

六
必
酒
經

六必酒經叙

世傳有茶經酒經。茶經作於陸羽。酒經則見唐藝文志者。有無求子大隱翁說。郭又存。有朱翼中北山酒經總論一卷。其二卷製釀之法。近日始出。竊謂經者。聖人以垂教萬世。其言至要。其名甚尊。揚雄太元擬易。法言擬論語。論者猶以僭經罪之。況茶酒爲生人日用之物。即能綸述其故。不當以經名其書。或佚或

存。不過以備考耳。乃今讀楊子萬樹之作。頌酒而原
本於聖言。推闡其意。利後世之用。斯真不媿於名經
矣。蓋惟古聖人能盡道大之不禦。而小之不遺。故雖
一物一飲。必推求天時地利物性與夫人事之善否。
使毋有差貸。其事至纖至悉。而莫不有精意之存。後
人未能盡識。今如月令命大酋。秣稻必齊。麴蘖必時。
湛醢必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。六言即古

來儀狄杜康善作酒者能外之乎。又非言之章章。於經者乎。楊子嗜酒。又嘗業於酒。深有得於其理。故能於前人所論製釀之法博考。衷以己意。衷而爲書。題曰六必酒經。以其出於經。而所言皆經意。技也。而進於道。吾知其必傳於後法爲經。久而可遵。殆與妄稱爲經者不同。日而語矣。乃若沉湎之徒。造作名目。以酒清者爲聖人。濁者爲賢人。而晉安之俗。以酒一

瓶爲一經。侯鯖錄載有饋人五經束帶出迎。乃五瓶酒耳。斯又無忌憚之甚。楊子所不齒已。

道光二年長至日。

賜進士出身知河南彰德府涉縣事改寧波府教授太平
鶴泉戚學標撰

自序

周官酒正掌以式法授酒材。鄭註式法作酒之法式。作酒既有米麴之數。又有功沽之巧。月令曰。乃命大酋。秬秠必齊。麴蘖必時。湛熾必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。此其法也。而後人多不能善用其法。或且違法以釀。酒之不美也固已。余業此五十餘年。博求良法於載籍之中。而邑少藏書。見聞未廣。嘉慶丙

辰歲抵省垣得抄讀

本朝文瀾閣朱翼中北山酒經寶草酒譜他若別史圖註
傳記諸書有關於酒者無不旁搜而參考之始豁然
會悟作酒大要不外兼用六物之法懼是法傳之而
失其真爰於暇日薈萃諸書奧旨手爲纂輯間有疑
義未析者以已意設爲問答附記於後要皆發明月
令六必之義因名之曰六必酒經非敢以精專自詡

也第經平生閱歷知作酒遵一定之法式而材美工巧即寓焉謹以所得繕付剞劂願質世之善於酒者是爲序

皆在

道光歲次壬午長至日浙江寧海楊萬樹書於四知家塾

六必酒經目次

蘓堤楊萬樹著

卷一

酒論

麴論

秫稻必齊說

麴蘖必時說

湛熾必潔說

水泉必香說

陶器必良說

火齊必得說

卷二

製造紅麴法

醞釀三白法

問答說

卷三

五穀菓食蒸燒法

附錄諸酒法

附倡和詩

引據酒書目錄

共計三十九種

呂氏春秋

酒爾雅何刻

酒律侯白

酒譜焦草

酒譜竇草

觥律曹繼善

北山酒經王績

酒譜王績

酒訓高允

北山酒經李保績

甘露經王璉

酒乘韋孟

酒經朱翼中

酒孝經劉炫

酒譜徐炬

酒經蘇東坡

觴政述趙與時

酒令同塵

貞元飲畧

竇常

醉鄉日月

皇甫崧

麴本草

田錫

罰爵典故

李馬

條刺飲事

皇甫崧

酒名記

張能臣

熙寧酒課

趙珣

本草綱目

李時珍

令譜

陽曾龜

醉鄉小畧

胡節還

飲酒助勸

竇龜

觥記註

鄭獬

新豐酒法

林洪

齊民要術

賈思勰

茗酪記

姚察

小酒令

趙景

宋志酒錄

酒小史

宋伯仁

酤酒集

無名氏

四時酒要

茶經

陸羽

六必酒經卷一

楊萬樹蘓堤著

酒論

蓋聞黃帝治疾。以酒爲百藥長。是遼古先已有酒。不自夏儀狄始。第有酒之名。不傳釀法。周官始言之。其後汝陽王璉有甘露經。王績追焦草釀法爲酒經。又採古來善釀者爲譜。宋有蘓東坡酒經。劉炫有酒孝。

經

本朝四庫全書採入北山酒經。蜜草酒譜。此外又若干種。法詳且備矣。第諸書間有失傳。其所傳釀法。以今覈之。亦有同有不同者。按古語云。空桑穢飯。醞以稷黍。以成醇醪。酒之始也。說文酒白謂之醲。醲者壞飯也。酸者也。飯老則壞。飯不壞則酒不甜。又曰。烏梅女麯。甜醲。九投。澄清百品。酒之終也。本草烏梅性酸。澁。玉

篇女麴麥麴也。集韻。投再釀也。所以作辛也。大隱翁云。金木間隔。以土爲媒。自酸至甘。自甘至辛。而酒成焉。所謂以土之甘。合水作酸。以水之酸。合土作辛。此其大畧相同也。顧詳覈其法。古人造酒。以漿爲祖。漿不酸。即不可醞酒。故有卧漿法。今人不製卧漿。秫浸半月之久。漉泔和釀。其酸漿已在米汁之中。此用漿之法不同也。夜半蒸炊。昧旦下釀。太陽出則酒多不

中而今人竟日可造此湛熾之法不同也。又如先浸麴漉出麴滓取麴汁於甕中即投飯而今人槌粉和釀或用麥黃或用白藥或用紅麴此用麴之法不同也。三九酒麴水米各九斗而今人有長水酒短水酒增減不等此投水之法不同也。喂飯酒醪米俗名脚飯說文醪又名漿板餵飯也偷酸投醪餵飯也偷甜醪米用漿蘸濕和入麴藥同搗今則醪米用水淋回先用白藥投醪方用

麥麴。此釀法之不同也。攤飯酒。按時開爬。俗云開頭今以米久浸者。用爬宜遲。米未久浸者。用爬宜早。此爬法之不同也。煎酒。連罈封煮。今人用鉄鍋煎酒。或用鑊壺煎酒。有接取酒露。加入酒露。此煎酒之法不同也。大抵古人立法。各有深意。而有同不同。或且不知所守。求其宜古宜今。越千載而無能外者。莫如禮月令。乃命大酋節文。孔疏云。秫稻一麴蘖二湛熾三。

水泉四。陶器五。火齊六。以次相承。亘古不易。余故即
是法而爲之推闡其旨。誠由是神而明之。則自漢及
唐宋諸名人酒經酒譜。皆括其要。而周官之法。庶得
真詮。又何慮作法之同不同。而無所折衷哉。集成本
不敢以經名。緣六必之條。載在戴記。固經文也。雖援
古疏證。未足謂以經註經。而以鄙俚之詞。順文解義。
竊比於三字經女兒經之類云爾。言乎僭也。則吾豈

敢。

六必酒經

卷一

四

麴論

本草麴酒母也。是酒從麴化。麴高則酒味亦高。麴次則酒味亦次。故精於麴者則精於酒。拙於麴者則拙於酒。酒人知留心於麴而醞釀之功可居其半矣。凡麴有三種製法。風麴。暈麴。醪麴。六七月製麴用風麴法。俗云伏麴。八月製麴用暈麴法。俗云桂花麴。九月製麴亦用暈麴法。俗云菊花麴。近時多用風暈法而

曝麴法。間有用有不用。各省製麴。均用小麥。用水拌粉。酒白味。和我浙下江亦然。上江則不然。不拘大麥米麥。並用製麴。得法則麥皆同功。本草載大麥味醎。米麥味澁。不若小麥味甘之爲良也。古法麴未製之先。預採陸地鮮蓼搗碎。用水釀之。以一日爲度。名自然汁。酒白味辛。又乾蓼搗粉釀汁。以一日爲度。又乾蓼煎汁。宜連麴煎一日。煎好冷透。不可稽遲。時日煎。

汁拌粉。酒赤味濃。造麴粉宜細。用水拌粉。不可太乾。不可太濕。太乾則發雖急速。恐水未勻。麴性無力。太濕則麴發遲緩。化生烏闇白虫等物。麴濕洒澆法。宜看粉之粗細。粗粉濕拌。細粉乾拌。乾濕得宜。握得聚。撲得散。是其訣也。余特立按粉扣水之法。確不可易者。附後。麴粉拌勻。必須隨手入匣踏實。則易發。踏畢。如天熱。用風麴法者。喜臨風。以竹紙包裹。每塊即時。

繫掛於無日當風之處。滿月出紙。七七日收晒。天涼用。卷麴法者。宜避風。以稻草包裹。預擇淨室無風處。先用板隔地氣。板上鋪草。約一尺浮。方可疊麴。麴用草包裹。宜單包。不可雙包。雙包則脫汗。糖心。又宜隨時體察天氣涼煖。天暖籬疊。天涼瓦疊。立曰籬橫曰瓦。八月製麴。籬疊以六路爲度。瓦疊以兩層爲度。一層更妙。或於無風酒甕上。排以竹竿。鋪以草穰。挨次籬疊。或於

