

齐民要术

一
玉
四册
函

齊民要術卷第四

後魏高陽太守賈思勰撰

園籬第三十一

栽樹第三十二

種棗第三十三

諸法
附出

種桃第三十四

種李第三十五

種梅杏第三十六

杏李梨
附出

種梨第三十七

種栗第三十八

柰林檎第三十九

種柿第四十

安石榴第四十一

種木瓜第四十二

種椒第四十三

種菜蕒第四十四

園籬第三十一

凡作園籬法於墻基之所方整深耕凡耕作三壟中間相去各
 二尺秋上酸棗熟時收於壟中概種之至明年秋生高三尺許
 間斷去惡者相去一尺留一根必須稀概均調行五條直相明
 當至明年春剝去橫之剝必留距若不留距侵皮痕大逢寒即死剝訖即編為
 巴籬隨宜夾剝務使舒緩得急則不復又至明年春更剝其末又
 編之高七尺便足欲高作者亦任人意匪直姦人慙笑而返狐狼亦息望
 而迴行人見者莫不嗟嘆不覺白日西移遂忘前途尚遠盤桓

瞻矚久而不能去枳棘之籬折柳樊園斯其義也其種柳作之者一尺一樹初時斜插插時即編其種榆莢者一同酸棗如其栽榆與柳斜直高與人等然後編之數年長成其相感迫交柯錯葉特似房櫳既圖龍蛇之形復寫鳥獸之狀緣勢欹崎其貌非一若值巧人其便採用則無事不成尤宜作杙其盤紆茆鬱奇文互起縈布錦繡萬變不窮

栽樹第三十二

凡栽一切樹木欲記其陰陽不令轉易陰陽易位則難生小大

樹髡之不髡風搖則死小則不髡先為深坑內樹訖以水沃之著土令

如薄泥東西南北搖之良久搖則泥入根間無不活者不須爾然後

下土堅築近上二寸不築取其柔潤也時時灌溉常令潤澤每澆水盡即以

保澤不覆則乾涸埋之欲深勿令撓動凡栽樹訖皆不用手捉及六畜

觸突戰國策曰大柳縱橫顛倒樹之皆生十人樹之一人搖之則無生矣凡栽樹正月為上時諺

正月可栽樹言得時易生也二月為中時三月為下時棗雞口槐兔目桑蝦

暮眼榆負瘤散自餘雜木鼠耳蚤趨各其時此等名目皆是葉

以比時栽種者葉皆即生早栽者葉晚出雖然寧大早為佳不可晚也樹大率種數既多不可一

一備舉凡不見者栽時之法皆求之此條

淮南子曰夫移樹者失其陰陽之性別莫不枯槁高誘曰失猶易

文子曰冬冰可折夏木可結時難得而易失木方盛雖日採之

而復生秋風下霜一夕而零非時有功難立

崔寔曰正月自朔暨晦可移諸樹竹漆桐梓松柏雜木唯有果

實者及望而止過十五日則果少實

食經曰種名果法三月上旬研好直枚如大母指長五尺內著

芋魁種之無芋大蕪菁根亦可用勝種核核三四年乃如此大

耳可得行種

凡五果花盛時遭霜則無子常預於園中往往貯惡草生糞天
雨新晴北風寒切是夜必霜此時放火作熅少得煙氣則免於
霜矣

崔氏曰正月盡二月可剝樹枝二月盡三月可掩樹枝

生二歲以上
可移種矣

種棗第三十三

爾雅曰棗壺棗邊要棗檜白棗楸酸棗揚徹齊棗遵羊棗洗大棗
煮填棗蹶泄苦棗皙無實棗還味檢棗郭璞注曰今江東呼為
大而銳上者為壺猶瓠也要細腰今之謂鹿盧棗檜即今棗
子白熟實酢孟嘗曰養其楸棗者遵實小而且圓紫黑色
俗呼羊矢棗孟子曰曾子嗜羊棗洗今河東猗氏縣出大棗子
如鷄卵蹶泄子味苦皙不著子者還味短味也填未詳廣志曰
河東安邑棗東鄆谷城紫棗長二寸西王母棗大如李核一月
熟安平信都大棗梁國夫人棗大白棗小核多肌三星棗又有
狗牙雞心牛頭羊矢細腰之名又互棗大棗崎廉棗鄴中記曰
石虎苑中有西王母棗冬夏有葉九月生花十一月乃熟三子

一赤又有羊角棗亦三子一赤孟曰堯山有歷棗侯氏本草曰大棗者名良棗西京雜記曰弱枝棗玉門棗丹棗王母棗青花棗赤心棗案青州有樂氏棗肌細核多膏肥美為天下第一父老相傳云樂毅破齊時從燕來齊所種也

常選好味者留栽之候棗葉始生而移之棗性硬故主晚栽三

步一樹行欲相當地不耕也欲令牛馬覆踐令淨棗性堅強不以苗

蟲生所以須淨地正月一日日出時反斧班駁椎之名嫁棗不

堅銳故宜踐也則花無實子候大蠶入簇以杖擊其枝間振落狂花不實不成

而零落也久不收則皮破全赤即收收法曰日撼落之為上半赤而收者肉未充滿乾則

復有鳥啄之曬棗先治地令淨布椽於箔下置棗於箔上以椽聚而復散

之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣乾速成陰五六日

後別擇取紅軟上高廚上曝之廚上者已乾雖擇去胖爛者其

未乾者曝曬如法其阜勞之地不任耕稼者歷落種棗則任矣

厚一尺亦不壞

棗性燥收

凡五果及桑正月一日雞鳴時把火遍照其下則無蟲災

食經曰作乾棗法蔣將露於庭以棗著上厚二寸復以新蔣覆

之凡三日三夜撤覆露之畢日曝取乾入屋中率一石以酒一

升漱著器中密泥之經數年不敗也

棗油法鄭立曰棗油搗棗實和以塗繪上燥而形似油也乃成

之

棗脯法切棗曝之乾如脯也

雜五行書曰舍南種棗九株辟縣官宜蠶桑服棗核中仁二七

枚辟病疾能常服棗核中仁及其刺百邪不復干矣

種梗棗法

陰地種之陽中則少實足霜色殷然後乃收之早收者澁不任食之也

說文云棗也

似柿而小

作酸棗妙法

急收紅軟者箔上泊曝令乾大釜中煮之水僅泊淹一沸即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上或

盆中盛水暑曝使乾漸以手摩淨取為末以方寸匕投一
援水中酸甜味足即成好醬遠行用和米麩飢渴俱當也

種桃第三十四

爾雅曰旄冬桃欖桃山桃郭璞注曰旄桃子冬熟山桃實如桃
而不解核廣志曰桃有冬桃秋白桃襄桃其桃美也有秋赤桃
廣雅曰抵子者胡也本草經曰桃梟在樹不落殺百鬼鄴中記
曰石虎苑中有句鼻桃重二斤西京雜記曰核桃欖桃細桃霜
桃言霜下可食綺帶桃秦桃紫文桃
域甘美可食綺帶桃秦桃紫文桃

桃奈桃欲種法熟時合肉全埋糞地中直置凡地則不生生亦
不茂桃惟早實三歲便

結子故不至春既生移栽實地若仍糞中則實栽法以鋤合土
求穀也

掘移之桃性易種難栽若離木又法桃熟時牆南陽中煖處深
土率多死故須然矣桃熟時牆南陽中煖處深

擊取核即內牛糞中頭向上取好爛和土厚覆之令厚尺餘至
春桃始動時徐徐撥去糞土皆因生芽合取核種之萬不失一

其餘以熟糞糞桃性皮急四年以上宜以刀豎剝其皮皮急則
之則益桃味

死七八年便老老則十年則死是以宜歲桃酢法桃爛自零者
子細

收去內之於甕中以物蓋口七日之後既爛漉去皮核密封閉

之三日醉成香美可食

術曰東方種桃九根宜子孫除凶禍胡桃柰桃種亦同

櫻桃爾雅曰楔荆桃郭璞注曰今櫻桃廣雅曰楔桃大者如彈丸子有長入分者有白色者凡三種鄭生注曰今謂之櫻

桃博物志曰櫻桃者一名朱桃一名英桃

二月初山中反栽陽中者還種陽地陰中者還種陰地若陰陽

難生生亦不實此果性生陰地既入園圍便是陽中故多難得生宜堅實之地不可用虛糞也

葡萄漢武帝使張騫至大宛取葡萄實於離宮別館旁盡種之西域有葡萄蔓延並以屢廣志曰葡萄有黃白黑三種者

也蔓延性緣不能自舉作架以承之葉密陰厚可以避熱十月

根一步許掘作坑收卷葡萄悉埋之近枝莖薄安黍穰彌佳無

饜直安土亦得不宜溼溼則冰凍二月中還出舒而上架性不

耐寒不埋即死其歲久根莖粗大者宜遠根作坑勿令莖折其坑外處亦掘土並穰陪覆之

摘葡萄法逐熟者一零豐一作摘取從本至末悉皆無遺世人全房折殺者

作乾葡萄法極熟者一零壓摘取刀子切去蒂勿令汁出蜜兩分內葡萄中煮四五沸漉出陰乾便成矣非

直滋味倍勝又得

夏暑不敗壞也

藏葡萄法

極熟時全房折取於屋下作廐坑坑內近地鑿壁為孔插枝於孔中選築孔使堅屋子置土覆之經冬不

也異

種李第三十五

爾雅曰休無實李瘞接慮李駁赤李廣志曰赤李麥李細小有溝道有黃建李青皮李馬用李赤陵李有鐸李肥黏似鐸有柰李離核李似柰有勞裂有羅李一名老李其樹數年即枯有杏李味小酸似杏有黃扁李有夏李冬李十一月熟有春季李冬花春熟制州土地記曰房陵南郡有名李風土記曰南郡細李四月先熟西晉傅玄賦曰河沂黃建房陵縹青西京雜記曰有朱李黃李紫李青綺李青房李同心李車下李顏回李出魯金枝李羌李燕李今世有木李實絕大而美又有中植李在麥前而熟者李欲栽李性堅實脫五歲者始子是以藉栽枝者三歲便結子也

