

小仓山房藏版



随园食单

〔清〕袁枚著 谢静插图

北方联合出版传媒（集团）股份有限公司
万卷出版公司

WUJUAN PUBLISHING COMPANY

小仓山房藏版

随园食单

〔清〕袁枚 著

谢静 插图

州大宇图书馆
藏书章

北方联合出版传媒(集团)股份有限公司



万卷出版公司

2017年·沈阳

© 袁枚 2017

图书在版编目 (CIP) 数据

随园食单: 小仓山房藏版 / (清) 袁枚著. — 沈阳:
万卷出版公司, 2017.11

ISBN 978-7-5470-4686-9

I. ①随… II. ①袁… III. ①烹饪—中国—清前期②
食谱—中国—清前期③中式菜肴—菜谱—清前期 IV. ①TS972.117

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第250446号

出品人: 刘一秀

出版发行: 北方联合出版传媒(集团)股份有限公司

万卷出版公司

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁泰阳广告彩色印刷有限公司

经销者: 全国新华书店

幅面尺寸: 146mm × 210mm

字数: 130千字

印张: 8.5

出版时间: 2017年11月第1版

印刷时间: 2017年11月第1次印刷

责任编辑: 王亦言 杨春光

责任校对: 王一文

装帧设计: 马婧莎

ISBN 978-7-5470-4686-9

定价: 36.80元

联系电话: 024-23284090

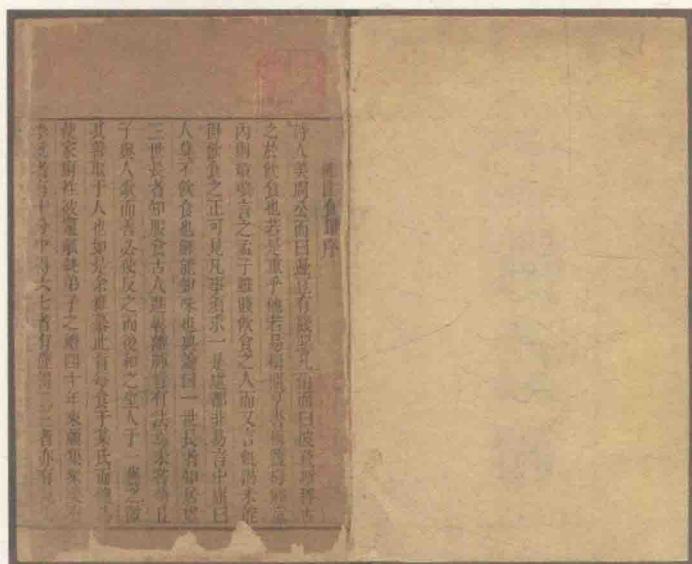
传真: 024-23284448

常年法律顾问: 李 福 版权所有 侵权必究 举报电话: 024-23284090
如有印装质量问题, 请与印刷厂联系。联系电话: 024-86255551

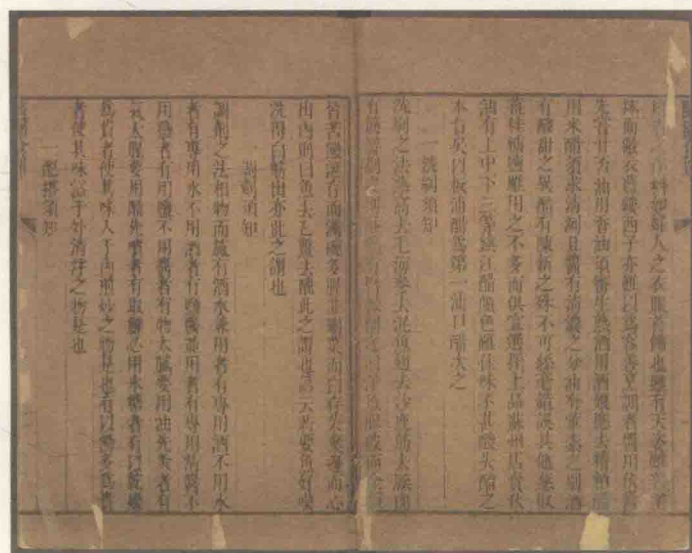
知味



清乾隆五十七年小仓山房刊本《随园食单》



清乾隆五十七年小倉山房刊本《隨園食單》內文



清乾隆五十七年小倉山房刊本《隨園食單》內文

目录

羽族单	杂牲单	特牲单	江鲜单	海鲜单	戒单	须知单	序
094	084	052	047	038	025	004	001

水族有鳞单

118

水族无鳞单

130

杂素菜单

152

小菜单

190

点心单

212

饭粥单

251

茶酒单

255

序

诗人美周公而曰：“笾豆有践”^①，恶凡伯而曰：“彼疏斯稗”^②。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。”古人进饔离肺^③，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^④，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，然能率由旧章，终无大谬，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^⑤。吾虽不能强天下之口与吾同嗜，而姑且推己及物；则饮食虽微，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^⑥，亦有陈言。曾亲试之，皆阙于鼻而蜇于口，大半陋儒附会，吾无取焉。

【注释】

①筵(biān)豆有践：筵，古代祭祀及宴会时用以盛果脯等的竹编食器。形制如豆。豆，古代食器，初以木制，形似高足盘。后多用于祭祀。践，陈列整齐。

②彼疏斯稗(bài)：疏，糙米。稗，指精米。

③髻(qí)：通“鳍”，此处指鱼。离肺，指分割猪牛羊等祭品的

肺叶。

④灶觚：灶口平地突出之处。

⑤执柯以伐柯，其则不远：《诗·豳风·伐柯》：“伐柯伐柯，其则不远。”比喻遵循一定的准则。

⑥笠翁：即李渔，字笠翁、滴凡，号觉世稗官。清初剧作家。

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，无益也。物性不良，虽易牙烹之，亦无味也。指其大略：猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骟嫩，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，必槎丫其骨节；谷喂之鸭，其膘肥而白色；壅土之笋，其节少而甘鲜；

同一火腿也，而好丑判若天渊；同一台鲞也^①，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。

【注释】

①台鲞(xiǎng)：指浙江台州一带所产的鱼干。鲞，鱼干。

作料须知

厨者之作料，如妇人之衣服首饰也。虽有天姿，虽善涂抹，而敝衣蓝缕^①，西子亦难以为容。善烹调者，酱用伏酱^②，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^③。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^④，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。



厨师烹饪时所使用的作料，就如同女子的服饰与首饰。虽然天生丽质，又善于化妆，但是衣衫褴褛，就算是西施在世也难以展现她美丽的容颜。

【注释】

①蓝缕(lǚ)：同“褴褛”，泛指衣服破烂。

②伏酱：指三伏天所制作的酱及酱油。

③清冽(liè)：清凉。

④秋油：古人认为自立秋之日起，夜露天降，深秋的第一抽酱油，被称为秋油。

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；鱼有胆破，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^①。”此之谓也。谚云：“若要鱼好吃，洗得白筋出。”亦此之谓也。

【注释】

①鱼去乙，鳖去丑：乙，乙状鱼骨，即鱼颊骨。丑，动物的肛门。



食物原料在烹饪之前必须经过适当的加工。鲜活的扇贝用清水淘洗，再用刷子刷净外壳。洗净后的扇贝在清水中浸泡，约半小时扇贝开始吐泥沙，两至三小时后可吐净。浸泡时可将扇贝放在滤水篓中，防止扇贝把吐出的泥沙再吸回去。

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；有气太腥，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^①：“儼人必于其伦^①。”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？