工業典

食品工業分典

中華大典

中華大典

工業典

上海古籍出版社

中華人民共和國國務院批准的重大文化出版工程

國家文化發展綱要的重點出版工程項目

新聞出版總署列爲「十一五」國家重大工程出版規劃之首

國家出版基金重點支持項目

《中華大典》工作委員會

主　任：柳斌傑

　　金人慶

副主任：李　彥　于永湛　鄔書林　張少春　李衛紅

　　周和平　陳金泉　李靜海

委　員：張小影　伍　傑　朱新均　吳尚之　孫　明

　　王家新　徐維凡　劉小琴　毛群安　遲　計

　　曹清堯　彭常新　王志勇　潘教峰　姜文明

　　王　正　石立英　安平秋　陳祖武　詹福瑞

　　戴龍基　宋煥起　孫　顥　陳　昕　魏同賢

　　王建輝　朱建綱　高紀言　莫世行　段志洪

　　李　維　何學惠　甄樹聲　馮俊科　譚　躍

　　羅小衛　王兆成

《中華大典》編纂委員會

總主編：任繼愈

副主編：席澤宗　程千帆　戴　逸　吳文俊　柯　俊
傅熹年

編　委：卞孝萱　任繼愈　李明富　余瀛鰲　林仲湘
郁賢皓　馬繼興　袁世碩　席澤宗　陳美東
黃永年　章培恒　張永言　張晉藩　葛劍雄
董治安　程千帆　傅世垣　曾棗莊　龐　樸
趙振鐸　劉家和　潘吉星　錢伯城　戴　逸
楊寄林　穆祥桐　吳文俊　金正耀　戴念祖
柯　俊　金維諾　白化文　汪子春　周少川
孫培青　朱祖延　傅熹年　李　申　郭書春
熊月之　柴劍虹　吳子勇　寧　可　江曉原
鄭國光　吳征鎰　尹偉倫　魏明孔

《中華大典》 前言

《中華大典》是運用我國歷代漢文古籍編纂的一部大型工具書。其目的是爲學術界及願意瞭解中國古代珍貴文化典籍的人士提供準確詳實、便於檢索的漢文古籍分類資料。

中國是世界文明古國之一，幾千年來纂寫和聚集的文化典籍浩如烟海。我國歷代都有編纂類書的優良傳統，具有代表性的《永樂大典》等大多已佚失，現存《古今圖書集成》編就距今也已數百年。爲了適應今天和以後研究和檢索的需要，一九八八年海内外三百多位專家學者和各古籍出版社同仁倡議，在已有類書的基礎上，用現代科學方法編纂一部新的類書《中華大典》。

國務院在關於編纂《中華大典》問題的批覆中指出，編纂《中華大典》「是我國建國以來最大的一項文化出版工程」。本書所收漢文古籍上起先秦，下迄清末，約三萬種，達七億多字，分爲二十四個典，近百個分典，内容廣博，規模宏大，前所未有。

《中華大典》的編纂工作堅持科學態度和百花齊放、百家爭鳴方針。儘量採用古精校精刻本，優先採用我國建國後文獻學和考古學的優秀成果。對傳統文化中重要的不同學派的資料，兼收并蓄。運用現代圖書分類的方法，對收集到的資料，精選、精編，力求便於檢索、準確可信。

這項工作從開始起就受到中共中央、國務院和有關部門的重視和支持。國家主席江澤民、國務院總理李鵬分別爲《中華大典》題詞。江澤民的題詞是：「同心同德群策群力認真編好中華大典爲建設有中國特色的社會主義服務」。李鵬的題詞是：「繼承和弘揚民族優秀傳統文化」。全國政協主席李瑞環、國務委員李鐵映也作了重要指示，要求抓緊辦理。一九九零年五月，國務院批准《中華大典》爲國家重點古籍

整理項目。一九九二年九月，正式成立了《中華大典》工作委員會和《中華大典》編纂委員會，召開了《中華大典》工作、編纂會議。自此，《中華大典》的編纂工作由試點轉入正式啓動，逐步鋪開。

編纂《中華大典》，學術性很强，工作量很大，工程十分艱巨，全賴廣大專家學者和全國各有關高等院校、科研院所、圖書館、出版單位的鼎力支持與積極參與。大家本着弘揚中華民族優秀文化的心願，發揚奉獻精神，克服各種困難，團結協作，給這部巨大類書的出版提供了根本保證。在此謹表示誠摯的謝意。

對本書的批評與建議，我們將十分歡迎。

《中華大典》編纂委員會

一九九七年四月

二〇〇六年十一月修訂

《中華大典》編纂通則

一、性質：《中華大典》（以下簡稱《大典》）是對漢文古籍（含已翻譯成漢文的少數民族古籍）進行全面的、系統的、科學的分類整理和匯編總結的新型類書，是在繼承歷代類書優良傳統、考慮漢文古籍固有特點的基礎上，借鑒和參照近代編纂百科全書的經驗和方法編纂而成。編纂《大典》的目的，是爲學術界及願意瞭解中國古代珍貴文化典籍的人士提供各種分門別類的，準確詳細的古代漢文專題資料。

二、規模和體例：《大典》所收古籍的時限，上自先秦，下迄辛亥革命。全書共收各類漢文古籍三萬餘種，七億多字。全書體例，着重汲取清代《古今圖書集成》所採用的經目和緯目相交織這一統一框架結構的模式，同時參照現代科學的學科、目録分類方法，并根據各類學科内容的實際情況，一般將每一大類學科輯爲一典，也有將幾個相關學科共輯爲一典的。對各典名稱，均以現代學科命名，對於所收入的各種古籍資料，亦儘可能納入現代科學分類體系之中。

三、經目：大典共分二十四個典，即哲學典、宗教典、政治典、軍事典、經濟典、法律典、教育典、語言文字典、文學典、藝術典、歷史典、歷史地理典、民俗典、數學典、物理化學典、天文典、地學典、生物學典、醫藥衛生典、農業典、林業典、工業典、交通運輸典、文獻目録典。典以下以分典、總部、部、分部分級，分部之下的標目根據各學科特點由各典自行擬定。

四、緯目：共設置九項緯目，用以包容各級經目的具體内容：

① 題解：對有關學科的名稱、概念、涵義、特點等作總體介紹的資料。

② 論説：有關理論部份的資料。

③ 綜述：有關學科或事物的系統性資料，凡有關學科或事物的性狀、制度、範疇、特點及學科地位、發展情況等具體内容均編入此緯目中。

④ 傳記：有關人物的傳記資料。

⑤ 紀事：有關學科或事物的具體活動或事例的資料。

⑥ 著録：重要人物或文獻的有關著作資料，如專集介紹、序跋、藏書題記，以及有關著作的成書經過、版本源流等。

⑦ 藝文：有關屬於文學欣賞性的散文或韵文。

⑧ 雜録：凡未收入以上各緯目，而又有較高參考價值的資料，均入雜録。

⑨ 圖表：根據有關經目的内容需要，圖與表附於相關專題之下，或集中匯總於某級經目之後。

《大典》以内容分類安排各級緯目，各級緯目的正文，一般以原書爲單位，按時代順序排列。每一條資料前標明出處，包括書名或作者名、篇名或卷次，以利讀者核對原書。

五、書目：每分典後附有該分典所收書之書目，書目包括書名、作者、時(年)代、版本等内容。時代以成書時代爲準，成書時代不詳者，以作者主要活動時代爲準，并遵從歷史習慣。

六、版本：《大典》在選用版本時儘量採用古人的精校精刻本，亦採用學術界通用的近、現代整理圈點本及現代學者校點整理本。

七、校點：爲儘可能保存古籍原貌，《大典》祇對底本中明顯的脱、訛、衍、倒進行勘正。古本中的避諱字一般不作改動，祇對缺筆字補足筆畫。後人刻書時避當朝人諱而改動的字，據古本改回。《大典》採用新式標點法。

一九九六年八月

二〇〇六年十一月修訂

《中華大典·工業典》編纂委員會

主　編：魏明孔

編　委（以姓氏筆畫爲序）：

王興文　李紹强　范建鏞　林廣志
胡小鵬　高超群　郭遠英　陳文源
湯開建　趙利峰　趙連穩　蔡　鋒
鄧　堪　劉建麗　盧華語　魏正孔

《中華大典·工業典》序

《工業典》是《中華大典》的一個組成部分，系統地分類彙集上起先秦下迄清末有關中國工業的文獻資料。

中國傳統工業的歷史，可以說就是一部手工業的歷史。現代人類學研究中的一個主流觀點是，人類揖別猿類是從打製第一塊石質工具所體現的勞動開始的，而被打製出來的这第一塊石質工具就是人類的第一件手工業產品，手工業由此濫觴。因而，我們可以認爲，人類是與手工業同時步入歷史舞臺的，而且直到工業革命前，手工業一直是科技乃至生產力進步的主要推動者、承載者和傳播者，而科技和生產力進步對人類文明的綿延和提升的意義則是不言而喻的：農業生產的進步、商業活動半徑的擴大、交通運輸能力的提高、軍事實力的增强、文化内容的豐富、生活水平的提高、劳动强度的降低、居住环境的改善，等等，皆離不開手工業的發展。工業革命濫觴於英倫三島之前，中國之所以能成爲人類文明的主要輸出地之一，很大程度上與中國傳統手工業的領先地位密切相關。當然，當人類基本生產形態因工業革命而徹底換軌之後，雖然中國的手工業並未裹步不前，但是已經無力繼續承擔起助中華文明領先於世界文明之重任。

我國傳統社會的一個重要特點是耕織經濟發達，個體小生產農業及家庭副業手工業經濟構成了當時社會財富的基本來源，「男耕女織」或「晴耕雨織」是廣大農民的基本生產方式。另外一個特點是，官營手工業經濟一直比較活躍。上述特點，對中國傳統工業水準的提升、科學技術的進步乃至社會經濟的發展所造成的影響無疑是多方面的，但是，越到晚近，它的負面影響就越凸顯出來。這無疑決定了我國的國情，且影響深遠。

我國歷史上的手工業技術對於人類的影響是深刻的，「四大發明」對推動人類文明進步的作用是人人皆知的例子，而通過「絲綢之路」向中亞、西亞、歐洲乃至非洲輸送的由中國製造的絲綢、紙張等精美手工業品，更成爲中外文化交流的重要媒介。隨着海上絲綢之路的開通與延伸，我國輸出的手工業品的數量及品種在不斷增加，其中最重要的商品是瓷器，其對世界的影響巨大，以至於英語中「中國」(China)與「瓷器」是同一詞。當然，當時的手工業品的交流是雙向的，並非只是單一的輸出。

除此之外，我國歷史上的彩陶、採礦、冶金、鑄造、造船、漆器、紡織、印染等工藝，亦處於當時世界的領先水準，社會影響亦是具有國際性的。被譽爲古代建築「活化石」的唐代建築山西五臺山南禪寺、佛光寺、芮城廣仁王廟、平順天台庵等榫卯結構建築，經過千餘年的風雨滄桑，依然在向世人展示着中國古代工匠獨特的藝術神韻。

《工業典》就是對包括上述內容在內的資料進行搜集和整理。

我國流傳至今的古籍可謂汗牛充棟，而在傳統的農本主義經濟形態下，在國家制度設計中，手工業作爲「末」而沒有得到應有的重視，受此影響，史家對工業的記載或是只言片語，或是在記載其他內容時附帶提及。早在《史記・商君列傳》中就明確提出重本輕末的思想，唐代人司馬貞在《史記索隱》中指出，這里「『末』謂工商也」。一些時期甚至將手工業技術發明視作奇技淫巧而備受限制。正因爲如此，古籍中有關工業的記載非常零散，系統記載者可謂鳳毛麟角。受此影響，手工業方面的資料在後世缺乏必要的整理，即使今天，這種情況也並沒有得到多大改觀。這無疑使《工業典》資料的搜集難度非常大，遠遠超過了我們的估計。當然，各種官修典籍和文獻對手工業的輕視，並不意味着手工業不重要。事實上，手工業生產從某種程度上早已成爲中國人文化因子的一部分。例如，中國古代的製陶和冶煉工藝曾被視爲最尖端的工藝，故而人們常用「陶冶情操」來形容提升思想、道德和情趣的艱難過程。另外，刻範是我國古代手工業生產活動中出現較早的工具，而且精準度和標準化應該達到了很高的水準，故而人們用「模範」一詞來指被大家廣泛認同的樣板。凡此種種，不勝枚舉。

《工業典》在編纂過程中，除了不遺餘力地利用傳世文獻外，對於新發現和整理的資料，也儘量給予關注，特別對最近發現和整理的資料費力較多，以體現編纂的時代特點。

《工業典》共計九個分典。根據現代工業主要行業且結合我國傳統手工業自身的特點，《工業典》設置了《陶瓷與其他燒製品工業分典》、《金屬礦藏與冶煉工業分典》、《製造工業分典》、《造紙與印刷工業分典》、《建築工業分典》、《紡織與服裝工業分典》、《食品工業分典》以及《綜合分典》。因爲傳統手工業發展到近代，在內外條件的變化下，出現了近代工業，這具有劃時代的意義。因此，在《中華大典》編委會領導的支持和上海古籍出版社專家的贊許下，《工業典》下設了《近代工業分典》。《近代工業分典》搜集材料時主要遵循兩個方面的原則：一是具有近代工業的生產形式，二是具有近代工業的管理與組織功能。這雖然與其他分典體例不盡一致，卻不失爲一種創新。這是需要說明的。

《工業典》的編纂，對瞭解中國傳統社會的工業佈局和經濟狀況，對發揚壯大手工業技術，對傳承和弘揚傳統文化，具有

重要的意義。特別在將實現工業化和推進城鎮化作爲國家戰略的今天，挖掘整理這份文化遺產，無疑具有不可替代的歷史鏡鑒價值。

參加《工業典》編纂的學者分別來自重慶、廣州、蘭州、曲阜和北京以及澳門等地，均是手工業經濟史方面的專家。《工業典》自二〇〇六年啓動以來，已逾九載。《工業典》的編纂工作，自始至終得到了《中華大典》工作委員會和編纂委員會的指導，特別是《中華大典》辦公室的領導和工作人員付出心血頗多，各編纂者所在單位給予諸多方便，上海古籍出版社領導及編輯先生費心良多，在此一併深表謝忱。

我們從事《工業典》的編纂工作，限於水準和時間，難免存在掛一漏萬的問題，特別是在選材、整理方面的錯誤，需要方家和廣大讀者的批評指正。

魏明孔

二〇一五年十月

中華大典・工業典

食品工業分典

主編：劉建麗

《中華大典・工業典・食品工業分典》編纂説明

《中華大典・工業典・食品工業分典》(以下稱「本分典」),是《中華大典・工業典》的分典之一。本分典包括食品加工、食品釀造、食品烹飪三個總部。《食品加工總部》收録有關茶、鹽、糖、蜜、乳、酥、酪、油脂製作的資料,《食品釀造總部》收録有關麴酒、飲品、醬、醋、豉等食品製作的資料,《食品烹飪總部》收録有關穀類、畜禽肉蛋、水産、蔬食、花草果木等諸多食品製作的資料。對於那些與食品相關,但記述雜糅含混、難以分割的資料,則於《食品烹飪總部》下另設《綜合食品部》,專門予以收録。編纂時,執行《中華大典》和《工業典》的有關規定,對文獻資料的收録與處理亦略有調整。

一、資料收録

(一)本分典選用歷史文獻,上起先秦,下迄公元一九一一年。

(二)本分典依據「古代求全,近代求精」的原則,對魏晉隋唐以前的文獻資料,尤其是糖、蜜、乳、酥、酪、油脂的資料較少,且零星分布,但凡有一定史料價值者,一般收録採用。

(三)本分典對周邊民族與地區的有關資料,即正史中「異域」、「蠻夷」、「外國」等傳及其他典籍的民族資料,不論其史料價值大小,但凡蘊有一定的資訊,一般收録採用。

(四)本分典宋元以後,尤其是清代資料的收録,以突出製作爲宗旨,嚴格精選。

二、資料分類

(一)本分典設經目二級:總部、部。緯目原則上按題解、綜述、傳記、紀事、著録、藝文、雜録七項設置,但由於資料情況不同,各部具體的緯目設置,依照「有則設之,無則不設」的原則,靈活處置,不必每項俱備。

(二)本分典處置資料,既要不失原著的風格,又要突出本分典特點;既不割裂文獻,使資料支離破碎,又能體現不同事物性質。於是採取「能分則分,不強硬分」的處置方法,將處理後的資料,依據其屬性的不同,分別歸屬於相應的經目或緯

目中。

（三）敘述性的資料，本分典依據《中華大典編纂條例》的相關規定，將凡涉及本學科或事物的性狀、制度、范疇、特點、發展情況等內容，歸入綜述。而主要內容爲記述食品的具體製作方法、各種方劑及相關事件的資料，則歸入紀事。

（四）本分典收録屬於文學欣賞性散文或韻文，但須突出加工製作特點。單一地欣賞或是酬謝應答之作，一般不收録。但凡有加工製作內容的資料，不論其是否爲完整篇章，或是片斷摘句，一概收録，並歸入藝文。

（五）本分典對傳記、著録、雜録的分類，則依據資料的實際情況，靈活合理地安排。凡是涉及人物的相關資料，歸入傳記而不入綜述、紀事；收録重要人物或文獻的相關著作資料，如專集、相關著作的前言、序跋、重要史籍、藏書題記、內容提要，以及各種著作成書經過、版本源流，或有關經籍內容等，一概入著録；不能歸入題解、綜述、傳記、紀事、著録、藝文等類中，但又具有重要史料價值的資料，則歸入雜録。

三、資料編排

本分典選書主要依據《中華大典》通用書目，另據實際實況，有相當部分書籍超出通用書目所列文獻。正文編排原則上以原書爲單位，按年代排序，但亦作適當調整。

（一）依據作者時代先後爲序預以編排，有以下幾種情況：（甲）作者生卒年明確，或卒年明確，皆以卒年爲序。（乙）卒年不詳，則以生年爲序。（丙）生卒年皆不詳，則以其經歷中有記載年代爲序；或以成書年代，或書中自序、跋，或刊行年代等爲序。

（二）生卒年不詳，但知爲某朝代，則置於該朝代之後，並以書名筆劃横、豎、撇、點、折排序。

（三）佚名、年代均不詳者，且以書中所載內容大體推斷，置於內容所處年代之後，亦以書名筆劃横、豎、撇、點、折排序。

（四）同一作者，或年代相同的文獻，均以書名筆劃排序。

（五）後人記前朝事的文獻，不歸入記述者生活的年代，而按所記事發生的年代歸類排序。後人編輯的前朝文獻資料，亦按相同原則處理。例如宋人魏仲舉《五百家注昌黎文集》，宋人曾慥《類説》，宋人祝穆《古今藝文類聚》，宋人李昉《文苑英華》，宋人謝維新《古今合璧事類備要》，宋人劉應李《新編事文類聚翰墨全書》部分詩文資料不歸入宋代；明人陶宗儀《説

郛》，明人陶珽《説郛續》，明人高元濬《茶乘》，明人楊慎《全蜀藝文志》等相關資料不歸入明代；清人嚴可均《全上古三代秦漢三國六朝文》，清人曹寅《全唐詩》，清人顧嗣立《元詩選》，清人馬國翰《玉函山房輯佚書》，清人王謨《漢魏遺書鈔》，清人永瑢《四庫全書總目》，清人王仁俊《经济佚文》，以及清人孫之騄《晴川蟹録》與《晴川後蟹録》，清人劉長源《茶史》，清人延豐《重修兩浙鹽法志·藝文志》等有關詩賦資料不歸入清代，而是根據内容置於相應的時代部分。

四、引書格式

（一）標目。即根據原書所載標目，原書有四級標目，即標作者、書名、卷次、篇名。原書無四級標目，則按照原書記載，以三級即作者、書名、卷次標目，或二級即作者、書名標目。總之，以原書記載爲主，靈活標目，不強求一致。

（二）中間删去文字用「【略】」。有整段省略者，在上段末尾用「【略】」，提行再接下文。

（三）對資料中有明顯脱、訛、倒進行勘正，改正符號主要用「（）」與「〔〕」。

（四）數字符號。選用書目出處的卷次等標目，使用中文數字（一、二、三、四、五、六、七、八、九、〇），不使用十、百、千、萬等表整數的文字。

本分典二〇〇七年三月開始啓動編纂。由於本人系西北師範大學歷史文化學院教授，在從事教學與科研工作的同時，又獨自承擔了本分典的編纂工作。期間查閱蒐集資料，選擇、核對史料，整理點校，編輯排序書目表，分類排序，增删厘定，補充修訂，經過多道工序，終於在二〇一四年四月完成，歷時八年。

本分典編纂中，西北師范大學圖書館的白蒲嬰、楊曉華老師，在蒐集資料中給予了諸多方便，提供了幫助。西北師範大學歷史文化學院何玉紅教授檢索了宋代部分資料，湖北師範學院楊瑞軍博士檢索了先秦部分資料，西北師範大學歷史文化學院二〇一三級研究生牟海霞整理了部分書目排序，在此一並表示感謝。

劉建麗

二〇一四年三月

總目

食品加工總部

茶部
鹽部
糖蜜乳酥酪部
油脂部

食品釀造總部

麴酒部
飲品部
醬醋豉部

食品烹飪總部

穀食部
肉食部
水産部
蔬食部
花草果木部
綜合食品部

引用書目

目録

茶部……九
題解……九
綜述……一〇
傳記……一八三
紀事……一九一
著録……二二七
藝文……二四三
雜録……二六一
鹽部……二六三
題解……二六三
綜述……二六六
傳記……四四七
紀事……四四八
著録……五二八
藝文……五三四
雜録……五四四
糖蜜乳酥酪部……五四七
題解……五四七
綜述……五五一
紀事……五八六
著録……五九六
藝文……五九六
雜録……五九九
油脂部……六〇一
題解……六〇一
綜述……六〇一
傳記……六一九
紀事……六二〇
藝文……六二四
雜録……六二四

食品加工總部

《食品加工總部》提要

《食品工業分典·食品加工總部》收録有關茶、鹽、糖、蜜、乳、酥、酪、油脂製作加工的文獻資料。

茶是我國一種普遍的飲品。我們的祖先最早發現了茶葉的飲用價值及其加工方法。茶之出產甚廣，遍及江南、閩、廣及西南各地，品種繁多，其中不乏名品。茶有片茶、散茶二類。據《宋史·食貨下五》載，片茶蒸造，實捲模中串之，唯建、劍則既蒸而研。建寧臘茶，北苑爲第一，最佳者爲社前，次火前，又雨前。茶的製法甚多，歷代不同。唐時崇尚餅茶，陸羽的《茶經》記有采、蒸、擣、拍、焙、穿、封七道加工工序。唐時造茶即已旋摘旋炒，與宋時得芽即蒸熟焙乾不同。宋時製茶，須經開焙、采茶、揀茶、蒸茶、榨茶、研茶、造茶、過黄諸多工序而成。元代是團餅茶到炒青散茶的過渡期。明代廢團餅，崇尚焙炒散茶，炒茶技藝已非常精湛。鍋需極淨，茶要少，先用文火焙軟，次加武火催之，手加木指，急急鈔轉，以半熟爲度，香色俱全，尤蘊真味。明時造茶有三制，一摘茶萌心爲上，作沸湯微焊之，晾乾，綿紙藉煉火上焙燥。一摘葉於鍋中焙柔，以手煩揉之焙燥。一以葉蒸過晒乾，再以火焙燥。清代則繼承了明代以來的製茶工藝，製茶工序即採、蒸、擣、拍、焙、穿、封，自採至於封，經七日。茶之製法，自團而散，由蒸而炒，相繼變革。

鹽是生活的必須品，種類衆多。據《隋書·食貨志》記載，有煮海製成的散鹽，引池以化的鹽鹽，物地以出的形鹽，取於戎的飴鹽。《夢溪筆談》中記載的鹽品就有數十種，通常食用的有末鹽、顆鹽、井鹽、崖鹽四種。鹽品以散爲上，鹽次之。淮南之鹽熬於盆，其形散。淮北之鹽曬於池，其形顆。鹽有青黄赤白黑五色，南海鹽赤，濱州草土鹽黑，又有綠鹽出於耆水石下，狀若空青。青白爲鹽之正色，質量爲上。鹽產地甚廣，加工方法亦因地制宜，各有不同，諸多文獻中均有記載。如《天工開物》詳細記載了各種海鹽的生產方法。蜀鹽取之於井，山民鑿井，汲取鹹泉，得水入竈，柴茅煎煮，乃得成鹽。雲南井鹽的生產過程，則用皮袋汲鹹，用桔槔去淡，鹹泉履以屋，汲貯於槽，所司稱量而出，竈户掘地爲竈，領滷煎煮成鹽。也有因久雨滷汁淡而不凝，加入少許皂莢，入滷煎煮成鹽。鹽之優劣，則用蓮子、雞子、桃仁等試滷之法來驗證。周邊民族地區，其製鹽方法更是多樣。蠻法煮鹽，成團爲顆，質則以顆計。挹婁地無鹽，燒木作灰，用水浸灌，取汁而食，而硫球則在木槽中暴海水

爲鹽。

糖、蜜也是重要的大衆食品，文獻中記載有諸多糖品名稱。我國製糖歷史悠久，宋玉《大招》已有「柘漿」字，是取蔗汁已始於先秦。前漢《郊祀歌》「柘漿析朝酲」，即取甘蔗汁以爲飴。《學齋佔畢》亦謂「煎糖始於漢不始於唐」。關於糖的製法，一説是唐朝太宗時，遣使從中天竺的摩揭陀國取製糖法，令揚州煎蔗汁造糖。另一説法則是中國自創製糖之法，《糖霜譜》所載唐大曆間，鄒和尚教繳山民製糖，就是中國本土自創。顯然，唐中期是製糖的重要發展時期。北宋時，糖已成爲民衆的普通食品，桂州地區，配民歲市沙糖，而福州土貢乾白沙糖，製糖法必已普及。元朝時，宣徽院下屬沙糖局，已掌沙糖、蜂蜜的煎造。製糖原料豐富，甘蔗、糧食甚至一些草木，皆可用以製糖。《天工開物》謂稻麥黍粟皆可爲飴餳，即糯米、粳米、黍、粟米、蜀秫米、大麻子、枳椇子、黄精、白术等，亦皆可以熬造製糖。還有以樹木果實爲原料製糖。製糖方法，各地不同，台灣農家豎廓興工碾糖，煎糖需覓糖師，知土脈、精火候，用灰用油，恰中其節。廣州烏糖，以黑糖烹之成白，又用鴨卵清攪拌，使渣滓上浮，精英下結。《閩部疏》記載了製糖流程，「飴蔗擣之入釜，徑煉爲赤糖，赤糖再煉燥而成霜，爲白糖，白糖再煅而凝，則曰冰糖」。《耕心農話》記載造糖用竹蔗，去皮葉碾成漿，用槿木槽澄清，煎滾入甕，凝結成糖，上白下赤中黄。榨浄汁，鍊凝時，以豬油點之爲冰糖。

蜜與糖不可分。《南中八郡志》載榨甘蔗汁曝成飲，謂之石蜜。顯然糖亦稱爲蜜，亦有謂崖蜜爲石蜜者。蜜種類衆多，有紅蜜、白蜜、紫蜜、茶花蜜、竹蜜、黄連蜜等。從文獻記載中可知，蜜即有自然生成者，即便蜜蜂釀造的蜜，仍需人工割收並進一步加工，方能成爲食品。《農桑衣食撮要》卷下詳細記載割蜜的提取、製作。《農政全書・牧養》記載收蜜的方法。《國憲家猷・方技》則謂「熬蜜用水煮則不耗」。《洱海叢談》記述雲南採蜜之方，則是撲捉大蜂，線繫其腰，記以色紙，迎風放之，引導人們找到野蜂巢穴，掘而得蜜數百斛。

乳、酥、酪也是食品的一部分，尤爲民族地區人民所依賴。乳以凝聚爲酥，散落爲酪。佛書稱乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。耶律鑄《雙溪醉隱集》謂醍醐本天竺語，稱酥乳之精液爲醍醐。顯然，醍醐是酥酪的精華。一斛酪得酥斗餘。文州羌人犛牛酥絕美，而吐蕃俗養牛羊取乳酪供食。《涅槃經》載，從牛出乳，從乳出酪，從酪出生酥，從生酥出熟酥，從熟酥出醍醐。這一系列「出」，就是加工製作的過程。《宋史・職官志四》載牛羊司乳酪院供造酥酪。顯然宋時已有專門機構負責此類食

品的製作與供給。

油脂也是一種重要食品，據文獻記載，可食用油品衆多，常見的有白黑胡麻油、白黑芝麻油、花生油、菜子油、松子油、黄豆油、茶油、核桃油等。除食用油外，還有可用於燃燈、烏髮、薰香、沐身、製扇、治病的諸類油品，另有來自異域的摩廚油、齊暾樹油、塗油、野悉蜜油、阿利蔑油、玫瑰油、馬甲子油、松油等。油脂原料衆多，花木植物果實皆可壓榨取油。油麻可壓油。油菜至四月取其子壓油。茶油則是榨實爲油，蕪菁子亦可取而壓油，椒子爲油亦可食。此外花卉也可壓取油。文獻記載西域人採花壓油，甚香滑。玫瑰油出北朝，色瑩白而氣芬芳，用衆香煎煉，北人極珍貴。油的製作方法皆爲壓榨。諸多文獻如《天工開物》、《物理小識》、《竹嶼山房雜部》等，皆詳細記載了加工的油品、器具與各種取油方法。凡榨油先炒子，再磨碾，再蒸，草苴入鐵圈，上榨蒸。製作松仁油、杏仁油、大麻子油、芝麻油、花椒子油，其中擣爛、和水、煮取浮油，是家庭製作方法。大型油作坊製作，則採用油榨，《三才圖會・器用》、《農政全書・農器圖譜三》皆載有油榨的圖示，這是一種取油工具。除榨法而外，製取蓖麻與蘇麻，採用兩鑊煮取法。製取胡麻油，北京有磨法，朝鮮有舂法，其餘則皆採用榨出法。顯然油脂的製作，是採用炒、煉、煎、熬、壓、榨、擣等原生態的加工方法。

本總部下設茶、鹽、糖乳蜜酥酪與油脂四部，分別收録各食品的產地、品名、生產工具及工藝流程等相關資料。對於在古籍文獻中記要載稀少的食品資料，爲保存珍貴的史料，按照「有聞必録」的原則，一概收入。

目録

茶部……九
題解……九
綜述……一〇
傳記……一八三
紀事……一九一
著録……二二七
藝文……二四三
雜録……二六一
鹽部……二六三
題解……二六三
綜述……二六六
傳記……四四七
紀事……四四八
著録……五二八
藝文……五三四
雜録……五四四
糖蜜乳酥酪部……五四七
題解……五四七
綜述……五五一
紀事……五八六
著録……五九六
藝文……五九六
雜録……五九九
油脂部……六〇一
題解……六〇一
綜述……六〇一
傳記……六一九
紀事……六二〇
藝文……六二四
雜録……六二四

茶部

題解

郭璞注、邢昺疏《爾雅注疏》卷八《釋草第一三》 荼，苦菜。注：《詩》曰：誰謂荼苦。苦菜可食。音義：荼音徒。《説文》同。案：《詩》云：誰謂荼苦。《大雅》云：堇荼如飴。《本草》云：苦菜一名荼草，一名選，生益州川谷。《名醫別録》云：一名游冬，生山陵道旁，冬不死。《月令》：孟夏之月，苦菜秀。《易·通卦驗玄圖》云：苦菜生於寒秋，經冬歷春，得夏乃成。今苦菜正如此，處處皆有，葉似苦苣，亦甚食，但苦耳。今在《釋草篇》。《本草》爲菜上品。陶弘景乃疑是茗，失之矣。《釋木篇》有檟，苦荼，乃是茗耳。疏：此味苦可食之菜，一名荼，一名苦菜。《本草》一名荼草，一名選，一名游冬。案：《易緯·通卦驗玄圖》云：苦菜生於寒秋，經冬歷春乃成。《月令》孟夏苦菜秀是也。葉似苦苣而細，斷之有白汁，花黄似菊，堪食，但苦耳。注云：《詩》曰：誰謂荼苦。《邶風·谷風》篇文也。

郭璞注、邢昺疏《爾雅注疏》卷九《釋木第一四》 檟，苦荼。注：樹小如梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈。蜀人名之苦荼。音義：檟，古雅反。與榎同。荼音徒，下同。《埤蒼》作樝。案：今蜀人以作飲。音真加反。茗之類。茗，亡頂反。荈，尺兗反。荈、樝，茗，其實一也。張揖《雜字》云：茗之别名也。疏：檟一名苦荼。郭云：樹小似梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今呼早采者爲荼，晚采者爲茗，一名荈。蜀人名之苦荼。

顧野王《重修玉篇》卷一三《草部第一六二》 荼杜胡切。苦菜也。又《爾雅》曰：檟，苦荼。注云：樹小似梔子，冬生葉，可煮作羹飲。又除加切。

茗。冥頂切。茗荈。

荈。尺兗切。茶葉老者。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八二《草部下·茗》 《爾雅》曰：檟，苦荼。早採者爲荼，晚採者爲茗。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲·九麻》 樝，春藏葉可以爲飲，巴南人曰葭樝。荼，俗。

司馬光《類篇》卷二 荼。商居切。瑑或省。又羊諸切。艸名茅莠。周官有掌荼。徐邈讀又同都切。《説文》苦菜也。又徐嗟切，又時遮切，艿也。《爾雅》蔎荼荼。又直加切，茗也。又余遮切，荼陵，縣名。又後五切。文一，重音七。

鄭樵《爾雅註》卷下《釋木第一四》 檟，苦荼。茶也，《本艸》謂之茗，苦樝。

鄭樵《通志》卷七五《昆蟲草木略第一·蔬類》 苦菜曰荼，曰選，曰游冬。《爾雅》云：荼，苦菜。《詩·谷風》云：誰謂荼苦，其甘如薺。《月令》云：苦菜秀。

鄭樵《通志》卷七六《昆蟲草木略第二·木類》 荼曰檟，曰蔎，曰荈，其芽曰茗。《爾雅》曰：檟，苦荼。《本草》云：茗，苦樝。其品最有優劣。薛能詩云：鹽損添宜戒，薑宜著更誇。荼而入薑鹽，則下品也，想薛能未知滿甌香雪之興，故云。

王應麟《困學紀聞》卷八《小學》 檟，苦荼。注：今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈。《説文》：茗，荼芽也。東坡詩：「《周詩》記苦荼，茗飲出近世。」

陶宗儀《説郛》卷二七下朱翌《猗覺寮雜記》 荼樹初採爲荼，老則爲茗。

楊慎《丹鉛餘録·總録》卷二七《瑣語類》 荼即古荼字也。《周詩》記荼苦，《春秋》書齊荼，《漢志》書荼陵。顔師古、陸德明雖已轉入荼音，而未易字文也。至陸羽《茶經》、玉川《茶歌》、趙贊《茶禁》以後，遂以茶易荼。

于慎行《穀山筆塵》卷一四《雜解》 《爾雅·釋木》云：檟，苦荼。郭璞註：早采爲荼，晚采爲茗。此荼之始也。自漢以前不見於書，想所謂檟者即是矣。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上·茶本荼》 《學齋佔畢》：九經有筆墨字，無硯字，有燭字，無燈字。又曰無麪字，無荼字，無豉字，無醋字。所無六字中，荼字大誤。蓋荼本作荼。《説文》荼从草，余聲。有二音，一鉏加切，一同都切。有四義，一，苦苣，霜後可食。《詩》「誰謂荼苦」是也。一，委葉布地而生，花黄如菊。傳秦網密於秋荼是也。三，茆秀，其穗色白。《詩》「有女如荼」是也。四，苦荼，茗也。《爾雅》：檟，苦荼。郭璞曰：桃如梔子，冬生葉，可煮爲羹。《食本草》能去脂，使人不睡是也。後人以苦苣、委葉、茆秀爲惡艸，作荼字，作同都切。以茗爲嘉木，妄作荼，作鉏加切。於是有荼字，又有荼字矣。世俗必文之曰上从艸下从木，雖陸羽《茶經》亦不免誤。

顧充《古今考略》卷五《草木類》 茶茗。蚤取曰荼，晚取曰茗。

劉侗《名物通》卷四《飲食部·茶》 茶。《爾雅》：一曰荼，二曰檟，苦荼也，三曰蔎，四曰茗，五曰荈，蓋早晚之别也。茗飲起晉宋間。

孫丕顯《文苑彙雋》卷二二《飲食部·茶》 荼，早採者爲荼，晚採者爲茗。

周祈《名義考》卷九《物部·茶即荼》 嘗考荼即茶也。《説文》荼从艸，余聲。有二音，一鉏加切，一同都切。有四義，一苦苣，霜後可食，《詩》「誰謂荼苦」

是也。一委葉，布地而生花，黃如菊，傳秦網密於秋茶是也。三茆秀，其穗色白，《詩》「有女如荼」是也。四苦荼，茗也。《爾雅》：檟，苦荼。郭璞曰：樹如梔子，冬生葉，可煮爲羹飲。《本草》苦荼能去脂，使人不睡是也。後人視苦苣、委葉、茆秀爲惡草，作荼，作同都切。視茗爲嘉木，妄作茶，作鉏加切。於是有荼字，又有茶字，不知茶非正文也。陸羽《茶經》曰：其字或从艸，或从木，或艸木并从。艸者荼正文也，艸木并者旁从木作檫也。巴南人曰椵檫。俗以上从艸，下从木作茶，亦曰木，并不知下余聲非从木也。

彭大翼《山堂肆考》卷一九三《飲食・茶》 《茶經》：茶者，南方嘉木，自一尺二尺至數十尺，其巴川峽山有兩人合抱者。樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。

朱虛《古今疏》卷一五《茶》 一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。

方以智《通雅》卷一六《地輿》 茶陵屬長沙國，小顏音弋奢反。益知古人呼茶爲塗，而古之荼即茶字也。

張玉書等《康熙字典》申集上《艸部六畫》 茗。《唐韻》《正韻》竝莫迥切，音酩。《玉篇》：茶芽也。《韻會》：茶晚取者。《爾雅・釋草》茗荈，詳荈字。註：《洛陽伽藍記》楊元慎含水噀陳慶之曰：菰稗爲飯，茗飲作漿。杜甫詩：「茗飲蔗漿攜所有。」【略】

茶。《集韻》直加切，《正韻》鋤加切，竝垞平聲。《廣韻》：俗檫字，春藏葉可以爲飲。《韻會》：茗也，本作荼，或作檫，今作茶。陸羽《茶經》：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。《博物志》：飲真茶令人少眠。又《本草》山茶註：其葉類茗，故得茶名。又茶陵，地名。《前漢・地理志》：長沙國茶陵。《正字通》引《魏了翁集》曰：茶之始，其字爲荼，如《春秋》齊荼，《漢志》茶陵之類。陸、顏諸人雖已轉入茶音，未嘗輒改字文，惟陸羽、盧仝以後，則遂易荼爲茶，其字从艸从人从木。按：《漢書年表》茶陵，師古註：茶音塗。《地理志》茶陵从人从木，師古註：弋奢反，又音丈加反。則漢時，已有茶荼兩字，非至陸羽後始易荼爲茶也。

荈。《集韻》《韻會》竝尺兗切，音舛。茶葉老者。《類篇》：茶晚取者多荈。《吳志・韋曜傳》：密賜曜茶荈以當酒。

張玉書等《康熙字典》申集上《艸部七畫》 茶。《唐韻》《正韻》竝同都切，音塗。《詩・邶風》：「誰謂荼苦，其甘如薺。」傳：荼，苦菜也。《大雅》：「周原膴膴，堇荼如飴。」《爾雅・釋草》：荼，苦菜。疏：一名荼草，一名選，一名游冬。葉似苦苣而細，斷之白汁，花黃似菊。又《詩・豳風》：「採荼薪樗。」又「予所捋荼。」註：荼，萑苕也。又《詩・鄭風》「有女如荼」，箋：荼，茅秀，物之輕者，飛行無常。《周禮・地官》掌荼。註：荼，茅秀也。《前漢・禮樂志》：「顏如荼，兆逐靡。」應劭曰：荼，野菅白華也。師古曰：言美女顏貌如茅荼之柔也。荼者即今所謂蒹錐也。又《書・湯誥》：「弗忍荼毒。」傳：荼毒，苦也。《詩・大雅》：「民之貪亂，寧爲荼毒。」疏：荼毒皆惡物。又《詩・周頌》：「以薅荼蓼。」孫炎曰：荼亦穢草，非苦菜也。王肅曰：荼陸穢。又《爾雅・釋木》：「檟，苦荼。」註：樹小如梔子，冬生葉，可作羹飲。《野客叢書》：世謂古之荼，即今之茶。不知荼有數種，惟荼檟之荼，即今之茶也。詳荼字註。又《博雅》：荼僭也。又揚子《方言》：倩荼，借也。郭註：荼猶徒也。

《原本廣韻》卷二《下平聲・九麻》 荼。苦菜。又音徒。

杭世駿《續方言》卷下 檟一名荈，蜀人名之苦荼。郭注《釋木》

金武祥《粟香三筆》卷四 《爾雅》：檟，苦荼。郭注云：樹小似梔子，冬生葉，可作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈。按：此即今之茶樹，古荼茗字與荼薺字同讀。至漢縣荼陵有宅加切之音。唐陸羽著《茶經》始減一畫作茶。

綜述

曾慥《類説》卷三五《爾雅》 檟，苦荼，註云樹小似梔子，葉可煮作羹飲。今呼早採者爲荼，晚採者爲檟，一曰荈，蜀人謂之苦荼。

常璩《華陽國志》卷一《巴志》 涪陵郡，巴之南鄙，從枳南入，（析丹）〔泝舟〕涪水。【略】惟出茶、丹、漆、蜜、蠟。

常璩《華陽國志》卷四《南中志》 平夷縣，郡治。有硪津、安樂水。山出茶、蜜。

馬國翰《玉函山房輯佚書》卷七四晉郭義恭《廣志》卷上 茶叢生，真煮飲爲茗茶。茱萸，檄子之屬，膏煎之，或以茱萸煮脯胃汁，謂之曰茶。有赤色者，亦米和膏煎，曰無酒茶。《太平御覽》卷八百六十七

陶宗儀《説郛》卷四下佚名《魏王花木志・茶葉》 茶葉似梔子，可煑爲飲。其老葉謂之茅，嫩葉謂之茗。

賈思勰《齊民要術》卷一〇《檫》 郭璞曰：檟，苦荼。樹小似梔子，冬生葉，可煑作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈。蜀人名之苦荼。

《荆州地記》曰：浮陵荼最好。

《博物志》曰：飲真茶，令人少眠。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八二《草部下・茗》 《吳興記》曰：烏程縣西有温

山，出御荈。

顔師古《匡謬正俗》卷八《苦菜》 苦菜。《本草》云：苦菜味苦，名荼草，一名游東，生益州川谷及山陵旁，陵冬不凋死。陶公宏景注云：疑此即今茗。茗一名荼，又令人不眠。今陵冬不凋，而嫌其止生益州。益州乃有苦藘耳。《桐君藥録》云：苦菜三月生扶疎，六月華從葉出，八月實落根後生，冬不枯。今茗極似此。按：此苦菜，即詩人所稱「誰謂荼苦」。荼音塗，其狀全似苦蔞而細，葉斷有白汁，味極苦，陵冬不凋，桐君所説正得體狀，近來諸人無識之者。今吴蜀之俗謂苦菜者，即《爾雅》所謂藘黄蓼爾。陶公雖知俗呼苦藘爲苦菜，而不識其苦菜之形，以其一名荼，乃將作茗。巧説滋蔓，秖增煩惑，且《本草》説其主療疾病，功力甚多，茗草豈有此效乎。

陸羽《茶經》卷上《一茶之源》 茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺迺至數十尺。其巴山峽川，有兩人合抱者，伐而掇之。其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。瓜蘆木出廣州，似茗，至苦澁。栟櫚，蒲葵之屬，其子似茗。胡桃與茗，根皆下孕，兆至瓦礫，苗本上抽。其字，或從草，或從木，或草木并。從草，當作茶，其字出《開元文字（者）音義》。從木當作檟，其字出《本草》。草木并作茶，其字出《爾雅》。其名，一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。周公云：檟，苦茶。楊執戟云：蜀西南人謂茶曰蔎。郭弘農云：早取爲茶，晚取爲茗，或一曰荈耳。其地，上者生爛石，中者生櫟壤，下者生黄土。凡藝而不實，植而罕茂，法如種瓜，三歲可採。野者上，園者次。陽崖陰林，紫者上，緑者次。筍者上，牙者次。葉卷上，葉舒次。陰山坡谷者，不堪採掇，性凝滯，結瘕疾。茶之爲用，味至寒，爲飲，最宜精行儉德之人。若熱渴、凝悶、腦疼、目澁、四支煩、百節不舒，聊四五啜，與醍醐甘露抗衡也。採不時，造不精，雜以卉莽，飲之成疾。茶爲累也，亦猶人參。上者生上黨，中者生百濟、新羅，下者生高麗。有生澤州、易州、幽州、檀州者，爲藥無效，況非此者。設服薺苨，使六疾不瘳，知人參爲累，則茶累盡矣。

陸羽《茶經》卷上《二茶之具》 籯，加追反。一曰籃，一曰籠，一曰筥，以竹織之，受五升，或一斗、二斗、三斗者，茶人負以採茶也。籯，《漢書》音盈，所謂「黄金滿籯，不如一經」。顔師古云：籯，竹器也，受四升耳。

竈，無用突者。釜，用脣口者。

甑，或木或瓦，匪腰而泥，籃以簞之，箅以系之。始其蒸也，入乎簞，既其熟也，出乎簞。釜涸，注於甑中。甑，不帶而泥之。又以穀木枝三亞者制之，散所蒸牙笋并葉，畏流其膏。

杵臼，一曰碓，惟恒用者佳。

規，一曰模，一曰棬，以鐵制之，或圓、或方、或花。

承，一曰臺，一曰砧，以石爲之。不然，以槐桑木半埋地中，遺無所搖動。

檐，一曰衣，以油絹或雨衫、單服敗者爲之。以檐置承上，又以規置檐上，以造茶也。茶成，舉而易之。

芘莉，音杷離。一曰羸子，一曰篣筤。以二小竹，長三尺，軀二尺五寸，柄五寸。以篾織方眼，如圃人土羅，闊二尺，以列茶也。

棨，一曰錐刀。柄以堅木爲之，用穿茶也。

撲，一曰鞭。以竹爲之，穿茶以解茶也。

焙，鑿地深二尺，闊二尺五寸，長一丈。上作短墻，高二尺，泥之。

貫，削竹爲之，長二尺五寸，以貫茶焙之。

棚，一曰棧。以木構於焙上，編木兩層，高一尺，以焙茶也。茶之半乾，昇下棚，全乾，昇上棚。

穿，音釧。江東、淮南剖竹爲之。巴川峽山紉穀皮爲之。江東以一斤爲上穿，半斤爲中穿，四兩五兩爲小穿。峽中以一百二十斤爲上穿，八十斤爲中穿，五十斤爲小穿。字舊作釵釧之釧字，或作貫串。今則不然，如磨、扇、彈、鑽、縫五字，文以平聲書之，義以去聲呼之，其字以穿名之。

育，以木制之，以竹編之，以紙糊之。中有隔，上有覆，下有床，傍有門，掩一扇。中置一器，貯糠火，令煴煴然。江南梅雨時，焚之以火。育者，以其藏養爲名。

陸羽《茶經》卷上《三茶之造》 凡採茶在二月、三月、四月之間。茶之笋者，生爛石沃土，長四五寸，若薇蕨始抽，凌露採焉。茶之牙者，發於叢薄之上，有三枝、四枝、五枝者，選其中枝穎拔者採焉。其日有雨不採，晴有雲不採。晴，採之，蒸之，擣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之乾矣。茶有千萬狀，鹵莽而言，如胡人鞾者，蹙縮然。謂文也。犎牛臆者，廉襜然。浮雲出山者，輪囷然。輕飇拂水者，涵澹然。有如陶家之子，羅膏土以水澄泚之，謂澄泥也。又如新治地者，遇暴雨流潦之所經。此皆茶之精腴。有如竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸搗，故其形籠篋然。上離下師。有如霜荷者，莖葉凋沮，易其狀貌，故厥狀委萃然。此皆茶之瘠老者也。自採至於封七經目，自胡鞾至於霜荷八等。或以光黑平正言嘉者，斯

鑒之下也。以皺黃坳垤言佳者，鑒之次也。若皆言嘉及皆言不嘉者，鑒之上也。何者，出膏者光，含膏者皺。宿製者則黑，日成者則黃。蒸壓則平正，縱之則坳垤。此茶與草木葉一也。茶之臧否，存於口訣。

陸羽《茶經》卷下《六茶之飲》　翼而飛，毛而走，呿而言，此三者俱生於天地間，飲啄以活，飲之時義遠矣哉。至若救渴，飲之以漿。蠲憂忿，飲之以酒。蕩昏寐，飲之以茶。茶之爲飲，發乎神農氏，聞於魯周公。齊有晏嬰，漢有揚雄、司馬相如，吳有韋曜，晉有劉琨、張載、遠祖納、謝安、左思之徒，皆飲焉。滂時浸俗，盛於國朝，兩都并荊俞間，以爲比屋之飲。飲有粗茶、散茶、末茶、餅茶者，乃斫、乃熬、乃煬、乃舂，貯於瓶缶之中，以湯沃焉，謂之痷茶。或用葱薑棗橘皮、茱萸、薄荷之等，煮之百沸，或揚令滑，或煮去沫，斯溝渠間棄水耳，而習俗不已。於戲，天育萬物，皆有至妙，人之所工，但獵淺易。所庇者屋，屋精極。所著者衣，衣精極。所飽者飲食，食與酒皆精極之。茶有九難，一曰造，二曰別，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰煮，九曰飲。陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，羶鼎腥甌非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟內生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。夫珍鮮馥烈者，其盌數三。次之者，盌數五。若坐客數至五，行三盌。至七，行五盌。若六人以下，不約盌數，但闕一人而已，其飲永補所闕人。

陸羽《茶經》卷下《七茶之事》　《方言》：蜀西南人謂茶曰蔎。【略】

山謙之《吳興記》：烏程縣西二十里，有溫山，出御荈。《夷陵州圖經》：黃牛、荊門、女觀、望等山，茶茗出焉。

《永嘉圖經》：永嘉縣東三百里，有白茶山。

《淮陰圖經》：山陽縣南二十里有茶坡。

《茶陵圖經》云：茶陵者，所謂陵谷生茶茗焉。《本草・木部》：茗，苦茶，味甘苦，微寒，無毒。主瘻瘡，利小便，去痰渴熱，令人少睡。秋採之苦，主下氣消食。注云：春成之。

《本草・菜部》：苦荼，一名荼，一名選，一名游冬，生益州川谷山陵道傍，凌冬不死。三月三日採，乾。注云：疑此即是今荼，一名荼，令人不眠。《本草注》：按《詩》云「誰謂荼苦」，又云「堇荼如飴」，皆苦菜也。陶謂之苦荼，木類，非菜流。茗，春採，謂之苦搽。途遐反。

陸羽《茶經》卷下《八茶之出》　山南，以峽州上，峽州，生遠安、宜都、夷陵三縣山谷。襄州、荊州次，襄州生南鄭縣山谷，荊州生江陵縣山谷。衡州下，生衡州、茶陵二縣山谷。金州、梁州又下。金州生西城、安康二縣山谷，梁州生襄城、金牛二縣山谷。

淮南，以光州上，生光山縣黃頭港者，與峽州同。義陽郡、舒州次，生義陽縣鍾山者，與襄州同。舒州生太湖縣潛山者，與荊州同。壽州下，盛唐縣生霍山者，與衡山同也。蘄州、黃州又下。蘄州生黃梅縣山谷，黃州生麻城縣山谷，並與荊州、梁州同也。

浙西，以湖州上，湖州生長城縣顧渚山谷，與峽州、光州同。生烏瞻山、天目山、白茅山懸腳嶺，與襄州、荊南、義陽郡同。生鳳亭山伏翼閣，飛雲、曲水二寺，啄木嶺，與壽州、常州同。生安吉、武康二縣山谷，與金州、梁州同。常州次，常州義興縣生君山懸腳嶺北峯下，與荊州、義陽郡同。生圈嶺善權寺、石亭山，與舒州同。宣州、杭州、睦州、歙州下，宣州生宣城縣雅山，與蘄州同。太平縣生上睦、臨睦，與黃州同。杭州臨安、於潛二縣生天目山，與舒州同。錢塘生天竺、靈隱二寺，睦州生桐廬縣山谷，歙州生婺源山谷，與衡州同。潤州、蘇州又下。潤州江寧縣生傲山，蘇州長洲縣生洞庭山，與金州、蘄州、梁州同。

劍南，以彭州上，生九隴縣馬鞍山至德寺、棚口，與襄州同。綿州、蜀州次，綿州龍安縣生松嶺關，與荊州同。其西昌、昌明、神泉縣西山者並佳。有過松嶺者不堪採。蜀州青城縣生丈人山，與綿州同。青城縣有散茶、木茶。邛州次，雅州、瀘州下，雅州百丈山、名山，瀘州瀘川者，與金州同。眉州、漢州又下。眉州丹校縣生鐵山者，漢州綿竹縣生竹山者，與潤州同。

浙東，以越州上，餘姚縣生瀑布泉嶺曰仙茗，大者殊異，小者與襄州同。明州、婺州次，明州鄞縣生榆莢村，婺州東陽縣東白山，與荊州同。台州下。台州豐縣生赤城者，與歙州同。

黔中，生恩州、播州、費州、夷州。江南，生鄂州、袁州、吉州。嶺南，生福州、建州、韶州、象州。福州生閩方山之陰縣也。其恩、播、費、夷、鄂、袁、吉、福、建、泉、韶、象十一州未詳，往往得之，其味極佳。

陸羽《茶經》卷下《十茶之圖》　以絹素或四幅或六幅，分布寫之，陳諸座隅，則茶之源、之具、之造、之器、之煮、之飲、之事、之出、之略，目擊而存，於是茶經之始終備焉。

李肇《唐國史補》卷下　風俗貴茶，茶之名品益衆。劍南有蒙頂石花，或小方，或散牙，號爲第一。湖州有顧渚之紫筍，東川有神泉小團，昌明、獸目，峽州有碧澗、明月、芳蕊、茱萸簝。福州有方山之露一作生牙。夔州有香山，江陵有南木，湖南有衡山，岳州有滍湖之含膏，常州有義興之紫筍，婺州有東白，睦州有鳩坑，洪州有西山之白露，壽州有霍山之黃牙，蘄州有蘄門團黃，而浮梁之商貨不在焉。

常魯公使西蕃，烹茶帳中。贊普問曰：「此爲何物？」魯公曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」贊普曰：「我此亦有。」遂命出之，以指曰：此壽州者，此舒州者，此顧渚者，此蘄門者，此昌明者，此滬湖者。

曾慥《類説》卷二六《國史補・蕃帳烹茶》 党魯使西蕃，烹茶帳中。魯曰：滌煩消渴，所謂茶也。蕃人曰：我亦有之。乃出數品，此壽春者，此顧渚者，此蘄春者。

曾慥《類説》卷一四《因話録・活火煎茶》 李約性嗜茶，嘗曰茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之焰者。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二八《江南道四・饒州》 浮梁縣，上。西南至州二百二十里。武德五年析鄱陽東界置新平縣，尋廢。開元四年，刺史韋玢再置，改名新昌，天寶元年改名浮梁。每歲出茶七百萬駄，税十五餘萬貫。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷三二《劍南道中・雅州》 嚴道縣，【略】蒙山，在縣南一十里。今每歲貢茶，爲蜀之最。

白居易《白孔六帖》卷一五《茶》 白：代酒。《吴志》：韋曜飲不過三升，孫皓享燕以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡，密賜曜茶以當酒。至寵衰，更倨之。供辦。晉謝安常詣陸納，納供辦設茶果而已。寄信。劉琨《與兄弟羣書》：吾體中憤悶，恒仰真茶，汝可寄信致之。供御。温嶠表遣取供御之調，條列真上茶千片，茗二百，大薄。孔揔茶使。鄭注，帝問富人術，以揔茶對。其法欲置茶官，籍名圖而給其直，工自擷暴，則利悉之官。帝始詔王涯爲揔茶使。官自治園。令狐楚爲鹽鐵轉運使。先是鄭注建揔茶使。王涯又議，官自治園植茶，人不便。楚請廢使如舊法，從之。諫增茶賦。李珏字待價，鹽鐵使王播增茶税十之五以佐用度，珏上疏謂：揔率本濟軍興，而税茶自貞元已來有之，方天下無事，忽厚斂以傷國體，一不可。茗爲人飲，與鹽粟同資，若重税之，售必高，其弊先及貧下，二不可。山澤之産無定數，程斤論税，以售多爲利。若價騰則市者稀，其税幾何，三不可。陛下初即位，詔懲聚斂，今反增茶賦，必失人心。帝不納。著經三篇。陸羽字鴻漸，嗜茶，著經三篇，言茶之原、之法、之具尤備，天下益知飲茶矣。祀爲茶神。時鬻茶者至，陶羽形置煬突間，祀爲茶神。善煑茶。有常伯熊者，因羽論復廣著茶之功，御史大夫李季卿宣慰江南，次臨淮，知伯熊善煑茶，召之。伯熊執器煎，季卿爲再舉杯。茗毁茶論。季卿至江南，又有薦羽者，召之。羽衣野服挈具而入，季卿不爲禮。羽愧之，更著毁茶論，其後尚茶成風。驅馬市茶。時回紇入朝，始驅馬市茶。自判品第。陸龜蒙，字魯望，嗜茶。置園顧渚山下，歲取租茶，自判品第。張又新爲水説七種，其二惠山泉，三虎丘井，六松江。人助其好者，雖百里爲致之。揔取茶利。何易于爲益昌令，鹽鐵官揔取茶利，詔下所在，毋敢隱。易于視詔書曰：益昌人不征茶且不可活，矧厚賦，毒之乎。出鹽茗，俾民輸帛。楊行密字化源，議出鹽茗，俾民輸帛。幕府高勗曰：瘡破之餘，不可以加斂，且貿貲何患不足。若悉我所有易四鄰所無，不積日財有餘矣。行密納之。八牀主人。劉建鋒死，馬殷代高郁，又教殷民得自摘山收茗葦，募高力置邸閣居茗，號八牀主人。鬻。朱桃椎嘗織十芒屩置道上，見者爲鬻朱茗易之。税茶。王紹遷倉部員外郎，是時兵旱無年。詔户部收閥官俸税茶及無名錢，以修荒政。紹由員外判務。自擷山爲茶。藩鎮劉仁恭禁南方茶，自擷山爲茶，號山曰大恩以邀利。變茶瀹。王涯始變茶法，益其税以濟用度，下益困。而鄭注亦議揔茶，天子命涯爲使，心知不可，不敢爭，李訓敗，乃及禍。初民怨茶禁苛急，涯就誅，皆羣詬罵，抵以瓦礫。置邸務賣茶。楚馬殷始修貢京師，然歲貢不過所産茶茗而已。乃自京師至襄、唐、郢、復等州，置邸務以賣茶，其利十倍。受茶一串。陸贄字敬輿。張鎰餉錢百萬，止受茶一串，曰敢不承公之賜。緑華紫英。唐《杜陽編》：同昌公主上每賜饌，其茶則有緑華、紫英之號。六班茶。《蠻甌志》：白樂天方齋，禹錫正病酒。禹錫乃饋菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊，以自醒酒。成象殿茶。《金鑾密記》：故例翰林當直學士春晚入困，則日賜成象殿茶。練囊緘茶末。唐李肇《國史補》：韓晉公滉聞奉天之難，以夾練囊緘茶末，遣使健步以進。滌煩。《國史補》：党魯使西蕃，烹茶帳中。蕃使問何爲者，魯曰：「滌煩消渴，所謂茶也。」蕃使曰：「我亦有之。」命取出，以指曰，此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。驚雷筴。覺林僧志崇收茶三等，待客以驚雷筴，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。赴茶者以油囊盛餘瀝歸。出《蠻甌志》。顧蘭露而斷芳。豈蔗漿而齊味。劉禹錫《爲武元衡謝新茶表》。效參藥石。芳越椒蘭。同上。驟雨飛聲入鼎來，白雲滿椀花徘徊。劉禹錫《西山蘭若試茶歌》。顧渚貢焙。唐制，湖州造茶最多，謂之顧渚貢焙。歲造一萬八千四百八斤，大歷五年已後，始有進奉。至建中二年，袁高爲郡，進三千六百串，并詩一章，刻互具貢。搴擷。損絲臬而供搴擷。劉禹錫文。石花紫筍。《國史補》：茶名劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。花乳。欲知花乳清涼味，須是眠雲卧石人。劉禹錫詩。白泥赤印。何況蒙山顧渚春，白泥赤印走風塵。茶治熱。《國史補》：故老云五十年前，多患熱黄，近代悉無，而病腰脚者多，乃飲茶所致也。

楊曄《膳夫經手録》 茶古不聞食之，近晉宋以降，吴人採其葉煮，是爲茗粥。至開元天寶之間，稍稍有茶，至德、大曆遂多，建中已後盛矣。茗絲鹽鐵管揔存焉，今江夏以東海，海之南皆有之，今略舉其尤處，別爲二品揔焉。新安茶今蜀茶也，與蒙頂不遠，但多而不精，地亦不下，故折而言之，猶必以首冠。諸茶

春時所在，喫之皆好，及將至他處，水土不同，或滋味殊於出處。惟蜀茶南走百越，北臨五湖，皆自固其芳香，滋味不變，由此尤也。重之自穀雨已後，歲取數百斤，散落東下，其爲功德也如此。饒州浮梁茶，今關西、山東閭閻村落皆喫之，累日不食猶得，不得一日無茶也。其於濟人百倍於蜀茶，然味不長於蜀茶。蘄州茶、鄂州茶、至德茶，已上三處出處者，並方斤厚片，自陳、蔡已北，幽，并已南，人皆尚之，其濟生收藏擢稅，又倍於浮梁矣。

衡州衡山團餅而巨串，歲收千萬，自瀟湘達於五嶺，皆仰給焉。其先春好者在湘東皆味好，及至湖北滋味悉變，雖遠自交趾之人，亦常食之，功亦不細。潭州茶、陽團茶粗惡，渠江薄片茶由油苦硬，江陵南木香茶，凡下施州方茶苦硬，已上四處悉皆味短而韻卑，惟江陵、襄陽皆數千里食之，其他不足記也。建州大團狀類紫笋，又若今之大膠片，每一軸十片餘，將取之必以刀刮，然後能破，味極苦，唯廣陵、山陽兩地人好尚之，不知其所以然也。或曰療頭痛，未詳。已上以多爲貴。蒙頂，自此以降，言少而精者。始蜀茶，得名蒙頂於元和以前，東帛不能易一斤先春蒙頂，是以蒙頂前後之人競栽茶，以規厚利，不數十年間，遂新安草市歲出千萬斤，雖非蒙頂，亦希顏之徒。今真蒙頂有鷹嘴牙白茶，供堂亦未嘗得其上者，其難得也如此。又嘗見《書品》論展、陸筆工，以爲無等，可居第一，蒙頂之列，茶閒展、陸之論，又不足論也。湖顧渚、□湖南紫□笋茶，自蒙頂之外，無出其右者。峽州茱萸簑得名近自長慶，稍稍重之，亦顧渚之流也。自是碧澗茶、明月茶、峽中香山茶，皆出其下。夷陵又近有小江源茶，雖所出至少，又勝於茱萸簑矣。舒州天柱茶，雖不峻拔遒勁，亦甚甘香芳美，可重也。岳州浥湖所出亦少，其好者可企於茱萸簑，此種茶性有異，唯宜江水煎得，井水即赤色而無味。蘄州蘄水團、黄團薄餅，每斤至百餘片，率不甚粗弱，其有露消者，片尤小而味甚美。壽州霍山小團，其絶好者止於漢美，所闕者馨花款脱。睦州鳩坑茶味薄，研膏絶勝霍山者。福州生黄茶，不知在彼味峭上下，及至嶺北，與香山明月爲上下也。崇州宜興茶多而不精，與鄂州團黄爲列。宣州鶴山茶亦天柱之亞也。東川昌明茶，與新安含膏爭其上下。歙州婺州祁門，婺源方茶，制置精好，不雜木葉，白梁、宋幽，并閒人皆尚之，賦稅所入，商賈所齎，數千里不絶於道路。其先春含膏亦在顧渚茶品之亞列。祁門所出方茶，川源制度略同，差小耳。

樊綽《蠻書》卷七《雲南管内物産》　茶出銀生城界諸山，散收，無採造法。蒙舍蠻以椒薑桂和烹而飲之。

陶宗儀《説郛》卷九三下温庭筠《採茶録・辨》　李約，汧公子也，一生不近粉黛，性辨茶。嘗曰：茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，微微有聲，中則四邊泉湧，纍纍連珠，終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯三沸之法，非活火不能成也。

馮贄《雲仙雜記》卷六《收茶三等》　覺林院志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香，蓋最上以供佛，而最下以自奉也。客赴茶者，皆以油囊盛餘瀝以歸。《蠻甌志》

封演《封氏聞見記》卷六《飲茶》　茶，早采者爲茶，晚采者爲茗。《本草》云：止渴，令人不眠。南人好飲之，北人初不多飲。開元中，泰山靈巖寺有降魔師大興禪教，學禪一本無學禪二字務於不寐，又不夕食，皆許其飲茶。人自懷挾到處煮飲，從此轉相倣效，遂成風俗。自鄒、齊、滄、棣，漸至京邑，城市多開店鋪，煎茶賣之，不問道俗，投錢取飲。其茶自江淮而來，舟車相繼，所在山積，色額甚多。楚人陸鴻漸爲茶論，説茶之功效，并煎茶、炙茶之法，造茶具二十四事，以都統籠貯之，遠近傾慕，好事者家藏一副。有常伯熊者，又因鴻漸之論，廣潤色之，於是茶道大行，王公朝士無不飲者。御史大夫李季卿宣慰江南，至臨淮縣館，或言伯熊善茶者，李公請爲之。伯熊著黄被衫，烏紗帽，手執茶器，口通茶名，區分指點，左右刮目。茶熟，李公爲歠兩杯爲止。既到江外，又言鴻漸能茶者，李公復請爲之。鴻漸身衣野服，隨茶具而入。既坐，教攡如伯熊故事，李公心鄙之。茶畢，命奴子取錢三十一作七文，酬煎茶博士。鴻漸遊江介，通狎勝流，及此羞愧，復著《毀茶論》。伯熊飲茶過度，遂患風，晚節亦不勸人多飲也。吴主皓每宴羣臣，皆令盡醉。韋昭飲酒不多，皓密使茶茗以自代。晉時謝安詣陸納，納無所供辦，設茶果而已。按：此古人亦飲茶耳，但不如今人溺之甚，窮日盡夜，殆成風俗，始自中地，流於塞外。往年回鶻入朝，大驅名馬市茶而歸，亦足怪焉。

尉遲偓《中朝故事》卷上　有親知授舒州牧。李謂之曰：「到彼郡日，天柱峯茶可惠三數角。」其人獻之數十斤，李不受，退還。明年罷郡，用意精求，獲數角，投之。贊皇閱之而受曰：「此茶可消酒肉毒。」乃命烹一甌沃於肉食，以銀合閉之。詰旦同開，視其肉已化爲水矣。衆伏其廣識也。

太平老人《袖中錦・天下第一》　監書、内酒、端硯、洛陽花、建州茶、【略】江陰縣河豚、金山鹹豉、簡寂觀苦筍【略】，皆爲天下第一，他處雖效之，終不及。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・十六湯》　蘇廣一作虞，二本皆廣字，今從之。《僊

芽傳》第九卷，載作湯十六法，以謂湯者茶之司命，若名茶而濫湯，則與凡末同調矣。煎以老嫩言者，凡三品；自第一至第三。注以緩急言者，凡三品；自第四至第六。以器標者，共五品；自第七至十一。以薪論者，共五品。自第十二至十六。

第一，得一湯。

火績已儲，水性乃盡，如斗中米，如稱上魚，高低適平，無過不及爲度，蓋一而不偏雜者也。天得一以清，地得一以寧，湯得一可建湯勳。

第二，嬰湯。

薪火方交，水釜纔熾，急取旋傾，若嬰兒之未孩，欲責以壯夫之事，難矣哉。

第三，百壽湯。一名白髮湯。

人過百息，水踰十沸，或以話阻，或以事廢，始取用之，湯已失性矣。敢問皤鬢蒼顏之大老，還可執弓挾矢以取中乎？還可雄登澗步以邁遠乎？

第四，中湯。

亦見夫鼓琴者也，聲合中則意妙。亦見磨墨者也，力合中則色濃。聲有緩急則琴亡，力有緩急則墨喪，注湯有緩急則茶敗。欲湯之中，臂任其責。

第五，斷脉湯。

茶已就膏，宜以造化成其形，若手顫臂蹅，惟恐其深，鉼觜之端，若存若忘，湯不順通，故茶不勻粹。是猶人之百脉氣血斷續，欲壽奚苟，惡斃宜逃。

第六，大壯湯。

力士之把針，耕夫之握管，所以不能成功者，傷於麄也。且一甌之茗，多不二錢，茗盞量合宜，下湯不過六分，萬一快瀉而深積之，茶安在哉。

第七，富貴湯。

以金銀爲湯器。惟富貴者具焉。所以策功建湯業，貧賤者有不能遂也。湯器之不可捨金銀，猶琴之不可捨桐，墨之不可捨膠。

第八，秀碧湯。

石凝結天地秀氣而賦形者也，琢以爲器，秀猶在焉，其湯不良，未之有也。

第九，壓一湯。

貴欠金銀，賤惡銅鐵，則甕瓶有足取焉。幽士逸夫，品色尤宜，豈不爲瓶中之壓一乎？然勿與誇珍衒豪臭公子道。

第十，纏口湯。

猥人俗輩煉水之器，豈暇深擇，銅鐵鉛錫，取熱而已。夫是湯也，腥苦且澀，飲之逾時，惡氣纏口而不得去。

第十一，減價湯。

無油之瓦，滲水而有土氣，雖御胯宸緘，且將敗德銷聲。諺曰：茶瓶用瓦，如乘折脚駿登高。好事者幸誌之。

第十二，法律湯。

凡木可以煮湯，不獨炭也。惟沃茶之湯，非炭不可。在茶家亦有法律，水忌停，薪忌薰，犯律踰法，湯乖則茶殆矣。

第十三，一面湯。

或柴中之麩火，或焚餘之虛炭，木體雖盡而性且浮，性浮則湯有終嫩之嫌。炭則不然，實湯之友。

第十四，宵人湯。

茶本靈草，觸之則敗。糞火雖熱，惡性未盡，作湯泛茶，減耗香味。

第十五，賊湯。一名賤湯。

竹篠樹梢，風日乾之，燃鼎附瓶，頗甚快意。然體性虛薄，無中和之氣，爲茶之殘賊也。

第十六，魔湯。

調茶在湯之淑慝，而湯最惡烟。燃柴一枝，濃烟蔽室，又安有湯邪？苟用此湯，又安有茶耶？所以爲大魔。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・龍陂山子茶》 開寶中，竇儀以新茶飲，余味極美。盝面標云龍陂山子茶。龍陂是顧渚之別境。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・聖楊花》 吳僧梵川誓願燃頂供養雙林傅大士，自往蒙頂，結菴種茶凡三年，味方全美，得絶佳者聖楊花、吉祥蔬，共不踰五斤，持歸供獻。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・湯社》 和凝在朝，率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲湯社。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・縷金耐重兒》 有得建州茶膏，取作耐重兒八枚，膠以金縷，獻於閩王曦。遇通文之禍，爲内侍所盜，轉遺貴臣。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・乳妖》 吳僧文了善烹茶，游荆南，高保勗白子季興延置紫雲菴，日試其藝。保勗父子呼爲湯神，奏授華定水大師上人，目曰乳妖。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・清人樹》　僞閩甘露堂前兩株茶，鬱茂婆娑，宮人呼爲清人樹。每春初，嬪嬙戲摘新芽，堂中設傾筐會。

陶穀《清異録》卷下《茗荈・王蟬膏》　顯德初，大理徐恪見貽鄉信鋌子茶，茶面印文曰玉蟬膏，一種曰清風使。恪，建人也。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・森伯》　湯悦有《森伯頌》，蓋茶也。方飲而森然嚴乎齒牙，既久四肢森然。二義一名，非熟夫湯甌境界，誰能目之。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・水豹囊》　豹革爲囊，風神呼吸之具也。煮茶啜之，可以滌滯思而起清風。每引此義，稱茶爲水豹囊。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・不夜侯》　胡嶠《飛龍俔飲茶詩》曰：沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。新奇哉。嶠宿學雄材，未達，爲耶律德光所虜北去，後間道復歸。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・雞蘇佛》　猶子彝年十二歲，予讀胡嶠茶詩，愛其新奇，因令倣法之。近晚成篇，有云「生涼好喚鷄蘇佛，回味宜稱橄欖僊」。然彝亦文詞之有基址者也。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・冷面草》　符昭遠不喜茶，嘗爲御史同列會茶，嘆曰：「此物面目嚴冷，了無和美之態，可謂冷面草也。」飯餘嚼佛眼苓，以甘菊湯送之，亦可爽神。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・晚甘侯》　孫樵送茶與焦刑部書云：晚甘侯十五人，遣侍齋閣，此徒皆請雷而摘，拜水而和。蓋建陽丹山碧水之鄉，月澗雲龕之品，慎勿賤用之。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・生成盞》　饌茶而幻出物象于湯面者，茶匠通神之藝也。沙門福全，生於金鄉，長於茶海，能注湯幻茶成一句詩，並點四甌，共一絶句，泛乎湯表。小小物類，唾手辦耳。檀越日造門求觀湯戲，全自詠曰：「生成盞裏水丹青，巧畫工夫學不成。却笑當時陸鴻漸，煎茶贏得好名聲。」

陶穀《清異録》卷下《茶荈・茶百戲》　茶至唐始盛，近世有下湯運匕，別施妙訣，使湯紋水脉成物象者，禽獸蟲魚花草之屬，纖巧如畫，但須臾即就散滅，此茶之變也，時人謂之茶百戲。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・漏影春》　漏影春，法用鏤紙貼盞，糝茶而去紙，僞爲花身，別以荔肉爲葉，松實鴨脚之類珍物爲蕊，沸湯點攪。

陶穀《清異録》卷下《茶荈・甘草癖》　宣城何子華邀客於剖金堂，慶新橙。酒半，出嘉陽嚴峻畫陸鴻漸像。子華因言前世惑駿逸者爲馬癖，泥貫索者爲錢癖，躭於子息者爲聾兒癖，躭於褒貶者爲《左傳》癖。若此叟者溺於茗事，將何以名其癖。楊粹仲曰：「茶至珍，蓋未離乎草也，草中之甘無出茶上者，宜追目陸氏爲甘草癖。」坐客曰：「允矣哉。」

陶穀《清異録》卷下《茶荈・苦口師》　皮光業最躭茗事。一日中表請嘗新柑，筵具殊豐，簪紱叢集。纔至，未顧尊罍，而呼茶甚急。徑進一巨甌，題詩曰：「未見甘心氏，先迎苦口師。」衆噱曰：「此師固清高，而難以療饑也。」

曾慥《類説》卷九蘇軾《仇池筆記・論茶》　除煩去膩不可缺茶，然暗中損人不少。吾有一法，每食已，以濃茶漱口，煩膩皆出，既令脾胃不知，肉在齒間消縮脱去，不煩挑刺，而齒性便若緣此堅密。率皆用中下茶，在上者亦不常有，數日一啜不爲害也，此大有理。

樂史《太平寰宇記》卷七三《劍南西道二・彭州》　土産：麩金、續斷、升麻、茶。

按：《茶譜》云：彭州有蒲村、堋口、灌口，其園名仙崖、石花等。其茶餅小，而市嫩芽如六出花者尤妙。又《茶經》云茶出彭州九隴縣馬鞍山至德寺堋口鎮者，與襄州茶同味。

樂史《太平寰宇記》卷七四《劍南西道三・眉州》　土産：麩金、秫黍、茶。

按：《茶經》云：眉州、洪、雅、昌、嶲州、稜，其茶如蒙頂。製餅茶法，其散者業大而黄，味頗甘苦，亦片甲、蟬翼之次也。

樂史《太平寰宇記》卷七五《劍南西道四・邛州》　土産：絲布、細葛、紅花、續斷、茶。

按：《茶經》：邛臨數邑，茶有火前、火後、嫩緑、黄芽號。又有火番餅，每餅重四十兩，入西番党項重之如中國名山者，其味甘苦。又故《伐蜀記》云，鎮南焦葛上者，匹值十千。

樂史《太平寰宇記》卷七五《劍南西道四・蜀州》　土産：白花羅、紫草、紅花、金、單絲羅、木蘭皮、椒、茶。

按《茶經》云：青城縣有散茶、末茶尤好。又《茶譜》云：蜀州晉源洞口横源味江青城，其横源雀舌、烏嘴、麥顆，蓋取其嫩芽所造，以其芽似之也。又有片甲者，即是早春黄芽，其葉相抱如片甲也。蟬翼者，其葉嫩薄如蟬翼也。皆散茶之最上也。

樂史《太平寰宇記》卷七六《劍南西道五・簡州》 土産：綿、紬、茶。

樂史《太平寰宇記》卷七七《劍南西道六・雅州》 土産：麩金、石菖蒲、升麻、黄連、蠲紙、客雁木、茶。

《茶譜》云：雅州百丈、名山，二者尤佳。

樂史《太平寰宇記》卷七七《劍南西道六・雅州》 蒙山縣西七十里，北連羅繩山，接連嚴道縣。《尚書》云蔡蒙旅平，即此山也。《九州記》云：蒙山者沐也，言雨露常蒙，因以爲名。山頂受全陽氣，其茶芳香。按《茶譜》云：山有五嶺，有茶園。中嶺曰上清峯，所謂蒙嶺茶也，爲天下之稱。

樂史《太平寰宇記》卷八八《劍南東道七・瀘州》 土産：大黄、杏仁、班布、花竹簟、茶。

按：《茶經》：方瀘州之茶樹，獠常攜瓢，具穴其側。每登樹採摘芽茶，必含於口，待其展然後置于瓢中，旋塞其竅。歸必置於暖處，其味極佳。又有粗者，其味辛而性熱，彼人云飲之療風，通呼爲瀘。

樂史《太平寰宇記》卷九二《江南東道四・常州》 土産：紅紫綿布、白苧布出四縣、緊紗出武進、紫笋茶出義興、薯蕷出無錫、龍鳳細布出晉陵、無錫二縣。

樂史《太平寰宇記》卷九四《江南東道六・湖州》 土産：紫笋茶、木瓜、糝煎、重秔米、白紵布。

樂史《太平寰宇記》卷九五《江南東道七・睦州》 土産：交梭紗、竹簟、絲布、鳩坑團茶、麥門冬。

樂史《太平寰宇記》卷一〇〇《江南東道一二・南劍州》 土産：【略】茶有六般：白乳、金字、蠟面、骨子、山挺、銀子。

樂史《太平寰宇記》卷一〇一《江南東道一三・建州》 土産：蕉花練、茶。

《茶經》云：建州方山之芽及紫笋，片大極硬，須湯浸之方可碾，極治頭疾，江東人多味之。

樂史《太平寰宇記》卷一〇一《江南東道一三・建州》 茶山在[建安]郡北，民多植茶于此。山涉冬翠茂，俯瞰城郭。

樂史《太平寰宇記》卷一一二《江南西道一〇・鄂州》 土産：銀、苧麻、紵布、茶。注《茶譜》云：鄂州之東山、蒲圻、唐年縣皆産茶，黑色，如韭葉，極軟，治頭疼。

樂史《太平寰宇記》卷一二七《淮南道五・蘄州》 土産：白紵布、白花蛇、竹簟、笛管。已上舊貢。茶出當州、蘄水二縣北山。

樂史《太平寰宇記》卷一三二《淮南道一〇・安州》 土産：青紵布、唐笋、茶。晉劉昆爲并州刺史，與兄子南兗州刺史演書云，前得安州乾茶二斤，皆所需也，汝可信信致之。

樂史《太平寰宇記》卷一三六《山南西道四・渝州》 土産：藥子、牡丹皮、葛、石膽、麩金、茶舊貢、桃竹。

《茶譜》云：南平縣狼猱山茶黄黑色，渝人重之，十月採貢。

樂史《太平寰宇記》卷一三九《山南西道七・巴州》 土産：紬、綿、白蠟、巴戟天、茶。

按《廣雅》云：荆巴間採茶作餅，煮餅先炙令色赤，擣末置瓷器中，以湯覆之，用葱薑芼之，即茶始説也。

樂史《太平寰宇記》卷一四六《山南東道五・荆州》 松滋縣出碧澗沈子曰茶餅、茶芽，今貢。

樂史《太平寰宇記》卷一六七《嶺南道一一・容州》 土産：朱砂、水銀、竹子布、蕉布皮、竹茶。

《茶經》云，容州黄家洞有竹茶，葉如嫩竹，土人作飲，甚甘美。

楊億《楊文公談苑・建州蠟茶》 建州，陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等十二州未詳，往往得之，其味極佳。江左曰近方有蠟面之號，李氏別令取其乳作片，或號曰京挺的乳，及骨子等，每歲不過五六萬斤，訖今歲出三十餘萬斤。凡十品，曰龍茶、鳳茶、京挺的乳、石乳、白乳、頭金、蠟面、頭骨、次骨，龍茶以供乘輿及賜執政親王長主，餘皇族學士將帥皆得鳳茶，舍人近臣賜京挺的乳，館閣白乳。龍、鳳、石乳茶皆太宗令造，江左乃有研膏茶供御，即龍茶之品也。丁謂爲《北苑茶録》三卷，備載造茶之法，今行於世。《類苑》卷六十

錢易《南部新書》戊集 唐制，湖州造茶最多，謂之顧渚貢焙。歲造一萬八千四百八斤，焙在長城縣西北。大曆五年以後，始有進奉。至建中二年，袁高爲郡，進三千六百串，并詩刻石在貢焙。故鴻漸與楊祭酒書云：顧渚山中紫笋茶兩片，此物但恨帝未得嘗，實所歎息。一片上太夫人，一片充昆弟同歡。後開成三年以貢不如法，停刺史裴充。

王闢之《澠水燕談録・事誌》 建茶盛於江南，近歲制作尤精，龍、鳳團茶最爲上品，一斤八餅。慶曆中，蔡君謨爲福建運使，始造小團以充歲貢，一斤二十餅，所謂上品龍茶者也。仁宗尤所珍惜，雖宰臣未嘗輒賜，惟郊禮致齋之夕，兩

府各四人，共賜一餅。宮人翦金爲龍、鳳花，貼其上，八人分蓄之，以爲奇玩，不敢自試，有嘉客，出而傳玩。歐陽文忠公云：「茶爲物之至精，而小團又其精者也。」嘉祐中，小團初出時也，今小團易得，何至如此多貴耶！

李上交《近事會元》卷三《移茶種植》　唐文宗太和元年，王涯請使茶山之人，移茶樹就官場中栽之，摘茶葉於場中造之，舊有貯積，皆使焚棄，天下怨之。

宋子安《東溪試茶録》　隄首七閩，山川特異，峻極迴環，勢絶如甌。其陽多銀銅，其陰孕鉛鐵，厥土赤墳，厥植惟茶。會建而上，羣峯益秀，迎抱相向，草木叢條，水多黄金，茶生其間，氣味殊美，豈非山川重複，土地秀粹之氣鍾於是，而物得以宜歟。北苑西距建安之洄溪二十里而近，東至東宮百里而遥，姬名有三十六東，東宮其一也。過洄溪，踰東宮，則僅能成餅耳。獨北苑連屬諸山者最勝。北苑前枕溪流，比涉數里，茶皆氣弇然色濁，味尤薄惡，況其遠者乎，亦猶橘過淮爲枳也。近蔡公作《茶録》亦云：隔溪諸山，雖及時加意製造，色味皆重矣。今北苑焙風氣亦殊，先春朝霽常雨，霽則霧露昏蒸，晝午猶寒，故茶宜之。茶宜高山之陰，而喜日陽之早。自北苑鳳山南直苦竹園頭，東南屬張坑頭，皆高遠先陽處，歲發常早，芽極肥乳，非民間所比。次出壑源嶺，高土決地，茶味甲於諸焙。丁謂亦云：鳳山高不百丈，無危峯絶崦，而崗阜環抱，氣勢柔秀，宜乎嘉植靈卉之所發也。又以建安茶品甲於天下。疑山川至靈之卉，天地始和之氣，盡此茶矣。又論石乳出壑嶺，斷崖缺石之間，蓋草木之仙骨。丁謂之記，録建溪茶事詳備矣。至於品載，止云北苑壑源嶺，及揔記官私諸焙千三百三十六耳。近蔡公亦云，唯北苑鳳凰山連屬諸焙所産者味佳。故四方以建茶爲目，皆曰北苑。建人以近山所得，故謂之壑源，好者亦取壑源口南諸葉，皆云彌珍絶。傳致之間，識者以色味品第，反以壑源爲疑。今書所異者，從二公紀土地勝絶之目，具疏園隴百名之異，香味精麤之别，庶知茶於草木爲靈最矣，去畝步之間，别移其性。又以佛嶺葉源沙溪附見，以質二焙之美。故曰《東溪試茶録》，自東宮西溪南焙北苑，皆不足品第，今略而不論。

揔叙焙名。北苑諸焙，或選民間，或隸北苑，前書未盡，今始終其事。

舊記建安郡官焙三十有八，自南唐歲率六縣民採造，大爲民間所苦。我宋建隆已來，環北苑近焙，歲取上供，外焙俱還民間而裁税之。至道年中，始分游坑、臨江、汾常、西濛洲、西小豐、大熟六焙，隸南劍，又免五縣茶民，專以建安一縣民力裁足之，而除其口率泉。慶曆中，取蘇口、曾坑、石坑、重院還屬北苑焉。又丁氏舊録云：官私之焙千三百三十有六，而獨記官焙三十二。東山之焙十有四，北苑龍焙一，乳橘内焙二，乳橘外焙三，重院四，壑嶺五，謂源六，范源七，蘇口八，東宮九，石坑十，建溪十一，香口十二，火梨十三，開山十四。南溪之焙十有二，下瞿一，濛洲東二，汾東三，南溪四，斯源五，小香六，際會七，謝坑八，沙龍九，南鄉十，中瞿十一，黄熟十二。西溪之焙四，慈善西一，慈善東二，慈惠三，船坑四。北山之焙二，慈善東一，豐樂二。

北苑。曾坑、石坑附。

建溪之焙三十有二，北苑首其一，而園别爲二十五。苦竹園頭甲之，鼯鼠窠次之，張坑頭又次之。苦竹園頭連屬窠坑，在大山之北，園植北山之陽，大山多脩木叢林，鬱陰相及。自焙口達源頭五里，地遠而益高。以園多苦竹，故名曰苦竹。以高遠居衆山之首，故曰園頭。直西定山之隈，土石迴向如窠然，南挾泉流積陰之處，而多飛鼠，故曰鼯鼠窠。其下曰小苦竹園，又西至于大園，絶山尾，踈竹翦翳，昔多飛雉，故曰雞藪窠。又南出壤園麥園，言其土壤沃，宜麰麥也。自青山曲折而北，嶺勢屬如貫魚，凡十有二，又隈曲如窠巢者九。其地利爲九窠十二壠，隈深絶數里曰廟坑，坑有山神祠焉。又焙南直東，嶺極高峻，曰教練壠。東入張坑，南距苦竹帶北，岡勢横直，故曰坑。坑又北出鳳凰山，其勢中跱，如鳳之首，兩山相向，如鳳之翼，因取象焉。鳳凰山東南至于袁雲壠，又南至于張坑，又南最高處曰張坑頭，言昔有袁氏、張氏居於此，因名其地焉。出袁雲之北，平下，故曰平園。絶嶺之表曰西際，其東爲東際。焙東之山，縈紆如帶，故曰帶園。其中曰中歷坑，東又曰馬鞍山，又東黄淡窠，謂山多黄淡也。絶東爲林園，又南曰柢園。又有蘇口焙，與北苑不相屬，昔有蘇氏居之。其園别爲四，其最高處曰曾坑，際上又曰尼園。又北曰官坑，上園下坑園，慶曆中始入北苑。歲貢有曾坑上品一斤，叢出於此。曾坑山淺土薄，苗發多紫，復不肥乳，氣味殊薄。今歲貢以苦竹園茶充之，而蔡公《茶録》亦不云曾坑者佳。又石坑者，涉溪東北，距焙僅一舍，諸焙絶下，慶曆中分屬北苑。園之别有十，一曰大畬，二曰石雞望，三曰黄園，四曰石坑古焙，五曰重院，六曰彭坑，七曰蓮湖，八曰嚴曆，九曰烏石高，十曰高尾。山多古木脩林，今爲本焙取材之所。園焙歲久，今廢不開，二焙非産茶之所，今附見之。

壑源。葉源附。

建安郡東望北苑之南山，叢然而秀，高峙數百丈，如郛郭焉。民間所謂捍火山

也。其絶頂西南下視建之地邑，民間謂之望州山。山起壑源口而西，周抱北苑之羣山，迤逦南，絶其尾，巋然山阜高者爲壑源頭，言壑源嶺山自此首也。大山南北以限沙溪，其東曰壑水之所出，水出山之南，東北合爲建溪。壑源口者，在北苑之東北，南徑數里，有僧居曰承天，有園隴北，稅官山。其茶甘香，特勝近焙，受水則渾然色重，粥面無澤。道山之南，又西至于章歷。章歷西曰後坑，西曰連焙，南曰焙山，又南曰新宅，又西曰嶺根，言北山之根也。茶多植山之陽，其土赤埴，其茶香少而黄白。嶺根有流泉，清淺可涉。涉泉而南，山勢回曲，東去如鈎，故其地謂之壑嶺坑頭，茶爲勝。絶處又東，別爲大窠坑頭，至大窠爲正壑嶺，寔爲南山，土皆黑埴，茶生山陰，厥味甘香，厥色青白，及受水則淳淳光澤，民間謂之冷粥面。視其面渙散如粟，雖去社茅葉過老，色益青明，氣益鬱然，其止則苦去而甘至，民間謂之草木大而味太是也。他焙芽葉遇老，色益青濁，氣益勃然，甘至則味去而苦留爲異矣。大窠之東，山勢平盡，曰壑嶺尾。茶生其間，色黄而味多土氣。絶大窠南山，其陽曰林坑，又西南曰壑嶺根，其西曰壑嶺頭。道南山而東曰穿欄焙，又東曰黄際，其北曰李坑，山漸平下，茶色黄而味短。自壑嶺尾之東南，溪流繚遶，岡阜不相連附，極南塢中曰長坑，踰嶺爲葉源，又東爲梁坑，而盡于下湖。葉源者，土赤多石，茶生其中，色多黄青，無粥面粟紋而頗明爽，復性重喜沉爲次也。

佛嶺

佛嶺連接葉源下湖之東，而在北苑之東南，隔壑源溪水，道自章阪東際爲丘坑，坑口西對壑源，亦曰壑口，其茶黄白而味短。東南曰曾坑。今屬北苑。其正東曰後歷，曾坑之陽曰佛嶺，又東至于張坑，又東曰李坑，又有硬頭、後洋、蘇池、蘇源、郭源、南源、畢源、苦竹坑、歧頭、槎頭，皆周環佛嶺之東南，茶少甘而多苦，色亦重濁。又有簣源、簣音膽，未詳此字。石門、江源、白沙，皆在佛嶺之東北，茶泛然縹塵色而不鮮明，味短而香少爲劣耳。

沙溪

沙溪去北苑西十里，山淺土薄，茶生則葉細，芽不肥乳。自溪口諸焙，色黄而土氣。自龔澩南曰挺頭，又西曰章坑，又南曰永安，西南曰南坑澩，其西曰砰溪，又有周坑、范源、温湯澩、厄源、黄坑、石龜、李坑、章坑、章村、小梨，皆屬沙溪。茶大率氣味全薄，其輕而浮，浮浮如土色，製造亦殊。壑源者不多留膏，蓋以去膏盡則味少而無澤也，茶之面無光澤也。故多苦而少甘。

茶名。茶之名類殊別，故録之。

茶之名有七，一曰白葉茶，民間大重，出於近歲，園焙時有之。地不以山川遠近，發不以社之先後，芽葉如紙，民間以爲茶瑞，取其第一者爲鬬茶，而氣味殊薄，非食茶之比。今出壑源之大窠者六，葉仲元、葉世萬、葉世榮、葉勇、葉世積、葉相。壑源巖下一，葉務滋。源頭二，葉團、葉旅。壑源後坑一，葉久。壑源嶺根三，葉公、葉品、葉居。林坑黄澩一，游容。丘坑一，游用章。畢源一，王大照。佛嶺尾一，游道生。沙溪之大梨澩上一，謝汀。高石巖一，雲擦院。大梨一，吕演。砰溪嶺根一。任道者。次有柑葉茶，樹高丈餘，徑頭七八寸，葉厚而圓，狀類柑橘之葉，其芽發即肥乳，長二寸許，爲食茶之上品。三曰早茶，亦類柑葉，發常先春，民間採製，爲試焙者。四曰細葉茶，葉比柑葉細薄，樹高者五六尺，芽短而不乳，今生沙溪山中，蓋土薄而不茂也。五曰稽茶，葉細而厚密，芽晚而青黄。六曰晚茶，蓋雞茶之類，發比諸茶晚，生於社後。七曰叢茶，亦曰蘗茶，叢生高不數尺，一歲之間，發者數四，貧民取以爲利。

採茶。辨茶須知製造之始，故次。

建溪茶比他郡最先，北苑壑源者尤早，歲多暖則先驚蟄十日即芽，歲多寒則後驚蟄五日始發。先芽者氣味俱不佳，唯過驚蟄者最爲第一，民間常以驚蟄爲候。諸焙後北苑者半月，去遠則益晚。凡採茶必以晨興，不以日出，日出露晞，爲陽所薄，則使芽之膏腴出耗於内茶及受水而不鮮明，故常以早爲最。凡斷芽必以甲不以指，以甲則速斷不柔，以指則多温易損。擇之必精，濯之必潔，蒸之必香，火之必良，一失其度，俱爲茶病。民間常以春陰爲採茶得時，日出而採，則茅葉易損，建人謂之採摘不鮮是也。

茶病。試茶辨味，必須知茶之病，故又次之。

芽擇肥乳則甘香，而粥面着盞而不散。土瘠而芽短，則雲脚渙亂，去盞而易散。葉梗半則受水鮮白，葉梗短則色黄而泛。梗謂芽之身除去白合處，茶民以茶之色味俱在梗中。鳥蒂白合，茶之大病。不去鳥蒂則色黄黑而惡，不去白合則味苦澁。丁謂之論備矣。蒸芽必熟，去膏必盡。蒸芽未熟，則草木氣存。適口則知。去膏未盡，則色濁而味重。受煙則香奪，壓黄則味失。此皆茶之病也。受煙謂過黄時火中有煙，使茶香盡而煙臭不去也。壓去膏之時，久留茶黄未造，使黄經宿，香味俱失，奄然氣如假雞卵臭也。

蔡襄《端明集》卷三四《茶記》 王家白茶聞於天下，其人名大詔。白茶唯一

株，歲可作五七餅，如五銖錢大。方其盛時，高視茶山，莫敢與之角，一餅直錢一千，非其親故，不可得也，終爲園家以計枯其株。予過建安，大詔垂涕爲余言其事。今年枯椏輒生一枝，造成一餅小於五銖。大詔越四千里，特携以來京師，見余喜發顏面。予之好茶固深矣，而大詔不遠數千里之役，其勤如此，意謂非予莫之省也，可憐哉。乙巳初月朔日書。

蔡襄《端明集》卷三五《茶録》上篇《論茶》

色

茶色貴白，而餅茶多以珍膏油去聲其面，故有青黄紫黑之異。善别茶者，正如相工之視人氣色也，隱然察之於内，以肉理潤者爲上，既已末之黄白者受水昏重，青白者受水鮮明，故建安人鬬試，以青白勝黄白。

香

茶有真香，而入貢者微以龍腦和膏，欲助其香。建安民間試茶皆不入香，恐奪其真。若烹點之際，又雜珍果香草，其奪益甚，正當不用。

味

茶味主於甘滑，唯北苑鳳凰山連屬諸焙所産者味佳，隔溪諸山雖及時加意製作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘，能損茶味，前世之論水品者以此。

藏茶

茶宜蓊葉而畏香藥，喜温燥而忌濕冷，故收藏之家，以蓊葉封裹入焙中，兩三日一次用火，常如人體温温，以禦濕潤，若火多則茶焦不可食。

炙茶

茶或經年則香色味皆陳，於淨器中以沸湯漬之，刮去膏油壹兩重乃止，以鈐籍之，微火炙乾，然後碎碾。若當年新茶，則不用此説。

碾茶

碾茶先以淨紙密裹椎碎，然後熟碾。其大要旋碾則色白，或經宿則色已昏矣。

羅茶

羅細則茶浮，粗則水浮。

候湯

候湯最難，未熟則沫浮，過熟則茶沈。前世謂之蟹眼者，過熟湯也，況瓶中煮之不可辨，故曰候湯最難。

熁盞

凡欲點茶，先須熁盞令熱，冷則茶不浮。

點茶

茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則粥面聚。建人謂之雲脚粥面。鈔茶一錢匕先煮湯，調令極勻，又添注之，環回擊拂湯上，盞可四分則止，眡其面色鮮明，着盞無水痕爲絶佳。建安鬬試，以水痕先退者爲負，耐久者爲勝，故較勝負之説，曰相去一水兩水。

曾慥《類説》卷一三《茶録》 雲脚乳面。凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。

候湯。《茶經》：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。郭璞云：早取爲茶，晚取爲荈。又候湯有三沸，如魚目微有聲，爲一沸。四邊如湧泉連珠，爲二沸。騰波鼓浪，爲三沸，湯老矣。

茗戰。建人謂鬬茶爲茗戰。

火前火後。蜀雅州蒙頂上有火前茶，謂禁火以前採者。後者曰火後茶，又有石花茶。

報春鳥。《顧渚山茶記》：山中有鳥，每至正月二月鳴，云春起也，至三四月，云春去也。採茶者呼爲報春鳥。

蟾背蝦目。謝宗論茶云：豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。又云：候蟾背之芳香，觀蝦目之沸湧。細漚花泛浮，浡雲騰昏俗，塵勞一啜而散。

文火。顧況論茶云：煎以文火細烟，小鼎長泉。

苦荼。陶隱居云：苦荼換骨輕身丹，岳黄石君服之仙去。

秘水。唐秘書省中水最佳，名秘水。

歐陽修《歸田録》卷一 臘茶出一作盛於劍、建，草茶盛於兩浙，兩浙之品，日注爲第一。自景祐已後，洪州雙井白芽漸盛，近歲製作尤精，囊以紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用辟暑濕之氣，其品遠出日注上，遂爲草茶第一。

歐陽修《歸田録》卷二 茶之品，莫貴於龍、鳳，謂之團茶，凡八餅重一斤。慶曆中蔡君謨爲福建路轉運使，始造小片龍茶以進，其品絶精，一作精絶謂之小團，凡二十餅重一斤，其價直金二兩。然金可有而茶不可得，每因南郊致齋，中書、樞密院各賜一餅，四人分之。宫人往往縷一作覆金花於其上，蓋其貴重如此。

屠粹忠《三才藻異》卷八《物類而形勝名者》

廟後羅岩。長興産茶曰羅嶺，嶺而曰岩，兩山之介也。羅氏居小秦王廟後，稱此

味逈。

煮二妙雲，鬬一旗雨。龍鳳異姿，色香同取。

龍井。杭州茶。

姬掃雪，童煎霞。漫誇龍見井，還慮鳩盤茶。

鳩坑。穆州茶。

鳩羽其拂，雀舌方舒。粗人喚婦，野衲坑儒。

沙坪。玉壘茶。

錦城鼎沸，玉壘旗張。沙中煙際，鶴避鸞翔。

火井。邛州茶。王濛嗜茶，客至皆呼水厄。

增竈揚旗，拜井求澤。脱得火攻，難逃水厄。

巴陵。岳州茶。

欒巴酒不噴，匏巴絃不矜。鬬七椀，傲五陵。

溆浦。辰州茶。

剪月談新，烹雲叙舊。正值晝舫，煙浦之候。

神泉。東川茶，有神泉獸目。麻姑山神泉可釀。

麻姑滌器，森伯茶也當壚。何妨寒夜，酌此代酤。

舉巖。婺茶，片片方細，煎如碧乳。荆玉泉寺産茶名僊人掌，真公服之，顔如桃花。

煮石擣，烹雲黨。不及穰老乳，也勝真公掌。穰老飲乳。

日鑄。會稽茶，歐陽修品爲浙中第一。

碧澗風翻，紅爐雪沸。六一品題，撥雲見日。

陽羨。常州茶。宣城丫山東，爲朝日所燭，其茶最勝，名陽坡。

先百草，貢九重。休把朝陽鳳，輕比裔雲龍。茶名

北苑。建寧茶，龍鳳團爲上。

水火既濟，龍鳳廻翔。圖書東壁，羲皇北窓。

界橋。袁州茶。

水癖當關，酪奴分野。曾嗜冥鴻，不題司馬。

感通茶。出大理點蒼山感通寺。

煎三昧火，吸八功泉。筮人得漸，筮卦得咸。陸羽字鴻漸。

蒙頂茶。兗蒙山上，煙霧重結，苔衣類也，春刮乾餌人，名雲茶，白輕如蕊，唐褒餌此。

青白姿，煙雲跡。增得唐褒甘，添却王濛厄。

小峴春。出峴山，即六安茶也。

六安雲沸，兩腋風清。取小憶果，對峴懷人。

石巖白。建安能仁院茶也。生石縫間，僧造八餅，四送蔡襄，四送禹玉，蔡輒辨之。

精舍春毛，長安吸髓。喜蔡端明，兼茶博士。

栢巖。福州茶。栢梁臺能七言者得上坐。

七言賦就，七椀烹來。優遊巖下，也勝登臺。

梅嶺。瀘州茶。

具變理才，無寒酸氣。玉川應誇，隴頭不寄。

普耳茶。出雲南普耳山，性温香别，揭如丸去積。

團厥月，烹厥雪，止厥渴，化厥積，普哉厥德。

武夷茶。閩崇安武夷山出。武夷君幔亭宴曾孫。

九曲茁，兩旗揚。幔亭曾賜宴，先借一杯嘗。

南山應瑞。密雲龍茶，紹聖名此。

緑雲密密，白鳳鏘鏘。山中瑞草，天子新嘗。

顧渚紫筍。湖州茶，紫者上，緑者次，筍者上，芽者次。

竊函關氣，借稚子春。鴻飛遵渚，一顧價增。陸鴻漸嗜茶。

楊彦齡《楊公筆録》 會稽日鑄山茶品冠浙江，去縣幾百里，有上竈下竈，蓋越王鑄劒之地。

曾鞏《元豐類藁》卷三五《福州擬貢荔枝狀并荔枝録》 蓋建安貢茶，自蔡襄易以小團，而茶之絶特者始得獻之天子。

高承《事物紀原》卷九《酒醴飲食部四六・産品》 蠟茶。楊文公《談苑》云，蠟茶出建州。陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等州未詳，往往得之，其味極佳。江左近日方有蠟面之號。丁謂《北苑茶録》曰：拚造之始，莫有知者。質之，三館檢討杜鎬亦曰：在江左日，始記有研膏茶。歐陽修《歸田録》亦云出福建，不言所起。按：唐氏諸家説中，往往有蠟面茶之語。則是自唐有之也。

龍茶。《談苑》曰：龍鳳、石乳茶，本朝太宗皇帝令造，江左乃有研膏茶供御，即龍茶之品也。《北苑茶録》曰：太宗太平興國二年，遣使造之，規取像類，

以別庶飲也。

小團。歐陽修《歸田録》曰：茶之品，莫貴于龍鳳，謂之團茶。慶曆中，蔡君謨爲福建漕，始造小片龍茶以進，其品絶精，謂之小團。又《龍茶録・後序》曰：團茶爲茶之至精，而小團又團茶之精者，蔡君謨始造歲貢云。

京鋌。《談苑》曰：江左李氏别令取茶之乳作片，或號京鋌、的乳及骨子等是，則京鋌之品自南唐始也。《北苑録》曰：的乳以降，以下品雜鍊售之，唯京師去者至真不雜，爲時所貴，意其名由此得也。又云或曰開寶末方有此茶，當時識者云金陵僭國，唯曰都下，而以朝廷爲京師，今忽有此名，其將歸京師乎。

石乳。《北苑茶録》曰：石乳，太宗皇帝至道二年詔造也。

彭乘《墨客揮犀》卷四《浙茶進貢》 李溥爲江淮發運使，每歲奏計，則以大船載東南美貨，結納當途，莫知紀極。章獻太后垂簾時，溥因奏事，盛稱浙茶之美，云：「自來進御，惟建州餅茶，而浙茶未嘗修貢，本司以羨餘錢買到數千斤，乞進入内。」自國門挽船而入，稱進奉茶綱，有司不敢問，所貢餘者，悉入私室。溥晚年以賄敗，竄謫海州，然自此遂爲發運司歲例。每發運使入奏，舶艫蔽川，自泗州七日至京。余出使淮南時，見有重載入汴者，購得其籍，言兩浙牋紙三船，他物稱是。

彭乘《墨客揮犀》卷八《蔡君謨辨茶》 蔡君謨議茶者莫敢對公發言。建茶所以名重天下，由公也。後公製小團，其品尤精於大團。一日，福唐蔡葉丞秘教召公啜小團。坐久，復有一客至，公啜而味之，曰：「非獨小團，必有大團雜之。」丞驚呼。童曰：「本碾造二人茶，繼有一客至，造不及，乃以大團兼之。」丞神服公之明審。

彭乘《續墨客揮犀》卷七《茶古不著所出》 茶古不著所出，《本草》但云出益州川谷間，多以蒙山、顧渚、蘄門者爲上品。當時飲茶，尚雜以蘇椒之類，故德宗嘗令李泌賦《茶》詩，有句云：「旋沫翻成碧玉池，添蘇散出琉璃眼。」遂以碧色爲貴，亦祇謂之前茶，不知點試之妙，大率皆草茶也。至富沙，則略而不論。陸羽《茶經》統言福建泉韶等十州所出者未詳，往往得之，其味極佳而已。今建安茶遂爲天下第一。

陶宗儀《説郛》卷八一陳輔之《陳輔之詩話・煎茶詩》 唐趙璘述《因話録》，載其家兵部君性尤嗜茶，能自煎，謂人曰：茶須緩火炙，活水煎。坡有「活水還須緩火煎」，恐亦用此。

王介《履巉巖本草》卷下 草茶味苦甘，微寒無毒，利小便，去痰熱渴，令人少睡，和茶果乾嚼亦浄。穀雨前採嫩葉焙，味頗清新，比之建州蒙頂等處，雖大不及，然與市人雜用槐柳初生嫩芽及他物僞真者，猶或庶幾焉。

范鎮《東齋記事》卷四 蜀之産茶凡八處，雅州之蒙頂，蜀州之味江，邛州之火井，嘉州之中峯，彭州之堋口，漢州之楊村，綿州之獸目，利州之羅村，然蒙頂爲最佳也。其生最晚，常在春夏之交，其芽長二寸許，其色白味甘美，而其性温暖，非他茶之比。蒙頂者，《書》所謂「蔡蒙旅平」者也。李景初與予書言，方茶之生，雲霧覆其上，若有神物護持之。其次羅村茶，色緑而味亦甘美。

沈括《夢溪筆談》卷二五《雜誌二》 古人論茶，唯言陽羨、顧渚、天柱、蒙頂之類，都未言建溪。然唐人重串茶粘黑者，則已近乎建餅矣。建茶皆喬木，吴蜀淮南唯叢茭而已，品自居下。建茶勝處曰郝源、曾院，其間又岔根、山頂二品尤勝。李氏時，號爲北苑，置使領之。

朱長文《吴郡圖經續紀》卷三《雜録》 洞庭山出美茶，舊入爲貢。《茶經》云：長洲縣生洞庭山者，與金州、蘄州味同。近年山僧尤善製茗，謂之水月茶，以院爲名也，頗爲吴人所貴。

王欽臣《王氏談録・醫茶》 公言茶品高而年多者必稍陳。遇有茶處，春初取新芽輕炙，雜而烹之，氣味自復在。襄陽試作甚佳，嘗語君謨，亦以爲然。

陳師道《後山談叢》卷二 茶，洪之雙井，越之日注，登、萊鯸魚，明、越江瑶柱，莫能相先後，而强爲之第者，皆勝心耳。

朱彧《萍洲可談》卷一 茶見於唐時，味苦而轉甘，晚採者爲茗。今世俗客至則啜茶，去則啜湯。湯取藥材甘香者屑之，或温或涼，未有不用甘草者，此俗遍天下。先公使遼，遼人相見，其俗先點湯，後點茶。至飲會亦先水飲，然後品味以進。但欲與中國相反，本無義理。

朱彧《萍洲可談》卷二 江西瑞州府黄檗茶，號絶品，士大夫頗以相餉。所産甚微，寺僧園户競取他山茶，冒其名以眩好事者。黄魯直家正在雙井，其自言如此。

陸佃《埤雅》增修埤雅廣要》卷三〇《茶》

茶。宅加切，與前茶草名不類。

茶，苦荼也，六經無茶字。《詩》曰：誰謂荼苦。疑即所謂荼也。早取曰荼，晚取曰荈，又名曰蔎。其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚子。然土

產非一，若建溪之龍焙鳳餅，青城之雀舌、烏觜，洪州之鶴頂，東川之獸目，武夷之粟粒，雅州之穀芽，婺州之東白，蘄門之團黃，峽州之碧澗明月，洪州之西山白露，吉州之顧渚紫笋，常州之義興紫笋，睦州之鳩坑，宣州之陽坑，佛嶺之雪坑，曾坑，南州之錢芽，霍山之黃芽，福州之龍芽、露芽，潭州之鐵色，蒙頂之石花，荊州玉泉之仙人掌，山谷所謂新賜之紫琳腴，蔡襄所製之上品龍團，皆茶之精，採造於禁火之前者也。歷唐以來，風俗貴尚，往往剪金加飾以示烹啜不苟。時豪鬪製，至有一槍兩旗之號，謂之茗戰。時有陸羽者，著爲《茶經》三卷，鬻茶者陶羽形置煬突間，祀以爲茶神云。

劉弇《龍雲集》卷二八《策問中・第十八》 間山海之貨所以養人者不貲，而茶之爲利尤博，秦漢以前，未有以茶爲禮者。三國時孫皓每享韋曜，許以茶荈代酒，其後謝安過陸納，納待以茶果，自謂我家素風，茲其椎輪與然，亦未始有禁也。味源寖闢，羣嗜大騁，故趙贊領度支，而竹木茶漆類皆有稅，實始於有唐之建中。張滂使鹽鐵，奏立茶稅，號十分稅一，實始於有唐之貞元。於是厚利始籠於縣官矣。然猶陸羽著經，毛文錫綴譜，温庭筠、張又新、裴汶之徒或纂茶録，或製水經，或述顧渚，至相踵於世。百年已來，極於嗜好，略與飲食埒者，其今日乎。今日第茶者取郝源爲上，至如日注實峯、閔坑、雙港、烏龍、鴈蕩、顧渚、雙井、鴉山、嶽麓、天柱之産，雖雀舌鎗旗，號品中勝，絶不得與郝源方駕而馳也。其品制之殊則有若金挺六花、葉家白、王家白、其色類之殊則有若的乳、白乳、頭金、蠟面、京挺，好事者往往抵金，茶民不遠千里，此比歲之禁，所以愈密於疇曩也。日者議臣深究厥弊，一切條上，乞弛去榷法，以便公私，語其大較則商之宜已詳矣。若乃纖悉委曲，尚亦有可言者乎。二三子其考古以驗今，毋忽。

吕陶《浄德集》卷一《奏爲官場買茶虧損園户致有詞訴喧鬧事狀原註熙寧十年四月二十四日》 今再具官場買茶取息太重，虧損園户，致有詞訴及生喧鬧，畫一奏列如後。

一，據九隴縣稅户党元吉等狀稱，自來相承山壩茶園等業，每年春冬雇召人工薅剗，至立夏并小滿時節，又雇召人工趁時採造茶貨，逐日收來，堋口投場貨賣，得錢收買糧食。每一稱和袋一十八斤内，除出上件破用，并輸稅免役等錢折除算計外，每稱只有利息一百五十至二百文以來。往年早茶，每斤貨賣得九十至一百文。今來官中置場收買，每貫上出息錢三百文，招誘客人貨賣。其茶牙子并興販客人爲見官中息錢，却只于茶園人户茶貨上估定。價例低小，每斤賣得一百文以來者，現今只賣得六十至七十文，却將餘上價錢，令客人用作官中息錢收買前去，以此園户盤費不足。念元吉等家各只有此小茶園，並不種植得諸般苗色，又爲路途遥遠，往復相去本場約一百五十里以來。若此價例低小，難以造作茶貨，必見破敗，伏乞指揮貴獲存濟。

一，據九隴縣稅户牟元吉等狀稱，自來只以佃食茶園爲業，其茶園偏峻，不任種植諸般苗色，逐年舉取人上債利糧食，雇召人工兩季薅剗，指望四月小滿前後造作訖茶，投場破賣得錢，填還債利，并送納諸般稅賦。若遇豐熟之年，米價平和，每袋上除折上件盤纏輸稅外，上頭只餘得利息一二百文。或遇年辰較惡，米糧價貴，天時亢旱，茶生短淺，以此數目減少，虚折薅剗盤纏。今蒙官中置場，收買園户茶貨，每貫上出息三百文，其茶每稱和袋十八斤，牙子只稱作十四五斤。若是薄弱婦女賣時，只稱作十三四斤以來，每稱約陷著一二斤，別無上頭利息，心極憂惶。昨蒙提舉推官躬親在茶場内，看覷收買茶貨，不與園户分擘，逐處茶場時候，早嫩粗細等第色額，只作一樣收買。去年時節，每斤賣得七八十文，今來只賣得五十文。除牙子錢了收得四十七文，所有餘上錢數，令客人用作官中息錢收買，不管園户裹纏不足。若不具狀申請，竊恐將來轉見淪亡失所。本州所據党元吉并牟元吉等二狀，尋行遣帖堋口茶場鈐束茶牙子並專攔等，不得準前大稱園户茶貨及剩除園户牙錢，仍仰常切點檢茶貨粗細等第色額，一依自來價例收買，并申茶場司更乞措置，免致虧損園户去訖。

一，據堋口茶場申據，至德山人户將到炭焙新茶赴場中賣後，却出納三分息錢收買請引出外貨賣。又申自三月二十一日至月終，買得第二等新茶，並是園户馬吉等，情願出納息錢請引前去。

一，據蒲村茶場申，本場逐日據園户將到新舊茶貨，赴場隨日收買出賣，内有園户自出納三分息錢請引前去破賣，亦有客人在外與園户商量價例，了却于園户處，除下息錢投場收買，請引前去不虚。

一，據九隴縣園户石光義等狀稱，今月五日，將到茶貨投場破賣，每袋計一十八斤和袋，不委茶牙子，除折只稱得一十四斤。其茶係第二等，每斤合準直價錢九十文，當日減下價例，每斤只收得大錢四十七文。至到十三日，其茶每斤係第三等，合準直價錢七十文，每斤又再減價例，又只作大錢三十七文。今來茶牙子收光義等茶貨，比前山下路人户粗茶一樣，減下價錢。念光義等住處係在後山，爲地土寒冷，以此至小滿前後，只造作得似前山第一等、第二等茶貨，現在委

的不依每年逐時等第價例一樣取意團斷，即光義等各爲雇召人工，每日雇錢六十文，并口食在外。其茶破人四工，只作得茶一袋，計一十八斤。切慮光義等家，向後必有失所，乞指揮本州所據園户石光義等，陳訴虧價事理，已帖堋口茶場仰檢詳承受，前後所降敕條指揮，候茶園户將到茶貨赴場中賣，請監官當面看驗前山後山色額等第粗細，依自來市色實直粗細，逐時市價添減兩平，稱來收買。晝時當官支給價錢，即不得容令牙子專攔等依前低作價例，只作一等茶貨收買，及非理大稱斤兩，致有虧損園户，無致擁併阻節。仍仰出榜曉示園户知委，如受此指揮後，却將好爲惡，將貴作賤，只作一等價例收買，致令園户再有詞説，或因本州察探得知，其牙子專攔等，必當勾遺赴州報勘施行，官員亦當勘劾聞奏，仍取責監官并牙子專攔等知委。仍仰本場分析，今月十三日，因何將石光義等第三等茶，每斤只作三十七文收買，因依并兩次申茶場司吏乞措置，免致虧損園户去訖。

一，據管勾堋口茶場秘書丞尹固並濛陽主簿同共買茶薛翼等二狀申，今月十七日，收買茶六萬斤，計錢三千六百貫文，支用茶本淨利錢併盡，遂于十八日，申州乞相度支移交子六千貫文應副。十九日并二十一日，市收買茶貨。至十九日天色纔曉，據園户將到茶貨赴場中賣，當日巳時後，固等爲現請交子未歸，兼更值雨，遂向園户道請交子，相次回歸，及等團圈固等須要稱茶，及向牙人道，爾等當時通出抵産在官，今來官中無錢買茶，你牙人須著與我出錢買茶一市，固等各回廨宇及安下處。主簿薛翼行至淨衆院門，其園户却致打本官手下公人，兼搽破薛翼袍袖，更尋牙人意要相争。其牙人爲見如此，各自迴避，現不住差人四散尋覓固等，切恐二十一日市，別牙子買賣茶貨，又慮園户準前争鬧，別致不慮，係屬人衆難爲止約，乞差九隴縣官一員，赴茶場告諭園户。三五日所貴曉會本州，所據尹固、薛翼申報，尋體訪得今月十九日，有園户五千人以來投入茶場，直上監官廳上，止約不得致打公人并毁罵官員。蓋爲劉佐等起請，須要旋買旋賣，出息三分，其逐場若盡價收買到，恐客人興販無利，將來出賣不行，以此須至低估價例收買，每斤委只及一半價錢。又緣逐日買及數萬斤，監官實難照管得盡。其園户既被虧損，無可申訴，遂便聚衆喧鬧，人數頗衆，難爲約束。今來後山正當茶貨出衆時節，切恐少錢收買，準前争鬧。當州勘會前後六度支與堋口茶場交子現錢一萬一千二百餘貫，銀一千兩，其銀爲園户不肯折請，已分與九隴等縣出賣。又爲市井絶無現錢，因是貨賣未得外，餘茶場司兑撥交子一萬貫文，至今未到。

黄庭堅《山谷集》卷二〇《黔南道中行記》　紹聖二年三月辛亥，次下牢關，【略】壬子之夕，宿黄牛峽。【略】陸羽《茶經》紀黄牛峽茶可飲，因令舟人求之。有媪賣新茶一籠，與草葉無異。【略】初，余在峽州，問土大夫夷陵茶，皆云惀澁不可飲。試問小吏，云唯僧茶味善。試令求之，得十餅，價甚平也。

李石《續博物志》卷五　楚人陸鴻漸爲茶論并煎炙之法，造茶具二十四事，以都統籠貯之。常伯熊者，因廣鴻漸之法。伯熊飲茶過度，遂患風氣。或云北人未有茶，多黄病，後飲，病多腰疾偏死。

李石《續博物志》卷七　茶出銀生諸山，採無時，雜椒薑烹而飲之。

蘇轍《欒城集》卷四一《申本省論處置川茶未當狀》　朝廷若罷益利路榷茶之法，只榷陝西沿邊諸郡，不許客旅私販。仍將沿邊每歲合用益利諸場茶色及勑重，配在諸場，令及時立限和買。隨每歲茶價高下，比民間價例微高，一如尋常和糴米粟之比可也。買茶之限，令茶場司立定。州縣不得低估茶價，令入户不肯申官，以致出限。如有事故須至展限者，具事由申本司量展五日，仍不得過再展。每茶户入場中賣，須即時揀選和買，不得輒有留滯，或更依客旅體例，秋冬先放茶價，令茶户結保請領及時送納。以上並不得輒行抑勒。官買數足，方許私下交易。除沿邊所榷地分外，一任客人興販。如此摩盡，比之頃年全榷益，利及陝西諸州，其利有五。益、利茶户，不被官場以賤價大秤抑勒收買，一也。昔茶未有榷，民間採茶凡有四色，牙茶、早茶、晚茶、秋茶是也。採茶既廣，茶利自倍。自榷茶以來，官中只要早茶，其餘三色茶遂棄不採，民失茶利過半。今既通商，則四色茶俱復採，二也。官所運茶止於邊郡所須，比榷茶之日所運減半，則茶遞役兵，及州郡雇脚皆得輕減，三也。陝西茶商既行，岐、雍之間民皆食賤茶，四也。益、利諸州百貨通行，酒税課利理當自倍，五也。若比之今來有司所議，但榷名山、梁、洋三處，放行益、利諸場茶貨，其利有四。名山、梁、洋三處，榷法如舊，而不榷之地犬牙相錯，榷與不榷，茶户利害相遼。例皆王民，而咫尺之間不宜頓有此異，一也。榷與不榷，地分不遠，小人易以起動茶户。借如名山之西南出茶之地，尚有雅州、盧山、滎經等處，若放令此茶北出，道過名山，彼此相雜，不可辨認。若放令此茶由水路入嘉、眉，則名山之茶亦當從此走失。寬則榷法自廢，急則民遭誣罔，橫被徒配，二也。官中所買只用早茶，則牙茶、晚茶、秋茶亦爲棄物，民失厚利，與頃歲無異，三也。治邊諸州蕃部，所要茶色各別，今只將名山、梁、洋三色茶與之，彼既未諳茶性，必有不售，四也。若比之今來或人之説，兼榷陝西裏外諸州，據合用茶數於益、利諸場和買，官自般賣和買之餘，成都路客人販茶，不得過劒門，利州路客人販茶，不得

過陝西，其害有三。盡奪茶利，商賈不行，百貨不通，酒稅課利自減，一也。運茶既多，遞鋪役兵及州郡雇脚勞費，與頃年無異，二也。岐、雍之民仍食貴茶，三也。由此觀之，朝廷若但和買邊郡合用茶數，只於邊郡立榷法，其餘率皆通商，此法一行，則上件三説之弊自除。至於供給蕃部收買戰馬之利，則與三説無異。以此較之，利害可見。謹録奏聞，伏候勑旨。

寇宗奭《本草衍義》卷一四《茗》 茗，苦檟，今茶也。其文有陸羽《茶經》，丁謂《北苑茶録》，毛文錫《茶譜》，蔡宗顔《茶山節對》，其説甚詳。然古人謂其芽爲雀舌、麥顆，言其至嫩也。又有新牙一發便長寸餘，微窳如針，惟牙長爲上品，其根榦水土力皆有餘故也。如雀舌、麥顆，又下品，前人未盡識，誤爲品題。唐人有言曰：釋滯消壅一日之利暫佳。斯言甚當，飲茶者宜原其始終。又晉温嶠上表貢茶千斤，茗三百斤。郭璞曰：早採爲茶，晚採爲茗。茗或曰荈尺兗，葉老者也。

王鞏《甲申閒見二録補遺》 蔡君謨始作小團茶入貢，以仁宗嗣未立而悦上心也。又作曾坑小團，歲貢一斤，歐文忠所謂兩府共賜一餅者是也。元豐中，取揀芽不入香，作密雲龍茶，小於小團而厚實過之。終元豐時，外臣未始識之。宣仁垂簾，始賜二府。及裕陵宿殿，夜賜碾成末茶，二府兩指許，二小黄袋，其白如玉，上題曰揀芽，亦神宗所藏。至元祐末，福建轉運司又取北苑槍旗，建人所作鬬茶者也，以爲瑞雲龍，請進不納。紹聖初，方入貢，歲不過八團，其製與密雲等而差小也。

陶宗儀《説郛》卷九三下唐庾《鬬茶記》 政和二年三月壬戌，二三君子相與鬬茶於寄傲齋。予爲取龍塘水烹之而第其品，以某爲上，某次之，某闖入其所賞宜尤高，而又次之，然大較皆精絶。蓋嘗以爲天下之物，且宜得而不得，不宜得而得之者，富貴有力之人，或有所不能致，而貧賤窮厄流離遷徙之中，或偶然獲焉。所謂尺有所短，寸有所長，良不虚也。唐相李衛公好飲惠山泉，置驛傳送，不遠數千里，而近世歐陽少師作《龍茶録序》，稱嘉祐七年，親享明堂，致齋之夕，始以小團分賜二府，人給一餅，不敢碾試，至今藏之，時熙寧元年也。吾聞茶不問團銙，要之貴新；水不問江井，要之貴活。千里致水，真僞固不可知，就令識真，已非活水。自嘉祐七年壬寅至熙寧元年戊申，首尾七年，更閱三朝，而賜茶猶在，此豈復有茶也哉。今吾提瓶去龍塘，無數十步，此水宜茶，昔人以爲不減清遠峽，而海道趨建安不數日可至，故每歲新茶不過三月至矣。罪戾之餘，上寬不誅，得與諸公從容談笑于此，汲泉煮茗，取一時之適，雖在田野，孰與京數千里之泉，澆七年之賜茗也哉，此非吾君之力歟！夫耕鑿食息，終日蒙福而不知爲之者，直愚民耳，豈我輩謂耶？是宜有所紀述，以無忘在上者之澤云。

熊蕃《宣和北苑貢茶録》 陸羽《茶經》、裴汶《茶述》，皆不第建品。説者但謂二子未嘗至閩，而不知物之發也，固自有時。蓋昔者山川尚閟，靈芽未露，至於唐末，然後北苑出爲之最。是時僞蜀詞臣毛文錫作《茶譜》，亦第言建有紫笋，而臘面乃産於福。五代之季，建屬南唐，南唐保大三年，俘王延政而得其地。歲率諸縣民，採茶北苑，初造研膏，繼造臘面。丁晉公《茶録》載：泉南老僧清錫，年八十四，嘗示以所得李國主書寄研膏茶，隔兩歲方得臘面。此其實也。至景祐中，監察御史丘荷撰《御泉亭記》，乃云：唐季敕福建罷貢橄欖，但貢臘面茶，即臘面産於建安明矣。荷不知臘面之號始於福，其後建安始爲之。按：唐《地里志》：福州貢茶及橄欖，建州惟貢練練，未嘗貢茶。前所謂罷供橄欖，惟貢臘面茶，皆爲福也。慶曆初，林世程作《閩中記》，言福茶所産在閩縣十里，且言往時建茶未盛，本土有之，今則土人皆食建茶。世程之説，蓋得其實，而晉公所記臘面起於南唐，乃建茶也。既有製其佳者，號曰京鋌。其狀如貢神金、白金之鋌。聖朝開寶末，下南唐，太平興國初，特置龍鳳模，遣使即北苑造團茶，以别庶飲，龍鳳茶蓋始於此。按：《宋史·食貨志》載：建寧臘茶，北苑爲第一。其最佳者，曰社前，次曰火前，又曰雨前，所以供玉食，備賜予。太平興國始置，大觀以後製愈精，數愈多，腾式屢變，而品不一。歲貢片茶二十一萬六千斤。又《建安志》：太平興國二年，始置龍焙，造龍鳳茶，漕臣柯適爲之記云。又一種茶，叢生石崖，枝葉尤茂，至道初，有詔造之，别號石乳。又一種號的乳。按：馬令《南唐書》：嗣主李璟命建州茶製的乳茶，號曰京鋌，臘茶之貢自此始，罷貢陽羨茶。又一種號白乳，蓋自龍鳳與石、的、白四種繼出，而臘面降爲下矣。楊文公億《談苑》所記，龍茶以供乘輿及賜執政、親王、長主，其餘皇族、學士、將帥皆得鳳茶，舍人近臣賜金鋌，的乳，而白乳賜館閣，惟臘面不在賜品。按：《建安志》載：《談苑》云，京鋌，的乳賜舍人，近臣白乳，的乳賜館閣。疑京鋌恨金鋌，白乳下遺的乳。蓋龍鳳等茶，皆太宗朝所制。至咸平初，丁晉公漕閩，始載之於《茶録》。人多言龍鳳團起於晉公，故張氏《畫墁録》云：晉公漕閩，始創爲龍鳳團。此説得於傳聞，非其實也。慶曆中，蔡君謨將漕，創造小龍團以進，旨仍歲貢之。君謨《北苑造茶詩》自序云：其年改造上品龍茶，二十八片綴一斤，尤極精妙，被旨仍歲貢之。歐陽文忠公《歸田録》云：茶之品，莫貴於龍鳳，謂之小團，凡二十八片重一斤，其價直金二兩。然金可有，而茶不可得。嘗南郊致齋，兩府共賜一餅，四人分之。宫人往往縷金花其上，蓋貴重如此。自小團出，而龍鳳遂爲次矣。元豐間，有旨造密雲龍，其品又加於小團之上。昔人詩云：小壁雲龍不入香，元豐龍焙乘詔作。蓋謂此也。按：此詩乃山谷和楊王休點密雲龍詩。紹聖間，改爲瑞雲

翔龍。至大觀初，今上親製《茶論》二十篇，以白茶與常茶不同，偶然生出，非人力可致，於是白茶遂爲第一。慶曆初，吴興劉異爲《北苑拾遺》云：官園中有白茶五六株，而壅培不甚至。茶户唯有王免者，家一巨株，向春常造浮屋以障風日。其後有宋子安者作《東溪試茶録》，亦言白茶民間大重，出於近歲。芽葉如紙，建人以爲茶瑞。則知白茶可貴，自慶曆始，至大觀而盛也。既又製三色細芽，及試新銙，大觀二年，造御苑玉芽，萬壽龍芽。四年，又造無比壽芽及試新銙。按：《宋史・食貨志》銙作胯。貢新銙。政和三年，造貢新銙式，新貢皆創爲此，獻在歲額之外。自三色細芽出，而瑞雲翔龍顧居下矣。凡茶芽數品，最上曰小芽，如雀舌、鷹爪，以其勁直纖鋭，故號芽茶。次曰中芽，乃一芽帶一葉者，號一鎗一旗。次曰紫芽，其一芽帶兩葉者，號一鎗兩旗。其帶三葉四葉，皆漸老矣。芽茶早春極少。景德中，建守周絳爲《補茶經》，言芽茶只作早茶，馳奉萬乘，嘗之可矣。如一鎗一旗，可謂奇茶也。故一鎗一旗，號揀芽，最爲挺特。先正舒王《送人官閩中詩》云「新茗齊中試一旗」，謂揀芽也。或者乃謂茶芽未展爲鎗，已展爲旗，指舒王此詩爲誤，蓋不知有所謂揀芽也。今上聖製《茶論》曰：一旗一槍爲揀芽。又見王岐公珪詩云：北苑和香品最新，緑芽未雨帶旗新。故相韓康公絳詩云：一鎗已笑將成葉，百草皆羞未敢花。此皆詠揀芽，與舒王之意同。夫揀芽猶貴如此，而況芽茶以供天子之新嘗者乎。芽茶絶矣。至於水芽，則曠古未之聞也。宣和庚子歲，漕臣鄭公可簡按：《潛確類書》作鄭可聞。始創爲(緑)(銀)線水芽。蓋將已揀熟芽再剔去，祇取其心一縷，用珍器貯清泉漬之，光明瑩潔，若銀線然。其制方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，號龍園勝雪。按：《建安志》云：此茶蓋於白合中取一嫩條如絲髮大者，用御泉水研造成。分試其色如乳，其味腴而美。又園字，《潛確類書》作團，今仍從原本而附識於此。又廢白、的、石三乳，鼎造花銙二十餘色。初，貢茶皆入龍腦，蔡君謨《茶録》云：茶有真香，而入貢者微以龍腦和膏，欲助其香。至是慮奪真味，始不用焉。蓋茶之妙，至勝雪極矣，故合爲首冠，然猶在白茶之次者，以白茶上所好也。異時郡人黄儒撰《品茶要録》，極稱當時靈芽之富，謂使陸羽數子見之，必爽然自失。蓄亦謂使黄君而閲今日，則前乎此者，未足詫焉。然焙初興，貢數殊少，太平興國初纔貢五十斤。累增至於元符，以片計者一萬八千，視初已加數倍，而猶未盛，今則爲四萬七千一百片有奇矣。此數皆見范逵所著《龍焙美成茶録》。逵，茶官也。自白茶、勝雪以次，厥名實繁，今列於左，使好事者得以觀焉。

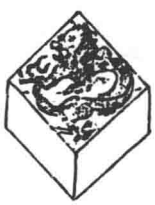
貢新銙。大觀二年造。試新銙。政和二年造。白茶。政和三年造。龍園勝雪。宣和二年造。御苑玉芽。大觀二年造。萬壽龍芽。大觀二年造。上林第一。宣和二年造。乙夜供清。宣和二年造。承平雅玩。宣和二年造。龍鳳英華。宣和二年造。玉除清賞。宣和二年造。啓沃承恩。宣和二年造。雪英。宣和三年造。雲葉。宣和三年造。蜀葵。宣和三年造。金錢。宣和三年造。玉華。宣和三年造。寸金。宣和三年造。無比壽芽。大觀四年造。萬春銀葉。宣和二年造。宜年寶玉。宣和二年造。玉清慶雲。宣和二年造。無疆壽龍。宣和二年造。玉葉長春。宣和四年造。瑞雲翔龍。紹聖二年造。長壽玉圭。政和二年造。興國巖銙，香口焙銙，上品揀芽。紹聖二年造。新收揀芽，太平嘉瑞。政和二年造。龍苑報春。宣和四年造。南山應瑞。宣和四年造。興國巖揀芽，興國巖小龍，興國巖小鳳。已上號細色。揀芽，小龍，小鳳，大龍，大鳳。已上號麤色。又有瓊林毓粹、浴雪呈祥、壑源拱秀、貢篚推先、價倍南金、暘谷先春、壽巖都勝、延平石乳、清白可鑒、風韻甚高，凡十色，皆宣和二年所製，越五歲省去。右歲分十餘綱，惟白茶與勝雪，自驚蟄前興役，浹日乃成，飛騎疾馳，不出中春，已至京師，號爲頭綱。玉芽以下，即先後以次發。逮貢足時，夏過半矣。歐陽文忠公詩曰：「建安三千五百里，京師三月嘗新茶。」蓋異時如此。以今較昔，又爲最早。因念草木之微，有壤奇卓異，亦必逢時而後出，而況爲士者哉。昔昌黎先生感二鳥之蒙採擢，而自悼其不如，今蓄於是茶也，焉敢效昌黎之感賦，姑務自警而堅其守，以待時而已。

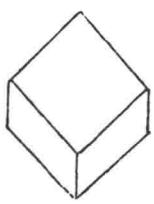
竹圈　貢新銙

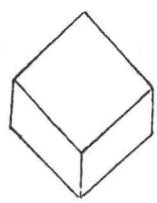
竹圈　試新銙

竹圈　龍園勝雪

銀模







白茶

竹圈 銀模



御苑玉芽

竹圈 銀模



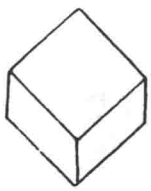
萬壽龍芽

竹圈 銀模



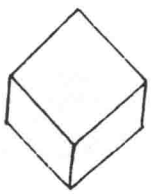
上林第一

按此條原本關圈模



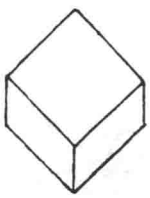
乙夜供清

竹圈



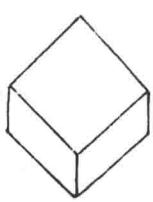
承平雅玩

竹圈



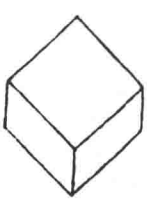
龍鳳英華

按此條原本關圈模



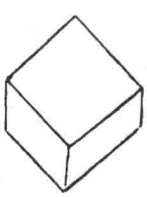
玉除清賞

按此條原本關圈模



啓沃承恩

竹圈



雪英

銀模 銀圈



雲葉

銀模 銀圈



蜀葵

銀模 銀圈



金錢
銀模
銀圈



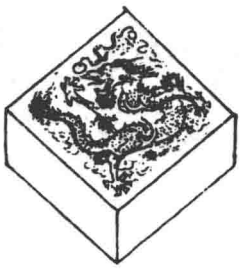
玉華
銀模
銀圈



寸金
銀模
竹圈



無比壽芽
銀模
竹圈



萬春銀葉
銀模
銀圈



宜年寶玉
銀模
銀圈



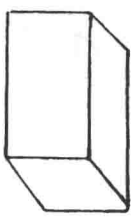
玉清慶雲
銀模
銀圈



無疆壽龍
銀模
竹圈



玉葉長春
竹圈



瑞雪翔龍
銀模
銅圈



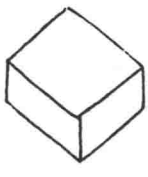
長壽玉圭

銀模　銅圈



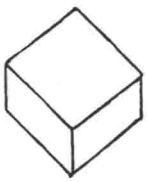
興國巖銙

竹圈



香口焙銙

竹圈



上品揀芽

銀模　銅圈



新收揀芽

銀模　銅圈



太平嘉瑞

銀模　銅圈



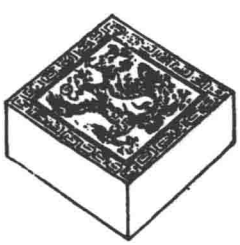
龍苑報春

銀模　銅圈



南山應瑞

銀模　銀圈



興國巖揀芽

銀模　銀圈



小龍

銀圈
銀模



大龍

銅圈
銀模



小鳳

銀模
銅圈



大鳳

銀模
銅圈



按：《建安志》載銙式有方圓大小，式無龍鳳，則以竹爲圈，其製有龍鳳者，始用銀銅爲圈。

計有功《唐詩紀事》卷三一《韋處厚》　《茶嶺》云：顧渚吴商絶，蒙山蜀信稀。千叢因此始，含露紫英肥。

計有功《唐詩紀事》卷三一《李約》　性又嗜茶，能自煎，曰：茶須緩火炙，活火煎。活火，炭火有焰者。曾奉使行陝州硤石縣東，愛渠水清流，旬日忘發。

阮閱《詩話總龜》卷八《評論門四》　范文正有採茶歌，天下共傳。蔡君謨謂希文公歌膾炙人口，有少未完，蓋公才氣豪傑，失于少思。希文曰：「何以言之？」謨曰：「昔茶句云『黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起』，今茶之絶品，其色貴白，翠緑乃茶之下者耳。」希文曰：「君善鑒茶者也，此中吾語之病也，公意如何？」君謨曰：「欲革公詩二字，非敢有加焉。」公曰：「革何字？」君謨曰：「翠緑二字。可云黄金碾畔玉塵飛，碧玉甌中素濤起。」希文曰：「善。」又見君謨之精茶，希文之伏于義。

阮閱《詩話總龜》卷一八《紀實門中》　唐人煎茶用薑，故薛能詩云：「塩損忝常戒，薑宜着更誇。」據此則又有用塩者矣。近世有用此二物者，輒大笑之。然茶之中等者，用薑煎信佳，塩則不可。

阮閱《詩話總龜》卷二九《詩累門》　茶芽古謂之雀舌、麥顆，取其至嫩也。余謂茶之美者，其質素良，而所植之土又美，則新芽一發便長寸餘，其細如針，惟芽長爲上品，以其質榦土力皆有餘也。如雀舌、麥顆，極下材耳，乃北人不識，誤

爲品題。予山居有茶嶺，爲茶嶺詩曰：「誰把嫩香名雀舌，定知北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。」《筆談》

阮閱《詩話總龜》卷三四《紀夢門下》 湖州長興縣啄木嶺金沙泉，即每年造茶之所也，湖、常二郡接界於此。其土有境會序，每茶節二牧畢至。所泉處沙中，居嘗無水。將造茶，太守具犧牲祭泉，頃之發源清溢。造御茶畢，水則微減。供堂者畢，水已半矣。太守造茶畢即涸矣。

阮閱《詩話總龜後集》卷二九《詠茶門》 庫部林郎中説建州上春採茶時，茶園人無數，擊鼓聲聞數里。然一園中纔間壟，茶品已相遠，又況山園之異耶。《苕溪漁隱》曰：歐陽永叔嘗新茶詩云：「年窮臘盡春欲動，蟄雷未起驅龍蛇。夜聞擊鼓滿山谷，千人助叫聲喊呀。萬木寒凝睡不醒，惟有此樹先萌芽。」余官富沙凡三春，備見北苑造茶，但其地暖，纔驚蟄茶芽長已寸許，初無擊鼓喊山之事，永叔詩與文昌所紀皆非也。北苑茶山凡十四五里，茶味惟均，亦豈有間壟茶品已相遠之説耶。

歐公和劉原父揚州時會堂絶句云：「積雪猶封蒙頂樹，驚雷未發建溪春。中州地暖萌芽早，入貢宜先百物新。」注云：「時會堂，造貢茶所也。」余以陸羽《茶經》考之，不言揚州出茶。惟毛文錫《茶譜》云：揚州禪智寺，隋之故宮，寺枕蜀岡，其茶甘香，味如蒙頂焉。第不知入貢之因，起於何時，故不得而誌之也。《苕溪漁隱》

東坡《汲江水煎茶詩》云：「活水還須活火烹，自臨釣石取深清。大瓢貯月歸春甕，小杓分江入夜瓶。」此詩奇甚，道盡烹茶之要。且茶非活水則不能發其鮮馥，東坡深知此理矣。余頃在富沙，嘗汲溪水烹茶，色香味俱成三絶，又況其地産茶爲天下第一，宜其水異於他處，用以烹茶，水功倍之，至於浣衣，尤更潔白，則水之輕清，益可知矣。近城山間有陸羽井，水亦清甘，實好事者爲名之。羽著經，言建州茶未得詳，則知羽不曾至富沙也。同上

建安北苑茶，始於太宗太平興國二年，遣使造之，取象於龍鳳以別，庶幾由此入貢。至道間，仍添造石乳，其後大小龍茶，又起於丁謂，而成於蔡君謨，謂之轉漕閩中，實董其事，賦北苑焙新茶詩，其序云：産茶者將七十郡，每歲入貢，皆以社前火前爲名，悉無其實。惟建州出茶有焙，焙有三十六。三十六中，惟北苑先發而味尤佳。社前十五日，即採其芽，日數千工，聚而造之，逼社即入貢，工甚大，造甚精。皆載於所撰《建安茶録》。仍作詩以大其事，云：「北苑龍茶者，甘鮮的是珍。四方惟數此，萬物更無新。纔吐微茫緑，初沾少許春。散尋縈樹遍，急採上山頻。宿葉寒猶在，芳芽冷未伸。持將溪口焙，役用雨中民。長疾勾萌拆，開齊分兩均。帶烟蒸雀舌，和露疊龍鱗。貢作勝諸道，先嘗祇一人。緘封瞻闕下，郵傳渡江濱。特旨留丹禁，殊恩賜近臣。啜宜靈藥助，用與上樽親。頭進英華盡，初烹氣味醇。細香勝却麝，淺色過於筠。顧渚慙投木，宜都愧積薪。年年號供御，天産壯甌閩。」此詩叙貢茶，頗爲詳盡，亦可見當時之事也。又君謨《茶録序》云：臣前因奏事，伏蒙陛下諭臣先任福建轉運使日，所進上品龍茶最爲精好。臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材。昔陸羽《茶經》不第建安之品，丁謂《茶圖》焙茶，其絶品亦可敵官焙。自昔至今，亦皆入貢，其流販四方，悉私焙茶耳。蘇、黄皆有詩稱道壑源茶，蓋壑源與北苑爲鄰，山阜相接，才三里餘，其茶甘香，特在諸私焙之上。東坡《和曹輔寄壑源試焙新芽詩》云：「仙山靈雨潤行雲，洗遍香肌粉未勻。明月來投玉川子，清風吹散武林春。要知玉雪心腸好，不是膏油首面新。戲作小詩君一笑，從來佳茗似佳人。」山谷《謝送碾賜壑源揀芽詩》云：「斋雲從龍小蒼璧，元豐至今人未識。壑源包貢第一春，御窗碾香俱玉食。睿思殿中金井欄，甘露薦椀天開顔。橘山事嚴庀百局，衮司諸公省中宿。中人傳賜夜未央，雨露恩光照宫燭。右丞似是李元禮，好事風流有涇渭。肯憐天禄校書郎，親敕家庭遣分惠。春風飽食大官羊，不慣腐儒湯餅腸。搜攪十年燈火讀，令我胸中書傳香。已戒應門老馬走，客來問字莫載酒。」《苕溪漁隱》

建州陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等十二州未詳。往獨論採造之事，至於烹試曾未有聞，輒條數字，簡而易明，勒成二篇，名曰《茶録》。至宣政間，鄭可簡以貢茶進用，久領漕使，創添續入，其數浸廣，今猶因之。細色茶五綱，凡四十三品，形製各異，共七千餘餅。其間貢新試新龍團、勝雪、白茶、御苑、玉芽，此五品乃水揀爲第一，餘乃生揀次之。又有粗色茶七綱，凡五品，大小龍鳳并揀芽，悉入龍腦和膏爲團餅茶，共四萬餘餅。東坡題汉公詩卷云：「上人問我留連意，待賜頭綱八品茶。」即今粗色紅絹袋八品者是也。蓋水揀茶即社前者，生揀茶即火前者，粗色茶即雨前者。閩中地暖，雨則茶已老而味加重矣。山谷《和楊王休點密雲龍詩》云：「小璧雲龍不入香，元豐龍焙承詔作。」今細色茶中却無此一品也。又有石門乳吉，香口三外焙，亦糴於北苑，皆採摘茶芽送官焙添造，每歲糜金共二萬餘緡，日役千夫，凡兩月方能訖事。第所造之茶，不許過數。入貢之

後，市無貨者，人所罕得。惟壑源諸處私往得之，其味極佳。江右近日方有蠟面之號，李氏別令取其乳作片，或號曰京挺，的乳及骨子等，每歲不過五六萬斤，迄今歲出三十餘萬斤，凡十品，曰龍茶、鳳茶、京挺、的乳、石乳、白乳頭、金蠟面、頭骨、次骨、龍茶，以供乘輿及賜執政親王、長主，餘皇族、學士、將帥，皆得鳳茶。舍人近臣賜京挺、的乳，館閣賜白乳、龍鳳、石乳茶，皆太宗令造。江右有研膏茶，供御即龍茶之品也。丁謂爲《北苑茶録》三卷，備載造茶之妙，未行於世。

唐茶惟湖州紫筍入貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，然後分賜近臣。紫筍生顧渚，在湖、常二境之間。當採茶時，兩郡守畢至，最爲盛集。此《蔡寬夫詩話》之言也，蔡但知其一而不知其二。按：陸羽《茶經》云：浙西以湖州上，常州次。湖州生長城縣顧渚山中，常州生義興縣君山懸脚嶺北峯下。唐義興縣《重修茶舍記》云：義興貢茶非舊也。前此故御史大夫李栖筠實典是邦，山僧有獻佳茗者，會客嘗之。野人陸羽以爲芬香甘辣冠於他境，可薦於上，栖筠從之，始進萬兩，此其濫觴也。厥後因之徵獻浸廣，遂爲任土之貢，與常賦之邦侔矣。故玉川子詩云：「天子須嘗陽羨茶，百草不敢先開花。」正謂是也。當時顧渚、義興皆貢茶，又鄰壤相接。白樂天守姑蘇，聞貢常州、崔湖州茶山境會，想羨歡宴，因寄詩云：「遥聞境會茶山夜，珠翠歌鍾俱遶身。盤下中分兩州界，燈前合作一家春。青娥遞舞應争妙，紫筍齊嘗各鬬新。自歎花時北窓下，蒲黄酒對病眠人。」唐袁高爲湖州刺史，因修貢顧渚茶山，作詩云：「禹貢通遠俗，始圖在安人。後王失其本，職吏不敢陳。亦有姦佞者，因茲欲求伸。動生千金費，日使萬姓貧。我來顧渚源，得與茶事親。黎氓輟耕農，採掇實苦辛。一夫且當役，盡室皆同臻。捫葛上欹壁，蓬頭入荒榛。終朝不盈掬，手足皆鱗皴。悲嗟遍空山，草木爲不春。陰嶺芽未吐，使曹牒已頻。心争造化先，走筵麋鹿均。選納無日夜，擣聲昏繫晨。衆功何拮据，俯視彌傷神。皇帝尚巡狩，東郊路多堙。周回繞天涯，所獻惟艱勤。況減兵革用，兼茲困疲民。未知供御餘，誰合分此珍。顧省忝邦守，有慙復因循。茫茫滄海間，丹憤何由申。」此詩雅得詩人諷諫之體，誠可尚也。《苕溪漁隱》

玉川子有《謝孟諫議惠茶歌》，范希文亦有《鬬茶歌》，此二篇皆佳作也，殆未可以優劣論。然玉川歌云：「至尊之餘合王公，何事便到山人家。」而希文云：「北苑將期獻天子，林下雄豪先鬬美。」若論先後之序，則玉川之言差勝，雖然如希文，豈不知上下之分者哉，亦各賦一時之事耳。《苕溪漁隱》曰：藝苑以此二篇皆佳作，未可優劣論，今並全録。余謂玉川之詩優於希文之歌。玉川自出胸臆，造語穩貼，得詩人之句法。希文排比故實，巧欲形容，宛成有韻之文，是果無優劣耶？

阮閱《詩話總龜後集》卷三〇《詠茶門》　趙德麟著《因話録》，載其家兵部君性尤嗜茶，能自煎，謂人曰：茶須緩火炙，活水煎。坡有「活水還須活火烹」，恐亦用此。黄常明

五代時，鄭遨茶詩云：「嫩芽香且靈，吾謂草中英。夜臼和烟搗，寒爐對雪烹。維憂碧粉散，常見緑花生。最是堪珍重，能令睡思清。」范文正公詩云：「黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。」茶色以白爲貴，二公皆以碧緑言之，何邪。《三山老人語録》

唐以前茶，惟貴蜀中所産。孫楚歌云：茶出巴蜀。張孟陽《登成都樓詩》云：「芳茶冠六清，溢味播九區。」他處未見稱者。唐茶品雖多，亦以蜀茶爲重，然惟湖州紫筍入貢。每歲以清明日貢到，先薦宗廟，然後分賜近臣。紫筍生顧渚，在湖、常二境之間。當採茶時，兩郡守畢至，最爲盛會。杜牧詩所謂「溪盡停蠻棹，旗張卓翠苔。柳村穿窈窕，桃澗渡喧豗」，劉禹錫「何處人間似仙境，春山攜妓採茶時」，皆以此。建茶絶無貴者，僅得挂一名爾。至南唐李氏時，漸見貴，始有團圈之製，而造作之精，經丁晉公始大備。自建茶出，天下所産皆不復可數。今其處壑源、沙溪，土地相去丈尺之間，品味已不同，謂之外焙，況他處乎？則知雖草木之微，其顯晦亦自有時。然唐自常衮以前，閩中未有讀書者，自衮教之，而歐陽詹之徒始出，而終唐世亦不甚盛。今閩中舉子常數倍天下，而朝廷將相公卿每居十四五，人物尚爾，況草木微物也。顧渚湧金泉每造茶時，太守先祭拜，然後水漸出。造貢茶畢，水稍減。至供堂茶畢，已減半。太守茶畢遂涸，蓋常時無水也。或聞今龍焙泉亦然。《苕溪漁隱》曰：北苑，官焙也，漕司歲以入貢，茶爲上。壑源私焙也，土人亦入貢，茶爲次。二焙相去三四里間。若沙溪外焙也，與二焙相去絶遠，自隔一溪，茶爲下。山谷詩云：「莫遣沙溪來亂真。」正謂此也。官焙造茶，常在驚蟄後二二日，興工採摘。是時茶芽已皆一槍，蓋閩中地暖如此。舊讀歐公詩，有喊山之説，亦傳聞之訛耳。龍焙泉即御泉也，水之增減，亦隨水旱，初無漸出遂涸之異，但泉水極甘，正宜造茶耳。蔡寬夫《詩話》

蜀中數處産茶，雅州蒙頂最佳，其生最晚，在春夏之交，其地即《書》所謂「蔡蒙旅平」者也。方茶之生，雲霧覆其上，若有神物護持之。《東齋紀事》

茶古不著所出。《本草》云：出益州。唐以蒙山、顧渚、蘄門者爲上品，尚雜以蘇椒之類。故李泌詩云：「旋沫翻成碧玉池，添蘇散出琉璃眼。」遂以碧色爲貴，止曰煎茶，不知點試之妙，大率皆草茶也。陸羽《茶經》統言福建泉紹等十州所出者，其味極佳。而只今建安爲天下第一。《遯齋閒覽》

鄭可簡以貢茶進用，累官職至觀文殿修撰、福建路轉運使。其姪千里於山谷間得朱草，可簡令其子待問進之，因此得官。好事者作詩云：「父貴因茶白，兒榮爲草朱。」而千里以從父奪朱草以予子，譊譊不已。待問得官而歸，盛集爲慶，親姻畢集，衆皆贊喜。可簡云「一門僥倖」，其姪遽云「千里埋冤」，衆皆以爲的對，是時貢茶一方騷動故也。《苕溪漁隱》曰：余觀東坡《荔支歎》注云：大小龍茶始於丁晉公，而成於蔡君謨。歐陽永叔聞君謨進小龍團，驚歎曰：君謨士人也，何至作此事。今年閩中監司乞進鬬茶，許之。故其詩云：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。爭新買寵各出意，今年鬬品充官茶。」則知始作俑者大可罪也。《高齋詩話》

《詩》云：「誰謂荼苦。」《爾雅》云：「檟，苦荼。」注：樹似梔子。今呼早采者爲茶，晚采者爲茗。一名荈，蜀人名爲苦荼。故東坡《乞茶栽詩》云：「《周詩》記苦荼，茗飲出近世。初緣厭粱肉，假此雪昏滯。」蓋謂是也。六一居士《嘗新茶詩》云：「泉甘器潔天色好，坐中揀擇客亦佳。」東坡《守維揚於石塔寺試茶詩》云：「禪窓麗午景，蜀井出冰雪。坐客皆可人，鼎器手自潔。」正謂諺云三不點也。《苕溪漁隱》

葉濤詩極不工，而喜賦詠。嘗有試茶詩云：「碾成天上龍兼鳳，煑出人間蟹與蝦。」好事者戲云：此非試茶，乃碾玉匠人嘗南食也。《西清詩話》

唐相李衛公好飲惠山泉，置驛傳送不遠數千里。而近世歐陽少師作《龍茶録序》，稱嘉祐七年，親享明堂，致齋之夕，始以小團分賜二府，人給一餅，不敢碾試，至今藏之，時熙寧元年也。吾聞茶不問團餅，要之貴新水，不問江井，要之貴活。千里致水，真僞固不可知，縱令識真，已非活水。自嘉祐七年壬寅，至熙寧元年戊申，首尾七年，更閱三朝，而賜茶猶在，此豈復有茶也哉。《苕溪漁隱》

曰：壬午之春，余赴官閩中漕幕，遂得至北苑觀造貢茶。其最精即冰芽，細如針，用御泉水研造社前。已嘗貢餘，每片計工直四萬錢。分試其色如乳，平生未嘗曾啜此好茶，亦未嘗嘗茶如此之早也。唐子西《鬬茶記》

魯直諸茶詞，余謂《品令》一詞最佳，能道人所不能言，尤在結尾三四句。詞云：「鳳舞團團餅，恨分破教孤冷。金渠体浄，隻輪慢碾，玉塵光瑩。湯響松風，早減二分酒病。　味濃香永，醉鄉路成佳境。恰如燈下故人，萬里歸來對影。口不能言，心下快活對省。」《苕溪漁隱》

東坡詩：「春濃睡足午窓明，想見新茶如潑乳。」又云「新火發茶乳」。此論皆得茶之正色矣。至《贈謙師點茶》，則云「忽驚午盞兔毫斑，打作春甕鴉兒酒」。蓋用老杜詩「鴉兒黃似酒，對酒愛鴉兒」。若是則色黃，烏得爲佳茗矣。今東坡全集不載此詩，想自知其非，故删去之。同上

臘茶出於建劍，草茶盛於兩浙。兩浙之品，日注爲第一。自景祐以後，洪州雙井、白芽漸盛，近歲製作尤精。囊以紅紗不過一二兩，以常茶十餘斤養之，用辟暑濕之氣，其品遠出日注上，遂爲草茶第一。《苕溪漁隱》曰：醉翁又有雙井茶詩云「西江水清江石老，石上生茶如鳳爪。窮臘不寒春氣早，雙井芽生先百草。白毛囊以紅碧紗，十斤茶養一斤芽。長安富貴五侯家，一啜猶須三日誇」。蔡君謨好茗飲，又精於藻鑒，答程公闢簡云：向得雙井四兩，其時人還未識。叙謝不悉，尋烹治之，色香味皆精好，是爲茗芽之冠，非日注、寶雲可並也。涪翁尤譽雙井，蓋鄉物也。李公擇有詩誚之，戲作解嘲云：「山芽落磴風回雪，曾與尚書破睡來。勿以姬姜棄樵悴，逢時瓦釜亦鳴雷。」又《答黃冕仲索煎雙井并簡王揚休詩》云：「江夏無雙乃吾宗，同舍頗似王安豐。能澆茗椀前祓我，風袂欲挹浮丘公。吾宗落筆賞幽事，秋月下照澄江空。家山鷹爪是小草，敢與拜賜雲龍同。不嫌水厄幸來辱，寒泉湯鼎聽松風。」同上

世言團茶始於丁晉公，前此未有也。慶曆中，蔡君謨爲福建漕使，更製小團，以充歲貢。元豐初年，建州又製密雲龍以獻，其品高於小團，而其製益精矣。曾文韶所謂「莆陽學士蓬萊仙，製成月團飛上天」。又云「密雲新樣尤可喜，名出元豐聖天子」是也。唐陸羽《茶經》於建茶尚云未詳，而當時獨貴陽羨茶，歲貢特盛。茶山居湖，常二州之間，修貢則兩守相會山椒，有境會亭，基尚存。盧仝《謝孟諫議茶詩》云：「天子須嘗陽羨茶，百草不敢先開花。」是已然。又云：「開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。」則團茶已見於此。當時李郢《茶山貢焙歌》云：「蒸之馥馥香勝梅，研膏轉動聲如雷。茶神拜表貢天子，萬人爭喊春山摧。」觀研膏之句，則知嘗爲團茶無疑。自建茶入貢，陽羨不復研膏，祇謂之草茶而已。葛常之

昨夜夢參寥師攜軸詩見過，覺而記其飲茶兩句云：「寒食清明都過了，石

泉槐火一時新」。夢中問火固新矣，泉何故新。答曰：俗以清明淘井。當續成詩以記其事。東坡

蔡絛《鐵圍山叢談》卷二　建谿龍茶，始江南李氏，號「北苑龍焙」者，在一山之中間，其周遭則諸葉地也。居是山，號「正焙」，一出是山之外，則曰「外焙」。「正焙」、「外焙」，色香必迥殊，此亦山秀地靈所鍾之，有異色已。張本「色」作「也」。「龍焙」又號「官焙」，始但有龍鳳、大團二品而已。仁廟朝，伯父君謨名知茶，因進小龍團，爲時珍貴，因有大團、小團之別。小龍團見於歐陽文忠公《歸田録》，至神祖時即「龍焙」，又進「密雲龍」。「密雲龍」者，其雲紋細密，更精絶於小龍團也。及哲宗朝，益復進「瑞雲翔龍」者，御府歲止得十二餅焉。其後，祐陵雅好尚，故大觀初「龍焙」於歲貢色目外，乃進御苑玉芽、萬壽龍芽，政和間且增以長壽玉圭。玉圭凡厘盈寸，大抵北苑絶品曾不過是，歲但可十百餅。然名益新，品益出，而舊格遞降於凡劣爾。又茶茁其芽，貴在於社前則已進御。自是迤邐宣和間，皆占冬至而嘗新茗，是率人力爲之，反不近自然矣。茶之尚，蓋自唐人始，至本朝爲盛；而本朝又至祐陵時益窮極新出，而無以加矣。

范致明《岳陽風土記》　灉湖諸山舊出茶，謂之灉湖茶，李肇所謂岳州灉湖之含膏也。唐人極重之，見於篇什。今人不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，土地頗類北苑，所出茶一歲不過一二十兩，士人謂之白鶴茶，味極甘香，非他處草茶可比，並茶園地色亦相類，但土人不甚植爾。

晁説之《晁氏客語》　雅州蒙山常陰雨，謂之漏天，産茶極佳，味如建品。純夫有詩云：「漏天常洩雨，蒙頂半藏雲。」爲此也。

江少虞《事實類苑》卷六〇《茶》　蠟茶出於福建，草茶盛於兩浙，浙之品日注爲第一。自景祐以後，洪州雙井、白芽漸盛，近歲製作尤精，囊以紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用辟暑濕之氣。其品遠出日注上，遂爲草茶第一。《青箱雜記》

趙令時《侯鯖録》卷四《東坡論茶》　東坡論茶云：「除煩去膩，世固不可無茶，然閩中損人不少。昔人云：自茗飲盛後，人多患氣不患黄，雖損益相半，而消陽助陰，不償損也。吾有一法，常自修之，每食已，輒以濃茶漱口，頰膩既去而脾胃不知，凡肉之在齒間者，得茶漱浸，乃不覺脱去，不煩刺挑也。而齒便漱濯，緣此漸堅密，蠹病自已。然率用中下茶，其上者亦不常有。間數日一啜，亦不爲害也。」此大是有理，而人罕知者，故詳述云。

《大唐新語》曰：右補闕毋景，博學，有著述才，性不飲茶，著《茶飲序》云：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累則大。獲益則功歸茶力，貽禍則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見者乎！

趙令時《侯鯖録》卷四《皋盧》　皋盧，茶名也。皮日休云：「石盆煎皋盧。」

趙令時《侯鯖録》卷四《唐茶有神泉昌明》　唐茶，東川有神泉、昌明，白公詩使緑昌明是也。

趙令時《侯鯖録》卷四《茶新舊交則香味復》　東坡云：予去杭十七年，復與彭城張聖塗、丹陽陳輔之同來，院僧梵英葺治堂宇，比舊加嚴潔，茗飲芳冽。問：「此新茶耶？」英曰：「茶新舊交則香味復。予嘗見知琴者，言琴不百年，則桐之生意不盡，緩急清濁，嘗與雨暘寒暑相應。」此理與茶相應，故併記之。

趙令時《侯鯖録》卷四《東坡與司馬温公論茶墨》　東坡與司馬温公論茶墨。温公曰：「茶與墨政相反，茶欲白，墨欲黑；茶欲重，墨欲輕；茶欲新，墨欲陳。」予曰：「二物之質誠然，然亦有同者。」公曰：「謂何？」予曰：「奇茶妙墨皆香，是其德同也；皆堅，是其性同也。譬如賢士君子妍醜黔皙之不同，其德操韞藏，實無以異。」公笑以爲是。

王觀國《學林》卷八《茶詩》　茶之佳品，摘造在社前，其次則火前，謂寒食前也。其下則雨前，謂穀雨前也。茶之佳品，其色白，若碧緑色者，乃常品也。茶之佳品，芽蘗微細，不可多得，若取數多者，皆常品也。茶之佳品，皆點啜之，其煎啜之者，皆常品也。齊己茶詩曰：「甘傳天下口，貴占火前名。」又曰：「高人愛惜藏巖裏，白硾封題寄火前。」丁謂茶詩曰：「開緘試火前，須寄遠山泉。」凡此言火前，蓋未知社前之品爲佳也。鄭谷嘗茶詩曰：「入坐半甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。」鄭雲叟茶詩曰：「惟憂碧粉散，嘗見緑花生。」沈存中論茶，謂「黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起」，宜改緑爲玉，改翠爲素，此論可也。而舉「一夜風吹一寸長」之句，以爲茶之精華發越，不必以雀舌烏觜爲貴，今按茶至于一寸長，則其芽蘗大矣。非佳品也。存中以此論，曲矣。盧仝《茶歌》曰：「開緘宛見諫議面，手閲月團三百片。」薛能《謝劉相公寄茶》詩曰：「兩串春團敵夜光，名題天柱印維揚。」茶之佳品，珍踰金玉，未易多得，而以三百片惠盧仝，以兩串寄薛能者，皆下品可知也。齊己茶詩曰：「角開香滿室，爐動緑凝鐺。」丁謂茶詩曰：「末細烹還好，鐺新味更全。」此皆煎茶啜之也。煎茶啜之者，非佳品矣。唐人于茶，雖有陸羽爲之説，而持論未精，至本朝蔡君謨《茶録》，則持論精矣，以《茶録》

而覈前賢之詩，皆未有知佳味者也。

朱勝非《紺珠集》卷三《國史補》　石花紫筍。茶名，劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。

朱勝非《紺珠集》卷五《因話録》　茶須活火煎。李錡嗜茶能自煎，謂人曰：茶須緩火炙，活火煎之。活火者，蓋謂炭之有焰方熾者也。

朱勝非《紺珠集》卷一〇《茶録》　雲脚粥面。凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則粥面聚。

茗戰。建人謂鬬茶爲茗戰。

茶名。一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。揚雄注云：蜀西南謂茶曰蔎。郭璞云：早取爲茶，晚爲茗，又爲荈。

候湯三沸。《茶經》：凡候湯有三沸，如魚眼微有聲爲一沸，四向如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，則湯老。

秘水。唐秘書省中水最佳，故名秘水。

火前茶。蜀雅州蒙頂上有火前茶最好，謂禁火以前採者，後者謂之火後茶。

五花茶。蒙頂又有五花茶，其片作五出。

文火長泉。顧況論茶云：煎以文火、細煙、小鼎、長泉。

報春鳥。《顧渚山茶記》：山中有鳥，每至正月二月，鳴云春起也，至三月四月云春去也，採茶者咸呼爲報春鳥。

酪蒼頭。謝宗論茶，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。

漚花。又曰：候蟾背之芳香，觀蝦目之沸湧。故細漚花泛，浮餑雲騰，昏俗塵勞，一啜而散。

換骨輕身。陶弘景云：苦茶換骨輕身，昔丹丘山黄仙服之。

花乳。劉禹錫《試茶歌》：欲知花乳清泠味，須是眠雲跂石人。

瑞草魁。杜牧《茶山詩》云：山實東吴秀，草稱瑞草魁。

白泥赤印。劉禹錫《試茶歌》云：何況蒙山顧渚春，白泥赤印走風塵。

茗粥。茗古不聞食，晉宋已降，吴人採葉煮之曰茗粥。

葉夢得《石林燕語》卷八　故事，建州歲貢大龍鳳團茶各二斤，以八餅爲斤。仁宗時，蔡君謨知建州，始別擇茶之精者爲「小龍團」十斤以獻，斤爲十餅。仁宗以非故事，命劾之。大臣爲請，因留而免劾，然自是遂爲歲額。熙寧中，賈青爲福建轉運使，又取小團之精者爲「密雲龍」，以二十餅爲斤而雙袋，謂之「雙角團茶」。大小團袋皆用緋，通以爲賜也。「密雲」獨用黄，蓋專以奉玉食。其後又有爲「瑞雲翔龍」者。宣和後，團茶不復貴，皆以爲賜，亦不復如向日之精。後取其精者爲「鞚茶」，歲賜者不同，不可勝紀矣。

《攷異》：君謨爲福建轉運使，非知建州也。始進「小龍團」凡二十餅重一斤。此云斤爲十餅，非也。

葉夢得《避暑録話》卷下　北苑茶正所産爲曾坑，謂之正焙，非曾坑爲沙溪，謂之外焙，二地相去不遠，而茶種懸絶。沙溪色白過于曾坑，但味短而微澀，識茶者一啜如別涇渭也。余始疑地氣土宜不應頓異如此，及來山中，每開闢徑路，剗治巖竇，有尋丈之間，土色各殊，肥瘠緊緩，燥潤亦從而不同，並植兩木于數步之間，封培灌溉略等，而生死豐瘁如二物者，然後知事不經見不可必信也。草茶極品惟雙井、顧渚，亦不過各有數畝。雙井在分寧縣，其地屬黄氏魯直家也。元祐間，魯直力推賞于京師旅人交致之，然歲僅得一二斤爾。顧渚在長興縣，所謂吉祥寺也，其半爲今劉侍郎希范家所有。兩地所産歲亦止五六斤，近歲寺僧求之者多不暇精擇，不及劉氏遠甚。余歲求于劉氏過半斤則不復佳，蓋茶味雖均，其精者在嫩芽，取其初萌如雀舌者謂之槍，稍敷而爲葉者謂之旗。旗非所貴，不得已取一槍一旗猶可過，是則老矣，此所以爲難得也。