李性耐久樹得三十年老雖枝枯子亦不細嫁李法正月一日或十五日以磚著李樹岐中令實繁

又法

臘月中以杖微打岐間正月時日復打之亦足子也

又法以煮醴酪火捺著樹枝間亦良樹
李樹桃樹下並欲鋤去

草穢而不用耕墾耕則肥而無衍實
桃李大率方兩步一根

連陰則子細而味亦不佳管子曰三沃之土其木宜梅李韓詩
外傳云簡主曰春樹桃李夏得陰其下秋得食其實春種蒺藜

夏不得採其實秋得刺焉
家政法曰二月從梅李也

作白李法用夏李色黃便摘取於鹽中授之鹽入汁出然後合
鹽曬令萎手捻之令褊復曬更捻極褊乃止曝乾飲

酒時以湯洗之澆
著蜜中可酒矣

種梅杏第三十六

爾雅曰梅柟時英梅郭璞注曰梅似杏實酢時英梅未聞廣志曰
蜀名梅為藤大如鴈子梅杏皆可以為油脯黃梅以熟藤作之

詩義疏云梅杏類也樹木葉皆如杏而黑耳實赤於杏而醋亦
生噉也煮而曝乾為蘇置羹臠壺中又可含以香口亦蜜藏而

食西京雜記曰猴梅朱梅同心梅紫蒂梅燕脂梅麗枝梅案梅
花早而白杏花晚而紅梅實小而酸核有壺文杏實大而甜核

無文采白梅任調食及壺杏則不任此用世人或不能辨言梅
杏為一物失之遠矣廣志曰滎陽有白杏鄴中有赤杏黃杏又

有文杏西京雜記曰文杏材有
文彩蓬萊杏是仙人所食杏也

栽種與桃李同

作白梅法

梅子酸核初成時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝

作烏梅法

亦以梅子核初成時摘取籠盛於突上薰

食經曰蜀中藏梅法

取梅極大者剝皮陰乾勿令得風經二宿

作杏李妙法

杏李熟時多取爛者盆中研之生布絞取濃汁塗

所在人意也

作烏梅欲令不蠹法

濃燒穢以湯沃之取汁以梅投之使澤乃出蒸之

釋名曰杏可以為油

神仙傳曰

董奉居廬山不交人為一人治病不取錢重病得愈使

種杏五株輕病為栽一株數年之中杏有十數萬株

鬱鬱然成林其杏子熟於林中所在作倉宣語買杏者不須求

報但自取之其一器穀便得一器杏有人少穀往而取杏多者

即有五虎逐之此人怖虎檐領覆所餘在器中如向所扶持穀

多少虎乃逐去自是以後買杏者皆於林中自平量恐有多出

奉悉以前所得穀賑救貧乏尋陽記曰

否在北嶺上數百株今猶稱董先生杏

杏子仁可以為粥多收買者可以供紙墨之直也

種梨第三十七

廣志曰洛陽北邙山有張公夏梨甚甘海內唯有一樹廣都梨重六斤數人分食之又有常山真定梨山陽鉅野梨梁國睢陽梨齊郡臨淄梨鉅鹿膏梨上黨棹梨小而甘新豐箭谷梨關以西梨多供御三秦記曰淇園一名御宿有大梨如斗落地即收取著以布囊盛之名曰含消梨荊州土地記曰江陵有石梨永嘉青田村民家有一梨樹名曰官梨子大一圍五方常以貢獻名曰御梨實落地即融釋西京雜記曰紫梨芳梨實小青梨實大大谷梨細葉梨瀚海梨出瀚海地耐寒不枯

種者梨熟時全埋之經年至春地釋分栽之多著熟糞及水至

冬葉落附地刈殺之以炭火燒頭二年即結子若櫓生及種而不栽者著子遲

每梨有十許唯二棠梨大而細理杜次子生梨餘皆生杜插者彌疾插法用棠杜棠梨大惡棗石榴上

插得者為上梨雖治十收得一二也

杜如臂已上皆任插當先種杜經年後插之至冬俱下杜樹大

者插五枝小者或二梨葉微動為上時將欲開葶為下時先作

麻紉支珍反纏十許匝一鋸截杜令去地五六寸斜攢竹刺皮木

之際令深一寸許折取其美梨枝陽中者陰中枝則實少長五

六寸亦斜攢之令過心大小長短與籜等以刀割梨枝斜攢之

際剝去黑皮勿令傷青皮青皮傷即死拔去竹籜即插梨令至割處木還向

木皮還近皮插訖以編幕杜頭封熟泥於上以土培覆之勿令

堅固百不失一梨枝甚肥培土時宜慎之勿使掌護掌護則折

其十字破杜者十不收一所以然者梨皮開虛燥故也

梨既生杜旁有葉出輒去之不去勢分梨長必遲

凡插梨園中者用旁枝庭前者中心勞拔樹下上易收中心聳不妨用根蒂小

枝樹形可喜五年方結子鳩腳老枝三年即結子而樹醜吳氏本草

日金劍乳婦不可食梨多食則損人非補益之物產婦葶葶中及疾病未愈食梨多者無不致病欬逆氣上者尤宜慎之

凡遠道取梨者下根即燒三四寸亦可行數百步猶生

藏梨法初霜後即收霜多即不得脫經夏也於屋下掘作深廕坑底無令

潤溼收梨置中不須覆蓋使得經夏摘時必令好接勿令損傷

凡醋梨易水熟煮則甘美而不損人也

種栗第三十八

廣志曰關中大栗如雞子大蔡伯喈曰有胡栗魏志云有東夷

韓國山大栗狀如梨三秦記曰漢武帝栗園有栗十五顆一斗

王逸曰朔濱之栗西京雜記曰榛栗塊栗

嶧陽栗嶧陽都尉曹龍所獻其大如拳

栗種而不栽栽者雖生尋死矣栗初熟出殼即裏埋著溼土中理必須深勿令

凍徹若路遠者以韋囊盛之見風日則不復生矣至春三月悉芽生出而種之既生數

年不用掌近凡新栽之樹皆不用三年內每到十月常須草裏

至二月乃解不裏則還死大戴禮夏小正曰食經藏乾栗法取穢灰淋取汁漬栗日出曬令栗肉焦燥不畏蟲得至後年春夏

藏生栗法著器中細沙可煨以盆覆之至後年二月皆生芽而不蟲者也

榛周官曰榛似栗而小說文曰榛似梓實如小栗衛詩曰山有榛

栗其子形似籽子味亦如栗所謂樹之栗栗者其一種枝葉皆如木蓼葉如牛李色生高丈餘其核中悉如李作胡桃味膏又美亦可食噉漁陽遼上黨皆饒

其枝莖生樵燕燭明而無煙

栽種與栗同

柰林檎第三十九

廣志曰檣掩菴柰也又曰柰有白青赤三種張掖有白柰酒泉有赤柰西方例多柰家以為脯數十百斛以蓄積如收藏棗栗魏

明帝時諸王朝夜賜東城柰一奩陳思王謝曰柰以夏熟今則冬生物非時為珍恩以殭為厚詔曰此柰從涼州來晉宮閣簿

曰秋有白柰西京雜記曰紫柰別有素柰朱柰廣志曰理琴以赤柰

柰林檎不種但栽之種之雖生而味不佳取栽如壓桑法又法栽如桃李

法林檎樹以正月二月中翻斧班駮椎之則饒子

作柰鈔法拾爛柰內瓮盆合勿令風入六七日許當大爛以酒掩病秤之令如粥狀下水更秤以羅漉去受子良久

澄清瀉去汁更下水復秤如初看無臭氣乃止瀉去汁置布於上以灰飲汁如作米粉法汁盡刀剔大如梳掌於日中曝乾研作末便甜酸得所芳香非常也

作林檎妙法

林檎赤熟時掌破去子心蒂日曬令乾或磨或擣下細絹篩盡者更磨擣以細盡為限以方寸匕投

於椀中即成美漿不去帶則大苦合子則不度夏留心則大酸若乾噉者以林檎妙一升和米麪二升味正適調

作奈脯法

奈熟時中破曝乾即成矣

種柿第四十

說文曰柿亦實果也廣志曰小者如小杏又曰榎棗味如柿晉陽榎肥細而厚以供御王逸曰苑中牛柿李亢曰鴻柿苦瓜張衡曰山柿左思曰湖畔之柿潘岳曰梁侯烏棹之柿

柿有小者栽之無者取枝於榎棗根上插之

插柿法

食經藏柿法

柿熟時取之以灰汁燥再三令汁絕著器中可食

安石榴第四十一

陸機曰張騫為漢使外國十八年得塗林塗林安石榴也廣志曰安榴有甜酸二等鄴中記云石虎苑中有安石榴子大如盃碗其味不酸抱朴子曰積石山有苦榴周景式廬山記曰香爐峰頭有大盤石可坐數百人垂生石榴二月中作花色如石榴而小淡紅嫩紫萼煒燁可愛京口記曰龍剛縣有石榴西京雜記曰有甘石榴也

