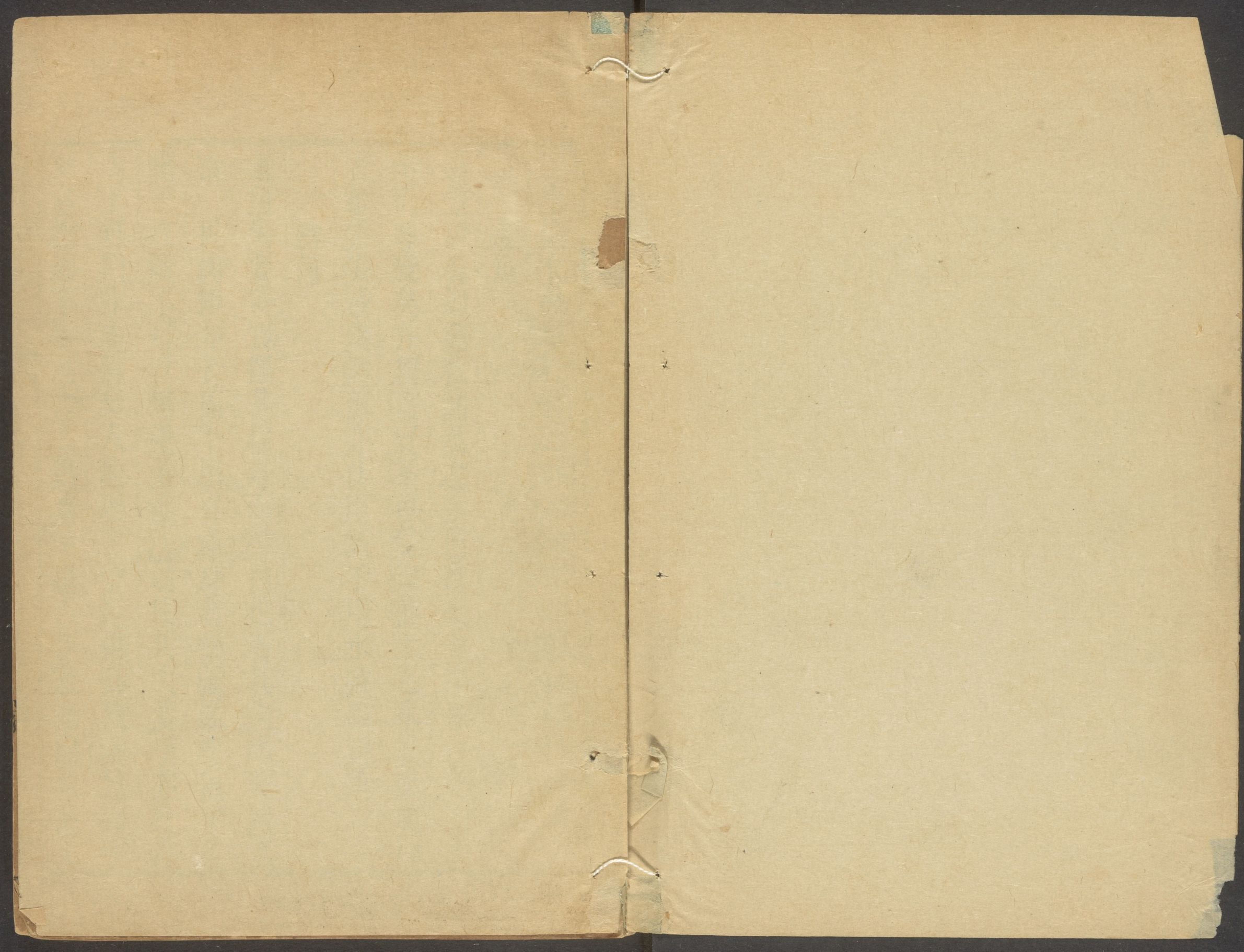


0 T 8281/4324 (2)

2

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









水族有鱗單

魚皆去鱗惟鱒魚不去我道有鱗而魚形始全作水族有鱗單

邊魚

邊魚活者加酒秋油蒸之玉色為度一作呆白色則肉老而味變矣并須蓋好不可受鍋蓋上之水氣臨起加香蕈笋尖或用酒煎亦佳用酒不用水號假鱒魚

鯽魚

鯽魚先要善買擇其扁身而帶白色者其肉嫩而鬆熟後一提肉即卸骨而下黑脊渾身者喘強槎枒魚中之喇子也斷不可食照邊魚蒸法最佳其次煎喫亦妙折肉下可以作羹通州人能煨之骨尾俱酥號酥魚利小兒食然總不如蒸食之得真味也六合龍池出者愈大





愈嫩亦奇。炆時用酒不用水。小小用糖以起其鮮。以魚之小大酌量。秋油酒之多寡。

### 白魚

白魚肉最細。用糟鱗魚同炆之。最佳。或冬日微醃。加酒娘糟。一日亦佳。余在江中得網起活者。用酒炆食。美不可言。糟之最佳。不可太久。久則肉木矣。

### 季魚

季魚少骨。炒片最佳。炒者以片薄爲貴。用秋油細鬱。後用絳粉蛋清。搗之入油鍋炒。加作料炒之。油用素油。

### 上步魚

杭州以上步魚爲上品。而金陵人賤之。目爲虎頭蛇可。

發一笑肉最鬆嫩。煎之煮之。炆之俱可。加醃芥作湯。作羹尤鮮。

### 魚松

用青魚鱓魚。炆熟。將肉拆下。放油鍋中。灼之黃色。加鹽花。蔥椒瓜薑。冬日封瓶中。可以一月。

### 魚圓

用白魚青魚活者。破半釘板上。用刀刮下肉。留刺在板上。將肉斬化。用豆粉猪油拌。將手攪之。放微微鹽水。不用清醬。加蔥薑汁。作團成後。放滾水中煮熟。撩起冷水。養之。臨喫入雞湯紫菜滾。

