

開放文學 – 歷代筆記 – 清稗類鈔 飲食類三

喫肉 滿洲貴家有大祭祀或喜慶，則設食肉之會。無論旗、漢，無論識與不識，皆可往，初不發簡延請也。是日，院建高過於屋之蘆席棚，地置席，席鋪紅毡，毡設坐墊無數。主客皆衣冠。客至，向主人半跪道賀，即就坐墊盤膝坐，主人不讓坐也。或□人一圍，或八九人一圍。坐定，庖人以約□斤之肉一方置於二尺徑之銅盤以獻之。更一大銅碗，滿盛肉汁。碗有大銅勺。客座前各有徑八九寸之小銅盤一，無醃醬。高粱酒傾大瓷碗中，客以次輪飲，捧碗呷之。自備醬煮高麗紙、解手刀等，自切自食。食愈多，則主人愈樂。若連聲高呼添肉，則主人必致敬稱謝。肉皆白煮，無鹽醬，甚嫩美。量大者，可喫□斤。主人不陪食，但巡視各座所食之多寡而已。食畢即行，不謝，不拭口，謂此乃享神之餽餘，不謝也，拭口則不敬神矣。

嚴鐵橋喜食肉

烏程嚴鐵橋，名可均，博綜群籍，精讎校，輯書甚富。顧性跌蕩，少時家居殊落拓。喜食肉，滷肉資甚多，屠催索甚急。一夜，嚴過屠肆，屠又向索錢。嚴怒，遽奪屠刀砍之，屠踣。嚴懼，擲刀隻身走京師，即匿姚文僖公宅中。姚閉諸室，不使出，因發積書讀之，遂成大名。

燉豬肉

豬肉斬極細，加醬、酒、鹽、油及筍屑、菌末，於飯鍋燉之。上覆以碟，慮原味之走失，省柴而味美也。

白片肉

白片肉者，以豬肉為之，不用一切調料也。入鍋煮八分熟，泡湯中二小時，取起，切薄片，以溫為度，即以小快刀切為片，宜肥瘦相參，橫斜碎雜為佳。食時，以醬油、麻油蘸之。

福康安喜白片肉

福文襄王康安行邊，所過州縣，牧令以其喜食白片肉，肉須用全豬煮爛而味始佳，故必設大鑊煮之。一日，將至四川某驛，而豬猶未熟，前驅已至，傳呼備餐。司供張者方窘甚，一庖人忽登灶而溺於鑊中。守令皆大驚，詢其故，曰：「忘帶皮硝，以此代之。」比至，上食。食未畢，忽傳呼某縣辦差者，人咸惴惴懼獲罪。不意文襄以一路豬肉無若此之美者，特賞辦差者寧綢袍褂料一副。

四喜肉

四喜肉，一名紅肉，切豬肉成方形，煮之，無輔佐品，重用醬油、酒、糖，色紅如琥珀。割肉雖方，火候既至，則不見鋒稜，入口而化矣。

八寶肉

八寶肉者，以肥瘦豬肉各半斤，白煮一二□滾，切如柳葉片，加小淡菜一兩、筍乾二兩、香蕈一兩、海蜇二兩、胡桃肉四個、去皮筍片四兩、好火腿二兩、麻油一兩，使與肉同入鍋，醬油、酒煨至五分熟，再加餘物，海蜇則最後下之。

東坡肉

東坡集有食豬肉詩云：「黃州好豬肉，價賤如糞土。富者不肯喫，貧者不解煮。慢著火，少著水，火候足時他自美。每日起來打一碗，飽得自家君莫愛。」今膳中有所謂東坡肉者，即本此。蓋以豬肉切為長大方塊，加醬油及酒，煮至極融化，雖老年之無齒者亦可食。

芙蓉肉

芙蓉肉者，瘦豬肉切片，浸於醬油，風乾二小時，用大蝦肉四□個、豬油二兩，切如骰子大，將蝦置豬肉上，一隻蝦一塊肉，敲扁，滾水煮熟，撩起。熬菜油半斤，置肉片於有眼銅勺中，將滾油灌熟，再用醬油半小杯、酒一杯、雞湯一大杯，熬滾，澆肉片，加蒸粉、蔥、椒糝之，起鍋。

荔枝肉

荔枝肉者，以豬肉切如大骨牌片，白水煮二三□滾，撩起。熬菜油半斤，將肉放入，泡透，撩起。以冷水激之，肉皺撩起，入鍋，用酒半斤、醬油一小杯、水半斤煮爛。

薑菜心煮豬肉

有所謂醃薑菜心者，取春日薑菜心醃之，搾其滷，裝小瓶中，乾其花，即名菜花頭，可煮豬肉。

霉菜肉

霉菜肉者，取車前子草數斤洗淨，在鹽水中煮爛，撈出曬乾，切碎，蒸透，取出，曝於日中。再蒸再曬，乃入石灰甕存貯，隔年取出，蒸曬數遍，以菜變黑色，面上有白霜為度。用時，加水蒸軟，與切成方塊之豬肉同煮，另加鹽、醬油、冰糖屑等調和。【須重用冰糖屑，少用則味不佳。】俟煮至極爛，然後起鍋。此肉最宜於夏日食之，因煮成後，雖隔數日，味不變也。

西瓜煮豬肉

西瓜煮豬肉有二法。一瀝西瓜之汁以代水，此外照煮肉普通法，惟重用冰糖，其味與蜜炙肉相伯仲。一法去瓜蓋及瓢與子，置肉於中，煮之，續加酒醬之屬，熟後傾肉於碗中，則味腴而清。

炸豬排

以豬脊排去骨，純用精肉，切成長三寸、闊二寸、厚半寸許之塊，外用麵包粉蘸滿，入大油鑊炸之。食時自用刀叉切成小塊，蘸胡椒、醬油，各取適口。

薰煨豬肉

薰煨豬肉者，先用醬油、酒將肉煨之，帶汁上木屑略薰之，勿太久。

煨豬裏肉

以豬裏肉切片，用絳粉團成小（左土右巴），入蝦湯，加香蕈，紫菜清煨，一熟便起。

紅煨豬肉

紅煨豬肉，或用甜醬，或用醬油。或皆不用，每一斤用鹽三錢，純酒煨之。亦有用水者，但須熬乾水氣。三種治法皆紅如琥珀，早起鍋則黃，遲則紅色變紫，而精肉轉硬。常啟鍋蓋，則油走而味在油中矣。

白煨豬肉

白煨豬肉，每豬肉一斤，用白水煮至八分，起出，去湯，加酒半斤、鹽二錢半，煨二小時。用原湯一半，加入滾乾，湯膩為度，再加蔥、椒、木耳、韭菜之類，火先武後文。又法，每一斤用糖一錢、酒半斤、水一斤、醬油半杯，先以酒滾肉一二□次，加茴香一錢，放水燜爛。

菜花煨豬肉

菜花頭煨豬肉者，選薑菜心嫩蕊，微醃，曬乾用之。

煨豬肉絲

油泡豬肉絲，加醬、酒、水略煨之，紅色，入韭菜更香。

乾鍋蒸肉

乾鍋蒸肉者，豬肉也。用小瓷鉢，肉切方塊，加甜酒、醬油裝入大鉢，封口，置於鍋，用文火乾蒸兩炷香時。不用水，醬油與酒之多寡，相肉而行，以高於肉面為度。

粉蒸肉

粉蒸豬肉者，以肥瘦參半之肉，敷以炒米粉，拌麵醬蒸之，下墊白菜。又法，切薄片，以醬曲、酒浸半小時，再撮乾粉少許，細搓肉片，俟乾粉落盡，僅留薄粉一層，乃疊入蒸籠，上蓋荷葉，溫水蒸二小時。於出籠前五分鐘，略加香料、冰糖，味甚美。

荷葉粉蒸肉

荷葉粉蒸肉者，以五花淨豬肉浸於極美之醬油及黃酒中，半日取出，拌以松仁末、炒米粉等料，以新荷葉包之，上籠蒸熟。食時去葉，入口則荷香沁齒，別有風味。蓋豬肉之油，各料之味，為葉所包，不洩，而新荷葉之清香，被蒸入內，以故其味之厚，氣之芳，為饕餮者流所嘖嘖不置者也。

黃芽菜包豬肉

黃芽菜包豬肉者，細切鮮肉，和以油、醬，用黃芽菜嫩葉，略泡鹽水中，逐個包之，蒸熟供食。

炒豬肉片

炒豬肉片，必使肥瘦各半，切薄片，醬油拌之，入鍋油炒。聞響，即加醬水、蔥花、冬筍、韭芽，起鍋，火須猛烈。

炒豬肉絲

炒豬肉絲者，切細絲，去筋、皮、骨，以醬油、酒浸片時，用菜油熬之，俟白煙變青，下肉炒之，炒時不可停手。加蒸粉、醋一滴、糖一撮及蔥白、韭蒜。惟僅可炒半斤之量，文火不用水。

韭黃炒豬肉絲

韭根名韭黃。韭之美在黃，豪貴皆珍之。宋陸游詩「雞跖宜菰白，豚肩雜韭黃」是也。以之炒豬肉絲，並加冬筍絲，最佳。

瓜薑炒豬肉絲

醬瓜、醬薑切細絲，先用豬油入鍋，加作料與肉絲同炒，有異味，曰瓜薑炒肉絲。

炒肉生

肉生者，以瘦豬肉切薄片，加醬油，入火燒紅鍋炒之，去血水，微白即好。取出，切成絲，再加醬瓜、糟蘿蔔、大蒜、砂仁、草果、花椒、橘絲、香油拌炒肉絲。臨食，加醋和勻。

年羹堯食小炒肉

年羹堯由大將軍貶杭州防禦，姬妾星散。有杭州秀才某得其一姬，聞在府中司飲饌者，自云：「專司小炒肉一味。大將軍每飯，必於前一日呈進菜單。若點小炒肉，則須忙半日。惟月僅遇一二次。此非他手所能辦，而我亦不問他事也。」秀才曰：「曷為我試之。」姬哂曰：「府中一盤肉，須用一頭肥豬，取其最精之一塊耳。今君家市肉，輒僅斤許，從何下手！」秀才為之嗒然。

游彤卣食小炒肉

梁苙林在京師，嘗主游彤卣侍御家，同居者有葉蓮山太史，黃星巖、陳研農二邑侯，王虛谷、陳德羽二孝廉。談次，各舉所嗜之饌品。侍御謂小炒肉最佳，蓋以豬肉炒之也。眾皆笑之。然侍御家廚之小炒肉，則實可口，宜其自侈為雋味，而誹之者雖呼之為寸炒鐵繩，非實錄也。未幾，林樾亭至京，飲讌間，有以此語告者。苙林曰：「彤卣尚是講究家。若我，則所嗜惟肉。生平行賸所經，無論天涯地角，但是有酒可傾，有肉可飽，便足陶然。酒不論精粗，肉不論煮法也。」

炙肉

炙肉者，炙豬肉也。以芝麻花為末，敷於肉，則油不流。

絲竹何如

乾、嘉間，有宰夫楊某工宰肉，得炙肉之法，謂之燻燒。肆有額云，「絲竹何如」。人皆不得其解。或以「雖無絲竹管絃之盛」語解之，謂其意在觴詠。或以「絲不如竹，竹不如肉語」解之，謂其意在於肉。

油灼肉

油灼肉者，以豬肉之俗謂硬短勒者切方塊，去筋，酒、醬油浸之，入滾油炮炙。將起鍋，加蔥蒜，微噴以醋。

燒豬肉

製燒豬肉者，須耐性，先炙裏面肉，使油膏走入皮內，則皮鬆脆而味不走。若先炙皮，則肉上之油盡落於火，皮既焦硬，味亦不佳。燒小豬亦然。

喫燒肉

廣東東莞縣陳姓村，族人不滿五百，而鄉規肅然。阿芙蓉一物，村人視若讐寇。有染之者，族長必嚴懲，令自革除。屢戒不悛，則迸之出族。犯奸者，必將男女雙雙縛於樹上，男一絲不掛，女裸其上體，村人得指摘而辱罵之。已，乃鞭撻數□，令遊村示眾一週，並罰男女多金，盡購燒肉，分各戶食之，遂逐男女出境。村人目此事為喫燒肉。

鍋燒肉

鍋燒肉者，以豬肉為之，煮熟，不去皮，灼以麻油，切塊，加鹽或醬油。

獅子頭

獅子頭者，以形似而得名，豬肉圓也。豬肉肥瘦各半，細切粗斬，乃和以蛋白，使易凝固，或加蝦仁、蟹粉。以黃沙罐一，底置黃芽菜或竹筍，略和以水及鹽，以肉作極大之圓，置其上，上覆菜葉，以罐蓋蓋之，乃入鐵鍋，撒鹽少許，以防鍋裂，然後以文火乾燒之。每燒數柴把一停，約越五分時更燒之，候熟取出。

八寶肉圓

八寶肉圓者，以豬肉肥瘦各半，斬為細醬，並以松仁、香蕈、筍乾、荸薺、瓜薑為屑，調以縹粉，和成團，入盤，加甜酒、醬油蒸之。

空心肉圓

空心肉圓者，以豬肉捶碎，用凍豬油入團中蒸之，則油流出而團中空矣。

雞蛋肉圓

雞蛋肉圓者，於生雞蛋之一端鑿一孔，傾出其黃白，乃以已和糖、酒、醬油之豬肉屑納入殼中，將蛋白灌入，以皮紙封口而搖之，投沸水中，沸二□分鐘，即成雞蛋肉圓。

肉燕

肉燕者，閩人特殊之肴也。取豬肉之至精者，以木擊之，使糜爛如泥，和以米粉，搯之成薄片，色甚白，曰肉燕。復切碎之，裹以豬肉，煮食。

家鄉肉

家鄉肉，一作加香，又作佳香，鹽漬之豬肉也。出金華者良。冬日上市，杭人每煮而片切之。以其汁煮白菜亦甚佳，亦有加筍煨之者。

煮鮮豬蹄

鮮豬蹄煮法有二，曰白蹄，曰紅蹄。煮紅蹄時，用醬油、冰糖，而白蹄無之。食白蹄時，用蔥、椒、麻醬油，而紅蹄無之。其他作料，如酒如鹽，則並同。約四五小時煮好，以箸試之，驗其爛熟與否而後起鍋。火候須文武並用，硬柴最宜。又法，將豬蹄去爪，白水煮爛，去湯，加酒、醬油及陳皮一錢、紅棗四五個，煨爛。起鍋時，用蔥、椒、酒潑入，去陳皮、紅棗。又法，先用蝦米煎湯代水，加酒及醬油煨之。

神仙肉

以豬蹄一個，合以兩鉢，加酒與醬油隔水蒸之，至燒盡二炷香為度，曰神仙肉。

走油豬蹄

豬蹄加水、鹽，煮一滾，入沸油炸之，以皮皺色黃為度，再加鹽、酒、醬油煮之，曰走油蹄。其皮不油而鬆，頗適口。

水晶蹄餚

水晶蹄餚，擇豬前腿肉精者，切開，每一斤，以硝用力擦之，更以鹽揉之，捲緊，包精肉於內，束以繩，和胡椒、酒、薑、蔥、鹽煮之。候熟，以石壓之。越一宿，取過，解束，切之。

丁蹄

嘉善楓涇聖堂橋塊，有丁義興者，百年老店也，以善製醬蹄、蹄筋名於時，而醬蹄尤著，人呼之曰丁蹄，上有長方鉛模所印「丁義興製」四字。其烹製時，不用硝鹵。相傳為百年相承之原汁者，諺語也。味至佳，載入郡志，膾炙人口。