栽石榴法三月初取枝大如手大指者斬令長一尺半八九枝

共為一窠燒下頭二寸不燒則漏失矣掘圓坑深一尺七寸口經尺豎

枝於坑畔環口布枝置枯骨骨石此是樹性所宜石於枝間下土築之

一寸土一重骨石平坎止其土令沒枝頭一寸許也水澆常令潤澤既生又

以骨石布其根下則料圓滋茂可愛若孤根獨立者雖生亦不佳焉十月中以

葉裹而纏之不裹則凍死也二月初解放若不能得多枝者取一長條

燒頭圓屈如牛拘而橫埋之亦得然不及上法根強早成其拘

中亦安骨石其斷根栽者亦圓布之安骨石於其中也

種木瓜第四十二

爾雅曰楸木瓜郭璞注曰實如小瓜酢可食廣志曰木瓜子可
藏枝可為數號一尺百二十節衛詩曰投我以木瓜毛公曰楸
也詩義疏曰楸葉似柰葉實如小瓜黃似著粉者欲啖者截著
熱灰中令萎焉淨洗以苦酒頭汁蜜之可案酒食蜜封藏百日
乃食之甚美

木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與李同

食經藏木瓜法

先切去皮煮令熟著水中車輪切百瓜用三升
鹽蜜一斗漬之晝曝夜內汁中取令乾以餘汁

蜜藏之亦同
濃杭汁也

種椒第四十三

爾雅曰檉木椒廣志曰胡椒出西域范子計然曰蜀椒出五都
秦出天水案今青州有蜀椒種本商人居椒為業見椒中黑實
乃遂生意種之凡種數千枝止有一根生數歲之後更結子實
其芳香形色與蜀椒不殊氣勢微弱耳遂分布種移略通州境
也

熟時收取黑子

俗名椒目不用人手
數近促之則不生也

四月初畦種之

治畦下水
如種葵法

方三寸一子篩土覆之

令厚寸許復篩熟糞以蓋土

土早輒澆

之常令潤澤生高數寸夏連雨時可移之移法先作小坑圓深
三寸以刀子圓剷椒栽合土移之於坑中萬不失一若拔而移者率多死
若移大栽者二月三月中移之先作熟糞泥掘出即封根合泥
埋之行百餘里者亦得生此物性不耐寒陽中之樹各須草裹不裹即死其生
小陰中者少稟寒氣則不用裹所謂習以性成一木若朱藍之染之性寒暑易容能不易質故
觀鄰識土見友知人也候實口開便速收之天時晴摘下薄布曝之令一
日即乾色赤椒好若陰時收者色黑失味其葉及青摘取可以為菹乾而
末之亦足充事養生要論曰臘夜令持椒臥房牀傍無與人言
內井中除瘟病

種菜莢第四十四

食菜莢也山菜莢則不任食二月栽之宜固城隍家高燥之處

凡於城上種時者先宜隨長短掘漸停之經年然後於漸中種
時保澤沃壤與平地無差不爾者土堅澤流長物不達經年倍

樹木尚小候實開便收之挂著屋裏壁上令陰乾勿使煙熏烟熏則苦而不

也辛用時去中黑子肉醬魚鮓徧可所用

術曰井上宜種茱萸茱葉落井中有此水者無瘟病

雜五行書曰舍東種白楊茱萸三根增年益壽除患害也又術

曰懸茱萸子於屋內鬼畏不入也

齊民要術卷第四終

齊民要術卷第五

後魏高陽太守賈思勰撰

種桑柘第四十五 養蠶附

種榆白楊第四十六

種棠第四十七

種穀楮第四十八

種漆第四十九

種槐柳楸梓梧柞第五十

種竹第五十一

種紅藍花及梔子第五十二 燕支香手藥紫澤
面粉白粉附

種藍第五十三

種紫草第五十四

伐木第五十五種地黃法附

種桑柘第四十五養蠶附

爾雅曰桑柘有樵樵註云辨半也女桑挾桑注曰今俗呼桑樹小而條長者為女桑樹也屢桑山桑注云似桑材中為弓及車轆搜神記曰太古時有人遠征家有一女并馬一匹女思父乃戲馬云能為迎父吾將嫁於汝馬絕韉而去至父所父疑家中
有故乘之而還馬後見女輒怒而奮擊父怪之密問女女具以告父父屠馬曬皮於庭女至皮所以足蹠之曰爾馬而欲人為婦自取屠剝如何言未竟皮歷然起卷女而行後於大樹之間得女及皮盡化為蠶績於樹上世謂蠶為女兒古之遺言也因名其樹為桑桑言喪也
今世有荆桑魯桑之名

桑柘熟時收黑魯椹黃魯桑不耐久諺曰魯桑百即日以水淘

取子曬燥仍畦種治畦下水常蔕令淨明年正月移而栽之春仲

季春亦得率五尺一根不用耕故凡栽桑不得者無他故正悉犁撥

多死矣且概則長疾大都種椹長遲其下常斷掘種綠豆小豆

不如墨枝之速無栽者乃種椹也二豆良栽後二年慎勿採沐小採者大如臂許正月中移之美潤澤

須率十步一樹陰相接者則妨禾豆行欲小倚角不用正相當相當者則妨犁須

取栽者正月二月中以鈎弋壓下枝令著地條葉生高數寸仍

以燥土壅之土溼則爛明年正月中截取而種之住宅上及園畔固宜即擬其田中種

者亦如種樅法先穰種一二年然後更移之

凡耕桑田不用近樹傷桑破犁所謂兩失其犁不著處斷斷令起斫去浮

根以蠶矢糞之去浮根不妨糞犁令下闕

一枝值十文胡牀一具值百文十五年任為弓材二張亦堪作

履一兩六十裁截碎木中作錐刀靶一箇直二十年好作犢車材一乘

錢直萬欲作鞍橋者生枝長三尺許以繩繫旁枝木櫛釘著地中

令曲如橋十年之後便是渾成柘橋一具直欲作快弓材者宜

於山石之間北陰中種之其高原山田土厚水深之處多搖掘
深坑於坑之中種桑柘者隨坑深淺或一丈五直上出坑乃扶
疎四散此樹條直異於常材十年之後無所不任一樹直

柘葉飼蠶絲可作琴瑟等絃清鳴響徹勝於凡絲遠矣

禮記月令曰季春無伐桑柘鄭立注曰愛養蠶食也具曲植籬

事為敗情

周禮曰馬質禁原蠶者注曰質平也主買馬平其大小之價直
者原再也天文辰為馬蠶書蠶為龍精月直大火則浴其蠶種
是蠶與馬同氣物莫能兩大故禁再蠶者為傷馬與

孟子曰五畝之宅樹之以桑五十者可以衣帛矣

尚書大傳曰天子諸侯必有公桑蠶室就川而為之大昕之朝

夫人浴種于川

春秋考異郵曰陽物大惡水故蠶食而不飲陽立於三春故蠶三變而後消死於三七二十一日故二十一日而繭

淮南子曰原蠶而一歲再登非不利也然王者法禁之為其殘桑也

汜勝之書曰種桑法五月取椹著水中即以手漬之以水灌洗取子陰乾治肥田十畝荒田久不耕者尤善好耕治之每畝以黍椹子各三升合種之黍桑當俱生鋤之桑令稀疏調適黍熟穫之桑生正與黍高平因以利鎌摩地刈之曝令燥後有風調放火燒之常逆風起火桑至春生一畝食三箔蠶

俞益期牋曰日南蠶八熟繭軟而薄椹採少多 永嘉記曰永嘉

有八輩蠶 蟬珍蠶三月績 柘蠶四月績 蟬蠶四月績 愛珍五月績 愛蠶月績

末績寒珍七月績 四出蠶九月績 寒蠶十月績 凡蠶再熟者前輩皆謂之

珍養珍者少養之愛蠶者故蛭蠶種也蛭珍三月既績出蛾取
卵七八日便剖卵蠶生多養之是為蛭蠶欲作愛者取蛭珍之
卵藏內罌中隨器大小亦可拾紙蓋覆器口安硎若耕反泉冷水
中使冷氣折其出勢得三七日然後剖生養之謂為愛珍亦呼
愛子績成繭出蛾卵七日又剖成蠶多養之此則愛蠶也藏
卵時勿令見人應用二七赤豆安器底臘月桑柴二七枝以麻
卵紙當令水高下與種相齊若外水高則卵死不復出若外水
下卵則冷氣少不能折其出勢不能折其出勢則不得三七日
不得三七日雖出不成也不成者謂徒績成繭出蛾生卵七日
不復剖生至明年方生耳欲得陰樹下亦有泥器三七日亦有
成者

雜五行書曰二月上壬取土泥屋四角宜蠶吉

案今世有三卧一坐蠶四卧再

生蠶白頭蠶頡石蠶楚蠶黑蠶有一生再生之異灰兒蠶秋母
蠶秋中蠶老秋兒蠶秋末老獅兒蠶錦兒蠶同繭蠶或二蠶三
蠶共爲一繭凡三四四皆有絲綿之別凡蠶從小與大者乃
至大人簇得飼荆魯二桑小食則桑中與魯桑荆有裂腹之患
也

