

庶物類纂

造釀屬
自十九至二十終

容

太政官文庫			
和書門	特別	三三六二	茅辛番
類	號	函	架
四六五	册		

内閣文庫			
番號	和	32362	
册數	465(339)		
函號	特	54	1

八十内

共十



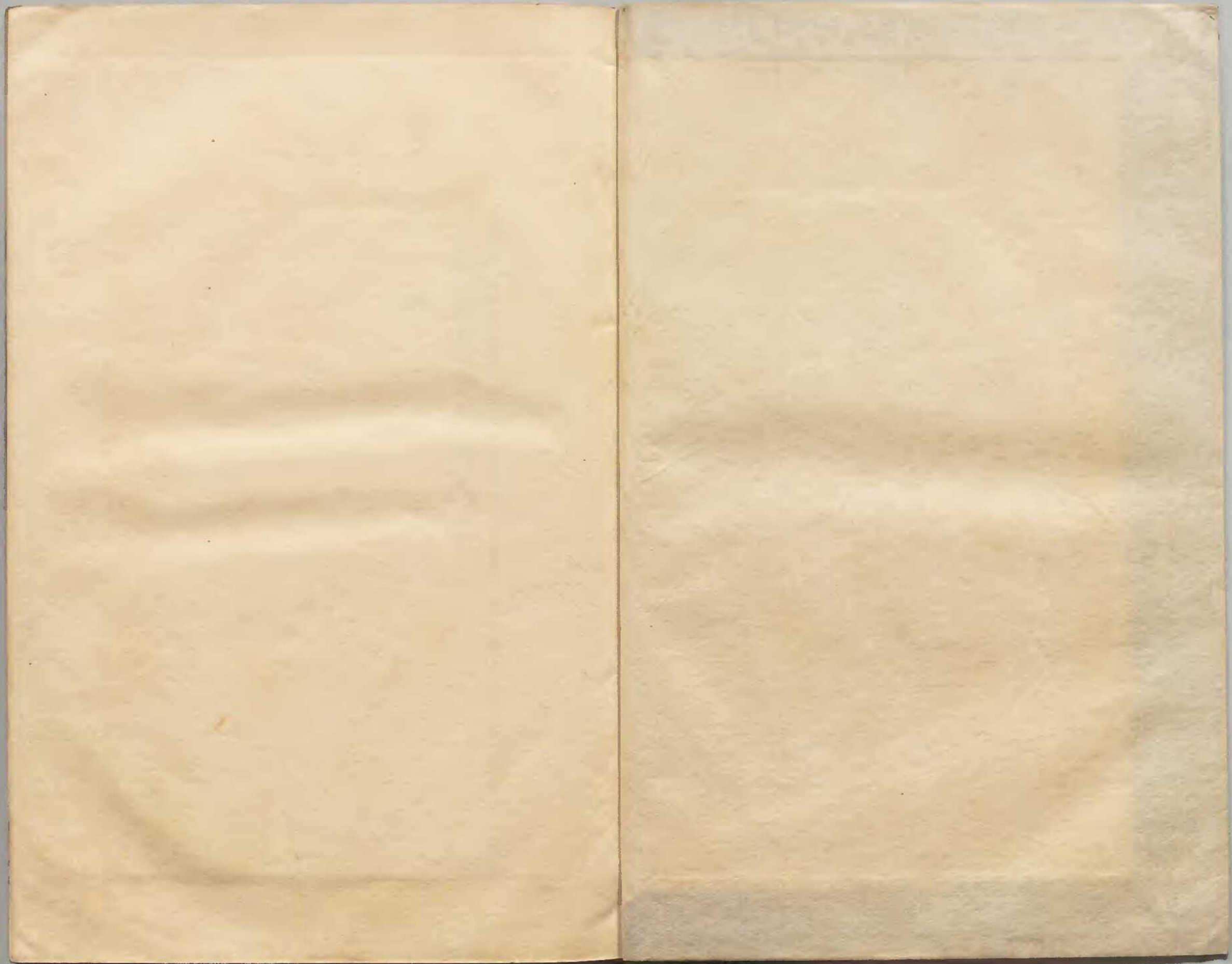
Kodak Gray Scale

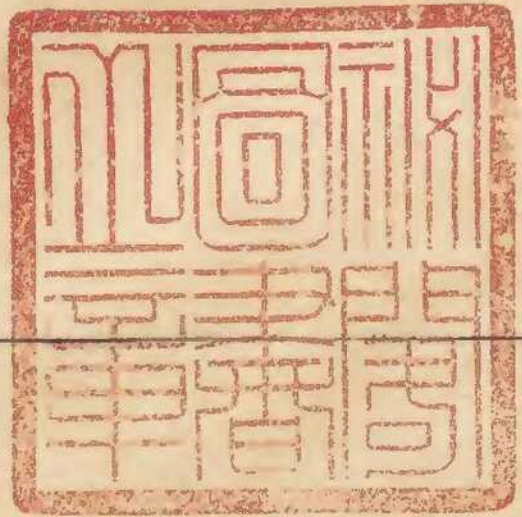
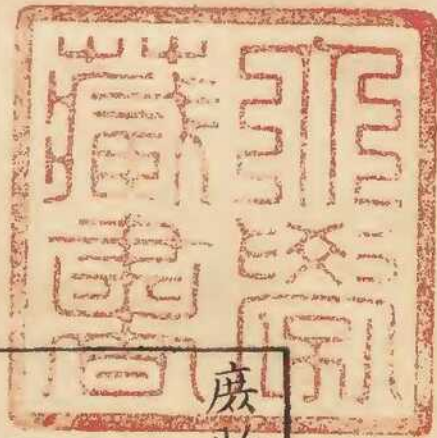
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19



© Kodak, 2007 TM: Kodak







庶物類纂造釀屬卷之十九
酒

庶物類纂

卷十九

造釀屬

酒

酒

涪俗用筒酒名曰呬酒稻粟黍皆可釀成熟時以滾湯灌壘中用細竹筒通節入壘內呬飲之呬去一盃以一盃熱湯添之壘口是水酒不上浮至味淡乃止攷蜀志邛縣有一井井邊有竹截竹為筒以汲井水即變為酒杜子美有詩曰酒憶邛筒不用沽今之呬酒益彷彿邛筒遺意焉