林洪《山家清供》卷下《茶供》　茶即藥也，煎服則去滯而化食，以湯點之則反滯膈而損脾胃。蓋世之利者，多採葉雜以爲末，既又怠於煎煮，宜有害也。今法採芽或用碎芩，以活水火煎之，飯後必少頃乃服。東坡詩云：「活水須將活火烹。」又云「飯後茶甌未要深」。此煎法也。陸羽經亦以江水爲上，山與井俱次之。今世不惟不擇水，且入鹽及茶果，殊失正味。不知惟葱去昏梅去倦，如不昏不倦，亦何必用。古之嗜茶者無如玉川子，惟聞煎喫，如以湯點，則安能及也七碗乎？山谷詞云：「湯響松風，早減了七分酒病。」倘知此，則口不能言，心下快活，自省知禪參透。

姚寬《西溪叢語》卷上　建州龍焙，面北，謂之北苑。有一泉，極清澹，謂之御泉。用其池水造茶，即壞茶味。唯龍園勝，雪白茶二種，謂之水芽。先蒸後揀，每一芽，先去外兩小葉，謂之烏蒂。又次取兩嫩葉，謂之白合。留小心芽置於水中，呼爲水芽。聚之稍多，即研焙爲一品，即龍園勝、雪白茶也。茶之極精好者，無出於此。每胯計工價近三十千。其他茶雖好，皆先揀而後蒸研，其味次第減也。

茶有十綱。第一、第二綱太嫩，第三綱最妙，自六綱至十綱，小團至大團而止。第一名曰試新。第二名曰貢新。第三名有十六色：龍園勝、雪白茶、萬壽龍芽、御苑玉芽、上林第一、乙夜供清、龍鳳英華、玉除清賞、承平雅玩、啓沃承恩、雪葉、雪英、蜀葵、金錢、玉華、寸金。第四有十二色：無比壽芽、宜年寶玉、玉清慶雲、無疆壽龍、萬春銀葉、玉葉長春、瑞雪翔龍、長壽玉圭、香口焙、興國巖、上品揀芽、新收揀芽。第五次有十二色：太平嘉瑞、龍苑報春、南山應瑞、興國巖小龍、又小鳳、續入額、御苑玉芽、萬壽龍芽、無比壽芽、瑞雪翔龍、先春太平嘉瑞、長壽玉圭。已下五綱，皆大小團茶也。

吴曾《能改齋漫録》卷九《北苑茶》 丁晉公有《北苑茶録》三卷。世多指建州茶焙爲北苑，故姚寬《叢語》謂：「建州龍焙，面北，遂謂之北苑。」此説非也。以予觀之，宫苑非人主不可稱，何以言之？按，建茶供御，自江南李氏始。故楊文公《談苑》云：「建州，陸羽《茶經》尚未知之。但言『福建等十二州未詳，往往得之，其味極佳』。江左近日，方有蠟面之號。李氏别令取其乳作片，或號曰京挺、的乳及骨子等，每歲不過五六萬斤。迄今歲出三十餘萬斤。」以文公之言考之，其曰京挺、的乳，則茶以京挺爲名。又稱北苑，亦以供奉得名，可知矣。李氏都于建業，其苑在北，故得稱北苑。水心有清輝殿，張洎爲清輝殿學士。别置一殿於内，謂之澄心堂，故李氏有澄心堂紙。其曰「北苑茶」者，是猶「澄心堂紙」耳。李氏集有翰林學士陳喬作《北苑侍宴賦詩序》，曰「北苑，皇居之勝槩也。掩映丹闕，縈回緑波。珍禽異獸充其中，脩竹茂林森其後。北山蒼翠，遥臨複道之陰；南内深嚴，近在帷宫之外。陋周王之平圃，小漢武之上林」云云。而李氏亦有御製《北苑侍宴賦詩序》，其略云「偷閒養高，亦有其所。城之北有故苑焉，遇林因藪，未媿於離宫；均樂同歡，尚慙於靈沼」云云。以二序觀之，因知李氏有北苑，而建州造挺茶又始之，因此取名，無可疑者。

吴曾《能改齋漫録》卷一五《綿州緑茶》 茶之貴白，東坡能言之。獨綿州彰明縣茶色緑，白樂天詩云：「渴嘗一盞緑昌明。」彰明即唐昌明縣。盧仝詩云：「天子初嘗陽羨茶。」當時建茶未有名也。

吴曾《能改齋漫録》卷一五《建茶》 建茶務，仁宗初歲，造小龍小鳳各三十斤，大龍大鳳各三百斤，入香不入香京挺共二百斤，蠟茶一萬五千斤。小龍小鳳，初因蔡君謨爲建漕，造十斤獻之。朝廷以其額外免勘。明年，詔第一綱盡爲之。故《東坡志林》載温公曰：「君謨亦爲此耶？」

吴曾《能改齋漫録》卷一五《茶品》 張芸叟《畫墁録》云：「有唐茶品，以陽羨爲上供，建溪、北苑未著也。貞元中，常袞爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂之膏茶；其後始爲餅樣，貫其中，故謂之一串。陸羽所烹，惟是草茗爾。迨至本朝，建溪獨盛。丁晉公爲轉運使，始製爲鳳團，後又爲龍團，歲貢不過四十餅。天聖中，又爲小團，其餅迥加于大團。熙寧末，神宗有旨，下建州置密雲龍，其餅又加于小團。」已上皆《畫墁》所載。余按，《五代史》：「當後唐天成四年五月七日，中書門下奏：『朝臣時有乞假覲省者，欲量賜茶藥。』奉勅宜依者，各令據官品等第指揮，文班自左右常侍、諫議、給、舍下至侍郎，宜各賜蜀茶三斤、蠟面茶二斤、草荳蔻一百枚、肉荳蔻一百枚、青木香二斤，以次武班官各有差。」以此知建茶以蠟面爲上供，自唐末已然矣。第龍鳳之制，至本朝有加焉。

陶宗儀《説郛》卷三一上唐稷《硯崗筆志》 湖州長城縣啄木嶺金沙泉，每歲造茶之所，居常無水，湖、常二郡守至境，具牲祭泉，其夕清溢，造御茶畢，其水即微減，太守造畢即涸。太守或還旆稽期，則示風雷之變，或見鷙獸毒蛇水魅焉。

朱翌《猗覺寮雜記》卷上 唐造茶與今不同，今采茶者，得芽即蒸熟焙乾，唐則旋摘旋炒。劉夢得《試茶歌》：「自傍芳叢摘鷹嘴，斯須炒成滿室香。」又云：「陽崕陰嶺各殊氣，未若竹下莓苔地。」竹間茶最佳，今亦如此。

唐未有碾磨，止用臼，多是煎茶。故張志和婢樵青使竹裏煎茶。柳子厚云：「日午獨覺無餘聲，山童隔竹敲茶臼。」

白云：「前月浮梁買茶去。」舊唐史風俗貴茶之名，劍南之蒙頂云云，浮梁之商貨不在焉。是唐之茶商，多在浮梁也。

王十朋《會稽三賦註》卷二《誌物》 日鑄霅芽，卧龍瑞草。瀑嶺稱僊，茗山鬬好。顧渚争先，建谿仝蚤。碾塵飛玉，甌濤翻皓。生兩掖之清風，興飄飄于蓬島。瀑步木切。蚤早通。

日鑄霅芽者，日鑄嶺在會稽縣東南五十五里，歐冶鑄劍之處，地産茶最佳，其芽纖白而長。歐陽公《歸田録》曰：草茶盛于兩浙，兩浙之品日鑄爲第一。霅言其白也。卧龍瑞草者，卧龍山即府治之所據者。《會稽志》曰：會稽産茶極多佳品，惟卧龍一種得名亦盛，與日鑄相亞。瑞，言其異如祥瑞也。杜牧之詩曰：「山實東吴地，茶稱瑞草魁。」瀑嶺，瀑布嶺也。《茶經》曰：餘姚縣茶生瀑布嶺者，號僊茗，大者殊異。茗山在蕭山縣西二里，其上多奇茗。顧渚在湖、常二境之閒，出紫筍茶，色如膩粉，最難得。蔡寬夫詩：「紫筍生顧渚。」唐制，湖州造茶

最多，謂之顧渚。當采茶時，兩郡守畢至，歲以清明日入貢。建谿，今建寧府也。丁謂《北苑新茶詩序》曰：惟建州出茶有焙，焙有三十六，三十六中，惟北苑發早而味尤佳。社前十五日即采其芽，「碾塵飛玉，甌濤翻皓」者，言茶之色也。《青瑣高議》蔡君謨謂范文正曰：公《採茶歌》曰「黃金碾畔綠塵飛，碧玉甌中翠濤起」。今茶絶品其色甚白，翠綠乃下者爾。欲改爲「玉塵飛」「素濤起」如何？希文曰善。「生兩掖之清風，興飄飄于蓬島」者，言茶之趣也。盧仝《謝孟諫議茶歌》曰：「七盌喫不得也，惟覺兩掖習習清風生。蓬萊山在何處，玉川子乘此清風欲歸去。」

曾敏行《獨醒雜志》卷九　北苑産茶，有四十六所，廣袤三十餘里，分内外園。江南李氏初置使，本朝丁晉公行漕事，始製龍鳳團以進，然歲不過四十餅。慶曆中，蔡端明爲漕，復有增益。元豐中，神宗有旨造密雲龍，其品又高于小龍團。今歲貢三等，十有二綱，四萬九千餘銙。

汪應辰《文定集》卷二三《顯謨閣學士王公墓誌銘》　鼎、澧、歸、峽産茶，民私販入北境，利數倍。

李燾《續資治通鑑長編》卷一〇〇　天聖元年春正月壬午，國朝惟川峽、廣南茶聽民自買賣，禁其出境，餘悉榷，犯者有刑。在淮南則蘄、黄、廬、舒、壽、光六州，官自爲場，置吏總之，謂之山場者十三，六州採茶之民皆隸焉，謂之園户，歲課作茶，輸其租，餘官悉市之。其售於官，皆先受錢而後入茶，謂之本錢。又有百姓歲輸稅者，亦折爲茶，謂之折稅茶。總爲歲課八百六十五萬餘斤，其出鬻皆就本場。在江南則宣、歙、江、池、饒、信、洪、撫、筠、袁十州，廣德、興國、臨江、建昌、南康五軍，兩浙則杭、蘇、明、越、婺、處、温、台、湖、常、衢、睦十二州，荆湖則荆、潭、澧、鼎、鄂、岳、歸、峽八州，荆門軍，福建則建、劍二州，歲如山場輸租折稅，餘則官悉市而斂之。總爲歲課，江南千二十七萬餘斤，兩浙百二十七萬九千餘斤，荆湖二百四十七萬餘斤，福建三十九萬三千餘斤，皆轉輸要會之地，曰江陵府，曰真州，曰海州，曰漢陽軍，曰無爲軍，曰蘄州蘄口，爲六榷貨務。凡民鬻茶者皆售于官，其以給日用者，謂之食茶，出境則給券。商賈之欲貿易者，入錢若金帛京師榷貨務，以射六務、十三場茶，給券，隨所射與之，謂之交引。願就東南入錢若金帛者聽，入金帛者計直予茶如京師。凡茶入官以輕估，其出以重估，縣官之利甚溥，而商賈轉賣於西北以至散於夷狄，其利又特厚焉。縣官鬻茶，歲課緡錢，雖贏縮不常，景德中至三百六十萬餘，此其最厚者也。

羅願《新安志》卷三《歙縣沿革・山阜》　鳳凰山在縣北十五里，高三十仞，周十五里，嘗有鳳集于此。舊産茶，歲采製不過三二斤。熙寧中，丘寺丞名之爲甘白香。

羅願《爾雅翼》卷一二《釋木・茶》　今人飲茶未知所始。《釋木》云：檟，苦荼。郭璞云：樹小似梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今呼早采者爲茶，晚采者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼，然則古蓋用之矣。《埤蒼》作樣，今通謂之茶。茶荼聲近。《春秋》齊君茶。《漢・地理志》茶陵。陸、顔皆入茶音。《茶經》曰：茶者，南方嘉木，木如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。又曰：茶之别者，有枳殼、枸杞、枇杷、皂莢、槐柳芽。上春摘其芽和茶作之，故今南人輸官茶，往往雜以衆葉。山中草木芽葉皆可入，椿柿尤奇。《唐風》「山有栲」，陸璣疏云：山栲，吴人以其葉爲茗。《南越志》：龍川縣有皋蘆，葉似茗，南人煮爲飲，一名瓜蘆。

趙汝礪《北苑别録》　建安之東三十里，有山曰鳳凰，其下直北苑，旁聯諸焙，厥土赤壤，厥茶惟上。太平興國中，初御焙，歲龍鳳，以羞貢篚，益表珍異。慶曆中，漕臺益重其事，品數日增，制度日精，厥今茶自北苑上者，獨冠天下，非人間所可得也。方其春蟲震蟄，千夫雷動，一時之盛，誠爲偉觀。故建人謂至建安而不詣北苑，與不至者同。僕因攝事，遂得研究其始末，姑摭其大槩，條爲十餘類，目之曰《北苑别録》云。

御園

九窠十二隴。按：《建安志》茶隴註云，九窠十二隴即山之凹凸處，凹爲窠，凸爲隴。麥窠，按：宋子安《試茶録》作麥園，言其土壤沃，並宜麰麥也，與此作麥窠異。壤園，龍遊窠，小苦竹，苦竹裏，鷄鵡窠。按：宋子安《試茶録》：小苦竹園，又西至大園絶尾，疎竹蓊翳，多飛雉，故曰鷄鵡窠。苦竹，苦竹源，鼯鼠窠。按：宋子安《試茶録》：直西定山之隈，土石迴向如窠然，泉流積陰之處多飛鼠，故曰鼯鼠窠。教煉壠，鳳凰山，大小焙，横坑，猿遊隴。按：宋子安《試茶録》：鳳凰山東南至於袁雲壠，又南至於張坑，言昔有袁氏、張氏居於此，因名其地焉。與此作猿遊隴異。張坑，帶園，焙東，中歷。按：宋子安《試茶録》作中歷坑。東際，西際，官平，上下官坑，石碎窠，虎滕窠，樓隴，蕉窠，新園，夫樓基。按：建安志作大樓基。阮坑，魯坑，黄際，馬鞍山，林園，和尚園，黄淡窠，吴彦山，羅漢山，水桑窠，師姑園，銅場，靈滋，范馬園，高畬，大窠頭，小山。右四十六所，廣袤三十餘里，自官平而上爲内園，官坑而下爲外園，方春靈芽萌坼，常先民焙十

餘日，如九窠十二隴、龍遊窠、小苦竹、張坑西際，又爲禁園之先也。【略】

細茶第一綱

龍焙貢新水芽，十二水，十宿火，正貢三十銙，創添二十銙。按：《建安志》云：頭綱用社前三日進發，或稍遲亦不過社後三日。第二綱以後，只候火數足發，多不過十日。蠳色雖於五旬內製畢，却候細綱貢絶，以次進發。第一綱拜，其餘不拜，謂非享上之物也。

細茶第二綱

龍焙試新水芽，十二水，十宿火，正貢一百銙，創添五十銙。按：《建安志》云：數有正貢，有添貢，有續添，正貢之外，皆起於鄭可簡爲漕日增。

細色第三綱

龍園勝雪。按：《建安志》云：龍園勝雪，用十六水，十二宿火。白茶用十六水，七宿火。勝雪係驚蟄後採造，茶葉稍壯，故耐火。白茶無培壅之力，茶葉如紙，故火候止七宿，水取其多，則研夫力勝而色白，至火力則但取其適，然後不損真味。水芽，十六水，十二宿火，正貢三十銙，續添三十銙，創添六十銙。白茶，水芽，十六水，七宿火，正貢三十銙，續添十五銙，創添八十銙。御苑玉芽。按：《建安志》云：自御苑玉芽下凡十四品，係細色第三綱。其製之也，皆以十二水，唯玉芽、龍芽二色，火候止八宿，蓋二色茶日數比諸茶差早，不敢多用火力。小芽，十二水，八宿火，正貢一百片。萬壽龍芽，小芽，十二水，八宿火，正貢一百片。上林第一。按：《建安志》云：雪英以下六品，火用七宿，則是茶力既强，不必火候太多。自上林第一至啓沃承恩凡六品，日子之製同，故量日力以用火力，大抵欲其適當，不論採摘日子之淺深，而水皆十二研，工多則茶色白故耳。小芽，十二水，十宿火，正貢一百銙。乙夜供清，小芽，十二水，十宿火，正貢一百銙。承平雅玩，小芽，十二水，十宿火，正貢一百銙。龍鳳英華，小芽，十二水，十宿火，正貢一百銙。玉除清賞，小芽，十二水，十宿火，正貢一百銙。啓沃承恩，小芽，十二水，十宿火，正貢一百銙。雪英，小芽，十二水，七宿火，正貢一百片。雲葉，小芽，十二水，七宿火，正貢一百片。蜀葵，小芽，十二水，七宿火，正貢一百片。金錢，小芽，十二水，七宿火，正貢一百片。玉葉，小芽，十二水，七宿火，正貢一百片。寸金，小芽，十二水，九宿火，正貢一百銙。

細色第四綱

龍園勝雪。已見前。正貢一百五十銙。無比壽芽，小芽，十二水，十五宿火，正貢五十銙，創添五十銙。萬春銀葉，小芽，十二水，十宿火，正貢四十片，創添六十片。宜年寶玉，小芽，十二水，十二宿火，正貢四十片，創添六十片。玉清慶雲，小芽，十二水，九宿火，正貢四十片，創添六十片。無疆壽龍，小芽，十二水，十五宿火，正貢四十片，創添六十片。玉葉長春，小芽，十二水，七宿火，正貢一百片。瑞雲翔龍，小芽，十二水，九宿火，正貢一百八片。長壽玉圭，小芽，十二水，九宿火，正貢二百片。興國巖銙。巖屬南劍州，頃遭兵火廢，今以北苑芽代之。中芽，十二水，十宿火，正貢二百七十銙。香口焙銙，中芽，十二水，十宿火，正貢五百銙。上品揀芽，小芽，十二水，十宿火，正貢一百片。新收揀芽，中芽，十二水，十宿火，正貢六百片。

細色第五綱

太平嘉瑞，小芽，十二水，九宿火，正貢三百片。龍苑報春，小芽，十二水，九宿火，正貢六百片，創添六十片。南山應瑞，小芽，十二水，十五宿火，正貢六十銙，創添六十銙。興國巖揀芽，中芽，十二水，十宿火，正貢五百一十片。興國巖小龍，中芽，十二水，十五宿火，正貢七百五十（斤）〔片〕。興國巖小鳳，中芽，十二水，十五宿火，正貢五十片。

先春兩色

太平嘉瑞，已見前，正貢二百片。長壽玉圭，已見前。正貢一百片。

續入額四色

御苑玉芽，已見前，正貢一百片。萬壽龍芽，已見前，正貢一百片。無比壽芽，已見前，正貢一百片。瑞雲祥龍，已見前，正貢一百片。

蠳色第一綱

正貢：不入腦子上品揀芽小龍一千二百片。按：《建安志》云：入腦茶，水須差多，研工勝，則香味與茶相入。不入腦茶，水須差省，以其色不必白，但欲火候深，則茶味出耳。六水，十宿火。入腦子小龍七百片，四水，十五宿火。增添：不入腦子上品揀芽小龍一千二百片，入腦子小龍七百片，建寧府附發小龍茶八百四十（斤）〔片〕。

蠳色第二綱

正貢：不入腦子上品揀芽小龍六百四十片，入腦子小龍六百七十二片，入腦子小鳳一千三百四十四片，四水，十五宿火。入腦子大龍七百二十片，二水，十五宿火。入腦子大鳳七百二十片，二水，十五宿火。增添：不入腦子上品揀芽小龍一千二百片，入腦子小龍七百片，建寧府附發小鳳茶一千二百片。

龜色第三綱

正貢：不入腦子上品揀芽小龍六百四十片，入腦子小龍六百四十四片，入腦子小鳳六百七十二片，入腦子大龍一千八片，入腦子大鳳一千八片。增添：不入腦子上品揀芽小龍一千二百片，入腦子小龍七百片，建寧府附發大龍茶四百片，大鳳茶四百片。

龜色第四綱

正貢：不入腦子上品揀芽小龍六百片，入腦子小龍三百三十六片，入腦子小鳳三百三十六片，入腦子大龍一千二百四十片，入腦子大鳳一千二百四十片，建寧府附發大龍茶四百片，大鳳茶四百片。

龜色第五綱

正貢：入腦子大龍一千三百六十八片，入腦子大鳳一千三百六十八片，京鋌改造大龍一千六片，建寧府附發大龍茶八百片，大鳳茶八百片。

龜色第六綱

正貢：入腦子大龍一千三百六十片，入腦子大鳳一千三百六十片，京鋌改造大龍一千六百片，建寧府附發京鋌改造大龍一千三百片。

龜色第七綱

正貢：入腦子大龍一千二百四十片，入腦子大鳳一千二百四十片，京鋌改造大龍二千三百五十二片，建寧府附發大龍茶二百四十片，大鳳茶二百四十片，京鋌改造大龍四百八十片。

細色五綱。按：《建安志》云：細色五綱凡四十三品，形式各異，其間貢新、試新，龍園勝雪、白茶、御苑玉芽，此五品中，水揀第一，生揀次之。

貢新爲最，止後開焙十日入貢，龍園勝雪爲最精，而建人有直四萬錢之語。夫茶之入貢，圈以箬葉，內以黃斗，盛以花箱，護以重篚。按：《建安志》載：護以重篚，下有扃以銀鑰，疑此脫去。花箱內外，又有黃羅幂之，可謂什襲之珍矣。

龜色七綱。按：《建安志》云：龜色七綱凡五品，大小龍鳳并揀芽，悉入腦和膏爲團，共四萬餅，即雨前茶。閩中地煖，穀雨前，茶已老而味重。

揀芽以四十餅爲角，小龍鳳以二十餅爲角，大龍鳳以八餅爲角，圈以箬葉，束以紅縷，包以紅楮，緘以舊綾，惟揀芽俱以黃焉。

開畬

草木至夏益盛，故欲導生長之氣，以滲雨露之澤。每歲六月興工，虛其本，培其土，滋蔓之草，遏鬱之木，悉用除之，政所以導生長之氣，而滲雨露之澤也。此之謂開畬。按：《建安志》云：開畬，茶園惡草，每遇夏日最烈時，用衆鋤治，殺去草根，以糞茶根，名曰開畬。若私家開畬，即夏半初秋，各用工一次，故私園最茂，但地不及焙之勝耳。唯桐木則留焉。桐木之性，與茶相宜，而又茶至冬則畏寒，桐木望秋而先落，茶至夏而畏日，桐木至春而漸茂，理亦然也。

外焙

石門、乳吉、香口，右三焙常後北苑五七日興工，每日採茶蒸榨以過黃，悉送北苑併造。

梁克家《淳熙三山志》卷四一《物産・貨》 茶，舊記舊閩縣尉廳名茶山館，又縣東十五里有茶園山，亦云石鼈山出茶。《琅場山亭記》有芳茗原，今甌冶山。唐憲宗元和間，詔方山院僧懷惲麟德殿說法，賜之茶。懷惲奏曰：此茶不及方山茶佳。則方山茶得名久矣。唐《地理志》亦載福州貢蠟面茶。蓋建茶未盛前也。今古田、長溪近建寧界亦能採造，然氣味不及。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三五《茶》 早者爲茶，晚者爲茗 《爾雅》云：苦茶。注：似梔子。今呼早採者爲茶，晚採者爲茗，蜀人名之苦茶。故坡詩云：「《周詩》記苦荼，茗飲出近世。初緣厭粱肉，假此雪昏滯。」《苕溪詩話》

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三五《茶》 爛石礫壤。陸羽《茶經》云：茶上者生爛石，中者作礫壤，下者生黃土。

南劍石花。南劍有濛頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。

紫筍。湖州紫筍入貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，賜近臣。紫筍生顧渚，在湖、常二州之間，以其萌芽紫而似筍，採時兩郡守畢至。並蔡寬夫《詩話》

白芽草茶盛於兩浙，日注第一。自景祐以來，洪州雙井白芽製作尤精，遠出日注之上，遂爲草茶第一。坡注

鳳山北苑在富沙之北，隸建安縣，去城二十五里，乃龍焙造貢茶之處，亦名鳳凰山，自有一溪，南流至富沙城下，方與西來水合而東。《苕溪詩話》

龍焙。龍焙泉即御泉也，北苑造貢茶，社前芽細如針，用御水研造，每斤計工直錢四萬。分試其色如乳，乃最精也。

縷金茶之品，莫貴於龍鳳團，凡八餅重一斤。慶曆間，蔡君謨爲福建運使，始造小片龍茶，其品絕精，謂之小龍團。凡二十餘餅重一斤，其價直金二兩，然金可有而茶不可得，每因南郊致齋，中書樞密院各賜一餅，四人分之，宮人往往

縷金其上，其貴重如此。《歸田録》

京挺十餘品，江左近日有蠟面之號，李氏別命取其乳作片，或號曰京挺。的乳二十餘品，名乳蠟面，龍鳳茶榮，又有研膏茶，即龍品也。《談苑》

龍團。《高齊詩話》：大小龍團始於丁晉公，而成於蔡君謨，歐公聞而歎曰：君謨士人，莫至作此，作俑者可罪。《苕溪詩話》

細花沫餑者，湯之華也。華之薄者爲沫，厚者爲餑，輕細花者曰花。陸羽《茶經》

北苑，壑源，沙溪。北苑宫焙也，漕司歲貢爲上。壑源，私焙也，士人亦入貢爲次。二焙相去三四里間。若沙溪，外焙也，與二焙絶遠爲下。故魯直詩：「莫遣沙溪來亂真」是也。官焙造茶，嘗在驚蟄後。《苕溪詩話》

顧渚。唐制，湖州造茶最多，謂之顧渚貢焙，歲造一萬八千四百餘斤。《南部新書》

日注。日注在越州，顧（注）渚在湖州，並進草茶，其品尤貴。

茗戰。建人謂鬬茶爲茗戰。《茶録》

密雲龍。神廟熙寧末，有旨下建州製密雲龍，其品又高。張舜民《小説》

一水鬬茶。蔡君謨《茶録》曰：建安鬬茶以水痕先退者爲負，耐久者爲勝，故較勝負之説相去一水兩水耳。

雲霧濛嶺。《東齋紀事》：蜀雅州濛嶺産茶最佳，其生最晚，常在春夏之交，方茶生常有雲霧覆其上，若有神物護持之。

火前。《學林新編》：茶之佳者，造在社前，其次火前，謂寒食前也。其下則雨前，謂穀雨前。齊己詩曰：「高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。」皆言火前，蓋未知社前之爲佳也。唐人於茶雖有陸羽《茶經》，而持論未精，本朝蔡君謨《茶録》則持論精矣。

九難。陸羽《茶經》：茶有九難，一曰陰採夜焙非造也，二曰嚼味嗅香非別也，三曰膩鼎腥甌非器也，四曰膏薪庖炭非火也，五曰非湍擁潦非水也，六曰外熟内生非炙也，七曰碧粉縹塵非末也，八曰操艱攪遽非煮也，九曰夏興冬廢非飲也。

水厄。《世説》：王濛好茶，人至輒飲之，士大夫甚以爲苦，每欲候濛，必云今日有水厄。

驚雷莢、萱草帶　覺林僧志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香，赴茶者以油囊盛餘瀝歸。出《蠻甌志》

緑華紫英。同昌公主上每賜饌，其茶則有緑華紫英之號。出《杜陽編》

官自治園。令狐楚爲鹽鐵轉運使。先是鄭注建搉茶使，王涯又議官自治園，植茶人不便，請廢使如舊法。從之。出本傳

雲脚乳面。凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。

文火。顧況論茶云：煎以文火細煙，小鼎長泉。

六班。白樂天方齋，禹錫正病酒，禹錫乃饋菊苗虀、蘆服鮓，換取樂天六班茶二囊以自醒酒。出《蠻甌志》

成象殿茶。故例翰林學士春晚人困，則日賜成象殿茶。出《金鑾密記》

自判品第。陸龜蒙嗜茶，置園顧渚山下，歲取租茶自判品第。張文新爲水説七種，其二惠山泉，三虎丘井，六淞江。人助其好者，雖百里爲致之。

周去非《嶺外代答》卷六《食用門・茶》　静江府修仁縣産茶，土人製爲方銙。方二寸許而差厚，有「供神仙」三字者，上也；方五六寸而差薄者，次也；大而粗且薄者，下矣。修仁其名乃甚彰。煮而飲之，其色慘黑，其味嚴重，能愈頭風。古縣亦産茶，味與修仁不殊。

趙彦衛《雲麓漫抄》卷四　陸羽《茶經》云：江左近日方有蠟面之號，李氏別取乳作片，或號京挺，的乳及骨子。又云：浙西湖州爲上，常州次之。湖州出長城今長興顧渚山中，常州出義興今宜興君山懸脚嶺北岸下。《唐重修茶舍記》：貢茶，御史大夫李栖筠典郡日，陸羽以爲冠於他境，栖筠始進。故事湖州紫筍以清明日到，先薦宗廟，後分賜。近日紫筍生顧渚，在湖，常間，當茶時，兩郡太守畢至爲盛集，見蔡寬夫《詩話》。玉川子《謝孟諫議寄新茶》有「手閲月團三百片」。又云「天子須嘗陽羨茶」，則孟所寄乃陽羨茶也。又湖守袁高詩云「擣聲昏繫晨，衆功何枯櫨」。則陽羨又知是餅茶，不特始於李氏也。袁詩又云：「黎氓輟耕農，採掇實苦辛。一夫且當役，盡室皆同臻。捫葛上欹壁，蓬頭入荒榛。終朝不盈掬，手足皆鱗皴。悲嗟遍空山，草木爲不春。陰嶺茶未吐，使曹牒已頻。」今人不復爲餅，豈坐是耶。

程大昌《演繁露續集》卷五《蠟茶》　建茶名蠟茶，爲其乳泛湯面，與鎔蠟相似，故名蠟面茶也。楊文公《談苑》曰「江左方有蠟面之號」是也。今人多書蠟爲臘，云取先春爲義，失其本矣。

章如愚《羣書考索》後集卷五六《役類》　再考宋朝茶，宋之茶唯川、陝、廣南，茶聽民自買賣，禁其出境，餘悉榷，犯者有刑。淮南六州，官曰爲場十三，置

吏以總之。黄州麻城場，蘄州洗馬場、石橋場、王琪場，壽州霍山場、麻步場、開順場，舒州羅源場、大湖場，光州商城場、子安場、光山場。六州採茶之民皆隸焉，謂之園户。其茶皆課園户輸賣，或折税以備。榷貨務，商旅等請也，在江南十州，宣、歙、江、池、饒、信、温、撫、筠、袁。江西五軍，廣德、興國、臨江、建昌、南康。兩浙十二州，蘇、杭、越、明、婺、處、温、台、湖、常、衢、睦。荆湖八州，荆、潭、鼎、澧、鄂、岳、歸、峽。福建二州，建、劍。其茶皆轉輸要會之地，其六道州軍皆榷務，或買或折。太祖乾德二年，詔在京、建州、漢、蘄口各置植貨務。五年始禁私賣。《筆談》太宗太平興國二年，删定禁法。淳化二年，許商賈就園户買茶，於官場貼射，始行貼射法。四年行交引法，罷貼射，又罷榷務。仁宗天聖元年，改三分法，復行貼射法，改淮南山場茶法，官不收買，聽人户興販收净利錢。其客旅聽於在京入便見錢，於所在給之。同上嘉祐三年時，臘茶之禁尤嚴，於已陷罪者衆，茶法屢更，歲課日削。宰相陳通商之法，命即三司置局議之。四年，韓絳及三司言宜納，至和之後一歲之數，以民得息錢均賦，茶民恣其買賣，所在無筭。後以賦茶户錢謂之租錢，與諸路本錢悉儲以待邊糴。自是唯臘茶禁如舊，餘茶四行天下矣。《續通鑑》神宗元豐七年，福建路轉運副使王子京言，建州臘茶舊立榷法，遂權聽通商。自此茶户售客之茶甚良，官中所得唯常茶，税錢極微。南劍州亦出二十餘萬，欲盡買入官。度逐州軍民户多少及約隣路民用之數計置，即官場賣，嚴立告賞，禁建州賣私末茶，乞借豐國監分十萬緡爲本，並從之。《長編》始自熙寧七年至元豐八年，增廣茶法，蜀道茶場四十一，京西路金州爲場六，陝西賣茶爲場三百三十一。熙寧七年，税息分四十萬緡。元豐五年五十萬，七年增羨至一百六十萬緡。詔定以百萬緡爲歲額，除充官經費外，並儲陝西以待詔用。《食貨志》高宗紹興二十五年，言者請於産茶地分差官置場收買，庶免私販之患。上問宰執曰：「今天下一歲茶利所入幾何？」秦檜曰：「都茶場三處共得二百七十餘萬貫。」上曰：「比承平少陝西諸路，其數止如此。」小歷

談鑰《嘉泰吴興志》卷一八《食用故事・茶》 陸羽《茶經》曰：浙西以湖州上，常州次。湖州生長興縣顧渚山中，常州義興縣生君山懸腳嶺北峯下。《唐義興縣重修茶舍記》云：義興貢茶非舊也，前此故御史大夫李栖筠典是邦，僧有獻佳茗者，會客嘗之。野人陸羽以爲芬香甘辣冠於他境，可薦於上，栖筠從之，始進萬兩。此其濫觴也。厥後因之，徵獻浸廣，遂爲任土之貢。故玉川子詩云：「天子頃嘗陽羨茶，百草不敢先開花。」舊編云：顧渚與宜興接，唐代宗以其歲造數多，遂命長興均貢。自大曆五年，始分山析造，歲有客額，鬻有禁令。諸鄉茶芽置焙於顧渚，以刺史主之，觀察使總之。裘文《茶録》云，顧渚，蘄陽、蒙山最上，其次壽州、陽羨。李肇《國史補》云：蒙頂第一，顧渚第二，宜興第三。《郡國志》云：顧渚中者，與夾州同。生桑獯獅二隅白茅山懸腳嶺者，與襄、荆、申三州同。生鳳亭山伏翼澗飛雲、曲水二寺、青峴、啄木二嶺，與壽州同。貞元五年，置合溪焙、喬衝焙，歲貢凡五等，第一，陸遜限清明到京，謂之急程茶。張文規有詩云：「牡丹花笑金鈿動，傳奏吴興紫筍來。」李郢詩曰：「十日王程路四千，到時須及清明宴。」其餘並水路進，限以四月到。貞元初，刺史袁高《茶山詩》曰：「黎甿輕耕農，采掇實苦辛。一夫且當役，盡室皆同臻。捫葛上欹壁，蓬頭入荒榛。終朝不盈掬，手足皆鱗皴。悲嗟遍空山，草木爲不春。陰嶺芽未吐，使曹牒已頻。」可見當時之害民亦不少。又與毘陵交界，爭耀先期，或詭出柳車，或宵馳傳驛，爭先萬里，以要一時之澤。貞元八年，刺史于頔始貽書毘陵，請各緩數日，俾遂滋長。開成三年，刺史楊漢公表奏，乞於舊限特展三五日，敕從之。先是兩州析造時，供進五百串，稍加至二千串。會昌中，至一萬八千四百斤。每造茶時，兩州刺史親至其處，故自居易有詩曰：「盤上中分兩州界，燈前合作一家春。青娥遞舞應争妙，紫筍齊嘗各鬬新。」《統記》云：長興有貢茶院，在虎頭巖後，曰顧渚，右所射而左懸曰，或耕爲園，或伐爲炭，惟官山獨深秀。舊於顧渚源建草舍三十餘間，自大曆五年至正元十六年，於此造茶，急程遞進，取清明到京。袁高、于頔、李吉甫各有述。至正元十七年，刺史李詞以院宇隘陋，造寺一所，移武康吉祥額置焉。以東廊三十間爲貢茶院，兩行置茶碓，又焙百餘所，工匠千餘人，引顧渚泉亙其間，烹煮滌濯皆用之，非此水不能製也。刺史常以立春後四十五日入山，謂穀雨還。

王偁《東都事略》卷三七《李惟清傳》 淮南榷貨務賣岳州茶，斤爲錢百五十。惟清擅減斤五十錢，不以聞。

王偁《東都事略》卷四九《丁謂傳》 踰年，直史館，爲福建路轉運使。初置龍焙，歲貢團茶。

洪邁《容齋三筆》卷一四《蜀茶法》 蜀道諸司，惟茶馬一章，最爲富盛，茶之課利多寡，與夫民間利疢，它邦無由可知。予記《東坡集》有《送周朝議守漢州》詩云：「茶爲西南病，甿俗記二李。何人折其鋒？矯矯六君子。」注：「二李，杞與稷也。六君子，謂思道與姪正孺、張永徽、吴醇翁、吕元鈞、宋文輔也。」初，熙

寧七年，遣三司幹當公事李杞經畫買茶，以蒲宗閔同領其事。蜀之茶園不殖五穀，惟宜種茶，賦稅一例折輸，錢三百折絹一匹，三百二十折紬一匹，十錢折綿一兩，二錢折草一圍，凡稅額總三十萬。杞剏設官場，歲增息爲四十萬。其輸受之際，住往壓其斤重，侵其加直。杞以疾去，都官郎中劉佐體量，多其條畫。於是宗閔乃議民茶息收十之三，盡賣於官場，蜀茶盡榷，民始病矣。知彭州呂陶言：「天下茶法既通，蜀中獨行禁榷。況川峽四路所出茶貨，比方東南諸處，十不及一。諸路既許通商，兩川却爲禁地，虧損治體，莫甚於斯。且盡榷民茶，隨買隨賣，或今日買十千，明日即作十三千賣之，比至歲終，不可勝筭，豈止三分而已。佐、杞、宗閔作爲敝法，以困西南生聚。」佐坐罷去，以國子博士李稷代之，陶亦得罪。侍御史周尹復極論榷茶爲害，罷爲湖北提點刑獄。利路漕臣張宗諤、張升卿復建議廢茶場司，依舊通商；稷劾其疏謬，皆坐貶秩。茶場司行劄子督綿州彰明縣，知縣宋大章繳奏，以爲非所當用。稷又詆其賣直釣奇，坐衝替。一歲之間，通課利及息耗至七十六萬緡有奇，詔録李杞前勞而官其子。後稷死於永樂城，其代陸師閔言其治茶五年，獲净息四百二十八萬緡，詔賜田十頃。凡上所書，皆見於國史。坡公所稱思道乃周尹，永徽乃二張之一，元鈞乃呂陶，文輔乃大章也。正孺、醇翁之事不著。

陳鵠《西塘集耆舊續聞》卷八《山谷品題雙井茶》 臘茶出於福建，草茶盛於兩浙。兩浙之品，日鑄爲上。自景祐以後，洪之雙井白芽漸盛，近歲製作尤精。囊紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用避暑濕之氣，其品遠出日鑄上。魯直與陳季常帖云：「雙井前所選，乃家園第一，如所論，不可解。竊意似南方士人觀國爾。昔有南方一士人，初入都，見縣巷燕支舖羣婢即歎息，以爲燕趙之絶色。及其遊界南北，真見妖麗之姝，遂復尋常爾。豈曩時所見長鷹爪者初至縣巷者乎！今謾寄數兩大爪，然其味乃不甚良也。」自山谷品題之後，雙井之名益著。東坡雖欲臣雙井，其可得哉。

陳鵠《西塘集耆舊續聞》卷八《煎茶用薑鹽》 東坡云：「唐人煎茶用薑，故薛能詩云：『鹽損添常戒，薑宜著更誇。』據此，則又有用鹽者矣。近世有用此二物者，必大笑之。然茶之中等者，用薑煎，信佳也，鹽則不可。」東坡之説如此，不知今吴門毘陵、京口煎點茶用鹽，其來已久，却不曾有用薑者。風土嗜好，各有不同。

陳鵠《西塘集耆舊續聞》卷八《茶或以白色爲貴或以碧色爲貴》 范文正公《茶》詩云：「黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。」蔡君謨謂公曰：「今茶絶品者甚白，翠緑乃下者爾。」欲改爲「玉塵飛」、「素濤起」。君謨之説固然。然今自頭綱貢茶之外，次綱者味亦不甚良，不若正焙茶之真者色帶微緑爲佳。近日士夫多重安國茶，以此遺朝貴而夸茶不爲重矣。唐李泌《茶》詩「旋沫翻成碧玉池」，亦以碧色爲貴。今諸郡産茶去處，上品者亦多碧色，又不可以概論。

周守忠《養生雜纂》卷一四《食饌部二・茶》 苦茶久食羽化，與韭同食，令人身重。《壺居士食忌》

茶喫多則滯在腰背，故令人自腰而下多黑。但喫茶常須投少鹽，緣鹽通利，自然無滯。《四時養生論》

飲真茶，令少眠睡。《博物志》

苦茶久食，益意思。《華性食論》

茶以湯澆覆之，用蔥薑芼之，其飲醒酒，令人不眠。《廣雅》

敗荷片爲末，於茶飲中喫，不日羸瘦，却不損人。如要復喫醋，則復長肌肉也。《瑣碎録》

茶用山水上、江水次，井水下。其山水揀乳泉石池慢流者，其江水取去人遠者，井取汲多者。其湍如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉蓮珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不可食也。陸羽《茶紀》

茶茗久服，令人有力悦志。《神農食維》

李劉《四六標準》卷二三《代通制帥四川趙茶馬》 周原之茶膴膴，包以緗奩。《詩》：周原膴膴，堇荼如怡。《説文》：荼，苦荼也。徐曰：即今之茶字，茶茗也，本作荼。《爾雅》價苦荼。注：樹小如梔子，冬生葉，可煑作羹飯。今呼早采者爲茶，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。《本草》：苦荼能去脂，使人不睡。陸羽《茶經》：一曰荼，二曰檟，三曰葭，四曰茗，五曰荈。山谷《謝送碾壑源揀茶詩》：「裔雲從龍小蒼璧，元豐至今人未識。壑源包貢第一春，緗奩碾香供玉食。」

李劉《四六標準》卷二三《代回張茶馬》 兹揚春山之旗。言茶。《麈史》：荆公送元厚之詩云：「新茗齋中試一旗。」世謂茶之始生而嫩者爲一槍，寖大而開爲一旗，過此則不堪矣。荆公博學多聞，豈自有所稽而非淺陋之所能察也。劉彦波詩：「然松煑鼎山泉冽，槍旗一水分優劣。」歐陽永叔《嘗新茶詩》：「終朝採摘不盈掬，通犀銙小圓復窊。鄙哉穀雨槍與旗，多不足貴如刈麻。」又：「約共試新茶，旗槍幾時緑。」【略】取月團三百片之美，包以緗奩。言茶。盧仝《謝寄新茶詩》：「開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。」《學林新編》

云：茶之佳品珍踰金玉，未易多得，而以三百片惠之，其品可知也。餘見上條。【略】佇領鳳詔，趣扈龍旂，某有味溪芽。喻茶。東坡詩：「我官於南今幾時，嘗盡溪茶與山茗。胸中似記故人面，口不能言心自省。建溪所産雖不同，一一天與君子性。」無心天秬。喻馬。東坡詩：「可憐老驥真老矣，無心更秣天山禾。」烹玉澆《過秦》之論，徒抱渴塵。喻茶。山谷《以團茶贈晁無咎詩》：「晁無咎贈君越侯所貢蒼玉璧，可烹玉塵試春色。澆君胷中《過秦論》，斟酌古今來活國。」

張淏寶慶《會稽續志》卷四《茶》 前志載越中茶品甚詳，而猶遺剡茶。按：唐僧清晝詩：「越人遺我剡溪茗，採得金芽爨金鼎。」則剡茶自唐已著名矣。華鎮《剡溪瀑布嶺仙茶詩》云：「煙霞密邇神仙府，草木微滋亦有靈。」則剡茶見稱不特清晝而已。剡茶有九，曰西太白山瀑布嶺仙茶，曰五龍茶，曰真如茶，曰紫巖茶，曰鹿苑茶，曰大崑茶，曰小崑茶，曰焙坑茶，曰細坑茶。見高氏《剡録》

張淏寶慶《會稽續志》卷八《越茶》 日鑄山之英氣兮，既發越于鎮鄉。地靈洩而不盡兮，復薰蒸于草芽。雖名山之最晚兮，爲江南之第一。視紫笋若奴臺兮，又何論乎石花。維瑞龍之爲品兮，與此山以相亞。意山脈之貫通兮，仙種同乎一家。汲西巖之清泉兮，松風生乎石鼎。滋芳液于靈襟兮，沆瀣集乎齒牙。歐公録之《歸田》兮，蘇仙流諸佳咏。伯玉註于詩版兮，文正賞其甘華。至雁塔與花塢兮，固郡志之所載。若餘姚之瀑布兮，尤茶經之所誇。嗟陸羽之不逢兮，宜鑑味之絶少。世方貴夫建茗兮，孰有知夫越茶。客曰世非不知兮，顧茗禁之已苛。亦幸其不盡知兮，姑舍是而言他。

施宿《會稽志》卷一七《日鑄茶》 日鑄嶺在會稽縣東南五十五里，嶺下有僧寺名資壽，其陽坡名油車，朝暮常有日，産茶絶奇，故謂之日鑄。然茶之尤者顧渚、蜀岡、蒙頂、皖山寶雲，皆見於唐以來記録或詩章中，日鑄有名頗晚，吴越供奉中朝，士毛畢入，亦不聞有日鑄，則日鑄之出殆在吴越國除之後。《歸田録》云：草茶盛於兩浙，兩浙之品日注第一。《青箱記》亦云：越州日鑄茶爲江南第一。范文正公汲清白堂西山泉，以建溪、日鑄、卧龍、雲門之品試之，云甘液華滋，悦人襟靈。《茶經》：餘姚茶生瀑布嶺，昔號仙茗，大者殊異。與襄州同。按：今會稽産茶極多，佳品惟卧龍一種，得名亦盛，幾與日鑄相亞。卧龍者出卧龍山，或謂茶種初亦出日鑄，蓋有知茶者，謂二山土脉相類，及栽成信亦佳品。然日鑄牙纖白而長，其絶品長至三二寸，不過十數株，餘雖不逮，亦非他産所可望，味甘輭而永，多啜宜人，無停滯酸噎之患。卧龍則芽差短，色微紫黑，類蒙頂紫筍，味頗森嚴，其滌煩破睡之功，則雖日鑄有不能及，顧其品終在日鑄下。自頃二者皆或充包貢，卧龍則易其名曰瑞龍，蓋自近歲始也。其次則天衣山之坨茶，陶宴嶺之高陽茶，一曰金家隩茶。秦望山之小朵茶，東土鄉之雁路茶，會稽山之茶山茶，蘭亭之花陽茶，諸暨之石筧茶，餘姚之化安瀑布茶，此其梗槩也，其餘尤不可殫舉。日鑄他書及土人皆用此鑄字。蔡君謨、東坡先生詩帖墨迹皆然，惟歐陽公著《歸田録》，則書爲日注，疑公自有所據。其後亦有書作注者，蓋自歐陽公始也。

趙與時《賓退録》卷三 白樂天于潯陽舟中見商婦，賦《琵琶行》，其中有云：「商人重利輕别離，前月浮梁買茶去。」是時此商留家潯陽，而遠取茶于浮梁，始知潯陽之茶，唐未有也。今其行幾徧天下，而浮梁所産反不著。時代推移，而土地所生亦復變遷如此。

高似孫《緯略》卷四《番虜矜茶》 常魯使西番，烹茶帳中。番人問曰：「何爲者？」魯曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」番人曰：「我此亦有。」取以出，指曰此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。在唐時已爲如此。

高似孫《剡録》卷一〇《茶品》 會稽茶以日鑄名天下，余行日鑄嶺，入日鑄寺，緁日鑄泉，瀹日鑄茶。茶與水味，深入理窟。茶生蒼石之陽，碧澗穿注，滋乃水石之靈，豈茶哉。山中僧言吾左右巖陽能幾何，茶入京都奉臺府，供好事者何可給。蓋取諸近峯，剡居半，然則世之烹日鑄者，多剡茶也。日鑄以水勝耳，建溪、顧渚溪以茶名者水也。剡清流碧湍，與山脉絡，茶胡不奇。余留剡幾年，山中巨井清甘深潔宜茶，方外交以茶至者皆精絶。唐僧清晝詩：「越人遺我剡溪茗，採得金芽爨金鼎。」剡茶聲唐已著。李易《剡山》詩：「雲谷移佳茗，風潭遶古松。」栽種也。「趁時務擷茗，餘力工搗楮。」采擷也。「丹鼎山頭氣，茶床竹外烟。」烹試也。仲皎《贈剡僧秀蘊點茶成梅花詩》：「未飛三白雪，却報一枝春。」皆風流人也。作茶品。

瀑嶺仙茶。
五龍茶。
真如茶。
紫巖茶。
鹿苑茶。
大崑茶。

小崑茶。

焙坑茶。

細坑茶。

劉應李《新編事文類聚翰墨全書》後戊集卷一《飲食門・茶》　北苑漁隱《北苑龍茶詩》云：「帶煙蒸雀舌，和露軋龍鱗。」【略】

龍團鳳夸。建州茶名。【略】

兩旗。《顧渚山茶記》有一鎗兩旗之號，言一芽而有兩葉也。【略】

雙井雲腴。江茶名。【略】

石乳。武夷茶名。

陳耆卿《赤城志》卷三六《風土門一・土産》　茶。按：陸羽《茶經》台越下注云：生赤城山者與歙同。桑莊《茹芝續譜》云：天台茶有三品，紫凝爲上，魏嶺次之，小溪又次之。紫凝，今普門也。魏嶺，天封也。小溪，國清也。而宋公祁《答茹吉茶詩》有「佛天雨露，帝苑仙漿」之語，蓋盛稱茶美而不言其所出之處。今紫凝之外，臨海言延峯山，仙居言白馬山，黄巖言紫高山，寧海言茶山，皆號最珍，而紫高茶山昔以爲在日鑄之上者也。

李心傳《建炎雜記》甲集卷一四《江茶》　江茶，在東南草茶内最爲上品，歲産一百四十六萬斤。其茶行於東南諸路，士大夫貴之。隆興亦産茶二百二十八萬斤，臨安二百九十萬斤，嚴州二百十二萬斤，徽州二百十萬斤，寧國一百十二萬斤，潭州一百三萬斤。其他皆不登此數目。江南産茶既盛，民多盜販，數百爲羣，稍詰之，則起而爲盜。淳熙二年，茶寇賴文政反於湖北，轉入湖南、江西，侵犯廣東，官軍數爲所敗。辛棄疾幼安時江西提刑督諸軍討捕，命屬吏黄倬、錢之望誘致，既而殺之。江州都統制皇甫倜，因招降其黨隸中軍。今東南茶皆自榷場轉入金中，亦有私渡於遼海而去者，雖嚴爲譏禁，而終不免於透漏焉。

李心傳《建炎雜記》甲集卷一四《建茶》　建茶，歲産九十五萬斤，其爲團胯者，號爲茶臘，久爲人所貴，舊制，歲貢片茶二十一萬斤。建炎二年，葉濃之亂，園丁亡散，遂罷之。紹興四年，明堂始命市五萬斤爲大禮賞。五年，都督府請如舊額發赴建康，召商人持往淮北。撿察福建財用章傑，以片茶爲市，請市末茶，許之。轉運司言其不經久乃止，而官給長引，許商販渡淮。十二年六月，興榷場，遂取爲場本。九月，禁私販，官盡榷之。上京之餘，許通商，官收息三倍。又詔私載建茶入海者斬。此五年正月辛未詔旨。議者因請鬻建茶於臨安。十月，移茶事司於建州，專一買發。十三年閏月，以失陷引錢，復令通商。今上供龍鳳及京鋌茶，歲額視承平纔半，蓋高宗以錫賚既少，懼傷民力，故裁損其數云。

李心傳《建炎雜記》甲集卷一四《蜀茶》　蜀茶，舊無榷禁。熙寧間，始令官買官賣，置提舉司以專榷收之政。每歲收課三十萬，李稷爲提舉，增至五十萬緡。其後歲益多至百緡，久之不能敷其數，而蜀人以爲病。建炎初，趙應祥爲提都漕司，上言榷茶，買馬五害，請用嘉祐故事罷榷茶，仍令漕司買馬，或未能，然亦當痛減額以蘇園户，輕立價以惠行商。如此，則私販少而盜賊息矣。朝廷然之，擢應祥同主管川陝買馬。三年十一月，應祥至官，遂大更茶法，官買官賣茶法罷，倣蔡京都茶場法，印給茶引，使商人即園户市茶，置合同場以譏其出入，重私商之禁。其法，每斤引錢，春七十，夏五十。市利頭子在外所過征一錢，住征一錢五分，每百斤勾筭。自後引息錢乃復至一百五萬緡。紹興後，提舉官又旋增引錢。至十四年，每引收十二道三百文，比應祥初立法又增一倍。於是茶司一年遂收二百萬，而買馬之數不復加多。故當此時，茶馬之富，甲於天下也。以其歲剩者上供，他司不問也。自乾道末，青羌作亂，茶司爲之增長細馬名色等錢，約三十萬。淳熙六年以後，又屢減園户重額錢，歲約十六萬。至紹興初，楊嗣勳爲使，遂定以爲例焉。紹熙元年減。今成都府利州路二十三處茶場，歲産二千一百二萬斤。一千六百十七萬，係成都府路九州軍凡二十場。四百八十四萬，係利州路二州三場。通博馬物帛，歲收錢約二百四十九萬三千餘緡。川茶司，歲收一百七十八萬有奇。秦口茶司，歲收十八萬有奇。川、秦兩馬司，歲收諸州博馬物帛并雜貨收錢共五十二萬有奇。朝廷歲撥其一百十三萬緡，隸總領所贍軍。宣撫司先取撥四十萬。紹興二十五年七月，其裕民所又增撥七十三萬。然茶馬司率多難之。乾道以後，歲撥或止一二十萬緡。至淳熙十年，遂以五十萬緡爲準，蓋茶司自言歲用二百四十六萬餘緡，以爲比收有剩錢二萬餘緡故也。然川秦八場額市馬一萬二千九百九十四匹，而比歲所市未嘗及焉，則其言蓋未足憑，而歲剩之緡可以坐計矣。自元豐以來，茶事官榷出諸司之上。淳熙十四年，議者請令置制司檢點，奏可。後亦不果行。舊博馬皆以粗茶，乾道末，趙彦博爲提舉，始以細茶遣之。今雅州徼外夷人，亦有即山種茶者，由是綱茶遂爲夷人所賤。然蜀茶之細，其品視南方已下，惟廣漢之趙坡，合州之水南，峨眉之白芽，雅安之蒙頂，士人亦自珍之，但所産甚微，非江建之比也。

李心傳《建炎雜記》甲集卷一四《夔州茶》　夔路自祖宗以來不榷茶，政和中有司請賣引者，議以民夷不便，罷之。紹興中，韓球美成同提舉茶馬，始榷忠、達

州茶，即夔、合、廣安置合同場，歲收以八萬斤爲額。然商人以利薄不通，但以引錢敷民間耳，民甚苦之。二十七年冬，忠守董如敏以爲言，事下茶馬司。時許覺民侍郎爲主管官，不肯蠲，乃止。後三年，王瞻叔以漕副攝事，遂除之。先是美成在茶司，盡取園户加饒之茶爲正額，有一場而增至二十萬斤者。韓以十七年十二月領茶事，十九年五月移夔。民知輸官不補所得，於是起爲私販。二十六年六月，秘書省正字張震真甫以爲言，遂命茶司裁損，今茶場每百斤加饒率過半，若茶官稍加裁抑，而販者遂轉而之他，宜量減引錢，而禁其搭帶。又因地之遠近不同，而稍爲低昂之，則庶乎其可矣。

羅大經《鶴林玉露》卷三《乙編・建茶》 陸羽《茶經》，裴汶《茶述》，皆不載建品，唐末然後北苑出焉。本朝開寶間，始命造龍團，以別庶品。厥後丁晉公漕閩，乃載之《茶録》。蔡忠惠又造小龍團以進。東坡詩云：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加，吾君所乏豈此物，致養口體何陋耶！」茶之爲物，滌昏雪滯，於務學勤政，未必無助。其與進荔枝桃花者不同，然充類至義，則亦宦官妾之愛君也。忠惠直道高名，與范、歐相亞，而進茶一事，乃儕晉公，君子之舉措，可不謹哉！

羅大經《鶴林玉露》卷三《丙編・茶瓶湯候》 余同年李南金云：「《茶經》以魚目、湧泉、連珠爲煮水之節。然近世瀹茶，鮮以鼎鑊，用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸二沸三沸之節。又陸氏之法，以未就茶鑊，故以第二沸爲合量而下，未若今以湯就茶甌瀹之，則當用背二涉三之際爲合量。乃爲聲辨之詩云：『砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車稠載來。聽得松風并澗水，急呼縹色緑瓷杯。』」其論固已精矣。然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於老而苦哉！惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘。此南金之所未講者也。因補以一詩云：「松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。」

陶宗儀《説郛》卷二一楊伯嵓《臆乘・茶》 茶之所産，陸經載之詳矣。獨異美者，名未備。謝氏論茶曰：此丹丘之仙茶，勝烏程之御舞。不止味同露液，白況霜華，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。楊衒之作《洛陽伽藍記》，曰食有酪奴，指茶爲酪粥之奴也。杜牧之詩：「山實東南秀，茶稱瑞艸魁。」皮日休詩：「十盆前皋盧。」曹鄴詩：「劍外尤華英。」施肩吾詩：「茶爲滌煩子，酒爲忘憂君。」此見于詩文者。若《南越志》茗苦澀謂之果羅。北苑曰葉布，絶品也。豫章曰白露，曰白芽。南劍曰石花，曰蕨芽。東川曰獸目，湖、常俱曰紫筍，壽州曰黄芽，福、閩曰生芽，曰露芽，岳陽曰含膏。外此尤夥，頗疑似者不書，若蟾背、鱟鬚、鵲舌、蟹眼、瑟瑟塵、霏霏靄、鼓浪、湧泉、琉璃眼、碧玉池，又皆茶事中天然偶字也。

祝穆《方輿勝覽》卷四《安吉州》 茶山。在長興縣西，産紫笋茶。杜牧《茶山詩》：「山實東吴秀，茶稱瑞草魁。剖符雖俗吏，脩貢亦仙才。溪盡停蠻棹，旗張卓翠苔。重遊難自尅，俛首入塵埃。」

祝穆《方輿勝覽》卷六《紹興府》 日鑄茶。在會稽東南五十里，有日鑄嶺，其地産茶，歐陽公嘗曰：兩浙産茶，日鑄第一。

祝穆《方輿勝覽》卷四《安吉州》 井泉金沙泉。在長興縣啄木嶺，即每年造茶之所也。湖、常二郡接界于此，上有境會亭，每茶節二牧畢至，祈泉處沙中居常無水，將造茶，太守具犧牲祭泉，久之發源清溢。造御茶畢，水則微減。供堂者畢，水已半矣。太守造茶畢，即涸矣。

祝穆《方輿勝覽》卷一一《建寧府》 貢龍鳳等茶。北苑焙在城東二十五里鳳凰山，南唐保大間，命建州製的乳茶，號曰京鋌，臘茶之貢自此始，遂罷陽羨茶貢。郡志，其品大概有四，曰銙，曰截，曰鋌，而最麤爲未。國朝太平興國二年，始置龍焙，造龍鳳茶。咸平，丁晉公爲本路漕監，造御茶，進龍鳳團。慶歷間，蔡公端明爲漕，始改造小龍團，仁廟尤所珍惜。是後最精者曰龍團勝雪。外有密雲龍一品，號爲奇絶，方靈芽初折之時，常先民焙十餘日，異時進發，飛騎疾馳，不出中春，頭綱已至京師。韓无咎記云：其地不富于田，物産瘠甚，而芽利通天下。每歲方春，摘山之夫十倍耕者。黄魯直《謝送壑源揀芽詩》：「喬雲從龍小蒼璧，元豐至今人未識。壑源色貢第一春，細盞碾香供玉食。春思殿東金井欄，甘露薦椀天開顔。橋山事嚴庀百局，補袞諸公省中宿。中人傳賜夜未央，雨露恩光照宫燭。右丞似是李元禮，好事風流有涇渭。肯憐天禄校書郎，親收家庭遺分似。春風飽識天官羊，不慣腐儒湯餅腸。搜攪十年燈火讀，令我胷中書傳香。已戒應門老馬走，客來問字莫載酒。」王介甫《送元厚之詩》：「新茗齋中試一旂。」茶芽謂之一槍一旂。韓无咎《次韻沈清臣遊龍焙詩》：「武夷山人厭塵埃，金鞭白馬飛崔嵬。丹砂已就不可識，尚有瑶草分靈栽。千花翦巧綴密露，秀色不待春風催。東溪路入三千里，山如舞鳳連翩來。槍旂未動供採掇，轟鼓夜作空山雷。蒼虬繞主龍蒐壁，面爲鐵石心瓊瑰。烹煎鬬水出好事，珠璣玉字相榮迴。已嗟雙井甘退步，況復日注真難儕。我來竊食端爲此，把玩一日三徘徊。手斟清泉吊陸子，底用濁酒供歡咍。頭風快愈春睡散，老眼尚爲草書開。知君此遊故不惡，坐有纖纖時奉盃。」

祝穆《方輿勝覽》卷一六《徽州》 茶。有勝金、嫩桑、仙芝、來泉、先春、運合、華英之品，又有不及號者，曰片茶。

祝穆《方輿勝覽》卷一九《隆興府》 土産雙井茶。黄魯直送《雙與蘇子瞻詩》：「人間風日不到處，天上玉堂森寶書。想見東坡舊居士，揮毫百斛雙明珠。我家江南摘雲腴，落磴霏霏雪不如。爲君喚起黄州夢，獨載扁舟向五湖。」

祝穆《方輿勝覽》卷五五《雅州》　土産蒙頂茶。《圖經》：蒙頂有茶，受陽氣全，故茶芳香。白樂天《琴茶行》云：李丞相德裕入蜀，得蒙餅，以沃於湯餅之上，移時盡化，以驗其真。文彦博《謝人惠蒙頂茶詩》：「舊譜最稱蒙頂味，露芽雲液勝醍醐。」吴中復《謝惠茶詩》：「我聞蒙山之巔多秀嶺，煙巖抱合五峯頂。峨嵋氣象壓西垂，惡草不生生菽茗。」

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・茶》　《羣書要語》：茶者，南方嘉木，自一尺二尺至數十尺，其巴川峽山有兩人抱者，伐而掇之，樹如瓜蘆，葉如梔子，花白如薔薇，實如栟櫚，蔕如丁香，根如胡桃，其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。《茶經》劒南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。《國史補》郭璞云，早取爲茶，晚取爲荼。《茶經》凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。同上沫餑者，湯之華也，如晴天爽朗有浮雲，則鱗鱗然。華之薄者曰沫，厚者爲餑，輕細者爲花。陸羽《茶經》釋滯消壅，一日之利漸佳；瘠氣浸精，終身之累斯大。獲益則歸功茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見者乎。毋景休《茶飲序》

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・顧渚貢茶始末》　陸羽《茶經》云：浙西以湖州上，常州次；湖州生長興縣顧渚山中，常州義興縣生君山懸脚嶺北峯下唐義興縣。《重修茶舍記》云：義興貢茶非舊也，前此故御史大夫李栖筠實典是邦，山僧有獻佳茗者，會客嘗之，野人陸羽以爲芬香甘辣冠于他境，可薦于上。栖筠從之，始進萬兩，此其濫觴也。厥後因之，徵獻浸廣，遂爲任土之貢，與常賦之邦等矣。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・北苑貢茶始末》　建安北苑茶，始於太宗太平興國三年，遣使造之，取象於龍鳳以别入貢。至道間，仍添造石乳蠟面。其後大小龍茶又起於丁謂，而成於蔡君謨。至宣政間，鄭可簡以貢茶進用，久領漕計，創添續入，其數浸廣，今猶因之。細色茶五綱凡四十三品，形製各異，其七千餘餅。其間貢新試，新龍團勝雪，白茶，御苑，玉芽，此五品乃水揀爲第一，餘乃生揀，次之又有黿色茶七綱凡五品，大小龍鳳并揀芽，悉入龍腦和膏爲團餅茶，共四萬餘餅。蓋水揀茶即社前者，生揀茶即火前者，黿色茶即雨前者。閩中地暖，雨前茶已老而味加重矣。又有石門、乳吉、香口三外焙，亦隸於北苑，皆採摘茶芽送官焙添造，每歲糜金共二萬餘緡，日役千夫，凡兩月方能迄事。第所造之茶不許過數，入貢之後，市無貨者，人所罕得。惟壑源諸處私焙茶，其絶品亦可敵官焙，自昔至今，亦皆入貢，其流販四方，悉私焙茶耳。《苕溪漁隱》

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・會湖常境上》　唐茶惟湖州紫筍入貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，然後分賜近臣。紫筍生顧渚，在湖、常二境之間，當采茶時，兩郡守畢至，最爲盛集。白樂天守姑蘇，聞賈常州、崔湖州茶山境會寄詩，云：「遥聞境會茶山夜，珠翠歌鍾俱遶身。盤下中分兩州界，尊前合作一家春。」

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・雀舌下材》　茶芽，古人謂之雀舌、麥顆，言其至嫩也。今茶之美者，其質素良，而所植之木又美，則新芽一發便長寸餘，其細如針，唯牙長爲上品，以其質幹土力皆有餘故也。如雀舌、麥顆者，極下材耳，乃北人不識，誤爲品題。予山居有茶論，嘗茶詩云：「誰把嫩香名雀舌，定應北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。」

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・論槍旗》　荆公送元厚之詩云：「新茗齋中試一旗。」世謂茶之始生而嫩者則爲一槍，寖大而開謂一旗，過此則不堪矣。荆公博學多聞，豈自有所稽，而非淺陋之能察也。《摩史》

謝維新《古今合璧事類備要》前集卷一六《節序門・清明》　進紫筍茶。清明日，湖州進紫筍茶。《歲時記》

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四二《香茶門・茶》　瑞草總論。茶，南方嘉木也，其樹低者二尺、三尺，高者五尺、六尺，其巴山峽川有兩人合抱者。伐而掇之，其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，葉如丁香，根如胡桃。瓜蘆木出廣州，似茶，至苦澁。栟櫚，蒲葵之屬，其子似茶，皆下朵。其字或從草，或從木，或草木并。從草當作茶，從木當作檟，草木并作檟。《本草》其名一名茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。檟，苦茶，蜀西南人謂茶曰蔎。早取者爲茶，晚取爲茗，葉老曰荈。其土産各有優劣，建州北苑先春龍焙，洪州西山白露，雙井白芽，鶴嶺，安吉州顧渚紫筍，常州義興紫筍，陽羨春池，陽鳳嶺，睦州鳩坑，宣州陽坑，南劍蒙頂石花，露鋌，籛牙，南康雲居，峽州碧澗明月，東川獸目，福州方山露芽，壽州霍山黄芽，皆茶之極品也。然上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。凡藝而不實，植而空茂，法如種瓜，三歲可採。野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。筍者上，芽者次。葉捲者上，葉舒者次。陰山坡谷不堪採掇，至於採摘，社前者佳，其次寒食前，又其次穀雨前。蒸焙既有法，留藏亦有方，烹煎亦莫不皆有訣。故沫餑者，湯之華也。花之薄者爲沫，厚者爲餑，細者爲花。茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。此陸羽《茶經》所由作也。茶之爲用，味至寒，若熱渴，凝悶，腦目澁，四肢煩，百節不舒，聊四五啜，與醍醐甘露抗衡也。其他如貢茶，如搉茶。貢茶，猶知斯人有愛君之心。若夫搉茶利歸於官，擾及於民，其爲害又不一端矣。

陳景沂《全芳備祖集》後集卷二八《藥部・茶》

碎録

一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。《茶經》。茶有三品，上者生爛石，中者生礫壤，下者生黃土。沫餑者湯之華也。花之薄者爲沫，厚者爲餑，細者爲花。陸羽《茶經》凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。《茶經》。建安以鬬茶爲茗戰。《茶録》茶之佳者，造在社前，其次火前，謂寒食前也，其下則雨前，謂穀雨前也。齊己詩云：「高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。」此言火前，蓋未知社前之爲佳也。唐人之於茶，雖有陸羽《茶經》，而持論未精，蔡君謨則持論精也。《學林新編》。南劒有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。蔡寬夫《詩話》。草茶盛於兩浙，日注第一，自景祐以來，洪州雙井白芽，制作尤精，遠出日注之上，遂爲草茶第一。坡詩注湖州長興縣啄木嶺金沙泉，每歲造茶之所也。泉處沙中，居常無水，湖、常二郡太守至於境會亭，具犧牲拜勅祭泉。其夕水溢，造御茶畢，水即微減，供堂者畢，水已減半，太守造畢即涸矣。二守還旆晚時，則有風雷之變。張君房《脞説》。宣州宣城縣有茶山，其東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝，形如小方餅，橫鋪茗芽其上，太守常薦之京洛，題曰陽坡茶。杜牧茶山詩云：「山實東吳秀，茶稱瑞草魁。」毛文錫《茶譜》。袁州界橋其名甚著，不若湖州之研膏紫笋，烹之有緑脚垂下，故公淑賦云：雲垂緑脚。《茶譜》。建州北苑先春龍焙，洪州西山白露、雙井白芽、鶴嶺、安吉州顧渚紫筍，常州義興紫筍、陽羨春池、陽鳳嶺，睦州鳩坑，宣州陽坡，南劒蒙頂石花、露鉢牙、籤牙，南康雲居，峽州碧澗明月，東川獸目，福州方山露芽，壽州霍山黃芽。《茶譜》。

陳景沂《全芳備祖集》後集卷二八《藥部・茶》

雜著

臣前因奏事，伏蒙陛下諭臣先任福建轉運使，日所進上品龍茶，最爲精好，臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材。昔陸羽《茶經》不第建安之品，丁謂《茶圖》獨論採造之本，至於烹試曾未有聞。臣輒條數事簡而易明，勒成二篇，名曰《茶録》。伏惟清閑之宴，或賜觀採，臣不勝惶懼榮幸之至，謹序。蔡襄進《茶録・序》【略】下篇論茶器。茶焙編竹爲之，衷以箬葉，蓋其上以收火也，隔其中以有容也。納火其下，去茶尺許，令温温然，所以養茶色香味也。茶籠，茶不入焙者，宜密封裹，以箬籠盛之，置高處不近濕氣。砧椎用以碎茶，以木爲之，或金或鐵，俱取于便用。茶鈐，屈金鐵爲之，用以炙茶。茶碾以銀或鐵爲之，黃金性柔，銅及硫石皆能生銹音星，不入用。茶羅以絶細爲佳，羅底用蜀東川鵝溪畫絹之密者，投諸水揉洗以羃之。茶盞，茶色白宜黑盞，建安所造者，紺黑紋如兔毫，其坯微厚，燔之久熱難冷，最爲要用，出他處者，或薄或紫色，皆不及也。其青白盞，鬬試家自不用。茶匙要重，擊拂有力，黃金爲上，人間以銀鐵或銅爲之，竹茶匙太輕。建茶不取湯餅，餅要小者易候湯，又點茶注湯有準。以上俱蔡君謨《茶録》。夫茶爲物之至精，而小龍團又其尤精者，録序中所謂上品龍茶者是也。蓋自君謨始造而歲貢焉，仁宗皇帝尤所珍惜，雖輔相之臣未嘗輒賜，惟南郊大禮致齋之夕，中書、樞密院各四人共賜一餅，宫人剪金爲龍鳳花草貼其上，兩府之家分割以歸，不敢碾試，相家藏以爲寶，時有佳客出而傳玩爾。嘉祐七年，親享明堂，齋夕始人賜一餅，余亦忝與，至今藏之。余自以諫官供奉仗内，至登二府，二十餘年，纔一獲賜，而丹成龍駕，舐鼎莫及，每一捧玩，淚血交零而已。因君謨著録，輒附于後，庶知小團自君謨始而可貴如此。歐陽修《龍茶録後序》

史能之咸淳《毗陵志》卷一三《土産》 茶。《詩》云荼。《爾雅》云：檟，苦荼。陸羽《茶經》云：浙西以湖州爲上，常州次之，産宜興。

吴自牧《夢粱録》卷一八《物産・貨之品》 茶。寶雲茶，香林茶，白雲茶。又寶嚴院垂雲亭亦産。東坡以詩戲云：「妙供來香積，珍烹具大官。揀芽分雀舌，賜茗出龍團。」蓋南北兩山、七邑諸山皆産。徑山採穀雨前茗，以小缶貯饋之。

佚名《五色線》卷中《雷鳴茶》 蜀雅州蒙山有五頂，頂上有茶園。有僧病冷，遇一老人謂曰：何不飲茶？仙家有雷鳴茶於蒙山中頂，以春先後俟雷發聲，併手採摘，至三日而止。若一兩，以本處水煎服即祛宿疾，三兩可接骨，四兩即爲地仙。

佚名《五色線》卷下《騎火茶》 龍安有騎火茶最上，不在火前，不在火後故也。清明改火，故曰騎火茶。茶詩

魏仲舉《五百家注昌黎文集》卷四《燕河南府秀才》 茶出蜀門。茶，茶也。韓曰：茶之嫩者，雀舌、鳥觜、麥顆，皆出蜀中。老杜《木皮嶺詩》：「辛苦赴蜀門。」荼一作茶。

林駉《古今源流至論》續集卷四《榷茶》 嘗觀《禹貢》，任九州土地所宜而無茶一字，《周禮》列祭祀賓客之名物，亦無茶一字，以至漢唐以來，史傳所載皆不言之。夫茶充於味而饒於利，何盛於今而不用於古乎，抑有説焉。按：《本草》茶本名茗，一名檟，一名荈，今通謂之茶。蓋茶近故呼之，末之乃可飲，與古所食

殊不同。《本草》。而《茶譜》云雅州蒙山中頂之茶，獲一兩即能祛疾，二兩無疾，三兩固以換骨，四兩即爲仙矣。其他頂茶園採摘不廢，惟中峯雲霧蒙散，鷙獸時出，故人迹之所不到，是茶也，本藥品之至良也。《茶譜》：雅州蒙山中有五頂，頂有茶園，其中頂日上清峯，昔人有遇老父，謂曰蒙之中頂茶，獲一兩即能祛疾，二兩無疾，三兩固以換骨，四兩即爲仙矣。其四頂茶園採摘不廢，惟中頂草木繁密，雲霧所蔽，鷙獸時出，人迹不至。至唐人《茶飲序》云：釋滯消壅，一日之利暫佳；痞氣侵精，終身之累斯大。則知自蒙山之外，他土所産其性極冷，故多雜以草木食之，是茶也本草食之相混也。唐毋炅《茶飲序》云。及其後也，智者創物，製作愈精，亦可以少易其性。譬如易牙先得口之於味，而俾天下之人皆知所嗜，而有國家者因以爲財賦之原焉。究其所由來，貴於唐而盛於我朝也，亦猶含桃薦廟而盛於漢，漢以含桃薦寢廟。荔子萬錢而重於唐，唐貴妃嗜荔子，時至萬錢。蓋物之所尚各有其時爾。自唐陸羽隱於苕溪，性酷嗜茶，乃著《茶經》三篇，言茶之原之法之具尤備。陸羽上元初，更隱苕溪，自稱桑苧翁，性嗜茶，著經三篇，言茶之原之法之具尤備，天下益知飲茶矣。時鬻茶者至，陶羽形置煬突間，祖爲茶神。有常伯熊者，因陸羽論，復廣煮茶之功，李卿知伯熊善煮茶，召之。如常伯熊嗜之，見上。玉川子嗜之，盧仝性嗜茶，至飲七椀，曰覺兩腋生清風。江湖散人嗜之，陸龜蒙號江湖散人，嗜茶，置園顧渚山下，歲取租茶自判品第。故天下益知飲茶。回紇入朝，亦驅馬市之矣。《回紇傳》：入朝驅馬市茶。習之既久，民之不可一日無茶，猶一日而無食，故茶之有稅始於趙贊。《唐志》：德宗時，趙贊議稅天下茶漆竹木，十取一以爲常平本錢。行於張滂。《通典》：上元九年初稅茶，凡州縣産茶，山外要路皆估其直，什稅一，從張滂之請也。至王播則有增稅，《唐志》：穆宗時王播增天下茶稅率百錢增五十。至王涯則有榷法。同上。王涯置榷茶使，使徙民植茶於官場。迨至我朝，往往與鹽利相等。賓主設禮，非茶不交，而私家之用，皆仰於此。榷商市馬入衙置使，而公家之利全辦於此，茶至是而始重矣。然嘗以國朝榷茶之法而觀之，曰榷務，曰貼射，曰交引，曰三分，曰三説，曰茶賦，紛紛不一。然論其大要不過有三，鬻之在官一也，通之商賈二也，賦之茶户三也。乾德之榷務。《筆談》：太祖乾德二年，詔在京建州、漢蘄口，各置榷貨務。五年始禁私賣。淳化之交引，太宗淳化四年，行交引法置榷務。咸平之三分，咸平五年，王嗣宗始立三分法，以十分茶價四分給香藥，三分犀象，三分茶引。六年又改支六分犀象，四分茶引。景德之三説，景德二年，許入中錢帛金銀，謂之三説。並《筆談》。此鬻之在官者。淳化二年，貼射置法。淳化二年，令商賈就園户置茶，於官場貼射，始行貼射法。至四年行交引，罷貼射。同上。此通之商賈者。嘉祐三年，均賦於民。嘉祐四年，韓絳及三司，言茶課歲二百四十四萬八千。嘉祐三年，才及一百二十八萬，又募入入錢，皆有虚數，實八十六萬，而三十九萬有奇是爲本錢，才得子錢四十六萬九千而已，其贊運給費不與焉。宜納至和之後一歲之數，以所得息錢均賦，茶户恣其買賣。詔弛茶禁，以三司歲課均賦，茶户歲輸三十三萬八千有奇，謂之租錢，唯臘茶禁如舊，餘茶肆行天下矣。此賦之茶户者。然榷茶之法，官病則求之商，商病則求之官，二法之立雖曰不能無獘，然彼此相權，公私相補，則亦無害也。惟夫均之於民，則民病始極。噫！豈惟民病哉，雖在官在商，亦因是而有獘爾。愚嘗推原其法，自乾德置榷茶之務，定私買之禁，然利額未甚多，場務未甚衆，而民之有茶，猶得以自折其稅，是官鬻猶有遺利也。太祖乾德二年，諸州民有茶附折稅外，官悉市之，許民於京師輸金銀錢帛，官約券就榷務以茶償之。時在京建州、漢蘄口置務，他處皆未置。自後有十三場六榷務之立。至淳化許商賈置鬻茶之場，而行貼射之法，然大商之利多而國家之課減。未幾，復罷其制，是通商猶有遺法也。國初，許商賈就園户置茶，於官場貼射，謂之貼射法。太宗淳化三年，始行之，四年罷。仁宗天聖元年，復行之，行之三年，利歸大商。又曰邊糴償以見錢，京師府藏不足以繼，爭言不便。孫奭言：商人貼射，則善茶入商人，入官者皆粗惡。詔罷行三税法。商納芻粟於邊郡，官給文券於茶務，此交引之法爾。然鬻引之具一興，而所給之茶不充，此利復在商而不在官也。西北用兵，又募商人入中粟麥材木於邊郡，給文券，謂之交引。許就沿江榷務自請射茶，郡所入直千，五六千至三十千而給券百千，謂之加饒。然商人入中者不知茶利，至京皆以茶引鬻於茶商，百千纔得二十餘緡，謂之實錢。韓下坐賈遂專交引以射利，謂之引鋪。歲月滋深，沿江茶務交引紛至，茶不充給，計歲入雜茶三年不能償，其弊如此。始以茶錢與香藥、犀象爲三分之法，邊糴未充而商人爲便。後以轉糴、便糴、直便爲三説之法，邊粟雖足而商人折閱，此利徒在官而不在商也。熙寧四年，吴充曰：茶法初立，許商人入芻粟之郡，入交錢至京師，或使銀金紬絹，或香藥犀象，唯所欲，商人便之。後以邊糴未定，遂以三分之法定立分數，不許從便。又茶官多置茶之下者苟足課額，商人得之往往折閱，所以大壞。又《筆談》：舊傳茶有三説，見錢爲一説，犀牙香藥爲一説，茶爲一説，此乃三分法。謂緣邊入納糧草，價折爲三分，一分折見錢，一分折犀象、雜貨，一分折茶。爾後又併折塩爲四分法。予在三司求得三説，乃是轉糴爲一説，便糴爲一説，直便爲一説。轉糴者，極邊糧草歲入必欲足常額，三司先封樁見錢，緊便錢，緊茶錢，然後召人入中。便糴者，沿邊糧草商人先入之，詣京師請慢便錢，慢茶鈔及雜貨。直便者，商人取便於沿邊，入納見錢於京師，請領轉糴數足，然後聽便糴直便，以此商人就趁極邊轉糴。之二法者，官無全利，亦無全害，商無全得，亦無全失，蓋彼此迭相救矣。夫何韓絳以三司所得之息，而均於

茶户之民，舊納茶稅，今變租錢，民甚困之。見上。甚者稅不多登而官有浸虧之課，販者日寡而商有不通之患，此官之與商，商之與民交受其弊。歐陽言民舊納茶稅，今變租錢，一害也。小商所販至少，大商絶不通行，二害也。茶租不登，浸虧國用，三害也。往時官茶容民入雜，故茶多而賤，今民自賣須要真茶，真茶不多，其價遂貴，四害也。河北和糴，實要見錢，京師歲輦於河北，五害也。歐陽五害之説，豈欺我哉。見上。噫！此猶未至極病者。茶户均賦固也，異日均賦之外，復有搉之之法，民堪之乎。靖康元年，楊時言，陛下復祖宗之舊。崇寧紛更，惟茶鹽二法，最爲民害。仁宗會搉茶爭利，均爲茶租户輸之，弛其禁，令茶租錢輸如故，而搉户愈密，是搉之又搉也。茶地出租可也，異日無茶之所，亦例有租錢之輸，民堪之乎。王德用《麈史》嘗試攷之，其茶凡三名，一名供軍稅茶，蓋江南李氏所取以助軍也。二曰酒茶，乃景德之前，因撲賣縣酒，課其利計茶以納，後因敗欠，遂以數數出於民。三曰市茶，景德三年歲荒，官許額外課茶以濟艱食，後不復減。湖北二路淮安復，漢陽三州軍無茶租，蓋民不種以資利耳。嘗按茶之起謂之根租，以茶株均數其多寡而已。今水湖田宅之地，無茶株而有茶稅。噫！民病矣，其可不爲之慮耶。昔開寶中，有司請高茶價，我太祖曰：茶則善矣，無乃困吾民乎。詔勿增價。噫！是言也，將天地鬼神實聞矣，豈惟斯民感之哉，愚願今之聖天子法之。太祖開寶七年，有司以湖南新茶異於常歲，請高其價以鬻之。上曰：茶則善矣，無乃重困吾民乎。即詔第復舊制，勿增價直。《寶訓》。景德中，茶商俱條三等利害，宋太初曰：上等利取太深，惟從中等，公私皆濟。噫！是言也，將民生日用實賴之，豈惟國用利之哉。陳恕爲三司使，將立茶法，召茶商數十人，俾條利害，第爲三等。副使宋太初曰：吾觀上等之説，利取太深，此可行於商賈，不可行於朝廷。下等固減裂無取，惟中等之説，公私皆濟，吾裁損之，可以經久。行之數年，公用足而民富實，世言三司使惟陳恕爲稱首。愚願今之賢大夫法之。

佚名《南窗紀談》 飲茶，或云始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》，非也。按：《吴志・韋曜傳》，孫皓時，每晏饗，無不竟日坐席，無能否飲酒率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜所飲不過二升，初見禮異時，或爲裁減，或賜茶荈以當酒。如此言，則三國時已知飲茶，但未能如後世之盛耳。逮唐中世榷利，遂與麦酒相抗，迄今國計賴此爲多。唐人所飲不過草茶，但以旗槍爲貴，多取之陽羨，猶未有所謂臘茶者。今建州製造，日新歲異，其品之精絶者，一餅直四十千，蓋一時所尚，故豪貴競市以相夸也。

陶宗儀《説郛》卷一八顧文薦《負暄雜録・建茶品第》 唐陸羽《茶經》，裴汶《茶述》，皆不第建品，説者但謂二子未嘗至閩，不知物之發也，固自有時。蓋昔者山川尚閟，靈芽未露。至于唐末，然後北苑出，爲之最。是時僞蜀毛文錫作《茶譜》，始言建有紫笋，而臘面乃至産于五代之季。建屬南唐，歲率諸州民採茶。北苑初造研膏，繼造臘面，既又製其佳者，號京鋌。本朝開寶末下南唐，太平興國初，時置龍鳳模，遣使即北苑造團茶以別庶飲，龍鳳茶蓋始于此。又一種茶聚生石崖，枝葉尤茂，至道初，有詔造之，別號石乳。又一種號的乳，又一種號白乳，蓋自龍鳳與京、石、的、白四種始出，而臘面降爲下矣。蓋龍鳳等茶，皆太宗朝所製。至咸平初，丁晉公漕閩，始載之于《茶録》。慶曆中，蔡君謨將漕，創造小龍團以進，被旨仍歲貢之。自小團出，而龍鳳遂爲次矣。元豐間，有旨造密雲龍，其品又加于小團之上。紹聖間，改爲瑞雲翔龍。大觀初，徽宗親製《茶論》二十篇，以白茶與常茶不同，偶然生出，非人力可致，于是白茶遂爲第一。又製三色細牙及試新鋌，貢新鋌。自三色細芽出，而瑞雲翔龍顧居下矣。凡茶芽數品，最上曰小芽，如雀舌鷹爪，以其勁直纖鋭，故號芽茶。次曰中芽，乃一芽帶一葉者，號一槍一旗。次曰紫芽，一芽帶二葉者，號兩旗一槍，其帶三葉四葉者，皆老矣。芽茶早春極少，景德中，建守周絳爲補《茶經》，言茶芽只作早茶，馳奉萬乘，嘗之可矣。若一旗一槍，可謂奇茶也，故一槍一旗，號揸芽，最爲挺特。王金陵送人長閩詩云「新茗齋中試一旗」，謂揀芽也。宣和庚子歲，漕臣鄭可問始創爲銀綫水芽，蓋將已揀熟芽，再剔去，祇取心如線一縷，用珍器貯清泉漬之，光瑩如銀絲，用以製新鋌，有小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。又廢白、的、石三乳，最造花鋌二十餘色。初貢茶，皆入龍腦，至是慮奪真味，始不用焉。蓋茶之妙，至勝雪極矣，故合爲冠，然猶在白茶之次者，以白茶上所好也。羅黄儒撰《品茶要録》，極稱當時靈芽之富，謂使陸羽數子見之必爽然自失矣。其茶歲分十餘綱，惟白茶與勝雪，自驚蟄後興役，浹日乃成，飛騎疾馳，至中都不出中春已至，號爲頭綱玉芽。以下先後而發，逮至夏過半矣。歐陽公詩云：「建安三千五百里，京師三月嘗新茶。」蓋御茶園自九窠十二隴至小山，凡四十六所，惟龍游窠小苦竹、張坑、西際，又爲禁園之先也。此熊蕃《宛録》及諸家雜記採其説云。

黄震《黄氏日抄》卷六七《讀文集九・桂林虞衡志》 修仁茶。修仁，静江府縣名。製片二寸許，上有供神仙三字者，上也。大片麁淡。

潛説友《咸淳臨安志》卷五八《物産・貨之品》 茶。歲貢見舊志載，錢塘寶雲菴産者，名寶雲茶。下天竺香林洞産者，名香林茶。上天竺白雲峯産者，名白雲茶。東坡詩云：「白雲峯下兩槍新。」又寶嚴院垂雲亭亦産茶，東坡有《怡然以垂雲新茶見餉報以大龍團

戲作小詩》：「妙供來香積，珍烹具太官。揀芽分雀舌，賜茗出龍團。」又《游諸佛舍一日飲釅茶七盞戲書》有云：「何須魏帝一丸藥，且盡盧仝七碗茶。」蓋南北兩山及外七邑諸名山，大抵皆産茶。近日徑山寺僧採穀雨前者，以小缶貯送。

王應麟《玉海》卷一八一《食貨・乾德榷貨務》　至道元年七月十九日，以楊允恭兼制置茶鹽使，李廷遂、王子輿副之。二年九月，詔連州歲造龍鳳茶。咸平二年九月二十三日，子輿言江、淮、浙茶鹽收錢三百九十七萬餘緡。增五十萬八千餘緡。自江淛納土，山場榷務，總四百餘萬緡，祥符已後歲及二百萬緡，六年、七年並及三百萬緡，八年榷務茶引錢一百五十萬緡，比新額虧十萬緡。惟川、峽、廣南茶聽民自賣買，禁其出境，餘悉榷。淮南則蘄、黄、廬、舒、壽、光六州官置吏總之，謂之山場者十有三。蘄州四，黄州一，廬州一，舒州二，壽州五。六州採茶之民隸焉，謂之園户，先受本錢而後入茶。又有折税茶，總爲歲課八百六十五萬餘斤，其江浙、荆湖、福建等州歲如山場輸租折税，總歲課江南、千二十七萬餘斤。兩浙、福建三十九萬三十餘斤。皆轉輸要會之地，爲六榷貨務。江陵、真州、海州、蘄州蘄口、無爲、漢陽凡六務，受買納茶以給商人。景德二年八月癸巳，或請於興元府置榷茶務，上不許。

王應麟《玉海》卷一八一《食貨・淳熙解鹽圖》　《周詩》記苦荼，茗飲出近世。《春秋》書齊荼，《漢志》書荼陵，陸、顔諸人雖已轉入茶音，而未易字文也。自陸羽《茶經》，志三卷。盧仝《茶歌》，趙贊茶禁以後，遂易荼爲茶。

《爾雅注》：早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈。《釋文》曰：《埤蒼》作檟。塌地剩茶之名，三説貼射之法，招商收税之令，紛紛見于史册。杜育有《荈賦》，温庭筠有《採茶録》。志一卷。毋景著《茶飲序》。唐李珏曰：價高則市者稀，價賤則市者廣，未見阜財，徒云斂怨。中世徙場而榷茗，諸藩塌地以名錢。

周密《武林舊事》卷二《進茶》　仲春上旬，福建漕司進第一綱蠟茶，名「北苑試新」。皆方寸小夸。進御止百夸，護以黄羅軟盞，藉以青箬，裹以黄羅夾複，臣封朱印，外用朱漆小匣，鍍金鎖，又以細竹絲織笈貯之，凡數重。此乃雀舌水芽所造，一夸之直四十萬，僅可供數甌之啜耳。或以一二賜外邸，則以生綫分解，轉遺好事，以爲奇玩。茶之初進御也，翰林司例有品嚐之費，皆漕司邸吏賂之。間不滿欲，則入鹽少許，茗花爲之散漫，而味亦漓矣。禁中大慶賀，則用大鍍金甃，以五色韻果簇飣龍鳳，謂之「繡茶」，不過悦目。亦有專其工者，外人罕知，因附見於此。

陶宗儀《説郛》卷二三下袁桷《澄懷録》　蔡君謨湯取嫩而不取老，蓋謂團餅茶發耳。今旗芽鎗甲湯不足，則茶神不透，茶色不明，故茗戰之捷，尤在五沸。

【略】

顧渚湧金泉，每歲造茶時，太守先祭拜，然後水漸出，造貢茶畢，水稍減，至供堂茶畢，已減半矣，太守茶畢，遂涸。白樂天入關，劉禹錫正病酒，禹錫乃餽菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊，炙以醒酒。

忽思慧《飲膳正要》卷二《諸般湯煎》　枸杞茶。枸杞五斗，水淘洗净，去浮麥焙乾，用白布筒，净去蒂萼黑色，選揀紅熟者。先用雀舌茶展溲碾，子茶芽不用。次碾枸杞爲細末。每日空心用匙頭，入酥油攪匀，温酒調下，白湯亦可。忌與酪同食。

玉磨茶。上等紫筍五十斤，篩筒净。蘇門炒米五十斤，篩筒净。一同拌和匀，入玉磨内，磨之成茶。

金字茶。係江南湖州造進末茶。

范殿帥茶。係江浙慶元路造進茶芽，味色絶勝諸茶。

紫筍雀舌茶。選新嫩芽蒸過爲紫筍，有先春、次春、探春，味皆不及紫筍雀舌。

女須兒。出直北地面，味温甘。西番茶。出本土，味苦澀，煎用酥油。

川茶，藤茶，夸茶。皆出四川。燕尾茶。出江浙江西。孩兒茶。出廣南。温桑茶。出黑峪。

凡諸茶味甘苦，微寒無毒，去痰熱，止渴，利小便，消食下氣，清神少睡。

清茶。先用水滾過濾淨，下茶芽少時煎成。

炒茶。用鐵鍋燒赤，以馬思哥油、牛妳子、茶芽同炒成。

蘭膏。玉磨末茶三匙頭，麵酥油同攪成膏，沸湯點之。

酥簽。金字末茶兩匙頭，入酥油同攪沸，湯點之。

建湯。玉磨末茶一匙，入碗内研勻，百沸湯點之。

香茶。白茶一袋，龍腦成片者三錢，百藥煎半錢，麝香二錢，同研細，用香粳米。

陸友仁《研北雜志》　李仲賓學士言交趾茶如緑苔，味辛烈，名之曰登。

王元恭《至正四明續志》卷五《土産・草木》　茶。出慈溪縣民山，在資國寺岡山者爲第一，開壽寺側者次之，每取化安寺水蒸造，精擇如雀舌細者入貢。

《宋史》卷一八三《食貨下五》　茶。宋榷茶之制，擇要會之地，曰江陵府，曰真州，曰海州，曰漢陽軍，曰無爲軍，曰蘄州之蘄口，爲榷貨務六。初，京城、建

安、襄復州皆置務，後建安、襄復州務廢，京城務雖存，但會給交鈔往還，而不積茶貨。在淮南則蘄、黄、廬、舒、光、壽六州，官自爲場，置吏總之，謂之山場者十三；六州采茶之民皆隸焉，謂之園户。歲課作茶輸租，餘則官悉市之。其售於官者，皆先受錢而後入茶，謂之本錢；又民歲輸稅願折茶者，謂之折稅茶。總爲歲課八百六十五萬餘斤，其出鬻皆就本場。在江南則宣、歙、江、池、饒、信、洪、撫、筠、袁十州，廣德、興國、臨江、建昌、南康五軍；兩浙則杭、蘇、明、越、婺、處、温、台、湖、常、衢、睦十二州；荆湖則江陵府、潭、澧、鼎、鄂、岳、歸、峽七州，荆門軍；福建則建、劍二州，歲如山場輸租折稅。總爲歲課江南千二十七萬餘斤，兩浙百二十七萬九千餘斤，荆湖二百四十七萬餘斤，福建三十九萬三千餘斤，悉送六榷務鬻之。

茶有二類，曰片茶，曰散茶。片茶蒸造，實棬模中串之，唯建、劍則既蒸而研，編竹爲格，置焙室中，最爲精潔，他處不能造。有龍、鳳、石乳、白乳之類十二等，以充歲貢及邦國之用。其出虔、袁、饒、池、光、歙、潭、岳、辰、澧州、江陵府、興國臨江軍，有仙芝、玉津、先春、緑芽之類二十六等，兩浙及宣、江、鼎州又以上中下或第一至第五爲號。散茶出淮南、歸州、江南、荆湖，有龍溪、雨前、雨後之類十一等，江、浙又有以上中下或第一至第五爲號者。買臘茶斤自二十錢至一百九十錢有十六等，片茶大片自六十五錢至二百五錢有五十五等，散茶斤自十六錢至三十八錢五分有五十九等；鬻臘茶斤自四十七錢至四百二十錢有十二等，片茶自十七錢至九百一十七錢有六十五等，散茶自十五錢至一百二十一錢有一百九等。

民之欲茶者售於官，其給日用者，謂之食茶，出境則給券。商賈貿易，入錢若金帛京師榷貨務，以射六務、十三場茶，給券隨所射與之，願就東南入錢若金帛者聽，計直予茶如京師。至道末，鬻錢二百八十五萬二千九百餘貫，天禧末，增四十五萬餘貫。天下茶皆禁，唯川峽、廣南聽民自買賣，禁其出境。

《宋史》卷一八四《食貨下六》 高宗建炎初，於真州印鈔，給賣東南茶鹽。當是時，茶之産於東南者，浙東西、江東西、湖南北、福建、淮南、廣東西，路十，州六十有六，縣二百四十有二。雪川顧渚生石上者謂之紫筍，毗陵之陽羨，紹興之日鑄，婺源之謝源，隆興之黄龍、雙井，皆絶品也。建炎三年，置行在都茶場，罷合同場十有八，惟洪、江、興國、潭、建各置場一，監官一。罷食茶小引，捕私茶法祝捕私鹽。二十一年，秦檜等始進《茶鹽法》。先是，臣僚或因事建明，朝廷亦因時損益，至是審訂成書，上之。【略】

建寧臘茶，北苑爲第一，其最佳者曰社前，次曰火前，又曰雨前，所以供玉食，備賜予。太平興國始置，大觀以後製愈精，數愈多，胯式屢變，而品不一，歲貢片茶二十一萬六千斤。建炎以來，葉濃、楊勍等相因爲亂，園丁亡散，遂罷之。紹興二年，蠲未起大龍鳳茶一千七百二十八斤。五年，復減大龍鳳及京鋌之半。十二年，興榷場，遂取臘茶爲榷場本，凡胯、截、片、鋌，不以高下多少，官盡榷之，申嚴私販入海之禁。議者請鬻建茶於臨安，移茶事司於建州買發，明年，以失陷引錢，復令通商。自是上供龍鳳、京鋌茶料，凡製作之費、篚笥之式，令漕司專之。

蜀茶之細者，其品視南方已下，惟廣漢之趙坡，合州之水南，峨眉之白牙，雅安之蒙頂，土人亦珍之，但所産甚微，非江、建比也。舊無榷禁，熙寧間，始置提舉司，收歲課三十萬，至元豐中，累增至百萬。建炎元年，成都轉運判官趙開言榷茶，買馬五害，請用嘉祐故事盡罷榷茶，而令漕司買馬。或未能然，亦當減額以蘇園户，輕價以惠行商，如此則私販衰而盜賊息」。遂以開同主管川、秦茶馬二年，開至成都，大更茶法，倣蔡京都茶場法，以引給茶商，即園户市茶，百斤爲一大引，除其十勿算。置合同場以譏其出入，重私商之禁，爲茶市以通交易。每斤引錢春七十、夏五十，市利頭子錢不預焉。所過征一錢，所止一錢五分。自後引息錢至一百五萬緡。至十七年，都大茶馬韓球盡取園户加饒之茶爲額，茶司歲收二百萬，而買馬之數不加多。

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷六《茶》 茶，苦菜也。苦菜生於寒秋，終冬歷春，至夏乃秀。《月令》孟夏苦菜秀，即此是也。此草凌冬不凋，故一名游冬，凡此則以四時制名也。

苦菜味苦寒，無毒。【略】一名荼草，一名選，一名遊冬，生益州川谷山陵道旁，凌冬不死，三月三日採陰乾。陶隱居云：疑此即是今茗。茗一名荼，又令人不眠，益凌冬不凋，而嫌其止生益州，益州乃有苦菜，止是苦藏音式。爾，上卷上品白英下已注之。《桐君録》云：苦菜三月生扶踈，六月華，從葉出，莖直黄。八月實黑落，根復生，冬不枯，今茗極似此。西陽、武昌及廬江、晉熙皆好。東人正作菁茗，茗皆有渋，飲之宜人。凡所飲物有茗及木葉天門冬苗并菝葜，皆益人，餘物並冷利。又巴東間別有真茶，火焙作卷結爲飲，亦令人不眠，恐或是此。俗中多煞檀葉及大皂李作茶飲並冷。又南方有瓜蘆木亦似茗，苦澀。取其葉作屑

煮飲汁，即通夜不睡。煮鹽人惟資此飲，而交廣最所重。客來先設，乃加以香芼音耄輩。《唐本》註云：苦菜。《詩》云：誰謂荼苦。又云：堇荼如飴。皆苦菜異名也。

苦菜曰荼，曰選，曰遊冬。《爾雅》云：荼，苦菜。《詩・谷風》云：誰謂荼苦，其甘如薺。《月令》云：苦菜秀。《草木略》

《爾雅》曰：荼，苦菜。註：《詩》曰：誰謂荼苦。苦菜可食。疏：此味苦，可食之菜。一名荼，一名苦菜，《本草》一名荼草，一名選，一名遊冬。案：《易緯通卦驗・玄圖》云：苦菜生于寒秋，經冬歷春乃成。《月令》「孟夏苦菜秀」是也。葉似苦苣而細，斷之有白汁，花黃似菊，堪食但苦耳。

賈銘《飲食須知》卷五《味類》　荼味苦而甘，茗性大寒，芥荼性微寒，久飲令人瘦去人脂，令人不睡。大渴及酒後飲荼，寒入腎經，令人腰脚膀胱冷痛，兼患水腫攣痺諸疾。

長谷真逸《農田餘話》卷上　凡產荼之地，山南則冬無寒風，多陽氣而和暖，得春氣而先發，故芽嫩全味厚生。山北則受風雪多而陰寒，至春深始萌，葉厚而拳踡，氣味不全，如海產香之地相似。偶見一荼商論之近理，即《荼經》謂生陰陂谷，不堪採掇，性凝結癥瘕者是也。

楊維楨《東維子集》卷一二《常湖等處茶園都提舉司記》　《禹貢》九州方物，而荼不在列，蓋古之荼在藥品而未爲食品也。至唐荼飲始盛，不惟華人嗜之，回鶻氏亦驅馬相市，言利者不得不與鹽筴同科，故始稅於趙贊，增於王播，榷於王涯，荼遂爲財賦之原，而後之爲國者，不能去矣。

葉子奇《草木子》卷三下《雜制篇》　御荼，則建寧荼山別造以貢，謂之啜山荼。山下有泉一穴，遇造荼則出，造荼畢即竭矣。比之宋朝蔡京所製龍鳳團，費則約矣。民間止用江西末荼，各處葉荼。

解縉等《永樂大典》卷二二七八《湖州府四・土貢》　《吳興續志》：任土作貢，九州異宜。湖產維何，上供于畿。叙土貢。舊志所載，自元以來，皆不復貢，所存者惟長興金字末荼，并薦新芽荼而已。皇朝本府歲貢，詳列如左。長興縣，元歲貢薦新芽荼九十觔，末荼二千觔，皇朝歲貢薦新芽荼二觔。每歲府縣官各一員，躬詣顧渚山採摘入貢，餘荼壹拾壹萬貳千貳百玖拾玖觔貳兩，入長興荼課下。

解縉等《永樂大典》卷二三三九《梧州府三》　竹荼。《荼經》云：容州黃家洞有竹荼，葉如嫩竹，土人作飲甚甘美。

朱權《原始秘書》卷九《飲饌食門》　荼　周昭王時，老子出函谷關，令尹喜迎之於家，首獻茗，此荼之始。老子曰：食是荼者，皆汝之道徒也。後世俗凡客至家者，必先獻荼，此其始。茗者荼也，一曰荼，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荋。故《抱朴子》所謂啜荋漱泉。葛仙翁始製蠟荼，研膏爲之，以蠟其面。陸羽製《荼經》，丁謂有《荼録》言創之始，非也。臘仙製《荼譜》，以明烹點之法。

龍荼。《談苑》曰：龍鳳石乳荼，宋太宗令造，江左乃有研膏荼供御，即龍荼之品也。《北苑荼録》曰：太宗遣使造之，規取像類，以別庶飲也。

小團。宋歐陽脩《歸田録》曰：荼之品，莫貴于龍鳳，謂之團荼。仁宗時，蔡君謨爲福建漕，始造小片龍荼以進。其品絶精，謂之團龍。又《荼録》後序曰：團荼爲荼之至精，而小團又團荼之精者，蔡君謨始造歲貢云。

京鋌。《談苑》曰：江左李氏，別令取荼之乳作片，或號京鋌、的乳及骨子等，是則京鋌之品自南唐始也。《北苑録》曰：的乳以降，以下品雜鍊售之，唯京師去者，至真不雜，爲時所貴，意其名由此得也。又云：或曰宋太祖末，方有此荼，當時識者云，金陵僭國，唯曰都下，而以朝廷爲京師，今忽有此名，其將歸京師乎。

石乳。《北苑荼録》曰：石乳，宋太宗詔造也。

李賢等《明一統志》卷一六《徽州府》　土產【略】荼。歙縣出，有勝金、嫩桑、仙芝、來泉、先春、運合、華英七品。

李賢等《明一統志》卷七二《雅州》　蒙頂荼。《圖經》載：蒙頂荼受陽氣全，故芳香。唐李德裕入蜀得蒙餅，以沃於湯餅之上，移時盡化，以驗其真。宋文彦博詩：「舊譜最稱蒙頂味，露芽雲液勝醍醐。」

李賢等《明一統志》卷七六《建寧府》　土產【略】荼。龍鳳、武夷二山出，宋蔡襄有《荼譜》。

李賢等《明一統志》卷八六《大理府》　土產：【略】感通荼。感通寺出，味勝他處產者。

李賢等《明一統志》卷八七《灣甸州》　土產：荼。境內有孟通山，所產細荼名灣甸荼，穀雨前採者爲佳。

陳頎《閑中今古》卷下　宋時龍團小餅，蔡君謨所製，最爲絶品，凡二十餅重一斤，其價直金二兩，當時以爲金可有，而荼不可得也。今江南重荼，上品荼牙，

每斤價銀不過二三錢，北方之人聞其價尚以爲多，疑而不信。使其聞龍團之價，能不吐舌而走乎？此而記之，以見時俗之異尚。

丘濬《大學衍義補》卷二九《制國用・山澤之利下》 仁宗初，建茶務，歲造大小龍鳳茶，始於丁謂，而成於蔡襄。

歐陽脩曰：君謨蔡襄字士人也，何至作此事。

臣按：宋人造作有二類，曰片，曰散片。茶蒸造成片者。散茶則既蒸而研合，以諸香以爲餅，所謂大小龍團是也。龍團之造，始於丁謂，而成於蔡襄。謂小人不足道也，襄士人而亦爲此，歐陽脩所以爲之歎邪？蘇軾曰：「武夷溪邊粟粒芽，今年鬬品充官茶。吾君所乏豈此物，致養口體何陋邪。」讀之令人深省。

王綸《本草集要》中部卷四《木部》 茗，苦荼，今茶也，早採者爲茶，晚採者爲茗。味甘苦，氣微寒，無毒，入手足厥陰經，主瘻瘡，清頭目，利小便，去痰熱渴，下氣，消宿食，去人脂，令人少睡。作飲加茱萸、葱薑等良。《茶飲序》云：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘡氣侵精，終身之累斯大。

王鏊《姑蘇志》卷一四《造作》 飲饌之屬二十有二。【略】茶。出吳縣西山，穀雨前採焙極細者，販于市，爭先騰價，以雨前爲貴也。昔洞庭出茶，嘗入貢。水月院茶，載《圖經續紀》。皮日休《茶塢》：「閒尋堯氏山，遂入深深塢。種荈已成園，栽葭寧記畝。石窪泉似掬，巖罅雲如縷。好是夏初時，白花滿煙雨。」陸龜蒙《茶塢》：「茗地曲隈回，野行多繚繞。向陽就中密，背澗差還少。遥盤雲髻慢，亂簇香篝小。何處好幽期，滿巖春露曉。」曰休：「煮茶香泉一合乳，煎作連珠沸時看。蟹目幾乍見魚鱗，起聲疑帶松雨飲。恐生煙翠倘把瀝，中山必無千日醉。」龜蒙：「閑來松間坐，看煮松上雪。時於浪花裏，併下藍英末。傾餘精爽健，忽似氛埃滅。不合別觀書，但宜窺玉札。」

田藝蘅《留青日札》卷二六《小芽》 熊克《北苑別録》載茶之品，有曰小芽者，其小如鷹爪，先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，是小芽中之最精者。曰中芽者，即一鎗二旗也。曰紫芽者，葉之紫者也。曰白合者，乃小芽有兩葉抱而生者也。曰烏蒂者，茶之帶頭者也。水芽爲上，小芽次之，中芽又次之，紫芽、白合、烏蒂，皆在所不取。而黄儒《品茶要録》以爲茶事起于驚蟄前，其采芽如鷹爪，初造曰試焙，又曰一火，其次曰二火，二火之茶已次一火矣。故市茶芽者，惟同出于三火前者爲最佳。

盧翰《掌中宇宙》卷一三《博物篇上・草木部》 茶名有五，一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。

鄭若庸《類隽》卷一九《飲食類・茶》 《茶經》。陸羽嗜茶，注經三篇，言茶之原、之法、之具尤備，天下益知飲茶矣。爛石。又云：茶上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。涖餕。又云：涖餕者，湯之華也。華之薄者爲涖，厚者爲餕。輕細者曰花。九難。又云：茶有九難，一曰陰採夜焙，非造也。二曰嚼味嗅香，非别也。三曰膩鼎腥甌，非器也。四曰膏薪庖炭，非火也。五曰排湍擁潦，非水也。六曰外熟内生，非炙也。七曰碧粉縹塵，非沫也。八曰操艱攪遽，非煮也。九曰夏興冬廢，非飲也。水品。又云：論水云，山水上，江水次，井水下。又云，山水乳泉、石池漫流者上，瀑湧湍漱勿食，食久令人有頸疾。江水取去人遠者，井水取汲多者。其説止於此。劉伯芻以楊子江水爲第一，惠山石泉爲第二，虎丘石井第三，丹陽井第四，揚州大明寺井第五，松江第六，淮水第七。而李季卿論水次第有十二種，以廬山康王谷水第一，無錫惠山泉第二，虎丘井第五，楊子江第七，松江水第十六，雪水第二十。與羽相反。水味有美惡而已，欲求一二而次第之者，妄也。陰林。又云：藝茶欲茂法，如種瓜，三歲可採，陽岸陰林，紫者上，緑者次。異名。《茶經》云：茶者，南方嘉木。其巴川峽山，有兩人合抱者，伐而掇之，樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。注蔎音設。八等。又云茶千類萬狀，略而言之：有如胡人鞾者蹙縮然，犎牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪囷然，輕飈拂水者涵澹然，此茶之精好者也。有竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸搗，故其形籠筐焉；如霜苔者，莖葉凋沮，易其狀貌，故其形萎萃然，此茶之瘠老者也。自採至於封七經，自胡鞾至霜苔八等。甘露。陸羽《顧渚山記》載，豫章王子尚訪曇濟道人於八公山。道人設茗，子尚味之曰此甘露也。竟陵。《陸鴻漸小傳》云：竟陵僧於水濱得嬰兒，育爲弟子。稍長，自築得蹇之漸，繇曰鴻漸于陸，乃姓陸氏，字鴻漸，名羽。有文章，茶術最精。羽於江湖稱竟陵子，懷其略曰：不羨白玉杯。茶茗。《爾雅》云：檟，苦荼。注：似梔子，今呼早採者爲茶，晚採者爲茗，蜀人名爲苦荼。茗奴。楊徽之《伽藍記》云：齊王肅不食羊肉及酪漿，常食鯽魚羹，渴飲茗汁。高帝曰：「羊肉何如魚羹，茗汁何如酪漿？」肅曰：「羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國。惟酪不中，與茗爲奴。」王勰戲問曰：「卿不重齊魯大邦，而好邾莒小國。明日我爲君設邾莒之飡，亦有茗奴。」言與茗粥作奴。搉取 《唐書》云：何易于爲益昌令，鹽鐵官搉取茶利，詔下，所在毋敢隱。易于視詔書曰：「益昌人不征茶且不可活，矧厚賦毒之乎。」輸帛。又云：楊行密議出鹽茗，俾民輸帛。幕府高勗曰：「瘡破之餘，不可以加斂，且帑貲何患不足。

若悉我所有易四鄰所無，不積日財有餘矣。」行密納之。大恩。又云藩鎮劉仁恭禁南方茶，自擷山爲茶，號山曰大恩，以邀利。一串。又云陸贄字敬輿，張鎰餉錢百萬不納，止受茶一串，曰敢不承公之賜。雷筴。《蠻甌志》云：覺林僧志崇收茶三等，待客以驚雷筴，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。赴茶者，以油囊盛餘瀝歸。緘末。唐李肇《國史補》云：韓晉公滉聞奉天之難，以夾練囊緘茶末遣使健步以進。緑。唐《杜陽編》云：同昌公主上每賜饌，其茶則有緑華、紫英之號。茶力。《唐新語》云：右補闕毋景博學，有著述才，性不飲茶，著《茶飲序》曰：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益則歸功茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見乎。滌煩。《唐書》云：党魯使西蕃，烹茶帳中，謂蕃人曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」蕃使曰：「我亦有之。」命取出，指曰：此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。玉池。《鄴侯家傳》云：唐德宗好煎茶，加酥椒之類。李泌戲爲詩曰：「旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。」石花。南劍有濛頂石花，湖州有顧渚紫笋，峽州有碧澗明月。京挺。《談苑》云：江左有蝤面之號，李氏別命取其乳作片，或號曰京挺，的乳二十餘品。又有研膏茶，即龍品也。縷金。《歸田録》云：茶之品莫貴於龍鳳團，始於丁晉公，至蔡君謨，始造小片龍茶，凡二十餘餅重一斤，直金二兩。然金可有而茶不可得。每因南郊致齋，中書樞密院各賜一餅，四人分之。官人往往縷金其上，其貴重如此。金泉。蔡寬夫《詩話》云：顧渚湧金泉，每歲造茶時，太守先祭拜，然後水漸出。造貢茶畢，水稍咸。至供堂茶畢，已減半矣。太守茶畢，遂涸。或聞今北苑龍焙泉亦然。活火。《因話録》云：李約嘗茶，云茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之有焰者。火煎。《學林新編》云：茶之佳者，造在社前，其次火前，謂寒食前，其下雨前，謂穀雨前。齊己詩曰：「高人愛惜藏巖裏，白蚪封題寄火前。」蓋未知社前之爲佳也。陸羽《茶經》持論未精，至蔡君謨《茶録》，則持論精矣。報春。《顧渚山茶記》云：山鳥如鴝鵒而色蒼，每至正二月作聲，春起也。至三月止，春去也。採茶人呼爲報春鳥。水厄。《世説》云：王濛好茶，人至輒飲之，士大夫甚以爲苦，每飲候濛必云：今日有水厄。換骨。陶弘景《雜録》云：苦茶輕身換骨，昔丹丘子黄山君服之。斛瘦。《續搜神記》云：桓宣武有一督將，因時行病，飲複茗，必一斛二斗乃飽，裁減升合便爲不足。後有客造之，更進五升，吐一物出，有口，形似牛肚。吐此物，病遂瘥。客云此名斛二瘦。當酒。《吴志》云：韋曜飲酒不過三升，初見孫皓禮異，密賜茶茗以當酒。至於寵衰，更見逼强，輒以爲罪。皁盧。《廣州記》云：皁盧，茗之别名，葉大而澀，南人以爲飲。飛獄。《廣陵耆老傳》云：昔元帝時，有老姥，每旦擎一器茗往市鬻之，市人競買。自旦至暮，其器不減，所得錢，散路傍孤貧人。或執而繫之於獄，夜擎所賣茗器，自牖飛去。遺錢。《異苑》云：剡縣陳務妻少寡，與二子同居，好飲茶。家有古塚，每飲，輒先祠之。二子欲掘之，母止之。夜夢人致感云：吾雖潛朽壤，豈忘翳桑之報。及曉，於庭中獲錢十萬，似久埋者，惟貫新耳。植桑。張詠令崇陽，民以茶爲業。公曰：「茶利厚，官將推之。」命拔茶而植桑，民以爲苦。其後推茶，他縣皆失業，而崇陽之桑已成，其爲絹歲百萬匹。菊易。《蠻甌志》云：白樂天方齋，禹錫正病酒。禹錫乃饋菊苗虀，蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊，以自醒酒。辨水。李德裕居廊廟日，有親知奉使於京口。李曰：「還日，金山下，揚子江南零水，與取一壺來。」其人醉而忘之，泛舟上石城，方憶，乃汲江水一瓶，歸京獻之。李公飲後，歎訝非常，曰：「江表水味有異於頃歲矣，此水頗似建業石頭城下水。」其人謝過，不隱。蟾背。謝宗論《茶録》云：「候蟾背之芳香，觀蝦目之沸湧。」茗戰。《茶録》云：建人謂鬬茶爲茗戰。茗粥。又云：茶古不聞，晉宋以降，吴人採葉煮之，謂之茶茗粥。勝負。蔡君謨《茶録》云：建安鬬茶，以水痕先退者爲負，耐久者爲勝，故較勝負之説相去一水兩水耳。濛嶺。《東齋記事》云：蜀雅州濛嶺産茶最佳，其生最晚，常在春夏之交。方茶生，常有雲霧覆其上，若有神物護持之。仙掌。《李白詩集序》云：荆州玉泉寺，泉邊有茗草滑枝，葉如碧玉，狀如掌，號仙人掌。泛緑。鄭谷詩云：「合坐滿甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。」乳花。曹鄴詩云：碧沉霞脚碎，香泛乳花輕。十片。白樂天詩云：「紅紙一封書後信，緑芽十片火前春。湯添勺水煎魚眼，末下刀圭攪麴塵。」吹噓。左思《嬌女詩》云：「吾家有好女，皎皎常白皙。貪走風雨中，倏忽數百適。心爲茶荈劇，吹噓對鼎鑊。」破睡。李白詩云：「破睡見茶功。」瑞草。杜云：「閩實東吴秀，茶稱瑞草魁。」花乳。劉禹錫詩云：「欲知花乳清涼味，須是眠雲卧石人。」

陸深《儼山外集》卷四《河汾燕閒録下》　天下之務，日開而未已，如茶古所無，今則不可闕。茶之用始於漢，著《茶經》始於陸羽，榷茶始於張滂。《爾雅》：檟，苦荼。荼之名，始見於此。《吴志》：孫皓密賜韋曜茶茗以當酒飲，荼始見於此。注：以早採者爲荼，以晚採者爲茗，又名荈云。

陸深《儼山外集》卷一七《續停驂録下》　茶之名，見於王褒《僮約》。

徐獻忠《吴興掌故集》卷一〇《山墟類》　温山。烏程西北二十里。

《吴興記》：出御荈。荈即茶也。杜育《荈賦》云：靈山維岳，可産所鍾，厥生荈草，彌谷被岡。《茶譜》謂初生曰茶，既長曰荈。此當是常茶，非紫筍類也。然烏程自來無上供之茶，或御字有譌。

堯市山西北四十一里。

《山墟名》云：堯時洪水，居民於此作市。皎然詩：「堯市人稀紫筍多。」只此。

顧渚山西北四十七里。

相傳吴夫槩於此顧望原隰，可爲城邑，故名。唐時其下有貢茶院，旁有金沙泉，汲造紫筍茶，有司具禮祭始得水，事迄即涸。至元十五年，中書省遣官致祭，一夕水溢，可溉田千畝，賜名瑞應泉。諸題茶山詩，惟袁高一首有惜民愛國之意。見《文苑》

大官山小官山西北四十五里。

顧渚左右諸山，或爲茶園，或伐薪炭，惟此二山林木深茂，未嘗樵采，故曰官山。大山上有虎頭巖，下有石門可往來。張文規詩：「誰云隼旟吏，長對虎頭巖。」

明月峽

與顧渚聯屬，絶壁削立於大澗中流，亂石飛走，茶生其間者，尤爲絶品。張文規所謂「明月峽中茶始生」是也。

啄木嶺西北六十里。

山多啄木鳥。唐時吴興、毘陵二守造茶，會宴於此，有境會亭。白居易夜聞賈常州崔湖州茶詩，境會歡宴詩。見《文苑》

飛雲山西二十里。

中有風穴，雲起輒散，其下有飛雲寺，有石泉沙渚、松門竹巖之勝，亦産茶。

青峴山。西六十里，下同。

多生竹箬，終冬常青。《茶經》謂啄木青峴茶，味與壽州同。

徐獻忠《吴興掌故集》卷一三《物産類》 唐制湖州貢茶甚多，歲造顧渚茶一萬八千四百斤。大曆後，又有進奉上品茶。建中二年，袁高刺郡，進三千六百串，并詩一章。

我朝太祖皇帝喜顧渚茶，今定制歲貢止三十二斤，清明前二日，縣官親詣采造進。南京奉先殿焚香而已，未嘗别有上供，此自來進茶輕省之日也。

兩浙茶産雖佳，宋祚以來，未經進御。李溥爲江淮發運使，章憲垂簾時，溥因奏事，盛稱浙茶之美，云自來進御惟建州茶餅，浙茶未嘗修貢，本司以羨餘錢買到數千斤，乞進入内。乃自國門挽船而入，稱進奉茶綱，有司不敢問。貢餘悉入私室。溥晚年竟以賄敗竄謫海州，而進茶遂爲例矣。

陸羽《茶經》：湖州生長城縣顧渚與陝州光州同，生白茅縣脚嶺與襄州、荆南、義陽同，生鳳亭山伏翼澗飛雲、曲水二寺，啄木嶺與壽州、常州同，生安吉、武康二縣山谷與金州、梁州同。今時茶品已定，與唐時不同，大抵南産優，而絶無用團者，紫筍、旗牙、雀牙之品大著矣。羽所謂常州即陽羨也，與顧渚故同，而湖茶亦必先顧渚，其他亦未必如羽所云。

杜鴻漸與楊祭酒書云：顧渚山出紫筍茶兩片，此物但恨帝未得嘗，實所歎息。一片上太夫人，一片充昆弟同啜。然則唐人所進類非佳品，觀此書可知矣。其後開成三年，以貢不如法，停刺史裴充官。

《茶經》言茶之原、之法、之具，天下益知飲茶矣。鬻茶者至陶羽形置竈突間，爲茶神。有常伯熊者，因羽論茶，復廣之。其後尚茶成風，回紇入朝始驅馬市茶，茶榷始嚴，皆貞元間事也。

羅岭在長城之西鄉，由合谿至其地四十里，地多羅姓。其茶麤枝大葉，立夏始開園采摘，其味太厚，必藉煎法始成佳品。

世説王濛好茶，人至輒命飲，士大夫皆患之，每欲往候必云今日有水厄。唐人茶序云：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之患斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見者乎。

王可大《國憲家猷》卷四九《方技二》 茶色以青白爲勝。

茶經年則香色味皆陳，於甖器中，以沸湯漬之，刮去膏油一兩重，以鈐箝之微火炙乾，碎碾。新茶不用此。碾茶先以净砧密裹，槌碎。大要旋碾則色白，隔宿則色昏，羅細則茶浮，粗則水浮。

田藝衡《煮泉小品・宜茶》 茶，南山嘉木，日用之不可少者。品固有嫩惡，若不得其水，且煮之不得其宜，雖佳弗佳也。

茶如佳人，此論雖妙，但恐不宜山林間耳。昔蘇子瞻詩「從來佳茗似佳人」，曾茶山詩「移人尤物衆談誇」是也。若欲稱之山林，當如毛女麻姑，自然仙風道

王可大《國憲家猷》卷四六《滑稽二》 茶須緩火炙，活火煎。活火，謂炭火之焰者。

骨，不冷烟霞可也。必若桃臉柳腰，宜亟屏之銷金帳中，無俗我泉石。

鴻漸有云：烹茶于所産處無不佳，蓋水土之宜也。此誠妙論，況旋摘旋瀹，兩及其新邪。故《茶譜》亦云蒙之中頂茶，若獲一兩，以本處水煎服，即能祛宿疾是也。今武林諸泉，惟龍泓入品，而茶亦惟龍泓山爲最。蓋兹山深厚高大，佳麗秀越，爲兩山之主，故其泉清寒甘香，雅宜烹茶。虞伯生詩：「但見瓢中清，翠影落羣岫。烹煎黄金芽，不取穀雨後。」姚公綬詩：「品嘗顧渚風斯下，零落《茶經》奈爾何。」則風味可知矣，又況爲葛仙翁煉丹之所哉。又其上爲老龍泓，寒碧倍之。其地産茶，爲南北山絶品。鴻漸第錢唐天竺靈隱者爲下品，當未識此耳。而《郡志》亦只稱寶雲、香林、白雲諸茶，皆未若龍泓之清馥雋永也。余嘗一一試之，求其茶泉雙絶，兩浙罕伍云。

龍泓，今稱龍井，因其深也。《郡志》稱有龍居之，非也。蓋武林之山，皆發源天目，以龍飛鳳舞之讖，故西湖之山，多以龍名，非真有龍居之也。有龍則泉不可食矣。泓上之閣，亟宜去之。浣花諸池，尤所當浚。

鴻漸品茶，又云杭州下，而臨安、於潛生于天目山，與舒州同，固次品也。葉清臣則云：茂錢唐者，以徑山稀。今天目遠勝徑山，而泉亦天淵也。洞霄次徑山。

嚴子瀨，一名七里灘，蓋砂石上曰瀨，曰灘也，總謂之漸江。但潮汐不及，而且深澄，故入陸品耳。余嘗清秋泊釣臺下，取囊中武夷、金華二茶試之，固一水也，武夷則黄而燥冽，金華則碧而清香，乃知擇水當擇茶也。鴻漸以婺州爲次，而清臣以白乳爲武夷之右，今優劣頓反矣。意者所謂離其處，水功其半者邪。

茶自淛以北皆較勝，惟閩廣以南，不惟水不可輕飲，而茶亦當慎之。昔鴻漸未詳嶺南諸茶，仍云往往得之，其味極佳。余見其地多瘴癘之氣，染着草木，北人食之，多致成疾，故謂人當慎之。要須采摘得宜，待其日出山霽，露收嵐静可也。茶之團者片者，皆出于碾磑之末，既損真味，復加油垢，即非佳品，總不若今之芽茶也，蓋天然者自勝耳。曾茶山《日鑄茶詩》：「寶銙自不乏，山芽安可無。」蘇子瞻《壑源試焙新茶詩》：「要知玉雪心腸好，不是膏油首面新。」是也。且末茶瀹之有屑，滯而不爽，知味者當自辨之。

芽茶以火作者爲次，生曬者爲上，亦更近自然，且斷烟火氣耳。況作人手器不潔，火候失宜，皆能損其香色也。生曬茶瀹之甌中，則旗鎗舒暢，清翠鮮明，尤爲可愛。

唐人煎茶多用薑鹽，故鴻漸云：初沸水合量，調之以鹽味。薛能詩：「鹽損添常戒，薑宜着更誇。」蘇子瞻以爲茶之中等，用薑煎信佳，鹽則不可。余則以爲二物皆水厄也。若山居飲水，少下二物，以滅嵐氣，或可耳。而有茶，則此固無須也。

今人薦茶，類下茶果，此尤近俗。縱是佳者，能損真味，亦宜去之。且下果則必用匙，若金銀大非山居之器，而銅又生腥，皆不可也。若舊稱北人和以酥酪，蜀人入以白鹽，此皆蠻飲，固不足責耳。

人有以梅花、菊花、茉莉花薦茶者，雖風韻可賞，亦損茶味。如有佳茶，亦無事此。

有水有茶，不可無火。非無火也，有所宜也。李約云：「茶須緩火炙，活火煎。」活火，謂炭火之有焰者。蘇軾詩「活火仍須活水烹」是也。余則以爲山中不常得炭，且死火耳，不若枯松枝爲妙。苦寒月多拾松實，畜爲煮茶之具，更雅。人但知湯候，而不知火候，火然則水乾，是試火先于試水也。《吕氏春秋》：伊尹説湯五味，九沸九變，火爲之紀。

湯嫩則茶味不出，過沸則水老而茶乏。惟有花而無衣，乃得點瀹之候耳。唐人以對花啜茶爲殺風景，故王介甫詩「金谷千花莫漫煎」，其意在花，非在茶也。余則以爲金谷花前信不宜矣，若把一甌對山花啜之，當更助風景，又何必羔兒酒也。

煮茶得宜，而飲非其人，猶汲乳泉以灌蒿蔣，罪莫大焉。飲之者一吸而盡，不暇辨味，俗莫甚焉。

田汝成《西湖遊覽志餘》卷三《偏安佚豫》 仲春上旬，福建漕司進第一綱臘茶，名北苑試新，皆方寸小夸，進御止百夸，護以黄羅軟盞，藉以青箬，裹以黄羅夾複，臣封朱印，外用朱漆小匣，鍍金鎖，又以細竹篾絲織笈貯之，凡數重。此乃雀舌水芽所造，一夸直四十萬，僅可供數甌之啜耳。或以一二賜外邸，則以生線分解轉遺，好事以爲奇玩。茶之初進御也，翰林司例有品嘗之費，皆漕司邸吏賂之，間不滿欲，則入鹽少許，茗花爲之散漫，而味亦漓矣。禁中大慶賀，則用大鍍金甕，以五色韻果簇飣龍鳳，謂之繡茶，不過悦目。亦有專工者，外人罕知。

田汝成《西湖遊覽志餘》卷二四《委巷叢談》 杭州茶，寶雲山産者名寶雲茶，下天竺香林洞者名香林茶，上天竺白雲峯者名白雲茶。蘇東坡詩云：「白雲山下兩旗新。」又寶嚴院垂雲亭亦産茶，東坡有《僧怡然以垂雲新茶見餉報以大

龍團戲作一律》云：「妙供來香積，珍烹具大官。揀芽分雀舌，賜茗出龍團。曉日雲庵暖，春風浴殿寒。聊將試道眼，莫作兩般看。」又嘗遊諸寺，一日飲酺茶七碗，戲書云：「示病維摩元不病，在家靈運已忘家。何須魏帝一丸藥，且盡盧仝七碗茶。」又《南屏謙師妙於茶事自云得心應手非可以言傳學到者贈之詩》云：「道人曉出南屏山，來試點茶三昧手。怒驚午盞兔毛斑，打作春甕鵝兒酒。天台乳花世不見，玉川風腋今安有？先生有意續茶經，會使老謙名不朽。」蓋西湖南北諸山及諸旁邑皆產茶，而龍井、徑山，尤馳譽也。劉邦彥《謝龍井僧獻秉中寄茶》詩：「春茗初收穀雨前，老僧分惠意勤虔。也知顧渚無雙品，須試吳山第一泉。竹裏細烹清睡思，風前小啜悟詩禪。相酬擬作長歌贈，淺薄何能繼玉川？」劉士亨《謝璘上人惠桂花茶》詩：「金粟金芽出焙篝，鶴邊小試兔絲甌。葉含雷信三春雨，花帶天香八月秋。味美絶勝陽羨産，神清如在廣寒遊。玉川句好無才續，我欲逃禪問趙州。」

陶珽《説郛續》卷二八田汝成《熙朝樂事》 立夏之日，人家各烹新茶，配以諸色細菓，餽送親戚比隣，謂之七家茶。

楊慎《秇林伐山》卷一五《白乳頭金蠟面》 北苑焙茶之精者，名白乳頭、金蠟面。

楊慎《秇林伐山》卷一五《茶名》 紫笋。顧渚。黄芽。霍山。神泉。東川。碧澗。峽山。緑昌明。劍南。明月房，茱萸寮。峽州。

楊慎《秇林伐山》卷一五《小峴春》 小峴山在六安州，六安茶號小峴春。

楊慎《秇林伐山》卷一五《茶寮》 僧寺茗所曰茶寮。寮，小窓也。

楊慎《丹鉛餘録・總録》卷一六《蜜雲龍》 蜜雲龍，茶名，極爲甘馨。宋廖正一，字明略，晚登蘇門，子瞻大奇之。時黄、秦、晁、張，號蘇門四學士，子瞻待之厚。每來，必令侍妾朝雲取蜜雲龍，家人以此知之。一日，又命取蜜雲龍，家人謂是四學士，窺之，乃明略也。山谷有裔雲龍，亦茶名也。

楊慎《丹鉛餘録總録》卷一六《茶有九難》 陸羽《茶經》言茶有九難，陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也，腻鼎腥甌非器也。

汪宗姬《儒函數類》卷四《二類》 二茶 《宋史・食貨志》：茶有二類，一曰片茶，一曰散茶。

汪宗姬《儒函數類》卷三三《十類》 十説。宋黄儒《茶品要録》：采造得失以爲之説有十，一采造過時，二白合鹽葉，三入雜，四蒸不熟，五過熟，六焦金，七壓黄，八漬膏，九傷焙，十辨壑源沙溪。

汪宗姬《儒函數類》卷三六《十四類》 十四茶。《茶譜》：劒南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月，邛州有火井思安，渠江有薄片，巴東有真香，福州有柏巖，洪州有白露，常之陽羨，婺之舉巖，丫山之陽坡，龍安之騎火，黔陽之都濡高株，瀘川之納溪梅嶺，歸州有香山，夔州有明月峽，開州有温湯，雅州有蒙頂，又有火前、雨前、緑英、雀舌、鳥觜、麦顆、片甲、蝉翼、牛舌、麈尾、鷹爪、龍鳳、鸞鳳、仙人掌、一槍一旗、一槍二旗、綫茶、末茶、滴乳、白乳、頭金、蠟面、紫英、金茶、銀茶、石花、金花、銀花、玉津、先春、次春、早春、紫筍、紫芽、紫茸、紫英、紫花、紫金、紫玉、紫雪、紫露、紫霞、紫霜、紫雲、紫華、紫清、紫香、紫嫩、紫綫、紫蕊、紫蘭、紫蓓蕾、紫牙、紫金芽、紫玉芽、紫玉筍、紫玉蕊、紫玉華、紫玉英、紫玉露、紫玉霜、紫玉雲、紫玉香、紫玉清、紫玉嫩、紫玉綫、紫玉蕊、紫玉蘭、紫玉蓓蕾、紫玉牙、紫玉金芽、紫玉玉芽、紫玉玉筍、紫玉玉蕊、紫玉玉華、紫玉玉英、紫玉玉露、紫玉玉霜、紫玉玉雲、紫玉玉香、紫玉玉清、紫玉玉嫩、紫玉玉綫、紫玉玉蕊、紫玉玉蘭、紫玉玉蓓蕾、紫玉玉牙、紫玉玉金芽、紫玉玉玉芽、紫玉玉玉筍、紫玉玉玉蕊、紫玉玉玉華、紫玉玉玉英、紫玉玉玉露、紫玉玉玉霜、紫玉玉玉雲、紫玉玉玉香、紫玉玉玉清、紫玉玉玉嫩、紫玉玉玉綫、紫玉玉玉蕊、紫玉玉玉蘭、紫玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉牙、紫玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉金芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉芽、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉筍、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉華、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉英、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉露、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉霜、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉雲、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉香、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉清、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉嫩、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉綫、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蕊、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蘭、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉蓓蕾、紫玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉玉牙、紫

橙茶。將橙皮切作細絲一斤，以好茶五斤焙，乾入橙絲間和用蜜。麻布襯墊火箱，置茶於上，烘熱浄，綿被罨之三兩時，隨用建連紙袋封裹，仍以被罨，焙乾收用。

蓮花茶。於日未出時，將半含蓮花撥開，放細茶一撮，納滿蓬中，以麻皮略縶，令其經宿。次早，摘花傾出茶葉，用建紙包茶焙乾。再如前法，又將茶葉入別蓬中，如此者數次，取其焙乾收用，不勝香美。

木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放蓬之香氣全者，量其茶葉多少，摘花爲茶。花多則太香而脱茶韻，花少則不香而不盡美。三停茶葉一停花始稱。假如木樨花，須去其枝蒂及塵垢蟲蟻，用磁罐一層茶一層花投間至滿，紙箬縶固，入鍋重湯煮之，取出待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用。諸花倣此。

煎茶四要

一擇水。

凡水泉不甘能損茶味之嚴，故古人擇水最爲切要。山水上，江水次，井水下。山水乳泉漫流者爲上，瀑湧湍激勿食，食久令人有頸疾。江水取去人遠者，井取汲多者，如蟹黄混濁鹹苦者，皆勿用。

二洗茶。

凡烹茶先以熱湯洗茶葉，去其塵垢冷氣，烹之則美。

三候湯。

凡茶須緩火炙，活火煎，活火謂炭火之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，微微有聲。中則四邊泉湧，纍纍連珠。終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能成也。

凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。

四擇品。

凡瓶要小者易候湯，又點茶注湯有應，若瓶大啜存，停久味過，則不佳矣。茶銚、茶瓶，銀錫爲上，甖石次之耳。

茶色白宜黑盞，建安所造者紺黑紋如兔毫，其坯微厚，燔之久熱難冷，最爲要用。出他處者或薄，坯色異，皆不及也。

茶三要

一滌器。

茶瓶、茶盞、茶匙生鉄音星，致損茶味，必須先時洗潔則美。

二燔盞。

凡點茶先須燔盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

三擇果。

茶有真香，有佳味，有正色，烹點之際，不宜以珍果香草雜之。奪其香者，松子、柑橙、杏仁、蓮心、木香、梅花、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，牛乳、番桃、荔枝、圓眼、水梨、枇杷之類是也。奪其色者，柿餅、膠棗、火桃、楊梅、橙橘之類是也。凡飲佳茶，去果方覺清絶，雜之則無辯矣。若必曰所宜，核桃、榛子、瓜仁、藻仁、菱米、欖仁、栗子、雞豆、銀杏、山藥、笋乾、芝麻、菖蒿、萵苣、芹菜之類，精製或可用也。

茶效

人飲真茶，能止渴消食，除痰少睡，利水道，明目益思，除煩去膩。人固不可一日無茶，然或有忌而不飲，每食已，輒以濃茶漱口，煩膩既去，而脾胃健旺。凡肉之在齒間者，得茶漱滌之，乃盡消縮，不覺脱去，不煩刺挑也。而齒性便苦，緣此漸堅密，蠹毒自已矣。然率用中下茶。出蘇文

李日華《紫桃軒雜綴》卷一　天目清而不醨，苦而不螫，正堪與緇流漱滌。筍蕨石瀨則太寒儉，野人之飲耳。松蘿極精者，方堪入供，亦濃辣有餘，甘芳不足，恰如多財賈人，縱復蘊藉，不免作蒜酪氣。

顧渚前朝名品，正以採摘初芽加之法製。所謂罄一畝之入，僅充半環，取精之多，自然擅妙也。今碌碌諸葉茶中，無殊菜潘，何勝括目。

埭頭木草，市溪菴施濟之品。近有蘇焙者，以色稍青，遂混常價。

分水貢芽，出本不多，大葉老梗，潑之不動，入水煎成，番有奇味。薦此茗時，如得千年松栢根，作石鼎薰燎，乃足稱其老氣。

昌化茶大葉如桃枝柳梗，乃極香。余過逆旅，偶得手摩其焙甑，三日龍麝氣不斷。

羅山廟後芥，精者亦芬芳，亦回甘，但嫌稍濃，乏雲露清空之韻。以兄虎丘則有餘，以父龍井則不足。

天池通俗之才無遠韻，亦不致嘔噦。寒月諸茶黯黯無色，而彼獨翠緑媚人，可念也。

普陀老僧貽余小白巖茶一裹，葉有白茸，瀹之無色，徐引覺涼透心腑。僧云

本巖歲止五六斤，專供大士僧，得啜者寡矣。

金華仙洞與閩中武夷俱良材，而厄於焙手。

匡廬絶頂産茶，在雲霧蒸蔚中，極有勝韻，而僧拙於焙。既採必上甑蒸過，隔宿而後焙，枯勁如藥秸，瀹之爲赤滷，豈復有茶哉。余同年楊澹中遊匡山，有笑談渴飲匊奴血之誚，蓋實録也。戊戌春，小住東林，同門人董獻可、曹不隨、萬南仲手自焙茶，有「淺碧從教如凍柳，清芬不遣雜飛花」之句。既成，色香味殆絶，恨余焙不多，不能遠寄澹中，爲匡廬解嘲也。

天下有好茶，爲凡手焙壞。有好山水，爲俗子粧點壞。有好子弟，爲庸師教壞。真無可柰何耳。

雞蘇佛，櫚欖仙，宋人詠茶語也。雞蘇即薄荷，上口芳辣，櫚欖久咀回甘不盡。合此二者，庶得茶蘊。顧着相求之，仍落魔境。世有以姜桂糖蜜添入者，求芳甘之過耳。曰佛曰仙當於空玄虚寂中嘿嘿證入，不具是舌根者，終難與説也。賞名花不宜更度曲，烹精茗不必更焚香，恐耳目口鼻互牽，不得全領其妙也。

生平慕陸安茶，適一門生作彼中守，寄書托求數兩，竟不可得，殆絶意乎。精茶不惟不宜潑飯，更不宜沃醉，以醉則燥渴，將滅裂吾上味耳。精茶豈止當爲俗客，倘是日汩汩塵務，無好意緒，即烹就寧俟冷以灌蘭蕙，斷不以俗腸污吾茗君也。

李日華《紫桃軒又綴》卷三　茶生爛石者上，沙礫雜者次。程宣子《茶夾銘》云：石觔山脉鍾異於茶。今天池僅一石壁，其下種茶成畦，陽羨亦耕而殖之，甚則以牛退作肥，豈復有妙種乎。

郎瑛《七修類稿》卷一九《辯證類・蒙茶》　世以山東蒙陰縣山所生石蘚，謂之蒙茶，士大夫珍貴而味亦頗佳。殊不知形已非茶，不可烹飲，又乏香氣，而《茶經》之所不載。蒙頂茶，四川雅州，即古蒙山郡。因山故名。其《圖經》云：蒙頂有茶，受陽氣之全，故茶芳香。《方輿勝覽》、《一統志》土産俱載蒙頂茶，《晁氏客話》亦言雅州也。白樂天《琴茶行》云：李丞相德裕入蜀得蒙餅，沃於湯餅之上，移時盡化，以驗其真。文彦博有《謝人惠蒙頂茶》詩云：「舊譜最稱蒙頂味，露芽雲液勝醍醐。」吴中復亦有詩云：「我聞蒙頂之顛多秀嶺，惡草不生生菽茗。」今少有者，蓋地既遠，而蒙山有五峯，最高曰上清，方産此茶，且常有瑞雲影相現，多虎豹龍蛇，人亦罕到故也。但《茶經》品之於次。若山東之蒙山，乃《論語》所謂東蒙主耳。

郎瑛《七修類稿》卷二〇《辯證類・茶旗鎗》　世傳烹茶有一横一豎，而細嫩於湯中者，謂之旗鎗茶。《塵史》謂茶之始生而嫩者爲一鎗，寖大而展爲一旗，過此，則不堪矣。葉清臣《煮茶述》曰粉鎗末旗，蓋以初生如針，而有白毫，故曰粉鎗，後大則如旗矣。此與世傳之説不同，亦如《塵史》之意，然皆在取列也，不知歐陽公新茶詩曰「鄙哉穀雨鎗與旗」，王荆公又曰「新茗齋中試一旗」，則似不取也。或者二公以雀舌爲旗鎗耳。世不知雀舌乃茶之下品，今人認作旗鎗，非是。故昔人有詩云：「誰把嫩香名雀舌，定應北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜春風一寸長。」或二公又有别論，亦未可知，姑記之。

游曰章《駢語雕龍》卷一《茶》　龜蒙品第。《煎茶水記》曰：陸龜蒙嗜茶，置園顧渚山下，歲取租，自判品第。鴻漸著經。唐《陸羽傳》曰：羽字鴻漸，著《茶經》三卷。横紋出於陽坡。毛文錫《茶譜》曰：宣城縣有丫山茗芽。其山東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝。太守嘗薦於京洛，題曰：丫山陽坡横紋茶。紫笋生於蒙頂。《茶譜》曰：蒙頂有斫膏茶，作片進之。亦作紫笋。三等别號。《茶譜》曰：邛州之臨邛、臨溪、思安、火井，有早春、火前、火後、嫩緑等上中下茶。調和備杜育之詞。晉杜育《荈賦》曰：調神和內，倦懈康除。五出成花。《茶譜》曰：茶之别者有枳殼牙、枸杞牙、枇杷牙、皁莢槐牙、柳牙乃上，春摘其牙，和茶作之五花茶。清甘傳仙人之掌。《茶譜》曰：當陽縣有溪山仙掌茶。吴王之優韋曜，初沐殊恩。《吴志》曰：孫皓每宴席飲，率以七升爲限。韋曜飲酒不過二升，初見禮異，密賜茶茗以當酒。至於寵衰，更見逼强，輒以爲罪。陸納之待謝安，誠彰儉德。《晉中興書》曰：陸納爲吴興太守時，謝安嘗欲詣納。納兄子俶怪納無所備，乃私爲具。安既至，俶遂陳盛饌，珍羞畢具。及安去，納杖俶云：汝既不能光益叔父，柰何穢我素風。豫章之嘉甘露。《宋録》曰：新安王子鸞、豫章王子尚詣曇濟道人於八公山，濟設茶茗。尚味之曰：此甘露也，何言茶茗。王肅之貪酪奴。楊衒之《洛陽伽藍記》曰：齊王肅歸魏，初不食羊肉與酪漿，常食鯽魚羹飯茗汁。高帝曰：羊肉何如魚羹，茗汁何如酪漿？肅曰：羊陸産之宗，魚水族之長。羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國。惟酪不中，與茗爲奴。彭城王勰曰：卿不重齊魯大邦而愛邾莒小國，明日爲卿設邾莒之殽，亦有酪奴。因呼茗爲酪奴。高士、樵青之名，常煎於竹裏。《茶譜》曰：唐肅宗嘗賜高士張志和奴婢各一人，志和配爲夫妻，名曰漁童、樵青。人問其故，答曰：漁童使捧釣收綸，蘆中鼓枻，樵青使蘇蘭薪桂，竹裏煎茶。老姥擎器之鬻，飛出於獄中。《廣陵者老傳》曰：晉元帝時有老姥，每旦擎一器茗往市鬻之。市人競買，自旦至暮，其器不減。所得錢散路傍，施孤貧乞人。或執而繫之於獄，夜擎所

賣茗器，自牖飛去。龍安傳騎火之名。《茶譜》曰：龍安有騎火茶最上，言不在火前，不在火後作也。清明改火故曰火。滪湖聞含膏之作。《茶譜》曰：義興有滪湖之含膏。産於玉壘。《茶譜》曰：玉壘關外寶唐山有茶樹，産於懸巖，筍長三寸五寸，方有一葉兩葉。孰若生翼於丹丘。中之《天台記》曰：丹丘出大茗，服之生羽翼。造於金沙。《茶譜》曰：湖州長興縣金沙泉即造茶之所也。湖，常二郡接界，每茶節，二牧皆至焉。斯泉居沙中，常無水。將造茶，太守拜祭，頃之，泉始發源。其夕清溢，造供御者畢，水即微減。太守造畢，即涸矣。太守或還旆稽期，則示風雷之變，或見鷙獸毒蛇木魅焉。何異紀名於碧澗。《茶譜》曰：有山江園，明月簑，碧澗簑，茱萸簑之類是也。禹錫表餽菊之意。《蠻甌志》曰：白樂天方齋，劉禹錫正病酒。禹錫乃饋菊苗虀、蘆菔鮓，換樂天二班茶二囊醒酒。劉琨作求茗之書。晉劉琨《與兄子南兗州刺史演書》曰：吾體中潰悶，常仰真茶，汝可致之。蘇子唱歌於松風，因想李生之好客。蘇東坡《煎茶歌》云：「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風鳴。君不見昔時李生好客手自煎，貴從活火發新泉。」陶公調味於雪水，遂詩党家之麓人。見雪門註。李約嘆珠纍之泉，三沸成於活火。趙璘《因話録》曰：李約性嗜茶，嘗曰茶須緩火炙，活火煎。始則魚目散布，微微有聲。中則四邊泉湧，纍纍連珠。終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能也。德裕憶金山之水，一壺汲於石城。《中朝故事》曰：李德裕居廊廟日，有親知奉使于京口。李曰：還日，金山下楊子江南零水取一壺來。其人醉而忘之，舟至石城下，乃汲一瓶於江中。歸京，獻之。李公飲後嘆訝曰：江表水味有異於（傾城）〔頃歲〕矣，此水類似石頭城下水。其人謝過，不敢隱。獻酹情深，夢裏得教詩之報。《茶譜》曰：胡生者，以釘鉸爲業，居近白蘋洲，傍有古墳，每因茶飲必奠酹之。忽夢一人謂之曰：吾姓柳，平生善爲詩，而嗜茗，感子茶茗之惠，無以爲報，欲教子爲詩。胡生辭以爲不能。柳曰：但率子意言之，當有致矣。生後遂工詩焉，時人謂之釘鉸詩。柳必柳惲也。薦祀誠篤，庭前顯投錢之徵。劉敬叔《異苑》曰：剡縣陳務妻少寡，與二子同居，好飲茶。家有古塚，每飲，輒先祠之。二子欲掘之，母止之。夜人致感云：吾雖潛朽壤，豈忘翳桑之報。及曉，於庭中獲錢十萬，似久埋者，惟新貫耳。

李攀龍《新刻詩學事類》卷一八《飲食門・茶》

龍團。《歸田録》：茶莫貴於龍鳳團。雀舌坡詩：揀芽分雀舌，賜茗出龍團。雲脚。《茶譜》湖州研膏紫筍，烹之有緑脚垂下。故韓公賦云：雲垂緑脚。露芽。同上：蜀雅州蒙山上頂有露芽，火前者，言造於禁火前，後火次之。又有枳殼、枇杷、皂角、槐柳等芽，皆止春摘其芽，皆治風疾，和茶作之。又：蔡襄歌：露芽錯落一番新。酪奴。《洛陽伽藍記》：齊王肅歸魏，初不食羊肉及酪漿，常食鯽魚羹，渴飲茗汁。亮帝問之，肅曰：羊，陸産之最，魚，水族之長。羊比齊魯大邦，魚比鄰莒小國，佳酪不中與茗爲奴。明日爲設鄰莒之會，亦有酪，因呼茗爲酪奴。雲花。劉禹錫《試茶歌》：驟雨飛聲入鼎來，白雲滿椀花徘徊。七椀。盧仝《謝寄新茶歌》：一椀喉吻潤，二椀破孤悶，三椀搜枯腸，惟有文字五千卷。四椀發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。五椀肌骨清，六椀通仙靈。七椀喫不得也，但覺兩腋習習清風生。兩旗。《顧渚茶記》：團黄有一鎗兩旗之號。瑞草魁。《茶譜》：宣州宣城縣有茶，山東曰陽坡，其茶最勝，形如小方餅，横鋪茗芽其上，太守薦之京師，題曰：陽坡茶。杜牧詩云：山實東吴地，茶稱瑞草魁。毁茶論。語稱陸羽字鴻漸，著《茶經》三篇。李季卿宣慰江南，有薦羽者，召羽煮茶。羽衣野服挈具而入，公心鄙之，命奴子取錢三十文酹煎茶博士。羽愧之，更著毁茶論。黄金碾。《茶譜》：黄金碾畔雪塵飛。碧玉甌。同上：碧玉甌中素濤起。霍山。《廣記》：壽州有霍山之黄芽。茗戰。《茶録》：建人謂鬬茶曰茗戰。

王三聘《事物考》卷七《飲食》

茶。郭璞曰：早取爲茶，晚取爲荈。《國史補》云：劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。自唐陸羽嗜茶，著《茶經》三篇，言茶之原、立法之具尤備，天下益知飲茶矣。宋有龍鳳、石乳茶，南唐有京鋌茶。

竇文照《竇子紀聞類編》卷四《飲食類》

論茶

《侯鯖録》曰：東坡論茶曰，除煩去膩，世固不可無茶，然閙中損人不少。昔人云自茗飲盛後，人多患氣，不則患黄，雖損益相半，而消陽助陰不償損也。吾有一法常自修之，每食已輒，以濃茶嗽口，煩膩既去，而脾胃不知。凡齒性便苦，緣此漸堅密，蠹病自已。然率用中下茶，其上者亦不常有。間數日一啜，亦不爲害，此大有理，人罕知之。《茶飲》序云：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見者乎。

末茶

《大學衍義補》曰：按茶之名，始見於王褒《僮約》，而盛著於陸羽《茶經》。唐宋以來，遂爲人家日用一日不可無之物。然唐宋用茶，皆爲細末，製爲餅片，臨用而輾之。盧仝詩所謂首閲月團，范仲淹詩所謂輾畔塵飛者是也。《元志》猶有末茶之説，今世惟閩廣間用末茶，而葉茶之用遍於中國，至外夷亦然，世不復知有末茶矣。

煎茶七類

陸平泉《煎茶七類》曰：一人品。煎茶非漫浪，要須其人與茶品相得，故其法每傳于高流隱逸，有雲霞泉石磊磈胷次間者。二品泉。泉品以山水爲上，次

江水，井水次之。井取汲多者，汲多則水活，然須旋汲旋烹，汲久宿貯者，味減鮮冽。三烹點。煎用活火，候湯眼鱗鱗，起沫餑鼓，泛投茗器中。初入湯少許，候湯茗相投，即滿注，雲脚漸開，乳花浮面，則味全。蓋古茶用團餅碾屑，味易出，葉茶驟則乏味，過熟則味昏底滯。四嘗茶。入口先灌漱，須徐啜，俟甘津潮舌，則得真味，雜他果則香味俱奪。五茶候。涼臺静室，明窓曲几，僧寮道院，松風竹月，晏坐行吟，清譚把卷。六茶侶。翰卿墨客，緇流羽士，逸老散人，或軒冕之徒，超軼世味。七茶勳。除煩雪滯，滌醒破睡，譚渴書倦，是時茗椀策勳，不減凌煙。

陳全之《蓬窗日録》卷七《詩談一》 雅州蒙山常陰雨，謂之漏天，産茶極佳，味如建品。純夫有詩云「漏天常洩雨，蒙頂半藏雲」，爲此也。

慎懋官《華夷花木鳥獸珍玩考》卷二 茶

茶者南方之嘉木也，一尺二尺迺至數十尺，其巴山峽川有兩人合抱者，伐而掇之。一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。其地上者生爛石，中者生櫟壤，下者生黄土。此物畏日，宜桑下竹陰地種之，二年外方芸治，微以灰糞薄壅之，多則傷根。峻坡爲宜，平地則兩畔深溝以洩水，水浸即死。種之三年，即收其利。其細如針斯爲上品，如雀舌、麥顆，特次材耳。採訖以甑微蒸，生熟得所。生則味硬，熟則味減。蒸已用筐箔薄攤，乘濕略揉之。焙勻佈火，烘令乾，勿使焦。編竹爲焙，裹篛覆之，以收火氣。茶性畏濕，故宜篛。收藏者必以篛籠，剪篛雜貯之，則久而不泡，宜置頓高處，令常近火爲佳。凡煎試，須用活水活火烹之，故東坡云「活水仍將活火烹」者是也。活水謂山泉水爲上，江水次之，井水爲下。活火謂炭火之有焰者。當使湯無妄沸，始則蟹眼，中則魚目，纍然如珠，終則泉湧鼓浪，此候湯之法，非活火不能邇。東坡云「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風聲」，盡之矣。飲真茶，令人少眠。唐《世説新語》：右補闕毋煛博學有著述才，性不飲茶，致代茶餘序，其略曰：釋滯銷壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益則歸功茶力，貽患則不爲茶灾。豈非福近易知，禍遠難見。種茶樹必下子，移植則不復生。故俗聘婦，必以茶爲禮。

蒙山茶

《茶譜》云：蒙山有五頂，頂有茶園，其中頂曰上清峯。昔有僧人病冷且久，遇一老父謂曰：蒙之中頂茶，當以春分之先後，多聚人力，俟雷之發聲，併手採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎服，即能祛宿疾。二兩當眼前無疾，三兩固以換骨，四兩即爲地仙矣。其僧如説獲一兩餘，服未盡而疾差。其四頂茶園，採摘不廢，惟中峯草木繁密，雲霧蔽鬱，獸時出，故人跡不到矣。近歲稍貴，此品製作亦精於他處。《圖經》載蒙頂茶受陽氣全，故芳香。唐李德裕入蜀，得蒙餅以沃於湯瓶之上，移時盡化，以驗其真。蒙頂又有五花茶，其片作五出。蒙山白雲巖産雲茶。雲茶，山茶之别名。

清人樹

僞閩甘露堂前兩株茶鬱茂婆娑，宫人呼爲清人樹。每春初，嬪嬙戲摘新芽，堂中設傾筐會。

日鑄茶

歐公曰：兩浙産茶，紹興日鑄第一。

茗池源茶

根株頗碩，生於陰谷，春夏之交，方發萌。莖條雖長，旗鎗不展，乍紫乍緑。天聖初，郡守李虚己太史梅詢試之品，以爲連溪、顧渚不過也。

灉湖茶

灉湖諸灘舊出茶，謂之灉湖，李肇所謂岳州灉湖之含膏也。唐人極重之，見於篇什。今人不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，土地頗類北苑。所出茶一歲不過一二十兩，土人謂之白鶴茶，味極甘香，非他處草茶可比，並茶園地色亦相類，但土人不甚植爾。

蓮花茶

就池沼中，早飯前日初出時，擇取蓮花蕾略破者，以手指撥開，入茶滿其中，用麻絲縛扎定，經一宿，明早蓮花摘之，取茶紙包曬，如此三次，錫鐳盛，扎口收藏。

《後魏録》：瑯琊王肅仕南朝，好茗飲蓴羹，及還北地，又好羊肉酪漿。人或問之茗何如酪，肅曰茗不堪與酪爲奴。

《唐書》：常魯使西蕃，烹茶帳中，謂蕃人曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」蕃人曰：「我地亦有。」命取以出，指曰：此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。

蔡君謨善别茶，建安能仁院有茶生石縫間，寺僧採造得茶八餅，號石巖白。以四餅遺君謨，以四餅密遣人走京師，遺王内翰禹玉。歲餘，君謨被召還闕，訪禹玉，禹玉命子弟於茶筒中選茶之精品碾待君謨。君謨捧甌未嘗，輒曰此極似能仁石巖白，公何從得之。禹玉未信，索茶貼驗之，乃服。

宋二帝北狩，到一寺中，有二石金剛，並拱手而立，神像高大，首觸桁棟，別無供器，止有石盂香爐而已。有一胡僧出入其中，僧揖坐，問何來，帝以南來爲對。僧呼童子點茶，茶味甚香美。再欲索之，僧與童子趨堂後而去，移時不出，求之寂然空舍，惟竹林間，有一小室，中有石刻胡僧并二童子侍立，視之儼然如獻茶者。

趙世顯《松亭晤語》卷二 徐長谷曰：《茶經》言茶之原、之法、之具，天下益知飲茶矣，鬻茶者至陶陸羽像置竈突間爲茶神。有常伯熊者，因羽論茶復廣之，其後尚茶成風。回紇入朝始驅馬市茶，茶榷始嚴，皆貞元間事也。吁！下以養人，而上以足國，茶之利亦溥矣哉。

徐常吉《新纂事詞類奇》卷一九《飲食類・茶》 經翼《爾雅》云：檟是苦茶。郭璞曰：似梔子，今呼早採者爲茶，晚採者爲茗，蜀人名之苦茶。史《隋書》云：文帝微時，夢神易其腦骨，自爾腦痛。忽遇一僧曰：「山中有茗草，煑而飲之當愈。」帝服之有効，由是競採，天下始知飲茶。茶有讚，其略曰：窮春秋，演河圖，不如載茗一車。《唐書》云：党魯使西蕃，烹茶帳中，謂蕃人曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」蕃使曰：「我亦有之。」命取出，指曰：此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。又云風俗貴茶，名品益衆。劒南有蒙頂、石花露、鈒籛芽，號爲第一。湖州顧渚之紫笋。顧渚在湖、常之間，以其茗茁紫而似笋。東川有神泉、昌明、獸目。峽州有碧澗、明月房、茱萸寮。福州有方山之露牙。夔州有香雨。江陵洞庭南有衡山。岳州有邕湖之含膏。常州有義興之紫笋、陽羨春池。南康有雲居。婺州有東白。睦州有鳩坑。宣州有陽坑。建州有北苑之先春、龍焙。洪州有西山之白露。壽州有霍山之黃芽，蘄門月圓。而浮梁之商貨不與焉。又云肅宗賜高士玄真子張志和奴婢各一，玄真配之，奴名漁童，婢名樵青。人問其故，張曰：「漁童使捧釣收綸，蘆中鼓枻。樵青使蘇蘭薪桂，竹裏煎茶。又云太和九年十二月，王涯獻茶。以涯爲摧茶使，茶之有稅自此始。又云大中三年，東都進一僧，年一百三十歲。宣宗問服何藥而致，僧對曰：「臣少也賤，素不知藥性，惟嗜茶。凡履處惟茶是求，或遇百椀，不以爲厭。」因賜名茶五十觔，命居保壽寺，名飲茶所曰茶寮。埤史《國史補》云：韓晉公滉聞奉天之難，以夾練囊緘茶末遣使健步以進。《鄴侯家傳》云：唐德宗好煎茶，加酥椒之類。李泌戲曰：「旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。」《世說》云：王濛好茶，人至輒飲之，士大夫甚以爲苦，每欲候濛，必曰今日有水厄。又云唐右補闕綦毋旻博學有著述才，性不飲茶，著茶飲序曰：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之害斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見。雜論瑞草，即茗也。論云：茶之爲用味寒，若熱渴凝悶腦目澁，四肢煩百節不舒，聯四五啜，與醍醐甘露抗衡也。雜記《茶經》云：《茶經》陸羽所著。茶上者生爛石，中者生礫壤，下者生黃土。又云：蒸焙有法，留藏有方，烹煎有訣，故沫餑者湯之華也。華之薄者爲沫，厚者爲餑，輕細者爲花。又云：茶有九難，陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，膩鼎腥甌非器也，膏薪濕柴庖炭非火也，飛湍擁潦非水也，外熟內生非炙也，碧粉縹塵非沫也，操艱攪遽非煑也，夏興冬廢非飲也。又云：茶者，南方嘉木，自一尺二尺以至數十尺。其巴川岐山有兩人抱者，伐而掇之，樹如瓜蘆，瓜蘆出廣州，形似茶，極苦澁。葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。設音設。又云：茶千類萬狀，略而言之：有如胡人韡，者蹙縮然，犎牛臆者廉譫然，浮雲出山者輪囷然，輕飈拂水者涵澹然，此茶之精好者也。有如竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸搗，故其形籠篋焉。如霜苛者，莖葉凋沮，易其狀貌，故其形萎萃然，此茶之瘠老者也。自採至於封七經。自胡韡至霜苛八等。《顧渚山記》云：陸羽載豫章王子尚訪曇濟道人於八公山，道人設茗。子尚味之曰：此甘露也，何言茶茗。又云：山鳥如鴝鵒而色蒼，每至正二月作聲，春起也，至三月止，春去也。採茶人呼爲報春鳥。《陸鴻漸小傳》云：竟陵禪師智積於水濱得嬰兒，育爲弟子。稍長，自筮得蹇之漸，繇曰鴻漸于陸，乃姓陸氏，名羽，字鴻漸。有文章，茶術最精。遊於江湖，稱竟陵子。途次，聞師化去，哭之甚哀，乃作以寄懷。其略曰：「不羨白玉杯，不羨黃金罍，不羨朝八省，不羨暮八臺。千羨萬羨西江水，曾向竟陵城下來。」《茶譜》云：甫里先生陸龜蒙嗜茶，置園於顧渚山下。歲入茶租，自爲品題，以繼茶經。《六一集》云：陸鴻漸論水，山水上，江水次，井水下。山水、乳泉、石池漫流者上，瀑湧湍漱勿食，食久令人有頸疾。江水取去人遠者，井水取汲多者。其說止於此。劉伯芻以楊子江水爲第一，即今金山中泠泉也。惠山石泉爲第二，虎丘石井第三，丹陽井第四，揚州大明寺井第五，松江第六，淮水第七。而李季卿論水次第有二十種，以廬山康王谷水第一。康王谷有水簾飛泉破巖而下，二三十派，其廣七十餘尺，其高不可

計。黃山谷曰：谷簾水是甘露也。無錫惠山泉第二，虎丘井第五，楊子江第七，松江水第十六，雪水第二十。按此論與羽相反。水味有美惡而已，欲求一二而次第之者，妄也。又云藝茶欲茂，藝而不實，植而罕茂。法如種瓜，三歲可採。野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。筍者上，芽者次。捲者上，舒者次。《伽藍記》云：王肅好魚，王勰戲問曰：卿不重齊魯大邦，大邦比羊也。而好邾莒小國。小國比魚也。明日我爲君設邾莒之飡，亦有酪奴。因此號茗飲爲酪奴。又云給事中劉縞慕王肅之風，專習茗飲。彭謂縞曰：「卿不慕王侯八珍，專好茶頭水厄。海上有逐臭之夫，里內有効顰之婦，子其是也。」自是朝貴不復設茗。侍中某問肅卿於水厄多少，肅不解嘲意，曰：「下官雖生水鄉，立身以來不遭陽侯之厄。」舉坐皆笑。《蠻甌志》云：覺林院僧志崇收茶三等，待客以驚雷筴，中等。自奉以萱草帶，下等。供佛以紫茸香。上等。客赴茶者，皆以油囊盛餘瀝以歸。又云：白樂天入關，劉禹錫正病酒，禹錫乃饋菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊以醒酒。又云：李德裕居廊廟日，有親知奉使於京口。李曰：「還日，中泠水與取一壺來。」其人醉而忘之。泛舟上石城，方憶，乃汲江水一瓶，歸京獻之。李公飲後歎訝非常曰：「江表水味有異於頃歲矣，此水頗似建業石頭城下水。」其人謝過，不隱。《杜陽編》云：同昌公主上每賜饌，其茶則有緑華紫英之號。《談苑》云：茶之精者北苑，名白乳頭。江左有金蕊面，李氏別命取其乳作片；或號曰京挺、的乳，二十餘品。又有研膏茶，即龍品也。《歸田録》云：茶之品莫貴於龍鳳團，始於丁晉公，名謂。成於蔡君謨。謨爲福建運使。始造小片龍茶，凡二十餘餅重一斤，直金二兩。然金可有而茶不可得。每因南郊致齋，中書樞密院各賜一餅，四人分之。宫人往往縷金其上，其貴重如此。故歐公聞而歎曰：「君謨士人爾，何作此，作俑者可罪。」《詩話》云：顧渚湧金泉，每歲造茶時，太守先祭拜，然後水稍出。造貢茶畢，水漸減。至供堂茶畢，已減半矣。太守茶畢，遂涸。或聞今北苑龍焙泉亦然。《因話録》云：李約嗜茶，曰茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，微微有聲。中則四邊泉湧，纍纍連珠。終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能成。《學林新編》云：茶之佳者，造在社前，其次火前，謂寒食前。其下雨前，謂穀雨前。故齊己曰：「高人愛惜藏巖裏，白甌封題寄火前。」蓋未知社前之爲佳也。《投荒雜録》云：苦茶輕身換骨，昔丹丘子黃山君服之。《茶録》云：候蟹背之芳香，觀蝦目之沸湧。又云：茶古不聞，晉宋以降，吳人採葉煮之，謂之茶茗粥。又云：建安鬪茶，以水痕先退者爲負，耐久者爲勝。較勝負之說，謂之茗戰。《類林》云：和凝在朝，率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲茶社。《東齋記事》云：蜀雅州濛嶺產茶最佳，其生最晚，常在春夏之交，方茶生，常有雲霧覆其上，若有神物護持之。《茶述》云：荆州玉泉寺傍乳窟，窟中玉泉邊有茗草滑枝，葉如碧玉，狀如掌，號仙人掌。

幽怪《述異記》云：晉元帝時，有老姥每日擎一器茗往市鬻之，市人競買。自旦至暮，其器不減，所得錢散路傍孤貧人。或執而繫之於獄，夜擎所賣茗器，自牖飛去。《祥驗集》云：剡縣陳務妻少寡，與二子同居，好飲茶。家有古塚，每飲，輒先祠之。二子欲掘之，母止之。夜夢人致感曰：「吾雖潛朽壤，豈忘翳桑之報。」及曉於庭中獲錢十萬，似久埋者，惟貫新耳。

詩賦鄭谷云：合坐滿甌輕泛緑，開緘數片淺含黃。曹鄴云：碧沉霞脚碎，香泛乳花輕。白樂天云：紅細一封書後信，緑芽十片火前春。湯添勺水煎魚眼，末下刀圭攪麴塵。左思《嬌女》云：吾家有好女，皎皎常白皙。貪走風雨中，倏忽數百適。心爲茶荈劇，吹噓對鼎鑊。李白云：破睡見茶功。杜甫云：閬實東吳秀，茶稱瑞草魁。劉禹錫云：欲知花乳清涼味，須是眠雲臥石人。

