北山酒經

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

北山酒經
作者：朱肱　北宋

宋朱翼中撰。陳振孫《書錄解題》稱大隱翁，而不詳其姓氏。考宋李保有《續北山酒經》，與此書並載陶宗儀《說郛》。保自敘云，大隱先生朱翼中，著書釀酒，僑居湖上。朝廷大興醫學，起為博士。坐書東坡詩，貶達州。則大隱固翼中之自號也。是編首卷為總論，二、三卷載制麴造酒之法頗詳。《宋史·藝文志》作一卷，蓋傳刻之誤。《說郛》所采僅總論一篇，餘皆有目無書，則此固為完本矣。明焦竑原序稱，於田氏《留青日劄》中考得作者姓名，似未見李保序者。而程百二又取保序冠於此書之前，標曰《題〈北山酒經〉後》，亦為乖誤。卷末有袁宏道《觴政》十六則，王績《醉鄉記》一篇，蓋胡之衍所附入。然古來著述，言酒事者多矣。附錄一明人，一唐人，何所取義？今並刊除焉。

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，然能作疾，所謂腐腸爛胃，潰髓蒸筋。而劉詞《養生》論酒所以醉人者，麴蘗氣之故爾。麴蘗氣消，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，所以禁其淫。陶侃劇飲，亦自制其限。後世以酒為漿，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，不了麴蘗事；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，託於麴蘗，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，豈特澆其礧磈者耶？五斗先生棄官而歸，耕於東皐之野，浪遊醉鄉，沒身不返，以謂結繩之政已薄矣。雖黃帝華胥之遊，殆未有以過之。繇此觀之，酒之境界，豈餔歠者所能與知哉？儒學之士如韓愈者，猶不足以知此，反悲醉鄉之徒為不遇。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，上自縉紳，

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，扶頭解酲，忽然而醒，雖道術之士鍊陽消陰，飢腸如筋，而熟穀之液亦不能去。惟胡人禪律，以此為戒，嗜者至於濡首敗性，失理傷生，徃徃屏爵棄巵，焚罍折榼，終身不復知其味者，酒復何過耶？

平居無事，汙罇斟酒，發狂蕩之思，助江山之興，亦未足以知麴蘗之力、稻米之功；至於流離放逐，秋聲暮雨，朝登糟丘，暮遊麴封，御魑魅於煙嵐，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，其視窮泰違順，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，懦弱者感慨而激烈。陵轢王公，紿玩妻妾，滑稽不窮，斟酌自如，識量之高、風味之嫩，足以還澆薄而發猥瑣。豈特此哉？「夙夜在公」、〈《有駜》〉「豈樂飲酒」、〈《魚藻》〉「酌以大斗」、〈《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。昔唐逸人追術焦革酒法，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，雖勻以麴蘗為之，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。　　終以酒式誅賞。」《月令》：「乃命大酋，〈音縮。大酋，酒官之長也。〉秫稻必齊，麴蘗必時，湛饎必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。」六者盡善，更得醪漿，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》：「酒白謂之醙。」餿者，壞飯也；醙者，老也。飯老即壞，飯不壞則酒不甜。又曰：「烏梅女薟，〈胡板切〉甜醹九投，澄清百品。」酒之終也。麴之於黍，猶鉛之於汞，陰陽相制，變化自然。《春秋緯》曰：「麥，陰也；黍，陽也。」先漬麥而投黍，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，醍酒在堂，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。醞釀須酴米偷酸，〈《說文》：「

酴，酒母也。」酴音途。〉投醹偷甜。涮人不善偷酸，所以酒熟入灰；北人不善偷甜，所以飲多令人膈上懊憹。桓公所謂青州從事、平原督郵者，此也。

酒甘易釀，味辛難醞。《釋名》：『酒者，酉也。酉者，陰中也。酉用事而為收。收者，甘也。卯用事而為散。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。酴米所以要酸，投醹所以要甜。所謂以土之甘，合木作酸；以木之酸，合水作辛。然後知投者所以作辛也。《說文》：「投者，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，（酉暴）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。後魏賈思勰辦以夜半蒸炊，昧旦下釀，所謂以陰制陽，其義如此。著水無多，少拌和黍麥，以勻為度。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。北人不用酵，祇用刷案水，謂之信水。然信水非酵也。酒人以此體候冷暖爾。凡醞不用酵，即酒難發醅，來遲則腳不正。祇用正發酒醅最良，不然，則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘗，掛於衡茅，謂之乾酵。用酵四時不同，寒即多用，溫即減之。酒入冬月用酵緊，用麴少；夏日用麴多，用酵緩。天氣極熱，置甕於深屋，冬月溫室多用氈毯圍繞之。《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！酒之梗概，麴盡於此。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。