無風樓閣中鋪以草穰。挨次籬疊。總之麴蓬宜小。不發紅斑。九月製麴。天氣寒涼。遮蓋宜密。籬疊不限層數。瓦疊以四層為度。麴造畢。四面用草把遮寔風道。頂上蓋以草穰。如遇狂風驟起。蓬外四圍再加竹簾遮護。使麴煖而易發。故按時得法之麴。第二日發香。第三日生黃衣。謂初熟。第四日謂正熟。第五日謂大熟。第六日謂極熟。第七日第八日謂餘熟。第九日熟。

退發止。夫麴之發。猶酒之發也。過發則傷熱。欠發則傷冷。天氣和煖。麴發至於大熱極熱之時。酌減遮護。如遇天氣酷熱。盡去四面遮塞。令透風氣。以洩其熱。若天氣寒涼。即麴發至大熱極熱之時。猶恐欠發。豈可去其遮蓋。致至傷冷乎。倘麴造有數日。未見起發。聞有酸醜之氣。急添稻草厚蓋。催起之。所以聞麴氣。而能辨其麴之發法者。方能製麴。麴至十餘日。將籬

者瓦疊瓦者籬疊。則麴發勻矣。由是逐漸堅燥。清香。半月則麴已成。自踏造日爲始。月餘出草。當辨其色。若拌水太濕。則心內青黑色。傷熱則紅色。傷冷則發不透而體重。麴宜體輕身堅。心內黃白。面上均有黃白花衣爲上。黑色次之。紅斑又次之。如麴出草。須於當風處井字垛起。更候十餘日。打開心內無濕處。方於日中曝晒。候冷乃收之。齊民要術。天氣清明。令受

霜露三夜吐濁氣而收清氣。須看風色。遇雨則麴惡矣。收藏宜高燥處。不可污濕。四十九日後方可用。此乃製麴之大略也。

麴粉拌水法

小麥統粉

連皮粉

四十斤。拌水十六斤。

大麥統粉

四十斤。拌蓼汁三十二斤。

小麥粉對

汁二十四斤和拌

米麥統粉

四十斤。拌蓼汁三十二斤。

小麥粉對

汁二十四斤和拌

米麥即
糖麥類

炒黃米麥統粉四十斤。拌汁三十二斤。炒黃大麥統粉。用蓼汁同。

小麥粉對和拌汁二十四斤。炒麥粉忌熱煎蓼汁忌熱。否則酒酸。

以上麴粉拌水略舉其要。麴者再望裁酌。

麴粉一百斤。發出焙乾麴八十斤。水麴一百斤。發出焙乾麴四十斤。

朱翼中香泉麴

白麴一百斤。加川芎七兩。白附子五錢。白朮三兩。瓜

蒂二錢。共爲細末。和入白麵中。用井花水三十斤。拌粉踏卷。與常法同。

以上卷麵

朱翼中瑤泉麵

白麵六十斤。糯米粉四十斤。加入參官桂枝荅荳蔻白朮胡椒白芷川芎各一两。丁香桂花南星楨柳防風附子各五錢。共爲細末。與粉麵和勻。再入杏仁三

斤。去皮尖搗糊。和井花水拌粉。踏實切塊。用桑葉包裏。盛於紙袋中。即時繫掛。無日當風處。兩月出袋。

古造麪法

白麪五斤。綠荳五升。蓼汁煮爛。再入辣蓼末五兩。杏仁泥十兩。和踏成餅。楮葉裹懸風處。兩月收用。

古造白麪法

白麪五斤。糯米粉五斗。水拌微濕。踏實切片。楮葉包

掛風處。兩月收晒。

以上風麴

東坡真一麴

白麴一斗。用生姜五兩。取汁和水拌勻。蒸餅一作糕切作片子。裏掛風處。一月可用。

朱翼中蓮子麴

先用白麴三斗。切生姜半斤。如豆大。和粉炒微黃。攤

冷次早炊糯米飯三斗。俟飯穰溫。和煎炒過麴粉拌勻。勿令作塊。待冷攤竹簾中。薰以青蒿。晝作黃衣。如有白衣。即去。蓋草耆轉陰乾半日。盛紙袋中。懸掛風處。兩月收用。

以上曝麴

葉氏水雲錄神麴法

五月五日。或六月六日。或三伏日。用白麴百斤。青蒿

自然汁三斤。赤小豆末。杏仁泥。各三升。蒼耳自然汁。
野蓼自然汁。各三升。以配白虎青龍朱雀元武勾陳。
騰蛇六神。用汁拌勻。踏實包裹。收晒。照前。

黃衣麴

釋名黃蒸。又名麥黃。米製名米黃。

六七月間。用小麥。或穰麥。取蓼汁浸透。蒸熟。攤冷。如
製醬法。蓋以青蒿。或蓋以草穰。罨成黃衣。半月收晒。
釀酒磨細。酒色極赤。台屬間用其法。與女麴不殊。

秣稻必齊說

夫秣粘粟粘黍是也。釀酒則劣於糯也。孫炎謂秣爲粘粟。粟粘爲秣。不粘爲粟。北人呼爲小米。蘓頌謂黍粘爲秣。北人呼爲黍米。禮孔疏作酒用黍不用稷。本草脩要謂稷爲盧稷。燒酒可愈百病。稻不粘曰粳。粘曰糯。糯稻南方水田多種之。其性熱可以釀酒。齊民要術。糯有九格。雉尾。大黃馬首。火色。虎皮。早糯。晚糯。

等名善釀者取雉尾馬首早糯爲上虎皮火色爲次晚糯性硬爲下我浙糯米出產固廣而江南尤廣浙之糯又亞於江南之糯也大抵地勢有異宜故所植之種不一成熟有早晚故米殼有厚薄之分質性有堅脆故糟粕有多寡之異米粒有美惡故醞釀有醇醅之殊鄭註必齊熟成也夫秣稻必熟成而後獲然或時日未足而遽獲之則穀不老即穀老而晒未變

或晒變而春不精皆不齊也。又說必齊多寡中度也。秣稻與麴與水皆有常度不中度則有偏勝之患云。

麴蘖必時說

麴。麥製也。蘖。米製也。必時。及時製造也。商書。若作酒醴。爾惟麴蘖。釋名。麴。朽也。鬱之使衣生。朽敗也。紅。麴白。蘖謂之蘖。紅。麴以米飯和麴母。受濕熱薰蒸之氣。加以限時攤蘖之功。化爲真紅。此人窺造化之巧也。法與製麴大異。附載於後。白蘖用糯米粉。鮮蓼汁。拌微濕。搗極勻。和作圓丸。用竹簍貯盛。以草紙覆蓋。藏。

於無風淨室。俟對週發香。逐漸去其遮蓋。七七日收。晒謂餅子麴。謂官料。其各省雜入諸藥者。藥雖不一。均屬平穩。凡製造麴。必宜及時。而麴成之日。尤當辨其滋味。倘或非時而製。求麴之正味難矣。當以三伏爲上時。八月爲中時。九月爲下時。三伏酷熱之時。麴無患不發。第恐傷熱。故用風麴法。以竹紙包裹。每塊繫掛於無日當風之處。八月天氣漸涼。用罨麴法。

以草穰包裹。使麴易發。九月天氣愈涼。亦用覆麴法。遮蓋宜密。過此則非時矣。得時麴力強發急。失時麴力弱發緩。製麴之宜及時也。明矣。

湛熾必潔說

禮鄭註湛漬也。熾炊也。此釀酒之至要也。酒爲米之真汁。漬而炊之。水火旣濟。米始融液而易化。漬之不透。則米性仍堅。漬之過透。則米力已脫。又或炊之不熟。則米仍生而化不透。此湛熾宜得法也。然湛熾之所以能得法者。在於寒暖有定之天。而湛熾之所以不能得法者。在於寒暖難定之天。是以善湛熾者。詳

察天時。如煖天浸米。不宜久浸。時刻留心。預派章程。挨次浸水。方無失誤。如寒天浸米。水冷米堅。米宜久浸。倘冬行夏令。必變通權宜。隨時斟酌。然又當識水土之性。及風俗釀法之異。久浸與不久浸。不可以一概言也。必潔者。水泉柴薪。固求其潔。而尤不可觸穢惡之氣也。夫酒之氣。氤而成味者。陰陽變化之妙耳。若以穢惡之氣觸之。則酒色渾而味變矣。故酒材無

一不昭其潔而湛熾之潔爲尤要也。余酌立按時浸米之法。條列於後。

附浸米法

正月攤飯米。天寒有冰。浸二日二夜。天寒無冰。浸一日二夜。天和。浸一日一夜。紹興攤飯米。浸七八日左右。淋飯米。浸一夜。喂飯米。浸一日一夜。二月攤飯米。酉時浸。卯時炊。天寒一日一夜。或半日。

一夜淋飯米喂飯米俱浸一夜。

三月攤飯米酉時浸卯時炊淋飯米喂飯米同。

夏月非醞釀之候其法故不立。

七月攤飯米酉時浸丑時炊淋飯米同。

八月攤飯米酉時浸寅時炊淋飯米同。

九月攤飯米酉時浸卯時炊淋飯米同。

十月攤飯米酉時浸卯時炊天寒半日一夜或一日。

一夜。紹興攤飯米。浸七八日左右。淋飯米。喂飯米。俱浸一夜。

十一月攤飯米。天和寒無冰。浸一日二夜。天小寒有冰。浸二日二夜。天大寒有厚冰。浸二日三夜。天極寒滴水成冰。浸三日三夜。泔水全用。紹興攤飯米。浸半月左右。淋飯米。浸一夜。喂飯米。浸一日二夜。十二月攤飯米。天和寒無冰。浸一日二夜。天小寒有

