

张岱与李渔吃河蟹的考据与实践图解

从原书记载到选蟹 蒸煮 拆食与家庭蟹会

张岱留下了亲友蟹会的季节、上桌节奏与配餐；李渔更细致地讨论整蟹的烹调、食客亲手拆食，以及剥出后及时入口的乐趣。要学他们吃蟹，应同时读懂食材、时间与人的参与。



图1 依作品意境创作的现代插画。左为蟹会氛围，右为整蟹自剥的氛围；不表示二人同席，不作为人物、器具或菜肴形制的历史证据。

核心判断：张岱重在把一场蟹会安排得鲜美而有情，李渔重在让蟹以完整的形、少受干预的味，经过自己的手进入口中。此为据文本所作的比较解读。

阅读路线：第2至7页核对文本与吃法；第8至12页供家庭试做；第13页为原书影像节选；第14页列可复核来源。

资料核验截至2026年10月22日。正文中的原文摘句、分析与现代操作建议分别说明。

一 研究依据与证据边界

研究主干是张岱《陶庵梦忆》卷八《蟹会》与李渔《闲情偶寄》饮馔部《肉食第三》之“蟹”条。另读李渔谈“四美羹”及茶酒的相关段落，防止把一段强烈的审美主张扩大成全书一贯的禁令。[1—5]

依据	定位	能支持什么
张岱排印本影像	1936 年张静庐校点本，原书 83—84 页；PDF 第 95—96 页	可直接核对《蟹会》正文与措辞。
张岱电子录文	《陶庵梦忆》卷八，“蟹会”标题下	便于检索；关键字句再与影像对照。
李渔电子文本对读	《肉食第三》“蟹”条；并读“莼”及“不载果食茶酒说”	核对蒸食、自剥、宴客例外与其他菜例。
现代食安资料	北京市市场监管局 2026 年 9 月提示；香港食安中心 2024 年提示	只为今天的采购、全熟、卫生与拆食提供依据。

三种表述分别理解

原文记载说明作者写了什么，例如张岱记煮蟹、李渔记蒸熟。文本解读解释这些记载的意味，例如把张岱的分批现煮理解为控制上桌节奏。现代实践则补充作者没有写下的清洗、计时、工具、组织辨认和分量。

版本与材料的限度

张岱影像为 1936 年排印校点本，不能称为张岱手稿或清代初刻本。李渔主要据可访问的电子文本互校，部分录文可能共享传抄来源，不算多种独立早期版本。本文按篇章与段落定位，不虚列未经核看的刻本页码。

李渔电子录文有“匡”“筐”等字形差异。识典古籍所载文本在自剥段作“剖一匡，食一匡”，另有电子本作“筐”。结合上下文，操作意旨是剖开即吃，不能解释成剥完整筐再吃；字形的穷尽校勘仍需早期书影。[3—4]

两文均未交代现代意义上的净重规格、完整拆蟹顺序、蒸锅参数，也未在这些段落中规定使用“蟹八件”。不能据此为他们补写一套秘传仪式。

二 张岱如何组织一场蟹会

张岱的文字是一段回忆，记录的不仅是食谱，还有亲友相聚与往昔生活。全篇结尾回望旧日盛会，赞叹之中又有惭愧；将其解读为带有失落与自省的追忆，比只摘出豪吃六只更完整。[1—2]

第一步 等蟹肥 不把月份机械照搬

文章把河蟹肥美与稻粱成熟联系起来，并着意写壳、螯、脚肉与膏腻。这里的十月应按传统历法理解，不能直接写成公历10月。壳大如盘、螯大如拳属于形象化表达，不能换算为某个克重或认定某个现代产区品牌。

第二步 亲友相约 午后到场

到场的是友人与兄弟辈，约在午后。文章没有解释为何选午后，不能替作者补出“因为蟹寒，午后食用可调体质”的养生因果。复做可以安排午餐或午后小聚，只需确保厨房和进食节奏配合。

第三步 煮蟹 并把上桌节奏控制住

最能转化为今日操作的摘句是：“煮蟹食之，人六只，恐冷腥，迭番煮之。”[1] 文字明确落在“煮”；但没有给出水量、盐度或锅具，故只能复做煮食这一做法，不能宣称某个家庭配方即为张岱原法。

