萬長春、吉祥春等繼起，且分室設座焉。

公司菜

公司菜，西餐館有之，肴饌若干品，由館中預定，客不能任意更易，宜於大宴會，以免客多選肴之煩瑣也。謂之公司者，意若結團體而為之也。

京師宴會之肴饌

光緒己丑、庚寅間，京官宴會，必假座於飯莊。飯莊者，大酒樓之別稱也，以福隆堂、聚寶堂為最著，每席之費，為白金六兩至八兩。若夫小酌，則視客所嗜，各點一肴，如福興居、義勝居、廣和居之蔥燒海參、風魚、肘子、吳魚片、蒸山藥泥，致美齋之紅燒魚頭、蘿蔔絲餅、水餃，便宜坊之燒鴨，某回教館之羊肉，皆適口之品也。

京師宴會之惡習

京師為士夫淵藪，朝士而外，凡外官謁選及士子就學者，于于鱗萃，故酬應之繁冗甲天下。嘉、道以前，風氣猶簡靜。徵逐之繁，始自光緒初葉。且中進士者，凡於座師、房師及朝殿覆試閱卷大臣，例執弟子禮，位尊者或投三四刺始獲見，外此鄉會同年及同署、同鄉皆須投謁，僕僕不得少憩，日以為常。其以請客遲到而謾友者，如祝雲帆春熙是也。一日，雲帆招梁敬叔恭辰、程晴峰喬采、達玉圃麟、李蘭卿彥章往其家，陪新簡金華太守楊古心兆璜。候至上燈時，古心猶未至，雲帆大怒，乃先入座暢飲，且曰：「古心必不來，即來，亦聽之。」飲至三鼓，肴核盡矣，而古心忽至。雲帆乃侈口肆詈，聲色俱厲，僅以一羹一飯了之。古心大慚沮而去。又一日，聞春臺邀同程春樓陪一外官午膳，至日將晡，尚未至。眾不能久待，遂大恣飲噉而散。甫上燈，春臺即閉門睡。須臾，外官至，閩人傳命曰：「主人明月早直，陪客皆須入城，不及待，他日另請可也。」外官亦大慚沮，噤無一詞。

京師宴會之八不堪

光緒季年，黃巖喻志詔太史長霖在京師，厭酬酢之繁，有謝宴會私議一啟，略云：「供職以來，浮沈人海，歷□餘年，積八不堪，謹貢下忱，用告同志。一，現處憂患時代，禍在眉睫，宴會近於樂禍，宜謝者一。二，今日財政窘困，民窮無告。近歲百物昂貴，初來京師，四金之饌，已足供客，今則倍之，尚嫌菲薄。小臣一年之俸，何足供尋常數餐之客，久必傷廉，宜謝者二。三，京員舊六部，近添新署，共□一部，而官益多，加以學堂林立，巡警普設，人數倍蓰於舊，宴會之事，彌積彌繁。若欲處處周到，雖日日謁客，日日設饌，仍有不逮。且京中惡習，已刻速客，至申不齊，午刻速客，至暮不齊。主人竟日衣冠，遠客奔馳□里，炎夏嚴冬，尤以為苦，宜謝者三。四，宴客略分數等，如貴人冶游，巧宦奔競，達士行樂，可置勿論。若知交祖錢，朋友講習，誼分當然，似非得已。然近來酒食之局，大都循例應酬，求其益處，難獲一二，宜謝者四。」其餘四則，以個人之私，不錄。

長沙人之宴會

嘉慶時，長沙人宴客，用四冰盤兩碗，已稱極腆，惟婚嫁則用□碗哩乾席。道光甲申、乙酉間，改海參席。戊子、己丑間，加四小碗，果菜□二盤，如古所謂餽釘者，雖宴常客，亦用之矣。後更改用魚翅席，小碗八，盤□六，無冰盤矣。咸豐朝，更有用燕窩碗者，三湯四割，較官饌尤精腆。春酌設綵觴宴客，席更豐，一日糜費，率二□萬錢，不為侈也。

麻陽饋銀酬席

道光以前，湖南麻陽人家有慶弔事，戚友皆不餽禮物，而饋以銀，自一錢至七錢為率。主人率酬以席。赴飲者眾賓雜坐，送一錢者僅食肴一簋。甫畢，堂隅即鳴金曰：「一錢之客請退。」於是紛紛而退者若干人。至第二簋畢，又鳴金曰：「二錢之客請退。」又紛紛而退者若干人。例饋五錢者完席，七錢者加品。至五簋已畢，雖不鳴金，而在座者亦寥寥矣。

杭州人之宴客

杭州以繁盛著稱，然在光緒初，城中無酒樓，若宴特客，必預囑治筵之所謂酒席館者，先日備肴饌，擔送至家而烹調之。倉猝客至，僅得偕至豐樂橋之聚勝館、三和館兩麵店，河坊巷口之王順興、【杭人曰喫王飯兒。】薦橋之趙長興兩飯店，進魚頭豆腐、醋鱖魚、炒肉絲、加香肉等品，已自謂今日宴客矣。蓋所謂酒席店者，設於僻巷，無雅座，雖能治筵，不能就餐也。光緒中葉，始有酒樓。最初者為聚豐園，肆筵設席，咄嗟立辦。自是以降，踵事增華，旗亭偏城市矣。

至慶弔大事之宴會，以客眾筵多肴不精美，俗呼為喜湯兒、送喪飯，蓋言其為惡草具也。

太平人之宴會

四川太平縣之宴客也，遇喪葬，不發請柬，僅遣一人沿街大呼，云某處宴客，請早發駕，客即聞聲而至。遇喜事宴客，則反是。沿大江一帶，凡發喪之前夜宴客，曰坐夜，必在夜中。而太平則在發喪時，亦名之曰坐夜。

永昌人飲食宴樂

永昌饒竹石鹿豕魚蝦之利，其民僂巧，善製作，金銀銅鐵、象牙寶石、料絲什器布屬之屬皆精好，所產琥珀、水晶、碧玉、古喇錦等物，不可勝數，轉販四方，日漸致富。以是而俗尚漸趨華飾，飲食宴樂，諺謂「永昌一日費百石米釀」。亭午以後，途皆醉人矣。

滿人之宴會

滿人有大宴會，主家男女必更迭起舞，大率舉一袖於額，反一袖於背，盤旋作勢，曰莽式。中一人歌，眾皆以「空齊」二字和之，謂之曰空齊，蓋以此為壽也。每宴客，客坐南炕，主人先送煙，次獻乳茶，曰奶子茶，次注酒於爵，承以盤。客年長者，主輒長跪，以一手進之，客受而飲，不答禮，飲畢乃起。客年稍長，則亦跪而飲，飲畢，客坐，主乃起。客年若少於主，則主立而酌客，客跪而飲，飲畢，起而坐。婦女出酌客，亦然。惟婦女多跪而不起，非一爵可已也。食時，不食他物。飲已，設油布於前，曰劃單，即以防穢也。進特牲，以刀割而食之。食已，盡賜客奴。奴叩頭，席地坐，對主食，不避。

蒙人宴會之帶福還家

年班蒙古親王等人京，值頒賞食物，必攜之去，曰帶福還家。若無器皿，則以外褂兜之，平金繡蟒，往往為湯汁所沾濡，淋漓盡致，無所惜也。

新疆蒙人之宴會

新疆蒙人之宴會，情文稠疊。賓客至門，聞馬蹄聲，主人趨出接韁下馬，男西女東，啟簾讓客，由右進，坐佛龕下，薦乳茶、乳酒、乳餅，奉納什，【納什乃煙葉搓末加麻黃灰製成，久食可固齒。】即烹羊以留食。其不相識者至門，必飭以酒食，居數日，敬如初，無辭客者。貴人官長止其家，屠羊為餉，必請視之，額而後殺。食則先割頭尾肉獻佛，乃餉客。食畢，家人團坐。餒咬林【一村之意。】父老爭攜酒肉壽客，謂貴人至其家，將獲此福，歌以侑之。卑幼者至門，繞舍後下馬，置策而後入。

哈薩克人之宴會

哈薩克人樸城簡易，待賓客有加禮。戚友遠別相會，必抱持交首大哭，儕輩握手摟腰，尊長見幼輩，則以吻接脣，啜喋有聲。既坐，藉新布於客前，設茶食、醞酪。貴客至，則繫羊馬於戶外，請客覘之，始屠以餉客。殺牲，先誦經。【馬以菊花青白線臉者為上，羊以黃首白身者為上。】血淨，始烹食。然非其種人宰割，亦不食也。客至門，無識與不識，皆留宿食。所食之肉，如非新割者，必告之故。否則客訴於頭人，謂某寡情，失主客禮，以宿肉病我，立拘其人，責而罰之。故賓客之間，無敢不敬也。

每食，淨水盥手，頭必冠，儻事急遺忘，則以草一莖插頭上，方就食，否則為不敬。食掇以手，謂之抓飯。其飯，米肉相滷，雜以葡萄、杏脯諸物，納之盆盂，列於布毯。主客席地圍坐相酬酢。割肉以刀，不用箸。禁煙酒，忌食豕肉，呼豕為喬什罕，見即避之。尤嗜茶，以其能消化肉食也。

青海番族之宴會

青海番族之宴會也，酒用木碗。客前陳木匣，啟之，中分數格，有青稞粉，有糖，有酥，聽客自取。以肥羊脯投之釜，湯初沸，即出之，切為大瓣。瓣必露其骨寸許，如器之有把者。人持一瓣置左袖，倒握其骨，如佛之持如意然。各出所佩小刀，割而食

