

## 《醒园录》序

先大夫清代高级文职阶官称大夫。此处乃称其父李化楠自诸生谓学官弟子也。秀才也称“诸生”时，疏食菜羹，不求安饱。然事先大父母，必备极甘旨美味也。《韩诗外传》：“鼻欲嗅芳香，口欲尝甘旨。”至于宦游古时出外做官游历各地，称宦游所到，多吴羹泛指江浙一带菜肴酸苦之乡。厨人进而甘焉者，随访而志记录也诸册，不假抄胥指专做抄写工作的人，手自缮写，盖历数十年如一日矣。

夫《礼》祥《内则》。养老，有淳熬《辞海》：“煎醢加于陆稻上，沃之以膏，曰淳熬。”[醢海，肉酱也。沃。浇上之意。]淳母《辞海》：“煎醢加于黍上，沃之以膏，曰淳母。”之别；奉亲，有饴蜜滂瀹之和。极之蝮、范蜂、蝼蚁卵、螻蝗之未生翅者之细；芝、栢木耳、葱、《礼记》郑玄注：“蒸葱也”之微。枣烝、栗择拣选的栗子、削瓜、钻梨之事，罔不备举。宁独大者轩切肉大如藿叶，细者脍细切肉为脍，冬行鱻，鲜的异体字。鱼之鲜者。夏行脍干雉，委曲详载尔乎。

夫饮食非细故也。《易》警腊毒腊，极也。，《书》重盐梅古代以盐梅来作咸与酸的调味品。烹鱼，则《诗》羹谁能。脍煮也熊，则《传》惩口实。是故，箴铭之作，不遗盘盂。知味之喻，更叹能鲜！误食虻蜩即螃蟹，相手蟹者，由读《尔雅》不熟；雪桃以黍者，亦未聆《家语》之训乎！在昔，贾思勰之《要术》，遍及齐民。近即，刘青田之《多能》，岂真鄙事？《茶经》、《酒谱》，足解羈愁。鹿尾、蟹螯蟹肉，恨不同载。夫岂好事，盖亦有意存焉。

是录偶然涉笔，犹忆“醒园”，不啻随先大夫后，捧匱盥器，如瓢进爵，陪色笑于先大父母之侧也。不敢久闭笈笥装书的竹箱，乃寿诸梓刻书。书法行款，悉依墨妙。点窜涂抹，援刻鲁公。争座位例，各存其旧。亦谓父之书，手泽存焉，犹之母之杯卷口泽存焉耳。然而言及此，已不禁泪涔涔如縷縷泪流不断如牛绳、牛轡矣。

男调元谨志

醒园录卷上

醒园录清李化楠

○做米酱法

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，泡黄用盐水泡着酱胚（酱母子）搅烂，约五六日后，用细筛磨擦下落盆内。付与也，交待日中大晒四十日，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。

又法

白米不论何米，江米即糯米更妙。用滚水煮几滚，带生谓刚近断生之意捞起，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。每米黄发酵后的酱胚一斤，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。倘日天气太大，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。

○做面酱法

用小麦面，不拘多少，和水成块，切作片子，约厚四五分，蒸熟。先於空房内，用青蒿铺地（或鲜荷叶亦可），加用乾稻草或谷草，上面再铺席子，然后将蒸熟面片铺草席上。铺毕，复用谷稻草上加席子，盖至半月后，变发生毛（亦有七日者），取出晒干，以透为度，将毛刷去，用新瓷器收贮候用。临用时，研成细面，每十斤配盐二斤半，应将大盐预先研细，同净水煎滚，候冷，澄清去浑脚，和黄入缸或加红糖亦可，以水较酱黄约高寸许为度。乃付大日中晒月余，每早日出时翻搅极透，自成好酱。

又法

重罗即用罗筛细筛白面，每斗得黄酒糟一饭碗，泛面做剂子指用老酵作发面剂。如一斤一个，蒸熟晾冷，拾成一堆，用布包袱盖好，十日后皮作黄色，内泛起如蜂窝眼为度。分开小块晒干，用石碾碾烂，汲新井水调和，不干不湿。还可抓成团。每面一斗，约用盐四斤六两，调匀下缸。大晴天晒五日，即泛涨如粥。酱皮有红色如油，用木扒兜底掏转，仍照前一斗之数，再加盐三斤半，调和后，按五日一次掏转，晒至四十五日即成酱可食矣。切忌：酱晒熟时，不可乱动。

做麦油法即清酱

将小麦洗净，用水下锅煮熟闷干取起，铺大扁竹制的盛器内，付日中晒之，不时用筷子翻搅，至半干，将扁抬入阴房内，上面用扁盖密。三日后，如天气太热，麦气大旺，日间将扁揭开，夜间仍旧盖密，若天不热，麦气不甚旺盛，不过日间将扁脱开缝就好；倘天气虽热而麦气不热，即当密盖为是，切毋泄

气。至七日后取出晒干。若一斗出有加倍，即为尽发。将作就麦黄，不必如作豆油以饭泔俗称淘米水漂洒，即带绿毛。每斤配盐四两，水十六碗。盐水先煎滚，澄清候冷，泡麦黄，付大日中晒至干，再添滚水至原泡分量为准。不时略搅，至赤色，将卤滤起，下锅内，加香菰、八角、茴（俱整蕊用）、芝麻（口袋盛之），同煎三四滚，加好老酒一小瓶再滚，装入罐内听用。其渣再酌量加盐煎水如前法，再至赤色，下锅煎数滚，收贮以备煮物作料之需。

#### 又法

做麦黄与前同。但晒干时，用手搓摩，扬簸去霉，磨成细面。每黄十斤，配盐三斤，水十斤。盐同水煎滚，澄去浑脚，合黄面做一大块，揉得不硬不软，如做饽饽样就好，装入缸内，盖藏令发。次日掀开，用一手捧水，节节洒下，付日大晒一天，加水一次，至用棍子可搅得活活就止。即或遇雨，不致生蛆。

#### 酱油不用煎

酱油滤出上瓮，将瓦盆盖口，以石灰封好，日日晒之，倍胜于煎。

#### 做酱用水

须腊月内，择极凉日煮滚水，放天井空处冷透收存待夏。泡酱及油用此腊水最益人，又不是蛆虫，且经久不坏。

又云，造酱要三熟：谓熟水调面，蒸熟面饼，熟水浸盐也。每黄十斤，配盐三斤，水十斤，乃做酱一定之法。斟酌加减，随宜而用。水内入盐。须搅过二三次澄清，用竹篱淋过，去尽泥脚。试盐水之法，将鸡蛋下去，浮有二指高，即极咸矣。

#### 做水豆豉法

做黑豆黄十斤，配盐四十两，金华甜酒十碗，先用滚汤二十碗，泡盐作卤，候冷澄清，将黄下缸，入盐水并酒，晒四十九日，下大小茴香，紫苏叶、薄荷叶各一两，锉锉的异体字。磨细粗末，甘草粉、陈皮丝各一两，花椒一两，干姜丝半斤，杏仁去皮尖一斤，各料和入缸内再搅，晒二三日，用坛装起，泥封固。隔年吃极妙，蘸肉吃更好。

按，陈、椒、姜、杏四味，当同黄一齐下晒，或候晒至二十多天下去亦可。若待隔年吃之，即当照原法晒为妥。

#### 又法

发就豆黄一斤，好西瓜瓢一斤，好老酒一斤，盐半斤，先用酒将盐浇化澄沙，合黄与瓜瓢搅匀，装入坛内封固，俟四十天可吃。不晒日。

#### ○酱豆腐乳法

前法面酱黄做就研成细面，用鲜豆腐十斤，配盐二斤，切成扁块，一重盐

，一重豆腐，腌五六天捞起，留卤候用。将豆腐铺排蒸笼内蒸熟，连笼空房中约半个月，候豆腐变发生毛，将毛抹倒，微微晾干，再秤豆腐与黄对配，乃将留存腐卤澄清去浑脚，泡黄成酱，一层酱，一层豆腐，一层香油，加整个花椒数颗，层层装入坛内，泥封固，付日中晒之，一月可吃。香油即麻油，每只可四两为准。

