酒經下

卧漿

六月三伏時用小麥一斗煑粥爲脚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爲祖無漿處或以水解醋入蔻椒等煎謂之合新漿如用已曾浸米漿以水解之入蔻椒等煎謂之傳舊漿今人呼爲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温熱時即須用卧漿寒時如卧漿闕絶不得已亦須且合新漿用也

淘米

造酒治糯爲先須令揀擇不可有粳米若旋揀實爲費力要須自種糯穀即全無粳米免更揀擇古人種秫蓋爲此凡米不從淘中取淨從揀中取淨緑水秖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

度添水用杷子靠定籬唇取力直下不住手急打斡使水米運轉自然匀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爲大法

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苾一大握祠祭以薤代苾椒一兩油二兩麵一盞以漿半椀調麵打成薄水同煎六七沸煎時不住手攪不攪則有

偏沸及有煳着處蕊熟即便漉去蕊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爲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掬漿逐旋入甕不可一併入坐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揷手湯夏間用宜似熱湯秋間即魚眼湯比揷手差熱冬間須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秪以米滑爲度須
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
有煖氣不令透氣夏月亦蓋但不須厚尒如早
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秪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罨損況漿味自有死活若漿面

有花衣浮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米大抵米酸則無事於漿漿死却須用杓盡擎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秪擎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爲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脉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葱椒等同煎用篦不住攪令勻沸若不攪則有偏沸及煿竈釜處多致鐵腥漿香熟別用盆甕内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内湯太滿可八分滿則多致湯溢出衝單糜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杓輕手續續趂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箒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杈子撥開慢處擁在緊處謂之撥溜若箪子周遭氣小須從外撥來向上如鏟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杈子翻起撥勻候氣圓用木柏或蓆蓋之更候大

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洒撥每一石米湯用冷漿二斗如要
醇濃即少用水稠厚便用棹篦拍擊令米心勻破成
糜緑漿米既已浸透又更蒸熟所以棹篦拍着
便見皮拆心破裏外皤爛成糜再用木拍或蓆
蓋之微留少火泣定水脉即以餘漿洗案令潔
淨出糜在案上攤開令冷飜梢一兩遍脚糜若
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爲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擣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煑酒亦色白今之玉友麴用二桑葉者是也酒要辣更於酸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麤細不同春冬醞造日多即擣作小塊子如骰子或

阜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麤則硬辣若麤細不匀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酴米內盡用之酸飯更不入麴一法將一半麴於酸飯內分使氣味芳烈却須並爲細末也唯羔兒酒盡於脚飯內着

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攪了所以要取醅面正發醅爲酵最妙其法用酒甕正發醅擎取面上浮米糝控乾用麴末拌令濕匀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煑成粥放冷冬月微温用乾酵一合麴末一斤攪拌令匀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

藍酵才來未有力也酵肥爲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秪取正發酒醅二三杓拌和尤捷酒人謂之傳醅免用酵也今

酴米 酴米酒母也人謂之脚飯

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蘖四兩炒令冷麥蘖咬盡米粒酒乃醇醲

糝在糜上然後入麴酵一處衆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秪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麤則硬辣麤細不等則發得不齊酒味不定大抵寒時化遲不妨宜用麤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脚飯內下之不得旋入生麴雖三酘酒亦盡於脚飯中下計筭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遂段排埒用手緊按甕邊四畔

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并潑在醅面上以爲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蓆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酸不可隔宿恐發過無力酒人謂之摘脚脚緊多由糜熱大約兩

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脚厚不妨夏月醅脚要薄如信水未乾醅面不裂即是發慢須更添蓆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糜一斗在内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糜計合用麴入甕一處拌匀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匀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
之搭引或秪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
温暖處用薦蓆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爲大法

蒸甜糜

凡蒸酸糜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散氣上撒米裝甜米比醋糜鬆利易炊候裝徹氣上用木篦於箒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洒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脚糵法唯是不犯漿秪用蕊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糵亦如上法

