

蘇東坡物類相感謠目錄

總論	一
身體	二
衣服	二
飲食	三
器用	六
藥品	七
疾病	七
文房	七
果子	八
蔬菜	九
花竹	一〇
禽魚	一一
雜著	一二

蘇東坡物類相感誌 目錄

蘇東坡物類相感誌

總論

磁石引鐵。琥珀拾芥。蟹膏投漆，漆化爲水。皂角入甕突，烟煤墜。胡桃燒灰可藏針。酸漿入孟水垢。滑石去衣油，乾麪相與作。燈心能細乳香。榧子能軟甘蔗。撒鹽入火炭不爆。用鹽搗椒，椒味好。川椒麻入水能解。胡桃煮臭肉，不臭。瓜得白梅爛，栗得橄欖香。猪脂炒榧皮自脫。韶粉和梅牙不酸。芽茶得鹽，不苦而甜。井水蟹黃，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。蕪湯洗盆，青蠅不來。蜂農斷道，行蟻自回。油殺諸蟲，亦殺螻蛄。狗糞中米，鵲食則死。桐油入水池荷死。紅茶入水池菱枯。粉蝦畏椒。蜈蚣畏油。松毛可殺米蟲。麝香能祛壁虱。馬食雞糞，則生骨眼。蒼蠅可蠶，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，能治瘧疾，又治小兒疳。春日火烟青，冬日火烟黑。香油抹烏龜眼，則入水不沈。唾津抹蝴蝶翅，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。銀杏能醉人。胡桃能碎錢。柿煮蟹不紅。橙合漿不酸。綠橘過江北爲枳。麥得蠟氣則爲蛾。鉄見肥皂則不就。雞卵見酒，略脆見柳，刺葉逼蚊蟲。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，貓眼亦能。清明柳條，可止髻醋潮溢。芝麻其烟熏紙被，不作聲。榧子煮素羹則甜。薄荷去魚腥。葶藶煮銅則軟，甘草煮銅則硬。芒種日螳螂一齊出。九月九蚊子嘴生花。燕畏艾人。蝎畏蝸牛。螻畏蝼蛄。斧怕肥尾。

蘇東坡物類相感誌 身體 衣服

二

蠶絲畏雪。落蟹怕霧。河豚殺樹，狗膽能生。蜘蛛申日能口口。燕子戌日不歸家。燈心能煮江鯽。麻葉可通蚊子。物類相感，如斯而已。

身體

身體上生肉丁，芝麻花擦之。飛絲入人眼而腫者，頭上風屑少許搯之。一云「珊瑚」尤妙。人有見漆，多為漆氣上騰，着人而生漆瘡，用川椒三四粒，搗碎塗口鼻上，則不為漆所害。指甲內有垢者，以白梅與肥皂一處洗，則自去。彈琴士指甲薄者，用僵蠶燒烟熏之，則厚。染頭髮，用烏頭、薄荷入綠礬染之。食梅子牙乾，喫藕便不軟，一用韶粉擦之。飲酒後欲口中無酒氣，用理中湯調氣散合和一處，乾服少許。冬月唇燥裂痛，不可以津潤，只用香麻油抹之，二三日便可酥油尤妙。袖手以鹽洗之，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。一云「大蒜」亦妙。北絹黃色者，以雞糞煮之，即白，鴿糞煮亦好。墨污絹綢，牛膠塗之，候乾揭起，膠則墨隨膠而落。凡絹可用。血污衣用窮前滾，以其氣薰衣一宿，來日洗之，則自落。或有淨水一碗，逐口漱過吐盆內，將衣搦洗無迹，或用蘿蔔擦之，或紙蘸水擦無迹。綠礬、白礬，煎污衣服，用烏梅湯洗之。鞋中着樟腦，去腳氣，用椒末去風，則不痛冷。洗頭巾用沸湯入鹽搦洗，則垢自落。一云「以熱麪湯搦洗」亦妙。驗真紫，以舌舐之，不以唾嚥者，便黑色。槐花污衣者，以酸梅洗之，即去。蠟靴用黃蠟四兩，以二兩粘漚膏入蠟，均用。絹作木棉夾裏，用杏仁漿之，則不吃絹。伏中裝棉布衣，無棉珠，秋冬則有，以

