

清代  
菜谱  
大观

# 调鼎集

〔筵席菜肴编〕〔清〕童岳荐

编撰 张延年

校注

中州古籍出版社



調鼎集序

是書凡十卷不著撰者姓名蓋相傳舊鈔本也上  
則水陸珍錯羹醢禽魚下及酒漿醢醬鹽醢之屬  
凡周官庖人亨人之所掌內饔外饔之所司無不  
燦然大備於其中其取物之多用物之宏視齊民  
要術所載物品飲食之法尤為詳備為此書者其  
殆躬逢太平之世一時年豐物阜七受不驚得以  
其暇著為此高華而不僭祿而不亂易曰君子以  
酒食宴樂其斯之謂乎往者伊尹以割烹要湯遂  
開商家六百載之基高宗之相傳說也曰若作酒  
醢醢為醢梅遂建中興之業老子曰治大國若烹  
小鮮聖王之宰割天下比物此志也然則是書也  
雖曰食譜謂之治譜可也濟寧

鑑齋先生與多樵相知餘二十年素工賞鑒博極  
羣書今以伊傅之資當割烹醢醢之任則天下之  
喁喁屬望歌舞醉飽猶穆然想見賓筵禮樂之遺  
而故人之所期許要自有遠且大者又豈僅在尋

常七著開

先生頗喜此書屬弁髦言以志贈書之雅云戊辰  
上元成多種序於京師十三古槐館



## 江鮮部

郭璞江賦魚族甚繁今擇其有者治之作江鮮部

魚首重在鮮次則肥別論肥鮮相兼可烹可煮無不可適口

其僅一鮮可取者宜清煮作湯一肥可取指宜厚烹作膾

烹煮之法全在火候恰好早一刻肉生生則粘刺不鬆遲

一刻肉則死死則粗硬味淡席間他饌可早為之計以待

客魚必須新鮮若活魚以水養之客至先烹蓋魚之至味在鮮已

之至味在初熟起鍋之際若先烹以待是魚之至發洩于

空虛無人之際客至再為經火就猶冷飯復炊殘酒再熱盡

失本來面目此為大忌 煮魚用河水水不可可以以滾水

多一口則魚淡一分若水增而復增鮮味必減而又減為

不善烹者計則莫妙于蒸無慮火候有不齊供客有早暮

魚一

## 酒譜序

吾鄉紹酒明以上末之前聞此時不特不脛而走幾遍天下  
矣緣天下之酒有灰者甚多飲之令人發渴而紹酒獨無  
天下之酒甜者居多飲之令人停中滿悶而紹酒之性苦  
香醇烈走而不守故嗜之者以為上品非私評也余生長  
于紹戚友之藉以生活者不一山會之製造又各不同居  
恒留心採問詳其始終節目為縷述之號曰酒譜蓋余雖  
未親歷其間而循則而治之當可引繩批根而神明其意  
也會稽北硯童岳薦書

# 序

郑奇

余少喜文史，自攻读研究生，则专治画史、画论，亦时有论文、论著问世。不道天假时机，分配至江苏商专，参与中国烹饪高等教育之筹建工作，并手创《中国烹饪美学》学科。专业不对口，本出无奈，人亦以为社会之莫大误会。然从业经年，渐觉柳暗花明。饮食之道，原为人类一切文明之所本，亦为衡量人类文明水平高低之尺度。科学、技术、文学、艺术……皆深关饮食烹饪。中国烹饪，作为人类文化之佼佼者，其高、其深、其厚，堪称独绝！古人有如苏轼、倪瓚、袁枚辈，无不深谙此道，且有论著留世，为当今研究烹饪之宝贵资料。然不知何时，人们竟生一奇怪思想：视饮食之道为区区俗事，且为君子所不齿。流风至今，仍不乏对余误入「歧途」深表同情者。嗟乎！

吾友张延年君，向不以流风为然，从事烹饪教育工作多年，不独桃李遍天下，且于教书育人之余，广泛搜求史料，加以研究、发掘。本《调鼎集》系国内唯一抄本，原藏北京图书馆，十年前张君偶得影印之件，如获至宝，时

时披览，发现其以维扬菜系为主，几集中国烹饪文化之大成，蔚为大观，乃为史籍所罕见者也。为使广大烹饪工作者对传统文化有较为全面之了解，以发扬光大，张君利用业余时间，挑灯夜战半年之久，标注成册，以飨读者。大画师兼美食家董欣宾兄见之甚喜，力荐正式出版，并欣然题签，又嘱余为之序云云。

