

臺灣歷史與文化研究輯刊

花木蘭文化出版社 出版

八編7

日治酒麴管制與 臺灣禮俗紅麴之探討

王鵬龍·著



臺灣歷史與文化 研究刊 編輯

八 編

第 7 冊

日治酒麴管制與臺灣禮俗紅麴之探討

王 鵬 龍 著

花木蘭文化出版社

國家圖書館出版品預行編目資料

日治酒麴管制與臺灣禮俗紅麴之探討／王鵬龍 著 -- 初版 --

新北市：花木蘭文化出版社，2015〔民104〕

目 4+198 面；19×26 公分

（臺灣歷史與文化研究輯刊 八編；第 7 冊）

ISBN 978-986-404-433-7（精裝）

1. 禮俗 2. 臺灣文化 3. 文化研究

733.08

104015134

ISBN- 978-986-404-433-7



9 789864 044337

臺灣歷史與文化研究輯刊

八 編 第 七 冊

ISBN：978-986-404-433-7

日治酒麴管制與臺灣禮俗紅麴之探討

作 者 王鵬龍

總 編 輯 杜潔祥

副總編輯 楊嘉樂

編 輯 許郁翎

出 版 花木蘭文化出版社

社 長 高小娟

聯絡地址 235 新北市中和區中安街七二號十三樓

電話：02-2923-1455／傳真：02-2923-1452

網 址 <http://www.huamulan.tw> 信箱 hml810518@gmail.com

印 刷 普羅文化出版廣告事業

初 版 2015 年 9 月

全書字數 141096 字

定 價 八編 29 冊（精裝）台幣 58,000 元

版權所有・請勿翻印

日治酒麴管制與臺灣禮俗紅麴之探討

王鵬龍 著

作者簡介

王鵬龍，畢業於國立花蓮師範學院，擔任國小教職，工作十餘年後於國立臺北大學古典文獻與民俗藝術研究所進修，於民國 102 年取得碩士學位，現任職於新北市中和區光復國民小學。近日考取臺灣師範大學臺灣語文所博班，在往後學習的過程中期望能有所成。

碩士論文得以完成，感謝俞美霞教授的細心提點與反覆詰問，才對主題能有較深入的理解與較寬廣的視野。

從小生長在活字印刷廠，現在工作內容是文化傳承，成家立業後學習的是臺灣文化，生命過程與臺灣文化息息相關，生命中有此機緣真是一大幸福！

提 要

紅麴文化在臺灣清領時期有著高度的發展，並且可區分成紅酒文化與紅糟文化，日治時期因為財政的需求實施酒稅以及酒麴管制，從 1907 年實施酒造稅開始，臺灣紅麴文化開始因政令而發生變化，在 1922 年實施酒專賣之後，紅麴文化開始由量變產生質變。

紅酒文化在酒造稅實施之後，民家不得私釀並且限制民家釀酒習俗，而酒專賣之後，價格飛升並且品質下滑，因此釀造紅酒消失、再製紅酒沒落、混成紅酒氾濫，因此養生禮俗以米酒取代紅酒。

紅糟文化隨紅麴管制開始，民家在不得私釀紅酒的情況下，人民不再有無償紅糟可供運用，甚至到無處取得合法紅糟，因此民間開始以紅膏取代紅糟，而紅膏分成紅花米以及紅番米兩類，紅花米原料是紅花的菊科花瓣，但紅番米原料是蘇木心材，最後這兩種替代物被麻栗葉所取代。

紅酒在臺灣禮俗中是重要的物件，祭祀、餽贈、飲宴當中紅酒才能達到人神盡歡的程度，而紅糟在供品物項與餽贈糕餅是必然出現的元素，也代表各項儀式備受重視，隨著相關政令的實施，禮俗所需物質產生取得不易與品質降低，種種改變顯示政策對文化是較為快速的改變因素。