### 魚片



取青魚季魚片秋油鬱之加絳粉蛋清起油鍋炮炒用小盤盛起加葱椒瓜薑極多不過六兩太多則火氣不透

### 連魚豆腐

用大連魚煎熟加豆腐噴醬水葱酒滾之俟湯色半紅起鍋其頭味尤美此杭州菜也用醬多少須相魚而行

### 醋樓魚

用活青魚切大塊油灼之加醬醋酒噴之湯多爲妙俟熟卽速起鍋此物杭州西湖上五柳居最有名而今則醬臭而魚敗矣甚矣宋嫂魚羹徒存虛名夢梁錄不足信也魚不可大大則味不入不可小小則刺多

### 銀魚

銀魚起水時名冰鮮加雞湯火腿湯煨之或炒食甚嫩乾者泡軟用醬水炒亦妙

### 台鮓

台鮓好醜不一出台州松門者爲佳肉軟而鮮肥生時拆之便可當作小菜不必煮食也用鮮肉同煨須肉爛時放鮓否則鮓消化不見矣凍之卽爲鮓凍紹興人法也

### 糟鮓

冬日用大鯉魚醃而乾之入酒糟置罈中封口夏日食之不可燒酒作泡用燒酒者不無癖味



蝦子勒鯊

夏日選白淨帶子勒鯊放水中一日泡去鹽味太陽晒乾入鍋油煎一面黃取起以一面未黃者鋪上蝦子放盤中加白糖蒸之以一炷香爲度三伏日食之絕妙

魚脯

活青魚去頭尾斬小方塊鹽醃透風乾入鍋油煎加作料收滷再炒之蘇滾拌起鍋蘇州法也

家常煎魚

家常煎魚須要耐性將鱸魚洗淨切塊鹽醃壓扁入油中兩面燻黃多加酒秋油文火慢慢滾之然後收湯作滷使作料之味全入魚中第此法指魚之不活者而言

如活者又以速起鍋爲妙

黃姑魚

徽州出小魚長二三寸晒乾寄來加酒剝皮放飯鍋上蒸而食之味最鮮號黃姑魚



水族無鱗單

魚無鱗者其腥加倍須加意烹飪以薑桂勝之作水族無鱗單

### 湯鰻

鰻魚最忌出骨因此物性本腥重不可過于擺布失其天真猶鱗魚之不可去鱗也清煨者以河鰻一條洗去滑涎斬寸爲段入磁罐中用酒水煨爛下秋油起鍋加冬醃新芥菜作湯重用葱薑之類以殺其腥常熟顧比部家用絳粉山藥乾煨亦妙或加作料直置盤中蒸之不用水家致華分司蒸鰻最佳秋油酒四六兌務使湯浮于本身起籠時尤要恰好遲則皮皺味失

