酒經上

大隱翁譔

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糵氣之故爾麴糵氣消皆化爲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溢陶侃劇飲亦自制其限後世以酒爲漿不醉反耻豈知

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糵事王
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
麴糵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爲不
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爲戒
嗜者至於濡首敗性失理傷生往往屏爵棄巵
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爲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尒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爲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爲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斟行葦
不醉無歸湛露君㠯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
配享又乘自古以來善酒者以爲譜雖其書脫

略卑陋聞者垂涎酣適之士口誦而心醉非酒之董狐其孰能爲之哉昔人有齋中酒廳事酒猥酒雖勻以麴蘖爲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饎必潔水泉必香陶器必良火齊必得六者盡善更得醯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爲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

謂之醙醙者壞飯也醙者老也飯老即壞飯不壞則酒不甜又曰烏梅女䴵胡板切甜醹九投澄清百品酒之終也麴之於黍猶鈆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爲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爲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

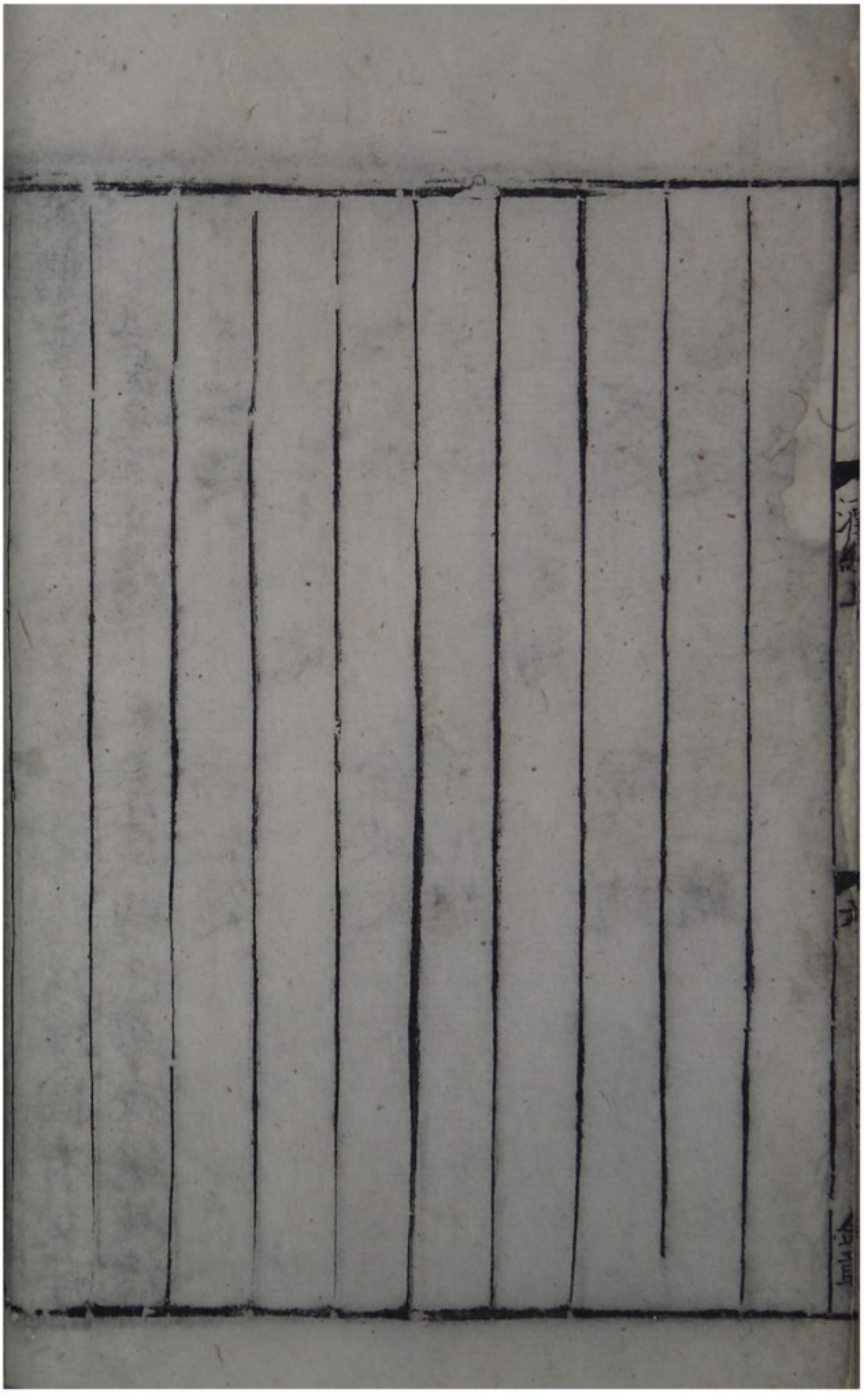
秋冬及黍性陳硬則先米而後湯酒人謂之正湯醞釀須酴米偷酸說文酴酒母也酴音途投醹偷甜淛人不善偷酸所以酒熟入灰北人不善偷甜所以飲多令人膈上懊憹桓公所謂青州從事平原督郵者此也酒甘易釀味辛難醞釋名酒者酉也酉者陰中也酉用事而爲收也用而爲散散者辛也酒之名以甘辛爲義金木間隔以土爲媒自酸之甘自甘之辛而酒成焉酴米所以要酸投醹所以要甜所謂以土之甘合水作酸以木之酸合土作辛然後知投者所以作辛也說文投者再釀