燈心少許置棉上，則無珠也。紙被舊而毛起者，將破，用黃蜀葵根五七根，捶碎，水浸，涎刷之，則如新；或用木樨針葉搗水刷之，亦妙。笠子油污或汗透者，以黑頭煎湯洗之。茶褐衣段發白花點者，以烏梅煎湯，用筆塗發處，立還原色。蚊蠅糞污衣及物，以燈心蘸水擦之，則去。酒醋替污衣，藕擦之，則無迹。梅蒸衣，以枇杷核研細爲末洗之，其斑自去。氈氍以生羊擦之，則耐久而不蛀。紅莧菜煮生麻布，則色白如苧。蒼蘆菜煎湯洗布衣，垢自落，但先打溼洗之，不作二色。楊梅及蘇木污衣，以硫黃烟熏之，然後洗，其紅自落。真紫衣油污者，用燒紅炭泡汁，乘熱搗之，候乾，則無迹，不可經手。染毛段，以石灰湯浸之一宿，洗淨，染之。又云：「先用酸漿熱者浸過，染之。」染舊紅纓，以醬合之，少時洗，則紅如新。染綠斜紋，以礪砂調銅綠染之。油污衣，用炭灰髮之，或以滑石擦髮之，或水調麪塗之，乾後自去，或蘿蔔湯洗之。墨染衣帶溼，以油浸透，須用炭汁搗之。衣裳蒸壞，先以水浸溼，次用蘿蔔湯洗之。染頭巾，用黑荷湯洗之，綠攀染之。洗墨污衣，用杏仁細嚼擦之。紅纓以雪水洗之，則解；醋洗之，則紅；染則用酸漿浸。

飲食

炙肉，以芝麻花爲末置肉上，則油不流入火中。煎烏賊，研入醬同煎，不出水，且味佳；或入蜜，最妙。糟蟹留久，則妙，見燈亦妙，治用皂角一寸置瓶下，則不妙；或用浮炭少許，亦妙。糟蟹法詩云：「三十團臍不用尖，臍糟劬半半，劬望再加酒醋各半碗，喫到明年也不淹。」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。打血不就者，用燈心在內，或鹽土亦可。一云：「用一順攪，則就；若逆攪之，則不就。」醬內生蟲，以馬草爲碎切入之，蟲即死；或用川椒亦可，或加熟熟香油百部入之。糟茄入石綠，切開不黑，或用黃連日則色黃，用線纏勒去蒂，不許用刀切。糟薑餅內安蟬殼，雖老薑亦無筋。煎白腸，用百藥末，臨熟撒之，則

