

隨

園

全

集

食

單

隨園全集卷之十三

隨園食單

拈齋書

中華民國十年
上海商務印書
局總發行所

隨園食單序

詩人美周公而曰邊豆有踐惡凡伯而曰彼疏斯稗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饗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於一藝之微其善取於人也如是余雅慕此旨每食於某氏而飽必使家廚往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略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不足以限生廚名手作書亦多出入未可專求之於故紙然能率由舊章終無大謬臨時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於忠恕之道則已盡矣吾何憾哉若夫說郛所載飲食之書三十餘種眉公笠翁亦有陳言曾親之皆關於鼻而蜚於口大半陋儒附會吾無取焉

隨園食單

須知單

學問之道先知後行
飲食亦然作須知單

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略猪宜皮薄不可腥臊雞宜鬪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冰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

廚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董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瓣剔之則酥鴨有腎臊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棄邊而心出內則曰魚去乙鱉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浮之物是也

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菇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於雞豬之內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贊皇張江陵一流須專用之方盡其才食物中鰻也鱖也鮪魚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熟矣有愈煮愈嫩者腰子雞蛋之類是也有略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於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豔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豔可用糖炒求香不可用香料一涉粉飾便傷至味

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孟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宣成嘉萬審器太貴頗愁損傷不如竟用御審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於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銅煨煮宜砂罐

一上菜須知

上菜之法鹹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味槩之度客食飽則脾困矣須用辛辣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於夏非其時也夏宜食乾腊移之於冬非其時也輔佐之物夏宜用芥末冬宜用胡椒當三伏天而得冬醢菜賤物也而竟成至寶矣當秋涼時而得行鞭笋亦賤物也而視若珍羞矣有先時而見好者三月食鱸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躋過時則骨硬所謂四時之序成功者退精華已竭奉裳去之也

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

切葱之刀不可以切筍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板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於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

一用緋須知

俗名豆粉爲緋者卽拉船用緋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緋義也能解此義用緋緋必恰當否則亂用可笑但覺一片糊塗漢制考齊呼麩麩爲媒媒卽緋矣

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筋用鱒魚鯉魚蒸雞用雞雞煨雞用鬪雞取雞汁用老雞雞用雌纔嫩鴨用雄纔肥蓴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猪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甯淡毋鹹淡可加鹽以救之鹹則不能使之再淡矣烹魚者甯嫩毋老嫩可加火候以補之老則不能強之再嫩矣此中消息於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掇皮無真終身不中矣

戒單

爲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爲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爲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籬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厨之心力一日之中所作好菜不過四五味耳尙難拏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薰烝腥穢口亦無可悅也

一戒穿鑿

物有本性不可穿鑿爲之自成小巧即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略遲不鮮竟有製以爲糕者萍果太熟上口不脆竟有烝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椹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及鋒而試略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於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眞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

暴者不恤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於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鵝之掌剗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往往見搏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於正席嘗菜之味後於撤席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尙可問哉近人用燒酒代炭以爲得計而不知物經多滾纔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尙能留之以至於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嘗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大笑

一戒走油

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肉外矣推原其病有三一誤於火太猛滾急水乾重番加水一誤於火勢忽停旣斷復續一病在於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尙如此食亦宜然今官場之菜名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於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滷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之嫌庖子山論文云索索無真氣昏昏有俗心是即混濁之謂也

一戒苟且

凡事不宜苟且而於飲食尤甚廚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廚者偷安喫者隨便皆飲食之大弊審問愼思明辨爲學之方也隨時指點教學相長作師之道也於味何獨不然

海鮮單

古八珍並無海鮮之說今世俗尚之不彳不齊從衆作海鮮單

燕窩

燕窩貴物原不輕用如用之每碗必須二兩先用天泉滾水泡之將銀針挑去黑絲用嫩雞

湯好火腿湯新法菇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往以三錢生燕窩蓋碗面如白髮數莖使客一撩不見空剩蟲物滿碗真乞兒賣富反露貧相不得已則磨菇絲笋尖絲鯽魚肚野雞嫩片尙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菇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

