

中国烹饪古籍丛刊

調鼎集

中国商业出版社

调鼎集



[清]佚名 撰

邢渤涛 注释

中国烹饪古籍丛刊

责任编辑 黄琳

中国烹饪古籍丛刊

调鼎集

【清】佚名 编

邢渤涛 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

北京印刷三厂印刷

※

787×1092毫米 32开 29.125印张 543千字

1986年12月第1版 1987年1月北京第1次印刷

印数：10,000册

统一书号：11237.020 定价：4.50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

《调鼎集》是清代的一部饮食专著。原书是手抄本，现藏北京图书馆善本部。本书即据此整理、标点和注释。

原手抄本前有成多禄于戊辰年（1928年）写的《调鼎集序》。序中说：“是书凡十卷，不著撰者姓名。”但是，该手抄本卷三目录前署有“北砚食单卷三”字样；其“特牲部”引言署名为“北砚氏漫识”；“杂牲部”引言署名为“北砚氏识”；卷四中有“童氏食规”字样；卷五目录前亦有“北砚”二字。卷八“酒谱序”署名“会稽北砚童岳荐书”。按：童岳荐，字北砚，是乾隆年间江南盐商，他或即本书的最早撰辑者；究竟最后成书于何时何人，待进一步考定。

《调鼎集》内容相当丰富；共分十卷。第一卷，为油盐酱醋与调料类，其中尤以各种酱、酱油、醋的酿制法以及提清老汁的方法，叙述详备。第二卷较杂，主要为宴席类，尤以铺设戏席、进饌款式及全猪席等资料比较珍贵。第三卷为特性、杂性类菜谱，第四卷为禽蛋类菜谱，第五卷为水产类菜谱，第七卷为蔬菜类菜谱，第八卷为茶酒类和饭粥类，第九卷为面点类，这六卷（指三、四、五、七、八、九卷）的编撰方法和《随园食单》相类似。其中第八卷的“酒谱”，可以独立成书。第九卷后半卷和第十卷全卷，为糖卤及干鲜果类，写法亦很精细。第六卷则与第二卷相似，比较杂乱，写法较简，象是随手摘记的零碎资料而尚未成书。其中“西人面食”一节，记载了我国西北地

区人民的种种面食,这对于研究我国西北地区的饮食发展,也是极为珍贵的资料。

该书资料性强,实用价值高,文字亦比较浅显,既适于家庭烹调参考使用,更值得饮食业同志研究参考。

本书在注释过程中曾经得到史树青、朱靖宇等先生的帮助。陶文台同志也参加了审校。

正文中※号的内容,均为原书中的眉批。

目 录

调鼎集序·····	(1)		
卷一		八宝酱·····	(15)
酱·····	(5)	炒千里酱·····	(15)
造酱用腊水·····	(5)	炒芝麻酱·····	(16)
造酱要三熟·····	(6)	酱油·····	(16)
滤盐渣·····	(6)	造酱忌日·····	(17)
造甜酱·····	(6)	试盐水·····	(18)
造麴酱·····	(7)	造酱油论·····	(19)
造酒酱·····	(7)	苏州酱油·····	(20)
造麸酱·····	(8)	扬州酱油·····	(20)
芝麻酱·····	(8)	黄豆酱油·····	(20)
乌梅酱·····	(9)	蚕豆酱油·····	(21)
玫瑰酱·····	(9)	套油·····	(21)
甜酱卤·····	(9)	白酱油·····	(21)
米酱·····	(10)	麦酱油·····	(22)
西瓜甜酱·····	(10)	花椒酱油·····	(22)
面甜酱·····	(11)	麸皮酱油·····	(23)
自然甜酱·····	(13)	米酱油·····	(23)
蚕豆酱·····	(14)	小麦酱油·····	(23)
黄豆酱·····	(14)	黑豆酱油·····	(25)
黑豆酱·····	(14)	黄豆酱油·····	(25)
用酱法·····	(15)	千里酱油·····	(27)