#### 又法

先将前法做就面黄研成细面，用鲜豆腐十斤，配盐一斤半，豆腐切作小方块，一重盐，一重豆腐，腌五六天捞起，铺排蒸笼内蒸熟，连笼置空房中约半个月，俟豆腐变发生毛，将毛抹倒，晾微干，一层酱面，一层豆腐，装入坛内，仍加整花椒数颗，逐块皆要离旷，不可相挨，中留一大孔透底装满，上面仍用酱面厚厚盖之，以好老酒作汁，灌下封密，日晒一个月可用。

#### ○冻豆腐法

将冬天所冻豆腐，放背阴房内，候次年冰水化尽，入大磁瓮内，埋背阴土中，到六月取出会疑为“烩”食，真佳品也。

#### ○极酸醋法

五月午时，用做就粽子七个，每个内各夹白曲一块，外加生艾心七个，红曲一把，合为一处，装入瓮内，用井水灌之，约七八分满就好。瓮口以布塞得极紧，置背阴地方，候三五日过，早晚用棍子搅之。尝看至有醋味，然后用乌糖四五圆打碎，和烧酒四五壶，隔汤炖至糖化，取起候冷，倾入醋内，早晚仍不时搅之，俟极酸了可用。要用时，取起醋汁一罐，换烧酒一罐下去，永吃不完，酸亦不退。

#### ○焦饭做醋法

蒸饭后锅底铲起焦饭，俗名锅巴。投入白水坛装，置近火暖热处。时常用棍子搅之。七日后，便成醋矣。

凡酒酸不可饮者，投以锅巴，依前法作醋。用绍兴酸更好。

#### ○腌猪肉法

每猪肉十斤，配盐一斤。肉先作条片，用手掌打四五次，然后将盐炒热擦上，用石块压紧。俟次日水出，下硝少许，一天翻一天疑为“次”字，腌六七天捞起，夏天晾风，冬天晒日，均俟微干收用。

#### 又法

先将猪肉切成条片，用冷水泡浸半天或一天，捞起。每肉一层，配稀薄食盐一层，装入盆内，上面用重物压之。盖密，永勿搬动。要用，照层次取起，仍留盐水。

若要薰吃，照前法。用盐浸过三天捞起，晒微干，用甘蔗渣同米糠布放灶

锅底，将肉铺排笼内，盖密，安置锅上，粗糠慢火焙之，以蔗、米烟薰入肉内，油滴下，味香，取起挂于风处。要用时，白水微煮，甚佳。

### ○酒炖肉法

新鲜肉一斤，刮洗干净，入水煮滚一二次即取出，刀改成大方块。先以酒同水炖有七八分熟，加酱油一杯，花椒、此处疑脱一“大”字料、葱姜、桂皮一小片，不可盖锅。俟其将熟，盖锅以闷之，总以煨火为主。或先用油姜煮滚，下肉煮之，令皮略赤，然后用酒炖之，加酱油、椒、葱、香蕈之类。又，或将肉切成块，先用甜酱擦过，才下油烹之。

### ○火腿酱法

用南火腿云南宣威火腿的简称煮熟，切碎丁（如火腿过咸，即当用水先泡淡些，然后煮之），去皮，单取精肉。用火将锅烧得滚热，将香油先下滚香，次下甜酱、白糖、甜酒，同滚炼好，然后下火腿丁及松子、核桃、瓜子等仁，速炒翻取起，磁罐收贮。

其法，每火腿一只，用好面酱一斤、香油一斤、白糖一斤、核桃仁四两（去皮打碎）、花生仁（四两，炒去膜，打碎）、松子仁四两、瓜子仁二两、桂皮五分、砂仁五分。

### ○蒸猪头法

猪头先用滚水泡洗，刷割极净，才将里外用盐擦遍，暂置盆中二三时久，锅中才放凉水，先滚极熟，后下猪头。所擦之盐，不可洗去。煮至三五滚，捞起，以净布揩干内外水气。用大蒜捣极细烂（如有鲜柑花更妙）擦上，内外务心周遍。置蒸笼内，蒸至极烂，将骨拔去，切片，拌芥末、柑花、蒜醋，食之俱妙。

### 又法

猪头买来，悉如前法。洗净里面，生葱连根塞满，外现以好甜酱抹匀一指厚，用木头架于锅中，底下放水，离猪头一二寸许，不可淹着。上面以大瓷盆覆盖，周围用布塞极密，勿令稍有出气。慢火蒸至极烂，取出去葱，切片吃之，甚美。

### ○假火肉法

鲜肉用盐擦透，再用纸二三层包好，入冷水灰内，过一二日取出，煮熟食之，与火肉无二。

### ○腌肉法与前腌肉二条参看

猪宰完，破开，切成二斤或斤半块子，取去骨头，将盐研末，以手搵抹擦肉皮一遍。再将所取之骨，铺于缸底，先下整花椒，拌盐一层，后下肉一层，其肉皮当向下，总以一层肉，一层盐、椒，下完，面上多盖盐椒，用纸封固

，过十余天可吃。如吃时取出，仍用纸封固，勿令出气。其肉缸放不冷不暖之处方好。腌猪头亦如是，其骨弃之。

### ○白煮肉法

凡要煮肉，先将皮上用利刀横立刮洗三四次，然后下锅煮之。随时翻转，不可盖锅，以闻得肉香为度。香气出时，即抽去灶内火，盖锅闷一刻捞起，片吃食之有味。（又云：白煮肉，当先备冷水一盆置锅边，煮拨三次，分外鲜美。）

### ○风板鸭法

每鸭一只，配盐三两，牙硝一钱。将鸭如法宰完，去腹内，用牙硝研末，先擦腹及各处有刀伤者，然后将盐炒热，遍擦就好。俟水滚透，放下鸡鸭一滚，不可太久。捞起，即下冷水拔之取起，下锅再滚再拔。如是三五次，试熟，即可取吃。不可煮顿此处作舍弃解。意思是不可煮得鸡鸭走油太多致油走化，大减成色。

### ○新鲜盐白菜炒鸡法

肥嫩雌鸡，如法宰了，切成块子，先用荤油，椒料炒过，后加白水煨火炖之。临吃，下新鲜盐白菜，加酒少许。不可盖锅，盖则黄色不鲜。

### ○封鸡法

将鸡宰洗干净，脚弯处用刀锯下，令筋略断，将脚顺转插入屁股内。烘热，用甜酱擦遍，不滚油翻转烹之，俟皮赤红取起。下锅内，用水慢火先煮，至汤干鸡熟，乃下甜酒、清酱、椒、角疑为“八角（整粒用之），再炖至极烂，加椒末，葱珠，用碗盛之，好吃。或将鸡砍作四块及小块皆可，然总不及整个之味全。

### 千里醋把醋制面干丸，以备旅行之用。千里，指旅行很远法

乌梅去核一斤，以酃液汁浓厚醋五升，浸一伏时十天为一伏，三伏为一月，晒干，再浸再晒，以醋取尽为度。醋浸蒸饼，和之为丸，如芡实多年生水生草本。又称“鸡头米”，供食用或酿酒，亦可药用大。欲食时，投一二丸于水中，即成好醋矣。

### ○食鹿尾法

此物当乘新鲜，不可久放，致油干肉硬，则味不全矣。法先用凉水洗净，新布裹密，用线扎紧，下滚汤煮一袋烟时，取起，退毛令净，放磁盘内，和酱及清酱、醋、酒、姜、蒜、蒸至熟烂，切片吃之。

又云：先用豆腐皮或盐酸菜包裹，外用小绳子或钱串穿铜钱的绳子扎得极紧，下水煮一二滚，取起，去毛净，安放磁盘内蒸熟片吃。

### ○炒野味法

炒野鸡、麻雀及一切山禽等类，皆当用茶油为主（无茶油则用芝麻油），切不可用猪油。先将茶油同饭粒数颗，慢火滚数滚，捞去饭颗，下生姜丝炙赤，将鸟肉配甜酱瓜，姜切细丝，下去同炒数遍，取起，用甜酒、豆油和下再炒至熟。好吃。若麻雀取起时，当少停一会，才下去再炒。

