

書

酒經上

大隱翁撰

黃氏啓

大隱翁

酒經上

同書

大隱

酒經上

酒之作尚矣儀狄作酒醪杜康秫酒豈以善釀  
得名蓋抑始於此耶酒味甘辛大熱有毒雖可  
忘憂後能作疾所謂腐腸爛胃潰髓蒸筋而劉  
訶養生論酒所以醉人者麴蘖氣之故爾麴蘖  
氣消皆化為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戒其淫陶侃劇  
飲亦自制其限後世以酒為聚不醉反耻豈知

百藥之長黃帝所以治疾耶大率晉人嗜酒孔  
羣作書族人今年秫得七百斛不了麴蘖事王  
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  
麴蘖以逃世網未必真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  
特澆其礪魄者耶五斗先生棄官而歸耕於東  
臯之野浪遊醉鄉沒身不返以謂結繩之政已  
薄矣雖黃帝華胥之遊殆未有以過之繇此觀  
之酒之境界豈舖歎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為不  
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至縉紳下逮  
閭里詩人墨客漁夫樵婦無一可以缺此投閑  
自放攘襟露腹便然酣卧於江湖之上扶頭解  
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唯胡人禪律以此為戒  
嗜者至於濡首敗性失理傷生往往屏爵棄卮  
焚壘折榼終身不復知其味者酒復何過耶平  
居無事汗罇斟酒發狂蕩之思助江山之興亦

未足以知麴蘖之力稻米之功至於流離放逐  
秋聲暮雨朝登糟丘暮遊麴封禦魑魅於煙嵐  
轉炎荒為淨土酒之功力其近於道耶與酒遊  
者死生驚懼交於前而不知其視窮秦違順特  
戲事尔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  
人以酒為名含垢受侮與世浮沉而彼騷人高  
自標持分別黑白且不足以全身遠害猶以為  
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濡弱者感慨而激烈陵

轢王公給玩妻妾滑稽不窮斟酌自如識量之  
高風味之媿足以還澆薄而發猥瑣豈特此哉

夙夜在公

有駟

豈樂飲酒

魚藻

酌以大斗

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為譜雖其書脫

略卑陋聞者垂涎酣適之士口誦而心醉非酒  
之董狐其孰能為之哉昔人有齋中酒廳事酒  
猥酒雖勻以麴蘖為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  
物歲中以酒式誅賞月令乃命大酋音縮大酋  
酒之官長  
也秫稻必齊麴蘖必時湛餼必潔水泉必香陶  
器必良火齊必得六者盡善更得醴漿則酒人  
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為先古語有之空桑  
穢飯醞以稷麥以成醇醪酒之始也說文酒白

謂之醞醞者壞飯也醞者老也飯老即壞飯不  
壞則酒不甜又曰烏梅女麴胡板切甜醪九投澄  
清百品酒之終也麴之於黍猶鉉之於汞陰陽  
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  
酒病酒有熱得豆為良但硬薄少蘊藉耳古者  
醴酒在室醞酒在堂澄酒在下而酒以醇厚為  
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

湯醞釀酒醱米偷酸說文醱酒母也醱音途投醱偷甜泚

人不善偷酸所以酒熟入灰北人不善偷甜所

以飲多令人臍上懊懷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

酉也酉者陰中也酉用事而為收也用而為散

散者辛也酒之名以甘辛為義金木間隔以土

為媒自酸之甘自甘之辛而酒成焉醱米所以要酸投醱

所以所謂以土之甘合水作酸以木之酸合土作辛然後知投者所以作辛也說文投者再釀

也張華有九醞酒齊民要術桑落酒有六七投

者酒以投多為善要在麴力相及醱酒所以有

韻者亦以其再投故也過度亦多術尤忌見日

若太陽出即酒多不中後魏賈思勰亦以夜半

蒸炊味旦下釀所謂以陰制陽其義如此著水

無多少拌和黍麥以勻為度張籍詩釀酒愛乾

和即今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即善

矣北人不用醱祇用刷案水謂之信水然信水

非醇也酒人以此體候冷暖爾凡醞不用醇即酒難發醅來遲則脚不正祇用正發酒醅最良不然則掉取醅面絞令稍乾和以麴蘖掛於衡茅謂之乾醇用醇四時不同寒即多用溫即減之酒人冬月用醇緊用麴少夏月用麴多用醇緩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即陽氣在內而酒不凍夏月閉藏即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槩