香脆。一云「芝蔴花乾末摻」亦好；或用鳳仙花爲末。煮魚羹，臨煮熟，入川椒，多則去腥。食蒜令口中不臭，用生薑，棗子同食，或呷醋一口，或食芝蔴尤妙。煮菱粟，用石灰水拌過，先洗去灰，煮則青。煮蟹用鹽塗之，候乾煮之，則青；或用北五味煮之，或以礪砂水塗，候乾煮之。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。煮牛馬令易爛，入薑杏仁炒。米醋內入炒鹽，則不生白衣。煮河豚，用荊芥煮三四次，換水，則無毒。用鹽洗豬臟，痞子則不臭，或以水洗豬，翻過洗淨，令乾了，以乾麪摻之，一茶時便洗去麪，垢隨麪去，久煮則肉爛了。煮素羹，用枇杷葉爲細末入之炒。煮木犀蟹，用木犀花鋪釜底，少水煮之，則青。煮雞子，令一層層熟，相間者，以火煮令一著一滅，頻炒動，則層層熟入去。做魚鮓，用鹽淹，去涎洗淨，如魚鮓法造。一云「以石灰水浸之」。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，醋與蜜同研，則極辣。晒葫蘆乾，以薑本湯洗過，不引蠅子，鹽水亦可。煮豬肉，用白梅、阿魏煮，或用醋，或用青鹽同煮，則易爛。白血灌腸，用藕汁入血中灌之，則白。一云「用荳蔻煮，以蔥薑淹之，洗淨煮羹，則剔骨，茶能去涎殺腥」。桃花飯，做飯了，以梅紅紙盛之，經後去紙和勻，則紅白相間。鴨子上以牛膽汁，或寫字，或畫花，令乾煮之，去殼，則青色透內。酒中置茄子柴灰，則酒到夜成水。煮黑豆，用荷花梗煮之，爛甚，黃豆兒煮用此。江茶點桐花，用針杆橄欖，少時，取針畫茶面成花，上作白路炒，或以皂礬，百藥煎竹絲畫花。楊梅核、西瓜子，用柿子漆粗拌了，晒乾自開，只揀取仁。鴨蛋以礪砂畫花及寫字，候乾，以頭髮灰汁洗之，則黃直透內。乳齋淘，用乳餅醬內炒。梅油可掩梔子花、萱草花、牽牛花、林檎、藕、冬瓜、葫蘆，須得紫蘇葉入，則妙。灌肺，用葡萄汁洗後入灌，物永不老。煮銀杏、粟子，用油紙撚在內，則皮自脫。臘肉內用酒腳醋煮，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。蛤蜊餛飩，以蛤蜊洗淨，安桶盤內，月下露之，令口開，以真粉研料物鹽，以蛤蜊納之，則口閉，少時，便用汁灌之，去殼，真粉在殼內外，如餛飩。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。淡醋煮雞，錫盆盛蓋了，上以灰水淋之，則自凍。煎鹽盆中，能煮飯，不攪動，則不鹹也。櫃子與甘蔗同食，其渣自軟，如紙一般（櫃子一作地栗）。鹽搗胡椒甚辣，蔥青尤佳。櫃子殼反萊豆，能殺人。油餅與藕同食，無渣更美。蜜屈律能殺酒，本草名枳椇。甘草去酒毒，小豆花亦妙。煮臭肉，每觔半用胡桃二十箇，殼上鑽孔令多，即同煮肉熟，則臭味不見矣。煮老猪肉，以水煮熟，以冷水淋肉冷，又浸冷，再煮即爛。花樣可煮肉易爛。蘿蔔解醬豆腥，蘿蔔喫不噁。橘葉陰乾，收造臘肉，不發風氣，可留至五月，懸烟突上，待月水洗之，再懸。煎血入酒糟，不出水。餛飩旋裏便煮食，不噁，蓋物未久也。入酢亦得，或喫了食酢。臘月收精，以泥泥頭上，至二三月，以水澆泥頭，則潤，不爾則臭。晒肉須油抹，不引蠅子。秋夏月易壞，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。一云「日中做」。血肝鴨子，雞頭蝦，杏仁，鵝肺，香血，皆可合汁清酒，後喫理中湯調氣散，一歲乾嚼，則可口，中無酒氣。無名異煮蟹，不變色，蘸水煮，亦不變。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，以金糊根同煮，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，刺之皮自脫，竹葉與栗同食，無損。茹柴灰可掩海蟄。冬月就血不堅，安鍋上暖處，碗熱則血就。血不可就汁煮，煮則汁淡無味，須用湯煮之。豆兒水，黑豆或紫豆，以頭灰汁煮。寸切稻草，可煮臭肉，其臭皆入於草內。煮臘肉，用朴硝，仍貫氣在肉內。冬瓜切動，未喫盡者，三五皆爛，以石灰擦之，則不爛。淹鹹蛤蜊，以蘆灰入鹽城之味，好且不開口，要即熟，則在日中晒。糟酒蟹蟹入香白芷，則黃不散。煎鴨子黃絲者，用濟水同煎，有用蓮蓬梗灰汁煎。餛飩皮，饅頭皮，用麪糊和，則易熟不破。煮烏賊魚，每十箇洗淨，入水一二羹，煮熟，令有汁半盞止，取起入蛤蜊蟹酒一茶盞許，拌勻，少時喫妙。水蘿蔔酒及鹽醬內，做甘露子，則不黑，以細篾穿

