

龙溪精舍丛书

051.1
58762
20

北京新合丛书



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

羶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

服牛乘馬量其力能寒温飲飼適其天性如不

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身高天下萬載不磨甯戚以飯牛見知馬稷以牧養發迹莫不自邇及遠從微至著嗚呼小子何可已乎故小童曰羊去亂羣馬去害者卜式曰非獨羊也治民亦如是

以時起居惡者輒去

無令敗羣也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

牛馬猪羊驢五畜之特然畜特

則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧

累騰皆乘匹之名仲夏之月遊牝別羣則繫騰

駒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孟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

頸一羸弱脊大腹二羸小脰大蹄三羸大頭緩

耳一驚長頸不折二驚短上長下三驚大髀括價

切短脅四驚淺髓薄鬃五驚

騮馬驪肩鹿毛□□馬驛駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一脚行五百里

相馬五藏法肝欲得小耳小則肝小肝小則識

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

廣方而平脾欲得小臙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曰平脊大腹脞重有

肉此三事備者亦千里馬也水火欲得分水火在兩

鼻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濶又欲長煩

骨側小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

上近前切陽裏欲焉則怒股中上額欲方而平八肉

欲大而明耳下玄中欲深耳下耳欲小而銳如削

筒相去欲促鬚欲戴中骨高三寸鬚中骨也易骨欲

直眼下直下骨也頰欲開赤長膺下欲廣一赤以上名

曰挾一作扶赤能久走鞅欲方頰前喉欲曲而深胷

欲直而出髀間前向鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨

欲大肉次之髻欲桎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胸筋

欲大夾脊筋也飛鳧見者怒脊後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窪名

曰上渠能久走龍翅欲廣而長升肉欲大而明

髀外肉也輔肉欲大而明前脚腸欲充腔欲小腔季

肋欲張短懸薄欲厚而緩脚虎口欲開股腹下

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腠肉欲急髀裏也

間筋欲急短而減善細走輪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

曰外臆臨蹄骨也附蟬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膝上向前肘

腋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

肉如剝兔頭壽骨欲得大如綿絮苞圭石壽骨者髮

所生處也 白從額上入口名俞膺一名的顱奴乘客

死主乘棄市大兇馬也

眼乘欲得白黑目

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
淺不健食目中縷貫童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
曉亂齧人反曉者善奔傷人目下有橫毛不利
人目中有火字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赤血氣也
驚多青肝氣也走多黃腸氣也材知多白骨氣
也材口多黑腎氣也驚用策乃使也白馬黑目
不利人目多白却視有態畏物喜驚

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者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孔水文二十歲鼻欲得廣而方

齊民要術 卷六
六
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
曰相馬氣發凡口中欲見紅白色如穴中看火
此皆老壽一曰口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

在吻後爲銜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

不厚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上下齒兩邊

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兩齒中央平十三

齊民要術 卷六
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下

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上下中央六齒盡

黃二十四歲上中央二齒黃二十五歲上中央

二齒黃二十六歲上中央六齒盡黃二十七歲

下中二齒白二十七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胷欲出臆欲
廣頸項欲厚而強迴毛在頸不利人