之，腥血常沾於唇。刀鋒宜向內，向外則觸主人之忌，禮貌頓減矣。無刀者，主人授之。客還主人刀，鋒亦內向，向主人則亦忌。刀插於地，或插於脯，則尤忌。主人顧譯人而喃喃，似逐客矣。肉盡留骨，骨不可投，各陳於前。骨愈淨，則主人愈喜。啖畢，主人執客手，以己之衣襟代拭膩垢，而後以麥飯出餉焉。

纏回之宴會

新疆纏回之宴客，以多殺牲為敬，瓜果、餛飩、湯餅、肉臘之屬，紛列於几。客至，皆叉手大啖。

藏人之宴會

藏人筵宴，男女同坐，歌聲酌答，終日始散。散時男女團聚，攜手跌坐而歌，同出門，歌唱於街中而散。富者月二三次，貧者亦必一次。

噶倫卜人之宴會

歲時令節，西藏噶倫卜必大餉賓客，或於家，或於柳林。中鋪方形褥數層，噶倫卜自坐。前稍低，置方案一二，供麵菜，及生熟牛羊肉、棗、杏、核桃、葡萄、冰糖、焦糖各一二皿。焦糖為黑糖所製，以黃油熬成，長一尺，廣三四寸，厚一指。牛羊肉則一腿或一片。又兩旁鋪長坐褥，前設矮几，列果食。噶布倫、巴浪子、沙中意等，列坐兩側，或二人為一席。從者各在席後，人給果食一大皿。

食時，先飲油茶，次土巴湯，次奶茶、抓飯。抓飯有黃白二種，煮米為之，浙之於水，再入以沙糖、杏、棗、葡萄、牛羊餅食等物，盛皿中，以手抓而食。繼飲蜜酒。遇大節盛會，即選美麗婦女數人，戴珠冠，衣彩衣，使行酒歌唱，亦能度漢曲。又有八九歲至二三歲之數小童，披五色錦衣，戴白布圈帽，腰勒錦條，足繫小鈴，手執斧鉞，前後相接。更設鼓數面，司鼓者裝束亦同。進食一巡，每進相舞，步法進退與鼓聲相合。食畢，則攜肉果各品以歸。

丁固庵時作主人

錢塘丁文策，號固庵，明諸生。明亡，不仕。每宴會，飲噉兼數人饌。時作主人，然故為酒令以挫客之機警者，至昏酣，不聽去。

禾中文酒之會

國初，禾中文酒之會，甲於海內，如朱竹垞、千里昆仲及俞右吉、鄭隨始、王介人、周簞谷、徐皆山、褚二觀、沈山子、繆天白、鍾廣漢諸人，每人出三錢，一蔬一肉，而燭必盈把，每攜筆硯，吟詠達旦。

吳雁市席次大言

吳秋，字雁市，康熙初之錢塘人。遊京師，諸貴人招之不往。遊西江，李侍講來泰開宴，集名士與飲，酒酣，大聲而言曰：「吾浙中名士僅四人。」問其故，則曰：「吾師章淇上，次則吾宗慶百、志伊。」問其四，不答。時在座多浙人，深惡之。

道士宴客

韓某，世家子弟也。好客，同村徐某常飲於其座。客集，有道士托鉢門外，家人投錢及粟，皆不受，亦不去。家人怒，歸不顧。韓聞擊剝之聲甚久，詢家人，以情告。言未已，道士逕入。韓招之坐，道士向主客皆一舉手，即坐。略致研詰，始知其初居村東破廟中。韓曰：「何日棲鶴東觀？竟不聞知，缺地主之禮。」答曰：「野人新至，無交游。聞居士揮霍，深願求飲焉。」韓命舉觴，道士能豪飲。徐見其衣服垢敝，頗偃蹇，不甚為禮，韓亦海客遇之。道士傾飲二餘杯，乃辭去。

自是，每宴會，道士輒至，遇食則食，遇飲則飲。韓亦稍厭其煩，飲次，徐嘲之曰：「道長日為客，寧不一作主？」道士笑曰：「道士與居士等，惟雙肩承一喙耳。」徐慚，不能對。道士曰：「雖然，道士懷誠久矣，會當竭力，作杯水之酬。」飲畢，囑曰：「翼午幸賜光寵。」次日相邀同往，疑其不設，道士已候於途。入門，則連閣雲蔓，院落一新。大奇之，曰：「久不至此，創建何時？」道士曰：「竣工未久。」比入其室，陳設華麗，為世家所無，二人肅然起敬。甫坐，行酒下食，皆二八僮童，錦衣朱履，酒饌芳美，備極豐渥。飯已，又進珍果，多不可名，貯以水晶玉石之器，光照几榻，酌以玻璃盞，圍尺許。道士語童曰：「喚石家姊妹來。」童去少時，二美人入，一細長，如弱柳，一身短，齒最稚，媚曼雙絕。道士使歌以侑酒。少者拍板而歌，長者和以洞簫，聲清細。既闕，道士懸爵促釀，又命偏酌，顧美人曰：「久不舞，尚能之否？」遂有童僕展氍毹於筵下，兩女對舞，長衣亂拂，香塵四散。舞罷，斜倚畫屏。二人心曠神怡，不覺醺醉。道士亦不顧客，舉杯引盞，起謂客曰：「姑煩自酌，我少憩，即復來。」即去。屋南壁下，設一螺鈿之牀，女子為施錦裯，扶道士臥。道士乃曳長者共枕，命少者立床下，為之爬搔。二人睹此狀，頗不平，徐乃大呼曰：「道士不得無禮。」往將撓之。道士急起而遁。見少女猶立床下，乘醉拉向北榻，公然擁臥。視床上美人，尚眠繡榻，顧韓曰：「君何太迂！」韓乃徑登南床，欲與狎，而美人已睡，撥之不轉，因抱與俱寢。天明，酒夢俱醒，覺懷中冷物冰人，視之，則抱長石臥階下。急視徐，徐尚未醒，見其枕遺屜之行，酣寢敗廁中。蹴起，互相駭異，四顧，則一庭荒草，兩間破屋而已。

項霜田聞宴逕造

康熙朝，錢塘項霜田上舍溶嘗游京師，以事南歸。一日，忽復至，聞諸名士會宴某所，逕造焉，告座客曰：「予自家以八日至都。」客訝曰：「何急事也？」曰：「予往來南北數矣，有包程贏者，未嘗乘也，故偶試耳。」

畢怡安家宴

畢怡安有小姨愛貓，一日，畢氏家宴，席次行酒令傳花，以貓叫飲酒為度。每巡至怡安，貓必叫。怡安不勝酒創，疑甚，察之，乃知小姨故戲弄之，凡花傳至怡安，輒暗招貓一指使叫。

章日湖大會湖心亭

章日躋，號日湖，康熙時之錢塘人。好客，好遠游，歷齊、魯、江、淮，近攬三吳苔雪、嚴陵之勝，枯筇野棹，日在佳山水中，雖風雨不輟。四方名宿而外，酒人、劍客、古衲、名姬，恆滿戶內，或賃舟結侶，決旬忘返。嘗曰：「湖光無刻不變，故欲以閒靜求之。」嘗避暑湖心亭，來訪者櫓聲相接。又嘗以中元夜大集，同人至者幾五百人，分小舟，各懸二燈，鑪茗絃管之屬無不具。是夜微雨，群舟任其所之。夜半，會於湖心亭。繼復聚於斷橋，霽月明甚，痛飲狂歌，至曉乃罷。有詩云：「言采潭心白玉蓮，水燈雲管雜舟前。暫教風雨成佳會，畢集人文動謫仙。山月霽遲分夜半，湖亭涼早得秋偏。回流遞醉漁歌散，四面諸峰聚曉煙。」紀此會也。

譚慕鄴赴宴居上座

沔陽譚士珙，字慕鄴。家中落，敝篋中惟短褐一，芒鞋一，他無長物。所著《五經鱗》、《虛臆論史》、《餓說》諸帙，常以自攜，口哦手錄，不稍釋。雖賓至，不起立，與語，不答，時流嗤之。某歲宴唐氏園林，約曰：「無少長貴賤，步屨來。」一新貴獨後，乘車至，下階除，慕鄴怒，大言叱之。眾哄然笑，某亦面赤不敢言。逮入席，慕鄴曰：「爵與齒弗如也，吾之尊，其德乎？」夷然自居上座，眾又大笑。

韓桂齡赴消寒會

韓桂齡尚書封家居時，年逾七十矣。每消寒會食，必以四字為準，曰早，曰爛，曰熱，曰少。早，言時也；爛、熱、少，言物也。

沈巨山赴宴沈飲

沈巨山家貧好客，良友讌集，輒慷慨沈飲。或勸以少事生業，對曰：「良朋、尊酒，吾故藉以生者。」巨山，名家恆，順、康間之錢塘人。

劉西廷歲時開讌

劉西廷，名戡，好為詩，尤雄於酒。歲時招故人讌集，興至，即不復用常杯，傾酒釜中，與豪客為拇陣，勝負紛爭，輒大聲笑呼，以巨觚盛飲，可數口。即席分題，長篇險韻，他人沈吟，方欲出吻，已立就數百言，一時名流未能或先也。客散，則捫腹徐行，吟哦聲不絕。子姪輩有索詩者，隨所求，立應之。

