

# 随园食单

## 序

诗人美周公而曰“笾豆有践”，恶凡伯而曰“彼疏斯稗”。古之于饮食也若是重乎？他若《易》称“鼎烹”，《书》称“盐梅”，《乡党》、《内则》琐琐言之。孟子虽贱“饮食之人”，而又言饥渴未能得饮食之正。可见凡事须求一是处，都非易言。《中庸》曰：“人莫不饮食也，鲜能知味也。”《典论》曰：“一世长者知居处，三世长者知服食。”古人进离肺，皆有法焉，未尝苟且。“子与人歌而善，必使反之，而后和之。”圣人于一艺之微，其善取于人也如是。

余雅慕此旨，每食于某氏而饱，必使家厨往彼灶觚，执弟子之礼。四十年来，颇集众美。有学就者，有十分中得六七者，有仅得二三者，亦有竟失传者。余都问其方略，集而存之。虽不甚省记，亦载某家某味，以志景行。自觉好学之心，理宜如是。虽死法不足以限生厨，名手作书，亦多出入，未可专求之于故纸；然能率由；日章，终元大谬，临时治具，亦易指名。

或曰：“人心不同，各如其面。子能必天下之口，皆子之口乎？”曰：“执柯以伐柯，其则不远。吾虽不能强天下之口与吾同嗜，而姑且推己及物；则食饮虽微，而吾于忠恕之道，则已尽矣。吾何憾哉！”若夫《说郛》所载饮食之书三十余种，眉公。笠翁，亦有陈言。曾亲试之，皆阔于鼻而蜇于口，大半陋儒附会，吾无取焉。

## 须知单

学问之道，先知而后行，饮食亦然。作《须知单》。

**先天须知** 凡物各有先天，如人各有资禀。人性下愚，虽孔、孟教之，元益也；物性不良，虽易牙烹之，亦元味也。指其大略：猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骗嫩，不可老稚；鲫鱼以扁身白肚为佳，乌背者，必崛强于盘中；鳗鱼以湖溪游泳为贵，江生者，必搓讶其骨节；谷喂之鸭，其膘肥而白色；奎土之笋，其节少而甘鲜；同一火腿也，而好丑判若天渊；同一台鳖也，而美恶分为冰炭；其他杂物，可以类推。大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。

**作料须知** 厨者之作料，如妇人之衣服首饰也。虽有大姿，虽善涂抹，而敝衣蓝缕，西子亦难以为容。善烹调者，酱用伏酱，先尝甘否；油用香油，须审生熟；酒用酒酿，应去糟粕；醋用米醋，须求清冽。且酱有清浓之分，油有荤素之别，酒有酸甜之异，醋有陈新之殊，不可丝毫错误。其他葱、椒、姜、桂、糖、盐，虽用之不多，而俱宜选择上品。苏州店卖秋油，有上、中、下三等。镇江醋颜色虽佳，味不甚酸，失醋之本旨矣。以板浦醋为第一，浦口醋次之。

**洗刷须知** 洗刷之法，燕窝去毛，海参去泥，鱼翅去沙，鹿筋去臊。肉有筋瓣，剔之则酥；鸭有肾臊，削之则净；鱼胆破，而全盘皆苦；鳗涎存，而满碗多腥；韭删叶而白存，菜弃边而心出。《内则》曰：“鱼去乙，鳖去丑。”此之谓也。谚云：“若要鱼好吃，洗得白筋出。”亦此之谓也。

**调剂须知** 调剂之法，相物而施。有酒水兼用者，有专用酒不用水者，有专用水不用酒者；有盐酱并用者，有专用清酱不用盐者，有用盐不用酱者；有物太腻，要用油先炙者；有气大腥，要用醋先喷者；有取鲜必用冰糖者；有以干燥为贵者，使其味入于内，煎炒之物是也；有以汤多为贵者，使其味溢于外，清浮之物是也。

**配搭须知** 谚曰：“相女配夫。”《记》曰：“[伊 疑]人必于其伦。”烹调之法，何以异焉？凡一物烹成，必需辅佐。要使清者配清，浓者配浓，柔者配柔，刚者配刚，方有和合之妙。其中可荤可素者，蘑菇、鲜笋、冬瓜是也。可荤不可素者，葱韭、茴香、新蒜是也。可素不可荤者，芹菜、百合、刀豆是也。常见人置蟹粉于燕窝之中，放百合于鸡、猪之肉，毋乃唐尧与苏峻对坐，不太悖乎？亦有交互见功者，炒荤菜，用素油，炒素菜，用荤油是也。

**独用须知** 味太浓重者，只宜独用，不可搭配。如李赞皇、张江陵一流，须专用之，方尽其才。食物中，鳗也，鳖也，蟹也，鲥鱼也，牛羊也，皆宜独食，不可加搭配。何也？此数物者味甚厚，力量甚大，而流弊亦甚多，用五味调和，全力治之，方能取其长而去其弊。何暇舍其本题，别生枝节哉？金陵人好以海参配甲鱼，鱼翅配蟹粉，我见辄攒眉。觉甲鱼、蟹粉之味，海参、鱼翅分之而不足；海参、鱼翅之弊，甲鱼、蟹粉染之而有余。

**火候须知** 熟物之法，最重火候。有须武火者，煎炒是也，火弱则物疲矣。有须文火者，煨煮是也，火猛则物枯矣。有先用武火而后用文火者，收汤之物是也；性急则皮焦而里不熟矣。有愈煮愈嫩者，腰子、鸡蛋之类是也。有略煮即不嫩者，鲜鱼、酣蛤之类是也。肉起迟则红色变黑，鱼起迟则活肉变死。屡开锅盖，则多沫而少香。火熄再烧，则无油而味失。道人以丹成九转为仙，儒家以无过、不及为中。司厨者，能知火候而谨伺之，则几于道矣。鱼临食时，色白如玉，凝而不散者，活肉也；色白如粉，不相胶粘者，死肉也。明明鲜鱼，而使之不鲜，可恨已极。

**色臭须知** 目与鼻，口之邻也，亦口之媒介也。嘉肴到目。到鼻，色臭便有不同。或净若秋云，或艳如琥珀，其芬芳之气亦扑鼻而来，不必齿决之，舌尝之，而后知其妙也。然求色艳不可用糖炒，求香不可用香料。一涉粉饰便伤至味。

**迟速须知** 凡人请客，相约于三日之前，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，此何能取东海之水，救南池之焚乎？必须预备一种急就章之菜，如炒鸡片，炒肉丝，炒虾米豆腐及糟鱼、茶腿之类，反能因速而见巧者，不可不知。

**变换须知** 一物有一物之味，不可混而同之。犹如圣人设教，因才乐育，不拘一律。所谓君子成人之美也。今见俗厨，动以鸡、鸭、猪、鹅一汤同滚，遂令千手雷同，味同嚼蜡。吾恐鸡、猪、鹅、鸭有灵，必到在死城中告状矣。善治菜者，须多设锅、灶、盂、钵之类，使一物各献一性，一碗各成一味。嗜者舌本应接不暇，自觉心花顿开。

**器具须知** 古语云：美食不如美器。斯语是也。然宣、成、嘉、万瓷器太贵，颇愁损伤，不如竟用御窑：已觉雅丽。惟是宜碗者碗，宜盘者盘，宜大者大，宜小者小，参错其间，方觉生色。若板板于十碗八盘之说，便嫌笨俗。大抵物贵者器宜大，物贱者器宜小。煎炒宜盘，汤羹宜碗，煎炒宜铁锅，煨煮宜砂罐。

**上菜须知** 上菜之法，盐者宜先，淡者宜后；浓者宜先，薄者宜后；无汤者宜先，有汤者宜后。且天下原有五味，不可以咸之一味概之。度客食饱，则脾困矣，须用辛辣以振动之；虑客酒多，则胃疲矣，须用酸甘以提醒之。

**时节须知** 夏日长而热，宰杀太早，则肉败矣。冬日短而寒，烹饪稍迟，则物生矣。冬宜食牛羊，移之于夏，非其时也。夏宜食干腊，移之于冬，非其时也。辅佐之物，夏宜用芥末，冬宜用胡椒。当三伏大而得冬腌菜，贱物也，而竟成至宾矣。当秋凉时而得行鞭笋，亦贱物也，而视若珍馐矣。有先时而见好者，三月食鲥鱼是也。有后时而见好者，四月食芋艿是也。其他亦可类推。有过时而不可吃者，萝卜过时则心空，山笋过时则味苦，刀鲚过时则骨硬。所谓四时之序，成功者退，精华已竭，褻裳去之也。

**多寡须知** 用贵物宜多，用贱物宜少。煎炒之物多，则火力不透，肉亦不松。故用肉不得过半斤，用鸡、鱼不得过六两。或问：食之不足如何？曰：俟食毕后另炒可也。以多为贵者，白煮肉，非二十斤以外，则淡而无味。粥亦然，非斗米则汁浆不厚，且须扣水，水多物少，则味亦薄矣。

**洁净须知** 切葱之刀，不可以切笋；捣椒之臼，不可以捣粉。闻菜有抹布气者，由其布之不洁也；闻菜有砧板气者，由其板之不净也。“工欲善其事，必先利其器。”良厨先多磨刀，多换布，多刮板，多洗手，然后治菜。至于口吸之烟灰，头上之汗汁，灶上之蝇蚁，锅上之烟煤，一沾入菜中，虽绝好烹庖，如西子蒙不洁，人皆掩鼻而过之矣。

**用纤须知** 俗名豆粉为纤者，即拉船用纤也，须顾名思义。因治肉者要作团而不能合，要作羹而不能腻，故用粉以牵合之。煎炒之时，虑肉贴锅，必至焦老，故用粉以护持之。此纤义也。能解此义用纤，纤必恰当，否则乱用可笑，但觉一片糊涂。汉制考齐呼曲麸为媒，媒即纤矣。

**选用须知** 选用之法，小炒肉用后臀，做肉圆用前夹心，煨肉用硬短勒。炒鱼片用青鱼、季鱼，做鱼松用[鱼军]鱼，鲤鱼。蒸鸡用雏鸡，煨鸡用骗鸡，取鸡汁用老鸡；鸡用雌才嫩，鸭用雄才肥；药菜用头，芹韭用根；皆一定之理。余可类推。

**疑似须知** 味要浓厚，不可油腻；味要清鲜，不可淡薄。此疑似之间，差之毫厘，失以千里。浓厚者，取精多而糟粕去之谓也；若徒贪肥腻，不如专食猪油矣。清鲜者，真味出而俗尘无之谓也；若徒贪淡薄，则不如饮水矣。

**补救须知** 名手调羹，咸淡合宜，老嫩如式，原元需补救。不得已为中人说法，则调味者，宁淡毋咸；淡可加盐以救之，咸则不能使之再淡矣。烹鱼者火候以补之，老则不能强之再嫩矣。比中消息，于一切下作料时，静观火色便可参详。

**本分须知** 满洲菜多烧煮，汉人菜多羹汤，童而习之，故擅长也。汉请满人，满请汉人，各用所长之菜，转觉人口新鲜，不失邯郸故步。今人忘其本分，而要格外讨好。汉请满人用满菜，满请汉人用汉菜，反致依样葫芦，有名无实，画虎不成反类犬矣。秀才下场，专作自己文字，务极其工，自有遇合。若逢一宗师而摹仿之，逢一主考而摹仿之，则掇皮元真，终身不中矣。

