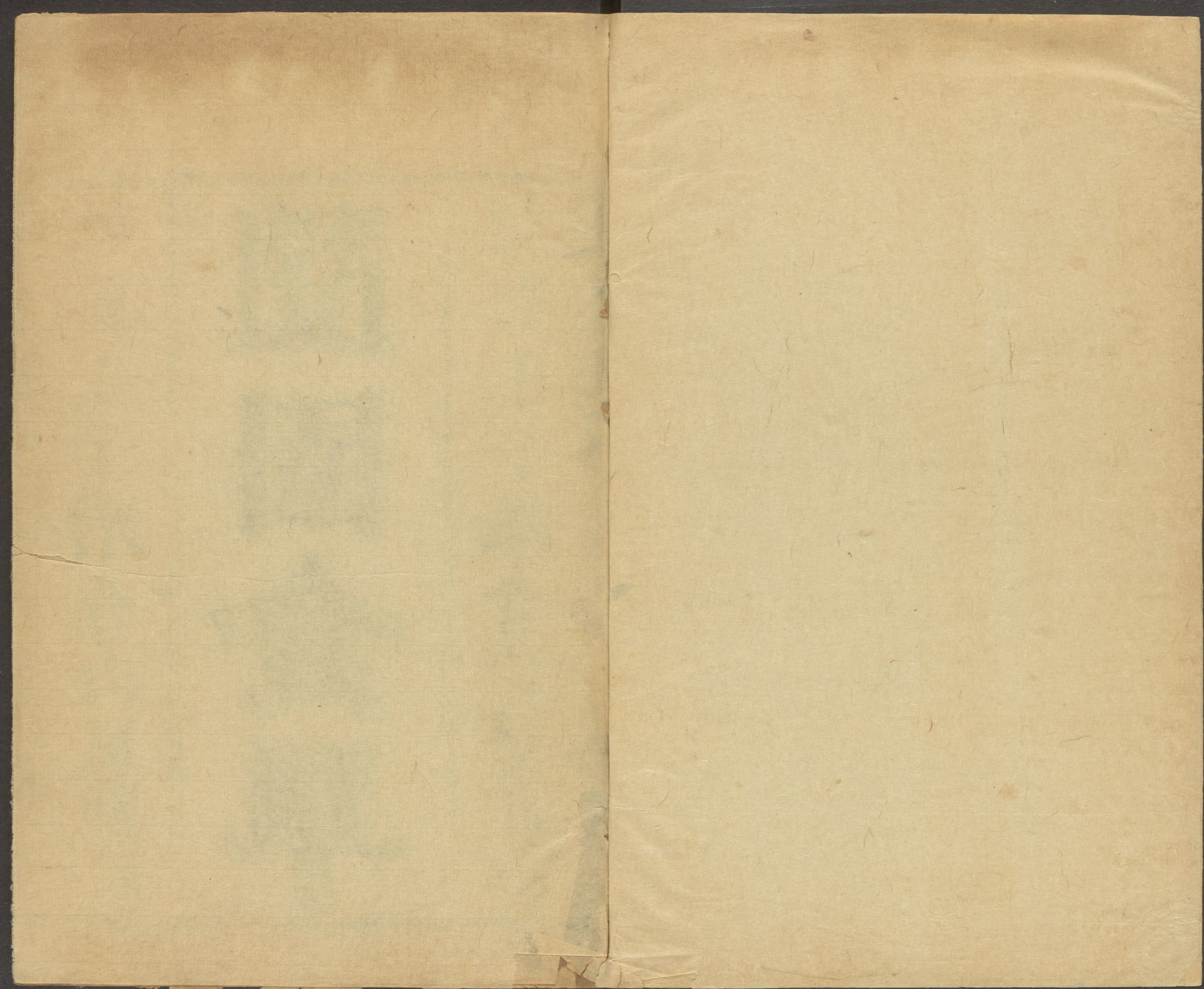


T 5281/4326(1)

CHINESE - JAPANESE LIBRARY
HARVARD - YENCHING INSTITUTE
AT HARVARD UNIVERSITY
YAMAMOTO
NOV 21 1958



乾隆壬子鐫

隨園食單

小倉山房藏

隨園食單序

詩人美周公而曰邊豆有踐惡凡伯而曰彼疏斯釋古
之於飲食也若是重乎他若易稱鼎亨書稱鹽梅鄉黨
內則瑣瑣言之孟子雖賤飲食之人而又言飢渴未能
得飲食之正可見凡事須求一是處都非易言中庸曰
人莫不飲食也鮮能知味也典論曰一世長者知居處
三世長者知服食古人進鬻離肺皆有法焉未嘗苟且
子與人歌而善必使反之而後和之聖人于一藝之微
其善取于人也如是余雅慕此旨每食于某氏而飽必
使家廚徃彼竈觚執弟子之禮四十年來頗集衆美有
學就者有十分中得六七者有僅得二三者亦有竟失



傳者余都問其方畧集而存之雖不甚省記亦載某家
某味以志景行自覺好學之心理宜如是雖死法
以限以生廚名手作書亦多出入未可專求之于
然能率由舊章終無大謬臨時治具亦易指名或曰
心不同各如其面子能必天下之口皆子之口乎曰執
柯以伐柯其則不遠吾雖不能強天下之口與吾同嗜
而姑且推己及物則食飲雖微而吾于忠恕之道則已
盡矣吾何憾哉若夫說郭所載飲食之書三十餘種眉
公笠翁亦有陳言曾親試之皆闕于鼻而誓于口大半
陋儒附會吾無取焉

須知單

學問之道先知而後行
飲食亦然作須知單

一先天須知

凡物各有先天如人各有資稟人性下愚雖孔孟教之
無益也物性不良雖易牙烹之亦無味也指其大畧猪
宜皮薄不可腥臊雞宜騫嫩不可老稚鯽魚以扁身白
肚爲佳烏背者必崛強於盤中鰻魚以湖溪游泳爲貴
江生者必槎枒其骨節穀饌之鴨其臙肥而白色壅土
之笋其節少而甘鮮同一火腿也而好醜判若天淵同
一台鰲也而美惡分爲米炭其他雜物可以類推大抵
一席佳殺司廚之功居其六買辦之功居其四

