

中国烹饪古籍丛刊

清異錄

飲食部分



中國商業出版社

中国烹饪古籍丛刊

清 异 录

(饮食部分)

[宋] 陶谷 撰

李益民

王明德 注释

王子辉

责任编辑 陈耀昆
黄 琳

中国烹饪古籍丛刊

清 异 录

(饮食部分)

[宋] 陶谷 撰

李益民

王明德 注释

王子辉

*

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

中国铁道出版社印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开 5印张 130千字

1985年4月第1版 1985年4月北京第1次印刷

印数：1—7,000册

统一书号：11237·016 定价：0.80元

《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，并把文言文部分章节译成现代汉语。这些古籍难免杂有不符合现代科学的东西，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

《清异录》为北宋陶谷所著。陶谷，字秀实，自号金銮否人。邠州新平(今陕西彬县)人。他历仕后晋、后汉，至后周任翰林学士、户部侍郎，后迁兵部侍郎，加承旨。显德六年加吏部侍郎。宋初，转礼部尚书，仍为翰林承旨。后累加刑、户二部尚书。开宝三年(970)十二月卒，年六十八岁。死后赠右仆射。据《宋史》记载：“谷强记嗜学，博通经史，诸子佛老，咸所总览。”《清异录》是他杂采隋、唐至五代典故所写的一部随笔集。所记物事，分为天文、地理、草木、花、果、蔬、药、禽、兽、虫、鱼、居室、衣服、器具、饌羞、丧葬等三十七门，共六百四十八条。每条均分别加小标题。此书从形式上看，多是消遣取乐的幽默文字，并非正面陈述事物。但它在各个方面反映了丰富的历史情况，对于研究隋唐五代历史的某个侧面提供了可贵的资料。该书也并非全是陶谷自己的记述，有一部分是转抄别人的(如“鱼门”中的《水族加恩簿》，“茗荈门”中的《十六汤》等)。这些抄录的东西，本身就是某个方面更为集中、更为系统的文献资料。

这个注释本只选收了《清异录》中与饮食有关的果、蔬、禽、兽、鱼、酒、茗、饌八门共二百三十八事，约占全书的三分之一。这些资料，对研究我国烹饪历史极为珍贵。如饌羞门中隋代的《谢讽食经》，唐代韦巨源的《烧尾食单》，是我们今天所能看到的隋、唐两代宫廷，官府筵席唯一较为齐全

的食单了。其它果、菜、禽、兽、鱼等门，多为烹饪原料，有的谈到其营养价值，有的谈到烹调技法，都是研究烹饪技术发展的可贵资料。

这个注释本，主要根据一九三〇年商务印书馆据涵芬楼藏版铅印的《说郛》本；参阅一九二二年文明书局石印的经陈眉公订正的《宝颜堂秘笈》本和道光年间李锡龄校刊的《惜阴轩丛书》本。《清异录·序》则是根据的陈本。

从《中国烹饪古籍丛刊》的特点出发，本书在编排顺序上对原书作了一些调整。如把饌羞门放在首篇，把百果门移到了后面等。

这个注释稿曾经王湜华同志审校。

《清异录》序

叶伯寅氏有元时孙道明抄写宋陶谷《清异录》四卷^①，凡十五门，二百三十事，遗缺过半，后复得抄本，不第卷次，凡三十七门，六百四十八事。比道明本为备^②，而文独简略，讹误亦多。然道明本虽遗缺，殆为谷书而简略者^③，则《说郭》所载陶宗仪删定本也^④。今参校勘正十有二三，而疑误难

① 叶伯寅：人名。身世不详。孙道明：元松江华亭（今上海市松江县）人，字明叔。博学好古，藏书万卷。遇秘本，常亲手抄写。

② 备：完备。

③ 殆为谷书而简略者：只是陶谷原书的简略本。殆，仅；只。

④ 《说郭》：笔记丛书。元末陶宗仪编。一百卷。原本已佚，近人据明抄本配齐，有涵芬楼排印本。系选辑汉魏至宋元的各种笔记汇编而成。于经、史、诸子及诗话、文论等，也有收入。陶宗仪，元末明初文学家。字九成，号南村，黄岩（今属浙江）人。元末应进士试未中，明洪武年间曾任教官，勤于记述典章制度，编有《南村辍耕录》三十卷。亦能作诗，有《南村诗集》。