楊泉物理論曰使人之養民如蠶母之養蠶其用豈徒絲而已
哉

五行書曰欲知蠶善惡常以三月三日天陰如無日不見雨蠶

大善又法埋馬牙齒於
槌下令宜蠶

龍魚河圖曰埋蠶沙於宅亥地大富得蠶絲吉利以一斛二斗

甲子曰鎮宅大吉致財千萬

養蠶法收取種繭必取居簇中者近上則絲薄近
下則子不生也泥屋用福德

利上土屋欲四面開窗紙糊厚爲籬屋內四角著火火若在一
處則冷熱

均初生以毛掃用荻掃
則傷蠶調火令冷熱得所熱則焦燥
冷則長遲比至在眠

常須三箔中箔上安蠶上下空置下箔障土氣上箔防塵埃小時採福德上

桑著懷中令煖然後切之蠶小不用見露氣得人體則眾惡除每飼蠶卷窓幃飼

訖還下蠶見明則食食多則生長老時值雨者則壞繭宜於屋裏族之薄布

薪於箔上散蠶訖又薄以薪覆之一槌得安十箔又法以大蓬蒿為薪

散蠶令遍懸之於棟梁椽柱或垂繩鈎戈鴉爪龍牙上下數重所在皆得懸訖薪下微生炭以煖之得煖則作速傷寒則作遲數入候者熱則去穴蓬蒿疎涼無鬱滯之憂死蠶旋墜無汚繭之患沙策不住無癢痕之疵鬱滯則難練繭汚則絲散癢痕則無用蓬蒿簇亦良其外簇者晚遇天寒則全不作繭用炭易練而絲朋日曝死者雖白而漕脆練長衣著幾將倍矣甚者虛實失歲功堅脆懸絕資生要理安可不知之哉

崔寔曰三月清明節令蠶妾治蠶室塗隙穴具槌持箔籠

龍魚河圖曰冬以臘月鼠斷尾正月旦日未出時家長斬鼠著

屋中祝云付勅屋吏制斷鼠蟲三時言功鼠不敢行

雜五行書曰取亭部地中土塗竈水火盜賊不經塗屋四角鼠

不食蠶塗倉鼠不食稻以塞坎百日鼠種絕

淮南萬畢術曰狐目狸腦鼠去其穴注曰取狐兩目狸腦大如鼠穴則鼠去矣

鼠穴則鼠去矣

種榆白楊第四十六

爾雅曰榆白粉注曰粉榆先生葉卻著莢皮色白廣志曰有姑榆有即榆案今世有刺榆木甚牢朋可以為犢車材挾榆可以為車轂及器物山榆人以為燕蕘凡種者直種

刺挾兩種利者為多其餘軟弱例非佳好之木也

榆性扇地其陰下五穀不植隨其高下廣狹東西北三方所扇各與樹等種者宜於

園地北畔秋耕令熟至春榆莢落時收取漫散犁細畊勞之明年正月

初附地芟殺以草覆上放火燒之一根上必十數條俱生止留一根強者餘

悉招一歲之中長八九尺矣不燒則長遲也後年正月二月移栽之初

去之即移者喜曲故須叢初生三年不用採葉尤忌採心採心則料

須依法燒之不用剝沐剝者長而細又多痕痕不剝則短斂而則依前茂矣無病諺曰不剝沐十年成轂言易斂也

必欲剝者宜留二寸於壟坑中種者以陳屋草布壟中散榆莢於草上以

土覆之燒亦如法陳草還似肥良勝糞無陳草者用糞糞之亦佳不糞雖生而瘦既栽移者燒亦如法也

又種榆法其於地畔種者致摧損谷既非叢林率多曲戾不如

割地一方種之其田土薄地不宜五穀者唯宜榆及白地須近

市賣柴夾葉棧榆刺榆凡榆三種色別種之勿令和雜棧榆夾葉味苦

凡榆莢味甘甘者春種地收莢一如前法先畊地作壟然後散

榆莢蘆者看好料理又易散訖勞之榆生共草俱長未須料理

明年正月附地及殺放火燒之亦任生長勿使長止兩近又至

明年正月斷去惡者其一株止有七八根生者悉皆砍去唯留

一根麤直好者三年春可將莢葉賣之五年之後便堪作椽不

挾者即可砍賣一根挾者斲作獨樂及盞一箇十年之後魁椀

瓶榼器皿無所不任瓶一椀七文一魁二十文也十五年後中為車轂

及蒲桃瓮

瓮一具值絹二百車

載一具值絹三疋

其歲歲科簡剝治之功指柴雇人

十束雇一人無業之人爭來就作賣柴之利已自無貲

歲出萬束一束

三丈則三十貫

茨葉在外也

況諸器物其利十倍

收於柴十萬

斫後復生不

勞耕種所謂一勞永逸能種一頃歲收千疋唯須一人守護指

揮處分既無牛耕種子人功之費不慮水旱風蟲之災比之穀

田勞逸萬倍男女初生各與小樹二十株比至嫁娶悉任車載

一樹三具一具值絹三疋成絹一百八十疋聘財資遣粗得充

事

術曰北方種榆九根宜蠶桑田穀好

崔寔曰二月榆莢成及青收乾以為旨蓄

旨美也蓄積也司部收青小蒸曝之至冬

以釀酒滑香宜養老詩云

色變白將落可作醬醢隨節早晏勿

失其適

音頭榆醬

白楊

一名高飛一名獨搖

性甚勁直堪為屋材折則折矣終不曲撓

奴孝切榆

性軟久無不曲比之白楊不如遠矣直木性多曲次之捐為下也

種白楊法秋耕令熟至正月二月中以犁作壟一壟之中以犁

逆順各一到場中寬狹正似作葱壟作訖又以鍬掘底一坑作

小塹所取白楊枝大如指長三尺者屈著壟中以土壓上令兩

頭出土向上直豎二尺一株明年正月中剝去惡枝一畝三壟

一壟七百二十株一株兩根一畝四千三百二十株三年中為

蠶櫬

都格反

五年任為屋椽十年堪為棟梁以蠶櫬為率一根五

錢一畝歲收二萬一千六百文

柴又作梁掃住在外

歲種三千畝三年九

千畝一年賣三十畝得錢六十四萬八千文周而復始永世無

窮比之農夫勞逸萬倍去山遠者實宜多種千根以上所求必

備

種棠第四十七

爾雅曰杜甘棠郭璞注曰今之杜梨詩曰蔽芾甘棠毛云甘棠
杜也詩義疏云今甘棠梨一名杜梨如梨而小味酢可食也唐
詩曰有杖之杜毛云杜即棠也與白棠同但有赤白美惡子赤
白色者為白棠甘棠也酢滑而美赤棠子澁而酢無味俗語云
澁如杜赤棠木理韌可作弓幹案今棠葉有中染絳者有淮中
染土紫者杜則全不用其實三種則其爾雅毛郭以為同未詳
也

棠熟時收種之否則春月移栽八月初天晴時摘葉薄布曬令

乾可以染絳必候天晴時少摘葉乾之復眼則摘慎成樹之後

歲收絹一疋亦可多種利乃勝桑也

種穀楮第四十八

說文曰穀者楮也案今世人有名之曰角楮非楮宜澗谷間種
也蓋角穀聲相近因訛耳其皮可以為紙者也

之地欲極良秋上楮子熟時多收淨淘曝令燥耕地令熟二月

耨耩之和麻子漫散之即勞秋冬仍留麻勿刈為楮作煖若不

子種卒多凍死明年正月初附地芟殺放火燒之一歲即没人不燒者瘦而長
亦三年便中斫末滿三年者皮薄不任用斫法十二月為上四月次之非此兩月
而斫者則每歲正月常放火燒自有乾在地足得火二月中間
多枯死也斫者地熟楮科移栽者二月蒔之亦三年一斫三年不斫
斫去惡根亦以留潤澤也者徒失錢指地賣者省功而利少煮剝賣皮者雖勞而大其柴無益也
然自能造紙其利又多種三十畝者歲斫十畝三年一徧歲收
絹百疋

種漆第四十九

凡漆器不問真偽送客之後皆須以水淨洗置牀薄上於日中
半日許曝之使乾下晡乃收則堅牢耐久若不即洗者鹽醋浸
潤氣徹則皴器便壞矣其朱裏者仰而曝之朱本和油性潤耐
日故盛夏連雨土氣蒸熱什器之屬雖不經夏用六七月中各

