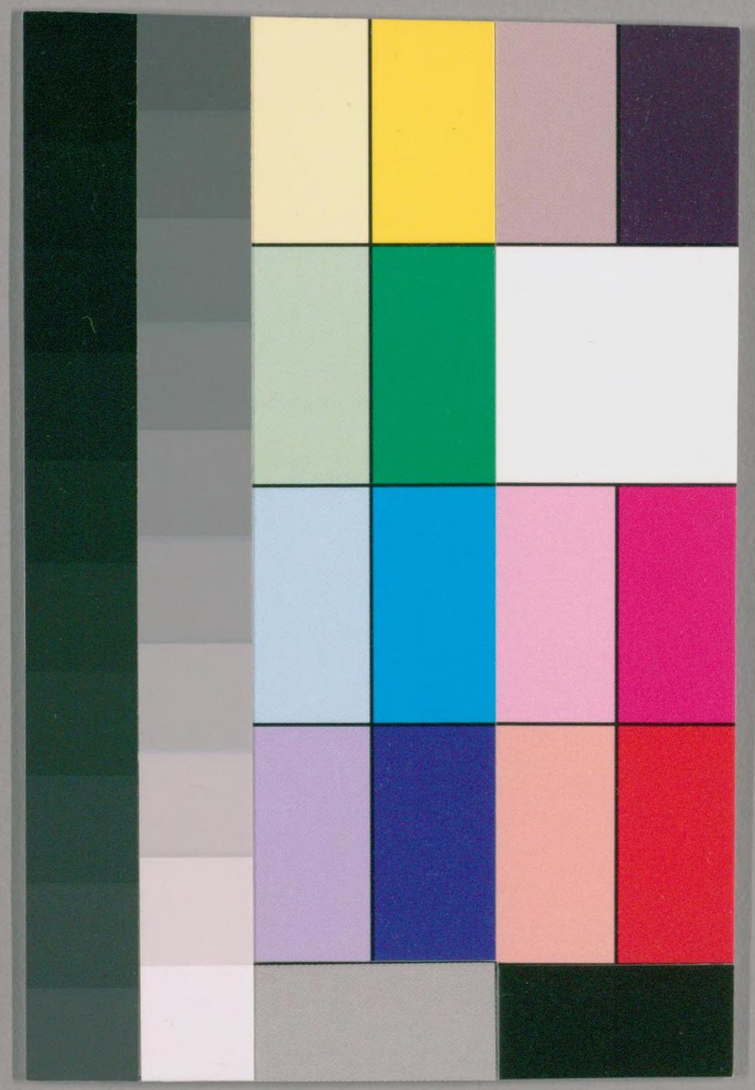
隨園食單 地

特7
601



国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601

ガラス使用

特 7
601

地

2ˢ 3. 4

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601

ガラス使用

特7-601

伊藤氏圖書記

水族有鱗鼠魚皆去鱗惟有不也去鱗者
而魚形始今者人族有鱗惟

邊魚

邊魚活者加酒秋油烝之烝好爲度一作呆白
色則肉老而味變矣并須蓋好不可受鍋蓋上
之水氣臨起加香蕈筍尖或用酒煎亦佳用酒
不用水號假鮸魚

鯽魚

鯽魚先要善買擇其扁身而帶月色者其肉嫩

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

而鬆熟後一提肉卽離骨而下黑脊渾身者嘛
强榛枒魚中之喇子也斷不可食照燙魚蒸法
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
蒸食之得眞味也六合龍池出者愈大愈嫩亦
奇蒸時用酒不用水中小用糖以起其鮮以魚
之小大酌量秋油酒之多寡