一九八七年三月八日于扬州

## 调鼎集序<sup>①</sup>

是书凡十卷，不著撰者姓名，盖相传旧钞本也。上则水陆珍错<sup>②</sup>，下及酒浆醢<sup>③</sup>酱、盐醢<sup>④</sup>之属，凡《周官》<sup>⑤</sup>庖人烹人之所掌，内饔外饔之所司<sup>⑥</sup>无不灿然大备于其中<sup>⑦</sup>。其取物之多，用物之宏，视《齐民要术》<sup>⑧</sup>所载物品饮食之法，尤为详备。为此书者，其殆躬逢太平之世<sup>⑨</sup>，一时年丰物阜，匕鬯<sup>⑩</sup>不惊，得以其暇，著为此篇。华而不僭，秩而不乱<sup>⑪</sup>。《易》<sup>⑫</sup>曰：『君子以饮食宴乐』<sup>⑬</sup>，其斯之谓乎<sup>⑭</sup>！往者伊尹以割烹要汤<sup>⑮</sup>，遂开商家六百载之基。高宗之相傅说也曰：『若作酒醴，尔为盐梅<sup>⑯</sup>。』遂建中兴之业<sup>⑰</sup>。《老子》<sup>⑱</sup>曰：『治大国若烹小鲜<sup>⑲</sup>。』圣王之宰割天下，比物此志也。然则是书也，虽曰食谱，谓之治谱可也<sup>⑳</sup>。

济宁鉴斋先生与多禄相知<sup>㉑</sup>，余二十年，素工赏鉴，博极群书<sup>㉒</sup>。今以伊、傅之资，当割烹盐梅之任<sup>㉓</sup>，则天下之喁喁<sup>㉔</sup>属望，歌舞醉饱犹穆然<sup>㉕</sup>。想见宾筵礼乐之遗，而故人之所期许，要自有远且大者，又岂仅在寻常匕箸间哉<sup>㉖</sup>！

先生颇喜此书，属弁数言<sup>②</sup>以志<sup>③</sup>赠书之雅云。戊辰<sup>④</sup>上元<sup>⑤</sup>成多祿序于京师<sup>⑥</sup>十三槐馆。

①调鼎：调，调味。《吕氏春秋·去私》：『庖人调和而食之。』鼎，流行于商周至汉代的炊具，名贵者用青铜制成，圆形三足两耳，亦有长方形的，调鼎即指烹调食物。

②水陆珍错：指水里陆地所产众多珍贵的食物，《晋书·石崇传》：『丝竹尽当时之选，庖膳穷水陆之珍。』

③醢（音 xī 希）：即酸醋。

④醢（音 hǎi 海）：用鱼或肉制成的酱，这儿指各类酱。

⑤周官：亦称《周礼》、《周官经》，儒家经典著作之一。内容系周朝官制、战国时各国制度和儒家的政治理想等。

⑥庖人：烹人之所掌，内饔外饔之所司：庖人，负责屠宰的人。烹人，负责膳食制作的人。庖人烹人都指厨师。内饔（音 yōu 雍）系管理为王、后、世子烹制菜肴和宗庙祭祀的机构，外饔系管理外祭祀、大宴、出师巡狩酒宴用割烹事宜的机构。

⑦无不灿然大备于其中：没有不明明白白、完整地记在里面。

⑧《齐民要术》：书名，北魏贾思勰撰。是我国完整保存至今最早的一部古代农书。全书十卷，九十二篇，除记叙了各种农作物、蔬菜、果树、竹木栽培和家禽家畜饲养，农产品加工之外，还收录了许多食物烹调方法。

⑨具殆躬逢太平之世：其，那时。殆（音 dāi 代），大概。躬，身体。太平之世，指封建社会相对安定发展的时期。清代即所谓『康乾盛世』。



⑩ 匕鬯不惊：匕（音ǐ比）、鬯（音chàng）都是古代祭器。过去用以形容行军有纪律，所到之处，百姓安宁，不废宗庙。这儿是说整个社会比较安定。

⑪ 华而不僭，秩而不乱：华，华丽，僭，过分。秩，秩序。意思是说文字华丽但又不过分，编排得很有条理。

⑫ 易：指《周易》，亦称《易经》，儒家重要经典著作之一。

⑬ 君子以酒食宴乐：有道德的人举行宴会以酒食为乐。

⑭ 其斯之谓乎：就是这个说法吧。

⑮ 伊尹以割烹要汤：伊尹（音ㄣˋ衣引），商代名臣，相传他是陪嫁的奴隶。以做饭的身份担任了商的要职。

⑯ 高宗之相傅说：殷高宗武丁的宰相傅说（音yue月）。

⑰ 若作酒醴，尔为盐梅：此句有误，《书·说命下》作『若作和羹，尔惟盐梅』，是殷高宗任命傅说作宰相时说的话，意思是说，傅说是国家迫切需要的人。盐咸梅酸，为作羹必不可少之物。