中

〔總論〕

凡法，麴於六月三伏中踏造。先造峭汁，每甕用甜水三石五斗，蒼耳一百斤。蛇麻辣蓼各二十斤，剉碎、爛搗、入甕內，同煎五七日，天陰至十日。用盆蓋覆，每日用把子攪兩次，濾去滓，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，取自然汁，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，水脈不勻則心內青黑色；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，侯冷乃收之。收麴要高燥處，不得近地氣及陰潤；屋舍盛貯，仍防蟲鼠、穢汙。四十九日後方可用。

〔頓遞祠祭麴〕

小麥一石，磨白；麪六十斤，分作兩栲栳；使道人頭、蛇麻、花水共七升，拌和似麥飯，入下項藥：

白朮二兩　半川芎一兩　白附子半兩　瓜蒂〈一字本香〉一錢半

以上藥搗羅為細末，勻在六十斤麪內。

道人頭十六斤，蛇麻八斤，〈一名辣母藤〉

以上草揀擇剉碎、爛搗，用大盆盛新汲水浸，攪拌似藍澱水濃為度，祇收一斜四升，將前麪拌和令勻。

右件藥麪，拌時須乾濕得所，不可貪水，「握得聚、撲得散」是其訣也。便用粗篩隔過，所貴不作塊，按令實，用厚復蓋之令暖。三四時辰，水脈勻，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，下鋪麥麩約一尺，浮上鋪箔，箔上鋪麴，看遠近用草人子為契音至，上用麥麩蓋之；又鋪箔，箔上又鋪麴，依前鋪蓋麩，四面用麥麩紮實風道，上面更以黃蒿稀壓。定須一日兩次覷步體當發得緊慢，傷熱則心紅，傷冷則體重。若發得熱，周遭麥麩微濕，則減去上面蓋者麥麩、並取去四面紮塞，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。約發十餘日以來，將麩側起，兩兩相對，再如前罨之蘸瓦，日足，然後出草〈去聲、立曰蘸，側曰瓦〉。

〔香泉麴〕

白麪一百斤分作三分，共使下項藥：

川芎七兩　白附子半兩　白朮三兩　半瓜蒂一錢

以上藥共搗羅為末，用馬尾羅篩過，亦分作三分，與前項麪一處拌和令勻。每一分用井水八升，其踏罨與頓遞祠祭法同。

〔香桂麴〕

每麪一百斤分作五處。

木香一兩　官桂一兩　防風一兩　道人頭一兩　白朮一兩　杏仁一兩，去皮尖

細研右件為末，將藥亦分作五處，拌入麪中。次用蒼耳二十斤，蛇麻一十五斤，擇凈剉碎，人石臼，搗爛，入新汲井花水二斛，一處揉，如藍相似，取汁兩斛四升。每一分使汁四升七，合竹簸落內，一處拌和。其踏罨與頓遞祠祭法同。

〔杏仁麴〕

每麪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。用冷熟水二斛四升浸杏仁為汁，分作五處拌麪。其踏罨與頓速祠祭法同。

以上罨麴

〔瑤泉麴〕

白麪六十斤。上甑蒸，糯米粉四十斤〈一斛米粉秤得六斤半〉。

以上粉麪先拌令勻，次入下項藥：

白朮一兩　防風半兩　白附子半兩　官桂二兩　瓜蒂一錢　檳榔半兩　胡椒一兩　桂花半兩　丁香半兩

人參一兩　天南星半兩　茯苓一兩　香白芷一兩　川芎一兩　肉豆蔻一兩

右件藥並為細末，與粉麪拌和訖，再入杏仁三斤，去皮尖，磨細，入井花水一斗八升，調勻，旋灑於前項粉麪內，拌勻；復用粗篩隔過，實踏，用桑葉裹盛於紙袋中，用繩系定，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〕