海參三法

海參無味之物沙多氣醒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纔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磨菇煨海參亦佳

魚翅二法

魚翅難爛須煮兩日纔能摧剛爲柔用有二法一用好火腿好雞湯加鮮笋冰糖錢許煨爛此一法也一純用雞湯串細蘿蔔絲折碎鱗翅攪和其中飄浮碗面令食者不能辨其爲蘿蔔絲爲魚翅此又一法也

火腿者湯宜少用蘿蔔絲者湯宜多總以融洽柔膩爲佳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原根亦有風味蘿蔔絲須出水二次其臭纔去常在郭耕禮家喫魚翅炒菜妙絕惜未傳其方法

鯽魚

鯪魚炒薄片甚佳楊中丞家削片入雞湯豆腐中號稱鯪魚豆腐上加陳糟油澆之莊太守用大塊鯪魚煨整鴨亦別有風趣但其性堅終不能齒決火煨三日纔拆得碎

淡菜

淡菜煨肉加湯頗鮮取肉去心酒炒亦可

海蝦

海蝦甯波小魚也味同蝦米以之蒸蛋甚佳作小菜亦可

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蔘菇煨爛龔雲巖司馬家製之最精

江瑤柱

江瑤柱出甯波治法與蚶蜆同其鮮脆在柱故剖殼時多棄少取

蠣黃

蠣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

刀魚用蜜酒釀清醬放盤中如鱖魚法蒸之最佳不必加水如嫌刺多則將極快刀刮取魚片用鉗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炙極枯然後

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燕湖陶太太法也

鱒魚

鱒魚用蜜酒蒸食如治刀魚之法便佳或竟用油煎加清醬酒釀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

尹文端公自夸治鱒魚最佳然煨之太熟頗嫌重濁惟在蘇州唐氏喫炒鱒魚片甚佳其法切片油炮加酒秋油滾二十次下水再滾起鍋加作料重用瓜薑蔥花又一法將魚白水煮十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拆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

班魚

班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

加香葷葱薑汁酒喫時酌用醋

特性單猪用最多可稱廣大教主宜古
人有特豚饋食之禮作特性單

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爲度爛後即開鍋蓋遲則走油一法打木桶一個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個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煎熟用素油灼皺其皮再加作料紅煨有土人好先撥食其皮號稱揭單被又一法用蹄膀一個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滾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蘸清鹽食之亦可或加雞湯作料煨爛熏
切亦佳

豬肺二法

洗肺最難以洩盡肺管血水剔去包衣爲第一著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於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拆碎入雞湯煨爛亦佳得野雞湯更妙
以清配清故也好火腿煨亦可

豬腰

腰片炒枯則木炒嫩則令人生疑不如煨爛蘸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纔得如泥耳此物只宜獨用斷不可攪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絳粉
團成小把入蝦湯中加香蕈紫菜清煨一熟便起

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

士請客甯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猪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蔥椒木耳韭菜之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

用硬短勒切方塊去筋榨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蔥蒜微加醋噴之

乾鍋蒸肉

用小磁鉢將肉切方塊加甜酒秋油裝大鉢內封口放鍋內下用文火乾蒸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

放礬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蕈笋丁

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

火腿切方塊冷水滾三次去湯瀝乾將肉切方塊冷水滾二次去湯瀝乾放清水煨加酒四兩葱椒笋香蕈

台養煨肉

法與火腿煨肉同養易爛須先煨肉至八分再加養涼之則號養凍紹興人菜也養不佳者不必用

粉蒸肉

用精肥參半之肉炒米粉黃色拌麵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

薰煨肉

先用秋油酒將肉煨好帶汁上木屑略薰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筋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蒸粉葱椒糝上起鍋

荔枝肉

用肉切大骨牌片放白水煮二三十滾撩起熬菜油半筋將肉放入炮透撩起用冷水一激肉皺撩起放入鍋內用酒半筋清醬一小杯水半筋煮爛

八寶肉

用肉一筋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

用臺心菜嫩蕊微醃晒乾用之

炒肉絲

切細絲去筋攀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觔文火不用水又一法用油炮後用醬水加酒略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聞響即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蒸之入口鬆脆家致華云肉圓宜切不宜斬必別有研見

