

隨

園

食

單

白魚肉最細用糟鱒魚同蒸之最佳或冬日微
醃加酒娘糟二日亦佳余在江中得網起活者
用酒蒸食美不可言糟之最佳不可太久久則
肉木矣

季魚

季魚少骨炒片最佳炒者以片薄爲貴用秋油
細鬱後用絳粉蛋清搗之入油鍋炒加作料炒
之油用素油

土步魚

杭州以土步魚為上品而金陵人賤之目為虎頭蛇可發一笑肉最鬆嫩煎之煮之蒸之俱可加醃芥作湯作羹尤鮮

魚松

用青魚鱸魚蒸熟將肉拆下放油鍋中灼之黃色加鹽花葱椒瓜薑冬日封瓶中可以一月

魚圓

用白魚青魚活者破半釘板上用刀刮下肉留
刺在板上將肉斬化用豆粉猪油拌將手攪之
放微微鹽水不用清醬加葱薑汁作團成後放
滾水中煮熟撩起冷水養之臨喫入雞湯紫菜
滾

魚片

取青魚季魚片秋油鬱之加絳粉蛋清起油鍋
炮炒用小盤盛起加葱椒瓜薑極多不過六兩

卷三
二
太多則火氣不透

連魚豆腐

用大連魚煎熟加豆腐噴醬水葱酒滾之俟湯色半紅起鍋其頭味尤美此杭州菜也用醬多少須相魚而行

醋攪魚

用活青魚切大塊油灼之加醬醋酒噴之湯多爲妙俟熟卽速起鍋此物杭州西湖上五柳居

最有名而今則醬臭而魚敗矣甚矣宋嫂魚羹
徒存虛名夢梁錄不足信也魚不可大大則味
不入不可小小則刺多

銀魚

銀魚起水時名水鮮加雞湯火腿湯煨之或炒
食甚嫩乾者泡軟用醬水炒亦妙

台鮓

台鮓好醜不一出台州松門者爲佳肉軟而鮮

肥生時折之便可當作小菜不必煮食也用鮮肉同煨須肉爛時放鯊否則鯊消化不見矣凍之卽爲鯊凍紹興人法也

糖鯊

冬日用大鯉魚醃而乾之入酒糟置罈中封口夏日食之不可燒酒作泡用燒酒者不無辨味

蝦子勤鯊

夏日選白淨帶子勤鯊放水申一日泡去鹽味

太陽晒乾入鍋油煎一面黃取起以一面未黃者鋪上蝦子放盤中加白糖蒸之以一炷香爲度三伏日食之絕妙

魚脯

活青魚去頭尾斬小方塊鹽醃透風乾入鍋油煎加作料收酒再炒芝麻滾拌起鍋蘇州法也

家常煎魚

家常煎魚須要耐性將鱸魚洗淨切塊鹽醃壓

扁入油中兩而燻黃多加酒秋油文火慢慢滾
之然後收湯作滷使作料之味全入魚中第此
法指魚之不活者而言如活者又以速起鍋爲
妙

黃姑魚

徽州出小魚長二三寸晒乾寄來加酒剝皮放
飯鍋上蒸而食之味最鮮號黃姑魚

水族無鱗

單

魚無鱗者其腥加倍須加意烹任以薑桂勝之作水族無鱗單

湯鰻

鰻魚最忌出骨因此物性本腥重不可過于擺布失其天真猶鱒魚之不可去鱗也清煨者以河鰻一條洗去滑涎斬寸爲段入磁罐中用酒水煨爛下秋油起鍋加冬醃新芥菜作湯重用葱薑之類以殺其腥常熟顧比部家用絳粉山藥乾煨亦妙或加作料直置盤中蒸之不用水

家致華分司煎鰻最佳秋油酒四六兌務使湯
浮于木身起籠時尤要恰好遲則皮皺味失

紅煨鰻

鰻魚用酒水煨爛加甜醬代秋油入鍋收湯煨
乾加回香大料起鍋有三病宜戒者一皮有皺
紋皮便不酥一肉散碗中箸夾不起一早下鹽
豉入口不化揚州朱分司家製之最精大抵紅
煨者以乾爲貴使滷味收入鰻肉中

炸鰻

擇鰻魚大者去首尾寸斷之先用麻油炸熟取起另將鮮蒿菜嫩尖入鍋中仍用原油炒透卽以鰻魚平鋪菜上如作料煨一炷香蒿菜分量魚減半

生炒甲魚

將甲魚去骨用麻油炮炒之加秋油一杯雞汁一杯此真定魏太守家法也

醬炒甲魚

將甲魚煮半熟去骨起油鍋炮炒加醬水葱椒收湯成滷然後起鍋此杭州法也

帶骨甲魚

要一個半斤重者斬四塊加脂油二兩起油鍋煎兩面黃加水秋油酒煨先武火後文火至八分熟加蒜起鍋用葱薑糖甲魚宜小不宜太俗號童子腳魚才嫩

青鹽甲魚

斬四塊起油鍋炮透每甲魚一斤用酒四兩大
回香三錢鹽一錢半煨至半好下脂油二兩切
小豆塊再煨加蒜頭筍尖起時用蔥椒或用秋
油則不用鹽此蘇州唐靜涵家法甲魚大則老
小則腥須買其中樣者

