



東坡物類相感志

15
1211



門 45
號 1211
卷

15
1211

新編
九部地三
羊月
田田田田

物類相感志

三日必養菜外置欲藥土爾蘇如末蘇軾著

凡會總論限止骨則香此下證限止其處三民

磁石引針琥珀拾芥懈膏投漆漆化為水皂角
入竈突煙煤堅胡桃燒灰可藏針酸醬入盃水
垢浮滑石去衣油乾麪相與作燈心能細乳香
榧子能軟甘蔗擦鹽入火炭不爆用鹽播椒椒
味好川椒麻入水能解胡桃煮臭肉不臭瓜得
白梅爛栗得椒攪香猪脂炒榧皮自脫韶粉和

576

梅牙不酸。芽茶得鹽不苦而甜。井水懈。黃沙淋而清。石灰可以藏鐵器。草索可以祛青蠅。夏月熱湯入井成冰。橐湯洗杯。青蠅不來。煨炭斷道。行蟻自回。油殺諸蟲。亦殺螻蛄。狗糞中米。鴿食則死。桐油入水池。荷死。江茶入水池。菱枯。粉蚨畏椒。蜈蚣畏油。松毛可殺米蟲。麝香能祛壁虱。馬食雞糞則生骨眼。蒼蠅叮蠶則生肚蟲。三月三日收薺菜花。置燈檠上。則飛蛾蚊蟲不投。五月五日收蝦蟆。能治瘡疾。又治小兒疳。春日火

煙青。冬日火煙黑。香油抹烏龜眼。則入水不沈。垂津抹胡蝶翅。則當空高飛。烏賊過小滿。小青梅過小滿。黃蠶過小滿。則無絲。蜀葵過小滿。則長。乳香久留。能生舍利。松根年久。則生茯苓。橘樹不宜肥。枇杷不宜糞。羚羊角能碎佛牙。人髮根可粘起。舍利。银杏能醉人。胡桃能碎錢。柿莢懈不紅。橙合漿不酸。綠橘過江北。為枳。麥得溼氣。則為蛾。麩見肥皂。則不就。韃鞨見酒。駱駝見柳。荆葉逼蚊蟲。臺葱逼蠅子。酒能發香。藕皮散

血津唾可溶水銀末茶可結水銀鶴知子午猫
眼亦能清明柳條可止醬醋潮溢芝蔴其燒煙
熏紙被不作聲榧子煮素羹則甜薄荷去魚鯉
葶薺煮銅則軟甘草煮銅則硬芒種日螳螂一
齊出九月九日蚊子嘴生花燕畏艾人蝎畏蝸
牛磬畏苙茹芥畏肥皂螺螯畏雪落蟹怕霧河
豚殺樹狗膽能生蜘蛛申日能越燕子戊日不
歸家燈心能煮江魷麻葉可逼蚊子物類相感
如斯而已

身體

身上生肉丁芝麻花擦之

飛絲入人眼而腫者頭上風屑少許措之一云
珊瑚尤妙

人有見漆多為漆氣上騰著人而生漆瘡用川
椒三四十粒搗碎塗口鼻上則不為漆所害
指甲中有垢者以白梅與肥皂一處洗則自去
彈琴士指甲薄則用僵蠶燒煙熏之則厚
染頭髮用烏頭薄荷入綠礬染之



食梅子，牙軟喫藕，便不軟。一用韶粉擦之。
油手以鹽洗之，可代肥皂。一云將順手洗，自落。
腳跟生厚皮者，用有布紋瓦片磨之。

衣服

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗，其跡自去。
北絹黃色者，以雞糞煮之，即白。鴿屎煮亦好。
墨汗絹稠，牛膠塗之，候乾揭起，膠則墨隨膠而
落，凡絹可用。

