

中国烹饪古籍丛书

随园食单补證

中国商业出版社

中国烹饪古籍丛刊

随园食单补证

〔清〕夏曾传 撰

张玉范 王淑珍 注释

中国商业出版社



(京)新登字 073 号

责任编辑:段开红

责任校对:刘 昕

中国烹饪古籍丛刊

随园食单补证

[清]夏曾传撰

张五范 王淑珍 注释

中国商业出版社出版发行

(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码:100053

新华书店总店科技发行所经销

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 32开 12印张 267千字

1994年3月第1版 1994年3月第1次印刷

印数:1-750册 定价:13.00元

ISBN 7-5044-1530-8/K·54

《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“对中华民族文化的继承和发扬，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了现代汉语。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

本书作者夏曾传，字薪卿，号笏床，别号醉犀生，生于清道光癸卯年（1843），歿于光绪癸未年（1883）。曾捐纳双月太常寺典簿，改江苏试用通判。学识渊博，所著尚有《在兹堂集》、《杭州杂诗》、《义山杂纂》、《吴门琐记》等十余种。夏氏出身钱塘世家，书香门第，父夏凤翔、叔父夏鸾翔，虽未做高官，但均为当世名流。

夏氏自幼家计丰厚，于饮食十分讲究，家厨必请烹饪高手。其父、叔闲暇之时“佚宕湖山，寄情诗酒”，与友朋“以艺文相推许”，“又尝于南屏净慈寺结社为书画之会”，故常有文讌之乐。作者在这种环境中，常能品尝美味佳肴，又十分留心各种饮食的特点和烹饪技术，凡与朋友宴饮，有风味独特精美之肴饌，必派人前往学习，故颇晓饮食之精微。

清代著名学者、文学家袁枚撰有《随园食单》（下称《食单》），所载凡十四单，计菜肴饭点三百二十六种，是一部重要的古代食谱专著。夏氏在此基础上进行增补，成《随园食单补证》（以下简称《补证》）一书。有如下特点：

一、在《食单》基础上加“糖色单”、“作料单”，增至十六单；增补随园所未收而常见的南北菜点167种，总计近500种。与现存各种食谱相比是较全面的。

二、作者据《食单》逐条笺证，其所引经、史、子、集四部之书达200余种，每目之下考其源流、证其原委，内容详实，具有较高的学术性。

三、于各条之后据清王世雄所撰《随息居饮食谱》补入食品性能、医疗作用及食疗功效，增加了该书的知识性。

四、作者还结合自身体会逐一详加评论，对《食单》中个别错误或有矛盾之处予以纠正补充。还记录了一些饮食中的掌故、趣闻佚事，读来妙趣横生，此又增加了趣味性。

作者将食单食谱之考据、食疗方、饮食史及饮食掌故、趣闻佚事等诸多方面的内容集于一书，这在有关饮食的书中是少见的，诚如作者在自序中所说：“使嗜味者由烹调而考订其原委，由原委而讲求其实性，则一举箸间皆有学问之道在、养生之道在。”

本书根据北京大学图书馆藏手稿《钱塘夏氏杂稿》整理注释出版。凡遇有作者欲引用之书而将书名写于眉端尚未录文者，均予补录。补录内容以[]标出。《食单》部分在此次注释时据乾隆、嘉庆间刻本和一九二八年扫叶山房印《随园全集》本校勘。本书着重注释《补证》，至于《食单》和王氏《饮食谱》因本出版社已出单行注释本，所以注释从略。由于《补证》作者引书较多，有些未看到原书者只能原文照录，其舛误之处也请读者予以指正。

本书征引庞杂，前录《食单》原文，匿引《随息居饮食谱》，为便于读者阅读，在版式上予以区别：《食单》原文下加横线，引用他文用楷体，《饮食谱》用仿体，作者原文用宋体，校注均排列页下。

