

三

山
東
通
志

山
家
清
供

林
洪
著

中
華
書
局

山家清供

此據夷門廣牘本
影印初編各叢書
僅有此本

山家清供目錄

上卷

青精飯	碧澗羹	苜蓿盤	考亭瘠	太守羹	水壺珍	藍田王	豆粥	蟠桃飯	寒具	黃金雞	槐葉淘	地黃餛飩	梅花湯餅	椿根餛飩	王椿羹	百合麪	括萎粉	素蒸鴨	黃精果	傍林鮮	雕胡飯	錦帶羹	燗金煮玉	土芝丹	柳葉韭	松黃餅	酥瓊葉	元修菜	紫莢菊	銀絲供	鳧茨粉
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	-----	----	-----	-----	------	------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

卷十四

山家清供 目錄

簪蘭煎	蕭葵菜	王灌肺	進賢菜	山海漿	橙霞供	鹽塘羹	真湯餅	沈瀝漿	神仙富貴餅	香圓杯	蟹釀橙	蓮房魚包	玉帶羹	酒煮菜	下卷	蜜漬梅花	持螯供	湯紋梅	通神餅	金飯	白石羹	梅粥	山家三脆	王井飯	洞庭餛	茶蘼粥	蓬糕	櫻桃煎	如霽菜	蘿腹麵	來門冬煎	假煎肉	橙壬生
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-----	------	-----	-----	----	------	-----	-----	-----	----	-----	----	------	-----	-----	-----	----	-----	-----	-----	------	-----	-----

王延雲餅

大耐糕

胡麻酒

茶供

鴛鴦炙

笋蕨餽餽

新豐酒法

雪霞羹

鴛鴦豆生

真君粥

酥黃獨

滑山香

酒煮玉簪

島脚羹

石榴粉

廣寒糕

河祗粥

鬆玉

雷公果

東坡豆腐

碧蕭酒

蟹乳魚

勝肉餛

木魚子

自愛酒

忘憂盤

脆琅玕

炎摩

當圓參

梅花脯

牛尾脰

金玉羹

山煮羊

牛旁脯

牡丹生菜

不寒盤

素醒酒水

豆黃簽

菊苗煎

山家清供目錄

山家清供卷之上

宋 林洪 著

明 周履靖 校
陳繼儒

青精飯

青精飯首以此重穀也按本草南燭木今名黑飯草又名早蓮草即青精也朱枝葉搗汁浸上白好粳米不拘多少候一二時蒸飯曝乾堅而碧色收貯如用時先用滾水盪以米數煮一滾即成飯矣用水不可多亦不可少久服延年益顏仙方又有青精石飯世未知石爲何也按本草用青石脂三觔青梁米一斗水浸三日搗爲丸如李大白湯送服一二丸可不飢是知石脂也二法皆有據第以山居供客則當用前法如欲效子房辟穀當用後法每讀杜詩旣曰豈無青精飯令我顏色好又曰李侯金閨彥脫身事幽計當時才名如杜李可謂切於愛君憂國矣天乃不使之壯年以行其志而使之俱有青精

蓬草之思惜哉

碧澗羹

芹楚菜也又名水英有二種荻芹取根赤芹取葉與莖俱可食二月三月作羹時採之洗淨入湯焯過取出以苦酒研芝蔴入鹽少許與茴香漬之可作蔬惟論而羹之者既清而馨猶碧澗然故杜甫有青芹碧澗羹之句或者芹微草也杜甫何取焉而誦詠之不暇不思野人持此猶欲以獻於君者乎

苜蓿盤

開元中東宮官寮清談薛令之爲左庶子以詩自悼曰朝日上圓團照見先生盤盤中何所有苜蓿長欄干飯盡匙難滑羹稀箸易寬以此謀朝夕何由保歲寒上幸東宮因題其旁曰若嫌松桂寒任逐衆榆賤之句令之惶恐歸每誦此未知爲何物偶同宋雪嶺伯仁訪鄭望野翁見所種者因得其種并法其葉綠紫色而灰長或文餘採用湯焯油炒盤鹽隨意作羹茹之皆爲