煨豬爪

豬爪去大骨，以雞肉湯清煨之。筋味與爪相同，可搭配。有好火腿爪，可攪入。

煨豬蹄筋

浸豬蹄筋於冷水中，【較熱水浸為鮮。】一二日，煨之極爛。將葷油熬熟，入蹄筋略炒之，後加蝦仁、香蕈、冬筍及適當之油醬同炒，至起鍋，不加蓋。

氽豬肉皮

豬肉皮【鮮宿均可。】略泡，入沸油氽之，至色黃皮鬆，乃起鍋，藏以待用，不易腐壞，可為煎炒各物之輔助品。且形似魚肚，幾可亂真。

炒排骨

排骨者，取豬之肋條排骨精肥各半者，不去骨，加醋及醬油炒之，更切蔥加於其上。

煮豬頭

豬頭洗淨，五斤重者，用甜酒三斤，七八斤者，用甜酒五斤，先下鍋，以酒煮之，加蔥三〇根、八角三錢，煮二百餘滾，加醬油一大杯、糖一兩。候熟，再將醬油加減，添開水，使高於豬頭一寸，上壓重物，大火燒一炷香時，用文火細煨收乾，以膩為度。爛後即開鍋蓋，遲則走油。袁子才嘗於其弟香亭家食而甘之，即此法所製者也。又法，以木桶一，用銅簾隔開，將豬頭洗淨，加作料燜桶中，用文火隔湯蒸之，豬頭熟爛，其膩垢悉從桶外流出。

杭州市中有九薰攤，物凡九，皆炙品，以豬頭肉為最佳。道光時大東門有綽號蔡豬頭者，所售尤美。仁和姚小荷茂才思壽為作詩云「長鬣大耳肥含臙，嫩荷葉破青青包。市脯不食戒不牢，出其東門凡幾遭。下蔡群迷快飲酒，大嚼屠門開笑口。鵝生四掌繫兩裙，我願亥真有二首。」

八寶肚

八寶肚者，豬肚也。先翻轉，用醃菜滷洗去其穢惡，煮一滾。復出鍋，取切細之豬肉、栗子、芡實、糯米，用酒醬油拌勻，塞其中。既滿，以線密縫。寬湯，略加油醬。酥後，切片食之，味香美。如嫌味淡，尚可外蘸醬油也。

清湯花生豬肚

閩人重視落花生，不若他處之僅視為下酒之果物也。筵宴時，每與豬肚同薦，曰清湯花生豬肚，謂為極有補益之品。意謂豬肚為豬全身最佳之品，花生佐之，大益脾胃也。

煨豬肺

洗豬肺最難，以洩盡肺管血水、剔去包衣為第一著。敲之仆之，挂之倒之，抽管割膜，工夫最細。用酒、水滾一晝夜，則肺縮小浮於湯面，再加作料，上口加泥。或將肺拆碎，入雞湯煨之。得野雞湯更佳。

煨豬腰

豬腰煨爛，蘸椒鹽食之，或加作料亦可。宜手摘，不宜刀切。煨三刻則老，煨一日則嫩。

豬肝油

切豬之肝、油成塊，略浸於水，再出水洗淨，將肝、油分開，先傾肝於油中炒之，時不過久則嫩。輔助之菜蔬及鹽、酒、醬油之屬，以次加入，末將切碎之油放入，閉蓋略燜，起鍋，加寸許長大蒜葉〇餘根以取香。

肉鬆

肉鬆者，炒豬肉使成末也。以肩肉為佳，切長方塊，加醬油、酒，紅燒至爛，加白糖收滷，檢去肥肉，略加水，以小火熬至極爛，滷汁全入肉內，用箸攪融成絲，旋攪旋熬。至極乾無滷時，再分數鍋，用文火，以鍋鏟揉炒，焙至乾脆即成。此蘇人製法也。閩中所製，則色紅而粒粗，炒時加油，食時無渣滓。

太倉肉鬆

光緒初，太倉富室王某事母至孝。母酷嗜肉鬆，終不得佳品，為之不歡。會有居其院後之蘇媪率其女來乞施與，聞之，以善製肉鬆自薦。命試之，則謂非得全豬不可，從之。又乞歸治，蓋祕其法也。製成進獻，嘗之，固為特味。遂給其衣食，令隨時供製無缺。媪出其餘，提筐鬻於市。積久，獲資頗豐，乃贅貨郎子為婿，婿為媪治棚購豬畜之。是時肉鬆蘇媪之名已大噪，購者趨之若鶩，媪復購地建屋設門市焉。外埠來購者絡繹不絕，媪遂製筒，以便遠道之採購。肉鬆之外，復製醬骨，即以製肉鬆所餘之骨製之。

蒸煮醃豬肉

夏月可醃豬肉，每斤以炒熟鹽一兩擦之，令軟，置缸中，以石壓之一夜，懸於簷下。如見水痕，即以大石壓乾。掛當風處不敗，至冬取食時，蒸、煮均可。

冬日之醃豬肉也，先以小麥煎滾湯，淋過使乾，每斤用鹽一兩，擦醃三兩日，翻一次，經半月，入糟醃之。一二宿出甕，用原醃汁水洗淨，懸靜室無煙處。二〇日後半乾濕，以故紙封裹，用淋過汁淨乾灰於大甕中，灰肉相間，裝滿蓋密，置涼處，經歲如新。煮時用米泔水浸一小時，刷盡下鍋，以文火煮之。

蒸煮暴醃豬肉

暴醃豬肉者，以肥瘦參半之豬肉為之，微鹽擦揉，三日可食，加蔥末，蒸、煮皆可。

蒸煮風肉

風肉者，以全豬斬八塊，每塊以炒鹽四錢，細細揉擦，高掛有風無日處。設有蟲蝕，以香油塗之。夏日取用，先放水中泡一夜再煮，水以能蓋肉面為度。削片時，用快刀橫切，不可順肉絲而斬也。蒸食、煮食皆可。

煮臘肉

以鹽漬豬肉，乾而食之，曰臘肉。或煮熟切片，或加筍煮之。

蒸糟肉

糟肉者，糟豬肉也。先以鹽微漬之，再加米糟，可蒸食。

火腿

火腿者，以豬腿漬以醬油，熬於火而為之，古所謂火脯者是也。產浙江之金華者為良，上者為茶腿，久者為陳腿。以蔣姓所製為更佳，人皆珍之，稱曰南腿。杭人視之為常品，非數米為炊者，月必數食之。北腿首稱如皋。食之之法，或清蒸，或片切，或蜜炙，皆專食，亦可為一切肴饌之輔助品。

筍煨火腿

筍煨火腿者，以冬筍與火腿各切方塊，同煨，撤去鹽水二次，再入冰糖煨之。若留至次日用者，須留原湯，待次日將火腿投入湯中滾熱。若離湯，則風燥而肉枯，用白水則味淡。

西瓜皮煨火腿

西瓜皮，賤物也，然以之與火腿同煨，則別有風味。由此知廢物均可利用，特粗心人不足以語此耳。法先去瓢，切皮成寸許長方形之小塊，再去外層青皮，加蘑菇、香蕈、水、鹽，與火腿同煨二三小時取出，味鮮而甘，不知者必疑其為冬瓜也。

火腿煨豬肉

火腿煨豬肉者，以火腿切方塊，冷水滾三次，去湯，瀝乾，豬肉亦切方塊，冷水滾二次，去湯瀝乾，加清水及酒四兩，並蔥、椒、筍、香蕈煨之。

火腿煨豬爪

火腿煨豬爪者，以豬爪去大骨，斬小塊，與火腿同煨，用淡鹽、清水，而輔以木耳、香蕈、茶筍，味絕佳。

蜜炙火蹄

火蹄，火腿之蹄也。普通煮火蹄法，用清水及鹽、酒，與煮白蹄略同。其特別者曰蜜炙火蹄，加蜜或冰糖，久燜之，使甜質浸淫肉中，以爛熟為度，味尤美。

蜜炙火方

切火腿成大方塊，而煮法同於蜜炙火蹄者，曰蜜炙火方。

火腿醬

火腿醬者，以火腿煮熟，切碎丁，去皮取瘦肉，用火將鍋燒熱，先下香油，次下甜醬、白糖、甜酒，同滾煉好，然後下火腿丁及松子、核桃、瓜子等仁，速炒翻起，瓷罐收貯。

崇兩鈴欲得金華火腿

崇恩，號兩鈴，精飲饌。撫東日，令庖人先以大黃、蒼朮飼豬。豬作瀉，則用糯米拌糞泥與食。或嘗曾一饌，謂其香甜不可名狀。罷官後，窘迫萬狀，寓書某守，並作條幅相贈，楷法逼近鍾、王，但云欲得金華火腿，而苦無餽者。某知其意，乃覓得金華火腿四肘，腰以百金，齎送入都。崇復以書報謝。光緒庚子拳匪之變，及於難。

盛杏蓀食宣腿

火腿之產於雲南宣威者，較金華所產為肥。宣統時，有自滇至滬者，齎以饌盛杏蓀，禮單有「宣腿」二字。盛不悅，蓋觸其名也。然盛喜食此腿，幾於每飯必具。

平陽人食竹豚

竹豚，略似鼠，產浙江之平陽，南雁山有之。山多竹，居竹林中，以筍為食，不食他葉。得之者沃以沸水，毛盡脫，煮之、炒之均可，清腴爽口，潤肺消痰。徐印香舍人在平陽時，嘗以為常餐。

豪豬

青海產豪豬，尾長而脊毛硬如鍼，肉味勝家豬，製以為腊，甚香美。

鱸香館烹驢

太原之城外，有地名晉祠者，人煙輻輳，商賈雲集。其地有酒館，所烹驢肉，最香美，遠近聞名，往者日以千計，群呼曰鱸香館，蓋借鱸之音為驢也。其法以草驢一頭，豢之極肥，先醉以酒，滿身排打。欲割其肉，先釘四椿，將足捆縛，而以木一根橫於背，繫其頭尾，使不得動。初以百滾湯沃其身，將毛刮盡，再以快刀碎割。欲食前後腿，或肚，或背脊，或頭尾肉，各隨客便。當客下箸時，其驢尚未死絕也。

此館相沿已□餘年，乾隆辛丑，長白巴延三為山西方伯，聞其事，命地方官查拿，始知業是者□餘人，送按司治其獄，引謀財害命例，將為首者論斬，餘俱發邊遠充軍，勒石永禁。

熊掌

熊，寒帶獸也，故東三省極多，其掌之價值亦不甚昂。汽車、汽船未通以前，南方之富貴者，或終身不得食。熊性不食活人，得人則銜其面，令人震嚇致死，然後食之。捕之者荷鎗匿樹間，置草人於樹下。熊至，銜之不動，便怒，騰擲碎裂。獵者伺其倦，乃鎗斃之。不然，力能拔樹殺人。其一掌以拭穢，味絕臭惡，一掌自舐之以禳面。掌得熊津液，故尤為精華所在，烹者當先擇焉。惟烹飪甚難，須以泥封固，入火炙酥，然後敲去之，則皮毛皆隨泥脫落，白肉紅絲，腴美無比。或用石灰沸湯剝淨，布纏煮熟而食，或糟之則尤佳。

或見陳春暉邦彥故第牆外，有磚砌酒簷，高四五尺，上口僅容一碗，云是當日製熊掌處。以掌入碗，封固置口上，其下燃燭一枝，以微火熏一晝夜，湯汁不耗而掌已化矣。光、宣間，有張金坡者，名錫鑿，官奉天有年，其庖人治此甚精，舐之者且謂口作三日香也。

朱竹垞食山獐

獐，如小鹿而美，孫懋叔嘗以山獐贈朱竹垞，烹而食之，因紀以《木蘭花慢》詞，詞云：「孫郎真愛客，分異味，到寒庖。尚髣髴童時，鹿邊曾見，照影驚跑。弓鞞，餓鳴叫處，想風生耳後落飛鶻。誰向原頭飲血，一鞭歸騎橫梢。毛炮，嫩滴盜罌，漿乍洗，析成肴。任滿薦辛盤，椒花頌罷，荷葉堪包。西郊雪晴人日，擬重尋退谷半山坳。笑擊春前紅脯，醉吟小閣松梢。」

朱竹垞食黃鼠

黃鼠，產雲中，穴處，各有匹配。人掘其穴，見其中作小土窖，若床榻之狀，則牡牝所居之處也。至秋，則蓄黍、菽、草木之實以禦冬。天氣晴和，出坐穴口，見人，則拱前腋如揖狀，即竄入穴。惟畏地猴，縱地猴入其穴，則以喙曳而出之。味極肥美，元時曾為玉食之獻，置官守其處，人不得擅取也。康熙時，山右人甚珍之。朱竹垞遊大同，曾於謙曾時食之，乃記之以詞，調寄《摧雪》，詞云：「倦擁癡床，寒禦旨蓄，多事拱人斃屑。惹花豹騰山，地猴臨穴。五技頓窮就掩，趁快馬攜歸，攜殘雪到肝驗膽，油蒸糝附，寸膏凝結。縷切，俊味別。耐伴醉夜闌，引杯稠疊。更何用晶鹽，玉盤陳設。一種低徊舊事，想獨客三雲愁時節。喚小妓並坐教嘗，聽唱塞垣風月。」

粵人食鼠

粵肴有所謂蜜唧燒烤者，鼠也。豢鼠生子，白毛長分許，浸蜜中。食時，主人斟酒，侍者分送，入口之際，尚唧唧作聲。然非上賓，無此盛設也。其大者如貓，則乾之以為脯。

青海人食鼯鼠

青海有鼯鼠，窟處土中，黃灰色，較家鼠身肥短，尾不及寸。土人有捕而烹啖者，加椒辣，味甚美。有遊青海者嘗食之，謂實勝於粵人所食之鼠也。

鮓虎

乾隆末，廣西有食虎事，舒鐵雲為作《鮓虎行》，其辭曰：「鬼門關前人似海，猛虎捉人如捉鬼。人鮓甕中虎雜居，居民鮓虎如鮓魚。為言前宵鬼來，悲風蕭蕭林木摧。山根舊有伏機弩，弩末不能穿虎股。不如左手提鐵叉，右手打銅鼓。虎聞鼓聲見叉影，竿尾箕精怒而舞。是時虎意已無人，人亦不復目有虎。劃然一嘯當一叉，一叉虎口開血花。抽叉捧虎四山響，月破風腥一虎仰。雙杖椎鼓兩點塵，沈沈九地追虎魂。天明曳虎歸茅屋，不寢其皮食其肉。生吞活剝呼巨觥，白酒黃梁一齊熟。我聞色變眉欲飛，是食人多毋乃肥。彼云食虎可避瘴，未下鹽豉敢相餉。搖頭謹謝阿羅漢，願君努力加餐飯。欣然就食甘如飴，風毛兩血忘朝飢。吁嗟乎！周處南山除一害，李廣北平官不拜。我如雞肋感曹公，爾自僂肩壯樊噲。歌成曠野良足豪，嚼過屠門亦稱快。慎勿消息傳入城，縣官來收虎皮稅。官來收稅尚猶可，吏食爾虎如食菜，爾有虎皮何處賣？」

某夫人喜食貓

乾隆時，閩中某夫人喜食貓。得貓，則先貯石灰於器，以貓投之，灌以沸湯。貓為灰所蝕，毛盡脫，不煩搨治，血盡歸於臟腑，肉瑩白如玉，其味勝雞雛十倍也。日張網設機，所捕殺者無算。

黃鶴樓食靈貓

靈貓，即《山海經》所謂類也。自為牝牡，又名不求人。狀如貓，力甚猛，性殊野。夏森圃觀察攝肇慶府篆時，市得其一，以《山海經》有食之不妒之說，命庖人烹之以進其夫人。不欲食，乃送書房佐餐。有黃鶴樓者，課其公子讀，食之，味似貓。