涪州志

酒唐有五醖酒宋有木蘭堂洞庭春今其法不傳惟蕘酒以臘月釀貯小餅旋賣名生泔蒸過泥封為煮

酒可以經歲或入木香豆蔻金橘諸品則各以其類
名之香冽超勝江南通志

酒顧志云雪香酒味香冽而色白松酒之最佳者仰

瀕近有劉氏者汲泚水做三白法釀酒味亦甘冽上

酒泉中常飲惟醇酒即宋之醇酎及今老醞共用酒

糟蒸造者為燒酒用白糶時造者為甜酒取白甜酒

和燒酒煮成者為蜜林檎然皆少用泉州府志

酒水白米白麴白更無他造作謂之三白此為上品

不與姑蘇相襲也次則皮粉合造之麴尋常給用名

常酒貴賤通行又一種人家所造浸米或至一二十

日米臭即酒益香麴以諸花及稻苗露為之名花露

香味極美飲多害人又有重之以椒者謂之真珠酒

其害彌甚別種為白酒夏秋間造以時食東邑水源

多出山脉米麥之性亦異他處故酒味辛烈舖戶零

沽迺其下也舊東陽酒殆以郡得名今惟蘭陵遠販

武義次之其味甘平全與本色不類東陽縣志

酒陶民云大寒凝海惟酒不冰明其性熱獨冠羣物

也古方造酒品類極多醇醜不一然惟糯米造者為

良仁和縣志

酒舊志載九峰春滴露春皆酒名按五代詞有卓女
燒春濃美註燒春酒名以卓文君井水釀之酒名春
舊矣何元朗云松酒舊無名李文正公嘗過朱大理
文徵家飲而喜之作詩二首於是盛傳松江酒令時
所尚如秋露白玉色醪品最下劣惟一善飲家自
製皮酒遠勝淮陰譙周異物贊云文章作酒能成其
味五加皮別號文章草或以綠豆作麴賽山陰花露
又有枸杞菴薔薇豆蔻等名皆非坊市所有松江府志

酒其品頗多而名老酒者特行名豆酒者特佳豆酒
者以綠豆為麴釀也邑壤多秫少杭以此會稽縣志

酒唐有五酸酒宋有木蘭堂洞庭春今其法不傳惟
煮酒以臘月釀貯小瓶旋賣名生泔蒸過泥封為煮
酒可以經歲或入木香荳蔻金橘諸品則各以其類
名之香冽超勝轉販四方謂蘇州酒別有白酒名秋
露白蓮花白杜茅茶姑蘇志

酒釀法著四方故都會所揭酒帘必曰江陰酒昔惟
上杜酒釀就藏之經年出飲作琥珀色其味濃醱膠

唇上下益人精氣令純尚白酒佳者貯盎中直見盎底如未嘗有酒然為此者直以省麴藥故亦足古土人之艱於物力云

江陰縣志

煮酒宋天禧中學士孫冕為知州傳釀於木蘭堂謂之洞庭春白雲泉令名類甚夥

吳縣志

郫筒酒郫人剝大竹傾春釀於中號郫筒酒相傳山濤治郫用筠管釀醱醱作酒兼旬方開香聞百步

四川總志

民間多製啞酒蒸秬米置磁壘中月餘始熟客至以

水滿貯而酒不上浮用細竹通竅入壘底吸飲上添

水一杯則下去酒一杯矣凡會飲時置杓於壘前携

磁壘置杓上主人向空揖眾賓悉起主人引竹枝先

嘗然復揖客客羣相推遜長者先飲少者繼之周而

復始味淡乃止即古郫筒酒之遺也杜工部詩酒憶

郫筒不用沽白香山詩悶取藤枝吸酒嘗皆謂此也

又豈止成都賦所云劍南燒春而已哉

長壽縣志

清異錄載段文昌為丞相時精食事第中庖所榜曰

鍊珍堂在塗曰行珍館家有老婢掌其法指授女僕

廣雅釋名卷一

凡四十年閱百婢嗣法止九婢文昌自編食經五十

卷時稱鄒平公食經濟南府志

鶴觴劉白墮善釀酒六月暑赫以甕貯酒暴於日中

經旬不動飲之美而醉經月不醒號曰鶴觴山西通志

諸酒方本草及諸書並有治病釀酒諸方今輯其簡

要者以備參攷藥品多者不能盡錄

愈癘酒治諸癘疾頻頻溫飲之四月八日水一石麴

一升為末俱酸水中待酢煎之一石取七斗待冷入

麴四升一宿上生白沫起炊秫一石冷酸三日酒成

賈思勰齊民要畧

屠蕪酒陳延之小品方云此華佗方也元旦飲之辟

疫癘一切不正之氣造法用赤木桂心七錢五分防

風一兩菴蓂五錢蜀椒桔梗大黃五錢七分烏頭二

錢五分赤小豆十四枚以三角絳囊盛之除夜懸井

底元旦取出置酒中煎數沸舉家東向從少至長次

第飲之藥滓還投井中歲飲此水一世無病○時珍

曰蘇魁鬼名此藥屠割鬼爽故名或云草庵名也

遂巡酒補虛益氣去一切風痺濕氣久服益壽耐老

燕勿類考卷十九

造釀屬

酒

六

好顏色造法三月三日收桃花三兩三錢五月五日
收馬蘭花五兩五錢六月六日收脂麻花六兩六錢
九月九日收黃甘菊花九兩九錢陰乾十二月八日
取臘水三斗待春分取桃仁四十九枚好者去皮尖
白麪十斤正同前花和作麪紙包四十九日用時白
水一瓶麪一九麪一塊封良久成矣如淡再加一九
五加皮酒去一切風濕痿痺壯筋骨填精髓用五加
皮洗刮去骨煎汁和麪米釀成飲之或切碎袋盛浸
酒煮飲或加當歸牛膝地榆諸藥

白楊皮酒治風毒脚氣腹中痰癖如石以白楊皮切
片浸酒起飲

女貞皮酒治風虛補腰膝女貞皮切片浸酒煮飲之
仙靈脾酒治偏風不遂強筋堅骨仙靈脾一竹袋盛
浸無灰酒二斗密封三日飲之 聖惠方

薏苡仁酒去風濕強筋骨健脾胃用絕好薏苡仁粉
同麪米釀酒或袋盛煮酒飲

天門冬酒潤五臟和血脉久服除五勞七傷癰癩惡
疾常令酒氣相接勿令大醉忌生冷十日當出風疹

毒氣三十日乃已五十日不知風吹也冬月用天門冬去心煮汁同麴米釀成初熟微酸久乃味佳 千金方

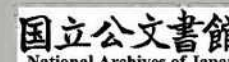
百靈藤酒治諸風百靈藤十斤水一石煎汁三斗入糯米三斗神麴九斤如常釀成三五日更炊糯飯投之即熟澄清日飲以汁出為效 聖惠方

