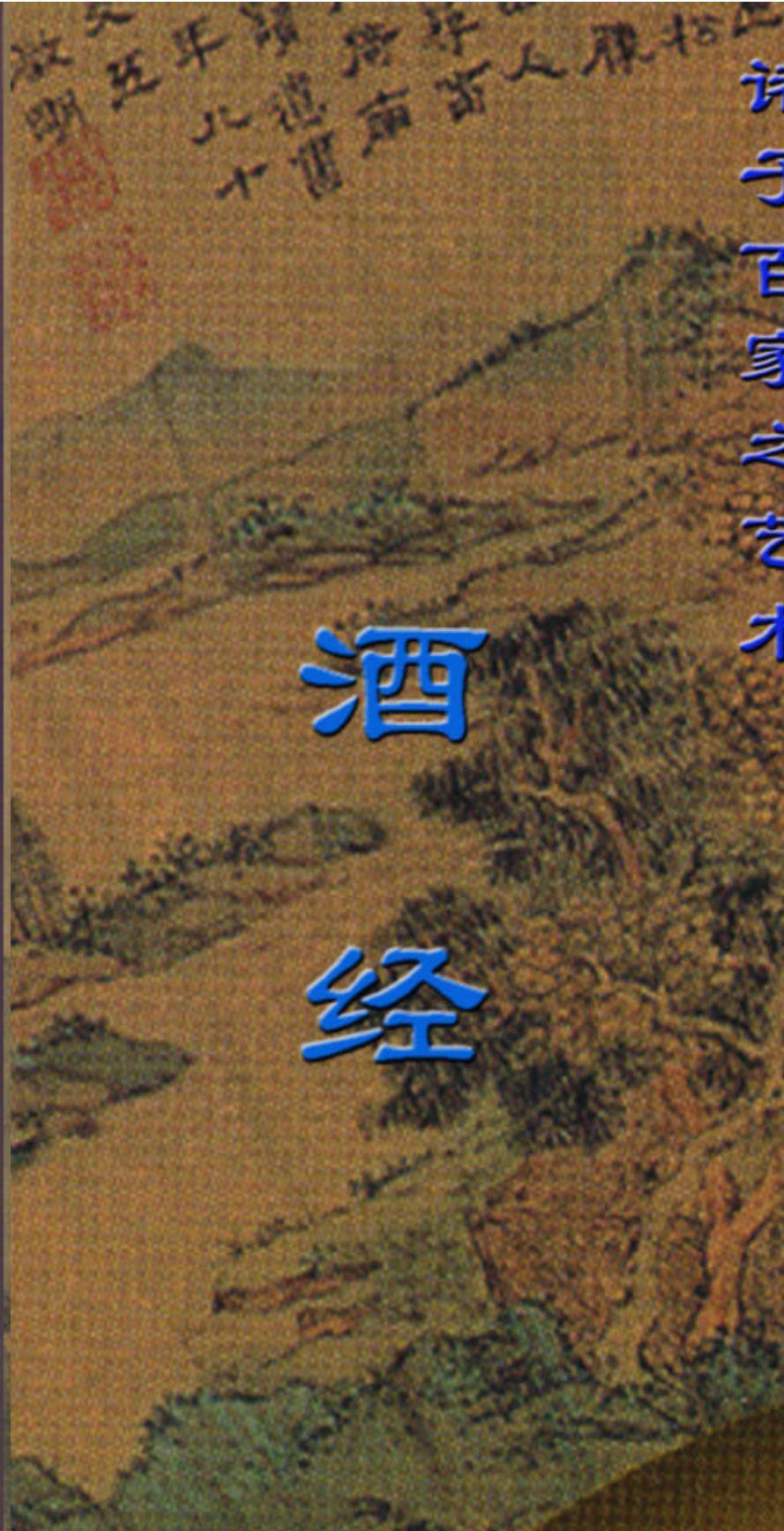


诸子百家之艺术

酒
经



中国古典精华文库

酒 经

大隐翁 著

目录

卷上.....	01
卷中.....	05
卷下.....	10

卷上

酒之作尚矣，仪狄作酒醪，杜康秫酒，岂以善酿得名，盖抑始于此耶。酒味甘辛，大热有毒，虽可忘忧然能作疾，所谓腐肠烂胃、溃髓蒸筋，而刘词养生论酒所以醉人者麴蘖气之故尔。麴 气消，皆化为水。昔先王诰庶邦庶士无彝酒，又曰祀兹酒言天之命民作酒惟祀而已。六彝有舟所以戒其覆，六尊有 所以戒其 ，陶侃剧饮，亦自制其限。后世以酒为浆，不醉反耻。岂知百药之长黄帝所以治疾耶。大率晋人嗜酒，孔群作书族人今年秫得七百斛不了 事。王忱三日不饮酒，觉形神不复相亲。至于刘、殷、嵇、阮之徒尤不可一日无此，要之酣放自肆托于麴蘖以逃世网，未必真得酒中趣尔。古之所谓得全于酒者，正不如此。是知狂药自有妙理，岂特浇其 者耶。五斗先生弃官而归耕于东皋之野，浪游醉乡，没身不返，以谓结绳之政已薄矣。虽黄帝华胥之游，殆未有以过之。由此观之，酒之境界岂 者所能与知哉！儒学之士，如韩愈者犹不足以知此，反悲醉乡之徒为不遇。大哉，酒之于世也！礼天地、事鬼神、射乡之饮、鹿鸣之歌，宾主百拜、左右秩秩，上至缙绅，下逮闾里，诗人墨客，渔夫樵妇，无一可以缺此。投闲自放、攘襟露腹、便然酣卧于江湖之上，扶头解醒，忽然而醒，虽道术之士，炼阳消阴、饥肠如筋，而熟谷之液，亦不能去。唯胡人禅律，以此为戒，嗜者至于濡首败性，失理伤生，往往屏爵

