

庶物類纂

造釀屬
自十五至十六

容

太政官文庫			
和	特別	三三六二	類
書	番	函	號
門	二	架	册
	一	五	

内閣文庫			
番號	和	32362	
冊數	465 (337)		
函號	特	54	1

八十内

共十



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

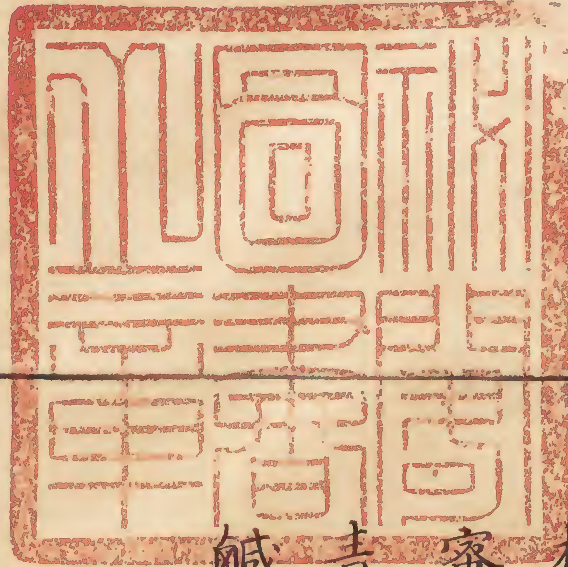
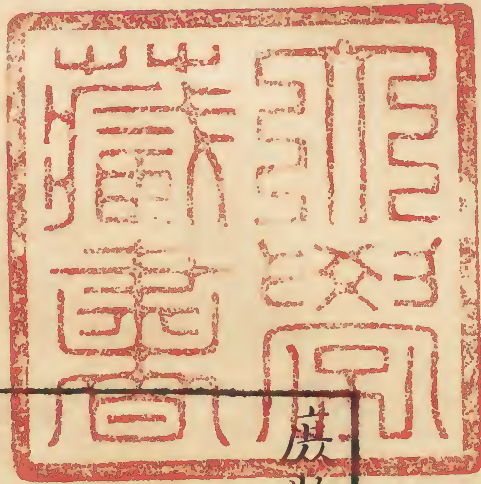
Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂造釀屬卷之十五目次

