

酒 酒 酒

顛

補 譜 經



Z121

1
:1477 酒

00743

經

朱翼中 著

中
華
書
局

叢書集成初編所選
夷門廣牘及知不足
齋叢書皆收有此書
夷門本僅一卷知不
足本三卷故據以排
印並附夷門所錄十
六條於後

酒經題詞

讀朱翼中北山酒經并序

大隱先生朱翼中壯年勇退著書釀酒僑居西湖上而老焉屬朝廷大興醫學求深於道術者爲之官師乃起公爲博士與余爲同僚明年翼中坐書東坡詩貶達州又明年以宮祠還未至余一旦夢翼中相過且誦詩云投老南還愧轉蓬會令淨土變炎風由來祇許杯中物萬事從渠醉眼中明日理書帙得翼中北山酒經發而讀之蓋有禦魑魅于煙嵐轉炎荒爲淨土之語與夢頗契余甚異乃作此詩以志之他時見翼中當以是問之其果夢乎非耶政和七年正月二十五日也

赤子含德天所鈞日漸月化滋澆淳惟帝哀矜憫下民爲作醪醴發其真炊香釀玉爲物春投醪醴米授之神成此美祿功非人酣適安在味甘辛一醉竟與羲皇鄰薰然剛愎皆慈仁陶冶窮愁孰知貧頌德不獨有伯倫先生作經賢聖分獨醒正似非全身德全不許世人聞夢中作詩語所親不願萬戶誤國恩乞取醉鄉作封君朝奉郎行開封府刑曹掾李保

酒經上

枚菴漫士古歡堂秘冊

大隱翁譔

酒之作。尙矣。儀狄作酒醪。杜康秫酒。豈以善釀得名。蓋抑始於此耶。酒味甘辛。大熱有毒。雖可忘憂。然能作疾。所謂腐腸爛胃。潰髓蒸筋。而劉詞養生論。酒所以醉人者。麴蘖氣之故爾。麴蘖氣消。皆化爲水。昔先王誥庶邦。庶士無彝酒。又曰。祀茲酒。言天之命。民作酒。惟祀而已。六彝有舟。所以戒其覆。六尊有罍。所以禁其淫。陶侃劇飲。亦自制其限。後世以酒爲漿。不醉反恥。豈知百藥之長。黃帝所以治疾耶。大率晉人嗜酒。孔羣作書。族人今年得秫七百斛。不了麴蘖事。王忱三日不飲酒。覺形神不復相親。至於劉殷。嵇阮之徒。尤不可一日無此。要之酣放自肆。託於麴蘖。以逃世網。未必真得酒中趣爾。古之所謂得全於酒者。正不如此。是知狂藥自有妙理。豈特澆其礪礪者耶。五斗先生。棄官而歸。耕於東臯之野。浪遊醉鄉。沒身不返。以謂結繩之政已薄矣。雖黃帝華胥之游。殆未有以過之。繇此觀之。酒之境界。豈鋪歎者所能與知哉。儒學之士。如韓愈者。猶不足以知此。反悲醉鄉之徒爲不遇。大哉酒之於世也。禮天地。事鬼神。射鄉之飲。鹿鳴之歌。賓主百拜。左右秩秩。上自搢紳。下逮閭里。詩人墨客。漁夫樵婦。無一可以缺此。投閒自放。擺襟露腹。便然酣臥於江湖之上。扶頭解醒。忽然而醒。雖道術之士。鍊陽消陰。飢腸如筋。而熟穀之液。亦不能

