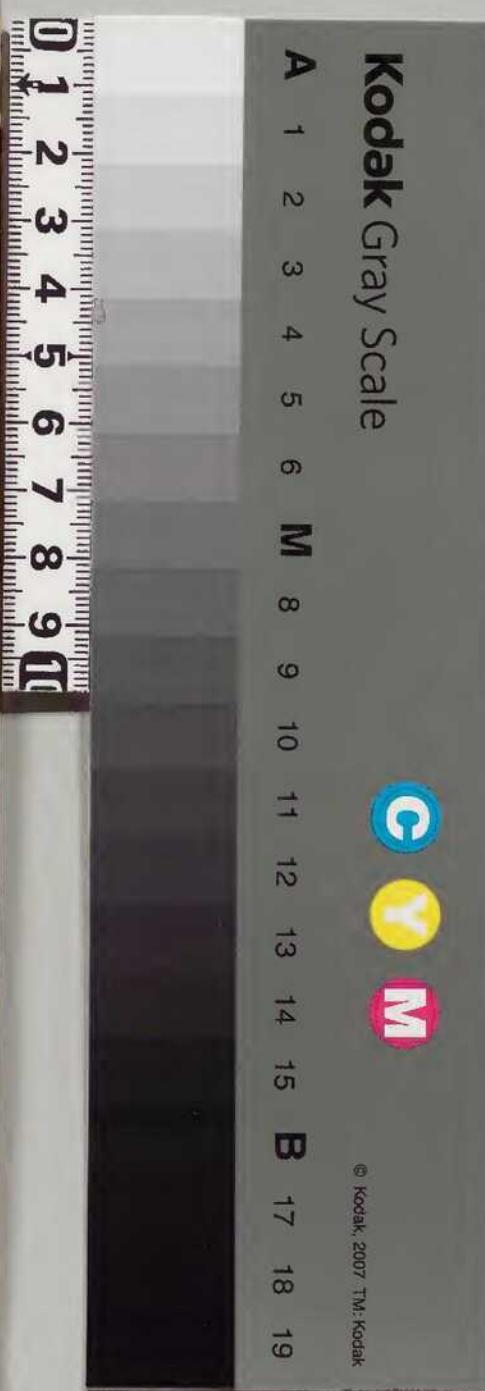


庶物類纂

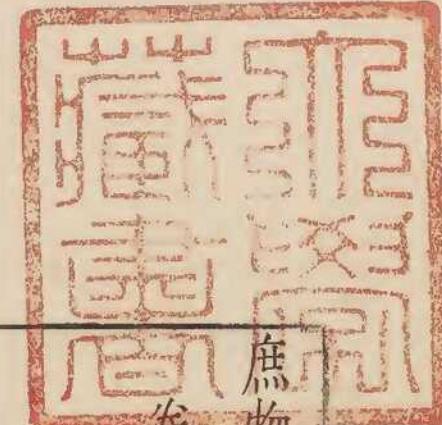
自一至三  
介屬







卷之二  
蠅 汪 桃 西 施 舌



庶物類纂介屬總目  
卷之一  
石決明

牡蠣

黃蠅

石蠚

竹蠚

卷之三

文蛤

附海蛤

紫蛤

蛤蜊

螂蛤

白蛤

卷之四

貝子

珂

紫貝

車渠

真珠

卷之五

仙人掌

海膽

海螻

寄居蟲

卷之六

海鏡

郎君子

石帆

卷之七

馬刀

蚌

黃蜆

田螺

溪螺

米螺

卷之八

海𧈧

烏𧈧

魁陸

卷之九

花螺

麥螺

紅螺

刺螺

指甲螺

馬蹄螺

吹螺

卷之十

龍蝦

大腳蝦

蠶蝦

泥蝦

梅蝦

苗蝦

蝦姑

蝤蛑

蠍

沙蟹

卷之十一

招潮

擁劍

蟹

卷之十二

稻蟹

石蟹

彭蝦

蟛蜞

蘆虎

卷之十三

水龜

秦龜

綠毛龜

螭螭

卷之十四

鼈

卷之十五

和尚魚

水塘

總計六十七種

庶物類纂介屬總目 終

庶物類纂介屬卷之一 目次

石決明

牡蠣

黃蠅

石决明

一名九孔螺通雅

一名鯪魚江隣幾

一名朱子

房水族加恩簿

俗名挨華皮

石决明

石決明生南海今嶺南州郡及廣州皆有之舊說或以爲紫貝或以爲鱗魚甲按紫貝即今人研螺古人用以爲貨幣者殊非此類鱗魚王莽所食者一邊著石光明可愛自是一種與決明相近耳決明殼大如手小者三兩指海人亦噉其肉亦取其殼瀆水洗眼七孔九孔者良十孔者不佳採無時本艸圖經

