

中国烹饪第一名著全译本

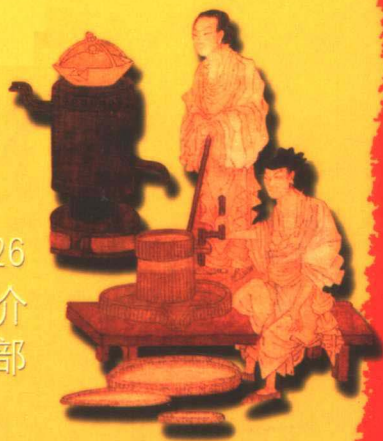
随园食单

清·袁枚 著

图说中国餐饮文化
白话中国烹饪之道



书中记载了14~18世纪我国流行的326种南北菜肴、饭点的制作及吃法，同时还介绍了那时的美酒和名茶。自问世以来，这部书长期被公认为中国食文化的经典。



中国轻工业出版社

白话·配图 中国烹饪第一名著

随园食单

清·袁枚 著

翻译

配图

配文

二毛 李明 谢光帝



2004年5月

图书在版编目 (CIP) 数据

随园食单 / (清) 袁枚著; 二毛, 李明, 谢光帝译. —北京: 中国轻工业出版社, 2004.6

ISBN 7-5019-4381-8

I. 随… II. ①袁… ②二… ③李… ④谢… III. 食谱—中国—古代
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 045974 号

责任编辑: 林媛 古倩

责任终审: 劳国强

封面设计: 五谷田

*

出版: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 北京海德印务有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2004 年 6 月第 1 版 2004 年 6 月第 1 次印刷

开本: 880 × 1230 1/20 印张: 10

字数: 200 千字

书号: ISBN 7-5019-4381-8/TS · 2596 定价: 38.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行部电话: 010-88390721 88390722

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

E_mail: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部 (邮购) 联系调换

40443SIX101HBW

美食爱好者的速成读物 (代序)

每逢去别人家赴宴，袁枚总是带上自己的家厨一同前往，遇到好吃的菜，即执弟子礼，拜师学艺，如此坚持了四十年，最后把学到的精彩厨艺整理出来，写成此书。

本书作者袁枚，字子才，乾隆四年进士，清代文学巨子，与纪晓岚有“南袁北纪”之称，辞官后居随园，过了五十多年自在清狂的闲人生活。书中，他记载了流行于14~18世纪我国南北各地三百余种菜肴饭点的做法和吃法，同时也介绍了当时的名酒和名茶。

古人说，一代人富贵只知道营造自己的居室，要三代人富贵方能在吃和穿上显出品味。事实上，我们今天要了解中国美食文化，谁都绕不开《随园食单》。读书问世以来，一直被公认为美食爱好者的速成经典，是厨艺爱好者提高烹饪技术、研究传统菜点以及烹制方法的指导性史籍。

此书对于很多人来说，真可谓久知其名而未得一读。

有一点想要向读者朋友说明，书中少数菜品的材料如今已属保护动物。我们在热心向读者推荐本书这样的“珍稀”读物的同时，也希望读者关爱野生动物，热心环保。

目 录

壹·须知单 \1

先天须知\2 作料须知\3 洗刷须知\3 调剂须知\4
配搭须知\5 火候须知\6 独用须知\7 色臭须知\8
迟速须知\8 变换须知\9 时节须知\10 上菜须知\11
器具须知\12 本分须知\13 补救须知\13 疑似须知\14
选用须知\14 用纤须知\14 洁净须知\15 多寡须知\16

贰·戒单 \17

戒外加油\18 戒同锅熟\18 戒耳餐\19 戒目食\20 戒穿凿\20
戒停顿\21 戒暴殄\22 戒纵酒\22 戒火锅\23 戒强让\24 戒走
油\24 戒落套\25 戒混浊\26 戒苟且\26