辛先民聞宴必赴

宛平辛先民司李民客居吟歎，聞有人招宴，必赴，直欲捐性命殉之。或諫其不節，辛笑曰：「奈五臟神願馳驅何？」

輦下讌集

康、雍以還，承平日久，輦下簪裾，讌集無虛日，瓊筵羽觴，興會綱舉。凡豪於飲者，各有名號，長洲顧俠君嗣立曰酒王，武進莊書田楷曰酒相，泰州繆湘芷沅曰酒將，揚州方觀文觀曰酒後，【時未留鬚。】太倉曹亮疇曰酒孩兒。【年最少也。】五人之外，如吳縣吳荊山士玉、侯官鄭魚門任鑰、惠安林象湖之濬、金壇王翁林澍、常熟蔣檀人漣、蔣愷思河、漢陽孫遠亭蘭苾，皆不亞於將相。荊山尤方駕酒王，每裙屐之會，座有三數酒人，輒破甕如干，罄爵無算。然醉後則群囂競作，弁側屣舞，形骸放浪，杯盤狼藉。惟荊山飲愈鬯，神愈惺，醜語語默，不失常度，夷然灑然，略無矜持抑制之跡。其閎量，非同時儕輩所及，而欲然不以善飲之名自居。荊山一寒士，弱不勝衣，貌臞瘠無澤，而享盛名，躋右黜。昔人云：「魏元忠相貴在怒時，李嶠相貴在寐時。」荊山之相，必貴在醉時也。

方望溪宴客不勸客

有飲於方望溪侍郎邸中者，絕不勸客。或疑而問之，方曰：「禮，主人宴客，客將飯，主人必以粗糲為辭，客必強飧之，以為至美。今主人勸客，客反不飧，豈禮也哉？孔子食于少施氏而飽，客將祭，主人辭曰：『不足祭也。』客將飧，主人辭曰：『不足飧也。』」

陶然亭雅會

趙味辛司馬、洪稚存太史、張船山太守、吳山尊學士同官京朝，文酒過從，極一時朋簪之盛。預訂每遇大雪，不相招邀，各集南下窪之陶然亭，後至者任酒資。

洪稚存遇宴闖座

洪稚存負才傲物，清狂自喜。在京時，嘗游陶然亭，遇素不識者宴客，洪即闖座，即浮一大白，曰：「如此東君如此酒，老夫懷抱幾時開。」一笑逕去。蓋襲改楊廉夫句也。【廉夫為張士誠強止於宏文館，似指寫塵桌一絕云：「山前日日風塵起，海上年年御酒來。如此風塵如此酒，老夫懷抱幾時開。」】

吳敏軒設盛讌

吳敏軒歿之前數日，哀囊中餘錢，設盛讌，召友朋酣飲，大醉，輒誦樊川「人生祇合揚州死」之句，竟如所言。

厲樊樹赴蔬食之會

乾隆某歲六月一日，厲樊樹集研齋蔬食，期芟上人不至，因為詩曰：「積雨潤方收，初夏勢已蘊。山僧結夏期，我輩服依謹，丈人靜者流，解菜鄙饒吻。入市匪求益，行園土膏墳。瓠鴨及楮雞，羅列費拾麤。相招同此味，意與信民近。飽餘沃以茶，意洽色無慍。勝彼山中人，但啜雲母粉。」

陸茶塢宴客講求食經

吳人陸茶塢，名錫疇，水木明瑟園之主人也。性嗜客，豪於飲，尤講求食經。吳中故以飲饌誇四方，其父研北已盛有名，至茶塢而益上。他處有宴會，膳夫聞座中有茶塢，輒失魄，以其少可多否也。其家居，無日不召客，一登席，則窮晝繼夜不厭。全謝山太史祖望嘗以酒戶為朋輩所推，然深畏茶塢，每至園，不五日而即病，往往解維遯。茶塢謂之曰：「是所謂以六千里而畏人者也。」坐是，遂以好事落其家。然家愈落，好事愈甚。其後世故局促，吳之富人多杜門謝酬應，無復昔時繁華之盛，而茶塢猶竭蹶持之。

王晴山宴百餘人於平山堂

仁和施石友上舍安客揚州，王晴山招集平山堂，索賦長歌。時與會者百餘人，石友因作歌紀之。歌云：「宿雨乍止林霏開，松影滿地橫古釵。我來適當清暑候，沙路鬆快便輕輦。平岡蜿蜒通蜀道，其間樓閣位置佳。隋家歌舞已灰冷，指點往事摧客懷。卷簾一笑山色近，褰裳涉波為吾儕。誰寫吳妝入小筆，煙嵐一擦明鏡揩。廬陵玉局本詞客，白頭出綰刺史綬。當年手種不可見，泠泠修竹無根荑。至今山川闕清氣，風雅往往供談諧。漁洋老人最後起，冶春七字非淫哇。我生已恨歲時晚，清游安得杖履皆。今年懷餅廣陵市，道逢耆舊拍手如洪厓。先生白下賢，訪古邗水涯。好詩兼好客，壺觴興不乖。圖書五車喙三尺，劇談混沌驅風霾。堂前似省舊游處，惜無柳影圍苔階。江山百年有此樂，今之視昔誰相差。座中競鬪淮海句，而我擬學劉伶埋。蘭亭梓澤有故事，丹青絲竹何為哉？昨者見獵弄柔翰，五子妝點同優俳。先生未許負夙諾，枯魚屢索闐闐排。何時孟公復啗我，舢舨一棹浮清淮。載月時乘黃篋筋，折花不須紅粉娃。長牋急報釣魚叟，江湖襍被行當借。」

王茨檐赴陸筱飲宴

仁和王茨檐才曾祥性和易而嗜飲，時從酒人游，遇要人、富兒，一不當意，輒掉臂去之。中年息意茶遇，絕跡省門。雷翠庭副憲鉉視浙學，聞其名，禮意敦迫，將以優行貢於鄉。一日，赴陸筱飲宴，或舉其事以為慶，茨檐不屑也。酒酣，則曰：「今此一官，亦不易得。得矣，桎梏徒自苦，豈若詩場酒地，與君輩皮皮之為樂耶？」皮皮，相戲之謂，杭人方言也。

茨檐有《自題乞食圖》詩云：「生事常苦拙，安能撚須坐。默誦陶公詩，乞食奚不可。同里三五輩，夙昔稱知我。分能相饋遺，詞不煩忝荷。欣然進一觴，起更索蔬果。念此意氣真，披圖一笑嗟。還思失業徒，孰救飢渴火。如我適所求，未便傷軀軻。」

汪槐塘與宴於端華堂

乾隆甲申，杭州有集里中同康熙甲申生者六人，宴於端華堂，錢塘汪槐塘上舍沆與焉。酒半，出順治紀元所製銀杯，命後甲申所誕哲嗣，奉以壽客，肇舉齊年之會，遠希會昌，元豐諸老之高風，甚盛事也。槐塘有詩，用以紀實，詩云：「粉榆五老衡宇鄰，過從步履不隔旬。惟予稊稂玷後塵，柯山居士齒冠倫。一麾出守猶逡巡，諸公袞袞佩印紳。甘棠之碑樹嶙峋，政成遄歸狎釣輪。宰官偶現遊頭身，比部心戀鶴髮親。遺榮一疏蘭陔循，暇續八社羅眾賓。登堂拜母展華茵，小同揖客詞恂恂。問年先後齊甲申，改席擊出鑿落銀。紫芝煌煌爛若新，開國紀元第一春。良工製巧銘詞諄，觴行疾若下阪輪。插芳咀甘毅迭陳，笑言和憚音叩鐃。竹溪人物遜此辰，方今聖治被八垠。緬首行見隸僕臣，詠歌太平娛夕晨。山屏水鏡湖之濱，篋輿栗杖莫憚頻。歲寒令德保松筠，嘉會勿替耄耄臻。」

徐兆漢宴客精飲饌

常州蔣用庵御史與四友同飲於徐兆漢家。徐精飲饌，烹河豚尤佳，因置酒，請食河豚。諸客雖貪其味美，各舉箸大啖，而心不能無疑。中有一張姓者，忽倒地，口吐白沫，噤不能聲。主人與群客皆以為中河豚毒矣，乃速購糞清灌之，張猶未醒。客大懼，皆曰：「寧可服藥於毒未發之前。」乃各飲糞清一杯。良久，張蘇，群客告以解救之事，張曰：「僕向有羊角瘋之疾，不時舉發，非中河豚毒也。」於是五人深悔無故而嘗糞，且嘔，狂笑不止。

錢瓊沙為九老會

乾隆時，仁和錢瓊沙方伯琦由閩藩以京堂內用，奉旨終養。服闋入都，年已七旬五矣，以原品休致，遂歸。其明年，閒居無事，乃集里中同志者九人為會。時瓊沙年七十六，孫瑤圃庭蘭七，因，孫芥舟廷槐七，二，汪存齋騰飛六，九，胡青崖夢檜六，八，

成山城六〇七，許石蘭鉞、汪晴漪廷藻皆六〇六，陸亢宗邁祖五〇九，傲洛杜故事，以齒敘次，迭為賓主。率成四律，今錄其二。詩至：「九人六百有餘歲，每遇佳辰迭招呼。齒竟馬加憐我長，杖多鳩刻健誰扶。坐消大塊聞風月，好讀蒼英舊畫圖。正及天家開壽宴，【明年歲紀五〇，有旨特開千叟宴。】白頭都合醉堯衢。」「萍蓬會合本前因，難得相逢一味真。天肯與閒兼與健，座忘誰主復誰賓。散花偏示維摩疾，【調青厓。】飲酒思交公瑾醇。如此良朋如此會，徑須消盡百年春。」

徐雨峰以五簋宴客

徐雨峰中丞撫蘇時，嘗宴僚屬於滄浪亭，肴以五簋為度。

阮文達宴宋鮑二老

宋葆淳，字芝山，安邑人。乾隆時，嘗官解州學正，與歙縣鮑廷博淶飲皆瞻聞耆宿。阮文達公元開府浙江時，嘗置酒西湖冷泉亭，專譙二老，道古竟日。二老席帽單衣，風貌閒遠。

王元瀚升席較酒量

王漸，字元瀚，臨江人。少落魄不羈，日與酒徒、劍客引滿呼白，擊劍拓戟以為樂。而家產益落，其父兄患之。漸於是聚書數千卷，閉戶誦讀，日數行下，一過輒終身不忘。比三年，作為文章歌詩，以示里中耆宿，始大驚，皆不信為其自作也。

