

齊民要術

七

特別  
ナ1  
3856  
7



神  
1  
3856  
7



齊民要術卷第七



續齊民要術

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  
伊尹呂尚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五百五十足  
也蹏古蹄字牛蹏肉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

史記樵作

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蔡南齊河之間  
千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻滑川千畝  
竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾之田孟康曰一鍾  
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

酤一歲千釀師古曰千釀以釀酒醯醬千瓊胡雙反師古曰瓊長頭是

也受十升醬千儋孟康曰儋石甕師古曰儋人儋音丁濫反屠

牛牟彘千皮販穀糶千鍾師古曰謂常糶取而居之薪藁千

車船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作大匠掌於著日章曹椽

竹竿萬個輶車百乘師古曰輶車輕小車也牛車千兩木

器漆者千枚銅器千鈞鈞三十斤也素木鐵器若梃

茜千石孟康曰百二十斤為石素木素器也馬蹏躐千師古曰蹏口也蹏與

百也躐江鈞反牛千足牟彘千雙僮手指千

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

史記章又無於著字掌下在初字

史記口作百

史記角下在丹字

指謂有巧伎者指千則人百筋肉砂千斤其帛絮細布千鈞

文采千疋師古曰文文緒也帛之有色者曰采榻布皮革千石孟康

曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤漆故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌

千大斗師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量藁麩鹽鼓千

合師古曰藁藁以斤石稱之輕重齊則為合鹽鼓則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之

言耳今西楚荆沔之俗賣鹽鼓各一斗則各為衆而相隨焉此則合也說者不曉廼讀為升合

之合又改作舌競為解說失之遠矣鮎鯨千斤師古曰鮎海魚也鯨刀魚也飲而不

食者鮎音胎又音落鯨音斬又音才爾反而說者妄讀鮎為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鰕千石鮑千鈞師古曰鰕鮑魚也鮑今之鮑魚也軾轉而乾者也鮑今之鮑魚也軾轉

音普各反鮑音於業反而說者乃讀鮑為魚之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以為鮑於燠室乾之亦升也燠室乾之即耳蓋今巴荆人所呼鮑魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是滫魚耳而燠室乾者本不臭也燠音蒲北反

千狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故

稱其量也旃車千具他果采千種師古曰果采謂於山野采取果實也

子貸金錢千貫節馭僮孟康曰節節物貴賤也謂除估僮其餘利比於

千乘之家也師古曰僮者合會二家交易者也馭者其有率也馭音子朗反僮音工外反

賈三三之廉賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得

其三廉賈貴乃賣賤亦比千乘之家此其大率乃買故十得五也

一本諺曰下有富字

也卓氏曰吾聞汶山之下沃壑下有駿鴟至死不饑

孟康曰駿音蹲水鄉多鴟其山下有沃壑灌漑師古曰孟說非也駿鴟謂芋也有根

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何卒耕水窟

何卒亦耕水窟言下田能貧能富曹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

凡甕七月坏為上八月為次餘月為下凡甕無

字彙曰坯音丕未燒陶瓦

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熟脂塗者大良若市  
 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熟務令調適乃佳數以手摸之熱灼  
 人手便下寫熱脂於甕中迴轉濁流極令周匝  
 脂不復滲所蔭切乃止牛羊脂為第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人  
 耳若脂不獨流直一偏拭之亦不免津俗人金土蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數  
 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人長水亦  
 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  
 地有行穢者不使不得令人室近團麴當日使

字景曰澆  
 澆注曰澆  
 澆散曰澆

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中盛酒脯  
湯餅主人三遍讀文各再拜其房欲得板戶密  
泥塗之勿令風入至七日開當處翻之遷令泥  
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

曝欲得使乾然後內之其餅麩手團二寸半厚  
九分

祝麩文

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出類絕蹤穴蟲潛影  
衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈以猛芳越  
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  
自冥人願無為希從畢永急急如律令祝三遍  
各再拜

造酒法全餅麴曠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刷  
布帨盛高屋厨上曬經一日莫使風土穢汗乃

