

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 WANDUAN PUBLISHING COMPANY

小仓山房藏版

# 随园食单

〔清〕袁枚 著  
谢静 插图

州大宇园书馆  
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

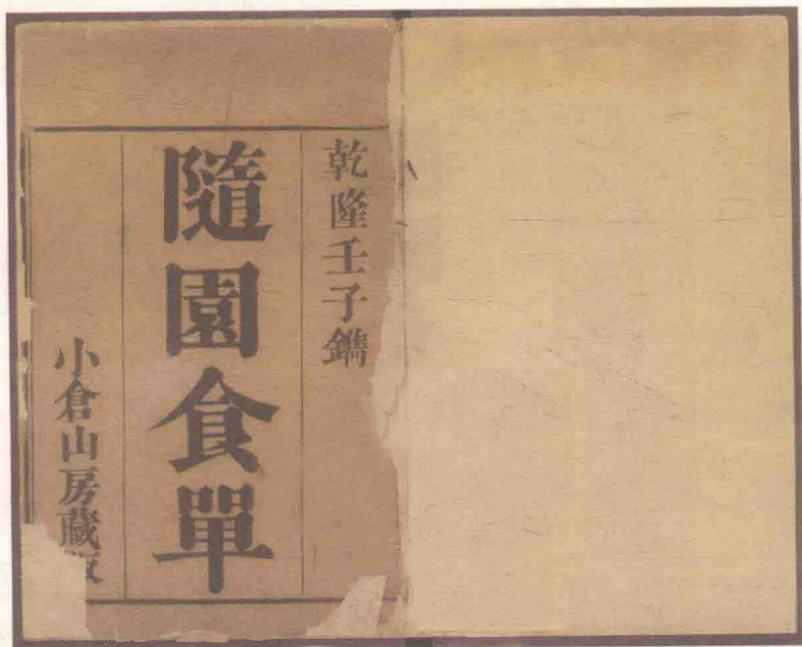
联系电话:024-23284090

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



清乾隆五十七年小倉山房刊本《随园食单》

雜註食單序

詩人笑問公而曰：豈真有談此九須而曰成哉？抑非古  
 之於飲食也？若是重乎德若思稱謂乎水也？豈得稱家  
 內則耶？嗚呼！之孟子雖談飲食之人，而又曰：飢渴不能  
 則當食之，正可見凡事須求一甚，是都非易言中庸曰  
 人身才飲食也，雖謂知味也，真豈曰一世長者知飲食  
 三世長者知飲食，古人進餐，雖謂有有其說，求者且  
 子與人飲，而者必使反之而後和之，坐人于一盤之，而  
 其壽取于人，也如此，若雖壽此有，食于黃氏而也，  
 使家財性彼，置賦君子之禮，四十年來，雖集來矣，不  
 參見者，第十中，得六七首，打座間，之三首，亦有

清乾隆五十七年小倉山房刊本《隨園食單》內文

料如鮮人之衣服，若飾也，雖有天然，亦必  
 珠，而較安，若錢，西子亦難，以爲容，若文，則者，用用，仍  
 其，管廿五，油，用，香，油，須，備，年，熟，酒，用，酒，製，能，去，精，油，隨  
 用，米，隨，須，求，湯，調，且，費，有，清，遠，之，分，油，香，草，若，之，則，酒  
 有，酸，甜，之，氣，精，有，陳，新，之，殊，不可，絲，毫，錯，誤，其，他，菜，取  
 蔬，桂，鴨，雞，雁，用，之，不，多，而，俱，宜，選，擇，上，品，蘇，州，其，實，飲  
 油，有，上，中，下，三，等，然，以，醋，個，個，雖，其，味，不，其，酸，火，陷，之  
 本，有，以，板，油，調，爲，第一，油，口，醋，次，之

一洗刷須知  
 洗刷之法，先高去毛，湯，去，去，泥，頭，通，去，沙，連，湯，去，痰，用  
 白，醋，調，之，男，女，用，白，醋，調，之，白，醋，調，之，白，醋，調，之

皆，若，覺，汗，而，滿，應，多，則，用，白，醋，而，白，醋，去，去，而，心  
 用，白，醋，調，之，去，去，毛，湯，去，去，泥，頭，通，去，沙，連，湯，去，痰，用  
 洗，白，醋，調，之，亦，此，之，謂，也

一洗刷須知  
 調劑之法，和物而盛，有酒水常用者，有專用酒不用水  
 者，有專用水不用酒者，有行時後並用者，有專用酒者，有  
 用酒者，有用酒不用酒者，有物太膩，要用油，死者，有  
 用酒，太肥，要用酒，先噴者，有取鹽，必用木，者，有以鹽，者  
 者，若，他，其，味，入，于，內，而，妙，之，物，是，也，有，以，多，者，者  
 者，其，味，必，于，外，消，汗，之，物，是，也

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”<sup>①</sup>，恶凡伯而曰：“彼疏斯稗”<sup>②</sup>。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<sup>③</sup>，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<sup>④</sup>，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<sup>⑤</sup>。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<sup>⑥</sup>，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；鸡宜骗嫩，不可老稚；鲫鱼以扁身白肚为佳，乌背者，必崛强于盘中；鳊鱼以湖溪游泳为贵，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<sup>①</sup>，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<sup>①</sup>，西子亦难以为容。善烹调者，酱用伏酱<sup>②</sup>，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<sup>③</sup>。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<sup>④</sup>，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；鳃涎存，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<sup>①</sup>。”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<sup>①</sup>：“儼人必于其伦<sup>①</sup>。”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？