



已卯秋同毘陵徐士彰尋買舊書得十卷  
種以歸法經其一也法經不著撰人姓名讀  
之知其醞藉夙流人也癸未讀田子秋留青日  
札載宋大隱朱翼中北山酒經三卷中節鈔如  
十則因校訂若干字於又有李保續北山酒經一卷  
前此更有漢汝陽王璉甘露經王績追集革醱  
法為酒經又采儀狄杜康以來善釀者為酒譜實  
子野亦有法譜宋志法錄一卷白酒方一卷食菹



得酒要方一卷 藏醪方一卷 劉炫法孝經一卷  
負元飲略三卷 胡氏醉鄉小略五卷 皇甫崧  
醉鄉日月三卷 近田子父汝成亦有醉鄉律  
令一卷 何時併得之 備一家之志亦快事也  
是業去玉古三日 弱侯記



題北山酒經後

大隱先生朱翼中壯年勇退著書釀酒僑  
居西湖上而老焉屬朝廷大興醫藥求深  
於道術者為之官師乃起公為博士与余  
為同寮明年翼中坐書東坡詩貶達州又  
明年以宮祠還未至余一夕夢翼中相過  
且論詩云後老南還愧轉蓬會令淨土變  
炎風由来祇許杯中物萬事從渠醉眼中

明日理書帙得翼中北山酒經發而讀之  
蓋有禦魑魅於煙嵐轉炎荒為淨土之語  
占夢類契余甚異乃作此詩以志之他時  
見翼中當以是問之其果夢乎非耶政和  
七年正月二十五也志子含懷天所鈞日  
漸月化滋澆淳惟帝哀矜憐下民為作醪  
醪發其真炊香釀玉為物春薰然劉懷皆  
慈仁陶冶窮愁孰知貧誦德不獨有伯倫  
先生作經聖賢分獨醒正似非余身德全  
不許世人聞夢中作詩語罕親不願萬戶  
誤國恩乞取醉鄉作封君

朝奉郎行開封府刑曹掾李保

新安幼輿程百二書



酒經上

天都程百二幼輿氏閱

大隱翁譔

酒之作尚矣儀狄作酒醪杜康秫酒豈以善釀得名蓋抑  
始於此耶酒味甘辛大熱有毒雖可忘憂然能作疾所謂  
厲腸爛胃潰髓蒸筋而劉訓養生論酒所以醉人者麴蘖  
氣之故爾麴蘖氣消皆化爲水昔先王誥庶邦庶士無彝  
酒又曰祀茲酒言天之命民作酒惟祀而已六彝有舟所  
以戒其覆六尊有罍所以戒其淫陶侃劇飲亦自制其限  
後世以酒爲漿不醉反恥豈知百藥之長黃帝所以治疾  
耶大率晉人嗜酒孔羣作書族人今年秫得七百斛不了



麴蘖事王忱三日不飲酒覺形神不復相親至於劉殷嵇  
阮之徒尤不可一日無此要之酣放自肆託於麴蘖以逃  
世網未必真得酒中趣爾古之所謂得全於酒者正不如  
此是知狂藥自有妙理豈特澆其胸中之礪礪者耶五斗  
先生棄官而歸耕於東臯之野浪遊醉鄉沒身不返以謂  
結繩之政已薄矣雖黃帝華胥之遊殆未有以過之由此  
觀之酒之境界豈餽歎者所能與知哉儒學之士如韓愈  
者猶不足以知此反悲醉鄉之徒爲不遇大哉酒之於世  
也禮天地事鬼神射鄉之飲鹿鳴之歌賓主百拜左右秩  
秩上至縉紳下逮閭里詩人墨客漁夫樵婦無一可以缺  
此投閒自放攘襟露腹便然酣臥於江湖之上扶頭解醒

忽然而醒雖道術之士鍊陽消陰饑腸如筋而熟穀之液  
亦不能去惟胡人禪律以此爲戒嗜者至於濡首敗性失  
理傷生徃徃屏爵棄卮焚爨折榼終身不復知其味者酒  
復何過耶平居無事汗罇斗酒發狂蕩之思助江山之興  
亦未足以知麴蘖之力稻米之功至於流離放逐秋聲暮  
雨朝登糟丘暮遊麴封禦魑魅於煙嵐轉炎荒爲淨土酒  
之功力其近於道耶與酒遊者死生驚懼交於前而不知  
其視窮泰違順特戲事爾彼饑餓其身焦勞其思牛衣發  
兒女之感澤畔有可憐之色又烏足以議此哉鴟夷大人  
以酒爲名舍茹受侮與世浮沉而彼騷人高自標持分別  
黑白且不足於全身遠害猶以爲惟我獨醒善乎酒之移



人也慘舒陰陽平治險阻剛愎者薰然而慈仁懦弱者感  
 慨而激烈陵轢王公給玩妻妾滑稽不窮斟酌自如識量  
 之高風味之嫩足以還澆薄而發猥瑣豈特此哉夙夜在  
 公駟有豈樂飲酒魚藻酌以大斗行葦不醉無歸湛露君臣相遇  
 播於聲詩亦未足以語太平之盛至於黎民休息日用飲  
 食祝史無求神具醉止斯可謂至德之世矣然則伯倫之  
 頌德樂天之論功蓋未必有以形容之夫其道深遠非冥  
 搜不足以發其義其術精微非三昧不足以善其事昔唐  
 逸人追述焦革酒法立祠配享又采自古以來善酒者以  
 為譜雖其書脫略卑陋聞者垂涎酣適之士口誦而心醉  
 非酒之董狐其孰能為之哉昔人有齋中酒廳事酒猥酒

雖均以麴蘖為之而有聖有賢清濁不同周官酒正以式

法授酒材辨五齊之名三酒之物歲中以酒式誅賞月令

乃命大酋

音縮大酋酒之官長也

秫稻必齋麴蘖必時湛餈必潔水

泉必香陶器必良火齊必得六者盡善更得醢漿則酒人

之事過半矣周官漿人掌共王之六飲水漿醴涼醫醕入

于酒府而漿最為先古語有之空桑穢飯醞以稷麥以成

醇醪酒之始也說文酒白謂之醜醜者壞飯也醜者老也

飯老即壞飯不壞則酒不甜又曰烏梅女麩

胡板切

甜醪丸

投澄清百品酒之終也麴之於黍猶鈆之於汞陰陽相制

變化自然春秋緯曰麥陰也黍陽也先漬麴而投黍是陽

得陰而沸後世麴有用藥者所以治疾也麴用豆亦佳神



農氏赤小豆飲汁愈酒病酒有熱得豆為良但硬薄少蘊  
 籍耳古者醴酒在室醜酒在堂澄酒在下而酒以醇厚為  
 上飲家須察黍性陳新天氣冷暖春夏及黍性新軟則先  
 湯平聲而後米酒人謂之倒湯去聲秋冬及黍性陳硬則先米  
 而後湯酒人謂之正湯醞釀須醱米偷酸說文醱酒母也醱音途投  
 醱偷甜澗人不善偷酸所以酒熟入灰北人不善偷甜所  
 以飲多令人膈上懊懣桓公所謂青州從事平原督郵者  
 此也酒甘易釀味辛難醞釋名酒者酉也酉者陰中也酉  
 用事而為收收者甘也卯用事而為散散者辛也酒之名  
 以甘辛為義金木間隔以土為媒自酸之甘自甘之辛而  
 酒成焉醱米所以要酸投醱所以要甜所謂以土之甘合水作酸以木之