篇海曰酸  
音豆重醲  
酒廣韻酸  
酒也通作  
投

平量麴一斗曰中受令碎若浸麴一斗與五升  
水浸麴二日如魚眼湯沸酸米其米絕令精細  
淘米可二十徧酒飯人狗不令噉淘水及炊釜  
中水為酒之具有所洗浣者悉用此水佳也  
若作秫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使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肝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翻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杖刺作孔淨揣東向開戶屋布麩餅於地閑塞窻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麩成矣任意舉閤亦不用甕盛甕盛者則麩烏腹烏腹者造孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限此麩一斗殺米三石笨麩一斗殺米六斗省費懸絕如此用七月七日焦麥麩及春酒麩皆笨麩法造神麩黍米酒方細剉麩燥曝之麩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即酸無  
令勢不相及味足沸定為熟氣味雖正沸未息  
麴勢未盡宜更酸之不酸則酒味苦薄矣得所  
者酒味輕香實場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既少麴勢  
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  
食者麥多少分為二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  
剛足手熟揉為佳使童男小兒餅之廣二寸厚  
二寸須西廂東向開戶屋中淨掃地地上布麴  
十字立巷令通人行四角各造麴奴一枚訖泥  
戶勿令泄氣七日開戶翻麴還塞戶二七日聚  
又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉  
為佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下  
米五斗必令五六十遍淘之二酸七斗米三酸

八斗米滿二石米已外任意斟裁然要須米微  
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  
粳米一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  
之麴汁於甕中即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  
此合醅飲之可也

字彙醅音  
丕酒未漉

勝餅字  
彙餅音代  
春米

又作神麴方以七月中旬已前作麴為上時亦  
不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋  
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確  
助淨簸擇細磨羅取麴更重磨唯細為良麴則  
不好剉胡菜煮二沸湯待冷接取清者搜麴以  
相著為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

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  
十字阡陌使通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市麩訖閉戶密泥之  
勿使漏氣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  
亦爾但不用被雨此麩得三年停陳者彌好  
神麩酒方淨掃刷麩令淨有土處刀削去必使  
極淨及斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用  
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麩乾則得從  
容者經二十日許受霜露彌令酒香麩必須乾  
潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏熟桑落  
時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麩與春同

及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熱  
春則不須置甕於塲上秋以九月或十九日收  
水春以正月十五日或以晦日及二月二日收  
水當日即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其  
井水小鹹則不佳

清麴法春十一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

不復輕香米必細眇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  
米四斗再餽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

齊民要術卷之七  
無定法或再宿一酸三宿一酸無定準惟須消  
化乃酸之每酸皆挹取甕中汁調和之僅得和  
黍破塊而已不盡貯出每酸即以酒杷遍攪令  
均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四  
石然須蓋候麴勢麴勢未窮米猶消化者便加  
米唯多為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  
慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及

春秋耳冬釀者未須厚如甕覆蓋初下釀則黍  
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  
倍之其糠滓雜用一切無已

河東神麴方七月初治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

篇海曰麩音鶴麥莖

杵餅如凡麩方範作之

臥麩法先以麥麩布地然後著麩訖又以麥麩覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麩還以麥麩覆之二七日聚麩亦還覆之三七日甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麩一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麩必使表裏四畔孔內悉皆淨削然後細剉令如棗栗曝使極乾一斗麩用水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者為上時春酒

正月晦日收水為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為五沸湯待冷浸麩不然則動十月初凍尚煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麩冬十日春七日候麩發氣香沐起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麩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  
水清乃上炊爲饋下著空甕中以釜中炊湯及  
熱沃之令饋上水水深一寸餘便止以盆合頭  
良久水盡饋極熟軟便於席上攤之使令貯汁  
於盆中榻黍今頗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入體  
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藥強弱增減耳亦無定

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投刀  
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  
合醋停須更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亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用耳井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷滿漬酒中有頃出之酒則凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熟

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

阜甫吏部家法

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葉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葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出臥置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄徧而已七日翻二七日聚三七日收曝令乾作麴密屋泥戶勿令風入若以牀小不得多著麴者可四角頭堅槌重置椽箔如養蠶法七月作之

字景曰餠  
音留飯氣  
蒸也孫炎  
曰蒸之曰  
饋均之曰  
餠郭璞曰  
饋熟曰餠  
又曰餠曰  
餠音分丞  
余一熟而  
以水沃之  
乃再丞也  
詩大雅可  
以餠餠

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中  
作魚眼沸湯浸之經一宿米欲絕酢炊作一餠  
飯攤令絕冷取魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六  
升者甕中以竹掃衝之如茗渤復取水六斗細  
羅麩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為泔以單  
布覆甕經一宿泔米消散酒味備矣若天冷停  
三五日彌善一釀一斛米一斗麩末六斗水六

丹鉛總錄  
曰笨笨去  
戶蠢笨也  
字彙曰笨  
粗率也

升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得作在  
一甕中四月五月六月七月皆得作之其麩預  
三日以水洗令淨曝乾用之

