

精鈔
大字

隨

園

全

集

食單

四

大詩
隨園全集
卷五

戊午季校正精鈔

隨園食單

文明書局藏版

上海文明
書局藏版

隨園食單序

詩人美周公。而曰邊豆有踐。惡凡伯而曰。彼疏斯稗。古之於飲食也。若是重乎。他若易稱鼎亨。書稱鹽梅。鄉黨內則瑣瑣言之。孟子雖賤飲食之人。而又言飢渴未能得飲食之正。可見凡事須求一是處。都非易言。中庸曰。人莫不飲食也。鮮能知味也。典論曰。一世長者知居處。三世長者知服食。古人進餐離肺。皆有法焉。未嘗苟且。子與人歌而善。必使反之。而後和之。聖人於一藝之微。其善取於人也如是。余雅慕此旨。每食於某氏而飽。必使家廚往彼竈觚。執弟子之禮。四十年來。頗集眾美。有學就者。有十分中得六七者。有僅得二三。者。亦有竟失傳者。余都問其方畧。集而存之。雖不甚省記。亦載某家某味。以志景行。自覺好學之心。理宜如是。雖死法不足以限生廚。名手作書。亦多出。未可專求之於故紙。然能率由舊章。終無大謬。臨時治具。亦易指名。或曰。人心不同。各如其面。子能必天下之口。皆子之口乎。曰。執柯以伐柯。其則不遠。吾雖不能強天下之口。與吾同嗜。而姑且推己及物。則食飲雖微。而吾於忠恕之道。則已盡矣。吾何憾哉。若夫說郭所載飲食之書。三十餘種。眉公笠翁亦有陳言。曾親試之。皆闕於鼻。而垂於口。大半陋儒附會。吾無取焉。

隨園食單

須知單

學問之道先知而後行
飲食亦然作須知單

先天須知

凡物各有先天。如人各有資稟。人性下愚。雖孔孟教之無益也。物性不良。雖易牙烹之亦無味也。指其大略。楮宜皮薄。不可腥臊。雞宜驕嫩。不可老稚。鯽魚以扁身白肚為佳。烏背者必崛強於盤中。鰻魚以湖溪游泳為貴。江生者必槎枒其骨節。穀饌之鴨。其臙肥而白色。壅土之笋。其節少而甘鮮。同一火腿也。而好醜判若天淵。同一台蕪也。而美惡分為冰炭。其他雜物。可以類推。大抵一席佳餚。司廚之功居其六。買辦之功居其四。

一作料須知

廚者之作料。如婦人之衣服首飾也。雖有天姿。雖善塗抹。而敝衣藍縷。西子亦難以為容。善烹調者。醬用伏醬。先嘗甘否。油用香油。須審生熟。酒用酒娘。應去糟粕。醋用米醋。須求清冽。且醬有清濃之分。油有葷素之別。酒有酸甜之異。醋有陳新之殊。不可絲毫錯誤。其他葱椒薑桂糖鹽。雖用之不多。而俱宜選擇上品。蘇州店賣秋油。有上中下三等。鎮江醋顏色雖佳。味不甚酸。失醋之本旨矣。以板浦醋為第一。浦口醋次之。

一洗刷須知

洗刷之法。燕窩去毛。海參去泥。魚翅去沙。鹿筋去臊。肉有筋瓣。剔之則酥。鴨有腎臊。削之則淨。魚胆破。而全盤皆苦。鰻涎存。而滿碗多腥。韭刪葉而白存。菜棄邊而心出。內則曰魚去乙。去醜。鰻此之謂也。諺云。若要魚好喫。洗得白筋出。亦此之謂也。

一調劑須知

調劑之法。相物而施。有酒水兼用者。有專用酒不用水者。有專用水不用酒者。有鹽醬並用者。有專用清醬不用鹽者。有用鹽不用醬者。有物太膩。要用油先炙者。有氣太腥。要用醋先噴者。有取鮮必用冰糖者。有以乾燥為貴者。使其味入于內。煎炒之物是也。有以湯多為貴者。使其味溢于外。清浮之物是也。

一配搭須知

諺曰。相女配夫。記曰。儼人必於其倫。烹調之法。何以異焉。凡一物烹成。必需輔佐。要使清者配清。濃者配濃。柔者配柔。剛者配剛。方有和合之妙。其中可葷可素者。蘑菇鮮筍冬瓜是也。可葷不可素者。葱韭回香新蒜是也。可素不可葷者。芹菜百合刀豆是也。常見人置蠟粉于燕窩之中。放百合於雞猪之肉。毋乃唐堯與蘇峻對坐。不太悖乎。亦有交互見功者。炒葷菜用素油。炒素菜用葷油。是也。

