

中国烹饪古籍丛刊

筵款
饌

依样调羹新录

中国商业出版社

中国烹饪古籍丛刊

筵款丰饕依样调鼎新录

[清]佚名 撰

胡廉泉 校注

中国商业出版社



责任编辑 黄琳

中国烹饪古籍丛刊
筵款丰饕依样调鼎新录

[清] 佚名 撰
胡廉泉 校注

*

中国商业出版社出版
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
北京印刷一厂印刷

*

787×1092毫米 32开 5.125印张 116千字
1987年10月第1版 1988年3月北京第1次印刷
印数：1—5,000册 定价：1.15元
ISBN 7-5044-0117-X/K·8

《中国烹饪古籍丛刊》出版说明

国务院一九八一年十二月十日发出的《关于恢复古籍整理出版规划小组的通知》中指出：古籍整理出版工作“对中华民族文化的续承和发扬，对青年进行传统文化教育，有极大的重要性。”根据这一精神，我们着手整理出版这部丛刊。

我国的烹饪技术，是一份至为珍贵的文化遗产。历代古籍中有大量饮食烹饪方面的著述，春秋战国以来，有名的食单、食谱、食经、食疗经方、饮食史录、饮食掌故等著述不下百种；散见于各种丛书、类书及名家诗文集的材料，更是不胜枚举。为此，发掘、整理，取其精华，运用现代科学加以总结提高，使之更好地为人民生活服务，是很有意义的。

为了方便青年阅读，我们对原书加了一些注释，并把部分文言文译成现代汉语。这些古籍难免杂有不符现代科学的东西，但是，为尽量保持原貌原意，译注时基本上未加改动；有的地方作了必要的说明，希望读者本着“取其精华，去其糟粕”的精神用以参考。编者水平有限，错误之处，请读者随时指正，以便修订。

中国商业出版社

本书简介

本书是以《筵款丰馐依样调鼎新录》为正本，参校《成都通览·第七册》和《四季菜谱摘录》编注而成。

《筵款丰馐依样调鼎新录》是一个手抄本，篇末署“同治五年丙寅岁季冬月朔五日，程记录”，再抄者署“中华民国四年十一月正明”。书中“依样调鼎”是家常菜谱，主要部分“筵款丰馐”是筵席菜谱。参校本书所用《成都通览》是清宣统元年成都《通俗报》社石印本；凡八册，饮食部分在第七册；所收菜点名称虽有千种以上，但有制法的仅一百六十种；字迹颇多漫漶错落。参校本书所用《四季菜谱摘录》是一位厨师的家传手抄本，盖有“姚”姓私章；收菜品四百五十样，都有作法。以上三个本子内容都以川菜为主，杂有其他地方菜品，成书时间都是晚清。《筵款丰馐依样调鼎新录》的分类编排比较齐全有序，所以用它做正本，用《成都通览》、《四季菜谱摘录》参校、补充。这本书共收菜点二千五百种，其中有作法的九百零五种。通过这本书大致可以看到晚清川菜鼎盛时期的款式全貌和烹调水平。当时川菜兼及并蓄南、北、下江烹饪之长，因此，它也是研究晚清中国烹饪的重要史料。

