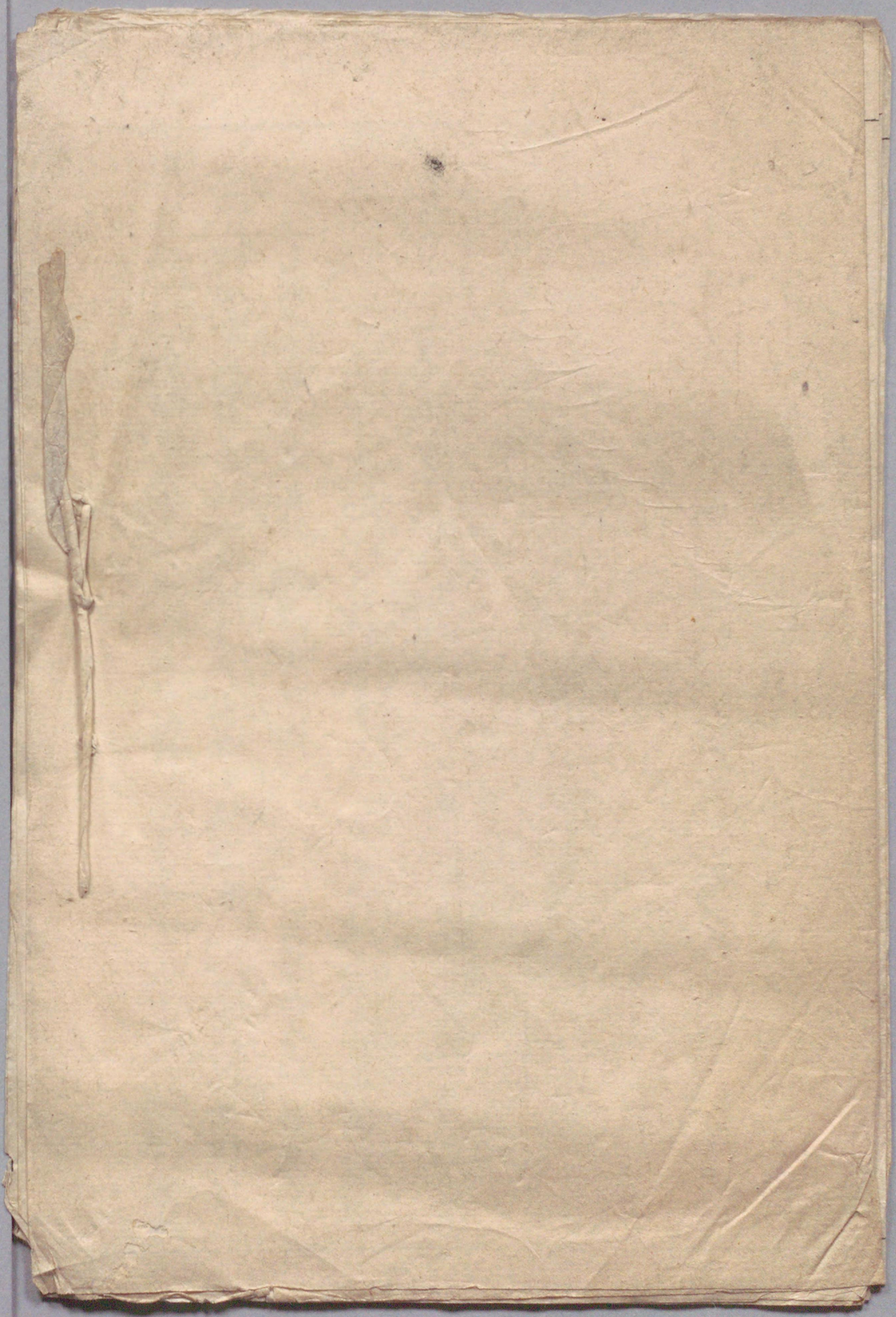

W395
N16

燕窩考

ガラス使用

燕窩考

往者聞崎人之言、西人甚珍燕窩、以充腥唇雋（雋）翠之美、其舘于崎、有貴官、者來臨、茶烟既供、乃必進以燕窩、其賤官者、則以龍眼及橄欖代之、其貴重可知矣、嘗欲一口之、而無繇於得、友人桂潭某、恒遊崎、獲此、分惠予、始得啖之、雖所嘗不如於所聞、亦為食品中之尤物、茶酒有經、菰芰筍皆有譜、燕窩何獨可無檀録、茲梓冥蒐衆說、廁以所聞、以為一百冊、豈徒為博三寸之歡哉、庶幾亦足資格物之一端云爾