湯煨甲魚

將甲魚白煮去骨拆碎用雞湯秋油酒煨湯二

段園食目 卷三
碗收至一碗起鍋用蔥椒薑末糝之吳竹嶼家
製之最佳微用緯才得湯膩

全殼甲魚

山東楊叅將家製甲魚去首尾取肉及裙加作
料煨好仍以原殼覆之每宴客一客之前以小
盤獻一甲魚見者悚然猶慮其動惜未傳其法

鱠絲羹

鱠魚煮半熟劃絲去骨加酒秋油煨之微用緯

粉用真金英冬瓜長莖爲藥前京厨者無藥爲
爲炭硃不可解

炒鱧

批鱧絲炒之畧焦如炒肉雞之法不可用水

段鱧

切鱧以寸爲段照煨鱧法煨之或先用油炙使
堅再以冬瓜鮮筍香蕈作配微用醬水重月華
汁

蝦

蝦元照魚元法雞湯煨之乾炒亦可大槩捶蝦時不宜過細恐失真味魚元亦然或竟剝蝦肉以紫菜拌之亦佳

蝦餅

以蝦捶爛團而煎之卽爲蝦餅

醉蝦

帶殼用酒蒸黃殼起殼澆香米酒釀之用燒

之臨食放盤中其殼俱酥

炒蝦

炒蝦照炒魚法可用韭配或加冬醃芥菜則不可用韭矣有捶扁其尾單炒者亦覺新異

蟹

蟹宜獨食不宜搭配他物最好以淡鹽湯煮熟自剝自食爲妙蒸者味雖全而失之太淡

蟹羹

剝蟹爲羹卽用原湯煨之不加雞汁獨用爲妙
見俗廚從中加鴨舌或魚翅或海參者徒奪其
味而惹其腥惡劣極矣

炒蟹粉

以現剝現炒之蟹爲佳過兩個時辰則肉乾而
味失

剝殼蒸蟹

將蟹剝殼取肉取黃仍置殼中放五六隻在土

雞蛋上蒸之上桌時完然一蟹惟去瓜脚比炒
蟹粉覺有新色楊蘭坡明府以南瓜肉拌蟹頗
奇

蛤蚧

剝蛤蚧肉加韭菜炒之佳或爲湯亦可起遲便
枯

蚶

蚶有三喫法用熱水噴之半熟去蓋加酒秋油

醉之或用雞湯滾熟去蓋入湯或全去其蓋作羹亦可但宜速起遲則肉枯蚶出奉化縣品在
蟬蝦蛤蚶之上

蟬蝦

先將五花肉切片用作料悶爛將蟬蝦洗淨蒜油炒仍將肉片連滴烹之秋油要重些方得有
味加豆腐亦可蟬蝦從揚州來慮壞則取殼中
肉置猪油中可以遠行有晒爲乾者亦佳入雞

湯烹之味在煙乾之上，揮爛蟬蛻作餅如蝦餅，
樣煎喫，加作料亦佳。

程澤弓煙乾

程澤弓商人，家製煙乾，用冷水泡一日，滾水煮
兩口，撒湯五次，一寸之乾，發開有二寸如鮮煙，
一般才入雞湯煨之，揚州人學之，俱不能及。

鮮煙

烹煙法與蟬蛻同，單妙亦可，春菜家煙湯豆。

腐之妙竟成絕品

水雞

水雞去身用腿先用油灼之加秋油甜酒瓜薑起鍋或拆肉炒之味與雞相似

熏蛋

將雞蛋加作料煨好微微熏乾切片放盤中可
以佐膳

茶葉蛋

雞蛋百個用鹽一兩粗茶葉煮兩枝線香爲度
如蛋五十個只用五錢鹽照數加減可作點心

雜素菜單

菜有葷素猶衣有表裏也葷貴
之人嗜素甚于嗜葷作素菜單

蔣侍郎豆腐

豆腐兩面去皮每塊切成十六片亮乾用猪油
熬清烟起才下豆腐畧酒鹽花一撮翻身後用
好甜酒一茶杯大蝦米一百二十个如無大蝦
米用小蝦米三百个先將蝦米滾泡一個時辰
秋油一小杯再滾一回加糖一撮再滾一回用
細葱半寸許長一百二十段緩緩起鍋

