

中
华
生
活
经
典

酒 经



【宋】朱肱 著
高建新 编著



中華書局

中华生活经典

酒 经

【宋】朱肱 著
高建新 编著



中华书局

图书在版编目(CIP)数据

酒经/(宋)朱肱著;高建新编著. —北京:中华书局,2011.8
(2012.5 重印)

(中华生活经典)

ISBN 978 - 7 - 101 - 08066 - 7

I. 酒… II. ①朱…②高… III. ①酒 - 文化 - 研究 - 中国 - 古代②酿酒 - 方法 - 中国 - 古代 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 125749 号

书 名 酒 经

著 者 [宋]朱 肱

编 著 者 高建新

丛 书 名 中华生活经典

责任编辑 张彩梅

出版发行 中华书局

(北京市丰台区太平桥西里 38 号 100073)

<http://www.zhbc.com.cn>

E-mail: zhbc@zhbc.com.cn

印 刷 北京瑞古冠中印刷厂

版 次 2011 年 8 月北京第 1 版
2012 年 5 月北京第 2 次印刷

规 格 开本/710×1000 毫米 1/16
印张 13 $\frac{3}{4}$ 字数 150 千字

印 数 8001 - 14000 册

国际书号 ISBN 978 - 7 - 101 - 08066 - 7

定 价 26.00 元

前 言

宋代制曲、酿酒工艺发达，有关著作众多，如苏轼的《东坡酒经》、朱肱的《酒经》、李保的《续〈北山酒经〉》、何剡的《酒尔雅》、窦苹的《酒谱》、范成大的《桂海酒志》、林洪的《新丰酒经》等。这其中，朱肱的《酒经》是代表，长期以来，一直被人们奉为经典，影响广泛。

朱肱，字翼中（一作亦中），生卒年不详，号无求子，晚号大隐翁，北宋湖州乌程（今浙江吴兴）人。元祐三年（1088）进士，历任雄州（今属河北）防御推官、知邓州（今河南邓州市）录事、奉议郎直秘阁，故后人亦称朱奉议。

朱肱生长在一个有家学渊源的家庭。其祖父朱承逸，字文倦，为人慷慨，乐善好施。曾代人偿债，避免了负债人全家落难。仁宗庆历年间发生饥馑，他用八百斛米熬粥，赈济贫民万余人。其父朱临，字正夫，曾任大理寺丞，尝从学于宋初学者、教育家胡瑗（世称“安定先生”）。后胡瑗歿，朱临以其学为乡邦学者推重。略晚于朱肱的北宋学者方勺（1066—？），后寓居乌程的泊宅村，有著作《泊宅编》，卷下记述了朱临的事迹：“朱正夫临，年未四十以官大理寺丞致仕，居吴兴城西，取《训词》中‘仰而高风’之语，作‘仰高亭’于城上，长杜门谢客。”可见其性格品行。其兄朱服（1048—？），字行中，《宋史》（卷三四七）有传。熙宁六年（1073）进士，授淮南节度推官。元丰三年（1080），擢监察御史里行，后为国子司业、出知润州（今江苏镇江）。绍圣元年（1094），召为中书舍人，出使辽，拜礼部侍郎。后出知庐州，因与苏轼游，贬海州（今江苏连云港）团练副使，蕲州（今湖北蕲春）安置，改兴国军，卒。朱服善诗文，《全宋诗》（卷一〇四三）收其诗十三

首，《全宋词》收词一首《渔家傲》：“小雨廉纤风细细，万家杨柳青烟里。恋树湿花飞不起，愁无比，和春付与西流水。九十光阴能有几？金龟解尽留无计。寄语东城沽酒市，拼一醉，而今乐事他年泪。”委婉感伤，极见情致。

生长在这样一个家庭，朱肱自幼便受到来自祖父、父兄的影响，一生看重操守，仗义执言。崇宁元年（1102）日蚀，上疏讲灾异，指摘执政者章惇的过失，忤旨罢官，侨居杭州大隐坊，酿酒著书，自号大隐翁。政和四年（1114），值朝廷重视医学，遍求精于医术之人，朱肱遂被征为医学博士。与其兄一样，朱肱也由衷喜欢崇敬苏轼，政和五年（1115），因同情元祐党人、书苏轼诗触犯党禁，被贬达州。同贬者陈弁、余应求、李升、韩均，时称“五君子”。次年，朱肱以朝奉郎提点洞霄官，召还京师。

