



繪圖

食物本草

衛生必備

茂苑朱斗南署



飲食大全

鯪魚 鯪魚炒薄片甚佳楊中丞家削片入雞湯豆腐中號稱鯪魚豆腐上加陳糟酒燒之莊太守用大

塊鯪魚煨整鴨亦別有風味但其性堅終不能齒決火煨三日才折得碎 烏魚蛋 烏魚蛋最鮮

最難服事須河水滾透撒沙去臊再加雞湯蔴姑煨爛龔雲若司馬家製之最精 江瑤柱 江瑤

柱出甯波治法與蚶蛭同其鮮脆在柱故剖殼時多棄少取 蠔黃 蠔黃生石子上殼與石子膠

粘不分剝肉作羹與蚶蛭相似一名鬼眼樂清奉化兩縣土產別地所無 刀魚二法 刀魚用蜜

酒釀清醬放盤中 鮓魚法蒸之最佳不必加水如嫌刺多即用極快刀刮取肉片用鉗抽去其刺用火

腿湯雞湯筍湯煨之鮮妙絕倫金陵人畏其多刺竟油炙極枯然後煎之諺曰駝背夾直其人不活此之

謂也或用快刀將魚背斜切之使碎骨俱斷再下鍋煎黃加作料臨食時竟不知有骨無胡陶太守法也

鮓魚 鮓魚用蜜酒蒸食如治刀魚之法便佳或竟用油煎加清醬酒釀亦佳萬不可切成碎塊

加雞湯煮或去其背專取肚皮則真味全失矣 鱖魚 尹文端公自夸治鱖魚最佳其法太熟

頗嫌重濁惟在蘇州唐氏吃炒鱖魚片其佳其法切片油炮加酒秋油滾三十次下水再滾起鍋加作料

重用瓜薑葱花又一法將魚白水煮熟去大骨肉切小方塊取明骨切小方塊雞湯去沫先煨明骨八

分熟下酒秋油再下魚肉煨二分爛起鍋加葱椒韭重用薑汁 黃魚 黃魚切小塊醬酒浸一小時

辰瀝乾下鍋炮炒兩面黃加金華豆豉一大茶杯甜酒一碗秋油一小杯同滾候酒乾色紅加瓜薑收起

有沉澆濃郁之妙又一法將黃魚折碎入雞湯作羹微用甜醬水縴粉起收之亦佳大抵黃魚亦係濃厚

之物不可以清治之也 斑魚 斑魚最嫩剥皮去穢分肝肉二種以雞湯煨之下酒三分水二分

秋油一分起鍋時加薑汁一大碗葱二莖殺去腥氣 假蟹 者黃魚二條取肉去骨加生鹽蛋四

個調碎不拌入魚肉。起油鍋。炮下雞湯滾。將鹽蛋攪勻。加香薑薑汁酒。吃時酌用醋。

蔣侍郎豆腐

先天

物有先天。人有資稟。而性下愚。孔孟教之無益。物性不良。易牙烹之無味。指其大略。猪宜皮薄。不可醒臊。雞宜騷嫩。不可老稚。鯽魚以扁身白肚為佳。烏背者必崛強於盤中。鰻魚以湖溪游泳為貴。江生者必槎枒。其骨節殼煨之。鴨其臙肥而白色。壅土之筍。其節少而甘鮮。同一火腿也。而好醜判若天壤。同一台蕪也。而美惡分若冰炭。其他雜物類推。大抵一席佳餚。司厨之功居其六。買辦之功居其四。

地道

厨者之作料。如婦人之衣服首飾也。雖有天姿。不善塗抹。而敝衣藍縷。西子亦難以為容。善烹調者。醬用伏醬。先嘗甘否。油用豆油。須審生熟。酒用釀酒。應去糟粕。醋用米醋。須求清冽。且醬有清濃之分。油有葷素之別。酒有甜酸之異。醋有陳新之殊。不可絲毫錯誤。其他葱椒薑桂糖鹽。雖用之不多。而俱宜選擇上品。蘇州店買秋油。有上中下三等。鎮江醋顏色雖佳。味不其酸。失醋之本旨矣。以板浦醋為第一。浦口次之。

人事

洗刷之法。燕菜去毛。海參去泥。魚翅去沙。鹿筋去臊。肉有筋膜剔之則酥。鴨有腎臊削之則淨。魚胆破而全盤皆苦。鰻涎存而滿碗皆腥。韭刪葉而白存。菜棄邊而心出。內則曰魚去乙。蟹去醜。此之謂也。諺云。若要魚好吃。洗得白筋出。亦此之謂也。