目 录

词四首(代序).....	(1)
--------------	-------

调鼎总目.....	(4)
-----------	-------

上 册

群海类(燕窝、鱼翅等作法二百种).....	(8)
-----------------------	-------

舒凫类(鸭子作法三十六种).....	(43)
--------------------	--------

窗禽类(鸡作法六十一種).....	(48)
-------------------	--------

豕羊类(猪、羊作法九十三种).....	(54)
---------------------	--------

猪蕈类(山药作法四种).....	(62)
------------------	--------

池鲜类(鱼作法五七种).....	(63)
------------------	--------

蟹螯类(螃蟹作法十七种).....	(68)
-------------------	--------

羹虾类(虾作法三十种).....	(69)
------------------	--------

飞禽类(野鸡、野鸭作法三十六种).....	(72)
-----------------------	--------

走兽类(鹿、驴等作法十七种).....	(75)
---------------------	--------

下 册

山直类(菌、耳等作法三十六种).....	(79)
----------------------	--------

海蕊类(洋菜等作法十六种).....	(82)
--------------------	--------

竹胎类(笋作法十一種).....	(84)
------------------	--------

野蒿类(萎蒿、枸杞等名称二十一种).....	(85)
------------------------	--------

花卉类(兰、荷等名称七十三种).....	(86)
----------------------	--------

艳果类(桔、枣、莲等作法十五种).....	(87)
玉弹类(鸡蛋作法十种).....	(89)
雉卵类(鸽蛋作法十八种).....	(90)
全羊类(名称五十八种, 作法六十五种).....	(91)
全猪类(名称四十五种).....	(96)
八珍类(名称六种).....	(97)
粗蕻类(豆腐名称五十种, 作法二十三种).....	(98)
大烤类(原缺, 只存目).....	(101)
小烧类(原缺).....	(101)
鲜汤类(原缺).....	(101)
果茶类(原缺).....	(101)
冻菜类(原缺).....	(101)
拼摆类(原缺).....	(101)
蔬菜类(名称一百零九种, 作法九种).....	(101)
摘锦类(名称七十六种, 作法二十六种).....	(104)
依样调鼎(作法二百二十一种).....	(107)

附录一:《成都通览》菜目.....(122)

大餐(一百六十五种).....	(122)
席桌菜品(三十二种).....	(124)
席上菜目.....	(125)
碟子(五十七种).....	(125)
大菜(二百六十七种).....	(126)
南馆菜(八十种).....	(130)
著名食品店(二十二家).....	(131)
普通、夏天、特别食品(一百一十一种).....	(132)
食品类及菜谱(燕窝、豆腐、糕、饼等五百二十八	

种)	(134)
家常便菜(一百一十三种)	(141)
肉脯品(六十一種)	(143)

附录二：《四季菜谱摘录》菜目

燕窝(三十九种)	(145)
鱼翅(三十九各)	(146)
海参(三十九种)	(146)
四季烧烤(九种)	(147)
鲍鱼(二十二种)	(147)
鱼肚(十种)	(148)
鸭子(二十三种)	(148)
红白鸡(三十三种)	(148)
鲜鱼(二十二种)	(149)
虾仁(十五种)	(149)
红白肉(四十三种)	(150)
腰子(十种)	(151)
鸽蛋(七种)	(151)
口菜(十种)	(151)
面筋(十二种)	(151)
豆腐(十四种)	(152)
各样肴馔(十四种)	(152)
全羊烧烤(略)	(152)

词 四 首(代序)

俗 序 西 江 月

家 常

配美摘锦生方，家常菜蔬无双。烹调随时费周章^①，子午俛件掉样^②。味厚加料油炙，清淡宜用汤浆。变化千般看时光^③，细心可能俸^④上。

【注释】

- ① 周章：周折。
- ② 子午俛件掉样：此句说菜肴的款式应根据时刻和盛器的不同而变换。子午，指子时和午时。俛件，疑为梓件(yù móu 于牟)，梓、件都是盛汤浆或饮水的器皿。
- ③ 变化千般看时光：此言要视季节的不同变化菜式。
- ④ 俸：通“奉”。

筵 款^①

礼筵景致满汉^②，漂洁玲珑为先^③。堆摆异样^④可以观，又加梅花巧粘。菜无定制常法，温凉爆熘炸煎。春夏秋冬造新鲜，嫩美方可称羨。

【注释】

- ① 筵款：筵席菜式。
- ② 礼筵：表示敬意的筵席。景致：本指风景，此指筵席的格调

和席面。 满汉：满菜和汉菜。

- ③ 漂洁玲珑为先：此句意为筵席头等重要的是菜肴的精巧和卫生。漂洁，清洁、卫生。玲珑，小巧、精美。
- ④ 异样：新奇的样式。

羊 款

全羊内贮深奥，裁坯加减自料^①。大小件头齐虑到，铍滴刮洗水漂^②。酸罨生菜^③预齐，清浊二汤油笑^④。烹煨烩炸随时要，上菜方把名报。

【注释】

- ① 裁坯加减自料：此句意为选料、用量要根据菜的需要灵活掌握。裁坯，因菜选取材料。
- ② 铍滴刮洗水漂：此句言羊杂的粗加工程序。铍滴，疑为余沥，即用沸水煮去羊肉的羶味。
- ③ 酸罨生菜：酸菜、四川俗称泡菜。罨，疑为腌之误。
- ④ 清浊二汤：指清汤和白汤。油笑：即沸油。用于煎炒爆炸。