弃后，焚折，终身不复知其味者。酒复何过耶？平居无事，樽斗酒，发狂荡之思，助江山之兴，亦未足以知麴蘖之力，稻米之功。至于流离放逐，秋声暮雨，朝登糟丘，暮游麴封，御魑魅于烟岚，转炎荒为净土，酒之功力其近于道耶？与酒游者，死生惊惧交于前而不知，其视穷泰违顺特戏事尔。彼饥饿其身，焦劳其思；牛衣发儿女之感，泽畔有可怜之色，又乌足以议此哉！鸱夷丈人以酒为名，含垢受侮，与世浮沉。而彼骚人高自标持，分别黑白且不足以全身远害，犹以为惟我独醒。善乎，酒之移人也！惨舒阴阳，平治险阻。刚愎者，薰然而慈仁；懦弱者，感慨而激烈。陵轹王公，给玩妻妾，滑稽不穷，斟酌自如。识量之高，风味之微，足以还浇薄而发猥琐，岂特此哉！“夙夜在公”（有）， “岂乐饮酒”（鱼藻）， “酌以大斗”（行苇）， “不醉无归”（湛露），君臣相遇播于声，《诗》亦未足以语太平之盛！至于黎民，休息日用，饮食祝史，无求神具醉止斯，可谓至德之世矣。然则伯伦之颂德、乐天之论功，盖未必有以形容之夫。其道深远，非冥搜不足以发其义；其术精微，非三昧不足以善其事。昔唐逸人追述焦革酒法，立祠配享。又采自古以来善酒者以为谱，虽其书脱略卑陋，闻者垂涎，酣滴之士，口诵而心醉，非酒之董狐，其孰能为之哉！昔人有斋中酒、厅事酒、猥酒，虽匀以麴蘖为之，而有圣有贤，清浊不同。周官酒正以式法授酒材，辨五齐之名、三酒之物，岁中以酒式诛。赏月令乃命大酋，秫稻必齐，麴必时，湛必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得，六者尽善。更得醴浆，则酒人之事过半矣。周官浆人掌共王之六饮，水、浆、醴、凉、醕、醯，入于酒府，而浆最为先。古语有之，空桑稊饭，以稊麦，以成醇醪酒之始也。《说文》：“酒白谓之。者，壤饭也，者，老也。”饭老即坏，饭不坏则酒不甜。又曰乌梅女，

甜 九投，澄清百品，酒之终也。麴之于黍，犹铅之于汞，阴阳相制，变化自然。《春秋纬》曰：“麦，阴也。黍，阳也。”先渍麴而投黍，是阳得阴而沸。后世麴有用药者，所以治疾也。麴用豆亦佳。神农氏赤小豆饮汁愈酒病，酒有热得豆为良，但硬薄少蕴藉耳。古者醴酒在室，醞酒在堂，澄酒在下。而酒以醇厚为上。饮家须察黍性陈新、天气冷暖。春夏及黍性新软则先汤而后米酒，人谓之倒汤；秋冬及黍性陈硬则先米而后汤酒，人谓之正汤。 酿须酴米偷酸，投 偷甜。浙人不善偷酸，所以酒熟入灰。北人不善偷甜，所以饮多令人膈上懊 。桓公所谓青州从事，平原督邮者，此也。酒甘易酿，味辛难 。《释名》：“酒者，酉也。”酉者阴中也，酉用事而为收也。用而为散，散者，辛也。酒之名以甘辛为义，金木间隔以土为媒，自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。所谓以土之甘，合水作酸；以木之酸，合土作辛，然后知投者所以作辛也。《说文》：“投者，再酿也。”张华有九 酒。《齐民要术》桑落酒有六七投者。酒以投多为善，要在麴力相及。 酒所以有韵者，亦以其再投故也。过度亦多术，尤忌见日。若太阳出即酒多不中。后魏·贾思勰亦以夜半蒸炊，昧旦下酿，所谓以阴制阳，其义如此。著水无多少，拌和黍麦以匀为度。张籍诗“酿酒爱乾和”，即今人不入定酒也。晋人谓之乾榨酒，大抵用水随其汤黍之大小斟酌之。若投多水宽亦不妨，要之米力胜于麴，麴力胜于水，即善矣。北人不用酵，只用刷。案水谓之信水，然信水非酵也。酒人以此体候冷暖。尔凡 不用酵即酒难发，酴来迟则脚不正，只用正发酒酴最良，不然则掉取酴面，绞令稍干，和以麴 ，挂于衡茅，谓之干酵。用酵四时不同，寒即多用，温即减之。酒人冬月用酵紧、用麴少，夏月用麴多、用酵缓。天气极热，置瓮于深屋，冬月温室多用毡毯围绕之。《语林》云