木香三兩　川芎六兩　白朮九兩　白附子半斤　官桂七兩　防風二兩　黑附子二兩，炮去皮瓜蒂半兩

右件藥都搗羅為末，每料用糯米粉、白麪共三百斤，使上件藥拌和令勻。更用杏仁二斤，去皮尖，入砂盆內，爛研，濾去滓，然後用水蓼一斤、道人頭半斤、蛇麻一斤，同搗爛，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，堆實為妙。踏成，用谷葉裹盛在紙袋中，掛閣透風處，半月去谷葉。祇置於紙袋中，兩月方可用。

〔滑臺麴〕

白麪一百斤，糯米粉一百斤。

以上粉麪先拌和令勻，次入下項藥：

白朮四兩　官桂二兩　胡椒二兩　川芎二兩　白芷二兩　天南星一兩　瓜蒂半兩　杏仁二斤，用溫湯浸去皮尖，更冷水淘三兩　遍，入砂盒內研，旋入井花水，取濃汁二斗。

右件搗羅為細末，將粉麪並藥一處拌和令勻，然後將杏仁汁旋灑於前項粉麪內拌揉。亦須於濕得所，握相聚，撲得散，即用粗篩隔過，於淨席上堆放如法。蓋三四時辰，候水脈勻，入模子內實踏，用刀子分為四片，逐片印「風」字訖，用紙袋子包裹，掛無日透風處四十九日。踏下即用紙袋盛掛起，不得積下；掛時相離著，不得廝沓，恐熱不透風。每一石米用麴一百二十兩，隔年陳麴有力，祇可使十兩。

〔豆花麴〕

白麪五斗　赤豆七升　杏仁三兩　川烏頭三兩　官桂二兩　麥蘗四兩，焙乾。

右除豆、麪外，並為細末，卻用蒼耳、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。豆須是煮爛成沙、控乾放冷方堪用；若煮不爛，即造酒出，有豆腥氣。卻將浸豆汁煎數沸，別頓放，候蒸豆熟，放冷，搜和白麪並藥末。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，七八月以後方可使。每斗用六兩，隔年者用四兩。此麴謂之錯著水。李都尉玉漿乃用此麴，但不用蒼耳、辣蓼、勒母藤三種耳。又一法祇用三種草汁浸米一夕，搗粉，每斗爛煮赤豆三升，入白麪九斤，拌和踏，桑葉裹入紙袋，當風掛之，即不用香藥耳。

以上風麴

〔玉友麴〕

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，更曬令乾，以藥汁逐旋，勻灑，拌和，於濕得所。乾濕不可過，以意量度摶成餅子，以舊麴末逐個為衣，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，安桌子上，須稍乾，旋旋逐個揭之，令離篩子。更數日，以籃子懸通風處，一月可用。罨餅子須熟透，又不可過候，此為最難；未乾，見日即裂。夏日造，易蛀；唯八月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、花末等拌勻　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，撚成團，須是緊實。更以麴母遍身糝過為衣，以谷樹葉鋪底，仍蓋一宿，候白衣上揭去，更候五七日，曬乾．以籃盛，

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，用蓼汁和匀，次入肉桂、甘草、杏仁、川烏頭、川芎。生姜與杏仁同研汁，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〕

上等白麪一斗，以生姜五兩研取汁，灑拌揉和，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，淘凈，少時蒸飯，攤了。先用麪三斗，細切生姜半斤如豆大，和麪微炒，令黃，放冷，隔宿亦攤之。候飯溫，拌令匀，勿令作塊，放蘆席上，攤以蒿草，罨以黃子，勿令黃子黑。但白衣上，即去草，番轉更半月，將日影中，曬乾入紙袋盛，掛在梁上風吹。

以上醒麴

下

〔臥漿〕

六月三伏時，用小麥一斗煮粥為腳，日間懸胎蓋，夜間實蓋之，逐日浸熱，麥漿或飲湯不妨給用，但不得犯生水。造酒最在漿，其漿不可才酸便用，須是味重。酴米偷酸全在於漿，大法，漿不酸即不可醞酒。蓋造酒以漿為祖，無漿處或以水解醋。入蔥椒等煎，謂之傳舊漿，今人呼為「酒漿」是也。