醋····· (27)	糟饼····· (38)
神仙醋····· (27)	白酒娘····· (38)
佛醋····· (28)	油论····· (38)
糯米醋····· (29)	熬椒姜油····· (39)
大麦醋····· (30)	猪油····· (39)
乌梅醋····· (30)	鲋鱼油····· (39)
五辣醋····· (30)	盐····· (40)
五香醋····· (31)	飞盐····· (40)
白酒醋····· (31)	盐饼····· (40)
绍兴酒做醋····· (31)	姜····· (41)
浓醋脚····· (32)	五辣姜····· (41)
二落醋糟····· (32)	五美姜····· (42)
焦饭醋····· (32)	姜霜····· (42)
米醋····· (32)	姜米····· (42)
极酸醋····· (33)	伏姜····· (42)
又神仙醋····· (33)	红糖姜····· (43)
又糯米醋····· (34)	糖姜丝····· (43)
饬醋····· (34)	红盐姜····· (44)
粟米醋····· (35)	糟姜····· (44)
小麦醋····· (35)	酱姜····· (44)
大麦醋····· (35)	酱姜芽····· (45)
糟····· (36)	醋姜····· (45)
糟油····· (36)	蜜姜····· (45)
陈糟油····· (37)	冰姜····· (45)
绍兴陈糟····· (37)	闽姜····· (46)
暑月糟物····· (37)	鲜姜丝····· (46)

糖姜饼·····	(46)	酱黄芽葱·····	(53)
腌红甜姜·····	(46)	葱汤·····	(53)
蒜·····	(47)	葱用整根·····	(53)
青蒜·····	(47)	诸物鲜汁·····	(54)
蒜梅·····	(47)	提清老汁·····	(54)
糖醋蒜·····	(48)	老汁·····	(54)
腌大蒜·····	(48)	卤锅老汁·····	(55)
腌蒜苗·····	(48)	猪肉汁·····	(55)
蒜苗干·····	(49)	诸物鲜汁·····	(56)
做蒜苗·····	(49)	诸水和汁·····	(56)
醋糖蒜苗白·····	(49)	调和作料·····	(57)
腌蒜头·····	(49)	五香丸·····	(57)
茺荳·····	(50)	熏料·····	(57)
酱茺荳·····	(50)	五香方·····	(58)
腌茺荳·····	(50)	芥辣·····	(58)
炒茺荳·····	(50)	制芥辣·····	(58)
椒·····	(51)	卷二	
花椒·····	(51)	戏席铺摆 进饌款式 ·····	
椒盐·····	(51)	·····	(59)
胡椒·····	(51)	碗盘间式·····	(62)
大椒·····	(52)	碗盘菜类·····	(62)
拌椒末·····	(52)	柏叶饼·····	(64)
大椒酱·····	(52)	鸡十款·····	(65)
大椒油·····	(52)	酥鸡·····	(65)
拌椒叶·····	(52)	荷叶包鸡·····	(66)
葱·····	(53)	鸡汁·····	(66)

