

齊民要術

齊民要術卷第七

後魏高陽太守賈

思勰

撰

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

符本切

麴第六十六

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鷙鳥之發故曰吾治
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
庶民農工商賣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

孟康曰五十四匹也驪古蹄字

牛驪角千

孟康曰一百六十頭牛馬賣賤以

此為千足羊

師古曰凡言千足者二百五十頭也

澤中千足水居千

石魚陂

師古曰言有大陂養魚一歲收千石魚以斤兩為計

山居千章之楸

楸任方章

者千故也師古曰大材安邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢
曰章解在百官公卿表

江陵千樹橘淮北榮南濟河之間千樹楸陳

夏千畝漆齊魯十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孟康曰梔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

師古曰千益將酉千瓦胡雙反師古曰瓦漿千儋孟康曰儋

甕以釀酒一酉千瓦胡雙反師古曰瓦漿千儋孟康曰儋

曰儋人儋之也一儋屠牛羊王地千皮穀糴千鍾師古

兩甕儋音丁濫反常糴取洪同方葉草而居之材也舊將作薪藁千車船長千丈木千章

大匠掌材者
曰章曹掾

竹竿萬箇輶車百乘

師古曰輶車輕小車也

牛車

千兩木器漆者千枚銅器千鈞

鈞三十斤也

素木鐵

器若扼齒千石

孟康曰百二十斤為石素木素器也

馬蹏噉千噉

師古曰噉口也

蹏與口共千則為馬

二百也數音江鈞反

牛千足羊毳千雙僮手指千

孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧伎者指千則人百

竹肋角丹砂千斤其帛絮細布千鈞文采千匹

師古曰文文緒也帛之有色者曰采

答布皮革千石

孟康曰答布白疊也師古曰麤厚之布也其價

賤故與皮革同其量耳非白疊也答者重厚貌

漆千大斗

師古曰大斗者異於量未粟之斗也今俗猶有大量

藥麴鹽豉千合

師古曰麴藥以斤石稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之言

耳今西楚荆汭之俗賣鹽豉者鹽豉各一斗則各為眾而相隨焉此則合也說者不曉延讀為升合之合又改作古競為解說失之

遠
魚
鱖
千
斤

師古曰鮎海魚也鰲刀魚也飲而不食者鮎音胎又音落鰲音薺又音才爾反而說者妄讀鮎為夷非惟

失於訓物亦

鯢
鮑
千
鈞

師古曰鮓膊魚也即今不著鹽而乾者也
鮓今之鮓魚也鮓音輒轉音晉各反鮓音

不知音矣

魚魚一金

鮫今之鮫魚也。鮫音輒轉音晉各反。鮫音

於業反而說

者乃讀鮑為鮑魚之鮑音王曰反失義遠矣鄭康成以為

鮪於福室

之市非也。大室車之即耳。蓋今巴養人所呼鯉魚者是也。

音居偃反秦

始皇載魚亂臭則是鮓魚
粟千石首三之

耳而福空乾

香本不臭也福音蒲北反

師古曰

師古曰狐紹貴

三千石

水裏千皮羔羊裘千石
故計其數羔羊

幾故稱每

師古曰果采胃於

量也

子

子曰是亦實也

文

山聖朱畢實也

山聖先賢一貫也

貸金

會孟康曰節管物貴財也謂降佐儋

5

其餘利比於千乘之家也。師古曰：

僧者合會日二

家交易者也且若其

省率也
馬且音

子月反會音二小反 貪賈三之廉賈五之

五原曰貪者

不當賣而賣未當買而買又等川少

正德日金

亦比千乘

十得真三

凡買貴乃賣賤乃買故十得五也

家

六率止事。子曰吾聞晉山之下火。

家止

力達也阜民曰吾陞山之丁汝

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
 穢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為主莫令奴
客為主與王酒脯之法濕麴王手中為椀椀
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
陌縱橫以辨疆界湏建立五土各布封境酒
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熟
火煑以烈以猛芳越椒薰味超和鼎飲利君
子既醉既暹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
細剉布吧盛高屋厨上曬經一日莫使風土
穢汚乃平量麴一斗曰中擣令碎若浸麴一
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
噉淘米及炊釜中水為酒之具有所洗浣者
悉用河水佳也

若作秣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

寅日作麴搜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
餅於地閉塞窓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透孔黑爛若欲多
作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限
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麴大
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
消即醖無令勢不相及味足沸定為熟氣味
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
度之盖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
地地上布麴十字立卷令通人行四角各造
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

時治麴如常法細剉為佳

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醎七斗
米三醎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

神麴粳米醎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
以絹濾麴汁於甕中即醎飯候米消又醎八

斗消盡又醖八斗凡三醖畢若猶苦者更以二斗醖之此合醕飲之可也

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呀淨簸擇細磨羅取麴更重磨唯細爲良麴則不好劉胡葉煮三沸湯待冷接取清者漉麴以相着爲限大都飲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泥泥刺作孔
丈夫婦人皆團之不必須童男其屋頂前數
日着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