酒漿多漿，臭而無香辣之味，以此知須是六月三伏時造下漿，免用酒漿也。酒漿寒涼時猶可用，溫熱時即須用臥漿。寒時如臥裝闕，絕不得已，亦須合新漿用也。

〔淘米〕

造酒洽糯為先，須令揀擇。不可有粳米。若旋揀實為費力，要須自種糯谷，即全無粳米，免更揀擇。古人種秫蓋為此。凡米，不從淘中取淨。從揀擇中取淨。緣水祇去得塵土，不能去砂石、鼠糞之類。要須旋、舂、簸，令潔白，走水一淘，大忌久浸。蓋揀簸既淨，則淘數少而漿入。但先傾米入籮，約度添水，用把子靠定籮唇，取力直下，不住手急打斡，使水米運轉自然勻淨，才水清即住。如此，則米已潔淨，亦無陳氣，仍須隔宿淘控，方始可用。蓋控得極乾即漿入而易酸，此為大法。

〔煎漿〕

假令米一石，用臥漿水一石五斗，臥漿者，夏月所造酸漿也，非用已曾浸米酒漿也。仍須仔細刷洗鍋器三四遍。先煎三四沸，以笊籬漉去白沫，更候一兩沸，然後入蔥一大握，祠祭以薤代蔥椒一兩，油二兩，麪一盞。以漿半碗調麪，打成薄水，同煎六七沸，煎時不住手攪，不攪則有偏沸，及有煿著處。蔥熟即便漉去蔥椒等。如漿酸，亦須約分數以水解之；漿味淡，即更入釅醋。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，餘皆仿此。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．不可一並人生甕，恐損甕器，使用棹篦攪出大氣，然後下米。米新即倒湯，米陳即正湯。〈湯字去聲切。倒揚者，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，湯熳即湯〈去聲切〉不倒而米澀，但漿酸而米淡，寧可熱，不可冷，冷即湯米不酸，兼無涎。生亦須看時候及米性新陳，春間用插手湯，夏間用宜似熱湯，秋間即魚眼湯，比插手差熱，冬間須用沸湯。若冬月卻用溫湯，則漿水力慢，不能發脫；夏月若用熱湯，則數水力緊，湯損亦不能發脫。所貴四時漿水溫熱得所。

湯米時，逐旋傾湯接續入甕，急令二人用棹篦連底抹起三五百下，米滑及顏色光粲乃止。如米未滑，於合用湯數外，更加湯數斗湯之，不妨祇以米滑為度。須是連底攪轉，不得

停手。若攪少，非特湯米不滑，兼上面一重米湯破、下面米湯不匀，有如爛粥相似。直候米滑漿溫即住手，以席薦圍蓋之，令有暖氣，不令透氣。夏月亦蓋，但不須厚爾。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，如水上浮口；第三日生漿衣，寒時如餅，暖時稍薄；第四日便嚐，若已酸美有涎，即先以笊籬掉去漿面，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，春間口日，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。惟夏月熱後，發過罨損。況漿味自有死活，若漿面有花衣，渟白色、明快，涎黏，米粒圓明揔利，嚼著味酸，甕內溫曖，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，嚐米不嚐漿；不知此者，嚐漿不嚐米。大抵米酸則無事於漿。漿死卻須用勺盡撇出元漿，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。或祇撇出元漿，不用漉出米，以新水沖過，出卻惡氣，上甑炊時，別煎好酸漿，潑泚下腳，亦得。要之，不若接漿為愈，然亦在看天氣寒溫，隨時體當。

〔蒸醋糜〕

欲蒸糜，隔日漉出漿衣，出米，置淋甕，滴盡水脈，以手試之，入手散籟籟地，便堪蒸。若濕時，即有結糜。先取合使潑糜漿，以水解，依四時定分數，依前入蔥、椒等同煎，用蓖不住攪，令勻佛，若不攪，則有偏沸及煿，竈釜處多致鐵腥。漿香熟，別用盆甕，內放冷下腳使用，一面添水、燒竈、安甑。單勿令偏側。若刷釜不淨，置單偏側或破損，並氣未上便裝篩，漏下生米，及竈內湯太滿可八分滿，則多致湯溢出沖單，氣直上突，酒人謂之「甑達」，則糜有生熟不勻。急傾少生油入釜，其沸自止。須候釜沸氣上，將控乾酸米逐旋以勺，輕手續續，趁氣撇裝，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，不勻處用米鈹子撥開，慢處擁在緊處，謂之「撥溜」。若箄於周遭氣小，須從外撥來，向上如鏊背相似。時復用氣杖子試之，紮處若實，即是氣流；紮處若虛，必有生米，即用鈹子翻起、撥勻，候氣圓。用木拍或席蓋之。更侯大氣上，以手拍之，如不黏手，權住火，即用鈹子攪斡、盤摺，將煎下冷漿二斗，隨棹灑撥，每一石米湯用冷漿二斗，如要醇濃，即少用水。饋酒自然稠厚。便用棹篦拍擊，令米心勻破成糜。緣漿米既已浸透，又更蒸熟，所以棹篦拍著便見皮折心破，裏外皅爛成糜。再用木