白魚

白魚肉最細用糟鱭魚同蒸之最佳或冬月微
醃加酒娘糟二日亦佳余在江中得綢起活者
用酒蒸食美不可言糟之最佳不可太久久則
肉木矣

季魚

季魚小骨炒片最佳炒者以片薄爲貴用秋油
細麪後用絹粉蛋清搯之入油鍋炒加作料炒
之油用素油

土步魚

杭州以土步魚爲土品而金陵人賤之目爲虎頭蛇可發一笑肉最鬆嫩煎之煮之烝之俱可加醋芥作湯作羹尤鮮

魚松

用青魚鯽魚烝熟將刺剔下放油鍋中炒之黃色加鹽花葱椒瓜薑末白封瓶中可以一月

魚圓

用白魚青魚活者破半截板上用刀剁下肉留刺在板上將肉斬化用豆粉豬油拌將手攪之放微微鹽水不用清醬加葱薑汁作圓成後放滾水中煮熟撩起沙冷水養之臨吃入雞湯紫菜滾

魚片

取青魚淨魚片秋油醃之加縴粉蛋清起油鍋炮炒用小盤盛起加葱椒瓜薑極多不過六兩

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601　ガラス使用

太多則火氣不透

連魚豆腐

用大連魚煎熟加豆腐嘖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

醋摟魚

用活青魚切大塊油灼之加醬醋酒噴之湯多爲妙俟熟即速起鍋此物杭州西湖上五柳居

取有名而今則醬眞而魚貶矣甚矣宋嫂魚羹不存處名夢粱錄不足信也魚不可大大則味不入不可小小則刺

銀魚

銀魚起水時名水鮮加雞湯火腿湯煨之或炒食甚嫩乾者泡軟用醬水炒亦妙

白魚

白魚好醜不一出白州松門者爲佳肉軟而鮮

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601　ガラス使用

肥生時折之便可當作小菜不必煮食也用鮮肉同煨須肉爛時放鰲否則鰲消化不見矣凍之即爲鰲凍紹興人法也

糟鰲

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腌味

蝦子勒鰲

夏日選白淨帶子勒鰲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絶妙

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芝蔴滾拌起鍋蘇州法也

家常煎魚

家常煎魚須要耐性將鯉魚洗淨切塊鹽醃壓

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

扁入油中兩面煠黃多加酒秋油文火慢慢滾之然後收湯作滴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

嵊州出小魚長二三寸晒乾寄來加酒劑皮放飯鍋上蒸而食之味最鮮號黃姑魚

水族

湯鱘

鱘魚最忌出骨因此物性本腥重不可過于擺市失其天真猶鱔魚之不可去鱗也清燉者以河鱘一條洗去滑涎斬寸爲段入磁罐中用酒水隨爛下秋油起鍋加冬醃新芥菜作湯重用忽曇之類以殺其腥當熟顧北部家用經粉山藥乾煨亦妙臨加作料直置盤中蒸之不用水其腥加倍須加意臬勝之作水族無鱗單

家致華分司烝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伐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着灰不起一早下鹽豉入口不化楊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蘇油炸熟取起另將鮮蒿菜嫩尖入鍋中仍用原油炒透郎以鰻魚平鋪菜上如作料煨一炷香菜分量魚減半

生炒甲魚

將甲魚去骨用蘇油炮炒之加秋油一杯雞汁一杯此眞定魏太守家法

醬炒用魚

將甲魚煮半熟去骨起油鍋炮炒加醬水葱椒收湯成滴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慈薑糖甲魚宜小不宜大俗號童子脚魚才嫩

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筍尖起時用炙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

將甲魚白煮去骨折碎用雞湯秋油酒煨湯二

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

碗收至一碗起鍋用葱椒薑末糝之吳竹嶼家製之最佳微用縴才得湯

全殼甲魚

山東楊參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

鱔絲羹

鱔魚煮半熟劃絲去骨加酒秋油煨之微用縴粉用眞金菜冬瓜長葱爲羹南京廚者輒製鱔爲炭殊不可解

炒鱔

拆鱔絲炒之畧焦加炒肉雜之法不可用水

段鱔

切鱔以寸爲段照煨鰻法煨之或先用沛灰使堅再以冬瓜鮮筍香菇作配微用醬水重用姜汁

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

蝦

蝦元照魚元法雜煬煨之乾炒亦可大抵捶蝦時不宜過細恐失真味魚元亦然或鬒剝蝦肉以紫菜拌之亦佳

蝦餅

以蝦捶爛團而薄之即爲蝦餅

醉蝦

帶殼用酒炙黃撈起加清醬米醋炙之用碗閉

之臨食放盤中其殼得俱酥

炒蝦

炒蝦照炒魚法可用韭配或加冬筍茶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添者味雖全而失之大淡

蟹羹

剝蟹為羹即用原湯煨之不加雜汁獨用為妙見俗厨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

以現剝現炒之蟹為佳過兩個時辰則肉乾而味失

剝殼蒸蟹

將蟹剝殼取肉取黃仍置殼中放五六隻在生雞蛋上蒸之上桌時完然一蟹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為湯亦可起遲便枯

