

清代《随园食单》与当代江苏烹饪

邵万宽

(南京旅游职业学院, 江苏 南京 211100)

摘要: 袁枚是清代著名的文学家和美食家,他在江苏南京及周边地区生活了50余年,晚年撰写了中国饮馔史上烹饪理论与厨房实践相结合的烹饪著作《随园食单》,这是我国古代具有划时代意义的一本饮食烹饪专著。书中实录了江苏地区近300种菜肴、点心,对江苏地区烹饪的发展及其制作特色具有很好的指导和引领作用。

关键词: 饮食文化;袁枚;《随园食单》;江苏烹饪

中图分类号: TS 971.117

文献标志码: A

文章编号: 2095-8730(2020)01-0017-06

清代著名的文学家袁枚,出生于浙江钱塘(今杭州),先后出任溧水、江浦、沭阳、江宁等县令,后在南京小仓山下建造“随园”安居,于此吟诗作文,交友甚广,著有《小仓山房文集》70余卷。晚年在“百物荟萃、风华繁盛的经济重镇和文化名城南京,在台榭之盛、名闻中外的随园”^[1],写下了中国饮馔史上烹饪理论与厨房实践相结合的烹饪著作《随园食单》,该书出版于清乾隆57年(1792)。书中“须知单”和“戒单”中记录了袁枚几十年来对制作菜肴、点心的独到见解,本文就所

记载的内容与江苏地区菜品作一系统分析。

1 实录了江苏地区著名的美食菜点

袁枚的“颇集众美”的《随园食单》里共记载了345种南北菜点(包括一料多法菜品),以江苏地区的菜品为主体,兼及浙江、安徽、山东等地菜品,游学中记有京菜和粤菜的品种,也记录了个别满族和西洋的点心。江苏地区以南京、苏州、扬州三地记载的菜点最多,详见表1和表2。

表1 《随园食单》菜品一览

类别	海鲜单	江鲜单	特性单	杂牲单	羽族单	水族有鳞单	水族无鳞单	杂素菜单	小菜单	点心单	饭粥单	茶酒单
品种	9+3	6+1	43+8	16+1	47+4	17	28	47+3	41	55	2	14

注:表1中,品种数字带“+”号者,前者是目录品种数量,后者为一料多法数量

表2 《随园食单》菜肴、点心数量分布

地区	江苏省				江苏省外		未注明地域	
	南京	苏州	扬州	其他	南方	北方	有名无地	无人无地
品种数	16	15	14	9	32	7	38	181

注:表2中所记载的菜点,有几点需要说明:①江苏省外的南方菜,以浙江为最多;②标明北方菜只有7种,其实还有个“无人无地”的菜肴,如“杂牲单”中的鹿肉、鹿筋、獐肉、羊蹄、羊羹等,尽管未注明具体地区,基本上都属于北方菜;③“有名无地”的菜点,因书中未注明地方,故不好确定,因难以查考,故另划一类;④直接写食

谱,未注明具体地方人氏的“无人无地”菜点,大多是以南京本地为主、省内为辅的家常菜或府第菜

1.1 南京菜点的描述

南京是袁枚生活时间最长的地方,从33岁到82岁50年时间他都居住在南京小仓山的“随园”。其担任县令的溧水、江浦、江宁三地,亦属南京周边。《随园食单》是袁枚晚年在“随园”撰写的。书中直接指明南京地区的菜品主要有:黄芽菜煨火腿、捶鸡、挂卤鸭、六合龙池鲫鱼、土步

收稿日期:2019-02-28

基金项目:江苏省高校哲学社会科学重点研究基地基金(2019JSLWY003)

作者简介:邵万宽,男,南京旅游职业学院教授,从事饮食文化、烹饪工艺研究。

鱼、刀鱼、鳝鱼羹、笋脯、杨花菜、大头菜、萝卜、松饼、牛首腐干、芋粉饼、白云片等。

在南京的地方菜点中,袁枚强调了两个较高档的海鲜菜肴,“金陵人好以海参配甲鱼,鱼翅配蟹粉。”^{[2]642}他认为,这些高档美味应该单独烹饪,方能体现其本味。南京位于长江之滨,江鲜,尤其是号称“长江三鲜”之“刀鱼”“鲥鱼”在其笔下自然是少不了的。刀鱼、鲥鱼用蜜酒酿,清酱清蒸最佳。南京著名的“六合龙池鲫鱼”和江中“白鱼”是袁枚十分赞赏的,鲫鱼“六合龙池出者,愈大愈嫩,亦奇……土步鱼亦称虎头鲨、塘鳢鱼,金陵人不为上品……白鱼在江中得网起活者,用酒蒸食,美不可言。糟之最佳,不可太久,久则肉木矣”^{[2]647}。道出了蒸制不同鱼类的技术关键。