黃一正《事物紺珠》卷一四《食部・茶類》

今茶名

茶。成湯作。茗。茶晚取者。蒙山茶。出蜀蒙山頂，在唐以爲仙品，難得。雷鳴茶。出雅州中頂山。仙人掌茶。出荆州玉泉寺清溪諸山乳窟水傍。虎丘茶。出蘇州虎丘。天池茶。出蘇州天池山。羅岭茶。岭音伽。出陽羨羅岭山。陽羨茶。出宜興。六安茶。出六安霍山。日鑄茶。出會稽，浙茶第一。含膏茶。出義興滆湖。西山茶。出宜興。渠江茶，紹興茶，栢岩茶。出福州。鳳亭茶。出鳳亭山青岘，涿木二嶺者，同六安。温山茶。出烏程。界橋茶。出袁州。白露茶。出洪州西山。牛栖嶺茶。出徽州。舉岩茶。出婺州。斤片方細，味極甘芳，煎如碧乳。龍井茶。出武林。鶴嶺茶。出洪州西山。鳩阮茶。出睦州。潭州鋭色茶，衡山茶，丹陵茶，昌合茶，青陽茶，廣德茶，萊陽茶，海州茶，羅山茶，西鄉茶，城固茶，石泉茶，長興茶，顧渚茶，龍坡山子茶。近顧渚地。方山茶。出龍游。嚴州茶，台州茶，紫清茶。出南昌。香城茶。出南昌。饒州茶，南康茶，九江茶，吉安茶，崇陽茶，嘉魚茶，蒲圻茶，沙溪茶。上品。蘄茶，荆州茶，施州茶，横紋茶。出宣州丫山。嫩緑茶，納溪茶。出瀘溪。新添茶，北苑茶。上品，平越茶，朝鮮茶，巴條茶，南川茶，黔江茶，彭水茶，武隆茶，酆都茶，感通茶。出黔蒼山。峩嵋茶，瀘州茶，烏蒙茶，芒部茶，播州茶，永寧茶，天全茶，建始

茶，開茶，武夷茶，南平茶，泰寧茶，陽宗茶，廣西茶，金齒茶，灣甸茶，賓化茶。出涪州。白馬茶。出涪州。涪陵茶，毛茶，火井思安茶。出邛州。真香。出巴東。都濡高株。出黔陽。香山茶。出夔州。南木茶。出江陵。鷰林茶。出太和。〇探春，先春，次春。已上三者，國朝建寧貢茶。

古製造茶名

五花茶。片作五出花。薄片。出渠江，一片八十枚。聖楊花，吉祥蕊。上品。石花，石蒼壓膏，露芽，不壓膏芽，井冬芽，穀芽。已上八者出蒙頂。驚雷莢。上等。紫茸香。最上。萱草帶。次者，昔覺林僧志崇以驚雷莢待客，萱草帶自奉，紫茸香供佛。小方散芽。又金芽，白芽，籤芽，龍芽，粟粒芽，荻芽。生芽。出福州方山。霧鋋芽。鋋音撰。黃芽。出霍山。雪芽。出日鑄，芽纖白而長。小芽。小如鷹爪。水芽。小芽中最精者。中芽。即旗槍，一芽三葉。紫芽。葉之紫者。白合。小芽，有兩葉抱而生者。早春茶，雨前茶。穀雨前造。火前茶。禁火前造。火後茶。禁火後造。騎火茶。造不在火前，不在火後。小峴春。出六安。小江園，明月寮。又葉黃寮，碧澗寮，三者出峽州。耐重兒。出建州，茶膏取作餅。玉蟬膏，清風使。二者，顯德初，徐恪以建茶造。月團，龍鳳團。丁晉公進上。小龍團。蔡君謨進上。密雲龍。宋神宗時製。華英。又勝金。嫩葉。又仙芝。來泉，運合。已上六者出徽州。顧渚紫筍，瑞雲翔龍。哲宗改密雲龍，製更精。昌明獸目。出東川。玉液長春，萬春銀葉，龍苑報春。已上三者宣和茶。神泉。出東川。紫雲堆，筍乳，綠昌明。出劍南。鷹嘴，鳳爪，鳳髓，的乳，白頭乳。初生芽。金蠟面。焙茶精者。京挺。蠟面佳者名，始南唐。石乳。已上八者宋製茶。綠華，紫英。二者宮茶。活火，雪花，紫琳腴。《真誥》。雲芽，雪塵，雷莢，麥夥，片甲。芽葉相把如片甲。仙厓，龍章，雀舌，蟬翼。又蜂翅。鳥嘴。芽尖。蟹眼，魚眼，玄月，葉家白雲腴。《真誥》。烏蒂。茶帶頭者，下品。研膏茶。烹之有綠脚下垂，下品。團黃。出蘄州。東白。出婺州。仙芝，福合。又祿合，運合，慶合，五者出饒州。先春，龍焙。二出建州北苑。獨行靈草。音卑，出潭州。仙崖石蒼。出彭州。玉津。出臨江。金片。又綠英，出袁州。賓化。出涪州。青鳳髓。出建安。紫玉英。東坡造。黃翎毛。出岳州。石岩臼。出建安。金膏泠。出岳陽。三色細芽。徽宗製，精于翔龍。銀絲冰芽。宣和，鄭可聞製。將已熟芽剔去，祇取其心一縷，用清泉漬之，瑩如銀絲方寸，胯小龍其上，名龍團勝雪。蓋云龍腦爲諸香第一，此茶爲諸茶第一。白泥。

僞茶名

櫝芽，皁盧芽，枳芽，枸杞芽，石楠芽，枇杷芽，皂莢芽，槐芽，柳芽，軟枝條，椿芽，苦燈葉，柿芽，桴檻芽，蒙陰茶。青州蒙陰山石上衣，味苦性涼。

茶異名

不夜侯。胡嶠稱。餘甘氏。胡嶠稱。橄欖仙。猶子彝稱茶，以其回味。雞蘇佛。猶子彝稱茶，以其能生涼、破睡、沾牙。森桕。湯悅有頌，以其方飲而森然齒牙，既久而四肢森然。水豹囊。豹革囊，風神呼吸之具，啜茶所以滌滯思，起清風。冷面草。符昭遠稱。晚甘侯。孫樵稱。苦口師。皮光業稱。酪奴。王肅稱。酪蒼頭。謝宗稱。伐酒從事。謝宗稱。滌煩。党魯稱。鉅合侯，葉嘉，盜葉。宋名僞茶。托葉。今名僞茶。瑞草魁，北苑先春，魁春妙品。已上稱人茶。晚茗。又粗茗。晚荈。音舛，又粗荈。已上百稱茶。〇煮茶。茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。

黃一正《事物紺珠》卷三二《木部・食用木類》 茶，葉似梔子，花似白薔薇，實如栟櫚，蒂似丁香，根似胡桃。又名荼，音設，名荈〔音喘〕。自一尺二尺至十數尺，巴峽有合把者。野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。笋者上，牙者次。葉卷者上，舒者次，陰山地谷者劣。

羅曰聚《咸賓録》卷七《南中諸夷》 物産則雲南之馬，【略】感通茶，感通寺出，味勝各處者。【略】灣甸之茶，出境内孟通山。

閔文振《異物彙苑》卷四《水泉部・金沙泉》 湖州啄木嶺金沙泉處沙中，居常無水。每歲造進貢茶，郡守拜勅，具牲祭告。其夕，泉出清溢，及造畢茶，即涸矣。《搢紳脞説》

黃本驥《湖南方物志》卷一《總記》 湖南歲貢茶二十五萬斤，《舊五代史・梁紀》。馬殷使民得自摘山，收茗算，募高户，置邸閣居茗，號八牀主人。歲入算數十萬，用度遂饒。《唐書・劉建鋒傳》。荆湖歲課茶二百四十七萬餘斤，後茶法屢變，歲課日削，荆湖二百六萬餘斤。茶出潭、岳、辰、澧州，有仙芝、玉津、先春、緑牙之類二十六等。《宋史・食貨志》。乾德元年，免湖南茶稅。七年，減湖南新製茶。《宋史・太祖紀》。宋制，買茶之處，湖南則潭、澧、鼎、岳。片茶有獨行、靈草、緑芽、片金、金茗，出潭州。大小巴陵，開勝，開卷，小生，黃翎毛，出岳州。雙上、緑芽，大小方，出岳、辰、澧州。其鼎州以上中下或第一至第五爲號。散茶有岳麓、草子、楊樹、雨前、雨後，出荆湖。《文獻通考》。元至元二十三年二月，立岳常德澧州搉茶提舉司。元貞元年二月罷。元統元年十月，復立湖廣搉茶提舉司。《元史》世祖、成宗、順帝紀。番人嗜乳酪，不得茶則因以病，故唐宋以來，行以茶易馬法，用制羌虜。明制尤密，有官茶，有商茶，皆貯邊易馬。湖南産茶其直賤，商

人率越境私販，番人利私茶之賤，因不肯納馬。隆慶二十三年，御史李栩請禁湖茶，言湖茶行，茶法馬政兩敝，且湖南多假茶，食之刺口破腹，番人亦受其害。既而御史徐僑言湖南茶多而直下味苦，於酥酪爲宜，亦利番也。但宜立法嚴覈，以遏假茶。户部折衷其議，以漢中保寧茶爲主，湖茶佐之。各商中引，先給漢川，畢乃給湖南。如漢引不足，則補以湖引，報可。《明史・食貨志》。楚之茶，則有湖南之白露，長沙之鐵色，岳州之巴陵，辰州之溆浦，湖南之寶慶，茶陵。《本草綱目》。湘中産茶不一，其地安化售於湘潭，即名湘潭，極爲行遠。佳者有衡山之閣俗讚字林，蓋極高巖磴所産，日色不到之處，往遺捷健樵者，俗號山猴，緣木杪採之，故謂之閣林。土人極貴重，然終不脱湘潭之味。近有效江浙焙製者，居然名品。《瀟湘聽雨録》。

黄本驥《湖南方物志》卷二《長沙府》 茶陵者，所謂陵谷生茶茗焉。《茶經》。潭州土貢茶末一百斤。《九域志》。潭州民輸茶，初以九斤爲一大斤，後益至三十五斤。李允則知州事，請除三税，茶以十三斤半爲定制，民便之。《宋史・李允則傳》。潭州之獨行靈草，唐宋時産茶，名長沙之石楠。采芽爲茶，湘人以四月四日摘楊桐草，搗其汁，拌米烝，猶烝糜之類，必啜此茶子，去風也，尤宜暑月飲之。《茶譜》。案：石楠一名風藥，能治頭風。楊桐即南天燭，取汁漬米作烏飯，謂之青精飯。安化縣出茶，《明統志》。安化三鄉徧種茶樹，穀雨以前之細茶，先儘引商收買，穀雨以後方給客販。《省志》。唐釋齊己《聞道林諸友嘗茶詩》：「槍旗冉冉緑叢園，穀雨初晴叫杜鵑。摘帶嶽雲烝曉露，碾和松粉煮春泉。高人愛惜藏巖裏，白甄封題寄火前。應念苦吟耽睡起，不堪無過夕陽天。」

長沙匠者造茶具極精緻，其工直之厚，等所用白金之數，士大夫家多有之，初不常用也。《清波雜志》。長沙茶器精妙甲天下，每副用白金三百星，或五百星。凡茶之具悉備外，則以大鏤銀合貯之。趙南仲丞相帥潭日，嘗以黄金千兩爲之，以進尚方，穆陵大喜。蓋内院之工所不能爲也。《癸辛雜識》。

黄本驥《湖南方物志》卷五《岳州府》 岳州茶有滋湖之含膏。《國史補》。滋湖諸山舊出茶，謂之滋湖茶，李肇所謂岳州滋湖之含膏也。唐人極重之，見於篇什。今人不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，土地頗類北苑，所出茶一歲不過一二十兩，士人謂之白鶴茶。味極甘香，非他處草茶可比，竝茶園地色亦相類，但土人不堪植爾。《岳陽風土記》。岳州之黄翎毛，岳陽之含膏冷，唐宋時産茶名。《茶譜》。唐釋齊己《滋湖茶詩》：「滋湖爲上貢，何以惠尋常。還是詩心苦，堪消蠟面香。碾聲通一室，烹色帶殘陽。若有新春者，西來信勿忘。」

巴陵君山産茶，嫩緑似蓮心，歲以充貢。省志。君山之毛尖，當推湖茶第一，雖與銀鍼雀舌諸品校，未見高下，但所産不多，不足供四方爾。《瀟湘聽雨録》。君山茶色味似龍井，葉微寬而緑過之。《隨園食單》。

黄本驥《湖南方物志》卷六《辰州府》 沅陵與安化交界處，地名界亭，産茶，歲以充貢。《辰州府志》。溆浦縣西北三百五十里，無射山多茶樹。《坤元録》。溆浦頓家山産茶，遠近貨茶者，多佃於此。縣志。

黄本驥《湖南方物志》卷七《郴州》 宜章出茶。《一統志》。

桂陽縣産風葉，充茗飲能愈頭風，故名。亦可浸酒，性微熱，前人志記不載。《范石湖集》：蠻茶出修江，治頭風。南人今無所謂蠻茶者，風葉豈蠻茶之謂邪。《餘冬序録》。

穆希文《説原》卷九《附原飲食説》 茶。茶者，南方嘉木，木如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。

茶，瑞艸也。早摘曰茶，晚摘曰茗，粗者曰荈。唯社前者佳，禁烟，穀雨前者次。茶之色，紫者上，緑者次，筍者上，牙者次。有一鎗兩旗者，謂一芽兩葉也。茶之著名者，劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月，建州之龍焙，青城之雀舌，方山之露芽，武夷之粟粒，而龍鳳團其上品也。蔡確所進小鳳團，亦佳品也。大約其色貴白，而青者、黄白者次之。蓋青白者受水鮮明，黄白者受水昏黑。其味主于甘滑，如水泉不甘，亦能損味。茶有真香，若雜以珍果香艸，則真香奪矣。茶舊名酪奴，又名酪蒼頭。

茶宜蒻葉而畏香藥，喜温燥而畏濕冷，故收藏者以蒻葉兩三日一次火焙之，若火多則焦而不可食。

煮茶法有三沸，湯如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不可食。

陸羽，嗜茶人號爲茶顛，著《茶經》三篇。

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・茶》 茶。瑞草總論：茶者，南方之嘉木，一尺、二尺迺至數十尺，其巴川峽山有兩人合抱者，伐而掇之，樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名曰茶、曰檟、曰荈、曰茗、曰荈。其地上者生爛石，中者生櫟壤，下者生黄土。又云：茶千類萬狀，略而言之，有如胡人韝者蹙縮然，犎牛臆者廉澹然，浮雲出山者輪菌然，輕飇拂水者涵澹然。此茶之精好者也。有竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸

揭，故其形簏篧焉。如霜苛者，莖葉凋沮，易其狀貌，故其形萎萃然，此茶之瘠老者也。自采至於封七經，自胡韓至霜苛八等。陸羽《茶經》云：茶有九難，一曰陰採夜焙，非造也。二曰嚼味嗅香，非別也。三曰膩鼎腥甌，非器也。四曰膏薪庖炭，非火也。五曰排湍擁瀑，非水也。六曰外熟內生，非炙也。七曰碧粉縹塵，非沫也。八曰操艱攪遽，非煮也。九曰夏興冬廢，非飲也。又云：沫餑者湯之華也。華之薄者爲沫，厚者爲餑，輕細者曰花。又論水，云：山水上，江水次，井水下。山水乳泉石池漫流者上，瀑湧湍漱勿食，食久令人有頭疾。江水取去人遠者，井水取汲多者。其說止於此。劉伯芻以楊子江水爲第一，惠山石泉爲第二，虎丘石泉第三，丹陽井第四，揚州大明寺井第五，松江第六，淮水第七。而李季卿論水次第有十二種，以盧山康王谷水第一，無錫惠山泉第二，虎丘井第五，楊子江第七，松江水第十六，雪水第二十，與羽相反。水味有美惡而已，欲求一一而次第之者，妄也。《國史補》茶名：南劍有蒙頂石花、露鉸芽、籤芽。湖州有顧渚、紫筍。峽州有碧澗明月。建州有北苑先春、龍團、鳳夸。福州有方山露芽。常州有宜興紫笋。洪州有西山白露、雙井白茅、鶴頂。南康有雲居。壽州有霍山黃芽。蘄門有團黃。東川獸目、陽羨春池。皆茶之極品也。陸羽云：藝茶欲茂，法如種瓜，三歲可採。陽崖陰林，紫者上，綠者次，筍者上，芽者次，早曰茶，晚曰茗。《杜陽雜編》云：茶之佳者，造在社前。其次禁火前，謂寒食前。其下雨前，謂穀雨前。齊己詩曰：「高人愛惜藏巖裏，白甄封題寄火前。」蓋未知社前之爲佳也。毛文勝《茶譜》：蜀雅州蒙山頂上有露芽、穀芽，皆云火前者，言採造于禁火之前也。《顧渚山茶記》有一旗兩鎗之號，言一葉兩芽也。《廣川記》：皐盧，茗之別名，葉大而澁，南人以爲飲。《爾雅》云：檟，苦荼，似梔子。今呼早採者爲茶，晚採者爲茗。蜀人名爲苦荼。《桐君録》曰：巴東有真香茗，煎飲，令人不眠。又白茶狀如梔子，其色稍白。《茶譜》云：當陽縣有溪山仙人掌茶。李白有詩：「玉壘關外寶。」唐山有茶樹，産於懸崖，笋長三寸、五寸，方有一葉、兩葉。邛州之臨邛、臨溪、思安、火井，有早春、火前、火後三綠等上中下茶。茶之別者，枳殼芽、枸杞芽、枇杷牙，皆治風疾。又有皂莢牙、槐牙、柳牙，乃上，春摘其芽，和茶作之，曰五花茶，其片作五出花也。涪州出三般茶，賓化最上，製于早春。其次白馬，最下涪陵。宣城縣有丫山小方餅，横鋪茗芽裝面。其東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝。太守嘗薦于京洛士人，題曰丫山陽坡横紋茶。龍安有騎火茶，最上，言不在火前，不在火後作也。清明改火，故曰火。福州之栢巖，穆州之鳩阬，皆極妙。蜀州雀舌、鳥嘴、麥顆，蓋取其嫩牙所造，以其牙似之也。又有片甲者，牙葉相犯如片甲也。蟬翼者，其葉嫩薄如蟬翼也。衡州之衡山，封州之西鄉茶，研膏爲之，皆片圓如月。揚州禪智寺，隋之故宮，寺枕蜀岡，有茶園，其味甘香如蒙頂。又歙州牛棲嶺者，尤好。眉州洪雅、丹陵昌合亦製餅茶，法如蒙頂。烏程縣西有温山，出御荈，有小江園、明月窠、碧澗窠、茱萸窠之名。彭州蒲村堋口，其園有仙崖，石花等號。歐公曰：兩浙産茶，紹興日鑄爲第一。按《花木考》云：茶畏日，宜桑下竹陰地種之，二年外方芸治。微以糞薄壅之，多則傷根。峻坡爲宜，平地則兩畔深溝以洩水，水浸即死。種之三年，即收其利。其細如針，斯爲上品，如雀舌、麥顆特次材耳。採訖，以甑蒸，生熟得所，生則味哽，熟則味減。蒸後，用筐箔薄攤，乘濕略揉之。編竹爲焙，佈火烘，令乾。使焦裏裹翁覆之，以收火氣。茶性畏濕，故宜翁。收藏者必以翁籠，剪翁襍貯之，則久而不泥。宜置頓高處，令常近火爲佳。凡煎試須用活水、活火。故李約云：「茶須活火煎。」東坡云「活水仍將活火煎」是也。活水，謂山泉江水。活火，謂炭火之有焰者。當使湯無妄沸，始則蟹眼，中則魚目纍然如珠，終則泉湧鼓浪。此候湯之法，非活火不能通。東坡云「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風聲」，盡之矣。自陸羽嗜茶，注《茶經》三篇，言茶之原、之法、之具尤備，天下益知飲茶矣。種茶樹必下子，移植則不復生，故俗聘親必以茶爲禮。

早春。早春之來賓化，横紋之出陽坡。芳茗。輕颸浮雲之美，霜苛作撰之差，唯芳茗之爲用，蓋飲食之所資。《文選》滿甌泛緑。合坐滿甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。（鄭谷）香泛。碧沉霞脚碎，香泛乳花輕。（曹鄴）火前春。紅紙一封書後信，緑芽十片火前春。湯添勺水煎魚眼，未下刀圭覺麵塵。（樂天）瑞草魁。閩實東吴秀，茶稱瑞草魁。（李白）花乳味。欲知花乳清涼味，須是眠雲卧石人。雪花。驟雨飛聲入鼎來，白雪滿甌花徘徊。（禹錫《茶歌》）黄金芽。先春抽出黄金芽。（盧仝歌）烹雪。寒爐對雪烹。（鄧禹）建溪。建溪先暖水微開，溪邊奇茗冠天下。（蔡襄）帶煙。帶煙蒸雀舌，和露摘龍鱗。（漁隱、北苑）月團。手閲月團三百片。（盧前歌）雪腴。建溪新餅截雪腴。（坡）驚雷。破樹驚雷蟄。（黄山谷）素濤。黄金碾畔雪塵飛，碧玉甌中素濤起。（《茶譜總叙》）代酒從事。豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。蝦目沸。候蟬背之芳香，觀蝦目之沸湧。（謝宗茶論）齊味。顧蘭露而甄芳，豈蔗漿而齊味。（《代武元衡謝表》）紫雲堆。已過幾番雨，前夜一聲雷。槍旗争戰，建溪春色占先魁。採取枝頭雀舌，帶露和煙搗碎，結就紫雲堆。輕動黄金碾，飛起緑塵埃。老龍團，真鳳髓，點將來兔毫盞裏，霎時滋味舌頭回。喚醒青州從事，戰退睡魔百萬，夢不到陽臺。兩腋清風起，我欲上蓬萊。（東坡詞）七椀。一椀喉吻潤，二椀破孤悶。三椀搜枯腸，惟有文字五千卷。四椀輕發汗，平生不平事，盡向毛孔散。五椀肌膚清，六椀通仙靈。七椀喫不得也，但覺兩腋習習清風生。（盧仝謝寄新茶歌）茶飲序。釋滯消塵，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。獲益則歸功茶力，貽患則不謂茶災。豈非福遠易知，禍遠難見乎。（毋喪序）報春。山鳥如鴝鵒而色蒼。每至正二月作聲，春起也。至三月止，春去也。採茶人呼爲報春鳥。（《顧渚山茶記》）茗戰。建人謂鬬茶爲茗戰。勝負。建安鬬茶，以水痕先退者爲負，耐久者爲勝。故較勝負之説，相去一水兩水耳。（《茶録》）仙人掌。荆州王泉寺泉邊有茗草，滑枝葉如碧玉，狀如掌，號仙人掌。（《李白詩集序》）蒙頂。蜀雅州蒙頂茶，受陽氣全，故芳香。其生最晚，常在春夏之交，方茶生，常有雲霧覆其上，若有神物護持之。唐李德裕入蜀，得蒙餅，以沃於湯瓶之上，移時盡化，以驗其真。蒙頂又有五花茶，其片作五出。蒙山白雲巖産雲茶。雲茶，山茶之别名也。（《圖經》）清人樹。僞閩甘露堂前兩株茶，鬱茂婆娑，宫人呼爲清人樹。每春初，嬪嬙戲摘新芽，堂中設傾筐會。茗池源茶。根株頗碩，生

於陰谷，春夏之交方發萌，莖條雖長，旗鎗不展，乍紫乍綠。天聖初，郡守李虛己太史梅詢試之品，以爲建溪、顧渚不能過也。灉湖茶。灉湖諸灘舊出茶，李肇所謂岳州灉湖之含膏也。唐人極重之，見于篇什。今不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，頗類北苑。所出茶一歲不過一二十兩，士人謂之白鶴茶，極其香，非他處茶可比。茶園地地色亦相類，但土人不甚植爾。蓮花茶。就池沼中，早飯前，日初出時，擇取蓮花蕊略破者，以手指撥開，入茶，滿其中，用麻絲縛扎定。經一宿，明早，連花摘之，取茶紙包灑。如此三次，錫鐍盛，扎口收藏。（《花木考》）碧色。婺州有舉岩茶，斤片方細，所出雖少，味極甘芳，煎如碧色。（《茶譜》）霜華。蒲桃、宛柰、齊柿、燕栗、常陽黃梨、巫山朱橘、南中茶子、西極石蜜，寒澀既畢，應下霜華之茗。（傅巽《七誨》）餲糜。長沙之石楠，採芽爲茶，湘人以四月四日，摘楊桐草，搗其汁，拌米而蒸，猶餲糜之類。必啜此茶子，去風也。尤宜暑月飲之。（《茶經》）雲脚。袁州界橋，其名甚著，不若湖州之研膏紫筍，烹之有緑脚垂下，故韓公賦云：雲垂緑脚。（毛文勝）悦志。茶茗宜久服，令人有力悦志。（《神農食經》）又飲真茶，令人少眠。（《博物志》）調和。調神和内，倦解康除。（杜育《荈賦》）茶治熱。故老云：五十年前，多患熱黄，近代悉無，而病腰脚者多，乃飲茶所致也。茗粥。茶古不聞，晉宋以降，吴人採葉煮之，謂之茶茗粥。（謝宗《茶論》）〔類引〕京挺。江左有蝸面之號，李氏別命取其乳作片，或號曰京挺，的乳二十餘品。又有研膏茶，即龍品也。（《談苑》）雷英。覺林僧志崇收茶三等，待客以鶯雷英，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。趨茶者，以油囊盛餘瀝歸。（《蠻甌志》）緑華。同昌公主上每賜饌，其茶有緑華、紫英之號。（《杜陽編》）緘茶末。韓晉公滉聞奉天之難，以夾練囊緘茶末，遣使健步以進。（李肇《史補》）小龍團。茶之品，莫貴于龍鳳團。八餅重一斤，始于丁晉公。慶曆間，蔡君謨爲福建運使，始造小片龍茶，其品絶精，謂之小龍團。凡二十餅重一斤，直金二兩。然金可有，而茶不可得。每因南郊致齋，中書、樞密院各賜一餅，四人分之。宫人往往縷金其上，其貴重如此。（《歸田録》）甘露。新安王子鸞，豫章王子尚，詣曇濟道人於八公山。道人設茶茗，子尚味之曰：「此甘露也，何言茶茗。」（《茶録》）酪奴。齊王肅歸魏，初不食羊肉及酪漿，常食鯽魚羹，渴飲茗汁。高帝曰：羊肉何如魚羹，茗汁何如酪漿。肅曰：羊、陸産之最，魚、水族之長。羊比齊魯大邦，魚比莒鄫小國，惟酪不中，與茗爲奴。王勰戲問曰：卿不重齊魯大邦，而好鄫莒小國。明日爲君設鄫莒之殽，亦有酪奴。因呼茗爲酪奴。（楊徽之《伽藍記》）雷鳴茶。蒙山有五頂，頂有茶園。其中頂曰上清峯，昔有僧病冷且久，遇一老父謂曰：「蒙之中頂茶，當以春分之先後，多聚人力，俟雷之發聲，併手採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎服，即能祛宿疾。二兩，當眼前無疾。三兩，固以換骨。四兩，即爲地仙矣。」其僧如説，獲一兩餘，服未盡而病瘥，市人見其容貌若三十餘。後入青城訪道，莫知所之。今四頂茶園，採摘不廢，惟中峯草木繁密，雲霧蔽覆，鷙獸時出，人跡不到矣。近歲稍貴，此品製作尤精。（《茶譜》）竟陵子。竟陵僧於水濱得嬰兒，育爲弟子。稍長自筮，得蹇之漸，繇曰：鴻漸于陸。乃姓陸氏，字鴻漸，名羽。有文章，茶術最精。羽于江湖稱竟陵子，懷其略曰不羨白玉杯。善煑茶。常伯熊因羽論復廣著茶之功。御史大夫李季卿宣慰江南，次臨淮，聞伯熊善煑，召之。伯熊執器煎，季卿爲之再舉杯。毁茶論。陸羽嗜茶，著《茶經》三篇。李季卿至江南，又有薦羽者，召羽煑茶。羽衣野服，挈具而入。公心鄙之，命奴子取錢三十文酧煎茶博士。羽愧之，更著毁茶論。（本傳）受茶一串。陸贄見壽州刺史張鎰餉錢百萬，不納，止受茶一串，曰敢不承公之賜。滌煩療渴。党魯使西番，烹茶帳中，謂番人曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」番人曰：「我此亦有之。」命取出，指曰此壽州者，此顧渚者，此蔪門者。（《唐書》）琉璃眼。唐德宗好煎茶加酥椒之類。李泌戲爲詩曰：「旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。」（《鄴侯傳》）金泉。湖州長興縣啄木嶺金沙泉，即每歲造茶之所也。湖、常二郡接界于此，有境會亭，每至茶節，二牧皆至焉。斯泉也，處沙之中，居無常水，將造茶時，太守具儀祭拜，然後泉水頓發。造貢御茶畢，水稍減，至供堂茶畢，已減半矣。太守茶畢，遂涸。或開今北苑龍焙泉亦然。（蔡寬夫《詩話》）水厄。王濛好茶，人至輒飲之。士大夫甚以爲苦，每欲候濛，必先今日有水厄。（《世説》）苦茶。苦茶輕身換骨，昔丹丘子黄山君服之。（陶弘景《雜録》）斛瘕。桓宣武有一督將因時行病，飲複茗，必一斛二斗乃飽，裁減升合便爲不足。後有客造之，更進五升，吐一物出，有口，形質縮皺似牛肚。既吐此物，病遂瘥。或問之此何病，客曰此病名斛二瘕。（《續搜神記》）當酒。孫皓每宴席飲率以七升爲限，雖不悉入口，澆灌取盡。韋曜飲酒不過二升，初見禮異，密賜茶茗以當酒。至于寵衰，更見逼强，輒以爲罪。（《吴志》）飛獄。晉元帝時，有老姥每日擎一器茗往市鬻之，市人競買，自旦至暮，其器不減，所得錢散路傍孤貧人。或執而繫之於獄，夜擎所賣茗器，自牖飛去。（《廣陵耆老傳》）遺錢。剡縣陳務妻少寡，與二子同居，好飲茶。家有古塚，輒先祠之。二子欲掘之，母止之。夜夢致感云：「吾雖潛朽壤，豈忘翳桑之報。」及曉，於庭中獲錢十萬，似久埋者，惟貫新耳。（《異苑》）詩酒。胡生者，以釘鉸爲業，居近白蘋洲，傍有古墳，每因茶飲，必奠酹之。忽夢一人謂曰：「吾姓柳，平生善爲詩而嗜茗。感子茶茗之惠，無以爲報，欲教子爲詩。」胡生辭以不能。柳强之曰：「但率子意言之，當有致矣。」生後遂工詩焉。時人謂之胡釘鉸詩。按：柳當是柳渾也。雪水團茶。陶穀買得党太尉故妓，取雪水烹團茶，謂妓曰：「党家應不識此。」妓曰：「彼粗人安得有此，但能銷金帳下淺斟低唱，飲羊羔美酒耳。」陶愧其言。（《類苑》）拔茶植桑。張詠令崇陽，民以茶爲業，公曰：「茶利厚，官將推之。」命拔茶而植桑，民以爲苦。其後榷茶，他縣皆失業，而崇陽之桑已成，歲爲絹百萬匹。其爲政知先後如此。（《言行録》）六班茶。白樂天方齋，劉禹錫正病酒。禹錫乃饋菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二餅，以自醒酒。（《蠻甌志》）大茗。餘姚虞洪入山採茗，遇一道士，引洪至瀑布山，曰：「吾丹丘子也，聞子善具

飲，山中有大茗，可以相給。」（《神異記》）真茶。晉劉琨與兄子南兗州刺史演書曰：吾體中煩悶，常仰真茶，汝可致之。（本傳）税茶。唐德宗正元九年初，税茶。先是鹽鐵使張滂奏請税茶，以待水旱之闕賦。詔曰可。是歲得錢數十萬。（《實録》）榷茶使。帝問富人術，鄭注以榷茶對。其法，欲置茶官，籍名園而給其直，工自擷暴，則利悉歸官。帝始詔王涯爲榷茶使。變茶法。鄭注爲榷茶法，詔王涯爲榷茶使。涯乃變茶法，益其税以濟用度，民益困。榷取茶利。何易于爲益昌令，鹽鐵官榷取茶利。詔下，所在毋敢隱。易于視詔書曰：益昌人不征茶且不可活，矧厚賦毒之。出鹽茗輸帛。楊行密議出鹽茗，俾民輸帛。幕府高勗曰：瘡破之餘，不可以加歛，且帑貲何患不足。若悉我所有，易四鄰所無，不積日財有餘矣。行密納之。大恩。藩鎮劉仁恭禁南方茶，自擷山，爲茶號山曰大恩，以邀利。茶備荒。王紹遷倉部員外郎。是時兵旱無年，詔户部收閥官俸税茶，及無名錢以修荒政。紹由員外判務。諫增茶賦。李珏爲鹽鐵使，王涯增茶税十之五以佐用度。珏上疏，謂榷率本濟軍興，而税茶自貞元以來有之，方天下無事，忽厚歛以傷國體。一不可。茗爲人飲，與鹽粟同資，若重税之，售必高，其弊先及貧下。二不可。山澤之産無定數，程斤論税，以售多爲利。若價騰，則市者稀，其税幾何。三不可。陛下初即位，詔懲聚歛，今反增茶賦，必失人心矣。帝不納。（唐史）置邸賣茶。楚馬殷始脩貢京師，然歲貢不過所産茶茗而已。乃自京師至襄、唐、郢、復等州，置邸務以賣茶，其利十倍。成象殿茶。故例翰林當直學士春晚入困，則日賜成象殿茶。（《金鑾密記》）竹裏煎。唐肅宗嘗賜高士張志和奴婢各一人。志和配爲夫妻，名之曰漁童、樵青。人問其故，答曰：「漁童使捧釣收綸，蘆中皷枻，樵青使蘇蘭薪桂，竹裏煎茶。」（本紀）鳩盤茶。裴談妻悍，畏之。常云婦人至五六十，薄施妝粉，或青或黑，如鳩盤茶，安有人不畏鳩盤茶者耶。石巖白。蔡君謨善别茶。建安能仁院有茶生石縫間，寺僧採造得八餅，號巖白。以四餅遺君謨，以四餅密遺人走京師，遺王内翰禹玉。歲餘，君謨被召，還闕，訪玉，玉命子弟於茶筒中，選精品者碾待君謨。謨捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁院石巖白，公何從得之。」玉未信，索茶帖驗之，乃服。呼童獻茶宋二帝北狩到一寺中，有二石金剛並拱手而立。神像高大，首觸桁棟，别無供器，止石盂香爐而已。有一胡僧出入其中，僧揖坐，問何來，帝以南來爲對。僧呼童子點茶，茶味甚香美。再欲索之，僧與童子趨堂後，移時不出。求之寂然空舍，惟竹林小石中有石刻胡僧，並二童侍立，視之微如獻茶者。（編年）

李詡《西吴里語》　長興顧渚山在縣西北，昔吴王夫槩顧其原隰平衍，可爲都邑，因以名山。山産茶名紫筍茶，號爲絶品。古有貢茶院，今水口茶山産茶尤多。按：陸羽《茶經》云：浙西以湖州爲上，常州次之。李肇《國史（譜）〔補〕》云：蒙頂第一，顧渚第二，宜興第十。舊篇云：顧渚與宜興接境，唐代宗朝以宜興歲造數多，命長興均貢。貞元五年，歲貢限清明到京，謂之急程茶。張文規詩云：「牡丹花笑金鈿動，傳奏吴興紫筍來。」李郢詩云：「一月王程路四千，到時須及清明宴。」袁高有茶山詩，備述當時擾民之害，見别條。又按舊誌云：湖常二州交境，争先赴期，以趨一時之澤。貞元八年，刺史于頔始貽詩毘陵，請各緩旬日，俾遂滋長。開成三年，刺史楊漢公表奏，乞於舊限寬展日期，敕從之。每造茶時，兩州刺史親至其處，大率以立春後四十五日入山，暨穀雨始遷。今不歲造，所貢之數亦非昔日之多矣。山側有金砂泉，上有消風樓、枕流亭、息躬亭、金砂亭、忘歸亭、木瓜堂，下有吉祥寺，唐刺史李詞自武康移置此。杜牧詩云：「山實東南秀，茶稱瑞草魁。剖符雖俗吏，修貢亦仙才。泉漱黄金湧，芽香翠壁栽。樹陰環作帳，花徑落成堆。」

金砂泉在顧渚山貢茶院側，碧泉湧砂，粲如金星。唐學士毛文錫有記。唐貢泉用二銀瓶，宋初用一銀瓶，其後茶與泉俱不貢，今惟貢茶耳。又聞其泉煮茶則茶味極佳，不與他泉比也。昔人遠相寄遺，其法用餅貯泉，取泉畔小石養之，則歲久不壞。

湖州長興啄木嶺金砂泉，即每歲造茶之所也，湖、常二郡接界於此。有境會亭，每茶節二牧皆至焉。斯泉也處砂之中，居常無水。將造茶，太守具儀注拜敕祭泉，頃之發源，其夕清溢。造供御者畢，水既微減，供堂者畢，水已半之，太守造畢，則涸矣。太守或還旆稽期，則示風雷之變，或見鷙獸毒蛇水魅焉。

元世祖賜湖州長興縣金砂泉名爲瑞應泉。金砂泉不常出，唐時用此水造紫筍茶進貢，有司具牲帛祭之，始得水，事訖輒涸。宋末屢加浚治，泉迄不出。世祖時，中書遣官致祭，一夕水溢，可溉田千畝，安撫以聞，故賜名焉。

唐白樂天夜聞賈常州、崔湖州茶山境會亭歡宴，寄詩曰：「遥聞境會茶山夜，珠翠歌鐘俱繞身。盤上中分兩州界，鑑前合作一家春。青娥遞舞應争妙，紫筍齊嘗各闕新。自答花時客窗下，蒲黄酒後病眠人。」

明月峽在顧渚側，二山相對，石壁峭立，大澗中流，亂石飛走，茶生其間，尤爲絶品，張文規所謂「明月峽中茶始生」是也。

李詡《戒菴老人漫筆》卷五《茶槍旗》　昔人論茶以槍旗爲美，而不取雀舌、麥顆，蓋牙細則易雜他樹之葉而難辨耳。槍旗者，猶今稱壺蜂翅是也。

徐渭《青藤山人路史》卷上　蒙山茶出四川雅州，非山東之蒙山也。

徐渭《青藤山人路史》卷下　鳳爪茶，出江西洪州雙井。歐陽詩云：「西江水漬江右老，石上生茶如鳳爪。」

徐渭《刻徐文長先生秘集》卷一一《致品・茶》　茶能滌煩去膩，止渴消食。

宜精舍，宜雲林，宜磁瓶，宜竹竈。宜幽人雅士，宜衲子僊朋，宜永晝清譚，宜寒宵九坐。宜松月下，宜花鳥間。宜清流白石，宜綠蘚蒼苔。宜素手汲泉，宜紅粧掃雪。宜船頭吹火，宜竹裏飄烟。

陳師《禪寄筆談》卷七《物考》 世以山東蒙陰縣山所生石蘚謂之蒙茶，士夫亦珍重之，味亦頗佳，殊不知形已非茶，不可煮，又乏香氣，《茶經》所不載也。蒙頂茶出四川雅州，即古蒙山郡。其《圖經》云：蒙頂有茶，受陽氣之全，故茶芳香。《方輿》《一統志》土産俱載之。《晁氏客話》亦言出自雅州。李德裕丞相入蜀，得蒙餅，沃於湯餅之上，移時盡化，以驗其真。文彦博《謝人惠蒙茶》云：「舊譜最稱蒙頂味，露芽雲液勝醍醐。」蔡襄有歌曰：「露芽錯落一番新。」吳中復亦有詩云：「我聞蒙頂之巔多秀嶺，惡草不生生菽茗。」今少有者，蓋地既遠，而蒙山有五峯，其最高曰上清，方産此茶，且時有瑞雲影見，虎豹龍蛇居之，人跡罕到，不易取。《茶經》品之於次者，蓋東蒙山，非此也。

世傳烹茶有一橫一竪而細嫩於湯中者，謂之旗鎗。《茶麈史》謂茶之始生而嫩者爲一鎗，浸大而展爲一旗，過此則不堪矣。葉清臣《煮茶述》曰：粉鎗末旗，蓋以初生如針而有白毫，故曰粉鎗，後大則如旗矣。此與世傳之説不同，亦如《麈史》之意，然皆在取列也。不知歐陽公《新茶詩》曰：「鄙哉穀雨鎗與旗。」王荆公又曰：「新茗齋中試一旗。」則似不取也。或者二公以雀舌爲旗鎗耳，不知雀舌乃茶之下品，今人認作旗鎗，非是。故昔人有詩云：「誰把嫩香名雀舌，定應北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜春風一寸長。」或二公又有別論。又觀東坡詩云：「揀芽分雀舌，賜茗出龍團。」終未若前詩評品之當也。

予性喜飲酒而不能多，不過五七行。性終便嗜茶，隨地咀其味，且有知予而見貽者。大較天池爲上，性香軟而色青可愛，與龍井亦不相下。雅州蒙茶不可易致矣，若東甌之雁山次之，赤城之大磐次之，毘陵之羅楷又次之，味雖可而葉粗，非萌芽倫也。宣城陽坡茶，杜牧稱爲佳品，恐亦不能出天池龍井之右。古睦茶葉粗而味苦，閩茶香細而性硬，蓋茶隨處有之，擅名即魁也。烹茶之法，惟蘇吳得之。以佳茗入磁瓶火煎，酌量火候，以數沸蠏眼爲節，如淡金黄色，香味清馥，過此而色赤不佳矣。故前人詩云：「采時須是雨前品，煎處當來肘後方。」古人重煎法如此。若貯茶之法，收時用净布鋪薰籠内，置茗于上，覆籠蓋，以微火焙之。火烈則燥，俟極乾，晾冷，以新磁罐，仍以新箬葉剪寸半許，雜茶葉實其中，封固。五月、八月濕潤時，仍如前法烘焙一次，則香色永不變。然此須清齋自料理，非不解事蒼頭婢子可塞責也。

馮夢楨《快雪堂漫録・李于鱗岭茶》 李于鱗爲吾浙按察副使，徐子與以岭茶最精者餉之。比看子與昭慶寺，問及，則已賞皂役矣。蓋岭茶葉大多梗，于鱗北士不遇宜矣。紀之以發一粲。季象説。

馮夢楨《快雪堂漫録・品茶》 昨同徐茂吳至老龍井買茶，山民十數家各出茶，茂吳以次點試，皆以爲贋。曰真者甘香而不冽，稍冽便爲諸山贋品。得一二兩以爲真物，試之果甘香若蘭，而山人及寺僧反以茂吳爲非，吾亦不能置辨。僞物亂真如此。茂吳品茶以虎丘爲第一，常用銀一兩餘搆其斤許，寺僧以茂吳精鑒，不敢相欺，他人所得雖厚價，亦贋物也。子曾云：本山茶葉微帶黑，不甚清翠，點之色白如玉而作寒荳香，宋人呼爲白雪茶，稍緑便爲天池物。天池茶中雜數莖虎丘，則香味迥别，虎丘其茶中王種耶。岭茶精者庶幾妃后，天池龍井便爲臣種，餘則民種矣。

徐象梅《瑯嬛史唾》卷一〇《戰茗》 劉琨與弟羣書：吾體中憤悶，常仰真茶，汝可信信致之。

王肅歸魏，初不食羊肉與酪漿，常食鯽魚羹，渴飲茗汁。高帝曰：「羊肉何如魚羹，茗汁何如酪漿。」肅曰：「羊陸産之最，魚水族之長。羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國。唯酪不中與茗爲奴。」

王濛好茶，人至輒飲之，士大夫甚以爲苦。每欲候濛，必云今日有水厄。

陸龜蒙嗜茶，置園顧渚山下，歲入茶租，薄爲甌蠃之費，自判品第，書一篇繼《茶經》、《茶訣》之後。

白樂天方齋，劉禹錫正病酒，禹錫乃餉菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊以醒酒。

和凝在朝，率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲湯社。

覺林院志崇收茶三品，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。客赴茶者，皆以油囊盛餘瀝以歸。

李約性嗜茶，嘗曰茶須緩火炙，活火煎，使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，漸漸有聲，中則四邊泉湧，纍纍連珠，終則騰波鼓浪，水氣全消。三沸之法，非活火不成。

湯悦有《森伯頌》，蓋茶也。方飲而森然嚴乎齒牙，既久四肢森然，二氣一名，非熟夫湯甌境界，孰能目之。符昭遠爲御史，與同列會茶，歎曰：「此物面目

嚴冷，了無和美之態，可謂冷面草」人因目昭遠爲冷面御史。

大小龍團始於丁晉公，而成於蔡君謨，最精者有密雲龍一品，號爲奇絶。方靈芽敷拆之初，常先民焙十餘日，進發飛騎疾馳，不出中春，頭綱已至京師。

蘇才翁常與蔡君謨鬬茶，蔡茶精，用惠山泉，蘇茶劣，改用竹瀝水煎，遂能取勝。

王休居太白山下，日與僧道異人往還。每至冬時，取溪冰敲其精瑩者，煮建茗共賓客飲之。

楊淙《羣書考索古今事文玉屑》卷二一《飲食門》　茶芽。《瑞草總論》：茶，南方佳木，樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔，其名曰茶，曰茗。土産建州，先春龍焙，洪州雙井，顧渚紫筍，陽羨春池，蒙頂石花，皆茶之極品也。陽崖陰林紫者上，緑者次，筍者上，芽者次。採摘社前佳，次寒食、穀雨前。備見陸羽《茶經》。瑞草魁。杜牧謂：山實東南秀，茶稱瑞草魁。小龍團。茶之品，莫貴於龍鳳團，八餅重一斤。慶曆間，蔡君謨爲福建運使，始造小片龍團茶。其品絶精，謂之小龍團。凡二十品重一斤，直金二兩。每南郊致齋，中書樞密，各賜一餅，宫中往往綴金其上。出《郡志》。紫雲堆。已過幾番雨，前夜一聲雷。槍旗争戰，建溪春色占先魁。採取枝頭雀舌，帶露和烟搗碎，結就紫雲堆。輕動黄金碾，飛起緑塵埃，老龍團真鳳髓，點將來兔毫盞裡，霎時滋味舌頭回。喚醒青州從事，戰退睡魔百萬，夢不到陽臺。兩腋清風起，我欲上蓬萊。（出東坡詞。酪奴。齊王肅歸魏，初不食羊肉及酪漿，常食鯽魚羹，渴飲茗汁。高帝曰：「羊肉何如魚羹，茗汁何如酪漿。」肅曰：「羊陸産之最，魚水族之長。羊比齊魯大邦，魚比莒邾小國，惟酪不中與茗爲奴。」彭城主顧曰：「卿不重齊魯大邦，而受邾莒小國，明日爲設邾莒之會，亦有酪。」因呼茗爲酪奴。（出《洛陽伽藍記》）蜕骨。山谷詩：建溪有靈草，能蜕詩人骨。（出《羣玉》）税茶。唐宗正元九年，初税茶。先是鹽鐵使張滂奏請税茶，以待水旱之闕賦。詔曰可。是歲得錢數十萬。（出《實録》）榷茶。鄭注爲榷茶法，詔王涯爲榷茶使。王涯益變茶法，益其税以濟用度，下益困。【略】異名。茶者南方嘉木，一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。又郭璞云：早取爲茶，晚取爲荈。（出《茶經》）又劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽州有碧澗明月。（出《國補》）異用。釋滯消壅，一日之利漸佳；瘡氣浸精，終身之累斯大。獲益則歸功茶力，貽患則不謂茶災。豈非福近易知，禍遠難見者乎。（出毋景休《茶飲序》）【略】雀舌。坡詩：揀芽分雀舌，賜茗出龍團。雲脚。《茶譜》：湖州研膏、紫筍，烹之有緑脚垂下，故韓公賦云：「雲垂緑脚。」露芽同上。：蜀雅州蒙山頂有露芽。火前者言造於禁火前，後火次之。又有枳殼、枇杷、皂角、桃柳等芽，皆上春摘其芽，皆治風疾，和茶作之。又蔡襄歌：「露芽錯落一番新。」雲花劉禹錫《試茶歌》：「騾雨飛聲入鼎來，白雲滿碗花徘徊。」七碗。盧仝《謝寄茶歌》：一碗喉吻潤，二碗破孤悶。三碗搜枯腸，惟有文字五千卷。四碗發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。五碗肌骨清，六椀通仙靈。七碗喫不得也，但覺兩腋習習清風生。鎗旗。《顧渚茶記》：團黄有一鎗兩旗之號。毁茶論。語稱陸羽字鴻漸，著《茶經》三篇。李季卿宣尉江南，有薦羽者，召羽煮茶。羽衣野服，挈具而入。公心鄙之，命奴子取錢三十文酬煎茶博士。羽愧之，更著《毁茶論》云。黄金碾。茶譜：黄金碾畔雪塵飛。碧玉甌。碧玉甌中素濤起。茗戰。《茶録》：建人謂鬬茶爲茗戰。雪水烹。陶穀取雪水煎水煎茶。詳雪下。雲浪雪花。顔潛庵詩：「偏承雨露潤英華，名擅東吴品第嘉。蒙頂曉晴分雀舌，武夷春煖焙龍芽。玉甌瀹出生雲浪，寶鼎烹來滾雪花。啜罷令人肌骨爽，清風兩腋不須賒。」紗帽籠頭自煎喫。盧仝《謝孟諫議新茶詩》：「日高丈五睡正濃，軍將叩門驚周公。口傳諫議送書信，白絹斜封三道印。開緘宛見諫議面，手閲月團三百片。聞道新年入山裡，蟄蟲驚動春風起。至尊之餘合王公，何事便到山入家。柴門反關無俗客，紗帽籠頭自煎喫。」建溪春。數吐戰開吴市月，一甌分得建溪春。

張鼎思《琅邪代醉編》卷二四《別茶》　蔡君謨善別茶。建安能仁院有茶生石縫間，寺僧采造得茶八餅，號石巖白。以四餅遺君謨，以四餅密遣人走京師遺王内翰禹玉。歲餘，君謨被召還闕，訪禹玉。禹玉命子弟於茶筒中選茶之精品，碾待君謨。君謨捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁石巖白，公何從得之？」禹玉未信，索茶貼驗之，乃服。

余懋學《説頤》卷四《進茶烹茶》　慶曆中，蔡君謨漕福建，造小龍團茶以進。歐陽永叔聞之曰：「君謨士人也，何至作此事。」李季卿宣慰江南，聞陸羽善茶，召之。羽野服挈具而入，茶畢，季卿命奴取錢三十文，酬煎茶博士。羽媿之，更著《毁茶論》。噫，君謨以龍團取議，鴻漸以煎茶見鄙。闔不幸而有此産，鴻漸不幸而有此伎。故曰：地有殊産，殃之召也。士有薄藝，賤之招也。居上者慎無以地産殃民，負藝者慎無以矜長取辱。

余懋學《説頤》卷四《九難三等》　茶有九難，陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也，膩鼎腥甌非器也。覺林僧志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香，蓋最上以供佛，而最下以自奉也。治茶之道與治國通，知九難之説，則知所以任賢矣；知三等之説，則知所以器使矣。

李贄《雅笑》卷三《茶》　宋人劇談茶品，然動輒言餅，最上品爲大小龍團。其法云：既蒸而研合諸香以爲餅。想今之香茶餅是其遺製也，然則豈有佳茶

耶，古亦自有不令若者。

詹景鳳《詹氏性理小辨》卷四二《食法》 茶入腹，亦足以滌飲食肥濃之穢，唯陽臟有火者宜，羸瘦懼不勝其滌矣。今人飲茶，必以虎丘天池爲上，此癖也。但造作不如法，採取不如法，便令佳物不見本性。友人金子實嘗自種茶，掩露採取，即時手造，不令經夜，不假傭僕。炙之味清甘，色嫩緑，芳馥襲人，取與虎丘茶對啜，不能辨也。由茲觀之，物生信美，不能不籍製造之力。予性能茶，當盛夏，每日百碗爲恒，一飲能盡碗十四五，蓋陽臟也，脾胃欝火在焉，故能數十年宜之。如王司寇元美、汪司馬伯玉，皆以善酒名，走能以茶敵之。至夫賦詩摛文，揮毫掃素以及登高覽勝，閒居幽思，一切以茶佐之。所飲四方名茶，江北則廬州之六安，江南則蘇州之虎丘天池，常州之顧渚羅岭，浙江則武林之龍井，紹興之剡溪，金華之洞山，江西則豫章之雲霧山、西山，南豐之楓嶺，廣信之先春，閩則建寧、延平之間多茶，而武夷爲最。吾新安六邑並有佳茶出，茶之地不一，而黄山榔源步郎者勝。茶之品不一，而名雀舌者優。顧其味較濃，而其色不及虎丘天池之鮮者，則以採取之過時，與製造之非法也。近日倣吴中造法，而色香亦虎丘天池矣。大諦茶以清明前頭番爲上，就時取之，及其嫩也，乘露採之，及其鮮也；即時製之，及其味未變也。遲則變矣，經宿則敗矣，製而非法，則真損而味失矣。吴中鬻茶者，多以桂柳之芽相半，賺人青蚨，而茶非其茶。名天池虎丘，固不如新安真也。友人蔡督學伯華常宦閩，與予言閩中珍果，荔枝爲最，當熟時，即以口就枝上啜之，味最清香甘美，但一摘下即就樹下啜之，味便不如枝上，持歸味又不如樹下，經宿則空有甘在，令人易厭。予意茶味亦如是耳，若茶而至次番，則樹之氣力已薄，味視頭番不啻減半，矧又以他樹芽穎參之而不真乎。故茶之貴真貴鮮也尚矣。

水以活爲貴，活又清甘，品之上也。

彭儼《五侯鯖》卷一二《飲食門・茶》 帝賜公主茶有緑華、紫英之號。瀘州茶樹，夷人以瓢穴其間，摘茶含口，待其展，置瓢塞其竅，歸置煖室，味極佳。一茶，二槩，三鼓，四茗，五荈。樂天六班茶可醒酒。九難：陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，膩鼎腥甌非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非沫也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。紫琳腴，雲腴，石乳，緑塵，玄月。黄山谷云：谷簾是甘露。煎茶第一。建安青鳳髓，岳州黄翎毛，臨江玉津，袁州金片緑英，龍安騎火，綿州松嶺，福州栢岩，涪州賓化，饒池仙芝，福合，禄合，蓮合，慶合，蜀州雀舌，片甲，鳥觜，蟬翼。兩浙日注第一，洪州雙井白茅出日注上。潭州獨行，靈草，彭州仙厓，石蒼，劍南有蒙頂，石花，露鋑，籛芽爲第一。顧渚有紫笋，以茶茁紫如笋，顧渚在湖，常間。東川有神泉，昌明，獸目。峽州有碧澗，明月房，茱萸寮。福州有方山露牙。夔州有香雨。岳州有滋湖含膏。常州有義興紫笋。陽羨春池。南康有雲居。婺州有東白。睦州有鳩坑。宣州有陽坑。建州北苑先春，龍焙。建溪葉家白。洪州有西山白露，壽州有霍山黄芽。覺林院僧志崇收茶待佛以紫茸香，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶。茶之精者，北苑名白乳頭。江左有金蠟面，取其乳作片，别名曰京挺、的乳。研膏茶即龍品也。石岩白生建安石縫間，精品。茶之佳造在社前，次火前，寒食前也，下者雨前。荆州玉泉寺傍乳窟，窟傍有茗草，枝葉如碧玉狀，號仙人掌。晉時有老姥擎一器鬻茗，自旦至暮而茗不減，得錢施貧。或執繫獄，夜擎茗器自牖飛出。胡嶠飛龍潤飲茶詩曰：「沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。」

僞閩甘露堂前有茶樹兩株婆娑，宫人呼清人樹。建人徐恪見遺鄉信鋌子茶，茶面印文曰玉蟬膏，一種曰清風使。湯悦有《森伯頌》，蓋茶也。孫樵送茶與焦刑部書云：晚甘侯十五人遣侍齋閣，此徒皆請雷而摘，拜水而和。蓋建陽丹山碧水之鄉，月澗雲龕之品漏影春。陸羽嗜茶，楊萃仲稱其有甘草癖。

羽著《茶經》，鬻茶者爲羽形置煬竈間，祀爲茶神。羽貯茶具名都統籠。病貧賜茗浮桐葉、桐葉。

許次紓《茶疏》 出遊

士人登山臨水，必命壺觴。乃茗椀薰爐，置而不問，是徒游於豪舉，未託素交也。余欲特製游裝，備諸器具，精茗名香，同行異室。茶罌一，注二，銚一，小甌四，洗一，瓷合一，銅爐一，小面洗一，巾副之，附以香奩小爐香囊七箚，此爲半肩。薄甕貯水三十斤，爲半肩足矣。

又水鄉宜燥宜温，多或非利也。古人飲水飲湯，後人始易以茶，即飲湯之意。但令色香味備，意已獨至，何必過多，反失清冽乎。且茶葉過多，亦損脾腎，與過飲同病。俗人知戒多飲，而不知慎多費，余故備論之。

辯訛

古今論茶，必首蒙頂。蒙頂山蜀雅州山也，往常産，今不復有。即有之，彼中夷人專之，不復出山，蜀中尚不得，何能至中原江南也。今人囊盛如石耳，來自山東者，乃蒙陰山石苔，全無茶氣，但微甜耳，妄謂蒙山茶。茶必木生，石衣得

爲茶乎。

攷本

茶不移本，植必子生。古人結婚，必以茶爲禮，取其不移植子之意也。今人猶名其禮曰下茶。南中夷人定親，必不可無，但有多寡。禮失而求諸野，今求之夷矣。

産茶

天下名山，必産靈草。江南地煖，故獨宜茶。大江以北，則稱六安，然六安乃其郡名，其實産霍山縣之大蜀山也。茶生最多，名品亦振，河南、山陝人皆用之。南方謂其能消垢膩，去積滯，亦共寶愛。顧彼山中不善製造，就於食鐺大薪炒焙，未及出釜，業已焦枯，詎堪用哉。兼以竹造巨筍，乘熱便貯，雖有緑枝紫筍，輒就萎黄，僅供下食，奚堪品鬬。江南之茶，唐人首稱陽羨，宋人最重建州，于今貢茶兩地獨多。陽羨僅有其名，建茶亦非最上，惟有武夷雨前最勝。近日所尚者，爲長興之羅岭，疑即古人顧渚紫筍也。介於山中謂之岭，羅氏隱焉故名羅。然岭故有數處，今惟洞山最佳。姚伯道云：明月之峽，厥有佳茗，是名上乘。要之，採之以時，製之盡法，無不佳者。其韻致清遠，滋味甘香，清肺除煩，足稱仙品，此自一種也。若在顧渚，亦有佳者，人但以水口茶名之，全與岭別矣。若歙之松蘿，吴之虎丘，錢唐之龍井，香氣穠郁，並可雁行與岭頡頏。往郭次甫亟稱黄山，黄山亦在歙中，然去松蘿遠甚。往時士人皆貴天池，天池産者，飲之略多，令人脹滿。自余始下其品，向多非之，近來賞音者，始信余言矣。浙之産，又曰天臺之雁宕，栝蒼之大盤，東陽之金華，紹興之日鑄，皆與武夷相爲伯仲。然雖有名茶，當曉藏製。製造不精，收藏無法，一行出山，香味色俱減。錢塘諸山，産茶甚多，南山盡佳，北山稍劣。北山勤於用糞，茶雖易茁，氣韻反薄。往時頗稱睦之鳩坑，四明之朱溪，今皆不得入品。武夷之外，有泉州之清源，倘以好手製之，亦是武夷亞匹，惜多焦枯，令人意盡。楚之産曰寶慶，滇之産曰五華，此皆表表有名，猶在雁茶之上。其他名山所産，當不止此。或余未知，或名未著，故不及論。

費元禄《鼈采館清課》　孟堅有茶癖，余蓋有同嗜焉。異時初至五湖，會使者自吴越歸，得虎丘龍井及松蘿以獻，余爲汲龍泉石井烹之，同孟堅師之叔鬬品彈射，益以武夷雲霧諸芽，輒松蘿虎丘爲勝，武夷次之。松蘿虎丘製法精特，風韻不乏，第性不耐久，經時則味減矣。耐性終歸武夷，雖經春可也。最後得蒙山，瑩然如玉，清液妙品，殆如金莖，當由雲氣凝結故耳。予所飲過三十杯，孟堅叔氏俱不能予十之一，則陸處士、盧仝輩焉得擅其勝乎。孟堅又以虎丘比閨房之秀，蒙頂故是林下風致，知言矣。蒙故蜀道雅州，今獨行魯之龜蒙，要自不可曉也。

陳耀文《天中記》卷四四《茶》　南方嘉禾。茶者南方之嘉禾也，樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。《茶經》早采者爲茶，晚取者爲（名）〔茗〕，一名荈，蜀人名之苦荼。《爾雅》

茶品。風俗貴茶，其品器益衆。劒南有蒙頂石花，或小方，或散芽，號爲第一。湖州有顧渚之紫筍，東川有神泉昌明，硤州有碧澗明月、芳蕊巢、黄簝。福州有芳山之生芽。夔州有香山，江陵有楠木，湖南有衡山，岳州有滋湖之含膏，常州有義興之紫筍，婺州有來白，睦州有鳩坑。洪州有西山之白露，壽州有霍山之黄芽，蘄州有蘄門團黄，浮梁商賈不在焉。《國史補》建州有龍團鳳夸。上清明日，湖州進紫筍茶。《荆楚歲時記》

臯盧。臯盧，古平作飲，止渴除疫不睡，利水道，明目。生南海諸山中，南人極重之。《本草拾遺》西平縣出臯盧，茗之别名，葉大而澁，南人以爲飲。《廣州記》

日鑄。會稽有日鑄嶺，其地産茶。歐陽脩云：兩浙産茶，日鑄第一。《方輿勝覽》

茶産。建州之北苑先春、龍焙，東川之獸目，綿州之松嶺，福州之柏巖，雅州之露芽，南康之雲母，婺州之舉巖碧貌，宣城之陽坡横紋，饒池之仙芝，福合，禄合，運合，慶合，蜀州之雀舌、鳥觜、麥夥、片甲、蟬翼。潭州之獨行靈草，彭州之仙厓石花，臨江之玉津，袁州之金片，龍安之騎火，涪州之賓化，建安之青鳳髓，岳州之黄翎毛，建安之石巖白，岳陽之令膏冷。出《茶譜》，《通考》，《茶論臆乘》

湖州紫筍，袁州界橋，其名甚著，不若湖州之研膏。紫筍烹之有緑脚垂下，故公淑賦云：雲垂緑脚。

蒙山露芽。蜀雅州境上頂有蒙山穀芽，皆云火前者，言採造於禁火之前也，火後者次之。又有枳殼芽，苟把芽，桃杷芽者，皆治風疾。又有皂莢芽，槐柳芽，皆上春摘其芽，和茶作之。

沙泉。湖州啄木嶺金沙泉，每歲造茶之所也，湖、常二郡接界於此。厥土有境會亭，每茶時，二牧畢至。斯泉也處沙之中，居常無水。將造茶，太守具儀注，拜勅祭泉。須之發源，其夕清溢。供御者畢，水即微減。供堂者畢，水已半之。太守造畢，水即涸矣。太守或還旆稽期，則示風雷之變，或見鷙獸、毒蛇、木魅、暘暖之類

焉。商旅即以顧渚水造之，無沾金沙者。今之紫笋即顧渚者，亦甚佳矣。

渠江鐵色。潭郡之間有渠江，中有茶而多毒蛇猛獸。鄉人每年採擷不過十五六斤，其色如鐵而芳香異常，烹之無脚。

晉原嫩芽。蜀州晉原洞口橫原味江青城，其橫芽、雀舌、烏觜、麥顆，蓋取其嫩芽所造，以牙似之也。又有片甲，片甲者，早春黃茶牙茶，相把如片甲也。蟬翼者，其葉軟弱如蟬翼也。皆散茶之最上也。

含膏白鶴。岳陽灘湖舊出茶，謂之灘湖茶，李肇所謂灘湖之含膏也。今惟白鶴僧園有千餘本，一歲不過一二十兩，土人謂之白鶴茶，味極甘香。《岳陽風土記》

勝金。徽黟茶有勝金、嫩桑、仙芝、來泉、先春、運合、瓊英之品，又有不及號者，曰片茶。

竹茶。《茶經》云：容州黃家洞有竹茶，葉如嫩竹，土人作飲甚甘美。

杭州茶。杭州寶雲山産者，名寶雲茶。下天竺香林洞者，名香林茶。上天竺白雲峯者，名白雲茶。

金地茶。西域僧金地藏所植，今傳梗空筒者是。大抵烟霞雲霧之中，氣常温潤，與地上者不同，味自異也。《九華山志》

茶之別。茶之別者，有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，皆治風疾。又有皂莢芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之，故今南人輸官茶，往往雜以衆葉。惟茅蘆竹箬之類不可入，自餘山中草木芽葉皆可和合，椿柿尤奇。真茶性極冷，惟雅州蒙山出者，温而主疾。《本草》

茶山茶溪。臨城縣東北一百四十里，有茶山、茶溪。《括地國》

大茗。丹丘出大茗，服之生羽翼。《天台記》

真香茗。西陽、武昌、晉陵皆出好茗，巴東別有真香茗，煎飲令人不眠。《桐君録》

花如梔子。茶花狀如梔子，其色稍白。上

明月峽。明月峽在顧渚側，二山相對，石壁峭立，大澗中流，亂石飛走，茶生其間，尤爲絶品。張文規所謂「明月峽中茶始生」是也。又峽中有夜橋，昔顔魯公於此步月，因名。宋長興令許遵重建，改名許公橋。

湖州茶。湖州茶生長城縣顧渚山中，與陝州光州同。生白茅懸脚嶺與襄州、荆南、義陽郡同。生鳳亭山伏翼澗飛雲、曲水二寺，啄木嶺與壽州、常州同。生安吉、武康二縣山谷與金州、梁州同。

界橋茶。袁州界橋茶，其名甚著，不若湖州之研膏紫笋，烹之有緑脚垂下。

茗菜。嬰相齊景公時，食脱粟之飯，炙三弋五卵茗菜而已。《晏子春秋》

蒙塵上茶。惠帝蒙塵還洛陽，黄門以瓦盂盛上茶至尊。《晉四王起事》

賣茶虧體。江統字應遷，愍懷太子洗馬。常上疏諫云，今西園賣醯麪、藍子菜茶之屬，虧損國體。宋《江氏家傳》

悶仰真茶。劉琨與兄子南兗州刺史演書云：前得安州乾薑一斤，桂一斤，黄芩一斤，皆所須也。吾體中潰悶，常仰真茶，汝可置之。《茶經》

茶茗。任瞻字育長，少時有令名，自過江失志。既下飲問人云：此爲柔爲茗？覺人有怪色，乃自分明云：向問飲爲熱爲冷。《世説》

提茗鬻市。晉元帝時，有老姥每旦獨提一器茗，往市一鬻之。市人競買，自旦至夕，其器不減，所得錢散路傍孤貧乞人。人或異之，州法曹縶之獄中。至夜，老姥執所鬻茗器，從獄牖中飛出。《黄陵老傳》

祠塚遺錢。剡縣陳務妻少寡，與二子同居，好飲茶茗，以宅中有古塚，每飲輒先祀之。二子患之曰：「古塚何知，徒以勞意？」欲掘去之，母苦禁而止。其夜夢一人云：「吾止此塚三百餘年，卿二子恒欲見毀，賴相保護，又享吾佳茗。雖潛壤朽骨，豈忘翳桑之報。」及曉，于庭中獲錢十萬，似久埋者，但貫新耳。母告二子慙之，從是禱祠愈切。《異苑》

大茗。餘姚人盧洪入山採茗，遇一道士牽三青牛，引洪至瀑布山，曰：「吾丹丘子也。聞子善具飲，常思見惠。山中有大茗，可以相給。祈子他日有甌犧之餘，乞相遺也。」因立奠祀，後常令家人入山獲大茗焉。《神異記》苦茶輕身換骨，昔丹丘子黄山君服之。陶弘景《雜録》

見鬼覓茶。夏侯愷因疾死，宗人字苟奴察見鬼神，見愷來收馬拜病，其妻著平上幘單衣入坐生時西壁大床，就人覓茶飲。《搜神記》

譙飲茶果。桓温爲揚州牧，性儉，每譙飲，唯下七奠，拌茶果而已。《晉書》

採茗入叢。晉孝武世，宣城人秦精入武昌山中採茗，忽見一人長一丈，通體毛。精見之太怖，自謂必死。毛人牽其臂，將至山，入大叢茗處放之，便去。精因留採，須臾復來。乃採懷中橘與精，精甚怖，負茗而歸。《續搜神記》品建茶。陸羽《茶經》不第建安之品。蓋前此茶事未興，靈芽真笋，委翳消腐，而人不知耳。夫體勢洒落，神觀冲淡，惟兹茗飲，爲冠天下，借使陸羽復起，閱其金餅，味其需

腴，當爽然自失。黃儒《品茶要録》宣和中，復有白茶勝雪。熊蕃曰：使黃君閱今日，則前乎此者未足詫也。

建安茶品。陸羽《茶經》，裴汶《茶述》，不第建品，説者俱謂二子未嘗至閩，而不知物之發也，固自有時。蓋昔者山川尚閟，靈芽未露。至于唐末，然後北苑出，爲之最。時僞蜀毛文錫作《茶品》，亦第言建有紫笋，而臈面乃産于福。五代之季，建屬南唐，歲率諸縣民採茶。北苑初造研膏，繼造臘面，既又製其佳者，號曰京挺。宋太平興國二年，始置龍鳳模，遣使即北苑團龍鳳茶，以别庶飲。又一種茶叢生石崖，枝葉尤茂，至道初，有詔造之，别號石乳。又一鍾號的乳，又一種號白乳。此四種出，而臘面斯下矣。真宗咸平中，丁謂爲福建漕鹽，御茶進龍鳳團，始載之《茶録》。仁宗慶曆中，蔡襄爲漕，始改造小龍團茶以進。甚見珍惜，旨令歲貢，而龍鳳遂爲次矣。歐陽脩聞襄進小龍團，驚曰：「君謨士人也，何至作此事。」神宗元豐間，有旨造密雲龍，其品又加于小團之上。哲宗紹聖中，又改爲瑞雲翔龍。至徽宗大觀初，親製《茶論》二十篇，以白茶者自爲一種，與他茶不同，其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力可致。正焙之有者，不過四五家，不過四五株，所造止于二三銙而已。淺焙亦有之，但品格不及，於是白茶遂爲第一。既又製三色細芽及試新銙、貢新銙。自三色細芽出，而瑞雲翔龍又下矣。夫至芽茶絶矣。宣和庚子歲，漕臣鄭可。始創爲銀絲水芽，蓋將已揀熟芽，再令剔去，祇取其心一縷，用珍器貯清泉漬之，光瑩如銀絲然。一制方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。又廢白、的、石三乳，鼎造花銙二十餘色。初貢茶皆入龍腦，至是慮奪其味，始不用焉。蓋茶之妙，至勝雪極矣，故合爲首冠，然猶在白茶之下者，以白茶上所好也。其茶歲分十餘綱，惟白茶與勝雪，自驚蟄後興役，浹日乃成，飛騎疾馳，不出仲春，已至京師，號爲綱頭。玉芽以下，先後而發。建至京，夏過半矣。然能焙初興，貢數殊少，累增至于元符，以片計者一萬八千，今則四萬七千一百片有奇。《貢茶録》，《茶論》并《郡志》。歐陽公詩云：「建安三千五百里，京師三月嘗新茶。」蓋御茶園自九窠十二隴至小山，凡四十六所，惟龍游窠小苦竹、張坑、西際，又爲禁園之先也。《負暄雜録》

宋製茶茗。上林第一，乙夜清供，承平雅玩，宜年寶玉，萬眷銀葉，延年石乳，瓊林毓瑞，浴雪呈祥，清白可鑒，風韻甚高，暘谷先春，價倍南金，雲英雪葉，金錢玉華，玉葉長春，蜀葵寸金。並宣和者。政和曰太平嘉瑞，紹聖曰南山應瑞。《北苑貢茶録》

異美之名。謝氏論茶曰：比丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。不止味同露液，白況霜華，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。杜牧詩：「山實東南秀，茶稱瑞草魁。」皮日休詩：「十盆前皋盧。」曹鄴詩：「劍外九華英。」施肩吾：施茶爲滌煩子，酒爲忘憂君。《南越志》：茗苦澀，謂之果羅。北苑曰葉布，絶品也。豫章曰白露，曰白芽，南劍曰石花，曰錢芽，東川曰獸目，湖、常俱曰紫笋，壽州曰黃芽，福、閩曰生芽，曰露芽，岳陽曰含膏。外此尤夥，若蟾背、鰕目、龍舌、蟹眼、瑟瑟瀝、霏霏靄、鼓浪、湧泉、琉璃眼、碧玉池，又皆茶事中天然偶字也。《説郛牘乘》。

九難。茶有九難，一曰陰採夜焙，非造也。二曰嚼味嗅香，非别也。三曰膩鼎腥甌，非器也。四曰膏新庖炭，非火也。五曰飛湍擁潦，非水也。六曰外熟内生，非炙也。七曰碧粉縹塵，非末也。八曰操艱攪遽，非煮也。九曰夏興冬廢，非飲也。《茶經》

茶病。芽澤肥乳則甘香，而粥面著盞而不散。土瘠而芽短，則雲脚渙亂，去盞而易散。葉梗半則受水鮮白，葉梗短則色黃而泛。鳥蒂白合，茶之大病。不去鳥蒂，則色黃，熟則草木氣存。去膏未盡則色濁而味重，受煙則香奪，壓黃則味失。此皆茶之病也。《試茶録》

治熱。故老云：五十年前多患熱黃，近代悉而無，病腰脚者多，乃飲茶所致也。《國史補》

片茶二類。凡茶有二類，曰片、曰散。片茶蒸造，實捲模中串之，惟建、劍則既蒸而研，編竹爲格，置焙室中，最爲精潔，他處不能造。其名有龍鳳、石乳、的乳、白乳頭、金蠟面、頭骨、次骨、末骨、龍骨、山挺十二等，以充歲貢及邦國之用。洎本路食茶，餘州片茶有進寶、雙勝、寶山，兩府出。興國軍仙芝、嫩蕊、福合、祿合、運合、慶合、指合，出饒、池州。泥片出虔州，緑英金片出袁州，玉津出臨江軍，靈川、福州。先春、早春、華英、來泉、勝金，出歙州。獨行、靈草、緑芽、片金、金茗出潭州。大石椀出江陵。大小巴陵、開勝、開捲、小捲、生黃、翎毛，出岳州。雙上緑牙、大小方，出岳、辰、澧州。東首、淺山、薄側出光州。總二十六名，其兩浙及宣、江、鼎州止以上中下，或第一至第五爲號。散茶有太湖、龍溪。次號、末號出淮南。岳麓、草子、楊樹、雨前、雨後，出荆湖。清口出歸州，茗子出江南。總十一名。《文獻通考》

京挺十餘品。江左近日有蠟面之號，李氏别命取其乳作片，或號曰京挺、的乳及骨子二十餘品，名乳蠟面、龍鳳茶等。又有研膏茶，即龍品也。《談苑》

顧渚。陽羨浙西湖州爲上，常州次之。湖州出長城顧渚山中，常州出義興君山懸脚嶺北岸下。《唐重修茶舍記》：貢茶御史大夫李栖筠典郡日，陸羽以爲冠於他境。栖筠始進，故事湖州紫筍以清明日到，先薦宗廟，後分賜近臣。紫筍生顧渚，在湖、常間。當茶時，兩郡太守畢至，爲盛集。見蔡寬夫《詩話》。玉川子《謝孟諫議寄新茶》，有「手閱月團三百片」，又云「天子須嘗陽羨茶」，則孟所寄，乃陽羨茶也。《雲麓漫抄》

沫餑。凡酌茶置諸盌，令沫餑均。沫餑，湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餑，細輕者曰花。《茶經》

南中傳異《七誨》云：蒲萄、宛柰、齊柿、燕栗、峘陽黃梨、巫山未橘、南中茶子、西極石密。

茶之分。茶千類萬狀，略而言之，有如胡人鞾者蹙綜然，幇牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪菌然，輕颸拂水者涵澹然，此茶之精好者也。有竹籜者，枝幹堅實，艱于蒸搗，故其形籠筥焉。如霜苛者，莖葉凋沮，易其狀貌，故其形萎瘁然，此茶之瘠者也。自采至于封七經，自胡鞾至于籠筥，八等。《茶經》

龍焙。龍焙泉即御泉也。北苑造貢茶，社前芽細如針，用御水研造，每片計工直錢四萬。分試其色如乳，乃最精也。

屠隆《考槃餘事》卷四　茶品

與茶經稍異，今烹製之法，亦與蔡、陸諸前人不同矣。

虎丘

最號精絶，爲天下冠，惜不多産，皆爲豪右所據。寂寞山家，無緣獲購矣。

天池

青翠芳馨，瞰之賞心，嗅亦消渴，誠可稱仙品，諸山之茶，尤當退舍。

陽羨

俗名羅岕，浙之長興者佳，荆溪稍下，細者其價兩倍天池。惜乎難得，須親自採收方妙。

六安

品亦精，入藥最效，但不善炒，不能發香而味苦，茶之本性實佳。

龍井

不過十數畝，外此有茶，似皆不及。大抵天開龍泓美泉，山靈特生佳茗以副之耳。山中僅有一二家炒法甚精，近有山僧焙者亦妙，真者天池不能及也。

天目

爲天池龍井之次，亦佳品也。《地誌》云，山中寒氣早嚴，山僧至九月即不敢出。冬來多雪，三月後方通行，茶之萌芽較晚。

陶珽《説郛續》卷三七羅廩《茶解》　按唐時産茶地，僅僅如季疵所稱。而今之虎丘、羅岕、天池、顧渚、松羅、龍井、鴈宕、武夷、靈山、大盤、日鑄、朱溪諸名茶，無一與焉。乃知靈草在有之，但培植不嘉，或疏採製耳。

茶地南向爲佳，向陰者遂劣，故一山之中，美惡大相懸也。

茶固不宜加以惡木，惟桂、梅、辛夷、玉蘭、玫瑰、蒼松、翠竹與之間植，足以蔽覆霜雪，掩映秋陽，其下可植芳蘭幽菊清芬之物，最忌菜畦相逼，不免滲漉滓厥清真。

凡貯茶之器，始終貯茶，不得移爲他用。

烹茶須甘泉，次梅水梅雨，如膏萬物，賴以滋養，其味獨甘，梅後便不堪飲。大甕滿貯，投伏龍肝一塊，即竈中心乾土也，乘熱投之。

貯水甕須置陰庭，覆以沙石，使承星露，則英華不散，靈氣常存。假令壓以木石，封以紙箬，暴於日中，則外耗其神，内閉其氣，水神敝矣。

李南金謂當用背二涉三之際爲合量，此真賞鑒家言。而羅鶴林懼湯老，欲於松風澗水，後移瓶去火，少待沸止而瀹之。此語亦未中窾，殊不知湯既老矣，雖去火何捄哉。

茶爐或瓦或竹，大小與湯銚稱。

採茶制茶最忌手汗、膻氣，口臭，多涕不潔之人，及月信婦人，又忌酒氣。蓋茶酒性不相入，故製茶人切忌沾醉。

茶性淫，易於染着，無論腥穢及有氣息之物不宜近，即名香亦不宜近。

山堂夜坐，汲泉煮茗，至水火相戰，如聽松濤，傾瀉入杯，雲光艷溢，此時爾趣，故難與俗人言矣。

茶色白味甘，鮮香撲鼻，乃爲精品。茶之精者，淡亦白，濃亦白，初潑白，貯亦白，味甘色白，其香自溢，三者得則俱得也。近來好事者，或憑其色重，一注之水，投茶數片，味固不足，香亦窅然，終不免水厄之誚。雖然尤貴擇水，香以蘭花上，蠶豆花次。

甘泉旋汲用之斯良，丙舍在城，夫豈易得，故宜多汲，貯以大甕。但忌新器，爲其火氣未退，易於敗水，亦易生蟲。久用則善，最嫌他用。水性忌木，松杉爲

甚。木桶貯水，其害滋甚，挈瓶爲佳耳。

陸樹聲《茶寮記》　園居敞小寮於噦軒埤垣之西，中設茶竈，凡瓢汲罌注濯拂之具咸庀。擇一人稍通茗事者主之，一人佐炊汲。客至，則茶烟隱隱起竹外。其禪客過從予者，每與余相對，結跏趺坐，啜茗汁，舉無生話。終南僧明亮者，近從天池來，餉余天池苦茶，授余烹點法甚細。余嘗受其法於陽羨士人，大率先火候，其次候湯，所謂蟹眼魚目，參沸沫沉浮，以驗生熟者，法皆同。而僧所烹點絶味清，乳面不黟，是具入清淨味中三昧者。要之，此一味非眠雲跂石人未易領略。余方遠俗，雅意禪棲，安知不因是遂悟入趙州耶。時杪秋既望，適園無諍居士與五臺僧演鎮、終南僧明亮，同試天池茶於茶寮中，謾記。

煎茶七類

一人品。

煎茶非漫浪，要須其人與茶品相得。故其法每傳於高流隱逸，有雲霞石泉、磊塊胷次間者。

二品泉。

泉品以山水爲上，次江水，井水次之。井取汲多者，汲多則水活，然須旋汲旋烹。汲久宿貯者，味減鮮冽。

三烹點。

煎用活火，候湯眼鱗鱗，起沫餑鼓泛，投茗器中，初入湯少許，俟湯茗相投即滿注。雲脚漸開，乳花浮面，則味全。蓋古茶用團餅碾屑，味易出。葉茶驟則乏味，過熟則味昏底滯。

四嘗茶。

茶入口先灌漱，須徐啜。俟甘津潮舌，則得真味。雜他果則香味俱奪。

五茶候。

涼臺静室，明窓曲几，僧寮道院，松風竹月，晏坐行吟，清譚把卷。

六茶侶。

翰卿墨客，緇流羽士，逸老散人，或軒冕之徒，超軼世味者。

七茶勳。

除煩雪滯，滌醒破睡，譚渴書倦，是時茗椀策勳，不減凌烟。

劉胤昌《劉氏類山》卷三《酒茗》　茶、檟、蔎、茗、荈。五者俱茶名。蒙頂石花。荆南茶。義興紫筍。常州茶。顧渚。湖州産茶處。建州之北苑先春龍焙，東川之獸目，綿州之松嶺，福州之柏巖，雅州之露芽，南康之雲居，婺州之舉岩碧貌，宣城之陽坡横紋，饒池之仙芝，福合，禄合，運合，慶合，蜀州之雀舌，鳥觜，麥夥，片甲，蟬翼，潭州之獨行，靈艸，彭州之仙厓石花，臨江之玉津，袁州之金片，龍安之騎火，涪州之賓化，建安之青鳳髓，岳州之黄翎毛，建安之石巖白，岳陽之含膏冷。俱茶産，出《茶譜》。竹茶。客州黄家洞。寶雲，香林，白雲。俱杭州茶。大茗。丹丘子服之生羽翼。龍鳳團。茶也。窮《春秋》演《河圖》，不如載茗一車。隨文帝腦痛，忽遇一僧奠茗艸，飲之愈，由是人競採啜也。鬻茗嫗。晉元帝時，一老嫗日擎一器茗到市鬻，市競買而器不減。州法曹繫于獄，擎所賣茗器，自牖中飛去。桑苧翁。陸羽著《茶經》。

【略】仙掌茶。荆州玉泉寺出。茶既爲癖，酒亦稱狂。鄧利謂陸羽。茶有九難。陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，膩鼎腥甌非器也，膏薪庖炭非火也，排煙擁潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。

屠隆《鴻苞》卷二〇《博蒐下》　茗有龍團，鳳團，小龍團，皆磨茶爲之者。茶之新出，取旗槍雀舌，煎茶湯取蟹眼。陸羽有《茶經》曰：古者茶重建州，洪州，松嶺，栢巖，穆州，顧渚，露芽，雲居，彭州，仙崖，石蒼，臨江，玉津，袁州，金片緑英，建安青鳳髓，岳州黄翎毛。宋神宗時，密雲龍。哲宗時，瑞雲翔龍，陽羨蒙山，今則重虎丘天池羅岭，次之杭之龍井，鄞之朱溪天井，又次之六安爲下。

于慎行《穀山筆塵》卷一四《雜解》　温嶠上表貢茶一千斤，茗三百斤。六朝北人猶不食茶，至以酪與之較，惟江南人食之耳。至唐貞元間，始從張滂之請，歲收茶税四千萬緡，利亦夥矣。宋元以來，茶目遂多，然皆蒸乾爲末，如今香餅之製，乃以入貢，非如今之食茶，止采而烹之也。西戎食茶，不知起於何時。本朝以茶易番馬，制其死命。番人以茶爲藥，百病皆瘥，不得則死，此亦前代所未有也。

《爾雅》釋木云：檟，苦荼。郭璞註：早采爲荼，晚采爲茗。此茶之始也，自漢以前，不見於書，想所謂檟者即是矣。

陶珽《説郛續》卷三七熊明遇《羅岭茶記》　産茶處，山之夕陽勝於朝陽，廟後山西向故稱佳，總不如洞山南向受陽氣，特專稱僊品。

茶産平地受土氣多，故其質濁。岭茗産於高山，渾是風露清虚之氣，故爲可的。

茶以初出雨前者佳，惟羅岭立夏開園，吴中所貴梗物葉厚，有蕭箬之氣，還是夏前六七日，如雀舌者佳，最不易得。

藏茶宜箬葉而畏香藥，喜溫燥而忌冷濕。收藏時，先用青箬以竹絲編之，置罌四週。焙茶俟冷貯器中，以生炭火煆過，烈日中暴之令滅，亂插茶中，封固罌口，覆以新磚，置高爽近人處。霉天雨候切忌發覆，須於晴明，取少許別貯小鉼。空缺處即以箬填滿，封置如故，方爲可久。或夏至後一焙，或秋分後一焙。

烹茶水之功居六，無泉則用天水，秋雨爲上，梅雨次之。秋雨冽而白，梅雨醇而白。雪水五谷之精也，色不能白。養水須置石子於甕，不能益水，而白石清泉會心亦不在遠。

茶之色重味重香重者，俱非上品。松羅香重，六安味苦，而香與松羅同。天池亦有草萊氣，龍井如之。至雲霧則色重而味濃矣。嘗啜虎丘茶，色白而香，似嬰兒肉，真精絶。

茶色貴白，然白亦不難，泉清瓶潔，葉少水洗，旋烹旋啜，其色自白，然真味抑鬱，徒爲目食耳。若取青緑則天池松蘿及岕之最下者，雖冬月色亦如苔衣，何足爲妙。莫若余所收洞山茶，自穀雨後五日者，以湯薄漉，貯壺良久，其色如玉。至冬則嫩緑，味甘色淡，韻清氣醇，亦作嬰兒肉香，而芝芬浮蕩，則虎丘所無也。

聶心湯《萬曆錢塘縣志・物産》 茶。出老龍井者，作豆花香，色青味甘，與他山異。又有寶雲山産者，名寶雲茶，下天竺香林洞者名香林茶，上天竺白雲峯者名白雲茶。寶嚴院垂雲亭、翁家山亦産茶。最下者，法華山石人塢茶，而龍井法相僧收以語四方人曰本山茶。王世貞詩：「龍井儂分玉乳花，虎丘余翦碧瓊芽。何時踞坐松陰下，紗帽藤衫對品茶。」屠隆《茶歌》：「山通海眼蟠龍脈，神物蜿蟺此真宅。飛流散沫走白虹，萬古靈源長不息。琮琤時諧琴筑聲，澄泓冷浸玻瓈色。令人對此清心魂，一漱如飲甘露液。吾聞龍女參靈山，豈是如來八功德。此山秀結復産茶，穀雨霢霂抽僊芽。香勝栴檀華莊界，味同流灌上清家。雀舌龍團亦浪説，顧渚陽羨競須譁。摘來片片通靈竅，啜處泠泠馨齒牙。玉川何妨盡七盌，趙孫借此演三車。采取龍井茶，還烹龍井水。文武并將火候傳，調停暗合金丹理。茶經水品兩足佳，可惜陸羽未會此。山人酒後酣氍毹，陶然萬事歸虛空。一杯入口宿醒解，耳畔颯颯來松風。即此便是清涼國，誰同飲者龐西公。」

聶心湯《萬曆錢塘縣志・山水》 風篁之北，爲棋盤山，爲獅子峯，爲老龍井，老龍井茶品，武林第一。有冲泉，泉甚冽，宜茶。

馬大壯《天都載》卷五《論茶益人》 高似孫《緯略》曰：《神農食經》曰：茶茗久服，令人有力悦志。華佗《食論》曰：茶久食益意。思壺居士《食志》曰：苦茶久食羽化。陶弘景《新録》曰：茶茗輕身換骨。《桐君録》曰：茗有真香，煎飲令人不眠。《爾雅》：曰早採者爲茶，晚採者爲茗。《魏王花木志》曰：老葉謂之荈，當是舜字，細葉謂之茗。陸羽《茶經》一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。晉杜育有《荈賦》曰：調神和内，倦解疾愈。是似孫亦謂茶爲有益也。余讀《天台記》曰：丹丘出大茗，服之生羽翼。《博物志》曰：飲真茶令人少眠睡。李白集云：余聞荆州玉泉寺近清溪諸山，其水邊處處有茗草羅生，枝葉如碧玉，玉泉真公常采而飲之，年八十餘，顔色如桃花。而此茗清香滑熟，異于他者，所以能還童振枯，扶人壽也。《茶譜》云：蒙山有五頂，頂有茶園，其中頂曰上清峯，昔有僧入病冷且久，遇一老父謂曰：蒙之中頂茶，當以春分之先後，多聚人力，俟雷發聲，併手採摘，三日而止。若得一兩，以本處水煎服，則能祛宿疾。二兩當眼前無疾，三兩固形換骨，四兩則爲地仙矣。」其僧如説，獲一兩餘，服未盡而疾差。《南部新書》曰：大中三年，東都進一僧百三十歲，宣宗問服何藥，對云性本好茶，惟茶是求，或出日過百餘碗，如不出日，不下四五十碗。因賜茶五十斤。是茶之益人甚矣。乃唐右補闕毋煛性不飲茶，著《代茶飲序》。略曰：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣損精，終身之害斯大。獲益則歸功茶力，貽患則不謂茶災。後《本草》諸書遂沿襲其説，煛直集賢，無何以熱疾暴終。

袁宏道《西湖記述・龍井》 龍井泉既甘澄，石復秀潤，流淙從石澗中出，泠泠可愛，入僧房爽塏可棲。余嘗與石簣、道元、子公汲泉烹茶于此，石簣因問龍井茶與天池孰佳。余謂龍井亦佳，但茶少則水氣不盡，茶多則澁味盡出，天池殊不爾。大約龍井頭茶雖香，尚作草氣，天池作豆氣，虎丘作花氣，唯岕非花非木，稍類金石氣，又若無氣，所以可貴。岕茶葉粗大，真者每斤至二千餘錢。余覓之數年，僅得數兩許。近日徽人有送松蘿茶者，味在龍井之上，天池之下。龍井之嶺爲風篁，峯爲獅子，石爲一片雲，神運石，皆可觀。秦少游舊有《龍井記》，文字亦爽健，未免酸腐。

江應曉《對問篇》卷四《茶原》 《草木子》：茶之用，始於唐，蓋據陸羽經耳。《晉史》：劉琨求真茶於弟。北魏呼茗爲酪奴。則先唐人用之。《三國・韋曜傳》：孫皓賜茶茗以當酒。又先晉魏用之。《續停驂録》：茶之名見於王褒《僮約》。褒，西漢人，又先三國用之。《爾雅・釋木》：檟，苦荼。景純注早茶，晚茗。《爾雅》創自周公，即郭注不誣，則成周時已用之，豈俟西漢耶？抑予尤不能了，《僮約》烹茶買茶。《文苑》注茶，苦菜。茶，茗也。二物明矣。楊用脩謂茶即古荼字。《周詩》荼苦，《春秋》齊君荼，《漢地理志》荼陵。顔師古、陸德明雖轉入茶音，未易字文。陸羽輩方易之，其説始之羅鄂州，二家則指爲一物也。及用脩

辨苦菜，乃引《周詩》及《本草》，《爾雅》，《顏氏家訓》諸書，以荼當之，即游冬花。則荼、荼非一明甚，不識用脩何先後岐也。《洪武正韻》合荼荼爲一音，豈考之顏、陸與及以茗釋荼，以苦菜釋荼，析而爲二，又一《文苑》註矣。《商書》夏王荼毒，蔡傳以荼苦釋之。此苦菜耶，抑苦荼耶？如苦荼也，夏商之世已用之矣。嘗笑民生切用稼穡而外無如荼，一荼尚莫究所始，矧六合之逖，庶黨之衆耶。

陳懋學《事言要玄事集》卷四《茶》　經：上者生爛石，中者生礫壤，下者生黃土。野者上，園者次，陰山坡谷者不堪採掇。熊明遇《岕茶記》：産茶處，山之夕陽勝於朝陽，廟後山西向，故稱佳。總不如洞山南向，受陽氣特專，稱仙品。

經：採茶在二月、三月、四月之間。茶之筍者，生爛石沃土，長四五寸，若薇蕨始抽，凌露採焉。茶之芽者，發於叢薄之上，有三枝、四枝、五枝者，選其中枝穎拔者採焉。許次紓《茶疏》：清明太早，立夏太遲，穀雨前後，其時適中。若再遲一二日，待其氣力完足，香烈尤倍，易於收藏。

經：其日有雨不採，晴有雲不採。晴採之，蒸之，擣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之乾矣。邢士襄《茶説》：凌露無雲採，候之上。霽日融和採，候之次。積雨重陰不知其可。宋子安《茶録》：炒茶之薪，僅可樹枝，不用榦葉。榦則火力猛熾，葉則易焰易滅。鐺必磨洗瑩潔，旋摘旋炒。一鐺之内僅可用四兩，先用文火炒軟，次用武火催之。手加木指急急鈔轉，以半熟爲度。微俟香發，是其候也。《聞龍茶箋》：諸名茶法多用炒，惟羅岕宜於蒸焙，味真蘊藉，世競珍之。

經：育以木制之，以竹編之，以紙糊之。中有隔，上有覆，下有床，傍有門，掩一扇，中置一器，貯糠煨火，令煴煴然。江南梅雨，焚之以火。《茶記》：藏茶宜箬葉而畏香葉，喜温燥而忌冷濕。收藏時，先用青箬以竹絲編之，置罌四週。焙茶俟冷貯器中，以生炭火煅過，烈日中暴之。《茶録》：置頓之所，須在時時坐卧之處。逼近人氣，則常温不寒，必在板房，不宜土室。板房煴燥，土室則蒸。

經：山水上，江水中，井水下。山水擇乳泉石池漫流者上，其瀑湧湍激勿食，久食令人有頸疾。其江水取去人遠者。《茶録》：山頂泉清而輕，山下泉清而重。石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉清而白。流於黄石爲佳，瀉出青石無用。流動愈於安静，負陰勝於向陽。田崇衡《小品》：山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽，皆佳品也。《茶記》：烹茶水之功居六，無泉則用天水，秋雨爲上，梅雨次之。秋雨冽而白，梅雨醇而白。雪水五穀之精也，色不能白。

經：其火用炭，曾經燔炙爲脂膩所及，及膏木敗器不用。古人識勞薪之味，信哉。蘇廣《仙芽傳》載湯十六云：調茶在湯之淑愚，而湯最忌煙。燃柴一枝，濃烟滿室，安有湯耶，又安有茶耶。

經：其沸如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不可食也。凡酌置諸碗，令沫餑均，沫餑湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餑，細輕者曰華，如棗花漂漂然於環池之上，又如迴潭曲渚，青萍之始生。《茶疏》：水入銚便須急煮，候有松聲即去蓋，以消息其老嫩蟹眼之後，水有微濤是爲當時。大濤鼎沸，旋至無聲，是爲過時。過時老湯，決不堪用。一壺之茶，只堪再巡。初巡鮮美，再巡甘醇，三巡意欲盡矣。陸樹聲《茶寮記》：凡事俱可委人，第責成効而已，惟瀹茗須躬自執勞。瀹茗而不躬執，欲湯之良無有是處。

經：鍑音釜以生鐵爲之，洪州以磁，萊州以石，瓷與石，皆雅器也。用銀爲之，至潔但涉於侈麗。《茶箋》：茶具滌畢，覆於竹架，俟其自乾爲佳。其拭巾只宜拭外，切忌拭内。蓋布帨雖潔，一經人手，極易作氣。《茶解》：採茶、制茶，最忌手汗、膻氣、口臭、多涕、不潔之人及月信婦人，又忌酒氣。蓋茶洒性不相入，故制茶人切忌沾醉。《茶疏》：茶性畏紙，紙於水中成受水氣多，紙裏一夕，隨紙作氣盡矣。

經：茶性儉不宜廣，則其味黯淡。且如一滿碗，啜半而味寡，況其廣乎。夫珍鮮馥烈者，其碗數三。次之者，盌數五。若坐客數至五，行三碗。至七，行五碗。若六人以下，不約碗數，但闕一人而已。其雋永補所闕人。《茶箋》按：經云，第二沸留熱以貯之，以備育華救沸之用者，名雋永。五人則行三盌，七人則行五盌，若遇六人，但闕其一。正得。五人即行三盌，以雋永補所闕人，故不必別約盌數也。

經：茶有九難，一曰造，二曰別，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰煮，九曰飲。陰采夜焙非造也，嚼味臭香非別也，膻鼎腥甌非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉漂塵非末也，操艱擾遽非煮也，夏興冬廢非飲也。

蔡襄《茶譜》：茶有真香，而入貢微以龍腦和膏，欲助其香。建安民間試茶，皆不入香，恐奪其真。若烹點之際，又雜珍果香草，其奪益甚，正當不用。《圖經》載：雅州蒙頂茶受陽氣全，故芬香。李德裕得蒙餅，以沃湯瓶之上，移時盡化。文彦博詩：「舊譜最稱蒙頂味，露芳雲液勝醍醐。」

經：茶之爲用，味至寒，爲飲最宜精行儉德之人，若熱渴、凝悶、腦痛、目澁、四肢煩、百節不舒，聊四五啜，與醍醐甘露抗衡也。《神農食經》：茶茗久服，人有力悅志。《華陀食論》：苦茶久食益意思。

陸樹聲《七類・茶候》：涼臺淨室，曲几明窗，僧寮道院，松風竹月，晏坐行吟，清談把卷。

經：茶有千萬狀，如胡人鞾者蹙縮然，幹牛臆者，廉襜然，浮雲出山者輪菌然，輕飆拂水者涵澹然。有如陶家之子，羅膏土以水澄泚之，又如新治地者，遇瀑雨流潦之所經。此皆茶之精腴。陽崖陰林紫者上，緑者次。筠者上，芽者次。葉卷者上，葉舒者次。

《茶録》序：其旨歸於色香味，其道歸於精燥潔。

經：其色緗也，其馨歟也，其味甘檟也，啜苦咽甘，茶也。劉夢得《試茶歌》：「木蘭墜露香微似，瑶草臨波色不如。」七類茶侶：翰卿、墨客、緇衣、羽士、逸老、散人，或軒冕中超軼世味者。

董逌跋點茶圖：竟陵太師積公嗜茶，非羽供事不鄉口，羽出遊江湖幾載，師絶於茶味。代宗聞之，召入内供奉，命宫人善茶者，烹以餉師。師一啜而罷，帝疑其詐，私訪羽召入。翼日賜師齋，密令羽供茶。師捧茶喜動顔色，且賞且啜曰：「此茶有若漸兒所爲者。」帝由是嘆師知茶，出羽相見。

《焦龍類林》：建安能仁院有茶生石縫間，僧采造得八餅，號石岩白。以四餅遺蔡君謨，以四餅遺人走京師，遺玉禹。玉歲餘，蔡被召還闕，訪禹玉。禹玉命子弟於茶笥中選精品餉蔡。蔡持杯未嘗，輒曰：「此絶似能仁石岩白，公何以得之？」禹玉未信，索帖驗之，始服。

《事類賦》：茶荈之利，其功若神。則有渠江薄片。《茶譜》：薄片一斤十枚，色如鐵。西山白露，洪州出。雲葉緑脚。袁州之界橋，其名甚著，不若湖州之研膏紫笋，烹之有緑脚垂下。香浮碧乳。婺州有舉巖茶，味極甘芳，如碧乳。挹此霜華。傅異《七誨》：南中茶子，西極石蜜，霜華之茗。却兹煩暑，清神既傳於杜育。杜育《荈賦》：調神和内，倦解康除。精思亦聞於陸羽。著《茶經》三卷，字鴻漸，一名疾，字季疵，號桑苧翁。若夫擷此皋盧。《廣州記》茗之别名，葉大而澁，南人以爲飲。烹兹苦荼。荈，蜀人名爲苦荼。桐君之録尤重。《桐君録》：巴東有真香茗，又白茶，狀如梔子，其色稍白。仙人之掌難踰。當陽縣有溪山仙人掌茶，李白有詩。豫章之嘉甘露。《宋録》：豫章王子尚詣曇濟道人於八公山，濟設茶茗，尚味之曰：此甘露也。王肅之貪酪奴。《魏録》：瑯琊王肅昔仕南朝，好茗飲蓴美，及過北，又好羊肉酪漿。嘗云羊陸産，魚水族之長，羊比魯齊之大邦，魚比鄹莒之小國。惟茗飲不中與酪漿作奴。待槍旗而採摘。團黄有一旗二鎗之號，言一葉二芽。對鼎鑊以吹噓。左思詩：心爲荼荈劇，吹噓對鼎鑊。則有療彼斛瘕。《續搜神記》：桓宣武有一督將，因時病，飲複茗必一斛二斗乃飽，裁減升合，便以爲大不足。後有客造之，更進五升，乃大吐，有一物，如升大，有口，狀如牛肚。既吐，病遂瘥。此病名斛茗瘕。困兹水厄。《世説》：王濛好飲茶，人至輒命飲之。士大夫患之，每往候云：今日有水厄。先火而造，乘雷以摘。《茶譜》：雅州有蒙山，山有五頂，頂有茶園，其中頂曰上清峯。昔有僧病冷且久，嘗遇老父，謂曰：「蒙之中頂茶，當以春分前後雷發聲，併手採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎服，即能祛宿疾。二兩當除前無疾。三兩固以換骨。四兩即爲地仙。果然。今四頂茶園摘不廢，其中頂雲霧蔽虧，人迹罕到矣。别有産於玉壘。玉壘寶唐山有茶樹，産於懸崖，長三寸五寸，方有一葉兩葉。造彼金沙。《茶譜》：湖州長興縣琢木嶺金沙泉，即每歲造茶之所，湖、常二郡接界於此。每茶節二牧皆至焉。斯泉也處沙之中，居常無水。將造茶，太守具儀注拜勅祭泉，其夕清溢。造供御者畢，水即微減。供堂者畢，水已半之。太守造畢，即涸矣。三等爲號。邛州之臨邛、臨溪、思安、大井，有早春、火前、火後上中下。五出成花。茶之别者枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，皆治風疾。又有皂莢芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之。五花茶者，其片作五色花也。早春之來賓化。涪州出三般茶，賓化最上，製於早春。橫紋之出陽坡。宣城有丫山，其山東爲朝日所燭，號陽坡，其茶最勝。太守嘗薦於京洛人，上題曰：丫山陽坡橫紋茶。復聞潛湖含膏之作，龍安騎火之名。柏巖號鶴嶺。福州柏巖極佳。又洪州白露及鶴嶺茶極妙。鳩坑號鳳亭。穆州之鳩坑極妙，生鳳亭山飛雲、曲水二寺。冬芽早秀。言隆冬甲拆。麥顆先成，竝明目而益思，豈瘠氣而侵精。唐《新語》：右補闕毋煛性不飲茶，著《茶飲序》曰：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之累斯大。

《唐書》：德宗貞元九年，初税茶。先是鹽鐵使張傍奏請税茶，以待水旱之闕賦。詔曰可。是歲得錢數十萬。鄭注爲榷茶法，詔王涯爲榷茶使。王涯益變茶法，益其税以濟用度，下益困。

《煎茶水記》：李季卿刺潤，至維揚，逢陸處士鴻漸。過楊子江，南零水又殊絶，命軍士挈瓶溉詣南零，俄水至，陸曰：非南零者。傾之至半，陸遽曰：自此南零者矣。使大駭曰：某自南陵齎至岸，舟蕩覆半，挹岸水增之。處士神鑒，其敢隱焉。李因問歷處之水，陸曰：楚水第一，晉水最下。劉伯芻以楊子江水爲第一，惠山石泉爲第二，虎丘石井爲第三，丹陽井第四，揚州大明寺井第五，松井第六，淮水第七。而李季卿論水次第有二十種，以廬山康王谷水第一，無錫惠山

泉第二，虎丘井第五，楊子江第七，松江水第十六，雪水第二十。《世説》：羽與常伯熊皆精茶理，李季卿請爲之。羽隨茶具而入。茶畢，李命奴取錢三十文酧之。羽愧，遂著《毀茶論》。甫里先生陸龜蒙嗜茶弊，置小園於顧渚山下，歲入茶租，薄爲甌蟻之費，自爲品第，書一篇繼《茶訣》之後。

《因話録》：李約性嗜茶，嘗曰：茶須緩火炙，活火煎。始則魚目散布，微微有聲。中則四邊泉湧，纍纍連珠。終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能也。東坡《煎茶歌》：「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風鳴。君不見昔時李生好客手自煎，貴從活火發新泉。」

《宋書》蔡襄《進茶録》：臣前因奏事，伏蒙陛下諭臣，先任福建轉運使日所進上品龍茶最爲精好。臣退念草木之微，首欲陛下知鑒，若處之得地，則能盡其財。昔陸羽《茶經》不第建安之品，丁謂《茶圖》獨論採造之本，至於烹試，曾未有聞。臣輒條數事，簡而易明，勒成二篇，名曰《茶録》。伏唯清閑之宴，或賜觀采，臣不勝皇恐榮幸之至。謹序。《茶疏》：近日所尚，惟武夷雨前最勝，長興之羅岭，疑即古顧渚紫筍，然岭有數處，今洞山最佳。武夷外，有泉州之清源，楚之産曰寶慶，滇之産曰五華。

《貢茶論》：陸羽《茶經》，裴汶《茶述》不第建品，説者謂二子俱未至閩。僞蜀毛文錫作《茶品》，亦第言建有紫笋，而臘面乃産于福。五代之季，建屬南唐。歲諸縣民採茶北苑，初造研膏，繼造臘面，既又制其佳者，號曰京挺。宋太平興國三年，始置龍鳳模，遣使即北苑團龍鳳茶以别庶飲。又一種茶叢生石崖，葉尤茂，至道初，有詔造之，别號石乳。又一種號的乳。此四種出而臘面斯下矣。真宗咸平中，丁謂爲福建漕，監御茶，進龍鳳團，始載之《茶録》。仁宗慶曆中，蔡襄爲漕，始改造小龍團茶以進，甚見珍惜，旨令歲貢，而龍鳳遂爲次矣。歐陽脩聞襄進小龍團，驚曰：「君謨士人也，何至此作事。」神宗元豐間，有旨造密雲龍，其品又加于小團之上。哲宗紹聖間，又改爲瑞雲翔龍。至徽宗大觀初，親製《茶論》二十篇，以白茶者自爲一種，與他茶不同，其條敷淺，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力可致。於是白茶遂爲第一。既製三色細芽及試新銙，貢新銙。自三色細芽出而瑞雲翔龍又下矣。宣和庚子歲，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽，再令剔去，祇取其心一縷，用珍器貯，清泉漬之，光瑩如銀絲然。一制方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。又廢白、的，石三乳鼎造花銙二十餘色。初貢茶皆入龍腦，至是慮奪其味，始不用焉。蓋茶之妙至勝雪極矣。

《郡志》：茶之品莫貴於龍鳳團，八餅重一斤。慶曆間，蔡君謨爲福建運使，始造小片龍茶，其品絶精，謂之小龍團。凡二十餅重一斤，真金一兩。每南郊致齊，中書、樞密各賜一餅，宫人往往綴金於其上，貴重如此。葉清臣《茶品》：右於武夷者爲白乳，甲於吴興者爲紫笋。禹穴以天章顯，錢塘以徑山稀。雅山著於無宣，蒙頂傳於岷蜀。

《筆談》：茶芽古謂之雀舌、麥顆，取其至嫩也。余謂茶之美者，其質素良，而所植之土尤美，則新芽一出，便長寸餘，其細如針，惟芽長爲上品，以質幹土力皆有餘也。如雀舌芽顆，極下材耳，乃北人不識，誤爲品題。予山居有茶崙詩：誰把嫩香名雀舌，定知北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。《茶譜》：蜀州雀舌、烏嘴、麥顆，蓋取其嫩牙似之。又有片甲者，牙葉相把如片甲。蟬翼者，葉嫩薄如蟬翼。

蔡論：凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。建人謂之雲脚粥面。抄茶一錢盞，先注湯調極勻，又添注入，環迴擊沸湯上，盞可四分則止，眡其面色鮮白，著盞無水痕爲絶佳。建安鬬茶，以水痕先没者爲負，俟久者爲勝。故較勝負之説曰相去一水雨水。論茶色貴白，茶有真香，入貢者微以龍腦助其香。茶味主於甘滑，茶焙編竹爲之，茶籠以箬籠盛之，高氣不近濕氣。茶鈐屈金鐵爲之，用以炙茶。茶碾以銀或鐵爲之，銅能生銹。茶羅用蜀東川畫絹之密者。

《三山老人語録》：五代時，鄭遨茶詩：「嫩茶香且靈，吾謂草中英。夜臼和煙擣，寒爐對雪烹。維愛碧粉散，常見緑花生。最是堪珍重，能令睡思清。」范文正詩：「黄金碾畔緑塵飛，碧玉瓶中素濤起。」茶色以白爲貴，二公皆以碧緑言之，何也？《青瑣集》：范文正採茶歌，天下共傳，蔡君謨謂：君歌膾炙人口，有少未完。茶之絶品，其色貴白，翠緑爲茶之下耳。欲革公詩翠緑二字，可云：「黄金碾畔玉塵飛，碧玉瓶中素濤起。」

《志林》：唐人煎茶用薑，故薛能詩云：「鹽損添常戒，薑宜著更誇。」據此，則又用鹽者矣。近世有用此二物者，輒大笑之。然茶之中等者，用薑煎信佳也，鹽則不可。

《説郛》：謝氏論茶：比丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。不止味同露液，白況霜華。豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。杜牧詩：「山寺東南秀，茶稱瑞草魁。」施肩吾號茶爲滌煩子，酒爲忘憂君。《南越志》：茗苦澁謂之果羅。北苑葉布絶品也。豫章曰：白露曰白芽，南劍曰石花，曰錢芽，東川曰獸目，湖、常俱曰紫笋，壽州

曰黃芽，福閩曰生芽，曰露芽，岳陽曰含膏。外此尤夥，若蟾背、鰕目、龍舌、蟹眼、瑟瑟瀝、霏霏靄，鼓浪湧泉、琉璃眼、碧玉池，茶事中天然偶字。又雅州之露芽，南康之雲居，饒州之仙芝，福合，徽夥之勝金，嫩桑，臨江之玉津，袁州之金片，建安青鳳髓，岳州黃翎毛。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上・唐宋茶品》 唐茶不重建，以建未有奇產也。至南唐初，造研膏，繼造蠟面，既又佳者號曰京挺。宋初置龍鳳模，號石乳。又有的乳、白乳，而蠟面始下矣。丁晉公進龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團。神宗時，復製蜜雲龍。即東坡供佳客者。哲宗改爲瑞雲祥龍，則益精，而小龍團下矣。徽宗品茶，以白茶第一，又製三色芽茶，而瑞龍翔雲下矣。宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽，再剔去，祇取去心一縷，用清泉漬之，光瑩如銀絲，方寸新胯小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪，去龍腦諸香，遂爲諸茶之冠。今建茶碾造雖精，不去龍腦，以爲奩閣中味，亦不用入瀹。而茶品猶貴者虎丘，其次天池，又其次陽羨。羨之佳者嶰，而龍井、六安之類皆下矣。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上》 茶産

建州北苑先春龍焙，洪州西山白露雀嶺，穆州鳩阬，陳州獸目，綿州松嶺，福州栢巖，雅州露芽，南康雲居，婺州舉若碧乳，宣城陽坡、橫紋、繞池、仙芝、福合、祿合、蓮合、慶合，蜀州雀舌、鳥觜、片甲、蟬翼，潭州獨行、靈艸，彭州仙崖、石蒼，臨江玉津，袁州金片、綠英，龍安騎火，涪州賓化，建安人青鳳髓，岳州黃翎毛，建安石巖臼，岳陽金膏泠。此唐宋時産茶地及名也。

飲茶

古人以飲茶始於三國時。按：《吳志・韋曜傳》：孫皓每飲羣酒，率以七升爲限，曜飲不過二升，或爲裁減，或賜茶茗以當酒。據此爲飲茶之証。余閱《趙飛燕別傳》，成帝崩後，后一夕寢中驚啼甚久，侍者呼問方覺，乃言曰：吾夢中見帝，帝賜吾坐，命進茶。左右奏帝云，向者侍帝不謹，不合啜此茶云。然則西漢時，已嘗有啜茶之説矣。

種茶

凡種茶樹，必下子，移植則不復生。故俗聘娉必以茶爲禮，義固有所取也。

茶茗

古傳註：茶樹初採爲茶，老爲茗，再老爲荈。今槩稱茗，當是錯用。

茶芽

茶芽古人謂之雀舌、麥顆，言其至嫩也。今茶之美者，其質素良，而所植之土又美，則新芽一發便長寸餘，其細如針，唯牙長爲上品，以其質幹土力皆有餘故也。

研膏

唐茶品以陽羨爲上供，建溪北苑未著也。貞元中，常袞爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂研膏茶。其後稍爲餅樣，故謂一串。陸羽所烹惟草茗爾。

吳之俊《獅山掌録》卷一六《挹滋部》 蜜雲龍

宋重蜜雲龍，東坡惟烹以待秦、黃諸學士，不妄設也。

騎火茶

龍安有騎火茶最上，言不在火前，不在火後作也。清明改火，故曰火。

空梗茶

九華山有空梗茶，是金地藏所植。大抵煙霞雲霧之中，氣常温潤，與地上所植味自不同。

銀絲冰芽

宋茶重瑞雲翔龍。宣和間，鄭可簡復刱爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽，再令剔去，祇取其心一縷，用珍器貯清泉漬之，光瑩如銀絲然，號曰勝雪。

乳頭蠟面

北苑焙茶之精者，名曰乳頭、金蠟面，至緑昌明、明月房、茶黃寮皆茶名也。

酪奴

王肅好茗飲，及過北，又好酪漿，嘗謂茗飲不中與酪作奴。

紫茸香

覺林院志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。

仙人掌

荆州玉泉寺邊有茗香滑，枝葉如碧玉。僧中孚示李白，呼仙人掌。

聖陽花

雙林大士自往蒙頂，結庵種茶凡三年，得絶佳者，號聖陽花，持歸供獻。

鷄蘇佛

胡嵩茶詩：「沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。」陶穀愛其新奇，令猶子彝倣作。彝曰：「生涼好換鷄蘇佛，回味宜稱橄欖仙。」時年十一耳。

晚香侯

古人稱茶爲晚香侯。東坡有詩：「大瓢貯月歸春甕，小杓分江入夜瓶。」

又：「雪乳已翻煎去脚，松風忽作瀉時聲。」皆曲盡烹茶之妙。

玉塵香乳

楊廷秀謝人茶，當自携大瓢，走汲溪泉，束澗底之散薪，燃折脚之石鼎，烹玉塵，啜香乳，以享天上故人之意。媿無胸中書傳，但一味攪破菜園耳。

王圻《稗史彙編》卷一二三《飲食門・茶類上・茶原》　飲茶或云始于梁天監中，見《洛陽伽藍記》，非也。按：《吴志・韋曜傳》，孫皓時，每宴饗，無不竟日飲酒，率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲不過二升，或爲裁減，或賜茶荈以當酒。則三國時，已知飲茶，但未能如後世之盛耳。逮唐中世推利，遂與煮海相抗，迄今國計賴此爲多。

飲茶盛於唐

飲茶不知起于何時。歐陽公《集古録・跋》云：茶見前史，蓋自魏晉以來有之。按：《晏子春秋》嬰相齊景公時，食脱粟之飯，炙三代五卯茗菜而已。又漢王褒《僮約》有武陽買茶之語，則魏晉之前已有之矣。郭璞注《爾雅》云，樹如梔子，冬生葉，可煮作羹飲。然茶至冬味苦澁，豈復可作羹飲邪。飲之令人少睡，張華得之，以爲異聞，遂載之《博物志》。非但飲茶者鮮，識茶者亦少。至唐陸羽著《茶經》三篇，言茶者甚備。天下槩知飲茶，其後尚茶成風，回紇入朝始驅馬市茶。德宗建中間，趙贊始興茶税。興元初，雖詔罷，貞元元年，張滂復奏請，歲得緡錢四十萬。今所入不知幾倍於唐矣。

茶爲民害

六安茶爲天下第一，有司包貢之餘，例餽權貴與朝士之故舊者。玉堂聯句有云：「七碗清風自六安，每隨佳興入詩壇。纖芽出土春雷動，活火當爐夜雪殘。陸羽舊經遺上品，高陽避客醉清歡。何時一酌中泠水，重試君謨小鳳團。」觀此，則一時賞重可知矣。予謫宦六安，見頻歲春凍，茶産不能廣，而中貴鎮守者，私徵倍于官貢，有司督責，頭芽一斤，至賣白金一兩。山谷窶民有鬻産賣子以買充者，官司視之漠然，初不爲異也。故茶在六安始若利民，而今爲民害則甚。漢武帝南巡，以衡山遠阻，不及登燎，乃即州南之霍山行禮，遂封爲南岳，山有漢時拜郊臺、凌霄樹。宦遊其地者，每縱登覽，以快一時之覩，然而供給飛輓，山民害病久矣。正德辛未，予已召還秋曹，朝除以江右劉某者爲守。劉起家舉人，以予舊嘗涖斯地，臨行請益，予贈之詩云：「踏槐曾作少年遊，高入青冥一鶚秋。匣劒久韜衝斗夜，郡符新下夢刀州。雨前綱茗春陽早，笏外南山爽氣浮。相送一言煩記取，大廷方簡富民侯。」中聯述貢茶登岳事，而結句云云欲其惜民脂紓民力也。昔人云：「未必桐鄉能愛我，當時我自愛桐鄉。」予所爲六安者，亦如此。

假茶

茶之名品益衆，劍南有蒙頂石花，或小方，或散芽，號爲第一。湖州有顧渚之紫笋，東川神泉、昌明，峽川有碧澗明月、芳蕊、茱萸簝，福州有方山之生芽，夔州有香山，江陵有楠木，湖南有衡山，岳州有滍湖之含膏，常州有義興紫笋，婺州有東白，睦州有鳩坑，洪州有西山白露，壽州有霍山黄芽，蘄州有蘄門團黄，浮梁商賈不在焉。出《國史補》

天柱峯茶

唐有人授舒州牧，李德裕謂曰：「到彼郡日，天柱峯茶可惠三數角。」其人獻數十觔，李不受退還。明年，罷郡，用意精求，獲數角投之。德裕閲而受曰：「此茶可以消酒肉毒。」乃命烹一甌，沃于肉食内，以銀合閉之。詰旦開視，肉已化爲水矣。衆服其廣識。出《中朝故事》

旗鎗

世傳烹茶有一横一竪而細嫩於湯中者，謂之旗鎗。《茶麈史》謂茶之始生而嫩者爲一鎗，寖大而展爲一旗，過此，則不堪矣。葉清臣《煮茶述》曰粉鎗朱旗。蓋以初生如針而有白毫，故曰粉鎗，後大則如旗矣。此與世傳之説不同，亦如《麈史》之意，然皆在取列也。歐陽公《新茶詩》曰：「鄙哉穀雨鎗與旗。」王荆公曰：「新茗齋中試一旗。」則似不取也。或者二公以雀舌爲旗鎗耳。不知雀舌乃茶之下品，今人認作旗鎗，非是。故昔人有詩云：「誰把嫩香名雀舌，定應北客未曾嘗。不知靈艸天然異，一夜春風一寸長。」或二公又有别論，亦未可知。

雷鳴茶

蜀雅州蒙山有五頂，頂上有茶園。有僧病冷，遇一老人謂曰：「何不飲茶。仙家有雷鳴茶於蒙山中頂，以春先後，俟雷發聲，併手採摘，至三日而止。若用一兩，以本處水煎服，即祛宿疾。三兩可換骨，四兩即爲地仙。」

風葉

郴之桂陽縣産風葉，充茗飲能愈頭風，故名。亦可浸酒，性微熱。前人志記不載，《范石湖集》：蠻茶出脩江，治頭風。南人今無所謂蠻茶風葉，豈蠻茶之謂邪。

蠟茶

楊文公《談苑》云：蠟茶出建州，陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等州未詳。其味極佳，江左近方有蠟面之號。丁謂《北苑茶録》曰：拯造之始，莫有知者。質之，三館檢討杜鎬亦曰，在江左始記有研膏茶。歐陽修《歸田録》亦云出福建，不言所起。按：唐《世説》諸家中往往有蠟麵茶之語。

龍茶

《談苑》曰：龍鳳石乳茶，本朝太宗皇帝令造。江左乃有研膏茶供御，即龍茶之品也。《北苑録》曰：太宗大平興國二年，遣使造之，規取像類，以别庶品。

小團

歐陽脩《歸田録》曰：茶之品，莫貴於龍鳳，謂之團茶。蔡君謨爲福建漕，始造小片龍茶以進，其品絶精，謂之小團。又《龍茶録》後序曰：團茶爲茶之至精，而小團又團茶之精者。

京鋌

《談苑》曰：江左李氏令取茶之乳作片，或號京鋌，的乳及骨子等，是京鋌之品自南唐始也。《苑録》曰的乳以降，以下品雜之，唯京師者至真不雜，爲時所貴。意其名由此得也。

異美茶名

茶之産所，經載之詳矣，獨異美之名未備。謝氏論茶曰：此丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。不止味同露液，白比霜華，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。陽衒之作《洛陽伽藍記》曰：飡有酪奴，指茶爲酪粥之奴也。杜牧之詩：「山寺東南秀，茶稱瑞艸魁。」皮日休詩：「十盆煎阜盧。」曹鄴詩：「劍外九華英。」施肩吾詩：「茶爲滌煩子，酒爲忘憂君。」此見於詩文者。若《南越志》茗苦澁謂之水羅，北苑曰葉布，絶品也。豫章曰白露，又曰白芽，南劒曰石花，曰籤芽，東川曰獸目，湖常俱曰紫筍，壽州曰黄芽，福閩曰生芽，又曰露芽，岳陽曰含膏，外此尤夥，頗疑似者不書。若蟾嘴、蝦目、龍舌、蟹眼、瑟瑟、霏霏、羯鼓、浪湧、琉璃眼、碧玉池，又皆茶事中天然偶字也。

穆陀樹

昔有客過茅君，時當大暑。茅君于手巾内解茶，人與一葉，客食之，五内清涼。詰所從來，茅君曰：「此蓬萊山穆陀樹葉，衆仙食之以當飲。又有寶文之蓳，服之不飢。」謝幼貞詩曰「摘寶文之初蓳，拾穆陀之墜葉。」《謝氏詩源》

煮茶法

茶即藥也，煎服則去滯而化食，以湯點之，反爲滯膈而損脾胃。蓋世之嗜利者，多採他葉，雜以爲末，既又失於煎煮，宜有害也。今法採芽或用碎萼，以活水火煎之，飯後少頃乃服。東坡詩云：「活水須將活火煮。」又云「飯後茶甌味正深」。此煎服法也。陸經亦以江水爲上，山水與井泉俱次之。今世不惟不擇水，又且入鹽及果，殊失正味。古之嗜茶者，無如玉川子，惟聞煎吃，如以湯點，則又安能及也。山谷詞云：湯響松風，早減了七分酒病。倘如此，則口不能言，心下快活，自省之禪透矣。

俗以湯之未滾者爲盲湯，初滾曰蟹眼，漸大曰魚眼，其未滾者無眼，故謂盲婆湯。

王圻《稗史彙編》卷一二四《飲食門・茶類下》蔡襄《茶論》 茶焙

茶焙編竹爲之，裹以蒻葉，蓋其上以收水也，隔其中以有容也。納火其下，去茶尺許，茶温温然，所以養色香味也。

茶籠

茶不入焙者，密封，裹以箬，籠盛之，置高處，不近濕氣。

茶盞

茶色白宜黑盞，建安所造者，紺黑，紋如兔毫，其栢微厚，燔之久熱難冷，最爲要用。出他處者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盞，鬬試家不用。

王圻《稗史彙編》卷一二四張又新《水記》 故刑部侍郎劉公，諱伯芻，於又新丈人行也。爲學精博，頗有風鑒。稱較水與茶，宜者凡七事。揚子江南零水第一，無錫惠山泉水第二，蘇州虎丘寺石泉水第三，丹陽縣觀音寺水第四，揚州大明寺水第五，吴淞江水第六，淮水最下。客有熟於兩浙者，言搜訪未盡，予嘗志之。及刺永嘉，過桐廬江，至嚴陵灘，溪色至清，水味甚冷，家人輩用陳黑壞茶瀹之，皆至芳香，又以煎佳茶，不可名其鮮馥也。又愈揚子南零殊遠。及至永嘉，取仙岩瀑布水用之，亦不下南零，以是知客之説信矣。元和九年春，予初成名，與同第主期於薦福寺，予與李德垂先至，憩西廂玄鑒室。會適有楚生至，置囊有數編書，予偶抽一通，題云《煮茶記》。云代宗朝李季卿刺湖州，至維揚，逢陸處士鴻漸。李素熟陸名，有傾蓋之歡，因携之赴郡，至揚子驛。將食，李曰：「陸君善於茶，蓋天下聞名矣，況揚子南零水又殊絶，今會可無試乎？」陸因槩論諸水，李命筆口授而次第之。廬山康王谷水第一，無錫縣慧山寺石泉第二，蘄州

蘭溪石上水第三，峽州扇子山下有石突然洩水，獨清泠，狀如龜，俗云蝦蟆口，水第四，蘇州虎丘寺石泉水第五，廬山招賢寺方橋潭水第六，揚子江南零水第七，洪州西山西瀑布水第八，唐州淮水源第九，廬州龍池山頂水第十，丹陽縣觀音寺水第十一，揚州大明寺水第十二，漢江金州上游中零水第十三，歸州玉虛羽下香溪水第十四，商州武關西洛橋水第十五，吴淞江水第十六，天台山西南峯千丈瀑布水第十七，郴州員泉水第十八，桐江嚴陵灘水第十九，雪水第二十。用雪不可太冷。

王圻《稗史彙編》卷一二四《述煮茶泉品》　夫渭黍汾麻，泉源之異稟；江橘淮枳，土地之或遷，誠物類之有宜，亦臭味之相感也。若乃擷華掇秀，多識艸木之名；激濁揚清，能辨淄澠之品。斯固好事之嘉尚，博識之良鑒。自非嘯傲塵表，逍遥林下，樂追王濛之約，不敗陸納之風，其孰能與於此乎。吴楚山谷間，氣清地靈，岩碩穎挺，多孕茶蘜，爲人採拾。大率右於武夷者爲白乳，甲於吴興者爲紫筍。産禹穴者以天章顯，茂錢塘者以吴山稱。至於續廬之岩，雲衡之麓，鴉山著于徽歙，蒙頂傳於岷蜀，角立差勝，毛舉寔繁。然而天賦尤異，性靡受和，苟制非其妙，烹失於術，雖先雷而籯，未雨而擔，蒸焙以圖，造作以經，而泉不香，水不甘，擾之揚之，若汩若滓。予少得温氏所著茶説，嘗其水泉之目，有二十焉。會西走巴峽汲蝦蟆窟，比憩無城汲蜀岡井，東遊故都汲揚子江。留丹陽酌觀音泉，過無錫斟惠山水。粉槍朱旗，蘇蘭薪桂，且鼎且缶，以飲以歠，莫不瀹氣滌慮，蠲病析酲，祛鄙吝之生心，招神明而還觀。信乎物類之得宜，臭味之所感，幽人之佳尚，前賢之精鑒，不可及已。噫，紫華緑英均一艸也，清瀾素波均一水也，皆忘情於庶彙，或永伸於知己。不然者藁薄之莽，溝瀆之流，亦奚以異哉。遊鹿故宫，依蓮盛府，一命受職，再期服勞。而虎丘之孱沸，淞江之清泚，復在封畛。屑然挹往，是當所得於鴻漸之日二十而七也。昔酈元善於水經，而未常知茶，王肅癖於茗飲，而言不及水表，是二美吾無愧焉。凡泉品二十，列於右幅，且使盡神方之四兩，遂成奇功；代酒限於七升，無忘玄賞云爾。

王圻《稗史彙編》卷一二四《大觀茶論》　大觀茶論序

茶之爲物，擅甌閩之秀氣，鍾山川之靈禀，祛襟滌滯，致清道和，則非庸人孺子可得而知矣。本朝之興，歲修建溪之貢，龍團鳳餅名冠天下，而壑源之品，亦自此而盛。延及于今，百廢畢舉，海内宴然，垂拱密勿，俱致無爲。縉紳之士，韋布之流，沐浴膏澤，薰陶德化，咸雅相尚，從事茗飲，故近歲以來，采擇之精，制作之工，品第之勝，烹點之妙，莫不咸造其極。且物之興廢，固自有時，然亦係乎時之汙隆。時或遑遽，人懷勞悴，則向所謂常須而日用，猶且汲汲營求，惟恐不獲，飲茶何暇議哉。世既累洽，人恬物熙，競爲閒暇，修索之玩，莫不碎玉鏤金，啜英咀華，較箱篋之精粗，爭鑒裁之當否。士於此時，以不蓄茶爲羞，可謂盛世之清尚矣。嗚呼，治世之士，豈惟人得以盡其材，而艸木之靈者，亦得以盡其用。偶因暇日研究精微，所得之妙爲二十篇茶論。

地産

植産之地，産必陽，圃必陰。蓋石之性寒，其葉抑以瘠，其味踈以薄，必資陽和以發之。土之性敷，其葉踈以暴，其味强以肆，必資陰氣以節之。今國家皆植木以資茶之陰陽，陰陽相濟，則茶之滋長得其宜。

天時

茶工作於驚蟄，尤以得天時爲意。輕寒薄煖，英華漸長，條達而不迫，茶工從容致力，故其色味兩全。若或雨暘鬱燠，芽甲奮挺，促土暴力隨稿，晷刻所迫，有蒸而未及壓，壓而未及研，研而未及制，茶黄留清，其色味所失已半，故焙人得茶天爲慶。

採擇

擷茶以黎明見日則止，用刀斷芽，不以指揉，慮氣浄薰漬，茶不鮮潔，故茶工多以新汲水自隨，得芽則投諸水。凡芽如雀舌、穀粒者爲上品，一槍一旗爲揀芽，一槍二旗爲次之，餘斯爲下。茶之始，芽萌則有白合，既擷則有烏蒂。白合不去害茶味，烏蒂不去害茶色。

蒸壓

茶之美惡尤係於蒸芽壓黄之得失。蒸太生則芽滑，故色清而味烈；過熟則芽爛，故茶色赤而不膠。壓久則氣竭味漓，不及則色暗味澁。蒸芽欲及熟而香，壓黄欲膏盡亟止。如此，則製造之功，十已得七八矣。

鑒辨

茶之範度不同，如人之有面目也。膏稀者，其膚蹙以文；膏稠者，其理斂以寔。即日成者，其色則青紫。越宿製造者，其色則慘黑。有肥凝如赤蠟者，末雖白，受湯則黄。有縝密如蒼玉者，末雖灰，受湯則愈白。有光華外暴而中暗者，有明白内備而表質者，其首面之異同，雖槩論要之，色瑩徹而不駁，質縝密而不浮，舉之凝然，展之則鏗然，可驗其爲精品也。此外，又有貪利之民，焙已采之

芽，假似製造，碎已成之餅，易以範模。雖名氏采製似之，其膚理色澤何所逃於僞哉。

白茶

白茶自爲一種，與常茶不同。其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力所可致。正焙之家，不過四五家，不過二三株，所造止於二三銙而已。芽茶不多，尤難蒸焙，湯火一失，則已變爲常品，須製造精，法度得宜，則表裏昭徹，如玉之在璞，他無與倫也。淺焙亦有之，但品格不及。

盞

盞色貴青黑，玉毫條達者爲上。取其燠發茶采色也，底必差深而微寬，底深則茶直立作湯於取乳，寬則運筅旋徹，不礙擊沸。然須度茶之多少，周盞之大小。盞高茶少，則掩蔽茶色，茶多盞小，則受湯不盡。盞惟熱，則茶發立耐久。

餅

餅宜金銀，大小之制，惟所裁製，注湯利害，獨餅之口嘴而已。嘴之口差大而宛直，則注湯力緊而不淪散。嘴之末圓小而峻削，則用湯有節而不滴瀝。蓋湯力緊則發速有節，不滴瀝則茶面不破。

水

水以清輕甘潔爲美。輕甘乃水之自然，獨爲難得。古人第水，雖曰中零惠山爲上，然人有相去之遠近，水不常得，但取山泉之清潔者，其次則井水之常汲者爲可用，若江河之水，則魚鱉之腥，泥濘之汙，雖輕甘無取。凡用湯，以魚目、蟹眼連綿遠躍爲度，過老則以少新水投之，就火頃刻而後用。

點

點茶不一而調膏繼刻以湯注之，手重筅輕無粟文蟹眼者，謂之靜面點，蓋擊拂無力，茶不發立，水氣未浹。又復增湯，色澤不盡，英華淪散，茶無立作矣。有隨湯擊拂，手筅俱重，粟文泛泛，謂之一發點，蓋用湯已過。指腕不圓，粥面未凝，茶力已盡，雲霧雖泛，水脚易生，妙於此者，量茶受湯，調如融膠，環注盞畔，勿使侵茶，勢不欲猛，先須攪動茶膏，漸加擊拂，手輕筅重，指遶腕旋，上下透徹，如酵蘗之起麴，疎星皎月燦然而生，則茶面根本立矣。第二湯自茶面注之，周回一線，急注急止，茶面不動，擊拂既力，色澤漸開，珠璣磊落。三湯多寡如前，擊拂漸貴輕勻，周旋環復，表裏洞徹，粟文蟹眼，泛然雜起，茶之色十已得其六七。四湯尚嗇筅，欲轉之稍寬而勿速，其真精華采既以煥發而漸生。五湯乃可少縱筅，欲輕勻而透達，如發立未盡，則擊以作之，發立若過，則拂以斂之，然後藹然凝雪，茶色盡矣。六湯以觀立作之乳點，勃然則以筅着底，緩遶拂動而已。七湯以分輕清重濁，相稀稠得中可欲則止，乳霧洶湧，溢盞而起，周回凝而不動，謂之咬盞。勻其輕清浮合者飲之。《桐君録》曰：茗有餑飲之宜人，雖多不爲過也。

味

夫茶以味爲上，甘香重滑爲味之全，惟北苑壑源之品，蒸之其味醇，而乏風骨者，烝壓太過也。茶鎗，乃條之始萌者。木性酸，鎗過長，則初甘重，而終微澁。茶旗乃葉之方敷者。葉味苦，旗過老，則初雖留舌，而飲徹反甘矣。此則芽胯有之，若夫卓絶之品，真香靈味自然不同。

香

茶有真香，非龍麝可擬。要須烝極熟，壓之極乾而研，研細而造，則諸美具足。入盞則馨香四達，秋爽洒然，或烝氣如桃仁夾雜，則其氣酸烈而惡。

色

點茶之色，以純白爲上真，青白爲次，灰白次之，黄白又次之。天時得於上，人力盡於下，茶必純白。天時暴暄，芽萌狂長，采造留積，雖白而黄矣。青白者，烝壓微生。灰白，烝壓過熟。膏不盡則色青暗，焙火大烈則色昏赤。

藏焙

焙數則首面乾而香減，失焙則雜色剥而味散。要當新芽初生即焙，以去水陸風濕之氣。焙用熟火置爐中，以静灰擁合七分，露火三分，亦以輕灰摻覆良久，即置焙火上，以通散焙中潤氣。然後列茶於其中，盡展角焙，未可蒙蔽，俟火速徹覆之。火之多少，以焙之大小增減，探手爐中，火氣雖熱而不至逼人手者爲良。時以手按茶體，雖甚熱而無害，欲其火力通徹茶體耳。或曰焙火如人體温，但能燥茶皮膚而已，内之滋潤未盡，則復烝暗矣。焙畢，即以久竹漆器緘藏之，陰潤勿開，如此，終年載焙，色常知新。

品名

名茶各以所産之地，如平園台、星岩崗之高峯，青鳳髓思純之大嵐嶼之屑山，五崇林之羅漢山水，桑芽堅之碎石窠，石臼窠，輝之青皮林，復師觀之虎岩椿之無雙岩，懋之老窠園。各擅其名，未常混淆，不可槩舉。後争相衒鬻，互爲剥竊，參錯無據。曾不知茶之美惡，在於製造之工拙而已，豈崗地之虚名所能增減者。焙人之茶，固有前優而後劣，昔負而今勝者，是亦園地之不常也。

外焙

世稱外焙之茶，鱗小而色駁，體耗而味淡，方之正焙昭然可見。近之好事者，篋笥之中，往往半蓄外焙之品。蓋外焙之家，久而益工，製造之妙，咸取則於壑源，効象、規模、主鱗亦相等。燻黃出膏，色澤亦腴潤，範必稠寔而不輕，壓必留膏而不淡。殊不知主鱗雖等而無風骨，色澤雖潤而無藏蓄，體雖實而皮膚乏縝密之文，味雖重而滯澁乏真香之美，何所逃乎外焙哉。雖然，有外焙者，有淺焙者，蓋淺焙者之茶，去壑源爲未遠，製造若工，則色亦瑩白，擊拂有度，則體亦立湯，其甘重香滑之味，不遠於正焙。至於外焙則迥然可辨，其有甚者，至採柿葉捋欖之萌，相雜而造，味雖與茶相類，點時隱隱如輕絮泛於茶面，粟文不生，乃其驗也。桑苧翁曰：雜以卉莽，飲之成病。可不細鑒而熟辨之。

王圻《稗史彙編》卷一二四宋黃儒《品茶要録》 説者常怪陸羽《茶經》不第建安之品，蓋前此茶事未甚興，靈芽真笋，往往委翳消腐而不知惜。自國初以來，士大夫沐浴膏澤，咏歌昇平之日久矣。惟兹茗飲爲可喜，園林亦相與摘英誇異、制捲鬻新而趨時之好，故殊絶之品，始得自出於蓁蕪之間，而其名遂冠天下。借使陸羽復起，開其金餅，味其雲腴，當爽然自失矣。因念艸木之材，一有負瑰環絶特者，未嘗不遇時而後興，況於人乎。然士大夫間，爲珍藏精試之具，非會雅好真，未常輒出。其好事者，又常論其采製之出入，器用之宜否，較試之湯火，圖於縑素，傳翫于時，獨未有補於賞鑒之明事。蓋園民射利膏油，其面色品味易辨而難評。予因閱收之暇，爲原采造之得失，較試之低昂，次爲十説，以中其病，題曰《品茶要録》云。一曰采造過時，二曰白合葉，三曰入雜，四曰烝不熟，五曰過熟，六曰焦釜，七曰壓黃，八曰清膏，九曰傷焙，十曰辨壑源沙溪。

龍焙初興，工數殊少，累增至于祥符，以片計者一萬八千，視初已加數倍而猶未盛，今則爲四萬七千一百片有奇矣。此數見范逵所著《龍焙美成茶録》。逵，茶官也。自白茶勝雪以次，厥名實繁，今列于左，使好事者得以觀焉。

貢新銙。大觀二年造。　試新銙。政和二年造。

白茶。政和二年造。　龍團勝雪。宣和二年造。

御苑玉芽。大觀二年造。　萬壽龍芽。大觀二年造。

上林第一。宣和二年造。　乙夜供清。宣和二年造。

承平雅玩。宣和二年造。　龍鳳英華。宣和二年造。

玉除清賞。宣和二年造。　啓沃承恩。宣和二年造。

雪英。宣和二年造。　雲葉。宣和二年造。

蜀葵。宣和二年造。　金錢。宣和二年造。

玉華。宣和二年造。　寸金。宣和二年造。

無比壽芽。大觀四年造。　萬春銀葉。宣和二年造。

宣年寶玉。宣和二年造。　玉清慶雲。宣和二年造。

無疆壽龍。宣和二年造。　玉葉長春。宣和四年造。

瑞雪翔龍。紹興二年造。　長壽玉圭。政和二年造。

興國岩銙。　香口焙銙，

上品揀芽。紹興二年造。　龍苑報春。宣和四年造。

太平嘉瑞。政和二年造。　新收揀芽，

南山應瑞。宣和四年造。　興國岩揀芽，

興國岩小龍，　興國岩小鳳。已上號細色。

揀芽，　小龍。

小鳳，　大龍。

大鳳。已上號麤色。

瓊林毓粹，浴雪呈祥，壑源推先，價倍南金，暘谷先春，壽岩却勝，岩平石乳，清白可鑿，風韻甚高，凡十色皆宣和二年所製，越五歲省去。

先人作《茶録》，當貢圖極盛之時，凡有四十餘色。紹興戊寅歲，克攝事北苑，閱近所貢皆仍舊，其先後之序亦同，惟躋龍團勝雪于白茶之上，及無興國岩小龍、小鳳，蓋建炎南渡，有旨罷貢三之一，而省去之也。先人但著其名號，乃今更寫其形製，庶覽之無遺恨焉。先是壬子春，漕司再葺茶政，越十三載，乃復舊額，且用政和故事補種三萬株，政和種三萬株。比年益虔貢職，遂有創增之目，仍改京鋌爲大龍團，由是大龍多於大鳳之數。

北苑貢茶最盛，然前輩所録止於慶曆以上，自元豐之密雲龍，紹聖之瑞雲龍相繼挺出，制精于舊，未有好事者記焉，但見於詩人句中。及大觀以來增創新銙，亦由用揀芽蓋水芽。至宣和，始有勝龍團勝雪與白茶角立，歲充首貢，復自御苑玉芽以下，厥名實繁。

王圻《稗史彙編》卷一二四趙汝礪《北苑別録》 建安之東三十里，有山曰鳳皇，其下直北苑，旁聯諸焙，厥土赤壤，厥茶惟上。太平興國中，初爲御焙，歲模龍鳳以羞貢篚，蓋表珍異。慶曆中，漕臺益重其事，品數日增，制度日精。凡今

茶自北苑上者，獨冠天下，非人間所可得也。方其春蟲震蟄，先天雷動，一時之盛，誠爲偉觀。故建人謂至建安而不詣北苑，與不至者同。僕攝事，遂得研究其始末，姑摭其大概，條爲十餘類，目曰《北苑別録》云。御園凡四十六所，廣袤三十餘里，自官平而上爲内園，官坑而下爲外園。方春靈芽艸拆，先焙十餘日，如九窠、十二隴、龍游窠、小苦竹、張坑、西際，又爲御園之先也。

開焙

驚蟄節，萬物始萌，每歲常以前三日開焙，遇閏則反之，以其氣候少遲故也。

采茶之法，須是侵晨，不可見日。侵晨則下露未晞，茶芽肥潤，見日則爲陽氣所薄，芽之膏腴内耗，至受水而不鮮明。故每日常以五更擂鼓，集羣夫於鳳皇山。山有打鼓亭。監采官人給一牌入山，至辰刻，則復鳴鑼以聚之，恐其踰時貪多務得也。大抵采茶亦須習熟，募夫之際，必擇土著及諳曉之人。非特識茶發早晚所在，而於采摘亦知其指要。蓋以指而不以甲，則多温而易損，以甲而不以指，則速斷而不柔。從舊談也。

揀茶

茶有小芽，有中芽，有紫芽，有白合，有烏蔕，此不可不辨。小芽者，其小如鷹爪。初造龍團勝雪白茶，以其芽先次烝熟，置之水盆中，剔取精英，僅如針小，謂之水芽，是小芽中之最精者也。中芽，古謂之一鎗二旗是也。紫芽，葉之紫者是也。白合乃小芽，有兩葉抱而生者是也。烏蔕，茶之葉頭是也。凡茶以水芽爲上，小芽次之，中芽又次之，紫芽、白合、烏蔕皆在所不取。

蒸茶

茶芽再四洗滌，取令潔淨，然後入甑，俟湯沸蒸之。然蒸有過熟之患，有不熟之患。過熟則色黄而味深，不熟則色青易沉而有艸木之氣，惟在得中爲當。

榨茶

茶既熟謂茶黄，須淋洗數過，欲其冷也。方入小榨，以去其水，又入大榨，出其膏水。芽則以馬榨壓之，以其芽嫩故也。先是包以布帛，束以竹皮，然後入大榨壓之，至中夜取出，揉匀後，如前入榨，謂之翻榨。徹曉奮擊，必至於乾净而後已。蓋建茶味透而力厚，非江茶之比。江茶畏流其膏，建茶惟恐其膏之不盡，膏不盡則色味重濁矣。

研茶

研茶之具，以柯爲杵，以瓦爲盆，分團酌水，亦皆有數。上而勝雪白茶，以十六水，下而揀芽之水六，小龍鳳四，大龍鳳二，其餘皆一十一焉。自十二水而上，日研一團。自六水而下，日研三團至七團也。每水研之，必至於水乾茶熟而後已。水不乾則茶不熟，茶不熟，首面不勻，煎試易沉，故研夫尤貴於强有力者也。龍井之水，其深不以丈尺，清而且甘，晝夜酌之而不竭，凡茶自北苑出者，皆資焉，亦猶錦之於蜀江，膠之於阿井，詎不信然。

造茶

造茶，舊分四局，匠者起好勝之心，彼此相誇，不能無弊，遂併而爲二焉。故茶堂有東局西局之名，茶銙有東作西作之號。凡茶之初出，盆研之欲其匀，操之欲其膩，然後入圈裂銙，隨笪過黄有方。故銙有花銙，有大龍，有小龍，品色不一，其名亦異，隨綱繫之於貢茶云。

過黄

茶之過黄，初入烈火焙之，次過沸湯溫之，凡如是者三，而後宿一火，至翌日，遂過烟焙焉。然烟焙之火不欲烈，烈則面炮而色黑。又不欲烟，烟則香盡而味焦，但取其温而已。凡火之數多寡，皆視銙之厚薄。銙之厚者，有十火至於十五火，銙之薄者，八九火至於六火。火數既足，然後過湯上出色，出色之後，當置之密室，急以扇扇之，則色澤自然光瑩。

茶貢

細色五綱最上，後開焙十日入貢，龍團爲最精，而建有值四萬錢之語。夫茶之入貢，圈以箬葉，内以黄斗，盛以花箱，護以重篚。卷箱内外，又有黄羅幕之，可謂十襲之珍矣。

龍色五綱，四十餅爲角，小龍鳳以十餅爲角，大龍鳳以八餅爲角，圈以箬葉，束以紅縷，緘以舊綾。惟揀芽俱以黄焉。

開畬

艸木至夜益盛，故欲導生長之氣，以滲雨露之澤。每歲六月興工，實其本，培其土，滋蔓之艸，遏鬱之木，悉用除之，正所以導生長之性，而滲雨露之澤也。此之謂開畬。惟桐木則留焉。桐木之性與茶相宜，而茶至冬則畏寒，桐木望秋而先落。茶至夏而畏日，桐木至春而漸茂，理或然也。

程達《警語類抄》卷八《食類》 陸鴻漸與常伯熊皆精茶理。御史李季卿宣慰江南，至臨懷縣館，或言伯熊善茶，季卿請爲之。伯着黄帔衫烏紗幘，手執茶器，口通茶名，區分指點，左右刮目。茶熟，李爲歠兩杯。既到江外，又有言鴻漸

者，李公復請爲之。鴻漸身衣野服，隨茶具而入，如伯熊故事，李公心鄙之。茶畢，命奴取錢三十文酬博士。鴻漸夙遊江外，通狎勝流，及此羞愧，遂著《毀茶論》。

蔡襄善別茶，建安能仁院有茶生石縫間，僧采造得茶八餅，號石巖白。以四餅遺蔡，以四餅密遣人走京師遺王內翰禹玉。歲餘，蔡被召還闕，訪禹玉。禹玉命子弟於茶筒中選精品，碾以待蔡。蔡捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁石巖白，公何以得之？」禹玉未信，索貼驗之，乃服。

馬嘉松《十可篇》又九卷《可嘉》 虎丘茶。最號精絶，爲天下冠，惜不多産，皆爲豪右所據，寂寞山家，無繇獲購矣。

陽羨。俗名羅岕，浙之長興者佳，荆溪稍下，細者其價兩倍天池，惜乎難得。

龍井。不過十數畝，外此有茶似皆不及。大抵天開龍泓美泉，山靈特生佳茗以副之耳。

天目。爲天池龍井之次，亦佳品也。誌云山中寒氣早嚴，山僧至九月即不敢出。冬來多雪，三月後方通行。茶之芽萌較晚。

諸茶貧士無由得，岱頭茶頗佳，以青細爲上。

王路《花史左編》卷一〇《花之味》 橙花

以之蒸茶，向爲龍虎山進御絶品，園林宜多種多收。

桂菊點茶

桂花鹵浸或梅鹵尤佳，點茶香先一室。菊英風之，入茶爲清供之最。有甘菊種，更宜茶品。二花相爲後先，然可備四時之用。

何宇度《益部談資》卷上 茶爲蜀中郡邑常産，蒙嶺在名中，霧中在大義，俱擅古今名品。世又謂峨嵋之味，初苦而終甘。《茶經》又云：瀘茶味佳，飲之療風。若余所見，成都之灌縣，夔門之開縣，初春所採，不減江南。

繡雲居士《掌録》卷下 北苑焙茶之精者，名白乳頭、金蠟面。

何三畏《新刻何氏類鎔》卷二九《飲饌類・茶》 茶者，芳冠六清，味溢九域，煥如雪積，曄若春敷。可以調神、和內、解倦、除慵，可以少卧、益思、輕身、換骨，此丹丘子黄山君所以服之。而寶文之初蕝，穆陀之墜葉，衆僊食之，以當飲者也。有出于斷崖缺石之間，而爲草木之僊骨。有出于猛獸毒蛇之處，而稱採擷之異香。嘗之曇濟道人，而知其爲甘露漿。發之青蓮居士，而知其爲僊人掌。或爲碧澗明月，或爲騎火含膏，或爲松嶺栢岩，或爲獸目蟬翼，或爲雲居碧貌，或爲片甲横紋，或爲靈艸僊芝，或爲雀舌鳥嘴，或爲顧渚紫笋，或爲蒙頂石花。以至霍山之黄芽，西山之白露，袁州之金片，臨江之玉津，岳州之黄翎毛，建安之青鳳髓。或號爲臘面京挺，或改爲瑞雲翔龍，或目爲緑華紫英，或名爲雪坑日注。其造茶也，常在驚蟄之後。其試茶也，常在穀雨之前。其焙茶也，有北苑壑源河溪之分。其收茶也，有驚雷萱草紫茸之等。採茶而遇異人於山下，祈有甌犧之餘；飲茶而澆枯骨于塚中，夢有翳桑之報。士子噉茶者，盧仝不過七椀，而百歲之僧乃至四五十椀。此其嗜好，則已太奇。宋時，貢茶者往歲不過萬斤，而元符以後，乃至四五萬斤。此其徵求，則已太重。唐宗賜茶于積師，烹之一宫人而弗喜，及暗覓陸羽烹之，則喜而曰：此茶若出自鴻漸兒也。已而見之，果是。李相索茶于舒牧，獻之數十斤而弗受，及精求數角投之，則受而曰：此茶可以消酒食毒也。已而試之，果然。若西藩之使，亦取茶數種眡人，而指之曰，此爲壽州，此爲顧渚，此爲蘄門。不意夷虜之俗，其人亦復嗜茶而精于品茶乃爾，亦足異矣。

安世鳳《燕居功課》卷一九《飄飲・試茶》 茶爲海内共急，而于山家契分尤厚。古人治茶用酥、用油、用薑，今其法不傳。然以茶性揆之，殊不爲可，豈宋賢識見規制固自多，凡如以灰殺酒之類，以大不美爲美乎。又建品至我朝最下，不知昔何以奇也。大抵古多重味，今多重香，即如浙東及武夷諸品味殊勝，而劍池以香居其上，川稱蒙頂，亦重其香味兼耳。而出山絶少，何以自雄。邇日松蘿，差都二美，遂跨劍池而掩之。然二美相資，良爲少遜，乃一德孤騫，未見其屈也。霍山土沃泉重，所産味已過香，斤斤然殺其味而護其香，尚恐不逮，爲土人惡手，反以火爲香而焦爲味，謂之何哉。每欲親至其地，相其茶之情而治之，一爲江山洗垢而未遑也。山家之宜，尚當先香而後味，尊淡而賤濃，方爲本色。若鮮餘酒後，任取深嚴耳。余非惡味，誠無所用之也。每晚春初夏，早萌北來，以新雨烹松蘿，以臘雪瀹劍池，而浙東西武夷、陽羨諸品，時相左右，則爭强角勝，在性情夢想中，不假鼻頭舌端也。如溪梅五色共作江春，又如藏龍闢霧摠成一光明世界，山人最樂事無過于此。碧戰既解，乃分題縑囊，懸之小樓，坐卧對之，香沁骨毛，無煩火水，然後時其物宜相避而召之，俾各呈厥投，更如空濛絲雨，瀲灩金波，種種逼人，何暇作分別相。若乃芋栗朝飽，笋蕨午甘，濃煮霍山，一二甲不泯其勞，當在王順長息之間矣。凡厥上品，咸仰江南，前遊鹽澤，瀕澤多産茶，彼地人亦能治之，殊失其妙。余老友徐翁有心計，于江南得茶種生之，掇以食客，可以知北土之亦宜也。若于瘠土，多聚石子，疏而種之，或可並驅名勝。其東省蒙

山，乃石花之類，亦有二種，如故昏者勝，如昔邪者少劣，然非茶也。

安世鳳《燕居功課》卷一九《瓢飲・浸湯》 十分水事，茶處其半，然湯之用更夥，豪家好事知有茶耳，湯事宜山人擅之。既有佳水，每夕熟一盂，古人稱百沸。然湯貴嫩，百沸寧復有湯乎。適熟爲佳。每晨自覺胷中如有宿火，則于昧爽冷飲一盞，否則既起煖飲一盞，便一日愜適雍恬，此湯之第一功也。花時小飲，則梅、杏、櫻桃、桃、蘭、牡丹、芍藥、玫瑰、茶蘼、白丁香、茉莉、白藕花、方菊、木樨、蠟梅，皆可湯，其次則棗、柿、金萱、玉簪、梔子亦可，皆直追其香入湯，不假浸漬也。濃馥一啜，夢與花遊，其視臨風竊挹者，不啻千百矣。其枝葉可入湯者，松蠹、栢檜枝、栢檜稘子、竹萌、冬青、枸杞葉稍炙，諸品皆香色絶俗，孤高雅淡，稱山澤之臞。至于木瓜、香圓、佛手柑、牛乳、金彈、橘香亦足齒而爲味所累，當爲湯之下品。若乃棋楠、角沉、速檀、降真諸湯，如精金美玉，豈不入俗，乃其光彩氣焰自非凡物。又如藿香、紫蘇、薄荷、椒花、子葉、茱萸、桂蕚，則布帛菽粟，日用不可闕者，不敢鄙爲尋常也。其他雜以龍腦、水麝、薔薇、蕊合者，則純是富貴容，山人當唾棄不暇矣。每胷懷鬱悶，閒暇無事，則聊一爲之，亦可了斤罥之念，博一咲之怡。古人所稱醉不在酒者，庶幾近之。若客散酒醒，斗橫月落，殘燭尚熒，餘香猶嫋，解事侍兒旋進一盂，此時景味，亦自不惡。然以山人小户，如孟子謂禹稷易地境界了了見前，無法可得嘗試，自有同懷雅士，鑒賞斯言耳。

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・建州龍焙茶品》 建州龍焙面北，謂之北苑，有泉極清澹，謂之御泉，用其池水造茶，即壞茶味。惟龍園勝雪，白茶二種，謂之水芽，先蒸後揀，每一芽先去外兩小葉，謂之烏帶。又次取兩嫩葉，謂之白合，留小心芽置水中，呼爲水芽，聚之稍多，即研焙爲一品，即龍園勝雪，白茶也。茶之佳者無出于此，每胯計工價近二十千。其他茶雖好，皆先揀而後蒸研，其味次第減也。茶有十綱，第一第二太嫩，第三最妙，自六至十，小團至大團而止。第一名曰試新，第二名曰貢新，第三名有十六色，第四第五各有十二色，已下五綱皆大小團也。

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・蜀沙坪茶》 毛文錫《茶譜》云：玉壘關寶唐山有茶樹懸崖而生，笋長三寸五寸，始得一葉兩葉，名沙坪茶。亦見相如《凡將篇》。晉張景陽《成都白兔樓詩》：「芳茶冠六清，逸味播九區。」

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・蒙山茶》 蜀之雅州有蒙山，山有五頂，頂有茶園，其中頂曰上清峯。昔有僧病冷且久，嘗遇一老父，謂曰：「蒙之中頂茶，嘗以春分先後多搆人力，俟雷之發聲，併手採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎服，能除宿疾，二兩當限前無疾，三兩固以換骨，四兩即爲地仙矣。」是僧因之中頂築室以候，及期獲一兩餘，服未竟而病瘥，容貌頓異，後入青城訪道，不知所終。今四頂採摘不廢，惟中頂草木繁密，雲霧蔽虧，鷙獸時出，人跡稀到矣。茶有霧鈸牙、籤牙，皆云火前，言造于禁火前也。文彦博詩：「舊譜最稱蒙頂味，露芽雪液勝醍醐。」

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・茶瓶湯侯》 《茶經》以魚目、湧泉、連珠爲煑水之節，然近世瀹茶鮮以鼎鑊，用瓶煑水，難以候視，則當以聲辨一沸二沸三沸之節。又陸氏之法，以未就茶鑊，故以第二沸爲合量，而下末若。以今湯就茶甌瀹之，則當用背二涉三之際爲合量，乃爲聲辨之。詩云：「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車棡載來。聽得松風并澗水，急呼縹色緑瓷杯。」其論固已精矣。然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦。聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過于老而苦哉？惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘。此向來之所未講者也，因補以詩云：「松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。」

朱應奎《翼學編》卷七《修齊集・擘笋煎茶》 山谷賦苦笋云：「苦而有味，如忠諫之可活國；多而不害，如舉士而能得賢」可謂得擘笋三昧。洶洶乎如澗松之發清吹，浩浩乎如春空之行白雲。可謂得煎茶三昧。

焦竑《焦氏類林》卷七《酒茗》 毛文錫《茶譜》云：茶樹如瓜蘆，葉如栀子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。

陸鴻漸嘗爲茶論，説茶之功效，并煎炙之法，造茶具二十四事，以都統籠貯之。遠近傾慕好事者，家藏一副。《雲谿友議》

樂天入關，劉禹錫正病酒。禹錫乃餽菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊以醒酒。《蠻甌志》

和凝在朝，率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲湯社。

建人謂鬬茶爲茗戰。

北苑焙茶之精者，名白乳頭、金蠟面。

僧寺茗所曰茶寮。

徐應秋《玉芝堂談薈》卷二九《綱頭玉芽》 唐茶不重建，未有奇産也。至南

唐初造研膏，繼造蠟面，既又佳者，號曰京挺。宋初置龍鳳模，號石乳，又有的乳，而蠟面始下矣。丁晉公造龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團。神宗時，復製密雲龍，哲宗改爲瑞雲翔龍，則益精而小龍下矣。宣和庚子，漕臣鄭可聞始製爲銀絲冰芽，蓋將已選熟芽再剔去，祇取其心一縷，用清泉漬之，光瑩如銀絲，方寸新胯小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。去龍腦諸香，遂爲諸茶之冠。其茶歲分十綱，惟白茶與勝雪驚蟄後興役，浹日乃成，飛騎至京師，號爲綱頭玉芽。北苑茶焙在建寧吉苑里鳳凰山之麓，有細色五綱，第一綱曰貢新，第二綱曰試新。第三綱曰龍團勝雪，曰白茶，曰御苑玉芽，曰萬壽龍芽，曰乙夜清供，曰承平雅玩，曰龍鳳英華，曰玉除清賞，曰啟沃承恩，曰雪葉，曰蜀葵，曰金錢，曰玉華，曰寸金。第四綱曰無比壽芽，曰萬春銀葉，曰宜年寶玉，曰玉清慶雲，曰無疆壽龍，曰玉葉長春，曰瑞雲翔龍，曰長壽玉圭，曰興國岩銙，曰香口焙銙，曰上品揀芽，曰新收揀芽。第五綱曰太平嘉瑞，曰龍苑報春，曰南山應瑞，曰興國揀芽，曰興國岩小龍，曰小鳳，曰大龍，曰大鳳。又云建州之北苑先春、龍焙，洪州之西山白露、鶴嶺，穆州之鳩阬，東川之獸目，綿州之松嶺，福州之柏岩，雅州之露芽，南康之雲英，婺州之舉岩碧乳，宣城之陽坡橫紋，饒池之仙芝、嫩蕊、福合、祿合、蓮合、慶合，蜀州之雀舌、鳥嘴、片甲、蟬翼，潭州之獨行、靈草，彭州之仙岩石蒼，臨江之玉津，袁州之金片緑英，龍安之騎火，涪州之賓化，建安之青鳳髓，岳州之黄翎毛，開勝、開捲、少捲，主建安之石巖白，岳陽之金育冷，光州之薄側，湖州顧渚紫笋，南劍蒙頂石蒼，壽州霍山黄芽，東山神泉，劍南緑昌明，峽州碧澗，明月房，茱萸寮，此唐宋時産茶地名也。《清異録》：大理徐恪貽鋌子茶，茶面文曰玉蟬膏，一種曰清風使。吴僧梵川供雙林傅大士，自往蒙頂種花乳，三年味方全美，得絶佳者曰聖楊花，吉祥蔎。又覺林院僧志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，待客以紫茸香。黄魯直《煎茶賦》：味江之羅山，巖道之蒙頂。黔陽之都濡高株，盧川之納溪梅嶺。夷陵之壓搏，臨邛之火井。又同昌公主茶有緑華、紫英之號。

《試茶録》稱芽擇肥乳則甘香，而粥面着盞不散。土瘠而芽短則雲脚渙亂，去盞而易散。葉梗半則受水鮮白，葉梗短則色黄而泛。

《鳳翔退耕録》：元和時，館閣湯飲待學士，剪麒麟草。夏侯鉞謁盧懷慎，坐終日，得竹粉湯一盞。

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 緑昌明。劍南茶名也。

碧澗、明月房、茱萸寮。出陝州，名茶也。

仙芝、嫩蕊、福合、祿合。饒池茶名也。

舉巖碧乳。婺州名茶也。

露芽。雅州茶名也。

先春、龍焙。建州北苑茶也。

蒙頂石倉。劍南茶名也。

壓搏。夷陵茶名也。

小龍團。丁晉公造龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團。

密雲龍。宋神宗製密雲龍，哲宗改爲瑞雲翔龍，而小龍下矣。

銀絲冰芽。宣和庚子，鄭可聞始製銀絲冰芽，號龍團勝雪。

瑞雲翔龍。紹聖二年。

瑶林毓粹。

浴雪呈祥。

玉清慶雲。宣和二年。

暘谷先春。

萬壽龍芽。大觀二年。

乙夜清供。宣和二年。

宜年寶玉。宣和三年。

萬春銀葉。宣和二年。

玉除清賞。

玉葉長春。宣和四年。

龍苑報春。宣和四年。

無比壽芽。

長壽玉圭。政和二年。

無疆壽龍。宣和二年。已上俱宋御茶名號。

綱頭玉芽。宋茶分十綱，維白茶與勝雪驚蟄後興役，旬日乃成，飛騎至京師，號爲綱頭玉芽。

青鳳髓。建安茶名也。

紫筍。湖州顧渚茶名也。

騎火。龍安茶名也。

石巖白。建安茶名也。

金膏冷。岳陽茶名也。

吉祥蕋、聖楊花。吴僧梵川自往蒙頂種茶，佳者曰聖陽花、吉祥蕋。

驚雷莢、萱草蔕、紫茸香。覺林院僧志崇種茶，待客以驚雷莢，自奉以萱草蔕，奉佛以紫茸香。

雀舌茶、烏嘴茶、片甲茶、蟬膏茶。俱蜀州茶名。

穆陀葉。謝氏《詩源》：有客過茅君，與茶一葉，曰此蓬萊山穆陀樹葉，仙人食之以當飲。

寶文葉。又有寶文葉，食之不饑。謝幼貞詩：摘寶文之初蕋，穆陀之墜葉。

耐重兒。有得建州茶膏，取作耐重兒，膠以金縷，獻于閩王。

玉蟬膏。顯德初，大理徐恪見貽卿位鋌子茶，面印文曰玉蟬膏，一種曰清風使。

雪錦茶。明昇在重慶取合江青蠊石爲茶磨，令宫人以式，取雪錦茶碾之。

皐盧。茶名也。皮日休詩：《石盆煎皐盧》。

陶珽《説郛續》卷三七馮時可《茶録》 茶一名檟，又名蔎、名茗、名荈。檟，苦茶也。蔎則西蜀語，茗則晚取者。《本草》：荈甘，檟苦。羽經則稱檟甘荈苦。茶尊爲經，自陸羽始。羽經稱茶味至寒，採不時，造不精，雜以卉莽，飲之成疾。若採造得宜，便與醍醐甘露抗衡。故知茶全貴採造。蘇州茶飲徧天下，專以採造勝耳。徽郡向無茶，近出松蘿茶最爲時尚。是茶始比丘大方，大方居虎丘最久，得採造法，其後于徽之松蘿結庵，採諸山茶，于庵焙製，遠邇争市，價倏翔湧，人因稱松蘿茶，實非松蘿所出也。是茶比天池茶稍粗，而氣甚香，味更清，然于虎丘能稱仲，不能伯也。松郡佘山亦有茶，與天池無異，顧採造不如。近有比丘來，以虎丘法製之，味與松蘿等，老衲亟逐之，曰無爲此山開羶徑而置火坑。蓋佛以名爲五欲之一，名媒利，利媒禍，物且難容，況人乎。

鴻漸伎倆磊塊，著是《茶經》，蓋以逃名也。示人以處其小，無志于大也，意亦與韓康市藥事相同。不知者乃謂其宿名大，羽惡用名，彼用名者，且經六經，而經茶乎。張步兵有云：使我有身後名，不如生前一杯酒。夫一杯酒之可以逃名也，又惡知一杯茶之欲以逃名也。

芘莉一曰篣筤，茶籠也。犧，木杓也，瓢也。永嘉中，餘姚人虞洪入瀑布山採茗，遇一修真道士，云吾丹丘子，祈子他日甌犧之餘，乞相遺也。故知神仙之貴茶久矣。

茶經用水，以山爲上，江爲中，井爲下。山勿太高，勿多石，勿太荒遠，蓋潛龍巨虺所蓄毒多于斯也。又其瀑湧湍激者，氣最悍，食之令頸疾。惠泉最宜人，無前患耳。

江水取去人遠者，井取汲多者。其沸如魚目，微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠，爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，過此，水老不可食也。沫餑，湯之華也，華之薄者曰沫，厚者曰餑，皆《茶經》中語。大抵畜水惡其停，煑水惡其老，皆于陰陽不適，故不宜人耳。

屠本畯《茗笈》卷上《贊評》

第一遡源章

贊曰：世有僊芽，消纇捐忿，安得登枝，而忘其本。

茶者南方之嘉木，其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蕋如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。山南以陝州上，襄州、荆州次，衡州下，金州、梁州又下。淮南以光州上，義陽郡、舒州次，壽州下，蘄州、黄州又下。浙西以湖州上，常州次，宣州、睦州、歙州下，潤州、蘇州又下。劍南以彭州上，綿州、蜀州、卬州次，雅州、盧州下，眉州、漢州又下。浙東以越州上，明州、婺州次，台州下。黔中生恩州、播州、費州、夷州，江南生鄂州、袁州、吉州，嶺南生福州、建州、韶州、象州。其恩、播、費、夷、鄂、袁、吉、福、建、韶、象十一州未詳，往往得之，其味極佳。陸羽《茶經》

按：唐時産茶地，僅僅如季疵所稱，而今之虎丘、羅岕、天池、顧渚、松蘿、龍井、鴈宕、武夷、靈山、大盤、日鑄、朱溪諸名茶，無一與焉。乃知靈草在在有之，但培植不嘉，或疏採製耳。羅廩《茶解》

吴楚山谷間，氣清地靈，草木穎挺，多孕茶荈。大率右於武夷者爲白乳，甲於吴興者爲紫筍，産禹穴者以天章顯茂，錢塘者以徑山稀至，於續廬之巖，雲衡之麓，雅山著於無宣，蒙頂傳於岷蜀，角立差勝，毛舉實繁。葉清臣《煮茶泉品》