### 紅煨鰻

鰻魚用酒水煨爛加甜醬代秋油入鍋收湯煨乾加回



香大料起鍋有三病宜戒者一皮有皺紋皮便不酥一  
肉散碗中箸夾不起一早下鹽豉入口不化揚州朱分  
司家製之最精大抵紅煨者以乾爲貴使滷味收入鰻  
肉中

炸鰻

擇鰻魚大者去首尾寸斷之先用麻油炸熟取起另將  
鮮蒿菜嫩尖入鍋中仍用原油炒透卽以鰻魚平鋪菜  
上卽作料煨一炷香蒿菜分量較魚減半

生炒甲魚

將甲魚去骨用麻油炮炒之加秋油一杯雞汁一杯此  
真定魏太守家法也

醬炒甲魚

將甲魚煮半熟去骨起油鍋炮炒加醬水葱椒收湯成  
滷然後起鍋此杭州法也

帶骨甲魚

要一個半斤重者斬四塊加脂油二兩起油鍋煎兩面  
黃加水秋油酒煨先武火後文火至八分熟加蒜起鍋  
用葱薑糖甲魚宜小不宜大俗號童子腳魚才嫩

青鹽甲魚

斬四塊起油鍋炮透每甲魚一斤用酒四兩大回香三  
錢鹽一錢半煨至半好下脂油二兩切小豆塊再煨加  
蒜頭笋尖起時用葱椒或用秋油則不用鹽此蘇州唐



靜涵家法甲魚大則老小則腥須買其中樣者

湯煨甲魚

將甲魚白煮去骨拆碎用雞湯秋油酒煨湯二碗收至一碗起鍋用葱椒薑末糝之吳竹嶼家製之最佳微用絳才得湯膩

全殼甲魚

山東楊叅將家製甲魚去首尾取肉及裙加作料煨好仍以原殼覆之每宴客一客之前以小盤獻一甲魚見者悚然猶慮其動惜未傳其法

鱧絲羹

鱧魚煮半熟劃絲去骨加酒秋油煨之微用絳粉用真

金菜冬瓜長葱爲羹南京廚者輒製鱧爲炭殊不可解

炒鱧

拆鱧絲炒之畧焦如炒肉雞之法不可用水

段鱧

切鱧以寸爲段照煨鰻法煨之或先用油炙使堅再以冬瓜鮮笋香葷作配微用醬水重用姜汁

蝦

蝦元照魚元法雞湯煨之乾炒亦可大槩捶蝦時不宜過細恐失真味魚元亦然或竟剝蝦肉以紫菜拌之亦佳

蝦餅



以蝦捶爛團而煎之卽爲蝦餅

### 醉蝦

帶殼用酒炙黃撈起加清醬米醋熨之用碗悶之臨食  
放盤中其殼俱酥

### 炒蝦

炒蝦照炒魚法可用韭配或加冬醃芥菜則不可用韭  
矣有捶扁其尾單炒者亦覺新異

### 蟹

蟹宜獨食不宜搭配他物最好以淡鹽湯煮熟自剝自  
食爲妙烝者味雖全而失之太淡

### 蟹羹

剝蟹爲羹卽用原湯煨之不加雞汁獨用爲妙見俗廚  
從中加鴨舌或魚翅或海參者徒奪其味而惹其腥惡  
劣極矣

### 炒蟹粉

以現剝現炒之蟹爲佳過兩個時辰則肉乾而味失

### 剝殼烝蟹

將蟹剝殼取肉取黃仍置殼中放五六隻在生雞蛋上  
烝之上桌時完然一蟹惟去爪腳比炒蟹粉覺有新色  
楊蘭坡明府以南瓜肉拌蟹頗奇

### 蛤蜊

剝蛤蜊肉加韭菜炒之佳或爲湯亦可起遲便枯



蚶

蚶有二喫法用熱水噴之半熟去蓋加酒秋油醉之或用雞湯滾熟去蓋入湯或全去其蓋作羹亦可但宜速起遲則肉枯蚶出奉化縣品在蟬蝦蛤蜊之上

蟬蝦

先將五花肉切片用作料悶爛將蟬蝦洗淨蒜油炒仍將肉片連滷烹之秋油要重些方得有味加豆腐亦可蟬蝦從揚州來慮壞則取殼中肉置猪油中可以遠行有晒爲乾者亦佳入雞湯烹之味在蟬乾之上捶爛蟬蝦作餅如蝦餅樣煎喫加作料亦佳

程澤弓蟬乾

程澤弓商人製蟬乾用冷水泡一日滾水煮兩日撒湯五次一寸之乾發開有二寸如鮮蟬一般才入雞湯煨之揚州人學之俱不能及

鮮蟬

烹蟬法與蟬蝦同單炒亦可何春巢家蟬湯豆腐之妙竟成絕品

水雞

水雞去身用腿先用油灼之加秋油甜酒瓜薑起鍋或拆肉炒之味與雞相似

熏蛋

將雞蛋加作料煨好微微熏乾切片放盤中可以佐膳



茶葉蛋

雞蛋百個用鹽一兩粗茶葉煮兩枝線香爲度如蛋五十個只用五錢鹽照數加減可作點心

雜素菜單

菜有葷素猶衣有表裏也富貴之人嗜素甚于嗜葷作素菜單

蔣侍郎豆腐

豆腐兩面去皮每塊切成十六片亮乾用猪油熬清烟起才下豆腐畧洒鹽花一撮翻身後用好甜酒一茶杯大蝦米一百二十個如無大蝦米用小蝦米三百個先將蝦米滾泡一個時辰秋油一小杯再滾一回加糖一撮再滾一回用細葱半寸許長一百二十段緩緩起鍋

楊中丞豆腐

用嫩腐煮去豆氣入雞湯同鰻魚片滾數刻加糟油香葷起鍋雞汁須濃魚片要薄

張愷豆腐



將蝦米搗碎入豆腐中起油鍋加作料乾炒

慶元豆腐

醬豆豉一茶杯水泡爛入豆腐同炒起鍋

芙蓉豆腐

用腐腦放井水泡三次去豆氣入雞湯中滾起鍋時加  
紫菜蝦肉

王太守八寶豆腐

用嫩片切粉碎加香蕈屑蘑菇屑松子仁屑瓜子仁屑  
雞屑火腿屑同入濃雞汁中炒滾起鍋用腐腦亦可用  
瓢不用箸孟亭太守云此

聖祖賜徐健菴尚書方也尚書取方時御膳房費一千

兩太守之祖樓村先生爲尚書門生故得之

程立萬豆腐

乾隆廿二年同金壽門在揚州程立萬家食煎豆腐精  
絕無雙其腐兩面黃乾無絲毫滷汁微有蟬蠟鮮味然  
盤中並無蟬蠟及他雜物也次日告查宣門查曰我能  
之我當特請已而同杭菘菹同食于查家則上箸大笑  
乃純是雞雀腦爲之並非真豆腐肥膩難耐矣其費十  
倍於程而味遠不及也惜其時余以妹喪急歸不及向  
程求方程逾年亡至今悔之仍存其名以俟再訪

凍豆腐

將豆腐凍一夜切方塊滾去豆味加雞湯汁火腿汁肉



汁煨之上桌時撤去雞火腿之類單留香葷冬笋豆腐  
煨久則鬆面起蜂窩如凍腐矣故炒腐宜嫩煨者宜老  
家致華分司用蘑菇煮豆腐雖夏月亦照凍腐之法甚  
佳切不可加葷湯致失清味