目 录

随园食单补	选用须知·····(13)
证序·····(1)	疑似须知·····(14)
随园食单补证	补救须知·····(14)
凡例·····(3)	本分须知·····(14)
随园食单序·····(4)	戒单·····(16)
须知单·····(5)	戒外加油·····(16)
先天须知·····(5)	戒同锅热·····(16)
作料须知·····(5)	戒耳餐·····(16)
洗刷须知·····(6)	戒目食·····(17)
调剂须知·····(6)	戒穿凿·····(18)
配搭须知·····(7)	戒停顿·····(18)
独用须知·····(7)	戒暴殄·····(19)
火候须知·····(7)	戒纵酒·····(20)
色臭须知·····(8)	戒火锅·····(20)
迟速须知·····(9)	戒强让·····(21)
变换须知·····(9)	戒走油·····(22)
器用须知·····(10)	戒落套·····(23)
上菜须知·····(11)	戒混浊·····(23)
时节须知·····(11)	戒苟且·····(23)
多寡须知·····(12)	海鲜单·····(25)
洁净须知·····(12)	燕窝·····(25)
用纤须知·····(13)	海参三法·····(27)

<u>鱼翅二法</u>(29)	<u>鳊鱼</u>(55)
<u>鳊鱼</u>(30)	<u>河豚鱼</u>(56)
<u>淡菜</u>(32)	<u>特性单</u>(60)
<u>海蜇</u>(32)	<u>猪头二法</u>(60)
<u>乌鱼蛋</u>(32)	<u>猪蹄四法</u>(62)
<u>江瑶柱</u>(33)	<u>猪爪猪筋</u>(63)
<u>蛎黄</u>(34)	<u>猪肚二法</u>(64)
<u>鱼皮(以下补入)</u> ...(35)	<u>猪肺二法</u>(64)
<u>鱼唇</u>(35)	<u>猪腰</u>(65)
<u>鱼肚</u>(36)	<u>猪里肉</u>(65)
<u>鱼骨</u>(36)	<u>白片肉</u>(66)
<u>油鱼</u>(36)	<u>红煨肉三法</u>(66)
<u>木鱼</u>(37)	<u>白煨肉</u>(67)
<u>鲢鱼</u>(37)	<u>油灼肉</u>(68)
<u>带鱼</u>(37)	<u>干锅蒸肉</u>(68)
<u>江鲜单</u>(39)	<u>盖碗装肉</u>(68)
<u>刀鱼二法</u>(39)	<u>磁坛装肉</u>(68)
<u>鲥鱼</u>(41)	<u>脱沙肉</u>(69)
<u>鲟鱼</u>(43)	<u>晒干肉</u>(69)
<u>黄鱼</u>(47)	<u>火腿煨肉</u>(69)
<u>斑鱼</u>(49)	<u>台鲞煨肉</u>(70)
<u>假蟹</u>(50)	<u>粉蒸肉</u>(70)
<u>比目鱼(以下补入)</u>(51)	<u>熏煨肉</u>(70)
<u>乌贼鱼</u>(51)	<u>芙蓉肉</u>(71)
<u>鲳鱼</u>(54)	<u>荔枝肉</u>(71)
<u>鲈鱼</u>(54)	<u>八宝肉</u>(71)
	<u>菜花头煨肉</u>(72)

<u>炒肉丝</u>(72)	<u>内鲈</u>(84)
<u>炒肉片</u>(72)	<u>各种肉</u>(84)
<u>八宝肉圆</u>(72)	<u>大蒜烤肉樱桃</u>
<u>空心肉圆</u>(73)	肉.....(84)
<u>锅烧肉</u>(73)	<u>梅子肉</u>(84)
<u>酱肉</u>(73)	<u>肉松</u>(84)
<u>糟肉</u>(73)	<u>杂牲单</u>(86)
<u>暴腌肉</u>(74)	<u>牛肉</u>(86)
<u>尹文端公家风肉</u>	<u>牛舌</u>(87)
.....(74)	<u>羊头</u>(87)
<u>家乡肉</u>(75)	<u>羊蹄</u>(89)
<u>笋煨火肉</u>(76)	<u>羊羹</u>(89)
<u>烧小猪</u>(76)	<u>羊肚羹</u>(90)
<u>烧猪肉</u>(77)	<u>红煨羊肉</u>(90)
<u>排骨</u>(78)	<u>炒羊肉丝</u>(91)
<u>罗簋肉</u>(78)	<u>烧羊肉</u>(91)
<u>端州三种肉</u>(78)	<u>全羊</u>(92)
<u>杨公圆</u>(78)	<u>鹿肉</u>(92)
<u>黄芽菜煨火腿</u>(79)	<u>鹿筋二法</u>(93)
<u>蜜火腿</u>(80)	<u>獐肉</u>(93)
<u>猪肝(以下补入)</u> ...(81)	<u>果子狸</u>(94)
<u>猪舌猪耳</u>(82)	<u>假牛乳</u>(95)
<u>猪脊猪脑</u>(82)	<u>鹿尾</u>(96)
<u>猪肠</u>(82)	<u>羊杂碎(以下补入)</u>
<u>高丽肉</u>(83)	(97)
<u>猪油蒸酱</u>(83)	<u>羊尾</u>(98)
<u>假鱼肚</u>(83)	<u>羊肾</u>(98)

