酒經

维基文库 · 免费全文 · CC BY-SA 4.0

酒經
作者：朱肱　北宋

又名《北山酒經》

卷上

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。而劉訓《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，所以戒其淫，陶侃劇飲，亦自制其限。後世以酒為漿，不醉反恥，豈知百藥之長，黃帝所以治疾耶。大率晉人嗜酒，孔群作書，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，托於麴蘗以逃世網，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皋之野，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。由此觀之，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，便然酣臥於江湖之上。扶頭解酲，忽然而醒，雖道術之士，煉陽消陰，饑腸如筋，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，焚罍折榼，終身不復知其味者，酒復何過耶？平居無事，汙樽斗酒，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爾。彼饑餓其身，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，紿玩妻妾，滑稽不窮，斟酌自如。識量之高，風味之美，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，歲中以酒式誅賞。」《月令》：「乃命大酋〈間縮，大酋，酒之官長也〉，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，更得醞漿，則酒人之事過半矣。《周官漿人》：「掌共王之六飲，水、漿、醴、涼、醫、酏，入於酒府。」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》：「酒白謂之叟。」叟者，壞飯也。叟者，老也。飯老即壞，飯不壞則酒不甜。又曰：「烏梅女麴〈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，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。浙人不善偷酸，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〈酴米所以要酸，投醹所以要甜〉。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，要在麴力相反。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。後魏賈思勰亦以夜半蒸炊，昧旦下釀，所謂以陰製陽，其義如此。著水無多少，拌和黍麥，以勻為度。張藉詩「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。酒人冬月用酵緊，用麴少；夏月用麴多，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，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。

卷中

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，銼碎爛搗入甕內。日煎五七日，天陰至十日，用盆蓋覆，每日用杷子攪兩次，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。若祇造三五百斤麪，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；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〉木香〈一錢半〉已上藥搗羅為細末，勻在六十斤麪內。道人頭〈十六斤〉蛇麻〈八斤，一名辣母藤〉

已上草揀擇銼碎爛搗，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　　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　　蓋之；又鋪箔，箔上又鋪麴，依前鋪麥　　，四面用麥　　劄實，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　　微濕，則減去上面蓋者麥　　，並取去四面劄塞，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　　令薄。如冷不發，即添麥　　，厚蓋催趁之。約發及十餘日已來，將麴側起，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〈二錢〉

已上藥共搗羅為末，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，擇淨銼碎，入石臼搗爛，入新汲井花水二斛，一處揉如藍相似，取汁二斛四升，每一分使汁四升七合，竹　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，用冷熟水二斗四升，浸杏仁為汁，分作五處拌麪。其踏罨如頓遞祠祭法同。

已上罨麴

瑤泉麴

白麴六十斤〈上甑蒸〉糯米粉四十斤〈一斗米粉秤得六斤半〉已上粉麪先拌令勻，次入下項藥：

白朮〈一兩〉防風〈半兩〉白附子〈半兩〉官桂〈二兩〉

瓜蒂〈一分〉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，用繩係定，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，次日早辰用模踏造，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。

滑台麴

白麪一百斤，糯米粉一百斤。已上粉麪先拌和令勻，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〈二兩〉瓜蒂〈半兩〉杏仁〈二斤，用溫湯浸，去皮尖，更冷水淘三兩遍，入砂盆內研，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，亦須乾濕得所，握得聚，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，便入紙袋盛掛起，不得積下。掛時相離著，不得廝遝，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，使七八月已後，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、勒母滕三種耳。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。〉

已上風麴

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，更七令乾，以藥汁逐旋勻灑拌和，乾濕得所〈乾濕不可過，以意量度〉。搏成餅子，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。通風處安卓子上，須稍乾旋旋逐個揭之，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，撚成團，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，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

上等白麪一斗，以生薑五兩研取汁，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

糯米二斗淘淨，少時蒸飯攤了。先用麪三斗，細切生薑半斤，如豆大，和麪微炒令黃，放冷，隔宿亦攤之。候飯溫拌，令勻。勿令作塊，放蘆席上，攤以蒿草，罨作黃子，勿令黃子黑，但白衣上，即去草，番轉。更半日，將日影中曬乾，入紙袋，盛掛在梁上風

