

## 開放文學 – 歷代筆記 – 清稗類鈔 飲食類二

**京師之酒** 京師酒肆有三種，酒品亦最繁。一種為南酒店，所售者女貞、花雕、紹興及竹葉青，肴核則火腿、糟魚、蟹、松花蛋、蜜糕之屬。一種為京酒店，則山左人所設，所售之酒為雪酒、冬酒、凍酒、木瓜、乾榨，而又各分清濁。清者，鄭康成所謂一夕酒也。又有良鄉酒，出良鄉縣，都人亦能造，冬月有之，入春則酸，即煮為乾榨矣。其佐酒者，則煮鹹栗肉、乾落花生、核桃、榛仁、蜜棗、山查、鴨蛋、酥魚、兔脯。別有一種藥酒店，則為燒酒以花蒸成，其名極繁，如玫瑰露、茵陳露、蘋果露、山查露、葡萄露、五茄皮、蓮花白之屬。凡以花果所釀者，皆可名露。售此者無肴核，須自買於市。而凡嗜飲藥酒之人，輒頻往，向他食肆另買也。凡京酒店飲酒，以半碗為程，而實四兩，若一碗，則半斤矣。

### 蓮花白

瀛臺種荷萬柄，青盤翠蓋，一望無涯。孝欽后每令小閹采其蕊，加藥料，製為佳釀，名蓮花白，注於瓷器，上蓋黃雲緞袱，以賞親信之臣。其味清醇，玉液瓊漿不能過也。

### 紹興酒

越釀著稱於通國，出紹興，膾炙人口久矣。故稱之者不曰紹興酒，而曰紹興。以春浦之水所醞者為尤佳。其運至京師者，必上品，謂之京莊。至所謂陳陳者，有年資也。所謂本色者，不加色也。各處之仿紹，贗鼎耳，可亂真者惟楚酒。

### 百花酒

吳中土產，有福真、元燒二種，味皆甜熟不可飲。惟常、鎮間有百花酒，甜而有勁，頗能出紹興酒之間道以制勝。產鎮江者，世稱之曰京口百花。

### 燒酒

燒酒性烈味香，高粱所製曰高粱燒，麥米糟所製曰麥米糟燒，而以各種植物攙入之者，統名之曰藥燒，如五茄皮、楊梅、木瓜、玫瑰、茉莉、桂、菊等皆是也。而北人之飲酒，必高粱，且以直隸之梁各莊、奉天之牛莊、山西之汾河所出者為良。其尤佳者，甫入口，即有熱氣直沁心脾，非大戶，不必三蕉，醉矣。

張文襄公嘗因置酒，問坐客以燒酒始於何時。時侯官陳石遺學部衍亦在坐，則起而對曰：「今燒酒，殆元人所謂汗酒也。」文襄曰：「不然，晉已有之。陶淵明傳云，五斗畝種秫，五斗畝種稻。稻以造黃酒，秫以造燒酒也。」陳曰：「若然，則秫稻必齊，《月令》早言之矣。」文襄急稱秫稻必齊者再，且曰：「吾奈何忘之！」

### 滄州酒

滄州酒，王文簡公謂之麻姑酒。然土人實無稱，而著名已久，論者頗有異同。蓋舟行往來，皆沽於岸上肆中，村醪薄醞，不足辱杯罍，且土人防官吏之徵求無饜，相戒不以真酒應，雖倍其價，不欲出，即答捶，亦不獻也。

其酒非市井所能釀，必舊家世族，代相授受，始能得其水火之節候。水雖取於衛河，而濁流不可以為酒，必於南川樓下，如金山取江心泉法，以錫罍沈至河底，取其所湧之清泉，始有沖虛之致。其收貯也，畏寒畏暑，畏濕畏蒸，犯之則其味敗。新者不甚佳，必度至三年外，乃為上品。或運於他處，無論車運舟運，稍一搖動，味即變。運至之後，必於安靜處沈澱半月，其味乃復。取飲時，注之壺，當以杓平挹。數撥，則味亦變，再沈澱數日乃復。

其驗真偽法，南川樓水所釀者，雖極醉，膈不作惡。次日醉，亦不病涌，但覺四肢暢適，怡然高臥而已。若以衛河普通之水釀者則否。驗新陳法，凡度二年者可再溫一次，三年者溫三次，一次則味變矣。一年者再溫即變，二年者三溫即變，毫釐不能假借也。

### 沈梅村飲女兒酒

熊元昌餉沈梅村大令以越釀一盛，外施藻繪，絕異常罇。詢之，曰：「此女兒酒也。」凡越人遭嫁之夕，必以羊酒先之，故名女兒酒。此即其婿家轉遺者，視他酒尤佳。梅村飲而甘之，贊不絕口。

### 舒鐵雲飲女兒酒

舒鐵雲嘗於河東都轉劉松嵐席上飲女兒酒。時松嵐將出京，鐵雲為詩紀之，並以送行。詩曰：「越女作酒酒如雨，不重生男重生女。女兒家住東湖東，春槽夜滴真珠紅。舊說越女天下白，玉缸忽作桃花色。不須漢水醱葡萄，略似蘭陵盛琥珀。不知何處女兒家，三三天散酒花。題詩幸免入醋甕，娶婦有時逢麴車。勸君更盡一杯酒，此夜曲中聞折柳。先生飲水我飲醇，老女不嫁空生口。」

### 女酒、窰酒

黔之苗，育女，及數歲，必釀酒。既漉，至寒月，取陂池中水，密封於罍，瘞陂中。至春漲水滿，亦不發。俟女子歸日，決陂取之，以供賓客。味甘美，不可常得，謂之女酒。又有窰酒，色紅碧可愛，初飲之，經日頭熱，蓋胡蔓草汁所洩也。

### 奶子酒

奶子酒，以牛馬乳所造之酒也，蒙古諸部皆有之。

### 三投酒

三投酒者，即蒙古之波爾打拉酥也。初投者，謂之阿爾占。再投者，謂之廓爾占。三投者，謂之波爾打拉酥。其法以羊胎和高粱造之。

### 頃刻酒

頃刻酒者，臺灣之澎湖人採樹葉裹糯米少許，吐之盆，頃刻成酒。初飲，淡泊無味，少頃，酪酊而歸，謂之頃刻酒。

### 葡萄酒

葡萄酒為葡萄汁所製，外國輸入甚多，有數種。不去皮者色赤，為赤葡萄酒，能除腸中障害。去皮者色白微黃，為白葡萄酒，能助腸之運動。別有一種葡萄，產西班牙，糖分極多，其酒無色透明，謂之甜葡萄酒，最宜病人，能令精神速復。煙臺之張裕釀酒公司能仿造之。其實漢、唐時已有葡萄酒，亦來自西域。唐破高昌，收馬乳葡萄，實於苑中，種之，並得其釀酒之術也。

### 麥酒

麥酒者，以大麥為主要原料。釀製之酒，又名啤酒，亦稱皮酒。貯藏時，尚稍稍醱酵，生炭酸氣，故開瓶時小泡突出。飲後，有止胃中食物腐敗之效，與他不同。後漢范冉與王象善，象善選漢陽太守，將行，冉與弟協步齎麥酒，於道側設壇以待之。是麥酒之名，我國古已有之。蔣觀雲大令智由在滬，每入酒樓，輒飲之。

### 臺番藉草劇飲

臺灣番人每俟秋米登場，即以釀酒，男女藉草劇飲歌舞，晝夜不輟，不盡不止。

### 臺人嘗酒致祝

臺灣番人之製酒也，以口嚼生米為麴，和蒸飯調勻，置於缸，藏之密處五月，掏而嘗之，口中喃喃作聲，若有所祝者。

### 黃九煙論飲酒

《酒社芻言》，黃九煙所著者也。九煙雖有劉伶、李白之癖，而飲酒不亂，為世所稱。其文云：「古云酒以成禮，又云酒以合

歡。既以禮為名，則必無僭野之禮。以歡為主，則必無愁苦之歎矣。若角鬪紛爭，攘臂譁呶，可謂禮乎？虐令苛燒，兢兢救過，可謂歡乎？斯二者，不待智者而辨之矣。而愚更請進一言於君子之前曰，飲酒者，乃學問之事，非飲食之事也。何也？我輩生性好學，作止語默，無非學問。而其中最親切而有益者，莫過於飲酒之頃。蓋知己會聚，形骸禮法，一切都忘，惟有縱橫往復，大可暢敘情懷。而釣詩掃愁之具，生趣復觸發無窮。不特說書論文也，凡談及宇宙古今、山川人物，無一非文章，則無一非學問。即下至恆言諺語，如聽村謳，觀稗史，亦未始不可益意智而廣見聞。何乃不惜此可惜之時，用心於無用之地，棄禮而從野，舍歡而覓愁乎？愚有慨於中久矣，謹勒三章之戒，冀成四美之賢。

「一戒苛令 世俗之行苛令，無非為勸飲計耳。而不知飲酒之人有三種，其善飲者不待勸，其絕飲者不能勸，惟有一種能飲而故不飲者，宜用勸。然能飲而故不飲，彼先已自欺矣，吾亦何為勸之哉。故愚謂不問作主作客，惟當率真稱量而飲，人我皆不須勸。既不須勸矣，苛令何為？」

「一戒說酒底字 說酒底者，將以觀人之博慧也。然聖賢所謂博與慧者，似不在此。況我輩終日兀坐編摩，形神攣悴，全賴此區區杯中之物以解之。若復苦心焦思，搜索枯腸，何如不飲之為愈乎？更有一種狂點之徒，往往借觴政以逞聰明，假席糾以作威福，此非呂雉之宴，豈許軍法行酒乎？若不幸逢此輩，惟有掉頭拂衣而已。

「一戒拳鬪 佐飲之具多矣，古人設為瓊宴【即骰子。】以行酒，五白六赤，一聽於天，何其文而理也。即藏鉤、握子、射覆、續麻諸戲，猶不失雅人之致。而世俗率用拇陣虎鷹，以逞雄角勝，捋拳奮臂，叫號喧爭。如許聲態，亦何異於市井之夫、輿僮之輩乎？愚嘗謂天下事無雅俗，皆有學問存焉。若此種學問，則斂手未敢奉教。

「以上三條，乃世俗相沿習而不察者，故拈出為戒。他如四五簋之約盟，百□條之飲律，則昔賢言之詳矣，何埃愚贅。」

### 飲也

南海黎二樵以詩、書、畫得名。以赴京兆試，過南雄嶺，酒肆主人聞其名，乘其醉後，以絹素乞書堂額。時適聞鄰廳有大飲聲，即命取來，大書「飲也」二字。蓋取諧聲之義。由是「飲也」二字，風行粵東，凡墟場、慶會、篷寮、酒肆之座中，必有「飲也」二字。

### 徐孝先醉而大吐

陸麗京與徐孝先分雖甥舅，契若金蘭。嘗劇醉，共被而臥。徐哈臺中大吐。早起，但見床下地污，乃曰：「舅昨茗酌耶？」陸亦不能辨。

### 周思南呼雲月而酌

周思南，名元懋，鄞縣人，性嗜酒。其皮軒中者，皆酒器，大小疊迸，不可數也。軒外平曠所種者，皆秫也。軒旁有廚有庫，顧無長物，所列者，罌餅之屬也。平居不問室家事，賓客至，先通名，其所問者，客之能飲與否也。客云能，則又問之，謂其得久留此間飲與否也。數日之間，或不得伴，則遣人招之。或以事辭，則自往強之。或不遇，則窮之於其所往。不得，則四出，別求其人。終不得，則樵者、牧者、漁者，皆執而飲之。所執之人醉，猶以為未足，則呼雲而酌之，其觴政然也。午夜思飲，猝無共者，則或童或婢，皆飲之。童婢或不能飲，則強以大斗澆之。猶以為未足，則呼月而酌之，其日之餘也。有招之飲者，皆不赴。或載酒過其軒，則又必問其人為何人而後入之。自順治丙戌以後五年，皆其醉鄉之日月也。

一日，思南坐軒中，忽大嘔血，笑云：「此吾從麴車醞釀而成之神膏也，非病也。」嘔不止，飲亦不止，隨飲隨嘔，遂死。

### 錢定林喜飲

錢定林喜飲，客至，必沽，相與對酌，輒典衣以償酒券。家人或以晨餐不繼告，一笑而已。定林，名朝彥，明句容令。入本朝，不仕。

### 劉公戩以酒強人

劉公戩性曠達，在都時，嘗置酒慈仁寺松下，遇游人至，不論識與不識，必牽挽使飲。有不能勝者，必強灌之，至醉嘔而後已。

### 申右敦以書佐飲

三原申右敦嗜酒，興至則飲，飲必醉，醉即一切不省，几席戶牖間事，人多欺之。顧恆以書佐飲，尤留心二□一史，頗涉其津涯。酒後耳熱，座客趣舉某事，銜口肆應，無脫誤。

### 趙壺石嗜酒

趙清，字漣公，別號壺石，世居諸暨之水上。負至性，嗜酒，有神解，好從同里劉翼明、徐田、張侗、張素、李澄中游。所至則友人儲罇酒，壺壁待之。入門，輒脫帽狂呼，浮大白，同聲歌《渭城》東坡所謂三疊之音。東武獨宛轉淒斷，酒酣苦吟，東西走數□人，默無聲，移時詩乃成，墨淋漓滿壁上。則又乘醉和歌，走入龍湫，臥象間。臥象者，九仙之奧窔諸山，名流開創地也。康熙丁巳春，東萊趙濤往游，酒人王咸熙、陳獻真、徐田、張侗昆季皆從之。山中人預釀酒□餘石，向夕月出，角飲爭圭峰下。壺石輒攜顏瓢，以次接飲。至夜分，眾皆大醉，伏不起，乃袒臂露脅下瘤，張髯高歌，震林谷，獨盡□餘瓢，鼾鼾睡矣。醒則念母王夫人，急策驢徑歸。

### 許玉沙極飲大醉

許玉沙，名宏祥，康熙時錢塘諸生。身長八尺，腰腹□圍，聲若洪鐘。每試鎖闈，門未啟，立儕輩中，昂然傑出，顧盼自雄，議論侃侃，絕無措大氣味。家甚貧，顧膠口不言。一日，與汪水蓮、王性如集夏葉昌館舍，自巳至酉，極飲大醉。次日，復邀至其家賞桂。比至，玉沙久不出，呼而詢之，則家人不舉火兩日矣。水蓮探囊，得白金半兩，付之，市飲食，仍飲至三鼓始罷。明日，葉昌餉以白米。玉沙手握筆苦吟桂樹下，若不知絕糧為病者。葉昌死，玉沙哭之慟。墓有宿草，猶挈尊疊招客，至墓下哭奠。奠畢，共飲，飲罷，復大哭。

### 陳幼呂縱飲

上元陳幼呂，名昭。喜為詩，豪於酒，每與彭警庵、劉西廷載縱飲連日，輒以巨甕盛酒，用大觥，狂飲之。飲酣，嘗同登故王城紫金山，口占為詩，慷慨懷古，且曰：「吾輩皆少孤，值困苦，不獲以文業自振，繼前人光，然利人濟物之心未忘也。科名付諸兒曹可耳。」

### 諸虎男謂不可一日不醉

諸虎男嘗云：「酒不可千日不飲，不可一日不醉。」

### 俞佩兮頹然大醉

俞佩兮既窮困，縱酒自放。遇事憤懣，飲輒倍，徑頹然大醉，醉則忘其所之。一日，以某事不平，呼酒盡醉，踉蹌夜走，誤入萬山中，虎聲四起，撼山谷，始畏怖，步履如飛，抵山麓居民家乃免，距所飲地六□里矣。

### 黎媿曾詠閩酒

長汀黎士宏，字媿曾。以周櫟園侍郎嘗作《閩茶曲》，乃作《閩酒曲》以儷之。詩云：「板橋官柳拂波流，也句春朝半月遊。數盡紅衫分隊隊，賣錢齊上謝公樓。【唐張九齡：「謝公樓上好醇酒，五百青蚨買一斗。」樓在城南，為士女觀臨之所。】長槍江米接鄰香，冬至先教辦壓房。燈子才光新月好，傳箋珍重喚人嘗。【汀俗於冬至日，戶皆造酒，而鄉中有壓房一種，尤為珍重，藏之經時，待嘉賓而後發也。】【長汀呼冷風為韓婆風，鄉人鬻炭者，戶祀韓婆，蓋悞以寒為韓也。值歲暖則倒置韓婆水中，謂能變寒風，使其炭速售。陽鳥，酒名，釀之隔歲，至陽鳥啼時始飲者。】新泉短水柏香浮，□斛梨香載扁舟。獨讓吳兒專價值，編蒲泥

印買蘇州。【上杭酒之佳者曰短水，猶縮水也。載貨郡中，冒名三白，然香氣甘冽，竟能亂真矣。】聞分飲部酒如潮，三合東坡滿一蕉。讓卻登壇銀海子，久安中戶注風消。【汀人以薄酒為見風消。】曾酌當壚細埔中，高帘短柳逆糟風。近無人乞雙頭賣，幾戶朱碑挂半紅。【上酒為雙頭，其次者名半紅，延、邵、江三郡皆同稱。】誰為狡獪試丹砂，卻令紅娘字酒家。怪得女郎新解事，隨心亂插兩三花。」【釀家每當酒熟時，其色變如丹砂，俗稱紅娘過缸酒，謂有神仙到門則然，家以為吉祥之兆，競插花賞之。】