：“抱瓮冬醪”，言冬月酿酒，令人抱瓮速成，而味好。大抵冬月盖覆，即阳气在内而酒不冻；夏月闭藏，即阴气在内而酒不动。非深得卯酉出入之义，孰能知此哉。于戏！酒之梗概，曲尽于此。若夫心手之用，不传文字，固有父子一法而气味不同，一手自酿而色泽殊绝。此虽酒人亦不能自知也。

卷中

于六月三伏中踏造，先造峭汁，每瓮用甜水三石五斗，苍耳一百斤，蛇麻、辣蓼各二十斤锉碎，烂捣入瓮内。日煎五七日，天阴至十日，用盆盖覆，每日用杷子搅两次，滤去滓以和面。此法本为造麴多处设，要之不若取自然汁为佳。若只造三五百斤面，取上三物烂捣入井花水裂，取自然汁，则酒味辛辣。内法，酒库杏仁麴，止是用杏仁研取汁，即酒味醇甜，麴用香药，大抵辛香发散而已。每片可重一斤四两，干时可得一斤，直须实踏，若虚则不中造麴。水多则糖心，水脉不匀则心内青黑，色伤；热则心红伤，冷则发不透而体重。惟是体轻、心内黄白或上面有花衣乃是好麴。自踏造日为始，约一月余日出场子，且于当风处并栏垛起，更候十余日，打开心内无湿处，方于日中曝干；候冷，乃收之。收麴要高燥处，不得近地气及阴润屋舍，盛贮仍防虫鼠秽污，四十九日后方可用。

小麦一石，磨白面六十斤，分作两栲栳，使道人头、蛇麻花水共七升，拌和似麦饭，入下项药：

白术二两半 川芎一两 白附子半两

瓜蒂一字 木香一钱半

已上药捣罗为细末，匀在六十斤面内。

道人头十六斤 蛇麻八斤，一名辣母藤

已上草拣择锉碎烂捣，用大盆盛新汲水浸，搅拌似蓝淀水

浓为度，只收一斗四升，将前面拌和令匀。

右件药面拌时，须乾湿得所，不可贪水。握得聚，得散，是其诀也，便用粗筛隔过，所贵不作块，按令实，用厚复盖之。令暖三四时辰，水脉匀，或经宿夜气留润亦佳，方入模子，用布包裹实踏，仍预治净室无风处。安排下场子，先用板隔地气，下铺麦 约一尺浮，上铺箔，箔上铺麴，看远近用草人子为（音至），上用麦 盖之；又铺箔，箔上又铺麴，依前铺麦 ，四面用麦扎实风道，上面更以黄蒿稀压定，须一日两次覷步体当发得紧慢。伤热则心红，伤冷则体重。若发得热，周遭麦微湿，则减去上面盖者麦 ，并取去四面扎塞，令透风气约三两时辰，或半日许，依前盖覆；若发得太热，即再盖，减麦令薄。如冷不发，即添麦 ，厚盖催趁之。约发及十余日已来，将麴侧起，两两相对，再如前罨之，蘸瓦日足，然后出草。

白面一百斤，分作三分，共使下项药：

川芎七两 白附子半两 白术三两半 瓜蒂二钱

已上药共捣罗为末，用马尾罗筛过。亦分作三分，与前项面一处拌和，令匀，每一分用井水八升。其踏罨与顿递祠祭法同。

每面一百斤，分作五处。

木香一两 官桂一两 防风一两 道人头一两

白术一两 杏仁一两去皮尖细研

右件为末，将药亦分作五处，拌入面中。次用苍耳二十斤，蛇麻一十五斤，择净锉碎，入石臼捣烂，入新汲井花水二斗一处，揉如蓝相似，取汁二斗四升，每一分使汁四升七合，竹落内一处拌和。其踏罨与顿递祠祭法同。

每面一百斤，使杏仁十二两，去皮尖，汤浸于砂盆内，研烂如乳酪相似，用冷熟水二斗四升浸杏仁为汁，分作五处拌

面。其踏罨如顿递祠祭法同。

已上罨麴

白麴六十斤上甑蒸 糯米粉四十斤一斗米粉秤得六

手半

已上粉面先拌令匀，次入下项药：

白术一两 防风半两 白附子半两

官桂二两

瓜蒂一分 槟榔半两 胡椒一两

桂花半两

丁香半两 人参一两 天南星半两

茯苓一两

香白芷一两 川芎一两 肉豆蔻一两

右件药并为细末，与粉面拌和讫，再入杏仁三斤，去皮尖，磨细入井花水一斗八升调匀，旋洒于前项粉面内，拌匀，复用粗筛隔过实踏，用桑叶裹盛于纸袋中，用绳系定，即时挂起。不得积下仍单行，悬之二七日，去桑叶，只是纸袋两月可收。