須一曝使乾世人見漆器暫在日中恐其炙壞合著陰潤之地

雖欲愛慎朽敗更速矣

凡木晝服翫箱椀之屬

入五月盡七月九月終每經雨以布纏指指令熱徹膠不動作光淨耐久若不

指拭者地氣蒸熱偏上生衣厚潤徹膠便皺動處起發颯然破矣

種槐柳楸梓梧柞第五十

爾雅曰守宮槐葉晝聶宵炕注曰槐葉晝日聶合而夜炕布者各守宮孫炎曰炕張也

槐子熟時多收擘取數曝勿令蟲生五月夏至前十餘日以水

浸之如浸麻子法也六七日當芽生好雨種麻時和麻子撒之當年之

中即與麻齊麻熟刈去獨留槐槐既細長不能自立根別樹木

以繩欄之冬天多風雨繩欄宜以茅裹不則傷皮成痕癥也明年斫地令熟還於下種

麻齊槐三年正月移而植之亭亭條直千百若一所謂蓬生麻中不扶自直

若隨宜取栽匪直長遲樹亦曲惡宜於園中割地種之若園好未移之間妨廢耕墾也

種柳正月二月中取弱柳枝大如臂長一尺半燒下頭二三寸

理之令沒常定水以澆之必數條俱生留一根茂者餘皆別豎

一柱以為衣主每一尺以長繩柱欄之若不欄必為風所摧不能自立一年中

即高一丈餘其旁生枝葉即掐去令直聳上高下人任取足便

掐去正心即四散下垂婀娜可愛若不掐心則枝不四散或斜或曲生亦不佳也六七

月中取春生少枝種則長倍疾少枝葉青無壯故長疾也

楊柳下田停水之處不得五穀者可以種柳八九月中水盡燥

涇得所時急耕則鑿榛之至明年四月又耕熟勿令有塊即作

場壟一畝三壟一壟之中逆順各一到場中寬狹正似葱壟從

五月初盡七月末每天雨時即觸雨折取春生少枝長疾三歲

成椽比於餘木雖微脆亦足堪事一畝二千六百六十根三十

畝六萬四千八百根根直八錢合收錢五十一萬八千四百文

百樹得柴一載合柴六百四十八載直錢一百文柴合收錢六萬四千八百文都合收錢五十八萬三千二百文歲種三十畝三年種九十畝歲賣三十畝終歲無窮

憑柳可以為楯車輞雜材及椀

術曰正月旦取楊柳枝著戶上百鬼不入家

種箕柳法山澗河旁及下田不得五穀之處水盡乾時熟耕數遍至春凍釋於山陂河坎之旁刈取箕柳三寸絕之漫散即勞勞訖引水停之至秋任為簸箕五條一錢一畝歲收萬錢山柳赤而脆河柳白而朋

陶朱公術曰種柳千樹則足柴十年以後髡一樹得一載歲髡

二百樹五年一週

楸梓詩義疏曰楸梓之疏理色白而生子者為梓說文曰檉楸也然則楸梓二木相類者也白色有角者名為梓似楸有

角者名爲角楸或名子楸黃色無子者爲柳楸世人見其木黃呼爲荆黃楸也亦宜割地一方種之梓楸各別無令和雜

種梓法秋耕地令熟秋末冬初梓角熟時摘取曝乾打取子耕

地作壟漫散即再勞之明年春生有草枝令去勿使荒沒後年

正月間斫移之方步兩步一樹此樹須大不得概栽即無子可於大樹四

面掘坑取栽移之一方兩步一根兩畝一行一行百一十株五

行合六百株十年後一樹千錢柴在外車板盤合樂器所在任

用以爲棺材勝於松柏

術曰西方種楸九根延年百病除

雜五行書曰舍西種梓楸各五根子孫孝順口舌消滅也

梧桐爾雅曰榮桐木注云即梧桐也又曰觀梧注云今梧桐皮青者曰梧桐案今人以其皮青號曰青桐也青桐

九月收子二三月中作一步圓畦種之方大則難裹所以須圓小治畦下水

一如葵法五寸下一子少與熟糞和土覆之生後數澆令潤澤

此木宜當歲即高一丈至冬豎草於樹間令滿外復以草圍之

以葛十道束置不熱則明年三月中移植於廳齋之前華淨妍

雅極為可愛後年冬不須復裏成樹之後剝下子一石子於葉

者五六少炒食甚美子似菱芡多白桐無子冬結似子者乃亦

遶大樹掘坑取栽移之成樹之後任為樂器青桐則於山石之

間生者樂器則鳴青白二桐並開堪車板盤合屨等用作

作爾雅云桐杼注云梓樹今人呼杼為椽子以椽殼為杼斗以剗似斗

宜於山阜之曲三徧熟耕漫散椽子即再勞之生則薈治常令

淨潔一定不移十年中椽可雜用一根值二十歲中屋樽一根

錢柴在外斫去尋生料理還復凡為家具者前件木皆所宜種

十歲之後無求不給

種竹第五十一

中國所生不過淡苦二種其宜高平之地近山阜尤是所宜黃

白軟土為良正月二月中斫取西南引根并莖芟去葉於園內

東北角種之令坑深二尺許覆土厚五寸竹性愛向西南引故園東北角種之數歲

之後自當滿園諺云東家種竹西家治地為滋蔓而來生也其居東北角者老竹種不生亦不能滋茂故須取西南引少根也

稻麥糠糞之二糠各自堪糞不令和雜不用水澆澆則淹死勿令六畜入園二月

食淡竹筍四月五月食苦竹筍蒸煮魚酢在人所好其欲作器者經年乃

堪殺未經年者軟未成也

筍爾雅曰筍竹萌說文曰筍竹胎也孫炎曰初生竹謂之筍詩義疏云筍皆四月生唯巴竹筍八月生盡九月成都有之筍

冬夏生始數寸可煮以苦酒浸之可下酒及食又可米藏及乾以待冬月也

永嘉記曰含籜竹筍六月生迄九月味與箭竹筍相似凡諸竹

筍十一月掘土取皆得長八九寸長澤民家盡養黃苦竹永寧

南漢更年上笋大者一圍五六寸明年應上今年十一月笋土
中已生但未出須掘土取可至明年正月出土訖五月方過六
月便有含簾笋含簾笋迄七月八月九月已有箭竹笋迄後年
四月竟年常有笋不絕也

竹譜曰棘竹笋味淡落人鬚髮筍節出笋無味雞頭竹笋肥美筍竹笋冬生者也

食經曰淡竹笋法取笋肉五六寸者按鹽中一宿出鹽令盡煮糜中一日拭之內淡糜中五日可食也

種紅花藍花梔子第五十二燕支香手藥紫澤面粉附

花地欲得良熟二種法欲雨後速下或漫散種或耬下一如種
月末三月初種也

麻法亦有鋤培而掩種者子料大而易移理花出欲日日乘涼

摘取不摘則乾摘必須盡餘留五月子熟拔曝令乾打取之子亦五

月種晚花春初即留子入五月使種若七月中摘深色鮮明耐

久不斲勝春種者負郭良田種頃者歲收絹三百疋一頃收子

二百斛與麻子同價既任車脂亦堪為燭即是直頭成米二百石米

已當穀田三百疋一頃收花日須百人摘以一家手力十不充一疋絹端然在外

但駕車地頭每旦當有小兒僮女百十餘羣自來分摘正須平

量中半分配取是以單夫隻妻亦得多種

殺花法摘取即確擣使熟以水淘布袋絞去黃汁更擣以粟飯漿清而醋者淘之又以布袋絞汁即收取染紅勿弃也

絞訖著甕器中以布蓋上雞鳴更擣以粟令均於篩上攤而曝乾勝作餅作餅者不得乾令花泄鬱也

作燕脂法預燒落藜藜藿及蒿作灰無者即草灰亦得以湯淋取清汁

初汁純厚大醞即放花不中用惟可洗衣揉花十許變勢盡乃生布袋

絞取純汁著甕碗中取醋石榴兩三箇擘取子擣破少著粟飯

漿水極酸者和之布絞取瀋以和花汁若無石榴者以好醋和飯漿亦得若復無醋者

清飯漿極酸者亦得空用之下白米粉大如酸棗粉多則白以淨竹箸不膩者良

久痛攪蓋冒至夜瀉去上清汁至滄處止傾著白練角袋子中

懸之明日乾浥浥時捻作小瓣如半麻子陰乾之則成矣

合香澤法如清酒以浸香夏用冷酒春秋溫酒令煖冬則小熱雞舌香俗人以其似丁子故

為丁子香也藿香苜蓿蘭香凡四種以新絲裹而浸之夏一宿春秋再宿冬三宿

用胡麻油兩分豬腹一分內銅鐺中即以浸香酒和之前數沸

後便緩火微煎然後下所浸香煎緩火至暮水盡沸定乃熟以

頭內澤中作聲者水未盡有煙出無聲者水盡也澤欲熟時下少許青蒿以發色絲

鐺瓶口瀉

合面脂法牛髓牛髓少者用牛脂和之若無髓空用脂亦得也溫酒浸丁香藿香二種

浸法如煎澤法煎法一同合澤亦著青蒿以發色絲濾著瓷漆盞中令

凝若作唇脂者以熟朱和之青油裹之其冒霜雪遠行者常齧

蒜令破以揩唇既不劈裂又令辟惡賊面患皺者夜燒梨令熟以糠湯洗面訖以煖梨

汁塗之令不皺赤連染布嚼以塗面亦不皺也

合手藥法取豬脬一具其脂去合蒿葉於好酒中痛按使汁甚滑

白桃仁二七枚去黃皮研碎以綿裹丁香藿香甘松香橘核十

顆打碎著脬汁中仍浸置勿出瓷貯之夜煮細糠湯淨洗面拭乾

以藥塗之令手軟滑冬不皺

作紫粉法用白米英粉三分胡粉一分不著胡粉和合均調取

葵子熟蒸生布絞汁和粉日曝令乾若色淺者更蒸取汁重染

如前法

作米粉法染米第一粟米第二如用一色純第使甚細簡去各

自純作莫雜餘種其雜米糯米小麥黍米於槽中下水腳踏十

遍淨淘水清乃止大甕中多著冷水以浸米春秋則一月夏則

日唯多不須易水臭爛乃佳日若淺者日滿更汲新水就甕中

沃之以手把攪淘去醋氣多與徧數氣盡乃止稍出著一砂盆
中熟研以水沃攪之接取白汁絹袋濾著別甕中麤沉者更研
之水沃接取如初研盡以杷子就甕中良久痛痒然後澄之接
去清水貯出涓汁著大盆中以板一向攪勿左右迴轉三百餘
匝停置蓋甕勿令塵污良久清澄以杓徐徐去清以三重布帖
粉上以粟糠著布上糠上安灰灰溼更以乾者易之灰不復溼
乃止然後削去四畔麤白無光潤者別收之以供麤用麤粉米皮所成
故無其中心圓如鉢形酷似鴨子白光潤者名曰粉英英粉米心所成
是以光潤也無風塵好日時書布於牀上刀削粉英如曝之乃至粉
乾足將住反手痛按勿住痛按則滑美不接則澁惡擬人客作餅及作香粉以