謹按漢書王莽傳莽憂懣不能食卒夕飲酒嚼鱗魚

顏師古曰鱗海魚也音電

石决明經云味鹹即是肉也人採肉以供餌及乾致都下北人遂爲珍味肉與殼兩可用方家宜審用之然皆治目殼研水飛點磨外障翳登萊州甚多本艸石決明形長如小蚌而扁外皮甚粗細孔雜雜內則光耀背側一行有孔如穿成者生於石崖之上上海人泅水乘其不意即易得之否則緊粘難脫也陶氏以爲紫貝雷氏以爲真珠牡楊惊註荀子以爲龜甲皆非矣惟鱗魚是一種二類故功用相同吳越人以糟決明酒蛤蜊爲美品者即此本艸綱目

張樞言太博云四明海物江瑤柱第一青蝦次之介甫云瑤字當作珧如蛤蜊之類即韓文公所謂馬甲柱也二物無海腥氣鱗魚今之牡蠣是王莽食鱗魚當乾者爾褚彥傳回傳自涯屬北海江南無鱗魚有餉三十枚者一枚直半錢不以頭數之又讀如鮑非亂臭者也宋江休復江隣幾雜志

胡公謹云登州城山出鱗魚俗云決明可乾食同上天台所出桐蕈味極珍然致遠必漬之以麻油色味未免頓減諸謝皆台人尤嗜此品乃併搊桐木以致

之旋摘以供饌甚鮮美非油漬者可比賈師憲富柄  
日尤喜苔溪之鮆魚趙與可因造大盤養魚至千頭  
復作機使灌輪不停魚游泳撥刺自得如在江湖中  
數舟上下遞運不絕焉余嘗於張鵠深座間有以活  
鮆魚爲獻其美益百倍於槁乾者蓋口腹之嗜無不  
極其至人乳蒸肫牛心作羹古今皆然也

宋弁陽周蜜癸辛雜

誠後集

石决明九孔螺也舊說肉爲鮆魚非矣○以紫貝代  
之者非楊倞注荀子以爲龜脚亦非也本艸以鮆魚

附石而生其石有孔即石决明業師白安石司理登  
州言鮆魚自一物不附石也所言九孔螺者即蚌也  
大者如掌其蚌殼有孔與鮆絕非二物不知千古何  
以訛傳豈古是一物而今二邪

清桐山方密之通雅

謹按此說似誤

北地珍鮆魚每枚三錢漢王莽鳴鮆魚憑几不復睡  
後漢吳良爲郡吏不阿太守賜良鮆魚百枚又南齊  
時有遺褚彥回三十枚者一枚直數千錢則古人已  
重之矣鮆音撲入聲今人讀作鮑非也韻譜云一名

石決明。一殼如笠黏石上。閩中亦有之。但差小耳。明陳留謝肇淛

五雜組

石決明附石生。惟一殼無對大者如芋。小者如兩三指旁有數十孔。閩書

鰯魚似登萊而小。有味苦者謂之苦鰯。異魚圖讚鰯句似蛤。句無鱗有殼。一面附石。石叶音錯細孔雜雜。或七或八。按入藥品者以七孔八孔爲佳。九孔十孔不堪用也。鈔魚名鰯魚。此物亦是鰯魚。同上

謹按石決明亦有稍圓形者。故昔人似爲二種矣。

鰯魚出膠州。青撲今皆呼鮑。膠人言鰯生海水中。亂石上。一面附石。取者必汎水持鐵鍤入。鍤驟觸鰯不及。覺則可得。一再觸則粘石上。雖生碎其殼亦膠結不脫。故海錯惟此種最難取。光武時張步據青徐。遣使詣闕獻鰯魚。後漢吳良爲郡吏。不阿太守賜良鰯百枚。南齊時有遺。褚彥回三十枚者。一枚值數千錢。宋時淮治北屬江南。無復能得。或有間關至者。一枚亦值數千錢。當時重之如此。予在濰匡。九畹以鮮鰯來。就火上炙。噉鮮美異常。人言閩亦有鰯魚。余在閩。