酸合土作辛然後知投者所以作辛也說文投者再釀也  
 張華有九醞酒齊民要術桑落酒有六七投者酒以投多  
 為善要在麴力相反醱酒所以有韻者亦以其再投故也  
 過度亦多術尤忌見日若太陽出即酒多不中後魏賈思  
 勰亦以夜半蒸炊昧旦下釀所謂以陰制陽其義如此著  
 水無多少拌和黍麥以勻為度張籍詩釀酒愛乾和即今  
 人不入定酒也晉人謂之乾榨酒大抵用水隨其湯去聲黍  
 之大小斟酌之若投多水寬亦不妨要之米力勝於麴麴  
 力勝於水即善矣北人不用醱祇用刷案水謂之信水然  
 信水非醱也酒人以此體候冷暖爾凡醞不用醱即酒難  
 發醱來遲則脚不正祇用正發酒醱最良不然則掉取醱



酒經上  
面絞令稍乾和以麴葉掛於衡茅謂之乾酵用酵四時不  
同寒卽多用溫卽減之酒人冬月用酵緊用麴少夏月用  
麴多用酵緩天氣極熱置甕於深屋冬月溫室多用氈毯  
圍遶之語林云抱甕冬醪言冬月釀酒令人抱甕速成而  
味好大抵冬月蓋覆卽陽氣在內而酒不凍夏月閉藏卽  
陰氣在內而酒不動非深得非西出入之義孰能知此哉  
於戲酒之梗槩曲盡於此若夫心手之用不傳文字固有  
父子一法而氣味不同一手自釀而色澤殊絕此雖酒人  
亦不能自知也

酒經上

酒經中

姑孰李克愛惟孝甫閱  
天都程百二幼輿氏  
吳中良遂卿氏校

頓遞祠發麴

香泉麴

香桂麴

杏仁麴

已上罨麴

罨今人云會

瑤泉麴

金波麴

滑臺麴

豆花麴

已上風麴

玉友麴

醪酒麴

白醪麴

真一麴

已上小麴

總論



凡法麴於六月三伏中踏造先造哨汁每甕用甜水三石五斗蒼耳一百斤虵麻辣蓼各二十斤剉碎爛搗入甕內日煎五七日天陰至十日用盆蓋覆每日用杷子攪兩次濾去滓以和麴此法本為造麴多處設要之不若取自然汁為佳若祇造三五百斤麴取上三物爛搗入井花水裂取自然汁則酒味辛辣內法酒庫杏仁麴止是用杏仁研取汁即酒味醇甜麴用香藥大抵辛香發散而已每片可重一斤四兩乾時可得一斤直須實踏若虛則不中造麴水多則糖心水脉不勻則心內青黑色傷熱則心紅傷冷則發不透而體重惟是體輕心內黃白或上面有花衣乃是好麴自踏造日為始約一月餘日出場子且於當風處井欄塚起更候十餘日打開心內無濕處方於日中曝乾候冷乃收之收麴要高燥處不得近地氣及陰潤屋舍盛貯仍防蟲鼠穢污四十九日後方可用

頓遞祠祭麴

小麥一石磨白麴六十斤分作兩栲栳使道人頭虵麻花水共七升拌和似麥飯入下項藥

白木 一兩半

川芎 一兩

白附子 半兩

瓜蒂 一箇

木香 一錢半

已上藥搗羅為細末勻在六十斤麴內

道人頭 十六斤

虵麻 八斤一名辣母藤

已上草揀擇剉碎爛搗用大盆盛新汲水



浸攪拌似藍澱水濃為度祇收一斗四升  
將前麵拌和令勻

右件藥麵拌時須乾濕得所不可貪水握得聚撲得散是其訣也便用麤篩隔過所貴不作塊按令實用厚復蓋之令煖三四時辰水脉勻或經宿夜氣畱潤亦佳方入模子用布包裹實踏仍預治淨室無風處安排下場子先用板榻地氣下鋪麥麩約一尺浮上鋪箔箔上鋪麩看遠近用草人子為槩音至上用麥麩蓋之又鋪箔箔上又鋪麩依前鋪麥麩四面用麥麩剗實風道上面更以黃蒿稀壓定須一日兩次覷步體當發得緊慢傷熱則心紅傷冷則體重若發得熱用遭麥麩微濕叫拭去上面蓋者麥麩并取去

四面剗塞令透風氣約三兩時辰或半日許依前蓋覆若發得大熱即再蓋減麥麩令薄如冷不發即添麥麩厚蓋催起之約發及十餘日已來將側起兩兩相對再如前之離瓦日足然後出草去聲立日  
離側日瓦

### 香泉麩

白麵一百斤分作三分共使下項藥

川芎

七兩

白附子

五錢

白朮

三兩半

瓜蒂

二錢

已上藥共搗羅為末用馬尾羅篩過亦分作三分與前項麵一處拌和令勻每一分用井水入升其踏卷與頓遞祠祭法同



香桂麴

每麴一百斤分作五處

木香 一兩

官桂 一兩

防風 一兩

道人頭 一兩

白朮 一兩

杏仁 一兩去皮尖細研

右件為末將藥亦分作五處持入麴中次用蒼耳二十斤  
地麻一十五斤擇淨剉碎入石臼搗爛入新汲井水二斗  
一處揉如藍相似取汁二斗四升每一分使汁四升七合  
竹筩落內一處拌和其踏罨與頓遞祠祭法同