日治時期紅麴文化轉變，代表人民以沉默的方式反抗政權，被殖民族群以調整文化物質，以延續主流文化。



目次

第一章 緒論	1
一、研究動機與目的	1
二、研究範圍	2
三、研究方法	4
第二章 紅麴的歷史沿革	7
第一節 典籍文獻中紅麴的記載	7
一、先秦六朝的紅麴	7
二、唐宋時代的紅麴	8
三、元明清三代紅麴	12
四、日治時期的紅麴	16
第二節 麴的形式與製作	19
一、麴的重要性與分類	19
二、製麴的原料	24
三、製麴的過程	32
第三節 紅麴的運用	35
一、紅麴的功能與作用	35
二、紅麴與紅糟的分別	39
三、紅酒在生活中的角色	40
第三章 日治時期紅麴管制與運用的轉變	49
第一節 日治時期的酒稅制度	49

一、地方稅制（1898～1907）	49
二、間接國稅（1907～1922）	59
三、酒類專賣（1922～1945）	68
第二節 紅麴管制的方式與影響	78
一、紅麴管制的方式	78
二、紅麴替代物出現	79
三、紅酒與米酒需求的消長	90
第三節 酒專賣前後的紅酒比較	92
一、酒專賣前酒標的含義	92
二、酒專賣後酒標的含義	97
三、酒專賣前後紅酒的差異	105
第四章 紅麴在禮俗的運用與轉變	107
第一節 生命禮俗中的紅麴	107
一、出生至成年	107
二、成年至壽誕	114
三、換鋪至換紅	124
第二節 歲時禮俗中的紅麴	128
一、春季歲時禮俗	128
二、夏季歲時禮俗	135
三、秋季歲時禮俗	139
四、冬季歲時禮俗	144
第五章 結 論	153
參考書目	157
附 錄	167
附錄一、酒稅條例與臺灣日日新報出刊日期對照表	169
附錄二、臺灣漢文日日新報酒造稅規則全文	171
附錄三、《黃氏日抄》紅麴政策榜文	177
附錄四、傳統酒醬醋釀造方式整理表	179
附錄五、1906年臺灣總督歲收細目對照表	185
附錄六、紅酒相關歌謠整理	187
附錄七、總督府專賣局檔案	193
附錄八、日治時期大事與酒稅實施對照表	195

圖目錄

圖 2-1	臺灣酒類釀造場一	20
圖 2-2	臺灣酒類釀造場二	21
圖 2-3	醬油製作 1 (浸泡蒸煮)	23
圖 2-4	醬油製作 2 (製麴)	23
圖 2-5	醬油製作 3 (入甕)	23
圖 2-6	醬油製作 4 (曝曬)	23
圖 2-7	醬油製作 5 (生油加熱)	23
圖 2-8	臺北產白麴	26
圖 2-9	阿猴產白麴	26
圖 2-10	《天工開物》紅麴的製造過程	34
圖 2-11	清酒分級	45
圖 3-1	酒甑示意圖 (俗稱熬酒桶)	52
圖 3-2	酒甑剖面示意圖	53
圖 3-3	家用酒甑	53
圖 3-4	煙酒鑑札樣貌	64
圖 3-5	金雞酒標	76
圖 3-6	黃雞酒標	76
圖 3-7	蘇木葉	83
圖 3-8	蘇木樹幹 1	85
圖 3-9	蘇木樹幹 2	85
圖 3-10	阿勃勒	86
圖 3-11	麻栗葉 1	87
圖 3-12	麻栗葉 2	87
圖 3-13	麻栗 1	88
圖 3-14	麻栗 2	88
圖 3-15	酒類消費趨勢	91
圖 3-16	酒專賣前紅酒酒標	95
圖 3-17	酒專賣後紅酒酒標	102
圖 4-1	桃型壽紋粿模	111
圖 4-2	龜型龜甲粿模	112
圖 4-3	三層供桌	130
圖 4-4	挨粿	148