## 戒单

为政者兴一利，不如除一弊，能除饮食之弊则思过半矣。作《戒单》。

**戒外加油** 俗厨制菜，动熬猪油一锅，临上菜时，勺取而分浇之，以为肥腻。甚至燕窝至清之物，亦复受此玷污。而俗人不知，长吞大嚼，以为得油水入腹。故知前生是饿鬼投来。

**戒同锅熟** 同锅熟之弊，已载前“变换须知”一条中。

**戒耳餐** 何谓耳餐？耳餐者，务名之谓也。贪贵物之名，夸敬客之意，是以耳餐，非口餐也。不知豆腐得味，远胜燕窝；海菜不佳，不如蔬笋。余尝谓鸡、猪、鱼、鸭豪杰之士也，各有本味，自成一家；海参、燕窝庸陋之人也，全无性情，寄人篱下。尝见某太守宴客，大碗如缸，白煮燕窝四两，丝毫无味，人争夸之。余笑曰，“我辈来吃燕窝，非来贩燕窝也。”可贩不可吃，虽多奚为？若徒夸体面，不知碗中竟放明珠百粒，则价值万金矣。其如吃不得何？

**戒目食** 何谓目食？目食者，贪多之谓也。今人慕“食前方丈”之名，多盘叠碗，是以目食，非口食也。不知名手写字，多则必有败笔；名人作诗，烦则必有累句。极名厨之心力，一日之中，所作好菜不过四五味耳，尚难拿准，况拉杂横陈乎？就使帮助多人，亦各有意见，全无纪律，愈多愈坏。余尝过一商家，上菜三撤席，点心十六道，共算食品将至四十余种。主人自觉欣欣得意，而我散席还家，仍煮粥充饥。可想见其席之丰而不洁矣。南朝孔琳之曰：“今人好用多品，适口之外，皆为悦目之资。”余以为肴饌横陈，熏蒸腥秽，口亦无可悦也。

**戒穿凿** 物有本性，不可穿凿为之。自成小巧，即如燕窝佳矣，何必捶以为团？海参可矣，何必熬之为酱？西瓜被切，略迟不鲜，竟有制以为糕者。苹果太熟，上口不脆，竟有蒸之以为脯者。他如《尊生八笺》之秋藤饼，李笠翁之玉兰糕，都是矫揉造作，以杞柳为杯[木卷]，全失大方。譬如庸德庸行，做到家便是圣人，何必索隐行怪乎？

**戒停顿** 物味取鲜，全在起锅时极锋而试，略为停顿，便如霉过衣裳，虽锦绣绮罗，亦晦闷而旧气可憎矣。尝见性急主人，每摆菜必一齐搬出。于是厨人将一席之菜，都放蒸笼中，候主人催取，通行齐上。此中尚得有佳味哉？在善烹饪者，一盘一碗，费尽心思；在吃者，卤莽暴戾，囫囵吞下，真所谓得哀家梨，仍复蒸食者矣。余到粤东，食杨兰坡明府鲮羹而美，访其故，曰：“不过现杀现烹、现熟现吃，不停顿而已。”他物皆可类推。

袁家梨：传说汉朝秣陵人袁仲所之梨，实大而味美，入口消释，当时人称为“袁家梨”。这里是比喻愚人不辩滋味，得好梨仍蒸食之。

**戒暴殄** 暴者不恤人功，殄者不惜物力。鸡、鱼、鹅、鸭自首至尾，俱有味存，不必少取多弃也。尝见烹甲鱼者，专取其裙而不知味在肉中；蒸鲥鱼者，专取其肚而不知鲜在背上。至贱莫如腌蛋，其佳处虽在黄不在白，然全去其白而专取其黄，则食者亦觉索然矣。且予为此言，并非俗人惜福之谓，假使暴殄而有益于饮食，犹之可也；暴殄而反累于饮食，又何苦为之？至于烈炭以炙活鹅之掌，刺刀以取生鸡之肝，皆君子所不为也。何也、物为人用，使之死可也，使之求死不得不可也。

**戒纵酒** 事之是非，惟醒人能知之；味之美恶，亦惟醒人能知之。伊尹曰：“味之精微，口不能言也。”口且不能言，岂有呼呶酗酒之人，能知味者乎？往往见拇战之徒，啖佳菜如啖木屑，心不存焉。所谓惟酒是务，焉知其余，而治味之道扫地矣。万不得已，先于正席尝菜之味，后于撤席逞酒之能，庶乎其两可也。

**戒火锅** 冬日宴客，惯用火锅，对客喧腾，已属可厌；且各菜之味，有一定火候，宜文宜武，宜撤宜添，瞬息难差。今一例以火逼之，其味尚可问哉？近人用烧酒代炭，以为得计，而不知物经多滚总能变味。或问：菜冷奈何？曰：以起锅滚热之菜，不使客登时食尽，而尚能留之以至于冷，则其味之恶劣可知矣。

**戒强让** 治具宴客，礼也。然一肴既上，理直凭客举箸，精肥整碎，各有所好，听从客便，方是道理，何必强让之？常见主人以箸夹取，堆置客前，污盘没碗，令人生厌。须知客非无手无目之人，又非儿童、新妇，怕羞忍饿，何必以村姬小家子之见解待之？其慢客也至矣！近日倡家，尤多此种恶习，以箸取菜，硬入人口，有类强奸，殊为可恶。长安有甚好请客，而菜不佳者，一客问曰：“我与君算相好乎？”主人曰：“相好！”客踞而请曰：“果然相好，我有所求，必允许而后起。”主人惊问：“何求？”曰：“此后君家宴客，求免见招。”合坐为之大笑。

**戒走油** 凡鱼、肉、鸡、鸭虽极肥之物，总要使其油在肉中，不落汤中，其味方存而不散。若肉中之油，半落汤中，则汤中之味反在肉外矣。推原其病有三：一误于火太猛，滚急水干。重番加水；一误于火势忽停，既断复续；一病在于太要相度，屡起锅盖，则油必走。

**戒落套** 唐诗最佳，而五言八韵之试帖，名家不选，何也？以其落套故也。诗尚如此，食亦宜然。今官场之菜，名号有十六碟、八簋、四点心之称，有满汉席之称，有八小吃之称，有十大菜之称，种种俗名皆恶厨陋习。只可用之于新亲上门，上司入境，以此敷衍；配上椅披桌裙，插屏香案，三揖百拜方称。若家居欢宴，文酒开筵，安可用此恶套哉？必须盘碗参差，整散杂进，方有名贵之气象。余家寿筵婚席，动至五六桌者，传唤外厨，亦不免落套，然训练之卒，范我驰驱者，其味亦终究不同。

**戒混浊** 混浊者，并非浓厚之谓。同一汤也，望去非黑非白，如缸中搅浑之水。同一卤也，食之不清不腻，如染缸倒出之浆。此种色味令人难耐。救之之法，总在洗净本身，善加作料，伺察水火，体验酸咸，不使食者舌上有隔皮隔膜之嫌。庾子山论文云：“索索元真气，昏昏有俗心。”是即混浊之谓也。

**戒苟且** 凡事不宜苟且，而于饮食尤甚。厨者，皆小人下村，一日不加赏罚，则一日必生怠玩。火齐未到而姑且下咽，则明日之菜必更加生。真味已失而含忍不言，则下次之羹必加草率。且又不止空赏空罚而已也。其佳者，必指示其所以能佳之由；其劣者，必寻求其所以致劣之故。咸淡必适其中，不可丝毫加减，久暂必得其当，不可任意登盘。厨者偷安，吃者随便，皆饮食之大弊。审问慎思明辨，为学之方也；随时指点，教学相长，作师之道也。于是味何独不然？

## 海鲜单

古人珍并无海鲜之说，今世俗尚之，不得不吾从众。作《海鲜单》。

**燕窝** 燕窝贵物，原不轻用。如用之，每碗必须二两，先用天泉滚水泡之，将银针挑去黑丝。用嫩鸡汤、好火腿汤、新蘑菇三样汤滚之，看燕窝变成玉色为度。此物至清，不可以油腻杂之；此物至文，不可以武物串之。今人用肉丝、鸡丝杂之，是吃鸡丝、肉丝，非吃燕窝也。且徒务其名，往往以三钱生燕窝盖碗面，如白发数茎，使客一撩不见，空剩粗物满碗。真乞儿卖富，反露贫相。不得已则蘑菇丝，笋尖丝、鲫鱼肚、野鸡嫩片尚可用也。余到粤东，阳明府冬瓜燕窝甚佳，以柔配柔，以清入清，重用鸡汁、蘑菇汁而已，燕窝皆作玉色，不纯白也。或打作团，或敲成面，俱属穿凿。

**海参三法** 海参无味之物，沙多气腥，最难讨好。然天性浓重，断不可以清汤煨也。须检小刺参，先泡去沙泥，用肉汤滚泡三次，然后以鸡、肉两汁红煨极烂。辅佐则用香蕈、木耳，以其色黑相似也。大抵明日请客，则先一日要煨，海参才烂。尝见钱观察家，夏日用芥末、鸡汁拌冷海参丝甚佳。或切小碎丁，用笋丁、香蕈丁入鸡汤煨作羹。蒋侍郎家用豆腐皮、鸡腿、蘑菇煨海参亦佳。

**鱼翅二法** 鱼翅难烂，须煮两日，才能摧刚为柔。用有二法：一用好火腿、好鸡汤，如鲜笋、冰糖钱许煨烂，此一法也；一纯用鸡汤串细萝卜丝，拆碎鳞翅掺和其中，飘浮碗面。令食者不能辨其为萝卜丝、为鱼翅，此又一法也。用火腿者，汤宜少；用萝卜丝者，汤宜多。总以融洽柔腻为佳，若海参触鼻，鱼翅跳盘，便成笑话。吴道士家做鱼翅，不用下鳞，单用上半原根，亦有风味。萝卜丝须出水二次，其臭才去。尝在郭耕礼家吃鱼翅炒菜，妙绝！未传其方法。

**鳊鱼** 鳊鱼炒薄片甚佳，杨中丞家削片入鸡汤豆腐中。号称“鳊鱼豆腐”；上加陈糟油浇之。庄大守用大块鳊鱼煨整鸭，亦别有风趣。但其性坚，终不能齿决。火俛三日。才拆得碎。

**淡菜** 淡菜煨肉加汤，颇鲜，取肉去心，酒炒亦可。

**海蜷** 海蜷，宁波小鱼也，味同虾米，以之蒸蛋甚佳。作小菜亦可。

**乌鱼蛋** 乌鱼蛋最鲜，最难服事。须河水滚透，撒沙去臊，再加鸡汤、蘑菇爆烂。龚云若司马家制之最精。

**江瑶柱** 江瑶柱出宁波，治法与蚶、蛏同。其鲜脆在柱，故剖壳时多弃少取。

**蛎黄** 蛎黄生石子上。壳与石子胶粘不分。剥肉作羹，与蚶、蛤相似。一名鬼眼，乐清、奉化两县上产，别地所无。

## 江鲜单

郭璞《江赋》鱼族甚繁。今择其常有者治之。作《江鲜单》。

**刀鱼二法** 刀鱼用蜜酒酿、清酱放盘中，如鲥鱼法蒸之最佳。不必加水。如嫌刺多，则将极快刀刮取鱼片，用钳抽去其刺。用火腿汤、鸡汤、笋汤[火畏]之，鲜妙绝伦。金陵人畏其多刺，竟油炙极枯，然后煎之。谚曰：“驼背夹直，其人活。”此之谓也。或用快刀将鱼背斜切之，使碎骨尽断，再下锅煎黄，加作料，临食时竟不知有骨：芜湖陶太太法也。