空心肉圓

將肉捶碎鬱過用凍猪油一小團作餡子放在團內蒸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蘸清醬亦可

醬肉

先微醃用麪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

殺豬一口斬成八塊每塊炒鹽四錢細細揉擦使之無微不至然後高掛有風無日處偶有蟲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爲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概淡而能鮮精肉可橫咬者爲上品放久即是好火腿

笋煨火肉

冬笋切方塊火肉切方塊同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纔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鉗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硬斯下矣旗人有單用酒秋油蒸者亦惟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既焦硬味亦不佳燒小猪亦然

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

羅簍肉

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虛能之

端州三種肉

一羅簍肉一鍋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於家常
端州聶李二厨所作特令楊二學之

楊公圓

楊明府作肉圓大如茶杯細膩絕倫湯尤鮮潔入口如酥大概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釀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

義烏三處而有名無實者多其不佳者反不如醃肉矣惟杭州忠清里王三房家四錢一觔者佳余在尹文端公蘇州公館喫過一次其香隔戶便知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
之物然製法不可不知作雜牲單

牛肉

買牛肉法先下各鋪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薑笋丁甜酒四兩秋油一杯如喫辣用小胡椒十二顆蔥花二十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葫椒醋俱可北人炒法南人不能如其脆錢瑣沙伯家鍋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縹愈細愈佳葱絲拌之

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

羊肉而味各不同纔好

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絳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釀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

用雞蛋清拌蜜酒釀打撥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新鮮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於下鄉村入旅店烹飪不及之時最爲省便煮時水不可多

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脯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蕪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

小雞雞斬小方塊秋油酒拌臨喫時拏起放滾油內灼之起鍋又灼連灼三回盛起用醋酒粉縷蔥花噴之

雞粥

肥母雞一隻用刀將兩脯肉去皮細刮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於老人大概斬碎者去渣刮刨者不去渣

焦雞

肥母雞洗淨整下鍋煮用豬油四兩回香四個煮成八分熟再拏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蘸亦可此楊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

用雞脯肉去皮斬成薄片用豆粉麻油秋油拌之縷粉調之雞蛋清拌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纔透

蒸小雞

用小嫩雞雞整放盤中上加秋油甜酒香蕈笋尖飯鍋上蒸之

醬雞

生雞一隻用清醬浸一晝夜而風乾之此三冬菜也

雞丁

取雞脯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蕈丁拌之湯以黑色爲佳

雞圓

斬雞脯子肉爲圓如酒杯大鮮嫩如蝦圓揚州臧八太爺家製之最精法用猪油蘿蔔繹粉揉成不可放餡

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程下蘑菇再煨二分功程加笋葱椒起鍋不用水加冰糖三錢

梨炒雞

取雞雞胸肉切片先用猪油三兩熬熟炒三四次加麻油一瓢繹粉鹽花薑汁花椒末各一茶匙再加雪梨薄片香蕈小塊炒三四次起鍋盛五寸盤

假野雞卷

將脯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蕈木耳起鍋加糖一撮

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各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筍下之再煨三分起鍋下糖一撮

灼八塊

嫩雞一隻斬八塊滾油炮透去油加清醬一杯酒半筋煨熟便起不用水用武火

珍珠團

熟雞脯子切黃豆大塊清醬酒拌勻用乾麪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筋秋油一小杯半先滾一枝香加水一筋脂油二兩一齊同煨待雞熟取出脂油水要用熱水收濃滷一飯碗纔取起或拆碎或薄刀片之仍以原滷拌食

