

清袁枚

原著

關錫福

壯釋

隨園食單



〔清〕

袁

枚

原著

关锡霖

注释

随园食单

广东科技出版社

随园食单

〔清〕袁枚 原著

关锡霖 注释

*

广东科技出版社出版

广东省新华书店发行

广东新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 5.75印张 80,000字

1983年9月第1版 1983年9月第1次印制

印数1—31,900册

统一书号15182·54 定价0.62元

出版说明

清代袁枚所著《随园食单》，是一本影响较大的烹饪典籍。解放前曾多次印行，一九七九年还被日本翻译出版。

这次重印出版的《随园食单》，根据的是清乾隆壬子镌的小仓山藏版，光绪壬辰年勤裕堂交著易堂印行的版本，并加了标点，作了一些注释。还根据光绪癸巳冬月仓山旧主校印的版本改正了一些错字，删补了衍漏字。重要的改动在注释中均有说明，这里不再一一指明了。

为了便于读者了解原著及其作者的情况，书中选用了关锡霖同志撰写的《袁枚与〈随园食单〉》一文，它有助于指导读者怎样去阅读本书。

一九二二年扫叶山房发行《随园食单》校正本时，可能是考虑到该书所记的菜式和点心，大多数既有菜名，也有做法，所以曾经改名为《随园食谱》。为了保存原著面貌，这次重印时仍按原名《随园食单》。

本书所作注释，由关锡霖同志执笔，并得到刘逸生、黄辉、曹思彬、王光等同志协助，在此一并表示感谢。

目 录

《随园食单》序·····	(一)
须知单·····	(四)
戒单·····	(一九)
海鲜单·····	(二九)
江鲜单·····	(三四)
特牲单·····	(三八)
杂牲单·····	(五七)
羽族单·····	(六四)
水族有鳞单·····	(八二)
水族无鳞单·····	(九〇)
杂素菜单·····	(一〇二)

小菜单.....(一一八)

点心单.....(一三二)

饭粥单.....(一五四)

茶酒单.....(一五六)

袁枚与《随园食单》.....关锡霖(一六六)

《随园食单》序

诗人「一」美周公，而曰『筮豆有践「二」』。『恶凡伯「三」』，而曰『彼疏斯稗「四」』。古之于饮食也，若是重乎？！他若《易》称『鼎烹「五」』，《书》称『盐梅「六」』。《乡党》内则琐琐言之「七」。孟子虽贱饮食之人「八」，而又言饥渴未能得饮食之正。可见凡事须求一是处，都非易言。《中庸》曰：『人莫不饮食也，鲜能知味也。』《典论》曰：『一世长者知居处「九」』，三世长者知服食。『古人进饕离肺「十」』，皆有法焉，未尝苟且。子「十一」与人歌而善，必使反之，而后和之。圣人于一艺之微，其善取于人也如是。余雅慕此旨，每食于某氏而饱，必使家厨往彼灶觚「十二」，执弟子之礼。四十年来，颇集众美。有学就者，有十分中得六、七者，有仅得二、三者，亦有竟失传者。余都问其方略，集而存之。虽不甚省记「十三」，亦载某家某味，以志景行。自觉好学之心，理宜如是。虽死法不足以限生厨；名手作书，亦多出入，未可专求之于故纸。然能率由旧章，终无大谬；临

時治具，亦易指名。或曰：『人心不同，各如其面，子^{〔十四〕}能必天下之口，皆子之口乎？』曰：『執柯^{〔十五〕}以伐柯，其則不远。吾虽不能强天下之口与吾同嗜，而姑且推己及物，则食饮虽微，而吾于忠恕之道^{〔十六〕}则已尽矣。吾何憾哉？』若夫《说郭》^{〔十七〕}所载饮食之书，三十余种；眉公^{〔十八〕}、笠翁^{〔十九〕}，亦有陈言。曾亲试之，皆阙于鼻而蜚于口^{〔二十〕}，大半陋儒附会，吾无取焉。