羊腰	(99)
羊骨髓	(99)
萧羊肉	(99)
野猪肉 獾肉	(99)
兔肉	(100)
狗肉	(101)
驴马肉	(101)
羽族单	(102)
白片鸡	(102)
鸡松	(103)
生炮鸡	(103)
鸡粥	(104)
焦鸡	(104)
捶鸡	(104)
炒鸡片	(105)
蒸小鸡	(105)
酱鸡	(105)
鸡丁	(105)
鸡圆	(105)
蘑菇煨鸡	(106)
梨炒鸡	(106)
假野鸡卷	(107)
黄芽菜煨鸡	(107)
栗子炒鸡	(107)
灼八块	(107)
珍珠圆	(108)
黄芪蒸鸡	(108)

卤鸡	(108)
蒋鸡	(109)
唐鸡	(109)
鸡肝	(110)
鸡血	(110)
鸡丝	(110)
糟鸡	(110)
鸡肾	(110)
鸡蛋	(111)
熏蛋	(112)
茶叶蛋	(112)
野鸡五法	(112)
赤炖肉鸡	(113)
蘑菇煨鸡	(113)
鸽子	(114)
鸽蛋	(115)
野鸭	(116)
蒸鸭	(116)
鸭糊涂	(117)
卤鸭	(118)
鸭脯	(118)
烧鸭	(118)
挂卤鸭	(118)
干蒸鸭	(118)
野鸭团	(119)
徐鸭	(119)
煨麻雀	(119)

煨鹌鹑黄雀·····(120)	糟鲞·····(138)
云林鹅·····(121)	虾子勒鲞·····(139)
烧鹅·····(122)	鱼脯·····(139)
芙蓉鸡 (以下 补入) ·····(123)	家常煎鱼·····(139)
桶子鸡·····(123)	黄姑鱼·····(140)
油鸡·····(123)	鲤鱼 (以下补入) ·····(140)
囫退蛋·····(123)	黑鱼·····(142)
糟鸭·····(123)	鲈鱼·····(143)
酱鸭·····(123)	白鲢鱼·····(144)
板鸭·····(124)	鲢皮·····(146)
鸭舌鸭掌·····(124)	嘉麒鱼·····(147)
鸡鹅鸭事件·····(124)	开河鱼·····(147)
鸟腊·····(124)	鱼生·····(147)
水族有鳞单·····(125)	鱼子·····(148)
边鱼·····(125)	鱼肠·····(148)
鲫鱼·····(126)	鱼脑羹·····(148)
白鱼·····(128)	水族无鳞单·····(149)
季鱼·····(129)	汤鳗·····(149)
土步鱼·····(130)	红煨鳗·····(151)
鱼松·····(131)	炸鳗·····(151)
鱼圆·····(133)	生炒甲鱼·····(151)
鱼片·····(133)	酱炒甲鱼·····(152)
连鱼豆腐·····(134)	带骨甲鱼·····(153)
醋搂鱼·····(135)	青盐甲鱼·····(153)
银鱼·····(136)	汤煨甲鱼·····(153)
台鲞·····(137)	全壳甲鱼·····(153)

<u>鳝丝羹</u> ·····	(154)
<u>炒鳝丝</u> ·····	(155)
<u>段鳝</u> ·····	(156)
<u>虾圆</u> ·····	(156)
<u>虾饼</u> ·····	(157)
<u>醉虾</u> ·····	(158)
<u>炒虾</u> ·····	(158)
<u>蟹</u> ·····	(158)
<u>蟹羹</u> ·····	(161)
<u>炒蟹粉</u> ·····	(161)
<u>剥壳蒸蟹</u> ·····	(162)
<u>蛤蜊</u> ·····	(162)
<u>蚶</u> ·····	(164)
<u>蚌螯</u> ·····	(165)
<u>程泽躬蛭干</u> ·····	(166)
<u>鲜蛭</u> ·····	(167)
<u>水鸡</u> ·····	(167)
<u>鲇鱼(以下补入)</u> ·····	(168)
<u>黄刺鱼</u> ·····	(170)
<u>锅盖鱼</u> ·····	(171)
<u>蚌肉</u> ·····	(173)
<u>黄蚬</u> ·····	(175)
<u>螺蛳</u> ·····	(175)
<u>田螺</u> ·····	(176)
<u>海蛸</u> ·····	(177)
<u>蜆蛸</u> ·····	(178)
<u>虾米</u> ·····	(179)