关于朱肱的生平，限于材料，我们知道的并不多。《文献通考》卷二百二十二《经籍考》四十九在著录《南阳活人书》时，有朱肱的简略介绍：“肱，吴兴人，秘丞临之子，中书舍人服之弟，登第，仕至朝奉郎直秘阁。”根据与朱肱同时代且“为同僚”的李保《读朱翼中〈北山酒经〉并序》记载：“大隐先生朱翼中，壮年勇退，著书酿酒，侨居西湖上而老焉。”朱肱正值壮年，就已“侨居西湖上”并于此终老。“勇退”，即急流勇退，旧时比喻在仕途得意顺利时毅然退出官场，毫无留恋。何况，朱肱的仕途并不得意顺利，对官场毫无留恋。朱肱尝自言“忧患余生，栖迟末路；爱脱身于簪绂，遂晦迹于渔樵”，“晓猿夜鹤，春韭秋菘，绝交几近于矫情，苦誓未忘于匿怨”（《活人书·谢表》），可见他的一生主要是在著书、酿酒、欣赏自然美景中度过的。结合其名号“无求”、“大隐”及《酒经》卷上对酒性、酒功的论述、对酒典的谙熟及对历史上饮者的叹赏，可知朱肱是一个学识渊博、个性鲜明、特立独行、闲放自适之人。

朱肱擅长医学，尤精于伤寒。侨居杭州期间，深入研究《伤寒论》，目的是希望“天下之大，人无夭伐，老不哭幼”（朱肱《活人书·序》），人人都能尊生长寿，尽其天年。从元祐四年（1089）始，朱肱“焦心皓首，绝笔青编”（朱肱《青词》），历时二十年，于大观二年（1108）著成《伤寒百问》一书。与朱肱生活在同一时期的张蕙认为，此书“非居幽而志

广，形愁而思远者，不能作也”（张蕙《活人书·序》）。此书署名无求子，经坊间刊刻后，广为流传，惠播四方，但在流传中已渐有残缺。大观五年（1111），对朱肱深怀敬佩的张蕙经过多方寻求，终于与朱肱相逢：“今秋游武林（杭州别称，以武林山得名），邂逅致政朱奉议，泛家入境，相遇于西湖之丛林，因论方士。”（张蕙《活人书·序》）二人相谈甚欢，朱肱亲授《伤寒百问》缮本给张蕙，张蕙据此加以补订，将全书增为二十卷，分为七册，计有九万一千余字。因为张仲景为南阳人，华佗称《伤寒论》为“活人”之书，依据《伤寒百问》诊治则又可以救活无数患者，张蕙遂将书名改为《南阳活人书》。《南阳活人书》亦称《活人书》、《类证活人书》。政和元年（1111）的正月，朱肱将《南阳活人书》一函八册呈献给朝廷，希望国子监印造颁行，“以福群生”（朱肱《进表》）。后来此书在京师、成都、湖南、福建、两浙凡五处印行，影响广泛。在颁行流传过程中，朱肱发现此书“不曾校勘，错误颇多”，于是在政和八年（1118），“取善本，重为参详，改一百余处，命工于杭州大隐坊镂板，作中字印行”（朱肱《活人书·重校正序》）。朱肱研究伤寒最重经络，认为“治伤寒先须识经络，不识经络，触途冥行，不知邪气之所在”（《活人书》卷一）。