曾未一見惟香螺肉酷似鮮魚而香與脆又過之但乾腊不堪與魚爲奴耳

清操下周亮工因樹屋書影

牡蠣

一名蠣房

本艸圖經

一名蠣山

同上

一名蠣甫

同上

名蠣蛤

閩書

一名壯蛤

同上

一名古貢

同上

一名蠣

袍

同上

一名母蠣

酉陽雜俎

一名房叔

水族恩簿

加

俗名華紀

牡蠣

牡蠣生東海池澤今海傍皆有之而南海閩中及通  
泰間尤多此物附石而生磈礧相連如房故名蠣房  
讀如阿房之房一名蠣山晉安人呼爲蠣莆初生海  
邊才如拳石四面漸長有一丈者巖巖如山每  
房內有蠣肉一塊肉之太小隨房所生大房如馬蹄  
小者如人指面每潮來則諸房皆開有小蟲入則合  
之以充腹海人取之皆鑿房以烈火逼開之挑取其  
肉而其殼左顧者雄右顧者則牝蠣耳或曰以尖頭

爲左顧，大抵以大者爲貴。十一月採左顧者，入藥。南人以其肉當食品，其味尤美好，更有益，兼令人細肌膚美顏色。海族之最可貴者也。本艸圖經

牡蠣，一名蠣蛤，一名牡蛤。異物志名古賁李時珍曰：蛤蚌之屬皆有胎生卵生，獨此化生，純雄無雌，故得牡名。堅石相向附之而生。惟福寧州插竹附之，其房磈礧相連，名礧房也。泉州東石澳者佳。初生如拳石，四面漸長有一二丈者，嶄巖如山。每一房內輒有肉一塊，大房如馬蹄，小者如人指面。每潮來則諸房皆

開，有小蟲入則和之以充腹。是名蠣房，亦名蠣袍。亦名蠣山。海人取之，或連鑿其房，炙以烈火候，房開取肉。韓退之詩：蠣相黏爲山。百十名自生。又一種生海中，大如杯，日艸鞋礧。又一種太蠣房數倍，五六月有之，名曰黃蠣。閩書

蠣房雖介屬附石乃生，得海潮而活。凡海濱無石，山溪無潮處皆不生。余過蒲迎仙寨橋，時潮方落，兒童群下皆就石間剔取肉去殼，連石不可動，或畱之仍能生。其生半與石俱，情在有無之間，殆非蛤蚌比也。

後漢書蠻俗註云鯀無鱗有殼一面附石細孔雜雜或七或九卽以狀礪房何所不可南蠻北鯀故是造化介生別構

明吳郡王世懋閩部疏

牡蠣言牡非謂雄也一言鹹水結成一言百歲蠣所化道家以左顧者是雄名牡蠣右顧者名牝蠣其生蕃石磚礪相連如房一名蠣山初生纔如拳石四面漸長有一丈巖巖如山每房有蠣肉一塊太小如房廣狹大房如馬蹄小房如人指面每潮來則諸房皆開有小蟲入則含以充腹海人取之皆鑿房以烈

火逼開取肉食之漁者於海淺處植竹扈竹入水纍累而生斫取之名曰竹蠣文選玄蠣磚礪而磚甃註云長七尺形如馬蹄又謂梅花蠣是物除熱補傷澁精益血土人用以爲醬曰蠣黃醬樂清縣新溪口有蠣嶼方圓數十畝四面皆蠣其味偏好明天池馮時可雨航雜錄牡蠣石而生肉各爲房剖房取肉故曰蠣房泉無石灰燒蠣房爲之堅白細膩經久不脫仁泉南雜志蠣房形如蹄蹠又如拳附巖石生塊礪相連如房故名道家以左顧者是雄故名牡蠣右顧則牝蠣一名

