

齊民要術
附雜說

二



齊民要術

附雜說

(二)

賈思勰撰

齊民要術卷第七

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

笨符本切麴餅酒第六十六

法酒第六十七

貨殖第六十二

范蠡曰。計然云。早則資車。水則資舟。物之理也。白圭曰。趣時若猛獸。驚鳥之發。故曰。吾治生猶伊尹。呂尙之謀。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。朝覲聘享出其中。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。五十疋也。蹏古蹄字。牛蹏角千。孟康曰。一百六十七頭。千足羊。師古曰。凡言千足者。二百五十頭也。澤中千足菰。水居千石魚陂。師古曰。言有大陂。養魚。一歲收魚千石。魚以斤兩爲計。山居千章之楸。楸任方章者千枚也。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

橘淮北榮南齊河之閒千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾

之田

孟康曰一鍾受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

曰千鑿以釀酒

醯醬千瓊

胡雙反師古曰瓊長頭墨也受十升

醬千儻

孟康曰儻石墨師古曰儻人儻之也一儻兩墨儻音丁濫反

屠牛羊麋千皮販穀糴千鍾

師古曰謂常糴取而

居薪藁千車船長千丈木千章

洪洞方藁章材也舊將作大匠掌材者曰章曹掾

竹竿萬箇輶車百乘

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

素木鐵器若梔茜千石

孟康曰百二十斤爲石素木素器也

馬蹏噉千

師古曰噉口也蹏與口共千則爲馬二百疋噉音江釣反

牛千

足羊麋千雙僮手指千

孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧伎者指千則人百

筋角丹砂千斤其帛絮細布

千鈞文采千匹

師古曰文采緒也帛之有色者曰采

答布皮革千石

孟康曰答布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非白疊也答者重厚兒

漆千大斗

師古曰大斗者異於

量米粟之斗也今俗猶有大量

藁麴鹽鼓千合

師古曰藁麴以斤石稱之輕重齊則爲合鹽鼓則斗斛量之多少等亦爲合合者相配耦之言耳今西楚荆沔之俗寶鹽鼓者鹽鼓各一斗則各爲襄而相隨焉此則合也說者不曉迺譌爲升合

之合。又改作占。鯨爲解說。失之遠矣。

鮐鯨千斤。

師古曰。鮐。海魚也。鯨。刀魚也。飲而不食者。鮐音胎。又音落。鯨音齊。又音才。爾反。而說者妄讀鮐爲夷。非惟失於訓物。亦不知音矣。

鯨千石。鮐千鈞。

師古曰。鯨。鮐魚也。即今不

著鹽而乾者也。鮐。今之鮓魚也。鯨音輒。轉音普。各反。鮐音於業反。而說者乃讀鮐爲鮓魚之鮓。音王回反。失義遠矣。鄭康成以爲鮓於燠室乾之。亦非也。燠室乾之。即鮓。蓋今巴荆人所呼鮓魚者是也。音居偃反。秦始皇載鮓亂臭。則是鮓魚耳。而燠室乾者。本不臭也。燠音蒲

北。棗栗千石者三之。

師古曰。三千石。

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。

子貨金錢千貫。節跽僮。

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。跽者。其首率也。跽音子郎反。僮音工外反。

貪賈三之。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。賤乃買。故十得五也。

亦比千乘之家。此其大率也。卓氏曰。吾聞汶山之下。沃壚下有

踐鵠。至死不饑。

孟康曰。踐音蹲。水鄉多鵠。其山下有沃野灌漑。師古曰。孟說非也。踐鵠。謂芋也。有根可食。以充糲。故無饑年。華陽國志曰。汶山郡都安縣有大芋。如蹲鵠也。諺曰。富何卒。耕水窟。貧何卒。亦耕水窟。言下田能貧能富。

