清異錄/饌羞門

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

茗荈門 ◄

清異錄
饌羞門

► 君子門

無心炙

段成式馳獵饑甚，叩村家主人。老姥出氉臞，五味不具，成式食之，有餘一作「踰」五鼎，曰：「老姥初不加意，而殊美如此。」常令庖人具此品，因呼「無心炙」。

蓮花餅餡

郭進家能作蓮花餅餡，有十五隔者，每隔有一折枝蓮花，作十五色，自云周世宗有故宮婢流落，因受顧於家，婢言宮中人號「蔪押班」。

縷子膾

廣陵法曹宋龜造縷子膾，其法用鯽魚肉、鯉魚子，以碧筒或菊苗為胎骨。

自然羹

蜀中有一道人賣自然羹，人試買之。盌中二魚，鱗鬣腸胃皆在，鱗上有黑紋，如一圓月，汁如淡水，食者旋剔去鱗腸，其味香美。有問魚上何故有月？道人從盌中傾出，皆是荔枝仁，初未嘗有魚并汁。笑而急走，回顧云：「蓬萊月也不識。」明年時疫，食羹人皆免。道人不復再見。

赤明香

赤明香，世傳仇士良家脯名也。輕薄甘香，殷紅浮脆，後世莫及。

玲瓏牡丹鮓

吳越有一種玲瓏牡丹鮓，以魚葉鬬成牡丹狀。既熟，出盎中，微紅如初開牡丹。五福餅湯悅逢士人於驛舍，士人揖食，其中一物是爐餅，各五事，細味之，餡料互不同，以問士人，歎曰：「此五福餅也。」