唐人首稱陽羨，宋人最重建州，於今貢茶，兩地獨多，陽羨僅有其名，建州亦非上品，惟武夷雨前最勝。近日所尚者，爲長興之羅岕，疑即古顧渚紫筍。然岕故有數處，今惟洞山最佳。姚伯道云：明月之峽，厥有佳茗。韻致清遠，滋味甘香，足稱僊品。其在顧渚亦有佳者，今但以水口茶名之，全與岕別矣。若歙之松羅，吴之虎丘，杭之龍井，竝可與岕頡頏。郭次甫極稱黄山，黄山亦在歙，去松羅遠甚。往時士人皆重天池，然飲之略多，令人脹滿。浙之産曰鴈宕、大盤、金華、

日鑄，皆與武夷相伯仲。錢塘諸山，産茶甚多，南山盡佳，北山稍劣。武夷之外，有泉州之清源，儻以好手製之，亦是武夷亞匹，惜多焦枯，令人意盡。楚之産曰寶慶，滇之産曰五華，皆表表有名，在鴈茶之上。其他名山所産，當不止此。或余未知，或名未著，故不及論。許次紓《茶疏》

評曰：昔人以陸羽飲茶，比於后稷樹穀，然哉。及觀韓翃謝賜茶啓云：吴主禮賢，方聞置茗。晉人愛客，纔有分茶。則知開創之功，雖不始於桑苧，而製茶自出，至季疵而始備矣。嗣後名山之産靈草漸繁，人工之巧佳茗日著，皆以季疵爲墨守，即謂開山之祖可也。其蔡君謨而下，爲傳燈之士。

第二得地章

贊曰：燁燁靈芽，托根高崗，吸風飲露，負陰向陽。

上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。野者上，園者次，陰山坡谷者，不堪採掇。《茶經》

沃土長四五寸，若薇蕨始抽，凌露採焉。茶之芽者，發於蘗薄之上，有三枝、四枝、五枝者，選其中枝穎拔者採焉。《茶經》

清明太早，立夏太遲，穀雨前後，其時適中。若再遲一二日，待其氣力完足，香烈尤倍，易於收藏。《茶疏》

茶以初出雨前者佳，惟羅岙立夏開園，吴中所貴，梗惰葉厚，有蕭箬之氣。還是夏前六七日，如雀舌者最佳，不易得。《岙茶記》

岙茶非夏前不摘，初試摘者，謂之開園。採自正夏，謂之春茶。其地稍寒，故須得此，又不當以太遲病之。往時無秋日摘者，近乃有之。七、八月，重摘一番，謂之早春。其品甚佳，不嫌少薄。他山射利，多摘梅茶。梅雨時摘，故曰梅茶。梅茶苦澀，且傷秋摘佳産，戒之。《茶疏》

凌露無雲，採候之上。霽日融和，採候之次。積雨重陰，不知其可。邢士襄《茶説》（下原有缺，略）

茶初摘時，須揀去枝梗老葉，惟取嫩葉，又須去尖與柄，恐其易焦，此松羅法也。炒時，須一人從傍扇之，以祛熱氣，否則黄，色香味俱減。予所親試扇者色翠，不扇色黄。炒起出鐺時，置大磁盤中，仍須急扇，令熱氣稍退。以手重揉之，再散入鐺，文火炒乾，入焙。蓋揉則其津上浮，點時香味易出。田子萊以生曬不炒不揉者爲佳，亦未之試耳。聞龍《茶箋》

火烈香清，鐺寒神倦。火烈生焦，紫疎失翠。久延則過熟，速起却還生。熟則犯黄，生則著黑。帶白點者無妨，絶焦點者最勝。張源《茶録》

經云：焙鑿地深二尺，潤一尺五寸，長一丈。上作短牆，高二尺泥之，以木構於焙上，編木兩層，高一尺以焙茶。茶之半乾昇下棚，全乾昇上棚。愚謂今人不必全用此法，予嘗構一焙室，高不踰尋，方不及丈，縱廣正等，四圍及頂綿紙密糊，無小罅隙。置三四火缸於中，安新竹篩於缸内。預洗新麻布一片以襯之，散所炒茶於篩上，闔户而焙。上面不可覆蓋，蓋茶葉尚潤，一覆則氣悶罨黄。須焙二三時，俟潤氣盡，然後覆以竹箕。焙極乾出缸，待冷入器。收藏後再焙，亦用此法，色香與味，不致大減。《茶箋》

茶之妙，在乎始造之精，藏之得法，點之得宜，優劣定乎始鐺，清濁係乎末火。《茶録》

諸名茶法多用炒，惟羅岙宜於蒸焙，味真蘊藉，世競珍之，即顧渚、陽羨密邇洞山，不復倣此。想此法偏宜於岙，未可槩施他茗。而經已云蒸之焙之，則所從來遠矣。《茶箋》

評曰：必得色全，惟須用扇，必全香味，當時焙炒。此評茶之準繩，傳茶之衣鉢。

第五藏茗章

贊曰：茶有遷德，幾微是防。如保赤子，云胡不臧。

育，以木制之，以竹編之，以紙糊之。中有隔，上有覆，下有床，傍有門，掩一扇。中置一器，貯煻煨火，令煴煴然。江南梅雨，焚之以火。《茶經》

藏茶宜箬葉而畏香藥，喜温燥而忌冷濕。收藏時，先用青箬以竹絲編之，置罌四週。焙茶俟冷，貯器中。以生炭火煆過，烈日中暴之令滅亂，插茶中。封固罌口，覆以新磚，置高爽近人處。霉天雨候，切忌發覆。須於晴明，取少許別貯小餅。空缺處，即以箬填滿，封置如故，方爲可久。或夏至後一焙，或秋分後一焙。《岙茶記》

切勿臨風近火，臨風易冷，近火先黄。《茶録》

凡貯茶之器，始終貯茶，不得移爲他用。《茶解》

吴人絶重岙茶，往往雜以黄黑箬，大是闕事。余每藏茶，必令樵青入山採竹箭箬，拭淨烘乾，護罌四週。半用剪碎，拌入茶中，經年發覆，青翠如新。《茶箋》

置頓之所，須在時時坐卧之處，逼近人氣，則常温不寒。必在板房，不宜土

室。板房煴燥，土室則蒸。又要透風，勿置幽隱之處，尤易蒸濕。《茶録》

評曰：羅生言茶酒二事，至今日可稱精絶，前無古人，此可與深知者道耳。夫茶酒超前代希有之精品，羅生創前人未發之玄談，吾尤詫夫厄談名酒者十九，清談佳茗者十一。

第六品泉章

贊曰：仁智之性，山水樂深。載斟清泚，以滌煩襟。

山水上，江水中，井水下。山水擇乳泉、石池漫流者上，其瀑湧湍激勿食，久食令人有頸疾。又多別流於山谷者，澄浸不洩，自火天至霜郊以前，或潛龍蓄毒於其間，飲者可決之，以流其惡，使新泉涓涓然，酌之。其江水取去人遠者。《茶經》

山宜氣以養萬物，氣宣則脉長，故曰山水上。泉不難於清，而難於寒，其瀨峻流駛而清，嵓奥積陰而寒者，亦非佳品。田萩衡《煑泉小品》

江，公也，衆水共入其中也。水共則味雜，故曰江水次之。其水取去人遠者，蓋去人遠，則澄深而無蕩漾之漓耳。《小品》

余少得温氏所著《茶説》，嘗識其水泉之目，有二十焉。會西走巴峽，經蝦蟆窟北，憩蕪城，汲蜀岡井。東遊故都，挹楊子江，留丹陽，酌觀音泉，過無錫，斟惠山水。粉槍朱旗，蘇蘭薪桂，且鼎且缶，以飲以啜。莫不瀹氣滌慮，蠲病析酲，祛鄙吝之生心，招神明而還觀，信乎物類之得宜，臭味之所感，幽人之嘉尚，前賢之精鑒，不可及矣。《煑茶泉品》

山頂泉清而輕，山下泉清而重，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉清而白。流於黄石爲佳，瀉出青石無用。流動愈於安静，負陰勝於向陽。《茶録》

山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽，皆佳品也。不厚則薄，不奇則蠢，不清則濁，不幽則喧，必無用矣。《小品》

泉不甘能損茶味，前代之論水品者以此。蔡襄《茶譜》

吾鄉四陲皆山泉，水在在有之，然皆淡而不甘。獨所謂它泉者，其源出自四明潺湲洞，歷大闌小皎諸名岫，迴溪百折，幽澗千支，沿洄漫衍，不舍晝夜。唐鄭令王公元偉築埭它山，以分注江河，自洞抵埭不下三數百里，水色蔚藍，素砂白石，粼粼見底，清寒甘滑，甲於郡中。余愧不能爲浮家泛宅，送老於斯。每一臨泛，浹旬忘返，携茗就烹，珍鮮特甚。洵源泉之最勝，甌犧之上味矣。以僻在海陬，圖經是漏，故又新之記罔聞，季疵之杓莫及，遂不得與谷簾諸泉齒。譬猶飛遁吉人，滅影貞士，直將逸名世外，亦且永托知希矣。《茶箋》

山泉稍遠，接竹引之，承之以奇石，貯之以浄缸。其聲琮琮可愛，移水取石子，雖養其味，亦可澄水。《小品》

甘泉旋汲用之斯良，丙舍在城，夫豈易得，故宜多汲，貯以大甕，但忌新器，爲其火氣未退，易於敗水，亦易生蟲，久用則善，最嫌他用。水性忌木，松杉爲甚。木桶貯水，其害滋甚，挈瓶爲佳耳。《茶疏》

烹茶須甘泉，次梅水。梅雨如膏，萬物賴以滋養，其味獨甘。梅後便不堪飲。大甕滿貯，投伏龍肝一塊，即竈中心乾土也，乘熱投之。《茶解》

烹茶，水之功居六，無泉則用天水，秋雨爲上，梅雨次之。秋雨冽而白，梅雨醇而白。雪水，五穀之精也，色不能白。養水，須置石子於甕，不惟益水，而白石清泉，會心亦不在遠。《岕茶記》

貯水，甕須置陰庭，覆以沙帛，使承星露，則英華不散，靈氣常存。假令壓以木石，封以紙箬，暴於日中，則外耗其神，内閉其氣，水神敝矣。《茶解》

評曰：《茶記》言養水置石子於甕，不惟益水，而白石清泉，會心不遠。夫石子須取其水中表裏瑩澈者佳，白如截肪，赤如鷄冠，藍如螺黛，黄如蒸栗，黑如玄漆，錦紋五色，輝映甕中，徙倚其側，應接不暇，非但益水，亦且娱神。

第七候火章

贊曰：君子觀火，有要有倫。得心應手，存乎其人。

其火用炭，曾經燔炙爲脂膩所及，及膏木敗器不用，古人識勞薪之味，信哉。《茶經》

火必以堅木炭爲上，然本性未盡，尚有餘烟，烟氣入湯，湯必無用。故先燒令紅，去其烟焰，兼取性力猛熾，水乃易沸。既紅之後，方授水器，乃急扇之，愈速愈妙，毋令手停。停過之湯，寧棄而再烹。《茶疏》

爐火通紅，茶銚始上，扇起要輕疾，待湯有聲，稍稍重疾，斯文武火之候也。若過乎文，則水性柔，柔則水爲茶降。過於武，則火性烈，烈則茶爲水制。皆不足於中和，非茶家之要旨。《茶録》

評曰：蘇廣《僊芽傳》載湯十六，云調茶在湯之淑慝，而湯最忌烟，燃柴一枝，濃烟滿室，安有湯耶，又安有茶耶。可謂確論。田子萩以松實松枝爲雅者，乃一時興到之言，不知大繆茶理。

第八定湯章

贊曰：茶之殿最，待湯建勛。誰其秉衡，跋石眠雲。

其沸如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不可食也。凡酌置諸碗令沫餑均，沫餑湯之華也，華之薄者曰沫，厚者曰餑，細輕者曰華。如棗花漂漂然於環池之上，又如迴潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗，有浮雲鱗然。其沫者若緑錢浮於渭水，又如菊英墮於尊俎之中。餑者以滓煮之及沸則重華累沫，皓皓然若積雪耳。《茶經》

水入銚便須急煮，候有松聲即去，蓋以消息其老嫩。蟹眼之後，水有微濤，是爲當時。大濤鼎沸，旋至無聲，是爲過時，過時老湯決不堪用。《茶疏》

沸速則鮮嫩風逸，沸遲則老熟昏鈍。《茶疏》

湯有三大辨，一曰形辨，二曰聲辨，三曰捷辨。形爲内辨，聲爲外辨，氣爲捷辨。如蝦眼蟹眼，魚目連珠，皆爲萌湯，直至湧沸如騰波鼓浪，水氣全消，方是純熟。如初聲、轉聲、振聲、駭聲，皆爲萌湯，直至無聲，方爲純熟。如氣浮一縷、二縷、三縷及縷亂不分，氤氳亂繞，皆爲萌湯，直至氣直冲貫，方是純熟。蔡君謨因古人製茶碾磨作餅，則見沸而茶神便發，此用嫩而不用老也。今時製茶，不假羅碾，全具元體，湯須純熟，元神始發也。《茶録》

余友李南金云：《茶經》以魚目湧泉連珠，爲煮水之節，然近世瀹茶鮮以鼎鍑，用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸二沸三沸之節。又陸氏之法，以未就茶鍑，故以第二沸爲合量，而下末若。以今湯就茶甌瀹之，則當用背二涉三之際爲合量，乃爲聲辨之詩云：「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車捆載來。聽得松風并澗水，急呼縹色緑磁杯。」其論固已精矣。然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於老而苦哉。惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘，此南金之所未講者也。因補一詩云：「松風桂雨到來初，急引鍋瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一瓶春雪勝醍醐。」羅大經《鶴林玉露》

李南金謂當用背二涉三之際爲合量，此真賞鑒家言。而羅鶴林懼湯老，欲於松風澗水後，移瓶去火，少待沸止而瀹之，此語亦未中窾。殊不知湯既老矣，雖去火何捄哉。《茶解》

評曰：《茶經》定湯三沸而貴當時，《茶録》定沸三辨而畏萌湯。夫湯貴適中，萌之與熟，皆在所棄，初無關於茶之芽餅也。今通人所論尚嫩，《茶録》所貴在老，無乃澗於事情耶。羅鶴林之談又別出兩家外矣，羅高君因而駁之，今姑存諸説。

姚旅《露書》卷一〇《錯篇上》　龍井茶不多，虎丘則薦縉分地而種，人得數兩耳。岕茶葉微大，有草氣，見丁長孺試其佳者，與松蘿不相伯仲。松蘿、天池皆掐梗掐尖，謂梗澀尖苦也。天池、武夷多贋者，天池則近山數十里，槩名焉。若山上之真者，與松蘿、岕山、虎丘、龍井、武夷、清源可稱七雄，然而岕山如齊桓，實伯諸侯，天池如晉文，清源味稍輕，如宋王襄。蒙山生於石上，重之者以能化痰，然須藉別茶以取味，亦若東周天子耳。

酒以色清如水爲佳。青蓮詩云：「玉椀盛來琥珀光。」則今之皮酒也，有何趣向。茶近日尤窮真味，若宋人搗以爲餅，色味俱滅矣，而反重如尺璧，是宋未嘗知茶，唐未始知酒。

高元濬《茶乘》卷一《茶原》　茶者南方之嘉木也，一尺、二尺迺至數十尺，其巴山峽川有兩人合抱者，伐而掇之，其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，莖如丁香，根如胡桃。其字或從草，或從木，或草木并。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。其地上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。凡藝而不實，植而罕茂，法如種瓜，三歲可採，野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。笋者上，芽者次。葉卷上，葉舒次。陰山坡谷，不堪采掇。《茶經》

高元濬《茶乘》卷一《茶産》　茶之産於天下多矣，若劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，峽川有碧澗明月，邛州有火井、思安，渠江有薄片，巴東有真香，福州有柏巖，洪州有白露，常之陽羨，婺之舉巖，丫山之陽坡，龍安之騎火，黔陽之都濡高株，瀘川之納溪梅嶺，之數者，其名皆著。品第之，則石花最上，紫筍次之，又次則碧澗明月之類是也，惜皆不可致耳。顧元慶《茶譜》

近時所尚者，爲長興之羅岭，疑即古顧渚紫筍。然岭故有數處，今惟洞山最佳，若歙之松羅，吴之虎丘，杭之龍井，竝可與岭頡頏。又有極稱黄山者，黄山亦在歙，去松羅遠甚。虎丘山窄，歲采不能十斤，極爲難得。龍井之山，不過十數畝，外此有茶皆不及也，即杭人識龍井味者亦少，以亂真多耳。往時士人皆重天池，然飲之略多，令人脹滿。浙之産曰雁宕、大盤、金華、日鑄，皆與武夷相伯仲。武夷之外，有泉州之清源，漳州之龍山，倘以好手製之，亦是武夷亞匹。蜀之産曰蒙山，楚之産曰寶慶，滇之産曰五華，廬之産曰六安，及靈山、高霞、太寧、鳩坑、朱溪、青鸞、鶴嶺、石門、龍泉之類，但有都佳，其他山靈所鍾在處有之，直以未經品題，終不入品，遂使草木有炎涼之感，良可惜也。

高元濬《茶乘》卷一《茶禁》

茶有九難，一曰造，二曰别，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰

煮，九曰飲。陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，鼎鼎腥鬲非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟內生非炙也，碧粉漂塵非末也，操艱擾遽非煮也，夏興冬廢非飲也。《茶經》

茶有真香，有佳味，有正色，烹點之際，不宜以珍果香草雜之。《茶譜》

夫茶中着料，碗中着果，譬如玉貌加脂，蛾眉着黛，翻累本色。《茶說》

高元濬《茶乘》卷二《志林》《神農食經》：茶茗久服，人有力悅志。

周公《爾雅》檟，苦荼。《廣雅》云：荊巴間，採葉作餅，葉老者餅成，以米膏出之。欲煮茗飲，先炙冷赤色，搗末置瓷器中，以湯澆覆之，用葱薑橘子芼之，其飲醒酒，令人不眠。

《晏子春秋》：嬰相齊景公時，食脫粟之飯，炙三戈五卵茗菜而已。

洞庭中西盡處，有仙人茶，乃樹上之苔蘚也，四皓采以爲茶。

有客過茅君，時當大暑，茅君于手巾內解茶，人與一葉，客食之，五內清涼。詰所從來，茅君曰：「此蓬萊山穆陀樹葉，衆仙食之以當飲。」

揚雄《方言》：蜀西南人謂茶曰蔎。

華陀《食論》：苦荼久食益意思。

孫皓每饗宴坐席，無能否，每率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。韋曜飲酒不過二升，初見禮異時，常爲裁減，或密賜茶茗以當酒。《吳志》

山謙之《吳興記》：烏程縣西二十里，有溫山，出御荈。

岳陽灘湖舊出茶，李肇所謂灘湖之含膏也。今惟白鶴僧園有千餘本，一歲不過一二十兩，土人謂之白鶴茶，味極甘香。《岳陽風土記》

西域僧金地藏所植，名金地茶，出煙霞雲霧之中，與地上產者，其味夐絕。《九華山志》

陶穀買得党太尉故妓，命取雪水烹團茶，謂妓曰：党家應不識此。妓曰：彼麁人，安得有此。但能銷金帳中淺斟低唱，飲羊羔美酒耳。陶愧其言。《類苑》

開寶初，竇儀以新茶餉客，奩面標曰：龍陂山子茶。

建安能仁院有茶生石縫間，僧采造得八餅，號石巖白。以四餅遺蔡襄，以四餅遺王內翰禹玉。歲餘襄被召還闕，過禹玉，禹玉命子弟于茶筒中，選精品碾餉蔡。蔡捧茶未嘗，即曰：「此極似能仁石巖白，公何以得之。」禹玉未信，索帖驗之，果然。

蘇廙作《仙芽傳》，載作湯十六法，以老嫩言者凡三品，以緩急言者凡三品，以器標者共五品，以薪論者共五品。陶穀謂湯者茶之司命，此言最得三昧。

高元濬《茶乘·拾遺》上篇　經云：茶有千萬狀，鹵莽而言，如胡人鞨者蹙縮然，犎牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪囷然，輕飆拂水者涵澹然，有如陶家之子羅膏土，以水澄泚之，又如新治地者，遇暴雨流潦之所經，此皆茶之精腴。有如竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸搗，故其形籠篧然。有如霜荷者，莖葉凋沮，易其狀貌，故厥狀委瘁然。此皆茶之瘠老者也。

蔡君謨湯用嫩而不用老，蓋因古人製茶，造則必碾，碾則必磨，磨則必羅，則茶爲飄塵飛粉矣。于是和膏印作龍鳳團，則見湯而茶神便浮，此用嫩而不用老也。今時製茶不假羅磨，全具元體，此湯須純熟，元神始發也，故曰湯須五沸，茶奏三奇。

或柴中之麩火，或焚餘之虛炭，本體盡而性且浮。浮則有終嫩之嫌，炭則不然，寔湯之友。

北方多石炭，南方多木炭，而蜀又有竹炭，燒巨竹爲之，易燃無煙，耐久，亦奇物。

探湯純熟便取起，先注少許，壺中祛蕩，冷氣傾出，然後投茶，亦烹法之一也。

空中懸架，將茶瓶口朝下，以絕蒸氣。其說近是，但覺多事耳。

人但知茗葉可以藏茶，而不知多用能奪茶香氣。且茗性峭勁，不甚帖伏，能無滲罅。一經滲罅，便中風濕，從前諸事廢矣。

陸處士論煮茶法，初沸水，合量調之以鹽味，是又厄水也。

用水洗茶以却塵垢，亦爲藏久設耳。如新制則不然。人但知湯候，而不知火候，火然則水乾，是試火先于試水也。《呂氏春秋》伊尹說湯五味九沸九變，火爲之紀。

烏蒂，白合，茶之大病。不去烏蒂，則色黃黑，不去白合，則味苦澀。

茶始造則青翠，收藏不法，一變至綠，再變至黃，三變至黑，四變至白。食之則寒胃，甚至瘠氣成積。

多置器，以藏梅水，投伏龍肝兩許，月餘取用，至益人。龍肝，竈心乾土也，或云乘熱投之。

種茶易，採茶難。採茶易，焙茶難。焙茶易，藏茶難。藏茶易，烹茶難。稍失法律，便減茶勳。

蔡君謨謂范文正曰：公《採茶歌》云：「黃金碾畔綠塵飛，碧玉甌中翠濤起」，今茶絶品其色甚白，翠綠迺其下者耳。欲改「玉塵飛」「素濤起」，如何。希文曰善。

東坡云：茶欲其白，常患其黑。墨則反是。然墨磨隔宿則色暗，茶碾過日則香減，頗相似也。茶以新爲貴，墨以古爲佳，又相反也。茶可於口，墨可於目。蔡君謨老病不能飲，則烹而玩之。吕行甫好藏墨而不能書，則時磨而小啜之。此又可發來者一笑也。

茶色貴白，古今同，然白而味覺甘鮮，香氣撲鼻，乃爲精品。蓋茶之精者，淡固白，濃亦白，初潑白，久貯亦白，味足而色白，其香自溢，三者得則俱得也。

茶味以甘潤上，苦澁下。羅景綸「山静日長」一篇，膾炙人口，至兩用烹苦茗，不能無累。

茶有真香，有蘭香，有清香，有純香。表裏如一曰純香，不生不熟曰清香，火候均停曰蘭香，雨前神具曰真香。

色味香俱全而飲非其人，猶汲泉以灌蒿萊，罪莫大焉。有其人而未識其趣，一吸而盡，不暇擇味，俗莫甚焉。

鴻漸有云：烹茶於所産處無不佳，蓋水土之宜也。此誠妙論，況旋摘旋瀹，兩及其新耶。《茶譜》云：蒙之中頂茶，若獲一兩，以本處水烹服，即能怯宿疾是耶。

北苑連屬諸山茶最勝。北苑前枕溪流，北涉數里，茶皆氣弇，然色濁味尤薄惡，況其遠者乎，亦猶橘過淮爲枳也。

每歲六月興工，虚其本培，去其滋蔓之草，遏欝之木，令本樹暢茂，一以遵生長之氣，一以糝雨露之澤，名曰開畬。唯桐木留焉，桐木之性與茶相宜。

松蘿山以松多得名，無種茶者。休志云，遠麓有地名榔源産茶，山僧偶得製法，托松蘿之名，大噪一時，茶因涌貴。僧既還俗，客索茗于松蘿，司牧無以應，往往贋售，然世之所傳松蘿，豈皆榔源産歟。

世所稱蒙茶，是山東蒙陰縣山所生石蘚，亦爲世珍，但形非茶，不可烹。蒙頂茶乃蜀雅川，即古蒙山郡。《圖經》云：蒙頂有茶，受陽氣之全，故茶芳香。《方輿》、《一統志》土産，俱載之。

茶至今日稱精備哉，唐宋研膏、蠟面、京挺、龍團，把握纖微，直錢數萬，珍重極矣，而碾造愈工，茶性愈失，矧襍以香物乎。曾不如今人止精于炒焙，不損本真，故桑苧翁弟可想其風致，奉爲開山，其春碾羅則諸法，存而不論可也。

讀《蠻甌志》陸羽採越江茶，使小奴子看焙。奴失睡，茶燋燥，不可食。怒以鐵索縛奴，而投火中。蓋其專致此道，故殘忍有不恤耳。

李德裕奢侈過求，在中書時不飲京城水，悉用惠山泉，時謂之水遞。清致可嘉，有損盛德。

貢茶一事，當時頗以爲病，蘇長公有「前丁後蔡」之語，殊不知理欲同行異情。蔡主敬君，丁主媚上，不可一槩論也。

張存紳《增定雅俗稽言》卷九《飲食・茶品》　《茗笈篇》：唐人首稱陽羨，宋人最重建州，於今陽羨，僅有其名，建州亦非上品，惟武夷雨前最勝。近日所尚者爲長興之羅岭，然岭故有數處，今惟洞山最佳，若歙之松羅，吴之虎丘，杭之龍井，並可與岭頭頑。

《説部》：茶品獨貴者虎丘，其次天池，其次陽羨。陽羨之佳者岭，而龍井、六安之類，皆下矣。

蜀雅州蒙山，即《禹貢》「蔡蒙旅平」之蒙，有五頂，其中頂曰上清峯，産茶更佳。今之蒙茶，乃青州蒙陰山産，石上若地衣，然味苦而性冷，亦不難得，非蜀之蒙頂茶也。

建茶名蠟茶，爲其乳泛湯面，與鎔蠟相似，故名蠟面茶。楊文公《談苑》「江左方有蠟面之號」是也。俗多書蠟爲臘，云取先春爲義，失之矣。

《茶經》：建人謂鬬茶爲茗戰。《茶録》：建安鬬茶，以水痕耐久者爲勝，故較勝負之説相去一水兩水。山谷詩「一水試茗戰」，謂此。俗論勝負亦有一水之説，但非茗戰，似無謂。

茶地南向爲佳，向陰者遂劣，故一山之中，美惡相懸。

早取爲茶，晚取爲茗。茗音命，再老爲荈。種茶必下子，移植則不復生，故婚禮用茶以此。唐陸羽嗜茶，著《茶經》，其後市人爲瓷偶祀之，號陸鴻漸，沽茗不售，輒灌沃之。嘗考《蠻甌志》，羽嘗怒一小奴焙茶過焦，遂以鐵索縛奴投之火中，然則象祀不足爲重，湯沃乃其業報也。昔人以陸羽飲茶比后稷樹穀，不已過乎。羽字鴻漸。

《學齋佔畢》曰：九經無茶字，蓋茶本作荼，一音查，一音徒。《説文》荼從艸余聲，謂余有三音，一音餘剩之餘，一音除，一音蛇也。今俗必文之曰茶，上从艸下从木，不知下从余也。《周禮》記茶苦，《春秋》書齊荼，《漢志》書荼陵。顔師

古、陸德明雖已轉入茶音，而未改字文也。至陸羽《茶經》、玉川《茶歌》、趙贊《茶禁》以後，遂以茶易荼。宋人茶焉表以摘山歷塊屬對工而隱。

謝肇淛《五雜組》卷一一《物部三》 古人造茶多舂，令細末而蒸之。唐詩：家僮隔竹敲茶臼是也。至宋始用碾揉，而焙之則自本朝始也，但揉者恐不若細末之耐藏耳。

宋初閩茶，北苑爲之最，初造研膏，繼造臘面，既又製其佳者爲京挺，後造龍鳳團，而臘面廢。及蔡君謨造小龍團，而龍鳳團又爲次矣。當時上供者非兩府禁近不得賜，而人家亦珍重愛惜，如王東城有茶囊，惟楊大年至則取以具茶，它客莫敢望也。元豐間造密雲龍，其品又在小團之上。今造團之法皆不傳，而建茶之品亦遠出吴會諸品之下。其武夷、清源二種，雖與上國争衡，而所産不多，十九饒鼎，故遂令聲價靡不復振。

今茶品之上者松蘿也，虎丘也，羅岕也，龍井也，陽羨也，天池也，而吾閩武夷、清源、鼓山三種，可與角勝。六合、鴈蕩、蒙山三種，祛滯有功，而色香不稱，當是藥籠中物，非文房佳品也。

宋初團茶多用名香雜之，蒸以成餅。至大觀、宣和間，始製三色芽茶。漕臣鄭可聞製銀絲冰芽，始不用香，名爲勝雪，此茶品之極也。然製法方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，則蒸團之法，尚如故耳。又有所謂白茶者，又在勝雪之上，不知製法云何。但云崖林之間，偶然生出，非人力可到，焙者不過四五家，家不過四五株，所造止於一二銙而已。進御若此，人家何由得見，恐亦菖歜之嗜，非正味也。

《文獻通考》：茗有片、有散。片者，即龍團。舊法散者則不蒸而乾之，如今之茶也。始知南渡之後，茶漸以不蒸爲貴矣。

昔人謂揚子江心水，蒙山頂上茶。蒙山在蜀雅州，其中峯頂尤極險穢，蛇虺虎狼所居，得採其茶可蠲百疾。今山東人以蒙陰山下石衣爲茶當之，非矣。然蒙陰茶性亦冷，可治胃熱之病。

謝肇淛《文海披沙》卷六《論茶》 茶之於人，功力最鉅，無論其品色香味，爲大雅所宜，即益精神，消壅滯，亦服食家之所不廢也。綦毋旻乃著論云：釋滯消壅，一日之利蹔佳；瘠氣耗精，終身之害斯大。信斯言也，則必飲酒食肉，膏腴厚味，使肥腯若太牢，而後爲佳耶。移此論，人必以蹠之壽爲是，夷之夭爲非，季氏之富爲高，而顔子之空爲下矣。鄙俗之譚，莫此爲甚，而舉世莫知非之，何也。

陶珽《説郛續》卷二六謝肇淛《西吴枝乘》 湖人於茗不數顧渚，而數羅岕，然顧渚之佳者，其風味已遠出龍井下。岕稍清雋，然葉粗而作草氣。丁長孺嘗以半角兒餉，且教余烹煎之法，迫試之，殊類羊公鶴，此余有解有未解也。余嘗品茗，以武夷、虎丘第一，淡而遠也。松蘿、龍井英次之，香而艷也。天池又次之，常而不厭也。餘子瑣瑣，勿置齒喙。

葉向高、林茂槐《説類》卷五二《飲食部・茶一》 古人論茶，唯言陽羨顧渚、天柱蒙頂之類，都未言建溪。然唐人重串茶，粘黑者則已近乎建餅矣。建茶皆喬木，吴蜀唯叢茇而已，品自居下。建茶勝處曰郝源曾坑，其間又岔根、山頂二品尤勝，李氏號爲北苑，置使領之。

茶芽古人謂之雀舌、麥顆，言其至嫩也。今茶之美者，其質素良，而所植之土又美，則新芽一發便長寸餘，其細如鍼。惟芽長爲上品，以其質榦土力皆有餘故也。如雀舌、麥顆者，極下材耳，乃北人不識，誤爲品題，予山居有茶論，嘗茶詩云：「誰把嫩香名雀舌，定來北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。」俱《夢溪筆記》

有唐茶品以陽羨爲上供，建溪北苑未著也。貞元中，常袞爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂研膏茶。其後稍爲餅樣其中，故謂之一串。陸羽所烹惟是草茗爾。迨本朝建溪獨盛，採焙製作，前世所未有也，士大夫珍尚鑒別，亦過古先。丁晉公爲福建轉運使，始製爲鳳團，後又龍團，貢不過四十餅，專擬上供，即近臣之家徒聞之，而未嘗見也。天聖中，又爲小團，其品迥嘉于大團，賜兩府，然止于一勑，唯上大齋宿，兩府八人，其賜小團一餅，縷之以金。八人析歸，以侈非常之賜。親知瞻玩，賡唱以詩，故歐陽永叔有龍茶小録。或以大團問者，輒刲方寸，以供佛供仙，家廟已而奉親，并待客享子弟之用。熙寧末，神宗有旨建州製密雲龍，其品又加于小團。然密雲之出，則二團少粗，以不能兩好也。予元祐中，詳定殿試，是年分爲制舉考第官，各蒙賜三餅，然親知殊貴，始將不勝。宣仁一日歎曰：「指揮建州，今後更不許造密雲龍，亦不要團茶，揀好茶唼了，生得甚意致。」熙寧中，蘇子容使虜，姚麟爲副，曰：「盍載些小團茶乎。」子容曰：「此乃供上之物，疇敢與虜人。」未幾，有貴公子使虜，廣貯團茶，自爾虜人非團茶不納也，非小團不貴也。彼以二團易蕃羅一疋，此以一羅酬四團，少不滿則形言語。近有貴貂守邊，以大團爲常供，密雲爲好茶。《畫墁録》

陸羽《茶經》、裴汶《茶述》，皆不載建品，唐未然後北苑出焉。宋朝開寶間，

始命造龍團以別庶品。厥後丁晉公漕閩，乃載之《茶録》。蔡忠惠又造小龍團以進，東坡詩云：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。吾君所乏豈此物，致養口體何陋耶。」茶之爲物，滌昏雪滯，於務學勤政未必無助，其與進荔枝、桃花者不同，然充類至義，則亦宦官宫妾之愛君也。忠惠直道高名，與范歐相亞，而進茶一事，乃儕晉公，君子之舉措，可不謹哉。《鶴林玉露》

司馬温公云：茶墨正相反，茶欲曰，墨欲黑，茶欲新，墨欲陳，茶欲重，墨欲輕，如君子小人不同。至如喜乾而惡濕，襲之以囊，水之以色，皆君子所好玩則同也。《畫墁録》

顧起元《客座贅語》卷九《茶品》　金陵舊無茶樹，惟攝山之棲霞寺，牛首之弘覺寺，吉山之小菴，各有數十株，其主僧亦采而薦客，然炒法不如吴中，味多辛而辣，點之似椒湯，故不勝也。而五方茶品至者頗多，士大夫有陸羽之好者，不煩種藝，坐享清供，誠爲快事。稍紀其目，如吴門之虎丘、天池，岕之廟後、明月峽，宜興之青葉、雀舌、蜂翅，越之龍井、顧渚、日鑄、天台、六安之先春，松蘿之上方，秋露白，閩之武夷，寶慶之貢茶，歲不乏至，能兼而有之，亦何減孫承祐之小有四海哉。

董斯張《吴興備志》卷二六《方物徵第二十二》　浙西茶，湖州爲上。御史大夫李棲筠典郡日，陸羽以爲冠于他境，棲筠始進。故事，湖州紫筍到，先薦宗廟，後分賜近臣。紫筍生顧渚。蔡寬夫《詩話》

陸羽與皎然、朱放輩論茶，以顧渚爲第一。《讀書志》

唐制，湖州造茶最多，謂之顧渚貢焙，造一萬四千八百斤。焙在長興縣西北，大曆五年已後，始有進奉。至建中二年，袁高爲郡，進三千六百串并詩，刻石在貢焙。《南都新書》

袁州界橋茶，具名甚著，不若湖州之研膏紫筍，烹之有緑脚垂下。《天中記》

謝氏論茶曰：此丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。《膳乘》

點以鳳林之醋，飲以烏程之茗。張鷟《龍筋鳳髓》

開寶中，寶儀以新茶飲予，味極美，匳面標云龍坡山子茶。龍坡是顧渚之別境。《清異録》

唐制，清明日湖州進紫筍茶。《荆楚歲時記》

顧渚在長興縣，所謂吉祥寺也，其半爲今劉侍郎希范家所有。兩地所産，歲亦止五六斤。近歲寺僧求之者多，不暇精擇，不及劉氏遠甚。余歲求于劉氏，過半斤則不復佳。蓋茶味雖均，其精者在嫩芽，取其初萌，如雀舌者謂之槍，稍敷而爲葉者謂之旗，旗非所貴，不得已取一槍一旗猶可，過是則老矣，此所以爲難得也。《避暑録》

峴山麓近僧房處時有茶，味亦佳。按：六安州有小峴山，出茶，名小峴春，若此茶當名碧峴春耶。《峴山志》

凡茶以初出雨前細者佳，惟巖嶰立夏開園，吴中所貴。梗麤葉厚，微有蕭箬之氣。還是夏前六七日，如雀舌者佳，最不易得，每歲只宜廉取。多取土人必淆雜爲贏，無復真者。熊明遇《巖嶰茶疏》

兩山之夾曰嶰，俗止云嶰茶，則山盡嶰也，嶰以巖名者，是産茶處。山之夕陽勝于朝陽，廟後山西向故稱佳，總不如洞山南向受陽氣，特專稱仙品，然只數十畝而已。凡茶産平地多受土氣，故其質濁。巖茗産高山巖石，渾是風露清虚之氣，故爲可尚。

蔡君謨謂「黄金碾畔緑塵飛，白玉甌中碧濤起」二句，當改緑爲玉，改碧爲素，以色貴白也。然白亦不難，泉清餅浄，葉少水浣，旋烹旋啜，其色自白，然真味抑鬱，徒爲目食耳。若取青緑則嶰茶之最下者，雖冬月色亦如苔衣，何足爲妙。莫若予所製洞山自穀雨後五日者，以湯薄漸，貯壺良久，其色如玉。至冬則嫩緑，味甘色淡，韻清氣醇，嗅之亦有虎丘嬰兒之致，而芝芬浮盪，則虎丘所無也。有以木蘭墜露，秋菊落英比之者。木蘭仰蕚，安得墜露，秋菊傲霜，安得落英，莫若李青蓮「梨花白雪香」一語，則色味多在其中矣。

凡烹茶水之功居六，擇水則惠泉稱尚，如長邑之金沙泉，唐宋湧處，今亦湮塞。其下流爲紫花瀨，澄泓有致，不能久停。東有光竹潭，妙甚，甘冽如惠泉而淡亞之。然惠泉自梁谿縈帨而來，必逾數日，比光竹之新汲者，亦難辨淄渑矣。

竝上

巖穸有洞山，山起四五頂，最後一頂轉面向南，適在土地廟後，隔一水溝。其山盡石沙無土，色黄。第一路爲姚京兆家大雅、二雅兩上舍分地，自山頂而下，歲産茶不過十餘斤。第二路爲公牖明經公達趣馬分地，歲産茶不過二十斤。第三路爲叔子、茂先兩文學分地，産茶倍之，葉微黄而薄，氣如蘭而幽，味甘而滑且厚，此第一品也。又出一路，爲吴江周本音。又出一路，爲吴令蔣棻淇。皆得之姚氏者，土色黄而微帶黑，然種茶已久。又出一路爲丁客部長孺地，土微黑矣。又從廟後出口，將至明洞，轉而南向，亦爲大雅、二雅分地，是爲老洞山，其

發香較廟後更甚，而味稍薄。此皆爲洞山茶之第二品也。水溝以外，土地廟之對山，是爲漲沙岙，其發香較老洞山更竄，而氣味更薄，不耐久藏。洞山之外爲大作岙，香不及漲沙，氣味略厚，可久藏。姚及蔣、徐皆有之，而叔子、茂先者，更有一種清遠之致，此第三品也。岙中佳處略盡此。總之第一要香，而香以如蘭幽醞爲上。其次稍竄如荳花味，要甘要滑，而又厚者爲上。其次稍薄若苦澀，則非羅岙産。鄭圭《羅岙茶地攷》

江南之茶，唐人首稱陽羨，近日所尚者爲長興之羅岙，疑即古人顧渚紫筍也。介于山中謂之岙，羅氏隱焉，故名羅。然岙故有數處，今惟洞山最佳。姚伯道云：明月之峽，厥有佳茗，是名上乘，若在顧渚，亦有佳者，人但以水口茶名之，全與岙別矣。許次紓《茶疏》

茶性最寒，惟顧渚茶獨温和，飲之宜人，厥名紫筍。他茶久置則有痕迹，惟此茶久置，清若始烹。聞此地有湧金泉，以造茶時溢，茶畢則涸。馮元成《碑談》

顧起元《説略》卷二五《食憲》 古人以飲茶始於三國時，《吴志・韋昭傳》：孫皓每飲羣臣酒，率以七升爲限。昭飲不過二升，或爲裁減，或密賜茶茗以當酒。據此爲飲茶之證。按：《趙飛燕别傳》：成帝崩後，后一夕寢中驚啼甚久，侍者呼問方覺，乃言曰：吾夢中見帝，帝賜吾坐，命進茶。左右奏帝，云向者侍帝不謹，不合啜此茶云云。然則西漢時，已嘗有啜茶之説矣。

建州之北苑先春龍焙，洪州之西山白露，鶴嶺雙井白芽，穆州之鳩阮，東川之獸目，綿州之松嶺，福州之柏巖，方山生芽，雅州之露芽，南康之雲居，婺州之舉岩碧乳，宣城之陽坡横紋，饒池之仙芝、福合、禄合、蓮合、慶合，蜀州之雀舌、鳥嘴、片甲、蟬翼，潭州之獨行靈草，彭州之仙崖石蒼，臨江之玉津，袁州之金片、緑英，龍安之騎火，涪州之賓化，建安之青鳳髓，岳州之黄翎毛，建安之石巖白，岳陽之金膏冷，南劍之蒙頂石花，湖州之顧渚紫筍，峽州之碧澗明月，壽州之霍山黄芽，越州之日注，此唐宋時産茶地及名也。

《南部新書》云：湖州造茶最多，謂之顧渚貢焙，歲造一萬八千餘斤。按：此則唐茶不重建，以建未有奇産也。至南唐初，造研膏，繼造蠟面，既又佳者號曰京挺。宋初，置龍鳳模，號石乳，又有的乳、白乳，而蠟面始下矣。丁晉公進龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團。神宗時，復製密雲龍，哲宗改爲瑞雲翔龍，則益精而小龍團下矣。徽宗品茶以白茶第一，又製三色細芽，而瑞雲翔龍下矣。宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽再剔去，祇取其心一縷，用清泉漬之，光瑩如銀絲，方寸新胯小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪，去龍腦諸香，遂爲諸品之冠。今建茶碾造雖精，不去龍腦，以爲奩閣中味，亦不用入澹，而茶品獨貴者虎丘，其次天池，又其次陽羨，羨之佳者峴，而龍井、六安之類皆下矣。

蜀蒙山頂茶多不能數斤，極重於唐，以爲仙品。今之蒙茶乃青州蒙陰山産石上，若地衣，然味苦而性涼，亦不難得也。

董斯張《廣博物志》卷四一《食飲》 苦茶，一名茶，一名游冬。《草木狀》

丹丘出大茗，服之生羽翼。《天台記》

峘陽黄梨，巫山朱橘，南中茶子，西極石蜜。傅巽《七誨》

郭璞云：茶者南方佳木，早取爲茶，晚取爲茗。

皋盧，茗之别名，葉大而澁，南人以爲飲。《廣州記》

茶古不聞食，晉宋以降，吴人採葉煮之，名爲茗粥。

烏程縣西有温山，出御荈。《吴興記》

巴東有真香茗，其花白色如薔薇，煎服令人不眠，能誦無忘。《述異記》

昔有客過茅君，時當大暑，茅君於手巾内解茶葉一葉，與客食之，五内清涼。茅君曰：「此蓬萊山穆陀樹葉，衆僊食之以當飲。又有寶文之蕣，服之不饑。」謝幼貞詩曰：「摘寶文之初蕣，拾穆陀之墜葉。」謝氏《詩源》

惠帝蒙塵還洛陽，黄門以瓦盂盛茶上至尊。《晉四王啓事》

苦茶輕換膏，昔丹丘子、黄山君服之。陶弘景《雜録》

燉煌人單道開不畏寒暑，常服小石子藥，有松蜜姜桂茯苓之氣，時飲茶蘇一二升而已。《晉書》

餘姚人虞洪入山採茗，遇一道士牽三青羊，引洪至天台瀑泉，曰：吾丹丘子也，聞君善具飲，常思見。惠山中有大茗可以相給，祈子他日有甌犧之餘，不相遺也。因立奠祀，後常與家人往山，獲大茗焉。《異苑》

新安王子鸞、豫章王子尚，嘗詣曇濟道人於八公山，道人設茶茗，子尚味之曰：此甘露也，何云茶茗焉。

隋文帝微時，夢神人易其腦骨，自爾腦痛。忽遇一僧云：山中有茗草，煮而食之當愈。服之有效，由是人競採掇。乃爲之讚，其略曰：窮《春秋》，演《河圖》，不如載茗一車。進士權紓文。

吴郡送扶芳二百樹，其樹蔓生，纏繞它樹，葉圓而厚，凌冬不凋。夏月取其葉微火炙使香，煮以飲，碧深色香甚美，令人不渴。先有籌禪師仁壽間常在内供

養，造五色飲，以扶芳葉爲青飲，拔楔根爲赤飲，酪漿爲白飲，烏梅漿爲玄飲，江荎爲黄飲。又作五香飲，第一沉香飲，次澤蘭香飲，次甘松香飲。皆有別法，以香爲主。尚食直長謝諷造《淮南王食經》，有四時飲。《大業拾遺》

萬邦寧《茗史》卷上《收茶三等》　覺林院志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香，蓋最上以供佛，而最下以自奉也。客赴茶者，皆以油囊盛餘瀝而歸。

石巖白。蔡襄善別茶，建安能仁院有茶生石縫間，僧採造得茶八餅，號石巖白。以四餅遺蔡，以四餅密遣人走京師，遺王内翰禹玉。歲餘，蔡被召還闕，訪禹玉。禹玉命子弟於茶笥中選精品者，以待蔡。蔡捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁石巖白，公何以得之。」禹玉未信，索貼驗之，乃服。

療風。瀘州有茶樹，夷獠常携瓢實側，登樹採摘，芽葉必先啣于口中，其味極佳，辛而性熱，彼人云飲之療風。

甌犧之費。陸龜蒙魯望嗜茶荈，置小苑於顧渚山下，歲嗜茶入薄爲甌犧之費，自爲品第書一篇，繼《茶經》《茶訣》。

官焙香。黄魯直一日以小龍團半鋌，題詩贈趙無咎：「曲兀蒲團聽煮湯，煎成車聲繞羊腸。鷄蕪胡麻留渴羌，不應亂我官焙香。」東坡見之曰：黄九怎得不窮。

清香滑熱。李白云：荆州玉泉寺近青溪諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流，其水邊處處有茗草羅生，枝葉如碧玉。惟玉泉真公常采而飲之，年八十餘歲，顔色如桃花。而此茗清香滑熱，異於他所，所以能還童振枯，人人壽也。

仙人掌茶。李白遊金陵，見宗僧中孚示以茶數十片，狀如手掌，號仙人掌茶。

張大復《梅花草堂集》卷三《雲霧茶》　洞十從天台來，以雲霧茶見投。亟煮惠水潑之，勃勃有荳花氣。而力韻微怯，若不勝水者，故是天池之兄，虎丘之仲耳。然世莫能知，豈山深地迥，絶無好事者嘗識耶。洞十云：他山焙茶多夾雜，此獨無有。果然，即不見知，何患乎。夫使有好事者，一日露其聲價若他山，山僧競起雜之矣。是故實衰于知名，物敝于長價。

張大復《梅花草堂集》卷三《洞山茶》　王祖玉貽一時大彬壺，平平耳，而四維上下虚空，色色可人意。今日盛洞山茶酌已飲倩郎，問此茶何似，答曰：似時彬壺，予囅然，洗盞更酌飲之。

張大復《梅花草堂集》卷八《武夷茶》　武夷諸峯，皆拔立不相攝。多産茶，接笋峯上，大黄次之，幔亭又次之，而接笋茶絶少，不易得。按：陸羽經云：凡茶上者生爛石，中者生櫟壤，下者生黄土。夫爛石已上矣，汎其峯之最高最特出者乎。大黄峯下削上鋭，中周廣盤鬱，諸峯無與並者，然猶有土滓。接笋突兀直上，絶不受滓，水石相蒸而茶生焉，宜其清遠高潔，稱茶中第一乎。吾聞其語，鮮能知味也。經又云：嶺南生福州、建州、韶州、象州。註云：福州生閩方山，建、韶、象未詳。往往得之，其味極佳。豈方山即今武夷山耶。世之推茗社者，必首桑苧翁，豈欺我哉。

張大復《梅花草堂集》一〇《天池茶》　夏初天池茶，都不能三四碗，寒夜潑之，覺有新興，豈厭常之習，某所不免耶，將岕之不足，覺池之有餘乎。或笑某子有癖，當不然，癖者豈有二嗜歟。某曰：如君言，則曾西以羊棗作膾，屈到取芰而飲之也。孤山處士妻梅子鶴，可謂嗜矣。《道經》：武陵溪酌桃花水，一笑何傷乎。

張大復《梅花草堂集》卷一三《茶》　松蘿之香馥馥，廟後之味閒閒，顧渚撲人鼻孔，齒頰都異，久而不忘。然其妙在造。凡宇内道地之産，性相近也，習相遠也。吾深夜被酒，發張震封所貽顧渚，連啜而醒，書此。

張大復《梅花草堂集》卷一三《茶史》　趙長白作《茶史》，考訂頗詳，要以識其事而已矣。龍團鳳餅，紫茸驚芽，決不可用於今之世。予嘗論今之世，筆貴而愈失其傳，茶貴而愈出其味，此何故？茶人皆具口鼻，穎人不知書字，天下事未有不身試之而出者也。

張大復《聞雁齋筆談》卷二《飲松蘿茶》　松蘿茶有性而無韻，正不堪與天池作奴，況岕山之良者哉。夜初潑時，臭之勃勃有香氣耳。然茶之佳處，故不在香，故曰虎丘作豆氣，天池作花氣，岕山似金石氣，又似無氣。嗟乎，此岕之所以爲妙也。

張大復《聞雁齋筆談》卷四《茶》　茶既就筐，其性必發於日，而遇知己於水，然非煮之茶竈茶爐，則亦不佳，故曰飲茶富貴之事也。趙長白自言吾生平無他幸，但不曾飲井水耳。此老於茶可謂能盡其性者，今亦老矣，甚窮，大都不能如曩時事，猶摹挲萬卷中作《茶史》，故是天壤間多情人也。

張大復《聞雁齋筆談》卷五《試茶》　茶性必發於水，八分之茶，遇水十分，茶亦十分矣。八分之水，試茶十分，茶只八分耳。貧人不易致茶，尤難得水。歐文忠公之故人有饋中泠泉者，公訝曰君故貧士，何爲致此奇貺。其人謙謝，不解所

謂。公熟視所饋器，徐曰然則水味盡矣。蓋泉冽性駛，非扃以金銀，未必破器而走，故曰貧士不能致此奇貺也。然余聞中冷泉故在郭璞墓，墓上有石穴罅，取竹作筒鈎之乃得。郭墓故當急流間，難爲力矣，況必金銀器而後味不走乎。貧人之不能得水亦審矣。余性蠢拙，茶與水皆無揀擇，而云然者，今日試茶聊爲茶語耳。

張大復《聞雁齋筆談》卷六《茶説》 天下之性，未有淫於茶者也，雖然，未有貞於茶者也。水泉之味，華香之質，酒瓿、米櫝、油盎、醯罍、醬缶之屬，茶入之，輒肖其物。而滑賈奸之馬腹，破其革而取之，行萬餘里以售之山棲卉服之窮酋，而去其羶薰臊結懘膈煩心之宿疾，如振黄葉，蓋天下之大淫而大貞出焉。世人品茶而不味其性，愛山水而不會其情，讀書而不得其意，學佛而不破其宗，好色而不飲其韻，甚矣，夫世人之不善淫也。邃之怪茶味之不香，爲作茶説，就月而書之。是夕船過魯橋，月色、水容、風情、野態、茶烟、樹影、笛韻、歌魂，種種逼人死矣。

徐煬《徐氏筆精》卷八《茶户》 北苑團茶盛於宋，民編徭役，名曰茶户。及至我朝，久罷其貢，而茶户子孫年費數十金輸官，多至破産。歷洪武迄萬曆初，無有議免其額者。泰和郭公子章理建州，廉得其狀，請於兩臺，蠲其税。夫團茶之貢久廢，禍及茶户十數代子孫，無名横征，莫此爲甚。郭公初仕，即能釐數百年積弊，真有實政在民者，不識當時丁、蔡輸貢日，民之苦又何如也。

徐煬《徐氏筆精》卷八《大茶》 《天台記》：丹丘出大茶，服之生羽翼。又蒙山頂茶一服祛疾，二服無病，三服换骨，四服即爲地仙。故盧仝歌云：「但覺兩腋習習清風生，蓬萊山在何處，玉川子乘此欲歸去。」皆有所據，非漫語也。

朱國禎《湧幢小品》卷一五《第四泉》 天下第四泉，在上饒縣北茶山寺，唐陸鴻漸寓其地，即山種茶，酌以烹之，品其等爲第四。邑人尚書楊麒讀書於此，因取以爲號。一曰臙脂井，以土赤名。

徐光啓《農政全書》卷三九《種植・雜種上》 【茶】《爾雅》曰：檟，苦荼。郭璞注曰：樹小，似梔子，冬生。葉可煮作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈。蜀人名之苦荼。《茶經》云：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。早采曰茶，次曰檟，又其次曰蔎，晚曰茗，至荈則老葉矣。蓋以早爲貴也。六經中無茶，蓋荼即茶也。《詩》云：「誰謂荼苦？其甘如薺。」以其苦而甘味也。《南越志》云：茗，苦澀，亦謂之「過羅」。有高一尺者，有二尺者，有數丈者，有兩人合抱者，出巴山峽川。有建州大小「龍團」；始于丁謂，成于蔡君謨。熙寧末，有旨下建州：製「密雲龍」一品，尤爲奇絶。蜀州「雀舌」、「鳥嘴」、「麥顆」，蓋嫩芽取形似之。又有「片甲」者，早春黄芽，葉相抱如片甲也。「蟬翼」，葉軟薄如蟬翼也。《清異録》云：開寶中，竇儀以新茶飲予，味極美，匳面標云：「龍陂山子茶」；龍陂，是顧渚山之别境。洪州鶴嶺茶，其味極妙。蜀之雅州蒙山頂，有「露芽」、「穀芽」；皆云「火前」者，言采造于「禁火」之前也。火後者次之。一云：雅州蒙頂茶，其生最晚，在春夏之交。常有雲霧覆其上，若有神物護持之。又有五花茶者，其片作五出花。雲脚出袁州界橋，其名甚著，不若湖州之「研膏」「紫筍」；烹之，有緑雲垂下。吴淑賦云：「雲垂緑脚。」有「紫筍」者，其色紫而似筍。唐德宗每賜同昌公主饌，其茶有「緑花」「紫英」之號。草茶盛於兩浙，「日注」第一。自景祐以來，洪州雙井「白芽」，製作尤精，遠在「日注」之上，遂爲草茶第一。宜興滆湖出「含膏」。宣城縣有丫山，形如小方餅，「横鋪」茗芽産其上。其山東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝，太守薦之京洛人士，題曰「丫山陽坡横文茶」。一名「瑞草魁」。又有建州「北苑」「先春」，洪州西山「白露」，安吉州顧渚「紫筍」，常州宜興「紫筍」、「陽羨春」，池陽「鳳嶺」，睦州「鳩坑」，南劍「石花露」、「鋑芽」、「蕺芽」，南康「雲居」，峽州小江園「碧澗蔡」、「明月蔡」、「茱萸」，東川「獸目」，福州方山「露芽」，壽州霍山「黄芽」，六安州「小峴春」：皆茶之極品。玉壘關外寶唐山，有茶樹，産懸崖，筍長三寸五寸，方有一葉兩葉。太和山「騫林茶」，初泡極苦澀；至三四泡，清香特異，人以爲茶寶。涪州出三般茶：最上「賓化」，製于早春；其次「白馬」；最下「涪陵」。收茶在四月。嫩則益人，粗則損人。樹如瓜蘆，葉如梔子。花如白薔薇而黄心，清香隱然；實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。【略】

玄扈先生曰：茶之爲法，釋滯去垢，破睡除煩，功則著矣。其或採造藏貯之無法，碾焙煎試之失宜，則雖建芽浙茗，祇爲常品。故採之宜早，率以清明、穀雨前者爲佳，過此不及。然茶之美者，質良而植茂，新芽一發，便長寸餘，其細如針，斯爲上品。如雀舌、麥顆，特次材耳。採訖以甑微蒸，生熟得所。生則味硬，熟則味減。蒸已用筐箔薄攤，乘濕略揉之。焙匀佈火烘令乾，勿使焦。編竹爲焙，裹篛覆之，以收火氣。茶性畏濕，故宜篛。收藏者，必以篛籠，剪篛雜貯之，則久而不浥。宜置頓高處，令常近火爲佳。凡煎試須用活水，活火烹之。故東坡云「活水仍將活火烹」者是也。活水謂山泉水爲上，江水次之，井水爲下。活火謂炭火之有焰者。常使湯無妄沸，始則蟹眼，中則魚目，纍然如珠，終則泉湧鼓浪。此候湯之法，非活火不能爾。東坡云：「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風聲。」盡之矣。茶之用有三：曰茗茶，曰末茶，曰蠟茶。凡茗：煎者擇嫩芽，先以湯泡去熏氣，以湯煎飲之，今南方多效此。然末子茶尤妙：先焙芽令燥，入磨細碾，以供點試。凡點：湯多茶少，則雲脚散；湯少茶多，則粥面聚。鈔茶一錢匕，先注湯，調極匀，又添注入，迴環擊拂，視其色鮮白，着盞無水痕爲度。其茶既甘而

滑。南方雖産茶，而識此法者甚少。蠟茶最貴，而製作亦不凡：擇上等嫩芽，細碾入羅，雜腦子諸香膏油，調齊如法，印作餅子，製樣任巧。候乾，仍以香膏油潤餙之。其製有大小龍團，帶胯之異。此品惟充貢獻，民間罕見之。間有他造者，色香味俱不及。蠟茶珍藏既久，點時先用温水微漬，去膏油，以紙裹搥碎，用茶鈐微炙，旋入碾羅。旋碾則色白，經宿則色昏。新者不用漬。茶鈐屈金鐵爲之。砧用石，椎用木，碾餘石皆可。茶之用筅，胡桃、松實、脂麻、杏、栗任用，雖失正味，亦供咀嚼。然茶性冷，多飲則能消陽。山谷益以薑鹽煎飲，其亦以是歟？因併及之。夫茶靈草也，種之則利溥，飲之則神清。上而王公貴人之所尚，下而小夫賤隸之所不可闕，誠民生日用之所資，國家課利之一助也。

又曰：《博物志》云「飲真茶，令人少眠」，此是實事。但茶佳乃效，又須末茶飲之。但葉烹者，不效也。

李日華《六研齋筆記》卷一　攝山棲霞寺有茶坪，茶生榛莽中，非經人剪植者。唐陸羽入山採之，皇甫冉作詩送之，云：「采茶非采菉，遠遠上層崖。布葉春風暖，盈筐白日斜。舊知山寺路，時宿野人家。借問王孫草，何時汎椀花。」茶事於唐末未甚興，不過幽人雅士手擷於荒園雜穢中，拔其精英以薦靈爽，所以饒雲露自然之味。至宋設茗綱，充天家玉食，士大夫益復貴之，民間服習浸廣，以爲不可缺之物。於是營殖者擁溉孳糞，等於蔬簌，而茶亦隤其品味矣。人知鴻漸到處品泉，不知亦到處搜茶，皇甫數言僅存功案而已。

荆州玉泉寺近清溪諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流。中有白蝙蝠，大如鴟。按：《仙經》，蝙蝠一名仙鼠，千歲之後，體白如雪，棲則倒懸，蓋飲乳水而長生也。其水邊處處有茗草，羅生枝葉如碧玉，玉泉真公常采而飲之，年八十餘，顔色如桃花。此茗清香滑熟，異於他所者，所以能還童振枯扶人壽也。李太白至金陵，見宗僧中孚，示茶數十片，拳然重疊如掌，號仙人掌茶，因爲作歌。

李日華《六研齋筆記》卷二　唐時，顧渚山有明月峽金沙泉，出紫筍茶，毗陵、吴興二太守就泉上造茶，大張宴會。泉不常出，太守具儀致祭始流溢，造供御者畢，即微減，供堂者畢又大減，太守旋施涸矣。或淹期多造，則有風雷毒蛇之變。白樂天《聞賈常州崔湖州茶山宴會詩》云：「遥聞境會茶山夜，珠翠歌鐘俱繞身。盤上中分兩州界，燈前今作一家春。青娥對舞應争妙，紫筍齊嘗各鬬新。自笑花時客牕下，蒲黄酒對病眼人。」按：陸鴻漸《茶經》：造茶之法，摘芽擇其精者，水漂之，團揉入竹圈中，就火烘之成餅。臨烹點，則入臼研末，潑以蟹眼沸湯。至宋蔡君謨以其法造建溪之茶，而加精焉。胡元胴馬潼茶無所聞。入昭代，唯貴葉茶，餅製遂絶。洪武中，顧渚貢額止五十餘斤耳。余友王毗翁攝霍山令，親治茗修貢事，因著《六茶紀事》一編，每事詠一絶。余最愛其焙茶一絶，云：「露蕊纖纖纔吐碧，即防葉老采須忙。家家篝火山窓下，每到春來一縣香。」温州乳柑，冬時味酸，經春暖則甘美溢出。太和山騫林茗葉，初泡再泡猶濁澁螯口，經四五泡，則清香撲鼻矣。

昔有客過茅君，時當大暑，茅君於手巾内解茶葉，人與一片。客食之，五内清涼。茅君曰：「此蓬萊山穆陀樹葉，衆仙食之，以當飲。」

《李白詩集序》云：荆州玉泉寺近清谿諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流，其水邊處處有茗草，羅生枝葉如碧玉，拳然重疊，其狀如手，號爲仙人掌。蓋曠古未覩也。唯玉泉真公常采而飲之，年八十餘，顔色桃花。此茗清滑異於他茗，所以能還童振枯，扶人壽也。

六安茶，名小峴春。

李日華《時物典彙》卷下《飲食類・茶》　早採者爲茶，晚取者爲茗。　會稽有日鑄嶺，其地産茶。歐陽修云：兩浙産茶，日鑄第一。　湖州之研膏紫笋，烹之有緑脚垂下。　白鶴僧園，有千餘本，謂之白鶴茶，味極甘香。　丹丘大茗，服之生羽翼。　明月峽有顧渚，二山相對，石壁峭立，大澗中流，亂石飛走，茶生其間，尤爲絶品。　晉司徒長史王濛好飲茶，人至，輒命飲之。士大夫皆患之，每欲往候，必云：今日有水厄。　王涯獻茶，以涯爲榷茶使，茶之有税自涯始。仙人掌茶，拳然重疊，其狀如手。　石乳，出壑源斷崖之間，蓋草木之仙骨。大小龍團，始于丁晉公，成于蔡君謨。

劉侗《名物通》卷四《飲食部・茶》茶名：

月兔　紫笋　森伯　白合　雨脚
紫英　皁盧　緑英　金片　六班
雲花　玉蟬膏　清風使　晚甘侯　驚雷莢
萱草帶　紫茸香　玉液長春　龍苑報春
萬春銀葉　緑昌明　五花出蒙山，其片作五出。

産茶地：

峽山碧澗　東川神泉　明月峽　茱萸寮　灣甸在雲南。

陽羨。始于唐間，元時銅盧錫禪師品真珠泉，有白蛇啣茶子置菴側，自是種之，味倍

加，因以入貢。

灉湖。岳州，唐時極重之。　日鑄。紹興。　雙井。　武陵。

蒙山。在蜀，山有五頂，頂有茶園，茶受陽氣，芳香特異，以本處水煎服，可爲地仙。

安州，

建州，　北苑，　壑源，　沙溪。皆宋造龍園茶處。北苑，官焙也。壑源，私焙也。沙溪，外焙也。

《茶經》：茶有千萬狀，如胡人韡者蹙縮然，幇音朋牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪菌然，輕飈拂水者涵澹然。有如陶家之子羅膏土，以水澄泚之，又如新治地者，遇暴雨流潦之所經，此皆茶之精腴者。有如竹籜者，枝幹堅實，艱于蒸搗，故其形籠篋離斯。有如霜荷者，莖葉凋沮，易其狀貌，故厥狀委瘁然，此皆茶之瘠老者。自採至于封，七經目，自胡韡至于霜荷，八等。

茶品：有小芽者，其小如鷹爪，先次蒸熟，置水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，小芽中最精者。曰中芽，即一槍二旗也。曰紫英者，葉之紫者也。曰白合者，乃小芽有兩葉抱而生者也。曰烏底者，茶之帶頭者也。

仙人掌茶。出荆州玉泉寺。近清溪諸山，枝葉如碧玉，狀如手，惟玉泉真公嘗採飲之，年八十，顏如桃花。

李白嘗聞玉泉山山洞多乳窟，仙鼠如白鴉，倒懸深谿月。茗生此中石，玉泉流不歇。根柯洒芳津，採服澗肌骨。叢老捲緑葉，枝枝相接連。曝成仙人掌，似拍洪崖肩。

顧渚茶。唐僧皎然歌：我有雲泉鄰渚山，山中茶事頗相關。鶗鴂鳴時芳草死，山家漸欲收茶子。伯勞飛日芳草滋，山僧又是採茶時。由來慣採無近遠，陰嶺長兮陽崖淺。大寒山下葉未生，小寒山中葉初卷。吴姹携籠上翠微，蒙蒙香刺胃春衣。山迷乍可落花亂，渡水時驚啼鳥飛。家園不遠乘露摘，歸時露采猶滴瀝。初看抽出欺玉英，更取香來勝金液。昨夜西風雨色過，朝尋新茗復如何。女宫露蕋青芽老，堯市人稀紫笋多。紫笋青芽誰得識，日暮探之長太息。清冷真人待子元，貯此芳香思何極。

月兔茶。蘇軾：環非環，玦非玦，中有迷離玉兔來，一似佳人裙上月。月圓還缺缺還圓，此月一缺圓何年。君不見鬬茶公子不忍鬬，小團上有雙啣綬帶雙飛鸞。

壑源茶。仙山靈雨濕行雲，洗遍香肌粉未勻。明月來投玉川子，清風吹破武陵春。要知冰雪心腸好，不是膏油首面新。戲作小詩君一笑，從來佳茗是佳人。

雙井茶。黄庭堅：人間風日不到處，天上玉堂森寶書。想見東坡舊居士，揮毫百斛雙明珠。我家江南摘雲腴，落皚霏霏雪不如。爲君喚起黄州夢，獨載扁舟向五湖。

汲江烹茶。活水仍須活火烹，自臨釣石汲深清。大瓢貯月歸春瓮，小杓分江入夜缾。雪乳已翻煎處脚，松風忽作瀉時聲。枯腸未易禁三椀，卧聽山城長短更。

蔣鳴玉《政餘筆録》卷三　余入武夷觀茶貢舊園，止存片地，反復爲之太息。旁有井，云：御茶盡則水竭。今顧渚亦然。豈水亦爲尤物，以謝君王耶。

陶珽《説郛續》卷二五陳懋仁《泉南雜記》　清源山茶青翠芳馨，超軼天池之上，南安縣英山茶，精者可亞虎丘，惜所産不若清源之多也。閩地氣暖，桃李冬花，故茶較吴中差早。

陳懋仁《庶物異名疏》卷一六《飲食部》　蔎，檟，荈　《茶經》：南方嘉木，一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。喘。荈，老茶也。

石蕊　石蕊，蒙山茶名，見《本草綱目》。

石嵒白　《墨客揮犀》云：蔡君謨善别茶，後人莫能及。建安能仁院有茶生石縫間，寺僧採造得八餅，號曰石嵒白。

緑華，紫英　《杜陽編》：同昌公主上每賜饌，其茶有緑華、紫英之號。

皋盧，茶名也。皮日休云：石盆前皋盧。見《侯鯖録》。

白乳頭，金蠟面。白乳頭、金蠟面，北苑焙茶之精者。見《類林》。

金英，緑片。金英，緑片，俱茶名也。見《唐六典》。

驚雷莢，萱花帶，紫茸香。覺林寺僧志榮一作崇收茶爲三等，待客以驚雷莢，自奉以萱花帶，供佛以紫茸香，蓋上以供佛而最下以自奉也。客赴茶者，皆以油囊盛餘瀝而歸。

登，釵。《研北雜志》：李仲賓學士言交趾茶如緑苔，味辛烈，名之曰登。又北虜重譯名茶曰釵。

晚香侯。古人以茶爲晚香侯。

陳繼儒《文奇豹斑》卷七《花木》　茶樹初採爲茶，老則爲茗，今俱稱春茗是錯用。

石花、紫笋、碧澗、明月，俱茶名。劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫笋，峽州有碧澗、明月。花乳，亦茶名。劉禹錫詩：「欲知花乳清涼味，須是眠雲卧石

人。」東坡有蜜雲龍，山谷有裹雲龍，皆茶名。

陳繼儒《茶董補》卷上

前丁後蔡

陸羽茶經，裴汶茶述，皆不載建品，唐末然後北苑出焉。宋朝開寶間，始命造龍團，以別庶品。後丁晉公漕閩，乃載之茶録。蔡忠惠又造小龍團以進。東坡詩云：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加，吾君所乏豈此物，致養口體何陋耶。」茶之爲物，滌昏雪滯，於務學勤政，未必無助，其與進荔枝、桃花者不同。然充類至義，則亦宦官宫妾之愛君也。忠惠直道高名，與范、歐相亞，而進茶一事，乃儕晉公，君子之舉措可不謹哉。《鶴林玉露》

僊家雷鳴

蜀雅州蒙山中頂有茶園，一僧病冷且久，嘗遇老父詢其病，僧具告之。父曰：「何不飲茶？」僧曰：「本以茶冷，豈能止此。」父曰：「僊家有雷鳴茶，亦聞乎。蒙之中頂，以春分先後，俟雷發聲，多購人力採摘，三日乃止。若獲一兩，以本處水煎服，能祛宿疾。二兩，眼前無疾，三兩換骨，四兩成地仙。」僧因之中頂，築室以俟。及期，獲一兩，服未竟而病瘥。至八十餘，時到城市，貌若年三十餘，眉髮紺緑，後入青城山，不知所終。原闕

南方嘉木以下十則，補叙産植。

茶者，南方之嘉木也，樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。《茶經》

早茶晚茗

早采者爲茶，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。《爾雅》。按二則，正集太略，補其未備。

山川異産

劍南有蒙頂石花，或小方，或散芽，號爲第一。湖州有顧渚之紫筍，東川有神泉、小團、昌明、獸目，硤州有碧澗、明月、芳蕊、茱萸簝，福州有方山之生芽，夔州有香山，江陵有楠木，湖南有衡山，岳州有滍湖之含膏，常州有義興之紫筍，婺州有東白，睦州有鳩坑，洪州有西山之白露，壽州有霍山之黄芽，蘄州有蘄門團黄，而浮梁商貨不在焉。《國史補》

又

建州之北苑，先春、龍焙，東川之獸目，綿州之松嶺，福州之柏巖，雅州之露芽，南康之雲居，婺州之舉巖碧貌，宜城之陽坡，横紋，饒池之仙芝，福合，禄合，運合，慶合，蜀州之雀舌，鳥觜，麥顆，片甲，蟬翼，潭州之獨行，靈草，彭州之仙崖，石花，臨江之玉津，袁州之金片，龍安之騎火，涪州之賓化，建安之青鳳髓，岳州之黄翎毛，建安之石巖白，岳陽之含膏泠。見《茶論臆乘》及《茶譜通考》

又

湖州茶，生長城縣顧渚山中，與峽州、光州同。生白茅懸脚嶺，與襄州、荆南義陽郡同。生鳳亭山伏翼澗飛雲，曲水二寺，啄木嶺，與壽州、常州同。安吉、武康二縣山谷，與金州、梁州同。《天中記》

又

杭州寶雲山産者，名寶雲茶。下天竺香林洞者，名香林茶。上天竺白雲峯者，名白雲茶。《天中記》

又

會稽有日鑄嶺産茶，歐陽修云：兩浙産茶，日鑄第一。《方輿勝覽》

茗之別名

西平縣出皐蘆，茗之別名。葉大而澀，南人以爲飲。《廣州記》

茶之別種

茶之別者，有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，皆治風疾。又有皂莢芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之。故今南人輸官茶，往往雜以衆葉，惟茅蘆竹箬之類不可入。自餘山中草木芽葉，皆可和合，椿柿尤奇。真茶性極冷，惟雅州蒙山出者，性温而主疾。《本草》

至性不移

凡種茶樹，必下子，移植則不復生。故俗聘婦，必以茶爲禮，義固有所取也。《天中記》

片散二類以下八則，補叙製造。

凡茶有二類，曰片，曰散。片茶蒸造，實捲模中串之。惟劍、建則既蒸而研，編竹爲格，置焙室中，最爲精潔，他處不能造。其名有龍鳳、石乳、的乳、白乳頭、金蠟面、頭骨、次骨、末骨、粗骨、山挺十二等，以充國貢及邦國之用。洎本路食茶，餘州片茶，有進寶、雙勝、寶山、兩府出。興國軍仙芝、嫩蕊、福合、禄合、運合、慶合、指合，出饒、池州。泥片出虔州，緑英金片出袁州，玉津出臨江軍，靈川、福州。先春、早春、華英、來泉、勝金，出歙州。獨行、靈草、緑芽、片金、金茗，

出潭州。大柘枕，出江陵。大小已陵、開勝、開捲、小捲、生黃、翎毛，出岳州。雙上綠芽、大小方，出岳、辰、澧州。東首、淺山、薄側，出光州。總二十六名。兩浙及宣、江等州，以上中下或第一至第五爲號。散茶有太湖龍溪，次號末號，出淮南。岳麓、草子、楊樹、雨前、雨後，出荆湖。青口出歸州，茗子出江南，總十一名。《文獻通考》

御用茗目凡十八品

上林第一，乙夜清供，承平雅玩，宜年寶玉，萬春銀葉，延年石乳，瓊林毓瑞，浴雪呈祥，清白可鑒，風韻甚高，暘谷先春，價倍南金，雲英雪葉，金錢玉華，玉葉長春，蜀葵寸金。並宣和時。政和曰太平嘉瑞，紹聖曰南山應瑞。《北苑貢茶録》

製茶之病

土肥而芽澤，乳則甘香而粥面，著盞而不散。土瘠而芽短，則雲脚渙亂，去盞而易散。葉梗半則受水鮮白，葉梗短則色黃而泛。鳥蒂白合，茶之大病。不去烏蒂，則色黃黑而惡。不去白合，則味苦澀。蒸芽必熟，去膏必盡。蒸芽未熟，則草木氣存。去膏未盡，則色濁而味重。受煙則香奪，壓黃則味失。此皆茶病也。《茶録》

製法沿革

唐時製茶，不第建安品。五代之季，建屬南唐，諸縣採茶，北苑初造研膏，繼造蠟面，既而又製佳者，曰京挺。宋太平興國二年，始置龍鳳模，遣使即北苑團龍鳳茶，以別庶飲。又一種叢生石崖，枝葉尤茂，至道初，有詔造之，別號石乳。又一種號的乳，又一種號白乳。此四種出，而蠟面斯下矣。真宗咸平中，丁謂爲福建漕監御茶，進龍鳳團，始載之茶録。仁宗慶曆中，蔡襄爲漕，始改造小龍團以進。旨令歲貢，而龍鳳遂爲次矣。神宗元豐間，有旨造密雲龍，其品又加于小團之上。哲宗紹聖中，又改爲瑞雲翔龍。至徽宗大觀初，親製《茶論》二十篇，以白茶自爲一種，與他茶不同，其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力可致。正焙之有者，不過四五家，家不過四五株，所造止于一二銙而已。淺焙亦有之，但品格不及。於是白茶遂爲第一。既而又製三色細芽，及試新銙，貢新銙。自三色細芽出，而瑞雲翔龍又下矣。宣和庚子，漕臣鄭可問，始創爲根絲冰芽。蓋將已揀熟芽，再令剔去，止取其心一縷，用珍器貯清泉漬之，光瑩如銀絲然。又製方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。又廢白、的、石三鼎乳，造化銙二十餘色。初，貢茶皆入龍腦，至是慮奪其味，始不用焉。蓋茶之妙，至勝雪極矣，合爲首冠，然在白茶之下者，白茶，上所好也。其茶，歲分十餘綱，惟白茶與勝雪，驚蟄後興役，浹日乃成，飛騎仲春至京師，號爲綱頭玉芽。《負暄雜録》

如針如乳

龍焙泉即御泉也。北苑造貢茶，社前茶，細如針，用御水研造，每片計工直錢四萬文。試其色如乳，乃最精也。《天中記》

不逆物性

太和七年正月，吴蜀貢新茶，皆於冬中作法爲之。上務恭儉，不欲逆其物性，詔所貢新茶，宜于立春後作。《唐史》【略】

畏香宜温以下六則，補叙焙瀹。

藏茶宜蒻葉而畏香藥，喜温燥而忌濕冷。故收藏之家，以蒻葉封裹入焙，三兩日一次，用火常如人體温温然，以禦濕潤。若火多，則茶燋不可食。蔡襄《茶録》

焙籠法式

茶焙編竹爲之，裹以蒻葉，蓋其上，以收火也。隔其中，以有容也。納火其下，去茶尺許，常温温然，所以養茶色香味也。茶不入焙，宜密封裹，以蒻籠盛之，置高處。同上

瓶鑊湯候

茶經以魚目、湧泉、連珠，爲煮水之節。然近世瀹茶，鮮以鼎鑊。用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸、二沸、三沸之説。又陸氏之法，以末就茶鑊，故以第二沸爲合量而下末。若以今湯就茶甌瀹之，當用背二涉三之際爲合量。《鶴林玉露》

酌盤湯華

凡酌茶，置諸盤，令沫餑均。沫餑，湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餑，輕細者曰花。《茶經》

味辨浮沉

候湯最難，未熟則味浮，過熟則味沉。前世謂之蟹眼者，過熟湯也。況瓶中煮之不可辨，故曰候湯最難。蔡襄《茶録》

點勻多少

凡欲點茶，先須燔盞令熱，冷則茶不浮。若茶少湯多，則雲脚散，湯少茶多，則粥面聚。同上

陳繼儒《珍珠船》卷三　茶古不聞食，晉宋已降，吴人採葉煮之，名爲茗粥。

陳繼儒《珍珠船》卷四　《顧渚山茶記》：山中有鳥每至正月，二月鳴云春起也，至三四月云春去也，採茶者呼爲報春鳥。蜀雅州蒙頂山有火前茶，謂禁火以前採者，後曰火後茶，又有五花茶。

陳繼儒《筆記》卷一　雲桑茶，瑯琊山出茶，類桑葉而小，山僧焙而藏之，其味甚清。

茅元儀《野航史話》卷四　《元史》載湖州長興縣有金沙泉，泉不常出。唐時用此水造紫筍茶進貢，有司具儀祭之始得水，事訖即涸。宋末屢浚治，泉不出。是時帝遣官致祭，一夕水溢，可溉田千畝，所司以聞，帝賜名爲瑞應泉。此泉本朝久涸，近明月岕茶盛行，此泉復溢出，然曾爲胡虜役，不足重岕矣。

茅元儀《暇老齋雜記》卷四　唐時，即以陸鴻漸爲茶神，鬻茶之家陶其像，有交易則茶祭之，不和則以釜湯沃之。嗟嗟，鴻漸何辜，每受湯沃，當爲消除清福耳。

茅元儀《暇老齋雜記》卷一〇　古人茶重龍團，以茶芽爲草茶下品。今惟用茶芽，其勝龍團，豈止天凡之隔。然此法實始于高帝，高帝以建甯貢龍團，重勞民力，故止採芽茶。本恤民一念，竟作韻事勝場矣。

皇甫録《下陴記談》卷下　《膳夫經》：蜀茶南走百越，北臨五湖，皆自固其芳香滋味不變。《茶經》則云建茶皆喬木，吴蜀，淮南惟叢茇而已，品自居下。

吴昭明《五車霏玉》卷二二《飲食部》　茶早取曰茶，晚取曰茗。

酪奴。茶也。先春。同上。雨前。同上。瑞草魁。同上。騎火龍。安有騎火茶最好，清明改火，言不在火前，不在火後也。社前。茶之佳者，造在社前，次火前，寒食前也，下者雨前。皋盧。茶之别名，葉大而澁，南人以爲飲。滌煩療渴。茶。換骨輕身。同上。渠江薄片。細茶。西山白露。同上。雲垂緑脚。同上。香浮碧乳。同上。霜華。同上。雀舌纖嫩。好細茶。蟬翼輕盈。同上。烏嘴。同上。麥顆。同上。紫雲堆。好茶，烹出有紫雲堆。老龍團。好茶名。真鳳點。同上。團月之形。茶。一槍二旗。茶有一芽兩葉。含露紫英肥。新出茶芽。潭州鐵色。茶色如鐵。霜芽。細茶。露芽。同上。露英。同上。紫笋青乳。同上。酪蒼頭。茶。代酒從事。同上。寺人蜕凡骨。建溪茶能蜕寺人凡骨。龍鳳團。細茶。粟粒芽。茶極品。（坡）「武夷溪邊粟粒芽」。蟹眼。煑茶候。魚眼。同上。（谷）「蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風鳴。」車聲繞羊腸。同上。「曲几蒲團聽煑湯，煎成車聲繞羊腸。」九難。陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，膩鼎腥甌非器也，膏薪炮炭非火也，飛濡壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非沫也，操艱攪遽非煑也，夏興冬廢非飲也。雷鳴茶。仙家有雷鳴茶。僊人掌。荆州玉泉寺傍有乳窟，玉泉交流。窟傍有茗草，枝葉如碧玉，號僊人掌。龍鳳餅上品龍茶。茶八餅餅莫貴於龍鳳，凡八餅一斤。（歐《歸田録》）武陵最好。《荆州土地記》：武陵七縣通出茶，最好。温山御荈。《吴興記》曰：烏程縣西有温山，出御荈。陸羽嗜茶。著《茶經》三篇，鬻茶者爲羽形，置煬突間，祀爲茶神。因李季卿召羽不爲禮，羽更著《毁茶論》。（本）王濛好茶。人過輒飲之，士大夫甚以爲苦，每欲候濛，必云今日有水厄。拔茶植桑。張詠令崇陽，民以茶爲業。公曰茶利厚，官將榷之。命拔茶植桑，民以爲苦。後榷茶，他縣皆失業，而崇陽之桑已成。《宋言行録》雪水煎茶。學士陶穀得党太尉家姬，取雪水煎茶，曰党家應不識此。姬曰：彼粗人但能於銷金帳中，飲羊羔美酒爾。陶慚之。（編年）雪水團茶。好事者搗爛細茶，制爲月團，取雪水煎之，故曰雪水團茶。活火煎茶。李約曰：茶須慢火炙，活火煎。

孫丕顯《文苑彙雋》卷二二《飲食部・茶》　蒙頂石花。又有露鋑、籤芽。東川獸目，宜興紫筍，霍山黄芽，碧澗明月。茶餅也。北苑先春，西山白露，陽羨春池，方山露芽，顧渚嫩筍。已上皆茶之極品也，兼地名而稱之。仙芝，瑞草魁，白乳頭，金蕊面，蟬翼，雀舌，鳥觜，麥顆。已上皆茶名，多取其形之相似而呼之。鳳餅，龍團，又曰龍鳳團，茶餅。緑英紫華，茶有緑英紫華之號。雲脚乳面。凡茶少湯多則雲脚散，茶多湯少則粥面聚。片甲。牙葉相把，如片甲也。皋盧。茗之别名，葉大而澁。

宋雷《西吴里語》卷四　明月峽，在顧渚側，二山相對，石壁峭立，大澗中流，亂石飛走，茶生其間，尤爲絶品。張文規所謂明月峽中茶始生是也。又峽中有夜橋，昔顔魯公於此步月，因名。宋長興令許遵重建，改名許公橋。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《養生部一・茶制》産地甚多，名者爲勝。

煑茶《茶經》云：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。

取壚煉火，汲清甘之水，注鐺煎之，如蟹眼者，正熟湯也。至魚眼，則過熟，不堪用矣。先以湯洗茶，投壺，方酌以湯，仍以壺隔湯煑，其色青黄，可就供也。然茶多則味濁，茶少則味清。《茶經》云：茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。滌器不潔，而雜以油膩等物，皆能敗味。或多用茶，内小器，少沃以湯，再隔湯微煑其濃，隨多寡滴入於湯壺中，亦佳。蘇子瞻《汲水煎茶詩》云：「活水仍須活火烹，自臨釣石取深清。」謝宗可《詠茶笊詩》云：「萬縷引風歸蟹眼，半瓶飛雪起龍芽。」按《茶品》岕第一，虎丘二，松蘿三，伏龍四。

汲水《茶録》云：水泉不甘，能損茶味。

天下之水，揚子江心金山中泠泉爲上，南零水次之，井水又次之。《茶經》云：水惡停浸，而喜泉源。江水爲衆水雜，井取汲多者。《一統志》云：中泠泉，在金山寺内。江心水，謂之南零水。歐陽永叔《大明水記》：張又新云：劉公伯芻較水。又載陸羽爲李李卿論水，全不合，人亦少遇。水之所出，今各鄉土有井水漸至潩而甘香，皆可緡汲之也。潩，七洽切。緡音橘。按：《水品》更有堯封第一，慧泉第二，梅雨最上。

茶香

凡桂花、茉莉花、片腦、香物類，惟用輕綃或薄紙苴子魚切納茶中，香自裛化潤，則紙藉煉火上焙燥而收，不宜散和於内，混淆其味，致茶香不分。茶薆坋房吻切之，每茶一壺入匕許，甚協茶味之甘美。倪雲林云：凡有香無毒之花，皆可入茶。

范泓《典籍便覽》卷四《政事部上》 茶茗。《説文》：早採者爲茶，晚採者爲茗。陸羽品，一茶，二檟，三蔎音設，四茗，五荈。音舛。清心骨。山谷茶詞：香芽嫩蕊清心骨。瑞草魁杜牧詩：閩實東南秀，茶稱瑞草魁。龍鳳團。始於蔡君謨。詩人脱骨。山谷詩：建溪有靈草，能脱詩人骨。乳花。香濃煙穗直，茶嫩乳花團。紫餅。歐公：赤泥開方印，紫餅絶團玉。槍旗緑。歐公：共約試新茶，槍旗幾時緑。霞脚碎。碧流霞脚碎，香散乳花輕。李德裕。和煙搗。鄭遇：夜白和煙搗，寒爐對雪烹。雀舌龍團。東坡：凍芽名雀舌，賜茗出龍團。雲芽金餅。龐藉：夜甑煎雲芽，晨焙烘金餅。茶庫。江南有驛以幹事自任，置酒庫、茶庫、菹庫。緑華，紫英。唐賜公主茶，有此二號。六班茶。樂天者，可醒酒。紫琳腴，雲腴，石乳，緑塵。皆茶名。不夜侯。胡嵩《飛龍閣飲茶詩》：沽牙舊姓餘甘氏，破睡新封不夜侯。茶有九難。陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，膩鼎腥甌非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非沫也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。收茶。覺林院僧志崇收茶，待佛以紫茸香，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶。造茶。佳者造在社前，次火前，寒食前也。下者雨前，穀雨前也。藏茶。宜箬葉，喜温燥，忌香藥，畏冷濕。常焙者，火氣勿太過，恐茶燋不妙。以罈盛燒稻草灰，入大桶，將茶瓶坐桶中，以灰四圍填住，或懸高樓，將瓶口朝下不蒸。茶之名品，顧渚。宜興有紫筍茶，茁紫如筍。常州有陽羨春池。宣州有陽坑。壽州有霍山黄芽。彭州有仙崖石蒼。饒池有仙芝、福合、禄合、蓮合、慶合。洪州有西山白露，雙井白茅，在日注上。臨江有玉津片、緑英。南康有雲居。兩浙日注第一。婺州有東白。睦州有鳩坑。僞閩甘露堂前有茶樹兩株婆娑，宫人呼清人樹。建安有青鳳髓，有石巖白，生石縫間，精品。建州有北苑先春，龍焙。建人徐恪有鋌子茶，茶面印文曰玉蟬膏，一種曰清風使。建溪有葉家白。福州有方山露芽，有柏巖。岳州有黄翎毛，有潩湖含膏。潭州有獨行靈草。荆州玉泉寺傍乳窟，有仙人掌，枝葉如碧玉狀。蜀州有雀舌、片甲、鳥觜、蟬翼。龍安有騎火。綿州有松嶺。涪州有賓化。劍南有蒙頂。雅州蒙山有五頂，上有茶園。中頂曰上清峰，人跡不到，尤良。以春分之先後，多構人力，俟雷發聲，併手採擇三日而止。以本處水煎服，祛宿疾，多服爲地仙。石花、露鋭、籤芽爲第一。東川有神泉、昌明、獸目。峽州有碧澗、明月房、茱萸寮。夔州有春雨。茶經。陸羽著。甘草癖。楊萃仲稱陸羽。茶神祀陸羽。都統籠。羽貯茶具名。桐葉。茶楹病貧，賜茗浮桐葉。茶字考。茶即古荼字，詳文學部字學末。又陸羽有《茶經》，丁謂有《北苑茶録》，毛文錫有《茶譜》，蔡宗顔有《茶對》，皆甚詳。

程良儒《茹古略集》卷二三《茶》 黄魯直賦：洶洶乎如澗松之發清吹，皓皓乎如春空之行白雪。賓主欲眠而同味，水茗相投而不渾。苦口利病，解渴滌昏，未嘗一日不放箸，而策茗椀之勳者也。本集是以味同露液，《宋録》白況霜華。《茶經》七事。擬梔子而散葉，比薔薇而放花。經樹異巴峽之合抱，字從草木之交加。《總論》藏精封蒻，譜法取種瓜。總論方嫩而比竹矣，郡志寖大而成旗耶。《塵史》蜀岡牛阪，上洪雅烏程，上栢岩兮松嶺，《臆乘》鳩坑兮鳳亭。譜並經嘉雀舌之纖好，譜玩蟬翼之輕盈。上勿入以茅蘆竹箬之屬，《本草》勿點以果珍香草之名。《韻府》茶棓、茶籠、茶椎、茶鈐、茶礶、茶羅、茶盞、茶匙，此茶具之精好無兩者也。蔡襄記蟾背，蝦目，龍舌，蟹眼，瑟瑟瀝，霏霏靄，鼓浪，湧泉，琉璃眼，碧玉池，非茶事中之天然偶字者乎。《臆乘》夫冬芽早秀，譜麥顆先成。録疾馳于春仲，《貢茶録》養火于清明。《茶譜》毛人之所指顧，《續搜神》白蛇之所蔓生。《舊誌》閟自山靈，委翳消腐；黄仙品茶關非人力，敷闡薄瑩。郡志則求之毒蛇猛獸之處，經斷岩缺石之間。丁謂云參中頂春雷之聲以俟，茶譜傳空筒烟霞之氣以還。《九華山志》啄木金沙，毋稽太守之旆；譜青牛瀑布，時供道士之顔。《神異》又考其輕颸沸水，浮雲出山。《茶經》試之雲脚乳面，《天中》置之餖去沫還。經蒸牙必熟，去膏必盡。《試茶録》水痕須較，理潩須闢。譜服自丹丘，看羽翼之冲舉；《天台記》别求巴邑，輸渴睡之冥頑。《桐君録》説者曰：一日之利暫佳，消壅釋滯；終身之累則大，瘠氣侵精。《大唐新語》然試從滌煩破睡之功爲之甲乙，黄賦捐陽助陰之害酌其重輕。蘇子瞻雜記丁謂茶圖獨論採造之本，蔡襄《進茶録序》黄儒茶要無紀淡泊之貞。東坡《書茶品要録後》貢之者研膏蠟面，《貢茶録》賜之者緑華紫英。《杜陽編》清風從事，《清異》活火妙烹。《因話録》無取霜苛竹籜，《茶經》白術黄精，《茶述》何疑建康之足跡有限，郡志玉泉之掌痕分明。李白詩如是陟日鑄之嶺，《方輿勝覽》登月峽之橋。《桐君録》竊異

牖中飛出，廣陵老傳叢裏呼號。《續搜神》往往縷金之貴，《歸田録》漬銀之妖。《貢茶録》尤愛烏紗隨其供具，《語林》蓬席任以遊遨。《唐書》素業無損，《晉書》廣識見存。《玉泉子》敲溪冰以宴賓客，《遺事》舉瓦盂以奉至尊。《四王啓事》吴王之優韋曜，《吴志》積師之辨漸生。畫跋紈素之雨中躑躅，左思《嬌女詩》樵青之竹裏逢迎。張志和犧甌之餘或假，《神異》斛瘦之疾那成。《搜》相闘不堪小劣，《魏志》作阨有當水横。《世説》于幻或甚，《清異》于魔已攖。上先驛宰之解事，《茶録》工胡生之唱賡。漢其掌以御史之職，《異記》其賜以學士之行。《金鑾志記》其通狎勝流者之以博士，《語林》其駭驚巨浪者之以貴卿。《南部新書》呼酪奴而不加貶，《魏録》命嘉瑞而不取榮。《貢茶録》無失翳桑之報，《異苑》共推甘草之名。《清異録》勿冷面以相失，上而苦口以頻迎。上若夫詔停其冬候，《唐史》體屬于縣官。宋《江氏家傳》置邸則日中爲市，楚馬殷採推則天下叢奸。太和九年此東晉以前，未之前聞也，《述》乃聘婦相傳，義固有取哉。《天中》所以不羨黄金罍，不羨白玉杯，《因話録》不羨朝入省，不羨暮入臺。上一曰陰採夜焙非造也，二曰嚼味臭香非别也，三曰膩鼎腥甌非器也，四曰膏薪庖炭非火也，五曰飛湍瀑流非水也，六曰外熟内生非炙也，七曰碧粉縹塵非末也，八曰操艱攪遽非煮也，九曰夏興冬廢非飲也。斯茶經之彰著云。茹古氏曰：蓋聞之茶有經矣，茶名見《爾雅》，而神農《食經》、華陀《食論》、壺居士《食志》、桐君及陶弘景録、魏王《花木志》胥載之，晉杜育《荈賦》，唐顧況《茶論》，其筆諸書而尊爲經，實自鴻漸始。溺其好者，謂窮《春秋》演《河圖》，不如載茗一車。稱引並于禹稷，而鄙其事者，使與傭保雜作，不具賓主禮。悲夫，酒食禽魚，博塞梼蒲，諸名經者多矣，茶之有經也奚怍焉。

朱謀㙔《異林》卷八《水品》　湖州長興有金沙泉，唐時用此水造紫筍茶進貢。

包衡《清賞録》卷一　蜀雅州蒙頂山有火前茶，謂禁火以前採者，後者曰火後茶，又有五花茶。

包衡《清賞録》卷三　建人謂鬬茶爲茗戰。

東坡云：茶欲其白，墨欲其黑，方求黑時嫌漆白，方求白時嫌雪黑，自是人不會事也。又云茶欲其白患其黑，墨則反是。然墨磨隔宿則色暗，茶碾過日則香減，頗相似也。茶以新爲貴，墨以古爲佳，義相反也。

包衡《清賞録》卷四　蔡君謨湯取嫩而不取老，蓋謂團餅茶發耳。今旗芽鎗甲湯不足，則茶神不透，茶色不明，故茗戰之捷尤在五沸。

茶古不聞食，晉宋以降，吴人有採葉煮之，曰茗。

李仲賓學士言，交趾茶如緑苔，味牽烈，名之曰登，一曰苦登，大於桑葉，最解酒毒。

包衡《清賞録》卷五　白樂天入關，劉禹錫正病酒。禹錫乃餽菊苗虀、蘆菔鮓換取樂天六班茶二囊，炙以醒酒。

包衡《清賞録》卷九　宋廖正一字明略，晚登蘇門，子瞻大奇之。時黄、秦、晁、張號蘇門四學士，子瞻待之甚厚，每來必令侍妾朝雲取蜜雲龍。一日命取蜜雲龍，家人謂是四學士，窺之，乃明略也。山谷有裔雲龍，皆茶名也。

包衡《清賞録》卷一〇　《草木子》謂御茶則建寧茶山别造以貢，謂之壑山茶。山下有泉一穴，遇造茶則出，茶畢則竭，比蔡京所製龍鳳團費則約矣。

蔡君謨云茶色白宜黑盞，建安所造紺黑紋如兔毫而厚，熁之久熱難冷，最爲要用。出他處者或薄或色紫，皆不及青白盞，鬬試家皆不用。元美云，余偶得一建窑，與君謨所傳合，而價不能當汝十之一。問之，拾遺人不知也。然試茶則白而尤妙。今京法亦與君謨不同矣。

周夢暘《常談考誤・茶本茶》　《學齋佔畢》曰：九經有筆墨字，無硯字，有燭字，無燈字。又曰無鬄字，無茶字，無豉字，無醋字。所無六字中，茶字大誤。蓋茶本作荼，《説文》荼从草，余聲。有二音，一鉏加切，一同都切。有四義，一苦苣，霜後可食，《詩》「誰謂荼苦」是也。一委葉，布地而生，蒼黄如菊，傳秦網密於秋荼是也。三茆秀，其穗色白，《詩》「有女如荼」是也。四苦荼，茗也。《爾雅》：檟，苦荼。郭璞曰：樹如栀子，冬生葉，可煮爲美飲。《本草》：能去脂，使人不睡是也。後人以苦苣、委葉、茆秀爲惡草，作荼，作同都切。以茗爲嘉木，妄作荼，作鉏加切，於是有荼字，又有荼字矣。世俗不知，而必文之曰上从草，下从木，雖陸羽《茶經》亦不免誤，豈知下从余，非木也。

樂純《雪菴清史》卷二《茶品》　夫輕身換骨，消渴滌煩，茶荈之功，至妙至神。昔在有唐，吾閩茗事未興，艸木仙骨，尚閟其靈。五代之季，閩屬南唐，諸縣採茶，北苑初造研膏，繼造蠟面，既而又製佳者曰京挺。迨宋乃有一種菉生石崖，枝葉尤茂。至道初，有詔奉造，别號石乳。他種又號的乳，白乳。此四種出，而蠟面斯下矣。於是各有所出，其品各異，劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫筍，東川有神泉小團，昌明獸目，硤州有碧澗明月，芳蕊、茱萸簝。夔州有香山，江陵有楠木，湖南有衡山，岳州有滄湖之含膏冷。婺州之東白，睦州之鳩坑，洪州西

山之白露，壽州霍山之黃芽。蘄州有蘄門團黃，綿州之松嶺，雅州之露芽，南康之雲居，廣城之陽坡，橫山，饒池之仙芝，福合，祿合，運合，慶合。蜀州之雀舌，鳥觜，麥顆，片甲，蟬翼。潭州有獨行靈艸，彭州有仙崖石花，臨江有玉津，袁州有金片，龍安有騎火，涪州有賓化。最後福州有柏巖，方山生芽。建安有青鳳髓，石巖白。建州有北苑先春龍焙。真宗威平中，丁謂爲福建漕監御茶，進龍鳳團，而福建之茶始入《茶録》。仁宗慶曆中，蔡襄爲漕，始改造小龍團以進，而龍鳳遂次。神宗元豐間，賈青爲福建轉運使，取小龍團之精者爲密雲龍，其品又加小團之上。哲宗紹聖中，又改爲瑞雲翔龍。至徽宗大觀初，親製《茶論》二十篇，以白茶爲第一。既而又製三色細芽，自細芽出，而瑞雲又下矣。宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽，再令剔去，止取其心一縷，用珍器貯清泉漬之，光瑩如銀絲然。又製方寸新銙，號龍團勝雪，蓋茶之品至勝雪極矣。斷崖缺石之上，木秀雲腴，往往于此露靈，倘微丁、蔡來自吾閩，則種種佳品，幾于委翳消腐耳。雖然，患無佳品，其品果佳，即微丁、蔡來自吾閩，則露芽真笋豈終于委翳消腐乎。吾閩之能輕身換骨、消渴滌煩者，寧獨一茶，茲將發其靈矣。

焦周《焦氏説楛》卷四　謝氏論茶曰：此丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。不止味同露液，白況霜華，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。杜牧之詩：山寺東南秀，茶稱瑞草魁。皮日休詩：石盆煎皋盧。曹鄴詩：劒外九華美。施肩吾詩：茶爲滌煩子，酒爲忘憂君。胡嶠詩：沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。陶彝詩：生涼好喚蘇鶏佛，回味宜稱橄欖仙。皮光業詩：未見甘心氏，先迎苦口師。《清異録》名森伯，又名晚甘侯。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》茶

《本草》云：神農嘗百草，一日而遇七十毒，得茶以解之。今人服藥不飲茶，恐解藥也。唐仁宗以上品龍茶使宮人剪金爲龍鳳餅，雖輔相未嘗輕賜，得之者藏以爲寶。出歐公《茶録》。坡詩云：待賜頭綱八餅茶。又《茶經》：湯沸如魚目微有聲爲一沸，緣邊如湧泉連珠爲二沸，騰波鼓浪爲三沸，已上水老不中飲。世稱建溪茶，葉家白爲上。坡詩云：仍須煩素手，自點葉家茶。宋人造茶有二類，曰片，曰散。片茶蒸造成片者，散茶則既蒸而研合諸香以爲餅，所謂大小龍團是也。仁宗初，建茶務歲造大小龍鳳茶，始于丁謂，成于蔡襄。歐陽脩嘆曰：謂小人不足道也，君謨蔡襄字士人也，何至作此事夫。茶稅者，三代時未聞也，至漢張湯請初稅茶之始，每十稅一。宋神宗時，李杞入蜀經畫，買茶于秦、鳳、熙、河以博馬。王韶曰：西人頗以善馬至邊，所嗜惟茶。後世以茶易馬始此。蓋自唐世回紇入貢，以馬易茶，則西北之虜嗜茶有自來矣。宋人始置茶馬司，元世祖置榷茶都轉運司于江州，總江淮、荆南、福建、湖廣之稅。有末茶，有葉茶。茶之名始見于王褒《僮約》，盛著于陸羽《茶經》。本朝捐茶利于民，凡前代榷務貼射、交引諸種名色，今皆無之，惟于四川置茶馬司一，陝西置茶馬司四，間于關津要害置批驗茶引所而已。每年遣行人齎榜于行茶地方張掛，俾民知禁。又按《茶經》云：早取曰茶，晚取曰茗。土産建州有龍焙，廣州白露，雙井有白茅鵝頂，安吉州有顧渚紫笋，常州義興紫笋、陽羨，睦州有鳩坑，宣州陽坑，南劒有蒙頂石花，南康雲居，峽州碧澗，福州有方山露芽，壽州有霍山黃芽，仙家有雷鳴茶，荆州玉泉寺有仙掌茶，葉大如手。

蠟茶

楊文公《談苑》云：蠟茶出建州，陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等州未詳，其味甚佳。丁謂《北苑茶録》曰：起造蠟茶之始，莫有知者。質之三館檢討杜鎬，亦曰：在江左日，始記有研膏。歐陽脩《歸田録》亦云出福建，不言所起。按，唐氏諸家説往往有蠟面茶之語，則是自唐有之也。

龍茶

《談苑》曰：龍鳳石乳茶，宋太宗太平興國二年遣使造之，規取像類，以别庶飲也。

小團

歐陽脩《歸田録》曰：茶之品莫貴于龍鳳，謂之團茶。慶曆中，蔡襄爲福建漕，始造小片龍茶以進，其品絶精，謂之小團。按：《龍茶録》後序曰：團茶爲茶之至精，而小團又團茶之精者，蔡君謨始造，歲貢之。

京鋌

《談苑》曰：江左李氏别令取茶之乳作片，或號京鋌、的乳及骨子等名。是則京鋌之品，自南唐始也。

石乳

《北苑茶録》曰：石乳茶，宋太宗至道二年詔始造之。

劉仲達《劉氏鴻書》卷七六《飲食部・茶》　茶之佳者造在社前，其次火前，其下雨前。火前謂寒食，雨前謂穀雨前。《學林新編》

宣城縣有丫山，山方屏橫鋪茗芽裝面，其東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝。太守嘗薦於京洛士人，題曰：丫山陽坡橫紋茶。龍安有騎火茶最上，言不

在火前，不在火後作也。清明改火，故曰火。《彙苑》

齊王肅歸魏，初不食羊肉及酪漿，常食鯽魚羹，渴飲茗汁。高帝曰：羊肉何如魚羹，茗汁何如酪漿。肅曰：羊陸產之最，魚水族之長。羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國。惟酪不中，與茗爲奴。王勰戲問曰：卿不重齊魯大邦而好邾莒小國，明日爲君設邾莒之餐，亦有酪奴。因呼茗爲酪奴。《伽藍記》

陸羽《茶經》云：茶上者生爛石，中者生礫壤，下者生黃土。《萬花谷》

陳絳《辨物小志》 凡莽茗木生而青，郡屬之蒙山茶，獨產頂石上，若苔，采而乾之以入沸，色味香皆絶，真殊品也。世傳「楊子江心水，蒙山頂上茶」之句。而宋范景仁《東齋紀事》稱蜀茶數處，雅州蒙頂最佳，其生最晚，在春夏之交方生，則雲霧覆其上，若有神物護持之。《晁氏客語》亦稱雅州蒙山常陰雨，謂之漏天，產茶最佳，味如建品。竟不知昔詩所稱蒙山茶，配合江心水者，定是誰茶也。

孫之騄《南漳子》卷上《河渚》 土唯出茶，然河地味薄，不如山地味厚而芬芳襲口，村人有採二三茶至四茶者，則更索然矣。

孫之騄《南漳子》卷下《土利》 馮夢禎云：西溪茶利之厚，十倍龍井，至石塢之佳，不啻勝之，蓋其生於幽巖仄徑，逼近蘭松梅竹之香，真虎邱伯仲也。法華多筍，錢塘之門，日進竹竿萬個。《周禮》山林宜早。此溪櫟實尤多，楊梅亦有二種，如棘鬻者佳而別有水晶之稱，色味雙絶。

張萱《西園聞見録》卷七二《外編兵部二十一・茶法》 袁袠曰：茶之名，始見于王褒《僮約》，盛著于陸羽《茶經》，而其稅則自唐始也。德宗時，趙贊議稅茶以爲常平本錢。然軍用廣而所稅亦莫能充，尋詔罷之。張滂請稅茶，每什之一，以代諸州水旱之賦稅，究亦徒假托美名而已。穆宗時，王播爲鹽鐵使，增天下茶稅，率百錢增五十。及播爲相，置榷使，自領之。宋時，有司以湖南新茶異常，歲請高價。太祖曰：茶則善矣，無乃重困吾民乎。詔勿增直。陳恕爲三司使，立茶法，第爲三等。副使宋太初以上等爲取利太深，下等滅裂無取，惟中等之説，公私皆濟。行之數年，公用足而民富實。仁宗初，建茶務，歲造大小龍鳳茶，始于丁謂而成于蔡襄。神宗時，李杞入蜀買茶，于秦、鳳、熙、河博馬。元置榷茶運司，有末茶、有葉茶。考自唐世，回紇入貢已以馬易茶，則西北之虜嗜茶已久。宋人始置茶馬司。本朝則于四川置茶馬司一，陝西置茶馬司四，諸關津要害置批驗茶引所，歲遣行人齎榜于行茶所在，懸示以肅禁。每三歲遣官選調邊軍，齎金牌信符差發附近邊族以納馬，而運茶于邊勞賞之，歲有常數。西番貢使許順帶茶而有禁限，諸私茶之禁甚具。洪武中，駙都尉歐陽倫使西域，以冒禁即賜死不貸，法嚴而令行如此。其天下茶貢歲額止四千二十二觔，而福建二千百五十觔，建寧所貢有探春、先春、次春、紫笋及薦新等號，則福建茶貢固甲于天下也。每貢入必碾揉爲大小龍圖進，高皇帝以勞民力命罷造，照諸處獨採芽進，復上供户五百家，聞有司督徵嚴切，聽民自採進焉。

彭大翼《山堂肆考》卷一〇《時令・湖州進茶》 《歲時記》：清明日，湖州進紫筍茶。

彭大翼《山堂肆考》卷一七《地理・茶山》 山在蘄水縣北，山出茶。劉禹錫詩：「薤葉照人呈夏簟，松花滿椀試新茶。」又廣信府北亦有此山，以陸羽嘗居此故名。

彭大翼《山堂肆考》卷一九三《飲食・茶》

雀舌

毛文勝《茶譜》：蜀州雀舌、鳥嘴、麥顆，蓋取其嫩牙所造，以其牙似之也。又有片甲者，早春黃茶牙葉相把，如片甲也。蟬翼者，其葉軟薄如蟬翼也。

龍團

《高齋詩話》：建州大小龍團，始于丁晉公，成于蔡君謨。宋太平興國二年，始置龍焙，造龍鳳茶。咸平中，丁晉公爲福建漕監造御茶，進龍鳳團。慶曆中，蔡端明爲漕，始造小龍團茶。歐陽永叔聞之曰：君謨士人也，何至作此事。自後熙寧末，有旨下建州，製密雲龍一品，尤爲奇絶。按：龍團者，餅印以龍鳳文也，供御者以金粧龍鳳。

綠花

《杜陽編》：上每賜同昌公主饌，其茶則有綠花、紫英之號。

白芽

東坡注：草茶盛于兩浙，日注第一。自景祐以來，洪州雙井白芽製作尤精，遠出日注之上，遂爲草茶第一。

露芽

蜀之雅州蒙山頂有露芽、穀芽，皆云火前者，言採造于禁火之前也。火後者次之。又有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽者，皆能治風疾。又有皂莢芽、槐柳芽，皆上春摘其芽和茶作之。又有五花茶者，其片作五出花也。

雲脚

《茶譜》：袁州界嬌，其名甚著，不若湖州之研膏、紫笋，烹之有緑脚垂下。

故吴淑賦：雲垂緑脚。又紫笋者，其色紫而似笋。

稱爲草魁

《茶譜》：宣州宣城縣有丫山，形如小方餅，横鋪茗芽其上。其山東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝。太守薦之京洛人士，題曰：丫山陽坡横紋茶。杜牧詩：「山實東吴秀，茶稱瑞草魁。」【略】

北苑西山

《瑞草總論》：建州北苑先春龍焙，洪州西山白露，安吉州顧渚紫笋，常州義興紫笋、陽羨春，池陽鳳嶺，睦州鳩坑，南劍蒙頂石花露、鋑牙、籤牙，南康雲居，峽州小江園，碧澗寮、明月寮、茱萸寮，東川獸目，福州方山露牙，壽州霍山黄芽，六安州小峴春，皆茶之極品也。

爛石礫壤

《茶經》：上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。

蘄門旗鎗

蘄門團黄有一旗二鎗之號，言一葉二芽也。歐公詩：「共約試新茶，鎗旗幾時緑。」王荆公《送元厚之詩》：「新茗齋中試一旗。」世謂茶之始生而嫩者爲一鎗，寖大而開爲一旗。

蒙頂雲霧

《東齋紀事》：蜀雅州蒙頂茶，其生最晚，常在春夏之交，方茶生，常有雲霧覆其上，若有神物護持之。

早採晚採

《爾雅》：早採者爲茶，晚採者爲荈，蜀人名曰苦荼。故東坡詩：「《周詩》記苦荼，茗飲出近世。初緣厭粱肉，假此雪昏滯。」

官焙私焙

《苕溪詩話》：北苑，官焙也，漕司歲貢爲上。壑源，私焙也，土人亦入貢爲次。二焙相去三四里間。若沙溪，外焙也，與二焙絶遠，爲下。故黄魯直詩「莫遣沙溪來亂真」是也。官焙造茶，常在驚蟄後。

乘雷摘

《茶譜》：蜀之雅州有蒙山，山有五頂，頂有茶園，其中頂曰上清峯。昔有僧病冷且久，嘗遇一老父，謂曰：「蒙之中頂茶，常以春分之先後，多構人力，俟雷之發聲，併手採摘，以多爲貴，三日而止。若獲一兩，以本處水煎服，即祛宿疾。二兩，當眼前無疾。三兩，因以換骨。四兩，即爲地仙。」僧因之中頂築室以候，及期獲一兩餘，服未竟而病瘥，年至八十餘，氣力不衰。時到城，人觀其容貌，常若三十餘，眉髮紺緑。後入青城山，不知所終。今四頂茶園不廢，唯中頂草木繁茂，重雲積霧，蔽虧日月，鷙獸時出，人跡罕到矣。

玉壘

《茶譜》：玉壘關外寶唐山，有茶樹産于懸崖，笋長三寸五寸，方有一葉兩葉。

龜蒙入租

《茶譜》：甫里先生陸龜蒙嗜茶荈，置小園于顧渚山下，歲入茶租，薄爲甌犧之費，自爲品第書一篇，繼《茶經》、《茶訣》之後。

社前火前

《學林新編》：茶之佳者，造在社前，其次火前，謂寒食前也。其下則雨前，謂穀雨前也。唐僧齊己詩：「高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。」茶皆言火前，蓋未知社前之爲佳也。

悦志

《神農食經》：茶茗宜久服，令人有力悦志。

驛官庫

《茶録》：江南有驛官，以幹事自任。白太守曰：驛中已理，請一閲之。乃往，初至一室爲酒庫，諸醞皆熟，其外畫神。問何神也，曰杜康。刺史曰：公有餘也。又一室曰茶庫，諸茗畢備，復有神。問何神也，曰陸鴻漸。刺史益喜。又一室曰菹庫，諸菹畢具。復有神。問何神也。曰：蔡伯喈。刺史大笑，曰不必置此。

賜五十斤

唐大中三年，東都進一僧，年一百三十歲。宣宗問服何藥而致然，僧對曰：臣少也賤，不知藥性，本好茶，至處唯茶是求，或飲百碗不以爲厭。因賜茶五十斤，令居保壽寺。

仙人掌

李白《茶述》：余聞荆州玉泉寺，近清溪諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉。其水邊處處有茗草，羅生枝葉如碧玉。唯玉泉真公常采而飲之，年八十餘歲，顔色如桃李，而此茗香滑異于他者，所以還童振枯人人壽也。余遊金陵，見

宗僧中孚，示余茶數十片，狀如手掌，號仙人掌茶，蓋新出于玉泉之山，曠古未覩，因特見遺兼贈詩，要予答之，遂有此作。後之高僧大隱知仙人掌茶，發于中孚及李白也。

出茶三般

《茶譜》：涪州出三般茶，賓化最上，製于早春。其次白馬，最下涪陵。

龍安騎火

《茶譜》：龍安有騎火茶，最爲上品。騎火者，言不在火前不在火後作也。

滪湖含膏

《茶譜》：義興有滪湖之含膏。

鶴嶺

《茶譜》：洪州鶴嶺茶極妙。

龍陂

《清異録》：開寶中，竇儀以新茶飲予，味極美，盒面標云：龍陂山子茶。龍陂是顧渚山之別境。

泛緑含黄

鄭谷詩：「簇簇新穿摘露光，小紅園裏火煎嘗。吴僧謾説鴉山好，蜀叟休誇烏嘴香。合座滿甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。鹿門病客不歸去，酒渴更知春味長。」

研膏焙乳

宋范文正公《和章岷從事鬬茶歌》：「溪邊奇茗冠天下，武夷仙人從古栽。新雷昨夜發何處，家家嬉笑穿雲去。露芽錯落一番榮，綴玉含珠散嘉樹。終朝采掇未盈檐，唯求精碎不敢貪。研膏焙乳有雅致，方中圭兮圓中蟾。北苑將期獻天子，林下雄豪先鬬美。鼎磨雲外首山銅，瓶攜江上中濡水。黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。鬬茶味兮輕醍醐，鬬茶香兮薄蘭芷。勝若登仙不可攀，輸同降將無窮耻。」

截玉

東坡詩：「貴人高宴罷，醉眼亂紅緑。赤泥開方印，紫餅截圓玉。傾甌共歎賞，竊語笑童僕。」

蛻骨

山谷詩：「建溪有靈草，能蛻詩人骨。」

喚夢

山谷《以雙井茶送子瞻詩》：「人間風日不到處，天上玉堂森寶書。想見東坡舊居士，揮毫百斛瀉明珠。我家江南摘雲腴，落磑霏霏雪不如。爲君喚起黄州夢，獨載扁舟向五湖。」

苦口

《清異録》：皮光業最耽茗飲，一日中表請嘗新柑，筵具甚豐。簪紱叢集，纔至未顧尊罍，而呼茶甚急。徑進一巨觥，題詩曰：「未見甘心氏，先迎苦口師。」衆噱曰：「此師固清高，而難以療饑也。」

沾牙

《清異録》：胡嶠《飲茶詩》：「沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。」嶠宿學雄才，未至顯達，爲耶律德光所虜北去，後間道復歸。

輕身換骨

陶弘景《雜録》：芳茶輕身換骨，昔丹丘子黄山君服之。

支允堅《梅花渡異林》卷八《軼語考鏡》《爾雅・釋木》曰：檟，苦荼。郭璞註云：早采爲茶，晚采爲茗，此茶之始也。自漢以前，不見于書，想所謂檟者，即是矣。温嶠上表貢茶一千斤，茗三百斤。今稱新茗，當是錯用。

蜀雅州蒙頂山有火前茶，謂禁火以前采者，後者曰火後茶，又有五花茶。

吴桂森《息齋筆記》卷上　茶，清品也，知其妙者，在盧月川歌中。若用以解醒滌膩，此茶之功，不可言茶趣，故胡人得茶則愈宿疾，非不貴茶也，以此飲茶，失茶意矣。茶之産非一山，隨地有珍品，大約必生於山石，不邇沃土者爲上，其性之清貴然也。然烹之必得佳水，以錫山泉爲最宜，雖中冷不及也。烹之火候有法，盡其法方得茶妙，吴中以此爲尚，有烹製極精者。然而稱知味，蓋難言矣。嘗論之，茶有五可飲，四不可飲。濡毫吮素，藉以通靈竅，啓玄思，此爲第一宜飲。清風明月，佳客談玄，焚香揮麈，此爲第二宜飲。山前水次，登臨未已，屐履憩息，此爲第三宜飲。窓前夜讀，或興至高吟，或行歌互答，此爲第四宜飲。寤言一室，午夢初醒，此爲第五宜飲。若夫珍羞羅列，觥籌交錯，腥腸濁肭，呼之於醉飽之餘，此與入胡人之腹相去幾何，是爲賸飲，但食茶之葉者也。其有衣冠盛會，賓主雍容，擎拳曲跪，執盞再拜，而中則實以甘菓，薦以異香，此於茶重矣，而貴非所貴，亦無異規方竹之杖，漆斷文之琴者也，是爲賊飲，食茶之節者也。又有花石園林，笙簫畫舫，博奕彈琴，清歌雅笑，此其於茶近矣，而口不談詩書，目

不識古今，胸中不帶烟霞之氣，徒點茶之清名，賞盡以膩脂，而愛梅以其實，將何取爾乎，是爲蠢飲，食茶之根者也。其尤爲可笑者，更有一品，有斛二之癖，品貴名山，價爭珍重，研烹煎之法，甌鐺極選，火候微調，以希鴻漸之後塵，而自朝至暮，口不停啜，鼻不停嗅，手不輟洗滌，自咤真好，借問所謂搜枯腸發輕汗者，不知意何爲也，此其於茶尤爲失真，是嗜而傷其心者也，直謂之螟飲而已。四者未嘗不知茶，而實爲茶害，故評而列之，以爲仙品解厄。

閔元京、凌義渠《湘煙録》卷一四《茗目下》 茶八等陸羽《茶經》

凡採茶在二月、三月、四月之間，其日有雨不採，晴有雲不採。晴，採之，蒸之，擣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之乾矣。茶有千萬狀，鹵莽而言，如胡人鞾者蹙縮然，犎牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪菌然，輕飇拂水者涵澹然。有如陶家之子羅膏土以水澄泚之。謂澄泥也。又如新治地者，遇暴雨流潦之所經。此皆茶之精腴。有如竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸搗，故其形簏篧然。上離下師。有如霜荷者，莖葉凋沮，易其狀貌，故厥狀委萃然。此皆茶之瘠老者也。自採至於封，七經目。自胡鞾至於霜荷，八等。

陸龜蒙自云嗜茶，作《品茶》一書，繼《茶經》《茶訣》之後，自注云：《茶經》，陸季疵撰，庇，即陸羽也，羽字鴻漸，季庇或其別字。出《丹鉛録》。季庇當作季疵，疵庇字相類《丹鉛録》恐訛。○閔康侯曰：羽著《茶經》，爲李季卿所慢，更著《毀茶論》。其名疾，字季疵，言爲季所疵也。又經七之事，如《僮約》武陽買茶。《説文》：茗，茶芽也。《博物志》：飲真茶令少眠睡。《南越志》：茗，苦澁，亦謂之過羅。四事皆在唐前不載。○皮日休詩序曰：各補茶事十數株。茶事二字清絶。《緯略》

文震亨《長物志》卷十二

品茶

古今論茶事者，無慮數十家，若鴻漸之經，君謨之録，可謂盡善。然其時法用熟碾，爲丸爲挺，故所稱有龍、鳳團，小龍團，密雲龍，瑞雲翔龍。至宣和間，始以茶色白者爲貴。漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，以茶別葉取心，清泉漬之，去龍腦諸香，惟新胯小龍蜿蜒其上，稱龍團勝雪，當時以爲不更之法。而我朝所尚又不同，其烹試之法亦與前人異，然簡便異常，天趣悉備，可謂盡茶之真味矣。至於洗茶、候湯、擇器，皆各有法，寧特侈言烏府、雲屯、苦節、建城等目而已哉。

虎丘天池

最號精絶，爲天下冠，惜不多産。又爲官司所據，寂寞山家得一壺兩壺，便爲奇品，然其味實亞於芥。天池出龍池一帶者佳，出南山一帶者最早，微帶草氣。

芥

浙之長興者佳，價亦甚高，今所最重荆溪稍下。採茶不必太細，細則芽初萌而味欠足。不必太青，青則茶已老而味欠嫩。惟成梗帶葉緑色，而團厚者爲上。不宜以日曬，炭火焙過，扇冷，以箬葉襯罌，貯高處。蓋茶最喜温燥，而忌冷濕也。

六合

宜入藥品，但不善炒，不能發香而味苦，茶之本性實佳。

松蘿

十數畝外，皆非真松蘿，茶山中亦僅有一二家。炒法甚精，近有山僧手焙者更妙。真者在洞山之下，天池之上，新安人最重之。兩都曲中亦尚此，以易於烹煮，且香烈故耳。

龍井天目

山中早寒，冬來多雪，故茶之萌芽較晚。採焙得法，亦可與天池並。

洗茶

先以滾湯候少温，洗茶去其塵垢，以定碗盛之。俟冷點茶，則香氣自發。

候湯

緩火炙，活火煎，活火謂炭火之有焰者。始如魚目爲一沸，緣邊泉湧爲二沸，奔濤濺沫爲三沸。若薪火方交，水釜燒熾，急取旋傾，水氣未消，謂之嫩。若水踰十沸，湯已失性，謂之老，皆不能發茶香。

滌器

茶瓶茶盞不潔，皆損茶味。須先時洗滌，浄布拭之，以備用。

木增《雲適淡墨》卷三 石花、紫笋、碧澗、明月，俱茶名。劍南有蒙頂石花，湖州有顧渚紫笋，峽州有碧澗、明月。花乳，亦茶名。劉禹錫詩：欲知花乳清凉味，須是眠雲卧月人。東坡有蜜雲龍，山谷有裹雲龍，皆茶名。

曹學佺《蜀中廣記》卷六〇五《方物記第七・茶譜》 《茶經》畧云：巴峽川有兩人合抱者，伐而掇之，其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，葉如丁香，根如胡桃。其字或從草，或從木。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，

五曰荈。其具有名穿者。巴川峽山紉穀皮爲之貫百二十斤爲上穿，八十斤爲中穿，五十斤爲小穿。其器有火筴者，一名筯，蜀以鋌或熟銅製之。在漢揚雄、司馬相如之徒，皆飲焉。滂時浸俗，盛于兩都并荆渝間矣。

《爾雅》云：檟，苦荼也。郭璞注：早取爲茶，晚取爲茗，或曰荈，蜀人名之爲苦荼，故弘君舉食檄有茶荈出蜀之文，而揚子雲《方言》謂蜀西南呼茶爲蔎也。

《本草經》曰：茗生益州川谷，一名游冬，凌冬不死，味苦微寒無毒，治五臟邪氣，益意思，令人少卧。毛文錫《茶譜》云：蜀中晉源、洞口、横源、味江、青城俱産。横源有雀舌、鳥嘴，用麥顆嫩芽造成，蓋取形似。又云彭州有蒲村、堋口、灌口、茶園名，仙崖、石花等，其茶餅小而布嫩芽如六出花者尤妙。又云綿州龍安縣生松嶺關者，與荆州同，西昌、昌明、神泉等縣連西山生者並佳，生獨松嶺者不堪采擷。吴曾《漫録》云，茶之貴白，東坡能言之，獨綿州彰明縣茶色緑。白樂天詩云：渴嘗一盞緑昌明。今彰明即唐昌明也。《彰明志》：治北有獸目山，出茶品格亦高，謂之獸目茶。山下有百漅龍潭，凡三，長流不竭。予詢諸安縣令，則以此地上下四旁俱屬彰明，獨中間一寺屬安縣，出茶名香水茶。晉劉琨與兄子羣書曰：前得安州乾茶二斤，吾患體中煩悶，恒仰真茶，汝可信信致之。即此茶也。

《華陽國志》云：什邡出好茶。《茶經》云：漢州綿竹縣生竹山者，與潤州同，生蜀州青城縣丈人山者，與綿州同。又云：劒南以彭州爲上，生九隴縣馬鞍山至德寺堋口鎮者，與襄州同味。又云青城縣有散茶、末茶尤好。《遊梁雜記》云：玉壘關寶唐山有茶樹懸崖而生，芽茁長三寸或五寸，始得一葉，或兩葉而肥厚，名曰沙坪，乃蜀茶之極品者。《文選》註：峩山多藥，草茶尤好，異於天下。《華陽國志》：犍爲郡南安、武陽皆出名茶。《茶經》云：眉州丹稜縣生鐵山者與潤州同。又云眉州洪雅、昌關、丹稜之茶，同蒙頂。製餅茶法，其散者葉大而黄，味頗甘苦，亦片甲、蟬翼之次也。

《茶經》云：臨邛數邑茶有火前、火後、嫩緑黄等號。又有火蕃餅，每餅重四十兩，覔項重之，如中國名山者，其味甘苦。《大邑志》：霧中山出茶，縣號霧邑，茶號霧中茶。

《茶經》云：雅州百丈山名山者，與金州同。《雅安志》云：蒙頂茶在名山縣西北一十五里蒙山之上，白樂天詩「茶中故舊是蒙山」是也。今按：此茶在上清峯甘露井側，葉厚而圓，色紫赤，味畧苦，發于三月，成于四月間，苔蘚庇之。漢時僧理真所植，歲久不枯。《九州記》云：蒙者，沐也，言雨露常沐，因以爲名。山頂受全陽氣，其茶香芳。按：《茶譜》云：山有五峯，頂有茶園，中頂曰上清峯，所謂蒙頂茶也，爲天下所稱。《晁氏客話》：李德裕丞相入蜀，得蒙餅沃於湯瓶之上，移時盡化，以驗其真。《方輿勝覽》：蒙頂茶常有瑞雲影相現，故文潞公詩云：舊譜最稱蒙頂味，露牙雲液勝醍醐。志云：蒙山有僧病冷且久，遇老父曰：仙家有雷鳴茶，俟雷發聲乃茁，可併手於中頂採摘，用以祛疾。僧如法採服，未竟，病瘥精健，至八十餘，入青城山，不知所之。今四頂園茶不廢，惟中頂草木繁茂，人跡希到云。山谷戎州與人啓云：庭堅再拜，喜承起居清安。閣中小閣皆佳勝，東樓碾茶，豈作嫂鬧處耶。尚阻參承，千萬珍重。《茶經》云：瀘州夷獠采茶，常携瓢穴其側，每登樹採摘茶芽，含于口中，待葉展放，然後置瓢中，旋塞其竅，還置暖處，其味極佳。又有黧者，味辛性熱，飲之療風，通呼爲瀘茶。馮時行云：銅梁山有茶，色白甘腴，俗謂之水茶，甲於巴蜀。山之北趾，即巴子故城也，在石照縣南五里。《茶譜》云：南平縣狼猱山茶黄黑色，渝人重之，十月採貢。黄山谷荅聖從使君云：此邦茶乃可飲，但去城或數日，土人不善製度，焙多帶煙耳，不然亦殊佳。今往黔州都濡、月兔兩餅，施州八香六餅，試將焙碾嘗之，都濡在劉氏時貢，炮味殊厚，恨此方難得，真好事者耳。又作茶詞云：黔中桃李可尋芳，摘茶人自忙。月團犀胯鬬圓方，研膏入焙香。青箬裹，絳紗囊，品高聞外江。酒闌傳盌舞紅裳，都濡春味長。都濡縣，今入彭水。

《開縣志》云：茶嶺在縣北三十里，不生雜卉，純是茶樹，味甚佳。

《劍州志》云：劍門山顛有梁山寺産茶，爲蜀中奇品。

《南江志》：縣北百五十里味坡山産茶。《方輿勝覽》詩「鎗旗争勝味坡春」，即此。

《廣雅》云：荆巴間採茶作餅，成以米膏和之，欲煑飲，先炙令色赤，擣末置瓷器中，以湯燒覆之，用葱薑芼之，即茶之始説也。按：今蜀人飲擂茶，是其遺制。

《唐書》：吴蜀供新茶，皆於冬中作法爲之。太和中，上務恭儉，不欲逆物性，詔所貢新茶，宜於立春後造。

曾公《類説》云：蘇才翁與蔡君謨鬬茶，君謨用惠山泉，蘇茶小劣，用竹瀝水煎，遂能取勝。才翁，舜元字。

僞蜀時，毛文錫撰《茶譜》，記茶事甚悉，末以唐人爲茶詩文附之。

曹學佺《蜀中名勝記》卷一四《雅州・名山縣》

《禹貢》：「蔡蒙旅平。」蔡屬雅州，而蒙屬當縣矣。《九州記》云：蒙者沐也，言雨露常蒙也。山有五頂，最高者名上清峯，有甘露井，水極清冽，四時不涸。相傳漢僧理真所鑿，後日隱化井中。《圖經》云：蒙頂茶受陽氣全，故芳香獨烈。《方輿》云：虞允文嘗爲名山監茶，今清溪橋頭北廳猶在。有梅及槐柳皆雍國手植，壁間遺墨尚存。

木增《雲蕉淡墨》卷三《茶名》 石花紫筍，碧澗明月，蒙頂石花，顧渚紫筍，陽羨雲芽，蜜雲龍，裹雲龍，麥顆，露芽，雲腴，鳳團，驚雷莢，萱草帶，紫茸香。

陳子龍《明經世文編》卷一四九《王氏家藏文集・嚴茶、蜀茶》

蜀中有至細之物，而寓莫大之用，君子不可以輕視之者，茶是也。五穀饗飧，非不美也，食牛羊乳酪者，則不以爲急。布帛帷帳，非不麗也，御穹廬氈裘者，則不以爲重。茶之爲物，西戎吐蕃，古今皆仰給之。以其腥肉之食，非茶不消，青稞之熱，非茶不解，故不能不賴於此。是則山林草木之葉，而關繫國家政理之大，經國君子，固不可不以爲重而議處之也。蜀茶，自唐王播始榷稅以利國。宋初，則買茶於秦鳳、熙河等路博馬，又置茶場於成都買茶，貿易取息，以爲熙河博馬之費。建炎以後，罷成都茶場，設買馬二務，一在成都買川馬，一在興元買秦馬。元榷成都茶於京兆鞏昌，治局發賣，惟取其利。我朝洪武中，川陝皆置茶馬司，收巴茶易馬，頗獲其利。至成化中，議者以馬之用，急於三邊，而川馬遠不可至，茶之利分於川蜀，而洮河所利則微。故川中茶馬停止，而獨行於河州，是以川茶惟嚴禁約，而諸番無以仰給矣。近年以來，法弛人玩，雖有禁茶之名，而無禁茶之實。商旅滿於關隘，而茶船遍於江河。權要之人，每私主之以圖利，邇者巡按盧公稍一盤詰，即得十數餘萬，則其平日可知也。夫茶可以利朝廷也，今利歸私門矣；可制諸番之命也，今仰望於商人矣。以中國御番之大權，而倒持以授之於商賈，不惟自失其利國之具，而反害之矣。爲今之計，莫要於嚴私茶之禁，絶商賈之販，使茶利之權在官，則諸番可以坐制。何也？茶者，番人之所必欲得者也。私茶不行，番人仰於官矣。以茶易馬，雖不可據復，而使之輸青稞以復役，獨不可乎。或者曰，青稞之輸，彼之舊貫也，茶則我之實利也，彼來貢之我以是賞之，不幾於相易乎。彼之利於我者微，而我之失其利者大，不幾於失倫乎。吁，是皆以小利言之。不知彼輸於我，義也。我賞於彼，德也。我因以行其羈縻之道，彼亦以爲職分之常。久之，邊防可以寧謐，而我兵亦無調度之費，戰伐之苦。以此較彼，所得孰大小哉。夫番仰茶於官，權在國也。邊鄙因之無虞，利在我也。一禁茶之間，使權歸於國，而利其民，較之縱禁通商，使利歸私室，而害及於邊者，所得又孰多寡哉。故曰至細之物，而有莫大之用，君子不可以輕視者，此也。

尹元煒《谿上遺聞別録》卷二 慈谿貢茶，始於元，至明萬曆二十三年停止。邑令顧公言：有碑記列於縣儀門，蓋因是時茶園已廢，茶無可採，自是遂無有言慈之産茶者。然吾觀全謝山《十二雷茶竈賦》序云：吾鄉十二雷之茶，名曰區茶，又曰白茶。王元恭曰：以慈谿車厩嚙中三女山資國寺旁所出稱絶品，岡山開壽寺旁者次之，必以安化山中瀑泉蒸造，審擇陽羨武夷未能過焉。按：陸氏《茶經》云：浙東以越中爲上，生餘姚瀑布泉嶺，曰仙茗。實即三女山之物，特以餘姚瀑布泉製之，遂誤指耳。《茶經》又云，是茶有二種，大者殊異，其即三女之種乎。謝山之言如此，然究亦未之得也，今未知此茶尚有種否。

勞大與《甌江逸志》 永嘉歲進茶芽十斤，樂清茶十五斤，瑞安、平陽歲進亦如之。

按：茶非甌産也，而甌亦産茶，故舊制以之充貢，及今不廢。張羅峰當國，凡甌中所貢方物，悉與題蠲，而茶獨留，將毋以先春之采可供饗香，且歲費物力無多，姑存之以稍備芹獻之義歟。乃後世因采辦之際，不無恣取，上爲一，下爲十，而藝茶之圃遂爲怨叢。唯願爲官于此地者，不取于數外，庶不致大爲民病耳。

雁山五珍，謂龍湫茶、觀音竹、金星草、山樂官、香魚也。茶即明茶，紫色而香者名玄茶，其味皆似天池而稍薄。觀音竹形小葉長，翠潤奪目，植岩石上經冬不凋。金星草葉上有金如星，根中有黑筋如髮，用以浸油能黑髮。山樂官似金雀，聲如簫管。香魚鱗細不腥，春初生，月長一寸，至冬月長尺餘，則赴潮際生子，生已輒槁，唯雁山溪澗有之，他無有也，一名記月魚。

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷七《茶茗類》 《雲谷雜記》：飲茶不知起於何時，歐陽公《集古録》跋於茶之見前史，蓋自魏晉以來有之。予案：《晏子春秋》嬰相齊景公時，食脱粟之飯，炙三戈五卯茗菜而已。又漢王褒《僮約》有五陽一作武都買茶之語，則魏晉之前已有之矣。但當時雖知飲茶，未若後世之盛也。郭璞注《爾雅》云，樹似梔子，冬生葉，可煮作羹飲。然茶至冬味苦，豈復可作羹飲邪。飲之令人少睡，張華得之以爲異聞，遂載之《博物志》。非但飲茶者鮮，識茶者亦

鮮。至唐陸羽著《茶經》三篇，言茶者甚備，天下益知飲茶，其後尚茶成風，回紇入朝始驅馬市茶。德宗建中間，趙贊始興茶稅，興元初，雖詔罷，貞元九年，張滂復奏請，歲得緡錢四十萬。今乃與鹽酒同佐國用，所入不知幾倍於唐矣。

《説郛》：古人以飲茶始於三國時。按：《趙飛燕別傳》，成帝崩後，后一夕寢中驚啼甚久，侍者呼問方覺。乃言曰：吾夢中見帝，帝賜吾坐，命進茶。左右奏帝云，向者侍帝不謹，不合啜此茶云云。然則西漢時，已嘗有啜茶之説矣。

《疑耀》：古人冬則飲湯，夏則飲水，未有茶也。《資暇録》謂茶始於唐，崔寧、黄伯思已辨其非，伯思嘗見北齊楊子華作《邢子才魏收勘書圖》，已有煎茶者。《南牕紀談》謂飲茶始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》。及閲《吴志・韋曜傳》賜茶荈以當酒，則茶又非始於梁矣。余謂飲茶亦非始於吴也。《爾雅》曰：檟，苦荼。郭璞注：可以爲羹飲。早采爲荼，晚采爲茗，一名荈。則吴之前亦以茶作飲矣，第未必如後世之日用不離也。蓋自陸羽出，茶之法始講，自吕惠卿、蔡君謨輩法始精，而茶之利國且藉之矣，此古人所不及詳者也。

《燕閒録》：茶之用，始於漢。著《茶經》，始於陸羽。榷茶，始於張滂。《爾雅》：檟，苦荼。茶之名始見於此。《吴志》孫皓密賜韋曜茶荈以當酒，飲茶始見於此。

《宛委餘編》古傳注：茶樹初採爲茶，老則爲荈。今人俱稱新茗，當是錯用事也。王肅在宋嗜茗，後走魏嗜酪，曰茗不中與酪作奴，北人因呼茗爲酪奴。

《余氏辨林》：郭璞云，蚕取爲茶，晚取爲荈。《茶經》云：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，音設四曰茗，五曰荈。齊王肅曰：茶不如酪，號爲酪奴。按：五經古史並無茶字，故今篆書通作荼。

《漁隱叢話》：《詩》云：誰謂荼苦。《爾雅》云：檟，苦荼。注：樹似栀子。今呼早采者爲茶，晚采者爲茗，一名荈，蜀人名苦荼。故東坡《乞茶栽詩》云：《周詩》記苦荼，茗飲出近世。初緣厭粱肉，假此雪昏滯。蓋謂是也。六一居士《嘗新茶詩》云：泉甘器潔天色好，坐中揀擇客亦佳。東坡《守維陽於石塗寺試茶詩》云：禪窗麗午景，蜀井出冰雪。坐客皆可人，鼎器手自潔。正謂諺云三不點也。

《名義考》：嘗考荼即荼也。《説文》荼从艸，余聲，有二音，一徂加切，一同都切。有四義，一苦苣，霜後可食。《詩》「誰謂荼苦」是也。一委葉，布地而生，黄花如菊，傳「秦網密於秋荼」是也。三荼秀，其穗色白，《詩》「有女如荼」是也。四苦荼，茗也，《爾雅》檟，苦荼。郭璞曰：樹如栀子，冬生葉，可煮爲羹飲。《本草》苦荼能去脂，使人不睡是也。後人視苦苣、委葉、荼秀爲惡草，作荼，作同都切。視茗爲嘉木，妄作荼，作徂加切，於是有荼字，又有荼字，不知荼非正文也。陸羽《茶經》曰：其字或從艸，或从木，或艸木并从。艸者荼，正文也。艸木并者，旁从木作榛也。巴南人曰椵榛。俗以上从艸，下从木作荼。亦曰木，并不知下余聲，非从木也。

《丹鉛録》：茶即古荼字也。《周詩》記荼苦，《春秋》書齊荼，《漢志》書荼陵。顔師古、陸德明雖已轉入茶音，而未易字文也。至陸羽《茶經》、玉川《茶歌》、趙贊《茶禁》以後，遂以茶易荼。

《對問編》：《草木子》：茶之用始於唐，蓋據陸羽經耳。晉史劉琨求真茶於弟，北魏呼茗爲酪奴，則先唐人用之。《三國・韋曜傳》孫皓賜荼茗以當酒，又先晉、魏用之。《續停驂録》：茶之名見於王褒《僮約》。褒，西漢人，又先三國用之。《爾雅・釋木》：檟，苦荼。景純注：早荼晚茗。《爾雅》創自周公，即郭注不誣，則成周時已用之，豈俟西漢耶。抑予尤不能了，《僮約》烹荼買荼，《文苑》注荼，苦菜，荼茗也。二物明矣。楊用修謂荼即古荼字。《周詩》荼苦，《春秋》齊君荼。《漢地理志》荼陵。顔師古、陸德明雖轉入荼音，未易字文，陸羽輩方易之。其説始之羅鄂州，二家則指爲一物也。及用修辨苦菜，乃引《周詩》及《本草》、《爾雅》、《顔氏家訓》諸書，以荼當之，即游冬花，則荼荼非一明甚，不識用修何先後岐也。《洪武正韻》合荼荼爲一音，豈考之顔陸與？及以茗釋荼，以苦菜釋荼，析而爲二，又合《文苑》注矣。《商書》夏王荼毒，蔡傳以荼苦釋之，此苦菜耶，抑苦荼耶？如苦荼也，夏商之世已用之矣。嘗笑民生切用，稼穡而外無如荼，尚莫究所始，矧庶彙之衆耶。

《譬譚》：誰謂荼苦，其甘如薺。言味中有味也，亦青子餘甜之意，此品荼之最先者，以封菲下體觀之，是其例矣。陸季疵《茶經》引《神農》、《爾雅》，下逮方書，然不若此詩風旨。《本草注》又引堇荼如飴，尤見故實。天隨子有十咏，亦緣陸而作。

《六研齋筆》：攝山棲霞寺有荼坪，荼生蓁莽中，非經人剪植者。唐陸羽入山采之，皇甫冉作詩送之，云：「采荼非采菜，遠遠上層崖。布葉香風暖，盈筐白日斜。舊知山寺路，時宿野人家。借問王孫草，何時汎椀花。」荼事於唐未甚興，人知鴻漸到處品泉，不知亦到處搜荼。

《説畧》：《南部新書》云：湖州造茶最多，謂之顧渚貢焙，歲造一萬八千餘斤。按：此則唐茶不重建，以建未有奇産也。至南唐初，造研膏，繼造蠟面，既又佳者號曰京挺。宋初置龍鳳模，號石乳，又有的乳、白乳，而蠟面始下矣。丁晉公進龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團。神宗時，復製密雲龍。哲宗改爲瑞雲翔龍，則益精而小龍團下矣。徽宗品茶，以白茶第一，又製三色細芽，而瑞雲翔龍下矣。宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽再剔去，祇取其心一縷，用清泉漬之，光瑩如銀絲，方寸新胯小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。去龍腦諸香，遂爲諸茶之冠。今建茶碾造雖精，不去龍腦，以爲奩閣中味，亦不用入澹。而茶品獨貴者虎丘，其次天池，又其次陽羨。羨之佳者岕，而龍井、六安之類皆下矣。

《畫墁録》：有唐茶品，以陽羨爲上供，建溪北苑未著也。貞元中，常衮爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂研膏茶。其後稍爲餅樣，故謂之一串。陸羽所烹惟是草茗爾。迨至本朝，建溪獨盛，採焙製作，前世所未有也。士大夫珍尚鑒別亦過古先。丁晉公爲福建轉運使，始製爲鳳團，後又爲龍團，貢不過四十餅，專擬上供，雖近臣之家，徒聞之而未嘗見也。天聖中，又爲小團，其品迥加於大團，賜兩府止於一觔，唯上大齊宿，八人兩府共賜小團一餅，縷之以金，八人析歸，以侈非常之賜，親知瞻玩賡唱以詩。故歐陽永叔有《龍茶小録》，或以大團問者，輒封方寸，以供佛，供仙家廟，已而奉親并待客享子弟之用。熙寧末，神宗有旨，建州製密雲龍，其品又加於小團矣。然密雲之出，則二團少粗，以不能兩好也。

《演繁露》：建茶名蠟茶，爲其乳泛湯面，與鎔蠟相似，故名蠟面茶也。楊文公《談苑》曰：江左方有蠟面之號是也。今人多書蠟爲臘，云取先春爲義，失其本矣。

《漁隱叢話》：歐公《和劉原父揚州時會堂絶句》云：「積雪猶封蒙頂樹，驚雷未發建溪春。中州地暖萌芽早，入貢宜先百物新。」注云：時會堂，造貢茶所也。余以陸羽《茶經》考之，不言揚州出茶。惟毛文錫《茶譜》云：揚州禪智寺，隋之故宮，寺枕蜀岡，其茶甘香，味如蒙頂焉。第不知入貢之因起於何時，故不得而誌之也。

《漁隱叢話》：唐茶惟湖州紫筍入貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，然後分賜近臣。紫筍生顧渚，在湖、常二境之間。當採茶時，兩郡守畢至，最爲盛集。此《蔡寬夫詩話》之言也，蔡但知其一而不知其二。按陸羽《茶經》云：浙西以湖州上，常州次。湖州生長興縣顧渚山中，常州義興縣生君山懸脚嶺北峰下。唐義興縣《重修茶舍記》云：義興貢茶非舊也，前此故御史大夫李栖筠實典是邦，山僧有獻佳茗者，會客嘗之，野人陸羽以爲芬香甘辣冠于他境，可薦於上。栖筠從之，始進萬兩。此其濫觴也。厥後因之，徵獻寖廣，遂爲任土之貢，與常賦之邦侔矣。故玉川子詩云：「天子未嘗陽羨茶，百草不敢先開花。」正謂是也。當時顧渚、義興皆貢茶，又鄰壤相接。白樂天守姑蘇，聞貢常州、崔湖州茶山境會，想羨歡宴，因寄詩云：「遥聞境會茶山夜，珠翠歌鐘俱遶身。盤下中分兩州界，燈前合作一家春。青娥遞舞應争妙，紫筍齊嘗各鬬新。自歎花時北窗下，浦黄酒對病眠人。」唐袁高爲湖州刺史，因修貢顧渚茶山，作詩云：「禹貢通遠俗，始圖在安人。後生失其本，職吏不敢陳。亦有姦佞者，因茲欲求伸。動至千金費，日使萬姓貧。我來顧渚源，得與茶事親。黎甿輟耕農，采掇實苦辛。一夫且當役，盡室皆同臻。捫葛上欹壁，蓬頭入荒榛。終朝不盈掬，手足皆鱗皴。悲嗟遍空山，艸木爲不春。陰嶺牙未吐，使曹牒已頻。心争造化先，走挺糜鹿均。選納無日夜，擣聲昏繫晨。衆功何枯槁，俯視彌傷神。皇帝尚巡狩，東郊路多堙。周回繞天涯，所獻惟艱勤。況減兵革用，兼兹困疲民。未知供御餘，誰合分此珍。顧省忝邦守，有慙復因循。茫茫滄海間，丹憤何由申。」此詩雅得詩人諷諫之體，可尚也。

《韻語陽秋》：世言團茶始於丁晉公，前此未有也。慶曆中，蔡君謨爲福建漕使，更製小團以充歲貢。元豐初，下建州，又製密雲龍以獻，其品高於小團，而其製益精矣。曾文昭所謂「莆陽學士蓬萊仙，製成月團飛上天。」又云：「密雲新樣尤可喜，名出元豐聖天子。」是也。唐陸羽《茶經》於建茶尚云未詳，而當時獨貴陽羨茶，歲貢特盛。茶山居湖，常二州之間，修貢則兩守相會，山椒有境會亭，基尚存。盧仝《謝孟諫議茶詩》云：「天子未嘗陽羨茶，百草不敢先開花。」是已然。又云：「開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。」則團茶已見於此當時。李郢《茶山貢焙歌》云：「蒸之馥之香勝梅，研膏架動聲如雷。茶成拜表貢天子，萬人爭啖春山摧。」觀研膏之制，則知當爲團茶無疑。自建茶入貢，陽羨不復研膏矣。

《六研齋筆》：杜鴻漸與楊祭酒書云：顧渚、中山紫筍茶兩片，此物但恨帝未得嘗，實所太息。一片上太夫人，一片充昆弟同啜。然則唐所進奉，類非佳味。其後開成三年，以真不如法，停刺史裴充官。

《夢溪筆譚》：建茶之美者，號北苑茶，今建州鳳凰山土人相傳，謂之北苑，

言江南嘗置官領之，謂之北苑使。予因讀李後主文集，有北苑詩及文苑紀，知北苑乃江南禁苑，在金陵非建安也。江南北苑使正如今之內園使，李氏時有北苑使善製茶，人競貴之，謂之北苑茶，如今茶器中有學士甌之類，皆因人得名。

《楊公筆録》：會稽日鑄山茶品冠江浙。山去縣幾百里，有上竈下竈，蓋越王鑄劒之地。世傳越王鑄劒，他處皆不成，至此一日而鑄成，故謂之日鑄。或云日注，非也。山有寺，其泉甘美，尤宜茶。山頂謂之油車嶺，茶尤奇，所收絶少。其真者牙長寸餘，自有麝氣，越人或以沸湯沃麝，乘熱滌瓶，焙乾以貯茶牙，密封之，僞稱日鑄，開瓶麝氣襲人，殊混真，人往往不能辨。或云日注以日所注處云。

《七修類藁》：世以山東蒙陰縣山所生石蘚，謂之蒙茶，士大夫珍貴，而《茶經》所不載。蒙頂茶在四川雅州，即古蒙山郡，其圖經云：蒙頂有茶，受陽氣之全，故茶芳香。《方輿勝覽》、《一統志・土産》俱載蒙頂茶。《晁氏客話》亦言雅州也。《演繁露》：盧仝謝惠茶詩，歷叙一盌至六盌皆有功用。其詩茶力，至曰「既覺兩腋習習清風生，蓬萊山在何處，玉川子乘此欲歸去。」案：温庭筠《採茶録》、《天台記》，丹丘出大茶，服之生羽翼。又《茶譜》記蒙山中頂茶效，曰若獲四兩，服其一則祛疾，二即無病，三即換骨，四兩即爲地仙。有僧信其言，僅獲一兩，服之病差，容貌若三十許人，眉髮緑色。然則謂茶能輕身，可爲飛仙，非仝出意爲怪奇也。《餘冬序録》：郴之桂陽縣産風葉，充茗飲，能愈頭風，故名。亦可浸酒，性微熱，前人志記不載。《范石湖集》：蠻茶出修江，治頭風。南人今無所謂蠻茶者，風葉豈蠻茶之謂耶。郴之土蔪，石湖所謂地蠶是也。地蠶，中州亦有之，謂之甘露子。

《丹鉛録》：《竹坡詩話》曰：東坡有密雲龍，山谷有焙雲龍，皆茶名也。

《五色線》：龍安有騎火茶最上，不在火前，不在火後故也。清明改火，故曰騎火茶。

《丹鉛録》：蔡襄《茶録》：佳茶多以珍膏油其面。自注：油去聲。

《丹鉛録》：凡茶有二類，曰片曰散。片茶蒸造，實捲摸中串之。惟建劒則既蒸而研，編竹爲格置焙室中，最爲精潔，他處不能造。其名有龍、鳳、石乳、的乳、白乳、頭金、蠟面、頭骨、次骨、末骨、鹿骨、山挺十二等，以充歲貢及邦國之用，泊本路食茶。餘州片茶有進寶、雙勝、寶山、兩府，出興國軍。仙芝、嫩蕊、福合、禄合、運合、慶合、指合，出饒、池州。泥片出虔州，緑英、金片出袁州。玉津出臨江軍，靈川、福州。先春、早春、華英、來泉、勝金，出歙州。獨行、靈草、緑芽、片金、金茗，出潭州。大拓枕出江陵。開勝、開捲、小捲、生黄、翎毛，出岳州。雙上、緑芽、大小方，出岳、辰、澧州。東首、淺山、薄側，出光州。總二十六名。其兩浙及宣、江、鼎州止以上中下，或第一至第五爲號。散茶，有太湖龍溪。次號末號出淮南。岳麓、草子、楊樹、雨前、雨後，出荆湖。清口出歸州，茗子出江南，總十一名。又小峴山在六安州，出茶名小峴春，即六安茶也。按此一則出《通考》，升菴特録之耳。

《五雜俎》：《文獻通考》：茗有片有散，片者即龍團。舊法散者則不蒸而乾之，如今之茶也。始知南渡之後，茶漸以不蒸爲貴矣。

《臆乘》：茶之所産，陸經載之詳矣，獨異美之名未備。謝氏論茶曰：比丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。不止味同露液，白況霜華，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。楊衒之作《洛陽伽藍記》，日食有酪奴，指茶爲酪粥之奴也。杜牧之詩：「山實東南秀，茶稱瑞草魁。」皮日休詩：「石盆煎皋盧。」曹鄴詩：「劒外尤華美。」施肩吾詩：「茶爲滌煩子，酒爲忘憂君。」胡嶠詩：「沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。」陶弇詩：「生涼好喚蘇雞佛，回味宜稱橄欖仙。」皮光業詩：「未見甘心氏，先迎苦口師。」《清異録》名森伯，又名晚甘侯。

《庶物異名疏》：《秘林伐山》云：碧琳腴，酒名，見曾吉父詩。仁按：山谷詩「喜公新賜紫琳腴。」真誥詩：「漱此紫琳腴。」則又茶名。

《留青日札》：古人酒多以春名，而茶亦有以春名者。宣和之玉液長春，龍苑報春，萬春銀葉。我朝建寧貢茶，曰探春，曰次春。又宋謝府酒名勝茶，此又奇也，余欲以茶名勝酒。

《留青日札》：熊克《北苑别録》載茶之品，有曰小芽者，其小如鷹爪，先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，是小芽中之最精者。曰中芽者，即一鎗二旗也。曰紫芽者，葉之紫者也。曰白合者，乃小芽有兩葉抱而生者也。曰烏蒂者，茶之帶頭者也。水芽爲上，小芽次之，中芽又次之，紫芽、白合、烏蒂皆所不取。

《夢溪筆談》：茶芽古謂之雀舌、麥顆，取其至嫩也。余謂茶之美者，其質素良，而所植之土又美，則新芽一發，便長寸餘，其細如針，惟芽長爲上品，以其質幹土力皆有餘也。如雀舌、麥顆皆下材耳，乃北人不識，誤爲品題。予山居有茶嶺，爲詩曰：「誰把嫩香名雀舌，定知北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。」

《七修類藁》：世傳烹茶有一橫一竪而細嫩於湯中者，謂之旗鎗。《茶塵史》謂茶之始生而嫩者爲一鎗，寖大而展爲一旗，過此則不堪矣。葉清臣《煮茶述》曰：粉鎗末旗，蓋以初生如針而有白毫，故曰粉鎗，後大則如旗矣。此與世傳之説不同，不知歐陽公新茶詩曰：「鄙哉穀雨鎗與旗。」王荆公又曰：「新茗齊中試一旗。」則似不取也，或者二公以雀舌爲旗鎗耳。世不知雀舌乃茶之下品，今人認作旗鎗非是。故昔人有詩云：「誰把嫩香名雀舌，定應北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜春風一寸長。」或二公又有別論，亦未可知，姑記之。

《研北雜志》：李仲賓學士言交趾茶如緑苔，味辛烈，名之曰登。

《丹鉛録》：傅巽《七誨》：峘陽黄梨，巫山朱橘，南中茶子，西極石蜜。茶子觸處有之，而永昌産者味佳，乃知古人已入文字品題矣。

《丹鉛録》：蔡松年小詞：銀屏小語，私分麝月，春心一點。麝月，茶名。麝言香，月言圓也。或説麝月是畫眉香煤亦通，但下不得分字。又《中州樂府》載党懷英茶詞云：紅莎緑葛春風餅，趁梅驛來雲嶺。金國明昌大定時，文物已埒中國，而製茶之精如此。金人風味，可補《北苑貢茶録》之缺。

《五雜俎》：古人造茶多春，令細末而蒸之。唐詩「家僮隔竹敲茶臼」是也。至宋始用碾揉，而焙之則自本朝始也，但揉者恐不若細末之耐藏耳。

《五雜俎》：蘇才翁與蔡君謨鬬茶，蔡用惠山泉水，蘇茶稍劣，改用竹瀝水煎，遂能取勝。然竹瀝水豈能勝惠泉乎。竹瀝水出天台，云彼人將竹少屈而取之盈瓮，則竹露，非竹瀝也，若醫家火逼取瀝，斷不宜茶矣。

《五雜俎》：昔人喜鬬茶，故稱茗戰。錢氏子弟取雪上瓜，各言子之的數，剖之以觀勝負，謂之瓜戰。然茗猶堪戰，瓜則俗矣。

《陳輔之詩話》：唐趙璘述《因話録》載其家兵部君性尤嗜茶，能自煎。謂人曰：茶須緩火炙，活水煎。坡有「活水還須緩火煎」，恐亦用此。

《東坡詩話》：唐人煎茶用薑，故薛能詩云：「鹽損添常戒，薑宜著更誇。」據此則又有用鹽者矣。近世有用此二物者，輒大笑之，然茶之中等者，用薑煎信佳也，鹽則不可。

《疑耀》：東坡《和寄茶詩》：「老妻稚子不知愛，一半已入薑鹽煎。」陳無己《乞茶詩》：「愧無一縷破雙團，慣下鹽薑枉肺肝。」是唐宋以前茶皆用薑鹽也。有友人嘗爲余言，楚之長沙諸郡，今茶猶用鹽薑乃爲敬客，豈亦古之遺俗耶。

《漁隱叢話》：《文昌雜録》云：庫部林郎中説建州上春採茶時，茶園人無數，擊鼓聲聞數里，然一園中才間龍茶品已相遠，又況山園之異耶。歐陽永叔《嘗茶詩》云：「年窮臘盡春欲動，蟄雷未起驅龍蛇。夜聞擊鼓滿山谷，千人助叫聲喊呀。萬木寒凝睡不穩，惟有此樹先萌芽。」予官富沙凡三春，備見北苑造茶。但其地暖，方驚蟄茶芽已長寸許，初無擊鼓喊山之事，永叔詩與文昌所紀皆非也。北苑茶山凡四十五里，茶味惟均，豈有間龍茶品已相遠之説耶。

《青瑣集》：范文正有《採茶歌》天下共傳。蔡君謨謂希文公歌膾炙人口，有少未完，蓋公才氣豪傑，失於少思。希文曰：何以言之。君謨曰：昔公句云「黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。」今茶之絶品，其色貴白，翠緑乃茶之下者耳。希文曰：君善鑒茶者也，此中吾語之病也，公意如何。君謨曰：欲革公詩二字，非敢有加焉。公曰：革何字。君謨曰：翠緑二字。可云「黄金碾畔玉塵飛，碧玉甌中素濤起」。希文曰：善。又見君謨之精茶，希文之伏於義。

《三山老人語録》：茶之佳品造在社前，其次則火前，謂寒食前也，其下則雨前，謂穀雨前也。佳品其色白，若碧緑者乃常品也。茶之佳品，牙蘗細微，不可多得，若此數多者，皆常品也。茶之佳品皆點啜之，其煎啜之者皆常品也。齊己茶詩曰：「甘傳天下口，貴占火前名。」又曰：「高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。」丁謂茶詩曰：「開緘新試火，須汲遠山前。」凡此皆言火前，蓋未知社前之品爲佳也。鄭谷茶詩曰：「入座半甌輕泛緑，開緘數片淺含香。」鄭雲叟茶詩曰：「維憂碧粉散，嘗見緑花生。」沈存中論茶，謂「黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起」，宜改緑爲玉，翠爲素，此論可也。而舉「一夜風吹一寸長」之句，以爲茶之精美，不必以雀舌，鳥觜爲貴。今案：茶至於寸長則其芽葉大矣，非佳品也，存中此論曲矣。盧仝茶詩曰：「開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。」薛能《謝劉相公寄茶詩》曰：「兩串春團敵夜光，名題天柱印維揚。」茶之佳品珍逾金玉，未易多得，而以三百片惠盧仝，以兩串寄薛能者皆下品可知也。齊己詩：「角開香滿室，爐動緑凝鐺。」丁謂詩曰：「末細烹還好，鐺新味更全。」此皆煎啜之也，煎啜之者，非佳品矣。唐人於茶雖有陸羽爲之説，而評論未精。至本朝蔡君謨《茶録》既行，則持論精矣。以《茶録》而覈前賢之詩，皆未知佳味者也。

《漁隱叢話》：東坡詩：「春濃睡足午窗曉，想見新茶如潑浮。」又云：「新火發茶乳。」此論皆得茶之正色矣。至贈謙師點茶則云：「忽驚午盞兔毫斑，打作春甕鴉兒酒。」蓋用老杜詩：「鴉兒黄似酒，對酒愛新鴉。」若是則其色黄，烏得爲佳茗哉。今《東坡前集》不載此詩，想自知非，故删去之。

周高起《洞山岕茶系》　唐李栖筠守常州日，山僧進陽羨茶，陸羽品爲芬芳冠世産，可供上方。遂置茶舍于罨畫谿，去湖汶一里所，歲供萬兩，許有穀詩云「陸羽名荒舊茶舍，卻教陽羨置郵忙」是也。其山名茶山，亦曰貢山，東臨罨畫谿，修貢時，山中湧出金沙泉，杜牧詩所謂「山實東南秀，茶稱瑞草魁。泉嫩黄金湧，芽香紫壁裁」者是也。山在均山鄉，縣東南三十五里。又茗山在縣西南五十里永豐鄉。皇甫曾有送陸羽南山采茶詩：「千峰待逋客，香茗復叢生。采摘知深處，煙霞羨獨行。幽期山寺遠，野飯石泉清。寂寂然鐙夜，相思磬一聲。」見時貢茶在茗山矣。又唐天寶中，稠錫禪師名清晏，卓錫南岳磵上，泉忽迸石窟間，字曰真珠泉。師曰：宜瀹吾鄉桐廬茶。爰有白蛇銜種菴側之異。南岳産茶不絶修貢，迨今方春采茶，清明日縣令躬享白蛇于卓錫泉亭，隆厥典也。後來檄取，山農苦之，故袁高有「陰嶺茶未吐，使者牒已頻」之句。郭三益題南岳寺壁云：「古木陰森梵帝家，寒泉一勺試新茶。官符星火催春焙，卻使山僧怨白蛇。」盧仝茶歌亦云：「天子須嘗陽羨茶，百草不敢先開花。」又云：「安知百萬億蒼生，命墜顛厓受辛苦。」可見貢茶之苦民亦自古然矣。至岕茶之尚于高流，雖近數十年中事，而厥産伊始，則自盧仝隱居洞山，種于陰嶺，遂有茗嶺之目。相傳古有漢王者，栖遲茗嶺之陽，課童藝茶，踵盧仝幽致。陽山所産，香味倍勝茗嶺，所以老廟後一帶茶，猶唐宋根株也。貢山茶今已絶種，羅岕去宜興而南踰八九十里，浙直分界，只一山岡，岡南即長興。山兩峰相阻，介就夷曠者，人呼爲岕。履其地，始知古人制字有意。今《字書》岕字但注云山名耳。云有八十八處，前横大磵，水泉清駛漱澗，茶根洩山土之肥澤，故洞山爲諸岕之最。自西汎溯張渚而入，取道茗嶺，甚險惡，縣西南八十里。自東汎溯湖汶而入，取道纏嶺，稍夷，才通車騎。

第一品

老廟後廟祀山之土神者，瑞草叢鬱，殆比茶屋胅蠁矣。地不二三畝，若溪姚象先與堉朱奇生分有之。茶皆古本，每年産不廿斤，色淡黄不緑，葉筋淡白而厚，製成梗絶少。入湯色柔白如玉，露味甘芳，香藏味中，空濛深永，啜之愈出，致在有無之外。

第二品皆洞頂岕也。

新廟後，棋盤頂，紗帽頂，手巾條，姚八房，及吴江周氏地産茶，亦不能多，香幽色白，味冷雋，與老廟不甚别，啜之差覺其薄耳。總之品岕至此，清如孤竹，和如柳下，並入聖矣。今人以色濃香烈爲岕茶，真耳食而眯其似也。

第三品

廟後漲沙、大衮頭、姚洞、羅洞、王洞、范洞、白石。

第四品皆平洞本岕也。

下漲沙、梧桐洞、余洞、石場、丫頭岕、留青岕、黄龍、炭竈、龍池。

不入品外山。

長潮、青口、簪莊、顧渚、茅山岕。

貢茶

即南岳茶也，天子所嘗不敢置品。縣官修貢，期以清明日入山肅祭，乃始開園采製。祝松蘿、虎邱而色香豐美，自是天家清供，名曰片茶。初亦如岕茶製，萬曆丙辰，僧稠陰游松蘿，乃仿製爲片。

岕茶采焙，定以立夏後三日，陰雨又需之，世人妄云雨前真岕，抑亦未知茶事矣。茶園既開，入山賣草枝者，日不下二三百石。山民收製亂真，好事家躬往予租采焙，幾視惟謹，多被潛易真茶去。人地相京，高價分買，家不能二三斤。近有采嫩葉除尖蕾，抽細筋炒之，亦曰片茶。不去筋尖，炒而復焙，燥如葉狀，曰攤茶，並難多得。又有俟茶市將闌，采取賸葉製之者，名修山，香味足而色差老。若今四方所貨岕片，多是南岳片子，署爲騙茶可矣。茶賈炫人，率以長潮等茶本岕，亦不可得。噫，安得起陸鴻蒙于九京，與之賡茶人詩也。陸詩云：「天賦識靈草，自然鍾野姿。閒來北山下，似與東風期。雨後采芳去，雲間幽路危。惟應報春鳥，得共此人知。」茶人皆有市心，令予徒仰真茶已。故予煩悶時，每誦姚合乞茶詩一過：「嫩緑微黄碧澗春，采時聞道斷葷辛。不將錢買將詩乞，借問山翁有幾人。」

岕茶德全，策勛惟歸洗控，沸湯潑葉即起。洗高斂其出液，候湯可下指，即下洗高，排蕩沙沫，復起併指控乾閉之。茶藏候投，蓋他茶欲按時分投，惟岕既經洗控，神理緜緜，止須上投耳。傾湯滿壺後下葉子，曰上投，宜夏日。傾湯及半，下葉滿湯，曰中投，宜春秋。葉著壺底，以湯浮之，曰下投，宜冬日初春。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》

茶

茶品甚多，春中始生嫩芽，采得蒸焙封乾，千類萬狀。清明前采者上，穀雨前者次之，此後皆老茗爾爾。郭璞云：早采爲茶，晚采爲茗，一名荈，蜀人謂之苦荼。其别者有枸杞芽、皂莢芽、槐芽、柳芽，今人上春摘其芽和茶作之以亂茶，惟茅蘆、竹筍之類不可入。陸羽《茶經》

云：真茶性冷，惟雅州蒙山出者，温可祛疾。

氣味苦甘，微寒，無毒，主下氣，消食，清頭目，利小便，去痰熱，止渴，令人少睡，解酒食炙煿毒。《神農食經》炒煎飲，治熱毒，赤白痢，同芎藭、葱白煎飲，止頭痛。《日用本艸》濃煎，吐風熱痰涎。《綱目》

發明。陳藏器曰：茶性苦寒，久飲令人瘦，去人脂，使人不睡。飲之宜熱，冷則聚痰，空腹最忌。李時珍曰：茶苦而寒，陰中之陰，沉也，降也，最能降火。火爲百病，火降則上清矣。然火有虚實，若少壯胃健之人，心肺脾胃之火多盛，故與茶相宜，又兼解酒食之毒，使人神思開爽，不昏不睡。若虚弱之人，飲之既久，則脾胃受傷，元氣暗損，傷營傷精，黄瘁痿弱，種種内傷。人生日用，蹈其弊者，往往皆是，習俗移人，自不覺爾。按：唐右補闕毋煛《茶序》：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣損精，終身之害斯大。獲益則功歸茶力，貽患則不謂茶災。又東坡《茶説》：除煩去膩，世固不可無茶，然暗中損人不少，惟食後濃茶漱口，既去煩膩，而脾胃不滯，且苦能堅齒消蠹，然率用中下茶。其上者亦不常有，間數日一啜，亦不爲害也。○服威靈仙、土茯苓者，忌飲茶。