白石英酒治風濕周痺肢節濕痛及腎虛耳聾用白石英磁石煨醋淬七次各五兩絹袋盛浸酒中五六日溫飲酒少更添之 聖濟總錄

地黃酒補虛弱壯筋骨通血脉治腹痛變白髮用生肥地黃絞汁同麴米封密器中五七日啓之中有綠汁真精英也宜先飲之乃濾汁藏貯加牛膝汁效更速亦有加群藥者

牛膝酒壯筋骨治痿痺補虛損除久瘡用牛膝煎汁和麴米釀酒或切碎袋盛浸酒煮飲 當歸酒和血脉堅筋骨止諸痛調經水當歸煎汁或釀或浸並如上法

葛蒲酒治三十六風一十二痺通血脉治骨痿久服



耳目聰明石菖蒲煎汁或釀或浸並如上法

枸杞酒補虛弱益精氣去冷風壯陽道止目淚健腰

脚用甘州枸杞子煮爛搗汁和麴米釀酒或以子同

生地黄袋盛浸酒煮飲

人參酒補中益氣通治諸虛用人參末同麴米釀酒

或袋盛浸酒煮飲

薯蕷酒治諸風眩運益精髓壯脾胃用薯蕷粉同麴

米釀酒或同山茱萸五味子人參諸藥浸酒煮飲

茯苓酒治頭風虛眩暖腰膝主五勞七傷用茯苓粉

同麴米釀酒飲之

菊花酒治頭風明目去痿痺消百病用甘菊花煎

汁同麴米釀酒或加地黃當歸枸杞諸藥亦佳

黃精酒壯筋骨益精髓變白髮治百病用黃精蒼朮

各四斤枸杞根柏葉各五斤天門冬三斤煮汁一石

同麴十斤糯米一石如常釀酒飲

桑椹酒補五臟明目治水腫不下則滿下之則虛

入腹則十無一活用桑椹搗汁煎過同麴米如常切

風釀酒飲

木酒治一切風濕筋骨諸病駐顏色耐寒暑用木三十斤去皮搗以東流水三石漬三十日取汁露一夜浸麴米釀成飲

蜜酒孫真人曰治風疹風癬用沙蜜一斤糯飯一升麴麴五兩熟水五升同入瓶內封七日成酒尋以蜜入酒代之亦良

蓼酒久服聰明耳目脾胃健壯以蓼煎汁和麴米釀酒飲

薑酒說曰治偏風中惡症忤心腹痛以薑浸酒煖

服一椀即止○一法用薑汁和麴造酒如常服之佳
葱鼓酒說曰解煩熱補虛勞治傷寒頭痛寒熱及冷痢腸痛解肌發汗並以葱根豆鼓浸酒煮飲

茴香酒治卒腎氣痛偏墜牽引及心腹痛茴香浸酒煮飲之舶茴尤妙

縮砂酒消食和中下氣止心腹痛砂仁炒研袋盛浸酒煮飲

莎根酒治心中客熱膀胱下氣鬱常憂不樂以莎根一斤切整香袋盛浸酒日夜服之當令酒氣相續

茵陳酒治風疾筋骨攣急用茵陳蒿炙黃一竹林米一石麴三升如常釀酒飲

青蒿酒治虛勞火瘡青蒿搗汁煎過如常釀酒飲

百部酒治一切久近咳嗽百部根切炒袋盛浸酒頻

頻飲之

海藻酒治瘦氣海藻一斗洗淨浸酒日夜細飲

黃藥酒治諸瘦氣萬州黃藥切片袋盛浸酒煮飲

仙茆酒治精氣虛寒陽痿膝弱腰痛痺緩諸虛之病

用仙茆九蒸九晒浸酒飲

通草酒續五臟氣通十二經脈利三焦通草子煎汁

同麴米釀酒飲

南藤酒治風虛逐冷氣除痺痛強腰脚石南藤煎汁

同麴米釀酒飲

松液酒治一切風痺脚氣於大松下掘坑置甕承取

其津液一斗釀糯米五斗取酒飲之

松節酒治冷風虛弱筋骨攣痛脚氣緩痺松節煮汁

同麴米釀酒飲松葉煎汁亦可

栢葉酒治風痺歷節作痛東向側栢葉煮汁同麴米

釀酒飲

椒柏酒元旦飲之辟一切疫癘不正之氣除夕以椒
三七粒東向側柏葉七枝浸酒一瓶飲

竹葉酒治諸風熱病清心暢意淡竹葉煎汁如常釀
酒飲

槐枝酒治大痲痿痺槐枝煮汁如常釀酒飲

枳茹酒治中風身直口僻眼急用枳殼刮茹浸酒飲
之

牛蒡酒治諸風毒利腰脚用牛蒡根切片浸酒飲之

巨勝酒治風虛痺弱腰膝疼痛用巨勝子二升炒香
薏苡仁二升生地黃半斤袋盛浸酒飲

麻仁酒治骨髓風毒痛不能動者取大麻子中仁炒
香袋盛浸酒飲之

桃皮酒治水腫利小便桃皮煎汁同秫米釀酒飲
紅麴酒治腹中及產後瘀血紅麴浸酒煮飲

神麴酒治閃胸腰痛神麴燒赤淬酒飲之
柘根酒治耳聾方具柘根下

磁石酒治腎虛耳聾用磁石水通菖蒲等分袋盛酒

浸日飲

蠶沙酒治風緩頑痺諸節不隨腹內宿痛用原蠶沙炒黃袋盛浸酒飲

花蛇酒治諸風頑痺癱緩攣急疼痛惡瘡疥癩用白花蛇肉一條袋盛同麴置於缸底糯飯蓋之三七日

取酒飲又有群藥煮酒方甚多
烏蛇酒治療釀法同上

蚺蛇酒治諸風痛痺殺蟲辟瘴治癩風疥癬惡瘡用蚺蛇肉一斤菴活一兩袋盛同麴置於缸底糯飯蓋

之釀成酒飲亦可浸酒詳見本條○類曰廣西蛇酒

罌土安蛇數寸其麴則采山中草藥不能無毒也

蝮蛇酒治惡瘡諸癰惡風頑痺癱疾取活蝮蛇一條

同醇酒一斗封埋馬溺處周年取出蛇已消化每服

數盃當身體習習而愈也

紫酒治卒風口偏不語及角弓反張煩亂欲死及鼓

脹不消以雞屎白一升炒焦投酒中待紫色去滓頻

飲

豆淋酒破血去風治男子中風口喎陰毒腹痛及小

便尿血婦人產後一切中風諸病用黑豆炒焦以酒淋之溫飲

霹靂酒治疝氣偏墜婦人崩中下血胎產不下以鐵器燒赤浸酒飲之