干炒鸡脯片·····	(66)	面筋·····	(86)
牛乳煨鸡·····	(67)	腐乳·····	(86)
烹鸡·····	(67)	豆渣饼·····	(87)
炒鸡·····	(67)	腐皮·····	(87)
石耳煨捶鸡·····	(67)	绿豆粉·····	(88)
鸡元饼·····	(68)	海蜇·····	(88)
油炸鸡脯片·····	(68)	蔬菜类·····	(88)
蛋类·····	(68)	制萝卜·····	(89)
鸭类·····	(69)	刀豆 丝瓜·····	(90)
攒盘·····	(69)	糟茄·····	(90)
烧东坡肉·····	(70)	油拔蚕·····	(90)
葵花肉圆·····	(70)	瓶儿菜·····	(91)
鸡类·····	(70)	笋·····	(91)
肠类·····	(70)	青菜·····	(91)
烩蹄筋·····	(71)	蘑菇·····	(94)
猪肉论·····	(71)	风鲤鱼·····	(94)
全猪(共一百零样色)·····	(72)	虾油·····	(95)
火腿·····	(77)	制乌鱼蛋·····	(95)
各色菜类·····	(78)	炒虾仁·····	(95)
鸡鸭·····	(78)	油炸鳝鱼丝·····	(96)
猪·····	(80)	小石蟹·····	(96)
羊·····	(81)	油类·····	(96)
鱼虾·····	(82)	制菜油法·····	(96)
豆腐类·····	(85)	制豆油法·····	(97)
烩豆腐·····	(85)	小磨麻油·····	(97)
		麻油膏·····	(97)

持斋论·····	(98)	干果·····	(114)
治浊水·····	(98)	冷盘·····	(115)
茶叶·····	(99)	热炒择用·····	(115)
浸酒·····	(99)	点心·····	(116)
百合·····	(100)	菜单择用·····	(116)
荤素菜类·····	(100)	热炒·····	(118)
食茭法·····	(101)	居家饭菜论·····	(118)
东坡羹·····	(101)	素菜单·····	(119)
蔬菜·····	(102)	卷三	
藟羹·····	(102)	特性部·····	(129)
东坡真一酒·····	(103)	猪·····	(129)
乌米酒·····	(104)	红煨肉·····	(130)
解酒醉·····	(104)	夹沙肉·····	(131)
面食·····	(104)	芭蕉蒸肉·····	(131)
糟·····	(105)	干菜蒸肉·····	(131)
做酒娘法·····	(105)	粉蒸肉·····	(132)
东铺酒·····	(105)	锅闷肉·····	(132)
姜乳·····	(106)	干锅蒸肉·····	(133)
炒大椒·····	(106)	干闷肉·····	(133)
玫瑰桂花糖饼·····	(106)	盖碗装肉·····	(133)
治腹痢痛·····	(106)	黄闷肉·····	(133)
菜单择用·····	(107)	酱切肉·····	(134)
上席·····	(107)	磁坛装肉·····	(134)
中席·····	(111)	棋盘肉·····	(134)
围盘择用·····	(113)	东坡肉·····	(135)
鲜果·····	(113)	烧酒闷肉·····	(135)

白鲞樱桃肉·····(135)	肉脯·····(143)
菜花头煨肉·····(135)	雪水肉·····(143)
蟹煨肉·····(136)	雪腌肉·····(143)
鲞煨肉·····(136)	风肉·····(144)
黑汁肉·····(136)	松熏肉·····(144)
茶叶肉·····(136)	家香肉·····(145)
熏煨肉·····(136)	辣椒肉·····(145)
盆煨肉·····(137)	腌肉·····(145)
老汁肉·····(137)	便腌肉·····(146)
豆豉煨肉·····(137)	灰腌肉·····(146)
家常煨肉·····(138)	黄泥封肉·····(147)
西瓜肉·····(138)	醋烹肉·····(147)
五香肉·····(138)	夏晒肉·····(147)
海蜇肉·····(138)	蒸腊肉·····(148)
鱼肚肉·····(139)	腌腊肉·····(148)
脊里肉·····(139)	甘露脯·····(148)
荔枝肉·····(139)	酱肉鲊·····(149)
琥珀肉·····(140)	笋煨咸肉·····(149)
盐酒肉·····(140)	糟肉·····(149)
千里脯·····(140)	冷糟肉·····(149)
盐水肉·····(141)	酒浸肉·····(150)
酱肉·····(141)	糟蒸肉·····(150)
酱烧肉·····(142)	糟烧肉·····(150)
酱风肉·····(142)	糟拌肉·····(150)
酱晒肉·····(142)	拌肉丝·····(150)
挂肉·····(143)	拌肉鲊·····(151)