⑱ 遂建中兴之业：于是建成了中兴国家的功业。

⑲ 《老子》：春秋时思想家老聃（音dān丹）的著作。老聃，姓李名耳，字伯阳。

⑳ 治大国若烹小鲜：鲜，鲜鱼，活鱼，治理一个大的国家就象煮小鱼一样，意即要整治、调理得当。

㉑ 谓之治谱可也：把它称为治理国家的书也行。

㉒ 相知：交好，互相奉为知己。

㉓ 素工赏鉴，博极群书：素，一向。工，善于。赏鉴，欣赏鉴别。博，广大，极，通。

㉔ 今以伊、傅之资，当割烹盐梅之任：现在以伊尹、傅说的能力，担当着厨师的责任。



②⑤ 喁（音ㄟ于）喁：形容众人向往羡慕之状。

②⑥ 穆然：美好的样子。

②⑦ 想见……匕箸间哉：我可以想象得到，在宴乐之余，鉴斋先生所希冀的是更远大的目标，那里仅仅在饮食之间呢？

②⑧ 属弁数言：属同嘱，嘱咐。弁，古代的一种皮帽子，引申为放在最前面。意思是说，嘱咐我在这本书前面写上几句话。

②⑨ 志：记。

③⑩ 戊辰：一八〇八年或一八六八年。根据成书年代，可能是一八六八年。

③⑪ 上元：清时县治，今江宁县。另，旧历正月十五日称上元。

③⑫ 京师：北京。

凡

例

《调鼎集》全书内容丰富，涉及广博。为保存我国优秀烹饪文化遗产，现分为上、下编校注出版。上编为筵席菜肴编，收有各类菜肴、筵席规格程式等内容。下编为酒茶点心编，包括调料、酒茶、点心等内容。基本以原书各卷分别归入上、下编，凡重新归类编排的，均注明原所在卷。《调鼎集》系手抄本，有些部分内容比较混乱。原书各卷目录，多有与内容不符之处。为便于读者查阅，现按上、下编重新确定卷次，在（）内标出原书有关字样，根据实际内容重编目录。原书内部分无菜名的，由校注者定名，在菜品前以（）注明。对于较繁琐的，则只在目录上以×菜×款标出。对于过于繁琐的，则只标总目，不再一一另编目录。原书中目录一概不再使用。

原书条目后的说明，均在其后用小字标出。原书眉另加的文字，无论条目或说明，均另起一行，用小字排印，并不再另编目录，请读者阅读时

注意。

四

《调鼎集》中使用的除繁体字外，还有许多异体字、同音字、借用字、笔误字，亦有缺少、重复的现象。现将繁体字、异体字一概改为规范汉字，明显的错讹径改，对其他文字现象，仍保留其原貌，在其后加（）予以说明或订正。

五

原书中的冷僻字，均加汉语拼音和同音字注音。对论述偏颇或有迷信色彩的內容，注释中只予指出，不另加析评。

六

原书中重量单位均为旧制，注释中不再一一说明。

# 筵席菜肴编

## 目

## 录

### 第一卷 铺设戏席部

|             |    |
|-------------|----|
| 过饌款式        | 一  |
| 柳温菜类        | 五  |
| 燕窝菜六款(存目)   | 五  |
| 制燕窝         | 六  |
| 蹄筋鹿筋菜九款(存目) | 六  |
| 果子狸         | 六  |
| 海参十三款(存目)   | 七  |
| 鱼翅十款(存目)    | 七  |
| 海参四款(存目)    | 八  |
| 鸡菜          | 九  |
| 酥鸡          | 九  |
| 荷叶包鸡        | 九  |
| 鸡汁          | 一〇 |
| 鸡四款(存目)     | 一〇 |
| 干炒鸡脯片       | 一〇 |

|             |    |
|-------------|----|
| 牛乳煨鸡        | 一〇 |
| 烹鸡          | 一〇 |
| 炒鸡          | 一〇 |
| 石耳煨捶鸡       | 一一 |
| 鸡元饼         | 一一 |
| 鸡三款(存目)     | 一一 |
| 脍鸡脯         | 一一 |
| 鸽蛋四款(存目)    | 一二 |
| 油丝蛋         | 一二 |
| 芙蓉蛋         | 一二 |
| 松菌烩鸭块(存目)   | 一二 |
| 核桃仁煨鸭       | 一二 |
| 冬瓜煨手撕烧鸭(存目) | 一二 |
| 清汤          | 一三 |
| 白煮          | 一三 |
| 攒盘          | 一三 |