濃柔者配柔剛者配剛方有和合之妙其中可葷可素者蘑菇鮮笋冬瓜是也可葷不可素者葱韭蘭香
新蒜是也可素不可葷者芹菜百合刀豆是也常見人置蟹粉於燕窩之中放百合於雞猪之肉毋乃唐
堯於蘇峻對坐不太悖乎亦有交互見功者炒葷菜用素油炒素菜用葷油是也

豆腐略用酒鹽花一撮翻身後再用好甜酒一茶杯大蝦米一百二十个如無大蝦米用小蝦米三百个
先將蝦米用滾水泡一个时辰加秋油一小杯再滾一回用糖一撮再滾一回用細葱半寸許長一百二
十段緩緩起鍋楊中丞豆腐用嫩豆腐煮去豆氣入雞湯同鰻魚片滾數刻加糟油香葷起鍋

雞汁須濃魚片要薄

張愷豆腐

將蝦米搗碎入豆腐中起油鍋加作料乾炒

慶元豆腐

將豆豉一茶盃水泡爛入豆腐同炒起鍋

芙蓉豆腐

用豆腐腦放井水泡三次去豆氣入雞

湯中滾起鍋時加紫菜稷肉

王太守八寶豆腐

用嫩片切粉碎加香葷屑蒜沾屑松子仁屑瓜

子仁屑雞屑火腿屑同入濃雞汁中炒滾起鍋時用腐腦文辛加瓢不用箸孟亭太守云此

聖祖

賜徐健庵尚書方也尚書取方時御膳房費一千元太守之祖樓村先生為尚書門生故得之

程立

萬豆腐

乾隆二十二年同金壽門在揚州程立萬家食前豆腐精絕無雙其腐兩面黃乾無絲毫酒

汁微有蟬蜋鮮味然盤中並無蟬蜋及他雜物也次日告查宣門查曰我能之我當特請已而同杭菓甫

同食于查家則上著大笑乃純是雞雀腦為之並非真豆腐肥膩難耐矣其費十倍於程而味遠不及也

惜其時余以妹喪急歸不及向程求方程逾年亡至今悔之仍存其名以俟再訪

蝦油豆腐

取

陳蝦油代陳醬炒豆腐須兩面煎黃油鍋要熱用猪油葱椒

蓬蒿菜

取蒿尖用油灼燻放雞湯

中滾之起時用松菌百枚

蕨菜

用蕨菜不可愛惜須盡去其枝葉單取直根洗淨煨爛再用雞

肉湯煨必買阿弱者才肥

葛仙米

將米細檢淘淨煮半爛用雞湯火腿湯煨臨上時要只見米

不見雞肉火腿攪和才佳。此物陶方伯家製之最精。

凍豆腐

將豆腐凍一夜切方塊滾去豆味。

加雞湯汁火腿汁肉汁煨之上桌時撤去雞火腿之類。單留香薑及笋豆腐煨久則鬆面起蜂窩如凍腐

矣。故炒腐宜嫩煨者宜老。家致華分司用麻姑煮豆腐雖夏月亦照凍腐之法甚佳。切不可加葷湯致失

清味。羊肚菜 羊肚菜出湖北。食法與葛仙米同。石髮 製法同葛仙米夏日用麻油醋

秋油拌之亦佳。珍珠菜 製法同蕨菜上江新安所出。素燒鷺 煮爛山藥切寸為段腐

皮包入油煎之加秋油酒糖瓜薑以色紅為度。韭 韭葷物也專取韭白加蝦米炒之便佳或用

鮮蝦亦可。鼈亦可。肉亦可。芹 芹素物也愈肥愈妙取白根炒之加笋以熟為度今人有以炒肉

者清濁不倫不熟者雖脆無味或生拌野雞又當別論。莖芽 莖芽柔脆余頗愛之炒須熟爛作

料之味才能融洽可配燕窩以柔配柔以白配白故也然以極賤而配極貴人多嗤之不知惟巢由正可

配堯舜耳。茭 茭白炒肉炒雞俱可切整齊醬醋炙之尤佳煨肉亦佳須切片以寸為度初出瘦

細者無味。青菜 青菜擇嫩者炒之夏日芥末拌加微醋可以醒胃加火腿片可以作湯亦須

現拔者才軟。茄二法 吳小谷廣文家將正茄子削皮滾水泡去苦汁豬油炙之受時須待泡水

乾後用甜醬水乾煨甚佳。盧八太爺家切茄作小塊不去皮入油灼微黃加秋油泡炒亦佳是二法者俱

學之而未盡其妙惟蒸爛開用麻油米醋拌則夏間亦可食或煨乾作脯置盤中。莧菜 莧須

細摘嫩少乾炒加蝦米或蝦仁更佳不可見湯。芋羹 芋性柔膩入葷入素俱可或切碎作鴨羹

或煨肉或同豆腐加醬水煨徐兆璜明府家選小芋子入嫩雞煨湯妙極惜其製法未傳大抵只用作料

