

摘藻堂四庫全書薈要

子部

欽定四庫全書養蠶要卷一萬五百五十

子部

齊民要術卷六

後魏 賈思勰 撰

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

養羊第五十七

醢及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

養猪第五十八

養雞第五十九

養鵝鴨第六十

養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六

相牛馬及諸病方法

服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如不肥充繁

息者未之有也

金日磾降虜之煨燼卜式編戶齊民以羊馬之肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧

豕者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨寧戚以飯牛見知馬稷牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰羊去亂羣馬去害者卜式曰非獨羊也治民亦如是以時起居慈者輒去無羣也

令改羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下

言其乏食瘦瘠春中必死

務在充飽調適而

巳

陶朱公曰子欲速富當畜五牴

牛馬猪羊驢五畜之牴然畜牴則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧

累騰皆乘匹之

名是月所以合牛馬

仲夏之月遊牝別羣則繫騰駒

孕任欲止為其牝氣有餘

恐相蹄齧也

仲冬之月牛馬畜獸有放逸者取之不詰

王居明堂

禮曰冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死

經兩者則不忌

馬頭為王欲得方目為丞相欲得光脊為將軍欲得強

腹脇為城郭欲得張四下為令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小頸一羸

弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩耳一駑長頸不

折二駑短上長下三駑大髀括賈切短脅四駑淺髀薄駟

五駑

騮馬驪肩鹿毛闕

馬驛駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一腳行五百里

相馬五藏法肝欲得小耳小則臑小肝小識人意肺欲

得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得大目大則心大  
心大則猛利不驚目四滿則朝暮健腎欲得小腸欲得

厚且長腸厚則腹下廣方而平脾欲得小腠腹小則脾

小脾小則易養望之大就之小筋馬也望之小就之大

肉馬也皆可乘致致瘦欲得見其肉謂前肩守肉致肥欲得

見其骨骨謂頭顱馬龍顱突目平脊大腹腔重有肉此三事

備者亦千里馬也水火欲得分水火在鼻兩孔間也上唇欲急而

方口中欲得紅而有光此馬千里馬上齒欲鈎鈎則壽

下齒欲鋸鋸則怒頷下欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸

則四百里牙劍鋒則千里鬮骨欲廉如織杼而潤又欲

長八頰下側骨是目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中

欲廉而張孔素鼻上陰中欲得平下股主人欲小股裏上近前也陽裏

欲高則怒近股中上主人額欲方而平八肉欲大而明下耳玄中

欲深近耳下牙耳欲小而銳如削筒相去欲促鬚欲戴中骨

高二寸鬚中骨也易骨欲直下眼直骨也頰欲開赤長膺下欲廣

一尺以上名曰挾一作扶尺能久走鞅欲方前頰喉欲曲而

深曾欲直而出

髀間前向

鳧間欲開望視之如雙鳧頸骨欲

大肉次之髻欲桎而厚且折季毛欲長多覆肝肺無病

髮後毛是

背欲短而方脊欲大而抗脢筋欲大

夾脊筋也

飛鳧見

者怒

膂後筋也

三府欲齊

兩髀及中骨也

尻欲頽而方尾欲減本欲

大脅肋欲大而湟名曰上渠能久走龍趄欲廣而長升

肉欲大而明

髀外肉也

輔肉欲大而明

前脚

腸欲充腔小

腔臙

季肋欲張

短肋

懸薄欲厚而緩

脚脛

虎口欲開

股肉

腹下欲平

滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起

髀前

髀



欲廣厚汗溝欲深明直肉欲方能久走

髀後肉也翰

一作鼠

欲方直

肉下也

胸肉欲急

髀裏也

間筋欲急短而減善細走

鬣

下筋機骨欲舉上曲如懸匡馬頭欲高距骨欲出前間骨

欲出前後曰

外臆臨蹄骨也

附蟬欲大前後目

夜眼

股欲薄而博

善能走

後髀前骨

臂欲長而膝本欲起有力

前脚膝上向前

肘後欲

開能走膝欲方而庫髀骨欲短兩肩骨欲深名曰前渠

怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其後開如鷄翼能

久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少肉如剝  
兔頭壽骨欲得大如繇絮苞圭石

壽骨者髮所生處也

白從額上

入口名俞膺一名的顱奴乘客死主乘棄市大兇馬也

馬眼欲得高眦欲得端正骨欲得成三角睛欲得如懸

鈴紫豔光目不四滿下脣急不愛人又淺不健食目中

縷貫瞳子者五百里下上徹者千里睫亂者傷人目下

而多白畏驚瞳子前後肉不滿皆兇惡若旋毛眼眶上

壽四十年值眶骨中三十年值中眶下十八年在目下

者不借睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃

目欲大而光目皮欲得厚目上白中有橫筋五百里上

下徹者千里目中白縷者老馬子目赤睫亂齧人反睫

者善奔傷人目下有橫毛不利人目中有火字者壽四

十年目偏長一寸三百里目欲長大旋毛在目下名曰

承泣不利人目中五采盡具五百里壽九十年良多血

氣也駑多赤青肝氣也走多黃腸氣也材知多白骨氣

也材多黑腎氣也駑用策乃使訛也白馬黑目不利人

目多白却視有態畏物喜驚

馬耳欲得相近而前豎小而厚一寸三百里三寸千里  
耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者駕小而長者  
亦駕耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如斬筒  
七百里如雞距者五百里

鼻孔欲得大鼻頭文如王火字欲得明鼻上文如王公  
五十歲如火四十歲如天三十歲如小一十歲如今十  
八歲如四八歲如宅七歲鼻如水文二十歲鼻欲得廣

而方

脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方  
下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黃馬白喙  
不利人

口中色欲得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不  
鮮明上盤不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口  
中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤  
上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹

