

南京稀见文献丛刊

随园食单

(清)袁枚撰

白门食谱

(民国)张通之撰

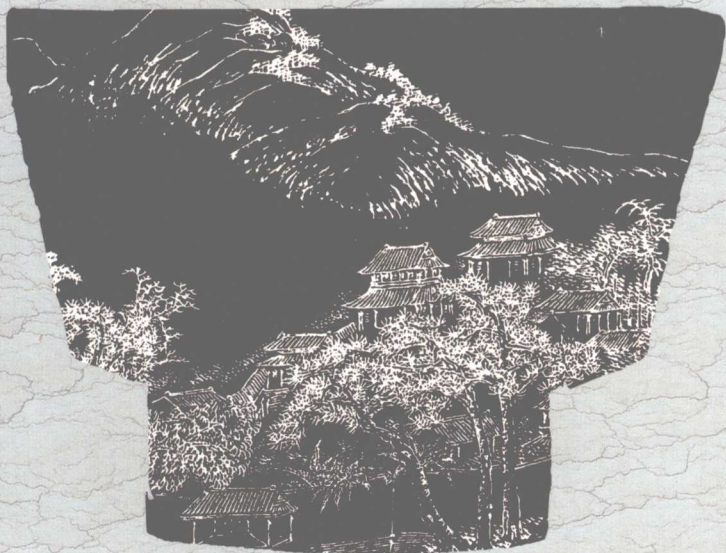
冶城蔬谱

(清末民初)龚乃保撰

续冶城蔬谱

(民国)王孝燧撰

南京出版社



南京稀见文献丛刊

随园食单

(清)袁枚撰

白门食谱

(民国)张通之撰

冶城蔬谱

(清末民初)龚乃保撰

续冶城蔬谱

(民国)王孝燧撰

点校 卢海鸣

南京出版社

《南京稀见文献丛刊》学术顾问

茅家琦 蒋赞初 梁白泉

## 《南京稀见文献丛刊》编委会

主 任 李海荣

编 委 (以姓氏笔画为序)

邓振明 卢海鸣 朱兰霞 成 林

庄 斌 孙维楨 李海荣 吴小铁

吴福林 陈济民 张增泰 周安庆

周国平 欧阳摩一 符策虎 韩文宁

韩建国 程章灿 管军波

丛书主编 李海荣

执行主编 卢海鸣

## 本书编委会

顾	问	薛文龙		
主	编	符策虎		
编	委	薛文龙	符策虎	胡治华
		袁晓国	王 彬	

# 总序

南京是我国著名的七大古都之一，又是国务院首批公布的24座历史文化名城之一。有将近2500年的建城史，1700年的建都史，号称“六朝古都”、“十朝故都”。南京的地方文献是中华历史文化资源的一个重要组成部分，是研究我国政治、经济、军事、文化和民风民俗的重要资料。按照南京市委、市政府以科学发展观统领全局的要求，配合经济发展与城市建设，深度挖掘历史文化资源，做好历史文献整理出版工作，不仅有利于传承、弘扬南京历史文化，提升南京品位，扩大南京知名度，也有利于当前的物质文明、精神文明、政治文明和社会文明建设。

长期以来，南京地方文献还没有系统地整理出版过，大量的南京珍贵文献散落在全国各地的图书馆和民间。许多珍贵的南京文献被束之高阁，无人问津，有的随着岁月的流逝而湮没无闻。广大读者想要查找阅读这些散见的地方文献，费时费力，十分不便。为开发和利用好这一祖先留给我们的文化瑰宝，充分发挥其资治、存史、教化、育人功能，南京出版社联合颐锦·白鹭洲会所及相关部门和单位组成丛书编委会，组织了一批相关专家和人员，致力于搜集整理出版

南京历史上稀有的、珍贵的经典文献，并把《南京稀见文献丛刊》精心打造成古都南京的文化品牌和特色名片。为此，我们在内容定位上是全方位、多视角地展示南京文化的深层内涵和丰富魅力；在读者定位上是广大知识分子、各级党政干部以及具有中等以上文化程度的人；在价值定位上，丛书兼顾学术研究、知识普及这两者的价值。这套丛书的版本力求是国内最早最好的版本，点校者力求是南京地方文化方面的专家学者，在装帧设计印刷上也力求高质量。

总之，我们力图通过这套丛书的出版，扩大稀见文献的流传范围，让更多的读者能够阅读到这些文献；增加稀见文献的存世数量，保存稀见文献；提升稀见文献的地位，突显稀见文献所具有的正史史料所没有的价值。