不用水。豆腐皮 將腐皮泡軟加秋油醋蝦米拌之宜於夏日將侍郎家入海參用最妙加紫菜

結爛極佳。不可加雞湯。扁豆

為貴。毛糙而瘦薄者。瘠土所生不可食。

然。煨木耳香蕈。

揚州定慧庵僧。能將木耳煨二分厚。香蕈煨三分厚。先取麻姑蓬莖汁為湯。

泡切條入濃雞汁炒之。加冬笋。天花。童淮。樹觀察家製之最精。上盤時宜毛撕。不宜刀切。如蝦米。泡汁甜。

醬炒之甚佳。台菜炒台菜。心最懦。剝去外皮入麻姑新笋作湯炒。用蝦肉亦佳。白菜

白菜炒。食笋煨亦可。火腿片煨雞湯煨俱可。黃芽菜此菜以北方來者最佳。或用醋拌。或加蝦。

米煨之一熟。就吃。遲則色味俱變。瓢兒菜炒瓢兒菜。以乾鮮無湯為貴。雪壓後更較王孟亭太。

守家製之最精。不加別物。宜用葷油。菠菜菠菜肥嫩。加醬水。豆腐煮之。杭人名金穰白玉板。是。

也。如此種菜。雖瘦而肥。可不必再加笋尖香蕈。麻姑麻姑不止作湯炒。食亦佳。但口麻。最易藏。

沙。更易受毒。須藏之得法。製之得宜。雞腿麻。便宜收拾。亦復討好。松筠松筠加口麻炒。最佳。或。

單用秋油。泡食亦妙。惟不便久留耳。置各菜中。俱能助鮮。可入燕窩作底墊。以其嫩也。馬蘭馬蘭。

蘭頭菜。摘取嫩者。醋合笋拌。食油膩後食之。可以醒脾。冬瓜冬瓜之用最多。拌燕窩。魚肉。鰻鱈。

火腿皆可。揚州定慧庵所製尤佳。紅如血珀。不用葷湯。煨鮮菱煨鮮菱。以雞湯滾之上時。將湯。

撤去一半。池中現起者才鮮。浮水面者才嫩。加新粟白果煨爛尤佳。或用糖亦可。作點心亦可。缸豆缸豆。

缸豆炒肉。臨上時。去肉存豆。以極嫩者抽去其筋。煨三笋將天目笋。冬笋。問政笋。煨入雞。

湯。號三笋羹。芋煨白菜芋煨極爛。入白菜心烹之。加醬水調和。家常菜之最佳者。惟白菜新摘。

肥嫩者。色青則老。摘久則枯。香珠豆香珠豆。毛豆。至八九月間。晚收者最闊大。而嫩號香珠豆。煮熟以。

秋油酒泡之。出殼可。帶殼亦可。香軟之豆。尋常可愛。不可食也。笋脯笋脯。出處最多。以家園所。

取現在扁豆。用肉湯炒之。去肉存豆。單炒者。油重。本任以肥。鹹。

瓠子王瓜

將鱈魚切片

瓠子同醬汁煨王瓜亦

烘為第一。取鮮筍，加鹽煮熟，上簾烘之，須晝夜環看，稍火不旺則漫矣。用清醬者，色微黑，春筍久，筍皆可為之。
天目筍 天目筍多在蘇州販賣，其筍中蓋面者最佳，下二寸便撈入老根硬節矣。須出重

價，專買其蓋面者數十條，如集狐成腋之義。
鹽甜二種，以鹽者為佳。
素火腿 處州筍脯號素火腿，即處片也。究之太硬，不如買毛筍自烘之為妙。
宣城筍脯 宣城筍尖，色黑而肥，與天目筍大同小異，極佳。
楊花菜 脆與波菜相似，名甚雅。
問政筍絲 問政筍，即杭州筍也。徽州人送者，多是淡筍乾，只

好泡爛切絲，用雞肉湯煨用，龔司馬取秋油者，筍烘乾，上桌徽人食之為異味。余笑其如夢之方醒也。
炒雞腿麻姑 蕪湖大庵和尚洗淨雞腿，麻姑去沙，加秋油酒炒熟，盛盤晏客，甚佳。
人參筍

製細筍，如人參形，微加蜜水，揚州人重之，故價其貴。
筍油 筍十斤，煮一日一夜，穿通其節，鋪板上，如作豆腐法，上加一板壓而窄之，使汁水流出，加炒鹽一兩，便是筍油。其筍晒乾，仍可作脯。天台僧製以送人。

糟油 糟油出太倉州，愈陳愈佳。
蝦油 買蝦子數斤，同秋油入鍋熬之，起鍋用布漚出秋油，乃將布包蝦子，同放鍋中盛油。
豬油煮蘿藦 用熟豬油炒蘿藦，加蝦米煨之，以極熟為度，臨起加葱花色，如琥珀。