血汗衣用溺煎滾，以其氣熏衣，一宿來日洗之。

則自落

綠礬百藥煎汗衣服，用烏梅洗之。

槐花汗衣者，以酸梅洗之，即去。

鞋中著樟腦，去腳氣。用椒末去風，則不痛冷。

洗頭巾用沸湯入鹽擺洗，則垢自落。一云以熱

麪湯擺洗亦妙。

蠟靴用黃蠟四兩，以二兩粘瀝青入蠟，均用。

絹作木綿夾裏，用杏仁漿之，則不吃絹。

伏中裝綿布衣，無綿珠，秋冬則有以燈心少許。

置綿上則無珠也

紙被舊而毛起者將破用黃蜀葵梗五七根槌碎水浸涎刷之則如新

笠子油汗或汗透者以烏頭煎濃湯洗之

茶褐衣服發白花點者以烏梅煎濃湯用筆塗

發處立還原色

酒醋醬汗衣藕擦之則無跡

梅蒸衣以枇杷核研細為末洗之其斑自去

氈鞞以生芋擦之則耐久而不蛀

紅苋菜煮生麻布則色白如疋

楊梅及蘇木汗衣以硫黃煙熏之然後洗其紅

自能落

油汗衣用炭灰熨之或以滑石擦熨之

墨染衣帶溼以油浸透須用炭汁擺之

衣裳蒸壞先以水浸溼次用蘿蔔汁洗之

洗墨汗衣用杏仁細嚼擦之

飲食

炙肉以芝蔴花為末置肉上則油不流

糟蟹久留則沙見燈亦沙治法用皂角一寸置
瓶下則不沙

煮老雞以山裏果煮就爛或用白梅煮亦好
枳實煮魚則骨軟或用鳳仙花子
煮魚羹臨煮熟入川椒多則太腥
醬內生蟲以馬艸烏碎切入之蟲即死
糟茄入石綠切開不黑

糟薑餅內安蟬殼雖老薑亦無筋
食蒜令口中不臭用生薑棗子同食

煎白腸用百藥末臨熟擦之則香脆
煮菱要用青石灰水拌過先洗去灰煮則青
煮蟹用蜜塗之候乾煮之則青
酒中火焰以青布拂之自滅
做飯入朴硝在內則自各粒而不相粘
米醋內入炒鹽則不生白衣
用鹽洗猪臟脂子則不臭
煮雞子令一層層熟相間者以火煮令一著一
滅頻炒動則層層熟入太

做魚鮓用礬鹽淹去涎洗淨如魚鮓法造
凡雜色羊肉入松子則無毒
藕皮和菱米食則軟而甜

研芥辣用細辛少許與蜜同研則極辣

晒葫蘆乾以棗本湯洗過不引蠅子

酒中置茄子柴灰則酒到夜成水

桃花飯做飯了以梅紅紙盛之溼後去紙和勻

則紅白相閒

楊梅核與西瓜子用柿子漆粗拌了晒乾自開

只揀取仁

鴨蛋以碯砂畫花及寫字候乾以頭髮灰汁洗

之則黃直透內

乳壅淘用乳餅醬內炒

灌肺用蒲萄汁洗後入灌物永不老

煮銀杏栗子用油紙搥在內則皮自脫

臘肉內用酒脚醋煮肉紅酒調羹則味甜

夏月魚肉內安香油久亦不臭

紅糟酸入鴨子與酒則甜

用蘿蔔梗同煮銀杏不苦

酒漿面上不見人影不可食

日月蝕時飲損牙

銅器內不可盛酒過夜

煮芋以灰煮之則蘇

煎鹽盆中能煮飯不攪動則不鹹也

榧子與甘蔗同食其查自軟如紙一般

花鱸可煮肉易爛

蘿蔔解醬豆腥蘸醬喫不噁

煎血入酒糟不出水

晒肉須油抹不引蠅子

麩夏月易壞用白湯燻過自然如初

食荔枝多則醉以殼浸水飲之則解

做灰鹽鴨子月半日做則黃居中不然則偏

云日中做

韶粉去酒中酸味赤豆炒過入亦變

爛橄欖研細燒團魚甚香

荷花蒂煮肉精者浮肥者沈

煮紅鴨子以金桐根同煮白皆紅

天落水做飯白米變紅紅米變白

飲酒欲不醉服礪砂末

喫栗子於生芽處咬破些吹氣一口剥之皮自

脫竹葉與栗同食無香

茄柴灰可淹海哲

寸切稻草可煮臭肉其臭皆入於草內

煮燒肉用朴硝仍貫氣在肉內

冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛以石灰糝之

則不爛

淹鹹蛤蜊以蘆灰入鹽鹹之味好且不開口要

即熟則在日中晒

糟酒醬蠟入香白芷則黃不散

水蘿蔔滷及鹽齏內做甘露子則不黑以細篾

穿之易取

煮麪令湯清北方用花蠟南方用糠醋撮

煮猪脂及血臟羹不可入椒同煮作猪糞氣臨

熟後入就起

煮老鵝不爛就竈邊取瓦一片同煮即爛如泥
羊亦然
喫西瓜喫子不噉
喫蟹了以蟹鬚洗手則不腥
新煮酒灰氣者開時入水一盞限不黑心
豆油煎豆腐有味
籬上舊竹篾縛肉煮則速糜
餛飩入香葦在內不噉
器用

商嶽銅器以肥皂塗之燒赤後入梅鍋燻之則
黑白分明
黑漆器上有朱紅字以鹽擦則作紅水洗下
油籠漆籠漏者以馬屁字塞之即止
柘木以酒酢調礦灰塗之一宿則作間道烏木
漆器不可置葦菜雖堅漆亦壞
棗木作匙者為其不餃及不黏飯也
熱碗足盪漆卓成跡者以錫注盛沸湯衝之其
跡自去