《南阳活人书》从经络病因传变加以分析，提出“因名识病，因病识证”，强调脉证合参以辨病性，并付以诸方法治，对张仲景医学思想颇多发挥，是分类论述《伤寒论》的重要著作，对后世有较大影响。直到乾隆五十年（1785），《南阳活人书》“江南版本不废”（鲍廷博《〈北山酒经〉跋》）。清代名医徐大椿（字灵胎）称赞说：“宋人之书，能发明《伤寒论》，使人有所执持而易晓，大有功于仲景者，《活人书》为第一。”（《〈活人书〉论》）清人陆心源辑撰的《宋史翼》卷三十八中有《朱肱传》，搜集了有关朱肱撰写《南阳活人书》及行医开方等相关故事。朱肱家居二十年，先后编撰了《伤寒百问》、《南阳活人书》、《酒经》、《内外二景图》、《大隐居士诗话》等著作，除《南阳活人书》及《酒经》存世外，其余各书均已散佚。

《酒经》又称《北山酒经》，是我国现存的第一部全面系统论述制曲酿酒工艺的专门著作，成书年代没有确切记载。在朱肱《酒经》之后，李保有《读朱翼中〈北山酒经〉并

序》并作《续北山酒经》。李保的序写于宋徽宗政和七年(1117)正月,所以《酒经》当在此前完成,一般认为在政和五年(1115)。宋代的酿酒业是在唐朝的基础上进一步得到普及和发展的。由于酒税是政府重要的财政来源,宋代实行酒专卖制,禁止官府许可之外的酿沽行为,缉查打击民间的私酒活动,苏辙《和子瞻〈蜜酒歌〉》诗说“城中禁酒如禁盗,三百青铜愁杜老”,描述的正是这样的现实。因为利税丰厚,当时朝廷对酿酒业极为重视,江浙一带正是我国黄酒酿造的主要产地,酿酒作坊比比皆是。《文献通考》卷十七《征榷考四》记载:“《建炎以来朝野杂记》曰:旧两浙坊场一千三百三十四,岁收净利钱八十四万缗。”一方面,商业的发展和城市的繁荣,使酒的消费量激增。另一方面,农业的发达、粮食的丰足,制曲、酿酒技术的成熟,又使酒的质量大为提高、酒的品种大为增多,酒业的生产范围不断扩大。宋祁《禁门待漏》说“漏箭急传催叠鼓,酒垆争拥卖寒醅”,写出了开封城一大早酒家就争相销售的情形。朱弁《曲洧旧闻》卷七引张能臣《名酒记》,列举北宋末年的名酒多达二百余种,涉及的生产地区包括开封府、太原府、河间府、凤翔府、江宁府及定州、怀州、磁州、庆州、苏州、夔州等八十余个府、州。乾兴元年(1022),仅是杭州一地,耗米1—3万石,生产商品酒10—30万斗;宋神宗熙宁九年(1076),东京(洛阳)地区,耗米30—41.8万斛,生产商品酒更多达300—418万斗(参见李华瑞《宋代酒的生产和征榷》,第84页)。正是在此基础上,《酒经》成为当时丰富的酿酒理论和酿酒实践的概括和总结的代表性著作。

关于此书的写作地点,清人鲍廷博认为,“此书有‘流离放逐’及‘御魑魅’、‘转炎荒’之语,似成于贬所。而题曰‘北山’者,示不忘西湖旧隐也。”(《〈北山酒经〉跋》)但考察朱肱生平,《酒经》应该是作者隐居西湖期间所作,是在对历史悠久的江南米酒有了全面深入的了解、累积了丰富的酿酒经验基础之上写成的。因其内容的丰富性和较强的实践性,需要一定的环境及时间,故难以在达州贬所短短的一年内完成。作者隐居西湖,不仅潜心医学,也悉心研究如何制曲、酿酒,并以此自乐。朱肱知识渊博,特别是在医药学方面的知识,使他不仅总结出米酒的各种酿造方法,还总结出了各种用以滋补健身的

药酒的制作方法。书中“投闲自放，攘襟露腹，便然酣卧于江湖之上”、“流离放逐”、“御魑魅于烟岚，转炎荒为净土”等语，不过是宣泄胸中的不平之气罢了。书名又题作《北山酒经》，“北山”，一说就是杭州西湖旁的北山，说明此书的材料主要取自于当时浙江杭州一带。也有人认为，“北山”是借《诗经·小雅·北山》“陟彼北山，言采其杞。偕偕士子，朝夕从事。王事靡盬，忧我父母”之意，谴责统治者无休止的盘剥，抒发自己内心的愤郁不平。