### 蝦油豆菜

取陳蝦油代清醬炒豆腐須兩面煨黃油鍋要熱用猪  
油葱椒

### 蓬蒿菜

取蒿尖用油灼痛放雞湯中滾之起時加松菌百枚

### 蕨菜

用蕨菜不可愛惜須盡去其枝葉單取直根洗淨煨爛

再用雞肉湯煨必買關東者才把

### 葛仙米

將米細檢淘淨煮半爛用雞湯火腿湯煨臨上時要只  
見米不見雞肉火腿攪和才佳此物陶方伯家製之最  
精

### 羊肚菜

羊肚菜出湖北食法與葛仙米同

### 石髮

製法與葛仙米同夏日用麻油醋秋油拌之亦佳

### 珍珠菜

製法與蕨菜同上江新安所出



素燒鵝

煮爛山藥切寸爲段腐皮包入油煎之加秋油酒糖瓜薑以色紅爲度

韭

韭葷物也專取韭白加蝦米炒之便佳或用鮮蝦亦可鱉亦可肉亦可

芹

芹素物也愈肥愈妙取白根炒之加笋以熟爲度今人有以炒肉者清濁不倫不熟者雖脆無味或生拌野雞又當別論

豆芽

豆芽柔脆余頗愛之炒須熟爛作料之味才能融洽可配燕窩以柔配柔以白配白故也然以極賤而培極貴人多嗤之不知惟巢由正可陪堯舜耳

菱

菱白炒肉炒雞俱可切整段醬醋炙之尤佳煨肉亦佳須切片以寸爲度初出太細者無味

青菜

青菜擇嫩者笋炒之夏日芥末拌加微醋可以醒胃加火腿片可以作湯亦須現拔者才軟

臺菜

炒臺菜心最懦剝去外皮入蘑菇新笋作湯炒食加蝦



肉亦佳

白菜

白菜炒食或笋煨亦可火腿片煨雞湯煨俱可

黃芽菜

此菜以北方來者爲佳或用醋摟或加蝦米煨之一熟便喫遲則色味俱變

瓢兒菜

炒瓢菜心以乾鮮無湯爲貴雪壓後更軟王子學亭太守家製之最精不加別物宜用葷川

波菜

波菜肥嫩加醬水豆腐煮之杭人名金鑲白玉飯是也

如此種菜雖瘦而肥可不必再加笋尖香蕈

蘑菇

蘑菇不止作湯炒食亦佳但口蘑最易藏沙更易受霉須藏之得法製之得宜雞腿蘑便易收拾亦復討好

松菌

松菌加口蘑炒最佳或單用秋油泡食亦妙惟不便久留耳置各菜中俱能助鮮可入燕窩作底墊以其嫩也

麩筋三法

一法麩筋入油鍋炙枯再用雞湯蘑菇清煨一法不炙用水泡切條入濃雞汁炒之加冬笋天花章淮樹觀察家製之最精上盤時宜毛撕不宜光切加蝦米泡汁甜



醬炒之甚佳

茄二法

吳小谷廣文家將整茄子削皮滾水泡去苦汁猪油炙之炙時須待泡水乾後用甜醬水乾煨甚佳盧八太爺家切茄作小塊不去皮入油灼微黃加秋油炮炒亦佳是二法者俱學之而未盡其妙惟烝爛劃開用麻油米醋拌則夏間亦頗可食或煨乾作脯置盤中