冰糖

黑糖

梅蘇

蜜漬梅花

青鹽陳皮

鹹杭子

庶物類纂

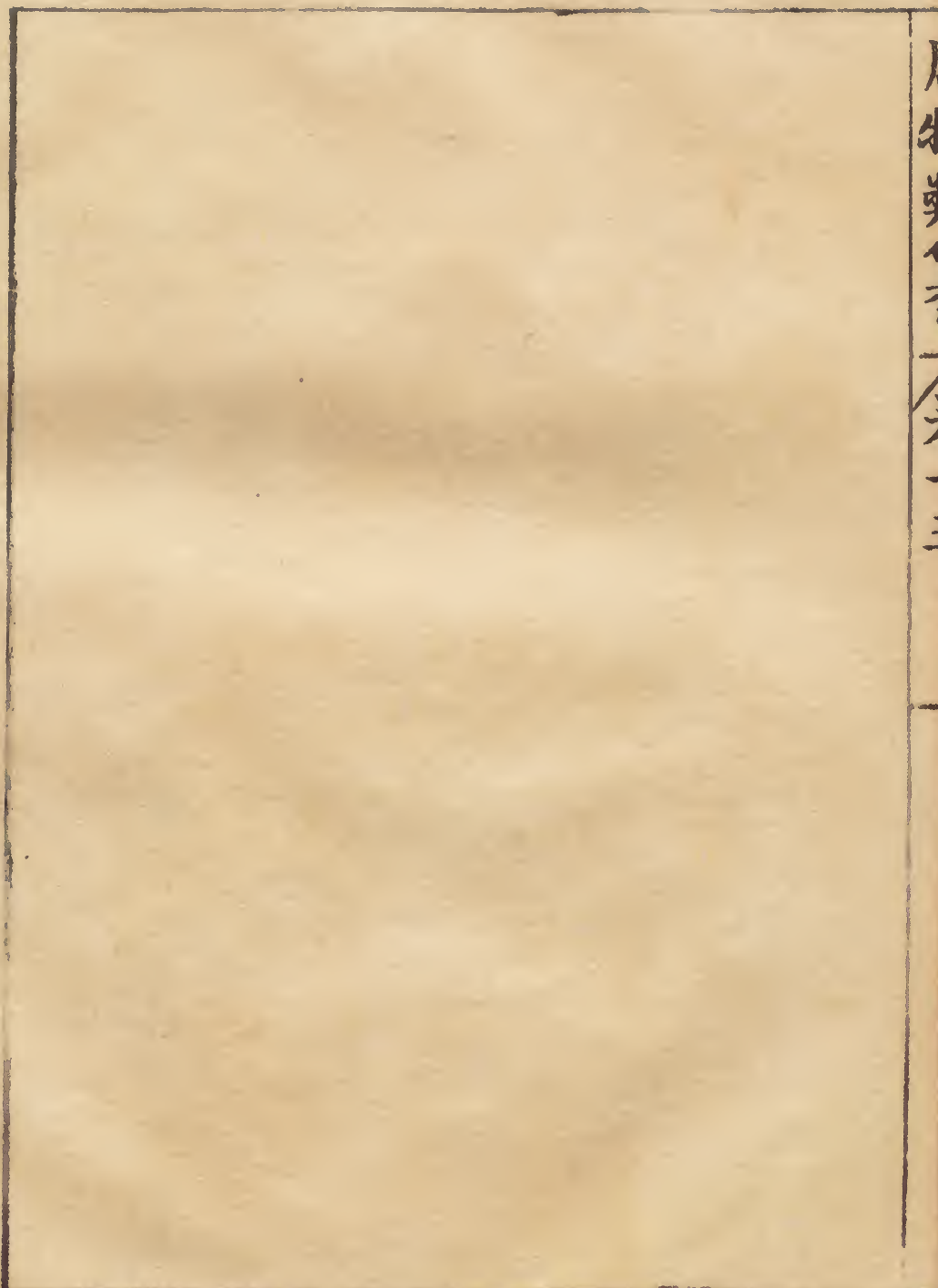
卷十五

造釀屬目次

水飴

一名石蜜唐本
 一名乳飴同上
 一名白沙飴本
 目細 一名吹飴通雅

倍名各コホ霍ホ虛リ熬サ搭タ燕ウ



冰糖

石蜜

乳糖也

味甘寒無毒主心腹熱脹口乾渴性冷利

出益州及西戎煎煉沙糖為之可作餅塊黃白色唐本注云用水牛乳米粉和煎乃得成塊西戎來者佳江左亦有殆勝蜀者云用牛乳汁和沙糖煎之並作餅堅重今注此石蜜其實乳糖也前卷已有石蜜之名故注此條為乳糖唐本先附臣禹錫等謹按孟詵云石蜜治目中熱膜明目蜀中波斯者良東吳亦有並不如兩處者此皆煎甘蔗汁及牛乳汁則易細白

耳和棗肉及巨勝末丸每食後含一兩丸潤肺氣助
五藏津嘉祐補註本草

石蜜川浙最佳其味厚其他次之煎鍊成以銅象物
達京都至夏月及久陰雨多自消化土人先以竹葉
及紙裹外用石灰埋之仍不得見風遂免今人謂乳
糖其作餅黃白色者今人又謂之捻糖易消化入藥

至少宋寇宗奭本草衍義

按萬震涼州異物志云石蜜非石類假石之名也實
乃甘蔗汁煎而曝之則凝如石而體甚輕故謂之石

蜜也明李東璧本草綱目

石蜜即白沙糖也凝結作餅塊如石者為石蜜輕白
如霜者為糖霜堅白如冰者為冰糖皆一物有精粗
之異也以白糖煎化模印成人物獅象之形者為饗
糖後漢書註所謂猓糖是也以石蜜和諸果仁及橙
橘皮縮砂薄荷之類作成餅塊者為糖經以石蜜和
牛乳酥酪作成餅塊者為乳糖皆一物數變也唐本
草明言石蜜煎沙糖為之而諸註皆以乳糖即為石
蜜殊欠分明按王灼糖霜譜云古者惟飲蔗漿其後



煎為蔗錫。又曝為石蜜。唐初以蔗為酒。而饴霜則自大曆間有。鄒和尚者來任蜀之遂寧。繖山始傳造法。故甘蔗所在植之。獨有福建四明番禺廣漢遂寧有冰饴。他處皆顆碎色淺味薄。惟竹蔗綠嫩味厚作霜最佳。西蔗次之。凡霜一甕其中品色亦自不同。惟豐如假山者為上。團枝次之。甕鑑次之。小顆塊又次之。沙脚為下。紫色及如水晶色者為上。深琥珀色次之。淺黃又次之。淺白為下。上同