投醽

投醽最要厮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麴末少咬甜糵不住頭脚不厮應多致味酸若脚嫩力小酸早甜糵冷不能發脫折斷多致涎慢酒人謂之攧了須是發緊迎甜便酸寒時四

六酸溫涼時中停酸熱時三七酸醞法總論天暖時二分爲脚一分投天寒時中停投如極寒時一分爲脚二分投大熱或更不投一法秖看醅脚緊慢加減投亦治法也若醅脚發得恰好即用甜飯依數投之若用黃米造酒秖以醋糜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酸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秪可拌和停匀恐傷人氣北人秋冬投飯秪取脚醅一半於案上共酸飯一處搜拌令匀入甕却以舊醅蓋之（緣有一半舊醅在甕）夏月脚醅須盡取出案上搜拌務要出却脚糜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秪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秪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

更酸爲佳齊民要術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爲熟氣味雖正沸未息者麴勢未盡宜更酸之不酸則酒味苦薄矣第四第五六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法惟須米粒消化乃酸之要在善候麴勢麴勢未窮米粒已消多酸爲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半頭塼鐺脚安放合甕塼上用乾黍穰文武火薰於甑釜上蒸以甕邊黑汁出爲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
温涼時并熱時須是合熟便壓恐酒醅過熟又
糟内易熱多致酸變大約造酒自下脚至熟寒
時二十四五日温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
壓得匀乾并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温涼時去
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脚才有白絲即渾直候澄折得清爲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脚失酒味仍不許頻頻移動大抵酒澄得清更滿裝雖不煑夏月亦可存留內酒庫水酒夏月不煑秪是過熟上榨澄清收

煑酒

凡煑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煑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煑煑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煑酒亦白色

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筯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寸入得甕置甕在當中間以塼五重襯甕底

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煑
酒也

曝酒法

平旦起先煎下甘水三四升放冷着盆中日西
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㪷用藥二兩（玉友白醪小酒真一麴同）秪槌碎爲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（醅面上有白衣宜去）

之即下新汲水二椀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天熱半投隔夜浸破米心次日晚西炊飯放冷至夜酸之再入藥二兩取甕中漿來拌匀捺在甕底以舊醅蓋之次日即大發候酸飯消化沸止方熟乃用竹篰篰之若酒面帶酸篰時先以手掠去酸面然後以竹篰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

臘月取絶肥嫩羯羊肉三十斤肉三十斤內要肥膘十斤連骨使水六斗已來入鍋煑肉令極軟漉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温冷得所揀好脚醅依前法酘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尒一法脚醅發秪於酘飯內方煑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

刀切略於木石臼中擣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

酴醾酒

七分開酴醾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匀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蒲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爲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

每石糟用米一斗煑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爲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怪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酗無所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録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爲妙每造一斗米先取一合以水煑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内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太半化爲酒如味硬即每一斗酒蒸三升糯米取大麥麴糵一大匙神麴

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久服延年益壽後被齊民要術中採綴編録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爲妙每造一斗米先取一合以水煑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内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太半化爲酒如味硬即每一斗酒蒸三升糯米取大麥麴糵一大匙神麴

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孰攪如粥候冷即入麴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

妙理麴法

白麪不計多少先淨洗辣蓼爛搗以新布絞取汁以新刷箒洒於麪中勿令太濕但只踏得就爲度候踏實每个以紙袋挂風中一月後方可取日中曝三日然後收用

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擣爲末須旱地上生者極辣豆麪大斗用大秤省秤將豆麪辣蓼一處拌勻入臼內擣極相乳入如乾入少蒸豆水不可太乾不可太濕如乾麥飯爲度用布包踏成圓麴中心留一眼要索穿以麥稈穰草菴一七日先用穰草鋪在地上及用穰草繫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斗用麴四兩須擣成末焙乾用

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

酒經一冊乃絳雲未焚之書五車四部盡為六
丁下取獨留此經天殆縱余終老醉鄉故以此
轉授　遵皇令勿遠求羅浮鐵橋下耶余已得
脩羅採花法釀仙家燭夜酒視此經又如餘杭
老媼家油囊俗譜耳辛丑初夏蒙翁戲書