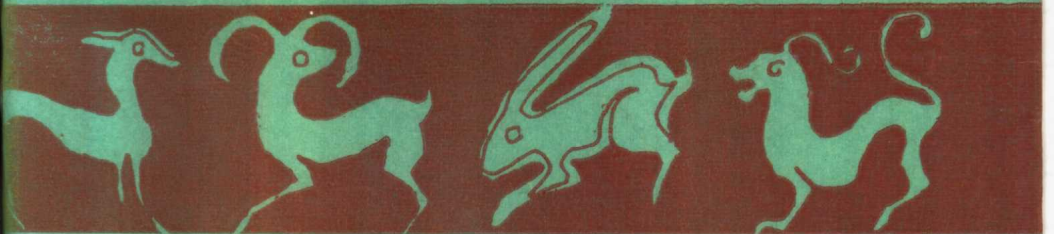


王仁兴 选注

中國古代名菜

中国食品出版社



中國古代名菜

史樹青題



中國食品出版社

中国古代名菜

王仁兴选注

•

中国食品出版社出版
(北京市广安门外湾子)

北京冠中印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行

•

开本 850×1168 毫米 1/32 18.625 印张 434,000 字

1987年7月第1版 第1次印刷

印数：1—10,000

ISBN 7-80044-037-0/TS·038

书号：15392·046 定价：4.20 元

出版说明

本书自历代古籍中选出八百多种菜肴的配方及其制法，供烹饪研究者参考，也为广大烹饪实际工作者、家庭烹饪爱好者提供了难得的古烹饪文献及其研究成果。

由于古籍版本及标点法不同，历代注家理解不一，因此，原文或可做多种解释。本书在列举各家之说的同时，又详加考定，提出创见。所选古代名菜中，也有至今已为家常菜肴者，不足为奇。但回溯历史，知其渊源也饶有兴味。

序

饮馔文化是中国文化的重要组成部分，也是千百年来我国劳动人民聪明智慧和辛勤劳动的结晶。它在世界范围内的卓越的光辉的成就，简而言之，主要表现在两个方面。一为世代相传，精湛无比的烹饪技艺；另一则为代有所创的丰富多采的佳肴美馔。由高超的烹调技艺创制出来的佳肴美馔，无论在色、香、味、形、口感上都达到了相当完美的高度。中国名菜不仅为我国人民所喜好，亦为世界人民所珍爱。上述两个方面，我们的祖先都给我们留下了极为丰富的民族遗产，这在历代文献中均有大量记载。除一部分专著外，散见于经史百家之书和诗文、笔记中的篇章和段落更是浩如烟海。随着我国社会主义建设事业的飞速发展，人民生活的日益富裕，如何发掘、整理这些宝贵的民族遗产并使之发扬光大，为当前四化建设服务，为中外文化交流服务，已成为时代发展的迫切需要。近二、三十年来，由于西方人的偏食引起一系列不利于健美的病因，他们开始向东方寻找健康饮馔，中国的饮馔文化受到了世界上进一步的重视。我们在党的关怀和有识之士的大力倡导下，近年来对中国饮馔文化的研究已做了许多可贵的和应该称道的工作。

我认为我国饮馔文化的发扬光大也应从两个方面着手。一是关于我国烹饪技艺的总结提高，应该从现代科学的角度出发，使之现代化，从而创造出最新的中国烹饪学。二是注释中国烹饪古籍，以便于人们吸收古代名菜的精华而去其糟粕，创造出更多更好的“中国菜”，既保持古色古香的风格而引人入胜，又符合现代饮馔科学的要求。这自然是既有社会效益又有经济效益的工作，不用说，