拍或席蓋之，微留少火，泣定水脈，即以余漿洗案，令潔凈。出糜，在案上攤開，令冷，翻梢一兩遍。腳糜若炊得稀薄如粥，即造酒尤醇。搜拌入麴時，卻縮水，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；湯凈，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，每斛米用十兩；新麴十二兩、或十三兩。臘腳酒用麴宜重、大抵麴力勝則可存留，寒暑不能侵。米石百兩，是為氣平。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，則麴乾亦可，不必露也。受霜露二十日許，彌令酒香。麴領極乾，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。大約每斛用麴八兩，須用小麴一兩，易發無失。善用小麴，雖煮酒，亦色白。今之玉友麴用二桑葉者是也。酒要辣，更於酘飯中入麴，放冷，下此要訣也。張進造供御法酒，使兩色麴，每糯米一石，用杏仁罨麴六十兩、香桂罨麴四十兩。一法醞酒，罨麴，風麴各半，亦良法也。

四時麴粗細不同，春冬醞造日多，即搗作小塊子，如骰子或皂子大，則發斷有力而味醇釅；秋夏醞造日淺，則差細，欲其麴米早相見而就熟。要之，麴細則味甜美；麴租則硬辣；若粗細不勻，則發得不齊，酒味不定．大抵寒時化遲，不妨宜用粗麴；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，則添入米一二斛；若發得慢，恐酒甜，即添麴三四斤。定酒味，全此時，亦無固必也。供御祠祭用麴，並存酘米內盡用之，酘飯更不入麴，一法，將一半麴於酘飯內分，使氣味芳烈，卻須並為細末也。唯羔兒酒盡於腳飯內著麴，不可不知也。

〔合酵〕

北人造酒不用酵，然冬月天寒，酒難得發，多擷了，所以要取醅面，正發醅為酵最妙。其法，用酒甕正發醅，撇取面上浮米糝，控乾，用麴末拌，令濕勻，透風陰乾，謂之乾酵。凡造酒時，於漿來中先取一升已來，用本漿煮成粥，放冷，冬月微溫。用乾酵一，合麴末一斤，攪拌令勻，放暖處，候次日搜飯時，入釀飯甕中同拌，大約申時。欲搜飯

須早辰先發下酵，直候酵來多時，發過方可用；蓋酵才來，未有力也。酵肥為米酵，塌可用。又況用酵四時不同，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，祇取正發酒醅二三勺拌和尤捷，酒人謂之「傳醅」，免用酵也。

〔酴米〕

酴米，酒母也。蒸米成糜，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，一石糜用麥蘗四兩，炒令冷。麥蘗咬盡米粒，酒乃醇濃。糝在糜上，然後入麴酵一處，眾手揉之，務令麴與糜勻。若糜稠硬，即旋入少冷漿同揉。亦在隨時相度，大率搜糜，祇要拌得麴與糜勻足矣，亦不須搜如糕糜。京醞，搜得不見麴飯，所以太甜。麴不須極細，麴細則甜美；麴用則硬辣；粗細不等，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時化遲，不妨宜用粗麴，可投子；暖時宜用細末，欲得疾發．大約每一斗米使大麴八兩、小麴一兩，易發無失，並於腳飯內下之。不得旋入生麴。雖三酘酒，亦盡於腳飯中下。

計算斤兩搜拌麴糜，勻即般入甕。甕底先糝麴末，更留四五兩麴蓋麪。將糜逐段排垛，用手緊按甕邊四畔，拍令實；中心剜作坑子，入刷案上麴永三升或五升已來，微溫入在坑中，並潑在醅面上，以為信水。