既而遊金陵，金陵富豪王氏聞漸善飲，白下有道士亦能引無算爵，為設席，要道士共酌，以觀其量。即升席，命贊者實酒置篋中，起揖道士，捧甕，若鯨之吸川，一飲而盡，復命實酒酬道士。道士飲既，漸再實酒如前，命道士先飲。道士強飲至半，謝不勝。漸笑曰：「是何足與飲。」乃更酌大盃，盡一石，談笑終席，不至醉，眾乃歎服。漸每麻履布袍，簡絕禮法，至賢士大夫家，輒登堂，中席坐，不讓，或不交一談而去。士大夫知其才，皆畏敬之。

陳燕公宴會必至

青浦陳燕公孝廉晚歲饕餮無厭，宴會必至。客憎其屢食於人，未嘗作答也，強索之，乃折柬相招。至晚，賓客雜遝，實未治膳，陰與其婦約，驟相勃谿，拾破碗碎之。客大驚，逡巡去。越日，又邀客，漏三下，徐語之曰：「客甚少，今聊以飯熬糜，果腹可乎？明夕當盡歡也。」客又忍餓去。其赴晏也，魚肉、果餅輒懷以歸，預攜布囊以盛之。一夕，物充塞於囊，不能出柵孔。客盡起，周章無計，僕為代出之。又嘗醉蹶於地，頻以足蹴僕，謂足受傷。不知其袖中實藏蟹腳也。

太平橋葛某設肆售熟食，最精潔，燕公恆造其店，道寒燠，雜揀野味，鯢之餽之，久而始去，日以為常。每遇戚友有吉慶事，輒饋金扇一柄，面以飯粘，骨以線繫，令鄰兒往送，自從其後。鄰兒返，半途收其帖，與分力金，而自攜匪歸。又曾令婢入市，寫票曰：「來錢一大文，乞發濃臘火腿湯一碗。」有鄉人誤稱之曰老相公者，則正色曰：「不可。」

胡書農設席宴客

嘉慶某歲之冬至前二日，仁和胡書農學士敬設席宴客，錢塘汪小米中翰遠孫亦與焉，飲鬼子酒。翌日，嚴滬盟以二瓶餉小米，小米賦詩四韻為謝。鬼子酒為舶來品，當為白蘭地、惠司格、口裏酥之類。當時識西文者少，呼西人為鬼子，因強名之曰鬼子酒也。

是日，黃薌泉亦在座，乃次杭董浦《道古堂集》中《鬼子糕》韻為七律，【原詩六韻，內眊字，考《廣韻》《集韻》皆未收入豪韻中，故缺焉，恰成六韻。】詩至：

「北風第一買酒靈，爛醉不計酒價高。巷膠村釀徒喧囂，安得花採滄州桃。玉堂學士燦宮袍，光祿法酒霑橘梅。還鄉不忘短褐緜，詩壇猥許隨擔蒿。開尊昨日折簡勞，物聚天美養老饕。酒瓶遠寄驛不騷，徵典早窘劉郎糕。製自鬼子方法韜，兀然座想難禪逃。佛郎機壞鄰紅毛，權歸提舶同皋牢。方物畢獻如旅葵，龍涎之嶼籬木壕。加蒙樹心汁取淘，無事麴藥與浙滫。梅花腦子香不臊，波羅有蜜相和撓。檳榔椰子軟中熬，柔旨特異剗腸刀。吹琉璃瓶貯可操，燕嘉賓歌食野蒿。碧眸高準首屢搔，拳捷匹似獻果獠。五桅帆風來連艘，森衛不使弓受囊。銅盤照海敢弁髦，送以魚鳥聲取聲。黏天無壁心弗切，更更鍼路報匪警。神濤天主高厥尻，佛山旌次群來放。酒官罷榷無私糟，歡醕被及鳥戴鼇。朝市共趁雞三號，氤氳別調瀛洲膏。買樸法比行槽槽，忙到飲事供吾曹。我生弱冠弄柔毫，依人一昔風轉翻。身行萬里詎足豪，機心不解施桔槔。文章枉說五采縹，燕秦楚蜀窮所遭。歸來魚生范釜轆，井上活計於陵糟。未經滄海漫瀟噓，不分一旦嘉會叨。遠越瑤琨卑葡萄，積憂解去茶蓼薶。一杯吞盡重洋濤，頌之語碎暫啾嘈。才薄何能配褒皋，運斤所喜人逢獲。鬼奴常使雙瓶挑，止酒肯賦柴桑陶。」

阮文達宴客於文選樓

阮文達既罷官，卜居於揚州，所宅為文選巷舊址。嘉慶乙丑始於其家廟之西，建隋文選樓，樓上祀隋秘書監曹憲，以唐沛王府參軍公孫羅、左拾遺魏模、模子度支郎景倩、崇賢館直學士李善、善子北海太守邕、句容處士許淹配之，文達撰銘，所謂「建隋選樓，用別於梁」者是也。

梁宦林中丞章鉅為文達之弟子，嘗至揚，謁文達。文達召之飲，席設文選樓。所藏鐘鼎古器，悉度於此，因得縱觀。時無雜賓，而錢梅溪適至，因相將入座。文達甚喜，曰：「似此三老一堂，而所摩挲者皆三代法物，人間此會，能有幾回，不可無以記之也。」時梅溪年八〇四，文達年七〇九，宦林年最少，而居首坐。乃踰日而朱蘭坡至，又數日而王子卿亦至。子卿亦八〇四歲，蘭坡七〇五歲。文達方欲圖為五老會，而英船警報日迫，文達乃移居南萬柳堂，梅溪、蘭坡均返蘇，宦林亦挈眷渡江南返矣。

劉忠誠為友人招宴

新寧劉忠誠公坤一性機警，權奇自喜。少時家貧甚，食常不給。一日，友人招宴，設有佳饌，舉座皆熟識，忠誠大喜。又慮人多不得飽，佯為捫蝨足間，揚其蔽襪，拂之者再，塵垢飛落樽俎，座客無敢下箸，忠誠徐起大嚼，果腹而去。

某尚書宴某藩司

同治朝，杭有尚書某者，方致仕家居。時有藩司某，以飲食苛求屬吏，牧令患之。尚書曰：「此吾門生，當諭之。」俟其來謁，款之，曰：「老夫欲設席，恐妨公務，留此一飽家常飯，對食能乎？」藩司以師命不敢辭。自朝至午，飯猶未出，飢甚。比進食，惟脫粟飯、豆腐一器而已，各食三碗，藩司覺過飽。少頃，佳肴美醞，羅列於前，不能下箸。尚書強之，對曰：「飽甚，不能復食。」尚書笑曰：「可見飲饌原無精粗，飢時易為食，飽時難為味，時使然耳。」藩司喻其意，自是不復以盤飧責人。

潘張大宴公車名士

同、光間，某科會試場後，潘文勤公祖蔭、張文襄公之洞大集公車名士，宴於京師陶然亭。所約為午刻。先旬日，折柬招之，經學、史學、小學、金石學、輿地學、曆算學、駢散文、詩詞，就其人之所長，各列一單，州分部居，不相溷也。凡百餘人，如期而至，或品茗談藝，或聯吟對弈，無不興高采烈。日晡，大眾飢矣，枵腹竟日，漸高談雄辨者。文勤覺之，詢文襄曰：「筵為何家主辦？」文襄大愕曰：「忘之矣，今奈何？」乃倉卒遣僕赴酒樓，命送筵至，皆草具也，且餒敗。時街拆起矣，大眾飢不可忍，強下咽，有歸而患腹疾者。

王文敏為詩酒之會

福山王文敏公懿榮官京師久，交游既廣，每以春秋佳日，與潘文勤、張文襄、洪洞董研樵、鄒縣董鳳樵、太谷溫味秋、儀徵陳六舟、巴陵謝磨伯、餘姚朱肯夫、吳縣吳清卿、會稽李莚客、甘泉秦誼庭、績谿胡荻甫，光山胡石查、遂溪陳逸山、大興劉子重、儀徵陳研香、元和顧緝庭、歙縣鮑子年、長洲許鶴巢遞為詩酒之會，壺觴無虛日。其元配黃夫人輒檢點肴核，迎時先辦，客至無缺，有拔釵沽酒之風。

潘文勤宴門生

潘文勤嘗召門生私譙，其知單有附言曰：「天氣甚熱，準九點鐘入座，遲則彼此皆以喝死，無益也。」

外人欲嘗燒烤魚翅席

李筱荃制軍瀚章督粵時之宴外人也，循例設西筵。某則謂其味劣，且曰：「此來實冀一嘗貴國之燒烤、魚翅美味也。」

汪穰卿赴晚餐會

光緒戊戌，汪穰卿在滬辦《時務報》，主筆者為梁卓如，穰卿則主持對外之交涉，日夕酬應，刻無暇晷。以酒食徵逐之煩，恆苦之。一日薄暮，在漢口路遇其同年陸介卿，介卿止之，欲與立談。穰卿曰：「吾今晚大忙，將赴四處之晚餐會，明晨當在館相候。」匆匆拱手，遂別去。詰旦，介卿往晤，坐定，即詢以四處之地址。穰卿歷數之，則為酒樓九，長三、么二妓院五也。其中先時而至，僅道謝者七，略坐而把盞，僅以酒沾脣者四，有二處則大嚼，而疲於奔命之如是者，實恐有一不到，開罪於友人耳。宴會之苦，非個中人不知，蓋食無定時，方飢不得噉，過食則傷生也。

