

萬有文庫

第一集一千種

王雲五主編

齊民要術

(二)

賈思勰著

商務印書館發行

萬有文庫

第一集一千種

總編者

王雲五

商務印書館發行

編主五雲王

庫文有萬

種千一集一第

術要民齊

冊二

著總思賈

路山寶海上
館書印務商 發行

埠各及海上
館書印務商 所行發

版初月十年九十國民華中

The Complete Library

Edited by

Y. W. WONG

T'SI MIN YAO TSI

By

CHIA SZU HSIEH

THE COMMERCIAL PRESS, LTD.

Shanghai, China

1933

齊民要術

(二)

賈思勰著

齊民要術

卷七

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。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。二百躡。孟康曰。五十匹也。躡。古蹄字。牛躡角千。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。斄水居千石魚陂。師古曰。言有大陂。養魚。一歲收千石魚。以斤兩爲計。山居千章之楸。楸。任方章者。千故也。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。淮北榮南濟河之間千樹楸。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。若干畝梔蒳。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。言其易以利也。通邑大都。酤一歲千釀。師古曰。千釀以釀酒。釀。醬千頃。胡雙反。師古曰。頃。長頭。豐也。受十升。漿千儋。孟康曰。儋。豐也。師古曰。儋。人儋之也。一儋兩豐。儋音丁濫反。屠牛羊。斄千皮。穀糴千鍾。師古曰。謂常糴取而居之。薪藁千車。船長千丈。木千章。洪同方藁。草材也。舊將作大匠掌材者曰章。曹橡。竹竿萬箇。輶車

卽種糙種。然後種高壤白地。其白地候寒食後榆莢盛時納種。以次種大豆油麻等田。然後轉所糞得地。耕五六徧。每耕一徧。蓋兩徧。最後蓋三徧。還縱橫蓋之。候昏房心中下黍種。無問穀小畝一升。下子則稀。概得所。候黍粟苗未與壠齊。卽鋤一徧。黍經五日更報鋤第二徧。候未蠶老畢報鋤第三徧。如無力卽止。如有餘力。秀後更鋤第四徧。油麻大豆並鋤兩徧止。亦不厭早。鋤穀第一徧便科定。每科只留兩莖。要不得留多。每科相去一赤。兩壠頭空務欲深細。第一徧鋤未可全深。第二徧唯深是求。第三徧較淺於第二徧。第四徧較淺。

凡蕎麥五月耕。經三十五日草爛得轉。并耕種三徧。立秋前後皆十日內種之。假如耕地三徧。卽三重著子。下兩重子黑。上頭一重子白。皆是白汗滿似如濃。卽須收刈之。但對梢相答鋪之。其白者日漸盡變爲黑。如此乃爲得所。若待上頭總黑半已下。黑子盡總落矣。其所糞種黍地亦刈黍子。卽耕兩徧。熟蓋下糠麥。至春三鋤徧止。

凡種小麥地。以五月內耕一徧。看乾濕轉之。耕三徧爲度。亦秋社後卽種。至春能鋤得兩徧最好。凡種麻地。須耕五六徧。倍蓋之。以夏至前十日下子。亦鋤兩徧。仍須用心細意抽拔。全稠闊細弱不堪留者。卽去却。一切但依此法。除蟲災外。小小旱不至全損。何者。緣蓋磨數多故也。又鋤耨以時。諺曰。鋤頭三寸澤。此之謂也。堯湯旱澇之年。則不敢保。雖然。此乃常式。古人云。耕鋤不以水旱息功。必獲豐年之收。如

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。所以特宜留意。新出窰及熱脂塗者。大良。若市買者。先宜塗治。勿便盛水。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。火盛喜波。微則難熱。務令調適。乃佳。數數以手摸之。熱灼人手。便下寫熱脂於甕中。廻轉濁流。極令周匝。脂不復滲。所落切。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。俗人釜上蒸甕者。水氣亦不佳。以熱湯數斗著甕中。滌盪疏洗之。寫却。滿盛冷水。數日便中用。用時更洗淨。日曝令乾。

造神麴并酒等第六十四

安麴在藏瓜卷中九

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。磨訖。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。水長亦可寫却。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。有汙穢者不使。不得令人室近團麴。當日使訖。不得隔宿。屋用草屋。勿使瓦屋。地須淨掃。不得穢惡。勿令濕。晝地爲阡陌。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。濕麴王手中爲椀。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。至七日開當處。

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。使蟲類絕蹤。穴蟲潛影。衣色錦布。或蔚或炳。殺熱火爨。以烈以猛。芳越椒薰。味超和鼎。預利君子。旣醉旣逞。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。祝三徧。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。布帔盛高屋廚上。曬經一日。莫使風土穢汚。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。淘米及炊釜中水爲酒之具。有所洗滌者。悉用河水佳也。