白馬黑髦不利人肩肉欲寧寧者却也雙鳧欲大而

上雙鳧胷兩邊內如鳧

脊背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

從後數其筋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十一云十三

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腹帶者行千里一赤

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欲高尾下欲無毛

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

尾本欲大而強

膝骨欲圓而長大如杯盂

溝上通尾本者躡殺

齊民要術 卷六
馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起跪膝是也

脛欲得圓而厚裏肉生焉

後脚欲曲而立

臂欲大而短

骸欲小而長

腕欲大而促其間纔容鞞

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

大脛高鼠可為無主

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

久步即生筋勞筋勞即發蹄痛凌氣

一曰生骨則發癰腫

一曰發蹄生癰也

久立則生骨勞骨勞即發癰腫

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卽驥而

不噴

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笞之起而已皮勞

者俠脊摩之熱而已氣勞者緩繫之檪上遠餒

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

無不肥到草粗雖足豆穀亦不肥充細到無何節穢去土而食之者令馬肥不啞如此饑飼自然好矣

謂三時一曰朝飲少之二曰晝飲則胃饜水三

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旦飲須節

水也每飲食勿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

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廄剉芻及穀豆各自別安

唯著轆頭浪放不繫非直飲食遂性舒適自在至於糞溺自然一處不須掃除乾地眠卧不濕

不汚百匹羣行亦不鬪也

飼征馬令硬實法 細剉芻杵擲揚去葉專取菽和穀豆秣之置槽於高地雖

復雪寒勿令安厰下一日一走令其肉熱馬則硬實而耐寒苦也

羸驢覆馬生羸則準常以馬覆驢所生騾者形容壯大彌復勝馬然必選七八歲草驢骨目

正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

術曰常繫獼猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方

取獼屎煮以灌之獼肉及肝彌良不能得肉肝乃用屎耳

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

取燥馬屎置瓶中以人頭亂髮覆之火烧馬屎及髮令煙出着馬鼻

下熏之使煙入馬鼻中須臾即差也

又方

取猪脊引脂雄黄亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即差

馬黑汗方

煮大豆及熱飯噉馬三度愈也

治馬汗凌方

取美鼓一升好酒一升夏著日中冬則温熱浸鼓使液以手搦之絞

去滓以汁灌口
汗出則愈矣

治馬疥方
用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之
令髮消以磚搯疥令赤及熱塗之即

也

又方
湯洗疥拭令乾煮麵
糊熱塗之即愈也

又方
燒柏脂
塗之良

又方
研芥子塗之差六畜疥悉愈然柏瀝芥子
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
取鹽着兩鼻中各如雞子黃許犬
捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方
手捉甲上長鬚向上捉之令皮離
肉如此數過以鈹刀子刺空中皮

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

取麥蘖末三升和穀飼馬亦良

治馬脚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匝攤之不爾恐藥燥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還以淨布急裹之三四日解去即生毛

而無癩此法甚良大勝炙者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

治馬被刺脚方 用穢麥和小兒哺塗即愈

馬炙瘡 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翦去毛以泔清淨洗乾以鹹

汁洗之三度即愈

又方 以湯洗淨燥拭之嚼麻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痂燥拭於破瓦中煮人屎令沸熱塗之即愈

又方 以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹下濶如鋸齒形去之如剪箭括向深

一寸許刀子摘令血出色必黑出五升許解放卽瘥

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去之三日去之卽當瘥也

又方 耕地中拾取禾芟東倒西倒者若東西橫地取南倒北倒者一壟取七科三壟凡取

二十科淨洗釜中煮取汁色黑乃止剪却毛泔淨洗去痂以禾芟汁熱塗之一上卽愈

又方 尿清羊糞令液取屋四角草就土燒成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槽
毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方 淨洗了擣杏仁和猪
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

治馬卒腹脹眠卧欲死方 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火
燒磚令熱赤削驢蹄令出漏孔以

蹄頓著磚孔中傾鹽酒醋令沸浸之牢捉勿令
脚動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛歧胡有壽 歧胡牽兩腋 眼去肉近行駛眼欲
亦分爲三也

得大眼中有白脉貫瞳子最快二軌齊者快

二軌

從鼻至髀為前軌
甲至髻為後軌

頸骨長且大快壁堂欲得濶

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
胷也

天關欲得成

天關脊
接骨也

雋骨欲得

垂

雋骨脊骨中
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
中一日戴

麻也

倚脚不正有勞病肉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

單脊無力有生癰即決者有大勞病尿射前脚

者快直下者亂蹇者不快舐人後脚曲及直並

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賺疎

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

豎如羊脚

垂星欲

得有努肉

垂星蹄上有肉
覆蹄謂之努肉

力柱欲得大而成

力柱

常

車肋欲得密肋骨欲得大而張

張而廣也

髀骨欲得

出僑骨上

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
骨屬勁甯公所節也

陽鹽欲

得廣

陽鹽者夾尾
株前兩賺也

當陽鹽中間脊骨欲得窳

窳則

雙脊不窳
則為單脊

常有聲似鳴者有黃也

治牛疫氣方

取人參一兩細切水煮
取汁五六升灌口中驗

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
之即愈此治氣脹也

又方 研麻子取汁温令微熱摩口灌之五六
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 以胡麻油塗之即愈猪脂
亦得凡六畜虱脂塗悉愈