冰浸二日二夜。天大寒有厚冰。浸二日三夜。天極寒。滴水成冰。浸三日三夜。紹興攤飯米。浸半月左右。淋飯米浸一日一夜。喂飯米浸二日二夜。

以上按時浸米之法。兼有水性靈毒之分。善釀者因地制宜。留心裁酌。

陸羽茶經品惠泉爲第

水泉必香說

水。流。水。也。泉。源。泉。也。必。香。者。取。其。芳。香。也。夫。水。有。甘。者。有。苦。者。有。鹹。者。有。酸。者。有。香。者。別。酒。亦。當。先。別。水。劉。伯。芻。品。天。下。水。泉。江。南。揚。子。江。爲。第。一。常。州。惠。山。石。泉。第。二。江。蘓。虎。丘。石。井。第。三。又。江。南。武。定。府。城。南。有。香。水。泉。其。泉。春。時。則。香。土。人。祭。之。然。後。汲。以。釀。酒。香。馥。異。常。其。他。水。之。著。名。者。古。稱。汲。以。醞。釀。味。極。醇。

吾台酒以
陳婆垢水
爲上

美。近。今。如。我。浙。會。稽。東。浦。水。釀。酒。味。甲。天。下。焉。然。名。
水。固。不。易。致。諸。水。不。可。不。辨。太。抵。江。河。之。水。多。濁。清。
冽。爲。佳。溪。澗。之。水。多。淡。甘。芳。爲。貴。井。泉。之。水。究。其。源。
流。從。地。脉。遠。來。者。爲。上。江。湖。滲。入。者。次。之。其。城。市。溝。
渠。污。穢。者。不。堪。用。蓋。天。一。生。水。水。固。得。天。之。清。氣。而。
地。氣。所。鍾。每。各。有。異。知。味。者。故。能。辨。夫。淄。澠。善。釀。者。
亦。當。審。其。美。惡。擇。取。而。醞。可。與。名。水。媲。美。矣。至。四。時。

節氣之水。有關於酒。亦宜詳考。脩列於後。

春水謂之神水。浸造亦可久留。但性濫而味薄。

夏水色赤味濁。入霏出霏。迎霏送霏。此皆濕熱。鬱遏熏蒸之水。不堪造釀。

秋水通源。凜肅殺之氣。性潔味冽。故甘露飲。秋露飲。均在斯時。醞釀。

冬月水歸冬旺。結凍凝冰。至柔而復至堅。體重味厚。

江湖雪水
酒其味甘
日可用之
至水已極
中清涼即
用

小寒尤佳。浸造一切。久留不壞。

冬雪水。除瘴癘。殺虫蝗。密盛陰處。數十年而不壞。故造酒以此水爲第一。可以却病延年。

陸羽品雪水第二十水

井水將旦首汲。謂井花水。無時初出。謂新汲水。取天
一真氣。浮於水面。浸造更妙。旱天井水。源遠流潔。
愈早愈佳。釀酒極美。天落水。性空味薄。雨後井
中渾水。氣味愈惡。不堪浸造。

陶器必良說

陶器。甕缸罈瓶之屬。必良者。擇其無罅漏也。考工記。有虞氏尚陶。註若甌。泰是大舜以甌。泰瓦器貯酒。而後人遵用之也。瓦器甄土爲之。土有沙土息土不同。沙土器成而粗疎。息土器成而滑澤。地產各異。燒工尤難。說文缶。燒善裂。旄人髻。壑。薛暴。不入市。器不任用也。酒人尤宜擇之。諺云。缸罅猶且可。罈漏酒全走。

酒罈封閉宜固。漏則內氣洩而外生虫蠅。酒味全失。朱翼中云。東南多甕。西北用瓦甕。瓦甕固不及甕。甕之良也。凡甕缸榨酒後。宜即用水洗淨。再入石灰。滌其餘毒。方可再醞。本草載石灰解酒酸。除酒毒。今人用以度酒。殊爲不美。用以滌器。極爲精良。凡酒罈盛酒於煮酒前三日。預先洗淨。俟乾候用。鎖壺煮酒。臨時將罈蒸熱。或向火烘煖。免致驚損。至若作灶。不

巧則火力不齊。蒸桶不圓則生熟不勻。榨箱不靈則壓酒不乾。其餘工器皆當擇其良者。又不獨埏埴之器宜然也。

火齊必得說

周禮烹人以給水火之齊。鄭註齊量也。劑之使無過不及也。此火齊似指煮酒而言。鄭註適生熟之調。言火候當視酒之生熟而調劑之。必適其宜。斯謂之得也。醉鄉小畧煮酒法。連餠謂大煮。法在探香。香噴熟之候也。鑷壺謂小煮。法在探氣。氣聚熟之候也。凡酒一滾即熟矣。封後色渾味酸者。失於火齊之不及也。

封後色清白花者失於火齊之太過也。蓋不及者未
滾則火力不透。氣鬱而沸未泛清。故酸而渾也。太過
者已滾而火熾不減。沸久則酒之元氣洩傷。故清而
生白花也。皆不善齊量。所以不得也。然薄酒亦生白
花。好酒日影照之亦生白花。陳於熱處溫處亦損酒
味。夫醞酒至煮六事已畢。心力已費。乃酒人告成之
時也。當如白樂天論酒詩曰。甕揭開時香酷烈。鉗封

貯後味甘辛。則釀之得法者矣。

六必酒經卷二

蘓堤楊萬樹著

製造紅麴法

紅麴江西爲第一。福建爲第二。我浙台溫爲第三。江西福建製法用白粳米一石五斗。水浸一宿。炊飯攤微溫。入紅麴母三斤。研細拌勻。併作一處。以帛覆蓋。熱即去帛。攤開覺微溫。急堆起。又密覆。次日分作三

堆過一時。分作五堆。再一時。合作一堆。又過一時。分作十五堆。稍溫。又作一堆。如此數次。分之以洩其熱。合之以助其發。第三日。用大桶貯新汲水。以竹籬盛麴。蘸濕。又作一堆。如前法作一次。第四日。如前。又蘸。若麴半沉半浮。再依前法作一次。又蘸。麴盡浮。則成矣。取出曬乾。台溫製法。用紅粳米一石六斗。炊飯攤微溫。盛竹大籬內。用江西紅麴母三升。研細。和酒醋。

拌勻。以蒲蓆密蓋。次日熱即去之。將飯分作四十簋。天寒置入密室。謂之進洞。天煖恐其傷熱。置於空堂陰涼之處。第三日以小竹籬盛麴。用水蘸濕一次。堆起。候煖即攤開。待冷復堆起。再攤開。以麴微燥爲度。第四日兩蘸。上午一蘸。下午一蘸。堆攤如前。第五日用蜋灰水三蘸。早晨一蘸。旁午一蘸。日晡一蘸。堆攤如前。以後再蘸。俱用灰水。麴蘸以灰水。則色赤而麴

堅大約寒時十餘蘸使麴易紅。煖時十餘蘸不致過熱。溫涼時八九蘸爲則。當看麴粒之浮沉。察天時之寒熱而蘸之。亦不拘定以蘸攤爲限也。夫製紅麴吃緊之法。端在初罨之際。時刻體探。欠罨則麴母尚未刻飯。麴有生米。兼有惡氣。謂之藍暴。過罨則麴飯傷熱。米粒細縮。謂之黃暴。至貯於竹簍。蘸之功亦有傷冷。傷熱之謬。法與之罨相同。故粒大紅綻而色嬌者。爲上。粒小細縮而色枯者。爲下。傷冷米生而不紅。傷熱米而酒酸。二釀者。當知製麴爲至要也。

醞釀三白用水淋飯法

淋飯。古謂腳飯。即今漿板酵水之法也。飯炊熟。用大桶二口。連蒸舁於架上。取新汲水。將飯淋冷。蒸底淋出之水。以冷為度。倘飯未淋冷。則酒漿即酸。夏月淋宜極冷。淋下之水。不必回淋。春月秋月。淋水十分。回淋三分。冬月淋水十分。回淋五分。天氣嚴寒。淋水九分。回淋六分。漉乾拌藥。必須將飯攪實。如遇天氣嚴

寒先將甕底用湯湯熟。除其寒氣。對週即發的限十
二時辰為度。凡淋飯吃緊之法。專在度量天時。留心
淋水回湯之功。得法則漿美。失法則漿惡。天和而回
淋太煖則漿酸。天寒回淋而飯未煖則漿遲。天寒回
淋而飯過熱則麴死而漿絕。近今又設添湯回破水
回淘飯。不若酌用原淋之水為穩。至酒甕裏蓋之
法。譬如人之穿衣。天寒穿厚衣。天涼穿薄衣。天熱則

赤身天寒。甕邊裹以草薦。覆以草蓋。嚴寒再加草薦。再加草蓋。以助其煖。天涼裹以草薦。覆以草蓋。漿來沸急。去其草蓋。換以篾蓋。以洩其熱。天熱酒甕不必裹蓋。朱翼中釀法。腳飯不用水淋。以冷湯搓飯。令飯鬆散。不致成塊。拌麴入甕。亦妙法也。

造三白老酒法

司斗精糯一石八斗。先將糯一石四斗水浸炊飯。照

依前法。按時淋回。用白藥二十八兩。研細拌飯。實置甕中。中間挖一井子。直見甕底。甕邊四圍及甕面。亦照前法裹蓋。對週即發。有春蠶食葉之聲。俟井中漿滿。每日酌澆四圍一二次。至第五日。再用糯米四斗。按時投飯。加麥麴三十斤。水三百斤。和入前漿攪勻。發急開爬。至七日。緹齊。盛於罈內。封貯兩月。可榨酒五百斤。左右。

