

齊民要術卷第六

後魏高陽太守賈思勰撰

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

養羊第五十七

鬪及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

養猪第五十八

養雞第五十九

養鵝鴨第六十

養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

齊民要術卷六

大前廿一
頁八上

服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如不

肥克繁息者未之有也

金曰禪降虜之煨燼卜式編戶齊民以牛馬之

肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧豕者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨寧戚以飯牛見知馬稷牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰羊去亂羣馬去害上式曰非獨羊也治民亦如是是以時起居惡者輒去無令敗羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下

言其乏食瘦瘠春中必死

務在充飽

調適而已

陶朱公曰子欲速富當畜五牴

牛馬猪羊驢五畜之牴然畜牴

則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧

累騰皆乘匹之名是月所以合牛馬仲夏之月遊牝別羣則繫騰

孕任欲止為其牝氣有餘恐相蹄齧也仲冬之月牛馬畜獸有

放逸者取之不詰王居明堂禮曰冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死者則

不忌

馬頭為王欲得方目為丞相欲得光脊為將軍

欲得強腹脇為城郭欲得張四下為令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小

齊民要術卷六 二 六百六十七 五十四

頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩

耳一駑長頸不折二駑短上長下三駑大髀括賈切

短脅四駑淺髀薄鬃五駑

駟馬驪肩鹿毛 馬驪駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一腳行五百里

相馬不藏法肝欲得小耳小則肝小肝小識人

意肺欲得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得

大目大則心大心大則猛利不驚目四滿則朝

暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣

方而平脾欲得小賺腹小則脾小脾小則易養望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也

皆可乘致致瘦欲得見其肉謂前肩守肉致肥欲得

見其骨骨謂頭顱馬龍顱突目平脊大腹脰重有肉

此三事備者亦千里馬也水火欲得分水火在鼻兩孔

間也上唇欲急而方口中欲得紅而有光此馬千

里馬上齒欲鉤鉤則壽下齒欲鋸鋸則怒額下

欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劍

鋒則千里嗣骨欲廉如織杼而潤又欲長頰下側入

六齊民要術卷六 三 三百五十三

骨是目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中

欲廉而張素鼻孔上陰中欲得平股下主人欲小股裏上近

前也陽裏欲高則怒股中上之主人額欲方而平八肉欲

大而明耳下玄中欲深耳下近牙耳欲小而銳如削筒

相去欲促鬣欲戴中骨高二寸鬣中骨也易骨欲直

眼下直下骨也頰欲開赤長膺下欲廣一尺以上名曰

挾一作扶尺能久走鞅欲方頰前喉欲曲而深胃欲

直而出髀間前向鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨欲

大肉次之髻欲極而厚且折季毛欲長多覆肝

肺無病

髮後毛是

背欲短而方脊欲大而抗膈筋欲

大

夾脊筋也

飛鳧見者怒

胃欲筋也

三府欲齊

兩髀及中骨也

尻

欲頽而方尾欲減本欲大脅肋欲大而漙名曰

上渠能久走龍趨欲廣而長升肉欲大而明

外髀

肉也

輔肉欲大而明

前脚

膈欲充腔小

膝腔

季肋欲

張

短肋

懸薄欲厚而緩

脚腔

虎口欲開

股

腹下欲平

滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起

髀外

近前髀欲廣厚汗溝欲深明直肉欲方能久走

髀後

肉也輸

一作

鼠欲方

直肉

胸肉欲急

髀裏

間筋

齊民要術卷六

四

三四五六

欲急短而減善細走

輸鼠下筋

機骨欲舉上曲如懸

匡馬頭欲高距骨欲出前間骨欲出前後曰

外

臨蹄骨也

附蹕欲大前後目

夜眼

股欲薄而博善能走

後髀前骨

臂欲長而膝本欲起有力

前脚

肘後欲

開能走膝欲方而庠髀骨欲短兩肩骨欲深名

曰前渠怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其

後開如鷄翼能久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少

肉如剥兔頭壽骨欲得大如絲絮苞圭石

壽骨者髮

所生處也白從額上入口名兪膺一名的顱奴乘客
死主乘棄市大兇馬也

馬眼欲得高眶欲得端正骨欲得成三角睛欲
得如懸鈴紫豔光目不四滿下脣急不愛人又
淺不健食目中縷貫瞳子者五百里下上徹者
千里睫亂者傷人目下而多白畏驚瞳子前後
肉不滿皆兇惡若旋毛眼眶上壽四十年值眶
骨中三十年值中眶下十八年在目下者不借
睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃

目欲大而光目皮欲得厚目上白中有橫筋五
百里上下徹者千里目中白縷者老馬子目赤
睫亂齧人反睫者善奔傷人目下有橫毛不利
人目有火字在者壽四十年目偏長一寸三百
里目欲長大旋毛在目下名曰承泣不利人目
中五采盡具五百里壽九十年良多血氣也駑
多赤青肝氣也走多黃腸氣也材知多白骨氣
也材多黑腎氣也駑用策乃使訛也白馬黑目
不利人目多白却視

馬耳欲得相近而前豎小而厚一寸三百里三寸千里耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者駑小而長者亦駑耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如斬筒七百里如雞距者五百里

鼻孔欲得大鼻頭文如王火字欲得明鼻上文如王公五十歲如火四十歲如天三十歲如小一十歲如今十八歲如四八歲如宅七歲鼻如水文二十歲鼻欲得廣而方

脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黃馬白喙不利人

口中色欲得紅白如火光爲善材多氣良且壽即黑不鮮明上盤不通明爲惡材少氣不壽一曰相馬氣發口中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹下皆不盡壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好旋毛在

