

510596

中国烹饪古籍丛刊

醒園錄

中國醫藥學院
圖書館藏

31

N

中国烹饪古籍丛刊

醒 园 录

〔清〕 李化楠 撰

侯汉初 熊四智 注释

中国商业出版社

中国烹饪古籍丛刊
醒园录
【清】李化楠 撰
侯汉初 熊四智 注释

*

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
北京市建国门外印刷厂印刷

*

787×1092 毫米 32开 2.375印张 52千字
1984年9月第1版 1984年9月北京第1次印刷
印数 1—10,000册

统一书号：11237·005 定价 0.40 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

《醒园录》是清代中叶的饮食专著。全书分上下两卷，记载烹调（三十九种）、酿造（二十四种）、糕点小吃（二十四种）、食品加工（二十五种）、饮料（四种）、食品保藏（五种）等共一百二十一种，内容翔实，记述详细。诸如炮制熊掌、鹿筋、燕窝、鱼翅、鲍鱼等山珍海味之法，加工火腿、酱肉、板鸭、风鸡等之方，无不涉猎，

原书是根据清代四川名人李化楠宦游江浙时搜集的饮食资料手稿，由其子李调元整理编纂而刊印成书的。李化楠字廷节，号石亭。乾隆七年进士，曾任浙江馀姚、秀水县令。

李调元（1734—？），清代文学家，戏曲理论家。字羹堂、赞庵、鹤洲，号雨村，童山蠢翁，四川绵州人。乾隆二十八年春，考中进士，授翰林院编修。历任广东学政、直隶通永道等官。

本书是根据重庆市图书馆所藏清嘉庆李氏万卷楼再刻本（乾隆四十七年付梓）标点注释的。原版年久陈旧，字迹残缺，但为保存原书面目，我们只作存疑，未加修改。“跋”作了删节，对误刻之处，作了必要的说明。因书中的“序”用典甚多，故作了今译。对其他部分中的难字、难词加了尾注。

本书曾经王湜华同志审校。

醒 园 录 序

先大夫^①自诸生^②时，疏食菜羹，不求安饱。然事先大父母，必备极甘旨^③。至于宦游^④所到，多吴羹^⑤酸苦之乡。厨人进而甘焉者，随访而志^⑥诸册，不假抄胥^⑦，手自缮写，盖历数十年如一日矣。

夫《礼》详《内则》。养老，有淳熬^⑧ 淳母^⑨ 之别；奉亲，有飴蜜^⑩ 滫瀡^⑪ 之和。极之蜩^⑫、范^⑬ 蜣^⑭、

① 大夫：清代高级文职阶官称大夫。此处乃称其父李化楠。

② 诸生：谓学官弟子也。秀才也称“诸生”。

③ 甘旨：美味也。《韩诗外传》：“鼻欲嗅芳香，口欲尝甘旨。”

④ 宦游：古时出外做官游历各地，称宦游。

⑤ 吴羹：泛指江浙一带菜肴。

⑥ 志：记录也。

⑦ 抄胥：指专做抄写工作的人。

⑧ 淳熬：《辞海》：“煎醢加于陆稻上，沃之以膏，曰淳熬。”[醢(hǐ 海)，肉酱也。沃，浇上之意。]

⑨ 淳母：《辞海》：“煎醢加于黍上，沃之以膏，曰淳母。”

⑩ 飴蜜：糖浆之类。

⑪ 滫瀡：调和饮食之法。《礼记·内则》：“滫瀡以滑之”。滫，泔也（淘米水） 瀡，滑也。

⑫ 蜩（tiáo 条）：蝉之总名。

⑬ 范：蜂也。

⑭ 蜣（chī 迟）：蚁卵也。古代取以为酱，供食用。

蜾①之细；芝、栢②、葱、漆③之微。枣烝、栗择④、削瓜、钻梨之事，罔不备举。宁独大者轩⑤，细者脍⑥，冬行鱣⑦，夏行脰⑧，委曲⑨详载尔乎。

夫饮食非细故也。《易》警腊毒⑩，《书》重盐梅⑪。烹鱼，则《诗》羨谁能⑫。脰⑬熊，则《传》惩口实⑭。是故，箴铭⑮之作，不遗盘盂⑯。知味之喻⑰，更叹

① 蜾 (yán 沿)：蝗之未生翅者。

② 栢 (ér 而)：木上所生长之蕈类，泛指木耳之类。《礼记》：“芝栢菱菌”。

③ 漆 (yè 叶)：《礼记》郑玄注：“漆，烝葱也。”

④ 栗择：拣选的栗子。

⑤ 轩：切肉大如藿叶曰轩。《礼记》：“麋鹿田豕麇皆有轩。”