下皆不盡壽駒齒死矣口叻欲得長口中色欲得鮮好

旋毛在物後為御禍不利人刺芻欲竟骨端

刺芻者齒間肉

齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不滿不原不

能久走一歲上下生乳齒各二二歲上下生齒各四三

歲上下生齒各六四歲上下生成齒二

成齒皆背三入四方生也

五

歲上下著成齒四六歲上下著成齒六

兩廂黃生區受麻子也

七

歲齒兩邊黃各缺區平受米八歲上下盡區如一受麥

九歲下中央兩齒白受米十歲下中央四齒白十一歲

下六齒盡白十二歲下中央兩齒平十三歲下中央四

齒平十四歲下中央六齒平十五歲上中央兩齒白十

六歲上中央四齒白

若看上齒依  
下齒次第者

十七歲上中央六齒

皆白十八歲上中央兩齒平十九歲上中央四齒平二

十歲上中央六齒平二十一歲下中央兩齒黃二十二

歲下中央四齒黃二十三歲下中央六齒盡黃二十四

歲上中央二齒黃二十五歲上中央四齒黃二十六歲

上中央六齒盡黃二十七歲下中二齒白二十八歲下

中四齒白二十九歲下中盡白三十歲上中央二齒白  
三十一歲上中央四齒白三十二歲上中盡白

頸欲得脰而長頸欲得重頷欲折胃欲出臆欲廣頸項  
欲厚而強迴毛在頸不利人

白馬黑毛不利人肩肉欲寧

寧者  
却也

雙鳧欲大而上

雙鳧  
兩

邊肉  
如鳧

脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有迴毛名  
負尸不利人



從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里十二者

千里過十三者天馬萬乃有一耳

一云十三肋五百里十五肋千里也

腋下有迴毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂結脉欲

多大道筋欲大而直

大道筋從膈下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腹帶者行千里一尺者五百

里

三封欲得齊如一

三封者即尻上三骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無毛

汗溝欲得深

尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

腕欲得細而促

髀骨欲得大而長

尾本欲大而張

金方口力  
卷六  
膝骨欲圓而長大如杯盃

溝上通尾本者踰殺人

馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起踠膝是也

脛欲得圓而厚裏肉生焉

後脚欲曲而立

臂欲大而短

骸欲小而長

踠欲促而大其間纔容鞞

烏頭欲高

烏頭後足外節

後足輔骨欲大

輔足骨者後足骸之後骨

後左右足白不利人

白馬四足黑不利人

黃馬白喙不利人

後左右足白殺婦

相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒馬子白

毛者老馬也

四蹄欲厚且大四蹄顛倒若豎履奴乘客死主乘棄市不可畜

久步即生筋勞筋勞則發蹄痛凌氣

腫一曰生骨則發癰一曰發蹄生癰

也久立則發骨勞骨勞即發癰腫

久汗不乾則生皮勞皮勞者驥而不振

汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即驥而不起

驅馳無節則生血勞血勞則發強行

何以察五勞終日驅馳舍而視之不驥者筋勞也驥而

不時起者骨勞也起而不振者皮勞也振而不噴者氣

勞也噴而不溺者血勞也筋勞者兩絆却行三十步而

已

一曰筋勞者驟起而絆之徐行三十里而已

骨勞者令人牽之起從後答

之起而已皮勞者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪

上遠餒草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲

食之節食有三芻飲有三時何謂也一曰惡芻二曰中

芻三曰善芻

善謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食食常飽則無不肥對草粗雖是豆稜亦不

肥充細對無節從而食之者令馬肥不空切 自然好矣

何謂三時一曰朝飲少之

二曰晝飲則胃膈水三曰暮極飲之

一日夏汗冬寒皆當節飲諺曰旦起

騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦佳十日一放令其陸梁舒展令馬

硬寔也夏即不汗冬即不寒汗而極乾

飼父馬令不鬪法

多有父馬者別作一坊多置槽鹿剉鳥及穀頭各自別安唯著籠頭浪放

不繫非直飲食遂性舒適自在至於黃溺自然一處不須掃除乾地服卧不濕不汗百匹羣行亦不鬪也

飼征馬令硬實法

細剉鳥杖擲揚去葉專取取和穀豆林之置槽於地雖復雪寒勿令安

厰下一日一走令其肉熟馬則硬實而耐寒苦也

羸驢覆馬生羸則滌常以馬覆驢所生驢者形容壯大彌復勝馬然選七八歲草驢骨口正大者母長則受

駒父大則子壯草驢不產產無不  
死養草驢常須防勿令離羣也

驢大都類馬不復別起條端

凡以豬槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此三事皆

令馬落駒

術曰常繫獼猴於馬坊令  
馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方

取獼屎煮以灌之獼肉及肝  
彌良不能得肉肝入用尿耳

治馬患喉痺欲死方

纏刀子露鋒刃一寸刺咽喉  
令潰破即愈不治必死也

治馬黑汗方

取燥馬屎置瓦上以人頭亂髮覆之火燒  
馬屎及髮令煙出着馬鼻下熏之使煙入

馬鼻中須  
吏即瘥也



又方

取豬脊引脂雄黃亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方

煮大豆及熱飯噉馬三度愈也

治馬汗凌方

取美豉一升好酒一升夏著日中冬則溫熱浸豉使液以手搦之絞去滓以汁灌口

汗出則愈矣

治馬疥方

用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之髮消以搏搯疥令赤及熱塗之即愈也

又方

湯洗疥拭令乾煮麩糊熱塗之即愈也

又方

燒栢脂塗之良

又方

研芥子塗之差六畜疥悉愈然栢瀝芥子並是燥藥其徧體患疥者宜歷落班駁以漸塗之待差更

塗餘處一日之中頓  
塗偏體則無不死

### 治馬中水方

取鹽着兩鼻中各如雞子黃許大  
捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

### 治馬中穀方

手捉甲上長髮向上提之令皮離肉如此  
數過以鈹刀子刺空中皮令突過以手當

刺孔則有如風吹人手則是穀氣耳令人  
溺上又以鹽塗使人立乘數十步即愈耳

### 又方

取餵如雞子大打碎  
和草飼馬甚佳也

### 又方

取麥蘖末三升  
和穀飼馬亦良

### 治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方

取芥子熟  
搗如雞子

黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚亦搗熟以水和令相  
著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外融

蜜蠟周匝搗之不爾恐藥躁瘡太著蠟罷以藥傅骨上  
取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者  
不過再宿然須要數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取  
冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨  
布急裹之三四日解去即生毛而無癩此法甚良大勝  
灸者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

### 治馬被刺腳方

用穉麥和小兒哺塗即愈

### 馬灸瘡

未瘥不用令汗瘡白痴時慎風得瘥後從意騎耳

### 治馬瘻蹄方

以刀刺馬跗叢毛中使血出愈

### 又方

融羊脂塗瘻上以布裹之

### 又方

取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗剪去毛以泔清淨洗乾以鹹汁洗之三度即

愈

又方

以湯洗淨燥拭之嚼麻子塗之以布帛裹三度愈若不斷用穀塗五六度即愈

又方

剪去毛以鹽湯淨洗去加燥拭於破瓦中煮人屎令沸熱塗之即愈

又方

以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹下潤如鋸齒形去之如剪箭括向深一寸許刀子摘

令血出色心黑出五升許解放即瘥

又方

先以酸泔清洗淨然後爛煮猪蹄取汁及熱洗之瘥

又方

取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布上厚

裹蹄上瘡處以散麻纏之三日去之即當瘥也

又方

耕地中拾取禾芻東倒西倒者若東西橫地取南  
倒北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科淨洗

釜中煮取汁色黑乃止剪却毛泔淨  
洗去痂以禾芻汁熱塗之一上即愈

又方

尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入  
鉢中研令熟用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方