大凡醞造須是五更初下手，不令見日，此過度法也。下時東方未明要了，若太陽出，即酒多不中。一伏時歇開甕，如滲信水不盡，便添薦席圍裹之；如泣盡信水，發得勻，即用把子攪動，依前蓋之，頻頻揩汗。三日後用手捺破，頭尾緊，即連底掩攪令勻；若更緊，即便摘開，分減入別甕，貴不發過，一面炊甜米便酘、不可隔宿，恐發過無力，酒人謂之「摘腳」。腳緊多由糜熱，大約兩三日後必動。如信水滲盡醅面，當心夯起有裂紋，多者十餘條，少者五七條，即是發緊，須使分減。大抵冬月醅腳厚，不妨；夏月醅腳要薄。如信水未乾，醅面不裂，即是發慢，須更添席薦圍裹。候一二日，如尚未發，每醅一石用勺取出二斗以來，入熱蒸糜一斗在內，卻傾取出者醅在上，而蓋之以手，按平。侯一二日發動，據後來所入熱糜，計合用麴，入甕一處拌勻。更候發緊，掩捺，謂之「接醅」。若下腳後，依前發慢，即用熱湯。湯臂膊入甕，攪掩令冷熱勻停；須頻蘸臂膊，貴要接助熱氣。或以一二升小瓶貯熱湯，密封口，置在甕底，候發則急去之，謂之「追魂」。或倒出在案上與熱甜糜拌，再入甕，厚蓋合，且候；隔兩夜，方始攪撥，依前緊蓋合。一依投抹次第，體當漸成醅，謂之「指引」。或祇入正發醅腳一斗許在甕，當心卻撥慢發醅蓋合，次日發起、攪撥，亦謂之「搭引」。造酒要腳正，大忌發慢，所

以多方救助。

冬日置甕在溫暖處，用薦席圍裹之，入麥麩黍穰之類，涼時去之。夏月置甕在深屋底，不透日氣處；天氣極熱，日間不得掀開，用磚鼎足閣起，恐地氣，此為大法。

〔蒸甜糜〕

凡蒸酘糜，先用新汲水浸破米心，淨淘，令水脈撇透，庶蒸時易軟。〈腳米走水溝，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，用木篦、鍬帚掠撥甑周回生米，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」。復用木蓖攪斡，隨篦潑湯，候勻軟，稀稠得所，取出盆內，以湯微灑，以一器蓋之。候滲盡，出在案上，翻稍三兩遍，放令極冷，四時並同。其撥溜盤棹並同蒸腳糜法。唯是不犯漿，祇用蔥椒，油麵比前減半，同煎，白湯潑之，每斗不過潑二升。拍擊米心，勻破成糜，亦如上法。

〔投醹〕

投醹最要，厮應不可過，不可不及。腳熱發緊不分摘開，發過無力方投，非特酒味薄、不醇美，兼麴末少，咬甜糜不住，頭腳不厮應，多致味酸。若腳嫩、力小、酘早，甜糜冷不能發脫，折斷多致涎慢，酒人謂之」攔了」。須是發緊，迎甜便酘，寒時四六酘，溫涼時中停酘，熱時三七酘。《醞法總論》：「天暖時二分為腳，一分投；天寒時中停投；如極寒時一分為腳，二分投；大熱或更不投。」一法祇看醅腳緊慢加減投，亦治法也。若醅腳發得恰好，即用甜飯依數投之；若用黃米造酒，祇以醋糜一半投之，謂之「腳搭腳」。如此醞造，暖時無穩。若發得太緊，恐酒味太辣，即派入米一二斗；若發得太慢，恐酒味大甜，即派入麴三四斤；定酒味全在此時也。四時並須放冷。《齊民要術》所以專取桑落時造者，黍必令極冷故也。酘飯極冷，即酒味方辣，所謂偷甜也。

投飯寒時爛揉，溫涼時不須令爛，熱時祇可拌和停勻，恐傷人氣、北人秋冬投飯，祇取腳醅一半，於案上共酘飯一處搜拌，令勻，人甕，卻以舊醅蓋之。緣有一半舊醅有甕。夏月，腳醅須盡取出案上搜拌，務要出卻腳糜中酸氣。一法，腳緊案上搜，腳慢甕中搜，亦佳。寒時用薦蓋，溫熱時用席，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