風味本不惡今之何爲厭苦如此東宮官僚當極一時之選而唐世諸賢見於篇什皆爲左遷今之寄思恐不在此盤餐儻之選至起食無餘之嘆上之人乃諷以去吁薄矣

考亭葺

考亭先生每飲後則以葺菜供葺一出於肝江分於建陽一主於嚴灘石上公所供蓋建陽種集有葺詩可攷容孫崑以沙臥葺食其苗云生臨汀者尤佳

太守羹

梁蔡遵爲吳興守不飲郡井齋前自種白苣紫茄以爲常餌世之醉醺飽鮮而怠於事者視此得無愧乎然茄苣性俱微冷必加芼薑爲佳耳

冰壺珍

太宗問蘇易簡曰食品稱珍何者爲最對曰食無定味適口者珍臣心知薑汁美太宗咲問其故曰臣一夕酷寒擁爐燒酒痛飲大醉擁以重衾忽醒渴甚乘月中庭見殘雪中覆有薑盎不

暇呼童掬雪盟手滿飲數盃臣此時自謂上界仙厨覺肺腑脂殆忍不及屢欲作冰壺先生傳記其事未暇也太宗咲而然之後有問其方者僕答曰用清麴菜湯浸以菜止醉渴一味耳或不然諸問之冰壺先生

藍田王

漢地理志藍田出美玉魏李頌每餐古人餐玉之法乃往藍田果得美玉種七十枚爲屑服餌而不戒酒色偶疾篤謂妻子曰服玉必屏居山林排棄嗜慾當大有神効而我酒色不絕自致於死非禁過也要知長生之法當能養心戒慾雖不服玉亦可矣今法用鰵一二枚去皮毛截作二寸方片爛蒸以醬食之不須燒煉之功但除一切煩惱妄想久而自然神清氣爽較之前法差勝矣故名法製藍田王

豆粥

漢光武在薊亭時得馮異奉豆粥至久且不忘報況山居可無此乎用沙餅爛煮赤豆候粥少

沸投之同煮既熟而食東坡詩曰豈知江頭千頃雪茅簷出沒晨烟孤地確春杭光似王沙鍋煮豆軟如酥考我此身無著處賣書來問東家住臥聽雞鳴粥熟時蓬頭曳杖君家去此豆粥之法也若夫金谷之會徒咄嗟以誇客孰若山舍清談徜徉以候其熟也

蟠桃飯

採山桃用水泔煮熟漉真水中去核候飯湯同煮頃之如食飯法東坡用石曼卿海州事詩云戲將核桃裹紅泥石間散擲如風雨坐令空山作錦繡綺天照海光無數此種桃法也桃三李四能依此法越三年皆可飯矣

寒具

晉桓元喜陳書畫客有食寒具不濯手而執書帙者偶汚之後不設寒具此必用油蜜者要術并食經者只曰環餅世疑餽子也或巧多酥蜜食也杜甫十月一日乃有柅妝作人情之句廣記則載於寒食事中三者俱可疑及考朱氏註

楚詞柅妝蜜餌有饌饌些謂以米麴煎熬作之寒具也以是知楚詞一句是自三品柅妝乃蜜麴之乾者十月開爐餅也蜜餌乃蜜麴少潤者七夕蜜食也饌饌乃寒食具無可疑者閨人會婿名煎鋪以糯粉和麴油煎沃以糖食之不濕手則能物且可留月餘宜禁烟用也吾翁和靖先生山中寒食詩云方塘波靜杜蘅青布谷提壺已足聽有客初嘗寒具罷據梧慵復散幽經吾翁讀天下書和靖先生且服其和琉璃堂圖事信乎此爲寒食具者矣

黃金雞

李白詩云堂上十分綠醕酒杯中一味黃金雞其法煑雞淨洗用麻油鹽水煮入葱椒候熟擘釘以元汁別供或薦以酒則白酒初熟黃雞正肥之樂得矣有如新法川炒等製非山家不屑爲恐非真味也或取人字爲有益金益作人字雞惡傷類也每思茅容以雞奉母而以蔬奉客賢矣哉本草云雞小毒補治滿

槐葉淘

杜荀詩云青青高槐葉，投付中厨新。邇來近市，汁滓宛相俱。入暴質過熟，加食愁欲無。卽此見其法。於夏采槐葉之高秀者，湯少瀹，研細漚，清和麪作淘，乃以醃調爲熟。蒸餅，細齒以盤行之，取其碧鮮可愛也。宋句云：君王納涼晚，此味亦時須。不惟見詩人，一食未嘗忘君，且知貴爲君王，亦珍此山林之味。古詩：十

