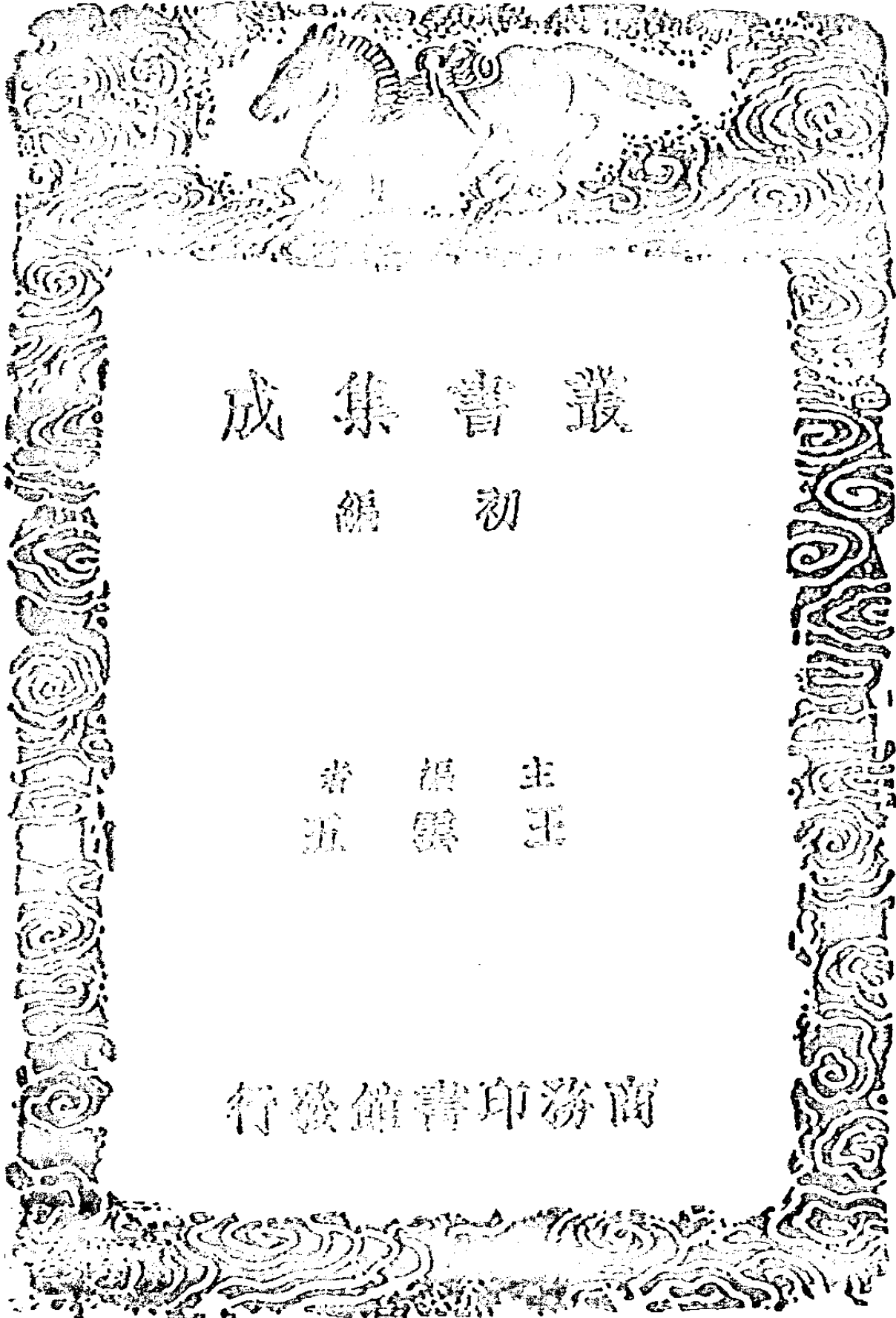


本山心齋蔬食譜  
飲家清須知



叢書集成  
初編

主編者  
王雲五

商務印書館發行

083  
114  
3:1473



本心齋蔬食譜



3 0649 1613 7

陳鏡雙著

A54453E



本館叢書集成初編  
所選百川學海及借  
月山房彙函皆收有  
此書百川宋本故據  
以排印

# 本心齋蔬食譜

門人清漳友善書堂陳達叟編

本心翁齋居宴坐。玩先天易。對博山爐。紙帳梅花。石鼎茶葉。自奉泊如也。客從方外來。竟日清言。各有饑色。呼山童供蔬饌。客嘗之。謂無人間煙火氣。問食譜。予口授二十品。每品贊十六字。與味道腴者共之。

啜菽。菽豆也。今豆腐條切淡煮。蘸以五味。

禮不云乎。啜菽飲水。素以絢兮。澗其清矣。

羹菜。凡畦蔬根葉花實。皆可羹也。

先聖齋如。菜羹瓜祭。移以奉賓。乃敬之至。

粉餈。粉米蒸成。加糖曰餈。

天官籩人。糗餌粉餈。未見君子。怒如調饑。

薦韭。春薦韭。一名鍾乳草。

四之日蚤。斷風祭韭。我思古人。如蘭其臭。

貽來來。小麥也。今水引蝴蝶麩。

貽我來思。玉屑塵細。六出飛花。天一生水。

玉延山藥也。炊熟片切。漬以生蜜。

山有靈藥。錄于仙方。削數片玉。漬百花香。

瓊珠圓眼乾荔也。擘開取實。煮以清泉。

汲金井水。煮瓊珠羹。蚌胎的皪。龍目晶瑩。

玉磚炊餅方切。椒鹽慘之。