### ○煮鱼翅法

鱼翅整个用水泡软，下锅煮至手可撕开就好，不可太烂。取起，冷水泡之，撕去骨头及沙皮，取有条缕整瓣者，不可撕破，铺排扁内，晒干收贮磁器内。临用，酌量碗数，取出用清水泡半日，先煮一二滚，洗净，配煮熟肉丝或鸡丝更妙。香菰同油、蒜下锅，连炒数遍，水少许煮至发香，乃用肉汤，才淹肉就好，加醋再煮数滚，粉水豆粉和之以水的芡汁少许下去，并葱白再煮滚下碗。其翅头之肉及嫩皮加醋、肉汤，煮作菜吃之。

### ○煮鹿筋法

筋买来，尽行用水泡软，下锅煮之，至半熟后捞起，用刀刮去皮，骨取净，晒干收贮。临用取出，水泡软，清水下锅煮至熟（但不可烂耳）取起。每条用刀切作三节或四节，用新鲜肉带皮切作两指大片子，同水先下锅内，慢火煮至半熟，下鹿筋再煮一二滚，和酒、醋、盐、花椒、八角之类，至筋极烂，肉极熟，加葱白节，装下碗。其醋不可太多，令吃者不见醋味为主。

### ○炖脚鱼法

先将脚鱼宰死，下凉水泡一会才下滚水烫洗，刮去黑皮，开甲去腹肠肚秽物，砍作四大块，用肉汤并生精肉，姜、蒜同炖，至鱼熟烂，将肉取起，只留脚鱼，再下椒末。其蒜当多下，姜次之。临吃时，均去之。

### 又法

大脚鱼一个，对配大笋鸡做食物用的小而嫩的鸡一个。各如法宰洗。用大磁盆，底铺大葱一重，并蒜头、大料、花椒、姜。将鱼、鸡安下，上盖以葱，用甜酒、清酱和下淹密，隔汤炖二柱香久，即连续烧尽两枝香的时间。当时无钟表，人们就常以烧香枝计时熟烂，香美。

### ○醉鱼法

用新鲜鲤鱼，破开去肚内杂碎，腌二日，翻过再腌二日，即于卤内洗净，再以清水净，晾干水气，入烧酒内洗过，装入坛内，每层鱼各放些花椒，用黄酒灌下，淹鱼寸许，再入烧酒半寸许，上面以花椒盖之，泥封口。总以鱼只装得七分，黄酒淹得二分，加烧酒一分，可成十分满足。吃时，取底下的，放猪板油细丁，加椒、葱，刀切极细如泥，同炖极烂食之，真佳品也。

如遇夏天，将鱼晒干，亦可如法醉之。

### ○夏天熟物不臭法

大瓮盛酒、盛水的陶器一个，择其口宽大者，中间以梗灰即成块之生石灰，作干燥剂用干铺于底，将碗盛物放在上面。瓮口将小布棉褥盖之。再以方砖压之，勿令透风走气。经宿虽盛暑不臭。明日将要取用，先烧热锅，先烧热锅，即倾入重热，若少停，便变味。

### ○酥鱼法

不拘何鱼，即鲫鱼亦可。凡鱼，不去鳞不破肚，洗净。先用大葱厚铺锅底，一重鱼，铺一重葱，鱼下完，加清酱少许，用好香油作汁，淹鱼一指，锅盖密。用高粱杆火煮之，至锅里不响为度。取起吃之甚美，且可久藏不坏。

### ○鱼肉耐久法

夏月鱼肉安香油，久之不坏。

### ○做甜酱法

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。俟七日后，发黄发酵取出，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。装入坛内，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酱胚（酱母子）先行杵舂米的木棒破，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，隔宿过一晚上，隔夜捞起舂粉，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，慢火微小的火力煮至一日，歇火闷盖隔宿，次早连汁取出，大盆内同面拌匀，用手揣揉边捶边揉，聂即捏也成块子，铺排草席上，仍用草盖住至霉，少七天，多十天取出，摆开晒乾，刷去黄毛，杵碎，与盐对醋和匀，装入盆内。每黄一斤，配好西瓜六斤。削去青皮，用木架於盛黄盆上，刮开取瓢，揉烂带汁子，一并下去。白皮切作薄片，仍用刀横扎细碎搅匀。此酱所重者瓜汁，一点勿轻弃。将盆开口，付日中大晒，日搅四五次，至四十日装入坛内听用。若要用菜碟下稀饭单用者，候一个月时，另取一小坛，用老姜或嫩姜切丝多下。加杏仁，去皮尖，用豆油先煮至透，搅匀再晒十多天收贮，可当淡豉之用。

### 又法



每斗黄豆，配干白面十五斤。先用盐滚水泡化，澄去沙底，晒干，净重十二斤。将豆下大锅，水配满，煮至一天，歇火收盖隔宿。次早，连汁取入大盆内，同干面拌匀。用手撮起，排芦席上，草盖令发霉。少七天，多十天，取出摆开，晒干研碎下缸，将盐泡水和下。欲干，水少些；欲稀，水多些。日晒，每早用棍子搅翻，十天或半月可用。

按，此法用多水。依后方，用酱油亦佳。

### ○做清酱法

黑豆先煮极烂，捞起候略温，加白面拌匀（每豆一斗配面三斤，多不过五斤），摊开有半寸厚，上用布盖密，不拘席草皆可。候发霉生毛，至七天过晒干，天气热不过五六日，凉不过六七日为期，总以生毛多为妙。然不可使烂。如遇好天气，用冷茶汤拌湿再晒干（用茶汤拌者，欲其味甘，不拘几次，越多越好）。每豆黄一斤，配盐十四两，水四斤，盐同水煮滚，澄清去浑底，晾冷，将豆黄入盐水内，泡晒至四十九日。如要香，可加香蕈即香菇。是一种可食用的菌类植物、大茴、花椒、姜丝、芝麻各少许。捞出二货已泡过一次的豆母子豆渣，合盐水再熬，酌量加水（每水一斤，加盐三两）。再捞出三货已泡过两次的豆母子豆渣，并再加盐水再熬。去渣。然后将一二次之水，随便合作一处拌匀，或再晒几天，或再晒几天，或用糠火薰滚皆可。其豆渣尚可作家常小菜用也。

按，豆渣晒微干，加香料，即可作香豆鼓。详见豆豉类。

### 又法

每拣净黄豆一斗，用水过头，煮熟，豆色以红为度。连豆汁盛起。每斗豆用白面二十四斤，连汤豆拌匀。或用竹筴古代为食器。此为用竹子纺织的盛器及柳筴分盛，摊开泊疑为拍字的误刻按实。将筴安放无风屋内，上覆盖稻草，霉古霉字至七日后，去草，连筴搬出日晒，晚间收进，次日又晒，晒足十四天。如遇阴雨，须补足十四天之数，总以极干为度，此作酱黄之法也。霉好酱黄一斗，先用井水五斗，量准，注入缸内，再每斗酱黄用生盐十五斤，秤足，将盐盛在竹篮内，或竹淘箩内。在水内溶化入缸，去其底下渣滓，然后将酱黄入缸晒三日，到第四日早，用木扒兜底掏转（晒热时切不可动）。又过二日，如法再打转，如是者三四次。晒至二十天即成清酱可食矣。

至逼清酱之法，以竹丝编成圆筒，有周围而无底口，南方人名酱篲《康熙字典》释为“酒笼，漉取酒也”。京中花儿市有卖。并盖缸篲编箬箬竹之叶絮，大小缸盖，俱可向花儿市买。临逼时，将酱篲置之缸中，俟篲坐实缸底时，将篲中浑酱不住挖出，渐渐见底乃已。篲上用砖头一块压住，以防酱篲浮起，缸底流入浑酱。至次早启盖视之，则篲中俱属清酱。可用碗缓缓挖起，另注

洁净缸坛内，仍安放有日色处，再晒半月。坛口须用纱或麻布包好，以心苍蝇投入。如欲多做，可将豆面水盐照数加增。清酱已成，未笊时，先将浮面豆渣捞起一半晒乾，可作香豆豉用。