之易取。酒酸，用糠醋投之，則不酸；惟淡，每酒一升，用醋半盞。煮麪令湯清，北方用花蝶，南方用糠醋撮。煮猪脂及血臟羹，不可入椒同煮，作猪羹氣，臨熟後入就起。煮老鴨不爛，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，以蟹黃洗手，則不腥。新煮酒灰氣者，開時入水一盞。五月不可做臘肉，餘月皆可造。六月須用酒醋鹽同淹，當日晒乾。豆油煎豆腐，有味。籬上著竹篾縛肉煮，則速糜。鯢鮓入香薑在內，不噉。醬水內煮蟹不腥；青蝦蟹之類，嘴脚和煮不腥；芽茶得鹽，不苦而甜，忌此不可用，引諸病。

器用

商嵌銅器，以肥皂塗之，燒赤後，入梅鍋燂之，則黑白分明。金鋼鐵鈍，取置口片土，令着物向上，以炭燒之，通赤，取出，冷則銳矣。一云「用水晶珠磨之」。黑漆器上有朱紅字，以鹽擦，則作紅洗下。油龍漆龍漏者，以馬尾草塞之，即止。一云「用肥皂搗爛塞之」，亦可。柘木以酒醋調礮灰塗之，一宿則作間道為木。鎗石銅先燒赤，取出，令冷，以水淬之，槌打則不爆。漆器不可置葦菜，雖堅漆亦壞。新石鈔用黃泥塗，其中貯水滿，煮一時方可用。棗木作匙者，為其不饅及不粘飯也。熟碗足變漆桌成跡者，以錫注盛沸湯衝之，其迹自去。銅器或鉛石上青，以醋浸過夜，洗之自落。琴阮無聲者，乃舊而膠解也，宜用沙湯洗之。針眼割線者，宜用燈燒眼。錫器黑垢上者，用煙雞鵝湯洗之。酒瓶漏者，以羊血擦之，則不漏。水煑炭缸內，夏月可凍物。刀子鏽用木賊草擦之，則鏽自落。淨水盂內水垢，酸漿浸之，經宿自落。漿熟者尤妙。以皂角在竈內燒煙，鍋底煤并突煤自落。胡桃殼燒炭，收針不鏽。香油拌淨炭，亦得。杉木炭末亦可。肉案上抹布，猪膽洗之，油自落。淨炭瓶，中安貓食，不臭。夏月亦不臭。石灰燒過者，但是鐵器，以油塗之，安灰內，經久不鏽。一基本湯布拭酒器，并酒桌上，蠟不來。燭心散，以線縛之。鉗桶漏，用醋調合粉泥之。點桐油燈盞，以生薑塗之，令乾，入油點燈，不生垢。

呵鏡子，以津唾畫鏡令乾，呵鏡自見。燈剪用無名異塗之，剪燈則燈自斷。梓木爲舟，起蠶。香油薰刀，則刀不脆。玻璃用醬湯洗，油自去。椒木作搗搥，不臭且香。碾不可細碾，皂角蝕作孔。鐵鏽以炭磨洗之，鈍以乾煇炭擦之，則快。泥瓦火煨過，作磨石。牛皮膠內入乾麪，粘篋子。乳鉢研乳香、松香、瀝青之類，欲洗淨者，以雪洗之。夏月用碎冰洗，或以妙土入鹽洗，則淨。醋桶漏，以未香桶內塞之外，更塗之，則不漏。