造三白新酒法

司斗精糯一石八斗。先將糯一石四斗淋拌均。照前法。天寒第五日投飯。天煖第四日投飯。再浸米四斗。按時投喂。加麥麴十五斤。水三百斤。和入前漿攪勻。發急開爬。釀至七日。可榨酒四百八十斤左右。如天煖不投。第四日加水一百四十斤。釀四日。可榨酒二百四十斤左右。夫投飯米數。察天時。遵風俗。似難一

則但酒以投者為佳。近有三白老酒。全用淋飯。四週
增麴破水。並不投喂。希嗜酒鮮。不辨味美。唯杭省老
酒。參以紹法。喂飯米浸八日左右。故杭酒之味。與紹
酒不殊。至淋飯應用白藥。和藥製造者。則井中漿滿。
不和藥者。則井中漿半。我台陳萬和白藥。配製極善。
酒人當因地制宜。酌而用之可也。

造酒之法。禮經六言盡之矣。第恐分晰其詞。而不能引伸其意。則泥古不通。終無補於習斯業者。因做諸書問答例。曲爲傳之。

問

各省造酒。名酒出於何處。曰。四方風俗。諸家酒材。殊難盡識。酒之法。千變萬化。酒之名。累萬盈千。或以輿圖名。或以藥物名。不可言而盡也。姑就余之所見聞者。一一論之。我浙紹酒最佳。製麴用水。不用麥。不用

藥釀法極精。色清味醇。香且美焉。故酒行天下。首推第一。寧波酒。麴蘖參用。色白味正。杭省酒。麴蘖對和。色清味鮮。金華酒。自古擅名。製麴用蓼。不用藥。味美色金。價有上中下三則。福建福州酒。品釀三酸五醞。味厚色金。江西麻姑酒。以泉得名。而麴用藥。安徽太平。延壽益酒。香馥甘濃。江蘚鎮江百花酒。常州惠泉酒。蘭薰麝越。自成馨逸。金陵瓶酒。味美有灰。淮南綠

荳酒。麴有綠荳。能解酒毒。別調氤氲。不與人同。山東
秋露白。色清味烈。山西汾酒。葡萄酒。甘芳酷烈。廣東
火迫酒。又香純酒。直隸滄酒。南和酒。頗見甘濃。秦蜀
酒。用黍秫藥麴。薑辛桂辣。蜜甜胆苦。悉在其中。我台
寧老酒。無灰酒也。製麴用蓼。不用藥。蓼亦清香。解毒
飲酒至醉。不頭痛。不口燥。醫家用以治疾。極爲精良。
酒色如金。甘脆香濃。余家製麴。小麥粉。拌以新汲水。

釀酒採汲它泉溪流諸水。故酒色如鏡。芬芳適爽。不
亞於紹酒也。王樹野客叢談云。凡酒色清味重而甜
者爲聖。色金味醇而辛者爲賢。色黑味醢而酸者爲
愚。以糯觴爲君子。黍觴爲中庸。麥觴爲小人。

問 醞釀之法能遵禮記月令六言。遂毋差貸乎。曰其法
固良。而神而明之。又存乎其人。若素遵其法。而一時
偶失權宜。致有踈誤。亦未可知。然曲肱旣久。自知其

問

酒受病之由。決不至一誤而再誤也。

氣運否泰。與酒合符。其果然乎。諺曰。窮三缸。富三缸。酒與醬醞是也。語雖不經。亦俗諺之可證也。然則酒隨氣數。信有之矣。且余微諳星學。吉凶屢合。尤爲可憑。素稱南董者。遇否當節。其米麴。遵法求精。初習酒業者。處逆當停其經營。守時而動。否則心向數背。法與酒違。

問

酒宜潔淨。猝遇穢惡。可無碍乎。諺曰。屍房產室酒家。大忌。蓋屍氣極毒。經過樹木。概不開花發秀。五穀種子亦然。故酒近之。則味惡。蓋血露極穢。酒近之。則色變。裹櫟不出。賈思勰釀酒。酸飯用篋。日不用偶。日狗鼠不許近前。其精嚴潔淨如此。污穢之氣。可不慎歟。四時醞釀。以何時爲是。曰。冬月寒時爲是。臘月醞釀。謂之老酒。謂大酒。謂昔酒。可經數十年而不壞。春秋

問

釀成即鬻。謂小酒。謂新酒。十月造酒爲上時。謂之桑落酒。詩云。爲此春酒。以介眉壽。乃上時之酒也。夏月非醞釀之候。倘或強而爲之。亦平原督郵耳。

問

司斗糯米一石。用麴該若干。用紅麴該若干。用白藥該若干。曰。每糯一石。全用麥麴十八斤。全用紅麴六斤。全用白藥二十兩。臘月老酒用麥麴。秋月新酒用紅麴。十月用麥麴紅麴各半。春月用白藥麥麴各半。

紹興老酒。全用麥麴。隣省老酒。用麥麴。而參用白藥。
新酒。全用白藥。亦有間用麥麴者。均良法也。朱翼中
用。麴麴風麴各半。張進供御酒。用杏仁麴六十兩。香
桂麴四十兩。大抵臘月老酒。用麴宜重。麴力勝。則酒
可久留。寒暑不侵矣。

問黃酒。用司斗糯米一石。浸時。滲水若干。飯重若干。投
水若干。糟粕若干。燒酒若干。糟滓若干。乞相授以法。

相語以利曰糯重一百四十斤左右。滲水六十斤左
右。攤飯重二百斤左右。淋飯重二百六十斤左右。攤
飯投水一百九十斤左右。淋飯投水一百三十斤左
右。榨酒二百五十斤左右。糟重七十斤左右。火酒十
斤左右。燒過糟滓。前漢食貨志云。糟截灰炭。給工器
薪樵之費。飼豕倍之。新酒仿此。可以類推。

問

古法湛熾必需卯酉二時。天寒亦可如是乎。曰卯酉

謂日月出入門戶。古人立法。義有取爾。春秋早冬。斯時日煖。夜寒。夜半蒸炊。收清涼之氣。昧旦下釀。避陽氣之烈。然臘月水冷。米堅。浸之不透。則炊之不熟。似難一律醞釀。當隨機通變。遵法化用。

問

麥麴美惡。何以知之。曰。麥麴出包時。看其色衣。嘗其氣味。即知其麴之美惡矣。恐閱歷未深者。驟難區別。可將出草之麴。每逢收晒。另貯。先行試釀一甕。初澄。

酒味如何。久釀酒味如何。麴之美惡判然矣。倘麴惡而仍用之。是一分之患。釀成十分之禍。

問白藥釀酒何如。曰白藥以體輕質堅爲良。紅斑黑色不堪用。晝出收晒後亦應試釀一瓮。視其發法之緩急。得法白藥一日對週而漿來。對週未至而漿來。對週已至而漿不來。皆爲次麴。傷熱則漿早。傷冷則漿緩。酒人淋飯回湯法已精。而酒味反劣。非釀工之

拙實藥之病也。

問

紅麴釀酒何如。曰。看其麴粒。即知之矣。麴粒細縮。由於初釀之太熱。或由進洞之太熱。以致釀酒色渾味酸。裏榨不清。故工釀者。於八九兩月。將需用之麴。全數齊辦。夫紅麴以紅過米心者為佳。若天熱之時。麴未進洞。其麴微有米心未化者。却無傷熱之病。晒燥紅麴。亦應另貯。先行試釀。

問

同是麴蘖。釀酒味有厚薄。何故。曰。造酒以麥蘖為主。天寒用麥蘖。天熱用米蘖。此一定之法也。然麥蘖純陰。性純力厚。能化糟。故酒多味醇。而糟少。米蘖屬陽。性急力薄。不能化糟。故酒少味薄。而糟多。

問

米泔可釀酒否。曰。泔水。米汁也。宜按時棄取。天寒用之。天煖棄之。緣泔性易酸。春秋和煖之時。用泔和釀。恐泔之轉瞬即變。而害酒之酸也。冬月寒冷之時。泔

問

不易酸。米經久浸。泔味極濃。澄清和釀。則酒味醲。釀酒可久陳。況三漿四水。古法皆然。豈可棄真汁而用清水乎。獨喂飯酒。天寒泔水皆不用。

何爲合酵。余聞朱翼中曰。春秋溫和釀酒。自能起發。不必用酵。冬月寒冷。酒發頗難。所以用酵。其法取酒甕。正發酒醅。擎取漉乾。用麴粉對拌微濕。懸掛陰乾。謂之乾酵。釀酒前一日。每甕用乾酵三升。以溫水浸。

之。和入麴飯同投。釀酒易發。或於投飯時。每甕用正發酒醅三四杓。拌和尤捷。或於釀酒前七日。預造三白酒娘。俗名漿板每甕用正發酒醅十斤。和飯同投。酒人謂之傳醅。又謂借醅。勝於用酵也。

問

酒飯入甕。何時應熱。何時應冷。余聞朱翼中曰。寒時如人體溫涼時。令微冷。熱時令極冷。俗云寒天投熱飯。熱天投冷飯。本此意也。夫酒之香者在飯。酒之甜

者在飯。酒之酸者亦在飯。臘月嚴寒。應投熱飯。熱則發急。而酒香。語林云。抱瓮冬醪。言冬月釀酒。令人抱瓮速成。而味香。故言酒之香在飯也。倘天寒而投冷飯。則酒不發。不發則甜。故言酒之甜在飯也。深秋早冬。飯宜微冷。似冷而尚未冷透也。但十月天氣寒熱難定。投飯之法。最難安置。應冷莫熱。飯冷而天煖。酒自能發。飯冷而天寒。用醕即發。夫造桑落酒之得其