“迭番”结合怕冷腥的上下文，应理解为轮番现煮、分批供食。它不是把同一批熟蟹反复回锅。今天可让每轮上桌量与大家正在吃的速度相配，下一轮临近需要时再烹制。这是从原文提炼出的操作原则。

第四步 以蟹为主 保留完整配餐

他先赞河蟹不靠盐醋也有丰足滋味，却又列出腊鸭、乳酪、鸭汁白菜、笋、米饭、酒和茶。这并不矛盾：赞蟹本味不等于整桌只能有一道蟹，也不能推出所有菜都不加盐醋。

第五步 有饭有菜 以茶收束

文中有米饭、有蔬菜，最后写兰雪茶。可据此学习完整的一餐与从容收席；不能从“漱茶”推出茶有杀虫或解酒的作用。古人每人六只的宴饮安排，也不构成今天的推荐摄入量。

三 张岱蟹会的菜品怎样理解

下面保留原书品名，同时给出家庭替代方案。替代方案只借用配餐思路，不能标为历史菜肴的准确复原。[1—2]

原书品名	在蟹会中的位置	今天如何处理
河蟹	主角，分批煮食	可靠渠道购活蟹，彻底煮熟，按需上桌。
肥腊鸭	另有风味的荤菜	可少量配熟鸭肉；不必叠加大份咸腊味。
牛乳酪	乳制品佐食	不能直接等同西式硬奶酪；现代可用正规乳制甜点替代，并注明替代。
醉蚶	原桌另一种水产	作为史料保留；家庭菜单可省略，不复做生腌醉蚶。
鸭汁煮白菜	带有鸭汁鲜味的蔬菜	用去浮油的熟鸭汤煮白菜；清汤版亦可。
谢橘	果品	不冒认现代同名商品；改用当季成熟柑橘即可。
风栗与风菱	果实佐食	不据品名擅定完整加工工艺；家庭改为熟栗、熟菱角。
兵坑笋	蔬菜	以熟笋替代，勿宣称重建了具体历史产地风味。
新余杭白	米饭	以新米饭承接整餐；“白”的具体稻米品种不在本文坐实。
玉壶冰与兰雪茶	席间饮物与收席	前者按酒名语境理解，不当成冰水；后者为文中茶名，不等同任一现代商品。

可保留的是配合关系

热蟹分轮上桌，配一份熟蔬菜、一份米饭，果品少量，茶或温水作收束。奶酪、腊鸭、酒均可省略。这样仍能呈现张岱文字中主菜、佐食与相聚节奏的关系。

原桌菜品较丰，不宜据此称张岱推崇营养均衡或某种现代膳食制度；这张表只为家庭试做选择可行的替代。

四 李渔如何保住整蟹的滋味

李渔从自己的嗜好出发，讨论蟹怎样烹、怎样剥、怎样入口。他写提前备钱、给蟹季另起称呼，也写家人准备糟醉保存。这些是有温度的自我描写，不能把其中的夸张话语当作精确的采购或摄食记录。[3—4]

第一步 先认定蟹值得单独品尝

他担心把整蟹斩开煎制，或过度加工为羹、脍后，蟹自身的颜色、香气和形体不再完整。他的批评首先针对自己的审美目标，并不能证明其他烹饪方式在客观上都更差。

第二步 整只蒸熟 不先斩块重调味

“只合全其故体，蒸而熟之”是最明确的烹调指令。[3] 这里的全体着眼于保留整蟹；熟则是文字本有的要求。今天复做时，蟹身保持完整，去除不适宜入锅的外包装，再按现代方法充分蒸熟。清洗、朝向、分钟数均属于现代补充。

第三步 把蟹交到食客自己手中

他让客人自己取食，尤其重视自剥。与瓜子、菱角以及自己焚香、斟茶并论，说明剥的动作本身属于品尝的一部分。这个判断可以帮助安排一桌餐食：工具够用、渣碟顺手、节奏宽裕，少一些替客人先剥完的服务。

第四步 边开边吃 不让剥肉成为前置流水线

他主张剖开一部分便吃一部分、断下一螯便吃一螯。今日操作可理解为及时吃到刚取出的肉，避免先把整只乃至整盘全剥完再吃。“气味不漏”是文学化的感受表达，不能当作经实验测得的挥发损失比例。