藥品

收香白芷，取其根，洗淨，寸以截斷，以乾石灰拌勻半晒，子不和爛矣。收薄荷，隔夜以大囊破水燒之，次日又燒一次，待乾收之，則涼，不爾則不涼。甘遂麪裏煮熟，毒自去。服茯苓，勿食醋。鉛白煎霜，入蜜中煎炒。瘡藥中用硫黃氣者，以竹葉燒煙薰之，則不臭。當歸曬乾，乘熱收入缸，不令透風，則不蛀。生地黃、乾土培之，不爛。巴豆、大黃同用，則反不能瀉人。服乳石，忌參朮，犯者多死。研乳香爲末，口念玄胡索，看附子，則露之，以不涇爲妙。乳香留久，有舍利子。稻草煮香附子，不苦。丁香數顆，麪裏裹作燒餅，與狗食，則死。草烏切碎，同米作飯，餵雀兒，盡皆醉倒。收大黃葉鋪薦上，去壁虱。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。霍亂轉筋不可忍，用冷水浸至膝乃愈。霍亂吐瀉不止，飲米醋半盞即止。吃茶多，令人黃。蜂叮痛，以野莧菜搗傳之。故窗紙治鼻蛆。

文房

研墨出沫者，用耳膜頭垢則散。或紙或文書膏齊，須先以紙一二幅攤桌上，督則齊。打麪糊，用白芨濃煎汁入麪內，則不蛀生蟲。一云「入黃蠟、川椒在內」。蠟梅樹皮浸硯水，磨墨有光彩。合印色，須是極力研細，不爾則砂而不可用。礬水寫字令乾，以五倍燒之，則成黑字。絹布上寫字，用薑汁磨白芨粉，則不涸。肥皂浸水磨墨，可在油紙上寫字。肥皂水調顏色，可畫花燭上。樸炭灰燒成花之，有墨處着，無墨處不着。摩黃芩寫字在紙上，以水洗去紙，則字脫在水面上。畫上若粉被黑，或硫煙熏了，以石灰湯蘸筆洗二三次，則色復舊。草麻子油寫紙上，以紙灰撒之，則見字。一云「杏仁」尤佳。大黃用米泔水浸三宿，燒作沈香氣，燈心、乳香一處研，自細雲母亦然。糯稻草燒甘蕉，作麝香香。杉木燂炭養龍腦，不折燈心亦可。礬紙上字可洗去。收墨用皂角柴燒石灰令黃金之。墨被尿浸或水浸，色敗而淡，以水煮熱黃蠟塗之，如磨用時去蠟包色如故。冬月硯凍入酒磨墨不凍。鹽酒寫紙上，烘之字黑。冬月令水不冰，以楊花鋪硯槽中，名文房春風膏。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。冬月花瓶中插花欲不凍者，以頭灰汁搗之，或每水一碗，酒二盞亦妙。收畫法，未雨之先晒乾，緊捲入匣，以厚紙糊縫，過極月取出掛之。收筆，東坡用黃連煎湯，調輕粉蘸筆，候乾收之；山谷用蜀椒、黃蘗煎湯，磨松煤染筆，候乾收之。評筆、筆貴鋒齊勁健，今世鋒少易損，禿不中用矣。