也是十分艰巨的工作。

王仁兴同志曾从事烹饪实践工作达八年之久。近十多年来，潜心于中国饮馔文化的研究，凡涉及中国饮馔文化之古今图书，无不细读，先后发表长短论文数百篇，专著多种。近以新作《中国古代名菜》（中国古代食品集萃之一）见示于予。一经浏览，即使我惊服不已。仁兴同志之辛勤非一日之功矣！该书从周秦以迄于明清的古代文献中，选出了八百多种名菜，加以注释。其特点主要有：一、对同一古籍的不同版本，文字之异讹者，一一加以校正；对前人之注释有所疑议者，进行了比较研究，而选择其精当者用现代语言加以详释。这就为不熟悉古汉语的研究者开辟了正确的方便之门。二、对古代文献中之佳肴美馔的记载，从现代科学的角度加以研究，以阐明是否合于烹饪原理和营养卫生的法则。这就要求注释者不仅具备文学、史学、民族学等社会科学知识，而且还要有食品化学、营养卫生等广泛的自然科学知识。选注者正是以他广博的知识，敲开了古菜宝库之门。三、按古菜肴的加工方法分类编目，这对于选注工作本身来说，是具有相当的难度的。因为必须深入掌握古菜烹调之精髓，才能断出单个菜肴的加工方法之实际。其间还会遇到对古菜肴的记载语焉不详之处的理解及一个菜肴在烹制过程中出现两种以上加工方法时，如何对其加工方法给以判定，等等问题。这些自然是没有烹饪实践的人所不能做到的。仅此三点，已足以说明这部注释是十分难能可贵的。可以说是当今探索和研究我国古代烹饪的一项重大成果。也可以说是研究我国古代佳肴美馔的最新进展。自然，我也不认为该书从选菜到注释都做到了十全十美，这就有待于广大读者和研究者的评判了。

曾 纵 野

1986年12月于

商业部食品酿造研究所

前 言

我国是一个有着灿烂文化的文明古国，食品是中国古老文明的一部分。数千年的文化积存，使我国的古代文化宝库中蕴藏着数量可观的食品文献。这是我们民族食品科学文化的宝贵遗产，也是世界食品文化的精粹。我们应当继承下来，并发扬光大，以无愧为炎黄子孙，造福全人类。

但是长期以来，国内对老祖宗留给我们的这份珍宝却缺乏整理与研究。而日本、美国、法国和苏联等国的汉学家们，对此却极为重视。日本学者曾搜集中国古代食书，出版“中国古代食经丛书”；美国的汉学家不仅撰著了中国饮食文化通史，而且还出版了断代史；法国的汉学家将中国十八世纪的饮食名著《随园食单》译成法文；苏联学者早在本世纪五十年代就集录了中国传统酿造食品的史料。如今，日本的“豆腐生产线”、“方便面”、“春卷机”、“保健醋”，英国的“中式快餐”等已风行世界，殊不知中国本是这些食品的发明国。记得鲁迅先生曾说，最有民族性的东西，也最具有世界性。我国不少食品在国际市场上之所以缺乏竞争力，依我看，根本的原因在于这些食品缺少中国的民族文化内涵和特征。中华民族是世界上最聪慧的民族之一，也是世界上人口最多的民族。现代中国的传统食品是历代食品的传承和变异，而中华大地上的历代食品又养育了智商和人口均居世界前列的中华民族，中国古代食品遗产难道不是世界上一份至为珍贵的科学文化财富么？

我们常常说要创办具有中国特色的食品工业。这“中国特色”首先就表现在中国的传统食品上。而古代食品遗产，又是中国传

统食品的宝藏，特别是其中还包含了现已失传的食品的历史文献。因此发掘它，整理它，研究它，是开创我国食品工业新局面、真正走出一条具有中国特色的食品工业发展道路的一项重要工作，是中国食品科学工作者的历史责任，是中国食品科学研究的重大课题。

