

心得達へて、一向酒の進まざる品のみにする、甚しきたがひなるべし。

〔鹽尻 四十七異邦の饗應、日本の膳部に同じからず。〕

黏果 椰子核桃龍眼 水果密柑九年母栗蘿蔔 米食 炒米糕ラクの類也 腊味臘鴨風雨
麥豚腸ハア、湯麪歟 餅餠饅頭豆沙糕 热菜 醣漿醤酢肉桂鹽胡等多シ 楷益

大概十般也餘は是に準じて知るべし。

〔八饗卓燕式記〕清人吳成充船中饗金右衛門式

叙席

烟筒ニ煙草ヲツギテ出ス、管ノ長サ凡四尺許、管ノ長キヲチソウトス、芬盤火盆、烟袋ノ類ヲ出サズ、主人火刀ヲ以テ火ヲウチ、黃簽ニテ喫ス、

獻茶

茶盤ニ鍾子ヲ載セ、茶瓶ヲソヘ持出ル、客三人ノ時ハ、鍾子二ツ前ニ置、茶ヲツグ、客ニ先後ノ差別ナシ、

荖葉密 長崎ニテキンマト云モノナリ、此ヲ食スレバ齒ヲ固ムルヨシ、蜜漬ニシタルモノナレドモ、味イ澀キモノナリ、

中食

揀麪 クンシ 此方ノ温飪ノ如キモノナリ、小麥ノ粉ヲ鷄蛋汁ニテノバシ、長サ二寸ホドニ剪リテ、猪ノ細腸、木耳ヲツマニシ、淡醬油ニテ烹テ出ス、

此間ニ賓主ノ外同船ノ唐山人會合シテ、琴棋書畫ノ戲ヲナシ、唐山ニテ逍遙ト云、已ニ終テ座

ヲナスヲ安席ト云、

安席