地黃似饅

崔元亮海上方治心，痛去重積，取地黃大者，淨搗汁和細麪作饅，飽食之，出虫尺許，卽愈。正元間，通事舍人崔杭女作淘食之，出虫如蟻狀，自是心患除矣。本草：浮爲入黃，半沉爲人黃。惟沉者佳，宜用清汁入鹽，則不可食，或淨細截和米煮粥，良有益也。

梅花湯餅

泉之紫帽山有高人，嘗作此供初。浸白梅，檀香末水和麪作饅，飽皮每一盤，用五分錢鑿如梅。

花樣者，鑿取之候，煮熟，乃過於雞清汁內，每客止二百餘花，可想一食亦不忘梅。後雷王堂元剛亦有如詩，恍如孤山下，飛王浮西湖。

椿根饅飽

劉禹錫：煮椿根饅飽，皮法立。秋前後，謂世多痢及腰痛，取椿根一大兩，握搗篩和麪，捻饅飽如皂莢子，大清水煮，日空腹服十枚，並無禁忌。山家良有客至，先供之，十數不惟有益，亦可少延。早食椿實，加香椿疎而惟椿根可也。

王糝羹

東坡一夕與子由飲，甜甚，棧蘆藏燭，煮不用他料，只研白米爲糝食之，忽憶著撫几曰：若非天竺酥酪，人間決無此味。

百合麪

春秋仲月，採百合根，曝乾，搗篩和麪作湯餅，取益血氣，又蒸熟，可以佐酒。歲時廣記：二月種法，宜雞糞化書山蛭化爲百合，乃宜雞糞，豈物類之相感耶？

括蓼粉

孫思邈法採掘大根厚削至白寸切水浸一日一易五日取出搗之以辦貯以絹囊濾爲玉液候其乾矣可爲粉食雜梗爲糜難匙雪色加以乳酪食之補益又方取實酒炒微赤腸風血下可以愈疾

蒸熟又云盧懷謹事

鄭餘慶召親朋食粉今家人曰爛煮去毛勿拗折項客意爲鴨也良久各蒸葫蘆一枚耳今岳倦翁珂書食品付庖者詩云動指不須占梁鼎去毛切莫拘蒸壺岳勸問也而如此味異哉

黃糯米 餅品

仲春深採根九蒸九曝搗如飴可作果食又細一石水二石五升煮去苦味漉入絹袋壓汁澄之再煮如膏以炒黑豆黃爲末作餅約二寸大密至可供二枚又陳苗可爲果如隨公羊服法芝草之精也一名仙人餘糧其補益可知矣

傍林鮮

夏初林筍盛時掃葉就竹邊煨熟其味甚鮮名曰傍林鮮文與可守臨川正與家人煨笋午飯忽得東坡書詩云想見清貧饒太守渭川千畝在胃中不覺噴飯消案想作此供也大凡笋貴甘鮮不當與肉爲友今俗庖多雜以肉不幾有小人使塚君子若對此君成大嚼世間那有揚州鶴東坡之意微矣

雕胡飯

雕菰葉似蘆其米黑杜甫故有波飜菰米沉雲黑之句今胡菰是也曝乾礧洗造飯既香而滑杜詩又云滑憶雕菰飯又會稽人顧翺事母孝皆母嗜雕菰飯翺常自採攜家任太湖後湖中於奉親者視此寧無愧乎嗚呼孟簡王魚豈有偶然哉

錦帶羹

錦帶者又名文官花也條生如錦葉始生柔脆可羹杜甫詩有香聞錦帶羹之句或謂羹之榮

紆如帶况尊與菰同生水濱昔張翰臨風必思
尊鱸以下氣按本草尊鱸同羹可以下氣止嘔
以是知張翰在當時意氣抑鬱隨事嘔逆故有
此思耳非尊鱸而何杜甫臥病江閣恐同此意
也謂錦帶爲花或未必然僕居山時因見有羹
此花者其味亦不惡注謂吐錦難則遠矣

燂金黃王

筍出鮮嫩者以料物和薄麪拖油煎燂如黃金
色甘脆可愛舊遊莫干訪靈如菴正夫延早供
以笋切作方片和白米煮粥佳甚因戲之曰此
法製惜氣也清顛筍疏云拖油盤內燂黃金和
米鑊中煮白王二句兼得之矣霍北可貴分也
乃甘山林之味異哉