表目錄

表 2-1	宋元時期紅麴資料對照表	12
表 2-2	宋明時期紅酒方對照表	15
表 2-3	《北山酒經》酒麴種類表	22
表 2-4	酒專賣後原住民酒麴販售規定	28
表 2-5	紅酒配方演變表	41
表 3-1	1898~1902 年地方稅條例	50
表 3-2	紅麴、白麴進口資料	51
表 3-3	1903~1906 年地方稅條例	55
表 3-4	1904 年臺灣酒一石當價格	56
表 3-5	1904 年自家用酒製造者の數及其の製造石高	58
表 3-6	1907~1921 年間接國稅條例	62
表 3-7	酒造稅實施初期酒價調整	64
表 3-8	玄米一石當米酒收支表	65
表 3-9	1922 年之後酒專賣條例	70
表 3-10	專賣局紅麴相關檔案	72
表 3-11	專賣局白麴相關檔案	73
表 3-12	專賣局紅酒相關檔案	74
表 3-13	紅麴與替代物功能比較表	81
表 3-14	紅花與紅麴進口價格對照表	83
表 4-1	婚禮中紅麴運用表	115
表 4-2	病子歌對照表	118
表 4-3	春季禮俗紅麴運用表	128
表 4-4	夏季禮俗紅麴運用表	135
表 4-5	秋季禮俗紅麴運用表	140
表 4-6	冬季禮俗紅麴運用表	144

第一章 緒論

一、研究動機與目的

紅麴文化節活動引發了思緒，紅麴是什麼？紅麴的重要在哪裡？紅麴在生活中常見嗎？在這些問題的驅使之下，開始尋找資料想對紅麴有所認識，多數有關紅麴的研究成果，集中在紅麴的生化科技以及醫學運用，其中以台大潘子明教授帶領的團隊為主要，但這些成果無法回應我的疑惑，而關於我思緒軸線的問題卻無相關研究成果。

飲食的目的在於延續生命，著重在養生的需求，祭品的目的在謝天賜風調雨順、謝地賜五穀豐登、謝神保四季平安、謝祖給血脈延續，著重在虔誠的感謝；然而日治時期實施酒稅之後，在飲食上發生了兩種變化，（一）紅麴這項食材必須以其他材料進行代替，紅花、蘇木與麻栗葉為原料的紅色染料，以接力方式取代紅麴，最後以麻栗葉作為最終取代品原料，（二）紅麴為紅酒的重要原料，紅麴的特質就是酸，因此紅酒釀成後，必須經過一至三年的陳放，才能轉化酸味成甜味，但為求縮短釀造時程，以紅麴當作染色原料加入蒸餾酒之中，以砂糖做為調味原料，數日之後即可出廠銷售，這種作法形成酒品的速成，這些改變使得飲食的養生能力不再那麼強烈，祭品所代表的虔誠也有所改變。

「紅麴」在清領時期的臺灣常民生活中是隨處可見，如養生、飲食、釀造以及禮俗等方面，它主要以紅酒與紅糟這兩種型態提供健康與服務，就禮俗而言，紅酒是祭祀時必備的供品，紅龜粿、紅桃粿、圓仔、麵龜、壽桃、紅圓、紅米糕以及紅糟肉是禮俗儀式中常見的食物，都必須以紅糟進行染色

甚至醒麵，祭祀時敬酒以及祭祀後親友飲宴以紅酒最受重用與喜愛，在養生方面，成長進補、懷胎害喜、產後月子、節令進補，必定以紅酒或紅糟作為調養家人健康的重要食材。

日治時期總督府在近十年之間，將釀酒稅賦從地方稅提升至間接國稅，當中增加的稅額可觀，從間接國稅到酒專賣的十五年，先是稅額增加兩倍有餘，最後以專賣結束多變的政令，這樣多變並且趨於嚴厲的財稅政策，導致民家無法自行製造紅麴以及紅酒，就連紅糟都必須以購賣的方式取得，而法令的限制使得紅麴取得不便，導致紅麴在飲食方面的運用必須有因應的變通方法，然而替代物的運用使得飲食品質發生改變。