**鲥鱼** 鲥鱼用蜜酒蒸食，如治刀鱼之法便佳。或竟用油煎，加清酱、酒酿亦佳。万不可切成碎块加鸡汤煮，或去其背，专取肚皮，则真味全失矣。

**鲟鱼** 尹文端公，自夸治鲟鱼最佳，然煨之太熟，颇嫌重浊。惟在苏州唐氏，吃炒鲟鱼片甚佳。其法切片油炮，加酒、秋油滚三十次，下寸再滚起锅，加作料，重用瓜、姜、葱花。又一法，将鱼白水煮十滚，去大骨，肉切小方块，取明骨切小方块；鸡汤去沫，先煨明骨八分熟，下酒、秋油，再下鱼肉，煨二分烂起锅，加葱、椒、韭，重用姜汁一大杯。

**黄鱼** 黄鱼切小块，酱酒郁一个时辰。沥干。入锅爆炒两面黄，加金华豆豉一茶杯，甜酒一碗，秋油一小杯，同滚。候卤干色红，加糖，加瓜、姜收起，有沉浸浓郁之妙。又一法，将黄鱼拆碎入鸡汤作羹，微用甜酱水、纤粉收起之，亦佳。大抵黄鱼亦系浓厚之物，不可以清治之也。

**班鱼** 班鱼最嫩，剥皮去秽，分肝肉二种，以鸡汤煨之，下酒三分、水二分、秋油一分；起锅时加姜汁一大碗，葱数茎，杀去腥气。

**假蟹** 煮黄鱼二条，取肉去骨，加生盐蛋四个，调碎，不拌入鱼肉；起油锅炮，下鸡汤滚，将盐蛋搅匀，加香蕈、葱、姜汁、酒，吃时酌用醋。

## 特性单

猪用最多，可称“广大教主”。宜古人有特豚馈食之礼。作《特牲单》。

**猪头二法** 洗净五斤重者，用甜酒三斤；七八斤者，用甜酒五斤。先将猪头下锅同酒煮，下葱三十根、八角三钱，煮二百余滚；下秋油一大杯、糖一两，候熟后尝咸淡，再将秋油加减；添开水要漫过猪头一寸，上压重物，大火烧一炷香；退出大火，用文火细煨，收干以腻为度；烂后即开锅盖，迟则走油。一法打木桶一个，中用铜簾隔开，将猪头洗净，加作料闷入桶中，用文火隔汤蒸之，猪头熟烂，而其腻垢悉从桶外流出亦妙。

**猪蹄四法** 蹄膀一只，不用爪，白水煮烂，去汤，好酒一斤，清酱油杯半，陈皮一钱，红枣四五五个，煨烂。起锅时，用葱、椒、酒泼入，去陈皮、红枣，此一法也。又一法：先用虾米煎汤代水，加酒、秋油煨之。又一法：用蹄膀一只，先煮熟，用素油灼皱其皮，再加作料红煨。有土人好先掇食其皮，号称“揭单被”。又一法：用蹄膀一个，两钵合之，加酒，加秋油，隔水蒸之，以二枝香为度，号“神仙肉”。钱观察家制最精。

**猪爪猪筋** 专取猪爪，剔去大骨，用鸡肉汤清煨之。筋味与爪相同，可以搭配；有好腿爪，亦可搀入。

**猪肚二法** 将肚洗精，取极厚处，去上下皮，单用中心，切骰子块，滚油炮炒，加作料起锅，以极脆为佳。此北人法也。南人白水加酒，煨两枝香，以极烂为度，蘸清盐食之，亦可；或加鸡汤作料，煨烂熏切，亦佳。

**猪肺二法** 洗肺最难，以冽尽肺管血水，剔去包衣为第一着。敲之仆之，挂之倒之，抽管割膜，工夫最细。用酒水滚一日一夜。肺缩小如一片白芙蓉，浮于水面，再加上作料。上口如泥。汤西厓少宰宴客，每碗四片，已用四肺矣。近人无此工夫，只得将肺拆碎，入鸡汤煨烂亦佳。得野鸡汤更妙，以清配清故也。用好火腿煨亦可。

**猪腰** 腰片炒枯则木，炒嫩则令人生疑；不如煨烂，蘸椒盐食之为佳。或加作料亦可。只宜手摘，不宜刀切。但须一日工夫，才得如泥耳。此物只宜独用，断不可搀入别菜中，最能夺味而惹腥。煨三刻则老，煨一日则嫩。

**猪里肉** 猪里肉精而且嫩。人多不食。尝在扬州谢蕴山太守席上，食而甘之。云以里肉切片，用纤粉团成小把，入虾汤中，加香蕈、紫菜清煨，一熟便起。

**白肉片** 须自养之猪，宰后入锅，煮到八分熟，泡在汤中，一个时辰取起。将猪身上行动之处，薄片上桌。不冷不热，以温为度。此是北人擅长之菜。南人效之，终不能佳。且零星市脯，亦难用也。寒士请客，宁用燕窝，不用白片肉，以非多不可故也。割法须用小快刀片之，以肥瘦相参，横斜碎杂为佳，与圣人“割不正不食”一语截然相反。其猪身，肉之名目甚多。满洲“跳神肉”最妙。

**红煨肉三法** 或用甜酱，或用秋油，或竟不用秋油、甜酱。每肉一斤，用盐三钱，纯酒煨之；亦有用水者，但须熬干水气。三种治法皆红如琥珀，不可加糖炒色。早起锅则黄，当可则红，过迟则红色变紫，而精肉转硬。常起锅盖，则油走而味都在油中矣。大抵割肉虽方，以烂到不见锋棱，上口而精肉俱化为妙。全以火候为主。谚云：“紧火粥，慢火肉。”至哉言乎！

**白煨肉** 每肉一斤，用白水煮八分好，起出去汤；用酒半斤，盐二钱半，煨一个时辰。用原汤一半加入，滚干汤腻为度，再加葱、椒、木耳、韭菜之类。火先武后文。又一法：每肉一斤，用糖一钱，酒半斤，水一斤，清酱半茶杯；先放酒滚肉一、二十次，加茴香一钱，加水闷烂，亦佳。

**油灼肉** 用硬短勒切方块，去筋襁，酒酱郁过，入滚油中炮炙之，使肥者不腻，精者肉松。将起锅时，加葱、蒜，微加醋喷之。

**干锅蒸肉** 用小磁钵，将肉切方块，加甜酒、秋油，装大钵内封口，放锅内，下用文火干蒸之。以两枝香为度，不用水。秋油与酒之多寡，相肉而行，以盖满肉面为度。

**盖碗装肉** 放手炉上，法与前同。

**磁坛装肉** 放砵糠中慢煨。法与前同。总须封口。

**脱沙肉** 去皮切碎，每一斤用鸡子三个，青黄俱用，调和拌肉；再斩碎，入秋油半酒杯，葱末拌匀，用网油一张裹之；外再用菜油四两，煎两面，起出去油；用好酒一茶杯，清酱半酒杯，闷透，提起切片；肉之面上，加韭菜、香蕈、笋丁。

**晒干肉** 切薄片精肉，晒烈日中，以干为度。用陈大头菜，夹片干炒。

**火腿煨肉** 火腿切方块，冷水滚三次，去汤沥干；将肉切方块，冷水滚二次，去汤沥干；放清水煨，加酒四两，葱、椒、损、香蕈。

**台鳖煨肉** 法与火腿煨肉同。鳖易烂，须先煨肉至八分，再加鳖；凉之则号“鳖冻”。绍兴人菜也。鳖不佳者，不必用。

**粉蒸肉** 用精肥参半之肉，炒米粉黄色，拌面酱蒸之，下用白菜作垫，熟时不但肉美，菜亦美。以不见水，故味独全。江西人菜也。

**熏煨肉** 先用秋油、酒将肉煨好，带汁上不屑，略熏之，不可太久，使干湿参半，香嫩异常。吴小谷广文家制之精极。

**芙蓉肉** 精肉一斤，切片，清酱拖过，风干一个时辰。用大虾肉四十个，猪油二两，切骰子大，将虾肉放在猪肉上，一只虾，一块肉，敲扁，将滚水煮熟撩起。熬菜油半斤，将肉片放在眼铜勺内，将滚油灌熟。再用秋油半酒杯，酒一杯，鸡汤一茶杯，熬滚，浇肉片上，加蒸粉、葱、椒，糝上起锅。

**荔枝肉** 用肉切大骨牌片，放白水煮二、三十滚，撩起；熬菜油半斤，将肉放入炮透，撩起，用冷水一激，肉皱，撩起；放入锅内，用酒半斤，清酱一小杯，水半斤，煮烂。

**八宝肉** 用肉一斤，精肥各半，白煮、二十滚，切柳叶片。小淡菜二两，鹰爪二两，香蕈一两，花海蜇二两，胡桃肉四个去皮，笋片四两，好火腿二两，麻油一两。将肉入锅，秋油、酒煨至五分熟，再加余物，海蜇下在最后。

**菜花头煨肉** 用台心菜嫩蕊微腌，晒干用之。

**炒肉丝** 切细丝，去筋襁、皮、骨，用清酱、酒郁片时，用菜油熬起白烟变青烟后，下肉炒匀，不停手，加蒸粉，醋一滴，糖一撮，葱的、韭蒜之类；只炒半斤，大火葬，不用水。又一法：用油泡后，用酱水，加酒略煨，起锅红色，加韭菜尤香。

**炒肉片** 将肉精肥各半切成薄片，清酱拌之。入锅油炒，闻响即加酱、水、葱、瓜、冬笋、韭芽，起锅火要猛烈。

**八宝肉圆** 猪肉精、肥各半，斩成细酱，用松仁、得香蕈、笋尖、荸荠、瓜姜之类斩成细酱，加纤粉和捏成团，放入盘中，加甜酒、秋油、蒸之。入口松脆。家致华云：“肉圆家切不宜斩。”必别有所见。

**空心肉圆** 将肉捶碎郁过，用冻猪油一小团作馅子，放在团内蒸之，则油流去而团子空矣。此法镇江人最善。

**锅烧肉** 煮熟不去皮，放麻油灼过，切块加盐，或蘸清酱亦可。

**酱肉** 先微腌，用面酱酱之，或单用秋油拌郁，风干。

**糟肉** 先微腌，再加米糟。

**暴腌肉** 微盐擦揉，三日内即用。以上三味，皆冬月菜也。春夏不宜。

**尹文端公家风肉** 杀猪一口，斩成八块，每块炒盐四钱，细细揉擦，使之无微不到。然后高挂有风无日处。偶有虫蚀，以香油涂之。夏日取用，先放水中泡一宵，再煮，水亦不可太少，以盖肉面为度。削片时，用快刀横切，不可顺肉丝而斩也。此物惟尹府至精，常以进贡。今徐州风肉不及，亦不知何故。