叁·海鲜单 \29

燕窝\28 海参三法\29 鱼翅二法\30 鳗鱼\31 淡菜\32 海堰
\32 乌鱼蛋\33 江瑶柱\33 蛎黄\34

肆·江鲜单 \35

刀鱼二法\36 鲥鱼\37 鲟鱼\38 黄鱼\39 斑鱼\40 假蟹\40

伍·特性单 \41

猪头二法\42 猪蹄四法\42 猪爪猪筋\43 猪肚二法\43

猪肺二法\43 猪腰\44 猪里肉\44 白片肉\45 红煨肉三法\45
白煨肉\46 油灼肉\46 干锅蒸肉\47 盖碗装肉\47 磁罩装肉\47
脱沙肉\47 晒干肉\48 火腿煨肉\48 台鲞煨肉\48 粉蒸肉\49
熏煨肉\49 芙蓉肉\50 荔枝肉\50 八宝肉\50 菜花头煨肉\51
炒肉丝\51 炒肉片\52 八宝肉圆\52 空心肉圆\52 锅烧肉\53
酱肉\53 糟肉\53 暴腌肉\54 尹文端公家风肉\54 家乡肉\55
笋煨火肉\55 烧小猪\56 烧猪肉\56 排骨\56 罗蕪肉\57
端州三种肉\57 杨公圆\57 黄芽菜煨火腿\58 蜜火腿\58

陆·杂牲单 \59

牛肉\60 牛舌\60 羊头\60 羊蹄\61 羊羹\61 羊肚羹\62 红煨
羊肉\63 炒羊肉丝\63 烧羊肉\63 全羊\63 鹿肉\64 鹿筋二法
\64 獐肉\65 果子狸\65 假牛乳\66 鹿尾\66

柒·羽族单 \67

白片鸡\68 鸡松\68 生炮鸡\69 鸡粥\69 焦鸡\69 捶鸡\70
炒鸡片\70 蒸小鸡\70 酱鸡\71 鸡丁\71 鸡圆\72 蘑菇煨鸡
\72 梨炒鸡\72 假野鸡卷\73 黄芽菜炒鸡\73 栗子炒鸡\73
灼八块\74 珍珠团\74 黄茺蒸鸡治疗\75 卤鸡\75 蒋鸡\75
唐鸡\76 鸡肝\76 鸡血\77 鸡丝\77 糟鸡\78 鸡肾\78
鸡蛋\78 野鸡五法\79 赤炖肉鸡\80 蘑菇煨鸡\80

鸽子\81 鸽蛋\81 野鸭\82 蒸鸭\82 鸭糊涂\82 卤鸭\83
鸭脯\83 烧鸭\83 挂卤鸭\84 干蒸鸭\84 野鸭团\85 徐鸭\85
煨麻雀\86 煨鹌鹑、黄雀\87 云林鹅\88 烧鹅\88

捌·水族有鳞单 \89

边鱼\90 鲫鱼\91 白鱼\91 季鱼\92 土步鱼\93 鱼松\94
鱼圆\95 鱼片\95 莲鱼豆腐\96 醋搂鱼\96 银鱼\97 台鲞
\97 糟鲞\98 虾子勒鲞\98 鱼脯\99 家常煎鱼\99 黄姑鱼
\100

玖·水族无鳞单 \101

汤鳗\102 红煨鳗\103 炸鳗\104 生炒甲鱼\105 酱炒甲鱼\105
带骨甲鱼\106 青盐甲鱼\106 汤煨甲鱼\107 全壳甲鱼\108
鳝丝羹\108 炒鳝\108 段鳝\108 虾圆\109 虾饼\109 醉虾
\110 炒虾\110 蟹\110 蟹羹\110 炒蟹粉\111 剥壳蒸蟹\111
蛤蜊\112 蚶\112 车螯\112 程泽弓蛭干\113 鲜蛭\113 水鸡
\114 熏蛋\114 茶叶蛋\114

拾·杂素菜单 \115

蒋侍郎豆腐\116 杨中丞豆腐\116 张恺豆腐\117 庆元豆腐\117

芙蓉豆腐\117 王太守八宝豆腐\118 程立万豆腐\119 冻豆腐\120 虾油豆腐\120 蓬蒿菜\121 蕨菜\121 葛仙米\121 羊肚菜\122 石发\122 珍珠菜\122 素烧鹅\122 韭\122 芹\123 豆芽\123 茭白\123 青菜\124 台菜\124 白菜\124 黄芽菜\124 瓢儿菜\125 菠菜\125 蘑菇\126 松菌\126 面筋二法\127 茄二法\127 苋羹\128 芋羹\128 豆腐皮\128 扁豆\129 瓠子、王瓜\129 煨木耳、香蕈\129 冬瓜\129 煨鲜菱\130 豇豆\130 煨三笋\131 芋煨白菜\131 香珠豆\131 马兰\131 杨花菜\132 问政笋丝\132 炒鸡腿蘑菇\132 猪油煮萝卜\132