酒類專賣之後，紅麴與紅糟因為提供者的快速消失，導致紅麴的取得更加困難，並且提供範圍出現區域性的現象，如樹林酒廠與宜蘭酒廠的周邊，其餘地區各以不同原料取代紅麴在食物的製作，尤其是禮俗中必定需要的食物，專賣局在此時期提供「速成紅酒」，此時紅酒的原料酒甚至可以一粒白米都不必使用，日本政府的酒稅、酒專賣所致的現象，在民間生活習俗中的樣態如何，乃是本文所關注的重點。

二、研究範圍

酒麴是一種歷史悠久的產物，在臺灣漢民族的生活中酒麴有著舉足輕重的分量，因為不論是禮俗、養生、藍染都有它的身影；酒麴的種類因原料的多元也相當繁多，經由它的發酵所產生的品項也相當眾多，最重要的是它以及它的衍生物在庶民生活中的運用相當多元且廣泛，其一它的歷史綿延數千年，其二區域涵蓋廣大的漢文化傳播區，其三酒麴種類多元，其四衍生物類別多樣。

麴與黴同是具有麴菌的物品，但其用途有所不同而作區別，麴主用於釀酒製醋，黴主用於製作豆醬，黴多以黃衣稱之，麴黴此一類原料在飲食方面的影響力相當巨大，在沒有現代科技的保存設備與技術的年代，這一類物品更能凸顯出其保存食材這方面的功能，食材的保存代表著生命延續的可能，以及面對環境中存在著許多不確定的變數時可以保有的應變彈性。

麴黴的運用相當廣泛，其衍生出的技術可用盤根錯節來形容，第一層是麴黴的製造技術，第二層是釀造技術的衍生，其中包含了酒、醋、醬的釀造以及醬菜的醃漬，第三層是糟粕的運用技術，當中包含了麵粉的發酵、醬菜

的醃漬、禽畜飼料以及麴黴的再製造。

「麴」同「麴」、「糲」、「曲」，不同地區、不同時代典籍會用不同的「麴」表示，而「糲」是臺灣清領之後才出現的新字，在康熙字典查無此字，糲的出現在強調酒麴原料的不同；如大陸典籍資料多以「紅曲」呈現，現今臺灣坊間或資料多以「紅麴」呈現，《臺灣文獻叢刊》以「紅麴」、「紅麴」、「紅糲」並用，日治時期文獻多以「紅糲」呈現，因此受過日式教育的臺灣學者的文章受日治時期資料的影響會用「紅糲」。

臺灣麴的原料為米與豆，米麴主釀造酒醋、豆麴主製豆醬，依據製麴的方式可分成口嚼發酵、直接發酵、粉末發酵與米粒發酵四種，口嚼發酵法以生米口嚼發酵是臺灣原住民傳統製麴法，直接發酵法以豆類直接發酵成麴後立即進入產品的製作流程，豆麴與豆糟也是醃漬物品時的重要物件，黑豆發酵是釀造醬油，其烏豆粕為豆豉，白豆發酵是製作味噌，味噌分成豆醬、蕃薑醬以及米醬，日治後黃豆取代黑豆與白豆成為主有原料，粉末發酵法以米粉發酵成白麴，清領時以米粉拌草葉成草麴、日治時以米粉接菌成特許白麴，米粒發酵法以米粒發酵製成紅麴，紅麴製作最為繁複但功能最多樣因此也是最珍貴的，紅麴釀酒、製醋而其酒糟另有用途絕不浪費。