曹邴

氏家起富至巨萬。然自父兄弟勤約。俯有拾。仰有取。

淮南子曰。賈多端則貧。工多伎則窮。心不一也。

高誘曰。賈多端。非一術。工多伎。非一能。故心不一也。

塗甕第六十三

凡甕七月坏爲上。八月爲次。餘月爲下。凡甕無問大小。皆須塗治。甕津則造百物皆惡。悉不成。所以時宜

留意新出窰及熱脂塗者。大良。若市買者。先宜塗治。勿使盛水。

未塗遇雨亦惡。

塗法掘地爲小圓坑。

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。

牛羊脂爲第一好。豬脂亦得。俗人用麻子脂者。誤人耳。若脂不濁流。直一徧拭之。亦不免津。俗人釜上熬鹽者。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。勿令人潑水。水長亦可瀉卻。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。有污穢者不使。不得令入室。近團麴。當日使訖。不得隔宿。屋用草屋。勿使用瓦屋。地須淨掃。不得穢惡。勿令溼。畫地爲阡陌。周成四巷。作麴人各置巷中。假置麴王。王者五人。麴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。溼麴王手中爲椀。椀中盛酒脯湯餅。主人三徧讀文。各再拜。其房欲得板戶。密泥塗之。勿令風入。至七日。開常處翻之。遷令泥戶。至二七日。聚麴還令塗戶。莫使風入。至三七日出之。盛著甕中。塗頭至四七日。穿孔繩貫日中曝。欲得使乾。然後內之。其麴餅手團二寸半。厚九分。

祝麴文

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。敬啓五方五土之神。主人某甲。謹以七月上辰。造作麥麴數千百餅。阡陌縱橫。以辯疆界。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。使蟲類絕蹤。穴蟲潛影。衣色錦布。或蔚或炳。殺熱火煢。以烈以猛。芳越椒薰。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。人願無違。希從畢永。急急如律令。祝三遍。各再拜。

造酒法。全餅麴曬經五日許。日三過。以炊帚刷治之。絕令使淨。若遇好日。可三日曬。然後細剉。布帋盛高屋廚上。曬經一日。莫使風土穢汙。乃平量麴一斗。臼中擣令碎。若浸麴一斗與五升水。浸麴三日。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。淘水及炊釜中水爲酒之具。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。其炊飮法。直下饋。不須報蒸。其下饋法。出饋甕中。取釜下沸湯澆之。僅沒飯便止。

此元僕射家法。

又造神麴法。其麥蒸炊生三種齊等。與前同。但無復阡陌酒脯湯餅祭麴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。作麴。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。以杙刺作孔。淨掃東向。開戶。屋布麴餅於地。閉塞窗戶。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。麴成矣。任意舉閣。亦不用甕盛。甕盛者。則麴烏腹。烏腹者。透孔黑爛。若欲多作者。任人耳。但須三麥齊等。不以三石爲限。此麴一斗。殺米三石。笨麴一斗。殺米六斗。省費懸絕如此。用七月七日。焦麥麴及春酒麴。皆笨麴法。

造神麴黍米酒方。細剉麴燥曝之。麴一斗。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。以漸待米消卽酸。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。得所者。酒味輕香。實勝凡麴。初釀此酒者。率多傷薄。何者。猶以凡麴之意忖度之。蓋用米旣少。麴勢未盡故也。所以傷薄耳。不得令豬狗見。所以專敗桑落時作者。黍必令極冷也。

又神麴法。以七月上寅日造。不得令雞狗見及食看。麥多少分爲三分。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。足手熟杼爲佳。使童男小兒餅之。廣三寸。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。細剉爲佳。

造酒法。用黍米一斛。神麴二斗。水八升。初下米五斗。米必令五六十遍淘之。第二酸七斗米。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。冷暖之法。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。粳米二石四斗。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。又以絹濾麴汁於甕中。卽酸。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。

又作神麴方。以七月中旬已前作麴爲上時。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。碓舂淨簸。擇細磨羅。取麩更重磨。唯細爲良。釐則不好。剉胡菜煮三沸。湯待冷。接取清者。漉麴以相著爲限。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。劑令下微溫。刺作孔。丈夫婦人皆團之。不必須童男。其屋預前數日。著猫塞鼠窟。泥壁。令淨掃地。布麴餅於地。上作行伍。勿令相逼。當中十字通阡陌。使容人行。作麴王五人。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。布麴訖。閉戶密泥之。勿使漏氣。一七日開戶翻麴。還著本處。泥閉如初。二七日聚之。若止三石麥麴者。但作一聚。多則分爲兩聚。泥閉如初。三七日以蔴繩穿之。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。此麴得三年停陳者。彌好。神麴酒方。淨掃刷麴令淨。有土處刀削去。必使極淨。反斧背椎破。令大小如棗栗。斧刃則殺小。用故紙糊。