銅器或鍮石上青以酢浸過夜洗之自落
針眼割線者宜用燈燒眼
琴阮無聲者乃舊而膠解也宜用沙湯洗之
酒罇漏者以羊血擦之則不漏
碗口上有垢用鹽擦之自落
錫罈黑垢上用燂雞鵝湯洗之
水燂炭缸內夏月可凍物
刀子銹用木賊草擦之銹自落
肉案上抹布猪膽洗之油自落

以皂角在竈內燒煙鍋底煤并突煤自落
燂炭餅中安猫食不臭夏月亦不臭
稟本湯布拭酒器并酒卓上蠅不來
燭心散以線縛之
鮓桶漏用酢調合粉泥之
呵鏡子以津唾画鏡令乾呵鏡自見
燈剪用無名異塗之剪燈則燈自斷
梓木爲舟起蠶
香油蘸刀則刀不脆

琉璃用醬湯洗油自去
椒木作插槌不臭且香

泥瓦火煨過作磨石

鐵鏽以炭磨洗之鈍以乾煇炭擦之則快

藥品

甘遂麪裏煮熟毒自去

服茯苓勿食酢

鉛白煎霜入蜜中煎炒

生地黃乾土培之不爛

蒼藥中用硫黃氣者以竹葉燒煙熏之則不臭

巴豆大黃同用則反不能瀉人

研乳香為末口念玄胡索

稻草煮香附子不苦

草烏切碎同米作飯喂雀兒盡皆醉倒

收大黃葉鋪薦上太辟虱

服丹石不可食蛤蜊腹中結痛病

疾病

生瘡毒未愈不可食生薑鴨子則肉突出作塊

喫茶多令人黃

蜂叮痛以野苜蓿搗傅之

故牕紙治鼻衄

文房

研墨出沫用耳膜頭垢則散

臘梅樹皮浸硯水磨墨有光彩

礬水寫字今乾以五倍澆之則成黑字

絹布上寫字用薑汁磨及粉則不湮開

肥皂浸水磨墨可在油紙上寫字

肥皂水調顏色可画花燭上

櫟炭灰成花燒之有墨處著無墨處不著

磨黃芩寫字在紙上以水沈太紙則字畫脫在

水面上

画上若粉被墨或硫煙熏了以石灰湯蘸筆洗

二三次則色復舊

葶麻子油寫紙上以紙灰撒之則見字一云杏

仁尤佳

冬月硯凍入酒磨墨不凍

鹽鹵寫紙上烘之字黑

冬月余水不冰以楊花鋪硯槽名文房春風膏

硯

樺皮燒煙熏紙作故色勝如黑泥

花瓶中欲水不臭用火燒瓦一片在內膠泥亦

可

收畫法未雨之先晒乾緊捲入画以厚紙糊縫

過梅月取出掛之

收筆東坡用黃連煎湯調輕粉蘸筆候乾收之

果子

收棗子不蛀以_一層粟草_一層棗相間安之

收栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之候乾

置盆中用沙覆之

藏西瓜不可見日影見之則芽

收雞頭晒乾入瓶紙蒙了復埋之地中

藏金橘於菜豆中則經時不變

藏柑子以盆盛用乾潮沙蓋之土瓜同法

收湘橘用煮湯錫餅收之經年不壞

藏胡桃不可焙焙則油了
藏梨子用蘿蔔間之勿令相著經年不爛
梨蒂插蘿蔔上亦不得爛藏香圓同此法
橄欖樹高難採以鹽塗樹則實自落
青梅小滿前嫩脆過後則易黃
新榧子以猪脂炒過則黑皮不著肉
松子仁帶皮則不油
橄欖與鹽同食則無苦味
栗子與橄欖同食作梅花香

梅子與韶粉同食不酸不軟梅葉尤佳
炒銀杏在十個以上則不爆
爆栗子銀杏拳一個在手則不爆勿令人知
乾果子蒸了者露之味如新
菱煮過以礬湯焯之紅綠如生
香員蒂上安芋片則不癆
水楊梅入焯炭不爛
蔬菜
收芥菜子宜隔年者則辣