<u>虾皮</u> ·····	(179)
<u>虾干</u> ·····	(179)
<u>鳗线</u> ·····	(180)
<u>泥鳅</u> ·····	(180)
<u>黄甲</u> ·····	(181)
<u>腌蟹醉蟹</u> ·····	(182)
<u>杂素菜单</u> ·····	(184)
<u>蒋侍郎豆腐</u> ·····	(184)
<u>杨中丞豆腐</u> ·····	(185)
<u>张恺豆腐</u> ·····	(186)
<u>庆元豆腐</u> ·····	(186)
<u>芙蓉豆腐</u> ·····	(186)
<u>王太守豆腐</u> ·····	(186)
<u>程立万豆腐</u> ·····	(187)
<u>冻豆腐</u> ·····	(188)
<u>虾油豆腐</u> ·····	(188)
<u>蓬蒿菜</u> ·····	(189)
<u>蕨菜</u> ·····	(189)
<u>葛仙米</u> ·····	(191)
<u>羊肚菜</u> ·····	(191)
<u>石发</u> ·····	(191)
<u>珍珠菜</u> ·····	(193)
<u>素烧鹅</u> ·····	(193)
<u>韭</u> ·····	(193)
<u>芹</u> ·····	(195)
<u>豆芽</u> ·····	(196)
<u>茭</u> ·····	(197)

青菜	(198)
台菜	(199)
白菜	(200)
黄芽菜	(200)
瓢儿菜	(201)
波菜	(201)
蘑菇	(202)
松菌	(203)
面筋二法	(204)
茄二法	(205)
苋菜	(206)
芋羹	(207)
豆腐皮	(210)
扁豆	(210)
瓠子王瓜	(211)
煨木耳香蕈	(213)
冬瓜	(216)
煨鲜菱	(217)
缸豆	(218)
煨三笋	(219)
芋煨白菜	(224)
香珠豆	(224)
马兰	(224)
杨花菜	(224)
问政笋丝	(225)
炒鸡腿蘑菇	(225)
猪油煮萝卜	(225)

莼菜(以下补入)

	(227)
榆肉	(228)
紫菜	(229)
荠菜	(229)
蹋苦菜	(230)
莲花白	(230)
葱	(230)
辣茄	(232)
素鸡	(233)
麻腐	(233)
锅渣	(233)
南瓜	(233)
丝瓜	(234)
果羹	(234)
山楂酪	(236)
楂糕拌梨丝	(236)
煨枣泥	(238)
酱烧核桃	(239)
醋搂荸荠	(240)
炒藕丝	(241)
油灼苹果	(241)
杏酪豆腐	(242)
玉兰片荷花片	
兰花片	(243)
木槿花	(243)
小菜单	(244)

笋脯.....(244)
天目笋.....(244)
玉兰片.....(244)
素火腿.....(244)
宣城笋脯.....(245)
人参笋.....(245)
喇虎酱.....(245)
熏鱼子.....(245)
腌冬菜黄芽菜.....(245)
茼蒿.....(246)
香干菜.....(246)
冬芥.....(247)
春芥.....(248)
芥头.....(248)
芝麻菜.....(249)
腐干丝.....(249)
风腌菜.....(249)
糟菜.....(249)
波菜.....(249)
台菜心.....(249)
大头菜.....(250)
萝卜.....(252)
乳腐.....(252)
酱炒三果.....(253)
酱石花.....(253)
石花糕.....(254)
小松菌.....(254)

吐蛱.....(254)
海蜇.....(255)
虾子鱼.....(257)
酱姜.....(257)
酱瓜.....(259)
新蚕豆.....(259)
腌蛋.....(260)
混套.....(260)
茭瓜脯.....(261)
牛豆腐干.....(261)
酱王瓜.....(261)
虎爪笋 (以下补入)
.....(261)
八宝菜.....(261)
潼关小菜.....(261)
糟鹅蛋.....(262)
皮蛋.....(262)
臭菜.....(262)
香椿干.....(262)
脂麻.....(263)
麻酱.....(264)
醋大蒜.....(264)
点心单.....(267)
鳗面.....(267)
温面.....(268)
鳝面.....(268)
裙带面.....(269)