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

酒經上

酒經中



五具頓遞祠祭麴

香泉麴

水區香桂麴

杏仁麴

封等并並已上番麴

此六瑶泉麴 金波麴

用盆滑臺麴 豆花麴

午後如餅已上風麴 日煎五日

掛水玉友麴 極香耳一醪酒麴 煎各二十

白醪麴 月三日中真一麴 齒如十再鑿用

已上小麴



總論

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日煎五七日天陰至十日用盆蓋覆每日用杷子攪兩次瀝去滓以和麵此法本為造麴多處設要之不若取自然汁為佳若祇造三五百斤麴取上三物爛搗入井花水裂取自然汗則酒味辛辣內法酒庫杏仁麴止是用杏仁研取汁即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糖心水脉不勻則心內青黑色傷熱則心紅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為始約一月餘日出場子且於當風處井欄垛起更候十餘日打開心內無濕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污四十九日後方可用

頓遞祠祭麴

小麥一石磨白麴六斗斤分作兩拷棹使道人

頭地麻花水共七升拌和似麥飯入下項藥

白朮

二兩半

川芎

一兩

白附子

兩半

瓜蒂

一字

木香

半錢

已上藥搗羅為細末勻在六十斤

麵內

道人頭

斤十六

地麻

八斤一名

辣母藤

已上草揀擇剉碎爛搗用大盆盛

新汲水浸攪拌似藍澱水濃為度

祇收一斗四升將前麵拌和令勻

右件藥麵拌時須乾濕得所不可貪水握得聚

撲得散是其訣也便用麤篩隔過所貴不作塊

按令實用厚複蓋之令煖三四時辰水脉勻或

經宿夜氣留潤亦佳方入模子用布包裹實踏

仍預治淨室無風處安排下場子先用板隔地

氣下鋪麥麵約一尺浮上鋪箔箔上鋪麴者遠

近用草人子為契

至音

上用麥麵蓋之又鋪箔箔

上又鋪麴依前鋪麥麵四面用麥麵劄實風道

上面更以黃蒿稀壓定須一日兩次觀步體當

發得緊慢傷熱則心紅傷冷則體重若發得熱

周遭麥麵微濕則減去上面蓋者麥麵并取去

四面劄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麩令薄如冷  
不發即添麥麩厚蓋催趁之約發及十餘日已  
來將麩側起兩兩相對再如前罨之離瓦日足  
然後出草去聲立曰  
離側曰瓦

香泉麩

白麩一百斤分作三分共使下項藥

川芎

七兩

白附子

半兩

白朮

三兩半

瓜蒂

二錢

已上藥共搗羅為末用馬尾羅篩

白麩一百斤分作三分與前項麩一處拌

和令勻每一分用井水八升其踏

罨與頓遞祠祭法同

香桂麩

每麩一百斤分作五處

木香

一兩

官桂

一兩

防風

一兩

白朮

一兩

杏仁

一兩

去皮  
細研

右件為末將藥亦分作五處拌入麩中次用蒼

耳二十斤地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汁

二斗四升每一分使汁四升七合首筋落內一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於砂盆內研爛如乳酪相似用冷熟水二斗四升浸杏仁為汁分作五處拌麴其踏罨如頓遞祠祭法同

已上罨麴

瑶泉麴

白麴六十斤蒸上甑糯米粉四十斤得一斗米粉秤六斤半

已上粉麴先拌令勻次入下項藥

白朮兩一 防風兩半 白附子兩半

官桂兩二 瓜蒂分一 檳榔兩半

胡椒兩一 桂花兩半 丁香兩半

人參兩一 天南星兩半 茯苓兩一

香白芷兩一 川芎兩一 肉豆蔻兩一

右件藥並為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洒於前項粉麴內拌勻復用麤篩隔過實踏用桑葉裏盛於紙袋中用繩繫定即時掛起不得積

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 兩三

川芎 兩六

白朮 兩九

白附子 斤半

官桂 兩七

防風 兩二

黑附子 去二兩炮

瓜蒂 兩半

右件藥都搗羅為末每料用糯米粉白麴共三  
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  
人頭半斤地麻一斤同搗爛以新汲水五斗揉

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晨用模踏造唯實為妙  
踏成用穀葉裹盛在紙袋中掛閣透風處半月  
去穀葉祇置於紙袋中兩月方可用