生薑社前收無筋

未霜時不可收芋為其多也

收冬瓜忌筍帚風

喫茶多腹脹以酢解之

茄子以爐灰藏之可至四五月

小滿前收鹽芥菜可交新

豆豉內用甜瓜頭生者晒乾方可入不然則爛

了晒時以爐灰糝之不引蠅子

花竹

養荷花用溫湯入瓶中以紙蒙了以花削尖簪

則花開且久

蜀葵花削煨了以石灰蘸過令乾插水鏡中開

至頂而葉不軟

冬青樹上接梅則開酒墨梅

石榴樹以麻餅水澆則花多

梧桐樹閏月多生一葉

按六壬梧桐常年十
二葉閏年十三葉

養石菖蒲無力而黃者用鼠糞洒之

養牡丹芍藥梔子並刮去皮火燒以鹽擦之插

花瓶中或用沸湯插之亦開

鳳仙花欲令再開但將子逐旋摘去則又生花
種蘭太土用水焯炭屑種之

花樹虫孔以硫黃末塞之

蒲萄樹用麝香入其皮則蒲萄盡作香味

木犀蛀者用芝麻梗帶殼束懸樹上

竹多年者則生米而灰急截去離地二尺許通
去節以犬糞灌之則餘竹不生米也

海棠花用薄荷水浸之則開

橘柚樹澆肥春分後多灰

竹葉以沸湯蘸過則不捲藏搨甲

銀杏不結子於雌樹鑿一孔入雄樹木一塊以

泥塗之便生子

葫蘆照水種自正

草木花被羊食並不發

花紅者今白以硫黃燒煙熏蓋子蓋花則白

香圓去蒂以大蒜搗爛鹽蒂上則滿室香更以

溼紙圍蓋上

芝蔴柴挂樹上無蓑衣虫

牡丹根下放白朮諸般顏色皆是腰金

冬瓜蔓上午時用茗帚打之則生多

禽魚

魚瘦而生白點者名虱用楓樹皮投水中則愈

驚與蝥蟬被蚊子叮了即死

小犬吠不絕聲者用香油一蠅殼灌入鼻中經

宿則不吠

烏骨雞舌黑者則骨黑舌不黑者但肉黑

雞未狺者以茗帚趕之則狺毛倒生

水中浮萍乾焚煙熏蚊蟲則死

母雞生子與青續一作麻子喫則常生不抱卵

竹雞叫可去壁虱并白蟻

鴉鶻帶帽兒飛去立喚則高去伏地喚則來

馬螳畏肥皂

雞黃雙者生兩頭及三足雞

使蒼蠅不來席上以稻草索數條懸壁間則盡

油殺諸蟲

樓葱逼蠅

燕聚魚

猫兒眼知時有歌云子午線卯酉圓寅申巳亥
銀杏樣辰戌丑未側如錢

蠶畏鼓聲則伏而不起亦畏雷故也

馬誤食雞糞骨眼生

雞下卵晨則雄暮則雌日中對日下亦雄

香狸生四個外腎

鷹無肫而有肚子喫肉故也飛禽喫穀者有肫
今蛙不鳴三五日以野菊花為末順風撒之

雞喫猫飯能啄人

逼蠅臘月猪脂以焠懸厠上

麻葉燒煙能逼蚊子

雜著

溪中水沫取起今乾為末入湯中即冷而不沸
池水渾濁以瓶入糞用箬包札之投水中則清
醉中飲冷水手顫

錫銅相和硬且脆水淬之極硬

銀銅相雜亦易鎔化

釜底煤可代火草引火

陳茶末燒煙蠅速去

油紙燈入荷池葉灰

金遇鉛則碎

日未出及已沒下醬不引蠅子

銅錢與胡桃一處嚼之錢易碎

水銀搽了以鎗石引之皆上石

打落罌中白礬與韶粉研刷真皮色不退

蛇畏薑黃

續麻骨插竹園四向竹不浴出芝蔴骨亦可

胡麻麩啖犬則黑光而駿

梓木作柱在下手則木響叫云是爭位

杉木煇炭為末安門柏中開門則自能響

釘用臺版用蹇漆樹削作釘以米泔水浸之待

水乾釘版易入且堅如鐵

荷花梗塞鼠穴自去

荷花葉煎湯洗鑽器或用荷梗一方用糟酢

染乾皂皮顏色內入杏仁則光且黑

黃蠟與果子同食則蠟自化去

蘿蔔提硝則白煎亦然

伏中不可鑄錢汁不清名爐凍

水缸內養魚三兩個則活不生脚

伏中合醬與麩不生虫

燈心蘸油再蘸白礬末粘起炭火

雞子開小竅去黃白了入露水又以油紙糊了

日中晒之可以自升起離地三四尺

伏中收松柴研碎以黃泥水中浸皮脫晒乾冬

月燒之無煙竹青亦可

收椒帶眼收不帶葉收不變色

煮象牙用酢鹵煮之自軟

物類相感志終

中

皇都書林

光緒三年庚午正月吉日

漢書卷之九

印

皇都書林
子孫永寶
印

十