蚶

蚶有三吃法用熱水噴之半熟去殼加酒秋油

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
蝗螂蛤蜊之上

蝗螂

先將五花肉切片用作料悶爛將蝗螂洗淨蔴
油炒仍將肉片連滴烹之秋油要重些方得有
味加豆腐亦可蝗螂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

湯烹之味在蝗乾之上椎爛蝗螂作餅如蝦餅
樣煎喫加作料亦佳

程澤弓蝗乾

程澤弓商人家製蝗乾用冷水泡一日滾水煮
兩日撤湯五次一才之乾發開有二才如鮮蝗
一般才入雞湯煨之楊州人學之俱不能及

鮮蝗

烹蝗法與蝗螂同單妙亦可何春巢家蝗湯豆

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

腐之妙竟成絕品

水雞

水雞去身用腿先用油灼之加秋油胡酒瓜薑起鍋或拆肉炒之味與雞相似

鼈蛋

將雞蛋加作料煨好微微熏乾切片放盤中可以佐膳

茶葉蛋

雞蛋百個用鹽二兩煠茶葉煮兩枝線香為度如蛋五十個只用五錢鹽照數加減可作點心

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

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客酒鹽花一撮翻身後用好甜酒一茶杯大蝦米一百二十个如無大蝦米用小蝦米三百个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鯽魚片滾數刻加糟油香蕈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

玉太守八寶豆腐

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腐不用箸盂亭太守云此

聖祖賜徐健菴尚書方也尚書取方時御膳房費二千兩太守之祖樓村先生爲尚書門生故

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

得之

程立萬豆腐

乾隆廿三年同金壽門在揚州程立萬家食前豆腐精絶無雙其腐兩面黃乾無絲毫油汁微有蝦蝑鮮味然盤中並無蝦蝑及他雜物也次日告查宜門查曰我能之我當特請已而同枋董蒲同食于查家則上箸大笑乃純是雞雀腦髓之並非真豆腐肥膩難耐矣其價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撒去雞火腿之頰單留香蕈冬筍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

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

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煠黃油鍋要熱用猪油葱椒

蓬蒿菜

取蒿尖用油灼煸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門再用雞肉湯煨必買門東者才肥

葛仙米

將米細檢淘淨煮半門用雞湯火腿湯煨臨上時要只見米不見雞肉火腿揾和才佳此物陶方伯家製之最精

羊肚菜

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

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伴之亦佳

珍珠菜

製法與蕨菜同上江新安所出

素燒鵝

煮門山藥切寸爲段麪包入油煎之加秋油

酒糖瓜薑以色紅爲度

非

非葷物也專取非白根炒之如筍以熟爲度

蝦亦可鰲亦可肉亦可

芹

芹素物也愈肥愈妙取白根炒之如筍以熟爲度今人有以炒肉者清濁不倫不耽着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合可配燕窩以柔配柔以白配白故也然以極賤而陪極貴人多嗤之不知惟巢出正可陪元蔬耳

菱

又白炒肉炒雞俱可切整段醋炙之尤佳煨肉亦佳須切片以十分爲度初出太細者無味

青菜

青菜擇嫩者笋炒之頁白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

炒臺菜心最宜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俱可

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

黃芽菜

此菜以北方來者爲佳或用醋擄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孟亭太守家製之最精不加別物宜用葷油

波菜

波菜肥嫩加醬水豆腐煮之枕人名金鑲白玉板是也如此種菜雖瘦而肥可不必再加筍尖香蕈

蘑菇

蘑菇不止作湯炒食亦佳但口磨最易藏沙重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

麵筋二法

一法麵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筍天花章淮樹蘑蔡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虞八太爺家切茄作小塊不去皮入油炒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

蔓荊

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瑜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蒋侍郎家入海參用頗妙加紫蝦肉作湯亦相宜或用蘑菇筍煨清湯亦佳以爛爲度無潮欹修和尚將腐皮捲筒切段油中徹炙入蘑菇煨爛極佳不可加雞湯