【注释】

〔一〕诗人：指《诗经》的作者。〔二〕筵豆有践：筵、豆皆古代的贵重食器，用于祭祀宴享。筵为竹编，盛载果实之类，豆为木制，盛载咸菜、肉酱和湿的食物。践，行列整齐的样子。整句意为饮食宴吃饭时，盛载着各种食品的美器，摆得有行有列，整整齐齐。〔三〕凡伯，周代卿士。〔四〕彼疏斯粝：整句见《诗·大雅·召旻》篇：『彼疏斯粝，胡不自替？』疏，糙米；粝，精米；替，意为废。大意是由于憎恶凡伯，因此叫他自己不管糙米精米都不要吃，如广东人骂人『吃枉米』之意。〔五〕鼎烹：鼎，炊具，烹，用火煮熟食物，泛指烹饪技术。据《说文》，鼎乃『调和五味之器』。〔六〕盐梅：整句见《书经·说命篇》：『若作和羹，尔唯盐梅。』是商代殷高宗任命傅说为丞相时所说的两句名言。盐代表咸，梅代表酸，泛指烹饪须五味调和。同时也是以善于调味的好厨师比喻善于治国的好丞相。唐诗有颂扬丞相的诗句：『盐梅金鼎美调和』。〔七〕《乡党》内则琐琐言之：《论语》的《乡党》篇，记载孔

子关于饮食的论述。「八」孟子反对讲饮讲食，视厨事为庖人的「贱役」。「九」居处：指日常生活中坐卧起居。「十」进鲭离肺：鲭，鱼翅，《礼记》：「鱼进鲭」，指取鲇鱼之鳍制作鱼翅食谱。离肺，割肺。商代祭祀用肝，周代祭祀用肺。离肺是指割肺烹制祭祀的菜肴。「十一」子：古代作多种称呼，其一是尊称有学问有爵位的名人，这里的子是指孔子。「十二」灶觚：灶，厨房，觚，酒器。「十三」省记：省意为审。省记，详细记载。「十四」子：这里的子作普通称呼，有尊敬之意，意为您。「十五」执柯以伐柯，其则不远：语出《诗经》，《礼记》引用。柯，斧柄，伐，砍，则，规则，意为执着斧柄砍木，照样制作斧柄，就不会怎样离谱。「十六」忠恕之道：忠，尽己之心，教人以善，恕，推己及人，如「己所不欲，勿施于人」。「十七」《说郛》：明代陶宗仪编。「十八」眉公：明代人陈继儒，号眉公，工诗善文，平日搜集琐言僻事，编写成书远近争购。「十九」笠翁：李渔，号笠翁，清代著名戏剧家，也是著名食家。「二十」阙于鼻而甄于口：阙，意为壅塞，甄，同整，昆虫用含有毒腺的尾针刺人叫作螫。整句比喻食物不好吃。

须知单

学问之道，先知而后行。饮食亦然。作须知单。

一先天须知

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〔一〕烹之，亦无味也。指其大略：猪宜皮薄，不可腥臊；鸡宜骊〔二〕嫩，不可老稚；鲫鱼以扁身白肚为佳，乌背者，必崛强于盘中；鳊鱼〔三〕以湖溪游泳为贵，江生者，必槎枿〔四〕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〔五〕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。

【注释】

〔一〕易牙：春秋人，善烹饪。曾杀子取肉蒸饼，以取媚齐桓公。后与自阉进宫的竖刁、父母死不奔丧的开方结成死党，于齐桓公死时大乱齐国，终于被诛。

〔二〕骊：阉掉生殖器的马，凡阉掉雄性生殖

器的皆谓之骗，如被阉的公鸡即叫骗鸡，广州俗称制鸡。〔三〕鳊鱼：即白鳊，也称大鳊。〔四〕槎桲，树枝纵横杂出状，比喻骨多而硬。〔五〕台鲞：台通鲞，鲞是河豚的别名，见《正字通》，鲞，干鱼或糟鱼，台鲞即河豚干或糟河豚。按：河豚有剧毒，一不小心中毒就难救。旧时广东有糟鸡抱（即糟河豚），今已少见，不知如何加工。因此，不要拼死吃河豚，或者加工河豚干。

一作料须知

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〔一〕，须审生熟；酒用酒娘〔二〕，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〔三〕，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。

【注释】

〔一〕香油：小磨麻油。

〔二〕酒娘：也叫酒酿，带糟的甜酒。

〔三〕秋油：广州谓之抽油。

一洗刷須知

洗刷之法，燕窩去毛，海參去坭，魚翅去沙，鹿筋去臊，肉有筋瓣，剔之則酥；鴨有腎臊〔一〕，削之則淨；魚胆破，而全盤皆苦；鰻涎〔二〕存，而滿碗多腥；韭刪叶而白存，菜弃边而心出〔三〕；《內則》曰：『魚去乙〔四〕，蟹去丑〔五〕，此之謂也』。諺云：『若要魚好吃，洗得白筋〔六〕出，亦此之謂也。』