一獨用須知

味太濃重者。只宜獨用。不可搭配。如李贄皇張江陵一流。須專用之。方盡其才。食物中。鰻也。鱸也。蟹也。鱔魚也。牛羊也。皆宜獨食。不可加搭配。何也。此數物者。味甚厚。力量甚大。而流弊亦甚多。用五味調和。全力治之。方能取其長。而去其弊。何暇捨其本題。別生枝節哉。金陵人。好以海參配甲魚。魚翅配蟹粉。我見輒攢眉。覺甲魚蟹粉之味。海參魚翅分之而不足。海參魚翅之弊。甲魚蟹粉染之而有餘。

一火候須知

熟物之法。最重火候。有須武火者。煎炒是也。火弱則物疲矣。有須文火者。煨者是也。火猛則物枯矣。有先用武火。而後用文火者。收湯之物是也。性急則皮焦。而裏不熟矣。有愈煮愈嫩者。腰子雞蛋之類是也。有略煮即不嫩者。鮮魚蚶蛤之類是也。肉起遲則紅色變黑。魚起遲則活肉變死。屢開鍋蓋。則多沫而少香。火息再燒。則走油而味失。道人以丹成九轉為仙。儒家以無過不及為中。司廚者能知火候。而謹伺之。則幾於道矣。魚臨食時。色白如玉凝。而不散者。活肉也。色白如粉。不相膠粘者。死肉也。明明鮮魚。而使之不鮮。可恨已極。

一色臭須知

目與鼻。口之鄰也。亦口之媒介也。嘉肴到目。到鼻。色臭便有不同。或淨若秋雲。或豔如琥珀。其芬芳之氣。亦撲鼻而來。不必齒決之舌嘗之。而後知其妙也。然求色豔。可用糖炒。求香不可用

香料一切粉飾便傷至味

一遲速須知

凡人請客相約於三日之前。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。此何能取東海之水。救南池之焚乎。必須預備一種急就章之菜。如炒雞片。炒肉絲。炒蝦米。豆腐及糟魚茶腿之類。反能因速而見巧者。不可不知。

一變換須知

一物有一物之味。不可混而同之。猶如聖人設教。因才樂育。不拘一律。所謂君子成人之美也。今見俗廚動以雞鴨猪鵝一湯同滾。遂令千手雷同。味同嚼蠟。吾恐雞猪鵝鴨有靈。必到枉死城中告狀矣。善治菜者。須多設鍋竈孟鉢之類。使一物各獻一性。一碗各成一味。嗜者舌本應接不暇。自覺心花頓開。

一器具須知

古語云。美食不如美器。斯語是也。然宣成嘉萬。器太貴。頗愁損傷。不如竟用御密。已覺雅麗。惟是宜碗者。碗宜盤者。盤宜大者。大宜小者。小參錯其間。方覺生色。若板板於十碗八盤之說。便嫌笨俗。大抵物貴者器宜大。物賤者器宜小。煎炒宜盤。湯羹宜碗。煎炒宜鐵銅。煨煮宜砂罐。

一上菜須知

上菜之法。鹹者宜先。淡者宜後。濃者宜先。薄者宜後。無湯者宜先。有湯者宜後。且天下原有五味。不可以鹹之一味概之。度客食飽。則脾困矣。須用辛辣以振動之。慮客酒多。則胃疲矣。須用酸甘以提醒之。

一時節須知

夏日長而熱。宰殺太早。則肉敗矣。冬日短而寒。烹飪稍遲。則物生矣。冬宜食牛羊。移之於夏。非其時也。夏宜食乾腊。移之於冬。非其時也。輔佐之物。夏宜用芥末。冬宜用胡椒。當三伏天。而得冬醃菜。賤物也。而竟成至寶矣。當秋涼時。而得行鞭筍。亦賤物也。而視若珍羞矣。有先時而見好者。三月食鱸魚是也。有後時而見好者。四月食羊奶是也。其他亦可類推。有過時而不可吃者。蘿蔔過時。則心空。山笋過時。則味苦。刀齏過時。則骨硬。所謂四時之序。成功者退。精華已竭。寒暑去之也。

一多寡須知

用貴物宜多。用賤物宜少。煎炒之物多。則火力不透。肉亦不鬆。故用肉不得過半觔。用雞魚不得過六兩。或問食之不足如何。曰。俟食畢。後再炒可也。以多為貴者。白煮肉。非一十觔以外。則淡而無味。粥亦然。非斗米。則汁漿不厚。且須扣水。水多物少。則味亦薄矣。