南京厨师经常制作“鳝丝羹”,其曰“鳝鱼者半熟,划丝去骨,加酒、秋油煨之,微用芡粉,用金针菜、冬瓜、长葱为羹。”^{[2]677}此外还有“捶鸡,将整鸡捶碎,秋油、酒煮之。南京高南昌太守家制之最精。”^{[2]667}“挂卤鸭,塞葱鸭腹,盖焖而烧。水西门许店最精。”^{[2]672}在记载自家随园制作的“笋脯”时说“笋脯出处最多,以家园所烘为第一。”南京三月的“杨花菜,柔脆与菠菜相似”,承恩寺的“大头菜愈陈愈佳,入荤菜中最能发鲜”,而“醋萝卜以陈为妙”。朝天宫道士制作的“黄芽菜煨火腿,加蜜酒酿及水连煨半日,上口甘鲜,肉菜俱化,而菜根及菜心丝毫不散,汤亦极美”。^{[2]664}道出了江苏菜“酥烂脱骨而不失其形”的特色。

在“点心单”方面,“松饼”以“南京莲花桥教门方店最精……芋粉团为魔芋粉晒干,和米粉用之。朝天宫道士制芋粉团、野鸡馅极佳。”^{[2]693}“白云片为白米锅巴,薄如绵纸。如油炙之,微加白糖上口极脆。金陵人制之最精。”^{[2]694}这些点心在南京的市场上一还经营着,“白云片”已成为南京著名的地方食品。

1.2 苏州菜点的描述

《随园食单》记录苏州地方菜点也较多。主要品种有鲥鱼、风肉、蜜火腿、鹿尾、野鸭、煨鹌鹑、黄雀、青盐甲鱼、鱼脯、玉兰片、熏鱼子、虾子鱼、软香糕、三层玉带糕、乳腐等。

清代苏州的食肆名声远扬,各式店铺名目繁多。书中多次提到苏州尹文端公家的菜品,尹文端公,即尹继善,满族镶黄旗人,历任江苏巡抚、江南河道,云贵、川陕、江南等地总督,后官至文华殿

大学士兼军机大臣。“尹文端公自夸治鲥鱼最佳,然煨之太熟,颇嫌重浊。惟在苏州唐氏吃炒鲥鱼片甚佳。”^{[2]656}尹文端公家“风肉”是袁氏特别叫好的,“此物惟尹府至精,常以进贡。”“蜜火腿”在“尹文端公苏州公馆吃过一次,其香隔户便至,甘鲜异常,此后不能再遇此尤物矣”^{[2]664}。“尹文端公品味以鹿尾为第一……余尝得极大者,用茶叶包而蒸之;味果不同,其最佳处,在尾上一道浆耳。”^{[2]666}尹家为朝廷命官、重臣,家常的饮食自有名厨调理,不是一般人家可比。鹿尾虽然是北方食材,但江苏人烹制起来味道特别鲜美。

书中介绍的其他苏州菜肴还有“野鸭,切厚片,秋油郁过,用两片雪梨夹住,炮炒之。苏州包道台家制法最精。”^{[2]671}“煨鹌鹑黄雀”味道非同一般,“鹌鹑用六合来者最佳,有现成制好者。黄雀用苏州糟加蜜酒煨烂,下作料与煨麻雀同。苏州沈观察煨黄雀,并骨如泥。炒鱼片亦精。”^{[2]672}沈家的菜饌“合吴门推为第一”。“青盐甲鱼”为苏州唐静涵家法最有风味。“鱼脯”苏州制法极妙。“玉兰片以冬笋烘片,微加蜜焉。苏州孙春杨家有盐、甜二种,以盐者为佳。”^{[2]685}“熏鱼子色如琥珀,以油重为贵,出苏州孙春杨家,愈新愈妙,陈则味变而油枯。”^{[2]686}“腐乳以苏州温将军庙前者为佳,黑色而味鲜,有干、湿二种。”^{[2]688}