吹。

已上暴麴。

卷下

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。逐日侵熱麵漿，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，謂之合新漿；如用已曾浸米漿以水解之，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。寒時如臥漿，闕絕不得已，亦須且合新漿用也。

淘米

造酒治糯為先，須令揀擇，不可有粳米。若旋揀實為費力，要須自種糯穀，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，用杷子靠定籮唇，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，非用已曾浸米漿也，仍先須子細刷洗鍋器三四遍。〉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、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，然後拗甕，逐旋入甕。不可一並入生甕，恐損甕器。便用棹篦攪出大氣，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〉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，則漿水力緊，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，如水上浮漚；第三日生漿衣，寒時如餅，暖時稍薄；第四日便嘗，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。夏月熱後後發過罨損。況漿味自有死活，若漿麪有花衣渟，白色明快，涎黏米粒，圓明摠利，嚼著味酸，甕內溫暖，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，嘗米不嚐漿；不知此者，嘗漿不嚐米。大抵米酸則無事於漿，漿死卻須用杓盡撇出元漿，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，以新水衝過，出卻惡氣。上蒸炊時，別煎好酸漿，潑饋下腳亦得，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，入手散蔌蔌地，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

篦不住攪，令勻。沸若不攪，則有偏沸。及煏灶釜處，多致鐵腥。漿香熟，別用盆甕，內放冷下腳使用，一面添水，燒灶安甑單，勿令偏側。若刷釜不淨，置單偏仄，或破損並氣未上，便裝篩漏，下生米及灶內湯太滿〈可八分〉，則多致湯溢出衝單，氣直上突酒，人謂之甑達。則麄有生熟不勻，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，趁氣撒裝，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，用米杪子撥開慢處，擁在緊處，謂之撥溜。若簞子周遭氣小，須從外撥來，向上如　　背相似，時復用氣杖子試之，劄處若實，即是氣流；劄處若虛，必有生米。即用杪子翻起，撥勻，候氣圓，用木拍或席蓋之。更候大氣上，以手拍之，如不黏手，權住火，即用杪子攪斡盤摺，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，破成麄緣。漿米既已浸透，又更蒸熟，所以棹篦拍著，便見皮拆心破，裏外巴爛成麄，再用木拍或席蓋之。微留少火泣定水脈，即以餘漿洗案，令潔淨，出麄，在案上攤開，令冷，翻梢一兩遍。腳麄若炊得稀薄如粥，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。臘腳酒用麴宜重，大抵力勝則可存留，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。今之玉友麴，用二桑葉者是也。酒要辣，更於殽飯中入麴，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，麴粗則硬辣。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，並在酴米內

盡用之，殳飯更不入麴。一法，將一半麴於殳飯內分，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，多顛了，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，於漿米中先取一升已來，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。酵肥為來，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。酒醅二三杓拌和，尤捷。酒人謂之傳醅，免用酵也。

酴米

〈酴米，酒母也。今人謂之腳飯。〉

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，酒乃醇醲〉，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，麴粗則硬辣。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，可投子大；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。雖三殳酒，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，更留四五兩麴蓋面，將糜逐段排垛，用手緊按甕邊四畔，拍令實。中心剜作坑子，入刷案上麴水三升或五升已來，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。一面炊甜米便殳，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，須便分減。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，須更添席圍裹，候一二日，如尚未發，每醅一石，用杓取出二斗以來入熱蒸，麴一斗在內，卻傾取出者，醅在上面蓋之，以手按平，候一二日發動，據後來所入熱麴計，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。或以一二升小瓶佇熱湯，密封口，置在甕底，候發則急去之，謂之追魂。或倒出在案上，與熱甜麴拌，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。或祇入正發醅腳一斗許在甕當心，卻撥慢醅蓋合，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。冬月置甕在溫暖處，用薦席圍裹之，入麥麴、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。

