

漫话

《闲情偶寄》

康熙名士的美食心法
明末清初的江南食话

宁食无味，不可无味。
味之大者，在肉生而外熟，非即熟，则无味。
在上而下沉，如烟如雾。
面且及味而而香，如此方是食肉，非仅食也。
近食老熟鸭，切欲比香，此则及熟，肥而具鲜，也。是则事也。

闲情偶寄

李渔◎著
扬眉◎漫画
炊饌篇



中信出版社
CHINA CITIC PRESS



图书在版编目(CIP)数据

漫话《闲情偶寄》/(清)李渔著;扬眉编绘.—北京:中信出版社,2008.2

ISBN 978-7-5086-1051-1

I. 漫… II. ①李…②扬… III. 漫画-作品集-中国-现代 IV. J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第183936号

漫话《闲情偶寄》

MANHUA 《XIANQING 'OUJI》

原 著:(清)李 渔

漫 画:扬 眉

漫画助理:华 波 张秀波 马晓明 曹 阳 郑红霞 杜 国 满 满 于 慧 邓艳云 陈秋梅

策 划 者:中信出版社策划中心

出版发行:中信出版社(北京朝阳区东外大街亮马河南路14号 塔园外交办公大楼 100600)

经 销 者:中信联合发行有限公司

承 印 者:中国电影出版社印刷厂

开 本:880mmx1230mm 1/32 印 张:5.75 字 数:67 千字

版 次:2008年2月第1版 印 次:2008年2月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-5086-1051-1/I·60

定 价:28.00元

版权所有·侵权必究

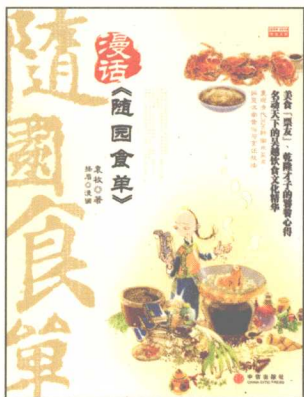
凡购本社图书,如有缺页、倒页、脱页,由发行公司负责退换。服务热线:010-85322521

<http://www.publish.citic.com>

010-85322522

E-mail: sales@citicpub.com

author@citicpub.com



漫话《随园食单》

ISBN : 978-7-5086-1050-4/1.59

作者: (清)袁枚 著 徐杨眉 漫画

定价: 39.00元

出版日期: 2008年2月

美食“票友”、乾隆才子的饕餮心得
名动天下的吴越饮食文化精华
重现清代326种南北菜点,
纵览江南食俗与烹饪技法。



漫话《闲情偶寄》(饮饌篇)

ISBN : 978-7-5086-1051-1/1.60

作者: (清)李渔 著 徐杨眉 漫画

定价: 28.00元

出版日期: 2008年2月

康熙名士的美食心法
明末清初的江南食话
于俭约中求饮食之精美,
在平淡处得生活之乐趣。

烹饪经典 美食名著
扬眉漫画

画食物。

以精致的手绘漫画细致刻画各种食材，深入、精细地描绘食物的特性。

画人物。

从日常食事着手，再现原书作者的生活场景，塑造个性鲜明的漫画人物。

画江南食俗。

刻画每一种食物的来龙去脉，全面展现中国饮食文化。

闲情偶寄

漫话

《闲情偶寄》

袁枚◎著
扬眉◎漫画

中信出版社
CHINA CITIC PRESS





阿王：李渔家人，原籍陕西，爱吃面食，喜爱酸辣。虽然是女孩，但相貌英俊，气质洒脱，像男孩子一样。

阿乔：李渔家人，原籍山西，爱吃酸辣，很有戏剧天分。

李渔：江南人，日常编辑书籍、创作戏曲，并组织家庭戏班到各地演出。他在饮食上崇尚简朴，主张日常饮食的创新，擅长化平俗为神奇。



阿涂：李渔家人，勤劳朴实，懂得节俭，但做菜没有创意，一味循规蹈矩。



阿曹：李渔家人，聪明伶俐，做菜花样常新，精耗不断，但嫌浪费。





蔬食第一

笋 10

食笋之法多端，不能悉纪，请以两言概之，曰：“素宜白水，荤用肥猪。”