煮酸棗根取汁淨洗訖水和酒糟  
毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方

淨洗了擣杏仁和猪  
脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一日即死

以脂塗人手探穀道中去結屎以  
鹽內溺道中須臾得溺便當瘥也

治馬卒腹脹眠卧欲死方

用冷水五升鹽二斤研  
鹽令消以灌口中必愈

治驢漏蹄方

鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱燒磚令熱赤削驢蹄令出漏孔以蹄頓著磚孔中

傾鹽酒醋令沸浸之牢捉勿令脚動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛歧胡有壽

歧胡牽兩腋亦分為三也

眼去角近行馱眼欲得大眼

中有白脉貫瞳子最快二軌齊者快

二軌從鼻至髀為前軌甲至髻為後

軌頸骨長且大快壁堂欲得濶

壁堂脚肢間也

倚欲得如絆馬

聚而正也莖欲得小膺庭欲得廣

膺庭胃也

天關欲得成天關

脊接骨也

僂骨欲得垂

僂骨脊骨中夾欲得下也

洞胡無壽

洞胡從頭至臆也

旋

毛在珠淵無壽

珠淵當眼下也

上池有亂毛起妨主

上池兩角中一曰戴

也麻倚脚不正有劳病角冷有病毛拳有病毛欲得短密

若长疎不耐寒氣耳多长毛不耐寒熱單脊無力有生

癰即决者有大劳病尿射前脚者快直下者不快亂睫

者觚人後脚曲及直並是好相直尤勝進不甚直退不

甚曲為下行欲得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用

至地至地少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得

硬角欲得細橫豎無在大身欲得促形欲得如卷

卷者其形

也側插頸欲得高一曰體欲得緊大膝疎肋難飼龍突目

好跳

又云不能行也

鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭株欲得大

蘭株

尾

豪筋欲得成就

豪筋脚後橫筋

豐岳欲得大

豐岳膝株骨也

蹄欲得

豎如垂星欲得有努肉

豎如羊角

垂星蹄上有肉覆蹄謂之努肉

力柱欲得大

而成力柱

肋欲得密肋骨欲得大而張

張而廣也

髀骨欲得

出僂骨上

出背脊骨上也

易牽則易使難牽則難使泉根不用

多肉及多毛

泉根莖所出也

懸蹄欲得橫

如八字也

陰虹屬頸行千

里

陰虹者有雙筋白毛骨屬脛脬公所飯也

陽鹽欲得廣

陽鹽者夾尾株前兩腺也

當陽鹽

中間脊骨欲得窳

窳則雙脊不窳則為單脊

常有似鳴者有黃



治牛疫氣方

取人參一兩細切水煮取汁五六升灌口中

又方

臘月兔頭燒作灰和水五六升灌之亦良

又方

硃砂三指撮油脂二合清酒六合煖灌即瘥

治牛腹脹欲死方

取婦人陰毛草裹與食之即愈此治氣脹也

又方

研麻子取汁溫冷微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良

治牛疥方

煮烏頭汁熱洗五度即瘥耳

治牛肚反及嗽方

取榆白皮水煮極熱令甚滑以五升灌之即瘥也

治牛中熱方

取兔腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈

治牛風方

以胡麻油塗之即愈猪脂亦得凡六畜風脂塗悉愈

治牛病

用牛膽一箇灌牛口中瘥

家政法云四月伐牛骨茭

四月毒草與茭豆不殊齊俗不收所失大也

術曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七

種酥酪乾酪收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生者次之

非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熟故也其八九十月生者雖值秋熟比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食常飲熟乳所以亦惡六七月生者兩熟相仍中

之甚其十一月及二月生者母既合重膚軀充儲草  
雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以亦佳也  
大

率十口一羝

羝少則不孕羝多則亂羣不孕者必瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死

羝無角

者更佳

有角者喜相觸傷胎所由也

供厨者宜刺之

刺法生十餘日布裏齒脉碎之

牧羊必須老人及心性宛順者起居以時調其宜適卜

式云牧民何異於是者

若使急性人及小兒者攔約不得必有打傷之災或勞戲不看

則有狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有羔死之患也

唯遠水為良二日一

飲

頻飲則傷水而鼻膿

緩驅行勿停息

息則不食而羊瘦急行則空塵而舛顛也

春夏

早放秋冬晚出

春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬

晏起必待日光此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相斬秋冬之間必致癰疥七月以後霜氣降後必須日出霜露晞解然後放圈不厭近必須與之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也

人居相連開窻向圈

所以然者羊性怯弱不能禦物狼一入圈或能絕羣架北墻

為廠

為屋即傷熱熱則疥癰且屋處慣煖冬月入田尤不耐寒

圈中作臺開竇無令

停水二日一除勿使糞穢

穢則汚毛停水則狹蹄眠濕則腹脹也

圈内須

並墻豎柴柵令周匝

羊不指土毛常自淨不豎柴者羊指墻壁土穢相得毛皆成毡又豎

柵頭出墻者虎狼不敢踰也

羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草留之不

須鋤治八九月終刈作青芟若不種豆穀者初草實成

時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱浥

豎豆胡或蓬藜荆棘為上大小豆箕次之

高麗豆箕尤有所便蘆葍二種則不種凡秋刈草非直為羊然大凡悉皆倍勝崔寔曰十月七日刈芻芟既

至冬寒多饒風霜或春初雨落青草未生時則須飼不

宜出放積芟之法

於高燥之處豎桑棘木作兩圓柵各五六步許積芟著柵中高一丈亦無

嫌任羊遠柵指食竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有千車芟擲與十口羊亦不得飽羣

羊踐躡而已不不收芟者初冬乘秋似如有膚羊羔乳得一莖入口

食其母比至正月母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦

俱死非直不滋息或滅羣斷種矣

余昔有羊二百口芟豆既少無以飼一歲

之中餓死過半假有在者疥瘦羸斃與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫病乃饑餓所致無他故也人家八月收獲之始多無庸假且買羊雇人所費既少所存者大傳曰三折臂始為良醫又曰亡羊治牢未為晚也世事略皆如此安可不存意哉

寒月生者須然火於其邊

夜不然火必凍死也

凡初產者宜煮穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱

放

白羊性狠不得獨留并母久住則令乳之

殺羊但留母一日寒月者內羔

子坑中日夕母還乃出之

坑中煖不苦風寒地熱使眠如常飽者也

十五日

後方喫草乃放之

白羊三月得草力毛牀動則鉸之

鉸訖於河水之中淨洗羊則生白淨毛也

五月毛牀將落鉸取之

鉸訖更洗如前

八月初胡菓子未成時

又鉸之

鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白露已降寒氣侵人洗即不益胡菓子成然後鉸者匪

直著毛難治又歲稍晚比至寒時毛長不足令羊瘦損漠北塞之羊則八月不鉸鉸則不耐寒中國必須鉸不

鉸則毛長相著作羶難成也

作羶法

春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟弱獨用大偏是以須離三月桃花水羶第一凡作羶不

須厚大唯緊薄均調乃佳耳二年敷卧小覺垢以九月十月賣作鞞羶明年四五月出羶時更買新者此為長

存不穿敗若不數換者非直垢汙穿穴之後便無所直虛成糜費此不朽之功豈可同年而語也

**令氈不生蟲法**

夏月敷席下卧上則不生蟲若氈多無人卧上者預收權柴燥薪灰入五月中

羅灰徧著氈上厚五寸許卷束於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生蟲

**羝羊四月末五月初鉸之**

性不耐寒早鉸寒則凍死雙生者多易為繁息性既豐乳

有酥酪之饒毛堪酒袋兼繩索之利其潤益又過白羊

**作酪法**

牛羊乳皆得別作和作隨人意牛產日即粉穀如糕屑多著水煮作則薄粥待冷飲牛若不飲

者莫與水明日渴自飲牛產三日以繩絞牛項頸令偏身脉脹倒地即縛以手痛按乳核令破以脚二七徧蹴乳房然後解放羊產三日直以手按核令破不以脚蹴若不如此破核者乳脉細微攝身則閉核破脉開將乳



易得曾經破核後產者不須復治牛產五日外羊十日  
外羔犢得乳力強健能噉水草然後取乳將時須人斟  
酌三分之中當留一分以與羔犢若取乳太早及不留  
一分乳者羔犢瘦死三月末四月初牛羊飽草便可取  
酪以收其利至八月末止從九月一日後止可小小供  
食不得多作天寒草枯牛羊漸瘦故也大作酪時日暮  
牛羊還即間羔犢別著一處凌旦早放母子別羣至日  
東南角噉露草飽驅歸將之訖還放之聽羔犢隨母日  
暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不早放先將者比竟  
日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少  
將訖於鐺釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二  
月預叔乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾  
糞火輒無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱  
橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉  
著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以為酥  
屈木為椀以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中卧之卧之

新瓶即直用之不燒若舊瓶已曾卧酪時輒須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆便周匝熱徹好乾待冷乃用不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蛇蝦蟇故也宜燒人髮羊牛角以辟之聞真氣則去矣其卧酪待冷煖之節溫溫小煖於人體為合宜適熱卧則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成甜酪為酵大率熟乳一升用酪半匙著杓中以匙攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以氈絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酵者急榆醋食研熟以為酵大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪為酵者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者卧時令人溫直置冷地不必須溫茹冬天作者卧時少令熟於人體降於餘月茹令極熱

# 作乾酪法

七月八月月中作之日中炙酪酪上成掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止得一斗許於鐺

中炒少許時即出於盤上曝浥浥時作圓大如梨許又  
曝使乾得經數年不壞以供遠行作粥作漿時細削著  
水中煮沸便有酪味亦有全擲一團著湯中嘗有酪味  
還漉取曝乾一徧則得五徧煮不破看勢兩斬薄乃削  
研用者  
倍矣

