北京圖書館藏

北山酒經

中華古籍保護

酒經題詞

讀朱翼中北山酒經并序

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學求深於道術者爲之官師乃起公爲博士與余爲同僚明年翼中坐書東坡詩貶達州又明年以宮祠還未至余一旦夢翼中相過且誦詩云投老南還愧轉蓬會令淨土變炎風由來祇論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于煙嵐轉炎荒爲淨土之語與夢頗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日也

赤子含德天所鈞日漸月化滋澆淳惟帝哀矜憫下民爲作醪醴發其眞炊香釀玉爲物春投醽醁米授之神成此美祿功非人酣適安在味甘辛一醉竟與羲皇鄰薰然剛愎皆慈仁陶冶窮愁孰知貧頌德不獨有伯倫先生作經賢聖

分獨醒正似非全身德全不許世人聞夢中作
詩語所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

酒經上

酒之作尚矣儀狄作酒醪杜康秫酒豈以善釀得名茹抑始於此耶酒味甘辛大熱有毒雖可忘憂然能作疾所謂腐腸爛胃潰髓蒸筋而劉詞養生論酒所以醉人者麴糵氣之故爾麴糵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禁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得秫七百斛不可麴糵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糵以逃世網未必眞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礧磈者耶五斗先生棄官而歸耕於東皐之野浪遊醉鄉沒身不返以謂結繩之政已

校藏浙江藝文志冊
大隱樓讀

261650

薄矣雖黃帝華胥之游殆未有以過之繇此觀之酒之境界豈餔歠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自搢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飢腸如筋而熟穀之液亦不能去惟胡入禪律以此爲戒

嗜者至於濡首敗性失理傷生往往屏爵棄卮焚罍折榼終身不復知其味者酒復何過耶平居無事汙罇斟酒發狂蕩之思助江山之興亦未足以知麴糵之力稻米之功至於流離放逐秋聲暮雨朝登糟丘暮游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游者死生驚懼交於前而不知其視窮泰違順特戲事爾彼飢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丈

人以酒爲名含垢受侮與世浮沈而彼騷人高自標持分別黑白且不足以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紿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有駜豈樂飲酒魚藻酌以大斟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爲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爲之哉昔人有齋中酒廳事酒猥酒雖勻以麴糵爲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

物歲終以酒式誅賞月令乃命大酋音縮大酋酒官之長也秫稻必齊麴糵必時湛饎必潔水泉必香陶器必良火齊必得六者盡善更得醯漿則酒人之事過半矣周官漿人掌共王之六飲水漿醴涼醫酏入于酒府而漿最爲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醙醙者壞飯也醙者老也飯老卽壞飯不壞則酒不甜又曰烏梅女麴胡板切甜醹九投澄清百品酒之終也麴之於黍猶鉛之於汞陰陽

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爲良但硬薄少蘊藉耳古者玄酒在室醴酒在戶醍酒在堂澄酒在下而酒以醇厚爲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酴米偷酸說文酴酒母也酴音途投

醞偷甜淛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憹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酒也酒者陰中也酉用事而爲收收者甘也卯用事而爲散散者辛也酒之名以甘辛爲義金木閒隔以土爲媒自酸之甘自甘之辛而酒成焉酸米所以要酸投醞所以要甜所謂以土之甘合木作酸以木之酸合水作辛然後知投者所以作辛也說文投者毋

要術桑落酒有六七投者酒以投多爲善要在麴力相及釀酒所以有預者亦以其再投故也過度亦多術九忌見日若太陽出卽酒多不中後麴冒忌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爲度弭籍詩釀酒愛乾和卽令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卽善矣北人不用酵祇用刷

案水謂之信水然信水非酵也酒人以此體候冷暖爾凡醞不用酵卽酒難發醅來遲則腳不正祇用正發酒醅最良不然則掉取醅面絞令稍乾和以麴糵挂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糵用麴少夏月用麴多用酵絞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卯酉出入之義孰能知此哉於戲酒之梗概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

頓遞祠祭麴　香泉麴

香桂麴　杏仁麴

已上罨麴

瑤泉麴　金波麴

滑臺麴　豆花麴

已上風麴

玉友麴　白醪麴

小酒麴　眞一麴

蓮子麴

已上醽麴

總論

凡法麴於六月三伏中踏造先造峭汁每甕用甜水三石五斗蒼耳一百斤蛇麻辣蓼各二十斤剉碎爛搗入甕內同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爲造麴多處設要之不若取自然汁爲佳若祇造三五百斤麴取上三物爛搗入井花