扁豆

取現採扁豆月肉湯炒之去肉存豆單炒者薄重爲佳以肥軟爲貴毛糙而瘦薄者療士所生不可食

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

瓜子王瓜

將鯽魚切片先炒加瓜子同醬汁煨王瓜亦然

煨木耳香蕈

楊州定慧菴僧能將木耳煨二分厚香蕈煨三分厚先取蘑菇蓬熬汁爲滴

冬瓜

冬瓜之月最多拌燕窩魚肉鰣鱔火腿皆可楊州定慧菴所製尤佳紅如血珀不用葷湯

煨鮮菱

煨鮮菱以雞湯漆之上時將湯撤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

煨三筍

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

將天目筍冬筍問政筍煨入雞湯號三筍羹

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

毛豆至八九月間晾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筍拌食油膩後食之可以醒脾

楊花菜

南京三月有楊花菜柔脆與波菜相似名甚雅

問政筍絲

問政筍即杭州筍也徽州人送者多是淡筍乾

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

只好泡爛切絲用雞肉湯煨用鄭司馬取秋油煮筍烘乾上桌微入食之驚爲異味余笑其知蘑之方醒也

炒雞腿蘑菇

炒雞腿蘑菇去沙加秋油酒蘇湖大菴和尙洗淨雞腿炒熟盛盤寘客甚佳

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葱花色如琥珀

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

筍脯

筍脯出處最多以家園所烘爲第一取鮮筍加鹽煮熟上籃烘之須晝夜環看稍火不旺則潲矣用清醬者色微黑春筍冬筍皆可爲之

天目筍

天目筍多在蘇州發賣其簍中蓋面者最佳下二寸便撬入老根硬節矣須出重價專買其蓋而者數十條如集孤成腋之義

玉蘭片

以冬筍烘片微加蜜焉蘇州孫春楊家有鹽甜二種以鹽者爲佳

素火腿

處州筍脯號素火腿即處片也久之太硬不如買毛筍自烘之爲妙

宣城筍脯

宣城筍尖色黑而肥與天目筍大同小異極佳

人參筍

製細筍如人參形微加蜜水揚州人重之故價頗貴

筍油

筍十斤烝一日一夜穿通其節鋪板上如作豆

腐法上加一板壓而箸之使汁水流出加炒鹽一兩便是箸油其箸晒乾仍可作脯天台僧製以送人

糟油

糟油出太倉州愈佳

蝦油

買蝦子數行全秋油入鍋蒸之起鍋用布濾出秋油仍將布包蝦子全放罐中盛油

喇虎醬

秦椒搗爛和甜醬炙之可肩蝦米擩入

熏魚子

熏魚子色如琥珀以油重爲貴出蘇州孫春陽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爲脯切片食甚鮮然以淡爲貴鹹則味惡矣

香乾菜

春芥心風乾取梗淡醃晒乾加酒加糖加秋油拌後再加熟之風乾入瓶

冬芥

冬芥名雪裏紅一法整醃以淡爲佳一法取心風乾斬碎醃入瓶中熟後敎魚羹中極鮮或用醋處入鍋中作辣菜亦可煮鰻煮鯽魚最佳

春芥

取芥心風乾斬碎醃熟入瓶號稱揶菜

芥頭

芥根切片入菜同醃食之甚脆或整醃晒乾作

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

脯食之先勿

芝麻菜

醃芥晒乾斬之微煮而食之號芝麻菜老人所宜

腐乾絲

將好腐乾切絲極細炒熟拌秋油拌之

風鶏

將冬菜取心風乾醃後笮出滴小瓶裝之泥封其口倒放灰上夏食之其色黃其香

糟菜

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

波菜

冬菜心風乾微醃加糖醴芥末帶滷入罐中微加秋油亦可席間醉飽之餘食之醒脾解酒

臺菜心

取春日臺菜心醃之瓶出其麵裝小瓶之中夏日食之風乾其花即名菜花頭可以烹肉

大頭菜

大頭菜出南京承恩寺愈嫩愈佳入葷菜中最能發鮮

蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日即嚼利脆可愛有俟

尼能製爲羹煎片加蝴蝶長至丈許連翩不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王庫官家製亦妙

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

小松菌

將清醬拌松菌入鍋滾熟收起加蘇油入罐中可食二日久則味變

吐蛛

吐蛛出興化泰興有生成極嫩者周洒娘浸之加糖則自吐其油名爲泥蜞以無泥爲作

海蜇

用破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宍

干燕三

醬薑

生薑取嫩者微醃先用糟醬套之再用細醬套之凡三套而味成古法用蟬退一个入醬則薑久而不老

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儀家製之最佳據云醬後晒乾又醬故皮薄而皺上口脆

新蠶豆

新蠶豆之嫩者以醃菜炒之甚妙隨菜隨食方佳

醃蛋

醃蛋以高郵爲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

走油

泥套

將雞蛋外殼做敲一小洞將清黃倒出去黃用清加濃雞滷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丼成脯與姜脯相似