及時行樂會之輪飲

宣統時，時局不靖，朝士率以醇酒婦人自晦。有倡及時行樂會者，有小啟，中有云：「軟紅一丈，濃綠萬株。歷歷方情，常常塵夢。陸沈有日，絕憐失國之人；養晦遵時，合築忘憂之館。」其會章以八人每夕輪飲四伶家，迭為賓主，所費省而得夜夜游譙也。

改良宴會之食品

無錫朱胡彬夏女士以嘗游學於美，習西餐，知我國宴會之肴饌過多，有妨衛生，且不清潔而糜金錢也，乃自出心裁，別創一例，以與戚友會食，視便餐為豐，而較之普遍宴會則儉。酒為越釀，俗稱紹興酒者是也。入座時，由主人為客各斟一杯，嗜飲者各置一小壺於前。其所備之肴如下：芹菜，【拌豆腐乾絲。】牛肉絲，【炒洋蔥頭絲，冷食，味較佳。】白斬雞，火腿，【以上四者，用四深碟，形似小碗，入座時已置於案，後此諸碗則以漸而進，如筵席通例。】燉蛋，【內有雞片、冬筍片、蘑菇片，人各一杯，連杯燉之，至是須易器。】炒青魚片，【和冬筍片，用豬油炒，不用醬油，臨時製。】白燉豬蹄，【和海參、香菌、扁尖，以大煖鍋盛之。每客前又各備小碗，以便分取，至是須易器。】炒菠菜，【和冬筍片，豬油炒，不用醬油，臨時製。】炒麵，【豬油與雞湯、火腿湯炒，上鋪雞絲、火腿絲、冬筍絲，臨時製，至是須易器。】魚圓，【夾於冬筍片中燉之。】小炒肉，【切小肉片，和粟子、葡桃紅燒，至是須易器。】湯糰，【米粉為之，皮極薄，中有搗碎之葡桃肉和糖，臨時製。】蓮子羹，【人各一杯，與湯糰並進。至是始進飯與粥，下為飯粥之菜。】黃雀，【糟黃雀，內藏豬肉，用豆腐衣包，與金針、木耳油煎。】青菜，豬油炒，不用醬油，臨時製。】江瑤柱炒蛋，【豬油乾炒，臨時製。】湯，【雞湯和血。】腐乳，【白色。】菜心，【醃。】水果。【福橘或蜜橘。】

食器宜整齊雅潔，案上有布覆之。每座前，杯一，箸二，碟三，一置匙，【一置醬油，一置醋】匙三，【以一置碟中】巾一。【食時鋪於身，以防穢且拭口】凡各器，食時宜易四次。

食品中之燉蛋，取其溫暖而易消化，富滋養料也。以醬油為調料者，惟牛肉絲、小炒肉。雖醬油之儼為植物菌之一，非動物，無害衛生，然究以少食為宜。

先置之冷肴四碟，取其顏色之鮮潔也。芹菜綠色，牛肉絲醬色，白斬雞淡黃色，火腿深紅色。而進肴之次序，亦有命意。如食白燉豬蹄後，繼之以菠菜，以清口也。青菜與黃雀，一為青生，一為濃厚，而同為佐飯之肴。蓮子羹與湯糰並進，以其味之調和也。

食畢散座，乃進茶煙。

小酌之和菜

小酌者，二三知己之小飲也，不足為宴客，滬上所宜者為和菜。和菜，酒樓有之，碰和時所食也。凡四碟、四小碗、二大碗。碟為油雞、醬鴨、火腿、皮蛋之屬，小碗為炒蝦仁、炒魚片、炒雞片、炒腰子之屬，大碗為走油肉、三絲湯之屬。碰和，賭博之一種也，僅四人。調之和菜者，言僅足敷四人之便餐耳。

小酌之生火鍋

京師冬日，酒家沽飲，案輒有一小釜，沃湯其中，熾火於下，盤置雞魚羊豕之肉片，俾客自投之，俟熟而食。有雜以菊花瓣者，曰菊花火鍋，宜於小酌。以各物皆生切而為絲為片，故曰生火鍋。

小酌之邊爐

廣州冬日，酒樓有邊爐之設，以創自邊某，故曰邊爐，宜於小酌。其食法，略如京師之生火鍋，惟雞魚羊豕之外，有雞卵，蓋粵人已知雞卵之富蛋白質矣。

小酌之消夜

廣州酒樓之肴，有所謂消夜者，宜於小酌，一碗二碟。碗為湯，碟為一冷葷，一熱葷。冷者為香腸、叉燒、白雞、燒鴨之類，熱者為蝦仁炒蛋、炒魷魚、炒牛肉、煎曹白魚之類。

沈東江留客小酌

沈東江性不喜歡，顧好賓客。即甚貧，客往，必留之小酌，輒必質衣治具，歡笑達曙。東江，名謙，順治初之仁和人。

黃仲則欣然命酌

乾隆某歲之中秋，無月而雨。黃仲則方坐吟愁歎，至初更後，忽有攜酒食至者，欣然命酌，即用《中秋夜雨》韻賦一詩云：「狂喜下階趨欲蹶，豈意今宵百無關。滿堂酒氣飄氛氳，一縷心煙起蕩勃。渴羌奮吸老饕嚼，雜沓雨聲同不歇。壺觴匪惠惠及時，快意真無憾毫髮。癡童睡醒驚抹眵，似有神廚運條忽。主人定夢羊觸蔬，坐客休驚犬爭骨。杖如可化愁高寒，繩便堪梯怖飄兀。何如痛飲隨自然，不共浮雲爭出沒。五更街鼓慘忽沈，簾隙看天暗光發。一度愁鄉與睡鄉，傾盡千觴已飛越。願借君觴更屬君，人生幾度陰晴月。」

袁子才留伍拉納子小酌

伍拉納嘗任江寧藩司，一日，其子隨塾師黃望庭游隨園，袁子才出迎，款待甚周。年六餘，康健如少壯，面麻而長，微鬚已半白，身高五尺餘。園中窗嵌玻璃皆紫藍各色。肴饌精雅，食麵四碗而散。乾隆辛亥，伍子年二歲，以三等侍衛乞假省親於閩督任，再過隨園。子才時往蘇州。比至蘇相見，子才已七歲，令女弟子作點心兩盤、醬蔥蒸鴨一盤、煙乾爛肉一盤為贈，伍子饋以四金而別。比嘉慶己卯，三過隨園，則荒為茶肆矣。

徐若冰餉客以小酌

崑山徐若冰女士映玉嫁孔某，居蘇州之木瀆鎮。其夫好款客小酌。嘗留惠松厓徵君飲，若冰入廚治具，或以為過豐，曰：「吾重惠先生之經學也。」他日，其戚有為縣令者，飯其舍，或又以為儉，曰：「彼徒知取科名耳，安得儕惠先生哉！」

錢鐸石與客小酌

錢鐸石侍郎載與汪孟錫、祝維誥諸人宴集，惟酒兩尊，白煮豆腐兩大拌，分韻賦詩，陶然終日。歸田以後，故人門下士招飲即赴。或釀錢游南湖，不過四五人，人不過百錢，小酌也。鐸石能飲，然居家惟飲燒酒，又不以小盞而以巨杯，一杯適三飲而盡。嘗謂吳子修曰：「果燒酒佳乎，黃酒佳乎？」子修曰：「燒酒佳。」曰：「然。」又曰：「子知小飲佳乎，巨觥連引佳乎？」曰：「大口飲佳。」曰：「然。」蓋黃酒價貴，不足至醉，即燒酒而淺斟細酌，亦不足以盡醉也。其孫恬齋太史昌齡簡雅有祖風。某與子修訪之，為具酒饌，恬齋以倉卒無肴為辭。某曰：「觴酒豆肉，以比令祖【指鐸石。】宴集，不太侈靡矣乎？」賓主粲然。

朱文正餉武虛谷以豚酒

偃師武虛谷，名億，性迂僻，善哭。嘗游京師，主大興朱文正公珪邸。除夕，文正饋以饅屑、蒙古酒。虛谷食已，大哭。文正聞之，驚怪，疑其久客思家也，亟慰問之，則曰：「無他，遠念古人，近傷洪稚存、黃仲則不偶耳。」

法時帆喜小酌

蒙古法時帆祭酒性不能飲，然有約其小酌者，輒喜，看花飲酒，雖風雨必至。晚年喜食山藥，乃名其齋曰玉延秋館。

伯麟留許亭史小酌

仁和許亭史廣文心坦有伯倫之好，花酣月大，輒攜杖頭錢就酒家，拉故人泥飲。或醉臥坊巷，至風露砭骨乃醒。兒童拍手攔街，陽陽然，若不知其謫已也。嘉慶時，以計偕客居京師，有友死於酒者，為文弔之，辭極詭麗，為時所傳誦。一日，徘徊僧廬中，而伯相國麟適至，僧麾之，使避去。相國問為誰，僧以姓名對。相國驚曰：「許先生耶？吾願見久矣。」亟遣僕馬邀至邸中，張燈命酌，相得甚歡。蓋相國愛才，且亦嗜洪飲也。

張小雲為真率會之小酌

光緒辛卯八月九日，仁和譚復堂大令獻方在里門，張小雲孝廉大昌約赴真率會，就許邁孫觀察增之榆園列坐。真率云者，肴核無多，杯杓不事，饌畢而縱譚，小酌也。

鍾喬申屢約朋輩小酌

錢塘鍾喬申文學以敬貧而好客，屢約朋輩小譚，輒自烹小鮮以進。而獨不能飲，惟手茗盞，相勸而已。然清言娓娓，聽者忘倦，人皆樂就之。

徐仲搗與客小酌

徐仲搗自奉甚儉，常餐具粗糲，佐以麥粥，肴一湯一而已。猝有客至，必留之小酌，設盛饌焉。汪潔哉問之曰：「君何儉於自奉而豐於待客，與常人大異乎？」仲搗曰：「人顧口腹，我顧顏面也。」