水烈　然汁則酒味辛辣內法酒庫杏仁麴止是用杏仁研取汁卽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糟心水脈不勻則心內青黑色傷熱則心仁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爲始約一月餘日場子且於當風處井欄垛起更候一餘日打心內無溼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汚四十九日後方可用

頓遞祠祭麴

小麥一石磨白麵六十斤分作兩栲栳使道人頭蛇麻花水共七升拌和似麥飯入下項藥

白术二兩半　川芎一兩　白附子半兩

瓜蔕一字　木香一錢半

已上藥擣羅爲細末勻在六十斤麵內

蓼人頭十六斤　蛇麻八斤　名辣母藤

已上草揀擇剉碎爛搗用大麻

新汲水浸攪拌似藍澱水濃爲

祇收一斗四升將前麴拌和令

右件藥麴拌時須乾溼得所不可貪水握得

撲得散是其訣也便用麤篩隔過所貴不作

按令實用厚複蓋之令煖三四時辰水蒸

經宿夜氣留潤亦佳方入模子用布包裹實

仍預治淨室無風處安排下場子先用板隔

氣下鋪麥麴約一尺浮上鋪箔箔上鋪麴看遠

近用草人子爲梁箔上用麥麴蓋之又鋪箔箔

上又鋪麴依前鋪麥麴四面用麥麴剉實風道

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

周遭麥麴微溼則減去上面蓋者麥麴并取去

四面剉塞令透風氣約三兩時辰或半日許依

前蓋覆若發得太熱即再蓋減麥麴令薄如冷

不發即添麥麴厚蓋催趂之約發及十餘日已

來將麴側起兩兩相對再如前罨之薤五日是然後出草去聲立日薤側日五

香泉麴

白麴一百斤分作三分共使下項藥

川芎七兩　白附子半兩　白术三兩半

瓜蒂一錢

已上藥共擣羅爲末用馬尾羅篩過亦分作三分與前項麴一處拌和令勻每一分用井水八升其踏

罨與頓遞祠祭法同

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　白术一兩　杏仁一兩去皮尖細研

右件爲末將藥亦分作五處拌入麴中次用蒼耳二十斤蛇麻一十五斤擇淨剉碎入石臼搗爛入新汲井花水二斗一處揉如藍相似取淨二斗四升每一分使汁四升七合竹篩落內

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研盆內研爛如乳酪相似用冷熟水二斗四杏仁爲汁分作五處拌麴其踏罨與頓遞法同

已上罨麴

瑞泉麴

白麴六十斤蒸 糯米粉四十斤一斗米粉得六斤半

酒經中

已上粉麴先拌合勻次入下項藥

白术一兩 防風半兩 白附子半兩

官桂二兩 瓜蒂錢 檳榔半兩

胡椒一兩 桂花半兩 丁香半兩

人參一兩 天南星半兩 茯苓一兩

香白芷一兩 川芎一兩 肉豆蔻一兩

右件藥並爲細末與粉麴拌和訖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麴內拌勻復用麤篩隔過實踏用罨

葉裹盛於紙袋中用繩繫定卽時挂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　白术九兩

白附子半斤　官桂七兩　防風二兩

黑附子二兩炮去皮　瓜蒂半兩

右件藥都擣羅爲末每料用糯米粉白麵共三百斤使上件藥拌和令勻更用杏仁二斤去皮

尖入砂盆內爛研濾去滓然後用水蓼一斤道人頭半斤蛇麻一斤同擣爛以新汲水五斗揉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在紙袋中挂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藥

藥

白术四兩　官桂二兩　胡椒二兩

川芎二兩　白芷二兩　天南星一兩

瓜蒂半兩　杏仁二斤用溫湯浸去皮尖更冷水淘三兩徧入砂盆內研旋入并花水取濃汁二斗

右件擣羅爲細末將粉麪并藥一處拌和令勻然後將杏仁汁旋灑於前項粉麪內拌揉亦須乾溼得所握得聚撲得散即用麤篩隔過於淨席上堆放如法蓋三四時辰候水脈勻入模子

內實踏用刀子分爲四片逐片印風字訖用紙袋子包裹挂無日透風處四十九日踏下便入紙袋盛挂起不得積下挂時相離著不得厮沓恐熱不透風每一石米用麪一百二十兩隔年陳麪有力祇可使十兩