生有腐乾

豆腐乾以牛首儈製者爲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　梁昭明以點心爲少食鄭僚嫂勸叔且點心由來舊矣作點心單

鱘麵

大鱘一條斧斫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

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

熬鰷成滷加麵再滾此揚州法

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滷重在碗中望不見麵爲妙單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普傳人然其大槩亦可倣求其湯純黑色或云暗用眼汁蘑菇原汁只宜澄去浑沙不可換水二換水則厚味薄矣

蕓衣餅

乾麵用冷水調不可多揉幹薄後捲攏再幹薄了用豬油白糖鋪勻再捲攏幹成薄餅用脩漢昔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

泰人製小錫鐺裝餅三十張每客一鐺餅小如精鐺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

以熱水和勻俟雞汁滾時以箸夾入不分大小加活菜心別有風味

顛不棱卽肉餃也

糊麵攤開裹肉爲餡烝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煙熏爲餡故覺軟美

肉餛飩

作餛飩與餃同

韭合

韭白拌肉加作料麵皮包之入油灼之麵內加酥更妙

麵衣

糖水調麵起油鍋令熱用箸夾入其作成餅形者號軟鍋餅杭州法也

燒餅

用松子胡桃仁敲碎加水糖豬脂油和麵炙之以兩面黃爲度而加芝蘇却兒會做麵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

楊參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牛常州無錫亦得其牛

麵茶

熬粗茶汁炒麵兌入加芝蘇醬亦可加牛乳亦可微加一撮鹽無乳則加奶酥奶皮亦可

酪

捶杏仁作漿絞去渣拌粉加糖熬之

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

蘿蔔刨絲煎熟去臭氣微乾加葱醬拌之於粉團中作餡再用麻油灼之湯滾亦可春圃方伯

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

家製蘿蔔餅叩見學會照此法作菜餅野雞餅試之

水粉湯圓

用水粉和作湯圓滑膩異常中用松仁核桃豬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希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冰糖捶碎入粉中蒸好用切開

雪花糕

糕糯飯搗爛用芝麻屑加糖爲餡打成一餅再切方塊

軟香糕

軟香糕以蘇州都林橋爲第一其次虎邱糕西

施家爲第一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爲妙其甜處非蜜非糖可暫可久家中不能得其法

栗糕

煮栗極爛以純糯粉加糖爲糕盛之上加瓜仁松子此重陽小食也

青糕青團

搗青草爲汁和粉作糕團色如碧玉

合歡飣

烝糯爲飯以木印印之如小磚塊壁狀入鐵架燻之微用油方不粘架

雞豆糕

研碎雞豆用微粉爲糕放盤中烝之臨食用小刀片開

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

雞豆粥

磨碎雞豆爲粥鮮者最佳陳者亦可加山藥茯苓尤妙

金團

杭州金團鑿木爲桃杏元寶之狀和粉搦成入木印中俟成其餡不拘董素

藕粉百合粉

藕粉非自磨者信之不眞百合粉亦然

麻團

烝米搗爛爲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

藕須貫米加糖自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

齒央故味在也如老藕一煮成泥便無味矣

新栗新菱

新出之栗爛煮之有松子仁香扇入不貲潑爛故金陵人有終身不知其味者新菱亦然金陵人待其者方食故也

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盖不可開視

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

儀眞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水糖和豬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十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軍云與孔方伯薄餅而天下之點心薄餅可廢與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砲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撩稠水一糊一夾一燙頃刻成餅白如雪明如綿紙微如水糖松仁屑子

白雲片

白米鍋巴薄如鵝紙以油炙之微加白糖士口極脆金陵人製之最精號曰雲片

風栖

以白粉浸透製小斤人猪油灼之起鍋時加糖糝之色白如霜上口而化杭人號曰風栖

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烝之烝熟切開蘇州人法也

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爲佳他店粉粗色劣

沙糕

糯粉烝糕中夾芝蘇糖屑

小饅頭小餛飩

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

作饅頭如胡桃大就烝籠食之每箸可夾一雙
揚州物也揚州發酵最佳手捺之不盈半寸放
鬆仍隆然而高小餛飩小如龍眼用雞湯下之

雪蒸糕法

每磨細粉用糯米二分粳米八分爲則一斗粉
將粉置盤中用涼水細細洒之以捏則如團撒
則如砂爲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小中酌加上洋糖則
枕兒糕法同一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨臨時畧
將香汕和水布蘸拭之每一烝後必一洗一拭
一錫圈內將錫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攲平套湯
既上盞之視盞口氣直衝爲度取出覆之先去
圈後去錢餡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