拾壹·小菜单 \133

笋脯\134 天目笋\134 玉兰片\135 素火腿\135 宣城笋脯\136 人参笋\136 笋油\137 糟油\137 虾油\138 喇虎酱\138 熏鱼子\139 腌冬菜、黄芽菜\139 茼蒿\139 香干菜\140 冬芥\140 春芥\141 芥头\141 芝麻菜\142 腐干丝\142 风鳔菜\143 糟菜\143 酸菜\144 台菜心\144 大头菜\145 萝卜\145 乳腐\146 酱炒三果\146 酱石花\147 石花糕\147 小松菌\147 吐蚌\148 海蜇\148 子鱼\148 酱姜\149 酱瓜\149 新蚕豆\150 腌蛋\150 混套\151 茭瓜脯\151 牛首腐干\152 酱黄瓜\152

拾贰·点心单 \153

鳊面\154 温面\154 鳝面\154 裙带面\154 素面\155 蓑衣饼\155 虾饼\155 薄饼\156 面老鼠\156 颠不棱即肉饺也\157 肉馄饨\157 韭合\158 糖饼\158 烧饼\158 千层馒头\159 面茶\159 杏酪\159 粉衣\159 竹叶粽\160 萝卜汤圆\160 水粉汤圆\161 脂油糕\161 雪花糕\161 软香糕\161 百果糕\162 栗糕\162 青糕、青团\162 合欢饼\163 鸡豆糕\163 鸡豆粥\163 金团\163 藕粉、百合粉\164 麻团\164 芋粉团\164 熟藕\165 新栗、新菱\165 莲子\165 芋\166 萧美人点心\166 刘方伯月饼\166 陶方伯十景点心\167 杨中丞西洋饼\167 白云片\167 风栲\168 三层玉带糕\168 运司糕\169 沙糕\169 小馒头、小馄饨\169 雪蒸糕法\170 作酥饼法\171 天然饼\171 花边月饼\171 制馒头法\172 扬州洪府粽子\172

拾叁·饭粥单 \173

饭\174 粥\176

拾肆·茶酒单 \177

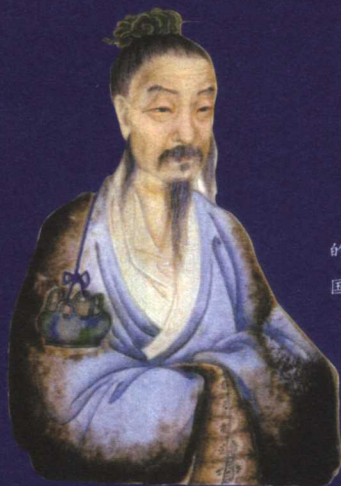
茶\178 武夷茶\179 龙井茶\179 常州阳羡茶\180 洞庭君山茶\180 酒\180 金坛于酒\181 德州泸酒\181 四川郫筒酒\181 绍兴酒\182 常州兰陵酒\182 溧阳乌饭酒\183 苏州陈三白\184 金华酒\185 山西汾酒\185

壹·须知单

学习的方法，是先去了解有关知识，然后再行动，饮食也是这样。因此撰《须知单》。

【原文】

——学问之道，先知而后行，饮食亦然。作《须知单》。



烹饪之圣

伊尹，夏桀王的
厨师，商朝的开
国功臣。

白话

先天须知

事物都有它自身的特点，就像人各有天资稟性。一个人太笨，就是孔子、孟子来教他，也没用；同样，如果食物本性不好，即使让易牙这样的名厨来烹调，也成不了美味。我先大体举例说明：猪肉应挑皮薄的，不能有腥臊味；鸡也要是阉过的嫩鸡，不要老鸡；鲫鱼要身扁、肚白的，黑背的烧熟了，肉体僵硬；鳊鱼以生活在湖水、溪水中的为好，长在江里的一定是骨节多得如树杈；稻谷喂的鸭，肉质白嫩而肥硕；沃土上长出的笋，节少而且味鲜；同一种火腿，好坏有天壤之别；同样产自浙江台州的鲞鱼，味道也好比冰和炭，相去甚远；凡此种种可以以此类推。一般地说，一桌菜肴，厨师手艺占六成，而采买人的水平占四成。