第五步 让调味退后 先尝一口原味

最接近他主张的试吃方法，是首口不蘸，分别尝白肉与熟黄膏，再按个人口味少量另蘸姜醋。后半步是现代选择，并非李渔在蟹条中规定的蘸料配方；他也没有留下这一餐必须喝某种黄酒的指令。

五 李渔吃法中的例外与细节

正式宴客时 他允许以蟹作羹

“蟹”条紧接着保留一个例外：宴请上客时，如果完整食蟹不便，可以作羹，以煮鸡、鹅的汁为汤，并去掉油腻。[3—4] 因而不能把前面的强烈偏好改写成“李渔从来不吃蟹羹”。

这个例外也提醒今天的主人：对手部活动不便、视力欠佳或难以拆壳的客人，可按需要提供帮助或改为去壳熟蟹肉。它属于现实待客安排，原文并未讨论这些具体人群。

同书还用蟹黄做过四美羹

在《蔬食第一》“菀”条，李渔记述用蕈、菀作羹，再和蟹黄、鱼肋，名为四美羹。[5] 这与整蟹单独品尝的原则形成值得保留的文本张力。可以解释为不同食用场景与不同主角下的取舍，但这是分析，不是作者明确写出的统一理论。

因此，较稳妥的表述是：他高度推崇整蟹蒸食与亲手拆食，同时也承认宴客羹食，并记有蟹黄合馔的菜例。

他称自己是爱茶的人 不应替他安排嗜酒人设

《不载果食茶酒说》中，李渔自称“茗客而非酒人”，并说谈酒味并非所长。[3—4] 写到酿酒、糟醉蟹，不足以证明他每次吃蟹都要温黄酒或豪饮。

冰盘不能直接读成冰镇

蟹条只写出盛放器名“冰盘”，没有明确说盘中铺冰、把蟹冷却或等待冰凉后吃。词典可用于考察词义，却不能补出这次食用的具体盘内状态。[6] 家庭复做用洁净浅盘及时盛食即可，不给器名附会一套冰镇工序。

保存经验与现代食品安全分开处理

李渔写到糟醉保存，还记录灯照醉蟹会使其变沙、预先照灯即可避免的说法。它们可作为当时的生活知识来研究；原文并未建立可重复的温度、盐度、酒精浓度或微生物控制条件，不能照搬为家庭安全配方。

今日复做以充分蒸熟、现吃为主，不把灯照之说作食安解释，也不使用酒、醋代替热加工。香港食安中心明确提醒，盐、醋、酒等不能杀死蟹内可能存在的细菌与寄生虫。[8]

六 把两人的吃法放在同一张桌上

两种吃蟹方法的原文脉络

据作品整理的流程摘要；节点顺序不等于原书给出的完整操作规程



两人都珍惜本味与进食时机；蒸煮、器具、分量和配菜须分别考察。

图 2 据原文整理的吃法脉络。[1—4] 张岱的蟹会是一餐的组织，李渔的论说着重整蟹与自剥。

比较点	张岱	李渔
文本重心	追忆亲友蟹会及往昔生活	说明个人嗜好与品尝原则
热加工表述	煮，分批轮番供食	整只蒸熟
进食时机	怕久放后冷腥	强调剥出后及时入口
其他食物	列出相当丰富的配餐	推崇整蟹本味，另留宴客与羹食菜例
可学之处	把厨房节奏与聚会节奏配合	让食客亲手参与，减少提前剥肉
没有交代的事	净重、盐水配方、完整拆蟹顺序	蒸锅参数、统一拆蟹顺序、必备酒种

两人的共同处可以概括为珍惜蟹本身的滋味与食用时机；分歧主要落在文字关注点和具体烹法。不能拿李渔的“蒸”替换张岱的“煮”，也不能把张岱全桌菜品套成李渔的固定蟹宴。

“九雌十雄”可作民间择时线索，但不是这两篇文字共同规定的流程；现代产区与个体成熟情况有差异。[7] 蟹八件、配姜茶、拼回整壳等，可以作为后世习俗另行研究，不混写成两位作者在本文中的必做动作。