伍秩庸論飲水

伍秩庸曰：「人身自呼吸空氣而外，首宜飲水。試以不食與不飲者較，雖枵腹終日，但有一勺之飲，即可苟延生命。是則飲之視食，自更要矣。蓋人之體中，水占七成，不僅血管血液之為水也，腦漿一百分，合水七□八，而骨中亦含之。且人身所出之水亦甚多，口涎、溺汗其顯者也，即皮膚毛管，時時出氣，固如水氣之流通。又凡用腦之時，腦氣運動，亦為肌膚出水之證。故統計人身所出之水，日約五派吾特。【每派吾特合□五兩。】出氣出水，日無所間。而腹中之食物悉為渣滓，若不飲水，渣滓填積，多則成毒。果能時時飲水，流至下部，令腸臟肺腑之積滯，悉自糞溺而出，不亦善乎！且全身血液，更藉飲水調勻，始可流通血脈，一無疾病。」

「水有江河、山澤、井渠之別，不可不擇。河流固甚渾濁，而食井多與溝渠相鄰，至於山礪，則草根樹葉之黴爛，蛇蝎之潛藏，皆不能免。若論雨水，本至潔也，而其中或有微生物。能覓極清之泉，以沙漏濾之，斯為合宜。然飲水亦有節制，且食時尤不宜飲。以一切食品，均含水氣，人口中復有天生靈液之津涎，已給於用故也。惟宜於食前之半時飲之，庶可使腹中積穢推行下流，又宜於食後之一二時飲之。否則食品在腸，未及消化而為水所衝矣。」

以水洗水

世以鎮江城西北石岬東之中冷泉水為通國第一，然高宗嘗製一銀斗以品通國之水，則以質之輕重分水之上下，乃遂定京師海淀鎮西之玉泉為第一，而中冷次之，無錫之惠泉，杭州之虎跑又次之。此外惟雪水最輕，可與玉泉並，然自空下，非地出，故不入品。鸞輅時巡，每載玉泉水以供御。然或輕時稍久，舟車顛簸，色味或不免有變。可以他處泉水洗之。一洗，則色如故焉。其法，以大器儲水，刻分寸，入他水攪之。攪定，則污濁皆沉澱於下，而上面之水清澈矣。蓋他水質重則下沉，玉泉體輕故上浮，挹而盛之，不差錙銖。古人淄澠之辯，良有以也。

京師飲水

京師井水多苦，茗具三日不拭，則滿積水蠱。然井亦有佳者，安定門外較多，而以在極西北者為最，其地名上龍。若姚家井及東長安門內井，與東廠胡同西口外井，皆不苦而甜。凡有井之所，謂之水屋子，每日以車載之送人家，曰送甜水，以為所飲。若大內飲料，則專取之玉泉山也。

王文簡以第二泉餉友

王文簡自淮上還揚州，青簾畫舫，乘風南下，與汪某相值於秦郵湖，遙語曰：「有事欲附致家博士。」及遣信至，乃寄舫中所第二泉四罌而已。某以道遠稍難之，文簡攢眉曰：「汪大乃成俗吏。」

陳香泉飲香泉

海寧陳香泉太守奕禧令深澤時，飲泉甘之，作亭其上，署曰香泉，因以自號。

馬小藥嘗蟹殼泉

仁和馬小藥嘗從其尊人秋藥太常視學陝、甘，得嘗蟹殼泉，而作詩曰：「何年老阿旁，乘潮上絕壁。誤墮巖隙中，遺筐化為石。紅膏變玉腴，元津凝瑤磔。蟻竅同九迴，蚌采時一滴。承以青絲瓶，重之素錦幕。王孫喜茗事，延客松風宅。小灶侍獠奴，輕甌捧詞伯。睛先魚眼生，爪從兔毫別。【哥窰作兔褐色，有豬鬃、蟹爪紋。】琴聲聽爬沙，詩情到郭索。釀酒當更佳，蟹黃同一脈。」【通州雪酒，以府治蟹黃井釀之。宋人易以西湖，味稍劣。】

鎖吟竹茂才成系出回紇，嘉、道間之錢塘諸生也，亦有《試蟹殼泉》詩云：「山深有石蛻，其色黝如鐵。云是蟹遺筐，何年化為石？石中生微涎，吞吐自藏溼。甘逾鳳味清，色勝蠶頭白。至今山下人，瓶子小容汲。我來試清冷，迥與江水別。煎茶固其宜，釀酒亦甘潔。」

章次白試第一泉

仁和章次白廣文坤嘗登金山寺，試第一泉，而懷許脩，因作詩云：「衝寒獨倚江天閣，淪茗來評第一泉。忽憶詩人許丁卯，香浮綠雪竹鑪邊。」

荷蘭水

荷蘭水，即汽水，以炭酸氣及酒石酸或枸橼酸加糖及他種果汁製成者，如檸檬水之類皆是。吾國初稱西洋貨品多曰荷蘭，故沿稱荷蘭水，實非荷蘭人所創，亦非產於荷蘭也。今國人能自製之，且有設肆專售以供過客之取飲者，入夏而有，初秋猶然。

冷飲冰

水遇寒而凝，成實質，曰冰。滬上夏日有賣冷飲冰者，冰塊也。呼之曰冷飲冰，意謂涼沁心脾，飲之而冷也。下流社會之人，勞動於烈日中，襪襪觸熱，即取塊而食之。中流以上，則飲冰忌淋矣。

濟南人不好茶而好酒

濟南人不重茗飲而好酒，雖大市集，無茶肆，故勞動界之金錢消耗較少，而士夫之消耗光陰，亦不至如南人之甚。朋輩徵逐，惟飲酒，酒多高粱。

董小宛罷酒嗜茶

冒辟疆既納董小宛為姬，及殞，辟疆憶之，嘗告人曰：「姬能飲，自入吾門，見余量不勝蕉葉，遂罷飲。每晚，侍荆人數杯而已。而嗜茶與余同性，又同嗜芥片。每歲，半塘顧子兼擇最精者緘寄，具有片甲蟬翼之異，文火細煙，小鼎長泉，必手自吹滌。余每誦左思《嬌女》詩「吹噓對鼎鑪」之句，姬為解頤。至沸乳看蟹目魚鱗，傳瓷選月魂雲魄，尤為精絕。每花前月下，靜試對嘗，

碧沈香泛，真如木蘭沾露，瑤草臨波，備極盧陸之致。東坡云：「分無玉腕捧蛾眉。」余一生清福，九年占盡，九年折盡矣。」

葉仰之嗜茶酒

葉仰之茂才觀文，康熙朝之錢塘人，初嗜酒，醉輒嫚罵。已而病，涓滴不能飲，復嗜茶。

韓文懿嗜酒煙

韓文懿公菸嗜煙草及酒。康熙戊午，與王文簡同典順天武闈，在闈日，酒盃、煙筒不離於手。文簡戲問之曰：「二者，乃公熊魚之嗜，則知之矣。必不得已而去，二者何先？」文懿俯首思之，良久，答曰：「去酒。」眾為一笑。

其後文簡偶閱姚旅露書，知煙草產呂宋，本名淡巴菰，以告文懿。時文懿掌翰林院，教習庶吉士，乃以淡巴菰為題，令庶吉士賦淡巴菰，作者如林，頗多佳卷。時海寧陳文貞公亦有五律四首，詩云：「神農不及見，博物幾曾聞。似吐仙翁火，初疑異草薰。充腸無滓濁，出口有氤氳。妙趣偏相憶，縈喉一朵雲。」「異種來西域，流傳入漢家。醉人無藉酒，款客未輸茶。莖合名承露，囊應號辟邪。閒來頻吐納，攝衛比餐霞。」「細管通呼吸，微噓一縷煙。味從無味得，情豈有情牽。益氣驅朝霧，清心卻晝眠。誰知飲食外，別有意中緣。」「清氣滌昏愁，精華任咀含。吸虛能化實，嘗苦有餘甘。燭火寒能卻，長吁意似酣。良宵人寂寞，藉爾助高談。」

德宗嗜茶煙

德宗嗜茶，晨興，必盡一巨甌，兩腳雲花，最工選擇。其次聞鼻煙少許，然後詣孝欽后宮行請安禮。

茶癖

人以植物之葉，製為飲料，實為五洲古今之通癖，其源蓋不可考。西人嗜咖啡、椰子，東人好茶，其物雖以所居而異，好飲一也。然據醫士研究，謂此種飲料，含水之多，由百分之九〇至九〇八，而此少許之飲料，於身體實無所益，飲者亦藉其芬芳之氣為進水之階而已。茶癖非生而有也，乳臭之童，飲茶常苦其澀，不難以糖果，則不能下。既長，隨社會之所好，然後成癖。成人有終歲不飲茶者，於身體之健康，殊無影響。其非生命必需之物，蓋無疑義。

世界產茶之地，首推吾國，次則印度、日本、錫蘭。西人視烏龍為珍品，即吾國之紅茶也。茶之上者，製自嫩葉幼芽，間以花蕊，其能香氣襲人者，以此耳。劣茶則成之老葉枝幹。枝幹含製革鹽最多，此物為茶中最多之部，故飲劣茶，害尤甚也。茶味皆得之茶素，茶素能激刺神經。飲茶覺神旺心清，能徹夜不眠者以此。然枵腹飲之，使人頭暈神亂，如中酒然，是曰茶醉。

茶之功用，仍恃水之熱力。食後飲之，可助消化力。西人加以糖乳，故亦能益人，然非茶之功也。茶中妨害消化最甚者，為製革鹽。此物不易融化，惟大烹久浸始出。若僅加以沸水，味足即傾出，飲之無害也。吾人飲茶頗合法，特有時浸漬過久，為可憂耳。久煮之茶，味苦色黃，以之製革則佳，置之腹中不可也。青年男女年在〇五六以下者，以不近茶為宜。其神經統系，幼而易傷，又健於胃，無需茶之必要，為父母者宜戒之。