萬莖 食萬莖有二法，新醬者鬆脆可愛，或醃之為脯，切片食其鮮，然必以淡為美，鹹則味惡矣。
香乾菜 春芥心風乾，取梗淡醃，以淡為佳。一法取心風乾，斬碎，醃入瓶中，熟後放魚羹中，極鮮，或用醋釀入鍋中作辣菜，亦可。煮鰻者，鯽魚最佳。

刺虎醬 秦椒搗爛，和甜醬蒸之，可屑蝦米撈入。
熏魚子 煙魚子，色如琥珀，以油重為佳。出蘇州孫春陽家，愈新愈妙。陳則味變而油枯。

醃冬菜黃芽菜 醃冬菜黃芽菜，淡則味鮮，鹹則味惡。然欲久放，則非鹹不可。常醃一大罇，三伏時開之，上半截雖臭爛，下半截香美異常，色如白玉，甚矣。相士之不可但觀

為之。

皮毛也

春芥

取芥心風乾斬碎醃熟入瓶號稱柳菜

芥頭

芥根切片同菜入瓶

甚脆或正醃晒乾作脯食之尤妙

芝麻菜

醃芥菜晒乾斬之極碎而食之號芝麻菜老人所

宜腐乾絲

將好腐乾切絲極細以蝦子秋油拌之

風腐菜

將冬菜取心風乾醃後窄

出酒小瓶裝之泥封其口放倒灰上夏食之其色黃其臭香

糟菜

取醃過風腐菜以菜葉包之

每一小包鋪一面醬糟重疊放罈內取食時開包食之糟不沾菜而菜得糟味

酸菜

冬菜心風

乾微醃加糖酸芥末帶酒入罐中微加秋油亦可席間飽醉之餘食之醒脾解酒

白菜心

取冬

日台菜心醃之窄出其酒裝小瓶之中夏日食之風乾其花即名菜花頭可以烹肉

大頭菜

大

頭菜出南京承恩寺愈陳愈佳入葷菜中最能發鮮

蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日即喫甜脆

可愛有倭尼能製為齋剪片如蝴蝶長至尺許連翻不斷亦一奇也承恩寺有賣者用醋為之以陳為妙

乳腐

乳腐以蘇州溫將軍廟前者為佳黑色而味鮮有乾濕二種有蝦子腐亦佳微鹹腥耳廣

西白乳腐最佳王庫官家製亦妙

吐鐵

吐鐵出興化泰興有生成極嫩者用酒釀浸之加糖則

自吐其油名為泥螺以無泥為佳

海蜇

用嫩海蜇甜酒浸之頗有風味其光者名為白皮作絲

酒醋同拌

蝦子魚

子魚出蘇州小魚生而有子生時烹食之較美於養魚

醬薑

生薑

取嫩者微醃先用粗醬套之凡三套而味成古法用蟬退一令入醬則薑久而不老

醬瓜

醬瓜

醃後風乾入醬如醬薑之法不難其甜而難其脆杭州施魯家製之最佳據云醬後晒乾又醬故皮薄

而皺上口脆

新蠶豆

新蠶豆之嫩者以醃芥菜炒之甚妙隨採隨食方佳

醃蛋

醃蛋

以高郵為佳顏色細而油多高文端公最喜食之席間先夾取以供客放盤中總宜切開帶殼黃白兼用

不可存黃去白使味不全油亦走散

混套

將雞蛋外殼微敲一小洞將清黃倒出去黃用清加

濃雞酒煨就者拌入用箸打良久使之融化仍裝入蛋殼中上用紙封好飯鍋蒸熟剝去外殼仍渾然一雞卵也。味極鮮。艾瓜脯 艾瓜入醬取起風乾切片成脯與笋脯相似。牛首腐乾 豆腐

乾以牛首僧製者為佳但山下賣此物者有七家惟小堂和尚家所製方妙。醬王瓜 王瓜初生時擇細者醃之入醬脆而鮮。鰻鮓 大鰻一條蒸爛折肉去骨和入鮓中入雞湯清揉之幹成鮓皮小刀劃成細條入雞汁火腿汁蔴菇汁滾。溫鮓 將細鮓下湯滗乾放碗中用雞肉香葷濃酒