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

宜留心看視備熱水順添

作酥餅法

冷定脂油一碗開水一碗先將油同水攪勻入生麪儘揉要軟如捍餅一樣外用烝熟麪入脂油合作一處不要硬子然後將生麪做團子如核桃大將熟麪亦作團子署小一彙再將熟麪團子包在生麪團子中捍成長餅長可八寸寬二三寸許然後折疊如碗樣包上糭子

天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用上白飛麵則微糖及脂油爲酥隨意搬成餅樣如碗大不可方圓厚二分許用潔淨小鵝子石覆而燘之噉其自爲四旁色牛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

常以轎迎其女廚來園製造看用飛麪拌生猪油千團百搦才用棗肉嵌入爲餡裁如碗大以手搦其四邊蓑花樣用火盆兩个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面不滯其工夫全在搦中愈多愈妙

製饅頭法

偶食龍眀府饅頭白細如雪面有銀光以爲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淮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撿其完善長白者去其牛顆散碎者淘之極熟用大筆葉裹之中放好火腿一大塊封鍋閟煨一日一夜柴薪不斷倉之滑膩温柔兩與米化故云卽用火腿肥者斬

碎散置米中

飯粥單 粥飯本也餘米未也本立而道生作飯粥單

飯

王荼云鹽者百有之將余則曰飯者百味之本詩稱釋之溲溲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秈或桃花秈春之極熟舂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往往見富貴人家講菜不講飯逐未忘本眞爲可笑余不喜湯泡飯惡失飯之本味故也湯果佳寧一日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毋粥等人此眞名言防停頓而味變湯乾故也近有爲鴨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尚屬不妨余常食于其觀察家諸菜尚可而飯粥粗糲勉強咽不

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号　特7-601　ガラス使用

歸而大病當戲語人曰此是五臟神暴落難時故自禁受不得

茶酒單 七枕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泠惠泉人家中何能置驛而瓶然天泉水雪水力能藏之水新則味辦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況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

敗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鑵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吃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苦如藥

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櫞每斟無一兩工夫不忍遽咽先嗅其香再試其味徐徐咀嚼而體貼之果然清芳撲鼻舌有餘甘一杯之後再試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願有玉與水晶晶格不同之故故武夷享天下盛名眞乃不忝且可以煸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見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摘最少方志湖州撫軍會惠兩瓶果然佳絕後有送者俱非眞君山物矣

此外如六安銀針毛尖梅片安化陳行黜落

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淳酒之洌川酒之鮮豈在紹興下哉大概酒似者老宿儒越陳越貴以初開罈者爲佳諺所謂酒頭茶脚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 金壇于酒

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601
ガラス使用

于文襄公家所造有甜淡二種以淡者爲佳一
清徹骨色若松花其味畧似紹興而清洌過之

一德州盧酒

盧雅雨轉運家所造色如于酒而味畧厚

一四川郵筒酒

郵筒酒清洌徹底飲之如梨汁蔗漿不知其爲
酒也但從四川萬里而來鮮有不味變者余七
飲郵筒惟楊笠湖刺史水簾上所帶爲佳

一紹興酒

紹興酒如清官廉吏不參一毫假而其味方眞
又如名上耆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參水者亦不
能過五年余常稱紹興爲名上燒酒爲光棍

一湖州南潯酒

湖州潯酒味似紹興而清辦過之亦以過三年
者爲佳

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601　ガラス使用

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先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二泉所作本是佳品而被市井人苟且爲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

余素不飲而成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罈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鄭白疑即此酒

一金華酒

金華酒有紹興之清無其澀有女貞之無其

俗亦以陳者爲佳葢金華一路水清之故也

一山西汾酒

既喫燒酒以狠爲佳汾酒用燒酒之至狠者余謂燒酒者人中之光棍縣中之酷吏也打孀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做人便無火氣殊可交也常見童二樹家泡燒酒

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601　ガラス使用

特 7
601

十斤用枸杞四兩蒼本二兩巴戟天一兩布紮一月開甕甚香如煑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言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