七 今天从采购到熟制如何做

下面采用四名成人的小规模家庭试做，先购同批、相近大小的活河蟹 4 只，每人先尝 1 只；是否增购由实际食量与个人情况决定。这个数量只是菜单安排，既不照抄古人六只，也不作为所有人的营养处方。

采购与工具

选来源清楚、外壳完整、无异味的活蟹，尽量当天加工。核对产地与票据；同等大小的蟹可比较手感与饱满程度，但外观、重量和防伪扣都不等于食品安全保证。[7—8]

备有盖蒸锅或煮锅、专用刷子、夹具、计时器、剪刀或蟹剪、轻压蟹螯的钳子、小勺、挑针、浅盘和渣碟。工具是现代便利配置，不必凑成昂贵的八件套。生熟器具分开。

清洗和装锅

在流动水下刷洗蟹身、腹面、爪和钳，避免夹伤。去除塑料标牌、包装与不能确认适合加热接触食品的绑扎物；如需重新固定，使用适合食品接触的材料。不要靠加酒浸泡来代替清洗或熟制。

李渔思路的家庭蒸食版

蟹身保持完整，腹部朝上、单层留缝放置。水开充分上汽后计时，保持稳定蒸汽。北京市市场监管局提示：中等个头水开上汽后蒸约 15 分钟，偏大的延长。[7] 首次家庭安排可预留约 20 分钟及校核时间，但分钟数不能跨规格、锅具和装载量保证熟透。

开最大的一只检查厚肉处：肉应熟透、不透明，黄膏不留生冷的液态中心；存在未熟部分便继续加热。壳变红只是外观变化，不是唯一熟度证据。不为了追求嫩度保留半生黄膏。

张岱思路的家庭煮食版

另用足量沸水使整蟹充分受热，锅盖合拢、恢复沸腾后再掌握时间，按大小与装载量确认全熟。水量、是否微量加盐及具体时间均不是《蟹会》写下的参数。分批现煮现上，不能把现代蒸制的分钟数直接当作所有煮锅的通用规则。