《酒经》全书约一万五千字，内容丰富，体例完备，分为上、中、下三卷。《四库全书总目提要》说：“是编首卷为总论，二、三卷载制曲造酒之法颇详。《宋史·艺文志》作一卷，盖传刻之误。”

上卷是全书的总论部分。总结了前代有关饮酒、酿酒、制曲的重要理论，记述了以嗜酒闻世的魏晋人刘伶、嵇康、阮籍，东晋的陶渊明以及唐初诗人王绩等人的事迹，论述了酒在不同环境所具有的不同功能，是全书的灵魂。朱肱站在历史悠久的中国酒文化的高度讨论酒，因而见解深刻，论述精辟。首先，朱肱看到了酒的巨大社会作用：“礼天地，事鬼神，射乡之饮，鹿鸣之歌，宾主百拜，左右秩秩。上自搢绅，下逮闾里，诗人墨客，渔父樵夫，无一可以缺此。”从一开始，酒和中国文化及中国人的日常生活就结下了不解之缘。其次，酒可以改变人的空间感和时间感：“酒之移人也。惨舒阴阳，平治险阻”，“至于流离放逐，秋声暮雨，朝登糟丘，暮游曲封，御魑魅于烟岚，转炎荒为净土”，当人处境艰难的时候，酒所发挥的作用是神奇的。再次，朱肱看到了饮酒至为狂放的晋人真实的内心世界，一针见血地指出：晋人“酣放自肆，托于曲蘖，以逃世网，未必真得酒中趣尔”。后来南宋叶梦得说“晋人多言饮酒有至于沉醉者，此未必意真在于酒。盖时方艰难，人各惧祸，惟托于醉，可以粗远世故”（《石林诗话》卷下），就是在朱肱论述基础上的进一步发挥。对于酒性及饮酒之人，朱肱也有着极为深刻的了解和感知。难能可贵的是，朱肱以辩证的眼光看待酒的作用：“虽可忘忧，然能作疾。所谓腐肠烂胃，溃髓蒸筋”，认为饮酒虽然可以暂时忘忧，但毫无节制地饮酒，可能会带来意想不到的悲剧性后果，而不是一味夸大

酒的无所不能并将其作用推向极端。又认为，“酒之境界，岂饕餮者所能与知哉？”酒的世界是别一个世界，远非寻常之人可以轻易理解和进入。

中卷论述制曲理论及各种曲的制作技术，收录了十三种酒曲的配方及制法。按照制法不同，分成“𦏧曲”、“风曲”、“𦏧曲”三类。“𦏧曲”包括四种曲，“风曲”包括四种曲，“𦏧曲”包括五种曲。经过作者悉心研究、仔细观察，总结出了“造曲水多则糖心，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，乃是好曲”（《总论》）的宝贵经验。这十三种曲，再加上“神仙酒法”中所附的妙理曲法、时中曲法两种，一共是十五种曲。其中以小麦为原料的七种，用糯米的三种，米麦混合的三种，麦豆混合的一种，绿豆的一种，比《齐民要术》所记酒曲基本上以小麦为原料有了明显的进步。《齐民要术》所搜集的十余种制曲法，除了女曲是用稻米为原料，其他用的都是麦子。值得注意的是，这十五种酒曲，无一不加配有中草药，如白术、川芎、白附子、木香、桂花、丁香、人参、天南星、茯苓等等，一是因为中草药中含有丰富的有利于微生物生长的维生素，可以促进酒曲的发酵，酿造出风味独特的酒来。二来也体现作为中医学家朱肱对中草药药性、药理的精熟（参见李华瑞《宋代酒的生产和征榷》，第11页），他想通过自己的丰富理论素养和具体深入的实践活动，为酿造药酒探索一条可行的路径。