苏州糕点在清代已赫赫有名,“软香糕,以苏州都林桥为第一。”^{[2]692}“三层玉带糕,以纯糯粉作糕,分作三层:一层粉、一层猪油、白糖,夹好蒸之,蒸熟切开。苏州人法也。”^{[2]694}江苏的糕点当以苏州为最,品种多,口感甜香松软。

1.3 扬州菜点的描述

扬州的菜点在清代已较有名气,袁枚在食单里记载的有红煨鳗、猪里肉、鸡圆、程立万豆腐、煨木耳香蕈、冬瓜、人参笋、小馒头小馄饨、蝉螯、裙带面、素面、运司糕、粽子等。

清代扬州的食肆,售卖菜品已很丰富。在袁枚的笔下,扬州菜精美可爱。如蝉螯,“从扬州来,虑坏则取壳中肉,置猪油中,可以远行……捶烂蝉螯作饼,如虾饼样煎吃,加作料亦佳。”^{[2]678}“红煨鳗,扬州朱分司家制之最精……扬州程立万家食煎豆腐,精绝无双……猪里肉,精而且嫩,人多不食。尝在扬州谢蕴山太守席上食而甘之。”^{[2]659}“鸡圆,扬州臧八太爷家制之最精,用萝卜、猪油、芡粉与鸡肉泥一起揉成,不放馅心……

人参笋,制细笋如人参形,微加蜜水,扬州人重之,故价颇贵。”^{[2]686}这些府第菜制作精良,方法多样,许多菜是由家庖制作。

扬州的寺院素斋也别具一格,食单中多次提到“定慧庵”制作的素菜。“煨木耳香蕈,扬州定慧庵僧,能将木耳煨二分厚,香蕈煨三分厚。先取蘑菇蓬熬汁为卤。”^{[2]684}“冬瓜之用最多,拌燕窝、鱼、肉、鳗、鳝、火腿皆可。扬州定慧庵所制尤佳,红如血珀,不用荤汤。”^{[2]684}此燕窝、肉、鳗、鳝、火腿皆为“假”品,即“以素托荤”之菜饌,其制作完美,色泽靓丽,为素菜之精品。“素面,先一日将蘑菇蓬熬汁澄清,次日将笋熬汁加面滚上。此法扬州定慧庵僧人制之极精,不肯传人。”^{[2]690}清代扬州寺院素斋的制作已达到相当高的水平。

《随园食单》中扬州的点心记载也是较多的。“小馒头小馄饨,扬州物也。扬州发酵最佳。”“小馒头”即是江苏的“小笼包子”;以小刀切成微宽的面条,名为“裙带面”,此法扬州盛行。“运司糕”糕色白如雪,点胭脂红如桃花,用少量糖作馅,淡而弥旨,十分怡人。“扬州洪府粽子”食之滑腻、粘糯,肉与米同柔同化,都堪称妙绝。^{[2]691-699}

1.4 江苏其他地方的菜点与调料

《随园食单》记载的江苏菜品除上述三地以外,其他还有镇江的空心肉圆,常熟的汤鳗,通州(南通)的鲫鱼,无锡的烧鹅,兴化、泰兴的吐蛛(黄泥螺),高邮的腌蛋,仪征的萧美人点心,常州、无锡的千层馒头等。

“空心肉圆以冻猪油作馅,此法镇江人最善……汤鳗,用清煨之法,常熟顾比部家用茨粉山药干煨,亦妙。”^{[2]676}通州人煨鲫鱼,“骨尾俱酥,号酥鱼。”无锡倪云林家的“云林鹅”,整鹅洗净,以盐、蜜拌酒涂满鹅身,腹内塞入葱,架入锅中,用一碗酒、一碗水,密封锅盖,柴火缓缓蒸熟,待冷却后再翻鹅身,仍将锅盖封好蒸之成熟。起锅食用,鹅肉香嫩,汤亦鲜美。“吐蛛”,出兴化、泰兴,“有生成极嫩者,用酒酿浸之,加糖,则自吐其油,名为‘泥螺’。”^{[2]688}“腌蛋”以高邮为佳,颜色细而油多。地方特产原料与特色技艺的结合,产生了不同寻常的菜品。

