

齊民要術

冊三

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

笨麴餅酒第六

法酒第六十七

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饗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

二百蹠

孟康曰五十足也蹠古蹄字

牛蹠角千

孟康曰一百六十頭也牛馬貴賤

以此爲率

千足羊

師古曰凡言千足者二百五十頭也

澤中千足彘水居千

石魚陂

師古曰言有大陂養魚以斤兩爲計一歲收魚千石

山居千章之楸

楸木大材

千章者大枚也師古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滎南河濟之間千樹楸陳

夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及各國萬家

之城帶郭千畝畝鍾之田

孟康曰一畝鍾受六斛四斗

也畝若干畝梔蒳

孟康曰茜草梔蒳子可用染也

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

利通邑大都

酤一歲

千釀

師古曰千釀酒醢醬千瓠

胡雙反

古曰瓠也受十升

醬千儋

孟康曰儋以釀酒醢醬千瓠師古曰儋反

屠牛羊彘千皮口穀糶千鍾師古曰謂常薪藁千車

船長千丈木千章洪同方藁草材也舊將作竹竿萬

個輶車百乘師古曰輶車輕小車也牛車千兩木器漆者千枚

銅器千鈞斤鈞三十素木鐵器若梘茜千石孟康曰百

石素木馬蹏蹏千則為馬二口也蹏與口共千牛千

足羊彘千雙僮手指千孟康曰僮奴婢也古者無空

曰手指以別馬牛蹄角也師古曰筋角丹砂千斤其

手指謂有巧伎者指千則人百帛絮細布千鈞文采千疋師古曰文者曰縵也榻布皮

革千石孟康曰榻布白疊也師古曰疊厚之布也其

厚貌漆千大斗師古曰大斗今俗猶有於量米藥麴鹽豉千

合斗斛量之多少等亦為合之輕重相配耦之言耳今

西楚荆河之俗賣鹽豉各一斗則各為裏而相隨為

此則合也說者不曉隨讀為升合之合又改作合競

為解說失鮐鯢千斤師古曰鮐海魚也鯢刀魚也飲

養又音才爾反而說者不知音矣鮒千石鮑千鈞古鮑

曰鮒音鮒魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也

鮑音鮒魚也鮑音普各反鮑失義遠矣鄭康成以爲鮑所呼

室乾之亦非音五回反乾之義即鮑耳蓋今巴荆人所呼

鮑魚者是也音居偃反秦始皇載鮑蒲北反是棗栗

千石者三之師古曰狐貂裘千皮羔羊裘千石師古曰

貂貴故計其數也羔旃車千具他果采千種師古曰果

羊賤故稱其量也子貸金錢千貫節馴僧孟康曰節物貴賤

果實也子貸金錢千貫節馴僧孟康曰節物貴賤

比也千乘之家也師古曰僧者合會二家交易貪賈

者也千乘者其首率也師古曰貪賈未當買而

三之廉賈五之買孟康曰貪賈未當買而

賣賤乃買故亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾

聞汶山之下沃墜下有跋鴟至死不饑孟康曰跋音

其山下有沃墜孟康曰跋音

其根可食以充糧故無饑年華陽國志曰汶山郡都

安縣有大羊如蹲鴟也諺曰何卒耕水窟曹邴氏家

起富至巨萬然自父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也

高誘曰賈

多端非一術工多技非一能故心不一也

塗甕第六十三

凡甕七月坯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窯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

火盛易破微則難熱務令調適

乃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

所陰切

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偏拭以熱之亦不免津俗人釜土蒸甕者水氣亦不佳

以熱

湯數斗著甕中條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
水二十斛勿令人潑人長水亦可瀉却莫令人用其
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行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曝欲得使乾然後內之其餅麴手團二寸半厚九分

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出類絕蹤穴蟲潛影衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈

以猛芳越椒熏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
自冥人願無爲希從畢永急急如律令祝三遍各再
拜

造酒法全餅麴曠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刷布帊盛高
屋廚上曬經一日莫使風土穢汙乃平量麴一斗白
中受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

使止

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揣東向開戶屋
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
腹烏腹者遶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麴勢未盡宜更醖之不醖則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實暘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猪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者

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升米初下米五
斗必令五六十遍淘之二醖七斗米三醖八斗米滿
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
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之麴汁於甕中
卽醎飯候米消又醎八斗消盡又醎八斗凡三醎畢
若猶苦者更以二斗醎之此合醎飲之可也

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
薄如蒸餅劑令下微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之
不必須童男其屋預前數日數著猫塞鼠窟泥壁令
淨掃地布麴餅於地上作行伍勿令相逼當中十字

阡陌使通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市麴訖閉戶密泥之勿使漏氣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泥閉如初三七日以麻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及斧背椎破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汙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

者皆得過夏熱桑落時作者反勝於春桑落時稍冷
初浸麴與春同及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太
厚則傷熱春則不須置甕於塼上秋以九月或十九
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

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所
以爾者寒煖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
細舂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餽弱炊必令均熟勿

使堅剛生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氈若值天寒亦可加草一宿再宿候米消更醖六斗第三醖用米或七八斗第四第五第六醖用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法或再宿一醖三宿一醖無定準惟須消化乃醖之每醖皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每醖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須蓋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

耳冬釀者未須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重醖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已

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