素面	(269)
蓑衣饼	(270)
虾饼	(270)
薄饼	(271)
松饼	(271)
面老鼠	(271)
颠不棱 即肉饺也	(272)
肉馄饨	(272)
韭合	(273)
面衣	(273)
烧饼	(273)
千层馒头	(274)
面茶	(275)
酪	(275)
粉衣	(276)
竹叶粽	(276)
萝卜汤团	(278)
水粉汤团	(278)
脂油糕	(278)
雪花糕	(279)
软香糕	(279)
百果糕	(279)
栗糕	(280)
青糕青团	(281)
合欢饼	(281)
鸡头糕	(281)

鸡头粥	(283)
金团	(283)
藕粉百合粉	(283)
麻团	(284)
芋粉团	(285)
熟藕	(285)
新栗新菱	(285)
莲子	(285)
芋	(286)
萧美人点心	(286)
刘方伯月饼	(286)
陶方伯十景点心	(287)
杨中丞西洋饼	(287)
白云片	(288)
风楞	(288)
三层玉带糕	(288)
运司糕	(288)
沙糕	(288)
小馒头小馄饨	(289)
雪蒸糕法	(289)
作酥饼法	(290)
天然饼	(290)
花边月饼	(290)
制馒头法	(291)
扬州洪府粽子	(291)
卷饼(以下补入)	(293)

春饼	(293)
油饼	(293)
韭菜饼	(293)
馓子	(294)
擦酥	(294)
姑嫂饼	(295)
松阳饼	(295)
夏饼	(295)
银花饼	(295)
酒娘饼酒娘糕	(295)
榆钱饼	(295)
椒盐卷荷叶卷	
鸡丝卷	(296)
馍馍	(296)
水饺	(297)
烧卖	(297)
文饺	(297)
珍珠肉圆	(297)
蛋糕	(297)
枣糕	(298)
乌饭糕	(298)
松花藏糕	(298)
青蒿团	(299)
年糕	(299)
麦糕	(299)
巧果	(299)
<u>饭粥单</u>	(300)

饭	(300)
粥	(302)
木樨饭 (以下补入)	
	(305)
菜饭	(305)
火腿饭	(305)
鱼生粥	(306)
<u>茶酒单</u>	(307)
茶	(307)
武夷茶	(310)
龙井茶	(313)
常州阳羡茶	(313)
洞庭君山茶	(314)
洞庭山茶 (以下补入)	
	(314)
徽州茶	(314)
酒	(316)
金坛于酒	(318)
德州卢酒	(318)
四川郫筒酒	(318)
绍兴酒	(318)
湖州南浔酒	(319)
常州兰陵酒	(319)
溧阳乌饭酒	(320)
苏州陈三白酒	(320)
金华酒	(320)
山西汾酒	(321)

糖色单 (补)	(323)
山楂糕	(323)
橙糕	(323)
风雨梅	(324)
半梅	(325)
玫瑰梅干	(325)
盒梅	(325)
梅食	(325)
薄荷半梅	(326)
玫瑰酱	(326)
梅酱桃酱	(326)
桃脯杏脯	(327)
李干	(328)
樱桃脯	(329)
葡萄干	(330)
杨梅脯	(331)
蜜饯佛手	(332)
药橄榄	(332)
桂花糖	(334)
松子糖 花生糖 榧子糖 榛子糖 胡桃糖	(334)
桔饼	(337)
橙饼	(338)
金桔饼	(339)
柿饼	(340)
酸枣糕	(341)

蜜枣	(341)
甜酸咸	(341)
果单皮	(341)
梅皮	(342)
小米糖	(342)
牛皮糖	(342)
粽子糖	(344)
圆圆糖	(344)
葱管糖	(344)
寸金糖	(344)
浇切糖	(344)
麻酥糖	(344)
作料单 (补)	(345)
笋油	(345)
糟油	(345)
虾油	(345)
麻油	(345)
菜油豆油	(346)
酱油	(346)
茵油	(347)
醋	(347)
盐	(349)
酱	(351)
酒酿	(353)
豉	(353)
糟	(355)
糖	(356)