杏仁麴

每麴一百斤使杏仁十二兩去皮尖湯浸於砂盆內研爛  
如乳酪相似用冷熟水二斗四升浸杏仁為汁分作五處

拌麴其踏罨如頓遞祠祭法同

已上罨麴

瑤泉麴

白麴六十斤上饅蒸

糯米粉四十斤一斗米粉秤得六斤半

已上粉麴先拌令勻次入下項藥

白朮 一兩

防風 五錢

白附子 五錢

官桂 二兩

瓜蒂 一分

檳榔 五錢

胡椒 一兩

桂花 五錢

丁香 五錢

人參 一兩

天南星 五錢

茯苓 一兩

香白芷 一兩

川芎 一兩

肉荳蔻 一兩

右件藥並為細末與粉麴拌和乾再入杏仁三斤去皮尖



磨細入井花水一斗八升調勻旋灑於前項粉麵內拌勻  
復用麤篩隔過實踏用桑葉裹盛於紙袋中用繩繫定卽  
時掛起不得積下仍單行懸之二七日去桑葉祇是紙袋  
兩月可收

### 金波麴

木香 三兩 川芎 六兩 白朮 九兩

白附子 半斤 官桂 七兩 防風 二兩

黑附子 二兩炮 瓜蒂 五錢

右件藥都搗羅爲末每料用糯米粉白麵共三百斤使上  
件藥伴和令勻更用杏仁一斤去皮尖入砂盆內爛研濾  
去滓然後用水蓼一斤道人頭半斤虵麻一斤同搗爛以  
新汲水五斗採取濃汁和搜入盆內以手拌勻於淨席上  
堆放如法蓋覆一宿次日早辰用模踏造堆實爲妙踏成  
用穀葉裹盛內在紙袋中掛閣透風處半月去穀葉祇置  
於紙袋中兩月方可用

### 滑臺麴

白麵一百斤糯米粉一百斤

已上粉麵先拌和令勻次入下項藥

白朮 四兩 官桂 二兩 胡椒 二兩

川芎 二兩 白芷 二兩 天南星 二兩

瓜蒂 五錢 杏仁 二斤  
用溫湯浸去皮尖更冷水淘三兩遍入砂盆內研旋入井花水取

濃汁二斗



右件搗羅爲細末將粉麩并藥一處拌和令勻然後將杏仁汁旋灑於前項粉麩內拌揉亦須乾濕得所握得聚撲得散卽用麤篩隔過於淨席上堆放如法蓋三四時辰候水脉勻入模子內實踏用刀子分爲四片逐片印風字訖用紙袋子包裹掛無日透風處四十九日踏下便入紙袋盛掛起不得積下掛時相離着不得廝沓恐熱不透風每一石米用麩一百二十兩隔年陳麩有力祇可使十兩

豆花麩

白麩

五斗

赤豆

七升

杏仁

三兩

川烏頭

三兩

官桂

二兩

麥蘖

四兩

焙乾

右除頭麩外並爲細末却用蒼耳辣蓼勒母藤三味各一

大握搗取濃汁浸豆一伏時漉出豆蒸以糜爛爲度

豆須是煮

爛成沙控乾放冷方堪用若煮不爛卽造酒出有豆腥氣却將浸豆汁煎數沸別頓放

候蒸豆熟於冷搜和白麩并藥末硬軟得所帶軟爲佳如

硬更入少浸豆汁緊踏作片子祇用紙裹以麻皮寬縛定

掛透風處四十日取出曝乾卽可用須先露五七夜後七

八月以後方可使每斗用六兩隔年者用四兩此麩謂之

錯着水

李都尉玉漿乃用此麩但不用蒼耳辣蓼勒母藤三種耳又一法只用三種草汁浸米一夕搗粉每

斗爛煮赤豆三升入白麩九斤拌和踏桑葉裹入紙袋當風掛之卽不用香藥耳

已上風麩

玉友麩

上撒米裝甜米比醋麩鬆利易炊候裝徹氣上用木篋杓



帚掠撥甑周回生米在氣上緊處掠撥平整候氣勻溜用  
篋翻攪再溜氣勻用湯潑之謂之小潑再候氣勻用篋翻  
攪候米勻熟又用湯潑謂之大潑復用木篋攪幹隨篋潑  
湯後勻軟稀稠得所取出盆內以湯微灑以一器蓋之候  
滲盡出在案上翻稍三兩遍放令極冷四時並同其潑溜盤掉  
並同蒸脚麩法惟是不犯漿祇用蔥椒油麩比前減半同  
煎白湯潑之每斗不過潑二升拍擊米心勻破成麩亦如  
上法

### 投醪

投醪最要廝應不可過不可不及脚熱發緊不分摘開發  
過無力方投非特酒味薄不醇美兼麴末少咬甜麩不住  
頭脚不廝應多致味酸若脚嫩力小酸早甜麩冷不能發  
脫折斷多致涎慢酒人謂之擲了須是發緊迎甜便酸寒  
時四六酸溫涼時中停酸熱時三七酸醞法總論天暖時  
二分爲脚一分投天寒時中停投如極寒時一分爲脚二  
分投大熱或更不投一法祇看醅脚緊慢加減投亦治法  
也若醅脚發得恰好卽用甜飯依數投之若用黃米造酒祇以醋麩一半  
投之謂之脚搭脚如此醞造暖時尤穩 若發得大緊恐酒味太辣卽添入米  
一二斗若發得大慢恐酒味甜卽添入麴三四斤定酒味  
全在此時也四時並須放冷齊民要術所以專取桑落時  
造者黍必冷極冷故也酸飯極冷卽酒味方辣所偷甜也  
投飯寒時爛揉溫涼不須令爛熱時祇可拌和停勻恐傷



人氣北人秋冬投飯祗取脚醅一半於案上共酸飯一處  
 辣蓼勒母藤蒼耳各二斤青蒿桑葉各減半並取近上稍  
 嫩者用石臼搗爛布絞取自然汁更以杏仁百粒去皮尖  
 細研入汁內先將糯米揀簸一斗急淘淨控極乾為細粉  
 更曝令乾以藥汁逐旋勻灑拌和乾濕得所乾濕不可過以意量度  
 搏成餅子以舊麴末逐個為衣各排在篩子內於不透風  
 處淨室內先鋪乾草一方用青蒿鋪蓋厚三寸許安篩子在上更  
 以草厚四寸許覆之覆時須勻不可令有厚薄一兩日間  
 不住以手探之候餅子上稍熱仍有白衣即去覆者草明  
 日取出通風處安棹子上須稍乾旋旋逐個揭之令離篩  
 丁更數日以籃子懸通風處一月可用罨餅子須熱透又

不可過候此為最難未乾見日即裂

夏月造易蛀惟八月  
造可備一秋及來春

之用四月至九月可  
釀九月後寒即不發

白醪麴

粳米三升

糯米一升淨淘洗為細粉

川芎一兩

峽椒一兩為末麴母末一兩

與米粉藥末等拌勻蓼葉一束

桑葉一把

蒼耳葉一把

右爛搗入新汲水破令得所濾汁拌米粉無令濕捻成團  
 須是緊實更以麴母遍身糝過為衣以穀樹葉鋪底仍蓋  
 一宿候白衣上更候五七日熟乾以籃盛掛風頭每斗三  
 兩過半年以後即使二兩半