一作料須知

厨者之作料如婦人之衣服首飾也雖有天姿雖善塗
抹而敝衣藍縷西子亦難以爲容善烹調者醬用伏醬
先嘗甘否油用香油須審生熟酒用酒娘應去糟粕醋
用米醋須求清冽且醬有清濃之分油有葷素之別酒
有酸甜之異醋有陳新之殊不可絲毫錯誤其他葱椒
薑桂糖鹽雖用之不多而俱宜選擇上品蘇州店賣秋
油有上中下三等鎮江醋顏色雖佳味不甚酸失醋之
本旨矣以板浦醋爲第一浦口醋次之

一洗刷須知

洗刷之法燕窩去毛海參去泥魚翅去沙鹿筋去臊肉
有筋辨剔之則酥鴨有腎腺削之則淨魚胆破而全盤
皆苦鰻涎存而滿碗多腥韭刪葉而白存菜葉邊而心
出內則曰魚去乙鰓去醜此之謂也諺云若要魚好喫
洗得白筋出亦此之謂也

一調劑須知

調劑之法相物而施有酒水兼用者有專用酒不用水
者有專用水不用酒者有鹽醬並用者有專用清醬不
用鹽者有用鹽不用醬者有物太膩要用油先炙者有
氣太腥要用醋先噴者有取鮮必用冰糖者有以乾燥
爲貴者使其味入于內煎炒之物是也有以湯多爲貴
者使其味溢于外清淨之物是也

一配搭須知

諺曰相女配夫記曰儼人必於其倫烹調之法何以異焉凡一物烹成必需輔佐要使清者配清濃者配濃柔者配柔剛者配剛方有和合之妙其中可葷可素者磨茹鮮笋冬瓜是也可葷不可素者葱韭回香新蒜是也可素不可葷者芹菜百合刀豆是也常見人置蟹粉于燕窩之中放百合于雞猪之肉母乃唐堯與蘇峻對坐不太悖乎亦有交互見功者炒葷菜用素油炒素菜用葷油是也

一獨用須知

味太濃重者只宜獨用不可搭配如李贄皇張江陵流須專用之方盡其才食物中蟹也龍也鱈也鱔也

牛羊也皆宜獨食不可加搭配何也此數物者味甚厚力量甚大而流弊亦甚多用五味調和全力治之方能取其長而去其弊何暇捨其本題別生枝節哉金陵人好以海參配甲魚魚翅配蟹粉我見輒攢眉覺甲魚蟹粉之味海參魚翅分之而不足海參魚翅之弊甲魚蟹粉染之而有餘

一火候須知

熟物之法最重火候有須武火者煎炒是也火弱則物疲矣有須文火者煨煮是也火猛則物枯矣有先用武火而後用文火者收湯之物是也性急則皮焦而裏不孰矣有愈煮愈嫩者腰子雞蛋之類是也有畧煮即不

嫩者鮮魚蚶蛤之類是也肉起遲則紅色變黑魚起遲則活肉變死屢開鍋蓋則多沫而少香火息再燒則走油而味失道人以丹成九轉爲仙儒家以無過不及爲中司廚者能知火候而謹伺之則幾于道矣魚臨食時色白如玉凝而不散者活肉也色白如粉不相膠粘者死肉也明明鮮魚而使之不鮮可恨已極

一色臭須知

目與鼻口之鄰也亦口之媒介也嘉肴到目到鼻色臭便有不同或淨若秋雲或艷如琥珀其芬芳之氣亦撲鼻而來不必齒決之舌嘗之而後知其妙也然求色不

可用糖炒求香不可用香料一涉粉飾便傷至

一遲速須知

凡人請客相約於三日之前自有工夫平章百味若斗然客至急需便餐作客在外行船落店此何能取東海之水救南池之焚乎必須預備一種急就章之菜如炒雞片炒肉絲炒蝦米豆腐及糟魚茶腿之類反能因速而見巧者不可不知

一變換須知

一物有一物之味不可混而同之猶如聖人設教因才樂育不拘一律所謂君子成人之美也今見俗廚動以雞鴨豬鵝一湯同滾遂令千手雷同味同嚼蠟吾恐雞豬鵝鴨有靈必到枉死城中告狀矣善治菜者須多設

鍋竈盂鉢之類使一物各獻一性一碗各成一味嗜者
舌本應接不暇自覺心花頓開

一器具須知

古語云美食不如美器斯語是也然宜成嘉萬密器太
貴頗愁損傷不如竟用 御密已覺雅麗惟是宜碗者
碗宜盤者盤宜大者大宜小者小參錯其間方覺生色
若板板于十碗八盤之說便嫌笨俗大抵物貴者器宜
大物賤者器宜小煎炒宜盤湯羹宜碗煎炒宜鐵鍋煨
煮宜砂罐

一上菜須知

一菜之法鹽者宜先淡者宜後濃者宜先薄者宜後無
湯者宜先有湯者宜後且天下原有五味不可以鹹之
一菜之度客食飽則脾困矣須用辛辦以振動之慮
客酒多則胃疲矣須用酸甘以提醒之

一時節須知

夏日長而熱宰殺太早則肉敗矣冬日短而寒烹飪稍
遲則物生矣冬宜食牛羊移之于夏非其時也夏宜食
乾腊移之于冬非其時也輔佐之物夏宜用芥菜冬宜
用胡椒當三伏天而得冬醃菜賤物也而竟成至寶矣
當秋涼時而得行根笋亦賤物也而視若珍羞矣有先
時而見好者三月食鱒魚是也有後時而見好者四月
食芋奶是也其他亦可類推有過時而不可喫者蘿蔔

過時則心空山笋過時則味苦刀鱗過時則骨硬所謂
四時之序成功者退精華已竭褰裳去之也

一多寡須知

用貴物宜多用賤物宜少煎炒之物多則火力不透肉
亦不鬆故用肉不得過半筋用雞魚不得過六兩或問
食之不足如何曰俟食畢後另炒可也以多爲貴者白
煮肉非二十筋以外則淡而無味粥亦然非斗米則汁
漿不厚且須扣水水多物少則味亦薄矣

一潔淨須知

切葱之刀不可以切笋搗椒之臼不可以搗粉聞菜有
抹布氣者由其布之不潔也聞菜有砧板氣者由其
之不淨也工欲善其事必先利其器良廚先多磨刀多
換布多刮板多洗手然後治菜至于口吸之烟灰頭上
之汗汁竈上之蠅蟻鍋上之烟煤一玷入菜中雖絕好
烹庖如西子蒙不潔人皆掩鼻而過之矣