治牛病 用牛膽一箇
灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛菱 四月青草與菱豆不殊
齊俗不收所失大也

術曰埋牛蹄著宅角令人大富

養羊第五十七

羶酥酪乾酪收驢馬駒
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骼細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九十月

生者雖值秋肥然比至冬暮母乳已竭春草未

生是故不佳其三四月生者草雖茂美而羔小未

食常飲熱乳所以亦惡六七月生者兩熱相仍

惡中之甚其十一月及二月生者母既多乳膚

軀充儲草雖枯亦不羸瘦母乳大率十口二羝

適盡即得春草是以極佳也

羝少則不孕羝多則亂羣不孕者羝無角者更

必瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死

佳有角者喜相齧供厨者宜剩之

觸腸胎所由也剩法生十餘日用布裹齒

脈碎之 牧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遊戲不看則有

狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有

羔死之 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至塵而蚰蟻也

春夏早放秋冬

晚出

春夏氣煥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癰疥秋

冬以後霜氣降必須日出霜露晞解然後

圈不

放之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也

厭近必須與人居相連開窻向圈

所以然者羊性怯弱不能

禦物狼一人

圈或能絕羣

架北墻為廠

為屋即傷熱熱則疥癩且屋處慣煖冬月

入田尤不耐寒

圈中作臺開竇無令停水二日一除勿

使糞穢

穢則汚毛停水則爽蹄眠濕則腹脹也

圈內須並墻豎柴

柵令周匝

羊不措土毛常自淨不豎柴者羊措墻壁土鹹相得毛皆成毡又豎柵頭

出墻者虎狼不敢踰也

羊一千口者三月中種大豆一頃雜穀并草

留之不須鋤治八九月中刈作青茭若不種豆

穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱

滷

豈豆胡豆蓬藜荆棘為上大小豆其次之高麗豆其尤是所便蘆藪二種則不中凡秋刈

齊民要術卷一
草非直爲羊然大凡悉皆倍
勝崔寔曰七月七日刈芻芟
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

積芟之法
於高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步許積芟著柵中高一丈亦無

嫌任羊繞柵抽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芟擲與十口

羊亦不得飽羣羊踐躡而已不得一莖入口

不收芟者初冬乘秋似

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
余昔有羊二百口芟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暇且買羊雇人所費既少所存者大傳曰三折臂知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

白羊性狠不得獨留并母久住則令乳之

殺羊但留母一

日寒月者內羔于坑中日夕母還乃出之

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

則生白淨毛也

五月毛牀將落又鉸取之

鉸訖更洗如前八月

初胡莖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莖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太偏是以須雜三月桃花水時

羶第一凡作羶不須厚大唯繫薄均調乃佳耳

二年數卧小覺垢黑以九月十月賣作鞞羶明年四五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此不朽之功

豈可同年而語也夏月敷席下卧上則不生蟲若令羶不生蟲法羶多無人卧上者預收柞柴桑

薪灰入五月中羅灰徧著瓊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也

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爲

繁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

牛羊乳皆得別作和作隨人意牛產日卽粉穀如糕屑多著水煮則作薄粥待

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脉脹倒地卽縛以手

痛按乳核令破以脚二七徧蹴乳房然後解放羊產三日直以手按核令破不破脚蹴若不如

此破核者乳脉細微攝身則閉核破脉開將乳易得曾經破核後產者不須復治牛產五日後

羊十日外羔犢得乳力強健能噉水草然後取乳將乳之時取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作酪以收其
利至八月末止從九月一日後止可小小供食
不得多作天寒草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母子早
放別羣至日東南角嗽露草飽驅歸將之訖還
放之聽羔犢隨母日夜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鑊
釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月
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圓攪喜斷亦勿
口吹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爲酥屈木爲椀
以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶子中卧之新瓶
卽直用之不燒若舊瓶已曾卧酪者每卧酪時
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羊牛角以辟之聞臭氣則去矣其卧酪待冷煖一節温温小煖於人體爲合宜適熱卧則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成甜酪爲酵大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以羶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酵者急榆醋食研熟以爲酵大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪爲酵者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者卧時令如人體直置冷地不必須濕茹冬天作者卧時少令熱