莧羹

莧須細摘嫩尖乾炒加蝦米或蝦仁更佳不可見湯

芋羹

芋性柔膩入葷入素俱可或切碎作鴨羹或煨肉或同

豆腐加醬水煨徐兆璜明府家選小芋子入嫩雞煨湯妙極惜其製法未傳大抵只用作料不用水

豆腐皮

將腐皮泡軟加秋油醋蝦米拌之宜于夏日蔣侍郎家入海參用頗妙加紫菜蝦肉作湯亦相宜或用蘑菇筍煨清湯亦佳以爛爲度蕪湖敬修和尚將腐皮捲筒切段油中微炙入蘑菇煨爛極佳不可加雞湯

扁豆

取現採扁豆用肉湯炒之去肉存豆單炒者油重爲佳以肥軟爲貴毛糙而瘦薄者瘡土所生不可食

瓠子王瓜



將鱠魚切片先炒加瓠子同醬汁煨王瓜亦然

煨木耳香蕈

揚州定慧菴僧能將木耳煨二分厚香蕈煨二分厚先取磨菇蓬熬汁爲滷

冬瓜

冬瓜之用最多拌燕窩魚肉鰻鱧火腿皆可揚州定慧菴所製尤佳紅如血珀不用葷湯

煨鮮菱

煨鮮菱以雞湯滾之上時將湯撇去一半池中現起者才鮮浮水面者才嫩加新栗白果煨爛尤佳或用糖亦可作點心亦可

缸豆

缸豆炒肉臨上時去肉存豆以極嫩者抽去其筋

煨三笋

將天目笋冬笋問政笋煨入雞湯號三笋羹

芋煨白菜

芋煨極爛入白菜心烹之加醬水調和家常菜之最佳者惟白菜須新摘肥嫩者色青則老摘久則枯

香珠豆

毛豆至八九月間晚收者最潤大而嫩號香珠豆煮熟以秋油酒泡之出殼可帶殼亦可香軟可愛尋常之豆不可食也



馬蘭

馬蘭頭菜摘取嫩者醋合笋拌食油膩後食之可以醒脾

楊花菜

南京二月有楊花菜柔脆與波菜相似名甚雅

問政笋絲

問政笋卽杭州笋也徽州人送者多是淡笋乾只好泡爛切絲用雞肉湯煨用龔司馬取秋油煮笋烘乾上桌徽人食之驚爲異味余笑其如夢之方醒也

炒雞腿蘑菇

蕪湖大菴和尚洗淨雞腿蘑菇去沙加秋油酒炒熟盛

盤宴客甚佳

猪油煮蘿蔔

用熟猪油炒蘿蔔加蝦米煨之以極熟爲度臨起加蔥花色如琥珀



小菜單

小菜佐食如府史胥徒佐六官也  
醒脾解濁全在于斯作小菜單

笋脯

笋脯出處最多以家園所烘爲第一取鮮笋加鹽煮熟  
上籃烘之須晝夜環看稍火不旺則洩矣用清醬者色  
微黑春笋冬笋皆可爲之

天目笋

天目笋多在蘇州發賣其篔中蓋面者最佳下二寸便  
攙入老根硬節矣須出重價專買其蓋面者數十條如  
集狐成腋之義

玉蘭片

以冬笋烘片微加密焉蘇州孫春楊家有鹽甜二種以



鹽者為佳

素火腿

處州笋脯號素火腿卽處片也久之太硬不如買毛笋自烘之為妙

宣城笋脯

宣城笋尖色黑而肥與天目笋大同小異極佳

人參笋

製細笋如人參形微加蜜水揚州人重之故價頗貴

笋油

笋十斤蒸一日一夜穿通其節鋪板上如作豆腐法上加一板壓而竿之使汁水流流出加炒鹽一兩便是笋油

其笋晒乾仍可作脯天台僧製以送人

糟油

糟油出太倉州愈陳愈佳

蝦油

買蝦子數斤全秋油入鍋熬之起鍋用布瀝出秋油仍將布包蝦子全放罐中盛油

喇虎醬

秦椒搗爛和甜醬蒸之可屑蝦米攪入

熏魚子

熏魚子色如琥珀以油重為貴出蘇州孫春楊家愈新愈妙陳則味變而油枯



醃冬菜黃芽菜

醃冬菜黃芽菜淡則味鮮鹹則味惡然欲久放則非鹽不可常醃一大罈三伏時開之上半截雖臭爛而下半截香美異常色白如玉甚矣相士之不可但觀皮毛也

萵苣

食萵苣有二法新醬者鬆脆可愛或醃之為脯切片食甚鮮然必以淡為貴鹹則味惡矣

香乾菜

春芥心風乾取梗淡醃曬乾加酒加糖加秋油拌後再加丞之風乾入瓶

冬芥

冬芥名雪裏紅一法整醃以淡為佳一法與心風乾同碎醃入瓶中熟後放魚羹中極鮮或用醋煨入鍋中作辦菜亦可煮鰻煮鱸魚最佳

春芥

取芥心風乾斬碎醃熟入瓶號稱擲菜

芥頭

芥根切片入菜同醃食之甚脆或整醃曬乾作脯食之尤妙

芝蔴菜

醃芥曬乾斬之碎極丞而食之號芝蔴菜老人所宜

腐乾絲



將好腐乾切絲極細以蝦子秋油拌之

### 風痛菜

將冬菜取心風乾醃後榨出滷小瓶裝之泥封其口倒放灰上夏食之其色黃其臭香

### 糟菜

取醃過風痛菜以菜葉包之每一小包鋪一面香糟重疊放罈內取食時開包食之糟不沾菜而菜得糟味

### 酸菜

冬菜心風乾微醃加糖醋芥末帶滷入罈中微加秋油亦可席間醉飽之餘食之醒脾解酒

### 臺菜心

取春日臺菜心醃之榨出其滷裝小瓶之中夏日食之風乾其花卽名菜花頭可以烹肉

### 大頭菜

大頭菜出南京承恩寺愈陳愈佳入葷菜中最能發鱗

### 蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日卽喫甜脆可愛有侯尼能製爲齋煎片如蝴蝶長至丈許連翩不斷亦一奇也承恩寺有賣者用醋爲之以陳爲妙

### 乳腐

乳腐以蘇州溫將軍廟前者爲佳黑色而味鮮有乾濕二種有蝦子腐亦鮮微嫌腥耳廣西白乳腐最佳玉庫



官家製亦妙

醬炒三果

核桃杏仁去皮榛子不必去皮先用油炮脆再下醬不可太焦醬之多少亦須相物而行

醬石花

將石花洗淨入醬中臨喫時再洗一名麒麟菜

石花糕

將石花熬爛作膏仍用刀畫開色如蜜蠟

小松菌

將清醬全松菌入鍋滾熟收起加藤油入罐中可食二則味變

吐蛭

吐蛭出興化泰興有生成極嫩者用酒娘浸之加糖則自吐其油名爲泥螺以無泥爲佳

海蜇

用嫩海蜇甜酒浸之頗有風味其光者名爲白皮作絲酒醋同拌

蝦子魚

子魚出蘇州小魚生而有子生時烹食之較美于鯿

醬薑

生薑取嫩者微醃先用粗醬套之再用細醬套之凡二套而味成古法用蟬退一個入醬則薑久而不老



醬瓜

將瓜醃後風乾入醬如醬薑之法不難其甜而難其脆  