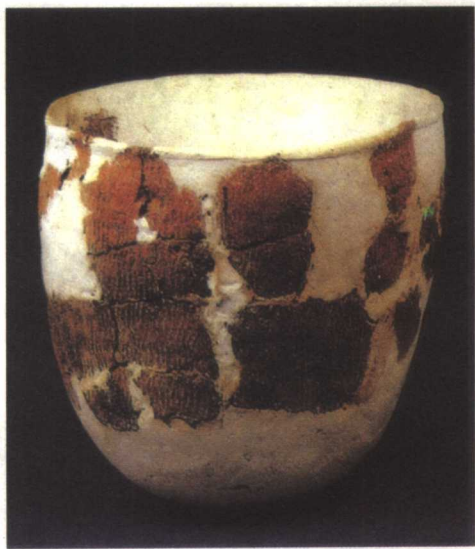
中华大地上的第一道菜

这是新石器时代的一道菜，出土于西安半坡遗址。螺蛳肉已被吃掉，螺蛳壳仍置于陶钵内，大多数螺蛳壳尾有一小洞，这是那时的食客为了吃肉而敲的。



【原文】

凡物各有先天，如人各有资稟。人性下愚，虽孔、孟教之，无益也；物性不良，虽易牙（齐桓公的御厨）烹之，亦无味也。指其大略：猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骗嫩（割掉公鸡睾丸饲养，肉会变嫩），不可老雉；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，必槎桠其骨节；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，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。



中国最早的食具

这件陶器出土于江西一个叫仙人洞的地方，距今有一万年了。一万年前的中国人弄这玩意儿干什么（一看就是手控制的）——当然是装美食啦！但是，里面到底装过一些什么好吃的呢？

白话

作料须知

作料与厨师，好比女人与衣襟首饰。女子貌若天仙，又会涂脂抹粉，然而，穿得破破烂烂，即使西施也难以显示她的美。

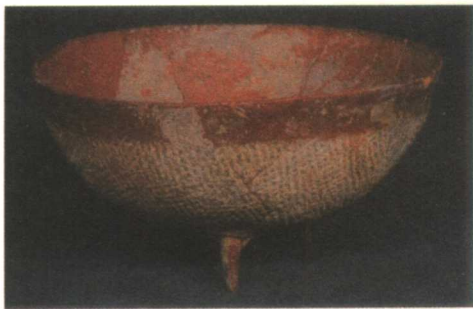
善于烹调的人，用酱会用夏日三伏天制作的酱，还得先尝一尝它味道是否甘美；油用香油，还要分辨是生油或熟油；酒则用酿造的，还要滤去糟粕；醋用米醋，要清爽纯冽的。况且，酱有清酱、浓酱之分，油有荤、素之分，酒有酸、甜的差别，醋有陈、新的区分。使用时不可有丝毫的差错。其他，葱、椒、姜、桂、糖、盐，即使用得不多，也都应选佳品。苏州店铺卖的酱油，有上、中、下三等，镇江醋颜色虽好，但味道不很酸，失去了醋的本味了。醋以板浦醋为第一，浦口产的为第二。

洗刷须知

清洗食品的方法：燕窝拈掉毛，海参洗去泥，鱼翅刷去沙，鹿筋剔除腥臊。肉有筋瓣，用刀剔去就易烧酥；鸭的肾比较臊，削掉它就干净了。鱼胆破了，整盘菜全苦；鳗鱼身上的黏液不洗净，全碗都腥；韭菜除去叶留白茎，白菜摘去边叶留菜心。《内则》说：“鱼要去掉像篆体字‘乙’形的骨头，甲鱼要连头带颈一齐扔掉”，就是这个说法。谚语说：“若要鱼好吃，洗得白筋出”，也是这个意思。

【原文】

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，西子亦难以为容。善烹调者，酱用伏酱，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。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，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。



彩陶三足钵

这是黄河流域发现最早的彩陶，迄今有7000多年了。

【原文】

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；鱼胆破，而全盘皆苦；鳗涎存，而满碗多腥；韭菜叶而白存，菜弃边而心出。《内则》曰：“鱼去乙，鳖去丑。”此之谓也。谚云：“若要鱼好吃，洗得白筋出。”亦此之谓也。

白话

调剂须知

使用调料的办法，要因菜而定：有用酒又用水的，有专用酒不用水的，有专用水不用酒的；有盐、酱油一起用的，有专用清酱不用盐的，有用盐不用酱油的；有的东西太油腻，要用油先炸，有的气味太腥，要用醋先喷；有的因保持它的鲜美必须用冰糖，有的东西干一点好，让它的味道进到食物里边去，这必定是应煎炒的东西。有的菜以汤多为佳，让它的味道跑出来，这必定是清爽的、易浮在汤面的东西。