### 作漉酪法

八月中作取好淳酪生布袋盛懸之當有水  
出滴滴水不盡著鐺中暫炒即出於盤上日

曝浥浥時作團大如梨許亦數年不壞削粥漿味勝前  
者炒雖味短不及生酪然不炒生蟲不得過夏乾漉二  
酪久停皆喝氣不如  
年別作歲管用盡

### 作馬酪醇法

用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪  
成取下澱團曝乾後歲作酪用此為醇也

### 擘酥法

以夾榆木椀為把子作法割去椀半上剉四  
箱各作一團孔大小徑寸許正底施長柄如酒

把形抨酥酪甜皆得所數目陳酪極大酪著亦無嫌  
酪多用大甕酪少用小甕置甕於日中旦起瀉酪著甕  
中突直至日西南角起手抨之令杷子常至甕底一食  
頃作熱湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪  
乃抨之良久酥出下冷水多少亦與湯等更急抨之於  
此時杷子不須復連甕底酥已浮出故也酥既偏覆酪  
上更下冷水多少如前酥凝抨止大盆盛冷水著甕邊  
以手接酥沉手盆水中酥自浮出更掠如初酥盡乃止  
酥酪漿中和飧粥盆中浮酥待冷悉凝以手接取搨去  
水作圓著銅器中或不津瓦器亦得十日許得多少併  
內鐺中然牛羊矢緩火煎如香澤法當日內乳涌出如  
雨打水水中乳既盡聲止沸定酥便成矣冬即內著羊  
肚中夏盛不津器初煎乳時上有皮膜以手隨即掠取  
著器中寫熟乳著盆中未濾之前乳皮凝厚亦悉掠取  
明日酪成若有黃皮亦悉掠取併著甕中以物痛熟研  
良久下湯又研亦下冷水純是好酪接取作團與大段

同煎  
矣

羊有疥者間別之不別相染汚或能合羣致死羊疥先著口者難治多死

治羊疥方

取藜蘆根咬咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於灶邊常令煖數日醋香便中用以磚瓦刮

疥令赤若強硬痂厚者亦可以湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方

去痂如前洗燒葵根為灰煑醋澱熱塗之以灰厚傳再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣

又方

臘月猪脂加熏黃塗之即愈

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方

以湯和鹽用杓研之極鹹塗之為佳更待

冷接取清以小角受一雞子者溝兩鼻各一角非直水瘡永息去蟲五日後必飲以眼鼻淨為候不瘡更溝一法如前

羊膿鼻口頰生瘡如乾癬者名曰可妬運迭相染易著

者多死或能絕羣治之方

豎長竿於圈中竿頭施橫板令獼猴上居數日自然差此

獸辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方

取鞞脂和鹽煎使熟燒熱令微赤著脂烙之著乾勿令水沏入七日自然瘡耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年

春疥發必死矣

凡驢馬牛羊收犢子駒羔法

常於市上伺候見含重垂欲生者輒買取駒犢一百

五十日羊羔六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種產者因留之以為種惡者還賣不失本價坐羸駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛馬驢得兩番羊得四倍羊羔臘月正月生者留以作種餘月生者刺而賣之用二萬錢為羊本必歲收千口所留之種率皆精好與世間絕殊不可同日而語之何必羔犢之饒又羸酪之利也羔有死者皮好作裘縹肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄中羊喜鹽自數還啖之不勞人收





母豬取短喙無柔毛者良

喙長則牙多三牙以上則不煩畜為難肥故有柔毛者治

也難淨 牝者子母不同圈

子母一圍魯聚不關則不聚

牝者同圈則無

嫌壯性遊蕩若非家生則喜浪矣

圈不厭小

圈小肥疾

處不厭穢

泥穢得避暑

亦

須小厰以避雨雪春夏中生隨時放牧糟糠之屬當日

別與

糟糠夏輒敗不停故

八九十月放而不飼所有糟糠則畜待

冬春初

豬性甚便水生之草杷數水藻等近岸豬食之皆肥

初產者宜煮

鬪

飼之

其子三日搯尾六十日後捷

三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳捷不截尾則

前大後小捷者骨細肉多不捷者骨粗肉少如捷牛法者無風死之患

十二月子生者豚

一宿蒸之

蒸法宗籠盛豚着甑中  
微火蒸之汗出便罷

不蒸則腦凍不合出

旬便死

所以然者豚性腦少寒盛則  
不能自暖故須暖氣助之

供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不肥共母同圈粟

豆難足宜埋車輪為食場散粟豆於內小豚足食出入

自由則肥速

雜五行書曰懸臘月豬羊耳著堂梁上大富

淮南萬畢術曰麻鹽肥豚豕

取麻子三升擣千餘杵煮  
為羹以鹽一升著中和糠

三斛飼豕  
則肥也

# 養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雉未成雞健絕有力奮雞三尺為鷓郭璞注曰陽溝巨鷓古之雞名廣志曰雞有胡髮五指金散反翅之種大者蜀小者荆白雞金散者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長倍於常雞異物志曰九真長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰同潮雞風俗通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱玄中記云東南有桃都山上有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此木天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也

## 雞種取桑落時生者良

形小淺毛脚細短是也

## 春夏生

## 者則不佳

形大毛羽悅澤脚粗長者是遊蕩饒聲

## 雞春

夏雛二十日內無令出窠飼以燥飯

出窠早不免鳥鷓與濕飯則令臍膿

也

雞棲宜抃地為籠內著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥

又免狐狸之患若在之樹林一遇風寒大者損瘦小者

或死然柳柴雞雛小者死大者育

此亦燒穰殺瓠之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏鳥鷓狐狸法

別築墻匡開小

門作小厰令雞避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出

常多收桃稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荊藩為

棲去地一尺數掃去屎鑿墻為窠亦去地一尺唯冬天

著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其

產伏留草則蠅蟲生雞出則著外許以罩籠之鷓鷄大

還內墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三

日便肥  
大矣

又穀產雞子供常食法

別取雌雞勿令與雄相雜其墻  
匡斬翅荆棲土窠一法唯多與

穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘  
卵不雜並食之無谷餅炙所須皆宜用此

淪雞子法

打破著沸湯中浮出即掠  
取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法

打破銅鐺中攪令黃白相雜細擘葱  
白下鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑之刈生

茅覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄一隻於地上作

屋方廣丈五於屋下懸簣令雞宿上并作雞籠懸中夏  
月盛晝雞當還屋下息并於園中築作小屋覆雞得養  
子鳥不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有六指者亦殺人  
雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生疣蟲又令消體瘦  
鼠肉味甘無毒令小兒消殺除寒熱炙食之良也

養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鴈鵠廣雅曰鴛鴦野鴝也說文曰鷩鷩野鴝也晉沈充鵠賦序曰於時綠眼黃喙家家有焉大康中太倉鵠從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鴛鴦說文鴛鴦舒鳧廣雅曰鴛鴦也野鴝雄者亦頭有短鴛生百卵或一日再生有露鴛以秋冬生頃並世蜀口