杭州施魯箴家製之最佳據云醬後晒乾又醬故皮薄  
而皺上口脆

新蠶豆

新蠶豆之嫩者以醃芥菜炒之甚妙隨采隨食方佳

醃蛋

醃蛋以高郵為佳顏色紅而油多高文端公最喜食之  
席間先夾取以敬客放盤中總宜切開帶殼黃白兼用  
不可存黃去白使味不全油亦走散

混套

將雞蛋外殼微敲一小洞將清黃倒出去黃清加濃  
雞酒煨就者拌入用箸打良久使之融化仍裝入蛋殼  
中上用紙封好飯鍋蒸熟剝去外殼仍渾然一雞卵也  
味極鮮

菱瓜脯

菱瓜入醬取起風乾切片成脯與笋脯相似

牛首腐乾

豆腐乾以牛首僧製者為佳但山下賣此物者有七家  
惟曉堂和尚家所製方妙

醬王瓜

王瓜初生時擇細者醃之入醬脆而鮮



點心單

梁昭明以點心爲小食鄭修嫂勸叔且點心由來舊矣作點心單

鰻麵

大鰻一條蒸爛拆肉去骨和入麵中入雞湯清揉之幹成麵皮小刀劃成細條入雞汁火腿汁蘑菇汁滾

溫麵

將細麵下湯瀝乾放碗中用雞肉香蕈濃滷臨喫各自取瓢加上

鱸麵

熬鱸成滷加麵再滾此杭州法

裙帶麵

以小刀截麵成條微寬則號裙帶麵大槩作麵總以湯



多滴重在碗中望不見麵爲妙寧使食畢再加以便引人入勝此法揚州盛行恰甚有道理

### 素麵

先一日將蘑菇蓬熬汁定清次日將筍熬汁加麵滾上此法揚州定慧菴僧人製之極精不肯傳人然其大槩亦可做求其湯純黑色或云暗用蝦汁蘑菇原汁只宜澄去泥沙不可換水一換水則厚味薄矣

### 蓑衣餅

乾麵用冷水調不可多揉幹薄後捲攏再幹薄了用猪油白糖鋪勻再捲攏幹成薄餅用猪油煨黃如要鹽的用葱椒鹽亦可

### 蝦餅

生蝦肉葱鹽花椒甜酒脚少許加水和麵香油灼透

### 薄餅

山東孔藩臺家製薄餅薄若蟬翼大若茶盤柔膩絕倫家人如其法爲之卒不能及不知何故秦人製小錫罐裝餅三十張每客一罐餅小如柑罐有蓋可以貯煖用炒肉絲其細如髮葱亦如之猪羊並用號曰西餅

### 松餅

南京蓮花橋教門方店最精

### 麵老鼠

以熱水和麵俟雞汁滾時以箸夾入不分大小加活菜



心別有風味

顛不稜卽肉餃也

糊麵攤開裹肉爲餡蒸之其討好處全在作餡得法不過肉嫩去筋加作料而已余到廣東吃官鎮臺顛不稜甚佳中用肉皮煨膏爲餡故覺軟美

肉餛飩

作餛飩與餃同

韭合

韭白拌肉加作料麵皮包之入油煎之麵內加酥更妙

麵衣

糖水糊麵起油鍋令熱用箸夾入其作或餅形者號軟

餛飩杭州法也

燒餅

用松子胡桃仁敲碎加冰糖屑脂油和麵蒸之以兩面黃爲度而加芝蔴扣兒會做麪羅至四五次則白如雪矣須用兩面鍋上下放火得奶酥更佳

千層饅頭

楊叅戎家製饅頭其白如雪揭之如有千層金陵人不能也其法揚州得半常州無錫亦得其半

麵茶

熬粗茶汁炒麵兌入加芝蔴醬亦可加牛乳亦可微加一撮鹽無乳則加奶酥奶皮亦可



酪

捶杏仁作漿投去渣拌米粉加糖熬之

粉衣

如作麵衣之法加糖加鹽俱可取其便也

竹葉粽

取竹葉裹白糯米煮之尖小如初生菱角

蘿蔔湯圓

蘿蔔刨絲滾熟去臭氣微乾加葱薑并之放粉團中作  
餡再用蔴油灼之湯滾亦可春圃方伯家製蘿蔔餅叩  
兒學會可照此法作韭菜餅雞餅試之

水粉湯圓

用水粉和作湯圓滑膩異常甲用松仁核桃猪油糖作  
餡或嫩肉去筋絲捶爛加葱末秋油作餡亦可作水粉  
法以糯米浸水中一日夜帶水磨之用布盛接布下加  
灰以去其渣取細粉晒乾用

脂油糕

用純糯粉拌脂油放盤中蒸熟加水糖捶碎入粉中蒸  
好用切開

雪花糕

蒸糯飯搗爛用芝蔴屑加糖為餡打成一餅再切方塊

軟香糕

軟香糕以蘇州都林橋為第一其次虎邱糕西施家為



第二南京南門外報恩寺則第三矣

百果糕

杭州北關外賣者最佳以粉糯多松仁胡桃而不放橙  
丁者為妙其甜處非蜜非糖可暫可久家申不能得其  
法

栗糕

煮栗極爛以純糯粉加糖為糕丞之上加瓜仁松子此  
重陽小食也

青糕青團

搗青草為汁和粉作糕團色如碧玉

合歡餅

丞糯為飯以木印印之如小琪璧狀入鏝架燻之微用  
油方不粘架

雞豆糕

研碎雞豆用微粉為糕放盤中丞之臨食用小刀片開

雞豆粥

磨碎雞豆為粥鮮者最佳陳者亦可加山藥茯苓尤妙

金團

杭州金團鑿木為桃杏元寶之狀和粉搗成入木印中  
便成其餡不拘葷素

藕粉百合粉

藕粉非自磨者信之不真百合粉亦然



麻團

蒸糯米搗爛為團用芝蔴屑拌糖作餡

芋粉團

磨芋粉晒乾和米粉用之朝天宮道士製芋粉團野雞餡極佳

熟藕

藕須貫米加糖白煮并湯極佳外賣者多用灰水味變不可食也余性愛食嫩藕雖軟熟而以齒尖故味在也如老藕一煮成泥便無味矣

新栗新菱

新出之栗爛者煮之有松子仁香厨人不肯煨爛故金陵

人有終身不知其味者新菱亦然金陵人待其老方食故也

蓮子

建蓮雖貴不如湖蓮之易煮也大槩小熟抽心去皮後下湯用文火煨之悶住合蓋不可開視不可停火如此兩炷香則蓮子熟時不生骨矣

芋

十月天晴時取芋子芋頭晒之極乾放草中勿使凍傷春間煮食有自然之甘俗人不知

蕭美人點心

儀真南門外蕭美人善製點心凡饅頭糕餃之類小巧



可愛潔白如雪

劉方伯月餅

用山東飛麵作酥爲皮中用松仁核桃仁瓜子仁爲細末微加冰糖和猪油作餡食之不覺甚甜而香鬆柔膩迥異尋常

陶方伯十景點心

每至年節陶方伯夫人手製點心中種皆山東飛麵所爲奇形詭狀五色紛披食之皆甘令人應接不暇薩制單云喫孔方伯薄餅而天下之薄餅可廢喫陶方伯十景點心而天下之點心可廢自陶方伯亡而此點心亦成廣陵散矣嗚呼