### 楊次也飲嘔酒

海寧楊次也太守守知嘗飲嘔酒而甘之，作歌云：「楊花吹雪滿地鋪，杏花一片紅樵糊。榆錢簸風風力軟，芳林處處聞啼鴉。青旗斜漾茅屋底，天然好景難臨摹。我留此地一事無，太平之世為羈孤，東鄰西舍相招呼。殷兄張文相與俱，釀錢買醉黃公墟。麥缸鵝黃新釀熟，味醇氣郁遇醜。彭亨翠甌如鴉觚，細管尺五裁霜蘆。低頭吸同渴羌飲，一口欲盡鴛鴦湖。白波倒卷東海沸，渴虹下注西江枯。碧筩不用鸞象鼻，龍頭屢瀉鮫盤珠。須臾餅罄疊亦恥，春意盎盎浮飢膚。劉伶大笑阮籍哭，直欲躍入壺公壺。吾皇聖德瀾浦租，吏胥不擾民歡娛。今年更覺酒味好，百錢一斗應須酤。盲娼醜似東家嫖，琵琶箏阮聲調粗。有時呼來彈一曲，和汝附缶歌烏烏。青天作幕地作席，醉倒不用旁人扶。樂哉邊氓生計足，白羊孳乳驢將駒。買刀買犢勸耕組，女無遠嫁男不奴。含哺鼓腹忘帝力，歲歲里社如賜酺。安得龍眠白描手，畫作擊壤堯民圖。」次也，康熙時人。

### 王丹麓質衣命酒

王丹麓家既落，顧猶喜刻書，客至，質衣命酒。其詩曰：「平生好賓客，資用苦不周。有懷莫可告，室人且見尤。」施愚山誦之，輒失笑曰：「蓋有類予者。」

### 沈漢儀以良朋樽酒為生

沈漢儀家貧好客，每遇良友，輒慷慨沉飲。或勸以稍事生業，對曰：「良朋、樽酒，吾故藉以生者。」

### 楊紹爽強劉大樞飲

桐城劉大樞之舅氏曰楊紹爽，字穉棠，於諸甥中尤愛憐樞。嘗撫樞，指樞父而言曰：「此子殆能大劉氏之門，然未知吾及見之否？」平居設酒食，召樞與飲，自提觴行，趣令醉。樞謝已醉，不能飲，則笑曰：「予性嗜酒，每過從人家飲酒，主飲者不趣予飲，吾意輒不樂。以此度人，意皆然。乃者舅氏實飲汝酒，當不使甥意不樂也。」酒半，仰首歎歎，徐顧謂樞曰：「予窮於世，今老，且暮且死，然未有子息。汝讀書，能為古文辭，其傳於後世無疑，當為我作傳，則吾雖無子，猶有子焉。」

### 金啟託於酒

會稽金啟，字奕山，依其姑夫謝某於平涼縣任，延師教之。師強令習帖括，不竟學，而好為詩，於是私購少陵、昌黎、東坡集竊誦之。王一元見而善之。一元，字晚仙，江南人，以進士為靈臺令，著書等身，所為《歲寒詠物詞》，為時傳誦。啟少於一元，而一元樂與之游，為忘年交，啟詩亦自是日進。居無何，謝以虧帑黜，姑亦死。啟從其家屬僑居三原城西，鬱思感憤，無所放其意，而託於酒，往往舉觴自勸，亦或與耕夫野老傾壺盡歡，舉人情所極不能忘者，皆一醉忘之。醉而醒，則作詩。詩成復飲，至極醉。客或有事，欲與言，輒飲以酒，旋出詩。人亦相忘，竟與抵掌歌呼，酣嬉顛倒而去，終莫得言。

### 郭虞鄰放浪於酒

即墨郭虞鄰處士廷翼為副都御史琇之子，無貴介習，放浪於酒。年甫三□，絕意仕進，築慕雲樓藏書，閉門讀之，言不及世事。客至，飲以酒，自飲巨觥，為一隊，座客以次角。嘗製酒，則舁以隨，日暮大醉，舁而歸，以為常。

### 姚絨齋松下獨酌

姚麟祥，號絨齋，乾隆初之仁和諸生也。好飲，嘗於松下獨酌而為詩，題曰《問松歌》，詩云：「南山之麓有古松，修柯老幹摩蒼穹。夜靜響風雨，月出蟠虬龍。蒼髯鬱鬱連書屋，甕頭松花酒初熟。新醅凸盞眼般清，新韭堆盤眉樣綠。酒肴羅列青松前，且歌且飲人中仙。酒醒卻在松下坐，酒醉還於松下眠。明朝欲起還復倒，頭著松根身藉草。仰舒白眼問高松，昨宵醉後歌誰好？松不能言空訊汝，松鼠啾啾代松語。須臾鼠亦驚避人，但見松鍼落如雨。日高歸去不用扶，手中提得空酒壺。風來松杪作鼓吹，送我高陽一酒徒。」

### 裘文達嗜丁香酒

江右出丁香酒，甚清冽，裘文達公曰修嗜之，曾致之京邸。一日，程文恭公退朝訪文達，文達出酒飲之，信口云：「衝寒來飲丁香酒。」文恭應聲云：「懷遠還思丙穴魚。」因相與大笑，乃復飲至亭午而散。

### 陳句山盡數□觴

錢塘陳句山太僕兆崙嗜酒，飲次遇知己，累盡數□觴，未嘗沈頓，而談鋒彌健。

### 吳秋漁喜觀人飲

錢塘吳秋漁太守昇，乾隆時人。素不嗜酒，而喜觀人酣飲。嘗撰《酒志》二□八卷，為目□有二，曰原始、辨性、述義、備法、詳品、稽典、列事、紀言、考器、徵令、錄鄉、識錄，徵引書籍多至千餘卷。

### 滕瑞子嗜酒

滕瑞子，名永祥。家貧，嗜酒，然不能多飲。與自號鈍齋子者善，兩人數過從會飲，相對悲歌，輒以箸擊案，箸折，乃歎曰：「惟我知子。」則應曰：「然。」夜闌燭灺，童子、主鑪者率逃去。然兩人酒酣以往，輒不舉杯，惟流連為笑樂。

### 沈崧町以酒代飯

沈景良，號崧町，仁和人。初嗜茶，不解飲。年將四□，漸事杯杓。晚年乃以酒代飯，卒以此致疾死。

### 楊吟雲勸酒

海寧楊吟雲大令詠好飲，嘗作《勸酒歌》以寄友人。歌云：「我笑棄繻生，假何處走？我哀長沙客，悵悵惟速朽。縱博成都負弩歸，蕭問何似臨邛缶？身後名，即時酒，此中得失君知否？世事紛紛等奕棋，獨對一罇開笑口。春過三月定須殘，人到六□已云壽。屏除一切障，仗此掃愁帚。隨意答韶華，勿放持杯手。天子三呼而不聞，丞相一怒夫何有。孰云傷我生，糟肉乃更久。孰云廢我時，壺中具卯酒。莫謂囊無錢，金貂暫向黃公叩。莫謂座無賓，舊侶寧落高陽後。好花寂寂笑醒人，大地茫茫臥醉叟。處禪蟻蝨任佗馳，帶角蝸牛徒自吼。泛水取碧筒，登山攜紅友。但得樽中長不空，那期肘上大如斗。歸來記取擊君背，俗物忍斷真可醜。」

### 許竹溪浮數大白

錢塘許竹溪廣文事與魏柳洲、夏身山、吳太初、余秋室、金竹坡、范鑑湖交契，聯社分題，殆無虛日。一日，鑑湖叢碧軒藤花盛開，招同人飲花下。宵分月上，眾皆泥醉，竹溪與柳洲、身山、竹坡各浮數大白，酩酊出門，月下吟，互答。柳洲失足墮地，竹溪掖之，未起，亦墮地，身山輩拊掌大笑。笑聲中復有墮地者，則身山也，眾復大笑。

### 黃仲則對酒而歌

《對酒歌》，黃仲則所作也。其一云：「倉倉皇皇，壯士泣路旁。欲上太行兮冰折轂，乃浮滄溟兮，水浩浩其無梁。【一解】有何神之君，鞞彼飛練，縹旌流雲兮閃騎電。明明在前，倏乃無見。【二解】朝吁暮吟，邪氣內陷，肝腸四摧。匪有此七尺而誰之哀。【三解】青天為車，日月為輪。載我百年，輾轉苦辛。我欲摧之，為朝餐之薪。【四解】」其二云：「糾兮結兮，有氣如霓。知不可久留兮，吐吐苦饑。【一解】誰謂殤子夭，彭咸為壽？驅車出郭門，狐九尾，蛇兩首，咬人骨如飴。古人云，死欲速朽。【二解】渺慮八埏，靈光四來，我乃逐於物而顏灰。【三解】堯舜在上，許由洗耳。鳳凰不祥，羽毛禍體。【四解】乃云少原之野，閭風之邱，有晦菴為圃兮，壘玉為樓。不見夫西王母之戴勝穴處兮，夫何有異樂之可求？【五解】」

## 江桐敏好獨酌

乾隆時，仁和江桐敏遵守清好飲，且好獨酌。一日，酒後為詩四章。其一云：「頃來愛獨酌，頗得酒中趣。既無酬酢勞，亦無諧謔迂。形骸且自外，肴核豈必具。得酒欣滿斟，小醉宜淺注。近時飲酒人，飲亦循世故。天趣苟不存，焉得安余素。因茲謝朋好，沈冥未為誤。」其二云：「油然方酣適，偶念古人書。全章或遺忘，數語記有餘。在口自咀嚼，愜理心獨娛。庭前海石榴，舒丹耀吾廬。其下有萱草，抽花媚階除。一觴且獨進，慨此芳歲徂。四□而無聞，不飲將焉如？」其三云：「毀譽本無端，閉門省愆尤。窮達自我命，通塞皆有由。但見得者樂，不見失者憂。得失兩不化，身滅願未酬。有願必酬之，造物窮其謀。解此頗自得。泛泛如閒鷗。無酒苦寂寞，有酒不暇愁。將來百無慮，吾當營糟邱。」其四云：「何以觀造化，我身來去是。既來孰不去，萬物同茲理。榮枯隨所值，妄念生憂喜。結則為屯雲，散則為覆水。千秋萬代人，殊塗而同軌。吾將埋吾輪，沈醉臥不起。」其五云：「人生如一舟，大小各殊量。置舟風水中，夷險各殊向。順風與下水，快處乃多妨。得勢矜喧闐，失勢任飄蕩。一生負重載，終老成空舫。未知收帆時，前途保無恙。」其六云：「窶貧苦無書，有書苦不熟。中年多遺忘。掩卷如未讀。一心營百慮，螟&~LIIPC;食嘉穀。亦知求放心，中斷煩屢續。獨於飲酒時，恬然見來復。」

## 吳穀人沃人以巨觥

吳穀人祭酒錫麒洪量無偶，方為諸生時居杭州山兒巷，僅獻歲，列酒甕無算，招朋痛飲。竟晝夜而酒未罄，乃昇至門外，人過其門，以巨觥沃之。能飲者去而復來，不能者至委頓乞免。

## 舒鐵雲勸酒

《勸酒歌》，舒鐵雲贈吾漁璜農部祖望，和宋左舜勳教大樽而作也。詩云：「飢寒在身前，功名在身後。悠悠行路難，不如飲醇酒。磊落執戟郎，支離灌園叟。空餘書一瓶，未乞湖三畝。欲證須菩提，嚼蠟關其口。將封狼居胥，投筆掣其肘。夜月啼青鵲，浮雲幻蒼狗。飄然擲一官，拔劍出門走。峨峨黃金臺，酒債尋常有。道逢宋如意，舊是荊卿友。脫裘黃公墟，荷鋤青山藪。醒笑東阿王，醉叱北平守。羽聲寒蕭蕭，東瑟問西缶。風塵起□丈，雲夢吞八九。美人顏如花，羅裳響瓊玖。的的開朱脣，纖纖出素手。蒲桃夜光杯，殷勤為君壽。上言神仙難，下言富貴朽。不飲君何為，君意豈否否。我本燕趙士，爛醉狂歌久。題詩人醋甕，著書覆醬甌。何當封酒泉，作杯大於白。細積買春錢，高擁掃愁帚。不嫌丞相瞋，時向車茵嘔。願為先生歡，請取唾壺叩，劉伶據其左，李白坐以右。三客將奈何，二豪竟誰某？憶昔春明門，識君意良厚。君雁正南飛，余馬亦東首。江南寄梅花，江北折楊柳。萍合本無根，瓜分寧有偶。錄別感窮通，擊節忘好醜。相從和而歌，一字沽一斗。」

## 李許齋飲百益酒

嘉慶朝，李許齋太守飲百益酒而甘之，乃作詩，題有「仙醴回春」四字。倪又鋤太守和詩，乃以四字冠首，詩云：「仙草攜來碧玉峰，製成佳釀配重重。壺中一點人間酌，延得九天春意濃。」「醴泉何事競誇奇，恃有瓊觥飲便宜。漫說延年無妙術，到微醺處益方知。」「回轉生機一棧陳，沈痾頓減速如神。壺頭多少停車問，妙處醫人不醉人。」「春和迅疾轉蓬壺，太守題來大筆濡。我亦垂涎思解渴，杖頭卻笑乏青蚨。」

於是方升卿大令亦繼之以作詩云：「曾聞美酒製奇珍，況復經營配藥勻。漉到甘時綿歲月，酌來醺處倍精神。一壺春醴長生草，百載年延不老身。椽筆題成賢太守，仙漿玉醴總難倫。」

## 倪潛齋買醉鐘頭

嘉慶時，海寧有倪潛齋者，名心田，性放曠，好韻語，日與陳霞莊買醉鐘頭，白眼玩世。有時晨炊煙斷，飢腸輾轉，手一編，自若也。嘗為《飲酒》詩四律，詩云：「漫將荷鍤笑劉伶，天上誰知有酒星。似我可同彭澤醉，勸渠莫學左徒醒。平生真覺糟邱樂，此話休教惡客聽。好語門前乞文者，肯攜琴酒眼常青。」「胸襟畢竟酒徒真，潦倒粗疏任客瞋。未療飢腸先療渴，祇愁瓶罄不愁貧。飲中豈有成仙者，藉此原多失意人。時復中之聊爾爾，亡憂君術固通神。」「擊筑吹篴雜狗屠，婦人醇酒笑豪粗。物能作病將安用，事到難平不可無。君亦未知其趣耳，我惟行樂在茲乎。祇因塊壘胸中滿，拍案狂歌倒一壺。」「達士奚須身後名，拍浮自足了平生。壯懷勃塞消無術，愁陣堅牢賴有兵。止酒王琨真鄙畜，傾家次道最多情。醉鄉亦是人間世，正好陶陶樂太平。」

## 郝青門勸酒

郝蓮，號飯山，嘉慶朝之錢塘人。嗜飲工詩，有《說餅齋吟草》。其《勸酒歌》云：「東風勸酒生綠波，為君倒提金叵羅。天邊明月不常好，世上浮雲事日多。勸君且飲吾作歌。君不見腰間繫繫印如斗，朝乘華軒暮廣柳？又不見多牛翁，子孫不肖田園空？黃金不能買老壽，況當明月如清晝，眼底休隨螻蟻忙，日中空有麒麟鬪。」

## 高畫岑呼酒痛飲

嘉、道間，仁和有高林字畫岑者。諸生也，家塘棲，通脫無威儀。與趙寬夫同學。寬夫性方嚴，無敢以言戲之者。畫岑故謬說經旨以激之使怒，寬夫斷斷爭，則大笑以謾侮之。家徒四壁，惟嗜飲酒。飲必醉，醉則臥市溝中。人屬以詩歌文章，信口而成，率妙麗有逸趣。一日，入城應試，聞其友疾亟，走歸，已殮，大哭，投水中。妻遽闔戶縊。鄰人兩救之，得俱活。畫岑更大笑，呼酒痛飲，人不測其所為也。已而病酒，竟死。

## 梁晉竹品酒

嘉慶癸酉，錢塘梁晉竹孝廉紹生在杭，偶憩於西湖之雲林寺。次日，獨游弢光，遇老僧致虛，以其善氣迎人，與之談，頗相得。坐久，梁欲下山，僧曰：「居士飢否？蔬酌可乎？」梁方謙謝，僧已指揮徒眾，立具伊蒲饌。泥甕新開，酒香滿室，蓋預知梁之好飲也。一杯入口，甘芳浚冽，凡酒之病無不調，而酒之美無弗備。詢之，曰：「此本山泉所釀也，陳五年矣。」僧蓋略知釀法，而又喜談米汁禪。此蓋自奉之外，藏以待客者。於是觥罍對酌，薄暮始散。又乞得一壺，攜至山下，及夕小酌。次日，僧又贈一瓶，歸而飲於家，糜不贊歎欲絕。

梁嘗曰：「是為生平所嘗第一次好酒，此外不得不推山西之汾酒、潞酒矣。然稟性剛烈，弱者惡焉，故南人弗尚也。於是不得不推紹興之女兒酒。女兒酒者，鄉人於女子初生之年，便釀此酒，出嫁時始開之。各家祕藏，不以出售，其花罈大酒，悉是贗本。其後人家蕭索，釀此者亦寥寥，能得其以真東浦水作骨而三四年陳者，已是無等等咒矣。道光甲申，歸自京師，汪小米拉飲庚申酒。庚申酒者，小米之叔號眷西者所家藏者也。眷西尊人舊貯二□罈，歿後，其家亦胥忘之。眷西又汴游□餘載，遂無人問鼎。而藏酒室又極邃密，終日扃牡，更無人知而窺之者。以故二□年來，丸泥如故。眷西歸，始發之，所存止及罈之半，正袁子才所謂『罈高三尺酒一尺，去盡酒魂存酒魄』者是也。色香俱美，味則淡如。因以好新酒四分攙之，則芳香透腦，膠錫殘底，其濃厚有過於弢光酒，而微苦不冽，是其小病。此生平所嘗第二次好酒也。僕逢麴流涎，所至不肯輕過。聞之人云：『不喫奔牛酒，枉在江湖走。』余過其地，沽而試焉。嗚呼！天下有如此名過其實、庸惡陋劣之名士乎？論其品格，亦止如蘇州之福貞，惠泉之三白，宜興之紅友，揚州之木瓜，鎮江之苦露，邵寶之百花，苕溪之下若。而其甜膩，則又過之，此真醉鄉之魔道也。其中矯矯獨出者，則有松江之三白，色微黃，極清，香沁肌骨，惟稍烈耳。某年游蕭山，梧里主人周鎮祁極款洽，作平原□日之留。一日，出一種酒，曰梨花春，俗名酒做酒曰梨花，蓋三套矣。飲一杯，主人即將杯奪去。主人量甚巨，亦止飲二小杯。是日，余竟沈醉一日。因思古人所謂千日九醞者，亦即此類。特其一年三年之醉，則未免神奇其說耳。余居廣東始興一年有餘，彼處有所謂冬酒者，味雖薄而不甚甜，故尚可入口。中秋以後方有，來年二三月便不可得。詢之土人，曰：『此煮酒也。今日入甕，第三日即可飲，半月壞矣。』一日，有曾某邀余山中小酌，舉杯相勸。視之，淺綠色，飲之，清而極鮮，淡而彌旨，香味之妙，其來皆有遠致。詫以為得未曾有，急詢何酒，曰：『冬酒也。』問那得如許佳，曰：『陳六年矣。』余又叩以鄉人不能久藏之言，曰：『鄉人貪飲而惜費，夫安得有佳者！此酒始釀，須墨江某山前一里內之水，不可雜以他流，再選名麴佳漿，合而成之，何患其不能陳耶。余家釀此五□餘年，他