甲午夏五石亰鳥谷者園識

燕窩閩漳甌粤海中所産、北方無有、其名則創出于明人書、而前此未見也、豈有其物、而未及人知之乎、抑亦無其物乎、崎人呼之為逹摩絲、又為燕巢

燕窩菜竟不辨是何物、滄海邊已有之、言海燕所築、啣之飛渡海中、翮力倦則擲置海

13.7.24 国会図

01W50674

国立国会図書館　燕窩考 W395-N16

ガラス使用

廣紀

面浮之若杯、身坐其中、久之復啣以飛、多為海風吹泊山澳、海人得之以貨、大奇大奇（王世懋閩部疏）

本草唯有越燕胡燕及土燕、海燕之名此始見

海燕大如鳩、春回巢於古崖危壁茸壘、乃白海菜也、島夷伺其秋去、以修竿接鏟取而鬻之、謂之海燕窩、隨舶至廣、貴家宴品珍之（楨按官李東島歟續考　李謂曰即要中見聞）燕蓐菜蔬、嶺南名燕窩菜、海燕拾海上無毒之白蔬結巢、燕去巢後、人取而煮食之、其味芳香脆美、在百蔬之上（王緣留青）

（粤劍雲飾）燕窩相傳冬月燕子啣小魚入海島洞中壘窩、明年春初燕出窩去、人往取之、一説燕子冬月去、啣島毛綢繆洞中、次啣魚築室、泥封戸牖、伏氣于中、氣結而成、明春飛去、人以是得之、円如椰子、通刀去毛、劈片水洗淨而用、閩部疏曰云々（文見上）海語載之云々（文人李東食窩歟續考）畯據三説不合海語所載為近（屠本畯閩中海錯疏）

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（陸祚蕃粤西偶記楓絲有虫食楓葉蠶絲可以成琴弦）堅潔而白、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（陳懋仁泉南雜記）

燕有金絲者未聞

予近聞之瀆人、燕窩国大海中有高山、冬月群燕来巣其上、燕吐之窩厚倍人両膝、春時生雛纍宿之窩中、燕窩貿夷、餽我中國、貧人取之、林中惶惶、窩毀子墜、顛覆闌干、燕之雌雄、群然悲鳴、傷物特甚、嗚乎、誰燕窩蔬、害哉生命之苦、過火烊、刀割炙、蘇長公謂、雖人珍之美、拔筋而不忍食此物此志耶（閩書南産志）

燕窩、燕食海藻、吐以作巣、依石穴上伏其卵、生雛、故多著毛毬、夷人採取之、閩部疏云、海燕所築、啣之飛渡、倦則擲置海面、浮之若杯、身坐其中、誤載之者也（西洋考今　海澄張燮纂）

ガラス使用

劉爲叔曰、燕啣生雛者、不能遠、則冬蟄海邊、有人云、海中生沙筋（嶺表録異、生海沙中、滑白而勁可、爲西洋等海錯疏、狀如碁故）

（又名、）海叙、如石花菜之類、親見燕啣作窠（鮮洲疏、閩郎充功泉南雜記、其說競與、方以智物理小識）

王世寧仲威暑總聽說、記燕窩一條云、燕窩名金絲、海商云、海際沙洲生蘞䖳螺、背有兩筋、堅潔而白、海燕啄食之、肉化而肋不化、并津液吐出、結爲小窩、啣飛渡海、倦則棲其上、海人依時拾之以貨之