### 又法

将前法酱黄整块（酱黄，即做甜酱所用者是也，已见前篇），先用饭汤候冷，逐块搵手擦物貌。这里是洒湿表面的意思湿。晒干如法。再搵再晒，日四五度。若日炎，可干六七次更妙，至赤色乃止。黄每斤配盐四两，水十大碗，盐水先煎滚，澄清候冷，泡酱黄，付日大晒干，即添滚水至原泡分量为准。不时略搅，但毋搅破酱黄块耳。至赤色，将卤滤起，下锅加香菰、八角、茴、花椒（俱整蕊用）、芝麻（用口袋盛之），同煎三四滚，加好老酒一小瓶再滚，装入罐内听用。其渣再酌量加盐，煎水如前法，再晒至赤色，下锅煎数滚，收贮以备煮物作料之用。

### ○酱不生虫法

用芥子研碎入豆酱油内不生虫。或用川椒亦可。

### ○做酱诸忌

一下酱忌辛日；一防不洁净身子眼目；一忌缸坛泡洗未净；一防生雨点入缸内；一酱晒得极热时，不可搅动，晚间不可即盖。遇应搅之日，务于清早。上盖必待夜静凉冷。下雨时缸盖亦当用木棍撑起，若闷住恐翻黄。

### ○做香豆豉法

每豆一斗，用过头水煮熟，将水逼干，用白面二十斤拌匀。霉法与上做清酱法同。霉好，用杏仁、瓜子仁、姜丝、紫苏、八角、茴香、小茴香、花椒、白糖、陈皮、瓜块、烧酒（内陈皮须煮出苦水）拌匀，盛洁净磁瓶内，将瓶口泥好，晒至一月，即成香鼓矣。

若有前方清酱之余豆，则此方之黄，可以不用另做。

### 又法

预备黑豆，水煮熟，晾微干，收藏空房内，盖密。发黄至半个月，取出晒干，扬去绿衣。每日用清冷饭滚汤拌湿令透，晒极干，再拌再晒，不拘日数，总以豆颗松破为准，或夜间漂露更妙。晒极干，净重五斤。大杏仁（一斤半或二斤亦可）水浸，勿摇动，去皮尖，晾干，用久陈皮（切细丝八两，四制的亦可）、老姜（二斤洗净，连皮切细丝，晾微干），以上备齐，总秤若干重，欲淡，每十两配盐一两，欲咸，每十两配盐二两，或一两五钱。临合时，用西瓜汁泡化，澄清去砂脚和入。初次总合诸料时，用大西瓜二枚，取肉汁子揉烂和入（但当记得留汁泡盐去沙为要），大晒至极干，再下一枚和入，再晒至极干，然后另用家苏叶（一两）、薄荷叶（一两）、厚朴（一两半，姜汁炒

）、甘草（一两）、乌梅肉（二两半）、小茴香（一两）、川贝母（一两）、密桔梗（一两半），入水二十碗，煎至二十碗，滤出头汁。再入水煎，约渣水十五碗，煎至八碗去渣。二汁合拌。前料晒干，再另用大粉草（八钱）、家紫苏（八钱），薄荷（八钱八）、小茴（八钱八）大茴（八钱）、川贝母（五钱八）砂仁（六钱八）、花椒（六钱八）、柿霜（二两），各研细末拌入和好，老酒拌湿，冷透。当令有余沥液体的点滴以为晒日干燥地步，迨等到晒去余沥，不致干燥，用小口磁罐装贮，布塞极紧，勿使漏气，轮转晒二十天。若太湿，晒至一月可用。罐口或用猪尿包，或泥封固均可。若藏久太干，当用老酒拌湿，再晒几天，自然再润。

又云：若要自用，西瓜用三次更妙。倘要卖的，西瓜只用一次。药汁中加乌糖八两亦可。瓜用三次者，初次之瓜，只单取汁，子肉不用，至二三次才将瓜瓢切作指头大块。按，所配药料，不无太轻意，当以加倍为妥（拌酒之法，每豆豉一斤，加老酒四两八钱）。

#### ○豆腐乳法

将豆腐切作方块，用盐腌三四天，出晒两天，置蒸至极熟，出晒一天和便酱，下酒少许，盖密晒之。或加小茴末和晒更佳。

#### ○糟豆腐乳法

每鲜豆腐十斤，配盐二斤半（其盐三分之中，当留一小分，俟装坛时拌入糟膏内）。将豆腐一块，切作两块，一重盐，一重豆腐，装入盆内，用木板盖之，上用小石压之，但不可太重。腌二日洗捞起，晒之至晚，蒸之。次日复晒复蒸，再切寸方块配，白糯米五升，洗淘干净煮烂，捞饭候冷（蒸饭未免太干，定当煮捞脂膏，自可多取为要）。用白曲五块，研末拌匀，装入桶盆内，用手轻压抹光，以巾布盖塞极密，次早开看起发，用手节次刨放米箩擦之（次早刨擦，未免太早，当三天为妥），下用盆承接脂膏，其糟粕不用，和好老酒一大瓶，红曲末少许拌匀。一重糟，一重豆腐，分装七分装满就好（以防沸溢）。盖密，外用布或泥封固，收藏四十天方可食用，不可晒日（红曲末多些好看，装时当加白曲末少许才松破。若太干，酒当多添，俾膏酒略淹豆腐为妙）。

#### 又法

用鲜豆腐切成四方块子，加一此数字后原无汁重单位，斤？两？不详或加一五盐腌之，付滚水煮一二滚，取起，用前方拌就。糯米饭与豆腐对配，重重装入坛内，用酒作水，密封。候二十天过可用。

#### 又法

与酱豆腐乳之法约略相同，但须于酒内酌量添盐。

### ○做米醋法

赤米不用舂，洗净蒸饭，拌曲发香，用水或用酒泼皆可发，越久越好。乃将酒渣节节添入（即熬酒之熬桶尾），俟月余可用。如有发霉，用铁火针烧极红淬之，每日一二次，仍连坛取出晒之。

#### 又法

糙米一斗，浸过夜，取出蒸熟成饭，晾冷透装入坛内，三日酸透，入凉水三十斤，用柳条每日搅数次。七日后不须搅。过一月不动，俟其成醋，滤去糟粕，入花椒、黄柏少许，煎数滚收坛内听用。

### 千里醋把醋制面干丸，以备旅行之用。千里，指旅行很远法

乌梅去核一斤，以醪液汁浓厚醋五升，浸一伏时十天为一伏，三伏为一月，晒干，再浸再晒，以醋取尽为度。醋浸蒸饼，和之为丸，如芡实多年生水生草本。又称“鸡头米”，供食用或酿酒，亦可药用大。欲食时，投一二丸于水中，即成好醋矣。

### ○腌火腿法

每十斤猪脚，配盐二十两，极多加至十四两。将盐炒过，加皮硝末少许，乘猪盐两热，擦之令匀。置入桶内，上面用大石压之，五日一翻。候一个月，将腿取起，晾于风处，四五个月可用。

#### 又法

金华地名。在浙江省。此地区以产火腿驰名中外人做火腿，每斤猪脚配炒盐三两（或云，原方配六两，不无太咸），用手将盐擦完，石压之。三天取出，用手极力揉之，肉软为度。翻转再压再揉，至肉软如棉，取出挂之风处，约当于小雪后起，至立春后方可挂风不冻。

### ○腌熟肉法

凡有事，余剩之熟鸡、猪等肉，欲久留以等客，鸡当破作两半，猪肉切作条子，中间剖开数刀，用盐于内外及剖缝处搓得极匀，但不可太咸。装入盆内，用蒜头捣烂，和好米醋泡之。以石压其上，一日须翻一遍，二三日捞起，晾略干，将铁锅抬起，用竹片搭十字架于灶内。或铁丝编成更妙。将肉铺排竹上，仍以锅覆之，塞勿出烟。灶内用粗糠或湿甘蔗粕生火薰之，灶门用砖堵塞，不时翻转，总以干香为度。取起收入新坛内，口盖紧，日久不坏而且香。