石蜜。饴霜。冰糖。比之紫沙糖。性稍平。功用相同。入藥

勝之。然不冷利。若久食則助熱損齒。生虫之害同也。上同

冰糖。糖霜之凝者。繭糖。窠絲糖也。○見齊民要術。煎

甘蔗成糖。霜凝為冰糖。窠絲糖。今內府有之。後漢顯

宗紀有猓糖。獅子乳糖也。乳糖。今日吹糖。王灼有糖

霜譜。遂寧有糖水。清方以智通雅

糖。甘蔗錫。一名石蜜。王敬美聞部疏曰。蔗有二種。飴

蔗節疎而短小。食蔗節蜜而長。大凡飴蔗擣之入釜

徑煉為赤糖。赤糖再煉燥而成霜。為白糖。白糖再煉



則曰冰糖又有響糖牛皮糖之屬

汀州府志

機

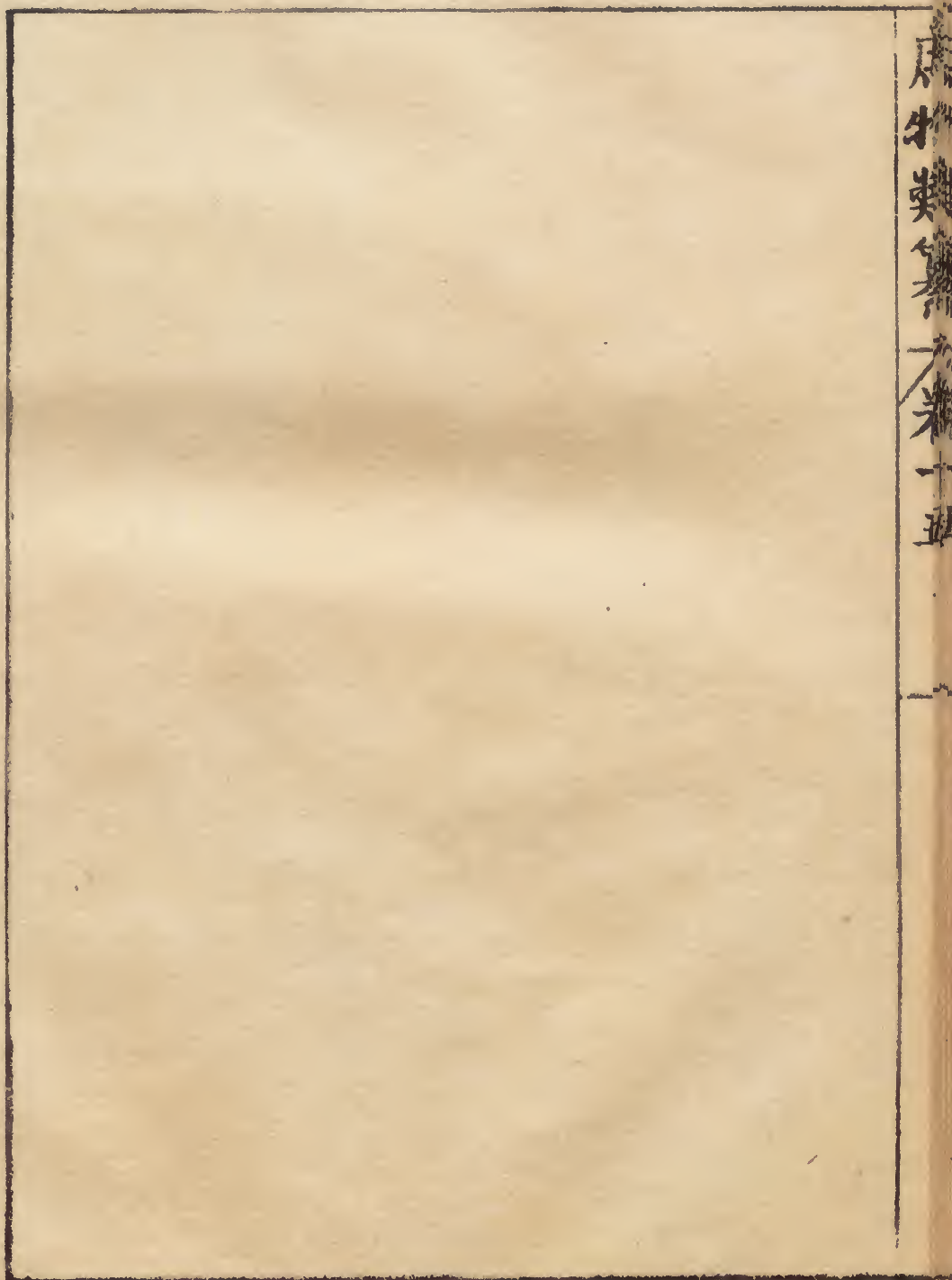
謹按唐本草本草綱目所說沙糖者本邦之俗所謂黑沙糖也彼所說石蜜白沙糖者此所謂冰糖是也大曆間鄒和尚初所傳之糖霜者本邦之俗所謂白沙糖者也蓋不可因名而迷實又有捻饴饗饴猊饴等之諸名皆再煎糖霜而造作者也今清人製盆糖大塊如盆盃之形此亦糖霜再煉者也