作乾酪法

七月八月中作之日中炙酪酪上皮下掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止

得一斗許於鑑中炒少許時卽出於盤上日曝浥時作團大如梨許又曝使乾得經數年不壞

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漉取曝乾一團則得五徧煮不破看勢兩斬薄乃削研用者倍省矣

作漉酪法

入月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水出滴滴然下水盡著鐺中暫

炒卽出於盤上日曝浥浥時作團大如梨許亦數年不壞削粥漿味勝前者炒雖味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新作歲管用盡

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

拌酥法

以夾榆木椀為杷子作杷子法割却椀半上剉四廂各著一圓孔大小徑寸許

正底施長柄如酒杷形拌酥七酪甜醋皆得所數陳酪極大醋者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
西南角起手拌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
酪乃拌之良久酥出下冷水多少亦於湯等更
急拌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
拌上水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拌酥酪漿中
和殮粥盆中浮酥得冷悉凝以手接取搗去水
作團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
內乳涌出如雨打水聲水乳既盡聲止沸定酥
便成矣冬卽內著羊肚中夏盛不津器初煎乳
時上有皮膜以手隨卽掠取著別器中寫孰乳
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

羊有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死

羊疥先著口者難治多死

治羊疥方

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令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方

去痂如前洗燒葵根為灰煮醋澱熱塗之以灰厚傅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

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方

以湯沖鹽用杓研之極鹹

塗之為佳更待冷接取清以小角受一雞子者
灌兩鼻各一肉非直水瘥永自去盡五日後必
飲以眼鼻淨為候不
瘥更灌一如前法

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可姑渾迭相

染易著者多死或能絕羣治之方
豎長竿於圈中竿頭施橫

板令獼猴枯上數日自然差
此獸辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方
取羝羊脂和鹽煎使熟燒鐵令微
熱著脂烙之著乾勿令水汎入七

日自然
瘥耳

凡羊經疥得瘥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生羸駒犢還更買懷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本必歲收千口所留之種悉皆精好與世間絕殊不可同日而語矣何必羔犢之饒又羸酪之利也羔有死者皮好作裘褥肉好作乾脂及作肉醬味又甚美

家政法曰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牧

羊有病輒相污欲令別病法當欄前作瀆深二

難肥故有柔毛者爛治難淨也牝者子母不同圈子母一圏喜相戲不食則

死傷牝者同圏則無嫌牲性遊蕩若非家生則喜浪失圏不厭小

圏小則肥疾處不厭穢泥穢得避暑亦須小廠以避雨雪

春夏中生隨時放牧糟糠之屬當日別與糟糠夏輒

敗不中停放

八九十月放而不飼所有糟糠則畜待冬春初

豬性甚便水生之草粃糲水藻令近岸豬食之皆肥初產者宜煮穀飼之

其子三日便掐尾六十日後犍三日則不畏風凡死者皆尾風

所致耳犍不截尾則前大後小犍者骨細肉多不犍者骨粗肉少如犍牛法者無風死之患

十一月十二月生者豚一宿蒸之

蒸法索籠盛豚著甑中微火蒸之汗出便

罷不蒸則腦凍不合不出旬便死

所以然者豚性腦少寒盛則不

能自煖故須煖氣助之

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

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

一升著中和糠三升飼豕則肥也

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子維未成雞健絕有力奮
雞三尺為鷓郭璞注曰陽溝巨鷓古之雞名廣
志曰雞有胡髯五指金散反翅之種大者蜀小
者荆白雞金散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
有大桃樹名曰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