⑥ 脍 (kuài 快)：细切肉为脍。

⑦ 鱣：鲜的异体字。鱼之新鲜者。

⑧ 脰 (jū 居)：鸟类的乾脯。

⑨ 委曲：详悉一事之底蕴，谓之委曲详尽。

⑩ 腊 (xī 西) 毒：腊，极也。《国语·郑语》：“毒之酋腊者，其杀也滋速。”韦昭注：“精熟为酋。腊，极也。”

⑪ 盐梅：古代用盐与梅来作咸与酸的调味品。

⑫ 谁：此处作语助。

⑬ 脰 (ér 儿)：煮也。《左传》：“宰夫传熊蹯不熟”。

⑭ 口实：话柄。

⑮ 箴铭：箴，是规戒性的韵文。铭，是刻在器物或石碑上的规戒、褒赞的韵文。名目虽异，劝告、规戒之意相同。

⑯ 盘盂：本指装饮食的盛器。此处泛指饮食。

⑰ 喻：通晓，了解之意。

能鲜！误食螾蜩^①者，由读《尔雅》^②不熟；雪挑以黍者，亦未聆《家语》^③之训乎！在昔，贾思勰^④之《要术》，遍及齐民。近即，刘青田^⑤之《多能》，岂真鄙事^⑥？《茶经》^⑦、《酒谱》^⑧，足解羈^⑨愁。鹿尾、蟹蛸^⑩，恨不同载。夫岂好事，盖亦有意存焉。

是录偶然涉笔，犹忆“醒园”，不啻^⑪随先大夫后，捧匜^⑫进爵^⑬，陪色笑于先大父母之侧也。不敢久闭

① 螾蜩：亦即螃蟹、相手蟹。

② 《尔雅》：书名，以释六艺之言，为孔门弟子所著。

③ 聆：听也。为聆教。《家语》，乃《孔子家语》的简称。《家语》曾记孔子侍坐于鲁哀公，设桃具黍。孔子认为，黍为五谷之长，桃为六果之下，“今以五谷之长，雪瓜藟之下，是侵上忽下也”。雪：擦拭。

④ 贾思勰：我国古代农学家，山东益都人，曾任北魏高阳郡（今山东淄博市西北）太守。著《齐民要术》一书而知名于世。

⑤ 刘青田，即刘基，字伯温。因系浙江青田人，故名。著有《多能鄙事》等书。

⑥ 鄙事：琐细之事。

⑦ 《茶经》：唐代陆羽所著。

⑧ 《酒谱》：书名。宋代窦苹撰，杂叙酒的故事。

⑨ 羈：停留。

⑩ 蟹蛸：蟹肉、蟹酱之类。

⑪ 不啻：不但。

⑫ 匜(yí 移)：古代盥器，形状如瓢。

⑬ 爵：古代酒器。

笈笥^①，乃寿诸梓^②。书法行款，悉依墨妙。点窜^③涂抹，援^④刻鲁公。争座位例，各存其旧。亦谓父之书，手泽^⑤存焉，犹之母之杯卷口泽^⑥存焉耳。然而言及此，已不禁淚涔涔^⑦如纆縻^⑧矣。

男调元谨志

① 笈笥：此处指装书的箱子。笈，书箱。笥，古代盛饭或衣物的方竹器。

② 梓：印刻成书。

③ 窜：修改文字。

④ 援：引证也，如援以为例。

⑤ 手泽：古代称遗著为手泽。

⑥ 口泽：口津渍也。《礼》：“母没而杯圈不能饮焉。口泽之气存焉尔。”

⑦ 涔涔：流泪貌。

⑧ 纆縻（mí 迷）：此处乃借物比喻眼泪水长流不断之意。纆，汲井之用绳。縻，牛轡也。

译 文

我已去世的父亲在学生时代，就遵循“君子食勿求饱，居勿求安”的古训，在饮食方面，力求简朴，吃的多是蔬菜羹汤之类。但是，他在侍奉祖父母时，则一定要准备极为美味可口的食品去孝敬他们。当我的父亲因做官而游历的时候，到的多是江浙一带。凡遇到厨师烹制的美饌佳肴，就立即去访问他们，把烹制的方法记录下来。每次都是亲自动手，从不请别人代抄。这样收集资料，已经几十年了。

《礼记·内则篇》关于饮食谈得很详细。孝敬老人，饮食有的用肉酱浇在稻米饭上，有的用肉酱浇在高粱饭上。侍奉父母，饮食有的用糖浆蜜，有的用米粉滑。极小的食物，如蝉、蜂、蚁、蝗；精微的食物，如木耳、葱叶。凡蒸枣、择栗、削瓜、钻梨等食品加工，都有所记载。宁愿将大的切成薄片，小的切成细丝。冬天宜食鲜鱼，夏天宜食干脯鱼。这些，也都详尽地记载了下来。