一用緯須知

俗名豆粉爲緯者卽拉船用緯也須顧名思義因治肉
者要作團而不能合要作羹而不能膩故用粉以牽合
之煎炒之時慮肉貼鍋必至焦老故用粉以護持之此
緯義也能解此義用緯緯必恰當否則亂用可笑但覺
一片糊塗漢制考齊呼麴麩爲媒媒卽緯矣

一選用須知

選用之法小炒肉用後臀做肉圓用前夾心煨肉用硬
短勒炒魚片用青魚季魚做魚松用鱒魚鯉魚蒸雞用
雛雞煨雞用騮雞取雞汁用老雞雞用雌才嫩鴨用雄
才肥尊菜用頭芹韭用根皆一定之理餘可類推

一疑似須知

味要濃厚不可油膩味要清鮮不可淡薄此疑似之間
差之毫釐失以千里濃厚者取精多而糟粕去之謂也
若徒貪肥膩不如專食豬油矣清鮮者真味出而俗塵
無之謂也若徒貪淡薄則不如飲水矣

一補救須知

名手調羹鹹淡合宜老嫩如式原無需補救不得已爲
中人說法則調味者寧淡毋鹹淡可加鹽以救之鹹則
不能使之再淡矣烹魚者寧嫩毋老嫩可加火候以補
之老則不能強之再嫩矣此中消息于一切下作料時
靜觀火色便可參詳

一本分須知

滿洲菜多燒煮漢人菜多羹湯童而習之故擅長也漢
請滿人滿請漢人各用所長之菜轉覺入口新鮮不失
邯鄲故步今人忘其本分而要格外討好漢請滿人用
滿菜滿請漢人用漢菜反致依樣葫蘆有名無實畫虎
不成反類犬矣秀才下場專作自己文字務極其工自
有遇合若逢一宗師而摹倣之逢一主考而摹倣之則

撥皮無真終身不中矣

戒單

為政者興一利不如除一弊能除飲食之弊則思過半矣作戒單

一戒外加油

俗廚製菜動熬猪油一鍋臨上菜時勺取而分澆之以為肥膩甚至燕窩至清之物亦復受此玷污而俗人不知長吞大嚼以為得油水入腹故知前生是餓鬼投來

一戒同鍋熟

同鍋熟之弊已載前變換須知一條中

一戒耳餐

何謂耳餐耳餐者務名之謂也貪貴物之名夸敬客之意是以耳餐非口餐也不知豆腐得味遠勝燕窩海菜不佳不如蔬笋余嘗謂雞猪魚鴨豪傑之士也各有本

味自成一家海參燕窩庸陋之人也全無性情寄人簞
下嘗見某太守燕客大碗如缸白煮燕窩四兩絲毫無
味人爭夸之余笑曰我輩來喫燕窩非來販燕窩也可
販不可喫雖多奚爲若徒夸體面不如碗中竟放明珠
百粒則價值萬金矣其如喫不得何

一戒目食

何謂目食目食者貪多之謂也今人慕食前方丈之名
多盤疊碗是以目食非口食也不知名手寫字多則必
有敗筆名人作詩煩則必有累句極名廚之心力一日
之中所作好菜不過四五味耳尙難拿准况拉雜橫陳
乎就使幫助多人亦各有意見全無紀律愈多愈壞余
嘗過一商家上菜三撤席點心十六道共算食品將至
四十餘種主人自覺欣欣得意而我散席還家仍煮粥
充飢可想見其席之豐而不潔矣南朝孔琳之曰今人
好用多品適口之外皆爲悅目之資余以爲肴饌橫陳
熏蒸腥穢日亦無可悅也

一戒穿鑿

物有本性不可穿鑿爲之自成小巧卽如燕窩佳矣何
必捶以爲團海參可矣何必熬之爲醬西瓜被切畧遲
不鮮竟有製以爲糕者萍果太熟上口不脆竟有蒸之
以爲脯者他如尊生八箋之秋籐餅李笠翁之玉蘭糕
都是矯揉造作以杞柳爲杯捲全失大方譬如庸德庸

行做到家便是聖人何必索隱行怪乎

一戒停頓

物味取鮮全在起鍋時極鋒而試畧爲停頓便如霉過
衣裳雖錦繡綺羅亦晦悶而舊氣可憎矣嘗見性急主
人每擺菜必一齊搬出于是廚人將一席之菜都放烝
籠中候主人催取通行齊上此中尙得有佳味哉在善
烹飪者一盤一碗費盡心思在喫者鹵莽暴戾囫圇吞
下真所謂得哀家梨仍復烝食者矣余到粵東食楊蘭
坡明府鱠羹而美訪其故曰不過現殺現烹現熟現喫
不停頓而已他物皆可類推

一戒暴殄

暴者不怕人功殄者不惜物力雞魚鵝鴨自首至尾俱
有味存不必少取多棄也嘗見烹甲魚者專取其裙而
不知味在肉中烝鱗魚者專取其肚而不知鮮在背上
至賤莫如醃蛋其佳處雖在黃不在白然全去其白而
專取其黃則食者亦覺索然矣且予爲此言並非俗人
惜福之謂假使暴殄而有益于飲食猶之可也暴殄而
反累於飲食又何苦爲之至於烈炭以炙活鴨之掌刺
刀以取生雞之肝皆君子所不爲也何也物爲人用使
之死可也使之求死不得不可也

一戒縱酒

事之是非惟醒人能知之味之美惡亦惟醒人能知之

伊尹曰味之精微口不能言也口且不能言豈有呼呶
酌酒之人能知味者乎徃徃見拇戰之徒啖佳菜如啖
木屑心不存焉所謂惟酒是務焉知其餘而治味之道
掃地矣萬不得已先于正席嘗菜之味後于撤筵逞酒
之能庶乎其兩可也

一戒火鍋

冬日宴客慣用火鍋對客喧騰已屬可厭且各菜之味
有一定火候宜文宜武宜撒宜添瞬息難差今一例以
火逼之其味尚可問哉近人用燒酒代炭以爲得計而
不知物經多滾總能變味或問菜冷奈何曰以起鍋滾
熱之菜不使客登時食盡而尚能留之以至于冷則其
味之惡劣可知矣