〔注釋〕

〔一〕腎臊：即腎衣。

〔二〕鰻涎：白蟾身上的潺。

〔三〕菜弃边而心出：这里的「心」，即广东人所

说的菜胆，而不是广东常见的以吃茎为主的菜心。

〔四〕魚去乙：即去肠，古人称肠为乙。一说：乙

是鱼体中有骨如篆乙之形，能鲛人。见《礼记·内则》陈澧注。〔五〕蟹去丑：丑指肛门。〔六〕白筋：鱼

肚中的黑膜最腥，必须刮干净，使鱼骨微微露出，有如白筋。

一调剂須知

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〔一〕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。

【注释】

〔一〕清酱：一种较稠的酱油。

一配搭须知

谚曰：『相女配夫。』〔一〕《记》曰：『儼人必于其伦。』〔二〕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，毋乃唐尧与苏峻对坐〔三〕，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。

【注释】

〔一〕相女配夫：相，选择；选择淑女配成夫妻。〔二〕儼人必于其伦：儼，同拟，比也，意谓比拟人必须用同一类人，否则不能相比。〔三〕唐尧：古帝名，帝喾之子，初封于陶，又封于唐，故有天下，称陶唐氏。子丹朱不肖，乃让位于舜。苏峻：晋朝人，晋成帝时为历阳内史，后因反叛，被杀。以唐尧和苏峻人品差别甚远，喻烹饪用料配搭之不当。

一独用须知

味太浓重者，只宜独用，不可搭配，如李赞皇〔一〕、张江陵〔二〕一流，须专用之，方尽其才。食物中，鳗也，鳖也，蟹也，鲋鱼也，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〔三〕人好以海参与甲鱼〔四〕，鱼翅配蟹粉，我见辄攒眉。觉甲鱼、蟹粉之味，海参、鱼翅分而不足；海参、鱼翅之弊，甲鱼、蟹粉染之而有余。

【注释】

〔一〕李赞皇：即李吉甫，赞皇人。唐宪宗时初为御史，謏謏不附权贵，荐用贤良，振兴朝政，后来为

相，被封为赞皇县侯。〔二〕张江陵：即张居正，江陵人。明穆宗时，与高拱并为丞相。神宗时，代拱为首辅。为相十年，海内称治。〔三〕金陵：今南京。〔四〕甲鱼：即鳖，广东人叫做水鱼。

一火候须知

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。

一色臭須知

目與鼻，口之鄰也，亦口之媒介也。嘉肴到目到鼻，色臭〔一〕便有不同。或淨若秋云，或艷如琥珀，其芬芳之氣，亦扑鼻而來，不必齒決之，舌嘗之，而后知其妙也。然求色不可用糖炒，求香不可用香料〔二〕。一涉粉飾，便傷至味。

【注釋】

〔一〕臭：臭字古義為到鼻之氣味，不論香氣還是惡氣，皆謂之臭，與現在專指惡氣的臭字不同。〔二〕「求色不可用糖炒，求香不可用香料」，這種說法流於偏頗。如廣州的名菜脆皮雞，要是不經以各種香料制成的鹵水浸過，就不成美味。所以，還是應根據各地的不同習慣和喜好進行調味，不可強求一律。

一迟速〔一〕須知

凡人請客，相約于三日之前，自有功夫平章〔二〕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〔三〕？必須預備一種急

就章之菜，如炒鸡片，炒肉丝，炒虾米豆腐，及糟鱼、茶腿〔四〕之类，反能因速而见巧者，不可不知。

【注释】

〔一〕迟速：指烹饪前的准备，所谓迟，是说请客前预早作好准备，所谓速，指平日准备应急的原料，以备客人突然而来。〔二〕平章：意为筹划，也作品评解，如陆游诗句：「平章春韭秋菘味」。菘，即白菜。〔三〕这句的意思是远水救不了近火。〔四〕茶腿：即火腿。

一变换须知

一物有一物之味，不可混而同之。犹如圣人设教，因才乐育，不拘一律。所谓君子成人之美也。今见俗厨，动以鸡、鸭、猪、猪、鹅、鹅一汤同滚，遂令千手雷同，味同嚼蜡。吾恐鸡、猪、鹅、鸭有灵，必到枉死城中告状矣。善治菜者，须多设锅、灶、孟、钵之类，使一物各献一性，一碗各成一味。嗜者舌本〔一〕应接不暇，自觉心花顿开。