酒經 卷中  
小酒麴

每糯米一斗作粉用蓼汁和勻次入肉桂木香甘草杏仁川烏頭川芎生姜與杏仁同研汁各用一分作餅子用穰草蓋勿令見風熱透後番依玉友番法出場當風懸之每造酒一斗用四兩

真一麴

此東坡法也

上等白麴一斗以生姜五兩研取汁揉和依常法起酵作蒸餅切作片子掛透風處一月輕乾可用

蓮子麴

糯米二斗淘淨少時蒸飯攤了先用麴三斗細切生薑半斤如豆大和麴微炒令黃放冷隔宿亦攤之候飯溫拌令勻勿令作塊放蘆蓆上攤以蒿草罨作黃子勿令黃子黑但白衣上卽去草番轉更半日將日影中熬乾入紙袋盛掛在梁上風吹

已上醱麴



酒經下

天都吳中俊季英氏閱

臥漿

今人都不復用酒絕忌酸乃以酸漿湯米何也又以水與薑蔥解之尤為不韻

六月三伏時用小麥一斗煮粥為脚日間懸胎蓋夜間實蓋之逐日浸熱麵漿或飲湯不妨給用但不得犯生水造酒最在漿其漿不可才酸便用須是味重醱米偷酸全生於漿大法漿不酸即不可醞酒蓋造酒以漿為祖無漿處或以水解醋入蔥椒等煎謂之合新漿如用已曾浸米漿以水解之入蔥椒等煎謂之傳舊漿今人呼為酒漿是也酒漿多漿臭而無香辣之味以此知須是六月三伏時造下漿免用酒漿也酒漿寒涼時猶可用溫熱時即須用臥



漿寒時如臥漿缺絕不得已亦須且合新漿用也

### 淘米

造酒治糯為先須令揀擇不可有粳米若旋揀實為費力  
要須自種糯穀即全無粳米免更揀擇古人種秫蓋為此  
凡米不從淘中取淨從揀中取淨緣水砥去得塵土不能  
去砂石鼠糞之類要須旋春簸令潔白走水一淘大忌久  
浸今人不用漿最要淘淨亦忌久浸久浸則米心未必即透反致難蒸蓋揀簸即淨則淘數  
少而漿入但先傾米入籬約度添水用把子靠定籬唇取  
力直下不住手急打幹使水米運轉自然勻淨才水清即  
住如此則米已潔淨亦無陳氣仍須隔宿淘控方始可用  
蓋控得極乾即漿入而易酸此為大法

### 煎漿

假令米一石用臥漿水一石五斗臥漿者夏月所造酸漿也非用已曾浸米酒漿也仍須仔細刷先煎三四沸以笊籬漉去白沫更候一  
兩沸然後入蔥一大握祠祭以蘘代蔥椒一兩油二兩麵一盞以

漿半碗調麵打成薄水同煎六七沸煎時不住手攪不攪  
則偏沸及有煇着處蔥熟即便漉去蔥椒等如漿酸亦須  
約分數以水解之漿味淡即更入醞醋要之湯米漿以酸  
美為十分若用九分味酸者則每漿九斗入水一斗解之  
餘做此寒時用九分至八分溫涼時用六分至七分熱時  
用五分至四分大凡漿要四時攻破冬漿濃而涎春漿清  
而涎夏不用若涎秋漿如春漿造酒看漿是大事古諺云



看米不如看麴看麴不如看酒看酒不如看漿

### 湯米

一石甕埋入地一尺先用湯湯甕然後拗漿逐旋入甕不可一併入生甕恐損甕器使用棹筥攪出火氣然後下米米新卽倒湯米陳卽正湯湯字去聲切倒湯者坐漿湯米也正湯者先傾米在甕內傾漿入也其湯須接續傾入不住手湯大熱則米爛成塊湯慢卽湯去聲不倒而米溢但漿酸而米淡寧可熱不可冷冷卽湯米不酸兼無涎生亦須看時候及水性新陳春間用插手湯夏間用宜似熱湯秋間卽魚眼湯比插手差熱冬間須用沸湯若冬月却用溫湯則漿水力慢不能發脫夏月若用熱湯則漿水力緊湯損亦不能發時漿不溫熱得所湯米時逐旋

續入甕急令二人用棹筥連底抹起三五百下米滑及顏色光粲乃止如米未滑於合用湯數外更加湯數斗湯之不妨祇以米滑爲度須是連底攪轉不得停手若攪少非特湯米不滑兼上面一重米湯破下面米湯不勻有如爛粥相似直候米滑漿溫卽住手以席薦圍蓋之令有煖氣不令透氣夏月亦蓋但不須厚爾如早晨湯米晚間又攪一遍晚間湯米來早又復再攪每攪不下一二百轉次日再入湯又攪謂之接湯接湯後漸漸發起泡沫如魚眼蝦跳之類大約三日後必醋矣尋常湯米後第二日生漿泡如水上浮漚第三日生漿衣寒時如餅煖時稍薄第四日便嘗若已酸美有涎卽先以笊籬掉去漿面以手連底攪



轉恐有結米蒸時成塊氣難透也夏月祇隔宿可用春間  
 兩日冬間三宿要之須俟漿如牛涎米心酸用手一撚便  
 碎巴人蒸米先以大器盛沸湯俟蒸米熟即從甌傾然後  
 入沸湯中應時米透一撚便碎何事煩瑣乃爾  
 澆出亦不可拘日數也惟夏月漿米熱後經四五宿漸漸  
 淡薄謂之倒了蓋夏月熱後發過罨損况漿味自有死活  
 若漿面有花衣淳白色明快涎黏米粒圓明鬆利嚼着味  
 酸甕內溫暖乃是漿活若無花沫漿碧色不明快米嚼碎  
 不酸或有氣息甕內冷乃是漿死蓋是湯時不活絡善知  
 此者嘗米不嘗漿不知此者嘗漿不嘗米大抵米酸則無  
 事於漿漿死却須用杓盡擊出元漿入鍋重煎再湯緊慢  
 比前來減三分謂之接漿依前蓋了當宿即醋或祇擊出  
 元漿不用澆出米以新水衝過出却惡氣上甌炊特別煎  
 好酸漿潑饋下脚亦得要之不若接漿為愈然亦在看天  
 氣寒溫隨時體當

蒸醋麩

欲蒸麩隔日澆出漿依出米置淋甕滴盡水脉以手試之  
 入手散簌簌地便堪蒸若濕時即有結麩先取合使潑麩  
 漿以水解依四時定分數依前入蔥椒等同煎用篋不住  
 攪令勻沸若不攪則有偏沸及煉竈釜處多致鐵腥漿香  
 熟別用盆甕內放冷下脚使用一面添水燒竈安甌單勿  
 令偏側若刷釜不淨置單偏反或破損并氣未上便裝飾  
 漏下生米及竈內湯太滿可八分滿則多致湯溢出衝單氣