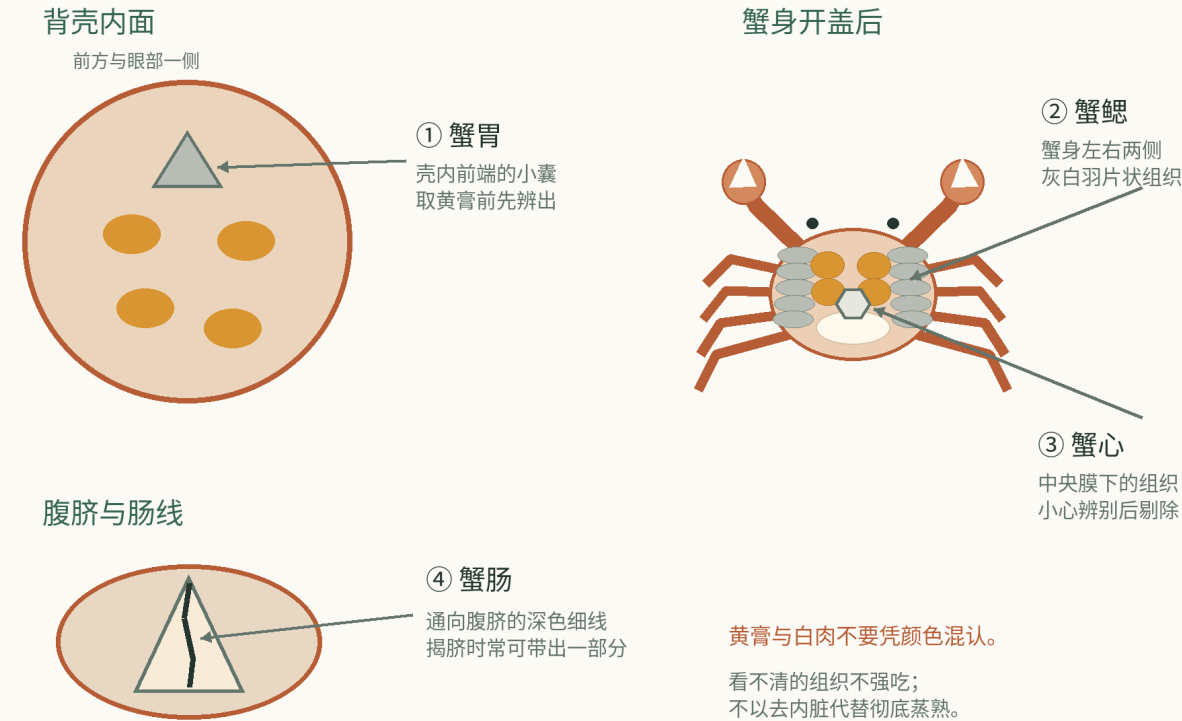
上桌的判断

熟后尽快食用，稍候至可安全拿取便开始拆食。甲壳类过敏者不参与品尝；不以姜醋、酒或茶作杀虫解毒之用。免疫功能较弱者尤其避免生腌、糟醉和未熟水产。[8—9]

八 开盖后先辨认再取食

开盖后先辨认四处组织

现代拆食示意 灰色为通常剔除的组织；仅示相对位置，形状与比例作了简化



依据：北京市市场监督管理局 2026年9月26日大闸蟹食安提示。示意图不代替实物辨认。

图 3 现代辨认示意。器官位置、比例与蒸熟后的外观均作简化，实际仍需结合实物判断。[7]

清理顺序

先辨壳前端的小胃囊和通向腹脐的深色肠线，再去掉蟹身两侧羽片状的鳃，辨清中央膜下组织并剔除蟹心。蟹心与白肉不能只凭“白色”判断；如果分不清，不把周围一团组织直接入口。

不要把传统措辞当作生理学结论

剔除这些部位有助于减少不适口和不宜吃的组织；没有必要使用“蟹心极寒”“吃一片就中毒”等缺乏量化依据的解释。去除内脏也不能替代可靠来源、彻底熟制和避免交叉污染。

黄膏的界限

古人用膏、膩、玉、珀等描述鲜美，属于感官文字，不宜逐字套入现代组织学分类。今天品尝熟黄膏前先完成辨认与清理；不要把壳内所有黄色、褐色内容物一概当成可食蟹黄。

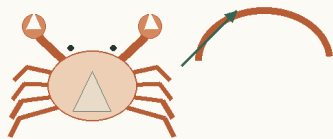
如果出现腐败异味、异常黏液或明显变质，整只放弃食用，不以重蘸姜醋遮盖。图中淡黄色块仅用于表示品尝区域，不是识别安全性的颜色标准。

