

39
國二十六年四月初版

浙江之紹酒

建設委員會經濟調查所編

浙江之紹酒

福建师范学院
图书馆
藏书印

浙江之紹酒
目錄

浙江之紹酒

目錄

一、三、 壩	一、一、 運	九、 捐	七、 包	五、 釀 酒 用 具	三、 產 量 產 值	一、 引 言
行	銷	稅	裝	具	值	言
一、四、 結	一、二、 職	一、〇、 成	八、 副	六、 釀 造 方 法	四、 原 料 藥 料	二、 產 地
論	工	本	產	法	料	地

本篇與紹興之絲綢、浙江之平水茶同爲紹興經濟志之一分冊。本所調查紹酒曾經先後二次：第一次，在二十四年十一月；第二次，在二十五年五月；均由楊紹麒、王庭鳳兩君担任。紹酒調查，尙屬創舉，參考材料非常缺乏，益以酒稅奇重，經營者多不願以實相告，雖經二次調查，遺漏仍屬難免，尙望讀者指正之。

編者識

浙江之紹酒

一、引言

紹酒爲浙省名產，向爲重要輸出貿易商品之一。年產額最旺時，曾達千萬元之鉅。不但關係浙省地方經濟之榮枯，且爲十餘萬人民生計所仰賴。年來社會經濟日趨衰落，人民購買力隨之低下，益以洋酒輸入日增，各地做造沖銷又層見疊出，紹酒外銷，因之大受阻礙，酒價亦被迫逐步下游。在二十年時，產額尙達八千四百二十餘萬斤，值六百三十餘萬元；至二十四年，銳減至四千零三十餘萬斤，值二百餘萬元。時間相隔僅五年，而產額相差竟達三分之二以上。二十五年因貨幣改制，物價上騰，社會經濟漸呈活潑，紹酒銷路亦轉見暢順，產額較二十四年稍向上升，然總難恢復舊觀。

紹酒具有悠久之歷史，釀造方法經多年之改進，尙稱完善。究其成分，含酒精甚少，多米麥轉化溶液，無高粱蘇燒之猛烈，少飲反能暢流血液，裨補身心，其功效實不亞葡萄酒。况千餘年來賓朋酬酢，非酒不歡，舉杯暢叙，韻事流傳。則酒爲人生日用必須之物，僅亞於衣食也。

本所鑑於紹酒與浙省經濟關係如此鉅大，而關於紹酒之紀載又極缺乏。際此紹酒日趨衰落時期，每年洋酒進口量達數百萬金之鉅，遂本提倡國貨之旨，亟為調查刊布，使關心國民經濟建設者，得所究討，以為將來復興紹酒對外貿易之先聲。

二、產地

紹酒成名，端賴鑑湖之水。鑑湖一名鏡湖，又曰長湖。東漢永和五年太守馬臻築大堤隴山陰會稽三十六源之水而成，周圍二百五十餘里。東至曹娥江，西至錢清江，直徑一百七十里。宋熙寧以後，居民侵湖爲田，湖漸廢塞，分爲多數河港。今山陰之容山湖、鳳湖、秋湖、青電湖、會稽之白塔洋等，皆鑑湖遺跡。青電湖其尤著者。湖水源出蕭紹兩邑之崇山峻嶺，輾轉清岩細砂間，流瀟清純，用以製酒，鑿質與硬度均極相宜，所謂釀泉爲酒，泉香而酒冽也。且湖水爲三江閘所制，既無潦旱之虞，復無海潮侵入，故河港所經，如柯橋、阮社、東浦、皋埠、東關、城區、安昌、錢清等地，皆成產酒名區，而尤以東浦、阮社、柯橋三處爲最盛，足以代表全縣。蓋三處產量，已佔全縣十分之六。他如皋埠、城區附郭產量亦豐，錢清、東關、安昌則次之。上舉各地，皆釀坊林立，所產之酒，多運銷外埠。至於縣境鄉村農民，咸於冬季農隙之時，各以收穫糯米，用以釀酒，有數家合釀一缸備自飲者，亦有獨釀三四缸者。此種家釀，到處皆有，就廣義言之，紹興境內，蓋無處不產酒也。茲將近二年各地釀坊、釀戶家數列表於下：

地 別	民國二十三年	民國二十四年	備 註
阮 社	四三五	三二七	二十三年份數字係根據第六區營業稅局征收牌照稅調查結果
東 浦	五七六	三八〇	二十四年份數字係根據浙江菸酒稅局納稅戶數統計
皋 埠	二八二	二三三	
城 區	三五九	三〇八	

柯	橋	四一四	二八二
錢	清	五九	四三
東	關	八五	六六
安	昌	三六	一七
合	計	一一、二四六	一、六四七

上表二年統計數字，雖來源各異，不能據作二年增減之比較，而其產酒地域之散佈，已可概見。

三、產量產值

紹酒生產之多寡，全視外銷而定。近年各地社會經濟皆呈不景氣，此項奢侈品之銷路常亦停滯。且蘇滬各地釀坊日增，紹酒市場大受影響，產量逐年趨落。以二十四年與二十年相較，銳減至一倍以上，加之酒價低落，以產值言，二十四年尚不及二十年三分之一。而號稱浙省特產向視為唯一之輸出商品，今衰落以至於此，其影響浙省地方經濟，可不言而喻。茲將近五年各酒區產量產值列表於左：

紹興縣各酒區近五年紹酒產量產值統計表

地 別	量 值	民國二十年	民國廿一年	民國廿二年	民國廿三年	民國廿四年
阮 社	產量(斤) 產值(元)	三、五四〇,〇〇〇 一、六二五,五〇〇	三、一四三,四〇〇 一、六〇六,八三〇	二〇,一〇〇,〇〇〇 一、五五,〇〇〇	一六,五七〇,四〇〇 一、二七三,〇三〇	一一,一七三,三〇〇 五六三,六一五
東 浦	產量(斤) 產值(元)	一七,四〇〇,〇〇〇 一、三〇五,〇〇〇	一七,〇四二,〇〇〇 一、二九五,一九〇	一五,二八三,〇〇〇 一、一四六,二三〇	一三,五九八,六八〇 一、〇三三,五〇〇	八,八二四,一三〇 四四一,二〇六
泉 埠	產量(斤) 產值(元)	一五,一〇〇,〇〇〇 一、一三三,五〇〇	一四,七四二,六〇〇 一、一〇〇,三六〇	一三,四六〇,〇〇〇 一、〇〇九,五〇〇	一一,五五五,九二〇 八七八,二五〇	六,六〇七,九四〇 三三〇,三九八
城 區	產量(斤) 產值(元)	二、三六〇,〇〇〇 九二八,五〇〇	二、一三三,〇〇〇 九二二,二七〇	二、四八〇,七〇〇 八六二,〇五〇	九,一八〇,八二〇 六九七,七四二	七,五九三,九四〇 三七九,六九七
柯 橋	產量(斤) 產值(元)	二、〇〇〇,〇〇〇 八二五,〇〇〇	一〇,七〇〇,〇〇〇 八二三,二〇〇	九,六〇三,〇〇〇 七〇〇,一五〇	八,四二一,六〇〇 六〇〇,〇四一	四,七〇九,六〇〇 二二五,四八〇