豆花麴

白麪五斗　赤豆七升　杏仁三兩

川烏頭三兩　官桂二兩　麥蘖四兩焙乾

右除豆麪外並爲細末卻用蒼耳辣蓼勒母蘇

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砂控乾放冷方堪用若煮不爛即造酒出有豆腥氣卻將浸豆汁煎數沸別頓放候蒸豆熟放冷搜和白麪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挂透風處四十日取出曝乾即可用須先露五七夜後使七八月已後方可使每斗用一兩隔年者用四兩此麴謂之錯著水李都尉不漿乃用此麴但不用蒼耳辣蓼勒母藤三種耳又一法用三種草汁浸米一夕搗粉每斗爛煮赤豆三升入白麪九斤并和踏桑葉裹入紙袋當風挂之即不用香藥耳

入知不足齋叢書

已上風麴

玉友麴

辣蓼勒母藤蒼耳各二斤青蒿桑葉各減半斤取近上稍嫩者用石臼爛搗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爲細粉更曬令乾以藥汁逐旋勻灑拌和乾溼得所乾溼不可過以意量度搏成餅子以舊麴末逐箇爲衣各排在篩子內於

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卓子上須稍乾旋旋逐箇揭之令離篩子更數日以籃子懸通風處一月可用罨餅子須熟透又不可過候此爲最難未乾見日即裂夏月造易蛀唯八月造可備一秋及來春之用自四月至九月可釀九月後寒即不發

白醪麴

粳米三升　糯米一升淨淘洗爲細粉

川芎一兩　峽椒一兩爲末麴母末一兩與米粉藥末等拌勻　蔞葉一束

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溼捻成團須是緊實更以麴母徧身糝過爲衣以穀樹葉鋪底仍蓋一宿候白衣上揭去更候五七日瞼乾以籃盛挂風頭每斗三兩過半年以後即使二兩半

小酒麴

每糯米一斗作粉用蓼汁和匀次入肉桂甘草木香川烏頭川芎生薑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罨法出場當風懸之每造酒一斗用四兩

眞一麴

上等白麵一斗以生薑五兩研取汁灑拌揉和依常法起酵作蒸餅切作片子挂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麵三斗細切生薑半斤如豆大和麵微炒令黃放冷隔宿亦攤之候飯溫拌令匀勿令作塊放蘆席上攤以蒿草罨作黃子勿令黃子黑但白衣上即去草番轉更半日將日影中曬乾入紙袋盛挂在梁上風吹

已上醽麴

臥漿

六月三伏時用小麥一㪷煮粥爲腳日閒懸胎蓋夜閒實蓋之逐日浸熱麪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酴米偷酸全在於漿大法漿不酸即不可醞酒蓋造酒以漿爲祖無漿處或以水解醋入葱椒等煎謂之合新漿如用已曾浸米漿以水解之入葱椒等煎謂之傳舊漿今人

呼爲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闕絕不得已亦須且合新漿用也

淘米

造酒治糯爲先須令揀擇不可有粳米若旋淘實爲費力要須自種糯穀即全無粳米免更揀擇古人種秫蓋爲此凡米不從淘中取淨從揀中取淨緣水祇去得塵土不能去砂石鼠糞之

類要須旋舂簸令潔白走水一淘大忌久浸為揀簸既淨則淘數少而漿入但先傾米入籮約度添水用杷子靠定籮唇取力直下不住手急打斡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先須子細刷洗鍋器三四徧先煎三四沸以笊

籬漉去白沫更候一兩沸然後入葱一大握以蘿蔔代葱椒一兩油二兩麪一盞以漿半椀調麪打成薄水同煎六七沸煎時不住手攪不攪則有偏沸及有煳著處葱熟即便漉去葱椒等加漿酸亦須約分數以水解之漿味淡即更醋酸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皆倣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改破冬漿濃而涎春

漿清而涎夏不用苦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

一石甕埋八地一尺先用湯湯甕然後拘漿逐旋入甕不可一併入生甕恐損甕器便用棹篦攪出大氣然後下米米新即倒湯米陳即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八也其湯須接續傾入不住手攪湯大熱則米爛成塊湯慢即湯去聲切不倒而米澀但漿酸