九 八步拆食操作图

从开盖到入口的八步拆食

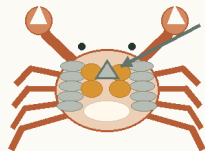
现代家庭操作图；先确保全熟、洗净双手，稍候至可安全拿取。原文未规定这套八步。

1 揭脐开盖



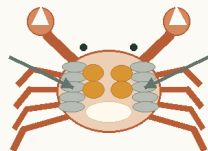
掀腹脐，从背壳后缘打开。

2 先去胃肠



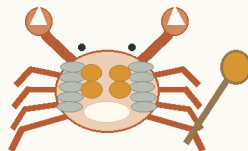
辨出前端小囊与深色肠线。

3 去鳃去心



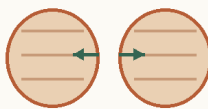
清掉两侧羽片和中央膜下组织。

4 少量取黄膏



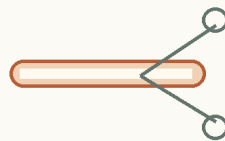
确认组织已辨清，再用小勺取食。

5 掰身分腔



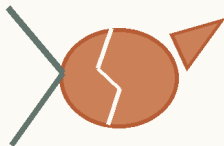
顺自然腔隔，逐瓣挑出白肉。

6 剪腿取肉



剪开腿壳，挑肉时避开尖刺。

7 轻裂蟹螯



用钳轻压，入口前检出碎壳。

8 随剥随食



每剥一口便吃，不先堆满一盘。

不要咬硬壳。姜醋按口味另蘸，不能杀死蟹内病原体；全熟是进食前提。

图 4 现代家庭拆食次序。前提是全熟与清洁；“随剥随食”应贯穿全过程，不必等第八步才开始吃。

十 每一步怎样判断做对了

步骤	关键动作	做到什么程度
1 揭脐开盖	洗净手，稍凉至可拿；掀腹脐，再从背壳后缘轻开	不烫手、不飞溅；开盖后先看清内部，不急着吮吸。
2 先去胃肠	辨出壳内前端小囊和腹脐附近肠线	取出后置渣碟，避免把内容物抹到可食肉上。
3 去鳃去心	剔除两侧羽片状鳃和已辨明的中央膜下组织	不要只凭颜色大面积挖肉；不明组织不入口。
4 少量取黄膏	确认已清理后，用小勺取熟黄膏	先尝少量原味，不把所有壳内物一并拌吃。
5 掰身分腔	将蟹身分半，沿自然腔隔逐瓣剔肉	白肉不夹硬质隔片；一瓣剥完即可品尝。
6 剪腿取肉	从根部取下蟹腿，剪开壳或两端，小心挑取	避开腿尖与剪口；不把尖刺用力推向掌心。
7 轻裂蟹螯	用钳轻压出裂缝，沿裂缝剥壳	入口前检出碎壳；不用牙齿咬碎硬壳。
8 随剥随食	口中一份吃完，再拆下一份；渣与肉分盘	不先把整盘蟹全拆成肉，不为拼壳拖慢进食。

尝味顺序可以有自己的偏好

本图先黄膏后白肉，是为操作便利；若要仔细比较滋味，可以先尝白肉，再尝黄膏。两位作者都没有规定这套不可更改的顺序。最接近李渔的关键，是自己剥、及时吃、先知道蟹本来的味道。

姜醋怎样放才不抢主角

另置小碟，先尝一口不蘸的白肉，再少量点蘸。家用试配可从香醋 30 毫升、细姜末约 5 克开始，不够再添；这是便于试做的现代比例，没有古方身份，也没有杀菌保证。

十一 四人家庭蟹会与品尝记录

建议用一次 60 至 90 分钟的小聚，验证厨房能否跟上食客的速度。重点是把热蟹及时端上桌、让每个人顺手拆食，不以吃完多少只评判复做是否成功。

项目	四人基础安排	复做说明
河蟹	相近规格活蟹 4 只；可按需另备少量	若另备第二轮，临近需要时再烹，避免第一轮便全堆上桌。
蔬菜	白菜约 400 克，熟笋约 250 克	清汤或少量去油鸭汤煮制，分菜食用，不与整蟹重调味混炒。
米饭	生米约 200 至 250 克，按实际食量调整	取张岱菜单中有主食的安排，不复刻具体古代稻米品种。
佐食与饮品	熟栗或柑橘少量；温水即可	乳制甜点可选，生腌醉蚶省去，饮酒不列为必要条件。

时间怎样排

开席前 30 分钟左右处理米饭与蔬菜，清点器具并确认每个人是否适合吃蟹。开席前 20 分钟左右按锅具实际安排第一轮熟制；这是备餐时间表，不是统一熟制标准。确认全熟后端出，当场示范开盖和辨认组织，再让各人自己拆。

如果确有第二轮，看到第一轮将吃完时再衔接；第一轮实际吃得慢，便推迟第二轮烹制。收席时及时清理渣碟和器具。熟蟹尽量当餐吃完，不靠室温放置后再复蒸维持整晚供应。

只做两个小比较

原味与少量姜醋：尽量用同一只蟹、同一部位的两小口肉比较，记录鲜、甜、酸、姜香及个人喜好。不能拿第一口蟹肉与第二口黄膏的差别归因于蘸料。

现剥与稍候：可在同次全熟蟹中，比较现剥即食和短暂放置的少量肉。记录放置时长、入口温度与口感；温度、部位和先后顺序都会影响结果，它只是家庭感官体验，不证明古人关于气味的全部判断。