茭丝拌肉·····(151)	灯灯肉·····(158)
芥末拌肉·····(151)	湖绍烧肉·····(158)
拌肉片·····(151)	红烧肉·····(159)
拌肉脯·····(152)	红烧苏肉·····(159)
醋烹脆骨·····(152)	苏烧肉·····(159)
拌捶肉·····(152)	骨头肉·····(160)
大炒京片·····(152)	出油烧肉·····(160)
肉豆·····(153)	复汤肉·····(160)
少炒肉·····(153)	出油复汤白肉·····(161)
肉酱·····(154)	白片肉·····(161)
大头菜炒肉·····(154)	文武肉·····(162)
脆片·····(154)	烧肉·····(162)
金钱肉·····(154)	煨腌肉·····(162)
糖拆肉·····(154)	家常烧肉·····(162)
糖烧肉·····(155)	杨梅肉圆·····(162)
油炸肉·····(155)	脍肉圆·····(163)
隔层肉·····(155)	八宝肉圆·····(163)
樱桃肉·····(155)	煎肉圆·····(163)
臊子肉·····(156)	如意圆·····(163)
喇嘛肉·····(156)	空心肉圆·····(164)
响皮肉·····(156)	水龙子·····(164)
芝麻肉·····(157)	猪肉圆·····(164)
面拖肉·····(157)	徽州肉圆·····(165)
挂炉肉·····(157)	米粉圆·····(165)
晒肉·····(158)	徽州芝麻圆·····(165)
晒晾肉·····(158)	徽州面鱼·····(166)

糯米肉圆·····(166)	肉脯·····(173)
香袋肉·····(166)	扣肉·····(174)
葱嵌肉·····(167)	蛋肉·····(174)
南瓜瓢肉·····(167)	哈拉巴·····(174)
小茄瓢肉·····(167)	猪头·····(175)
笋瓢肉·····(167)	煨猪头·····(175)
蛋皮包肉·····(168)	蒸猪头·····(175)
蛋卷肉·····(168)	锅烧猪头·····(176)
缠花肉·····(168)	醉猪头·····(176)
肉松·····(168)	烂猪头·····(177)
腐皮披卷·····(168)	炖猪头·····(177)
肉馅卷酥·····(169)	猪头糜·····(177)
肉馅煎饼·····(169)	蒸猪头·····(178)
肉馅粉饺·····(169)	陈猪头·····(178)
五色糕·····(169)	猪头膏·····(178)
肉丝烧卖·····(170)	派猪头·····(179)
肉丝粉盒·····(170)	红烧猪头·····(179)
椒肉面·····(170)	糟猪头·····(179)
西椒面·····(170)	煮猪头·····(179)
卤子面·····(171)	猪蹄·····(180)
饭肉·····(171)	煨猪蹄·····(180)
盐腌肉·····(171)	糖蹄·····(181)
酒炖肉·····(172)	酱蹄·····(181)
腌熟肉·····(172)	熟酱肘·····(181)
肉松·····(173)	百果蹄·····(181)
清蒸肉·····(173)	醉蹄尖·····(182)