江苏点心较著名的还有“萧美人点心,仪真(征)南门外萧美人善制点心,凡馒头、糕饺之类,小巧可爱,洁白如雪。”^{[2]694}“千层馒头,杨参戎家

制馒头,其白如雪,揭之如有千层。其法扬州得半,常州、无锡亦得其半。”^{[2]691}

在调味品方面,袁枚也分别说明了太仓糟油、苏州秋油、镇江醋、连云港板浦醋、南京浦口醋等,都是当时流行的品牌调料。

2 《随园食单》与江苏当代菜品

《随园食单》所记录的菜品除江苏省外的39个菜点外,其他均是江苏各地方菜品,这些菜点的制作记录,充分展现了江苏地区的风格特色,也对后来江苏烹饪的发展产生了重要的影响。

2.1 《随园食单》与江苏当代食材

《随园食单》中对水产原料进行了较多的介绍,共计有64种菜肴,并将其分类为“海鲜单”“江鲜单”“水族有鳞单”“水族无鳞单”四个部分,“海鲜单”中录有9种原料,“江鲜单”选出5种鱼类,共7个菜肴,并附有说明,“水族有鳞单”有17个菜肴,“水族无鳞单”有28个菜肴。

江苏地处长江下游,自古为“鱼米之乡”。扬子江东西相穿,江鲜菜品丰富多样,刀鱼、鲥鱼、鲟鱼自古就是南京、镇江、江阴、靖江等地的主要食品原料。“刀鱼用蜜酒酿、清酱放盘中,如鲥鱼法蒸之最佳。”^{[2]656}这是江苏地区人们普通的制作方法。“鲟鱼”“鳊鱼”的制作也是独具一格,特别是苏州的“炒鳊鱼片”鲜嫩无比。各种淡水鱼类食用广泛。边(鳊)鱼、鲫鱼、白鱼、季鱼(鳊鱼,又称季花鱼)、土步鱼、鲢鱼、银鱼、黄姑鱼、鳗鱼、甲鱼、鳝鱼、虾、蟹等水产鱼类应用十分普遍,这些都是当今江苏各饭店和家常的主要食材。

在《随园食单》中,袁枚把“猪肉”专门列入“特牲单”,而把牛、羊、鹿、獐、狸列入“杂牲单”。在江苏及周边等地,肉食主要以猪肉为主,袁枚共记载了51种猪肉菜肴,超过“杂牲单”一半以上,这是符合当时以及当代江苏人的饮食特点的。40年前,江苏人很少食用牛羊肉,主要是嫌弃它的膻味,少数人至多只在寒冷的冬季吃一两次而已。

禽类是江苏人不可缺少的食物原料。鸡、鸭、鹅是水网地区人家的主要养殖家禽。正如袁枚在“羽族单”中所言“鸡公最巨,诸菜赖之。”整烧、切碎炒,做其他菜的配料等,鸡都是最佳的食材。江苏有许多的湖泊和芦苇荡,盛产野鸡、野鸭等野禽,“野鸡五法”“雪梨野鸭”等都在袁枚的食单中出现。

江苏四季分明,春夏秋冬各种蔬菜轮番上市,加上寺院素食的烹制,使得各式蔬菜成为江苏地区的主要食物原料。

袁枚在“海鲜单”中只介绍了9种原料制作的菜肴,书中也没有列入“山珍单”,只把鹿、獐、狸三种原料放入“杂牲单”中。这也说明袁枚是围绕江苏地区及自己的食用情况而记录食单的,与江苏当代烹饪所用的食材是一脉相承的。

2.2 《随园食单》与江苏当代烹饪制作

从以上食材来看,清代江苏地区对鱼、虾、蟹、猪肉、禽蛋、蔬菜的制作是十分成熟的,这对江苏当代的烹饪制作和风味特色产生了很大的影响。

《随园食单》详细记载了各道菜肴的烹饪工艺。如刀鱼,“如嫌刺多,则将极快刀刮取鱼片,用钳抽去其刺,用火腿汤、鸡汤、笋汤煨之,鲜妙绝伦。”^{[2]656}野鸡,“披胸肉,清酱郁过,以网油包,放铁釜上烧之,作方片可,作卷子亦可。”^{[2]670}体现了当时厨师技艺的娴熟与多变,当代的江苏名菜“出骨刀鱼球”“网油野鸡卷”如出一辙。