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601
ガラス使用

特 7
601

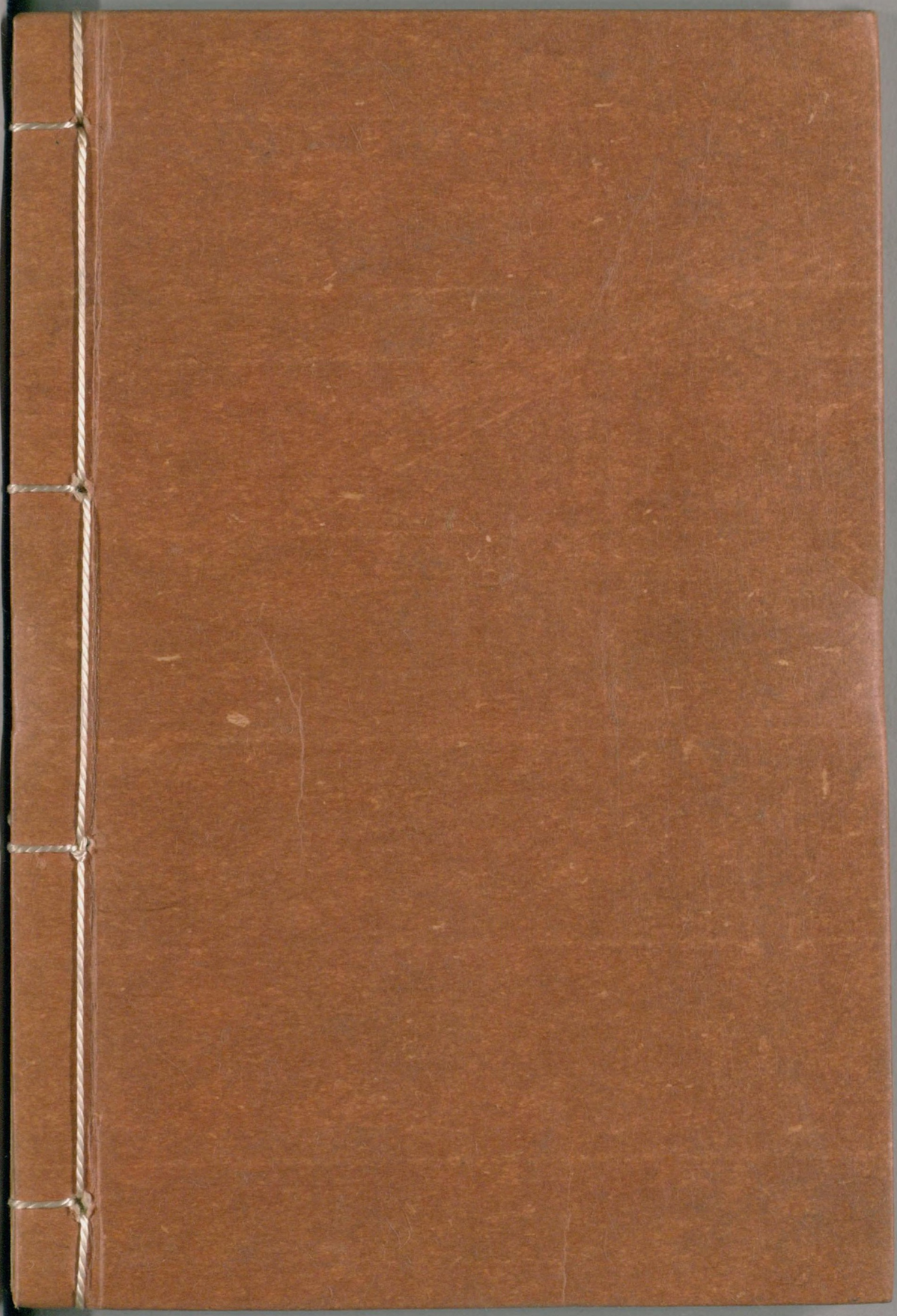
十斤用枸杞四兩蒼朮二兩陳大一兩布紮
一月開壅最許如學猪頭羊尾蹄神曲之類非
燒酒不可亦各有所宜也
此外如蘇州之女貞福貞元燥言州之豆酒
通州之麥見紅俱不入流品至不堪者揚州
之木瓜也上口便俗

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601
ガラス使用

特7
601

国立国会図書館　タイトル『隨園食單4卷』　請求記号 特7-601

ガラス使用



国立国会図書館　　タイトル『隨園食單4巻』　請求記号　特7-601

ガラス使用