一戒強讓

治具宴客禮也然一肴旣上理宜憑客舉箸精肥整碎
各有所好聽從客便方是道理何必強勉讓之常見主
人以箸夾取堆置客前汗盤沒碗令人生厭須知客非
無手無目之人又非兒童新婦怕羞忍餓何必以村嫗
小家子之見解待之其慢客也至矣近日倡家尤多此
種惡習以箸取菜硬入人口有類強姦殊爲可惡長安
有甚好請客而菜不佳者一客問曰我與君算相好乎
主人曰相好客踞而請曰果然相好我有所求必允許
而後起主人驚問何求曰此後君家宴客求免見招合

坐爲之

一戒

凡魚肉雞鴨雖極肥之物總要使其油在肉中不落湯中其味方存而不散若肉中之油半落湯中則湯中之味反在內外矣推原其病有三一悞于火太猛滾急水乾重番加水一悞于火勢忽停旣斷復續一病在于太要相度屢起鍋蓋則油必走

一戒落套

唐詩最佳而五言八韻之試帖名家不選何也以其落套故也詩尚如此食亦宜然今官場之菜各號有十六碟八簋四點心之稱有滿漢席之稱有八小喫之稱有

十大菜之稱種種俗名皆惡廚陋習只可用之于新親上門上司入境以此敷衍配上椅披桌裙插屏香案三揖百拜方稱若家居懽宴文酒開筵安可用此惡套哉必須盤碗參差整散雜進方有名貴之氣象余家壽筵婚席動至五六桌者傳喚外廚亦不免落套然訓練之卒範我馳驅者其味亦終竟不同

一戒混濁

混濁者並非濃厚之謂同一湯也望去非黑非白如缸中攪渾之水同一滴也食之不清不膩如染缸倒出之漿此種色味令人難耐救之之法總在洗淨本身善加作料伺察水火體驗酸鹹不使食者舌上有隔皮隔膜

隨園食單
之嫌庖子山論文云索索無真氣昏昏有俗心是卽混濁之謂也

一戒苟且

凡事不宜苟且而于飲食尤甚厨者皆小人下材一日不加賞罰則一日必生怠玩火齊未到而姑且下咽則明日之菜必更加生真味已失而含忍不言則下次之羹必加草率且又不止空賞空罰而已也其佳者必指示其所以能佳之由其劣者必尋求其所以致劣之故鹹淡必適其中不可絲毫加減久暫必得其當不可任意登盤厨者偷安喫者隨便皆飲食之大弊審問慎思明辨爲學之方也隨時指點教學相長作師之道也

味何獨不然

和同豈不熱

海鮮單

古八珍並無海鮮之說今世俗尚之不得不吾從衆作海鮮單

燕窩

燕窩貴物原不輕用如用之每碗必須一二兩先用天泉滾水泡之將銀針挑去黑絲用嫩雞湯好火腿湯新磨姑三樣湯滾之看燕窩變成玉色爲度此物至清不可以油膩雜之此物至文不可以武物串之今人用肉絲雞絲雜之是喫雞絲肉絲非喫燕窩也且徒務其名往徃以三錢生燕窩蓋碗面如白髮數莖使客一撩不見空剩麤物滿碗真乞兒賣富反露貧相不得已則磨姑絲笋尖絲鯽魚肚野雞嫩片尚可用也余到粵東楊明府冬瓜燕窩甚佳以柔配柔以清入清重用雞汁磨姑

汁而已燕窩皆作玉色不純白也或打作團或敲成麵俱屬穿鑿

海參二三法

海參無味之物沙多氣腥最難討好然天性濃重斷不可以清湯煨也須檢小刺參先泡去沙泥用肉湯滾泡三次然後以雞肉兩汁紅煨極爛輔佐則用香蕈木耳以其色黑相似也大抵明日請客則先一日要煨海參才爛常見錢觀察家夏日用芥末雞汁拌冷海參絲甚佳或切小碎丁用笋丁香蕈丁入雞湯煨作羹蔣侍郎家用豆腐皮雞腿蘑菇煨海參亦佳

魚翅二法

魚翅難爛須煮兩日才能推剛為柔月有二法一用好用火腿好雞湯如鮮笋冰糖錢許煨爛此一法也一純用雞湯串細蘿蔔絲拆碎鱗翅攪和其中飄浮碗面令食者不能辨其為蘿蔔絲為魚翅此又一法也用火腿者湯宜少用蘿蔔絲者湯宜多總以融洽柔膩為仕若海參觸鼻魚翅跳盤便成笑話吳道士家做魚翅不用下鱗單用上半厚根亦有風味蘿蔔絲須出水三次其臭才去常在郭耕禮家喫魚翅炒菜妙絕惜未傳其方法

鰾魚

鰾魚炒薄片甚佳楊中丞家削片入雞湯豆腐中號稱鰾魚豆腐上加陳糟油澆之莊太守用大塊腹魚煨整

鴨亦別有風趣但其性堅終不能齒決火煨三日才拆得碎

淡菜

淡菜煨肉加湯頗鮮取肉去心酒炒亦可

海蠔

海蠔寧波小魚也味同蝦米以之丞蛋甚佳作小菜亦可

烏魚蛋

烏魚蛋最鮮最難服事須河水滾透撒沙去臊再加雞湯蘑菇煨爛羹雲若司馬家製之最精

江瑤柱

江瑤柱出寧波治法與蚶蛭同其鮮脆在柱故剖殼時多棄少取

蠟黃

蠟黃生石子上殼與石子膠粘不分剝肉作羹與蚶蛤相似一名鬼眼樂清奉化兩縣土產別地所無

江鮮單

郭璞江賦魚族甚繁今擇其常有者治之作江鮮單

刀魚二法

刀魚用蜜酒娘清醬放盤中如鱔魚法蒸之最佳不必加水如嫌刺多則將極快刀刮取魚片用針抽去其刺用火腿湯雞湯笋湯煨之鮮妙絕倫金陵人畏其多刺竟油灸極枯然後煎之諺曰駝背夾直其人不活此之謂也或用快刀將魚背斜切之使碎骨盡斷再下鍋煎黃加作料臨食時竟不知有骨蕪湖陶太太法也

