

# 庶物類纂

海菜屬  
自五至六 終

容

太政官文庫			
和書門	特別	一三六二號	茅五十番函架
			四六五册

內閣文庫	
番號	和 32362
冊數	465 (315)
函號	特 54 1

九十向

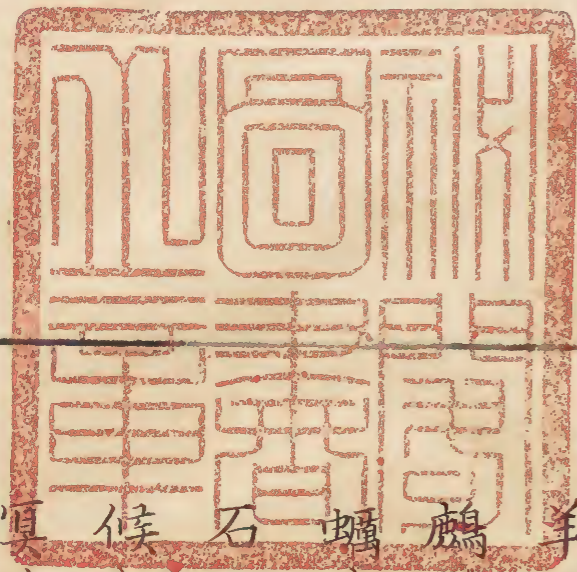
共











庶物

類纂海菜屬卷之五目次

鹿角菜

虎栖菜

羊栖菜

鷓鴣菜

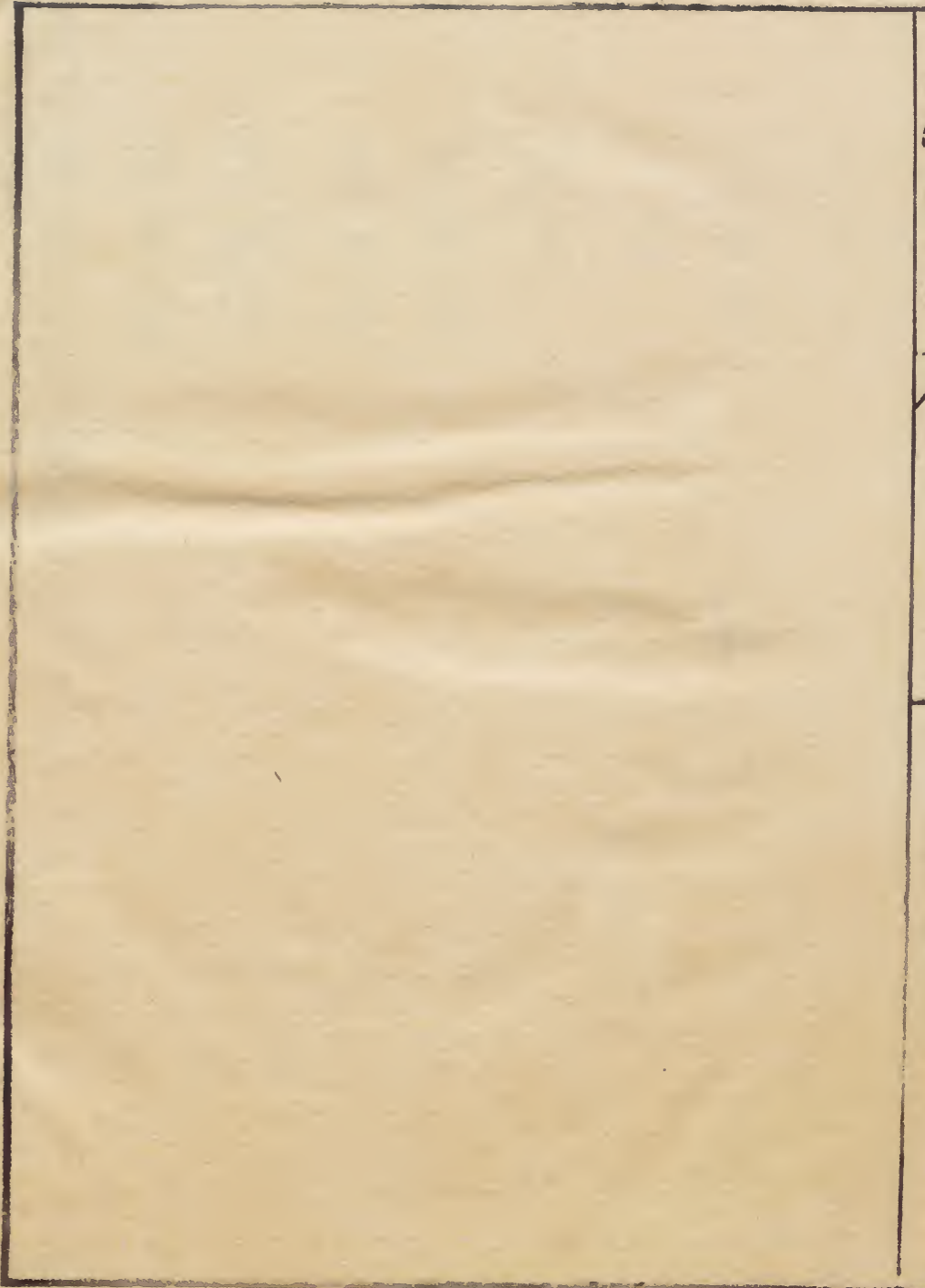
蠶菜

石鮭

候潮草

夏薺菹





鹿角菜

- 略 一名猴葵南越志
- 一名赤菜閩書
- 一名紅菜福清志

倍名紫那罵搭



鹿角菜

鹿角南越志曰猴葵色赤生石上南越謂之鹿角後魏

賈思勰齊民要術

鹿角菜大寒無毒微毒下熱風氣療小兒骨蒸熱勞  
丈夫不可久食發痼疾損經絡血氣令人脚冷痺損  
腰腎少顏色服丹石人食之下石力也出海州登萊  
沂密州竝有生海中又能解麪熱新補嘉祐補註本草