**家乡肉** 杭州家乡肉，好丑不同。有上、中、下三等。大概淡而能鲜，精肉可横咬者为上品。放久即是好火腿。

**笋煨火肉** 冬笋切方块，火肉切方块，同煨。火腿撤去盐水两遍，再入冰糖煨烂。席武山别驾云：凡火肉煮好后，若留作次日吃者，须留原汤，待次日将火肉投入汤中滚热才好。若干放离汤，则风燥而肉枯；用白水则又味淡。

**烧小猪** 小猪一个，六七斤重者，钳毛去秽，叉上炭火炙之。要四面齐到时，以深黄色为度。皮上慢慢以奶酥油涂之，屡涂屡炙。食时酥为上，脆次之，硬斯下矣。旗人有单用酒、秋油蒸者，亦惟吾家龙文弟，颇得其法。

**烧猪肉** 凡烧猪肉，须耐性。先炙里面肉，使油膏走入皮内，则皮松脆而味不走。若先炙皮，则肉中之油尽落火上，皮既焦硬，味亦不佳。烧小猪亦然。

**排骨** 取勒条排骨精肥各半者，抽去当中直骨，以葱代之，炙用醋、酱频频刷上，不可太枯。

**罗簋肉** 以作鸡松法作之。存盖面之皮。将皮下精肉斩成碎团，加作料煮熟。聂厨能之。

**端州三种肉** 一罗簋肉。一锅烧白肉，不加作料，以芝麻、盐拌之；切片煨好，以清酱拌之。三种俱宜于家常。端州聂、李二厨所作。特令杨二学之。

**杨公圆** 杨明作肉圆，大如茶杯，细腻绝伦。汤尤鲜洁，入口如酥。大概去筋去节，斩之极细，肥瘦各半，用纤合匀。

**黄芽菜煨火腿** 用好火腿削下外皮，去油存肉。先用鸡汤将皮煨酥，再将肉煨酥，放黄芽菜心，连根切段，约二寸许长；加蜜、酒酿及水，连煨半日。上口甘鲜，肉菜俱化，而菜根及菜心丝毫不散。汤亦美极。朝天宫道士法也。

**蜜火腿** 取好火腿，连皮切大方块，用蜜酒煨极烂，最佳。但火腿好丑、高低，判若天渊。虽出金华、兰溪、义乌三处，而有名无实者多。其不佳者，反不如腌肉矣。惟杭州忠清里王三房，四钱一斤者佳。余在尹文端公苏州公馆吃过一次，其香隔户便至，甘鲜异常。此后不能再遇此尤物矣。

## 杂牲单

牛、羊、鹿三牲，非南人家常时有之之物。然制法不可不知。作《杂牲单》。

**牛肉** 买牛肉法，先下各〔食甫〕定钱，湊取腿筋夹肉处，不精不肥。然后带回家中，剔去皮膜，用三分酒、二分水清煨，极烂；再加秋油收汤。此太牢独法治孤行者也，不可加加别物配搭。

**牛舌** 牛舌最佳。去皮、撕膜、切片，入肉中同煨。亦有冬腌风干者，隔年食之，极似好火腿。

**羊头** 羊头毛是去净，如去不净，用火烧之。洗净切开，煮烂去骨。其口内老皮俱要去净。将眼睛切成二块，去黑皮，眼珠不用，切成碎丁。取老肥母鸡汤煮之，加香蕈、笋丁，甜酒四两，秋油一杯。如吃辣，用小胡椒十二颗、葱花十二段；如吃酸，用好米醋一杯。

**羊蹄** 煨羊蹄照煨猪蹄法，分红、白二色。大抵用清酱煮红，用盐者白。山药丁同煨。

**羊羹** 取熟羊肉斩小块，如骰子大。鸡汤煨，加笋丁、香蕈丁、山药丁同煨。

**羊肚羹** 将羊肚洗净，煮烂切丝，用本汤煨之。加胡椒、醋俱可。北人炒法，南人不能如其脆。钱〔王与〕沙方伯家锅烧羊肉极佳，将求其法。



**红煨羊肉** 与红煨猪肉同。加刺眼、核桃，放入去膻。亦古法也。

**炒羊肉丝** 与炒猪肉丝同。可以用纤，愈细愈佳。葱丝拌之。

**烧羊肉** 羊肉切大块，重五七斤者，铁叉火上烧之。味果甘脆，宜惹宋仁宗认夜半之思也。

**全羊** 全羊法有七十二种，可吃者不过十八九种而已。此屠龙之技，家厨难学。一盘一碗全是羊肉，而味各不同才好。

**鹿肉** 鹿肉不可轻得。得而制之，其嫩鲜的獐肉之上。烧食可，煨食亦可。

**鹿筋二法** 鹿筋难烂。须三日前先捶煮之，绞出臊水数遍，加肉汁汤煨之，再用鸡汁汤煨；加秋油、酒，微纤收汤；不搀他物，便成白色，用盘盛之。如兼用火腿、冬笋、香蕈同煨，便成红色，不收汤，以碗盛之。白色者加花椒细末。

**獐肉** 制獐肉与制牛鹿同。可以作脯。不如鹿肉之活，而细腻过之。

**果子狸** 果子狸，鲜者难得。其腌干者，用蜜酒酿，蒸熟，快刀切片上桌。先用米泔水泡一日，去尽盐砂。较火腿沉嫩而肥。

**假牛乳** 用鸡蛋清拌蜜酒酿，打掇入化，上锅蒸之。以嫩腻为月。火候迟便老，蛋清太多亦老。

**鹿尾** 尹文端公品味，以鹿尾为第一。然南方人不能常得从北京来者，又苦不鲜新。余尝得极大者，用菜叶包而蒸之，味果不同。其最佳处的尾上一道浆耳。

## 羽族单

鸡功最巨，诸菜赖之。如善人积阴德而人不知。故令领羽族之首，而以他禽附之。作《羽族单》

**白片鸡** 肥鸡白片，自是太羹、玄酒之味。尤宜于下乡村、入旅店，烹饪不及之时，最为省便。煮时不可多。

太羹：古代祭祀时所用的肉汁

玄酒：指水。上古无酒，祭祀用水，以水代酒。水本无色，古人习以为黑色，故称玄酒。后引申为薄酒。

**鸡松** 肥鸡一只，用两腿，去筋骨剁碎，不可伤皮。用鸡蛋清、粉纤、松子肉，同剁成块。如腿不敷用，添脯子肉，切成方块，用香油灼黄，起放钵头内，加百花酒半斤、秋油一大杯、鸡油一铁勺，加冬笋、香蕈、姜葱等。将所余鸡骨皮盖面，加水一大碗，下蒸笼蒸透，临吃去之。

**生炮鸡** 小雏鸡斩小方块，秋油、酒拌，临吃时拿起，放滚油内灼之，起锅又灼，连灼三回，盛起，用醋、酒、粉纤、葱花喷之。

**鸡粥** 肥母鸡一只，用刀将两脯肉去皮细刮，或用刨刀亦可；只可刮刨，不可斩，斩之便不腻矣。再用余鸡熬汤下之。吃时加细米粉、火腿屑、松子肉，共敲碎放汤内。起锅时放葱姜，浇鸡油，或去渣，或存渣滓，俱可。宜于老人。大概斩碎者去渣，刮刨者不去渣。

**焦鸡** 肥母鸡洗净，整下锅煮。用猪油四两、茴香四个，煮成八分熟，再拿香油灼黄，还下原汤熬浓，用秋油、酒、整葱收起。临上片碎，并将原卤浇之，或拌蘸亦可。此杨中丞家法也。方辅兄家亦好。

**捶鸡** 将整鸡捶碎，秋油、酒煮之。南京高南昌太守家制之最精。

**炒鸡片** 用鸡脯肉去皮，斩成薄片。用豆粉、麻油、秋油拌之，纤粉调之，鸡蛋清拌。临下锅加酱、瓜、姜、葱花末。须用极旺之火炒。一盘不过四两，火气才透。

**蒸小鸡** 用小嫩鸡雏，整放盘中，上加秋油、甜酒、香蕈、笋尖，饭锅上蒸之。

**酱鸡** 生鸡一只，用清酱浸一昼夜而风干之。此三冬菜也。

**鸡丁** 取鸡脯子切骰子小块，入滚油炮炒之，用秋油、酒收起；加荸荠丁、笋丁、香蕈丁拌之，汤以黑色为佳。

**鸡圆** 斩鸡脯子肉为圆，如酒杯大，鲜嫩如虾团。扬州臧八太爷制之最精。法用猪油、萝卜、纤粉揉成，不可放馅。

**蘑菇煨鸡** 口蘑菇四两，开水泡去砂，用冷水漂，牙刷擦，再用清水漂四次，用菜油二两炮透，加酒喷。将鸡斩块放锅内，滚去沫，下甜酒、清酱，煨八分功程，下蘑菇，再煨二分功程，加笋、葱、椒起锅，不用水，加冰糖三钱。

**梨炒鸡** 取雏鸡胸肉切片，先用猪油三两熬熟，炒三四次，加麻油一瓢，纤粉、盐花、姜汁、花椒末各一茶匙，再加雪梨薄片，香蕈小块，炒三四次起锅，盛五寸盘。

**假野鸡卷** 将脯子斩碎，用鸡子一个，调清酱郁之，将网油画碎，分包小包，油里炮透，再加清酱、酒作料，香蕈、木耳起锅，加糖一撮。

**黄芽菜炒鸡** 将鸡切块，起油锅生炒透，酒滚二三十次，加秋油后滚二三十次，下水滚，将菜切块，俟鸡有七分熟，将菜下锅；再滚三分，加糖、葱、大料。其菜要另滚熟搀用。每一只用油四两。

**栗子炒鸡** 鸡斩块，用菜油二两炮，加酒一饭碗，秋油一小杯，水一饭碗，煨七分熟；先将栗子煮熟，同笋下之，再煨三分起锅，下糖一撮。

**灼八块** 嫩鸡一只，斩八块，滚油炮透，去油，加清酱一杯、酒半斤，煨熟便起，不用水，用武火。

**珍珠团** 熟鸡脯子，切黄豆大块，清酱、酒拌匀，用干面滚满，入锅炒。炒用素油。

**黄芪蒸鸡治疗** 取童鸡未曾生蛋者杀之，不见水，取出肚脏，塞黄芪一两，架箸放锅内蒸之，四面封口，熟时取出。卤浓而鲜，可疗弱症。

**卤鸡** 囟囟鸡一只，肚内塞葱三十条，茴香二钱，用酒一斤，秋油一小杯半，先滚一枝香，加水一斤，脂油二两，一齐同煨；待鸡熟，取出脂油。水要用熟水，收浓卤一饭碗，才取起；或拆碎，或薄刀片之，仍以原卤拌食。

**蒋鸡** 童子鸡一只，用盐四钱、酱油一匙、老酒半茶杯、姜三大片，放砂锅内，隔水蒸烂，去骨，不用水，蒋御史家法也。

**唐鸡** 鸡一只，或二斤，或三斤，如用二斤者，用酒一饭碗，水三饭碗；用三斤者，酌添。先将鸡切块，用菜油二两，候滚滚以熟，爆鸡要透。先用酒滚一、二十滚，再下水约二、三百滚，用秋油一酒杯，起锅时加白糖一钱，唐静涵家法也。

**鸡肝** 用酒、醋喷炒，以嫩为贵。

**鸡血** 取鸡血为条，加鸡汤、酱醋、索粉作羹，宜于老人。

**鸡丝** 拆鸡为丝，秋油、芥末、醋拌之。此杭菜也。加笋芹俱可。用笋丝、秋油、酒炒之亦可。拌者用熟鸡，炒者用生鸡。

**糟鸡** 糟鸡与糟肉同。

**鸡肾** 取鸡肾三十个，煮微熟，去皮，用鸡汤加作炒煨之。鲜嫩绝伦。

**鸡蛋** 鸡蛋去壳放碗中，将竹箸打一千加蒸之，绝嫩。凡蛋一煮而老，一千煮而反嫩。加茶叶煮者，以两炷香为度。蛋一百，用盐一两；五十，用盐五钱。加酱煨亦可。其他则或煎或炒俱可。斩碎黄雀蒸之，亦佳。

**野鸡五法** 野鸡披胸肉，清酱郁过，以网油包放铁奩上烧之。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。当家鸡整煨，一法也。先用油灼，拆丝加酒、秋油、醋，同芹菜冷拌，一法也。生片其肉，入火锅中，登时便吃，亦一法也。其弊的肉嫩则味不入，味入则肉又老。