木香三两 川芎六两 白术九两

白附子半斤

官桂七两 防风二两 黑附子二两炮去皮

瓜蒂半两

右件药都捣罗为末，每料用糯米粉、白面共三百斤。使上件药拌和，令匀，更用杏仁二斤，去皮尖，入砂盆内烂研，滤去滓。然后用水蓼一斤，道人头半斤，蛇麻一斤，同捣烂，以新汲水五斗，揉取浓汁。和搜入盆内，以手拌匀，于净席上堆放。如法盖覆一宿，次日早辰用模踏造唯实为妙，踏成用谷叶裹盛在纸袋中，挂阁透风处，半月去谷叶，只置于纸袋中，两月方可用。

白面一百斤，糯米粉一百斤。

已上粉面先拌和，令匀，次入下项药：

白术四两 官桂二两 胡椒二两 川芎二两

白芷二两 天南星二两 瓜蒂半两 杏仁二斤

用温汤浸去皮尖更冷水淘三两遍入砂盆内研旋入井花水取浓汁二斗

右件捣罗为细末，将粉面并药一处拌和，令匀。然后将杏仁汁旋洒于前项粉面内拌揉，亦须干湿得所，握得聚，得散，即用粗筛隔过，于净席上堆放。如法盖三四时辰，候水脉匀，入模子内实踏，用刀子分为四片，逐片印风字讫，用纸袋子包裹，挂无日透风处，四十九日踏下，便入纸袋盛挂起，不得积下。挂时相离着，不得厮沓，恐热不透风。每一石米用麴一百二十两，隔年陈麴有力，只可使十两。

白面五斗 赤豆七升 杏仁三两 川乌头三两

官桂二两 麴 四两，焙干

右除豆面外，并为细末，却用苍耳、辣蓼、勒母藤三味各一大握，捣取浓汁，浸豆一伏时，漉出。豆蒸以糜烂为度，却将浸豆汁煎数沸，别顿放，候蒸豆熟，放冷搜，和白面并药末，硬软得所。带软为佳，如硬，更入少浸豆汁。紧踏作片子，只用纸裹以麻皮宽，缚定，挂透风处，四十日取出，曝干即可用。须先露五七夜后，使七八月已后，方可使。每斗用六两，隔年者用四两，此麴谓之错着水。

已上风麴

辣蓼、勒母藤、苍耳各二斤，青蒿、桑叶各减半，并取近上稍嫩者。用石臼烂捣，布绞取自然汁，更以杏仁百粒，去皮尖，细研入汁内。先将糯米拣簸一斗，急淘净，控极干，为细粉，更晒令干，以药汁逐旋匀洒拌和，干湿得所。搏成饼子，

以旧麴末逐个为衣，各排在筛子内，于不透风处净室内，先铺干草，厚三寸许，安筛子在上，更以草厚四寸许覆之，覆时须匀，不可令有厚薄，一两日间不住以手探之，候饼子上稍热仍有白衣，即去覆者草，明日取出。通风处安桌子，上须稍干，旋逐个揭之，令离筛子，更数日以蓝子悬通风处，一月可用。罨饼子须热透又不可过候，此为最难。未干见日即裂。

粳米三升 糯米一升，净淘洗为细粉 川芎一两

峡椒一两为末，麴母末一两与米粉药末等拌匀 蓼叶一束
桑叶一把 苍耳叶一把

右烂捣入新汲水，破令得所滤汁，拌米粉无令湿捻成团，须是紧实。更以麴母遍身糝过为衣，以谷树叶铺底，仍盖一宿，候白衣上，揭去。更候五七日，晒乾，以蓝盛挂风头，每斗三两，过半年以后，即使二两半。

每糯米一斗作粉，用蓼汁和匀，次入肉桂、甘草、杏仁、川乌头、川芎、生姜，与杏仁同研汁，各用一分作饼子，用穰草盖，勿令见风，热透后番，依玉友罨法出场，当风悬之，每造酒一斗用四两。

上等白面一斗，以生姜五两研取汁，洒拌揉和。依常法起酵，作蒸饼，切作片子，挂透风处，一月轻干可用。

糯米二斗淘净，少时蒸饭摊了。先用面三斗，细切生姜半斤，如豆大，和面微炒令黄，放冷，隔宿亦摊之。候饭温拌，令匀。勿令作块，放芦席上，摊以蒿草，罨作黄子，勿令黄子黑，但白衣上即去草，番转。更半日，将日影中晒乾，入纸袋，盛挂在梁上风吹。

已上 麴。

卷下

六月三伏时，用小麦一斗，煮粥为脚，日间悬胎盖，夜间实盖之。逐日侵热面浆，或饮汤不妨给用，但不得犯生水。造酒最在浆，其浆不可才酸使用。须是味重，酴米偷酸全在于浆。大法，浆不酸即不可酒，盖造酒以浆为祖。无浆处或以水解醋入葱、椒等煎，谓之合新浆；如用已曾浸米浆以水解之，入葱、椒等煎，谓之传旧浆，今人呼为酒浆是也。酒浆多浆臭而无香辣之味，以此知须是六月三伏时造下浆，免用酒浆也。酒浆寒凉时犹可用，温热时即须用卧浆。寒时如卧浆，阙绝不得已，亦须且合新浆用也。