《南京稀见文献丛刊》编委会

# 导 读

我国饮食文化源远流长，“南甜北咸，东酸西辣”的民谚形象地反映了我们各地饮食文化的差异。南京地处我国中部，是一座不南不北、不东不西的城市，古往今来，这里百物汇集，人杂五方，形成了富有特色的饮食文化。在南京历史上，不仅美食家辈出，而且介绍金陵美食佳肴的食谱就有四种，这在全国城市中都是十分罕见的。这四种食谱，第一种是袁枚的《随园食单》，第二种是张通之的《白门食谱》，第三种是龚乃保的《冶城蔬谱》，第四种是王孝燧的《续冶城蔬谱》。这四部作品为我们了解南京饮食文化的源流提供了十分珍贵的资料，对京苏大菜的复兴，也具有一定的影响。

## 一、袁枚《随园食单》

袁枚(1716~1797)，字子才，号简斋，晚年自号随园老人、苍山居士，钱塘(今浙江杭州)人。清代诗人、评论家和烹饪理论家。袁枚是乾隆、嘉庆时期杰出诗人之一，他与当时的赵翼、蒋士铨合称为“乾隆三大家”，与纪晓岚并称为“南袁北纪”。袁枚生于康熙五十五年(1716)，12岁时补县学生。乾隆四年(1739)成为进士，授翰林院庶吉士。乾隆七年外调做官，曾任溧水、江浦、沐阳、江宁等地知县，每到一地，勤于政事，颇有政声，深得两江总督尹继善的赏识。袁枚33岁



时，父亲去世，遂辞官养母，在江宁（今南京）购置原江宁织造隋赫德的小仓山“隋园”，改名“随园”。经过袁枚的精心营构，随园成为清代江南著名的园林之一。在这里，袁枚度过了将近50年悠闲而又舒适的时光。他以论诗著述为乐，以文酒会友，倡导“性灵说”，主张写诗要写出自己的个性，为当时诗坛所宗。著有《小仓山房文集》、《随园诗话》、《子不语》、《随园食单》等30余种。

袁枚是一位经验丰富的烹饪理论家，他所著的《随园食单》是我国清代系统论述烹饪技术和南北菜点的重要著作。该书出版于乾隆五十七年（1792），此后国内有多种版本面世。1979年，日本岩波书店将其译成日文出版。全书除《序》外，共分14单，即须知单、戒单、海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、水族无鳞单、杂素菜单、小菜单、点心单、饭粥单和茶酒单。在须知单中，袁枚提出了烹饪必须遵守的20个操作要求；在戒单中，提出了14个注意事项；在海鲜单等部分，用大量的篇幅详细地介绍了我国从14世纪至18世纪中流行的326种南北风味佳肴和特色小吃以及制作方法。书中还介绍了当时的部分名茶和美酒。

袁枚在收集、整理这些名馐佳肴时可谓是殚精竭虑。他在序言中写道：“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。”袁枚不仅是理论家，还是实践家。他家中有像王小余这样的金陵名厨，园中种植有各种各样的农副产品。据清朝同治年间蒋敦复《随园

轶事》记载：“园之东西，各有田地山池……树上有果，地上有蔬，池中有鱼，鸡兔之豢养，尤为得法，美酿之储藏，可称名贵。形形色色，比购诸市上而更佳。有不速之客，酒席可咄嗟立办。不然，园中去市，计有二里之遥，往返需时，那堪久待耶？”袁枚以其身份、地位、财力和学识，将我国古代的烹饪经验和当时厨师的实践结合起来，加以系统地总结和整理，在选料、配料、刀工、调料、火候等方面，提出了一整套的理论。

在须知单中，他说：“大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四”。“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”。“善治菜者，须多设锅、灶、孟、钵之类，使一物各献一性，一碗各成一味”，“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”。“味要浓厚，不可油腻；味要清鲜，不可淡薄”。这些观点，即使在今天看来，依然堪称是至理名言。

在戒单中，他提出 14 戒。戒耳餐写道：“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。”戒目食写道：“何谓目食？目食者，贪多之谓也。”戒暴殄写道：“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。……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，刮刀以取生鸡之肝，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。”戒火锅写道：“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。”他反对贪图虚名、铺张浪费，反对虐待动物，不提倡吃火锅，等等。这些注意事项，见解独到，在今天仍有指导意义。