**赤炖肉鸡** 赤炖肉鸡，洗切净，每一斤用好酒十二两、盐二钱五分、冰糖四钱，研酌加桂皮，同入砂锅中，文炭火煨之。倘酒将干，鸡肉沿未烂，每斤酌加清开水一茶杯。

**蘑菇煨鸡** 鸡肉一斤，甜酒一斤，盐三钱，冰糖四钱，蘑菇用新鲜不霉者，文火煨两枝线香为度。不可用水，先煨鸡八分熟，再下蘑菇。

**鸽子** 鸽子加好火腿同煨，甚佳。不用火腿亦可。

**鸽蛋** 煨鸽蛋法与煨鸡肾同。或煎食亦可，加微醋亦可。

**野鸭** 野鸭切厚片，秋油郁过，用两片雪梨夹住炮炒之。苏州包道台家制法最精，今失传矣。用蒸家鸭法蒸之亦可。

**蒸鸭** 生肥鸭去骨，内用糯米一酒杯，火腿丁、大头菜丁、香蕈、笋丁、秋油、酒、小磨麻油、葱花，俱灌鸭肚内，外用鸡汤放盘中，隔水蒸透，此真定魏太守家法也。

**鸭糊涂** 用肥鸭白煮八分熟，冷定去骨，拆成天然不方不圆之块，下原汤内煨，加盐三钱、酒半斤、捶碎山药同下锅作纤，临煨烂时，再加姜末、香蕈、葱花。如要浓汤，加放粉纤。以芋代山药亦妙。

**卤鸭** 不用水用酒，煮鸭去骨，加作料食之，高要令杨公家法也。

**鸭脯** 用肥鸭斩大方块，用酒半斤、秋油一杯、笋、香蕈、葱花闷之，收卤起锅。

**烧鸭** 用雏鸭上叉烧之。冯观察家厨最精。

**挂卤鸭** 塞葱鸭腹，盖闷而烧。水西门许店最精。家中不能作。有黄黑二色，黄者更妙。

**干蒸鸭** 杭州商人何星举家干蒸鸭。将肥鸭一只，洗净斩八块，加甜酒、秋油，淹满鸭面，放磁罐中封好，置干锅中蒸之；用文炭火，不用水，临上时，其精肉皆烂如泥。以线香二枝为度。

**野鸭团** 细斩野鸭胸前肉，加猪油微纤，调揉成团，入鸡汤滚之。或用本鸭汤亦佳。太兴孔亲家制之甚精。

**徐鸭** 顶大鲜鸭一只，用百花酒十二两，青盐一两二钱、滚水一汤碗，冲化去渣沫，再兑冷水七饭碗，鲜姜四厚片，约重一两，同入大瓦盖钵内，将皮纸封固口，用大火笼烧透大炭吉三元（约二文一个）；外用套包一个，将火笼罩定，不可令其走气。约早点时炖起，至晚方好。速则恐其不透，味便不佳矣。其炭吉烧透后，不宜更换瓦钵，亦不预先开看。鸭破开时，将清水洗后，用洁净无浆布拭干入钵。

**煨麻雀** 取麻雀五十只，以清酱、甜酒煨之，熟后去爪脚，单取雀胸、头肉，连放盘中，甘鲜异常。其他鸟鹊俱可类推。但鲜者一时难得。薛生白常劝人勿食人间豢养之物，以野禽味鲜，且易消化。

**煨鹌鹑、黄雀** 鹌鹑用六合来者最佳。有现成制好者。黄雀用苏州糟，加蜜酒煨烂，下作料，与煨麻雀同。苏州沈观察煨黄雀并骨如泥，不知作何制法。炒鱼片亦精。其厨饌之精，合吴门推为第一。

**云林鹅** 《倪云林集》中载制鹅法。整套鹅一只，洗净后用盐三钱擦其腹内，塞葱一帚填实其中，外将蜜拌酒通身满涂之，锅中一大碗酒、一大碗水蒸之，用竹箸架之，不使鹅身近水。灶内用山茅二束，缓缓烧尽为度。俟锅盖冷后揭开锅盖，将鹅翻身，仍将锅盖封好蒸之，再用茅柴一束烧尽为度。柴俟其自尽，不可挑拨。锅盖用绵纸糊封，逼燥裂缝，以水润之。起锅时，不但鹅烂如泥，汤亦鲜美。以此法制鸭，味美亦同。每茅柴一束，重一斤八两。擦盐时，串入葱、椒末子，以酒和匀。《云林集》中，载食品甚多；只此一法，试之颇效，余俱附会。

# 水族有鳞单

鱼皆去鳞，惟鲋鱼不去。我道有鳞而鱼形始全。作《水族有鳞单》

**边鱼** 边鱼活者，加酒、秋油蒸之。玉色为度。一作呆白天色，则肉老而味变矣。并须盖好，不可受锅盖之上水气。临起加香蕈、笋尖。或用酒煎亦佳；用酒不用水，号“假鲋鱼”。

**鲫鱼** 鲫鱼先要善买。择其扁身而带白色者，其肉嫩而松；熟后一提，肉即卸骨而下。黑脊浑身者，崛强槎枒，鱼中之喇子也，断不可食。照边鱼蒸法，最佳。其次煎吃亦妙。拆肉下可以作羹。通州人能煨之，骨尾俱酥，号“麻鱼”，利小儿食。然总不如蒸食之得真味也。六合龙池出者，愈大愈嫩，亦奇。蒸时用酒不用水，稍稍用糖以起其鲜。以鱼之小大，酌情量秋油、酒之多寡。

**白鱼** 白鱼肉最细。用糟鲋鱼同蒸之，最佳。或冬日微腌，加酒酿糟二日，亦佳。余在江中得网起活者，用酒蒸食，美不可言。糟之最佳，不可太久，久则肉木矣。

**季鱼** 季鱼少骨，炒片最佳。炒者以片薄为贵。用秋油细郁后，用纤粉、蛋清搽之，入油锅炒，加作料炒之。油用素油。

**土步鱼** 杭州以土步鱼为上品。而金陵人贱之，目为虎头蛇，可发一笑。肉最松嫩。煎之，煮之，蒸之俱可。加腌芥作汤，作羹，尤鲜。

**鱼松** 用青鱼、[鱼军]鱼蒸熟，将肉拆下，放油锅中灼之，黄色，加盐花、葱、椒、瓜、姜。冬日封瓶中，可以一月。

**鱼圆** 用白鱼、青鱼活者，剖半钉板上，用刀刮下肉，留刺的板上；将肉斩化，用豆粉、猪油拌，将手搅之；放微微盐水，不用清酱，加葱、姜汁作团，成后，放滚水中煮熟撩起，冷水养之，临吃入鸡汤、紫菜滚。

**鱼片** 取青鱼、季鱼片，秋油郁之，加纤粉、蛋清，起油锅炮炒，用小盘盛起，加葱、椒、瓜、姜，极多不过六两，太多则火气不透。

**连鱼豆腐** 用大连鱼煎熟，加豆腐，喷酱、水、葱、酒滚之，俟汤也半红起锅，其头味尤美。此杭州菜也。用酱多少，须相鱼而行。

**醋浇鱼** 用活青鱼切大块，油灼之，加酱、醋、酒喷之，汤多为妙。俟熟即速起锅。此物杭州西湖上五柳居有名。而今则酱臭而鱼败矣。甚矣！宋嫂鱼羹，徒存虚名。《梦梁录》不足信也。鱼不可大，大则味不入；不可小，小则刺多。

**银鱼** 银鱼起水时，名冰鲜。加鸡汤、火腿汤煨之。或炒食甚嫩。干者泡软，用酱水炒亦妙。

**台鲞** 台鲞好丑不一。出台州松门者为佳，肉软而鲜肥。生时拆之，便可当作小菜，不必煮食也；用鲜肉同煨，须肉烂时放鲞，否则鲞消化不见矣，冻之即为鲞冻，绍兴人法也。

**糟鲞** 冬日用大鲤鱼腌而干之，入酒糟，置坛中，封口。夏日食之。不可烧酒作泡。用烧酒者，不无辣味。

**虾子勒鲞** 夏日选白净带子勒鲞，放水中一日，泡去盐味，太阳晒干，入锅油煎一面黄取起，以一面未黄者铺上虾子，放盘中，加白糖蒸之，以一炷香为度。三伏日食之绝妙。

**鱼脯** 活青鱼去头尾，斩小方块，盐腌透，风干，入锅油煎；加作料收卤，再炒芝麻滚拌起锅，苏州法也。

**家常煎鱼** 家常煎鱼，须要耐性。将[鱼军]鱼洗净，切块盐腌，压扁，入油中两面煨黄，多加酒、秋油，文火慢慢滚之，然后收汤作卤，使作料之味全入鱼中。第此法指鱼之不活者而言。如活者，又以速起锅为妙。

**黄姑鱼** 岳州出小鱼，长二三寸，晒干寄来。加酒剥皮，放饭锅上蒸而食之，味最鲜，号“黄姑鱼”。

# 水族无鳞单

鱼无鳞者，其腥加倍，须加意烹饪；以姜、桂胜之。作《水族无鳞单》

**汤鳊** 鳊鱼最忌出骨。因此物性本腥重，不可过于摆布，失其天真，犹鲋鱼之不可去鳞也。清煨者，以河鳊一条，洗去滑涎，斩寸为段，入磁罐中，用酒水煨烂，下秋油起锅，加冬腌新芥菜作汤，重用葱、姜之类，以杀其腥。常熟顾比部家，用纤粉、山药干煨，亦妙。或加作料直置盘中蒸之，不用水。家致华分司蒸鳊最佳。秋油、酒四六兑，务使汤浮于本身。起笼时，尤要恰好，迟则皮皱味失。