滑臺麴

白麴 斤百

糯米粉 斤百

熟艾 斤百

白朮 兩四

官桂 兩二

胡椒 兩二

川芎 兩二

白芷 兩二

天南星 兩二

瓜蒂半兩 杏仁二斤 更冷水淘三兩遍入砂

盆內研旋入井花水取濃汁二斛

右件搗羅為細末將粉麵并藥一處拌和令勻然後將杏仁汁旋洒於前項粉麵內拌揉亦須乾濕得所握得聚攢得散即用麤篩隔過於淨席上堆放如法蓋三四時辰候水脉勻入模子內實踏用刀子分為四片逐片印風字訖用紙袋子包裹掛無日透風處四十九日踏下便入紙袋盛掛起不得積下掛時相離着不得斷沓恐熱不透風每一石米用麵一百二十兩隔年

陳麵有力祇可使十兩

豆花麵

白麵五斛 赤豆七升 杏仁三兩

川烏頭三兩 官桂二兩 麥蘖四兩 培乾

右除豆麵外並為細末却用蒼耳辣蓼勒母藤

三味各一大握搗取濃汁浸豆一伏時漉出豆

蒸以糜爛為度豆須是煮爛成砂控乾放冷方

醒却將浸豆汁煎數沸別頓放候蒸豆熟放冷

搜和白麵并藥末硬軟得所帶軟為佳如硬更

入少浸豆汁緊踏作片子祇用紙裹以麻皮寬

縛定掛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六  
兩隔年者用四兩此麩謂之錯着水李都尉此  
麩但不用蒼耳辣蓼勒母藤三種耳又法只  
用三種草汁浸米一夕搗粉每斗爛煮赤豆三  
升入白麩九斤拌和踏桑葉裹入紙袋當風掛之即不用香藥耳

玉友麩

辣蓼勒母藤蒼耳各二斤青蒿桑葉各減半並  
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為細粉更熬令乾以藥  
汁逐旋勻洒拌和乾濕得所乾濕不可過搏成  
餅子以舊麩末逐箇為衣各排在篩子內於不  
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  
子更數日以藍子懸通風處一月可用罨餅子  
須熱透又不可過候此為最難未乾見日即裂

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 糯米一升淨淘洗為細粉  
川芎一兩 峽椒一兩為末麴母末一兩與米粉藥末等拌勻蓼葉一束  
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濕捻成團須是緊實更以麴母遍身糝過為衣以穀樹葉鋪底仍蓋一宿候白衣上揭去更候五七日煦乾以藍盛掛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勻次入肉桂甘草杏仁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

### 真一麴

上等白麵一斗以生薑五兩研取汁洒拌揉和依常法起酵作蒸餅切作片子掛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麴三斗細切生薑半斤如豆大和麴微炒令黃放冷隔宿亦攤之候飯溫拌令勻勿令作塊放蘆蓆上攤以蒿草罨作黃子勿令黃子黑但白衣上即去草畚轉更半日將日影中照乾入紙袋盛掛在梁上風吹

已上釀麴

酒經中

錢遵王述古堂藏書

酒經下

酒經

卧漿

六月三伏時用小麥一斗煮粥為脚日間懸胎蓋夜間實蓋之逐日侵熱麴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酒是味重醱米偷酸全在於漿大法漿不酸即不可醱酒蓋造酒以漿為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為酒漿是也酒漿多漿臭而無香辣之味以

此知湏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湏用卧漿寒時如卧漿闕絕不得已亦湏且合新漿用也

### 淘米

造酒治糯為先湏令揀擇不可有粳米若旋揀實為費力要湏自種糯穀即全無粳米免更揀擇古人種秫蓋為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湏旋舂穀令潔白走水一淘大忌久浸蓋揀穀既淨則淘數少而漿入但先傾米入籬約

度添水用杷子靠定籬唇取力直下不住手急打幹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湏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

假令米一石用卧漿水一石五斗

卧漿者夏月所造酸漿也

非用已曾浸米酒漿也仍先煎三四沸以笊

籬漉去白沫更候一兩沸然後入葱一大握

祭祠

以薤葱代葱椒一兩油二兩麵一盞以漿半碗調麵打成薄水同煎六七沸煎時不住手攪不攪則有

偏沸及有燂着處葱熟即便漉去葱椒等如漿  
酸亦須約分數以水解之漿味淡即更入醞醋  
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

一石甕埋入地一尺先用湯湯甕然後拗漿逐  
旋入甕不可一併入生甕恐損甕器使用掉篋

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  
入也其湯須接續傾入不住手攪

湯太熱則

米爛成塊湯慢即湯

去聲切

不倒而米澁但漿酸

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冬間須  
差熱  
用沸湯若冬月却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