法與不得其法者。皆在投飯之妙爾。早秋春仲。飯宜極冷。已冷而再行遲緩也。和暖之時。冷飯入甕。對週無有不發。愚拙酒人。胆小才疎。不量天時。恐飯冷而酒不發。急投熱飯。是酒入窖。酒之酸。故言酒之酸在飯也。

問按時投飯。已知之矣。開爬之法。可得聞與。曰。當按其所造何酒。察其時候。冷暖何如。假如春月秋月。台缸

攤飯新酒。米浸一夜。投飯極冷。無熱氣之可洩。俟對
週起發。用爬一攪。待漿轉煖。而頻攪之。可如淋飯新
酒之不必用爬也。唯冬月老酒新酒。投飯甚熱。必須
揣其心智。相時而動。當知得失。利病在於一爬。若用
爬太早。則酒甜。用爬太遲。則酒酸。試特舉按時開爬
之法。而歷言之。如天氣小寒。發魚開爬。天氣大寒。對
週有奇。開爬。天氣極寒。可至第三日開爬。夫均是爬。

也。喂飯老酒之爬與攤飯老酒不同。同是攤飯老酒之爬。我浙之紹興與寧台則又有不同。何也。在於浸米之久與不久耳。我浙紹興老酒攤飯法也。米浸半月左右。投飯後覆以草蓋。對過聽其發聲。自甕底响至甕面。噓盡酸漿爛飯之氣。謂之聽爬。揭蓋看其紋裂。將次傾斜。飯折心破。謂之看爬。探其甕面煖氣上升。是開爬之候也。方可用爬攪打。嘗其鮮味。謂之頭

爬二爬三爬。仍要漿煖。過煖頻攪。微煖緩攪。必須頭
爬味甜。二爬三爬宜微甜而味澁。四爬宜漿冷而味
苦。終歸辛醇。天寒則七日酒澄。天煖則九日而酒澄
矣。我浙上江寧波台溫寧處諸酒亦攤飯法也。米浸
兩日左右。或浸一日左右。投飯後聽其發聲。看其緩
急。如天煖發急。未至對週即可開爬。日夜頻攪。待酒
冷而爬停。唯極寒天氣。爬法可與紹酒相同。蓋寧

酒米未經久浸。質梗性堅。麴力不能一時透入飯心。故開爬宜嫩。以免米心受鬱而作酸。設遇酒有甜味。用麴頗重。甜能自退。且酒至三爬之後。仍復轉煖。不如紹酒之一煖即止也。酒人若以寧台爬法。用於紹興。則酒呆。以紹酒爬法。用於寧台。則酒酸矣。至喂飯老酒。脚米俗名漿板俱浸一夜。喂飯米。或浸半月左右。或浸七八日左右。或浸二三日左右。或浸一日左右。各

隨水土之性而釀之。不可泥於一也。天寒五日投飯。天煖四日投飯。投入脚飯發緊迎甜之頃。不可脚嫩早喂。不可發過遲喂。俟味苦發急微見裂痕即可開爬。二爬三爬。確按天時漿煖急攪漿冷緩攪。七日則酒澄矣。合而論之。喂飯爬易。攤飯爬難。而紹興攤飯之爬爲尤難也。

問冬令大寒已投熱飯。忽行夏令未悉不致受酸否。曰

天時寒熱人所難測。運有定之法。遇難定之天。是天
有時而變。法亦當因天而變。蓋熱飯既投。釀法已定。
惟在開爬宜早。二爬三爬宜速。洩其熱氣。倘酒漿過
熱。一甕可分作二甕。或用冷水灌入罈中。密包放入
甕底。以除其熱。自不致於酸矣。

問冬行夏令。投飯宜冷。驟遇嚴寒。如何可以免甜乎。曰
酒傷熱則酸。傷冷則甜。傷熱固圖其所難。傷冷恐忽

其所易投飯後遇極寒甕宜密蓋甕外再加草穰遮護助其煖氣至開爬宜遲俟對週對週不動至二日不動盡三日頭爬開後發不甚急速增麴蘖催其盛發自可免於甜矣

問

攤飯酒已經受酸有法可解乎曰酒之受酸者有三天煖飯熱一也天煖爬遲二也製麴失法致害酒酸三也酒既酸矣當嘗其酸味之淺深全酸之酒只可

蒸燒及醬園醉腐之用。無可辭也。書載石灰治諸酸之酒。灰宜水漂。經年累月去其醎苦之味。方可度酒。却難久存。酸當復還。夫酒之美者。一曰醇。二曰辛。三曰香。酒之惡者。一曰酸。二曰淡。三曰全甜。獨甜可重釀。淡可和濃。全酸莫治也。

問攤飯酒味甜如蜜。久釀不回。有法可救乎。曰。酒受病於甜者有四。天寒飯冷一也。天寒爬早二也。天寒米

未浸透。蒸之不熟。三也。天氣極寒。麴不加增。四也。如遇有甜酒。即造三白脚飯。第五日投水後加麥麴。不必喂飯。俟脚飯發盛時。將甜酒榨清。挽和再釀。如攤飯酒發盛時。亦可挽和。甜除而酒味佳矣。

問

三白脚飯不發。奈何。曰。飯未熟。不發。白藥無力。不發。嚴寒傷冷。亦不發。回淋太熱。湯死。白藥亦不發。均莫治也。至於第三日。不必再望漿來。急嘗甕中脚飯。有。

無變酸。照依攤飯法。加清水。用麥麴。和酒醅。催其即發。毋庸投飯。或作喂飯。分投各甕。

問

寒天攤飯。酒全不起。發奈何。曰。非飯生飯冷。即麴性無力。皆酒人不諳於法。致有不起之病也。此酒上江可治。下江莫治。蓋上江酒米。未經久浸。飯硬性。強在甕沉溺十數日。亦無傷於酒。再增麴蘖。重和酒醅。用大竹筒灌入滾水。插入甕心。以引其發。如飯有生米。

問

是誤而又誤。當澄清即榨。萬難以釀。下江酒米曾經
久爛。飯糊漿酸。不但酒甜。變生濁氣。殊不堪聞矣。
酒自投飯起。釀至何日爲熟。曰周官以沉齊爲熟。俗
以緹齊封蓋。如盎齊另灌罈中。即可封疊。夫酒欠釀
則味苦。欠釀則不香。過釀則味澁。我浙攤飯老酒。自
投飯起。釀至三月爲熟。朱翼中論喂飯老酒。十月造
酒。二十日熟。十一月造酒。一月熟。十二月造酒。五十

日熟均良法也。至新酒謂之事酒。方事於糟漉也。俗名不定酒也。溫涼時十餘日爲熟。熱時七八日爲熟。若醅面如蜂窠眼子。撥動無聲。有酒湧出。便可上榨。蓋煖天非釀酒之候。久則變酸矣。雖然。天時有寒熱。南北氣候有不同。酒之成熟有早晚。亦不可拘定日數。善酒者辨五齊之名。識三酒之物。嘗醇醕。應釀與不應釀。可爲得全於酒矣。返道任情勞而無獲。

問

火酒起於何時。曰自古論酒諸書並無火酒之名。黃酒始於黃帝。火酒至元時始創其法。及明李時珍先生增註其法。發明其旨。而火酒之新義出矣。南人暑月飲之。北人四時飲之。我浙燒酒。將榨乾糟粕。實置甕中。用甕覆蓋。俟糟再發。寒則月餘蒸燒。熱則隨榨。隨蒸。爬鬆入蒸。以鑊器盛水覆於蒸上。蒸外用器承。取滴露。初露味烈。謂鏡面中露味醇。謂細花三露味。

薄謂粗花。露流無味則撤之。斟酌棄取入甕和勻。以色清濃烈爲佳。以滿杯堆花爲真。謂之糟燒。糯釀三白釀酒和糟入蒸。謂糯燒。諸麥和白藥釀蒸。謂麥燒。凡五穀菜食及酸壞之酒均可燒。酒醫家治疾以糟燒爲良。北人以黍稷藥麴釀蒸。謂高粱燒。香清味烈。勝於南方糟燒。近日山東江南兩湖山陝等處。製釀極善。而山東之濟南。湖北之漢陽。稱爲第一。本草載

暹羅燒以燒酒復燒二次。入珍寶異香。其罈用檀香
數十斤薰如黑漆。然後入酒封埋土中。三年取用。除
積病殺蠱毒。

問

浸米用酸漿何也。曰釋名酸漿。炊粟米飯。熱投冷水
中。五六日味酢。生白衣類漿。故名。凡麥黍等類。均可
製漿。飲者調中引氣。通關開胃。周官漿人掌共王之
六飲。水漿醴涼醫酏。註水井泉水漿。以水和米之醴。

醴○清○也○凉○糗○飯○雜○水○者○醫○當○作○醴○梅○漿○也○酏○以○黍○爲○
粥○也○北○山○朱○翼○中○酒○經○載○有○卧○漿○發○明○製○造○酸○漿○之○
法○其○義○頗○詳○然○亦○脩○而○罕○用○酸○漿○多○漿○臭○無○香○辣○之○
味○四○時○均○可○製○漿○釀○酒○時○將○酸○漿○漉○出○煎○熟○如○糯米○
一○石○淘○淨○後○以○酸○漿○二○斗○和○水○浸○米○漚○乾○炊○飯○釀○酒○
近○今○酸○漿○之○法○俱○未○製○造○獨○紹○興○老○酒○則○化○而○用○之○
釀○秫○浸○至○半○月○之○久○米○泔○澄○清○和○釀○其○泔○漿○即○爲○酸○