江苏厨师擅长制作“四圆”,即肉圆、鱼圆、虾圆、鸡圆。在食单中有多款类似的“圆子菜”。鱼圆,“用白鱼、青鱼,将肉斩化,用豆粉、猪油拌,将手搅之。放微微盐水,不用清酱,加葱、姜汁作团。”^{[2]674}虾圆照鱼圆法,“鸡汤煨之,干炒亦可。大概捶虾时不宜过细,恐失真味。”^{[2]677}鸡圆,“斩鸡脯子肉,为圆,如酒杯大,鲜嫩如虾圆。”^{[2]668}肉圆较为平常,袁枚未选之,而是以特色的“八宝肉圆”“空心肉圆”呈现:八宝肉圆,“猪肉精肥各半,斩成细酱,用松仁、香蕈、笋尖、荸荠、瓜姜之类,斩成细酱,加芡粉和捏成团,放入盘中,加甜酱、秋油蒸之。”^{[2]662}空心肉圆,“将肉捶碎郁过,用冻猪油一小团作馅子,放在团内蒸之,则油流去,而团子空心矣。此法镇江人最善。”^{[2]662}这些菜肴基本功要求较高,工艺精湛,也是今天江苏名菜“灌汤肉圆”“四喜肉圆”“灌蟹鱼圆”的原版。当今的江苏名菜“狮子头”已开发出一年四季不同特色的品种,如春天的河蚌狮子头、夏天的鸭蛋黄狮子头、秋天的马蹄板栗狮子头、冬天的雪菜冬笋狮子头等。这些都是《随园食单》菜品技艺的基础上发展起来的,其特色都是根据“肉圆”的特点经巧妙的变化而产生绝妙的效果。而“四圆”的制作已成为当代江苏年轻厨师的必备基本功。

蝉螯,江苏境内食用者较多。袁枚记述蝉螯

时介绍了多种吃法“先将五花肉切片,用作料闷烂……麻油炒,仍将肉片连卤烹之,加豆腐亦可……有晒为干者亦佳……捶烂蝉螯作饼,如虾饼样煎吃……”^{[2]678}这些菜肴尽管千变万化,都是今天江苏人常有的吃法,其最大的特点是一料多用,风味清鲜,制作工艺多样而精巧。

《随园食单》记述苏州菜肴“蜜火腿”时曰:“取好火腿,连皮切大方块,用蜜酒煨极烂最佳。”^{[2]664}当代苏州传统名菜“蜜汁火方”的制作,用火腿中方,辅以白糖、莲子、松子仁,加冰糖、蜂蜜、糖桂花一起煨制,菜肴色呈枣红,蜜汁芬芳,味甜而咸香,从烹饪技艺和特色来看如出一辙。而“鱼脯”一菜记道“活青鱼去头尾,斩小方块,盐腌透风干。入锅油煎,加作料收卤。再炒芝麻滚拌起锅。苏州法也。”^{[2]675}此制法即当今著名“苏式熏鱼”制作的前身。

2.3 《随园食单》与当代江苏风味特点

袁枚《随园食单》的刊刻问世,对江苏的厨师有很大的影响,厨师除了学习、沿用《随园食单》的制作方法外,其中“须知单”“戒单”内许多烹饪理论都长期影响着江苏各地的厨师。

“调剂之法,相物而施。”这是要求不同的原料,调制不同的口味。“要使清者配清,浓者配浓,柔者配柔,刚者配刚,方有和合之妙。”^{[2]646}这是原料配制的基本原则,也是江苏烹饪的技术特点,一直被后代传扬。