黑糖

一名烏糖

湖州府志

俗名孤鹵熬搭燕



黑糖

烏糖用甘蔗汁煮黑糖烹煉成白譬鴨卵攪之使渣滓上浮老學唐筆記云始自唐太宗時貢使所傳吳穎曰因地之宜而辨夫所生之物亦先王致治之大端也然而物之艱得者非所貴矣嶺南以瑰異著聞要皆致自海表非土產也土之所產仍夫米穀魚鹽締縮齒革之屬而已器用不窮貢獻斯出君優游而無為民給足而無憾鳥獸草木之生皆得其宜子之志此遑及其他焉

湖州府志

近世閩人教以栽蔗秋熟壓其漿煎之惟不能取霜故其利薄

台州府志

梅蘇

造曠屬

梅蘇

梅蘇

梅蘇此出于人為者以烏梅紫蘇葉合沙糖搗成膏
子成印成花鳥人物餽遺致遠甚為雜味佳品味甘
酸平主消痰利氣生津液止煩渴退熱止嘔開胃進
食明李東璧
食物本草

蘇州府志卷之五

蜜漬梅花

蘇州府志卷之五

造釀屬

蜜漬梅花

一

蜜漬梅花

楊誠齋詩云甕澄雪水釀春寒蜜點梅花帶露餐
句裏畧無烟火氣更教獨上少陸壇剝白梅肉少許浸
雪煎茶風味不殊也

宗林洪山家清供

青塩陳皮

造釀屬

青塩陳皮

一

青鹽陳皮

青鹽陳皮吳人以橘皮去白用青鹽醃壓作脯或用
糖蜜拌者乃不及青鹽為佳味甘鹹平無毒食之主
消痰止咳潤肺生津利胸膈化稠粘去宿食下逆氣

明李東璧
會物本草

鹹杭子

造曠屬

鹹杭子

鹹杭子

齊民要術有鹹杭子法用杭木皮漬鴨卵今吳人用
虎杖根漬之亦古遺法宋陸務觀老學菴筆記

今人以米湯和入鹽草灰以團鴨卵謂曰鹹杭子按
齊民要術用杭木皮掩漬故名之若作圓字寫則誤
矣元陶宗儀輟耕錄

庶物類纂卷之十六

庶物類纂造釀屬卷之十六

酒

庶物類纂卷之十六

造釀屬目次

酒

一名歡伯酒譜 一名般若湯同上 一名禍泉清異錄

倍名煞客又 又名煞煞又

酒

酒酉也。釀之米，麴酉澤久而味美也。亦言馱也。能
皆疆相馱待飲之也。又入口咽之皆馱其面也。漢劉
熙逸

雅○
五雅

事酒有事而釀之酒也。上同

鄒陽為酒賦其詞曰清者為酒濁者為醴清者聖明
濁者頑騃皆麴涓丘之麥釀野田之米倉風莫預方
金末啓嗟同物而異味歎殊才而共侍流光醪醪甘
滋泥泥醪釀既成綠瓷既啓旦筵旦漉載管載齊庶