笨麩餅酒第六十六 笨符本切

作秦州春酒麩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上連疾攪之不得暫  
停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然

齊民要術卷一  
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  
豎搥布艾掾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  
後下之浚水而已勿更撓勞待至明旦以酒杷

攪之自然解散也初下即搗者酒喜厚濁下黍  
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  
上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧  
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

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略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剗治細剗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其水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘

齊民要術卷第七  
米四斗使淨即浸夜月炊作再留飯令四更中  
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  
於北向戶太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

出已後熟即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熟黍米淘  
須極淨九月九日日未出前收水九斗浸麴九  
斗當日即炊米九斗爲饋下饋著空甕中以釜  
內炊湯及熟沃之令饋上者水深一寸餘便止  
以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席上攤之  
令冷挹取麴汁於甕中搗塊令破瀉甕中復以

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

笨麴白醪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  
乃至盡杭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其辛滑如甜酒  
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漚大  
 率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴  
 麴發漚去滓冬即蒸甕使熟穠茹之以所量水  
 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留攤令温温煖於人  
 體便下以杷攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿  
 冬三宿看米好消更炊酸之還封泥第三酸亦  
 如之三酸畢後十日便好熟押出酒色漂漂與

字彙曰雋  
 音前鳥肥  
 又肥肉劑  
 通著書號  
 雋水言其  
 說有味而  
 長也字彙  
 曰道健也  
 動也逸也  
 徐音霽樂  
 也粟名

銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳  
 酷烈輕雋道爽超然獨異非黍稷之儔也  
 糝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  
 息麴擣作末下絹漚計六斗米用水一斗從釀  
 多少率以此加之米必須晒淨淘米清乃止即  
 經宿浸置明且確擣作粉稍稍箕簸取細者如  
 糕粉法訖以所量水煮少許糝粉作薄粥自餘  
 粉悉於甑中乾蒸令氣好留下之攤令冷以麴



末和之極令調均粥温温如人體時於甕中粉  
痛抨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  
醉必死凡人大醉醱酢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即冷不過數斛湯迴轉  
翻覆通頭面痛淋須更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  
漚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時淨淘弱炊再餽

字景曰按音那接莎  
一曰兩手相切摩也  
徐鉉曰今俗作按非  
篇海曰擣物也字景  
日醞音纏  
釀也

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  
即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率

麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之  
隨甕大小率以此加以向滿為度隨米多少皆  
平分為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為  
再餽飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甌  
就甕下之速以酒把就甕中攪作三兩遍即以  
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

酒時皆迴身映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為異耳自餘法  
用一與前同

字彙曰醕  
音相醕酒  
也又以孔  
下酒

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  
米飯即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接令相雜填  
滿甕為限以紙蓋口搏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

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為十  
 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

字彙曰剗  
 音晚剗前

益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糖藩埋藏  
 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剗燥曝  
 末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加  
 之釀用黍必須細時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為  
 七分一日一酸莫令空闕闕即折麴勢力七酸  
 畢便止熟即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即須

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  
 温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  
 作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人  
 所謂葦撥酒也

食經作白醪酒法生秣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其如乳九月半後可  
 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

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為大發攪成用方麴十五斤酸之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秣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酸水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿上生白沫起炊秣一石冷酸中三日酒成

作鄴酒法鄴盧以九月中取秣米一石六斗炊作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酸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葦撥六枚下筵絹囊盛內酒中一宿蜜

字彙曰鄴  
音陵縣名  
在衛州出  
美酒

一升和之

作夏鷄鳴酒法秣米二升煮作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明日鷄鳴便熟

作樞酒法四月取樞葉合花采之還即急押著

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押之一

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二日煎之

字彙曰樞音審木名山海經煮其汁味辛可為酒

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滓汁饋飯皆不用入及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月二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二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

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  
每酸皆搗令散第二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餹黍攤使極冷水麴黍  
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  
三升絹筴麴末三斗三升秔米三斗三升稻米  
佳無者早稻米亦得充事再餹弱炊攤令小冷



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

字稟曰糶  
音柔雜也  
今謂異色  
物相集曰  
糶

一石合糶令甚熟以二月二日收水即預煎湯  
停之令冷初酸之時十日一酸不得使狗鼠近  
之於後無若或八日六日一酸會以偶日酸之  
不得隻日二月中節酸令足常預煎湯停之酸  
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  
一酸後五日一酸後三日一酸勿令狗鼠近之  
會以隻日酸不得以偶日也使三月中即令酸

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即

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菴葉艾葉各三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二千

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即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

齊民要術卷第七