錢清	東關	安昌	合計
產量(斤)	四、六五、〇〇〇	一、三五〇、〇〇〇	八四、六三、〇〇〇
產值(元)	三、四八、九〇〇	一〇一、二五〇	六、三九、六五〇
產量(斤)	四、〇一、〇〇〇	一、二五〇、〇〇〇	八二、〇〇九、〇〇〇
產值(元)	三、九、二八〇	九五、〇〇〇	六、三三、六八〇
產量(斤)	三、〇二二、〇〇〇	八二、一四〇	七四、四八六、〇〇〇
產值(元)	二、三五、九〇〇	六〇、八四〇	五、五八二、一一〇
產量(斤)	一、一八三、七八〇	五二〇、二六〇	六二、四八六、一六〇
產值(元)	八九、九六七	三九、五四〇	四、六八六、六二九
產量(斤)	六八一、五〇〇	三五三、八〇〇	四〇、三五、七六〇
產值(元)	三四、〇七五	一七、六九〇	二、〇七、五八九
產量(斤)	三〇八、五六〇	一五、四二八	

四、原料藥料

釀酒原料，以米（糯米）水為主，以藥料為酵母，所謂藥料者，即麴與藥是也。茲特分述於左：

1. 酒 麴

在釀酒之先，必須製麴，麴之原料為麥，有純用小麥者，有大小麥合用者，而以純小麥者為佳。麴之製法分述如下：

購 麥 夏初新麥成熟時，採購上號小麥及大麥，以麥粒肥實，色呈金黃整齊乾燥為選用標準，淘淨曬乾，篩除雜質，然後貯藏待製。

磨 麥 九月間，桂花盛開時，為製麴最佳時期，取其氣候高爽，溫度適宜也。其製造之初步為磨麥，其磨成之麥粉，不可太細，亦不宜雜有整粒，應磨成原顆四分之一，或二分之一之大小為度。

拌 麴 普通碎麥五斗，攪水十斤，宜用鑑湖水，在麴桶中攪拌之，桶徑五尺高六寸，至水與麥粉均勻後，乃壓實團結，成三尺長之圓柱形，包以稻草，依次直立於高爽之室內，而嚴閉其窗戶，半月可成麴矣。復有於拌麴後，籠以木框，用腳踏實，再用刀切成二寸厚，五寸方之麴塊。此係少量之製麴，使易於醱酵也。拌麴毋須另加藥料，祇求其原料于適當溫度中，自然醱酵，繁殖麴菌。但于麴菌繁殖時，別種微生物，當然亦有繁榮之可能，惜乎製麴之作坊，不事研求，先事預防，成麴優劣，一任各人之命運。不知於製麴之先，將貯麴室，及拌麴桶殺菌，及注意拌麴者之清潔，以預防他菌之混入，使純麴菌可安然繁榮。

檢 麴 麴之優劣，釀戶以經驗所得之辨別力，咸視成麴後之色澤、氣味而定。普通檢定，恆取麴塊裂開，視其菌絲普遍，而呈

黃綠色者為最佳。如菌絲變黑，而有臭味，且間有濕塊者，是為最劣，不宜于釀酒。又有絕無菌絲，色亦不少變者，是則水分欠缺，發酵不足，尚無大礙而可用者也。

扼麴 扼麴時期，大約半月至一月，視麴菌發育完成，呈香味而菌絲現黃色時為止，斯時即可除去稻草，另貯於空氣流通之室中，使排除水氣，漸漸乾燥，以待釀酒之用。

2. 酒 藥

紹興釀酒所用之酒藥有二種：

一、白 藥 係寧波、富陽所產，其性猛，利於嚴寒。

二、黑 藥 係杭州所製，性和平，宜於和煦之天氣。

酒藥之製造，紹邑並無出產，全賴甯波、富陽、杭州之供給，而其製造之方法，紹人尙能陳述。茲就其口頭報告，紀述如下。

酒藥之製造，在夏季採取野生辣參（栽植者亦有之），洗淨曬乾，將參葉研成細末，至冬初再取鮮辣參浸出液汁，和以米粉，沖入拌勻，其配合成分，以米粉一升，參末二合，用參汁攪拌，以適合黏團為止。再置於盤中，壓之成塊，用刀切小，以陳酒藥粉，撒於表面，篩成圓形，放於席上，上蓋蔴袋，嚴閉窗戶，使酵母大量繁殖，越二日後，即有白色菌絲發現，於天晴時曬乾，貯藏備用。上述製造方法，多係甯波人所採用，紹邑釀戶，統稱之曰白藥。至黑藥則由杭州所產，其製法大略相同，惟於攪拌時，加陳皮、花椒、甘草、蒼朮等藥末耳。

3. 米

紹邑釀酒之糯米，本地所產，祇能供給三成，（大部分由各農家，就收穫所得，釀造一二缸）較大之釀戶及作坊，均於每年新米上市之時，向江蘇、無錫、金壇、丹陽、漂陽等地採購，去年約計購入二十四萬石左右。每石最高價為十四元，扯價每石十元左右。米之運

輸，先由產地，裝火車運至杭州開口，其運費每石銀九角，再由開口裝船，經蕭山之潭頭至紹，其運費每石四角。

釀酒須全用糯米，絕對不能參用粳米，因糯米所含之成分，與粳米絕然不同也。品質良好之糯米，顆粒全呈乳白色，此係轉化作用完全的表現。且其所含之澱粉，為糊精澱粉，故釀酒最宜取用純粹糯米也。米之選擇，以米質純潔，顆粒充實肥滿，呈乳白色而有光澤，腹部白色宜小，含水量少者為最佳。

自外地所購入者，均屬糙糯，必須於釀造前加以精製，然後可用，因糙糯外表之糠粃，於釀造時，有損酒之品質香味，故必須將其糠粃碾淨。碾米之方法，昔均用臼舂，今則改用機器，每石糙米可碾白米九斗。碾費每石一角八分，約可得糠粃二斗，值銀一角六分，故實際所付碾費，每石祇須銀二分也。

紹興縣近年輸入酒用糙糯量值表

地名	量	值	二十年	二十一年	二十二年	二十三年	備註
阮社區	量(石) 六二〇、三五二	值(元) 八四、五七〇	七〇、九三二	八〇、八〇〇	五九、〇四〇	六六、二八二	二十年米價每石七元二角
東浦區	量(石) 七九、六〇〇	值(元) 五三、二二〇	五五、八一	六八、一七〇	四六、二六四	五四、三九四	二十一年米價每石八元三角
皋埠區	量(石) 六〇、四〇〇	值(元) 四三、四八〇	五八、九六六	四九、四一八	三九、〇三二	四六、二四〇	二十二年米價每石七元三角
城區	量(石) 四九、五三〇	值(元) 三六、六六	四八、四八八	四〇、二四八	三三、二八九	三六、七二四	二十三年米價每石十元
柯橋區	量(石) 四四、〇〇〇	值(元) 三六、八〇〇	四三、〇〇〇	三六、四〇八	二八、三七八	三三、六六六	