造酒治糯为先，须令拣择，不可有粳米。若旋拣实为费力，要须自种糯谷，即全无粳米，免更拣择。古人种秫，盖为此。凡米不从淘中取净，从拣中取净，缘水只去得尘土，不能去砂石、鼠粪之类。要须旋舂簸，令洁白，走水一淘，大忌久浸。拣簸既净，则淘数少而浆入，但先倾米入箩，约度添水，用杷子靠定箩唇，取力直下，不住手急打斡，使水米运转自然匀净，才水清即住，如此则米已洁净，亦无陈气。仍须隔宿淘控，方始可用。盖控得极干，即浆入而易酸，此为大法。

假令米一石，用卧浆水一石五斗。先煎三四沸，以箬篱漉去白沫，更候一两沸，然后入葱一大握、椒一两、油二两、面一盞，以浆半碗，调面打成薄水，同煎六七沸。煎时不住手

搅，不搅则有偏沸，及有 着处，葱熟即便漉去葱、椒等。如浆酸亦须约分数以水解之，浆味淡即更入酽醋，要之汤米浆。以酸美为十分，若用九分味酸者，则每浆九斗入水一斗解之，余皆仿此。寒时用九分至八分，温凉时用六分至七分，热时用五分至四分。大凡浆要四时改，破冬浆浓而涎，春浆清而涎，夏不用苦涎，秋浆如春浆，造酒看浆是大事，古谚云：看米不如看麴，看麴不如看酒，看酒不如看浆。

一石翁埋入地一尺。先用汤汤翁，然后拗浆，逐旋入翁，不可一并入生翁，恐损翁器。便用棹篲搅出大气，然后下米。汤太热则米烂成块，汤慢，即汤不倒而米涩，但浆酸而米淡。宁可热不可冷，冷即汤米不酸，兼无涎生。亦须看时候及米性新陈，春间用插手汤，夏间用宜似热汤，秋间即鱼眼汤，冬间须用沸汤。若冬月却用温汤，则浆水力慢，不能发脱；夏月若用热汤，则浆水力紧，汤损亦不能发脱，所贵四时浆水温热得所。汤米时逐旋倾汤，接续入翁，急令二人用棹篲，连底抹起三五百下，米滑及颜色光粲乃止。如米未滑，于合用汤，数外列加汤数斗，汤之不妨以米滑为度，须是连底搅转，不得停手。若搅少，非特汤米不滑，兼上面一重米汤破下面米汤不匀，有如烂粥相似，直候米滑浆温，即住手以席荐围盖之，令有暖气，不令透气。夏月亦盖，但不须厚尔。如早辰汤米，晚间又搅一遍；晚间汤米，来早又复再搅。每搅不下一二百转次。日再入汤，又搅，谓之接汤。接汤后渐渐发起泡沫，如鱼眼、虾跳之类。大约三日必醋矣。寻常汤米后第二日生浆泡，如水上浮沕；第三日生浆衣，寒时如饼，暖时稍薄，第四日便尝，若已酸美有涎，即先以笊篱掉去浆面，以手连底搅转，令米粒相离，恐有结米，蒸时成块，气难透也。夏月只隔宿可用，春间两日，冬间三宿。要之，须候浆如牛涎，米心酸，用手一 便碎，然

后漉出，亦不可拘日数也。惟夏月浆米热，后经四五宿渐渐淡薄，谓之倒了盖，夏月热后，发过霉损。况浆味自有死活，若浆面有花衣，白色明快，涎黏米粒，圆明利，嚼着味酸，瓮内温暖，乃是浆活；若无花沫，浆碧色不明，快米嚼碎不酸，或有气息瓮内冷，乃是浆死，是汤时不活络。善知此者，尝米不尝浆；不知此者，尝浆不尝米。大抵米酸则无事于浆，浆死却须用杓尽出，元浆入锅重煎。再汤紧慢比前来减三分，谓之接浆。依前盖了，当宿即醋。或只出元浆，不用漉出米，以新水冲过，出却恶气。上蒸炊时，别煎好酸浆，泼馈下脚亦得，要之不若接浆为愈。然亦在看天气寒温，随时体当。

欲蒸麩，隔日漉出浆衣出米，置淋瓮，滴尽水脉。以手试之，入手散蔌蔌地，便堪蒸。若湿时，即有结麩。先取合使，泼麩浆以水解。依四时定分数，依前入葱、椒等同煎。用篦不住搅，令匀沸。若不搅，则有偏沸。及灶釜处，多致铁腥。浆香熟，别用盆瓮，内放冷下脚使用，一面添水，烧灶安甑单，勿令偏侧。若刷釜不净，置单偏仄，或破损并气未上，便装筛漏下生米，及灶内汤太满，则多致汤溢出冲单，气直上突酒，人谓之甑达。则麩有生熟不匀，急倾少生油入釜，其沸自止。须候釜沸气上，将控干酸米，逐旋以杓，轻手续续，趁气撒装，勿令压实。一石米约作三次装，一层气透，又上一层。每一次上米，用炊帚掠拨，周回上下，生米在气出处，直候气匀无生米，掠拨不动，更看气紧慢不匀处，用米子拨开慢处，拥在紧处，谓之拨溜。若箠子周遭气小，须从外拨来，向上如背相似，时复用气杖子试之，处若实，即是气流；若虚，必有生米。即用子翻起拨匀，候气圆，用木拍或席盖之。更候大气上，以手拍之，如不黏手，权住火。即用子搅斡盘摺，将煎下冷浆二斗，便用棹篦拍击，令米心匀，破成麩绿。浆米既

