煎餅賦

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

煎餅賦
作者：蒲松齡　清

煎餅賦並序

古麵食皆以餅名，蓋取麪水合幷之義，若湯餅、蒸餅、胡餅之屬，已見於漢魏間，至薄溲、薄持、安溲，牢丸，束晳賦及之，然不解其何物。齊俗則尚薄餅，昔高瓚卷大餅如庭柱，蜀趙氏合三斗麵為一枚，是皆怪巧，當世即秘其傳。惟明邱文莊進軟餅於上而甘之，因以為名，是薄餅之制，其來已數代矣。獨煎餅則合米豆為之，齊人以代麵食。二月二日尤競之，是時荐新葱，富者夾半鹹肉，比戶胥然。昔惟北齊主與石動筩，有卒律葛答之謎，而他不概見，豈非自古迄今，惟齊有之與？緣行于世者不遠，故見之古者尤稀。康熙中齊亢腸甚，二麥輒數歲不登，則煎餅之有裨于民生，非鮮淺也，因為之賦。

煎餅之制，何代斯興？溲合米豆，磨如膠餳。机須兩岐之勢，鏊爲鼎足之形，掬瓦盆之一勺。經火烙而滂湖，乃急手而左旋，如磨上之蟻行。黃白忽變。斯須而成。“卒律葛答”，乘茲熱鐺，一翻手而覆手，作什百于俄頃，圓如望月，大如銅鉦，薄如剡溪之紙，色如黃鶴之翎，此煎餅之定制也。若易之以玻屑，則如秋練之輝騰，雜之以蜀黍，又如西山日落，返照而霞生。夾以脂膚相半之豚脅，浸以肥膩不二之雞羹，晨一飽而達暮，腹殷然其雷鳴。備老饕之一啖，亦可以鼓腹而延生。若夫經宿冷毳，尚需烹調。或拭鵝脂，或假豘膏，三五重疊，慢煿成焦，味鬆酥而爽口，香四散而遠飄。更有層層卷摺，斷以廚刀，縱橫歷亂，絕似冷淘。湯合鹽豉，末剉蘭椒，鼎中水沸，零落金條。時霜寒而氷凍，佐小啜于凌朝，額涔涔而欲汗，勝金帳之飲羊羔。奈爾東人運蹇，奇荒相繼，豆落南山，擬于珠粒。窮慘淡之經營，生凶年之妙製，采綠葉於椒榆，漬濃液以雜治，帶藜煙而携來，色柔滑而蒼翠。野老於此，效得醬於仲尼，倣縮葱于侯氏，朵雙頤，據牆次，咤咤椓椓，鯨吞任意，左持巨卷，右拾遺墜，方且笑鎗底飯之不倫，訝五侯鯖之過費。有錦衣公子，過而美之曰：“願以我鼎之所烹，博爾手之所遺，其可乎？”野老撫然，掉頭不易。

此清朝作品在全世界都属于公有领域，因为作者逝世已经超过100年，且作品于1931年1月1日之前出版。

Public domainPublic domainfalsefalse