蕈 16

蕈之为物也，无根无蒂，忽然而生，盖山川草木之气，结而成形者也。

蕹 19

陆之蕈，水之蕹，皆清虚妙物也。

菜 21

摘之务鲜，洗之务净。

瓜 茄 瓠 芋 山 药 35

瓜茄瓠芋诸物，不止当菜，兼作饭矣。

葱 蒜 韭 45

菜能秽人齿颊及肠胃者，葱、蒜、韭是也。

萝卜 50

生萝卜切丝作小菜，伴以醋及他物，用之下粥最宜。

芥辣汁 52

制辣汁之芥子，陈者绝佳，所谓愈老愈辣是也。

谷食第二

饭 粥 58

饭之大病，在内生外熟，非烂即焦；粥之大病，在上清下淀，如糊如膏。

汤 65

汤即羹之别名，羹能下饭，亦能下饌。

糕饼 73

谷食之有糕饼，犹肉食之有脯脰。

面 76

面具五味而汤独清，如此方是食面，非饮汤也。

粉 84

粉之名目甚多，其常有而适于用者，则惟藕、葛、蕨、绿豆四种。

肉食第三

猪 88

食以人传者，“东坡肉”是也。

羊 94

物之折耗最重者，羊肉是也。

牛 犬 103

以二物有功于世，方劝人戒之之不暇，尚忍为制酷刑乎？

鸡 107

卵之有雄者弗食，重不至斤外者弗食，即不能寿之，亦不当过夭之耳。

鹅 110

骍骍之肉无他长，取其肥且甘而已矣。

鸭 114

烂蒸老雄鸭，功效比参芪。

野禽野兽 118

野味之逊于家味者，以其不能尽肥；家味之逊于野味者，以其不能有香也。

鱼 122

食鱼者首重在鲜，次则及肥，肥而且鲜，鱼之能事毕矣。

虾 133

虾为荤食之必需，犹甘草之于药也。

鳖 138

予性于水族无一不嗜，独与鳖不相能。

蟹 142

予嗜此一生。

零星水族 153

天下万物之繁，未有繁于水族者。

附

不载果食茶酒说 171

嗜酒者必不嗜茶与果，此定数也。

蔬食第一

声音之道，丝不如竹，竹不如肉，为其渐近自然。吾谓饮食之道，脍不如肉，肉不如蔬，亦以其渐近自然也。





笋



又喝红薯汤？
胃太酸了，我
摘几棵青菜配
汤吧。

好啊，咱家
种的青菜特
别水灵。



听说刘三挺能
干，菜咋种得又
黄又小，看来光
勤快没用，还要
脑子好……



李老爷，你
家又要做中
饭啦？



对喽，昨晚刚下
过雨，顺便扒几
棵竹笋……

摘这么多
青菜，吃
得了吗？





论蔬食之美者，曰清，曰洁，曰芳馥，曰松脆而已矣。不知其至美所在，能居肉食之上者，只在一字之鲜。《记》（《礼记》）曰：“甘受和，白受采。”鲜即甘之所从出也。

李老爷，不用锄头，你还能这么快扒出笋来呀？



此种供奉，惟山僧野老躬治园圃者，得以有之。城市之人向卖菜佣求活者，不得与焉。然他种蔬食，不论城市山林，凡宅旁有圃者，旋摘旋烹，亦能时有其乐。



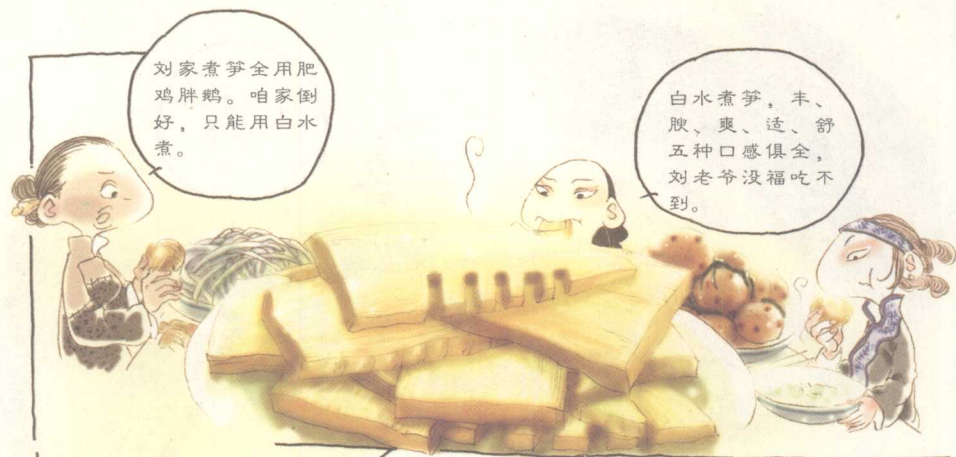
至于笋之一物，则断断宜在山林，城市所产者，任尔芳鲜，终是笋之剩义。此蔬食中第一品也，肥羊嫩豕，何足比肩。但将笋肉齐烹，合成一簋*，人止食笋而遗肉，则肉为鱼而笋为熊掌可知矣。购于市者且然，况山中之旋掘者乎？

开始也扒不动，多扒几次就练出来啦。

*簋（guǐ），古代盛食物的器具，圆口，两耳。

 食笋之法多端，不能悉纪，请以两言概之，曰：“煮宜白水，荤用肥猪。”茹斋者食笋，若以他物伴之，香油和之，则陈味夺鲜，而笋之真趣没矣。白煮俟熟，略加酱油，从来至美之物，皆利于孤行，此类是也。以之伴荤，则牛羊鸡鸭等物皆非所宜，独宜于豕，又独宜于肥。肥非欲其腻也，肉之肥者能甘，甘味入笋，则不见其甘，但觉其鲜之至也。

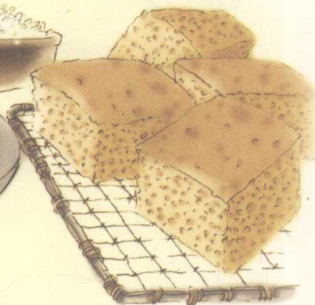




 烹之既熟，肥肉尽当去之，即汁亦不宜多存，存其半而益以清汤。调和之物，惟醋与酒。此制笋之大凡也。笋之为物，不止孤行并用各见其美，凡食物中无论荤素，皆当用作调和。菜中之笋与药中之甘草，同是必需之物，有此则诸味皆鲜，但不当用其渣滓，而用其精液。



A small illustration of a bowl of rice with chopsticks, located at the bottom right of the page.



5



5



笋可素可荤，
这样饱沾肉汁
的笋滑软香
糯，也退绝妙
啊！