针对每一种菜肴和点心，袁枚分门别类，介绍了具体的烹饪方法。如，在海鲜单中，介绍了9种山珍海味的做法。在江鲜单中，介绍了6种江鲜的做法。在特牲单中，介绍了猪肉、猪内脏的50余种烹饪方法。在杂牲单中，介绍了牛、羊、鹿、獐、果子狸等多种动物的烹饪方法。在点心单中，介绍了面、饼、饺、馄饨、馒头、粽子、汤团、糕、粥等55余种点心的做法。这些记载，尽管没有将每样菜肴的主料、佐料的分量记载清楚，但却为我们留下了宝贵的饮食文化资料，成为我们今天复原清朝饮食的重要文献。

袁枚言人之所未言，发人之所未发，其语言之精采，见解之独到，足以笑傲食林。

《随园食单》记载的食谱，被称为“随园菜”，它与北京谭家菜、山东曲阜孔府菜并称为我国最著名的三大官府菜。

## 二、张通之《白门食谱》

张通之(1875~1948)，名葆亨，字通之，六合人。居南京仓巷。其父张星南，是清末南京著名的塾师。光绪末年，张通之与其兄弟同榜入学，就读于宁属师范。宣统己酉(1909)拔贡，终生未仕。先后执教于金陵大学、江苏省立第一中学、第一农业学校、私立钟英中学，从教时间长达33年。张通之工诗词，与李瑞清、王东培、胡小石等人时相唱和。他还擅长书画，以墨菊、苍松最为著名。南京市通志馆成立后，参与

《南京文献》的编纂工作。著有《娱目轩诗集》、《庠序怀旧录》、《趋庭纪闻》、《秦淮感逝》、《金陵四十八景题咏》等作品。晚年研究南京的特产和美食，写下了著名的《白门食谱》。

张通之在该书前言中开宗明义写道：“昔袁子才先生侨居金陵，筑随园于小仓山，著有《随园食谱》。予广其义，取金陵城市乡村，及人家商铺与僧寮酒肆，凡食品出产之佳，烹饪之善，皆采而录之，曰《白门食谱》。”

书中列举了南乡米、南乡猪肉、板桥萝卜、江心洲芦笋与嫩蒿、钟山云雾茶、灵谷素宴席、扫叶楼素面、仓巷韩复兴咸板鸭、南门外马祥兴美人肝与凤尾虾、七家湾西小巷内王厨盐水鸭等 61 种特产和美食。

书中记载的南京特产有 27 种，对于每一种特产的特点、烹饪和烧制方法，都一一作了介绍。60 年过去了，时过境迁，南乡米、巴斗山刀鱼、后湖鲫鱼、后湖茭白、王府园苋菜、西南乡圩蟹、后湖樱桃等许多特产均已成为张氏笔下的绝唱，我们只能从字里行间去品味了。

《白门食谱》中记载的美食，既有来自大户人家的（7 种），也有寺庙制作的（3 种），更多的是市肆店铺出产的（24 种）。如三坊巷郑府烧大鲫鱼、颜料坊蒋府假蟹粉、黑廊侯府玉板汤等，用料考究，制作精细；灵谷素宴席、扫叶楼素面风味隽永，价廉物美。这些城乡名菜和风味小吃，随着时代的兴替和人世的变迁，其中相当一部分已经失传了，但也有一部分流传下来。

在市肆店铺出产的 24 种美味佳肴中，咸板鸭（又称南京板鸭）可谓是南京最具地方特色的传统美食。“韩复兴之板

鸭，肥而且香，亦久闻名于外。盖其鸭之肥，喂以食料，待其养成。至其肉之香而嫩，亦咸之适宜，有一定之盐，与一定时”。这里的“板”字用得恰如其分，颇能体现这种腌制品的质感。“咸”字则体现了板鸭的口味。清朝时期，地方政府官员每年都要挑选一些板鸭进贡给皇帝，官员之间相互馈赠也用咸板鸭，所以咸板鸭又有“贡鸭”和“官礼板鸭”之称。如今，虽然爱吃板鸭的人不多了，但是咸板鸭因便于保存，依然是南京人馈赠外地亲友的礼品。

盐水鸭也是南京著名的地方传统特产。“金陵八月时期，盐水鸭最著名，人人以为肉内有桂花香也。王厨此鸭，四时皆佳，其肥而嫩，尤为外间八月所售之盐水鸭不能及。故金陵人士，无不知王厨盐水鸭之名也”。盐水鸭现做现卖。现在的南京人一年四季都爱吃盐水鸭，街头巷尾到处是卖盐水鸭的店铺。来客人了，或者是自家人想喝酒了，一般都会去门口斩半只盐水鸭。