截彼圓璧。琢成方磚。有馨斯椒。薄灑以鹽。

銀鹽黃鹽白水。薑椒和之。

泠泠水白。剪剪銀黃。鹽鹽風味。牙齒宮商。

水團糝粉包糖。香湯浴之。

團團糝粉。點點蔗霜。浴以沉水。清甘且香。

玉版笋也。可羹可菹。

春風抽籜。冬雪挑鞭。淇奧公族。孤竹君孫。

雪藕蓮根也。生熟皆可薦饌。

中虛七竅不染一塵。豈但爽口。自可觀心。

工酥蘆菔也。作玉糝羹。

雪浮玉糝。月浸瑤池。咬得菜根。百事可爲。

炊栗蒸開密漬。

周人以粟。亦可以贄。紫殼吹開。黃中通理。

煨芋煨香片切。

朝三暮四。狙公何爲。卻彼羊羔。啗吾蹲鴟。

采杞狗杞也。可餌可羹。

丹實纍纍。綠苗菁菁。餌之羹之。心開目明。

甘薺薺菜也。東坡有食薺法。且曰。天生此物。爲幽人山居之福。

誰謂荼苦。其甘如薺。天生此物。爲山居賜。

菘粉菘豆粉也。鋪菘爲羹。

碾破綠珠。撒成銀縷。熱燭金石。清徹肺腑。

紫芝藟也。木藟爲良。

漆園之菌。商山之芝。溼生者腴。卉生者奇。

白粲炊玉粒。沃以香湯。

釋之叟叟。烝之浮浮。有一簞食。吾復何求。

已上二十品。不必求備。得四之一。斯足矣。前五品出經典。列之前筵。尊經也。後十五品。有則具。無則止。或樽酒醕酢。暢敘幽情。但勿醺酣。恐俗此會。詩詠采蘋。禮嚴祭菜。澗溪沼沚之毛。可羞王公。可薦鬼神。以之待賓。誰曰不宜。第未免貽笑於公膳侯鯖之家。然不笑不足爲道。彼笑吾。吾笑彼。客辭出門大笑。吾歸隱几。亦一笑。手錄畢。又自笑。目閱過。輒一笑。萬一此譜散在人間。世其傳笑。將無窮也。