族省齋，不肯效之。」此余生平所嘗第三次好酒也。余三□年來沈湎於酒，臟腑之地，受病已深，近日損之又損以至於無，而結習所存，不能忘也，因歷憶生平飲境而一紀之。」

#### 張雲騫以買米錢買醉

張雲騫刺史年少豪邁，不問家人生產作業。好飲酒，一石亦不醉，然時有斷炊之患。一日，其妻拔釵，質錢三百文，將以買米，置於几。張見之，即以質券裹錢，持之出，買醉於酒家矣。夜半，酩酊歸，錢罄而券亦失，不可蹤跡矣。

#### 屠修伯寒夜獨飲

道光某歲春，杭人陳季竹與程拜五同讀書於西湖靈隱之白衲庵，屠修伯鯤尹秉亦詣焉。與拜五初未相識，居既久，因得與之寄情觴詠，放浪乎龍泓、鷲峰之間。季竹故不善飲，而性好人飲。拜五飲甚豪，而為人樸厚有真趣，至醉不亂，始識其為酒人也。修五未入山之前數日，有李蔭人者，亦以遊山至庵，與拜五痛飲而去。及夕，修伯歸，寒夜獨飲，乃作詩以懷之。

#### 陳鐵橋攜酒大醉

錢塘陳鐵橋詹事憲曾好劇飲，醉則於生計事無所省錄，故時致匱乏。梅伯言曾亮，其同年也，嘗為飯會，無酒人闌入。鐵橋曰：「幸入我會以止酒。」比入，則先自攜酒，大醉而歸。

#### 金右泉嗜酒

金洪，字右泉，道光時之錢塘諸生也。中年後貧甚，惟破屋數椽，書數千卷，梅花一樹，坐對而已。性嗜酒，嘗自武林門至豐儲倉基，醉誦《離騷》，行人以為顛。

#### 許幼蘭頌酒

海寧許幼蘭司馬光濟耽詩頌酒，授讀里中，垂五□年，有祖孫父子同出門下者。脩羊所入，日向爐頭博醉。醉則狂走山水間，以賦詩寫畫自樂。

#### 妓以金盞飲盛心壺

布衣盛心壺性倜儻，工詩善書。有某名妓慕其名，以秋柳畫扇索題。題二句云：「腰瘦那堪迎送苦，眼枯都為別離多。」妓大歎賞，願以終身許之。是夕，留髡暢飲，杯盞皆金製。酒酣眼熱，以一盞置於懷。妓覺之，太息良久，為之惋惜者再三，終身之願乃寢。

#### 蔣芸軒嗜酒

道、咸間，富陽蔣芸軒茂才琴山性豪邁，嗜酒。一日，大醉而為歌曰：「彭澤我為師，供奉我為友。得魚且忘筌，一杯時在手。天空地闊何悠悠，人生百年三萬六千餘春秋。華屋兮山邱，妻孥兮馬牛。馬牛奔走朝復暮，秋月春花等閒度。身家念重性命輕，草亡木卒驚朝露。朝露唏，試回首，不如意事常八九。人生行樂須及時，何如尊前一杯酒。君不見屈靈均，世濁懷獨清，世醉懷獨醒。屈願獨醒，我願長醉，醉來嘗擁花月睡。醉時歡樂醒時愁，何必矯矯與世相怨對。世事顛倒如轉蓬，庸耳俗目豈有真，是非在其中。天無私覆，地無私載，達人如命，何論窮通。窮兮通兮樂陶然，開尊把酒問青天。不知莽莽天地，始於何代，終於何年？我欲乘槎日月邊，日月遠望遮雲煙。我欲垂釣廣漠淵，淵深魚伏難鉤連。今朝有人射獵北山前，驅鷹逐犬招我隨執鞭。為我謝曰，我今倦矣醉欲眠。」

#### 洪大全嗜酒

粵寇洪大全之父母早世，家鉅富，少聰穎，讀書過目成誦。稍長，即工詩詞。性豪邁，嗜酒，樂與販夫、走卒、流丐、小偷飲。酒罷，輒助以貲。座有貴客，則謾罵之。

其里人張紳，曾任湖南衡永桂道，以年老告歸。值八旬稱壽，設盛筵，洪贈物為賀，值百金。洪赴宴，乃挈其夙與同飲之人往，則皆短褐敝褲，見踵露肘者。及門，闔納洪，而標諸人於門外。洪厲聲叱之，挾以俱入。登堂一揖，即指同飲諸人曰：「此皆我之至友也。承主人招飲，不敢違命。然非得若輩同飲，不足盡歡。恐負主人盛意，故與之俱來。」言畢，即與諸人同入席，暢飲歡呼，聲震屋宇。時賓客滿堂，咸衣冠濟楚，見洪而大詫之。既盡醉，皆踉蹌而出。及金田事起，洪悉以家財助軍食。至桂林，被擒，誅於京師。

#### 夏薪卿自放於酒

錢塘夏薪卿通守曾傳筮仕吳門，以方心淡面，弗諧俗好，益頹然自放於酒。偶還里門，入鐵花吟社。未幾，歿於吳中。生平善飲。吳與金彥翹亦大戶，多蓄酒器，有犀角鼎，極精妙。嘗會飲，薪卿已醉，彥翹謂之曰：「能再盡三鼎，即以鼎贈君。」遂引滿者三，懷之以歸，因自號醉犀生。

#### 薛慰農與酒人拇戰

同治丙寅，譚復堂以全椒薛慰農觀察時雨將去杭州，與同人觴之於湖舫，風日清佳，吟嘯甚適。至孤山放鶴亭，有酒人張坐，薛不通名氏，徑與拇戰，同人繼之，脫略形骸，想見晉、宋間人風致，亦僅爾爾。

#### 劉武慎好汾酒

劉武慎公長佑在官勤懇，治事接賓客，未嘗有倦容。而好飲，且必汾酒。嘗獨酌，一飲可盡□餘斤。左手執杯，右手執筆，判公牘，無或訛。或與客會飲，雖不拇戰，而殷勤勸盞。讌畢客退，仍揖讓如儀也。

#### 吳南屏嗜酒

吳南屏廣文敏樹嗜酒。嘗客江寧，夜半，忽思飲，以有藏醞在，不必求之市也。命僕啟甕，則甕泥堅，猝不可啟，而渴甚，叱僕走，自以杖擊甕。甕破，滿地皆酒矣，乃伏地飲之。

南屏性不耐俗，座有山僧、田父，輒顧而樂之。與顯者共杯杓，恒鬱鬱，幾坐立不安矣。然其投契如曾文正及劉霞仙中丞者，與之把酒情話，亦未嘗不歡。

#### 金粟香、陸武園飲猿酒

粵西平樂等府山中多猿，善採百花釀酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至數百石。飲之，香美異常，名曰猿酒。灑江兩岸間猿尤多，粵寇時，沿江礮火震驚，猿遷越深山邃谷間，罕有至江岸者。江陰金粟香、平湖陸武園皆嘗飲之。粟香有句云：「巖暖猿搜花釀酒，林深狸攫果為糧。」武園亦有句云：「猿入深山為避亂，桃源何地屬秦人？」

#### 姚春蓬雄於酒

浙人姚春蓬，名慶恩，張勤果公妹婿也。以諸生官河南知府，旋從勤果於塞上。雄於酒，量可一石。有贈妓句云：「江東無我誰能酒，香國除卿不算花。」

#### 洪文卿醉而踽踽行

光緒中，蘇州洪文卿學士鈞既以狀元通籍，乞假歸，微服作狹邪遊。夜闌，飲醉，返家踽踽行。路遇巡邏者，詰其何故中宵踽踽。洪怒，掌其頰。巡邏者出繩，縛之去。洪倒臥地甲家，黎明始醒，大駭而呼。地甲識為洪，叩頭請罪，洪無言出。

#### 張文襄戒酒

張文襄少時，耽麴漿，醉後好為狂言，聞者卻走。醉甚，則和衣而臥，笠屐之屬，往往發見於枕隅。某年，其族兄文達公之萬以第一人及第，文襄大恚，慨然曰：「時不我待矣。」自此遂戒酒不飲。

#### 方漁村以酒壺為友

方漁村子身獨處，生平未嘗近女色。所居茅屋三椽，不蔽風雨，吟詠其中，怡然自得。性嗜飲，得錢，輒沽酒。遇途人，即拉

與共醉，不問誰何也。又喜拇戰，或以不能辭，必強勸之。固辭，則怒，人畏其怒，相率遠避。見無人與共，即以酒壺為友，而與之猜拳行令，人遂謂之方癡子。年八□餘，無疾而終，姻戚經紀其喪。

### 林希村結酒社

侯官林希村大令晏家居時，與林怡庵、林枳懷、葉與恪、梁開萬諸人結酒社。日高睡起，即登酒樓，終日痛飲。醉則歌呼笑罵，必夜深乃扶醉而歸。歸則寢，明日又往矣。希村為勿村中丞之仲子，怡庵為鄭蘇庵方伯之舅氏，皆能不事事而沈飲，殆晉七賢、八達之流也。

### 王步光飲後寡言

王步光，名琮興，常寧人，豪於飲。飲後，輒慎寡言。

### 弟勸兄節飲

南樂西鄉某村，距元村集至近。有嗜酒者，□日中常四至集，以集日一三六八為期也。每至必醉，醉仍攜一瓶歸，以為餘日之需。其弟力農，日勤作苦，涓滴不入口。一日，兄醉歸，踉蹌欲傾跌。弟曰：「少飲數杯可也，何苦醉乃爾！」兄曰：「嫌吾飲酒費錢耶？吾自有酒祿耳。吾非不令爾飲，奈爾不能何！」弟曰：「兄自費錢可矣，吾不忍再費也，何不能飲之有！」兄置瓶院中磚臺上，曰：「試看爾飲。爾果能飲，則不飲誠為家計，吾之飲乃荒唐矣，自此當戒酒。」弟曰：「吾方將汲水去，何暇坐飲。」乃取一大碗，傾酒斤許，冷飲之，一吸而盡，擔桶去。汲回，則又傾一碗，飲如前，復出汲。再回，又傾一碗，飲如前而罄矣，曰：「此何難。」出汲如故。兄愕然曰：「吾誣矣，吾誣矣。」由是亦涓滴不入口。弟曰：「飲不至醉，何妨飲。強斷之，亦何苦。」兄曰：「吾見酒，便思爾。思及爾，則不能再飲矣。」

### 李文忠飲世界第一古酒

李文忠公負中外重名。西人稱之曰東方俾士麥。晚年歷聘各國，使節所蒞，人摩肩，車擊轂，雖販夫牧豎，莫不輟業聚觀，爭以一見顏色為快。任北洋大臣最久。嘗有德國海軍大臣，至津投謁，語文忠曰：「某所乘軍艦，於世界海軍中稱巨擘。中堂，手冊貴國海軍者也。某請冀除敵艦，敬迓使節，倘亦中堂所樂觀乎？」文忠喜諾，訂期而別。至日，颶風驟作，巨雨如注。德艦奇礙處，距大沽口□餘里。文忠既至大沽，船為颶風所阻，不獲駛傍德艦，乃以無線電達德帥。德帥覆電云：「已遣舢舨奉迓，但中堂高位耆年，不畏涉險否？」幕府諸人有厄其行者。文忠不欲示外人以餒，偕繙譯一人，毅然登舟。舟以水兵八人擊槳，一人執舵，雖巨浪山湧，而舢舨出入風濤，疾於飛隼。俄頃，已抵德艦。艦中鳴礮如雷，軍樂驟作，德帥握手致敬曰：「中堂信人哉！以中堂耆英重鎮，而冒險精神邁越青年，尤為欽佩。」文忠遜謝。坐既定，德帥執餅酒親注於杯，為文忠晉頌辭畢，曰：「中堂冒涉風濤，惠臨敵艦，鄙人絳灌無文，不足以娛樂嘉賓。」乃以餘酒奠文忠前曰：「不腆敝產，敬效野人獻曝之忱，祝中堂歸途餘福。」文忠雖起謝，頗異德帥以殘酒相餉。歸署，譯其文，始知此酒釀於西歷□五世紀，已閱四百餘歲，值英金二百鎊，約我國銀幣二千餘圓，為世界第一古酒，宜德帥以之作縞紵也。

### 吳趸人縱酒自放

南海吳趸人，年四□，浪跡燕、齊。既鬱鬱不得志，迺縱酒自放。每獨酌大醉，則引吭高誦《史記·游俠傳》，鄰舍婦孺恒竊窺而笑之。卒以沉湎致肺疾。返滬三年，日從事於學務，心力交瘁，病益劇，而縱飲如故也。一日，遨游市上，途遇其友某，遽語之曰：「吾殆將死乎？吾向飲汾酒，醞醞有味。今晨飲，頓覺棘喉刺舌，何也？吾祿其不永矣。」某慰藉之。掉臂不顧，徑回舍。跌坐榻上，微吟陶靖節詩「浮沉大化中，不戀亦不懼」二句。聲未終而目瞑矣。

### 陳石遺飲酒

光緒丙申，陳石遺戲作《飲酒和陶》詩□章。其一云：「使我身後名，不如一杯酒。況能飲酒者，身後名多有。劉伶頌一篇，阮籍詩幾首。李白與杜甫，嘖嘖滿人口。試問客何能？頗能杯在手。」其二云：「憶昔里中遊，陳王日周旋。橋東有酒樓，酒債動萬錢。當時不云樂，局促憎鄉關。一朝星雲散，各各隔山川。僅免寒與飢，塊然年復年。」其三云：「少小抱奢願，廣廈與大裘。不貴坐客滿，所貴皆名流。蹉跎遂至今，栖栖猶道周。不見今稷契，飢溺非己憂。」其四云：「故人憐我貧，勸我聊絃歌。不為三徑謀，奈此□□何？曰諾吾將仕，躊躇又蹉跎。吾美不如朝，吾佞不如鮑。果如朝與鮑，不仕寧轆軻。」其五云：「昌黎稱大儒，道德亦彌縫。賞識偏寒賤，大名日隆隆。賈島棄浮屠，孟郊為雲龍。攫金任劉叉，家祭助盧仝。高軒過李賀，贈言及張童。唐衢侯喜輩，遽數不能終。豈獨皇甫李，奇正師宗工。所以張文昌，哭祭悲無窮。」其六云：「無事日苦長，有事日苦短。造物如人意，千變猶恐緩。何如逢酒人，相對但引滿。日長醉亦休，事大未挂眼。」其七云：「阮籍號達人，胸中有磊塊。有如趙州土，濁酒日與酌。生逢混濁世，俯仰天地隘。非與身命讐，黽勉對時輩。母喪一嘔血，胸膈稍以快。」其八云：「昔時所與游，纍纍皆黃土。去年故園去，鄰笛極淒苦。當其一息存，名利銳進取。可憐蓋棺後，寂寂與終古。九泉寧有知。酒到亦何補。」其九云：「文章勞我神，酒脯以祭禱。相如家四壁，悒悒文君惱。作賦得黃金，取酒召傭保。海濱有一士，抱膝見懷抱。豈無賣文錢，提壺足傾倒。誰與同襟期，樽散若鄭老。」其□云：「旬月困塵事，清坐值茲晨。借問何時歟？門前柳色新。呼兒移柳樹，趁此雨如塵。雖無佳客來，且沽梨花春。」

石遺好飲，嘗以佳釀不易得。乃作《放言向茹真乞酒》

其詩云：「公館歸休沐，村路穿河柳。我名同犀首，無事合飲酒。村沽非不廉，水淡不可口。因思君床下，對坐兩甌甌。君面不肯赤，此酒為誰守？巧偷與豪奪，人世幾妙手。海物朝□瓶，葡萄暮百斗。寧須殺賊奴，金印乃繫肘。長者久不來，牆頭散鄰叟。呼兒送此詩，或者歲在西。」

石遺既得酒，再得一絕句云：「柴門佇立不教關，乞酒家兒遠遠還。籬落幾根鴉舅樹，行看秋色遜酡顏。」

### 吸煙

煙草，初來自呂宋國，名淡巴菰，明季始入內地，又名金絲薰，或曰相思草。辛溫有毒，治風寒痺濕、滯氣停積、山嵐瘴霧。其氣入口，不循常度，頃刻而周全身，令人通體俱快。《續本草》云：「醒能使醉，醉能使醒。飢能使飽，飽能使飢。人以代酒代茶，終身不厭，與檳榔同功。然火氣薰灼，耗血損年，人每不覺。」第一數閩產，浦城最著。康熙時，彼土之酷嗜者，連吸不過一二筒，筒不過三四呼吸。或先含涼水，口然後吸之，云可解毒。