而米淡寧可熱不可冷冷即湯米不酸兼無涎生亦須看時候及米性新陳春間用插手湯夏間用宜似熱湯秋間即魚眼湯比插手差熱冬間須用沸湯若冬月卻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脫所貴四時漿水溫熱得所湯米時逐旋傾湯接續入甕急令二人用棹篦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為度須

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即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辰湯米晚閒又攪一徧晚閒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即先以笊籬掉去漿而以手連底攪轉令米粒相離恐有結米蒸時成塊氣難透也夏月祇隔宿可用春閒兩日冬閒三宿要之須候漿如牛涎米心酸用手一撚便碎然後漉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況漿味自有死活若漿面有花衣浮白色明快涎黏米粒圓明鬆利嚼著味酸甕內溫煖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
卻須用杓盡擎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卽醋或
祇擎出元漿不用漉出米以新水衝過出卻惡
氣上甑炊時別煎好酸漿潑饋下脚亦得要之
不若接漿爲愈然亦在看天氣寒溫隨時體當

蒸醋糜

欲蒸糜隔日漉出漿衣出米置淋甕滴盡水脈
以手試之入手散蔌蔌地便堪蒸若溼時卽有
結糜先取合使潑糜漿以水解依四時定分數
依前入葱椒等同煎用飽不住攪令勻沸若不
攪則有偏沸及煿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甑
單勿令偏側若刷釜不淨置單偏側或破損并
氣未上便裝篩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

則糜有生熟不勻急傾少生油入釜其沸自止須候釜沸氣上將控乾酸米逐旋以杓輕手續趁氣撒裝勿令壓實一石米約作二次裝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生米掠撥不動更看氣緊慢不勻處用米杴子撥開慢處擁在緊處謂之撥溜若算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劃處若實即是氣流劃處若虛必有生米即用杴子翻起撥勻候氣圓用木拍或蓆蓋之更候氣上以手拍之如不黏手權住火即用杴子撈斡盤摺將煎下冷漿二斗隨棹灑撥每一石米湯用冷漿二斗如要醇濃即少用水饋酒自然稠厚便用棹篦拍擊令米心勻破成糜緣漿米既已浸透又更蒸熟所以棹篦拍著便見皮折心破裏外皤爛成糜再用木拍或蓆蓋之微留少火泣定水脈即以餘漿洗案令潔淨出糜在案上攤開令冷翻梢一兩徧腳糜可炊得稀薄如粥即造酒尤醇搜拌入麴時卻

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

用麴

古法先浸麴發如魚眼湯淨淘米炊作飯令極冷以絹袋濾去麴滓取麴汁於甕中卽投飯近世不然吹飯冷同麴搜拌入甕麴有陳新陳麴力緊每斗米用十兩新麴十二兩或十三兩臘腳酒用麴宜重大抵麴力勝則可存留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雨潤故也若急用則麴乾亦可不必露也受霜露二十日許彌令酒香麴須極乾若潤溼則酒惡矣新麴未經百日心未乾者須擘破炕焙未得便搗須放隔宿若不隔宿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煮酒亦色白今之玉友麴用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即搗作小塊子如骰子或皁子大則發斷有力而味醇釅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酷

緊恐酒味太辣則添入米一二斗若發得慢恐酒甜即添麴三四斤定酒味全此時亦無固必也供御祠祭用麴並在酴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卻須並爲細末也唯羔兒酒盡於腳飯內著麴不可不知也

合酵

北人造酒不用酵然冬月天寒酒難得發多顛了所以要取醅面正發醅爲酵最妙其法用酒

甕正發酷擘取面上浮米糝控乾用麴末拌令
溼勻透風陰乾謂之乾酵凡造酒時於漿米中
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
蓋酵才來未有力也酵肥爲來酵塌可用又況
用酵四時不同須是體覩天氣天寒用湯發天
熱用水發不在用酵多少也不然祇取正發酒