物後爲御禍不利人刺芻欲竟骨端刺芻者齒間肉

齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不滿

不原不能久走一歲上下生乳齒各二二歲上

下生齒各四三歲上下生齒各六四歲上下生

成齒二成齒皆背三入四方生也五歲上下著成齒四六歲

上下著成齒六兩廂黃生區受麻子也七歲齒兩邊黃各

缺區平受米八歲上下盡區如一受麥九歲下

中央兩齒曰受米十歲下中央四齒曰十一歲

下六齒盡曰十二歲下中央兩齒平十三歲下

齊民要術卷六

七

三百四

中央四齒平十四歲下中央六齒平十五歲上

中央兩齒曰十六歲上中央四齒曰若看上齒依下齒次

第十七歲上中央六齒皆曰十八歲上中央兩

齒平十九歲上中央四齒平二十歲上中央六

齒平二十一歲下中央兩齒黃二十二歲下中

央四齒黃二十三歲下中央六齒盡黃二十四

歲上中央二齒黃二十五歲上中央四齒黃二

十六歲上中央六齒盡黃二十七歲下中二齒

白二十八歲下中四齒白二十九歲下中盡白

三十歲上中央二齒白三十一歲上中央四齒
白三十二歲上中盡白

頸欲得腴而長頸欲得重頷欲折骨欲出臆欲
廣頸項欲厚而強迴毛在頸不利人

白馬黑毛不利人肩肉欲寧寧者却也雙鳧欲大而

上雙鳧骨兩遂肉如鳧

脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有
迴毛名負尸不利人

從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里

齊民要術卷八

八

百二十

十二者千里過十三者天馬萬乃有一耳十一云

肋五百里十肋五千里也

腋下有迴毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂

結脉欲多大道筋欲大而直大道筋從脇下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入臆帶者行千里一尺

者五百里

三封欲得齊如一三封者即尻上三骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無尾
汗溝欲得深

尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

腕欲得細而促

髀骨欲得大而長

尾本欲大而張

膝骨欲圓而長大如杯孟

溝上通尾本者踰殺人

齊民要術卷六

九

馬有雙腳脛亭行六百里迴毛起踠膝是也

脛欲得圓而厚裏肉生焉

後腳欲曲而立

臂欲大而短

骸欲小而長

腕欲促而大其間纔容鞞

烏頭欲高

烏頭後足外節

後足輔骨欲大

輔足骨者後足骸之後骨

後左右足白不利人

白馬四足黑不利人

黃馬白喙不利人

後左右足白殺婦

相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒

馬子白毛者老馬也

四蹄欲厚且大四蹄顛倒若豎履奴乘客死主

乘棄市不可畜

久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣

一曰生骨則發癰腫

一曰發蹄生癰也

久立則發骨勞骨勞即發癰腫

齊民要術卷六

十一

久汗不乾則生皮勞皮勞者驥而不振

汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即驥而

不起

驅馳無節則生血勞血勞則發强行

何以察五勞終日驅馳舍而視之不驥者筋勞

也驥而不時起者骨勞也起而不振者皮勞也

振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞

者兩絆却行三十步而已

一曰筋勞者驥起而絆之徐行三十里而

已骨勞者令人牽之起從後筭之起而已皮勞

者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之樞上遠餒草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲

食之節食有三芻飲有三時何謂也一曰惡芻

二曰中芻三曰善芻善謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食食常飽則無不肥到草粗雖是豆穀亦不肥充細到無節莖而食之者令馬肥不啞苦江自然好矣何

謂三時一曰朝飲少之二曰晝飲則胃膈水三

曰暮極飲之一曰夏汗冬寒皆當節飲諺曰旦起騎穀日中騎水斯言且飲須節

水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦

佳十日一放令其陸梁舒展令馬硬實也夏

即不汗冬即不寒汗而極乾

飼父馬令不鬪法多有父馬者別作一坊多置槽廐到芻及穀頭各自別安

唯著鞵頭浪放不繫非直飲食遂性舒適自在

至於黃弱自然一處不須掃除乾地服臥不濕

行亦不鬪也

飼征馬令硬實法細到芻杓擲揚去菜專取取其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

復雪寒仍令安廠下一日一走令

羸驢覆馬生羸則准常以馬覆驢所生驪者形

大者母長則受駒父大則子壯草驢不產

產無不死養草驢常須防勿令離羣也

驢大都類馬不復別起條端

凡以豬槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此

三事皆令馬落駒

術曰常繫彌猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方

取獾屎煮以灌之獾肉及肝彌良不能得肉所入用屎耳

治馬患喉痺欲死方

纏刀子露鋒刃一寸刺咽喉令潰破即愈不治必死也

治馬黑汗方

取燥馬屎置瓦上以人頭亂髮覆之火燒馬屎及髮令煙出着馬鼻

下熏之使煙入馬鼻中須臾即瘥也

又方

取猪脊引脂雄黃亂髮凡三物着馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方

煮大豆及熟飯噉馬三度愈也

治馬汗凌方

取美豉一升好酒一升夏著月中冬則溫熱浸豉使液以手搦之絞

天齊民要術卷六

三

去滓以斗灌口汗出則愈矣

治馬疥方

用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之髮消以搏搯疥令赤及熱塗之即愈也

又方

湯洗疥拭令乾煮麵糊熱塗之即愈也

又方

燒栢脂塗之良

又方

研芥子塗之差六畜疥悉愈然栢瀝芥子並是燥藥其徧體患疥者宜歷落班駁以

漸塗之待差更塗餘處一日之中頓塗徧體則無不死

治馬中水方

取塩着兩鼻中各如雞子黃許大捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方

手捉甲上長髮向上提之令皮離肉如此數過以鈹刀子刺空中皮

今突過以手當刺孔則有如風吹人手則是穀氣耳令人溺上又以鹽塗使人立乘數十步即愈

又方 取錫如雞子大打碎和草飼馬甚佳也

又方 取麥蘖末三升和穀飼馬亦良

治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方 取芥

子熟搗如雞子黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚亦搗熟以水和令相著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融蜜蠟周而擁之不爾恐藥躁瘡大著蠟罷以藥傅骨上取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛而無癢此法甚良大勝灸者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