烹茶須先驗水

欲烹茶，須先驗水。可貯水於杯，以酒精溶解肥皂，滴三四點。如為純粹之水，則澄清如故，倘含有雜物，必生白泡。又法，貯水於杯，加硼砂少許，水惡則濁，水良則清。

若無良水，亦可化惡為良。如井水之有鹹味者，或溷濁之水，既煮沸，置數小時，污物悉沈於底，再取其上之澄清者，煮沸數次，遂成良水。

烹時須活火。活火者，有焰之炭火也。既沸以冷水點住，再沸再點，如此三次色味俱進。

以花點茶

花點茶之法，以錫瓶置茗，雜花其中，隔水煮之。一沸即起，令乾。將此點茶，則皆作花香。梅、蘭、桂、菊、蓮、茉莉、玫瑰、薔薇、木樨、橘諸花皆可。諸花開時，摘其半含半放之蕊，其香氣全者，量茶葉之多少以加之。花多，則太香而分茶韻；花少，則不香而不盡其美，必三分茶葉一分花而始稱也。

梅花點茶

梅花點茶者，梅將開時，摘半開之花，帶蒂置於瓶，每重一兩，用炒鹽一兩灑之，勿用手觸，必以厚紙數重密封之，置陰處。次年取時，先置蜜於盞，然後取花二三朵，沸水泡之，花頭自開而香美。

蓮花點茶

蓮花點茶者，以日未出時之半含白蓮花，撥開，放細茶一撮，納滿蕊中，以麻皮略紮，令其經宿。明晨摘花，傾出茶葉，用建紙包茶焙乾。再如前法，隨意以別蕊製之，焙乾收用。

茉莉花點茶

茉莉花點茶者，以熟水半杯候冷，鋪竹紙一層，上穿數孔，日暮，採初開之茉莉花，綴於孔，上用紙封，不令泄氣。明晨取花簪之，水香可點茶。

玫瑰花點茶

玫瑰花點茶者，取未化之燥石灰，研碎鋪罈底，隔以兩層竹紙，置花於紙，封固。俟花間溼氣盡收，極燥，取出花，置之淨罈，以點茶，香色絕美。

桂花點茶

桂花點茶，法與上同。

香片茶

茶葉用茉莉花拌和而窖藏之，以取芳香者，謂之香片。然《群芳譜》云：「上好細茶，忌用花香，反奪真味。」是香片在茶中，實非上品也。然京、津、閩人皆嗜飲之。

張則之嗜茶

丹徒張則之，名孝思，嗜茶，有茶癖。謂天地間物，無不隨時隨境隨俗而有變遷，茶何獨不然。陸羽《茶經》有古宜而今未必宜，有今然而古未必然，茶亦有世輕世重焉。其嗜茶也，出入陸氏之經，酌古準今，定其不刊之宜，神明變化，得乎口而運乎心矣。且善別水性，若他往，必以己品定之水自隨。能入其室而嘗其茶者，必佳士也。則之，順治時人。

馮正卿論烹茶

馮正卿，名可賓，益都人，明湖州司理。入國朝，隱居不仕。嗜茶，曾著《芥茶牋》。其論烹茶云：「先以上品泉水滌烹器，務鮮務潔。次以熱水滌茶葉，水不可太滾，滾則一滌無餘味矣。以竹箸夾茶，於滌器中反復滌蕩，去塵土、黃葉、老梗使淨，以手搦乾，置滌器中，蓋定。少頃開視，色青香烈，急取沸水潑之。夏則先貯水而後入茶葉，冬則先貯茶葉而後入水。」

「飲茶之所宜者，一無事，二佳客，三幽坐，四吟詠，五揮翰，六徜徉，七睡起，八宿醒，九清供，〇精舍，〇一會心，〇二賞鑒，〇三文僮。」

「飲茶亦多禁忌，一不如法，二惡具，三主客不韻，四冠裳苛禮，五葷肴雜陳，六忙冗，七壁間案頭多惡趣。」

馮正卿嗜飲芥茶

飲芥茶者，壺以小為貴，每一客，則一壺，任其自斟自飲，方為得趣。蓋壺小則香不渙散，味不耽闕。況茶中香味，不先不後，只有一時，太早則未足，太遲則已過。見得恰好，一瀉而盡，化而裁之，存乎其人。施於他茶，亦無不可。此馮正卿之言也。

祝斗巖詠煮茶

海寧祝斗巖員外翼權嘗作《煮茶歌》，以和傅笏巖，歌云：「曉院鹿盧如轉轂，古牆不礙詩城築。春雲八頰細無痕，卷簾長嘯清酣獨。□年間為一官忙，乘興何當頻看竹。故園筍蕨夢中肥，覺來初報凌霄熟。我昔最慕武夷茶，解事還能散馥郁。沸鼎松聲噴綠濤，雲根漱玉穿飛瀑。此時拄頰意超越，置身彷彿南冷曲。小軒蘭韻午晴初，個中自有真清福。不須斗酒換西涼，春芽絕勝葡萄麪。習習生風兩腋間，狂來潑袖忘杯覆。所謂伊人在水湄，詩來百讀沁心脾。鶴怨猿啼歸未得，文成應有北山移。」

李客山與客啜茗

李客山，名果，長洲布衣。艱苦力學，忍飢誦經，樵蘇不繼，怡然自得。所居亦湫隘，良友至，輒呼小童取一錢，就茶肆潑茗，共啜之。

楊道士善煮茶

平湖道士楊某善煮茶，其術取片紙，以硃書符，入爐焚之，紅光爛然，筆畫都成烈火。比移鑪，即作松風聲，旅作蟹眼沸矣。客或不知者，曰：「勿煩，再煮。」則火頓熄。

高宗飲龍井新茶

杭州龍井新茶，初以采自穀雨前者為貴，後則於清明節前採者入貢，為頭綱。頒賜時，人得少許，細僅如芒。淪之，微有香，而未能辨其味也。

高宗命製三清茶，以梅花、佛手、松子淪茶，有詩紀之。茶宴日即賜此茶，茶碗亦摹御製詩於上。宴畢，諸臣懷之以歸。

吳秋農飲鍋焙茶

鍋焙茶，產邛州火井漕，竊裹囊封，遠致西藏，味最濃冽，能蕩滌腥羶厚味，喇嘛珍為上品。乾隆末，錢塘吳秋農茂才聞世隨宦蜀中，嘗飲之而為詩曰：「我聞蜀州多產茶，價甚茗苑名齊誇。涪陵丹陵種數□，中頂上清為最嘉。臨邛早春出鍋焙，彷彿蒙山露芽翠。壓膏入臼築萬杵，紫餅月團留古意。火井槽邊萬樹叢，馬馱車載千城通。性醇味厚解毒癘，此茶一出凡品空。竹君憐我病渴久，一鞭雙籠長鬚走。清風故人與俱來，不思更賞當壚酒。滌鎗洗碾屑桂薑，活火烹試第二湯。綠塵碧乳瀉百盞，蘇我病骨津枯腸。庭前一葉秋容淺，天末懷人情輾轉。何時薛井汲新泉，共聽羊腸看蟹眼。」

靜參品茶

梁茵林中丞嘗再游武夷，信宿天游觀，與靜參羽士談茶。靜參曰：「茶名有四等，茶品有四等。福州城中官吏富豪，競尚武夷，最著者曰花香。有由花香等而上者，曰小種。山中則以小種為常品。又等而上者，曰名種，此為山下所不可多得者。即泉州、廈門人所講之工夫茶，號稱名種者，實僅得小種也。又等而上之曰奇種，如雪梅、木瓜之類，即山中亦不可多得。大抵茶樹與梅花相近者，即引得梅花之味，與木瓜相近者，即引得木瓜之味，他可類推。且烹時亦必須山中之水，方能發其精英。閱時稍久，而其味亦即稍退。三□六峰中，亦僅數峰有之。寺觀所藏，每種不能滿一斤，以極小錫瓶貯之，裝於名種大瓶，遇有貴客名流至山，始出少許，鄭重淪之。其用小瓶裝者，亦題曰奇種，實皆名種，難以木瓜、梅花等物助其香，非真奇種也。至茶品之四等，一曰香，花香、小種之類皆有之。今之品茶者，以此為無上妙諦矣。不知等而上之，則曰清。香而不清，猶凡品也。再等而上之，則曰甘。香而不甘，則苦茗也。再等而上之，則曰活。甘而不活，亦不過尋常好茶而已。活之一字，須從舌本辨之，微乎微矣。然亦必淪以山中之水，方能悟此消息也。」

吳我鷗喜雪水茶

以雪水烹茶，俊味也。吳我鷗喜之，嘗為詩曰：「絕勝江心水，飛花注滿甌。纖芽排夜試，古甕隔年留。寒憶冰階掃，香參玉乳浮。詞清應可比，曾澆一襟秋。」

孝欽后飲茶

宮中茗碗，以黃金為托，白玉為碗。孝欽后飲茶，喜以金銀花少許入之，甚香。

姚叔節從母乞茗飲

桐城姚永概，字叔節，為慕庭運同之叔子。母光恭人，同邑直隸布政使聰諳女也。叔節兒時，從塾中歸，一日，恭人與其適馬其祖之長女，方坐窗下，論家事，旁置茗一甌。叔節乞就飲之，頰蹙，恭人笑曰：「兒畏苦耶？何吾嗜之不覺也。」