託布抹汗。五日以後，更不須損掩也。

如米粒消化而沸未止，麴力大，更酘為佳。《齊民要術》：「初下用米一石，次酘五斗，又四斗，又三斗，以漸待米消即酘，無令勢不相及。味足、沸定為熟。氣味雖正，沸未息者，麴勢未盡，宜更酘之；不酘，則酒味苦薄矣。第四第五六酘用十多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法。惟須米粒消化乃酘之。要在善候麴勢。麴勢未窮，米粒已消，多酘為良。」世又云「米過酒甜。」此乃不解體候耳。酒冷沸止，米有不消化者，便是麴力盡也。若沸止醅塌，即便封泥，起不令透氣。夏月十餘日、冬深四十日、春秋二十三四日可上槽。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；若醅面乾如蜂窠眼子，撥撲有酒湧起，即是熟也。

供御祠祭十月造酘，後二十日熟；十一月造酘，後一月熟；十二月造酘，後五十日熟。

〔酒器〕

東南多瓷甕，洗刷凈便可用。西北無之，多用瓦甕。若新甕，用炭火五七斤罩甕其上，候通熱，以油蠟遍塗之；若舊甕，冬初用時，須薰過。其法用半頭磚鐺腳安放，合甕磚上，用乾黍穰，文武火熏，於甑釜上蒸，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。

〔上槽〕

造酒寒時須是過熟，即酒清數多，渾頭白、酵少；溫涼時並熱時，須是合熟便壓，恐酒醅過熟，又槽內易熱，多致酸變、大約造酒自下腳至熟，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。手安壓版正不砧簟，所貴壓得勻乾，並無箭失。轉酒入甕，須垂手傾下，免見濯損酒味。寒時用草薦麥麩圍蓋，溫涼時去了，以單布蓋之，候三五日，澄折清酒入現

〔收酒〕

上榨以器就滴，恐滴遠損酒，或以小杖子引下亦可。壓下酒須先湯洗瓶器，令凈，控乾。二三日一次折澄，去盡腳，才有白絲即渾，直候澄折得清為度，即酒味格佳。便用蠟紙

封閉，務在滿裝，瓶不在大。以物閣起，恐地氣發動，酒腳失酒味。仍不許頻頻移動。大抵酒澄得清更滿裝，雖不煮，夏月亦可存留。內酒庫，水酒夏月不煮，祇是過熟，上榨澄清收。

〔煮酒〕

凡煮酒，每斗入蠟二錢、竹葉五片、官局天南星丸半粒，化入酒中，如法封緊，置在甑中，第二次煮酒不用前米湯，別須用冷水下。然後發火。候甑簞上酒香透，酒溢出倒流，便揭起甑蓋，取一瓶開看，酒滾即熟矣，便住火、良久方取下，置於石灰中，不得頻移動。白酒須潑得清，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，於底旁鉆一竅子，如筋粗細，以柳屑子定將酒入在甕，入黃蠟半斤，甕口以油單子蓋系定，別泥一間淨室，不得令通風，門子才可入得甕。置甕在當中間，以磚五重襯甕底，於當門裏著炭三秤籠，令實於中心，著半斤許，熟火便用。閉門，門外更懸薦簾，七日後方開，又七日方取。吃取時以細竹子一條，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，盡著底濁物，清即休纏。每取時卻入一竹筒子，如醋淋子，旋取之。即耐停不損，全勝於煮酒也。

〔曝酒法〕

平旦起，先煎下甘水三四升，放冷，著盆中。日西將衡正純糯一斗，用水淨淘至水清，浸良久，方漉出，瀝令米乾，炊，再餾飯約四更，飯熟即卸在案桌上，簿攤令極冷。昧旦日未出前，用冷湯兩碗拌飯，令飯粒散不成塊。每斗用藥二兩，玉友、白醪、小酒、真一麴同。祇槌碎為小塊並末，用手糝拌入飯中，令粒粒有麴，即逐段拍在甕四畔，不須令太實，唯中間開一井子，直見底，卻以麴末糝醅面，即以濕布蓋之，如布乾，又漬潤之。常令布濕，乃其訣也。又不可令布大濕，恐滴水入。候漿來並中滿，時時酌澆四邊、直候漿來極多，方用水一盞，調大酒麴一兩，投井漿中，然後用竹刀界醅作六七片，擘碎番轉。醅面上有白衣宜去之。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，以先下腳米算數。天涼對投，天熱半投。隔夜