輞川小樣

比丘尼梵正，庖制精巧，用鮓臛、膾脯、醢醬、瓜蔬，黃赤雜色，鬬成景物，若坐及二十人，則人裝一景，合成輞川圖小樣。

逍遥炙

睿宗聞金仙玉真公主飲素，日令以九龍食擘裝逍遥炙賜之。

單籠金乳酥

韋巨源拜尚書令，上燒尾食。其家故書中尚有食賬，今擇奇異者畧記：

單籠金乳酥：是餅但用獨隔通籠，欲氣隔。

曼陀樣夾餅：公廳爐。

巨勝奴：酥蜜寒具。

婆羅門輕高麵：籠蒸。

貴妃紅：加味紅酥。

七返膏：七卷作四花，恐是糕子。

金鈴炙：酥攬印脂，取真。

御黃王母飯：徧縷印脂，蓋飯面裝雜味。

通花軟牛腸：胎用羊膏髓。

光明蝦炙：生蝦則可用。

生進二十四氣餛飩：花形餡料各異，凡二十四種。

生進鴨花湯餅：廚典入內，下湯。

同心生結脯：先結後風乾。

見風消：油浴餅。

金銀夾花平截：剔蟹細碎卷。

火燄盞口餽：上言花，下言體。

冷蟾兒羹：冷蛤蜊。

唐安餤：關花。

水晶龍鳳糕：棗米蒸破，見花乃進。

雙拌方破餅：餅料花角。

玉露團：雕酥。

漢宮棋：錢能印花煮。

長生粥：進料。

天花鏎鑼：九鍊香。

賜緋含香糍子：蜜淋。

甜雪：蜜爁太例麵。

八方寒食餅：用木範。

素蒸音聲部：麵蒸象蓬萊仙人，凡七十字。

白龍臛：治鱖肉。

金粟平餶：魚子。

鳳凰胎：雜治魚白。

羊皮花絲：長及尺。

逡巡醬：魚羊體。

乳釀魚：完進。

丁子香淋膾：醋別。

葱醋雞：入籠。

吳興連帶鮓：不發缸。

西江料：蒸熊肩胛。

紅羊枝杖：蹄上裁一羊，得四事。

昇平炙：治羊鹿舌拌，三百數。

八仙盤：剔鵝作八副。

雪嬰兒：治蛙豆莢貼。

仙人臠：乳淪雞。

小天酥：鹿雞糝拌。

分裝蒸臘熊：存白。

卯羹：純兔。

青涼臞：碎封狸肉夾脂。

筋頭春：炙活鶉子。

暖寒花釀驢蒸：耿爛。

水煉犢炙：盡火力。

五生盤：羊豕牛熊鹿，並細治。

格食：羊肉腸臟纏豆莢，各別。

過門香：薄治羣物，入沸油烹。

纏花雲夢肉：卷鎮。

紅羅飣：膋血。

徧地錦裝鼈：羊脂鴨卵脂，副。

蕃體間縷寶相肝：盤，七升。

湯浴繡丸：肉糜治隱卵花。

謝諷《食經》中，畧抄五十三種：

北齊武威王生羊膾細。

供沒葱羊羹。

急成小餤。

飛鸞膾。

咄嗟膾。

剔縷雞。

爽酒十樣卷生。

龍鬚炙。

千金碎香餅子。

花折鵝糕。

修羊寶卷。

交加鴨脂。

君子飣。

越國公碎金飯。

雲頭對爐餅。

剪雲析魚羹。

虞公斷醒酢。

魚羊仙料。

紫龍糕。

十二香點臞。

春香泛湯。

滑餅。

象牙餽。

湯裝浮萍麵。

金裝韭黃艾炙。

白消熊。

恬乳花面英。

加料鹽花魚屑。

專門膾。

拖刀羊皮雅膾。

折筋羹。

香翠鶉羹。

朱衣餤。

千日醬。

露漿山子羊蒸。

加乳腐。

天孫膾。

添酥冷白寒具。

金丸玉菜臛鱉。

暗裝籠味。

高細浮動羊。

乾坤奕餅。

乾炙滿天星。

含漿餅。

撮高巧裝壇樣餅。

楊花泛湯糝餅。

天真羊膾。

魚膾永加王特封。

烙羊成美公。

無憂腊。

藏蟹含春侯：二名，如上注。

新治月華飯。

連珠起肉。

縷金龍鳳蟹

煬帝幸江都，吳中貢糟蟹、糖蟹。每進御，則上旋潔拭殼面，以金縷龍鳳花雲貼其上。

消灾餅

僖宗幸蜀，乏食，有宮人出方巾所包麵半升許，會村人獻酒一偏提，用酒溲麵，煿餅以進。嬪嬙泣奉曰：「此消灾餅，乞強進半枚。」

滹沱飯

光武在滹沱，有公孫豆粥之薦，至今西北州縣有號粥為「滹沱飯」。

學士羹

竇儼嘗病目，幾喪明，得良醫瘉之，勸令頻食羊眼，儼遂終身食之，其家名「雙暈羹」，

世人有呼為「學士羹」者。

道塲羹

江南仰山善作道塲羹，脯麵蔬笋，非一物也。

清風飯

寶曆元年，内出清風飯制度，賜令造進。法用水晶飯、龍睛粉、龍腦末、牛酪漿，調事畢入金提缸，垂下冰池，待其冷透供進，惟大暑方作。

法乳湯

明宗在藩，不妄費，嘗召幕屬論事，各設法乳湯半盞，蓋甕中粟所煎者。

同阿餅

天成中，帝令作同阿餅。法用碎肉與麵搜和，如臂，刀截每隻二寸厚，蒸之。

轉身米

貴有力者治飯材，舂搗簸汰，但中心一顆存焉，俗謂之「轉身米」。

雙弓米

單公潔，陽翟人，恥言貧。嘗有所親訪之，留食{食+糜}，慚於正名，但云啜少許雙弓。

麥穗生

吳門蕭璉，仕至太常博士。家習庖饌，慕虞悰、謝諷之為人，作卷子生，止用肥羜，包卷成雲樣，然美觀而已。別作散飣麥穗生，滋味殊冠。

鄒平公食憲章

段文昌丞相尤精饌事，第中庖所榜曰：「鍊珍堂」，在塗號「行珍館」。家有老婢，掌修臠之法115，指授女僕。老婢名膳祖，四十年閱百婢，獨九者可嗣法。文昌自編《食經》五十章，時稱「鄒平公食憲章」。

寒消粉

張彌守鎮江，一日會客，作加酥油光酒及酥夾生。副戎許鼐，蒼梧人，不諳北饌，甚嗜之。他時再聚，忽問前日盛饌有入口寒而消者，尚可得否，彌紿之曰：「此名龍髓膏，金牛國所貢，聞用寒消粉煎成，寧可復得。」衆客無不絶倒。

回湯武庫

臘日家宴作臘，四方用種種輕細不拘名品治之，如大豆加以湯液滋味，蓋時人以為節饌。遂與老室兒女輩舉飲食中以雜味為之者，間記於册。季冬既大寒，可以停食物，家家多方鳩集羊、豕、牛、鹿、兔、鴿、魚、鵝百珍之衆，預期十日而辦造，至正旦日方成，以品目多者為上，用製湯餅，盛筵而薦之，名「回湯武庫」。大概秦、隴盛行。