果子

收粟不蛀，以一層粟草一層粟，相間安之。收粟不蛀，以粟蒲燒灰，淋汁澆二宿，出之，候乾置盆中，用沙覆，令厚一二尺。一方用燂炭拌勻，入缸藏之，要得地氣半月一拌為妙。生紅柿欲易熟者，用水梨子會之，置盆內密護之，不可通氣。一云「收桶內，用草拌不燂，可置三四月，橘葉尤妙」。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。藏金橘於菰豆中，則經時不變。藏柑子，以盆盛，用乾潮沙蓋之，土瓜同法。甜瓜生者，用石首煮魚骨，搗蒂上一宿便熟，勦煮亦可。口口橘，用滾湯錫瓶收之，經年不壞。胡桃不可焙，焙則油了。藏梨子，用蘿蔔間之，勿令相着，經年不爛。或削梨蒂，插蘿蔔上，亦不得爛。藏香圓，同此法。松子仁帶皮，則不油。橄欖樹高，難採，以鹽塗樹，則實自落。青梅小滿時，前嫩脆，過後則易黃。新榧子，以猪脂炒過，則黑皮不着肉。栗子與橄欖同食，作梅花香。橄欖與鹽同食，則無苦味。梅子與韶粉同食，不酸不軟，梅葉尤佳。鉛口口與木瓜同食，不酸澀，且無粗，胡粉亦可。以針刺破荔枝枝，圓眼殼，沸湯綽之，肉白如新。炒銀杏，在十個以上，則不爆。西瓜要冷，以指甲搗破，打開，晒日中少時，安在陰處，則冷如冰。收水楊梅，鹽禁釀之，如便突，少用鹽，留久，鹽要多。石蓮試之久者，以十枚俱沈，造醬亦然。乾果子蒸了者，露之味如新。梅仁以酸漿浸三日，炒之，如杏仁。菱煮過，以礬湯綽之，紅綠如生。爆栗子，銀杏，拳一箇在手，則不爆，勿令人知。熏橘皮及烏梅，荔枝，必先綽過，方熏焙，則乾。收橘子，用葉同收，層層相間，入土壅之不壞。香圓蒂上安芋片，則不腐。水楊梅入煑炭，則不爛。西瓜宜懸高處，忌惹蒼蒼，即爛，并貓踏之，即沙。

蔬菜

收芥菜子，宜隔年者，則辣。收冬瓜，忌蒼蒼帶風。生薑社前收，無筋，秋分後次之，霜後則老矣。笋候出之時，去老嫩兩頭，於湯中煮熟，取出，令乾，入新瓶中，實接之用，錢盒中盛鹽，酒寸許，將笋瓶口，覆蓋酒盒上，至冷取出用。合釐以箸，籠盛貯，不可近泥壁，近則易壞。未霜時，不可收芋，為其多也。喫菜多腹脹，以醋解之。作羹用醬油煮之妙。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。晒時以爐灰拌之，不引蠅子。種蘿蔔法，以宣州大水梨切去心，留頂作蓋，如瓮子狀，以蘿

荀子實之，以頂蓋之，使埋於地，候梨乾或爛，取出蘿蔔子分種之，則實如梨圓，且有梨味。

花竹

種牡丹芍藥花，日置簪瓶中，晚間置溼處，以蒲包蓋之，可多開三五日；如經雷時，即時零落。養荷花，用溫湯入瓶中，以紙蒙之，以花削尖簪，則花開且久。又法削去根少許，以蠟封之，插瓶中，方入水，則開，或以火燒，或以針於花蕊上，扞數穴亦可；或於中間切少許亦可。蜀葵花削煨了，以石灰蘸過令乾，插水瓶中，開至頂而葉不軟。冬青樹上接梅，則開洒墨梅。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）。養石菖蒲無力而黃者，用鼠糞洒之，根下以水洒之；婦孺糞亦可，或欲其直者，用綿裹筋上，每朝持之即直。養牡丹芍藥，梔子並刮去皮，火燒以鹽擦之，插於瓶中，或用沸湯插之，亦開。鳳仙花欲令再開，但將子逐漸摘去，則又生花。種蘭去土，用水燂炭屑種之，上用青苔蓋了，則花茂且直；宜頻洒水，用燂雞鴨毛水澆蟲。葡萄樹用麝香入其皮，則葡萄盡作香味。花樹蟲孔，以硫黃末塞之。木犀蛀者，用芝麻梗帶殼束懸樹上。竹多年者，則生米而死，急截去，離地三尺許，通去節，以大糞灌之，則餘竹不生米也。海棠花，用薄荷水浸之，則開。葡萄以甘草作針針之，立死。牡丹樹以海螵蛸針之，立死。凡草生水中，其梗如藕狀，皆有孔，蓋欲舒其氣也。枇杷樹不可用糞澆。橘柚樹澆肥，春分後多死。竹葉以沸湯薰過，則不捲，藏藥甲銀杏不結子，於雌樹鑿一孔，入雄樹木一塊，以泥塗之，便生子。梅上接冬青，開梅花多；或冬青上接，亦然。葫蘆照水種，自正。草木花被羊食，並不發。花紅者，令白，以硫黃燒煙熏盡子，蓋花則白。香圓去蒂，以大蒜搗爛塗蒂上，則滿室香；更以溼紙圓蓋上。芝蔴染掛樹上，無葉衣蟲。牡丹根下放白朮，諸般顏色，皆是腰金。皂角樹下有刺，不可採，以一簍籠籠樹上，用木砧砧籠，籠緊自落。銀杏樹高，亦用此法。冬瓜蔓，上午時用荳帚