錢清區	量(石)	一八、六〇八	值(元)	一三、九七六	一六、八〇四	一三、〇四八	四、七六六
東關區	量(石)	五、四〇〇	值(元)	三、八八〇	五、〇〇〇	三、二四四	四七、三六〇
安昌區	量(石)	三、三六〇	值(元)	二、四一九二	四一、五〇〇	二、三六一	二〇、八〇〇
合計	量(石)	二四、七〇八	值(元)	二〇、四六八	三三、七二六	二九、七二〇	二四、五、九四四

上表乃各產酒地帶歷年輸入糯米量值，由價值上觀察，各年變動未見十分巨大；若以數量而言，則歷年遞減甚為顯著。二十三年較二十年相差，幾及十分之三。原料既減，酒產當亦隨之年趨衰落矣。

4. 水

紹諺有云：米乃酒之肉，麴乃酒之骨，水乃酒之血。水之好壞，影響於酒之釀造，其重要可知。紹酒之能獨負盛名者，實賴鑑湖之水。今鑑湖雖已廢置，成為多源之河流，而青電湖中，仍貯有大量良好之釀酒水。各地酒坊釀戶，多至是處用船載水。然則鑑湖之水，究何成為釀酒之無上妙品，此為吾人所亟欲明悉者也。蓋釀酒之水，最忌含有鹽鐵等質之溶液，及一切腐敗之有機物，或則妨礙酒精母之營養，或則參殖有害菌類。凡各地河水之中，一切腐敗有機物之存在，勢所難免。各地泉水，多溶有鹽鐵礦物質。江海之水，則更無論矣。惟鑑湖之水，源有三十六，經越中之崇山峻嶺，深谷清岩，層層濾過，一切腐敗之有機物，均已被阻，不能滲入，自無待言。即以多源彙潞之水，其礦物之溶液，固屬繁多，然經人化驗所得，知其成分中絕無有礙酒酵母發育之鹽鐵，且富有有益酵母之碳酸鈣等礦物溶液，而其硬度為二·一至二·七，於釀酒極為適宜，紹邑具斯天賦之良水，則其產酒獨負盛名也宜矣。

五、釀酒用具

紹興酒既屬大量生產，其釀造用具種類繁多，似有敘述之必要。此次調查紹興阮社酒業，於章姓釀坊內，詢得各種造酒用具，名稱價值、形態、原料及其用途，分別詳載於下：

紹興縣製酒各種用具調查表

名稱	產地	質料	每件價格	大小尺寸	用途	每家需用件數	備註
十石缸	諸暨土	砂	一〇〇〇元	口徑五尺五寸 高三尺五寸	浸米 裝酒	四〇〇 一〇〇	五〇
七石缸	諸暨土	砂	七〇〇	口徑三尺五寸 高三尺	全	六〇〇 三〇〇	五〇
五石缸	諸暨土	砂	五〇〇	口徑二尺二寸 高二尺	裝水	二〇 一〇	五
酒榨	本地	木	七〇〇	榨分十二層能拆開 三尺見方 高八尺	榨酒	五 二	向大釀戶借用
綢袋	本地	綢	〇・三〇	圓筒形口徑五寸 袋深二尺半	濾酒	五〇〇 二六〇	有無不定
榨缸	諸暨土	砂	〇・五〇	口徑三尺零 高一尺半	接收榨出之酒	五〇 二〇	有無不定
榨石	本地	石	〇・五〇	長方形長一尺半 闊六寸 厚三寸	榨酒	六〇 二四	無榨石亦塊

浙江之紹酒

中國經濟志

水桶	水斗	水料	挽斗	挑清擔桶	落作擔桶	較壘桶	眼腔	梢頭鍋蓋	梢頭鍋	淘鑊	糟飯	飯甑
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	本地	本地
木	木	木	木	木	木	木	木	木	鐵	鐵	木	木
○·五〇	○·五〇	○·三〇	○·五〇	一·〇〇	一·〇〇	一·〇〇	○·三〇	○·三〇	一·〇〇	七·〇〇	一·〇〇	二·〇〇
口徑一尺 高一尺	口徑一尺 高一尺	全前	口徑六寸 高三寸半 底三寸	全前	口徑一尺 高三尺	口徑一尺半 高二尺半	口徑全前 有五眼六 眼七眼之別 眼裝大壘	口徑全前	口徑二尺二寸 深二尺	口徑二尺半 深二尺	口徑上一尺八寸 下二尺四寸 高三尺	口徑四尺 高三尺
盛水	較水	較壘水	取水 取酒	挑酒	挑水	儲水	全前	蒸壘用	蒸壘殺菌用	蒸飯煮酒	蒸燒酒	蒸米
六	六	六	一五件	七	七付	二	五	二	二	三	四	四
四	四	四	六件	四	四付	一	三	一	一	一借用	二	二
全	○	全	有無不定	二	二付	全	全	全	全	全	有無不定	有無不定

飯	酒	鐵鈎扁擔	扁擔	缸架	雁鵝造	麩郎頭	栳榔	扶梯	灰確	勃籃床	大脚桶	旱桶
全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全	全
竹	內苧繩外 用籐繫	竹	木	木	木 麻繩	樹頭竹柄	木及鐵鏈	木	木	木	木	木
二〇〇	〇・五〇	〇・四〇	〇・二〇	〇・五〇	〇・一八	〇・三〇	〇・一六	〇・六〇	〇・二〇	一・〇〇	二・〇〇	一・〇〇
長一丈 闊六尺	每付四條 每條長四尺	全前	長四尺五寸 闊三寸	長四尺五寸 闊一尺五寸	六寸許之木片二根 字交叉中繫以麻繩 長四尺五寸	木頭竹柄之郎頭 闊寸許厚半寸長	徑半寸長六寸許之木 條於半中處繫以鐵鏈	高六尺 闊一尺三寸	長三尺闊二尺八寸 高二尺五寸	口徑二尺 高六寸	口徑一尺半 高二尺八寸	
攤飯	挑酒	挑水挑酒用	挑酒用	架酒缸	挑酒壘	春麩	挑空壘	上酵	春石灰	墊勃籃用	拌麩	盛糟
二	一〇	一〇	一〇	六	五	五件	五付	四	六	三	一	四
一借用	八	八	八	四	三	三件	三付	二	二	一	一	二
	三	三	三	有無不定	全	有無不定	二付	全	全	有無不定	一	全
					即挑鈎之 一種		即挑鈎之 一種					