南人食牛尾狸

南方有白面而尾似牛者，為牛尾狸，亦曰玉面狸。專升樹，食百果。冬月極肥，人多糟之為珍品，能醒酒。或蒸以蜜而食之，使不走膏。

沈菱谿食龍肝

沈菱谿嘗於秋日舟經三白蕩，深颺起萍末，挾腥臭，味甚惡。聞舟子互語曰：「誰家死牛，棄此蘆葦中，令人觸鼻欲嘔？」沈故好奇，命刺舟近之，詳細察視，頭似牛而巨，魚頗短，項下尚存二尺許鱗甲，斷處似被刀斫，知為龍屬。僱二農人，出之蘆葦中，細加洗濯，頭殊完好，項以下已腐，不任攜取。剖之，得肝葉數斤，尚未盡燬，乃以小舟載之歸，取肝之完好者烹食之。沈恒自詎以得食龍肝為口福，曰：「惜不得鳳肺一嘗耳。」其頭，後為好奇者以五匁金易之去。此同、光時事也。

曾文正食狐

曾文正嗜野味，山豚、野鹿之類，好之尤篤。軍人有射得封狐進獻者，令宰夫燔之。於是軍人慶得皮，文正慶得肉焉。即夕開筵，招募賓同食。客低首大嚼，莫能辨味。文正笑曰：「此物媚，能惑主，其肉本不足食。以我之饜饕，污諸君齒頰，再飯當不設此。」舉座頓悟。

寄禪啖犬矢

寄禪和尚敬庵之初披剃於楊歧山也，奉堂頭之命，治食堂，兼司飼犬之役，無所省。偶見犬有餘食，而堂頭適至，懼責，亟取而啖之。旋入廚，瀝飯，瞥見出自溷之一犬，糞穢沾唇，乃憶及啖犬餘食之穢而嘔。因思物本無淨穢之可言，皆以業識妄生差別，至有捨受，遂欲與業習交戰而有以勝之，乃自澄其心，至溷，取矢食之，覺無異於果餌也。以是而遂悟入心地法門。

炒各鳥

炒各鳥肉，以茶油為主。無茶油，則用麻油，慎勿用豬油。先將米飯粒一撮，置茶油中，以文火滾數次，撈出飯顆，下生薑絲，炙赤，將鳥肉配甜醬、瓜薑，切細絲同炒數次，取起，用甜酒、豆油和下，再炒至熟。

燕窩

燕窩，金絲燕所營之巢也，出暹羅，漳州海邊亦有之。巢既築成，嘗啣之以渡海，雙翻力倦，則置諸海面，浮之若杯，身坐其中。久之，復啣以飛，海風吹泊山澳。島人得之，居為奇貨。一說，燕之大者如鳥，啖魚，輒吐涎沫於海山洞穴間，以備冬日退毛之食。土人皮衣皮帽，秉炬探之。燕驚而撲人，年老力弱者，或至墜崖死。一說，海濱石上有海粉，積結如苔，燕啄食之，吐出為窩，纍纍巖壁間。島人俟其秋去，以修竿接鏟取之，我國人以為貴重食品。有紅、白、黑三色，紅色最難得，益於小兒痘疹。色潔白者謂之官燕，能愈痰疾。黑色有血痕、羽毛交雜者為下，謂之毛燕。南人皆呼曰燕窩，北人則曰燕菜。

某年，泰西某博士親至有燕窩之海島驗之，見其窩皆在懸崖峭壁，細心研考，始知燕窩之質料，乃取海邊之萍類黏結而成。燕作窩時，先取萍草，吞入腹中，經胃液醞釀，復吐出，遂成膠質，因以為窩。

煨燕窩

煨燕窩者，每碗必二兩，先用滾水泡之，將銀針挑去黑絲，用嫩雞湯、好火腿湯、新蘑菇湯煨之，以玉色為度，勿以肉絲、雞絲雜之，惟蘑菇絲、筍尖絲、鯽魚肚、野雞嫩片尚可用。

湘人食雞鴨

湘人之食雞鴨也，畏其寒，必佐以黃芪、當歸，取其寒溫相劑也。

煨雞

煨雞者，雞去毛及腹中雜質，中實以豬肉餡，略如八寶鴨，密縫其口，外包荷葉，用水調酒鬚蓋之泥，塗葉外，以炭火煨之，爛熟為度。

蘑菇煨雞

蘑菇煨雞者，以蘑菇四兩，開水泡去沙，用冷水漂之，刷擦，再用清水漂數次，用菜油二兩泡透，加酒噴之。將雞斬塊，置於鍋，滾去沫，加甜酒、醬油，煨八分熟，下蘑菇，再煨二分時，加筍、蔥、椒，起鍋。不用水，加冰糖三錢。

燜雞

燜雞肉者，以肥雞作四大塊，煉滾豬油烹之。少停取起，去油，用甜醬、花椒逐塊抹之，下鍋，加甜酒數滾，俟爛，加椒花、香蕈。

醬雞

以整雞用清醬浸一晝夜而風乾之，蒸之可食。

灼八塊

灼八塊者，以嫩雞斬八塊，滾油炮透，去油，加醬油一杯、酒半斤，煨熟即起。不入水，用武火。

炒雞片

炒雞片，以雞胸肉去皮，切薄片，豆粉、麻油、醬油拌之，絳粉調之，雞蛋清拌。臨下鍋，加醬瓜、薑、蔥花末。須用極旺之火炒之，一盤不過四兩，火方透。又法，切雞胸肉為片，以豬油三兩，炒三四次，加麻油一大匙，絳粉、鹽、薑汁、花椒末各一匙，炒三四次，起鍋。

炒生雞絲

生雞絲，以醬油、芥末、醋拌之，加筍、芹，或用醬油、酒炒。拌者用熟，炒者用生。

炒雞丁

取雞之胸肉，切如骰子大，入滾油炮炒，用醬油、酒收起，加荸薺、筍、香蕈等丁拌之。湯以黑色為佳。

栗子炒雞

栗子炒雞者，雞斬塊，用菜油二兩炮之，加酒一碗、醬油一小杯、水一碗，煨七分熟。先將栗子煮熟，與筍同下之，再煨三分起鍋，加糖一撮。

梨炒雞

以雞胸切片，用豬油三兩，熬熟，炒三四次，加麻油一瓢，澱粉、鹽花、薑汁、花椒末各一匙，雪梨薄片、香蕈小塊，炒三四次，起鍋。

黃芽菜炒雞

黃芽菜炒雞者，以雞切塊，起油鍋，生炒透，酒滾二三□次，加醬油後，滾二三□次，下水滾。俟雞七分熟，將切塊之菜下鍋。再滾三分，加糖、蔥各料。惟菜須滾熟攪用。每一雞用油四兩。

蘑菇炒雞腿

蘑菇炒雞腿者，蘑菇先去沙，加醬油、酒而炒之。

西瓜蒸雞

於瓜頂切一片，去瓢，乃入切成整塊之嫩雞、蘑菇、水、鹽各物於中，【或用雞湯及燉熟之雞肉、火腿亦可，如是則蒸半小時足矣。】蓋上瓜片，將瓜盛於大碗，隔水蒸三小時，取出，去皮食之。

焦雞

焦雞者，以肥母雞洗淨，下鍋煮之，用豬油四兩、茴香四個，煮八分熟，用香油灼黃，還於原湯，熬濃，用醬油、酒、整蔥收起。臨食切碎，並將原滷澆之。

爐焙雞

爐焙雞者，以雞一隻，水煮八分熟，剝小塊，鍋中置油少許，燒熱，置雞於中，略炒，以鏟子或碗蓋定，燒極熱，醋、酒各半、入鹽少許，烹之。候乾再烹，至□分酥爛而止。

蒸小雞

蒸小雞，以鹽四錢、醬抽一匙、酒半杯、薑三大片，置於鍋，隔水蒸爛，去骨，不用水。

爆雞

爆雞者，雞一隻，約二三斤，如用二斤者，用酒一碗、水三碗，用三斤者酌添。先將雞切塊，用菜油二兩，候滾熟，爆雞要透，先用酒滾一二□滾，再下水，約二三百滾，用醬油一酒杯。起鍋時，加白糖一錢。

生炮雞

生炮雞者，以雞斬小方塊，醬油、酒拌之。臨食取起，灼以滾油。起鍋又灼，連灼三次，取出，用醋、酒、澱粉、蔥花噴之。

松子雞

嫩雞連皮切薄方塊，加蝦仁、火腿屑、松子仁屑三味，及雞蛋白，拌和打爛，使作球形，黏於雞塊，【雞皮在外。此數味須黏於雞肉上。】盛於瓷盆，蒸熟。另用雞湯熬滾，入蒸熟之雞塊於中，略沸，即取出，曰松子雞。

雞圓

切雞胸肉為圓，如酒杯大，鮮嫩如蝦圓，以豬油、蘿蔔、澱粉揉成，勿置餡。

燒野雞

以野雞胛肉浸於醬油，包以豬之網油，置鐵奩，燒之，作方片，或卷子。

拌野雞絲

野雞切成絲，灼以油，用醬油、酒、醋拌之。

白煮雞蛋

白煮雞蛋者，置沸水六七合於壺，將雞蛋徐徐放入，僅六分時，【若雞蛋不大，五分鐘即可，若食者不欲太生，七分鐘亦可。】食之絕佳，時蛋白雖凝結而尚未硬也。雞蛋煮沸過度，即堅硬，可將煮蛋之器，立刻離火，急置水管中，放水沖之，則冷熱水之對流沖激，能使蛋回復軟性。

煮茶葉蛋

茶葉蛋者，以雞蛋百個，鹽一兩，粗茶葉煮至兩枝線香燃盡而止。

混套

混套者，以雞蛋外殼鑿一小孔，去黃用清，加入煨就濃雞滷打融，仍裝入殼中，用皮紙封固，飯上蒸熟。去外殼，仍渾然一蛋，味亦極鮮。

芙蓉蛋

芙蓉蛋者，以雞蛋三枚，去黃存白，入碗中，加水少許，攪勻，碗面以盆覆之，入飯鍋蒸熟，務使白嫩如水豆腐。若色青而厚，則為加水過少之弊；若渾濁而不凝結，則為加水過多之弊。待蛋白煮熟，另用蘑菇湯加雞絲、火腿絲，入以適宜之鹽，煮滾，用匙入煮熟之蛋白碗中，將蛋白割碎，【約盛滿半匙為一塊。】傾入蘑菇湯中，即成。味既鮮美，且易消化。

八珍蛋

八珍蛋者，雞蛋外殼鑿小孔，使黃白流入碗中，調和，約七八枚，再將煨熟之火腿屑、筍屑、雞屑、蝦仁屑、蘑菇屑、香蕈屑、松子仁屑及鹽少許，同入蛋中調勻，裝蛋殼中，用紙封口，飯鍋蒸熟，剝食之。

燉蛋

燉蛋者，將蛋剖開，傾黃白於碗中，於蝦仁、蝦米、豬肉、筍屑，【白燉蛋亦可。】擇其一加入，和醬油、鹽調之，加水至八分滿，燉於飯鍋，上覆以碟。雞蛋最嫩，鴨蛋較遜。

三鮮蛋

用雞蛋三枚去殼，置碗中，加去油之火腿湯一茶杯、鹽少許，用箸極力調和，蒸熟形如極嫩之水豆腐，再加火腿屑兩匙、蘑菇屑兩匙、鮮蝦仁兩匙、生雞蛋去殼一枚，連蒸熟之蛋同入大碗，再加蘑菇湯一茶杯、鹽少許，極力調和，仍蒸透食之。以此法蒸成之蛋，碗面碗底，各料均勻，嫩而不硬，故為可貴。若尋常燉蛋，雖加入火腿屑等珍貴之物，往往上清下渾，上嫩下老，碗底必為堅硬之肉塊也。

跑蛋

雞蛋或鴨蛋數枚，破殼，傾黃白於碗中，以箸調勻，另將鮮豬肉、蝦仁、香菌、冬筍細切成丁，隨後加入，攪和之，傾入沸油鍋中，使平，成一大塊，略煎，以鏟刀翻轉。俟蛋熟色黃，則自香鬆鮮美矣。

蛋皮拌雞絲

蛋皮拌雞絲，為極佳之食品。先以雞蛋數枚破殼，入黃白於一碗，加鹽少許，用箸□分調勻，在鍋上攤成蛋皮，【鍋中須先熬

菜油或豬油少許，否則蛋皮與鍋不易分開。】取出，切為長寸許之細絲待用。另以嫩雞切塊，煮爛候冷，用手撕碎成絲，揀去筋骨，與蛋絲同拌。拌時加入好醬油、麻油，倘用糟油或芥辣少許拌食，食味更自不同。

蛋餃

雞蛋拍碎入碗，略加鹽，而以筍調勻其黃白，再將精豬肉切碎，加蔥頭、筍丁、香蕈、鹽，反覆斬細，置碗中，上澆酒、醬油，一再拌和。然後舉火熱鍋，灑油其中，略熬，取蛋一匙、肉一小團，用鏟刀裹於蛋肉，其形如餃，翻轉稍熬，取出。仍依前法，續續為之。既畢，一同下鍋，加各種作料，蓋好煮熟，沸透為度。

汪文端食雞蛋

旗員之任京秩者，以內務府為至優厚。承平時，內務府堂郎中歲入可二百萬金。即以雞蛋言之，其開支之鉅，實駭聽聞。乾隆朝，大學士汪文端公由敦一日召見，高宗從容問曰：「卿味爽趨朝，在家曾喫點心否？」文端對曰：「臣家貧，晨餐不過雞蛋四枚而已。」上愕然曰：「雞蛋一枚需□金，四枚則四□金矣。朕尚不敢如此縱欲，卿乃自言貧乎？」文端不敢實言，則詭詞以對曰：「外間所售雞蛋，皆殘破不中上供者，臣故能以賤直得之，每枚不過數文而已。」上頷之。

翁叔平食雞蛋

德宗嘗問翁叔平相國曰：「南方肴饌極佳，師傅何所食？」翁以雞蛋對，帝深詫之。蓋御膳若進雞蛋，每枚須銀四兩，不常御也。較之乾隆朝，則廉矣。

清燉鴨

以大鴨一隻，用酒□二兩、鹽一兩二錢、滾水一大碗，沖化去渣末，再易冷水七碗，鮮薑四厚片，重約一兩，同入大瓦蓋鉢，將皮紙封固口，用大火籠燒透大炭壑一個，外用套包一個，將火籠罩定，不可走氣。鴨破開時，以清水洗之，用潔淨無漿布拭乾入鉢，並不可在湯中久沸，沸則取出，數次即熟透矣。此清燉鴨也。

蒸鴨

蒸鴨者，以生肥鴨去骨，用糯米一杯、火腿、大頭菜、香蕈、筍丁、醬油、酒、麻油、蔥花，裝入其腹，外用雞湯，置於盤，隔水蒸透。

乾蒸鴨

乾蒸鴨，先洗淨，斬八塊，加甜酒、醬油，使滿鴨面，封於瓷罐，置乾鍋蒸之。用文火，不用水，以焚盡線香二枝為度。

滷鴨

滷鴨，不用水，用酒煮，去骨，加作料。

鴨脯

斬鴨為大方塊，用酒半斤、醬油一杯，以筍、蕈、蔥爛之，收滷起鍋。此鴨脯也。

八寶鴨

八寶鴨者，淨去肥鴨之毛，於腿間剖一孔，去其內藏，清水洗濯，用糯米一酒杯，斬豬肉、火腿、栗、芡、蓮心、香蕈、冬筍、蘑菇成丁，和以蔥、酒、醬油，灌鴨腹中，用線密縫，置於鍋，外加水、酒、醬油煮之。