形小淺毛脚細短者是也守窠少聲善育雞子

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

凍則無緣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

雞棲宜據地為籠內

著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患

若任之樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃

柳柴殺雞雛小者死大者盲

此亦燒穰殺瓠之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏鳥鴟狐狸法

別作墻匡開小門作小厰令雞避雨日雌雄皆

斬去六翮無令得飛出常多收秕稗胡豆之類以

養之亦作小槽以貯水荆藩為棲去地一尺數

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土上任其

產伏留草則蠅蟲生雛出則著外許以罩籠之

齊民要術 卷一
如鷓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

取穀產雞子供常食法

別取雌雞勿令與雄相
雜其墻匡斬翅荆棲土

窠一如前法唯多與穀令竟冬肥盛自然穀產
矣一雞生百餘卵不雞並食之無咎餅炙所須

皆宜
用之

淪

音
掄

雞子法

打破寫沸湯中浮出即掠
取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法

打破著銅鐺中攪令黃白相雜細擘
葱白下鹽末渾豉麻油炒之甚香美

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烏不得就
龍魚河圖曰玄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虵蟲又令
體消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駕鵝野鵝也說文曰鵞
騁野鵝也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家
家有焉太康中得太倉鵝從喙至足四尺有九
寸體色美麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鵞說文鵞
舒鳧廣雅曰鵞鴨也雄者頭有矩鵞生百卵
或一日再生有露鵞以秋冬生者並世蜀口

鵝鴨並一歲再伏者為種一伏者得卵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

少欲於厰屋之下作窠以防猪犬狐多著細草

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東西浪生生時尋卽收

取別著一煖處以柔細草覆藉之停置窠中伏凍卽雛死

時大鵝一生子十鴨二十子小者減之多則數不周

起者不任爲種數起則凍冷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身冷雖伏無熱鵝鴨皆

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

見新親產婦觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也雛旣出別

作籠籠之先以粳米爲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

羌切句量而死

為食以清水與之濁則易不易泥塞入水中不

用停久尋宜驅出此既水禽不得水即死臍於未合久在水中冷徹亦死

龍中高處敷細草令寢處其上雖小臍未合十

五日後乃出早放者匪直乏力致困又有寒冷兼鳥鴟災也

鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲葛洪方曰居射工之

地嘗養鵝鶩見此物食之故鵝鶩辟此物也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

俗所謂殺生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛

宜以供膳幸無麝卵之咎也

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李根並作用爾雅云蔕虎杖郭璞注云似紅草粗

大有細刺可以染赤

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

汁熱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

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為漁父在齊為鴟夷子皮在西戎為赤精子在越為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為池池中有

九洲求懷子鯉魚長三赤者二十頭牡鯉魚長
三赤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
年二月得鯉魚長一赤者一萬五千枚二赤者
四萬五千枚三赤者萬枚枚直五十得錢一百
二十五萬至明年得長一赤者十萬枚長二尺

者五萬枚長三赤者五萬枚長四赤者四萬枚

留長二赤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

池一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立

水二赤又谷中立水六赤所以養鯉者鯉不相

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大魚法

要須載取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土凡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

南越志云石蓴似紫葉色青詩曰思樂泮水
蓴言采其茆毛云茆鳧葵也詩義疏云茆與葵

相似葉大如手赤圓有肥斷著手中滑不得停
也莖大如箸皆可生食又可汙滑羹江南人謂

之蓴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滄

菜或謂之水芹服
食之不可多噉

種蓴法 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

足以
供用

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瑾土作熟泥封之如

三指大長二寸使蒂頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頭沈下自然周正皮薄易生少時即

出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也

種芡法

一名雞頭一名鴈喙即今芡子是也由子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生也

種芡法

一名菱秋上子黑熟時收取散著池中自生矣本草云蓮菱芡中米上品藥食

之安中補藏養神強志除百病益精氣耳目聰明輕身耐老多蒸曝蜜和餌之長生神仙多種

儉歲資此足度荒年

齊民要術卷第六

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

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也
 白圭曰趣時若猛獸鷙鳥之發故曰吾治生猶
 伊尹呂尙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足
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 澤中千足彘水居千石魚