通过考古，我们发现，那时的烹饪方法有4种：

①烧烤；②石烹；③蒸；④煮

烤肉、石板烧、煮饭、煮面条、蒸竹筒饭之类，现在都还在用。

神农

神农，也就是炎帝，据说是黄帝的弟弟，长大后被家族派往东边去另起“炉灶”，当了另一个部落的头，他最大胆最有名的行为是亲口尝百草，尝了之后有的用来替人治病，有的用来改善伙食，有的用来（笔者愚见）做调味品。

神农时代，男人们流行到外面去抢女人来成亲（民俗学称为抢婚或掠夺婚），这表明人们开始有了私心，私有制或许在不久的将来就会来临，它将打破氏族公社里的大锅饭，人们每家每户会单独开伙，烹饪技术也会从公有转入民间。

【原文】

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。

我们祖先发明了钻木取火，麻烦仍然存在，这就是保存火种。贫困地区（小部落）用篝火保存，派人轮流值班守卫；大户人家（大部落）用火塘保存，负责守卫的人就用石头或三角陶器支在火上弄好东西吃，他们还喝酒。考古人员实在考查不出老祖先们什么时候会喝酒了。这东西发明得太早了。笔者认为：猿变人，果实杂粮变酒，是一起变的。



做菜要使清的配清，浓的配浓，软的配软，硬的配硬，才有和谐的妙处。

白话

配搭须知

俗话说：“视女儿的美丑来选择丈夫。”《礼记》上说：“人与人一定要同类才能相比。”烹调方法与这有什么差异？大凡一道菜烧好，一定要用配料。要使清的配清，浓的配浓，软的配软，硬的配硬，才有和谐的妙处。材料中，可以荤烧也可素烧的有蘑菇、鲜笋、冬瓜等等。可荤不可素的是葱韭、茴香、生蒜。可素不可荤的有芹菜、百合、刀豆。平时常见有人把蟹粉放入燕窝，把百合放入鸡肉、猪肉中，就好比圣贤与强盗对坐，不是太反常了吗？但也有以交互烧法而成好味道的，炒荤菜用素油、炒素菜用荤油就是这样。



人面鱼纹彩陶盆

【原文】

谚曰：“相女配夫。”《记》曰：“疑人必于其伦。”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（上古贤帝）与苏峻（东晋流寇）对坐，不太悖乎？亦有交互见功者，炒荤菜，用素油，炒素菜，用荤油是也。



三皇（穿时装的始祖）

这是我们祖先里面的三个头儿，其中两位的树叶衣服很是漂亮，简直够酷！

使用火塘对平原地区和南方地区来说，太热。大概是有一年夏天，天气热得受不了，于是我们祖上顺理成章地发明了灶。炊事活动从此上了一个新台阶。

白话

火候须知

烹调最重要的是火候。有的食物一定要用旺火，如煎、炒等，火小了菜就绵老。有的食物一定要用文火，如煨、煮等，火大了就烧干硬了。有的先用旺火而后用文火的，收汤的菜就是这样的，性急的话，就会皮焦而内部不熟。有越煮越嫩的，如腰子、鸡蛋之类。有稍煮就老的，如鲜鱼、蚶蛤之类。起锅迟了，肉由红色变黑，鱼的活肉变成死肉。不断揭锅盖，就会沫多而香味少。熄火之后再烧，就会走油而味失。道士把丹烧成九转为“仙丹”，儒家把无过错、不过分奉为中庸。厨师了解火候而小心侍候，那就近于悟道了。鱼上桌时，色白如玉，凝而不散，是活肉；色白如粉，不相胶粘，则是死肉。明明是鲜鱼，而把它做成不鲜的东西，可恶极了啊。

饮 料

据考古发现，祖先们除了酒之外，还有很多饮料，比如牛、羊的奶，各种水果经挤压而获取的汁。

【原文】

熟物之法，最重火候。有须武火者，煎炒是也；火弱则物疲矣。有须文火者，煨煮是也；火猛则物枯矣。有先用武火而后用文火者，收汤之物是也；性急则皮焦而里不熟矣。有愈煮愈嫩者，腰子、鸡蛋之类是也。有略煮即不嫩者，鲜鱼、蚶蛤之类是也。肉起迟则红色变黑，鱼起迟则活肉变死。屡开锅盖，则多沫而少香。火熄再烧，则走油而味失。道人以丹成九转为仙，儒家以无过、不及为中。司厨者，能知火候而谨伺之，则几于道矣。鱼临食时色白如玉，凝而不散者，活肉也；色白如粉，不相胶粘者，死肉也。明明鲜鱼，而使之不鲜，可恨已极。