民以為歡，君子以為禮。其品類則沙洛、淶、鄜、程、鄉、若、下、高、公、之、清、關、中、白、薄、青、渚、紫、停、凝、醪、醇、耐、千、日、一、醒、哲、王、臨、國、綽、矣、多、暇、召、皞、皞、之、臣、聚、肅、肅、之、賓、安、廣、坐、列、雕、屏、綃、綺、為、席、犀、璠、為、鎮、曳、長、裾、飛、廣、袖、奮、長、纓、英、偉、之、士、莞、爾、而、即、之、君、王、憑、玉、几、倚、玉、屏、舉、手、一、勞、四、坐、之、士、皆、若、哺、梁、馬、乃、縱、酒、作、倡、傾、盃、覆、觴、右、曰、宮、中、旁、亦、徵、揚、樂、只、之、深、不、狂、於、是、錫、名、餉、祛、夕、醉、遣、朝、醒、吾、君、壽、億、萬、歲、常、與、日、月、爭、光、晉葛洪西

京雜記

草、麴、南、海、多、矣、酒、不、用、麴、蘖、但、杵、米、粉、雜、以、衆、草、葉、治、葛、汁、滌、漉、之、大、如、卵、置、蓬、蒿、中、陰、蔽、之、經、月、而、成、用、此、合、糯、為、酒、故、劇、飲、之、既、醒、猶、頭、熱、漉、漉、以、其、有、毒、草、故、也、南、人、有、女、數、歲、即、大、釀、酒、既、漉、候、冬、陂、池、竭、時、真、酒、罌、中、密、固、其、上、瘞、陂、中、至、春、澗、水、滿、亦、不、復、發、矣、女、將、嫁、乃、發、陂、取、酒、以、供、賓、客、謂、之、女、酒、其、味、絕、美、晉譙國替舍南方草木狀

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把盛高

屋厨上曬經一日莫使風土穢汗乃平量麴一斗白
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為酒之具有所洗浣者悉
用此水佳也後魏賈思勰齊民要術
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亦停三宿
酸米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食飯法舒使極冷
然後納之同上

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使止此元僕射家法亦造神麴法其
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
踏之以棧刺作孔淨揣東向開戶屋布麴餅於地閉
塞窻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盛矣任
意舉問亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者遠孔
異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

同上

佳冷煖之法悉如常釀要在精細也

同上

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
即酸飲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

同上

糶米耐法

耐音宙

淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗

神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消息麴擣作
末下絹筵計六斗米用水一斗從釀多少率以此加

之米必須舂淨淘米清乃止即經宿浸置明旦確擣
作粉稍稍箕簸取細者如糕粉法訖以所量水煮少
許糝粉作薄粥自餘粉悉於甑中乾蒸令氣好餽下
之攤令冷以麴末和之極令調均粥溫溫如人體時
於甕中粉痛抨使均柔令相著亦可推打如推麴法
擘破塊內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣
正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還泥封
至七月好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不
過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟肥欲似灰石

酒色似麻油甚釀先能飲好酒一斗者唯禁得升半
飲三升大醉三升不澆大醉必死凡人大醉酪酎無
知身體壯熱如火者作熱湯以冷解名曰生熟湯湯
令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處即冷不過數
斛湯迴轉翻覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先
問飲多少裁量與之若不語其法口美不能自節無
不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知以為

恭
上同

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹漚如

上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多
少以意消息米細舂淨淘弱炊再留黍攤冷以麴末
於甕中和之按令調均擘破塊著甕中盆合泥封五
月暫開悉同糶耐法芬香美釀皆亦相似釀此二醞
常宜謹慎多喜殺人飲少不言醉死正疑藥殺尤
須節量勿輕飲之同上
粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不用神
麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘米必須細
淨以正月一日日未出前取水日出即曬麴至正月

十五日擣麴作末即浸之大率麴末一斗堆量之水
八斗殺米一石米平量之隨甕大小率以此加以向
滿為度隨米多少皆平分為四分從初至熟四炊而
已預前經宿浸米令液以正月晦日向暮炊釀正作
饋耳不為再留飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即
舉甕就甕下之速以酒把就甕中攪作三兩遍即以
盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日
一酸皆如初法四酸畢四七二十八日酒熟此酒要
須用夜不得白日四度酸者及初押酒時皆迴身暎

火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待旦封置至四
五月押之彌佳押訖還泥封須便擇取蔭屋貯置亦
得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之
黍米貴而難得故也上同
亦造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日
日未出時收浸麴一斗水七斗麴發便下釀不限日
數米足便體為異耳自餘法用一與前同上同
作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石
以下甕子以石子二三升蔽甕底夜炊粟米飯即攤