去。惟胡人禪律以此爲戒。嗜者至於濡首敗性。失理傷生。往往屏爵棄卮。焚爨折榼。終身不復知其味者。酒復何過耶。平居無事。汗罇斟酒。發狂蕩之思。助江山之興。亦未足以知麴蘖之力。稻米之功。至於流離放逐。秋聲暮雨。朝登糟丘。暮游麴封。禦魍魎於煙嵐。轉炎荒爲淨土。酒之功力。其近於道耶。與酒游者。死生驚懼交於前而不知。其視窮泰違順。特戲事爾。彼飢餓其身。焦勞其思。牛衣發兒女之感。澤畔有可憐之色。又烏足以議此哉。鴟夷丈人以酒爲名。含垢受侮。與世浮沈。而彼騷人。高自標持。分別黑白。且不足以全身遠害。猶以爲惟我獨醒。善乎酒之移人也。慘舒陰陽。平治險阻。剛愎者薰然而慈仁。懦弱者感慨而激烈。陵轢王公。給玩妻妾。滑稽不窮。斟酌自如。識量之高。風味之嫩。足以還澆薄而發猥瑣。豈特此哉。夙夜在公。有豈樂飲酒。魚酌以大爵。行不醉無歸。滿君臣相遇。播於聲詩。亦未足以語太平之盛。至於黎民休息。日用飲食。祝史無求。神具醉止。斯可謂至德之世矣。然則伯倫之頌德。樂天之論功。蓋未必有以形容之。夫其道深遠。非冥搜不足以發其義。其術精微。非三昧不足以善其事。昔唐逸人追述焦革酒法。立祠配享。又采自古以來善酒者以爲譜。雖其書脫略卑陋。聞者垂涎。酣適之士。口誦而心醉。非酒之薰狐。其孰能爲之哉。昔人有齋中酒。廳事酒。狼酒。雖勻以麴蘖爲之。而有聖有賢。清濁不同。周官酒正以式法授酒材。辨五齊之名。三酒之物。歲終以酒式誅賞。月令乃命大酋。首鑑。大酋酒。官之長也。秫稻必齊。麴藥必時。湛醴必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。六者盡善。更得醴漿。則酒人之事過半矣。周官漿人掌共王之六飲。水漿醴涼醫醕入于酒府。而漿最爲先。古語有之。空桑穢飯。醴以稷麥。以成醇醪。酒之始也。

說文。酒白謂之醖。醖者。壞飯也。醖者。老也。飯老卽壞。飯不壞則酒不甜。又曰。烏梅女麯。胡板切。甜醪九投。澄清百品。酒之終也。麯之於黍。猶鉛之於汞。陰陽相制。變化自然。春秋緯曰。麥陰也。黍陽也。先漬麯而投黍。是陽得陰而沸。後世麯有用藥者。所以治疾也。麯用豆亦佳。神農氏亦小豆飲汁。愈酒病。酒有熱。得豆爲良。但硬薄少蘊藉耳。古者玄酒在室。醴酒在戶。醴酒在堂。澄酒在下。而酒以醇厚爲上。飲家須察黍性。陳新天氣冷暖。春夏及黍性新軟。則先湯平。而後米。酒人謂之倒湯。平。秋冬及黍性陳硬。則先米而後湯。酒人謂之正湯。醴醖須餘米。偷酸也。說文。醴。酒母也。醴音途。投醪偷甜。湖人不善偷酸。所以酒熟入灰。北人不善偷甜。所以飲多令人膈上懷懷。桓公所謂青州從事。平原督郵者此也。酒甘易酸。味辛難醴。釋名。酒者。酉也。酉者。陰中也。酉用事而爲收。收者。甘也。卯用事而爲散。散者。辛也。酒之名以甘辛爲發。金木開隔。以土爲媒。自酸之甘。自甘之辛。而酒成焉。蘇米所以要酸。投醪所以要甜。所謂以土之甘。合木作酸。以木之酸。合水作辛。然後知投者所以作辛也。說文。投者。再醴也。張華有九醴酒。齊民要術。桑落酒有六七投者。酒以投多爲善。要在麯力相及。醴酒所以有韻者。亦以其再投故也。過度亦多。術尤忌見日。若太陽出。卽酒多不中。後魏賈思勰亦以夜半蒸炊。昧旦下釀。所謂以陰制陽。其義如此。著水無多。少拌和黍麥。以勻爲度。張籍詩。釀酒愛乾和。卽今人不入定酒也。晉人謂之乾榨酒。大抵用水隨其湯去聲。黍之大小斟酌之。若投多水寬亦不妨。要之米力勝於麯。麯力勝於水。卽善矣。北人不用酵。祇用刷案水。謂之信水。然信水非酵也。酒人以此體候冷暖爾。凡醴不用酵。卽酒難發醴。來遲則腳不正。祇用正發酒醴最良。不然。則掉取醴面。絞令稍