# 目 录

|                |    |
|----------------|----|
| 菜品七款(存目).....  | 一三 |
| 猪类菜.....       | 一三 |
| 肠菜三款(存目).....  | 一三 |
| 烧肠.....        | 一三 |
| 脍蹄筋(存目).....   | 一四 |
| 论猪.....        | 一四 |
| 瓢柿肉小圆.....     | 一五 |
| 松果肉.....       | 一五 |
| 海参煨肉.....      | 一六 |
| 大刮肉圆.....      | 一六 |
| 猪肉菜九款(存目)..... | 一六 |
| 金睛(存目).....    | 一七 |
| 天花(存目).....    | 一七 |
| 糟宝盖(存目).....   | 一七 |
| 脑乳(存目).....    | 一七 |
| 鼎鼻(存目).....    | 一七 |
| 雀舌(存目).....    | 一七 |

|              |    |
|--------------|----|
| 糟龙舌(存目)..... | 一七 |
| 前腮(存目).....  | 一七 |
| 核桃肉(存目)..... | 一七 |
| 双皮.....      | 一七 |
| 嘴叉(存目).....  | 一七 |
| 虎皮肉(存目)..... | 一七 |
| 杨梅肉(存目)..... | 一七 |
| 高丽肉(存目)..... | 一七 |
| 水晶肉(存目)..... | 一七 |
| 盒皮肉(存目)..... | 一七 |
| 算珠肉(存目)..... | 一七 |
| 喇嘛肉(存目)..... | 一七 |
| 香袋肉(存目)..... | 一七 |
| 菊花肉(存目)..... | 一七 |
| 金钱肉.....     | 一七 |
| 绣球肉.....     | 一七 |
| 荔枝肉.....     | 一七 |

目 录

|             |    |
|-------------|----|
| 瓢骨·····     | 一七 |
| 蹄掌·····     | 一七 |
| 玉桂·····     | 一七 |
| 玉带·····     | 一七 |
| 血糊涂·····    | 一七 |
| 肝花·····     | 一七 |
| 腰胰（存目）····· | 一七 |
| 梅花肠·····    | 一七 |
| 核桃肠·····    | 一七 |
| 锅烧肥肠·····   | 一七 |
| 硬尾·····     | 一八 |
| 红血肠·····    | 一八 |
| 白血肠·····    | 一八 |
| 鹿尾·····     | 一八 |
| 拐肠·····     | 一八 |
| 绣球肠·····    | 一八 |
| 喉管·····     | 一八 |

|               |    |
|---------------|----|
| 爆肚（存目）·····   | 一八 |
| 油噜噜·····      | 一八 |
| 金钱鞭·····      | 一八 |
| 血皮·····       | 一八 |
| 金条肉·····      | 一八 |
| 红炖（存目）·····   | 一八 |
| 鸡冠油·····      | 一八 |
| 三煨肉·····      | 一八 |
| 锅烧紫盖（存目）····· | 一八 |
| 白炖（存目）·····   | 一八 |
| 平肋·····       | 一八 |
| 琵琶肉（存目）·····  | 一八 |
| 杂煨·····       | 一八 |
| 银丝肚·····      | 一八 |
| 紫肺（存目）·····   | 一八 |
| 蒸汤肉（存目）·····  | 一八 |
| 罗贴肉（存目）·····  | 一九 |