八 珍

珍馐首数驼峰，豹胎遇制难逢。云省猩唇川麋嵩^①，熊蹯^②味美可用。鸮炙豹舐鹅掌^③，鲤尾鹿性^④不同。山海奇珍尘寰中，说甚烹龙炮凤^⑤。

【注释】

- ① 麋嵩：鹿冲，雄性梅花鹿的外生殖器。又称鹿鞭、鹿阳冲。
- ② 熊蹯(fán 樊)：熊掌。
- ③ 此句抄本作“鸮炙驢舐鹅掌”。鸮(xiāo 消)炙：烤猫头鹰。豹舐(shì 示)：驴肾。舐，舔。

④ 鹿性：疑指鹿筋。

⑤ “山海”两句，尘世间就有取之不竭、用之不尽的山珍海味，还去讲什么烹龙炮凤这些根本不存在的珍味美肴呢？

调鼎总目

燕窝	鱼翅	海参	鱼唇	鱼肚
鱼肠	鱼皮 ^①	鱼鳔 ^②	海蜇 ^③	淡菜
牡蛎	毫蚩 ^④	西舌 ^⑤	蛭蛭	群边 ^⑥
鲮鲞 ^⑦	明鲋 ^⑧	鰕鱼 ^⑨	鲩鱼 ^⑩	鲋鱼
臺蚶 ^⑪	子肋 ^⑫	银鱼	龙虾	瑶柱
青螺	鱼蛋	海雁 ^⑬	海蜇	洋茸 ^⑭
口蘑	榆肉 ^⑮	云雷 ^⑯	耳黄 ^⑰	伞米 ^⑱
肉菌 ^⑲	香蕈	香菰	麒麟 ^⑳	凤尾 ^㉑
柳叶 ^㉒	竹松 ^㉓	青笋	绿紫 ^㉔	发菜
鸡嵩 ^㉕	羊菌 ^㉖	套梅 ^㉗	白枣	天茄 ^㉘
兰花	绣绿 ^㉙	樱桃	枇杷	瓜龙 ^㉚
瓜花 ^㉛	葡萄	金桔	香椽 ^㉜	青子 ^㉝
红桑	橄榄	天冬 ^㉞	蜜枣	瓜砖
青梅 ^㉟	查糕 ^㊱	桃片	醪醉 ^㊲	白藕 ^㊳
天浆 ^㊴	崖蜜 ^㊵	青房 ^㊶	玉背 ^㊷	蕒实 ^㊸
苹果	金橙	玉腋 ^㊹	文林 ^㊺	染霜 ^㊻
水菱	莧苳 ^㊼	佛手 ^㊽	炎果 ^㊾	马乳 ^㊿
羌桃 ^①	枴子 ^②	石榴	沙果 ^③	獾蹄 ^④
果驴	鹿筋	飞奴 ^⑤	雉鸡	野鸭
竹明 ^⑥	猪蕨 ^⑦	鳊鱼	桂鱼	鲢鱼 ^⑧
鲫鱼	鲤鱼	鲃鱼 ^⑨	鳊鱼 ^⑩	鳃蛇 ^⑪
缸鲷 ^⑫	鳗鲡 ^⑬	鰈鱼 ^⑭	坐鱼 ^⑮	虾婆 ^⑯