金银蹄·····(182)	松菌拌肚·····(189)
酒醋蹄·····(182)	鱼翅拌肚·····(189)
鱼膘蹄·····(182)	脍肚丝·····(189)
笋煨蹄·····(182)	煨肚·····(189)
煨笋蹄花·····(183)	腰肚双脆·····(190)
烧蹄尖·····(183)	烧肠肚·····(190)
煨二蹄尖·····(183)	脍炸肚·····(190)
醉蟹煨·····(183)	爆肚·····(190)
鲞煨肘·····(184)	爆肚片·····(191)
蹄筒片·····(184)	五香肚丝·····(191)
熏蹄·····(184)	炒肚皮·····(191)
对蹄·····(184)	脍肚·····(191)
冷切蹄花·····(185)	肚杂·····(191)
熏腊蹄·····(185)	酱肚·····(192)
冻蹄·····(185)	糟肚·····(192)
嵌蹄·····(186)	猪肺·····(192)
蹄肘·····(186)	煨肺·····(192)
煨蹄爪·····(186)	肺羹·····(192)
猪肚·····(186)	琉璃肺·····(193)
炒猪肚·····(187)	建莲肚肺羹·····(193)
夹瓢肚·····(187)	糯米肺·····(193)
灌肚·····(187)	蒸肺·····(193)
灌油肚·····(188)	石榴肺·····(194)
油肚·····(188)	肺花粥·····(194)
五香肚·····(188)	芙蓉肺·····(194)
熏肚·····(188)	猪肝·····(195)

炒肝油·····(195)	烹腰胰·····(202)
炙肝油·····(195)	炸腰胰·····(202)
肝卷·····(195)	烧腰胰·····(202)
烧肝·····(196)	煨里肉·····(202)
油炸肝·····(196)	猪舌·····(203)
拌酥肝·····(196)	烧猪舌·····(203)
煨肝·····(196)	盐水猪舌·····(203)
红汤煨三肝·····(196)	五香舌丝·····(203)
油炸肝·····(197)	走油舌·····(203)
熏肝·····(197)	腊猪舌·····(204)
猪筋拖蛋黄·····(197)	猪心·····(204)
猪肠·····(198)	烧猪心·····(204)
肉汁煨肠·····(198)	糟猪心·····(204)
肉灌肠·····(198)	猪脑·····(205)
风小肠·····(199)	猪脑糕·····(205)
糟大肠·····(199)	焖猪脑·····(205)
套大肠·····(199)	猪脑腐·····(205)
瓢肠·····(199)	烧猪脑·····(206)
重烧现成熟肠·····(199)	猪唇·····(206)
猪腰胰·····(200)	假文师豆腐·····(206)
煨腰·····(200)	猪耳(附尾、血脾)·····(207)
炒猪腰·····(200)	烧猪耳丝·····(207)
烧腰·····(201)	拌猪耳丝·····(207)
腰羹·····(201)	糟猪耳·····(207)
腰汤·····(201)	三丝·····(207)
闷荔枝腰·····(201)	烧干椿·····(208)

灸血脾·····(208)	网油卷·····(214)
猪肉皮·····(208)	油酥卷·····(214)
炸肉皮·····(208)	烧油丁·····(214)
皮汁·····(208)	鸡冠油炸腰肝·····(214)
烹肉皮·····(209)	鸡冠油·····(215)
灸肉皮·····(209)	大卷丝·····(215)
皮鲞·····(209)	神仙汤·····(215)
烹酥皮鲞·····(209)	火腿·····(215)
烤酥皮肉·····(210)	炖火腿·····(217)
烧肉皮·····(210)	东坡腿·····(218)
猪脊髓·····(210)	煨火腿·····(218)
炒脊髓·····(210)	笋煨火腿·····(218)
炸脊髓·····(211)	热切火腿·····(219)
烧脊髓·····(211)	煨大肘·····(219)
天孙脍·····(211)	煨火腿皮·····(219)
醉脊髓·····(211)	炸火腿皮·····(219)
猪管·····(212)	火腿皮汁·····(219)
脍猪管·····(212)	烧火腿丁·····(220)
煨猪管·····(212)	火腿油烧笋衣·····(220)
五香管丝·····(212)	淡火腿·····(220)
炒猪管·····(213)	粉蒸腿·····(220)
脂油(鸡冠、网油)·····(213)	火腿羹·····(220)
炒冠油·····(213)	脍火腿丝·····(221)
蒸冠油·····(213)	火腿圆·····(221)
煨冠油·····(213)	杂拌火腿丝·····(221)
网油果·····(214)	拌火腿丝·····(221)