鱔魚

鱔魚用蜜酒蒸食如治刀魚之法便佳或竟用油煎加清醬酒娘亦佳萬不可切成碎塊加雞湯煮或去其背

專取肚皮則真味全失矣

鱒魚

尹文端公自夸治鱒鯉最佳然煨之太熟頗嫌重濁惟在蘇州唐氏喫炒鯉魚片甚佳其法切片油炮加酒秋油滾三十次下水再滾起鍋加作料重用瓜薑蔥花又一法將魚白水煮干滾去大骨肉切小方塊取明骨切小方塊雞湯去沫先煨明骨八分熟下酒秋油再下魚肉煨二分爛起鍋加蔥椒韭重用薑汁一大杯

黃魚

黃魚切小塊醬酒鬱一個時辰瀝乾入鍋爆炒兩面黃加金華豆豉一茶杯甜酒一碗秋油一小杯同滾候滷乾色紅加糖加瓜薑收起有沉浸濃郁之妙又一法將黃魚折碎入雞湯作羹微用甜醬水絳粉收起之亦佳大抵黃魚亦係濃厚之物不可以清治之也

斑魚

斑魚最嫩剝皮去穢分肝肉二種以雞湯煨之下酒三分水二分秋油一分起鍋時加薑汁一大碗蔥數莖殺去腥氣

假蟹

煮黃魚二條取肉去骨加生鹽蛋四個調碎不拌入魚肉起油鍋炮下雞湯滾將鹽蛋攪勻加香葷蔥薑汁酒喫時酌用醋

特牲單 猪用最多可稱廣大教主宜古
人有特豚饋食之禮作特牲單

猪頭二法

洗淨五觔重者用甜酒三觔七八觔者用甜酒五觔先
將猪頭下鍋同酒煮下葱三十根八角三錢煮二百餘
滾下秋油一大杯糖一兩候熟後嘗鹹淡再將秋油加
減添開水要漫過猪頭一寸上壓重物大火燒一炷香
退出大火用文火細煨收乾以膩為度爛後即開鍋蓋
遲則走油一法打木桶一个中用銅簾隔開將猪頭洗
淨加作料悶入桶中用文火隔湯蒸之猪頭熟爛而其
膩垢悉從桶外流出亦妙

猪蹄四法

蹄膀一隻不用爪白水煮爛去湯好酒一觔清醬酒杯
半陳皮一錢紅棗四五个煨爛起鍋時用葱椒酒潑入
去陳皮紅棗此一法也又一法先用蝦米煎湯代水加
酒秋油煨之又一法用蹄膀一隻先煮熟用素油灼皺
其皮再加作料紅煨有士人好先撥食其皮號稱揭單
被又一法用蹄膀一个兩鉢合之加酒加秋油隔水蒸
之以二枝香爲度號神仙肉錢觀察家製最精

猪爪猪筋

專取猪爪剔去大骨用雞肉湯清煨之筋味與爪相同
可以搭配有好腿爪亦可攪入

猪肚二法

將肚洗淨取極厚處去上下皮單用中心切骰子塊淡
油炮炒加作料起鍋以極脆爲佳此北人法也南人白
水加酒煨兩枝香以極爛爲度贊清鹽食之亦可或加
雞湯作料煨爛熏切亦佳

猪肺二法

洗肺最難以冽盡肺管血水剔去包衣爲第一着敲之
仆之挂之倒之抽管割膜工夫最細用酒水滾一日一
夜肺縮小如一片白芙蓉浮于湯面再加作料上口如
泥湯西厓少宰宴客每碗四片已用四肺矣近人無此
工夫只得將肺折碎入雞湯煨爛亦佳得野雞湯更妙
以清配清故也用好火腿煨亦可

豬腰

腰片炒枯則木炒嫩則令人生疑不如煨爛贊椒鹽食之爲佳或加作料亦可只宜手摘不宜刀切但須一日工夫才得如泥耳此物只宜獨用斷不可攙入別菜中最能奪味而惹腥煨三刻則老煨一日則嫩

豬裏肉

豬裏肉精而且嫩人多不食嘗在揚州謝蘊山太守席上食而甘之云以裏肉切片用縷粉團成小把入蝦湯中加香葷紫菜清煨一熟便起

白片肉

須自養之豬宰後入鍋煮到八分熟泡在湯中一個時辰取起將豬身上行動之處薄片上桌不冷不熱以溫爲度此是北人擅長之菜南人效之終不能佳且零星市脯亦難用也寒士請客寧用燕窩不用白片肉以非多不可故也割法須用小快刀片之以肥瘦相參橫斜碎雜爲佳與聖人割不正不食一語截然相反其豬身肉之名目甚多滿洲跳神肉最妙

紅煨肉三法

或用甜醬或用秋油或竟不用秋油甜醬每肉一觔用鹽三錢純酒煨之亦有用水者但須熬乾水氣三種治法皆紅如琥珀不可加糖炒色早起鍋則黃當可則紅過遲則紅色變紫而精肉轉硬常起鍋蓋則油走而味

都在油中矣大抵割肉雖方以爛到不見鋒稜上口而
精肉俱化爲妙全以火候爲主諺云緊火粥慢火肉至
哉言乎

白煨肉

每肉一觔用白水煮八分好起出去湯用酒半觔鹽二
錢半煨一個時辰用原湯一半加入滾乾湯膩爲度再
加葱椒木耳韭菜志類火先武後文又一法每肉一觔
用糖一錢酒半觔水一觔清醬半茶杯先放酒滾肉一
二十次加回香一錢放水悶爛亦佳