鵠鴨並一歲再伏者為種

一伏者得卵少三伏者冬寒雖亦多死也

大率鵠

三雌一雄鴨五雌一雄鵠初輩生子十餘鴨生數十後

輩皆漸少矣

常足五穀飼之生子多不足者生子少

欲放厰屋之下作窠

以防猪犬狐狸驚恐之害

多著細草於窠中令煖先刻白木為卵形

窠別著一枚以誑之

不爾不肯入窠後有爭窠之患

生時

尋即收取別作一煖處以柔細草覆之

停置窠中凍即雛死

伏時

大鵝一十子大鴨二十子小者減之

多則不周

數起者不任

為種

數起則凍死也

其貪伏不起者須五六日一與食起之令

洗浴

久不起者餓羸身冷雖伏無熱

鵝鴨皆一月雛出量雛欲出之時

四五日內不用聞打鼓紡車犬叫豬犬及舂聲又不用

器淋灰不用親見產婦

觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也

雛既出

別作籠籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填嗉

不爾喜軒虛

然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水



與之濁則易

不易泥塞  
鼻則死

入水中不用停久尋宜驅出

此既

水禽不得水則死  
合久在水中冷徹亦死

於籠中高處敷細草令寢處其

上雛小臍未合  
不欲冷也

十五日後乃出

早放者匪直乏力致困  
又有寒冷兼烏鴟災也

鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲

葛洪方曰居射土  
之地常養鵝見此

物食之故鴛  
辟此物也

鴨靡不食矣水稗實成時尤是所便噉此

足得肥充供厨者子鵝百日以外子鴨六七十日佳過

此肉硬大率鵝鴨六年以上老不復生伏矣宜去之少

者初生伏又未能工唯數年之中佳耳

風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五六月則烹食之

作杭子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽一

鴨便生百卵

俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛宜以供贍幸無廢卵之咎也

杭木皮

爾雅曰杭魚毒郭璞注曰杭大本子似粟生南方皮厚汁赤中藏卵果無杭皮者虎杖根牛並

作用爾雅云茶虎杖郭璞注云似紅草粗大有細刺可以染赤

淨洗細莖剉煮取汁率

二斗及熟下鹽一升和之汁極冷內甕中

汁熱卵則致敗不堪久停

浸鴨子一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則卵浮

吳中

多作者至十數斛久  
停彌善亦得經夏也

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在湖為漁  
父在齊為鴟夷子皮在西戎為赤精子在越為范蠡有  
之乎曰有之曰公任足千萬家累億金何術乎朱公曰  
夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝  
地為池池中有九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡  
鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日內池中令水無聲

魚必生至四月內一神守六月內二神守八月內三神  
守神守者鼈也所以內鼈者魚滿三百六十則蛟龍為  
之長而將魚飛去內鼈則魚不復去在池中周遶九洲  
無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬  
五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得  
錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺  
者五萬枚長三尺者五萬枚長四尺者四萬枚留長二  
尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至

明年不可勝計也王乃於後苑治池一年得錢三十餘

萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所

以養鯉者鯉不相食又易長也

如朱公叔利未可頓求然依法為池養魚必大

豐足終天靡窮斯以無貨之利也

又作魚池法

三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法要須截取蘓澤

陂湖饒大魚之處近水際土闊十數載以布池底二年之內即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

蓴

南越經云石蓴似紫葉色青詩曰思樂泮水言采其茹毛云茹鳧葵也詩義疏云茹與葵相似葉犬如手

赤圓有肥斷著手中滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南人謂之蓴菜或謂之水葵本草云治

消渴熱痺又云冷補下氣雜鯉魚作羹亦逐水而性滑謂之淳菜或謂之水芹服食之家不可多噉

### 種蓴法

近陂湖可於湖中種之近流水者可決水為池種之以深淺為候水深則莖肥葉少水淺則葉

多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐污糞穢入池即死矣種一斗餘許足用

### 種藕法

春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花

### 種蓮子法

八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨蓮頭令皮薄取墜土作熟泥封之如三指大長二寸

使葉頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頸泥下自然周正薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不