供粧摩身體

作香粉法唯多著丁香於粉合中自然芬馥亦有受香木緝和粉者亦有水沒香

以香汁澆粉者皆損色又賣香不如全署合中也

種藍第五十三

爾雅曰葳馬藍注曰今大葉冬藍也廣志曰有木藍今世有莢豬藍也藍地欲得良三徧細耕三

月中浸子令芽生乃畦種之治畦下水一回葵法藍三葉澆之

晨夜再澆之薹治令淨五月中新雨後即按溼耨耩拔栽夏小正曰五月啟薹

藍三莖作一科相去八寸栽時漑溼向背不急鋤堅確也五徧為良七月中作

坑令受百許束作麥稈泥泥之令深五寸以苫蔽四壁刈藍倒

豎於坑中下水以木石鎮壓令沒熱時一宿冷時再宿漉去荻

內汁於甕中率十石甕著石灰一斗五升急抨普彭反之一食頃

止澄清瀉去水別作小坑貯藍澱著坑中候如強粥還出甕中

盛之藍澱成矣種藍十畝敵穀田一項能自染青者其利又倍

矣

崔寔曰榆莢落時可種藍五月可刈藍六月種冬藍冬藍木藍也人日用

種紫草第五十四

爾雅曰藐苾草注一名紫葇廣志曰隴西紫草紫之上者黃白本草經曰一名紫丹博物志曰平氏山之陽紫草特好也

軟良之地青沙地亦善開荒黍稷下大佳性不耐水必須高田

秋耕地至春又轉耕之三月種之耨耩地逐壟手下子良田一畝用子

二升薄田下訖勞之鋤如穀法唯淨唯佳其壟底草則拔之壟

用子三升九月中子熟刈之候稔芳蒲反燥載聚打取子溼戴子則鬱泄即

深細耕不細不深矣尋壟以耜耨取整理收草宜併手戶速竟一

扼隨以茅結之擘葛彌善四扼為一頭當日則斬齊顛倒十重許為

長行置堅平之地以板石鎮之令扁溼鎮直而長燥鎮則兩三

宿豎頭著日中曝之令浥浥然不曝則鬱黑五十頭作一洪洪

字大頭向外
以葛纏絡
著敞屋下陰涼處棚棧上其棚下勿使驢馬糞及
人溺又忌煙皆令草失色其利勝藍若欲久停者入五月內著
屋中閉戶塞向密泥勿使風入漏氣過立秋然後開草出色不
異若經夏在棚棧上草便變黑不復任用

伐木第五十五

種地黃法附

凡伐木四月七月則不蟲而堅芎榆莢下桑椹落亦其時也然

則凡木有子實者候其子實將熟皆其時也非時者蟲具且脆也凡非時

之木水漚一月或火焮取乾蟲則不生水浸之木皆亦柔芎

周官曰仲冬斬陽木仲夏斬陰木鄭司農云陽木春夏生者陰木秋冬生者松柏之屬鄭立

曰陽木生山南者陰木生山北者冬則斬陽夏則斬陰謂堅芎也案北之性不生蟲蠹四時皆得無所選焉山中雜木自非七月四月兩時殺者率多生蟲無山南北之異鄭君之說又無取則周官伐木蓋以順天道調陰陽未必為堅芎蟲蠹之異者也

禮記月令孟春之月禁止伐木鄭玄注云為盛德所在也孟夏之月無伐大

樹逆時氣也季夏之月樹木方盛乃命虞人入山行木為斬伐為其未堅

也明季秋之月草木黃落乃伐薪為炭仲冬之月日短至則伐木

取竹箭比其堅朋成之極時也

孟子曰斧斤以時入山林材木不可勝用也趙岐注曰時謂草木零落之時使材

木得茂暢故有餘也

淮南子曰草木未落斧斤不入山林九月草木解也

崔寔曰自正月以終季夏不可伐木必生蠹蟲或曰其月無王

子曰以上旬伐之雖春夏不蠹猶有剖析開解之害又犯時令

非急無伐十一月伐竹木

種地黃法須黑良田五徧細耕三月以上旬為上時中旬為中

時下旬為下時一畝下種五石其種還用三月中掘取者逐犁

後如禾麥法下之至四月末五月初生苗訖至八月盡九月初
根成中染若須留爲種者卽在地中勿掘之待來年三月取之
爲種計一畝可收根三十石有草鋤不限徧數鋤時別作小刃
鋤勿使細土覆心今秋收訖至來年更不須種自旅生也唯鋤
之如此得四年不要種之皆餘根自出矣

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

種及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

養豬第五十八

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

服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如不肥充繁息者未

之有也

金日磾降虜之煨燼卜式編戶齊民以羊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

名高天下萬載不磨甯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

去害牧卜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務在充飽調適而已

陶朱公曰子欲速富當畜五牲牛馬豬羊驢五畜之特

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

牛仲夏之月遊牝別羣則繫騰駒有孕任欲止為其牝氣仲冬之

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經雨者則不忌

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頭一羸弱脊大

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鬮五駑

驢馬驪肩鹿毛

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 相馬五藏法肝

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

小廉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腔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頷下

欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劍鋒則千里嗣骨

欲廉如織杼而闊又欲長頰下側入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

也前陽裏欲高則怒股中上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鬚欲戴中骨高二寸

鬚中骨也易骨欲直眼下直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脢筋欲

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淫名曰上渠能久走龍趨欲廣而長升

肉欲大而明髀外肉也輔肉欲大而明前腳下肉腸欲充腔小腔季助欲

張短助懸薄欲厚而緩腔虎口欲開股肉腹下欲平滿善走名曰下

渠曰三百里陽肉欲上而高起髀外近前骨欲廣厚汗溝欲深明直

肉欲方能久走髀後俞一作鼠欲方直肉腠肉欲急也髀裏問筋

欲急短而減善細走下輪鼠機骨欲舉上曲如懸匡馬頭欲高距

骨欲出前間骨欲出前後外是臨蹄骨也附蟬欲大前後目夜股欲

薄而博善能走前後髀骨欲長而膝本欲起有力前脚膝後欲

開能走膝欲方而庫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鷓翼能久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少肉如剝兔頭壽

骨欲得大如繇絮苞圭石壽骨者髮所生處也白從額上入口名俞膺一

名的顛奴乘客死主乘乘市大兇馬也

馬眼欲得高眦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

百里上下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卻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鬚人反睫
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驚多赤青肝氣也
走多黃腸氣也材知多白骨氣也材多黑腎氣也驚用策乃使
訛也白馬黑目不利人目多白卻視有態畏物喜驚

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驚小而長者亦驚耳欲得小
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卽黑不鮮明上
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區平受米八

歲上下盡區如一受麥九歲下中央兩齒白受米十歲下中央

四齒白十一歲下六齒盡白十二歲下中央兩齒平十三歲下

中央四齒平十四歲下中央六齒平十五歲上中央兩齒白十

六歲上中央四齒白若看上齒依下齒次第者十七歲上中央六齒皆白十

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

頸欲得脰而長頸欲得重頷欲折胃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

寧者卻也雙鳧欲大而上

雙鳧胃兩遂肉如鳧

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十二者千里過

十三者天馬萬乃有一耳

一云十三肋五百里十五肋千里也

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

大道筋從腸下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腸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

髌骨欲得大而長

尾本欲大而張

膝骨欲圓而長大如杯盂

溝上通尾本者踰殺人

馬有雙腳脛亭行六百里迴毛起跪膝是也

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日生骨則發癰腫久立

則發骨勞骨勞即發癰腫

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強行

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卻行三十步而已一日筋勞者驥起而

已骨勞者令人牽之起從後管之起而已皮勞者夾脊摩之熱絆之徐行三十里而

而已氣勞者緩繫之櫪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

肥充細剉無節蕈而食之者何謂三時一曰朝飲少之二曰晝

飲則智曆水三曰暮極飲之一曰夏汗冬寒皆當節飲諺曰日

水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦夏即不汗冬即不

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剉芻及穀

遂性舒適自在至於黃溺自然一處不須掃

除乾地服卧不溼不汗白匹羣行亦不鬪也

飼征馬令硬實法細剉芻枕擲揚去菜專取取和穀豆秣之置

令其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

羸驢覆馬生羸則准常以馬覆驢所生驟者形容壯大彌復勝

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

駒術曰常繫獼猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方取懶屎煮以灌之懶肉及肝彌良不能得肉肝入用屎耳

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

也擦

又方取豬脊引脂雄黃亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方煮大豆及熬飯噉馬三度愈也

治馬汗凌方取美豉一升好酒一升夏著日中冬則溫熱浸豉使液以手搦之絞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豬脂煎之髮消以搏搯疥令赤及熱塗之即愈也

又方 易洗疥拭令乾煮麵糊熱塗之即愈也

又方 煨柏脂塗之良

又方 研芥子塗之差六畜疥悉愈然栢澀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 取鹽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鉞刀子刺空中皮令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耳

又方 取錫如雞子大打碎和草飼馬甚佳也

又方 取麥蘗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 取芥子熟擣如雞子黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚亦擣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能以藥傳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

齊民要術

齊民要術

齊民要術

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瘢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

治馬被刺腳方
用穰麥和小兒哺塗即愈

馬灸瘡
未瘥不用令汗瘡白痂時慎風得瘥後從意騎耳

治馬癢蹄方
以刀刺馬腕叢毛中使血出愈

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
以湯洗淨燥拭之嚼芥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煮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上狹下闊如鋸齒形去之如剪箭括向深一寸許刀子摘令血出色心黑

出五升許
解放即瘥

又方
先以酸泔清洗淨然後爛煮豬蹄取汁及熱洗之瘥

又方取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以

散麻纏之三日去之即當瘥也

又方耕地中拾取禾芟東倒西倒若巖東西橫地取南倒北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科淨洗釜中煮取汁色

黑乃止剪卻毛泔淨洗去痴以禾芟汁熱塗之一上即愈

又方尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入鉢中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方煮酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方淨洗了搗杏仁和豬脂塗四五上即當愈

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

穀道中去結屎以鹽內溺道中須臾得溺便當瘥也

治馬卒腹脹眠臥欲死方用冷水五升鹽二斤研鹽令消以灌口中必愈

治驢漏蹄方鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱燒磚令熱赤削蹄令出漏孔以蹄頓著磚孔中傾鹽酒醋令沸