乾和以麴蘖。挂於衡茅。謂之乾酵。用酵四時不同。寒卽多用。溫卽減之。酒人冬月用酵緊。用麴少。夏月用麴多。用酵緩。天氣極熱。置甕於深屋。冬月溫室。多用氈毯圍遶之。語林云。抱甕冬醪。言冬月釀酒。令人抱甕。速成而味好。大抵冬月蓋覆。卽陽氣在內而酒不凍。夏月閉藏。卽陰氣在內而酒不動。非深得卯酉出入之義。孰能知此哉。於戲。酒之梗概。曲盡於此。若夫心手之用。不傳文字。固有父子一法而氣味不同。一手自釀而色澤殊絕。此雖酒人亦不能自知也。

酒經中

頓遞祠祭麴

香泉麴

香桂麴

杏仁麴

已上罷麴

瑤泉麴

金波麴

滑臺麴

豆花麴

已上風麴

玉友麴

白醪麴

小酒麴

真一麴

蓮子麴

已上醪麴

總論

凡法麴於六月三伏中踏造。先造餽汁。每甕用甜水三石五斗。蒼耳一百斤。地麻辣蓼各二十斤。剉碎爛搗入甕內同煎。五七日。天陰至十日。用盆蓋覆。每日用杷子攪兩次。濾去滓以和麴。此法本爲造麴多處設。要之。不若取自然汁爲佳。若祇造三五百斤。麴取上三物爛搗入井花水。裂取自然汁。則酒味辛辣。內法酒庫杏仁麴。止是用杏仁研取汁。卽酒味醇甜。麴用香藥大抵辛香發散而已。每片可重一斤四兩。乾時可得一斤。直須實踏。若虛則不中造麴。水多則糖心。水脈不勻。則心內青黑色。傷熱則心紅。傷冷則發不透而體重。惟是體輕。心內黃白。或上面有花衣。乃是好麴。自踏造日爲始。約一月餘日出場子。且於當

風處井欄塼起，更候十餘日，打開心內無溼處，方於日中曝乾，候冷乃收之。收麴要高燥處，不得近地氣，及陰潤屋舍盛貯，仍防蟲鼠穢汚，四十九日後方可用。

頓遞祠祭麴

小麥一石，磨白麴六十斤，分作兩栲栳，使道人頭、地麻花水共七升，拌和似麥飯，入下項藥。

白朮二兩半

川芎一兩

白附子半兩

瓜蒂一字

木香一錢半

已上藥搗羅爲細末，勻在六十斤麴內。

道人頭十六斤

地麻八斤一名辣母藤

已上草揀擇剉碎爛搗，用大盆盛新汲水浸，攪拌似藍澱水濃爲度，祇收一斛四升，將前麴

拌和令勻。

右伴藥麴拌時，須乾溼得所，不可貪水，握得聚，撲得散，是其訣也。使用蠶篩隔過，所貴不作塊。按令實，用厚複蓋之，令煖三四時辰，水脈勻，或經宿，夜氣留潤亦佳。方入模子，用布包裹實踏，仍預治淨室無風處，安排下場子，先用板隔地氣，下鋪麥麴，約一尺，浮上鋪箔，箔上鋪麴，看遠近，用草人子爲契音垂，上用麥麴蓋之，又鋪箔，箔上又鋪麴，依前鋪麥麴，四面用麥麴割實風道，上面更以黃蒿棉壓定，須一日兩次，觀步體營，發得緊慢，傷熱則心紅，傷冷則體重，若發得熱，周遭麥麴微溼，則減去上面蓋者麥麴，并取去四面割塞，令透風氣，約三兩時辰，或半日許，依前蓋覆，若發得太熱，卽再蓋減麥麴令薄，如冷不發，卽添麥麴。

厚蓋催趁之。約發及十餘日已來。將麴側起。兩兩相對。再如前罷之。醴瓦日足。然後出草。去雙。立曰。醴。側曰瓦。

香泉麴

白麴一百斤。分作三分。共使下項藥。

川芎兩七

白附子兩半

白朮兩半

瓜蒂錢一

已上藥共搗羅爲末。用馬尾羅篩過。亦分作三分。與前項麴一處拌和令勻。每一分用井水八升。其踏罷與頓遞祠祭法同。

香桂麴

每麴一百斤。分作五處。

木香兩一

官桂兩一

防風兩一

道人頭兩一

白朮兩一

杏仁兩一。去尖。細研。

右件爲末。將藥亦分作五處。拌入麴中。次用蒼耳二十斤。蛇麻一十五斤。擇淨剉碎。入石臼搗爛。入新汲井花水二斛。一處揉如藍相似。取汁二斛四升。每一分使汁四升七合。竹筴落內一處拌和。其踏罷與頓遞祠祭法同。