有鉴于此，选注者于一九八〇年冬在北京大学历史系教授商鸿逵先生的教诲下，断断续续地对这一想法进行了尝试。我原以为作选注一类的书，比起写史论来，要容易得多。可实际一做起来，就感到自己当初的认识太天真了。选注的学问大得很哪！这里面涉及选注者从宏观和微观上对古代食品文献了解的程度，对著者经历、成书原委、内容来源、版本情况、文字的错、漏、增、讹等的探究和校定，对所选菜谱的出现年代、原料构成、性味产地、工艺特征及流行地域的判定，对前人和前辈学者研究成果的认识，以及食品专业古汉语的修养等等。总之，选注所涉及的知识，既繁杂又具有相当的深度。这对于我来说，无疑是一次极好的学习和研究中国古代食品文献的机会。尽管在本职工作之余，我把全部精力都投进了这项工作之中，但是由于我坚持本着研读——校勘——研究——注释的路子作，加之我的学识水平不高，因此这本书的写作速度总是快不起来。1985年夏，我到饭馆买午餐时不幸摔伤，这不幸却给我提供了充裕的集中写作的时间。在我妻子的精心照料下，我在酷暑中忍着伤痛，利用这可贵的养伤的时间，奋力地工作。就这样，这本《中国古代名菜》终于脱稿了。不用说，当时我那喜悦的心情远远胜过了伤病所给我带来的痛苦。

感谢黑龙江商学院副教授曾纵野先生，他在撰著《中国饮食史》的繁忙之中，为本书欣然作序；感谢史树青教授和李世瑜教授在本书写作过程中，给予选注者多方面的指导和帮助，史老还为本书题笺；感谢北京图书馆、中国科学院图书馆、首都图书馆和北京大学图书馆等图书馆的同志们，他们为选注者提供了食品古籍

中的珍贵版本。特别值得一提的是王志民编审，王老在百忙中对本书逐字逐句进行了审阅和修订，谨此致以诚挚的敬意。

在选注过程中，对于前辈学者的研究成果，选注者不是不加分析地全盘照搬，而是在研读古人原著的基础上，根据实践经验，不揣浅陋，提出管见，这些看法是否允当，还有待前辈学者和读者批评指教。

王仁兴

1985年10月12日

目 录

先秦时期

	炮 炙		持珍····· 9
炮豚····· 3			煎 熬
牛炙····· 5		肝背····· 10	
	濡 烹	熬····· 11	
濡豚····· 6			漬
濡鱼····· 7		漬····· 12	
濡鸡····· 7		醢····· 13	
濡鳖····· 8			

两汉魏晋南北朝时期

	炙 灼		脯炙(一)····· 20
炙豚····· 17		脯炙(二)····· 21	
脯炙豕····· 18		肝炙····· 21	
捧炙····· 19		牛胛炙····· 22	
		跳丸炙····· 23	

持炙(一)	24
持炙(二)	25
脂炙	27
脍炙	28
饼炙(一)	29
饼炙(二)	29
范炙	32
灌肠	33
胡炮肉	33
炙鱼	35
酿炙白色	36
炙蚶	37
炙蛎	37
炙車熬	38

羹 臠

鸡羹	39
笋筍鸭羹	40
醋菹鹅鸭羹	40
羊节解	41
酸羹	42
瓠叶羹	42
羌煮	43
胡羹	44
猪蹄酸羹	44
鱼蓴羹	45
蓴羹	46
菹菌鱼羹	47
筍筍鱼羹	48

胡麻羹	48
葱韭羹	49
瓠羹	49
鳢鱼臠	50
鲤鱼臠	50
鮓臠	51
芋子酸臠	52
鸭臠	53
鳖臠	53
羊蹄臠	54
兔臠	54
肺臠	55
藜淡	56
损肾	57
烂熟	58
脸臠	59
鳢鱼汤	60