臨吃各取瓢加上。醬炒三果 桃核杏仁去皮榛子不必去皮先用油洗之再下醬不可太焦醬之多少亦須相物而行。醬石花 將石花洗淨仍用磁器吃時再洗一名麒麟菜 石花糕

將石花熬爛作膏仍用刀劃開色黃蜜臘。小松菌 將清醬同松菌入鍋滾熟收起加蔴油入罐中二日久則味變。裙帶鮓 以小刀切鮓成條微寬則號裙帶鮓大概作鮓總以湯多為妙在

碗中望不見鮓為佳宜使食畢再加以便引入入勝此法揚州盛行恰甚有道理。素鮓 先一日將蔴茹蓬熬汁定清次日將笋熬汁加鮓滾上此法揚州定慧庵僧人製之極精不肯傳人然其大概亦

可放求其純黑色的或云暗用蝦汁蔴菇原汁只宜澄去沙泥不可換水一換水則原味薄矣。荳衣餅 乾鮓用冷水調不可多揉幹薄後捲攏再幹薄了用猪油白糖舖勻再捲攏乾成薄餅用猪油燻

黃如要鹽的用葱椒鹽亦可。蝦餅 生蝦肉葱鹽花椒甜酒脚少許加水加鮓香油灼透。薄餅 山東孔潘台家吃薄餅薄若蟬翼大若茶盤柔膩絕倫家人如其法為之卒不能及不知何故秦

人用小錫罐裝餅三十枚每客一了餅小如柑罐有蓋可以貼餡用炒肉絲其細如髮葱亦如之猪羊並用號曰西餅。松餅 南京蓮花橋教門坊店最精。鮓老鼠 以熱水和鮓俟雞汁滾時以

麵粉入水內加活來心別有風味。麵不皮即肉餃也。糊鮓攤開裏肉為餡蒸之其討好處

全在作餡得法不過肉嫩去筋作料而已余到廣東吃官鎮台顛不稔甚佳中用肉皮煨膏故其味美
肉餛飩 作餛飩與餃同 韭合 韭芽細切加作料麪皮包之入油灼之麪內加酥更

妙 燒餅 用松子胡桃仁敲碎加糖屑脂油和麪炙之兩面煨黃為度面加芝麻扣兜會做麪羅

至四五次則白如雪矣須用兩面鍋上下放火得奶酥更佳 千層饅頭 楊泰戎家製饅頭其白

如雪揭之如有千層金陵人不能也其法揚州得半常州無錫亦得其半 麪茶 熬粗茶汁炒麪

兌入加芝麻醬亦可加牛乳亦可微加一撒鹽無乳則加奶酥皮亦可 酪 捶杏仁作醬投去渣

拌米粉加糖熬之 粉衣 如作麪衣之法加糖加鹽亦可取其便也 竹葉粽 取竹葉裏

白糯米煮之尖小如初生菱角 蘿蔔湯圓 蘿蔔剉絲滾熟去臭氣微乾加葱白拌之放粉圓中

作餡用麻油灼之湯滾亦可春圓方伯家製蘿蔔餅扣之學會可照此法依韭菜餅野雞餅試之 湯

圓餡或嫩肉去筋絲捶爛加葱末秋油作餡亦可作水粉法用糯米浸水中歷一日夜帶水磨碎用布盛

接布下加灰以去其水取細粉曬乾用 脂油糕 用純糯粉拌脂油放盤中蒸熟加水糖捶碎入

粉中蒸好用刀切開 雪花糕 蒸糯飯搗爛用芝蔴屑加糖為餡打成一餅再切方塊 軟香

糕 軟香糕以蘇州都林橋為第一其次虎邱糕西施家為第二南京南門外報恩寺則第三矣

百果糕 杭州北關外賣者最佳以粉糯多松仁胡桃而不放橙丁者為妙其甜處非蜜非糖可暫可

久家中不能得其法 栗糕 煮栗極爛以純糯粉加糖為糕蒸之上加瓜仁松子此重陽小食也

青糕青團 搗青草為汁和粉作粉團色如碧玉 合歡糕 蒸糕為飯以木印印之如小

琪璧狀入鉄架煨之微用油方不粘架 雞豆糕 研碎雞豆用微粉為糕放盤中蒸之臨食用小

刀片開 雞豆粥 磨碎雞豆為粥鮮者最佳陳者亦可加山藥茯苓尤妙 金團 杭州金

團鑿木為桃杏元寶之狀和粉搗成入木印中便成其餡不拘葷素者信之不真百合粉亦然。

麻團

蒸糯米搗爛為團用芝麻屑拌糖作餡。

芋粉團

磨芋

粉晒乾和米粉用之朝天宮道士製芋粉團野雞餡極佳。

熟藕

藕須灌米加糖自煮并湯極佳。

外賣者多用灰水味變不可食也。余性愛食嫩藕雖軟熟而以齒決故味在也。如老藕一煮成泥便無味矣。

新栗新菱

新出之栗爛煮之有松子仁香厨人不肯煨爛故金陵人有終身不知其味者新菱亦然金陵人待其老方食故也。

蓮子

建蓮雖貴不如湖蓮之易煮也大概小熟抽心去皮後

下湯用文火煨之悶住合蓋不可開視不可停火如此兩柱香則蓮子熟時不生骨矣。

芋

十月

天晴時取芋芋頭晒之極乾放草中勿使凍傷春間煮食有自然之甘俗人不知

白雲片

南

殊鍋巴薄如綿紙以油炙之微加白糖上口極脆金陵人製之最精號曰白雲片。

風枵

以白粉