解者，并复存之^①。史称谷为人隽辩宏博^②，强记嗜学^③，多所总览。乾德^④初，尝为南郊礼仪使^⑤，法物制度^⑥，皆谷所定，一时咸共推美^⑦。故今此书亦颇该洽^⑧，诚游览者之秘苑也^⑨。昔蔡中郎得王仲任《论衡》^⑩，秘之帐中^⑪，以为谈

-
- ① 并复存之：把它一并保留下来。
- ② 隽辩宏博：才智过人，学识渊博，善于明辨事理。隽，才智杰出。辩，辩明；明察。
- ③ 强记嗜学：记忆力强，爱钻研学问。
- ④ 乾德：宋太祖（赵匡胤）年号（公元963—967年）。
- ⑤ 礼仪使：官名，唐置。凡有国恤，皆以宰相为礼仪使，掌山陵禭庙等事。
- ⑥ 法物制度：关于帝王仪仗队所用器物的制度。
- ⑦ 一时咸共推美：一时间，得到大家普遍赞美。
- ⑧ 该洽：完备，广博。
- ⑨ 诚游览者之秘苑也：实是观赏艺文者的神秘园地。游览者，一般指游赏景物的人。此处指观赏文艺书籍的人。苑，本指供游玩和打猎的风景园林。此处指学术文艺荟萃的文苑。
- ⑩ 蔡中郎：指蔡邕。东汉陈留（今河南陈留县）人。因曾任中郎将，故称蔡中郎。王仲任：即王充（公元27—约97年）。东汉唯物主义哲学家。字仲任，会稽上虞（今浙江上虞县）人。《论衡》是他用了毕生精力，历时三十多年，才完成的一部哲学著作。该书阐述了“气”是万物本原的学说，唯物主义地解释了人与自然，精神与肉体的关系，深入地批判了当时流行的谶纬神学和宗教唯心主义思想。曾被统治阶级斥为“异端邪说”，长期受到埋没。
- ⑪ 秘之帐中：把它秘密地珍藏在帐幕里，不为外人观览。

助^①。王朗^②得之，至许下^③，人称其才进^④。吾之得谷之书，当亦符斯语尔^⑤。

隆庆壬申春日河间俞允文撰^⑥

附：

王凤洲来翰^⑦云：“仆^⑧向有《清异录》，意欲梓行^⑨，得

① 以为谈助；可用作谈论（学问）的资料。

② 王朗：三国魏郑县（今山东郑城）人，字景兴。文帝时，官至司空，封兰陵侯。著《易》、《春秋》、《孝经》、《周官》传，今已佚。

③ 许下：疑是地名。

④ 人称其才进：人们称赞他的才华高人一等。

⑤ 吾之得谷之书，当亦符斯语尔：我得到陶谷的这本书，也该符合上面这些话的意思。斯，此。

⑥ 隆庆壬申：即隆庆六年（公元1572年）。隆庆，明穆宗（朱载堉）年号。河间：府名。治所在今河北河间县。清辖境仅有今河北任丘以南，东光、吴桥以西，肃宁、献县、故城以东地区。俞允文：明代崑山（今江苏崑山县）人，字仲蔚。生于明武宗正德六年（公元1511年），卒于神宗万历七年（公元1579年）。十五岁作《马鞍山赋》，精研诗文书法，著有《仲蔚集》二十四卷。

⑦ 翰：毛笔。引伸为文词。这里指书信。

⑧ 仆：自称谦词。

⑨ 梓(zǐ)行：印刷传布。梓，雕制印书的木板。引伸为印刷。

足下先之①，是艺苑中髡孟不落莫矣②。”