楊中丞豆腐

用嫩腐者去豆氣入雞湯同鮫魚片滾數刻加
糟油香蕈起鍋雞汁須濃魚片要薄

張愷豆腐

將蝦米搗碎入豆腐中起油鍋加作料乾炒

慶元豆腐

醬豆豉一茶杯水泡爛入豆腐同炒起鍋

芙蓉豆腐

用腐腦放井水泡三次去豆氣入雞湯中滾起
鍋時加紫菜蝦肉

王太守八寶豆腐

用嫩片切粉碎加香蕈屑蘑菇屑松子仁屑瓜
子仁屑雞屑火腿屑同入濃雞汁中炒滾起鍋
用腐腦亦可用瓢不用箸孟亨太守云此

聖祖賜徐健菴尚書方也尚書取方時御膳房
費一千兩太守之祖樓村先生爲尚書門生故

得之

程立萬豆腐

乾隆廿三年同金壽門在揚州程立萬家食煎豆腐精絕無雙其腐兩面黃乾無絲毫滷汁微有蟬螞鮮味然盤中並無蟬螞及他雜物也次日告查宣門查曰我能之我當特請已而同杭蕪甫同食于查家則上箸大笑乃純是雞雀腦爲之並非真豆腐肥膩難耐矣其費十倍於程

而味遠不及也惜其時余以妹喪急歸不及
程求方程逾年亡至今悔之仍存其名以俟再
訪

凍豆腐

將豆腐凍一夜切方塊滾去豆味加雞湯滾火
臚汁肉汁煨之上桌時撤去雞火腿之類單留
香蕈冬筍豆腐煨久則鬆面起蜂窩如凍腐次
故炒腐宜嫩煨者宜老家致華分司用蘑菇魚

豆腐雖夏月亦照凍腐之法甚佳切不可加蒜湯致失清味

蝦油豆菜

取陳蝦油代清醬炒豆腐須兩面煨黃油鍋要熱用豬油葱椒

蓬蒿菜

取蒿尖用油灼熟放雞湯中滾之起時加松菌百校

蕨菜

用蕨菜不可愛惜須盡去其枝葉單取直根洗淨煨爛再用雞肉湯煨必買關東者才肥

葛仙米

將米細檢淘淨煮半爛用雞湯火腿湯煨臨上時要只見米不見雞肉火腿攪和才佳此物陶方伯家製之最精

羊肚菜

羊肚菜出湖北食法與葛仙米同

石髮

製法與葛仙米同夏日用麻油醋秋油拌之亦佳

珍珠菜

製法與蕨菜同上江新安所出

素燒鵝

煮爛山藥切寸爲段腐皮包入油煎之加秋油

酒糖瓜薑以色紅爲度

韭

韭葷物也專取韭白加蝦米炒之便佳或用鮮蝦亦可鱉亦可肉亦可

芹

芹素物也愈肥愈妙取白根炒之加筍以熟爲度今人有以炒肉者清濁不倫不熟者雖脆無味或生拌野雞又當別論

豆芽

豆芽柔脆余頗愛之炒須熟爛作料之味才能
融洽可配燕窩以柔配柔以白配白故也然以
極賤而陪極貴人多嗤之不知惟巢田正可陪
堯舜耳

焚

爇白炒肉炒雞俱可切整段醬醋炙之尤佳煨
肉亦佳須切片以寸爲度初出太細者無味

青菜

青菜擇嫩者筍炒之夏日芥末拌如微醋可以醒胃加火腿片可以作湯亦須現採者才軟

臺菜

炒臺菜心最糯剝去外皮入磨菇新筍作湯炒食加蝦肉亦佳

白菜

白菜炒食或筍煨亦可火腿片煨雞湯俱可

黃芽菜

此菜以北方來者爲佳或用醋搗或加蝦米煨之一熟便喫遲則色味俱變

瓢兒菜

炒瓢菜心以乾鮮無湯爲貴雪壓後更軟王爺亭太守家製之最精不加別物宜用葷油

菠菜

菠菜肥嫩加醬水豆腐煮之杭人名金鑲白玉

板是也如此種菜雖瘦而肥可不必再加笋尖
香蕈

蘑菇

蘑菇不止作湯炒食亦佳但口蘑最易藏沙更
易受霉須藏之得法製之得宜雞腿蘑便易收
拾亦復討好

松菌

松菌加口蘑炒最佳或單用秋油泡食亦妙惟

不便久留其置各菜中俱能助鮮可入燕窩作底墊以其嫩也

麩筋二法

一法麩筋入油鍋炙枯再用雞湯磨菇清煨一法不炙用水泡切條入濃雞汁炒之加冬笋天花章淮樹觀察家製之最精上盤時宜毛撕不宜光切加蝦米泡汁甜醬炒之甚佳

茄二法

煨小谷廣文家將整茄子削皮滾水泡去苦汁
猪油炙之炙時須待泡水乾後用甜醋水乾煨
甚佳盧八太爺家切茄作小塊不去出太油灼
微黃加秋油炮炒亦佳是二法者俱學之而未
盡其妙惟蒸爛割開用麻油米醋拌則夏間亦
頗可食或煨乾作脯置盤中