吳江陸明夫中丞耀嘗論吸煙之宜忌，曰：「煙有宜者八事，睡起也，飯後也，對客也，作文也，觀書欲倦也，待好友不至也，胸有煩悶也，案無酒肴也。忌者七事，聽琴也，飼鶴也，對幽蘭也，看梅花也，祭祀也，朝會也，與美人昵枕也。宜節者亦七事，馬上也，被中也，事忙也，囊慳也，踏落葉也，坐蘆篷船也，近故紙堆也。可憎者五事，吐痰也，呼吸有聲也，主人吝惜也，惡客貪饕也，取火而火久不至也。」

### 吸水煙

水煙有皮絲、淨絲、青條之別。皮絲產福建，淨絲產廣東，青條產陝西。吸煙之具，截銅為壺，長其嘴，虛其腹，鑿孔如井，插小管中，使之隔煙，若古錢樣，中盛以水，燃火而吸之。吸時水作聲，汨汨然，以殺火氣。吸者以上中社會之人為多，非若旱煙之人人皆吸也。光緒中葉，都會商埠盛行雪茄煙與捲煙，遂鮮有吸水煙者矣。

### 吸水煙用紙煤

吸水煙者必捲紙引火，使之灼煙，俗謂之紙煤，一曰煤頭，又曰紙吹。程子大嘗與姚壽慈聯句為詞以詠之，調寄《一萼紅》詞云：「捻春纖，蕪芳心半點，紅得到儂邊。【子大】藕臂初擡，蘭魂乍瞥，茜絲低裏微煙。【壽慈】記擊向阿娘雙手，凭玉案搓作並頭圓。【子大】拈傍櫻脣，噓從檀口，兩意相憐。【壽慈】走近碧紗櫥裏，有銀荷未上，還倩伊然。【子大】捲散同蕉，化還如

粉，未須分裂蠻箋。【壽慈】笑郎心較渠還熱，裏相思一寸一纏綿。【子大】卻怕尖風損篔，背過簾前。【壽慈】易實甫、叔由亦聯句和之云：「一痕纖，費春尖幾個，捲向鏡臺邊。【實甫】釧響銀燈，衫紋疊袖，和玉先種秋煙。【叔由】算終是成灰化粉，又底用搓到□分圓。【實甫】束比蔥多，裏同蕉小，身世堪憐。【叔由】曾惹卿卿膽嚇，記檀郎狡獪，口內能然【實甫】一寸相思，幾重心事，誰耐焚著吟箋。【叔由】看銷盡殘紅半霎，化香霧雙雙細如綿。【實甫】最是蘭魂易冷，偏在花前。【叔由】」第二筆，由其兩端者為第三筆，離神得似，極見慧心。

### 舒鐵雲吸水煙

舒鐵雲喜吸水煙，有《蘭州水煙》篇云：「蘭州水煙天下無，五泉所產尤絕殊。居民業此利三倍，耕煙絕勝耕田夫。有時官禁不能止，賈舶捆載行江湖。鹽官酒胡各有稅，此獨無吏來摧租。南人食煙別其品，風味乃出淡巴菰。邇來兼得供賓客，千錢爭買青銅壺。貯以清水及扶寸，有聲隱隱相吸呼。不知嗜者作何味，酸鹹之外雲模糊。吁嗟世人溺所好，寧食無肉此不疏。青霞一口吐深夜，那知屋底炊煙孤。且勿呼龍耕瑤草，轉緣南畝勤春鋤。」

### 黃菊人吸水煙

道光時，錢塘黃菊人大令亦好吸水煙，詠以詩云：「蜀青滇白出鎔時，也比湘筠截幾枝。三字相需金水火，一窗留伴酒茶詩。垂來象鼻鸞真尚，篆作龍紋潤可知。晨夕簾攏借消遣，鑪煙攪破碧絲絲。時勤拂拭發精華，冰雪玲瓏製器誇。趨好未除炎氣息，癖耽愛結冷煙霞。紙和蕉捲頻頻引，香作蘭燒屑屑加。攜向春風對紅碧，年來消受霧中花。裡几無塵位置平，文囊鈿合配逾精。氤氳常覺彌壺谷，灌注何愁沒管城。入手略如燃井法，迴腸中有轉珠聲。朝來換取泉清冽，催得蓮花舌底生。高齋留客試周遭，補漏猶煩治匠勞。犀點圓靈通暗穴，鯨分呖吸走輕濤。流芬氣帶微辛好，畫字形鉤曲乙高。那得有人親炙奉，可兒覓個鄭櫻桃。濃澹相思小草憑，蘭州嘉種近時稱。宛填錢孔疑無底，密積膏腴轉不澄。個個心熏銅臭味，番番性變水滄溟。深防損肺同椒麪，一例刪除得未能。」

### 吸旱煙

旱煙裝於斗，以竹木所製之管吸之。其種類甚多，約言之，有元奇、呈奇、紫玉秋等。杭州宓大昌所售者，吸時香透鼻觀，為最有名。

康熙時，士大夫無不嗜吸旱煙，乃至婦人孺子，亦皆手執一管，酒食可闕也，而煙決不可闕。賓主酬酢，先以此為敬。光緒以前，北方婦女吸者尤多，且有步行於市，而口啣煙管者。

尤西堂有《詠美人吸旱煙》之詩六截句，頗極形容之致。詩云：「起捲珠簾怯曉寒，侍兒吹火鏡臺前。朝雲暮雨尋常事，又化巫山一段煙。」「烏絲金縷賽香荃，細口櫻桃紅欲然。生小妝樓誰教得，前身合是步非煙。」「翦結同心花可憐，玉脣含吐亦嫣然。分明樓上吹簫女，彩鳳聲中引紫煙。」「天生小草醉嬋娟，低暈春山髻半偏。還憶檀郎輕約住，祇愁紫玉去如煙。」「斗帳薰篝薄雪天，泥郎同醉伴郎眠。殷勤寄信天台女，莫種桃花只種煙。」「彤管題殘銀管然，香奩破碎薛濤箋。更教婢學夫人慣，伏侍雲鬟有幾煙。」

### 陳文江吸旱煙

仁和陳瀾，字文江，好吸旱煙之曰金絲薰者。乾隆末嘗為詩以詠之曰：「霏霏湘竹管，呼吸起雲濤。嗜不因飢渴，清能散鬱陶。含香勝雞舌，取醉敵醇醪。千縷千絲細，非同澗吐毛。」

### 紀文達嗜旱煙

河間紀文達公嗜旱煙，斗最大，能容煙葉一兩許。煙草之中，有黃煙者，產於閩，文達亦嗜之。其味香而韻，惟不易燃，呼吸稍緩即息。諺以「紅」「鬆」「通」三字為吸煙訣。嘉慶以前，有所謂大號、抖絲、抖絨者，每斤價一二百文，繼有頂高、上高、超高之別，後又易為頭印、二印、三印、四印，最貴之價，每斤至錢一千六百文。

文達有戚王某，喜吸蘭花煙。蘭花煙者，入珠蘭花於中，吸時甚香。然王之煙斗甚小。一日，訪文達，自詡煙量之宏，文達笑而語之曰：「吾之斗與君之斗奚若？」乃以一小時賽吸，於是文達吸七斗，王亦僅得九斗也。

### 彭剛直吸旱煙

彭剛直公玉慶喜吸旱煙而痛惡鴉片煙，部下有犯此者，立死。有一親信奴頗好之，懼死，遂潛於剛直所吸旱煙中，雜以鴉片煙膏，後遂成癮，煙非此奴所置不合意。後覺之，欲殺奴，奴求救於人，始釋。

### 張文襄嗜旱煙

張文襄素嗜旱煙，其煙管粗而且巨。每見客，一僕侍於旁，為之裝煙，隨吸隨裝，煙雲噴薄，滿室氤氳，而文襄之談興因以愈暢。

### 吸鴉片

鴉片，藥名，即罌粟，其名稱至多，而曰阿片，曰阿扁，曰阿芙蓉，曰芙蓉，曰蒼玉粟，曰藕賓，曰烏香，曰烏煙，曰藥煙，曰亞榮，曰合甫融，曰洋藥膏，曰洋藥土，曰膏土，曰公班煙，曰公煙，曰公膏，曰菰煙，曰大土，曰白皮，曰紅皮，曰小土，曰洋藥，曰洋煙者皆是也。

鴉片為鹼類植物，刺取罌粟果實之汁，候乾，製為褐色之塊，謂之曰土。熬成醃汁，曰膏，一曰漿。味苦，有異臭，內含嗎啡等質，性毒，為止痛安眠之藥品。相傳乾隆時，英人自印度傳入我國，久之而我國亦自植之。吸者久服成癮，為近百年民族之大患。官吏以吸煙癮大被劾，見於彈章者，曰嗜好太深。嗜好太深者，吸膏之重量多至數兩，俾晝作夜，失業廢時。且其告人，必飾多為少，形容憔悴，面目黧黑，俗呼之曰鴉片鬼，以此故也。

凡粵洋載運鴉片之船，曰躉船。其往來交土之船，曰快蟹艇，亦曰扒龍艇。廣州包賣之戶，曰窩口。

鴉片來自印度者為大宗，亦有產自法蘭西、波斯者。而我國所製亦甚多，約舉之，有雲土、川土、礪土、建漿、葵漿、台漿、象漿之別。

販夫走卒之吸鴉片者，率為我國自製之漿。其尤貧者，則吞土皮飲籠頭水以代之。土皮者，土之外皮，切為片，咀嚼之。籠頭水者，熬膏時所濾下之水也。

### 范春船詠鴉片煙

錢塘范春船廣文元偉，嘉慶時人，嘗有詩詠鴉片曰：「有鬼有鬼日之夕，兩肩高聳骨知腊。倒身徑上榻旁眠，袖中管竹橫三尺。一燈燦然大如粒，挑煙入管向燈吸。是煙非墨亦非漆，如塗之附膩而濕。大口小口妃呼豨，覆手翻身交敲。不知白日是何樣，俾晝作夜天旋移。可憐萬錢一兩土，令人食之如食蠱。始則精力頓充盈，繼乃形神日消沮。如潮之信來有期，如店之作候無差。否則其死可立致，請看涕泗先橫頤。屋梁有鼠環而伺，每遇燈開亦吸氣。昨宵此處無人來，早起開門鼠墜地。不識何人作俑者，於今流毒徧朝野。聞道台州罌粟花，家家種取逾桑麻。」

### 林文忠惡吸鴉片煙

林文忠公則徐深惡鴉片煙，道光戊戌，奉命為廣東欽差大臣，嚴禁之，悉燒英商所有者，遂啟戰釁。其初盛時，僅行於閩、廣，繼而各省並皆漸染。其公班土出明雅喇，白皮出孟買，紅皮出曼達喇薩。烏土為上，【即公班】白皮次之，紅皮又次之。紅皮則以花紅為上，油紅次之。出嗎喇及盍叻哩者，名鴨屎紅。文忠有和鄧嶠筠制軍韻《高陽臺》詞，蓋即燒鴉片煙時所作也。詞云：「玉粟收餘，金絲種後，蕃航別有蠻煙。雙管橫陳。何人對擁無眠？不知呼吸成滋味，愛挑燈夜永如年。最堪憐，是一泥丸，捐萬緡錢。春雷欲破零丁穴，笑蜃樓氣盡，無復灰然。沙角臺高，亂帆收向天邊。浮槎漫許陪寬節，看激波似鏡長圓。更應傳絕島重

洋，取次迴舷。」

### 鴉片成癮

鴉片之害，流毒全國。按時而吸，名之曰癮。癮有絕奇者。初吸之時，在煙館，必須敞帷破席而始過癮，引至潔室，雖倍吸之，亦無益。他如解衣脫襪而成癮，或止臥一邊而成癮，或左一口右一口而成癮，千奇百態，必如其式，始克過癮。如欲改易，非竭力抑制不可。道光時，吉安有妓混名金字招牌者，狎之者，當其吸煙時，褪其袒服，自後淫之，遂成痼疾，自是非如此不能過癮。年漸老，無與往來者，則出資僱健男數人，每日三次過癮時，必竭其力以悅之而後已。

### 彭剛直有弟吸鴉片煙

彭剛直公剛介絕俗，然至性過人。其弟某游客秦豫，遭亂，隔絕二□年。及剛直授安徽巡撫，見邸鈔，識其名，始問關至軍中，相見，哭失聲，愛護甚篤，與共寢食。弟久客，吸鴉片煙成癮。而軍中方嚴禁煙，以情告，剛直大怒，立予杖四□，斥出之，曰：「不斷煙癮，死無相見。」弟感愧自恨，臥三日夜，瀕死，竟絕不更服，復為兄弟如初。剛直以其習商業，令行鹽，致資巨萬。

### 勒少仲嗜鴉片煙

新建勒少仲方伯方錡未達時，癖嗜阿芙蓉甚深，率竟日臥不起，於枕邊稍進飲食，亦不少澍，且不轉側。如是者，或三五日以為常。一日，有友過訪，值委臥三晝夜矣。呼之，不起，彊拉之，直其躬，懷中有物墮地，厥聲嗷然。亟視之，一巨鼠驚而跳踉，數乳鼠蠢蠢動，蓋鼠免身於其懷而不知也。及後仕宦，早起早眠，不若是矣。

### 蘇子熙吸鴉片煙

劉忠誠與廣西提督蘇子熙宮保元春皆以大癮著於時，而皆不奪其治事之日力。蘇煙癮尤大，其所用煙燈大而高，視常人所用者倍之，日吸膏四兩有奇。兩僮侍左右，蘇臥廣榻，榻置已裝膏之五槍，一僮持五槍，更替進吸，一僮裝膏於槍，置之榻，每就臥而吸，輒罄□槍。既罄，起坐，則吸水煙或捲煙，又佐之以鼻煙。俟一僮五槍裝成，復臥而吸，又如前。

### 吸鴉片煙者之巧計

光、宣之交，厲行禁煙，官吏亦須調驗。宣統己酉秋，福州鼓樓前某鞋肆出售新履，其底空，為中藏煙泡嗎啡之用，冀調驗時，不至為所搜及也。值奇昂，每雙銀三□圓。旋製售夾袋靴，則附一小囊於靴之騎縫處以藏嗎啡。閩縣令葉新第被察破案，總督松壽奏革其職。

江寧設立禁煙公所，以候補知府某主其事。某欲見好於上官，為他日調劑優差地，乃日伺調驗者之隙。適有某巡檢入所，冀有所得以邀功。一夜，漏三下矣，躡足入其室，則巡檢方酣睡，揭衾，以鼻近其股嗅之。會巡檢下氣泄，中有煙氣，某大喜，意必挾煙以俱，潛自過癮也。亟稟知江督張安圍制軍人駿。張獎其辦事認真，而巡檢執言被誣，勢洶洶，將當眾解褲，請某覆驗。眾力解之，始已。其後果有某同知肛門吸煙事之敗露。蓋同知癮甚大，口吸不足以濟，復以煙塗於肛門也。

有人謁京師西城新街口鐵匠胡同德宅節禮兩匣，其門丁啟視，均臘腸也，乃私竊一串，預備午觴佐酒。熟而剖之，中皆墨汁，臭之，有異味，細察之，知為大土煙膏，復出以獻主人。主人大慚，給以銀幣數圓，戒勿聲張。

### 吸捲煙

捲煙為歐美運至之舶來品，亦有產於我國者。以紙裹於外也，故又曰紙煙。以吸時有香也，故又曰香煙。中含尼古丁質，有毒。可啣於口以吸之，自王公貴人以至販夫走卒，無不嗜之，以其便也。有用管者，其材為金、銀、牙、晶、竹、木，吾國能自製之。至所謂海沫、蜜蠟者，則亦自自歐美也。光、宣間，婦女亦起而效尤，出行且吸之，不顧西人之謂為行同泰西之娼妓也。

### 吸雪茄煙

雪茄煙之值，較捲煙為昂，雖亦有尼古丁毒質，於飯後吸之，能助消化，吾國之富貴者類嗜之，而上海則吸者甚多。宣統時，有傾腳頭【澳舊曰腳頭，見宋《夢梁錄》。】者曰楊阿寶，口中時啣此煙。人問之，則曰：「取以卻臭。」值雖較捲煙為昂，而耐久不易燼也。

### 吸鼻煙

鼻煙，以鼻吸取之煙也。屑葉為末，雜以花露，一器值數□金，貴人餽遺以為重禮。置於小餅，取之以匙。入鼻，則嚏輒隨之，久則相習矣。有紅色者，玫瑰露所和也。有綠色者，葡萄露所和也。有白色者，梅花露所和也。來自歐洲之意大里亞國。明萬曆辛巳，利瑪竇汎海入廣東，旋至京師獻方物，始通我國。國初，西洋人屢以入貢，朝廷頒賜大臣率用此。其品以飛煙為上，鴨頭綠次之。舊傳有明目去疾之功，故嗜之者頗多。亦謂之士拿。

### 以足跟為煙碟

同治時，有裕某者，由粵督調兩江，所役女僕，以粵東順德之梳頭媽為多，常侍左右。梳頭媽貌姣好，且柔婉解人意。其腳之後跟，日用細石淨水相磨擦，以是潔白而光潤。平時惟跋拖鞋，露其水磨之腳跟，以為勾引之具。行路時，玉痕宛宛，略知纖月，至粵者每謂見此令人之意也消，有過於柳眉櫻脣者。裕素嗜鼻煙，其聞煙時，必以各婦之腳羅列於前，以其腳跟為盛煙之碟，謂其遠勝於象牙、翡翠之各碟也。有人微譏其近穢者，裕笑曰：「昔楊鐵崖鞋杯行酒，千古美談。吾之此事，風流蘊藉，開千古未有之創舉。想鐵崖聞之，猶當欣羨。爾輩俗人，不足以語此」云云。言者謂係聞之恩厚也。