蔣雞

童子雞一隻用鹽四兩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

雞一隻或二觔或三觔如用二觔者用酒一飯碗水三飯碗用三觔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

鷄肝

用酒醋噴炒以嫩爲貴

鷄血

取鷄血爲條加鷄湯醬醋索粉作羹宜於老人

鷄絲

拆鷄爲絲秋油芥末醋拌之此杭州菜也加筍加芹俱可用筍絲秋油酒炒之亦可拌者用熟鷄炒者用生鷄

糟鷄

糟鷄法與糟肉同

鷄腎

取鷄腎三十個煮微熟去皮用鷄湯加作料煨之鮮嫩絕倫

鷄蛋

鷄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

野鷄五法

野鷄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鷄整煨一法也先用油灼拆絲加酒秋油醋同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

赤燉肉鷄

赤燉肉鷄洗切淨每一觔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鷄肉尙未爛每觔酌加清開水一茶杯

蘑菇煨鷄

鷄肉一觔甜酒一觔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鷄八分熟再下蘑菇

鷓子

鷓子加好火腿同煨甚佳不用火肉亦可

鷓蛋

煨鷓蛋法與煨鷄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煩之蘇州包道臺家製法最精今失傳矣用蒸家鴨法蒸之亦可

蒸鴨

生肥鴨去骨內用糯米一酒杯火腿丁大頭菜丁香薑筍丁秋油酒小磨麻油蔥花俱灌鴨肚內外用鷄湯放盤中隔水蒸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拆成天然不方不圓之塊下原湯內煨加鹽三錢酒半筋捶碎山藥同下鍋作繹臨煨爛時再加薑末香薑蔥花如要濃湯加放粉繹以芋代山藥亦妙

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筋秋油一杯筍香薑蔥花悶之收滷起鍋

燒鴨

用雛鴨上叉燒之馮觀察家廚最精

挂滷鴨

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，加豬油微繹，調揉成團，入雞湯滾之。或用本鴨湯亦佳。大興孔親家製之，甚精。

徐鴨

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，再換冷水七飯碗，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，燉起至晚方好。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。薛生白常勸人多食人間叅養之物，以野禽味鮮且易消化。

煨鵪鶉黃雀

鵪鶉用六合來者最佳，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。

雲林鵪

倪雲林集中載製鵝法整鵝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鵝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鵝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鵝爛如泥湯亦鮮美以此法製鴨味美亦同每茅柴一束重一觔八兩擦鹽時攪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

燒鵝

杭州燒鵝爲人所笑以其生也不如家廚自燒爲妙

水族有鱗單

魚皆上鱗惟鰱魚不去我道有鱗而魚形始全在水族有鱗單

邊魚

邊魚活者加酒秋油蒸之玉色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笋尖或用酒煎亦佳用酒不用水號假鰱魚

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嘔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拆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蒸時用酒不用水稍稍用糖以起其鮮以魚之小大酌量秋油酒之多寡

白魚

白魚肉最細用糟鮓魚同蒸之最佳或冬日微醃加酒釀糟二日亦佳余在江中得網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

土步魚

杭州以土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蒸之俱可加醃芥作湯作羹尤鮮

魚松

用青魚鱠魚蒸熟將肉拆下放油鍋中灼之黃色加鹽花葱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豬油拌將手攪之放微微鹽水不用清醬加葱薑汁作團成後放滾水中煮熟撿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

醋摟魚

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燠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煨之或炒食甚嫩乾者泡軟用醬水炒亦妙

台鯊

台鯊好醜不一出台州松門者爲佳肉軟而鮮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鯊否則鯊消化不見矣凍之卽爲鯊凍紹興人法也

糟鯊

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辣味

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瀋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鱣魚洗淨切塊鹽醃壓扁入油中兩面煎黃多加酒秋油文火慢慢滾之然後收湯作瀋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
缸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於擺布失其天真猶鱔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於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秋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鼓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即以鰻魚平鋪菜上加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鷄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

要一個半筋重者斬四塊加脂油三兩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纔嫩

青鹽甲魚

斬四塊起油鍋炮透每甲魚一筋用酒四兩大回香三錢鹽一錢半煨至半好下脂油二兩切小骰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纔得湯膩