新河鴨

同、光間，湖南有陳海鵬者，積軍功為總兵，然不之官，仍在本鄉帶兵。其人喜談詩，又好交當世名公巨卿及一時名士，家居常燕客。湖南鴨瘦，陳屯軍新河，飼鴨頗肥，或戲為句曰：「欲喫新河鴨，須交陳海鵬。」

薛叔耘食石鴨

無錫石獅子庵尼善烹飪，尤著稱者為鴨。烹時，入鴨於瓦鉢，酌加酒、鹽，無勺水，固封其口，隔水蒸之。俟其熟，則清湯盈盈，味至美矣。錫人呼之曰石鴨。薛叔耘在家時最喜食之。

周叔明食燒鴨

四川洪雅監生蕭開泰精算學，光緒甲午，由學政咨送總理衙門，奏留同文館差遣。蕭有上總理衙門王大臣書，皆言製器破敵之策，凡□款。中有製造鑑鏡，以焚燬敵艦一條，謂太陽為天地真火，有光即有火，因按光學理推算，用厚一尺方八尺之鏡，引光發火，雖敵艦遠在三□里外，不難使之立成灰燼云云。一時都下盛傳，謂與駱狀元成驥之對策，張舉人羅澄之上書，同號為蜀中三絕。後蕭以不得一試，鬱鬱歸蜀，因於成都市上設肆賣燒鴨，即用鑑鏡引火薰炙，以證其言之不妄。每值天晴，利市三倍，其味甚佳，與爐火所烤者無異。周叔明屢食之。

李倩為食醃鴨尾

南海李孝廉樛，字倩為，嗜食醃鴨尾，每膳必需。家人以鴨進者，輒割尾而棄其餘。遇戚友設筵，無鴨尾以為不恭，則佛然謝去，雖珍錯盈前，不下箸。佛山鎮有一豪家，譙飲不時，烹飪狼藉，所用醃鴨，日以數□計。惡其尾羶，未下釜時，即命家人割之以投牆外。倩為聞而歎曰：「委明珠於糞壤，抵尺璧於污泥，天下有拂人之性若此儂父者哉！世不貴寶，我不忍其棄於地也。」遂徙居，與之結鄰，日享其醃尾焉。

煮野鴨

以囫圇野鴨破腹，塞蔥二□條，酒、醬油、茴香和之，外加水、醬油煮之，起鍋。若出蔥，復以之煮豆腐，味絕佳。鴨則切塊供膳，香美適口。

炮野鴨

野鴨切厚片，浸以醬油，用兩片雪梨夾而炮之。

小八寶鴨

以茴香、桂皮煮野鴨，略如製八寶鴨之法，曰小八寶鴨。

野鴨團

野鴨團者，細斬胸肉，加豬油微絳，調揉成團，入雞湯滾之。或用本湯亦佳。

蒸鵝

將鵝洗淨後，用鹽三錢擦其腹，以蔥填實，外將蜜拌酒，滿塗之。鍋中一大碗酒，一大碗水，蒸之。用竹箬架之，不使近水。灶用山茅二束，以緩緩燒盡為度。俟鍋蓋冷，揭開之，將鵝翻身，仍將鍋蓋封好蒸之，再用茅柴一束，燒盡為度。柴俟其自盡，不可挑撥。鍋蓋用棉紙糊封，逼燥裂縫，以水潤之。起鍋時，鵝爛如泥，湯亦鮮美。以此法製鴨，味美亦同。每茅柴一束，重斤半。擦鹽時，攪入蔥、椒末，以酒和勻。

鵝之老者，必就灶邊取瓦一片同煮，即爛如泥，或用櫻桃葉數片。

葉忠節食鵝掌

上海葉忠節公映榴好食鵝掌，以鵝置鐵楞上，文火烤炙，鵝跳號不已，以醬油、醋飲之。少焉鵝斃，僅存皮骨，掌大如扇，味美無倫。

煨鴿

鴿與火腿同煨，不用亦可，惟茴香、桂皮萬不可少。

煨麻雀

煨麻雀，以醬油、甜酒煨之，熟後，去爪腳，專取胛肉，連湯置於盤。

炒桃花鷄

桃花鷄，出儀徵，桃花盛開時，輒翔集。用以佐饌，略同鸞鶴。若炒而食之，味極鮮美。

王文簡食半翅

康熙戊辰春，王文簡公至京，朱竹垞招飲於古藤書屋，食一鳥，烹飪得宜，甚美。文簡當日不知是何鳥，蓋即產於盤山之半翅也。

金海住食巨鳥

京師之海淀人嘗捕得一巨鳥，狀類蒼鵝，而長喙利吻，目睛突出，耿耿可畏，非鶩非鶴，非鴉非鷗鷺，莫能名之，無敢購者。金海住時寓澄懷園，買而烹之，味不甚佳。甫食一二瓣，覺胸膈間冷如冰雪，堅如鐵石。沃以燒酒，亦無暖氣。坐是委頓者數日。海住，名姓，杭人。

嚴琅巖食秋風鳥

秋風鳥為柳州產，相傳桃葉感秋風，化為此鳥，謠語也。然其味甚佳。嚴琅巖嘗食之，而賦詩曰：「食指動奇絕，非卵而得覈。徐知秋風禽，俊味奪秋候。【雞雛一名秋候。】駢頭腦可鹽，入口髓成漱。吳黃漫多脂，燕鐵苦銛味。【吳中黃雀，崇師鐵腳，大小與秋風埒。】為鼠昔可曾，化蛤今恐又。都如龍嗜燕，竟忘豺祭獸。氣漸臘甕香，狀仿春林秀。誰與遠寄此？清矣龍城守。秋風春物變，鳥聲桃葉後。糜軀報公門，忠出花果右。」琅巖，名琅，乾隆時之杭人。

煎魚

煎魚法之大要，洗淨略醃，先熬油，次下魚，次加油、鹽、酒、醬及木耳、香蕈。起鍋，加蔥、椒、薑、桂，間用絳粉。至要之訣，湯不宜多，肉不宜老。末下鍋前，宜先洗以水。既下鍋，宜多澆以酒。兩面煎黃，滋味宜透達。此煎魚之通例。如用輔佐品，則油腐、粉皮、筍片皆可，惟慮侵其本味耳。

蒸醃魚

醃魚之味若過鹹，可以繩束魚頭，浸懸桶中一晝夜，次日取出，即能轉鹹為淡。蒸食時加蔥、酒。

蓮房魚包

蓮房魚包者，取蓮房，去柄截底，剝穰留其孔，以酒漿、香料及魚塊加入，仍以底坐甌中，蒸之。

魚圓

魚圓，以白魚、青魚之活者，破半，釘於板，刮肉，斬使極碎，和以豆粉、豬油，攪之，微加鹽水，不用醬油，加蔥、薑汁作團。成後，煮以開水，俟熟，移置於冷水。臨食，入雞湯、紫菜煨之。

魚卷

大魚和酒蒸熟，去骨拆碎，加酒醬，以豆腐皮包之，成長條，切段，以蔥、椒或甜麵醬蘸食，曰魚卷。

魚醬

魚醬者，以魚切碎洗淨，入炒鹽、花椒、茴香、乾薑一錢，加酒和勻，拌魚肉入瓷瓶，封固，日可食。食時，加蔥少許。

凍魚

夏日製凍魚之法，煮時加洋粉，俟熟，盛於器，浸水中，則自冷而凝凍。

魚鬆

碎切魚肉為屑，炒之，曰魚鬆。其法與製肉鬆相仿。

粵人食魚生

魚生，生魚膾也。粵俗嗜魚生，以嘉魚，以鱮魚，以黃魚，以青鱈，以雪鯨，以鱒，以鱸，以&~NFHBK;，以&~NFJNU;【鮠魚也】。&~NFJNU;為上，而又以白&~NFJNU;為上。取出水潑刺者，去其皮，洗其血，細膾之為片，紅肌白理，輕可吹起，薄如蟬翼，兩兩相比。沃以老醪，和以椒、芷，投沸湯中，少選即入口，即融，味至旨也。

今之食魚生者皆以鱮，先煮沸湯於鑪，間有以青魚、鯉魚代之者，其下燃火，湯中雜以菠菜。生魚鏤切為片，盛之盤，食時投於湯。亦有以生豕肉片、生雞肉片、生山雞肉片、生野鴨肉片、生雞卵加入者。

蒙人食魚不語

蒙人呼熟魚曰沖裏郭盧，其意蓋為啞口菜。因其有刺，易傷喉，相戒臨食不語，故名。

清燉魚翅

魚翅難爛，須煮兩日。烹法有二。一用好火腿，好雞湯，加鮮筍、冰糖錢許，煨爛。一純用雞湯，細蘿蔔絲，拆碎鱗翅，攪和其中，令食者不能辨其為蘿蔔絲為魚翅也。用火腿者湯宜少，用蘿蔔絲者湯宜多，總以融洽柔膩為佳。蘿蔔絲須出水二次，以去其臭。此皆清燉者也。

粵閩人食魚翅

粵東筵席之肴，最重者為清燉荷包魚翅，價昂，每碗至數金。閩人製者亞之。

魚肚

魚肚，以魚類之鰾製之，產於浙江之寧波及福建沿海。由外國輸入者，產於波斯海及印度群島。為動物膠質，略帶黃色。食之者或清燉，或紅燒。有假者，則以豬肉皮置沸油中灼之。

炒鱈魚

鱈魚切片炒之，油炮，加酒、醬油滾三二次，下水再滾，起鍋加作料，重用瓜、薑、蔥。

張瘦銅、趙雲松食鱈魚

邵閩谷太守之夫人善烹鱈魚頭。張瘦銅中翰與趙雲松觀察嘗於夜半買魚，排闥喧呼。太守夫婦已寢，聞聲出視，不得已，屬夫人起而治庖。魚熟，命酒，東方明矣，三人為之大笑。

蒸鱈魚

鱈魚去腸不去鱗，去血水，以花椒、砂仁醬搗碎，水、酒、蔥拌勻，和蒸之，去鱗供食。或用蜜酒蒸之。惟不可去背而取肚，以至真味全失。

江浙閩人食鱈魚

鱈魚，江、浙四五月中之食品也。以火腿、豬油、筍、瓜、薑加水而蒸之，煎炒則無味。或醉以酒糟，亦佳。閩中則正月已有之，至八九月尚不絕。

江浙閩人食鱈

鱈魚，江、浙春盤中所薦也。以火腿、豬油、筍、瓜、薑加水清蒸之，油煎亦可。閩中則隆冬有之，春深轉無矣。

蒸白魚

以白魚及糟與鱈魚同蒸，或冬日微醃，加酒釀，糟二日，亦佳。

爆魚

爆魚者，青魚或鯉魚切塊洗淨，以好醬油及酒浸半日，置沸油中炙之，以皮黃肉鬆為度，過遲則老且焦，過速則不透味。起

鍋，略撒椒末、甘草屬於上，置碗中使冷，則魚燥而味佳。亦有以旁皮魚為之者，則整而非碎，鬆脆香鮮，骨肉混和，亦甚美。

五香燻魚

五香燻魚者，以多脂肪之青魚或草魚，去鱗及雜碎，洗淨，橫切四分厚片，曬乾水氣，以花椒及炒細白鹽及白糖逐塊摩擦，醃半日，去滷，加酒、醬油浸之，時時翻動。過一日夜，曬半乾，用麻油煎之，撈起，摻以花椒及大小茴香之炒研細末，以細鐵絲罩罩之，炭爐中用茶葉末少許，燒煙燻之，微有氣即得，但不宜太鹹。

糟魚

糟魚時，將鯉魚、青魚去鱗及雜碎，用炒鹽、花椒擦遍，置缸中，數日一翻，月餘起滷曬乾。至正月，截成塊，先以燒酒塗之，再將甜糟略和以鹽，糟與魚相間，盛於甕，封固。夏日蒸食之，味極甜美。如魚已乾透，至四五月，則不用甜糟，僅用燒酒，浸於甕，封之，且免生蛀、生霉等患。

炒青魚片

炒魚片者，取青魚為片，醬油浸之，加絳粉、蛋清，於油鍋炮炒，蔥、椒、瓜、薑不可太多，恐火不透也。

醋摟魚

醋摟魚者，以活青魚切大塊，油灼之，加醬、醋，噴以酒，湯多為妙，熟即起鍋。魚勿大，大則味不入；亦不可小，小則刺多。

杭州醋魚

杭州西湖酒家，以醋魚著稱。康、雍時，有五柳居者，烹飪之術尤佳，遊杭者必以得食醋魚自誇於人。至乾隆時，烹調已失味，人多厭棄，然猶為他處所不及。會稽陶望村茂才元藻尤嗜之，嘗作詩云：「潑刺初聞柳岸傍，客樓已罷老饕嘗。如何宋嫂當墟後，猶論魚羹味短長。」

膾魚時，以醋摟之。其膾法，相傳為宋嫂所傳。陳子宣《西湖竹枝詞》有「不嫌酸法桃花醋，下箸爭嘗宋嫂魚」句是也。

醋魚帶柄

西湖酒家食品，有所謂醋魚帶柄者。醋魚膾成進獻時，別有一簋之所盛者，隨之以上。蓋以鱖魚切為小片，不加醬油，惟以麻油、酒、鹽、薑、蔥和之而食，亦曰魚生。呼之曰柄者，與醋魚有連帶之關係也。

蒸水醃鯉魚

水醃魚者，臘月以鯉魚切大塊，拭乾，每斤擦炒鹽四兩，醃一宿，洗淨曬乾，再用鹽二兩、糟一斤拌勻入甕，以紙箬泥封塗其上。春時可取出，蒸食之。

開封人食鯉

黃河之鯉甚佳，以開封為最多。仿南中烹鱖魚法，味更鮮美。

寧夏人食鯉

寧夏之鯉，隆冬漁師鑿冰，取以致遠。然肉粗味劣，與南中產者無殊，非若豫省黃河中所產者，甘鮮肥嫩，可稱珍品也。

袁子才食秦淮鯉

乾隆時，秦淮漁者每以二人駕舸，一則扳槳，一則張網，順流捕魚。所得者，鯉居其半，得即賣之於畫舫，曰秦淮鯉。汲淮水烹之，殊佳，為袁子才所嗜。

食黃花魚

黃花魚，一名黃魚，每歲三月初，自天津運至京師，崇文門稅局必先進御，然後市中始得售賣。都人呼為黃花魚，即石首魚也。當蘆漢鐵路未通時，至速須翌日可達。酒樓得之，居為奇貨，居民飫之，視為奇鮮。雖江、浙人士之在京師者，亦食而甘之。雖已餒而有惡臭，亦必詡於人而贊之曰佳，謂今日喫黃花魚也。

黃魚或醋摟，或酒蒸，或油炒，以之入饌，閩人皆呼之曰瓜。而濱海之地，終年皆有之。家常自食普通之法，為煎黃魚，切小塊，醬油浸一小時，瀝乾入鍋煎之，使兩面黃，加豆豉一杯、甜酒一碗、醬油一小杯同滾，候滷乾色紅，加糖及瓜薑收起，則沈浸醱郁矣。

假蟹肉

假蟹肉者，以黃魚煮熟，取肉去骨，加生鹽鴨蛋四枚，調勻，先將魚肉起油鍋，泡以雞湯，將鹽蛋攪勻，加香蔥、薑汁及酒，食時酌用醋。

蒸煎鯽魚

鯽魚之身扁帶白色者，肉嫩而鬆，熟後一提，肉即卸骨而下。脊黑者槎枒。或照邊魚蒸法最佳，煎之亦可。拆其肉，可作羹，然究不如蒸食之得其味。蒸時，用酒不用水，略用糖以起其鮮。且以魚之大小，酌量醬油及酒之多寡。