蟹螯

鳅鱼

【注释】

- ① 鱼皮：一种水产干制品，用鲞和缸(hóng烘)的背部厚皮干制而成。
- ② 鱼鳔(biào 漂)：大黄鱼、鲛鱼、海鳗等腹内的沉浮器官，干制品即鱼肚。
- ③ 海蚌(bì 币)：即淡菜，又称海红干。贻贝的淡干品。
- ④ 毫蚤：不详。
- ⑤ 西舌：即西施舌，为蛤蜊科动物西施舌的肉。
- ⑥ 羣边：今作裙边，即鳖甲软边，又称鳖裙。
- ⑦ 鲩(zhōu 舟)鲨：似指带鱼。鲨，鱼名，何种鱼不详。
- ⑧ 明鲋：今作螟鲋，即乌贼鲞，以乌贼加工干制而成。又称螟鲋鲞、墨鱼干。
- ⑨ 鰾鱼：当作鲍鱼。
- ⑩ 鲛鱼：鲛当作柔，柔鱼即鱿鱼。
- ⑪ 臺鲞：又称台鲞，即河豚干。
- ⑫ 子肋：即鳓鲞，鳓鱼的干制品。
- ⑬ 海雁：当作海燕。即双丁鱼，又称海蜒、海蜒。海中的一种小鱼。
- ⑭ 洋茸：疑即海藻类食物的总称。
- ⑮ 榆肉：榆耳。寄生于榆树上的木耳。
- ⑯ 云霭：当作云樨，木耳的异名。樨，耳的异体字。
- ⑰ 耳黄：疑即黄耳。黄耳，又称黄木耳，生于林中向阳避风的栎树的腐木上。
- ⑱ 伞米：当作仙米，即葛仙米。鲜者以醋拌之，脆美可食；采得曝干，可作羹入饌。又称地耳，地踏菇。
- ⑲ 肉菌：肉蕈，即蘑菇。
- ⑳ 麒麟：麒麟菜，又称鸡脚菜、鹿角菜。一种海藻，可作蔬食。
- ㉑ 凤尾：凤尾菜，疑即石花菜。

- ② 柳叶：柳叶菜。多年生草本，常生于山麓或原野水边。嫩苗叶可食。
- ③ 竹松：即竹荪。竹荪，又称僧竺蕈，属菌。夏季生于竹林中。
- ④ 绿紫：礁膜，又称石菜、绿紫菜。一种海藻，多生于内湾水静处的中、高潮带岩石上，晒干后可供食用。
- ⑤ 鸡嵩：今作鸡枞，属菌，雨季常生于田野的白蚁窝上。为著名食用菌。
- ⑥ 羊菌：羊肚菌。
- ⑦ 套梅：不详。
- ⑧ 天茄：天茄子、龙葵的异名。嫩叶可煮食。
- ⑨ 绣球：当作绣球，八仙花的异名。
- ⑩ 瓜龙：高粱根的异名。
- ⑪ 瓜花：疑即果蕨(luǒ 裸)。果蕨，瓜、果的总称。
- ⑫ 香椽(yuán 圆)：当作香椽，为芸香科植物枸橼或香圆的果实。
- ⑬ 青子：橄榄的异名。
- ⑭ 天冬：天门冬。
- ⑮ 青梅：梅子之青者。
- ⑯ 查糕：不详。
- ⑰ 酩酊：不详。
- ⑱ 白藕(ruò 弱)：荷茎埋入泥中的部分。此疑指藕。
- ⑲ 天浆：石榴的异名。
- ⑳ 崖蜜：樱桃的异名。
- ㉑ 青房：李的别名；亦有称莲蓬为青房的。
- ㉒ 玉背：不详。
- ㉓ 贲(fén 坟)实：本指果木结实大。此似指桃。
- ㉔ 玉液：当作玉液。玉液，本喻美酒，此似指雪梨。
- ㉕ 文林：文林郎果、即花红。
- ㉖ 染霜：不详。
- ㉗ 蕺苳：当作鬼苳，即荸荠。
- ㉘ 佛手：佛手柑。