直上突酒人謂之甑達則麩有生熟不勻則傾少生油入  
 釜其沸自止須候釜沸氣上將控乾酸麩逐旋以杓輕手  
 續續趨氣撒裝勿令壓實一石米約作三次裝一層氣透  
 又上一層每一次上米用炊箒掠撥周回上下生米在氣  
 出處直候氣勻無坐米掠撥不動更看氣緊慢不勻處用  
 米杓子撥開慢處壅在緊處謂之撥溜若草子周遭氣小  
 須從外撥來向上如鏃背相似時復用氣杖子試之劄處  
 若實卽是氣流劄處若虛必有生米卽用杖子翻起撥勻  
 候氣圓用木柏或蓆蓋之更候火氣上以手拍之如不黏  
 手權住火卽用杓子攪幹盤摺將煎下冷漿二斗隨棹西  
石米湯用冷漿二斗如要醇  
濃卽少用水饋酒自然稠厚  
 更用棹篋拍擊令米心勻破

成麩緣漿米既已浸透又更蒸熟所以棹篋拍着便見皮  
 折心破裏外肥爛成麩再用木柏或蓆蓋之微畱少火泣  
 定水脉卽以餘漿洗案令潔淨出麩出案上攤開令冷翻  
 稍一兩遍脚麩若炊得稀薄如粥卽造酒尤醇搜拌入麩  
 時却縮水勝如旋入別水也四時並同洗案刷甕之類並  
 用熟漿不得入生水

用麩

古法先浸麩發如魚眼湯淨淘米炊作飯令極冷以絹袋  
 濾去麩滓取麩汁於甕中卽投飯近世不然吹飯冷同麩  
 搜拌入甕麩有陳新陳麩力緊每斗米用十兩新麩十二  
 兩或十三兩臘脚酒用麩宜重大抵麩力勝則可存畱寒



暑不能侵米石百兩是爲氣平十之上則苦十之下則甘  
要在隨人所嗜而增損之凡用麴日曝夜露齊民要術夜  
乃不收令受霜露須看風陰恐兩潤故也若急用則麴乾  
亦可不必露也受霜露二十日許彌令香酒麴須極乾若  
潤濕則酒惡矣新麴未經百日心未乾者須劈破煖焙未  
得便搗須於隔宿若不隔宿謂先一日焙過待  
火氣去乃用之則造酒定  
有炕麴氣大約每斗用麴八兩須用小麴一兩易發無失  
善用小麴雖煖酒亦色白今之玉女麴用二桑葉者是也  
酒要辣更於酸飯中入麴放冷下此要訣也張進造供御  
法酒使兩色麴每糯米一石用杏仁罨麴六十兩香桂罨  
麴四十兩一法醞酒罨麴風麴各半亦良法也四時麴麤  
細不同春冬醞造日多卽搗作小塊子如骰子或阜子大  
則發斷有力而味醇醞秋夏醞造日淺則差細欲其麴米  
早相見而就熟要之麴細則味甜美麴麤則硬辣若麤細  
不勻則發得不齊酒味不定大抵寒時化遲不妨宜用麤  
麴暖時麴欲得疾發宜用細末雖然酒人亦不執或醅緊  
恐酒味太辣則添入米一二斗若發太慢恐酒甜卽添麴  
三四斤定酒味全此時亦無固必也供銜祠祭用麴並在  
醅米內盡用之酸飯更不入麴一法將一半麴於酸飯內  
分使氣味芳烈却須並爲細末也惟羔兒酒盡於脚飯內  
着麴不可不知也

合醅



北人造酒不用酵然冬月天寒酒難得發多擲了所以要取醅面正發醅為酵最妙其法用酒甕正發醅擊取面上浮米糝控乾用麴末拌令濕勻透風陰乾謂之乾酵今北人用

引酵是此意凡造酒時於漿米中先取一升已來用本漿煮成

粥放冷冬月微溫用乾酵一合麴末一斤攪拌令勻放暖

處候次日搜飯時入釀飯甕中同拌大約申時欲搜飯須

早辰先發下酵直候酵來多時發過方可用蓋酵纔來未

有力也酵肥為來酵塌可用又况用酵四時不同須是體

襯天氣天寒用湯發天熱用水發不在用酵多少也不然

祇取正發酒醅二三杓拌和尤捷酒人謂之傳醅色用也

酴米酴米酒母也人謂之脚飯

蒸米成麩策在案上頻頻翻不可令上乾而下濕大要在

體襯天氣溫涼時放微冷熱時令極冷寒時如人體金波

法一石麩用麥蘖四兩炒令冷麥蘖咬盡糝在麩上然後

入麴酵一處古人兼用麴蘖但期米爛耳衆手揉之務令麴與麩勻若

麩稠硬即旋入少冷漿同揉亦在隨時相度大率搜麩祇

要拌得麴與麩勻足矣亦不須搜如糕麩京醞京師搜得

不見麴飯所以大甜麴不須極細麴細則甜美麴麩則硬

辣麩細不等則發得不齊酒味不定大抵寒時化遲不妨

宜用麩麴可投小塊子大暖時宜用細末欲得疾發大約

每一斗米使大麴八兩小麴一兩易發無失並於脚飯內

下之不得旋入生麴雖三酸酒亦盡於脚飯中下計算斤



兩搜拌麩麩勻卽搬入甕甕底先糝麩末更畱四五兩麩蓋面漿麩逐段排揅用手緊按甕邊四畔拍令實中心剗作坑子入刷案上麩水三升或五升以來微溫入在坑中并潑在醅面上以爲信水大凡醞造須是五更初下手不令見日此過度法也下時東方未明要了若太陽出卽酒多不中以伏時歇開甕如滲信水不盡便添薦蓆圍裹之頻頻楷汗三日後用手捺破頭尾緊卽連底撥攪令勻若更緊卽便摘開分減入別甕貴不發過一面炊甜米便酸不可隔宿恐發過無力酒人謂之摘脚脚緊多由麩熟大約兩三日後必動如信水糝盡醅面當心力起有裂紋多者十餘條少者五七條卽是發緊須便分減大抵冬月醅脚厚不妨夏月醅脚要薄如信水未乾醅面不裂卽是發慢須更添蓆圍裹候一二日如尚未發每醅一石用杓取出二斗以來入熱蒸麩一斗在內却傾取出者醅在上面蓋之以手按平候一二日發動據後來所入熱麩計合用麩入甕一處拌勻更候發緊掩捺謂之按醅若下脚後依前發慢卽用熱湯湯臂膊入甕攪撥令冷熱勻停須頻蘸臂膊貴要接助熱氣一二升小瓶貯熱湯密封口置在甕底候發則急去之謂之追魂或倒出在案上與熱甜麩拌再入甕厚蓋合且候隔兩夜方始攪撥依前緊蓋合一依投抹次第體當漸成醅謂之搭引或祗入正發醅脚一斗許在甕當心却撥慢醅蓋合次日發起攪撥亦謂之搭引