“美人肝”与“凤尾虾”是百年老店马祥兴的招牌菜，也是金陵名馐。民国年间，大汉奸汪精卫、著名学者胡小石、记者黄裳等人曾经慕名前往，竞相以一品为快。“美人肝”和“凤尾虾”到底是什么东西呢？该书称：“其所谓美人肝者，即取鸭腹内胰白作成。因选择极净，烹治合宜，其质嫩而味美，无可比拟，乃名之为美人肝也。至凤尾虾之作法，系虾之上半去壳，下半仍留。炒熟时，上白而下红，宛如凤尾。其烹治亦好，味甚鲜美，而人乃称之为凤尾虾焉。”“马祥兴”原在中华门外大报恩寺对面，是一个很小的店铺。1958年，搬到鼓楼广场西侧。如今金陵老字号“马祥兴”搬迁到了云南路，新的

店铺富丽堂皇，成为南京著名的清真菜馆之一。“美人肝”味道依旧，“凤尾虾”已经风靡全国。

芦蒿是一种水生植物，又名萎蒿。南京地区的芦蒿主要产自市郊苇塘，以江心洲所产最嫩。“以嫩蒿炒丝，食之味亦佳，且咀嚼时，齿牙有清香”。每到春天，南京人便以吃芦蒿为享受，也用来招待异乡客人。过去的芦蒿都是野生的，根茎微红，产量较小。由于供不应求，人们开始大量种植芦蒿，这种芦蒿颜色嫩绿，有时价格比肉还贵。清炒芦蒿或咸肉丝香干(或臭干)炒芦蒿，脆嫩清香，那滋味简直无法形容。

《白门食谱》中记载的既有官府菜，又有市井菜；既有地方特产，又有风味小吃，是南京饮食文化的一部重要文献。

### 三、龚乃保《冶城蔬谱》

龚乃保(1843~?)，字艾堂，号揖坡。江宁(今南京)人。道光二十三年(1843)生，卒年不详。民国五年(1916)年逾七十，仍在世。著有《揖坡诗稿》等。

清朝光绪年间，龚乃保客居异乡，己亥中秋(光绪二十五年，1899)，在南安道源书院，“遥忆金陵蔬菜之美，不觉垂涎”，于是编撰《冶城蔬谱》。“冶城山麓，敞庐之所在也，因名之曰《冶城蔬谱》。钟山淮水，话归梦于灯前；雨甲烟苗，挹生香于纸上，思乡味纾旅怀也”。龚氏在书中盼望“他日者，返棹白门，结邻乌榜，购园半亩，种田一畦，菽水供亲，粗粝终老，所愿止此”。作者身处异乡，思念家乡的美食，唯一的解馋方法只有写出来。他盼望能早日返回故乡南京，有一块自留地，做一个菜农，也就心满意足了。

在书中，作者挑选印象深刻的金陵蔬菜，分别加以描述。

龚氏罗列了早韭、枸杞、豌豆叶、油头菜等 24 种蔬菜，包括野蔬，其中绝大多数蔬菜现在仍然是南京人餐桌上的美味佳肴。

龚氏在书中，将早韭列为第一。他说：“周彦伦山中佳味，首称春初早韭。……春初长四五寸，茎白叶黄，如金钗股，缕肉为脍，裹以薄饼，为春盘极品。”杜甫诗云：“夜雨剪春韭。”这里的“缕肉为脍，裹以薄饼”，便是春卷。放在油锅里煎后，一口咬下去，齿颊留芳。南京人至今仍有春天吃春卷的饮食习俗。韭菜可清炒，也可炒鸡蛋、炒肉丝，或与豆芽、豆腐丝之类共同素炒。韭菜炒螺蛳肉更是让人回味无穷。

枸杞头，枸杞的嫩茎。枸杞是一种野生植物，“春初嫩茎怒发，长二三寸，炒食，凉气沁喉舌间”。春天炒一盘枸杞头，吃起来苦中带甜，据说还有明目去火的功效呢。

菊花叶，又称菊花脑、菊花涝，是一种多年生宿根野花，属菊科，外形似栽培的菊花绿叶，只有南京地区的人爱吃。它是南京的特产蔬菜。南京有句民谚：“南京人，不识宝，一口白米一口草。”这里的“草”，指的是菊花脑、木杞头、马兰头。俗称“南京三草”。盛夏季节，做一锅菊花脑鸡蛋汤，滴几滴麻油，吃起来清香中略有点苦涩，清凉可口，解毒去火。菊花脑尽管生命力旺盛，但因其带有一种淡淡的草药味，所以至今未在他乡传播开来。