龜肉酒治十年咳嗽釀法詳見龜條

虎骨酒治臂脛疼痛節風腎虛膀胱寒痛虎脛骨一具炙黃槌碎同麴米如常釀酒飲亦可浸酒詳見虎條

麋骨酒治陰虛腎弱久服令人肥白麋骨煮汁同麴

米如常釀酒飲之

鹿頭酒治虛勞不足消渴夜夢鬼物補益精氣鹿頭煮爛搗泥連汁和麴米釀酒飲必入葱椒

鹿茸酒治陽虛痿弱小便頻數勞損諸虛用鹿茸山藥浸酒服詳見鹿茸下

戊戌酒註曰大補元陽類曰其性大熱陰虛無冷病人不宜飲之用黃狗肉一隻煮紫連汁和麴米釀酒飲之

羊羔酒大補元氣健脾胃益腰腎宣和化成穀真方

用米一石如常浸漿嫩肥羊肉七斤麴十四兩杏仁
 一斤同煮爛連汁拌末入木香一两同釀勿犯水十
 日熟極甘滑○一法羊肉五斤蒸爛酒浸一宿入消
 梨七個同搗取汁和麴米釀酒飲之
 溫臍酒助陽氣益精髓破癥結冷氣大補益人溫
 臍臍酒浸糯米同麴米如常釀酒飲
 蚶蛇酒治諸風攤緩筋攣骨痛痺木瘰瘵殺蟲辟瘴
 及癘風疥癬惡瘡用蚶蛇肉一斤卷活一两絹袋盛
 之用糯米二斗蒸熟安麴於缸底置蛇於麴上乃下

飯蜜蓋待熟取酒以蛇焙研和藥其酒每隨量溫飲
 數盃忌風及慾事亦可袋盛浸酒飲 集簡方
 瑞竹白花蛇酒治諸風癘痺用白花蛇一條酒潤去
 皮骨取肉絹袋盛之蒸糯米一斗安麴於缸底置蛇
 於麴上以飯安蛇上用物密蓋三七日取酒以蛇晒
 乾為末每服三五分溫酒下仍以濁酒并糟作餅食
 之尤佳瑞竹堂經驗方
 瀕湖白花蛇酒治中風傷酒半身不遂口目喎斜膚
 肉癢痺骨節疼痛及年久疥癬惡風癩諸症用白花

蛇一條取龍頭虎口黑質白花尾有佛指申日光不
陷者為真以酒洗潤透去骨刺取肉四兩真菴活二
兩當歸身二兩真天麻二兩真秦艽二兩五加皮二
兩防風一兩各剉勻以生絹袋盛之入金華酒壘內
懸胎安置入糯米生酒醅五壺浸袋箬葉密封安壘
於大鍋內水煮一日取起埋陰地七日取出每飲一
二盃仍以滓日乾碾末酒糊丸梧子大每服五十九
用菴酒吞下切忌見風犯慾及魚羊鷄麪發風之物
枸杞酒外臺秘要云補虛去勞熱長肌肉益顏色肥

健人治肝虛衝感下淚用生枸杞子五升搗破絹袋
盛浸好酒二斗中密封勿洩氣二七日服之任性勿

醉

經驗方枸杞酒變白耐老輕身用枸杞子二升十月
壬癸日面東采之以好酒二升瓷瓶內浸三七日乃
漆生地黃汁三升攪勻密封至立春前三十日開瓶
每空心煖飲一盞至立春後鬚髮却黑勿食蕪荑葱
蒜

天蓼酒治風立有奇效水天蓼一竹去皮細剉以生

絹盛入好酒三斗浸之春夏一七秋冬二七每日空
心日午下晚各溫一盞飲若常服只飲一次老幼臨

時加減聖惠方以上明李東璧本草綱目

地黃酒方肥地黃竹刀剉細白糯米五升麵一升

須六月六日造右三件於盆中熟搗令勻納不津器

中泥封春夏三七日秋冬五七日滿開有一盞綠水

是其精英宜先酌飲之餘以生布絞取汁貯之若稀

錫極甘美常服大能補益人明盧翰月令通攷

菊花酒法以菊花舒時併採莖葉雜秫米釀之至來

年九月九日始熟西京雜記

又方凡酒醅將熟時每缸取甘菊花二斤去萼蒂入

醅攪勻次早榨則味香美但一切有香無毒之花做

此用之皆可便民圖纂

地黃酒 肥大地黃切一大斗搗碎糯米五升作飯

麴一大升三物於盆中搗熟相勻傾入瓮中泥封春

夏二十一日秋冬須二十五日滿日開看上一盞

綠液是其精華先取飲之餘以生布絞汁如飴收貯

味極甘美功效同前

萬蒲酒取九節萬蒲生搗絞汁五斗糯米五斗炊餅
細麴五斗相拌令勻入磁罈密蓋二十一日即開溫
服日三服之通血脉滋榮胃治風痺骨立痿黃醫不
能治服一劑百日後顏色光彩足力倍常耳目聰明
髮白變黑齒落更生夜有光明延年益壽功不盡述
羊羔酒糯米一石如常法浸漿肥羊肉七斤麴十四
兩杏仁一斤煮去苦水又同羊肉多湯煮爛留汁七
斗拌前米餅加水香一两同醞不得犯水十日可吃
味極甘滑

天門冬酒醇酒一斗用六月六日麴末一斗好糯米
五斗作飯天門冬煎五升米須淘訖晒乾取天門冬
汁浸先將酒浸麴如常法候熟炊餅遠寒溫用煎汁
和餅令相入投之春夏七日勤看勿令熱秋冬十日
熟東坡詩云天門冬熟新年喜麴米春香並舍聞是
也

松花酒三月取松花如鼠尾者細挫一斗用絹袋盛
之造白酒熟時投袋於酒中心井內浸三月取出漉
酒飲之其味清香甘美

菊花酒十月採甘菊花去蒂只取花二斤擇淨入醅
內攪勻次早榨則味香清冽凡一切有香之花如桂
花蘭花薔薇皆可做此為之

五加皮三散酒法用五加根莖牛膝丹參枸杞根金
銀花松節枳壳枝葉各用一大斗以水三大石於大
釜中煮取六大斗去滓澄清水準凡水數浸麴即用
米五大斗炊餅取生地黃一斗搗如泥拌下二次用
米五斗炊餅取牛蒡子根細切二斗搗如泥拌餅下
三次用米二斗炊餅大草麻子一斗熬搗令細拌飯