浸之牢捉勿令腳動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛岐胡有壽岐胡牽兩腋亦分爲二也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二軌從鼻至髀爲前軌甲至髻爲後軌頸骨長且大

快壁堂欲得闊壁堂脚間也倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺

庭欲得廣膺庭也天關欲得成天關脊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

癩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爲下行欲

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

助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

大蘭株豪筋欲得成就豪筋脚後橫筋豐岳欲得大豐岳膝蹄欲得豎如豎

羊垂星欲得有努肉垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉力桂欲得大而力力桂助欲

得密肋骨欲得大而張張而廣也髀骨欲得出髻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

橫如入字也陰虹屬頸行千里陰虹者有雙筋白毛骨屬勁甯公所陽鹽欲得廣陽鹽者夾尾株

前兩賺也當陽鹽中間脊骨欲得甯甯則雙脊不甯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

又方研麻子取汁溫冷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

治牛虱方以胡麻油塗之即愈豬脂亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病用牛膽一箇灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨焚四月毒草與菱豆不殊齊俗不收所失大也

術曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七醞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

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熱比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三月四月生者雖茂美而羔小未食常飲熱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儲草雖枯亦不羸瘦母乳適大率十口一羝羝少則不孕羝多盡即得春草是以亦佳也

瘦瘦則匪唯不羝無角者更佳有角者喜相舐觸傷胎所由也供廚者宜刺之

刺法十餘日或死用布裹齒碎也羊必須老人及心性宛順者起居以時調其

宜適下式云牧民何異於是者若使急性人及小兒者欄約不

則有狼犬之害懶不驅行無肥充唯遠水為良二日一飲則傷

之理將息失所有羔死之患也唯遠水為良二日一飲則傷

水而緩驅行勿停息息則不食而羊瘦急春夏早放秋冬晚出

鼻膿春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起

與雞俱興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漸秋冬之間必致癩疥七月以後霜

氣降後必須日出霜露晞解然後放之不爾則逢毒氣令羊口

瘡腹也圈不厭近必須與人居相連開窗向圈所以然者羊性怯

入圈或架北牆為廠為屋即復熱熱則疥癩且屋圈中作臺開

能絕羣架北牆為廠處慣煖冬月人田尤不耐寒圈中作臺開

竇無令停水二日一除勿使糞穢穢則汚毛停水則挾圈内須

並墻豎柴柵令周匝羊不措土毛常自淨不豎柴者羊措墻壁

狼不敢踰也上鹹相得毛皆成羶又豎柵頭出墻者虎

羊一千口者三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收刈雜草薄

鋪使乾勿令鬱浥豈豆胡或蓬藜荆棘為上大小豆箕次之高麗豆箕尤有所便蘆藪二種則不種凡秋刈

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干車茭擲與十口

羊亦不得飽羣羊踐躡而已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

羸斃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燃火必凍死也

凡初產者宜煮穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱放性白

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五月毛

牀將落鉸取之鉸訖更八月初胡葉子未成時又鉸之鉸了亦

其八月半後鉸者勿洗白露已降寒氣侵人洗即不益胡葉子

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羶難成也

作羶法春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟弱獨用大偏是

均調乃佳耳二年數臥小覺垢以九月十月賣作羶明四年

五月出羶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

令羶不生蟲法

夏月敷席人卧上則不生蟲若羶多無人卧上

厚五寸許卷束於風涼之處閣置

蟲亦不生如其不爾無不生蟲

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

其潤益又過白羊

作酪法牛羊乳皆得別作和作隨人意牛產日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偏身脈脹倒地即縛以手

痛按乳核令破以腳二七徧蹴乳房然後解脈故羊產三日直以

手援痛令破不破腳蹴若不如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小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羊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
日早放母子別羣至日東南角噉露草飽驅歸將之訖還放之
聽羔犢隨母日暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不早放先將
者比覺日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少
將訖於鐺釜中緩火煎之灰汁柴又喜焦乾糞火輒無此二
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木為椽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

作馬酪酵法 用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪也

押酥法 以夾榆木椀為杷子作杷法割去椀半上刻四廂各作一團孔大小徑寸許正底施長柄如酒杷形押酥酪

甜皆得所數目陳駱極大酪著亦無嫌駱多用大甕酪少用小甕置甕於日中且起瀉酪著甕中炙直至日西南角起手押之

令杷子常至甕底一食頃作熱湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪乃押之良久酥出下冷水多少亦於湯等更急

押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押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搦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羊矢緩火煎如香澤法當日內乳涌出如雨打水水中乳既盡聲止沸定酥便成

矣冬即內著羊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中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

羊有疥者問別之不別相染污或能合羣致死羊疥先著口者

難治多死

治羊疥方

取黎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

痲厚者亦可以湯洗之去痲拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方 去痲如前洗燒葵根為灰煮醋澱熱塗之以灰厚傳再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣

又方 臘月豬脂加熏黃塗之即愈

羊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瘡永息天蟲五日後必飲以眼鼻淨為候不瘡更溝一如前法

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 豎長竿於圈中竿頭施橫板令獼猴上居數日自然差此獸辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方 取羝脂和鹽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

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坐羸駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛

母豬取短喙無柔毛者良喙長則牙多三牙以上則不煩畜牝

者子母不同圈子母一則不者同圈則無嫌家生則喜浪

矣圈不厭小肥疾處不厭穢泥穢得亦須小厰以避雨雪春夏

中生隨時放牧糟糠之屬當日別與糟糠八九十月放而

不飼所有糟糠則畜待冬春初豬性甚便水生之草杷數初產

者宜煮耳健不截尾則前大後小捷者骨細肉多不十二月子生者豚

一宿蒸之蒸法索籠盛腦凍不合出旬便死所以然者豚性腦少寒

氣攻之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥其母同圈粟豆難足

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

齊民要術

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕取麻子三升擣干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

爾雅曰雞大者蜀蜀于維未成雞健絕有力奮雞三尺為鶡郭漢注曰陽溝巨鶡古之雞名廣志曰雞有胡髮玉指金散反翅之種大者蜀小者荆白雞金散者美并州所獻吳中送長鳴雞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名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

雞種取桑落時生者長形小淺毛腳細短是也**春夏生者則不佳**形大毛羽悅澤腳粗長者是遊蕩饒聲**春夏雛二十日內**產乳易厭既不守窠則無絲蕃息也**雞棲宜採地為籠內**無令出窠飼以燥飯出窠早不免烏鷄與**雞棲宜採地為籠內**溼飯則令臍膿也

著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患若在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燒此亦

殺瓠之流
其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏烏鴉狐狸法別築墻匡開小門作小厰令雞

閉兩日雌雄皆斬去六翮無令得飛出園多收桃稗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鑿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蠅蟲生雞出則著外許以罩籠之

鶴鷄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雜其墻匡斬翅荆樓土窠一法唯多與穀令竟冬肥盛

自然穀產矣一雞生百餘卵不雜並食之無咎餅火所須皆宜用此

瀹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鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

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芽覆上

白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甘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鴦野鵝也說文曰𪔐𪔐野鵝也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家家有焉大康中大台鵝從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鵞說文鵞舒鳧廣志曰鵞雅也野雅雄者赤頭有距鵞生百卵或一日再生有露華鵞以秋

冬卵並出蜀中

鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者待時少三伏者冬寒雛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少欲放厩屋之下作窠以防豬犬狐多著細草

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也

浪生若獨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數起

者不任為種凍死也其貪伏不起者須五六日一與食起之令

洗浴久不起者飢羸鴨皆一月雛出量雛欲出之時四五日

內不用聞打鼓紡車大叫豬犬及舂聲又不用器淋灰不用親

見產婦觸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喜軒壺然後以粟飯切苦

菜蕪菁英為食以清水與之濁則易鼻則死大水中不用停

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曰居躬工之地常養鵝見此物食之故鵝羣

也此物鴨靡不食矣水稗實成時尤是所便噉此足得肥充供廚

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麤卵之咎也杭木皮爾雅曰

郭璞注曰杭大本子似栗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

冷內甕中汁熱卵則致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

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為池養魚必大豐足終天靡窮斯亦

無賞之利也

又作魚池法三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不處近水際土經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

蕁南越經云石蕁似紫葉色青詩曰思樂泮水言采其茆毛云茆茆鳧葵也詩義疏云茆與葵相似葉大如手赤圓有肥斷著

手滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南人謂之蕁菜或謂之水葵本草云治消渴熱痺又云冷補下氣雜鯉

魚作羹亦逐水而性滑謂之瀉菜或謂之水芹服食之不可多

種蕁法近陂湖可於湖中種之近流水者可決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蕁性

易生一種永得宜潔淨不耐污糞穢入池即死矣種一斗餘許足用

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去尖銳泥乾時擲於池中重頸泥下自然周正薄易

種芡法 一名雞頭一名鴈膳即今芡子是也由于形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子散著池中自然

種芡法 一名雞頭一名鴈膳即今芡子是也由于形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子散著池中自然

種芡法 一名雞頭一名鴈膳即今芡子是也由于形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子散著池中自然

種芡法 一名雞頭一名鴈膳即今芡子是也由于形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子散著池中自然

清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

齊民要術卷第六終

齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈思勰撰

貨殖第六十二

塗糞第六十三

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

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

二百蹏孟康曰五十正也蹏古蹄字牛蹏角千孟康曰一百六十七頭千足師古曰凡言千足者二百五十頭也

羊師古曰凡言千足者二百五十頭也澤中千足彘水居千石魚陂師古曰言有陂養魚一

歲收魚千石魚山居千章之楸楸木千章者大枚也師古曰以斤兩為計安

邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北滎南齊河之間

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十六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染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酤一歲千釀師古曰千釀以釀酒醢醬千