人的饮食，可不是一件小事情。《易经》警告人们注意食物中毒。《书经》说：“调味注重咸酸。”《诗经》称羨烹鱼的能手。《左传》记载过惩戒煮熊掌而不熟的厨师。所以，一些规戒褒赞的文体中，都不遗漏有关饮食的叙述。通晓调味的书真是不少啊！误食螃蟹的，是由于没有熟读《尔雅》一书之故。把雪桃和高粱同等看待，乃是因为没有聆听《家语》的教训。从前，北魏时期的农学家贾思勰著有《齐民要术》，齐国的人民，几乎个个都知道。明代的刘青田所著《多能鄙事》一书，他研究的饮食烹调，哪里真是一般的鄙事呢。又如唐代陆羽著的《茶经》，宋代窦苹撰的《酒谱》，在愁闷的时候，拿来阅

读一下，还是有益处的。遗憾的是没有把烹制鹿尾、蟹酱之法搜集进去。以上这些著书的人，决不是好事者。他们的目的在于有意保存我国的文化史料。

在写这本书的时候，每当提起笔，就回忆起在“醒园”田舍的时候，好像跟随在先父的后面，捧着盥器、酒杯，用和颜悦色的笑脸，侍候在祖父母二位老人旁边时的情形。为此，我不敢将这些书稿长期关锁在书箱内，决定把它付印成书，用很好的书法来誊写。至于编排、圈点、修改、刻版，是按鲁公的印书方法，以保存旧制。既可算是保存了我父亲的遗著原样，亦犹似把我母亲口泽之气也保存了下来。但是，说到这里，我已经情不自禁地泪如雨下了。

目 录

醒园录序	(1)
------	-------

醒园录卷上

作米酱法	(1)	焦饭做醋法	(18)
作甜酱法	(2)	腌火腿法	(18)
作面酱法	(4)	腌猪肉法	(19)
做清酱法	(6)	腌熟肉法	(20)
做麦油法	(8)	酒燉肉法	(20)
酱不生虫法	(10)	酱肉法	(21)
酱油不用煎	(10)	火腿酱法	(21)
做酱诸忌	(10)	做猪油丸法	(21)
做酱用水	(10)	蒸猪头法	(22)
做香豆豉法	(11)	做肉松法	(22)
做水豆豉法	(13)	假火肉法	(23)
豆腐乳法	(13)	煮老猪肉法	(23)
酱豆腐乳法	(14)	腌肉法	(23)
糟豆腐乳法	(15)	风猪小肠法	(24)
冻豆腐法	(16)	白煮肉法	(24)
做米醋法	(16)	风鸡鹅鸭法	(24)
极酸醋法	(17)	风板鸭法	(25)
千里醋法	(17)	焖鸡肉法	(25)

新鲜盐白菜炒鸡法·····(25)	煮鹿筋法·····(31)
食牛肉干法(鹿肉干同)·····(26)	炒鳊鱼法·····(31)
封鸡法·····(26)	顿脚鱼法·····(32)
假烧鸡鸭法·····(27)	醉螃蟹法·····(32)
顷刻熟鸡鸭法·····(27)	醉鱼法·····(33)
关东煮鸡鸭法·····(27)	糟鱼法·····(33)
食鹿尾法·····(28)	顷刻糟鱼法·····(34)
食熊掌法·····(28)	做鱼松法·····(34)
炒野味法·····(29)	酥鱼法·····(34)
煮燕窝法·····(29)	虾羹法·····(35)
煮鱼翅法·····(30)	鱼肉耐久法·····(35)
煮鲍鱼法·····(30)	夏天熟物不臭法·····(35)

醒园录卷下

醃盐蛋法·····(36)	杏仁浆法·····(40)
变蛋法·····(36)	千里茶法·····(40)
酱鸡蛋法·····(37)	蒸黏糕法·····(41)
白煮蛋法·····(37)	蒸鸡蛋糕法·····(41)
蛋卷法·····(37)	蒸萝卜糕法·····(41)
乳蛋法·····(38)	蒸西洋糕法·····(42)
做大蛋法·····(38)	做绿豆糕法·····(42)
治乳牛法·····(38)	蒸莼菜糕法·····(43)
取乳皮法·····(39)	蒸茯苓糕法·····(43)
做乳饼法·····(39)	松糕法·····(44)
芝麻茶法·····(40)	煮西瓜糕法·····(44)