### 王步雲嗜鼻煙

光緒中葉，雪茄煙、捲煙盛行，而鼻煙一物，勢將處於消極之極點矣。然煙愈貴，而講求之者逾專，往往有以百金千緡購一甌半甌者。禾人王步雲大令甲榮酷嗜之，見之者每謂其鼻觀中常日如積塵也。

### 李文忠飲雞湯

李文忠督直時，嘗以閱兵出巡，過某地，某官供張甚謹。上食時，某官恐不得當，肴膳咸自驗，方敢進。猶恐味未濃厚，每湯一碗，輒殺雞三五。不意撤膳時，僕人輒傳語曰：「汝等所進之肴，中堂實不能食，已受餓矣。」某官大惶悚，乃傳廚人至，呵斥之，復殷殷告戒。乃更加濃厚，五雞而一湯，餘率類是，自謂可告無罪矣。不意又命將所進肴撤出，且厲聲斥曰：「實不足食，中堂愈受餓矣。」令大恐，無可為計。或教之曰：「中堂出，必自挈庖人，盍令其代辦而以重金饋之，必諧矣。」令大悟，使人輾轉託之，並先饋以重金，再三言，始可。令因思彼有何祕方，自往覘之。但見以一雞煮湯，甫煮訖，廚子即舉碗飲之盡，乃攪水入釜中，取其湯入他肴中。令大駭曰：「吾三五雞製一湯，中堂猶曰不可食，汝乃以此進耶？」廚人睨視，哈之曰：「如汝言，彼在外得飲如此佳湯，將來回署時，我更以何物供給之耶？」令始悟前之作難，悉僕與庖人串通為之也。

### 雞汁浸布以為湯

同、光間，杭城有潘廚子者，以烹調著。其初溧陽姚季眉為仁和令時，實獎拔之。楊石泉制軍昌濬時為杭州守，亦甚賞之。已而楊擢陝撫，潘乃持粗布數疋及冬菇為獻。楊問之曰：「冬菇，吾知浸醬油其中，甚善也。布何為者？」潘曰：「小人非獻布也，蓋沁雞汁於布中，乾之。大人至北地，或止頓荒僻處，不能時得佳肴，試翦此方寸入沸水，無殊雞湯矣。」楊試之，果然，大稱賞。

### 雞血湯

雞血細切成絲，以雞湯、醬油、縴粉【又名索粉】和之作湯，柔軟滑澤，老年最宜。

### 蛋湯

製蛋湯有二法，一專用卵白，一並黃而用之。專用卵白者，亦稱碎玉湯。取熟雞蛋之白，切方圓長短尖角等各式小塊，入雞湯

中，加香菌、筍片，煮滾起鍋，下鹽少許。並黃白而用之者，亦稱蛋花湯，傾蛋於碗中，調勻，入鮮美之沸湯，略加鹽及火腿絲、蝦米，用鏟刀截開，使不凝合，再煮一滾，即熟。二者並宜寬湯。

### 朱竹垞飲蛤湯

蛤有圓而白者，有花而白者，炒之醉之，不如蒸作湯之味雋也。朱竹垞嘗以《雙鷓鴣》詞詠之。詞云：「俊味鹽官稠疊，一種小如瓜瓞。最愛蘭湯淳雪，卯酒欲醒時節。雲母乍分瓊屑，玉栳刻成風葉。拾取黏雙蝴蝶，驚飛鬢影奇絕。」又作《湘江靜》詞云：「獵殺深緘潭底並，任吹殘老楓誰省？房同蘆雉，花輸石~LIGI，占魚牀清冷。網灑兩筠竿，槩頭響青泥成餅。西風古木，斜陽野田，壽嘯雀更無影。甲卸初湯沸定，一痕纖嫩黃逾淨。不知許事，相逢且食，把膏脂都屏。犯卯未醒時，喚金銀小盤須釘。幾番為爾勾留，住了早春歸興。」

### 蛤蜊鯽魚湯

蛤蜊鯽魚湯者，揚州人善製之。取極大鯽魚加大蛤蜊數枚，清燉白湯，味清醇，其湯瑩潔，無纖毫油沫。《燕京雜記》所謂「湯可注硯」者，彷彿似之。此魚肉用醋蘸食，絕似蟹螯。

### 玉蘭片瑤柱湯

取玉蘭片浸久切片，以江瑤柱若干入碗中，加水及紹興酒少許，蒸透，取出撕碎，與玉蘭片同盛一鍋，加入浸玉蘭片之清湯及鹽一撮，煮透即成。

### 捲摩湯

捲摩湯之製法，以蘑菇、香蕈在清水中浸透，去泥沙及蒂，隨意撕碎，略加鹽花，【其浸剩之湯，濾去沙泥待用。】再用新鮮豆腐皮切小塊，將蘑菇、香蕈包入，捲成小筒形，至蘑菇、香蕈包完為止。入鍋，加豬油熬透，取出，即以原湯在他鍋煮沸，加入蘑菇小捲筒，及鹽少許，略煮即成。

### 豆腐皮湯

豆腐皮泡軟，加紫菜、蝦肉作湯。又法，加蘑菇、筍煨湯，以爛為度。

### 焯菜湯

焯菜者，以菜用沸水焯熟，入麻油、椒鹽同燜，貯之罐，可泡湯。

### 寧古塔人飲黃蘗湯

寧古塔俗尚黃蘗湯，每飲用匙。箸曰又不哈，碗曰麼樂。

### 酸梅湯

酸梅湯，夏日所飲，京、津有之。以冰為原料，屑梅乾於中，其味酸。京師賣酸梅湯者，輒手二銅盞，顛倒簸弄之，聲鏘鏘然，謂之敲冰盞，行道之人輒止而飲之。

### 羊羹

羊羹者，切熟羊肉成小塊，如骰子大，雞湯煨，加筍丁、香蕈丁、山藥丁。

### 羊肚羹

羊肚羹者，洗淨煮爛切絲，用本湯煨之，加胡椒及醋。

### 海參羹

切海參，使成碎丁，以筍、蕈入雞湯，作羹。

### 魚羹

魚羹亦有塊、整之則。整魚以白肥鱸魚為上品，其次鯽魚。塊魚以青魚為上品，其次鯉魚。佐以冬筍、香菌，水宜寬，不宜緊；湯宜白，不宜紅；味宜淡，不宜鹹；調和宜薄鹽重酒，不宜用油糖。臨食宜麻油、椒末，則不腥，不宜蔥蒜。蓋煎魚取其濃，魚羹取其清，性質不同，故製法大異也。

### 黃魚羹

黃魚羹者，以黃魚拆碎，入雞湯作羹，微用甜醬水、絳粉收之。

### 鱧絲羹

作鱧絲羹者，煮鱧至半熟時，劃絲去骨，以酒與醬油煨之，微用絳粉，加金針菜、冬瓜、長蔥。

### 蝦羹

蝦羹者，去頭尾足爪，取肉，切片，加雞蛋、茶粉、香圓絲、香蕈絲、瓜子仁，和豆油、酒調勻，乃將頭尾足爪用寬水煮數滾，去渣滓，再用豬油同微蒜炙滾，去蒜，將清湯傾入油中，煮滾，乃下和勻之蝦肉等料，再煮滾，取起，勿太老。

### 蚶羹

蚶羹者，以蚶肉加豬肉、火腿，筍、木耳等丁而為之。

### 蟹羹

蟹羹者，剝蟹肉，以原湯煨之，不加雞汁。現剝現炒尤佳，過二小時，則肉乾而味失矣。

### 朱竹垞食河豚羹

河豚，江淮河海均有之。腹白，背有赤道如印，目能開闔。觸之，即嗔怒，腹脹如氣球。漁者以物擦而取之。春暮雲游水上，食飛絮而肥。食之者多與荻芽為羹，最美。朱竹垞亦嘗食之，紀以《探春慢》詞。詞云：「曉日孤帆，腥風一翳，販鮮江市船小。滌徧寒泉，烹來深院，不許纖塵舞到。聽說西施乳，惹賓坐垂涎多少。阿誰犀箸翻停，莫是生年逢卯。閒把食經品第，量雀鮓蟹胥，輸與風調。荻筍將芽，萋蒿未葉，此際故園真好。鬪鴨闌邊路，猛記憶谿頭春早。竹外桃花，三枝兩枝開了。」

### 陸二婁嘗西施舌羹

西施舌為閩產，以之為羹，甚鮮腴。錢塘陸二婁茂才嘗和嘗西施舌羹而甘之，有詩曰：「此是佳人玉雪肌，羹材第一願傾貲。卻當越網搜奇後，想見蘇臺軟語時。碧海波搖冰作骨，瓊筵夏賞滑流匙。若教比作楊家乳，不羨閩中進荔支。」

### 碎玉羹

碎玉羹者，雞卵煮熟，去殼，去黃，以卵白切成三角形、五角形、方形、圓形各小塊，入雞湯中，加火腿片、雞片、筍片煮之，待滾，加以適宜之鹽，即起鍋。

### 蓴羹鱸膾

蓴菜調羹，【佐以火腿絲、雞絲、筍蕈絲、小肉圓。】鱸魚作膾，【佐以鮮筍。】吳中風味，自昔豔傳。製法與普通之調羹作膾，無大區別。如能兩美合一，尤佳。法將鱸魚蒸熟，去骨存肉，摘蓴菜之嫩者煮湯，益以鱸肉，輔以筍屑，和以上好醬油，厥味之佳，不可言喻。

### 左文襄嗜蓴羹

左文襄在浙時，最嗜蓴羹。其後至新疆，胡雪巖嘗以蓴餽之。時尚無罐詰也，萬里間關，郵致不易。然胡所餽，至疆後，淪以為羹，仍如新摘。蓋蓴多滑涎，捲之於紡綢也。

### 黃培之詠扁豆羹

仁和黃樹穀，字培之，雍正時人。嘗旅京師，於客齋種扁豆，摘取為羹，詩以詠之。詩曰：「負郭無農課，他鄉學圃能。短牆

堪種豆，枯樹借沿藤。帶雨繁花重，垂條翠莢增。烹調滋味美，漸似在家僧。穀兩方攜子，梅天已發秧。枝枝盤作蓋，葉葉暗遮房。伏日炎風減，秋晨露氣涼。連朝僮僕喜，採摘報盈筐。」

#### 孫漁笙啜豆腐羹

羅定州之豆腐羹極精美，細膩潔白，其滑如脂，製以為羹尤佳。孫漁笙客粵時，時啜之。漁笙，名瑛，光緒時之定海名士也。

#### 盛杏蓀以晚香玉、竹蓀為羹

盛杏蓀尚書宣懷之宴客，有鼎烹，蓋掇晚香玉雜竹蓀以為羹也，香味美絕。

#### 煮石羹

桃源產白石，可煮羹。法以水煮石，俟沸而易其水，入青豆苗少許，味絕佳。

#### 北人食奶酪

奶酪者，製牛乳，和以糖，使成漿也，俗呼奶茶，北人恒飲之。

蒙人所食之奶酪，曰奶茶，與京師之麵茶相類，沖炒米食之，即早餐矣。平時亦飲之。

#### 鮑酪

乾隆時，有以牛乳煮令百沸，點以青鹽鹵，使凝結成餅，佐以香粳米粥，食之，絕佳。復有以蔗錫法製如螺形，甘潔異常。始於鮑氏，故名鮑螺，亦名鮑酪。

#### 蒙人飲牛乳

蒙古依克明安之婦女，晨起，輒就母牛取乳，以木桶置其腹下，半蹲牛胯旁，兩手擠之，乳汁乃湧出。【每牛可得乳半桶，然不盡取。盛乳之桶，積垢且分許。】以乳入鍋煮之，其浮出鍋面之第一層曰烏魯膜，提出，即曬乾，譯其名為牛奶豆腐，味微酸。不曬者，即以之泡蜜子米飯。第二層為黃油。第三層為牛奶皮子，厚二分許，圓徑尺餘，乃以之出售於人，不自食。若摻以白糖，烤以炭火，其味最腴美。既取奶皮之後，所餘乳汁，則為尋常日用之飲料。

#### 煎牛乳皮

取牛乳皮之法，以乳漿入鉢，滾以熱水，以扇扇之，使迎風而結皮，取起，再扇再起。棄其清乳不用，將皮再用滾水置火中煎化，加好茶滷一大盃，芝麻、胡桃仁各研極細，篩過調勻。若欲其鹹，加鹽滷少許。

#### 文宗飲鹿血

文宗御宇時，體多疾，面常黃，時問醫者以療疾法，醫謂鹿血可飲。於是養鹿百數，日命取血以進。迨咸豐庚申，英法聯軍入京，焚圓明園，銜協辦大學士肅順等之請，幸熱河。肅順輩導之出遊，益溺於聲色。辛酉，咯疾大作，令取鹿血以供，倉卒不可得，遂崩。

#### 閩人飲蘭蠶汁

閩山多蘭花，花多處產蟲，俗稱之曰蘭蠶，狀似蠶，飲蘭花間之露，色淡碧，畏鹽。得之，俟食時點白鹽少許，即化為清露。一滴入口，香溢齒牙，為山中無上上品。

#### 南北人飲杏酪

以果實煮之成漿者，曰酪，杏酪其一也，俗亦名杏仁茶。所用為甜杏仁，然必攪入苦杏仁數枚，以發其香。筵席備之，輒隨八寶飯以進，以其皆加糖於中，味皆甜也。南北人皆飲之，或佐以蓮子羹。

杏仁中含有一種物質，曰青酸，有大毒。幸所含不多，故食之無害，轉有止咳之功效。杏酪之製也，用先去皮之杏仁，入石臼打爛，盛於布袋，用沸水沖之，濾去其渣，加入冰糖即成。

#### 假杏酪

假杏酪者，不用杏仁露，以化學中一種藥品，曰苦扁桃油者製成，【苦扁桃油有大毒，苟如法實驗，不增加分量，亦不過度服用，則性能止咳，並無危險。】香味與杏仁無別，功用亦同。法以苦扁桃油六滴，滴於碳酸鎂【一種白色之粉末。】六英釐中，入研鉢研和，再傾入冷沸水三二安士，【一安士即一英兩。】用濾紙濾淨，去滓。其濾淨之水，即名杏仁水，香甜異常。入玻璃瓶塞緊，以免洩氣。用時，取杏仁水一二匙，與溫水半茶杯調和，再加白糖，即成。若嫌太清，可先用藕粉少許，與沸水半茶杯調勻，然後傾入杏仁水一二匙亦可。

#### 橘酪

各種橘實，味香而甜，能增進食慾，輔助消化。若製成橘酪，自成一種風味。法用蜜橘或廣橘二三枚，剝其皮，再將內皮撕下，去核待用。先將熱水一大碗，在鍋煮沸，傾入與冷水調和之藕粉適宜，【過多則太厚，味因不佳。】用箸不停手調和之，徐加入剝淨之橘肉。待略沸，即取起。復用剝下之橘皮，以手擠緊，使皮中所含之香油射入酪中，香味更濃。

#### 施石友好芡酪

仁和施石友上舍安好芡酪，嘗用歐陽修《初食雞頭》詩韻以詠之，詩云：「吾鄉六月雞頭肥，青葉田田滿沙觥。風味最數錢塘湖，蓮房菰米差可擬。樓中煮酒快嘗新，赤手森然出波底。誰傳方法自廚娘，作糜乃與防風比。初看遶磨卷飛雪，忽訝輕綃灑清醴。琉璃碗盛白玉光，和以蜜味甘冰齒。此時合眼即江湖，宿漁船紅藕裏。不須遠憶會靈園，劈破明珠定誰美。吾儕說食繼歐陽，詩味清虛聊可喜。定知舌本戀餘甘，一杯漫飲雞蘇水。」

#### 奕諒以溺飲其傳

淳郡王奕諒，宣宗子也。性傲，不喜讀書。一日，傳督之急，忽不知所往，傳遣內侍大索。久之，則自正大光明殿出。又一日，手茶一杯進傳曰：「某頑鈍，屢蒙訓誨，至感，故有所獻。」傳飲之，茶中有溺也，大恚。宣宗適至，曰：「得毋為五阿哥廢學乎？」傳曰：「非也。五阿哥賜臣茶一杯，頗有異味，請上嗅之。」宣宗嗅之，大怒，王坐是貶。

#### 粥飯之次數

粥，和水於米，煮之使糜者也。飯，五穀之炊熟者也，南人專以米為飯者誤。炊米為飯時，欲其潔白，可入檸檬汁少許於水中，且鬆散。俗有一日三餐之諺，謂早中晚三次，大抵早粥而中晚皆飯也。然有中為飯而早晚為粥者，有早為粥中為飯而晚則飯粥並進者，有早不餐而中晚為飯。惟中餐在午前二時，晚餐在午後四時者，此皆就普通人而言也。若從事勞役之人，則以消化力強，易致飢餓，而又早起作事，故有一日而五餐者。蓋通常之所謂早者，恒在八九時，此則於黎明為第一次，至晚而五次矣。

#### 粥

粥有普通、特殊之別。普通之粥，為南人所常食者，曰粳米粥，曰糯米粥，曰大麥粥，曰菘豆粥，曰紅棗粥。為北人所常食者，曰小米粥。其特殊者，或以燕窩入之，或以雞膷入之，或以鴨片入之，或以魚塊入之，或以牛肉入之，或以火腿入之。粵人製粥尤精，有曰滑肉雞粥、燒鴨粥、魚生肉粥者。三者之中，皆雜有豬肝、雞蛋等物。別有所謂冬菇鴨粥者，則以冬菇煨鴨與粥皆別置一器也。