脫所貴四時漿水温熱得所湯米時逐旋傾湯  
接續入甕急令二人用棹篋連底抹起三五百  
下米滑及顏色光粲乃止如米未滑於合用湯  
數外更加湯數斟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  
相似直候米滑漿温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尔如早  
辰湯米晚間又攪一遍晚間湯米來早又復再  
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  
稍薄第四日便甞若已酸美有涎即先以箊籬  
掉去漿面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間  
兩日冬間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  
夏月熱後發過晝損况漿味自有死活若漿面

有花衣淳白色明快涎黏米粒圓明鬆利嚼着  
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  
却須用杓盡擊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即醋或  
祇擊出元漿不用漉出米以新水衝過出却惡  
氣上甑炊時別煎好酸漿潑饋下脚亦得要之  
不若接漿為愈然亦在者天氣寒溫隨時體當

### 蒸醋麩

欲蒸麩隔日漉出漿衣出米置淋甕滴盡水脉  
以手試之入手散軟軟地便堪蒸若濕時即有  
結麩先取合使潑麩漿以水解依四時定分數  
依前入葱椒等同煎用篦不住攪令勻沸若不  
攪則有偏沸及煇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仄或破損并  
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

則麩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  
續赴氣撒裝勿令壓實一石米約作三次裝一  
層氣透又上一層每一次上米用炊帚掠撥周  
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杓子撥開慢處  
攤在緊處謂之撥溜若簞子周遭氣小須從外  
撥來向上如鍤背相似時復用氣杓子試之割  
處若實即是氣流割處若虛必有生米即用杓  
子翻起撥勻候氣圓用木拍或蓆蓋之更候大

氣上以手拍之如不黏手權住火即用杓子攪

幹盤摺將煎下冷漿二斗

隨棹洒撥每一石米  
湯用冷漿二斗如要

醇濃即少用水  
饋酒自然稠厚便用棹篋拍擊令米心勻破成

麩緣漿米既已浸透又更蒸熟所以棹篋拍着  
便見皮拆心破裏外肥爛成麩再用木拍或蓆  
蓋之微留少火泣定水脉即以餘漿洗案令潔  
淨出麩在案上攤開令冷翻梢一兩遍脚麩若  
炊得稀薄如粥即造酒尤醇搜拌入麴時却縮  
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即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脚酒用麴宜重大抵麴力勝則可存留寒暑不能侵米石百兩是為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不必露也受霜

露二十日許彌令酒香麴須極乾若潤濕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王友麴用二桑葉者是也酒要辣更於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菴麴六十兩香桂菴麴四十兩一法醞酒菴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

阜子大則發斷有力而味醇醱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醅緊恐酒味太辣則添入米一二斗若發太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醱米內盡用之醱飯更不入麴一法將一半麴於醱飯內分使氣味芳烈却須並為細末也唯羔兒酒盡於脚飯內着

麴不可不知也

### 合醅

北人造酒不用醅然冬月天寒酒難得發多擲了所以要取醅面正發醅為醅最妙其法用酒甕正發醅擊取面上浮米糝控乾用麴末拌令濕勻透風陰乾謂之乾醅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醅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晨先發下醅直候醅來多時發過方可用



蓋酵才來未有力也。酵肥為來，酵塌可用。又况用酵四時不同，須是體襯天氣。天寒用湯發，天熱用水發，不在用酵多少也。不然祇取正發酒，醅二三杓拌和，尤捷。酒人謂之傳醅，免用酵也。

醅米

醅米酒母也。今人謂之脚飯。

蒸米成麩，策在案上頻頻翻，不可令上乾而下濕。大要在體襯天氣。溫涼時放微冷，熱時令極冷。寒時如人體，金波法一石麩，用麥蘗四兩。冷麥蘗咬盡米粒酒乃醇醱。糝在麩上，然後入麩，酵一處，衆手揉之，務令麩與麩勻。若麩稠硬，即旋入少冷

漿，同揉亦在隨時相度。大率搜麩祇要拌得麩與麩勻足矣，亦不須搜如糕。麩京醞搜得不見麩飯，所以太甜。麩不須極細，麩細則甜美，麩麩則硬辣，麩細不等則發得不齊。酒味不定，大抵寒時化遲，不妨宜用麩麩，麩可投子。大暖時宜用細末，欲得疾發，大約每一斗米使大麩八兩，小麩一兩，易發無失。並於脚飯內下之，不得旋入生麩。雖三般酒亦盡於脚飯中，下計算斤兩，搜拌麩，麩勻即般入甕。甕底先糝麩末，更留四五兩麩，蓋面將麩逐段排垛，用手緊按甕邊四畔。