油灼肉

硬短勒切方塊去筋襍酒醬鬱過入滾油中炮炙之
使肥者不膩精者肉鬆將起鍋時加葱蒜微加醋噴之

乾鍋丞肉

用小磁鉢將肉切方塊加甜酒秋油裝入鉢內封口放
鍋內下用文火乾丞之以兩枝香爲度不用水秋油與
酒之多寡相肉而行以蓋滿肉面爲度

蓋碗裝肉

放手爐上法與前同

磁罈裝肉

放礮糠中慢煨法與前同總須封口

脫沙肉

去皮切碎每一觔用雞子三個青黃俱用調和拌肉再

斬碎入秋油半酒杯葱末拌勻用網油一張裹之外再
用菜油四兩煎兩面起出去油用好酒一茶杯清醬半
酒杯悶透提起切片肉之面上加韭菜香葷笋丁

晒乾肉

切薄片精肉晒烈日中以乾爲度用陳大頭菜夾片乾
炒

火腿煨肉

火腿切方塊冷水滾二次去湯瀝乾將肉切方塊冷水
滾一次去湯瀝乾放清水煨加酒四兩葱椒笋香葷

台窩煨肉

法與火腿煨肉同窩易爛須先煨肉至八分再加窩涼

之則號窩凍紹興人菜也窩不佳者不必用

粉蒸肉

用精肥參半之肉炒米粉黃色拌麪醬蒸之下用白菜
作墊熟時不但肉美菜亦美以不見水故味獨全江西
人菜也

熏煨肉

先用秋油酒將肉煨好帶汁上木屑畧熏之不可太久
使乾濕參半香嫩異常吳小谷廣文家製之精極

芙蓉肉

精肉一筋切片清醬拖過風乾一個時辰用大蝦肉四
十個猪油二兩切骰子大將蝦肉放在猪肉上一隻蝦

一塊肉敲扁將滾水煮熟撩起熬菜油半觔將肉片放在有眼銅勺內將滾油灌熟再用秋油半酒杯酒一杯雞湯一茶杯熬滾澆肉片上加丞粉葱椒糝上起鍋

荔枝肉

用肉切大骨牌片放白水煮二三十滾撩起熬菜油半觔將肉放入炮透撩起用冷水一潔肉皺撩起放入鍋內用酒半觔清醬一小杯水半觔煮爛

八寶肉

用肉一觔精肥各半白煮一二十滾切柳葉片小淡菜二兩鷹爪二兩香蕈一兩花海蜇二兩胡桃肉四個去皮笋片四兩好火腿二兩麻油一兩將肉入鍋秋油酒

煨至五分熟再加餘物海蜇下最在後

菜花頭煨肉

用臺心菜嫩葢微醃晒乾用之

炒肉絲

切細絲去筋襍皮骨用清醬酒鬱片時用菜油熬起白烟變青烟後下肉炒勻不停手加蒸粉醋一滴糖一撮葱白韭蒜之類只炒半斤大火不用水又一法用油泡後用醬水加酒畧煨起鍋紅色加韭菜尤香

炒肉片

將肉精肥各半切成薄片清醬拌之入鍋油炒開响卽加醬水葱瓜冬笋韭芽起鍋火要猛烈

八寶肉圓

猪肉精肥各半斬成細醬用松仁香蕈笋尖荸薺瓜薑之類斬成細醬加絳粉和捏成團放入盤中加甜酒秋油丞之入口鬆脆家致華云肉圓宜切不宜斬必別有所見

空心肉圓

將肉捶碎鬱過用凍猪油一小團作餡子放在團內丞之則油流去而團子空心矣此法鎮江人最善

鍋燒肉

煮熟不去皮放麻油灼過切塊加鹽或贊清醬亦可

醬肉

先微醃用麵醬醬之或單用秋油拌鬱風乾

糟肉

先微醃再加米糟

暴醃肉

微鹽擦揉三日內即用

以上三味皆冬月菜也春夏不宜

尹文端公家風肉

殺猪一口斬成八塊每塊炒鹽四錢細細揉擦使之無微不到然後高掛有風無日處偶有虫蝕以香油塗之夏日取用先放水中泡一宵再煮水亦不可太多太少以蓋肉面為度削片時用快刀橫切不可順肉絲而斬也此物惟尹府至精常以進貢今徐州風肉不及亦不

知何故

家鄉肉

杭州家鄉肉好醜不同有上中下三等大槩淡而能鮮
精肉可橫咬者爲上品放久卽是好火腿

笋煨火肉

冬笋切方塊火肉切方塊全煨火腿撒去鹽水兩遍再
入冰糖煨爛席武山別駕云凡火肉煮好後若留作次
日喫者須留原湯待次日將火肉投入湯中滾熟才好
若乾放離湯則風燥而肉枯用白水則又味淡

燒小豬

小豬一個六七觔重者鋪毛去穢又上炭火炙之要四
面齊到以深黃色爲度皮上慢慢以奶酥油塗之屢塗
屢炙食時酥爲上脆次之吝斯下矣旗人有單用酒秋
油蒸者亦佳吾家龍文弟頗得其法

燒猪肉

凡燒猪肉須耐性先炙裏面肉使油膏走入皮內則皮
鬆脆而味不走若先炙皮則肉上之油盡落火上皮旣
焦硬味亦不佳燒小豬亦然

排骨

取勒條排骨精肥各半者抽去當中直骨以葱代之炙
用醋醬頻頻刷上不可太枯

羅篋肉

以作雞松法作之存蓋面之皮將皮下精肉斬成碎團
加作料烹熟聶廚能之

端州三種肉

一羅簑肉一焗燒白肉不加作料以芝蔴鹽拌之切片
煨好以清醬拌之三種俱宜于家常端州聶李二廚所
作特令楊二學之

楊公圓

楊明府作肉圓大如茶杯細膩絕倫湯尤鮮潔人口如
酥大槩去筋去節斬之極細肥瘦各半用絳合勻

黃芽菜煨火腿

用好火腿削下外皮去油存肉先用雞湯將皮煨酥再
將肉煨酥放黃芽菜心連根切段約二寸許長加蜜酒
娘及水連煨半日上口甘鮮肉菜俱化而菜根及菜心
絲毫不散湯亦美極朝天宮道士法也

蜜火腿

取好火腿連皮切大方塊用蜜酒煨極爛最佳但火腿
好醜高低判若天淵雖出金華蘭溪義烏三處而各有名
無實者多其不佳者反不如醜肉矣惟杭州忠清里王
三房家四錢一斤者佳余在尹文端公蘇州公館喫過
一次其香隔戶便至甘鮮異常此後不能再遇此尤物
矣