莧羹

莧須細摘嫩尖乾炒加蝦米或蝦仁更佳不可

見湯

芋羹

芋性柔膩入葷入素俱可或切碎作鴨羹或煨肉或同豆腐加醬水煨徐兆璜明府家選小芋子入嫩雞煨湯妙極惜其製法未傳大紙只用作料不用水

豆腐皮

將腐皮泡軟加秋油醋煨米許之宜于夏日將

侍郎家入海參用頗妙加紫菜蝦肉作湯亦相宜或用蘑菇笋煨清湯亦佳以爛爲度蕪湖敬修和尚將腐皮捲筒切段油中微炙入蘑菇煨爛極佳不可加雞湯

扁豆

取現採扁豆用肉湯炒之去肉存豆單炒者油重爲佳以肥軟爲貴毛糙而瘦薄者瘠土所生不可食

瓠子王瓜

將鱠魚切片先炒加瓠子同醬汁煨王瓜亦然
張木耳香蕈

揚州定慧菴僧能將木耳煨二分厚香蕈煨三分厚先取蘑菇蓬熬汁爲滷

冬瓜

冬瓜之用最多拌燕窩魚肉鰻鱧火腿皆可揚州定慧菴所製尤佳紅如血珀不用葷湯

煨鮮菱

煨鮮菱以雞湯滾之上時將湯撇去一半池中
現起者才鮮浮水面者才嫩加新粟白果煨爛
尤佳或用糖亦可作點心亦可

缸豆

缸豆炒肉臨上時去肉存豆以極嫩者抽去其
筋

煨三笋

將天目笋冬笋問政笋煨入雞湯號三笋羹

芋煨白菜

芋煨極爛入白菜心烹之加醬水調和家常菜之最佳者惟白菜須新摘肥嫩者色青則老摘久則枯

香珠豆

毛豆至八九月間晚收者最潤大而嫩號香珠豆煮熟以秋油酒泡之出殼可帶殼亦可香軟

可愛尋常之豆不可食也

馬蘭

馬蘭頭菜摘取嫩者醋合笋拌食油膩後食之
可以醒脾

楊花菜

南京三月有楊花菜柔脆與菠菜相似名甚雅

問政笋絲

問政笋卽杭州笋也徽州人送者多是淡笋乾

只好泡爛切絲用雞肉湯煨用龔司馬取秋油
煮笋烘乾上桌綴人食之驚爲異味余笑其如
夢之方醒也

炒雞腿蘑菇

蕪湖大菴和尚洗淨雞腿蘑菇去沙加秋油酒
炒熟盛盤冥客甚佳

猪油煮蘿蔔

用熟猪油炒蘿蔔加蝦米煨之以極熟爲度臨

起加蔥花色如琥珀

小菜單

小菜佐食如府史胥徒佐六官也醒脾解濁全在于斯作小菜單

笋脯

笋脯出處最多以家園所烘爲第一取鮮笋加鹽煮熟上籃烘之須晝夜環着火不旺則溲矣用清醬者色微黑春笋冬笋皆可爲之

天目笋

天目笋多在蘇州發賣其筍中蓋面者最佳下
二寸便攬入老根硬節矣須由重價專買其蓋
面者數十條如集狐成腋之義

玉蘭片

以冬笋烘片微加蜜焉蘇州孫春楊家有鹽甜
二種以鹽者爲佳

素火腿

處州笋脯號素火腿卽處笋片也久之太硬不如

買毛笋自烘之爲妙

宣城笋脯

宣城笋尖色黑而肥與天目笋大同小異極佳

人參笋

製細笋如人參形微加蜜水揚州人重之故價頗貴

笋油

笋十斤炆一日一夜穿通其節鋪板上如作豆

腐法上加一板壓而笮之使汁水流去加炒鹽
一兩便是笋油其笋晒乾仍可作脯天台僧製
以送人

糟油

糟油出太倉州愈佳

蝦油

買蝦子數斤全秋油入鍋熬之起鍋用布瀝出
秋油仍將布包蝦子全放罐中盛油

刺虎醬

秦椒搗爛和甜醬熬之可屑蝦米攪入

熏魚子

熏魚子色如琥珀以油重爲貴出蘇州孫春揚家愈新愈妙陳則味變而油枯

醃冬菜黃芽菜

醃冬菜黃芽菜淡則味鮮鹹則味惡然欲久放則非鹽不可常醃一大罈三伏時開之上半截

雖臭爛而下半截香美異常色白如玉甚矣相
士之不可但觀皮毛也

蒿苳

食蒿苳有二法新醬者鬆脆可愛或醃之爲脯
切片食甚鮮然以淡爲貴鹹則味惡矣

香乾菜

春芥心風乾取梗淡醃晒乾加酒加糖加秋油
拌後再加蒸之風乾入瓶

冬芥

冬芥名雪裏紅一法整醃以淡爲佳一法取心
風乾斬碎醃入瓶中熟後放魚羹中極鮮或用
醋慰入鍋中作辨菜亦可煮鰻煮鯽魚最佳

春芥

取芥心風乾斬碎醃熟入瓶號稱搗菜

芥頭

芥根切片入菜同醃食之甚脆或整醃晒乾作

脯食之尤妙

芝蔴菜

醃芥晒乾斬之碎極蒸而食之號芝蔴菜老人所宜

腐乾絲

將好腐乾切絲極細以蝦子秋油拌之