山查糕法·····(45)	甜辣菜法·····(55)
蔷薇糕法·····(45)	经年芥辣法·····(56)
桂花糖法·····(46)	做香干菜法·····(56)
做饽饽法·····(46)	做甕菜法·····(56)
做满洲饽饽法·····(47)	做香小菜法·····(57)
做米粉菜包法·····(47)	做五香菜法·····(57)
晒番薯法·····(48)	搅芥末法·····(58)
煮香菰法·····(49)	煮菜配物法·····(58)
东洋酱瓜法·····(49)	做酸白菜法·····(58)
乾酱瓜法·····(50)	酱芹菜法·····(59)
醃红甜姜法·····(50)	醃黄小菜法·····(59)
醃瓜诸法·····(51)	制南枣法·····(60)
醃青梅法·····(51)	仙果不饥方·····(60)
醃咸梅杏法·····(52)	耐饥丸·····(60)
醃蒜头法·····(52)	行路不吃饭自饱法·····(61)
醃萝卜干法·····(53)	米经久不蛀法·····(61)
醃落花生法·····(53)	藏橙橘不坏法·····(61)
醃芥菜法·····(54)	西瓜久放不坏法·····(61)
做霉干菜法·····(55)	抱鸭蛋法·····(61)
做辣菜法·····(55)	

醒 园 录 卷 上

作 米 酱 法

用饭米舂粉，浇水，作饼子，放蒸笼内蒸熟。候冷，铺草、盖草、加扁，七日过，取出晒干，刷毛，不用舂碎。每斤配盐四两，水十大碗。盐水先煎滚，候冷澄清，泡黄^①搅烂，约五六日后，用细筛磨擦下落盆内。付^②日中大晒四十日，收贮听用。

按，此黄虽系饭米，一经发黄，内中松动，用水一泡，加以早晚翻搅，安有不化之理？似可不用筛磨以省沾染之费，更为捷便。

又 法

用糯米与饭米对配，作法同前。

① 泡黄：用盐水泡着酱胚(酱母子)。

② 付：与也，交付。

③ 此黄：这种酱胚(酱母子)。

又 法

白米不论何米，江米更妙^①。用滚水煮几滚，带生^②捞起，不可大熟。蒸饭透熟（不透不妙），取起用席摊开寸半厚，俟冷，上面不拘用何东西盖密，至七日过，晒干，总以毛多为妙。如遇好天气，用冷茶汤拌湿，再晒干。每米黄^③一斤，配盐半斤，水四斤。盐水煮滚，澄清去渣底，候水冷，将米入于盐水内，晒至四十九日，不时用竹片搅匀。倘日气太大，晒至期过于乾者，须用冷茶汤和匀（不乾不用）。俟四十九天之后，将米并水俱收起，磨极细，即米酱矣（或用细筛擦细烂亦可）。以后或仍晒或盖密置于当日处俱可。如酱乾些，可加冷茶和匀再晒。凡要搅时，当看天气清亮，方可动手。若遇阴天，不必打破酱面。

作甜酱法

白面十斤，以滚水做成饼子，不可太厚，中挖一孔，令其透气蒸熟。于暖房内，上下用稻草铺排，草上加席，放面饼于上，覆以席子，勿令见风。俟七日

① 江米：即糯米。

② 带生：谓刚近断生之意。

③ 米黄：发酵后的酱胚。

后，发黄①取出，候冷、晒乾。每十斤配盐二斤八两，用滚水泡半日，候冷，澄清去浑底，下黄时，以木扒子打搅令烂。每早未出日时翻搅极透。晒至红色，用磨磨过，放大锅内煎之。每一锅放红糖一两，不住手搅，熬至颜色极红为度。装入罈内，俟冷封口，仍放日地晒之。鲜美味佳。

按，酱晒至红色后，可以不用磨，只在合盐水时搅打，用手擦摩极烂或将黄②先行杵③破，粗筛筛过，以盐水泡之，自然融化。兼可不用锅内煎，只用大盆盛置锅内，隔汤煮之，亦加红糖，不住手搅至红色装起，似略简。

又 法

做清酱亦用此黄，见后条。

先用白饭米泡水，隔宿④捞起春粉，筛就晒乾。或碎米亦好。次用黄豆洗净（约十五斤米面可配黄豆一斗），和水满锅，慢火⑤煮至一日，歇火闷盖隔宿，次早连汁取出，大盆内同面拌匀，用手揣揉⑥，聂⑦成

① 发黄：发酵。

② 黄：酱胚（酱母子）。

③ 杵：舂米的木棒。

④ 隔宿：过一晚上，隔夜。

⑤ 慢火：微小的火力。

⑥ 揣（zhuī）揉：边捶边揉。

⑦ 聂：即捏也。