漿故紹酒味美於回

問製麴可以不必用綠豆否。曰紹興製麴不用綠豆。然用豆亦是。不用豆亦是。麴用綠豆。不過解酒之毒。小麥粉十分。外加綠豆一分。或者煮糊。或磨粉。和入麥粉。同揉。豆多則酒味硬薄。少蘊藉耳。

問糙糯釀酒無妨否。曰米以精爲良。以糙爲劣。米精飯軟。麴力易尅而易化。米糙飯硬。麴力難尅而難化。且

米精酒醇。米糙酒苦。故米必取精也。

問用水浸米。以何水爲是。曰水者酒之滋味所由生。當
悉其水上之性而用之。水清者其性靈。久浸則味美。
水濁者其性蠢。久浸則味惡。故歐陽公曰。釀泉爲酒。
泉香而酒冽。其斯之謂歟。按陸羽茶經。山水上。江水
次。井水下。蓋井水純陰。源暗流滯。不能如山泉江河
之水。源流高遠。胚胎元氣。得天地之精英者也。山水

用其甘。必源出高山。江水用其潔。必精明不淆。井水用其清。必擇郊外常汲者。均可浸米。陸羽又品天下名水二十種。列我浙天台石梁千丈瀑布水爲第七。餘水未及品題。田藝蘅水論以浙江潮汐近地。難免斥鹵。故不得與簾水南濡諸泉。可謂盡於論水矣。我浙釀泉之佳者。杭省西湖水。紹興東浦水。俱屬山泉。沿洄數百里。性靈水活。各州縣相距遼遠。豈能

酒之所以
醉人者
葉之氣

問

易得。藉在人。之因地制宜耳。吾鄉南郊外溪。源自天台石梁瀑布分注。近郭南溪。由龍宮馬輿諸村。山水夾注。匯流百餘里。滲入它泉。清潔甘美。與西湖紹興水相爲伯仲。惜僻處海陬。載在縣乘。不入圖經。善水者。當不以余言爲誣矣。

九醞酒。是何釀法。曰。九者。老陽之數。九醞以九。醞而言酒。至九。醞酒之終也。且麴蘖之烈性。盡去滓汁之

泛沸極熟。古人立法。義深意遠。其法於十月寒時。初
下炊糯米一石。用白藥二十兩。照法拌勻入釜。至第
七日。二酸炊米五斗。飯攤微冷。加白麵風麵二十斤。
三酸炊米三斗。加麴二十斤。應配之麴已酸畢矣。四
酸五酸六酸。各炊米三斗。七酸八酸九酸。各炊米一
斗。前後共酸糯二石。二酸必須七日加水五十斤。方
可酸飯。酸早則味苦。二酸以後。挨次候發。在於一二

日之內。均可酸飯。毋致勢不相及。務宜善看麴勢。強弱。如麴勢尚強。只酌飯。不增麴。如勢弱。酸飯後。再增麴。至第九酸。麴勢已退。不必增麴。酸至一月爲度。俟沸止。醅澄盛於罈中。封貯兩月。可榨酒三百斤左右。如攤飯九醞。用麥麴而不用白藥。初下炊糯一石。添白麴風麴十五斤。加水五十斤。二酸候發。即投。不必七日。後酸照依前法。用麴亦照前法。

問我浙粟米亦可釀酒否。曰南北風土雖異粟米質性均屬相同。然我浙亦有粘者有不粘者。粘者可釀酒。惜酒味硬薄。有粟米之氣。余嘗以粘粟釀酒。每瓮粟米一石。參用糯米一石。和其氣味。因糯米粒粗難透。粟粒細易潰。故先浸糯米。後浸粟。不致粟米之脫力也。

問春水味薄。釀酒可另有法乎。曰春月釀酒。爲下時。蓋春水味薄。季春之水其味尤劣。如糯米一石。冬時下

釀用水十分。節屆季春。只用水九分。則酒味自濃。可與冬水並美矣。

問

酒果有陰陽五行之義乎。曰。然。好酒將熟。能隨潮汐而轉。合陰陽也。此陳藏器先生之酒論也。以余繹之。不特脩陰陽之義。且有五行之質。而有五味五性存焉。一曰水。水泉也。二曰火。火齊也。三曰木。酸漿也。四曰金。酒熟氣烈而作辛。五曰土。土爰稼穡。秫稻是也。

此非酒有五行之質乎。然既有其質。則各有其味。潤下作鹹。炎上作苦。曲直作酸。從革作辛。稼穡作甘。此非酒具五行之味乎。既各其味。又各一其性。水性智。火性禮。木性仁。金性義。唯土主信。是以飲酒至醉。賢愚盡率其天真。故說文曰。酒者。所以就。所以就。人性之善惡也。余又攷之子華子曰。盈於天地之間。而充物者。唯此五行也。又易解曰。五行蓋交相成者也。水火

金木不得土。土不得是四者。皆不能成。蓋酒非五行相生之功。無從製造。酒非五行相尅之妙。不成正味。酒本以土爲尊。仍能輾轉尅制。水火金木之味自成。甘美。而土復生金。故酒至辛而成焉。倘酒成之後。收貯不精。復又生變。言之不盡矣。善釀者。若不明此五行相生相繼。相尅相治之理。不成佳醞。故酒之辛者。謂土旺金相。酒之淡者。謂金旺水相。酒之酸者。謂水

問

旺木相酒之苦者。謂木旺火相酒之醇者。謂火旺土相。大隱翁論酒有陰陽五行之義。却未發明五行生剋變化之妙。余故於前人所未及者。謬爲陳之。

何爲三白。曰水白米白麴白。謂之三白。即喂飯老酒法也。自古釀酒以酸漿爲祖。近今有以三白爲祖者。因其作法精巧。多有成功。可免踈誤。故江浙兩省多用喂飯之法。而攤飯間或用之。惟紹酒常用攤飯之

法大抵辨飯酒味醇厚。喂飯酒味鮮。爽法皆可遵。特三白爲近今時尚云爾。

問

釀酒既脩陰陽五行生尅變化之理。則沽酒何以孔聖不食。曰。按周官孔疏。功沽謂善惡。是酒之善者爲功。惡者爲沽也。毛氏詩註。謂一宿酒爲酤。則沽爲一宿酒。薄可知矣。然鄭康成註魯論。訓沽爲權沽之沽。朱子集註。以沽爲買。諸解似異。但前漢書論語孔子

當周衰亂。酒酤在民。恐薄惡不誠。是以疑而弗食。據此則沽字解。雖異而義自通。所以沽酒不食。正以不能如法釀造。酒必薄惡之故耳。

問桂花露是何製法。曰。此祖漢武帝作金盤承露之法也。桂花開時。用精糯一斗。酉時湯米蒸炊。薄攤收露。如糜。次早拌江南餅子麴二兩。白麴風麴二兩。實置甌中。又每夜收露。七日酒成。採浥露半開桂花升許。

蒸令氣上。承取滴露。和入酒中。或將桂花和飯同釀。芳香襲人。世所未有。余讀姚合詩。味輕花上露。色似洞中泉。其斯之謂與。

問

甘露漿是何釀法。曰。按大食國收露之法。秋露濃時。精糯一斗。滌淨炊飯。薄攤收露如糜。次早拌江南餅子麴二兩。白麴風麴二兩。實置甕中。日藏夜露。不可遇雨。七日酒成。預於三日前。取三陳老酒十餘斤。用

鐵器小蒸。以老酒入蒸。蒸取酒汗。甘露漿三分。和酒汗一分。或用堆花燒酒。隨和隨飲。四體融恬。風味如仙。

問酒多奇異。有諸曰。崔豹古今註。青田酒。烏孫國有青田核。莫測其樹。核大如斗。注水即成酒。劉章得二核。可供二十人之飲。馮贛雲仙雜記。二色酒。白酒中有墨花。斟於器中。花亦不散。漢書禮樂志。百末旨酒。註

百草花之末也。雜入酒中。故香且美焉。東方朔神異經。西北荒中有玉醴酒。酒泉注焉。上有玉樽。玉籩。取一樽。一樽復生焉。飲之長生不老。于寶搜神記。狄希中造千日酒。劉元石沽飲之。至家大醉。人以為死。葬之。經三年。希曰。元石應醒矣。往問之。遂命掘塚破棺。石醒曰。快哉。醉我也。日高幾許矣。梁書劉杳傳。貴陽程鄉有千里酒。飲之至家始醉不醒。梁書扶南國傳。

頓遜國有酒樹。似安石榴。採其花入瓮中。數日成酒。
唐書阿陵國傳。俗以柳樹花爲酒。其樹生花長三尺
餘。大如人腦。割之取汁以成酒。五代史附錄于闐以
蒲桃爲酒。又有紫酒青酒。不知所釀。宋史三佛齊國
有花酒。椰子酒。蜜酒。皆非麴蘖所釀。飲之亦醉。郭憲
洞冥記。瑤琨酒。有瑤草如麥。割之以釀酒。其味極醇。
飲一合三日不醒。此皆奇異事。非酒槽所能爲也。

問釀酒果善。雖醉無傷乎。曰。酒能養生。亦能傷生。凡麴麴之酒。少飲則和血行氣。壯神禦寒。遣興消愁。辟邪除穢。若過飲則反是。朱子曰。以醉爲節可也。說文。醉者。各卒其度量。不至於亂也。邵堯夫詩云。美酒飲教微醉後。此得飲酒之妙。所謂醉中趣。壺中天者也。若夫沉湎無度。濡首酣身。其害可勝言哉。此大禹所以疏儀狄。周公所以著酒誥。爲世示戒也。