珉胡雙反師古曰珉長頭是也受十升醬千儋孟康曰儋石鬻師古曰儋人儋之也一儋兩鬻儋音丁濫反屠

牛羊彘干皮販穀糶干鍾師古曰謂常薪藁干車船長干丈木

干章洪同方藁草材也舊將作竹竿萬個輶車百乘師古曰輶車輕小車

也牛車干兩木器漆者干枚銅器干鈞鈞三十斤也素木鐵器若梘

茜干石孟康曰百二十斤馬蹏蹏干師古曰蹏口也蹏與口共

反牛干足羊彘干雙僮手指干孟康曰僮奴婢也古者無空手

指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧伎者指干則人百筋角砂千斤其帛絮細布干鈞

文采干疋師古曰文文緒也榻布皮革干石孟康曰榻布白疊

布也其價賤故與皮革同其漆干大斗師古曰大斗者異於量

量耳非疊白也榻者重厚貌大斗米粟之斗也今俗猶有

大藥麴鹽鼓干合師古曰麴藥以斤石稱之輕重齊則為合鹽

言耳今西楚荆沔之俗賣鹽鼓各一斗則各為眾而相隨焉此

則合也說者不曉迺讀為升合之合又改作占競為解說失之

遠鮑鱮千斤師古曰鮑海魚也鱮刀魚也飲而不食者鮑音胎

矣鮑鱮千斤又音落鱮音輸又音才爾反而說者妄讀鮑為夷

非惟失於訓物鮒干石鮑干鈞師古曰鮒膊魚也即今不著鹽

亦不知音矣鮒干石鮑干鈞而乾者也鮑今之鮑魚也輒轉

音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為涸魚之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以為鮑於煇室乾之亦升也煇室乾之即耳蓋今巴荆人所呼鯁魚者是也音居偃反秦始皇載鮑棗栗干亂臭則是涸魚耳而煇室乾者本不臭也煇音蒲北反棗栗干

石者三之師古曰三千石狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故

稱其旃車千具他果采千種師古曰果采謂於山野采取果實也子貸金錢千貫量也

節駟儉孟康曰節節物貴賤也謂除估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

驢音子朗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

其三廉賈貴乃賣賤乃買故十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞

汶山之下沃墜下有跋鴟至死不饑孟康曰跋音蹲水鄉多鴟其山下有沃墜灌溉師古

曰孟說非也跋鴟謂芋也有根可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰何卒耕水窟貧

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

凡甕七月坏為上八月為次餘月為下凡甕無問大小皆須塗

治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意新出窰及熱脂

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為

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

微則難熱務令調適乃佳數以手摸之熱灼人手便下寫熱脂於甕中迴轉

濁流極令周匝脂不復滲所陰切乃止得俗人用麻子脂者誤人

耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免以熱湯數斗著甕中滌盪

疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便中用日時更洗淨日曝令乾

造神麴并第六十四

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潑人長水亦
可瀉卻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人室
近團麴當日使訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃
不得穢惡勿令溼盡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溼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麴手團二寸半厚九分

祝麴文

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啟五方五土之神主人某甲謹以
七月上辰造作麥麴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鑒所願使出類
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既醉既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

造酒法全餅麴曠經五日許日三過以炊箒刷治之絕令使淨
若遇好日可三日曬然後細刷布帔盛高屋廚上曬經一日莫

使風土穢汗乃平量麴一斗白中受令碎若浸麴一斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸釀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

若作秣黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一釀米三斗停一宿釀米五斗又停再宿釀米一石又停三宿釀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釀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圍之事矣預前事麥三種合和細磨之

七月上寅日作麴溲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窗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卽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賜凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之蓋用米既少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令豬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溲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

六十遍淘之二甌七斗米三甌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卽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

又作神麴方以七月中旬已前作麴爲上時亦不必要須寅日
二十日已後作者麴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
拂淨簸擇細磨羅取麴更重磨唯細爲良麴則不好劉胡菜煮

三沸湯待冷接取清者漉麴以相著爲限大都欲小剛勿令太
澤持令可團便止亦不必滿干杵以手團之大小厚薄如蒸餅
劑令下微澁澁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麴餅於地上作行伍
勿令相通當中十字阡陌使通容人行作麴王五人置之於四
方及中央中央者面南四方者面皆向內酒脯祭與不祭亦相
似今從省市麴訖閉戶密泥之勿使漏氣七日開戶翻麴還著
本處泥閉如初二七日聚之若止三石麥麴者但作一聚多則
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溼則酒惡春
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糞止取微煖勿太厚太厚則傷熱
春則不須置糞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卽浸麴此四日爲上時
餘日非不得作恐不耐久收水法河水第一好遠河者取極甘
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舂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用水七斗秋殺米
三石春殺米四石初下釀用黍米四斗再餽弱炊必令均熟勿
使堅剛生逼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釀六斗第三釀用米或
七八斗第四第五第六釀用米多少皆候麴勢強弱加減之亦
無定法或再宿一釀三宿一釀無定準惟須消化乃釀之每釀
皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每釀卽
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直以單布覆甕口斬席蓋布上

慎勿甕泥甕泥封交卽酢壞冬亦得釀但不及春秋耳冬釀者未須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重釀時還攤黍使冷酒發極煖重釀黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠滓雜用一切無已

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

卧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煖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煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日春七日期麴發氣香沫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止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
頗瀉著甕中復以酒杷攪之每釀皆然唯十一月十二月天寒
水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者釀亦冷
初煖下者釀亦煖不得迴易冷熱相雜次釀八斗次釀七斗皆
須候麴藥強弱增減耳亦無定數大率中分半米前作沃饋半
後作再餹黍純作沃饋酒便鈍再餹黍酒便輕香是以須中半
耳各釀六七釀春作七八釀冬欲酒煖春欲酒冷釀米太多則
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臾便押出還得與桑
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甘井水

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 皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合

和細磨作屑煮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蘧蔴蘧蔴上置桑薪

灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時

出卧置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露溼特覆麴薄徧而

已七日翻二七日聚三七日收曝令乾作麴密屋泥戶勿令風

人若以牀小不得多著麴者可四角頭堅槌重置椽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饌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麴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泚以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴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

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
柄七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搗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椽上卧麴餅艾上以
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廚上積之此麴一
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使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薦薄攤令冷塊大者擘破然後下之沒水而已勿更撓勞待至明且以酒杷攪之自然解散也初下卽搗者酒喜厚濁下黍訖以席蓋之已後間一日輒更釀皆如初下法第二釀用米一石七斗第三釀用米一石四斗第四釀用米一石一斗第五釀用米一石第六釀第七釀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釀三四斗數日復嘗仍未足者更釀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卽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

作頤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酌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

河東頤白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剉治細剉麴一斗熱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曬乾側甕著地作之且起煮甘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卽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且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卽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熱黍米淘須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九斗當日卽炊米九斗爲饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熱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席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

用沃饋半後三醲作冉餽黍其七醲者四炊沃饋三炊黍飯甕
滿好熟然後押出香夫勢力倍勝常酒

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
醲之且飲且醲乃至盡粒米亦得作作時必須寒食前令得一
醲之也

蜀人作醲酒法

醲音塗

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甘辛滑如甜酒
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筵大
率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴發漉去滓冬
卽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餹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取之還
封泥第三釀亦如之三釀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
超然獨異非黍秫之儔也

粳米耐法

耐音甫

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搗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卽

經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如餅粉法訖以所
量水煮少許糝粉作薄粥自餘粉悉於甌中乾蒸令氣好餽下
之攤令冷以麴末和之極令調均粥溫溫如人體時於甕中粉
痛拌使均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破塊內著甕中益
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酪酊無知身體壯熱如火者
作熱湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通人手以澆醉人
湯淋處卽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搗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研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稌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出前取水日出即曬麴至正月十五日搗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釀耳不爲
再餽飯欲熟時預前作泥置甕邊鎮熟卽舉甕就甕下之速以
酒杷就甕中攪作三兩遍卽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
收浸麴一斗米二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卽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投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甕出者歇
而不美

魏武帝上九醞法奏曰臣縣故令九醞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醞苦難飲增爲十釀易飲不病九
醞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潘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剝去然後細剉燥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舂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釀莫令空闕闕卽折麴勢力七釀畢便止熟卽押出之春秋冬夏皆得作茹糞厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬卽須物覆糞其斫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搗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
停數日此胡人所謂華撥酒也

食經作白醪酒法生秬米一石方麴二斤細判以泉水漬麴密
蓋再宿麴浮起炊米三斗醱之使和調蓋滿五日乃好酒甘如
乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細判以流水三斗五升漬之再宿炊
米四斗冷醱之令得七斗汁凡三醱濟冷清又炊一斗米醱酒
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
攪成用方麴十五斤醱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中七日熟

愈瘡酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酸水中酒
酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿上生白沫起炊

秣一石冷酸中三日酒成

作鄴酒法翻盧丁反以九月中取秣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華撥六
枚下篔簹囊盛內酒中一宿蜜一升和之

作夏鷄鳴酒法秣米二升煮作糜麴二斤擣合米和令調以水
五斗漬之封頭今日作明日鷄鳴便熟

作樅酒法四月取樅葉合花采之還卽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

柯梅酒法

梅良知反

二月二日取水三月三日煎之先攪麴中水一

宿乃次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藩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

酒黑炊作再餽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瀝悉瀉坑中勿令狗鼠食之
秬米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹筵麴末

三斗三升粳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煖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揉令甚
熟以二月二日收水卽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苦或八日六日一酸曾以偶日酸之
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迴即酢矣大州白墮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溼以意酌量日中擣三千六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥稭厚一寸然後置麴上

亦與楮二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水溼手拭之
令遍卽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