**红煨鳊** 鳊鱼用酒、水煨烂，加甜酱代秋油，入锅收汤煨干，加茴香大料起锅。有三病宜戒者：一皮有皱纹，皮便不酥；一肉散碗中，箸夹不起；一早下盐豉，入口不化。扬州朱分司家制之最精。大抵红煨者以干为贵，使卤味收入鳊肉中。

**炸鳊** 择鳊鱼大者，去首尾，寸断之。先用麻油炸熟，取起；另将鲜蒿菜嫩尖入锅中，仍用原油炒透，即以鳊鱼平铺菜上，加作料煨一炷香。蒿菜分量，较鱼减半。

**生炒甲鱼** 将甲鱼去骨，用麻油炮炒之，加秋油一杯、鸡汁一杯。此真定魏太守家法也。

**酱炒甲鱼** 将甲鱼煮半熟，去骨，起油锅炮炒，加酱水、葱、椒，收汤成卤，然后起锅。此杭州法也。

**带骨甲鱼** 要一个半斤重者，斩四块，加脂油三两，起油锅煎两面黄，加水、秋油、酒煨；先武火，后文火，至八分熟加蒜，起锅用葱、姜、糖。甲鱼宜小不宜大。俗号“童子脚鱼”才嫩。

**青盐甲鱼** 斩四块，起油锅炮透。每甲鱼一斤，用酒四两、大茴香三钱、盐一钱半，煨至半好，下脂油二两；切小豆块再煨，加蒜头、笋尖，起时用葱、椒，或用秋油，则不用盐。此苏州唐静涵家法。甲鱼大则老，小则腥，须买其中样者。

**汤煨甲鱼** 将甲鱼白煮，去骨拆碎，用鸡汤、秋油、酒煨汤二碗，收至一碗，起锅，用葱、椒、姜末糝之。吴竹屿制之最佳。微用纤，才得汤腻。

**全壳甲鱼** 山东杨参将家，制甲鱼去首尾，取肉及裙，加作料煨好，仍以原壳覆之。每宴客，一客之前以小盘献一甲鱼。见者悚然，犹虑其动。惜未传其法。

**鳊丝羹** 鳊鱼煮半熟，划丝去骨，加酒、秋油煨之，微用纤粉，用真金菜、冬瓜、长葱为羹。南京厨者辄制鳊为炭，殊不可解。

**炒鳊** 拆鳊丝炒之，略焦，如炒肉鸡之法，不可用水。

**段鳊** 切鳊以寸为段，照煨鳊法煨之，或先用油炙，使坚，再以冬瓜、鲜笋、香蕈作配，微用酱水，重用姜汁。

**虾圆** 虾圆照鱼圆法。鸡汤煨之，干炒亦可。大概捶虾时不宜过细，恐失真味。鱼圆亦然。或竟剥夺虾肉以紫菜拌之，亦佳。

**虾饼** 以虾捶烂，团而煎之，即为虾饼。

**醉虾** 带壳用酒炙黄，捞起，加清酱、米醋煨之，用碗闷之。临食放盘中，其壳俱酥。

**炒虾** 炒虾照炒鱼法，可用韭配。或加冬腌芥菜，则不可用韭矣。有捶扁其尾单炒者，亦觉新异。

**蟹** 蟹宜独食，不宜搭配他物。最好以淡盐汤煮熟，自剥自食为妙。蒸者味虽全，而失之太淡。

**蟹羹** 剥蟹为羹，即用原汤煨之，不加鸡汁，独用为妙。见俗厨从中加鸭舌，或鱼翅，或海参者，徒夺其味而惹其腥恶，劣极矣！

**炒蟹粉** 以现剥现炒之蟹为佳。过两个时辰，则肉干而味失。

**剥壳蒸蟹** 将蟹剥壳，取肉、取黄，仍置壳中，放五六只在生鸡蛋上蒸之。上桌时完然一蟹，惟去爪脚。比炒蟹粉觉有新色。杨兰坡明府，以南瓜肉拌蟹，颇奇。

**蛤蜊** 剥蛤蜊肉，加韭菜炒之佳。或为汤亦可。起迟便枯。

**蚶** 蚶有三吃法。用热水喷之，半熟去盖，加酒、秋油醉之；或用鸡汤滚熟，去盖入汤；或全去其盖，作羹亦可。但宜速起，迟则肉枯。蚶出奉化县，品在蜆蟹、蛤蜊之上。

**蜆蟹** 先将五花肉切片，用作料闷烂。将蜆蟹洗净，麻油炒仍将肉片连卤烹之。秋油要重些，方得有味。加豆腐亦可。蜆蟹从扬州来，虑坏则取壳中肉，置猪油中，可以远行。有晒为干者，亦佳。入鸡汤烹之，味在蛏干之上。捶烂蜆蟹作饼，如虾饼样，煎吃加作料亦佳。

**程泽弓蛏干** 程泽弓商人制蛏干，用冷水泡一日，滚水煮两日，撤汤五次。一寸之干，发开有二寸，如鲜蛏一般，才入鸡汤煨之。扬州人学之，俱不能及。

**鲜蛏** 烹蛏法与蜆蟹同。单炒亦可。何春巢家蛏汤豆腐之炒，竟成绝品。

**水鸡** 水鸡去身用腿，先用油灼之，加秋油、甜酒、瓜、姜起锅。或拆肉炒之，味与鸡相似。

**熏蛋** 将鸡蛋加作料煨好，微微熏干，切片放盘中，可以佐膳。

**茶叶蛋** 鸡蛋百个，用盐一两，粗茶叶煮两枝线香为度。如蛋五十个，只用五钱盐，照数加减。可作点心。

## 杂素菜单

菜有荤素，犹衣有表里也。富贵之人嗜素甚于嗜荤。作《素菜单》。

**蒋侍郎豆腐** 豆腐两面去皮，每块切成十六片，晾干用猪油熬清烟起才下豆腐，略洒盐花一撮，翻身后，用好甜酒一茶杯，大虾米一百二十个；如无大虾米，用小虾米三百个；先将虾米滚泡一个时辰，秋油一小杯，再滚一回，加糖一撮，再滚一回，用细葱半寸许长，一百二十段，缓缓起锅。

**杨中丞豆腐** 用嫩豆腐煮去豆气，入鸡汤，同鳊鱼片滚数刻，加糟油、香蕈起锅。鸡汁须浓，鱼片要薄。

**张恺豆腐** 将虾米捣碎，入豆腐中，起油锅，加作料干炒。

**庆元豆腐** 将豆豉一茶杯，水泡烂，入豆腐同炒起锅。

**芙蓉豆腐** 用腐脑放井水泡三次，去豆气，入鸡汤中滚，起锅时加紫菜、虾肉。

**王太守八宝豆腐** 用嫩片切粉碎，加香蕈屑、蘑菇屑、松子仁屑、瓜子仁屑、鸡屑、火腿屑，同入浓鸡汁中，炒滚起锅。用腐脑亦可。用瓢不用箸。孟亭太守云：“此圣祖师赐徐健庵尚书方也。尚书取方时，御膳房费一千两。”太守之祖楼村先生为尚书门生，故得之。

**程立万豆腐** 乾隆廿三年，同金寿门在扬州程立尤家食煎豆腐，精绝无双。其腐两面黄干，无丝毫卤汁，微有〔虫车〕〔虫敖〕鲜味，然盘中并无〔虫车〕〔虫敖〕及他杂物也。次日告查宣门，查曰：“我能之！我当特请。”已而，同杭堇浦同食于查家，则上箸大笑；乃纯是鸡雀脑为之，并非真豆腐，肥腻难耐矣。其费十倍于程，而味远不及也。惜其时余以妹丧急归，不及向程求方。程逾年亡。至今悔之。仍存其名，以俟再访。

**冻豆腐** 将豆腐冻一夜，切方块，滚去豆味，加鸡汤汁、火腿汁、肉汁煨之。上桌时，撤去鸡火腿之类，单留香蕈、冬笋。豆腐煨久则松，面起蜂窝，如冻腐矣。故炒腐宜嫩，煨者宜老。家致华分公司，用蘑菇煮豆腐，虽夏月亦照冻腐之法，甚佳。切不可加荤汤，致失清味。

**虾油豆腐** 取陈虾油，代清酱炒豆腐。须两面煨黄。油锅要热，用猪油、葱、椒。

**蓬蒿菜** 取蒿尖用油灼瘪，放鸡汤中滚之，起时加松菌百枚。

**蕨菜** 用蕨菜不可爱惜，须尽去其枝叶，单取直根，洗净煨烂，再用鸡肉汤煨。必买矮弱者才肥。

**葛仙米** 将米细检淘净，煮米烂，用鸡汤、火腿汤煨。临上时，要只见米，不见鸡肉、火腿搀和才佳。此物陶方伯家制之最精。

**石发** 制法与葛仙米同。夏日用麻油、醋、秋油拌之，亦佳。

**素烧鹅** 煮烂山药，切寸为段，腐皮包，入油煎之，加秋油、酒、糖、瓜、姜，以色红为度。

**韭** 韭，葷物也。专取韭白，加虾米炒之便佳。或用鲜蚬亦可，蚬亦可，肉亦可。

**芹** 芹，素物也，愈肥愈妙。取白根炒之，加笋，以熟为度。今人有以炒肉者，清浊不伦。不熟者，虽脆无味。或生拌野鸡，又当别论。

**豆芽** 豆芽柔脆，余颇爱之。炒须熟烂。作料之味，才能融洽。可配燕窝，以柔配柔，以白配白故也。然以极贱而陪极贵，人多嗤之。不知惟巢、由正可陪尧、舜耳。

**茭** 茭白炒肉、炒鸡俱可。切整段，酱醋炙之，尤佳。煨肉亦佳。须切片，以寸为度，初出太细者无味。

**青菜** 青菜择嫩者，笋炒之。夏日芥末拌，加微醋，可以醒胃。加火腿片，可以作汤。亦须现拔者才软。

**台菜** 炒台菜心最糯，剥去外皮，入蘑菇、新笋作汤。炒食加虾肉，亦佳。

**白菜** 白菜炒食，或笋煨亦可。火腿片煨、鸡汤煨俱可。

**黄芽菜** 此菜以北方来者为佳。或用醋搂，或加虾米煨之，一熟便吃，迟则色、味俱变。

**瓢儿菜** 炒瓢菜心，以干鲜无汤为贵。雪压后更软。王孟亭太守家制之最精。不加别物，宜用荤油。

**波菜** 波菜肥嫩，加酱水豆腐煮之。杭人名“金镶白玉板”是也。如此种菜虽瘦而肥，可不必再加笋尖、香蕈。

**蘑菇** 蘑菇不止作汤。炒食域佳。但口蘑最易藏沙，更易受霉，须藏之得法，制之得宜。鸡腿蘑便易收拾，亦复讨好。

**松菌** 松菌加口蘑炒最佳。或单用秋油泡食，亦妙。惟不便久留耳，置各菜中，俱能助鲜，可入燕窝作底垫，以其嫩也。

**面筋三法** 一法面筋入油锅炙枯，再用鸡汤、蘑菇清煨。一法不炙，用水泡，切条入浓鸡汁炒之，加冬笋、天花。章淮树观察家制之最精。上盘时宜毛撕，不宜光切。加虾米泡汁，甜酱炒之，甚佳。

**茄二法** 吴小谷广文家，将整茄子削皮，滚水泡去苦汁，猪油炙之。炙时须待泡水干后，用甜酱水干煨，甚佳。卢八太爷家，切茄作小块，不去皮，入油灼微黄，加秋油炮炒，亦佳。是二法者，俱学之而未尽其妙，惟蒸烂划开，用麻油、米醋拌，则夏间亦颇可食。或煨干作脯，置盘中。