丁其譽《壽世秘典》卷一七《清賞・茗談》 茶能除煩去膩，滌痰少睡，明目益思，宜精舍，宜雲林，宜磁瓶，宜竹竈，宜幽人雅士，宜衲子僊朋，宜永晝清談，宜寒宵兀坐，宜素手汲泉，宜紅粧掃雪，宜船頭吹火，宜竹裏飄烟。

茶有一旗二鎗之號。始生而嫩者謂之鎗，寖大而開者謂之旗，言一葉二芽也。早採者爲茶，晚採者爲荈。穀雨前後收者爲佳，粗細皆可用，惟在採摘之時，天色晴明，炒焙適中，盛貯如法。或云火作者爲次，生曬者爲上，更近自然，且斷煙火氣。瀹之甌中，則旗鎗舒暢，清翠鮮明，尤爲可愛。清明太早，立夏太遲，穀雨前後，其時適中。若再遲一二日，待其氣力完足，香烈尤倍，易于收藏。

胡嶠《飲茶詩》：「需牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。」陶穀猶子彝年十二，咏茶有云：「生凉好喚雞蘇佛，回味宜稱橄欖仙。」鷄蘇即薄荷，上口芳辣，橄欖久咀回味不盡，合此二者，庶得茶蘊。

唐宋用茶，皆爲細末製爲餅片，臨用碾之。今世惟閩廣間用末茶，而葉茶之用遍天下，不復知有末茶矣。宋仁宗初建茶務，歲造大小龍鳳團，謂之團茶，始于丁謂，而成于蔡襄。

江南之茶，唐人首稱陽羨，宋人最重建州。陽羨僅有其名，建茶亦非最上，惟有武夷雨前最勝。近日所尚者，惟長興之羅岕，介於山中，謂之岕，羅氏隱焉，故名羅岕。在山秦王廟，所以稱廟後羅岕也。今惟洞山最佳。洞山之岕，南面陽光，朝旭夕暉，雲滃霧涬，其味迥别。若歙之松蘿，吴之虎丘，錢唐之龍井，香氣濃郁，並可與岕頡頏。往郭次甫極稱黄山，黄山亦在歙中，然去松蘿遠甚。其他名山所産，當不止此，或其名未著，故不及論。許次紓《茶疏》

岕茶摘自山麓，山多浮沙，隨雨輒下，即著於葉中，烹時不洗去沙土，最能敗茶。必先盥手令潔，次用熱水滌茶，水不可太滾，滾則一滌無餘味矣。沙土既去，急以手搦乾，置滌器内，抖散待用。

蜀雅州有蒙山，山有五頂，頂有茶園。其中頂曰上清峰，草木繁茂，重雲積霧，蔽虧日月，鬱獸時出，人跡罕到。其四頂茶園不廢，其生最晚，常在春夏之交，茶方生，有雲霧覆其上，若有神物護持之。毛文勝《茶譜》：蜀雅州露芽、雀舌、鳥嘴、麥顆，蓋取其嫩芽所造，以牙似之也。《茶譜》

青州蒙山茶，乃山頂石苔，採之去其内外皮膜，揉製極勢，其味極寒，清痰第一，蓋與蜀之蒙茶異品者。《方物攷》

琅邪山出茶類桑葉而小，山僧焙而藏之，其味甚清。皋蘆，茗之别名，葉大而澁，南人以爲飲。《廣州記》《通雅》云：皋蘆，苦苣也。《南越志》曰：龍川懸出皋蘆葉，今呼爲苦苣。

茶之味清而性易移，宜蒻葉而畏香。茶喜温燥而惡冷溼，喜清涼而惡蒸鬱。置頓須在時時坐卧之處，逼近人氣，勿置幽隱，易於蒸溼。收貯宜用磁瓮，四圍厚箬，須極燥極新，築實，仍用厚箬填緊瓮口，再加以箬，外用皮紙包之，扎緊，壓以新磚，勿令微風得入，溼氣得侵，可以接新。日用所須，令取小罌貯之，箬包苧扎，亦勿見風。必候天氣晴明取之，量以數日爲限。去茶盈寸，則以寸箬補之，仍須碎剪。茶漸少，箬宜漸多。有以竹器盛茶置被籠中，用火即黄，除火即潤。忌之。

茶性淫，易于染著，無論腥穢及有氣息之物不宜近，即名香亦不宜近。茶性畏紙，紙於水中成，受水氣多，紙裹一夕，隨紙作氣盡矣，雖再焙之，少頃即潤。鴈宕諸山，首坐此病，紙帖貽遠，安得復佳。

吴楚材《彊識畧》卷二六《飲食部》 茗。王勰爲王肅設鄜莒之飡，亦有茗奴。言與茗粥作奴。

酪。《釋名》：酪，澤也，乳汁所作，使人肥澤。一曰酪蘇。又酪酥，羊乳也。又曰甜餬。齊王在宋嗜茗，後走魏嗜酪，曰茗不中與酪作奴，人因呼曰酪奴。

貢茶。義興貢顧渚茶，始于李栖筠。山僧有獻佳茗，用陸羽之言，始進萬兩。建安北苑始于太平興國。大小龍茶起于丁謂，而成于蔡襄。宣政間，鄭可

簡更增其數。

槍旗。王安石詩謂始生一槍二葉也。雀舌、麥顆，清明、穀雨，言至嫩也。唐宋用茶，皆爲細末，製爲餅片，臨用輾之。今茶葉之用徧中國，外夷亦然，惟閩廣間用末茶耳。張又新水記：揚子江第一，二曰惠山寺石泉，三曰虎丘寺石井，四曰單陽井，五曰揚州大明寺井，六曰吴松江，七曰淮水。而李季卿又以廬山康王谷水第一，雪水第二十。又李約云：茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之有焰者。老湯三沸，非活火不能成也。茶貴社前，其次火前，寒食前也，其下雨前，穀雨前也。見《學林》。

吴楚材《彊識畧》卷三〇《花木部》 檟。《本草》：苦檟能去脂，使人不睡。晚摘者曰茗，曰荈。葉可爲飲，巴南人曰苦檟，俗作茶，從草。

徐世溥《夏小正解》 四月，取茶。茶即今茶也。《詩》曰「誰謂荼苦，其甘如薺」，即是物也。今四月採茶，與《小正》合矣。

六月，灌荼。四月之荼，今茶也。此茶所謂委葉者也。九月采茶，故七月灌之，備冬蔬也。

談遷《棗林雜俎》中集《榮植・茶》

國家歲貢，宜興縣芽茶百斤，内二斤上南京禮部。

六安州，芽茶三百斤。

廣德州，芽茶七十五斤。

建平縣，芽茶二十五斤。

浙江長興縣，芽茶三十五斤，納南京。茶出顧渚，即岕茶也。近時僧大方製法，剪去尖末，號大方茶。按：宋朱長文《吴郡圖經續記》：茶，長洲縣生洞庭山者，與金時蘄州味同。近年山僧尤善治製，謂之水月茶，以菴爲名也，頗爲吴人貴之。

嵊縣，芽茶十八斤。

會稽縣，芽茶三十斤。

永嘉縣，芽茶十斤。

樂清縣，茶十斤。

臨安縣，茶二十斤。

富陽縣，茶二十斤。

慈谿縣，茶二百六十斤。縣西南六十里，宋寶祐間丞相史嵩之治墓，建開壽普光禪寺，其山頗産茶。殿師范文虎因置茶局進貢，元、明皆仍之。

麗水縣，芽茶二十斤。

金華縣，茶二十二斤。

龍游等縣，芽茶二十斤。

臨海等縣，芽茶一十五斤。

建德縣，芽茶五斤。

淳安縣，茶五斤。

遂安、壽昌二縣，各茶五斤。

桐廬縣，茶二斤。

分水縣，茶一斤。

江西南昌府，芽茶七十五斤。

南康府，芽茶二十五斤。

贛州府，芽茶十一斤。

袁州府，茶十八斤。

臨江府，茶四十七斤。

九江府，茶百二十斤。

瑞州府，茶三十斤。

建昌府，茶二十三斤。

撫州府，茶二十四斤。

吉安府，茶十八斤。

廣信府，茶二十二斤。

饒州府，茶二十七斤。

南安府南康縣，茶十斤。

湖廣武昌府，芽茶六十斤。

岳州府湘陰縣，茶六十斤。

寶慶府邵陽縣，茶二十斤。

武崗州，茶二十四斤。

新化縣，茶十八斤。

長沙府安化縣，芽茶二十二斤。

寧鄉縣，茶二十斤。

益陽縣，茶二十斤。

福建建寧府建安縣，芽茶千三百六十斤，內採春二十一斤，先春六百四十三斤，次春六百六十二斤，紫笋二百二十七斤，薦新二百零一斤。按何喬遠《閩書》，建安縣鳳凰山之麓曰北苑，所焙茶最知名，曰社前，次曰火前，又次曰雨前。火前爲寒食前，雨前謂穀雨也。鳳凰山旁曰壑源，曰沙溪，皆産茶之地，而壑源爲冠。

崇安縣，茶九百四十一斤，內採春三十三斤，先春三百八十斤，次春百五十斤，薦新四百二十八斤。

計天下貢茶，共四千二十二斤，而建寧茶品爲上。宋元時，所貢必碾而揉之，壓以銀板，爲大小龍團。明初，以重勞民，罷造龍團，惟採其芽以進。

自貢茶外，産茶之地各處不一，頗多名品，如吳縣之虎邱、錢塘之龍井最著。攷南宋蘇州茶額六千五百斤，元無額，明納錢三百十九萬三千有奇，惟吳縣、長洲有之。

成化三年，奏准南京供用庫歲用芽茶，坐派池州府二千斤，徽州府三千斤。葉茶，徽州府二千斤，蘇州府二千斤，滁州二百斤，徐州二百斤，廣德州三百斤。

南京户部志

四川茶園十株取一，徵茶三兩，茶四十斤易番人馬一。李文忠以茶五十餘萬斤，易馬一萬三千五百十八匹。今茶課本色十五萬八千八百五十九斤，係石泉、建始、長寧等縣，并建昌、天全、烏蒙、鎮雄、永寧九姓土司辦納。

陝西茶課，今五萬一千三百八十四斤，係興安、紫陽、石泉、漢陰、西鄉歲辦。

陸羽《茶經》曰：杭州下，蘇州又下，建州未詳。郭子章曰：今三州名甲宇宙，豈山川清淑之氣，當竟陵時未茁爲茶也耶。

宋貢茶首稱北苑龍團，而武夷石乳之名未著。至元設場於武夷，遂與北苑並稱。今但知武夷，不知北苑矣。明朝不貴閩茶，即貢亦備宮中浣濯瓶盞之需。貢使數賚金抵京買而納之，即間有採辦，皆延平産，非武夷也。延平人呼製茶者曰碧竪。新茶下，崇安令例致諸貴人，黃冠苦於追呼，盡斫所種，武夷真茶久絶。

周嘉胄《香乘》卷一〇《飲食香》

名香雜茶

宋初團茶，多用名香雜之，蒸以成餅。至大觀、宣和間，始製三色芽茶，漕臣鄭可簡製銀絲冰茶，始不用香，名爲勝雪，此茶品之精絶也。

破額山人《夜航船》卷三《絳裳三品》 偶閱《宋史》，天禧末年，天下茶皆禁止，主吏私以官茶貿易，及一貫五百者死。自後定法，務從輕減。太平興國二年，主吏盜官茶販鬻，錢三貫以上，黥面送闕下。歐陽文忠公上奏：往時官茶容民入雜，故茶多。今民自買賣，須要真茶不多，其價遂貴。予想今若此，渴殺人矣。葉生在旁曰：我與君無礙。菖蒲汁，橄欖湯，亂嚼檳榔木，儘可應酬涸舌，所苦者眉生耳。眉生者進士新淦令尊鄉公次子，酷嗜茗茶者也。生嘗曰：安得人盡王蒙，我常水阨足矣。又曰：茗茶味苦，益人知慮不淺。座右書一聯云：身健却緣餐飯少，詩清每爲飲茶多。喜硯石，善清談，麈揮玉映，香屑霏霏，竟日勿厭。遇龍團雀舌，蒙頂日鑄，則漱口沮汩，枯腸沃透，若清明後勿潤喉也，穀雨後勿沾脣也。每造友家，輒自帶茶，恐主人茶弗佳也。主人艷其茶好，恒與索之，于是座客盡索之，生窘甚，歸家製絳紗囊三枚，上裳曰原，中囊曰法，下囊曰具，依陸鴻漸《茶經》三篇之名而名之。上繫領下，中繫肘後，下繫腰間。上貯絶妙佳品，非原原本本，殫見博聞，兼詩骨高超，功深養邃，有益于己者，不得丐其餘瀝。若胸無城府，語亦中聽，可以中囊之法字號與飲，然已不可多得。目前之士，口頭之交，下囊應酬而已。此絳囊三品，何啻錦囊三妙。

李肇亨《清異續録・茶舛》 草魁。《茶譜》載：宣城縣丫山有陽坡橫紋茶最勝。杜牧詩云：「山實東吳秀，茶稱瑞草魁。」又游冬，茶名，出《草木狀》。

一水兩水。蔡君謨《茶録》曰：建安鬬茶，以水痕先退者爲負，耐久者爲勝，故較勝負之説，相去一水兩水耳。

騎火茶。龍安有騎火茶，最爲上品。騎火者，言不在火前，不在火後作也。

琉璃眼。《鄴侯家傳》云：唐德宗好煎茶加酥椒之類，李泌戲曰：旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。

甘露哥哥。米元章嘗作詩云：「飯白雲子，茶甘露兄。」人問露兄故寔，曰：只是甘露的哥哥耳。

晚香侯。古以茶爲晚香侯，又號不夜侯。

清泉白石茶。倪元鎮素好飲茶，在彗山搗核桃、松子肉如真粉，成小塊如石狀置茶中，名曰清泉白石茶。

繡茶。《武林舊事》：禁中大慶會則用大鍍金甕，以五色韵果簇飣龍鳳，謂之繡茶，不過悦目，亦有專其工者，外人罕知。

劉源長《茶史》卷一《茶之原始》 茶者，南方之嘉木也，一尺二尺乃至數十尺。其巴山峽川，有兩人合抱者，伐而掇之。其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔

薇，實如栟櫚，葉如丁香，根如胡桃。瓜蘆木出廣州，似茶味苦澁，栟櫚、蒲葵之屬，其子似茶。胡桃與茶根皆下孕兆，至瓦礫苗木上抽。

茶之名，一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。

蔎音設，《楚辭》：懷椒聊之蔎蔎。荼，音舒。

周公《爾雅》：檟，苦荼。

茶初採爲茶，老爲茗，再老爲荼。

今呼早採者爲茶，晚採者爲茗，蜀人名之苦荼。

《本草・菜部》：一名茶，一名選，一名游。

茶字或從草，或從木，或草木并。從草作茶。從木，作檟。草木并作茶，出《爾雅》。檟亦從木。

茶上者生爛石，中者生礫壤，下者生黃土。

葉茶欲茂，三歲可採，野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。笋者上，牙者次。葉卷者上，葉舒者次。陰山坡谷，不堪採掇矣。

《茶經》云：《神農食經》：茶茗久服，有力悦志。

晏嬰相齊時，食脱粟之飯，炙三戈五卯，茗菜而已。

華陀字元化，《食論》云：苦茶久食，益意思。

又云：茶之爲飲，發乎神農氏，聞於魯周公。齊有晏嬰，漢有楊雄、司馬相如，吴有韋曜，晉有劉琨、張載、遠祖納、謝安、左思之徒，皆飲焉。據《茶經》則是神農有茶矣，茶其藥品乎。

茶之名，始見於王褒《僮約》，盛著於陸羽《茶經》。

茶古不聞，晉宋以降，吴人採葉煮之，謂之茗茶粥。

隋文帝微時，夢神人易其腦骨，自爾腦痛。後遇一僧云，山中有茗草，煮而飲之，當愈。服之有效，由是人競採掇。進士權紓文爲之讚，其畧云：窮《春秋》演《河圖》，不如載茗一車。據此，則是晉唐時始有茶也。

宋裴汶《茶述》云：茶起於東晉，盛於本朝。

宋開寶間，始命造龍團，以别庶品。厥後丁晉公謂漕閩，乃載之《茶録》。蔡忠惠襄又造小龍團以進。

大小龍鳳茶始於丁謂，而成於蔡襄。

龍鳳團貢自北苑，始於丁晉公，成於蔡君謨。雖曰官焙私焙，然皆蒸掃印造，其去雀舌、旗槍必遠。

宋人造茶有二，一曰片，一曰散。片則蒸造成片者，散則既蒸而研，合諸香以爲餅，所謂大小龍團也。君謨作此，而歐公爲之嘆。

茶之品莫重於龍鳳團，凡二十餘餅重一斤，直金二兩。然金可有，而茶不可得。每南郊致齋，中書、樞密院各賜一餅，四人分之。宫人縷金其上，其貴重如此。

杜詩説茶莫貴於龍鳳團，以茶爲圓餅，上印龍鳳文，供御者以金粧龍鳳。

坡詩：揀芽入雀舌，賜茗出龍團。

歐詩：雀舌未經三月雨，龍芽先占一枝春。

北苑詩：帶烟蒸雀舌，和露叠龍鱗。

《茶榜》：雀舌初調，玉盌分時文思健；龍團搥碎，金渠碾處睡魔降。

歷代貢茶，皆以建寧爲上，有龍團、鳳團、石乳、滴乳、緑昌明、頭骨、次骨、末骨、京斑等名，而密雲龍品最高，皆碾末作餅。至明朝始用芽茶，曰探春，曰先春，曰次春，曰紫笋，及薦新等號，而龍鳳團皆廢矣，則福茶固甲於天下也。

《負暄雜録》云：唐時製茶，不第建安品。五代之季，建屬南唐，諸縣採茶，北苑初造研膏，繼造蠟面，既而又製佳者曰京斑。宋太平興國二年，始置龍鳳模，遣使即北苑團龍鳳茶，以别庶飲。又一種藥生石崖，枝葉尤茂，至道初有詔造之，别號石乳。又一種號的乳，又一種號白乳。自四種出，而蠟面斯下矣。

真宗咸平中，丁謂爲福建漕，監御茶，進龍鳳團，始載之《茶録》。仁宗慶曆中，蔡襄爲漕，始改造小龍團以進，旨令歲貢，而龍鳳團遂爲次矣。

神宗元豐間，有旨造密雲龍，其品更在小龍團上。

哲宗紹聖中，又改爲瑞雲翔龍，而密雲龍又次矣。

徽宗大觀初，親製《茶論》二十篇，以白茶自爲一種，與他茶不同，其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力可致。正焙之有者，不過四五家，家不過四五株，所造止於一二銙而已。淺焙亦有之，但品格不及，於是白茶遂爲第一。既而又製三色細芽，及試新銙，貢新銙。自三色細芽出，而瑞雲翔龍又下矣。

宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽，再令剔去，止取其心一縷，用珍器貯清泉漬之，光瑩如銀絲然，又製方寸新銙，有小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪。又廢白、的、石三鼎乳、造銙凡二十餘色。初貢茶皆入龍腦，至是慮奪其味，始不用焉。蓋茶之妙，至勝雪極矣，合爲首冠，然在白茶之下者。白茶

上所好也，其茶歲分十餘綱，惟白茶與勝雪，驚蟄後興役，浹日乃成，飛騎仲春至京師，號爲綱頭玉芽。

附王褒《僮約》

奴從百役使，不得有二言。但當飲水，不得嗜酒，欲飲美酒，惟當染唇漬口，不得傾盂覆斗。事訖欲休，當春一石。夜半無事，浣衣當面。奴不聽教，當筆一百。讀券文遍，奴兩手自搏，目淚下落，鼻涕長一尺。如王大夫言，不知早歸黃土陌，蚯蚓鑽額。

劉源長《茶史》卷一《茶之名産》 仙人茶。洞庭中西盡處有仙人茶，乃樹上之苔蘚也，四皓曾採以爲茶。

空梗茶。九華山有空梗茶，是金地藏所植。大抵煙霞雲霧之中，氣常温潤，與地所植味自不同。

山屬池州青陽，原名九子山，因李白謂九峯似蓮花，乃更爲九華山。

金地藏。新羅國僧，唐至德間，渡海居九華，乃植此茶。年九十九坐化函中，後三載開視，顔色如生，舁之骨節俱動。

穆陀樹茶。昔有客過茅君，時當大暑，茅君於巾内解茶，人與一葉，食之五内清涼。茅君曰：此蓬萊山穆陀樹葉，衆仙食之以當飲。又有寶文之藥，食之不饑。

謝幼貞詩：摘寶文之初藥，拾穆陀之墜葉。

聖陽花。雙林大士自往蒙頂結菴種茶，凡三年，得極佳者，曰聖陽花。

驚雷莢，萱草帶，紫茸香。覺林院僧收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香，赴茶者以油囊盛餘瀝歸。

玉泉仙掌。李白詩集序：荆州玉泉寺近清溪諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流。其水邊有茗草羅生，枝葉如碧玉，拳然重叠，其狀如手，號爲仙人掌。蓋曠古未覩也，惟玉泉真公常採而飲之，年八十餘，顔色如桃花。此茗清香滑熟，異於他産，所以能還童振枯，扶人壽也。

後之高僧大隱，知仙人掌茶發於中孚衲子及青蓮居士李白。

僧中孚示李白，呼仙人掌。

梅聖俞詩：莫誇李白仙人掌，且作盧仝走筆章。

緑華，紫英。唐《杜陽編》：同昌公主上每賜饌，其茶則有緑華、紫英之號。英一作莖。

霜華。弘若舉食檄云：寒温既畢，應下霜華之茗。

陸羽云：烹之滾碧霜之華，啜之味甘露之液。

《茶賦》：雲垂緑脚，香浮碧乳，挹此霜華，却兹煩暑。清文既傳於杜毓，精思亦聞於陸羽。

丹丘大茗。丹丘子黄山君服芳茶，輕身換骨，羽化登仙。

餘姚虞洪入山採茗，遇一道士，引洪至瀑布山，曰：吾丹丘子也，聞子善具飲，山中有大茗以相給。

謝氏《謝茶啓》：此丹丘之仙茶，勝烏程之御荈。不止味同露液，白況霜華。豈爲酪蒼頭，便應代酒從事。詩云：丹丘出大茗，服之生羽翼。

六班茶。劉禹錫病酒，乃饋菊苗虀、蘆菔酢於白樂天，換取六班茶二囊以自醒酒。

八餅茶。坡詩云：待賜頭綱八餅茶。

龍坡仙子。寶儀以新茶餉客，奩面標云：龍坡仙子茶。

蜜雲龍。茶極爲甘馨，宋所最重。時黄、秦、晁、張號蘇門四學士，子瞻待之厚，每來必令侍妾朝雲取蜜雲龍，不妄設也。

廖正一字明畧，將樂人。元祐中入試，蘇軾得其策，擊節嘆賞，每以蜜雲龍茶飲之。出知常州有聲，後入黨籍，自號竹林居士。

周淮海云：先人嘗從張晉彦覓茶，口占云：「内家新賜蜜雲龍，只到調元六七公。賴有家山供小草，猶堪詩老薦春風。」

黄山谷有裔雲龍。

黄蘗茶。東坡守錢塘，參寥子居智果院。東坡於寒食後訪參寥子，汲泉鑽火，烹此茶對啜。

小春茶。吴人於十月采小春茶，此時不特逗漏花枝，而尚喜月光晴暖，從此蹉過，霜淒雁冷，不復可採。

森伯茶。森伯，名茶也，湯悦有《森伯傳》。

清人樹茶。僞閩甘露堂前有茶樹二株，宫人呼爲清人樹。

皁盧。茶之别名，葉大而澁，南人以爲飲。又名瓜蘆，出龍川縣，又出新平縣。風味實不及茶，似茶者也。交廣所重，客來先設，名曰苦荼。按：苦荼與蒙陰石花相似，易傷人。

詩云：且共薦皁盧，何勞傾斗酒。

茗池源茶。根株頗碩，生於陰谷，春夏之交方發萌，莖條雖長，旗槍不展，乍紫乍緑。天聖初，郡守李虞卿、太史梅詢試之，謂建溪、顧渚不能過也。

茶之別者，有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，又有皂角芽、槐芽、柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之。南人輸官，往往雜以衆葉，惟茅蘆竹箬之類不可入，自餘山中草木芽葉皆可和合，而椿柿尤奇。

按：五加芽妙出塞外者，大半入馬葉樹葉、野茶葉。

劉源長《茶史》卷一《茶之分産》

江南

義興紫笋，陽羨茶。即羅岕。

義興即今宜興，秦曰陽羨。紫笋出義興君山懸脚嶺北岸下。

紫笋生湖、常間，當茶時，兩郡太守畢至爲盛集。

宜興銅棺山即古陽羨，荆溪有南北之分，陽羨居荆溪之北，故云陽羨。唐時入貢，即名其山爲唐貢山，茶極爲唐所重。

盧歌云：天子未嘗陽羨茶，百草不敢先開花。

黄芽。産壽州之霍山。壽州屬鳳陽。

霍山茶以黄芽爲貴。

啓云霍山之黄芽濺色，羽化丹丘。

霍山本六安地，壽州則有霍丘，疑是霍丘。按：壽州、六安俱古六、蓼國地，或古所屬與今不同。今六安霍山俱屬廬州府。

陽坡茶，横紋茶。産宣城，屬寧國府，漢曰宣城，隋唐曰宣州。

宣城有丫山，其山東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝。

語云：横紋之出陽坡。

先春，早春，華英，來泉，勝金。皆産歙州，即今徽州府，唐曰歙州。

天柱茶。天柱，中國有三，一在餘杭，一在壽陽，一在龍舒，即今廬州府舒城縣，漢曰龍舒。舒州即今之安慶府懷寧，唐曰舒州。

李德裕有親知授舒州牧，李謂之到郡日天柱峯茶，可惠三四角，其人輒獻數斤，李退還。明年罷郡，用意精求，獲數角投之。贊皇閱而受之曰：「此茶可消酒肉毒。」乃命烹一甌沃於肉食，以銀合閉之。詰旦開視，其肉已化爲水矣，衆服其廣識。

按：天柱峯不在龍舒而在安慶之潜山，或當年統爲龍舒地也。道書稱可玄洞天，漢武帝嘗登封於此，以代南嶽。

小峴春。小峴山在廬州府六安州，出茶名小峴春，即六安茶也。

青陽茶。青陽屬池州府。

鴉山茶。産廣德州建平鴉山，其茶稱佳。

佘山茶。産松江佘山。松江府城北有佘姓者，修道於此，産茶。

禪智寺茶。《茶譜》：揚州禪智寺，隋之故宫，寺枕蜀岡，有茶園，其味甘香，媲美蒙頂。

浙江

顧渚紫笋，吴興苕，白蘋茶，明月峽茶。

雲葩。産浙江湖州長興顧渚，昔夫差顧其渚平衍可都，故名顧渚。

《茶經》云：浙西以顧渚茶爲上，唐時充貢，歲清明日抵京。紫者上，緑者次。笋者上，芽者次。故稱紫笋。

語云：顧渚之紫笋，標英雲垂緑脚。雲一作膏。

陸羽《顧渚山記》：豫章王子尚訪曇濟道人於八公山，道人設茗，子尚味之，云此甘露也。

陸龜蒙嗜茶，治園於顧渚山下，自號江湖散人、天隨子。所居前後皆樹茶菊，以供杯案，與皮日休茶詩唱和。

張文規以吴興苕、白蘋洲、明月峽中茶，爲三絶。白蘋洲，霅溪東南。明月峽在長興旁顧渚山側，二山相對，石壁峭立，大澗中流，乳石飛走，茶生其間，尤爲絶品，張文規所謂「明月峽前茶始生」是也。文規好學，有文藻，蘇子由、孔武仲、何正臣皆與之游。

姚伯道云：明月之峽，厥有佳茗，是爲上乘。

御荈。産湖州烏程，秦時有烏氏、程氏善釀，故名烏程，漢曰吴興。

山謙之《吴興記》：烏程縣西十二里，有温山，出御荈。

寶雲茶，香林茶，白雲茶。杭州寶雲山産者，名寶雲茶。下天竺香林洞者，名香林茶。上天竺白雲岸者，名白雲茶。

林和靖詩云：「白雲峯下兩槍新，膩緑長鮮穀雨春。静試恰如湖上雪，對嘗兼憶剡中人。」

坡遊杭州古寺，一日飲釅茶七碗，戲言云：「示病維摩原不病，在家靈運已忘家。何須魏帝一丸藥，且盡盧仝七碗茶。」

鳩坑茶。産睦州，即今嚴州府，唐曰睦州，一作穆州。

茶出淳安鳩坑者佳。淳安屬嚴州。

方山茶。産衢州龍遊，方山即屬龍遊。

日鑄茶。産紹興日鑄嶺，嶺在府城南，産茶。

歐陽永叔曰：兩浙之品，日鑄第一。

一名蘭雪茶，言其香如蘭，色白如雪也。

茶山詩云：「子能來日鑄，吾得具風爐。」

台州茶。産台州黄巖。

寧海茶。寧海茶出蓋倉山者佳，一名茶巖，陶弘景嘗居此。

東白茶。舉巖茶　碧乳　産婺州，即今金華府，隋曰婺州。

東白山屬東陽縣，産茶。山層巒疊嶂，接會稽天台。舉巖茶片片方細，所出雖少，味極甘芳，烹之如碧玉之乳，故又名碧乳。

兩浙諸山産茶最多，如天台之雁宕，括蒼之大槃，東陽之金華，紹興之日鑄，錢塘之天竺靈隱，臨安之徑山、天目，皆表表有名。

又有四明之朱溪。

天台縣屬台州府，有天台山，攀蘿梯巖乃可登，上有瓊樓玉闕，碧林瑶草，舊稱金庭洞天。

括蒼山有二，一屬處州府縉雲，道書十八洞天之一，一屬台州府城西南，王方平往來羅浮括蒼即此。

東陽即今之金華府，三國吴曰東陽，明曰金華，東陽其縣也。府城北有金華山，道書第三十六洞天。臨安即今杭州府，南渡都此曰臨安，今有臨安縣。徑山屬餘杭，乃天目山之東北峯，有徑通天目，故名。

天目山屬臨安，上有兩峯，峯頂各一池，若左右目，故名，道書第三十四洞天。

四明山有二，一屬紹興府餘姚，有石牕四面玲瓏如户牖，通日月星辰之光，道經第九洞天。一屬寧波府城西南，深迴幽奇，與人境殊絶。

福建

建州茶。福建建寧，周爲七閩地，漢屬會稽，三國吴曰建安，唐曰建州，宋曰建寧。

建州北苑焙茶之精者，其名有龍、鳳、石乳、滴乳、白頭、金蠟面、頭骨、次骨、末骨、粗骨、京挺十二等，以充國用，其尤精者曰白乳頭、金蠟面，北苑名白乳頭，江左號金蠟面，李氏命取其乳作片，別其名曰金挺、的乳，或號曰京挺、滴乳，凡二十餘品。

石乳。丁晉公云：石乳出壑嶺斷崖缺石之間，蓋草木之仙骨。

研膏茶。貞元中，常袞爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂之研膏茶，即龍品也。

龍焙天品即先春龍焙。即龍品也，有龍焙泉，一名御泉，在鳳凰山下，屬建寧府城東。

蜜雲龍。載前名産内，凡四則。

葉石林云：熙寧中，賈青字春卿，爲福建轉運使，取小龍團之精者爲蜜雲龍，自玉食外戚里貴近乞賜尤繁。宣仁一日慨嘆曰，建州今後不得造蜜雲龍，受他人煎炒不得也。此語頗傳播縉紳間。

瑞雲翔龍，勝雪，冰芽。

宋神宗製蜜雲龍，哲宗改爲瑞雲翔龍。

宋茶重瑞雲翔龍。宣和間，鄭可聞復剏爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽，再令剔去，祇取其心縷，用珍器貯，清泉漬之，光瑩如銀絲然，號曰勝雪。見茶原始内。宋姚寬云：建茶有十綱，第一綱二綱太嫩，第三綱茶最妙，惟龍團勝雪、白茶二種，謂之冰芽。

玉蟬膏，清風使。建人徐恪見遺鄉信挺子茶，茶面印文曰玉蟬膏，又一種曰清風使。

紫琳腴，雲腴，雪腴。皆唐茶之品精者。

坡詩云：「建溪新餅截雲腴。」

方山露芽。方山，福州府城南，四面如城，産茶，中有田三四頃，其木多柑橘，志稱一郡大觀也。

石巖白。産建安能仁院。

蔡君謨善别茶，建安能仁院有茶生石縫間，蓋精品也。僧採造得茶八餅，以四餅遺蔡，以四餅遺内翰王禹玉。歲除，蔡被召還闕，訪王，王碾以待蔡。蔡捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁寺石巖白，公何以得之。」禹玉未信，索帖驗之乃服。

粟粒芽。粟粒出武夷溪邊者佳。

粟粒芽，東坡以爲茶之極品。詩云：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。」

北苑詩帶香，分破建溪春。

范希文歌曰：「年年春自東南來，建溪先焙冰微開。溪邊奇茗冠天下，武夷

仙人從古栽。」

武夷屬崇安，道書第十六洞天，常有神降此，自稱武夷君。又《列仙傳》：籛鏗二子，長曰武，次曰夷。

鳳山雷芽　丁謂云：鳳山高不百丈，無危峯絶崦，而岡阜環抱，氣勢柔秀，宜乎嘉植靈卉之所發也。

石坑，增坑，雪坑，佛嶺，沙溪，嶰源，葉源。

建茶之焙，三十有二，北苑其首也，而園別爲二十五，如此等處。

坡詩：「增坑一掬春，紫餅供千家。」

山谷詩：「茗花浮增坑。」

坡詩：「周家新致雪坑茶。」

沙溪茶色白，又過於增坑。

嶰源，見前石乳。

《苕溪詩話》：北苑官焙，歲供爲上。嶰源私焙，亦入貢，爲次。二焙相去三四里間。若沙溪，外焙也，與二焙絶遠，爲下。故魯直詩云「莫遣沙溪來亂真」是也。

孫樵送茶與焦刑部書云：晚甘侯十五人遣侍齋閣，此徒皆請雷而折，拜水而和。蓋建陽丹山碧水之鄉，月澗雲龕之品。

杜牧詩云：「閩實東吴秀，茶稱瑞草魁。」

又云：「泉嫩黄金湧，芽香紫璧裁。」

范希文《和章岷從事鬬茶歌》：新雷昨夜發何處，家家嬉笑穿雲去。露芽錯落一番新，綴玉合珠散嘉樹。北苑將期獻天子，林下雄豪先鬬美。鼎磨雲外首山銅，瓶攜江上中濡水。黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。鬬茶味兮輕醍醐，鬬茶香兮薄蘭芷。勝若登仙不可攀，輸同降將無窮耻。」

蔡君謨謂范文正曰：公《採茶歌》「黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起」，今茶絶品其色甚白，欲改爲「玉塵飛，素濤起」，如何。公曰善。

桃花茶，青鳳髓，紫霞英。建安茶之極精者。

東坡嘗問大冶乞桃花茶，有《水調歌》一首：「已過幾番雨前夜，一聲雷，槍旗争戰。建溪春色占先魁，採取枝頭雀舌，帶露和煙搗碎，結就紫雲堆。輕動黄金碾，飛起緑塵埃。老龍團，真鳳髓，點將來。兔毫盞裏，雲時滋味舌頭回。喚醒青州從事，戰退睡魔百萬，夢不到陽臺。兩腋清風起，我欲上蓬萊。」

建寧城東爲北苑，茶出北苑者，爲天下第一，名北苑焙。丁謂嘗備載造茶之法。

北苑，官焙也，每造在驚蟄後。

建陽雲谷有茶坡，朱熹搆草堂於此，即晦菴也。

建陽廬峯之顛，内寬外密，自成一區，有桃蹊竹塢、漆園藥圃、泉瀑洞壑之勝。茶坡即晦菴搆堂處。

建州北苑數處産者，性味極佳，與他方不同，今亦獨名爲蠟茶，作餅日曬，得火愈良。其他或爲芽，或爲末收貯。微見火便硬，色味俱敗。惟鼎州一種芽茶，性味畧類建茶，今汴中、河北、京西等處，磨爲末，亦多冒蠟茶者。

建茶御用名目凡十有八，曰萬壽龍芽，曰御苑玉芽，曰玉葉長春，曰萬壽銀葉，曰龍苑報春，曰上林第一，曰乙夜清供，曰宜長寶玉，曰浴雪呈祥，曰暘谷先春，曰蜀葵寸金，曰雲英，曰雪葉等目。

四川

上清峯茶。雅州古嚴道，西魏曰蒙山，隋曰臨邛，唐宋曰雅州。

蜀之雅州有蒙山，山有五頂，各有茶園，其中頂曰上清峯，茶最艱得，俟雷發聲始得採之。方生時，嘗有雲霧覆之如神護。

霧鋭芽，籤芽，露芽，石花，小方，散茶。

造於禁火之前。又有穀芽，皆爲第一等茶。

五花茶，雲茶。即蒙頂茶。

五花，其片五出。

蒙山白雲巖産，故名曰雲茶。

《圖經》云：蒙頂茶受陽氣全故香。

唐李德裕入蜀，得蒙餅沃於湯餅上，移時盡化者乃真。

蒙頂茶多不能數觔，極重於唐，以爲仙品。

蒙山屬雅州名山縣，有五峯，前一峯最高，曰上清峯，産甘露。《禹貢》「蔡蒙旅平」即此。蔡山屬雅州。旅平，旅祭告平也。

詩云：和蕊摘殘蒙頂露。

今之蒙茶乃青州蒙陰山産石上，若地衣然，味苦而性涼，亦不難得。

仙崖石花，産彭州，即今成都府彭縣，唐曰彭州。

雀舌，烏嘴，麥顆，片甲，蟬翼，黄芽，冬芽，産蜀州，即今成都崇慶州，唐

蜀州。

蜀州有晉原洞，茶皆産此。

片甲者，牙葉相抱如片甲也。

蟬翼者，葉嫩薄如蟬翼也。

黄芽者，取嫩芽所造，以其芽黄也。

盧歌：「先春抽出黄金芽。」

冬芽，以隆冬甲拆也。

曾子固詩：「麥粒收來品絶倫。」

吴淑《茶賦》：「嘉雀舌之纖嫩，玩蟬翼之輕盈。冬芽早秀，麥顆先成。

松嶺茶，産綿州，屬成都府。

張孟陽《登成都樓詩》：「芳茶冠六清，溢味播九區。人生苟安樂，兹土聊可娱。」

賓化，亦名賓花。白馬，涪陵，産涪州，屬重慶府。涪州茶，賓化最上，其次白馬，最下涪陵。詩云：「早春之來賓化。」

按：銅梁八岳山，茶亦最佳。

騎火茶。産龍安府，漢曰陰平，後魏曰江油，隋曰平武，唐曰龍門，宋曰龍州，明朝改爲龍安。

又有峽州之碧澗明月，黔陽之都濡，嘉定之峨眉，玉壘之沙坪。

神泉，獸目，小團，緑昌明。名亦見建茶内，載原始。産東川，今順慶府，元曰東川。

薄片，産渠江，今順慶府渠縣，漢曰宕渠，後魏曰流江，疑即是渠江。

香雨，真香，産巴東，即今之夔州府，漢曰巴東。

火井，思安，産邛州。

納溪，梅嶺，産瀘州，産納溪縣，即屬瀘州。一云雲溪，其茶可療風疾。按蜀有老人茶，背作芟葉，自色，能已頭疼。

烏茶，産天全六番招討使司。

古蠻僚地，西魏曰始陽，唐曰靈關，宋曰和州，明朝改此。

湖廣

碧澗，芳蕊，明月簑，茱萸簑。産硤州，即荆州府彝陵州，後周曰硤州。硤州又有小紅園。

明月峽，即荆州府彝陵州，懸崖間白石如月。

壓磚茶，亦産彝陵。

楠木，大柘枕，産江陵，即荆州，唐曰江陵，有江陵縣。

長沙有石楠茶，採芽爲之。湘人四月四日，俗尚糕糜，必啜此茶。

潕湖含膏茶，黄翎毛，産岳州，宋曰岳陽。

《岳陽風土記》載：潕湖茶，李肇所謂潕湖之含膏也，今惟白鶴僧園有十餘本，一歲不過一二十兩，土人謂之白鶴茶，味極甘香。

潕湖茶，唐人極重，每形於篇什。

大小巴陵，開勝，開捲，小捲。産岳州，劉宋曰巴陵。

蕲門團黄，産黄州府蕲州。

蕲門團黄有一旗二槍之號，言一芽二葉也，亦有一旗一槍者。

歐詩：「共約試春芽，槍旗幾時緑。」

詩云：「茗園春嫩一旗開。」

王荆公《送元厚詩》：「新茗齋中試一旗。」茶之始生而嫩者爲一槍，寢大而開謂之旗，過此則不堪採矣。

獨行靈草，鐵色茶，緑芽，片金，金茗。産潭州，今長沙府，唐曰潭州，有湘潭縣，亦産茶。

武昌山茶。武昌府有武昌山，晉時宣城人秦精嘗入山採茗，遇一毛人長丈餘，引精至山曲，示以藂茗，復探懷中橘遺精。精怖，負茗而歸。

龍泉茶。崇陽縣龍泉山，周二百里，有洞。好事者持炬而入，行數十步許，坦平如室，可容千百衆。石渠流泉清冽，鄉人號曰魯溪巖，産茶甚甘美。

都濡，高株，産黔陽縣，屬辰州府。

雙上，緑芽，大方，小方，産岳、辰、澧州。

寶慶茶　産寶慶府。

江西

白露茶，鶴嶺茶，雙井，白茅。産江西洪州，即南昌府，唐曰洪州。

西山，府城西大江之外，有梅嶺，即梅福修道處。有鶴嶺，即王子喬跨鶴處。其最勝者曰天寶洞，宋嘗遣使投金龍玉簡於此。

茶産山西鶴嶺者佳。

雲居茶。産南康之建昌雲居山，峯巒峻極，上多雲霧，一名歐山，世傳歐岌

先生得道處。

玉津。産臨江玉津，疑即玉澗。

緑英。金片，界橋茶，産袁州。袁州之界橋茶，其名甚著。

泥片。産虔州，即今贛州府，隋曰虔州。有除灘茶，亦佳品。

德化茶。德化，屬九江，産茶。

産柴桑山者佳，再烹以康王谷水，香色一月不散。

焦坑茶。焦坑産庾嶺下，味苦硬，久方回味。

坡詩云：「焦坑聊試雨前茶。」

庾嶺屬南安，漢武帝遣庾勝討南粤，築城於此，因名大庾。其嶺險峻，行者苦之。自張九齡開鑿，始可車馬，上多植梅，又名梅嶺。

仙芝，嫩蕊，福合，禄合，運合，慶合，指合，産饒池。疑是饒州、池州二府，池州屬南畿。

浮梁亦出茶。

山東

瑯琊山茶。其茶類桑葉而小，焙而藏之，其味甚清。瑯琊屬青州府諸城縣，東枕大海，始皇嘗留此三日，築層臺於山，徙黔首三萬户臺下，立石頌德。

蒙山茶。屬蒙陰，其巔産石花似茶，乃魯顓臾地。

蒙山茶即兖州蒙山石上，烟霧薰染，日久結成，蓋苔衣類也，亦謂雲茶。其狀白色，輕薄如花蕊，又謂之石蕊茶。寒涼多苦，昔唐褒入山餌此以代茗。

白雲巖茶　産兖州府費縣。蒙山一名東山，上有白雲巖，非蜀霧中蒙頂白雲巖也。

河南

東首，淺山，薄側。産光州，屬汝寧府。

信陽、羅山，俱産茶地。

廣西

廣西茶。産廣西府。

羅艾茶。産柳州府上林縣羅艾山。

昔有羅名艾者，入山採茶，遇仙於此，遂移妻子家焉，因名羅艾山。

龍山茶。産潯州貴縣龍山，邑人利之。

都茗山茶。産南寧府都茗山，山在府城外，産茶。

雲南

感通茶。産大理府點蒼山感通寺。

點蒼山在府城西，上有十九峯，蒼翠如玉，盤亘三百餘里，蒙氏封爲中嶽山，頂有泉曰高河，深不可測。按：雲南普洱茶，真者奇品也，人亦不易得。

灣甸茶。即灣甸州境内孟通山所産，亦類陽羨茶，穀雨前採者香。

貴州

貴陽茶。産貴陽府。

新添茶。産新添衛軍民指揮使司。

古荒服地，宋爲新添路，明朝改此。

平越茶。産平越衛指揮司。萬曆辛丑，陞爲平越府。

欒茶。又名石南茶。　産脩江。毛文錫《茶譜》云：湘人四月采楊桐草，搗汁浸米蒸作爲飯，必采石南芽爲茶飲，云去風也。

劉源長《茶史》卷一《茶之近品》　虎丘　最號精絶，爲天下冠，惜不多産。

秦始皇將發吴冢，有白虎踞其上，故名虎丘，一名海湧峰。

天池。青翠芳馨，嗅亦消渴，誠可稱仙品，諸山之茶，尤當退舍。

蘇州城西有華山，山半有池，曰天池，産千葉蓮，昔人曾服之羽化。産茶。

陽羨。疑即古之顧渚紫笋。

今名羅岕，浙之長興者佳，荆溪稍下，細者其價兩倍天池，惜乎難得，須親自採收方妙。

羅岕者，介于山中謂之岕，羅氏隱焉故名羅。然岕有數處，惟洞山最佳，韻致清遠，足稱仙品。

岕以廟前廟後爲第一，紗帽頂及扇面諸處皆佳。

龍井。秦觀記：龍井在西湖上，僧辨才結亭於此，率其徒環而咒之，忽見大魚自泉中躍出，即龍也，衆異焉。

不過十數畝，外此有茶似皆不及。大抵天開龍泓，美泉山靈，特生佳茗以副之耳。山中僅有一二家，炒法甚精。近有山僧焙者亦妙，真者天池不能及也。

天目。爲天池龍井之次，亦佳品也。

地志云：山中寒氣早嚴，山僧至九月即不敢出，冬來多雪，三月後通行，茶之萌芽較晚。

天目上有兩峰，峰頂各一池，若左右目，故名。周八百里，亘杭、宣、湖、徽四

州界，産茶。

六安。《爾雅》云古南嶽。

品之精，入藥最效，但不能善炒，則不發香而味苦，茶之本性實佳。按茶貴新，此以極陳爲佳。

實産霍山縣，縣西南有山曰六安，山高聳，雲霽下，延袤數十里，皆産茶處，因稱爲六安茶，蓋以山得名，非以州也。

疑即大蜀山，茶生最多，名品亦振。

右六茶者，東海屠緯真隆《茶箋》品也。

唐宋時産茶之地，與所標之名，稱爲昔日之佳品。今則吴中之虎丘天池伏龍，新安之松蘿，陽羨之羅岕，杭州之龍井，武夷之雲霧，皆足珍賞，而虎丘、松蘿真者尤異他産。至於採造，昔以蒸碾爲工，今以炒製爲工，而色之鮮白，味之雋永，與古媲美。

松蘿茶。松蘿，菴名也，爲大方和尚首創。

松蘿山，屬徽州休寧，亦曰森蘿。

徽州山峭水清，巒壑奇秀，北源土地高沃，茶生其間，芽極肥乳。自北源連屬諸山所産亦佳，色味品第與北源別。按《北源問政》：山間甚佳，松蘿不及也。

英山茶，霍山茶，俱屬廬江。《山川異産記》：霍山茶屬壽州

江北以英山茶勝，然産于本寺方圓者佳，其他群山萬塢俱無足取，但資商販耳。

潛山茶，屬安慶。潛山一名皖公山，一名皖伯臺，左慈嘗修煉于此。上有二巖三峰四洞，即以名縣。

近以岦山茶爲君，虎丘茶爲相，六安潛山茶爲將，服者言其有蕩滌之功也。

近世武夷、龍井不能遍及，即陽羨羅岕又不易購，蘇州虎丘茶亦稱奇，以主僧屢見撓于豪族，因以劘去，惟天池亦云高品，往往以天目諸茶膺充失真。若休寧之森蘿，色清味旨，亦一時奇産。廬江之六安，英山、霍山茶品亦精，然炒不得法，則芳香不發。

六安以梅花片爲第一，諸茶之冠也。

近日涂姓製法更精，名曰涂茶，遠近爭得之。

虎丘茶味薄，香不耐久，斟不移時即變黄色矣。近有陽抱山所産，經新安隱者手製，其清香可與廟前岦頡頏。

虎丘茶如風引蘭氣，《北源問政》：敏山如撲鼻蘭，岦茶紗帽頂片如茉莉，蜀霧中茶如薔薇，如雲南普珥如冰片。

敬亭山茶，宣州之珍品也，香色味俱勝，雖本郡當事，亦難得其真者。

劉源長《茶史》卷一《唐宋諸家品茶》 茶之産于天下，繁且多矣。品第之，則劒南之蒙頂石花爲最上，湖州之顧渚紫笋次之，又次則峽州之碧澗寮、明月寮之類是也，惜皆不可致矣。

浙西湖州爲上，常州次之。湖州出長興顧渚山中，常州出義興君山懸脚嶺北崖下。論茶以湖、常爲冠。御史大夫李栖筠典郡日，陸羽以爲冠于他境，栖筠始進。故事湖州紫笋以清明日到，先薦宗廟，後分賜近臣。

袁州之界橋茶，其名甚著，不若湖州之研膏紫筍，烹之有緑脚垂，故韓公賦云「雲垂緑脚」。

葉夢得《避暑録》：北苑茶有曾坑、沙溪二地，而沙溪色白過於曾坑，但短而微澁。草茶極品惟雙井、顧渚。雙井在分寧縣，其地屬黄魯直家。顧渚在長興吉祥寺，其半爲劉侍郎希范所有。兩地各數畝，歲産茶不過五六觔，所以爲難。

宇内土貢珍衆，而顧渚、蔪陽、蒙山爲上。其次則壽陽、義興、碧澗、滪湖、衡山，最下有鄱陽、浮梁。人嗜之如此者，晉西以前無聞焉，至精之味或遺也。

唐茶品最重陽羨。

陸羽《茶經》，斐汶《茶述》，皆不載建品，唐未然後北苑出焉。

黄儒《茶論》云：陸羽《茶經》不第建安之品，蓋前此茶事未興，山川尚閟，露芽真筍，委翳消腐，而人不知爾。宣和中，復有白茶勝雪，使黄君閲今日，則前乎此者，又未足詫也。

陸鴻漸以嶺南茶味極佳，近世又以嶺南多瘴癘，染著草木，不惟水不可輕飲，而茶亦宜慎擇。大抵瑞草以時出，時地遞變，有不同耳。按茶正以山頂雲霧、採時以日未出爲佳。

黄魯直論茶，建溪如割，雙井如霆，日鑄如雹。雹音最，斷物也，又音血，拽也。近如吴郡之虎丘，錢塘之龍井，香氣芬鬱，與岦山並可雁行，惜不多得。往往以天目混龍井，以天池混虎丘，但天池多飲則腹脹，今多下之。

劉源長《茶史》卷二《茶之辨論》 唐子西《茶説》：茶不問團鋌，要之貴新。歐陽少師得内賜小龍團，更閲三朝，賜茶尚在，此豈復有茶也哉。

沈括，字存中，《夢溪筆談》云：茶芽謂雀舌、麥顆，言至嫩也。茶之美者，其

質素良，而所植之土又美，新芽一發便長寸餘，其細如針，如雀舌、麥顆者，極下材爾。乃北人不識，誤爲品題。予山居有茶論，復口占一絶：「誰把嫩香名雀舌，定來北客未曾嘗。不如靈草天然異，一夜風吹一寸長。」

《潛確書》：茶千類萬狀，畧而言之，有如胡人韝者蹙縮然，犀牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪菌然，輕飇拂水者涵澹然，此皆茶之精腴者。有如竹籜者，枝幹堅實，艱於蒸搗，其形籠篧然。有如霜荷者，莖葉凋沮，易其狀貌，厥狀萎萃然。此皆茶之瘠者也。自胡韝至於霜荷，凡八等。有如陶家子、又如新治地者二則删。

以光黑平正言嘉者，斯鑑之下也。以皺黃坳垤言佳者，鑒之次也。若皆言嘉及皆言不嘉者，鑒之上也。出膏者光，含膏者皺，宿製者黑，日成者黃，蒸壓則平正，縱之則坳垤，此茶與草木葉一也。茶之否臧，存于口訣。

唐人以對花啜茶爲殺風景，故王介甫詩云「金谷花前莫漫煎」，其意在茶非在茶也。金谷花前，洵不宜矣，若把一甌對山花啜之，當更助風景。

試茶辨茶，必須知茶之病。

茶有九難，一曰造，二曰別，三曰器，四曰火，五曰水，六曰炙，七曰末，八曰煮，九曰飲。陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，羶鼎腥甌非器也，高薪爆炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攬遽非煮也，夏興冬廢非飲也。

劉源長《茶史》卷二《茶效》 宋裴汝《茶述》云：其性精清，其味淡潔，其用滌煩，其功致和，參百品而不混，越衆飲而獨高。烹之鼎水，和以虎形，人人服之，永永不厭。得之則安，不得則病。彼芝术黃精徒云上藥，致效在數十年後，且多禁忌，非此倫也。或曰多飲令人體虛病風。予曰：不然，夫物能祛邪，必能輔正，安有蠲逐衆病而靡保太和哉。

《玉露》云：茶之爲物，滌昏雪滯，於務學勤政，未必無助也。

閩廣嶺南茶，穀雨清明採者，能治痰嗽，療百病。

蒙山上清峰茶最爲難得，多購人力，俟雷發聲，併手採摘，三日而止。若獲一兩，以本處水煎飲，即驅宿疾。二兩輕身，三兩換骨，四兩成地仙矣。

今青州蒙山茶乃山頂石苔，採去其内外皮膜，揉製極勞，其味極寒，清痰第一，又與蜀茶異品者。

茶之别者，有枳殼芽、枸杞芽、枇杷芽，皆治風痰。

劉源長《茶史》卷二《雜録》 《鄴侯家傳》：唐德宗好煎茶加酥椒之類，李泌戲爲詩云：「旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。」

《唐書》：党魯使西番，烹茶帳中，謂番人曰：「滌煩療渴，所謂茶也。」番使曰：「我亦有之。」命取出，指曰：此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。

劉源長《茶史》卷二《誌地》 茶陵州，屬湖廣長沙府，漢縣，以居茶山之陰，故名。

茶王城，屬長沙府，今攸縣，漢茶陵城，今呼爲茶王。

平茶洞，《禹貢》荆梁二州之界，戰國楚黔中地，漢屬武陵，宋置平茶洞，國朝爲平茶洞長官司。

納樓茶甸，雲南臨安府納樓茶甸長官司。

和茶山，屬楚雄府廣通縣。

全茗州，屬廣西太平府，古連國，宋置。

茗盈州，屬廣西太平府，宋置。

隴茗驛，屬廣西太平府羅陽縣。

茶山，屬江西廣信府，城北，陸鴻漸嘗居此。

茶坂，屬福建建寧府，建陽之雲谷，朱文公搆草堂於此。一名茶坡。

茶洋驛，屬延平府南平縣，即劍浦。

茶巖，屬浙江台州府寧海縣，瀕大海，即今蓋蒼山也。陶弘景嘗居此，石上刻真逸二字，即弘景别號也。

茶磨嶼，屬蘇州府，吴山東北，一名楞伽山，一名上方山，其北爲吴王郊臺，其東北爲茶磨嶼。

茶坡，屬淮陰山陽縣南二十里。

《茶經》所載茶陵者，所謂生茶茗者也。臨遂縣有茶溪，永嘉縣東有白茶山。辰州溆浦縣西北無射山，蠻俗當吉慶時，集親族歌舞于山，山多茶樹。

潘永因《宋稗類鈔》卷三一《飲食第五十四》 長沙造茶品極精緻，工直之厚，輕重等白金。士大夫家多有之，置几案間，以相誇侈，初未嘗用也。范蜀公與司馬温公同游嵩山，各携茶以行。温公以紙爲貼，蜀公用小黑木合子盛之。温公見而驚曰：「景仁乃有茶具耶？」蜀公聞其言，留合與寺僧而去。

長沙茶器，精妙甲天下，每副用白金三百星，或五百星。凡茶之具悉備，外則以大銀盒貯之。趙南仲帥潭日，嘗以黃金千兩爲之，以進尚方。穆陵大喜，蓋

內院之工所不能爲也。

惠山泉，頃歲亦可致於汴都，但未免盆盎氣。須用細沙淋過，則如新汲，時號拆洗惠山泉。天台竹瀝水，出於高巖，寺僧斷竹梢屈而取之，若雜以他水，則亟敗。蘇才翁與蔡君謨比茶，蔡茶精，用惠山泉。蘇劣，用竹瀝水煎，方能取勝。

蔡君謨善別茶，後人莫及。建安能仁院，有茶生石縫間，寺僧採造，得茶八餅，號石嵓白。以四餅遺君謨，以四餅密遣人走京師，遺王內翰禹玉。歲餘，君謨被召還闕，訪禹玉。禹玉命子弟於茶筒中選精品碾待君謨。君謨捧甌未嘗，輒曰：「此茶極似能仁石嵓白，公何從得之？」禹玉未信，索茶帖驗之，乃服。王荊公爲小學士時，嘗訪君謨。君謨聞公至，喜甚，自擇絶品茶，親滌器烹點以飲公。公於夾袋中取消風散一撮投茶甌中，併食之，君謨失色。公徐曰：「大好茶味。」君謨大笑，且歎公之真率。

蔡君謨製小團，其品尤精於大團。一日，福唐蔡葉丞秘教召公啜小團。坐久，復有一客至。公啜而味之曰：「非獨小團，兼有大團雜之。」丞驚，呼童詢之。對曰：本碾造二人茶，繼有一客至，造不及，乃以大團兼之。丞神服公之明審。

羅大經《鶴林玉露》曰：余同年李南金云《茶經》以魚目、湧泉、連珠爲煮水之節，然近世瀹茶，鮮以鼎鑊，用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸、二沸、三沸之節。又陸氏之法，以未就茶鑊，故以第二沸爲合量而下，未若以沸湯就茶甌瀹之，則當用背二涉三之際爲合量。乃爲聲辨之詩云：「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車捆載來。聽得松風并澗水，急呼縹色緑瓷杯。」其論固已精矣，然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於老而苦哉。惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘，此南金之所未講者也。因補以一詩云：「松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。」丁晉公有《北(碗)「苑」茶録》三卷，世多指建州茶焙爲北苑，故姚寬《叢語》謂建州龍焙面北，遂謂之北苑。此説非也。宫苑非人主不可稱。按：建茶供御，自江南李氏始，別令取其乳作片，或號曰京挺，的乳，又骨子等，每歲不過五六萬斤，迄今歲出三十餘萬斤，其茶以京挺爲名，又稱北苑，亦以供奉得名可知矣。李氏都建鄴，其苑在北，故得稱北苑。水心有清輝殿，張泊爲清輝殿學士，別置一殿於內，謂之澄心堂，[故李氏有澄心堂]紙。其曰北苑茶，亦猶澄心堂紙耳。李氏集有翰林學士張橋，作《北苑侍宴賦詩序》曰：北苑，皇居之勝槩也。掩映丹闕，縈迴緑波。珍禽異獸充其中，修竹茂林森其後。北山蒼翠，遥臨複道之陰；南内深嚴，近在帷宫之外。陋周王之平圃，小漢武之上林云云。而李氏亦有《御製北苑侍宴詩序》，其畧云：城之北有故苑焉，遇林因藪，未媿於離宫；均樂同歡，尚慚於靈沼。以二序觀之，因知李氏有北苑，而建州造挺茶又始之，因取此名，無可疑者。

方以智《物理小識》卷六《飲食類》 茶。茗載《神農食經》，古荼即茶。《漢志》荼陵音荼。詳《通雅》。韓翃《謝茶啓》云：吴主置茗，晉人分荼。晏子三茗，自古以肰。惟桑苧以製顯耳。宓山約之曰：種以多子，稍長即迭，大即難迭。灌汁遠沁。山宜西南，以受露多也。采宜穀雨前後，羅岭立夏開園。中德曰：雨前芽嫩，摘以指甲，勿傷老節。夏不如春或秋一摘，俗盡下其老葉，以明年再生也。樹老則燒之，其根自發。宜糠與焦土種，惡停水。製有三法，摘葉貫晴，候其發香，熱鍋擣青，使人旁扇，傾出煩挼，再焙至三而燥。一法，沸湯微煠，眼乾，綿紙藉而焙之。一法，蒸葉眼乾，再以火焙。收貫錫餅，或箬藉，或沙甕，罃黏入炭箬封固，倒庋閣上，承以新甎，以溼蒸自上而下也。紙木香藥食檗諸氣，近則受染，慎之哉。中通曰：箬能隔濕，下路方磚奠沙，沙下鋪箬，乃不上潮。故竹絲編箬盛茶，外黏封，不受烟，而近竈閣之不壞。甕泌亦生潤，故用沙甕，以罃磛黏其外最紗。是處産茶，焙製斯異。名茶皆炒，岭以蒸焙。趙長白茶，史載事耳。龍團鳳餅，紫茸驚芽，何爲乎。松蘿去尖與柄與筋，畏其先焦也。炒薪宜枝，不用幹葉。文火武催，急翻半熟爲度，生則黑矣。旁扇祛熱，乃免黄褐。掀出磁盤，尤須急扇，乃重探之，再以文炒或三，乃乾帶潤。覆之則氣罨鬱，更一焙焉。待冷上霜，優劣定於始鐺，清濁係乎未火，確矣。馮可賓曰：白巖、烏瞻、青東、顧渚、篠浦皆岭，而羅氏居小秦王廟後，洞山向陽蒸，以葉之老嫩定蒸之遲速，皮梗碎，色帶赤，其候也太熟失鮮。茶焙，歲修別茶，熏乾，焙簾勿用新竹，烟炭剔去。上摇大扇，火氣旋轉乃匀耳。中履曰：林确叁梅川種茶，亦製岭片。北源藏溪法，六安貢尖，近亦能用諸法。大岭微焙後泡，令先洗葉炒之，香亦相似。山泉上，江水中，井下。山足泉重於頂，砂冽於石。永叔曰：張又新載劉伯芻七等，陸羽語李季卿二十種，多反《茶經》。辨南零特怪，其又新附之耶。王禹偁贊谷簾湯中，能稱三疊。《茶經》忌湍瀑，此非瀑邪，其收潭邪。甕置溪石，紗覆承露，梅雨投伏，龍肝變則火洗可也。《芷園日記》曰：天水都好，須器中久，俟其色變蟲去，色香味始妙，山泉留亦變也。湯最忌烟，紅炭瓦鐺，急扇勿停。小砂壺數具，時分三投。冬下投，春中投，夏上投。何計銀銚龔春邪。蘇廙十六湯，文瀾俊語也。李南金用背二涉三爲合量，羅鶴林欲於松風澗

水後移餅去火而瀹之。羅廩曰：湯老矣去火，何救哉。愚者曰：上池水以淡爲甘，山泉重洌，宜多一沸，沸之與止，代錯無窮，各取當機耳。色白香冲，味恬而滑，絶非草氣，不較花芳，此最上乘。雲林香花收茶，《清閟集》曰：早取將開蕚，入茶封之，烘乾取茶入瓶。久夫綃紙苜花，納茶潤藉紙裹，或瓶收花香，去花貯茶。皆第二義也。許次紓、葉清臣、邢士襄、聞龍、張源諸公箋録，各圖快語，灑濯玄味，須遇其人，自非眠雲漱石，何暇領此哉。姚士麟曰：關中油酥點飲，永順烹以草果，番人膜拜迎茶，此茶馬御史所以設也。馬眼光照人，全身齒少毛附掌粘者無病，上馬給茶百二十斤，中七十，下五十。商每芽引三錢，葉引二錢，闌出者死。漢中野茶，長篦曰篦。上馬給茶十五篦，常馬不過六篦。吴麟長曰：南楚熏曝成茶，且襍樹葉，出塞即香，蓋地寒則草香發，羶酪賴此去病，故賢之。苦蔓出廣蒙頂，乃苔也。普雨茶蒸之成團，狗西番市之，最能化物，與六安同。修江出欒茶，治頭風，乃石楠葉也。

方以智《通雅》卷一四《地輿》　舊名北苑茶，今作北源。丁晉公有《北苑茶録》三卷。世多指建州茶焙爲北苑，故姚寬《叢語》謂建州龍焙面北，遂謂之北苑。此説非也，李氏都建鄴，其苑在北，故得稱北苑。水心有清輝殿，張洎爲清輝殿學士，别置一殿于内，謂之澄心堂，故李氏有澄心堂紙。其曰北苑茶者，是猶澄心堂紙耳。今則徽州松蘿以北源名。

方以智《通雅》卷一四《地輿》　蒙茶在蜀，非山東之蒙也。諺云蒙山頂上茶，乃今雅州之蒙山。唐李德裕入蜀，得蒙餅沃於湯餅，移時盡化。而兖州費縣之蒙山，亦載蒙頂茶，青州蒙陰之蒙山，亦載其巔産茶，乃草藥也。樊曰：《禹貢》蔡蒙，一云蒙在雲南，蔡沈云同在雅，誤。

方以智《通雅》卷三九《飲食》　茶飲之妙，古不如今。元美曰：建州之北苑先春龍焙，洪州之西山白露，鶴嶺，穆州之鳩阬，東川之獸目，綿州之松嶺，福州之柏巖，雅州之露芽，南康之雲居，婺州之舉岩碧乳，宣城之陽坡横紋，饒池之僊芝、福合、禄合、蓮合、慶合，蜀州之雀舌、鳥觜、片甲、蟬翼，潭州之獨行靈草，彭州之僊崖石蒼，臨江之玉津，袁州之金片、緑英，龍安之騎火，涪州之資化，建安之青鳳髓，岳州之黄翎毛，建安之石巖白，岳陽之金膏冷，此唐宋時産茶地及名也。曰唐茶不重建，以建未有奇産也。至南唐初，造研膏，繼造蠟面，又佳者號京挺。宋初置龍鳳模，號石乳，又有的乳，白乳，而蠟面始下矣。丁晉公進龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團。神宗時，復製密雲龍，即東坡供佳客者。哲宗改爲瑞雲翔龍，則益精，而小龍團下矣。徽宗品茶以白茶第一，又制三色細芽，而瑞雲翔龍下矣。宣和庚子，漕臣鄭可聞始創爲銀絲冰芽，蓋將已揀熟芽再剔去，祇取其心一縷，用清泉漬之，光瑩如銀絲，方寸新胯小龍蜿蜒其上，號龍團勝雪，去龍腦諸香。詳趙長白《茶史》。宋黄儒《茶品要録》曰：精者曰鬬，曰亞鬬。《西溪叢話》曰：建茶嫩者曰烏嘴，曰白合，有十綱，以前後分之。郭相奎引《學林新編》曰：茶佳者造於社前，其次火前，謂寒食前，其下則雨前，穀雨前也。齊己詩曰：「高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。」己亦未知社前佳也。今人製茶精不在嫩，故不貴社前火前耳。元美又言：虎丘天池高于岭，而六安龍井下矣。宜興老庵後之岭片，豈非第一乎。六安貢尖多致者不一二掬，更能養人；而又香白若松蘿，則動火矣。蜀之蒙頂，建之的乳，已不必問，又況竊山東之石苔，而元美，無功猶信以爲茶邪。

周亮工《閩小紀》卷上《閩茶》　武彝、劣崱、紫帽、龍山，皆産茶，僧拙于焙，既採則先蒸而後焙，故色多紫赤，只堪供宫中洗濯用耳。近有以松蘿法製之者，即試之，色香亦具足，經旬月，則紫赤如故。蓋製茶者不過土著數僧耳，語三吴之法，轉轉相效，舊態畢露，此須如昔人論琵琶法，使數年不近，盡忘其故調，而後以三吴之法行之，或有當也。

建州貢茶，自宋蔡忠惠始，小龍團亦叛于忠惠，時有士人亦爲此之誚。

龍焙泉，在城東鳳皇山，一名御泉，宋時取此水造茶入貢。

北苑，亦在郡城東，先是建州貢茶，首稱北苑龍團，而武彝石乳之名未著。至元，設場于武彝，遂與北苑併稱，今則但知有武彝，不知有北苑矣。吴越間人，頗不足閩茶，而甚艷北苑之名，不知北苑實在閩也。

御茶園，在武彝第四曲，喊山臺，通仙井，俱在園畔。前朝著令，每歲驚蟄日，有司爲文致祭。祭畢，鳴金擊鼓臺上，揚聲同喊曰：茶發芽。井水既滿，用以製茶上供，凡九百九十斤。製畢，水遂渾濁而縮。

武彝産茶甚多，黄冠既獲茶利，遂徧種之，一時松栝、樵蘇殆盡。及其後，崇安令例致諸貴人，所取不貲，黄冠苦于追呼，盡斫所種武彝真茶，九曲遂濯濯矣。

歙人閔汶水，居桃葉渡上，予往品茶其家，見其水火皆自任，以小酒盞酌客，頗極烹飲態，正如德山擔青龍鈔，高自矜許而已，不足異也。秣陵好事者，嘗誚閩無茶，謂閩客得閔茶，咸製爲羅囊，佩而嗅之，以代旃檀，實則閩不重汶水也。閩客游秣陵者，宋比玉、洪仲章輩，類依附吴兒，强作解事，賤家雞而貴野鶩，宜爲其所誚歟。三山薛老，亦秦淮汶水也，薛嘗言汶水假他味，逼作蘭香，究使茶

之真味盡失，汶水而在，聞此亦當色沮。薛嘗住岑則，自爲剪焙，遂欲駕汶水上。余謂茶以香名，況以蘭香定茶，乃咫尺見也，頗以薛老論爲善。

前朝不貴閩茶，即貢者，亦只備宮中浣濯甌盞之需。貢使類以價貨京師所有者納之，間有採辦，皆劍津廖地産，非武彝也，黄冠每市山下茶，登山貿之。

閩人以粗甕膽瓶貯茶，近鼓山支提新茗出，一時學新安，製爲方圓錫具，遂覺神采奕奕。

天姥山茶，名緑雪芽。

閩酒數郡如一，茶亦類是。今年余得茶甚夥，學坡公義酒事，盡合爲一，然與未合無異也。

蔡忠惠《茶録》石刻，在甌寧邑庠壁間，予五年前，搨數紙寄所知，今漫漶不如前矣。

延郡呼製茶人爲碧竪，富沙陷後，碧竪盡在緑林中矣。

崇安殷令招黄山僧，以松蘿法製建茶，堪並駕。今年余分得數兩，甚珍重之，時有武彝松蘿之目。

鼓山半巖茶，色香風味，當爲閩中第一，不讓虎邱、龍井也。雨前者，每兩僅十錢，其價廉甚。一云前朝每歲進貢，至楊文敏當國，始奏罷之。然近來官取，其擾甚于進貢矣。

張燮《東西洋考》卷二《西洋列國考・暹羅・物産》 孩兒茶。《本草綱目》：一名烏爹泥，曰出暹羅諸國，是細茶末，入竹筒中，堅塞兩頭，埋汙泥溝中，日久，取出搗汁，熬制成塊，小而潤澤者爲上，大而焦枯者次之。

張燮《東西洋考》卷四《西洋列國考・啞齊・物産》 孩兒茶。即烏爹泥，《本草》一名烏爹泥，或作烏丁，皆夷語，無正字。

陳鑑《虎丘茶經注補》 陳子曰：陸桑苧翁《茶經》漏虎丘，竊有疑焉。陸嘗隱虎丘者也，井焉泉焉，品水焉，茶何漏？曰非漏也，虎丘茶自在經中，無人拈出耳。予乙未遷居虎丘，因注之補之，其於《茶經》無以别也，仍以注補别之，而經之十品備焉矣，桑苧翁而在，當啞然一笑。

一之源

〔經〕茶樹如瓜蘆。〔注〕瓜蘆，苦栎也，廣州有之，葉與虎丘茶無異。但瓜蘆苦耳。花如白薔薇。〔注〕虎丘茶，花開比白薔薇而小，茶子如小彈。上者生爛石，中者生礫壤。〔注〕虎丘茶園在爛石礫壤之間。野者上，園者次，〔注〕虎丘野而園。宜陽崖陰林。〔注〕虎丘之西，正陽崖陰林。紫者上，緑者次，筍者上，芽者次，葉卷上，葉舒次。〔注〕虎丘紫緑，筍芽卷舒皆上。

〔補〕鑑親采數嫩葉，與茶侶湯愚公小焙烹之，真作荳花香，昔之鬻虎丘茶者，盡天池也。

二之具

〔經〕籯、篚，筥以竹織之，茶人負以采茶。〔注〕虎丘山下竹佳籯，小僧人即茶人。

竈、釜、甑、〔注〕虎丘焙茶同。杵臼、碓、規模棬、承臺、礎碾、〔注〕唐宋製茶屑同，今葉茶不用。筴莉筹筴，以小竹長三尺，軀二尺五寸，柄五寸，篾織方眼，四者大小不一，以别茶也。〔注〕虎丘同。棚一曰棧，以木構於焙上，編木兩層以焙。〔注〕虎丘同。茶半乾，貯下層，全乾升上層。〔注〕虎丘同。串一斤爲上，串半斤爲中，串四兩爲小串。〔注〕串一作穿，謂穿而掛之，虎丘同。育，以木爲之，以竹編，中有棧，上有覆，下有牀，旁有門，中置一器，貯煨火，令煴煴然。江南梅雨時，燥之以炭火。〔注〕虎丘同。

三之造

〔經〕凡采茶在二三四月間，茶之筍者，生爛石上，長四五寸，若薇蕨始抽，凌露采之。茶之芽，發於叢薄之上，有三枝四枝五枝者，選中枝顛拔佳。其日有雨不采，晴有雲氣不采。采之，蒸之，焙之，穿之，封之，茶其乾矣。〔注〕：與虎丘采焙法同，但陸經有擣之拍之，今不用。茶有千萬狀，如胡人鞾者蹙縮者，犀牛臆者廉襜者，浮雲出山者輪囷者，輕颸拂水者涵澹然，此皆茶之精腴。有如竹籜者，其形籠筵然。有如霜荷者，厥狀委萃然。此皆茶之瘠老，自胡鞾至於霜荷，八等。出膏者光，含膏者皺。宿製則黑，日成則黄。蒸壓則平正，縱之則圮垤。〔注〕虎丘之品，真如胡鞾，至沸水製之，精粗存乎其人。

〔補〕黄儒《茶録》：一戒采造過時，二戒白合盜葉，三戒入雜，四戒蒸不熟及過熟。〔注〕穀雨後謂之過時，茶芽有雨，小葉抱白，是爲盜葉，雜以楊柳柿，是爲入雜。

四之水

〔經〕泉水上，天雨次，井水下。〔注〕虎丘石泉，自唐而後，漸以填塞，不得爲上，而憨憨之井水，反有名。

〔補〕劉伯芻《水記》，陸鴻漸爲李季卿品虎丘劍池石泉水第三，張又新品劍池石泉水第五。

《夷門廣牘》謂虎丘石泉，舊居第三，漸品第五，以石泉泓渟，皆雨澤之積，滲竇之潢也。況闔廬墓隧，當時石工多閟死，僧衆上栖，不能無穢濁滲入，雖名陸

羽泉，非天然水，道家服食禁屍氣也。

鑑欲濬劍池之水，鑿小渠流入雀澗，則泉得流而活矣。李習之謂劍池之水不流爲恨事，然哉。

五之煮

〔經〕山水乳泉，石泓漫流者，可以煮茶。〔注〕陸羽來吴時，劍池未塞，想其涓涓之流，今不堪煮。湯之候，初曰蝦眼，次曰蟹眼，次曰魚眼，若松風鳴，漸至無聲。〔注〕蝦蟹魚眼，言鍑内水沸之狀也。聲如松濤，漸緩則火候到矣，過此則老。勿用膏薪爆炭。〔注〕乾炭爲宜，乾松葉尤妙。

〔補〕《蘇廣傳》：湯者茶之司命，若名茶而濫觴，則與凡茶無異。故煎有老嫩，注有緩急，無過不及，是爲茶度。

陸平泉《茶寮記》：茶用活火，候湯眼鱗鱗起，沫餑鼓泛，投茗器中。初入湯少許，使湯茗相投，即滿注，雲脚漸開，乳花浮面，則味全。蓋唐宋茶用團餅碾屑，味易出，今用葉茶，驟則味乏，過熟則昏濁沉滯矣。

〔經〕器用風爐、炭檛、鍑、火夾、紙袋、都籃、漉水囊、瓢、盌、滌巾。

〔補〕：錫瓶，宜興壺，粗泥細作爲上。甌蓋，哥窑，厚重爲佳。瓶壺用草小薦，防焦漆几。

六之飲

〔經〕茶有九難，曰造，曰别，曰器，曰火，曰水，曰炙，曰末，曰煮，曰飲。陰採夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，羶鼎腥甌非器也，膏薪爆炭非火也，飛灘壅潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非末也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。

〔注〕今不用末，當改曰紙包甕貯非藏也。

〔補〕陸平泉《茶寮記》：品茶非漫浪，要須其人與茶品相得，故其法獨傳於高流隱逸，有雲霞泉石，磊塊胸次者。

陳眉公《秘笈》：凉臺静室，明窻净几，僧寮道院，竹月松風，晏坐行吟，清談把卷，茶候也。翰卿墨客，緇流羽士，逸老散人，或軒冕而超軼世味者，茶侣也。

高深甫《八牋》：飲茶一人獨啜爲上，二人次之，三人又次之，四五六人，是名施茶。

鑑謂飲茶如飲酒，其醉也非茶。

七之出

〔經〕浙西産茶，以湖州顧渚上，常州陽羨次，潤州傲山又次，蘇州洞庭山下。〔注〕不言蘇州虎丘，止言洞庭山，豈羽來時，虎丘未有名耶。

〔補〕《姑蘇志》：虎丘寺西産茶。〔注〕虎丘寺西，去劍池不遠，天生此茶奇，且手掌之地，而名聞於四海又奇。

唐張籍《茶嶺詩》，有「自看家人摘，尋常觸露行」之句。朱安雅以爲今二山門西偏本名茶嶺，今稱茶園。張文昌居近虎丘，故看家人摘茶。又可見唐時無官封茶地。

八之事

〔經〕《吴志・韋曜傳》：曜飲酒不過二升，皓初禮曜，常密賜茶荈以代酒。又劉琨與兄子南兖州刺史演書，吾體中憒悶，常仰吴茶，汝可置之。

〔補〕鑑按：《茶經》七之事多不備，如王褒《僮約》，武陽販茶。許慎《説文》茗，茶芽也。張華《博物志》飲真茶者少眠。沈懷遠《南越志》茗苦澀謂之過羅。四事在唐以前，而羽失載。羽同時常伯熊，臨淮人，御史大夫李季卿次臨淮，知伯熊善煮茶，召之。伯熊執器而前，季卿再舉盃。至江南，聞羽名，亦召之。羽衣野服而入，季卿不爲禮，羽因作《毁茶論》，爲季卿也。國初，天台起雲禪師住虎丘，種茶。徐天全自金齒謫回，每春末夏初，入虎丘開茶社。吴匏菴爲翰林時，假歸，與石田遊虎丘，采茶手煎對啜，自言有茶癖。文衡山素性不喜楊梅，客食楊梅時，乃以虎丘茶陪之。羅光璽作《虎丘茶記》，嘲山僧有替身茶。宋懋澄欲伐虎丘茶樹。

鍾伯敬與徐元歎，有虎丘茶訊，謂兩人交情，數千里以買茶爲名，一年通一信，遂成故事。伯敬築室竟陵，云將老焉，遠遊無期，呼元歎賈餘力一往。元歎有荅茶訊詩。醉翁曰：茶樹一種入地，不可移，移即死，故男女以茶聘。朋友之交亦然。鍾徐茶訊，是之取耳。聞元歎有奠茶文，譚友夏《冬夜拜伯敬墓》詩云：「姑蘇徐逸士，香雨祭茶時。」又有詩寄元歎云：「河上茶繁多有淚，吴天茶老久無香。」正感二子之交情也。

九之撰

〔經〕鮑令暉有《香茗賦》。

〔補〕宋姑蘇女子沈清友，有《續鮑令暉香茗賦》。見楊南峰《手鏡》。

鑑有《虎丘茶賦》。見賦部。

唐韋應物《喜武丘園中茶生》詩：「潔性不可污，爲飲滌塵煩。此物信靈味，本自出仙源。聊因理郡餘，率爾植山園。喜隨衆草長，得與幽人言。」

張籍《茶嶺詩》：「紫芽連白葉，初向嶺頭生。自看家人摘，尋常觸露行。」

陸龜蒙《煮茶詩》：「閒來松間坐，看煮松上雪。時於浪花生，併下藍英末。傾餘精英健，忽似氛埃滅。不合別觀書，但宜窺玉札。」

皮日休《和煮茶詩》：「香泉一合乳，煎作連珠沸。時看蟹眼濺，乍見魚鱗起。聲疑松帶雨，餅恐生烟翠。尚把瀝中山，必無千日醉。」鑑按：皮、陸茶詠各十首，俱詠顧渚，非詠虎丘也。但二公俱踪跡虎丘，摘其一以存虎丘茶事。

國初，王璲《贈天台起雲禪師住虎丘種茶》詩：「上人住孤峰，清閒有歲月。袖帶赤城霞，眉端凝古雪。種茶了一生，經綸入萌蘖。斯知一念深，於義亦超絶。」

羅光璽《觀虎丘山僧采茶作詩寄沈朗倩》云：「晚塔未出烟，曉光猶讓露。僧雛啓竹扉，語響驚茶寤。雲摘手知肥，衲裹香能度。老僧是茶佛，須臾畢茶務。空水澹高情，欲飲仍相顧。山鳥及閒啼，松花壓庭樹。」

陳鑑《補陸羽採茶詩并序》：陸羽有泉井，在虎丘，其旁産茶，地僅畝許，而品冠乎羅岕松蘿之上。暇日游觀，憶羽當日必有茶詩，今無傳焉。因爲補作云：「物奇必有偶，泉茗一齊生。蟹眼聞煎水，雀芽見鬬萌。石梁苔齒滑，竹院月魂清。後雨風流盡，松濤夜夜聲。」

鍾惺《虎丘品茶詩》：「水爲茶之神，飲水意良足。但問品泉人，茶是水何物。」「飲罷意爽然，香色味焉往。不知初啜時，何從寄遐想。」「室香生爐中，爐寒香未已。當其離合間，可以得茶理。」

崔浩《封茶寄文祠部詩》：「細摘春旗和月焙，晨興封裹寄東曹。秋清亦可助佳興，白舫青簾山月高。」

劉鳳《虎丘采茶曲》：「山寺茶名近更聞，采時珍重不盈斤。直輸華露傾仙掌，浮沫春磁碎白雲。」

陳鑑《虎丘試茶口號》：「蟹眼正翻魚眼連，拾燒松子一條烟。攜將第一虎丘品，來試慧山第二泉。」

吴士權《虎丘試茶詩》：「虎丘雪嶺細如針，豈莢雲腴價倍金。後蔡前丁渾未識，空從此苑霧中尋。」「響停唧唧砌蟲餘，□□吹雲繞竹廬。泉是第三茶第一，仙芽傳裏未曾書。」

朱隗《虎丘采茶竹枝詞》：「鐘鳴僧出亂塵埃，知是監司官長來。攜得梨園高置酒，閶門留着夜深回。」「官封茶地雨泉開，皂隸衙官攪似雷。近日正堂偏體貼，監茶不遣掾曹來。」「茶園掌地産希奇，好事求真貴不辭。辨色嗔香空賞鑒，那知一樣是天池。」

十之圖

〔經〕以素絹或四幅，或六幅，分題寫之，陳諸座隅，則茶之源、之具、之造、之木、之煮、之飲、之出、之事、之撰，俱在圖中，目擊而存。

〔補〕李龍眠有虎丘采茶圖，見題跋。沈石田爲吴匏菴寫虎丘對茶坐雨圖，今在王仲和處。王仲山有虎丘茗椀旗槍圖敘。沈石天每寫虎丘圖，四面不同，春山秋樹，夏雲冬雪，種種奇絶。鑑兹補陸不圖而圖，庶不没虎丘茶事。

陳絳《金囊子下篇》卷四四　蒙山茶最佳。凡莽茗木生，而青郡屬之蒙山茶獨産頂石上若苔，采而乾之以入沸，色味香皆絶，真殊品也。世傳「楊子江心水，蒙山頂上茶」之句。而宋范景仁《東齋紀事》稱蜀茶數處，雅州蒙頂最佳，其生最晚，在春夏之交，方生則雲霧覆其上，若有神物護持之。《晁氏客語》亦稱雅州蒙山常陰雨，謂之漏天，産茶最佳，味如建品。竟不知昔詩所稱蒙山茶配合江心水者，定是誰茶也。

張岱《陶菴夢憶》卷三《蘭雪茶》　日鑄者，越王鑄劍地也，茶味稜稜，有金石之氣。歐陽永叔曰：「兩浙之茶，日鑄第一。」王龜齡曰：「龍山瑞草，日鑄雪芽。」日鑄名起此。京師茶客有茶則至，意不在雪芽也，而雪芽利之，一如京茶式，不敢獨異。三娥叔知松羅焙法，取瑞草試之，香撲洌。余曰：瑞草固佳，漢武帝食露盤無補多欲。日鑄茶藪，牛雖瘠償於豚上也。遂募歙人入日鑄，扚法、掐法、挪法、撒法、扇法、炒法、焙法、藏法，一如松蘿。他泉瀹之，香氣不出，煮褁泉投以小罐，則香太濃郁。雜入茉蕊，再三較量，用廠口瓷甌淡放之，候其冷，以旋滾湯衝瀉之，色如竹籜方解，緑粉初勻，又如山窗初曙，透紙黎光。取青妃白傾向素瓷，真如百莖素蘭仝雪濤並瀉也。雪芽得其色矣，未得其氣，余戲呼之蘭雪。四五年後，蘭雪茶一閧如市焉。越之好事者不食松蘿，止食蘭雪。蘭雪則食，以松蘿而纂蘭雪者亦食，蓋松蘿貶聲價俯就蘭雪，從俗也。乃近日徽歙間，松蘿亦改名蘭雪，向以松蘿名者，封面係換，則又奇矣。

顧炎武《日知録》卷七《茶》　茶字自中唐始變作茶，其説已詳之《唐韻正》。按：《困學紀聞》茶有三，「誰謂荼苦」，苦菜也。「有女如荼」，茅秀也。「以薅荼蓼」，陸草也。今按：《爾雅》荼、蔎字凡五見，而各不同。釋草曰荼，苦菜。注引《詩》「誰謂荼苦，其甘如薺」。疏云：此味苦，可食之菜。《本草》：一名選，一

名游冬。《易緯・通卦驗玄圖》云：苦菜生於寒秋，經冬歷春乃成。《月令》「孟夏，苦菜秀」是也。葉似苦苣而細，斷之有白汁，花黃似菊，堪食但苦耳。又曰：蔎，荼，茶。注云即艿。疏云：按：《周禮》掌茶，及《詩》「有女如荼」，皆云荼，茅秀也。蔎也，荼也，其別名。此二字皆从草从余。又曰荼，虎杖。注云：似紅草而麤大，有細刺可以染赤。疏云：荼一名虎杖。陶注《本草》云：田野甚多，壯如大馬蓼，莖斑而葉圓是也。又曰：荼，委葉。注引《詩》：「以茷荼蓼。」疏云：荼，一名委葉。王肅說《詩》云：荼，陸穢草。然則荼者，原田蕪穢之草，非苦菜也。今《詩》本茷作薅。此二字皆从草从涂。《釋木》曰：檟，苦荼。注云：樹小如梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今呼早采者爲茶，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。此一字亦从草从余。今以《詩》攷之，《邶・谷風》之荼苦，《七月》之采荼，《縣》之堇荼皆苦采之荼也。《詩》采苦采苦，傳：苦，苦采。《正義》曰：此荼也。陸璣云：苦采生山田及澤中，得霜恬肥而美，所謂堇荼如飴。《內則》云，濡豚包苦。用苦菜是也。又借而爲荼毒之荼。《桑柔》《湯誥》皆苦菜之荼也。《夏小正》取荼蔎。《周禮》地官掌荼儀。《禮・既夕禮》：茵著用荼，實綏澤焉。《詩・鴟鴞》：捋荼，傳曰：荼，荼苕也。《正義》曰：謂亂之秀穗。茅亂之秀，其物相類，故皆名荼也。茅秀之荼也，以其白也而象之。「出其東門，有女如荼。」《國語》：吳王夫差萬人爲方陳，白常白旗，素甲白羽之矰，望之如荼。《考工記》：望而眡之，欲其荼白。亦茅秀之荼也。《良耜》之荼蓼，委葉之蒸也。唯虎杖之蒸，與檟之苦荼，不見於《詩》《禮》。而王褒《僮約》云：陽武買荼。張載《登成都白菟樓詩》云：芳荼冠六清。孫楚詩云：薑桂荼荈出巴蜀。《本草衍義》：晉溫嶠上表，貢荼千斤，茗三百斤。是知自秦人取蜀，而後始有茗飲之事。

王褒《僮約》前云鳧鷖烹荼，後云陽武買荼。注：以前爲苦菜，後爲茗。

《唐書・陸羽傳》：羽嗜荼，自此後荼字減一畫爲茶。著經三篇，言荼之原、之法、之具尤備，天下益知飲荼矣。有常伯熊者，因羽論復廣著荼之功，其後尚荼成風。時回紇入朝，始驅馬市荼。至明代設荼馬御史。而《大唐新語》言右補闕綦毋奠性不飲荼，著《荼飲序》曰：釋滯消壅，一日之利暫佳，瘠氣侵精，終身之害斯大。獲益則功歸荼力，貽患則不謂荼災。豈非福近易知，害遠難見。宋黃庭堅《荼賦》亦曰：寒中瘠氣莫甚於荼，或濟之鹽，勾賊破家。今南人往往有荼癖，而不知其害，此亦攝生者之所宜戒也。

褚人穫《堅瓠三集》卷四《茶瓶湯候》　《鶴林玉露》載李南金《煮茶詩》云：「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車捆載來。聽得松風并澗水，急呼縹色綠瓷杯。」其論固已精矣，然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於老而苦哉。惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘。此南金之所未講者也，因補以詩云：「松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。」煎茶初滾曰蟹眼，漸大曰魚眼，故俗以未滾者爲盲湯。

褚人穫《堅瓠廣集》卷四《團茶充貢》　世言團茶始於丁晉公，前此未有也。慶曆中，蔡君謨爲福建漕使，更製小團以充歲貢。元豐初下建州，又製密雲龍以獻，其品高於小團，而製益精矣。曾文昭詩云：「莆陽學士蓬萊仙，製成月團飛上天。」又云：「密雲新樣真可喜，名出元豐聖天子。」論者謂君謨學行政事，高出一世，獨貢茶一事，比於宦官宮妾之愛君，而閩人歲勞費於茶，貽禍無窮。蘇長公亦以進茶譏君謨，有前丁後蔡之言云。

褚人穫《堅瓠補集》卷三《餉茶詩》　陸起頑先生世廉《餉茶詩》云：「瓦壺欲燥爐烟冷，汲得清泉思瀹茗。岕葉收藏動隔年，色香已散存枯梗。春深穀雨正新晴，屋角鈎輈鳥美聲。讀倦不禁消渴甚，雅懷玉露吸金莖。山中一夜驚雷莢，處處春雲披綠葉。倒篋傾筐摘取歸，焙來不失盧仝法。蒙君遺我小團龍，絶世珍奇出草叢。幽冷自來同氣味，啓封如與故人逢。呼童拂拭安折脚，火候還叫細斟酌。蟹眼初生雪浪翻，淳甌淺碧堪奴酪。夢迴酒醒欝無聊，頻啜愁中意亦消。解道茗柯多妙理，茶星燁燁耿清宵。」

吳景旭《歷代詩話》卷一甲集上之上《三百篇・荼苦》　車若水曰：《詩》「誰謂荼苦，其甘如薺」。荼，苦菜也。《周禮》掌荼以供喪事，取其苦也。東坡詩：「《周詩》記苦荼，茗飲出近世。」乃以今之荼爲荼。荼，今人以清頭目，自唐以來上下好之，細民亦日數椀，豈是荼也。

吳旦生曰：《本草》：茗，苦荼。《爾雅》：檟，苦荼。注云：樹小似梔子，今呼早采者爲荼，晚采者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。《說文》：苦荼，荼也。徐鉉云：此即今之荼字。趙凡夫云：木而從草，短同於草也。茗，荼芽也，古不食其芽，故九經無荼字，凡荼皆苦荼也。《嚴氏詩緝》云：詩有三荼，一曰苦荼，「誰謂荼苦」，「堇荼如飴」是也。二曰檟草，「以薅荼蓼」是也。三曰英荼，「有女如荼」是也。王勉夫則言荼有數種，非一端也。《詩》曰「誰謂荼苦，其甘如薺」者，乃苦菜之荼，如今苦苣之類。《周禮》掌荼，《毛詩》「有女如荼」者，乃苕荼之荼

也。正荏苒之屬。惟茶檟之茶，乃今之茶也。據此，則茶之種類有異，而苦茶之爲茶，自古爲然矣。東坡謂《周詩》記則不辨其種，而若水以爲茶不可言茶，只是不多讀書耳。

吳景旭《歷代詩話》卷五五辛集上之上《茶品》　《學林新編》曰：茶之佳品，造在社前，其次則火前，其下則雨前，謂穀雨前也。佳品其色白，若碧綠者乃常品也。茶之佳品，芽蘗細微，不可多得。若取數多者，皆常品也。茶之佳品，皆點啜之。其煎啜之者，皆常品也。齊己《茶詩》曰：「甘傳天下口，貴占火前名。」又曰：「高人愛惜藏嵓裏，白甌封題寄火前。」丁謂《茶詩》曰：「開緘試新火，須汲遠山泉。」凡此皆言火前，蓋未知社前之品爲佳也。鄭谷《茶詩》曰：「入坐半甌輕泛綠，開緘數片淺含香。」鄭雲叟《茶詩》曰：「惟憂碧粉散，嘗見綠花生。」沈存中《論茶》謂「黃金碾畔綠塵飛，碧玉甌中翠濤起」，宜改綠爲玉，翠爲素。此論可也。而舉「一夜風吹一寸長」之句，以爲茶之精美，不必以雀舌、鳥觜爲貴。今按：茶至於一寸長，則其芽葉大矣，非佳品也，存中此論曲矣。盧仝《茶詩》曰：「開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。」薛能《謝劉相公寄茶詩》曰：「兩串春團敵夜光，名題天柱印維揚。」茶之佳品，珍踰金玉，未易多得，而以三百片惠盧仝，以兩串寄薛能者，皆下品可知也。齊己詩曰：「角開香滿室，爐動綠凝鐺。」丁謂詩曰：「未細烹還好，鐺新味更全。」此皆煎啜之也。煎啜之者，非佳品矣。唐人於茶雖有陸羽爲之說，而持論未精。至今朝蔡君謨《茶錄》既行，則持論精矣。以《茶錄》而合前賢之詩，皆未知佳味者也。

吳旦生曰：唐以前貴蜀茶。孫楚歌云：「茶出巴蜀。」張孟陽《登成都樓詩》：「芳茶冠雲情，溢味播九區。」然蜀中數處產茶，雅州蒙山上有五頂，各有茶園，其中頂曰上清峯最佳，生最晚，在春夏之交，其地即《書》所謂「蔡蒙旅平」也。唐時，湖州紫筍入貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，後分賜近臣。義興初無貢，自李栖筠進萬兩，遂爲貢。玉川子所謂「天子未嘗陽羨茶，百草不敢先開花」也。陸羽《茶經》云：浙品以湖州爲上，常州次之。湖州生長城縣顧渚山中，常州義興縣生君山懸脚嶺北峰下。蓋湖、常二境相接，采茶時，兩郡守畢至，最爲盛會。杜牧詩：「溪盡停蠻棹，旗張卓翠苔。柳村穿窈窕，松澗渡喧豗。」劉禹錫詩：「何處人間似仙境，春山携妓采茶時。」蓋草茶盛於兩浙，以浙東有日注也。至江南李氏漸貴建茶，始有團圈之製，而大小龍團始於丁謂，而成於蔡襄。東坡詩：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。」然北苑，官焙也，漕司歲以入貢，茶爲上。壑源，私焙也，土人亦入貢，茶爲次。二焙相去三四里間。若沙溪，外焙也，與二焙相去隔一溪，茶爲下。山谷詩：「莫遣沙溪來亂真。」官焙造茶，在驚蟄後三日興工採摘，是時芽已一槍，閩中地暖如此。

唐子西《鬬茶記》云：唐相李衛公好飲惠山泉，置驛傳送，不遠數千里。而近世歐陽少師作《龍茶錄序》稱嘉祐七年，親享明堂，致齋之夕，始以小團分賜二府，人給一餅，不敢碾試，至今藏之，時熙寧元年也。吾聞茶不問團銙，要之貴新。水不問江井，要之貴活。千里致水，真僞固不可知。就令識真，已非活水。自嘉祐七年壬寅至熙寧元年戊申，首尾七年，更閱三朝，而賜茶猶在，豈復有茶味哉。

《鶴林玉露》云：李南金謂《茶經》以魚目、湧泉、連珠爲煮水之節。然近世瀹茶鮮以鼎鑊，用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸、二沸、三沸之節。又陸氏之法，以未就茶鑊，故以第二沸爲合量而下，未若以今湯就茶甌瀹之，則當用背二涉三之際爲合量，乃爲聲辨之。《詩》云：「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車捆載來。聽得松風并澗水，急呼縹色綠瓷杯。」其論固已精矣。然瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於老而苦哉。惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘。此南金之所未講者也，因補以詩云：「松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。」《因話錄》云：李約性嗜茶，能自煎。謂人曰茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之熄者也。

蔡君謨《茶錄》云：藏茶宜箬葉而畏香藥，喜溫燥而忌濕冷。故收藏之家，以箬葉封裹入焙中，兩三日一次，用火常如人體溫，溫則禦濕潤。若火多則茶焦，不可食。《歸田錄》云：洪州雙井白芽漸盛，近歲製作尤精，囊以紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用辟暑濕之氣。

曹溶《倦圃莳植記》卷上《論木第二》　吳中茶，虎丘爲聖，天池爲賢，取本山上堆高即家園，亦可植，摘鮮旋用，便能撮虎丘天池於掌中矣。花如白玉，而心有蜜珠，亦一奇也。定品爲木之庚。雖然，新茶首薦，雖讓本山；而常用益人，却宜顧諸。生與熟既殊甘苦，而蒸與炒又分燥潤，如人飲水，冷煖自知。

庭槐緑陰，盛夏翠幕，花實並收，可染可藥，葉製冷淘，杜陵飽嚼，定品爲木之辛。

曹溶《倦圃莳植記》卷上《論花第三》　茶之粗而真者，價廉易辦，祇乏甘香

耳。每壺加甘菊花三五朵，便甘香悉備，更能以缸甃蓄天雨水，則惠山即在目前，此寒素所能致也。吾嘗擬拈出此類，爲簞瓢樂一集，姑俟之。

張岱《夜航船》卷二《地理部》　龍焙泉，建寧鳳凰山下，一名御泉。宋時，取此水造茶入貢。

張岱《夜航船》卷一一《日用部・茶》　成湯作茶，黄帝食百草，得茶解毒。晉王蒙、齊王肅，始習茗飲。三代以下，炙茗菜或煮羹。錢起、趙莒爲茶會，唐陸羽始著《茶經》，創茶具，茶始盛行。唐常袞，德宗時人，刺建州，始蒸焙研膏。宋鄭可聞剔銀絲爲水牙，始去龍腦香。唐茶品陽羨爲上，唐末北苑始出。南唐始率縣民采茶，北苑造膏茶臘面，又京鋌最佳。宋太宗始制龍鳳模，即北苑時造團茶，以別庶飲，用茶碾。今炒製用茶芽，廢團。王涯始獻茶，因命涯榷茶。唐回紇始入朝市茶。宋太祖始禁私茶，太宗始官場貼射，徐改行交引。宋始稱絶品茶曰鬪，次亞鬪，始制貢茶，列粗細綱。

蒙山茶。蜀蒙山頂上茶多不能數片，極重於唐，以爲仙品。今之蒙茶乃青州蒙陰山石上地上地衣，味苦而性寒，亦不易得。

密龍雲。東坡有密雲龍茶，極爲甘馨。時黄、秦、黿、張，號蘇門四學士，子瞻待之厚，每來必令侍妾朝雲取密雲龍飲之。

天柱峯茶。李德裕有親知授舒州牧，李曰到郡日，天柱峯可惠三四角。其人輒獻數觔，李却之。明年罷郡，用意精求，獲數角投之。贊皇閱而受之曰：此茶可消酒肉毒。乃命烹一甌沃于内，以銀合閉之。詰旦開視，其肉已化爲水矣。衆服其廣識。

驚雷莢。覺林院僧志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。客赴茶者，皆以油囊盛餘瀝以歸。

石巖白。蔡襄善别茶，建安能仁寺有茶生石縫間，名石巖白。寺僧遣人遺内翰王禹玉。襄至京訪禹玉，烹茶飲之。襄捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁寺石巖白，何以得之？」禹玉歎服。

仙人掌。荆州玉泉寺近清谿諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流，其水邊處處有茗艸羅生，枝葉如碧玉，拳然重疊，其狀如手，號仙人掌，蓋曠古未睹也。惟玉泉真公常採而飲之，年八十餘，顔色如桃色。此茗清香酷烈，異于他産，所以能還童振枯，扶人壽也。

水厄。晉司徒長史王蒙好飲茶，客至，輒命飲。士夫皆患之，每欲往候，必曰今日有水厄。

湯社。和凝在朝，率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰罰，號爲湯社。

茶茗戰。建人以鬪茶爲茗戰。

盧仝七椀。盧仝歌：一椀喉吻潤，二椀破孤悶，三椀搜枯腸，惟有文字五千卷。四椀發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。五椀肌骨清，六椀通仙靈，七椀吃不得也，惟覺兩腋習習清風生。

九難。《茶經》言茶有九難，陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非别也，羶鼎腥甌非器也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟内生非湯也，碧粉縹塵非茶也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。

龍鳳團。古人以茶爲團餅，上印龍鳳文。供御者以金粧龍鳳，凡八餅重一斤。慶曆間，蔡君謨始造小片，凡二十片重一斤。天子每南郊致祭，中書、樞密院各賜一餅，宫人鏤金其上。

茶異名。《國史》：劍南有蒙頂石花，湖州有霍山嫩笋，峽州有碧澗明月。露芽。陶弘景《祼録》：蜀雅州蒙山上頂有露芽，火前者最佳，火後者次之。火謂禁火，寒食節也。

雪芽。越郡茶有龍山瑞草、日鑄雪芽。歐陽永叔云：兩浙之茶，以日鑄爲第一。

周象明《事物攷辨》卷五九《飲食》　茶名

王氏名槓，元人。《農書》：《茶經》云一曰茶，二曰檟，三曰蔎，舒列切四曰荈，五曰荼。早採曰茶，次曰檟，至于荼則老葉矣。茶蓋以早爲貴也。

皋盧

《癸辛襍識》：皋盧，茶名也。皮日休云，有盆前皋盧。

茶經茶訣

《升菴集》：陸龜蒙嗜茶，作《品茶》一書，繼《茶經》《茶訣》之後。註云：《茶經》陸羽撰，《茶訣》釋皎然撰。《茶經》云：《方言》蜀南人謂茶曰蔎。

密雲龍

《東坡詩話》：東坡有密雲龍，山谷有焙雲龍，皆茶名也。

明按：丁晉公造龍鳳團，至蔡君謨又進小龍團，神宗時，復製密雲龍。哲宗改爲瑞雲翔龍，則益精矣。

雀舌

《夢溪筆談》：茶芽，古人謂之雀舌、麥顆，言其至嫩也。

酪奴

《山堂肆攷》：王肅好茗汁，而不好酪漿，曰惟酪不中與茗爲奴。彭城王乃呼茗爲酪奴，與肅正相反。

明按《後魏録》云：瑯琊王肅仕南朝，好茗飲蓴羹。及還北地，又好羊肉酪漿。或問茗何如酪，肅曰茗不堪與酪爲奴。

龍鳳團

《方輿勝覽》：建寧産茶，宋咸平中，丁謂爲本路漕監，造御茶，進龍鳳團。

茶槍

《方輿勝覽》：王介甫送元厚之詩：新茗齋中試一旗。茶芽謂之一槍一旗。明按：《歸正集》云：茶芽有數品，最上曰小芽，如雀舌鷹爪。次曰中芽，乃一芽帶一葉，號一槍一旗。次曰紫芽，一芽帶兩葉，號兩旗一槍。其帶三四葉者皆老矣。

蒙頂茶

同上：雅州蒙山之頂，産茶最香，受陽氣全故也。文彦博《謝人惠蒙頂茶詩》云：舊譜最稱蒙頂味，露芽雲液勝醍醐。

冒襄《岕茶彙鈔》 環長興境産茶者曰羅嶰，曰白巖，曰烏瞻，曰青東，曰顧渚，曰篠浦，不可指數，獨羅嶰最勝。環嶰境十里而遥爲嶰者，亦不可指數。嶰而曰岕，兩山之介也。羅氏居之在小秦王廟後，所以稱廟後羅岕也。洞山之岕，南面陽光，朝旭夕輝，雲滃霧涬，所以味迥别也。

産茶處，山之夕陽，勝於朝陽，廟後山西向，故稱佳，總不如洞山南向受陽氣特專，足稱仙品。

茶産平地，受土氣多，故其質濁。岕茗産於高山，渾是風露清虚之氣，故爲可尚。

茶以初出雨前者佳，惟羅岕立夏開園，吴中所貴梗夠葉厚，有蕭箬之氣。還是夏前六七日如雀舌者佳，最不易得。

江南之茶，唐人首稱陽羨，宋人最重建州，于今貢茶，兩地獨多。陽羨僅有其名，建州亦非最上，惟有武夷雨前最勝。近日所尚者，爲長興之羅岕，疑即古之顧渚紫筍也。介於山中謂之岕，羅隱此，故名羅。然岕故有數處，今惟洞山最佳。姚伯道云：明月之峽，厥有佳茗，是名上乘。要之採之以時，製之盡法，無不佳者。其韻致清遠，滋味甘香，清肺除煩，足稱仙品。若在顧渚亦有佳者，人但以水口茶名之，全與岕别矣。

岕中之人，非夏前不摘。初試摘者，謂之開園。采自正夏，謂之春茶，其地稍寒，故須待時，此又不當以太遲病之。往日無有秋摘，近七八月重摘一番，謂之早春，其品甚佳，不嫌少薄也。

岕茶不炒，甑中蒸熟，然後烘焙，緣其摘遲，枝葉微老，炒不能軟，徒枯碎耳。亦有一種細炒岕，乃他山炒焙，以欺好奇。岕中惜茶，決不忍嫩采，以傷樹本。余意他山摘茶，亦當如岕遲摘老蒸，似無不可，但未試嘗，不敢漫作。

岕茶雨前精神未足，夏後則梗葉太麤，然以細嫩爲妙，須當交夏時，時看風日晴和，月露初收，親自監采入籃。如烈日之下，又防籃内鬱蒸，須傘蓋，至舍速傾淨簸薄攤，細揀枯枝、病葉、蝟絲、青牛之類，一一剔去，方爲精潔也。

蒸茶須看葉之老嫩，定蒸之遲速，以皮梗碎而色帶赤爲度，若太熟則失鮮。其鍋内湯須頻换新水，蓋熟湯能奪茶味也。

茶雖均出于岕，有如蘭花香而味甘，過霉歷秋，開罈烹之，其香愈烈，味若新沃，以湯色尚白者，真洞山也。他嶰初時亦香，秋則索然，與真品相去霄壤。又有香而味澀，色淡黄而微香者，有色青而毫無香味，極細嫩而香濁味苦者，皆非道地。品茶者辨色聞香，更時察味，百不失矣。

茶色貴白，白亦不難，泉清瓶潔，葉少水洗，旋烹旋啜，其色自白，然真味抑鬱，徒爲目食耳。若取青緑，天池松蘿及下岕，雖冬月色亦如苔衣，何足稱妙。莫若真洞山自穀雨後五日者，以湯薄漸，貯壺良久，其色如玉，冬猶嫩緑，味甘色淡，韻清氣醇。如虎邱茶作嬰兒肉香，而芝芬浮蕩，則虎邱所無也。

烹時，先以上品泉水滌烹器，務鮮務潔。次以熱水滌茶葉，水太滾，恐一滌味損。以竹筯夾茶于滌器中，反覆滌蕩，去塵土、黄葉老梗，盡以手搦乾，置滌器内蓋定。少刻開視，色青香烈，急取沸水潑之。夏先貯水入茶，冬先貯茶入水。

茶花味濁無香，香凝葉内。

洞山茶之下者，香清葉嫩，着水香消。

棋盤頂、紗帽頂、雄鷲頭、茗嶺，皆産茶地，諸地有老柯、嫩柯，惟老廟後無二，梗葉叢密，香不外散，稱爲上品也。

茶壺以小爲貴，每一客一壺，任獨斟飲，方得茶趣。何也，壺小香不涣散，味不耽遲，况茶中香味不先不後，恰有一時。太早未足，稍緩已過，箇中之妙，清心自飲，化而裁之，存乎其人。

憶四十七年前，有吴人柯姓者，熟于陽羨茶山，每桐初露白之際，爲余入岕，箬籠攜來十餘種，其最精妙不過觔許數兩，味老香深，具芝蘭金石之性，十五年以爲恒。後宛姬從吴門歸余，則岕片必需半塘顧子兼黄熟，香必金平叔，茶香雙妙，更入精微。然顧、金茶香之供，每歲必先虞山柳夫人，吾邑隴西之倩姬，與余共宛姬而後他及。

金沙于象明攜岕茶來絶妙。金沙之于精鑒賞，甲于江南，而岕山之棋盤頂，久歸于家，每歲其尊人必躬往採製。今夏攜來廟後、棋頂、漲沙、本山諸種，各有差等，然道地之極真極妙，二十年所無。又辨水候火，與手自洗，烹之細潔，使茶之色香性情，從文人之奇嗜異好，一一淋漓而出，誠如丹邱羽人所謂飲茶生羽翼者，真衰年稱心樂事也。

又有吴門七十四老人朱汝圭，攜茶過訪，茶與象明頗同，多花香一種。汝圭之嗜茶自幼，如世人之結齋于胎。年十四入岕，迄今春夏不渝者，百二十番，奪食色以好之。有子孫爲名諸生，老不受其養，謂不嗜茶，爲不似阿翁。每竦骨入山，卧遊虎虺，負籠入肆，嘯傲甌香，晨夕滌瓷洗葉，啜弄無休，指爪齒頰，與語言激揚讚頌之津津，恒有喜神妙氣，與茶相長養，真奇癖也。

黄宗羲《匡廬游録》　庚子歲九月癸酉，【略】山中無别産，衣食取辦于茶。地又寒苦，樹茶皆不過一尺。五六年後，梗老無芽，則須伐去，俟其再蘖。其在最高者，爲雲霧茶，此閒名品也。白香山藥圃、茶園爲産業，信非虚話。

清王弘撰《山老》卷三《閔茶》　今之松蘿茗，有最佳者曰閔茶，蓋始於閔汶水，今特依其法製之耳。汶水高蹈之士董文敏亟稱之。

余懷《茶史補》　《神農本草經》云：茶味苦，飲之使人益思、少卧、輕身、明目。

王褒《僮約》云：牽犬販鵝，武陽買茶。

張華《博物志》云：飲真茶，令人少眠。

唐貞元中，常袞爲建州刺史，始焙茶而研之，謂研膏茶。其後稍爲餅樣其中，故謂之一串。陸宣公受張鑑餽茶一串是也。

玉壘關外寶唐山有茶樹，産於懸崖，筍長三尺五寸，方有一葉兩葉。

《荆州土地記》：武陵七縣道出茶最好。

宋宣和間，始取茶之精者爲鋌茶。

焦坑産庾嶺下，味苦硬，久方回甘。東坡《南還至章貢顯聖寺詩》云：浮石已甘霜後水，焦坑新試雨前茶。

宋僧梵英曰：茶新舊交則香復。

唐制，吏察主院中，茶必擇蜀茶之佳者，貯於陶器，以防暑溼。御史躬親緘啓，謂之茶餅廳。

明昇在重慶府，取涪江青蠟石爲茶磨，令宫人以武隆雪錦茶碾之，焙以大足縣香霏亭海棠花，香味倍常。

東坡云：時雨降，多置器廣庭中，所得甘滑不可名，以潑茶美而有益。

玉女泉在丹陽，有人污之則水黑，潔清則水又變白，蓋靈泉也。

廬山三疊泉，從來未有以瀹茗。紹興丁巳年，湯制幹仲能主白鹿教席，始品題，以爲不讓谷簾，以泉水寄張宗瑞，侑之以詩，有云：「幾人競賞飛流勝，今日方知至味全。」

《抱朴子》云：水性絶冷，而有温谷之湯泉；火體宜炎，而有蕭邱之寒燄。

吕申公貯茶有三種器具，一種用金，一種銀，一種名棕欄，客至呼棕欄，家人知爲上客。

博陵崔氏贈元微之文竹茶碾子一枚。

范蜀公與司馬温公同遊嵩山，各攜茶以行。温公以紙爲裹，蜀公用小木盒子盛之。温公驚曰：景仁乃有茶具耶。蜀公慚，因留盒與寺僧而去。

《世説》云：劉尹茗柯有妙理。

蘇舜欽《荅韓維書》云：渚茶野釀，足以銷憂。

李竹嬾曰：人家好子弟爲庸師教壞，好書畫爲俗子題壞，世間好茶爲惡手焙壞，皆可惜也。

唐德宗納户部侍郎趙贊議，税天下茶漆竹木，十取一以爲常平本錢。

右拾遺李珏疏曰：茗飲人之所資重，税則價必增，貧弱益困。

武宗時，諸道置邸收茶税，謂之揔地錢，私販大起。

諸道鹽鐵使于悰，每斤增税錢五，謂之剩茶錢。

宋榷茶有六務。

茶馬御史之制，始於宋神宗，遣三司幹當公事入蜀，經畫買茶，與西夏市馬，於是蜀茶盡榷，民始病焉。

李溥爲江淮發運使，奏曰：自來進御，惟建州餅茶，而浙茶未嘗修貢，本司以羨餘錢買到數千斤，乞進入内。自國門挽船而入，稱進奉茶綱。

宋許啓仲官蘇沙，得《北苑修貢録》，序以刊行。

建州龍焙面北，謂之北苑，有一泉極清淡，謂之御泉，用其水造茶。

蔡襄爲福建漕，改造小龍團入貢，東坡怪之曰：君謨士人，何亦爲此。

杜子美詩云：茶瓜留客遲。又云：春風啜茗時。又云：柴荊具茶茗，徑路通林邱。

黄山谷有《煎茶賦》，茶詞最多，有云：碾破春風，香凝午帳，銀餅雪滾翻匙浪。

又云：金渠體淨，隻輪碾破，玉塵光瑩。湯響松風，早解了二分酒病。

又云：樽酒風流戰勝，降春睡開拓愁邊。纖纖捧，熬波濺乳，金縷鷓鴣斑。

又云：香引春風在手，似粤嶺閩溪，初采盈掬。

又有《謝公擇舅分賜茶》詩，中有云：拚洗一春湯餅睡，亦知清夜起蛟龍。

又有《荅黄冕仲索煎雙井茶》詩。雙井在分寧縣，茶屬魯直家，亦以充貢。

白香山有琴茶詩。

白香山《草堂記》云：又有飛泉植茗，就以烹煙。

裴晉公詩曰：飽食緩行初睡覺，一甌新茗侍兒煎。脱巾斜倚繩牀坐，風送水聲來耳邊。

王元之詩云：春殘葉密花枝少，睡起茶親酒盞疎。

唐路德延《孩兒》詩云：養茶懸竈壁，曬艾曝簷椽。

宋僧贊寧詩云：拂石雲離帚，嘗茶月入鐺。

東坡《建茶》詩云：糠粃團鳳友小龍，奴隸日鑄臣雙井。

放翁跋程正伯藏山谷帖云：此卷不應攜在長安逆旅中，亦非貴人席帽金絡馬，傳呼入省時所觀。程子他日幅巾笻杖渡青衣江，相羊喚魚潭、瑞草橋清泉翠樾之間，與山中人共小巢龍鶴菜飯，埽石置風爐，煮蒙頂紫茁，出此卷共讀乃稱爾。

桓温督將有茶病，名斛茗瘕。

吴孫皓每饗宴，坐席無能否，率以七升爲(阻)〔限〕。韋曜飲酒不過二升，初見禮異，密賜茶茗當酒。

劉琨《與兄子兗州刺史演書》曰：前得安州乾茶二升，薑一斤，桂一斤，吾體中煩悶，恒假真茶，汝可致之。

晉元帝時，有老母每旦擎一器茗往市鬻之，市人競買，自朝至暮，其茶不減，所得錢即散路傍孤貧。人或怪之，繫之於獄。夜持茶器，自獄中飛去。

吴僧文了善烹茶，游荆南，高季興延置紫雲菴，日試之，奏授華亭水大師，目之曰乳妖。

趙州從諗禪師見人即喚喫茶去，故世稱趙州茶。

某稱木野狐，茶名草大蟲。

趙明誠與妻李易安，每飯罷，坐歸來堂烹茶。指堆積書史，言某事在某書某卷第幾葉第幾行，以中否勝負，爲飲茶先後。中則舉杯大笑，或至茶覆懷中，不得飲而起。

劉貢父知長安，與妓茶嬌者狎，及歸朝，歐陽文忠迓之，以宿酒未醒起遲。公曰：何故起遲？貢父曰：自長安來親識留飲，病酒，故起遲。公笑曰：非獨酒能病人，茶亦能病人也。

王荆公爲小學士時，嘗訪蔡君謨。君謨聞公至甚喜，自取絶品茶，親滌注器以待公。公稱賞，乃於夾袋中，取清風散一撮投茶甌中，并啜之。君謨失色，公徐曰：大好茶味。君謨大笑，歎公真率。

鼎州北百里有甘泉，寺在道左，其泉清美，最宜瀹茗。寇萊公謫守雷州，經此酌泉烹茗，誌壁而去。未幾丁謂竄朱崖，復經此禮佛，留題以行。

蘇丞相頌嘗云：吾生平薦舉，不知幾何人，惟孟安序朝奉，歲以雙井茶一甖爲餉。

王梅溪《卧龍遊紀》云：寺有茶蘼，羅絡松上如積雪，東榮牡丹大叢，雨前已開，飲罷縱步泉上，汲泉瀹茗，賦詩而歸。

李石《續博物》云：北人以鍼敲冰，南人以線解茶。

柳宗元《代武中丞謝賜新茶表》有云：照臨而甲坼惟新，煦嫗而芬芳可襲。調六氣而成美，扶萬壽以效珍。

劉禹錫《代武中丞謝賜新茶表》有云：捧而觀妙，飲以滌煩。顧蘭露而慙芳，豈蔗漿而齊味。既榮凡口，倍切丹心。

韓翃《謝茶表代田神玉作》中有云：榮分紫筍，寵降朱宫。味足觸邪，助其正直，香堪愈病，沃以勤勞。飲德相歡，撫心是荷。

又云：吴主禮賢，方聞置茗。晉臣愛客，纔有分茶。

陳祥裔《蜀都碎事》卷二　蒙山在名山縣西十五里，山有五峯，前峯最高，曰上清峯。産甘露，常有瑞雲及瑞相影。頂上有茶十株，相傳甘露大師，從嶺表携靈茗植之峯上。李德裕入蜀，得蒙餅以餈于湯瓶上，移時盡化，以驗其真者即

此。旁有數十本，則後人繼栽，謂之陪茶。每歲茶始芽時，山僧必報有司，有司隨往驗之。及採時，官亦親往督之，可得一二錢。此即蒙頂茶矣。按：《圖經》云：此茶受陽氣全，故香。《茶譜》云：以本處水煎服，能祛宿病，服三兩換骨，四兩即地仙矣。今以之洗火眼，疾立愈。茶園下有石井，云是秦遣使迎取甘露大師，從此井遁去，人不敢汲，汲則雷電交作。

陳祥裔《蜀都碎事》卷四　蜀州雀舌、烏觜、麥顆，蓋取其嫩芽所造，以其芽似之也。毛文勝《茶譜》

金魚井，在江南縣城南，黃庭堅喜茶，令人遍汲水試之，惟此爲第一。

高士奇《天禄識餘》卷三《茗飲之始》　飲茶或云始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》，非也。按《吳志・韋曜傳》：孫皓時，每宴饗無不竟日，坐席無能否飲酒，率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲不過二升，初見禮異，或爲裁減，或賜茶荈以當酒。如此言，則三國時已知飲茶矣。逮唐中世，榷茶遂與煮酒相抗，迄今國計賴此爲多。

閔麟嗣《黃山志定本》卷二《山産》　雲霧茶，山僧就石隙微土間養之，微香，冷韻，遠勝匡廬。

《御定淵鑑類函》卷三九〇《食物部三・茶一》　原　《爾雅》曰：檟，苦荼。蔎采者爲茶，晚采者爲茗。增　《茶經》曰：茶者，南方嘉木，自一尺、二尺至數十尺，其巴川峽山有兩人合抱者，樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。【略】

《唐史》曰：風俗貴茶，茶之名品益衆。劒南有蒙頂石花，或散芽，號爲第一。湖州顧渚之紫筍，東川有神泉昌明，硤州有碧澗、月明房、茱萸寮，福州有方山之生牙，夔州有香山江陵水，湖南有衡山，岳州有溫湖之含膏，常州有義興之紫笋，婺州有東白，睦州有鳩坑，洪州有西山之白露，壽州有霍山之黃芽，蘄門月團，而浮梁之商，貨不在焉。《潛確類書》曰：茶花冬開似梅亦清香。歷代貢茶，皆以建寧爲上，有龍團、鳳團、石乳、滴乳、緑昌明、頭骨、次骨、末骨、鹿骨、山挺等名，而密雲龍品最高，皆碾末作餅。至國朝始用芽茶，曰探春，先春，曰次春，曰紫筍，而龍鳳團皆廢矣。《魏王花木志》曰：茶葉似梔，可煮爲飲，其老葉謂之荈，嫩葉謂之茗。《坤元録》曰：辰州溆浦縣，山上多茶樹。《括地圖》曰：臨城縣東北一百四十里，有茶山、茶溪。《夷陵圖經》曰：木女觀望州等山，茶茗出焉。《永嘉圖經》曰：縣東有白茶山。《吳興記》曰：烏程縣西温山，出御荈。《淮陰圖經》曰：山陽縣南首二十里，有茶坡。《南越志》曰：茗苦澀，亦謂之過羅。《雲南記》曰：名山縣出茶，有山曰蒙山，聯延數十里，在縣西南。按：《拾遺志》：《尚書》所謂「蔡蒙旅平」者，蒙山也，在雅州，凡蜀茶盡出此。《顧渚山記》云：山鳥如鴝鵒而色蒼，每至正、二月作聲，春起也，至三月止，春去也。采茶人呼爲報春鳥。《廣雅》曰：荆巴間，米茶作餅成，以米膏出之。若飲先炙，令赤色，搗末置瓷器中，以湯澆覆之，用葱薑芼之。其飲醒酒，令人不眠。《神農食經》曰：茗茶宜久服，令人有功悦志。華佗《食論》曰：苦茶久食，益意思。《壺居士食忌》曰：苦茗久食羽化，與韭同食，令人身重。《桐君録》曰：西陽、武昌、晉陵皆出好茗，巴東別有真香茗，煎飲令人不眠。《瑞草論》云：茶之爲用味寒，若熱渴凝悶，胸目澀，四肢煩，百節不舒，聊四五啜，與醍醐甘露抗衡也。《茶經》云：蒸焙有法，留藏有方，烹煎有訣，故沫餑者，湯之華也。又云：茶有九難，陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，膩鼎腥甌非器也。膏薪濕柴庖炭非火也，飛湍擁潦非水也，外熟内生非炙也，碧粉縹塵非沫也，操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也。《學林新編》云：茶之佳者，造在社前，其次火前，其下雨前。故齊己曰：高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。《茶録》云：候蟹背之芳香，觀蝦目之沸湧。又云：茶古不聞，晉宋以降，吳人采葉煮之，謂之茶茗粥。又云：建安鬬茶，以水痕先退者爲負，耐久者爲勝。較勝負之説，謂之茗戰。《六一集》曰：藝茶欲茂，法如種瓜，三歲可采，野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。笋者上，芽者次。捲者上，舒者次。《詩話》云：顧渚湧金泉，每歲造茶時，太守先祭拜，然後水稍出。造貢茶畢，水漸減。至供堂茶畢，已減半矣。太守茶畢，遂涸。或聞今北苑龍焙泉亦然。《東齊記事》云：蜀雅州蒙嶺産茶最佳，其生最晚，常在春夏之交，方茶生，常有雲霧覆其上，若有神物護持之。《茶述》云：荆州玉泉寺傍乳窟，窟中玉泉邊有茗草，滑枝葉如碧玉，狀如掌，號仙人掌。《天中記》曰：凡種茶樹必下子，移植則不復生。故聘婦必以茶爲禮，義固有所取也。

王士禎《分甘餘話》卷一　宋丁謂爲福建轉運使，始造龍鳳團茶，上供，不過四十餅。天聖中，又造小團，其品過於大團。神宗時，命造密雲龍，其品又過於小團。元祐初，宣仁皇太后曰：指揮建州此後更不許造密雲龍，亦不要團茶，揀好茶喫生得甚好。意智宣仁，改熙寧之政，此其小者，顧其言，實可爲萬世法。士大夫家宜梁子弟，尤不可不知也，謹備録之。

王士禎《居易録》卷六　今人以古無茶字，遂欲混茶荼爲一，非也。觀賈思

勰《齊民要術》末卷茶茶二條，分載了然。内大父張忠定公刻《茶董》一卷，亦混茶茶而一之，殊失考。

王士禎《居易録》卷一三 《爾雅》曰：荼，苦菜，可食。《齊民要術》引《詩義疏》曰：山田苦菜甜，所謂堇荼如飴。又《爾雅》曰：檟，苦荼。郭璞注云：樹小似梔子，冬生葉，可煑作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。《齊民要術》引《博物志》曰：飲真茶令人少眠。前人乃謂古無茶字，以荼即是茶，大謬。

王士禎《居易録》卷三四 白居易詩：嫁得黔婁作夫壻，可能還寄蜀茶來。謂蜀産如蒙頂茶之類也。然閩有蜀茶一種，樹似山茶，高者丈餘，花開以二三月，大如牡丹，色皆正紅，但香稍不逮耳。

王士禎《隴蜀餘聞》 蒙山，在名山縣西十五里，有五峯，最高者曰上清峯，其巔一石，大如數間屋，有茶七株生石上，無縫罅，云是甘露大師手植。每茶時葉生，智炬寺僧報有司往視，籍記葉之多少，采製才得數錢許。明時，貢京師僅一錢有奇。環石别有數十株曰陪茶，則供藩府諸司而已。其旁有泉，恒用石覆之，味清妙，在惠泉之上。

宮夢仁《讀書紀數略》卷五二《物部・飲食類》 茶五名《茶經》上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。

一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。

七茶

一，白葉茶。産不以地之遠近，發不以社之先後，芽葉如紙，以爲茶瑞，取第一者爲鬬茶，而氣味殊薄。二，柑葉茶。樹高丈餘，葉厚而圓，芽即肥乳，長二寸許，爲食茶上品。三，早茶。亦類柑葉，發常先春，民間採製爲試焙者。四，細葉茶。樹高五六尺，芽短而不乳，生沙溪山中，蓋土薄而不茂也。五，稽茶。葉細而厚密，芽晚而青黄。六，晚茶。蓋雞茶之類，發比茶晚，生于社後。七，叢茶。亦曰蘖茶，高不數尺，一歲數發，貧民取利。

貢茶十二等。北苑焙茶之精者。

龍、鳳、石乳、滴乳、白乳、頭金、蠟面、頭骨、次骨、末骨、麤骨、山挺。

三等茶。《蠻甌志》：覺林院僧志崇分爲三等，客赴茶者，皆以油囊盛餘。

萱草帶，自奉。驚雷莢，待客。紫茸香，供佛。

茶八病。《茶經》：試茶辨味，必須知茶之病。

芽。肥則粥面甘香，短則雲脚渙散。梗。半則鮮白，短則黄泛，茶民以色味俱在梗中。鳥蔕，不去則色黄黑。白合。不去則味苦澀。蒸芽。未熟則草木氣存。去膏。未盡則色濁味重。受煙。火中有煙則香奪。壓黄。留久未造則味失。

茶三沸。同上，過此則水老不可用。

始如魚目散布，微微有聲，爲一沸。中則緣邊湧泉，纍纍連珠，爲二沸。終則騰波鼓浪，水氣全消，爲三沸。

茶七碗。盧仝《茶歌》

一椀喉叨潤，二椀破孤悶，三椀搜枯腸，惟有文字五千卷。四椀發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。五椀肌骨清，六椀通仙靈，七椀吃不得也，唯覺兩腋習習清風生。

六羨。陸羽歌

不羨黄金罍，不羨白玉盃，不羨朝入省，不羨暮入臺，千羨萬羨西江水，曾向竟陵城下來。

水三等。陸羽《茶經》：水患渟浸而喜泉源，故井取汲多者。江水雖長，然合衆水則雜，亦次於山水。

山水上，江水次，井水下。

水七品。劉伯芻《論水》

揚子江第一，惠山石泉第二，虎丘石井第三，丹陽寺井第四，揚州大明寺井第五，松江第六，淮水第七。

水二十種。《歐公集》李秀卿説水次第。

廬江王谷水第一，無錫惠山石泉第二，蘄州蘭溪石下水第三，扇子峽蝦蟆口水第四，虎丘寺井水第五，廬山方橋潭水第六，揚子江南泠水第七，洪州西山瀑布泉第八，桐柏淮源第九，廬山龍池頂水第十，丹陽寺井水第十一，揚州大明寺井水第十二，漢江中泠水第十三，玉虚洞香溪水第十四，武關西水第十五，松江水第十六，天台千丈瀑布泉第十七，柳州圓泉第十八，嚴陵灘水第十九，雪水第二十。

辨水味四人

易牙。知淄澠之合。李德裕。知石頭城下水非金山泉。陸羽。知揚子江水非南泠。蒲元。知涪水與江水之雜。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《茶》 茶始於晉，六書無茶字，而茶之議税，則始於唐德宗時趙贊，隨即罷。唐貞元時，張濤税茶，遂至今爲害也。大小龍鳳茶

始於丁謂，而成於蔡襄。歐陽修曰：蔡君謨士人也，何至作此事。蓋深恨之也。宋人造作有二，一曰片，一曰散，片蒸造成片，散則既蒸而研，合以諸香以入餅，所謂大小龍鳳團是也。神宗時，置茶馬司賣茶，入於秦、鳳、熙、河博馬，蓋西邊產馬，而人多嗜乳酪，滯膈，利茶性通達也。在唐時回紇入貢，以馬易茶，故宋因之，置茶馬司。元世祖有榷茶都轉運司，總江淮荆南福廣之稅，其茶，末茶、葉茶。明有茶馬御史。本朝無專官，取稅甚輕。棠按：茶之立名，始見於王褒《僮約》，而盛著於陸羽。唐宋因而寖盛末茶，研碎製爲餅片，臨用則輾之，盧仝詩所謂首閲月團，范仲淹詩所謂輾畔塵飛者是也。元志仍有末茶，今世言末茶者少矣。

《晏子春秋》云：嬰相齊景公時，食脱粟之飯，炙三弋五卵茗菜而已。韓翃《茶經》云：吴主禮賢，方聞置茗。晉人愛客，纔有分茶。開創不始於陸羽也。周昭王時，老子出函谷關，令尹喜迎之於家，首獻茗。後世客至家必獻茶，從此始。茶名不同，曰檟，曰蔎，曰茗，曰荈，皆茶也。《抱朴子》有啜荈漱泉。丁謂《茶録》，陸羽《茶經》，言創之始，皆非也。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《鹽茶》 薛能《茶詩》云：鹽捐添常戒，薑宜煮更黄。可知唐人煮茶多用薑鹽。至東坡《和寄茶詩》云：老妻稚子不知愛，一半已入薑鹽煎。雖知其非，而習猶在也。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《茶名》 《説郛》：謝氏論茶曰：丹丘仙茶出烏程上，不止味同露液，白況霜華，豈可爲酪蒼頭，便應代酒從事。又曰：豫章曰白露，曰白芽，南劍曰石花，曰錢芽，東川曰獸目，湖常曰紫笋，壽州曰黄芽，福閩曰生芽，曰露芽，岳陽曰含膏。此外尤夥，若蟾背、鰕目、龍舌、蟹眼、瑟瑟瀝、霏霏靄、鼓浪、湧泉、琉璃眼、碧玉池，又皆茶之中天然偶字也。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《茗戰》 《茶録》曰：建人謂鬬茶爲茗戰。昔蘇才翁亦嘗與蔡君謨鬬茶也。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《活火煎》 李約性嗜茶，謂人曰茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之焰者也。東坡詩云：活水還須活火煎。語本此。

方式濟《龍沙紀略・飲食》 茶自江蘇之洞庭山來，枝葉粗雜，函重兩許，值錢七八文，八百函爲一箱，蒙古專用和乳，交易與布並行。

陸廷燦《南村隨筆》卷二《花源茶》 高江村《花源茶詩》：梅滿岩阿竹滿灣，沿厓栽植野人閒。鵝香嚼味重分别，從此花源著本山。西溪本山茶，花源草堂製者，今名花源茶。

陸廷燦《南村隨筆》卷四《茶》 尚茶之風，始盛於唐，首稱陽羨及蒙頂，宋則最重建州，流傳至今，出産各殊，烹飲亦異。近惟武夷盛行，其峒山之羅芥，别有風味，吴之虎邱，已不可得，若歙之松蘿，杭之龍井，並可頡頏。往時人重天池，然飲之令人脹滿。浙之産曰雁宕，曰日鑄。此外廬州之六安，泉州之清源，亦皆有名聞。近年入貢者，又有閩之鄭宅，宛陵之涇川，及吴之洞庭。其餘出産之處甚多，不能悉録。

陸廷燦《南村隨筆》卷六《品茶》 張桐城《篤素堂集》：予少年嗜六安茶，中年飲武夷茶而甘，後乃知岕茶之妙。此三種可以終老，其他不必問矣。岕茶如名士，武夷如高士，六安如野士，皆可爲歲寒之交。

姚之駰《元明事類鈔》卷三一《飲食門・茶》 貢茶芽。《元史》：常湖二路茶園提舉，掌園户一萬三千有奇，採摘茶芽以貢内府。又平江路有榷茶提舉，建寧北苑、武夷，有茶場提領。

蓮花茶。《雲林遺事》：元鎮作蓮花茶，於日初出時，就蓮蕊畧破者，以指撥開，入茶滿中，麻絲縛札，經宿摘之，取紙裹曬，如此三次。

雲芝。劉秉忠《嘗雲芝茶詩》：鋭色皴皮帶老霜，含英咀美入詩腸。舌根未得天真味，鼻觀先通聖妙香。

清泉白石。《雲林遺事》：元鎮好飲茶，在惠山中，用核桃松子肉，和真粉成小塊如石，置茶中，名曰清泉白石茶。

鸚鵡茶。元劉詵詩：鸚鵡茶香分供客，荼蘼酒熟足娱親。

納石。元楊孚詩：毬房納石茶添火。自注：納石，鞾靼茶名。

暗香湯。元《陳深集》：南湖史君置暗香湯，奇甚，賦詩求之，有「元霜只許雲英見，地上詩人渴夢生」之句。

瓊芽。元《黄溍集》：灤陽邢君製芍藥芽代茗飲，號曰瓊芽，先朝嘗以進御。

岕賞皂。馮夢禎《漫録》：李于鱗爲吾浙按副，徐子與以岕茶最精者餉之。比看子與昭慶寺，問及，則已賞皂役矣。蓋岕茶葉大多梗，于鱗北士宜不遇耶。

松蘿晚出。《李本寧集》：茶産非一地，事非一朝，而新安松蘿晚出，名冠天下。明許次(惇)〔紓〕《茶疏》：歙之松蘿，吴之虎邱，錢塘之龍井，香氣濃郁，並與岕頡頏。

葉茶。《李日華集》：前元桐馬潼茶無所聞，入昭代惟貴葉茶，餅製遂絶。

急扇重揉　聞龍《茶箋》：松蘿法，炒茶時，須一人從旁扇之，以祛熱氣，否則黃色，香味俱減。既出鐺，仍須急扇，令氣稍退，以手重揉之，再散入鐺，文火炒乾。蓋揉則其精上浮，點時香味易出。

龍泓爲最。田藝蘅《煮泉小品》：武林諸泉，惟龍泓入品，而茶亦龍泓山爲最。虞伯生詩：但見瓢中清翠影，落羣岫烹煎黃金。芽不取穀雨後。姚公綬詩品「嘗顧渚風斯下，零落《茶經》奈爾何則」，風味可知矣。

喊泉亭。《武夷山志》：山四面有御茶園，每歲驚蟄，有司致祭，令衆鳴金鼓，齊喊曰茶發芽。旁有通仙井，旋即漸滿，以此造茶，異於常品。造畢，泉亦漸縮。温都爾建喊泉亭。

虎丘淡遠。《西湖枝乘》：余嘗品茗，以武夷、虎丘第一，淡而遠也。松蘿、龍井次之，香而艷也。天池又次之，常而不厭也。

撥茗還金。《語林》：鄭曉，嘉靖中爲選郎，有餽金者，上覆以茗。公謂茗也，受之。夫人撥茗見金，擊柝語公，急整茗如初歸之。

不得碾揉。《七修類稿》：洪武中，詔天下産茶之地，歲有定額，以建寧爲上，聽茶户採進，勿預有司。茶名有四，探春、先春、次春、紫筍，不得碾揉爲大小龍團。

羅岭。《茶疏》：近所尚茶，爲長興之羅岭，介於山中謂之岭，羅氏隱焉，故名羅。《紫桃軒雜綴》：羅山廟後岭，以兄虎邱則有餘，以父龍井則不足。

富貴事。《聞雁齋筆談》：茶之知己在水，然非煮之茶竈、茶爐則不佳，故曰飲茶富貴之事也。趙長白生平無他幸，但不曾飲井水，此老於茶可謂能盡其性者。

斷烟火氣。《煮泉小品》：茶之團者片者，多損真味，不若今之芽茶也，生曬者更近自然，且斷烟火氣。

茶具。《羣芳譜》：器具雅潔，茶更生色。今姑蘇之湯注，時大彬之沙壺，汴梁之錫銚，湘妃竹之茶竈，宣成窑之茶盞，士大夫皆爲之珍重。唐宋以來，茶具之精，未能及之。

求茶市。《明紀事本末》：諳達求茶市，巡茶御史李時成上言曰：諳達意不在茶，在得番人耳。番人一日無茶則病且死，是其命懸於中國，脱以茶市假諳達，彼此合一，患可勝道哉。

不善焙茶。《滇行紀畧》：城外石馬井水無異惠泉，感通寺茶不下天池伏龍，特此中人不善焙茶耳。

槍旗短。高啓詩：雲過溪山碧雲暖，幽叢半吐槍旗短。

冰絲。王世貞《謝人惠茶詩》：中冷新水潑冰絲，瀉向宣州雪白甆。念爾欲澆諸思苦，千山緑竹曉衙時。

雨前掇。明貝瓊《題烹茶圖詩》：春風一旗色尚活，建溪山人雨前掇。

青箬紫砂。徐渭《謝人惠虎邱茗詩》：青箬舊封題穀雨，紫砂新罐買宜興。

交淡戰肥。陳繼儒《試茶》：竹爐幽討，松火怒飛，水交以淡，茗戰而肥。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷二一《天地門二一・火》　火前。《宋史・食貨志》：建寧臘茶，北苑爲第一，其最佳者曰社前，次曰火前，又曰雨前，所以供玉食備賜予。白居易《謝李六郎中寄新蜀茶》詩：紅紙一封書後信，緑芽十片火前春。韓偓《沙縣郊外泊船偶成》詩：數醆緑醅桑落酒，一爐香沫火前茶。蘇軾《新茶送僉判程朝奉以饋其母有詩相謝次韻荅之》詩：火前試焙分新鞏，雪裏頭綱輟賜龍。

火焙。《傳燈録》：十六開士於浴堂證悟水，因于熏籠焙浴具，次得大安樂，諸人會得，則火焙之中有丈六金身。白居易《題施山人野居》詩：春泥秧稻暖，夜火焙茶香。梅堯臣《答建州沈屯田寄新茶詩》：春芽研白膏，夜火焙紫餅。

火温。《素問》：寒以堅之，火以温之。王禹偁《茶園詩》出蒸香更别，入焙火微温。陸游《遣興》詩：湯嫩雪濤翻茗椀，火温香縷上衣薰。

蔣廷錫《御定駢字類編》卷二二《時令門一・春》　春茶。《宋史・食貨志》：政和二年，大增損茶法，凡請長引再行者，輸錢百緡，即往陝西加二十。茶以百二十斤短引，輸緡錢二十。茶以二十五斤私造引者，如川錢引法，歲春茶出集民户，約三歲，實直及今價。上户部茶籠篰並皆官製。劉又《冰柱詩》：不爲雙井水，滿甌泛泛烹春茶。

春茗。皎然《訪陸羽》詩：何山賞春茗，何處弄春泉。王禹偁《庶子泉》詩：味將春茗宜，光與曉嵐暝。陸游《閉門》詩：數簡隱書忘世味，半甌春茗過花時。

蔣廷錫《御定駢字類編》卷一七九《草木門四・茶》　茶樹。《舊唐書・令狐楚傳》：先是鄭注上封置榷茶使，楚奏罷之，曰：昨者忽奏榷茶，實爲虧政，豈有令百姓移茶樹於官場中栽植，摘茶葉於官場中造作，有同兒戲，不近人情。《唐書・食貨志》：王涯判二使，置榷茶使，徙民茶樹於官場，焚其舊積者，天下大怨。《宋史・食貨志》：園户輒毁敗茶樹者，計所出茶，論如法。《金史・食貨志》：泰和六年，河南茶樹槁者，命補植之。《茶經》：辰州溆浦縣西北三百五十里無射山，云蠻俗當吉慶之時，親族集會歌舞於山上，山多茶樹。徐璣《監造御茶有所争執》詩：脩脩桐樹林，下蔭茶樹低。薩都拉《送約上人歸宜興湖洑寺》詩：過湖就得鄉船便，入寺行穿茶樹香。

茶葉。《舊唐書・令狐楚傳》見上。《魏王花木志》：茶葉似梔子，可煮爲飲。謝氏《詩

源》：昔有客過茅君，時當大暑，茅君於手巾內解茶葉，人與一葉，客食之，五內清涼。異而詰其所從來，茅君曰：此蓬萊山穆陀樹葉，衆仙食之以當飲。又有寶文之蕊，服之不飢。謝幼貞詩曰：摘寶文之初蕊，拾穆陀之墜葉。葉良佩《太平縣山川記》：地盡而氣鬱，屹立於海中，則爲松門、石塘、玉環、賞頭諸山脈隱而精露散布，於平野則爲瓦嶼、關嶼、鴛嶼、夾嶼、木杓、禿截、茶葉諸嶼。又見藥林下。李賀《始爲奉禮憶昌谷山居》詩：土甑封茶葉，山杯鎖竹根。

茶芽。《唐書・地理志》：溪州靈溪郡土貢丹砂、犀角、茶芽。《宋史・地理志》：江陵府貢碧澗茶芽。又南康軍貢茶芽。《夢溪筆談》：茶芽，古人謂之雀舌、麥顆，言其至嫩也。《宣和北苑貢茶録》：茶芽數品，最上曰小芽，如雀舌、鷹爪，以其勁直纖銳，故號芽茶。次曰揀芽，乃一芽帶一葉者，號一槍一旗。次曰中芽，乃一芽帶兩葉，號一槍兩旗。其帶三葉、四葉皆漸老矣。《品茶要録》：茶芽方熟，以氣爲候視之，不可以不謹也。試時，色黃而粟紋大者，過熟之病也。然雖過熟，愈於不熟，甘香之味勝也。《明一統志》：茶芽山在永平府撫寧縣二十里，山頂有洞，中有水如盤，號聖水池。蘇軾《與知郡朝散尺牘》：筠州茶芽少許謾納上，并利心肺藥方拜呈。又《將之湖州戲贈莘老》詩：顧渚茶芽白於齒，梅溪木瓜紅勝頰。陸游《即事》詩：安貧炊麥飯，省事嚼茶芽。楊萬里《晚興》詩：雙井茶芽醒骨甜，蓬萊香儘倦人添。郭鈺《重到山家》詩：紅雨長茶芽，東風吹柳花。

茶蕊。朱德潤《白茶詩》：飛仙自天來，幻作白茶蕊。

茶栽。《苕溪漁隱》《詩》云：誰謂荼苦。《爾雅》云：檟，苦荼。注：樹如栀子，冬呼早采者爲茶，晚采者爲茗，一名荈，蜀人名之爲苦荼。故東坡《乞茶栽》詩云：《周詩》記苦荼，茗飲出近世。初緑厭粱肉，假此雪昏滯。蓋謂是也。

茶荈。《吴志・韋曜傳》：曜素飲酒不過二升，初見禮異時，常爲裁減，或密賜茶荈以當酒。至於寵衰，更見偪彊，輒以爲罪。《宋史・真宗記》：祥符四年正月甲辰，至慈澗頓，賜道傍耕民茶荈。《南窗記談》：飲茶或云始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》，非也。按：《吴志・韋曜傳》，初見禮異時，或賜茶荈以當酒。則三國時已知飲茶，但未能如後世之盛耳。《採茶録》：甫里先生陸龜蒙嗜茶荈，置小園於顧渚山下，歲入茶租，薄爲甌蠙之費，自爲品第書二篇，繼《茶經》《茶訣》之後。《茶經》：孫楚歌，見椒橘下。左思《嬌女詩》：心爲茶荈劇，吹噓對鼎鑊。陸龜蒙《襲美留振文小宴》詩：綺席風開照露晴，秖將茶荈代雲觥。

茶茗。《五代史・楚世家》：馬殷始修貢京師，然歲貢不過所産茶茗而已，乃自京師至襄、唐、鄧，復等州，置邸務以貨茶，其利十倍。《宋史・職官志》：翰林司掌供果實及茶茗湯藥。《世説》：任瞻字育長，少時有令名，自過江失志，既下飲，問人云：此爲茶爲茗？覺人有怪色，乃自分明云：向問飲爲熱爲冷耳。《茶經》：新安王子鸞，豫章王子尚，詣曇濟道人於八公山，道人設茶茗。子尚味之曰：此甘露也，何言茶茗。

茶檟。《本草集解》：烏藥生嶺南邕州、容州及江南。頌曰：今台州、雷州、衡州皆有之，以天台者爲勝。木似茶檟，高五七尺。

茶叢。劉禹錫《西山蘭若試茶歌》：山僧後檐茶數叢，春來映竹抽新茸。

茶鱗。《大觀茶論》：世稱外焙之茶鱗小而色駁，體耗而味淡，方之正焙昭然則可近之。好事者筴筒之中，往往半之。

茶體。《大觀茶論》，見上。

茶乳。蘇軾《湖上》詩：新火發茶乳，温風散粥餳。馬祖常《猗緑園》詩：浮甌茶有乳，濕甕酒無冰。

茶心。元好問《野谷道中懷昭禪師》詩，見豆餅下。

茶面。蘇轍詩：香烟濃作穗，茶面結成花。

茶脚。宋无《許山人家》詩：茶脚碧雲凝午椀，酒聲紅雨滴春槽。

茶膏。陸游詩：銀毫地緑茶膏嫩，玉斗絲紅墨瀋寬。馬臻《旅興》詩：酥凝瘿椀茶膏熟，火慢筠籠榾柮温。

茶餅。《品茶要録》：茶餅光黄，又如蔭潤者，榨不乾也。榨欲盡去其膏，膏盡則有如乾竹葉之意。惟售飾首面者，故榨不欲乾，以利易售。試時色雖鮮白，其味帶苦者，遺膏之病也。

茶末。《國史補》：韓晉公滉聞奉天之難，以夾練囊緘盛茶末，遣健步以進御。《物類相感志》：陳茶末燒烟，蠅速去。

茶槍。《宣和北苑貢茶録》，見茶芽下。蘇軾《新年》詩，見麥浪下。楊萬里《三月三日雨作遣悶》詩：遲日何緣似個長，睡鄉未苦怯茶槍。黄公度《春日懷王慶長》詩：潤畦舒菜甲，暖樹拆茶槍。

茶旗。《宣和北苑貢茶録》，見茶芽下。皮日休《奉和魯望秋日遣懷次韻》詩：茶旗經雨展，石筍帶雲尖。善住《春晚》詩：蛙傳鼓吹池塘雨，茶展槍旗澗壑雷。

茶黄。《北苑別録》，見茶榨下。《品茶要録》：茶已蒸者爲黄，黄細則已入捲模制之矣，蓋清潔鮮明，則香色如之。

茶清。楊萬里詩，見茶樣下。

茶色。《宋史・食貨志》：大觀元年，議提舉茶事司須保驗一路所産，茶色高下，價直低昂，而請茶。短引以地遠近，程以三等之期。《大觀茶論》：點茶之色，以純白爲上，真青白爲次，灰白次之，黄白又次之。天時得於上，人力盡於下。茶必純白。天時暴暄，芽萌狂長，采造留積，雖白而黄矣。青白者蒸壓微生，灰白者蒸壓過熟。壓膏不盡則色青暗，焙火太烈則色昏赤。《茶録》：茶色貴白，而餅茶多以珍膏油其面，故有青黄紫黑之異。善别茶者，正如相工之眎人氣色也，隱然察之於內，以肉理潤者爲上。既以末之黄白者，受水鮮明。故建安人鬬試，以青白勝黄白。岑參《暮秋會嚴京兆後廳竹齋》詩：甌香茶色

嫩，窗冷竹聲乾。又梅堯臣《送良玉上人》詩：來衣茶色袍，歸變椹色服。

茶味。《茶録》：茶味主於甘滑，惟北苑鳳凰山連屬諸焙所産者味佳。隔溪諸山雖及時加意製作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘，能損茶味，前世之論水品者以此。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七九《草木門四・茗》 茗花。《草花譜》：茗花即食茶之花，色月白而黄心，清香隱然，瓶之高齋，可爲清供佳品。且蕊在枝條，無不開遍。權德輿《與沈十九遊棲霞寺會宿》詩：清論月輪低，閒吟茗花熟。李洞《和曹監春晴見寄》詩：蘭臺架列排書目，顧渚香浮淪茗花。

茗芽。白居易《春遊西林寺》詩：陽叢抽茗芽，陰竇洩泉脈。李德裕有《憶茗芽詩》。賈島《黄子陂上韓吏部》詩，見蕉縷下。方干《題懸溜巖隱者居》詩：慣緣巉峭收松粉，常趁芳蘚掇茗芽。陸龜蒙詩：草堂盡日留僧坐，自向前溪摘茗芽。秦觀《謝李安上惠茶》詩：故人早歲佩飛霞，故遣長翁致茗芽。方回《舟行清溪道中》詩，見蕨拳下。

茗旗。《學林新編》：蘄門團黄有一旗一槍之號，言一葉一芽也。歐公詩：共約試新茶，旗槍幾時緑。王荆公《送元厚之詩》：新茗齊中試一旗。世謂茶始生而嫩者爲一槍，大而開爲一旗。

茗眼。章孝標《思越州山水寄朱慶餘》詩：藕折蓮芽脆，茶挑茗眼鮮。

茗味。范成大《閒門初泛》詩：醅香新麴嫩，茗味小春輕。

茗氣。《齊民要術》：《神仙服食經》云，地榆一名玉札，北方呼豉爲札。西域真人云，何以得長壽，食石用玉豉。此草霧雨不濡，炙其根作飲如茗氣。項斯《山行》詩：蒸茗氣從茅舍出，繰絲聲隔竹籬聞。僧文貞《黄葉菴落成》詩：香光茗氣和氤氳，晏晦清齋撇見聞。

茗地。江璀《遊黄山記》：踰橋三里有望江亭，長江如帶，漸幽。有懷賢亭，四面嶙峋，其中平廣，依山爲化城寺。寺數百楹，墾田頃餘，有稻曰黄粒晚，有茶曰茗地源，味並香美。陸龜蒙《茶塢》詩：茗地曲隈回，野行多繚繞。

茗汁。《洛陽伽藍記》：王肅初入國，不食羊肉及酪漿等，常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。經數年已後，肅與高祖殿會，食羊肉酪粥甚多。高祖怪之，謂肅曰：羊肉何如魚羹？茗飲何如酪漿？肅對曰：羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國。惟茗不中與酪作奴。高祖大笑。彭城王謂肅曰：卿明日顧我，爲卿設邾莒之食，亦有酪奴。因此復號茗飲爲酪奴。時給事中劉縝慕肅之風，專習茗飲。彭城王謂縝曰：卿不慕王侯八珍，好蒼頭水厄。海上有逐臭之夫，里内有學顰之婦。以卿言之，即是也。自是朝貴燕會，雖設茗飲，皆恥不復食。

茗飲。《洛陽伽藍記》，見茗汁下。《茶經》：《後魏録》，邸瑒王肅仕南朝，好茗飲蓴羹。及還北地，又好羊肉酪漿。人或問之，茗何如酪。肅曰：茗不堪與酪爲奴。杜甫《進艇》詩，見蔗漿下。蘇軾《向大冶長老乞桃花茶栽》。東坡詩：《周詩》記苦荼，茗飲出近世。又《試院煎茶》詩：且學公家作茗飲，塼爐石銚行相隨。蘇轍《和子瞻煎茶》詩：君不見閩中茶品天下高，傾身事茶不知勞。又不見北方茗飲無不有，鹽酪椒薑誇滿口。秦觀《茶曰》詩：幽人眈茗飲，刳木事擣撞。孫覿《飲仁茶》詩：茗飲初一嘗，老父有芹獻。朱子《茶坂》詩：攜籯北嶺西，采掇供茗飲。陸游《初夏晝眠》詩：晚窗思茗飲，自取雪芽煎。張子羽詩：禪房伴茗飲，豈待酒中趣。

茗粥。《茶録》：吴人採茶煮之，名茶粥。楊億詩：茶粥露芽銷晝夢。蘇軾詩：偶爲老僧烹茶粥，自攜修綆汲新泉。

茗戰。《雲仙雜記》：建人謂鬬茶爲茶戰。吴儆詩：睡餘豈是驚軍將，茶戰都緣避作家。

汪森《粤西叢載卷二〇》 修仁茶。修仁本静江府屬縣，制片二寸許，上有供神仙三字者上也，大片粗淡。

紅花茶。宋鄒道卿有詩，稱其能消鬲禦烟嵐。

查慎行《人海記》卷上《各省貢茶》 各省歲貢芽茶，共四千二十二斤。内江南宜興縣百斤，六安州三百斤，廣德州七十二斤，建平縣二十五斤，浙江長興縣三十五斤，即岕茶，納南京。嵊縣十八斤，會稽三十斤，永嘉十斤，臨安二十斤，富陽二十斤，龍游等縣共二十斤，慈溪二百六十斤，宋置茶局進貢，元、明因之。麗水二十斤，金華十二斤，臨海等縣共十五斤，建德五斤，淳安五斤，遂安、壽昌二縣共六斤，桐廬二斤，分水一斤，江西南昌府七十五斤，南康府二十五斤，贛州府十一斤，袁州府十八斤，臨江府四十七斤，九江府百二十斤，瑞州府三十斤，建昌府二十三斤，撫州府二十四斤，吉安府十八斤，廣信府二十二斤，饒州府二十七斤，南安府南康縣十斤，湖廣武昌府六十斤，岳州府湘陰縣六十斤，寶慶府邵陽縣二十斤，武岡州二十四斤，新化縣十八斤，長沙府安化縣二十二斤，寧鄉縣二十斤，益陽縣二十斤。福建建寧府建安縣一千三百六十斤：内探春二十一斤，先春六百四十三斤，次春二百六十三斤，紫筍二百二十七斤，薦新二百一斤；崇安縣九百四十一斤：内探春三十三斤，先春三百八十斤，次春一百五十斤，薦新四百二十八斤。淮南宋時蘇州茶額六千五百斤，元無額，明納錢三百十九萬三千有奇。成化三年，南户部奏準供用庫歲用芽茶：坐派池州府三千斤，徽州府三千斤；茶葉：徽州府三千斤，蘇州府三千斤，滁州府三百斤，徐州二百斤，和州三百斤，廣德州三百斤。四川茶園，十株取一，徵茶二兩。茶四十斤，易蕃馬一匹。李文忠以茶五十餘萬斤，易馬一萬三千五十八匹。今茶課：本色十五萬八千八百五十九斤，係石泉、建始、長寧等縣，並建昌、天全、烏蒙、鎮雄、永寧九姓土司辦納。陝西茶課：今五萬一千三百八十四斤，係興安、紫陽、石泉、漢陰、西鄉歲辦。宋

元時貢芽茶，以建安爲上。明朝不貢閩茶，即貢亦備宮中浣濯甌盞之用，貢使率齎銀抵京買納，間有采辦，亦取諸延平，非武彝也。延平人呼製茶者曰碧竪。

邁柱等《湖廣通志》卷一八《物産・武昌府》　茶出通山縣者上，崇陽、蒲圻次之。

程哲《蓉槎蠡説》卷六　《茶經》七事，霜華之茗，三爵而終，應下諸蔗、木瓜、元李、楊梅、五味橄欖、玄豹葵羹各一杯，可知滌煩消渴必有佐飲，如徒水厄而已。雖君謨研膏，伯熊滌器，七盌自有了時。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・南昌府》　茶。《茶譜》：洪州西山白露鶴嶺茶號爲絶品，今紫清香城者爲最。又西山有羅漢茶，葉如豆苗，因靈觀尊者自西山持至故名。又《茶事雜録》：雙井在寧州西三十里，黄山谷所居也。其南溪心有二井，土人汲以造茶，爲草茶第一。山谷《送東坡雙井茶詩》有「我家江南摘雲腴，落磴霏霏雪不如」之句。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・瑞州府》　茶。陸羽茶穀雨前取，廖暹十咏呼爲雀舌焙。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・袁州府》　茶。《茶譜》云：袁界橋其名甚著，今稱仰山、稠平、木平者爲佳，稠平尤號絶品。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・臨江府》　茶芽。清江縣出，色味俱不甚佳。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・吉安府》　茶。《泰和傳》：擔山産，相傳温道者受所種，萬安神潭兩岸亦多種茶，味香美，故云：蜜潭水，神潭茶。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・撫州府》　玉茗。即白山茶，宋時郡東院産。郡守崔仁冀有賦，黄山谷、謝竹友、曾南豐和之後，家太守坤翁相繼有作，謂：古樹奇花天下止此一株，在楊州瓊花之上。而今亡矣。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・建昌府》　茶。各縣出。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・廣信府》　茶。七邑俱産，然土人多不善製。按：《府志拾遺》云：宋先有周山茶、白水團茶、小龍鳳團茶，皆以佐建安而上供。今惟桐木山出者葉細而味甜，然終不如武彝味清苦而雋永。凌露而采，出膏者光，含膏者皺，宿製者黑，日成者黄。蚤取爲茶，晚取爲茗。紫者上，緑者次。三月清明前采笋爲上春，清明後采芽爲二春，四月以後采葉則不入。《茶經》：水乳泉上，江水次，井水下。若采茶以精行儉德之人，毋以婦人鷄犬到山乃爲清明。釋滯消痰，解煩渴，蘇肢節，然作法還以不翦爲佳，而味性存焉。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・饒州府》　茶。饒州出茗，其利最夥，然味不及信州。唐章孝標《送饒州張蒙使君》詩有「日暖持筐依茗樹」之句。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・南康府》　匡茶。香味可愛，茶品之最上者。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・九江府》　茶。五邑俱産，惟廬山出者味香可啜。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・南安府》　土茶。出崇義龍歸山，與潽兒茶相似，亦能消滯解熱。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・贛州府》　岑茶。出寧都紫雲峯，香味第一，不可多得。儲茶出自儲山曰大園諸茶，香味亦佳。

查嗣瑮《查浦輯聞》卷上　唐以前惟貴蜀茶，孫楚歌云「茶出巴蜀」，張孟陽《登成都樓詩》「芳茶冠六清」是也。唐茶雖多，亦以蜀爲重。後紫笋入貢，始于李栖筠，因陸羽之言而進。每歲清明貢到，先薦寢朝，然後分賜近臣。紫笋生顧渚，在湖、常二州之境。當採茶時，兩郡守畢至，最爲盛會。杜牧之所云「柳村穿窈窕，松澗渡喧豗」，劉夢得所云「何處人間似仙境，春山携妓採茶時」，皆以此。至江南李氏漸重建茶，始有團圈之製，而造作之精，經宋丁晉公始備，蔡君謨尤加工巧，所進小龍團兼製《茶録》。歐陽公聞之曰，君謨係士大夫，乃復爲此也。自建茶出，天下所産不復可數，然察源沙溪相去丈尺之間，品味已不同，謂之外焙，草木之微，亦有顯晦。唐自常袞以前，閩士未有讀書者，自袞教之，而歐陽詹之徒始出，終唐之世，亦不甚盛。至宋時，閩中舉子常數倍天下，而朝廷公卿將相每居四五，人物亦然耶。

何琇《樵香小記》卷下《茗飲》　《三國志・韋曜傳》有茗飲之語，論者援爲飲茶之始。然此語不止《韋曜傳》。陸璣《毛詩草木蟲魚疏》曰：椒樹似茱萸，有鍼刺，蜀人作茶，吴人作茗，皆合，煮其葉以爲香。其文尤明。璣亦吴人也。

陳元龍《格致鏡原》卷二一《飲食類・茶》　總論　《爾雅》檟，苦荼。註：樹小如梔子，冬生葉，可煮作羹飲。茶呼早采者爲茶，晚采者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。《説文》：茶，苦荼也，即今之茶荈。《草木狀》：苦荼一名荼，一名游冬。《方言》：蜀西南人謂茶曰蔎。陸羽《茶經》：其味甘，檟也。不甘而苦，荈也。啜苦咽甘，茶也。《學齋佔畢》：九經無茶字，或言荼苦即是也，見於《爾雅》謂之檟，茗，則是今之茶，但經中只有荼字耳。謝宗《茶論》：茶古不聞，晉宋以降，吴人採葉煮之，謂之茶茗粥。陸羽《茶經》：茶之爲飲，發乎神農氏。《雲谷雜記》按：《晏子春秋》嬰相齊景公時，食脱粟之飯，炙三戈五卯，茗菜而已。又漢王褒《童約》有五陽一作武都買茶之語，則魏晉之前已有之矣，但當時雖知飲

茶，未若後世之盛也。《南牕紀談》：飲茶或云始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》，非也。按：《吴志・韋曜傳》，孫皓時每宴饗，無不竟日，坐席無能否，飲酒率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲不過二升，初見禮異時，或爲裁減，或賜茶荈以當酒。如此言，則三國時已知飲茶矣。《世説》：王濛好茶，人至輒飲之，士大夫甚以爲苦，每欲候濛，必云今日有水厄。蔡襄《茶録》：建人謂鬬茶爲茗戰。《實録》：唐德宗貞元九年初税茶。先是鹽鐵使張滂奏請税茶，以待水旱之闕賦。詔曰可，是歲得錢數十萬。《滴露漫録》：茶之爲物，西戎土蕃古今皆仰給之，以其腥肉之食非茶不消，青稞之熱，非茶不解。是山林草木之葉，而關係國家大經。裴汶《茶述》：茶起於東晉，盛於今朝，其性精清，其味皓潔，其用滌煩，其功致和。劉琨與兄子演書：吾體中潰悶，常仰真茶，汝可致之。《桐君録》：酉陽、武昌、廬江、昔陵好茗，皆東人，作清茗，茗有飲，飲之宜人。《博物志》飲真茶令人少眠睡。《神農食經》：茶茗宜久服，令人有力悦志。陶弘景《雜録》：苦茶輕身換骨，昔丹丘子黄山君服之。華陀《食論》：苦茶久食益意思。《壺居士食忌》：茶久食羽化，不可與韭同食，同食令耳聾。一作體重。《本草》：神農嘗百草，一日而遇七十毒，得茶以解之。今人服藥不飲茶，恐解藥也。許次紓《茶疏》：茶宜常飲，不宜多飲，常飲則心肺清凉，煩鬱頓釋，多飲則微傷脾腎，或泄或寒。《國史補》：故老云，五十年前，多患熱黄，近代悉無，而病腰脚者多，乃飲茶所致也。弘君舉食檄：寒温既畢，應下霜華之茗。温嶠表：遣取供御之調，條列真上茶千片，茗二百大薄。《金鑾密記》：故例翰林學士春晚人困，則日賜成象殿茶。《茶疏》：茶不移本植必子生，古人結婚必以茶爲禮，取其不移植子之意也，今人猶名其禮曰下茶。《七修類藁》：種茶下子不可移植，移植則不復生也，故女子受聘謂之喫茶。《茶經》：茶者，南方之嘉木也，一尺二尺迺至數十尺。其巴山、峽川有兩人合抱者，伐而掇之，其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，葉如丁香，根如胡桃。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。上者生爛石，中者生礫壤，下者生黄土。野者上，園者次。陽崖陰林紫者上，緑者次。笋者上，牙者次。葉捲上，葉舒次。陰山坡谷者不堪採掇，性凝滯，結瘕疾。《王氏談録》：茶品高而年多者，必稍陳。遇有茶處，春初取新芽，輕炙雜而烹之，氣味自復，在襄陽試作甚佳。《珍珠船》：蔡君謨謂范文正曰：公《採茶歌》云，黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。今茶絶品其色甚白，翠緑乃下者耳。欲改爲玉塵飛，素濤起。希文曰善。《真逸農田餘話》：凡産茶之地，山南則冬無寒風，多陽氣而和暖，得春氣而先發，故芽嫩全味厚。生山北則受風雪多而陰寒，至春深始萌，葉厚而拳蹋，氣味不全，如海産香之地相似。毛文勝《茶譜》：湖州長興縣啄木嶺金沙泉，即每歲造茶之所也，湖、常二郡接界於此，厥土有境會亭，每茶節二牧皆至焉。斯泉也處沙之中，常無水，將造茶，太守具儀注，拜敕祭泉。頃之發源，其夕清溢，造供御者畢，水即微減。供堂者畢，水已半之。太守造畢，則涸矣。太守或還旆稽期，則示風雷之變，或見蠎獸毒蛇木魅焉。《神異記》：餘姚人虞洪入山採茗，遇一道士牽三青牛，引洪至瀑布山。曰吾丹丘子也，聞子善具飲，常思見惠。山中有大茗，可以相給，祈子他日有甌蟻之餘，乞相遺也。洪因設奠祀之，後常令家人入山，獲大茗焉。歐陽修《集古録》：俚俗賣茶肆中多置一甕偶人，云是陸鴻漸。至飲茶客稀，則以茶沃此偶人，祝其利市。《續搜神記》：桓宣武有一督將病後虚熱，飲茗必一斛二斗乃飽，裁減升合便爲不足。後有客造之，更進五升，吐一物出，有口形似牛肚。既吐此物，病遂瘥。客云此名斛二瘕。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一一《物産・杭州府》 茶。《咸淳臨安志》：歲貢，見舊志。錢塘寶雲菴産者名寶雲茶，下天竺香林洞産者名香林茶，上天竺白雲峰産者名白雲茶。《錢塘縣志》：翁家山亦産茶，最下者，法華山石人塢俱名本山茶。蘇軾《僧怡然以新茶見餉報以大龍團》詩：妙供來香積，珍烹具大官。揀芽分雀舌，賜茗出龍團。曉日雲菴暖，春風玉殿寒。聊將試道眼，莫作兩般看。

龍井茶。《煮泉小品》：武林諸泉惟龍泓入品，而茶亦惟龍泓山爲最。其上爲老龍泓，寒碧倍之，其地産茶，爲南北山絶品。

謹按：杭郡諸茶總不及龍井之産，而雨前細芽取其一旗一槍，尤爲珍品。第所産不多，宜其矜貴也。

天目茶。《茶經》：杭州茶生臨安、於潜二縣，天目山者與舒州同。《煮泉小品》：天目固次品。葉清臣云：茂錢塘者以徑山稀，今天目遠勝徑山，而泉亦天淵也，洞霄次徑山。

徑山茶。《夢粱録》：徑山採穀雨前，茗用小缶貯之以饋人。

昌化茶。《紫桃軒雜綴》：昌化所産，大葉如桃枝柳梗，其味乃極香。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一三《物産・寧州府》 茶。《茶經》：出浙東，以明州次鄞縣生榆美村。晁以道詩：官有白茶十二雷。自注：四明茶名。《至正四明續志》：茶出慈谿，在資國寺山者爲第一，開壽寺側者次之。每取化安寺水蒸