#### 羊山粥

羊山粥，以羊肉四兩、山藥一合研細，先將羊肉煮爛，入山藥末一合，加鹽少許、粳米三合，煮之。

#### 肉米粥

肉米粥，以白米三合，煮成軟飯，將豬肉汁或雞汁、蝦汁調和，過清，用熟肉碎切，加豆餅、松子仁、香蕈丁、筍丁等同飯下湯，一滾即起。

### 茯苓粉粥

茯苓粉粥，以白茯苓一斤，切片，用水洗去赤汁，又換水浸一日，搗爛，絞汁，加水攪和，待澄去水，取粉曬乾，拌米煮粥。

### 茯苓粥

茯苓粥，以白茯苓末一兩、粳米三合先煮，粥熟，下茯苓末同煮起食。

### 枸杞粥

枸杞粥，以甘枸杞一合，生者研如泥，乾者為末，每粥一甌，加入半盞，并白蜜一二匙，和勻食之。

### 百合粥

百合粥，用生百合一升、白蜜一兩，將百合切碎同蜜窰熟煮，米粥將起入百合三合同煮。

### 山藥粥

山藥粥，以淮山藥四六分配，煮粥食之。

### 茶蘼粥

茶蘼粥者，採茶蘼花片，用甘草湯焯過，候熟同煮。

### 梅粥

梅粥者，以落英之梅淨洗，用雪水煮白粥，候熟同煮。

### 菘豆粥

菘豆粥者，淘淨下鍋，多水煮爛，次下米，以緊火同熬成粥。

### 芡實粥

芡實粥者，芡實三合，新者研成膏，陳者作粉，和粳米三合，煮粥食之。

### 蓮子粥

蓮子粥者，蓮肉一兩，去皮煮爛，細搗，入糯米三合煮之。

### 薏米粥

薏米粥者，米仁三合，淘淨，入白米，煮粥，加白糖一二匙。

### 洛陽產婦飲小米粥湯

洛陽婦人生產，百日之內，僅飲小米粥湯，此外概不敢食。

### 俞蒼石食豆粥

仁和俞蒼石茂才葆寅，乾隆時人，喜食豆粥。一日食畢而飽，有詩示其從姪炯，詩曰：「筠籃小摘新雨後，糜粥晚炊雜以豆。江鄉風味絕可憐，菰飯藜羹此其又。暖香鬱發氣浮浮，兒女歡呼抵蒸餼。較如白傅詠防風，舌本清甘得餘漱。儒生自奉原菲薄，詎必豐肴佐醞酎。月來戴勝鳴桑陰，綠英垂垂繞畦繡。登庖劇喜乍開園，采過三番猶暢茂。釜中未聞然其泣。籬下且自擷裾走。縱慚每夕具雙弓，食肉之譏當我有。說與同餐阿買知，山田幾畝須勤守。」

### 諸鄧門食白米粥

乾隆時，錢塘諸鄧門明經以淳自杭北上，遵陸以行。既上車，日食必餅。一日亭午，過山東之東平野店，忽得白米粥二盂，自謂旅中得此，勝蓂蓂矣。

### 餲粥生薑炒米茶

餲粥為常州食品。蓋他處食粥，皆以米粒煮之，故一名稀飯。惟常州則屑米為粉，名曰餲粥，俗遂有「餲粥生薑炒米茶」之諺。高宗南巡時，駐蹕常州，垂詢食品，劉文定公綸以里諺「餲粥生薑炒米茶」對，帝嘉其土風之儉焉。

### 臘八粥

臘八粥始於宋，□二月初八日，東京諸大寺以七寶五味和糯米而熬成粥，相沿至今，人家亦仿行之。乾隆時仁和顧寸田之麟嘗作《臘八粥歌》云：「飽飢不思食肉糜，清淨恆願披緇衣。雲寒雪凍了無悅，轉用佛節相娛嬉。獐牙之稻粲如玉，法喜曉來炊作粥。取材七寶合初成，甘苦辛酸五味足。稽首獻物仰佛慈，曰汝大眾共啜之。人分一器各滿腹，如優婆塞優婆夷。嗚呼！此日曾名興慶節，冬青樹冷無人說。何如佛節永今朝，歲歲年年有臘八。」

### 黃九煙為徐昭法作糜

黃九煙嘗往吳門訪徐昭法。昭法名枋，明舉人。父汧，崇禎時官至詹事。江南潰，汧殉節，昭法將從死，汧止之曰：「汝可不死，姑為徐兆之薦飯人。」昭法遵命。喪葬訖，託跡茅屋，伏處荒村中。九煙及潘鐵廬至，叩其扉。時昭法未老，幾失明矣，又飢，不能出戶庭，強起謁客。既相見，則抱持大哭。時日已暮，昭法不能具燈燭，盎中絕粒已三日矣。九煙解囊買米數升，鹽少許，共炊作糜。

### 米麥滋養料之比較

米麥中之滋養料，其成分可比較之。糙米有小粉七四〇，蛋白質八二，脂肪一〇，灰二八。光米有小粉七八〇，蛋白質七五，脂肪四，灰七。全麥【即連皮者。】有小粉七一四，蛋白質一三三，脂肪二二，灰一八。白麵有小粉七五一，蛋白質一一四，脂肪一〇，灰五。雀麥【去殼，或已軋。】有小粉六六五，蛋白質一六五，脂肪七三，灰一九。

### 南北之飯

南人之飯，主要品為米，蓋炊熟而顆粒完整者，次要則為成糜之粥。北人之飯，主要品為麥，屑之為饘，次要則為成條之麵。食麥者較食米者為健，而觀於蘇州、紹興之鄉女，則不盡然。蓋皆同為食米之人，蘇女且以啜粥時為多，而蘇鄉健婦乃多於浙，凡耘田、打魚、蕩舟、舁輿、擔物諸力役，無不任之，不惟勝於紹，且突過於北方之婦女。懷獻侯曰：「蘇之所以多健婦者，天足故也。」

北人之飯，以麥為主要品。若不食饘而食麵，亦皆陳列肴饌，藉以佐餐。惟其麵率為白水所煮，將進麵時，即有生蔬如豆芽、黃瓜絲之類數小碟陳於几，曰麵馬，意以此為前馬之導也。餐時，即和以調料而加於麵。食竟，乃各飲煮麵之原汁，謂可不至飽脹也。若患口渴，可飲白開水少許以解之，惟不可飲茶，飲茶則愈飲愈渴也。

各地均有飯肆，然有普通、特別之分。特別飯肆價較昂，肴饌亦極豐腴。普通飯肆則不必具肴，僅食飯一盂，或以一湯佐之者，為火腿蛋炒飯、蝦仁蛋炒飯、蛋炒飯三種。粵亦有之，則曰冬菇鴨飯，為冬菇煨鴨而別具白飯也；曰臘味飯，為臘腸、臘肝、臘鴨撒布於飯之上也。

### 飯有□二合

桐城張文端公英嘗著飯有□二合說，其說如下。

一之稻 古稱飯之美者，則有元山之禾，精鑿白粲，昔人所重。吾鄉稻有三種，有早熟者，有中熟者，有晚熟者。早晚所熟，皆不及中熟之佳。蔡邕《月令章句》云：「時在季秋，謂之半夏稻，滋味清淑，頤養為宜。」頌曰：詩稱香稻，如雪流匙。辨種嘗味，遲熟攸宜。益脾健胃，百福所基。

二之炊 朝鮮人善炊飯，顆粒朗然，而柔膩香澤，倘所謂中邊皆腴者耶？又聞之靜海勵先生，炊米汁勿傾去，留以蘊釀，則氣味全，火宜緩，水宜減，蓋有道焉。鹵莽滅裂，是與暴殄天物者等也。頌曰：釋之澹澹，蒸之浮浮。炊我長腰，質粹香留。謹視火候，丹鼎功侔。

三之肴 《禮》曰：「居山不以魚鱉為禮，居澤不以麋鹿為禮。」食地之所產，則滋味鮮而物力省。近見人家宴會，每以珍錯為奇，不知雞豚魚蝦，本有至味。《內則》所載，養老人八珍，皆尋常羊豕，特烹炮異耳，何嘗廣搜異味哉。且每食一葷，則腸胃不雜，而得以盡其滋味之美。山海羅列，腥羶雜進，既為傷生侈費，亦乖頤養之道，所當深戒者也。頌曰：甘毳芳鮮，是為侯鯖。脾寬則化，腹虛則靈。戒爾饕餮，祝此鼎銘。

四之蔬 古人稱早韭晚菘，山廚珍味。城中鬻蔬者摘採非時，復為風日所損，真味漓矣。自種一畝蔬，時其老穉而取之，含露負霜，甘芳脆美，詩人所謂有道在葵藿耶？頌曰：蔓菁蘆菔，其甘如飴。美勝梁肉，晚食益奇。菜根不厭，百事可為。

五之脩 古稱脯脩，亦所以佐匕箸。山雉澤雉，鹿脯魚羹，昔人往往見之篇什。但取一種，可以侑食，毋為侈靡奇巧。頌曰：飽嘗世味，知彼雞肋。聊資醢脯，以妥家食。炮炙肥甘，腑胃之賊。

六之菹 鹽豉寒菹，古人所謂旨畜以禦冬也，以清脆甘芬為貴。食既而嚼，口吻爽雋，為益多矣。頌曰：甫里幽居，爰賦杞菊。紅薑紫茄，青筍黃獨。告我婦子，儲備宜夙。

七之羹 古人每飯，羹左食右。又曰，若作和羹，爾為鹽梅。羹之為用，宜備五味以宣洩補益，由來尚矣。古人飯而以湯沃之曰滌，言取飽也。老者易於哽咽，於羹尤宜。頌曰：新婦執饋，爰作羹湯。和以芍藥，椒芬馥香。以代祝哽，祇奉高堂。

八之茗 食畢而茗，所以解羶腥，滌齒頰，以通利腸胃也。茗以溫醇為貴，芥片、武夷、六安三種最良。石泉佳茗，最是清福。頌曰：松風既鳴，蟹眼將沸。月團手烹，以滌滯鬱。丹田紫關，香氣騰拂。

九之時 人所最重者，食也。食所最重者，時也。山梁雌雉，子曰時哉時哉。固有珍膳當前而困於酒食者，失其時也。有葵藿而欣然一飽者，得其時也。樊籠之鳥，飼以稻粱，而羽毛緞敝。山谿之鳥，五步一飲，一步一啄，而飛鳴自得者，時與不時之異也。當飽而食曰非時，當飢而不食曰非時，適當其可謂之時。噫！難為名利中人言哉。頌曰：晨起腹虛，載游樊圃。容與花間，香生肺腑。思食而食，奚羨華膻。

□之器 器以瓷為宜，但取精潔，毋尚細巧。瓷太佳，則脆薄易於傷損，心反為其所役，而無自適之趣矣。予但取其中者。頌曰：繩以斐几，淨掃無塵。花瓷瑩潤，參伍以陳。陋彼金玉，縈擾心神。

□之一之地 吁，食豈易言哉！冬則溫密之室，焚名香，然獸炭；春則柳堂花榭；夏則或臨水，或依竹，或蔭喬林之陰，或坐片石之上；秋則晴窗高閣，皆所以順四時之序。又必遠塵埃，避風日。簾幙當施，則圍坐斗室；軒窗當啟，則遠見林壑。斯飡香飲翠，可以助吾藜藿雞黍之趣。食豈易言哉！頌曰：食以養生，以暢為福。相彼陰陽，時其涼燠。以適我情，以果我腹。

□二之侶 獨酌太寂，群餐太囂。雖然，非其人，則移徙遠客，不如其寂也。或良友同餐，或妻子共食，但取三四人，毋多而囂。頌曰：肅然以敬，雍然以和。不淫不侈，不煩不苛。式飲式食，受福孔多。

### 蟠桃飯

蟠桃飯者，以山桃用米泔煮熟，漉置水中，去核，候飯鍋滾，投入，與飯同熟。

### 玉井飯

玉井飯者，削藕，截作塊，採新蓮去皮，候飯少沸，投之，飯熟同食。

### 薏苡飯

薏苡飯者，薏苡春熟，炊為飯，氣味須如麥飯乃佳。

### 野葛飯

野葛飯者，羅定州人常食之。羅定多山田，輒蒔野葛，大如拳，味甘而性寒。採後，刀斷之，如骰子狀，漚之水，兩晝夜發白沫，更以清水淘之，去其寒毒，曝令乾，煮時與穀參半。

### 以雜糧為飯

糧，穀食也，凡五穀皆是。南人以米為食之主要品，心目中遂專以米為糧，而於其他，乃皆名之為雜糧。

### 客至不留飯

浙東之寧波、紹興，有客至，適在將飯時，必留膳，且每飯必先以酒。倉猝客至，雖無特肴，亦必堅留進食，殷勤勸進。意謂客既果腹，可任所之。杭州城外之人亦如是。城市則不然，客至談話，而時適屆午、夜兩餐也，其家中人必曰：「時至矣，將飯。」高聲呼之，取瑟而歌之意也。客至是，自即興辭而出。然主人送之出門，猶必曰：「盍不就餐於此。」客亦知其意，必謙言道謝而徑去。

### 畚客喫

處州畚客多善食，故土人呼食量大者曰畚客喫。每月必三次入山，取一種黑色木之汁，與米同炊，謂之喫黑飯，以示不忘祖先。蓋自言其祖盤瓠為龍犬，曾喫黑飯也。

### 董小宛以茶淘飯

董小宛性澹泊，於肥甘食物，一無所好。每飯，以芥茶一小壺溫而淘之，佐以水菜數莖、香豉數粒，便足一餐。

### 王嘉祿以石為飯

山人煮石，但傳其語。順、康間，淄川丁家傭人王嘉祿者，少居勞山中，獨坐數年，遂絕煙火，惟啖石為飯，渴即飲溪澗中水，遍身生毛寸許。後以母老歸家，漸火食，毛遂脫落。然時時以石為飯。每取一石，映日視之，即知其味甘鹹辛苦。及母終，不知所往。

### 邱邦士忘借米

邱邦士家貧，娶於魏，為叔子之女兒。一日，斷炊，其夫人令貸米於戚串。邦士出，徙倚中途，觀市景。久之，乃垂橐而歸，則夫人已自他處乞米炊之矣。飯成，邦士亦不問米所從來，據案大嚼而已。

### 謝方山食蜀秫米飯

蜀秫米飯，昔人無詠之者。德州謝方山郎中重輝嘗食之，詠以詩云：「浮椀渾如琥珀光，豐年人每號粗糧。相如渴後曾逢否？方朔饑時那易嘗。真味惟堪同紫菹，補中詎止勝黃粱。大官精膳無由見，一飽何妨此下腸。」

### 徐昭法款湯文正以粗糲

湯文正公撫蘇時，徐昭法隱於支硎山中，乃屏除騶從，徒步訪之。昭法辭以疾。文正徘徊門外，久之，始延入，待以粗糲，為之醉飽。

### 某孝廉飯於蔣文恪邸

蔣文恪公溥為袁文達公之房師，禮賢下士，設館授餐。一日，文達遇文恪於朝房，薦一在都候選之孝廉，曰：「某所學極優，師能留之乎？」文恪允之。而文達固先已薦一人在文恪邸掌書記也。

明日，文達遣一僕徑送孝廉人文恪邸，屬僕曰：「第送詣某書記廳，云昨已面語相公，相公屬留客耳。」僕致文達命出。書記某即挈孝廉巡歷廳事側兩廊，見屋櫺比，悉客館。內一室，門獨啟，遂徑入。見榻上有臥具，遽命僕撤出，貯廳事中，語孝廉曰：「君行李至，即安置此。但出必鍵戶，慎勿啟也。又有一要語相屬，君雖館此，實無一事，不妨日日游衍，然必須飯畢始出。日兩飯，亦無邀客者，但聞長廊口有高喚者，曰飯具矣，即速詣廳事食，遲則不及。」孝廉遵其約，每日飯畢，即鍵戶出遊。約計復當飯，則又歸。歲值端午、中秋日，及歲盡前數日，即有老僕從三四輦挾巨囊至，徧入客館。見一臥榻，即置朱提一封，標其函曰歲脩，為數五□。若旁有臥榻，則貯一小封，為數四，以犒從者。孝廉居文恪邸二年。

### 余古田喫芹菜飯

乾隆丁丑，福建余古田在京，應庶吉士散館之試。以無力賃屋，移寓翰林院東廡，僅庇風雨，惟以讀書為事。每日，僕買值錢三文之芹菜以佐餐，堅謝一切饋物。及服闋，高宗起之為祭酒，令充江南學政，故舊滿朝，從無竿牘之及。嘗語華亭蔡顯云：「予之所以幸全素履者，得力於□年之芹菜飯也。」

### 林淪亭、羅渠臣善飯

光緒朝杭州有林淪亭孝廉元濬、羅渠臣優貢渠者，皆以善飯著稱。雖宴會，酒肴紛陳，可恣飲啖，將飯，他人已紛紛引去，而此二人者，猶手持飯甌，迭進不已，僮僕非笑之，不顧也。

### 湯公館

上海之飯店，中流社會以下之人，午晡就餐，冀得一飽而已，非宴客之所也。上流社會間有往啖者，然亦諱莫如深。南京路、九江路之間，山東路之西，有正興館焉，雖亦家常便飯，而烹飪獨精。仁和高邕之司馬邕時往小飲，且謂將為書一斗大「飯」字市招並自署款以榮之。山陰湯蟄仙廉訪壽潛與高有同嗜，曾於總理浙江鐵路時，宴工程師於此。自是而上流社會始知正興館，且有呼之曰湯公館者。肴以紅燒水雞、坐煎鹹菜黃魚、湯糟、炒圈子、家常菜湯為最著。

### 麵

麵磨麥為粉也。凡以麥粉製成之食品皆曰麵食，而世俗則以麵粉製成細縷者，始謂之麵。

通常所食之麵，有湯麵、炒麵、拌麵三大別，皆以火雞、火腿、雞絲、蝦仁、醋魚、黃魚、蟹肉為佐料。湯者，煮之以湯。炒者，無汁而油重。拌者，以麵本已熟，不再煮，但以加料和之而已。其作法，於麵熟時，多用涼水激之，滾起再激。冷水激過，其性微熱，另用醋、蒜、醬油、香油、韭菜拌之，再加湯和之。