問釀酒之法。僅如是乎。曰。此亦一得之愚耳。自閱歷以來。凡有所聞。靡不采錄。深愧糟粕陳言。無裨實用。豈敢效汝陽王之秘而不宣乎。但梓匠輪輿。與人規矩。不能使人巧。朱翼中云。酒法深遠。非冥搜不足以發其義。酒術精微。非三昧不足以善其事。又云。父子一法。而氣味不同。親手自釀。而色澤迥異。此雖酒人亦不能自知其故也。惟願善釀者。賜以校讐。匡所未逮。

是余之厚幸也夫。

六必酒經卷三

蘓堤楊萬樹著

五穀果食蒸燒法

凡九穀及果品藥材等物。可和釀者。即可和糯蒸燒。但其法頗繁。難以盡錄。今輯簡要者。以脩參考。

糯米燒

即三白淋飯之法。已載二卷。淋飯釀至第七日。微加

自不及焉。

小麥燒

小麥一石。燥麥浸一夜。鮮麥浸兩箇時辰。此酒俱在夏月製釀。若於他季。浸法另當斟酌。炊熟盛於大桶內。再用滾水泡浸。浸滿麥飯一二寸許。俟麥飯開花。天涼十粒之內。應待八九粒開花。天熱只須六七粒開花。即宜放去滾水。夫麥燒吃緊之法。全在留心泡。

浸之功得法則酒多失法則酒薄麥飯漉乾攤微溫
每麥一石用江南白藥三十兩拌勻天寒置於瓮中
即行密蓋俟對週漿來加水二石如有麥麴亦可隨
數增和仍行封蓋半月可燒天熱麥飯拌藥後用大
白籃貯盛以蒲蓆密蓋俟對週漿來用酒罈分貯加
水密封八九日可燒酒人宜看天氣寒熱爲要倘天
熱之時置麥飯於瓮則飯酸壞天寒置麥飯於罈則

飯不化。每麥一石。可燒堆花酒五十斤左右。其尾燒。稍有酒氣者。另盛罈中。十斤之內。又可燒酒二斤之數。小麥燒。味爲第一。米麥次之。大麥又次之。

米麥燒

法與小麥同。

大麥燒

法與小麥同。

包蘆燒 俗名觀音粟

燥包蘆一石。浸濕磨粉。以水和粉。如拌饀粉式。蒸熟攤微溫。再以水蘸擘碎。研江南白藥三十兩。麥麴三十兩。拌勻。實置籠中。俟對週起發時。加水六十斤。密封滿月。可燒酒四十斤左右。其味勝於糟燒。而香馥異常。可與高粱並美矣。

粟米燒

耑治不寐。令人久睡不醒。兼補虛損。利腸胃。其法與糯米同。如粟米一石。漉乾上蒸。時拌入礬糠一斗。易於蒸炊。

高粱燒

春淘高粱一石。浸透。炊飯。或全粒入鍋煮熟。按時攤飯。研江南白藥二十兩。和飯拌勻。實置甕中。俟對週起發後。加水二十斤。再加麥麴四斤。封貯匝月。可燒。

酒二十斤左右。如風俗嗜味烈者。摘取頭露。將二露三露再行蒸燒。但南地高粱無多。唯北方出產甚廣。以及黍稷等穀。製釀甚善。故高粱燒遍行九州。推爲第一。

蕎麥燒

俗名花麥。又名苦蕎。

取花麥去殼。磨淨粉一石。以水和粉。如拌饊粉式。炊熟攤微溫。再用水蘸濕。擘碎。研江南白藥二十兩。麥

麴二十兩。拌勻入甕。半月蒸燒。味甚香美。此酒常治絞腸痧痛。實腸胃。益精神。

烏禾燒
釋名稗

法與蕎麥同。

甘薯燒
俗名蕃茹

蕃茹擇其無有霉爛者。洗淨泥垢。用刀削去茹皮。切作片子。隨切隨蒸。刻難稍緩。一經緩。酒有茹氣。若

不揀去霉爛。則酒之氣尤劣。蒸熟攤微溫。每茹一百斤。拌江南白藥二十兩。封入瓮中。半月後。每茹一百斤。可燒堆花酒十斤左右。或有加麴者。有和酒糟蒸燒者。白藥可以減半。近今福建蕃茹。出產甚廣。茹燒頗尚。究之茹性燥烈。貪飲者。難免頭痛口燥之病。

蓮子燒

此酒補虛益損。清心寧神。蓮子五斤。去心。水浸微濕。

磨成粉。以水拌勻。如拌糕粉式。蒸熟另貯。再用精糯一斗。以湯浸米。炊熟攤微溫。同前蒸熟蓮子粉。用水搓拌鬆散。不致成塊。研江南白藥二兩。麥麴八兩。拌勻。置於罈中。一月後可以蒸燒。造此酒者當另備鑊器。小蒸便於蒸燒。

薏苡燒

俗名米仁

其法與蓮子同。端治乾濕脚氣。至薏苡有粘粳兩種。

性粘者可和糯米蒸炊。照依常酒醞釀。

芡實燒

其法與蓮子同。治止渴益腎。小便不禁。遺精白濁帶下。

葡萄燒

白色名水晶葡萄。黑色名紫葡萄。秋月取葡萄三十斤。不必蒸炊。研破。麥麴二斤。和汁拌勻。分貯罈中。密封一月可燒。

附錄諸酒法

屠蘓酒

華佗法也。元旦飲之。辟疫痢。除一切不正之氣。用赤
朮。官桂七錢五分。防風一兩。葳蕤五錢。川椒。桔梗。大
黃五錢七分。烏頭二錢五分。赤小豆十四粒。以三角
絲囊盛之。除夕將諸藥懸掛井底。元旦取出。置酒中。
煎數沸。舉家西向。從少至長。次第飲之。藥滓還投井。

古法光
麵後投飯

中歲飲此酒。一世無病。

神仙酒

此武林桃源法也。神麴二十兩。研細。取河水一斗。澄清。浸待發。用糯米一斗。淘淨。炊飯。攤冷。投入麴汁中。拌勻。候發。再炊糯米飯二斗。攤冷。投之。依前法。再投二斗。候發。又炊米二斗。投之。候發。又投三斗。待冷。依前投之。其酒即成。四醖共米一石。飲者蠲除萬病。令

人輕健。酣酌無傷。

冷泉酒

朱翼中法也。糯米五斗。先用五升。淘淨炊飯。用稍箕貯盛。次將四斗五升米。淘淨入瓮內。以水五斗浸之。將前蒸飯。連稍箕亦浸。坐在生米上。約一二日。候漿酸飯浮。仍將酸飯取出。拌麴五兩。先入瓮底。次取浸米四斗五升。漉乾炊飯。攤極冷。用麴十五兩。取前浸

酸漿二斗五升。拌勻和入瓮中。浮飯在底。不可攪拌。將瓮密封。勿令透氣。夏五日。春秋七八日。酒成。

逡巡酒

補虛益氣。久服益壽。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。收黃菊花九兩九錢。陰乾。臘月初八日。取水三斗。待春分。收桃仁四十九粒。去皮研細。

白麴十斤。同前花和作麴。釀時白水一瓶。麴一九。麴一塊封久成酒。如淡再加麴一九。

崑崙觴

魏賈珣家累千金。博學善著作。有蒼頭善別水。常乘小艇於黃河中。每日以瓢匏取河源水七八升。經宿器中色赤如絳。以釀酒。名崑崙觴。酒之芳味。世中所絕。曾以三十斛上魏莊帝。

梅香酎

東方朔林邑山楊梅甚大。青時極酸。既紅味如崖蜜。以醞酒號梅香酎。非貴人重客不得飲。

蒲桃酒

蒲桃皮薄味美。皮厚味苦。釀成者味佳。釀者取汁同麴如常酒法。蒲桃汁一斗。白麴風麴六兩。無汁用乾蒲桃亦可。其酒甘於常酒。醉而易醒。

白羊酒

朱翼中法。先用精糯一斗。淘淨炊飯。淋冷回煖。用女麴二兩。拌勻。置甕中。密覆厚蓋。候發。取絕肥嫩羯羊肉三十斤。連骨。用水六斗。入鍋煮極爛。漉出骨。將肉絲肉汁。另器貯盛。再淘精糯一斗。炊飯時。酌撒脂肉於飯上。再蒸。頻澆肉汁於飯上。再蒸良久。攤冷。用白麴麴十兩。拌勻。投之。十日酒成。

二
三
四
五
六
七
八
九
十
十一
十二
十三
十四
十五
十六
十七
十八
十九
二十
二十一
二十二
二十三
二十四
二十五
二十六
二十七
二十八
二十九
三十
三十一
三十二
三十三
三十四
三十五
三十六
三十七
三十八
三十九
四十
四十一
四十二
四十三
四十四
四十五
四十六
四十七
四十八
四十九
五十
五十一
五十二
五十三
五十四
五十五
五十六
五十七
五十八
五十九
六十
六十一
六十二
六十三
六十四
六十五
六十六
六十七
六十八
六十九
七十
七十一
七十二
七十三
七十四
七十五
七十六
七十七
七十八
七十九
八十
八十一
八十二
八十三
八十四
八十五
八十六
八十七
八十八
八十九
九十
九十一
九十二
九十三
九十四
九十五
九十六
九十七
九十八
九十九
一百