博物類纂

卷一

蠣山晉安人呼爲蠣莆初生才如拳石四面漸長有二丈蘄巖如山每房內有蠣肉一塊亦有柱肉之太小隨房廣狹每潮來則諸房皆開有小蟲入則含以充腹鮀琦海巖生者僅如人指面挑取肉謂之梅花蠣扈竹結成謂之竹蠣

寧波府志

牡蠣言牡非謂雄也介蟲中唯牡蠣是鹹水結成也

宋臨淄段成式酉陽雜俎

何胤侈於味食必方丈後稍欲去其甚者猶食白魚鮀脂糖蟹使門人議之學士鍾忻議曰鮀之就脂驟

於屈伸而蟹之將糖躁擾彌甚仁人用意深懷惻怛至車螯母蠣眉目內闕慙渾沌之奇脣吻外緘非金人之慎不榮不粹曾艸木之不若無馨無臭與瓦礫而何異故宜長充庖厨永爲口實後梁韋琳京兆人南遷于襄陽天保中爲舍人涉獵有才藻善劇談常爲鮀參一日熬將軍油蒸校尉臚州刺史脯脂如故肅爲鮀表以譏刺時人其詞曰臣鮀言伏見除書以臣秉將命含灰屏息馮籠臨鼎載蔬載惕臣美愧夏鱠味慚冬鯉常懷鮀服之誚每懼鮀巖之譏是以漱流

湖底枕石泥中不意高賞殊私曲蒙釣拔遂得超升  
綺席忝預玉盤遠廁玳筵狼頌象箸澤覃紫膳恩加  
黃腹方當鳴姜動椒紅蘇佩檻輕飄纔動則樞盤妬  
烟濃汁暫停則蘭肴成列宛轉綠甃之中逍遙朱脣  
之內銛恩噬澤尤殞弗辭不任屏營之誠謹列銅鎗  
門奉表以聞詔答日省表具知卿池沼縉紳陂渠俊  
乂穿蒲入荇肥滑有聞允堪茲選無勞謝也同上

黃蠣

黃蠣

薰蠣大蠣房數倍五六八月有之

福州府志

牡蠣又一種大蠣房數倍五六八月有之名曰黃蠣

閩書

庶物類纂

卷一

庶物類纂介屬卷之一日矣

江珧

西施舌

蠶

石蠶

竹蠶

江珧

一名玉珧

酉陽雜俎

一名馬甲柱

閩書

一名海月

嶺表

錄異  
一名江殊

水族加恩簿

俗名打異老紀

江珧

玉珧似蚌長二寸廣五寸殼中柱炙之如牛頭肱項

唐臨淄段成式酉陽雜俎

明州江瑤柱有一種大者江瑤小者沙瑤然沙瑤可種逾年則成江瑤矣

宋陸務觀老子菴筆記

字書珧蜃甲可飾物則江瑤之用瑤誤矣爾雅釋弓曰弓有緣者爲弓以金者謂之銛以蜃者謂之珧則江珧不當爲瑤明矣

宋程大昌演繁露

海物異名云玉珧柱狀甲美如珧玉肉柱膚寸曰江

珧柱郭景純江賦云玉珧海月吐納石華退之謂馬柱甲是此也世人不用此珧字是未知耳

趙德麟侯鯖錄

海月江瑤柱也古曰玉珧○江賦注大如鏡白色彙死一名膏葉盤卽江瑤柱東坡以此敵荔枝風格升菴曰今之馬甲柱古曰玉珧是也其別條又以江瑤柱爲蠣黃則誤矣元瑞言奉化四月風起江瑤或一再上如蚌而大肉腥而脰後有肉牙長寸許圓白如珂雪此柱也余在廣州市角帶子卽蚌之柱而乾者也在寧波則曰江瑤柱蠣黃一日蠣房以附石而生