### 長壽麵

凡壽誕及湯餅筵，宴客必用麵，南北皆然。南人至是，亦以麵為正餐矣。而呼之曰長壽麵者，則本於宋馬永卿《懶真子》所載「湯餅即今長壽麵」之語也。

### 八珍麵

八珍麵，以雞、魚、蝦肉曬極乾，加鮮筍、香蕈、芝麻、花椒為極細末，和入麵，將鮮汁【焯筍煮蕈及煮蝦之汁均可。】及醬油、醋和勻拌麵，勿用水，捍薄切細，滾水下之，為閩人所嗜。

### 鰻麵

鰻麵者，以大鰻一條，蒸爛，拆肉去骨，和入麵，加雞湯清揉之，桿成麵皮，以小刀劃成細條，入雞汁、火腿汁、蘑菇汁煨之。

### 滷子麵

以細麵下湯瀝乾置於碗，加雞肉、豬肉、香蕈、筍等濃滷，食時取瓢加之，謂之曰滷子麵。

### 鱸麵

鱸麵者，熬鱸成滷，加鱸再滾。

### 裙帶麵

裙帶麵者，以小刀截麵成條，微寬。

### 素麵

素麵者，先一日將蘑菇蓬熬汁澄清，次日將筍熬汁，加麵滾之。

### 五香麵

五香麵者，先以椒末、芝麻屑拌入麵，後以醬、醋及鮮汁和勻拌之，勿用水。

### 麵老鼠

麵老鼠者，以熱水和麵，雞汁滾時以箸夾入，不分大小，加鮮菜心。曰老鼠以其形似也。

### 麵拖玉簪花

採半開之玉簪花，分作二片或四片，或少加鹽、白糖，入麵調勻，拖之。

### 僧食麵致命

道光時，蘇州寒山寺僧之老者、弱者、住持者、掛單者，凡一百四□餘人。一日，忽盡死於寺。鄉保為之報縣，縣令往驗。適一灶下養死而復蘇，令問僧食何物，對曰：「食麵。」令復詳詢煮麵之人，與澆麵之湯，灶下養對曰：「今日為主僧生日，特設素麵，以供諸僧。我適見後園有二蕈，紫色鮮豔，其大經尺，因擷以調羹澆湯。但覺其香味鮮美，未及親嘗，忽然頭暈倒地，不省人事。今甫醒而始知諸僧食麵死矣。」令使導至後園採蕈處，復見有蕈二枚，大如扇，鮮豔無匹。命役摘蕈，蕈下有兩大穴。令復集夫役持鋤鏟，循其穴而發掘之，丈餘以下，見有赤練蛇大小數百尾，有長至數丈者，有頭大如巨碗者。蓋兩穴口為眾蛇出入之所，蕈乃蛇之毒氣所噬以成者。諸僧既皆食之，遂無一生。灶下養僅嗅其香味，故幸而復蘇。縣令乃命儲火種，發鳥槍，一舉焚之，蛇之種類盡滅。

### 左文襄喜左家麵

揚州新城校場街，有左家麵鋪者，自咸、同以來，開兩世矣。蓋左文襄初為孝廉時，北上道揚州，嘗之，美不能忘也。及督兩江，閱兵至揚郡，地方官之備供張者，問左右以所好。左右云：「公嘗言揚州左麵佳耳。」時郡城麵館如林，而無此肆，地方官乃令庖人假其名以進。文襄雖未面揭其偽，而退言非真也。繇是左麵之名膾炙人口。

### 先得樓有羊肉麵

羊有山羊、湖羊之別。湖羊者，綿羊也。上海有先得樓者，售羊肉麵，有名於時，蓋綿羊之肉也。兼賣羊膏，亦大佳。

### 宣宗思片兒湯

宣宗最崇儉德，故道光時內務府歲出之額，不過二□萬，堂司各官皆有臣朔欲死之歎。一日，上思片兒湯，令膳房進之。次晨，內務府即奏請設置御膳房一所，專供此物，尚須設專官管理，計開辦費若干萬金，常年經費又數千金。上乃曰：「毋爾，前門外某飯館，製此最佳，一碗值四□文耳，可令內監往購之。」半日復奏曰：「某飯館已關閉多年矣。」上無如何，但太息曰：「朕不以口腹之故妄費一錢也。」

### 小食

世以非正餐所食而以消閒者，如餅餌糖果之類，曰小食。蓋源於《搜神記》所載：「管輅謂趙顏曰：『吾卯日小食時必至君家。』」小食時者，猶俗所稱點心時也。蘇、杭、嘉、湖人多嗜之。

### 點心

米麥所製之物，不以時食者，俗謂之點心，唐時已有此語。蓋唐僉為江淮留後，家人備夫人晨饌，夫人顧其弟曰：「治妝未畢，我未及餐，爾可且點心。」今世之食點心者，非富貴之人，即勞動者也。

### 杭人重點心

杭州城市之人重點心，距午餐四小時必進之，然有遲至日晡者，雖時已上燈，亦必強啖。意謂非有此點綴，不足以昭

示其為大戶也，以是而晚餐在夜八時矣。有妨衛生，不之顧。

#### 京都點心

京都點心之著名者，以麵裹榆莢，蒸之為糕，和糖而食之。以豌豆研泥，間以棗肉，曰豌豆黃。以黃米粉合小豆、棗肉蒸而切之，曰切糕。以糯米飯夾芝麻糖為涼糕，丸而餡之為窩。窩，即古之不落夾是也。

#### 除早點

買物而緩償其值曰除。除早點，京師貧家往往有之。賣者輒晨至付物，而以粉筆記銀數於其家之牆，以備遺忘，他日可向索也。丁脩甫有詩詠之云：「環樣油條盤樣餅，日送清晨不嫌冷。無錢償爾聊暫除，粉畫牆陰自記省。國家洋債千萬多，九□九年期限挖。華洋文押字簽定，飢不擇食無如何，四分默誦燒餅歌。」

#### 茶食

俗於熱點心之外，稱餅餌之屬為茶食。蓋源於金代舊俗，婿納幣皆先期拜門，戚屬偕行，男女異行而坐，進大軟脂、小軟脂蜜糕人一盤，曰茶食。

乾隆末葉，江寧茶食店以利涉橋之陽春齋、淮清橋之四美齋為上，遊畫舫者爭相貨買，曲中諸妓款客餽人，亦必需此。兩齋皆嘉興人所設，製造裝潢，較之江寧，倍加精美。

#### 韭合

韭合者，以韭菜切末，加作料，包以麵皮，入油灼之，麵中加酥更妙。

#### 菱糰

自寧夏以來黃河北岸蒙古部落，無牛羊畜牧之利，夏秋之交，率就河濱採野菱以自給，冬春則乾以為糰而食之。

#### 水芡米卷

水芡生田隴畔，湘衡之俗，以和稷為米卷，清明節物也。湘潭王王秋編修闈運家，每從上冢采歸，供饋食加籩。同治丙寅，祠祭，其妻妾自出田間采之，王秋因感憶為詩，詩云：「淑氣回青甸，傾筐采綠茸。年年傍丘隴，惻惻憶兒童。晴雨新春色，流傳舊土風。粉糰叨薦廟，還與潤贊同。」

#### 巧果

巧果，點心也，以粉條作花勝形，炸以油。

#### 粽

粽，食品，大率以為點心，以箬葉裹糯米，煮熟之，形如三角。古用黏黍，故謂之角黍。其中所實之物，火腿、鮮豬肉者味鹹，蓮子、夾沙者味甜。

#### 餛飩

以糯粉和麵，牽索紐捻，成環釧之形，油煎食之，謂之餛飩。古曰寒具，亦曰環餅。

#### 油灼檜

油灼檜點心也，或以為肴之饌附屬品。長可一尺，捶麵使薄，以兩條絞之為一，如繩，以油灼之。其初則尚人形，上二手，下二足，略如叉字。蓋宋人惡秦檜之誤國，故象形以誅之也。

#### 點心之餡

餡，點心中所實之物也。或為菜、筍、菰、【茭白也。】葷，或為牛、羊、豕、雞、鴨、魚、蝦之肉，味皆鹹。或為豬油雞油而加以果實，則甜。

#### 藤花作餡

採藤花洗淨，灑以鹽湯，拌勻，入甑，蒸熟曬乾，可作點心之餡。

#### 玫瑰花作餡

去玫瑰花羣蕊，並白色者，取純紫花瓣，搗成膏，以白梅水浸少時，研細，細布絞去渣汁，加白糖，再研極勻，瓷器收貯，最香甜，可為點心之餡。

#### 扁食

北方俗語，凡餌之屬，水餃、鍋貼之屬，統稱為扁食，蓋始於明時也。

#### 麥餅、麥片、麥筋

北麥花晝開，南麥花夜開，故南麥發病而北麥養病。簾子棍、韭菜邊、一窩絲，皆麥名也。或攤作餅，或削作片，或洗作筋，食之皆妙。桐鄉嚴緜生太史辰在京時，晨必食麵半斤，但以白水漉之，加白醬油一杯，越酒三杯，不佐以肴，其味獨絕。

#### 餛飩

餛飩，餅餌之屬。北人讀如波波，不讀作勃字之本音也。中有餡。一作饅饅。

#### 饅頭

饅頭，一曰饅首，屑麵發酵，蒸熟隆起成圓形者。無餡，食時必以肴佐之。後漢諸葛亮南征，將渡瀘水時，土俗殺人首祭神，亮令以羊豕代之，取麵畫人頭祭之。饅頭名始此。

#### 山藥饅頭

山藥饅頭者，以山藥□兩去皮，粳米粉二合、白糖□兩，同入搗盆研和，以水濕手，捏成饅頭之坯，內包以豆沙或棗泥之餡，乃以水濕清潔之布，平鋪蒸籠，置饅頭於上而蒸之。至饅頭無黏氣時，則已熟透，即可食。

#### 蕎麥饅頭

河套之人，每磨蕎麥為麵，先以沸水沖之，蒸為饅首，俟冷乃食，最耐饑。塞外作苦之人，非此不飽也。

#### 包子

南方之所謂饅頭者，亦屑麵發酵蒸熟，隆起成圓形，然實為包子。包子者，宋已有之。《鶴林玉露》曰：「有士人於京師買一妾，自言是蔡太師府包子廚中人。一日，令其作包子，辭以不能，曰：『妾乃包子廚中縷蔥絲者也。』」蓋其中亦有餡，為各種肉，為菜，為果，味亦鹹甜各異，惟以之為點心，不視為常餐之飯。

#### 燒賣

燒賣亦以麵為之，上開口有褰積形略如荷包，屑豬肉、蝦、蟹、筍、葷以為餡，蒸之即熟。

#### 餛飩

餛飩，點心也，漢代已有之。以薄麵為皮，有褰積，人呼之曰縷紗餛飩，取其形似也。中裹以餡，鹹甜均有之。其熟之之法，則為蒸，為煮，為煎。粵肆售此者，寫作雲吞。

#### 餃

餃，點心也，屑米或麵，皆可為之，中有餡，或謂之粉角。北音讀角為矯，故呼為餃。蒸食、煎食皆可。蒸食者曰湯麵餃，其以水煮之而有湯者曰水餃。

#### 椶木餃

宮中於五月食楸木餃。《爾雅·釋草》：「楸，木槿。」《方言》：「燕之東北、朝鮮冽水之間謂之楸。」此關外舊俗，尚沿古時名稱也。又有蘇造糕、蘇造醬諸物。相傳孝皇后生長吳中，親自仿造，故以名之。

#### 糝

凡炊米既爛，搗之成餅者曰糝。

#### 炒米

炒米，古之火米也。或曰米花，或曰米泡。蓋以米雜砂炒之，粳米、糯米則不拘，極鬆脆，以之作點心，或乾嚼或水沖，皆可，有視為珍品以享客者。李百藥曾有詩詠之，有句曰：「豈異群兒嗜，堆盤焦穀芽。乾餼吾不憾，火米浪爭誇。」

#### 湯圓

湯圓，一曰湯糰。北人謂之曰元宵，以上元之夕必食之也。然實常年有之。屑米為粉以製之。粉入水，沈澱之使滑而製成者，為掛粉湯圓，有甜鹹各餡。亦有無餡者，曰實心湯圓。

#### 蘿蔔湯圓

蘿蔔湯圓者，以蘿蔔刨絲，滾熟，去臭氣，微乾，加蔥、醬拌之，作餡，再用麻油灼之，湯滾亦可。

#### 孝欽后賜德宗湯圓

德宗嘗謁孝欽后，一日，孝欽方食湯圓，問：「汝已食乎？」德宗不敢以已食對，因曰：「尚未。」即賜食若干枚。問：「已飽乎？」曰：「尚未。」乃更賜食。如此者數四，腹脹不能盡食，乃私匿之於袖中。歸而湯圓滿袖，汁淋漓滿身，乃命太監換小衫。而其私服，盡為孝欽搜去，因狼藉而著之。後內監輾轉以外間小衫進，乃得易衣。

#### 芋粉團

芋粉團者，磨芋粉曬乾，和米粉用之。

#### 神糕

坤寧宮祭神之糕，以糯米為之。祭畢，頒賜內廷諸大臣，曰神糕。

#### 年糕

年糕搗糯米而成，本為饋歲之品。至光、宣時，則以為普通之點心，常年有之矣。有以菜、肉煮為湯者，有以火腿、筍、菜炒之者，味皆鹹。其甜者，則為豬油夾沙而加以桂花、玫瑰花，可蒸食。錢塘程訥齋有詩詠之曰：「人心多好高，諧聲製食品。義取年勝年，藉以祈歲稔。粵稽所由來，餌糝名既泯。沿久遂失真，劉郎詩料窘。我本卑棲人，蠶繭餐堪哂。欲更上層樓，翹首待挈引。」

#### 雲英糕

雲英糕以菱、芋、鮮蓮、雞豆、荸薺、慈菇、百合之淨肉蒸爛，風前吹曬少時，搗於石臼，使極細，入糖蒸熟，再搗，取出作一團，停冷使堅，以淨刀隨意切食，糖多為佳。

#### 三層玉帶糕

三層玉帶糕者，以純糯米作糕，分作三層。加粉、豬油、白糖蒸之，蒸熟切開。

#### 沙糕

沙糕者，糯粉蒸糕，中夾芝麻糖屑。

#### 脂油糕

脂油糕，以純糯粉拌脂油，在盤蒸熟，加冰糖捶碎，和粉蒸之，以刀切開。

#### 雪花糕

雪花糕，以蒸糯飯搗爛，加芝麻屑與糖為餡，打成一餅，再切方塊。

#### 雪蒸糕

雪蒸糕者，先磨細粉，以糯米二分、粳米八分拌之，將粉置於盤，用涼水細灑之，以捏則如團、撒則如砂為度，將粗麻篩篩出。其剩下之塊搓碎，仍於篩上盡出之，前後和勻，以巾覆之，勿令風乾日燥。

#### 白雪糕

白雪糕，以米及糯米各一升，炒山藥去心、蓮肉、芡實各四兩，為細末，入白糖一斤半，攪之令勻，入籠蒸熟。

#### 豆沙糕

豆沙糕者，以赤豆【以色白者為佳。】一合，煮熟研爛，濾去其皮，復以白糖八兩、冰糖二兩、洋粉若干和水煮沸。少間，加豆沙及清水一合，盡力攪和，以不文不武之火再煮，經一小時。【冬日須二小時。】及息火，盛以方器，經一夜，凝結成糕。

#### 廣寒糕

廣寒糕者，採桂英，去青蒂，灑以甘草水，舂粉，炊作糕。

#### 栗糕

栗糕，以栗去殼，切片曬乾，磨成細粉三分之一，加糯米粉拌勻，蜜水拌潤，蒸熟食之，和入白糖。

#### 閔糕

張芑堂嘗至吳江之平望，市閔糕一甌，以饋龍泓丁敬身徵君。敬身以奉其母，乃作歌云：「閔姓名糕深雪色，到眼團圓秋半月。只少迷離玉兔兒，桂露猶凝昨宵溼。惟春魯望識香粳，不用淵明村酒秫。浮三浙九法方好，堪譬難委素交節。賣處曾游漁釣僊，噉來頻見雞蘇佛。鬆甘軟淡宜老齒，易慰貧兒供潔白。酒客操戈或偶然，茶人把盞宜三益。韋龍謝鳳競雕藻，徒銜華筵一金直。虹橋誇目雙暈花，煙絲播詠加澆蜜。何如此糕平且淡，似水相與情轉出。張生攜餽登我堂，徑尺淺淺疏筠筐。鑊花絳紙相掩映，招人膀子看幾行。蘭齋餘專殊勝寺，專久此齋無別房。老夫一笑為度置，朝籩范甌騰馨香。燕顏倚程見筦爾，娑婆鶴髮神揚揚。淡然無味天人糧，黃庭有語義允臧。老人食之壽而康，感生之饋足慨慷。攬筆作歌嗟學荒，一雪忽霽開朝陽。歌成轉覺情蒼茫，獨立矯首風吹裳，慈烏啞啞青天長。」芑堂錄歌一通，壽諸梓，蓋欲令市糕者人人得讀此歌，以風世勸孝，不獨為閔糕紀事也。敬身見之，書跋於後云：「余作此歌，有愧昔人多矣，字亦漫浪過甚。張生芑堂便爾裝治，蓋其至性不在詩與字耳，可敬可重。海內有心人定識其人，蓋吾芑堂亦未易遽識者。」

#### 麵起餅

麵起餅，即俗所言發麵餅，俟麵發酵製成之者也。

#### 宮筆花餅

中秋節屆，粵俗饋贈品於月餅而外，有所謂宮筆花餅者，塗以花草人物，燦染以五彩，以錦匣裝潢之。

#### 燒餅

餅，麵糝也，洩麵使合併也。有曰燒餅者，最普通，南北皆有之，而又最古。蓋見於《齊民要術》，所引《食經》有作燒餅法也。或有餡，或無餡。無餡者亦鹹。其表皆有芝麻，烘於火，略焦。

