

釋名小凝菜凝草本朝大凝菜源順曰楊氏漢語抄云大凝菜和名古呂布止俗用心太

集解此生于處處海濱沙石間高二三寸狀如珊瑚有紅白二色枝上有細菌其根埋于沙中則可再生

一種有似鷄爪者二物相同浸水去砂屑及枯黑者而湯煮者久取出入水則凝成膠凍如蒟蒻之凝而

透明清白作蔬可愛和醬汁嚴醋薑芥番椒砂糖豆粉而食之或漬梅蘇汁而越年則作珊瑚琥珀色可

愛或用此菜煎汁塗紙上而晒乾如礬膠紙久而不損傷也當世夏月通俗食之謂能消暑僧家亦用之

古者尾張志摩紀伊阿波等州貢獻于民部省今亦勢尾參河等州最多矣

氣味甘寒滑無毒主治去上焦胸膈之煩熱及胃熱止渴消暑解酒毒凡下焦虛寒之人不宜用

〔本朝食鑑華三和異同〕凝海藻

李時珍所謂石花菜鷄脚菜俱今有之即稱登古呂天者也

〔和漢三才圖會九十七〕石花菜とろてん 瑤枝本綱 大凝菜本朝 凝海藻同 和名古留毛波俗云心

按石花菜今云止古呂低牟或云小凝草豫州宇和島之產為最勝相州鎌倉豐州佐賀關之產次之

豆州海濱紀州熊野浦亦多出之

造法夏月能洗晒乾復又注水晒乾也十日許成白色水煮冷定則凝凍如葛糊而不粘用薑酸沙糖等

食之能避暑也冬月嚴寒夜煮之露宿則凝凍甚輕虛俗謂之寒天或用蘇方木煎汁染之赤色最鮮可

愛謂之色寒天城州伏見里製之僧家為調菜必用也又用其濃汁塗于紙晒乾則如礬膠紙而久不損

傷以飾團扇

〔令義解賦三役〕凡調略○中正丁一人絹繩八尺五寸○中若輸雜物者○中凝海藻一百廿斤

〔延喜式二十三〕交易雜物

伊勢國中略凝菜卅 志摩國大凝菜卅四 尾張國中略凝菜卅 參河國中略凝菜卅 遠江國中略

凝菜卅斤 紀伊國中略大凝菜一 右以正稅交易進其運功食並用正稅