浙江之紹酒

米籮	全	竹	〇・五〇	直徑二尺 高二尺五寸	盛米	二五	一五	有無不定
飯籮	全	竹	〇・五〇	直徑二尺五寸 高二尺	盛飯	四	二	全
長篩	全	竹	〇・五〇	直徑三尺 高三尺	挑薯糠	五付	二付	全
米篩	全	竹	〇・五〇	直徑二尺半 高一寸	篩米	二件	一件	全
糟篩	全	竹	〇・五〇	直徑二尺半 高一寸半	篩糟	二	一	全
宕篩	全	竹	二・〇〇	直徑四尺三寸	篩米	二	一	全
漏斗	全	木	〇・五〇	直徑二尺 高一尺二寸	灌水	六	四	全
秤	全	木鐵	一・二〇		秤酒秤糟	二	一	全
帳篷蓋	全	竹	〇・五〇		蓋缸	如缸數		
石磨	全	石	一〇・〇〇	直徑三尺六寸 高四寸	磨麵	一	一	借用
磨擔	全	木	二・〇〇		磨上之丁字 式大推架	一	一	全
勾耙	全	木竹	〇・二〇	木心竹齒小耙	開耙打酒用	一五	一〇	有無不定
溜金攔	全	木	〇・〇八		推篋用	一五	一〇	全

紗篩	全	竹紗	〇・三〇	直徑三寸 高二寸	撈取酒浮面 泡沫	五	二	全	如飯飯數
墊絲	全	棕	一・〇〇	直徑三尺半	飯飯墊底用				蓋數及直 徑大小均 如缸
草缸蓋	全	草	〇・三〇		蓋酒缸				
巴斗	全	藤	〇・五〇	直徑三尺 高二尺五寸	挑麵挑米	二〇	一〇	有無不 定	
大划脚	本地	木	一・〇〇		翻飯用	二	一	全	
小划脚	全	木	〇・三〇		撈缸用	一二	八	五	
石灰白	全	石	五・〇〇	直徑三尺 高二尺五寸	舂石灰	二	一	有無不 定	
缸索	全	苧麻	一・〇〇	長三丈	抬缸用	二	一	全	
扇風箱	全	木	三・〇〇	長三尺五寸闊一尺弱 高二尺	扇火	二	一	借用	
扞糟刀	全	鐵、木	〇・三〇		扞糟	一	一	有無不 定	
錫·飯滬	杭	錫	八〇・〇〇	直徑二尺八寸 高二尺	蒸燒酒	一	有無不 定	借用	
太壺	全	錫	二・〇〇	如有提手之胆形花瓶 口有鴉嘴以便灌注之 用	裝壩加酒	二	一	全	
錫接口	全	錫	二・五〇		裝酒用	二	一	全	

浙江之紹酒

一五

籌

本地竹

每百根
三〇〇
竹籌

挑酒計數

百根
百根

有無不定

皮

印

全

牛

皮

一〇〇

長四寸半
闊三寸

印牌號、年份、酒名

四件
二件
一件

六、釀造方法

紹酒釀造方法，始自何時，何人創始，何代改革，均無稽考。就現在之製造而言，其原料雖祇米、水、麴、藥四種，而其釀造手續，不下數十次，自選擇原料，以至裝壘運銷，最速須時十月。且酒之名稱等級，亦各異其製法裝潢，茲就調查所得，分述於后：

1. 酒酵母之釀造

在釀造紹酒之前，除預備酒麴、酒藥、米水之外，尚有培養酵母之重要手續。（釀戶稱爲做酒娘）其目的爲培養酒精酵母，作爲紹興酒之基礎，如植林之栽苗然。

其法用精製之糯米（每缸一石六斗）浸於清水中一天，取出濾去米漿，以水沖洗至淨，然後裝入飯甑內，蒸熟取下，用冷水沖淋，減低熱度，但不可使之過冷，俟溫度適宜沖水去盡，然後傾入酒缸中，加酒藥四兩（白黑藥均可應用，視做酒司務之習慣）攪拌均勻，隨缸形壓平，中留一渦，缸外護以稻草，蓋以草蓋，上加草封。越二日後（視天氣之冷暖而定，天暖則不須四十八小時，天冷則過之），卽有酒漿，積滯於中央渦內，而全缸之酒米，亦可轉動。斯時酒漿之味至甜，卽可知米中之澱粉，已完全起糖化作用。於是加入酒麴四斗（事前先將麴塊用麴頭於石臼內搗至粉碎始可應用）以拌之，復加鑑湖清水兩擔，四周仍用稻草圍蓋，同時窗戶亦須關閉，以防冷風侵入。一日後，用酒耙將全缸酒料反覆上下攪拌，名曰打耙，使醱酵所生之炭酸排去，養氣充分供給，而起強烈之醱酵作用。如此日夕以酒耙攪拌，使米麴盡皆醱酵溶解水中，缸中溫度亦漸降低，米麴亦漸次下沈，然後停止打耙，炭酸氣之酒泡不絕發生，卽知醱酵業已完畢，可留作釀造紹酒時之用。是種釀造酒酵母之多寡，當視釀戶製酒需要而定，大約酵母一缸（計三百斤）可作製紹興

酒三十缸之用。若農家釀酒一二缸或數缸者，則多向鄰近大釀戶借用酒酵母，至酒釀成後，則以酒還之，越諺所謂借娘還酒者是也。

2. 紹興酒之釀造

以前種種手續，均預備完成後，即開始釀酒，其方法及步驟分述如下：

甲、普通紹酒之釀造

先將精製之糯米浸於鑑湖水中，其時間普通須二星期，但以米之質地及水之溫度而稍有差異，然亦不可過久，以米完全為水分所滲透為止，若不及，則蒸飯時之澱粉細粒，不能完全漲裂，有礙將來醱酵作用。其適合程度，則熟於釀酒技術者，自有經驗也。浸水工作完成後，以排水桶插入米缸中，先將米漿汲出，以備釀酒之用，再將米取出沖洗，裝於飯甑中蒸之，（甑為木製之圓桶高三尺上，大下小底有木格敷以棕墊）俟熟成飯，然後傾出，分攤於竹簾上，使熱度減低，乃放入缸中，每缸蒸米一石八斗，和鑑湖水四桶，米漿水三桶（即浸米之水）酒酵十斤，酒麴二斗，用力攪拌均勻，並於缸之四圍護以稻草，上蓋竹簾稻草，同時窗戶尤須嚴閉，不令冷氣侵入，以上手續，釀戶稱謂落缸。