風疔菜

將冬菜取心風乾醃後箬出滴小瓶裝之泥封

其口倒放灰上夏食之其色黃其嗅香

糟菜

取醃過風癘菜以菜葉包之每一小包鋪一面香糟重疊放罈內取食時開包食之糟不沾菜而菜得糟味

酸菜

冬菜心風乾微醃加糖醋芥末帶酒入罐中微加秋油亦可席間醉飽之餘食之醒脾解酒

臺菜心

取春日臺菜心醃之筴出其滷裝小瓶之中夏日食之風乾其花卽名菜花頭可以烹肉

大頭菜

大頭菜出南京承恩寺愈陳愈佳入葷菜中
最能發鮮

蘿蔔

蘿蔔取肥大者醬一二日卽契甜脆可愛有侯

尼能製爲簦片如蝴蝶長至丈許連翩不斷
亦一奇也承恩寺有賣者用醋爲之以陳爲妙

乳腐

乳腐以蘇州溫將軍廟前者爲佳黑色而味鮮
有乾濕二種有蝦子腐亦鮮微嫌腥耳廣西白
乳腐最佳王庫官家製亦妙

醬炒三果

核桃杏仁去皮榛子不必去皮先用油炮脆再

下醬不可太焦醬之多少亦須相物而行

醬石花

將石花洗淨入醬中臨喫時再洗一名麒麟菜

石花糕

將石花熬爛作膏仍用刀畫開色如蜜蠟

小松菌

將清醬全松菌入鍋滾熟收起加蒜油入罐中
可食二日久則味變

吐蛭

吐蛭出興化泰興有生成極嫩者用酒娘浸之加糖則自吐其油名爲泥螺以無泥爲佳

海蟄

用嫩海蟄甜酒浸之頗有風味其光者名爲白皮作絲酒醋同拌

蝦子魚

子魚出蘇州小魚生而有子生時烹食之較美

遼園食單

卷三 小菓單

三

于鯨一

醬薑

生薑取嫩者微醃先用粗醬套之再用細醬套之凡三套而味成古法用蟬退一個入醬則薑久而不老

醬瓜

將瓜醃後風乾入醬如醬薑之法不難其甜而難其脆杭州施德成家製之最佳據云醬後晒

乾又醬故皮薄而嫩上口脆

新蠶豆

新蠶豆之嫩者以醃芥菜炒之甚妙隨采隨食
方佳

醃蛋

醃蛋以高郵爲佳顏色紅而油多高文端公最
喜食之席間先夾取以敬客放盤中總宜切開
帶殼黃白兼用不可存黃去白使味不全油亦

走散

混套

將雞蛋外殼微敲一小洞將清黃倒出去黃用清加濃雞油煨就者并入用箸打良久使之融化仍裝入蛋殼中上用紙封好飯鍋蒸熟剝去外殼仍渾然一雞卵也味極鮮

菱瓜脯

菱瓜入醬取起風乾切片成脯與筍脯一似

牛首腐乾

豆腐乾以牛首僧製者爲佳但山下賣此物者有七家惟曉堂和尚家所製方妙

醬王瓜

王瓜初生時擇細者醃之人醬脆而鮮

點心單

梁昭明以點心爲小食鄭德博
叔且點心由來舊矣作點心單

鰻麵

大鰻一條蒸爛拆肉去骨和入麵中入雞湯清
揉之幹成麵皮小刀割成細條入雞汁火腿汁
蘑菇汁滾

溫麵

將細麵下湯瀝乾放碗中用雞肉香蕈濃湯臨
喫各自取瓢加上

熬鱸成滷加麵再滾此杭州法

裙帶麵

以小刀截麵成條微寬則號裙帶麵大槩作麵
總以湯多滷重在碗中望不見麵爲妙寧使食
畢再加以便引人入勝此法揚州盛行恰甚有

道理

素麵

先一日將蘑菇蓬鱉汁定清次日將筍熬汁加

麵滾上此法揚州定慧菴僧人製之極精不肯傳人然其大槩亦可做求其湯純黑色或云暗用蝦汁蘑菇原汁只宜澄去泥沙不可換水一換水則厚味薄矣

蓑衣餅

乾麵用冷水調不可多揉幹薄後捲攏再幹薄了用猪油白糖鋪勻再捲攏幹成薄餅用猪油煨黃如要鹽的用葱椒鹽亦可

蝦餅

生蝦肉葱鹽花椒甜酒脚少許如水和麵香油
灼透

薄餅

山東孔藩臺家製薄餅薄若蟬翼大若茶盤柔
膩絕倫家人如其法爲之卒不能及不知何故
秦人製小錫罐裝餅三十張每客一罐餅小如
相罐有益可以貯煖用炒肉絲其細如髮葱亦

如之猪羊並用號曰西餅

松餅

南京蓮花橋教門方店最精

麵老鼠

以熱水和麵俟雞汁滾時以箸夾入不分大小
加活菜心別有風味

顛不稜卽肉餃也

糊麵攤開裹肉爲餡蒸之其討好處全在作餡

得法不過肉嫩去筋加作料而已余到廣東吃
官鎮臺顛不稜甚佳中用肉皮煨膏爲餡故覺
軟美

肉餛飩