冬芥煨鯽魚

冬芥，即雪裏紅，整醃，以淡為佳。或取心，風乾，斬碎，醃入瓶，熟後雜魚羹中。以之煨鯽魚，尤佳。

酥鯽魚

酥鯽魚者，平鋪大蔥於沙鍋底，蔥上鋪魚，魚上鋪蔥，遞鋪至半鍋而止，乃加以醋、酒、醬油、麻油、鹽，炙以細火，至盡湯為度。

蒸風鯽魚

風魚者，冬以大鯽魚為之，勿去鱗，腮下挖一孔，去雜碎，以生豬油塊、大小茴香、花椒末、炒鹽塞滿其腹，懸於當風處，使之陰乾。兩三月後可食，食時去鱗，加酒少許蒸之。或以青魚、鯉魚去腸胃，每斤用鹽四五錢。醃七日取起，洗淨拭乾，切破腮下，將川椒、茴香加炒鹽擦入，及腹內外，以紙包裹，外用麻皮纏之，懸於當風處。

煨刀魚

煨刀魚者，以火腿湯、雞湯、筍湯煨之。如慮刺多可先以極快之刀刮為片，用筍去其刺。

蒸刀魚

蒸刀魚者，以蜜酒釀、醬油置盤中，如鱖魚法蒸之，不必用水。

煎刀魚

煎刀魚者，先將魚背斜切，使碎骨盡斷，再下鍋煎黃，加作料，食時自不覺有骨矣。

燒鰻魚

燒鰻魚者，以其背之刺骨，插入楊枝編成鍋蓋之楊枝間，覆於鍋上。鍋中注水，經數小時，則魚肉盡入湯中，味極鮮美。

炒鰻魚

鰻魚炒片最佳，片宜薄，先用醬油浸之，後用絳粉、蛋清摟之，再加素油、作料炒之。

煨銀魚

銀魚以雞湯煨之，加火腿絲、肉絲、筍絲。

炒銀魚

銀魚炒食甚嫩。乾者泡軟，以醬水炒之，亦佳。或以雞蛋同炒之。

津人食銀魚

天津銀魚，長幾滿尺，向以產鹽政署前河中者為最，即後之北洋通商大臣署也。亦可裹致京師。津人每置之火鍋中以食之。

煎鱠魚

家常煎魚者，以鱠魚洗淨切塊，鹽醃壓扁，入油，兩面煎黃，多加酒及醬油，文火緩滾之，然後收湯作滷，使作料全入魚中。第此法指魚之不活者而言，如活者又以速起鍋為炒。

瓠子煨鱠魚

鱠魚切片先炒，加瓠子與醬汁煨之。

津人食回網魚

天津有魚曰回網，蓋見網即回，捕之不易。其味之美尤在舌，酒家輒割之，置魚背，以誇客也。

煨斑魚

斑魚最嫩，剝皮去穢，分肝、肉二種，以雞湯煨之，下酒三分、水二分、醬油一分。起鍋時，加薑汁一大碗、蔥數莖，以去其腥。

蒸邊魚

邊魚之活者，加酒與醬油蒸之，玉色為度。蒸時須加蓋，勿使受鍋蓋上之水氣。臨起，加香蕈、筍乾。

蒸炙鱔魚

以新出水之鱔魚置淨炭上炙乾，去頭尾，切為段，油炙熟。每段間以箸，盛瓦罐，封以泥。欲食，取出蒸之。

連魚豆腐

連魚豆腐者，以大連魚煎熟，加豆腐，噴醬水、蔥、酒滾之，俟湯色半紅起鍋，頭味尤美。

張玉書食河豚而死

上海名醫張玉書，為同、光間傷寒大家，驥雲之尊人也。晚年以食河豚中其毒而斃。然烹飪得宜，亦可無慮。蓋必翦去其口腔、眼腔及上下鰓鬚之屬，而腹中尤必洗滌無餘，盡去血筋，且必煮之使極熟，尤勿墜入檐塵而後可也。川沙黃韜之家人中亦深嗜之。

孫兩蒼食鴿子魚

武進孫兩蒼文學揆嘗客蘭州，謂雖曾飯稻而不羹魚，惟嘗一食鴿子魚而已。魚清蒸，無細刺，味至腴美。登於盤，宛然魚也，而實為鴿所化，產靖遠。鴿飛近黃河而欲越之，弱者翻不能振，則墜於河，為土人所捕，致之蘭州。以不能多獲，酒樓中人聞之，輒購以充庖，居為奇貨。居家者非入酒樓，不易染指也。

炒鱧

炒鱧者，拆鱧絲炒之，略焦，不可用水。

炙鱧

段鱧以寸為段，先用油炙使堅，再以冬瓜、鮮筍、香蕈作配，微用醬水，重用薑汁。

淮安人食鱧

淮安庖人之治鱧，以燻炒著。其於鱧，普通之製法有三。一曰虎尾，專取尾之長及寸者，去其尖，加醬油調食之。二曰軟兜，專用脊，俟油沸於鍋，投入之，似煮似炒。三曰小魚，則以其腸及血，煮之使熟，臨食則調以醬油。

蒸鰻魚

蒸鰻魚，不用水，必醬油多而酒少，務使湯浮於本身。起籠時，須到恰好地步，遲則皮皺味失。

清煨鰻魚

鰻魚最忌出骨，清煨者，但須洗去滑涎，斬為寸段，入瓷罐，用酒、水煨爛，先以醬油起鍋，加冬醃新芥菜作湯，重用蔥、薑，以殺其腥。

紅煨鰻魚

紅煨鰻者，以酒、水煨爛，加甜醬代醬油，入鍋收湯，待乾，加茴香起鍋。所宜注意者，一皮有皺紋，則不酥。一肉散碗中，箸夾不起。一早下鹽豉，入口不化。大抵以乾為貴，則滷味始易收入肉中。

炸鰻魚

炸鰻魚者，大者去首尾，寸斷之，先用麻油炸熟起取，另將鮮蒿菜嫩尖入鍋，用原油炒透，即以鰻平鋪於上，加作料煨之。蒿菜分量較魚減半。

拌鱉裙

鱉魚斬成塊，洗極淨，入鍋，加水略煮，去連甲之塊，剔取其裙，【所餘之肉，待其煨爛，再加作料，或清燉，或紅燒，均佳。】用鑊子抉去裙邊之黑翳，再加豬油入鍋略炒，用薑、桂末拌食之。

帶骨甲魚

甲魚，鱉也。帶骨甲魚者，以約重半斤之鱉，斬四塊，加豬油三兩，起油鍋，煎之使兩面黃，加水、醬油、酒煨之，先武火，後文火，至八分熟，加蒜起鍋，以蔥、薑、糖入之。

青鹽甲魚

青鹽甲魚者，斬四塊，起油鍋燻透，每一斤用酒四兩、大茴香三錢、鹽一錢半。煨至半熟，加豬油二兩，切如小骰子塊，再煨，加蒜頭、筍乾。起時用蔥、椒，若用醬油，則不用鹽。

湯煨甲魚

湯煨甲魚者，白煮去骨，拆碎，用雞湯、醬油、酒煨。湯二碗，收至一碗起鍋，以蔥、椒、薑末糝之。

醬炒甲魚

醬炒甲魚者，煮之使半熟，去骨，起油鍋炮炒，加醬水、蔥、椒，收湯成滷，然後起鍋。

生炒甲魚

生炒甲魚者，去骨，用麻油炮炒，加醬油、雞汁各一杯。

李秉裁食馬蹄鱉

鱉以小者為貴，世所稱馬蹄鱉者是也。德清徐某嘗於梧州南薰門外見一鱉，大如車輪，市人鬻割而售之。徐初以為鼃也，視其首，則非是。其友李秉裁買其裙一鬻以歸，和豬肉煮之，邀友共食，咸以為美。徐不敢嘗，然食者亦無恙，惟口燥耳。

慶年嗜鱉

慶年曾任粵督，最嗜鱉，幾於每飯必具，饋獻者絡繹於道。有縣令某知慶嗜鱉，一日，適漁人獻巨鱉，大逾恆，見之，大喜，乃以極大盜孟鄧重封固，專人馳送。慶不知所饋為何珍物，視其標題，大書「兩廣總督部堂慶」字樣，揭視，乃一鱉也。以為慢己，大怒，嚴飭之。令惶怖無措，獻巨金，始獲免於罪。

炒淡菜

淡菜，蚌屬也，以曝乾時不加鹽，故名。炒時，須加蘿蔔片、金針菜、木耳及蒜。

煨淡菜

以淡菜煨豬肉，加湯，頗鮮。

醉蝦

醉蝦者，帶殼用酒炙黃，撈起，以醋、醬油、麻油浸之。進食時，盛於盤，以碟覆之。啟覆，蝦猶跳盪於盤中也。入口一嚼，殼去而肉至口矣。蘇、滬之人亦食此，然大率為死蝦，且或以腐乳滷拌之。

酒醃蝦

酒醃蝦者，洗淨瀝乾，翦鬚尾，每斤用鹽五錢，醃半日，瀝乾入瓶。每蝦一層，花椒三粒，以椒多為妙。或用椒拌蝦，裝入瓶中。每斤用鹽三兩，好酒化開，澆入瓶中，封好泥頭。春秋僅需五日或七日，冬日可食。

津人食蝦生

天津大沽之蝦，取諸海中，色白而鮮。他處之蝦，皆細碎不可食，惟用京法以酒澆而生嚼之，差有風味。

蝦球

用鮮蝦仁若干，加入雞蛋白二三枚，再加鹽、酒少許，入石臼打爛成醬，用匙盛之，略成球形，置大盆，再盛再捏。及球作完，即蒸熟，或炒食，或製湯，均可。

蝦餅

蝦餅者，以蝦捶爛，團而煎之。

煨蝦圓

蝦圓以雞湯煨之，大概捶蝦時不宜過細，恐失真味。或以紫菜入其中亦可。

麵拖蝦

麵拖蝦者，以生蝦帶殼加花椒、蔥、鹽、酒、水，和麵而灼之。

甘肅人不食蝦

甘肅無蝦，有南人攜蝦米以往，曝之於庭者，小兒見之，輒驚而卻走，謂為蟲也。或赴南人宴，見肴中有蝦乾，則相戒不敢食。

食蟹重黃

古人食蟹，必曰持螯，殆以螯為蟹中滋味之最雋腴者歟？今之食蟹者，則重黃。黃在殼中，味頗雋，勝於八跪。【跪，足也。】蓋深有味於《清異錄》所載劉承勳之言「萬白八敵一個黃大不得」也。

蟹生

蟹生者，以生蟹剝碎，將麻油先熬熟攤冷，并草果、茴香、砂仁、花椒末、水、薑、胡椒為末，再加蔥、鹽、醋與之拌勻，即時可食。

徐文敬遽思朵頤

王文簡公官刑部尚書時，一日，閱爰書，有名螃蟹者。徐文敬公潮方為侍郎，因言今歲津門蟹多而價廉。文簡笑謂之曰：「公因紙上郭索，遽思朵頤耶？」

醉蟹

上海肥大之蟹，出橫沔鎮。產吳淞江者為清水蟹。虱蟹較鬚更細，每二三月間，隨海潮而至，近清明即無，俗謂怕紙錢灰氣者是也。沃以鹽、醃，密貯之甕，越宿可食，俗呼醉蟹，用以佐酒，味殊雋。

汾湖蟹宜以酒醉之

汾湖蟹之臍紫，肉堅實而小，為江南美品，不減松江鱸鱠也。宜以酒醉之，不宜登盤作新鮮味也。

吳桓生食沙裏鉤

沙裏鉤，蝸蚌類也。產於川沙，深藏穴中。捕之者以鉤鉤出之，因是以名。糟以泡酒，風味極佳。嘉慶時，有饒仁和吳桓生茂才克寬者，桓生乃作詩紀之，詩曰：「人來海上費搜求，不數蝸蚌擅越州。郭索無聲埋曲穴，爬沙有路落尖鉤。缸頭白下清糟醉，杯面黃隨熱酒浮。何事季鷹千里駕，祇思鱸膾故鄉秋。」

寧古塔人食刺姑

寧古塔有動物曰刺姑者，身如蝦，兩螯如蟹，大可盈寸。搗之成膏，如廣州、寧波人之食蝦醬也。

煨蟬螯

煨蟬螯者，先將五花豬肉切片，用作料爛爛，將蟬螯洗淨，麻油炒，仍將肉片連滷煨之，醬油要重，加豆腐亦可。有曬為乾者，入雞湯烹之。捶爛作餅，如蝦餅樣，煎喫，加作料亦佳。

張船山喜食蠔油

香山有蠔油，以調食物，略如醬油。張船山太守問陶喜食之，嘗索之於溫篋坡。篋坡曰：「君以詩來，蠔油可得也。」船山賦七古一篇。後伊墨卿守惠州，船山又致書索之。

周櫟園喜食江瑤柱

周櫟園侍郎官閩時，喜食江瑤柱，輒令蟹人取之於梅花厂石間以供饌。其甲上紋如瓦楞，映日視之，與綠玉相類，彩色爛熳。周語人曰：「即此膚理，便足鞭撻海族。惜其生育遐陬，不供玉食耳。」

鯉鮓

鯉鮓者，以鯉一斤、鹽一兩，醃一伏時，再洗淨，乾布包之，石壓，加熟油五錢、薑橘絲五錢、鹽一錢、蔥絲五分、酒一大杯、飯粉一合，磨米拌勻，入瓶泥封，日可食。

炒蛤蜊

蛤蜊，剝肉，加韭菜炒之。或為湯，亦可。起遲便枯。

朱竹垞食西施舌

西施舌，一名沙蛤，大小似車螯，而殼自肉中突出，長可二寸，如舌。朱竹垞嘗食之，紀之以詞，調寄《清波引》，詞云：「越絲千縷，誰暗趁落潮網住？恁時看取，一錢底須與。悔逐扁舟去，亂水飄零良苦。自從歌罷吳宮，聽不到小唇語。鳴薑薦俎，此風味難得並數。島煙江雨，短篷醉曾煮。荔子香辭樹，一半勾留為汝。試問舊日鳴夷，比儂饑否？」

醉蚶

蚶，以熱水噴之半熟，去蓋，加酒及醬油醉之。

炒香螺肉

以香螺肉，片而炒之。

宋荔裳食海獅

宋荔裳嘗飲董閩石齋，適進海獅，荔裳以齒嚼之，攢眉曰：「此不甚佳，半日止碎一枚耳。」坐客大笑。

灼田雞

蛙，俗呼田雞，去身存腿，油灼之，加醬油、甜酒、瓜薑。

炒茉莉簪

炒茉莉簪者，以肥嫩雞兩脛之肉，加以蘑菇、冬菰、筍，投沸油中而炒之。謂之簪者，狀其形也。田雞通體佳處，盡在兩小股。肉作花蕊狀者，最為活潑潑地，耐咀嚼。

袁子才喜食蛙

袁子才喜食蛙，不去其皮，謂必若是而脂鮮畢具，方不走絲毫元味也。一日，庖丁剝去其皮，以純肉進，子才大罵曰：「劣僧真不曉事，如何將其錦襖剝去，致減鮮味！」

煨海參

海參須檢小而刺者，先去沙泥，用肉湯煨三次，然後以雞、肉兩汁紅煨之，使極爛。輔佐物則用香蕈、木耳，以其色黑相似也。

炒海參絲

炒海參絲者，以雞、筍、蕈絲炒煨之也。

拌海參絲

夏日食海參，須切成絲，以雞絲、芥末冷拌之。

李某食蛟

同、光間，蕭山李某館於高氏。主人高叟，博覽士也。一日，有鄰人於山上掘得一物，通體純黑，兩目皆閉，以示李，李不識。高曰：「此蛟也。幸兩目未開，故不為患。烹而食之，亦一異味。然其身上不可著一滴水，得水即能變化，平地生波，廬舍為墟矣。」乃攜至饗室，燒釜使紅，投之於中而蓋之。釜中鬻然，黑水溢出可四五石。水盡，啟蓋，則已熟矣，色白如凝脂。取出，薄切之，湛諸美酒，調以醃醃，與李共食，味甚鮮腴。後以告人，謂食品之美，殆未有過之者也。