浸破米心，次日晚西炊飯，放冷，至夜酘之。再入藥二兩。取甕中漿來拌勻，捺在甕底，以舊醅蓋之，次日即大發。侯酘飯消化，沸止方熟，乃用竹帚帚之。若酒面帶酸，帚時先以手掠去酸面，然後以竹帚插入缸中心取酒。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〕

臘月取絕嫩羯羊肉三十斤，〈肉三十廳內要肥膘十斤。〉連骨使水六斗已來，入鍋煮肉，令極軟。漉出骨，將肉絲擘碎、留著肉汁。炊蒸酒飯時，勻撒脂肉拌飯上，蒸令軟。依常盤攪，使盡肉汁六斗，潑餘了，再蒸，良久卸案上，攤令溫涼得所。揀好腳醅，依前法酘拌，更使肉汁二升以來，收拾案上及元壓面水，依尋常大酒法日數，但麴盡於酴米中用爾。〈一法，腳醅發，祇於酘飯內方煮肉，取腳醅一處搜拌入甕。〉

〔地黃酒〕

地黃擇肥實大者，每米一斗，生地黃一斤，用竹刀切，略於木石臼中搗碎，同米拌和，上甑蒸熟，依常法人。醞黃精亦依此法。

〔菊花酒〕

九月，取菊花曝乾，揉碎入來餘中，蒸令熟，醞酒如地黃法。

〔酴釄酒〕

七分開酴釄，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。

〔葡萄酒法〕

酸米用甑蒸，氣上，用杏仁五兩，去皮尖，葡萄二斤半，浴過乾，去子皮，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、麥蘗末四兩搜拌，蓋覆，直候熟，卻將前來黃頭並折澄酒腳傾在甕中，打轉上榨。

神仙酒法

〔武陵桃源酒法〕

取神麴二十兩，細剉如棗核大，曝乾，取河水一斗澄清，浸。待發取一斗好糯米，淘三二十遍，令淨，以水清為度。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。嚐之，其味或不似酒味，勿怪之。候發，又投二斗米投之；候發，更投三斗。待冷，依前投之，其酒即成。

如天氣稍冷，即暖和熟後三五日，甕頭有澄清者先取之。蠲除萬病，令人輕健；縱令酣酌，無所傷。此本於武陵桃源得之，久服延年益壽、被《齊民要術》中采綴編錄，時人縱傳之，皆失其妙。此方蓋桃源中真本也。

今商量以空水浸麴未為妙。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。其第三第五皆待酒發後，經一日投之。五投畢，待發定訖，更一兩日，然後可壓漉，即滓太半化為酒。如味硬，即每一斗酒費三升糯米，取大麥麴蘗一大匙，神麴末一大分，熟攪和，盛葛袋中，內入酒瓶，候甘美，即去卻袋。

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。

〔真人變髭髮方〕

糯米二斗，凈簸擇不得令有雜米。地黃二斗，其地黃先凈洗，候水脈盡，以竹刀切如豆顆大，勃堆疊二斗，不可犯鐵器。母姜四斤，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，即不飽。入地黃、生姜，相重炊。待熟，便置於盆中，熟攪如粥。候冷，即入麴末，置於通油瓷瓶瓷中醞造。密泥頭，更不得動，夏三十日，秋冬四十日。每饑即飲，常服尤妙。

〔妙理麴法〕

白麪不計多少、光淨洗辣蓼，爛搗，以新布絞取汁，以新刷帚灑於麪中。勿令太濕，但祇踏得就為度。候踏實，每個以紙袋掛風中，一月後方可取，日中曬三日，然後收用。

〔時中麴法〕

每菉豆一斗，揀淨，水淘，候水清，浸一宿。蒸豆極爛，攤在案上，候冷，用白麪十五斤，辣蓼末一升。蓼曝乾，搗為末。須旱地上生者，極辣。豆麪大斗用大秤，省斗用省秤。將豆、麪、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，踏成圓麴，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，及用穰草系成束，排成間，起麴，令懸空。取出，以索穿，當風懸掛，不可見日，一日方乾。用時，每斗用麴四兩、須搗成末，焙乾用。

〔冷泉酒法〕

每糯米五斗，先取五升淘冷蒸飯，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，〈罨浮飯在底，不可攪拌。〉以麴少許糝麪。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。

此北宋作品在全世界都属于公有领域，因为作者逝世已经超过100年，且作品于1931年1月1日之前出版。

Public domainPublic domainfalsefalse