楊中丞西洋餅

用雞蛋清和飛麵作稠水放碗中打銅夾剪一把頭上作餅形如碟大上下兩面銅合縫處不到一分生烈火擦稠水一糊一夾一煨頃刻成餅白如雪明如綿紙微加冰糖松仁屑子

白雲片

白米鍋巴薄如綿紙以油炙之微加白糖上口極脆金陵人製之最精號白雲片

風栲

以白粉浸透製小片入猪油灼之起鍋時加糖糝之色白如霜上口而化杭人號曰風栲



三層玉帶糕

以純糯粉作糕分作三層一層粉一層猪油白糖夾好  
蒸之丞熟切開蘇州人法也

運司糕

盧雅雨作運司年已老矣揚州店中作糕獻之大加稱  
賞從此遂有運司糕之名色白如雪點胭脂紅如桃花  
微糖作餡淡而彌旨以運司衙門前店作為佳他店粉  
粗色劣

沙糕

糯粉丞糕中夾芝蔴糖屑

小饅頭小餛飩

作饅頭如胡桃大就丞籠食之每箸可夾一雙揚州物  
也揚州發酵最佳手捺之不一盈半寸放鬆仍隆然而高  
小餛飩小始龍眼用雞湯下之

雪蒸糕法

每磨細粉用糯米二分粳米八分為則一拌粉將粉置  
盤中用凉水細細洒之以捏則如團撒則如砂為度將  
粗麻篩篩出其剩下塊搓碎仍于篩上盡出之前後和  
勻使乾濕不偏枯以巾覆之勿令風乾日燥聽用

水中酌加

上洋糖則更有味拌粉與市中枕兒糕法同

一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨

臨時畧將香油和水布蘸拭之每一丞後必一洗一拭  
一錫圈內將錢置妥先鬆莊粉一小半將果餡輕置



當中後將粉鬆裝滿圈輕輕攪平套湯瓶上蓋之視蓋  
口氣直衝爲度取出覆之先去圈後去錢飾以胭脂兩  
圈更遞爲用一湯瓶宜洗淨置湯分寸以及肩爲度然  
多滾則湯易涸宜留心看視備熱水頓添

### 作酥餅法

冷定脂油一碗開水一碗先將油同水攪勻入生麩儘  
揉要軟如捍餅一樣外用蒸熟麩入脂油合作一處不  
要硬了然後將生麩做團子如核桃大將熟麩亦作團  
子畧小一暈再將熟麩團子包在生麩團子中捍成長  
餅長可八寸寬二三寸許然後拆疊如碗樣包上糝子

### 天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用上白飛麩加微糖及  
脂油爲酥隨意搗成餅樣如碗大不拘方圓厚二分許  
用潔淨小鴨子石襯而煨之隨其自爲凹凸色半黃便  
起鬆美異常或用淡鹽亦可

### 花邊月餅

明府家製花邊月餅不在山東劉方伯之下余常以轎  
迎其女廚來圍製造看用飛麩拌生豬油千團百搗才  
用棗肉嵌入爲餡裁如碗大以手搗其四邊菱花樣用  
火盆兩個上下覆而炙之棗不去皮取其鮮也油不先  
熬取其生也含之上口而化甘而不膩鬆而不滯其工  
夫全在搗中愈多愈妙



製饅頭法

偶食龍明府饅頭白細如雪面有銀光以為是北麪之故龍云不然麪不分南北只要羅得極細羅篩至五次則自然白細不必北麪也惟做酵最難請其庖人來教學之卒不能鬆散

揚州洪府粽子

洪府製粽取頂高糯米揀其完善長白者去其半顆散碎者淘之極熟用大箬葉裹之中放好火腿一大塊封鍋悶煨一日一夜柴薪不斷食之滑膩溫柔肉與米化或云即用火腿肥者斬碎散置米中

飯粥單

粥飯本也餘菜末也本立而道生作飯粥單

飯

士芥云鹽者百肴之將余則曰飯者百味之本詩稱釋之漉漉烝之浮浮是古人亦喫烝飯然終嫌米汁不在飯中善煮飯者雖煮如烝依舊顆粒分明入口軟糯其訣有四一要米好或香稻或冬霜或晚米或觀音秬或桃花秬舂之極熟霉天風攤播之不使惹霉發疹一要善淘淘米時不惜工夫用手揉擦使水從籬中淋出竟成清水無復米色一要用火先武後文悶起得宜一要相米放水不多不少燥濕得宜往往見富貴人家講菜不講飯逐末忘本真為可笑余不喜湯澆飯惡失飯之



陶隱居食單  
本味故也湯果佳寧一口喫湯一口喫飯分前後食之  
方兩全其美不得已則用茶用開水淘之猶不奪飯之  
正味飯之百在百味之上知味者遇好飯不必用菜

粥

見水不見米非粥也見米不見水非粥也必使水米融  
洽柔膩如一而后謂之粥尹文端公曰寧人等粥母粥  
等人此真名言防停頓而味變湯乾故也近有爲鴨粥  
者入以葷腥爲八寶粥者入以果品俱失粥之正味不  
得已則夏用綠豆冬用黍米以五穀入五穀尙屬不妨  
余常食于某觀察家諸菜尙可而飯粥粗糲勉強咽下  
歸而大病常戲語人曰此是五臟神暴落難時或自禁  
受不得