蒸甜麴

凡蒸殳麴，先用新汲水浸破米心，淨淘，令水脈微透，庶蒸時易軟。〈腳米走水淘，恐水透漿不入，難得酸，飯不湯，故欲浸透也。〉然後控乾候甑，氣上撒米，裝甜米比醋麴十利易炊，候裝徹氣上，用木篦枚帚掠撥甑周，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。復用木篦攪斡，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，在案上翻梢三兩遍，放令極冷〈四時並同〉。其撥溜盤棹，並同蒸腳麴法。唯是不犯漿，祇用蔥、椒，油、麪比前減半，同煎白湯潑之。每斗不過潑二升，拍擊米心勻破，成麴亦如上法。

投醹

投醹最要廝應，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，咬甜麴不住，頭腳不廝應，多致味酸。若腳嫩力小，殳早甜麴，冷不能發，脫折斷多致涎慢，酒人謂之顛了。須是發緊迎甜便殳。寒時四六殳，溫涼時中停殳，熱時三七殳。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。〈若以黃米造酒，祇以醋麴一半投之，謂之腳搭腳。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。殳飯極冷，即酒味方辣，所謂偷甜也。投飯寒時爛揉，溫涼時不

須令爛，熱時祇可拌和停匀，恐傷人氣。北人秋冬投飯，祇取腳醅一半於案上，共殳飯一處搜拌，令匀入甕，卻以舊醅蓋之。〈緣有一半，舊醅在甕。〉夏月腳醅須盡取出，案上搜拌，務要出卻腳糵中酸氣。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，更殳為佳。〈《齊民要術》：初下用米一石，次殳五斗，又四斗，又三斗，以漸待米消即殳，無令勢不相及，味足沸定為熟，氣味雖正，沸未息者，麴勢未盡，宜更殳之，不殳則酒味苦薄矣。第四第五六殳，用米多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法，惟須米粒消化乃殳之。要在善候麴勢：麴勢未窮，米粒已消，多殳為良。世人云：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，十月造殳，後二十日熟；十一月造殳，後一月熟；十二月造殳，後五十日熟。

酒器

東南多瓷甕，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薰於甑釜上，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。又糟內易熱，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。上槽仍須匀裝停，鋪手安壓板，正下砧簟，所貴壓得匀乾，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　　圍蓋，溫涼時去了，以單布蓋之，候三五日，澄折清酒入瓶。

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，令淨控乾，二三日一次，折澄去盡腳，才有白絲，即渾直候澄折得清為度，即酒味倍佳，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，如法封係，置在甑中。〈第二次煮酒，不用前來湯，別須用冷水下。〉然後發火，候甑簟上酒香透酒溢出倒流，便揭起甑蓋，取一瓶開看，酒衮即熟矣。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，於底旁鑽一竅子，如箸粗細，以柳屑子定。將酒入在甕，入黃蠟半斤，甕口以油單子蓋係定。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。於當門裏著炭三秤籠，令實，於中心著半斤許。熟火便用閉門，門外更懸席簾，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，即卸在案卓上，薄攤令極冷。昧旦日未出前，用冷湯二碗拌飯，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，〈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，至夜投之〈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。候投飯消化，沸止方熟。乃用竹篛篛之。若酒面帶酸，篛時先以手掠去酸面，然後以竹篛插入缸中心取酒。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。

白羊法

臘月取絕肥嫩羯羊肉三十斤，〈肉三十斤，內要肥膘十斤。〉連骨使水六斛已來，入鍋煮肉，令極軟，漉出骨，將肉絲擘碎，留著肉汁。炊蒸酒飯時，勻撒脂肉於飯上，蒸令軟，依常盤攪，使盡肉汁六斛，潑饋了再蒸良久，卸案上攤，令溫冷。得所撿好腳醅，依前法投拌。更使肉汁二升以來，收拾案上，及充壓面水，依尋常大酒法日數，但麴盡於酴米中用爾。〈一法，腳醅發，祇於投飯內方煮肉取腳醅，一處搜拌入甕。〉