作餛飩與餃同

韭合

韭白拌肉加作料麵皮包之入油灼之麵內加
酥更妙

麵衣

糖水糊麵起油鍋令熱用箸夾入其作成餅形
香號軟鍋餅杭州法也

燒餅

用松子胡桃仁敲碎加水糖屑脂油和麵炙之
以兩面黃爲度而加芝麻扣兒會做麩羅至四
五次則白如雪矣須用兩面鍋上下放火得奶
酥更佳

千層饅頭

楊叅戎家製饅頭其白如雪揭之如有千層金
陵人不能也其法揚州得半常州無錫亦得其
半

麵茶

熬粗茶汁炒麵兌入加芝麻醬亦可加牛乳亦
可微加一撮鹽無乳則加奶酥奶皮亦可

略

捶杏仁作漿，投去渣，拌粉加糖熬之。

粉衣

如作麵衣之法，加糖加鹽俱可，取其便也。

竹葉粽

取竹葉，裂白糯米，煮之尖小如初生菱角。

蘿蔔湯圓

蘿蔔刨絲，滾熟去臭氣，微乾加葱醬，拌之於粉團中，作餡再用麻油灼之，湯滾亦可，春團方伯。

家製蘿蔔餅叩見學會可照此法作韭菜餅野
雞餅試之

水粉湯圓

用水粉和作湯圓滑膩異常中用松仁核桃猪
油糖作餡或嫩肉去筋絲捶爛加葱末秋油作
餡亦可作水粉法以糯米浸水中一日夜帶水
磨之用布盛接布下加灰以去其渣取細粉晒

乾用

脂油糕

用純糯粉拌脂油放盤中蒸熟加水糖極碎入粉中蒸好用切開

雪花糕

蒸糯飯搗爛用芝蔴屑加糖爲餡打成一餅再切方塊

軟香糕

軟香糕以蘇州都林橋爲第一其次虎邱糕西

施家爲第二南京南門外報恩寺則第三矣

百果糕

杭州北關外賣者最佳以粉糯多松仁胡桃而不放橙下者爲妙其甜處非蜜非糖可暫可久家中不能得其法

栗糕

煮栗極爛以純糯粉加糖爲糕蒸之上加瓜仁松子此重陽小食也

青糕青團

抱青草爲汁和粉作糕團色如碧玉

合歡餅

蒸糯爲飯以木印印之如小珙璧狀入鐵架燒之微用油方不粘架

雞豆糕

研碎雞豆用微粉爲糕放盤中蒸之臨食用小刀片開

雞豆粥

磨碎雞豆爲粥鮮者最佳陳者亦可加山藥茯苓尤妙

金團

杭州金團鑿木爲桃杏元寶之狀和粉搗成入木印中便成其餡不拘葷素

藕粉百合粉

藕粉非自磨者信之不真百合粉亦然

麻團

蒸糯米搗爛爲團用芝麻屑拌糖作餡

芋粉團

磨芋粉晒乾和米粉用之朝天宮道士製芋粉團野雞餡極佳

熟藕

藕須貫米加糖自煮并湯極佳外賣者多用灰水味變不可食也余性愛食嫩藕雖軟熟而以

齒決故味在也如老藕一煮成泥便無味矣

新栗新菱

新出之栗爛煮之有松子仁香廚人不肯煨爛故金陵人有終身不知其味者新菱亦然金陵人待其老方食故也

蓮子

蓮雖貴不如湖蓮之易煮也大槩小熟抽心去皮後下湯用文火煨之悶住合蓋不可間視

不可停火如此兩炷香則蓮子熟時不生骨矣
芋

十月天晴時取芋子芋頭晒之極乾放草中勿
使凍傷春間煮食有自然之甘俗人不知

蕭美人點心

儀真南門外蕭美人善製點心凡饅頭糕餃之
類小巧可愛潔白如雪

劉方伯月餅

用山東飛麪作酥爲皮中用松仁核桃仁瓜子仁爲細末徵加冰糖和豬油作餡食之不覺甚甜而香鬆柔膩迥異尋常

陶方伯十景點心

每至年節陶方伯夫人手製點心十種皆山東飛麪所爲奇形詭狀五色紛披食之皆甘令人應接不暇陸制軍云喫孔方伯薄餅而天下之薄餅可廢喫陶方伯十景點心而天下之點心

可廢自陶方伯亡而此點心亦成廢糜穀矣嗚呼

楊中丞西洋餅

用雞蛋清和飛麵杵稠水放碗中打銅夾剪一
把頭上作餅形如碟大上下兩面銅合縫處不
到一分生烈火撩稠水一糊一夾一煨頃刻成
餅白如雪明如綿紙微如冰糖松仁屑子

白雲片

白米鍋巴薄如綿紙以油炙之微加白糖上口
極脆金陵人製之最精號白雲片

風栲

以白粉浸透製小片入猪油灼之起鍋時加糝
糝之色白如霜上口而化杭人號曰風栲

三層玉帶糕

以純糯粉作糕分作三層一層粉一層猪油白
糖夾好蒸之蒸熟切開蘇州人法也

運司糕

盧雅兩作運司年已老矣揚州店中作糕獻之