鹿角菜沈懷遠南越志謂之猴葵鹿角因形猴葵因  
性甘鹹冷滑無毒主下邪熱除風氣療小兒骨蒸勞



熟下丹石毒解麩熱味極滑膩久浸成膠用以梳髮  
粘而不膠宋長石飲食書

鹿角菜按沈懷遠南越志云猴葵一名鹿角蓋鹿角  
以形名猴葵因其性滑也明李東璧本草綱目

鹿角菜生東南海中石厓間長三四寸大如鐵線分  
了如鹿角狀紫黃色土人采曝貨為海錯以水洗醋

拌則脹起如新味極滑美若久浸則化如膠狀女人  
用以梳髮黏而不亂同上

鹿角菜生東南海中石崖間長三四寸大如鐵線分

了如鹿角狀紫黃色土人采曝貨為海錯以水洗醋  
拌則脹起如新味極滑美若久浸或以沸湯泡則化  
如膠狀女人用以梳髮黏而不亂明李東璧食物本草

海菜海物異名記曰海生而紫蔓其大者為鹿角菜  
一名猴葵南越志曰猴葵色赤生石上謂之鹿角以

其莖有歧也故名下港物產○明張燮東西洋考  
鹿角菜生海中大寒無毒下熱風氣療小兒骨蒸熱

勞丈夫不可久食發痼疾損經絡血氣令人脚冷痺  
損腰腎少顏色明王思義三才圖會續集



鹿角菜生東南海中石崖間久浸則化為膠清沈李龍食物

本草會纂

南越志猴葵色赤生石上南越謂之鹿角盛京志鹿

角菜生東南海中大如鐵線分了如鹿角紫黃色乾

之為海錯水洗醋拌則如新味今金州海邊有之文佩

齋廣群芳譜