木杞头，一种野生植物，又名苜蓿、三叶菜。它是早春时节最早应市的时蔬。生活在南京的人，对苜蓿的名称想必不会感到生疏，因为在中山门外月牙湖畔，就有一个街区自古即叫苜蓿园，据说明代是种植马草的地方。以前苜蓿是马的饲料，现在也进入了人们的餐桌。南京人的吃法大多是用油

炒，放点糖，吃起来甘中带点苦涩，兼有野菜的清香。

马兰头，又名路边菊、马兰，是多年生草本植物。“多生路侧田畔，与他菜不同，颇能独树一帜。他处人多不解食。然其花，则久为画家点缀小品”。马兰头有青梗和红梗两种，以野生青梗食用为佳。凉拌、炒食均宜，入口脆嫩清香，略带一丝麻味。叶灵凤先生在《江南的野菜》一文中对马兰头推崇备至，认为是江南野菜中“滋味最好的”。

南京人爱吃萝卜，又被称作“大萝卜”。该书写道：“吾乡产者，皮色鲜红。冬初，硕大坚实，一颗重七八两，质粉而味甜，远胜薯蕷。窖至来春，磕碎拌以糖醋，秋梨无其爽脆也。”可见南京人是以本地所产的萝卜引以为豪的。南京人爱吃萝卜，也并不讳言这一点。典型的例子，像现代著名作家叶灵凤，是南京人，就多次著文大谈南京的萝卜。

荠菜也是江南著名的野菜。荠菜是十字花科野生植物，又叫地地菜、雀雀菜、护生草。荠菜谐音“积财”而为南京人喜爱。“蔬之见于诗者，杞笋萋芹外，此为最著。自生田野间，不畏冰雪，味有余甘”。南京人喜欢将荠菜拌入肉馅，包春卷、馄饨或饺子。咬开一口，芳香四溢。不仅荠菜好吃，花也很美丽。江南有一首民谣唱道：“三月三，荠菜花赛牡丹。”每年的农历三月三日，许多人家都要做荠菜花煮鸡蛋，吃了这种鸡蛋，据说可以使人一年中身体健康。

书中对每一种蔬菜名称由来、食用方法，引经据典，既有来自《说文》、《尔雅》、《史记》之类经史的资料，又有来自子集的记载。南京著名文人卢前（1905～1951）对《冶城蔬谱》喜爱有加，1950年前后，溥心畬先生到南京，卢前曾经请溥氏



为该书作插图，每天送两三种菜给溥氏临摹，可惜未及完工，溥氏去了杭州，此事遂作罢。

《冶城蔬谱》记述的金陵蔬菜中，既有人工种植的蔬菜，也有野生的蔬菜，颇能反映南京饮食文化的地方特色。

#### 四、王孝燧《续冶城蔬谱》

王孝燧(1885~1947)，字东培，号寄沔，别署红叶词人、东培山民、岁寒山馆主。江宁(今南京)人。出身于书香门第。父亲王藩，字柳门，工诗文，著有《剑青室遗稿》。王孝燧早岁曾随其父宦游于浙江杭州、宁波等地。1895年自浙江回南京参加童子试。受到龚乃保、顾石公、司马晴江、秦伯虞、陆羸生、陈凤生、贾子元等二十余位工诗文、精书画者的指教。光绪癸卯(1903)科中举。后任职于浙江省盐务处。父死后，不愿就仕途，奉母归金陵。初住门西太平街，后迁朱状元巷。先后任教于汇文书院、江苏省立第四师范学校、金陵大学、东南大学。王孝燧工填词，书画造诣深厚，金石篆刻冠绝一时。与仇琛先生过从甚密。1945年日寇进攻南京时，61岁的王孝燧举家流亡，辗转当涂、和州、寿县、信阳、汉口、重庆，到达四川江津。流亡期间，母亲与妻子相继病逝。1945年8月日本投降，9月，他与同乡赵瑞芝兄弟买棹东下，返回故乡南京。初寓护国庵，后迁王府园赵宅。1947年2月8日因脑溢血病逝。著有《秋梦录》、《里乘备识》、《乡饮脍谈》、《北窗琐识》、《游梁杂识》、《红叶石馆诗词钞》等。

1912年元旦，孙中山先生在南京成立中华民国临时政府。这年的11月，王孝燧拾遗补漏，撰成《续冶城蔬谱》。他在自序中写道：“食指或动，墨香为沈，不鄙食肉，聊寄忆莼。