浸透作小片入猪油灼之起鍋時加糖糝之色白如霜上口而化杭人號曰風枵。

三層玉帶糕

陶方伯十景點

以純糯粉作糕分作三層一層粉一層猪油白糖夾好蒸之蒸好切開蘇州人法也。

陶方伯十景點

心每至年節陶方伯夫人手製點心十種皆山東飛越所為奇形怪狀五色紛披食之皆甘令人應

接不暇薩制軍云吃孔方伯薄餅而天下之薄餅可廢吃陶方伯十景點心而天下之點心可廢自陶方

伯亡而此點心亦成廣陵散矣嗚呼。

楊中丞西洋餅

用雞蛋清和飛越作稠水放板中打銅夾

剪一把頭上作餅形如碟大上下兩面銅合縫處不到一分生烈火烘銅夾一糊一夾一爆頃刻成餅白

如雪明如錦紙微加水糖松子仁屑。

蕭美人點心

儀真南門外蕭美人善製點心凡饅頭糕餃

之類小巧可愛潔白如雪。

劉方伯月餅

用山東飛越作酥為皮中用松仁瓜子仁為末微加水

唐和者由作稻食之不覺大甘而香柔糯回暈平常。

店中作糕獻之大加稱賞從此遂有蓮司糕之名色白如雪點胭脂紅似榴

司衙門前店作為佳他店粉粗色劣

沙糕

糯粉蒸糕中夾芝麻糖屑

小饅頭小餛飩

作饅頭如胡桃大就蒸籠食之每箸可夾一隻揚州物也揚發酵最佳手捺之不盈半寸放開仍隆然而高小餛飩小如龍眼用雞湯下之

雪蒸糕法

每磨細粉用糯米二分粳米八分為則一拌粉將

粉置盤中用涼水細細洒之以捏則如團撒則如砂為度將粗麻篩篩出其剩下塊搓碎仍于篩上盡出之前後和勻使乾濕不偏枯以布覆之勿令風乾日燥聽用水中酌加上洋糖則更有味拌粉與市中枕兜糕法同一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨臨時略將香油和水布蘸拭之每一蒸後必一洗一拭錫圈內將錫錢置多先用裝粉一小半將果餡放在當中後用粉鬆裝滿圈輕上搗平套湯瓶上蓋之視蓋口氣直衝為度取出覆之先去圈後去錢飾以胭脂兩圈更遞為用一湯瓶宜洗淨置湯分寸以及肩為度然多滾則湯易涸宜留心看視備熱水頻添

作酥餅法

冷定脂油一碗開水一碗先將油同水攪

勻入生麪儘揉要軟如捍餅一樣外用蒸熟麪入脂油合作一處不要硬了然後將生麪做圓子如核桃大將熟麪亦作圓子畧小一暈再將熟麪圓子包在生麪圓子中捍長成餅長可八寸寬二三寸許然後折疊如碗包上餡子

天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用頂好上白飛麪加微糖及脂油

為酥隨意搗成餅樣如碗大不拘方圓厚二分許用潔淨小鵝子石襯而熨之隨其自為凹凸色半黃便起髮美異常或用鹽亦可

花邊月餅

明府家製花邊月餅不在山東劉方伯之下余常以轎迎

其女廚來園製造看用飛麪拌生猪油于團百擗才用棗肉嵌入為餡裁如碗大以手擗其四邊菱花樣用火盆兩旁上下覆而炙之棗不去皮取其鮮也油不先熬取其生也含之上口而化甘而不膩松而不滯其工夫全在擗中愈多愈妙

製饅頭法

偶食新明府饅頭白細如雪面有銀光以為是北麪

之故。明府云：不然，麪不分南北，只要羅得極細，羅篩至五次，則自然白細，不必北麪也。惟做醉最難，請其

庖人來教學之，卒不能松散。

揚州洪府粽子，洪府製粽，取頂高糯米，檢其完善長白者，去其半

顆，散碎者淘之，極熟，用大箬葉裹之中，放好火腿一大塊，封鍋悶煨一日一夜，柴薪不斷，食之滑膩溫柔。

飯

王莽云：鹽者百饋之將，余則曰：飯者百味之

本。詩云：釋之漚漚，蒸之浮浮，是古人亦吃蒸飯。然終嫌米汁不在飯中。善煮飯者，雖煮如蒸，依舊顆粒分明，入口軟糯。其訣有四：一要米好，或香稻或冬霜，或晚米或觀音秈，或桃花秈，煮之極熟，霉天風摧播之，不使惹霉發，診一要善淘，淘米時不惜工夫，用手揉擦，使水從籬中淋出，竟成清水，無復米色。一要用火，先武後文，悶起得宜，往往見富貴人家講菜不講飯，逐末忘本，真為可笑。余不喜湯澆飯，惡失飯之本味，故也。湯果佳，盍一口吃湯，一口吃飯，分前後食之，方兩全其美，不得已則用茶，用開水淘之，猶不奪飯之正味。飯之甘在百味之上，知味者遇好飯，不必用菜。