下之候稍冷熱一依常法酒味好即去糟飲之酒冷
不發加以麴末投之味若薄再炊米二斗投之若飯
乾不發取諸藥物煎汁熱投候熟去糟時常飲之多
少常令有酒氣男女可服亦無所忌服之去風勞冷
氣身中積滯宿疾令人肥健行如奔馬功効更多
濂遵生
八棧

造酒總法要相時寒煖寒甚則熱拌飯熱甚則冷拌
飯此大法也

蜜酒方真蜜二斤半以水一斗慢火熬百沸湯面上

起沫以雞翎掠去再熬再掠以無為度桂心胡椒良薑紅豆破仁等分為細末先於器內下藥末八錢次下乾麩末四兩後下蜜水用油紙封箬扎四五重密封固冬二七日春秋十日夏七日熟地黃酒方肥地黃竹刀切碎一大升搗爛白糯米五升熟炒麵一大升須六月六日造三味於盆中熟揉令勻納不津器中泥封春三七日秋冬五七日滿開有一盞綠水是其精英宜先飲之餘以生布絞取汁貯之若稀錫極甘美常服之大補益

百花香酒凡有香之花如木樨梅桂茶蘼蓮菊之類皆可摘下晒乾每清酒一斗用花頭二兩生絹袋盛懸於酒面約離一指許密封瓶口經宿去花其酒清香甚美

以上明徐春甫古今醫統

山芋酒用山藥一斤酥酒三兩蓮肉三兩水片半分同研如彈每酒一壺投藥一二丸熟服有益葡萄酒法葡萄子取汁一斗用麩四兩攪勻入瓮中封口自然成酒更有異香又一法用蜜三斤水一斗同煎入瓶內候溫入麩末二兩白酵二兩濕紙封

口放淨處春秋五日夏三日冬七日自然成酒且佳
行功導引之時飲一二杯百脉流暢氣運無滯助道
所當不廢

黃精酒用黃精四斤天門冬去心三斤松針六斤白
朮四斤枸杞五斤俱生用納釜中以水三石煮之一
日去渣以清汁浸麴如家醞法酒熟取清任意食之
主除百病延年變鬚髮生齒牙功妙無量

白朮酒白朮二十五斤切片以東流水二石五斗浸
缸中二十日去滓傾汁大盆中夜露天井中五夜汁

變成血取以浸麴作酒取清服除病延年變髮堅齒
面有光澤久服長年

聖惠方云九月九日取甘菊花晒乾為末每糯米一
斗蒸熟入花末五兩加細麴搜拌如常造酒法候
熟澄清收藏每服一二盞能治頭瘋頭眩暈○漢
宮人採菊花并莖釀之以黍米至來年九月九日熟

而就飲謂之菊花酒

明王蓋臣
群芳譜

市醞村醪豈宜名勝况園中自有芳香皆堪採釀既
具百般美麴何難一洗杜康

燕
牛
菜
...

椒栢酒	梅花酒	松液酒	栢葉酒	天門冬酒
茯苓酒	桑椹酒	竹葉酒	茴香酒	百靈藤酒
菖蒲酒	南藤酒	五加酒	荔枝酒	薏苡仁酒
枸杞酒	菊花酒	女貞酒	桂花酒	枸杞子酒
碧芳酒	蒲萄酒	豆淋酒	歸圓酒	生地黄酒
縮砂酒	玫瑰酒	巨勝酒	<small>即炒艾麻同薏苡仁各二升生地八兩袋浸酒</small>	
<small>酒庫須近廚房左右夏日合麴冬日釀酒隨意取麴造成每甕上號明某種則開飲不差</small>				

庶物類纂造釀屬卷之二十目次

燒酒
白酒
醴
葡萄酒
糟
醋

庶物類纂卷之二十

造釀屬目次

本草綱目卷之二十一

燒酒

一名火酒本州綱目一名阿刺吉酒飲膳正要

倍名十涯七燕七

無功類纂卷二十一

造釀屬

燒酒

一

本草綱目卷之二十一

燒酒

阿刺吉酒味甘辣大熱有大毒主消冷堅種去寒氣

用_二好酒蒸熬取露成阿刺吉元普蘭奚飲膳正要

機謹按種當作積蓋本邦諸州造此酒而不及薩

摩州造者芳烈

燒酒非古法也自元時始創其法用濃酒和糟入甑蒸令氣上用器承取滴露凡酸壞之酒皆可蒸燒近時惟以糯米或粳米或黍或秫或大麥蒸熟和麴釀甕中七日以甑蒸取其清如水味極濃烈蓋酒露也

庶勿須纂卷二十一

造釀屬

燒酒

二

穎曰暹羅酒以燒酒復燒二次入珍寶異香其壘每
個以檀香十數斤燒烟薰令如漆然後入酒蠟封埋
土中二三年絕去燒氣取出用之會有人携至舶能
飲三四盃即醉價直數倍也有積病飲一二盃即愈
且殺蟲予親見二人飲此打下活蟲長二寸許謂之
魚蠱云

明李東璧
本草綱目

燒酒純陽毒物也面有細花者為真與火同性得火
則燃同乎焰消北人四時飲之南人止暑月飲之其
味辛甘升揚發散其氣燥熱勝濕祛寒故能開怫鬱

而消沉積通膈噎而散痰飲治泄瘧而止冷痛也辛
先入肺和水飲之則抑使下行通調水道而小便長
白熱能燥金耗血大腸受刑故令大便燥結與薑蒜
同飲即生痔也若夫暑月飲之汗出而膈快身涼赤
目洗之淚出而腫消赤散此乃從治之方焉過飲不
節殺人頃刻近之市沽又加以砒石草烏辣灰香藥
助而引之是假盜以方矣善攝生者宜戒之按劉克
用病機賦云有人病赤目以燒酒入鹽飲之而痛止
腫消蓋燒酒性走引鹽通行經絡使鬱結開而邪熱