鄖陽人食蛇

鄖陽山中，當暑月晴久將雨時，恆有巨蛇嚙嚙鳴於溪谷間，重或數百斤。土人尋聲競至，殺食之，如羊豕然，或煮或炒，為塊為片為絲，謂其味皆美甚也。

中州僧食蛇

康熙時，淄川人有客汴梁者，寄宿蛇佛寺。寺僧具晚餐，座客頗眾，肉湯甚美，而每段皆圓，類雞項。疑之，問寺僧殺雞幾何，遂得多項。僧曰：「此蛇段耳。」客大驚，有出門而哇者。既寢，覺背上蠕蠕，摸之，則蛇也，頓起駭呼。僧起曰：「此常事，烏足怪！」因以火照壁間，大小滿牆，榻上下皆是也。次日，僧引入佛殿，佛坐下有巨井，井中蛇粗如巨甕，探首井邊而不出。熱火下視，則蛇子蛇孫以數百萬計，族居其中。

鄭才江食蠶蛹

蠶成繭後，脫穎而出，時尚未成蛾也，曰蛹。以油酒燻之，可食，頗香。鄭才江嘗以佐酒，詠以詩，詩曰：「綠餘蛹淺爛，詎堪備食單。底復蕩滌之，文火福火中乾。間聞《爾雅》注，燻用蟾蜍蘭。【《爾雅》：「荊甄，豕首。」郭氏云：「一名蟾蜍蘭，可以燻蠶蛹。」】要知古先民，亦以佐夕餐。」

余山人食蜈蚣

道光以前，青浦之余山人喜食蜈蚣。其物味美而色白，長可三四寸，闊如指。欲食者，須於四五日前烹一雞，納蒲包中置山之陰，越宿取歸，蜈蚣必滿，連包煮熟，出而去其首足與皮，復殺雞，燻湯煮之，非咄嗟可辦也。

王輔臣食死蠅

王輔臣嘗奉吳三桂命，率師征烏撒。一日，與諸將會食於馬一棍營中，吳應期亦在座。應期者，三桂猶子也，為固山額真。飲酒，薄醉，將飯矣，輔臣飯盃有死蠅，總兵王某見之，呼曰：「飯有蠅。」一棍御下酷，輒以微過責人，一棍立斃，故有斯號。輔臣恐其以死蠅故殺庖人，曰：「我等身親矢石人也，得食足矣，安暇擇哉！戎馬倥傯時，死蠅亦食之矣。」某愚魯，不悟輔臣意，乃曰：「公能食此蠅，我以坐下馬與公賭。」輔臣念言既出口，不當悔，遂強吞之。應期乃言曰：「王兄，馬之好騎若是耶？人與兄賭食死蠅，便食之。若賭食糞，亦將食之耶？」輔臣怒，罵曰：「吳應期，汝恃為王之猶子，當眾辱我！人懼汝為王子王孫，吾不懼也。吾將食王子王孫之腦髓，嚼王子王孫之心肝。」遂揮拳擊食案，案之四足皆折，案上二盞及杯盤，一一應手碎。左右侍從以百數，皆辟易。應期乘間逸去，諸人亦勸輔臣歸。詰旦，酒醒，亦自悔之。左右勸輔臣往謝應期，曰：「固山之言，本出無心，公怒罵過甚，往謝而解可耳。」輔臣甫出門，而應期已飛騎來矣，執手入，拜伏不起，曰：「昨以酒故無狀，出語傷兄。兄罪我，誠是，願兄恕之。」輔臣亦拜，掖之起，曰：「我醉，出語傷兄。兄不我罪，何反自責為！」遂招諸鎮將至，復痛飲極歡而別，和好如初。

粵人之食鳥獸蟲

粵東食品，頗有異於各省者。如犬、田鼠、蛇、蜈蚣、蛤、蚧、蟬、蝗、龍蝨、【甲蟲，體扁平為卵形，似蜚蠊，長六七分，重數錢，前翅小，黑褐色，雌者膨大而圓，後翅甚扁，宜於游泳，常居水中，以小魚為食。】禾蟲【廣東近海稻田所產之蟲，長可一丈，節節有口，生時青，熟時紅黃。夏秋間早晚稻熟，則其蟲亦熟，潮長浸田，因乘潮斷節而出，日浮夜沈。浮則水面皆紫，人爭網取之，以為食品。閩中亦間有之。】是也。

粵人嗜食蛇，謂不論何蛇，皆可佐餐。以之鑲絲而作羹，不知者以為江瑤柱也，蓋其味頗似之。售蛇者以三蛇為一副，易銀幣五圓。調羹一盞，須六蛇，需三圓之代價矣。其乾之為脯者，以為下酒物，則切為圓片。其以蛇與貓同食也，謂之曰龍虎菜。以蛇與雞同食也，謂之曰龍鳳菜。

粵人又食蜈蚣。食時，自其尾一吸而遺其蛻。

粵人又食桂花蟬。桂花蟬者，似蟬而身長，色如蟬而大倍之。粵人取之，熬以鹽，咀嚼之，作茶前酒後之食品。雌雄均可食，雄味尤美，作薄荷香，味微辣。

閩人食龍蝨

閩人之食龍蝨也，取其雌者食之。雄者不堪食，食之無肉。嗅之，鹹臭不可當。投之酒中，亦無味。閩人謂其嚼後口中作金墨香。若設盛席，輒供小碟一二，必以此品居上。碟中鋪以白糖，僅綴數虱於其上而已。粵人亦嗜之。

朱竹垞食龍蝨

朱竹垞嘗啖龍蝨，曾紀以《聒龍謠》詞，詞云：「兩黑南溟，煙黃北戶，慣候潮痕昏曉。倦羽飛來，被溼沙黏了。何曾見蝨蟻塵生，宛一似蝨蟻香抱。待紅絲綴上釵頭，又輸與細蟲小。鮫入市，蟹人船，過五里，酒人騰笑。刀砧喚住，擊珠娘纖爪。算加恩薄子須添，辨異味食經重草。訝劉郎學豢龍時，不曾捫到。」

潮州人食蔗蟲

蔗蟲性涼，杭人極貴之，出痘險者，賴以助漿，然不可多得也。潮州蔗田接壤，蔗蟲往往有之，形似蠶蛹而小，味極甘美，居人每炙以佐酒。姚秋芷茂才承憲嘗賦二律詠之，其次首云：「蘆蓬連日賦蟲蟲，濁念寒漿解熱中。佳境不須疑有蠱，蔗生原可慶斯蟲。【凡草植之則正生，此嫡出也。甘蔗以斜生，所謂蔗出也。呂惠卿對宋仁宗語。】似誰折節吟腰細，笑彼銜花蜜口空。畢竟冰心難共語，一樽愁絕對蠻風。」

豆腐店夥生吞壁虎

壁虎，即蜥蜴，亦曰守宮，亦曰旋龍，恆在陰溼牆壁間，大者長二三寸，尾則倍之。平湖縣北有豆腐店夥，常食之。一日，有人捕得最長大者，與賭銀幣四圓，並有酒肉。向用豆腐皮捲而嚼者，此次不許包裹。夥因賭數之較豐也，竟毅然任之。未及舉齒，壁虎本極活潑，條已下咽。久之，竟無他患。及年餘，漸瘦無力，有江湖走方醫見而驚問之，謂腹中必有動物。其妻頗憶之，曰：「得毋所吞壁虎乎？」醫曰：「是矣。」索酬資□六圓，將病者各竅閉塞，僅留其口而倒懸之，咽喉周圍，敷以藥粉。少頃，物從咽喉探出，急欲捉取。物既滑，一時不及措手，忽已縮入。醫曰：「難矣。人倒懸久，則發暈，若坐起，必不再出。」家人懇之，醫即多敷藥粉於咽喉，物再探出，即以鐵鉗夾住。眾人圍視，壁虎通體紅色血豔。醫曰：「此蓋食而未死，彼即涵養血中。人正血旺之時，不能翻動。偶或血枯，彼即搖動。猶幸為雄，苟食其雌，則必於血中散子，不可為矣。」

北人食蝎與蜈蚣

蝎及蜈蚣，北人亦有生啖之者。聞有巨蝎、長蚣，則展轉乞求，得則去其首尾，嚼之若有餘味。其食之之法，先浸以酒，後灼以油。

豫直人食蝗

豫、直間，鄉民喜食蝗蟲，火之使熟，藉以果腹。蓋以春夏時，蝗蟲孳生甚速，滿坑滿谷，隨處而有。其初慮傷麥苗，藉作食品，俾此嘍嘍趨趨者可少減其數，亦去害蟲之遺意也。而是蟲味本不劣，以此食之者，大不乏人。其食也，恆以油灼之，謂有香氣。

山左人食蝗及蚱蜢

山左食品，有蝗，有蚱蜢，食之者甘之如飴，每以下酒。

保保食蚱蜢

油炙蚱蜢如蝦，或曬乾下酒。保保男婦小兒，見草中有之，即歡笑撲取，火燎其鬚與翅，嚼而吞之。

陸朗夫食菽乳菜蔬

陸朗夫中丞耀撫湘時，某年，旱，會總督以閱兵抵長沙，直入陸廳事，見其午食，皆菽乳菜蔬，訝之。答以今久不雨，齊必變食，故如此。總督瞿然，詈其奴曰：「此來傳舍，酒肉如山，何不以祈雨告耶？」返行轅，豐腆悉徹。時總督為滿洲特昇額也。

塔忠武嚼菜根

塔忠武公齊布治兵於湘，得軍心，以能與士卒同甘苦也。忠武珍羞不常御，每拔營，輒共將士飯，嚼菜根，不視為惡食也。時督師江左者為和春，士恆饑，而主帥之庖則恆有餘肉，愧忠武遠矣。

李王叔嗜菜

同治時，上海北郭外多菜圃，有形如油菜而葉差巨者，青翠可人，脆嫩異常。冬時，以沸水瀉之，入以醃醬，即可食，味甘美。海寧李王叔酷嗜之，曰：「此異方清品，非肉食者所能領會也。」

北人食蔥蒜

北人好食蔥蒜，而蔥蒜亦以北產為勝。直隸、甘肅、河南、山西、陝西等省，無論富貴貧賤之家每飯必具。趙甌北觀察翼有《旅店題壁》詩云：「汗漿迸出蔥蒜汁，其氣臭如牛馬糞。」

炒瓜齏

瓜齏者，以醬瓜、生薑，蔥白、淡筍乾、茭白、蝦乾、雞胸肉切作長條，加香油炒之。

炒青菜

青菜以嫩者炒筍，或火腿片或蝦乾均可。

煨白菜

白菜以火腿片、雞湯煨之，最佳。

芋煨白菜

芋煨至極爛，入白菜心煮之，加醬水調和。惟須新摘肥嫩者，色青則老，歷時久則枯。

炒薑菜心

薑菜至三月初抽花柄，俗稱曰薑菜心，炒之最糯。去外皮，加蘑菇、筍及蝦均佳。

李文忠食薑薑菜

武昌之洪山，產薑薑菜甚佳。李文忠公嗜之，督直時，曾令人取洪山之土，運以至津，種之。蓋以易地種植，即失本味，如橘之踰淮而為枳也。

醋搗黃芽菜

黃芽菜以醋搗之，加蝦乾，一熟便食，遲則色味俱變。

炒瓢兒菜

炒瓢兒菜，宜用菜心，以乾鮮無湯為貴，雪壓後更軟，不加他物，惟宜用豬油。

炒芹

芹，取白根炒之，加筍。

炒莧

摘莧之嫩尖，乾炒，加蝦乾或蝦仁更佳，不可見湯。

煨蕨

蕨去枝葉，取直根洗盡煨爛，入雞湯煨之。

煮菠菜

菠菜加醬水、豆腐煮之，不加筍尖、香蕈。

拌菜

凡拌白菜、豆芽菜、水芹等物，先用滾水泡熟，入清水漂之。臨用時，搾乾，拌油，則色青不黑，鬆脆可口。

拌枸杞頭

採取枸杞嫩葉及苗，煮熟，以麻油拌食之。

拌馬蘭

摘取馬蘭之嫩者，以鹽、醋及筍拌之。

尚可信嗜食茶兒菜

塌棵菜之烹法，須加醇酒浸之，多油而火候久，屏去百味，細細咀嚼，乃得真味。國初平南王尚之信最嗜之，凡飲饌，須先一簋，烹治極精，出自愛妾謝茶兒之手。粵東乏霜雪，菜遜江南。茶兒諳播種法，畦中菜葉森茂，寒暑不置，善承意旨，藩下人因名曰茶兒菜。陳恭尹作歌曰：「王為異姓鎮炎海，海珍已壓梁肉改。大開庖廚愛園蔬，小試鸞刀非屠宰。松下清齋露葵折，美人越俎王心悅。擅龍由來味足甘，圃中風物徒搖舌。盈盈細步進羹湯，宴罷傳騎到戰場。戰鼓聲聲催尊食，一軍菜色壯戎行。羽書下縣軍儲辦，兩甲煙苗根葉綻。緩帶輕裘味菜羹，嗜殺還同切菜慣。問兒家在遼東塞，食色事人偏鍾愛。全家骨肉應登砧，公膳日呼茶兒菜。」【《粵東瑣記》云：「藩下人張伯全、張士選素不悅於之信。有侍妾茶兒以烹飪被寵，頗尚氣節，多權略，盡洩其謀。某

年，之信回省，將勒部卒，恟恟為變。茶兒調菜羹以進，中有迷藥，之信委頓不能發謀，遂伏法。」】

劉繼莊食葎菜

大興劉繼莊嘗受衡山水月林主僧靜音葎菜之餽，食而甘之。葎，土音坎，字書音罕，曰：「其味辛。」與黃豆同煮，以器罨之，而沃之以臘醋，久之，辣甚。與京師之辣菜味同，而鮮美過之。葎以芥辣菜為之。葎亦芥類也。

煨蓬蒿

取蓬蒿尖，灼以油，入雞湯煨之，起時加松茸。

炒醃韭

醃韭以霜前之肥韭無黃梢者為之，洗淨使乾，與鹽相間，鋪瓷盆中，一二宿翻數次，裝入瓷器，用原汁加香油少許，食時用油炒之。

生食醃菜

醃菜可生食，以白菜醃熟，每枝絞緊入罈，納實，以原鹽水浸之，可至次年夏季。又法，每百斤用鹽八斤，一晝夜翻覆，再貯缸內，用大石壓三四日，裝入罈。又法，好肥菜去根及黃葉，洗淨候乾，每菜□斤用鹽□兩、甘草數莖，以淨甕盛之。將鹽撒入菜內，排於甕中，入蒔蘿、茴香，以手按實至半甕，再入甘草數莖。候滿甕，用大石壓定。醃三日後，將菜倒過，換去滷水，忌生水，即將滷水澆於菜。候七日，依前法再倒，浸以新汲水，仍以大石壓之。若至春未盡，或於沸湯焯過，曬乾收貯，或煮蒸曬乾。俟夏季，將菜溫水浸過壓乾，入香油拌勻，以碗蒸於飯上食之。又法，冬日選黃芽菜，風乾，待春日晴時，洗淨，取嫩心，曬一二日，橫切成絲。若欲風乾，加花椒炒鹽揉之，宜淡，數日取出，曬乾，略加酒及醬油揉之，仍盛罈內，隔□餘日一曬。曬乾，又加酒及醬油揉之。又法，不問芥菜、白菜，曬之至乾，洗淨，再曬乾切碎，每菜□三斤用白鹽一斤，如菜不甚乾燥，每□二斤用鹽一斤，加花椒炒鹽少許，將菜擦透，入瓦罐盛滿，以木棍周圍築實，俟菜滷滿出為度。越二三日，視罐中菜滷收入，用稻草為捲，緊塞罐口，倒置於泥地過一月後，即可取食。