鱼 臠 臠

炆猪肉	61
炆豚	63
炆鹅	63
炆茄子	64
炆瓜瓠	65
炆汉瓜	66
炆菌	66
臠鱼鲊	67
臠鲊	68
五侯臠	69

纯胚鱼	69
腊鸡	70
腊白肉	71
腊鱼	72
白淪豚	72
淪鸡子	73
酸豚	74
羊盘肠雌解	74
绿肉	75
蝉脯菹	76
白菹	77
奥肉	78
蜜姜	30
焗羊胃	80
汤菹(一)	81
汤菹(二)	82
菹龟	83

消煎炒

菹消(一)	84
菹消(二)	84
勒鸭消	85
鸭煎	86
蜜纯煎鱼	86
膏煎紫菜	87
鸡鸭子饼	87
炒鸡子	88

蒸

蒸熊	89
----	----

熊蒸	90
蒸肫	91
蒸猪头	92
悬熟	92
蒸羊	93
蒸鸡	93
裹蒸生鱼	94
毛蒸鱼菜	95
蒸藕	96
油豉	96
薤白蒸	97
犬腩	98
苞腩	99

脯腊菹

五味脯	101
度夏白脯	102
甜脆脯	103
鱧鱼脯	103
五味腊	104
脆腊	105
浥鱼	105
紫菜菹	106
苦笋紫菜菹	107
菘根菹菹	107
爇菹	108
胡芹小蒜菹	109
菘根萝卜菹	109
木耳菹	110

糟肉·····	111
雕花蜜渍钩缘子·····	112

炸 酱

夏月鱼鲊·····	113
裹鲊·····	113
蒲鲊·····	114
鱼鲊·····	115
长沙蒲鲊·····	115
干鱼鲊·····	116
猪肉鲊(一)·····	117
猪肉鲊(二)·····	118

秋鲭·····	118
肉酱·····	119
卒成肉酱·····	120
燥脰·····	121
生脰·····	122
鱼酱(一)·····	122
鱼酱(二)·····	123
干鲚鱼酱·····	124
鳀鲛·····	124
虾酱·····	125
腓肉·····	125

隋唐五代时期

炮 炙

浑羊殄忽·····	129
裹牛头·····	130
炮猪肝·····	130
烧小蚌肉·····	131
虾生·····	131
野猪肉炙·····	132
鳃蟹鱼炙·····	132
鸳鸯炙·····	133
炙黄雌鸡·····	133
炙鹑鸽·····	134

羹

不乃羹·····	135
----------	-----

乌雌鸡羹·····	136
水牛肉羹·····	136
青头鸭羹·····	137
猪心羹·····	137
猪肾羹·····	138
猪肝羹·····	138
羊肺羹·····	139
鲤鱼汤·····	139
葛粉汤·····	140
小豆叶羹·····	140
鸡肠菜羹·····	141
車前叶羹·····	141
扁竹叶羹·····	142
十远羹·····	142
翰林齏·····	143