散此亦反治劫劑也上同

過飲敗胃傷膽喪心損壽甚則黑腸腐胃而死與薑

蒜同食使人生痔○鹽冷水綠豆粉解其毒上同

阿刺吉酒燒酒也○飲膳正要燒酒之法自元始有

無功引暹羅國以燒酒復燒入異香二三季人飲三

孟卽醉此法卽碧琳腴今日容林檎宋竇革酒譜有

檣酒燒春升菴特賞燒春之名余謂是燒酒耳檣酒

見沈約詩又皮日休詩云檣酒三瓶寄夜航五色線

引廣韻檣式徑反木名山海經木甘為酒式徑反則

與祐迤升菴以祐音瓶鄭氏以檣音汁孟奇引樂天

曰荔枝新熟雞冠色燒酒初開琥珀香今廬州有鏡

面燒廣州尚荔枝燒清方以智通雅

燒酒○元時始創其法名阿刺吉稻黍稷糧等皆可

燒先煮熟鋪地候冷和麴蓋之對晝則發熱炙手攤

之取入礮中泥封其口或三朝或七日乃蒸而取其

氣水其三日者麴藥迅也七日者君臣藥也或以麥

芽如糖法但不下水襍記曰醋入火酒味如常酒不

復酸飲膳正要云葡萄酒燒酒出哈嗽火者寂烈際波

造釀屬 燒酒 四

里島蒲萄酒可度八十年燒酒畏
燒酒狀之火去而濕存可為
鹽雷
降之理
暄曰
紙
微○清皖桐方氏物理小識

白酒

一名賢人太平 一名恬酒通雅 一名甜酒同上
 一名清白醴酒同上 一名齋同上 一名醪說文 一名汁
 滓酒康熙字典 一名濁酒廣韻

俗名十シ白ロ熟客ホ

無物類纂 卷三十一

造釀屬

白酒

一

本草綱目卷之六

白酒

魏畧曰大祖時禁酒而人竊飲之故難言酒以白酒為賢人清酒為聖人太平御覽

魏畧曰烏桓東胡俗能作白酒而不知作麴蘖常仰

中國同上

機謹按淵鑑類函引世語同

濁醪今浮滓酒也怡酒即甜酒鄴白若縹清白醴酒也下酒謂曹床酒也造清陳釀也○酒正五齊泛者如今宣城醪也醴猶體也成而汁滓相將如今怡酒

無物類纂卷二十

造釀屬 白酒 二

也。蓋猶翁也。如今鄴白矣。緹者成而紅赤。如今下酒矣。疏曰：曹植酒賦曰：宜成醴，醪蒼梧，縹清若馬融所云。今之宜城會稽稻米清似宜城，以為酒名。怡酒於五齊中為怡。鄴白蕭何所封地名。鄴下酒謂曹床下酒，其色紅赤，故以緹名之。漢時造清，熟則滓沈，故以沈沈齊也。按鄴白釋文所謂白醴酒也。鄴有鄴字音，巉故借之，謂鄴地出酒非也。古酉時為酉，而酉即酒字。酋即糟字。曹床糟床也。怡即甜字。辨才設缸面酒，即今之甕頭蟻浮甘酒也。說文：釐芳萬切。酒疾熟也。

孫恆作釐一宿酒也。醕即繫切。醕也。今作漚。清方以
醪說文：汁滓酒也。廣韻：濁酒。康熙
字典

醴

一名耳酒正字通 一名稻米酒同上

俗名盍マ罵マ煞サ客カ

本草綱目卷之二十一

醴

醴齊醴禮也釀之一宿而成禮有酒味而已也漢劉熙

雅○五雅

今人又以麥蘖造者蓋止是醴爾非酒也書曰若作

酒醴爾為麴蘖酒則須用麴醴故用蘖蓋酒與醴其

氣味甚相遠治療豈不殊也宋寇宗奭本草衍義

醴甘酒少麴多米并苗飲之曰醴醴為酒之先飲不

甚醉儀禮鄭玄註醴稻米酒也清廖文英正字通

醴玉篇甜酒也釋名醴禮也釀之一宿而成醴有酒

燕物類纂卷二十一

造醴屬醴

味而已也詩詒酒之甘濁而不泔者前漢楚元王傳
元王每置酒常為穆生設醴註師古曰醴甘酒也少
麴多米一宿而熟康熙字典

糟

一名粕本州細目

倍名憂思又名脫覓

糟

食療醋糟多妨忌大麥醋微寒餘如小麥也氣滯風壅手臂脚膝痛炒醋糟裹之三兩易當差人食多損

腰肌藏宋唐慎微證類本草

糯秫黍麥皆可蒸釀酒醋熬煎錫飴化成糟粕酒糟

須用臘月及清明重陽造者瀝乾入少鹽收之藏物不敗揉物能軟若榨乾者無味矣醋糟用三伏造者

良明李東璧本草綱目

乾錫糟氣味甘溫無毒主治及胃吐食暖脾胃化飲

食益氣緩中，錫以釀成，暖而消導，故其糟能化滯緩中，養脾止吐也。按《繼洪澹寮方》云：甘露湯治反胃嘔吐不止，服此利胸膈，養脾胃，進飲食。用乾錫糟六兩，生薑四兩，二味同搗作餅，或焙或晒，入炙甘草末二兩，鹽少許，點湯服之。常熟一富，人病反胃，往京口甘露寺，設水陸泊舟岸，下夢一僧持湯一杯與之，飲罷便覽胸快，次早入寺供湯者，乃夢中所見。僧常以此湯待賓，故易名曰甘露湯。予在臨汀療一小吏，旋愈，切勿忽之。

上同

糟作高切音遭。說文：酒滓也。禮內則飲重醴，稻醴清，糟黍醴清，糟梁醴清，糟註醴者，稻黍梁三者各為之。已泝者為清，未泝者為糟。三醴各有清有糟也。以清與糟相配，重設故云重醴。蓋致飲于賓，客則兼設之也。又大戴禮論夏商之季，失政而未止，其辭曰：糟者猶糟，實者猶實。註糟以喻惡，實以喻善。又性明嘉靖舉人糟士奇鳳翔人。清廖文英正字通

博物類纂卷三十一

葡萄酒

博物類纂卷三十一

造釀屬

葡萄酒

一

葡萄酒

食療云蒲桃子釀酒益氣調中耐飢強志取藤汁釀

酒亦佳宋唐慎微證類本草

葡萄酒有二樣釀成者味佳有如燒酒法者有大毒
釀者取汁同麴如常釀糯米飯法無汁用乾葡萄末
亦可魏文帝所謂葡萄酒甘於麴米醉而易醒者
也燒者取葡萄數十斤同大麴釀酢取入甑蒸之以
器承其滴露紅色可愛古者西域造之唐時破高昌
始得其法按梁四公記云高昌獻蒲桃乾凍酒杰公