宋燕生飲猴茶

溫州雁宕山有猴，每至晚春，輒採高山茶葉以遺山僧。蓋僧嘗於冬時知猴之無所得食也，以小袋盛米投之，猴之遺茶，所以為答也。烹以泉水，味清而腴。平陽宋燕生徵君恕嘗得之。

邱子明嗜工夫茶

閩中盛行工夫茶，粵東亦有之。蓋閩之汀、漳、泉，粵之潮，凡四府也。烹治之法，本諸陸羽《茶經》，而器具更精。爐形如截筒，高約一尺二三寸，以細白泥為之。壺出宜興者為最佳，圓體扁腹，努嘴曲柄，大者可受半升許。所用盃盤，多為花瓷，內外寫山水人物，極工緻，類非近代物。爐及壺盤各一，惟盃之數，則視客之多寡。盃小而盤如滿月，有以長方磁盤置一壺四盃者，且有壺小如拳，盃小如胡桃者。此外尚有瓦鑪、棕墊、紙扇、竹夾，製皆樸雅，壺、盤與盃舊而佳者。先將泉水貯之鑪，用細炭煎至初沸，投茶於壺而沖之，蓋定，復徧澆其上，然後斟而細呷之。其餉客也，客至，將啜茶，則取壺，先取涼水漂去茶葉塵滓，乃撮茶葉置之壺，注滿沸水。既加蓋，乃取沸水徐淋壺上，俟水將滿盤，覆以巾。久之，始去巾，注茶盃中，奉客。客必銜盃玩味，若飲稍急，主人必怒其不韻也。

閩人邱子明篤嗜之。其法，先置玻璃甕於庭，經月，輒汲新泉水滿注一甕。烹茶一壺，越宿即棄之，別汲以注第二甕。侍僮數人，供爐火。爐以不灰木製之，架無煙堅炭於中。有發火機，以器焯之，熾矣。壺皆宜興砂質，每茶一壺，需爐銚三。湯初沸為蟹眼，再沸為魚眼，至聯珠沸而熟。湯有功候，過生則嫩，過熟則老，必如初寫《黃庭》，恰到好處。其烹茶之次第，第一銚，水熟，注空壺中，盪之盪去。第二銚，水已熟，預置酌定分兩之葉於壺，注水，以蓋覆之，置壺於銅盤中。第三銚，水又熟，從壺頂灌其四周，茶香發矣。注茶以甌，甚小。客至，餉一甌，舍其涓滴而咀嚼之。若能陳說茶之出處、功效，則更烹尤佳者以進。

某富翁嗜工夫茶

潮州某富翁好茶尤甚，一日，有丐至，倚門立，睨翁而言曰：「聞君家茶甚精，能見賜一杯否？」富翁哂曰：「汝乞兒，亦解此乎？」丐曰：「我曩亦富人，以茶破家。今妻孥猶在，賴行乞自活。」富人因斟茶與之。丐飲竟，曰：「茶固佳矣，惜未極醇厚，蓋壺太新故也。吾有一壺，昔所常用，今每出必攜，雖凍餒，未嘗舍。」索觀之，洵精絕，色黝然。啟蓋，則香氣清冽，不覺愛慕。假以煎茶，味果清醇，迥異於常，因欲購之。丐曰：「吾不能全售。此壺實值三千金，今當售半與君。君與吾一千五百金，取以布置家事，即可時至君齋，與君啜茗清談，共享此壺，如何？」富翁欣然諾。丐取金歸，自後果日至其家，烹茶對坐，若故交焉。

顧石公好茗飲

光緒己卯，上元顧石公學博雲傲居江寧東城委巷，談小圃學博浮自吳縣任所送其子歸試，適與之鄰，知石公好茗飲，購其佳者，日邀過所居，品嘗之。韞火淪泉之暇，輒自述生平行事，纖悉靡所遺。

孫月泉飲普洱茶

普洱茶，一名蒙山茶，蓋產於雲南普洱府之蒙山也。性溫味厚，壩夷所種，蒸製以竹箬，成團裹，產易武倚邦者尤佳。醉飽後飲之，能助消化。孫月泉布衣深嗜之，餐後必飲，歲以為常。

以松柴活火煎茶

浙藩某秩滿將入都，受肅王善耆之囑，令輦致杭州虎跑泉水百甕為煎茶之用。某病其瑣，意且謂肅亦耳食耳。至滬，乃市西人之瀘水器，載以往。至京，即取都中水瀘之以進。肅謔其賈，會某人謁，語之曰：「吾果得真虎跑水，當以松柴活火煎之矣。」

朱古微不嗜茶

朱古微侍郎祖謀不嗜茶，嘗有《睡起》二絕句云：「病入梅天信有魔，透簾風與藥煙和。策勛茗椀非吾事，孤負一封春碧螺。」【碧螺春，茶名，產太湖洞庭山，其味在龍井之上。】「蒼鳩賺客語連晨，草樹風乾不動塵。睡起南塘知有雨，野雲爐篆兩輪困。」

茶肆品茶

茶肆所售之茶，有紅茶、綠茶二大別。紅者曰烏龍，曰壽眉，曰紅梅。綠者曰兩前，曰明前，曰日本山。有盛以壺者，有盛以碗者。有坐而飲者，有臥而啜者。懷獻侯嘗曰：「吾人勞心勞力，終日勤苦，偶於暇日一至茶肆，與二三知己淪茗深談，固無不可。乃竟有日夕流連，樂而忘返，不以廢時失業為可惜者，誠可慨也！」

京師茶館，列長案，茶葉與水之資，須分計之。有提壺以往者，可自備茶葉，出錢買水而已。漢人少涉足，八旗人士雖官至三四品，亦廁身其間，並提烏籠，曳長裾，就廣坐，作茗憩，與圍人走卒雜坐談話，不以為忤也。然亦絕無權要中人之蹤跡。

乾隆末葉，江寧始有茶肆。鴻福園、春和園皆在文星閣東首，各據一河之勝，日色亭午，座客常滿。或凭闌而觀水，或促膝以品泉。泉蘭之水煙，霞漳之旱煙，以次而至。茶葉則自雲霧、龍井，下逮珠蘭、梅片、毛尖，隨客所欲，亦間佐以醬乾生瓜子、小果碟、酥燒餅、春卷、水晶糕、花豬肉、燒賣、餃兒、糖油饅首，叟叟浮浮，咄嗟立辦。但得囊中能有，直亦莫漫愁黏也。

上海之茶館，始於同治初三茅閣橋沿河之麗水臺。其屋前臨洋涇浜，傑閣三層，樓宇軒敞。南京路有一洞天，與之相若。其後有江海朝宗等數家，益華麗，且可就吸鴉片。福州路之青蓮閣，亦數年矣，初為華眾會。光緒丙子，粵人於廣東路之棋盤街北，設同芳茶居，兼賣茶食糖果，侵晨且有魚生粥，晌午則有蒸熟粉麵、各色點心，夜則有蓮子羹、杏仁酪。每日未申之時，妓女聯袂而至。未幾，而又有怡珍茶居接踵而起，望衡對宇，兼售煙酒。更有東洋茶社，初僅三盛樓一家，設於白大橋北，當壚煮茗者為妙齡女郎，取資銀幣一二角。其後公共、法兩租界，無地不有。旋為駐滬領事所禁。

青蓮閣茶肆，每值日晡，則茶客麇集，座為之滿，路為之塞。非品茗也，品雉也。雉為流妓之稱，俗呼曰野雞。四方過客，爭至此，以得觀野雞為快。

茶館之外，粵人有於雜物肆中兼售茶者，不設座，過客立而飲之。最多者為王大吉涼茶，次之曰正氣茅根水，曰羅浮山雲霧茶，曰八寶清潤涼茶。又有所謂菊花八寶清潤涼茶者，則中有杭菊花、大生地、土桑白、廣陳皮、黑元參、乾葛粉、小京柿、桂元肉八味，大半為藥材也。

蘇州婦女好入茶肆飲茶。同、光間，譚叙初中丞為蘇藩司時，禁民家婢及女僕飲茶肆。然相沿已久，不能禁。譚一日出門，有女郎娉婷而前，將入茶肆。問為誰，以實對。譚怒曰：「我已禁矣，何得復犯！」令去履歸。曰：「汝履行如此速，去履必更速也。」自是無敢犯禁者。

茗飲時食餠

鎮江人之啜茶也，必佐以餠。餠，即饌也。凡饌，皆可曰餠，而此特假之以為專名。餠以豬豚為之。先數日，漬以鹽，使其味略鹹，色白如水晶，切之成塊，於茗飲時佐之，甚可口，不覺其有脂肪也。

茗飲時食乾絲

揚州人好品茶，清晨即赴茶室，枵腹而往，日將午，始歸就午餐。偶有一二進點心者，則茶癖猶未深也。蓋揚州啜茶，例有乾絲以佐飲，亦可充飢。乾絲者，縷切豆腐乾以為絲，煮之，加蝦米於中，調以醬油、麻油也。食時，蒸以熱水，得不冷。

茗飲時食鹽薑菜菔

長沙茶肆，凡飲茶者既入座，茶博士即以小碟置鹽薑、菜菔各一二片以餉客。客於茶費之外，必別有所酬。

又有以鹽薑、豆子、芝麻置於中者，曰芝麻豆子茶。

長沙人食茶

湘人於茶，不惟飲其汁，輒并茶葉而咀嚼之。人家有客至，必烹茶，若就壺斟之以奉客，為不敬。客去，啟茶碗之蓋，中無所有，蓋茶葉已入腹矣。

蒙古人食茶

茶，飲料也，而蒙古人乃以為食。非加水而烹之也，所用為磚茶，輒置於牛肉、牛乳中雜煮之。其平日雖偏於肉食，而不患壞血病者，亦以此。

飲咖啡

歐美有咖啡店略似我國之茶館。天津、上海亦有之，華人所仿設者也，兼售糖果以佐飲。