鹿角菜狀如鹿角生陽江海中大石本草大夫不可

久食損腰腎少顏色肇慶府志

赤菜海物異名記曰海生而紫蔓其大者為鹿角菜

一名猴葵南越志曰猴葵色赤生石上謂之鹿角以

其莖有岐也閩書

機謹按漳州府志岐也下有故名二字

鹿角菜出青州登萊亦有之形似鹿角紫色中虛山東

通志

鹿角苔菜亦生海巖温州府志

紫菜鹿角菜二菜竝生海中浙江通志

鹿角菜生海邊形似鹿角南安縣志

本草一名猴葵生東南海中大如鐵線分了如鹿角



紫黃色乾之為海錯水洗醋拌則如新味今金州海邊有之名鹿角菜通盛京志

一名猴葵海生而色紫有莖無葉其長婀娜品亦不下紫菜漳浦縣志

鹿角菜生陽江海中形如鹿角夫不可久食損腰腎肇慶府志

鹿角菜生海中能解麩毒福州府志

鹿角菜生海中亦能解麩熱三山志

鹿角菜生海中狀似鹿角附海縣出泉州府志

鹿角葉細而紫色者亦生松門海山太平縣志

赤菜海物異名記菜海生而紫蔓其大者曰鹿角菜能解麩毒八閩通志

機謹按菜海生菜上當有赤字

赤菜鹿角菜之細者同上

赤菜亦海氣蒸石而生色赤故名興化府志

紅菜水菜也生在海邊石上青色取而乾之則紫色其葉成條生多食吐白沫飲熱醋少許即消香油炒食佳多食生痰凡癭結積塊之疾宜多食紅菜乃鹹



能軟堅之義續福清志

赤菜色赤莖有岐以水灑之晒日中久則作雪色婦人多煮為膏以澤首或為漿以理疔布海物異名記云海生而紫蔓者是也漳浦縣志

