

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



齊民要術

(二)

賈思勰著

國學基本叢書

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

者刷印兼行發

館書印

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

1930

萬有文庫

第一集一千種

總編纂者

王雲五

商務印書館發行

齊民要術目錄

第二冊

卷一

耕田第一

收種第二

種穀第三

卷二

黍稷第四

粱秫第五

大豆第六

小豆第七

種麻第八

種麻子第九

大小麥第十

卷三

水稻第十一

旱稻第十二

胡麻第十三

種瓜第十四

種瓠第十五

種芋第十六

種葵第十七

蔓菁第十八

種蒜第十九

種薏第二十

種葱第二十一

種韭第二十二

種蜀芥芸臺芥子第二十三

種胡荽第二十四

種蘭香第二十五

種蓼第二十六

種薑第二十七

種荷芹蘆第二十八

種苜蓿第二十九

雜說第三十

卷四

園籬第三十一

栽樹第三十二

種棗第三十三

種桃李第三十四

種李第三十五

種梅杏第三十六

插梨第三十七

種粟第三十八

柰林檎第三十九

種柿第四十

安石榴第四十一

木瓜第四十二

種椒第四十三

種茱萸第四十四

卷五

種桑柘第四十五

種榆白楊第四十六

種棠第四十七

種穀楮第四十八

漆第四十九

槐柳楸梓梧柞第五十

種竹第五十一

種紅藍花梔子第五十二

種藍第五十三

種紫草第五十四

伐木第五十五

卷六

養牛馬驢騾第五十六

養羊第五十七

養猪第五十八

養雞第五十九

養鵝鴨第六十

養魚第六十一

第二冊

卷七

貨殖第六十二

塗甕第六十三

造神麴并酒等第六十四

白醪麴第六十五

笨麴并酒第六十六

法酒第六十七

卷八

黃衣黃蒸及蘖第六十八

常滿鹽花鹽第六十九

作醬法第七十

作酢法第七十一

作豉法第七十二

八和齋第七十三

作魚酢第七十四

脯臘第七十五

羹臠法第七十六

蒸魚法第七十七

臕脂煎消法第七十八

菹綠第七十九

卷九

炙法第八十

作臠與糟苞第八十一

餅法第八十二

饅饅法第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

殮飯第八十六

素食第八十七

作菹藏生菜法第八十八

餚餚第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

卷十

五檿果蓏菜茹非中國物產者

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尚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驪。孟康曰五十匹也驪古蹄字牛驪角千。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千畝梔茜。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。師古曰千釀以釀酒醯醬千瓊。胡雙反師古曰瓊長頭壘也受十升漿千儻。孟康曰儻壘也師古曰儻音丁濫反屠牛羊麋千皮穀糴千鍾。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據竹竿萬箇輶車

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。糞得所。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。全稠鬧細弱不堪留者。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。新出甕及熱脂塗者。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。所蔭乃止。牛羊脂爲第一好。猪脂亦得。俗人用麻子脂者。誤人耳。若脂不切。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。有汗穢者不使。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。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。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。殺熱火爇。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。有所洗浣者。悉用河水佳也。

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。

醖米三斗。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。唯三過醖米畢。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。次醖五斗。又四斗。又三斗。以漸待米消。卽醖。無令勢不相及。味足沸定爲熟。氣味雖正。沸未息者。麴勢未盡。宜更醖之。不醖則酒味苦薄矣。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。任意斟裁。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。劑令下微溫。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。斧刀則殺小。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。秋穀米三石。春穀米四石。初下釀。用黍米四斗。再甯弱炊。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，每酸卽以酒杷遍攪，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。其糠藩雜用，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，秬米令酒薄不任事。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。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。初煖下者。酸亦煖。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。春作八九酸。冬欲溫煖。春欲清涼。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。酒熟乃去之。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。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。