土芝丹

芋名土芝大者暴以濕紙用煮酒和糟塗其外
以糠皮火煨之候香熟取出安杓地內去皮溫
食冷則破血用鹽則洩精取其溫補其名土芝
丹昔懶殘師正煨此牛糞火中有召者卻之曰

尚無情緒收寒涕那得工夫伴俗人又山人詩
云深夜一爐火渾家團坐煨得芋頭熟天子
不如我其嗜好可知矣小者曝乾入瓮候寒月
用稻草食熟色香如栗名土栗雅宜山舍權爐
之夜供超兩山或登詩云煮芋雲生鉢燒茅雪
上眉蓋得於所見非苟作也

柳葉韭

杜詩夜雨剪春韭世多誤爲剪之於畦不知剪
字極有理蓋於煤時必先齊其本如烹薤圖齊
王著頭之意乃以左手持其末以其本豎湯內
少煎其末棄其觸也只煤其本帶性投冷水中
取出之甚脆然必竹刀裁之韭菜嫩者用薑絲
醬油滴醋拌食能利小水治淋閉

松黃餅

暇日過大理寺訪秋岩陳評事介甫飲出二童
歌淵明歸去來辭以松黃餅供酒陳角巾美髯
有超俗之標飲邊味此使人洒然起山林之興
覺駝峯熊掌皆下風矣春末取松花黃和煉熟

蜜勻作如古龍涎餅狀不惟香味清甘亦能壯
顏益志延永紀筭

酥瓊葉

宿蒸餅薄切塗以蜜或以油就火上炙鋪紙地
上散火氣甚鬆脆且止痰化食楊誠齋詩云削
成瓊葉片嚼作雪花聲形容盡善矣

元脩菜

東坡有故人巢元脩菜詩云每讀豆莢圓而小
槐芽細而豐之句未嘗不冥搜畦隴間必求其
是時詢諸老圃亦罕能道者一日永嘉鄭文于
歸自蜀過梅邊有叩之荅曰蚕豆也即蠶豆也
蜀人謂之巢菜苗葉嫩時可採以爲茹擇洗用
乾麻油熟炒乃下鹽醬煮之春盡苗葉老則不
可食坡所謂點酒下鹽豉纔橙芼薑葱者正庖
法也君子耻一物不知必游歷久遠而後見聞
博讀坡詩二十年一日得之喜可知矣

紫莢菊

菊名治藹本草名節花陶注云菊有二種莖紫

氣香而味甘其葉乃可羹莖青而大氣似蒿而
苦若薺苳非也今法春採苗葉略炒煮熟下薑
益羹之可清心明目加枸杞葉尤妙天隨子杞
菊賦云爾菊未棘乍菊未莎其如予何本草其
杞葉似櫚而軟者能輕身益氣其子圓而有刺
者名枸棘不可用杞菊微物也有少差尤不可
用然則君子小人豈容不辨哉

銀絲供

張約齋性喜延山林湖海之士一日午酌數
杯後命左右作銀絲供且戒之曰調和教好又
要有真味眾客謂必給也良久出琴一張請琴
師彈離騷一曲衆始知銀絲乃琴絃也調和教
好調和琴也又要有真味蓋取陶潛琴書中有
真味之意也張中興勳家也而能知此真味賢
矣哉

鳧茨粉

鳧茨粉可作粉食其滑甘異於他粉偶天台陳
梅處見惠因得兵法鳧茨爾雅一名芡郭云生

下田似曲龍而細根如指頭而黑即生蒜也採以曝乾磨而澄濾之如菹豆粉法後讀劇一正非有類稿有詩云南山有踴鵲春田多魚菜何必縻之水可以療我饑信乎可以食矣

簪菊煎 又名端木煎

舊訪劉漫塘年酉午酌出此供清芳極可愛調之乃梔子花也採大瓣者以湯焯過少乾用甘草水稀稀麴拖油煎之名簪菊煎杜詩云於身色有用與道氣相和今既製之清和之風備矣

蒹葭菜 蒿魚羹

舊客江西林山房書院春時多食此菜嫩莖去葉湯焯用油鹽苦酒沃之爲茹或加以肉燥香脆良可愛後歸京師春輟思之偶與李竹塹齋機伯恭隣以其江西人因問之李云廣雅名葦生下田江西用以羹魚陸疏云葉似艾白色可葦爲茹卽漢廣言茹卽刈其葦之矣山谷詩云葦蒿數節玉簪橫及證以詩註果然李乃怡軒之子嘗從西山問宏詞法多識草木宜矣