打之則生多。插鳳仙花，用石灰湯養；不爾，連根種餅漆水，可半月開；石灰種，亦得。薑畏日，故秋熱則益蒸損；薑秋涼則益蒸損，蒸損則節密也。

禽魚

魚瘦而生白點者名虱，用楓樹皮投水中則愈。金魚生虱者，用新磚入糞桶中，浸一日取出，令乾，投水中。金魚浮水面上者，則雨必至，蓋其水底如沸湯也。橄欖粗，金魚食之即死；肥皂水能死金魚；莽草搗碎傾水中，魚即死。蟹與蟻蟀被蚊子叮了即死。殺鴨灌醋活鴨口中，少刻殺之，則刺血易成，身不出二毛。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。雞未戒者，以荳帚趕之，則毳毛倒生。蛤蜊以胡粉塗唇四邊，月下安之，過夜則肉肥壯。駱駝用力過度則死，以鹽和麪納入口中飼之，則三日不飢。小貓叫不絕聲，陳皮末塗之，則不叫。甘草食之則就死。蜈蚣引上竹筍者，令頭向上，插地自死，或插壁上，令頭向外，亦死速，不能回身之故也。母雞生子與青（一作「續」）麻子喫，則常生不抱卵。白馬蹄燒煙熏壁虱則死，餒頭燒煙熏亦死；臥牀下煎鰻魚亦可，又能去蛀蟲。水中浮萍乾，焚煙熏蚊蟲則死。竹雞叫，可去壁虱并白蟻。雞食鹽味者，以香油灌之，或用香油搽冬瓜葉饌之，仍以香油數滴灌之。鴉鵲帶帽兒飛去，立喚則高去，伏地喚則來。馬畏肥皂。雞黃雙者，生兩頭及三足雞。辟蚊法，於日蝕時，用紙搓左股繩，先外搓合向裏，月蝕時，搓右股繩，先向內搓合向外，各長五丈小尺，又可合作一繩如筋大，以此圍臥處，則蚊不敢入。使蒼蠅不來席上，以稻草索數條懸壁間，則盡飛集索上。油殺諸蟲。蝸牛涎去蠟藥，以其涎圍蠟，不可去，蜈蚣亦然。貓兒眼知時有歌云：「子午線卯酉圓，寅申巳亥銀杏樣，辰戌丑未側如錢。」棲慈暹蠅，蠶畏鼓聲，則伏而不起，亦畏雷故也。燕聚魚。馬誤食雞糞，骨眼生。雞下卵，辰則雄，暮則雌，日中對日。

下亦雄。香狸生四箇外腎。唐無脰而有肚子，喫肉故也。飛禽喫穀者，有脰。土附魚不破肚煮，則子不熟。雞吃貓飯能啄人，俾萍草內抱鴨死。令蛙不鳴，三五日以野菊花爲末，順風撒之。這蠅臘月猪脂以餅懸廁上。麻葉燒煙，能逼蚊子。