造，精妙如雀舌。《嘉靖寧波府志》：茗嶴山在慈谿縣西北，其山多産茶。《萬曆象山縣志》：茶出朱溪者佳。《象山縣志》：鄭行山産佳茗，珠山更多。《定海縣志》：定海之茶多山谷野産，又不善製，故香味不及園茶之美。五月時重抽者曰二烏，苦澁不堪。産桃花山者佳，普陀山者可愈肺癰血痢，然亦不甚多得。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一二《物産・嘉興府》　茶。《茶經》：《吳興記》：烏程縣有温山，出御荈。

顧渚茶。《茶經》：浙西茶以湖州爲上。《太平寰宇記》：長興縣金沙泉每歲造茶所也，茶産在邑界。有生顧渚中者與峽州、光州同。生山桑、儒師二塢、白茆山懸脚山嶺者，與襄、荆、申三州同。生雁亭山伏翼澗飛雲、曲水二寺，青峴，啄木二嶺者，與壽州同。《天中記》：明月峽在顧渚側，二山相對，石壁峭立，大澗中流，茶生其間，尤爲絶品，張文規所謂「明月峽中茶始生」是也。《國史補》：唐時以宜興造數多，命長興均貢，限清明日到京，謂之急程茶。《避暑録話》：顧渚在長興縣，所謂吉祥寺也，其半爲今劉侍郎希范家所有，兩地所産歲止五六觔。余求於劉氏，過半觔則不復佳，蓋茶味精者在嫩，取其初萌如雀舌者，謂之槍，梢敷而葉者謂之旗，旗非所貴。不得已取一槍一旗猶可，過是則老。《茶譜》：袁州界橋其名甚著，不若湖州之研膏紫筍，有緑脚垂下。故公淑賦云：雲垂緑脚。《吳興掌故》：今茶品已定，與唐不同。大抵南産優而絶無用團者，紫筍，旗牙，雀牙之品大著矣。陸羽所謂常州即陽羨也，與顧渚故同，而湖茶必先顧渚云。蔡寬夫《詩話》：湖州紫筍入貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，後賜近臣。其生顧渚在湖、常之間，以其萌茁紫而似筍，故曰紫筍。《茶譜説》：湖州長興縣啄木嶺金沙泉每歲造茶之所，泉處沙中，居常無水。湖、常二郡太守至於境會亭，具犧牲拜勅祭泉，其夕水溢，造御茶畢，水即微減，供堂者畢，水已半之，太守造畢即涸矣。守咸還旆，晚時則有風雷之變。杜牧《題茶山》詩：山實東吳秀，茶稱瑞草魁。剖符雖俗吏，修貢亦仙才。溪盡停蠻檝，旗張卓翠苔。柳村穿紡窕，松澗渡喧隗。等級雲峯峻，寬平洞府開。拂天聞笑語，特地見樓臺。泉嫩黄金湧，牙香紫璧裁。拜章期沃日，輕騎疾奔雷。舞袖嵐侵潤，歌聲谷答迴。磬音藏葉鳥，雪艷照潭梅。好是全家到，兼爲奉詔來。樹陰香作帳，花徑落成堆。景物殘三月，登臨愴一盃。重遊難自剋，俛首入摩埃。王十朋《謝章季子惠顧渚茶》詩：白齒新芽不出山，青囊誰遺到人間。午窗驚覺還鄉夢，紗帽籠頭捧兔班。自注：季子以青囊紗盛二兩，乃其顧渚零陵佩不出山，絶品也。

岙茶。《茶疏》：長興之羅岙，疑即古人顧渚紫筍也。介於山中謂之岙，羅氏隱焉，故名羅。姚伯道云：明月之峽厥有佳茗，是名上乘，要之採之以時，製之盡法，無不佳者。其韻致清遠，滋味甘香，清肺除煩，足稱仙品，此自一種也。若在顧渚，亦有佳者，人但以水口茶名之，全與岙别矣。《西吳枝乘》：湖人於茗不數顧渚而數羅岙。然顧渚之佳者，其風味已遠出龍井下，岙稍清雋，然葉粗而作草氣。《嘉靖長興縣志》：羅嶰在互通山西土地廟後産茶最佳，吴人珍重之。凡茶以初出雨前者佳，惟羅嶰立夏開園，梗粗葉厚，微有蕭箬之氣。還是夏前六七日如雀舌者，最不易得。然廟後山西向故稱佳，總不如洞山南向獨受陽氣，專稱仙品，只數十畝而已。凡茶産平地多受土氣，故其質濁，羅茗産高山巖石，渾是風露清虚之氣，故可尚。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一四《物産・紹興府》　日鑄茶。《方輿勝覽》：會稽日鑄嶺其地産茶，歐陽修云：兩浙産茶，日鑄第一。《嘉泰會稽志》：日鑄嶺産茶奇絶，然有名頗晚。吴越貢奉中朝，士毛畢入，不聞有日鑄，殆出在吴越國除之後。《歸田録》云：草茶盛於兩浙，浙之品日注第一。《青箱記》亦云：越州日鑄茶爲江南第一。范文正汲清白泉，以建溪日鑄、臥龍雲門之品試之，云甘液華滋，悦人靈襟。按：今會稽所産茶極多，佳品惟臥龍一種得名，幾與日鑄相亞。臥龍者出臥龍山，知茶者謂二山土脈相類，信亦佳品。然日鑄芽纖白而長，其絶品長至三二寸，不過十數株，餘雖不逮，亦非他産可望。味甘輭而永，多啜宜人，無停滯酸噎之患。臥龍則芽差短，色微紫黑，類蒙頂紫筍，味頗森嚴，其滌煩破睡之功，日鑄有不能及，顧其品終在日鑄下。自頃二者或充包貢，臥龍則易其名曰瑞龍。日鑄他書及士人皆用此鑄字，惟歐陽公《歸田録》則書爲日注，疑公自有所據。其後亦有書作注者，蓋自歐公始也。《剡録》：越産之擅名者，有會稽之日鑄嶺茶，秦望山之小朵茶，陶晏嶺之高塢茶，會稽山之茶山茶，雲門山之丁坑茶，東土鄉之雁路茶，山陰之臥龍山茶，蘭亭之花塢茶，諸暨之石筧嶺茶，餘姚之化安瀑布茶，嵊縣之西白山瀑布嶺茶，五龍真如茶，紫巖茶，鹿苑茶，大崑茶，小崑茶，焙坑茶，細坑茶，而日鑄茶名最著。舊志謂臥龍山茶過於日鑄，若化安瀑布茶，陸羽品其殊異，同時號爲仙茗。晁冲之《陸元鈞宰寄日注茶》詩：我昔不知風雅頌，草木獨遺茶比諷。陋哉徐鉉説茶苦，欲與淇園竹同種。又疑禹漏稅九州，橘柚當年錯包貢。腐儒妄測聖人意，遠物勞民亦安用。含桃熟薦當在盤，荔子生來枉飛鞚。羊菹異好亦何有，蚶菜殊珍要非奉。君家季疵真無情，毁論徒勞世仍重。争新鬬試誇擊拂，風俗移人可深痛。老夫病渴手自煎，嗜好悠悠亦從衆。更煩小陸分日注，密封細字蠻奴送。槍旗却憶采擷初，雪花似是雲溪動。更期遺我但敲門，玉川無復周公夢。

謹按：志茶者多尚名貴，《茶經》而後著録者夥矣。今諸暨各地所産茗葉，質厚味重，用對乳茶最良，每年採辦入京，歲銷最盛，而昔人未有志及者，故特拈出。

茗山茶。《名勝志》：蕭山縣茗山産佳茗。

后山茶。《嘉靖浙江通志》：茶之類有上虞后山茶。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一五《物産・台州府》　茶。《赤城志》按：陸羽《茶經》台越下注云：生赤城山者與歙同。桑莊《茹芝續譜》云：天台茶有三品，紫凝爲上，魏嶺次之，小溪又次之。紫凝，今普門也。魏嶺，天封也。小溪，國清

也。而宋祁《答如吉茶》詩有「佛天雨露，帝苑仙漿」之語，蓋盛稱茶美而不言其所出之處。今紫凝之外臨海言延峯山，仙居言白馬山，黄巖言紫高山，寧海言茶山，皆號最珍，而紫高茶山昔以爲在日鑄之上者也。《赤城續志》：黄巖紫高山土膏泉冽，中産茶甚奇。又寧海蓋蒼山，一名茶山，瀕大海，絶頂其地産茶。

上雲茶。《嘉靖臨海縣志》：上雲峯産茶，味異他處，宋濂有記。

園茗。《抱朴子》：蓋竹山有仙翁茶園，舊傳葛玄植茗於此。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・金華府》 茶。《茶經》：婺州次，東陽縣東白山與荆州同。《品茶要録補》：婺州之舉巖碧乳。《東陽縣志》：大盆、東白二山爲最，穀雨前採者謂之芽茶，更早者謂之毛尖，最貴，皆挪做，謂之挪茶。茶客反取粗大但少炊之，謂之湯茶，轉販西商。如法細做，用少許撒茶餅中，謂之撒花，價常數倍。《正德蘭谿縣志》：茶山山谷深窈，草木森蔚而多茶。《萬曆浦江縣志》：二都、三都、二十四都、二十八都，出茶。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・衢州府》 方山早茶。《弘治衢州府志》：龍游縣方山之陽，草坡袤廣不過百餘步，出早茶，味絶勝，可與北苑、雙井争衡。《龍游縣志》：此茶入貢品。葉粲《游方山詩》：方山古刹白雲隈，紫出蒙芽發石苔。忽遇道人天外至，幽香移入小壺來。

北山茶。《西安縣志》：邑中出茶不多，惟北山者佳。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・嚴州府》 鳩坑茶。《埤雅》：早取曰茶，晚取曰茗，又名曰荈，有睦州之鳩坑。《嚴陵志》：淳安縣鳩坑産茶，以鳩坑源水蒸之，香味加倍。《茶經》載《桐君藥録》謂西陽、武昌、廬江、晉陵好茗而不及桐廬。又謂凡可飲之物，茗取其葉，天門冬取子，菝葜取根。而羽敘茶所出，謂浙西以湖州上，常州次，睦州下，生桐廬山谷與衡州同。按：《唐志》：睦州貢鳩坑茶，屬今淳安縣。宋朝既罷貢後，茶亦不甚稱。范仲淹《鳩坑茶》詩：瀟灑桐廬郡，春山半是茶。輕雷何好事，驚起雨前芽。

分水茶。《六研齋筆記》：分水縣天尊巖産茶最芳辣，宋時以充貢。《紫桃軒雜綴》：分水貢茶，出本不多，大葉老根發之不動，入水煎成，翻有奇味。

芽茶。《桐廬縣志》：明貢芽茶。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇七《物産・温州府》 茶。《萬曆温州府志》：五縣俱有，樂清雁山龍湫背者爲上，瑞安胡嶺、平陽蔡家山産者亦佳。《雨航雜録》：雁山五珍謂雁山茶與觀音竹、金星草、山藥、官香魚也。《雁山志》：浙東多茶品，而雁山者稱最。每春清明日採摘茶芽進貢，一槍一旗而白色者，名曰明茶。穀雨日採者，名曰雨茶，此上品也。又一種紫茶，香味尤佳，難種薄收，土人厭人求索，園圃中少植，間有之，亦必爲識者取去。《甌江逸志》：按《茶經》云：温州無好茶，惟雁山水爲佳，此山茶亦爲第一。曰去腥膩，除煩惱，却昏散，消積食，但以錫瓶貯者得清香味，同陽羨山岑茶無二。採摘宜近夏不宜早，炒做宜熟不宜生，如法可貯二三年愈佳。何白《龍湫新茶歌》：雁頂東南天一柱，上有天池宿雷雨。夜半光飛一線霞，海色金銀日初吐。仙茶盤植於其巔，雪窖霜饕枝幹古。石根濺濺養靈芬，雲表瀼瀼滋玉醹。閱將融液鎖萬峯，稟性高寒味清苦。山僧軍持汲白泉，活火新烹香撥乳。玉華甫插香氣通，一洗人間幾塵土。粉檐朱旗殊失真，鳳餅龍團何足數。白茅珍品説洪州，紫筍佳名傳顧渚。寧知此地種更奇，僻遠未登鴻漸譜。啜罷臨風憶舊游，天末相思獨延佇。呼龍欲載小茅君，共向白雲裏煮。

金鉷等《廣西通志》卷三一《物産・桂林府》 茶，各州縣出，而臨桂之劉仙巖，興安之六崮，全州之清湘特佳。

金鉷等《廣西通志》卷三一《物産・平樂府》 茶，恭城出。

金洪等《廣西通志》卷三一《物産・潯州府》 西山茶，出桂平西山。龍山茶，出貴縣龍山。

金鉷等《廣西通志》卷三一《物産・南寧府》 茶，出宣化都茗山土忠州。

金鉷等《廣西通志》卷三一《物産・慶遠府》 茶，出上林茶山。

陸廷燦《續茶經》卷下之四《茶之出》 《國史補》：風俗貴茶，其名品益衆。南劍有蒙頂石花，或小方，散芽，號爲第一。湖州顧渚之紫筍，東川有神泉小團，緑昌明、獸目，峽州有小江園、碧澗寮、明月房、茱萸寮，福州有柏巖方山露芽，婺州有東白，舉巖碧貌，建安有青鳳髓，夔州有香山，江陵有楠木，湖南有衡山，睦州有鳩坑，洪州有西山之白露，壽州有霍山之黄芽，綿州之松嶺，雅州之露芽，南康之雲居，彭州之仙崖石花，渠江之薄片，邛州之火井，思安黔陽之都濡高株，瀘川之納溪梅嶺，義興之陽羨，春池，陽鳳嶺，皆品第之最著者也。

《文獻通考》：片茶之出於建州者，有龍、鳳、石乳、的乳、白乳、頭金、蠟面、頭骨、次骨、末骨、籠骨、山挺十二等，以充歲貢及邦國之用，泊本路食茶。餘州片茶有進寶、雙勝、寶山，兩府出興國軍，仙芝、嫩蕊、福合、禄合、運合、脂合，出饒池州。泥片出虔州。緑英金片出袁州。玉津出臨江軍。靈川出福州。先春、早春、華英、來泉、勝金，出歙州。獨行、靈草、緑芽、片金、金茗，出潭州。大拓枕出江陵大小巴陵。開勝、開棬、小棬、生黄翎毛，出岳州。雙上緑牙、大小方，出岳、辰、澧州。東首、淺山、薄側，出光州。總二十六名，其兩浙及宣江鼎州止以上中下，或第一至第五爲號。其散茶，則有太湖、龍溪、次號、末號，出淮南。岳麓、草子、楊樹、雨前、雨後，出荆湖。清口出歸州，茗子出江南。總十一名。

葉夢得《避暑録話》：北苑茶正所産爲曾坑，謂之正焙。非曾坑爲沙溪，謂之外焙。二地相去不遠，而茶種懸絶。沙溪色白過於曾坑，但味短而微澀，識者一啜，如別涇渭也。余始疑地氣土宜不應頓異如此，及來山中，每開闢徑路，刳治巖竇，有尋丈之間，土色各殊，肥瘠緊緩燥潤亦從而不同。並植兩木於數步之間，封培灌溉畧等，而生死豐悴，如二物者。然後知事不經見，不可必信也。草茶極品，惟雙井、顧渚，亦不過各有數畝。雙井在分寧縣，其地屬黄氏魯直家也。元祐間，魯直力推賞於京師，族人交致之，然歲僅得一二觔爾。顧渚在長興縣，所謂吉祥寺也。其半爲今劉侍郎希范家所有。兩地所産，歲亦止五六觔。近歲寺僧求之者多，不暇精擇，不及劉氏遠甚。余歲求於劉氏，過半觔則不復佳。蓋茶味雖均，其精者在嫩芽，取其初萌如雀舌者，謂之槍。稍敷而爲葉者，謂之旗。旗非所貴，不得已取一槍一旗猶可，過是則老矣，此所以爲難得也。

《歸田録》：臘茶出於劍建，草茶盛於兩浙。兩浙之品，日注爲第一。自景祐以後，洪州雙井白芽漸盛。近歲製作尤精，囊以紅紗，不過一二兩，以常茶十數斤養之，用辟暑濕之氣，其品遠出日注上，遂爲草茶第一。

《雲麓漫鈔》：茶出浙西湖州爲上，江南常州次之。湖州出長興顧渚山中，常州出義興君山懸脚嶺北岸下等處。蔡寬夫《詩話》：玉川子《謝孟諫議寄新茶》詩，有「手閲月團三百片」，及「天子須嘗陽羨茶」之句，則孟所寄乃陽羨茶也。

楊文公《談苑》：蠟茶出建州，陸羽《茶經》尚未知之，但言福建等州未詳，往往得之，其味極佳，江左近日方有蠟面之號。丁謂《北苑茶録》云：叔告之始，莫有知者，質之三館檢討杜鎬，亦曰在江左日，始記有研膏茶。歐陽公《歸田録》亦云出福建，而不言所起。按：唐氏諸家説中，往往有蠟面茶之語，則是自唐有之也。

《事物記原》：江左李氏別令取茶之乳作片，或號京鋌、的乳及骨子等，是則京鋌之品，自南唐始也。《苑録》云的乳以降，以下品雜鍊售之，唯京師去者至真不雜，意由此得名。或曰自開寶來方有此茶，當時識者云：金陵僭國唯曰都下，而以朝廷爲京師，今忽有此名，其將歸京師乎。

羅廩《茶解》：按唐時産茶地僅僅如季疵所稱，而今之虎邱、羅岕、天池、顧渚、松羅、龍井、雁宕、武夷、靈川、大盤、日鑄、朱溪，諸名茶無一與焉，乃知靈草在在有之，但培植不嘉，或疎於採製耳。

《潛確類書・茶譜》：袁州之界橋，其名甚著，不若湖州之研膏紫筍，烹之有緑脚垂下。又婺州有舉巖茶，片片方細，所出雖少，味極甘芳，煎之如碧玉之乳也。

《農政全書》：玉壘關外寶唐山，有茶樹産懸崖，筍長三寸五寸，方有一葉兩葉。涪州出三般茶，最上賨化，其次白馬，最下涪陵。

《煮泉小品》：茶自浙以北皆較勝，惟閩廣以南，不惟水不可輕飲，而茶亦當慎之。昔鴻漸未詳嶺南諸茶，但云往往得之，其味極佳。余見其地多瘴癘之氣，染着水草，北人食之多致成疾，故謂人當慎之也。

《茶譜通考》：岳陽之含膏冷，劍南之緑昌明，蘄門之團黄，蜀川之雀舌，巴東之真香，夷陵之壓磚，龍安之騎火。

《江南通志》：蘇州府吴縣西山産茶，穀雨前采焙極細者販於市，争先騰價，以雨前爲貴也。

《吴郡虎邱志》：虎邱茶，僧房皆植，名聞天下。穀雨前摘細芽焙而烹之，其色如月下白，其味如荳花香。近因官司征以饋遠，山僧供茶一觔，費用銀數錢，是以苦於賚送，樹不修葺，甚至刈斫之，因此絶少。

米襄陽《志林》：蘇州穹窿山下有海雲菴，菴中有二茶樹，其二株皆連理，蓋二百餘年矣。

《姑蘇志》：虎邱寺西産茶。朱安雅云，今二山門西偏，本名茶嶺。

陳眉公《太平清話》：洞庭中西盡處有仙人茶，乃樹上之苔蘚也，四皓采以爲茶。

《圖經續記》：洞庭小青山塢出茶，唐宋入貢。下有水月寺，因名水月茶。

《古今名山記》：支硎山茶塢多種茶。

《隨見録》：洞庭山有茶，微似岕而細，味甚甘香，俗呼爲嚇殺人。産碧螺峰者尤佳，名碧螺春。

《松江府志》：佘山在府城北，舊有佘姓者修道於此，故名。山産茶與筍並美，有蘭花香味。故陳眉公云，余鄉佘山茶與虎邱相伯仲。

《常州府志》：武進縣章山麓有茶巢嶺，唐陸龜蒙嘗種茶於此。

《天下名勝志》：南岳古名陽羨山，即君山北麓，孫皓既封國，後遂禪此山爲岳，故名。唐時産茶充貢，即所云南岳貢茶也。

常州宜興縣東南別有茶山，唐時造茶入貢，又名唐貢。山在縣東南三十五里均山鄉。

《武進縣志》：茶山路在廣化門外，十里之內大墩小墩連綿簇擁，有山之形。唐代湖、常二守，會陽羨造茶修貢，由此往返，故名。

《檀几叢書》：茗山在宜興縣西南五十里永豐鄉，皇甫曾有送羽南山采茶詩，可見唐時貢茶在茗山矣。

唐李栖筠守常州日，山僧獻陽羨茶，陸羽品爲芬芳冠世産，可供上方，遂置茶舍於洞靈觀，歲造萬兩入貢。後韋夏卿徙於無錫縣罨畫溪上，去湖汶一里所。許有穀詩云「陸羽名荒舊茶舍，却教陽羨置郵忙」是也。

義興南岳寺，唐天寶中有白蛇銜茶子墜寺前，寺僧種之菴側，由此滋蔓，茶味倍佳，號曰蛇種。土人重之，每歲争先餉遺，官司需索，修貢不絶。迨今方春采茶，清明日縣令躬享白蛇於卓錫泉亭，隆厥典也。後來檄取，山農苦之，故袁高有「陰嶺茶未吐，使者牒已頻」之句。郭三益詩：官符星火催春焙，却使山僧怨白蛇。盧仝《茶歌》：安知百萬億蒼生，命墜顛崖受辛苦。可見貢茶之累民，亦自古然矣。

洞山茶系。羅岕去宜興而南踰八九十里，浙直分界，只一山岡，岡南即長興，山兩峯相阻介就夷曠者，人呼爲岕云，履其地，始知古人制字有意，今字書岕字，但注云山名耳。有八十八處，前横大碉，水泉清駛，漱潤茶根，洩山土之肥澤，故洞山爲諸岕之最。自西沈瀆漲渚而入，取道茗嶺，甚險惡。縣西南八十里。自東沈瀆湖汶而入，取道瀼嶺，稍夷，才通車騎。所出之茶，厥有四品。

第一品，老廟後廟祀山之土神者，瑞草叢鬱，殆比茶星肹蠁矣，地不下二三畝，碧溪姚象先與婿分有之。茶皆古本，每年産不過二十觔，色淡黄不緑，葉筋淡白而厚，製成梗絶少，入湯色柔白如玉露，味甘芳，香藏味中，空濛深永，啜之愈出，致在有無之外。

第二品，新廟後棋盤頂，紗帽頂，手巾條，姚八房及吴江周氏地，産茶亦不能多，香幽色白，味冷雋，與老廟不甚别，啜之差覺其薄耳，此皆洞頂岕也。總之，岕品至此，清如孤竹，和如柳下，並入聖矣。今人以色濃香烈爲岕茶，真耳食而眯其似也。

第三品，廟後漲沙，大袁頭，姚洞，羅洞，王洞，范洞，白石。

第四品，下漲沙，梧桐洞，余洞，石場，丫頭，岕留，青岕，黄龍，巖竈，龍池，此皆平洞，本岕也。

外山之長潮，青口，箬莊，顧渚，茅山岕，俱不入品。

《岕茶彙鈔》：洞山茶之下者，香清葉嫩，着水香消。棋盤頂，紗帽頂，雄鵝頭，茗嶺，皆産茶地，諸地有老柯，嫩柯，惟老廟後無二，梗葉叢密，香不外散，稱爲上品也。

《鎮江府志》：潤州之茶，傲山爲佳。

《寰宇記》：揚州江都縣蜀岡有茶園，茶甘旨如蒙頂。蒙頂在蜀，故以名岡。上有時會堂，春貢亭，皆造茶所，今廢。見毛文錫《茶譜》。

《宋史・食貨志》：散茶出淮南，有龍溪、雨前、雨後之類。

《安慶府志》：六邑俱産茶，以桐之龍山，潛之閔山者爲最。

蒔茶源在潛山縣，香茗山在太湖縣，大小茗山在望江縣。

《隨見録》：宿松縣産茶，嘗之頗有佳種，但製不得法，倘别其地，辨其等，製以能手，品不在六安下。

《徽州志》：茶産於松蘿，而松蘿茶乃絶少。其名則有勝金、嫩桑、仙芝、來泉、先春、運合、華英之品，其不及號者，爲片茶八種。近歲茶名細者有雀舌、蓮心、金芽。次者爲芽下白，爲走林，爲羅公。又其次者爲開園，爲軟枝，爲大方製。名號多端，皆松蘿種也。

吴從先《茗説》：松蘿子土産也，色如梨花，香如荳蕖，飲如嚼雪，種愈佳則色愈白，即經宿無茶痕，固足美也。秋露白片子更輕清若空，但香大惹人，難久貯，非富家不能藏耳。真者其妙若此，畧溷他地一片，色遂作惡，不可觀矣。然松蘿地如掌，所産幾許，而求者四方雲至，安得不以他溷耶。

《黄山志》：蓮花菴旁就石縫養茶，多輕香，冷韻襲人斷齗。

《昭代叢書》：張潮云吾鄉天都有抹山茶，茶生石間，非人力所能培植，味淡香清，足稱仙品，採之甚難，不可多得。

《隨見録》：松蘿茶近稱紫霞山者爲佳，又有南源、北源名色，其松蘿真品殊不易得。黄山絶頂有雲霧茶，别有風味，超出松蘿之外。

《通志》：寧國府屬宣、涇、寧、旌、太諸縣，各山俱産松蘿。

《名勝志》：寧國縣鴉山在文脊山北，産茶充貢，《茶經》云味與蘄州同。宋梅詢有「茶煮鴉山雪滿甌」之句，今不可復得矣。

《農政全書》：宣城縣有丫山，形如小方餅，横鋪茗芽産其上。其山東爲朝日所燭，號曰陽坡，其茶最勝，太守薦之。京洛人士題曰丫山陽坡横文茶，一名瑞草魁。

《華夷花木考》：宛陵茗池源茶，根株頗碩，生於陰谷，春夏之交，方發萌芽，莖條雖長，旗槍不展，乍紫乍緑。天聖初，郡守李虚己仝太史梅詢嘗試之，品以爲建溪、顧渚不如也。

《隨見録》：宣城有緑雪芽，亦松蘿一類，又有翠屏等名色。其涇川涂茶，芽細色白味香，爲上供之物。

《通志》：池州府屬青陽、石埭、建德，俱産茶，貴池亦有之。九華山閔公墓茶，四方稱之。

《九華山志》：金地茶，西域僧金地藏所植，今傳枝梗空筒者是，大抵烟霞雲霧之中，氣常温潤，與地上者不同，味自異也。

《通志》：廬州府屬六安、霍山並産名茶，其最著惟白茅貢尖，即茶芽也，每歲茶出，知州具本恭進。

六安州有小峴山，出茶名小峴春，爲六安極品。霍山有梅花片，乃黄梅時摘製，色香兩兼而味稍薄。又有銀針、丁香、松蘿等名色。

《紫桃軒雜綴》：余生平慕六安茶，適一門生作彼中守，寄書託求數兩，竟不可得，殆絶意乎。

《陳眉公筆記》：雲桑茶出瑯琊山，茶類桑葉而小，山僧焙而藏之，其味甚清。

廣德州建平縣雅山出茶，色香味俱美。

《浙江通志》：杭州錢塘、富陽及餘杭徑山多産茶。

《天中記》：杭州寶雲山出者名寶雲茶，下天竺香林洞者名香林茶，上天竺白雲峯者名白雲茶。

田子藝云：龍泓今稱龍井，因其深也。《郡志》稱有龍居之，非也。蓋武林之山皆發源天目，有龍飛鳳舞之讖，故西湖之山以龍名者多，非真有龍居之也，有龍則泉不可食矣。泓上之閣，亟宜去之。浣花諸池，尤所當浚。

《湖壖雜記》：龍井産茶作荳花香，與香林、寶雲、石人塢、垂雲亭者絶異。采於穀雨前者尤佳，啜之淡然似乎無味，飲過後，覺有一種太和之氣，瀰淪於齒頰之間。此無味之味，乃至味也，爲益於人不淺，故能療疾，其貴如珍，不可多得。

坡仙《食飲録》：寶嚴院垂雲亭亦産茶，僧怡然以垂雲茶見餉，坡報以大龍團。

陶穀《清異録》：開寶中，竇儀以新茶餉予，味極美，奩面標云龍陂山子茶。龍陂是顧渚山之別境。

《吴興掌故》：顧渚左右有大小官山，皆爲茶園。明月峽在顧渚側，絶壁削立，大澗中流，亂石飛走，茶生其間，尤爲絶品。張文規詩所謂「明月峽中茶始生」是也。

顧渚山，相傳以爲吴王夫差於此顧望原隰，可爲城邑，故名。唐時其左右大小官山皆爲茶園，造茶充貢，故其下有貢茶院。

蔡寬夫《詩話》：湖州紫筍茶出顧渚，在常、湖二郡之間，以其萌茁紫而似筍也。每歲入貢，以清明日到，先薦宗廟，後賜近臣。

馮可賓《岕茶牋》：環長興境産茶者曰羅嶰，曰白巖，曰烏瞻，曰青東，曰顧渚，曰篠浦，不可指數，獨羅嶰最勝。環嶰境十里而遥，爲嶰者亦不可指數。嶰而曰岕，兩山之介也，羅隱隱此，故名，在小秦王廟後，所以稱廟後羅岕也。洞山之岕，南面陽光，朝旭夕輝，雲滃霧涬，所以味迥别也。

《名勝志》：茗山在蕭山縣西三里，以山中出佳茗也。又上虞縣後山茶亦佳。

《方輿覽勝》：會稽有日鑄嶺，嶺下有寺名資壽，其陽坡名油車，朝暮常有日，茶産其地絶奇。歐陽文忠云：兩浙草茶，日鑄第一。

《紫桃軒雜綴》：普陀老僧貽余小白巖茶一裹，葉有白茸，瀹之無色，徐引覺凉透心腑。僧云本巖歲止五六觔，專供大士，僧得啜者寡矣。

《普陀山志》：茶以白華巖頂者爲佳。

《天台記》：丹邱出大茗，服之生羽翼。

《桑莊茹芝續譜》：天台茶有三品，紫凝、魏嶺、小溪是也。今諸處並無出産，而土人所需多來自西坑、東陽、黄坑等處。石橋諸山近亦種茶，味甚清甘，不讓他郡，蓋出自名山霧中，宜其多液而全厚也。但山中多寒，萌發較遲，兼之做法不佳，以此不得取勝。又所産不多，僅足供山居而已。

《天台山志》：葛仙翁茶圃在華頂峯上。

《群芳譜》：安吉州茶亦名紫筍。

《通志》：茶山在金華府蘭溪縣。

《廣輿記》：鳩坑茶，出嚴州府淳安縣。方山茶，出衢州府龍游縣。勞大與《甌江逸志》：浙東多茶品，雁宕山稱第一。每歲穀雨前三日，採摘

茶芽進貢，一槍兩旗而白毛者名曰明茶，穀雨日採者名雨茶。一種紫茶，其色紅紫，其味尤佳，香氣尤清，又名玄茶。其味皆似天池而稍薄，難種薄收，土人厭人求索，園圃中少種，間有之，亦爲識者取去。按盧仝《茶經》云，温州無好茶，天台瀑布水甌水味薄，唯雁宕山水爲佳，此茶亦爲第一，曰去腥膩，除煩惱，却昏散，消積食。但以錫瓶貯者，得清香味，不以錫瓶貯者，其色雖不堪觀，而滋味且佳，同陽羨山岕茶無二無別。採摘近夏不宜早，炒做宜熟不宜生。如法可貯二三年，愈佳愈能消宿食醒酒，此爲最者。

王草堂《茶説》：温州中墨及漈上茶皆有名，性不寒不熱。

屠粹忠《三才藻異》：舉巖，婺茶也，片片方細，煎如碧乳。

《江西通志》：茶山在廣信府城北，陸羽嘗居此。

洪州西山白露、鶴嶺號絶品，以紫清香城者爲最，及雙井茶芽，即歐陽公所云「石上生茶如鳳爪」者也。又羅漢茶如荳苗，因靈觀尊者自西山持至，故名。

《南昌府志》：新建縣鵞岡西有鶴嶺，雲物鮮美，草木秀潤，産名茶，異於他山。

《通志》：瑞州府出茶芽，廖暹十咏呼爲雀舌、香焙云。其餘臨江、南安等府俱出茶，廬山亦産茶。

袁州府界橋出茶，今稱仰山、稠平、木平者佳，稠平者尤妙。

贛州府寧都縣出林岕，乃一林姓者，以長指甲炒之，采製得法，香味獨絶，因之得名。

《名勝志》：茶山寺在上饒縣城北三里。按《圖經》即廣教寺，中有茶園數畝，陸羽泉一勺。羽性嗜茶，環居皆植之，烹以是泉，後人遂以廣教寺爲茶山寺。云宋有茶山居士曾吉甫，名幾，以兄開忤秦檜，奉祠僑居此寺，凡七年，杜門不問世故。

《丹霞洞天志》：建昌府麻姑山産茶，惟山中之茶爲上，家園植者次之。

《饒州府志》：浮梁縣陽府山冬無積雪，凡物早成，而茶尤殊異。金君卿詩云：聞雷已薦雞鳴笋，未雨先嘗雀舌茶。以其地暖故也。

《通志》：南康府出匡茶，香味可愛，茶品之最上者。

九江府彭澤縣九都山出茶，其味畧似六安。

《廣輿記》：德化茶出九江府。又崇義縣多産茶。

《吉安府志》：龍泉縣匡山有苦齋，章溢所居，四面峭壁，其下多白雲，上多北風。植物之味皆苦，野蜂巢其間，采花蘂作蜜，味亦苦。其茶苦於常茶。

《羣芳譜》：太和山騫林茶，初泡極苦澀，至三四泡清香特異，人以爲茶寶。

《福建通志》：福州、泉州、建寧、延平、興化、汀州、邵武諸府，俱産茶。

《合璧事類》：建州出大片方山之芽如紫筍，片大極硬，須湯浸之方可碾，治頭痛，江東老人多服之。

《天下名山記》：鼓山半巖茶，色香風味當爲閩中第一，不讓虎邱、龍井也。雨前者，每兩僅十錢，其價廉甚。一云前朝每歲進貢，至楊文敏當國，始奏罷之。然近來官取，其擾甚於進貢矣。

栢巖，福州茶也，巖即栢梁臺。

《興化府志》：仙遊縣出鄭宅茶，真者無幾，大都以贋者雜之，雖香而味薄。

陳懋仁《泉南雜志》：清源山茶，青翠芳馨，超軼天池之上。南安縣英山茶，精者可亞虎邱，惜所産不若清源之多也。閩地氣暖，桃李冬花，故茶較吴中差早。

《延平府志》：樱毛茶，出南平縣半巖者佳。

《建寧府志》：北苑在郡城東。先是建州貢茶，首稱北苑龍團，而武夷石乳之名未著。至元時，設場於武夷，遂與北苑並稱。今則但知有武夷，不知有北苑矣。吴越間人頗不足閩茶，而甚艷北苑之名，不知北苑實在閩也。

宋無名氏《北苑別録》：建安之東三十里，有山曰鳳凰，其下直北苑，旁聯諸焙，厥土赤壤，厥茶惟上上。太平興國中，初爲御焙，歲模龍鳳，以羞貢篚，蓋表珍異。慶曆中，漕臺益重其事，品數日增，制度日精。厥今茶自北苑上者，獨冠天下，非人間所可得也。方其春蟲震蟄，羣夫雷動，一時之盛，誠爲大觀。故建人謂至建安而不詣北苑，與不至者同。僕因攝事，得研究其始末，姑摭其大概，修爲十餘類目，曰《北苑別録》云。

御園

九窠十二隴、麥窠、壤園、龍游窠、小苦竹、苦竹裏、雞藪窠、苦竹、苦竹源、鼯鼠窠、教練隴、鳳凰山、大小焊、横坑、猿游隴、張坑、帶園、焙東、中歷、東際、西際、官平、石碎窠、上下官坑、虎膝窠、樓隴、蕉窠、新園、天樓基、院坑、曾坑、黄際、馬安山、林園、和尚園、黄淡窠、吴彦山、羅漢山、水桑窠、銅場、師如園、靈滋、苑馬園、高畬、大窠頭、小山。

右四十六所，廣袤三十餘里，自官平而上爲内園，官坑而下爲外園。方春靈

芽萌拆，先民焙十餘日，如九窠十二隴、龍游窠、小苦竹、張坑、西際，又爲禁園之先也。

《東溪試茶録》：舊記建安郡官焙三十有八。丁氏舊録云官私之焙千三百三十有六，而獨記官焙三十二。東山之焙十有四，北苑龍焙一，乳橘内焙二，乳橘外焙三，重院四，壑嶺五，渭源六，范源七，蘇口八，東宫九，石坑十，連溪十一，香口十二，火梨十三，開山十四。南溪之焙十有二，下瞿一，蒙洲東二，汾東三，南溪四，斯源五，小香六，際會七，謝坑八，沙龍九，南香十，中瞿十一，黄熟十二。西溪之焙四，慈善西一，慈善東二，慈惠三，船坑四。北山之焙二，慈善東一，豐樂二。外有曾坑、石坑、壑源、葉源、佛嶺、沙溪等處，惟壑源之茶，甘香特勝。

茶之名有七，一曰白茶。民間大重，出於近歲，園焙時有之。地不以山川遠近，發不以社之先後，芽葉如紙，民間以爲茶瑞，取其第一者爲鬬茶。次曰柑葉茶。樹高丈餘，徑頭七八寸，葉厚而圓，狀如柑橘之葉，其芽發即肥乳，長二寸許爲食，茶之上品。三曰早茶。亦類柑葉，發常先春，民間採製爲試焙者。四曰細葉茶。葉比柑葉細薄，樹高者五六尺，芽短而不肥乳，今生沙溪山中，蓋土薄而不茂也。五曰稽茶。葉細而厚密，芽晚而青黄。六曰晚茶。蓋稽茶之類，發比諸茶較晚，生於社後。七曰叢茶。亦曰叢生茶，高不數尺，一歲之間發者數四，貧民取以爲利。

《品茶要録》：壑源沙溪，其地相背，而中隔一嶺，其去無數里之遥，然茶産頓殊。有能出力移裁植之，亦爲風土所化。竊嘗怪茶之爲草一物耳，其勢必猶得地而後異，豈水絡地脈偏鍾粹於壑源，而御焙占此大岡巍隴，神物伏護，得其餘蔭耶，何其甘芳精至而美擅天下也。觀夫春雷一鳴，筠籠纔起，售者已擔簦挈橐於其門，或先期而散留金錢，或茶纔入笪而爭酬所直，故壑源之茶常不足容所求。其有桀猾之園民，陰取沙溪茶葉雜就家棬而製之，人耳其名，睨其規模之相若，不能原其實者，蓋有之矣。凡壑源之茶售以十，則沙溪之茶售以五，其直大率倣此。然沙溪之園民亦勇於覓利，或雜以松黄，飾其首面。凡肉理怯薄，體輕而色黄者，試時鮮白不能久泛，香薄而味短者，沙溪之品也。凡肉理實厚，質體堅而色紫，試時泛盞凝久，香滑而味長者，壑源之品也。

《潛確類書》：歷代貢茶以建寧爲上，有龍團、鳳團、石乳、滴乳、緑昌明、頭骨、次骨、末骨、鹿骨、山挺等名，而密雲龍最高，皆碾屑作餅。至國朝始用芽茶，曰探春，曰先春，曰次春，曰紫筍，而龍鳳團皆廢矣。

《名勝志》：北苑茶園屬甌寧縣。舊經云僞閩龍啓中，里人張暉以所居北苑地宜茶，悉獻之官，其名始著。

《三才藻異》：石巖白，建安能仁寺茶也，生石縫間。

建寧府屬浦城縣江郎山出茶，即名江郎茶。

《武夷山志》：前朝不貴閩茶，即貢者亦只備宫中焫濯甌盞之需。貢使類以價貨京師所有者納之，間有採辦，皆劍津廖地産，非武夷也。黄冠每市山下茶，登山貿之，人莫能辨。

茶洞在接笋峯側，洞門甚隘，内境夷曠，四週皆穹崖壁立，土人種茶祝他處爲最盛。

崇安殷令招黄山僧，以松蘿法製建茶，真堪並駕，人甚珍之，時有武夷松蘿之目。

王梓《茶説》：武夷山週迴百二十里，皆可種茶，茶性他産多寒，此獨性温。其品有二，在山者爲巖茶，上品，在地者爲洲茶，次之。香清濁不同，且泡時，巖茶湯白，洲茶湯紅，以此爲别。雨前者爲頭春，稍後爲二春，再後爲三春。又有秋中採者，爲秋露白，最香。須種植，採摘，烘焙得宜，則香味兩絶。然武夷本石山，峯巒載土者寥寥，故所産無幾，若洲茶所在皆是，即隣邑近多栽植，運至山中，及星村墟市賈售，皆冒充武夷。更有安溪所産，尤爲不堪，或品嘗，其味不甚貴重者，皆以假亂真誤之也。至於蓮子心、白毫皆洲茶，或以木蘭花熏成欺人，不及巖茶遠矣。張大復《梅花筆談經》云：嶺南生福州、建州，今武夷所産其味極佳，蓋以諸峯拔立，正陸羽所云茶上者生爛石中者耶。

《草堂雜録》：武夷山有三味茶，苦酸甜也，别是一種，飲之味果屢變。相傳能解酲消脹，然采製甚少，售者亦稀。

《隨見録》：武夷茶，在山上者爲巖茶，水邊者爲洲茶。巖茶爲上，洲茶次之。巖茶北山者爲上，南山者次之。南北兩山，又以所産之巖名爲名，其最佳者名曰工夫茶。工夫之上，又有小種，則以樹名爲名，每株不過數兩，不可多得。洲茶名色有蓮子心、白毫、紫毫、龍鬚、鳳尾、花香、蘭香、清香、奥香、選芽、漳芽等類。

《廣輿記》：泰寧茶出邵武府。

福寧州大姥山出茶，名緑雪芽。

《湖廣通志》：武昌茶出通山者上，崇陽、蒲圻者次之。

《廣輿記》：崇陽縣龍泉山周二百里，山有洞，好事者持炬而入，行數十步許，坦平如室，可容千百衆。石渠流泉清冽，鄉人號曰魯溪巖，産茶甚甘美。

《天下名勝志》：湖廣江夏縣洪山，舊名東山。《茶譜》云鄂州東山出茶黑色如韭，食之已頭痛。

《武昌郡志》：茗山在蒲圻縣北十五里，産茶。又大冶縣亦有茗山。

《荆州土地記》：武陵七縣通出茶最好。

《岳陽風土記》：湄湖諸山舊出茶，謂之湄湖茶，李肇所謂岳州湄湖之含膏是也，唐人極重之，見於篇什。今人不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，土地頗類北苑，所出茶一歲不過一二十觔，土人謂之白鶴茶，味極甘香，非他處草茶可比，並茶園地色亦相類，但土人不甚植爾。

《通志》：長沙茶陵州，以地居茶山之陰因名。昔炎帝葬於茶山之野，茶山即雲陽山，其陵谷間多生茶茗故也。

長沙府出茶名安化茶，辰州茶出溆浦，彬州亦出茶。

《類林新咏》：長沙之石楠葉，摘芽爲茶，名欒茶，可治頭風。湘人以四月四日摘楊桐草，搗其汁拌米而蒸，猶餧糜之類，必啜此茶，乃去風也。

《合璧事類》：潭郡之間有渠江，中出茶而多毒蛇猛獸。鄉人每年采撰不過十五六觔，其色如鐵而芳香異常，烹之無脚。

湘潭茶味畧似普洱，土人名曰芙蓉茶。

《茶事拾遺》：潭州有鐵色，夷陵有壓磚。

《通志》：靖州出茶油，蘄水有茶山産茶。

《河南通志》：羅山茶，出河南汝寧府信陽州。

《桐柏山志》：瀑布山一名紫凝山，産大葉茶。

《山東通志》：兖州府費縣蒙山石巔有花如茶，土人取而製之，其味清香，迥異他茶，貢茶之異品也。

《輿志》：蒙山一名東山，上有白雲巖，産茶亦稱蒙頂。王草堂云：乃石上之苔爲之，非茶類也。

《廣東通志》：廣州、韶州、南雄、肇慶各府及羅定州，俱産茶。西樵山在郡城西一百二十里，峰巒七十有二。唐末詩人曹松移植顧渚茶於此，居人遂以茶爲生業。

韶州府曲江縣曹溪茶，歲可三四採，其味清甘。

潮州大埔縣，肇慶恩平縣，俱有茶山。德慶州有茗山。欽州靈山縣亦有茶山。

吴陳琰《曠園雜志》：端州白雲山，出雲獨奇，山故蒔茶，在絶壁，歲不過得一石許，價可至百金。

《王草堂雜録》：粤東珠江之南産茶曰河南茶，潮陽有鳳山茶，樂昌有毛茶，長樂有石茗，瓊州有靈茶、烏藥茶云。

《嶺南雜記》：廣南出苦薏茶，俗呼爲苦丁，非茶也，茶大如掌，一片入壺，其味極苦，少則反有甘味，噙嚥利咽喉之症，功並山豆根。

化州有琉璃茶，出琉璃菴，其産不多，香與峒岑相似，僧人奉客不及一兩。

羅浮有茶産於山頂石上，剥之如蒙山之石茶，其香倍於廣岑，不可多得。

《南越志》：龍川縣出皋盧，味苦澀，南海謂之過盧。

《陝西通志》：漢中府興安州等處産茶，如金州、石泉、漢陰、平利、西鄉諸縣，各有茶園，他郡則無。

《四川通志》：四川産茶州縣凡二十九處，成都府之資陽、安縣、灌縣、石泉、崇慶等，重慶府之南川、黔江、酆都、武隆、彭水等，夔州府之建始、開縣等，及保寧府、遵義府、嘉定州、瀘州、雅州、烏蒙等處。

東川茶有神泉獸目，邛州茶曰火井。

《華陽國志》：涪陵無蠶桑，惟出茶、丹漆、蜜蠟。

《華夷花木考》：蒙頂茶受陽氣全，故芳香。唐李德裕入蜀，得蒙餅以沃於湯瓶之上，移時盡化，乃驗其真蒙頂。又有五花茶，其片作五出。

毛文錫《茶譜》：蜀州晉原、洞口、横原、珠江、青城，有横芽、雀舌、烏觜、麥顆，蓋取其嫩芽所造，以形似之也。又有片甲、蟬翼之異。片甲者，早春黄芽，其葉相抱如片甲也。蟬翼者，其葉嫩薄如蟬翼也。皆散茶之最上者。

《東齋紀事》：蜀雅州蒙頂産茶最佳，其生最晚，每至春夏之交始出，常有雲霧覆其上，若有神物護持之。

《羣芳譜》：峽州茶有小江園、碧磵寮、明月房、茱萸寮等。

陸平泉《茶寮・記事》：蜀雅州蒙頂上有火前茶最好，謂禁火以前採者，後者謂之火後茶，有露芽、穀芽之名。

《述異記》：巴東有真香茗，其花白色如薔薇，煎服令人不眠，能誦無忘。

《廣輿記》：峩嵋山茶，其味初苦而終甘。又瀘州茶可療風疾。又有一種烏

茶，出天全六番招討使司境内。

王新城《隴蜀餘聞》：蒙山在名山縣西十五里，有五峯，最高者曰上清峯，其巔一石大如數間屋，有茶七株生石上，無縫罅，云是甘露大師手植。每茶時葉生，智炬寺僧輒報，有司往視，籍記其葉之多少，采製纔得數錢許。明時，貢京師僅一錢有奇。環石別有數十株，曰陪茶，則供藩府諸司之用而已。其旁有泉，恒用石覆之，味清妙，在惠泉之上。

《雲南記》：名山縣出茶，有山曰蒙山，聯延數十里，在西南。按：《拾遺志》、《尚書》所謂「蔡蒙旅平」者蒙山也，在雅州，凡蜀茶盡在此。

《雲南通志》：茶山在元江府城西北普洱界。太華山在雲南府西，産茶色似松蘿，名曰太華茶。

普洱茶出元江府普洱山，性温味香。兒茶出永昌府，俱作團。又感通茶出大理府點蒼山感通寺。

《續博物志》：威遠州即唐南詔銀生府之地，諸山出茶，收採無時，雜椒薑烹而飲之。

《廣輿記》：雲南廣西府出茶。又灣甸州出茶，其境内孟通山所産亦類陽羨茶，穀雨前採者香。

曲靖府出茶子，叢生單葉，子可作油。

許鶴沙《滇行紀程》：滇中陽山茶，絶類松蘿。

《天中記》：容州黄家洞出竹茶，其葉如嫩竹，土人採以作飲，甚甘美。廣西容縣，唐容州。

《貴州通志》：貴陽府産茶，出龍里東苗坡及陽寶山，土人製之無法，味不佳。近亦有採芽以造者，稍可供啜。威寧府茶出平遠，産巖間，以法製之，味亦佳。

《地圖綜要》：貴州新添軍民衛産茶，平越軍民衛亦出茶。

《研北雜志》：交趾出茶如緑苔，味辛烈，名曰登。北人重譯名茶曰釵。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・雲南府》 太華茶，出太華山，色味俱似松蘿，而性較寒。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・大理府》 感通茶，出太和感通寺。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・普洱府》 茶。産攸樂、革登、倚邦、莽枝、蠻尚、慢撒六茶山，而倚邦、蠻尚者，味較勝。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・永昌府》 兒茶。

張泓《滇南新語・滇茶》 滇茶有數種，盛行者曰木邦，曰普洱。木邦葉粗味澁，亦作團，冒普茗名以愚外販，因其地相近也，而味自劣。普茶珍品，則有毛尖、芽茶、女兒之號。毛尖即雨前所採者，不作團，味淡香如荷，新色嫩緑可愛。芽茶較毛尖稍壯，採治成團，以二兩四兩爲率，滇人重之。女兒茶亦芽茶之類，取於穀雨後，以一觔至十觔爲一團，皆夷女採治，貨銀以積爲奩資，故名。制撫例用三者充歲貢，其餘粗普葉，皆散賣滇中，最粗者熬膏成餅摹印，備饋遺。而歲貢中亦有女兒茶膏，併進蘂珠茶，茶爲緑豐山産，形如甘露子差小，非葉，特茶樹之萌茁耳，可卻熱疾。又茶産順寧府玉皇廟内，一旗一槍，色瑩碧，不殊杭之龍井，惟香過烈，轉覺不適口，性又極寒，味近苦，無龍井中和之氣矣。若迤西之浪穹、劍川、麗江諸邊地，則採槐柳之寄生以代茶，然惟迤西人甘之。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・福州》 茶。諸縣皆有之，閩之方山、鼓山、候官之水西、鳳岡尤盛。《唐地理志》載福州貢臘面茶，蓋建茶未盛前也。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・泉州府》 茶。五縣皆有，而晉江清源洞及南安一片瓦産者尤佳。香茶。一名孩兒茶，其法用腦麝諸香和而成之，味芬性涼。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・延平府》 茶。各縣俱有，出南平半岩者尤佳。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・建寧府》 茶。七縣皆出，而龍鳳、武夷二山所出者，尤號絶品，宋蔡襄有《茶録》。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・邵武府》 茶。光澤、泰寧二縣尤多。

郝玉麟等《廣東通志》卷五二《物産志》 茶。他茶不及閩浙，葭則盛行于世，名品雖不高而利甚溥。

檟，苦荼，樹小如梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今呼早采者爲茶，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。《爾雅注》

茗苦澀謂之果羅。《南越志》。按：一名皋盧。皮日休詩「十盌煎皋盧」，即苦葭也，今謂之苦丁。

茶者，南方之嘉木也，其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，葉如丁香，根如胡桃。陸羽《茶經》

瓜蘆木出廣州，似茶至苦澀。栟櫚，蒲葵之屬。同上

嶺南茶出韶州，往往得之，其味甚佳。同上

羅浮茶，石洞諸菴多有之，以春分前一日采，試以景泰泉水，芳香勃發，絶勝白雲鼎湖所産。《羅浮志》

羅浮有茶産于山頂石上，剥之如蒙山之石茶，其香倍于廟岑，不可多得。《雜記》

化州有琉璃茶，出琉璃庵，其産不多，香味與峒岑相似，僧人奉客不及一兩。同上

苦荼茶非茶也，葉大如掌，一片入壺，其味極苦，少則反有甘味，噙嚥利咽喉之疾，功並山豆根。同上

顧渚茶，自唐詩人曹松移植於西樵，號稱茶山，今山中人多種之爲業。或謂此茶甲天下，春摘者尤勝。《廣州志》

新安茶，産於新安之杯渡山絶壁上，有類蒙山茗，烹之作幽蘭茉莉氣，水濯十餘次，甘芬益冽，以山勢高，雲露滋潤，得太清之精英也，第不易得爲憾耳。同上

頂湖茶，端州之白雲山頂有湖，僧人於巖際種茶，烹之作素馨花氣，味甘淡而滑，然歲收止石許。同上

細茶出南華者佳。《韶州志》

茶，羅浮産者佳，桂山産苦荼，海豐、龍川、長樂各有土茶。《惠州志》

潮地茶罕佳者，今鳳山茶佳，亦名待詔茶，亦名黄茶。《潮州志》

野茶一名靈茶，即江南黄連茶。瓊州之茶，以産瓊山、文昌兩縣近儋州者爲佳。又有買梅茶、苦荼茶。《瓊州志》

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・成都府》 茶。《寰宇記》：生益州，凌冬不萎，三月採乾，飲之令人不睡，崇慶州、灌縣俱出。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・重慶府》 茶。《華陽圖志》：涪州産茶。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・保寧府》 茶。《寰宇記》：巴州産。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・夔州府》 茶。《唐志》：夔州貢茶。《通志》：建始、開縣産茶。《新志》：萬縣、巫山俱出。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・龍安府》 茶。《寰宇記》：昌明縣連西山出者並佳，獨龍安松嶺上出者不可食。《明一統志》：彰明縣獸目山有茶，名獸目茶。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・雅州府》 仙茶。名山縣治之西十五里有蒙山，其山有五頂，形如蓮花五瓣，其中頂最高，名曰上清峯。至頂上罅開一坪，直一丈二尺，横二丈餘，即種仙茶之處。漢時，甘露祖師姓吴名理真者手植，至今不長不滅，共八小株。其七株高僅四五寸，其一株高尺二三寸，每歲摘茶二十餘片。至春末夏初始發芽，五月方成葉，摘採後，其樹即似枯枝，常用柵欄封鎖。其山頂土僅深寸許，故茶不甚長。時多雲霧，人跡罕到。《書》曰：「蔡蒙旅平。」即此山與府城東蔡山也。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸嘉定州》 茶。《九域志》：洪雅縣有買茶場。《明一統志》：峨眉縣出，味初苦而終甘。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸邛州》 茶。《寰宇記》：臨邛四邑有火前、火後、嫩緑、黄等號，又有火蕃餅，每餅重四十兩，入西番党項重之，如中國名山者，其味甘苦。《九域志》有火井茶場。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸瀘州》 茶。《寰宇記》：本州産，味辛性熱，飲之可以療風，通呼爲瀘茶。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸達州》 茶。《唐志》：通州、東鄉、太平俱出。

黄廷桂等《四川通志》卷四五《藝文》 茶爲蜀中郡邑常産，蒙嶺在名山，霧中在大邑，俱擅古今名品，世又謂峩眉之味，初苦而終甘。《茶經》又云：瀘茶味佳，飲之療風，若成都之灌縣，夔門之間縣，以及凌雲、沙坪，初春所採，不減江南。

黄廷桂等《四川通志》卷四六《舊志器物譜》 蒙頂茶。名山縣蒙山上清峯甘露井側産茶，葉厚而圓，色紫赤，味略苦，春末夏初始發，苔蘚庇之，陰雲籠焉。相傳甘露大師自嶺表攜靈茗播五頂。舊志稱頂茶受陽氣全，故芬香。唐李德裕入蜀得蒙餅，以沃於湯餅上，移時盡化，以驗其真。傳稱雅州蒙山上有露芽，故蔡襄有歌曰：露芽錯落一番新。白樂天詩：茶中故舊是蒙山。吴中復《謝人惠茶詩》：吾聞蒙山之嶺多秀山，惡草不生生淑茗。皆謂此茶也。

雷鳴茶。蒙山有僧病冷且久，遇老父曰：仙家有雷鳴茶，俟雷發聲乃苗，可併手於中頂採摘。服未竟病瘥精健，至八十餘，入青城山不知所之。今四頂茶園不廢，惟中頂草木繁重，人跡希到。

太湖茶。瓦屋山太湖寺出茶，味清冽甚佳。詩人詠之曰：品高李白仙人掌，香引盧仝玉腋風。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・江寧府》 茶。江寧天闕山茶香色俱絶，城内清涼山茶，上元東鄉攝山茶，味皆香甘。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・蘇州府》 茶。出虎邱金粟房，其色白香如幽蘭，採於穀雨前，爲雨前茶。天池、伏龍俱佳，此爲最。又洞庭雨山亦出佳茗。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・常州府》　岕茶。出宜興山谷者佳。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・安慶府》　芽茶。出潛山。苦茶可消暑疾，出皖山。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・徽州府》　茶。出松蘿山者最佳，有雀舌、蓮心、金芽數種。

紫霞茶出歙縣紫霞山，色香清幽如蘭，新安家家製茶，以此品爲最。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・寧國府》　茶。宣、涇、寧、太諸山皆産松蘿。又太平龍門山産翠雲茶，香味清芬。又雅山茶，宋梅詢有「茶煮雅山雪滿甌」之句，今不可多得。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・池州府》　茶。有片茶、仙芝、嫩蕊等名，六邑皆出。

金地茶。出九華山，亦金地藏自西域攜來者。

仙人掌茶。李白有《贈玉泉仙人掌茶詩》，出九華山中。

茗地源茶。出九華山之閔園陰谷中，春夏之間萌芽始發，故旗槍不大展，亦不可多得。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・廣德州》　芽茶。出建平鴉山者，色味香美。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・和州》　茶。早取曰茶，晚取曰茗，惟蒼山宜之。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・六安州》　茶。州及英、霍二邑並産名茶，而霍邑爲多。

王士俊等《河南通志》卷二九《物産・貨類》　茶。信陽出，羅山亦有之，固始、商城間有，俱不佳。

華希閔《廣事類賦》卷一一《政治部・茶法》　茶之説至陸羽而備，茶之稅自貞元而詳。《續文獻通考》：陸羽嗜茶，著經三篇，言茶之原、之法、之具尤備，天下益知飲茶矣。其後尚茶成風，回紇入朝始驅馬市茶。羽卒於貞元之末，然則嗜茶、榷茶皆始於貞元間矣。大小龍團遂成爲歲課。《宋史》：仁宗初建茶務，歲造大小龍鳳團茶，始於丁謂而成於蔡襄。先春紫筍通市於邊疆。《宋史》：仁宗熙寧七年，幹當公事李杞入蜀經畫買茶，於秦、鳳、熙、河博馬。王韶又言，西人頃以善馬至邊，所耆惟茶，自熙豐來，舊易馬，皆以粗茶，乾道之末，始以細茶遺之，成都、利州路十二州産茶二千一百二萬觔，茶馬司所收大較若此。丘氏曰：後世以茶易馬，始此。蓋自唐世回紇入貢已以馬易茶，則西北之國嗜茶有自來矣。《大明會典》：福建建寧貢茶有探春、先春、次春、久荀及薦新等號。則福建茶貢固甲於天下也。每貢人必碾揉爲大小龍團以進。七品方許食茶，金時之定制。《續文獻通考》：金世宗大定間，更定香茶罪賞，稽章宗時，茶飲食之餘，非必用之物，比歲上下競啜，晨民尤甚，歲多不下百萬，若不禁恐耗財彌甚。遂命七品以上官方許食茶，仍不得販賣及饋獻。

徐崑《遯齋偶筆》卷上《鄭宅茶》　閩中興化府城外鄭氏宅，有茶二株，香美甲天下，雖武夷巖茶不及也，所産無幾。鄰近有茶十八株，味亦美，合二十株。有司先時使人謹伺之，烘焙如法，籍其數以充貢。間有烘焙不中選者，以餉大僚，然亦無幾。此外十餘里内，所産皆冒鄭宅，非其真也。庚戌，使閩中，晤汀鎮吕公，啜此茶，香美不可名似，詢之云爾。

岳濬等《山東通志》卷二四《物産志・沂州府》　蒙頂茶。出蒙陰縣蒙山，茶生石竇，形如石蘚。又出蒙山白雲洞者曰雲茶，更佳。

張宗法《三農紀》卷六《服屬油屬染色葉屬植屬》　茶。《圖徑》云：樹如瓜廬，葉似梔子，花如白薔薇，而黄蕊使香，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。自一尺二尺至十尺，巴共峽山有合抱者，有株生，有叢生，有尖葉、圓葉，有白梗、朱梗，其類不一，生長不等。《地志》云：山氣早寒，行來多雪，夕朝天晚。《爾雅》曰：檟，《廣州記》曰皋虚。《茶經》云：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰荼。郭侯云：早采爲茶，晚采爲荈。楊升庵云：茶即荼字。顔師古云：漢時茶陵始轉途爲宅。茶之名始于漢，茶之稅始于唐，盛于宋，元大興，其引貼以爲代諸州水旱之賦。至明興，西番五吊茶馬。茶乃一木葉耳，上爲朝廷賦秋之助，下爲生民日用之資，其利甚薄。始得名于王褒，著《茶經》于陸羽，丁謂述《茶録》，毛文錫撰《茶譜》，蔡宗顔題茶對，盧仝詠茶歌，品題甚多。聞之唐人尚茶，其品益衆，惟蒙頂石花，露芽，穀芽爲第一，北苑龍鳳團爲上供。蜀之茶則有東川神泉、獸目，硤之碧澗明月，夔之真香，邛之火井，思安黔陽之都濡，嘉定之峨嵋，瀘州之納谿，玉壘之砂平。楚之茶則荆州之仙人掌，湖北之白露，長沙之鐵色，荆州荆門之團面，壽州霍山之黄芽，廬州之六安，吴山之五夷，岳州之巴陵，辰州之徵浦，湖南之寶慶茶陵。吴越之茶則有湖顧渚之紫筍，福州方山之生芽，淡州之白鷺，雙井之白毛，廬山之雲露，常州之陽羨，池州之九華，丫山之陽坡，袁州之界橋，睦州之鳩坑，宣州之陽坑，金華之舉巖，會稽之日鑄，皆産茶之有名者。其他上産亦多猥雜，加艮瓜、檟櫧、櫟、山桑、柞葉、寄生，以亂茶味，欠清美，飲之令人召患。北方未聞有産，乃南方嘉葉也。【略】

植藝云：喜陰惡濕，不喜植栽。收子宜寒露前後采，即種易生，若致遠，以

潤砂土拌和，盛筐内不空不蛀。種宜斜坡走水處，和糠與焦土種之。每窠須得子數十粒，覆土厚一寸。出苗勿去草，旱宜澆，得小便和水灌佳，以蠶矢壅更茂。三年後可采。凡種宜三五尺一窠，初生苗不宜去草，與草並長，成樣可采，宜鋤去草净，不宜荒蕪。采茶宜清明時採爲最，穀雨次之，已後俱老茗耳。

製治。治茶宜潔，或用蒸法，宜以瓦器净洗。或用炒法，宜以鍋洗净，微蒸微炒，候色變取出，攤净箔上，去熱氣，以手揉盤，抖搜不計數。畢入鍋焙乾，脹箔上，不宜見日。再以乾者篩去細渣，入至熱鍋内，下以木炭火令旬。每□□不過半斤，以手急撾，不拘次數。茶上生白霜爲佳，入磁瓶内填實，以箬固封，錫瓶亦可，勿令泄氣。忌銅器、油污物。〇采茶筍以曲刃刀，連食指拇指案之。采者每芽留新葉一定，名曰留水口，若不留再生不茂，若留多則新筍冗亂。茶若不采，久必黄萎，宜歲歲采之，故稱爲瑞草也。采入焙炒萎，攤箔上，揉三抖三，左右轉揉。若此攤炕上，焙乾收存，入竹包填實，爲民間日用飲湯，又遠行交市域外。

收藏。茶味清易移，喜乾惡潤，愛涼畏鬱，宜孤忌雜，此評當矣。

烹茶。烹法有五，一曰擇水，二曰簡器，三曰忌混，四曰慎□，五曰變色。若不珍重，茶味頓失。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》 水沙連茶，在深山中，衆木蔽虧，霧露濛密，晨曦晚照，總不能及。色緑如松蘿，性極寒，療熱症最效。每年通事於各番議明，入山焙製。

王應奎《柳南隨筆・續筆》卷二《碧螺春》 洞庭東山碧螺峯石壁，産野茶數株，每歲土人持竹筐採歸以供日用，歷數十年如是，未見其異也。康熙某年，按候以採，而其葉較多，筐不勝貯，因置懷間，茶得熱氣異香忽發，採茶者爭呼嚇殺人香。嚇殺人者，吴中方言也，因遂以名是茶云。自是以後，每值採茶，土人男女長幼，務必沐浴更衣，盡室而往，貯不用筐，悉置懷間。而土人朱元正獨精製法，出自其家，尤稱妙品，每斤價值三兩。己卯歲，車駕幸太湖，宋公購此茶以進，上以其名不雅，題之曰碧螺春。自是地方大吏歲必採辦，而售者往往以僞亂真。元正没，製法不傳，即真者亦不及曩時矣。

檀萃《滇海虞衡志》卷一一《志草木》 普茶名重於天下，此滇之所以爲産而資利賴者也。出普洱所屬六茶山，一曰攸樂，二曰革登，三曰倚邦，四曰莽枝，五曰蠻尚，六曰慢撒，周八百里，入山作茶者數十萬人，茶客收買，運於各處，每盈路，可謂大錢糧矣。嘗疑普茶不知顯自何時，宋自南渡後，於桂林之静江軍，以茶易西蕃之馬，是謂滇南無茶也。故范公志桂林，自以司馬政，而不言西蕃之有茶。頃撿李石《續博物志》云：茶出銀生諸山，採無時，雜椒薑烹而飲之。普洱古屬銀生府，則西蕃之用普茶，已自唐時，宋人不知，猶於桂林以茶易馬，宜滇馬之不出也。李石於當時無所見聞，而其爲志，記及曾慥端伯諸人。端伯當宋紹興間，猶爲吾遠祖檀倬墓志，則尚存也。其志記滇中事頗多，足補史缺云。茶山有茶王樹，較五茶山獨大，本武侯遺種，至今夷民祀之。倚邦、蠻尚，茶味較勝。又順寧有太平茶，細潤似碧螺春，能經三瀹，猶有味也。大理有感通寺茶，省城有太華寺茶，然出不多，不能如普洱之盛。

《大清一統志》卷六一《常州府二》 茶。《唐志》：貢紫笋茶。《太平寰宇記》：出義興。

《大清一統志》卷七七《安慶府二》 茶。《太平寰宇記》：舒州土貢開火茶。府志：六縣俱有，茶以桐之龍山，潛之閔山者爲最。

《大清一統志》卷七九《徽州府二》 茶。《方輿勝覽》：有勝金、嫩桑、仙芝、來泉、先春、運合、華英之品，又有不及號者曰片茶。府志：細者名雀舌、蓮心、金芽，出黄山榔源諸處，總曰松蘿。然松蘿山以多松名，非以茶名也。

《大清一統志》卷八一《寧國府》 茶。《太平寰宇記》：寧國縣鴉山出。

《大清一統志》卷八三《池州府》 茶。貴池縣出。《太平寰宇記》：産于貴池。《明統志》同。

《大清一統志》卷八八《鳳陽府二》 茶。《唐書・地理志》：壽州貢。

《大清一統志》卷九二《廣德州》 茶。州産。《宋史・地理志》：廣德軍貢。

《大清一統志》卷九三《六安州》 土産茶。

《大清一統志》卷一四一《沂州府》 蒙頂茶。出費縣蒙山巔，其花如茶狀，土人取而製之，其味清香，異他茶。

《大清一統志》卷一六一《懷慶府》 茶。河内出。《唐書・地理志》：懷州土貢茶。

《大清一統志》卷一六九《汝寧府二》 茶。《明統志》：確山縣出。

《大清一統志》卷一七六《光州》 茶。固始、商城縣出。

《大清一統志》卷一八六《漢中府》 茶。出西鄉縣歸仁山。

《大清一統志》卷一八八《興安府》 茶。《唐書・地理志》：金州土貢茶芽。

《大清一統志》卷二一二《肅州》　茶。《西陲金鑒》：合黎山産茶。

《大清一統志》卷二九《杭州府四》　茶。臨安有天目茶，餘杭有徑山茶，産自錢塘龍泓山者，尤爲珍品。

《大清一統志》卷二二三《湖州》　茶。《唐書・地理志》：湖州土貢紫筍茶。又長城縣顧山有茶，以供貢。舊志：今茶以長興羅岭爲最。

《大清一統志》卷二二八《紹興府三》　茶。《嘉泰志》曰：鑄嶺下坡名油車，朝暮有日，産茶絶奇。

《大清一統志》卷二三〇《台州府二》　茶。陸羽《茶經》：生赤城者與歙同。又莊荼芝《續譜》云：天台茶有三品，紫凝爲上，魏嶺次之，小溪又次之，而黄巖紫高山、寧海茶山，昔以爲産茶，在日鑄之上。

《大清一統志》卷二三三《衢州府》　茶。《明統志》：出龍游縣方山者佳。

《大清一統志》卷二三四《嚴州府》　茶。《唐書・地理志》：遂安土貢細茶。《太平寰宇記》：睦州土貢鳩坑團茶。

《大清一統志》卷二三五《温州府》　芽茶。宋、元、明歲貢。

《大清一統志》卷二三六《處州》　茶。麗水、縉雲出。

《大清一統志》卷二三九《南昌府》　茶。府境出。《茶譜》：洪州西山白露鶴嶺茶，號爲絶品，今紫青香城者爲最，雙井茶芽亦佳。

《大清一統志》卷二四一《饒州府二》　茶。《元和志》：浮梁縣每歲出茶七百萬駄，税十五萬貫。《明統志》：各縣出。省志：饒州之茗，其利最夥，然味不及信州。

《大清一統志》卷二四二《廣信府》　茶。省志：七邑俱産。

《大清一統志》卷二四三《南康府》　茶。《宋史・地理志》：南康軍貢茶芽。省志：匡茶香味可愛，茶品之最上者。

《大清一統志》卷二四四《九江府》　茶。《明統志》：德化縣出。省志：五邑俱産，唯廬山出者，味香可啜。

《大清一統志》卷二四五《建昌府》　茶。《明統志》：出新城蕭曲峯者，曰白茶。

《大清一統志》卷二五〇《吉安府》　茶。《元和志》：吉州貢。省志：泰和傳擔山産。萬安神潭兩岸亦多種茶，味香美。故云密潭水，神潭茶。

《大清一統志》卷二五《瑞州府》　茶。《寰宇記》：筠州産黎源茶。

《大清一統志》卷二五二《袁州府》　茶。省志：《茶譜》云，袁界橋其名甚著。府志：仰山稠平、木平者爲佳，稠平尤號絶品。

《大清一統志》卷二五四《贛州府二》　茶。省志：儲茶出贛縣儲山。

《大清一統志》卷二五六《寧都州》　茶。省志：岑茶出寧都紫雲峯，香味第一，不可多得。儲茶出自儲山，香味亦佳。

《大清一統志》卷二六〇《武昌府》　茶。《茶譜》：鄂州之東山、蒲圻、唐年縣産茶，黑色如韭，葉極軟，治頭痛。《明統志》：各縣俱出。

《大清一統志》卷二七三《宜昌府》　茶。《寰宇記》：歸州貢。

《大清一統志》卷二七四《施南府》　茶。《施州衛志》：衛境出。

《大清一統志》卷二七七《長沙府二》　茶。府志：安化縣出。

《大清一統志》卷二七八《寶慶府》　茶。新化縣及武岡州出。

《大清一統志》卷二七九《岳州府》　茶。諸縣俱出，君山爲上，臨湘爲多。《岳陽風土記》：滋湖諸山産茶，李肇所謂岳滋湖之含膏也。

《大清一統志》卷二八四《辰州府》　茶。溆浦縣出。

《大清一統志》卷二八五《沅州府》　茶。芷江出，一曰園茶。

《大清一統志》卷二八六《永順府》　茼茶。四縣皆出，而桑植爲多。

《大清一統志》卷二八八《郴州》　茶、茜草。宜章縣出。

《大清一統志》卷二九四《成都府》　茶。《寰宇記》：茶生益州山谷，凌冬不死。三月三日採乾爲飲，令人不睡。又簡州亦産茶。《茶經》：出彭州九隴縣馬鞍山至德寺堋口鎮者，與襄州茶同味。毛文錫《茶譜》：蜀州普源、洞口、横源、味江、青城皆出，有雀舌、烏觜、麥顆、片甲、蟬翼諸名，皆散茶之最上者。

《大清一統志》卷二九六《重慶府》　茶。《寰宇記》：南平狼猺山出。

《大清一統志》卷二九八《保寧府二》　茶。《寰宇記》：巴州産。

《大清一統志》卷三〇三《夔州府》　茶。《唐書・地理志》：夔州貢茶。府志：萬縣巫山出。

《大清一統志》卷三〇四《龍安府》　茶。《明統志》：彭明縣獸目山産茶，名獸目茶。

《大清一統志》卷三〇六《雅州府》　茶。《元和志》：蒙山每歲貢茶，爲蜀之最。《寰宇記》：出百丈山尤佳。《方輿勝覽》：蒙山有五頂，前一峯最高，曰上清峯，産甘露茶。《明統志》：蒙頂茶受陽氣之全，故芳香。李時珍《本草綱目》：雅州之蒙頂名花、露芽、穀茅爲第一。

《大清一統志》卷三〇七《嘉定府》　茶。峨眉山出，味初苦而終甘。《九域志》：洪雅縣有買茶場。

《大清一統志》卷三〇九《眉州》　茶。州志：青神縣出。

《大清一統志》卷三〇九《眉州》 茶。《州志》青神縣出。

《大清一統志》卷三一〇《邛州》 茶。《寰宇記》：臨邛數邑茶有火前、火後、嫩綠、黃等號，又有大番餅，每餅重四十兩，入西蕃，党項甚重之。《九域志》：火井有茶場。

《大清一統志》卷三一〇《瀘州》 茶。《寰宇記》：瀘州之茶樹，夷獠常携瓢穴其側，每登樹採摘牙茶，必含於口，待其（辰）[展]然後置於瓢中，旋塞其竅，歸必置於暖處，其味極佳。又有蕃者，其味辛而性熱，飲之療風，通呼爲瀘茶。

《大清一統志》卷三一八《泉州府》 茶。諸縣皆有，晉江清源洞、南安一片瓦産者爲尤佳。

《大清一統志》卷三二九《漳州府》 茶。《寰宇記》：漳州産。《通志》：出龍山者佳。

《大清一統志》卷三三〇《延平府》 茶。《宋史・地理志》：南劍州元豐貢茶。府志：出南平半巖者佳。《寰宇記》：延平茶有六種，曰白乳，金字、蠟面、骨子、山挺、銀字。《九域志》：劍浦縣有五焙茶。

《大清一統志》卷三三一《建寧府》 茶。《寰宇記》：産茶。《九域志》：貢蕉鳳等茶。《明統志》：鳳凰、武夷二山出。按：武夷茶至蔡君謨始著，謂其味過於北苑龍團。今其所産者，品類極多，槩之曰武夷云。

《大清一統志》卷三三二《邵武府》 茶。泰寧縣出。

《大清一統志》卷三三三《汀州府》 茶。出長汀者佳。《寰宇記》：汀州土産茶。

《大清一統志》卷三三四《福寧府》 茶。山園俱有，惟白琳多。

《大清一統志》卷三四六《肇慶府二》 茶。《寰宇記》：封州産春紫笋、夏紫笋茶。

《大清一統志》卷三七七《普洱府》 茶。産府境普洱山。

《大清一統志》卷三八〇《永昌府》 茶。灣甸、土州、孟通山出。

《大清一統志》卷三九四《都匀府》 茶。出獨山州九名九姓苗，其俗以茶爲業。

《大清一統志》卷三九六《思南府》 茶。《寰宇記》：州土産。

《大清一統志》卷三九七《石阡府》 茶。《寰宇記》：夷州産。

《大清一統志》卷四〇一《大定府》 茶。平遠州出。

《大清一統志》卷四〇三《遵義府》 茶。《寰宇記》：播州産茶。府志：各州縣出。

余慶遠《維西見聞記・物器》 雪茶，阿墩子奔子欄盛雪，夏融如草，葉白色，生地無根，土人采售，謂之雪茶，汁色緑，味苦性寒，能解煩渴。

汪孟鋗《龍井見聞録》卷五《物産》 茶品二

老龍井茶。《西湖志》劉璞《詩謝龍井僧寄茶》：「春茗初收穀雨前，老僧分惠意殷虔。也知顧渚無雙品，煩試吴山第一泉。」「竹裏細烹清睡思，風前小啜悟談禪。相酬擬作長歌贈，淺薄何能繼玉川。王寅《十岳山人集・龍井試茶》：「昔嘗顧渚茗，鑿得金沙泉。舊游懷莫置，幽事復依然。緑染龍波上，香搴穀雨前。況於山寺裏，藉此可談禪。」于若瀛《弗告堂集・龍井茶歌》：「西湖之西開龍井，煙霞近接南山嶺。飛流密汩寫幽壑，石磴紆曲片雲冷。拄杖尋源到上方，松枝半落澄潭静。銅鉼試取烹新茶，清起龍團沸穀芽。中頂無須憂獸迹，湖山豈憚涸金沙。漫道白芽雙井嫩，未必紅泥方印嘉。世人品茶未嘗見，但説天池與陽羨。豈知新茗煮新泉，團黄分列浮甌面。二槍浪自附三篇，一串應輸錢五萬。」

《西湖遊覽志》：其地産茶，爲兩山絶品，郡志稱寶雲、香林、白雲諸茶，乃在靈竺、葛嶺之間，未若龍井之清馥雋永也。

《浙江通志》：錢塘龍井，富陽及餘杭徑山多産之。

魏嶼《錢塘縣志》：此地産茶，歲不過數片，在寶雲、香林、白雲諸品之上。

附茶真贋優劣

谷應泰《博物要覽》：浙江省杭州有龍井茶、垂雲茶、天目茶、徑山茶、昌化茶，凡六品。

《快雪堂集漫録》：昨同徐茂吴至老龍井買茶，小民十數家各出茶，茂吴以次點試，皆以爲贋，曰真者甘香而不冽，稍冽便爲諸山贋品。得一二兩以爲真物，試之果甘香若蘭，而山人及寺僧反以茂吴爲非，吾亦不能置辨，僞物亂真如此。子晉云：本山茶微帶黑，不甚清翠，點之色白如玉，而作寒豆香，宋人呼爲白雲茶。稍緑便爲天池物，天池龍井爲茶中巨種。

謹案：唐宋尚建茶，《元和郡縣志》、樂史《太平寰宇記》，杭之土貢，俱不及茶，至《咸淳臨安志》，而茶滋詳矣。據志云：臨安歲貢茶，錢塘寶雲産者名寶雲茶，下天竺香林洞産者名香林茶，上天竺白雲峯産者名白雲茶。又寶嚴院垂雲亭亦産茶，白雲、垂雲並見東坡詩。又東坡游諸佛舍，一日飲酽茶七盞，戲書云：且盡盧仝七椀茶。蓋南北兩山及七邑，大抵皆産茶。近日徑山寺僧採穀雨前者，以小缶貯送，而獨未聞龍井茶之名。以趙抃龍泓亭詩，叙老僧烹小龍團迓，余考之，山之未有茶，可知。龍井茶始見《西湖遊覽志》，自後品闕，遂多據志，蓋老龍井側，特未詳何年著稱。然讀虞集《次鄧文原游龍井》詩，有「烹煎黄金芽，不取穀雨後」之句，度龍井茶元時已有之矣。今寺内外徧植茶樹，要以近老龍井者爲佳。

又柴老餉龍井茶一斤，試茶安樂山香勝，龍泉味勝，豈炒製不如法，損其香耶。

又石城山産茶，品在天池龍井之上。

《廣羣芳譜》引《茶箋》：龍井茶不過數十畝，外此有茶皆不及天目，爲天池龍井之次。

又《西吴枝乘》：湖人於茗不數顧渚而數羅岕，然顧渚之佳者，其風味已遠出龍井，下岕稍清雋，然葉麤而作草氣。丁長孺嘗以半角見餉，且教余烹煎之法，迫試之，殊類羊公鶴，此余有解有未解也。余嘗品茗，以武夷、虎邱第一，淡而遠也。松羅、龍井次之，香而艷也。天池又次之，常而不厭也。餘子瑣瑣，勿置齒喙。

《石公集・天目山記》：頭茶之香者，遠勝龍井。

《浙江通志》：杭郡諸茶總不及龍井之産，而雨前細芽，取其一旗一槍，尤爲珍品，第所産不多，宜其矜貴也。

文震亨《長物志》：龍井，天目山中早寒，冬來多雪，故茶之萌芽較晚，採焙得法，亦可與天池並。

魏嵣《錢塘縣志》：茶出龍井者作豆花香，名龍井茶，色青味甘。又翁家山亦産茶，最下者法華山石人塢茶，而龍井法相僧收以語人，曰本山。

姚範《援鶉堂筆記》卷四八《雜識四》　六安茶，産自霍山，弟一蕊尖  無汁。弟二貢尖，即皇尖，皇尖只取一旗一槍 。弟三客尖  。弟四細連枝 。弟五是白茶，有毛者雖粗亦是白茶，無毛者即至細亦是明茶。  。明茶内有粗老葉，其梗有骨，大小不齊。明茶之後，名曰耳環  。耳環之後，爲封頭  。封頭之後，爲大運，即老葉，乃隔冬之枝幹也。四月八日進貢之後，乃敢發賣。其先到吾桐者，乃沿口東石筍、西石筍，近舒城地方茶，不入貢，又無茶引，不畏犯禁，故敢先賣，假冒六安。其茶瘦也，非細也，留久則變黑色，烹久則上黄銹而無回味。六安茶以穀雨前者爲上品，立夏後則無毛而生骨。其産茶地方，周迴八百里，可用者只有六處，仙人衝、黄溪澗、烏梅尖、佛寺嶺、濛潼灣，僅五處，脱一。其不佳者，沿口東西石笋，次則管家渡、舞旗河、野雞嶺、石盆、百丈澗、傅埠園、香草園。

潛山茶，梗長而相連不斷者，頭茶也。梗短者爲二茶。

東坡云：茶可於口，墨可於目。蔡君謨老不能飲，則烹而玩之，吕行甫好藏墨不能書，則時磨而小啜之。

杭世駿《訂訛類編》卷六《茶茶》　《周易録》云：今人以古無茶字，遂欲混茶茶爲一，非也。觀賈思勰《齊民要術》末卷，茶荼二條分載了然。又云《爾雅》曰：荼，苦菜，可食。《齊民要術》引《詩義疏》曰：山田苦菜甜，所謂堇荼如飴。又《爾雅》曰：檟，苦荼。郭璞注云：葉可煮作羹飲，今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名苦荼。《齊民要術》引《博物志》曰：飲真茶令人少睡。前人乃謂古無茶字，以荼即是茶，大謬。愚案：《漁隱叢話》引《爾雅》「檟，苦荼」一條，荼皆作荼。《野客叢書》謂《詩》「誰謂荼苦」，乃苦菜之荼，如今苦苣之類。《周禮》掌荼，《毛詩》「有女如荼」，乃茜荼之荼，正萑葦之屬。惟荼檟之荼，乃今之荼。據兩處所引，豈《爾雅》「檟，苦荼」别本有誤作荼字者歟。

杭世駿《訂訛類編》卷六《茶不始於吴》　又云飲荼或云始於梁天監中，事見《洛陽伽藍記》，非也。按：《吴志・韋曜傳》：孫皓時，每宴饗，無不竟日，坐席無能否飲酒，率以七升爲限。曜素飲不過二升，初見禮異，或爲裁減，或賜荼荈以當酒。如此言，則三國時已知飲荼矣。逮唐中世，榷荼遂與煮酒相抗，迄今國計賴此爲多。愚案：《趙飛燕别傳》：成帝崩後，后一夕寢中驚啼甚久，侍者呼問方覺，乃言曰：吾夢中見帝，帝賜我坐，命進荼。左右奏帝曰：向者侍帝不謹，不合啜此荼。則西漢時已有啜荼之説矣，非始於吴時也。

江昱《瀟湘聽雨録》卷六　湘中産荼不一，其地安化售于湘潭，即名湘潭，極爲行遠。佳者有衡山之閔俗鑽字林，蓋極高巖磴所産，日色不到之處，往遺捷健樵者，俗號山猴，緣木杪采之，故謂之閔林。土人極貴重，然終不脱湘潭之味。近有效江浙焙製者，居然名品，而洞庭君山之毛尖，當推第一，雖與銀鍼、雀舌諸品校，未見高下，但所産不多，不足供四方爾。

佚名《盛京通志》卷一〇六《物産一・食貨類》　茶。《明一統志》：□州衛出，今海城諸山中亦有産土茶者，土人採以爲茶，特味精而薄。

周煌《琉球國志略》卷一四《物産》　茶。《夏録》云：土不宜茶，今亦間有之，自閩中來者多。

阮葵生《茶餘客話》卷二〇《文物飲食醫藥佔語》　唐李約曰：茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之熾者也。見《因話録》。金太和五年，商旅多以絲絹易茶，歲費不下百萬，命七品以上官，其家方許食茶，仍不得賣及饋獻，不應留者，以觔兩立罪賞。宣宗元光二年，制魏王公主及五品以上官，素蓄者存之，不得賣餽。餘人並禁之，犯者徒五年。

陸羽創煎茶法，在唐時，鬻茶之家，皆陶爲其像，供於煬器之間。羽之先，不

知何許人。竟陵龍蓋寺僧姓陸，於堤上得一初生兒，收育之，遂以陸爲氏。見《因話録》。

六經無茶字，始見王褒《僮約》。《爾雅》：檟，苦荼。荼即茶也。然古人多稱飲荼始于三國。《吴志・韋曜傳》：孫皓每飲羣臣酒，以七升爲限。曜飲不過二升，或爲裁減，或賜荼茗以當酒。又《飛燕别傳》：成帝崩，一夕后夢見帝賜坐，命進荼。左右奏云：向侍帝不謹，不合啜此荼云云。然則西漢時，固已有之。又謝安詣陸納，但設荼果而已。至《晏子春秋》，食脱粟之飯，炙三戈五卵。茗菜非飲荼之謂歟。開元中，靈巖寺有降魔師教人不寐，人多作荼飲，因以成俗。見《續博物志・物類相感志》。芽荼得鹽不苦而甜，古人煎荼必加薑鹽。余向在杭州有詩云：詩人偏好事，何苦著薑荼。未免爲古人所嗤。然烹荼取甜，予所不解，安能起古人而問之。今内廷皆用熬荼，尚有古意。

董思白云：金陵春卿署中，時有以松蘿茗相貽者，平平耳，歸來山館得啜尤物，詢知爲閔汶水所造。汶水家在金陵，與余相及，海上之鷗舞而不下，蓋知希爲貴，鮮游大人者。昔陸羽以精茗事爲貴人所侮，作《毁荼論》，如汶水者，知其終不作此論矣。今白下造荼猶閔法。閔荼必以圖記印封瓶頭最精。

朱國楨曰：家居苦泉，難得以意，取尋常水煮滾，總入大缸，置庭中避日色。俟夜天色皎潔，開缸受露，凡三夕，其清澈，底積垢二三寸急出，以罈盛之，烹荼與惠泉無異。蓋經火煅煉，又浥露取其氣，則返本還原，依然可用。

徐文長用花煮荼，其法：取梅、蘭、桂、菊、蓮、茉莉、玫瑰、薔薇之屬，雜入茗中，盛錫瓶内，隔水煮之，一沸即起，令乾點荼。文長之俗乃如是，其所品之荼真味殆全失矣。

《神農食經》：荼茗久服，令人有力悦志。《廣雅》荼醒酒，能令人不眠。

東坡詩：柘羅銅碾葉不用，脂麻白土須盆研。今之芝麻荼也。

嵇璜等《欽定續文獻通考》卷二九《土貢考》（洪武二十四年）九月，詔建寧歲貢上供荼，聽荼户採進，有司勿與。

天下産荼之處，歲貢皆有定額，而建寧荼品爲上，其所進者必碾而揉之，壓以銀板，爲大小龍團。帝以重勞民力，罷造龍團，惟採荼芽以進。其品有四，曰探春、先春、次春、紫笋，置荼户五百，免其徭役，俾專事採植。有司恐其後時，常遣人督之。荼司畏其逼迫，往往納賂。帝聞之，故有是命。

二十五年五月，建寧府民貢品荼千六百餘斤。

各處歲進荼芽額數：

直隸宜興、六安、廣德、建平四州縣，共五百斤。

浙江長興、嵊、會稽、永嘉、樂清、臨安、富陽、慈溪、麗水、縉雲、青田、遂昌、蘭溪、金華、龍游等，臨海等，建德、淳安、遂安、壽昌、桐廬、分水各縣，共五百二十二斤。

江西南昌、南康、贛州、袁州、臨江、九江、瑞州、建昌、撫州、吉安、廣信、饒州諸府，及南安府南新縣，共四百五十斤。

湖廣興國、臨湘、武岡、邵陽、新化、安化、寧鄉、益陽八州縣，共二百斤。

福建建寧府建安縣，一千三百六十斤。内探春二十七斤，先春六百四十三斤，次春二百六十二斤，紫笋二百二十七斤，薦新二百一斤。崇安縣九百九十斤。内探春三十二斤，先春三百八十斤，次春一百五十斤，薦新四百二十八斤。共二千三百五十斤。

《明會典》云：各處歲進荼芽及木瓜藥材，俱從土産之處解送供用。以上乃荼芽之定數也。

袁枚《隨園食單》卷四《荼酒單》 七碗生風，一杯忘世，非飲用六清不可。作《荼酒單》。

荼

欲治好荼，先藏好水。水求中泠、惠泉，人家中何能置驛而辦。然天泉水、雪水，力能藏之。水新則味辣，陳則味甘。嘗盡天下之荼，以武夷山頂所生、冲開白色者爲第一。然入貢尚不能多，況民間乎。其次莫如龍井，清明前者，號蓮心，太覺味淡，以多用爲妙。雨前最好，一旗一槍，緑如碧玉。收法：須用小紙包，每包四兩，放石灰罈中，過十日則換石灰，上用紙蓋札住，否則氣出而色味全變矣。烹時用武火，用穿心罐，一滾便泡，滾久則水味變矣。停滾再泡，則葉浮矣。一泡便飲，用蓋掩之，則味又變矣。此中消息，間不容髮也。山西裴中丞嘗謂人曰：余昨日過隨園，才喫一杯好荼。嗚呼，公山西人也，能爲此言，而我見士大夫生長杭州，一入宦場，便喫熬荼，其苦如藥，其色如血，此不過腸肥腦滿之人喫檳榔法也，俗矣。除吾鄉龍井外，余以爲可飲者，臚列于後。

一武夷荼

余向不喜武夷荼，嫌其濃苦如飲藥。然丙午秋，余游武夷，到曼亭峯天游寺諸處，僧道争以荼獻。杯小如胡桃，壺小如香櫞，每斟無一兩。上口不忍遽咽，先嗅其香，再試其味，徐徐咀嚼而體貼之，果然清芬撲鼻，舌有餘甘。一杯之後，

再試一二杯，令人釋躁平矜，怡情悅性。始覺龍井雖清而味薄矣，陽羨雖佳而韻遜矣。頗有玉與水晶，品格不同之故。故武夷享天下盛名，真乃不忝，且可以瀹至三次，而其味猶未盡。

一龍井茶

杭州山茶，處處皆清，不過以龍井爲最耳。每還鄉上冢，見管墳人家送一杯茶，水清茶綠，富貴人所不能喫者也。

一常州陽羨茶

陽羨茶，深碧色，形如雀舌，又如巨米，味較龍井畧濃。

一洞庭君山茶

洞庭君山出茶，色味與龍井相同，葉微寬而綠過之，採掇最少。方毓川撫軍曾惠兩瓶，果然佳絶。後有送者，俱非真君山物矣。

此外如六安、銀針、毛尖、梅片、安化、堯行黜落。

李調元《南越筆記》卷一六《粵中諸茶》 粵中諸茶，其在珠江之南有三十三村，謂之河南，粵志所謂河南之洲，狀若方壺是也。其土沃而人勤，多業藝茶。春深時大婦提籯，少婦持筐，於陽崖陰林之間，凌露細摘，緑芽紫笋，薰以珠蘭，其芬馨絶勝松蘿之英。每晨茶估涉珠江以鬻於城，是曰河南茶。好事者或就買茶生自製，葉初摘者曰茶生，猶岩山之草子也。而西樵號稱茶山，自唐曹松移植顧渚茶其上，今山中人率種茶，間以苦蕱，蕱樹森森，望之若刺桐叢柱。每茶一畝，苦蕱二株，歲可給二人之食。其采摘亦多婦女，諺云：春山三二月，紅粉半茶人。茶人甚守禮法，有問路者，茶人往往不答，昔湛文簡，方文襄二公講學山中，其流風遺化有存者。文簡嘗治雲谷精舍，中有稻田茶丘十餘畝，旁有人居七八村，皆衣食於茶。其茶宜以白露之朝采之，日出則味稍減，或謂此茶甲天下，早春摘者尤勝。三日一摘，餘則每月一摘，早春一月之茶，可當餘月一年云。端州白雲山，其上有湖，僧於巖際種茶，歲收石許，烹之，作素馨花氣，味甘淡而滑，稱頂湖茶，然不能恒得。而羅浮幽居洞北有茶庵，每歲春分前一日，采茶者多寓此庵。其茶以受日陰陽分味之高下，試以景泰泉水，芳香勃發，是曰羅浮茶。景泰泉者，羅浮諸泉之冠，淳祐中有道遥子爲茶庵詩：「活水仍將活火煎，茶經妙處莫虚傳。陸顛所在閑題品，未試羅浮第一泉。」黎美周云：泉以茶爲友，以火爲師，火活斯泉真味不失。蓋謂此云。曹溪茶氣味清甜，歲凡四采，采於清明寒露者佳。新安杯渡山絶壁有類蒙山茶者，烹之，作幽蘭茉莉氣，水濯十餘次，甘芳愈勝，或經一宿再濯，氣味不減，飲者無不驚異。山勢高，雲露滋潤，得太清之精英多故也。樂昌有毛茶，茶葉微有白毛，其味清涼。潮陽有鳳山茶，可以清腸消暑，亦名黄茶。蕱以産新安河源者爲良，其味最苦，而粵人烹河南茶者，必以點蕱少許爲可口。《南越志》稱龍川縣出皋蘆葉，葉大而澁，南海謂之過羅，今稱爲苦艽，艽一作蕱。長樂有石茗，瓊州有靈茶，即江南黄連茶也。有烏藥茶，以烏藥嫩葉爲之，能補中益氣，一名山葉，或以金鴛蕱搗去苦汁，合兒茶、毛茶爲之。東莞以芝麻諸油雜茶葉爲汁煮之，名研茶，謂能去風濕，解除食積，可以療饑云。

桂馥《札樸》卷一《茶》 出其東門，有女如荼。箋云：荼，茅秀。案經典多用荼字。《既夕記》茵著用荼。注云：荼，茅秀也。《周禮》掌荼注云：荼，茅蒐。《考工記》：鮑人之事，望而眡之，欲其荼白也。注云：當如茅蒐之色。《吴語》：皆白常白旂，素甲白羽之矰，望之如荼。韋注：荼，茅秀也。《漢書・禮樂志》顔如荼，應劭曰：荼，野菅，白華也馥。謂荼當爲茅。茅荼聲相近，借荼字。《説文》：茅，茹茅也。或又作葰。《廣雅》：葰秅，茅秀也。《集韻》：葰亦作茅，古作荼。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・雨前茶》 産杭之龍井者佳，蓮心第一，旗鎗次之。土人於穀雨前採撮成茗，故名。三年外陳者入藥，新者有火氣。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・普洱茶》 出雲南普洱府，成團，有大中小三等。《雲南志》：普洱山在車里軍民宣慰司北，其上産茶，性温味香，名普洱茶。《南詔備考》：普洱府出茶，産攸樂、革登、倚邦、莽枝、蠻尚、慢撒六茶山，而以倚邦、蠻尚者味較勝。

味苦性刻，解油膩，牛羊毒。虚人禁用。苦濇，逐痰下氣，刮腸通泄。

按：普洱茶大者一團五觔，如人頭式，名人頭茶，每年入貢，民間不易得也。有僞作者名川茶，乃川省與滇南交界處土人所造，其餅不堅，色亦黄，不如普洱清香獨絶也。普洱茶膏黑如漆，醒酒第一，緑色者更佳，消食化痰，清胃生津，功力尤大也。《物理小識》：普雨茶蒸之成團，狗西番市之，最能化物，與六安同。

按：普雨即普洱也。

普洱茶膏能治百病，如肚脹、受寒，用薑湯發散，出汗即愈。口破喉頹受熱疼痛，用五分噙口，過夜即愈。受暑擦破皮血者，研敷立愈。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・研茶》 《粵志》：東莞人以芝蔴諸

油，雜茶葉煮煎而成，去風濕，解除食積，療饑。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・龍脊茶》 出廣西，亦造成磚。除瘴解毒，治赤白痢。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・安化茶》 出湖南，粗梗大葉，須以水煎，或滾湯沖入壺內，再以火温之，始出味。其色濃黑，味苦中帶甘，食之清神和胃。

性温味苦微甘，下膈氣，消滯去寒澀。

《湘潭縣志》：《茶譜》有潭州鐵色茶，即安化縣茶也，今京師皆稱湘潭茶。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・雪茶》 出滇南，色白，久則色微黄，以鹽烹瀹，清香迥勝。形似蓮心，但作玉芽色耳。平萊仲云：雪茶出麗江府屬，山中雪地所産，色白味甘，性大温，祛寒疾如神。

甘苦性温，治胃氣積痛，療痢如神。

敏按：雪茶出雪南永善縣，其地山高積雪，入夏不消，雪中生此，本非茶類，乃天生一種草芽，土人采得炒焙，以其似茶，故名，其色白，故曰雪茶。已亥臘，過餘杭，往訪劉挹清少府，啜雪茶，云帶自雲南，茶片皆作筒子，如蜜筒菊蕊瓣樣。詢所主治，因言此茶大能煖胃，凡嚴寒冰凍時，啜一盞滿腹如火，若患癆損及失血過多之人，腹胃必寒，最忌食茶，惟此茶不忌。乃相與烹瀹食之，果入腹温暖，味亦苦冽香美，較他茶更厚。

《大觀茶論》：白茶自爲一種，與常茶不同，其條敷闌，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力所可致。有者不過四五家，生者不過一二株，所造止於二三銙而已。芽英不多，尤難蒸焙，湯火一失，則已變而爲常品，須製造精微，運度得宜，則表裏昭澈，如玉之在璞，它無與論也。《東溪試茶録》：白葉茶民間大重，出於近歲園焙時有之，地不以山川遠近，發不以社之先，芽葉如紙，民間以爲茶瑞。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・武彝茶》 出福建崇安，其茶色黑而味酸，最消食下氣，醒脾解酒。單杜可云：諸茶皆性寒，胃弱者食之多停飲，惟武彝茶性温，不傷胃，凡茶澀停飲者宜之。

治休息痢。《救生苦海》：烏梅肉，武彝茶，乾薑，爲丸服。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・松蘿茶》 産徽州。《本經》逢原云：徽州松蘿，專於化食。《秋登叢話》：北賈某貿易江南，善食猪首，兼數人之量，有精於歧黄者見之，問其僕，曰：每餐如是，已十有餘年矣。醫者曰：病將作，凡藥不能治也。俟其歸，尾之北上，將以爲奇貨。久之無恙，復細詢前僕，曰主人食後必滿飲松蘿數甌。醫爽然曰：此毒惟松蘿可解。悵然而返。

姚希周《經驗方》云：凡患眼服羊肝者，忌服松蘿茶，以沙苑蒺藜煎湯代茶。

消積滯油膩，清火下氣除痰。

病後大便不通，吴興錢守和《慈惠小編》：用松蘿茶葉三錢，米白糖半鐘，先煎滾，入水碗半，同茶葉煎至一碗，服之即通，神效。【略】

水臌氣臌，《彙集》：服此藥不忌鹽醬，一服立消。活魚一尾，重七八兩，去鱗甲，將肚剖開去腸净，入好黑礬五分，松蘿茶三錢，男子用蒜八片，女七片，共入魚腹内，放在磁器中蒸熟，令病人喫魚，連茶蒜皆食更妙。從魚頭喫起，就從頭上消起，如從魚尾喫起，即從脚上消起，立效。

繡毬風，《活人書》：五棓子炒松蘿茶各五錢，研末茶和敷。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・六安茶》 張處士逢原云：此茶能清骨髓中浮熱，陳久者良。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・普陀茶》 《定海縣志》：定海之茶，多山谷野産，又不善製，故香味不及園茶之美。五月時重抽者曰二烏，苦濕不堪，産普陀山者入藥，不可多得。

治血痢肺癰。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・江西岭片羅岭》 《宦遊筆記》：出贛州府甯都縣，製法與江南之岭片異。《茶疏》：岭茶不炒，甑蒸熟，然後烘焙，此指江南者言耳。出江西者大葉多梗，但生曬不經火氣，槍葉舒暢，生鮮可愛，其性最消導，貯飯一甌，以茶泡之，經半日，飯不加漲，而消少許，故飽食者宜飲此茶。別有一種極細炒岭，乃採之他山，炒焙以欺好奇者，反非其真，然則茶亦不可以貌取也。花鏡岭片産吴興，似茶而實非茶種。

味苦性刻，利消宿食，降火利痰，虚人禁用，以其能峻伐生氣。

《茶疏》：長興羅岭疑即古人顧渚紫笋也，介於山中謂之岭，羅氏隱焉，故名羅。《西吴枝乘》：湖人於茗，不數顧渚而數羅岭，顧渚之佳者，其風味已遜龍井，岭稍清雋，然葉粗而作草氣。《嘉靖長興志》：羅岭在互通山西土地廟後，産茶最佳，吴人珍重之。凡茶以初生雨前者佳，惟羅岭立夏開園，梗粗葉厚，微有

蕭箬之氣，還是夏前六七日，如雀舌者，最不易得。然廟後山西向，故稱佳，總不如洞山南向，獨受陽氣，專稱仙品，只數十畝而已。凡茶產平地多受土氣，故其質濁。羅茗產高山巖石，純是風露清虛之氣，故可尚。《長物志》云：浙之長興者佳，價亦甚高，今所最重。荆溪稍下。採茶不必太細，細則芽初萌而味欠足，不必太青，青則茶已老而味欠嫩，惟成帶葉綠色而團厚者爲上，不宜以日曬。炭火焙過，扇冷，以箬葉襯罌，貯高處，蓋茶最喜温燥而忌冷濕也。

味甘氣香，性平，滌痰清肺，除煩消膩脹。

治咳嗽秘方，《醫學指南》：用川貝母、茶葉各一錢，米糖三錢，共爲末，滾湯下。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・水沙連茶》　産臺灣，在深山中，衆木蔽虧，霧露濛密，晨曦晚照，總不能及，色緑如松蘿，每年通事於各番議明，入山焙製。

性極寒，療熱症最效，能發痘。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・紅毛茶》　《臺灣志》：草屬也，黄花五瓣，葉如瓜子亦五瓣，根如藤，刨取曬，或遇時氣不快，熬茶飲之即愈。

治時氣腹脹，或悶鬱不舒。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・角刺茶》　出徽州，土人二三月採茶時兼採，十大功勞。葉俗名老鼠刺葉，曰苦丁和勻同炒，焙成茶貨，與尼庵轉售富家婦女，云：婦人服之，終身不孕，爲斷産第一妙藥也。每觔銀八錢。

味甘苦極香，兼能逐風活血，絶孕如神。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・欒茶》　《范石湖集》：脩江出欒茶，蓋石楠樹葉也。毛文錫《茶譜》云：湘人四月採楊桐汁作飯，則必採石楠芽作茶，乃能去風。

治頭風。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・雲芝茶》　《宦遊筆記》：山東蒙山在蒙陰縣城南三十里，高二十里許，周圍約三百餘里，産茶曰雲芝茶，土人售於市，曰蒙山茶，然絶非茶類，乃山石中所生石衣，如苔蘚之屬，土人掬而沃之，冒登茗荈。《五雜俎》：蒙山在蜀雅州，其中峯頂尤極險穢，蛇虺虎狼所居，得採其茶，可蠲百疾。今山東人以蒙陰山下衣爲茶當之，非矣。然蒙陰茶性冷，可治胃熱之病，性寒能消積滯，《綱目》有石蕊，云性温，不言消積滯。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・紅花茶》　出粤西，似紅花，嫩苗爲之，土人製以贈客。宋鄒道鄉有詩。

消膈滯宿食，闢煙嵐瘴氣。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・烏藥茶》　出東莞，以芝蘇藷油，雜茶爲汁煎之。

去風濕，破食積，療饑。應昌按：烏藥茶與前研茶製造、主治皆同，未知是一是二。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・瀘茶》　《四川通志》：瀘州出，通呼爲瀘茶。

味辛性熱，飲之可以療風。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・瘟茶》　《閩志》：出福甯府。

治瘟。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部・樂山茶》　《茶譜》：鄂州樂山出茶，黑色如韭。又云出鄂州東山，名東山茶，色黑如韭，性與韭相反。

食之已頭痛。

師範《滇繫》卷一〇之二《屬夷》　雪茶。阿墩子奔子欄盛雪夏融，如草葉白色，生地無根，土人采售，謂之雪茶，汁色緑，味苦性寒，能解煩渴然，多飲則腹泄，蓋積雪寒氣所成者。

程岱葊《野語》卷九《顧渚茶》　俞劍花云：言茶者，必推顧渚，其地在長興界中。吴小匏刺史未通籍時，與數友爲碧巖之游，過一山家，竹籬茅舍，幽潔特異，主人延客入，瀹茗以進。瓷甌精好，揭蓋視之，碧花浮動，清香襲人，佳茗也。方異復進，俄而，長鬚奴提一紫沙宜興壺置几上，客竊笑其遽易粗品，而主人起立，另取小杯手斟奉客，意甚殷勤。受飲之，甘回舌本，珍勝頭綱，覺陸羽、盧仝品題猶未盡也。異而問之，則曰頃所進雖佳，不過産於高山，摘自雨前者。茲則真顧渚茶也，生於高崖絶巘，人蹟罕到之處，吾每歲春仲倩人採而藏之，亦不可多得。滿座讚嘆不已。瀕行，小匏乞少許以歸。粗枝大葉，絶不作二旗一槍之狀，而味佳特甚，此中人清福不可及也。

西清《黑龍江外記》卷六　土人熬飲黑茶，間入奶油炒米，以當飧。黑茶，國語喀喇釵也。茶葉來自奉天，一包謂之一封，又稱一箇。性不寒，能消肥膩，塞中争重之。亦有瀹香片大葉等茶，啜以蓋碗者。滿洲漢軍數家外，晉商多如此。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・秋總雜識》 早春茶。《茶疏》：往日無有於秋日摘茶者，近乃有之，秋七八月重摘一番，謂之早春，其品甚佳。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・正月令雜識》 炙新芽。《王氏談録》：茶品高而多年者必稍陳，遇有茶處，春初取新芽輕炙，雜而烹之，氣味復在。

秦嘉謨《月令粹編》卷六《三月日次・三十日》 團黄。《茶譜》：團黄有一旗二鎗之號，言一葉二芽也。凡早取爲茶，晚取爲荈，穀雨前後收者爲佳，粗細皆可用，惟在採摘之時，天色晴明，炒焙適中，盛貯如法。

秦嘉謨《月令粹編》卷六《三月日次・三十日》 騎火茶。《五色線》：龍安有騎火茶最上，不在火前，不在火後故也。清明改火，故曰騎火茶。

秦嘉謨《月令粹編》卷三《春總・清明》 紫笋茶。《蔡寬夫詩話》：湖州紫笋八貢，每歲以清明日貢到，先薦宗廟，賜近臣。紫笋生顧渚，在湖、常二州之間，以其萌茁紫而似笋，採時兩郡守畢至。

秦嘉謨《月令粹編》卷三《春總・穀雨》 貢茶。《蔡寬夫詩話》：貢茶以穀雨日拜使遣行，貢到如前薦賜。茶之佳者，造在社前，其次火前，下則雨前，謂之穀雨前。

吴騫《桃溪客語》卷一《岕茶》 荆南茶惟茗嶺爲最，以此嶺絶高峻，□露獨深也。茶最先蓮心，次毛尖，次白毫，次花香，大抵毛尖爲勝。至陽羨岕茶，夙推廟前廟後俗傳漢□□廟。任安上茂才云：本茶宿廟，以宿秀音同致譌。一片，舒之可得茶一甌。又若君山懸脚嶺所産者，唐時修貢，均絶響久矣。

吴騫《桃溪客語》卷三《洞山茶品》 周高起《洞山岕茶系》云：羅岕去宜興而南踰八九十里，浙直分界，只一山岡，岡南即長興，山兩峯相阻，介就夷曠者，人呼爲岕。履其地始知古人制字有意，今字書岕字但注云山名耳。云有八十八處，前横大磵，水泉清駛，漱潤茶根，洩山土之肥澤，故洞山爲諸岕之最。自西九遡張渚而入，取道茗嶺，甚險惡。縣西南八十里。自東九溯湖汶而入，取道纏嶺，稍大，才通車騎。老廟後者爲第一品，新廟後棋槃頂、紗帽頂、手巾條、姚八房，爲第二品。皆洞頂岕也。廟後漲沙、大衮頭、姚洞、羅洞、王洞、范洞、白石，爲第三品。下漲沙、梧桐洞、余洞、石場、丫頭、岕留、青岕、黄龍、炭竈、龍池、皆平洞，本岕也。長湖背、青口箵莊、顧渚茅山岕，爲不入品。皆外山也。

趙翼《簷曝雜記》卷一《茶葉大黄》 中國隨地産茶，無足異也，而西北遊牧諸部，則恃以爲命。其所食羶酪甚肥膩，非此無以清榮衛也。自前明已設茶馬御史，以茶易馬，外番多款塞，我朝尤以是爲撫馭之資，喀爾喀及蒙古回部無不仰給焉。大西洋距中國十萬里，其番舶來所需中國之物，亦惟茶是急，滿船載歸，則其用且極於西海以外矣。俄儸斯則又以中國之大黄爲上藥，病者非此不治。舊嘗通貢使，許其市易。其入口處曰恰克圖，後有數事渝約，上命絶其互市，禁大黄勿出口，俄儸斯遂懼而不敢生事，今又許其貿易焉。天若生此二物，爲我朝控馭外夷之具也。

黄宫繡《本草求真》卷六《潟火》 茶茗。耑人胃腎。大者爲茗，小者爲茶。茶禀天地至清之氣，得春露以培，生意充足，纖芥滓穢不受，味甘氣寒，故能入肺清痰利水，入心清熱解毒，是以垢膩能滌，炙煿能解，凡一切食積不化，屬滯屬濕。頭目不清，屬熱。痰涎不消，二便不利，消渴不止，及一切便血吐血衄血血痢火傷日疾等症，服之皆能有效。

黄汝成《日知録集釋》卷七《茶》 茶字自中唐始變作茶，其説已詳之《唐韻正》。按：《困學紀聞》，茶有三，「誰謂荼苦」，苦菜也。「有女如荼」，茅秀也，「以薅荼蓼」，陸草也。陸清獻曰：王肅云，荼陸穢，蓼水草，田有原有隰，故並舉水陸穢草。依此則荼與蓼是二物。朱子《詩傳》謂一物而有水陸之異。前後儒者所見似不同。愚謂草木之類有種一，而臭味别者，故荼與蓼一物，而有水陸之異。《邶風》之荼與《周頌》之荼一物，而有苦菜穢草之異，《正義》以其分者言之，朱子以其合者言之，非牴牾也。陳氏曰：《爾雅》：荼者，荼委葉也。蓼者，薔虞蓼也。王肅皆以爲穢草，分水陸當矣，但未詳荼之性狀。《爾雅》蒤，委葉，郭注引《詩》而外，亦不著其形。案《古今注》云：荼，蓼也，紫色者荼也，青色者蓼也，其味辛且苦，食之明目。或謂紫葉者爲香荼，青色者爲青荼。亦謂紫者爲紫蓼，青者爲青蓼，其長大不苦者爲高蓼。此與王氏水陸二穢意同。朱子所謂辣蓼或即斯草，但不當以苦菜當之耳。今按《爾雅》荼蒤字凡五見，而各不同釋。草曰荼苦菜。注引《詩》：誰謂荼苦，其甘如薺。疏云此味苦，可食之菜。《本草》：一名選，一名游冬。《易緯通卦驗玄圖》云：苦菜生於寒秋，經冬歷春乃成。《月令》「孟夏苦菜秀」是也。葉似苦苣而細，斷之有白汁，花黄似菊，堪食但苦耳。又曰蔈荂荼。注云：即芀。疏云：按《周禮》「掌荼」及《詩》「有女如荼」，皆云荼，茅秀也，蔈也，荂也，其别名，此二字皆从草从余。又曰蒤，虎杖。注云：似紅草而麄大，有細刺，可以染赤。疏云：蒤一名虎杖。陶注《本草》云：田野甚多，壯如大馬蓼，莖斑而葉圓是也。又曰蒤，委葉。注引《詩》「以茠蒤蓼」，疏云：蒤一名委葉。王肅説《詩》云蒤，陸穢草。然則蒤者原田蕪穢之草，非苦菜也。今《詩》本茠作薅。此二字皆从草从涂。《釋木》曰檟，苦荼。注云：樹小如梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今呼早采者爲荼，晚取者爲茗，一名荈，蜀人名之苦荼。此一字亦从草从

余。今以《詩》攷之，《邶》《谷風》之荼苦，《七月》之采荼，《綿》之堇荼，皆苦菜之荼也。原注《詩》「采苦采苦」傳：苦，苦菜。《正義》曰：此荼也。陸璣云：苦菜生山田及澤中，得霜恬肥而美，所謂堇荼如飴。《內則》云濡豚包苦。用苦菜是也。又借而爲荼毒之荼，《桑柔》《湯誥》皆苦菜之荼也。《夏小正》取荼秀，《周禮》地官掌荼，《儀禮・既夕禮》茵著用荼，實綏澤焉。《詩・鴟鴞》「捋荼」傳曰：荼，萑苕也。《正義》曰：謂亂之秀穗，茅亂之秀，其物相類，故皆名荼也。茅秀之荼也，以其白也而象之。「出其東門，有女如荼」，《國語》「吳王夫差萬人爲方陳，白常白旗，素甲白羽之矰，望之如荼」，《考工記》「望而眡之欲其荼白」，亦茅秀之荼也。良耜之荼蓼，委葉之滌也。唯虎杖之滌與檟之苦荼，不見於《詩》《禮》。而王褒《僮約》云：武都買荼。張載《登成都白菟樓詩》云：芳荼冠六清。孫楚詩云：薑桂荼莽出巴蜀。《本草衍義》：晉溫嶠上表貢荼千斤，茗三百斤。是知自秦人取蜀，而後始有茗飲之事。

王褒《僮約》前云烹鴨烹荼，後云武都買荼。注：以前爲苦菜，後爲茗。

《唐書・陸羽傳》：羽嗜荼，（原注）自此後荼字減一畫爲茶。著經三篇，言荼之原、之法、之具尤備，天下益知飲荼矣。有常伯熊者，因羽論復廣著荼之功，其後尚荼成風，時回紇入朝始驅馬市荼。至明代，設荼馬御史。而《大唐新語》言右補闕綦母奭性不飲荼，著《荼飲序》曰：釋滯消壅，一日之利暫佳；瘠氣侵精，終身之害斯大。獲益則功歸荼力，貽患則不謂荼災。豈非福近易知，害遠難見。宋黃庭堅《荼賦》亦曰：寒中瘠氣莫甚於荼，或濟之鹽勾賊破家。今南人往往有荼癖，而不知其害，此亦攝生者之所宜戒也。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷三《閩中風土》　茶葉紅白並産，不皆建旗。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷四《蒙山茶》　四川雅州府名山縣之蒙山頂，曰上青峯，有茶園，然所産不過數觔，唐時極重，以爲仙品。又山東青州府蒙陰縣之蒙山，其巔亦産茶，名雲芝茶，然或者嘗之，以爲苦澀，難下咽也。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷四《櫻桃九熟》　茶貴新鮮，則色香味俱備。色貴緑，香貴清，味貴澀而甘。啜茗可以祛腥膩，潤喉吻，不必希盧、陸高風，而齒頰饒有韻趣。浙地以龍井之蓮心芽，蘇郡以洞庭山之碧螺春，均已名世。然我虞山亦産茶，嘗至普福，維摩僧出，供客其佳，不亞蘇杭，特不可多得耳。若安徽六安茶，湖北安化茶，四川蒙山茶，雲南普洱茶，與蘇杭不同味，不善體會者，或不知其妙。若閩地産紅袍、建旗，五十年來盛行於世，竊以爲非正味也。

蔣超伯《南漘楮語》卷六《品茶二則》　品茶以瓦器爲宜，乃蘇廣《十六湯品》云，湯器之不可捨金銀，猶琴之不可捨桐。又云茶瓶用瓦，如乘折脚駿。蓋唐時茗飲爲費至鉅，豪貴人方能啫之，一時爭以金銀爲湯具，即陸季疵論茶鍑，亦云用銀爲之至潔，是其證已。

《聰訓齋語》云，岩茶爲名士，武夷爲高士，六安爲野士，皆可爲歲寒之交。粵東西樵蕓茗，始于唐人曹松，見《涌幢小品》，然味不甚佳。

張澍《續黔書》卷六《茶》　黔之龍里東苗坡，及貴定翁栗沖、五柯樹、擺耳諸處産茶，而出婺川者名高樹茶，蠻夷司鸚鵡谿出者名晏茶，色味頗佳。近俱不産，大吏歲以爲問，有司咸買他茶代餽之。

論曰：茶之名，見於《神農食經》、《毛詩》、《爾雅》，飲於漢魏，盛於唐宋，至今而録而譜而經，人人皆陸羽矣。啫之者以爲釋滯消壅，厭之者以爲瘠氣耗精，二者各執其説，是猶邾莒小國，不肯降心於齊魯大邦也。雖然，金蕾珠蘤，玉濤素塵，香含雪尺，秀起雷車，采之擷之，收英斂華，爲酪蒼頭，代酒從事，固足以滌煩清暑，而不知鬬鼓成俗，虛縻泉刀，而非徒斛瘕增熱，侵肌爲害已也。比見近歲上下競啜，清欲霜華，甘思露液，乳煎碧玉，雪翻銀絲，鼎鑵或煩於嬌女，旗槍至誤夫老兵。堣匊至翳桑之報，神仙祈甌犧之餘。似檜雨松風，醍醐遜味，窮春秋，覽河圖，不如載茗一車也。而鄉鄙摩蜃之夫，尤致羨於寶文初蕊，穆陀墜葉，往往賤售新穀，問西園之價，希北苑之珍。廣術曲閧，茶肆櫛比，飲者肩摩足戛，昕夕不絶，何異海上逐臭，里中效顰乎。而商旅懋遷，經山川之險，博錙銖之利，每以絲絹相易，不知涑水雕文之難，以爲蘇蘭薪桂之娛，歲費百萬，仙靈莫通，苦口爲師，療饑無術，是以有用之物而易無用之物也。考《金史》泰和五年、光元二年，尚書省臣並奏禁之，自七品官以上，方許食茶，不得賣及餽獻，亦裕財足食之政也。今之留心民事者，倘可踵而行之乎。

徐松《宋會要輯稿・食貨》二九之一　《食貨志》：茶色號，凡片茶龍、鳳、二號，業充貢。的乳、白乳頭、金臘面、頭骨、次骨、第三骨、末骨、山茶，以上建茶。的乳、白乳、臘面、頭金、次骨、第三骨、山鋌，已上南劍州。華英、先春、來泉，以上歙州。慶合、福合、片茶、頭骨，以上池州。慶合、運合、仙芝，不及號。頭金、臘面、頭骨，以上饒州。泥片，虔州。玉津、金片、緑英，以上袁州。第二、第三號，杭州。第一、第二、第三號，以上越州。片茶，明州。方茶，婺州。第一、第二、第三號，以上湖州。折税第一、第二號，台州。第一、第二、第三、第五號，以上衢州。大捲上等、中

等，以上常州。中等，温州。第一、第二、第三號，不及號，小方次，不及號，以上鄂州。大方，開捲，以上復州。大方，開捲，小捲，生黃，以上岳州。片茶，澧州。第一、第二、第三號，以上鼎州。大方茶，靈草，緑牙茶。以上潭州。凡散茶上中上號，以上廬州。上中下號，以上壽州。上中下號，以上舒州。上中下號，以上光州。苗茶上中下號，以上蘄州。上中下號，以上黃州。第二第三號。以上宣州。茗，歙州，下號，江州。茗茶末，散茶，屑茶，以上池州。末茶，臘茶，以上饒州。第二第三號，廣德軍。上中下號，以上洪州。茗子第一、第二、第三號，以上袁州。散，撫州。散，筠州。散，並興國軍、臨江軍、南安軍、建昌軍。中下號，以上南康軍。散，並杭州、蘇州、湖州、婺州、處州、衢州、温州。第三號，趙州。第二號，第三號，明州。末等，台州。第二號，第三號，睦州。建寧，大柘，退場，葉末，府管，楊木，草子，以上潭州。第四等，衡州。草子，澧州。税茶，柳州。散，峽州。土産。邵武軍。

徐松《宋會要輯稿・食貨》二九之二　産茶額

茶額，以户部左曹具紹興三十二年，諸州路軍縣所産茶數修入。兩浙東路：紹興府會稽、山陰、餘姚、上虞、蕭山、新昌、諸暨、嵊，三十八萬五千六十斤。明州慈溪、定海、象山、昌國、奉化、鄞，五十一萬四百三十五斤。台州臨海、寧海、天台、仙居、黃巖，一萬九千二百五十八斤一十一兩七錢。温州永嘉、平陽、樂清、瑞安，五萬六千五百一十一斤。衢州西安、江山、龍游、常山、開化，九千五百斤。婺州金華、蘭溪、東陽、永康、浦江、武義、義烏，六萬三千一百七十四斤九兩二錢。處州麗水、龍泉、松陽、遂昌、縉雲，一萬九千八十二斤。兩浙西路：臨安府錢塘、於潜、臨安、餘杭、新城、富陽，二百一十九萬六百三十二斤二十三兩。湖州烏程、歸安、德清、武康、長興、安吉，一十六萬一千五百一斤。嚴州建德、壽昌、淳安、遂安、桐廬、分水，二百一十二萬一百六十斤。平江府吴縣，六千二百斤。常州宜興六千一百二十二斤。江南東路：太平州繁昌二百斤。寧國府宣城、南陵、太平、寧國、旌德，一百一十二萬六百五十二斤。徽州休寧、婺源、績溪、祁門、黟，歙，二百一十萬二千五百四十斤一十四兩。池州貴溪、青陽、石埭、建德，二十八萬四百八十九斤。饒州鄱陽、浮梁、德興，一十三萬五千五百五十五斤三兩。信州上饒、鉛山、弋陽、玉山、永豐、貴溪，一萬九百三十一斤一十五兩。南康軍星子、建昌，三萬九千一百四十九。廣德軍廣德、建平，六萬九千七百一十斤。江南西路：隆興府靖安、新建、分寧、奉新，二百八十一萬九千四百二十五斤。建昌軍南城、南豐、新城、廣昌，九千五百八十斤。贛州瑞金、贛，一萬四百斤。吉州廬陵、永新、永豐、太和、安福、萬安、吉水、龍泉，一萬七百八十斤。撫州臨川、崇仁、宜黃、金谿，二萬一千七百二十六斤一十二兩四錢。袁州宜春、萍鄉、萬載、分宜，九萬六百八十三斤二兩。江州德化、瑞昌、德安，一百四十六萬五千二百五十斤。筠州高安、新昌，上高，八千三百一十六斤。興國軍永興、通山，九十三萬六千五百五十五斤。南安軍大庾、上猶、南康，四千一百五十斤。臨江軍清江、新喻、新淦，六千六百三斤。荆湖南路：潭州善化、長沙、瀏陽、湘陰、澧泉、衡山、寧鄉、湘潭、安化、益陽、湘鄉、攸，一百三萬四千八百二十七斤一十二兩五錢。衡州耒陽、安仁、常寧、茶陵，一千六百七十五斤。永州零陵，二萬三百一十斤。邵州邵陽、新化，六千二百五十斤一十三兩五錢。全州清湘、灌陽，三千八百五十斤一十三兩。柳州永興、宜章、程陽、郴，一萬九百九十四斤。桂陽軍平陽、監山，一千三百二十五斤。武岡軍武岡，四萬六千六百一十五斤。荆湖北路：常德府武陵、桃源、龍陽，十三萬一百八十斤。荆南江陵、松滋、石首、枝江，三千二十五斤八兩。荆門軍當陽一百斤。沅州廬陽、麻陽，三百七十一斤。歸州秭歸、巴東、興山，四萬八千五百斤。辰州沅溪、辰溪，二千三百三十九斤一十兩。澧州澧陽、石門，慈利，一萬一千五百斤。峽州夷陵、宜都、長陽、遠安，三萬八百八十斤。岳州巴陵、平江、臨湘、華容，五十萬一千二百四十斤。鄂州蒲圻、江夏、通城、武昌、嘉魚、咸寧、崇陽，一十七萬七千七百一千斤一十二兩。福建路：南劍州將樂、尤溪、劍浦、順昌，沙，一萬一百斤。福州古田二百一十斤。建寧府建陽、崇安、浦城、松溪、政和、甌寧、建安，九十五萬斤。汀州寧化、上杭、清流、武平、長汀、連城，一萬一百斤。邵武軍泰寧、邵武、建寧、廣澤，一萬一千二百五十九斤八兩。淮南西路：舒州懷寧、太湖、宿松、桐城，一萬三百三十九斤五兩。廬州舒城，二百二十六斤八兩五錢。蘄州蘄春、廣濟、黃梅、蘄水、羅田，七千一百三十二斤三兩五錢。壽春府六安，一千五百六十斤。廣南東路：循州龍川，一千七百斤。南雄州保昌，九百斤。廣南西路：融州融水，二千斤。静江府臨桂、靈川、興安、荔浦、義寧、永福、古、修仁，七萬二千二百八十六斤六兩。潯州平南，一千一百斤。鬱林州南流、興業，六千二百斤。賓州嶺方，六百五十斤。昭州立山，七千五百斤。以上《中興會要》。浙東路：紹興府會稽、山陰、諸暨、蕭山、餘姚、上虞、嵊，三十三萬三千九百斤二兩。台州臨海、黃岩、寧海、天台、仙居，二萬七百斤一十一兩七錢。婺州金華、蘭溪、武義、浦江、義烏、東陽、永康，六萬三千七百一十四斤一十三兩。温州永嘉、瑞安、平陽、

樂清，四萬七千八百五十斤。處州麗水、龍泉、松陽、遂昌、縉雲、青田，一萬八千一百一十一斤。衢州西安、江山、龍游、常山、開化，一萬一千四百二十四斤。明州鄞、慈溪、奉化、象山、定海、昌國，三十四萬六千六十六斤。浙西路：臨安府錢塘、餘杭、富陽、於潛、臨安、新城，二百八萬三千一百三十斤。湖州烏程、歸安、長興、安吉、德清、武康，七萬九千四百四十六斤。平江府吳縣，七百斤。常州宜興，六千三百斤。嚴州建德、淳安、分水、桐廬、遂安、壽昌，二百五十六萬九千六四十斤。江南東路：太平州繁昌，二百斤。寧國府宣城、寧國、旌德、太平、涇，七十七萬八千三百五十斤。徽州婺源、休寧、祈門、黟、歙，二百二十八萬六千一百斤。池州貴池、青陽、石埭、建德，五萬九千七百二十斤。饒州鄱陽、浮梁、德興，一十萬七千一百四十斤。信州上饒、鉛山、貴溪、弋陽、永豐、玉山，一萬二百斤。南康軍星子、建昌，四十七萬三千四百九千斤。廣德軍廣德、建平，二萬六千二百八十斤。江南西路：隆興府南昌、新建、分寧、武寧、豐城、進賢、奉新、靖安，三百四萬一千一十斤。江州德化、瑞昌、德安，一百四十八萬六千七百二十斤。筠州高安，一萬四千一百斤。袁州宜春、分宜、萍鄉、萬載，三萬七百斤。贛州瑞金、贛，七千四百斤。吉州廬陵、吉水、永豐、安福、永新，九千七百斤。撫州臨川、崇仁、宜黄、金谿，三千六百斤。建昌軍南城、南豐、廣昌、新城，九千四百斤。興國軍永興、通山，六十四萬七千一百六十斤。臨江軍清江、新淦、新喻，六千九百斤。南安軍大庾、南康，上猶，三千五百斤。荆湖南路：潭州長沙、善化、湘潭、衡山、湘陰、醴陵、瀏陽、益陽、寧鄉、安化、湘鄉、攸，一百二萬五千三百四十九斤一十兩半。衡州耒陽、常寧、安仁，五千四百四十九斤一十兩半。永州零陵，二萬三百十一斤。邵州新化，六千二百五十斤一十三兩半。全州清湘、灌陽，四千四百斤。郴州永興、郴，一千九百九十四斤。桂陽軍平陽，一千一百二十五斤。武岡軍武岡，九千八百二十三斤。荆湖北路：岳州在城合同場、平江，五十萬九百六十斤。鄂州在城合同場、蒲圻、榮陽、武昌、咸寧、嘉魚，一十七萬七千二百四十斤。歸州在城合同場、興山、巴東，三萬五千三百斤。峽州在城合同場、宜都、長陽、遠安，一萬九千五百八十斤。荆南在城合同場，二千五百一斤。澧州在城合同場，一萬一千五百斤。常德府在城合同場，一十二萬九千九百斤。福建路：建寧府建安、甌寧、建陽、崇安、政和，九十八萬三千四百九十三斤。南劍州劍浦、將樂，二萬九千八百三十五斤一十三兩。福州古田，一百七十斤。汀州長汀、寧化、清流、連城，五千二百斤。邵武軍邵武、光澤、建寧、泰寧，一萬九千一百八十六斤一十三兩九錢。淮南西路：廬州舒城，一千八百一十六斤五兩。舒州懷寧、桐城、宿松，太湖，一萬一千八百五斤九兩二錢。蘄州蘄春、廣濟、黄梅、蘄水、羅田，七千六百七十三斤一十五兩。安豐軍六安，一千六百五十七斤一十四兩。廣南東路：南雄州保昌，四百斤。循州龍山，一千四百斤。廣南西路：静江府臨桂、臨川、興安、義寧、永福、古、修仁、荔浦，四萬八千一百二十三斤。潯州平南，一千九百九十五斤。賓州嶺方，七百斤。鬱林州南流、興業，一千二百四十斤。昭州立山，四百七十斤。已上《乾隆會要》。

徐松《宋會要輯稿・食貨》二九之六七　買茶額。淮南路東路：黄州麻城場，年額二十一萬七千四百八斤。蘄州三場、洗馬場，年額百二十二萬一千八百八十七斤。石橋場，二百萬四千七百二十九斤。王祺場，五十七萬三千八百三十二斤。壽州三場、霍山場，年額八十四萬五千六十四斤。麻步場，四十二萬三千六百斤。開順場，三十六萬八千八百三十八斤。光州三場、光山場，年額十八萬八千一百九十一斤。商城場三十八萬三千二百六十三斤。子安場，十三萬三千五百六十二斤。舒州二場、羅源場，年額三十萬八千一百五十斤。太湖場，百二十一萬四千一百四十八斤。廬州王同場，年額七十七萬六千一百二十七斤。凡十三場，皆課園户焙造輸賣，或折税以備權貨務商旅算請。江南路東路：宣州，百九萬二千三百九十八斤。歙州，六萬七千二百六十四斤。池州，十五萬六千六百八十七斤。饒州，五十五萬一千八百三十九斤。信州，二萬四千四十九斤。江州，六十九萬八千五百四十七斤。廣德軍，一十二萬二千三百九斤。南康軍，十二萬七千二百三十一斤。西路：洪州，百六十萬八千二百三十一斤。撫州，十萬三千五十四斤。筠州，八萬六百七十九斤。袁州，二十萬六千六百九十七斤。臨江軍，二萬六千八百六十四斤。興國軍，五百二十九萬七千三百六十斤。建昌軍，七千八十二斤。虔州吉川、南安軍，無茶額，只納折税茶充本處食茶出賣。兩浙路：杭州，四十二萬八千一百一十五斤。越州，二萬一千六百五十三斤。蘇州，六千五百斤。湖州，十二萬一千九百一十斤。明州，六萬六千六十四斤。婺州，五萬二千二百七十六斤。常州，五萬一千二百六十一斤。温州，七萬八千一百九十斤。台州，一萬三千一百斤。衢州，六千八百九斤。睦州，四千二萬一千七十三斤。處州，一萬三千八百二十四斤。荆湖路南路：潭州，四十七萬七千七百八十五斤。郴州無買額，止納折税茶充本處食茶出賣。北路：荆南府，二十九萬四千斤。鄂州，三十六萬三千一百三十五斤。岳州，一

百二萬八百八十九斤。澧州，二千八百八十七斤。鼎州，一萬二千九百一十六斤。歸州，五萬三千六百一十四斤。峽州，六萬四千六百二十八斤。辰州無買額，只納折税茶充本州食茶出賣。荆門軍，一萬二千一百六十斤。福建路：建州，三十四萬六千九百九十五斤。南劍州，四萬六千五百八十八斤。川峽廣南州軍，止以土産茶通商，别無茶法。

賣茶額。江陵府務受本府及潭、贛、澧、鼎、歸、峽州茶租額三十一萬五千一百四十八貫三百七十五文。真州務受洪、宣、歙、撫、吉、饒、江、池、筠、袁、潭、岳州、臨江、興國軍茶租額五十一萬四千二十三貫九百三十三文。海州務受杭、越、蘇、湖、明、婺、常、温、台、衢、睦州茶租額三十萬八千七百三貫六百七十六文。蘄州蘄口務受洪、潭、建、劍州、興國軍茶租額三十六萬七千百六十七貫一百二十四文。無爲軍務受洪、宣、歙、饒、池、江、筠、袁、潭、岳、建州、南康、興國軍茶租額四十三萬五百四十一貫五百四十文。漢陽軍務受鄂州茶租額二十一萬八千三百一十一貫五十一文。凡六榷貨務，掌受諸州軍買納茶以給商人，於内軍及本務入納見錢算請。

買茶場。壽州霍丘縣場，太平興國六年置，嘉祐四年罷。廬州舒城縣場，舊置，嘉祐四年罷。蘄州蘄春縣洗馬場，乾德三年置。石橋場，開寶二年置。蘄水縣王祺場，淳化二年置。並嘉祐四年罷。舒州羅源場、太湖場，舊置，嘉祐四年罷。光州光山場、商城場、子安場，舊置，嘉祐四年罷。眉州丹稜縣場，熙寧十年置。蜀州永康縣場，熙寧七年置。青城縣場、味江寨場，並熙寧九年置。彭州棚口場，相承舊有。導江縣場、蒲村鎮場、木頭場，並熙寧十年置。綿州彰明縣場、龍安縣場，熙寧十年置。漢州楊村場，熙寧十年置。嘉州洪雅縣場、楊村鎮場，並熙寧十年置。邛州在城場，景德二年置，康定元年併入都税務。火并場、大邑場，並景德二年置。思安場，熙寧五年置。雅州在城場，熙寧九年置。名山縣場，熙寧七年置。百文鎮場，九年置。黄州麻步場，舊置，嘉祐四年罷。興元府在城場、油麻場，並熙寧七年置。城固縣場，八年置。洋州在城場、斯多店場、西鄉場，並熙寧七年置。文州在城場，熙寧八年置。建州在城場，舊置。

徐松《宋會要輯稿・食貨》五二之三　茶庫。太宗端拱二年八月，詔茶庫所納臘面茶，並令盡數收拾碎茶，比樸補足數。如欠即據數，依京城價填納免罪。淳化元年十一月，詔京茶庫交茶，須依省帳等等色號年分支遣，違者許人告捉勘罪，賞錢百千。真宗景德元年四月，令京茶庫今後納綱運，將一色號茶年代一例者，别庫收掌。三年，詔茶庫雜役兵士隸收倉指揮，若須工役，就撥應役。大中祥符二年九月，詔茶庫受納片茶，各定日限看驗交納，無得留滯。片茶，潭州大坊茶伍萬斤，限半月，諸州茶五萬斤限十日，三萬斤六日。散茶，五萬斤四日，三萬斤三日。臘面茶，萬斤四日。熙寧八年三月六日，詔茶界復爲茶庫事，具都鹽院。都茶房在順成坊，掌受江浙荆湖片散茶，建劍臘面茶，給翰林諸司内外月俸軍食。舊三庫，咸平六年合爲一，加都字，以京朝官三班内侍二人監。

江湖淮浙建劍茶則歸茶庫。哲宗，正史《職官志》云，以給翰林諸司及賞賚出鬻。

内茶紙庫。内茶紙庫在右銀臺門内，掌供御龍鳳細茶及紙墨之物，以諸司使、副、内侍二人充役，後廢罷。

搏沙拙老《閑處光陰》卷上　考證家云：六經無茶字，竊意産茶之地，在古皆屬蠻夷，時既無其物，安得有是字。又有云茶即荼者。此不知以茶字不見於經傳而易爲荼耶，抑未悉荼與荼爲兩物也。書中茶字，始見於《三國志・吴韋曜傳》，孫皓每饗宴，無不竟日，坐席無能否，率以七升爲限，雖不悉入口，皆澆灌取盡。曜素飲酒，不過二升，初見禮異時，常爲裁減，或密賜茶荈以當酒。又《飛燕别傳》：成帝崩後，后一夕寢中，驚嚇甚久。侍者呼問方覺，乃言曰：夢中見帝，帝賜我坐，命進茶。左右奏帝曰：向者侍帝不謹，不合啜茶。是則更在韋曜前。人皆謂爲小説家言，不援爲據。顧亭林曰：自秦人取蜀而後，始有茗飲之事。此論確矣，不必附會，亦不必紛紜矣。考茶字六義無所取，想即蠻夷所造之字歟。今啜茶已成日用之常，實止代湯飲而已，若西北各部落以及外洋，一日無茶則病，但不知茶未行時，何以生活。

梁章鉅《歸田瑣記》卷七《品茶》　余僑寓浦城，艱于得酒，而易于得茶，蓋浦城本與武夷接壤，即浦産亦未嘗不佳。而武夷焙法，實甲天下，浦茶之佳者，往往轉運至武夷加焙，而其味較勝，其價亦頓增。其實古人品茶，初不重武夷，亦不精焙法也。《畫墁録》云：有唐茶品，以陽羨爲上供，建溪北苑不著也。貞元中，常袞爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂之研膏茶。丁晉公爲福建轉運使，始置爲鳳團。今考北苑雖隸建州，然其名爲鳳皇山，其旁爲壑源沙溪，非武夷也。東坡作《鳳咮硯銘》，有云：帝規武夷作茶囿，山爲孤鳳翔且嗅。又作《荔支歎》云：君不見武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相籠加。直以北苑之名鳳皇山者爲武夷。《漁隱叢話》辨之甚詳，謂北苑自有一溪，南流至富沙城下，方與西來武夷溪水合流，東去劍溪。然又稱武夷未嘗有茶，則亦非是。按：《武夷雜記》云：武

夷茶，賞自蔡君謨，始謂其過北苑龍團，周右父極抑之，蓋緣山中不曉焙製法，一味計多，狥利之過。是宋時武夷已非無茶，特焙法不佳，而世不甚貴爾。元時，始于武夷置場官二員，茶園百有二所，設焙局于四曲溪。今御茶園、喊山臺，其遺迹並存。沿至今日，則武夷之茶，不脛而走四方，且粤東歲運，番舶通之外夷，而北苑之名遂泯矣。武夷九曲之末爲星村，鬻茶者駢集交易于此，多有販他處所産，學其焙法，以贋充者，即武夷山下人，亦不能辨也。余嘗再游武夷，信宿天游觀中，每與静參羽士夜談茶事。静參謂茶名有四等，茶品有四等。今城中州府官廨及豪富人家，競尚武夷茶，最著者曰花香，其由花香等而上者，曰小種而已。山中則以小種爲常品，其等而上者曰名種，此山以下，所不可多得，即泉州、廈門人所講工夫茶，號稱名種者，實僅得小種也。又等而上之曰奇種，如雪梅、木瓜之類，即山中亦不可多得。大約茶樹與梅花相近者，即引得梅花之味，與木瓜相近者，即引得木瓜之味，他可類推。此亦必須山中之水，方能發其精英，閱時稍久，而其味亦即稍退。三十六峯中，不過數峯有之，各寺觀所藏，每種不能滿一斤，用極小之錫瓶貯之，裝在名種大瓶中間。遇貴客名流到山，始出少許，鄭重瀹之。其用小瓶裝贈者，亦題奇種，實皆名種，雜以木瓜、梅花等物，以助其香，非真奇種也。至茶品之四等，一曰香，花香小種之類，皆有之。今之品茶者，以此爲無上妙諦矣，不知等而上之則曰清，香而不清，猶凡品也。再等而上之則曰甘，香而不甘，則苦茗也。再等而上之，則曰活，甘而不活，亦不過好茶而已。活之一字，須從舌本辨之，微乎微矣。然亦必瀹以山中之水，方能悟此消息。此等語，余屢爲人述之，則皆聞所未聞者，且恐陸鴻漸《茶經》未曾夢及此矣。憶吾鄉林越亭先生《武夷雜詩》中有句云：他時詫朋輩，直飲玉漿回。非身到山中，鮮不以爲欺人語也。

沈濤《交翠軒筆記》卷四　《雪蕉館紀談》：明玉子珍子昇在重慶，取涪江青蠔石爲茶磨，令宫人以武隆雪錦茶碾之，焙以大足縣香霏亭海棠花。海棠無香，獨此地有香，焙茶尤妙。按：《冷齋夜話》天下海棠無香，昌州海棠獨香，則海棠有香者不僅大足。

方溶《澉水新志》卷一《地理門・物産》　茶産鷹巢頂，類武夷産木山，名雲霧。

姚瑩《康輶紀行》卷一《賞蕃茶物》　尋常小蕃所用哈達，則絹爲之，而無佛頭。每方一尺五寸，十方爲一連，皆織自成都及西甯焉，其次則五色布及煙，而需茶尤甚。茶凡三品，上品曰竹檔，斤值銀二錢；次曰榮縣，斤值銀六分；又次曰絨馬，斤值銀五分。此鑪城市價也。裹塘、巴塘、乍雅、察木多，以次遞增至二兩，乍雅則三兩二錢，爲最貴焉。皆以甑蒸，而搗之成餅，每餅七斤或六斤，爲之一甑，裹以紙。惟竹檔茶貼金而加圖記，以示貴重，餘則無。凡茶四甑，編以竹片而總包之，外加牛皮，始可行遠。每牛一駄服四包，賞需以茶爲主，然後雜以他物。余計半年之用，市茶百八十包，從行諸人，亦各買茶十數包而行。米麵食物，尚不計焉。

徐鼒《讀書雜釋》卷一二《夏小正・取茶》　《夏小正》取荼，傳云：荼也者，以爲君薦將將亦作蔣。也。震澤任兆麟注曰：《爾雅》檟，苦荼，葉可煮羹飲。今呼早取者爲茶，晚取者爲茗，一名荈。此兆麟誤解也。《月令》：苦菜秀。《太平御覽》九百九十七引蔡邕章句云：苦菜，荼也。吴澄《七十二候集解》引蔡邕章句云：苦，賈菜。據《廣雅》「賈，麤也」。麤，《説文》作蔖，即今苦苣之苣也。此當引《釋草》「荼苦菜」之文。並景純《詩》曰誰謂荼苦，苦菜可食之注，而誤引《釋木》檟苦荼之文，謬矣。又誤荼爲茗，前人已有。陶宏景注《本草》，徐鍇《説文》繫傳是也。陸德明《經典釋文》曰：荼今在《釋草》篇，《本草》爲菜上品。陶宏景乃疑是茗，失之矣。《釋木》篇有「檟，苦荼」，乃是茗耳。按《釋文》所説最分明。

王培荀《聽雨樓隨筆》卷六　蜀中産茶，除蒙頂入貢外，出關入藏者簍有定額，商賈輻輳打箭爐。産茶之地不一，嘉定屬洪雅，夾江，峩眉爲多，洪雅茶湯黄味甘，峩眉茶湯清味苦。每春婦女入山採茶，鄰家姊妹共争先，好趁春風穀雨前。藍布包頭筐繫背，新芽摘帶露華鮮。穿林曲徑入煙蘿，較取柔桑喫力多。大小龍團渾不識，歸家學得採茶歌。

佚名《蜨階外史》卷四《工夫茶》　工夫茶，閩中最盛。茶産武彝諸山，採其芽，窖製如法。友人游閩歸，述有某甲家巨富，性嗜茶，廳事置玻璃甕，三十日汲新泉滿一甕烹茶一壺，越日即不用，移置庖湢，别汲第二甕備用。童子數人，皆美秀，髮齊額，率敏給。供爐火，爐用不灰木成，極精緻。中架無煙堅炭數具，有發火機以引光奴焠之，扇以羽扇，熠騰騰灼矣。壺皆宜興沙質，龔春、時大彬不一式，每茶一壺，需爐銚三，候湯初沸蟹眼，再沸魚眼，至聯珠沸則熟矣。水生湯嫩，過熟湯老，恰到好處，頗不易。故謂天上一輪好月，人間中火候一甌。好茶亦闌緣法，不可倖致也。第一，銚水熟；注空壺中蕩之潑去。第二，銚水已熟，預

用器置茗葉，分兩若干，立下壺中，注水，覆以蓋，置壺銅盤內。第三，銚水又熟，從壺頂灌之，周四面則茶香發矣。甌如黃酒卮，客至每人一甌，舍其涓滴咀嚼而玩味之。若一鼓而牛飲，即以爲不知味，肅客出矣。茶置大錫瓶，友人司之，瓶粘考據一篇，道茶之出處功效，啜之益人者何在，客能道所以，別烹嘉茗以進。其他中人之家，雖不能如某甲之精，然烹注之法則同，亦歲需洋銀數十番云。

佚名《蟫階外史》卷四《猴茶》 雁宕山有猴茶，以泉水烹之，味清而腴，蓋三冬大雪後，猴無所食，各山寺僧以小袋盛米贈之，春後猴採人跡不到處之茶，藏原袋還僧，其趣如此。趙午橋談。

王慶雲《石渠餘紀》卷五《紀茶引》 國初召商茶與西番易馬，上馬給茶十二篦，中馬九篦，下馬七篦，茶十斤爲一篦，十篦爲一引。所中馬，牡者給邊兵，牝者付所司牧孳。順治十四年七監馬大蕃，以茶馬變價充餉。十六年從達賴喇嘛及千都台吉請，於北勝州以馬易茶。康熙中以蘭城無馬可中，將貯茶配充俸餉。每封抵銀三錢。巡視茶馬之員亦旋罷。五十八年廷臣議覆都統法喇疏言：蒙古及西番人民，皆藉茶養生。今松潘茶價甚賤，青海一路積茶必多，應暫行禁止，俟其懇請，再酌定數目，令其買運至裏塘、巴塘，令營官造具番寨户口，酌量定數，於打箭爐一路，視番情之向背，以爲通禁。蓋外番所不産而必需者惟茶，操縱之，即可駕馭之。雍正八年定川茶徵税。初，論園論樹，至是乃計斤而略增其税。陝甘商銷茶引領交官茶十三萬餘篦，初以中馬，後乃折徵，於是有腹引、邊引、土引之分，以時增減。其額凡引行銷，坐銷與截截之法，《會典》皆載之。乾隆間甘省五司茶封日積，乃搭放各營俸餉。洮河二司，地處偏僻，旋即裁汰。二十二年以哈密存茶七萬餘封，與哈薩克互市。二十七年總督楊應琚議官茶壅滯，將商人應交二成課茶折色，俟陳茶將完，再收本色，兼於新疆搭餉。凡茶引，各省有無多寡不等，直隸、奉天、山東、山西、河南、福建、兩廣無茶引，餘省或多或寡。納課輕重亦不同。有課，有税，有紙價，各省不同。浙江以茶課辦上用黃茶。自中馬既停，中國無所資於外番，誠能視其向背以爲通禁，則可以制其死命。又邊引之課無多，非鹽利上佐度支者比。籌國者不必言茶利，誠思所以用茶，則茶固國中之大利哉！

案茶課除江、浙額引由各關徵收，無定額，湖廣、江西課不過千餘兩。即甘肅、四川，號爲邊引，亦祇六七萬金而已。據《通考》。

佚名《秦邊紀略》卷三《甘州衛》 合黎山在甘州北，《禹貢》所謂「至於合黎」是。西起肅之鎮夷，東盡甘之硤口，南距人祖山，山南則張掖也。其麓清泉茂草，甘之苑囿在焉。其巔産茶，甘人不識也，今夷人四集矣。山在甘北五十里，一名要塗山，其西北有小硤，則弱水，黑水與流沙相合之處。山延長三百餘里，環甘州於南。人祖山在合黎山南二十里。合黎多草木，甘人昔牧馬獵獸於其下，然不知其上産茶也。康熙十一年，甘州參將石福始知之，遣人採取，佯言牧馬，陰使家人製之，歲獲多金。十三年後，夷往來遊牧於合黎之下，無復又越人祖山口者，合黎今部落無定。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・南昌府》 茶。《茶譜》：洪州西山白露鶴嶺茶，號爲絶品。又西山有羅漢茶，葉如豆苗，因靈觀尊者自西山持至，故名。《茶事雜録》：雙井在甯州西三十里，黃山谷所居也。其南溪心有二井，土人汲以造茶，爲草茶第一。山谷《送東坡雙井茶詩》：我家江南摘雲腴，落磑霏霏雪不如。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・瑞州府》 茶。陸羽茶穀雨前取，廖暹十咏呼爲雀香焙。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・袁州府》 茶。《茶譜》云：袁界橋其名甚著，今稱仰山、稠平、木平者爲佳，稠平尤號絶品。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・臨江府》 茶芽。清江縣出，色味俱不甚佳。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・撫州府》 茶。泰和傳擔山産，相傳温道者受所種。萬安神潭兩岸亦多種茶，味香美，故云蜜潭水，神潭茶。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・建昌府》 茶。各縣出。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・饒州府》 茶。七邑俱産，土人多不善製。謹案：《府志拾遺》云：宋先有周山茶，白水團茶，小龍鳳團茶，皆以佐建安而上供，惟桐木山出者，葉細而味甜，然終不如武彝味清苦而雋永。淩露而采，出育者光，含育者皺，宿製者黑，日成者黃，蚤取爲茶，晚取爲茗。紫者上，緑者次。三月清明前采筍爲上春，清明後采芽爲二春，四月以後采葉則不入。《茶經》：水，乳泉上，江水次，井水下。若采茶以精行儉德之人，毋以婦人，雞犬到山，乃爲清明。釋滯消痰，解煩渴，蘇肢節，然作法還以不翦爲佳而味性存焉。國朝鄭日奎《西山茶課記》：西山在弋之西北，山勢崔嵬，亘十數里，土與石間之，林壑初無大異。其名也，以産茶，寺居山之麓，僧亦以種茶爲業。住持老衲，鬚湖人也，臘甚高，好談前朝事，客至無他供，惟以茶啜，茶次輒爲客述明時弋之茶害也。正德中甯藩勢張甚，每歲春，輒遣官校督茶芽，淩轢官吏，民苦之。己卯，逆藩敗，弋患始去。邑人汪少宰有《庚辰春日飲茶詩》，意蓋指此。而今幸矣，無他慮矣。因爲誦汪公詩，客皆色然喜，欣然笑也。更啜次，僧復爲客述明末鉛之茶害也。信七邑皆産茶，初無絶佳者，故不以供

上用，獨鉛邑有茶户，有茶課，課額歲八觔耳，不爲民厲。何時例忽起，每歲清明課茶時，除正供外，自監司以下逮丞尉皆有餽，名曰薦新，實則本處所産不能應，皆市之他郡以充之，民歲費金以數十計，已苦之矣。何時例又變，每歲課茶時，除正供本色外，其他餽贈悉以銀代之。於是民歲費金以百數十計，茶户或稱貸償，或鬻妻子償，甚有自經溝瀆間者，已而相率逃去。則科之合邑之糧里，費益不貲，害益深矣。邑人盛處士有《汭川採茶歌》，意蓋指此。而今不知何如也，因朗誦盛子歌，歌未終，客皆慘然不樂，太息起，輟飲而别。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・饒州府》 茶。饒州出茗，其利最夥，然味不及信州。唐章孝標《送饒州張蒙使君詩》，有「日煖持筐依茗樹」之句。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・南康府》 茶。匡茶香味可愛，茶品之最上者。又《元豐九域志》：出雲居山者，土名攢林，色香味皆佳，雖閩之陽羨，浙之龍井，六安之銀鍼，無以過焉。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・九江府》 茶。五邑俱産，惟廬山出者，味香可啜。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・南安府》 土茶。出崇義龍歸山，與普洱茶相似，亦能消滯解熱。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・甯都州》 儲茶。出贛縣儲山，曰大園儲茶，味香亦佳。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・甯都州》 岑茶。出州治紫雲峰，香味第一，不可多得。

王澐《漫遊紀略》卷一《越遊》 茶出建州武夷山者，宋時貴尚之，屑爲龍團，以賜大臣者是也。先朝貢御稀，而仕閩者，尚以名徵取不止，山中黄冠苦之。閩俗茗飲，却新嗜陳，將無龍團遺意歟。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・總記》 湖南歲貢茶二十五萬斤。《舊五代史・梁紀》馬殷使民得自摘山收茗算，募高户置邸閣居茗，號八牀主人，歲入算數十萬，用度遂饒。《唐書・劉建鋒傳》荆湖歲課茶二百四十七萬餘斤，後茶法屢變，歲課日削，荆湖二百六萬餘斤。茶出潭、岳、辰、澧州，有仙芝、玉津、先春、緑牙之類二十六等。《宋史・食貨志》乾德元年，免湖南茶税。七年，減湖南新製茶。《宋史・太祖紀》宋制，買茶之處，湖南則潭、澧、鼎、岳。片茶有獨行、靈草、緑芽、片金、金茗，出潭州大小巴陵。開勝、開卷，小卷、生黄、翎毛，出岳州。雙上緑芽、大小方，出岳、辰、澧州。其鼎州以上中下或第一至第五爲號。散茶有岳麓、草子、楊樹、雨前、雨後，出荆湖。《文獻通考》元至元二十三年二月立岳常德澧州榷茶提舉司，元貞元年二月罷，元統元年十月復立湖廣榷茶提舉司。《元史》世祖、成宗、順帝紀番人嗜乳酪，不得茶則困以病，故唐宋以來，行以茶易馬法，用制羌虜。明制尤密，有官茶，有商茶，皆貯邊易馬。湖南産茶其直賤，商人率越境私販，番人利私茶之賤，因不肯納馬。隆慶二十三年，御史李栢請禁湖茶，言：湖茶行，茶法、馬政兩敝，且湖南多假茶，食之刺口破腹，番人亦受其害。既而御史徐僑言：湖南茶多而直下味苦，於酥酪爲宜，亦利番也，但宜立法嚴覈，以遏假茶。户部折衷其議，以漢中保甯茶爲主，湖茶佐之，各商中引，先給漢川，畢乃給湖南。如漢引不足，則補以湖引，報可。《明史・食貨志》楚之茶則有湖南之白露，長沙之鐵色，岳州之巴陵，辰州之溆浦，湖南之寶慶、茶陵。《本草綱目》湘中産茶不一，其地安化售於湘潭，即名湘潭，極爲行遠。佳者有衡山之閣俗鑽字林，蓋極高巖磴所産，日色不到之處，往遣捷健樵者，俗號山猴，緣木杪采之，故謂之閣林，土人極貴重，然終不脱湘潭之味。近有效江浙焙製者，居然名品，而洞庭君山之毛尖當推第一，雖與銀鍼、雀舌諸品校，未見高下，但所産不多，不足供四方爾。《瀟湘聽雨録》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・長沙府》 茶陵者，所謂陵谷生茶茗焉。《茶經》潭州土貢茶末一百斤。《九域志》潭州民輸茶，初以九斤爲一大斤，後益至三十五斤。李允則知州事，請除三税茶，以十三斤半爲定制，民便之。《宋史・李允則傳》潭州之獨行靈草，唐宋時産茶名。長沙之石柑，采芽爲茶。湘人以四月四日，摘楊桐草搗其汁拌米烝，猶烝麋之類，必啜此茶子，去風也，尤宜暑月飲之。《茶譜》。案：石柑一名風藥，能治頭風。楊桐即南天燭，取汁漬米作烏飯，謂之青精飯。安化縣出茶。

陝甘兩省茶商領引采辦官茶，每年不下數千百萬斤，皆於安化縣采辦，以供官民之用。安化三鄉偏種茶樹，則仗茶商赴買。向因等頭銀色先賣後賣，多所爭執。乾隆二十一年，巡撫陳宏謀奏定章程，將茶鄉所有等稱由官較定頒發。向後買茶，除茶價按所産豐歉隨時消長不拘定外，其買茶概用紋銀九折扣算，等稱則照司法九三折扣算，正合市平。茶户稱茶亦用官稱足給。穀雨以前之細茶，先儘引商收買，穀雨以後之茶，方許賣給客販。如天時尚寒，雨前茶少，則雨後細茶亦先儘引商買定，方許賣給客販，牙行不得高取牙用，高擡價值。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・衡州府》 茶出山南者，

生衡山縣山谷。《茶經》湖南有衡山茶。《國史補》嶽山頂茶特豐，穀雨前焙之，煮以峯泉，甘香不減顧渚。《南嶽志》。唐李羣玉《龍山人惠石廩方及團茶詩》：「客有衡嶽隱，遺余石廩茶。自云淩煙露，采掇春山芽。珪璧相壓疊，積芳莫能加。碾成黃金粉，輕嫩如松花。紅鑪爨霜枝，越兒斟井華。灘聲起魚眼，滿鼎漂清霞。凝澄坐曉燈，病眼如蒙紗。一甌拂昏寐，襟鬲開煩拏。顧渚與方山，誰人留品差。持甌默吟味，搖膝空咨嗟。」宋張栻《上封新茶詩》：「浮甌雪色喜初嘗，中有祝融風露香。徑欲與君同晤賞，短檠清夜正相望。」常甯五嵩出茶，清明前者更有清香之氣。縣志

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・永州府》 甯遠出嶷茶，産九嶷山，故名。《湖廣通志》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・寶慶府》 寶慶土貢茶。舊志新化武岡出茶。《一統志》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・岳州府》 岳州茶有滬湖之含膏。《國史補》滬湖諸山舊出茶，謂之滬湖茶，李肇所謂岳州滬湖之含膏也。唐人極重之，見於篇什。今人不甚種植，惟白鶴僧園有千餘本，土地頗類北苑。所出茶一歲不過一二十兩，土人謂之白鶴茶，味極甘香，非他處草茶可比。並茶園地色亦相類，但土人不堪植爾。《岳陽風土記》岳州之黃翎毛，岳陽之含膏冷，唐宋時産茶名。《茶譜》。唐釋齊己《滬湖茶詩》：滬湖爲上貢，何以惠尋常。還是詩心苦，堪消蠟面香。碾聲通一室，烹色帶殘陽。若有新春者，西來信勿忘。

巴陵君山産茶，嬾緑似蓮心，歲以充貢。省志君山之毛尖，當推湖茶第一，雖與銀鍼、雀舌諸品校未見高下，但所産不多，不足供四方爾。《瀟湘聽雨録》君山茶色味似龍井，葉微寬而緑過之。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・辰州府》 沅陵與安化交界處，地名界亭，産茶，歲以充貢。《辰州府志》溆浦縣西北三百五十里無射山，多茶樹。《坤元録》溆浦頓家山産茶，遠近貨茶者，多佃於此。縣志

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・永順府》 溪州土貢茶牙。《唐書・地理志》靈溪郡貢茶牙二百斤。《通典》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・郴州》 宜章出茶。《一統志》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・靖州》 州縣皆出山茶。省志

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・澧州》 石門牛觝山産茶，謂之牛觝茶。

文廷式《純常子枝語》卷四 朱蘭坡《茶説》云：據《茶經》引司馬相如《凡將篇》有荈，詫王褒《僮約》有陽武買茶之語，是漢世有之。《茶經》又引《晏子春秋》，食脱粟之飯，炙三弋五卯。茗菜是春秋時有之，況《爾雅》爲周公作，已明著於篇。郭注云：樹小似梔子，冬生葉，可煮作羹飲。今茶樹高或數丈，小僅數尺，葉正類梔子，雖荼茶字分古今，要之其由來久矣。《小萬卷樓文集》卷八。所考甚詳博。又謂東坡詩以「茗飲出近世」爲非。按蘭坡所引各條曰炙曰煮作羹，則非作茗飲可知，東坡所言亦未爲誤也。唐楊曄《膳夫經》云，茶古不聞食之，近晉宋以降，吴人採其葉煮，是爲茗粥。至開元天寶間，稍稍有茶，至德大歷遂多，建中以後盛矣。此正與東坡説合。余未見《膳夫經》，此據《續談助》卷五所引。然《博物志》已有飲真茶令人少眠睡之説，是晉時已有茗飲矣。倪二初《讀書記》卷七云古無飲茶之法，所謂飲者，漿人所掌六飲是也，自茗飲行而諸法廢矣。漿人共賓客之稍禮，以今法況之如言賜茶然。

蔣師轍《臺游日記》卷二 光緒十八年六月

十九日晨，閱《府志》物産。貨之屬十六，【略】茶下注云：出水沙連社，可療暑疾。今臺北近山種蒔幾滿，其最佳者名烏龍茶，泰西人酷嗜之。自四月至八月輪梗，日至疊筐累篋，販載而去，利與糖埒，其盛蓋自同治間始矣。茶賈皆集大稻堤，每至夏月開場，列肆柬別精惡，受傭婦女千百成羣，俗幾與上海類。有創拔茶植桑之議者，微論炎荒天氣，不宜於蠶，即使宜之，亦非一二年可收其效，毁百數十萬已成之利藪而冀幸不可知之原，拂民已甚，決不可行，且維持風化，固自有道。謂臺北有桑無茶，婦女遂不婬逸，亦言之決不讐者。腐儒談經濟往往如此。或曰然則宋張忠定崇陽之政非歟？曰：忠定之意，以茶利厚，官將榷之，懼民之失業也，譬於醫者貪引古法，而不悉古人救病之由，雖仲景諸方亦足爲患。

蔣師轍《臺游日記》卷四 光緒十八年八月

七日，啓遣奴子市榛十匣，鷄籠所産，名曰烏龍，味微苦，瀹湯色甚濁，或云載至内地便佳，徽産不逮也。

俞樾《茶香室叢鈔》卷二一《茶湯》 宋無名氏《南窗紀談》云：客至設茶，欲去則設湯，不知起於何時，上自官府，下至閭里，莫之或廢。有武臣楊應誠獨曰：客至設湯，是飲人以藥也。故其家每客至，多以蜜漬橙木瓜之類爲湯飲客。

按：客至設茶，至今仍之，湯則久廢矣。且不知當日上下通用之湯，爲何等湯也。

俞樾《茶香室叢鈔》卷二一《茗飲始於南人》　後魏楊衒之《伽藍記》載，楊元慎口含水噴陳慶之云：吴人之鬼，住居建康。小作冠帽，短製衣裳。自呼阿儂，語則阿傍。菰蒲爲飯，茗飲作漿。呷啜鱒羹，唼喋蠏黄。手把豆蔻，口嚼檳榔。乍至中土，思憶本鄉。急急速去，還爾丹陽。

按：楊元慎北魏人，陳慶之，南齊之使臣也，嘲語可謂酷肖。觀此，知彼時南中已盛行茗飲，而豆蔻檳榔，爲南人所嗜，自昔然矣。

《伽藍記》又云：王肅字恭懿，琅琊人也。初入國，不食羊肉及酪漿等，常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。時給事中劉鑑慕肅之風，專習茗飲。彭城王謂鑑曰：卿不慕王侯八珍，好蒼頭水厄，海上有逐臭之夫，里内有學顰之婦，以卿言之即是也。自是朝貴燕會，雖設茗飲，皆恥不復食，惟江表殘民，遠來降者飲焉。

按：此則茗飲之始於南人，審矣。

又按：自來言茗飲者，每引王濛水厄故事，而不知水厄二字，又見於此。蓋其時北方，亦習聞王濛事，故以爲口實也。下文又云：後蕭衍子西豐侯蕭正德歸降時，元義欲爲設茗，先問卿於水厄多少。正德不曉，答曰：下官雖生於水鄉，而立身以來，未遭陽候之難。舉坐大笑。則此語盛傳於北，而南人轉有不知者矣。

俞樾《茶香室叢鈔》卷二一《杭州蘇州茶》　唐陸羽《茶經》云：浙西湖州上，常州次，宣州、杭州、睦州、歙州下，潤州、蘇州又下。

按：今杭州之龍井茶，蘇州洞庭山之碧螺春茶，皆名聞天下，而在唐時，則皆下品也。又杭州注云：生天竺靈隱二寺，然則當時龍井，亦未知名。

俞樾《茶香室叢鈔》卷二一《閔茶》　閔茶有二，一在九華山，相傳地藏卓錫九華，有閔長者，家居山中，性喜施與，地藏就之募一袈裟地，遂將閔氏田園山宅，一罩而盡。長者曰：既諾無悔，但置我何地。地藏擲丹砂，使長者圍舍，以白日拔宅飛昇。其宅今爲梵殿，其畦今號閔園，茶出於此，故以名之。一在休甯，萬曆末，閔汶水所製，其子閔子長、閔際行繼之，既以得名，亦以獲利，市於金陵桃葉渡邊，名花乳齋。董文敏以「雲脚閒動」顔其堂，陳眉公爲作歌。詳見國朝劉鑾《五石瓠》。余與皖南北人多相識，而未得一品閔茶，未知今尚有否也。

俞樾《茶香室續鈔》卷二三《今人瀹茗之法起於明初》　明沈德符《野獲編補遺》云：國初四方供茶，以建甯、陽羨爲上，猶仍宋制，碾而揉之，爲大小龍團。洪武二十四年九月，上以重勞民力，罷造龍團，惟採茶芽以進。其品有四，曰探春、先春、次春、紫筍。茶加香味擣爲細末，已失真味。宋時又有宫中繡茶之制，尤爲水厄中第一厄。今人惟取初萌之精，汲泉置鼎，一瀹便啜，遂開千古茗飲之宗，不知我太祖實首闢此法，陸羽有靈，必俯首服，蔡君謨在地下，亦咋舌退矣。

按：此則今人瀹茗之法，自明初始也。

宋袁文《甕牖閑評》云：劉夢得茶詩云：山僧後簷茶數叢，春來映竹抽新茸。宛然爲客振衣起，自傍芳叢摘鷹觜。斯須炒成滿室香，便酌砌下金沙水。驟雨松聲入鼎來，白雪滿盌花徘徊。此乃詠煮茶也，北人皆如此，迨今猶然。《香巒類稿》云：觀此詩，自摘至煎，則便飲之，初無焙造碾羅之事，雖曰茶芽，不知争得入口，豈亦如藥之咬咀，去其滓而飲之乎。香巒蓋南人，未知煮法耳。

按：此則知今之煮茶，亦唐宋以來相承之法，非始於明初也，特至明太祖，始盡廢龍團鳳餅諸製耳。

俞樾《茶香室續鈔》卷二三《荈》　國朝王士禎《居易録》云：廣南人以荈爲茶，鄒忠公浩《道鄉集》有張糾送吴洞荈絶句云：茶選修仁方破碾，荈分吴洞忽當筵。君謨遠矣知難作，試取一瓢江水煎。蓋志完遷昭平時作也。李仲賓學士言交趾茶如緑苔，味辛烈，名之曰登，或即荈字，見《研北雜志》。

俞樾《茶香室續鈔》卷二三《不知春》　國朝姚衡《寒秀草堂筆記》云：柯易堂曾爲崇安令，言茶之至美者，名爲不知春，在武夷天佑巖下，僅一樹。每歲，廣東洋商預以金定此樹，自春前至四月，皆有人守之。惟寺僧偶乞得一二兩，以餉富商大賈，大致與粟米相類，色香俱絶。