### ○酱肉法

猪肉用白水煮熟，去白肉并油丝，务令净尽，取纯精即全部瘦肉的，切寸方块子，腌入好豆酱内晒之。

### ○做猪油丸法

将猪板油切极细，加鸡蛋黄、绿豆粉少许，和酱油、酒调匀，用勺取收掌

心，捏丸下滚水中，随下随捞。用香菰、冬笋俱切小条，加葱白同清肉汁和水煮滚，乃下油丸煮滚取起，食之甚美。

#### ○做肉松法

用猪后脚整个，紧火煮透，切大方斜块，加香蕈，用原汤煮至极烂，取精肉，用手扯碎。次用好甜酒、清酱、大茴末、白糖少许，同肉下锅，慢火拌炒至乾，取起收贮。

#### ○煮老猪肉法

以水煮熟，取出，用冷水浸冷，再煮即烂。

#### ○风猪小肠法

猪小肠放磁盆内，先滴下菜油少许，用手搅匀，候一时久，下水如法洗净，切作节段，每节量长一尺许。用半精白猪肉，锉极碎，下豆油、酒、花椒、葱珠等料和匀，候半久，装入肠内。只可八分，不可太满。两头扎紧。铺层笼内蒸熟，风干。要用，当再蒸熟，切薄片，吃之甚佳。

#### ○风鸡鹅鸭法

腌熏之法，与前腌猪肉同。但肉厚处，当剖开，加米醋少许。又，或起先竟不用盐腌，宰完时，剖开肉厚处，用豆油、面酱、酒醋、花椒之类，和汁刷之熏干，不时取出，再刷更佳。

#### ○焖鸡肉法

先将肥鸡如法宰洗，砍作四大块，用猪油下锅炼滚，下鸡烹之。少停一会，取起去油，用好甜酱、花椒料，逐块抹上，下锅加甜酒，焖数滚熟烂，加葱化、香蕈，取起吃之，甚美。

#### ○假烧鸡鸭法

将鸡鸭宰完洗净，吹系砍字之误作四大块，擦甜酱下滚油烹过，取起，下砂锅内，用好酒、清酱、花椒、角，茴同煮，至将熟，倾入铁锅内，慢火烧干至焦物经火烧而变黄。此处，非今人指烧成焦炭，当随进翻转，勿使粘锅。

#### ○关东煮鸡鸭法

先用一盆冷水放在锅边，才用水下锅，不可太多，只淹得鸡鸭。第三日早取出晾半天，装入坛内。如装久潮湿，取出再晾，此做牛肉干之法也。要吃时，取肉干切成二寸方块，用鸡汤或肉汤淹。

牛脯有二寸许，加大蒜瓣十数枚，不打破，同煮至汤干取起。每块切作两块（须横切为灵妙），再拆用粗条约指头大，再用甜酒和好豆油，以牛脯多寡，配七八分再煮至干，食之极美。

#### ○食熊掌法

先用温水泡软，取起，再用滚水烫，退去毛，令净。放磁盘内，和酒、醋

蒸熟去骨，将切片，装磁盘内，不好肉汤及清酱、酒、酱、姜、蒜，再蒸至极烂。好吃。

### ○煮燕窝法

用滚水一碗，投炭灰少许，候清，将清水倾起，入燕窝泡之，即霉黄亦白，撕碎洗净。次将煮熟之肉，取半精白切丝，加鸡肉丝更妙。入碗内装满，用滚肉汤淋之，倾出再淋两三次。其燕窝另放一碗，亦先淋两三遍，俟肉丝淋完，乃将燕窝逐条铺排上面，用净肉汤，去油留清，加甜酒、豆油各少许，滚滚淋下，撒以椒面吃之。

又有一法。用熟肉锉作极细丸料，加绿豆粉及豆油、花椒、酒、鸡蛋清作丸子，长如燕窝。将燕窝泡洗撕碎，粘贴肉丸外包密，付滚汤烫原作“荡”，误。径改，下同之，随手捞起，候一齐做完烫好，用清肉汤作汁，加甜酒、豆油各少许，下锅先滚一二滚，将丸下去再一滚，即取下碗，撒以椒面、葱花、香菇，吃之甚美。或将燕窝包在肉丸内作丸子，亦先烫熟，余同。

### ○煮鲍鱼法

先用药剪切薄片子，水泡洗，煮熟捞起。配新鲜肉，精的打横切薄片子，下锅先炒出水，煮至水干。看肉若未熟，当再下点水煮干熟，才将鲍鱼下去，加蒜瓣，切薄片子，半茶瓯肉汤和粉同炒（汤粉不可太多，亦不可太少，总以硬软得宜为要），至粉蒜熟取起。此项不可丁盐酱，以鲍鱼质本咸故也。

### ○炒鱈鱼法

先将鱼付滚水抄烫卷圈，取起，洗去白膜，剔取肉条，撕碎，用麻油下锅，并姜、蒜炒拨数十下，加粉、卤、酒和匀，取起。

### 醉螃蟹法

用好甜酒与清酱，对配合酒七分，清酱三分，先入坛内，次取活蟹（已死者不可用），用小刀于背甲当中处一扎一下，随用盐少许填入。乘其未死，即投入坛中。蟹下完后，将坛口封固，三五日可吃矣。

### ○糟鱼法

将鱼破开，不下水，用盐腌之。每鱼一斤，约用盐二三两，腌二日，即于卤内洗净，再以清水摆净，去鳞翅及头尾，于日中晒之。候鱼半干（不可太干），砍作四块或八块（肉厚处再剖开），取做就之糟（即前法所云：挤酒之糟，加盐少许，装入坛内，候发香糟物者是也。）听用。每鱼一层，盖糟一层，上加整花椒，逐层用糟及椒安放坛内。加糟汁少，微觉干，便取好甜酒酌量倾入，用泥封坛口，四十天后可吃。临吃时，取鱼带糟，用猪板油细丁，拌入碗盛蒸之。

糟猪鸡等肉同法。但鱼用生的入糟，猪、鸡等肉须煮熟乃可。

### ○做鱼松法

用粗丝鱼，如法去鳞肚，洗净。蒸略熟取出，去骨净尽，下好肉汤煮数滚取起，和甜酒，微醋、清酱，加八角末、姜汁、白糖、麻油少许和匀，下锅拌炒至干，取起，磁罐收贮。

### ○虾羹法

将鲜虾剥去头、尾、足、壳，取肉切成薄片，加鸡蛋、绿豆粉、香圆丝、香菇丝、瓜子仁和豆油、酒调匀。乃将虾之头、尾、足、壳，用宽水煮数滚，去渣澄清。再用猪油同微蒜炙滚，去蒜，将清汤倾和油内煮滚，乃下和匀之虾肉等料，再煮滚，取起，不可太熟。

### 醒园录卷下

### ○腌盐蛋法

用芦草灰、木炭灰或稻草灰亦可。二灰用六成、七成，黄土用四成、三成，有粘性，可粘住就好。灰土拌成一块。每三升土灰配盐一升，酒和泥，塑蛋。大头向上，小头向下，密排坛内。十多天或半月可吃。合泥切不可用水，一用水，即蛋白坚实难吃矣。

### ○酱鸡蛋法

用鸡蛋带壳洗极净，腌入酱内，一月可吃，但不用煮，取黄生吃之甚美，其清化如水，可搵物，当豆油用之。

### ○蛋卷法

用蛋打搅匀。下铁勺内。其勺当先用生油擦之乃下蛋。煎之当轮转，令其厚薄均匀，候熟揭起后做心，逐次煎完，压平。用猪肉半精白即肥瘦均有的肉刀（不可太细），和绿豆粉，鸡蛋清，豆油、甜酒、花椒、八角末之类（或加盐落花生更妙），并葱珠等下去，搅匀。取一小块，用煎蛋饼卷之，如卷薄饼样。将两头轻轻折入，逐个包完。放蒸笼内蒸熟吃之，其味甚美。

### ○做大蛋法

用猪尿胞一个，奖灰拌，用脚踹踏即用脚踩踏至大。不拘鸡、鹅、鸭蛋，一样打破，倾碗内，随用多少调合装入胞内，扎紧口。外用油纸包裹，沉井底一夜。次日取出，煮熟剥开胞，内黄白照旧，如大蛋一般，甚妙。

### ○取乳皮法

将乳装入钵内，安滚水中烫滚，用扇打之，令面上结皮，取起。再扇再取，令尽。弃其清乳不用，将皮再下滚水，置火中煎化（约每人原书如此，按意，“入”似应作“张”配水一碗），下好茶卤一大杯，加芝麻、胡桃仁，各研极细，筛过调匀，吃了甚好。若要咸，加盐卤少许。若将乳皮单吃，补益之功更大。