也張華有九醞酒齊民要術桑落酒有六七投者酒以投多爲善要在麴力相及醶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制陽其義如此著水無多少拌和黍麥以勻爲度張籍詩釀酒愛乾和即令人不入定酒也晉人謂之乾榨酒大抵用水隨其湯玄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秪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脚不正秖用正發酒醅最良不然則掉取醅面絞令稍乾和以麴糵掛於衡芽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氊毯圍遶之語林去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夘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絶此雖酒人亦不能自知也

酒經上



酒經中

頓遞祠祭麴　香泉麴

香桂麴　杏仁麴

巳上罨麴

瑤泉麴　金波麴

滑臺麴　豆花麴

巳上風麴

玉友麴　醲酒麴

白醪麴　真一麴

巳上小麴

總論

一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蚍麻辣蓼各二十斤剉碎爛擣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爲造麴多處設要之不若取自然汁爲佳若秪造三五百斤麪取上三物爛擣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爲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汚四十九日後方可用

頓遞祠祭麴

小麥一石磨白麵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

白术二兩半　川芎一兩　白附子半兩

瓜蔕一字　木香一錢半

已上藥擣羅爲細末勻在六十斤

麪内

道人頭十六斤　蛇麻八斤一名辣母藤

已上草揀擇剉碎爛擣用大盆盛

新汲水浸攪拌似藍澱水濃爲度

秖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
氣下鋪麥麴約一尺浮上鋪箔箔上鋪麴看遠
近用草人子爲栔音至上用麥麴蓋之又鋪箔箔
上又鋪麴依前鋪麥麴四面用麥麴劄實風道
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
周遭麥麴微濕則減去上面蓋者麥麴并取去

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麴令薄如冷不發即添麥麴厚蓋催趂之約發及十餘日已來將麴側起兩兩相對再如前罨之薤瓦日足然後出草去聲立曰薤側曰瓦

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

瓜蔕二錢

已上藥共擣羅爲末用馬尾羅篩

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　白术一兩　杏仁一兩去皮尖細研

右件爲末將藥亦分作五處拌入麪中次用蒼
耳二十斤蚍麻一十五斤擇淨剉碎入石臼擣
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竹篩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爲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

已上粉麪先拌令匀次入下項藥

白术一兩　防風半兩　白附子半兩

官桂二兩　瓜蔕一分　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

右件藥並爲細末與粉麪拌和訖再入杏仁三斤去皮尖磨細入井花水一㪷八升調匀旋洒於前項粉麪内拌匀復用麤篩隔過實踏用桑葉裹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秖是紙袋兩月可收

金波麴

木香三兩　川芎六兩　白术九兩

白附子半斤　官桂七兩　防風二兩

黑附子二兩炮去皮　瓜蔕半兩

右件藥都擣羅爲末每料用糯米粉白麪共三百斤使上件藥拌和令匀更用杏仁二斤去皮尖入砂盆内爛研濾去滓然後用水蓼一斤道人頭半斤虵麻一斤同擣爛以新汲水五斗揉

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爲妙踏成用穀葉裹盛在紙袋中掛閣透風處半月玄穀葉秖置於紙袋中兩月方可用

滑臺麴

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

白术四兩　官桂二兩　胡椒二兩

川芎二兩　白芷二兩　天南星二兩

瓜蔕半兩　杏仁二斤用温湯浸去皮尖更冷水淘三兩遍入砂盆内研旋入井花水取濃汁二斗

右件擣羅爲細末將粉麪并藥一處拌和令勻然後將杏仁汁旋洒於前項粉麪内拌揉亦須乾濕得所握得聚攦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内實踏用刀子分爲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厮沓恐熱不透風每一石米用麴一百二十兩隔年

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

右件擣羅爲細末將粉麪并藥一處拌和令勻然後將杏仁汁旋洒於前項粉麪內拌揉亦須乾濕得所握得聚攝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爲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厮沓恐熱不透風每一石米用麴一百二十兩隔年

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着水李都尉玉粲乃用此麴但不用蒼耳辣蓼勒毋藤三種耳又一法只用三種草汁浸米一夕擣粉每斗入白麵九斤拌和踏桑葉裹爛煑赤豆三升紙袋當風掛之即不用香藥耳入

已上風麴

玉友麴

辣蓼勒毋藤蒼耳各二斤青蒿桑葉各減半並取近上稍嫩者用石臼爛擣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

簸一㪷急淘淨控極乾爲細粉更曒令乾以藥汁逐旋勻洒拌和乾濕得所（乾濕不可過以意量度）摶成餅子以舊麴末逐箇爲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爲最難未乾見日即裂

夏月造易蛀 唯入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 糯米一升淨淘洗爲細粉

川芎一兩 峽椒一兩爲末麴母末一

兩與米粉藥末等拌勻蓼葉一束

桑葉一把 蒼耳葉一把

右爛擣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爲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藍盛樹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幽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麵三斗細切生薑半斤如豆大和麵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番轉更半日將日影中曬乾入紙袋盛掛在梁上風吹

已上醶麴