曰蒲桃皮薄者味美皮厚者味苦八風谷凍成之酒終年不壞葉子奇草木子元朝於冀寧等路造蒲桃酒八月至大行山辨其真偽真者下水即流偽者得冰即冰凍矣久藏者中有一塊雖極寒其餘皆冰獨此不冰乃酒之精液也飲之令人透腋而死酒至二三羊亦有大毒飲膳正要云酒有數等出哈嗽火者最烈西番者次之平陽太原者又次之或云葡萄酒久貯亦自成酒芳甘酷烈此真葡萄酒也明李東璧本草綱目葡萄酒燒酒大熱大毒甚於燒酒北人習而不覺南

人切不可輕生飲之同上

史記大宛國以葡萄酒為酒富人藏酒至萬餘石久者

至數十歲不敗梁四公記高昌國遣使獻蒲桃乾凍酒杰公曰蒲桃七是滂林三無半凍酒非八風谷所凍者問其故曰蒲桃滂林者皮薄

味美無半者皮厚味苦酒是八風凍成者終年不壞今嗅其氣酸滂林酒滑而色淺故云然○明陳仁錫潛確居類書

魏文帝詔羣臣曰葡萄酒釀以酒甘于麴蘖善醉易醒道之固已垂涎咽唾况親食之耶同上

本草綱目卷之三十

醋

一名酢本草綱目 一名醯同上 一名苦酒同上

俗名思

無功類纂卷三十

造釀屬醋

本草綱目卷之二十一

醋

苦酒淳毒甚者酢苦也。漢劉熙逸雅。五雅。

舊說聖善寺閣常貯醋數十甕恐為蛟龍所伏以致

雷震也。唐李肇唐國史補。

烏梅苦酒法烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數

日曝乾擣作屑欲食輒投水中即成醋耳。後魏賈思勰齊民要

術

蜜苦酒法水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日

中二十日可熟。同上

無功類聚卷二十 造醱屬 醋 二

外國苦酒法蜜一斤水二合封著器中與少胡荽子著中以辟得不生虫正月作九月九日熟以一銅匕匕水添之可三十人食同上

釋名曰苦酒淳毒者酢且苦御覽

論語曰子曰孰謂微生高直或乞醯焉乞諸其隣與

之上同

米醋內入炒鹽則不生白衣物類相感志

醋味酸溫無毒主消癰腫散水氣殺邪毒陶隱居云醋酒為用無所不入逾久逾良亦謂之醯以有苦味

俗呼為苦酒丹家又加餘物謂為華池左味但不可多食之損人肌藏唐本注云醋有數種此言米醋若蜜醋麥醋麴醋桃醋葡萄大棗蘗奠音燠等諸雜果醋及糖醋等醋會意者亦極酸烈止可嗽之不可入藥也臣禹錫等謹按陳藏器云醋破血運除癥塊堅積消食殺惡毒破結氣心中酸水痰飲多食損筋骨然藥中用之當取二三年米醋良蘇云葡萄酒大棗皆堪作酢緣渠是荆楚人土地儉嗇果敗猶取以釀醋糟醋猶不入藥况於果子孟詵云醋多食損人胃消

諸毒氣能治婦人產後血氣運取美清醋煎稍稍
含之即愈又人口有瘡以黃蘗皮醋浸含之即愈
牛馬疫病和灌之服諸藥不可多食不可與蛤肉同
食相及又江外人多為米醋北人多為糟醋發諸藥
不可同食研青木香服之止卒心痛血氣等又大黃
塗腫米醋飛丹用之嘉祐補
註本草
醋酒糟為之乞鄰者是此物然有米醋麥醋棗醋米
醋最醞入藥多用穀氣全也故勝糟醋產婦房中常
得醋氣則為佳酸益血也磨雄黃塗蜂蠆亦取其收

而不散也今人食酸則齒軟謂其水生木水氣弱木
氣盛故如是造靴皮須得此而紋皺故知其性收斂
不負酸收之說宋寇宗奭
本草衍義
食療治痲癖醋煎大黃生者甚効用米醋佳小麥醋
不及糟多妨忌大麥醋微寒餘如小麥也氣滯風壅
手臂脚膝痛炒醋糟裹之三兩易當差人食多損腰
肌臟宋唐慎微
證類本草
劉熙釋名云醋措也能措置食毒也古方多用酢字
也米醋三伏時用倉米一斗淘淨蒸飯攤冷食黃晒

簸水淋淨別以倉米二斗蒸飯和勻入甕以水淹過
密封暖處三七日成矣糯米醋秋社日用糯米一斗
淘蒸用六月六日造成小麥大麴和勻用水二斗入
甕封釀三七日成矣粟米醋用陳粟米一斗淘浸七
日再蒸淘熟入甕密封日夕攪之七日成矣小麥醋
用小麥水浸三日蒸熟會黃入甕水淹七七成矣
大麥醋用大麥米一斗水浸蒸飯會黃晒乾水淋過
再以麥飯二斗和勻入水封閉三七日成矣錫醋用
錫一斗水三升煎化入白麴末二兩瓶封晒成其餘

糟糠等醋皆不入藥不能盡紀也

明李東壁本草綱目

按孫光憲北夢瑣言云一婢抱兒落炭火上燒灼以
醋泥傅之旋愈無痕又一少年眼中常見一鏡趙卿
謂之曰來晨以魚鱗奉候及期延至從容久之少年
飢甚見臺上一甄芥醋旋旋啜之遂覺胸中豁然眼
花不見卿云君喫魚鱗太多魚畏芥醋故權誑而愈
其疾也觀此二事可證別錄治癭腫殺邪毒之驗也
大抵醋治諸瘡腫積塊心腹疼痛痰水血病殺魚肉
菜及諸虫毒氣無非取其酸收之義而又有散瘀解

毒之功李廷飛云醋能少飲辟寒勝酒王戎自幼不

食醋年踰八十猶能傳神也同上

醞物國中無禁自真蒲巴澗濱海等處率皆燒山間

更有一等石味勝于塩可琢以成器土人不能為醋

羹中酸則着以咸平樹葉樹既焚則用茨既生子則

用子亦識合醬為無麥與豆故也亦不曾造麴蓋以

密水及樹葉釀酒所用者酒藥耳亦如卿間白酒藥

之狀元周達觀真臘風土記

六月六日用小麥二升磨碎不羅是日浸早以井花

水和成餅子桑葉紙包懸于通風處陰乾聽其自發

八月社日以糯米一斗蒸作飯搗前麴末拌勻入甕

取蒸飯湯候冷量四斗入之不及水湊紙糊甕口針

刺數孔於紙上至一箇月先斯盪洗瓦甕歷乾至日

榨醋煮熟嘗之或以早稻舂米半穀半米炒焦黑色

乘熱投入醋中封蓋則醋黑色酸味倍增甚妙甚妙

便民圖纂○明盧翰月令通攷

做麥醋法大麥一石或三五斗炒過取一半細碎取

一半完全先以細碎者浸一宿次日蒸成餅用楮葉

蓋盒成黃子七日後以完全浸一宿炊成飴以炊湯
半鑊候溫將黃子同釀密封蓋如不容封則生虫過
七日後則成醋二十七日後出頭醋煮過收貯二糟
有味再釀之。便民圖纂
○同上
造七醋用六月六日以黃陳倉米五斗為率不淘淨
浸七宿每日換水一次至七日做為熟飴乘熱入甕
按平封閉勿令氣出第三日翻動至第七日開再翻
轉傾入井花水三擔又封七日再攪再封至三七二
十一日成好醋此法簡妙。便民圖纂
○同上