大加稱賞從此遂有運司糕之名色白如雪點
胭脂紅如桃花微糖作餡淡而彌旨以運司衙
門前店作爲佳他店粉粗色劣

沙糕

糯粉蒸糕中夾芝蔴糖屑

小饅頭小餛飩

作饅頭如胡桃大就蒸籠食之每箸可夾一雙揚州物也揚州發酵最佳手捺之不盈半寸放鬆仍隆然而高小饊餛小始龍眼用雞湯下之

雪蒸糕法

每磨細粉用糯米二分粳米八分爲則一拌粉將粉置盤中用涼水細細洒之以搵則如團撒則如砂爲度將粗麻篩篩出其剩一塊搓碎仍于篩上盡出之前後和勻使乾濕不偏粘以巾

覆之勿令風乾日燥聽用

水中酌加上洋蘇則更有味拌粉與市中

梳兒樣

法同一錫圈及錫錢俱宜洗剔極淨臨時畧

將香油和水布蘸拭之每一盞後必一洗一成
一錫圈內將錫錢置妥先鬆莊粉一小半將果
餡輕置當中後將粉鬆裝滿圈輕輕撫平套湯
瓶上蓋之視蓋口氣直衝爲度取出覆之先去
圈後去錢飾以胭脂兩圈更遞爲用一湯瓶宜
洗淨置湯分寸以及肩爲度然多滾則湯易涸

宜留心看視備熱水頓添

作酥餅法

冷定脂油一碗開水碗先將油同水攪勻入生麩儘揉要軟如捍餅一樣外用蒸熟麩入脂油合作一處不要硬了然後將生麩做團子如核桃大將熟麩亦作團子畧小一暈再將熟麩團子包在生麩團子中捍成長餅長可八寸寬二三寸許然後拆疊如碗樣包上糗子

天然餅

涇陽張荷塘明府家製天然餅用上白飛麩加
微糖及脂油爲酥隨意搗成餅樣如碗大不拘
方圓厚二分許用潔淨小鵝子石襯而煨之隨
其自爲凹凸色半黃復起鬆美異常或用淡鹽
亦可

花邊月餅

明府家製花邊月餅不在山東劉方伯之下余

常以轎迎其女厨來園製造看用飛麩拌生豬
油千團百搦才用棗肉嵌入爲餡裁如碗大以
手搦其四邊菱花樣用火盆兩個上下覆而炙
之棗不去皮取其鮮也油不先熬取其生也含
之上口而化甘而不膩鬆而不滯其工夫全在
搦中愈多愈妙

製饅頭法

偶食龍明府饅頭白細如雪面有銀光以爲是

北廷之故龍云不然麩不分南北只要羅得極
細羅篩至五次則自然白細不必北麩也惟做
餅最難請其庖人來教學之卒不能鬆散

揚州洪府粽子

洪府製粽取頂高糯米撿其完善長白者去其
半顆散碎者淘之極熟用大箬葉裹之中放好
火腿一大塊封鍋悶煨一日一夜柴薪不斷食
之滑膩溫柔肉與米化故云卽用火腿肥者斬

碎散置米中

飯粥單

粥飯本出也餘菜末也本立而道生作飯粥單

飯

王莽云鹽者百肴之將余則曰飯者百味之本
詩稱釋之溲溲烝之浮浮是古人亦粳烝飯然
終嫌米汁不在飯中善煮飯者雖煮如烝依舊
顆粒分明人口軟糯其訣有四一要米好或香
稻或冬霜或晚米或觀音秬或桃花秬春之極
熟霉天風攤播之不使惹霉發疹一要善淘淘

米時不惜工夫用手揉擦使水從籬中淋出竟成清水無復米色一要用火先武後文悶起得宜一要相米放水不多不少燥濕得宜往往見富貴人家講菜不講飯遂未忘本真爲可笑余不喜湯澆飯惡失飯之本味故也湯果佳寧一口喫湯一口喫飯於前後食之方兩全其美不得已則用茶用開水瀉之猶不奪飯之正味飯之百在百味之上知味者遇好飯不必用菜

粥

見水不見米非粥也見米不見水非粥也必使
水米融洽柔膩如一而后謂之粥尹文端公曰
寧人等粥母粥等人此真名言防停頓而味變
湯乾故也近有爲鴨粥者入以蜜臛爲八寶粥
者入以果品俱失粥之正味不得已則夏用綠
豆冬用黍米以五穀入五穀尚屬不妨余常食
于某觀察家諸菜尙可而飯粥粗糲勉強咽下

歸而大病常戲語人曰此是五臟神暴落難時
故自禁受不得

茶酒單

七碗生風一杯忘世非飲
用六清不可作茶酒單

茶

欲治好茶先藏好水水求中冷惠泉人家中何
能置驛而辦然天泉水雪水力能藏之水新則
味辦陳則味甘嘗盡天下之茶以武夷山頂所
生沖開白色者爲第一然入貢尙不能多况民
間乎其次莫如龍井清明前者號蓮心太覺味
淡以多用爲妙雨前最好一旗一槍綠如碧玉