记录四件事即可：蟹的来源与规格、熟制与上桌时点、剔肉是否夹壳、个人最喜欢的部位与吃法。没有实测结果，不填“保鲜率”“鲜味提高百分比”等数字。

十二 原书影像节选与读法

张岱蟹会的排印本核对

张静庐校点 1936年版 原书第83至84页 PDF第95至96页 以下为相邻两页节选

蟹會
食品不加鹽醋而五味全者。爲蚶爲河蟹。河蟹至十月與稻粱俱肥。殼如盤大。爐墳起。而

紫蟹巨如拳。小脚肉出。油油如蠟。蟹揪其殼。膏膩堆積如玉。脂珀屑團結不散。甘腴雖八珍不及。不到十月。余與友人兄弟輩立蟹會。期於午後。至煮蟹食之。人六隻。恐冷腥。迭番煮之。從以肥臘鴨牛乳酪。醉蚶如琥珀。以鴨汁煮白菜如玉版。果蔬以謝橘。以風栗以風菱。飲以玉壺冰。蔬以兵坑笋。飯以新餘杭白。漱以蘭雪茶。繇今思之。真如天廚仙供。酒醉飯飽。慚愧慚愧。

核对到的四个要点

十月

传统历法中的月份，不直接等同公历10月。

午后至

交代聚会到场时间，没有说明是为养生。

人六只

记录该次宴饮安排，不构成现代推荐分量。

迭番煮之

结合怕冷腥的上下文，应理解为轮番现煮上桌。

影像来源：国家图书馆
台湾华文电子书库
编号 NCL-000799991
经 Wikimedia Commons 镜像取得

图 5 从 1936 年排印本相邻两页选取的局部书影，保留竖排方向。[1] 两段按原书先后排列，非原书整页版式。

复核方法：打开来源[1]的 102 页 PDF，查看 PDF 第 95 与 96 页；书中页码分别为八三、八四。可先以《蟹会》篇名定位，再核对热加工、数量、轮番上桌与完整菜单。

影像摘录用于考察字句；图 1 的现代意境插画与图 2 至 4 的操作示意另有用途，不能相互代替。

十三 可复核来源

以下链接均于 2026 年 10 月 22 日核验。古代作品按篇章定位，现代安全建议按发布机构与日期定位。电子录文的标点、异体字及识别错误须与版本信息分开看。

[1] 张岱撰，张静庐校点：《陶庵梦忆》八卷，贝叶山房，上海志杂总经售，1936 年。国家图书馆台湾华文电子书库编号 NCL-000799991。卷八《蟹会》：原书 83—84 页，PDF 第 95—96 页。

书影及版本元数据

[2] 张岱：《陶庵梦忆》卷八《蟹会》。维基文库录文，作检索与对读用。

卷八电子录文

[3] 李渔：《闲情偶寄》饮馔部《肉食第三》“蟹”条；另读“不载果食茶酒说”。Project Gutenberg 电子书编号 25471，网页更新 2021 年 1 月 3 日。

电子书全文

[4] 李渔：《闲情偶寄》卷十二，识典古籍所载电子文本。“蟹”条及末尾茶酒说明；页面有明显识别误字，不据单一识别字形立论。

对读文本

[5] 李渔：《闲情偶寄》饮馔部《蔬食第一》“莼”条。核对四美羹的蕈、莼、蟹黄与鱼肋。

蔬食第一

[6] 教育部《重编国语辞典修订本》“冰盘”词条。可考察词义范围；词条本身不能证明李渔盘中是否放冰。

冰盘词条

[7] 北京市市场监督管理局：《膏满黄肥正当时 大闸蟹极简食安手册》，网页标注 2026 年 9 月 26 日。用于核对选购、腹部朝上、中等个头上汽后约 15 分钟及四处组织的辨认。

官方食安提示

[8] 香港食物环境卫生署食品安全中心：《大闸蟹时令食品调查结果满意》，2024 年 11 月 13 日。用于核对可靠来源、清洗、生熟分开、全熟、调味料不能杀灭病原及熟后尽快食用。

官方五要点

[9] 香港食物安全中心：《生蟹中的细菌和寄生虫》，《食品安全焦点》第 107 期。用于核对淡水蟹及生、未熟蟹的感染风险。

病原风险说明

图像说明：图 1 为现代生成插画；图 2 至 4 为本稿绘制的比较与操作示意；图 5 为来源[1]的公有领域书影局部。它们均不构成两位作者实际用具、人物相貌或固定仪式的额外证据。