雜牲單

牛羊鹿三牲非南人家常時有之物然製法不可不知作雜牲單

牛肉

買牛肉法先下各舖定錢湊取腿筋夾肉處不精不肥然後帶回家中剔去皮膜用三分酒二分水清煨極爛再加秋油收湯此太牢獨味孤行者也不可加別物配搭

牛舌

牛舌最佳去皮撕膜切片入肉中同煨亦有冬醃風乾者隔年食之極似好火腿

羊頭

羊頭毛要去淨如去不淨用火燒之洗淨切開煮爛去

骨其口內老皮俱要去淨將眼睛切成二塊去黑皮眼
珠不用切成碎丁取老肥母雞湯煮之加香葷笋丁甜
酒四兩秋油一杯如喫瓣用小胡椒十二顆蔥花十二
段如喫酸用好米醋一杯

羊蹄

煨羊蹄照煨豬蹄法分紅白二色大抵用清醬者紅用
鹽者白山藥配之宜

羊羹

取熟羊肉斬小塊如骰子大雞湯煨加笋丁香葷丁山
藥丁同煨

羊肚羹

將羊肚洗淨煮爛切絲用本湯煨之加胡椒醋俱可北
人炒法南人不能如其脆錢與沙方伯家焗燒羊肉極
佳將求其法

紅煨羊肉

與紅煨猪肉同加刺眼核桃放入去羶亦古法也

炒羊肉絲

與炒猪肉絲同可以用緯愈細愈佳蔥絲拌之

燒羊肉

羊肉切大塊重五七觔者鐵叉火上燒之味果甘脆宜
惹宋仁宗夜半之思也

全羊

全羊法有七十二種可喫者不過十八九種而已此屠龍之技家廚難學一盤一碗雖全是羊肉而味各不同才好

鹿肉

鹿肉不可輕得得而製之其嫩鮮在獐肉之上燒食可煨食亦可

鹿筋二法

鹿筋難爛須三日前先捶煮之絞出臊水數遍加肉汁湯煨之再用雞汁湯煨加秋油酒微締收湯不攪他物便成白色用盤盛之如兼用火腿冬笋香蕈同煨便成紅色不收湯以碗盛之白色者加花椒細末

獐肉

製獐肉與製牛鹿同可以作脯不如鹿肉之活而細膩過之

果子狸

果子狸鮮者難得其醃乾者用蜜酒娘蒸熟快刀切片上桌先用米泔水泡一日去盡鹽穢較火腿覺嫩而肥假牛乳

用雞蛋清拌蜜酒娘打掇入化上鍋蒸之以嫩膩爲主火候遲便老蛋清太多亦老

鹿尾

尹文端公品味以鹿尾爲第一然南方人不能常得從

北京來者又苦不鮮新余嘗得極大者用菜葉包而蒸之味果不同其最佳處在尾上一道漿耳

羽族單 雞功最巨諸菜賴之如善人積陰德而人不知故令領羽族之首而以他禽附之作羽族單

白片雞

肥雞白片自是太羹元酒之味尤宜于下鄉村入旅店烹飪不及之時最為省便者時水不可多

雞松

肥雞一隻用兩腿去筋骨剝碎不可傷皮用雞蛋清粉絳松子肉同剝成塊如腿不敷用添補子肉切成方塊用香油灼黃起放鉢頭內加百花酒半斤秋油一大杯雞油一鐵勺加冬笋香蕈薑葱等將所餘雞骨皮蓋面加水一大碗下蒸籠蒸透臨喫去之

生炮雞

小雛雞斬小方塊秋油酒拌臨喫時拿起放滾油內灼之起鍋又灼連灼三四回盛起用醋酒粉繖蔥花噴之

雞粥

肥母雞一隻用刀將兩補肉去皮細割或用刨刀亦可只可刮刨不可斬斬之便不膩矣再用餘雞熬湯下之喫時加細米粉火腿屑松子肉共敲碎放湯內起鍋時放蔥薑澆雞油或去渣或存渣俱可宜于老人大槩斬碎者去渣刮刨者不去渣

焦雞

肥母雞洗淨整下鍋煮用猪油四兩回香四個煮成八分熟再拿香油灼黃還下原湯熬濃用秋油酒整蔥收起臨上片碎并將原滷澆之或拌贊亦可此揚中丞家法也方輔兄家亦好

捶雞

將整雞捶碎秋油酒煮之南京高南昌太守家製之最精

炒雞片

用雞補肉去皮斬成薄片用豆粉蒜油秋油拌之繖粉調之雞蛋清抓臨下鍋加醬瓜薑蔥花末須用極旺之火炒一盤不過四兩火氣才透

蒸小雞

用小嫩雞雞整放盤中上加秋油甜酒香葷笋尖飯鍋

上蒸之

醬雞

生雞一隻用清醬浸一晝夜而風乾之此三冬菜也

雞丁

取雞補子切骰子小塊入滾油炮炒之用秋油酒收起加葶薺丁笋丁香葷丁拌之湯以黑色為佳

雞圓

斬雞補子肉為團如酒杯大鮮嫩如蝦團揚州臧八太爺家製之最精法用猪油蘿蔔絳粉揉成不可放餡

蘑菇煨雞

口蘑菇四兩開水泡去砂用冷水漂牙刷擦再用清水

漂四次用菜油二兩炮透加酒噴將雞斬塊放鍋內滾去沫下甜酒清醬煨八分功成下蘑菇再煨二分功成加笋葱椒起鍋不用水加冰糖三錢

梨炒雞

取雞胸肉切片先用猪油三兩熬熟炒三四次加蘇油一瓢絳粉鹽花薑汁花椒末各一茶匙再加雪梨薄片香葷小塊炒三四次起鍋盛五寸盤

假野雞卷

將補子斬碎用雞子一個調清醬鬱之將網油畫碎分包小包油裏炮透再加清醬酒作料香葷木耳起鍋加糖一撮

黃芽菜炒雞

將雞切塊起油鍋生炒透酒滾二三十次加秋油後滾二三十次下水滾將菜切塊俟雞有七分熟將菜下鍋再滾三分加糖葱大料其菜要另滾熟攪用每一隻用油四兩

栗子炒雞

雞斬塊用菜油二兩炮加酒一飯碗秋油一小杯水一飯碗煨七分熟先將栗子煮熟同雞下之再煨三分起鍋下糖一撮

灼八塊

一隻斬八塊滾油炮透去油加清醬一杯酒半斤

煨熟便起不用水用武火

珍珠團

熟雞補子切黃豆大塊清醬酒拌勻用乾麩滾滿入鍋炒炒用素油

黃芪蒸雞治療

取童雞未曾生蛋者殺之不見水取出肚臟塞黃芪一兩架箸放鍋內蒸之四面封口熟時取出滷濃而鮮可療弱症

滷雞

圓圖雞一隻肚內塞葱三十條茴香二錢用酒一斤秋油一小杯半先滾一枝香加水一斤脂油二兩一齊同

煨待雞熟取出脂油水要用熟水收濃滷一飯碗才取
起或拆碎或薄刀片之仍以原滷拌食

蔣雞

童子雞一隻用鹽四錢醬油一匙老酒半茶杯薑三大片放砂鍋內隔水蒸爛去骨不用水蔣御史家法也

唐雞

雞一隻或二斤或三斤如用二斤者用酒一飯碗水三飯碗用三斤者酌添先將雞切塊用菜油二兩候滾熟爆雞要透先用酒滾一二十滾再下水約二三百滾用秋油一酒杯起鍋時加白糖一錢唐靜涵家法也