按：茶名甚奇，不知何義。

俞樾《茶香室續鈔》卷二三《碧竪》　國朝杭世駿《榕城詩話》云：延、邵人呼製茶人爲碧竪，見《閩小紀》。

又云：釀家每當酒熟時，其色變如丹砂，俗稱紅娘過缸酒。謂有神仙到門則然，以爲吉祥之兆，插花賞之。余謂碧竪、紅娘，天然佳對。

俞樾《茶香室三鈔》卷二四《店鋪賣茶》　唐封演《封氏聞見記》云：開元中，泰山靈巖寺有降魔師，大興禪教，務於不寐，又不夕食，皆許其飲茶，從此轉相倣效，遂成風俗。自鄒、魯、滄、棣以至京邑城市，多開店鋪煎茶賣之，不問道僧，投錢取飲。

按：此知唐世已有茶店矣。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《茶之功效》 宋程大昌《演繁露續集》云：盧仝謝惠茶詩，歷叙一盌至六盌，皆有功用。

按：《茶譜》記蒙山中頂茶效，曰：若獲四兩，服其一則祛疾，二即無病，三即換骨，四兩即爲地仙。然則謂茶能輕身，可爲飛仙，唐世通有其傳，非仝出意，自爲怪奇也。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《茶之別種》 明陳繼儒《茶董補》云：茶之別者，有枳殼芽，枸杞芽，枇杷芽，皆治風疾。又有皂莢芽，槐芽，柳芽，乃上春摘其芽，和茶作之。故今南人輸官茶，往往襍以衆葉，惟茅蘆竹箬之類不可入，自餘山中草木芽葉，皆可和合，椿柿尤奇。

按：此則今茶肆中所市茶，大率非真茶矣。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《閩林茶煠菜》 國朝劉獻廷《廣陽筆記》云：衡山水月林主僧静音，餽余閩林茶一包，煠菜一瓶。閩則安切，音鑽，平聲，衡人俗字也。此茶出石罅中，乃鳥銜茶子，墮罅中而生者，極不易得。煠土音坎，字書音罕。曰其味辛，與黄豆同煮，以器罨之，而沃之以臘醋，久之辣極，與京師辣菜味同。

按：余親家彭雪琴尚書，曾餽余衡山茶，極佳，未知是閩林茶否。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《女兒茶》 明李日華《紫桃軒襍綴》云：泰山無茶茗，山中人摘青桐芽點飲，號女兒茶。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《碧蘿春》 國朝王應奎《柳南隨筆》云：洞庭東山碧蘿峯石壁産野茶，每歲土人持竹筐採歸，未見其異也。康熙某年，按候以採，而其葉較多，筐不勝載，因置懷間，茶得熱氣異香忽發，採者争呼嚇殺人香。嚇殺人，吴中方言也，因遂以名是茶。自是每採茶，士人男女長幼，必沐浴更衣，盡室而往，盛不以筐，悉置懷間。而土人朱元正獨精製法，出自其家，尤稱妙品，每斤價值三兩。己卯，車駕幸太湖，以其名不雅，題之曰碧蘿春。地方大吏，歲必採辦，而售者以僞亂真。无正没，製法不傳，即真者亦不及襲時矣。

按：碧蘿春，初名嚇殺人，至今人多知之，然其始得名，自康熙間，且必盛置懷間，乃發其香，而朱元正尤爲製茶名手，則人固不盡知也。余居吴下，每歲必有餽此茶者，故喜得其詳而識之。

按：國朝王維德著《林屋民風》，於太湖事甚詳。而土産類但言茶出洞庭包山者，名剔目。俗多細茶，出東山者品最上，名片茶云云。其書作於康熙癸巳，乃康熙二十年，猶未知有碧蘿峯之茶也。碧蘿峯之名，不在七十二峯之數，然則此茶未出，並此峯亦不顯也。

俞樾《茶香室四鈔》卷二五《騎火茶》 國朝沈自南《藝林彙考》引《五色線》云：龍安有騎火茶最上，不在火前，不在火後故也。清明改火，故曰騎火茶。

按：杭州龍井茶，有明前雨前之目，然采自清明前者，不可多得，則騎火之名，固至當矣。

又引《三山老人語録》云：茶之佳品，造在社前，其次則在火前，謂寒食前也。其下則雨前，謂穀雨前也。佳品其色白，若碧緑者乃常品也。齊己茶詩言火前，蓋未知社前之品爲佳也。按：此則茶之最早者爲社前，更不可多得矣。

又按：茶色貴白，范文正《采茶》詩：黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。蔡君謨言：翠緑乃茶之下者耳，可云黄金碾畔玉塵飛，碧玉甌中素濤起。希文稱善，事見《青瑣集》。今人品茶，但曰緑茶，未足語此矣。

金武祥《赤溪雜志》卷下 物産既少，居民祇以耕樵爲生，故類多貧苦。【略】惟西南深灣及阿婆髻山諸處産有土茶，民間採摘販賣，間獲微利。余烹而試之，質頗香嫩，惜焙製未精，不免有薰灼之氣。誠能廣爲栽植，復講求製法，當可與鶴山古勞所産者，同爲商客趨販，將來日漸銷行，亦小民無窮之利未可知也。

金武祥《粟香三筆》卷四 陽羨茶總名岕茶，唐時入貢，産於銅官離墨諸山。陽羨復有茗壺，始於明時。鼎山蜀山爲叢萃之所，初用紫坭素質，後用五色彩油。相傳昔有異僧繞白碭、青龍、黄龍諸山，指示土人曰：賣富貴。土人異之，鑿山得五色土，因爲壺。金沙寺僧創爲規製，時有供春者竊仿之，極古秀，世稱供春壺是也。其後時大彬曲盡其妙，徐友泉學之，變化其式，仿古尊罍諸器，配合土色所宜，爲集大成焉。然晚年恒自歎曰：吾之精終不及時之粗也。吾鄉周高起有《陽羨茗壺系》，記之最詳。國朝錢塘陳曼生至荆谿，亦出新意爲之，至今曼生壺尤名於時。

曼生自鐫「紗帽籠頭自煎喫」小印，其跋云：茶飲之風盛於唐，而玉川子之嗜茶又在鴻漸之前。其新茶詩有云：閉門反關無俗客，紗帽籠頭自煎喫。後之人味其詞意，猶可想見其七盌喫餘兩腋風生之趣。余性嗜茶，雖無七盌之量，而

朝夕所啜，惟茶爲多。自來荆谿，愛陽羨之泥，宜於飲器，復創意造形，範爲茶具。當午睡初回，北窗偶坐，汲泉支鼎，取新茗烹之，便覺舌本香清，心田味沁，自謂此樂不減陶公之羲皇上人也。顧唐宋以來之茶，尚碾尚擣，或製爲團，或造爲餅，殊失茶之真味。自明初取茶芽之精者，採而飲之，遂開千古茶飲之宗，使盧公生此時，其稱賞又當如何也。余刻盧公詩句于石而並爲跋，亦以增藝林一韻事云。

金武祥《粟香五筆》卷八《陽羨茶考》　近歲鄉居，欲購陽羨茶，亦名岕茶，又名岕片。每不可得。稽之宜興《荆溪志》及陳貞慧《秋園雜佩》所載茶事，皆畧而不詳。曩所刻叢書中，有周高起《洞山岕茶系》，云：兩峯相阻介就夷曠者，人呼爲岕。履其地始知古人制字有義，今字書但注云山名耳。云有八十八處，如羅岕、丫頭岕、留青岕、茅山岕之類。茶有四品，又有不入品者。周所著在明代，恐今昔所産不同。晤荆溪周志伊明經德咸，出示《陽羨茶考》一篇，亟備録之。文云：《爾雅》苦荼，郭注云樹小似栀，葉冬生，葉可煑作羹飲。今呼早採者爲茶，晚取者爲茗，一名荈。蓋質言之則曰茶，文言之則爲茗，爲荈，析言之則爲茶、爲茗、爲荈，渾言之則無别。至陸羽《茶經》始改茶爲茶。茶之産陽羨者，統名爲岕茶。茶之緣始，唐以前無可考。其擅勝者有四，曰離墨茶，山以仙人鍾離墨得道於此得名，山巔産茶，芳香冠他種，俗所稱離墨紅筋茶也，爲陽羨茶真種。一曰茗嶺茶，山以産茶而名。茗嶺之足曰盧岕，岕片之美，陸鴻漸所稱圈嶺茶者是也。嶺有柳宿廟，宿爲茶神，俗誤呼爲劉秀廟，採茗者祀之。其茶較離墨種爲尤勝，時稱廟前茶，爲陽羨茶之上品。此二山之有茶，或且在唐以前。又有南嶽茶，産於銅官山麓之南嶽寺前，真珠泉出焉。唐時，寺中有稠錫和尚者，嘗欲以此泉烹桐廬茶，旋有白蛇銜茶子置泉側，取種蒔之，遂滋蔓遍山麓，其味絶佳，自是易泉名爲卓錫，而陽羨之茶交推南嶽，一時争致。官府徵需無藝，寺僧苦之，自題壁間云：官符星火催新焙，反使山僧怨白蛇。又有産自唐貢山者，山名亦以貢茶而得。臨罷畫溪，唐時御史大夫李栖筠守常州，有山僧獻陽羨佳茗，陸鴻漸以爲芳香冠絶他境，可供尚方，栖筠從之，遂置茶舍，歲貢茶萬兩，陽羨貢茶於是濫觴。杜牧有題茶山詩十四韻。而茗嶺之岕片亦同入貢，麻宋元明因之。國朝湯翰春詞云：岕裏人家漾碧煙，香聞十里焙茶天。縣符昨日新頒到，上供雲腴揀廟前。此指茗嶺茶而言也。其貢茶之品目與多寡，迭有增減，元初設茶園提領所於張渚，明時改爲批驗茶引所，宣德年兼置茶院於城邑。每歲穀雨前一日，縣官祭山神，開園擇取入簍。各茶户納辦，由縣起程赴司府驗明，候布政司拜表發解交禮部，例有定限，其鄭重也如此。及入本朝，止貢芽茶一百斤，革除民解，專委張渚湖汊兩司輪年領解焉。按：陽羨之岕茶，古昔盛時，以茗嶺、廟前茶爲上品。唐貢茶次之，皆見賞於鴻漸山人而列諸常供。離墨茶又次之，南嶽茶爲異種。其後四處之茶日衰，而種藝之區日廣，遂不復有各處品目，但概以陽羨山茶爲名。寖至道咸年間，浙西温、台二州山人流寓荆溪山谷中，以種山芋爲生，稍稍植茶，歲就蕃滋，以芋爲糧，以茶爲息，古昔四處之名茶絶無而僅有，而山民之種茶品味亦日薄劣。蓋古茶由地氣所鍾，今茶由人力所成，形質一而秉受不同，所得稱爲陽羨名茶者，惟茗嶺茶株尚偶有一二，其他深谷中，自産之茶名曰野山茶，雅越常品，向之充貢者，蓋似此。其種蒔之茶，則但以穀雨前採者，爲頭茶，爲上品。雨後採者爲二茶，爲中品，三茶爲常品，過此則等諸自檜下矣。自經粤匪之亂，山谷蕭條，温、台客民重復引至，種植茶株倍蓰於山芋，而野山茶之生益尠。山人事工煩而傭值昂，搜尋野産每不可得，故野山遂爲罕有之珍。其爲茶也，細粗並蓄，不加揀選，視夫雨前芽茶之稱雀舌，號銀針，名毛尖者，若不登品，而其味厚，其色碧，其香清，三美畢具，特不知較諸古之紅筋柳宿，唐貢蛇銜諸茶，其低昂爲何如。而古時諸茶例夫今之雨前細芽，其美劣又何如，設仍有稱茶神如鴻漸者在焉，當必能辨之也。獨慨中興以來，荆溪之茶産擅利於一方，邇歲山民率多拔茶而蒔鴛粟。夫甘藷可以充飢苦，茶亦足供日用，鴛粟則爲害人之物。舍養人之物，而易以害人玩物，産之遷流，能無慨世運之興替也乎。

袁大化等宣統《新疆圖志》卷三三《茶法》　其運茶赴新疆者，一由甘肅出嘉峪關，一由山西歸化城取道蒙古草地，皆至新疆古城，而後轉行運銷南北兩路。南路天暖，喜食細茶，北路地寒，喜食粗茶。細茶有紅梅、米心、建其等名目，粗茶有磚、塊、大茶、帽盒、桶子等名目。張家口伊塔境内蒙古皆食磚茶，煎乳相宜故也。

何剛德《撫郡農産攷畧》卷下《木類一》　茶，樹叢生，抽條無枝，葉如瓜子，生於條上，樹高尺許。撫屬皆有之。

天時。十月種，立春發芽，穀雨採取爲頭茶，四月採取爲二茶，五月採取爲三茶。穀雨前摘之茶最嫩，五月摘者次之，立秋後摘者爲粗茶。茶樹三年後即可摘，每年六月揚花結子，其子結於摘葉處。

物用茶一叢可得茶一二兩，臨邑西鄉茶向通商販，今皆衰歇。茶每斤價二

百餘錢，金邑穀雨前摘者，值三四百錢，五月後摘者百餘錢，立秋後摘者數十錢。東邑茶上者僅百二三十錢，黃沙巖茶葉粗味厚，價稍昂。郡人製茶，日烘鐺炒，均不得法，揀選亦不細。茶子亦可榨油，惟得油不如楂子之多。

程煦元《澉志補録・花木》 茶。里中所産之茶最上，木山次，鷹窠頂及葫蘆山、秦山法雲寺産雲霧真紅茶，數樹尤名貴。泉則以雲岫庵之雪竇泉，翠屏山之花婆井爲上。每歲暮春之初，舉村婦女相率採茶，笑語之聲，溢于山谷。《春星草堂詩集》有採茶詞，云：木山山頂一葩茸，香味真堪乙夜供。不數湖州明月峽，也勝天竺白雲峯。

佟賦偉《二樓紀略》卷三 茶則宣有敬亭茶，品貴而極少。翠雲僧云山産不踰晦許，緑雪名傳京師，自施太史愚山始，今惟穀雨前採以供官，餘率賤質，但採他麓細莢，善製以亂真，得茶理者必能辨也。亦有華陽茶民利常飲，南陵格裏茶與他處絶異，亦殊少。寧國鴉山茶自古傳之。要惟野茶，樵人於雲霧中望樹而採，常什不一二。涇茶産石崖瘠土，如梅花片，製仿涂尖，皆美味，有色香。曰閔茶者，製用閔家法也。

吕種玉《言鯖》卷上《茶品》 茶之精者，浙以龍井爲第一，江南以岕片爲第一。然佳者極難得，亦少識者。明李于鱗爲浙臬副使，徐子與以岕茶最精者餉之，後見子與問及，則已賞皂役矣。蓋岕茶葉大多梗，于鱗北人不識耳。

宋永岳《志異續編》卷三《蒙山》 蒙山，在四川雅州府屬之名山縣西十五里，《禹貢》所云「蔡蒙旅平」是也。五峯突起，有茶七株，産石上，高不盈尺，大僅如箸。自漢以來，不滅不生，發芽最遲，每年届發芽之時，寺僧則按期禀報有司。至仲夏，則有司親往採茶。採畢，即命僧如法焙製，以供京師。所得不過數十葉，縱多一百餘葉，名曰仙茶。云係甘露大師俗姓吴，所手植者，其種來自西域。東西各有陪茶，係後人補植。其茶則高聳大樹，故所採之茶，陪茶多於正茶數倍。嘗細驗仙茶遠勝陪茶，而陪茶又遠勝凡茶。蓋仙茶較凡茶葉獨厚，色亦較凡茶獨深，一種清香之味，實非凡茶所能及。或以爲仙跡常留宇宙，或以爲地氣獨勝他處。余以爲二説，俱宜合觀也。

陳銘珪《浮山志》卷一《雲霧茶》 雲霧茶采自飛雲頂，真贋無憑。浮山高逾於外，不知幾千百丈，四時雲霧，咫尺不辨。茶山佛凹所蒔之茶，皆懸崖陡絶處，石竅出雲，漫山塞谷，是即所謂雲霧茶。每采摘近春分、穀雨前後，微火炒焙，氣味和平，茶品不在陽羨下，能去腥膩，除煩惱。甜茶是另一種，解暑毒，消積滯，確有奇功。又有榛樹，高丈餘，秋純白花，春月結泡，泡如蒲桃，微白中空，可製爲糖果以餉客，收其子榨油。

陳銘珪《浮山志》卷二《浮山續記》 雲霧茶爲山中佳品，又有雲霧甜茶，峒氓揀雜樹中名柚木者，柚音綢，非橘柚之柚。摘其嫩葉，搗爲團，暴乾，如普洱茶餅一般，味甘性涼，以解暑熱宿食最效。

撥雲寺僧意寧，於石洞之後山土名企柳山者，採其茶子，植之寺旁，名企柳茶。企柳山峭峻而下溜，粤人謂峻曰企，溜曰柳，故名。又名雲井雨前茶，以寺前澗中雲井名。每歲穀雨前採之，可得五六十觔，味略苦而清沁心脾，飲後舌本殊甘。東坡詩所謂「縱復苦硬終可録，汲黯少戇寬饒猛」似之。粤撫幕中熊寶山品其茶，謂不在武彝巖茶下。後閩商求其子歸種之不復出，蓋仙種也。石洞中所出企柳茶，以大石嶺村林姓所種爲佳。

張慶長《黎岐紀聞》 黎茶粗而苦澀，飲之可以消積食，去脹滿，陳者尤佳。大抵味近普洱茶，而功用亦同之。

傳記

陸羽《茶經》卷下《七茶之事》 三皇，炎帝神農氏。周，魯周公旦，齊相晏嬰。漢，仙人丹丘子，黄山君，司馬文園令相如，楊執戟雄。吴，歸命侯，韋太傅弘嗣。晉，惠帝，劉司空琨，琨兄子兖州刺史演，張黄門孟陽，傅司隸咸，江洗馬統，孫參軍楚，左記室太冲，陸吴興納，納兄子會稽内史俶，謝冠軍安石，郭弘農璞，桓揚州温，杜舍人毓，武康小山寺釋法瑶，沛國夏侯愷，餘姚虞洪，北地傅巽，丹陽弘君舉，安任育長，宣城秦精，燉煌單道開，剡縣陳務妻，廣陵老姥，河内山謙之。後魏，瑯琊王肅。宋，新安王子鸞，鸞弟豫章王子尚，鮑照妹令暉，八公山沙門譚濟。齊，世祖武帝。梁，劉廷尉，陶先生弘景。皇朝，徐英公勣。

趙璘《因話録商部下》 太子陸文學鴻漸名羽，其先不知何許人。竟陵龍蓋寺僧姓陸，於堤上得一初生兒，收育之，遂以陸爲氏。及長，聰俊多能，學贍辭逸，詼諧縱辯，蓋東方曼倩之儔，與余外祖户曹府君外族柳氏、外祖洪府户曹諱澹，字中庸，別有傳。交契深至。外祖有牋事狀，陸君所撰。性嗜茶，始創煎茶法，至今鬻茶之家，陶爲其像，置於煬突之間，云宜茶足利。余幼年尚記識一復州老

僧，是陸僧弟子，常諷其歌云：不羨黃金罍，不羨白玉杯。不羨朝入省，不羨暮入臺。千羨萬羨西江水，曾向竟陵城下來。又有追感陸僧詩至多。

佚名《大唐傳載》　陸鴻漸嗜茶，撰《茶經》三卷，行於代。常見鬻茶邸燒瓦瓷爲其形貌，置於竈釜上，左右爲茶神。有交易則茶祭之，無則以釜湯沃之。

馮翊《桂苑叢談》　竟陵僧有於水濱得嬰兒者，育爲弟子，稍長，自筮得蹇之漸，繇曰鴻漸於陸，其羽可用爲儀，乃姓陸氏，字鴻漸名羽。及冠，有文章，多意思，恥一物不盡其妙，得煎茶之法著于世。

李昉《太平廣記》卷三七《陽平謫仙》　陽平謫仙不言姓氏。初九隴人張守珪，仙君山有茶園，每歲召採茶人力百餘人，男女傭工者，雜處園中。有一少年，自言無親族，賃爲摘茶，甚勤愿了慧。守珪憐之，以爲義兒。

李昉《太平廣記》卷七〇《女仙一五・茶姥》　廣陵茶姥者，不知姓氏鄉里。常如七十歲人，而輕健有力，耳聰目明，髮鬢滋黑。耆舊相傳云：晉元南渡後見之，數百年顏狀不改。每旦將一器茶賣於市，市人爭買，自旦至暮，而器中茶常如新熟，未嘗減少。吏繫之於獄，姥持所賣茶器，自牖中飛去。出《墉城集仙録》

李昉《太平廣記》卷八三《陸鴻漸》　竟陵僧有於水邊得嬰兒者，育爲弟子，稍長，自筮得蹇之漸，繇曰：鴻漸于陸，其羽可用爲儀。乃姓陸，字鴻漸，名羽。羽有文學，多意思，狀一物莫不盡其妙，茶術最著。鞏縣陶者多爲甕偶人，號陸鴻漸。買十器，得一鴻漸，市人沽茗不利，輒灌注之。羽於江湖稱竟陵子，於南越稱桑苧公。貞元末卒。出《國史補》

李昉《太平廣記》卷二〇一《李約》　【略】約性又嗜茶，能自煎，謂人曰：茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之焰火也。客至不限甌數，竟日執持茶器不倦。曾奉使行硤石縣東，愛渠水清流，旬日忘發。出《因話録》

李昉《太平廣記》卷二〇一《陸鴻漸》　太子文學陸鴻漸，名羽，其生不知何許人。竟陵龍蓋寺僧姓陸，于堤上得一初生兒，收育之，遂以陸爲氏。及長，聰俊多聞，學瞻辭逸，恢諧談辯，若東方曼倩之儔。鴻漸性嗜茶，始創煎茶法，至今鬻茶之家，陶爲其像，置於錫器之間，云宜茶足利。至大和復州有一老僧，云是陸生弟子，常諷歌云：不羨黃金罍，不羨白玉杯，不羨朝入省，不羨暮入臺。唯羨西江水，曾向晉陵城下來。鴻漸又撰《茶經》二卷行於代。今爲鴻漸形者，因目爲茶神，有交易則茶祭之，無以釜湯沃之。出《傳載》

李昉《太平廣記》卷四一二《獲神茗》　《神異記》曰：餘姚人虞荼，入山採茗，遇一道士，牽三百青羊，飲瀑布水。曰：吾丹丘子也，聞子善茗飲，常思惠。山中有大茗，可以相給，祈子他日有甌犧之餘，必相遺也。因立茶祠。後常與人往山，獲大茗焉。出《顧渚山記》

曾慥《類説》卷三二《語林》　煎茶博士。御史大夫李季卿宣慰江南至臨淮，或言常伯熊善茶者，李公請之。伯熊着黃衫烏紗帽，手執茶器，口誦茶名，區別指點，左右刮目。茶熟，李公爲啜兩盃。至江外，又召陸鴻漸。漸身衣野服，隨茶具而入。既坐，敷攤如伯熊故事。公心鄙之。茶畢，令奴子取錢三十文酬煎茶博士。鴻漸久遊江介，通狎勝流，至此羞愧，復著《毀茶論》。

費袞《梁谿漫志》卷一〇《陸鴻漸爲茶所累》　人不可偏有所好，往往爲所嗜好掩其他長。如陸鴻漸，本唐之文人達士，特以好茶，人止稱其能品泉別茶爾。所著書甚多，曰《君臣契》三卷、《姓源解》三十卷、《江表四姓譜》十卷、《南北人物志》十卷、《吳興歷官記》三卷、《潮州刺史記》一卷、《茶經》三卷、《占夢》三卷，然世所傳者特《茶經》，他書皆不傳，蓋爲《茶經》所掩也。鞏縣有瓷偶人號陸鴻漸，買十茶器得一鴻漸，市人沽茗不利，輒灌注之。鴻漸嗜茶，而終遭困辱，嗜好之弊至此，獨不可笑乎？

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・嗜顧渚茶》　甫里先生陸龜蒙嗜茶荈，置小園於顧渚山下，歲入茶租，薄爲甌蠙之費，自爲品第一篇，繼《茶經》、《茶訣》之後。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・辨煎茶湯》　李約，汧公子也，一生不近粉黛，性嗜茶。嘗曰：茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，微微有聲，中則四邊泉湧，纍纍連珠，終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能成也。《因話録》

謝維新《古今合璧事類備要》前集卷一七《節序門・重九》　桑苧煎茶。僧皎然九日與陸羽煎茶，羽號桑苧翁。坡詩云：明年桑苧煎茶處，憶著衰翁首重回。

葉子奇《草木子》卷三《雜制篇》　飲茶始於唐，陸羽著爲經也。

周應治《霞外麈談》卷二《鴻賓》　陸鴻漸隱居苕溪，自稱桑苧翁，常著《茶經》，或獨行野中，誦詩擊木。

夏樹芳《茶董》卷上

陶通明

陶弘景《祼録》：芳茶輕身換骨，丹丘子黃山君嘗服之。

李青蓮

李白《茶述》：余聞荆州玉泉寺，近清溪諸山，山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流。其水邊處處有茗草羅生，枝葉如碧玉，惟玉泉真公常采而飲之。年八十餘歲，顔色如桃花，而此茗清香滑熱異於他所，所以能還童振枯，人人壽也。余游金陵，見宗僧中孚，示余茶數十片，拳然重疊，其狀如手掌，號仙人掌茶，兼贈以詩，要余答之。後之高僧大隱，知仙人掌茶發於中孚衲子，及青蓮居士李白也。

顔清臣

顔魯公《月夜啜茶聯句》：流華浄肌骨，疏滌滌心源。素瓷傳静夜，芳氣滿閑軒。

謝宗

謝宗論茶曰：此丹丘之仙茶，勝烏程之御舞。首閲碧澗明月，醉向霜華；豈可以酪蒼頭，便應代酒從事。

劉越石

劉琨與兄子南兗州刺史演書曰：吾體中潰悶，常仰真茶，汝可置之。

劉夢得

白樂天方齋，劉禹錫正病酒，乃饋菊苗虀、蘆菔鮓，換取樂天六班茶二囊以醒酒。禹錫有《西山蘭社試茶歌》：何況蒙山顧渚春，白泥赤印走風塵。欲知花乳清泠味，須是眠雲卧石人。

釋覺林

覺林院志崇收茶三等，待客以驚雷莢，自奉以萱草帶，供佛以紫茸香。

周韶

周韶好蓄奇茗，嘗與蔡君謨鬭勝，題品風味，君謨屈焉。

林和靖

林君復《試茶》詩：白雲峯下兩槍新，膩緑長鮮穀雨春。静試恰如湖上雪，對嘗兼憶剡中人。

陸魯望

甫里先生陸龜蒙嗜茶荈，置小園於顧渚山下，歲取租茶，自判品第。

朱桃椎

朱桃椎嘗織芒屨置道上，見者爲鬻朱茗易之。

張載

張孟陽詩：芳茶冠六清，溢味播九區。

權紆

隋文帝微時，夢神人易其腦骨，自爾腦痛。忽遇一僧云：山中有茗草，服之當愈。進士權紆讚曰：窮《春秋》，演《河圖》，不如載茗一車。

顧逋翁

顧況論茶，煎以文火細煙，小鼎長泉。

薛大拙

唐薛能詩：偷嫌曼倩桃無味，擣覺嫦娥藥不香。

王肅

瑯琊王肅喜茗，一飲一斗，人因號爲漏巵。肅初入魏，不食羊肉酪漿，常飯鯽魚羹，渴飲茗汁。高帝曰：羊肉何如魚羹，茗飲何如酪漿。肅對曰：羊是陸産之最，魚是水族之長。羊比齊魯大邦，魚比邾莒小國，惟茗下中與酪作奴。彭城王勰顧謂曰：明日爲卿設邾莒之會，亦有酪奴。

僧齊己

龍安有騎火茶，唐僧齊己詩：高人愛惜藏巖裏，白甀封題寄火前。

鮑令暉

鮑昭姊令暉著《香茗賦》。

左太沖

左思《嬌女》詩：吾家有嬌女，皎皎頗白晳。小字爲紈素，口齒自清歷。有姊字惠芳，眉目粲如畫。馳騖翔園林，果下皆生摘。貪華風雨中，倏忽數百適。心爲茶荈劇，吹噓對鼎鑊。

李存博

李約雅度簡遠，有山林之致，一生不近粉黛，性嗜茶。嘗曰：茶須緩火炙，活火煎。始則魚目散布，微微有聲。中則四際泉湧，纍纍若貫珠。終則騰波鼓浪，水氣全消。此謂老湯三沸之法，非活火不能成也。客至不限甌數，竟日爇火，執器不倦。曾奉使行至陝州硤石懸東，愛渠水清流，旬日忘發。

胡嵩

胡嵩《飛龍澗飲茶》詩：沾牙舊姓餘甘氏，破睡當封不夜侯。陶穀愛其新奇，令猶子彝和之，應聲曰：生涼好喚鷄蘇佛，回味宜稱橄欖仙。彝時年十二。

桓宣武

桓征西步將喜飲茶，至一斛二斗。一日過量，吐如牛肺一物，以茗澆之，容

一斛二斗，客云此名斛二瘕。

孫樵

孫可之送茶與焦刑部：建陽丹山碧水之鄉，月澗雲龕之品，慎勿賤用之。時以鬬茶爲茗戰。

錢起

錢仲文與趙莒茶宴，又嘗過長孫宅，與郎上人作茶會。

曹業之

曹鄴《謝故人寄新茶》詩：劍外九華英，緘題下玉京。開時微月上，碾處亂泉聲。半夜招僧至，孤吟對月烹。碧沈雲脚碎，香泛乳花輕。六腑睡神去，數朝詩思清。月餘不敢費，留伴肘書行。

和成績

五代時，魯公和凝率同列遞日以茶相飲，味劣者有罰，號爲湯社。

李鄴侯

唐奉節王好詩，嘗煎茶就鄴侯題詩。鄴侯戲題云：旋沫飜成碧玉池，添酥散出琉璃眼。

陸鴻漸

陸羽品茶，千類萬狀，有如胡人鞾者蹙縮然，犎牛臆者廉襜然，浮雲出山者輪菌然，輕飇出水者涵澹然，此茶之精腴者也。有如竹籜者篠簇然，如霜荷者萎萃然，此茶之瘠老者也。又論茶有九難，陰采夜焙非造也，嚼味嗅香非別也，膏薪庖炭非火也，飛湍壅潦非水也，外熟內生非炙也，碧粉縹塵非末也。操艱攪遽非煮也，夏興冬廢非飲也，膩鼎腥甌非器也。造茶具二十四事，以都統籠貯之，遠近傾慕，好事者家藏一副。

白少傅

白樂天《睡後煎茶》詩：婆娑綠陰樹，斑駁青苔地。此處置繩牀，旁邊洗茶器。白甇甌甚潔，紅爐炭方熾。末下麴塵香，花浮魚眼沸。盛來有佳色，嚥罷餘芳氣。不見楊慕巢，誰人知此味。楊同州亦當時之善茶者也。

竇儀

開寶初，竇儀以新茶餉客，奩面標曰龍陂山子茶。

皮日休

皮襲美《茶中雜詠》序云：国朝茶事，竟陵陸季疵始爲經三卷，後又有太原温從雲，武威段碣之，各補茶事十數節，竝存方册。昔晉杜育有《荈賦》，季疵有《茶歌》，遂爲《茶具十詠》寄天隨子。

張文規

明月峽在顧渚側，二山相對，石壁峭立，大澗中流，乳石飛走，茶生其間，尤爲絶品。張文規所謂「明月峽前茶始生」是也。文規好學，有文藻，蘇子由、孔武仲、何正臣皆與之游。

盧仝

孟諫議寄新茶，盧仝走筆作歌云：柴門反關無俗客，紗帽籠頭自煎喫。今洛陽有盧仝煮茶泉。

張志和

顏清臣作志和傳碑：漁童捧釣收綸，蘆中鼓枻；樵青蘇蘭薪桂，竹裏煎茶。

皮文通

皮光業最耽茗飲，中表請嘗新柑，筵具甚豐，簪紱藂集，纔至，未顧樽罍而呼茶甚急，徑進一巨觥，題詩曰：未見甘心氏，先迎苦口師。衆噱曰：此師固清高，難以療饑也。

王仲祖

晉司徒長史王濛好飲茶，客至輒飲之。士大夫甚以爲苦，每欲候濛，必云今日有水厄。

蔡端明

蔡君謨善別茶，建安能仁院有茶生石縫間，僧采造得茶八餅，號石巖白。以四餅遺蔡，四餅遺王內翰禹玉。歲除，蔡被召還闕，禹玉碾以待蔡。蔡捧甌未嘗，輒曰：「此極似能仁石巖白。」禹玉未信，索帖驗之乃服。

梅聖俞

梅堯臣在楚，斫茶磨題詩，有「吐雪誇新茗，堆雲憶舊溪。北歸惟此急，藥臼不須齎」，可謂嗜茶之極矣。聖俞茶詩甚多，吳正仲餉新茶，沙門穎公遺碧霄峯茗，俱有吟詠。

歐陽永叔

歐陽文忠《歸田録》：茶之品莫貴於龍鳳團，小龍團仁宗尤所珍惜，雖輔臣未嘗輒賜。惟南郊大禮致齋之夕，中書、樞密院各四人，共賜一餅，宫人翦金爲龍鳳花草綴其上。嘉祐七年，親享明堂，始人賜一餅，余亦恭與，至今藏之。因

君謨著録，輒附於後，庶知小龍團自君謨始。其可貴如此。

蘇廣

蘇廣作《仙芽傳》，載作湯十六法。以老嫩言者凡三品，以緩急言者凡三品，以器標者共五品，以薪論者共五品。陶穀謂湯者茶之司命，此言最得三昧。

何子華

宣城何子華邀客於剖金堂，酒半出嘉陽嚴峻畫陸羽像。子華因言前代惑駿逸者爲馬癖，泥貫索者爲錢癖，愛子者有譽兒癖，耽書者有《左傳》癖。若此叟溺於茗事，何以名其癖。楊粹仲曰：茶雖珍，未離草也，宜追目陸氏爲甘草癖。一坐稱佳。

王子尚

新安王子鸞，豫章王子尚，詣曇濟道人於八公山。道人設茶茗，子尚味之曰：此甘露也，何言茶茗。

傅玄風

雙林大士自往蒙頂結庵種茶，凡三年得絶佳者，號聖陽花，持歸供獻。

夏樹芳《茶董》卷下

楊誠齋

楊廷秀謝傅尚書茶：遠餉新茗，當自攜大瓢走汲溪泉，東澗底之散薪，燃折脚之石鼎，烹玉塵，啜香乳，以享天上故人之意。媿無胸中之書傳，但一味攪破菜園耳。

鄭路

會昌初，監察御史鄭路有兵察廳掌茶，茶必市蜀之佳者，貯於陶器，以防暑濕。御史躬親監啓，謂之御史茶瓶。

唐子西

子西《鬪茶説》：茶不問團銙，要之貴新；水不問江井，要之貴活。唐相李衛公好飲惠山泉，置驛傳送，不遠數千里。近世歐陽少師得內賜小龍團，更閱三朝，賜茶尚在，此豈復有茶也哉。今吾提汲走龍塘，無數千步，此水宜茶，昔人以爲不減清遠峽，而海道趨建安，茶數日可至，故每歲新茶不過三月，頗得其勝。

劉言史

劉言史《與孟郊洛北野泉上煎茶》：敲石取鮮火，撇泉避腥鱗。熒熒爨風鐺，拾得墜巢薪。恐乖靈草性，觸事皆手親。宛如摘山時，自歠指下春。湘瓷泛輕花，滌盡昏渴神。茲遊愜醒趣，可以話高人。

單道開

燉煌單道開不畏寒暑，常服小石子。藥有松蜜薑桂茯苓之氣，時復飲茶蘇一二升而已。

僧文了

吳僧文了善烹茶，游荆南，高保勗子季興延置紫雲庵，日試其藝，奏授華亭水大師，目曰乳妖。

東都僧

唐大中三年，東都進一僧，年一百三十歲。宣宗問服何藥致然。對曰：臣少也賤，不知藥，性本好茶，至處惟茶是求，或飲百碗不厭。因賜茶五十觔，令居保壽寺。

吕居仁

吕文清詩：春陰養芽鍼鋒芒，沉瀣養膏冰雪香。玉斧運風寶月滿，密雲候雨蒼龍翔。惠山寒泉第二品，武定烏鎈紅錦囊。浮花元屬三味手，竹齋自試魚眼湯。

李文饒

有人授舒州牧，李德裕遺書曰：到郡日，天柱峯茶可惠三數角。其人獻數十觔，李不受。明年罷郡，用意精求，獲數角投李。李閔而受之曰：此茶可以消酒毒。因命烹一甌沃於肉食內，以銀合閉之，詰旦視其肉，已化爲水矣。衆服其廣識。

丁晉公

丁公言嘗謂石乳出壑嶺，斷崖缺石之間，蓋草木之仙骨。又謂鳳山高不百丈，無危峯絶崦，而岡阜環抱，氣勢柔秀，宜乎嘉植靈卉之所發也。

蘇才翁

蘇才翁嘗與蔡君謨鬪茶，蔡茶用惠山泉，蘇茶小劣，改用竹瀝水煎，遂能取勝。天台竹瀝水爲佳，若以他水雜之則亟敗。

鄭若愚

鄭谷《峽中煎茶》詩：簇簇新芽摘露光，小紅園裏火煎嘗。吳僧謾説鴉山好，蜀叟休誇烏嘴香。合坐滿甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。鹿門病客不歸去，酒渴更知春味長。

華元化

華佗《食論》：苦茶久食益意思。又《神農食經》：茶茗宜久服，令人有力

悦志。

陶穀

陶學士買得党太尉故妓，取雪水烹團茶，謂妓曰：党家應不識此。妓曰：彼麤人安得有此，但能向銷金帳下淺斟低唱，飲羊羔兒酒耳。陶愧其言。

李貞一

御史大夫李栖筠按：義興山僧有□□□□□者，會客嘗之，芬香甘辣，冠于他境□□□薦於上，始進茶萬兩，【略】

曾茶山

茶家碾茶，須碾着眉上白刀，□□□詩：碾處曾看眉上白，分時爲見眼中青。茶山詩極清峭，如：誰分金掌露，來作玉溪涼。喚起南柯夢，持來北焙春。子能來日鑄，吾得具風罏。用字着語，俱有鍛鍊。

虞洪

虞洪入山採茗，遇一道士牽三青牛，引洪至瀑布山曰：山中有茗，可以給餉，祈子他日有甌蟻之餘，乞相遺也。洪因設奠祀之。後常令家人入山，獲大茗焉。

劉子儀

劉曄嘗與劉筠飲茶，問左右湯滾也未。衆曰已滾。筠曰：僉曰鯀哉。曄應聲曰：吾與點也。

杜子巽

杜鴻漸與楊祭酒書云：顧渚山中紫筍茶，兩片，一片上太夫人，一片充昆弟同歠。此物但恨帝未得嘗，實所歎息。

黄儒

黄儒《品茶要録》云：陸羽《茶經》不第建安之品，蓋前此茶事未興，山川尚閟，露牙真筍委翳消腐，而人不知耳。宣和中，復有白茶勝雪。熊蕃曰：使黄君閲今日，則前乎此者未足詫也。

韓太沖

韓晉公滉聞奉天之難，以夾鍊囊緘茶末，遣使健步以進。

王休

王休居太白山下，每至冬時，取溪冰敲其晶瑩者，煮建茗待客。

陸祖言

陸納爲吴興太守，時衛將軍謝安常欲詣納。納兄子俶怪納無所備，乃私蓄十數人饌具。既至，所設惟茶茗而已，俶遂陳盛饌，珍餚畢集。及安去，納杖俶四十，云：汝既不能光益叔父，奈何穢吾素業。

秦精

《續搜神記》：晉孝武時，宣城秦精嘗入武昌山採茗，遇一毛人長丈餘，引精至山曲大藂茗處便去。須臾復來，乃探懷中橘與精。精怖，負茗而歸。

温嶠

温太真條列真上茶千片，茗三百大薄。

党魯

党魯使西蕃，烹茶帳中。蕃使問何爲，魯曰：滌煩消渴，所謂茶也。蕃使曰：我亦有之。命取出，以示曰，此壽州者，此顧渚者，此蘄門者。

李肇

《岳陽風土記》載灉湖茶，李肇所謂灉湖之含膏也。今惟白鶴僧園有千餘本，一歲不過一二十兩，土人謂之白鶴茶，味極甘香。

郭弘農

郭璞云：茶者南方佳木，早取爲茶，晚取爲荈。

王禹偁

王元之《過陸羽茶井》：甃石苔封百尺深，試令嘗味少知音。惟餘半夜泉中月，留得先生一片心。

李季卿

常伯熊善茶，李季卿宣慰江南，至臨淮乃召伯熊。伯熊着黄帔衫，烏紗幘，手執茶器，口通茶名，區分指點，左右刮目。茶熟，李爲歠兩杯。既至江外，復召陸羽，羽衣野服隨茶具而入，如伯熊故事。茶畢，季卿命取錢三十文酬煎茶博士。鴻漸夙游江介，通狎勝流，遂收茶錢茶具，雀躍而出，旁若無人。

晏子

晏子相齊時，食脱粟之飯，炙三戈五卵茗菜而已。

陸宣公

陸贄字敬輿，張鎰餉錢百萬，止受茶一串，曰敢不承公之賜。

李南金

瀹茶當以聲爲辨，李南金詩：砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車捆載來。聽得松風并澗水，急呼縹色緑甇杯。後《鶴林玉露》復補一詩：松風檜雨到來初，急引

銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐。蓋湯不欲老，老則過苦，聲如澗水松風，不宜遽瀹，惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，方爲合節。此南金之所未講者也。

韋曜

《韋曜傳》：孫皓每饗宴，坐席率以七升爲限，雖不盡入口，皆澆灌取盡。曜飲酒不過二升，皓初禮異，密賜茶荈以待酒。

葉少蘊

葉夢得《避暑録》：北苑茶有曾坑、沙溪二地，而沙溪色白過於曾坑，但味短而微澀。草茶極品，惟雙井、顧渚。雙井在分寧縣，其地屬黄氏魯直家。顧渚在長興吉祥寺，其半爲今劉侍郎希范所有。兩地各數畝，歲産茶不過五六觔，所以爲難。

山謙之

山謙之《吴興記》：烏程有温山，出御荈。

沈存中

沈括《夢溪筆談》：茶芽謂雀舌、麥顆，言至嫩也。茶之美者，其質素良，而所植之土又美。新芽一發，便長寸餘，其細如鍼，如雀舌、麥顆者，極下材耳，乃北人不識，誤爲品題。予山居有《茶論》，復口占一絶：誰把嫩香名雀舌，定來北客未曾嘗。不知靈草天然異，一夜風吹一寸長。

毛文錫

毛文錫《茶譜》有片甲蟬翼之異。

張芸叟

張舜民云：有唐茶品，以陽羨爲上供，建溪北苑未著也。貞元中，常衮爲建州刺史，始蒸焙而研之，謂研膏茶。

司馬端明

司馬温公偕范蜀公游嵩山，各攜茶往。温公以紙爲貼，蜀公盛以小黑合。温公見之驚曰：景仁乃有茶器。蜀公聞其言，遂留合與寺僧。邵氏《聞見録》云：温公與范景仁共登嵩頂，由轘轅道至龍門，涉伊水，坐香山憩石，臨八節灘，多有詩什，攜茶登覽當在此時。

黄涪翁

黄魯直論茶：建溪如割，雙井如筍，日鑄如筍。所著《煎茶賦》：淪淪乎如澗松之發清吹，皓皓乎如春空之行白雲。一日，以小龍團半鋌題詩贈晁无咎：曲兀蒲團聽渚湯，煎成車聲繞羊腸。雞蘇胡麻留渴羌，不應亂我官焙香。東坡見之曰：黄九恁地，怎得不窮。

蘇長公

東坡嘗問大冶長老乞桃花茶，有《水調歌頭》一首：「已過幾番雨，前夜一聲雷。鎗旗争戰，建溪春色占先魁。採取枝頭雀舌，帶露和煙擣碎，結就紫雲堆。輕動黄金碾，飛起緑塵埃。老龍團，真鳳髓，點將來。兔毫盞裏，雪時滋味舌頭回。喚醒青州從事，戰退睡魔百萬，夢不到陽臺。兩腋清風起，我欲上蓬萊。」坡嘗游杭州諸寺，一日飲酺茶七碗，戲書云：示病維摩原不病，在家靈運已忘家。何須魏帝一丸藥，且盡盧仝七碗茶。

賈春卿

葉石林云：熙寧中，賈青爲福建轉運使，取小龍團之精者爲密雲龍。自玉食外，戚里貴近丐賜尤繁。宣仁一日慨歎曰：建州今後不得造密雲龍，受他人煎炒不得也。此語頗傳播縉紳間。

張晉彦

周淮海《清波雜志》云：先人嘗從張晉彦覓茶，張口占二首：「内家新賜密雲龍，只到調元六七公。賴有家山供小草，猶堪詩老薦春風。」「仇池詩裏識焦坑，風味官焙可抗衡。鑽餘權倖亦及我，十輩遺前公試烹。」焦坑産庾嶺下，味苦硬，久方回甘，包裹鑽權倖，亦豈能望建溪之勝耶。

金地藏

西域僧金地藏所植名金地茶，出煙霞雲霧之中，與地上産者其味夐絶。

張孔昭

江州刺史張又新《煎茶水記》曰：李季卿刺湖州，至維揚逢陸處士，即有傾蓋之雅。因過揚子驛，曰：陸君茶，天下莫不聞，揚子南零，水又殊絶。今者二妙，千載一遇，何可輕失。乃命軍士深詣南零取水。俄而水至，陸曰：非南零者。傾至半，遽曰：止，是南零矣。使者乃吐實，李與賓從皆大駭。李因問歷處之水。陸曰：楚水第一，晉水最下。因命筆口授而次第之。

高季默

高士談仕金爲翰林學士，以詞賦擅長。蔡伯堅有詠茶詞：天上賜金盦，不減壑源三月。午椀春風纖手看，一時如雪。幽人只慣茂林前，松風聽清絶。無

奈十年黃卷，向枯腸搜徹。士談和云：誰扣玉川門，白絹斜風團月。晴日小牕活火響，一壺春雪。可憐桑苧一生顛，文字更清絶。直擬駕風歸去，把三山登徹。

夏侯愷

夏侯愷因疾死，宗人字苟奴，察見鬼神，見愷岸幘單衣，坐生時西壁大牀，就人覓茶飲。

元叉

蕭衍子西封侯蕭正德歸降，時元叉欲爲設茗，先問卿於水厄多少。正德不曉叉意，答曰：下官生於水鄉，立身以來，未遭陽侯之難。坐客大笑。

范仲淹

范希文《和章岷從事鬬茶歌》：新雷昨夜發何處，家家嬉笑穿雲去。露芽錯落一番新，綴玉含珠散嘉樹。北苑將期獻天子，林下雄豪先鬬美。鼎磨雲外首山銅，瓶攜江上中濡水。黃金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。鬬茶味兮輕醍醐，鬬茶香兮薄蘭芷。勝若登仙不可攀，輸同降將無窮恥。

王介甫

王荆公《送元厚之》詩：新茗齋中試一旗。世謂茶之始生而嫩者爲一槍，寖大而開謂之旗，過此則不堪矣。

福全

饌茶而幻出物象於湯面者，茶匠通神之藝也。沙門福全長於茶海，能注湯幻。茶成，將詩一句並點四甌，共一絶句，泛乎湯表。檀越日造其門，求觀湯戲。全自詠詩曰：生成盞裏水丹青，巧畫工夫學不成。却笑當年陸鴻漸，煎茶贏得好名聲。

党竹溪

學士党懷英詠茶調《青玉案》：紅沙緑蒻春風餅，趁梅驛來雲嶺。紫柱崖空瓊竇冷，佳人却恨，等閒分破，縹緲雙鸞影。一甌月露心魂醒，更送清歌助幽興。痛飲休辭今夕永，與君洗盡滿襟煩暑，別作高寒境。

高元濬《茶乘》卷二《志林》 吴僧梵川誓願然頂供養雙林傅大士，自往蒙山頂結菴種茶，凡三年，味方全美，得絶佳者，名爲聖楊花，吉祥蔕，共不踰五斤，持歸供獻。

高元濬《茶乘》卷二《志林》 有積禪師者嗜茶久，非羽供事不鄉口，會羽出遊江湖四五載，師絶於茶味。代宗召入内供奉，命宫人善茶者烹以餉師。師一啜而罷，上疑其詐，私訪羽召入。翼日賜師齋俾羽煎茗，師捧甌喜動顔色，且啜且賞曰：此茶有若漸兒所爲也。帝由是嘆師知茶，出羽見之。《紀異録》

萬邦寧《茗史》卷上《縛奴投火》 陸鴻漸採越江茶，使小奴子看焙。奴失睡，茶焦爛，鴻漸怒，以鐵繩縛奴投火中。

萬邦寧《茗史》卷上《鋌子茶》 顯德初，大理徐恪嘗以龍團鋌子茶貽陶穀，茶面印文曰玉蟬膏。又一種曰清風使。

沈長卿《沈氏日旦》卷一二《崇禎三年冬》 楚人袁宏道品茶云：龍井未免草氣，虎丘豆花氣，羅岕金石氣。越人陶望齡訾之云：未解烹煎强品題。夫龍井、虎丘其所出真茗不過數兩耳，以之供土豪索取猶不足，即獻于大尹者未必果真，况能他及哉。然謂草氣、豆花氣，則其最惡者，袁爲所侮，未可知也。羅岕優劣殊懸，最上氣似夏蘭，安得埒金石耶。譬入苧蘿村未見西子，而但笑彼婦之醜且蠢也，恐爲范少伯所笑。

明陳繼儒《古今韵史》卷一二《韵物・蒙餅茶》 香味勝於諸茶，唐李德裕入蜀得蒙餅，沃於湯餅上，移時盡化者爲真。

彭大翼《山堂肆考》卷一三《時令・秋分》 陸羽煎茶。僧皎然九日與陸羽煎茶。東坡詩：明年桑苧煎茶處，憶着衰翁首重回。按：皎然名清晝，唐湖州人，謝靈運之孫。羽字鴻漸，號桑苧翁。

閔于忱《枕函小史》卷四《癖顛小史》 茶癖陸羽著《茶經》，論説茶之功効，并煎茶煮茶之法，造茶具二十四事，以都統籠貯之。遠近傾慕，好事者家藏一副。蘇子瞻曰：陸羽有茶癖。王仲祖好飲茶，賓至，輒飲之，士大夫皆患焉。每欲往候，必曰今日有水厄。

方中德《古事比》卷四九《飲食》 著《酒經》者，王無功也。著《茶經》者，陸鴻漸也。刺史崔喜請見，無功卒于不詣。御史大夫李季卿召鴻漸煮茶，挈具而往。彼不負酒，此爲茶玷矣。《偶記》

吴任臣《十國春秋》卷四一《前蜀七・毛文錫列傳》 毛文錫，字平珪，高陽人。【略】與歐陽炯等五人以小辭爲後蜀主所賞。文錫有《前蜀紀事》二卷，《茶譜》一卷。

陸廷燦《續茶經》卷下之三《茶之事》 金陵春卿署中，時有以松蘿茗相貽者，平平耳。歸來山館，得啜尤物，詢知爲閔汶水所蓄。汶水家在金陵，與余相

及，海上之鷗舞而不下，蓋知希爲貴，鮮遊大人者。昔陸羽以精茗事爲貴人所侮，作《毀茶論》，如汶水者知其終不作此論矣。

金沙于象明携岩茶來，絶妙。金沙之于精鑒賞，甲於江南，而岩山之棋盤頂久歸于家，每歲其尊人必躬往採製。今夏攜來廟後，棋頂、漲沙、本山諸種，各有差等，然道地之極真極妙，二十年所無。又辨水候火，與手自洗，烹之細潔，使茶之色香性情，從文人之奇嗜異好，一一淋漓而出，誠如丹丘羽人所謂飲茶生羽翼者，真衰年稱心樂事也。

厲鶚《東城雜記》卷上《許然明》 許次紓，字然明，號南華，方伯茗山公之幼子。跛而能文，好蓄奇石，好品泉，又好客，性不善飲，宴客每徹宵旦，金錯到手隨盡，坐是屢困。因出遊閩，楚，燕，齊數千里外，嘗裹金數鎰歸，歸數月又盡，貧自若也。與黃貞父、吳伯霖、張仲初、馮開之諸公善。家東城，近慈雲寺，竝城對池，境甚瀟灑。所著詩文甚富，有《小品室》、《蕩椰齋》二集，今失傳。予曾得其所著《茶疏》一卷，論産茶、採摘、炒焙、烹點諸事，凡三十六條，深得茗柯至理，與陸羽《茶經》相表裏。前有吳興姚叔度紹憲、同里許才甫世奇二序，稱然明歿後三年，感夢於才甫曰：欲以《茶疏》灸木，今以累子。才甫因授剞劂。文士結習，不能忘情於身後，事亦奇矣。

劉源長《茶史·陸羽事蹟十一則外附盧仝》 竟陵僧於水濱得嬰兒，育爲弟子，稍長，自筮得蹇之漸，繇曰鴻漸於陸，其羽可用爲儀，乃姓陸氏，字鴻漸，名羽。及冠有文章，茶術最精。

陸羽，承天府沔陽人，老僧自水濱拾得，畜之。既長，自筮曰鴻漸於陸，其羽可用爲儀，乃以定姓字。郡守李齊物識羽於僧舍中，勸之力學，遂能詩雅。性高潔，不樂仕進，嗜茶，善品泉味。

陸羽復州人，隱苕上，稱桑苧翁，又號竟陵子。杜門著書，或行吟曠野，或痛哭而歸。有《茶經》傳世，凡三篇，言茶之原、之法、之具尤備，天下益知茶飲矣。

陸羽一名疾，字季疵，詔拜太常不就，寓居茶山，號東岡子。嗜茶，環植數畝，《茶經》其所著也。刺史姚驥每微服造訪。

陸羽字鴻漸，隱居苕溪，自稱桑苧翁，閽門著書，或獨行野中，誦詩擊木徘徊，不得意則慟哭而歸，時謂之今接輿。

羽於江湖稱竟陵子，南越稱桑苧翁。

有積師者嗜茶，非漸兒煎侍不鄉口。羽出遊江湖，師絶茶味。代宗召入供奉，命宮人善茶者餉師，一啜而罷。詔羽入，賜師齋，俾羽煎茗，一舉而盡，曰有若漸兒所爲也。於是出羽見之。

常伯熊善茶，李季卿宣慰江南，至臨淮，召伯熊。伯熊著黃帔衫，烏紗幘，手執茶器，口通茶名，區分指點，左右刮目。茶熟，李爲歠兩杯。既至江上，復召陸羽。羽衣野服，隨茶具而入，如伯熊故事。茶畢，季卿命取錢三十文酬煎茶博士。鴻漸夙游江介，通狎勝流，遂取茶錢茶具，雀躍而出，旁若無人。

陸羽茶既爲癖，酒亦稱狂。

陸羽傳：羽負書火門山，從鄒夫子學，後因俗忌火字，改爲天門山。

陸羽貌倪陋，口喫而辯，聞人善若在己，見有過者，規切至忤人。朋友燕處，意有所行輒去，疑其多嗔。與人期，雨雪虎狼不避。

附盧仝

仝，河南懷慶府濟源人，號玉川子。博學有志操，嘗作《月蝕》詩，譏元和逆黨，韓昌黎稱其工。

濟源有盧仝別業，內有烹茶館。

紀事

陸羽《茶經》卷下《五茶之煮》 凡炙茶，慎勿於風爐間炙，熛焰如鑽，使炎涼不均。持以逼火，屢其翻正，候砲普教反。出培塿狀，蝦蟇背，然後去火五寸。卷而舒，則本其始，又炙之。若火乾者，以氣熟止，日乾者，以柔止。其始，若茶之至嫩者，蒸罷熱搗，葉爛而牙笋存焉。假以力者，持千鈞杵亦不之爛。如漆科珠，壯士接之，不能駐其指，及就，則似無禮骨也。炙之，則其節若倪倪如嬰兒之臂耳。既而承熱，用紙囊貯之，精華之氣無所散越，候寒末之。末之上者，其屑如細米。末之下者，其屑如菱角。其火用炭，次用勁薪。謂桑、槐、桐、櫪之類也。其炭，曾經燔炙，爲膻腻所及，及膏木敗器不用之。膏木爲柏、桂、檜也。敗器謂朽廢等也。古人有勞薪之味，信哉。其水用山水上，江水中，井水下。《舜賦》所謂「水則岷方之注，揖彼清流」。其山水，揀乳泉、石池慢流者上，其瀑湧湍漱勿食之，久食令人有頸疾。又多別流於山谷者，澄浸不洩，自火天至霜郊以前，或潛龍蓄毒於其間，飲者可決之，以流其惡，使新泉涓涓然，酌之。其江水取去人遠者，井水取汲多者。其

沸如魚目，微有聲，爲一沸。緣邊如湧泉連珠，爲二沸。騰波鼓浪，爲三沸。已上水老，不可食也。初沸，則水合量調之以鹽味，謂棄其啜餘，啜，嘗也，市税反。又市悦反。無迺鹹鹺而鍾其一味乎。上古暫反，下吐濫反，無味也。第二沸出水一瓢，以竹筴環激湯心，則量末當中心而下，有頃，勢若奔濤濺沫，以所出水止之，而育其華也。凡酌，置諸盌，令沫餑均。字書并《本草》：餑均，茗沫也。蒲笏反。沫餑，湯之華也。華之薄者曰沫，厚者曰餑，細輕者曰花，如棗花漂漂然於環池之上，又如迴潭曲渚青萍之始生，又如晴天爽朗有浮雲鱗然。其沫者，若緑錢浮於水渭，又如菊英墮於樽俎之中。餑者，以滓煮之，及沸，則重華累沫，皤皤然若積雪耳。《舜賦》所謂煥如積雪，曄若春藪，有之。第一煮水沸，而棄其沫，之上有水膜，如黑雲母，飲之則其味不正。其第一者爲隽永，徐縣、全縣二反。至美者曰隽永。隽，味也。永，長也。（史）〔味〕長曰隽永。《漢書》：劉通著《隽永》二十篇也。或留熟以貯之，以備育華救沸之用諸。第一與第二、第三盌次之，第四、第五盌外，非渴甚，莫之飲。凡煮水一升，酌分五盌。盌數少至三，多至五。若人多至十，加兩爐。乘熱連飲之，以重濁凝其下，精英浮其上。如冷，則精英隨氣而竭，飲啜不消亦然矣。茶性儉，不宜廣，則其味黯澹。且如一滿盌，啜半而味寡，況其廣乎。其色緗也，其馨欬也。香至美曰欬，欬音使。其味甘，檟也。不甘而苦，荼也。啜苦咽甘，茶也。一本云：其味苦而不甘，檟也。甘而不苦，荼也。

陸羽《茶經》卷下《七茶之事》　周公《爾雅》：檟，苦荼。《廣雅》云：荆巴間採葉作餅，葉老者，餅成以米膏出之。欲煮茗飲，先炙令赤色，搗末置瓷器中，以湯澆覆之，用葱薑橘子芼之。其飲醒酒，令人不眠。

陸羽《茶經》卷下《九茶之略》　其造具，若方春禁火之時，於野寺山園叢手而掇，乃蒸，乃舂，乃焙，以火乾之，則又棨、撲、焙、貫、棚、穿、育等七事皆廢。其煮器，若松間石上可坐，則具列廢。用槁薪、鼎鬴之屬，則風爐、灰承、炭檛、火筴、交床等廢。若瞰泉臨澗，則水方、滌方、漉水囊廢。若五人已下，茶可末而精者，則羅廢。若援藟躋嵓，引絙入洞，於山口炙而末之，或紙包合貯，則碾、拂末等廢。既瓢、盌、筴、札、熟盂、醝簋悉以一筥盛之，則都籃廢。但城邑之中，王公之門，二十四器闕一，則茶廢矣。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二五《江南道一・湖州》　長城縣，【略】顧山，在縣西北四十二里。貞元以後，每歲以進奉顧山紫笋茶，役工三萬人，累月方畢。

陶宗儀《説郛》卷九三下蘇廙《十六湯品》　第一，得一湯。火績已儲，水性乃盡，如斗中米，如稱上魚，高低適平，無過不及爲度，蓋一而不偏雜者也。天得一以清，地得一以寧，湯得一可建湯勳。

第二，嬰湯。薪火方交，水釜纔熾，急取旋傾，若嬰兒之未孩，欲責以壯夫之事，難矣哉。

第三，百壽湯。人過百息，水踰十沸，或以話阻，或以事廢，始取用之，湯已失性矣。敢問皤髯蒼顔之大老，還可執弓抹矢以取中乎，還可雄登闊步以邁遠乎。

第四，中湯。亦見夫鼓琴者也，聲合中則失妙；亦見磨墨者也，力合中則失濃。聲有緩急則琴亡，力有緩急則墨喪，注湯有緩急則茶敗。欲湯之中，臂任其責。

第五，斷脉湯。茶已就膏，宜以造化成其形。若手顫臂彈，惟恐其深，餅銚之端，若存若忘，湯不順通，故茶不勻粹，是猶人之百脉，氣血斷續，欲壽奚苟，惡斃宜逃。

第六，大壯湯。力士之把針，耕夫之握管，所以不能成功者，傷於麄也。且一甌之茗，多不二錢，茗盞量合宜，下湯不過六分。萬一快瀉而深積之，茶安在哉。

第七，富貴湯。以金銀爲湯器，惟富貴者具焉，所以榮功建湯業，貧賤者有不能遂也。湯器之不可捨金銀，猶琴之不可捨桐，墨之不可捨膠。

第八，秀碧湯。石，凝結天地秀氣而賦形者也，琢以爲器，秀猶在焉。其湯不良，未之有也。

第九，壓一湯。貴欠金銀，賤惡銅鐵，則甕瓶有足取焉。幽士逸夫，品色尤宜，豈不爲瓶中之壓一乎，然勿與誇珍衒豪臭公子道。

第十，纏口湯。猥人俗輩，煉水之器，豈暇深擇，銅鐵鉛錫，取熟而已。夫是湯也，腥苦且澁，飲之適時，惡氣纏口而而不得去。

第十一，減價湯。無油之瓦，滲水而有（王）〔土〕氣，雖御銙宸緘，且將敗德銷聲。諺曰：茶瓶用瓦，如乘折脚駿登高。好事者幸誌之。

第十二，法律湯。凡木可以煮湯，不獨炭也。惟沃茶之湯，非炭不可。在茶家亦有法律，水忌停，薪忌薰。犯律踰法，湯乖則茶殆矣。

第十三，一面湯。或柴中之麩（大）〔火〕，或焚餘之虚炭，木體雖盡而性且浮，性浮則湯有終嫩之嫌。炭則不然，實湯之友。

第十四，宵人湯。茶本靈草，觸之則敗。糞火雖熯，惡性未盡。作湯泛茶，

減耗香味。

第十五，賊湯。一名賤湯。竹篠樹梢，風日乾之，燃鼎附瓶，頗甚快意。然體性虛薄，無中和之氣，爲茶之殘賊也。

第十六，魔湯。調茶在湯之淑慝，而湯最惡煙。燃柴一枝，濃煙蔽室，又安有湯耶。苟用此湯，又安有茶耶，所以爲大魔。

湯者，茶之司命。若名茶而濫湯，則與凡末同調矣。煎以老嫩言者凡三品。注以緩急言者凡三品，以器標者共五品，以薪論者共五品。

韓鄂《四時纂要》卷三《夏令・四月》 收茶，收貯，年支喫茶，時不可失。

韓鄂《四時纂要》卷三《夏令・五月》 焙茶藥。茶藥以火閣上及焙龍中，長令火氣至茶，又忌與藥及香同處。

錢若水《宋太宗實録》卷七九 〔至道二年九月〕乙未，詔：「建州歲貢龍鳳茶，先是研茶丁夫，悉剃去鬚髮，自今但幅巾洗滌手爪，給新净衣，吏敢違者論其罪。」

王洙《王氏談録・醫茶》 公言茶品高而年多者必稍陳，遇有茶處，春初取新芽輕炙，雜而烹之，氣味自復。在襄陽試作甚佳，嘗語君謨，亦以爲然。

蔡襄《茶録》下篇《論茶器》

茶焙

茶焙編竹爲之，裹以蒻葉，蓋其上，以收火也，隔其中，以有容也。納火其下，去茶尺許，常温温然，所以養茶色香味也。

茶籠

茶不入焙者，宜密封，裹以蒻，籠盛之，置高處，不近濕氣。

砧椎

砧椎，蓋以砧茶。砧以木爲之，椎或金或鐵，取於便用。

茶鈐

茶鈐，屈金鐵爲之，用以炙茶。

茶碾

茶碾，以銀或鐵爲之，黄金性柔，銅及碔石皆能生銑，音星。不入用。

茶羅

茶羅以絶細爲佳，羅底用蜀東川、鵝溪畫絹之密者，投湯中揉洗以幂之。

茶盞

茶色白，宜黑盞，建安所造者紺黑，紋如兔毫，其杯微厚，熁之久熱難冷，最爲要用。出他處者，或薄，或色紫，皆不及也。其青白盞，闕試家自不用。

茶匙

茶匙要重，擊拂有力，黄金爲上，人間以銀鐵爲之。竹者輕，建茶不取。

湯瓶

瓶要小者，易候湯，又點茶，注湯有準。黄金爲上，人間以銀鐵或瓷石爲之。

黄儒《品茶要録》 總論

説者常怪陸羽《茶經》不第建安之品，蓋前此茶事未甚興，靈芽真笋往往委翳消腐，而人不知惜。自國初以來，士大夫沐浴膏澤，詠歌昇平之日久矣。夫體勢灑落，神觀冲淡，惟兹茗飲爲可喜，園林亦相與摘英夸異，制捲鬻新而趨時之好，故殊絶之品，始得自出於蓁莽之間，而其名遂冠天下。借使陸羽復起，閲其金餅，味其雲腴，當爽然自失矣。因念草木之材，一有負壤偉絶特者，未嘗不遇時而後興，況於人乎。然士大夫間，爲珍藏精試之具，非會雅好真，未嘗輒出。其好事者，又嘗論其采制之出入，器用之宜否，較試之湯火，圖於縑素，傳翫於時，獨未有補於賞鑒之明爾。蓋園民射利，膏油其面，色品味易辨而難評，予因收閲之暇，爲原采造之得失，較試之低昂，次爲十説，以中其病，題曰《品茶要録》云。

一采造過時

茶事起於驚蟄前，其采芽如鷹爪，初造曰試焙，又曰一火，次曰二火，二火之茶，已次一火矣。故市茶芽者，惟同出於三火前者爲最佳，尤喜薄寒氣候，陰不至於凍，芽茶尤畏霜，有造於一火二火皆遇霜，而三火霜霽，則三火之茶勝矣。晴不至於暄，則穀芽含養約勒，而滋長有漸，采工亦優爲矣。凡試時泛色鮮白，隱於薄霧者，得於佳時而然也。有造於積雨者，其色昏黄。或氣候暴暄，茶芽蒸發，采工汗手熏漬，揀摘不給，則製造雖多，皆爲常品矣。試時色非鮮白，水脚微紅者，過時之病也。

二白合盜葉

茶之精絶者，曰闘、曰亞闘，其次揀芽、茶芽。闘品雖最上，園户或止一株，蓋天材間有特異，非能皆然也，且物之變勢無窮，而人之耳目有盡，故造闘品之家，有昔優而今劣，前負而後勝者，雖工有至有不至，亦造化推移不可得而擅也。其造一火曰闘，二火曰亞闘，不過十數銙而已。揀芽則不然，徧園隴中，擇其精英者爾，其或貪多務得，又滋色澤，往往以白合盜葉間之。試時色雖鮮白，其味

澀淡者，間白合盜葉之病也。一鷹爪之芽，有兩小葉抱而生者，白合也。新條葉之抱生，而色白者盜葉也。造揀芽常剔取鷹爪，而白合不用，況盜葉乎。

三入雜

物固不可以容僞，況飲食之物，尤不可也。故茶有入他葉者，建人號爲入雜。銙列入柹葉，常品入桲欐葉，二葉易致，又滋色澤，園民欺售直而爲之。試時無粟紋甘香，盞面浮散，隱如微毛，或星星如纖絮者，入雜之病也。善茶品者，側盞視之所入之多寡，從可知矣。嚮上下品有之，近雖銙列，亦或勾使。

四蒸不熟

穀芽初采不過盈箱而已，趣時争新之孰然也。既采而蒸，既蒸而研，蒸有不熟之病，有過熟之病。蒸不熟則雖精芽，所損已多。試時色青易沉，味爲挑入之氣者，不蒸熟之病也，唯正熟者味甘香。

五過熟

茶芽方蒸，以氣爲候，視之不可以不謹也。試時色黄而粟紋大者，過熟之病也。然雖過熟，愈於不熟，甘香之味勝也。故君謨論色則以青白勝黄白，余論味則以黄白勝青白。

六焦釜

茶蒸不可以逾久，久而過熟，又久則湯乾，而焦釜之氣上。茶工有之，新湯以益之，是致熏損茶黄。試時色多昏紅，氣焦味惡者，焦釜之病也。建人號爲熱鍋氣。

七壓黄

茶已蒸者爲黄，黄細則已入捲模制之矣。蓋清潔鮮明則香色如之。故采佳品者，常於半曉間衝蒙雲霧，或以罐汲新泉懸胸間，得必投其中，蓋欲鮮也。其或日氣烘爍，茶芽暴長，工力不給，其芽已陳，而不及蒸，蒸而不及研，研或出宿而後製。試時色不鮮明，薄如壖卵氣者，壓黄也。

八清膏

茶餅光黄又如蔭潤者，搾不乾也。搾欲盡去其膏，膏盡則有如乾竹葉之色，惟飾首面者，故搾不欲乾，以利易售。試時色雖鮮白，其味帶苦者，漬膏之病也。

九傷焙

夫茶本以芽葉之物就之捲模，既出卷上筲焙之用火，務令通徹，即以灰覆之，虚其中，以熱火氣。然茶民不喜用實炭，號爲冷火，以茶餅新温，欲速乾以見售。故用火常帶烟焰，烟焰既多，稍失看候，以故熏損茶餅。試時其色昏紅，氣味帶焦者，傷焰之病也。

十辯壑源沙溪

壑源、沙溪，其地相背，而中隔一嶺，其勢無數里之遠，然茶産頓殊。有能出火移栽植之，亦爲土氣所化。竊嘗怪茶之爲草，一物爾，其勢必由得地而後異，豈水絡地脉偏鍾粹於壑源，抑御焙占此大岡巍隴，神物伏護，得其餘蔭耶？何其甘芳精至，而獨擅天下也。觀夫春雷一驚，筠籠纔起，售者已擔簦挈橐於其門。或先期而散留金錢，或茶纔入筲而爭酬所直，故壑源之茶，常不足客所求。其有桀猾之園民，陰取沙溪茶黄，雜就家捲而製之，人徒趣其名，睨其規模之相，若不能原其實者，蓋有之矣。凡壑源之茶售以十，則沙溪之茶售以五，其直大率放此。然沙溪之園民亦勇於爲利，或雜以松黄飾其首面，凡肉理怯薄，體輕而色黄，試時雖鮮白不能久泛，香薄而味短者，沙溪之品也。凡肉理實厚體堅而色紫，試時泛盞凝久，香滑而味長者，壑源之品也。

後論

余嘗論茶之精絶者，白合未開，其細如麥，蓋得青陽之輕清者也。又其山多帶砂石而號品者，皆在山南，蓋得朝陽之和者也。余嘗事閒乘晷景之明净，適軒亭之瀟灑，一取佳品嘗試，既而求水生於華池，愈甘而清，其有助乎。然建安之茶，散天下者不爲少，而得建安之精品不爲多。蓋有得之者不能辨，能辨矣或不善於烹試，善烹試矣或非其時，猶不善也，況非其賓乎。然未有主賢而賓愚者也。夫惟知此，然後盡茶之事。昔者陸羽號爲知茶，然羽之所知者，皆今所謂草茶。何哉？如鴻漸所論，蒸笋并葉，畏流其膏，蓋草茶味短而淡，故常恐去膏。建茶力厚而甘，故惟欲去膏。又論福建爲未詳，往往得之，其味極佳。由是觀之，鴻漸未嘗到建安歟。

楊彦齡《楊公筆録》　會稽日鑄山茶品冠江浙，山去縣幾百里，有上竈下竈，蓋越王鑄劍之地。世傳越王鑄劍，他處皆不成，至此一日而鑄成，故謂之日鑄，或云日注，非也。山有寺，其泉甘美，尤宜茶。山頂謂之油車嶺，茶尤奇，所收絶少。其真者牙長寸餘，自有麝氣。越人或以沸湯沃麝，乘熱滌瓶焙乾，以貯茶芽，密封之，僞稱日鑄。開瓶麝氣襲人，殊混真，人往往不能辨。或云日注，以日所射注處云。

龐元英《文昌雜録》卷四　庫部林郎中説，建州上春採茶時，茶園人無數，擊

鼓聞數十里，然亦園中才間壟，茶品高下已相遠，又況山園之異邪。太府賈少卿云：昔爲福建轉運使，五月中，朝旨令上供龍茶數百斤。已過時，不復有此新芽。有一老匠言，但如數買小銙入湯煮研二萬，權以龍腦水灑之，亦可就。遂依此製造既成，頗如歲進者。是年南郊大禮，多分賜宗室近臣，然稍減常價，猶足爲精品也。

黃庭堅《山谷簡尺》卷上《與人簡》 施黔作研膏茶，亦可飲。漫往數種，幸一碾試，垂諭何如。庭堅再拜。

黃庭堅《山谷簡尺》卷下《答人簡》 茶三角漫送可便碾，猶得新味。

黃庭堅《山谷簡尺》卷下《答人簡》 【略】蒸牙一合，雖是分寧茶，味不甚佳，但可用薑鹽煎以領關張。

馬令《南唐書》卷二《嗣主書第二》 保大四年二月壬戌朔，日有食之。命建州製的乳茶，號曰京挺，臘茶之貢自此始。罷貢陽羨茶。

馬令《南唐書》卷三《嗣主書第三》 〔保大〕十二年春正月，漢末，遣使潭州市茶，會邊鎬平馬氏，例俘于金陵，由是引對慰勞，以上茗萬斤遣之。

李石《續博物志》卷七 茶出銀生之山，採無時，雜椒薑烹而飲之。

陶宗儀《説郛》卷五二宋徽宗《大觀茶論》

地産

植産之地，産必陽，圃必陰。蓋茶之性寒，其葉抑而瘠，其味疏以薄，必資陽和以發之。土之性敷，其葉疎以暴，其味强以肆，必資木以節之。今國家皆植木以資茶之陰。陰陽相濟，則茶之滋長得其宜。

天時

茶工作于驚蟄，尤以得天時爲急。輕寒英華漸長，條達而不迫，茶之從容致力，故其色味兩全。若或時暘鬱燠，芽奮甲暴，促土暴力隨槁。晷刻所迫，有蒸而未及壓，壓而未及研，研而未及製，茶黄留渍，其色味所失已半，故焙人得茶天爲慶。

采擇

擷茶以黎明見日則止，用爪斷芽，不以指揉，慮氣汗薰渍，茶不鮮潔。故茶工多以新汲水自隨，得芽則投諸水。凡芽如雀舌穀粒者爲鬬品，一槍一旗爲揀茶，一槍二旗爲次之，餘此爲下茶。茶始芽萌，則有白合。既擷，則有烏帶。白合不去害茶味，烏帶不去害茶色。

蒸壓

茶之美惡，尤係于蒸芽壓黄之得失。蒸太生則芽滑，故色清而味烈。過熟則芽爛，故色赤而不膠。壓久則氣竭味漓，不及則色暗味涩。蒸芽欲及熟而香，壓黄欲膏盡亟止。如此，則製造之功十已得七八矣。

製造

滌芽惟潔，濯器惟淨，蒸壓惟其宜，研膏惟熱，焙火惟良。飲而有砂者，滌濯之不精也。文理燥赤者，焙火之過熟也。夫造茶先度日晷之短長，均工力之衆寡，會采擇之多少，使一日造成，恐茶暮過宿則害色味。

鑒辨

茶之範度不同，如人之有面首也。膏稀者，其膚蹙以文。膏稠者，其理斂以實。即日成者，其色則青紫。越宿製造者，其色則慘黑。有肥凝如赤蠟者，末雖白，受湯則黄。有縝密如蒼玉者，末雖灰，受湯愈白。有光華外暴而中暗者，有明白内備而表質者，其首面之異同，雖概論，要之色瑩徹而不駁，質縝繹而不浮，舉之則凝然，碾之則鑑然，可驗其爲精品也。有得于言意之表者，可以心解比。又有貪利之民，購求外焙已采之芽，假以製造研碎已成之餅，易以範模。雖名氏采製似之，其膚理色澤，何所逃于僞哉。

白茶

白茶自爲一種，與常茶不同，其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，雖非人力所可致，正焙之有者不過四五家，不過一二株，所造止于二三胯而已。芽英不多，尤難蒸焙，湯火一失，則已變而爲常品。須製造精微，過度得宜，則表裏昭澈，如玉之在璞，他無爲倫也。淺焙亦有之，但品格不及。

羅碾

碾以銀爲上，熟鐵次之。生鐵者，非淘煉槌磨所成，間有黑屑藏于隙穴，害茶之色尤甚。凡碾爲製槽欲深而峻，輪欲鋭而薄。槽深而峻則有準，而茶常聚。輪鋭而薄則運邊中，而槽不戛。羅欲細而面緊，則絹不泥而常透。碾必力而遠，不欲久，恐鐵之害色。羅必輕而手不壓數，庶已細者不耗，惟再羅，則入湯輕，泛粥面光，凝盡茶色。

盞

盞色貴青黑，玉毫條達者爲上，取其煥發茶采色也。底必差深而微寬。底深則茶直立，易以取乳；寬則運筅旋徹，不礙擊拂。然須度茶之多少，用盞之

小大。盞高茶少，則掩蔽茶色；茶多盞小，則受湯不盡。盞惟熱，則茶發立耐久。

筅

茶筅以筋竹老者爲之，身欲厚重，筅欲疎勁，本欲壯而末必眇，當如劍脊，則擊拂雖過而浮沫不生。

缾

缾宜金銀，大小之製，惟所裁製。注湯利害，獨缾之口觜而已。觜之口欲大而宛直，則注湯力緊而不散。觜之末欲圓小而峻削，則用湯有節而不滴瀝。蓋湯力緊則發速，有節而不滴瀝，則茶面不破。

杓

杓之大小，當以可受一盞茶爲量。過一盞，則必歸其餘，不及則必取其不足。傾杓煩數，茶必冰矣。

水

水以清輕甘潔爲美，輕甘乃水之自然，獨爲難得。古人第水雖曰中濡、惠山爲上，然人相去之遠近，似不常得，但當取山泉之清潔者。其次，則井水之常汲者，爲可用。若江河之水，則魚鼈之腥，泥濘之汙，雖輕甘無取。凡用湯，以魚目蟹眼連繹迸躍爲度，過老則以少新水投之，就火頃刻而後用。

點

點茶不一，而調膏繼刻，以湯注之。手重筅輕，無粟文蟹眼者，謂之静面點。蓋擊拂無力，茶不發立，水乳未浹，又復傷湯，色澤不盡，英華淪散，茶無立作矣。有隨湯擊拂，手筅俱重，立文泛泛，謂之一發點。蓋用湯已故，指腕不圓，粥面未凝，茶力已盡，霧雲雖泛，水脚易生。妙于此者，量茶受湯，調如融膠，環注盞畔，勿使浸茶，勢不欲猛，先須攪動茶膏，漸加擊拂，手輕筅重，指遶腕簇，上下透徹，如酵蘖之起麪，疏星皎月，燦然而生，則茶面根本立矣。第二湯，自茶面注之，周回一綫，急注急止，茶面不動，擊拂既力，色澤漸開，珠璣磊落。三湯，多寡如前，擊拂漸貴輕匀，周環表裏，洞徹粟文，蟹眼泛結雜起，茶之色十已得其六七。四湯，尚嗇筅，欲轉梢寬而勿速，其真精華彩，既已煥然，輕雲漸生。五湯，乃可稍縱，筅欲輕盈而透達，如發立未盡，則擊以作之，發立各過，則拂以斂之，然後結靄凝雪，香氣盡矣。六湯，以觀立作，乳點勃然，則以筅着屋，緩繞拂動而已。七湯，以分輕清重濁相稀稠，得中可欲則止，乳霧洶湧，溢盞而起，周回凝而不動，謂之咬盞，宜均其輕清浮合者飲之。《桐君録》曰：茗有餑，飲之宜人，雖多不爲過也。

味

夫茶以味爲上，甘香重滑爲味之全，惟北苑、婺源之品兼之。其味醇而乏風膏者，蒸壓太過也。茶槍乃條之始萌者，本性酸，槍過長，則初甘重而終微鏁澁。茶旂乃葉之方敷者，葉味苦，旂過老，則初雖留舌而飲徹反甘矣。此則芽胯有之，若夫卓絶之品，真香靈味自然不同。

香

茶有真香，非龍麝可擬。要須蒸及熱而壓之，及乾而研，研細而造，則知美具足，入盞則馨香四達，秋爽洒然。或蒸氣如桃仁夾雜，則其氣酸烈而惡。

色

點茶之色，以純白爲上，真青白爲次，灰白次之，黄白又次之。天時得于上，人力盡于下，茶必純白；天時暴暄，芽萌狂長，采造留積，雖白而黄矣。青白者，蒸壓微生。灰白者，蒸壓過熟。壓膏不盡，則色青暗。焙火太烈，則色昏赤。

藏焙

焙數則首面乾而香減，失焙則雜色剥而味散。要當新芽初生即焙，以去水陸風溼之氣。焙用熟火置爐中，以静灰擁合七分，露火三分，亦以輕灰糝覆，良久，却置焙土上，以逼散焙中潤氣，然後列茶于其中，盡展角焙之，未可蒙蔽，候火通徹覆之。火之多少，以焙之大小增減。探手爐中，火氣雖熱，而不至逼人手者爲良。時以手援茶體，雖甚熱而無害，欲其火力通徹茶體耳。或曰焙火如人體温，但能燥茶皮膚而已，内之餘潤未盡，則復蒸暍矣。焙畢，即以用久漆竹器中緘藏之，陰潤勿開。如此，終年再焙，色常如新。

品名

名茶各以所産之地，如葉耕之平園台星岩，葉剛之高峰青鳳髓，葉思純之大嵐，葉嶼之眉山葉，五崇林之羅漢山水，葉芽、葉堅之碎石窠、石臼窠，一作突窠。葉瓊、葉輝之秀皮林，葉師復、師貺之虎岩，葉椿之無雙岩芽，葉懋之老窠園，名擅其門，未嘗混淆，不可槩舉。前後争鬻，互爲剥竊，參錯無據。曾不思茶之美惡者，在于製造之工拙而已，豈岡地之虚名所能增減哉。焙人之茶，固有前優而後劣者，昔負而今勝者，是亦園地之不常也。

外焙

世稱外焙之茶，臠小而色駁，體好而味澹，方之正焙，昭然可别。近之好事

者，篋笥之中，往往半之蒼外焙之品。蓋外焙之家，久而益工，製造之妙咸取之于壑源，倣像規模，摹主爲正。殊不知至鱗雖等而蔑風骨，色澤雖潤而無藏蓄。體雖實而膏理乏縝密之文，味雖重而澁滯乏馨香之美，何所逃乎外焙哉。雖然，有外焙者，有淺焙者。蓋淺焙之茶，去壑源爲未遠，製之雖工，則色亦瑩白，擊拂有度，則體亦立，湯雖甘重，香滑之味不遠于正焙耳。至于外焙則迥然可辨，其有甚者，又至于採柿葉桲欖之萌相雜而造，味雖與茶相類，點時隱隱有輕絮泛然，茶面粟文不生，乃其驗也。桑苧翁曰：雜以卉莽，飲之成病。可不細鑒而熟辨之。

莊綽《雞肋編》卷下　韓岳知剛，福州長樂人，嘗監建谿茶場，云茶樹高丈餘者，極難得。其大樹二月初因雷迸出白芽，肥大長半寸許，採之浸水中，竢及半斤，方剥去外包，取其心如鍼細，僅可蒸研以成一胯，故謂之「水芽」。然須十胯中入去歲舊「水芽」兩胯，方能有味。初進止二十胯，謂之「貢新」。一歲如此者，不過可得一百二十胯而已。其剥下者，雜用於龍團之中。採茶工匠幾千人，日支錢七十足。舊米價賤，水芽一胯猶費五千。如紹興六年，一胯十二千足，尚未能造也。歲費常萬緡。官焙有緊慢火候，慢火養數十日，故官茶色多紫。民間無力養火，故茶雖好而色亦青黑。宣和中，臘月貢或以小株用硫黄之類發於蔭中，或以茶子浸使生芽，十胯中八分舊者，止微取新香之氣而已。入香龍茶，每斤不過用腦子一錢，而香氣久不歇，以二物相宜，故能停蓄也。

何薳《春渚紀聞》卷六《龍團稱屈賦》　先生一日與魯直、文潛諸人會飯。既食骨埳兒血羹，客有須薄茶者，因就取所碾龍團，遍啜坐人。或曰，使龍茶能言，當須稱屈。先生撫掌久之曰：「是亦可爲一題。」因援筆戲作律賦一首，以俾薦血羹龍團稱屈爲韵。山谷擊節稱詠，不能已。已無藏本，聞關子開能誦，今亡矣！惜哉！

佚名《宋大詔令集》卷一八三《賜潭州造茶人户勑榜》　勑，潭州管内造茶人等，逐年所行造納官湖南獨行號大方茶，近擬本州般到開寶五年、六年獨號茶斤稍重，與自前入納棬模，輕重不同，切慮人户採摘打造不易事。惟茲茶茗，産在湖湘，斤片重輕，固有常式。既棬模之稍大，念製造之惟艱，兼慮輸納之時，或有邀難之弊，宜依舊例，用便烝民。凡爾衆多，體我優恤，宜令本州自今並依舊棬模製造茶貨，舊日每三十片重九斤者，不得令過十斤，即須如法製造，無令鹵莽夾雜。若是場司受納人員及州府固違勑命指揮，邀難人户，須令送納重茶要及十斤以上，並許人户上京論告。若勘鞫得寔，應干繫官吏，並當重斷其論，告事人仍支賜賞錢二百貫文，兼與放本户下差税。故兹榜示，各令知悉。

陳均《九朝編年備要》卷二一　神宗皇帝乙丑元豐八年三月，罷水磨茶。

陳均《九朝編年備要》卷二六　徽宗皇帝壬午崇寧元年十二月，更茶法，從蔡京之請也。江淮等七路，自乾德二年立榷法，嘉祐初罷之。京言：十三山場茶，慶曆以前歲取五百餘萬，嘉祐通商，今歲入不過八十餘萬，欲復行禁榷，仍給緡錢三百萬充本，官自置場市之。令客人於在京榷貨入納，請長短引赴諸場受茶販易。仍命遣官四員往諸路措置，他日就緒，即總以都大提舉一員，餘並罷。明年，置淮浙路茶場，并入市易務，令客人赴官請引，自以園户買茶赴官，盤稱納息批引販賣。重和元年，御筆：買茶引限滿，并令拘收别買新引，增私販法。

李燾《續資治通鑑長編》卷六一　景德二年十月癸巳，虔州雜料場茶園，率民採摘，頗煩擾，詔罷之。

李燾《續資治通鑑長編》卷六三　景德三年七月庚午，上閤林特、劉承珪條制茶事，過爲嚴急，謂宰相曰：「園户採擷，須資人力。所造入等則給價直，不入等者既不許私賣，亦皆納官。若令一切精細，豈不傷園户耶？又傭力者多貧民，儻斥去之，安知不聚爲盜寇？此等事宜即裁損，務令便濟。」

李燾《續資治通鑑長編》卷三二　元豐五年春正月乙巳，福建路轉運使賈青言：「準朝旨相度年額外增造龍鳳茶，今度地力可以增造五七百斤，仍乞如民間簡牙别造三二十斤入進。」詔增額外五百斤，龍鳳各半，别計綱進。又言：「所乞造簡牙茶，别製小龍團，斤爲四十餅，不入龍腦。」從之。

李燾《續資治通鑑長編》卷三四三　元豐七年二月甲戌，都提舉汴河隄岸司奏：「乞不許在京賣茶人户等擅磨末茶出賣，許諸色人告首，依私臘茶科罪支賞。」從之。此據《鹽法册》元豐七年二月六日敕增入，要考見初置水磨月日。六年二月二十七日，初置水磨，又八月十二日，又是年六月一日。

李燾《續資治通鑑長編》卷三四六　元豐七年六月己巳，户部言：「準批狀，提舉汴河司言：畿内諸縣民間茶鋪，亦乞請買水磨官茶。其法施於京師，衆以爲便。府界宜與輦轂下不殊。」從之，候一年立法。《實録》載此事不詳。「乞請買官茶」，今用《紹聖編録策》增入「水磨」二字，庶易曉。水磨茶法何年始，要見實月日。六年二月二十七日、八月十二日可考，似初置水磨時。更詳之紹聖元年九月二十八日敕：「中書省送

到户部狀：『準敕勘會元豐中嘗置水磨茶出賣與在京鋪户，故京師求食茶無夾雜之弊，而茶商無留滯之患，官歲收息計二十餘萬貫。元祐中悉皆罷廢。臣等欲乞參酌舊制，重行興復。』三省同奉聖旨：『水磨茶應興復合行事件，令户部疾速先具措置，申尚書省。』九月二十八日，三省同奉聖旨：『並依户部所申，差孫迥提舉。』檢會舊行水磨日前後條制，參酌今來合行及改到分項内，一、檢準元豐七年六月一日敕：中書省、尚書省送到左部狀，準都省批下，都提舉汴河隄岸司奏：勘會本司近準朝旨，在京賣茶人户不許擅磨末茶，並令赴本司水磨請買斤茶，歸鋪貨賣。本司已依朝旨施行。近日據府界諸縣茶鋪等人户赴司陳狀，爲見在京茶鋪之家請買水磨末茶貨賣，別無頭畜之費，坐獲厚利。其府界茶鋪係與在京鋪户事體一般，乞依在京師茶鋪人户例，赴水磨請輸，歸逐縣貨賣，及依在京茶法，禁止私磨茶貨。本司今勘會自興置水磨後，其内外茶鋪人户各家，免雇召人工養飼頭口諸般浮費，及不入末豆、荷葉雜物之類和茶，委有利息。其民間皆得真茶食用，若比自來所買鋪户私磨絞和僞茶，其價亦賤。兼販茶客人亦免民間賒欠錢物，赴本司入中茶貨，便請見錢，再行興販，甚有利潤。沿路往來所收商稅不少。今來已準朝旨，並依本司奏請立法。自推行以來，其鋪户例各比元供請買茶數外，甚添斤重請輸，蓋爲獲利極多。故府界諸縣茶鋪等人户有伏乞依在京例，請買水磨茶貨，禁絶私磨。本司看詳：若依逐縣人户所陳，即委是止絶外縣添加茶法，及免經久卻生弊倖，并侵在官茶法，誠爲利便。如賜施行，即乞依下項約束，令取進止。後批五月八日送户部勘當，并小貼子稱：勘會客人販到茶貨，指往府界諸縣販賣，今來既已立限陳首，給引入京赴水磨場中賣，其到京合納稅錢，亦乞依自來條例勾收，送納入户部，勘會下項事，仍連元狀。六月一日，奉聖旨，並依。請一依敕命指揮施行，仍關合屬去處牒件如前，請詳前項尚書户部牒内聖旨指揮施行，仍關牒應干合屬去處者。一、客人興販茶貨，係於諸路外，應係往府界及在京者，委産茶山場州軍出引，並皆赴京官場中賣，即不得沿路及府界地分貨易。如違，告首罪賞並依私腐茶法。一、諸路未茶不得入府界地分貨賣，如違，即依本司印出在京茶法施行。依上本部勘當欲依本司奏乞事理施行。」

李燾《續資治通鑑長編》卷三七〇　元祐元年閏二月辛亥，先是，劉摯言：「伏見京師所置水磨茶場，前後累有臣僚論列，乞行寢罷，尚未蒙指揮。臣契勘，官自磨茶之初，猶許公私交易，故商販之茶，或不中官，則賣之鋪户。自去年二月，遂禁鋪户不得置磨。然都下雖禁，猶有府界縣、鎮可以交易，故客人不避重出腳費，津置出入。至當年七月，遂并府界一切禁其私易。於是商賈以茶至者，觸藩抵禁，須至盡賣入官，而又使牙儈制之，不量茶之色品，一切痛裁其價，留滯邀遏，其狀百端，此商旅之所以不敢行。商旅不行，故沿路征商之數，其虧額已多。又磨河之水，下流壅散，浸潴民田，被害者數邑。聞去年已被省稅矣，臣疑所得未必能當所失，而民間食貴茶，場户常失業，抵冒刑罪，又備賞錢，利害細瑣，其狀不一。至於傷國大體，則臣未暇論之。竊聞臣僚所言，多送户部，户部送太府，太府送本場，本場次第上之。蓋所司知奉法取利而已，安有肯爲朝廷論義理哉！臣亦聞議者云：『歲可得息錢僅二十萬緡，以助經費，何可廢也。』此以利言之者也。苟以謂有助於用而不廢，則何事不可爲哉？亦有道而已矣。宋用臣未建此策以前，不聞國用闕此二十萬緡也。譬夫爲人之子，日攘竊於人，取財以養其親，爲之親者知其如此，顧利其奉養而聽其爲盜賊，可乎？伏望聖慈早賜出自睿斷，罷水磨茶場，以通商賈，以養細民，以寬州、縣稅額，以免農民水害，而上以副仁聖惠綏天下之意。」摯此章蓋以八年上，不得其月日。元祐元年閏二月二十九日，乃罷水磨茶場，從侍御史劉摯、右司諫蘇轍、殿中侍御史黄降、劉次莊所奏也。

是日，右司諫蘇轍又言：「臣竊見近歲京城外創置水磨，因此汴水淺澀，沮隔官私舟船。其東門外水磨，下流汙漫無歸，浸損民田一二百里，幾敗漢高祖墳。賴陛下仁聖憫惻，親發德音，令執政議救其苦。尋蒙指揮，畿縣於黄河春夫外，更調四萬人，開自明河，以疏洩水患，計一月畢功。然以水磨供給京城内外食茶等，其水只得五日閉斷，以此功役重大。民間每夫日雇二百錢，一月之費，計二百四十萬貫，而汴水渾濁，易得填淤，明年又須開淘，民間歲歲不免此費。訪聞水磨所入，一歲不過四十萬貫。朝廷頃來改更敝法，凡與民争利者，一切革去。水磨之事，本亦係廢罷，前户部侍郎李定以邪諂進用，不知朝廷大體，猥以四十萬貫課利，惑誤朝聽，依舊存留。且水磨興置未久，自前來未有此錢，國計何嘗有闕。而小人淺陋，妄有靳惜，傷民辱國，不以爲愧。況今水患近在國門，而恬不爲怪，甚非陛下勤恤民物之意。而又減耗汴水，行船不便。臣乞廢罷官磨，令民間任便磨茶，其利甚溥。伏乞指揮，疾速施行。」

李燾《續資治通鑑長編》卷四七六　元祐七年八月甲寅，管勾成都府等路茶事閻令言：「熙州獲人户趙世亨造假名山茶二千餘斤，從不應爲重斷罪，不足懲艾。欲乞應於禁茶地分造僞濫茶，許人告捕，除依治平陸行路通商茶法斷罪理賞外，其犯人送禁茶地分隣州編管。」從之。《新》無。

趙汝礪《北苑別録》

開焙

驚蟄節萬物始萌，每歲常以前三日開焙，遇閏則反之，以其氣候少遲故也。按：《建安志》：候當驚蟄，萬物始萌，漕司常先三日開焙，令春夫噉山以助和氣，遇閏則後二日。

採茶

採茶之法，須是侵晨，不可見日。侵晨則夜露未晞，茶芽肥潤；見日則爲陽氣所薄，使芽之膏腴內耗，至受水而不鮮明。故每日常以五更擂鼓，集羣夫於鳳凰門，山有打鼓亭。監採官人給一牌入山，至辰刻則復鳴鑼以聚之，恐其踰時貪多務得也。大抵採茶亦須習熟，募夫之際，必擇土著及諳曉之人，非特識茶發早晚所在，而於採摘亦知其指要。蓋以指而不以甲，則多溫而易損；以甲而不以指，則速斷而不柔。從舊說也。故採夫欲其習熟，政爲是耳。採夫日役二百二十五人。

揀茶

茶有小芽，有中芽，有紫芽，有白合，有烏蔕，此不可不辨。小芽者，其小如鷹爪，初造龍團勝雪白茶，以其芽先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，是芽中之最精者也。中芽古謂一槍一旗是也，紫芽葉以紫者是也，白合乃小芽有兩葉抱而生者是也，烏蔕茶之蔕頭是也。凡茶以水芽爲上，小芽次之，中芽又次之，紫芽、白合、烏蔕，皆在所取，使其擇焉而精，則茶之色味無不佳。萬一雜之，以所不取，則首面不勻，色濁而味重也。

蒸茶

茶芽再四洗滌，取令潔淨，然後入甑，俟湯沸蒸之。然蒸有過熟之患，有不熟之患。過熟則色黃而味淡，不熟則色青易沉，而有草木之氣，唯在得中之爲當也。

榨茶

茶既熟，謂茶黃，須淋洗數過，欲其冷也。方入小榨以去其水，又入大榨出其膏。水芽則以馬榨壓之，以其芽嫩故也。先是包以布帛，束以竹皮，然後入大榨壓之，至中夜取出揉勻，復如前入榨，謂之翻榨。徹曉奮擊，必至於乾淨而後已。蓋建茶味遠而力厚，非江茶之比。江茶畏流其膏，建茶唯恐其膏之不盡，膏不盡則色味重濁矣。

研茶

研茶之具，以柯爲杵，以瓦爲盆，分團酌水，亦皆有數。上而勝雪白茶，以十六水，下而揀芽之水六，小龍鳳四，大龍鳳二，其餘皆以十二焉。自十二水以上，日研一團，自六水而下，日研三團至七團。每水研之，必至於水乾茶熟而後已。水不乾則茶不熟，茶不熟則首面不勻，煎試易沉，故研夫尤貴於强有力者也。嘗謂天下之理，未有不相須而成者。有北苑之芽，而後有龍井之水。龍井之水，其深不以丈尺，清而且甘，晝夜酌之而不竭，凡茶自北苑上者皆資焉，亦猶綿之於蜀江，膠之於阿井，詎不信然。

造茶

造茶舊分四局，匠者起好勝之心，彼此相誇，不能無弊，遂併而爲二焉。故茶堂有東局西局之名，茶銙有東作西作之號。凡茶之初出研盆，盪之欲其勻，揉之欲其膩，然後入圈製銙，隨笪過黃，有方銙，有花銙，有大龍，有小龍，品色不同，其名亦異，故隨綱繫之於貢茶云。

過黃

茶之過黃，初入烈火焙之，次過沸湯爁之，凡如是者三，而後宿一火，至翌日遂過煙焙焉。然煙焙之火不欲烈，烈則面炮而以黑，又不欲煙，煙則香盡而味焦，但取其溫溫而已。凡火數之多寡，皆視其銙之厚薄。銙之厚者有十火至於十五火，銙之薄者亦八火至於六火。火數既足，然後過湯上出色，出色之後，當置之密室，急以扇扇之，則澤自然光瑩矣。

程大昌《演繁露》續集卷二《收茶征聽民自賣茶》 馬殷據湖南，判官高郁請聽民自採茶賣於北客，收其征以贍軍。殷從之。紀事三十八

陸游《入蜀記》卷一 乾道六年六月十九日，金山長老寶印來。【略】同坐熊教授，建寧人，云建茶舊雜以米粉，復更以蔕蕾。兩年來，又更以楮芽，與茶味頗相入且多乳，惟過梅則無復氣味矣。非精識者，未易察也。

葉適《水心集》卷四《財總論二》 自王安石始正言財利，其時青苗、免役之所入，公上無所用，坊場河度免引，茶場水磨之額止以給吏禄而已。

王栐《燕翼詒謀録》卷二 國初沿江置務收茶，名曰榷貨務，給賣客旅如鹽貨，然人不以爲便。淳化四年二月癸亥，詔廢沿江八處，應茶商並許於出茶處市之。未幾，有司恐課額有虧，復請于上。六月戊戌，詔復舊制。六飛南渡後，官不能運致茶貨，而榷貨務只賣茶引矣。

祝穆《方輿勝覽》卷六二《瀘州》 瀘茶。《茶經》云：瀘州之茶樹，夷獠常攜瓢穴其側，每登樹採摘茶，必含於口中，待其展然後置瓢中，旋塞其竅，歸必置於暖處，故味極佳。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二《香茶部・始造建茶》 建州大小龍團始于丁晉公，而成於蔡君謨。宋太平興國二年，始置龍焙，造龍鳳茶。咸平中，丁晉公爲福建漕監，造御茶，進龍鳳團。慶曆間，蔡公端明爲漕，始改造小龍團茶，仁宗尤所珍惜。是後最精者曰龍團勝雪，外有密雲龍一品，號爲奇絶。方靈芽敷坼之初，常先民焙十餘日進，發飛騎疾馳，不出中春，頭綱已至京師。《郡志》

陶宗儀《説郛》卷八一佚名《桐江詩話》 煎茶。唐人煎茶用薑，故薛能詩云：鹽損添常戒，薑宜着更誇。據此則又有鹽者矣。近世有用此二物者，輒大笑之。然茶之中等者用薑煎信佳，鹽則不可。

陳敬《陳氏香譜》卷四《香茶》 經進龍麝香茶

白荳蔻一兩，去皮。白檀末七錢，百藥煎五錢，寒水石五分，薄荷汁製。麝香四錢，沉香三錢，梨汁製。片腦二錢半，甘草末三錢，上等高茶一斤。

右爲極細末，用淨糯米半升煮粥，以密布絞取汁，置淨盌内，放冷和劑，不可稀軟，以鞭爲度，於石版上杵一二時辰，如粘黏用小油二兩煎沸，入白檀香三五片。脱印時，以小竹刀刮背上令平。

孩兒香茶

孩兒香一斤，高末茶三兩，片腦二錢半，或糖米者，韶腦不用。麝香四錢，薄荷霜五錢，川百藥煎一兩。研細。

右五件一處和匀，用熟白糯米一升半，淘洗令淨，入鍋内，放水高四指，煮作糕麝，取出，十分冷定，於磁盆内，揉和成劑，却於平石砧上杵千餘轉，以多爲妙。然後將花脱子，洒油少許，入劑作餅，於潔淨透風篩子頓放陰乾，貯磁器内。青紙襯裹密封。附造薄荷霜法：寒水石研極細末，篩羅過，以薄荷二斤加於鍋内，傾水一椀，於下以瓦盆盖定，用紙濕封四圍，文武火蒸熏，兩頓飯久，氣定方開，微有黄色，嘗之，涼者是。

香茶

上等細茶一斤，片腦半兩，檀香三兩，沉香一兩，舊龍涎餅一兩，縮砂三兩。

右爲細末，以甘草半斤，剉水一椀半，煎取淨汁一椀，入麝香末三錢，和匀，隨意作餅。

香茶

龍腦，麝香，雪梨汁製。百藥煎，楝草，寒水石，飛過末。白荳蔻各三錢，高茶一斤，硼砂一錢。

右同碾細末以熬過熟糯米粥淨布中絞取濃汁，和匀，石上杵千餘，方脱花樣。

鄒鉉《壽親養老新書》卷三

試茶

採嫩芽先沸湯，乃投芽，煮變色挹取，握去水，小焙中焙欲乾，鎗内略炒使香，磨碾皆可。坐圃臨泉，旋擷旋烹，芳新不類常韻。

香茶

上春嫩茶芽，每五百錢重，以菉豆一升去殼蒸，焙山藥十兩，一處細磨，别以腦麝各半錢，重入盆同研約二千杵，納罐内密封，窖三日後，可以烹點，愈久香味愈佳。

牟巘《牟氏陵陽集》卷一三《吴信之茶提舉序》 唐中葉以來，顧渚茶歲造萬八千斤，謂之貢焙。大曆五年，始有進奉之名。建中二年，袁高爲郡，嘗進三百六十串。高節尚慷慨，在掖垣繳貢，有回天力。予頗疑其此舉，因攷之，則其來日久，非自高始，高不過循前比而已，況又作詩一章，刻石摹本同進，實寓規諷，非專爲進奉也。其後每遇進茶，湖常兩郡守皆會顧渚，張宴賦詩，遂成故事。先朝重建茗，顧渚寥寂幾三百載。厥惟今日復治金沙泉，修唐貢焙，設湖常等處茶園提舉領之，其事益重矣。吴信之明敏詳練，嘗任茶所，遂用爲副。既滿升同，益習茶事，通民情。十餘年間，講求利病，多所建白。深山窮谷之退，不知有官府也，貢焙之綱以時而進，甚稱其職，而人户亦有茗椀茶話之樂。最書上徹，將專權任以究厥功，尤人情所善者。信之嘗爲余言茶之香味性情，地之陰陽向背，與其採摘之宜，先後之際，曲盡物理，得所未聞，可以爲玉川子詩及沈存中《筆談》補注，予用是益知其能。雖然，玉川意不在於「先春抽出黄金芽，紗帽籠頭自煎喫」，而在於「巔崖蒼生受辛苦，到頭合得蘇息否」之語，信之行且再爲顧渚來，願毋忘此詩。

牟巘《牟氏陵陽集》卷二二《修茶提舉司疏》 羣仙司下土，玉川嘗謝於月團；大匠無棄材，涪翁策勳於茗椀。載考唐朝之制，最重顧渚之春。越至於今，益嚴厥貢。提舉司兼城叠組，載酒開筵。坐中合一家春，事務在兩州界。陳詩述職，筆下不惜千金之貲；度地庀工，眼中不爲百姓之擾。蔡後丁前，講求未到；辰入酉出，期會孔殷。老屋徒礙於清風，良圃盍更於爽塏。寧吾廬受凍，況敢煩人；賴詩情得償，豈無好事。庶幾協力，相與盡心。龍護密雲，金線泉更添新樣；燕巢大厦，緑莎廳不比舊時。

姚燧《牧庵集》卷九《太平宫新莊記》 福州路同知者與齊永年云，力作者創茶磨四所，凡四十二盤于德化莊，曰義興。

韓奕《易牙遺意》卷下《諸茶類》

末茶

新嫩茶芽五十兩，菉豆、山藥各一斤。

又方

好茶十斤，菉豆粉四斤，苦參四兩，甘草三兩。

臘茶

江茶三錢，腦子三錢，射香半分，百藥煎、檀香、白荳蔻各二分半，甘草膏、糯米糊成劑，捏片子，切作象眼塊。

又方

建寧茶二兩，孩兒茶二兩半，腦子一錢，射香二分，甘草膏成劑，更以茶末半兩，入腦射少許，作餅焊成薄片。

香茶

孩兒茶四錢，芽茶四錢，檀香一錢二分，白荳蔻一錢半，射香一分，砂仁五錢，沉香二分半，片腦四分，甘草膏和糯米糊搜餅。

又方

孩兒茶、末茶各一兩，片腦半錢，射香一錢半，甘草一錢，寒水石半兩，甘草膏爲劑和勻，入脫脫印，須用胡桃油塗抹則易脫。

又一法

只用熬熟香油，用刷兒刷之脫滑，又須衆手成造，必須臘月造。甘草膏稠之方好。寒水石用一兩尤妙。

法製芽茶

芽茶二兩一錢作母，荳蔻一錢，射香一分，片腦一分半，檀香一錢細末，入甘草内纏之。

魯明善《農桑衣食撮要》卷上 二月，摘茶。略蒸，色小變，攤開搧氣通，用手揉。以竹箬燒烟火氣焙乾，以箬葉收。諺云：茶是草，箬是寶。

脱脱等《金史》卷四九《食貨志四》 茶。自宋人歲供之外，皆貿易於宋界之榷場。世宗大定十六年，以多私販，乃更定香茶罪賞格。【略】

章宗承安三年八月，以謂費國用而資敵，遂命設官製之。以尚書省令史承德郎劉成往河南視官造者，以不親嘗其味，但採民言謂爲温桑，實非茶也，還即白上。上以爲不幹，杖七十，罷之。【略】

［承安］四年三月，於淄、密、寧海、蔡州各置一坊，造新茶，依南方例每斤爲袋，直六百文。以商旅卒未販運，命山東、河北四路轉運司以各路户口均其袋數，付各司縣鬻之。買引者，納錢及折物，各從其便。

五月，以山東人户造賣私茶，侵侔榷貨，遂定比煎私鬻例，罪徒二年。【略】

［泰和］五年春，罷造茶之坊。三月，上諭省臣曰：「今雖不造茶，其勿伐其樹，其地則恣民耕樵。」六年，河南茶樹槁者，命補植之。十一月，尚書省奏：「茶，飲食之餘，非必用之物。比歲上下競啜，農民尤甚，市井茶肆相屬。商旅多以絲絹易茶，歲費不下百萬，是以有用之物而易無用之物也。若不禁，恐耗財彌甚。」遂命七品以上官，其家方許食茶，仍不得賣及饋獻。不應留者，以斤兩立罪賞。【略】

［泰和］七年，更定食茶制。【略】

［泰和］八年七月，言事者以茶乃宋土草芽，而易中國絲綿錦絹有益之物，不可也。國家之鹽貨出於鹵水，歲取不竭，可令易茶。省臣以謂所易不廣，遂奏令兼以雜物博易。

佚名《居家必用事類全集》己集《諸品茶》 蔡襄《進茶録序》：臣前因奏事，伏蒙陛下論臣先任福建轉運使日，所進上品龍茶，最爲精好。臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材者。陸羽《茶經》，不第建安之品，丁謂《茶圖》獨論採造之本，至於烹試曾未有聞。臣輒條數事，簡而易明，勒成一篇，名曰《茶録》，伏爲清閑之宴，或賜觀采，臣不勝惶懼榮幸之至。

一篇論茶品

色。茶色貴白，而餅茶多以珎膏油去聲其面，故有青黄紫黑之異。善别茶者，正如相工之眎人氣色也，隱然察之於内，以肉理實潤者爲上，既已末之，黄白者，受水昏重，青白者受水鮮明。故建安人鬬試，以青白勝，黄白負。

香。茶有真香，入貢者微以龍腦和膏，欲助其香。建安民試茶，皆不入香，恐奪其真。烹點之際，又雜珎果香草，其奪益甚。

味。茶味主於甘滑，惟北苑鳳凰山連屬諸焙所産者味佳，隔谿諸山雖及時加意製作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘，能損茶味，前世之論水品者以此。

右七綱揀芽以四十餅爲角，小龍鳳以二十餅爲角，大龍鳳以八餅爲角。每角圈以箬葉，束以紅縷，包以紅紙，緘以黄綾，惟揀芽俱以黄焉。

茶焙　茶焙編竹爲之，裹以箬葉，蓋其上以收火也，隔其中以有容也，納火其下，去茶尺許，所以養茶色香味也。

《茶録後序》：茶爲物之至精，而小團又其精者，録序所謂上品龍茶者是也。蓋自君謨始造而歲貢焉，仁宗尤所珎惜，雖輔相之臣，未嘗輒賜。惟南郊大禮致

齋之夕，中書、樞密院各四人共賜一餅，宮人剪金爲龍鳳花草貼其上，兩府八座，分割以歸，不敢碾試。宰相家藏以爲寶，時有佳客，出而傳玩爾。嘉祐七年，親享明堂齋夕，始人賜一餅，余亦忝與，至今藏之。余自以諫官供奉仗內，至登二府二十餘年，纔一獲賜，而丹成龍駕，舐鼎莫及，每一捧翫，清血交零而已。因君謨著録附于後，庶知小團自君謨始，而可貴如此。歐陽永叔。

蒙頂新茶。細嫩白茶五斤，枸杞英五兩炒，緑豆半升炒過，米二合炒過。

右件焙乾，碾羅合細，煎點絶奇。

腦麝香茶。腦子隨多少，用薄藤紙裹，置茶合上，密盖定，點供自然帶腦香。其腦又可移別用。取麝香殼安罐底，自然香透尤妙。

百花香茶。木犀、茉莉、橘花、素馨等花，又依前法薰之。

法煎香茶。上春嫩茶芽每五百錢重，以菉豆一升去殼蒸焙，山藥十兩，一處細磨。別以腦麝各半錢重入盤，同研約二千杵。罐内密封，窖三日後，可以烹點。愈久香味愈佳。

煎茶法。煎茶須用有焰炭火，滾起便以冷水點住，伺再滾起再點，如此三次，色味皆進。

枸杞茶。於深秋摘紅熟枸杞子，同乾麪拌和成劑，捍作餅樣，曬乾研爲細末。每江茶一兩，枸杞末二兩，同和勻，入煉化酥油三兩，或香油亦可，旋添湯攪成稠膏子，用鹽少許，入鍋煎熟，飲之甚有益及明目。

擂茶。將芽茶湯浸軟，同去皮炒熟芝麻擂極細，入川椒、末鹽、酥油餅再擂勻，細如乾，旋添浸茶湯。如無油餅，斟酌以乾麪代之。入鍋煎熟，隨意加生栗子片，松子仁、胡桃仁。如無芽茶，只用江茶亦可。

蘭膏茶。以上號高茶，研細一兩爲率，先將好酥一兩半，溶化傾入茶末内，不住手攪，夏月漸漸添冰水攪，水不可多添，但一二匙尖足矣。頻添無妨，務要攪勻，直至雪白爲度。冬月漸漸添滾湯攪，春秋添温湯攪，加入些少鹽尤妙。

酥簽茶。將好酥於銀石器内溶化，傾入紅茶末攪勻，旋旋添湯，攪成稀膏子散在盞内，却着湯侵供之。茶與酥看客多少用，但酥多於茶勞爲佳。此法至簡且易，尤珍美。四季看用湯造，冬間造在風爐子上。

合足味茶法。夢溪沈内翰括歌云：甘三苦四妙通神，甘草三兩，苦參四兩。五斤乾茶五斤蒸，乾茶葉五斤，蒸過茶五斤。菉豆四升同搗合，豆炒過。此方宜利勝燒銀。

製孩兒香茶法。孩兒茶一斤，研極細，羅過用。白荳蔻仁四錢，研爲細末。粉草炙三錢，碾爲細末。沉香半兩，劈成三錠子，插入麝梨内，用紙裹了，水濕過，灰火内煨梨，熟爲度。取出沉香，曬乾爲細末，用三錢和之，留梨汁製麝香用。寒水石半斤，炭火内煅紅，先將薄荷葉四兩，水浸濕透，鋪在紙上，將煅過寒水石放在葉上，裹了放冷，取出秤五錢，與腦子同研，餘者待後次用之。葉棄去不用，此腦子法也，無此則腦子氣味去矣。蕳澄茄三錢，研爲細末。麝香二錢，揀去毛令净，研開，用尤製沉香、梨汁和爲泥，攤在磁盞内，或銀器内，上用紙糊口，用針透十數孔，慢火焙乾，研爲末。再於盞内焙熱，合和前料，其香滿室，此其法也。川百藥煎半兩爲末，將已上四件和勻，磁器收貯，勿泄味。梅花片腦三錢，米腦亦可，用製過寒水石同研和，拌入料。

右將潔净高糯米一升，煮極爛稠粥，擂細冷定，用絹絞取濃汁和劑，須要硬，於净槌帛石上槌三五千下，槌多愈好，故名千槌膏。却用白檀煎油抹印脱造成，放於透風處，懸吊三二日，刷光磁器貯。

倪瓚《雲林堂飲食製度集》 橘花茶。茉莉同。以中樣細芽茶，用湯罐子先鋪花一層，鋪茶一層，鋪花茶層層至滿罐。又以花蜜蓋蓋之，日中曬，翻覆罐三次，於鍋内淺水煨火蒸之。蒸之候罐子蓋熱極取出，待極冷，然後開罐，取出茶去花，以茶用建連紙包茶，日中曬乾。曬時常常開紙包抖擻令勻，庶易乾也。每一罐作三四紙包則易曬。如此換花蒸曬三次，尤妙。

蓮花茶。就池沼中早飯前日初出時，擇取蓮花蕾畧破者，以手指撥開，入茶滿其中，用麻絲縛扎定。經一宿，明早摘蓮花，取茶紙包曬。如此三次，錫罐盛，扎口收藏。

煎前茶法。用銀茶銚煮水，候蟹眼動，以别器貯茶，傾銚内，湯少許，浸茶没，急用蓋蓋之。俟浸茶温透，再以銚置火上，俟湯有聲，即下所浸茶，少頃便取起，又少頃再置火上，才畧沸便啜之，極妙。

香櫞煎。用香櫞舊者，亦皆去穰及囊，切作絲，入湯内煮一二沸，取出瀝乾。别用蜜入水少許，每蜜一兩入水一錢，於銀石器中漫火熬蜜熟，以稠爲度，入香櫞絲於内，畧攪即連器取起。經一宿再熬畧沸，即取起，候冷再一沸取起，俟冷，入甕器貯封之。即□少入蜜作薦酒用，作湯則旋入别蜜。

劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・茶湯法》

煎茶法

先用有焰炭火滾起，便以冷水點住，伺再滾起再點，如此三次，色味皆進。

腦麝香茶

腦子隨多少，用薄藤紙裹，置茶合上，密蓋定，點供自然帶麝香。其腦又可移別用。取麝香殼安罐底，自然香透尤妙。

百花香茶

木犀、茉莉、橘花、素馨等，亦依前法薰之。

煎香茶法

上春嫩茶芽每五百錢重，以菉豆一升去殼蒸焙，山藥十兩，一處細磨。別以腦麝各半錢重，入盤內同研約二千杵，罐內密封罨，三日後可以烹點，愈久香味愈佳。

蘭膏茶

以上號高茶研細，一兩爲率，先將好酥一兩半溶化，傾入茶末內，不住手攪。夏月漸漸添冰水攪，水不可多添，但一二匙尖足矣。頻添無妨，務要攪勻，直至雪白爲度。冬月漸漸添滾湯攪，春秋添温湯，入鹽些少。

酥簽茶

好酥於銀石器內溶化，傾入紅茶末攪勻，旋旋添湯，攪成稀膏，散在盞內，却以湯侵供之。茶於酥相客多少用，但酥多方爲佳。四時皆用湯造，冬月造在風爐上。

腦子茶

好茶研細，以薄紙包梅花片腦，埋茶中經宿，則有腦子氣味極妙。

孩兒香茶

細孩兒茶一斤研細羅過，用白荳蔻仁四錢研細末，蕈澄茄三錢研細末，百藥剪五錢研細末粉，甘草炙三錢爲末，已上各收封固。沉香半兩劈成一片，插入鵝梨花內，用紙裹，水濕過，灰火，內煨梨，熟爲度。取出沉香，曬爲細末，其梨取汁。製麝香用。梅花片腦三錢，與製過寒水石同研，米腦亦可。水石半斤，炭火煆紅，先將薄荷葉四兩，水浸濕透鋪紙上，將煆過寒水石放在葉上，裹了放冷，取出秤五錢，與腦同研，餘者收後次用，其葉棄去不用，此腦子法也。麝香三錢揀去毛，淨研開，同尤製沉香梨汁和爲泥，攤磁盞內或銀器內，用紙糊盞口，針鑽十餘孔，煨火焙乾，研細末。再於盞內焙熟，合和前料，用上等潔白糯米一升煮極爛稠粥，擂細冷定，用絹袋絞取濃汁和劑。須要糊盞硬，於淨搥帛石上搥數千下，搥不懨多。却用白檀煎油，抹印脫造成，懸透風處二三日，刷光磁器貯之。

董花茶

用錫打連蓋四層合一箇，下一層裝上等高江茶半合，中一層鑽筋頭大孔數十箇，薄紙攪裝花，次上一層亦鑽小孔薄紙攪，鬆裝茶，以蓋蓋定，紙封經宿，開去舊花，換新花，如此三度。四時但有香無毒之花皆可，只要眼乾，不可帶濕。

足味茶

乾葉茶十斤，半生蒸磨細，入甘草三兩，若三四兩，炒菉豆四斤，磨細粉合和之。

宋濂等《元史》卷一〇《世祖本紀七》［至元］十五年春正月己亥，賜湖州長興縣金沙泉名爲瑞應泉。金沙泉不常出。唐時，用此水造紫筍茶進貢，有司具牲幣祭之，始得水，事訖輒涸。

新井君美《南島志》卷下《良貨第九》候湯立茶之法，一皆倣我制。《閩書》以謂厥土獨不宜茶茗，即藝之，亦不萌，蓋其然也。其國相傳云：茶法傳自此閒。《使琉珠録》以謂烹茶之法，設古鼎於几上。煎水將沸，用茶末一匙於鍾，以湯沃之，以竹刷瀹之。少頃奉飲，其味甚清。是則此閒之俗，所謂臺子式而已。

鄺璠《便民圖纂》卷一四《製造類上》法煎香茶。上春嫩茶芽每五十兩重，以菉豆一升去殼蒸焙，山藥十兩一處細磨。別以腦麝各半錢重，入盤同研約二千杵，納罐内密封。窖三日後，可以烹點，愈久香味愈佳。

腦麝香茶。腦子隨多少，用薄紙裹，置茶合上，密蓋定。點供自然帶腦香，其腦又可別用，取麝香殼安罐底，自然香透尤妙。

百花香茶。木犀、茉莉、橘花、素馨等花，依前法熏之。

煎茶法。用有焰炭火滾起，便以冷水點住，伺再滾起再點，如此三次，色味兼美。

楊慎《全蜀藝文志》卷六〇《答從聖使君》此幫茶乃可飲，但去城或數日，土人不善制度，焙多帶煙耳，不然亦殊佳。今往黔州都濡月兔兩餅，施州入香六餅，試將焙碾。嘗都濡在劉氏時，貢炮也，味殊厚，恨此方難得，真好事者耳。

劉鳳《劉子威雜俎》卷一〇《詞令篇三》《廣雅》曰：荆巴間，採茶作餅，以膏出之。若飲，先炙，令色赤，擣末，置瓷器中，以湯澆覆之，用葱薑芼之，其飲醒酒，令人不眠。

顧元慶《茶譜・制茶諸法》橙茶。將橙皮切作細絲一觔，以好茶五觔焙

乾，入橙絲間和，用密麻布襯墊火箱，置茶於上烘熱，淨綿被罨之三兩時，隨用建連紙袋封裹，仍以被罨，焙乾收用。

蓮花茶。於日未出時，將半含蓮花撥開，放細茶一撮納滿蘂中，以麻皮略縶，令其經宿。次早摘花，傾出茶葉，用建紙包茶焙乾。再如前法，又將茶葉入別蘂中。如此數次，取其焙乾收用，不勝香美。

木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放蘂之香氣全者，量其茶葉多少，摘花爲茶。花多則太香而脱茶韻，花少則不香而不盡美。三停茶葉一停花，始稱。假如木樨花，須去其枝蒂及塵垢蟲蟻，用磁罐一層茶一層花，投間至滿，紙箬縶固，入鍋重湯煮之，取出待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用。諸花倣此。

顧元慶《茶譜・煎茶四要》

一擇水

凡水泉不甘，能損茶味之嚴，故古人擇水最爲切要。山水上，江水次，井水下。山水乳泉漫流者爲上，瀑湧湍激勿食，食久令人有頸疾。江水取去人遠者，井水取汲多者，如蟹黄混濁鹹苦者，皆勿用。

二洗茶

凡烹茶，先以熱湯洗茶葉，去其塵垢、冷氣，烹之則美。

三候湯

凡茶須緩火炙，活火煎，活火謂炭火之有焰者，當使湯無妄沸，庶可養茶。始則魚目散布，微微有聲，中則四邊泉湧，纍纍連珠，終則騰波鼓浪，水氣全消，謂之老湯。三沸之法，非活火不能成也。

凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。

四擇品

凡瓶要小者易候湯，又點茶注湯有應，若瓶大啜存停久，味過則不佳矣。茶銚茶瓶，銀錫爲上，甕石次之。

茶色白宜黑盞，建安所造者紺黑，紋如兔毫，其坯微厚，燔之火熱難冷，最爲要用。出他處者，或薄或色異，皆不及也。

顧元慶《茶譜・點茶三要》

一滌器

茶瓶、茶盞、茶匙生銹音星致損茶味，必須先時洗潔則美。

二燔盞

凡點茶，先須燔盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

三擇果

茶有真香，有佳味，有正色。烹點之際，不宜以珍果香草雜之。奪其香者，松子、柑橙、杏仁、蓮心、木香、梅花、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，牛乳、番桃、荔枝、圓眼、水梨、枇杷之類是也。凡飲佳茶，去果方覺清絶，襍之則無辨矣。若必曰，所宜核桃、榛子、瓜仁、棗仁、菱米、欖仁、栗子、鷄頭、銀杏、山藥、筍乾、芝麻、莒蒿、萵巨、芹菜之類，精製或可用也。

郎瑛《七修類稿》卷九《國事類・茶法》　洪武二十四年，詔天下産茶之地，歲有定額，以建寧爲上，聽茶户採進，勿預有司。茶名有四，探春、先春、次春、紫筍，不得碾揉爲大小龍團。此抄本《聖政記》所載，恐今不然也。不預有司，亦無所稽矣，此真聖政，較宋取茶之擾民，天壤矣。

陳師《禪寄筆談》卷七《物考》　杭俗烹茶用細茗置茶甌，以沸湯點之，名爲撮泡，北客多哂之。予亦不滿，一則味不盡出，一則泡一次而不用，亦費而可惜，殊失古人蠏眼鷓鴣斑之意。況雜以他菓，亦有不相入者，味平淡者，差可如燻梅、鹹笋、醃桂、櫻乾之類，尤不相宜。蓋鹹能入腎，引茶入腎經消腎，此《本草》所載，又豈獨失茶真味哉。予每至山寺，有解事僧烹茶，如吴中置磁壺二小甌于案，全不用菓奉客，隨意啜之，可謂知味而雅緻者矣。

馮夢楨《快雪堂漫録・藏茶法二》　徐茂吴云：藏茶法，實茶大甕，底置箬，封固倒放，則過夏不黄，以其氣不外泄也。子晉云：當倒放有蓋缸内，缸宜砂底，則不生水而常燥，時常封固，不宜見日，見日則生翳損茶味矣。藏又不宜熱處，新茶不宜驟用，過黄梅其味始足。

馮夢楨《快雪堂漫録・炒茶并藏法》　鍋令極淨，茶要少，火要猛，以手拌炒令軟，取出攤匾中，罨用手揉之，揉去焦梗，冷定復炒，極燥而止，不得便入瓶，置淨處，不可近濕。一二日再入鍋炒令極燥，攤冷，先以瓶用湯煮過烘燥，燒栗炭透紅，投瓶中覆之令黑，去炭及灰，入茶少分，投入冷炭，將滿實宿箬葉封固，厚用紙包以燥淨，無氣味，磚石壓之，置透風處，不得傍墻壁及泥地。如欲頻取，宜用小瓶。

許次紓《茶疏》　今古製法

古人製茶，尚龍團鳳餅，襍以香藥。蔡君謨諸公，皆精於茶理。居恒闢茶，亦僅取上方珍品碾之，未聞新制。若漕司所進第一綱，名北苑試新者，乃雀舌、

冰芽所造。一旂之直至四十萬錢，僅供數盂之啜，何其貴也。然冰芽先以水浸，已失真味，又和以名香，益奪其氣，不知何以能佳。不若近時製法，旋摘旋焙，香色俱全，尤蘊真味。

採摘

清明、穀雨，摘茶之候也。清明太早，立夏太遲，穀雨前後，其時適中。若肯再遲一二日期，待其氣力完足，香烈尤倍，易於收藏。梅時不蒸，雖稍長大，故是嫩枝柔葉也。杭俗喜于盂中撮點，故貴極細。理煩散臂，未可遽非。吳淞人極貴吾鄉龍井，肯以重價購雨前細者，狃於故常，未解妙理。岭中之人，非夏前不摘。初試摘者，謂之開園。采自正夏，謂之春茶。其地稍寒，故須待夏，此又不當以太遲病之。往日無有於秋日摘茶者，近乃有之。秋七、八月，重摘一番，謂之早春。其品甚佳，不嫌少薄。他山射利，多摘梅茶。梅茶澀苦，止堪作下食，且傷秋摘佳產，戒之。

炒茶

生茶初摘，香氣未透，必借火力以發其香。然性不耐勞，炒不宜久。多取入鐺，則手力不勻，久於鐺中，過熟而香散矣。甚且枯焦，尚堪烹點。炒茶之器，最嫌新鐵。鐵腥一入，不復有香。尤忌脂膩，害甚於鐵。須豫取一鐺，專用炊飯，無得別作他用。炒茶之薪，僅可樹枝，不用幹葉。幹則火力猛熾，葉則易燄易滅。鐺必磨瑩，旋摘旋炒。一鐺之內，僅容四兩。先用文火焙軟，次加武火催之。手加木指，急急鈔轉，以半熟爲度。微俟香發，是其候矣。急用小扇鈔置被籠，純綿大紙襯底，燥焙積多，候冷，入餅收藏。人力若多，數鐺數籠。人力即少，僅一鐺二鐺，亦須四五竹籠。蓋炒速而焙遲。燥濕不可相混，混則大減香力。一葉稍焦，全鐺無用。然火雖忌猛，尤嫌鐺冷，則枝葉不柔，以意消息，最難最難。

岭中製法

岭之茶不炒，甑中蒸熟，然後烘焙。緣其摘遲，枝葉微老，炒亦不能使軟，徒枯碎耳。亦有一種極細炒岭，乃采之他山炒焙，以欺好奇者。彼中甚愛惜茶，決不忍乘嫩摘採，以傷樹本。余意他山所產，亦稍遲採之，待其長大，如岭中之法蒸之，似無不可。但未試嘗，不敢漫作。

收藏

收藏宜用磁甕，大容一二十斤，四圍厚箬，中則貯茶，須極燥極新，專供此事，久乃愈佳，不必歲易。茶須築實，仍用厚箬填緊甕口，再加以箬。以真皮紙包之，以苧麻緊扎，壓以大新磚，勿令微風得入，可以接新。

置頓

茶惡濕而喜燥，畏寒而喜温，忌蒸鬱而喜清凉，置頓之所，須在時時坐卧之處，逼近人氣，則常温不寒。必在板房，不宜土室。板房則燥，土室則蒸。又要透風，勿置幽隱。幽隱之處，尤易蒸濕，兼恐有失點撿。其閣庋之方，宜磚底數層，四圍磚砌。形若火爐，愈大愈善，勿近土墻。頓甕其上，隨時取竈下火灰，候冷，簇於甕傍。半尺以外，仍隨時取灰火簇之，令裏灰常燥，一以避風，一以避濕。却忌火氣入甕，則能黄茶。世人多用竹器貯茶，雖復多用箬護，然箬性峭勁，不甚伏帖，最難緊實，能無滲罅。風濕易侵，多故無益也，且不堪。地爐中頓，萬萬不可。人有以竹器盛茶，置被籠中，用火即黄，除火即潤，忌之忌之。

取用

茶之所忌，上條備矣。然則陰雨之日，豈宜擅開。如欲取用，必候天氣晴明，融和高朗，然後開缶，庶無風侵。先用熱水濯手，麻帨拭燥。缶口內箬，別置燥處。另取小罌貯所取茶，量日幾何，以十日爲限。去茶盈十，則以寸箬補之，仍須碎剪。茶日漸少，箬日漸多，此其節也。焙燥築實，包扎如前。

包裹

茶性畏紙，紙於水中成，受水氣多也。紙裏一夕，隨紙作氣盡矣。雖火中焙出，少頃即潤。雁宕諸山，首坐此病。每以紙帖寄遠，安得復佳。

日用頓置

日用所需，貯小罌中，箬包苧扎，亦勿見風。宜即置之案頭，勿頓巾箱書篋，尤忌與食器同處。並香藥則染香藥，並海味則染海味，其他以類而推。不過一夕，黄矣變矣。

擇水

精茗蘊香，借水而發，無水不可與論茶也。古人品水，以金山中泠爲第一，□□泉第二，或曰廬山康王谷第一。廬山余未之到，金山頂上井，亦恐非中泠古泉。陵谷變遷，已當湮没，不然何其漓薄不堪酌也。今時品水，必首惠泉，甘鮮膏腴，致足貴也。往三渡黄河，始憂其濁，舟人以法澄過，飲而甘之，尤宜煮茶，不下惠泉。黄河之水，來自天上，濁者土色也。澄之既淨，香味自發。余嘗言有名山則有佳茶，茲又言有名山必有佳泉。相提而論，恐非臆説。余所經行，吾兩

浙、兩都、齊、魯、楚、粵、豫章、滇、黔，皆當稍涉其山川，味其水泉，發源長遠，而潭沚澄澈者，水必甘美。即江河溪澗之水，遇澄潭大澤，味咸甘冽。唯波濤湍急，瀑布飛泉，或舟楫多處，則苦濁不堪。蓋云傷勞，豈其恒性。凡春夏水長則減，秋冬水落則美。

貯水

甘泉旋汲，用之斯良，丙舍在城，夫豈易得。理宜多汲，貯大甕中，但忌新器，爲其火氣未退，易於敗水，亦易生蟲。久用則善，最嫌他用。水性忌木，松杉爲甚。木桶貯水，其害滋甚，挈餅爲佳耳。貯水甕口，厚箬泥固，用時旋開，泉水不易，以梅雨水代之。

舀水

舀水必用磁甌，輕輕出甕，緩傾銚中。勿令淋漓甕內，致敗水味，切須記之。

煮水器

金乃水母，錫備柔剛，味不鹹澀，作銚最良。銚中必穿其心，令透火氣，沸速則鮮嫩風逸，沸遲則老熟昏鈍，兼有湯氣，慎之慎之。茶滋于水，水藉乎器，湯成於火。四者相須，缺一則廢。

火候

火必以堅木炭爲上，然木性未盡，尚有餘烟，烟氣入湯，湯必無用。故先燒令紅，去其烟焰，兼取性力猛熾，水乃易沸。既紅之後，乃授水器，仍急扇之，愈速愈妙，毋令停手。停過之湯，寧棄而再烹。

烹點

未曾汲水，先備茶具。必潔必燥，開口以待。蓋或仰放，或置磁盂，勿竟覆之。案上漆氣食氣，皆能敗茶。先握茶手中，俟湯既入壺，隨手投茶湯，以蓋覆定。三呼吸時，次滿傾盂內，重投壺內，用以動盪，香韻兼色不沉滯。更三呼吸頃，以定其浮薄。然後瀉以供客，則乳嫩清滑，馥郁鼻端。病可令起，疲可令爽，吟壇發其逸思，談席滌其玄襟。

秤量

茶注宜小，不宜甚大。小則香氣氤氳，大則易於散漫。大約及半升，是爲適可。獨自斟酌，愈小愈佳。容水半升者，量茶五分，其餘以是增減。

湯候

水一入銚，便須急煮。候有松聲，即去蓋，以消息其老嫩。蠏眼之後，水有微濤，是爲當時。大濤鼎沸，旋至無聲，是爲過時。過則湯老而香散，決不堪用。

甌注

茶甌古取建窑兔毛花者，亦闕碾茶用之宜耳。其在今日，純白爲佳，兼貴於小。定窑最貴，不易得矣。宣、成、嘉靖，俱有名窑，近日倣造，間亦可用。次用真正回青，必揀圓整，勿用偏窳。茶注以不受他氣者爲良，故首銀次錫。上品真錫，力大不減，慎勿雜以黑鉛，雖可清水，却能奪味。其次內外有油磁壺亦可，必如柴、汝、宣、成之類，然後爲佳。然滾水驟澆，舊磁易裂，可惜也。近日饒州所造，極不堪用。往時龔春茶壺，近日時彬所製，大爲時人寶惜。蓋皆以粗砂製之，正取砂無土氣耳。隨手造作，頗極精工，顧燒時必須火力極足，方可出窑。然火候少過，壺又多碎壞者，以是益加貴重。火力不到者，如以生砂注水，土氣滿鼻，不中用也，較之錫器，尚減三分。砂性微滲，又不用油，香不竄發，易冷易餿，僅堪供玩耳。其餘細砂及造自他匠手者，質惡製劣，尤有土氣，絶能敗味，勿用勿用。

盪滌

湯銚甌注，最宜燥潔。每日晨興，必以沸湯蕩滌，用極熟黃麻巾帨向內拭乾，以竹編架，覆而庋之燥處，烹時隨意取用。脩事既畢，湯銚拭去餘瀝，仍覆原處。每注茶甫盡，隨以竹筯盡去殘葉，以需次用。甌中殘瀋，必傾去之，以俟再斟。如或存之，奪香敗味。人必一盃，毋勞傳遞，再巡之後，清水滌之爲佳。

飲啜

一壺之茶，只堪再巡。初巡鮮美，再則甘醇，三巡意欲盡矣。余嘗與馮開之戲論茶候，以初巡爲停停嬝嬝十三餘，再巡爲碧玉破瓜年，三巡以來，緑葉成陰矣。開之大以爲然。所以茶注欲小，小則再巡已終，寧使餘芬剩馥，尚留葉中，猶堪飯後供啜嗽之用，未遂棄之可也。若巨器屢巡，滿中瀉飲，待停少温，或求濃苦，何異農匠作勞，但需涓滴，何論品賞，何知風味乎。

論客

賓朋雜沓，止堪交錯觥籌，乍會泛交，僅須常品酬酢。惟素心同調，彼此暢適，清言雄辯，脱略形骸，始可呼童篝火，酌水點湯。量客多少，爲役之煩簡。三人以下，止熯一爐，如五六人，便當兩鼎爐，用一童，湯方調適。若還兼作，恐有參差。客若衆多，姑且罷火，不妨中茶投果，出自內局。

茶所

小齋之外，別置茶寮。高燥明爽，勿令閉塞。壁邊列置兩爐，爐以小雪洞覆之，止開一面，用省灰塵騰散。寮前置一几，以頓茶注茶盂，爲臨時供具，別置一几，以頓他器。傍列一架，巾帨懸之，見用之時，即置房中。斟酌之後，旋加以蓋，毋受塵汙，使損水力。炭宜遠置，勿令近爐，尤宜多辦，宿乾易熾。爐少去壁，灰宜頻掃。總之以慎火防葵，此爲最急。

洗茶

岕茶摘自山麓，山多浮沙，隨雨輒下，即着於葉中。烹時不洗去沙土，最能敗茶。必先盥手令潔，次用半沸水，扇揚稍和，洗之。水不沸，則水氣不盡，反能敗茶。毋得過勞，以損其力。沙土既去，急於手中擠令極乾，另以深口瓷合貯之，抖散待用。洗必躬親，非可攝代。凡湯之冷熱，茶之燥濕，緩急之節，頓置之宜，以意消息，他人未必解事。

童子

煎茶燒香，總是清事，不妨躬自執勞。然對客談諧，豈能親菹，宜教兩童司之。器必晨滌，手令時盥，爪可净剔，火宜常宿，量宜飲之時，爲舉火之候。又當先白主人，然後脩事。酌過數行，亦宜少輟。果餌間供，別進濃瀋，不妨中品充之。蓋食飲相須，不可偏廢，甘醲雜陳，又誰能鑒賞也。舉酒命觴，理宜停罷，或鼻中出火，耳後生風，亦宜以甘露澆之。各取大盂，撮點雨前細玉，正自不俗。

陶珽《説郛續》卷三七聞龍《茶箋》　茶初摘時，須揀去枝梗老葉，惟取嫩葉。又須去尖與柄，恐其易焦，此松蘿法也。炒時須一人從傍扇之，以祛熱氣，否則黄，色香味俱減。予所親試，扇者色翠，不扇色黄。炒起出鐺時，置大磁盤中，仍須急扇，令熱氣稍退。以手重揉之，再散入鐺，文火炒乾入焙。蓋揉則其津上浮，點時香味易出。田子萩以生曬，不炒不揉者爲佳，亦未之試耳。

經云：焙鑿地深二尺，潤一尺五寸，長一丈，上作短墻高二尺，泥之。以木構於焙上，編木兩層，高一尺，以焙茶。茶之半乾，昇下棚，全乾昇上棚。愚謂今人不必全用此法，予嘗構一焙室，高不踰尋，方不及丈，縱廣正等，四圍及頂，綿紙密糊，無小罅隙。置三四火缸於中，安新竹篩於缸内，預洗新麻布一片以襯之。散所炒茶於篩上，闔户而焙，上面不可覆蓋，蓋茶葉尚潤，一覆則氣悶罨黄。須焙二三時，俟潤氣盡，然後覆以竹箕，焙極乾出缸，待冷入器收藏。後再焙，亦用此法，色香與味，不致大減。

諸名茶法多用炒，惟羅岕宜於蒸。焙味真蘊藉，世競珍之，即顧渚陽羨密邇洞山，不復倣此，想此法惟宜於岕，未可槩施他茗。而經已云蒸之焙之，則所從來遠矣。

吴人絶重岕茶，往往雜以黄黑箕，大是闕事。余每藏茶，必令樵青人山採竹箭箬，拭净烘乾，護罌四週，半用剪碎拌入茶中，經年發覆，青翠如新。

吾鄉四陲皆山，泉水在在有之，然皆淡而不甘。獨所謂它泉者，其源出自四明，潺湲洞壑，大蘭、小皎諸名岫，迴溪百折，幽澗千支，沿洄漫衍，不舍晝夜。唐鄞令王公元偉築埭它山以分注江河，自洞抵埭，不下三數百里，水色蔚藍，素砂白石，粼粼見底，清寒甘滑，甲於郡中。余愧不能爲浮家泛宅送老於斯，每一臨泛，浹旬忘返，携茗就烹，珍鮮特甚，洵源泉之最勝，甌犧之上味矣。以僻在海陬，圖經是漏，故又新之記罔聞，季疵之杓莫及，遂不得與谷簾諸泉齒譬，猶飛遁吉人，滅影貞士，直將逃名世外，亦且永托知稀矣。

山林隱逸，水銚用銀尚不易得，何況鍍乎？若用之恒而卒歸於鐵也。

茶具滌畢，覆於竹架，俟其自乾爲佳。其拭巾只宜拭外，切忌拭内，蓋布帨雖潔，一經人手，極易作氣，縱器不乾，亦無大害。

吴興姚叔度言：茶葉多焙一次，則香味隨減一次。予驗之良然。但於始焙極燥，多用炭箬，如法封固，即梅雨連旬，燥固自若。惟開壜頻取，所以生潤，不得不再焙耳。自四五月至八月極宜致謹，九月以後，天氣漸肅，便可解嚴矣。雖然，能不弛懈，尤妙尤妙。

東坡云：蔡君謨嗜茶，老病不能飲，日烹而玩之，可發來者之一笑也。孰知千載之下，有同病焉。余嘗有詩云：年老耽彌甚，脾寒量不勝。去烹而玩之者幾希矣。因憶老友周文甫自少至老，茗碗薰爐，無時暫廢，飲茶日有定期，旦明晏食，禺中餔時，下春黄昏，凡六舉，而客至烹點不與焉，壽八十五，無疾而卒。非宿植清福，烏能畢世安享，視好而不能飲者，所得不既多乎。嘗畜一龔春壺，摩挲寶愛，不啻掌珠。用之既久，外類紫玉，内如碧雲，真奇物也，後以殉葬。

按：經云第二沸，留熱以貯之，以備育華救沸之用者，名曰雋永。五人則行三盌，七人則行五盌，若遇六人但闕其一，正得五人即行三盌，以雋永補所闕人，故不必别約盌數也。

屠隆《陳眉公考槃餘事》卷四　採茶　不必太細，細則芽初萌而味欠足。不必太青，青則茶以老而味欠嫩。須在穀雨前後，覓成梗帶葉微緑色，而團且厚者

爲上。更須天色晴明，採之方妙。若閩廣嶺南多瘴癘之氣，必待日出，山霽霧障嵐氣收淨，採之可也。穀雨日晴明採者，能治痰嗽，療百疾。

日曬茶。茶有宜以日曬者，青翠香潔，勝以火炒。

焙茶。茶採時，先自帶鍋灶，入山別租一室，擇茶工之尤良者，倍其傭值，戒其搓摩，勿使生硬，勿令過焦，細細炒燥，扇冷，方貯罌中。

藏茶。茶宜箬葉而畏香藥，喜温燥而忌冷濕。故收藏之家，先於清明時，收買箬葉，揀其最青者，預焙極燥，以竹絲編之，每四片編爲一塊聽用。又買宜興新堅大罌，可容茶十斤以上者，洗淨焙乾聽用。山中焙茶回，復焙一番，去其茶子、老葉、枯焦者及梗屑，以大盆埋伏生炭，覆以灶中敲細赤火，既不坐煙，又不易過，置茶焙下焙之，約以二斤作一焙，別用炭火入大爐内，將罌懸架其上，至燥極而止。以編箬襯於罌底，茶燥者扇冷方先入罌。茶之燥，以拈起即成末爲驗，隨焙隨入。既滿又以箬葉覆於罌上，每茶一斤約用箬二兩。口用尺八紙焙燥封固，約六七層，揌以方厚白木板一塊，亦取焙燥者。然後于向明淨室高閣之。用時以新燥宜興小瓶取出，約可受四五兩，隨即包整。夏至後三日再焙一次，秋分後三日又焙一次，一陽後三日又焙之，連山中其五焙，直至交新，色味如一。罌中用淺，更以燥箬葉貯滿之，則久而不泡。

又法：以中罈盛茶，十斤一瓶，每瓶燒稻草灰入于大桶，將茶瓶座桶中，以灰四面填桶瓶，上覆灰築實。每用撥開瓶，取茶些少，仍復覆灰，再無蒸壞，次年換灰。

又法：空樓中懸架，將茶瓶口朝下放，不蒸，緣蒸氣自天而下也。

諸花茶。蓮花茶，於日未出時，半含白蓮花撥開，放細茶一撮，納滿藥中。以麻皮紮繫，令其經宿。次早，摘花傾出茶葉，用建帋包茶焙乾，再如前法，隨意以别藥製之，焙乾收用，不勝香美。

橙茶。將橙皮切作細絲一斤，以好茶五斤焙乾入橙間和。用密麻布襯墊火廂，置茶於上，以淨綿被罨之三兩時，隨用建連帋袋封裹，仍以被罨烘乾收用。

木樨、玫瑰、薔薇、蘭蕙、橘花、梔子、木香、梅花，皆可作茶。諸花開時，摘其半含半放藥其香氣全者，量其茶多少，摘花爲伴。花多則太香而脱茶韻，花少則不香而不盡美。三停茶葉，一停花始稱。假如木樨花，須去其枝蒂及塵垢蟲蟻，用磁罐一層茶一層花，投間至滿，紙箬繫固，入鍋重湯煮之。取出待冷，用紙封裹，置火上焙乾收用，則花香滿頰，茶味不減。諸花倣此，已上俱平等細茶拌之可也。茗花入茶，本色香味尤嘉。

茉莉花，以熟水半杯放冷，鋪竹帋一層，上穿數孔。晚時，採初開茉莉花，綴於孔内，上用帋封，不令泄氣。明晨取花簪之水，香可點茶。

洗茶。凡烹茶，先以熟湯洗茶，去其塵垢冷氣，烹之則美。

候湯。凡茶須緩火炙，活火煎。活火謂炭火之有焰者，以其去餘薪之烟雜穢之氣，且使湯無妄沸，庶可養茶。始如魚目，微有聲，爲一沸。緣邊湧泉連珠，爲二沸。奔濤濺沫，爲三沸。三沸之法，非活火不成，如坡翁云：蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風聲。盡之矣。若薪火方交，水釜纔熾，急取旋傾，水氣未消，謂之嫩。若人過百息，水踰十沸，或以話阻事廢，始取用之，湯已失性，謂之老。老與嫩皆非也。

注湯。茶已就膏，宜以造化成其形，若手顫臂彈，惟恐其深，瓶嘴之端，若存若亡，湯不順通，則茶不勻粹，是謂緩注。一甌之茗，不過二錢，茗盞量合，宜下湯不過六分，萬一快瀉而深積之，則茶少湯多，是謂急注。緩與急皆非中湯，欲湯之中，臂任其責。

擇器。凡瓶要小者易候湯，又點茶注湯有應。若瓶大啜存停久，味過則不佳矣。所以策功建湯業者，金銀爲優，貧賤者不能具，則甆石有足取焉。甆瓶不奪茶氣，幽人逸士品色尤宜。石凝結天地秀氣而賦形，琢以爲器，秀猶在焉，其湯不良未之有也，然勿與誇珍衒豪臭公子道。銅鐵鉛錫腥苦且澁，無油瓦瓶滲水而有土氣，用以煉水飲之，適時惡氣纏口而不得去，亦不必與猥人俗輩言也。

宣廟時，有茶盞料精，式雅質厚難冷，瑩白如玉，可試茶色，最爲要用。蔡君謨取建盞，其色紺黑，似不宜用。

滌器。茶瓶、茶盞、茶匙生鉄，致損茶味，必須先時洗潔則美。

燔盞。凡點茶必須燔盞令熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

擇薪。凡木可以煮湯，不獨炭也，惟調茶在湯之淑慝，而湯最惡煙，非炭不可。若暴炭膏薪，濃烟蔽室，實爲茶魔。或柴中之麩火，焚餘之虚炭，風乾之竹篠樹稍，燃鼎附瓶，頗甚快意，然體性浮薄，無中和之氣，亦非湯友。

擇果。茶有真香，有佳味，有正色，烹點之際，不宜以珍果香草奪之。奪其香者，松子、柑橙、木香、梅花、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，番桃、楊梅之類是也。凡飲佳茶，去果方覺清絶，襍之則無辨矣。若必曰，所宜核桃、榛子、杏仁、欖仁、菱米、栗子、雞豆、銀杏、新笋、蓮肉之類，精製或可用也。

茶効。人飲真茶，能止渴消食，除痰少睡，利水道，明目益思，除煩去膩。出《本草拾遺》。人固不可一日無茶，然或有忌而不飲，每食已輒以濃茶漱口，煩膩既去，而脾胃自清。凡肉之在齒間者，得茶滌之，乃盡消縮，不覺脫去，不煩刺挑也。而齒性便苦，緣此漸堅密，蠹毒自去矣。然率用中下茶。出蘇文。

人品。茶之爲飲，最宜精行修德之人，兼以白石清泉，烹煮如法，不時廢，而或興能熟習而深味，神融心醉，覺與醍醐甘露抗衡，斯善賞鑒者矣。使佳茗而飲非其人，猶汲泉以灌蒿萊，罪莫大焉。有其人而未識其趣，一吸而盡，不暇辨味，俗莫甚焉。司馬溫公與蘇子瞻嗜茶墨。公云：茶與墨正相反，茶欲白，墨欲黑，茶欲重，墨欲輕，茶欲新，墨欲陳。蘇曰：奇茶妙墨俱香。公以爲然。

謝肇淛《五雜組》卷一一《物部三》 閩方山太姥、支提俱産佳茗，而製造不如法，故名不出里閈。余嘗過松蘿，遇一製茶僧，詢其法曰：茶之香，原不甚相遠，惟焙者火候極難調耳。茶葉尖者太嫩而蒂多老，至火候勻時，尖者已焦而蒂尚未熟，二者雜之，茶安得佳。松蘿茶製者每葉皆剪去其尖蒂，但留中段，故茶皆一色，而功力煩矣，宜其價之高也。閩人急於售利，每觔不過百錢，安得費工如許，即價稍高，亦無市者矣，故近來建茶所以不振也。

藥中有孩兒茶，醫者盡用之，而不知其所自出。歷考《本草》諸書，亦無載之者。一云出南番中，係細茶末入竹筒中，緊塞兩頭，投污泥溝中，日久取出，搗汁熬製而成。一云即是井底泥煉之以欺人耳，番人呼爲烏爹泥，又呼爲烏叅泥，俗因治小兒諸瘡，故名孩兒茶也。

謝肇淛《滇略》卷三《産略》 滇苦無茗，非其地不産也，土人不得採取製造之方，即成而不知烹瀹之節，猶無茗也。昆明之泰華，其雷聲初動者，色香不下松蘿，但採不勻細耳。點蒼感通寺之産過之，值亦不廉。士庶所用皆普茶也，蒸而成團，瀹作草氣，差勝飲水耳。

姚旅《露書》卷九《風篇中》 長沙喜飲熏茶，茶葉先以草熏之而後烹，云病者飲此尤效。

高元濬《茶乘》卷一《采法》 歲多暖則先驚蟄十日即芽，歲多寒則後驚蟄始發，故《茶經》云採茶在二月、三月、四月之間。今閩人以清明前後，吴越乃以穀雨前後，時以地異也。凡茶不必太細，細則芽初萌而味欠足。不必太青，青則葉已老而味欠嫩。須擇其中枝穎拔，葉微梗色微緑而團且厚，曰中芽，乃一芽帶一葉者，號一鎗一旗。次曰紫芽，乃一芽帶兩葉者，號一鎗二旗。其帶三葉四葉者，不堪矣。

凡採茶以晨興，不以日出，日出露晞爲陽所薄，則使茶之膏腴泣耗於内，茶至受水而不鮮明，故以早爲最。若閩廣嶺南多瘴癘之氣，必待日出山霽霧散，嵐氣收淨，采之可也。

凌露無雲，採候之上。霽日融和，採候之次。積雨重陰，不知其可。邢士襄《茶説》

斷茶以甲不以指，以甲則速斷不柔，以指則多濕易損。朱子安《東溪試茶録》

往時無秋日摘者，近乃有之。七八月重摘一番，謂之早春，其品甚佳，不嫌少薄。許次紓《茶疏》

高元濬《茶乘》卷一《製法》 茶新采時，膏液具足，初用武火急炒，以發其香。候鎗微炙，手置茶鎗中，札札有聲，急手炒勻。炒時須一人從旁扇之，以祛熱氣。凡炒只可一握，多取入鎗，則手力不勻。又以半熱爲度，微候香發即出之，箕上薄攤，用扇搧冷，以手揉捋，入文火鎗焙乾。扇冷收藏，色如翡翠。鎗最宜炊飯，無取他用者。薪僅可樹枝，不用幹葉。

火烈香清，鎗寒神倦。火猛生焦，柴疎失翠。久延則過熟犯黄，速起却還生。著黑帶白點者無妨，絶焦點者最勝。張源《茶録》

欲全香味與色，炒在扇之與炒，此不易之準繩。惟羅岭宜焙，雖古有此法，未可槩施他茗。田子萚以茶生曬，不炒不揉者爲佳，亦未之試耳。

高元濬《茶乘》卷一《藏法》 藏茶宜箬葉而畏香藥，喜温燥而忌冷濕。收藏時，先用青箬以竹絲編之，置罌四週。焙茶侯冷，貯器中，以生炭火煅過，烈日中暴之令滅，亂插茶中，封固罌口，覆以新磚，置高爽近人處。霉天雨候切忌發覆，須於晴明，取少許别貯小瓶，空缺處即以箬填滿，封置如故，方爲可久。或夏至後一焙，或秋分後一焙。熊明遇《岭茶記》

又法：以新瓶盛茶，不拘大小，燒稻草灰入于大桶，將茶瓶座桶中，以灰四面築實。用時撥灰取瓶，餘瓶再無蒸壞，次年換灰。

藏茶莫美於沙瓶，若用饒器，恐易生潤。

凡貯茶之器，始終貯茶，不得移爲他用。羅廩《茶解》

茶性淫易於染着，無論腥穢及有氣息之物不宜近，即名香亦不宜近。《茶解》

高元濬《茶乘》卷一《煮法》 茶有三美，色欲其白，種愈佳則愈皙。香欲其烈，製愈工則愈致。味欲其雋，水愈高則愈發。而摠其成于煮。煮須活火，最忌

煙薰，非炭不可。凡經燔炙，爲膻腻所及，及膏木敗器，俱不用之。火績已成，水性乃定，始則魚目散布，微微有聲，爲一沸。中則四邊泉湧，纍纍連珠，爲二沸。終則騰波鼓浪，水氣全消，爲三沸。然後引瓶啓蓋，離火投茶，如水石相搏，喧豗震掉者，以所出水止之，而育其華也。少，則如空潭度溜，竹篠鳴風者，葉以舒而湯猶旋也。又頃如澄潭之下，水波不驚，行藻交橫，色香味俱足，而茶成矣。若薪火方交，水釜纔熾，急取旋傾，水氣未盡，謂之嫩湯，品中謂之娶湯。若人過百息，水踰十沸，或以話阻事廢，始取用之，湯已失性，謂之老湯，品中謂之百壽湯。老與嫩皆非也。

茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面聚。《蔡録》醽不宜蚤，蚤則茶神未發。飲不宜遲，遲則妙馥先消。張録

投茶有序，無失其宜。先茶後湯，曰下投。湯半下茶，伏以湯滿，曰中投。先湯後茶，曰上投。春秋中投，夏上投，冬下投。《茶疏》

凡酌茶置諸盌，令沫餑均。沫餑，湯之華也，華之薄者曰沫，厚者曰餑，輕細者曰花。《茶經》

凡烹茶，先以熱湯洗茶葉，去其塵垢冷氣，烹之則美。《茶譜》

高元濬《茶乘》卷二《志林》　黄實爲發運使，大暑泊清淮樓，見米元章衣犢鼻，自滌研于淮口，索篋中無所有，獨得小龍團二餅，亟遣人送入。

蘇長公愛玉女河水烹茶，破竹爲券，使寺僧藏其一，以爲往來之信，謂之調水符。

王休居太白山下，每至冬時，取溪水，敲其晶瑩者，煮建茗待客。

徐燉《徐氏筆精》卷八《煮茶》　友人羅高君曰：山堂夜坐，汲泉煮茗。至水火相戰，儼聽松濤。傾瀉入杯，雲光瀲灩。此時幽趣，未易與俗人言。

沈長卿《沈氏日旦》卷八《崇禎二年冬》　趙州所謂且吃茶，未必即是宗語，明茶之一道，亦自不易也。予無王濛之阨，而道聽塗説，猶能言之。斟酌所聞，附諸簡册，亦山居人所實受用處也。

初採

採茶須及時候，太早則味薄，太遲則味郁。以穀雨前五日爲率，後五日次之。其色青翠者勝，其濤藍白者佳，黄黑紅昏皆惡道也。玉茗冰濤不第消煩渴，令人神爽慧開。

收藏

以精新錫鎔鑄成壜，約藏拾觔，輕輕築實，以箬襯緊復，將箬及紙數重塞壜口，仍用錫蓋封緘。切勿臨風近火，將小罐陸續零取應用，庶不洩氣。

火候

煮茶火候爲先，爐火通紅，茶瓢始上，如黑炭未燃，即以瓢閣上，則炭氣透入于湯，其味甚惡。扇起要輕疾，待有聲，稍稍重疾，斯文武候也。文過則水性柔，而香不觸發，武過則火性烈，而味不恬愉，皆非茶家三昧。如蝦眼、蟹眼、魚眼、連珠，俱屬萌湯，直至湧沸如騰波鼓浪，水氣全消，方爲純熟，俟沸稍定，投入更妙。

投法

投茶按四季天時寒燠，先茶後湯，曰下投。湯半下茶，復以湯注滿，曰中投。先湯後茶，曰上投。春秋中投，夏上投，冬下投。

飲法

飲茶以客少爲貴，客衆則喧，喧則雅趣索矣。雖然竹林之侣，瀛洲之朋，多多益善。

品泉

茶爲水骨，水爲茶神，大率茶酒二事全得力于水也。山頂泉清而輕，山下泉清而重，石中泉清而甘，砂中泉清而冽，土中泉淡而白。江水次之，井水最下矣。梅雨味亦甘和，雪水雖清然性陰寒，脾胃不宜多沁。

器具

桑苧翁銀瓢煮茶謂過于侈，易之以磁，旋即敗壞。愚意朱門華屋宜銀，山居草堂宜錫，但忌銅鐵耳。

盞甌

白者爲上，飲前飲後俱用細麻布拭之，其他俱不相宜。如磁甌曾經貯飯者，暫用貯茶，不惟味減，而羶穢之氣噴鼻，細意人自能體認。

貯水

水甕須置陰庭中，覆以紗帛，使承星露之氣，則與源頭活水不異。假令壓以木石，封以紙箬，曝于日下，則機滯而氣閉，水則腐矣。啜茗之趣在茶鮮水靈，茶失其鮮，水失其靈，則趣不超矣。

雜則失真

茶自有真香真色真味，倘以甜鹹等物併鮮菓入之，便失其真，蓋茶酒中斷不容雜一他物。唐宋人加以龍團鳳餅名目，殊可笑也。

變則勿用

最初青翠，收藏不如法，一變而綠，再變而黃，三變而黑，四變而白，食之寒胃，甚至成積。

三要

造時要精，藏時要燥，泡時要潔。精燥潔，茶之妙竅盡矣。書齋清供，此爲第一。

張萱《疑耀》卷三《茶用鹽薑》 烹茶今未聞有用鹽薑者，薛能《烏嘴茶詩》：鹽損添常戒，薑宜煮更黃。東坡《和寄茶詩》：老妻稚子不知愛，一半已入薑鹽煎。陳無己《乞茶詩》：愧無一縷破雙團，慣下鹽薑枉肺肝。是唐宋以前，茶皆用薑鹽也。有友人嘗爲余言，楚之長沙諸郡，今茶猶用鹽薑，乃爲敬客，豈亦古之遺俗耶。

劉侗《名物通》卷四《飲食部・茶》 茶事十詠唐皮日休作，陸龜蒙和。

茶塢。間尋堯氏山，遂入深深塢。種荈已成園，栽葭寧記畝。石窪泉似掬，岩罅雲如縷。好是夏初時，白花滿烟雨。

茗地曲隈回，野竹多繚繞。向陽就中密，背澗差還少。逢盤雲髻慢，亂簇香篝小。何處好幽期，滿岩春露曉。

茶人。生于顧渚山，老在漫石塢。語氣爲茶荈，衣香是烟霧。庭從櫇子遮，果任儒師虜。日晚相笑歸，腰間佩輕簍。

天賦識靈草，自然鍾野姿。閒來北山下，似與東風期。雨後探芳去，雲間幽路危。惟應報春鳥，得共斯人知。

茶笋。褎然三五寸，生必依岩洞。寒恐結紅鉛，煖疑銷紫汞。圓如玉軸光，脆似瓊英凍。每爲遇之疎，南山掛幽夢。

所孕和氣深，時抽玉苕短。輕烟漸結花，嫩蕋初成管。尋來青藹曙，欲去紅雲暖。秀色自難逢，傾筐不曾滿。

茶籯。筤篣曉攜去，驀過山桑塢。開時送紫茗，負處沾清露。歇把傍雲泉，歸持掛烟樹。滿地是生涯，黃金何足數。

金刀劈翠筠，織似波文斜。製作自野老，攜持傍山娃。昨日鬬烟粒，今朝貯綠華。争看調笑曲，日暮方還家。

茶舍。陽崖枕白屋，幾口嬉嬉活。棚上汲紅泉，焙煎蒸紫蕨。乃翁研茗後，中婦拍茶歇。相向掩柴扉，清香滿山月。

旋取山上材，架爲山下屋。門因水勢斜，壁任岩隈曲。朝隨鳥俱散，暮與雲同宿。不憚採掇勞，止憂官未足。

茶竈。南山茶事動，竈起岩根傍。水煮石髮氣，薪燃杉脂香。青瓊蒸後凝，綠髓炊來光。如何重辛苦，一一輸膏粱。

無突抱輕嵐，有烟應初旭。盈鍋玉泉沸，滿甑雲芽熟。奇香籠春桂，嫩色凌秋菊。煬者若吾徒，年年看不足。

茶焙。鑿彼碧岩下，却應深二尺。泥易帶雲根，燒難碍石脉。初能燥金餅，漸見乾瓊液。九里共杉林，相望在山側。

左右擣凝膏，朝昏布烟縷。方圓隨樣拍，次第依層取。山謡縱高下，火候還文武。見説前焙人，時時炙花脯。

茶鼎。龍舒有良匠，鑄此佳樣成。立作箘蠢勢，煎爲潺湲聲。華堂暮雲陰，松窻殘雪明。此時勺複茗，野語知逾清。

新泉氣味良，古鐵形狀醜。乃堪風雪夜，更值烟霞友。曾過頳石下，又住清溪口。且共薦皐盧，何勞傾斗酒。

茶甌。邢客與越人，皆能造磁器。圓如月魂墮，輕似雲魄起。棗花勢旋眼，蘋沫香沾齒。松下時一看，支公亦如此。

昔人謝堰埅，徒爲妍詞餙。豈知珪璧姿，又有烟嵐色。光參筠席上，韻雅金罍側。直使于闐君，從來未嘗識。

煮茶。香泉一合乳，煎作連珠沸。時看蟹目測，乍見魚鱗起。聲疑帶松雨，餑恐生烟翠。倘把瀝中山，必無千日醉。

閒來松間坐，看煮松上雪。時于浪花裏，併下藍英末。傾餘精爽健，忽似氛埃滅。不合別觀書，但宜窺玉札。

月夜啜茶聯句。泛花邀坐客，代飲引清言。陸醒酒宜華席，留僧想獨園。薦不須攀月桂，何暇樹庭萱。蕚御史秋風勁，尚書北斗尊。崔流華淨肌骨，疏瀹滌心源。真卿不似春醪醉，何辭綠菽繁。畫素瓷傳静夜，芳氣滿閑軒。士修

惠茶。唐劉兼：龜背起紋輕炙處，雲頭翻液乍烹時。

王兆雲《白醉璅言》卷下 煎茶七類

一，人品。

煎茶非漫浪，要須其人與茶品相得，故其法每傳於高流隱逸，有雲霞泉石磊磈胸次間者。

二，品泉。

泉品以山水爲上，次江水，井水次之。井取汲多者，汲多則水活然，須旋汲旋烹，汲久宿貯者，味減鮮冽。

三，烹點。

煎用活火，候湯眼鱗鱗起，沫餑鼓泛，投茗器中，初入湯少許，俟湯茗相投即滿注，雲脚漸開，乳花浮面則味全。蓋古茶用團餅碾屑味易出，葉茶驟則乏味，過熟則味昏底滯。

四，嘗茶。

茶入口，先灌漱，須徐啜，俟甘津潮舌，則得真味，雜他果則香味俱奪。

五，茶候。

涼臺静室，明窻曲几，僧寮道院，松風竹月，晏坐行吟，清譚把卷。

六，茶侶。

翰卿墨客，緇流羽士，逸老散人，或軒冕之徒，超軼世味。

七，茶動。

除煩雪滯，滌醒破睡，譚渴書倦，是時茗椀策動，不減凌烟。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《養生部・茶制》 飲茶

清者爲上，内果菜爲次。物之甘者，忌置於内。若荔枝、龍眼、棗柿之類，大不宜投之也。其他巴茶、枸杞茶等，又非此茶之制而論。《茶録》云：建安民間試茶，皆不入香，恐奪其真。若烹點之際，又雜珍果香草，其奪益甚。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部・雜造制》 造茶。三制。《學林新編》云：茶之佳者，造在社前，其次火前，謂寒食前，其下則雨前，謂穀雨前。此建安之造茶。然氣有先後，地有寒熱，茶有早晚，惟取萌蘖爲上，不得泥此以論茶也。

一，摘茶萌心爲上，作沸湯微燖之，眼乾，綿紙藉煉火上焙燥。一，摘葉於鍋中焙柔，以手煩揉之焙燥。一，以葉蒸過晒乾，再以火焙燥。俱以竹箬厚藉筐筥收。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部・食藥制》 香茶餅

孩兒茶四錢，芽茶四錢，六安州産者。白檀香一錢二分。白豆蔻仁一錢五分。縮砂仁五分。沈香二分半。片腦四分。麝香二分。俱爲細坋，煎甘草膏同白糯米細粉爲糊，溲勻銀範爲小餅，或小條晒乾，常嚼化，清心化氣。

包衡《清賞録》卷四 黄寔自言，元豐甲子爲淮東提舉，常于除夜，泊汴口。見蘇子瞻植杖立對岸，若有所俟。歸舟中，以揚州厨釀二尊，雍酥一奩遺之。後十五年爲發運使，大暑泊清淮樓。見米元章衣犢鼻自滌研于淮口，索篋中一無所有，獨得小龍團二餅，亟遣人送之，趁其滌硯未畢。我生平有此二事，頗自慰云。

馮可賓《芥茶牋》 一序芥名

環宜興境産茶者，曰羅嶰，曰白巖，曰烏瞻，曰青東，曰顧渚，曰篠浦，不可指數，獨羅嶰最勝。環嶰境十里而遥，爲嶰者亦不可指數。嶰而曰芥，兩山之介也。羅氏居之在小秦王廟後，所以稱廟後羅芥也。洞山之芥，南面陽光，朝旭夕暉，雲滃霧涬，所以味迥别也。

一論採茶

雨前則精神未足，夏後則梗葉太粗。然茶以細嫩爲妙，須當交夏時，看風日晴和，月露初收，親自監採入籃。如烈日之下，又防籃内鬱蒸，須傘蓋，至舍速傾淨籃薄攤，細揀枯枝、病葉、蛸絲、青牛之類，一一剔去，方爲精潔也。