齊民要術卷六

三

五

治馬被刺腳方 用穰麥和小兒哺塗即愈

馬灸瘡 未瘥不用令汗瘡白痴時慎風得瘥後從意騎耳

治馬瘡蹄方 以刀刺馬蹄叢毛中使血出愈

又方 融羊脂塗瘡上以布裹之

又方 取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹

汁洗之三度即愈

又方 以湯洗淨燥拭之嚼子塗之以布帛裹三度愈若不斷用穀塗五六度即愈

又方 剪去毛以鹽湯淨洗去加燥拭於破瓦中煑人尿令沸熱塗之即愈

又方 以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令

一寸許刀子摘令血出色

又方 先以酸泔清洗淨然後爛

又方 取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米

以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以

又方 耕地中拾取禾莠東倒西倒若巖東西橫

二十一科淨洗釜中煮取汁色黑乃止剪却

又方 尿清半糞令液取屋四角草就上燒令灰

愈

又方 煮酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟

又方 淨洗了搗杏仁和猪

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一

日即死 以脂塗人手探穀道中去結屎以

治馬卒腹脹眠臥欲死方 用冷水五升鹽二斤

必愈

治驢漏蹄方 鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱

蹄頸著磚孔中傾鹽酒醋令沸浸之牢捉勿令

牛岐胡有壽 岐胡牽兩腋 眼去角近行駛眼欲

得大眼中有白脉貫瞳子最快二軌齊者快

從鼻至髀為前軌
甲至髀為後軌頸骨長且大快壁堂欲得闊

壁堂脚
肢間也倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺

庭欲得廣膺庭
胃也天關欲得成天關脊
接骨也僂骨欲得

垂僂骨脊骨中
夾欲得下也洞胡無壽洞胡從頭
至臆也旋毛在珠

淵無壽珠淵當
眼下也上池有亂毛起妨主上池兩角
中一曰戴

麻也倚脚不正有勞病角冷有病毛拳有病毛欲

得短密若長疎不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱

單脊無力有生癬即決者有大勞病尿射前脚

者快直下者不快亂睫者舐人後脚曲及直並

是好相直尤勝進不甚直退不甚曲為下行欲

得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用至地至

地少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得

硬角欲得細橫豎無在大身欲得促形欲得如

卷卷者其
形側也插頸欲得高一曰體欲得緊大膝疎

肋難飼龍突目好跳又云不
能行也鼻如鏡鼻難牽口

方易飼蘭株欲得大蘭株
尾株豪筋欲得成就豪筋
脚後

橫筋豐岳欲得大豐岳膝
株骨也蹄欲得豎豎如
羊角垂星欲

得有努肉垂星蹄上有肉力桂欲得大而成桂

常助欲得密肋骨欲得大而張張而廣也髀骨欲得

出雋骨上出背脊骨上也易牽則易使難牽則難使泉

根不用多肉及多毛泉根莖所出也懸蹄欲得橫如八字也

陰虹屬頸行千里陰虹者有雙筋白毛骨屬勁甯公所陽盭欲得

廣陽盭者夾尾當陽盭中間脊骨欲得窄窄則雙脊

不窄則為單脊常有似鳴者有黃

治牛疫氣方取人參一兩細切水煮取汁五六升灌口中

又方臘月兔頭燒作灰和水五六升灌之亦良

又方硃砂三指撮油脂二合清酒六合煖灌即瘥

治牛腹脹欲死方取婦人陰毛草裹與食之即愈誤治氣脹也

又方研麻子取汁溫泠微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良

治牛疥方煮烏頭汁熱洗五度即瘥耳

治牛肚反及嗽方取榆白皮水煮極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方取兔腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈

治牛風方以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜風脂塗悉愈

治牛病用牛膽一筒灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨茭四月毒草與茭豆不殊齊俗不收所失大

也

所曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七

鹽酥酪乾酪收驢馬駒
羔犢法羊病諸方並附

常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生

者次之

非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九十月

生者雖值秋熟比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食

常飲熟乳所以亦惡六七月生者兩熱相仍中之甚其十一月及二月生者母既合重膚軀充

諸草雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以亦佳也

大率十口一羝

羝

則不孕羝多則亂羣不孕者必瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死

羝無角者更佳

齊民要術卷六

十七

恒天百五十五

有角者喜相舐觸膈胎所由也

供厨者宜刺之

刺法十餘十日用布裹齒碎

也 羊必須老人及心性宛順者起居以時調其

宜適卜式云牧民何異於是者

若使急性人及小兒者攔約不

得必有打傷之災或勞戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有羔死之患

也 唯遠水為良二日一飲

頻飲則傷水而鼻膿

緩驅行勿

停息

息則不食而羊瘦急行則全塵而顛也

春夏早放秋冬晚出

春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱與秋冬晏起必待日光

此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相斬秋冬之間必致癘疥七月以後霜

氣降後必須日出霜露晞解然後放 圈不厭近之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也

必須與人居相連開窻向園

所以然者羊性怯弱不能禦物狼一

入園或能絕羣

架北墻為厰

為屋即復熱熱則疥癬且屋處慣煖冬月入田尤不

耐寒園中作臺開竇無令停水二日一除勿使糞

穢

穢則汚毛停水則挾蹄眠濕則腹脹也

園內須並墻豎柴柵令

周匝

羊不措土毛常自淨不豎柴者羊措墻壁上鹹相得毛皆成毡又豎柵頭出墻者虎

狼不敢踰也

羊一千口者三四月中種大豆一項雜穀并草

留之不須鋤治八九月終刈作青茭若不種豆

穀者初草實成時刈雜草薄鋪使乾勿令鬱

齊民要術卷六

六

種豆

浥

豎豆胡或蓬藜荆棘為上大小豆箕次之高麗豆箕尤有所便蓋亂二種則不種凡秋刈

草非直為羊然大凡悉皆倍勝崔寔曰十月七日刈芻茭

既至冬寒多饒風

霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放

積茭之法

於高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步許積茭著柵中高一丈亦無

嫌任羊遶柵指食竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有千車茭擲與十口

羊亦不得飽羣羊踐躡而巳不得一莖入口

不收茭者初冬乘秋似

如有膚羊羔乳食其母比至正月母皆瘦死羔

小未能獨食水草尋亦俱死非直不滋息或滅

羣斷種矣

余昔有羊二百口茭豆既少無以飼一歲之中餓死過半假有在者疥瘦

羸瘠與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家
自不宜又疑歲道疫病乃飢餓所致無他故也
人家八月收穫之始多無庸假且買羊雇人所
費既少所存者大傳曰三折臂始為良醫又曰
亡羊治牢未為晚也世事
略皆如此安可不存意哉

寒月生者須然火於其邊夜不然火必凍死也

凡初產者宜煑穀豆飼之白羊留母二三日即

母子俱放白羊性狠不得獨留并母久住則令乳之殺羊但留母一

日寒月者內羔子坑中日父母還乃出之坑中煖不

苦風寒地熱使眠如常飽者也十五日後方喫草乃放之

白羊三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖於河水之中淨洗羊

元齊民要術卷六 元 賈九 隱

則生白淨毛也五月毛牀將落鉸取之鉸訖更洗如前八月初

胡葦子未成時又鉸之鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白露已

降寒氣侵人洗即不益胡葦子成然後鉸者匪直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足令

羊瘦損漠北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒中國必須鉸不鉸則毛長相著作氈難成也

作氈法春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟弱獨用大偏是以須雜三月桃花水氈

第一凡作氈不須厚大唯緊薄均調乃佳耳二年數臥小覺垢以九月十月賣作氈明年四

五月出氈時更買新者此為長存不穿敗若不數換者非直垢汗穿穴之後便無所直虛成糜

費此不朽之功豈可同年而語也

令氈不生蟲法夏月敷席不卧上則不生蟲若氈多無人臥上者預收權柴燥

薪灰入五月中羅灰徧著壇上厚五寸許表束於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生

羝羊四月末五月初絞之

性不耐寒早絞寒則凍死雙生者多易為

緊息性既豐乳有酥酪之饒毛堪酒袋兼繩索之利其潤益又過白羊

作酪法

即粉穀如糕屑多著水煮作則薄粥待

冷飲牛若不飲者莫與水明日渴自飲牛產三日以繩絞牛項頸令徧身脈脹倒地即縛以手痛接乳核令破以脚二七徧蹴乳房然後解故羊產三日直以手接痛令破不破脚蹴若不如此破核者乳脈細微攝身則閉核破脈開將乳易得曾經破核後產者不須復治牛產五日外羊十日外羔犢得乳力強健能噉水草然後取乳之時須人斟酌三分之中當留一分以與羔

犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末四月初牛羊飽草便可取酪以收其利至八月末止從九月一日後止可小小供食不得多作天氣寒枯牛羊漸瘦故也大作酪時日暮牛羊還即間羔犢別著一處凌旦早放母子別羣至日東南角噉露草飽驅歸捋之訖還放之聽羔犢隨母日暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不放先將者比覺日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少將訖於鑄釜中緩火煎之火急則著底草常以正月二月預收乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾糞火輒無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以為酥屈水為倦以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中卧之卧之新瓶即直用之不燒若舊瓶已會卧酪時輒須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆使周匝熱徹好乾待冷乃用

不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蛇蝦蟇故也宜燒人髮牛角以辟之聞臭氣則去矣其計酪待冷煖之節溫溫小煖於人體為合宜適熱則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成餅酪為餅大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙攪攪令散寫著熟乳中仍以杓攪使均調以檀絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酢者急榆醋食研熟以為餅大率一斗乳下一匙酢攪令均調亦得成其酢酪為酢者酪亦醋甜酢傷多酪亦醋其六七月中作者計時令如人溫直置冷地不必須溫若冬天作者計時少令熱於人體降於餘月姑令極熱

作乾酪法

七月八月中作之日中炙酪酪上得一斗許於鑪中炒少許時即出於盤上曝濕時作圓大如梨許又曝使乾得經數年不壞

齊民要術卷六

三

大土壘

以供遠行作粥作漿時細削著水中煮沸便有酪味亦有全擲一團著湯中嘗有酪味還濾取曝乾一徧則得五徧煮不破看勢兩斬薄乃削研用者倍矣

作漉酪法

入月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水出滴滴水不盡著鑪中暫炒即出於盤上日曝濕時作團大如梨許亦數年不壞削粥漿味勝前者炒雖短不及生酪然不炒生蟲不得過夏乾漉二酪久停皆喝氣不如年別作歲管用盡

作馬酪酵法

用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪成取下澱團曝乾後歲作

酪用此為酵也

押酥法

以夾榆木枕為杷子作杷法割去枕半上剉四廂各作一團孔大小徑寸許正底施長柄如酒杷形押酥酥酪甜皆得所數目陳酪極大酪著亦無嫌酪多用大甕酪少用小

甕置甕於日中旦起瀉酪著甕中炙直至日西南角起手抨之令杷子常至甕底一食頃作熟湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪乃抨之良久酥出下冷水多少亦於湯等更急抨之於此時杷子不須復達甕底酥已浮出故也酥既徧覆酪上更下冷水多少如前酥凝抨上大盆盛冷水著甕邊以手接酥沈手盆水中酥自浮出更掠如初酥盡乃止酥酪漿中和殮粥盆中浮酥待冷悉凝以手接取搗去水作圓著銅器中或不津瓦器亦得十日許得多少併內鐺中然牛牟矢緩火煎如香澤法當日內乳涌出如雨打水水中水乳既盡聲止沸定酥便成矣冬即內著牟肚中夏盛不津器初煎乳時上有皮膜以手隨即掠取著器中寫熟乳著盆未濾之前乳皮凝厚亦悉掠取明日酪成若有黃皮亦悉掠取併著甕中以物痛熟研良久下湯又研亦下冷水純是好酪

接取作團與大段同煎矣

齊民要術卷六

三

大甲八四四六

牟有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死
牟疥先著口者難治多死

治牟疥方

取藜蘆根咬咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於灶邊常令煖數日醋香便

中用以磚瓦刮疥令赤若強硬痂厚者亦可以湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗矣

又方

去痂如前洗燒葵根為灰煮醋澱熬塗之
以灰厚傳再上愈寒時勿剪毛去即凍死

矣

又方

臘月猪脂加熏黃塗之即愈

牟膿鼻眼不淨者皆以中水治方

以湯和鹽用杓研之極鹹

塗之為佳更待冷接取清以小角受一雞子者
溝兩鼻各一角非直水瘥永息天蟲五日後必
飲以眼鼻淨為候不
瘥更溝一如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬運迭相

染易著者多死或能絕羣治之方

豎長竿於園中竿頭施橫

板令獼猴上居數日自然差此獸時惡常安於園中亦好

治羊挾蹄方

取羝脂和益煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水汎入七日

自然瘥耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不

爾後年春疥發必死矣

齊民要術卷六

三

二百五十一

凡驢馬牛羊收犢子駒羔法

常於市上伺候見含重垂欲生者輒

買取駒犢一百五十日羊羔六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種產者因留之以為種惡者還賣不失本價生羸駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛馬驢得兩番羊得四倍羊羔臘月正月生者留以作種餘月生者剩而賣之用二萬錢為羊木必歲收千口所留之種率皆精好與世間絕殊不可同日而語之何必羔犢之饒又羸酪之利也羔有死者皮好作裘緝肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄

中羊喜鹽自數還啖之不勞人收

羊有病輒相污欲令別病法當欄前作瀆深二

旬便死

所以然者豚性腦少寒盛則不能自煖故須煖氣攻之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥共母

同圈粟豆難足宜埋車輪為食場散粟豆於內

小豚足食出入自由則肥速

雜五行書曰懸臘月豬羊耳著堂梁上大富

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕

取麻子三升搗于餘杵煮為羹以鹽

一升著中和以三斛飼豕則肥也

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雞未成雞健絕有力奮雞三尺為鶉郭璞注曰陽溝巨鶉古之雞各廣

齊民要術卷六

五

六百三十三

志曰雞有胡髮五指金骸反翅之種大者蜀小者荆自雞金骸者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長

倍於常雞異物志曰九真長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或各

曰伺潮雞風俗通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱玄中記云東南有桃都山上

有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此木天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也

雞種取桑落時生者良

形小淺毛脚細短是也守窠少聲則無雞子

春夏生者則不佳

形大毛羽悅澤脚粗長者是遊蕩饒聲產乳易厭既不守

窠則無綠蕃息也

雞春夏雛二十日內無令出窠飼以

燥飯

出窠早不免鳥鴟與濕飯則令臍膿也

雞棲宜採地為籠內

著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患

若之樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃

柳柴雞雛小者死大者盲

此亦燒穰殺氣之流其理難悉

養雞令速肥不枳屋不暴園不畏鳥鴟狐狸法

別築墻匡開小門作小殿令雞閉兩日雌雄皆斬去六翮無令得飛出障多收桃婢胡之類以養之亦作小槽以貯水荆藩為樓去地一尺數掃去屎壑墻為窠亦去地一尺唯冬天著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蜚蟲生雞出則著外許以罩籠之鶴鶉大還內墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三七日便肥大矣