**茼羹** 茼须细摘嫩尖，干炒，加虾米或虾仁，更佳。不可见汤。

**芋羹** 芋性柔腻，入葷入素俱可。或切碎作鸭羹，或煨肉，或同豆腐加酱水煨。徐兆璜明府家，选小芋子，入嫩鸡煨汤，炒极！惜其制法未传。大抵只用作料，不用水。

**豆腐皮** 将腐皮泡软，加秋油中、醋、虾米拌之，宜于夏日。蒋侍郎家入海参用，颇妙。加紫菜、虾肉作汤，亦相宜。或用蘑菇、笋煨清汤，亦佳。以烂为度。芜湖敬和尚，将腐皮卷筒切段，油中微炙，入蘑菇煨烂，极佳。不可加鸡汤。

**扁豆** 现采扁豆，用肉，汤炒之，去肉存豆。单炒者油重为佳。以肥软为贵。毛糙而瘦薄者，瘠土所生，不可食。

**瓠子、王瓜** 将〔鱼军〕鱼切片先炒，加瓠子，同酱汁煨。王瓜亦然。

**煨木耳、香蕈** 扬州定慧庵僧，能将木耳煨二分厚，香蕈煨三分厚。先取蘑菇熬汁为卤。

**冬瓜** 冬瓜之用最多。拌燕窝、鱼肉、鳗、鳝、火腿皆可。扬州定慧庵所制尤佳。红如血珀，不用荤汤。

**煨鲜菱** 煨鲜菱，以鸡汤滚之。上时将汤撤去一半。池中现起者才鲜，浮水面者才嫩。加新栗、白果煨烂，尤佳。或用糖亦可。作点心亦可。

**缸豆** 缸豆炒肉，临上时，去肉存豆。以极嫩者，抽去其筋。

**煨三笋** 将天目笋、冬笋、问政笋，煨入鸡汤，号“三笋羹”。

**芋煨白菜** 芋煨极烂，入白菜心，烹之，加酱水调和，家常菜之最佳者，惟折菜须新摘肥嫩者，色青则老，摘久则枯。

**香珠豆** 毛豆至八九月间晚收者，最阔大而嫩，号“香珠豆”。煮熟以秋油、酒泡之。出壳可，带壳亦可，香软可爱。寻常之豆，不可食也。

**马兰** 马兰头菜，摘取嫩者，醋合笋拌食。油腻后食之，可以醒脾。

**杨花菜** 南京三月有杨花菜，柔脆与菠菜相似，名甚雅。

**问政笋丝** 问政笋，即杭州笋也。徽州人送者，多是淡笋干，只好泡烂切丝，用鸡肉汤煨用。龚司马取秋油煮笋，烘干上桌，徽人食之惊为异味。余笑其如梦之方醒也。

**炒鸡腿蘑菇** 芜湖大庵和尚，洗净鸡腿，蘑菇去沙，加秋油、酒炒熟，盛盘宴客，甚佳。

**猪油煮萝卜** 用熟猪油炒萝卜，加虾米煨之，以极熟为度。临起加葱花，色如琥珀。

## 小菜单

小菜佐食，如府史胥徒佐六官司也。醒脾解浊，全在于斯。作《小菜单》。

**笋脯** 笋脯出处最多，以家园所烘为第一。取鲜笋加盐煮熟，上篮烘之。须昼夜环看，稍火不旺则洩矣。用清酱者，色微黑。春笋、冬笋皆可为之。

**天目笋** 天目笋多在苏州发卖。其簍中盖面者最佳，下二寸便揠入老根硬节矣。须出重价，专买其盖面者数十条，如集狐成腋之义。

**玉兰片** 以冬笋烘片，微加蜜焉。苏州孙春杨家有盐、甜二种，以盐者为佳。

**素火腿** 处州笋脯，号“素火腿”，即处片也。久之太硬，不如买毛笋自烘之为妙。

**宣城笋脯** 宣城笋尖，色黑而肥，与天目笋大同小异，极佳。

**人参笋** 制细笋如人参形，微加蜜水。扬州人重之，故价颇贵。

**笋油** 笋十斤，蒸一日一夜，穿通其节，铺板上，如作豆腐法，上加一板压而榨之，使汁水流，出，加炒盐一两，便是笋油。其笋晒干仍可作脯。天台僧制以送人。

**虾油** 买虾子数斤，同秋油入锅熬之，起锅用布沥出秋油，乃将布包虾子，同放罐中盛油。

**喇虎酱** 秦椒捣烂，和甜酱蒸之，可用虾米揠人。

**熏鱼子** 熏鱼子色如琥珀，以没重为贵。出苏州孙春杨家，愈新愈妙，陈则味变而油枯。



**腌冬菜、黄芽菜** 腌冬菜、黄芽菜，淡则味鲜，咸则味恶。然欲久放，则非盐不可。常腌一大坛，三伏时开之，上半截虽臭、烂，而下次半截香美异常，色白如玉。甚矣！相士之不可但观皮毛也。

**茼蒿** 食茼蒿有二法：新酱者，松脆可爱。或腌之为脯，切片食甚鲜。然必以淡为贵，咸则味恶矣。

**香干菜** 春芥心风干，取梗淡腌，晒干，加酒、加糖、加秋油，拌后再加蒸之，风干入瓶。

**冬芥** 冬芥名雪里红。一法整腌，以淡为佳；一法取心风干，斩碎，腌入瓶中，熟后杂鱼羹中，极鲜。或用醋煨，入锅中作辣菜亦可同，煮鳗、煮鲫鱼最佳。

**春芥** 取芥心风干、斩碎，腌熟入瓶，号称“挪菜”。

**芥头** 芥根切片，入菜同腌，食之甚脆。或整腌晒干作脯食之尤妙。

**芝麻菜** 腌芥晒干，斩之碎极，蒸而食之，号“芝麻菜”。老人所宜。

**腐干丝** 将好腐干切丝极细，以虾子、秋油拌之。

**风瘪菜** 将冬菜取心风干，腌后榨出卤，小瓶装之，泥封其口，倒放灰上。夏食之，其色黄，其臭香。

**糟菜** 取腌过风瘪菜，以菜叶包之，每一小包，铺一面香糟，重叠放坛内。取食时，开包食之，糟不沾菜，而菜得糟味。

**酸菜** 冬菜心风干微腌，加糖、醋、芥末，带卤入罐中，微加秋油亦可。席间醉饱之余，食之醒脾解酒。

**台菜心** 取春日台菜心腌之，榨出其卤，装小瓶之中，夏日食之。风干其花，即名菜花头，可以烹肉。

**大头菜** 大头菜出南京承恩寺，愈陈愈佳。入荤菜中，最能发鲜。

**萝卜** 萝卜取肥大者，酱一二日即吃，甜脆可爱。有侯尼能制为鲞，煎片如蝴蝶，长至丈许，连翩不断，亦一奇也。承恩寺有卖者，用醋为之，以陈为妙。

**乳腐** 乳腐，以苏州温将军庙前者为佳，黑色而味鲜。有干湿二种，有虾子腐亦鲜，微嫌腥耳。广西白乳腐最佳。王库官司家制亦妙。

**酱炒三果** 核桃、杏仁去皮，榛子不必去皮。先用油炮脆，再下酱，不可太焦。酱之多少，亦须相物而行。

**酱石花** 将石花洗净入酱中，临吃时再洗。一名麒麟菜。

**石花糕** 将石花熬烂作膏，仍用刀划开，色如蜜蜡。

**小松菌** 将清酱同松菌入锅滚熟，收起，加麻油入罐中，可食二日，入则味变。

**吐蛭** 吐蛭出兴化、泰兴。有生成极嫩者，用酒酿浸之，加糖则自吐其油，名为泥螺，以无泥为佳。

**海蛰** 用嫩海蛰，甜酒浸之，颇有风味。其光者名为白皮，作丝，酒醋同拌。

**虾子鱼** 子鱼出苏州。小鱼生而有子。生时烹食之，较美于鲞。

**酱姜** 生姜取嫩者微腌，先用粗酱套之，再用细酱套之，凡三套而始成。古法用蝉退一入酱，则姜久而不老。

**酱瓜** 将瓜腌后，风干入酱，如酱姜之法。不难其甜，而难其脆。杭州放鲁箴家制之最佳。据云：酱后晒干又酱，故皮薄而皱，上口脆。

**新蚕豆** 新蚕豆之嫩者，以腌芥菜炒之甚妙。随采随食方佳。

**腌蛋** 腌蛋以高邮为佳，颜色红而油多。高文端公最喜食之。席间先夹取以敬客。放盘中，总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。

**混套** 将鸡蛋外壳微敲一小洞，将清黄倒出，去黄用清，加浓鸡卤煨就者拌入，用箸打良久，使之融化，仍装入蛋壳中，上用纸封好，饭锅蒸熟，剥去外壳，仍浑然一鸡卵，此味极鲜。

**茭瓜脯** 茭瓜入酱，取起风干，切片成脯，与笋脯相似。

**牛豆腐干** 豆腐干以牛首僧制者为佳。但山下卖此物者有七家惟晓堂和尚家所制方妙。

**酱王瓜** 王瓜初生时，择者腌之入酱，脆而鲜。

## 点心菜

梁昭明以点心为小食，郑僂嫂劝叔且点心，由来旧矣。作《点心单》。

