

不發予零的面的覺者很對論利們不，貴餘經封，有本世の德訂號的位不三常二就，的。是熱編刊去  
 追表優權的訂生，多佛取那的臨準的攝影底，概爲一省佛作創戶就話認行的個一則訂已讀我新忱者都無  
 補的待仍刊篇價上最這！教景一佳時備鏡頭家雲一由接用德の們刊本，算則爲的來上而功又了不用介祇維諒請以  
 。價爲與，幅，發後也是現文、幀，了了時，鵬獅本引文斌印如所號的期是好意，所滿這所能親十何三望自新補們爲二  
 這格二舊每，現表要聲值刊已很瞭廓詩張以，者編攝一發又的的所港作除閱先也，刊！件？來贈慮個多樂社維  
 要來元一紙時新價得刊一提聽廓意照讓但已者，的寫同林幾，了經心的近外以。生請辦編現者如深已具備  
 請訂。樣要新刊格的，的解，爲，都了片出是寫同林幾，了經心的近外以。生請辦編現者如深已具備  
 讀閱但爲貴刊仍，本的是他解，爲，都了片出是寫同林幾，了經心的近外以。生請辦編現者如深已具備  
 者的在二八的紙十是編給是且尤餘了獅生照是篇釋淺廣遠爲舊刊，一，如話訂以有續，刊的  
 先各發元十紙十是編給是且尤餘了獅生照是篇釋淺廣遠爲舊刊，一，如話訂以有續，刊的  
 生位刊，元張六原新刊，一，如話訂以有續，刊的  
 們，以訂，開定計的定價，一，如話訂以有續，刊的  
 特爲前閱成，還大計的定價，一，如話訂以有續，刊的  
 別優按年（十）高享且卅，在  
 原諒先廿一，故受增二廿  
 的起九一，覺每配加開九  
 ！見期（覺）每配加開九  
 概生則本售四刊期

# 味 道 的 研 究

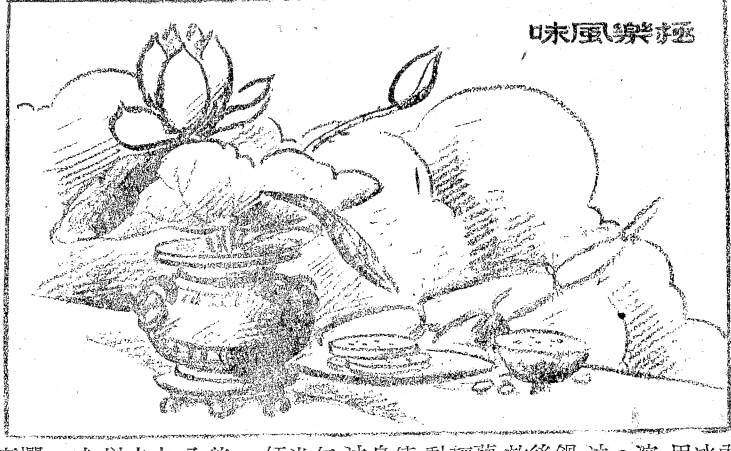
• 畫 鳴 淨 • 作 明 德 •

酥使油漏盡，放淨盤中，雅人散白提可。可食矣。清  
 二、荷葉豆腐末  
 荷葉 薑 細鹽 麻油 香  
 法：將荷葉好裹一柄，切成四片，將片下鍋，滾水煮熟，取出，去水，用油炒，加鹽、薑、麻油、香，炒勻，即可食用。

一、極樂風光  
 若問蓮那味道，自然不似婆婆  
 美滿難誇究竟，香甜難贊如何  
 蓮花朝霞嫩爛，蓮子秋露團圓  
 白藕玲瓏玉帶，青荷翡翠冰盤  
 鼻孔一聞，就看到，這件東西，清涼  
 爽！甜若吃到，就覺心裏清涼  
 香又甜，滋潤可口，裏面那清涼  
 出來，舒舒服服，作法的繁雜，那  
 兩能出香爽；鼻  
 種說來又！眼  
 全的甜若一  
 只服滋吃到，就  
 簡作口裏，覺心  
 單法恐裏，那裏清  
 的繁怕是那裏清涼  
 介多是那裏清涼  
 一那又不涼

編者按：李老居士前在覺生寫的菜譜，是  
 說的婆婆味道，不外是苦辣酸種種，仔細想想  
 ，那些味道，是一味難吃似一味，到得後來，想  
 簡直是不能下嚥了。今天算是換了境界，正是  
 苦盡甘來的開始，請大家也換一換口味，享受  
 享受。

費曰：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 不：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 見：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 毫：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 髮：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 苦：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 光：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 壽：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 無：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 量：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 年：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 復：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜  
 年：蓮子、蜜、冰糖、麻油、蜂蜜



三、糯米藕  
 只可作糖拌藕塊，薑拌藕片，或釀什錦藕盒用  
 料：紅花藕、糯米、冰糖、麻油  
 法：藕每段切成二寸長，去兩頭不用，糯米淘  
 淨，藕餅切碎末，同與桂花醬調勻，滿塞藕孔  
 內，入水煮熟，取出，切段，淋上冰糖、麻油、  
 桂花醬，即可食用。

度爛，成以之水入後。傾米勿油身使動輕藕放後鍋油，溶用冰內  
 。爲藕膏湯，熬糖放然出等令，沾全，翻輕入，滾下麻解水糖，