虎栖菜



虎栖菜

虎栖菜生海石上，總長二三尺許，葉如蘭蕊，微黑色。

出漳浦閩書

虎栖菜，總長二三尺許，葉如蘭蕊，微黑色。出漳浦漳

府志

虎菜生海石中，總長二三尺，葉如蘭蕊，微黑。漳浦縣志



蘇物類纂

羊栖菜

倍名ヒナ虚ヒナ十ヒナ結ヒナ

蘇物類纂

海菜屬 羊栖菜 一



蘇州府志卷五

羊栖菜

羊栖菜生海石上長四五寸微黑出漳浦閩書

機謹按漳州府志同

羊栖菜長四五寸微黑色出漳浦泉州府志

羊栖菜生海石中長四五寸微黑漳浦縣志



蘇物類集卷五

鷓鴣菜

倍名馬孤壺

蘇物類集卷五

海菜屬 鷓鴣菜



海菜屬 卷五

鷓鴣菜

鷓鴣菜散碎微黑小兒腹中有蟲食之下出漳浦州

府志

機謹按肇慶府志蔬品有鷓鴣菜云鷓鴣菜出德

慶高要高明各邑此與生海石上者同名異物一

本碎下有花字

鷓鴣菜生海石中散碎色微黑小兒食之能下腹中

漳浦縣志

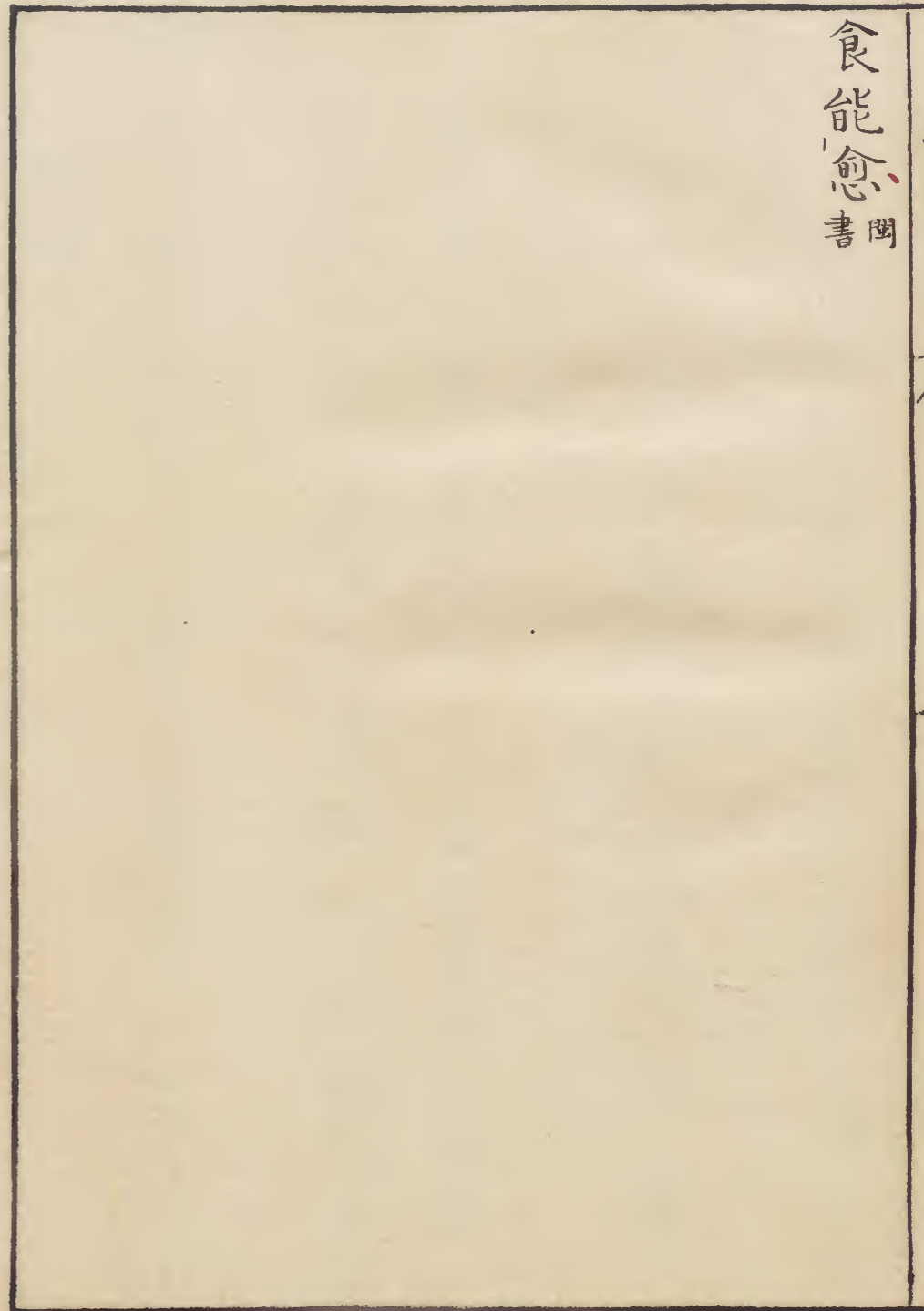
鷓鴣菜生海石上散碎色微黑小兒腹中有蟲病炒

海菜屬 鷓鴣菜 二

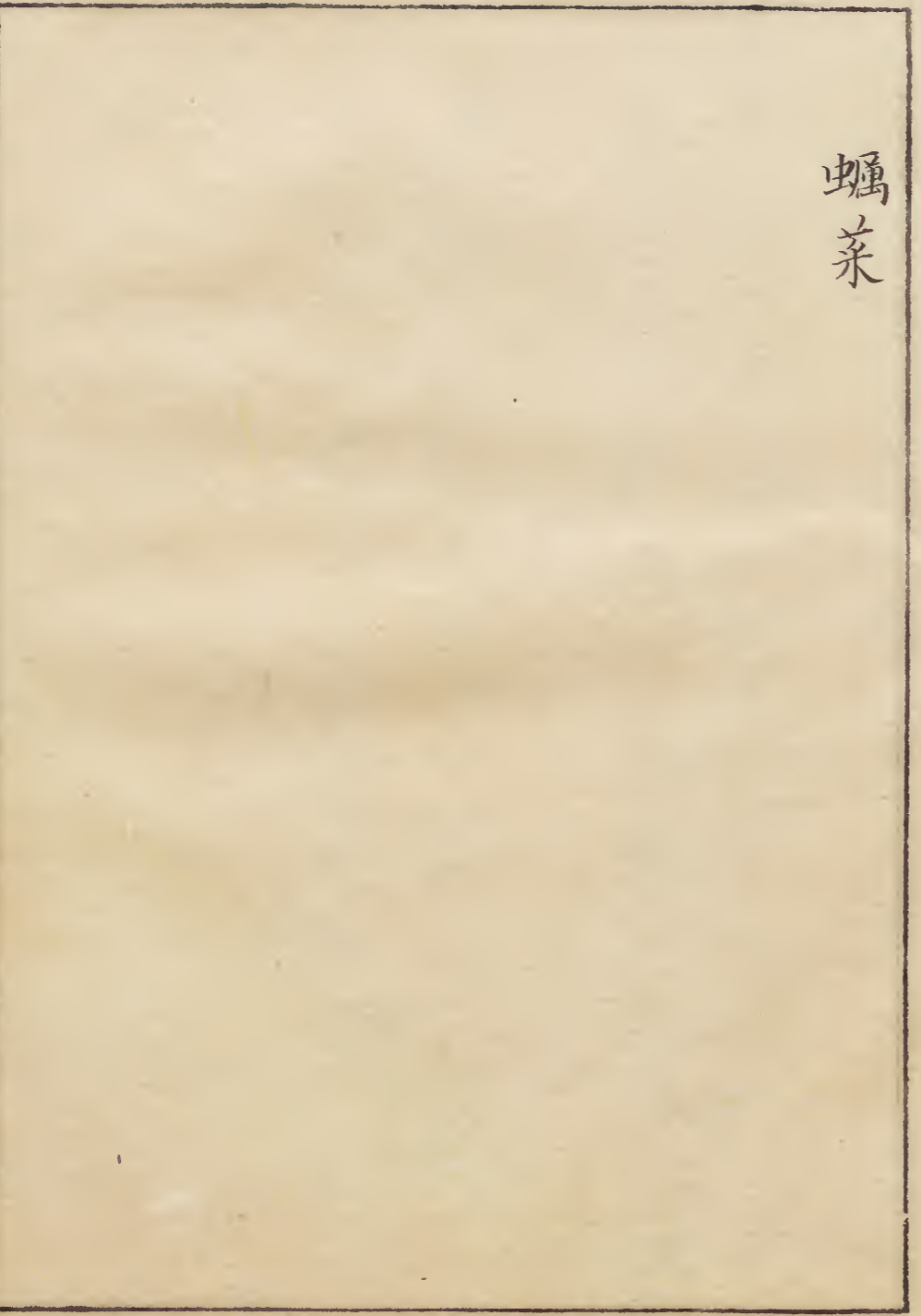


麻  
牛  
類  
集  