粥

見水不見米，非粥也。見米不見水，非粥也。必使水米融洽，柔膩如一，而後謂之粥。尹文端公曰：盍人等粥，毋粥等。人此真名言，防停頓而味變，湯

乾故也。近有為鴨粥者，入以暈腥，為八寶粥者，入以果品，俱失粥之正味，不得已則夏用菜豆，冬用黍米，以五穀入五穀，尚屬不妨。余常食于某觀察家，諸菜尚可，而飯粥粗礪，勉強咽下，歸而大病，常戲語人曰：此是五藏神暴落難，是故自禁受不得。

茶

欲治好茶，先藏好水。水求中冷，惠泉人家中何能置

驛，而辦天泉水、雪水，力能藏之。水新則味辣，陳則味甘，賞盡天下之茶，以武夷山頂所生，沖開白色者為第一。然入貢尚不能多，況民間乎？其次莫如龍井，清明前者曰蓮心，太覺味淡，以多為妙。雨前最好，一棋一槍，綠如碧玉，收法須用小紙包，每包四兩，放石灰罈中，過十日則換石灰，上用紙蓋扎住，否則氣出而

則味又變矣。此中消息間不容髮也。山西裴中丞嘗謂人曰：余昨日過隨園，才吃一盃好茶，即覺公山人也。能為此言，而我見士大夫生長杭州，一入官場，便吃熬茶，其苦如藥，其色如血。此不過腸肥腦滿之人吃檳榔法也。俗矣。除吾鄉龍井外，余以為可飲者開列於下。

一武夷茶

余向不喜武夷茶，嫌

其濃苦。如飲熟然。丙午秋，余游武夷，到曼亭峰，天游寺諸處，僧道爭以茶獻。孟小如胡桃，壺小如香櫞，每斟無一兩，上口不忍據咽。先嗅其香，再試其味，徐徐咀嚼，而體貼之。果然清芬撲鼻，舌有餘甘。一杯之後，再試一二杯，令人釋躁平矜，怡情悅性。始知龍井雖清，而味淡矣。陽羨雖佳，而韻遜矣。頗有玉與水晶品格不同之故。故武夷享天下盛名，真乃不忝，且可以瀹至三次，而其味猶未盡。

一龍井茶

杭州

山茶處處皆清，不過以龍井為最耳。每遠鄉上塚，見管墳人家送一杯茶，水清茶綠，富貴人所不能喫者也。

一常州陽羨茶

陽羨茶深碧色，形如雀舌，又如巨米，味比龍井略濃。

一洞庭君山茶

洞庭君山出茶，色味與龍井相同，葉微寬而綠，過之採掇最少。方毓川撫軍嘗惠兩瓶，果然佳絕。後有送者，俱非真君山物矣。此外如六安銀針、毛尖、梅片、安化，概行黜落。

酒

余性不近酒，故律酒

過嚴，反能深知酒味。今海內動行紹興，然滄酒之清，潯酒之冽，川酒之鮮，豈在紹興下哉？大概酒似者老宿儒，越陳越貴，以初開罈者為佳。諺所云「酒頭茶脚」是也。頓法不及則涼，太過則老，近火則味變，須隔水