湖海搜奇記又云、出廣東陽江縣、乃海燕棲小島、宿且巢、故名燕窩（王士禎香祖筆記）

泉南雜記、金絲爲燕名、此以爲燕窩、別名燕窩、辟之則成絲縷、金絲名其協、櫟亭仁誘

燕有金毛者、恐傳聞致訛、否則因金絲名妄爲之說也、

燕窩、日本以爲蔬菜、供僧、此乃海燕食海邊蟲蟻、々背有筋、不化、吐出而爲窩、綴于海山石壁之上、土人夜擭取之（嶺南雜記）

其之說與泉南雜記小異、或海中有雛肴海苔（廣南紀事之類）三島苔、噎勞閑云勞花

菜之類等、乾者略似燕窩、謂我以爲蔬供僧、恐斥此類言之、

廣東陽江縣海燕棲小島、其窩宿巢、故名燕窩、近見聞廣貢船所載、大者長止六寸云、取小者析製、名分合成、非天然也、許青嶼漁司松信語予云、燕窩產海島中、他船莫敢近、谷口方繩、廿土之所不及、估舶畜小猿猴、善解人意、至山島間、以小布囊繫猿背上、縱之往、升水渫岩巖盡、剝塞囊中而歸、猿之去也、若不得食三數日、始返、海客以果餌之囊中、俾之歸出不餓、拾者出則剝寘塞囊中歸、而傾囊、不過數斤、爲果餌占地也、其黠者餌傾岩巖窪間、剝寘隔囊、盡其燕窩矣、而復去、尤爲便捷、猿一値數百金、價數倍于拾者云（阮葵生茶餘客話）

燕窩乃海島小燕食銀魚而嘔出之窩也（朱佩章偶記）

崖州海中石島有玳瑁山、其洞穴皆燕所巢、燕大者如鳥、啖魚輒吐涎沫、以備冬月退毛之候、土人皮衣皮帽、秉炬探之、燕驚撲人、年老弱者或致墜崖而死、故

ガラス使用

有多獲者、有空手而還者、是爲燕窩之菜、或謂海濱石上有海粉（閩書、有物如墨魚者、色有黄青不同者、如竹蟶而薄殼）積結如苔、燕啄食之、吐出爲窩、累々巖壁之間、島人候其秋去、以長竿接鏟取之（屈大均廣東新語、李調元南越筆記仝）

燕窩一名燕蔬菜、龍涎菜、燕窩菜、是皆補草木之不足者、故曰蔬、榆肉産於北、燕窩産於南、皆蔬也、石花亦然（仝前）

燕窩者、舊云海中島石上所生、其爲何物、則不可的知也、或謂海燕所築之巣、或謂捨香蔬結果所造、或謂啣小魚入島洞中累窩者、或謂啣鳥毛綢繆洞中啣魚肉之伏氣結成者、或謂啄蟄蛤螺食之肉化而肋不化、幷津液嘔出、結作窩者、或謂啖魚吐涎沫所成、或謂食海藻吐以作窩者、或謂食蚊於肋而成者、或謂食海粉而成者、其說紛紜、要皆不免揣臆想爲之說耳、非有所目睹親驗也（膏譜）其物滑而脆、腥而香、淡而甘、似蔬非蔬、似肉非肉、簇成窠、析成縷、間或有毳毛、知其是羽族之所爲、而羽族之在海洋中者、獨有燕已矣、故其以爲燕所築者、則無異說也、是有眞然者矣、其或名爲燕窩菜、爲白海菜、爲燕厚蔬、爲燕蔬香、皆因食蔬香海藻等吐成之說也、獨金絲之名、以其形似耳、謂之蔬、名取補草木之不足、如龍涎石花之類、其說如可通、然若龍涎石花之爲菜、則實海洋中島石間所根生、而燕窩則不然、豈可比倂以爲補草木哉、然則果爲何類可乎、曰爲物不可的知何所成、則可定之爲何類哉、或寧恒所獲者、盡其全形、而大可四五寸、一族結窩、稍如半條蓮之狀、与屠本畯所謂因加椰子者頗相合、反其先生謂所小者、人力合成似不然也、