又穀產雞子供常食法

別取雌雞勿令與雄相窠一法唯多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不難並食之無谷餅矣所須皆宜

此用

齊民要術卷六

三

小百五十五

淪雞子法

打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法

打破銅鑊中攪令黃白相雜細擘葱白下塩米渾政麻油炒之甚香矣

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑

之刈生茅覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄

一隻於地上作屋方廣丈五於屋下懸簣令雞

宿上并作雞籠懸中夏月盛晝雞當還屋下息

并於園中築作小屋覆雞得養子鳥不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六指者

亦殺人雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生疣蟲又令

消體瘦鼠肉味其無毒令小兒消殺除寒熱炙

食之良也

養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鴈鵝廣雅曰鴛鵝野鵝也說文曰鵝
騷野鵝也晉沈文鵝賦序曰於時綠眼黃喙家
家有焉大康中大倉鵝從喙至足四尺有九十
體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鵞說文鵞舒

齊民要術卷六

三七 張

九三 張

鳧廣雅曰鵞雅也野雅雄者亦頭有短鵞生百
卵或一日再生有露鵞以秋冬生頃並世蜀口

鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者待時少三伏
者冬寒雖亦多死也

大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十

餘鴨生數十後輩皆漸少矣常足五穀飼之生
子多不足者生子

欲放厰屋之下作窠以防猪犬狐
狸驚恐之害多著細草

於窠中令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以

誑之不爾不肯入窠喜西浪生若
燭著窠後有爭窠之患生時尋即收

取別作一煖處以柔細草覆之停置窠中
凍即須死伏時

大鵝一十子大鴨二十子小者減之多則
不周數起

者不任為種數起則其貪伏不起者須五六日

一與食起之令洗浴久不起者飢羸鵝鴨皆一

月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞打鼓

紡車犬叫豬犬及舂聲又不用器淋灰不用親

見產婦弱忌者雛多厭殺不能雛既出別作籠

籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填嗉

不爾善軒壺然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食

以清水與之濁則易不易歷塞入水中不用停

久尋宜驅出此既水禽不得水則死於籠中

高處敷細草令寢處其上雛小臍未合十五日

後乃出早放者匪直乏力致又

鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲葛洪方日

地常養鵝見此物食鴨靡不食矣水稗實成時

尤是所便噉此足得肥充供厨者子鵝百日以

外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年

以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未

能工唯數年之中佳耳

風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五

六齊民要術卷六 三十一 大三百五十二 小四百三

六月則烹食之

作杭子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令

肥飽一鴨便生百卵

俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛

宜以供贍幸無

杭木皮

爾雅曰杭魚毒郭璞注曰杭大本子似粟生南方皮厚汁赤中藏卵果無杭皮者虎杖根牛並

作用爾雅云茶虎杖郭璞注云似紅草粗大有細刺可

以涂赤淨洗細莖剉煮取汁率二斗及熟下鹽

一升和之汁極冷內甕中

汁熟卵則致敗不堪久停

浸鴨子

一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則卵浮

吳中

多作者至十數斛久停彌善亦得經夏也

齊民要術卷六

无

大六
小百六

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在

湖爲漁父在齊爲鴟夷子皮在西戎爲赤精子

在越爲范蠡有之乎曰有之曰公任足千萬家

累億金何術乎朱公曰夫治生之法有五水畜

第一水畜所謂魚池也以六畝地爲池池中有

九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長

三尺者四頭以二月上庚日內池中令水無聲

魚必生至四月內一神守六月內二神守八月

內三神守神守者鼈也所以內鼈者魚滿三百六十則蛟龍爲之長而將魚飛去內鼈則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至明年不可勝計也王乃於後苑治

地一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食又易長也

如朱公收利未可頓求然依法爲池養魚必大豐足終天靡窮斯以

無貲之利也

又作魚池法

三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生水際土

要須截取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土十數載以布池底二年之內即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

蓴

南越經云石蓴似紫葉色青詩曰思樂水言采其芡毛云芡鳧葵也詩義疏云芡與葵

相似葉大如手亦圓有肥斷著手申滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南人謂

之蓴菜或謂之水葵本草云治消渴熱瘧又云
冷補下氣雜鯉魚作羹亦逐水而性滑謂之溲
菜或謂之水芹服
食之不可多

種蓴法

近陂湖可於湖中種之近流水者可夾
水為池種之以深淺為候水深則莖肥
葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得
宜潔淨不耐污糞穢入池即死矣種一斗餘許

用足

種藕法

春初掘藕根節頭著魚池
泥中種之當年即有蓮花

種蓮子法

八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨
蓮頭令皮薄取墮土作熟泥封之如
三指大長二寸使葉頭平重磨去尖銳泥乾時
擲於池中重頸泥下自然周正薄易生少時即
出其不磨者皮既堅
厚倉卒不能生也

齊民要術卷六

三

大正三

種苳法

一名雞頭一名鴈即今苳子是也
子形上花似雞冠故名曰雞頭八月
收取擘破取子散
著池中自然生也

種芟法

一名秋上子黑時收取散著池中
自生矣本草云芟芟中米上品藥食之
安中補藏養神強志除百病益精氣耳自聰輕
身耐老蒸糧蜜和餌之長生神仙多種儉歲有
此足度
荒年

齊民要術卷之六

齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈思勰撰

貨殖第六十二

塗甕第六十三

造神麴并酒第六十四

白醪酒第六十五

笨麴餅酒第六十六

法酒第六十七

貨殖第六十二

齊民要術卷七

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也

白圭曰趣時若猛獸驚鳥之發故曰吾治生猶

伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書

曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶

之君則二十萬朝覲聘饗出其中庶民農工商

賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十萬而更

徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰五十四

也蹏古牛蹏角千孟康曰一百六十七頭千足孟康曰五十四

牟師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足羸水居千石魚

陂師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石魚以斤兩為計山居千章之楸

楸木千章者大枚也師古曰大材曰章解在百官公卿表安邑千樹棗燕秦

千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北榮南齊河之間

千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝

竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾之田孟康曰一鍾

六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝若干畝梔茜孟康曰茜草梔子可用漆

也千畦薑韭此其人皆與千戶侯等諺曰以貧

求富農不如工工不如商刺繡文不如倚市門

此言末業貧者之資也師古曰言其易以得利也通邑大都

齊民要術卷七 二

酤一歲千釀師古曰千釀以釀酒醢醬千瓠胡雙反師古曰瓠長頭是

也受醬千儋孟康曰儋石甕師古曰儋人儋十升儋儋音丁濫反屠

牛竿彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糶取而居之薪藁千

車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌於著曰章曹掾

竹竿萬箇輶車百乘師古曰輶車輕小車也牛車千兩木

器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若梔

茜千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏蹏千師古曰蹏口也蹏與

口共千則為馬二百也蹏江釣反牛千足竿彘千雙僮手指千

孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰千

指謂有巧伎者
指千則人百
筋角砂千斤其帛絮細布千鈞

文采千疋師古曰文文緒也帛之有色者曰采榻布皮革千石孟康曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤

故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌漆

千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量藁麩鹽豉千

合師古曰麩藥以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之

言耳今西楚荆河之俗賣鹽豉各一十則各為

衆而相隨焉此則合也說者不曉迺讀為升合

之合又改作古競師古曰鯨海魚也

為解說失之遠矣鯨鯨千斤鯨刀魚也飲而不食者鯨音胎又音落鯨音輪又音才爾反而說者妄讀鯨為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鯨千石鮑千鈞師古曰鯨鱒魚也即今不著鯨而鮑今之鮑魚也轉

齊民要術卷七

音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為魚

之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以為鮑於蝠

室乾之亦升也蝠室乾之即耳蓋今巴荆入所

呼鯁魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂吳則

是滬魚耳而蝠室乾者本不臭也蝠音蒲非反

棗栗千石者三之師古曰狐貂裘千皮羔羊裘千石計其數羔羊賤故

狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂裘千皮羔羊裘千石計其數羔羊賤故

子貸金錢千貫節駟儉孟康曰節節物貴賤也謂除俗儉其餘利比於

千乘之家也師古曰儉者合會二家交易者

也駟者其有率也駟音子期反儉音工外反貪

賈三之廉賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得亦比千乘之家此其大率

也卓氏曰吾聞汶山之下沃壑下有踰鴟至死

不饑

孟康曰踰音蹲水鄉多鴨其山下有沃壑灌漑師古曰孟說非也踰鴟謂羊也有根

可食以充糧故無飢年華陽國志曰汶山郡都安縣有大羊如蹲鴟也諺曰富何卒耕水窟貧

何卒亦耕水窟言下田能貧能富

曹邴氏家起富至巨萬然自

父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也

高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯爲上八月爲次餘月爲下凡甕無

齊民要術卷七

四

問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成

所以時宜留意新出窯及熱脂塗者大良若市

買者先宜塗治勿使盛水

未塗遇雨亦惡

塗法掘地爲

小圓坑

傍開兩道以引風火

生炭火於坑中合甕口於坑

上而熏之

火盛喜破微則難熟務令調適乃佳

數以手摸之熱灼

人手便下寫熱脂於甕中廻轉濁流極令周匝

脂不復滲

所陰切

乃止

牛羊脂爲第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人

耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免津俗人釜上蒸甕者永氣亦不能

以熱湯數

斗著甕中滌盪疏洗之瀉却滿盛冷水數日便

中用用時更洗淨
日曝令乾

造神麴并酒等第六十四

安麴在藏
瓜卷中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黃莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人溼人長水亦可瀉却莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絕強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有行穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令濕畫地爲阡陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人爲主莫令奴客爲主與王酒脯之法濕麴王手中爲椀中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戶密泥塗之勿令風入至七日開當處翻之遷令泥戶至二七日聚麴還令塗戶莫使風入至三七日出之盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日

曝欲得使乾然後內之其餅麩手團二寸半厚
九分

祝麩文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝
威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公
黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某
日辰朔日敬啓五方五土之神主人某甲謹以
七月上辰造作麥麩數千百餅阡陌縱橫以辨
疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈

請願垂神力勤鑿所願使出類絕蹤穴蟲潛影
衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈以猛芳越
椒熏味超和鼎飲利君子旣醉旣逞惠彼小人
亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應
自冥人願無爲希從畢永急急如律令祝三遍
各再拜

造酒法全餅麩曠經五日許日三過以炊帚刷
治之絕令使淨若遇好日可三日曬然後細刷
布帔盛高屋厨上曬經一日莫使風土穢汗乃

平量麴一斗臼中受令碎若浸麴一斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸酸米其米絕令精細淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘水及炊釜中水爲酒之具有所洗浣者悉用此水佳也

若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酸米三斗停一宿酸米五斗又停再宿酸米一石又停三宿酸米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食飯法舒使極冷然後納之

若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酸

米畢其炊飯法直下饋不須報蒸其下饋法出饋甕中取釜下沸湯澆之僅沒飯使止

此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炊生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作麴漉欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以杖刺作孔淨揣東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻戶密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚

之皆還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成矣任意舉閣亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者透孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石爲限此麴一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省費懸絕如此用七月七日焦麥麴及春酒麴皆笨麴法

造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九斗米三石須多作者率以此加之其甕大小任人耳桑欲落時作可得周年停初下用米一石

次酸五斗又四斗又三斗以漸待米消即酸無令勢不相及味足沸定爲熟氣味雖正沸未息麴勢未盡宜更酸之不酸則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實暘凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之盖用米旣少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專取桑落時作者黍必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食者麥多少分爲三分蒸炒二分正等其生者

一分一石上加一斗半各細磨和之漉時微令
剛足手熟揉爲佳使童男小兒餅之廣三寸厚
二寸須西廂東向開戶屋中淨掃地地上布麴
十字立巷令通人行四角各造麴奴一枚訖泥
戶勿令泄氣七日開戶翻麴還塞戶二七日聚
又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉
爲佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下
米五斗必令五六十遍淘之二酸七斗米三酸
八斗米滿二石米已外任意斟裁然要須米微
多米少酒則不佳冷煖之法悉如常釀要在精
細也

神麴粳米醪法春月釀之燥麴一斗用水七斗
粳米二石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗
炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾
之麴汁於甕中即酸飯候米消又酸八斗消盡
又酸八斗凡三酸畢若猶苦者更以二斗酸之
此合醅飲之可也

又作神麩方以七月中旬已前作麩爲上時亦
不必要須寅日二十日已後作者麩漸弱凡屋
皆得作亦不必要須東向開戶草屋也大率小
麥生炒蒸三種等分曝蒸者令乾三種合和確
眇淨簸擇細磨羅取麩更重磨唯細爲良麩則
不好剉胡菜煮三沸湯待冷接取清者洩麩以
相著爲限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便
止亦不必滿于杵以手團之大小厚薄如蒸餅
劑令下微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之不必

須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令
淨掃地布麩餅於地上作行伍勿令相逼當中
十字阡陌使通容人行作麩王五人置之於四
方及中央中央者面南四方者面皆向內酒脯
祭與不祭亦相似今從省市麩訖閉戶密泥之
勿使漏氣七日開戶翻麩還著本處泥閉如初
二七日聚之若止三石麥麩者但作一聚多則
分爲兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十
餅爲一貫懸著戶內開戶勿令見日五日後出