雞肝

用酒醋噴炒以嫩爲貴

雞血

取雞血爲條加雞湯醬醋索粉作羹宜于老人

雞絲

拆雞爲絲秋油芥末醋拌之此杭州菜也加笋加芹俱可用笋絲秋油酒炒之亦可拌者用熟雞炒者用生雞

糟雞

糟雞法與糟肉全

雞腎

取雞腎二十个煮微熟去皮用雞湯加作料煨之鮮嫩絕倫

雞蛋

雞蛋去殼放碗中將竹箸打一千回蒸之絕嫩凡蛋一
煮而老一千煮而反嫩加茶葉煮者以兩炷香爲度蛋
一百用鹽一兩五十用鹽五錢加醬煨亦可其他則或
煎或炒俱可斬碎黃雀蒸之亦佳

野雞五法

野雞披胸肉清醬鬱過以網油包放鐵奩上燒之作方
片可作卷子亦可此一法也切片加作料炒一法也取
胸肉作丁一法也當家雞整煨一法也先用油灼拆絲
加酒秋油醋全芹菜冷拌一法也生片其肉入火鍋中
登時便喫亦一法也其弊在肉嫩則味不入味入則肉

又老

赤燻肉雞

赤燻肉雞洗切淨每一斤用好酒十二兩鹽二錢五分
冰糖四錢研酌加桂皮同入砂鍋中文炭火煨之倘酒
將乾雞肉尙未爛每斤酌加清開水一茶杯

蘑菇煨雞

雞肉一斤甜酒一斤鹽三錢冰糖四錢蘑菇用新鮮不
霉者文火煨兩枝線香爲度不可用水先煨雞八分熟
再下蘑菇

鴿子

鴿子加好火腿全煨甚佳不用火肉亦可

鴿蛋

煨鴿蛋法與煨雞腎同或煎食亦可加微醋亦可

野鴨

野鴨切厚片秋油鬱過用兩片雪梨夾住炮炒之蘇州
毛道臺家製法最精今失傳矣用烝家鴨法烝之亦可

烝鴨

生肥鴨去骨內用糯米一酒杯火腿丁大頭菜丁香薑
笋丁秋油酒小磨麻油蔥花俱灌鴨肚內外用雞湯放
盤中隔水烝透此真定魏太守家法也

鴨糊塗

用肥鴨白煮八分熟冷定去骨折成天然不方不對之
塊下原湯內煨加鹽三錢酒半斤捶碎山藥同下鍋作
絳臨煨爛時再加薑末香葷蔥花如要濃湯加放粉絳
以芋代山藥亦妙

滷鴨

不用水用酒煮鴨去骨加作料食之高要令楊公家法
也

鴨脯

用肥鴨斬大方塊用酒半斤秋油一杯笋香葷蔥花悶
之收滷起鍋

燒鴨

用雞鴨上叉燒之馮觀察家廚最精

掛滷鴨

塞葱鴨腹蓋悶而燒水西門許店最精家中不能作有黃黑二色黃者更妙

乾蒸鴨

杭州商人何星舉家乾蒸鴨將肥鴨一隻洗淨斬八塊加甜酒秋油淹滿鴨面放磁罐中封好置乾鍋中蒸之用文炭火不用水臨上時其精肉皆爛如泥以線香二枝爲度

野鴨團

細斬野鴨胸前肉加猪油微緯調揉成團入雞湯滾之或用本鴨湯亦佳太興孔親家製之甚精

符鴨

頂大鮮鴨一隻用百花酒十二兩青鹽一兩二錢滾水一湯碗沖化去渣沫再兌冷水七飯碗鮮薑四厚片約重一兩同入大瓦蓋鉢內將皮紙封固口用大火籠燒透大炭吉三元約二文一個外用套包一個將火籠罩定不可令其走氣約早點時炖起至晚方好速則恐其不透味便不佳矣其炭吉燒透後不宜更換瓦鉢亦不宜預先開看鴨破開時將清水洗後用潔淨無漿布拭乾入鉢

煨麻雀

取麻雀五十隻以清醬甜酒煨之熟後去爪脚單取雀

胸頭肉連湯放盤中甘鮮異常其他鳥鵲俱可類推但鮮者一時難得薛生白常勸人勿食人間豢養之物以野禽味鮮且易消化

煨鵲鵲黃雀

鵲鵲用六合來者最佳有現成製好者黃雀用蘇州糟加蜜酒煨爛下作料與煨麻雀同蘇州沈觀察煨黃雀并骨如泥不知作何製法炒魚片亦精其廚饌之精合吳門推爲第一

雲林鵲

倪雲林集中載製鵲法整鵲一隻洗淨後用鹽三錢擦其腹內塞葱一帚填實其中外將蜜拌酒通身滿塗之鍋中一大碗酒一大碗水蒸之用竹箸架之不使鵲身近水竈內用山茅二束緩緩燒盡爲度俟鍋蓋冷後揭開鍋蓋將鵲翻身仍將鍋蓋封好蒸之再用茅柴一束燒盡爲度柴俟其自盡不可挑撥鍋蓋用綿紙糊封逼燥裂縫以水潤之起鍋時不但鵲爛如泥湯亦鮮美以此法製鴨味美亦同每茅柴一束重一斤八兩擦鹽時串入葱椒末子以酒和勻雲林集中載食品甚多只此一法試之頗效餘俱附會

燒鵲

杭州燒鵲爲人所笑以其生也不如家廚自燒爲妙

史記卷之...

三