酷二三杓拌和九捷酒人謂之傳酷免用酵也

酴米酴米酒母也今人謂之腳飯

蒸米成糜策在案上頻頻翻不可令上乾而下
溼大要在體覩天氣溫涼時放微冷熱時令極
冷寒時如人體金波法一石糜用麥蘖四兩令炒冷麥蘖咳盡米粒酒乃醇釀糝在糜上然後入麴酵一處衆
手揉之務令麴與糜勻若糜稠硬即旋入少冷
漿同揉亦在隨時相度大率搜糜祇要拌得麴
與糜勻足矣亦不須搜如糕糜京醞搜得不見

麴飯所以太甜麴不須極細麴細則甜美麴麤則硬辣麤細不等則發得不齊酒味不定大抵寒時化遲不妨宜用麤麴可拔子大暖時宜用細末欲得疾發大約每一斗米使大麴入兩小麴一兩易發無失並於腳飯內丁之不得旋入生麴雖三酘酒亦盡於腳飯中下計算斤兩摟拌麴糜勻即般入甕甕底先糝麴末更留四五兩麴蓋面將糜逐段排垛用手緊按甕邊四畔拍令實中心剜作坑子入刷案上麴水三升或五升已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即酒多不中一伏時歇開甕如滲信水不盡便添薦蓆圍裹之如泣盡信水發得勻即用杷子攪動依前蓋之頻頻揩汗三日後用手捺破頭尾緊即連底掩攪令勻若更緊即便摘開分減入別甕貴不發過一面炊甜米便酘不可隔宿恐發過無力酒人謂之摘腳腳緊多由糜熱大約兩

三日後必動如信水滲盡醅面當心夯起有裂紋多者十餘條少者五七條即是發緊須便減大抵冬月醅腳厚不妨夏月醅腳要薄如水未乾醅面不裂即是發慢須更添蓆圍裹一二日如尚未發每醅一石用杓取出二斗來入熱蒸糜一斗在內卻傾取出者醅在上一蓋之以手按平候一二日發動據後來所入糜計合用麴入甕一處拌勻更候發緊掩捺謂之接醅若下腳後依前發慢即用熱湯湯臂腳

入甕攪拖令冷熱勻停須頻蘸臂膊貴要接助熱氣或以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糜拌再入甕厚蓋合且候隔兩夜方始攪

依前緊蓋合一依投抹次第體當漸成醅謂

拾引或祇入正發醅腳一斗許在甕當心卻

撥慢醅蓋合次日發起攪撥亦謂之搭引造酒要腳正大忌發慢所以多方救助冬月置甕在溫暖處用薦蓆圍裹之麥麴黍穰之類涼時

去之夏月置甕在深屋底不透日氣處天氣極熱日閒不得掀開用磚鼎足閣起恐地氣此爲大法

蒸甜糵

凡蒸酸糵先用新汲水浸麥米心淨淘令水微透庶蒸時易軟（腳米走水淘恐水透漿不入離得酸投飯不湯故欲浸透也）然後控乾候甑氣上撒米裝甜米比醋糵鬆利易炊候裝徹氣上用木篦杴箒掠撥甑周回生米在氣出緊處掠撥平整候氣勻溜用篦飜攪再溜氣勻用湯潑之謂之小潑再候氣勻用篦飜攪候米勻熟又用湯潑謂之大潑復用木篦攪幹隨篦潑湯候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飜梢三兩徧放令極冷（四時並同）其撥溜盤棹並同蒸腳糵法唯是不犯漿祇用葱椒油麵比前減半同煎白湯潑之每斗不過潑二升拍擊米心勻破成糵亦如上法

投醽

投醹最要厮應不可過不可不及腳熱分摘開發過無力方投非特酒味薄不醇美麴末少咬甜糜不住頭腳不厮應多致味酸苦力小酸早甜糜冷不能發脫折斷多致酸酒人謂之擷了須是發緊迎甜便酸寒時四大酸溫涼時中停酸熱時三七酸醞法總論天暖時二分爲腳一分投天寒時中停投如極寒時一分爲腳二分投大熱或更不投一法祇看醅腳緊慢加減投亦洽法也若醅腳發得恰好

即用甜飯依數投之若用黃米造酒祇以醅糜一半投之謂之腳搭腳如此醞造暖時先穩若發得太緊恐酒味太辣即添入米一二斗若發得太慢恐酒太甜即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令極熟故也酸飯極冷即酒味方辣所謂偷甜也投飯寒時爛揉溫涼時不須令爛熱時祇可拌和停勻恐傷人氣北人秋冬投飯祇取腳醅一半於案上共酸飯一處搜拌令勻入甕卻以舊醅蓋之緣