落缸以後，米飯吸收水分，受麴、酵之變化，膨脹醱酵，缸中熱度，因之驟增，於是行開耙之手續，其每日次數，視溫度之高低而定，大約最高時，或須耙至十餘次，自後溫度漸降，耙攪之次數亦遞減，至一週之後，醱酵作用，已告終了，則可停止耙攪工作矣。惟是項手續，係釀造紹酒中之最重要工作，與將來成酒之優劣，有絕大關係。苟或手續不佳，工作失時，均可使酒之質及量，受相當之損失。查此項工作之用意，在使空氣中養氣，充分攪入酒內，使酒酵母起強盛之繁殖作用，充分醱酵，同時又可乘機排出缸中之炭酸氣也。

經過一星期之醱酵期間，溫度既低，醱酵亦完成，然後以酒漿連糟粕，另裝酒壘，或酒缸中靜置，謂之養缸，（若原缸不再釀酒，亦可毋須取出）俟二個月後，酒液澄清，則取出榨濾。

榨濾時，將酒液與糟粕攪拌均勻，裝入綢袋，層層置於特製之酒榨中。酒榨之末層，與尋常之榨床相似，上疊木框十二格，按層置袋，漸次加高，榨床之下，置一榨頭缸，以備盛酒之用。俟袋裝滿，加以壓板橫槓，斯時酒漿已源源下注，但稍覺渾濁。橫槓之一端，加上鐵簽一根，俗名千斤，置以榨石，石為長方形，長尺許，闊六寸厚三寸，依次遞增，至榨出之量漸少，酒亦漸清，然後將榨出之酒，靜置二三日，使渾濁者完全沈澱，即成清酒，謂之生清。

以清酒再行傾入鍋中煎煮（大約每鍋容量為二百五十斤），同時以竹篩撈去浮面之物，俟煮至將沸時，酒面泡沫集中一點為止，斯時加入糖汁四兩，攪拌均勻，即可裝壘。

糖汁之製造，由釀戶自製，係用飴糖，在鍋中煎至濃厚起絲，加入等量之水，即成糖汁，色呈深褐，其加入酒中之作用有二，一係打清酒面之泡沫（謂之清沫，以前有用松香末者，但有礙衛生及酒質，故今改用糖汁），一為着色，市上所沽狀元紅，即係是項老酒也。

乙、各種名酒之釀造

紹興酒除上述之普通酒（狀元紅）外，又有所謂加飯、竹葉青、福橘酒之稱。其他尚有善釀、仙釀、香雪等之名酒，其釀法均有特殊之點，茲分述如下：

加飯酒 加飯酒之製法，其釀造與普通酒同，特殊之點，即加多糯米及酒麴數量，減少清水分量是也。普通釀酒，恆以米一石六斗至一石八斗為一缸，而加飯須二石至二石二斗，水亦減去一桶，成為三漿三水，如是則釀成之酒，數量減少，而質量提高，當然較普通之酒為醇，可耐久貯，愈陳愈醇也。按紹興酒之能歷久不壞，且可愈久愈醇者，因紹酒自裝壘之後，酒酵母處於壘中，既無其他之細菌侵入，自然能不斷的繁殖醱酵，一方面發生微溫，逐漸將水分由磁壘之毛細孔蒸發排出，酒之水分逐日減少，酵母逐日繁殖，此所以愈久而愈醇也。

浙江之紹酒

狀元紅	和	緒紅	濃	微甜	○·○五〇	元	三〇	加糖色汁	南北各省
竹葉青	和	青	清香	微冽	○·○五〇	二〇	加竹葉侵過之鏡面燒酒	全	
福橘酒	和	微紅	橘香	微甜	○·○八〇	五	加福橘	上海 南京	
善釀	醇和	微紅	濃	微甜	○·一〇〇	六	陳酒代水	江浙二省	
仙釀	醇和	微紅	濃	微甜	○·一〇〇	六	新酒代水更加燒酒	全	
香雪	醇烈	白	濃	冽	○·一二〇	五	陳酒代水更加燒酒	全	

七、包裝

紹興酒於煎煮殺菌完成後，即裝壘，封固貯藏，以待出售。然其裝置之手續，亦至繁複，由蒸壘殺菌，而灌注封口，而泥頭加戳，以及刷灰、裝絡、彩繪包箬，然後可以貯藏或運輸。茲將各項步驟，分述於后：

蒸壘殺菌 在蒸壘之前，尚有檢查及修補之手續，蓋自壘行購來之新壘，間不免有微隙，或裂痕，應細加檢查，如有隙痕，以及壘工修補，壘工每天工資二角半至三角，每天可補壘十二個至十五個。修補完整，然後煮水於鍋上，置眼腔（即有孔之圓板，眼數有五、六、七、三號，眼數少者，蒸大壘，多者蒸小壘），至水沸時，將壘倒覆於眼腔之上，使鍋中蒸汽，噴入壘內，蒸至壘底炙手，然後再易一壘，如是次第完畢，將壘倒置在乾燥之板上，以待灌酒。

灌 注 紹酒置於鍋內，煮至相當時間，即將已經蒸過之酒壘，置之鍋旁，上插接口（漏斗）將熱酒灌入，另放地上，次第灌畢後，再以太壺（錫製大酒壺也）盛酒，檢查各壘容量，如遇缺少者，即行補灌，其酒壘之大小，重量之多寡，均有規定。（酒壘種類另表說明）灌注完畢後，俟稍冷即行封口。

封 口 各壘灌酒以後，即開始封口手續，先於口上置一荷葉，復加一瓦器之小蓋（釀戶名之曰燈蓋頭，係本地產）大小適合壘口為度，上加竹箬二片，以草繩或篾絲緊扣之，如是封口已畢，以待泥頭矣。如係名酒，則於瓦蓋之上，加一牌號及名稱之紙片於內，以示識別也。

泥 頭 用本地之泥土，加草莖與水拌攪之，至溫度相當，泥草均勻，絕無硬塊，然後堆置壘頭，砌成高約六七寸，大小適合

之圓柱形，乘其尙未燥硬之時，加蓋年份、酒名、牌號之硬皮印記於其上以資識別。

刷灰 酒壘外部粉刷石灰，其意義有二，其一係美觀，而預備彩繪之地；其二係預防外面空氣之潮濕，或其他細菌之侵入也。

裝絡 酒之運銷外省者，於裝卸搬動時若酒壘無着手之處，小者尙能抱提，而數十斤之壘，搬運輒感不便，且易損壞，故於每壘之腰部裝一篾絡（或用藤製）左右有圓，如是則上下裝卸，便利多矣。裝絡之工人均係本籍，每壘工料計三分八厘，每工每日可裝五十個。

彩繪 凡酒之名貴者，裝壘後，均繪以彩色之花卉人物，此種彩繪係小工所做。外埠所稱花彫者，卽因是故，實無特釀是酒也。在釀戶以爲歷來之裝潢如斯，否則不足以表示紹酒之名貴。實則此種彩繪俗不可耐，且不雅觀，亟應改革也。畫工之工資，亦以件計，每罇自六分五厘至一角五分，視壘之大小，繪之粗細而定。