喂酒

朱翼中法也。酒糟一石。煮糯米粥一斗。加正發醅一升。和糟拌勻。俟一二日。如蟹眼發動。入麴三斤。麥蘖四兩。搜拌覆蓋。候熟上榨。

雞鳴酒

賈思勰法。夏月用秫米三升。煮粥。麴二斤。以水五斗漬之。和勻封蓋。今日作。明旦雞鳴便熟。

雪水酒

六必法也。冬月下雪時。取雪入鍋。烹化雪水如湯。不可太熱。用精糯一斗。浸一夜。漉乾。炊飯。攤微溫。採雪花四五升。和飯拌鬆。無致成塊。研江南餅子麴二兩。麥麴四兩。入飯搓勻。置於罈中。箠實。密封。兩月酒成。不榨亦可飲。不煮亦可存。飲此酒者。不染災疫。其糟粕製物。味極香美。

酒能陽
陰亦以
陰制陽
水能
解毒

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。

地黃酒

補虛弱。壯筋骨。用糯米一斗。地黃一斤。竹刀切碎。搗糊。同米蒸熟。和白麴麴六兩。置罈中。封久。酒成。黃精法同。

菊花酒

治風明目。糯米一斗。乾菊二升。同米蒸炊。加風麴六兩。拌勻入罈。封久成酒。茯苓法同。

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。

枸杞酒

補虛弱壯陽道。糯米一斗。枸杞一斤。和米蒸炊。拌麴六兩。用瓶封蓋。或於煮酒時。袋盛浸之。

桑椹酒

明耳目。治水腫。糯米一斗。桑椹搗糊一斗。拌米同炊。拌麴六兩。封久成酒。

竹葉酒

治諸風。清心暢意。糯米一斗。竹葉半斤。煎汁如常釀。

酒法

虎骨酒

治臂脛疼痛。腎虛寒痛。虎脛骨一具。炙黃槌碎。同麴米如常釀酒。

鹿茸酒

治陽虛痿弱。小便頻數。用鹿茸一對。於煮酒時。切碎。袋盛浸之。

諸藥酒

凡治疾用藥釀酒。不能盡述。均可和入麴糶。照常醞
釀。或袋盛浸酒煮飲。

題辭

萬樹楊君。儒而隱者也。既而又隱於酒。始其尊人晴軒先生。爲寧海高才。生試有名。嘗遊杭州萬松岡。師天台息園齊夫子。與余同門。有縞紵之歡。顧未獲識君。豐可毛君爲余述君爲人。博聞力學。初時進取。意甚銳。數試不利。不欲決榮辱於一夫之目。遂絕意舉業。惟以書史自娛。性慷慨。率族人脩宗祠。設家塾。多

爲義舉。捐田二十畝。以助族之貧。而不能葬者。城內神祠。上元節。例張燈。費出大戶公捐。不以孤貧家。亦由君首捐。西山廟田一十畝。爲倡也。中年更一歛豪俠之氣。歸於純靜。居市井間。把酒吟詩。不知爲門外器。且塵上者。留心載籍。亦欲有所著述。自見。而前人論著已備。無所寄其意。家故善釀。一日家人報酒酸。感然曰。吾門無惡犬。此必造之不如法。因叅閱羣書。

博求中山製釀之法。以爲大旨。不出禮記月令命大
酋。所云六物得乎其意。神而明之。撰六必酒經。見古
人即一杯酌之物。而其製之也。必上協乎天時。溫冷
下品乎水泉清濁。法良而材具。不爲其沽。而爲其工。
用以盡物性。前民用。所云雖小道。必有可觀。蓋君儒
者。故爲書言之。有本如是。東坡贈人詩云。酒肆藏名
四十春。君隱於酒。即以此著書。豈高陽酒徒與臨邛

賣酒傭之比哉。東坡亦嘗有酒經。而杭之西湖十景。有曲院荷風。本麴院爲宋人造酒之所。水多種荷。東坡常醉吟其間。君自號蘓堤。知其心慕東坡之爲人。云異日至緱城。當約毛君訪逸人爲碧筒飲焉。同學愚弟戚學標拜贈。

玉如潘采田

五十卷傳食憲章。至今共數段文昌。多君添註糟邱譜。始信詩人有別腸。身住柴桑著述賒。日長留客試梨花。我來要問中山訣。門外紛紛擁麴車。

芝田王晉

六必清集
獨將釀法審端倪。惹得高陽費品題。
春日花前秋月夜。靈江煙景屬蘓隄。

退庵錢光謙

青旗高揭遍遐陬。多恐平原苦督郵。
賴有蘓隄成法出。頭銜覓個醉鄉侯。

平生嗜古似醇醪。瞥見新書輿轉豪。
從此糟坊爭購取。翻愁紙價一齊高。

亦園蔣繼齡

麴生風味此傳真。展玩新書若飲醇。焦草已遙王績
逝。酒家南董屬何人。六物常垂月令篇。賴君一一費鑽研。立言堪補諸經
疏。不負居稽三十年。

磊亭王起霞

陸羽茶經浩食經。何如皇甫闢畦町。醉鄉日月勞箋

註合奉先生作酒星

自笑前身麴秀才。惜騰竟日祇銜杯。醇醪新喜交公瑾。手指帘竿問字來。

華溪王乘千

我是高陽舊酒徒。開編醞釀想工夫。分明呂令推遺法。一字可能增減無。

亦峰應峯

多種香秬釀曲醪曲乘閒註就北山經田園老我荒蕪
甚乞餉治醵酒一瓶

一莊趙恪

椒花釀熟杏花開爲訪青州從事來歸去兒童迎立
笑杖頭掛得酒經回

器潔泉新費酌斟撰成釀譜比南鍼交游多少推公
瑾誰識名山著述心

香坪王會圖

紅友黃封風味嘉大酋釀法著無差而今真旨誰傳
得算是城南第一家

博極羣書法始純阿誰不趁甕頭春王蟾初上花初
放都說歸來中聖人

鐵橋龔浩

客趁梨花抱甕活但傳下若共鄰湖試看一路香帘

曳曾有君家妙製無

博採羣書釀醪醕何人問字不車停麴生風味都描
盡勝讀蘓髯一卷經

曉山宋舒光

繭紙曾精搨硬黃

蘓堤善書

張顛草聖費評章從今釀法

兼書法惹得門前問字忙

共說當年大隱翁酒經無說不牢籠豈知九百餘年

後重見蘓隄撰述工

甓齋董 釗

六必名經据曲臺條分縷析出心裁古今釀法書多
少應讓先生生面開

胸中壘硯苦難澆有約同人散寂寥忽見瑤編心已
醉前村不待酒旗招

雲槎陳 濤

酒家南董費心情陽翟春秋重發明六物兼需無偶
貸一經再續喜新成講求從事青州義流播飛觴白
墮名千載伯倫能頌德也應對此解朝醒

乘軒章金鑾

醇醪妙理問誰詮六法成言在眼前任是漢唐書百
出輸君獨握大酋權

石芝黃甲符

不奈平生戶小何一蕉未罄已顏酡陡然枵腹生芒
角新識糟邱典要多

台州故實誌耆鄉宋代官酤最著名屈指槽坊三十
二可能製造似君精

市門巷口隱相如佳城南適意編成麴蘖書笑我醯

雞空歷碌十年甕牖註蟲魚

再甦趙鑑

多少留心釀索郎可能與旨辨陰陽眼前風月樽中
味便是君家濟世方
開卷如聞竹葉香吟來字字潤枯腸遺經不用求甘
露合奉蘓隄是釀王

玉山吳朗

獨得心裁變古方一樽對處勝瓊漿從來名酒如名
士聲價誰人不數楊

何必移封向酒泉停車巷口更流涎舉杯却笑餘杭
姁縱有仙經已不傳

修齋董明本

酒正從來法最良幾人營肆得真方仗君歷盡糟漿
味好補周官未及詳

我逢三雅輒忘憂桑落梨花不計秋借問葡萄何日
釀望遺一斗拜涼州

九詒蔡增

余不解飲酒焉知酒有母新讀蘓隄書甘苦親嘗久
憶昔公孫朝積麴成山阜鄭君傳釀法一九投一斗
芳名垂千載誰歟嗣厥後翁今繼前徽有酒旨且有
種秫七百石麴蘖事了否齊物與養生得心書之手
譬如老鴻儒窮經至白首著作羨等身言與功不朽
補齊董景儒

卅載工夫爲釀泉著成經卷得真詮我來約就高陽
侶口吸三蕉手一編

何用遺書問釀王此中多是養生方衡廬喜傍長春

國家與燕
隄隣近
羸得侯封在醉鄉

芝垞毛秀

不矜桃核與鄒筒九醞香調六物中合占新銜稱麴
部較量應比汝陽工

曾趁梨花也醖醑此中妙法却難知開編勝得程鄉
訣南董原來是我師

洙川章文瀾

陳編糟粕洗層層妙味醖醑一卷登若使淳風重見
此酒家南董合齊稱

大酋遺法費研尋皓首工夫醖釀深漫向汝陽求秘
訣開函即是指南鍼

魯齋楊煥

聰明有用是通材不類研都笑覆醅一卷醱經傳奧
旨糟邱秘鑰賴君開

均調五齊本周官闡發羣書論不刊前有杜康繼白
墮多師受益定無難

上林楊苑

酒官職廢典猶存坐纍羣編細討論從此緱城師妙

訣香名不羨杏花村

小阮風流迥出塵
麴生問答妙如神
難於世載傾家釀
能把金針度與人

楊萬樹

少小經營直到今
無端霜雪滿頭侵
漫言熟極能生巧
轉覺功如海樣深

未必人人醞釀同
大酋製法幸粗通
謀生兼識經書

味祇在恬吟密詠中

所愧蜉蝣寄此生敢希白墮共垂名
糟邱枕藉吾將老不羨中山創造精

世載工夫抵煉金有時開甕尚關心
續成焦草經三卷留與知交共酌斟