卷  
五

食能愈  
書



蠮  
菜



無  
功  
類  
集  
卷  
五

海  
菜  
屬  
蠮  
菜  
一



藻類  
海菜屬  
蠓菜

蠓菜

蠓菜生海中邊沙地上長半寸許成簇而綠閩書

蠓菜興化志曰生沙地上長半寸許成簇而色綠漳州

府志

機謹按興化府志成簇而色綠作成笋色綠

蠓菜生海沙地上長半寸許成錯而色綠漳浦縣志



魚類集卷五

石鮭

一名龜角菜

芸局  
秘書

魚類集卷五

水菜屬

石鮭



魚物類纂卷五

石鮭

龜角菜一名石鮭生石上有甲其子如粟春夏生苗如海藻亦有花明湯賓尹芸局秘書

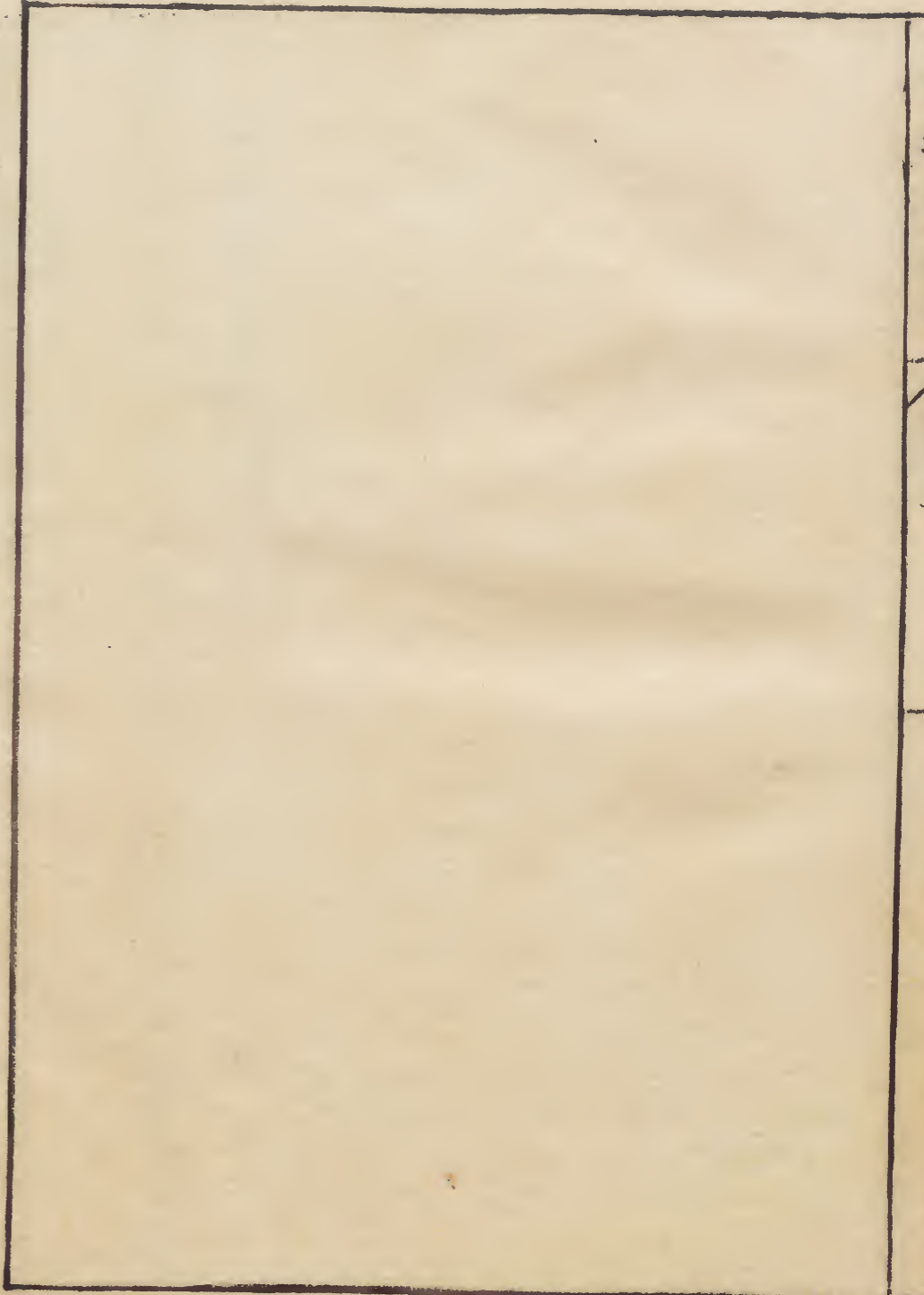
魚物類纂卷五

海菜屬

石鮭

二





候潮草

海菜屬 候潮草







庶類  
外類  
雜類  
雜類  
雜類  
五

冥齋篇

庶類  
類纂  
卷五

海菜屬  
冥齋篇  
一



本草綱目卷之五

冥薺苗

海菜即冥薺苗  
福寧州志

本草綱目卷之五

海菜屬

冥薺苗

二



庶物類纂  
卷之六

庶物類纂海菜屬卷之六目次

許苔菜

越王餘算

海粉

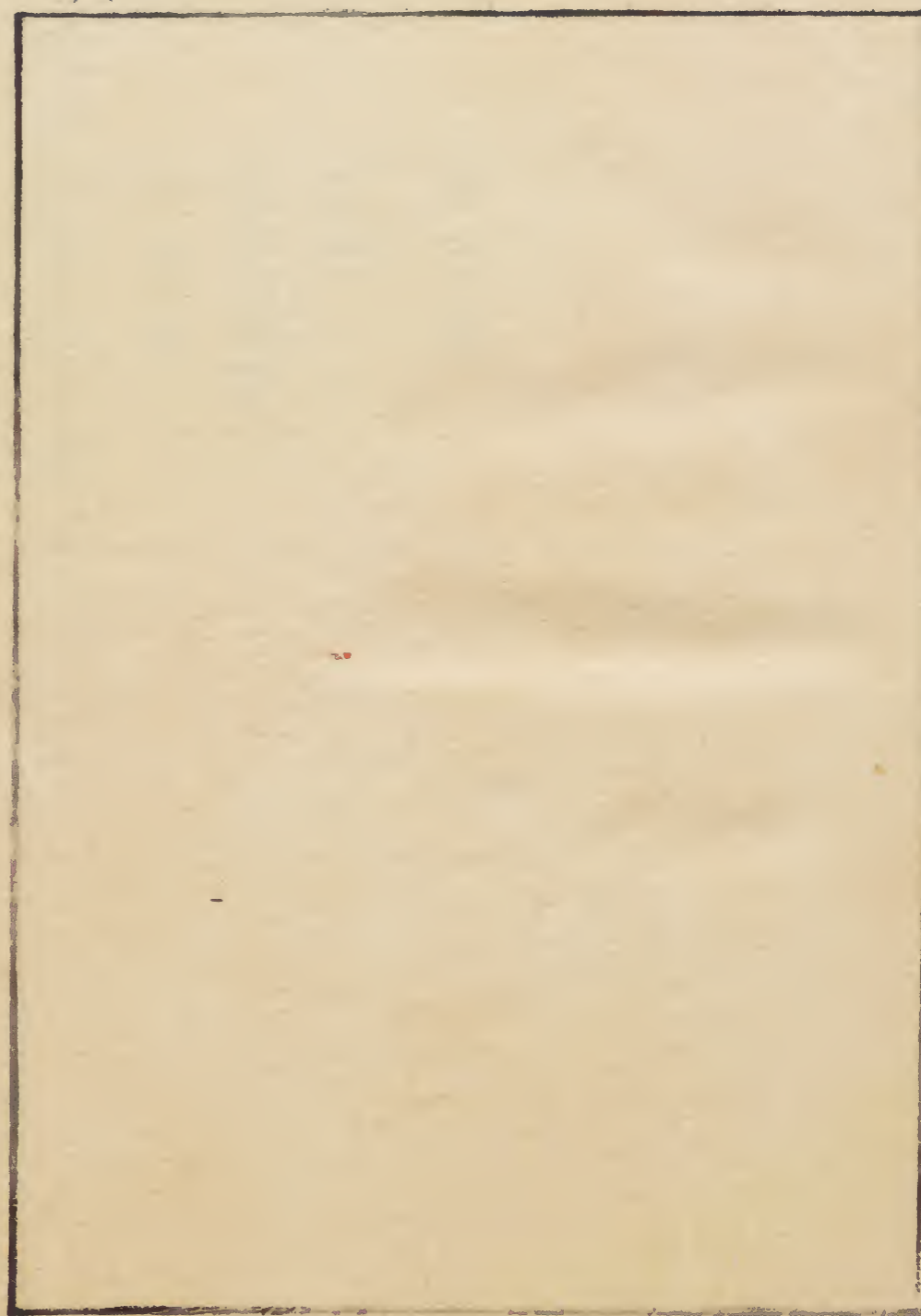