#### 德宗食燒餅

德宗喜食燒餅，太監為購之以進，一枚須銀一兩。

#### 家常餅

家常餅者，北人以之為飯。食時，置肴於上，捲而啖之，大率為炒裏肌絲或攤黃菜。炒裏肌絲者，縷精豬肉成絲，加以韭芽、木耳而炒之也。攤黃菜者，以雞蛋之黃白攪和而炒之，其色黃，盛於盤，略如荷葉。

#### 春餅

春餅，唐已有之。捶麵使極薄，煨熟，即置炒肉絲於中，卷而食之，亦有置於油中以煎之者。初為春盤所設，故曰春餅，後則至冬即有之。

#### 松花餅

松至三月而花，以杖扣其枝，則紛紛墜落，調以蜜，作餅，曰松花餅。

#### 甘菊花餅

以甘菊花拌糖霜，搗成膏，和麥粉作餅。

#### 玉蘭花餅

玉蘭花餅者，取花瓣，拖糖麵，油煎食之。

#### 百合餅

百合餅，以百合根曝乾搗篩，和麵作餅。

#### 蓬蒿餅

蓬蒿餅者，採蓬蒿之嫩者洗淨，加鹽，略醃，和粉作餅，油灼之。

#### 褰衣餅

褰衣餅，以冷水調乾麵，不可多揉，桿薄，捲攏再桿，使薄，用豬油、白糖鋪勻，再捲攏桿成薄餅，用豬油煎黃。如欲其鹹，加蔥、椒、鹽亦可。

#### 糖餅

糖餅，糖水澆麵，起油鍋，令熟，用箸夾入。

#### 盲公餅

盲公餅出廣州，以昔有一瞽者，製餅以致大富，後人因取「盲公」二字以為之名。

#### 老婆餅

廣州有餅，人呼之為老婆餅。蓋昔有一人，好食此餅，至傾其家，後復鬻其妻購餅以食之也。以梁廣濟餅店所售者為尤佳。

#### 西湖藕粉

藕粉以產自杭州之西湖者為佳，湖上茶肆、寺院悉售之，游客必就嘗，以其調之得法也。仁和吳我鷗觀察珩有詠藕粉詩云：「銀芽揉碎碎，石臼搗團團。淘以霜泉潔，凝成雪片乾。調冰雙箸急，厲玉一甌寒。雲母何須鍊，清心此妙丹。」

#### 八仙藕粉

八仙藕粉者，以白花藕粉、白茯苓、炒白扁豆、川貝母、山藥、白蜜各等分，另入人乳，入開水，沖食之。

#### 蓮粉

以蓮洗淨，不必定去皮，細磨作粉，食時加糖，以開水調之。

#### 粟粉

以風粟一斤，切片曬乾，磨細粉，食時以開水加糖調之。

#### 菱角粉

菱角粉者，以老菱角四五斤，去殼，洗淨，搗如泥，絞汁去渣，水澄取粉，曬乾。食時加糖，以開水調之。

#### 百合粉

以百合置礬水中，洗淨苦味，然後搗爛，絞汁，澄粉，曬收細磨，食時以開水調之。惟以本味苦，須多加糖。

#### 涼粉

廣東羅浮山有涼粉草，莖葉秀麗，香猶檀薑。以汁和米粉煮之，為涼粉，名仙人凍。當暑出售，食之沁人心脾。然涼粉所在皆有，蓋以鬼木蓮及他物為之也。

#### 麵包

麵包，歐美人普通之食品也，有白黑兩種。白麵包以小麥粉為之，黑麵包以燕麥粉為之。其製法，入水於麥粉，加酵母，使之發酵，置於釜，熱之，待其膨脹，則鬆如海綿。較之米飯，滋養料為富，黑者尤多。較之麵飯，亦易於消化。國人亦能自製之。且有終年餐之而不粒食者，如張菊生、朱志侯是也。

聖餐，基督教徒所行之教禮也。其意謂麵包為耶穌基督之肉所化，葡萄酒為其血所化，故謂麵包曰聖肉，謂葡萄酒曰聖血。我國之基督教徒皆食之。

#### 布丁

布丁為歐美人食品，以麵粉和百果、雞蛋、油糖，蒸而食之，略如吾國之糕。近頗有以之為點心者。

#### 肴饌

家常肴饌，分葷素兩類。今先言其葷者。海鮮非時時所有、處處可得之物，乾者則價多貴重，通行者，豬、羊、雞、鴨、魚、蝦耳。北方雞賤，豬羊亦不昂，鴨貴，魚、蝦亦貴。鐵道所達，魚蝦亦不貴。南方魚、蝦賤，豬、羊、雞、鴨亦不甚貴。總之葷素四肴，兩葷雜用豬羊、魚、蝦、醃肉、乾肉、醃魚、乾魚、雞鴨蛋諸物，間用少許雞鴨，若風乾雞鴨、滷雞鴨、醃雞鴨之類，及、豬、羊、雞、鴨腹中之物，豬、羊頭部之物尤便。再佐以蔬菜、瓜瓠、莢生、【各種豆類，皆莢生者。】實根【芋、蘿蔔、落花生之類。】及豆製各物，【如豆腐、豆乾之類。】加以各種烹調，參互變換，已可得數品之多。視其物品之衰旺，物價之低昂，或數日一易，或間日一易，亦可時出不窮矣。

葷肴有單純用葷者，有不單純用葷者。單純者，紅燒雞鴨、豬羊肉之類，【俗稱為燜。】白煮雞鴨、豬羊肉之類，白切雞鴨、豬羊肉之類。【紅燒、白煮者帶湯，白切者無湯。】不單純者，雜以他物，如葷則雜以海參、鯉乾、淡菜、魚鱗之類，素則雜以筍、菜、豆莢、瓜瓠、蘿蔔、小芋之類，或紅燒，或白煮，或炒，或炸。配搭得法，則葷肴沾素肴氣味，減其肥膩；素肴吸葷肴膏脂，變為清腴，其可口，有過於單純之葷者。其葷肴又雜以他物之葷者，亦以單純葷肴，厭其味之一於肥膩，雜以乾肴之近腥者，則一味中含有兩味，亦以減其肥膩之意。其宜用乾肴者，取其日乾、風乾之別有風味。若鮮魚與鮮肉相雜，則兩味相犯而不可食矣。

素肴亦有單純用素者，有素肴為主而稍雜葷肴者。古人云：「春初早韭，秋末晚菘。」【即大白菜，南方呼黃芽菜。】又云：「千里蓴羹，末下鹽豉。」【相傳千里為蓴菜之名。末下或云地名，出鹽豉處，或云細末糝下而已。】又云：「菜重芥薑。」皆生菜之美者。大抵食生菜有四法，一宜炒，一宜拌，一宜清煮，一宜紅燒。烹飪得宜，甘芳清脆，可口不下於葷肴。至於菰、筍、蒲、【北方甚多，其質在竹筍、茭白之間、味甚清美。】椒【青椒、紅椒。】之類，有特別風

味。生菜四種食法，皆可斟酌加入，倍覺可口。其稍雜以葷物者，如大白菜、冬瓜最宜用蝦米，【即小乾蝦。】壺瓜【即壺子。】最宜丁香鮑，【海濱一種小魚，如丁香。】燒筍、燒茄、炒蠶豆、豌豆宜用蝦米、肉丁、冬菰丁之類是也。

有素肴之中加以葷肴之汁者，僅用流質，如雞肉汁、豬肉汁、雞油、豬油之類。食之者惟覺其味之鮮美，而仍目之曰素菜也。

#### 葷菜、素菜

俗稱肴為菜，不專指植物而言也。而又以肉食為葷，蔬食為素，曰葷菜，曰素菜。葷菜之中，雖雜以素菜，亦仍呼之曰葷菜也。

#### 克食

世言上賜餅餌，皆曰克食。長洲呂蘭衍則曰：「滿洲以恩澤為克什，凡頒賜之食物，出自上恩者，皆謂之克什，即賜肴一桌及餅餌果品皆然。俗專以餅餌為克食者誤。」而得食御廚之餽餘者，輒以為苦。蓋天廚餘饌，經宿輒不可下咽，且內監婪索陋規。長洲沈文愨公德潛曾以賜克食致腹疾，「寧甘家食供藜藿，不向天廚餽糜飡」，鄂昌詩固已言之矣。

#### 各省特色之肴饌

肴饌之有特色者，為京師、山東、四川、廣東、福建、江寧、蘇州、鎮江、揚州、淮安。

即以江寧言之，乾隆初，泰源、德源、太和、來儀各酒樓之肴饌，盛稱於時。至末葉，則以利涉橋之便意館，淮清橋河沿之新順館為最著。別有金翠河亭一品軒諸處，則大半僨劣，不足下箸。新順盤饌極豐腴，而扣肉、徽圓、荷包蛋、鹹魚、爛肉、煮麵筋、螺羹及菜碟之鮮潔，酒味之醇厚，則便意所製為尤美。每日暮靄將沈，夕餐伊邇，畫舫屯集於闌干外。某船某人需肴若干，酒若干，碟若干，萬聲齊沸，應接不暇。但一呼酒保李司務者，噉然而應，俄頃胥致，不爽分毫也。而秦淮畫舫之舟子亦善烹調。舫之小者，火艙之地僅容一人，踞蹲而煨鴨、燒魚、調羹、炊飯，不聞聲息，以次而陳。小泛清遊，行廚可免。另買菽乳皮，以沸湯淪之，待淪擠去其汁，加綠筍乾、蝦米、米醋、醬油、芝麻拌之，尤為素食之美品，家庖為之，皆不能及。

#### 五香

五香者，一株五根，一莖五枝，一枝五葉，一葉間五節，五節相對，故名。五香之木，燒之曰，上徹九天，即青木香也。近俗以茴香等香料燒煮食物，亦多以五香為名，如五香醬兔、五香醬鴨、五香燻雞等是也。

#### 罐頭食物

罐頭食物所裝為肉食、果物，可佐餐，可消閒，家居旅行，足備不時之需。惟開罐後不能過久，蓋空氣侵入，易致損壞也。

#### 在理教徒之食

凡禁絕煙酒之在理教徒，於初入教時，先食茶膏，久之則食量倍增，而心廣體胖，不至如侏儒之飽欲死矣。季子仁者，天津之在理教徒也。何芷汀嘗與之會食，見其盡飯一盂、豚蹄二枚，更雜以魚、蝦、雞、鴨也。

#### 張南村胎性不納葷血

張南村，名愨，字僧持。凡東南之古錐宿德，禮謁殆徧，以故生平多方外交，蠶孟粥鉢，宛然頭陀，蹤跡恆在僧寺中。口腹之奉，不過鹽豉、菽乳。蓋其家世奉佛，胎性不納葷血。初猶食蟹。八歲，父將攜之見博山禪師，前一夕，方持螯，父見之，驚曰：「兒將見博師，可食此乎？」南村聞言，即置不食。

#### 尹文端平章肴饌

尹文端公督兩江時，好平章肴饌之事。嘗命袁子才徧嘗諸家食單，時有所稱引。至倪春巖治具，則攢眉而已。春巖以書抵之，末署「菜榜劉蕢」四字，聞者大笑。後子才撰詩話，未及春巖，喑曰：「豈詩榜亦作劉蕢耶？」子才索觀其詩，驚曰：「此護世城中美膳也，過人遠矣。」春巖，名廷謨，錢塘人，乾隆時，官安慶府同知。

#### 松文清撤饌與人

松文清公督兩廣時，一日宴客，肴饌甚豐，幕賓某因屬目焉。文清見之，意其人之垂涎也，曰：「汝愛食吾肴乎？」取二簋與之。小僕託其事，自座後趨足而望。文清回首見之，意小僕亦垂涎也，曰：「汝亦愛食此肴乎？」復取二簋與之，存其餘以食客。客頗快快，文清不之顧也，盡醉而罷。

#### 魁母督視塾師饌品

魁時若將軍玉在家塾時，實受業於李某。魁之母夫人日必自入庖，督視庖人治饌。暑日供西瓜，紅瓢者承以綠瓷碟，黃瓢者承以白瓷碟，必以顏色相配也。

#### 胜

閩、粵人嘗師古人食譜所膾之遺法而為胜，【音星。】以雞、鴨、豬、魚、螺、蚌之屬，生切為絲，加胡椒、桂皮諸香料而食之。滇人亦然，且為常餐之品。

#### 喫齋

茹素，謂菜食無肉也。世人於諸神佛誕日及斗降、三八、庚申、甲子、本命日茹素，謂之喫齋，婦女尤多。

#### 開葷

今人茹素，而親鄰設酒殽以相煖熱，名曰開葷。於理宜曰開素，唐白居易詩「月終齋滿誰開素」是也。

#### 王夢樓不茹葷

王夢樓太守以淡墨探花蜚聲宇內，其平生不喜茹葷。

#### 池州守進素饌於曾文正

粵寇搆難，朝廷起曾文正公於籍，使治軍。一日，提兵至池州。池守某筵之，餽酒筵甚豐。蓋其人頗風雅，而性好奢侈也。文正誠之曰：「此何時，當以崇儉為勗，吾願茹素耳。」守唯唯。明日，進素饌，文正大悅，以語從者。從者曰：「聞此筵費八□金，三倍於正席矣。」文正以其奢也，即具疏劾罷之。

#### 孝欽后思素饌

孝欽后嘗召見伍秩庸侍郎，語及飲食。秩庸請以素饌進御，孝欽俞之。而左右以孝欽春秋高，謂非食肉不飽，遂罷。其後，孝欽寢疾，念秩庸之言，因又命以素饌進，旋以腹疾而止。

#### 寺廟庵觀之素饌

寺廟庵觀素饌之著稱於時者，京師為法源寺，鎮江為定慧寺，上海為白雲觀，杭州為煙霞洞。煙霞洞之席價特昂，最上者需銀幣五□圓。陳六笙方伯瑀、馮夢華中丞煦皆曾飫之，每以其品之多且旨，味之清而腴，娓娓告人，贊不絕口。其極廉者亦需□六圓。

#### 法海寺精治肴饌

揚州南門外法海寺，大叢林也，以精治肴饌聞。宣統己酉夏，林重夫嘗至寺，留啖點心，佐以素食之肴核，甚精，然亦有葷品。設盛席時，亦八大八小，類於酒樓，且咄嗟立辦。其所製爛豬頭，尤有特色，味絕濃厚，清潔無比，惟必須豫定。爛熟，以整者上，攪以箸，肉已融化，隨箸而上。食之者當於全席資費之外，別酬以銀幣四圓。李淡吾嘗食之，越歲

告重夫，謂尚齒頰留香，言時猶津津有餘味也。

#### 李鴻章雜碎

光緒庚子，拳亂既平，李文忠公鴻章奉使歐美。其在美時，以久厭膾脞，令華人所設餐館進饌數次。西人問其名，難於具對，統名之曰雜碎。自此雜碎之名大噪，僅美之紐約一埠，已有雜碎館三四百家。此外東方各埠，如費爾特費、波士頓、華盛頓、芝加高、必珠卜等，亦無不有之。全美華僑衣食於是者，凡三千餘人，所入可銀數百萬。凡雜碎館之食單，莫不大書曰李鴻章雜碎、李鴻章飯、李鴻章麵等名。

#### 胡桃肉炙腰

胡桃肉炙腰者，用羊腰或豬腰數枚，入鍋，加水煮熟，取出，去其外包之膜，切薄片，另以胡桃肉數枚，入石臼打爛，與腰片拌勻，入鍋炒炙，俟胡桃油滲透腰片，再加鹽、醬油、紹興酒、香料，烹至熟透，味極佳。

#### 南雄飲皮

粵東南雄州遇女子有淫奔事，親屬從而捉奸。其奸夫窮無資者，則張聲勢以嚇之，或言投諸海，或言削骨煎膠。卒之略無可獻，則施以鞭撻之刑。富有資者，則稱家行罰。既罰，則無事矣。其款所入，則歸諸祖祠，以購豬、牛，自行宰割，佐以雜品。資薄者，則采買豬、牛等肉，并配以薯、芋之類。其赴飲者，無論衿者及淫婦之翁長暨夫兄弟，皆侈然自得，名曰飲皮。

#### 賈鬼

貴州夷人每以牛馬骨漬之經年，俟其柔脆如筍，其氣逆於人鼻以為上品供客，謂之賈鬼。

#### 煮牛肉

牛肉以不精不肥為上，宜選購腿筋夾肉處者，去皮膜，重酒清煮，不用配搭，最後加醬油收湯，火候須至極爛而止。

#### 煨牛舌

以牛舌去皮，撕膜切片，入豬肉中同煨。

#### 燒羊肉

燒羊肉，切大塊重五七斤者，於鐵叉火上燒之。

#### 紅煨羊肉

紅煨羊肉者，與紅煨豬肉同，加刺眼核桃放入，去羶。

#### 炒羊肉絲

炒羊肉絲，可用鐮，愈細愈佳，蔥絲拌之。

#### 黃羊肉鮮脆

青海產黃羊，其角尖如錐，尾蓬而短，肉鮮脆。食之之法，煎炒皆宜，烹之尤美。

#### 煮羊頭

煮羊頭，毛去淨，切開煮爛去骨，其口內老皮俱去盡，切成碎丁，取老肥母雞湯煮之，加香蕈、筍丁、甜酒四兩、醬油一杯，如嗜辣，加小胡椒二顆、蔥花二段，嗜酸，則加好米醋一杯。

#### 煨羊蹄

煨羊蹄，依煨豬蹄法，分紅、白二色。大抵用醬油者紅，用鹽者白。宜以山藥配之。

#### 志文貞食蘑菇炒羊肉

烏里雅蘇臺產食品絕少，志文貞公銳嘗官其地，每作書與人，輒曰佐餐之饌，午為蘑菇炒羊肉，晚為羊肉炒蘑菇而已。