造酒要脚正大忌發慢求以多方救助冬月置甕在溫暖處用薦圍裹之入麥麴黍穰之類涼時去之夏月置甕在深屋底不透日氣處天氣極熱日間不得掀開用磚鼎定閣起恐地氣此為大法

蒸甜麩

不經酸漿浸故曰甜麩

凡蒸酸麩先用新汲水浸破米心淨淘令水脉微透庶蒸時易軟

脚米走水淘恐水透漿不入難得酸投飯不湯故欲浸透也

然後控乾候甑氣

搜拌令勻入甕却以舊醅蓋之

緣有一半舊醅在甕

夏月脚醅須盡

取出案上搜拌務要出却脚麩中酸氣一法脚緊案上搜脚慢甕中搜亦佳寒時用薦蓋溫熱時用蓆若天氣大熱發慢祇用布罩之逐日用手連底掩拌務要甕邊冷醅來

中心寒時以湯洗手臂助暖氣熱時祇用木把攪之不拘

四時頻用托布抹汗五日以後更不須攪掩也如米粒消

化而沸未止麴力大更酸為佳

齊民要術初下用米一石次酸五斗又四斗又三斗

以漸待來消即酸無令勢不相及味足沸定為熟氣味雖正沸未息者麴勢未盡宜更酸之不酸則酒苦薄矣第四第五六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法惟須米粒消化及酸之要在善候麴勢未窮米粒已消多酸為良世人云米過酒甜此乃不解體候耳酒冷沸止米有不消化者便是麴力盡也若沸止醅塌

即便封泥起不令透氣夏月十餘日冬深四十日春秋二

十三四日可上糟大抵要體當天氣冷暖與南北氣候即

知酒熟有早晚亦不可拘定日數酒人看醅生熟以手試

之若撥動有聲即是未熟若醅面乾如蜂窠眼子撥撲有

酒湧起即是熟也供御祠祭十月造酸後二十日熟十一



月造酸後一月熟十二月造酸後五十日熟

### 酒器

東南多礬甕洗刷淨便可用西北無之多用瓦甕若新甕用灰火七斤罩甕其上候通熱以油蠟徧塗之若舊甕冬初用時時須薰過其法用半頭磚錙脚安放合甕塼上用乾黍穰文武火薰於甕釜上蒸以甕邊黑汁出爲度然後水洗三五遍候乾用之更用漆之尤佳

### 上糟

造酒寒時須是過熟卽酒清數多渾頭白醇少溫涼時并熱時須是合熟便壓恐酒醅過熟又糟內易熱多致酸變大約造酒自下脚至熟寒時二十四五日溫涼時半月熱時七八日便可上糟仍須勻裝停鋪手安壓板正下砧簞所貴壓得勻乾并無煎失轉酒入甕須垂手傾下免見濯損酒味寒時用草薦麥麩圍蓋溫涼時去了以單布蓋之候三五日澄折清酒入甕

### 收酒

上榨以器就滴恐滴遠損酒或以小杖子引下亦可壓下酒須先湯洗甕器令淨控乾二三日一次折澄去盡脚纔有白絲卽渾直候澄折得清爲度卽酒味倍佳便用蠟紙封閉務在滿裝甕不在大以物閣起恐地氣發動酒脚失酒味仍不許頻頻抵動大抵酒澄得清更滿裝雖不煮夏月亦可存留

內酒庫水酒夏月不煮  
抵是過熟上榨澄清收



煮酒

凡煮酒每斗入蠟二錢竹葉五片官局天南星九粒化入酒中如法封繫置在甑中第二次煮酒不用前來湯別須用冷水下然後發火候甑上酒香透酒溢出倒流便揭取甑蓋取一瓶開看酒滾即熟矣便住火良久方取下置放石灰中不得頻移薰白酒須潑得清然後煮煮時甌用桑葉冥之金波兼使榨下糟略澄折二三日便蒸雖煮酒白色

火迫酒

取清酒三五日後據酒多少取甕一口先淨刷洗訖以火烘乾於底旁鑽一竅子如筋粗細以柳屑子塞定將酒入在甕入黃蠟半斤甕口以油單紙蓋繫定別泥一間淨室不得令通風門子可纔入得甕置甕在當中間以磚五重襯甕底於當門裏着炭三秤籠令實於中心着半斤許熟火使用閉門門外更懸蓆簾七日後方開又七日方取喫取時以細竹子一茶頭邊夾少新綿款款抽屑子以器承之以綿竹子遍於甕底攪纏盡着底濁物清即休纏仍塞了先鑽竅子圖取澱濁易耳每取時却入一竹筒子如銅淋子旋取之即耐停不損全勝於煮酒也