### ○芝麻茶法

先用芝麻去皮，炒香磨细，先取一酒杯下碗，入盐少许，用筷子顺手打至稠。硬不开，再下盐水顺打至稀稠，约有半碗多。然后用红茶熬酹，俟略温，调入半碗，可作四碗吃之。

### 又法

用牛乳隔水顿二三滚，取起，凉冷结皮，将皮揭尽，配碗和芝麻茶吃。

### ○千里茶法

白沙糖四两，白茯苓三两，薄荷叶四两，甘草一两，共为细末，炼蜜为丸，如用枣子大。每用一丸千里之程不渴。

### ○蒸鸡蛋糕法

每面一斤，配蛋十个，白糖半斤，合作一处，拌匀，盖密，放灶上热处。过一饭时，入蒸笼内蒸熟，以筷子插入不粘为度。取起候冷定，切片吃。

若要做干糕，灶上热后，入铁炉熨之。

### ○蒸西洋糕法

每上面一斤，配白糖半斤，鸡蛋黄十六个，酒娘即醪糟，江米酒半碗，挤去糟粕，只用酒汁，合水少许和匀，用筷子搅匀，吹去沫，安热处令发。入蒸笼内，用布铺好，倾下蒸之。

### ○蒸莴菜糕法

饭米一斗，用水洗泡，配菜叶五斤洗净，切极细，拌米合磨成浆。将糖和微水下锅，煮至滴水成珠，倾入浆内搅匀，用碗量，入蒸笼内蒸熟，才重重仿此下去，如蒸九重糕法。甚美。每重以薄为妙。

### ○松糕法（即发糕）

用上白饭米，洗泡一天，研磨细面，糖亦如茯苓糕提法。二者俱备一杯面，一杯糖水，一杯清水加入麸子（即包子店所用糶发面也），搅匀，盖密，令发至透，下层笼蒸之。要用红的，加红曲末；要绿加青汁；要黄加姜黄，即各成颜色。

### ○山查糕法

将鲜山查水煮一滚，捞起去皮核，取净肉捣烂，再用细竹筛手磨擦去根，秤重与白糖对配。不红，加红颜料拌匀，或印或摊，整个切条块收贮。倘水气不收难放，用炉灰排平，隔纸将糕排在纸上，纸盖一两天，水气收干装贮。

### 又法

水煮熟，去皮留肉并核，将煮山查之水下糖煮滚，浸泡查肉。酸甜可作围碟之用。

木瓜、橙子、橘子皆可作糕，但当蒸熟去皮，捣烂擦细加糖，与山查糕一



样做法。

### ○桂花糖法

用白糖十斤，先煮至滴水不散，下粉浆二斤（粉浆即以麦麸做面筋，面筋成后所余之水是也），再煮至如龙眼肉样，下桂花卤（梅桂卤亦可），再煮倾起候冷，用面赶摊开，整领剪块。若要煮明糖，候煮硬些取起，上下用芝麻铺压，以面赶摊开（按，西瓜糕及此桂花糖内，均可量加饴糖）。

### ○做满洲饽饽法

外皮，每白面一斤，配猪油四两，滚水四两搅匀，用手揉至越多越好。内面，每白面一斤，配猪油半斤（如觉干些，当再加油），揉极熟，总以硬不软为度。才将前后二面合成一大块，揉匀摊开，打卷切作小块，摊开包馅（即核桃肉等类），下炉熨熟。月饼同法。或用好香油和面，更妙。其应用分量轻重，与猪油同。

### ○晒番薯法

拣好大条者，去皮乾净。安放层笼内蒸熟，用米筛磨细去根，晒去水气，作条子或印成糕印晒干，装入新磁器内，不时作点心甚佳。

### ○东洋酱瓜法

先用好面十斤炒过，大豆粉二升（或秤重二斤亦可），二共冷水作饼，蒸熟候冷（饼约二指厚，两掌大）。于不透风暖处畚不通空气，让其变黄之，下用芦席铺匀，饼上用叶厚盖，畚至黄衣上为度。去叶翻转，黄透晒干，漂露愈久愈妙。瓜每斤配食盐四两（此独用盐多者，以盐卤下酱之故），腌四五天，将瓜捞起，晒微干。瓜卤候澄清，去底下浑脚后，即将清卤搅前面豆饼作酱（饼须捣极细，或磨过更妙），酱与瓜对配，装入磁罐内，不用晒日，候一月可开。

### ○腌红甜姜法

拣大块嫩生姜，擦去粗皮，切成一分多厚片子，置瓷盆内。用研细白盐少许（或将盐打卤，澄去泥沙净，下锅再煎成盐，用之更妙），稍腌一二时辰，即逼出盐水。约每斤加白腌梅干十余个，拌入姜片内，隔一宿，俟梅干涨，姜片软，捞去酸咸水，仍入瓷盆。每斤可加白糖五六两。染铺所有好红花汁半酒杯拌匀，晒一日，至次日尝之，若有咸酸水仍逼去，再加白糖、红花一二次，总以味甜色清红为度。仍置日色处晒二三日，即可入瓶。晒时，务将瓷盆口用纱蒙扎，以防蚂蚁、苍蝇投入。

### ○腌青梅法

青梅买来，即用石灰中水潮湿，手搓翻一遍。隔宿，将水添满，泡一天尝看，酸涩之味去有七八为度。如未，当再换薄灰水再泡，洗净捞起，铺开晾风，略干就好（不可太干以致皱缩）。每梅十斤，配盐七八两，先拌腌一宿，然

后用冰糖清灌下令满，隔三四天倾出，煎滚加些白糖，候冷，仍灌下，隔十天八天，再倾再煎，才可装贮罐内，庶可久存不坏。如日久或雨后发霉，即当再煎为要。甜姜法同。

### ○腌蒜头法

新出蒜头，乘未甚干实者更妙，去杆及根，用清水泡两三天，尝看辛辣之味去有七八就好。如未，即再换清水再泡，洗净捞起，用盐水加醋腌之。若要吃咸的，每斤蒜用二两盐、三两醋，先腌二三日，才添水至满，封贮可久存不坏。倘要吃半咸半甜，当灰水中捞起时，先用薄盐腌一两天，然后用糖醋煎滚，候冷灌之，若太淡、加盐。不甜，加糖也可。

### ○腌落花生法

将落花生连壳下锅，用水煮熟，下盐再煮一二滚，连汁装入缸盆内，三四天可吃。

### 又法

用水煮熟，捞干弃水，腌入盐菜卤内，亦三四天可吃。

### 又法

将落花生同菜卤一齐下锅煮熟，连卤装入缸盆，登时可吃。若要出门，捞干包带作路菜不坏。按：后法虽然便，但豆皮不能挤去。若用前法，豆皮一挤就去，雪白好象。

### ○做霉干菜法

将芥菜砍晒二日足，每十斤配盐一斤，拌揉出汁，装入盆内，用重石压之六七天。要捞起时，用原卤摆沉洗去沙，晒极干，蒸之务令极透。晾冷，极力揉软，再晒再蒸再揉四五次为度。缠作把子，收装坛内，塞紧侯用。或要蒸时，每次用老酒湿之，更为加料无比矣。

### ○甜辣菜法

用白菜帮带心叶一并切寸许长下饭箸，俟水将滚有声时候落去一抄，取起晾干。用好米醋和白糖加细姜丝、花椒、芥菜、麻油少许调匀，倾入菜内，拌匀装入坛。三四天可吃，甚美。

### ○做香干菜法一名窖意为窖藏在地下室菜

用生芥心并叶梗皆可，切短条子约寸许长(若嫩心，即整枝用更妙，老的切不可下去)，如冬瓜片子样。日晒极干，淡盐少许，揉得极软，装入小口罐内，用稻草打直塞紧，将罐倒覆地下。不必晒日，一月可吃，或干吃，或拌老酒，或酸醋皆美(按：盐太淡即发霉易烂。每斤菜当加盐一两，少亦得七八钱)