在臺灣文獻記載中麴黴主要有三大類，其一原住民的口嚼製麴，此一類麴黴並無技術性，功能也侷限在釀酒而已，飲用時多以濁酒型態進行。其二臺灣白麴當中包含了草麴以及白麴，草麴的運用漢、蕃皆有，草麴的運用早在晉代文獻已有紀錄，所以是早期漢人移民時帶入的技術，或是漢人與平埔互動後成為共同的釀酒方式，目前不宜下定論，此一麴釀技術也不高，而白麴經白米粉著菌發酵培養而成，技術程度較高應用範圍可涵蓋大部分的麴黴運用。其三臺灣紅麴其製作技術最高，製作程序最繁瑣，在臺灣會被重視是其功能是臺灣酒麴中最廣泛的，因此以紅麴為主題進行研究，也因為紅麴紅色的染色功能使得民俗必須借重它。

本文所指紅酒是以糯米與紅麴釀造的紅麴酒，與 1949 之後的紅露酒是同一系列但等級不同，而紹興酒的原料是紅麴、白麴以及糯米所釀製的黃酒，並非本文探討的主題，在日治時期紅酒與葡萄酒是晉渭分明，到 1949 之後漸漸的紅酒成為葡萄酒的代名詞；二十一世紀臺灣在回歸傳統的浪潮之下，開始有將紅酒與葡萄酒作區隔的現象，從宜蘭酒廠出產的紅麴酒酒標可見其變化。

紅酒在諸多喜慶場合增添喜色，在健康調理紅酒是首選，臺灣禮俗飲食中一定有它的身影，釀酒成敗的主要關鍵在酒麴，紅麴是釀造紅酒的酒麴，紅酒的特色皆由其造成，再者紅麴在醫書中的行血化瘀以及去瘡癤的療效，對於移民臺灣進行墾殖的先民也是非常重要的依靠。

臺灣歷經日治時期統治，因應總督府財稅自主的需求，實施三階段的酒稅制度，造成酒稅節節高升的情況，商人必須發展出因應之道，必然影響人民在日常生活中紅麴運用，此一變化自然牽動臺灣禮俗與養生形式的改變。從《臺灣文獻叢刊》與日治時期關於紅麴的相關資料的對照，發現釀造方式改變，同時替代紅麴的現象開始出現，民家禁止釀酒必須轉而購買，酒粕運用可能消失，日治時期臺灣紅酒，出現節節高漲的價格與漸漸下降的品質，因此在禮俗方面紅酒的運用也被米酒取代的趨勢，紅麴相關的運用，在日治時期的稅制下，成為能夠快速改變民俗傳承的因素。因此本文聚焦探討此時期生命禮俗與歲時禮俗中紅麴的運用模式。

進一步而言，紅麴有其製作的複雜性、功能的多樣性以及其珍貴性不同於其他麴釀，因此本文以日治時期臺灣紅麴為討論範圍，探討全米麴（紅麴）在政治力量介入下的運用方式，探討紅麴在對庶民生活中養生與禮俗是如何運作。

三、研究方法

本文研究方法即將廣蒐既有的文獻，再加上運用田野調查所得的資料加以統整，針對本文探討的主題以上述所得諸多資料加以分析研究，有關文獻資料分析和田野調查的作業茲在進一步陳述如下：

著手研究本文主題時先藉由宋、元、明三代典籍中有關紅麴的記載，以了解紅麴在製作流程上所發生的變化以及紅麴經常的使用方式；整理典籍中關於紅麴替代物的資料，了解紅花、蘇木與柚木葉的發展。

透過《臺灣文獻叢刊》以及日治時期記載資料，了解紅麴、紅酒與風俗的相關程度以及臺灣當時紅麴的製程，並且比對紅麴的運用在清領時期與日治時期的差異；整理《臺灣文獻叢刊》與日治時期資料有關紅花、蘇木與柚木葉的資料，了解在常民生活中紅麴替代物運用的方式。