舊醅在甕夏月腳醅須盡取出案上搜拌務要出卻腳糜中酸氣一法腳緊案上搜腳慢甕中搜亦佳寒時用薦蓋溫熱時用蓆若天氣大熱發緊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杷攪之不拘四時頻用托布抹汗五日已後更不須攪掩也如米粒消化而沸未止麴力大更酸爲佳齊民要術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者麴勢未盡宜更酸之不酸則酒味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乃酸之要在善候麴勢麴勢未窮米粒已消多酸爲良世又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榜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涌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

十二月造酘後五十日熟

酒器

東南多甕甕洗刷淨便可用西北無之多用瓦甕若新甕用炭火五七斤罩甕其上候通熱以油蠟徧塗之若舊甕冬初用時須熏過其法用半頭塼鐺脚安放合甕塼上用乾桑穰文武薰於甑釜上蒸以甕邊黑汁出爲度然後水洗三五徧候乾用之更用漆之九佳

上槽

造酒寒時須是過熟卽酒清數多渾頭白酵少溫涼時并熟時須是合熟便壓恐酒醅過熟又槽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熟時七八日便可上槽仍須勻裝停鋪手安壓版正下砧簟所貴壓得勻乾并無箭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析清酒入瓶

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瓶器令淨控乾二三日一次折澄去盡腳才有白絲即渾直候澄折得清爲度即酒味倍佳便用蠟紙封閉務在滿裝瓶不在大以物閣起恐地氣發動酒腳失酒味仍不許頻頻移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祇是過熟上榨澄清收

煮酒

凡煮酒每斗入蠟二錢竹葉五片官局天南星

丸半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箅上酒香透酒溢出倒流便揭起甑蓋取一瓶開看酒滚即熟矣便住火良久方取下置於石灰中不得頻移動白酒須發得清然後煮煮時瓶用桑葉冥之金波兼使白酒麴才榨下槽略澄折二三日便蒸雖煮酒亦白色

火迫酒

取清酒澄三五日後據酒多少取甕一口先用刷洗訖以火烘乾於底旁鑽一竅子如筯麗

以柳屑子定將酒入在甕入黃蠟半斤甕口以油單子蓋繫定別泥一間淨室不得令通風門子可才入得甕置甕在當中間以塼五重襯甕底於當門裏著炭三秤籠令實於中心著半斤許熟火便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條頭邊夾少新綿款款抽屑子以器承之以綿竹子徧於甕底攪纏盡著底濁物清即休纏每取時卻入一竹筒子如醋淋子旋取之即耐停不損全勝於

煮酒也

曝酒法

雪旦起先煎下甘水三四升放冷著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餾飯約四更飯熟即卸在案卓上薄攤令極冷昧旦日未出前用冷湯二椀拌飯令飯粒散不成塊每斗用藥二兩玉友白醪小酒眞一麴同祇槌碎爲小塊并末用手糝拌入飯中令粒粒有麴即逐段拍在甕四畔不須令太實

唯中間開一井子直見底卻以麴末糝醅面卽以溼布蓋之如布乾又漬潤之常令布溼乃其訣也又不可令布太溼恐滴水入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衣宜去之卽下新汲水二椀依前溼布罨之更不得動少時自然結面醅在上漿在下卽別淘糯米以先下腳米算數天涼對投天熱半投隔夜浸破米必次日晚西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卽大發候酸飯消化沸止方熟乃用竹篘篘之若酒面帶酸篘時先以手掠去酸面然後以竹篘插入缸中心取酒其酒甕用木架起須安置涼處仍畏溼地此法夏中可作稍寒不成

白羊酒

臘月取絕肥嫩羯羊肉三十斤肉三十斤內要肥膘十斤連骨使水六斗已來入鍋煮肉令極軟漉出骨將肉絲擘碎留著肉汁炊蒸酒飯時勻撒脂肉拌

飯上蒸令軟依常盤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腳醅依前法酘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腳醅發祇於酘飯內方煮肉取腳醅一處搜拌入甕

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

酴醾酒

七分開酴醾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

酸米入甑蒸氣上用杏仁五兩去皮尖蒲萄二斤

半浴過乾去子皮與杏仁同於砂盆內一處用熟
斗遂旋研盡爲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御將前來黃頭
并折澄酒腳傾在甕中打轉上榨