頓而僅寒，其出氣處才佳，取可飲者開列于後。

一金壇子酒

于文襄公家所造有甜澀二種，以

澀為佳。一清撤骨色，若松花，其味似乎紹興，而清冽過之。

一德州廬酒

廬雅雨轉運家所造，色

如于酒，味比畧厚。

一四川鄆筒酒

鄆筒酒清冽徹底，飲之如梨汁，蔗漿，不知其為酒也。但從四

川萬里而來，鮮有不味變者。余七飲鄆筒，惟楊笠湖刺史來籜上所帶為佳。

一紹興酒

紹興酒

如清官廩吏，不參一毫假，而其味方真。又如名士耆英，常留人間，越盡世，而其質愈厚。故紹興酒不過

五年者不可飲。參水者亦不能過五年。余常稱紹興為名士。燒酒為光棍。

一湖州南潯酒

湖州

澤酒味似紹興。而清辣過之。亦以過三年者為佳。

一常州蘭陵酒

唐詩有蘭陵美酒。釀金香王。

梳盛來琥珀光之句。余過常州。相國劉文定公。飲以八年陳酒。果有琥珀之光。然味太濃厚。不復有清遠

之意矣。宜興有蜀山酒。亦復相似。至於無錫酒。用天下第二泉所作。本是佳品。而被市井人苟且為之。遂

至澆漓散樸。殊可惜也。據云有佳者。恰未曾飲過。

一溧陽烏飯酒

余素不飲。丙戌年在溧水。葉

比部家。飲烏飯酒。至十六杯。傍人大駭。來相歡止。而余猶頽然未忍釋手。其色黑。其味甘鮮。口不能言。其

妙。據云溧水風俗。生一女。必造酒一罈。以青精飯為之。俟嫁此女。才飲此酒。以故極早。亦須十五六年。打

甕時。口剩半罈。質能膠口。香聞室外。

一蘇州陳三白酒

乾隆三十年。余飲于蘇州周慕庵家。酒

味鮮者。上口粘唇。在杯滿而不溢。飲至十四杯。而不知是何酒。問之主人曰。陳十餘年之三白酒也。因余

愛之。次日再送一罈。求則全然不是矣。其矣。世間尤物之難多得也。按鄭康成。周官註。盜齊云。盜者翁翁

然。如今鄞白疑即此酒。

一金華酒

金華酒有紹興之清。無其酒。有女真之甜。無其俗。亦以陳者

為佳。蓋金華一路水清之故也。

一山西汾酒

既吃燒酒。以狼為佳。汾酒乃燒酒之至狼者。余云

燒酒者。乃酒中之光棍。中之酷吏也。打碓台。非光棍不可。除盜賊。非酷吏不可。驅風寒。非消積滯。非燒

酒不可。汾酒之下山。東膏梁。燒次之能藏之十年。則酒色變綠。上口轉甜。亦猶光棍做酒。便無火氣。殊可

交也。常見童二樹家。泡燒酒十斤。用枸杞四兩。倉朮二兩。巴戟天一兩。布扎一月。開罈甚香。如吃猪頭羊

尾。跳神肉之類。非燒酒不可。亦各有所宜也。

調劑 調劑之法。相物而施。有酒水兼用者。有專用酒。不用水者。有鹽醬並用者。有專用清醬。不用鹽者。有專用鹽。不用醬者。有物太膩。必須用油。先炙者。有氣太腥。必須用酒。先炙者。

取鮮必用水糖者有以乾燥為貴者使其味入于內煎炒之物是也有以湯多為貴者使其味溢于外者有
浮之物是也。一獨用須知 味太濃重者只宜獨用不可搭配如李贊華張江陵一流須專用之

方盡其才食物中鰻是也。蟹是也。蟹是也。鮮魚是也。牛羊是也。皆宜獨食不可搭配何也。此數物者其味
其厚其力甚大而其流弊亦甚多用五味調和以全力專治之方能取其長而去其弊何暇捨其本題別
生枝節哉。金陵人好以海參配甲魚魚翅配蟹粉我見輒攢眉覺甲魚蟹粉之味海參魚翅分之而不足
海參魚翅之弊甲魚海參粉染之而有餘。一火候須知 熟物之物最重火候有須周武火者煎炒

是也。火弱則物疲矣有須用文火者煨煮是也。火猛則物枯矣有須先用武火而後再用文火者收湯之
物是也。性急則皮焦而內不熟矣有愈煮愈嫩者腰子雞蛋之類是也。有略煮即不嫩者鮮魚蚶蛤之類
是也。肉起遲則紅色變黑魚起遲則活肉變死。屢開鍋蓋則多沫而少香。火熄再燒則油走而味失。道人
以丹成九轉者為仙儒家以無過不及者為中。司厨者能知火候而謹伺之則幾于道矣。魚臨食時色白
如玉凝而不散者活肉也。色白如粉不相膠粘者死肉也。明明鮮魚而使之不鮮可恨已極。一色臭
須知 目與鼻口之隣也。亦口之媒介也。佳餚到目到鼻色臭便便有不同或淨若秋雲或艷如琥珀其

芬芳之氣亦撲鼻而來不必齒決之舌嘗之而後知其妙也。然求色艷而後用糖炒求香而不可用香料
一涉粉飾便傷至味。一遲速須知 凡人請客相約于三日之前自有工夫平章百味若斗然客

至急需便餐。作客在外行船落店此何能取東海之水救南池之焚乎。必須預備一種急就章之法。如炒
雞片炒肉絲炒蝦米豆腐及糟魚茶腿之類反能因速而充巧者不可不知。一變換須知 一物

有一物之味不可混而同之猶如聖人設教因才樂育不拘一律所謂君子成人之美也。今見俗厨動以
雞鴨猪鵝一湯同滾遂令千手雷同味同嚼臘吾恐雞鴨猪鵝有靈必到枉死城中告狀矣。善治菜者須