

祭器考

通禮載家祭用古器七曰俎曰鉶曰敦曰籩曰豆尊曰爵此非以飾觀而已以神道事其先人三代法物森列一堂因以生恪恭震動之心自漢以來存其制度莫敢廢也吾祖宗豈識此物特宋高祖之言至謂簠簋籩豆鼎俎罍洗非私家所有尤爲無據禮載天子諸侯卿大夫士庶之祭以隆爲節無祭器之別文公家禮謂本合用古祭器恐私家不能辨且用今器則猶準人情酌時變言之宗祭宜置俎一爵三籩四豆四腥熟之薦仍代以陶雜用古今禮器

一堂對越古制具存庶幾咸備無闕也夫

酒尊所 盡洗所

爵 粟 藜魚

陳設 和羹 粥 形鹽 素 犀 燭 燎

爵 粟 藜魚

和羹 稷 菁菹 鹽醢 羊 燭 燎
芹菹 兔醢

讀祝所 鼓樂所

栗

煮熟去皮無
栗以荔枝代

藁魚

用鮮白魚鹽醃過曬乾臨用時
溫水洗淨酒浸片時去頭尾

形鹽

以潔白淨鹽羅細印
成虎形成小或屏形

棗

或膠或鮮或乾
皆可惟揀圓

菁菹

爛過蔓菁菜切長
片經沸湯淡用

醯醢

猪脊脅肉細切小方塊用鹽酒
葱椒時蘿蔔香拌勻作鮮用

芹菹

潔淨生芹
長切淡用

兔醢

活兔肉切作小塊
薄造與法醢同

和羹

用猪脊骨肉切薄片滾湯滌過濾起用醬醋調勻置鉶
底再用豬腰子切作荔枝形蓋上臨祭用淡滾汁澆之

黍

置籃用黍米淘
湯撈起蒸作飯

稷

置籃內用稷
米蒸飯同黍