“熟物之法,最重火候。”袁枚对制作的菜肴都强调火功,讲究火候到位。体现了清代江苏菜运用火工的特色。在整个食单中,煨制法用得最多,其次是烧、炒、蒸、炖之法。煨者,以浓香为贵,用小火长时间加热,使卤汁收入肉中。1979年出版的《中国菜谱(江苏)》中对江苏菜肴的特点如此阐述“在烹调上擅长炖、焖、蒸、烧、炒,又重视调汤,保持原汁,风味清新,适应面广,浓而不腻,淡而不薄,酥烂脱骨而不失其形,滑嫩爽脆而不失其味。”^[3]从《随园食单》的菜品记录到建国以后的江苏菜谱,烹调方法和重视火工的特色都有较好的传承关系。20世纪70年代江苏三大风味流派(南京、扬州、苏州),正是基于《随园食单》对江苏烹饪和菜品描述的影响。1990年出版的《中国名菜谱(江苏风味)》中描述江苏菜的特点时又增加了“用料以水鲜为主……注重火候,擅长炖焖煨焐,追求本味,清鲜平和”^{[4]3}。“江苏菜如同袁

枚《随园食单》之所论述,已达到‘味要浓厚,不可油腻;味要清鲜,不可淡薄’,‘使一物各献一性,一碗各成一味’的境界。现在的江苏菜肴风味,正是与此一脉相承,并且今胜于昔了。”^{[4]5}

《随园食单》通篇的菜肴几乎没有食用辣椒的,只有少量利用花椒,1990年版《中国名菜谱(江苏风味)》的299个菜肴中,“真正加辣椒的辣味菜只有1款,用胡椒粉的菜肴还比较多,但加的量大多是0.5g~2g。”^[5]体现了当代江苏菜四方皆宜的风格特色。两者相对照,《随园食单》与当代江苏菜在菜品的风味特色上是一致的。也可以说,江苏当代烹饪制作和风味特点是在《随园食单》的基础上传承而发展的,袁枚的许多烹饪理论对江苏烹饪起到了很好的引领作用。

2.4 《随园食单》与江苏当代的点心制作

江苏点心的基本特点在清代和民国的基础上已逐步形成。20世纪80年代编撰的《中国小吃(江苏风味)》认为江苏点心已形成三个流派,“独特的苏式风味,闻名中外,可与六朝胜迹的金陵小吃和古城扬州的维扬细点齐名。”^{[6]1}三大流派的特色分别是:扬州点心以发酵面为特点,苏州点心以糕团点心为特点,南京点心以油酥面为特点。这在《随园食单》的点心制作中也充分显现。

在维扬细点的记载中,千层馒头,“其白如雪,揭之如有千层”;萧美人点心,“凡馒头、糕饺之类,小巧可爱,洁白如雪。”^{[2]694}小馒头小馄饨,“作馒头如胡桃大,就蒸笼食之,每箸可夹一双。扬州发酵最佳,手捺之不盈半寸,放松仍隆然而高。小馄饨小如龙眼,用鸡汤下之。”^{[2]695}小巧玲珑,精致可变,强调了维扬细点的发酵面最有特色。《中国小吃(江苏风味)》中也说“酵面制作技术卓绝是扬州点心的一大特点”^{[6]2}。这已得到当时饮食业的一致公认,也是后来富春茶社“最佳点心师”董德安及其高徒徐永珍的各式包子、饼的主要特色。

苏州点心以糕团见长,清代就已遐迩闻名。书中的脂油糕、雪花糕、软香糕、百果糕、栗糕、鸡豆糕、三层玉带糕等甜香可口,这时期的“松糕”已较流行,如“雪蒸糕法”,用糯米、粳米2:8调和粉,用凉水细细洒之,以捏则如团,撒则如砂为度。^{[2]695}这就是松糕松软可口的特色。“青糕青团”是捣青草为汁,和粉作粉团,色如碧玉。^{[2]693}“麻团”“芋粉团”“金团”黏糯爽口。“萝卜汤圆”

用萝卜丝作馅;水粉汤团,滑腻异常,中用松仁、核桃、猪油、糖作馅;或嫩肉去筋丝捶烂,加葱末、秋油作馅亦可。^{[2]692}苏式汤团馅心品种多,还有鲜肉、虾仁、豆沙、玫瑰等,其代表人物是苏州市黄天源糕团店特级糕团大师冯秉钧及其众徒。苏州点心“以制作软松糯韧、香甜肥润的糕团见长”^{[6]2},是中国点心中较有特色的风味流派。