包竹箬 名貴之酒，須運銷遠方者，於彩繪之後，包以竹箬，以防毀損。其封紮之形狀，亦絕不腫脹。紹酒各項裝璜，以此最爲得體，其工料每包一壘，須大洋一角，每日可包紮五罇云。

八、副產

釀造紹酒完成後，其榨濾剩餘之渣滓，名曰糟粕，內尚含有酒精，可蒸溜燒酒，其蒸後糟渣復可飼畜肥田，其所得價值，亦屬可觀，茲分述於后：

燒酒產地，多在北方，及黃河流域一帶，而以山西之汾酒為最著，其原料以高粱為大宗，用釀酒方法，使其醱酵，發生酒精，再以蒸溜法製成之。但紹興酒剩餘之糟粕，其中尚含有多量酒精成分，用法蒸而出之，名曰紹燒，亦稱糟燒。其質量與高粱相等，而香味則遠過之，惟稍有米糠氣味耳。

蒸溜之方法：先將糟粕與穀糠混合，置糟甑之中，每甑可容糟五十斤，下裝竹編之尖箕，使其接受蒸汽之面積擴大，糟甑之下為水鍋，糟經蒸汽通過，酒精亦即隨之揮發上升，同時糟甑之上，置有冷水甑一具，甑為錫製之凸底圓桶，下節為圓溝形之錫圈，旁通一管，酒精蒸汽上升，遇冷凝為液體，沿錫溝之管而出，是為燒酒。惟冷水甑內之水，宜時時更換，不使過熱。約糟粕十斤，可蒸溜紹燒二斤餘，當地燒酒價值，每斤一角五分左右。

紹興酒每缸所剩餘之糟粕，大約二百斤左右，每斤值銀五分左右，有零星售出，用作糟製肉食之用，名曰香糟，有自行蒸溜紹燒者。若農村小釀戶，無蒸溜之器具者，咸售之於釀坊。

釀造各種名酒時，所用之紹燒，名曰鏡面，亦稱提油。其質特醇，而其製法亦特異，法以紹燒加等量之水，放入水鍋中，置糟甑於上，（甑中亦貯糟五十斤），至水沸時，鍋中燒酒成分，化為蒸汽，經過糟粕，與糟中酒精混合揮發，則蒸溜所得之燒酒，自應有加倍之燒

酒成分矣。是項提油價值，每斤約二角四分，多備以自用，鮮有出售。

糟粕自經蒸溜以後，已少酒精成分，尚可作飼畜之用。在糟粕生產豐富之時，適為冬季，郊原牧草早已枯萎，而當時糟粕一物，適為最好之飼料。普通以糠粃混合後，以之飼養家畜，其成績極佳，可促家畜之發育，且容易消化，能增畜類之體熱，不畏嚴寒，誠非其他飼料所可比。其每斤售價，約二分左右。

糟粕富有淡氣之成分，為農田之良好肥料。但紹邑農家，施用是項肥料者殊少，因其既為飼畜之佳料，不願直接用以肥田，使經家畜腸胃一度消化吸收養分後，其既糞仍可充作肥料之用，且肥田要素仍有增無減，亦何樂不為，再以價值關係，（每斤二分計每擔須銀二元）用以直接肥田，殊不合算也。

全縣紹興酒產額，平均年以十萬缸計，應產糟二千萬斤，如以之全數蒸溜燒酒，每百斤可得燒酒二十斤計，則可得紹燒四百萬斤，每斤以一角五分計，其值當為六十萬元。

其已經蒸溜之糟粕，重量有加至三成以上。（因其加入穀糖與水分）其產量當為二千六百萬斤，以每斤二分計，則其總值當為五十二萬元。是其副產總值，年約一百十二萬元。

九、捐稅

紹興酒之捐稅，計有二種：牌照稅、酒捐正附稅是也。分述於下：

1. 酒捐

酒捐係國稅，由紹興於酒稽征分局征收，每年冬季釀酒時間由稽征局派員分往各地釀坊釀戶編查釀造釀數，核計釀造分量，登載冊籍，至翌年由釀戶至稽征局或當地稽征分所報明各種酒類數量，核繳捐款，向局方領取稅證，運照實貼壘上。此種運照，紹俗呼曰印花。手續完備後，方准運銷。如係運銷他省者，除完納酒捐正附稅外，尚須向稽征局繳銷省稅。茲將各稅名稱、稅率列左：

酒捐正稅 紹酒每百斤應征稅銀一元四角，燒酒每百斤應征稅銀二元。

酒捐附稅 此項附稅，起於民國二十一年至二十二年六月底止，依正稅百分之二十征收。至二十二年七月起，遵照土酒定額稅章程，紹酒附稅率每百斤應征一角二分，燒酒每百斤應征二角。

茲將紹興縣於酒稽征分局歷年編查紹酒產量及征收正稅數目，列表於后：

紹酒歷年產量及正稅捐數表

年	份	缸	額	產	量	捐	額	備
民國二十年	一	二、九八八	五	缸	斤	元	八	每缸以五百斤每百斤征公賣費銀六角本莊正捐七角二分附稅按正稅十分之二征收
	二	九八八	五	缸	斤	元	八	
	三	五	六、四九四	二	五〇	斤	元	
	四	〇	四、〇六	七	五八	元		

民國二十一年	一〇八、三四三·五	五四、一七一、七五〇	三九〇、〇三六
民國二十二年	一一三、六九〇·〇	五六、八四五、〇〇〇	四〇九、二八四
民國二十三年	一〇四、二四九·〇	六〇、四六四、四二〇	八四六、五〇一
民國二十四年	六九、五七二·〇	四〇、四〇一、七六〇	五六六、三二四
民國二十五年	八一、四九〇·〇	四七、二六四、二〇〇	六六一、六九七

(附註)本表數字係根據菸酒稽征局統計與前產量章數字稍有出入

銷省稅 此稅始於民國二十二年七月，每百斤征稅銀二元，每年由紹出運外省，約占全產量百分之三。但於二十二年之前，由紹出運約占全額百分之六十，半銷本省，半銷外省。今為是稅之限，運銷外省之酒日益減少。若以保護及推銷浙省特產計，此種苛捐，似應早日廢除也。