根據日治時期總督府官方公文的記載以及日治時期報刊的資料，了解酒稅實施後紅麴的管制方式以及紅酒製成的轉變；經由日治時期期刊有關紅酒

資料的整理，掌握紅麴替代品的面貌。

其次，研究過程中將透過紅麴相關資料的年代排序，了解紅麴發展的脈絡與演變，例如紅麴製作流程的變遷、紅酒釀造方式的改變、紅糟使用的差異、禮俗中紅酒運用的轉換，由這些變異中探討背後的因素所產生的影響力以及影響的運作模式。紅麴與紅糟的混淆，經由資料的排序找出兩者的分辨方式，而紅麴替代物紅膏，也將透過資料的排列，探討三種紅膏物質的出現順序，以探究四者逐一替代的因素。即禮俗當中運用紅麴與紅糟的情況，在資料的排序中，藉以了解也能呈現相關的改變。

在做文獻資料蒐集分析的同時，將進行田野調查工作，其情形陳述如下：

日治時期實施酒專賣後，紅酒由台北、樹林、宜蘭、花蓮四酒廠釀造，其中以樹林酒廠為紅麴供應中心，配發台北、宜蘭、花蓮三酒廠，現今紅露酒的釀造僅存宜蘭酒廠，而台北與樹林合併於林口酒廠，所以目前保有相關技術只剩宜蘭酒廠以及林口酒廠而已。

台酒林口觀光酒廠的參訪中獲益良多，廠方展示純米釀清酒的釀造流程與解說以及紅麴製作的流程，與廠方工作人員的對談中，了解運用在來米釀造清酒的詳細流程，製程中細節的要求以及步驟的掌握都顯示出技術層面的差異，在實際品嚐純米釀清酒之後，對酒品的口感辛辣、氣味嗆鼻的刻板印象完全改觀，發現酒可以如此香甜可口又迷人。

在品嚐過樹林民家自釀紅酒以及台酒純米釀清酒的滋味後，了解《齊民要術》中闡述的釀酒時米足則酒香的真諦，台酒林口觀光酒廠的工作人員表示曾經嘗試以紅麴製作純米釀的紅酒，但在色澤一致性的控制並不容易，樹林民家自釀紅酒陳放後色澤會由紅轉橘紅偏黃，氣味會由酸而回甘轉成香甜帶微酸，然而台酒的紅露酒有嗆辣味，何來的香甜？

釀造紅酒之後的糟粕，會有保存的措施，因紅糟在生活禮俗中有重要責任，如圓仔、龜粿、桃粿、麵龜、壽桃、紅圓、紅米糕與紅糟肉的製作，都需要紅糟的染紅與麵粉發酵，歷經日治時期一連串酒稅政令的推行，現今這些禮俗儀式中重要食品，多採用俗稱紅花米或紅蕃米的食用紅色染料進行調色，祭祀場合必用祭品食材發生改變，並且導致部分祭品製作程序也發生變化，對民粹有著一定程度的影響。

第二章 紅麴的歷史沿革

第一節 典籍文獻中紅麴的記載

一、先秦六朝的紅麴

先秦資料已有紅麴的紀錄，但須經由推論得之，魏晉時代詩文紅麴資料有異，唐代紅麴明確無須推論但資料有限，宋代紅麴紀載大量出現。

《周禮·酒正》「辨五齊之名。一曰泛齊。二曰醴齊。三曰盎齊。四曰緹齊。五曰沈齊。泛者。成而滓浮泛泛然。如今宜成醪矣。醴猶體也。成兒汁滓相符。如今恬酒矣。盎猶翁也。成而翁翁然蔥白色。如今酇白矣。緹者。成而紅赤。如今下酒矣。沈者。成而滓沈。如今造清矣。自醴以上。尤濁縮酌者。盎以下差清。其象類則然。古之法式。未可盡聞。杜子春讀齊皆爲粢。又禮器曰。緹酒之用。玄酒之尚。玄謂齊者。每有祭祀。以度量節作之。」