- ① 得足下先之：得知先生先我而作了。足下，古代对同辈的敬称。多用于书信。约相当现代的“先生”。
- ② 是艺苑中髡(kūn 坤)孟不落莫矣：这样文艺园地中的趣闻轶事就不会寂寞冷落了。髡，指淳于髡。战国齐人。孟，指优孟。战国楚人。二人均入《史记·滑稽列传》，均属风趣人物。落莫，寂寞冷落。

目 录

饌羞门 (三十九事)	(1)
蔬菜门 (二十五事)	(36)
鱼 门 (三十二事)	(46)
禽名门 (三十二事)	(69)
兽名门 (二十事)	(89)
酒浆门 (十六事)	(102)
茗薈门 (三十五事)	(111)
百果门 (三十八事)	(128)

饾 羞 门(三十九事)

无 心 炙

段成式驰猎①，饥甚。叩村家②。主人老姥出餠臠③，五味不具④。成式食之，有踰五鼎⑤。曰：“老姥初不加意⑥，而珍美如此。”常令庖人具此品⑦，因呼“无心炙⑧。”

① 段成式：唐文学家。字柯古，临淄(今山东淄博)人。曾为秘书省校书郎，官至太常少卿。家中藏书甚多，博闻强记，诗多华艳。清人辑有《段成式集》。著有《酉阳杂俎》。驰猎：骑马打猎。

② 叩村家：意为敲打乡村人家门户；求取食物。叩，敲；打。

③ 老姥出餠臠：老妇人端出猪肉羹。老姥，老妇人。餠臠，猪肉羹。

④ 五味不具：调料不齐备。五味，一般指甜、酸、苦、辣、咸五种味道。也泛指各种味道。这里引伸为各种调料。

⑤ 有踰五鼎：胜过高贵的食品。踰，越过。五鼎，取意于“五鼎食”。古代祭礼，大夫用五鼎盛羊、豕、膾(细切的肉)、鱼、腊(干肉)。后因而用“五鼎”指贵族官僚享用之高贵食品。

⑥ 初不加意：原来并非精心烹制。

⑦ 常令庖人具此品：常常叫厨师烹制这种食品。庖人，厨师。

⑧ 无心炙：无意中做成的食品。炙，烤。有时也用以指煎煮烧炸等。

莲 花 饼 馅

郭进^①家能作莲花饼馅。有十五隔者，每隔有一折枝莲花，作十五色^②。自云：“周世宗有故宫婢流落^③，因受僱于家。婢言宫中人，号‘蕊押班’。”

缕 子 脍

广陵法曹宋龟造缕子脍^④。其法用鲫鱼肉，鲤鱼子，以碧筍或菊苗为胎骨^⑤。

自 然 羹

蜀中有一道人卖自然羹。人试买之。盃中二鱼，鳞鬣肠

-
- ① 郭进：五代后周末宋初博野县人。初仕周，任洛州团练使。入宋，有战功。后为田钦祚所陷，自缢死。
- ② 作十五色：呈现出十五种颜色。
- ③ 周世宗：五代时后周太祖郭威的养子。姓柴名荣。即位后继郭威对政治有所改革。在位六年。年号显德。亦称“柴世宗”。有故宫婢流落；有原来宫里的婢女流落在外。
- ④ 法曹：主管地方司法工作的官员。 宋龟：人名。 缕子脍：鱼肉酱。脍，亦作“鲙”。细切的鱼肉。特指生食的鱼片。
- ⑤ 碧筍：碧绿的竹筍。 菊苗：菊之幼苗。可食。《瓜蔬疏》：“百草中，可食者最多。荠菜、枸杞苗、五加芽，草中之美味。菊苗亦佳。” 胎骨：中心，基础，底子。此处指用以垫托菜肴的底子菜。