又有所謂造穀菜者，用春不老菜心，去葉，洗淨切碎，稍曬乾，以薑絲炒之，如黃豆大，每菜一斤用鹽一兩，入罐。

又有所謂酸菜者，以冬菜心風乾微醃，加糖、醋、芥末，帶滷入罐。微加醬油亦可。

又有所謂香乾菜者，以春芥心風乾，取梗，淡醃曬乾，加酒、糖、醬油同拌，蒸之，風乾入瓶。

又有所謂乾閉甕菜者，以菜□斤、炒鹽四□兩，菜鹽相間醃缸中，瀝三日取起，即入盆揉之，將另過一缸，鹽滷收起聽用。閱三日，又將菜取起，又揉一次，將菜另置一缸，留鹽汁聽用。如此九次，完，入甕。每菜一層，上灑花椒、小茴香一層，始裝菜。

又有所謂風（廣內加龠）菜者，以冬菜心風乾，醃後箝出滷，小瓶裝之，泥封其口，倒置於灰上。

又有所謂春芥者，以芥心風乾斬碎，醃熟入瓶。

又有所謂芥頭者，以芥根切片入菜同醃，或整醃而曬之。

又有所謂風芥者，芥菜肥者不犯水，曬至六七分乾，去葉，每斤鹽四兩，醃一夜取出，紮小把，置瓶中，倒瀝，盡其水，并前醃之水同煎，取清汁，待冷，入瓶封固，夏季食之。又法，芥菜取心不犯水，至六七分乾，每□斤約鹽半斤、醋三斤，先將鹽醋燒滾，候冷，將生芥心拌勻，用小瓶分藏，泥封固，一年可食。臨食時加麻油。

又有所謂涪翁菜者，越人善製之。相傳為黃山谷之遺法，因得此名。菜以大葉芥為之，絕嫩而香，以醃時加花椒、橘皮故也。

生食醬菜

製醬菜，非必以蔬也。將瓜或蒿、筍剖開曬乾，夜用鹽略醃之，次晨拭淨鹽水，另用盆貯甜醬，將瓜浸入，曬日中。數日取出，另換甜醬浸之。若以生瓜遽投醬缸，醬即壞。

生食糟菜

取隔年好糟，每斤加鹽四兩，拌勻，選長梗白菜洗淨去葉，晾乾，每菜二斤，糟一斤，菜糟相間，隔日一翻，待熟入罈，即可食。

包瓜醬菜

醬菜首推潼關之所製者。製時剖瓜去瓢，實以茄菜、王瓜、壺盧之穉者，用甜醬醃之。至沈浸醃郁時，瓜亦可食，名曰包瓜醬菜。味甘鮮，惟以過鹹為戒。保定製法相仿，惟不包瓜耳。

喇虎醬

喇虎醬，以秦椒搗爛，和甜醬蒸之，可用蝦乾攪入。

朱竹垞食蓴

朱竹垞食蓴羹而甘之，嘗為《摸魚子》以詠其事，詞云：「記湘湖舊曾游處，鴨頭新漲初潑。越娃短艇烏篷小，鏡裏千絲紫髮。柔櫓撥，絆符帶荷錢，一樣青難割。波餘影末，愛乍搯春纖，盛盆宛似，戢戢小魚活。西冷水，濯取凝脂齊脫，白銀釵股同滑。蜀薑楚鼓調應好，不數韭芽如蕨。煙渚闊，任吹老西風，若個扁舟發，鄉心未過。想別後三潭，龜鬚雉紉，冷浸幾秋月。」

彭羨門不知蓴味

王文簡公少與彭羨門少宰孫遜友善，後同官卿貳。一日，同集朝房，文簡問羨門以鄉中蓴菜風味何似，羨門答云：「不知。」文簡笑曰：「應緣無蓴鱸之思，是以不知其味。」羨門與同人皆大笑。

炙茄

茄削皮，以滾水泡去苦汁，豬油炙之。炙時，須待水乾。

灼茄

切茄作小塊，不去皮，入油灼，微黃，加醬油泡炒。

淡茄乾

大茄洗淨煮之，不見水，劈開，用石壓乾，先將瓦曬熱，攤茄於瓦上，俟乾，即可食之。

糖醋茄

糖醋茄者，以新嫩茄切三角塊，沸湯瀉過，布包搾乾，鹽醃一夜，曬乾，用薑絲、紫蘇拌勻，煎滾糖醋潑浸，收入瓷器。

糟茄

糟茄者，茄五斤，糟六斤，鹽□七兩、河水兩三碗拌糟，其味自甜，可久藏。鹽中略加白礬末少許，經年不黑。

拌豆

拌豆者，以水浸肥，以滾水焯熟，加醬油、醋、椒末拌食。

炒豆

炒豆者，以大豆照炒米法為之。或凍數夜，照炒糖豆法為之，亦妙。

煮酒豆

煮酒豆者，加白酒、醬，入花椒末、胡椒末同煮。

淮安人食燙豌豆苗

豌豆苗之食法，有莖之為羹者，有炒之以油者。淮安人且燙而食之。以苗之生者投沸湯中，本味完足，食者皆甘之，然湯必為雞汁或豚汁也。

閩人食豌豆苗

豌豆苗，在他處為蔬中常品，閩中則視作稀有之物。每於筵宴，見有清雞湯中浮綠葉數莖長六七寸者，即是。惟購時以兩計，每兩三〇餘錢。他處食此，僅搯其至嫩者三四葉，長不及寸。閩人以其珍貴也，并其老者亦不去，故恆長至六七寸也。

豆芽菜塞雞絲火腿

鑊豆芽菜使空，以雞絲、火腿滿塞之。嘉慶時最盛行。

煎豆腐

乾隆戊寅，袁子才與金冬心在揚州程立萬家食煎豆腐，詔為精絕。其腐兩面黃乾，無絲毫滷汁，微有蟬螯鮮味，然盤中實無蟬螯及他物也。次日告查宣門，查曰：「我能之，我當特請。」已而與杭堇浦同食於查家，則上箸大笑，乃純是雞、雀胸為之，非真豆腐，肥膩難耐矣。其費〇倍於程，而味遠不及也。

京冬菜炒豆腐

京冬菜炒豆腐者，先用豬油起鍋，入豆腐略熬，乃傾入京冬菜，【即用白菜切絲製成，南貨店有之，出京都。】不停手而炒之，再加鹽水、醬油合宜。待沸透，即停火。若久煮，則香氣易散，味便不佳。

芙蓉豆腐

採芙蓉花，去心、蒂，湯泡一二次，加胡椒，入豆腐煮之。

蝦仁豆腐

蝦仁豆腐者，以豆腐腦泡水中三次，去豆氣，入雞湯煨之。起鍋時，加蝦仁、紫菜。亦號芙蓉豆腐。

蝦油豆腐

蝦油豆腐者，以陳蝦油代醬油炒之，須兩面煎黃，油鍋宜熱，加豬油、蔥、椒。

蝦米煨豆腐

蝦米煨豆腐者，去皮，切片，曬乾，煉豬油使熱，待清煙起時，始下之，略撒鹽一撮，翻轉，加甜酒一茶杯、大蝦乾百二〇個。如無大者，即用小蝦乾三百個。先將蝦乾滾泡二小時，醬油一小杯，再滾一次。加糖一撮，再滾，用細蔥半寸許長一百二〇段緩緩起鍋。

雞湯鰻魚煨豆腐

雞湯鰻魚煨豆腐者，煮嫩腐，去豆氣，入雞湯，同鰻魚片滾數刻，加糟油，香蕈起鍋。雞汁須濃，魚片須薄。

八寶豆腐

以豆腐嫩片切碎，加香蕈屑、摩菇屑、松子仁屑、瓜子仁屑、雞肉屑、火腿屑，同入濃雞汁中，燒滾起鍋。腐腦亦可。用瓢不用箸。此聖祖賜徐健庵尚書方也。尚書取方時，出御膳房費銀一千兩。

蔣戟門手製豆腐

蔣戟門觀察能治肴饌，甚精，製豆腐尤出名。嘗問袁子才曰：「曾食我手製豆腐乎？」曰：「未也。」蔣即著憤鼻裙，入廚下。良久擊出，果一切盤餐盡廢。袁因求賜烹飪法。蔣命向上三揖，如其言，始授方。歸家試作，賓客咸誇。毛俟園作詩云：「珍味群推郇令庖，黎祈尤似易牙調。誰知解組陶元亮，為此曾經一折腰。」蓋其中火腿雜物甚多，以油炸鬼所炸者為最奇。

朱文正勸客食豆腐

朱文正公珪嘗留其門下士便餐。平居用膳，本二肴，一日，有門下士進謁，留之餐，為增二品，則一肉、一魚、一菜、一白淪豆腐。文正語之曰：「豆腐清品，絕不可和以油、鹽、醃、醬。此至味也，可多食之。」乃以勺頻取，置其飯中。

梁茵林食豆腐

梁茵林提刑山左時，公暇與龔季思學政守正、近堂方伯訥爾經額、樸庵運使恩特亨額、雲亭太守鍾祥，同飲於大明湖之薛荔館。時侯理亭太守燮堂方為歷城令，亦在座，供饌即其所辦也。食半，忽各進一小碟，每碟二方塊，食而甘之。眾皆愕然，不辨為何物。理亭曰：「此豆腐耳。」

茵林掌教南浦書院時，有劉印潭廣文瑞紫之門斗，烹豆腐極佳，不僅甲於浦城，即他處之善烹飪者皆不能過之。茵林嘗晨至其學署，坐索早餐，咄嗟立辦。然再三詢訪，不能得其下手之方，無從仿製也。

煨凍豆腐

凍豆腐者，冬始有之。以豆腐切方塊，置於戶外，先澆熱水一次，復以冷水頻澆之，凍一夜，即結冰，一名冰豆腐。食時，滾去豆味，加雞湯汁、火腿汁、肉汁煨之。食時，去雞、火腿，專留香蕈、冬筍，煨久則鬆，而如蜂窩矣。

菜豆花

黔中製腐，曰菜豆花，而並不見菜豆，其味極妙。黔人喜以秦椒炒鹽拌食之，味辛而爽口，然淡食更有至味。蓋黔之豆腐，皆以山泉瀝成，故味甘而香冽。南中之腐，佳者質清而味淡，劣者則作儒生酸矣。

煨豆腐皮

以豆腐皮為捲，微炙以油，入摩菇煨之。

素燒鵝

素燒鵝有二法。一煮爛山藥，切寸為段，包以豆腐皮，入油煎之，加醬油、酒、糖、瓜、薑，以色紅為度。一純以豆腐皮為之，將豆腐皮折疊成捲，略浸以醬油，置鐵絲上，以木屑薰之，加麻油及鹽，更香。

四川豆豉

豆豉之製，四川為最，出隆昌者尤佳。

豆豉炒豆腐

豆豉炒豆腐者，以豆豉一茶杯，入水泡爛，與豆腐同炒之。

甕中筍

古人詩稱「長江繞郭知魚美，好竹連山覺筍香」，故世人多喜食筍，且引東坡「渭川千畝在胸中」之句，以為美談。善食筍者，必擇未出土之筍，取甕，覆而箝之，壓以巨石。筍不能長，盤旋滿甕。蓋以未見風日，不得成竹，故白而嫩，肥而脆，味倍於常筍。

菘筍煮肉

歲暮，滬人多鬪取菘筍作片，曝而乾之，嫩者曰繡鞋底。至此，漸漬於水，縷切之，與肉同煮，味清而腴。

蝦子炒玉蘭片

玉蘭片者，極嫩之菘筍。以三四兩在清水中浸半日，待發透，取出，切薄片，去其老者，乃用豬油入鍋熬熱，傾入玉蘭片，另加鹽、糖、蒸粉及水少許，炒熟起鍋。若加蝦子同炒，味更佳。

俞曲園戒食筍

俞曲園太史嘗謂南方之筍，不及北方之菜。菜甘而腴，筍則清有餘而甘腴不足，一也。菜煮易爛，筍則篋竿之質，本非蔬菜，雖烹之翠釜，終覺張八魏三，生熟參半，二也。菜得土膏之味，食之宜人，筍則醫家所謂刮腸胃也。吾輩素非腸肥腦滿者，不堪再供爬剔，三也。菜本人之所食，筍則干霄直上，曾稽竹箭與金錫同珍，厥利甚宏，為用尤廣。乃於其嶄然頭角之初，遽加翦伐，

供我下箸之需，損彼凌雲之美，方長不折化戒，正為此君，四也。昔鍾&~UYHN議去組鮓、糖蟹，竊援此例，赦彼擗龍。但世之喜參玉版禪者，當不調然。殆亦曲園嗜性或偏，特善為苟解脫耳。

拌萵苣

萵苣，去皮葉，切細絲，以滾湯泡之，加薑絲或豆芽、芹菜等，用麻油、糖、醋以拌食之。或醃為脯，切片食，以淡為貴。

江浙秦隴人食茭白

茭，即茭白。此物以秦產為最，蓋質脆而味鮮，勝於南中之筍。或炒以油，或調以醬油、麻油。江、浙人亦食之。

煨蘿蔔

以熟豬油炒蘿蔔，加蝦乾煨之，以極熟為度。臨起加蔥，則色如琥珀。

生食蘿蔔

生食蘿蔔之法，切成絲，入醋，略醃片時，仍用鹽少許，加薑絲、橘皮絲與醋拌之。有所謂香蘿蔔者，每一斤用鹽半斤，醃一夜，日中曬乾，切薑絲、橘皮絲、大小茴香拌勻，瓷瓶收之。又有所謂糟蘿蔔者，不見水，用布揩淨，曬乾，劈開，先以糟一斤入鹽三兩拌之，次入蘿蔔，又拌之以入甕。

李文貞食生蘿蔔

李文貞公光地喜食生蘿蔔，冬夜秉燭攤書，斷生蘿蔔滿置大盂，每精詣深思時，輒停筆嘗之，盡盂乃寢。

吳冠雲食金銀條

金銀條者，以紅白蘆葷為脯，俗稱八寶菜，又名金條銀條。吳冠雲食而甘之，賦詩云：「珊瑚作串玉成墩，【讀如推。】入饌猶宜獻歲元。豈以見稀為可貴，得金銀氣便稱尊。」

煎梔子花

以半開之梔子花，調以礬水，加細蔥絲、大小茴香、花椒、紅麵、黃米飯研爛，與鹽拌勻，醃壓半日，以蜜煎食之。

拌金雀花

春初采金雀花，以糖霜、油、醋拌之，可作肴。

丁采生飴菊

錢塘丁采生廣文寶芝有《飴菊》詩云：「豈惟楚客獨飴英，秋菊餘糧味最清。翠葉糕初出釜，幽花釀酒乍開罌。香含兩氣懷中透，寒挾霜稜舌底生。書味醞醞同領取，世間空有五侯鯖。」

毛對山食夜來香

花中之夜來香，直北頗貴，至粵西，則人多取以入饌，風味頗清美，謂於餐菊之外，添一故事。一日，毛對山在酒樓小飲，適有此品。眾謂此三字，對殊難其偶。對山戲拈盞中「春不老」三字以對之。