以上三種稅捐，除銷省稅由輸入省分征收外，均由紹興菸酒稽征分局征收解交浙江菸酒印花稅局，分別解部撥省。

2. 牌照稅

此項稅捐係屬省稅，由紹興營業稅局征收，每年應征額為三萬七千九百七十四元。其實征數每季僅八千餘元。稅率分整賣、零賣兩種。

1. 凡以酒類大宗賣與零賣商人者，為整賣營業，計分三級：

甲、每年批發滿二十四萬市斤以上者，每季納稅銀三十二元。

乙、每年批發滿十二萬市斤至未滿二十四萬市斤者，每季納稅銀二十四元。

每缸以五百八十斤計，每百市斤征定額稅銀一元四角，附稅一角二分。上項捐數係額徵數。

丙、每年批發滿二萬四千市斤至未滿十二萬市斤者，每季納稅銀十六元。

以上三項牌照稅，爲酒坊及釀戶所納。

2. 凡以酒類零售與消費者，爲零售營業，分四級：

甲、開設店肆販賣一切酒類者，每季納稅銀八元。

乙、他種商店兼售一切酒類者，每季納稅銀四元。

丙、零售酒類之設攤者，每季納稅銀二元。

丁、零售酒類之負販者，每季納稅銀五角。

一〇、成本

釀造紹酒，既有本莊與路莊之別，其原料之多寡，當亦稍有等差。但釀造路莊之原料成分，各釀坊微有不同，而本莊釀造之成本，則大致相仿。茲將本莊酒釀造一缸之成本分述於下。而路莊成本雖付缺如，但亦可於中推求也。

名	稱	量	數	價	目	備	註
糙	米	二石		二五·六〇			依照上述廿三年之批價十二元八角計
酒	麴	三十六斤		二·五二			每斤以七分計
漿	水	十斤		〇·四〇			每斤以四分估計
清	水	一百五十斤		〇·〇五			
工	資	二百斤		〇·〇五			
燃	料	五工		二·五〇			每工以五角計
雜	費			一·〇〇			
合	計			三二·六二			

依照上表所列之成本，可得紹酒五百斤，紹燒四十斤，糟粕二百六十斤。

浙江之紹酒

再將生產所得之價值及成本捐稅雜支等列一收支對照表，即可以知每缸盈虧情形。茲列表於后：

項 目	收 入		支 出		備 註
	數 量	銀 元	數 量	銀 元	
紹 酒	五 百 斤	三 八 〇 〇	成 本	三 二 〇 六 二	
燒 酒	四 十 斤	六 〇 〇	捐 稅	七 〇 六	正附稅每百斤一元五角 二分每缸五百斤如上數
糟 粕	二 百 六 十 斤	五 〇 〇	房 租 生 財 雜 費	二 〇 五 〇	
合 計		四 九 〇 〇	合 計	四 二 〇 七 二	

總核上表，每缸盈餘銀六元四角八分。惟上項計算，依照各項事實而推求。利息一項因無確實之調查，故未列入。

註

一一、運銷

紹興酒之運銷，在釀造時已分本莊與路莊兩項（即京莊與隨莊）本莊酒質稍差，其運銷範圍，祇就本省境內，而以杭州二處及本縣城鄉等地為最多，故在紹邑境內之普通酒店，每無佳釀出售，而外來遊客，未悉內容，以為入斯產酒名區，定得酣飲名酒，然其結果，每致大失所望者，職是之故。本莊全年銷數，可達總產額五分之一，約計一千餘萬斤。

路莊酒質較本莊濃厚，蓋紹酒一經運出，其路程之遠近，與沽飲之久暫，均不能預計，苟酒質不佳，致半途變味，必喪失信譽，妨礙銷路，故凡運銷外省者，均係佳品，絕非本莊酒可及也。

其運銷途徑，概由帆船運往上海，轉發漢口、天津、廣州、青島等大埠，再由各大埠分銷內地，間有運至甯波，由甯波轉銷各海口，如福建、汕頭等處。而其運銷範圍，以沿海各省，及長江流域為最多。至西北各省，一因嗜好不同，一因購買力薄弱，一因紹酒不利陸運，故運銷較少。因紹酒經貯藏之後，其壘底均有沈澱之酒脚，不宜劇力震動，或久曝日中，致沈澱物泛起，而損酒質也。其在全國境內，每年銷量，可達三千八百萬斤。

至運銷南洋羣島、新加坡及歐陸各國，亦均由上海出口，年亦一千二百餘萬斤。

在九一八之前，東北四省，亦為紹興酒之旺銷市場，及乎淪喪，而該市場之去路，亦隨之而斬。

自民國二十二年七月實行銷省稅（每百斤納稅二元，如紹興連酒至上海，即須繳納是稅）後，產銷數量，因年遞減。（民二十一年產銷量八千二百萬斤，二十二年驟減至七千四百萬斤，二十三年減至六千一百萬斤，今後勢必更減）其原因，固由於各地經

濟衰落，而與銷省稅，亦確有絕大關係。蓋紹興酒之運銷國內外，咸以上海爲集散中心，自有銷省稅後，以紹興之酒，運至上海，應加每百斤二元之銷省稅。商人謀利，什一是求，利之自所在，自必趨附，耗費之處，固恆設法避免。在昔因蘇省南部，爲產米之區，本紹酒原料之所在地，紹人爲便利採米計，恆在蘇常一帶，就近釀，其製造裝置方法，與真紹酒無異。雖因地理環境關係，而酒質酒味稍差，然非深得酒中三昧者，難別其真偽。今以銷省稅之關係，更促紹人之遷蘇經營。去今兩年內，遷往或分設者，達百數十家，且均係大釀戶，平時產量最豐者。既可避免稅捐，（因蘇地運酒至上海毋須繳納銷省稅也）又可便利採米，復又接近上海，運銷較便，因此三者，則彼增此減，自然之理也。長此以往，紹興酒產前途，將來定有重大變化。

二、職工

紹興酒之得以譽滿東亞，不獨賴有特具之鑑湖釀泉，而積有千餘年經驗之技術，亦有莫大關係。查紹興酒業職工，共計三萬一千五百餘人，以其性質言，有技藝與勞力之分。如主持釀酒之大司務，補壘司務，畫花司務，包紮司務，均各有特殊技藝，非常人所能勝任，更非一朝一夕即可習得。大司務任務之重要，有如工廠之技師，軍隊之參謀長，苟無多年經驗與嫻熟之技能，勢難勝任。釀坊以名譽與成本關係，對於大司務之聘用，尤特別慎重。如其經驗豐足，技能精良者，即長期聘用，不讓他去。故紹興各釀坊所產之酒，均各有其特具風味，以相競銷。至於畫花司務，補壘司務，包紮司務，雖屬技術工人，究不若大司務之重要。所謂勞力工人者，即小司務與製泥頭等是也。茲為分述如後：

大司務 專任釀製及指導督察等工作，如原料之配製、開耙、灌漿、吊漿、着色、灌裝等，皆其所司之重要職務，其人數全縣約九千二百餘人。

小司務 小司務乃勞力工人，担任押運米穀、沖米、挑水、載水、抬飯、燒火、挑壘、洗壘、蒸壘、榨酒、封口等工務，全縣約二萬餘人，為酒業職工之最多者。

製泥頭 此亦勞力工人，專司煉化泥土封製壘口坭頭，全縣約八百餘人。

以上三種職工，其工作比較固定，多本地人。工資以大司務最多，每日約七八角至一元餘，小司務每日工資平均四五角，均由釀坊供給膳宿。工作時間自冬起，迄至春季，約一百八十餘日。製坭頭工人工資較少，每日約五角左右，供宿不給膳。工作時間較短，僅於