閩中最多升菴之誤審矣或曰江瑤柱其肉香而脆言腥而脰者非

清桐山方密之通雅

謹按膏藥盤卽瓊玷也與江瑤其物自別此亦繇有海月之名而誤以爲一物也

江珧柱殼色如淡菜柱圓而脆海物異名記云厥甲美如瑤玉肉柱膚子

福州府志

江珧柱韓退之謂馬甲柱蘇子瞻以配荔枝福州人謂之馬砧萬震贊江瑤柱句厥甲美句王音裕肉柱膚子名江瑤柱又今之馬甲柱古曰玉珧厥名之珍海圖

所標管人賞之謂美無涯取類南果以配荔枝閩書

海月一名江瑤其四肉柱名江瑤柱味極美爲海錯上品劉恂嶺表錄云海月大如鏡白色正圓常臥海上其柱如橙頭尖其甲美如玉段成式雜俎云玉珧形似蚌長二寸廣五寸上天下小殼中柱炙食味美王氏宛委錄云奉化縣四月南風起江瑤一上可得數百如蚌稍大肉腥不可堪惟四肉柱長寸許白如珂雪以雞汁滌食肥美過火則味盡也

清西湖沈李龍食物

本艸  
會纂

謹按江瑤瑣玷俱名海月同名而異物諸家多混註矣劉恂所錄海月卽瑣玷而非江瑤也本艸綱目誤引以入于江瑤條下食物會纂亦承其誤也

西施舌

一名車蛤

福州府志

一名沙蛤

八閩通志

俗名胡眉打結

筑州

西施舌

西施舌似蚌而小舌極白而脆美俗名車蛤

福州府志

西施舌泉郡志曰似蛤蜊而長其肉有舌最美

漳州府志

沙蛤殼紫而薄中有沙俗謂之西施舌

八閩通志

西施舌似車螯而扁生海泥中常吐肉寸餘類舌俗

其其味因名

浙江通志

海錯出東四郡者以西施舌爲第一蠣房次之西施舌本名東蛤以美見贊出長樂灣中

明吳郡王世懋閩部疏

西施舌殼似蛤而長外色若水蚌殼內色如孔翠肉

蠶

俗名挨アケ埋マツル紀キ肥前ヒガ州

白似乳形酷肖舌濶約太指長及一寸味極鮮美無  
可與方舌本有數肉條如鬚然是其飲處明憲李陳  
懋仁泉南

雜志

蠶

蠶生海中長二三寸大如指兩頭開

嘉祐本艸

蠶乃海中小蚌也其形長短大小不一與江湖中馬刀蟻蜆相似其類甚多閩粵人以田種之候潮泥壅沃謂之蠶田呼其肉爲蠶膾

本艸綱目

蠶生海泥中可種而生大如指長二寸許肉白殼薄更有一種曰竹蠶似蠶而長大殼厚曰玉筋蠶似蠶而小麥熟時最盛

福州府志

蠶本艸曰蠶味甘溫生海泥中長二三寸大如指浦

志曰、殼蒼白、頭有兩巾出、殼外割紐、煮食、漳州府志

螺、耘海泥、若田畝然、浹雜鹹淡水、迺濕生如苗、移植之、他處迺大、長二三寸、殼蒼白、頭有兩巾出、殼外所種者之畝名螺田、或曰螺塲、或曰螺蕩、福州連江福寧州最大、又有竹螺似螺而圓、類小竹節、其殼有文、

閩書、螺海泥中大如指、長二寸許、肉白殼薄、兩鬚稍開、三才

石螺

俗名異施外立、筑前

石蠚

石蠚生海底石孔中長類蠚圓尖上小下大殼似竹蠚而更紅紫石孔原小及蠚生漸大孔亦隨之而大海人乘潮退用小鐵鑿鑿石取之出鎮海漳州府志石蠚生海底石孔中長類蠚圓尖上小下大殼似竹蠚而更紅紫石孔原小及蠚生漸大孔亦隨大海人用小鐵鑿鑿石取之出鎮海衛閩書

竹蠅

俗名理リ  
鐵テク

介屬

竹蟻

二

竹蟻

竹蟻似蟻而圓類小竹節其殼有文

漳州府志

庶物類纂介屬卷之三目次

文蛤

附海蛤

紫蛤

蛤蜊

螂蛤

白蛤

文蛤

一名花蛤

夢溪筆譚

一名赤蛤

福州府志

俗名法麻骨立

文蛤

文蛤大者圓二寸、小者五分。若今婦人以置燕脂者、唐本  
艸

按文蛤卽吳人所食花蛤也。魁蛤卽車螯也。海蛤今不識其生時。但海岸涯泥沙中得之。大者如葵子。細者如油麻粒。黃白或赤相雜。蓋非一類。乃諸蛤之房。爲海水礦礪光瑩。都非舊贊。蛤之屬其類至多。房之堅久瑩潔者皆可用。不適指一物。故通謂之海蛤耳。