燕窩菜

庶物類纂  
卷六

海菜屬目次



庶物類纂卷六



許苔菜

倍名盍澳迷脫鹵

庶物類纂卷六

海菜屬

許苔菜一



詩苔菜

詩苔菜生海中，細嫩者名濕苔，稍粗者名海苔。晉江  
出，泉州府志。



蘇州府志  
卷六

越王餘算

倍谷噎戛磨  
州日向

蘇州府志  
卷六

海菜屬

越王餘算

一



越王餘算

晉安有越王餘算葉長尺許白者似骨黑者如角古  
云越王行海曾於舟中作籌算有餘者棄之於水生  
焉宋劉敬叔異苑

機謹按唐宋叢書中異苑晉安作晉安平餘算葉  
作餘算策一作六字

越王餘算味鹹平無毒主下水破結氣生南海水中  
如竹算子長尺許異苑曰晉安有越王餘算葉白者  
似骨黑者似角云是越王行海作籌有餘棄於水中



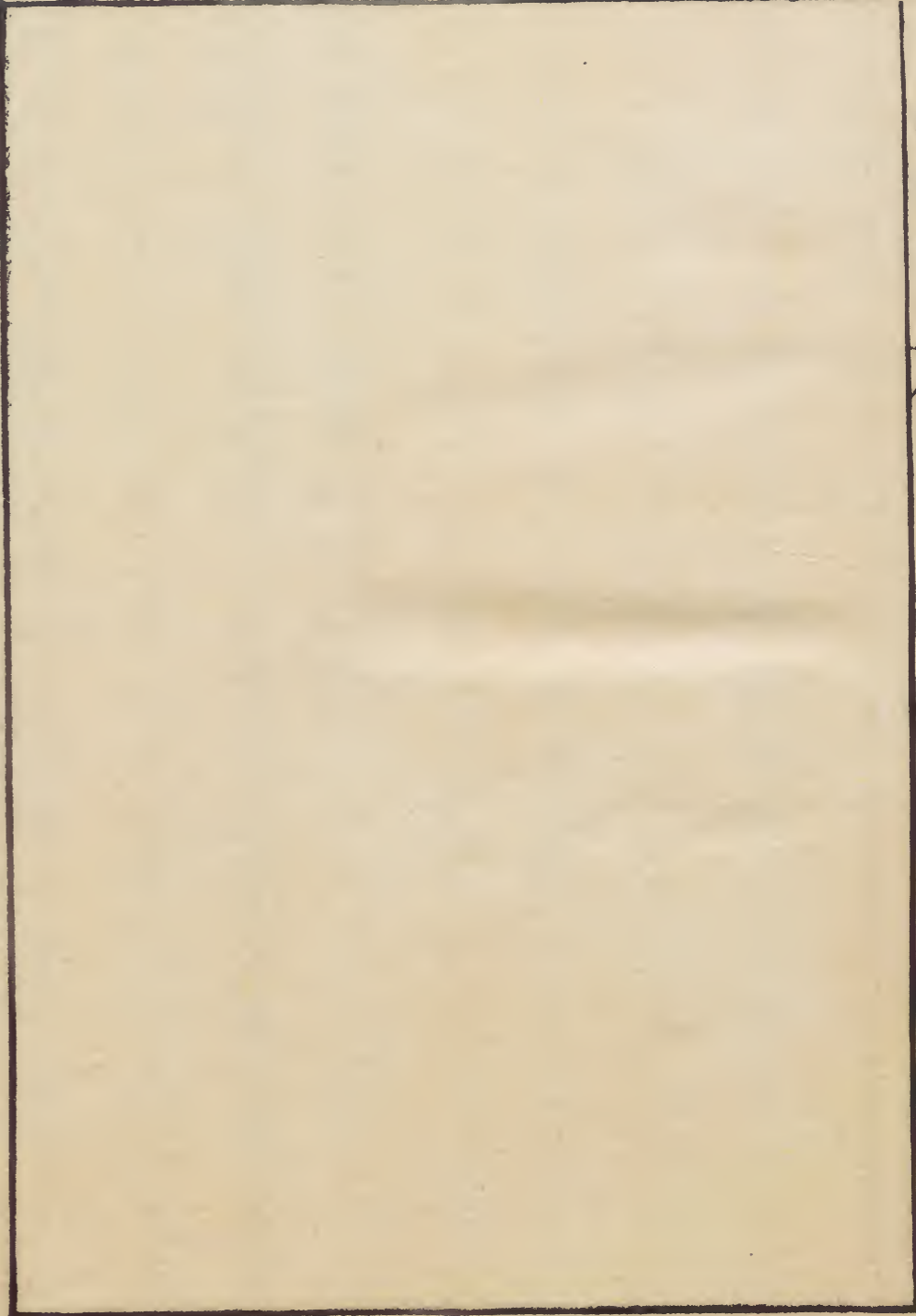
而生陳藏器餘○宋唐慎微證類本草

海藥云謹按異苑記云昔晉安越王因渡南海將黑  
角白骨算籌所餘棄水中故生此遂名算味鹹温主  
水腫浮氣結聚宿滯不消腹中虛鳴竝宜煮服之同上  
異苑曰晉安有越王餘算葉白者似骨黑者似角云  
是越王行海作籌有餘棄於水中而生海藥云謹按  
異苑記昔晉安越王因渡南海將黑角白骨算籌所  