做米醋用私穀一二斗每日換水浸七日蒸熟攤開
盒成黃子曝曬乾極三伏內以糙糯米一斗五升水
畧浸蒸熟候冷以穀黃搗碎拌和蒸熟糯米缸底先
用蓼子數莖然後入缸內用米五升上又用蓼子數
莖以米糖蓋之密糊封閉一月然後瀉出用烏梅數
箇鹽少許同入鍋內煮數沸泥封收貯切忌生水盛
頭。山居四要
○同上
做老米醋法將陳倉杭米三斗或五斗淘淨水浸七
日每日換水一遍七日後蒸熟候冷於席薄上攤

開以楮葉蓋覆發黃衣遍晒乾臨下時歛淨每黃子
一斗用水二斗入甕內又用紅麴一合溫水泡下將
甕口封閉二十日看一遍候白衣麴墜下或白衣不
下澄清以味酸為度去白衣將醋鍋內熬一沸又炒
鹽少許候冷用潔淨瓶甕收貯以泥封之可留一二
年○山居四要
做蓮花醋法白麵一斗蓮花三朵擣細水和成團用
紙包裹掛於風處一月後取出以糙米一斗水浸一
宿蒸熟用水一斗釀之用紙七層密封定每層寫七

日字遇七日揭去一層至四十九日然後開封寫出
煎數沸收之如二糟有味用滾水再釀儘有日用忌
生水濕器收貯○濟世仁術
糟醋法臘糟一石用水泡粗糠三十麥麩二斗和勻
溫煖處放罈蓋勤拌捺待其氣香嗜有醋味依常法
淋之按四時添減春糠四斗半麩二斗半夏以本
數冬用糠五斗麩三斗看天氣冷煖加減用之○明徐春甫
古今醫統
棗醋法紅棗煮爛連湯放冷入造酒麴酵少許或用

陳紅米炊做飯投之拌勻入甕甕面留一小竅晒日
中候香熟用之上同

乾醋法用烏梅肉一升以釀醋五升浸晒乾食醋盡
為度研末收貯欲用醋時取少許投水中即如醋上同

千里醋法以蒸餅晒乾投醋中浸透再晒再浸大約
多浸醋晒燥收每以少許水研用上同

三黃醋方三伏中用陳倉米一斗淘淨蒸硬飯攤勻
候冷飯面上以楮葉蓋蒼耳青蒿皆可會至黃衣上

去蓋翻轉至次日晒乾簸去黃衣再用陳米一斗如

前做飯晒收至秋社日又以陳米一斗做飯與上件

飯黃乾一處拌勻下水面上約四指高器上以紗帛

蓋至四十九日方熟甚勿動着待其自熟上同

麥黃醋法小麥不拘多少淘淨以清水浸三日澆出

乾蒸熟於煖處攤開放蘆席上楮葉蓋三五日黃衣

上去葉晒乾簸淨入缸用水拌勻平之面可一拳高

水閉七七則熟上同

大麥醋法大麥米二斗內將一斗炒令黃色水浸一

日夜炊飯以白麩六斤拌和於淨室中鋪席攤勻楮

葉蓋七日黃衣上晒乾將餘麥一斗炒黃浸一宿炊
飯攤温同麥黃拌勻捺入缸內以水六斗攪密蓋二
十一日可熟同上

魏名臣傳中書監劉放曰官販苦酒與百姓爭錐刀
之末宜停之注苦酒醋也。明陳仁錫潜確類書

食經作辛成苦酒其法取黍米一斛以熱粥澆其上
二日便成酢又曰作苦酒法用烏毒以苦酒漬之暴

乾作屑欲食輒投水內同上

酢酸漿隋書酷吏傳長安語曰寧飲三升酢不見雀

弘度南史孝義傳王虛之喪父二十五年鹽酢不入
口亦作醋又杜各切音昨詩大雅或獻或酢註進酒
于客曰獻客答之曰酢鄉飲酒禮賓實叢主人之席
前東南面酢主人又報也小雅萬壽攸酢又淮南子
酬酢之禮所以敦善也韓愈詩道舊生感激當歌發
酬酢又讀書通酢通作昨周禮大宗伯雞人諸臣之
所昨謂諸臣酢酒尊又通作柝戰國趙策蘇厲上趙
王書五國嘗合謀伐趙三分趙國壤地著之盤盂屬
之讐柝註與酬酢同言相屬伐趙于酬酢之間也按

讐與醕、醕、訛通。酢、昨、酢同音異義。周禮：昨，即酢之譌。省國策：柞，為誤與周禮同。必謂昨、柞古與酢通，非也。又說文：酢，醖也。倉故切。醋，客酌主人也。杜各切。徐鉉曰：今人以酢為醕，酢字反以醋為酢。時俗相承之變也。按徐氏傳會說文，泥六書，故曰：經傳酢與醋通用。為醕、酢之酢，今世通以醋為醖，空从今舊註存。徐說非。清廖文英正字通

按醋種甚多，惟米造者入藥，得穀氣之全也。其性收瀋，故能散水氣。經曰：東方之木，其味酸，醋之所以專

入肝也。多食傷筋損齒。食醋齒軟者因水氣弱木氣盛故如是爾亦損胃，不益男子脾，病不可多食。清郭章宜本草匯

二月二日，煮秫為糜，麩調之為醋。質曰醋，膠以灰撒墻壁下，如縷，由室內達戶外，曰引龍。用避蝎毒，又用

麥豆麵合，作煎餅，謂可薰虫。東鹿縣志

醋米糖酒皆可造，紅色者曰神仙醋。吳縣志

醋本艸，稷、糯、粟、大小麥、錫以及糟、糠、諸果皆可作醋。

然。仁和縣志

類
集
補
注

大正十一年四月