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

鱸絲羹

鱸魚煮半熟割絲去骨加酒秋油煨之微用絳粉用金針菜冬瓜長葱為羹南京厨者輒製鱸為炭殊不可解

炒鱸

拆鱸絲炒之略焦如炒肉雞之法不可用水

段鱸

切鱸以寸為段照煨法煨之或先用油炙使堅再以冬瓜鮮笋香薑作配微用醬水重用

薑汁

蝦圓

蝦圓照魚圓法雞湯煨之乾炒亦可大概捶蝦時不宜過細恐失真味魚圓亦然或竟剝蝦肉以紫菜拌之亦佳

蝦餅

以蝦捶爛團而煎之即為蝦餅

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為妙蒸者味雖全而失之太淡

蟹羹

剝蟹為羹即用原湯煨之不加雞汁獨用為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惟去爪脚比炒蟹粉覺有新式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蟹蛤蜊之上

蟬蟹

先將五花肉切片用作料悶爛將蜊蜆洗淨麻油炒仍將肉片連滷烹之秋油要重些方得有味加豆腐亦可蜊蜆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蜊乾之上捶爛蜊蜆作餅如蝦餅樣煎喫加作料亦佳

程澤弓蜊乾

程澤弓商人家製蜊乾用冷水泡一日滾水煮兩日撤湯五次一寸之乾發開有二寸如鮮蜊一般纔入雞湯煨之揚州人學之俱不能及

鮮蜊

烹蜊法與蜊蜆同單炒亦可何春巢家蜊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於嗜葷作素菜單

蔣侍郎豆腐

豆腐兩面去皮每塊切成十六片亮乾用猪油熱清烟起纔下豆腐略洒鹽花一撮翻身後

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

將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 聖祖賜徐健菴尙書方也尙書取方時御膳

房費一千兩太守之祖樓村先生爲尙書門生故得之

程立萬豆腐

乾隆廿三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螯鮮味然盤中並無蟬螯及他雜物也次日告查宣門查曰我能之我當特請已而同杭董浦同食於查家則上箸大笑乃純是雞雀胸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

白菜凍豆腐筍煨亦可火腿片煨雞湯煨俱可

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筍豆腐煨久則鬆而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預夏月亦照凍腐之法甚佳切不可加葷湯致失清味

炒瓢蝦油豆腐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單油取陳蝦油代清醬炒豆腐須兩面煎黃油鍋要熱用猪油葱椒

波菜蓬蒿菜醬水豆腐煮之杭人名金鑲白玉板是也如此種菜雖瘦而肥可不必再加笋取蒿尖用油灼癩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湯煨必買矮肥纔佳磨便易收拾葛仙米好

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纔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蕪油醋秋油拌之亦佳

珍珠菜

製法與蕪菜同上江新安所出

炒臺菜心最懦剝去外皮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

此菜以北方方來者爲佳或用醋摻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杭人名金鑲白玉板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

松蕈

松蕈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功鮮可入燕窩

作底墊以其嫩也

麪筋二法

一法麪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之甚佳

茄二法

吳小谷廣文家將整加子削皮滾水泡去苦汁豬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蒸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於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瘠土所生不可食

瓠子黃瓜

將鱸魚切片先炒加瓠子同醬汁煨瓜亦然

煨木耳香蕈

揚州定慧菴僧能將木耳煨二分厚香蕈煨三分厚先取磨菇熬汁爲油

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撤去一半池中現起者纔鮮浮水面者纔嫩加新粟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闊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

馬蘭頭摘取嫩者醋合笋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

問政笋絲

問政笋即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為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稍之以極熟為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鮮濁全在于斯作小菜單

笋脯

笋脯出處最多以家園所烘為第一取鮮笋加鹽煮熟上籃烘之須晝夜環看稍水不旺則滾矣用清醬者色微黑春笋冬笋皆可為之

天目笋

天目笋多在蘇州發賣其篔中蓋面者最佳下二寸便攪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

以冬笋烘片微加蜜焉蘇州孫春陽家有鹽甜二種以鹽者爲佳

素火腿

處州笋脯號素火腿即處片也究之太硬不如買毛笋自烘之爲妙

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

笋十觔蒸一日一夜穿通其節鋪板上如作豆腐法上加一板壓而箝之使汁水流出加炒鹽一兩便是笋油其笋曬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