拍令實中心剝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為信水大凡醞造酒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裏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醱不可隔宿恐發過無力酒人謂之摘脚脚緊多由麩熱大約兩

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酒便分減大抵冬月醱脚厚不妨夏月醱脚要薄如信水未乾醅面不裂即是發慢酒更添蓆圍裏候一二日如尚未發每醅一石用杓取出二斗以來入熱蒸麩一斗在內却傾取出者醅在上面蓋之以手按平候一二日發動據後來所入熱麩計合用麴入甕一處拌勻更候發緊掩捺謂之接醅若下脚後依前發慢即用熱湯湯臂膊入甕攪掩令冷熱勻停酒頻蘸臂膊貴要接助

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  
熱甜麩拌再入甕厚蓋合且候隔兩夜方始攪  
撥依前緊蓋合一依投抹次第體當漸成醅謂  
之搭引或祇入正發醅脚一斗許在甕當心却  
撥慢醅蓋合次日發起攪撥亦謂之搭引造酒  
要脚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入麥麩黍稷之類涼時  
去之夏月置甕在深屋底不透日氣處天氣極  
熱日間不得掀開用磚鼎足閣起恐地氣此為大法

蒸甜麩

凡蒸酸麩先用新汲水浸破米心淨淘令水脉  
微透庶蒸時易軟脚米走水淘恐水透漿不入  
難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麩鬆  
利易炊候裝徹氣上用木篦杓第掠撥甑周回  
生米在氣出緊處掠撥平整候氣勻溜用篦翻  
攪再溜氣勻用湯潑之謂之小潑再候氣勻用  
篦翻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  
以湯微洒以一器蓋之候滲盡出在案上翻梢

三兩遍放令極冷並同時其撥溜盤掉並同蒸脚  
麩法唯是不犯漿祇用葱椒油麩比前減半同  
煎白湯潑之每斗不過潑二升拍擊米心勻破  
成麩亦如上法

### 投醪

投醪最要斲應不可過不可不及脚熱發緊不  
分摘開發過無力方投非特酒味薄不醇美兼  
麩末少咬甜麩不住頭脚不斲應多致味酸若  
脚嫩力小醪早甜麩冷不能發脫折斷多致涎  
慢酒人謂之擲了須是發緊迎甜便醪寒時四

六醪溫涼時中停醪熱時三七醪醞法總論天  
暖時二分為脚一分投天寒時中停投如極寒  
時一分為脚二分投大熱或更不投一法祇看  
醪脚緊慢加減投亦治法也若醪脚發得恰好  
即用甜飯依數投之若用黃米造酒祇以醋麩  
一半投之謂之脚搭脚如  
此醞造暖  
時尤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麩三四  
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冷故也醪  
飯極冷即酒味方辣所謂偷甜也投飯寒時爛

揉温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脚醅一半於案上共  
酸飯一處搜拌令勻入甕却以舊醅蓋之緣有  
舊醅夏月脚醅須盡取出案上搜拌務要出却  
脚麩中酸氣一法脚緊案上搜脚慢甕中搜亦  
佳寒時用薦蓋温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

更酸為佳

齊民要術初下用米一石次酸五斗

令勢不相及味更酸之為熟氣味雖正沸未息

者第勢未盡宜更酸之酸則酒味苦薄矣第

亦無定法惟須米粒少皆候麴勢強弱加減之

酒甜此乃不窮米粒已消多酸為良世人云米過

者便是麴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

上槽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  
蜂巢眼子撥撲有酒湧起即是熟也供御祠祭

十月造醞後二十日熟十一月造醞後一月熟  
十二月造醞後五十日熟

### 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薰過其法用  
牛頭磚鐫脚安放合甕磚上用乾黍穰文武火  
薰於甕釜上蒸以甕邊黑汁出為度然後水洗  
三五遍候乾用之更用漆之尤佳

### 更類上槽

造酒寒時須是過熟即酒清數多渾頭白醇少  
溫涼時并熱時須是合熟便壓恐酒醅過熟又  
糟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熱時七八日便可  
上槽仍須勻裝停鋪手安壓板正下砧簞所貴  
壓得勻乾并無箭矢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折清酒入瓶  
一六收酒去盡脚木白熟明軍直卸甕內  
止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  
一次折澄去盡脚才有白絲即渾直候澄折得  
清為度即酒味倍佳便用蠟紙封閉務在蒲裝  
瓶不在火以物閣起恐地氣發動酒脚失酒味  
仍不許頻頻移動大抵酒澄得清更蒲裝雖不  
莫夏月亦可存留內酒庫水酒夏月不莫  
祇是過熟上榨澄清收  
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  
莫酒不  
用前來湯別然後發火候甑上酒香透酒溢  
酒用冷水下