雜著

溪中水沫，取起，令乾爲末，入湯中，卽冷而不沸。肥皂樹作柴，燒鍋鐵，作爆片落。米醋結蓋，取出，以鹽淹之，復爲醋，可治發背。池水渾濁，以瓶入糞，用簪包紮之，投水中，則清。醉中飲冷水手顫，切猪肉油汚手，以猪耳尖洗手，油自去。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，葉死。金遇鉛則碎。作僞爲木，收油胡桃殼，燒煙熏之，文以胡桃肉擦之，透心黑。鐵內有硬處不可發者，名鐵核，以香油塗燒之，立散。代赭石以醋酒煮之，鐵釘插在內，扇之作汁。日未出及已沒下，不引蠅子。鹽漬好者，以石蓮投之，則浮，飯亦可。灰竟能化細粉，銀杏亦可。曉柴怕硫黃煙，觸之則黃，紅藕亦然，搽面粉亦怕觸，觸則青黑色，遇雌黃觸，則褐色。銅錢與胡桃一處嚼之，錢易碎。韶粉蒸之，不白，以蘿蔔瓮子內蒸之。梨蒸沈香，入香茶妙。水銀撒了，以鎗石引之，皆上石。打落器中，白礬與韶粉研刷，真皮色不退。蛇畏薑黃。續麻骨，插竹圍四向，竹不沾出，芝蔴骨亦可。芝蔴骨插栗中，不蛀。胡麻麪喫犬，則黑光而駿。梓木作柱，在下手則木響，叫云是爭位。杉木燂炭爲末，安門柵中，開門則自能響。釘月臺板，用塞漆樹削作釘，以米泔水浸之，待乾釘板易入，且堅如鐵。荷花梗塞鼠穴，自去。活蘆松木段，柱頂上鑿一窩子，以桐油注內，悶起一夜，則水自下流，則乾，又不生白蟻。荷花葉煎湯洗鐵器，或用荷梗一方用糟醋。柴乾皂皮顏色內，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。馬糞與

石灰相拌，泥池水不漏，長青苔，不死魚。蜜煎鋪內，用肥皂洗抹布，拭盒子櫃上，則螻蟻不來。火筋燒紅插入，急提出，筋上氣起，乃真蜜；煙起即有錫也。上路蜜，則以粟米粥入之，燒刀插之，有粘刀者，乃粟米也。看柿漆，取少許在手中，心兩手磨粘住手者爲上；白色者多真，赤色者有假，以冬青葉取汁在內，則赤是飯湯。真香油以少許擦手心，聞手背香者真。伏中不可鑄錢，汁不清，名爐凍。造雪竇，必須燒地赤，則冷不滑。一云：一甬底用石板砌，上鋪生炭一三尺，溝下流水入池，則冰難化。楊梅樹癩了，以甘草釘釘之，即無。芝蔴一二升，亦可作油，先炒熟了研細，沸湯入煮，殼在湯內，油在湯面上。水缸內養魚三兩箇，則活不生病。香油之性相反，炒熟則打出生油，生研則打出熟油，故車則滑，鑽針則硬。伏火法，以杏仁燒灰，包火楊梅，不燒物可在身邊帶。豆油可和桐油作繪船灰妙。臘水不臭，下醬不生蟲，養料不變，可過年。收蠶蛹不蒸，蛀用杉木炭層層收之。豆走動，但欲潔淨，用了油手指則住。鳳仙花葉梗，同梅紅紙一處搗，其色甚鮮，可代胭脂用，且不膩。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。收椒帶眼，收不帶葉，收不變色。伏中收松柴，斫碎，以黃泥水浸皮脫，晒乾，冬月燒之，無煙，竹青亦可。花鴨子，以黃蠟鎔畫花了，以醋浸至夜，來日自軟。鎔石惟高麗者可磨下石汁塗筌黃上，不惹氣水，庶得不鋪。看桐油法，以草團蘸之，中有膜在草上者，謂之上秤。看漆法，揭起龍徽扇之，如鏡面者佳。煮象牙，用酢滴煮之，自軟。漆中多是油煎朴硝爲假，點上紙上，少時無油滲者佳。或於沸湯中滴之，不散而無暈者妙，見風便變色者次之。銀中雜銅多者，鎔化時以錫相投，則其銅如在水上，作水片取出。銅與鎔石上貼金欲取下者，以肥皂塗之，燒火中有金圈在肥皂上。以水銀聚之鐵上，鍍金，先用赤熟銅於鐵面上畫花，以飛箔梅鍋內漂白，然後以金箔貼之。

蘇東坡物類相感志終

蘇東坡物類相感誌·雜著