買蝦子數觔同秋油入鍋熬之起鍋用布瀝出秋油乃將布包蝦子同放罐中盛油

喇虎醬

秦椒搗爛和甜醬蒸之可用蝦米攪入

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鹹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

蒿苳

食蒿苳有二法新醬者鬆脆可愛或醃之爲脯切片食甚鮮然必以淡爲貴鹹則味惡矣

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蒸之風乾入瓶

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雜魚羹中極鮮或用醋熨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

醃芥曬乾斬之碎極蒸而食之號芝蔴菜老人所宜

麩乾絲

將好腐乾切絲極細以蝦子秋油拌之

風癩菜

將冬菜取心風乾醃後筴出瀘小瓶裝之泥封其口倒放灰上夏食之其色黃其臭香

糟菜

取醃過風癩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瀘入罐中微加秋油亦可席間醉飽之餘食之醒脾解酒

臺菜心

取春日臺菜心醃之筴出其瀘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陳愈佳入葷菜中最能發鮮

蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日即喫甜脆可愛有侯尼能製爲齏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蠟

小松蕈

將清醬同松蕈入鍋滾熟收起加蔬油入罐中可食二日久則味變

吐蚨

吐蚨出興化泰興有生成極嫩者用酒釀浸之加糖則自吐其油名爲泥螺以無泥爲佳

海螯

用嫩海螯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於鯿

醬薑

生薑取嫩者微醃先用粗醬套之再用細醬套之凡三套而始成古法用蟬退一個入醬則

薑久而不老

醬瓜

醬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曬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採隨食方佳

醃蛋

醃蛋以高郵爲佳顏色細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用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此味極鮮

茭瓜脯

茭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爲佳但山下賣此物者有七家惟曉堂和尚家所製方妙

醬玉瓜

玉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悛勸叔且點心由來舊矣作點心單

鰻麵

大饅一條蒸爛拆肉去骨和入麵中入雞湯清揉之幹成麵皮小刀割成細條入雞汁火腿汁

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

善魚麵

熬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概作麵總以湯多爲佳在碗中望不見麵爲妙甯使食畢再加以便引人入勝此法揚州盛行恰甚有道理

素麵

先一日將菇蓬熬汁澄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概亦可做求其純黑色的或云暗用蝦汁蘑菇原汁只宜澄去泥沙不重換水一換水則原味薄矣

蓑衣餅

乾麵用冷水調不可多揉幹薄後捲攏再幹薄了用豬油白糖鋪勻再捲攏幹成薄餅用豬油煎黃如要鹹的用葱椒鹽亦可

蝦餅

生蝦肉葱鹽花椒甜酒脚少許加水調和麵香油灼透

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餠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

以熱水和麵俟鷄汁滾時以箸夾入不分大小加活菜心別有風味

顛不稜即肉餃也

糊麵攤開裹肉爲餛飩蒸之其討好處全在作餛飩得法不過肉嫩去筋作料而已余到廣東喫官鎮臺顛不稜甚佳中用肉皮煨膏爲餛飩故覺軟美

肉餛飩

作餛飩與餃同

韭合

韭菜切末加作料麵皮包之入油灼之麵內加酥更妙

糖餅

糖水洩麵起油鍋令熟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糖屑脂油和麵炙之以兩面煎黃爲度面加芝蔴扣兒會做麵籬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皮亦可

酪

捶杏仁作漿按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

竹葉糰

取竹葉裹白糯米煮之尖小如初生菱角

蘿蔔湯團

蘿蔔刨絲滾熟去臭氣微乾加葱醬拌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扣兒學會可照此法作韭菜餅野鷄餅試之