社零星

予偶以農幹至莊墅，適秋社，莊丁皆戲「社零星」，蓋用豬、羊、雞、鴨、粉、麵、蔬、米為羹。

辣驕羊

和魯公嘗以春社遺節饌，用奩惟一新樣大方碗，覆以剪鏤蠟春羅，椀内品物，不知其幾種也，物十而飯二焉。禁庭社日為之，名「辣驕羊」。

剥皮丹

唐末，天降奇禍，兵革徧海内，時多饑儉。秦宗權破巢魁於汝城，遂為節度使，滿目荆榛，強名曰藩府。粒食價踰金璧，通衢有飯肆偶開，榜諸門曰：「貨剥皮丹，每服只賣三千。」服，以碗言也。彼時之民，與犬豕何以異。

玉尖麵

趙宗儒在翰林時，閒中使言：「今日早饌玉尖麵，用消熊棧鹿為內餡，上甚嗜之。」問其形製，蓋人間出尖饅頭也。又問「消」之說，曰：「熊之極肥者曰消，鹿以倍料精養者曰棧。」

十遠羹

石耳、石髮、石線、海紫菜、鹿角脂菜、天蕈、沙魚、海鰾白、石決明、蝦魁腊，右用雞、羊、鶉汁及決明、蝦、蕈浸漬、自然水澄清，與三汁相和，鹽酎莊嚴，多汁為良。十品不足聽闕，忌入別物，恐倫類雜，則風韻去矣。

小四海

孫承祐在浙右，嘗饌客，指其盤筵曰：「今日坐中，南之蝤蛑，北之紅羊，東之鰕魚，西之粟，無不畢備，可謂富有小四海矣。」

雁櫝

富家出游，運致饌具，皆用髹櫝，蒙以紫碧重簷罩衣，兩人舁之。其行列之盛，有若雁行，旁觀號為「雁櫝」。

八珍主人

醬，八珍主人也。醋，食總管也。反是，為惡醬為廚司大耗，惡醋為小耗。

張手美家

閶闔門外，通衢有食肆，人呼為「張手美家」。水產陸販，隨需而供，每節則專賣一物，徧京輻湊，號曰「澆店」。偶記其名，播告四方事口腹者：

元陽臠　　〈元日。〉

油畫明珠　〈上元油飯。〉

六一菜　〈人日。〉

湟盤挑　〈二月十五。〉

手裏行廚　〈上巳。〉

冬凌粥　〈寒食。〉

指天餕餡　〈四月八。〉

如意圓　〈重午。〉

緑荷包子　〈伏日。〉

辣雞臠　〈二社飯。〉

摩喉羅飯　〈七夕。〉

玩月羹　〈中秋。〉

盂蘭餅餤　〈中元。〉

米錦　〈重九糕。〉

宜盤　〈冬至。〉

萱草麵　〈臘日。〉

法王料斗　〈臘八。〉

酒骨糟

孟蜀尚食掌《食典》一百卷，有賜緋羊。其法以紅麴煮肉，緊卷石鎮，深入酒骨淹透，切如紙薄乃進，注云「酒骨糟」也。

建康七妙

金陵士大夫淵藪，家家事鼎鐺，有七妙：蘆可照面，餛飩湯可注硯，餅可映字，飯可打擦擦臺，濕麵可穿結帶，餅可作勸盞，寒具嚼著驚動十里人。

糟雲

釋鑒興〈天台山居頌〉：「湯玉入甌，糟雲上筋。」謂湯餅瑩滑、糟薑岐秀焉耳。

花餈員外

皇建僧舍旁有餈坊，主人由此入貲為員外官，蓋顯德中也，都人呼「花糕員外」。因取餈目録箋之：
滿天星金米。 糝拌夾棗豆。 金餈糜員外糝外有花。 花截肚内有花。 大小虹橋暈子。 木蜜金毛麵棗獅子也。

王羹亥卯未相粥白玄黄

魏王繼岌，每薦羹，以羊兔豬臠而參之。時盧澄為平章事，趨朝待漏，堂廚具小饌，澄惟進粥。其品曰粟粥、乳粥、豆沙加糖粥，三種並供。澄各取少許，併和而食。廚官遂有「王羹亥卯未，相粥白玄黄」之語。

玉杵羹金綿鮓

吳淑〈冬日招客〉詩云：「曉羹沉玉杵，寒鮓疊金綿。」杵，謂小截山蕷；綿，乃黄雀脂膏。

于闐法全蒸羊

于闐法全蒸羊，廣順中，尚食取法為之。西施捧心，學者愈醜。