一潔淨須知

切葱之刀不可以切筭。搗椒之臼不可以搗粉。聞菜有抹布氣者由其布之不潔也。聞菜有砧板氣者由其板之不淨也。工欲善其事必先利其器。良廚先多磨刀多換布多刮板多洗手然後治菜。至於口吸之烟灰頭上之汗汁竈上之蠅蟻鍋上之烟煤一沾入菜中雖絕好烹飪如西子蒙不潔人皆掩鼻而過之矣。

一用絳須知

俗名豆粉為絳者即拉船用絳也。須顧名思義因治肉者要作團而不能合要作羹而不能膩故用粉以牽合之。煎炒之時慮肉貼鍋必至焦老故用粉以護持之。此絳義也能解此義用絳必恰當否則亂用可笑。但覺一片糊塗。漢制考齊呼麵麤為媒媒即絳矣。

一選用須知

選用之法小炒肉用後臀。做肉圓用前夾心。煨肉用硬短勒。炒魚片用青魚。烹魚做魚松用鱖魚。鯉魚。鰱雞用雞雞。煨雞用騾雞。取雞汁用老雞。雞用雌雞。嫩鴨用雄雞。肥蓴菜用頭片。韭用根皆一定之理餘可類推。

一疑似須知

味要濃厚不可油膩。味要清鮮不可淡薄。此疑似之間差之毫釐失以千里。濃厚者取精多而糟粕去之謂也。若徒貪肥膩不如專食猪油矣。清鮮者真味出而俗塵無之謂也。若徒貪淡薄則不

如飲水矣。

一補救須知

名手調羹。鹹淡合宜。老嫩如式。原無需補救。不得已為中人說法。則調味者。寧淡毋鹹。淡可加鹽。以救之。鹹則不能使之再淡矣。烹魚者。寧嫩毋老。嫩可加火候以補之。老則不能強之再嫩矣。此中消息。於一切下作料時。靜觀火色。便可參詳。

一本分須知

滿州菜多燒煮。漢人菜多羹湯。童而習之。故擅長也。漢請滿人。滿請漢人。各用所長之菜。轉覺入口新鮮。不失邯鄲故步。今人忘其本分。而要格外討好。漢請滿人。用滿菜。滿請漢人。用漢菜。反致依樣葫蘆。有名無實。畫虎不成。反類犬矣。秀才下場。專作自己文字。務極其工。自有遇合。若逢一宗師而摹倣之。逢一主考。而摹倣之。則掇皮無真。終身不中矣。

戒單

為政者興一利不如除一弊。能除飲食之弊。則思過半矣。作戒單。

一戒外加油

俗廚製菜。動熬猪油一鍋。臨上菜時。勺取而分澆之。以為肥膩。甚至燕窩至清之物。亦復受此玷污。而俗人不知。長吞大嚼。以為得油水入腹。故知前生是餓鬼投來。

一戒同鍋熟

同鍋熟之弊已載前變換須知一條中。

一戒耳餐

何謂耳餐。耳餐者。務名之謂也。食貴物之名。夸敬客之意。是以耳餐。非口餐也。不知豆腐得味。遠勝燕窩。海菜不佳。不如蔬笋。余嘗謂雞猪魚鴨。豪傑之士也。各有本味。自成一家。海參燕窩。庸陋之人也。全無性情。寄人籬下。嘗見某太守燕客。大碗如缸。白煮燕窩四兩。絲毫無味。人爭夸之。余笑曰。我輩來喫燕窩。非來販燕窩也。可販不可喫。雖多參為。若徒夸體面。不如碗中竟放明珠百粒。則價值萬金矣。其如喫不得何。

一戒目食

何謂目食。目食者。貪多之謂也。今人慕食前方丈之名。多盤疊碗。是以目食。非口食也。不知名手寫字多。則必有敗筆。名人作詩煩。則必有累句。極名廚之心力。一日之中。所作好菜。不過四五味耳。尚難掣准。況拉雜橫陳乎。就使幫助多人。亦各有意見。全無紀律。愈多愈壞。余嘗過一商家。上菜三撤席。點心十六道。共算食品。將至四十餘種。主人自覺欣欣得意。而我散席還家。仍煮粥充飢。可想見其席之豐而不潔矣。南朝孔琳之曰。今人好用多品。適口之外。皆為悅目之資。余以為肴饌橫陳。熏蒸腥穢。口亦無可悅也。