能生也

### 種芡法

一名雞頭一名鴈喙即今芡子是也由子形上花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子

散著池中  
自然生也

種芟法

一名芟秋上子黑熟時收取散著池中自生矣  
本草云芟芟中米上品藥食之安中補藏養神

強志除百病益精氣耳自聰輕身耐老蒸糧蜜  
和餌之長生神仙多種儉歲有此足度荒年

齊民要術卷六

謹案卷五第二頁前六行桑椹熟時刊本椹訛拓  
又功省用多刊本多訛力並據抄宋本改

第二頁後二行不如壓枝之連刊本壓訛墨據抄  
宋本改

第三頁前一行凡耕桑田注下刊本共闕大文小  
注十九行並據抄宋本增補

第四頁後六行各養蠶之器刊本各訛名據抄宋  
本改又曲箔也植槌也后妃齋戒親帥十二字



刊本脫又為散情刊本散情訛敢情並據抄宋  
本及禮記鄭注增改

第五頁後一行原蠶一歲再登刊本蠶下行而字  
據抄宋本刪

第七頁前五行具用豈徒絲繭而已哉刊本脫繭  
字據抄宋本增

第八頁前三行候看熱則去火刊本看訛者火訛  
穴並據抄宋本改

第八頁前四行脫遇天寒刊本脫訛晚又易練而  
絲股刊本股訛朋並據抄宋本改

第九頁前一行扮榆可以為車轂刊本扮訛挾又  
凡種者宜種刺扮兩種利益為多刊本宜訛直  
扮訛挾益訛者並據抄宋本改

第十頁後三行不勞更種刊本更訛耕據抄宋本  
改

第十一頁前五行且天性多曲長又遲緩凡屋材

松栢為上白楊次之榆為下也刊本且天訛直  
木多曲下又脫長又遲緩十三字榆訛捐並據  
抄宋本增改

第十一頁前八行斫取白楊枝刊本斫訛所據抄  
宋本改

第十一頁後五行柴及棟梁椽柱在外刊本及棟  
訛又作椽柱訛掃佳並據抄宋本改

第十二頁前五其行其實三種則異刊本異訛其據

抄宋本改

第十二頁前七行復更摘取刊本下三字訛復眼  
則據抄宋本改

第十三頁前二行雖勞而利大刊本脫利字據抄  
宋本增

第十四頁後六行少枝葉青而壯刊本而訛無據  
抄宋本改

第十七頁前六行爾雅云相孛也刊本相訛桐闕

金史四庫全書  
行也二字據抄宋本及爾雅增又案俗人呼行  
為椽刊本闕案俗二字行訛籽又刻似斗故也  
刊本闕斗字並據抄宋本增補

第十七頁前八行漫散椽子刊本闕子字又十年  
中刊本闕十字並據抄宋本補

第十八頁前一行生亦不能滋茂刊本脫生字能  
訛為並據抄宋本增改

第十九頁前五行入五月便種刊本便訛使據抄

宋本改

第二十四頁前一行收草宜併手力刊本併訛餅  
力訛戶並據抄宋本改

第二十四頁後五行蟲而且脆也刊本而訛其據  
抄宋本改

第二十四頁後六行水侵之木更益柔股刊本更  
益訛皆亦據抄宋本改

第二十四頁後八行案柏之性刊本柏訛北又四

時皆得刊本時訛則並據抄宋本改

卷六第一頁後六行馬去害者刊本闕者字據抄

宋本補

第二頁後八行相馬五藏法刊本五訛不據抄宋

本改

第四頁前四行替後筋也刊本替後訛胃欲據抄

宋本改

第五頁後四行目中有火字者刊本脫中字字字

下又行在字並據抄宋本增刪

第八頁後七行入腹帶者行千里刊本腹訛膈據  
抄宋本改

第十一頁前八行令馬肥不啞苦江切刊本脫切  
字據字書及抄宋本增

第十一頁後六行細挫芻枚擲揚去葉刊本枚訛  
枚葉訛菜又勿令安厥下刊本勿訛仍並據抄  
宋本改



第十二頁後三行以汁灌口刊本汁訛斗據抄宋

本改

第十四頁前二行嚼麻子塗之刊本闕麻字據抄

宋本補

第十四頁後一行東倒西倒者若東西橫地刊本  
者訛若若巖並據抄宋本改

第十六頁前三行四行力柱欲得大而成交又力柱  
常車刊本柱並訛桂據抄宋本改

第十六頁前七行甯公所飯也刊本所字下脫飯也二字據抄宋本增

第十七頁後三行刺法生十餘日刊本生訛十十餘訛餘十又布裏齒脈碎之刊本衍用字又闕脈字之訛也並脈據抄宋本刪增

第十七頁後四行收羊必須老人刊本脫收字據抄宋本增

第十七頁後七行則空塵而蚰蛄也刊本闕蚰字

據抄宋本補

第十九頁前八行日夕母還乃出之刊本夕訛父

據抄宋本改

第二十頁前四行易為繁息刊本繁訛繁據抄宋

本改

第二十頁前八行直以手按核令破不以脚蹴刊

本按訛痛以訛破並據抄宋本改

第二十頁後三行天寒草枯刊本寒草訛氣寒據

抄宋本改

第二十頁後五行若不早放先擗者比竟日高刊  
本闕早字又竟訛覺並據抄宋本改補

第二十四頁後三行若非家生刊訛將若非合作  
一字據抄宋本改

第二十四頁後五行糟糠夏輒敗不停故刊本糠  
字下闕夏輒二字不字下闕停故二字並據抄

宋本改

第二十五頁前一行蒸法索籠盛豚着甑中微火  
蒸之汗出便罷刊本盛字下共脫豚着十二字  
又不蒸則腦凍刊本腦字上共脫不蒸則三字  
並據抄宋本增

第二十六頁前六行令難避雨刊本避雨訛閉雨  
據抄宋本改

第二十七頁後四行一伏者得卵刊本得卵訛待  
時據抄宋本改

第二十七頁後八行不爾不肯八窠刊本肯訛背  
又喜東西浪生若獨著一窠刊本喜字下脫東  
字著字下闕一字並據抄宋本增補

第二十八頁前八行羌立句切刊本羌下闕三字  
據抄宋本補

第二十八頁後三行匪直乏力致困刊本脫困字  
據抄宋本增

第三十一頁前一行服食之家不可多噉刊本之

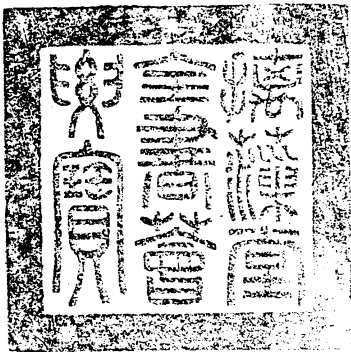
字下脫家字多字下闕噉字並據抄宋本增

第三十一頁前八行一名鴈喙刊本鴈字下闕喙

字據抄宋本補

第三十一頁後二行一名菱秋上子黑熟時刊本

名字下闕菱字黑字下闕熟字並據抄宋本補



總校官庶吉士臣侍朝

校對官庶吉士臣徐如澍

膳錄監生臣張孝基



欽定四庫全書薈要

子部

齊民要術卷八

七

詳校官主事臣陳木



欽定四庫全書薈要卷一萬五百五十一

子部

齊民要術卷七

後魏 賈思勰 撰

貨殖第六十二

塗墮第六十三

造神麴并酒餅第六十四

白醪酒第六十五

笨麴餅酒第六十六



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饗出其  
中庶民農工商賈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蹏

孟康曰  
五十匹

也蹠古  
蹄字

牛蹠肉千

孟康曰一百六十七頭  
牛馬貴賤以此為率

千足羊

師古曰凡

言千足者二百五十頭也

澤中千足蔬水居千石魚陂

師古曰言有大陂養魚一

歲收魚千石魚以斤兩為計

山居千章之楸

楸任方章者千枚也師古曰大材曰章解在百

官公卿表

安邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北

滎南齊河之間千樹楸陳夏千畝漆齊魯千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

若干畝梔茜

孟康曰茜草梔子可用染也

千畦

董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

師古曰千釀以釀酒 醢醬千

瓊 胡雙反師古曰瓊長頭是也受十升

醬千儋

孟康曰儋斝也師古曰儋人儋之也一儋兩斝儋音

丁濫反

屠牛羊彘千皮販穀糶千鍾

師古曰謂常糶取而居之

薪藁千

車船長千丈木千章

洪同方藁草材也舊將作大匠掌材者曰章曹椽

竹竿萬

个輶車百乘

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

素木鐵器若梘茜千石

孟康曰百二十斤為石素木素

也器馬蹏噉千

師古曰噉口也蹏與口共千則為馬二百也噉江鈞反

牛千足羊彘

千雙僮手指千

孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆  
有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

筋角砂千斤其帛絮細布千鈞

文采千疋

師古曰文文綺也  
帛之有色者曰采

榻布皮革千石

孟康曰榻  
布白疊也

師古曰粗厚之布也其價賤故與皮  
革同其量耳非疊白也榻者重厚貌

漆千大斗

師古曰  
大斗者

異於量米粟之斗  
也今俗猶有大量

藁麩鹽豉千合

師古曰麩藁以斤石  
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  
西楚荆馮之俗賣鹽豉各一斗則各為裹而相隨焉此

則合也說者不曉迺讀為升合之  
合又改作占競為斛說失之遠矣

鮎鯿千斤

師古曰鮎  
海魚也鯿

刁魚也飲而不食者鮎音胎又音落鯿音薺又音才爾  
反而說者妄讀鮎為夷非惟失於訓物亦不知音矣

鮓千石鮑千鈞

師古曰鮓鮓魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也鮓音輒鮓音普各反

鮓音於業反而說者乃讀鮓為鮓魚之鮓音五回反失義遠矣鄭康成以為鮓於焗室乾之亦非也焗室乾之

即鮓耳蓋今巴荆人所呼鮓魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是鮓魚耳而焗室乾者本不臭也焗音

蒲北反棗栗千石者三之師古曰狐貂裘千皮羔羊裘千

石師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故稱其量也旃席千具他果采千種師古曰果

采謂於山野子貸金錢千貫節馭僮孟康曰節節物貴賤也謂除估僮其

餘利比於千乘之家也師古曰僧者合會二家矣貪賈易者也馭者其首率也馭音子朗反僧音工外反

三之廉賈五之孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得其三廉賈貴乃賣賤

乃買故十得五也

亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞汶

山之下沃墜下有跋鴟至死不饑

孟康曰跋音蹲水鄉多鴟其山下有沃墜

灌溉師古曰孟說非也跋鴟謂芋也有根可食以充糧

故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰富何卒耕水窟貧何卒亦耕水窟言下田能貧能富

曹邴氏家起富至巨萬

然自父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也

高誘曰賈多端

非一術工多技非一能故心不一也

### 塗甕第六十三



凡甕七月坯為上八月為次餘月為下凡甕無問大小

皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意

新出窯及熟脂塗者大良若市賈者先宜塗治勿使盛

水未塗遇雨亦惡塗法掘地為小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑

中合甕口於坑上而熏之火盛喜破微則難熱務令調適乃佳數以手摸

之熟灼人手便下寫熟脂於甕中迴轉濁流極令周匝

脂不復滲所蔭切乃止牛羊脂為第一好豬脂亦得俗人用麻子脂者誤人耳若脂不獨流

直一偏拭之亦不免津俗人釜土蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數斗著甕中滌盪

䟽洗之瀉卻滿盛冷水數日便中用

日時更洗淨  
日曝令乾

造神麴并酒等第六十四

安麴在藏  
瓜卷中

凡作三斛麥麴法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乾合和之七月取  
甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十  
斛勿令人溼人長水亦可瀉却莫令人用其和麴之時  
面向殺地和之令使絕強團麴之人皆是童子小兒亦  
面向殺地有汙穢者不使不得令入室近團麴當日使

訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢  
惡勿令濕畫地為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三七日出之  
盛著甕中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然

後內之其餅麴手團二寸半厚九分

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啟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須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈請願垂神力勤鑿所願使蟲類絕蹤穴蟲潛影

衣色錦布或蔚或炳殺熱火熾以烈以猛芳越椒熏味  
超和鼎飲利君子既醉既逞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為希從畢  
永急急如律令祝三遍各再拜

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刷布帨盛高屋厨  
上曬經一日莫使風土穢汙乃平量麴一斗白中擣令  
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遍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窗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成矣任意舉

閤亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者遠孔黑爛若  
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甕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  
斗以漸待米消即酸無令勢不相及味足沸定為熟氣



味雖正沸未息麴勢未盡宜更酸之不酸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猪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為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為佳使童

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巷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佳冷煖  
之法悉如常釀要在精細也

神麩粳米醪法春月釀之燥麩一斗用水七斗粳米二石四斗浸麩發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麩滓又以絹濾之麩汁於甕中即醱飯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

又作神麩方以七月中旬巳前作麩為上時亦不必要須寅日二十日巳後作者麩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舂淨簸擇細磨羅取麩更重磨  
唯細為良麤則不好判胡菜煮三沸湯待冷接取清者  
漉麪以相著為限大都欲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  
微浥浥刺作孔丈夫婦人皆團之不必須童男其屋預  
前數日數著猫塞鼠窟泥壁令淨掃地布麪於地上作  
行伍勿令相逼當中十字阡陌使通容人行作麪王五  
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市麩訖閉戶密泥之勿使漏氣七日開戶翻麩還著本處泥閉如初二七日聚之若止三石麥麩者但作一聚多則分為兩泥閉如初三七日以麻繩穿之聚五十餅為一貫懸著戶內開戶勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麩得三年停陳者彌好

神麩酒方淨掃刷麩令淨有土處刀削去必使極淨及

斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用故紙糊席曝之  
夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汙及雨潤故也  
若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令  
酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏  
熟桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同  
及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熟春則不  
須置甕於塼上秋以九月或十九日收水春以正月十  
五日或以晦日及二月二日收水當日即浸麴此四日

為上時餘日非不得作恐不耐久收水法河水第一好  
遠河者取極甘井水小鹹則不佳

清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以  
爾者寒煖有早晚故也但候麴香沫起便下釀過久麴  
生衣則為失候失候則酒重鈍不復輕香米必細肺淨  
淘三十許遍若淘米不淨則酒色重濁大率麴一斗春  
用水八斗秋用水七斗秋殺米三石春殺米四石初下  
釀用黍米四斗再餽弱炊必令均熟勿使堅剛生也

於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以手搗破之無塊然後內甕中春以兩重布覆秋於布上加氈若值天寒亦可加草一宿再宿候米消更酸六斗第三酸用米或七八斗第四第五第六酸用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法或再宿一酸三宿一酸無定準惟須消化乃酸之每酸皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破塊而已不盡貯出每酸即以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須善候麴



勢麴勢未窮米猶消化者便加米唯多為良世人云米過酒甜此乃不解法候酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上慎勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及春秋耳冬釀者必須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酸時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠滓雜用一切

無忌

河東神麩方七月初治麥七日作麩七日未得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分艾一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煮取汁令如酒色漉出滓待冷以和麩勿令太澤擣千杵餅如丸麩方範作之

卧麩法先以麥麩布地然後著麩訖又以麥麩覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麩還以麥麩覆之二七日聚麩亦還覆之三七日甕盛後經七日

然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事  
治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削然後細剉令如棗  
栗曝使極乾一斗麴用水一斗五升十月桑落初凍則  
収水釀者為上時春酒正月晦日収水為中時春酒河  
南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後  
耳初凍後盡年暮水脉既定収取則用其春酒及餘月  
皆須煮水為五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尚

煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麩冬十日  
春七日候麩發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麩  
汁猶凍臨下釀時宜澆出凍凌於釜中融之取液而已  
不得令熱凌液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷  
假令甕受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨  
水清乃止炊為饋下著空甕中以釜中炊湯及熟沃之  
令饋上水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋極  
熟軟便於席上攤之使令貯汁於盆中搗黍令破瀉著

甕中復以酒耙攪之每酸皆然唯十一月十二月天寒  
水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者  
酸亦冷初煖下者酸亦煖不得迴易冷熱相雜次酸八  
斗次酸七斗皆須候麴蘖強弱增減耳亦無定數大率  
中分半米前作沃饋半後作再餽黍純作沃饋酒便銚  
再餽黍酒便輕香是以須中半耳各釀六七酸春作七  
八酸冬欲酒煖春欲酒冷酸米太多則傷熱不能久春  
以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕

中投刀橫於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十日熟至五月中甕別椀盛於日中炙之好者不動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但合醅停須臾便押出還得與桑落時相接地窖著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之為佳瓦屋亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲

斷滿清酒中有項出之酒則厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熟湯堅塞口又於

釜湯中煮瓶令極熱引出著酒甕中須臾即發

白膠麴第六十五

皇甫史  
部家法

作白膠麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合和細磨作屑煮胡葉湯經宿使冷和麥屑搗令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安蘆蔭蘆蔭上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出卧置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特覆麴薄徧而已七日翻二七

日聚三七日收曝令乾作麩密屋泥戶勿令風入若以  
牀小不得多著麩者可四角頭堅槌重置掾箔如養蠶  
法七月作之

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼  
沸湯浸之經一宿米欲絕酢炊作一餹飯攤令絕冷取  
魚眼湯沃浸米泔二斗煎取六升著甕中以竹掃衝之  
如茗渤復取水六斗細羅麩末一斗合飯一時內甕中  
和攪令飯散以氈物裏甕并口覆之經宿米消取生疎



布漉出糟別炊好糯米十斗作飯熟著酒中為汎以單  
布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日  
彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲  
多釀依法別甕中作不得併在一甕中四月五月六月  
七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六

笨符  
本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚  
者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大

概以繩緩縛長柄七匙著概上緩火微炒其著匙如挽棹上連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷麤剛強難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二寸使壯士熟踏之餅成刺作孔豎搥布艾掾上卧麩餅艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窻戶三

七日麴成打破看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令極乾然後高厨上積之此麴一斗殺米七斗

作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法以正月晦日多收河水井水苦鹹不堪淘米下饋亦不得大率一斗麴殺米七斗用水四斗率以此加減之十七石甕惟得釀十石米多則溢出作甕隨大小依法加減浸麴七八日始發便下釀假令甕受十石米者初下以炊米

兩石為再餹黍黍熟以淨席薄攤令冷塊大者擘破然後下之沒水而已勿更撓勞待至明旦以酒耙攪之自然解散也初下即搗者酒喜厚濁下黍訖以席蓋之已後間一日輒更酸皆如初下法第二酸用米一石七斗第三酸用米一石四斗第四酸用米一石一斗第五酸用米一石第六酸第七酸各用米九斗計滿九石作三五日停著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酸三四斗數日復嘗仍未足者更酸三二斗數日復嘗麴勢壯

酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿使米過過則酒甜其七酸以前每欲酸時酒薄霍霍是麴勢盛也酸時宜加米與次前酸等雖勢極盛亦不得過次前一酸斛斗也勢弱酒厚者須減米三斗勢盛不加便為失候勢弱不減剛強不削加減之間必須存意若多作五甕已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕徧得若徧酸一甕令足則餘甕比候黍熟已失酸矣酸當令寒食前得再酸乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭

仍自中用淘米必須極淨常洗手剔甲勿令手有鹹氣  
則令酒動不得過夏

作頤麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月  
中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且  
頤麴然此麴九月作亦自無嫌若不營春酒麴者自可  
七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月六日七月七日可作麴其殺米多少與  
春酒麴同但不中為春酒喜動以春酒麴作頤酒彌佳