胃皆在。鳞上有黑纹，如一圆月。汁如淡水。食者旋剔去鳞肠①，其味香美。有问②：“鱼上何故有月？”道人从盃中倾出③，皆是荔枝仁，初未尝有鱼并汁④。笑而急走。回顾⑤云：“蓬莱月，也不识！”明年时疫⑥，食羹人皆免。道人不复再见。

赤明香

赤明香，世传仇士良家脯名也⑦。轻薄、甘香、殷红、浮脆，后世莫及。

玲珑牡丹鲈⑧

吴越有一种玲珑牡丹鲈。以鱼叶鬥成牡丹状⑨。既熟，

-
- ① 旋：随即。剔：除。
- ② 有问：有人问。
- ③ 倾出：倒出。
- ④ 初未尝有鱼并汁：原来并未有鱼和汁。
- ⑤ 回顾：回头看。
- ⑥ 明年时疫：第二年流行疫症。
- ⑦ 仇士良：字匡美。唐代宦官，循州兴宁（今广东省兴宁县）人。历任内外五坊使、左神策军中尉等职。其人横暴贪残，唐文宗曾受他的控制。在职二十余年，先后杀害两个王子、一个妃子、四个宰相。脯：食品名。蜜渍的干果；肉干。
- ⑧ 鲈(zhǎ 眨)：经过加工鱼类食品。方法大体是：将鱼切成薄片，加盐、酒、香料腌制后，与蒸熟的凉米饭隔层装缸发酵而成。也有不装缸发酵的。
- ⑨ 鱼叶：鱼片。鬥：拼合。

出盎^①中，微红，如初开牡丹。

五福饼

汤悦逢士人于驿舍^②。士人揖食^③。其中一物是炉饼^④，各五事^⑤。细味之^⑥，馅料一^⑦。不可晓^⑧。以问^⑨士人。笑曰：“此五福饼也。”

辋川^⑩小样

比丘尼梵正^⑪，庵制精巧^⑫。用鲈^⑬、鲈脰^⑭、脯、盐酱

-
- ① 盎：一种腹大口小的盛器。
- ② 士人：旧时称读书人为“士人”。驿舍：古时供递送公文的人或来往官员暂住、换马的处所。
- ③ 揖食：拱手邀请进食。揖，拱手施礼。
- ④ 炉饼：即今之烧饼。
- ⑤ 五事：五件。此处似指五种样式。
- ⑥ 细味之：仔细地品尝它。
- ⑦ 馅料一：馅料一样。
- ⑧ 不可晓：意即不可理解。晓，明白。
- ⑨ 以问：因而问。
- ⑩ 辋川：地名。西安附近的名胜区之一。位于西安市东南五十五公里的蓝田县南。因诸谷水会合如车辋形，故名。为唐代宋之问和著名山水诗人、画家王维的别墅所在地。川中有王维曾游居之著名景区白石滩、竹里馆、鹿柴等二十处。
- ⑪ 比丘尼梵正：法号叫梵正的尼姑。比丘尼，佛教名词。佛家出家五众之一。指受具足戒的女性，俗称尼姑。
- ⑫ 庵制精巧：制作食品技术精巧。
- ⑬ 鲈：鱼名。体延长，侧扁，大者可至二尺。口大，下颌突出。银灰色，背部和背鳍有黑斑。栖息于近海，也进入淡水，早春在咸淡水交界的河口产卵。为常见食用鱼类之一。
- ⑭ 鲈脰：用鲈鱼制作的脰。即生鱼片。