曝酒法

平旦起先煎下甘水三四升放冷着盆中日西將衡正純糯一斗用水淨淘至水清浸良久方漉出瀝令米乾炊再餽飯約四更飯熟即卸在案棹上薄攤令極冷每日日未



出前用冷湯二碗拌飯令飯粒散不成塊每斗用藥二兩

玉友白醪小 粒粒有麴即逐段拍在甕四畔不須令太實惟中間開一

井子直見底却以麴末糝醅面即以濕布蓋之如布乾又

漬潤之常令布濕乃其訣也又不 候漿來井中滿時時酌

澆四邊直候漿來極多方用水一盞調大酒麴一兩投井

漿中然後用竹刀界醅作六七片擘碎番轉醅面上有白

即下新汲水二碗依前濕布罨之更不得動少時自然結

面醅在上漿在下即別淘糯米以先下脚米算數天涼對

半 隔夜浸破米心次日晚夕炊飯放冷至夜酸之再入藥

取甕中漿來拌勻捺在甕底以舊醅蓋之次日即大發候

### 白羊酒

酸飯消化沸止方熟乃用竹筴筴之若酒面帶酸筴時先

以手掠去酸面然後以竹筴插入缺中心取酒其酒甕用

木架起須要置涼處仍畏濕地此法夏中可作稍寒不成

臘月取絕肥嫩羯羊肉三十斤肉三十斤內 連骨使水六

斗已來入鍋煮肉令息軟漉出骨將肉絲擘碎畱着肉汁

炊蒸酒飯時酌撒脂肉於飯上蒸令軟依常拌攪使盡肉

汁六斗潑饋了再蒸良久卸案上攤令溫冷得所揀好脚

醅依前法酸拌更使肉汁二升以來收拾案上及元壓面

水依尋常大酒法日數但麴盡於醅米中用爾一法脚醅

飯內方煮肉取脚 醅一處搜拌入甕



地黃酒

地黃擇肥實大者每米一斗生地黃一斤用竹刀切略於木石臼中搗碎同米拌和上甑蒸熟依常法入醞黃精亦依此法

菊花酒

九月取菊花曝乾揉碎入米饋中蒸令熟醞酒如地黃法

醪酒

七月開醪釀摘取頭子去青萼用沸湯綽過紐乾浸法酒一升經宿漉去花頭勻入九升酒內此洛中法

蒲萄酒法

酸米入甑蒸起上用杏仁五兩去皮蒲萄二斤半浴過乾

與杏仁同於砂盆內一處用熟漿三斗逐旋研盡為度以生絹濾過其三斗熟漿潑飯軟蓋良久出飯攤於案上依常法候溫入麴搜拌

猥酒

每石糟用米一斗煮粥入正發醅一升以來拌和糟令溫候一二日如蟹眼發動方入麴三斤麥蘖末四兩搜拌蓋覆直候熟却將前來黃頭并折澄酒脚傾在甕中打轉上榨



神仙酒法

天都程百二幼輿氏閱

武陵桃源酒法

取神麴二十兩細剉如棗核大曝乾取河水一斗澄清浸待發取一斗好糯米淘三二十遍令淨以水清爲度三漚炊飯令極軟爛攤冷以四時氣候消息之投入麴汁中熟攪令似爛粥候發卽更炊二斗米依前法更投二斗嘗之其味或不似酒味勿怪之候發又炊二斗米投之候發更投三斗待冷依前投之其酒卽成

四酸通用米一石

如天氣稍冷

卽煖和熟後三五日甕頭有澄清者先取飲之蠲除萬病令人輕健縱令酣酌無傷此本於武陵桃源中得之久服



延年益壽後被齊民要術中採綴編錄時人縱傳之皆失其妙此方盡桃源中真也今商量以空水浸麴末為妙每造一斗米先取一合以水煮取一升澄取清汁浸麴待發經一日炊飯候冷即出甕中以麴水熟和還入甕內每投皆如此其第三以一斗為率初用一合米浸麴一投一升二三四投皆二升五投三升是止九合升一第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發定訖更一兩日然後可壓漉即滓大半化為酒如味硬即每一斗酒蒸三斗糯米取大麥麴藥一大匙神麴末一大分熟攪和盛葛袋中內入酒瓶候甘美即去却袋凡造諸色酒北地寒即如人氣投之南中氣暖即須至冷為佳不然則錯矣已北造往往不發緣地寒故也雖料理得發味終不堪

但密泥頭經春暖後即一甕自成美酒矣

真人變鬚髮方

糯米二斗淨簸擇不得令有雜米

地黄二斗其地黃先淨洗候水脉盡以竹刀切如豆顆大勃堆疊二斗不可犯鐵

母薑四斤生用以生布巾楷之去皮皮須見肉細切秤之

法麴二斤若常麴四斤搗為末

右取糯米以清水淘令淨一依常法炊之良久即不饋入地黄生姜相重炊待熟便置於盆中熟攪如粥候冷即入麴末置於通沖磁瓶甕中醞造密泥頭更不得動夏三十日秋冬四十日每饑即飲常服尤妙

妙理麴法



白麵不計多少先淨洗辣蓼爛搗以新布絞反汁以新刷  
帚灑於麵中勿冷大濕但只踏得就為度候踏實每個以  
紙袋挂風中一月後方可取日中曝三日然後收用

### 時中麴法

每菘豆一斗揀淨水淘候水清浸一宿蒸豆極爛攤在案

上候冷用白麵十五斤辣蓼末一升

蓼曝乾搗為末須早  
地上生者極辣豆麵

大斗用大秤  
省斗用省秤

將豆麵辣蓼一處拌勻入臼內搗極相乳入

如乾入少蒸豆水不可太乾不可太濕如乾麥飯為度用

布包踏成圓麵中心畱一眼要索穿以麥稈穰草罨一十

日

先用穰草鋪在地上及用穰草  
繫成束排成間起麴令懸空

取出以索穿當風懸掛

不可見日一月方乾用時每斗用麴四兩須搗成末焙乾

用

### 冷泉酒法

每糯米五斗先取五升淘淨蒸飯次將四斗五升米淘淨

入甕內用稍箕盛蒸飯五升坐在生米上入水五斗浸之

候漿酸飯浮

約一兩日

取出用麴五兩拌和勻先入甕底次取

所浸米四斗五升控乾蒸飯軟硬得所攤令極冷用麴末

十五兩取浸漿每斗米用五升拌飯與麴令極勻不令成

塊按令面平

罨浮飯在底  
不可攪拌

以麴少許糝面用盆蓋甕口紙

封口縫兩重再用泥封紙縫勿令透氣夏五日春秋七八

日

酒經下



觴政

陳國袁宏道中郎父定

新安程輿幼輿氏校

胡之衍平仲氏

小引

余飲不能一蕉葉每聞鑪聲輒踴躍遇酒客與留連飲不  
竟夜不休非久相狎者不知余之無酒腸也社中近饒飲  
徒而觴容不習大覺鹵莽夫提衡糟丘而酒憲不修是亦  
令長之責也今採古科之簡正者附以新條名曰觴政凡  
為座客者各收一帙亦醉鄉之甲令也  
觴政凡十有六條



一之吏

凡飲以一人為明府主斟酌之空酒懦為曠官謂冷也酒  
猛為苛政謂熱也以一人為錄事以糾坐人須擇有飲材  
者材有三謂善令知音大戶也

二之徒

酒徒之選十有二款於辭而不負者柔於氣而不靡者撫  
物為令而不涉重者令行而四座踴躍飛動者聞令即解  
而不再問者善雅詭者持屈爵不分愬者當杯不議酒者  
飛聲騰觚而儀不愆者寧酣沈而不傾潑者即席分題能  
賦者不勝杯杓而長夜興勃勃者

三之容

飲喜空節飲勞空靜飲倦空詼飲禮法空瀟灑飲亂空繩  
約飲新知空閒雅真率飲禱禱客空逡巡却退

四之空

凡醉有所空醉花空晝襲其光也醉雪空夜消其潔也醉  
得意空唱導其和也醉將離空擊鉢壯其神也醉文士空  
謹節奏章程畏其侮也醉俊人空加觥盃旗幟助其烈也  
醉樓空暑資其清也醉水空秋泛其爽也一云醉月空樓  
醉暑空舟醉山空幽醉佳人空微醺醉文人空妙令酌無  
苛醉豪客空揮觥發浩歌醉知音空吳兒清喉檀板語無  
他

五之遇



飲有五合有十乖涼月好風快雨時雪一合也花開釀熟  
二合也偶爾欲飲三合也小飲成狂四合也初鬱後暢談  
機乍利五合也日炎風燥一乖也神情索寞二乖也特地  
排當飲戶不稱三乖也賓主牽率四乖也草草應付如恐  
不竟五乖也強顏爲歡六乖也革履板槽諛言往復七乖  
也刻期登臨濃陰惡雨八乖也飲場遠緩迫暮思歸九乖  
也客佳而有他期妓歡而有別促酒醇而易炙美而冷十  
乖也