养生始祖

他叫岐伯，最早懂得养生的人。他是黄帝养生的导师，曾耐心回答过黄帝关于养生长寿等诸多问题，在中医界和气功界非常有名。

不断揭锅盖，就会沫多而香味少，熄火之后再烧，就会走油而味失。

白话

独用须知

味太浓的材料，只能单独烹制，不能搭配。如李赞皇、张江陵一类人，只能专用他们，才能充分发挥他们各自的才能。食物中，鳗鱼、鳖、蟹、鲥鱼、牛羊肉，都应单独吃，不可以与其他食物搭配，为什么？这几种东西味道厚重、滋补力强，但缺点也不少，必须用各种香料调和，全力对付它，才能取其长而去其短。哪有闲功夫舍本求末呢？南京人喜欢用海参配甲鱼，鱼翅配蟹粉，我见了就皱眉。我总觉得甲鱼、蟹粉太浓烈的味道，鱼翅、海参分开它们还嫌不够，更不要说混杂在一起，互相交叉串味了。



新石器时代的陶鼎

下面烧火，上面炖肉。

【原文】

味太浓重者，只宜独用，不可搭配。如李赞皇（李巽，清官）、张江陵（张居正，好官）一流，须专用之，方尽其才。食物中，鳗也，鳖也，鲥鱼也，牛羊也，皆宜独食，不可加搭配。何也？此数物者味甚厚，力量甚大，而流弊亦甚多，用五味调和，全力治之，方能取其长而去其弊。何暇舍其本题，别生枝节哉？金陵人好以海参配甲鱼，鱼翅配蟹粉，我见辄皱眉。觉甲鱼、蟹粉之味，海参、鱼翅分之而不足；海参、鱼翅之弊，甲鱼、蟹粉染之而有余。



女子舞蹈彩陶盆

肉食

我们的祖先在渔猎时期，伙食几乎都是鱼和野兽的肉，伴以各种野生水果。刀耕火种时，田鼠、蛇、蚂蚁、蚂蚁蛋、野蜂、蜂蛹以及无数昆虫都进入了菜单，据考古人员说，对昆虫和昆虫卵的烹制法，已有烤、煮、炒等若干花样。用油的发明在地球上是一个奇迹。从此炒菜出现了。这可是中国美食的一大特色。

白话

色臭须知

眼睛和鼻子，是嘴巴的邻居，也是为嘴巴传递信息的。佳肴到眼、到鼻，颜色、气味的感觉便有不同。有的净洁如秋天的云，有的鲜艳如琥珀。它的芬芳气味也扑鼻而来，不用牙咬、舌尝，就知道这道菜的美妙。然而，要想菜颜色鲜艳，那就不用用糖炒，要想做到菜味鲜香，则不可用香料。一旦滥用作料就会掩盖、损害原味。

迟速须知

大凡请客，三天前就预先约好了。自然有时间整治菜品。如果遇到突然来客，急需便餐；或遇到在外旅行，比如乘船住店之类，这时哪能用东海的水，去救南海的火啊？那么，必须预备一种应急的菜，如炒鸡片，炒肉丝，炒虾米豆腐和糟鱼、火腿之类，反而能因快而见巧，这方面不可不知。

【原文】

目与鼻，口之邻也，亦口之媒介也。嘉肴到目、到鼻，色臭（此处是指香味哦）便有不同。或净若秋云，或艳如琥珀，其芬芳之气，亦扑鼻而来，不必齿决之，舌尝之，而后知其妙也。然求色艳不可糖炒，求香不可用香料。一涉粉饰便伤至味。



原始社会的酒杯

看起来像鸟。当时的酒精度数不高，所以这个泥质的红陶杯杯肚极大。装满酒后给别人斟酒或是自己把着喝都很方便。

【原文】

凡人请客，相约于三日之前，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；此何能取东海之水，求南池之焚乎？必须预备一种急就章之菜，如炒鸡片，炒肉丝，炒虾米豆腐，及糟鱼、茶腿之类，反能因速而见巧者，不可不知。