水粉湯團

用水粉和作湯團滑膩異常中用松仁核桃猪油糖作餡或嫩肉去筋絲捶爛加葱末秋油

作餠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曬乾用

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刀切開

雪花糕

蒸糯飯搗爛用芝麻屑加糖爲餠打成一餅再切方塊

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蒸之上加瓜仁松子此重陽小食也

青糕青團

搗青草爲汁和粉作粉團色如碧玉

合歡餅

蒸糕爲飯以木印印之如小琪璧狀入鐵架煨之微用油方不粘架

鷄豆糕

研碎雞豆用微粉爲糕放盤中蒸之臨食用小刀片開

鷄豆粥

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

蒸糯米搗爛爲團用芝麻屑拌糖作餡

芋粉團

磨芋粉曬乾和米粉用之朝天宮道士製芋粉團野鷄餡極佳

熟藕

藕須灌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

以齒決故味在也如老藕一煮成泥便無味矣

新粟新菱

新出之粟爛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概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曬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

用鷄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烘銅夾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

南珠鍋巴薄如綿紙以油炙之微加白糖上口脆金陵人製之最精號白雲片

風枵

以白粉浸透製小片入猪油灼之起鍋加糖糝之色白如霜上口而化杭人號曰風枵

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蒸熟切開蘇州人法也

運司糕

盧稚雨作運司年已老矣揚州店中作糕獻之大加稱賞後此遂有運司糕之名色白如雪點胭脂紅如桃花微糖作餠淡而彌旨以運司衙門前店作為佳他店粉粗色劣

沙糕

糯粉蒸糕中夾芝麻糖屑

小饅頭小餛飩

作饅頭如胡桃大就蒸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為則一拌粉將粉置盤中用涼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於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海糖則更有味一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨臨時略將香油和水布蘸拭之每一蒸後必一洗一拭一錫圈內將錫錢置妥先鬆裝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為度取

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頻添

作酥餅法

冷定脂油一碗開水一碗先將油同水攪勻入生麵儘揉要軟如捍餅一樣外用蒸熟麵入脂油合作一處不要硬了然後將生麵做團子如核桃大將熟麵亦作團子畧小一暈再將熟麵團子包在生麵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釀子

天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用上白飛麪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鷄子石襯而煖之隨其自爲凹凸色半黃便起鬆美異常或用鹽亦可

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厨來園製造看用飛麪拌生豬油子團百搗纔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

偶食新明府饅頭白細如雪而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惟做酵最難請其庖人來教學之卒不能鬆散

揚州洪府糴子

洪府製糴取頂高糯米檢其完善長白者去其半顆散碎者淘芝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卽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

王莽云鹽者百肴之將余則曰飯者百味之本詩稱釋之溲溲蒸之浮浮是古人亦喫蒸飯然終嫌米汁不在飯中善煮飯者雖煮如蒸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春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眞爲可笑余不喜湯澆飯惡失飯之本味故也湯果佳甯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甘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甯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葷腥爲入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藏神暴落難是故自禁受不得

茶酒單

七碗生風一杯忘世非飲用六齋不可作茶酒單

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疎陳則味甘賞盡天下之茶以武夷山頂所生沖開白色者爲第一然入貢尙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纔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喫熬茶其苦如藥其色如血此不過腸肥腦滿之人喫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

陽羨茶碧色形如雀舌又如巨米味較龍井略濃

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掇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概行黜落

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概酒似耆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纔佳取可飲者開列于後

一金壇子酒

于文襄公家所造有甜澀二種以澀者爲佳一清徹骨色若松花其味略似紹興而清冽過之

一德州盧酒

盧雅雨轉運家所造如于酒而味略厚

一四川郫筒酒

郫筒酒清冽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郫筒惟楊笠湖刺史木籊上所帶爲佳

一紹興酒

紹興酒如清官廉吏不參一毫假而其味方真又如名士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士燒酒爲光棍

一湖州南潯酒

湖州潯酒味似紹興而清辣過之亦以過三年者爲佳

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漂水風俗生一女必造酒一罈以青精飯爲之俟嫁此女纔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

一蘇州陳三白酒

乾隆三十年余飲于蘇州周慕庵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盜齊云盜者翁翁然如今鄴白疑即此酒

一金華酒

金華酒有紹興之清無其澀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碓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久便無火氣殊可交也常見童二樹家泡燒酒十觔用枸杞四兩蒼朮二兩巴戟天一兩布紮一月開甕甚香如喫豬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