著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麴得三年停陳者彌好

神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必使極淨及斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用故紙糊席曝之夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汗及雨潤故也若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熱桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱春則不須置甕於埽上秋以九月或十九日收水春以正月十五日或以晦日及二月二日收水當日即浸麴此四日爲上時餘日非不得作恐不耐久收水法河水第一好遠河者取極其井水小鹹則不佳

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以爾者寒煖有早晚故也但候麴香沫起便下釀過久麴生衣則爲失候失候則酒重鈍

不復輕香米必細肺淨淘三十許遍若淘米不
淨則酒色重濁大率麴一斗春用水八斗秋麴
水七斗秋殺米三石春殺米四石初下釀用黍
米四斗再餽弱炊必令均熟勿使堅剛生也
於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以
手搗破之無塊然後內甕中春以兩重布覆秋
於布上加氈若值天寒亦可加草一宿再宿候
米消更酸六斗第三酸用米或七八斗第四第
五第六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦
無定法或再宿一酸三宿一酸無定準惟須消
化乃酸之每酸皆挹取甕中汁調和之僅得和
黍破塊而已不盡貯出每酸即以酒杷遍攪令
均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四
石然須蓋候麴勢未窮米猶消化者便加
米唯多爲良世人云米過酒甜此乃不解法候
酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣
押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上
慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及

春秋耳冬釀者未須厚如甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酸時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠藩雜用一切無已

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煮取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣干杵餅如凡麴方範作之

臥麴法先以麥麴布地然後著麴訖又以麥麴覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥麴覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麴用水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者爲上時春酒

正月晦日收水爲中時春酒河南地暖二月作
河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍
後盡年暮水脉既定收取則用其春酒及餘月
皆須煮水爲五沸湯待冷浸麴不然則動十月
初凍尚暖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹
之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沐起便釀
隆冬寒厲雖日茹甕麴汁猶凍臨下釀時宜漉
出凍凌於釜中融之取液而已不得令熱凌液
盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕
受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨
水清乃上炊爲饋下著空甕中以釜中炊湯及
熱沃之令饋上水水深一寸餘便止以盆合頭
良久水盡饋極熟軟便於席上攤之使令貯汁
於盆中搗黍三頗瀉著甕中復以酒杷攪之每
酸皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體
暖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酸亦冷
初暖下者酸亦暖不得廻易冷熱相雜次酸八
斗次酸十斗皆須候麴藥強弱增減耳亦無定

數大率中分半米前作沃饋半後作再餽黍純
作沃饋酒便鈍再餽黍酒便輕香是以須中半
耳各釀六七酸春作七八酸冬欲酒煖春欲酒
冷酸米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬
用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕中投刀
橫於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十
日熟至五月中甕別椀盛於日中炙之好者不
動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但
合醅停須更便押出還得與桑落時相接地窖

著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之爲佳瓦屋
亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之
家乃用耳井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲

斷滿漬酒
中有頃出

之酒則
厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱

湯堅塞口又於釜湯中煮瓶令極熱引出著酒
甕中須臾即發

白醪麴第六十五

皇甫史
部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之

一石生三等合和細磨作屑煑胡葉湯經宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安蘆蔭蘆蔭上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麪五六餅許著湯中少時出臥置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麪薄徧而已七日翻二七日聚三七日收曝令乾作麪密屋泥戶勿令風入若以牀小不得多著麪者可四角頭堅槌重置掾箔如養蠶法七月作之

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絕酢炊作一餛飯攤令絕冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升者甕中以竹掃衝之如茗渤復取水六斗細羅麪末一斗合飯一時內甕中和攪令飯散以氈物裹甕并口覆之經宿未消取生疎布漉出糟別炊好糯米一斗作飯熟著酒中爲沉以單布覆甕經一宿沉米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麪末六斗水六

升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得作在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六

笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大槩以繩緩縛長柄匕匙著槩上緩火微炒其著匙如挽棹上連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然

後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛強難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔豎槌布艾掾上臥麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窻戶三七日麴成打破看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令

極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗
作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法
以正月晦日多收河水井水苦鹹不堪淘米下
饋亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率
以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢
出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便
下釀假令甕受十石米者初下以炊米兩石爲
再餽黍黍熟以淨蓆薄攤令冷塊大者擘破然
後下之浚水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷
攪之自然解散也初下即搗者酒喜厚濁下黍
訖以蓆蓋之已後間一日輒更酸皆如初下法
第二酸用米一石七斗第三酸用米一石四斗
第四酸用米一石一斗第五酸用米一石第六
酸第七酸各用米九斗計滿九石作三五日停
著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酸三四
斗數日復嘗仍未足者更酸三二斗數日復嘗
麴勢壯酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿
使米過過則酒甜其七酸以前每欲酸時酒薄

霍霍是麴勢盛也酸時宜加米與次前酸等雖
勢極盛亦不得過次前一酸斛斗也勢弱酒厚
者須減米三斗勢盛不加便爲失候勢弱不減
剛強不削加減之間必須存意若多作五甕已
上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧
酸一甕令足則餘甕比候黍熟已失酸矣酸當
令寒食前得再酸乃佳過此便稍晚若邂逅不
得早釀者春水雖臭仍自中用淘米必須極淨
常洗手剔甲勿令手有鹹氣則令酒動不得過

夏

作頤麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然
以九月中作之大凡作麴七月最良然七月多
忙無暇及此且頤麴然此麴九月作亦自無嫌
若不營春酒麴者自可七月中作之俗人多以
七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作其麴殺米
多少與春酒麴同但不中爲春酒喜動以春酒
麴作頤酒彌佳也

作願酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少酸米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東願白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剗治細剗麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著地作之旦起煮其水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘

米四斗使淨即浸夜月炊作再餽飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下釀以手搗破塊仰置勿蓋日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前酸之亦搗塊破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作於北向戶大屋中作之第一如無北向戶屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日

出已後熟即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法預前淨剗麴細剗曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熟黍米淘須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗爲饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熟沃之令饋上者水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著蓆上攤之令冷挹取麴汁於甕中搗塊令破瀉甕中復以酒杷攪之每酸皆然兩重布蓋甕口七日一酸每酸皆用米九斗隨甕大小以滿爲限假令六酸半前三酸皆用沃饋半後三酸作再餽黍其七酸者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅爲候七日許搗令破漉出滓炊糯米爲黍攤令極冷以意酸之且飲且酸乃至盡粒米亦得作作時必須寒食前令得一