也

作醱酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少酸米之節略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗類春酒

河東醱白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剗治細剗麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著

地作之旦起煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗  
著盆中日西淘米四斗使淨即浸夜月炊作再餹飯令  
四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸  
麴向曉昧旦日未出時下釀以手搗破塊仰置勿蓋日  
西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出  
前酸之亦搗塊破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑  
落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月  
半後稍稍多作於北向戶大屋中作之第一如無北向



戶屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日

出已後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半

笨麴桑落酒法預前淨剉麴細剉曝乾作釀池以藁茹

甕不如甕則酒甜用穰則大熱黍米淘須極淨以九月

九日未出前收水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為

饋下饋著空甕中以釜內炊湯及熱沃之令饋上游水

深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席

上攤之令冷挹取麴汁於甕中搗塊令破瀉甕中復以

酒耙攪之每酸皆然兩重布蓋甕口七日一酸每酸皆用米九斗隨甕大小以滿為限假令六酸半前三酸皆用沃饋半後三酸作再餹黍其七酸者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅為候七日許搗令破漉出滓炊糯米為黍攤令極冷以意酸之且飲且酸乃至盡粒米亦得作作時必須寒食前令得一酸之也

蜀人作醪酒法

醪音塗

十二月朝取流水五斗漬小麥麴

二斤密泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗

殺米三斗炊作飯調強軟合和復密封數十日便熟合

滓餐之甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖溫溫小煖

而面熱也

梁米酒法凡梁米皆得用赤梁白梁者佳春秋冬夏四

時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌

勝用神麴量殺多少以意消息春秋桑葉落時麴皆細

劉冬則擣末下絹漚大率一石米用水三斗春秋桑落  
三時冷水浸麴麴發漉去滓冬即蒸甕使熟穰茹之以  
所量水煮少許梁米薄粥攤待溫溫以浸麴一宿麴發  
便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一  
炊淨淘弱炊為再餹攤令溫溫煖於人體便下以耙攪  
之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊  
酸之還封泥第三酸亦如之三酸畢後十日便好熟押  
出酒色漂漂與銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其

中芬芳酷烈輕雋適爽超然獨異非黍稷之儔也

糝米耐法

耐音宙

淨治麩如上法笨麩一斗殺米六斗神

麩彌勝用神麩者隨麩殺多少以意消息麩擣作末下

絹筵計六斗米用水一斗從釀多少率以此加之米必

須晒淨淘米清乃止即經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍

箕簸取細者如麩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麩

末和之極令調均粥溫如人體時于甕中和粉痛抨使

均柔令相著亦可推打如推麪法摩破塊內著甕中盆  
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  
時水硬糟肥欲似石灰酒色似麻油甚醜先能飲好酒  
一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大醉必死  
凡人大醉酩酊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

黍米耐法亦以正月作七月熟淨治麴搗末絹篩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晒淨淘弱炊再餽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以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲之

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餾飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甕就甕下之速以酒杷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且封置至四五

月押之彌佳押訖還泥封須便擇取陰屋貯置亦得度  
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

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日  
未出時收水浸麴一斗麴用水七斗麴發便下釀不限  
日數米足便休為異耳自餘法用一與前同

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末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魏武帝上九醕法奏曰臣縣故令九醕春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九

石米正臣得法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增為十釀易飲不病九醞用米九斛十釀用米十斛俱用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糖滓埋藏之勿使六畜食治麴法須斫去四緣四角上下兩面皆三分去一孔中亦剗去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗用水一斗半

多作以此加之釀用黍必須細舂淘欲極淨水清乃止  
用米亦無定方準量麴勢強弱然其米要須均分為七  
分一日一酸莫令空闕闕即折麴勢力七酸畢便止熟  
即押出之春秋冬夏皆得作如甕厚薄之宜一與春酒  
同但黍飯攤使極冷冬即須物覆甕其所去之麴猶有  
力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十  
枚皆搗末好美安石榴五枚押取汁皆以盡薑椒末及

安石榴汁悉內著酒中火煖取溫亦可冷飲亦可熱飲之溫中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人所謂葷撥酒也

食經作白醪酒法生秣米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密蓋再宿麴浮起炊米三斗酸之使和調蓋滿五日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之  
再宿炊米四斗冷酸之令得七斗汁凡三酸濟令清又  
炊一斗米酸酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便  
可飲矣

冬米明酒法九月漬清稻米一斗擣令細末沸湯一石  
澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣刺  
人鼻便為大發攪成用方麴十五斤酸之米三斗水四  
斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米  
酸之凡三濟出炊一斗酸酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍  
一斗次第用水五升澆之泥著日中七日熟

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酸  
水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿  
上生白沫起炊秫一石冷酸中三日酒成

作酈酒法

酈盧  
丁反

以九月中取秫米一石六斗炊作飯以



水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酸麴汁中覆甕多用荷  
箬令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分  
葷撥六枚下篋絹囊盛內酒中一宿蜜一升和之

作夏雞鳴酒法秫米二升煮作糜麴二斤搗合米和令  
調以水五斗漬之封頭今日作明旦雞鳴便熟

作檮酒法四月取檮葉合花采之還即急抑著甕中六  
七日悉使烏熟曝之煮三四沸去滓內甕中下麴炊五

斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米酸之便熟

柯施酒法

施良  
知反

二月二日取水三月三日煎之先攪麴

中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠滓汁饋飯皆不用人及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三

兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍  
米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤  
宜存意淘米不得淨則酒黑炊作再餽飯攤使冷著麴  
汁中搗黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半  
米酸之每酸皆搗令散第三酸炊米六斗自此以後每  
酸以漸和米甕無大小以滿為限酒味醇美宜合醅飲  
食之飲半更炊米重酸如初不著水麴唯以漸加米還  
得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當梁酒法當梁下置甕故曰當梁以三月三日日未  
出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三  
升為再餹黍攤使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊  
米六斗酸之三月九日炊米九斗酸之自此以後米之  
多少無復斗數任意酸之滿甕便止若欲取者但言偷  
酒勿云取酒假令出一石還炊一石米酸之甕還復滿  
亦為神異其糠瀋悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秔米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹

筴麴末三斗三升秬米三斗三升稻米佳無者早稻米亦得充事再餽弱炊攤令小冷先下水麴然後醱之七日更醱用米六斗六升一七日更醱用米一石三斗二升二七日更醱用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醱飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作煖餅編竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二七日出餅曝令燥還內甕中一石

米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍一石合  
糝令甚熟以二月二日收水即預煎湯停之令冷初醱  
之時十日一醱不得使狗鼠近之於後無苦或八日六  
日一醱會以偶日醱之不得隻日二月中節醱令足常  
預煎湯停之醱畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺  
之

三九酒法以三月三日收水九斗米九斗焦麴末九斗

先曝乾之一時和之揉和令極熟九日一酸後五日一酸後三日一酸勿令狗鼠近之會以隻日酸不得以偶日也使三月中即令酸足常預作湯甕中停之酸畢輒取五升洗手蕩甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重為袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七日後飲之即迴

大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別磴之令

細然後合和之也桑胡葉艾葉各二尺圍長二尺許  
合煮之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麩燥濕  
以意酌量臼中搗三千六百杵訖餅之安置煖屋牀上  
先布麥稽厚二寸然後置麩上亦與稽二寸覆之閉戶  
勿使露見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至  
二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令  
乾作酒之法淨削刮去垢打碎末令乾燥十斤麩殺米  
一石五斗



作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水  
清為度用熟水一斗限三釀便止漬麴候向發便釀不  
得矣失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘  
同冬酒

齊民要術卷七