已浸透，又更蒸熟，所以棹篲拍着，便见皮拆心破，里外烂成糜，再用木拍或席盖之。微留少火，泣定水脉，即以馀浆洗案，令洁净，出糜在案上摊开，令冷，翻梢一两遍。脚糜若炊得稀薄如粥，即造酒尤醇。搜拌入麴，时却缩水，胜如旋入别水也。四时并同。洗案、刷、瓮之类，并用熟浆，不得入生水

古法先浸麴，发如鱼眼，汤净淘米炊作饭，令极冷，以绢袋滤去麴滓，取麴汁于瓮中，即投饭。近世不然，吹饭冷，同麴搜拌入瓮，麴有陈新。陈麴力紧，每斗米用十两，新麴十二两或十三两。腊脚酒用麴宜重，大抵力胜则可存留。寒暑不能，侵米石百两，是为气平。十之上则苦，十之下则甘，要在随人所嗜而增损之。凡用麴，日暴夜露。《齐民要术》“夜乃不收，令受霜露”，须看风阴，恐雨润故也。若急用则麴干，亦可不必露也。受霜露二十日许，弥令酒香。麴须极干，若润湿则酒恶矣。新麴未经百日，心未干者，须破炕焙，未得便捣，须放隔宿，若不隔宿，则造酒定有炕麴气。大约每斗用麴八两，须用小麴一两，易发无失。善用小麴，虽煮酒亦色白。今之玉友麴，用二桑叶者是也。酒要辣，更于饭中入麴，放冷下，此要诀也。张进造供御法，酒使雨色麴，每糯米一石，用杏仁、罨麴六十两，香桂罨麴四十两。一法酒，罨麴、风麴各半，亦良法也。四时麴粗细不同，春冬造，日多即捣作小块，子如骰子或皂子大，则发断有力，而味醇酽。秋夏造，日浅则差细，欲其麴米早相见而就熟，要之麴细则味甜美，麴粗则硬辣。若粗细不匀，则发得不齐，酒味不定。大抵寒时化迟不妨，宜用粗麴，暖时麴欲得疾发，宜用细末。虽然，酒人亦不执：或酤紧恐酒味太辣，则添入米一二斗；若发太慢，恐酒甜，即添麴三四斤，定酒味全此时，亦无固必也。供御祠祭用麴并在，馀米内尽用之。饭更不入麴，一法将一半麴于

饭内分，使气味芳烈，却须并为细末也。唯羔儿酒尽于脚饭内，着麴不可不知也。

北人造酒不用酵。然冬月天寒，酒难得发，多了。所以要取醅，面正发醅，为酵最妙。其法用酒瓮正发，醅取面上浮米糝控干，用麴末拌令湿匀，透风阴干，谓之干酵。凡造酒时，于浆米中先取一升已来，用本浆煮成粥，放冷，冬月微温，用干酵一合，麴末一斤，搅拌令匀，放暖处，候次日搜饭时，入酿饭瓮中同拌。大约申时。欲搜饭，须早晨先发下酵，直候酵来多时，发过方可用。盖酵才来，未有力也。酵肥为来，酵塌可用。又况用酵，四时不同。须是体衬天气，天寒用汤发，天热用水发，不在用酵多少也。不然只取正发。酒醅二三杓拌和，尤捷。酒人谓之传醅免用酵也。

蒸米成麩，策在案上，频频翻，不可令上乾而下湿。大要在体衬天气，温凉时放微冷，热时令极冷，寒时如人体。金波法一石麩用麦四两，糝在麩上，然后入麴酵一处，众手揉之，务令麴与麩匀。若麩稠硬，即旋入少冷浆同揉，亦在随时相度。大率搜麩只要拌得麴与麩匀足矣，亦不须搜如糕麩。京

搜得不见麴饭，所以太甜。麴不须极细，麴细则甜美，麴粗则硬辣。粗细不等，则发得不齐，酒味不定。大抵寒时化迟，不妨宜用粗麴，可投子大；暖时宜用细末。欲得疾发，大约每一斗米使大麴八两，小麴一两，易发无失，并于脚饭内下之，不得旋入生麴。虽三酒，亦尽于脚饭中。下计算斤两，搜拌麴麩匀，即般入瓮。瓮底先糝麴末，更留四五两麴盖面，将麩逐段排垛，用手紧按瓮边四畔，拍令实。中心剝作坑子，入刷案，上麴水三升或五升已来，微温，入在坑中。并泼在醅面上，以为信水。大凡造，须是五更初下手，不令见日。此过度法也。下时东方未明要了，若太阳出，即酒多不中。一伏时歇开