瓜蔬^①，黄赤杂色^②，鬥成景物。若坐及二十人^③，则人装一景^④，合成辋川图小样^⑤。

逍 遥 炙

睿宗闻金仙、玉真公主饮素^⑥，日令以九龙食輦^⑦装逍遥炙赐之。

单 笼 金 乳 酥

韦巨源拜尚书令^⑧，上烧尾食^⑨，其家故书中尚有食帐。

① 盐酱瓜蔬：用盐和酱腌制的瓜类和蔬菜。

② 杂色：各种颜色。

③ 若坐及二十人：如果（筵席上）坐够二十人。因王维当年在辋川游居的著名景区有二十处，辋川图景也为二十处，故特言“二十人”。

④ 则人装一景：就给每人拼装一景。

⑤ 辋川图：唐时，王维曾亲手画有《辋川图》，早已失传。后人曾有仿画。现蓝田县文化馆存有清代熊墨樵摹郭漱六所临王维真本的《辋川图》石碑。小样：缩小的图样。

⑥ 睿宗：唐代皇帝李旦之庙号。在位三年（公元七一〇——七一二）。金仙、玉真公主：均为睿宗之女。二人皆为道士，筑观京师长安。饮素：吃素。饮，指饮食。

⑦ 九龙食輦：一种有九龙装饰的运载食品的车子。輦，同“舆”。本谓车箱，因即指车。

⑧ 韦巨源：唐京兆万年（今陕西西安）人。武后时，以夏官侍郎同凤阁鸾台平章事。神龙初，累迁侍中、中书令，进封舒国公。景龙三年，拜尚书左仆射。尚书令：官名。始于秦，西汉沿置，本为少府的属官，掌管奏文书。汉武帝以后职权渐重。东汉时，尚书令成为直接对君主负责总揽一切政令的首脑。到魏晋以后，事实上即为宰相。唐初秦王（唐太宗）曾任其职，其后不置，故唐代尚书省长官仅有左右仆射。此处尚书令实为尚书左仆射。

⑨ 上烧尾食：唐时大臣初拜官，要向皇帝进献食品，名为“烧尾”。“烧尾”一词出自“鱼跃龙门”的典故。龙门，在今陕西省韩城县和山西省河津县之间，两岸峭壁对峙，形如门阙，故名。据说，每年春季，黄河鲤鱼溯水而上，龙门水猛浪急，难以逾越。有能跃过龙门者，即有云雨随之，天火自其后烧其尾，从而转化为龙。旧时称皇帝为“真龙天子”。“烧尾”，献媚取宠于皇帝之词。

今择奇异者略记。

单笼金乳酥^①（是饼。但用独隔通笼，欲气隔）。

曼陀样夹饼（公斤炉）^②。

巨胜奴（酥蜜寒具）^③。

贵妃红（加味红酥）^④。

婆罗门轻高面（笼蒸）^⑤。

御黄王母饭（偏镂印脂盖饭面，装杂味）^⑥。

七返膏（七卷作圆花。恐是糕子）^⑦。

金铃炙（酥搅印脂。取真）^⑧。

-
- ① 单笼金乳酥：一种用酥油作配料的蒸饼。单笼，即独隔通笼。金乳，黄色酥油。
- ② 曼陀样夹饼：夹馅，形状象曼陀罗蒴果的烤饼。曼陀，即曼陀罗。亦称“风茄儿”。茄科，一年生草本。夏秋开花。蒴果卵圆形，有不等长尖刺，熟时四瓣裂。花、叶和种子可入药。公斤炉：一种烤炉。
- ③ 巨胜奴：一种用酥油、蜜水和面，外粘黑芝麻的油炸食品。巨胜，胡麻黑者名巨胜。寒具：类似今麻花、馓子的面食品。
- ④ 贵妃红：一种色红味浓的酥饼。贵妃，次于皇后的妃嫔称号。
- ⑤ 婆罗门轻高面：可能是由印度传入的一种发酵馒头，或虚糕之类蒸饼。婆罗门，古国名，指印度。
- ⑥ 御黄王母饭：一种上浇油脂和菜肴的黄米蒸饭。类似现在的盖浇饭。御，对帝王所用物的敬称。王母，即西王母，神话人物。旧时民间将其作为长生不老的象征。镂：雕刻漏空。印脂：一种油脂。装杂味：加上多味菜肴。
- ⑦ 七返膏：疑是用极软面团夹层翻卷、切断，呈圆花状的松软蒸糕。七返，反复折卷七次。
- ⑧ 金铃炙：一种原料中加酥油，色形如金铃的烤制品。取真：取其逼真。