〔註1〕。

五齊是五種祭祀的酒，泛齊其特徵是酒糟浮於酒液，即是未濾糟粕的濁酒，醴齊是濾過糟粕的清酒，盎齊是白色酒液，緹齊是紅色酒液，沈齊是糟粕沉於酒甕底部，綜合酒液呈現的情況為紅、白、濁、清，其中緹齊的顏色是最突出，也能迎合漢人喜慶的紅色調，並且緹齊也是祭祀場合中最高等的用酒。

〔註1〕 漢·鄭玄注，唐·賈公彥，〈酒正〉《周禮注疏》（《景印文淵閣四庫全書》第90冊，台北：臺灣商務，1983），卷5，頁13~25。

秫稻必齊、麴蘖必時，可確定古代酒的製作原料是糯米與酒麴，酒麴是釀酒過程的主要靈魂，它的菌種是轉化糯米成爲酒液的微生物，也會影響酒的優劣以及酒液的色調，五齊中的緹齊爲赤紅色的酒液，由此可知緹齊是運用紅麴所釀製的糯米紅酒，由此可推知先秦時期已經有紅麴的使用。

曹魏·王粲〈七釋〉「西旅遊梁，御宿清襟。瓜州紅麴，參糲相半。軟滑膏潤，入口流散。」〔註2〕，王粲將旅行過程中的飲食經驗記錄下來，但在資料中有瓜州紅麴與瓜州紅糲兩種版本的差異，因此只能確定王粲紀錄的食物是呈現紅色的外觀，就難以論定是否與紅麴有關。

西晉·潘尼〈釣賦〉「紅麴之飯，糲以菰梁。五味道洽，餘氣芬芳。」〔註3〕，潘尼將美好的用餐經驗，以詩歌方式記錄，但資料中會出現紅麴之飯與紅糲之飯的不同版本，同樣只能確定潘尼紀錄的食物爲紅色外觀，魏晉時期的兩筆資料都有版本的差異，因此引爲論據容易造成問題。

先秦到魏晉這段期間，《周禮》的紅麴運用在釀酒方面是確立的，並且是在祭祀方面的運用，可見紅麴在禮俗中是舉足輕重的角色，至於紅麴衍生物（紅糟）在食物調理的使用，存在一些變因，如〈七釋〉與〈釣賦〉在文獻資料的流傳上發生變異。

二、唐宋時代的紅麴

唐代紅酒的記載不多，李賀〈將進酒〉中的紅酒在北宋時期阮閱《詩話總龜》證實爲紅麴酒，自北宋開始，關於紅麴的資料被明確紀錄下來並且內容也豐富了起來，從南宋開始關於紅麴的製作與運用被有系統的整理與記載，而元代關於紅麴的記載最爲豐富並且完整，宋元兩代的記載其中包含了紅麴的製作技法、紅麴酒釀造的技法、紅麴的運用以及紅麴的藥性，搭配同時期的詩文更可了解紅麴在生活中的影響。南宋時期的〈禁造紅麴榜〉，明確標明江西盛產紅麴，並在荒年時造成麴與糧的對立，同時也顯示紅麴的區域性。

中唐·李賀〈將進酒〉「琉璃鐘，琥珀濃，小槽酒滴眞珠紅。烹龍炮鳳玉脂泣，羅幃繡幕圍香風。吹龍笛，擊鼉鼓；皓齒歌，細腰舞。況是青春日將

〔註2〕 宋·李昉，〈七釋〉《太平御覽》（《景印文淵閣四庫全書》第893~901冊，台北：臺灣商務，1983），卷850，頁11。

〔註3〕 宋·李昉，〈釣賦〉《太平御覽》（《景印文淵閣四庫全書》第893~901冊，台北：臺灣商務，1983），卷850，頁12。