杏仁麴

每麴一百斤。使杏仁十二兩。去皮尖。湯浸於砂盆內研爛。如乳酪相似。用冷熟水二斛四升。浸杏仁爲汁。分作五處拌麴。其踏罷與頓遞祠祭法同。

酒 經 中

八

已上藥麴

瑤泉麴

白麵六十斤。上甑糯米粉四十斤。一斗米粉得六斤半。

已上粉麴先拌令勻。次入下項藥。

白朮

兩

防風

兩

白附子

兩

官桂

兩

瓜蒂

錢

檳榔

兩

胡椒

兩

胡荽

兩

丁香

兩

人參

兩

天南星

兩

茯苓

兩

桂枝

兩

丁香

兩

人參

兩

天南星

兩

茯苓

兩

香白芷

兩

川芎

兩

肉豆蔻

兩

右件藥竝爲細末。與粉麴拌和訖。再入杏仁三斤。去皮尖。磨細。入井花水一斗八升。調勻。旋瀉於前項粉麴內。拌勻。復用羅篩隔過。實踏。用桑葉裹盛於紙袋中。用繩繫定。即時挂起。不得積下。仍單行懸之。二七日去桑葉。祇是紙袋。兩月可收。

金波麴

木香

兩

川芎

兩

白朮

兩

白附子

兩

官桂

兩

防風

兩

黑附子

兩

炮

瓜蒂

兩

右件藥都搗羅爲末。每料用糯米粉白麵共三百斤。使上件藥拌和令勻。更用杏仁二斤。去皮尖。入砂盆內。爛研。濾去滓。然後用水蘼一斤。道人頭半斤。地麻一斤。同搗爛。以新汲水五斗。採取濃汁。和搜入盆內。

以手拌勻。於淨席上堆放。如法蓋覆一宿。次日早晨。用模踏造。堆實爲妙。踏成用穀葉裹盛在紙袋中。挂開透風處。半月去穀葉。祇置於紙袋中。兩月方可用。

滑臺麴

白麵一百斤。糯米粉一百斤。

已上粉麵先拌和令勻。次入下項藥。

白朮

兩

官桂

兩

胡椒

兩

川芎

兩

白芷

兩

天南星

兩

瓜蒂

兩

杏仁

二斤

用溫湯浸去皮尖。更冷水淘三兩。入砂盆內研。旋入井花水。取濃汁二盞。

右件搗羅爲細末。將粉麵并藥一處拌和令勻。然後將杏仁汁旋灑於前項粉麵內拌揉。亦須乾溼得所。握得聚。撲得散。卽用麴篩隔過。於淨席上堆放。如法蓋三四時辰。候水脈勻。入模子內實踏。用刀子分爲四片。逐片印風字訖。用紙袋子包裹。挂無日透風處四十九日。踏下便入紙袋盛挂起。不得積下。挂時相離著。不得斷香。恐熱不透風。每一石米用麴一百二十兩。隔年陳麴有力。祇可使十兩。

豆花麴

白麵五斗。

赤豆七升。

杏仁

兩

川烏頭

兩

官桂

兩

麥蘖

四兩

右除豆麵外。並爲細末。卽用蒼耳。辣蓼。勒母藤三味。各一大握。搗取濃汁。浸豆一伏時。漉出豆。蒸以糜爛爲度。豆須是黃爛成砂。漉乾放冷方堪用。卻將浸豆汁煎數沸。別頓放候蒸豆熟放冷。搜和白麵并藥末。硬若煮不爛。卽造酒出。有豆腥氣。

軟得所帶軟爲佳。如硬，更入少浸豆汁，緊踏作片子，祇用紙裹，以麻皮寬縛定，挂透風處，四十日取出，曝乾即可用。須先露五七夜後，使七八月已後方可使。每斗用六兩。隔年者用四兩。此麴謂之錯著水。李都尉玉