若作秬黍米酒。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。僅沒飯便止。此元僕射家法。

又造神麴法。其麥蒸炒生三種齊等。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。日中曝令燥。麴成矣。任意舉閣。亦不用甕盛。甕盛者則麴烏腸。烏腸者。遠孔黑爛。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。蓋用米既少。麴勢未盡。故也。所以傷薄耳。不得令雞狗見。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。足手熟揉爲佳。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。水八斗。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。任意斟酌。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。粳米兩石四斗。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。取麴更重磨。唯細爲良。麴則不好。剉胡葉煮三沸。湯待冷。接取清者。漉麴以相着爲限。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。劑令下微浥浥。刺作孔。丈夫婦人皆團之。不必須童男。其屋預前數日。着貓塞鼠窟泥壁。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。還着本處。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。三七日以麻繩穿之。五十餅爲一貫。懸着戶內。開戶勿令見日。五日後。出着外。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。及斧皆椎破。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。潤濕則酒惡。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。春則不須置甕於塼上。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。秋十五或二十日。所以爾者。寒暖有早晚故也。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。秋殺米三石。春殺米四石。初下釀。用黍米四斗。再留弱炊。必令均熟。勿使堅。剛生口也。於席上攤黍飯。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，亦無定法。或再宿一酸，三宿一酸，無定准。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。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，必須厚茹甕覆蓋，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，依法倍加之。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，漉去滓待冷，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，多作者可用宿槌，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。水脈既定。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。水清乃止。炊爲饋。下著空甕中。以釜中炊湯。及熱沃之。令饋上水深一寸餘。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。寫著甕中。復以酒杷攪之。每釀皆然。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。釀亦冷。初煖下者。釀亦煖。不得迴易。冷熱相雜。次釀八斗。次釀七斗。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。冬釀六七釀。春作八九釀。冬欲溫煖。春欲清涼。釀米太多則傷熱。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。酒熟乃去之。冬釀十五日熟。春釀十日熟。至五月中。甕別碗盛於日中炙之。好者不動。惡者色變。色變者宜先飲。好者留過夏。但合醅停須臾。便押出。還得與桑落時相接。地窖着酒。令酒土氣唯連。簷草屋中居之爲佳。瓦屋亦熱。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。斷滿漬酒中有頃出之。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着酒甕中須臾卽發

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着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屋密泥戶勿令風入若以牀小不得多着麴者可四角頭豎槌重置椽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餛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氈物裹甕并口覆之經宿米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酒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

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。炒法釘大槓。以繩緩縛長柄。匕匙著槓上。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。然後簾擇。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。漉麴欲剛。澀水欲均。初漉時。手搦不相著者佳。漉訖。聚置經宿。來晨熟擣。作木範之。令餅方一赤。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。井水若鹹。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餽黍。黍熟。以淨蘆薄攤令冷。塊大者。壁破。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。以蘆蓋之。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。作三五日停嘗看之。氣味足者。乃罷。若猶少米者。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。酒仍若者。亦可過十石。

米但取味足而已。不必要止十石。然必須看候。勿使米過。過則酒甜。其七酸以前。每欲酸時。酒薄霍霍者。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。剛強不消。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。若徧酸一甕令足。則餘甕比候黍熟。已失酸矣。酸常令寒食前得再酸乃佳。過此便稍晚。若遲近不得。早釀者。春水雖臭。仍自中用。淘水必須極淨。常洗手剔甲。勿令手有鹹氣。則令酒動。不得過夏。

作頤麴法。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。且頤麴。然此麴九月作。亦自無嫌。若不營春酒麴者。自可七月中作之。俗人多以七月七日作之。崔寔亦曰。六月六日。七月七日。可作麴。其殺米多少。與春酒麴同。但不中爲春酒喜動。以春酒麴作頤酒。彌佳也。

作頤酒法。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。

河東頤白酒法。六月七月作。用笨麴陳者。彌佳。剗治細剉麴一斗。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。側甕着地作之。旦起煮甘水。至日午令湯色白乃止。

量取三斗着盆中。日西淘米四斗。使淨卽浸。夜半炊。作再餛飯。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。於北向戶大屋中作之第一。如無北向戶屋。於清涼處亦得。然要須日未出前清涼時下黍。日出已後熱卽不成。一石米者。前炊五斗半。後炊四斗半。

笨麴桑落酒法。預前淨剗麴細剉。曝乾。作釀池。以藁茹甕。不如甕則酒甜。用穰則太熱。黍米淘須極淨。以九月九日日未出前收水九斗。浸麴九斗。當日卽炊米九斗爲饋。下饋著空甕中。以釜內炊湯及熱沃之。令饋上游。水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡饋熟極軟。寫著蓆上。攤之令冷。挹取麴汁。於甕中搗黍令破。寫甕中。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。半後三酸作再餛黍。其七酸者。四炊沃饋。三炊黍飯。甕清好熟。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。漬麴必須累餅置水中。以水沒餅爲候。七日許。搗令破。漉去滓。炊糯米爲黍。攤令極冷。以意酸之。且飲且酸。乃至盡。粃米亦得作。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。