南京的松饼、酥饼比较有特色。《随园食单》中的“松饼”以南京莲花桥教门方店制作最精;“酥饼”用两块面团制作,一块是冻猪油与面粉和制,一块是蒸熟面与脂油,然后将熟面团子包在生面团子中,捍成长饼,^{[2]695}后再折叠擀剂,包上馅心烹制,充分展现了饼中间分层酥脆的特色。“蓑衣饼”用冷水和面,用猪油、白糖铺匀,再卷拢擀成薄饼,用油煎黄,还可以用葱、椒、盐做成咸品。特级点心师“尹长贵制作的酥点,模拟各种小巧动物的姿态和四季花卉的形状,精工细做,造型逼真,色彩艳丽,食之酥松、油润、香甜。”^{[6]70}

就具体品种而言,《随园食单》中的饅面、裙带面、素面、薄饼、松饼、肉馄饨、韭合、糖饼、烧饼、千层馒头、竹叶粽、萝卜汤团、水粉汤团、脂油糕、雪花糕、软香糕、百果糕、栗糕、青糕青团、麻团、芋粉团、熟藕、白云片、三层玉带糕、小馒头小馄饨、酥饼、月饼、粽子等,每一款点心如今都在江苏市场上制作和售卖,也普遍得到江苏人民的喜爱。

3 结语

《随园食单》与古代其他食谱所不同的是,这些菜肴、点心都是他亲自品尝并感到比较满意的,大多数是经过自己的厨师亲手制作的。《随园食单》从江苏各地的菜品入手,阐述的许多理论也是从江苏菜品的要求出发,整个食单中深深烙下了江苏风味的痕迹。其中“须知单”和“戒单”中所讲的烹饪技巧、要求、原则,不仅从厨房制作者出发,更是从江苏烹饪出发,表达了江苏烹饪的基本特点和制作特色,这些对江苏饮食业的发展起到了很好的指导和引领作用,也是江苏烹饪工作者一直遵循的方向。总体来说,一方面,江苏地区菜品的制作状况和风味特色吸引和成就了袁枚的美食思想和美食观念;另一方面,袁枚总结的烹饪理论和美食思想也一直引导和影响着重江苏各地厨师的加工生产与烹饪制作,乃至影响着全国的饮食业。

参考文献:

- [1] 赵荣光. 美食家的袁枚和他的《随园食单》[J]. 商业研究, 1985(9): 43-44.
- [2] 袁枚. 随园食单[M]//续修四库全书: 第1115册. 上海: 上海古籍出版社, 1996.
- [3] 中国菜谱编写组. 中国菜谱(江苏)[M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1979: 1.
- [4] 江苏省烹饪协会, 江苏省饮食服务公司. 中国名菜谱(江苏风味)[M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1990.
- [5] 邵万宽. 中国四大风味菜系传统调味特色的比较研究[J]. 中国调味品, 2015(8): 134.
- [6] 江苏省饮食服务公司. 中国小吃(江苏风味)[M]. 北京: 中国财政经济出版社, 1985.

“*Suiyuan* Food Menu” in Qing Dynasty and contemporary Jiangsu Cuisine

SHAO Wankuan

(Nanjing Institute of Tourism & Hospitality, Nanjing, Jiangsu 211100, China)

Abstract: Yuan Mei was a famous litterateur and gourmet in Qing Dynasty. He had been living in Nanjing and surrounding areas in Jiangsu for more than 50 years. *Suiyuan* Food Menu, written by Yuan Mei in his later years, was an epoch-making work recording nearly 300 kinds of Jiangsu dishes and desserts, which had a good guidance and leading role in the development of cooking in Jiangsu.

Key words: dietetic culture; Yuan Mei; *Suiyuan* Food Menu; Jiangsu culinary

(责任编辑: 王芙蓉)

(上接第4页)

A study on the “taste” characteristic of Chinese delicacy standards

GAO Chengyuan

(Tianjin Library, Tianjin 300191, China)

Abstract: Modern scholars have discovered that “tactile sense” of the oral cavity is a unique gourmet standard for Chinese people, however there is no common term for it for long. The connotation of “taste” is “the sum of the sensations given to the various parts of the mouth by the texture of the food”. Taste is important to a delicious carrier, like instrumental tone to music. The mouthfeel for Chinese people began with the ancestors’ pursuit of “slippery”, with the background of the sensitivity of the mouth caused by the stimulation of coarse grains; and the psychological principle lies in the “game” needs of advanced biological sensory organs.

Key words: mouth feel; tactile sense; texture; dietetic aesthetics

(责任编辑: 王芙蓉)