王灌肺

真粉油餅芝蔴松子核桃去皮加蔞薑少許白糖紅曲少許爲末拌和入籠蒸熟切作肺樣塊子用辣汁供今後苑名曰御愛王灌肺夏之不過一素供耳然以此見九重崇儉不嗜殺之意居山者豈宜侈乎

進賢菜 蒼耳飯

蒼耳泉耳也江東名上泉幽州名爵耳形如風耳陸機疏云葉青白色似胡荽白華細莖蔓生採嫩葉洗焯以薑鹽苦酒拌爲茹可療風杜詩云蒼耳况療風童兒且時摘詩之卷耳首章云嗟我懷人真彼周行酒醴婦人之職臣下勤勞君必勞之因採此而有所感念又酒醴之用以此見古者后妃欲以進賢之道諷其上因名進賢菜張氏詩曰閨闈誠難與國防默嗟徒御園高岡航壘欲解痛瘡恨充耳元因避酒菜其子可雜米粉爲糗故古詩有碧澗水淘蒼耳飯之句云

山海羹

春採笋簾之嫩者以湯瀹過取魚蝦之鮮者同切作塊子用湯泡暴蒸熟入醬油蒜油鹽研胡椒同菜豆粉皮拌勻加酒釀今後苑多進此名蝦魚笋簾羹今以所出不同而得同於組豆間亦一良通也名山海羹武卽羹以精蕨亦佳許梅屋集詩云趁得山家舊歲春借厨烹煮自吹薪倩誰分我杯羹去奇與中朝食肉人

撥霞供

向遊武夷六曲訪止止師遇雪天得一兔無庖人可製師云山間只用薄批酒醬椒料沃之以風爐安座上用水少半銚候湯響一杯後各分以箸令自炙入湯擺熱啖之乃隨宜各以汁供因用其法不獨易行且有圍樂熱煖之樂越五六年來京師乃復於楊泳齋伯隅席上見此恍然去武夷如隔一世楊融家嗜古學而清苦者宜此山家之趣因詩之浪湧晴江雪風隴晚照霞未云醉憶山中味都忘貴客來猶羊皆可本

草云兔肉補中益氣不可同雞食

驢塘羹

曩客危驢塘書院每食後必出茶湯青白極可愛飯後得之醺酣甘露未易及此詢庖者止用菜與蘆葦細切以井水煮之爛爲度初無他法後讀東坡詩亦只用薑青菜蕨而已詩云誰知南嶽老解作東坡羹中有蘆葦根尚舍曉露清勿語貴公子從渠嗜羶腥以此可想二公之嗜好矣今江西多用此法者

真湯餅

翁瓜園訪崑遠居士話閒命僕作真湯餅來翁曰天下安有假湯餅及見乃沸湯炮油餅一人一杯耳翁曰如此則湯炮飯亦得名炮飯乎居士曰稼穡作苟無勝食氣者則真矣

沆瀣漿

雪夜張一齋飲客酒酣簿書何君時峯出沆瀣漿一瓢與客分飲不覺酒客爲之洒然客問其法謂得水禁死止用甘蔗白蘆根各切方塊以

水燻煮而已。蒸熟能化酒。羶廉。消食也。酒後得此。其益可知也。楚辭有蒸梨。思只此也。

神仙富貴餅

白木用切片。子同石菖蒲煮一沸。曬乾。爲末。各四兩。乾山藥爲末。三觔。白麴三觔。白蜜煉過三觔。和作餅。曬乾。收候客至。蒸食。條切亦可。姜章簡公詩云。木鳥神仙餅。菖蒲富貴花。

香圓杯

謝益齋英禮不嗜酒。常有不飲。但能著醉之句。一日書餘。琴罷。命左右剖香圓作二杯。刻以花溫上。所賜酒以勸客。清芬霽然。使人覺金樽玉笋。皆埃塗之矣。香圓。侶瓜而黃。閩南一菓耳。而得備京華鼎貴之清供。可謂得所矣。

蟹醃橙

橙用黃熟大者。截頂。剝去穢。留少液。以蟹膏肉實其內。仍以帶枝頂覆之。入小甑。用酒醋水蒸熟。用醋鹽供食。香而鮮。使人有新酒菊花香。橙螃蟹之興。因記危巽齋補贊蟹云。黃中通理。美