收法須用小紙包每包四兩放石灰罈中過十日則換石灰上用紙蓋札住否則氣出而色味全變矣烹時用武火用穿心鑊一滾便泡滾久則水味變矣停滾再泡則葉浮矣一泡便飲用蓋掩之則味又變矣此中消息間不容髮也山西裴中丞嘗謂人曰余昨日過隨園才喫一杯好茶嗚呼公山西人也能爲此言而我見士大夫生長杭州一入宦場便喫熬茶其苦如藥其

色如血此不過腸肥腦滿之人吃檳榔法也俗
矣除吾鄉龍井外余以爲可飲者臚列于後

一武夷茶

余向不喜武夷茶嫌其濃苦如飲藥然丙午秋
余遊武夷到幔亭峯天游寺諸處僧道爭以茶
獻杯小如胡桃壺小如香櫟每斟無一兩上口
不忍遽咽先嗅其香再試其味徐徐咀嚼而體
貼之果然清芬撲鼻舌有餘甘一杯之後再試

陸園全集 卷四 六
一二杯令人釋躁平矜怡情悅性始覺龍井雖
清而味薄矣陽羨雖佳而韻遜矣頗有玉與水
晶品格不同之故故武夷享天下盛名真乃不
忝且可以瀹至三次而其味猶未盡

一龍井茶

杭州山茶處處皆清不過以龍井爲最耳每還
鄉上家見管墳人家送一杯茶水清茶綠富貴
人所不能喫者也

一常州陽羨茶

陽羨茶深碧色形如雀舌又如巨米味較龍井
更濃

一洞庭君山茶

洞庭君山出茶色味與龍井相同葉微寬而緣
過之採掇最少方毓川撫軍曾惠兩瓶果然佳
絕後有送者俱非真君山物矣

此外如六安銀針毛尖梅片安化槩行黜落

酒

余性不近酒故律酒過嚴轉能深知酒味今海
內動行紹興然滄酒之清薄酒之冽川酒之鮮
豈在紹興下哉大槩酒似者老宿儒越陳越貴
以初開罈者爲佳諺所謂酒頭茶脚是也頓法
不及則涼次過則老近火則味變須隔水頓而
謹察其出氣處才佳取可飲者開列于後

一金壇子酒

于文襄公家所造有甜澁二種以澁者爲佳一
清徹骨色若松花其味畧似紹興而清冽過之

一德州盧酒

盧雅兩轉運家所造色如于酒而味畧厚

一四川郵筒酒

郵筒酒清冽徹底飲之如梨汁蔗漿不知其爲
酒也但從四川萬里而來鮮有不味變者余七
飲郵筒惟楊笠湖刺史木陣上所帶爲佳

一 紹興酒

紹興酒如清官廉吏不叅一毫儉而其味方真
又如名士者英長留人間閱盡世故而其質愈
厚故紹興酒不過五年者不可飲叅水者亦不
能過五年余常稱紹興爲名士燒酒爲光棍

一 湖州南潯酒

湖州潯酒味似紹興而清辨過之亦以過三年
者爲佳

一常州蘭陵酒

唐詩有蘭陵美酒鬱金香玉碗盛來琥珀光之句余過常州相國劉文定公飲以八年陳酒果有琥珀之光然味大濃厚不復有清遠之意矣宜興有蜀山酒亦復相似至于無錫酒用天下第二泉所作本是佳品而被市井人苟且爲之遂至澆淳散樸殊可惜也據云有佳者恰未曾飲過

一 漂陽烏飯酒

余素不飲丙戌年在漂水葉比部家飲烏飯酒至十六杯傍人大駭來相勸止而余猶頽然未忍釋手其色黑其味甘鮮口不能言其妙據云漂水風俗生一女必造酒一罈以青精飯爲之俟嫁此女才飲此酒以故極早亦須十五六年打甕時只剩半罈質能膠口香聞室外

一 蘇州陳三白

乾隆三十年余飲于蘇州周慕菴家酒味鮮美
上口粘唇在杯滿而不溢飲至十四杯而不知
是何酒問之主人曰陳十餘年之三白酒也因
余愛之次日再送一罈來則全然不是矣甚矣
世間尤物之難多得也按鄭康成周官註益齊
云益者翁翁然如今儲白疑卽此酒

一金華酒

金華酒有紹興之清無其澁有女貞之甜無其

俗亦以陳者爲佳蓋金華一路水清之故也

一山西汾酒

既喫燒酒以狼爲佳汾酒乃燒酒之至狼者余謂燒酒者人中之光棍縣中之酷吏也打碓臺非光棍不可除盜賊非酷吏不可驅風寒消積滯非燒酒不可汾酒之下山東膏梁燒次之能藏至十年則酒色變綠上口轉甜亦猶光棍做久便無火氣殊可交也常見董二樹家泡燒酒

十斤用枸杞四兩蒼朮二兩巴戟天一兩布柴
一月開窺其香如喫猪頭羊尾跳神肉之類非
燒酒不可亦各有所宜也

此外如蘇州之玄貞福真元燥宣州之豆酒
通州之棗兒紅俱不入流品至不堪者揚州
之木瓜也上口便俗