酸之也

蜀人作醪酒法

醪音塗

十二月朝取流水五斗漬

小麥麴二斤密泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調強軟合和復密封數十日便熟合滓餐之其辛滑如甜酒味不能醉人人多啖溫溫小煖而面熱也

梁米酒法凡梁米皆得用赤梁白梁者佳春秋冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以意消息

春秋桑葉落時麴皆細剉冬則搗末下絹漚大率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸甕使熱穠茹之以所量水煮少許梁米薄粥攤待溫溫以浸麴一宿麴發便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一炊淨淘弱炊爲再餽攤令溫溫煖於人體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊酸之還封泥第三酸亦如之三酸畢後十日便好熟押出酒色漂漂與

銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳
酷烈輕雋道爽超然獨異非黍稷之雋也

糶米耐法

耐音
亩

淨治麴如上法笨麴一斗殺米

六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消
息麴擣作末下絹筵計六斗米用水一斗從釀
多少率以此加之米必須晒淨淘米清乃止即
經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如
糕粉法訖以所量水煮少許糶粉作薄粥自餘
粉悉於甑中乾蒸令氣好留下之攤令冷以麴
末和之極令調均粥溫溫如人體時於甑中粉
痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破
塊內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣
正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還
泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動
一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬
糟肥欲似灰石酒色似麻油甚釀先能飲好酒
一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大
醉必死凡人大醉醱耐無知身體壯熱如火者

作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熟得通
人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴轉
翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先問飲
多少裁量與之若不語其法口美不能自節無
不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知
以爲恭

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹
漚如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦
隨麴殺多少以意消息米細眇淨淘弱炊再餹
黍攤冷以麴末於甕中和之按令調均擘破塊
著甕中盆合泥封五月暫開悉同糶耐法芬香
美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人
以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲
之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不
用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘
米必須細淨以正月一日日未出前取水日出
即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率

麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之
隨甕大小率以此加以向滿爲度隨米多少皆
平分爲四分從初至熟四炊而已預前經宿浸
米令液以正月晦日向暮炊釀正作饋耳不爲
再餹飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甌
就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以
盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封
七日一酸皆如初法四酸畢四七二十八日酒
熟此酒要須用夜不得白日四度酸者及初押
酒時皆迴身映火勿使燭明及度酒熟便堪飲
未急待且封置至四五月押之彌佳押訖還泥
封須便擇取蔭屋貯置亦得度夏氣味香美不
減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴而難得
故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月
晦日日未出時收浸麴一斗

水七斗麴

發便下釀不限日數米足便體爲異耳自餘法

用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月月中作之倍美受
兩石以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟
米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率
米一石殺麴米一斗春酒糟末一斗粟米飯五
斗麴殺若多少計須減飯和法痛接令相雜填
滿甕爲限以紙蓋口搏押上勿泥之恐大傷熱
五六日後以手內甕中看令無熱氣便熟矣酒
停亦得二十許日以冷水澆筒飲之醕出者歇
而不美

魏武帝上九醕法奏曰臣縣故令九醕春酒法
用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍
解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖
久多完三日一釀滿九石米止臣得法釀之常
善其上清滓亦可飲若以九醕苦難飲增爲十
釀易飲不病九醕用米九斛十釀用米十斛俱
用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒
法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有

益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糖瀋埋藏
之勿使六畜食治麴法須斫去四緣四角上下
兩面皆三分去一孔中亦剗去然後細剉曝
末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加
之釀用黍必須細睇淘欲極淨水清乃止用米
亦無定方準量麴勢強弱然其米要須均分爲
七分一日一酸莫令空闕即折麴勢力七酸
畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作茹甕厚
薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須
物覆甕其所去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡
椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚押取汁皆
以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中火煖取
溫亦可冷飲亦可熱飲之中下氣若病酒苦覺
體中不調飲之能者四五升不能者可二三升
從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多
作者當以此爲率若飲不盡可停數日此胡人
所謂葷撥酒也

食經作白醪酒法生秣米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酸之使和調蓋滿五日乃好酒其如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酸之令得七斗汁凡三酸濟冷清又炊一斗米酸酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺人鼻便爲大發攪成用方麴十五斤酸之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秣米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米酸之凡三濟出炊一斗酸酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍一斗次第用水五升澆之泥著日

日熟

七

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤搗作末俱酸水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿上生白沫起炊秫一石冷酸中三日酒成

作酈酒法

酈盧丁及

以九月中取秫米一石六斗炊

作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酸麴汁中覆甕多用荷箬令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分萆撥六枚下篋絹囊盛內酒中一宿蜜

一升和之

齊民要術卷七

元

作夏雞鳴酒法秫米二升煮作糜麴二斤搗合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明旦雞鳴便熟

作檮酒法四月取檮葉合花采之還即急抑著甕中六七日悉使烏熟曝之煮三四沸去滓內甕中下麴炊五斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米酸之便熟

柯枑酒法

枑良知反

二月二日取水三月三日煎之

先攪麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠瀋汁饋飯皆不用人及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤宜存意淘米不得淨則

酒黑炊作再餹飯攤使冷著麴汁中搗黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酸之每酸皆搗令散第三酸炊米六斗自此以後每酸以漸和米甕無大小以滿爲限酒味醇美宜合醅飲食之飲半更炊米重酸如初不著水麴唯以漸加米選得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升

炊黍米三斗三升爲再餽黍攤使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗酸之三月九日炊米九斗酸之自此以後米之多少無復斗數任意酸之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云取酒假令出一石還炊一石米酸之甕還復滿亦爲神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹筵麴末三斗三升秔米三斗三升稻米佳無者早稻米亦得充事再餽弱炊攤令小冷

先下水麴然後酸之七日更酸用米六斗六升一七日更酸用米一石三斗二升二七日更酸用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作煥餅編竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥還內甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍

一石合糲令甚熟以二月二日收水即預煎湯
停之令冷初酸之時十日一酸不得使狗鼠近
之於後無若或八日六日一酸會以偶日酸之
不得隻日二月中節酸令足常預煎湯停之酸
畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺之

三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦麴
末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟九日
一酸後五日一酸後三日一酸勿令狗鼠近之
會以隻日酸不得以偶日也使三月中即令酸
足常預作湯甕中停之酸畢輒使五升洗手蕩
甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以
絳帛再重爲袋用盛之周築令硬如石安在甕
底經二七日後飲之廻即

大州白鹽麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別
磴之令細然後合和之也桑胡蓂葉艾葉各二
尺圍長二尺許合煮之使爛去滓取汁以冷水
和之如酒色和麴燥濕以意酌量日中擣三千

六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥稽厚二寸然後置麴上亦與稽二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米一石五斗

作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水清爲度用熟水一斗限三酸便止清麴候向發便酸不得矣失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘同冬酒