# 目 录

|                   |    |
|-------------------|----|
| 炒响骨(存目) .....     | 一九 |
| 罗圈肉 .....         | 一九 |
| 脆皮(存目) .....      | 一九 |
| 蝴蝶肉(存目) .....     | 一九 |
| 哈儿巴 .....         | 一九 |
| 猴儿头(存目) .....     | 一九 |
| 梳罗(存目) .....      | 一九 |
| 胸叉(存目) .....      | 一九 |
| 乌叉(存目) .....      | 一九 |
| 腿杖(存目) .....      | 一九 |
| 里肉(存目) .....      | 一九 |
| 卤煮五香瓜儿肉(存目) ..... | 一九 |
| 烧鸡丁 .....         | 一九 |
| 烧炸肉 .....         | 一九 |
| 烋肉 .....          | 一九 |
| 肉菜五款(存目) .....    | 一九 |
| 甜酱肘 .....         | 一九 |

|                  |    |
|------------------|----|
| 猪肉菜、火腿菜十八款 ..... | 二〇 |
| 鸡菜二十三款 .....     | 二一 |
| 猪肉菜十四款 .....     | 二三 |
| 烧猪尾 .....        | 二四 |
| 各式菜类 .....       | 二四 |
| 石子羊 .....        | 二四 |
| 选羊 .....         | 二四 |
| 喂羊 .....         | 二四 |
| 羊肉两款 .....       | 二五 |
| 羊肉整块红烧再煮鱼 .....  | 二五 |
| 煮鲫鱼法 .....       | 二六 |
| 鱼菜蟹菜二十款 .....    | 二六 |
| 虾仁汤 .....        | 二七 |
| 干虾子 .....        | 二七 |
| 荷包鱼 .....        | 二八 |
| 糟鲫鱼 .....        | 二八 |
| 白鱼羹 .....        | 二八 |



|          |    |
|----------|----|
| 糟鲜鱼      | 二八 |
| 刀鱼圆      | 二八 |
| 刀鱼羹(存目)  | 二八 |
| 蚌螯、蟹菜十款  | 二八 |
| 脍豆腐      | 二九 |
| 烧豆腐      | 二〇 |
| 嘉兴豆腐     | 二〇 |
| 荷瓣豆腐     | 二〇 |
| 干豆腐      | 二〇 |
| 面筋       | 二〇 |
| 糖面筋      | 二〇 |
| 腐乳       | 三一 |
| 豆渣饼      | 三一 |
| 烧豆腐渣饼    | 三一 |
| 腐皮、黄干菜七款 | 三一 |
| 冠油烧海蜇    | 三一 |
| 片煨海蜇尖皮   | 三一 |

|            |    |
|------------|----|
| 制萝卜        | 三三 |
| 糟茄         | 三四 |
| 油拔蚕        | 三四 |
| 瓶儿菜        | 三四 |
| 煮笋         | 三四 |
| 金针菜        | 三四 |
| 蒿菜         | 三五 |
| 香苕         | 三五 |
| 莴苣豆        | 三五 |
| 瓢小芋子       | 三五 |
| 制笋         | 三五 |
| 茄饼         | 三五 |
| 素菜十款       | 三六 |
| 甜酱蘑菇       | 三六 |
| 风鲤鱼        | 三七 |
| 虾油         | 三七 |
| 蚕豆瓣炒虾仁(存目) | 三七 |

|            |    |
|------------|----|
| 制乌鱼蛋·····  | 三七 |
| 炒虾仁·····   | 三七 |
| 炒大虾米·····  | 三七 |
| 油炸鳝鱼丝····· | 三七 |
| 小石蟹·····   | 三八 |
| 持斋·····    | 三八 |
| 素菜十三款····· | 三八 |
| 食茱法·····   | 三九 |
| 东坡羹·····   | 四〇 |
| 芥羹·····    | 四〇 |
| 炒大椒·····   | 四二 |
| 上席·····    | 四二 |
| 中席·····    | 四四 |
| 菜类择用·····  | 四八 |
| 素菜单·····   | 五〇 |
| 煨口蘑·····   | 五〇 |
| 煨炸面筋·····  | 五〇 |

|                |    |
|----------------|----|
| 青菜烧米果·····     | 五一 |
| 天花煨粉浆·····     | 五一 |
| 芹菜烧冬笋(存目)····· | 五一 |
| 蘑菇煨杂菜·····     | 五一 |
| 松仁烧豆腐·····     | 五一 |
| 松菌·····        | 五一 |
| 香茱饺·····       | 五一 |
| 果、点十二品·····    | 五一 |
| 素燕窝·····       | 五二 |
| 菜、果二百一十三款····· | 五二 |
| 玉兰豆腐·····      | 五八 |
| 荷叶豆腐·····      | 五八 |
| 虾圆豆腐·····      | 五八 |
| 假鸽蛋·····       | 五八 |
| 香糟豆腐(存目)·····  | 五八 |
| 如意卷·····       | 五八 |
| 夹干面筋·····      | 五八 |