出倒流便揭起甑蓋取一瓶開看酒袞即熟矣  
便住火良久方取下置於石灰中不得頻移動  
白酒酒澄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淨  
刷洗訖以火烘乾於底旁鑽一竅子如筋麤細  
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磚五重襯甕

底於當門裏着炭三秤籠令實於中心着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遍於甕底攪纏盡着底濁物清即休纏每取時却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

平旦起先煎下甘水三四升放冷着盆中日西將銜正純糯一斗用水淨淘至水清浸良久方

漉出瀝令米乾炊再餹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

一小酒真一麴同抵槌碎為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却以麴末糝醅面即

以濕布蓋之如布乾又漬潤之常令布濕乃其訣也又不可令

布太濕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上醅有



去白衣宜即下新汲水二碗依前濕布罨之更不  
得動少時自然結面醅在上漿在下即別淘糯  
米以先下脚米筭數天涼對投隔夜浸破米心  
次日晚西炊飯放冷至夜醅之再入藥取甕中  
漿來拌勻捺在甕底以舊醅蓋之次日即大發  
候醅飯消化沸止方熟乃用竹筍筍之若酒面  
帶酸筍時先以手掠去酸面然後以竹筍插入  
缸中心取酒其酒甕用木架起須安置涼處仍  
畏濕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

肉三十斤內連要肥膘十斤

骨使水六斗已來入鍋煮肉令極軟瀉出骨將  
肉絲擘碎留着肉汁炊蒸酒飯時勻撒脂肉於  
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脚醅依  
前法醅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餘米中  
用尔一法脚醅發祇於飯內方煮肉取脚醅一處搜拌入甕

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  
如地黄法

### 醪釀酒

七分開醪釀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蒲萄二斤

半浴過乾與杏仁同於砂盆內一處用熟漿三

斗逐旋研盡為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却將前來黃頭  
并折澄酒脚傾在甕中打轉上榨

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遍令  
淨以水清為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或  
不似酒味勿恠之候發又炊二斗米投之候發  
更投三斗待冷依前投之其酒即成如天氣稍  
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  
於武陵桃源中得之父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  
蓋桃源中真本也今商量以空水浸麴末為妙  
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酒  
待發後經一日投之五投畢待發定訖更一兩  
日然後可壓漉即滓大半化為酒如味硬即每  
一斗酒蒸三升糯米取大麥麴蘖一大匙神麴

末一大分孰攪和盛葛袋中內入酒瓶候甘美  
即去却袋凡造諸色酒北地寒即如人氣投之  
南中氣暖即須至冷為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  
但密泥頭經春暖後即一甕自成美酒矣

### 真人變鬚髮方

糯米二斗

淨簸擇不得  
令有雜米

地黃二斗

其地黃先

淨洗候水脉盡以竹刀切如豆  
顆大勃堆疊二斗不可犯鐵器

母薑四斤

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  
斤搗為末

右取糯米以清水淘令淨一依常法炊之良久  
即不饋入地黃生薑相重炊待熟便置於盆中  
熟攪如粥候冷即入麩末置於通油瓷餅甕中  
醞造密泥頭更不得動夏三十日秋冬四十日  
每飢即飲常服尤妙

### 妙理麩法

白麩不計多少先淨洗辣蓼爛搗以新布絞取  
汁以新刷帚洒於麩中勿令太濕但只踏得就  
為度候踏實每個以紙袋挂風中一月後方可  
取日中晒三日然後收用

### 時中麩法

每菜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麩十五斤辣蓼末一升

蓼曝乾搗為末須早地上生者極  
辣豆麩大斗用大秤省斗用省秤將豆麩辣蓼

一處拌勻入臼內搗極相乳入如乾入少蒸豆  
水不可太乾不可太濕如乾麥飯為度用布包  
踏成圓麩中心留一眼要索穿以麥稈穰草罨

一七日

先用穰草鋪在地上及用穰草  
繫成束排成間起麩令懸空

取出以

索穿當風懸掛不可見日一月方乾用時每斗  
用麩四兩須搗成末焙乾用

用雙冷泉酒法

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飯與麴令極勻不令成塊按令面平甕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

錢遵王述古堂藏書