餘棄水中故生此遂名算味鹹温主治水腫浮氣結  
聚宿滯不消腹中虛鳴閩書

按劉恂嶺表錄有沙箸似是餘算之類今附於此云  
海岸沙中生沙箸春吐苗其心若骨白而且勁可為  
酒籌凡欲采者須輕步向前拔之不然聞行聲遽縮  
入沙中不可得也明李東璧本草綱目



庶類纂  
卷六



海粉

庶類纂  
卷六

海菜屬  
海粉  
一



海粉

燕窩海粉二物俗以為海味之素食誤也燕窩係銀魚之初生者海燕銜以結窩故曰燕窩海粉是海魚口吐之物以其形似粉故曰海粉魚去而海粉浮土人即收之其色綠若日晒過收之其色黃是二物者一本魚質一為魚吐非素物也恭和郭孔太書傳正誤○說郭

生南海中軟縷成條青碧嫩膩似豆粉之索因名曰粉以冬取深碧者為上春則黃淡不佳矣寒能行滯有消痰滲濕之功除煩解熱利大小腸古人因于五



癭結核消磨積塊方中用之如五海漬堅湯之類亦  
鹹能軟堅之義本經未詳出處海人云海中有虫形  
似蜘蛛大如龜鼈海人取此編竹為樊飼以穀食尿  
精而成滑澤可口食之益人宋長石飲食書  
海粉鹹寒無毒色碧微鹹專行肝腎云是海中介屬  
得東南水土之氣而成與蜂之釀蜜無異土人採得  
而貨之供食品能散癭瘤解毒熱但性寒滑脾胃虛  
人勿食清張路本經逢原  
物理小識云吐海粉者曰海粉母色綠如荷包飲從