地黃酒

地黃擇肥實大者，每米一斛，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。

蒲萄酒法

酸米入甑蒸，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，用熟漿三斛，逐旋研盡為度，以生絹濾過。其三斛熟漿潑飯軟，蓋良久

出飯，攤於案上，依常法候溫，入麴搜拌。

猥酒

每石糟用米一斛煮粥，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。

附：神仙酒法

武陵桃源酒法

取神麴二十兩，細剉如棗核大，曝乾。取河水一斛澄清，浸待發。取一斛好糯米，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，即更炊二斛米，依前法更投二斛，嚐之，其味或不似酒味，勿怪之，候發，又炊二斛米投之，候發，更投三斛。待冷，依前投之，其酒即成〈四投通用米一石〉。如天氣稍冷即暖和，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，無傷。此本於武陵桃源中得之，久服延年益壽。後被《齊民要術》中採綴編錄，時人縱傳之，皆失其妙。此方盡桃源中真傳也。今商量以空水浸麴未為妙，每造一斛米，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，以麴水熟和還入甕內，每投皆如此。其第三、〈以一斛為率，初用一合米浸麴，一投一升，二、三、四投皆二升，五投三升，是止九升一合。〉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，即滓大半化為酒。如味硬，即每一斛酒蒸三斛糯米，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，則錯矣已。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

糯米二斛〈淨簸擇，不得令有雜米〉地黃二斛〈其地黃先淨洗，候水脈盡，以竹刀切如豆顆大，勃堆疊二斛，不可犯鐵〉母薑四斤〈生用，以生布巾揩之，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，即入麴末，置於通　　磁瓶甕中醞造。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

白麴不計多少，先淨洗辣蓼爛搗，以新布絞取汁，以新刷帚灑於麪中，勿令大濕，但祇踏得就為度，候踏實，每個以紙袋掛風中，一月後方可取，日中曝三日，然後收用。

時中麴法

每綠豆一斛，揀淨水淘，候水清，浸一宿，蒸豆極爛，攤在案上。候冷，用白麴十五斤、辣蓼末一升，〈蓼曝乾，搗為末，須旱地上生者極辣。豆、麴大斛用大秤，省斛用省秤。〉將豆、麴、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，以麥稈穰草罨一十日，〈先用穰草鋪在地上，及用穰草係成束，排成間起，麴令懸空。〉取出以索穿，當風懸掛，不可見日，一月方乾。用時，每斛用麴四兩，須搗成末，焙乾用。

冷泉酒法

每糯米五斛，先取五升淘淨蒸飯，次將四斛五升米淘淨入甕內，用笴箕盛蒸飯五升坐在生米上，入水五斛浸之，候漿酸飯浮〈約一兩日〉，取出，用麴五兩拌和勻，先入甕底。次取所浸米四斛五升，控乾蒸飯，軟硬得所，攤令極冷，用麴末十五兩取浸漿，每斛米用五升，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。

題《北山酒經》後

大隱先生朱翼中壯年勇退，著書釀酒，僑居西湖上而老焉。屬朝廷大興醫藥，求深於道術者為之官師，乃起公為博士，與餘為同寮。明年，翼中坐書東坡詩貶達州；又明年，以宮祠還，未至。餘一夕夢翼中相過，且論詩云：「投老南還愧轉蓬，會令淨土變炎風。由來祇許杯中物，萬事從渠醉眼中。」明日理書帙，得翼中《北山酒經》，發而讀之，

蓋有「御魑魅於煙嵐，轉炎荒為淨土」之語，與夢頗契。餘甚異，乃作此詩以誌之。他時見翼中，當以是問之，其果夢乎非耶？政和七年正月二十五也。赤子含德天所鈞，日漸月化滋澆淳。惟帝哀矜憐下民，為作醪醴發其真。炊香釀玉為物春，熏然剛愎皆慈仁。陶冶窮愁孰知貧，誦德不獨有伯倫。先生作經聖賢分，獨醒正似非餘身。德全不許世人聞，夢中作詩語罕親。不願萬戶誤國恩，乞取醉鄉作封君。

朝奉郎行開封府刑曹掾李保跋

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