宋沈存中  
夢溪筆談

無物顛鑿

卷三

介屬

文蛤

二

謹按本經海蛤 一名魁蛤 沈存中意乃以車螯爲

魁蛤矣

宋開寶六年漢陽軍獻蛤有文隱起成龍長五寸許

金色鱗甲皎然

鄱陽馬端臨  
文獻通考

赤蛤殼有花文赤色

福州府志

蛤殼有斑文一名花蛤禮記曰雀入大水爲蛤唐人

以充貢

閩書

海蛤

海蛤

海蛤文蛤並生東海今登萊滄州皆有之陶隱居以細如巨勝潤澤光淨者爲海蛤云經鷹食之從糞中出過數多故有光澤也以下大而有紫斑文者爲文蛤陳藏器以爲海蛤是海中爛殼久爲風波淘洗自然圓淨此有太小而久遠者爲佳不必雁腹中出也文蛤是味爛時殼猶有文理者此乃新舊不同正一物而二名也然海蛤難得真爛久者海人多以它蛤殼經風濤摩盪瑩滑者僞作之殊無力又有一種游波

骨極類海蛤但少瑩淨誤食之令人狂眩用醋蜜解之則愈本草圖經

海蛤文蛤陳藏器所說是今海中無鷹蠚有食蛤蠚出者若蛤殼中有肉時尚可食肉既無焉得更有蠚中過數多者必爲其皆無廉稜乃有是說殊不知風浪日久淘汰故如是本草衍義

海蛤是諸蛤爛殼文蛤自是一種陳氏言文蛤是珠爛時殼則亦泛指諸蛤未爛者矣其說未穩但海中蛤蚌名色雖殊性味相類功用亦同無甚分別也本草

按文蛤卽吳人所食花蛤也魁蛤卽車螯也海蛤今不識其生時但海岸涯泥沙中得之大者如葵子細者如油麻粒黃白或赤相雜蓋非一類乃諸蛤之房爲海水礪礪光瑩都非舊質蛤之屬其類至多房之堅久瑩潔者皆可用不適指一物故通謂之海蛤耳

宋沈存中夢溪筆譚

海蛤殼爲風濤所洗自然圓淨福州府志

紫蛤

俗名挨勿落革異

紫蛤

蛤又有紫色而長大者名紫蛤出連江書閩

蛤蜊

一名殼菜

聞見後錄

俗名法麻骨立加賀州

蛤蜊

蛤蜊、淮南子曰、若士方捲龜殼而食蛤蜊、酉陽雜俎曰、蛤蜊候風雨、能以殼爲翅飛。漳州府志

蛤蜊殼青白色、能解酒毒、蘿蔔者煮之、其柱易脫。八閩通志  
蛤蜊殼白厚而圓、肉如車螯、消渴、開胃氣、解酒毒、以蘿蔔煮之、其柱易脫。三才圖會

劉蕡父呼蔡確爲倒縣蛤蜊、蓋蛤蜊一名殼菜也、確深銜之、馬默擊劉蕡父玩侮無度、或告蕡父、蕡父曰、旣稱馬默、何用驢鳴、立占馬默驢鳴賦、有冀北群空、

黔南枝止之警蠻亦奇才也。

河南邵氏聞見後錄

蝴蝶

一名朗光

漳州府志

俗名骨魯忽七丹後州

蝴蝶

蝴蝶形似蛤蜊而白

福州府志

蝴蝶興化志名朗光形似蛤蜊但形大而脣黑食沙

故肉多沙

漳州府志

蝴蝶形似蛤蜊而白合口處色黑又有一種曰蝶蝴蝶

書閩

白蛤

一名空爻 福州府志 一名泥星 漳州府志

俗名施老革異 筑前州

白蛤

白蛤海鎔疏云一名空豕

福州府志

海物記楊華如凌澌甲絕薄者爲空豕一名泥星

漳州

府志

白蛤似蛤而小殼薄白色出福清

八閩通志

空豕似蛤而小殼薄白色一名泥星

同上

空豕二山志謂之白蛤

同上

似蛤而小殼薄白色者名白蛤出福清

閩書

馬物類集

卷三