### ○做小香菜法

用生芥心或叶并梗皆可，先切碎的一寸长，日晒极干，加盐少许，揉得极

软，装入罐内，以好老酒罐下作汁，封口付日中晒之。如干，再加酒。

#### ○搅芥末法

用将滚之水调匀得宜，盖密，置灶上，略得温气，半日后或隔宿开用。

#### ○做酸白菜法

用整白菜，下滚汤烫透就好，不可至熟。取起，先时收贮。煮面汤留存至酸，然后可疑为“将”字的误刻烫菜装入坛内，用面汤灌之，淹密为度，十多天可吃。要吃时，横切一箍应为“箍”。此处意为紧束后再切。若无面汤，以饭汤作酸亦可。

#### 又法

将白菜披开切短断，入滚水中只一汤取起(要取得快才好)，即刻入坛，用烫菜之水灌下，随手将坛口封固，勿令泄气。次日即可开吃。菜既酸脆，汁亦不浑。

#### ○腌黄小菜法

用黄芽白菜整个，水洗净，挂绳上，阴半干，以叶黄为度，切断约五分长，用盐揉匀，隔宿取出，挤去菜汁，入整花椒、小茴、橘皮、黄酒拌匀(不可过咸，亦不可太湿)，装入小罐封固，三日后可吃。若要久放，必将菜汁去尽，乃不可变味。

#### ○仙果不饥方

大南枣一斤，好柿饼十块，芝麻半斤(去皮炒)，糯米粉半斤(炒)，将芝麻先研成极细末候用。枣、柿同入饭中煮熟取出，去皮核子蒂，捣极烂，和麻、米二粉，再捣匀，作弹子丸，晒干收贮。临饥时吃之。若再加人参，其妙不可言矣。

#### ○行路不吃饭自饱法

芝麻一升(去皮炒)，糯米一升，共研为末。将红枣一升煮熟，和为丸，如弹子大，每滚水下一丸，可一日不饥。

#### ○藏橙橘不坏法

将橙橘藏绿豆中，经久不坏。

#### 抱即孵蛋鸭蛋法

用草笼或竹笼，装稻谷垄糠，将蛋埋在糠内盖密，放热炕上，微微烘之就好，不可过热。隔五六天，煎一盆滚水拌凉至不烫手。微温，将蛋取出下水，泡一杯茶久，捞起擦干，仍旧安排糠内。过五天，仿此再烫。二十多天，自然出壳，不用打破。仙鹤之蛋，亦用此法抱之。但当先用棉花厚包，才埋糠内。余同。

#### ○变蛋法

用石灰、木炭灰、松柏枝灰、荃糠灰四件（石灰须少，不可与各灰平等），加盐拌匀，用老粗茶叶煎浓汁调拌不硬不软，裹蛋，装入坛内，泥封固，百天可用。其盐每蛋只可用二分，多则太咸。

#### 又法

用芦草、稻草灰各二分，石灰各一分，先用柏叶带子捣极细，泥和入三灰内，加荃糠拌匀，和浓茶汁，塑蛋，装坛内半月。二十天可以吃。

#### ○白煮蛋法

将蛋同凉水下锅，煮至锅边水响，捞起，用凉水泡之，候蛋极冷，再放下锅二三滚，取起。其黄不熟不生，最为有趣。

#### ○乳蛋法

每用牛乳三盏小杯。如酒盏、茶盏，配鸡蛋一枚、胡桃仁一枚，研极细末，冰糖少许，亦研末和匀，蒸熟吃之甚美，兼能补益（老人虚燥者，有痰者，加老姜汁一茶匙更妙）。

#### ○做乳饼法

初次，用乳一盏，配好米醋半盏，和匀，放滚水中烫热，用手捏之，自然成饼。二次，将成饼原水，只下乳一盏，不用加醋。三、四次，各加米醋少许，原水不可丢弃。后仿此。其乳饼若要吃咸些，仍留原汁，加盐少许亦可；或将乳、醋各加盛一碗，置滚水中，预先烫热，然后量乳一杯，和醋少许捏之成饼。二、三次时，乳中之汁，若剩至太多，即当倾去，只留少许。

#### ○杏仁浆法作茶吃

先将杏仁泡水，去皮尖，与上白米饭米对配，磨浆坠水，加糖炖熟，作茶吃之，甚为润肺。或单用杏仁磨浆加糖亦可。或用杏仁为君（为君：即为主），米用三分之一，无小磨，白捣烂，布滤。

#### ○蒸黏黏：即粘，胶附曰粘糕法

每糯米七升，配白饭米二升，清水淘净。泡隔宿捞起，舂粉筛细，配白糖五斤（红糖亦可），浇水拌匀，以用手抓起成团为度，不可太湿。入笼蒸之，俟熟倾出凉冷，放盆内，用手极力揉匀，至无白点为度。再用笼圈安放平正处，底下及周围俱用笋壳铺贴，然后下糕，用手压平，去圈成个。

#### ○蒸萝卜糕法

每饭米八升，加糯米二升，水洗净，泡隔宿。舂粉筛细，配萝卜三四斤，刮去粗皮，擦成丝。用猪板油一斤，切丝或作丁，先下锅略炒，次下萝卜丝同炒，再加胡椒面、葱花、盐各少许同炒。萝卜丝半熟，捞起候冷，拌入米粉内，加水调极匀（以手挑起，坠有整块，不致太稀），入笼内蒸之（先用布衬于笼底），筷子插入不粘，即熟矣。

又法

猪油、萝卜，椒料俱不下锅，即拌入米粉同蒸。

做绿豆糕法

绿豆粉一两，配水三中碗，和糖搅匀，置砂锅中，煮打成糊，取起分盛盘中即成糕。

○蒸茯苓糕法

用软性好饭米，舂得极白，研面用极细筛筛过。每斤面配白糖六两拌匀，下蒸笼内，用手排实（末下时，先垫高丽纸一重）蒸熟。

又法

用七成白粳米，三成白糯米，再加二三成莲肉、芡实、茯苓、山药等末，拌匀蒸之。

又法

用上好白饭米，洗净晾干，不可泡水，研极细面。再用上白糖，每斤配水一大碗搅匀，下锅搅煮收沫，数滚取起候冷，澄去浑底，即取多少洒入米面令湿，用手随洒随搔，勿令成块，至潮湿普遍就好。先用净布铺于层笼底，将面筛下抹平，略压一压，用铜刀先行剖划块条子，蒸熟取起候冷摆开好吃。

又法

亦用饭米洗泡舂粉，用白糖水和拌，筛下蒸笼内打平，再筛馅料一重，又筛米面一重；若要多馅，仿此再加二三重皆可。筛完抹平，用刀划开块子，中央各点红花，蒸熟（此一名封糕。馅料用核桃肉、松、瓜等仁，研碎筛下）。

○煮西瓜糕法

拣上好大西瓜劈开，刮瓢捞起另处，瓜汁另作一处。先将瓜瓢沥水下锅煮滚，再下瓜瓢同煮，至发粘，取起秤重，与糖对配。将糖同另处瓜汁下锅煮滚，然后下瓜瓢煮至滴水不散，取起用罐装贮（其子另拣妙香，取仁下去）。如久雨潮湿发霉，将浮面霉点用筷子拣去，连罐坐慢火炉上，徐徐滚之，取起勿动。

○蔷薇糕法

蔷薇天明初开时，取来不拘多少，去心蒂及叶头有白处，铺于罐底，用白糖盖之，扎紧。明日再取，如法。后仿此。侯花过，将罐内糖花不时翻转，至花略烂，将罐坐于微火煮片时，加饴糖和匀，扎紧侯用。

○做饽饽法

上好干白面一斤，先取起六两，和油四两（极多用至六两，便为顶高饽饽），同面和作一大块，揉得极熟。下剩面十两，配油二两（多至三两），添水下支和作一大块揉匀。才将前后两面合作一块摊开，再合再摊，如此十数遍。再作

小块子摊开，包馅下炉熨之，即为上好饽饽。

又法

每面一斤，配油五六两，加糖，不下水。揉匀作一块，做成饼子。名“一片瓦”。

又法

里面用前法，半油半水相合之面。外再用单水之面，薄包一重，酥而不破。其馅料，用核桃肉去皮研碎半斤，松子、瓜子二仁各二两，香圆丝、橘饼丝各二两，白糖、板油(如入饴糖，即不用板油矣)。月饼同法。