下卷着重论述酿酒的工艺过程及各种酒的酿造技术。先说卧浆、淘米、煎浆、汤米、蒸醋糜、用曲、合酵、酴米、蒸甜糜、投醪；次说酿酒器具的选用以及如何榨酒、收酒、煮酒、火迫酒；其中煮酒、火迫酒是通过煎煮、熏烤的方法提高酒的浓度和纯度。浓度和纯度提高之后，即便是米酒，也可以长久保存了。在严格意义上的蒸馏酒（烧酒）出现之前，火迫可能是提高酒的纯度最有效的方法之一。依次论述了酿酒的工艺过程之后，再说各种酒的具体制作方法，包括曝酒、白羊酒、地黄酒、菊花酒、酴醾酒、蒲萄酒、猥酒七种酒。其中，白羊酒从用料到酿制，都有别于传统的米酒，使人们对这种以肥嫩羊肉为原料的古老营养保健酒有了切实的认识。在酿酒史上，是朱肱首次记述了白羊酒的具体制法。

在三卷之后，附有“神仙酒法”，包括“武陵桃源酒法”、“真人变髭发方”、“冷泉

酒法”三种酒的酿造方法及“妙理曲法”、“时中曲法”两种曲的制作方法。前三种酒法实际上体现了作者朱肱本人的酿酒理想，在酿酒工艺行为中又融入了浪漫的人文理想。他认为常饮这一类精酿的、带有明显滋补性质的酒，可以“延年益寿”，“蠲除万病，令人轻健”，“纵令酣酌，无所伤”，借此让人们获得健康的体魄和快乐的心情，像武陵桃源人一样，保持持久的和平幸福，对未来怀有更多的期待。

纵观全书，确实如刊刻者鲍廷博所言：“曲方酿法，粲然备列”，“较之宴荜《酒谱》徒摭故实而无裨日用，读者宜有华实之辨焉”（《〈北山酒经〉跋》）。鲍廷博认为，《北山酒经》是一部既有理论高度又切合实用的专门著作，与同时代宴荜的《酒谱》相比较，宴著通篇讲的都是酒的掌故、饮酒者的有趣故事以及酒器、酒令等，很少涉及制曲、酿酒本身，更不能落实到工艺操作上。而《酒经》既有对中国酒文化的高度概括和论述，又提供了具体的制曲、酿酒方法及如何榨酒、收酒、贮存酒，读者据此完全可以进入到工艺层面的酿酒实践活动中去。一华一实，一迂阔一具体，二书的差别是显而易见的。

中国酿酒工艺理论的初步形成，是以北魏贾思勰的《齐民要术》列出专章“造神曲并酒”、“白醪曲”、“笨曲并酒”、“法酒”讲述制曲、酿酒理论和工艺为首要标志的。《酒经》是《齐民要术》之后论述制曲、酿酒工艺最为详尽的专门著作，书中对《齐民要术》有大量的引述和多方面的借鉴，可以看得出朱肱对《齐民要术》“造神曲”、“笨曲”、“法酒”等内容的创造性继承。如《酒经·用曲》说：

古法先浸曲，发如鱼眼汤，净淘米，炊作饭，令极冷。以绢袋滤去曲滓，取曲汁于瓮中，即投饭。近世不然，炊饭冷，同曲搜拌入瓮。曲有陈新，陈曲力紧，每斗米用十两，新曲十二两、或十三两，腊脚酒用曲宜重。大抵曲力胜则可存留，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。

所谓“古法”，指的是《齐民要术·造神曲并酒》中的“神曲粳米醪法”。“古法”是“取曲汁于瓮中，即投饭”，而朱肱的做法则是“炊饭冷，同曲搜拌入瓮”，省去了“古法”的滤汁、取汁，而且注意到了曲的陈新、曲力的急缓，明确指出“米石百两”是曲米用量的

一个基本比例，更具有操作性。总之，与《齐民要术》有关制曲、酿酒部分的内容相比，《酒经》显然更进了一步，不仅叙述详细，搜集了各种酒曲及酒的制作方法，还对其中的原理进行了分析，既具有理论指导作用，又具有实践性。作为中国科技史上的最重要的著作之一，《酒经》系统地总结了南北朝以来的制曲酿酒经验，以大量的事实证明，中国的酿造技术在北宋就已经达到了很高水平。书中所记酒曲的制作方法 & 酿造经验，至今仍在江南米酒生产地区广泛流行。古有“越酒行天下”之说，这其中也有朱肱及其《酒经》的功劳。