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滎南濟河之間

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畝鍾之田孟康曰一

鍾受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

都酤一歲干釀

師古曰干釀以釀酒

醯醬干瓠

胡雙反師古曰瓠長

頭鬣也受十升

醬干儋

孟康曰儋石鬣師古曰儋人儋之也一儋兩鬣儋音丁濫反

屠牛羊彘干皮販穀糶干鍾

師古曰謂常糶取而居之

薪藁

干車船長干丈木干章

洪洞方藁章材也舊將作大匠掌材者曰章曹

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

孟康曰百二十斤為石素木素器也

馬蹏噉干

師古曰噉口也

蹏與口共干則為馬二百也噉江鈞反

牛千足羊彘干雙僮手指

干

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

曰手指謂有巧伎者指干則人百筋角丹砂千斤其帛絮細布干

鈞文采干疋師古曰文采者曰采苕布皮革干石

孟康曰苕布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非白疊也苕者重厚貌

漆干大斗師古曰大斗者異於量米藁麩鹽豉

干合師古曰藁藁以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合合者相

配耦之言耳今西楚荆沔之俗賣鹽豉者鹽豉各一升則各為裹而相隨焉此則合也說者不曉廼讀

為升合之合又改作台師古曰鮐海鮐鯨為解說失之遠矣

也飲而不食者鮐音胎又音涪鯨音薺又音才爾反而說者妄讀鮐為夷非惟失於訓物亦不

知音鮐千石鮐干鈞師古曰鮐魚也即今不著鹽而乾者也鮐今之鮐

齊民要術 卷之七 三 龍谿精舍校刊

魚也鮒音軌 膊音普 各反 鮓音於 業反 而說者

乃讀鮑為鮑魚之鮑音五 回反 失義遠矣 鄭康

成以為鮑於焗室乾之亦非也焗音居 偃反 秦

耳蓋今巴荆人所呼鱧魚者是也音居 偃反 秦

始皇載鮑亂臭則是鮓魚耳而焗

室乾者本不臭也焗音蒲 北反 棗栗千石者

三之師古曰 狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰

故計其數羔羊師古曰 旃車千具他果采千種師古曰

賤故稱其量也

於山野采子貸金錢千貫節駟儉孟康曰節節

取果實也

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首率也駟音子 朗

反儉音貪賈三之廉賈五之孟康曰貪賈未當

工外反賣而賣未當買而

買故得利少而十得其三廉賈亦比千乘之家

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壅下有

踐鴟至死不饑

孟康曰踐音蹲水鄉多鴟其山下有沃壅灌溉師古曰孟說非也

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富

何卒耕水窟貧何卒亦耕水窟言下田能貧能富

魯邴氏家起富至巨

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

凡甕七月坏爲上八月爲次餘月爲下凡甕無

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牛羊脂為第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人

耳若脂不濁流直一徧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

用時更洗淨
日曝令乾

造神麴并酒第六十四

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水水長亦
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
地有污穢者不使不得令人入室近團麴當日使

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麩
人各置巷中假置麩王王者五人麩餅隨阡陌
比肩相布訖使主人家一人爲主莫令奴客爲
主與王酒脯之法濕麩王手中爲椀椀中盛酒脯
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常處翻之遷令泥
戶至二七日聚麩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

中曝欲得使乾然後內之其餅麩手團三寸半厚
九分餅合與餅者異故曰三日曝然於曝
歌祝麩文檢陳朝錄五餅有日三餅以爲餅

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

請願垂神力勤鑒所願使蟲類絕蹤穴蟲潛影
衣色錦布或蔚或炳殺熱火爇以烈以猛芳越
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

造酒法全餅麴曬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剉
布帨盛高屋厨上曬經一日莫使風土穢汙乃

平量麴一斗日中搗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遍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

若作秬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便止

此元僕射家法

又造神麩法其麥蒸炊生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麩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麩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杵刺作孔淨掃東向開戶屋布麩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
矣任意舉閤亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏
腹者遠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

造神麴黍米酒方細判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
者酒味輕香實勝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
食看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麩
十字立巷令通人行四角各造麩奴一枚訖泥
戶勿令泄氣七日開戶翻麩還塞戶二七日聚
又塞之三七日出之作酒時治麩如常法細剉
爲佳

造酒法用黍米一斛神麩二斗水八升初下米
五斗米必令五六十遍淘之第二醱七斗米三醱

齊民要術 卷九
八斗米滿二石米已外任意斟酌然要須米微
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
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
此合醕飲之可也

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碓
舂淨簸擇細磨羅取麩更重磨唯細爲良麩則
不好剉胡荽煮三沸湯待冷接取清者溲麩以
相著爲限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便
止亦不必滿千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

齊民要術 卷一
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
十字通阡陌使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布麩訖閉戶密泥之
勿使漏氣一七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
分爲兩聚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反斧背椎破令大小如棗栗斧刃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然桑落時作者乃勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同

及下釀則茹甕上取微煖勿太厚太厚則傷熱
春則不須置甕於塼上秋以九月九日或十九日收
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
米四斗再留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