一戒穿鑿

物有本性。不可穿鑿為之。自成小巧。即如燕窩佳矣。何必捶以為團。海參可矣。何必熬之為醬。西瓜被切。略遲不鮮。竟有製以為糕者。萍果太熟。上口不脆。竟有蒸之以為舖者。他如尊生八箋之秋簾餅。李笠翁之玉蘭糕。都是矯揉造作。以杞柳為杯棬。全失大方。譬如庸德庸行。做到家。便是聖人。何必索隱行怪乎。

一戒停頓

物味取鮮。全在起鍋時。及鋒而試。略為停頓。便如霉過衣裳。雖錦繡綺羅。亦晦悶。而舊氣可憎矣。嘗見性急主人。每擺菜。必一齊搬出。於是廚人將一席之菜。都放蒸籠中。候主人催取。通行齊上。此中尚得有佳味哉。在善烹飪者。一盤一碗。費盡心思。在喫者。固亦暴戾。囫圇吞下。真所謂得哀家梨。仍復烝食者矣。余到粵東。食楊蘭坡明府鱸羹而美。訪其故。曰。不過現殺現烹。現熟現喫。不停頓而已。他物皆可類推。

一戒暴殄

暴者不恤人功。殄者不惜物力。雞魚鵝鴨。自首至尾。俱有味存。不必少取多棄也。嘗見烹甲魚者。專取其裙。而不知味在肉中。蒸鱔魚者。專取其肚。而不知鮮在背上。至賤莫如醃蛋。其佳處雖在黃不在白。然全去其白。而專取其黃。則食者亦覺索然矣。且予為此言。並非俗人惜福之謂。假使暴殄而有益於飲食。猶之可也。暴殄而反累於飲食。又何苦為之。至於烈炭以炙活鵝之

掌。剗刀以取生雞之肝。皆君子所不為也。何也。物為人用使之死可也。使之求死。得不可也。

一戒縱酒

事之是非。惟醒人能知之。味之美惡。亦惟醒人能知之。伊尹曰。味之精微。口不能言也。口且不能言。豈有呼呶酣酒之人。能知味者乎。往往見拇戰之徒。啖佳菜如啖木屑。心不存焉。所謂惟酒是務焉。知其餘而治味之道。掃地矣。萬不得已。先於正席。嘗菜之味。後於撤席。逞酒之能。庶乎其兩可也。

一戒火鍋

冬日宴客。慣用火鍋。對客喧騰。已屬可厭。且各菜之味。有一定火候。宜文宜武。宜撤宜添。瞬息難差。今一例以火逼之。其味尚可問哉。近人用燒酒代炭。以為得計。而不知物經多滾。總能變味。或問菜冷奈何。曰。以起鍋滾熱之菜。不使客登時食盡。而尚能留之以至於冷。則其味之惡。方可知矣。

一戒強讓

治具宴客。禮也。然一肴既上。理宜憑客舉箸。精肥整碎。各有所好。聽從客便。方是道理。何必勉強讓之。嘗見主人以箸夾取。堆置客前。汗盤沒碗。令人生厭。須知客非無手無目之人。又非兒童新婦。怕羞忍餓。何必以村嫗小家子之見解待之。其慢客也至矣。近日娼家尤多此種惡習。以箸取菜。

硬入人口。有類強姦。殊為可惡。長安有甚好請客。而菜不佳者。一客問曰。我與君算相好乎。主人曰。相好客。踞而請曰。果然相好。我有所求。必允許。而後起。主人驚問何求。曰。此後君家宴客。求免見招。合坐為之大笑。

一戒走油

凡魚肉雞鴨。雖極肥之物。總要使其油在肉中。不落湯中。其味方存。而不散若肉中之油。半落湯中。則湯中之味。反在肉外矣。推原其病。有三。一誤於火太猛。滾急水乾。重番加水。一誤於火勢忽停。既斷復續。一病在於太要相度。屢起鍋蓋。則油必走。

一戒落套

唐詩最佳。而五言八韻之試帖。名家不選何也。以其落套故也。詩尚如此。食亦宜然。今官場之菜。名號有十六碟八盒四點心之稱。有滿漢席之稱。有八小喫之稱。有十大菜之稱。種種俗名。皆惡厨陋習。只可用之於新親上門。上司入境。以此敷衍。配上椅披桌裙。插屏香案。三揖百拜。方稱若家居。惟宴文酒開筵。安可用此惡套哉。必須盤碗參差。整散雜進。方有名貴之氣象。余家壽筵婚席。動至五六桌者。傳喚外廚。亦不免落套。然訓練之卒。範我馳驅者。其味亦竟終不同。

一戒混濁

混濁者。並非濃厚之謂。同一湯也。望去非黑非白。如缸中攪渾之水。同一酒也。食之不清不膩。如