之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴米
一斗春酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須
減飯和法痛按令相雜填滿甕為限以紙蓋口搏押
上勿泥之恐大傷熱五六日後以手內甕中看令無
熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之
醕出者歇而不美上同
端午以菖蒲或纒或屑以泛酒唐孫思邈
千金月令
飲酒者肝氣微則面青心氣微則面赤也唐臨淄段
成式酉陽

雜俎

石裕方明造酒數斛忽衣入其中恣沐浴而出告子弟曰吾平生飲酒恨毛髮未識其味今日聊以設之

庶無厚薄酒中玄○唐馮贄雲仙雜記

十月上幸命典饋清麴釀冬酒以供臘祀臘明日謂

小歲進酒尊長修刺賀君師崔寔四民月令

世本曰儀狄始酒膠變五味少康作秫酒

戰國策曰帝女儀狄作酒而進於禹

春秋緯曰凡黍為酒陽據陰力能動故以麴釀黍為

酒

釋名曰酒酉也釀之米麴酉澤久而味美也亦言踬

也能否皆強相踬持也又入口咽之皆踬其面也

說文曰酒就也所以就人性之善惡也一言造也吉

凶所起造也

又曰醪音途酒母也醴酒一宿熟也醪汁滓酒也酎三

重之酒也醕薄酒也醑音酉酒也

酒經曰空桑穢飯醞以稷麥以成醇醪酒之始也烏

梅女音胡切醑音板甜醪音九投澄清百品酒之終也

周禮天官甸人辨酒正掌酒之政令以式法授酒材辨



五齊之名一曰泛齊二曰醴齊三曰盎齊四曰醞齊

五曰沉齊辨三酒之物一曰事酒二曰昔酒三曰清

酒事酒知今之醞酒也昔酒久酒今之舊醞也清酒今之冬釀夏成者也

禮記月令孟冬曰是月也乃命有司稻必齊麴蘖必

時湛熾必潔水泉必香陶器必良火齊必得兼用六

物酒官監之無差卜貞有司謂煮酒之官六物者曰

曰水泉五日陶器六曰火齊命酒官監之無有差貞謂失誤善惡

論衡曰東風至酒湛溢按酒味酸從東方木也味酸

故酒湛溢也以上太平御覽

南方之氓以糯與粳雜以卉機謹按湖廣藥而為餅

嗅之香嚼之辣揣之枵然而輕此餅之良者也吾始

取麪而起肥之和之以薑汁機謹按湖廣蒸之使十

裂繩穿而風戾之愈久而益悍此麴之精者也米五

斗為率而五分之為三斗者一為五升者四三斗者

以釀五升者以投三投而止尚有五升之贏也始釀

以四兩之餅而每投以三機謹按湖廣兩之麴皆澤

以少水足以解散而勻停也釀者必壘按而井泓之

三日而井溢此吾酒之萌也酒之始萌也甚烈而微

苦蓋三投而後平也。凡餅烈而麴和投者必屢嘗而增損之，以舌為權衡也。既溢之三日，乃投九日，三投通十，有五，日而後定。既定，乃注以斗水。凡水熟機謹按湖冷者也。凡釀與投必寒之，而後下。此炎州之令也。既水五日，乃蕪得三斗，有半。此吾酒之正也。先蕪半日，取所謂羸者為粥，米一而水三之，操以餅麴。凡四兩二物并也。投之糟中，熟潤而再釀之。五日，壓得斗有半。此吾酒之少勁者也。勁正合為五機謹按湖廣總斗，又五日而飲，則和而力嚴而機謹按湖廣總四志作斗，又五日而飲，則和而力嚴而

也。蕪不旋踵而粥投之，少留則糟枯中風而酒病也。釀久者酒醇而豐，速者反是。故吾酒三十日而成也。

宋蘇軾酒經

世言酒之所自者，其說有三。其一曰儀狄始作酒，與禹同時。又曰堯酒千鍾，則酒作於堯，非禹之世也。其二曰神農本草著酒之性，味皇帝內經亦言酒之致病，則非始於儀狄也。其三曰天有酒星，酒之作也。其與天地並矣。予以謂是三者皆不足以考據，而多其贅說也。夫儀狄之名不見於經，而獨出於世。本世本