神仙酒法

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徧令淨以水清爲三溜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即更炊二斗米依前法更投二斗嘗之其味弗不似酒味勿怪之候發又炊二斗米投之候更投三斗待冷依前投之其酒即成如天氣

冷即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所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蓋桃源中眞本也今商量以空水浸麴末爲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熟和還入甕內每投皆如此其第三第五皆待酒發後經一日投之五投畢待發定訖更一兩

月然後可壓漉卽滓太半化爲酒如味硬卽每一斗酒蒸三升糯米取大麥麴蘖一大匙神麴末一大分熟攪和盛葛袋中內入酒瓶候甘美卽去卻袋凡造諸色酒北地寒卽如人氣投之南中氣暖卽須至冷爲佳不然則醋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卽一甕自成美酒矣

眞人變髭髮方

糯米二斗淨簸擇不得有雜米　地黃二斗其地黃先三三伏不足爲藥書

淨洗候水脈盡以竹刀切如豆顆大勃堆疊二斗不可犯鐵器

母薑四斗生用以新布巾揩之去皮須見肉細切秤之

法麴二斤若常麴四斤搗爲末

右取糯米以清水淘令淨一依常法炊之良久卽不饋入地黃生薑相重炊待熟便置於盆中熟攪如粥候冷卽入麴末置於通油瓷瓶甕中醞造密泥頭更不得動夏三十日秋冬四十日每飢卽飲常服尤妙

妙理麴法

白麵不計多少先淨洗辣蓼爛擣以新布之汁以新刷箒灑於麵中勿令太溼但只踏爲度候踏實每个以紙袋挂風中一月後去取日中曬三日然後收用

時中麴法

每菉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擣爲末須旱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擣極相乳入如乾入少蒸豆水不可太乾不可太溼如乾麥飯爲度用布包踏成圓麴中心留一眼要索穿以麥稈穰草卷一七日先用穰草鋪在地上及用穰草繫成束排成圓起麴冷懸空取出以索穿當風懸挂不可見日一月方乾用時每斗用麴四兩須擣成末焙乾用

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梢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（次）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

知不足齋叢書

右北山酒經三卷大隱先生朱翼中譔翼中不知何郡人政和七年醫學博士李保題詩其後序言翼中壯年勇退著書釀酒僑居西湖上朝廷起爲醫學博士明年坐東坡詩貶達州又明年以宮祠還云云此冊爲玉峯鄭生徐瓚所贈猶是述古堂舊藏戊戌九月廿四日雨窗翻閱偶記于此　漫士翌鳳

乾隆壬寅四月初十日校寫訖計一萬二千四百八十四字陳世彭記

右北山酒經三卷宋吳興朱肱撰肱字翼中元祐戊辰李常寧榜登第仕至奉議郎直祕閣歸寓杭之大隱坊著書釀酒有終焉之志無求子大隱翁皆其自號也潛心仲景之學政和辛卯遣子遣直齋所著南陽活人書上於朝甲午起爲醫學博士旋以書東坡詩貶達州逾年以朝奉郎提點洞霄宮召還此書有流離放逐及禦魑魅轉炎荒之語似成於貶所而題曰北山者示不忘西湖舊隱也活人書當政和間京師東都福建兩浙凡五處刊行至今江南版本不廢是書雖刻於說郛及吳興藝文志補然中下兩卷已佚不存吳君伊仲喜得全本麴方釀法粲然備列借登棗木以補齊民要術之遺較之實苹酒譜徒摭故實而無裨日用讀者安有華實之辨焉肱祖承逸字文倦歸安人爲本州孔目好善樂施嘗代人償勢家債錢三百千免其人全家於難慶歷庚寅歲饑以米八百斛作粥活

貧民萬人父臨歷官大理寺丞嘗從安定先生學爲學者所宗兄服熙寧六年進士甲科元豐中擢監察御史裏行章惇遣袁默周之道見服道薦引意服舉劾之紹聖初拜禮部侍郎出知廬州坐與蘇軾遊貶海州團練副使蘄州安置改興國軍卒與肱蓋有二難之目云

乾隆乙巳六月旣望欽鮑廷博識於知不足齋

北京大学图书馆藏