貧婦食紫花草

紫花草，越之田中多種之。夏日至而夷之，用以肥田。有貧婦日掇其花療飢者，為田丁所覺，至褫其裙。婦恥甚，乃解下行纏，縊於隴畔。海寧查梅史刺史揆聞而哀之，為作詩曰：「紫花草，春風吹，東家花開田自肥，西鄰有婦炊戶多。去年田中五斗穀，官租私逋償不足。兒啼饑，婦夜哭，東家飯雞呼粥粥。紫花草，春風吹，饑鳥欲啄心徘徊。田丁來，布裙褫，兩字饑寒竟至此，紫花滿地貧婦死。」

紅香綠玉

紅香綠玉者，以藿香草葉，蘸稀薄漿麵，【以水和麵。】入油煎之，不可太枯。取出，置碗中，以玫瑰醬和白糖覆其上，清香無比。

拌鵝腸雞腳草

鵝腸雞腳草可焯熟，拌作料食之。

果子為肴

乾、嘉間，有以果子為肴者。其法始於僧尼，頗有風味，如炒蘋果、炒荸薺、炒藕絲、炒山藥、炒粟片，以及油煎白果、醬炒核桃、鹽水熬落花生之類，不可枚舉。且有以花葉入饌者，如胭脂葉、金雀花、韭菜花、菊花瓣、玉蘭花瓣、荷花瓣、玫瑰花瓣之類，亦頗新奇。

醬炒三果

醬炒三果者，核桃、杏仁去皮，榛子不去皮，先用油炮脆，再炒，勿太焦。

吳冠雲食果子菜

菴菜者，以小白菜為之，雜以百果，杭俗謂之果子菜，又名春不老。錢塘吳冠雲郎中宗麟賦詩云：「最宜位置壽筵中，百果青紅配合工。更有佳名春不老，勝他奇訣想還童。」

炒松茸

松茸炒食，味極佳美。惟鄉人出售之鮮茸，恆混有野草、木茸、溼地茸、羊齒茸等，均含毒質，食之有害。其辨別之法，凡茸之呈鮮美色澤者，為柔軟之黏質而多水分者，茸中放出惡臭之氣味者，有苦味鹹味澀味辛味者，斷之有乳汁狀液體流出者，截斷一部曬於日光中而變青綠色或褐色者，茸面於夜間放綠色之磷光者，皆有毒，不可食。反是，凡生於松林之茸，無以上之特徵，則食之無害。法先取鮮茸洗極淨，另用豬油入鍋熬透，傾入鮮茸，加鹽炒之。若加蝦仁炒之，更妙。如無鮮茸，可用香茸或冬菇浸透，如上法炒之，亦佳。

炒蝦茸

炒蝦茸者，以製成蝦球置於大香茸中，【香茸先在水中略浸，翦去其柄。蝦球須置於其背，使之□分貼切。】一茸一球，大小務極平均，乃盛入瓷盆，蒸熟。用時，取熟豬油起鍋，傾入蝦茸，另加筍片、鹽、糖、澱粉，略炒即成。

媼食菌而笑

菌有一種，食之得乾笑疾，人呼之為笑矣乎，不言其可以致死也。然此菌實有毒，笑而不已，久之必死。光緒時，吳下馬醫科巷俞曲園太史之鄰潘家有一媼，潘某之妻母也，食菌後，覺腹中有異，乃就床臥。俄而吃吃笑，俄而大笑，驚謂其女曰：「殆矣，吾食笑菌死矣。」其言雖如此，而笑仍不絕聲。未幾，起而立，旋仆，遂伏地狂笑。其女驚惶失措，以俞家時有藥餌饋送比鄰，乃踵門問焉。俞因檢經驗良方，知食笑菌者，以薛荔煎湯可治之。適牆頭有此種，乃採一束煎湯以與之。飲後，須臾笑止，得無恙。

炒麵筋

以麵筋入油鍋，炙枯，再用雞湯、蘑菇清煨。或不炙，用水泡切條，入濃雞汁炒之。加冬筍、天花。上盤時，宜毛撕，不宜光切。加蝦米泡汁、甜醬，更佳。

鳳仙花梗炒麵筋

採鳳仙花梗之頭芽，焯湯，少加鹽，曬乾，拌以芝麻，炒麵筋最佳。

陸其標世食砒

康熙時，張又瞻有僕曰陸其標，能服砒。大興劉繼莊親問之，果然。其標言自祖父以來，皆服砒。砒屑為末，可盡二錢，能卻寒，並治諸虛寒、瘡疥之痰，但夏日不可服。食之若發熱，亟以豆腐一塊拌皮硝食之，即愈。若未經久服之人，誤食而中其毒者，

以烏柏葉四五斤咀食之，吐清水一二碗即解。

王林服硫磺

硫磺有毒，固不可為食品，然服之而壽考康寧者有之，疽發於背於頸而致死者亦有之，蓋人之體質不同也。杭州畫師王林常服硫磺，久之，毛孔中突起小泡，青煙一道，直射而出，皆作硫磺氣，嘗告人云：「毒從毛孔中出，便無他患。」

楊雪漁食天生磺煮雞

黔人好以天生磺煮雞而食之，謂有益於衛生。錢塘楊雪漁太史文瑩視學貴州時曾屢食之。

窩絲糖

某歲上元，毛西河赴梁尚書宴，出窩絲糖供客。其形如扁蛋，光面，有二摺，若指摺者，嚙之，粉碎散落，皆成細絲。座客無識者，尚書云：「此明崇禎末宮中所製，今久無此矣，惟西山淨室有老宮人為比邱尼，尚能製此糖。每歲上元節，必以銀花碗合子相餉，真罕物也。」乃出所製《唐多令》詞，命詞客和之。西河和之云：「擣盡笛【音曲，《說文》：「蠶簿也。」】頭泥，春蠶已蛻衣，片錫裹作彈丸兒。不破彌羅三寸繭，誰解道，一窩絲。粒粒漢宮遺，餵餽久未施。開元宮女尚能為，今日尚書花餞會。銀碗合，使人思。」

玫瑰糖

寧古塔東門外三里，有林，名覺羅，即皇室發祥地也。自東而北而西，沿城皆平原，榛林、玫瑰，一望無際。五月間，玫瑰始花，香聞數里。吳漢槎成寧古塔時，嘗采之以製玫瑰糖，土人珍之。

回人食塔兒糖

白糖和麵，搏作杵形，高尺許而銳其頂，回人呼為塔兒糖，常以之餉貴客。

蜜煎

俗稱蜜浸果品為蜜煎，蓋原於吳自牧《夢粱錄》所載「除夕，內司意思局進呈精巧消夜果子合，合內簇諸般細果、時果、蜜煎、糖煎等品」也。是宋時已有此稱矣。後改為蜜餞。順、康間，滇西多蜜餞物，蜜甚多。土人撲得大蜂，以長線繫其腰，識以色紙，迎風放之，乃集眾荷畚鍤隨行，度越山嶺，蜂入土竅，從而掘之。其穴大如城郭，輒得蜜數百斤，故檳榔、香附、橙、柑、木瓜、香櫞、梅、李、川芎、瓜、茄，多以蜜漬供客，復以酒醉群蜂而餉親友。降及同、光，江、浙大盛，然以蘇州稻香村所製者為尤佳。

松花蕊

松花蕊，去赤皮，取嫩白者蜜漬之，略燒，令蜜熟，勿太甚，極香脆。

茴香棗

休寧有香棗，蓋取二棗剝剝疊成，中屑茴香，以蜜漬之，好事者持以餉遠。其始則商人婦所為寄其夫者，義取早回鄉也。

風雨梅

婁江市上有糖梅，味極甘脆，名風雨梅。錢枚之妻善作之。既悼亡，某年夏，有以此梅見寄者，枚因感賦一詞，調寄《望梅》，詞云：「江城夏五，正梅肥時候，風風雨雨。記窗前一樹青青，早分付園丁，傾筐摘取。親手搓挲，更方法從頭說與。青錢細簸，白蜜生醃，紅瓷封貯。追思□年前事，恨綠么絃斷，翠簫香炷。又江南節物登盤，問舊時滋味，何嘗如許？春夢銷沈，訪嫩綠池塘何處？賸微酸一點，常在心頭留住。」

京師人食冰果

京師夏月之宴客，釘盤既設，先進冰果。冰果者，為鮮核桃、鮮藕、鮮菱、鮮蓮子之類，雜置小冰塊於中，其涼徹齒而沁心也。此後則繼以熱葷四盤。

生食蘋果

蘋果含有充分之磷質，故極與多用腦力之人相宜，可生食之。惟正食時，【如午餐等。】不宜同食。

蒸橙

以橙之大者，截頂去穢，留少液，置蟹膏於內，仍以頂覆之，用酒、醋、鹽、水蒸熟，香而且鮮。

李倩為食青荔枝

粵中荔枝，必俟五六月紅熟，方以甘鮮擅名。非其候，則攢眉蹙口，不可下咽。李倩為獨嗜純青者，蘸以香山鹽蝦醬，一啖輒盡百枚。嘗曰：「人間至味無逾於是，惜不能與醃鴨尾日夕慰我饑耳。」

張文襄嗜荔枝

張文襄嗜鮮荔枝，督鄂時，曾令廣東增城宰收買荔枝萬顆，浸以高粱，裝入瓷罈，寄湖北。至蕪湖，為稅關截下，悉數充公。時樞吏為袁忠節公袒，忽得文襄急電，譯之，約百餘字，則荔枝一案也。袁知被巡丁分啖，乃至申采辦以補之。

閩人食橄欖

橄欖以閩產為多，而盛行於江南。有所謂檀香橄欖者，較他種尤小，嗜者貴之。且調性涼，能清內熱，凡喉齒病者，食之輒愈。不謂閩中之說，適得其反。售橄欖者所在皆是，其所謂檀香橄欖者，長寸餘，固橄欖中之至大者，人咸喜食之，而又相戒不得多食，謂其助熱，能致喉齒病也。

朱竹垞食構李

構李為嘉興名產，遠道不易致。朱竹垞，禾人也。故時得食之。一日，在曹某席上啖之而甘，乃作《邁陂塘》詞云：「錦淙鳴行廚竹裏，玉盤寒水初注。未須雪藕黃瓜伴，早釋人間煩暑。名最古，記轍跡東西。魯叟曾書汝，吳洲越渚。傍折軟沙邊，芳根蟠後，幾溼戰場雨。房陵種，三□六園佳樹，也愁聲價輸與。西施過此曾潛掐，一縷纖痕留取。小摘許，慎莫被來禽，偷眼銜將去。薰風且住，漫染就輕黃，青青攜付，乞巧小兒女。」

朱竹垞食無核枇杷

朱竹垞與某道士善，觀中有枇杷二株，熟時每餉朱，俱無核。朱詰其故，道士以仙種對，朱終不信。道士素善啖，尤嗜蒸豚。一日，朱邀之，命僕市一豕肩而歸，故令道士見之。不逾晷，即出以佐餐，融熟甘美，飽啖而罷。因問朱以蒸豚速化之法，朱曰：「果有小術，欲以易枇杷種耳。」道士曰：「此無他，於始花時鑷去其中心一鬚耳。」朱曰：「然則吾之饌，乃昨所烹者也。」遂相與撫掌而散。

炒榧子

以榧子浸於水，經一宿，取乾，則其皮皆貼殼，可食。一法，用豬脂炒之，榧皮自脫。又法，榧子用瓷瓦刮黑皮，每斤淨用薄荷霜、白糖熬汁拌炒。

閩人食番石榴

閩有番石榴者，狀如石榴，而皮軟可食，中雖略有類子者，而色白無核。價至賤，一二文即可市斤許，小兒且以之充飢，幾乎人人喜食之，謂可辟瘴癘。然初至其地者，觸之，即覺有一種惡臭，然久而亦聞其香矣。

元度啖栗

元度，歙縣僧，主江都之福緣庵。其人實為王尊素，少年放浪詩酒，晚依山翁大師於靜慧院。待坐之次，元度逡巡起曰：「弟子茫然，求師開示。」適有以茶果進者，師取一栗啖之。元度捧於手，拱而立，師顧之曰：「子不茫然。」遂有省。

湘人食瓜

湘人以水寒之故，於食瓜時必加酒於瓜汁中，而棄其渣。

閩廣滇贛人食苦瓜

衡州有苦瓜，即北方之癩葡萄，江南之錦荔枝也。閩、廣、滇、贛人皆喜食之，或以烹雜，或以炒肉。味甚苦，食之者恆甘之，然體虛寒者不宜食。

迪化人食西瓜

迪化之人多食西瓜，冬、春之交且有之。蓋其地沍寒而成熟遲，且食之足以解煤毒也。

諸襄七爭西瓜

諸襄七太史錦學問淹貫，而性甚古拙。嘗典試福建，巡撫饋正副考官西瓜各五枚，而贈諸之瓜以誤數，少送一枚，大怒，請巡撫面問之。巡撫曰：「此乃誤數，當再送。」諸益怒，曰：「我豈爭一瓜乎？臠肉不至而孔子行，醴酒不設而穆生去，瓜雖微，亦可見禮意之衰也。」

祝明甫啖西瓜

嘉興祝明甫孝廉嘉落拓高簡，不事生產。晚年以貧故，游滄洲，主渤海書院講席。數年歸，杜門不出。疾亟，啖西瓜數枚。醫家謂不宜食，曰：「我將死，食此以洗腸胃耳。」且命家人用竹葉煎湯浴身。浴竟，卒，時年五十六。

醃瓜

醃瓜者，取青瓜堅老而大者，切片，去穰，略用鹽出其水，以生薑、陳皮、薄荷、紫蘇切作絲，與茴香、砂仁、砂糖拌勻，入瓜肉，用線縛之，浸於醬缸。五六日取出，切碎曬乾。

醬瓜

醬瓜者，將瓜醃後，風乾入醬，醬後曬乾復醬，則皮薄而皺且脆。

醃醬

醃、醬二物，為烹調所必需。各省皆醃淡醬濃，獨京師以黑醋、白醬油為貴，味特鮮美，真蘇東坡所謂「嗜好與俗殊酸鹹」者也。

辣椒醬

南中辣椒有皮無肉，京師所產者肉最厚，外去其皮，內去其子，專以肉搗成醬，而和以錫鹽，拌入他肴，其妙獨絕。然購之肆中者，製尚不淨。

茶油

茶樹，江蘇、浙江、安徽、江西多有之，湖南亦有植者。其樹栽種，宜於磽瘠少土多石之山，不下肥料，而自易暢茂。其根又能自入石縫，愈久愈固。樹長數尺，年結實。其實類棉花，實外有苞，冬季收摘堆積，乾久，則其苞自裂，【或俟乾後敲開亦可。】中有小核甚多，可以榨油，即茶油也。其樹結實能耐久，樹愈老，結實愈多。亦有大年小年之分。惟葉蠶，不能作茗飲。製為油，性既和平，味亦較之他種油【如豆油、菜子油、花生油之類。】為獨美，肴饌之煎炒者，可作調料。贛、湘二省皆有之。

芥辣

芥辣者，以二年陳芥子，研細末，水調，入碗，以紙封固，湯沸三五次，泡出黃水，覆冷地上，入淡醋解開，布濾去渣，加細辛二三分，更辣。又法，芥菜子一合，入播盆研細，用醋一小杯，水和之，再以細絹擠汁，置水缸涼處，臨用時加醬油、醋調勻。

曾文正嗜辣子粉

曾文正督兩江時，屬吏某頗思揣其食性，藉以博歡，陰賂文正之宰夫。宰夫曰：「應有盡有，勿事穿鑿。每肴之登，由予經眼足矣。」俄頃，進官燕一盃，令審視。宰夫出湘竹管向盃亂灑，急詰之，則曰：「辣子粉也，每飯不忘，便可邀獎。」後果如其言。

瑤人嗜鹽