非信書也。其言曰：儀狄始作酒，醪以變五味。少康始作秫酒，其後趙邠、郟之徒遂曰：儀狄作酒，禹飲而甘之，遂絕旨酒而疎儀狄。曰：後世其有以酒敗國者乎？夫禹之勤儉，固嘗惡旨酒而樂讜言，附之以前所云則贅矣。或者又曰：非儀狄也，乃杜康也。魏武帝樂府亦曰：何以消憂，惟有杜康。予謂杜氏本出於劉累，在商為豕韋氏，武王封之於杜，傳國至杜伯，為宣王所誅。子孫奔晉，遂有杜為氏者。士會亦其後也。或者康以善釀得名於世乎？是未可知也。謂酒始於康，果非

也。堯酒千鍾，其言本出於孔叢子。蓋委卷之說，孔文舉遂徵之以責曹公，固已不取矣。本草雖傳自炎帝，氏亦有近世之物始附見者，不觀其辨藥所生出，皆以二漢郡國名其地，則知不必皆炎帝之書也。內經言天地生育五材，休王人之壽，天繫焉。信三墳之書也。然考其文章，知卒成是書者六國秦漢之際也。故言酒不以據以為炎帝之始造也。酒三星在女御之側，後世為天官者，或考焉。予謂星麗乎天，雖自混元之判，則有之。然事作乎下，而應乎上，推其驗於某星

此隨世之變而著之也。如宦者墳墓，弧矢、河鼓，皆太古所無，而先有是星，推之可以知其類。然則酒果誰始乎？予謂智者作之，天下後世循之，而莫能廢。故聖人不絕人之所同好，用於郊廟，享燕以為禮之常，亦安知其始於誰乎？古者食飲必祭先，酒亦未嘗言所祭者為誰，茲可見矣。夏書述大禹之戎，歌辭曰：「酣酒嗜味。」孟子曰：「禹惡旨酒而好善言。」夏書所記當時之事，曰：「孟子所言追道在晉之事，聖賢之書言可信者，無先於此。雖然，酒未必始造也。若斷以必然之論，則

誕謾而無以取信於世矣。春秋運斗樞曰：「酒之言乳也，所以柔身扶老也。許慎說文云：「酒，就也。所以就人性之善惡也。一曰造也。吉，凶所造起，釋名曰：「酒，酉也。釀之米，麴，酉，繹而成也。其味美，亦言踧踏也。能，否皆強相踧持也。予謂古之所以名是物，以聲相命，取別而已。猶今方言在，在各殊形之於文，則其字曰滋，味必皆有意，謂也。舉吳楚之音而語於齊，人不知者十有八九。妄者欲探古名物造聲之意，以示博聞，則予笑之。」

說文曰醑酒母也醴一宿成也醪滓汁酒也酎三重酒也醕薄酒也醑厚酒也昔人謂酒為歡伯其義見易秋蓋其可愛無貴賤賢不肖華夏夷戎共甘而樂之故其稱謂亦廣造作謂之釀亦曰醞賣之為沽者當肆之曰壚釀之再者曰醜盪酒曰醜酒之酒曰醜醜白酒曰醜厚酒曰醜甚白曰醜相飲曰配相強曰浮飲盡曰醜使酒曰醜甚亂曰管飲而面赤曰醜病酒曰醒主人進酒於客曰酬客酌主人曰酢酌而無酬酢曰醜合錢共飲曰醜賜民共飲曰醜不醉而怒

曰奕美酒曰醑其言廣博不可殫舉周官酒人掌酒之政令辨五齊三酒之名一曰泛齊二曰醴齊三曰盎齊四曰醞齊五曰沈齊一曰事酒二曰昔酒三曰清酒此蓋當時厚薄之差而經無其說傳注悉度而解之未必得其真故曰之言也畧西京雜記有漂玉酒而著其說枚乘賦云尊盈漂玉之酒爵獻金漿之醪云梁人作落蔗酒名金漿不釋漂玉之義然此賦亦非乘之辭後人假附之耳輿地志云村人取若下水以釀而極美故世傳若下酒張協

作七命云荆州烏程豫章竹葉烏於九州屬揚州而言荆州未詳西漢尤重上尊酒以賜近臣注云糯米為上尊稷為中尊粟為下尊顏籀曰此說非是酒以醇醴乃分上中下之名非因米也稷粟同物而分為二大繆枹朴子所為玄鬯者醇酒也