齊民要術卷一
三
無定法或再宿一醱三宿一醱無定準惟須消
化乃醱之每醱皆挹取甕中汁調和之僅得和
黍破塊而已不盡貯出每醱卽以酒杷遍攪令
均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四
石然要須善候麴勢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
倍之其糠瀋雜用一切無忌

河東神麴方七月初拾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判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
初凍尙煖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
熱沃之令饋上水深一寸餘便止以盆合頭
良久水盡饋極熟輒便於席上攤之使冷貯汁
於盆中搗黍令破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
煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酸亦冷
初煖下者酸亦煖不得迴易冷熱相雜次酸八
斗次酸七斗皆須候麴蘖強弱增減耳亦無定

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拔刀
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為佳瓦屋不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

斷蒲漬酒中有頃出

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荽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蔭蘧蔭上置桑薪灰厚二寸作胡荽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荽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豎槌重置椽箔如養蠶法七月作之

釀白醪法取糯米一石冷水淨淘漉出著甕中
作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絕酢炊作一餽
飯攤令絕冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六
升著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汎以單
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併在
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七匙著槩上
緩火微炒其著匙如挽棹法連疾攪之不得暫
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
有水露氣溲麴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
堅搥布艾椽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□
再留黍黍熟以淨蓆薄攤令冷塊大者擘破然
後下之沒水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷

攪之自然解散也初下卽搗者酒喜厚濁下黍
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
上者每炊熟卽須均分熟黍令諸甕徧得若偏
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

夏此手眼甲於合毛言神康眼合醫運不野
作願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
忙無暇及此且願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
麴作願酒彌佳也

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畧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劉治細剉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餹飯令四更中
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

出已後熱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如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亦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

齊民要術 卷一
三
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

笨麴白膠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
乃至盡粳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甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖温温小煖而面熱也

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擣末下絹筵大
率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴
麴發漉去滓冬卽蒸甕使熱穠茹之以所量水
煮少許梁米薄粥攤待温温以浸麴一宿麴發
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温温煖於人
體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿
冬三宿看水好消更炊醱之還封泥第三醱亦
如之三醱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
酷烈輕雋適爽超然獨異非黍稷之儔也

糲米耐法

耐音宙

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晞淨淘米清乃止卽
經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如
糕粉法訖以所量水煮少許糲粉作薄粥自餘
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
醉必死凡人大醉酩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
徒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晷淨淘弱炊再餽

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
卽曬麴至正月十五日擣麴作末卽浸之大率

麴末一斗塏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卽舉甌
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

齊民要術 卷一
酒時皆迴身暎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按令相雜填
滿甕爲限以紙蓋口磚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

齊民要術 卷一
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
之釀用黍必須細晞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
七分一日一醞莫令空闕闕卽折麴勢力七醞
畢便止熟卽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卽須

物覆甕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

食經作白醪酒法生稊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甘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

齊民要術 卷一
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

夏米明酒法秫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□七
日熟

愈瘡酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱醎水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷醎麴一宿上生白沫起炊秫一石冷醎中三日酒成

作酈酒法

酈盧丁反

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醎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篋絹囊盛內酒中一宿蜜

齊民要術 卷之
一升和之

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 今日作明旦鷄
鳴便熟

作櫛酒法 四月取櫛葉合花采之 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

柯施酒法

施良
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瀝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

齊民要術 卷一
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麩黍
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
三升絹筵麩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

齊民要術 卷一
三
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
停之令冷初醱之時十日一醱不得使狗鼠近
之於後無若或八日六日一醱會以偶日醱之
不得隻日二月中節醱令足常預煎湯停之醱
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
一醱後五日一醱後三日一醱勿令狗鼠近之
會以隻日醱不得以偶日也使三月中卽令醱

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卽

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葇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

燒酒米醋飲氣風濕木一斗則三強對土膏

斗桑葉酒去糠末一斗蒸米二斗其米命

與十斗麴麥一斗在平盆中便如石

中與合渾外醋之去麴附底去糠什末命

二斗日一醱之三日日醱之四日日出

與日一斗日命水蒸羊封之令氣相

十蒸酒器上亦與酒二斗蒸之開可

齊民要術卷第七