瓮。如渗信水不尽，便添荐席围裹之。如泣尽，信水发得匀，即用杷子搅动，依前盖之。频频揩汗，三日后用手捺破，头尾紧即连底，掩搅令匀。若更紧即便摘开，分减入别瓮。贵不发过，一面炊甜米便，不可隔宿，恐发过无力，酒人谓之摘脚。脚紧多由麩热，大约两三日必动，如信水渗尽，醅面当心，夯起有裂纹。多者十余条，少者五七条，即是发紧，须便分减。大抵冬月醅脚厚不妨，夏月醅脚要薄。如信水未干，醅面不裂，即是发慢，须更添席围裹候一二日。如尚未发，每醅一石，用杓取出二斗以来，入热蒸麩一斗在内，却倾取出者。醅在上面盖之，以手按平。候一二日发动，据后来所入热麩，计合用麩入瓮一处，拌匀。更候发紧掩捺，谓之接醅。若下脚后，依前发慢，即用热汤汤臂膊，入瓮搅掩，令冷热匀停。须频蘸臂膊，贵要接助热气。或以一二升小瓶伫热汤，密封口，置在瓮底，候发则急去之，谓之追魂。或倒出在案上，与热甜麩拌，再入瓮厚盖合，且候隔两夜，方始搅拨。依前紧盖合，一依投抹。次第体当，渐成醅，谓之搭引。或只入正发醅脚一斗许，在瓮当心，却拨慢醅盖合，次日发起搅拨，亦谓之搭引。造酒要脚正，大忌发慢，所以多方救助。冬月置瓮在温暖处，用荐席围裹之，入麦麩、黍穰之类，凉时去之。夏月置瓮在深屋，底不透日气处，天气极热，日间不得掀开，用砖鼎足阁起，恐地气，此为大法。

凡蒸 麩，先用新汲水浸破米心，净淘，令水脉微透，庶蒸时易软。然后控干候甑，气上撒米，装甜米比醋麩 利易炊，候装彻气上，用木篦 帚掠拨甑周，回生米在气出紧处。掠拨平整，候气匀溜，用篦翻搅再溜。气匀，用汤泼之，谓之小泼。再候气匀，用篦翻搅，候米匀熟，又用汤泼，谓之大泼。复用木篦搅斡，随篦泼汤。候匀软，稀稠得所取出，盆内以汤

微洒，以一器盖之，候渗尽出，在案上翻梢三两遍，放令极冷。其拨溜盘棹，并同蒸脚麩法。唯是，不犯浆，只用葱、椒、油、面，比前减半，同煎白汤泼之。每斗不过泼二升，拍击米心，匀破成麩，亦如上法。

投 最要厮应，不可过，不可不及。脚热发紧，不分摘开，发过无力方投，非特酒味薄，不醇美。兼麩末少，咬甜麩不住，头脚不断，应多致味酸。若脚嫩力小，早甜麩，冷不能发，脱折断多致涎慢，酒人谓之 了。须是发紧迎甜便：寒时四六，温凉时中停，热时三七。法总论，天暖时，二分为脚一分投；天寒时，中停投；如极寒时，一分为脚二分投；大热或更不投，一法只看醅脚紧慢加减投，亦治法也。若醅脚发得恰好，即用甜饭依数投之。若发得太紧，恐酒味太辣，即添入米一二斗；若发得太慢，恐酒太甜，即添入三四斤，定酒味全在此时也。四时并须放冷，《齐民要术》所以专取桑落时造者，黍必令极冷故也。饭极冷，即酒味方辣，所谓俞甜也。投饭寒时，烂揉；温凉时，不须令烂；热时，只可拌和停匀，恐伤人气。北人秋冬投饭，只取脚醅一半于案上，共饭一处搜拌，令匀入瓮，却以旧醅盖之。夏月脚醅须尽取出，案上搜拌，务要出却脚麩中酸气。一法脚紧，案上搜脚慢，瓮中搜亦佳。寒时用荐盖，温热时用席。若天气大热，发紧只用布罩之，逐日用手连底掩拌。务要瓮边冷，醅来中心。寒时以汤洗手臂助暖气，热时只用木杷搅之。不拘四时，频用托布抹汗。五日已后，更不须搅掩也。如米粒消化而沸未止，麩力大，更为佳。若沸止醅塌，即便封泥起，不令透气。夏月十余日，冬深四十日，春秋二十三、四日可上槽，大抵要体当天气冷暖与南北气候，即知酒熟有早晚，亦不可拘定日数。酒人看醅生熟，以手试之，若拨动有声，即是未熟；若醅面干如蜂巢眼子，拨

有酒涌起，即是熟也。供御祠祭，十月造，后二十日熟；十一月造，后一月熟；十二月造，后五十日熟。

东南多瓷瓮，洗刷净便可用。西北无之，多用瓦瓮。若新瓮，用炭火五七斤罩瓮其上，候通热，以油蜡遍涂之，若旧瓮。冬初用时，须薰过。其法用半头砖铛脚，安放合瓮，砖上用干黍穰文武火薰，于甑釜上蒸，以瓮边黑汁出为度，然后水洗三五遍，候干用之。更用漆之尤佳。