受不

茶酒單

七碗生風一杯忘世非飲用六清不可作茶酒單

茶

欲治好茶先藏好水水求中冷惠泉人家中何能置驛而辦然天泉水雪水力能藏之水新則味辯陳則味甘嘗盡天下之茶以武夷山頂所生沖開白色者爲第一然入貢尚不能多况民間乎其次莫如龍井清明前者號蓮心太覺味淡以多用爲妙雨前最好一旗一槍綠如碧玉收法須用小紙包每包四兩放石灰罈中過十日則換石灰上用紙蓋札住否則氣出而色味全變矣烹時用武火用穿心罐一滾便泡滾久則水味變矣停滾再泡則葉浮矣一泡便飲用蓋掩之則味又變矣此



中消息間不容髮也山西裴中丞嘗謂人曰余昨日過隨園才喫一杯好茶嗚呼公山西人也能爲此言而我見士大夫生長杭州一入宦場便喫熬茶其苦如藥其色如血此不過腸肥腦滿之人吃檳榔法也俗矣除吾鄉龍井外余以爲可飲者臚列于後

一武夷茶

余向不喜武夷茶嫌其濃苦如飲藥然丙午秋余遊武夷到曼亭峯天游寺諸處僧道爭以茶獻杯小如胡桃壺小如香櫟每斟無一兩上口不忍遽咽先嗅其香再試其味徐徐咀嚼而體貼之果然清芬撲鼻舌有餘甘一杯之後再試一二杯令人釋躁平矜怡情悅性始覺

龍井雖清而味薄矣陽羨雖佳而韻遜矣頗有玉與水晶品格不同之故故武夷享天下盛名真乃不忝且可以瀹至三次而其味猶未盡

一龍井茶

杭州山茶處處皆清不過以龍井爲最耳每還鄉上冢兒管墳人家送一杯茶水清茶綠富貴人所不能喫者也

一常州陽羨茶

陽羨茶深碧色形如雀舌又如巨米味較龍井畧濃

一洞庭君山茶

洞庭君山出茶色味與龍井相同葉微寬而綠過之採



院園食單  
撮最少方毓川撫軍曾惠兩瓶果然佳絕後有送者俱  
非真君山物矣

此外如六安銀針毛尖梅片安化槩行黜落

酒

余性不近酒故律酒過嚴轉能深知酒味今海內動行  
紹興然滄酒之清潯酒之冽川酒之鮮豈在紹興下哉  
大槩酒似耆老宿儒越陳越貴以初開罈者爲佳諺所  
謂酒頭茶腳是也頓法不及則涼太過則老近火則味  
變須隔水頓而謹塞其出氣處才佳取可飲者開列于  
後

一金壇子酒

于文襄公家所造有甜澁二種以澁者爲佳一清徹骨  
色若松花其味畧似紹興而清冽過之

一德州盧酒



盧雅雨轉運家所造色如于酒而味畧厚

一四川郫筒酒

郫筒酒清冽徹底飲之如梨汁蔗漿不知其為酒也但從四川萬里而來鮮有不味變者余七飲郫筒惟楊笠湖刺史木鐸上所帶為佳

一紹興酒

紹興酒如清官廉吏不叅一毫假而其味方真又如名士皆英長留人間閱盡世故而其質愈厚故紹興酒不過五年者不可飲叅水者亦不能過五年余常稱紹興為名士燒酒為光棍

一湖州南潯酒

湖州潯酒味似紹興而清辦過之亦以過三年者為佳

一常州蘭陵酒

唐詩有蘭陵美酒鬱金香玉碗盛來琥珀光之句余過常州相國劉文定公飲以八年陳酒果有琥珀之光然味太濃厚不復有清遠之意矣宜興有蜀山酒亦復相似至于無錫酒用天下第一泉所作本是佳品而被市井人苟且為之遂至澆淳散樸殊可惜也據云有佳者恰未曾飲過

一溧陽烏飯酒

余素不飲丙戌年在溧水葉比部家飲烏飯酒至十六杯傍人大駭來相勸止而余猶頽然未忍釋手其色黑



其味甘鮮口不能言其妙據云溧水風俗生一女必造酒一罈以青精飯爲之俟嫁此女才飲此酒以故極早亦須十五六年打甕時只剩半罈質能膠口香聞室外

一蘇州陳三白

乾隆三十年余飲于蘇州周慕菴家酒味鮮美上口粘唇在杯滿而不溢飲至十四杯而不知是何酒問之主人曰陳十餘年之三白酒也因余愛之次日再送一罈來則全然不是矣甚矣世間尤物之難多得也按鄭康成周官註盎齊云盎者翁翁然如今鄮白疑卽此酒

一金華酒

金華酒有紹興之清無其澁有女貞之甜無其俗亦以

陳者爲佳蓋金華一路水清之故也

一山西汾酒

旣喫燒酒以狠爲佳汾酒乃燒酒之至狠者余謂燒酒者人中之光棍縣中之酷吏也打碯臺非光棍不可除盜賊非酷吏不可驅風寒消積滯非燒酒不可汾酒之下山東膏粱燒次之能藏至十年則酒色變綠上口轉甜亦猶光棍倣久便無火氣殊可交也常見童二樹家泡燒酒十斤用枸杞四兩蒼朮二兩巴戟天一兩布紮一月開甕甚香如喫猪頭羊尾跳神肉之類非燒酒不可亦各有所宜也

此外如蘇州之女貞福貞元燥宣州之豆酒通州之



棗兒紅俱不入流品至不堪者揚州之木瓜也上口

便俗