### 六之候

歡之候十有三得其時一也賓主久間二也酒醇而主嚴  
三也非觥壘不謳四也不能令有耻五也方飲不重膳六  
也不動筵七也錄事貌殺而法峻八也明府不受請謁九  
也廢賣律十也廢替律十一也不恃酒十二也歌兒酒奴  
解人意十三也不歡之候十有六主人吝一也賓輕主二  
也鋪設襍陳而不序三也室暗燈暈四也樂澁而妓驕五  
也議朝除家政六也迭譎七也興居紛紜八也附耳囁語  
九也蔑章程十也醉勞嘈十一也坐馳十二也平頭盜甕  
及偃蹇十三也客子奴囂不法十四也夜深逃席十五也  
狂花病葉十六也飲流以目睡者爲狂花目睡者爲病葉  
其他歡場害馬例當叱出害馬者語言下俚面貌麤浮之  
類

### 七之戰



戶飲者角觥兕氣飲者角六博局戲趣飲者角譚鋒才飲者角詩賦樂府神飲者角盡累是曰酒戰經云百戰百勝不如不戰無累之謂也

八之祭

凡飲必祭所始禮也今祀宣父曰酒聖夫無量不及亂觴之祖也是爲飲宗四配曰阮嗣宗陶彭澤王無功邵堯夫十哲曰鄭文淵徐景山嵇叔夜劉伯倫向子期阮仲容謝幼輿孟萬年周伯仁阮宣子而有山巨源胡毋彥國畢茂世張季鷹何次道李元忠賀知章李太白以下祀兩廡至若儀狄杜康劉白隋焦革輩皆以醞法得名無關飲徒姑祠之門垣以旌釀客亦猶校宮之有土主梵宇之有伽藍也

九之典刑

曹參蔣琬飲國者也陸賈陳遵飲達者也張師亮寇平仲飲豪者也王元達何承裕飲雋者也蔡中郎飲而文鄭康成飲而儒淳于髡飲而俳廣野君飲而辨孔北海飲而肆醉顛法常禪飲者也孔元張志和仙飲者也楊子雲管公明玄飲者也白香山之飲適蘇子美之飲憤陳暄之飲騃顏光祿之飲矜荆卿灌夫之飲怒信陵阿之飲悲諸公皆非飲派直以興寄所託一往標譽觸類廣之皆歡場之宗工飲家之繩尺也

十之掌故



凡六經語孟所言飲式皆酒經也其下則汝陽王甘露經  
 酒譜王績酒經劉炫酒孝經貞元飲畧竇子野酒譜朱翼  
 中酒經李保績北山酒經胡氏醉鄉小畧皇甫崧醉鄉日  
 月候白酒律諸飲流所著記傳賦誦等為內典蒙莊離騷  
 史漢南北史古今逸史世說顏氏家訓陶靖節李杜白香  
 山蘇玉局陸放翁諸集為外典詩餘則柳舍人辛稼軒等  
 樂府則董解元王實甫馬東籬高則誠等傳奇則水滸傳  
 金瓶梅等為逸典不熟此典保面甕腸非飲徒也

十一之刑書

色驕者墨色媚者劓伺願氣者宮語含機穎者械沈思如  
 負者鬼薪梗令者决逆狂率出頭者恠嬰罪人冠愆儀者

共艾畢歡未闌乞去者葑非屨罪人衣履罵坐三等者城

旦春故沙門島浮托酒狂以虐使為高又驅其黨效尤者  
 大辟

十二之品第

凡酒以色清味冽為聖色如金而醇苦為賢色黑味酸醜  
 者為愚以粳釀醉人者為君子以臘釀醉人者為中人以  
 巷醪燒酒醉人者為小人

十三之杯杓

古玉及古窰器為上犀瑪瑙次之近代上好瓷又次之黃  
 白金叵羅下罍形銳底數曲者最下

十四之飲儲

百



下酒物色謂之飲儲一清品如鮮蛤糟蚶酒蟹之類二異品如熊白西施乳之類三臙品如羔羊子鵝炙之類四果品如松子杏仁之類五蔬品如鮮笋早韭之類

以上二款聊具色目下邑貧士安從辦此政使瓦盆蔬具亦何損其高致也

十五之飲飾

棊几明窓時花嘉木冬幕夏蔭拂塵禪床繡裙藤席之類十六之歡具

楸枰高低壺觥籌骰子古鼎崑山紙牌羯鼓冶童女侍史鷓鴣沈茶具

以俟渴者

詩韻吳箋宋硯佳筆墨

以俟詩賦者

醉鄉記

太原王績無功著

醉之鄉去中國不知其幾千里也其土曠然無涯無丘陵阪險其氣和平一揆無晦明寒暑其俗大同無邑居聚落其人甚精無愛憎喜怒吸風飲露不食五穀其寢于其行徐徐與魚鱉鳥獸雜處不知有舟車械器之用昔者黃帝氏嘗獲遊其都歸而杳然喪其天下以為結繩之政已薄矣降及堯舜作為千鍾百榼之獻因姑射神人以假道蓋至其邊鄙終身太平禹湯立法禮繁樂雜數十代與醉鄉隔其臣羲和棄甲子而逃冀臻其鄉失路而道夭天下遂不寧至乎末孫桀紂怒而升糟丘階級千仞南向而望



卒不見醉鄉武王得志于世乃命公旦立酒人氏之職典司五齊拓土七千里僅與醉鄉達焉故四十年刑措不用下逮幽厲迄乎秦漢中國喪亂遂與醉鄉絕而臣下之受道者往往竊至焉阮嗣宗陶淵明等十數人並遊于醉鄉沒身不返死塋其壤中國以爲酒仙云嗟乎醉鄉氏之俗豈古華胥氏之國乎何其淳寂也如是予得遊焉故爲之記

合刻酒經觴政跋

程幼輿旣梓朱翼中酒經三卷子復取袁石公觴政及東臯子醉鄉記附之以供好事者賞閱夫酒經之言造麴投醪臥漿釀醞諸法卽儀狄杜康復起不異是矣予又何益焉蓋酒之爲用大哉享天地禮百神成嘉會和賓主以至綺筵歡笑花月閒吟山翁獨酌漁父浩歌無非發越酒經於此



猶多闕略如東臯子純於酒德遊乎醉鄉  
與道爲一袁石公豪風逸韻程法有章暢  
飲雖酣其儀不忒弘謨雅度二公該之取  
以附益庶幾乎合弱侯焦太史備一家言  
誠快事之意耳若夫能釀而不知飲趣者  
酒工也有飲韻而不得釀法者則無以盡  
其豪邁之興也有飲韻而復得釀法是謂  
酒之全人與酒爲一直將狹小天地目空  
今古豈第醉花醉月澆其胸中礪硯而已  
哉數公雖相異世精英靈韻千載神符猶  
之連環合璧意趣天成目曰酒中僊聖良  
非虛語矣

昔

萬曆乙卯孟夏天都酒人胡之衍書