在其中。暢於四肢。美之至也。此本諸易而於蟹得之矣。今於橙蟹又得之矣。

蓮房魚包

將蓮花中嫩房去穢。截底。剝穢。留其孔。以酒醬香料加活鱖魚塊。實其內。仍以底坐甑內蒸熟。或中外塗以蜜。出搦用漁父三鮮供之。三鮮蓮菊菱湯。蓋也。向在李春坊席上。曾受此供。得詩云。錦金蓑。纖幾重。問魚何事得相容。湯身既入蓮房去。好度華池。獨化龍。李大喜送端硯一枚。龍墨五笏。

王帶羹

春坊趙純湖傳茅行澤雅亦在馬論詩。把酒及夜。無可供。省湖曰。吾有饒湖之尊澤。曰雍有稽山之筍。僕咲可有一杯羹矣。迺命僕作王帶羹。以筍侶王尊侶帶也。是夜甚適。今猶喜其清高而愛客也。每誦忠簡公躍馬食肉。付公等。汴家泛宅。真吾徒之句。有此耳。

酒茗菜

鄮江士友命飲供以酒煮菜非菜也純以酒煮
鯽魚也且云鯽稷所化以酒煮之甚有益以魚
名菜私竊疑之及觀趙與時實退錄所載靖州
風俗居喪不食肉唯以魚爲蔬湖北謂之魚菜
杜陵小白詩亦云細微露水族風俗當園蔬始
信魚卽菜也趙好古博雅君子也宜乎先得其
詳矣

山家清供卷之上

錄

山家清供卷之下

宋林洪著

明周履靖
陳繼儒全校

蜜漬梅花

楊誠齋詩云瓮涇雪水釀春寒蜜點梅花帶露
食句裏略無烟火氣更教誰上少陵壇剝白梅
肉少許浸雪水以梅花釀醞之露一宿取出蜜
漬之可薦酒較之掃雪烹茶風味不殊也

持螯蟹

蟹生於江者黃而腥生於河者紺而聲生於溪
者蒼而青越淮多趙京故或稱而不盈幸有錢
君謙齋震祖惟硯存復歸於吳門秋偶過之把
酒論文猶不減昨之動也圖句餘每旦市蟹必
取其元烹以清醕雜以葱芹仰之以膾少俟其
凝人各舉其一痛飲大嚼何異乎拍手浮于湖
海之瀟湘庖族丁非曰不文味恐失真此物風
韻但醞醕自足以發揮其所蘊也且曰尖膾蟹

秋風高圃有青蘋舉手不必刀爨以蒿尤可養
因舉山谷詩云一腹金相玉質兩餐明月秋江
眞可謂詩中之驗舉以手不以刀尤見錢君之
豪也或曰蟹所惡惡朝露實竹筐裏以醋雖千
里無所誤因筆之爲蟹助有風吹不可同柿食

湯餛飩

十月後用竹刀取欲開梅蕊上下蘸以蠟投蜜
在中夏月以熱湯就盞泡之花卽綻香可愛也

通神餅

薑薄切葱細切以鹽湯焯和白糖白麴庶不太
辣入香油少許燂之能去寒氣朱晦翁論語注
云薑通神明故名之

金飯

危異齋詩云梅以白爲正菊以黃爲正過此恐
淵明和靖二公不取也今世有七十二種菊正
如本草所謂今無真牡丹不可煎者法採紫莖
黃色正菊英以甘草湯和鹽少許焯過候飯少
熟投之同煮久食可以明目延年荷得南陽甘

谷水煎之尤佳也昔之愛菊者真如楚風平
陶潛然孰知愛之者有石澗元茂馬騮一行二
坐未嘗不在於菊緣映得菊葉詩云何年霜後
黃花葉色盡猶存舊卷詩曾是往來籬下讀一
枝開弄被風吹觀此詩不惟知其愛菊其爲人
清介可知矣

白石羹

溪流清處取白小石子或帶蘚衣者一二十枚
汲泉煮之味甘於螺隱然有泉石之氣此法得
之吳季高且曰固非通宵煮石之石然其意則
清矣

梅粥

掃落梅英揀淨洗之用雪水同上白米煮粥候
熟入英同煮楊誠齋詩曰纔看臘後得春饒
見風前作雪飄脫蕊收將熟粥喫落英仍好賞
香燒

山家三脆

嫩笋小簞枸杞頭入鹽湯焯熟同香熟油胡椒