席曝之夜乃勿收。令受霜露。風陰則收之。恐土污及雨潤故也。若急須者。麴乾則得。從容者。經二十日許。受霜露。彌令酒香。麴必須乾。溼潤則酒惡。春秋二時。釀者皆得過夏。然桑落時作者。乃勝於春。桑落時稍冷。初浸麴與春同。及下釀。則茹甕上取微暖。勿太厚。太厚則傷熱。春則不須置甕於塹上。秋以九月九日或十九日收水。春以正月十五日或以晦日及二月二日收水。當日卽浸麴。此四日爲上時。餘日非不得作。恐不耐久。收水法。河水第一好。遠河者取極甘井水。小鹹則不佳。

清麴法。春十日或十五日。秋十五日或二十日。所以爾者。寒暖有早晚也。但候麴香沫起。便下釀。過久麴生衣。則失候。失候則酒重鈍。不復輕香。米必細篩。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。秋穀米三石。春穀米四石。初下釀。用黍米四斗。再留弱炊。必令均熟。勿使堅剛。生口也。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。秋於布上加種。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。每酸卽以酒杷遍攪。令均調和。然後蓋甕。雖言春秋二時。

殺米三石四石。然要須善候麴勢。麴勢未窮。米猶消化者。便加米。唯多爲良。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。卽酢壞。冬亦得釀。但不及春秋耳。冬釀者。本須厚茹甕覆蓋。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。一切無忌。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。擣千杵。餅如凡麴。方範作之。

臥麴法。先以麥麴布地。然後著麴訖。又以麥麴覆之。多作者可用箔槌。如養蠶法。覆訖閉戶。七日翻麴。還以麥麴覆之。二七日聚麴。亦還覆之。三七日甕盛後。經七日。然後出曝之。

造酒法。用黍米麴一斗。殺米一石。秫米令酒薄不任事。治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削。然後細剉。令如棗栗。曝使極乾。一斗麴用水一斗五升。十月桑落初凍。則收水釀者。爲上時春酒。正月晦日收水爲中時春酒。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。水脈旣定。收取則用。

其春酒及餘月皆須煮水爲五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尙煖未須茹甕十一月十二月須黍稷茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍淩於釜中融之取液而已不得令熱淩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止炊爲饋下著空甕中以釜中炊湯及熱沃之命饋上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冷貯汁於盆中搗黍令破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人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酸亦冷初暖下者酸亦暖不得迴易冷熱相雜次酸八斗次酸七斗皆須候麴蘖強弱增減耳亦無定數大率中分米半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冬釀六七酸春作七八酸冬欲酒溫暖春欲酒清冽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拔刀橫於甕上酒熱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醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖著酒令酒土氣惟連簷草屋中居之爲佳瓦屋亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水

耳。

淮南萬畢術曰。酒薄復厚。漬以莞蒲。

斷蒲漬酒中有頭出之。酒則厚矣。

凡冬月釀酒中冷不發者。以瓦瓶盛熱湯。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

皇甫吏部家法

作白醪麴法。取小麥三石。一石熬之。一石生。三等合和。細磨作屑。煮胡荽湯。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。箔上安蘧蔴。蘧蔴上置桑。薪灰厚二寸。作胡荽湯。令沸。籠子中盛麴五六餅許。著湯中。少時出。臥置灰中。用生胡荽覆上。以經宿。勿令露溼。特覆麴薄。徧而巳。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。可四角頭豎槌。重置橡箔。如養蠶法。七月作之。

釀白醪法。取糯米一石。冷水淨淘。漉出著甕中。作魚眼沸湯浸之。經一宿。米欲絕酢。炊作一箇飯。攤令絕冷。取魚眼湯沃浸。米泔二斗。煎取六升。著甕中。以竹掃衝之。如茗渤。復取水六斗。細羅麴末一斗。合飯一

時內甕中和攪令飯散以穠物裹甕并口覆之經宿未消取生疏布漉出糟別炊好糯米一斗作飯熟著酒中爲汎以單布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲多釀依法別甕中作不得併在一甕中四月五月六月七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨符本切麴餅酒第六十六

作秦州春酒麴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匕匙著槩上緩火微炒其匕匙如挽棹法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洩麴欲剛灑水欲均初洩時手搦不相著者佳洩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槌布艾椽上臥麴餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窗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廚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。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□。再餹黍。黍熟。以淨蓆薄攤令冷。塊大者擘破。然後下之。沒水而已。勿更撓勞。待至明旦。以酒杷攪之。自然解散也。初下卽搗者。酒喜厚濁。下黍訖。以蓆蓋之。已後閒一日。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。卽須均分熟黍。令諸甕徧得。若偏酸一甕。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。若遯近不得。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。