- ④9 炎果：枇杷的异名。
- ⑤0 马乳：葡萄的一种，今称马奶子。
- ⑤1 羌桃：核桃的异名。
- ⑤2 栲(yóu 邮)子：疑为柚子之误。
- ⑤3 沙果：花红。
- ⑤4 獼猴：即熊掌。獼当作羆(pí 皮)，人熊、马熊。
- ⑤5 飞奴：鸽子的别名。
- ⑤6 竹明：当作竹萌，即竹笋。
- ⑤7 蓴蓴：山药，亦作薯蓣。
- ⑤8 鱖鱼：不详。
- ⑤9 鮠鱼：今作鳊鱼，即长春鳊。
- ⑥0 鳊鱼：今作墨鱼，即东坡鱼，又称墨头鱼、东坡墨鱼。
- ⑥1 鰟鲀：今作肥沱，又称方头水密子，即圆口铜鱼。另外，江团也称肥沱。
- ⑥2 鲇鳢：今作江团，即长吻鲇。
- ⑥3 鳊鲢：当作鳊鲇，又称白鳊、青鳊、鳊鱼。
- ⑥4 鰕鱼：今作象鱼，即白鲟。
- ⑥5 坐鱼：青蛙的别名。
- ⑥6 虾蜆：即虾。蜆，不详。

上册

群海类(燕窝、鱼翅等作法二百种)

词曰黄莺儿^①

发燕水宜清^②，致鱼鳔^③，去海腥。预先齐将毛拈净，下
罐^④要快，换水宜均。建燕易透广略蒸^⑤，费精神。小心细
系^⑥，谨防榫牙根^⑦。

【注释】

- ① 此首虽名黄莺儿，但万树《词律》：“黄莺儿”，两片凡九十六字。
朱权《太和正音谱》：“黄莺儿”，五句共二十字。此调当为何名，
待再查。
- ② 此句抄本作“乏燕水宜清”。
- ③ 此篇通言燕窝的发制方法，鱼鳔夹其中，不知何意。
- ④ 罐：通“鹹”。今作碱。
- ⑤ 晚清时成都所用燕窝有建燕、广燕两种，盖以其产地（福建、
广东）名之。
- ⑥ 小心细系：此处有小心又小心意。系（mì 觅），细丝。
- ⑦ 此句抄本作“谨防捻牙根”。捻，今作榫（qiū 掐），四川方言，
有夹紧、塞住之意。

燕窝略计

一品燕窝 制法：百合蛋羔（糕）^①底，面加虾、石耳^②。
《摘录》：面用火腿，蒸为品^③，加鸡蛋片、鸽蛋、老肉片^④，

情汤上。

【注释】

- ① 百合蛋糕：用鸡蛋或鸽蛋连壳煮熟取出，破壳去黄，蛋白切成小块，因形如百合，故名。
- ② 石耳：属地衣类，多见于山地的悬崖石壁上。可入药、亦可入馔。
- ③ 蒸为品：蒸此菜要求定碗时形饱满，完整。
- ④ 老肉片：熟猪肉片。

蟠桃燕窝 用虾料酿①，谁（随）加配合②。《摘录》，用虾元③、鱼、火腿、鸡片、笋丝底，加卤④，红汤上⑤。（原本名寿桃燕窝。）

【注释】

- ① 酿：一种精加工方法，通常是指将所酿的原料挖空（或本身就是空心的），再填入辅料的方法。如酿梨、酿藕等。此处的酿是指用糝（chuān 川，一种用鸡、或鱼、或虾等制成的茸糊状半成品）作粘合剂，用以粘合主料的一种方法。前者称暗酿，后者称明酿。
- ② 配合：配料。
- ③ 虾元：即虾丸。
- ④ 卤：浓稠的味汁。
- ⑤ 红汤上：似应作或红汤上。红汤，川菜高级汤汁之一，由老母鸡、鸭子、猪肘、蘑菇、火腿箍箍、猪蹄等熬制而成。

玲珑燕窝 巧酿，鸽蛋对拼①。

【注释】

- ① 玲珑：有小巧明彻意。据制法看，此菜仍用明酿法，其大小当与鸽蛋等。

双凤①燕窝 用荆（剔）②，酿水鸽③二支底。

【注释】