宋之問詩云尊溢宜城酒笙裁曲沃匏宜城在襄陽古之羅國也酒之名最古于今不廢唐人言酒之美者有郢之富水滎陽土窟富春石凍劍南燒春河東乾和蒲東桃博頰南靈溪博羅宜城九醒潯陽溢水

京城西市空蝦蟇陵其事見國史譜又有浮蟻榴花諸美酒雜見於傳記者甚衆

韓非子云宋人酤酒懸幟甚高酒市有旗始見於此或謂之帘近世文士有賦之者中有警策之辭云無小無大一尺之布可縫或素或青十室之邑必有魏正始中鄭公毅避暑歷城之北林取大蓮葉置硯格上貯酒三升以簪通其柄屈莖如象鼻傳噲之名為碧筒

今人元日飲屠蘇酒云可以辭瘟氣亦曰藍尾酒或

以年高最後飲之故有尾之義爾

王莽以臘日獻椒酒於平帝其屠蘇之漸乎

西漢以來臘日飲椒酒見四民月令

任昉嘗謂劉杳曰酒有千日當是虛言杳曰桂陽程

鄉有千日酒飲之至家而醉亦其例昉大驚乃自出

楊元鳳所撰置郡事檢之而信又嘗有人遺昉松酒

者劉杳為辨其松字之誤松音陣木名其汁可以為

酒

春秋說題辭曰為酒據陰乃動麥陰也黍陽也先漬

麴而投黍是陽得陰而沸乃成

淮南子云酒感東方木水風之氣而成其言荒忽不

足考信故不悉載

楚辭云奠桂酒兮椒漿然則古之造酒皆以椒桂

呂氏春秋云孟冬命有司秣稻必齊麴蘖必時湛熾

必潔水泉必香陶器必良火齊不得厲用六物無或

差忒大酋監之

河東人劉白墮善釀六月以甕酒曝於日中經旬味

不動而愈香美使人久醉朝士千里相饋號曰窟觴

一名騎驢酒。永熙中，南青州刺史毛洪賓齎酒之蕃路逢盜劫之，皆醉因執之，乃名擒菴酒。時人語曰：不畏張弓拔劍，惟思白墮春醪。見洛陽伽藍記。王子羊拾遺記：張華為酒煮三薇以漬麴，釀出西羌。麴出北胡，以釀酒得美淳，鬯久含令人齒動若大醉，不搖蕩，使人肝腸爛，俗謂消腸酒。或云酒可為長宵之樂，兩說殼同而事異也。天竺國謂酒為酥，今北僧多云般若湯，蓋度辭以避法禁，爾非釋典所出。

古今注云：烏孫國有青田核，莫知其樹與花，其實大如五六升，匏空之盛水而成酒。劉章曾得二焉，集賓設之，可供二十人。一核纔盡，一核復成，久置則味苦矣。

波斯國有三勒漿類酒，謂庵摩勒毗梨勒也。訶陵國人以柳花柳子為酒，飲之亦醉。

大宛國多以葡萄釀酒，多者歲至萬石，雖數十年亦不敗。

扶南傳曰：頓孫國有安石榴，取汁停盆中，數日成美。

酒

真臘國人不飲酒比之淫惟與妻飲于房中避尊長見

房千里投荒錄云南方人有女數歲即大釀酒侯破水竭真壺其中密固其上候女將嫁決水取之供客謂之女酒味絕美居常不可致也

本草云酒味苦甘辛大熱有毒主行藥勢殺百蟲惡氣注陶隱居云大寒凝海惟酒不冰明其性熱獨冠群物飲之令人神昏體弊是其毒也昔有三人晨犯

霧露而行空腹者死食粥者病飲酒者無疾明酒禦寒邪過於穀氣矣酒雖能勝寒邪通和諸氣苟過則成大疾傳曰惟酒可以忘憂無如病何內經十八卷其首論後世人多夭促不及上古之壽則由今之人以酒為漿以妄為常醉以入房其為害如此凡酒氣獨勝而穀氣劣脾不能化則發於四肢而為熱厥甚則為酒醉而風入之則為漏風無所不至凡人醉而卧黍穰中必成癩醉而飲茶必發膀胱氣食鹹多則有成消中

皇甫松醉鄉日月記云松脂蠲百疾每糯米一斛松
脂十四兩別以糯米二升煮如粥稍冷着小麥麩一
片半每片重二三兩火爆乾搗為末攪作酵五日以
來候起辨炊飯來須薄之更以麩二十片火焙乾作
末用水六斗五升酵及麩末飯等一時攪和入甕瓮
煖和如常春冬四日秋夏三日成

又云酒之酸者可變使甘酒半斗黑錫一斤炙令極
熟投中半日可去之矣

以上宋竇
革酒譜