春間煮酒裝壘時有之，其日數視釀酒之多少以定。

補壘司務 補壘司務約八百餘人，專主修補缸壘。補壘工作多在釀酒以前，或在春後較大釀坊，幾長年工作。工人多來自新昌、嵯縣、東陽等地，工資有論件者，有論工者，除供宿外，概行自膳，工資大約每日在五六角左右。

畫花司務 專事彩繪酒壘外面花紋，其技術精粗不等，工資亦以此為標準，已詳包裝章中，茲不復述。全縣該項司務約二百餘人，以蕭山、諸暨、嵯縣新各縣來者最多，本地人亦不少。

包紮司務 酒壘於畫花之後，尚須包紮有用篾絡包者，亦有加包筍箬者，籍以保護酒壘，免受損傷破碎。司此項工作者，全縣計有五百餘人，以蕭山、諸暨、東陽、嵯縣來者最多，其工資詳包裝章中。

以上三種職工其工作之重要，不若大小司務，故其工資均不及前二者之大。除補壘司務外，其工作時間均甚短暫，不若大小司務時間之長。

近年酒業衰落，各業職工頗受影響，若不講求技藝之改良，不但酒業前途少有希望，而職工本身亦難免受自然之淘汰矣。

一三、 壩 行

裝置紹酒之酒壩，紹興並無出產，概由商家從金華諸暨運來。業此者，稱曰壩行。民國十七年以前，紹邑壩行僅十家，迨至十八年，酒業全盛時代，增至十七八家。嗣後酒業日趨衰落，壩業亦隨之失敗。今存者僅十五家，以西郭門外晉和壩行爲最大最老，創設於前清同治年間，且於金華設窖自製，故其成本低廉，營業亦較發達，雖近年壩價低落，尚能勉強維持。其他各家存貨山積，均有欲歇不能之感。

該業營業在二十一年時，尚稱發達，全年約計一百三十餘萬元。自後每况愈下，至二十四年估計，已僅三十六萬元。前後爲時僅四年，相差竟達百分之七十三，慘落情形，殊令人驚異。以壩價言，京莊每百隻在廿一年時，價六十二元，二十四年跌至五十六元；小壩二十一年爲六元，二十四年僅三元。壩價既日趨下落，壩行營業更難維持矣。茲將紹邑壩行營業狀況，酒壩種類價格及近三年銷售情形分別列表於左：

紹興酒壩行營業調查表 廿四年十一月

行名	地址	開設年月	行主或經理姓名	近四年全年營業收入數	二十四年應繳營業稅款數	備註
晉和	城西區	清同治年間	翁觀俊	160,000元	13,000元	二十四年營業收入數係根據第六區營業稅征收局估計數
晉源	柯橋	民二十一年	宋樂堂	106,000元	11,000元	壩行營業正在開始

浙江之紹酒

正大	柯橋區 袁川	民十一年	王元炳	100,000	27,000	45,000	22,000	110,000
同源	柯橋區 梅墅	民三年	高振宣	150,000	124,000	60,000	46,500	231,500
協泰	柯橋區 丁巷	民十五年	傅孝和	130,000	90,000	62,000	36,000	190,000
瑞中	同	民三年	祁長發	53,000	22,000	13,000	9,000	45,000
久大	安昌區 潞莊	光緒廿九年	王思輯	70,000	40,000	33,000	15,000	78,000
信大	同	民十五年	王本初	65,000	36,000	26,000	14,000	70,000
彰記奎	柯橋區 阮社	光緒年間	章鳳奎	90,000	72,000	50,000	26,000	140,000
同和昌	同	民七年	翁文訓	73,000	46,000	35,000	16,000	80,000
聚興	同	民二十一年	章瑞駟	70,000	42,000	33,000	16,000	80,000
元潤昌	同	民二十年	茅瑞錦	61,000	40,000	26,000	12,000	69,000
裕泰	同	民十九年	傅玉堂	55,000	26,000	10,000	7,000	58,000
元和	柯橋區 林頭	民十年	王耄夫	60,000	41,000	25,000	13,000	60,000
恆豐	柯橋區 中梅	民二十一年	蕭乃山	83,000	56,000	33,000	17,000	85,000

合 計 一、三九、〇〇〇 六八、〇〇〇 九九、〇〇〇 三九、〇〇〇 一、〇五、〇〇〇

紹興酒壩行銷酒壩數量調查表 二十四年十一月

行名 近 二 十 三 年 二 年 銷 二 壩 十 三 年 量

晉和	五〇〇、〇〇〇	四三八、〇〇〇	四〇七、四〇〇
晉源	三三一、〇〇〇	二三八、〇〇〇	一六〇、〇〇〇
正大	三一三、〇〇〇	二二八、〇〇〇	一四八、〇〇〇
同源	四六八、〇〇〇	三六二、〇〇〇	一二二、〇〇〇
協泰	四〇六、〇〇〇	二八五、〇〇〇	二三七、〇〇〇
瑞申	一六三、〇〇〇	七三、〇〇〇	四四、三〇〇
久大	二一八、〇〇〇	一二七、〇〇〇	一一五、〇〇〇
信大	二〇三、〇〇〇	一二〇、〇〇〇	一〇三、〇〇〇
彰記奎	三〇六、四〇〇	二二八、〇〇〇	二一四、八〇〇
同和昌	二二五、〇〇〇	一四六、〇〇〇	一二九、六〇〇
聚興	二一九、〇〇〇	一三三、〇〇〇	一二〇、〇〇〇
元潤昌	一九一、〇〇〇	一二七、〇〇〇	九六、三〇〇

備註 此次調查時各壩行正開始營業故本年數字無從取得

浙江之紹酒

裕泰	一六五、〇〇〇	九二、〇〇〇	三七、〇〇〇
元和	一八七、五〇〇	一三三、〇〇〇	九二、六〇〇
恆豐	二五六、二〇〇	一八四、〇〇〇	一二二、〇〇〇
合計	四、一五二、一〇〇	二、九一四、〇〇〇	二、二四九、〇〇〇

紹興酒壘種類調查表

名別	製造地	近廿一年	廿二年	廿三年	廿四年	民十八年營業最盛時每百隻價格	每壘容量	裝	運	裝酒銷處	備註
京莊	諸暨金華	廿一元	廿二元	廿三元	廿四元	八〇元	六〇斤	大壘每百	三〇元	平津	京滬各埠或由寧莊發或由
甯莊	同	四二	四四	三四	三二	七〇	五〇	同	同	甯波	
隨莊	同	三二	三四	二四	二二	六〇	四八	同	同	杭州	
建莊	同	二〇	一八	一六	一二	二五	一八	同	同	福建	
大行使	同	三〇	二八	二四	二二	四五	三二	同	同	廣東	
小壘	同	六	五	三	三	一八	一二	同	同	同	