本书以《知不足斋丛书》本为底本，校以明人陶宗仪等编《说郛三种》（上海古籍出版社1988年版）及《四库全书·子部·谱录类》所收《酒经》。《知不足斋丛书》是清乾嘉间江南大藏书家鲍廷博（1728—1814）、鲍士恭父子刊刻的著名丛书。全书三十集，其中前二十七集由鲍廷博所刻，后三集由其子鲍士恭续刻，共收书208种（含附录12种）。该丛书所收者多为珍稀古籍，多善本，校雠精良，为人凭信。《酒经》收在《知不足斋丛书》的第十二集，著录称“《酒经》三卷，宋朱肱撰，吴枚庵钞足本”，卷上正文首页有“枚庵漫士古欢堂秘册”、“大隐翁撰”字样。《说郛三种》所收《酒经》，只有卷上，卷中和卷下有目无文。《四库全书》所收《酒经》三卷，看似足本，但卷中“玉友曲”、卷下“蒸甜糜”、“酴米”等条，文字多有脱误，上下文不能接续。本书一般不出校记，遇到特殊情况所出的校记均放在了注释中。《知不足斋丛书》本，简称“《知不足斋》本”；《说郛三种》本，简称“《说郛》本”；《四库全书》本，简称“《四库》本”。本书后附有北宋李保《读朱翼中〈北山酒经〉并序》，清人吴枚庵、鲍廷博《〈北山酒经〉跋》以及《四库全书总目提要·北山酒经》，前三种材料同见于《知不足斋丛书》所收《酒经》中，以便于读者进一步了解研究此书。《酒经》国内有中国戏剧出版社1999年版的标点本，收入老根编著的“中华传世奇书”中，书前仅有一个简短的导读，并未说明整理此书所依据的版本，也无校勘记。

本书在整理过程中，得到了中华书局张彩梅女士、首都师范大学出版社张慧芳编辑的

具体指导和帮助，内蒙古大学图书馆古籍部朱敏老师提供了资料方便。我的研究生崔筠、杨旭珍、魏娜、赵娜等同学，核对了全书的所有引文。本书参考吸收了有关专家关于米酒酿造技术研究的成果，其中李华瑞《宋代酒的生产和征榷》、洪光住的《中国酿酒科技发展史》两部著作，材料丰富，学力深厚，使笔者获益良多。限于篇幅和体例，不能一一注出，在此一并表示衷心感谢。由于时间紧迫，《酒经》又涉及了许多制曲及酿酒工艺方面的专门知识，非笔者所能通晓，故在注释、译文、点评中难免存在错讹之处，敬请方家批评指正。

高建新

2011年2月19日

于内蒙古大学“爱我庐居”，时为农历雨水节

目 录

卷 上

卷 中

总论 67

顿递祠祭曲 70

香泉曲 74

香桂曲 75

杏仁曲 77

已上罨曲

瑶泉曲 78

金波曲 80

滑台曲 81

豆花曲 83

已上风曲

玉友曲	86
白醪曲	88
小酒曲	90
真一曲	91
莲子曲	93
已上醪曲	

卷 下

卧浆	99
淘米	101
煎浆	103
汤米	105
蒸醋糜	108
用曲	112
合酵	115
醪米	117
蒸甜糜	123

投醪	125
酒器	133
上槽	135
收酒	140
煮酒	144
火迫酒	148
曝酒法	150
白羊酒	152
地黄酒	158
菊花酒	161
醑醖酒	166
葡萄酒法	169
猥酒	178

神仙酒法

武陵桃源酒法	183
真人变髭发方	188

妙理曲法	190
时中曲法	191
冷泉酒法	194

附录

读朱翼中《北山酒经》并序	197
《北山酒经》跋	198
《北山酒经》跋	199
四库全书总目提要·北山酒经	201

酒经

卷上