此入漉從此出海粉即所漉也子六曰如墨魚形大  
三四寸冬養之家春種之海邊田內或曰挿竹枝田  
中其母上竹枝吐出清來元成博學彙書  
海粉出海龜晴收則綠雨收則黃漳浦縣志  
海粉青白二色狀如粉條生海中臺府志  
海粉有五色可治痰瓊山縣志



燕窩菜

一名燕蓐蔬 揚升  
菴集

倍名葉工母ム思ス



鷺窩菜

燕窩非越燕胡燕土泥之窩東南海中有燕大于姆指啣銀魚及鹿角菜營巢海島間風雨久之色渝而白其形圓薄空脆擊之易碎以極白者為佳本非菜類以其滋味清淡食品所珍故附蔬條甘寒無毒食益脾消痰去熱滲濕諸書考究未詳筵饌甚重之亦海品上味也

宋長石飲食書

燕窩海粉二物俗以為海味之素食誤也燕窩係銀魚之初生者海燕銜以結窩故曰燕窩海粉是海魚



口吐之物以其形似粉故曰海粉魚去而海粉浮土人即收之其色綠若日晒過收之其色黃是二物者本魚質一為魚吐非素物也

恭和郭孔太書傳正誤〇說郭

鷺窩菜竟不辨是何物漳海邊已有之蓋海鷺所築啣之飛渡海中翻力倦則擲置海面浮之若杯身坐其中久之復啣以飛多為海風吹泊山灣海人得之以貨大奇大奇

明王世懋閩部疏

燕蓐蔬嶺南名燕窩菜海燕拾海上無毒香蔬結巢燕去巢後人取而煮食之其味芳香脆美在百蔬之

上明楊升菴外集

閩之遠海近番處有燕名金絲者首尾似燕而甚小毛如金糸臨卵育子時羣飛近沙沙泥有石處啄蠶螺食有詢海商聞之土番云蚕螺背上肉有兩肋如楓蚕糸堅潔而白食之可補虛損已勞瘵故此燕食之肉化而肋不化并津液嘔出結為小窩附石上久之與小雛鼓翼而飛海人依時拾之故曰燕窩也

明檇

李陳懋仁泉南雜志〇續說郭

燕窩燕食海藻吐以作巢依石穴上伏其卵生雛故



多著毳夷人梯取之。王敬美閩部疏謂海燕所築銜之飛渡倦則擲置海面浮之若杯身坐其中久之復銜以飛為海風吹泊山灣海人得之以貨此好奇而誤入之者也。交趾物產。明張燮東西洋考。

燕窩。○王麟洲曰。燕窩菜。海燕所築。啣之以飛倦則置海面浮之久。後啣飛吹泊山灣。人乃得之。陳懋仁曰。金絲燕育子時。羣飛近沙。啄蚕螺食。蚕螺背有兩肋。堅潔而白。食之可補虛損。已勞瘵。故燕食之肉化而肋不化。并津液嘔出。結為小窩。附石上。劉薦叔曰。

燕兩生雛者不能還。則冬蟄海邊。有人云。海生沙。筋

如石。花菜之類。親見燕啣作窠。麟洲无。功其誤聽與。

姚有僕曰。燕窩能止小便數本。艸未載。清皖桐方氏物理小識。

燕窩甘平無毒。鳥啣海粉作窩。得風日陽和之氣。化

鹹寒為甘平。能使金水相生。腎氣上滋於肺。而胃氣

亦得以安。食品中之最馴良者。惜乎本草不收。方書

罕用。今人以之調補。虛勞咳吐紅痰。每兼冰糖煮食。

往往獲効。然惟病勢初淺者為宜。若陰火方盛。血逆

上奔。雖用無濟。以其幽柔無剛毅之力耳。清張路本經逢原。



暴吐血新止後丹方用燕窩菜冰糖各四錢同煮服之連服五七日永不復發

清張路玉醫通

皇朝王世懋閩部疏鷺窩菜竟不辨是何物漳海邊已有之燕飛渡海中翮力倦則擲置海面浮之若杯身坐其中久之復啣以飛陳懋仁泉南雜記閩之遠海近番處有燕名金絲者首尾似燕而甚小毛如金絲臨卵育子時群飛近汐沙泥有石處啄蠶螺食有詢海商聞之土番云蠶螺背上肉有兩肋如楓蠶絲堅潔而白食之可補虛損已勞瘵故此燕食之肉化

而助不化并津液嘔出結為小窩附石上久之與小雛鼓翼而飛海人依時拾之故曰燕窩而予近聞之漳人殊為不然燕窩國大海中有高山冬月群燕來巢其上燕矢之厚没人兩膝春時生雛累之窩中燕窩貧夷領我中國貧人取之林中捏掃窩毀子墜顛覆闌干燕之雌雄群然悲鳴傷物特甚嗚呼誰謂燕窩蔬房哉生命之苦過火燭刀割矣蘇長公謂雖八珍之美投筋而不忍食此物此志耶

閩書

華夷考曰海燕大如鳩春回巢於古巖危壁作壘島



夷伺其秋去以修竿接鑊取而鬻之  
海澄縣志