○做米粉菜包法

用饭米舂极白，洗泡滤干，磨筛细粉。将粉置大盆中，留余一大碗。先将凉水下锅煮滚，然后将大碗之粉均匀撒下，煮成稀糊取起，倾入大盆中，和匀成块。再放极净热锅中，拌揉极透(恐皮黑，不入锅亦可)。取起，捏做菜包。任薄不破。如做不完，用湿巾盖密，隔宿不坏(若要做薄皮，当调研些，切不可太稀。要紧)。

又法

将米粉先分作数次微炒，不可过黄，馀悉如前法。其馅料用芥菜(切碎盐揉挤去汁水)，萝卜(切碎)青蒜(切碎)同肉皮■白肉丝油炒半熟包入。又，或用熟肉(切细)、香菰、冬笋、豆腐干、盐落花生仁、橘饼、冬瓜，香圆片(各切丁子)备齐。将冬笋，先用滚水烫熟，豆腐干用油炒熟，次取肉下锅炒一滚，再下香菰、冬笋、豆腐干同炒，取起拌入花生仁等料包之，或加蛋条亦好。此项，只宜下盐，切不可用豆油，以豆油能令皮黑故也。凡做消迈及蕨粉因蕨类根状茎含淀粉，俗称“蕨粉”，也称“山粉”，可供食用和酿造，也供用药包肉馅，悉如菜包。其蕨粉皮，亦如做米粉法。

○煮香菰法

将菰用水洗湿至透，捻用手指搓捏微干。热锅下猪油，加姜丝，炙至姜赤，将菰放下，连炒数下，将原泡之水从锅边高处周围循循倾下，立下立滚，随即取起候配，烹调各菜甚脆香。凡所和之物，当候煮熟，随下随起，切不可久煮，以失菰性。

○乾酱瓜法

二三月天，先将小麦洗磨略碎，不过筛(若要做细酱面，以磨细筛过为是)，和滚水做成砖条块子，盖于暖处，令其发霉务透，晒干收贮。候瓜熟，买来剖作两瓣，铜钱刮去瓢，用滚透熟冷水洗净，布拭干。再用石灰一斤，亦用滚透熟冷水泡，澄去浑底，将瓜泡下，只过夜。次早洗净取起，用布拭干，用大口高盆子将黄先研细面筛过，先装盆底一重，次装瓜一重，又装盐一重，重重

装入。上面仍用酱面盖之，不用水。用麻布盖晒，于初伏即暑天伏日的第一伏，即称头伏日起，日晒夜收，一月可吃。

干水气入酱者；有剖开去瓢，晾微干，用灰搔擦内外，丢去隔宿，用布拭去灰，令净勿洗水入酱者；有剖开撒盐，用手逐块搔擦至软，装入盆内，二三天捞起入酱者。诸法不一。大约用后二法，其瓜更为青脆。

### ○腌咸梅杏法

当梅杏成熟之时，择其黄大有肉者，每斤配盐四两，先下点水，将盐梅(杏同)一齐下盆内，用手顺顺翻搅，令盐化尽为度。每日不时搅之，切勿伤破其皮。上面用轻物轻压之。三天后装储瓮内，有病时吃之甚美。若欲晒干，每斤只加盐二两五钱，腌压六七天取起晒之，晚用物压之使扁。

### ○腌萝卜干法

七八月时候，拔嫩水萝卜，拣五个指头大的就好。不要太大，亦不可太老。以七八月正是时候。去梗叶根，整个洗净，晒五六分干，收起秤重。每斤配盐一两，拌揉至水出卜软，装入坛内盖密。次早取起，向日色处半晒半风，去水气。日过卜冷，再极力揉至水出卜软色赤，又装入坛内盖密。次早，仍取出风晒去水气，收来再极力揉至潮湿软红，用小口罐分装，务令结实。用稻草打直塞口极紧，勿令透气漏风。将罐覆放阴凉地面，不可晒日。一月后香脆可吃。先开吃一罐，然后再开别罐，庶不致坏。若要作小叶菜碟用，先将萝卜洗净，切作小指头大条，约二分厚，一寸二三分长就好，晒至五六分干。以下作法，与整萝卜同。

### ○腌芥菜法

整丛芥菜，取来将菜头老处先行砍起另煮外，其菜身剖作两半，若大丛的，当剖作四半，晒至干软(凉得两天)收脚盆内。每菜十斤，当配盐三斤(若要淡些，加二斤半亦可)。将盐先拨一半，撒在菜内，以手揉至盐尽菜软，收入大桶内，上用大石压之。过三天，先将净脚盆安放平稳地方，盆上横以木板，用米篮架上，将菜捞入篮内，上面仍用大石压至汁出尽。一面将汁煮滚，候冷澄清；一面将菜缠作把子。将原留之盐，重重配装瓮内。上面用十字竹板结之，以结实为要，才将清汁灌下，以淹密为度。瓮口用泥封固。瓮只可小的，不必太大。吃完一瓮，再开别瓮，久久不坏。

### ○做辣菜法

取芥菜之旁芽内叶并心层二三节，晒两日半。其心节当剖开晒，晒好切节，以寸为度。用清水比菜略多些，将水下锅，煮至锅边响时下菜，用勺翻两三遍，急取起，压去水气，用姜丝、淡盐花作速合拌，收入磁罐内，装塞极紧，勿令稀松。其罐嘴用芥叶滚水微烫过，二三重封固，将嘴倒覆灶上二三时入

，移覆地下，一周日开用。好吃。咸的，用盐、醋、猪油或麻油拌吃，好吃。甜的，用糖、醋、油拌吃。

### ○经年芥辣法

芥菜取心，不着水，挂晒至六七分干，切作短条子，每十斤约用盐半斤，好米醋三斤。先将盐醋煮滚候冷，乃下生芥心拌匀，用磁瓶分装好，泥封固一年可吃。临吃时，加油、酱等料。

### ○做瓮菜法

每菜十斤，配炒盐四十两。将菜、盐层层隔铺，揉匀入缸腌，压三日取起就好。入盆内手揉一遍，换过一缸，盐卤留用。过三日又将菜取起，再揉一遍，又换一缸，留卤候用。如是九遍，乃装瓮内。每层菜上，各撒花椒、小茴香，如此结实装好。将留存菜卤，每坛入三碗，泥封。过年可吃，甚美(按：留存菜卤，若先下锅煮数滚，取起候冷，澄清去浑底，然后加入更妙)

### ○做五香菜法

每十斤菜，配研细净盐六两四钱。先将菜逐叶披开，杆头厚处撕碎或先切作寸许，分晒至六七分干，下盐。揉至发香极软，加花椒、小茴、陈皮丝拌匀，装入坛内，用草塞口极紧，勿令泄气为妙。覆藏勿仰，一月可吃。

### ○煮菜配物法

芥菜心将老皮去尽，切片，用煮肉之汤煎滚，放下煮一二滚捞起，置冷水中泡冷取起，候配物同煮至熟，其青翠之色仍旧也，不变黄亦不过烂，甚为好看。

### ○酱芹菜法

芹菜拣嫩而长大者，去叶去杆，将大头剖开作三四瓣，晒微干杆软，每瓣取来缠作二寸长把子，即腌入吃完酱瓜之旧酱内。俟二十日可吃。要吃时，取出用手将酱搥舒散净，切寸许长，青翠香美。不可下水洗。若无旧酱，即将缠把芹菜，每斤配盐一两二钱，逐层腌入盘内，二三天取出，用原卤洗净，晒微干，将腌菜之卤澄清去浑脚，倾入酱瓜黄内(酱黄，即东洋酱瓜所用，已见前)，泡搅作酱，酱与芹菜对配，如酱瓜法。层层装入坛内封固，不用晒日，二十天可吃矣。

### ○制南枣法

用大南枣十个，蒸软去皮核，配人参一钱，用布包，寄米饭中蒸烂，同捣匀，作弹子丸收贮，吃之补气。

### ○耐饥丸

糯米一升，淘洗净洁候干。炒黄，研极细粉，用红枣肉三升(约五六斤重)、水洗蒸熟，去皮核，入石臼内，同米粉捣烂，为大丸，晒干，滚水冲服。



○米经久不蛀法

用蟹兜安放米内，则经久不蛀。

○西瓜久放不坏法

用绵纱铺地，令厚，置瓜其上，可以久放。按：橙、橘等及瓜安放之处，俱不可见酒。