燕窩有烏白紅三種、惟紅者最難得（周亮工閩小記）

紫色者尤佳（屠勝臆說）

燕窩有數種、白者名官燕、斷之絲縷如細銀魚、潔白可愛、黄色者次之、有紅者

ガラス使用

名無燕（嶺南雜記）

有烏白二色、紅者難得、蓋燕以屬、紅者其精液（南粤筆記）

今日者價倍往歲、惟烏者多耳、紅者從前未睹（茶餘客話）

燕窩初取上白、燕見人取其窩又壘、次上白、取之再壘、即帶血絲紅色、謂力盡矣、三取之燕則不能壘窩、燕蛋不得出、必脹死（偶記）

一并右諸説考之、其色有烏白黄紅紫凡五種、而烏白者爲多、紅紫者甚爲稀（據偶記、則白者其初所營）、而其異色者既取之後再壘者、所以白爲多、然以白爲貴者、貴其潔也、其名以官燕者、特其貴者、猶官膳也、謂之赤者、蓋其窩之之惡耳、今西人齎到長崎、呼爲上白官燕、實極所惡于予、有紅白二色、時之小野子德（蘭山）誠、王德云、往前惟見白者、紅者今始見崎、人穎川連云、聞烏者最多、然西人未嘗載來

燕窩食之可補虚損、已勞瘵（嶺南雜記）、燕窩甘平無毒、燕銜海粉作窩、得風日陽和之氣、化鹹寒爲甘平、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

無刑

「惜乎本草未收、方書罕用、今人以之調補虚勞、咳吐紅痰、每兼冰糖煮食、往々獲效、然惟病勢初淺者爲宜、若陰火方盛、血逆上奔、雖用無濟、以其幽柔無剛毅之力耳（張璐本經逢原）、紅者能治噎膈（粵中雜記）、白者入梨加冰糖蒸食、治膈痰（雜記）

白者能愈痰疾、紅者有益小兒痘疹（閩小記）、燕窩皆以食海粉所吐成、海粉味鹹、而爲燕所吞吐則甘、其形質盡化、故可以清痰開胃（廣東新語、南粤筆記仝）

許謹齋黄門每晨起食燕窩羹一巨觥、以熟軟爲度、謂他人皆生食也、終日不溺（茶餘客話）

燕窩之能如此、不特食品中之良者、而醫[illegible]（不無欲用之）何耶

全鮮雞鴨肉煮食、味尤美（吳氏炳食物本草）

煮燕窩法、用滚水一碗、投炭灰小許、候清、將清水傾起、入燕窩泡之、即霎蓬而白、撕碎洗淨、次將煮熟之肉取半精白切絲、更加雞肉絲、更妙、入椋

ガラス使用

内裝滿用滚肉湯淋之、傾出、再淋両三次、其燕窩別放一椀、亦先淋両三遍、俟肉絲淋完、乃將燕窩逐條鋪排上面、用淨肉湯去油、留清、加甜酒豆油各少許、滚々淋々、下撒以椒麺吃之、又有一法、用熟肉剉作極細丸料、加菜豆粉及豆油花椒酒雞蛋清作丸子、長如燕窩、將燕窩泡洗撕碎粘貼肉丸外、包密、入滚湯盪之、隨手撈起、候一齊做完盪好、用清肉湯作汁、加甜酒豆油各少許、下鍋沉滚一二滚、將丸下去、再滚、即取下椒撒以椒麺葱花香蕈吃之、甚美、或將燕窩包在肉丸内作丸子、亦先盪熟、一樣全燒

衛惺園

孫

崎人云、西人斷之爲縷、沸湯一瀹、下糖白霜、以供上客、是亦一食法、

今食品首推燕窩、未知有故實否、曰燕窩見於明人説部者、如王鉞暑窓臆説、王懋閩部疏、陳懋仁泉南雜志等、不一而足、吳梅村有五律一首、常熟王露湑譽昌著崇禎宮詞一卷、有云翠釜相朝瀹燕窩、自注上嗜燕窩、膳夫煑就羹湯、洗足所司嘗之、遞嘗五六人、參酌鹹淡、方進御（宋玉繩庭立紀聞）吳常業詠燕窩詩

海燕無家苦、爭啣白小魚、却供人採食、未卜汝安居、味入金齏美、巢營玉壘虛、大官求遠物、早獻上林書

燕窩之見詠詩者、此他未見、後有得當採續收

国立国会図書館

ガラス使用

ガラス使用