魚 脍

魚鹿蹄	145
魚苍耳菜	145
魚牛蒡叶	146
魚木槿花	146
熊肉脂脍	147
热洛河	147

炸

灵消炎	148
罨炙署药	149
炸水母	150
炸乌贼鱼	151

蒸

鱓饼餛	152
蒸驴头	152
蒸乌驴皮	154
蒸羊头肉	154

酿猪肚	155
-----	-----

鮓 鮓

海鮓干鮓	156
海虾子鮓	157
鮓魚含肚	158
松江鮓鱼干鮓	159
鲫鱼鮓	160
缕子鮓	160
玲珑牡丹鮓	161
酒骨糟	161
鞞川小样	162

醬 腌

魚醬	163
兔醬	164
干腊肉	165
红虬脯	165
甜糟山姜	166
雕镂枸櫞子	166

宋辽金元明时期

炙 锅 燒 燒

阜角铍	169
柳蒸羊	170
骨炙	170
炙羊心	171
炙羊腰	171

炙糜	172
火炙猪	173
醬炙羊	173
炙黄鸡	174
炙鸭	175
炙鱼	175
炙鱮	176

炙草	177
炙脯	177
烧羊	178
烧犬	178
烧腐	179
烧水札	180
烧鸭	180
烧鸡	181
烧鹅	182
烘鸡	182
熏鸡	183
烧肉事件	183
锅烧肉	184
划烧肉	185
酿烧兔	185
酿烧鱼	186
盐酒烧猪	187
盐酒烹猪	187
油烧猪	188
酱烧猪	189
清烧猪	190
烧懈	191
酱烧鲤鱼	192
清烧鲤鱼	193
糖猪粿	193
牛脩	194
香兔	195
烧茄	195
煨犬	196

煨猪肾	196
荷叶煨猪腰	197

涮 余 羹

拨霞供	198
石榴粉	199
爨肉羹	199
水龙子	200
汤肺	200
马思答吉汤	201
八儿不汤	202
沙乞某儿汤	203
木瓜汤	203
松黄汤	204
炒汤	205
阿菜汤	205
黄汤	206
台苗羹	207
撒速汤	208
生爨牛	209
熟爨牛	209
牛饼子	210
猪肉饼	211
羊肺汤	212
鹿头汤	212
熊汤	213
炒狼汤	214
鲤鱼汤	215
青虾卷爨	215

香螺先生	216
烹蚶	217
清烹白蛤	217
鲫鱼肚儿羹	218
海蜇羹	219
鸡子线	219
玉叶羹	220

煮 炖 煨 莽

宴辽看盘	221
山煮羊	221
煮猪头肉	222
法煮羊头	223
法煮羊肺	223
灌肺	224
雪霞羹	224
金玉羹	225
萝卜羹	225
炒肉羹	226
骨插羹	226
猪蹄羹	227
三肉脍	227
黄鸡脍	228
鲫鱼羹	228
团鱼羹	229
螃蟹羹	230
假鳊鱼羹	230
灌肠	231
羊肚羹	231

马驹儿	232
酸汤	233
哈里撒	233
河西肺(一)	234
河西肺(二)	234
鹿蹄汤	235
盘兔	235
黄金鸡	237
豉汁鹅	237
塔不刺鸭子	238
野鸡撒孙	238
乌鸡汤	239
海螺脍	240
酒炖黄雀	240
酥骨鱼	241
煮鲤鱼	241
酒煮鳊鱼	242
酒煮蟹	243
酒煮玉蕈	243
笋馓	244
煮决明	245
三和菜	245
大烧肉	246
烧鸭羹	247
脆姜	248
素灌肺	249
粉骨鱼	249
烹鸡	250
烹鹅	250

酒烹鸡	251
酒烹鹅	252
辣烹鲮鱼	252
辣烹鲫鱼	253
烹河豚	254
酱沃鳗鲡	255
虾腐	256
酱烹猪	257
酒烹猪	258
酸烹猪	259
三事	259
水燻肉	260
红烧腊	261
扃鹅鸭	262
蒜烧鸡	262
藏鸡	263
干咸豉	264
千里肉	264
千里脯	265
搥脯	266
熟牛粿	266
猪豉	267
肉豉	268
牛肉脯	269
水鸡干	270
煮麸干	270
牛旁脯	271
糖蒸茄	272
糖醋茄	272

蒸

盞蒸	273
碗蒸羊	274
羊头脍	275
蒸羊眉罕	275
烧猪肉	276
烧猪脏	276
川猪头	277
蒸猪	278
和糝蒸猪	278
藏蒸猪	279
清蒸肉	280
盐猪粿	281
大雏卵	281
生地黄鸡	282
云林鹅	282
舫蒸鹅	284
蒸鹅	284
杏花鹅	285
莲房鱼包	285
蒸鲋鱼	286
蜜酿酒蚌	287
蒸黄甲	288
蟹螯	288
蟹酿橙	289
新法蟹	290
芙蓉蟹	290
玛瑙蟹	291