**鳗面** 大鳗一条蒸烂，拆肉去骨，和入面中，入鸡汤清揉之擀成面皮，小刀划成细条，入鸡汁、火腿汁、蘑菇汁滚。

**温面** 将细面下汤沥干，放碗中，用鸡肉、香蕈浓卤，临吃，各自取瓢加上。

**鳝面** 熬鳝成卤，加面再滚。此杭州法。

**裙带面** 以小刀截面成条，微宽，则号“裙带面”。大概作面，总以汤多为佳，在碗中望不见面为妙。宁使食毕再加，以便引人入胜。此法扬州盛行，恰甚有道理。

**素面** 先一日将蘑菇蓬熬汁，定清；次日将笋熬汁，加面滚上。此法扬州定慧庵僧人制之极精，不肯传人。然其大概亦可仿求。其纯黑色的或云暗用虾汁、蘑菇原汁，只宜澄云泥沙，不重换水，则原味薄矣。

**蓑衣饼** 干面用冷水调，不可多，揉擀薄后，卷拢再擀薄了，用猪油、白糖铺匀，再卷拢擀成薄饼，用猪油煨黄。如要盐的，用葱椒盐亦可。

**虾饼** 生虾肉，葱盐、花椒、甜酒脚少许，加水 and 面，香油灼透。

**薄饼** 山东孔藩台家制薄饼，薄若蝉翼，大若茶盘，柔腻绝伦。家人如其法为之，卒不能及，不知何故。秦人制小锡罐，装饼三十张。每客一罐。饼小如柑。罐有盖，可以贮馅。用炒肉丝，其细如发。葱亦如之。猪羊并用，号曰“西饼”。

**面老鼠** 以热水和面，俟鸡汁滚时，以箸夹入，不分大小，加活菜心，别有风味。

**颠不棱即肉饺也** 糊面摊开，裹肉为馅蒸之。其计好处全在作馅得法，不过肉嫩去筋作料而已。余到广东，吃官司镇台颠不棱，甚佳。中用肉皮煨膏为馅，故觉软美。

**韭合** 韭菜切末拌肉，加作料，面皮包之，入油灼之。面内加酥更妙。

**糖饼（又名面衣）** 糖水漫面，起油锅令热，用箸夹入；其作成饼形者，号“软锅饼”，杭州法也。

**烧饼** 用松子、胡桃仁敲碎，加糖屑、脂油和面炙之，以两面煨黄为度，而加芝麻。叩儿会做，面罗至四五次，则白如雪矣。须用两面锅，上下放火，得奶酥更佳。

**千层馒头** 杨参戎家制馒头，其白如雪，揭之如有千层。金陵人不能也。其法扬州得半，常州、无锡亦得其半。

**面茶** 熬粗茶汁，炒面兑入，加芝麻酱亦可，加牛乳亦可，微加一撮盐。无乳则加奶酥、奶皮亦可。

**杏酪** 捶杏仁作浆，绞去渣，拌米粉，加紧糖熬之。

**粉衣** 如作面衣之法。加糖、俱可，取其便也。

**竹叶粽** 取竹叶裹白糯米煮之。尖小如初生菱角。

**萝卜汤圆** 萝卜刨丝滚熟，去臭气，微干，加葱酱拌之，放粉团中作馅，再用麻油灼之。汤滚亦可。春圃方伯家制萝卜饼，叩儿学会，可照此法作韭菜饼、野鸡饼试之。

**水粉汤圆** 用水粉和作汤圆，滑腻异常，中用松仁、核桃、猪油、糖作馅，或嫩肉去筋丝捶烂，加葱末、秋油作馅亦可。作水粉法，以糯米浸水中一日夜，带水磨之，用布盛接，布下加灰，以去其渣，取细粉晒干用。

**脂油糕** 用纯糯粉拌脂油，放盘中蒸熟，加冰糖捶碎，入粉中蒸好，用刀切开。

**雪花糕** 蒸糯饭捣烂，用芝麻屑加糖为馅，打成一饼，再切方块。

**软香糕** 软香糕，以苏州都林桥为第一。其次虎丘糕，西施家为第二。南京南门外报恩寺则第三矣。

**百果糕** 杭州北关外卖者最佳。以粉糯多松仁、胡桃而不放橙丁者为妙。其甜处非蜜非糖，可暂可久。家中不能得其法。

**栗糕** 煮栗极烂，以纯糯粉加糖为糕蒸之，上加瓜仁、松子。此重阳小食也。

**青糕、青团** 捣青草为汁，和粉作粉团，色如碧玉。

**合欢饼** 蒸糕为饭，以木印印之，如小珙璧状，入铁架爇之，微用油，方不粘架。

**鸡豆糕** 研碎鸡豆，用微粉为糕，放盘中蒸之。临食用小刀片开。

**鸡豆粥** 磨碎鸡豆为粥，鲜者最佳，陈者亦可。加山药、茯苓尤妙。

**金团** 杭州金团，凿木为桃、杏、元宝之状，和粉搦成，入木印中便成。其馅不拘荤素。

**麻团** 蒸糯米捣烂为团，用芝麻屑拌糖作馅。

**芋粉团** 磨芋粉晒干，和米粉用之。朝天宫道士制芋粉团，野鸡馅，极佳。

**熟藕** 藕须贯米加糖自煮，并汤极佳。外卖者多用灰水，味变，不可食也。余性爱食嫩藕，虽软熟而以齿决，故味在也。如老藕一煮成泥，便无味矣。

**新栗、新菱** 新出之栗，烂煮之，有松子仁香。厨人不肯煨烂，故金陵人有终身不知其味者。新菱亦然。金陵人待其老方食故也。

**莲子** 建莲虽贵，不如湖莲之易煮也。大概小熟抽心去皮，后下汤，用文火煨之，闷住合盖，不可开视，河停火。如此两炷香，则莲子熟时，不生骨矣。

**芋** 十月天晴时，取芋子、芋头，晒之极干，放草中，勿使冻伤。春间煮食，有自然之甘。俗人不知。

**萧美人点心** 仪真南门外，萧美人善制点心，凡馒头、糕、饺之类，小巧可爱，洁白如雪。

**刘方伯月饼** 用山东飞面，作酥为皮，中用松仁、核桃仁、瓜子仁为细末，微加冰糖和猪油儿馅，食之不觉甚甜，而香松柔腻，迥异寻常。

**陶方伯十景点心** 每至年节，陶方伯夫人手制点心十种，皆山东飞面所为。奇形诡状，五色纷披。食之皆甘，令人应接不暇。萨制军云：“吃孔方伯薄饼，而天下之薄饼可废；吃陶方伯十景点心，而天下之点心可废。”自陶方伯亡，而此点心亦成《广陵散》矣。呜呼！

**杨中丞西洋饼** 用鸡蛋清和飞面作稠水，放碗中。打铜夹剪一把，头上作饼形，如蝶大，上下两面，铜合缝处不到一分。生烈火烘铜夹，撩稠水，一糊一夹一爇，顷刻成饼。白如雪，明如绵纸，微加冰糖、松仁屑子。

**白云片** 南殊锅巴，薄如绵纸，以油炙之，微加白糖，上口极脆。金陵人制之最精，号“白云片”。

**风栳** 以白粉浸透，制小片入猪油灼之，起锅时加糖糝之，色白如霜，上口而化。杭人号曰“风栳”。

**三层玉带糕** 以纯糯粉作糕，分作三层；一层粉，一层猪油白糖，夹好蒸之，蒸熟切开。苏州人法也。

**运司糕** 卢雅雨作运司，年已老矣。扬州店中作糕献之，大加称赏。从此遂有“运司糕”之名。色白如雪，点胭脂，红如桃花。微糖作馅，淡而弥旨。以运司衙门前店作为佳。他店粉粗色劣。

**沙糕** 糯粉蒸糕，中夹芝麻、糖屑。

**小馒头、小馄饨** 作馒头如胡桃大，就蒸笼食之。每箸可夹一双。扬州物也。扬州发酵最佳。手捺之不盈半寸，放松仍隆然而高。小馄饨小如龙眼，用鸡汤下之。

**雪蒸糕法** 每磨细粉，用糯米二分，粳米八分为则，一拌粉，将置盘中，用凉水细细洒之，以捏则如团、撒则如砂为度。将粗麻筛筛出，其剩下块搓碎，仍于筛上尽出之，前后和匀，使干湿不偏枯，以巾覆之，勿令风干日燥，听用。（水中酌加上洋糖则更有味，与市中枕儿糕法同。）一锡圈及锡钱，俱宜洗剔极净，临时略将香油和水，布蘸拭之。每一蒸后，必一洗一拭。一锡圈内，将锡钱置妥，先松装粉一小半，将果馅轻置当中，后将粉松装满圈，轻轻攥平，套汤瓶上盖之，视盖口气直冲为度。取出覆之，先去圈，后去钱，饰以胭脂，两圈更递为用。一汤瓶宜洗净，置汤分寸以及肩为度。然多滚则汤易涸，宜留心看视，备热水频添。

**作酥饼法** 冷定脂油一碗，开水一碗，先将油同水搅匀，入生面，尽揉要软，如擀饼一样，外用蒸熟面入脂油，合作一处，不要硬了。然后将生面做团子，如核桃大，将熟面亦作团子，略小一晕，再将熟面团子包在生面团子中，擀成长饼，长可八寸，宽二三寸许，然后折叠如碗样，包上糠子。

**天然饼** 泾阳张荷塘明府家制天然饼，用上白飞面，加微糖及脂油为酥，随意搦成饼样，如碗大，不拘方圆，厚二分许。用洁净小鹅子石衬而熨之，随其自为凹凸，色半黄便起，松美异常。或用盐亦可。

**花边月饼** 明府家制花边月饼，不在山东刘方伯之下。余常以轿迎其女厨来园制造，看用飞面拌生猪油子团百搦，才用枣肉嵌入为馅，裁如碗大，以手搦其四边菱花样。用火盆两个，上下覆而炙之。枣不去皮，取其鲜也；油不先熬，取其生也。含之上口而化，甘而不膩，松而不滞，其工夫全在搦中，愈多愈妙。

**制馒头法** 偶食新明府馒头，白细如雪，面有银光，以为是北面之故。龙云不然。面不分南北，只要罗得极细。罗筛至五次，则自然白细，不必北面也。惟做酵最难。请其庖人来教，学之卒不能松散。

**扬州洪府粽子** 洪府制粽，取顶高糯米，捡其完善长白者，去共半颗散碎者，淘之极熟，用大箬叶裹之，中放好火腿一大块，封锅闷煨一日一夜，柴薪不断。食之滑膩温柔，肉与米化。或云：即用火腿肥者斩碎，散置米中。

## 饭粥单

粥饭本也，余菜末也。本立而道生。作《饭粥单》。

**饭** 王莽云：“盐者，百肴之将。”余则曰：“饭者，百味之本。”《诗》称：“释之溲溲，蒸之浮浮。”是古人亦吃蒸饭。然终嫌米汁不在饭中。善煮饭者，虽煮如蒸，依旧颗粒分明，入口软糯。其诀有四：一要米好，或“香稻”，或“冬霜”，或“晚米”，或“观音粳”，或“桃花粳”，舂之极熟，霉天风摊播之，不使惹霉发疹。一要善淘，淘米时不惜工夫，用手揉擦，使水从箩中淋出，竟成清水，无复米色。

一要用火先武后文，闷起得宜。一要相米放水，不多不少，燥湿得宜。往往见富贵人家，讲菜不讲饭，逐末忘本，真为可笑。余不喜汤浇饭，恶失饭之本味故也。汤果佳，宁一口吃汤，一口吃饭，分前后食之，方两全其美。不得已，则用茶、用开水淘之，犹不夺饭之正味。饭之甘，在百味之上，知味者，遇好饭不必用菜。

**粥** 见水不见米，非粥也；见米不见水，非粥也。必使水米融洽，柔腻如一，而后谓之粥。尹文端公曰：“宁人等粥，毋粥等人。”此真名言，防停顿而味变汤干故也。近有为鸭粥者，入以荤腥；为八宝粥者，入以果品，俱失粥之正味。不得已，则夏用绿豆，冬用黍米，以五谷入五谷，尚属不妨。余常食于某观察家，诸菜尚可，而饭粥粗粝，勉强咽下，归而大病。尝戏语人曰：“此是五脏神暴落难。”是故自禁受不得。