造酒寒时，须是过熟。即酒清数多，浑头白酵少。温凉时并热时，须是合熟便压，恐酒醅过熟。又糟内易热，多致酸变。大约造酒自下脚至熟寒时，二十四五日；温凉时半月；热时七八日便可。上槽仍须匀装停，铺手安压板，正下砧簞，所贵压得匀干，并无箭失。转酒入瓮，须垂手倾下，免见濯损酒味。寒时用草荐麦围盖，温凉时去了，以单布盖之，候三五日，澄折清酒入瓶。

上榨以器就滴，恐滴远损酒。或以小杖子引下，亦可压下酒。须先汤洗瓶器，令净控干，二三日一次，折澄去尽脚，才有白丝，即浑直候澄，折得清为度，即酒味倍佳。使用蜡纸封闭，务在满装。瓶不在大，以物阁起，恐地气发动酒脚失酒味，仍不许频频移动。大抵酒澄得清，更满装，虽不煮，夏月亦可存留。

凡渚酒，每斗入蜡二钱，竹叶五片，官局天南星丸半粒，化入酒中，如法封系，置在甑中。然后发火，候甑簞上酒香透，酒溢出倒流，便揭起甑盖。取一瓶开看，酒袞即熟矣。便住火良久，方取下置于石灰中，不得频移动。白酒须泼得清，然后煮，煮时瓶用桑叶冥之。

取清酒澄三五日后，据酒多少取瓮一口，先净刷洗讫，以火烘干，于底旁钻一窍子，如箸粗细，以柳屑子定。将酒入

在瓮，入黄蜡半斤，瓮口以油单子盖系定。别泥一间净室，不得令通风，门子可才入得瓮，置瓮在当中，间以砖五重衬瓮底。于当门里，着炭三秤笼令实，于中心着半斤许。熟火使用闭门，门外更悬席帘，七日后方开；又七日方取吃取。取时以细竹子一条，头边夹少新绵，款款抽屑子，以器承之。以绵竹子遍于瓮底搅缠，尽着底浊物，清即休缠。每取时，却入一竹筒子，如醋淋子，旋取之，即耐停不损，全胜于渚酒也。

平旦起，先煎下甘水三四升，放冷，着盆中。日西将正纯糯一斗，用水净淘，至水清，浸良久方漉出。沥令米干，炊再馏饭，约四更饭熟，即卸在案桌上，薄摊令极冷。昧旦日未出前，用冷汤二碗拌饭，令饭粒散不成块。每斗用药二两，只槌碎为小块，并未用手糝拌入饭中，令粒粒有麴，即逐段拍在瓮四畔，不须令太实。唯中间开一井子直见底，却以麴末糝醅面，即以湿布盖之。如布干，又渍润之。候浆来井中满，时时酌浇四边，直候浆来极多，方用水一盞，调大酒麴一两投井浆中，然后用竹刀界醅作六七片擘碎番转，即下新汲水二碗，依前湿布罨之，更不得动。少时自然结面醅在上，浆在下，即别淘糯米，以先下脚米算数，隔夜浸破米心，次日晚西炊饭放冷，至夜之。取瓮中浆来拌匀，捺在瓮底，以旧醅盖之，次日即大发。候饭消化，沸止方熟。乃用竹之。若酒面带酸，时先以手掠去酸面，然后以竹插入缸中心取酒。其酒瓮用木架起，须安置凉处，仍畏湿地。此法夏中可作，稍寒不成。

腊月取绝肥嫩羯羊肉三十斤，连骨使水六斗已来，入锅渚肉，令极软，漉出骨，将肉丝擘碎，留着肉汁。炊蒸酒饭时，匀撒脂肉于饭上，蒸令软，依常盘搅使尽肉汁六斗，发了再蒸良久，卸案上摊，令温冷。得所捡好脚醅，依前法拌。更

使肉汁二升以来，收拾案上，及充压面水，依寻常大酒法日数，但麴尽于醪米中，用尔。

地黄择肥实大者，每米一斗，生地黄一斤，用竹刀切。略于木石臼中捣碎，同米拌和，上甑蒸熟，依常法入黄精，亦依此法。

九月取菊花曝干揉碎，入米中蒸，令熟，酒如地黄法。

七分开醪，摘取头子，去青萼，用沸汤绰过，纽干，浸法酒一升，经宿漉去花头，匀入九升酒内，此洛中法。

酸米入甑蒸，气上用杏仁五两，葡萄二斤半，与杏仁同于砂盆内一处，用熟浆三斗，逐旋研尽为度，以生绢滤过。其三斗熟浆泼饭软，盖良久出饭，摊于案上，依常法候温，入麴搜拌。

每石糟用米一斗煮粥，入正发醅一升以来，拌和糟令温。候一二日如蟹眼，发动方入麴三斤，麦末四两搜拌，盖覆。直候熟，却将前来黄头并折澄酒脚倾在瓮中，打转上榨。