漿乃用此麴，但不用荳耳。辣薑、勒母藤三種耳。又一法，只用三種草汁浸米一夕，搗粉，每斗麴清赤豆二升，入白麴九斤拌和踏。桑葉裹，入紙袋當風挂之，即不用香藥耳。

已上風麴

玉友麴

辣蓼、勒母藤、荳耳各二斤，青蒿、桑葉各減半，竝取近上稍嫩者，用石臼爛搗，布絞取自然汁，更以杏仁百粒，去皮尖細研入汁內，先將糯米揀簸一斗，急淘淨，控極乾，爲細粉，更嗽令乾，以藥汁逐旋勻灑拌和，乾溼得所，乾溼不可過，搏成餅子，以舊麴末逐箇爲衣，各排在篩子內，於不透風處淨室內先鋪乾草，用一方蓋鋪，厚三寸許，安篩子在上，更以草厚四寸許覆之，覆時須勻，不可令有厚薄，一兩日間，不住以手探之，候餅子上稍熱，仍有白衣，即去覆者草，明日取出通風處，安卓子上，須稍乾，旋旋逐箇揭之，令離篩子，更數日，以籃子懸通風處，一月可用。罷餅子須熱透，又不可過候，此爲最難。未乾見日即裂。夏月造易蛀，唯八月造，可備一

秋及來春之用，自四月至九月可釀，九月後寒即不發。

白醪麴

粳米三升，糯米一升，淨淘洗爲細粉，川芎一兩，峽椒一兩爲末，麴母末一兩，與米粉藥末等拌勻，蓼葉一束，桑葉一把，荳耳葉一把。

右爛搗入新汲水破令得所。濾汁拌米粉無令溼。捻成團。須是緊實。更以麴母徧身糝過爲衣。以穀樹葉鋪底。仍蓋一宿。候白衣上。搗去。更候五七日。曬乾。以籃盛挂風頭。每斗三兩。過半年以後。即使二兩半。

小酒麴

每糯米一斗作粉。用蓼汁和勻。次入肉桂、甘草、杏仁、川烏頭、川芎、生薑與杏仁同研汁。各用一分作餅子。用穠草蓋。勿令見風。熱透後。番依玉友罷法。出場當風懸之。每造酒一斗用四兩。

眞一麴

上等白麴一斗。以生薑五兩。研取汁。灑拌揉和。依常法起酵作蒸餅。初作片子。挂透風處一月。輕乾可用。

蓮子麴

糯米二斗淘淨。少時蒸飯攤了。先用麵三斗。細切生薑半斤。如豆大。和麵微炒令黃。放冷隔宿亦攤之。候飯溫。拌令勻。勿令作塊。放蘆席上。攤以蒿草罨作黃子。勿令黃子黑。但白衣上。即去草番轉。更半日。將日影中。曬乾。入紙袋盛。挂在梁上風吹。

已上釀麴

酒經下

臥漿

六月三伏時，用小麥一斗煮粥爲腳，日間懸胎蓋，夜間實蓋之，逐日浸熱，麵漿或飲湯，不妨給用，但不得犯生水，造酒最在漿，其漿不可才酸便用，須是味重，醱米偷酸，全在於漿，大法漿不酸，即不可醱酒，蓋造酒以漿爲祖，無漿處或以水解醋，入葱椒等煎，謂之合新漿，如用已曾浸米漿，以水解之，入葱椒等煎，謂之傳舊漿，今人呼爲酒漿是也，酒漿多漿臭，而無香辣之味，以此知須是六月三伏時造下漿，免用酒漿也，酒漿寒涼時猶可用，溫熱時即須用臥漿，寒時如臥漿闕絕，不得已亦須且合新漿用也。

淘米

造酒治糯爲先，須令揀擇，不可有粳米，若旋揀，實爲費力，要須自種糯穀，即全無粳米，免更揀擇，古人種糯，蓋爲此，凡米不從淘中取淨，從揀中取淨，緣水祇去得塵土，不能去砂石鼠糞之類，要須旋舂簸令潔，白走水一淘，大忌久浸，蓋揀簸既淨，則淘數少而漿入，但先傾米入籬，約度添水，用杷子靠定籬唇取力，直下不住手急打幹，使水米運轉，自然勻淨，才水清即住，如此則米已潔淨，亦無陳氣，仍須隔宿淘控，方始可用，蓋控得極乾，即漿入而易酸，此爲大法。

煎漿