一論蒸茶

蒸茶須看葉之老嫩，定蒸之遲速，以皮梗碎而色帶赤爲度，若太熟則失鮮。其鍋内湯，須頻換新水，蓋熟湯能奪茶味也。

一論焙茶

茶焙每年一修，修時襍以溼土，便有土氣，先將乾柴隔宿薰燒，令焙内外乾透。先用粗茶入焙，次日然後以上品焙之。焙上之簾，又不可用新竹，恐惹竹氣，又須勻攤，不可厚薄。如焙中用炭，有煙者急剔去，又宜輕摇大扇，使火氣旋轉，竹簾上下更換。若火太烈，恐枯焦氣，太緩色澤不佳，不易簾，又恐乾溼不勻。須要看到茶葉梗骨處，俱已乾透，方可并作一簾或兩簾，寘在焙中最高處，過一夜。仍將焙中炭火，留數莖於灰燼中微烘之，至明早可收藏矣。

一論藏茶

新浄磁罈，周迴用乾箬葉密砌，將茶漸漸裝進摇實，不可用手指。上覆乾箬數層，又以火炙乾炭鋪罈口紮固。又以火煉候冷，新方甎壓罈口上，如潮溼宜藏高樓，炎熱則置涼處，陰雨不宜開罈。近有以夾口錫器貯茶者更燥更密，蓋磁罈猶有微罅透風，不如錫者堅固也。

一辨真贋

茶雖均出於芥，有如蘭花香而味甘，過霉歷秋，開罈烹之，其香愈烈，味若新沃，以湯色尚白者，真洞山也。若他嶰初時亦有香味，至秋香氣索然，便覺與真

品相去天壤。又一種有香而味澀者，又一種色淡黄而微香者，又一種色青而毫無香味者，又一種極細嫩而香濁味苦者，皆非道地。品茶者辨色問香，更時察味，百不失一。

一論烹茶

先以上品泉水滌烹器，務鮮務潔。次以熱水滌茶葉，水不可太滾，滾則一滌無餘味矣，以竹筯夾茶於滌器中，反復滌蕩，去塵土、黄葉、老梗淨，以手搦乾，置滌器内蓋定。少刻開視，色青香烈，急取沸水潑之。夏則先貯水而後入茶，冬則先貯茶而後入水。

一品泉水

錫山惠泉，武林虎跑泉上矣。顧渚金沙泉，德清半月泉，長興光竹潭，皆可。

一論茶具

茶壺窑器爲上，錫次之。茶杯汝、官、哥、定如未可多得，則適意者爲佳耳。或問茶壺畢竟宜大宜小

茶壺以小爲貴，每一客壺一把，任其自斟自飲，方爲得趣。何也，壺小則香不渙散，味不耽閣。況茶中香味不先不後，只有一時，太早則未足，太遲則已過，的見得恰好，一瀉而盡，化而裁之，存乎其人，施於他茶，亦無不可。

茶宜

無事，佳客，幽坐，吟詠，揮翰，倘佯，睡起，宿醒，清供，精舍，會心，賞鑒，文僮。

禁忌

不如法，惡具，主客不韻，冠裳苛禮，葷肴襍陳，忙冗，壁間案頭多惡趣。

文震亨《長物志》卷一二《芥》 浙之長興者佳，價亦甚高，今所最重，荆溪稍下。採茶不必太細，細則芽初萌，而味欠足。不必太青，青則茶已老，而味欠嫩。惟成梗蒂、葉緑色而團厚者爲上。不宜以日曬，炭火焙過，扇冷，以箬葉襯罌貯高處，蓋茶最喜温燥，而忌冷溼也。

方以智《通雅》卷四八《金石》 烏丁泥，孫兒茶也。一作烏豐，一作烏爹，出瓜哇、暹羅諸國，今雲南老撾暮雲塲造之。以茶入竹筒埋汙泥中，日久取出。洪州載榜葛剌貢烏爹泥。

余懷《茶史補》 唐貞元中，常袞爲建州刺史，始焙茶而研之，謂研膏茶。其後稍爲餅樣其中，故謂之一串。陸宣公受張鎰餽茶一串是也。玉壘關外寶唐山，有茶樹産於懸崖，笋長三尺五寸，方有一葉兩葉。

《荆州土地記》：武陵七縣道，出茶最好。

宋宣和間，始取茶之精者，爲鞚茶。

焦坑産庾嶺下，味苦硬，久方回甘。東坡南還，至章貢顯聖寺，詩云：浮石已甘霜後水，焦坑新試雨前茶。

宋僧梵英曰：茶新舊交則香復。

唐制，吏察主院中，茶必擇蜀茶之佳者，貯於陶器，以防暑濕，御史躬親緘啓，謂之茶餅廳。

明昇在重慶府，取涪江青蠅石爲茶磨，令宫人以武隆雪錦茶碾之，焙以大足縣香霏亭海棠花，香味倍常。

東坡云：時雨降，多置器廣庭中，所得甘滑，不可名，以潑茶美而有益。

玉女泉在丹陽，有人污之則水黑，潔清則水又變白，蓋靈泉也。

廬山三叠泉，從來未以瀹茗。紹興丁巳年，湯制幹仲能主白鹿教席，始品題以爲不讓谷簾，以泉水寄張宗瑞，侑之以詩，有云：幾人競賞飛流勝，今日方知至味全。

吴景旭《歷代詩話》卷五三庚集下之中《鹽薑》 《桐江詩話》曰：唐人煎茶用薑，故薛能詩鹽損添常戒，薑宜著更誇。據此，則又有用鹽者矣。近世有用此二物者，輒大笑之。然茶之中等者，用薑煎信佳，鹽則不可。

吴旦生曰：《鄭侯家傳》載皇孫奉節王即德宗煎茶加酥椒之類，泌戲云「旋沫翻成碧玉池，添酥散出琉璃眼」。則唐人茶用鹽薑，又用酥椒矣。《續博物志》云：茶出銀生諸山，採無時，雜椒薑烹而飲之。又觀陳后山詩：愧無一縷破雙團，慣下薑鹽枉肺肝。東坡詩：老妻稚子不知愛，一手已入薑鹽煎。子由詩：北方俚人茗飲無不有，鹽酪椒薑誇滿口。則宋時茶猶然也。山谷謂寒中瘠氣莫甚於茶，或濟以鹽，勾賊破家。蓋茶性冷，鹽導入下經，非養生所宜。

更不可解者，李義山《雜纂》以對花啜茶爲殺風景。《雲溪友議》云：夔州游符邀客看花而不飲酒，至今荆襄花下斟茶者，吟詩戲曰：白帝城頭二月時，忍教清醒看花枝。想唐時有此俗諺，故云爾。然玄宗與江采蘋鬬茶，此開元中事。陸羽是大曆元和人，創煎茶法，撰《茶經》三卷，至今鬻茶之家，陶爲其像，置於煬器之間，云宜茶足利。于是茗粥漸著。皎然《茶訣》，陸魯望《茶品》，温庭筠《採茶録》，張又新《煎茶水記》，蘇廙《十六湯品》，蓋鼓舁之事，彰著若此。而云殺風

景，何其背馳耶。宋晏元獻以惠山泉煮日注，從容置酒，賦詩云：嵇山新茗緑如煙，静挈都籃煮惠泉。未向人間殺風景，更持醪醑醉花前。王荆公《寄茶詩》：金谷看花莫謾煎。猶戲指前事也。

吴任臣《十國春秋》卷一《吴一・太祖世家》　乾寧元年十二月，是冬，行密遣押牙唐令回持茶萬餘斤如汴宋貿易。全忠執令回，盡奪其茶，我始與汴有隙。

吴任臣《十國春秋》卷三《吴三・睿帝本紀》　順義六年夏四月丙午，是月，王遣使獻新茶于唐。

吴任臣《十國春秋》卷一六《南唐二・元宗本紀》　保大四年二月壬戌朔日，有食之。命建州製的乳茶，號曰京挺，臈茶之貢毛先舒《南唐拾遺記》云：南唐時，建陽進茶油花子，大小形製各别。宫嬪縷金于面，皆淡粧，以此花餅施額上，時號北苑粉。〇《談苑》云：江左李氏，别令取茶之乳作片，或號京挺，的乳及骨子等名。始罷，貢陽羨茶。

吴任臣《十國春秋》卷六七《楚一・武穆王世家》　開平二年六月，判官高郁請聽民售茶北客，收其征以贍軍。從之。秋七月，王奏梁於汴、荆、襄、唐、郢、復諸州，置回圖務，運茶河之南北，以易繒纊戰馬，仍歲貢茶二十五萬斤。梁主詔曰可。由是屬内民皆得摘山收茗筭，募户置邸閣以居茗，號曰八牀主人。歲筭數十萬，國用遂足。

吴任臣《十國春秋》卷六八《楚二・文昭王世家》　［天福六年］冬十月，遣使貢諸色香藥、蠟面、含膏茶于晉。

吴任臣《十國春秋》卷九一《閩二・康宗本紀》　［通文二年冬十月］是時，國人貢建州茶膏，製以異味，膠以金縷，名曰耐重兒，凡八枚。

王士禛《香祖筆記》卷一二　《物類相感志》云：芽茶得鹽不苦而甜。乃知古人煎茶必加薑鹽以此。然茶取其清苦，若取其甘，何如啜蔗漿棗湯之爲愈也。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《點茶》　吾鄉客至必點茶以待。所謂點茶者，如核桃、杏仁、棗栗之類皆是也。宋時不用諸物，凡烹茶即謂之點茶。宋《廣川畫譜》有陸羽《點茶圖》跋。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七九《草木門四・茶》　茶榨。《北苑别録》：茶既熟，謂茶黄，須淋洗數過，方入小榨以去其水，又入大榨出其膏。先是包以布帛，束以竹皮，然後入大榨壓之，至中夜取出，揉勻，復如前入榨，謂之酻榨。徹曉奮擊，必至於乾淨而後已。蓋建茶之味遠而力厚，非江茶之比。江茶畏沈其膏，建茶惟恐其膏之不盡，膏不盡則色味重濁矣。

茶碾。《茶録》：茶碾以銀或鐵爲之，黄金性柔，銅及硇石皆能生鉎，不入用。

茶磨。《侯鯖録》：山谷《茶磨銘》云：楚雲散盡，燕山雪飛。江湖歸夢，從此祛機。《明一統志》：茶磨，以石門山石爲之。出上猶縣，蒼磬縝密，脉理如線，極鮮明，土人以白脉者爲銀線，黄脉者爲金線。《雲蕉館紀談》：昇在重慶取涪江青蠟石爲茶磨，宫人以武隆雪錦茶碾之，焙以大足縣香霏亭海棠花，味倍於常。海棠無香，獨此地有香，焙茶尤妙。【略】

茶筅。《大觀茶論》：茶筅以觔竹老者爲之，身欲厚重，筅欲疎勁，本欲壯而末必眇，當如劍瘠之狀。蓋身厚重則操之有力，而易於運用。筅疎勁如劍瘠，則擊拂雖過，而浮沫不生。謝宗可《茶筅詩》：此君一節瑩無瑕，夜聽松聲嗽玉華。

茶焙。《宋史・地理志》：建安有北苑茶焙龍焙。《茶録》：茶焙編竹爲之，裹以箬葉，蓋其上，以收火也。隔其中，以有容也。納火其下，去茶尺許，常温温然，所以養茶色香味也。皮日休有《茶焙詩》。

茶籯。皮日休有《茶籯詩》。

茶筐。祝允明《暮春山行詩》：麥響家家碓，茶提處處筐。

茶羅。《茶録》：茶羅以絶細爲佳，羅底用蜀東川鵝溪畫絹之密者，投湯中揉洗以羃之。

茶囊。《夢溪筆談》：王城東素所厚唯楊大年，公有一茶囊，唯大年至，則取茶囊具茶，他客莫與也。

茶角。林逋《夏日寺居》詩：社信題茶角，樓衣笊酒痕。

茶串。《翰林志》：凡正冬至不受朝，俱入進名奉賀，大忌進名奉慰，其日尚食供素饌，賜茶十串。

茶爐。薛士隆《鴈蕩山賦》：對基枰，舉覆盂，振藥杵，火茶爐。劉禹錫《浙西李相公述夢浙東元相公酬和》詩：茶爐依緑筍，基局就紅桃。倪瓚《送徐子素》詩：垂簾幽閣團雲影，貯火茶爐作雨聲。

茶鈐。《茶録》：茶鈐屈金鐵爲，用以炙茶。

茶鐺。李洞《贈曹郎中崇賢所居》詩：藥杵聲中搗殘夢，茶鐺影裏煮孤燈。馬戴《題盧山寺》詩：别有一條投澗水，竹筒斜引入茶鐺。吴融《和睦州盧中丞題茅堂十韻》詩：見蘭舸下。陳造《春寒》詩：沉炷茶鐺且翠微，歸軒何惜小透迤。陸游《雨中》詩：茅屋松明照茶鐺雪水煎。黄庚《贈通元觀唐道士竹鄉》詩：雲屋苔封燒藥竈，風林花落煮茶鐺。吴萊《五洩山紀遊》詩：桑苧茶鐺遺凍雪，偃佺藥杵落晴雲。

茶鼎。杜荀鶴《春日山中對雪有作》詩：牢繫鹿兒防獵客，滿添茶鼎候吟僧。王禹偁《題張氏溪居》詩：閑把道書尋晚徑，静攜茶鼎洗春潮。范成大《午窗遣興，家人謀過石湖》詩：薰爐花氣朝醒解，茶鼎松風午夢迴。陸游《方池》詩：日取供茶鼎，時來擲釣竿。又詩：茶鼎聲號蚓，香盤火度螢。徐炬《病中作》：妻欲藏茶鼎，僧能施藥資。宋景蕭《春雪》詩：唬

唳春蟲鬧撲窗，地爐茶鼎蚓聲長。史肅《放言》詩：清風明月無人管，茶鼎薰爐與客同。黃鎮成《用鷲峰師韻送澗泉上人游方》詩：茶鼎夜烹千古雪，花幡晨動九風天。葉顒《仲春雨窗書懷》詩：見松濤下。余闕《送張有恒赴安慶郡經歷》詩：肅客移茶鼎，行田載酒缸。

茶瓢。《五燈會元》：佛照杲禪師於僧堂點茶，觸茶瓢墜地，見瓢跳，乃得應機三昧。《巖棲幽事》：山谷云，相茶瓢與相邛竹同法，不欲肥而欲瘦，但須飽風霜耳。蘇轍詩：記取老人臨別語，茶瓢霜後早相存。

茶瓶。《頌古聯珠通集》：一口吸盡江南水，罷老不曾明自己。爛醉如泥謄似天，鞏縣茶瓶三隻觜。

茶甌。《因話録》：察院諸廳名，禮察謂之松廳，廳南有古松也。刑察謂之颺廳，寢者多颺。兵察謂之茶甌廳，以其主院中茶，茶必以陶器置之，躬自緘啓故也。

茶樽。皎然《湖南草堂讀書招李少府》詩：藥院常爲客，茶樽獨對余。

茶杯。陸游詩：藤杖有時緣石磴，風爐隨處置茶杯。翁卷《暮春病歸詩》：昨日林僧至，茶杯始一拈。

茶盞。《茶録》：茶盞，茶色白宜黑盞，建安所造者紺黑，紋如兔毫，其杯微厚，熁之久熱難冷，最爲要用，出他處者，或薄或色紫，皆不及也。其青白盞，闕試自不同。

茶盂。《行營雜録》：劉貢父爲中書舍人，一日朝會，幕次與三衛相鄰。時諸帥兩人出軍伍，有一水晶茶盂，傳玩良久。一帥曰：不知何物所成，瑩潔如此。貢父隔幕謂之云：諸公豈不識，此乃多年老冰耳。

茶匙。《茶録》：茶匙要重，擊拂有力，黃金爲上，人間以銀鐵爲之，竹者輕，建茶不取。

茶戕。《雞林類事》：茶匙曰茶戕。

茶成。李郢《茶山貢焙歌》：茶成拜表貢天子，萬人爭嗾春山催。

茶蒸。《品茶要録》：茶蒸不可以逾久，久而過熟，又久則湯乾，而焦釜之氣出，茶工有乏新湯以益之，是致蒸損茶黃。試時色多昏黯，氣焦味惡者，焦釜之病。

茶煮。徐照《題翁卷山居》詩：蟲行黏壁字，茶煮落巢薪。顧瑛《和馬孟昭韻詩》：燈挑檐雨落，茶煮石泉鳴。

茶煎。張籍《夏日閑居》詩：藥看辰日合，茶過卯時煎。

茶試。賈島《原東居》詩：墨研秋日雨，茶試老僧鐺。裴説《喜友人再面》詩靜坐將茶試，閒書把葉翻。

茶翻。韓駒《送雲門妙喜遊雪竇》詩：夜穩從栗爆，午盌看茶翻。

茶沸。黃庭堅《和王世弼》詩：齋餘佛飯香，茶沸甘露滿。姚貞《過別業》詩：墨香臨帖後，茶沸龍琴餘。

茶聲。馬臻《竹窗》詩：侍立小童閒不動，蕭蕭石鼎煮茶聲。

茶獻。王阮《聖德惠民》詩：茶獻迎門禮，香浮夾道烟。

茶新。白居易《遊寶彌寺》詩：酒嫩傾金液，茶新碾玉塵。鄭谷《送祠部曹郎中免官南歸》詩：篋重藏吴畫，茶新換越甌。

茶嫩。陸游《小憩》詩：香濃煙穗直，茶嫩乳花圓。

茶熟。白居易《閑臥寄劉同州》詩：鼻香茶熟後，腰暖日陽中。黃鎮成《春雨南田書事》詩：飯香分野碓，茶熟候山泉。

茶老。范成大《巫山縣》詩：梅肥朝雨細，茶老暮煙寒。

茶枯。葉適《宿覺菴》詩：麥熟僧常餓，茶枯客謾吞。

茶冷。裴迪《西塔寺陸羽茶泉》詩：草堂荒産蛤，茶井冷生魚。

茶盡。徐照《哭居塵禪師》詩：茶從秋後盡，門絶月中敲。

茶渾。元好問《別冠氏諸人》詩：東舍茶渾酒味新，西城紅艷杏園春。又《乞酒示皇甫季貞》詩：枕上一杯風味好，糟牀何處得茶渾。

茶苦。晁冲之《陸元鈞寄日注茶》詩：陋哉徐鉉説茶苦，欲與淇園竹同種。

茶浮。《茶録》：羅細則茶浮，粗則沫浮。又：凡欲點茶，先須熁盞令熱，冷則茶不浮。

茶沉。《茶録》：候湯最難，未熟則沫浮，過熟則茶沉，前世謂之蟹眼者，故熟湯也，沉瓶中煮之不可辯，故曰候湯最難。

茶美。徐照《筠州送趙院判歸九江》詩：詩低勞盡寫，茶美許重分。

茶好。貫休《山寺喜道者至詩》：鳥幽聲忽斷，茶好味重回。

李心衡《金川瑣記》卷四《熬茶》 熬茶，用大葉茶同牛乳煮至百沸，用長勺攪揚，沃之以鹽，名曰酥油茶。不能常用，日惟飲水耳。夷俗，熬茶必佐之鹽，茶以外俱淡食。

陸廷燦《續茶經》卷上之二《茶之具》 臞仙云：古之所有茶竈，但聞其名，未嘗見其物，想必無如此清氣也。予乃陶土粉以爲瓦器，不用泥土爲之，大能耐火，雖猛焰不裂。徑不過尺五，高不過二尺餘，上下皆鏤銘頌箴戒之。又置湯壺於上，其座皆空，下有陽谷之穴，可以藏瓢甌之具，清氣倍常。

陸廷燦《續茶經》卷上之二《茶之具》 《重慶府志》：涪江青蠟石，爲茶磨極佳。

《南安府志》：崇義縣出茶磨。以上猶縣石門山石爲之尤佳，蒼磬縝密，鐫琢堪施。

陸廷燦《續茶經》卷上之三《茶之造》 《唐書》：太和七年正月，吴蜀貢親茶，皆於冬中作法爲之上，務恭儉，不欲逆物性。詔所在貢茶，宜於立春後造。

《北堂書鈔》：《茶譜續補》云，龍安造騎火茶最爲上品，騎火者言不在火前，不在火後作也。清明改火，故曰火。

《大觀茶論》：茶工作於驚蟄，尤以得天時爲急，輕寒英華漸長，條達而不迫，茶工從容致力，故其色味兩全，故焙人得茶天爲度。

擷茶以黎明見日則止，用爪斷芽，不以指揉。凡芽如雀舌、穀粒者爲鬬品，一槍一旗爲揀芽，一槍二旗爲次之，餘斯爲下。茶之始，芽萌則有白合，不去害茶味。既擷則有烏蔕，不去害茶色。

茶之美惡，尤係於蒸芽壓黃之得失。蒸芽欲及熟而香，壓黃欲膏盡亟止。如此，則製造之功十得八九矣。滌芽惟潔，濯器惟淨，蒸壓惟其宜，研膏惟熟，焙火惟良。造茶先度日晷之長短，均工力之衆寡，會采擇之多少，使一日造成，恐茶過宿則害色味。

茶之範度不同，如人之有首面也。其首面之異司，難以槩論。要之色瑩徹而不駁，質縝繹則不浮，舉之凝結，碾之則鏗然，可驗其爲精品也。有得於言意之表者。

白茶自爲一種，與常茶不同，其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，有者不過四五家，生者不過一二株，所造止於二三銙而已。須製造精微，運度得宜，則表裏昭澈，如玉之在璞，他無與倫也。

蔡襄《茶録》：茶味主於甘滑，惟北苑鳳凰山連屬諸焙，所造者味佳，隔溪諸山雖及時加意製作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘，能損茶味，前世之論水品者以此。

《東溪試茶録》：建溪茶比他郡最先，北苑壑源者尤早。歲多暖則先驚蟄十日即芽，歲多寒則後驚蟄五日始發。先芽者氣味俱不佳，惟過驚蟄者爲第一，民間常以驚蟄爲候，諸焙後北苑者半月，去遠則益晚。凡斷芽必以甲不以指，以甲則速斷不柔，以指則多溼易損。擇之必精，濯之必潔，蒸之必香，火之必良，一失其度，俱爲茶病。芽擇肥乳則甘香，而粥面著盞而不散。土瘠而芽短則雲脚渙亂，去盞而易散。葉梗長則受水鮮白，葉梗短則色黃而泛。烏蔕、白合，茶之大病。不去烏蔕則色黃黑而惡，不去白合則味苦澀。蒸芽必熟，去膏必盡。蒸芽未熟，則草木氣存；去膏未盡，則色濁而味重。受烟則香奪，壓黃則味失。此皆茶之病也。

《北苑別録》：御園四十六所，廣袤三十餘里，自官平而上爲内園，官坑而下爲外園。方春靈芽萌坼，先民焙十餘日，如九窠、十二隴、龍游、窠小、苦竹、張坑、西際，又爲禁園之先也。而石門、乳吉、香口三外焙，常後北苑五七日興工，每日採茶蒸榨，以其黃悉送北苑併造。

造茶舊分四局，匠者起好勝之心，彼此相誇，不能無弊，遂并而爲二焉。故茶堂有東局西局之名，茶銙有東作西作之號。凡茶之初出，研盆盪之欲其勻，揉之欲其膩，然後入圈製銙，隨笪過黃有方，故銙有花銙，有大龍，有小龍，品色不同，其名亦異，隨綱繫之於貢茶云。

採茶之法，須是侵晨不可見日。晨則夜露未晞，茶芽肥潤，見日則爲陽氣所薄，使芽之膏腴内耗，至受水而不鮮明。故每日常以五更撾皷集羣夫於鳳凰山，山有伐皷亭，日役采夫二百二十二人。監采官人給一牌入山，至辰刻則復鳴鑼以聚之，恐其踰時貪多務得也。大抵採茶亦須習熟，募夫之際，必擇土著及諳曉之人，非特識茶發早晚所在，而於採摘亦知其指要耳。

茶有小芽，有中芽，有紫芽，有白合，有烏蔕，不可不辨。小芽者，其小如鷹爪，初造龍團勝雪、白茶，以其芽先次蒸熟，置之水盆中，剔取其精英，僅如針小，謂之水芽，是小芽中之最精者也。中芽，古謂之一槍二旗是也。紫芽，葉之紫者也。白合，乃小芽有兩葉抱而生者是也。烏蔕，茶之帶頭是也。凡茶以水芽爲上，小芽次之，中芽又次之。紫芽、白合、烏蔕，在所不取，使其擇焉而精，則茶之色味無不佳。萬一雜之以所不取，則首面不均，色濁而味重也。

驚蟄節，萬物始萌，每歲常以前三日開焙，遇閏則後之，以其氣候少遲故也。蒸芽再四洗滌，取令潔淨，然後入甑，俟湯沸蒸之。然蒸有過熟之患，有不熟之患。過熟則色黃而味淡，不熟則色青而易沉，而有草木之氣，故唯以得中爲當。

茶既蒸熟，謂之茶黃，須淋洗數過，欲其冷也。方入小榨以去其水，又入大榨以出其膏。水芽則以高榨壓之，以其芽嫩故也。先包以布帛，束以竹皮，然後入大榨壓之。至中夜取出，揉勻復如前入榨，謂之翻榨。徹曉奮擊，必至於乾淨而後已。蓋建茶之味遠而力厚，非江茶之比。江茶畏沉其膏，建茶唯恐其膏之不盡，膏不盡，則色味重濁矣。

茶之過黃，初入烈火焙之，次過沸湯爁之，凡如是者三，而後宿一火。至翌日，遂過煙焙之。火不欲烈，烈則面泡而色黑，又不欲烟，烟則香盡而味焦，但取其温温而已。凡火之數多寡，皆視其銙之厚薄。銙之厚者有十火至於十五火，

銙之薄者六火至於八火。火數既足，然後過湯上出色。出色之後，置之密室，急以扇扇之，則色澤自然光瑩矣。

研茶之具，以柯爲杵，以瓦爲盆，分團酌水，亦皆有數。上而勝雪白茶以十六水，下而揀芽之水六，小龍鳳四，大龍鳳二，其餘皆一十二焉。自十二水而上，日研一團。自六水而下，日研三團至七團。每水研之，必至於水乾茶熟而後已。水不乾則茶不熟，茶不熟則首面不勻，煎試易沉，故研夫尤貴於强有力者也。嘗謂天下之理，未有不相須而成者，有北苑之芽，而後有龍井之水，龍井之水清而且甘，晝夜酌之而不竭，凡茶自北苑上者皆資焉。此亦猶錦之於蜀江，膠之於阿井也，詎不信然。

姚寬《西溪叢語》：建州龍焙面北，謂之北苑。有一泉極清澹，謂之御泉，用其池水造茶即壞茶味。惟龍團勝雪、白茶二種，謂之水芽，先蒸後揀，每一芽先去外兩小葉，謂烏蒂，又次取兩嫩葉，謂之白合，留小心芽置於水中，呼爲水芽。聚之稍多，即研焙爲二品，即龍團勝雪、白茶也。茶之極精好者，無出於此。每銙計工價近二十千。其他皆先揀而后蒸研，其味次第減也。茶有十綱，第一綱、第二綱太嫩，第三綱最妙，自六綱至十綱，小團至大團而止。

黄儒《品茶要録》：茶事起於驚蟄前，其采芽如鷹爪，初造曰試焙，又曰一火，其次曰二火，二火之茶已次一火矣。故市茶芽者，惟伺出於三火前者爲最佳。尤喜薄寒氣候，陰不至凍。芽登時尤畏霜，有造於一火二火者，皆遇霜，而三火霜霽，則三火之茶勝矣。晴不至於暄，則穀芽含養約勒而滋長有漸，采工亦優爲矣。凡試時，泛色鮮白隱於薄霧者，得於佳時而然也。有造於積雨者，其色昏黄。或氣候暴暄，茶芽蒸發，采工汗手薰漬，揀摘不潔，則製造雖多，皆爲常品矣。試時，色非鮮白，水脚微紅者，過時之病也。

茶芽初采不過盈筐而已，趨時争新之勢然也。既采而蒸，既蒸而研，蒸或不熟，雖精芽而所損已多。試時味作桃仁氣者，不熟之病也，唯正熟者味甘香。

蒸芽以氣爲候視之，不可以不謹也。試時，色黄而粟紋大者，過熟之病也。然過熟愈於不熟，以甘香之味勝也。故君謨論色，則以青白勝黄白，而余論味，則以黄白勝青白。

茶蒸不可以逾久，久則過熟，又久則湯乾而焦釜之氣出。茶工有乏薪湯以益之，是致蒸損茶黄。故試時色多昏黯、氣味焦惡者，焦釜之病也，建人謂之熟鍋氣。

夫茶本以芽葉之物就之棬模，既出棬，上箔焙之，用火務令通熟，即以茶覆之，虚其中以透火氣。然茶民不喜用實炭，號爲冷火。以茶餅新溼，急欲乾以兒售，故用火常帶烟焰，烟焰既多，稍失看候，必致薰損茶餅。試時其色皆昏紅，氣味帶焦者，傷焙之病也。

茶餅先黄而又如陰潤者，榨不乾也。榨欲盡去其膏，膏盡則有如乾竹葉之意。唯喜飾首面者，故榨不欲乾，以利易售。試時色雖鮮白，其味帶苦者，漬膏之病也。

茶色清潔鮮明，則香與味亦如之。故採佳品者，常於半曉間，衝蒙雲霧而出，或以繞罐汲新泉懸胸臆間，采得即投於中，蓋欲其鮮也。如或日氣烘爍，茶芽暴長，工力不給，其采芽已陳而不及蒸，蒸而不及研，研或出宿而後製，試時色不鮮明，薄如壞卵氣者，乃壓黄之病也。

茶之精絶者曰闘，曰亞闘，其次揀芽、茶芽。闘品雖最上，園户或止一株，蓋天材間有特異，非能皆然也。且物之變勢無常，而人之耳目有盡，故造闘品之家，有昔優而今劣，前負而後勝者，雖人工有至有不至，亦造化推移不可得而擅也。其造一火曰闘，二火曰亞闘，不過十數銙而已。揀芽則不然，偏園隴中擇其精英者耳。其或貪多務得，又滋色澤，往往以白合、盜葉間之。試時色雖鮮白，其味灑淡者，間白合、盜葉之病也。一凡鷹爪之芽，有兩小葉抱而生者，白合也。新條葉之初生而白者，盜葉也。造揀芽者，只剔取鷹爪，而白合不用，況盜葉乎。

物固不可以容僞，況飲食之物，尤不可也。故茶有入他草者，建人號爲入雜。銙列入柿葉，常品入桴檻葉。二葉易致，又滋色澤，園民欺售直而爲之。試時無粟紋甘香，盞面浮散，隱如微毛，或星星如纖絮者，入雜之病也。善茶品者，側盞視之，所入之多寡從可知矣。嚮上下品有之近，雖銙列亦或勾使。

萬花谷龍焙泉在建安城東鳳凰山，一名御泉，北苑造貢茶，社前芽細如針，用此水研造，每片計工直錢四萬分。試其色如乳，乃最精也。

《文獻通考》：宋人造茶有二類，曰片曰散。片者即龍團，舊法散者則不蒸而乾之，如今時之茶也。始知南渡之後，茶漸以不蒸爲貴矣。

《學林新編》：茶之佳者造在社前，其次火前，謂寒食前也。其下則雨前，謂穀雨前也。唐僧齊己詩曰：高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。其言火前，蓋未知社前之爲佳也。唐人於茶雖有陸羽《茶經》，而持論未精。至本朝蔡君謨《茶録》，則持論精矣。

《苕溪詩話》：北苑，官焙也，漕司歲貢爲上。壑源，私焙也，土人亦以入貢爲次。二焙相去三四里間。若沙溪，外焙也，與二焙絶遠，爲下。故魯直詩「莫遣沙溪來亂真」是也。官焙造茶，嘗在驚蟄後。

朱翌《猗覺寮記》：唐造茶與今不同，今採茶者，得芽即蒸熟焙乾，唐則旋摘旋炒。劉夢得《試茶歌》：自傍芳叢摘鷹嘴，斯須炒成滿室香。又云：陽崖陰嶺各不同，未若竹下莓苔地。竹間茶最佳。

《武夷志》：通仙井在御茶園，水極甘冽，每當造茶之候，則井自溢以供取用。

《金史》：泰和五年春，罷造茶之防。

張源《茶録》：茶之妙在乎始造之精，藏之得法，點之得宜，優劣定於始鑪，清濁係乎末火。

火烈香清，鑪寒神倦，火烈生焦，柴疎失翠。久延則過熟，速起却還生。熟則犯黄，生則著黑。帶白點者無妨，絶焦點者最勝。

藏茶切勿臨風近火，臨風易冷，近火先黄。其置頓之所，須在時時坐卧之處，逼近人氣則常温而不寒。必須板房，不宜土室。板房温燥，土室潮蒸。又要透風，勿置幽隱之處，不惟易生溼潤，兼恐有失檢點。

謝肇淛《五雜組》：古人造茶多春，令細末而蒸之。唐詩「家僮隔竹敲茶臼」是也。至宋始用碾，若揉而焙之，則本朝始也，但揉者恐不及細末之耐藏耳。

今造團之法皆不傳，而建茶之品亦遠出吴會諸品下。其武夷清源二種，雖與上國争衡，而所産不多，十九貢鼎，故遂令聲價靡復不振。

閩之方山、太姥、支提俱産佳茗，而製造不如法，故名不出里閈。予嘗過松蘿，遇一製茶僧，詢其法，曰：茶之香原不甚相遠，惟焙之者火候極難調耳。茶葉尖者太嫩，而蒂多老，至火候勻時，尖者已焦而蒂尚未熟，二者雜之，茶安得佳。製松蘿者，每葉皆剪去其尖蒂，但留中段，故茶皆一色，而工力煩矣，宜其價之高也。閩人急於售利，每觔不過百錢，安得費工如許，若價高即無市者矣，故近來建茶所以不振也。

羅廩《茶解》：採茶製茶，最忌手汗體膻、口臭多涕不潔之人及月信婦人，更忌酒氣，蓋茶酒性不相入，故採茶製茶，切忌沾醉。

茶性淫，易於染著，無論腥穢及有氣息之物，不宜近，即名香亦不宜近。

許次紓《茶疏》：岕茶非夏前不摘，初試摘者謂之開園，采自正夏，謂之春茶。其地稍寒，故須待時，此又不當以太遲病之。往時無秋日摘者，近乃有之，七八月重摘一番，謂之早春，其品甚佳，不嫌少薄。他山射利，多摘梅茶，以梅雨時采，故名梅茶，苦澀且傷秋摘佳産，戒之。

茶初摘時，香氣未透，必借火力以發其香。然茶性不耐勞，炒不宜久。多取入鑪則手力不勻，久於鑪中過熟而香散矣。炒茶之鑪最忌新鐵，須預取一鑪以備炒，毋得别作他用。一説惟常煮飯者佳，既無鐵鍠，亦無脂膩。炒茶之薪，僅可樹枝，勿用榦葉，榦則火力猛熾，葉則易焰易滅。鑪必磨洗瑩潔，旋摘旋炒，一鑪之内，僅可四兩。先用文火炒軟，次加武火催之，手加木指急急鈔轉，以半熟爲度，微俟香發，是其候也。

清明太早，立夏太遲，穀雨前後，其時適中。若再遲一二日，待其氣力完足，香烈尤倍，易於收藏。

藏茶於庋閣，其方宜墫底數層，四圍磚，研形若火爐，愈大愈善，勿近土墻，頓甕其上，隨時取竈下火灰候冷，簇於甕傍半尺以外，仍隨時取火灰簇之，令裏灰常燥，以避風濕，却忌火氣入甕，蓋能黄茶耳。日用所須，貯於小磁瓶中者，亦當箬包苧紮，勿令見風，且宜置於案頭，勿近有氣味之物。亦不可用紙包，蓋茶性畏紙，紙成於水中，受水氣多也。紙裹一夕，既隨紙作氣，而茶味盡矣。雖再焙之，少頃即潤。鴈宕諸山之茶首坐此病，紙帖貽遠，安得復佳。

茶之味清而性易移，藏法喜温燥而惡冷溼，喜清凉而惡鬱蒸，宜清觸而忌香惹，藏用火焙，不可日曬。世人多用竹器貯茶，雖加箬葉擁護，然箬性峭勁，不甚伏帖，風溼易侵。至於地爐中頓放，萬萬不可。人有以竹器盛茶置被籠中，用火即黄，除火即潤，忌之忌之。

聞龍《茶箋》：嘗考經，言茶焙甚詳，愚謂今人不必全用此法。予構一焙室，高不踰尋，方不及丈，縱廣正等，四圍及頂綿紙密糊，無小罅隙，置三四火缸於中，安新竹篩於缸内，預洗新麻布一片以襯之，散所炒茶於篩上，闔户而焙。上面不可覆蓋，以茶葉尚潤，一覆則氣悶罨黄，須焙二三時，俟潤氣既盡，然後覆以竹箕，焙極乾出缸，待冷入器收藏。後再焙亦用此法，則香色與味猶不致大減。

諸名茶法多用炒，惟羅岕宜於蒸焙，味真蘊藉，世競珍之。即顧渚陽羨密邇洞山，不復倣此，想此法偏宜於岕，未可槩施諸他茗也。然經已云蒸之焙之，則所從來遠矣。

吴人絶重岕茶，往往雜以黑箬，大是闕事余。每藏茶必令樵青入山採竹箭

篛，拭淨烘乾，護罌四週，半用剪碎拌入茶中，經年發覆，青翠如新。

吳興姚叔度言：茶若多焙一次，則香味隨減一次，予驗之良然。但於始焙時，烘令極燥，多用炭箸如法封固，即梅雨連旬，燥仍自若。惟開罈頻取，所以生潤，不得不再焙耳。自四月至八月極宜致謹，九月以後，天氣漸肅，便可解嚴矣。雖然，能不弛懈尤妙。

炒茶時，須用一人從傍扇之，以祛熱氣，否則茶之色香味俱減，此予所親試。扇者色翠，不扇者色黃，炒起出鐺時，置大磁盆中，仍須急扇，令熱氣稍退，以手重揉之，再散入鐺，以文火炒乾之。蓋揉則其津上浮，點時香味易出。田子藝以生曬不炒不揉者爲佳，其法亦未之試耳。

《羣芳譜》：以花拌茶，頗有別致。凡梅花、木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、金橘、梔子、木香之屬，皆與茶宜，當於諸花香氣全時摘。拌三停茶一停花，收於磁罐中，一層茶一層花，相間填滿，以紙箬封固，入淨鍋中重湯煮之，取出待冷，再以紙封裹，於火上焙乾貯用。但上好細芽茶，忌用花香，反奪其真味，惟平等茶宜之。

《雲林遺事》：蓮花茶，就池沼中，於早飯前日初出時擇取蓮花蕊畧綻者，以手指撥開，入茶滿其中，用麻絲縛紮定，經一宿。次早，連花摘之，取茶紙包曬，如此三次，錫罐盛貯，紮口收藏。

邢士襄《茶說》：凌露無雲，采候之上。霽日融和，采候之次。積日重陰，不知其可。

田藝衡《煮泉小品》：芽茶以火作者爲次，生曬者爲上，亦更近自然，且斷烟火氣耳。況作人手器不潔，火候失宜，皆能損其香色也。生曬茶瀹之甌中，則旗鎗舒暢，清翠鮮明，香潔勝於火炒，尤爲可愛。

《洞山茶系》：岕茶采焙，定以立夏後三日，陰雨又需之。世人妄云雨前真岕，抑亦未知茶事矣。茶園既開，入山賣草枝者，日不下二三百石，山民收製以假混真，好事家躬往予租采焙，戒視惟謹，多被潛易真茶去。人地相京，高價分買，家不能二三觔。近有采嫩葉除尖蒂，抽細筋焙之，亦曰片茶。不去尖筋炒而復焙，燥如葉狀，曰攤茶，並難多得。又有俟茶市將闌，採取剩葉焙之，名曰修山茶，香味足而色差老。若今四方所貨岕片，多是南岳片子，署爲騙茶可矣。茶賈衒人。率以長潮等茶本岕，亦不可得。噫，安得起陸龜蒙於九京，與之賡茶人詩也。茶人皆有市心，令予徒仰真茶而已。故余煩悶時，每誦姚合《乞茶詩》一過。

《月令廣義》：炒茶每鍋不過半觔，先用乾炒，後微灑水，以布捲起揉做。茶擇淨，微蒸，候變色，攤開扇去溼熱氣，揉做畢，用火焙乾，以篛葉包之。語曰：善蒸不若善炒，善曬不若善焙。蓋茶以炒而焙者爲佳耳。

《月令廣義》：採茶在四月，嫩則益人，粗則損人。茶之爲道，釋滯去垢，破睡除煩，功則著矣。其或採造藏貯之無法，碾焙煎試之失宜，則雖建芽浙茗，祇爲常品耳。此製作之法，宜亟講也。

馮夢禎《快雪堂漫録》：炒茶鍋令極淨，茶要少，火要猛，以手拌炒令軟淨，取出攤於匾中，略用手揉之。揉去焦梗，冷定復炒，極燥而止，不得便入瓶。置於淨處，不可近溼。一二日後，再入鍋炒，令極燥，攤冷然後收藏。

藏茶之罌，先用湯煮過，烘燥，乃燒栗炭透紅，投罌中覆之令黑，去炭及灰，入茶五分，投入冷炭，再入茶。將滿，又以宿箬葉實之，用厚紙封固甕口，更包燥淨無氣味甎石壓之，置於高燥透風處，不得傍墻壁及泥地方得。

屠長卿《考槃餘事》：茶宜篛葉而畏香藥，喜温燥而忌冷溼。故收藏之法，先於清明時收買篛葉，揀其最青者預焙極燥，以竹絲編之，每四片編爲一塊聽用。又買宜興新堅大罌，可容茶十觔以上者，洗淨焙乾聽用。山中采焙回，復焙一番，去其茶子、老葉、梗屑及枯焦者，以大盆埋伏生炭，覆以竈中敲細赤火，既不生烟又不易過，置茶焙下焙之，約以二觔作一焙。別用炭火入大爐内，將罌縣架其上，烘至燥極而止。先以編篛襯於罌底，茶焙燥後扇冷方入，茶之燥以拈起即成末爲驗。隨焙隨入，既滿，又以篛葉覆於茶上。每茶一觔，約用篛二兩。罌口用尺八紙焙燥封固，約六七層，撅以方厚白木板一塊，亦取焙燥者。然後於向明淨室，或高閣藏之。用時以新燥宜興小瓶，約可受四五兩者另貯，取用後隨即包整。夏至後三日，再焙一次，秋分後三日，又焙一次，一陽後三日，又焙一次，連山中共焙五次。從此直至交新，色味如一。罌中用淺，更以燥篛葉滿貯之，雖久不浥。

又一法：以中罈盛茶，約十觔一瓶，每年燒稻草灰入大桶内，將茶瓶座於桶中，以灰四面填桶，瓶上覆灰築實。用時，撥灰開瓶，取茶些少，仍復封瓶覆灰，則再無蒸壞之患。次年，另換新灰。

又一法：於空樓中縣架，將茶瓶口朝下放，則不蒸，緣蒸氣自天而下也。

採茶時，先自帶鍋入山，別租一室，擇茶工之尤良者，倍其雇值，戒其搓摩，勿使生硬，勿令過焦，細細炒燥，扇冷方貯罌中。

採茶不必太細，細則芽初萌而味欠足；不可太青，青則葉已老而味欠嫩。須在穀雨前後，莧成梗帶葉微綠色而團且厚者爲上，更須天色晴明，採之方妙。若閩廣嶺南多瘴癘之氣，必待日出山霽，霧瘴嵐氣收淨，采之可也。

馮可賓《岕茶牋》：茶雨前精神未足，夏後則梗葉太麤，然以細嫩爲妙，須當交夏時，時看風日晴和，月露初收，親自監采入籃。如烈日之下，應防籃内鬱蒸，又須傘蓋。至舍，速傾於淨籧内薄攤，細揀枯枝、病葉、蜘絲、青牛之類，一一剔去，方爲精潔也。

蒸茶須看葉之老嫩，定蒸之遲速。以皮梗碎而色帶赤爲度，若太熟則失鮮。其鍋内湯須頻換新水，蓋熟湯能奪茶味也。

陳眉公《太平清話》：吴人於十月中采小春茶，此時不獨逗漏花枝，而尤喜日光晴暖。從此蹉過，霜凄鴈凍，不復可堪矣。

眉公云：採茶欲精，藏茶欲燥，烹茶欲潔。

吴拭云：山中採茶歌，凄清哀婉，韻態悠長，一聲從雲際飄來，未嘗不潸然墮淚，吴歌未便能動人如此也。

熊明遇《岕山茶記》：貯茶，器中先以生炭火煅過，於烈日中暴之，令火滅，乃亂插茶中，封固甕口，覆以新甎，置於高爽近人處。霉天雨候，切忌發覆，須於晴燥日開取。其空缺處，即當以箬填滿，封閟如故，方爲可久。

《雪蕉館記談》：明玉珍子昇在重慶取涪江青蠟石爲茶磨，令宫人以武隆雪錦茶碾，焙以大足縣香霏亭海棠花，味倍於常。海棠無香，獨此地有香，焙茶尤妙。

《紫桃軒雜綴》：天下有好茶，爲凡手焙壞。有好山水，爲俗子粧點壞。有好子弟，爲庸師教壞。真無可奈何耳。

匡廬頂産茶，在雲霧蒸蔚中，極有勝韻。而僧拙於焙，瀹之爲赤鹵，豈復有茶哉。戊戌春，小住東林，同門人董獻可、曹不隨、萬南仲，手自焙茶，有「淺碧從教如凍柳，清芬不遣雜花飛」之句。既成，色香味殆絶。

顧渚，前朝名品，正以採摘初芽，加之法製，所謂罄一畝之入僅充半環，取精之多，自然擅妙也。今碌碌諸葉茶中，無殊菜瀋，何勝括目。金華仙洞與閩中武夷，俱良材而厄於焙手。埭頭本草市溪菴施濟之品，近有蘇焙者，以色稍青，遂混常價。

《岕茶彙鈔》：岕茶不炒，甑中蒸熟，然後烘焙，緣其摘遲，枝葉微老，炒不能軟，徒枯碎耳。亦有一種細炒岕，乃他山炒焙以欺好奇者。岕中人惜茶，決不忍嫩采以傷樹本。余意他山摘茶，亦當如岕之遲摘老蒸，似無不可。但未經嘗試，不敢漫作。

茶以初出雨前者佳，惟羅岕立夏開園，吴中所貴梗夠葉厚者，有簫箬之氣。還是夏前六七日如雀舌者，最不易得。

《檀几叢書》：南岳貢茶，天子所嘗，不敢置品。縣官修貢，期以清明日入山肅祭，乃始開園采造，視松羅、虎丘而色香豐美，自是天家清供，名曰片茶。初亦如岕茶製法，萬曆丙辰，僧稠蔭遊松蘿，乃仿製爲片。

馮時可《滇行記略》：滇南城外石馬井泉無異惠泉，感通寺茶不下天池伏龍，特此中人不善焙製耳。徽州松蘿舊亦無聞，偶虎丘一僧往松蘿菴，如虎丘法焙製，遂見嗜於天下。恨此泉不逢陸鴻漸，此茶不逢虎丘僧也。

高濂《八牋》：藏茶之法，以箬葉封裹入茶焙中，兩三日一次，用火當如人體之温温然，而溼潤自去，若火多則茶焦不可食矣。

陳眉公《太平清話》：武夷岀前，紫帽龍山，皆産茶，僧拙於焙。既採則先蒸而後焙，故色多紫赤，只堪供宫中漱濯用耳。近有以松蘿法製之者，既試之，色香亦具足，經旬月則紫赤如故。蓋製茶者，不過土著數僧耳。語三吴之法，轉轉相效，舊態畢露，此須如昔人論琵琶法，使數年不近，盡忘其故調，而後以三吴之法行之，或有當也。

徐茂吴云：實茶大甕底，置篛甕口，封閟倒放，則過夏不黄，以其氣不外泄也。子晉云：當倒放有蓋缸内，缸宜砂底，則不生水而常燥，加謹封貯，不宜見日，見日則生翳而味損矣。藏又不宜於熱處，新茶不宜驟用，貯過黄梅，其味始足。

張大復《梅花筆談》：松蘿之香馥馥，廟後之味閒閒。顧渚撲人鼻孔，齒頰都異，久而不忘，然其妙在造。凡宇内道地之産，性相近也，習相遠也。吾深夜被酒，發張震封所遺顧渚，連啜而醒。

宗室文昭《古甑集》：桐花頗有清味，因收花以熏茶，命之曰桐茶。有「長泉細火夜煎茶，覺有桐香入齒牙」之句。

王草堂《茶説》：武夷茶，自穀雨采至立夏，謂之頭春。約隔二旬復采，謂之二春。又隔又采，謂之三春。頭春葉粗味濃，二春三春葉漸細，味漸薄，且帶苦矣。夏末秋初又采一次，名爲秋露，香更濃，味亦佳。但爲來年計，惜之不能多采耳。茶采後，以竹筐匀鋪，架於風日中，名曰曬青。俟其青色漸收，然後再加

炒焙。陽羨、岕片，祇蒸不炒，火焙以成。松蘿、龍井，皆炒而不焙，故其色純。獨武夷炒焙兼施，烹出之時，半青半紅。青者乃炒色，紅者乃焙色。茶采而攤，攤而摝，香氣發越即炒，過時不及皆不可。既炒既焙，復揀去其中老葉枝蒂，使之一色。釋超全詩云：如梅斯馥蘭斯馨，心閒手敏工夫細。形容殆盡矣。

王草堂：節物出典，養生仁術。云穀雨日採茶，炒藏合法，能治痰及百病。

《隨見録》：凡茶見日則味奪，惟武夷茶喜日曬。

武夷造茶，其巖茶以僧家所製者，最爲得法。至洲茶中采回時，逐片擇其背上有白毛者，另炒另焙，謂之白毫，又名壽星眉。摘初發之芽一旗未展者，謂之蓮子心。連枝二寸剪下烘焙者，謂之鳳尾龍鬚。要皆異其製造，以欺人射利，實無足取焉。

陸廷燦《續茶經》卷下之三《茶之事》　《墨娥小録》：千里茶，細茶一兩五錢，孩兒茶一兩，柿霜一兩，粉草末六錢，薄荷葉三錢。右爲細末，調勻煉蜜，丸如白豆大，可以代茶，便於行遠。

阮葵生《茶餘客話》卷二〇《文物飲食醫藥佔語》　採茶不可見日。以指不以甲，則多温而易損，以甲不以指，則速斷而不柔，故纖指女郎勝於禿爪奴子也。

吴骞《桃溪客語》卷四《藏齐茶法》　日觀山人藏岕茶法：岕茶製成後，不可近火，若用炭焙，則香氣全失而色亦變。入錫瓶亦然。藏者須用磁罈極大者，焙乾，放塊子石灰斤許，上再加竹箬燥竹紙，然後將茶傾入，紮好，壓以大甎，用時隨取出一二包，則味與色俱全。若錫瓶内，只可供數日用耳。昔陶石簣與袁中郎品茶，謂龍井頭茶雖香，尚作草氣，天池豆氣，虎邱花氣，惟岕非草非花類，作金石氣，又若無氣，所以爲佳，真者斤二千。予覓之數年，僅得兩許。可見當時風俗醇朴，好事如袁中郎尚不能多得，今則以僞亂真，且比比矣，而人復有愛其僞者，遺其真者。一物雖微，足以論世也夫。

顧禄《清嘉録》卷三《三月》　穀雨節前，邑侯采辦洞庭東山碧螺春茶入貢，謂之茶貢。案：《府志》：茶出吴縣西山，以穀雨前爲貴。王應奎《柳南隨筆》云：洞庭東山碧螺峰石壁，産野茶數株，每歲土人持竹筐採歸，以供日用，歷數十年如是，未見其異也。康熙某年，按候采者如故，而其葉較多，筐不勝貯，因置懷閒。茶得熱氣，異香忽發，採茶者爭呼嚇殺人香。嚇殺人者，吴中方言也，因遂以名是茶云。自是以後，每值採茶，土人男女長幼務必沐浴更衣，盡室而往。貯不用筐，悉置懷閒。而土人朱正元獨精製法，出自其家，尤稱妙品。康熙己卯，車駕南巡，幸太湖，巡撫宋犖購此茶以進，上以其名不雅馴，題之曰碧螺春。自是地方大吏，歲必採辦，而售者往往以僞亂真。正元没，製法不傳，即真者亦不及曩時矣。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之一　開寶七年閏十月，有司以湖南新茶厚重，異於常歲，請高其價以出之。帝謂宰相曰：茶則善矣，無乃重困吾民乎。乃詔：自今止依舊日棬模製造，無得增加。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之一　太平興國九年十月，鹽鐵使王明言，荆湖、兩浙、江淮諸州，出産茶貨處，買納數與賣數比較，若不相遠。緣自前收復諸處舊管茶貨數多，以至相承接壓。臣前爲荆湖江南轉運使，備見利害，税茶并折色茶外，買諸色茶等人户，各有舊額。使臣職責務買數多，用爲勞績，揀選不精，人户啟倖，多採粗黄晚葉，仍雜木葉蒸造，用填額數，并於額外别利價錢，名爲不及號。茶新時出賣不行，積歲漸更陳弱。欲望禁諭出茶州縣人户，將來造茶須及時，採新芽嫩葉蒸造，賣納入官，至八月終中賣送納了畢。又慮採造不及所賣元額，乞於遞年數内，只買八分。内有人户元定根税茶額外，後來茶園荒薄，採納不辦，曾有投訴稱每年秉私於有茶人户處收買供納者，委自州縣檢驗不虚，别無體量，依例定地税由奏。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之二　至道二年九月，詔建州歲造龍鳳茶，先是研茶丁夫，悉鬄去鬚髮，自今但幅巾洗滌手爪，給新净衣。吏敢違者，論其罪。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之三　景德二年八月二十八日，詔如聞茶場大納茶貨，及將最下不堪色號，作上色支賣，而商旅入中虚錢，賤價出賣，虧官擾民，爲日斯久。其令制置轉運司躬親安撫園户，及計究弊源，務在經久，公私通濟。十月，廢虔州雜料場茶園，以其率民採摘煩擾故也。三年正月，遣虞部員外郎張令度、太常博士胡則，殿中丞王膺、太子中舍袁成務提點江浙荆湖買納茶貨。七月三十日，以有司條制茶事過爲嚴急，時帝諭之曰：園户採擷，須資人力，所造入等，則給價直，不入等者，既不許私賣，亦皆納官錢。若令一切精細，豈不傷園户。採摘用力者，多是貧民，儻斥去之，安知不聚爲寇盜。此等事宜即裁損，務令便濟。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之四　大中祥符五年五月三日，永康軍言：蒲村鎮民每春採茶者甚衆，望令本軍監押至時往彼巡邏。從之。

大中祥符八年十月九日，江淮兩浙發運使李溥言，江浙諸州軍、淮南十三山

場，今歲自開場至七月十旬，凡買片散茶二千九百六萬五千七百餘斤，比元額計增五百七十二萬八千餘斤，比遞年計增五百六十八萬一百九斤。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之八　景祐二年正月二十二日，詔山澤之民，擷取草木葉而爲僞茶者，計其直，從詐欺律盜論，仍比真茶給賞之半。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之九　慶曆七年三月二十一日，詔權停建州造龍鳳茶。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之一八　元豐五年正月二十三日，福建路轉運使賈青言，準朝旨相度年額外，增造龍鳳茶，今度地力可以增造龍鳳茶五七百斤。詔增額外五百斤，龍鳳茶各半，別計綱進。又言乞所造揀芽茶，別置小龍團，斤爲四十餘餅，不入龍腦。從之。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之二六　元祐元年八月二十三日，詔興復水磨茶應合行事，令户部先具措置，申尚書省。從户部請也。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之二五　元豐八年六月三日，詔水磨茶地隸太府寺，仍屬户部右曹。既而詔在京水磨茶場廢罷，其結絶官物等，令户部措置施行。從侍御史劉摯，右司諫蘇轍，殿中侍御史黄絳、劉次莊所奏也。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之二七　元祐二年三月七日，户部言，得旨興修水磨茶事。初，元豐中，都提舉汴河隄岸司總領郎汴下流用之，隄岸司今廢，歸都水監，而措置茶事乃隸户部，事不相應，請依元豐置都提舉汴河隄岸司，故事應一司事並依舊條。詔就差提舉茶場水磨官，兼提舉汴河隄岸專管幹，自洛至府界，調節汴水，應副茶磨，不得有妨東南漕運。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之三〇　元祐四年十一月十一日，户部郎中提舉水磨茶場孫迥言，茶磨乞於在京東水門外沿汴河兩岸，踏逐舊日修置水磨去處，別行興復。從之。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之三一　徽宗崇寧元年十二月八日，尚書右僕射蔡京等言，荆湖南北、江南東西、淮南、兩浙、福建七路産茶，自乾德二年，立法禁榷，官置場收買，許商賈就京師榷貨務納錢給鈔，赴十三山場，六榷貨務。《三朝國史・食貨志》：十三場，蘄州王祺一也，石橋二也，洗馬三也，黄梅場四也，黄州麻城五也，廬州王同六也，舒州太湖七也，羅源八也，壽州霍山九也，麻步十也，開順口十一也，商城十二也，子安十三也。六榷貨務，江陵府務一也，真州務二也，海州務三也，漢陽軍務四也，無爲軍務五也，蘄州之蘄口務六也。至祥符中，歲收息五百餘萬緡。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之三三　崇寧二年二月二十三日，提舉京城茶場所奏，紹聖初，興復元豐水磨，推行京畿。茶法歲收二十六萬餘緡。四年，於長葛、鄭州等處京索澦水河，增磨二百六十一所，且用汴水極爲要便。自輔郡榷法之罷，遂失其利，今四磨不能給。其元符三年罷輔郡榷茶指揮，乞勿行。從之。遂置諸路茶場。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之三八　政和元年四月二十四日，詔有司重行參定私茶賞格，無使太重。二十七日，詔福建諸置茶事，今歲造到建州北苑龍焙官茶，製作堪好，特異平常。所有措置官柳定庭俊已下，可將上取旨推恩，以勸能吏。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之三九　政和二年八月二十六日，尚書省黄牒奉聖旨，令尚書省措置茶事。今勘當水磨茶，自元豐創置，除近畿外，即不曾分下諸路。昨緣分配諸路有置官之冗，般輦之勞，致妨客販，收息減少，乃至商賈不通，内外受弊。緣水磨茶先帝建立，不可廢罷，欲只行於京城，與客販兼行，餘路並令客人商販可走商賈，實中都，惠小民。今具下項：一，京城内，以水磨茶官賣，其京畿、京東、京西、河北、河東、淮西、兩浙、荆湖、江南、福建、永興、鄜延、涇原、環慶路，並爲客販南茶地分。一，客販茶許至京城，與水磨茶兼行，除京城水磨存留外，餘路水磨並罷。一，在京見置比較鋪並罷。一，在京置都茶務，專管供進末茶及應干茶事，從朝廷差官四員，管幹供進官一員，專一管幹供進闕。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三〇之四二　政和二年八月二十六日，【略】一，勘會福建路臘茶舊茶法禁止不許通商，今並許客人依草茶法興販。一，水磨地分，河北見賣馱茶，侯客販到新引茶，截日住賣，其賣不盡茶，具數申尚書省。今後水磨更不起發馱茶赴諸處出賣。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三一之一　紹興五年六月十八日，詔福建路轉運司并建州，每年合起大龍鳳并京鋌茶，並自來年爲始，減半起發。先是上言福建歲有上供龍鳳團茶，數目甚多，今錫賚既少，無所用之，枉費民力，故有是詔。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三一之七　紹興十三年二月三日，户部言，湖北路提舉茶鹽司申，爲沿路鋪兵盜採生茶，私自蒸造，與過往兵級公然交易。乞依監司兵級指揮施行，内鋪兵依園户法候斷訖，移送本路不産茶重難鋪分。節級降充長行，長行降所至處下名收管。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三一之一五　孝宗隆興元年四月六日，上封事者言，建州北苑焙所産臘茶，每歲漕司費錢四五萬緡，役夫一千餘人，往往以進貢爲名，過數製造，顯是違法。詔福建轉運司，常切覺察，仍具每年造茶的實，合用錢數聞奏。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三二之三　政和三年二月十九日，尚書省劄子，提舉福建路茶事司狀。一，體訪得本路産茶州軍諸寺觀園圃，甚有種植茶株去處，造品色等第臘茶，自來拘籍多是供贍僧道外，有妄作遠鄉饋送人事爲名，冒法販賣，官司未有關防。伏望立法行下，以憑遵守。詔諸寺觀，每歲摘造到草臘茶，如五百斤以下，聽從便喫用，即不得販賣。如違，依私茶法。若五百斤以上，並依園户法。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三二之十一　宣和三年三月二十九日，都茶場狀，政和三年二月六日，朝旨應興販雜草木用作頭貨，并收買拌和真茶，計所拌和數，並乞依私茶罪賞法。近見在京并京畿等路州縣鋪户，自買客草茶入鋪，旋入黄米、菉豆、炒麵雜物拌和真茶，變磨出賣，苟求厚利。不唯阻害客販，實有侵奪買引課額。欲乞立法禁止，許磨工知情人陳告。詔依政和三年二月六日指揮施行，仍許磨工知情人告。閏五月八日，提舉河北東路鹽香礬茶鹽事司奏，相度客人販茶，若遭風水濕浸，乞開拆籠篰烘焙者，即令所至委驗封驗引官開拆，候烘焙訖，秤見斤重，別行封記，批鑿元引，照驗貨賣。餘路依此，從之。【略】

七月十五日，提舉荆湖南北路鹽香茶礬事司狀，訪聞産茶州縣在城鋪户居民，多在城外置買些地土，種植茶株，自造茶貨，更無引目，收私茶，相兼轉般入城，與裹外鋪户私相交易。或自開張鋪席，影帶出賣。洎至官司收捉，即稱係園户，自要供家食用。緣此無由覺察，失朝廷歲課不少，從來未有法禁。本司今相度，欲今後城外園户，如在城外本處採摘食用，共與有引客人交易，聽從其便。其城内鋪户或居民，於城外有茶園，將採造到茶般入城，並乞依客販茶法買引，親自批鑿斤重，隨茶入城，依法從便供家食用，或轉販與鋪户交易。若園内所産茶少，不及一引之數，許令經官批鑿貼販施行。如不用引，並乞依私茶法，庶絶影帶盜販之弊。批送都茶場，勘當本場。今勘當欲依本司所乞施行，餘路依此。從之。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三二之一四　宣和三年十一月四日，户部奏，兩浙江東産茶浩瀚，近緣方賊驚劫園户，踐踏茶園，阻隔道路，所收錢引大段虧欠。今已平蕩賊徒，理當措置優恤園户。今相度欲委自逐路提舉茶事官，專一措置，多方招集園户，復令歸業。如委因賊徒驚劫貧乏園户，即以本司應管茶事官，隨園户出茶多寡，分立等第，依常平法借貸一次。如無或不足，聽於常平司朝廷封椿錢内借支，作三料帶納。從之。

徐松《宋會要輯稿・食貨》三二之三〇　紹興三年三月四日，福建轉運判官徐宇言，紹興二年，未發大龍鳳茶，計一十七百二十八斤，以去歲盜發，建州茶工不給，欲展三年補發。上曰：當盡蠲免，不須更令補發，亦所以寬民力也。

紹興四年四月十三日，倉部員外郎、檢察福建、廣南東西路經費財用公事章傑言，據建州申，遞年合發省額茶二十一萬六千斤，自建炎二年後來，因葉濃作過，逐年只起罷科茶錢。至紹興四年，因大禮蒙拋買賞給茶五萬斤，以是難買。繼蒙朝旨蠲免四萬斤，今准户部符檢。會紹興五年分，本州合發省額茶二十一萬六千斤，仰計置依限起發，續準都督府劄子准尚書省關勘，會建州合發上供茶，盡起本色，赴建康府交納，令客人請買前去。以北州軍係已指擬淮南支用，不可全行減免。已得旨特與減三分之一折起價，餘二分起發本色。州司照對，若令收買二分茶，即計一十四萬四千斤，比之紹興四年幾增三倍，委是收買不行，乞申明朝廷，更賜減免。傑勘會建州遞年買發省額片茶，係隔年預借本錢，支俵園户計置，拍造入中。後因兵火，園户逃亡，製造省少。

梁章鉅《農候雜占》卷一《二月占》　茶是草，箸是寶。《農桑衣食撮要》卷上：二月摘茶，略蒸，色小變，攤開搧氣。通用手揉，以竹箸燒烟火氣。焙乾，以箬葉收，故諺云云。

鄭復光《費隱與知録・茶催添水不少停滾》　問：大茶催容水一桶，燙安于一邊，其一邊入水之口，作漏管到底，水大滾後，頻加頻用。云生水在下，孰水在上，可給鎮日，妙自在管。又孰水甚多，而每所取用，及加生水甚少，故稍停即滾耳。然以水入水，謂孰水，必不雜生水，誰辨之而誰信之？曰：用管妙矣，孰水多，生水少，稍停即滾，亦確。而疑生水雜入孰水則不然。雖停滾時，亦不能雜，何者？水爲流體，物入其中，則輕者居上，必然之勢也。水熱則舒而輕，水冷則斂而重，重沈輕浮，非攪之必不相雜，況束之以管，使生水下趨本所乎？此理之不必疑者也。

黄輔辰《營田輯要》外篇《附考・雜植》　茶名檟，又名荈，名蔎。樹如瓜蘆，葉如梔子，花白如薔薇而心黄。有一二尺者，有數丈者，有兩人合抱者，名

色不一。如雀舌、鳥嘴、蟬翼、穀芽、麥顆、紫花、緑腳、籤芽、紫筍、龍團、鳳嶺之類，不可勝紀。採以早春爲上，穀雨前後爲頭茶，以黎明擷之，見日即止。用爪斷芽，不以指揉，揉則氣汗薰漬，茶不鮮潔。故茶工多以新汲水自隨，得芽則投諸水。茶之旁不可植惡木，惟梅、桂、辛夷、玉蘭、松、竹、蘭、菊清芬之類相宜，最忌菜畦糞壤。炒茶忌新鐵，鐵腥一入，不復有香。炒茶之薪，僅可樹枝，不可榦葉。先用文火，次用武火，手加木指，急急鈔轉。每一鐺止容四兩，以半熟爲度，微俟香發，是其候矣。出鐺置大磁盤中急扇之，令熱稍退，以手揉之。再入鐺，以文火焙乾。茶性畏溼，收藏必用箬籠，常令近火爲佳。葉粗大者不炒，甑蒸熟烘焙。《大觀茶論》、《茶解》、《茶疏》

劉源長《茶史》卷一《採茶》　《茶經・三之造》云：凡採茶在二月、三月、四月之間，其日有雨不採，晴採之。

凡採茶必以晨，不以日出，日出露晞，爲陽所薄，則腴耗於內，及受水而不鮮明，故常以早爲最。

採摘之時，須天色晴明，炒焙適中，盛貯如法。

一説採時待日出，山霧霧障，山嵐收淨採。

凡斷芽必以甲，不以指，以甲則速斷不柔，以指則多温易損。

採茶不必太細，細則芽初萌，而味欠足。不必太青，青則茶以老，而味欠嫩。須在穀雨前後，覓成梗帶葉微緑色，而團且厚者爲上。

茶宜高山之陰，而喜日陽之早，凡向陽處，歲發常早，芽極肥乳。

芽爲雀舌，爲麥顆。

茶芽如鷹爪、雀舌爲上，一槍一旗次之。又有一旗二槍之號，言一葉二芽也。

《顧渚山茶記》云：山鳥如鴝鵒而色蒼，每至正二月作聲，春起也，至三月止，春去也，採茶人呼爲報春鳥。茶花冬開似梅，亦清香。

古之採茶在二三月之間，建溪亦云歲煖則先驚蟄即芽，歲寒則後驚蟄五日。先芽者氣味未佳，惟過驚蟄者最爲第一，民間常以驚蟄爲候，何古之風氣，如是太早也。今時多以穀雨爲候，清明恐早，立夏太遲，以穀雨前後，其時適中。若茶之佳者，決不早摘，必待氣力完美，丰韻鮮明，色香尤倍，又易於收藏。惟岑山非夏前不摘，初試採者，謂之開園。採之正夏，謂之春茶，其地稍寒，故必須至夏。近有至七八月重摘一次，謂之早春，其品愈佳。

茶有種生、野生。種生者用子，其子大如指頂，正圓黑色，二月下種，須百顆乃生一株，空殼者多也。畏水與日，最宜坡地蔭處。

凡種茶樹必下子，移植則不復生，故俗聘婦必以茶爲禮，義固有所取也。

劉源長《茶史》卷一《焙茶》　茶採時，先擇茶工之尤良者，倍其傭值，戒其搓摩，勿令生硬，勿令生焦，細細炒燥，扇冷，方貯罌中。

茶之燥，以拈起即成末爲驗。

凡炙茶，慎勿於風爐間炙燥，燄如鑽，使炎涼不均，持以逼火，屢其翻正，候炮出培塿狀蝦蟆狀，然後去火五寸，卷而舒，則本其始，又炙之。

夏至後三日焙一次，秋分後三日焙一次，一陽後三日又焙之，連山中共五焙，直至交新，色香味如一。

茶有宜以日曬者，青翠香潔，勝以火炒。

火乾者以氣熱止，日乾者以柔止。

茶日曬必有日氣，用青布蓋之可免。

劉源長《茶史》卷一《藏茶》　茶宜箬葉而畏香藥，喜温燥而忌冷濕，故收藏之家以箬葉封裹，入焙中三兩日一次，用火常如人體温温然，以禦濕潤，火亦不可過多，過多則茶焦，不可食矣。

以中罈盛茶十觔一瓶，每瓶燒稻草灰入於大桶，將茶瓶坐桶中，以灰四面填桶，瓶上覆灰築實。每用撥開瓶，取茶些少，仍復覆灰，再無蒸壞，次年換灰。

空樓中懸架，將茶瓶口朝下放，不蒸，緣蒸氣自天而下也。

以新燥宜興小瓶，約可受三四兩者，從大瓶中貫入，以應不時之用。

罌中用淺，更以燥箬葉貯滿之，則久而不浥。

茶始造則清翠，藏不得其法，一變至緑，再變至黄，三變至黑，黑則不可飲矣。

藏茶欲燥，烹茶欲潔。

造時精，藏時燥，炮時潔。精燥潔，茶道盡矣。

茶須築實，仍用厚箬填滿甕口，紮緊封固，置頓宜逼近人氣，必使高燥，勿置幽隱。至梅雨溽暑，復焙一次，隨熱入瓶，封裹如前。

貯以錫瓶矣，再加厚箬於竹籠上下，周圍緊護，即收貯二三載，出試之如新。

取茶必天氣晴明，先以熱水濯手拭燥，量日幾何，出茶多寡，旋以箬葉塞滿瓶口，庶免空頭生風，有損茶色。

忌紙裹作宿。

徽茶芽葉鮮嫩，極難復火。

近人以燒紅炭蔽殺紙裹入瓶内，然後入茶極妙，或以紙裹礦灰一塊亦妙。

劉源長《茶史》卷一《製茶》 茶之精好者，每一芽先去外兩小葉，謂之鳥蒂，後又次去其兩葉，謂之白合。

鳥蒂、白合，茶之大病。不去鳥蒂，則色黄黑而惡。不去白合，則其味苦澁。

蒸芽必熟，去膏必盡。蒸芽未熟，則草木氣存；去膏未盡，則色濁而味重。受烟則香奪，壓黄則味失，此皆茶之病也。按：虎丘茶不宜去膏，去則無味，只以炭火逼乾爲佳。

茶擇肥乳則甘香，而粥面着盞而不散。土瘠而芽短則雲脚渙亂，入盞而易散。葉梗半則受水鮮白，葉梗短則色黄而泛。

梗爲葉之身，除去白合處，茶之色味俱在梗中。

凡茶皆先揀後蒸，惟水芽一茶，則先蒸後揀。

採之、蒸之、擣之、拍之、焙之、穿之、封之，自採至於封，七經目。

方春禁火之時，於野寺山園叢手而掇，乃蒸，乃春，乃復以火乾之，則又榮撲焙貫捌穿育等七事。

榮兵欄也，以手覆矢曰捌。大約謂榮之使收，撲之使活，焙之使温，貫之使通，捌之使覆，穿之使融，育之使養之義也，此古蒸碾餅末之事，今用芽茶與古法異。

茶之佳者造在社前，其次火前，其下雨前。火前謂寒食前，雨前謂穀雨前。齊己詩云：高人愛惜藏巖裏，白甎封題寄火前。蓋未知社前之爲佳也。甎音墜，小口罌也。

茶有以騎火名者，言造製不在火前，不在火後也。清明改火，故謂之曰火。

茶團茶片，雖出古製，然皆出碾磨，殊失真味。

擇之必精，濯之必潔，蒸之必香，火之必良。

茶家碾茶，須着眉上白乃爲佳。

採茶，葉須揀其大小厚薄一色者，彙爲一種，抽去中筋，剪去頭尾，則色久尚緑，不然則易黄黑。

劉源長《茶史》卷二《貯水附濾水惜水》 貯水甕須置陰庭中，覆以紗帛，使承星露之氣，絶不可曬於日下。

飲茶惟貴茶鮮水靈，失鮮失靈，與溝渠何異。

取白石子甕中，能養味，可澄水。

擇水中潔净白石，帶泉煮之尤妙。

取水必用磁甌，輕輕出甕，緩傾銚中，勿令淋漓甕内，以致敗水。按：好泉放久色味變，以新水洗之，其法甚妙。

蓄水忌新器，火氣未退，易敗水，亦易生蟲。

甕口蓋宜謹固，防渴鼠竊水而溺。

泉中有蝦蟹子蟲極能腥味，亟宜淘净。

又有一等極微細之蟲，凡眼視不能見，宜用極細夏布製如杓樣，以瓷盌從缸中取水濾之，再用細帛製一小樣如杓，就銚口注水濾後，仍振入缸中水内。

僧家以羅水而飲，雖恐傷生，亦取其潔，此不惟僧家戒律，修道者亦所當爾。

僧簡長詩：花壺濾水添。

于鵠詩：濾水夜澆花。以上五則濾水

凡臨佳泉，不可輕易漱濯，犯者爲山林所憎。

佳泉不易得，惜之亦作福事也。

章孝標《松泉》詩：注瓶雲母滑，漱齒茯苓香。野客偷煎茗，山僧惜浄牀。言偷則誠貴，言惜則不賤用。以上惜水

劉源長《茶史》卷二《湯候》 李南金約，字存博，汧公子也。雅度簡遠，有山林之致，一生不近粉黛，性嗜茶。嘗曰茶須緩火炙，活火煎。又云《茶經》以魚目、湧泉、連珠，爲煮水之節。然近世瀹茶鮮以鼎鑊，用瓶煮水，難以候視，則當以聲辨一沸、二沸、三沸之節。始則魚目散布，微微有聲，爲一沸。中則四邊泉湧，纍纍連珠，爲二沸。終則騰波鼓浪，奔濤濺沫，爲三沸。三沸之法，非活火不成。炭火之有燄者，謂活火，以其去餘薪之煙，雜穢之氣也。

煎茶當使湯無妄沸，水氣全消，如三火之法，庶可以言茶矣。

茶欲養，如此候視，始可養茶。

屠緯真云：薪火方交，水釜纔熾，急取旋傾，水氣未消，謂之嫩。若人過百，息水踰十沸，或以話阻事廢，始取用之，湯已失性，謂之老。老與嫩皆非也，如坡翁云：蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風聲。盡之矣。

顧況號逋翁，論煎茶云：煎□文火細烟，小鼎長泉。

坡翁茶歌：李生好客手自煎，貴從活火發新泉。又云：活水仍將活火煎。

坡詩：銀瓶瀉湯誇第一。又云：雪乳已翻煎去脚，松風忽作瀉時聲。

朱子詩：地爐茶鼎烹活火。

黃魯直詩：風爐小鼎不須催，魚眼常隨蟹眼來。深注寒泉收第一，亦防枵腹暴乾雷。

黃魯直《茶賦》云，洶洶乎如澗松之發清吹，浩浩乎如春空之行白雲。可謂得煎茶三昧。

謝宗論茶録云：候蟾背之芬香，三沸成于活火。觀蝦目之奔湧，一壺吸于石城。

煎茶有三火三沸法，如李南金「砌蟲唧唧萬蟬催，忽有千車捆載來。聽得松風並澗水，急呼縹色緑磁盃」，則過老矣。何如羅景綸之「松風檜雨到來初，急引銅瓶離竹爐。待得聲聞俱寂後，一甌春雪勝醍醐」，爲得火候也。

羅景綸云：瀹茶之法，湯欲嫩而不欲老，蓋湯嫩則茶味甘，老則過苦矣。若聲如松風澗水而遽瀹之，豈不過於苦而老哉。惟移瓶去火，少待其沸止而瀹之，然後湯適中而茶味甘，因補以「松風檜雨」一詩。

陸氏烹茶之法，以未就茶鐺，故以第二沸爲合量而下末，若以今湯就茶甌瀹之，則當用背二涉二之際合量，乃爲辨聲之詩，其詩即「砌虫唧唧」詩也。

趙紫芝詩：竹爐湯沸火初紅。

蔡君謨湯取嫩而不取老，蓋爲團餅茶發耳。今旗芽槍甲湯候不足，則茶神不透，茶色不明，故茗戰之捷尤在五沸。

古人制茶必碾磨羅，恐爲飛粉，於是和劑，印作龍鳳團，見湯而茶神便浮，此蔡君謨湯用嫩而不用老。今則不假羅碾，元體全具，湯須純熟，故曰湯須五沸，茶奏三奇。

蝦眼、蟹眼、魚眼、連珠，皆爲萌湯，直至騰波鼓浪，水氣全消，方是純熟。如初聲、轉聲、振聲、驟聲，皆爲萌湯，直至無聲，方是純熟。如氣浮一縷、二縷、三四縷及縷不分，氤氳亂縷，皆爲萌湯，直氣至冲貫，方是純熟。

湯純熟便取起，先注少許壺中，祛湯冷氣，然後投茶。茶多寡宜酌。兩壺後，又用冷水蕩滌，使壺涼潔，不則減茶香矣。

凡茶少湯多則雲脚散，湯少茶多則乳面浮，此茶之多寡宜酌也。

茶以火候爲先，過於文則水性柔，柔則水爲茶降；過於武則火性烈，烈則茶爲水制。

蔡君謨曰：候湯最難，未熟則沫浮，過熟則茶沉。前世謂之蟹眼者，過熟湯也。況瓶中煮之不可辨，故曰候湯最難。

《茶寮記》：煎用活火，候湯眼鱗鱗，起沫餑鼓泛，投茗器中。初入湯少許，候湯茗相投即滿注，雲脚漸開，乳花浮面，則味全。蓋古茶用團餅碾屑，味易出，葉茶驟則乏味，過熟則味昏底滯。

陸鴻漸曰：凡酌茶置諸盌，令餑沫均和。餑沫者，湯之華也。華之薄者曰沫，厚者爲餑，輕細者曰華。

晉杜毓《荈賦》：惟兹初成，沫沉華浮，焕若積雪，燁若春藪。喻湯之華也。

陶學士云：湯者，茶之司命，故湯最重。

先茶後湯曰下投，湯半下茶曰中投，先湯後茶曰上投。春秋中投，夏上投，冬下投。

水火已備，旋滌茶具，令必潔必淨，俟湯將沸，先以熱水少許盪壺令熱，壺蓋可置甌内，或仰置几上，覆案上恐侵漆氣食氣也。

投茶用硬背紙作半竹樣，先握手中，以湯之多寡酌茶之多寡，俟湯入壺未滿即投茶，旋以蓋覆，呼吸頃，滿傾一甌，重投壺内，以動盪其香韵，再呼吸頃，可瀉以供用矣。

一壺之茶，止可再巡，初巡則丰韵色嫩，再則醇美甘冽，三巡則意況盡矣。武林許次紓常與馮開之戲論茶候，以初巡爲婷婷嬝嬝十三餘，再巡爲碧玉破瓜年，三巡以來，緑葉成陰矣。開之大以爲然。

凡飲茶壺欲小，小則再巡已終，寧使餘芬剩馥尚留葉中，無令意況盡也。餘葉旋歸滓盌，以俟别用。

蘇廣作湯十六法，以老嫩言者凡三品，以緩急言者凡三品，以器標者共五品，以薪論者共五品。

劉源長《茶史》卷二《茶事》　屠赤水園居，敞小寮于嘯軒埤垣之西，中設茶竈，凡瓢汲罌注濯沸之具咸庀，擇一人稍通茗事者主之，一人佐炊汲。客至，則茶烟隱隱起竹外。其禪客過從予者，每與余相對結跏趺坐，啜茗汁，舉無生話。終南僧明亮者，近從天池來，餉予天池苦茶，授余烹點法甚細。余嘗受其法于陽羨士人，大率先火候，其次湯候，所謂蟹眼魚目，參沸沫浮沉，以驗生熟者，法皆同。而僧所烹點絶味清，乳面不黟，是具入清淨味中三昧者。要之此一味，非眠雲跋石人未易領畧。余方遠俗，雅意禪棲，安知不因是遂悟入趙州耶。

茶寮側室一斗相傍。書齋，内設茶竈一，茶盞六，茶注二，餘一以注熟水，茶臼一，拂刷淨布各一，炭箱一，火鉗一，火筯一，火扇一，火斗一，茶盤一，茶橐二。

當教童子專主茶役，以供長日清談，寒宵兀坐。

煮湯最忌柴烟燻。《清異録》云五賊六魔湯也。

《茶經》云：其火用炭，次用勁薪。其炭曾經燔炙，爲膻腻所侵，及膏木敗器，勿用也。

李南金所云活火，正炭之有燄者。

凡木可以煮湯，不獨炭也。惟調茶在湯之淑慝，而湯最畏烟，非炭不可也。若暴炭膏薪，濃烟蔽室，實爲茶魔。或柴中之麩火，焚餘之虚炭，風乾之竹篠樹梢，燃鼎附瓶，頗甚快意，然體性浮薄，無中和之氣，亦非湯友。以上四則擇薪

皆蘇廣《十六湯品》所言，此又揭人所易蹈者，而切言之也。

策功見湯業者，金銀爲優，貧賤不能具，則瓷石有足取焉。瓷瓶不奪茶氣，幽人逸士，品色尤宜。石凝結天地秀氣而賦形，琢以爲器，秀猶在焉。其湯不良，未之有也，然勿與誇珍衒豪者道。銅鐵鉛錫腥苦且澁，無油瓦瓶滲水而有土氣，用以煉水，飲之逾時，惡氣纏口而不得去。

茶瓶茶盞茶匙生銹，致損茶味，必先時洗潔則美。銀瓢惟宜朱樓華屋，若山齋茅舍錫與磁俱無損於茶味。

壺古用金銀，以金爲水母也，然未可多得，曩如趙良璧，比之黄元吉所造，欵式素雅，敲之作金石聲，又如龔春、時大彬所製，黄質而堅，光華若玉，價至二三十千錢，俱爲難得。追今徐友泉、陳用卿、惠孟臣諸名手，大爲時人寶惜，皆以巘砂細做，殊無土氣，隨手造作，頗極精工。至若歸壺，人皆以爲貴，第置之案頭，形質怪異，俗氣侵人，不可用也。以上滌器

凡點茶，先燔盞熱，則茶面聚乳，冷則茶色不浮。

盞以雪白爲上。

茶有真香，有佳味，有正色，烹點之際，不以珍果香草雜之。奪其香者，松子、柑橙、茉莉、薔薇、木樨之類是也。奪其味者，荔枝、圓眼、牛乳之類是也。奪其色者，柿餅、膠棗、楊梅之類是也。若用則宜核桃、榛子、瓜杏、欖仁、雞頭、銀杏、栗子之類。然飲真茶去果，方覺清絶，雜之則無辨矣。以上擇果

劉源長《茶史》卷二《茶之雋賞》 茶之妙有三，一曰色，二曰香，三曰味。

茶以青翠爲勝，濤以藍白爲佳。

蔡君謨云：善别茶者，正如相工之眙人氣色也，隱然察之於内，以肉理潤者爲上。

表裏如一曰純香，雨前神具曰真香，火候均停曰蘭香。

蔡君謨曰：茶有真香，而入貢者微以龍腦和膏，欲助其香。建安民間試茶，皆不入香，恐奪其真。若烹點之際，又雜珍果香草，其奪益甚，正當不用。

味以甘潤爲上，苦澁下之。

蔡君謨云：茶味主於甘滑，惟北苑諸焙鳳凰山連屬所産者味極佳，隔溪諸山雖及時加意製作，色味皆重，莫能及也。又有水泉不甘能損茶味，前世之論水者以此。

《茶録》：品茶一人得神，二人得趣，三人得味，七八人是名施茶。

司馬公曰：茶欲白，墨欲黑；茶欲重，墨欲輕；茶欲新，墨欲陳，二者正相反。蘇曰：上茶妙墨皆香，其德同也；皆堅，其操同也。譬如賢人君子，黔皙美惡之不同，其德操一也。

建人鬬茶爲茗戰，著盞無水痕者絶佳。

許雲村曰：挹雪烹茶，調絃度曲，此乃寒夜齋頭清致也。

劉源長《茶史》卷二《茶之高致》 《嘉興南湖誌》：蘇軾與文長老嘗三過湖上，汲水煮茶，後人建煮茶亭以識其勝。

饒州府餘干縣冠山，羽嘗鑿石爲竈，取越溪水煎茶於此，迄今名陸羽竈。

倪雲林性嗜茶，在惠山中，用核桃松子肉，和粉與糖霜，共成小塊如石子，置茶中出以啖客，名曰清泉白石。

高濂曰：西湖之泉，以虎跑爲貴，兩山之茶，以龍井爲佳。穀雨前採茶旋焙，時汲虎跑泉烹啜，香清味冽，涼沁詩脾，每春當高臥山中，沉酣新茗一月。

著録

陸羽《茶經》陳師道序 陸羽《茶經》，家傳一卷，畢氏、王氏書三卷，張氏書四卷，内外書十有一卷。其文繁簡不同，王、畢氏書繁雜，意其舊文。張氏書簡明，與家書合而多脱誤。家書近古，可考正，曰七之事其下文乃合三書以成之，録爲二篇，藏於家。夫茶之著書自羽始，其用於世亦自羽始，羽誠有功於茶者也。上自宫省，下迨邑里，外及戎夷蠻狄，賓祀燕享，預陳于前，山澤以成市，商賈以起家，又有功于人者也，可謂智矣。經曰：茶之否臧，存之口訣。則書之所

載，猶其粗也。夫茶之爲藝下矣，至其精微，書有不盡，況天下之至理，而欲求之文字紙墨之間，其有得乎。昔者先王因人而教，同欲而治，凡有益於人者，皆不廢也。世人之説曰，先王詩書，道德而已。此乃世外執方之論，枯槁自守之行，不可羣天下而居也。史稱羽持具飲李季卿，季卿不爲賓主，又著論以毀之。夫藝者，君子有之，德成而後及，所以同于民也。不務本而趨末，故藝成而下也。學者謹之。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《茶經》三卷。浙江鮑士恭家藏本。唐陸羽撰。羽字鴻漸，一名疾，字季疵，號桑苧翁，復州竟陵人。上元初，隱於苕溪。徵拜太子文學，又徙太常寺太祝，竝不就職。貞元初卒。事迹具《唐書・隱逸傳》。稱羽嗜茶，著經三篇。藝文志載之小説家，作三卷，與今本同。陳師道《後山集》有茶經序曰：陸羽《茶經》，家書一卷，畢氏王氏書三卷，張氏書四卷，内外書十有一卷，其文繁簡不同。王、畢氏書繁雜，意其舊本。張書簡明，與家書合，而多脱誤。家書近古，可考正。曰七之事以下，其文乃合三書以成之，録爲二篇，藏於家。此本三卷，其王氏、畢氏之書歟。抑《後山集》傳寫多譌，誤三篇爲二篇也。其書分十類，曰一之源，二之具，三之造，四之器，五之煮，六之飲，七之事，八之出，九之略，十之圖。其曰具者，皆採製之用。其曰器者，皆煎飲之用。故二者異部。其曰圖者，乃謂統上九類，寫以絹素張之，非别有圖。其類十，其文實九也。言茶者莫精於羽，其文亦朴雅有古意。七之事所引多古書，如司馬相如《凡將篇》一條三十八字，爲他書所無，亦旁資考辨之一端矣。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《煎茶水記》一卷。内府藏本。唐張又新撰。又新字孔昭，深州陸澤人。司門員外郎鷟之曾孫，工部侍郎薦之子也。元和九年進士第一。案：本傳但稱元和中及進士高第。知爲九年者，據此書中所述。知爲第一者，據元人所編《氏族大全》稱其狀元及第也。歷官右補闕。黨附李逢吉，爲八關十六子之一。逢吉出爲山南東道節度使，以又新爲行軍司馬。坐田仡事，貶江州刺史。案：新舊《唐書》皆云汀州刺史，而書中自稱刺九江，則爲江州無疑，以二字形近而譌也。《書録解題》作涪州，則更誤矣。後又貪緣李訓，遷刑部郎中，爲申州刺史。訓死，復坐貶，終於左司郎中。事蹟具《新唐書》本傳。其書前列刑部侍郎劉伯芻所品七水，次列陸羽所品二十水。云元和九年初成名時，在薦福寺得於楚僧。本題曰「煮茶記」，乃代宗時湖州刺史李季卿得於陸羽口授。後有葉清臣述《煮茶泉品》一篇，歐陽修《大明水記》一篇，《浮槎山水記》一篇。考《書録解題》載此書，已稱《大明水記》載卷末，則宋人所附入也。清臣所記，稱又新此書爲水經。案：《太平廣記》三百九十九卷引此書，亦稱水經。或初名水經，後來改題，以别酈道元所誌歟。修所記極詆又新之妄，謂與陸羽所説皆不合。今以茶經校之，信然。又《唐書》羽本傳稱李季卿宣慰江南，有薦羽者，召之。羽野服挈具而入，季卿不爲禮。羽愧之，更著《毀茶論》。則羽與季卿大相齟齬，又安有口授水經之理。殆以羽號善茶，當代所重，故又新託名歟。然陸游《入蜀記》曰：史志道餉谷簾水數器，真絶品也。甘腴清冷，具備諸美。前輩或斥水品以爲不可信，水品固不必盡當，至谷簾泉，卓然非惠山所及，則亦不可誣也。是游亦有取於是書矣。

陶宗儀《説郛》卷九三下温庭筠《採茶録》甫里先生陸龜蒙嗜茶荈，置小園於顧渚山下，歲入茶租薄爲甌犧之費，自爲品第書一篇，繼《茶經》、《茶訣》之後。

陶宗儀《説郛》卷九三上《茶經序》案：《周禮》酒正之職，辨四飲之物，其三曰漿。又漿人之職，供王之六飲，水漿醴涼醫酏，入于酒府。鄭司農云：以水和酒也。蓋當時人率以酒醴爲飲，謂乎六漿，酒之醨者也，何得姬公製。《爾雅》云：檟，苦荼。即不擷而飲之，豈聖人之純于用乎，亦草木之濟人，取捨有時也。自周以降，及于國朝茶事，竟陵子陸季疵言之詳矣。然季疵以前稱茗飲者，必渾以烹之，與夫瀹蔬而啜者無異也。季疵始爲經三卷，由是分其源，制其具，教其造，設其器，命其煮，俾飲之者，除痟而去癘，雖疾醫之不若也，其爲利也，於人豈小哉。余始得季疵書，以爲備矣，後又獲其《顧渚山記》二篇，其中多茶事。後又太原温從雲，武威段雅之，各補茶事十數節，並存於方册，茶之事由周至今，竟無纖遺矣。昔晉杜育有《荈賦》，季疵有《茶詞》，余缺然于懷者，謂有其具而不形于詩，亦季疵之餘恨也，遂爲十詠寄天隨子。唐皮日休撰。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《湯品》。無卷數，副都御史黄登賢家藏本。不著撰人名氏。分十六品，首爲煎法，以老嫩言者凡三品。次爲注法，以緩急言者凡三品。次以器標者凡五品。次以新論者凡五品。大抵餖飣成書，不足以資觀覽。

高元濬《茶乘》卷六葉清臣《煮茶泉品序》夫渭黍汾麻，泉源之異稟；江橘淮枳，土地之或遷。誠物類之有宜，亦臭味之相感也。若乃擷華掇秀，多識草木之名；激濁揚清，能辨淄澠之品。斯固好事之嘉尚，博識之精鑒，自非嘯傲塵

表，逍遥林下，樂追王蒙之約，不敗陸訥之風，其孰能與于斯乎。吴楚山谷間，氣清地靈，巖碩穎挺，多孕茶蕷，爲人採拾。大率右於武夷者爲白乳，甲於吴興者爲紫筍。産禹穴者以天章顯，茂錢塘者以吴山稀。至於續廬之巖，雲衡之麓，雅山著于徽歙，蒙頂傳于岷蜀，角立差勝，毛舉寔繁。然而天賦尤異，性靡受和，苟制非其妙，烹失于術，雖先雷而籞，未雨而檐，蒸焙以圖，造作以經，而泉不香，水不甘，鑿之揚之，若淤若滓。予少得陸氏所著茶説，嘗識其水泉之目，有二十焉。會西走巴峽，經蝦蟆窟，北憩蕪城，汲蜀岡井，東游故鄉，絶揚子江，留丹陽酌觀音泉，過無錫斟惠山水。粉檐朱旗，蘇蘭薪桂，且鼎且玉，以飲以歠，莫不瀹氣滌慮，蠲病析酲，祛鄙吝之生心，招神明而還觀。信乎物類之得宜，臭味之所感，幽人之雅尚，前賢之精鑒，不可及已。噫，紫華緑英均一草也，清瀾素波均一水也，皆忘情于庶彙，或來伸于知己，不然者蓼薄之莽，溝澮之流，亦奚以異哉。游鹿故宫，依蓮盛府，一命受職，再朞服勞，而虎丘之霽沸，松江之清泚，復在封畛，居然挹注，是嘗所得于鴻漸之日，二十而七也。昔酈元善于《水經》而未嘗知茶，王肅癖于茗飲而不言及水，表是二美，吾無愧焉。凡泉品二十列於右幅。且使盡神力之四兩，遂成奇功；代酒限於七升，無忘玄賞云爾。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《東溪試茶録》一卷，舊本題宋宋子安撰，載左圭《百川學海》中。而晁公武《郡齋讀書志》又作朱子安，未詳孰是。然《百川學海》爲舊刻，且《宋史・藝文志》亦作宋子安，則《讀書志》爲傳寫之訛也。其書蓋補丁謂、蔡襄兩家茶録之所遺。曰東溪者，亦建安地名也。凡分八目，曰總叙焙名，曰北苑，曰壑源，曰佛嶺，曰沙溪，曰茶名，曰採茶，曰茶病。大要以品茶宜辨所産之地，或相去咫尺而優劣頓殊，故録中於諸焙道里遠近，最爲詳盡。《宋史・藝文志》有吕惠卿《建安茶用記》二卷，章炳文《壑源茶録》一卷，劉異《北苑拾遺》一卷，今俱失傳。所可考見建茶崖略者，惟此與熊蕃、趙汝礪二録爾。

蔡襄《茶録・前序》臣前因奏事，伏蒙陛下諭臣先任福建轉運使日，所進上品龍茶，最爲精好。臣退念草木之微，首辱陛下知鑒，若處之得地，則能盡其材。昔陸羽《茶經》不第建安之品，丁謂《茶圖》獨論採造之本。至於烹試，曾未有聞。臣輒條數事，簡而易明，勒成二篇，名曰《茶録》。伏惟清閒之宴，或賜觀采。臣不勝惶懼榮幸之至。謹序。

蔡襄《茶録・後序》臣皇祐中脩起居注，奏事仁宗皇帝，屢承天問以建安貢茶并所以試茶之狀。臣謂論茶雖禁中語，無事於密，造《茶録》二篇上進。後知福州，爲掌書記竊去藏藁，不復能記。知懷安縣樊紀購得之，遂以刊勒，行於好事者，然多舛謬。臣追念先帝顧遇之恩，攬本流涕，輒加正定，書之於石，以永其傳。治平元年五月二十六日，三司使、給事中臣蔡襄謹記。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《茶録》二卷。江蘇巡撫採進本。宋蔡襄撰。襄，莆田人。仁宗賜字曰君謨。見集中《謝御筆賜字詩序》。仕至端明殿學士，謚忠惠，事蹟具《宋史》本傳。是書乃其皇祐中爲右正言修起居注時所進，前後皆有襄自序。前序稱：陸羽《茶經》，不第建安之品。丁謂《茶圖》，獨論採造之本，至於烹試，曾未有聞。輒條數事，簡而易明。後序則治平元年勒石時作也。分上下二篇。上篇論茶，下篇論茶器，皆所謂烹試之法。《通考》載之，作《試茶録》。然考襄二序，俱自稱《茶録》，石本亦作《茶録》，則試字爲誤增明矣。費袞《梁谿漫志》載有陳東此書跋曰：余聞之先生長者，君謨初爲閩漕，出意造密雲小團爲貢物。富鄭公聞之，嘆曰：此僕妾愛其主之事耳，不意君謨亦復爲此。余時爲兒，聞此語亦知感慕。及見《茶録》石本，惜君謨不移此筆《書》，旅獒》一篇以進云云。案：《北苑貢茶録》稱：太平興國中，特置龍鳳模，造團茶。則團茶乃正供之土貢。《苕溪漁隱叢話》稱：北苑官焙，漕司歲貢爲上。則造茶乃轉運使之職掌。襄特精其製，是亦修舉官政之一端，東所述富弼之言，未免操之已蹙。《羣芳譜》亦載是語，而以爲出自歐陽修。觀修所作《龍茶録》後序，即述襄造小團茶事，無一貶詞，知其語出於依託，安知富弼之言不出依託耶。此殆皆因蘇軾詩中有前丁後蔡致養口體之語，而附會其説，非事實也。況造茶自慶曆中事，進録自皇祐中事。襄本閩人，不過文人好事，夸飾土産之結習。必欲加以深文，則錢惟演之貢姚黄花亦爲軾詩所譏，歐陽修作《牡丹譜》，將併責以惜不移此筆註《大學》《中庸》乎。東所云云，所謂言之有故，執之成理，而實非通方之論者也。

劉敞《公是集》卷三四《時會堂詩序》州城北帶廣阜，古所謂崑崙岡也，其木宜茶，與蒙頂比，故或謂之蜀岡。太守歲貢蜀岡茶，以火前采之，發輕使馳至京師，不過十日，爲天下先。自禹抑洪水分九牧，淮海惟揚州，其任土之法，若瑶琨金木篠簜，齒革羽毛織貝，諸奇物當備輸王府。天子爲其遠費民力皆止，不以爲常貢。常貢獨茶，至節易矣，然猶歲所上不過三數斤，所以御于至尊者，貴精不貴衍也。世或説蒙頂茶宜久服，能輕身除疾卻老，誠有是者，豈非臣子至願

哉。《貍首》之詩，以時會爲樂者，固諸侯之事也。于是築堂蜀江之陽，命曰時會。將率官屬修職貢于此焉，且使來者世世勿忘服也。嘉祐二年十二月，右正言知制誥知揚州軍州事劉某題辭。

歐陽修《文忠集》卷六五《龍茶録後序》 茶爲物之至精，而小團又其精者，録叙所謂上品龍茶者是也。蓋自君謨始造而歲貢焉，一無此字。仁宗尤所珍惜，雖輔相之臣未嘗輒賜，惟南郊大禮致齋之夕，中書樞密院各四人共賜一餅，宫人翦金爲龍鳳花草貼其上，兩府八家分割以歸，不敢碾試，相一作但家藏以爲寶，時有佳客，出而傳翫爾。至嘉祐七年，親享明堂，一有致字齋夕始人賜一餅，余亦忝預，至今藏之。余自以諫官供奉仗内，至登二府二十餘年，纔一獲賜，而丹成龍駕，舐鼎莫及，每一捧翫，清血交零而已。因君謨著録輒附于後，庶知小團自君謨始而可貴如此。九字一作可貴而拊自君謨也。治平甲辰七月丁丑，廬陵歐陽修書還公期書室。

歐陽修《文忠集》卷七三《跋茶録》 善爲書者以真楷爲難，而真楷又以小字爲難，羲、獻以來，遺跡見於今者多矣，小楷維《樂毅論》一篇而已，今世俗所傳出故高紳學士家最爲真本，而斷裂之餘，僅存者百餘字爾。此外吾家率更所書温彦博墓銘亦爲絶筆，率更書世固不少，而小字亦止此而已。以此見前人於小楷難工，而傳於世者少而難得也。君謨小字新出而傳者二，《集古録・目序》横逸飄發，而《茶録》勁實端嚴，爲體雖殊，而各極其妙，蓋學之至者，意之所到，必造其精。予非知書者，以接君謨之論久，故亦粗識其一二焉。治平甲辰。

古之善書者必先楷法，漸而至於行草，亦不離乎楷正。張芝與旭變怪不常，出乎筆墨蹊徑之外，神逸有餘，而與羲、獻異矣。襄近年粗知其意，而力已不及，烏足道哉。此蔡忠惠公所題。

劉源長《茶史》卷二歐陽修《大明水記》 張又新爲《煎茶水記》，始云劉伯芻謂水之宜茶者有七等，又載羽爲李季卿論水次第有二十種。今考二説，與羽《茶經》皆不合。羽謂山水上，而乳泉石池又上，江水次，而井水下。伯芻以楊子江水爲第一，惠山石泉爲第二，虎丘石井爲第三，丹陽寺井爲第四，揚州大明寺井第五，松江第六，淮水第七，與羽説皆相反。羽所説二十水，廬山康王谷水第一，無錫惠山石泉第二，蘄州蘭溪石下水第三，峽州扇子峽蝦蟆口水第四，虎丘寺石泉第五，廬山招賢寺下方橋潭水第六，楊子江南零水第七，洪州西山瀑布水第八，桐柏淮源第九，廬州龍池山頂水第十，丹陽觀音寺井第十一，揚州大明寺井第十二，漢江金州中零水十三，歸州玉虚洞香溪水第十四，商州武關西洛水第十五，松江十六，天台千丈瀑布十七，彬州圓泉十八，嚴陵灘水十九，雪水第二十。如蝦蟆口水，西山瀑布，天台千丈瀑布，皆羽戒人勿食，食而生頸疾。其餘江水俱山水上，井水俱江水上，皆與《茶經》相反，疑羽不當二説以自異，得非又新妄附益之耶。羽之論水惡停浸而喜泉源，故井取汲多者，江雖長流，然衆水雜聚，故次山水，惟此説近物理云。

羽所品天下第一水，一作谷簾泉，一作康王谷，據輿誌，自是二地，非谷簾泉即康王谷也。

劉源長《茶史》卷二歐陽修《浮槎山水記》 余嘗讀《茶經》，愛陸羽善言水。後得張又新《水記》，載劉伯芻、李季卿所列水次第，以爲得之於羽。然以《茶經》考之，皆不合。又新妄狂險譎之士，其言難信，頗疑非羽之説。及對浮槎山水，然後益以羽爲知水者。浮槎與龍池山皆在廬州界中，較其水味不及浮槎遠甚。而又新所記以龍池爲第十，浮槎之水棄而不録，以此知其所失多矣。羽則不然，其論曰：山水上，江次之，井爲下，山水乳泉石池漫流者上。其言雖簡，而於論水盡矣。浮槎之水，發自李侯。嘉祐二年，李侯以鎮東軍留後出守廬州，因遊金陵，登蔣山，飲其水。既又登浮槎，至其山。上有石池，涓涓可愛，蓋羽所謂乳泉漫流者也。飲之而甘，乃考圖記，問於故老，得其事迹，因以其水遺余於京師。

黄儒《品茶要録》蘇軾《書黄道輔品茶要録後》 物有畛而理無方，窮天下之辯，不足以盡一物之理。達者寓物以發其辯，則一物之變可以盡南山之竹。學者觀物之極，而游於物之表，則何求而不得。故輪扁行年七十而老於斲輪。庖丁自技而進乎道，由此其選也。黄君道輔諱儒，建安人，博學能文，淡然精深，有道之士也。作《品茶要録》十篇，委曲微妙，皆陸鴻漸以來論茶者所未及，非至静無求，虚中不留，烏能察物之情如此其詳哉。昔張機有精理而韻不能高，故卒爲名醫。今道輔無所發其辯，而寓之於茶，爲世外淡泊之好，此以高韻輔精理者。予悲其不幸早亡，獨此書傳於世，故發其篇末云。

高元濬《茶乘》卷六黄儒《品茶要録序》 説者常恠陸羽《茶經》不第建安之品，蓋前此茶事未甚興，靈芽真筍往往委翳消腐而不知惜。自國初以來，士大夫沐浴膏澤，咏歌昇平之日久矣，惟兹茗飲爲可喜，園林亦相與摘英誇異，製捲鬻新而趨時之好，故殊絶之品始得自出於蓁蕪之間，而其名遂冠天下，借使陸羽復起，閲其金餅，味其雲腴，當爽然自失矣。因念艸木之材一有負瑰瓌絶特者，未嘗不遇時而後興，況於人乎。然士大夫間爲珍藏精試之具，非會雅好真未嘗輒

出。其好事者又嘗論其采製之出入，器用之宜否，較試之湯火，圖於縑素傳翫，於是獨未有補於賞鑒之明耳。蓋園民射利，膏油其面，色品味易辨而難評。予因閱收之暇，爲原采造之得失，較試之低昂，次爲十說，以中其病，名曰《品茶要録》云。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《品茶要録》一卷。宋黄儒撰。儒字道輔，陳振孫《書録解題》作道父者誤也。建安人，熙甯六年進士。此書不載於《宋史・藝文志》。明新安程百二始刊行之。有蘇軾書後一篇，稱儒博學能文，不幸早亡云。其文見閣本《東坡外集》上元焦竑因録附其後。然《東坡外集》實僞本，説詳集部本條下。則此文亦在疑信間也。書中皆論建茶，分爲十篇。一採造過時，二白合盜葉，三入雜，四蒸不熟，五過熟，六焦金，七壓葉，八清膏，九傷焙，十辯壑源沙溪。前後各爲總論一篇。大旨以茶之採製烹試，各有其法，低昂得失，所辨甚微，園民射利售欺，易以淆混，故特詳著其病以示人，與他家茶録惟論地産品目及烹試器具者，用意稍别。惟《東溪試茶録》内有茶病一條，所稱鳥蒂白合蒸芽必熟諸語，亦僅略陳端緒，不及此書之詳明。録存其説，亦可以互資考證也。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《宣和北苑貢茶録》一卷，附《北苑别録》一卷。宋熊蕃撰。所述皆建安茶園採焙入貢法式。淳熙中，其子校書郎克，始鋟諸木。凡爲圖三十有八，附以採茶詩十章。陳振孫《書録解題》謂蕃子克益寫其形製而傳之，則圖蓋克所增入也。時福建轉運使主管帳司趙汝礪復作别録一卷，以補其未備。所言水數贏縮，火候淹亟，綱次先後，品味多寡，尤極該晰。考茗飲盛于唐，至南唐始立茶官，北苑所由名也。至宋而建茶遂名天下。壑源沙溪以外，北苑獨稱官焙，爲漕司歲貢所自出。文士每紀述其事，然書不盡傳，傳者亦多疎略。惟此二書，於當時任土作貢之制，言之最詳。所載模製器具，頗多新意，亦有可以資故實而供詞翰者存之，亦博物之一端，不可廢也。蕃字叔茂，建陽人。宗王安石之學，工於吟咏，見《書録解題》。克有《中興小歷》已著録。汝礪行事無所見，惟《宋史・宗室世系表》漢王房下，有漢東侯宗楷曾孫汝礪，意者即其人歟。

陶宗儀《説郛》卷五一宋徽宗《大觀茶論》序　嘗謂首地而倒生，所以供人之求者，其類不一。穀粟之于飢，絲枲之于寒，雖庸人孺子皆知常須而日用，不以歲時之遑遽，而可以興廢也。至若茶之爲物，擅甌閩之秀氣，鍾山川之靈稟，祛襟滌滯，致清導和，則非庸人孺子之可得而知矣。沖澹簡潔，韻高致静，則非遑遽之時而好尚矣。本朝之興，歲修建溪之貢，龍團鳳餅名冠天下，焕源之品，亦自此盛，延及于今，百廢俱舉，海内晏然，垂拱密勿，俱致無爲，薦紳之士，韋布之流，沐浴膏澤，薰陶德化，咸以高雅相（尚），從事茗飲。故近歲以來，采擇之精，製作之工，品第之勝，烹點之妙，莫不咸造其極。且物之興廢固自有（時），然亦係乎時之汙隆。時或遑遽，人懷勞悴，則向所謂常須而日用，猶且汲汲營求，惟恐不獲，飲茶何暇議哉。世既累洽，人恬物熙，則常須而日用者，因而厭飫狼藉，而天下之士，厲志清白，競爲閑暇修索之玩，莫不碎玉鏘金，啜英咀華，校箚毫之精，爭鑒裁之妙。雖否士于此時，以不蓄茶爲羞，可謂盛世之清尚也。嗚呼，至治之世，豈惟人得以盡其材，而艸木之靈者，亦以盡其用矣。偶因暇日，研究精微，所得之妙，人有不自知爲利害者，敍本末列于二十篇，號曰茶論。

鄭樵《通志》卷六六《藝文略第四・茶》《茶經》三卷，唐陸羽撰。《茶記》三卷，陸羽撰。《採茶録》三卷，唐温庭筠撰。《煎茶水記》一卷，唐張新撰。《茶譜》一卷，僞蜀毛文錫撰。《北苑茶録》三卷，宋朝丁謂撰。《茶山節對》一卷，蔡宗顔撰。《茶譜遺事》一卷，蔡宗顔撰。《北苑拾遺》一卷，丁謂撰。《北苑煎茶法》一卷，《茶苑總録》十四卷，曾伉撰。《茶法易覽》十卷。

趙汝礪《北苑别録》　舍人熊公博古洽聞，嘗於經史之暇，緝其先君所著《北苑貢茶録》，鋟諸木以垂後。漕使侍講王公得其書而悦之，將命摹勒以廣其傳。汝礪白之公曰：是書紀貢事之源委，與制作之更沿，固要且備矣，惟水數有贏縮，火候有淹亟，綱次有後先，品色有多寡，亦不可以或闕。公曰：然。遂摭書肆所刊《修貢録》曰幾水，曰火幾宿，曰某綱，曰某品若干云者，條列之，又以其所採擇製造諸説，併麗於編末，目曰《北苑别録》，俾開卷之頃，盡知其詳，亦不爲無補。淳熙丙午孟夏望日，門生從政郎福建路轉運司主管帳司趙汝礪敬書。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三五《茶》《茶經》。陸羽嗜茶，注經三篇，言茶之原、之法、之具尤稱，天下益知飲茶矣。時鬻茶者陶潛羽以爲茶神。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三五《茶》《毁茶論》：常伯熊因陸羽論，復廣煮茶之功。李季卿宣諭江西，知伯熊善煮茶，召伯熊執器，季卿爲再舉盃。至江南有薦羽者，召之，羽衣野服挈具入，季卿不爲禮，羽愧之，更著《毁茶論》羽傳

李劉《四六標準》卷二《上樞密鄭知院》【略】摹訓誥之軌範，稍續《茶經》。唐陸羽著《茶經》，蒸焙有法，留藏有方，烹煎有訣。甫里先生陸龜蒙嗜茶，置園於顧渚山下，

歲入茶租，自爲品題，以繼《茶經》。東坡詩：先生有意續《茶經》，會使老謙名不朽。

陳振孫《直齋書録解題》卷一四《雜藝類》　《茶經》一卷。案：《文獻通攷》作三卷。唐陸羽鴻漸撰。羽自號竟陵子，又號桑苧翁。

《煎茶水記》一卷　唐涪州刺史張又新撰。案《館閣書目》作江州刺史。本刑部侍郎劉伯芻稱水之與茶宜者凡七等。又新復言得李季卿所筆録陸鴻漸水品凡二十。歐公《大明水記》嘗辨之，今亦載卷末。余足跡所至不廣，於水品僅嘗三四，若惠山泉甘美，置之第二不忝，特未知康王谷水何如爾。其次吴松第四橋水亦不惡，虎丘劍池殊未佳，而在第四，已不可曉。至於雪水清甘絶佳，而居其末，尤不可曉也。大抵水活而後宜茶，活而不清潔，猶不宜。故浮泉石池漫流者爲上，爲其活且潔也。若夫天一生水，烝爲雲雨，水之活且潔者，何以過此。余嘗用淨器承雨水，試以烹煎，不減雪水，故知又新之説妄也。

《茶譜》一卷　後蜀毛文錫撰。

《北苑拾遺》一卷　劉异撰。案：异，《文獻通攷》及《宋史・藝文志》俱作异。慶曆元年序。

《補茶經》一卷　知建州周絳撰。當大中祥符間。

《茶山節對》一卷　攝衢州長史蔡宗顔撰。

《宣和北苑貢茶録》一卷　建陽熊蕃叔茂撰。其子克又益寫其形製而傳之。

周密《雲煙過眼録》卷三　天台謝奕修養浩齋所藏【略】張萱《煎茶圖》。

馬端臨《文獻通考》卷二一八《經籍考四五・農家》　《茶經》三卷　鼂氏曰：唐太子文學陸羽鴻漸撰。載産茶之地，造作器具，古今故事，分十門。

陳氏曰：羽自號竟陵子，又號桑苧翁。

《顧渚山記》二卷　鼂氏曰：陸羽撰。羽與皎然朱放輩論茶，以顧渚爲第一。顧渚山在湖州，吴王夫差顧望欲以爲都，故以名山。

《煎茶水記》一卷　鼂氏曰：唐張又新撰。其所嘗水凡二十種，因第其味之優劣。

陳氏曰：唐涪州刺史張又新撰。本刑部侍郎劉伯芻稱水之與茶宜者凡七等。又新復言得李季卿所筆陸鴻漸水品凡二十。歐公《大明水記》嘗辨之。今亦載卷末。余足跡所至不廣，於水品僅嘗三四，若惠山泉甘美，置之第二不忝，特未知康王谷水何如爾。其次吴松第四橋水亦不惡，虎邱劍池殊未佳，而在第四，已不可曉。至於雪水清甘絶佳，而居其末，尤不可曉也。大抵水活而後宜茶，活而不清潔，猶不宜。故浮泉石池漫流者爲上，爲其活且潔也。若夫天一生水，烝爲雲雨，水之活且潔者，何以過此。余嘗用淨器承雨水試以烹煎，不減雪水，故知又新之説妄也。

《茶譜》一卷

鼂氏曰：僞蜀燕文錫撰。記茶故事，其後附以唐人詩文。

《建安茶録》三卷

鼂氏曰：皇朝丁謂撰。建州研膏茶起於南唐，太平興國中始進御。謂咸平中爲閩漕監，督州史創造規模，精緻嚴謹。録其團焙之數，圖繪器具，及叙採製、入貢法式。盧仝譏陽羨貢茶，有「安知百萬億蒼生，墜在顛崖受辛苦」之句，余於謂亦云。

《北苑拾遺》一卷

鼂氏曰：皇朝劉异撰。北苑，建安地名，茶爲天下最。异慶曆初在吴興採新聞，附於丁謂《茶録》之末。其書言滌磨調品之器甚備，以補謂之遺也。

《補茶經》一卷　又一卷

鼂氏曰：皇朝周絳撰。絳祥符初知建州，以陸羽《茶經》不載建安，故補之。又一本有陳鼈注：丁謂以爲茶佳，不假水之助，絳則載諸名水云。

《試茶録》二卷

鼂氏曰：皇朝蔡襄君謨撰。襄皇祐中修注，仁宗嘗面諭云：昨卿所進龍茶甚精。襄退而記其烹試之法，成書二卷進御。世傳歐公聞君謨進小團茶，驚曰：君謨士人，何故如此。

《東溪試茶録》一卷

鼂氏曰：皇朝朱子安集拾丁、蔡之遺。東溪，亦建安地名。其序謂七閩至國朝，草木之異，則産臘茶、荔子，人物之秀，則産狀頭、宰相，皆前代所未有。以時而顯，可謂美矣。然其草木厚味難多食，其人物多智難獨任，亦地氣之異云。

吕惠卿《建安茶記》一卷

鼂氏曰：皇朝吕惠卿撰。

《聖宋茶論》一卷

鼂氏曰：右徽宗御製。

《茶雜文》一卷

暈氏曰：集古今詩文及茶者。

《北苑總録》十二卷

陳氏曰：興化軍判官曾伉録《茶經》諸書，而益以詩歌二卷。

《茶山節對》一卷

陳氏曰：攝衢州長史蔡宗顔撰。

《宣和北苑貢茶録》一卷

陳氏曰：建陽熊蕃叔茂撰。其子克義益寫其形製而傳之。

《北苑別録》一卷

陳氏曰：趙汝礪撰。

《品茶要録》一卷

陳氏曰：建安黄儒道父撰。元祐中，東坡嘗跋其後。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《水品》二卷。浙江巡撫採進本。明徐獻忠撰。獻忠有《吴興掌故集》，已著録。是編皆品煎茶之水，上卷爲總論，一曰源，二曰清，三曰流，四曰甘，五曰寒，六曰品，七曰雜説。下卷詳記諸水，自上池水至金山寒穴泉，目録列三十四名，而書中多噴霧崖瀑，萬縣西山包泉，雲陽縣天師泉，潼川鹽亭縣飛龍泉，遂寧縣靈泉五名，蓋目録偶脱。又麻姑山神功泉，目録在鐵篩泉後，而書則居前，亦誤倒也。其上卷第六篇中駁陸羽所品虎邱石水及二瀑水，吴松江水，張又新所品淮水，第七篇中駁羽煮水初沸調以鹽味之説，亦自有見。然時有自相矛盾者，如上卷論瀑水不可飲，下卷乃列噴霧崖瀑，引張商英之説，以爲偏宜煮茗。下卷濟南諸泉條中，論珍珠泉涌出珠泡爲山氣太盛，不可飲。天台桐柏宫水條，又謂涌起如珠，甘冽入品。恐亦一時興到之言，不必盡爲典要也。舊本題曰水品全帙，立名殊不可解。考田崇衡、蔣灼二跋皆稱水品，無全帙字。疑書僅一册，藏弆家插架題籤，於水品下寫全帙字，傳寫者誤連爲書名也。今從舊跋，仍題曰水品焉。

田藝蘅《煮泉小品引》　昔我田隱翁嘗自委曰泉石膏肓，噫，夫以膏肓之病，固神醫之所不治者也，而在于泉石，則其病亦甚奇矣。余少患此病，心已忘之，而人皆咎余之不治。然徧檢方書，苦無對病之藥，偶居山中，遇淡若叟向余曰：此病固無恙也，子欲治之，即當煮清泉白石，加以苦茗，服之久久，雖辟穀可也，又何患于膏肓之病邪。余敬頓首受之。遂依法調飲，自覺其效日著，因廣其意，條輯成編，以付司鼎山童，俾遇有同病之客來，便以此薦之。若有如煎金玉湯者來，慎弗出之，以取彼之鄙笑。時嘉靖甲寅秋孟中元日，錢唐田藝蘅序。

蔣灼《煮泉小品跋》　子藝作泉品，品天下之泉也。予問之曰：盡乎？子藝曰：未也。夫泉之名，有甘有醴，有冷有温，有廉有讓，有君子焉，皆榮也。在廣有貪，在柳有愚，在狂國有狂，在安豐軍有咄，在日南有淫，雖孔子亦不飲者，有盜皆辱也。予聞之曰：有是哉，亦存乎其人爾。天下之泉一也，惟和士飲之則爲甘，祥士飲之則爲醴，清士飲之則爲冷，厚士飲之則爲温。飲之於伯夷則爲廉，飲之於虞舜，則爲讓，飲之於孔門諸賢則爲君子。使泉雖惡，亦不得而汙之也，惡乎辱。泉遇伯封可名爲貪，遇宋人可名爲愚，遇謝奕可名爲狂，遇楚項羽可名爲咄，遇鄭衛之俗可名爲淫，其遇蹠也又不得不名爲盜。使泉雖美，亦不得而自濯也，惡乎榮。子藝曰：噫，予品泉矣，子將兼品其人乎？予山中泉數種，請附其語于集，且以貽同志者，毋混飲以辱吾泉。飲杭蔣灼題。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《煮泉小品》一卷。内府藏本。明田藝蘅撰。藝蘅有《大明同文集》，已著録。是書凡分十類，一源泉，二石流，三清寒，四甘香，五宜茶，六靈水，七異泉，八江水，九井水，十緒談。大抵原本舊文，未能標異於《水品》《茶經》之外。

楊慎《丹鉛總録續録》卷六《茶訣》　陸龜蒙自云嗜茶，作《品茶》一書，繼《茶經》、《茶訣》之後。自注云：《茶經》，陸季疵撰。《茶訣》，釋皎然撰。疵即陸羽也，羽字鴻漸，季疵或其别字也。《茶訣》今不傳。予又見《事類賦注》多引《茶譜》，今不見其書。

顧元慶《茶譜・序》　余性嗜茗，弱冠時，識吴心遠於陽羨，識過養拙於琴川。二公極於茗事者也，授余收焙烹點法，頗爲簡易。及閲唐宋《茶譜》、《茶録》諸書，法用熟碾細羅，爲末，爲餅，所謂小龍團，尤爲珍重，故當時有金易得而龍餅不易得之語。嗚呼，豈士人而能爲此哉。頃見友蘭翁所集《茶譜》，其瀉於二公頗合，但收採古今篇什太繁，甚失譜意。余暇日删校，仍附王友石竹爐，并分封六事於後，當與有玉川之癖者共之也。吴郡顧元慶序。

顧元慶《茶譜》茅一相《後序》　大石山人顧元慶，不知何許人也，久之，知爲吾郡王天雨社中友。王固博雅好古士也，其所交盡當世賢豪，非其人雖軒冕黼黻，不欲掛眉睫間。天雨至晚歲，益厭棄市俗，乃築室於陽山之陰，日惟與顧、岳二山人結泉石之盟。顧即元慶，岳名岱，别號漳餘，尤善繪事，而書法頗出入米

南宫，吴之隱君子也。三人者，吾知其二可以卜其一矣。今觀所述《茶譜》，苟非泥淖一世者，必不能勉强措一詞。吾讀其書，亦可以想見其爲人矣。用置案頭，以備嘉賞。歸安茅一相撰。

李贄《黄谷謙談》卷三　嵩山戒壇寺有揀公茶牓，乃雪菴頭陀溥光撰并書者，京師多表爲圍屏面子。余兩至嵩高，睹其碑云：竊以隨緣應物，無非回向菩提；指事傳心，總是行深般若。欲破人間之大夢，須憑劫外之先春。伏惟佛覺普安慧湛弘教大宗師，寶集正宗，法輪真子。覺冠於竺乾華夏，顯密圓通；神遊於教海義天，理事無礙。笑辟支獨醒於一己，擬菩薩普癙於羣生。借水澄心，即茶演法。滌隨眠於九結，破昏滯於十纏。於是待蟄雷於鹿野苑中，聲消北苑；採靈芽於鷲山頂上，氣靡蒙山。依馬鳴龍樹製造之方，得法藏清涼烹煎之旨。焙之以三昧火，碾之以無礙輪，羮之以方便鐺，貯之以甘露盌。玉屑飛時，香遍羅浮國土；白雲生處，光搖紫極樓臺。非關陸羽之家風，壓倒趙州之手段。以致三朝共啜，百辟爭嘗。使業障、惑障、煩惱障即日消除，資戒心、定心、智慧心一時灑落。今者法筵大啟，海衆齊臻。法是茶，茶是法，盡十方世界是箇真心；醒即夢，夢即醒，轉八識衆生，即成正覺。如斯煎點，利樂何窮，更欲稱揚，聽末後句：龍團施滿塵沙劫，永祝龍圖億萬春。事在至大二年正月十五日，其文與字俱可觀，因録於此。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》　《茶董》二卷。浙江汪啟淑家藏本。明夏樹芳撰。樹芳字茂卿，江陰人。是編雜録南北朝至宋金茶事，不及採造煎試之法，但摭詩句故實。然疎漏特甚，舛誤亦多。其曰茶董者，以《世説》記干寶爲鬼之董狐，襲其文也。前有陳繼儒序，卷首又題繼儒補。其氣類如是，則其書不足詰矣。

許次紓《茶疏》許世奇《茶疏小引》　吾邑許然明，擅聲詞場舊矣。丙申之歲，余與然明遊龍泓，假宿僧舍者浹旬，日品茶嘗水，抵掌道古。僧人以春茗相佐，竹爐沸聲，時與空山松濤響答，致足樂也。然明喟然曰：「阮嗣宗以步兵廚貯酒三百斛，求爲步兵校尉，余當削髮爲龍泓僧人矣」。嗣此經年，然明以所著《茶疏》貽余，余讀一過，香生齒頰，宛然龍泓品茶嘗水之致也。余謂然明曰：「鴻漸《茶經》，寥寥千古，此流堪爲鴻漸益友，吾文詞則在漢魏間，鴻漸當北面矣。」然明曰：「聊以志吾嗜痂之癖，寧欲爲鴻漸功匠也。」越十年，而然明修文地下，余慨其著述零落，不勝人琴俱亡之感。一夕夢然明謂余曰，欲以茶疏災木，業以累子。余蘧然覺，而思龍泓品茶嘗水時，遂絶千古，山陽在念，淚淫淫濕枕蓆也。夫然明著述富矣，《茶疏》其九鼎一臠耳，何獨以此見夢，豈然明生平所癖，精爽成厲，又以余爲臭味也，遂從九京相托耶。因授剞劂以謝然明。其所撰有《小品室簒櫛齋集》，友人若貞父諸君方謀鋟之。

丁未夏日社弟許世奇才甫撰。

許次紓《茶疏》姚紹憲《題許然明茶疏序》　陸羽品茶，以吾鄉顧渚所産爲冠，而明月峽尤其所最佳者也。余闢小園其中，歲取茶租自判，童而白者，始得臻其玄詣。武林許然明，余石交也，亦有嗜茶之癖。每茶期，必命駕造余齋頭，汲金沙、玉竇二泉，細啜而探討品隲之。余罄生平習試自秘之訣，悉以相授，故然明得茶理最精，歸而著《茶疏》一帙，余未之知也。然明化三年所矣，余每持茗椀，不能無期牙之感。丁未春，許才甫携然明《茶疏》見示，且徵於夢。然明存日著述甚富，獨以清事托之故人，豈其神情所注，亦欲自附於《茶經》不朽與。昔羣民陶瓷肖鴻漸像，沽茗者必祀而沃之。余亦欲貌然明於篇端，俾讀其書者，并挹其丰神可也。

萬曆丁未春日，吴興友弟姚紹憲識於明月峽中。

許次紓《茶疏》　余齋居無事，頗有鴻漸之癖，又桑苧翁所至，必以筆牀茶竈自隨，而友人有同好者，數謂余宜有論著，以備一家，貽之好事，故次而論之。倘有同心，尚簡余之闕，葺而補之，用告成書，甚所望也。次紓再識。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》　《茶疏》一卷。内府藏本。明許次紓撰。次紓字然明，錢塘人。是書凡三十九則，論採摘收貯烹點之法頗詳。中間擇水一條，誤以金山頂上井爲中泠泉，考證殊爲疎舛。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》　《茶寮記》一卷。内府藏本。明陸樹聲撰。樹聲有《平泉題跋》，已著録。樹聲初入翰林，與嚴嵩不合。罷歸後張居正柄國，欲招致之，亦不肎就。此編即其家居之時，與終南山僧明亮同試天池茶而作。分人品、品泉、烹點、嘗茶、茶候、茶侶、茶勳七則，均寥寥數言，姑以寄意而已，不足以資考核也。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上》　陸羽《茶經》三卷，《茶記》三卷。皎然《茶訣》三卷。陸魯望《茶品》一篇。温庭筠《採茶録》三卷。張又新《煎茶水記》一卷。蜀毛〔文〕錫《茶譜》一卷。丁謂《北苑茶録》三卷，又《北苑拾遺》一卷。蔡宗顔《茶山接對》一卷，又《茶譜遺事》一卷，《北苑煎茶法》一卷。曾伉《茶苑總

録》十四卷，《茶法易覽》十卷。蔡襄有《進茶録》，黄儒有《品茶要録》，熊蕃有《宣化北苑貢茶録》，熊客有《北苑別録》，田秋蘅有《煮茶小品》。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》 《别本茶經》三卷。浙江鮑士恭家藏本。舊本題曰玉茗堂主人閱。玉茗堂主人，湯顯祖之别號也。顯祖有《五侯鯖》、《字海》已著録。是編取陸羽之書合爲一卷，後附水辨，外集各一卷。然編次無法，疎舛頗多。如皇甫冉送陸鴻漸山人採茶詩，誤爲皇甫曾。歐陽修大明水、浮槎山水二記，列《東坡志林》之後。雀舌下材一條出沈括《夢溪筆談》，題下失註書名，連於唐人張又新《煎茶水記》之後，遂似又新之作。皮日休《茶中雜詠序》删詩存序，以冠篇首，改名《茶經序》。《陸羽傳》删去《唐書》舊贊，别加童史氏承敘贊語。冗雜顛倒，毫無體例，顯祖似不至此，殆庸劣坊賈託名歟。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》 《茶約》一卷。兩淮鹽政採進本。明何彬然撰。彬然字文長，一字寧野，蘄州人。是書成於萬曆己未，略倣陸羽《茶經》之例，分種法、審候、採撷、就製、收貯、擇水、候湯、器具、醲飲九則，後又附茶九難一則。

屠本畯《茗笈》薛岡《序》 清士之精華莫如詩，而清士之緒餘，則有掃地、焚香、煮茶三者。焚香、掃地，余不敢讓，而至於茶則恒推穀吾友聞隱鱗氏，如推穀隱鱗之詩。蓋隱鱗高標幽韻，迥出塵表，於斯二者，吾無間然，其在縉紳，惟豳叟先生與隱鱗同其臭味。隱鱗嗜茶，豳叟之於茶也不甚嗜，然深能究茶之理，契茶之趣，自陸氏《茶經》而下，有片語及茶者，皆旁蒐博訂，輯爲茗笈，以傳同好。其間采製之宜，收藏之法，飲啜之方，與夫鑒别品第之精，當可謂陸氏功臣矣。余謂豳叟宦中詩多取材齊梁，而其林下諸作，無不力追老杜。少陵之後有稱詩史者，惟豳叟，而季疵之後，稱茶史者，亦惟豳叟。隱鱗有豳叟似不得專其美矣。兩君皆吾越人，余因謂茶之與泉猶生才，何地無佳者。第託諸通都要路者取名易，而僻在一隅者起名難。吾鄉泉若它山，茶若朱溪，以其産於海隅，知之者遂尠。世有具贊皇之口，玉川之量，不遠千里可也。庚戌上巳日社弟薛岡題。

屠本畯《茗笈》徐燉《序》 屠豳叟先生昔轉運閩海，衙齋中閒若僧寮。予每過從，輒具茗椀，相對品騭古人文章詞賦，不及其他。茗盡而談未竟，必令童子數燃鼎繼之，率以爲常。而先生亦賞予雅通茗事，喜與語，且喜與啜。凡天下奇名異品，無不烹試，定其優劣，意豁如也。及先生擢守辰陽，掛冠歸隱鑑湖，益以烹點爲事，鉛槧之暇，著爲《茗笈》十六篇，本陸羽之文爲經，采諸家之説爲傳，又自爲評贊以美之，文典事清，足爲山林公案，先生其泉石膏肓者耶。予與先生别十五載，而謝在杭自燕歸，出《茗笈》讀之，清風逸興，宛然在目，乃謀諸守公喻使君梓之郡齋，以廣同好。善夫陸華亭有言曰：此一味，非眠雲跂石人未易領略，可爲豳叟實録云。

萬曆辛亥年秋日晉安徐燉興公書。

屠本畯《茗笈序》 不佞生也憨，無所嗜好，獨於茗不能忘情，偶探友人聞隱鱗架上，得諸家論茶書，有會於心，採其雋永者著於篇，名曰《茗笈》。大都以《茶經》爲經，自《茶譜》迄《茶箋》列爲傳，人各爲政，不相沿襲，彼創一義而此釋之，甲送一難而乙駁之。奇奇正正，靡所不有，政如《春秋》爲經而案之，《左氏》《公》《穀》爲傳，而斷之，是非予奪，豁心胸而快志意，間有所評，小子不敏，奚敢多讓矣。然書以筆札簡當爲工，詞華麗則爲尚，而器用之精良，賞鑒之貴重，我則未之或暇也，蓋有含英吐華、收奇覓祕者在。書凡二篇，附以贊評。豳叟序。

屠本畯《茗笈・品茶姓氏》 《茶經》，陸羽著。字鴻漸，一名疾字，季疵，號桑苧翁。

《試茶歌》，劉夢得著。字禹錫。

《陸羽點茶圖跋》，董卣著。

《茶譜》，蔡襄著。字君謨。

《煮茶泉品》，葉清臣著。

《僊芽傳》，蘇廙著。

《東源試茶録》，朱子安著。

《鶴林玉露》，羅景綸著，字大經。

《茶寮記》，陸樹聲著，字與吉。

《煎茶七類》，同上。

《煮泉小品》，田藝蘅著。字子萩。

《類林》，焦竑著。字弱侯。

《茶録》，張源著。字伯淵。

《茶疏》，許次紓著。字然明。

《羅岕茶記》，熊明遇著。

《茶説》，邢士襄著。字三若。

《茶解》，羅廩著。字高君。

《茶箋》，聞龍著。字隱鱗，初字仲連。

屠本畯《茗笈》卷下　范大遠記外舅屠漢翁，經年著書種種，皆膾炙人口，大遠不佞，無能更僕也。其《茗笈》所彙，若採製、點瀹、品泉、定湯、藏名、辨器之類，式之可享清供，讀之可悟玄賞矣。請歸殺青，庶展牘間，不待躬執而肘腋風生，齒頰薰爽，覺眠雲跂石人相與晤言。館甥范大遠記。

屠本畯《茗笈・品藻》

王嗣奭《品一》

昔人精茗事，自萩而採，而製，而藏，而瀹，而泉，必躬爲料理，又得家童潔慎者，專司之則可。余家食指繁，不能給饔餐，赤脚蒼頭僅供薪水，性雖嗜茶，精則無暇。偶得佳者，又泉品中下，火候多舛，雖胡韃與霜荷等。余貧不足道，即貴顯家力能製佳茗，而委之僮婢烹瀹，不盡如法，故知非幽人開士披雲漱石者，未易了此。夫季疵著《茶經》爲開山祖，嗣後競相祖述，屠豳叟先生擷取而評贊之，命曰《茗笈》，於茗事庶幾終條理者。昔人苦名山不能徧涉，託之於臥游。余於茗事效之，日置此笈於棐几上，伊吾之暇，神倦口枯，輒一披玩，不覺習習清風兩腋間矣。

范汝梓《品二》

予謫歸過豳叟，出《茗笈》相視。凡陸季疵《茶經》諸家箋疏，暨豳叟所自爲評贊，直是一種異書。按《神農食經》：茗久服令人有力悦志。周公《爾雅》：檟。苦荼。而伊尹爲湯説至味不及茗，《周禮》漿人供王六飲不及茗。厥後杜毓《荈賦》，傅巽《七誨》間一及之，而原之《騷》，乘之《發》，植之《啓》，統之《契》，草木之佳者，采擷幾盡，竟獨遺茗，何歟？因知古人不盡用茗，盡用茗自季疵始。一切世味，葷腥甘脆，争染指垂涎，此物面孔嚴冷，絶無和氣，稍稍需唇漬口，輒便唾去，疇則嗜之，咄咄豳叟，世有知味，必嗜茗併嗜此笈。遇俗物茗不堪與酪爲奴，此笈政可覆醬瓿也。

陳鍠《品三》

夫茗靈芽直筍，露液霜華，淺之滌煩消渴，妙至換骨輕身，藉非陸氏肇指於前，蔡宋數家遞闡於後，鮮不犯經所謂九難也者。豳叟屠先生挍剔諸書，標贊繫評，曰《茗笈》，云嗜茶者持循收藏，按法烹點，不將望先生爲丹丘子、黄山君之儔耶，要非晝脂鏤冰，費日損功者可擬耳。予斷除腥穢有年，頗得清浄趣味，比獲受讀，甚愜素心。

屠玉衡《品四》

豳叟著《茗笈》，自陸季疵《茶經》而外採輯定品，快人心目，如坐玉壺冰，咱哀仲梨也者。豳叟吐納風流似張緒，終日無鄙言似温太真，跡骨區中，心超物外，而余臭味偶同，不覺針水契耳。夫贊皇辨水，積師辨茶，精心奇鑒，足傳千古，豳叟庶乎近之。試相與松間竹下，置烏皮几，焚博山爐，斟惠山泉，挹諸茗荈而飲之，便自羲皇上人不遠。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》　《茗笈》二卷。安徽巡撫採進本。明屠本畯撰。本畯有《閩中海錯疏》，已著録。是編雜論茗事。上卷分溯源，得地，乘時，揆制，藏茗，品泉，候火，定湯八章。下卷分點瀹，辨器，申忌，防濫，戒淆，相宜，衡鑒，元賞八章。每章多引諸書論茶之語，而前引以贊，後系以評。又取陸羽《茶經》分冠各篇，頂格書之，其他諸書，皆亞一格書之。然割裂餖飣，已非《茶經》之全文。點瀹二章，併無《茶經》可引，則竟闕之。核其體例，似疏解《茶經》，又不似疏解《茶經》。似增删《茶經》，又不似增删《茶經》。紛紜錯亂，殊不解其何意也。

高元濬《茶乘・品藻》

張燮《品一》

嗜茶，非自茶博士始也，王仲祖不先登乎。彼日與賓朋窮吸啜之致，但無復撰述以行，故陸氏之甘草癖獨顯，當是以經得名耳。宋以茶著者，無如吾閩蔡君謨，今龍鳳團法且永廢，而《茶録》尚播傳誦，信乎文之行遠也。余向見友人屠田叔作《茗笈》而樂之，高君鼎復合諸家删纂而作《茶乘》，古來茗寵間之點綴，可謂備嘗矣。每讀一過，使人滌盡塵土腸胃。後世有嗜茶者，尊經爲茶素王，録爲素臣君鼎，是編尚未甘向鄭康成車後也。

王志道《品二》

茗之初興，曾比于酪，郗莒之盟，猶有異議，其後乃隱然與醉鄉敵國云。精于唐，侈于宋，然其制莫不輾之、範之、膏之、蠟之。單焙之法起自明時，可謂竟陵、建安後無作者哉，君鼎見之矣。今之好事湯社糂部，事事中分，蘐苑抑有一焉，敘記之，可以伯倫，無功作對者，近體之可與葡萄美酒，飲中八僊作對者，尚覺寥寥。有明以來，鼓吹唐風，得無有頗可採者乎？君鼎暇日，將廣搜之。

陳正學《品三》

予園居以茶爲諫友，君鼎道岸先登，其竟陵之法胤，苕溪之石交乎？誌公懼法乘銷毀，刻石而硌之，君鼎爲乘之意良然。

章載道《品四》

余嘗謂嗜茶而不窮其致，僅與玉川角勝于椀杓間，此陸、蔡諸君所竊笑也。君鼎嗜茶直肩隨陸、蔡，故所著《茶乘》雖述倍于創，要于疏原引類，各極其致，不趨三昧入矣。因戲謂君鼎，相與定交於茶臼間如何。君鼎笑曰：「子能出龍鳳團相餉不？」余曰：「乘中唯不詳此差勝耳。」君鼎曰：「味長輿此言，嗜迺更進。」

黃以陞《品五》

春雨中烹新芽，讀君鼎《茶乘》，肺腑皆香，恍如惠山對啜時也。《茶經》《茶述》至矣，昔人猶病其略建安，迨蔡録始備，今得君鼎撰述，而嘉木名泉，點綴無憾，是亦皋盧之大成，吾閩之赤幟也。予好麴部，恐污湯神，然知己過從，頻罄驚雷之筴以爲塵尾，藉其玄液鼠鬚，干焉膏潤，種種豳韻，惟可與君鼎道耳。若品與法迸，事與詞該，尤經録所遺，渴以當飲，不知世間有仙掌醍醐也。

顧起元《説略》卷二五《食憲》 陸羽《茶經》三卷，《茶記》一卷，周絳《補茶經》一卷，皎然《茶訣》一卷，又《茶苑雜録》一卷，不知名《陸魯望茶品》一篇，温庭筠《採茶録》三卷，張又新《煎茶水記》一卷，蜀毛(主)[文]錫《茶譜》一卷，丁謂《北苑茶録》三卷，劉异《北苑拾遺》一卷，蔡宗顔《茶山接對》一卷，又《茶譜遺事》一卷，又《北苑煎茶法》一卷，曾伉《茶苑總録》十四卷，《茶法易覽》十卷。蔡襄有《進茶録》一卷，建安黃儒有《茶品要録》，熊蕃有《宣和北苑貢茶録》一卷，熊客有《北苑別録》，吕惠卿有《建安茶用記》二卷，章炳有《墾源茶録》一卷，宋子安有《東溪試茶録》一卷，徐獻忠有《水品》二卷，又不知名氏有《湯品》一卷，田秖衡有《煮泉小品》一卷。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》 《茗史》二卷。江苏巡撫採進本。明萬邦寧撰。邦寧，奉節人。天啟壬戌進士。是書不載焙造煎試諸法，惟雜採古今茗事，多從類書撮録而成，未爲博奥。

萬邦寧《茗史・小引》

鬚頭陀邦寧諦觀陸季疵《茶經》，蔡君謨《茶譜》，而采擇收製之法，品泉嗜水之方，咸備矣。後之高人韻士相繼而説茗者更加詳焉。蘇子瞻云，從來佳茗似佳人，言其媚也。程宣子云，香啣雪尺，秀起雷車，美其清也。蘇廣著十六湯，造其玄也。然媚不如清，清不如玄，而茗之旨亦大矣哉。黃庭堅云，不慣腐儒湯餅腸，則又不可與學究語也。余癖嗜茗，嘗艤舟接它泉，或抱甕貯梅水，二三朋儕，羽客緇流，剥擊竹户，聚話無生，余必躬治茗盌，以佐幽韻，固有「烟起茶鐺我自炊」之句。時辛酉春，積雨凝寒，偃然無事，偶讀架上殘編一二品，凡及茗事而有奇致者，輒采焉，題曰《茗史》，以紀異也。此亦一種閒情，固成一種閒書。若令世間忙人見之，必攢眉俯首，擲地而去矣。誰知清涼散止點得熱腸漢子，醍醐汁止灌得有緣頂門，豈能盡恒河衆而皆度耶。但願蔡、陸兩先生千載有知，起而曰此子能閒，此子知茗，或授我以博士錢三十文，未可知也。復願世間好心人，共證茗史，并下三十棒喝，使鬚頭陀無媿。天啟元年閏二月望日萬邦寧惟咸譔。

惟咸著《茗史》，羽翼陸經，鼓吹蔡譜，發揚幽韻，流播異聞，可謂善得水交茗戰之趣矣。浸假而鴻漸再來，必稱千古知己，君謨重遘，詎非一代陽秋乎。點茶僧圓後識。

萬邦寧《茗史・評・崙海董大晟題》 惟咸有茗好，纔涉莽鼓嘉話，輒裒綴成編。腹中無塵，吻中有味，腕中能采，遂足情致。置一部几上，取佐清談，不待乳浮鐳沸，已兩腋習習生風，何復滇縹醪酒、水晶塩。

萬邦寧《茗史・評・社弟李德述評》 茗，仙品也，品品者，亦自有品。固雲林市朝，品殊不齊，醲鮮清苦，品品政自有別。惟咸鍾傲烟羅，寄情篇什，饒度世輕舉志，深知茗理，精于點瀹，世外品也。爰製《茗史》，摭其奇而抉其奥，用爲枕石漱流者助。余謂即等鴻漸之經，君謨之譜，奚其軒輊。

萬邦寧《茗史・評・全天駿》 《茗史》之作，千古餘清，不第爲鴻漸功臣已也。且韻語正不在多，可無求備，佳叙閒情逸韻，飄然雲霞間。想使史中諸公讀一過，沁發茶腸，當不第七甌而止。

萬邦寧《茗史・評・友弟蔡起白》 茗品代不乏人，茗書家自有製。吾友惟咸既文既博，亦玄亦史，常令茶烟遶竹，龍團泛甌，一啜清談，以助玄賞，深得茗中三昧者也。因築古之諸茗家，或精或幻，或癖或奇，彙成一編，俾風人韻士，了然寓目，不逮于今，懼濫觴也。君其泠泠僊骨，翩翩俊雅，非品之高，烏爲書之潔也哉。屠豳叟著《茗笈》，更不可無《茗史》，披閱並陳，允矣雙璧。

萬邦寧《茗史・評・社弟李桐封若甫》 夫史以紀載寔事，補綴缺遺，茗何以有史也，蓋惟咸嗜好幽潔，尤愛煮茗，故彙集茗話，靡事不載，靡缺不補，寔寫

自己沖濛，表前人逸韻耳，名之曰史，有以哉。昔仙人掌茶一事，述自青蓮居士，發自中孚衲子，以故得傳，今惟咸著史于茲鼎足矣。

包衡《清賞録》卷二　茶，木萌也，采葉作飲，一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈，蓋早晚之別名也。陸羽《茶經》三卷，《茶記》三卷。温庭筠《採茶録》二卷。張又新《煎茶水記》一卷，蜀毛(文)錫《茶譜》一卷，丁謂《北苑茶録》三卷，又《北苑拾遺》一卷，蔡宗顔《茶山節對》一卷，又《茶譜遺事》一卷，《北苑煎茶法》一卷，曾伉《茶苑總録》十四卷，《茶塲易覽》十卷。蔡襄有《進茶録》，黄儒有《品茶要録》，熊蕃有《宣化北苑貢茶録》，熊克有《北苑別録》，田藝蘅有《煮茶小品》。唐德宗権茶十取其一，而極盛于宋。我洪武廿四年，詔天下産茶之地，歲貢茶以建寧爲上，名曰探春，曰先春，曰次春，曰紫筍，不用碾爲龍鳳團，皆芽茶矣。

繡雲居士《掌録》卷下　陸龜蒙自云嗜茶，作《品茶》一書，繼《茶經》、《茶訣》之後，自注云《茶經》，陸季疵撰，《茶訣》，釋皎然撰。季疵即陸羽也。別作季疵。

馮可賓《芥茶牋・附録》

王士禎《池北偶談》

益都馮啓震字青方，老儒也，工畫竹，有名啓禎間，時號馮竹子。有子二人，長可賓，成進士，官給事中，好聲伎，侍妾數十人。其弟可宗，南渡掌錦衣衛事，爲馬阮牙爪，尤豪侈自恣，居第皆以紫檀爲窗楹，乙酉死於金陵。

馮可賓《芥茶牋》楊復吉跋　右《芥茶牋》十一條，雖篇幅無多，而言皆居要，冒巢民《岕茶彙鈔》蓋大半取材於此也。作者爲前明天啓壬戌進士，曾任湖郡司理，善畫竹石，嘗刊《廣百川學海》行世。入國朝尚無恙云。乙亥仲秋震澤楊復吉識。

劉源長《茶史・原序》　古文無茶字，《本草》作荼，蓋藥品，非日用之物。自晉唐間有嗜之者，因損文爲茶，而其用始顯，其種藝遂徧江漢以南。或過頌其德，或深訐其弊，皆非通論。一切物類精麤不同，要皆利害參半，顧用者何如耳。然古之茶，以製兑堅細爲貴，今則以自然元味爲佳，是茶之用，又至今日而後爲盡致也。吾觀生民之務，莫切於飽煖，乃或終歲不得製衣，併日不得一食，安計不急之茶。至於奔名趨利，淫湎紛華者，雖有名品，不暇啜也。桓譚有云：天下神人，一曰仙，二曰隱。吾以爲具此二德，而後可以錫茶之福，策茶之勳。

介翁先生淮右學古君子也，讀書好閒静，年益高，著述益富。有茶嗜，因緝爲《茶史》，以其史也，必有因據，雖有私見異聞，不敢溷也。其實茶之事日新，山岳井泉氣有變易，先生姑不盡言，以俟圓機之自會耳。若夫茶馬之司起於宋，行於今日，更關國計。然考宋一蜀隴之間，每歲息入過今日遠甚，豈晰利者之過歟，抑别有其故歟，今史不載，非遺也。先生閒静人，希乎仙而全乎隱者也，故亦置而不言。

皆康熙丁巳仲秋，蜀遂制通家侍生李仙根拜題。

劉源長《茶史》陸求可序　予嘗從事茗政品題，有各著述家，其著爲《茶經》，言茶之原、之法、之具，始唯吾家鴻漸，鴻漸之前，未有聞也。至於今人人能知《茶經》，能言茶之原、之法、之具矣。考諸傳紀，鴻漸之生固奇，問諸水濱，既不可得，乃自得之於筮，稱竟陵子，又號桑苧翁。嘗行曠野，誦詩擊木，徘徊不得意，則慟哭而返。繇今思之，豈徒聽松風，候蟹眼，捧定州花瓷以終老者。夫固有宇宙莫容，流俗難伍之意，攄洩無從，姑借是以消磨壘塊。迨夫冥然會心，發爲著述，又能窮其旨趣，擷其芳香，是以後之人争傳之爲《茶經》，然則今之人有所述作，豈皆有所不得志於時而爲是寄托哉。茶之爲飲，最宜精行脩德之人，白石清泉，神融心醉，有深味而奇賞焉。前輩劉介祉先生，少壯砥行，晚多著述，一經傳世。長君六皆早翱翔於天禄、石渠間，家庭頤養，其瀟灑出塵之致，不必規模鴻漸，而往往發鴻漸之所未有。嗜茶之暇，因《茶經》而廣之爲《茶史》。世嘗言古今人不相及，若先生者豈多讓耶。有鴻漸之爲人而《茶經》傳，有介祉先生之爲人而《茶史》著，鴻漸與先生，其先後同符也。披其卷，謬加訂次，輒兩腋風生，使予復見鴻漸之流風。因長君六皆刻其集，俾予分爲之序，而先生有功性命之書，不止此也。六皆著言滿天下，人士之被其容論者，如祥麟威鳳，其有得于家學之傳，匪朝伊夕也夫。皆康熙乙卯夏月，年家姻晚生陸求可咸一父頓首拜撰。

劉源長《茶史・各著述家》

陸羽《茶經》
裴汶《茶述》
毛文錫《茶譜》
温太真嶠《真上茶條列》
蔡君謨《茶録》
蔡宗顔《茶山節對》
丁謂《北苑茶録》

蘇廙《仙芽傳》
黄儒《品茶要録》
鮑昭姊令暉《茶香茗賦》
沈存中《茶論》
張芝芸叟《唐茶品》
《茶譜通考》
宋徽宗《大觀茶論》二十篇皆論碾餅烹點
陶穀《十六湯》
江州刺史張又新《煎茶水記》
唐母景《茶飲序》一作綦母旻
沈括《茶法》十卷
魏了翁《邛州茶記》
按陸龜蒙品茶，顧野王、蘇東坡俱有《茶賦》

劉源長《茶史》楊謙吉後序　史内所載茶宜精行修德之人，非謂精行修德之人始茶，而精行修德之人領略有不同，寄興略別也。先君子過四十即無心仕進，至耄惟日把一編，各家書史無不覽。倦則熟眠，一覺起，呼童子問苦節君濾水，視候烹點，啜兩三甌，習習清風，又讀書，日如是者再。嘗曰：人一日不了過，吾過兩日也。間倣行自香山社事，必携茶具，諸老父議論風生，先君子則左持册右執素麈，下一榻，且臥且聽之。又嘗謂黄卷、黑甜、清泉是吾三癖，貯水甕滿屋，客有知味者，不憚躬親，烟隱隱從竹外來，輒誦「紗帽籠頭自煎喫」之句。是編也，亦言其大凡而已。山水卉木時有變化，而臧否因之，即耳目有未逮，寧闕勿疑，此史之所由名也。嗟乎，天下之靈本瑞草，名泉大川，幸而爲篤學好古者所賞識，而不幸以堙没不傳者，又何可勝道哉。不孝世務漸靡，憂從中來，每得先君子一杯茶，則神融氣平，如坐松風竹月之下，亦可以見先君子之蠲煩滌慮，別有得於性情也。手抄《廿一史》略》、《古今要言箋釋》、《華嚴》《金剛》各經，每種約尺許，《茶史》特其片鱗耳。讀父之書，而手澤存焉，欷歔不能竟篇，偶取其斷簡殘紙，亦皆有關於風化性命之言，又以是知先正之學問，不苟如此。同年陸君咸一每過從論茗政，遂寧夫子亦稍稍益以所見，因先謀殺青，其他書次第梓行，庶幾使觀覽者，想見先君子之爲人焉。男謙吉識。

劉源長《茶史》劉乃大跋　《茶史》上下二卷，先曾王父介祉先生手輯。先生弱冠時，萬里省親，懷集歸，行深山叢箐中，涉洞庭之險，遭虎豹風濤，感以誠孝，皆不爲害，故至今人偶爲孝子。先生生平篤嗜茗飲，水火烹瀹諸法，評品不遺餘力，更搜討古今茶案，凡一語一事，必掌録之，久乃成帙，遂輯爲史。朝夕校訂，愈老不輟。先王父刻之家塾，歲久殘蝕，藏者絶少。乃大近南遊黔粤，所過山川林麓，皆先生隻身親歷處。扣之鄉三老，猶有能道及往事者。因出行笈中《茶史》讀之，覺先生性情嗜好，儼嶽嶽於蒼梧嶺海間。歸理先澤，深懼泯滅，因急脩補校刻，俾成完書，以無忘吾先人之美。曾孫乃大敬跋。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》　《茶史》二卷。浙江汪啟淑家藏本。國朝劉源長撰。源長字介社，淮安人。是編上卷記茶品，下卷記飲茶。共分子目三十，冗碎殊甚。卷端題名，自稱曰八十翁，蓋暮年頤養，姑以寄意而已，不足以言著書也。

冒襄《芥茶彙鈔》張潮《小引》　茶之爲類不一，芥茶爲最；芥之爲類亦不一，廟後爲佳。其採摘之宜，烹啜之政，巢民已詳之矣，予復何言，然有所不可解者，不在今之茶，而在古之茶也。古人屑茶爲末，蒸而範之成餅，已失其本來之味矣。至其烹也，又復點之以鹽，亦何鄙俗乃爾耶。夫茶之妙在香，苟製而爲餅，其香定不復存。茶之妙在淡，點之以鹽，是且與淡相反。吾不知玉川之所歌，鴻漸之所嗜，其妙果安在也。善茗飲者，每度率不過三四甌，徐徐啜之，始盡其妙。玉川子于俄頃之間，頓傾七椀，此其鯨吞虹吸之狀，與壯夫飲酒，夫復何殊。陸氏《茶經》所載，與今人異者，不一而足，使陸羽當時茶已如今世之製，吾知其沉酣傾倒于此中者，當更加十百于前矣。昔人謂飲茶爲水厄，元魏人至以爲恥甚，且謂不堪與酪作奴，苟得羅岕飲之，有不自悔其言之謬耶。吾鄉三天子都有抹山茶，茶生石間，非人力所能培植，味淡香清，足稱仙品，採之甚難，不可多得，惜巢民已歿，不能與之共賞也。心齋張潮譔。

冒襄《芥茶彙鈔》張潮跋　吾鄉既富茗柯，復饒泉水，以泉烹茶，其味尤勝，計可與羅岕敵者，唯松蘿耳。予曾以詩寄巢民，云「君爲羅岕傳神，我代松蘿叫屈，同此一樣清芬，忍令獨向隅曲」，迄今思之，殊深我以黄公酒壚之感也。心齋居士題。

余懷《茶史補》劉謙吉序　曼叟曰：余嗜茶成癖，向著有《茶苑》一書，爲人竊藁，幾爲譚峭《化書》。今見淮陰劉介祉先生《茶史》，風雅詳贍，迥出《茶譜》、《茶顛》之上，余不揣檮昧，爰取茶苑雜紙，删史中所已載者，存史中所未備者，名曰《茶史補》，亦庶幾褚少孫補《史記》，李肇補《唐史》之意云爾。不孝讀曼叟之

言而有感已。先輩苟有著於當世，必竭其心力所至，而人多率意讀之已耳，其有能告以闕失者，則細心以讀其書，而又博聞强識以爲助也。使曼曳與先大人少同里閈，壯同遊學，其爲《茶史》、《茶苑》合爲一書矣。曼曳詩賦古文詞最富，而《茶史補》内有《采茶記》、《沙苑侯傳》及他著録，皆大有闡發。予先刻其摭古者凡六十有三則。

康熙戊午季夏望有六日山陽劉謙吉訒菴敬題。

余懷《茶史補》楊復吉跋　《茶史補》者，補劉介祉《茶史》所遺也。搜奇抉祕，無能不新，惜兹刻剞削不全，即序中所載傳記二篇亦闕而未備。客歲，余購得研山草堂文集殘本，《沙苑侯傳》儼然在焉，因取以著録，而《采茶記》則竟作《廣陵散》矣。癸酉季秋震澤楊復吉識。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》　《續茶經》三卷，附録一卷。江蘇巡撫採進本。國朝陸廷燦撰。廷燦字秩昭，嘉定人。官崇安縣知縣候補主事。自唐以來，茶品推武夷。武夷山即在崇安境，故廷燦官是縣時習知其説，創爲草稾，歸田後，訂輯成編。冠以陸羽《茶經》原本，而從其原目採摭諸書以續之。上卷續其一之源，二之具，三之造。中卷續其四之器。下卷自分三子卷。下之上續其五之煮，六之飲。下之中續其七之事，八之出。下之下續其九之略，十之圖。而以歷代茶法附爲末卷，則原目所無，廷燦補之也。自唐以來閱數百載，凡産茶之地，製茶之法，業已歷代不同，即烹煮器具，亦古今多異。故陸羽所述，其書雖古，而其法多不可行於今。廷燦一一訂定補輯，頗切實用，而徵引繁富。觀所作《南村隨筆》引李日華《紫桃軒又綴》五臺山凍泉一條，自稱此書失載，補録於彼，其搜採可謂勤矣。録而存之，亦足以資考訂。至於陸羽舊本，廷燦雖用以弁首，而其書久已别行，未可以續補之書掩其原目，故今刊去不載，惟録廷燦之書焉。

陸廷燦《續茶經》卷下之五《茶之略》　茶事著述名目：

《茶經》三卷，唐太子文學陸羽撰。
《茶記》三卷，前人。見《國史・經籍志》
《顧渚山記》二卷，前人。
《煎茶水記》一卷，江州刺史張又新撰。
《采茶録》三卷，温庭筠撰。
《補茶事》，太原温從雲　武威段碣之。
《茶訣》三卷，釋皎然撰。
《茶述》，裴汶。
《茶譜》一卷，僞蜀毛文錫。
《大觀茶論》二十篇，宋徽宗撰。
《建安茶録》三卷，丁謂撰。
《試茶録》二卷，蔡襄撰。
《進茶録》一卷，前人。
《品茶要録》一卷，建安黄儒撰。
《建安茶記》一卷，吕惠卿撰。
《北苑拾遺》一卷，劉异撰。
《北苑煎茶法》，前人。
《東溪試茶録》，宋子安集，一作朱子安。
《補茶經》一卷，周絳撰。
又一卷，前人。
《北苑總録》十二卷，曾伉録。
《茶山節對》一卷，攝衢州長史蔡宗顔撰。
《茶譜遺事》一卷，前人。
《宣和北苑貢茶録》，建陽熊蕃撰。
《宋朝茶法》，沈括。
《茶論》，前人。
《北苑别録》一卷，趙汝礪撰。
《北苑别録》，無名氏。
《造茶雜録》，張文規。
《茶雜文》一卷，集古今詩及茶者。
《壑源茶録》一卷，章炳文。
《北苑别録》，熊克。
《龍焙美成茶録》，范逵。
《茶法易覽》十卷，沈立。
《建茶論》，羅大經。
《煮茶泉品》，葉清臣。

《十友譜茶譜》，失名。
《品茶一篇》，陸魯山。
《續茶譜》，桑莊茹芝。
《茶録》，張源。
《煎茶七類》，徐渭。
《茶寮記》，陸樹聲。
《茶譜》，顧元慶。
《茶具圖》一卷，前人。
《茗笈》，屠本畯。
《茶録》，馮時可。
《岕山茶記》，熊明遇。
《茶疏》，許次紓。
《八牋茶譜》，高濂。
《煮泉小品》，田藝衡。
《茶牋》，屠隆。
《岕茶牋》，馮可賓。
《峒山茶系》，周高起伯高。
《水品》，徐獻忠。
《竹嬾茶衡》，李日華。
《茶解》，羅廩。
《松寮茗政》，卜萬祺。
《茶譜》，錢友蘭翁。
《茶集一卷》，胡文煥。
《茶記》，吕仲吉。
《茶箋》，聞龍。
《岕茶別論》，周慶叔。
《茶董》，夏茂卿。
《茶説》，邢士襄。
《茶史》，趙長白。
《茶説》，吴從先。
《武夷茶説》，衷仲儒。
《茶譜》，朱碩儒。見《黄與堅集》。
《岕茶彙鈔》，冒襄。
《茶考》，徐燉。
《羣芳譜茶譜》，王象晉。
《佩文齋廣羣芳譜茶譜》
詩文名目：
杜毓《荈賦》。
顧況《茶賦》。
吴淑《茶賦》。
李文簡《茗賦》。
梅堯臣《南有佳茗賦》。
黄庭堅《煎茶賦》。
程宣子《茶銘》。
曹暉《茶銘》。
蘇廣《仙芽傳》。
湯悦《森伯傳》。
蘇軾《葉嘉傳》。
支廷訓《湯蕴之傳》。
徐巖泉《六安州茶居士傳》。
吕温《三月三日茶晏序》。
熊禾《北苑茶焙記》。
趙孟僎《武夷山茶場記》。
暗都剌《喊山臺記》。
文德翼《廬山免給茶引記》。
茅一相《茶譜序》。
清虚子《茶論》。
何恭《茶議》。
汪可立《茶經後序》。
吴旦《茶經跋》。

童承《叙論茶經書》。
趙觀《煑泉小品序》。

陸廷燦《續茶經》卷下之六《茶之圖》

歷代圖畫名目

唐張萱有《烹茶士女圖》，見《宣和畫譜》。
唐周昉寓意丹青，馳譽當代，宣和御府所藏有《烹茶圖》一。
五代陸滉《烹茶圖》一，宋中興館閣儲藏。
宋周文矩有《火龍烹茶圖》四，《煎茶圖》一。
宋李龍眠有《虎阜采茶圖》，見題跋。
宋劉松年絹畫盧仝《煑茶圖》一卷，有元人跋十餘家，范司理龍石藏。
王齊翰有《陸羽煎茶圖》，見王世懋《澹園畫品》。
董逌《陸羽點茶圖》，有跋。
元錢舜舉畫《陶學士雪夜煑茶圖》，在焦山道士郭苐處。見詹景鳳《東岡玄覽》。
史石窗名文卿，有《煑茶圖》，袁桷作《煑茶圖詩序》。
馮璧有《東坡海南烹茶圖》并詩。
《嚴氏書畫記》有杜樫居《茶經圖》。
汪珂玉《珊瑚網》載盧仝《烹茶圖》。
明文徵明有《烹茶圖》。
沈石田有《醉茗圖》，題云：酒邊風月與誰同，陽羨春雷醉耳聾。七椀便堪酬酩酊，任渠高枕夢周公。
沈石田有《爲吴匏庵寫虎丘對茶坐雨圖》。
《淵鑒齋書畫譜》，陸包山治有《烹茶圖》
補元趙松雪有《宫女啜茗圖》，見《漁洋詩話》劉孔和詩。

嵇璜等《欽定續文獻通考》卷一八一《經籍考》 徐獻忠《水品》二卷。

獻忠見史類。
陸樹聲《茶寮記》一卷。
樹聲見雜家類。
田藝衡《煑泉小品》一卷。
藝衡見經類。
何彬然《茶約》一卷。
彬然字文長，一字寧野，蘄州人。
夏樹芳《茶董》二卷。
樹芳見史類。
屠本畯《茗笈》二卷，《閩中海錯疏》三卷。
本畯見雜家類。
萬邦寧《茗史》二卷。
邦寧奉節人，天啟進士。
許次紓《茶疏》一卷。
次紓字然明，錢塘人。

嵇璜等《皇朝文獻通考》卷二二八《經籍考一八・子》 《續茶經》三卷，附録一卷。《蕅菊志》八卷。

陸廷燦撰。廷燦見裸家類。
臣等謹按：是編視陸羽經多至十倍，依原例分一之源，二之具，三之造，四之器，五之煑，六之飲，七之事，八之出，九之略，其十之圖不傳。補以茶具、茶器圖。《蕅菊志》凡分六類，以所繪蕅菊圖，題詞附之。
《茶史》三卷

劉源長撰。源長字介祉，淮安人。

曾國藩劉坤一《光緒江西通志》卷一〇五《藝文略》

宋

《茶譜》，王端禮撰。端禮見經部易類。

明

《茶經》，黄欽撰。欽見經部五經總義類。
別本《茶經》三卷，《四庫全書存目》舊題玉茗堂主人閱。玉茗堂主人，湯顯祖之別號也，是書冗雜顛倒，毫無體例，殆庸劣坊賈託名歟。

沈葆楨、吴坤修等光緒重修《安徽通志》卷三四一《藝文志》 《茶譜》一卷，汪士賢著。

曾國荃、張煦等光緒《山西通志》卷八八《經籍下》 《采茶録》一卷，太谷温庭筠撰。

藝文

嚴可均《全後漢文》卷九四華佗《食論》 苦茶久食益意思。《御覽》八百六十七。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八二《草部下・茗》 晉杜育《荈賦》曰：靈山惟嶽，奇產所鍾。厥生荈草，彌谷被岡。承豐壤之滋潤，受甘靈之霄降。月惟初秋，農功少休。結偶同旅，是采是求。水則岷方之注，挹彼清流。器澤陶簡，出自東隅。酌之以匏，取式公劉。惟茲初成，沫沉華浮。煥如積雪，曄若春敷。

高元濬《茶乘》卷五皇甫曾《送陸鴻漸采茶相過》 千峯待逋客，香茗覆叢生。采摘知深處，煙霞羨獨行。幽期山寺遠，野飯石泉清。寂寂然燈夜，相思一磬聲。

李白《李太白文集》卷一六《答族姪僧中孚贈玉泉仙人掌茶》并序 余聞荊州玉泉寺近清溪，諸山山洞往往有乳窟，窟中多玉泉交流，中有一作見白蝙蝠大如鴉。按：《仙經》蝙蝠一名仙鼠，千歲之後體白如雪一作銀，棲則倒懸，蓋飲乳水而長生也。其水邊處處有茗草，羅生枝葉如碧玉。唯玉泉真公常采而飲之，年八十餘歲，顏色如桃花。而此茗清香滑熟異於他者，所以能還童振枯壯一作扶人壽也。余遊金陵，見宗僧中孚示余茶數十片，拳然重疊，其狀如手，號爲仙人掌茶，蓋新出乎玉泉之山，曠古未覩，因持之見遺，兼贈詩，要余答之，遂有此作。後之高僧大隱知仙人掌茶，發乎中孚禪子及青蓮居士李白也。

常聞玉泉山，山洞多乳窟。仙鼠如白鴉，倒懸深一作清谿月。茗生此中石，玉泉流不歇。根柯灑芳津，採服潤肌骨。楚老卷緑葉，枝枝相接連。曝成仙人掌，似拍洪崖肩。舉世未見之，其名定誰傳。宗英乃禪伯，投贈有佳篇。清鏡燭無鹽，顧慙西子妍。朝坐有餘興，長吟播諸天。

高元濬《茶乘》卷五皇甫冉《送陸鴻漸棲霞寺采茶》 采茶非采菉，遠遠上層崖。布葉春風暖，盈筐白日斜。舊知山寺路，時宿野人家。借問王孫草，何時泛椀花。

曹寅等《全唐詩》卷三一四袁高《茶山詩》 禹貢通遠俗，所一作始圖在安人。後王失其本，職吏不敢陳。亦有姦佞者，因茲欲求伸。動生千金費，日使萬姓貧。我來顧渚源，得與茶事親。甿輟耕農未，一作黎甿輟農桑。采采一作採掇。實苦辛。一夫旦當役，盡室皆同臻。捫葛上欹壁，蓬頭入荒榛。終朝不盈掬，手足皆鱗皴。一作皴鱗。悲嗟遍空山，草木爲不春。陰嶺芽未吐，使者牒已頻。心爭造化功，走挺麋鹿均。選納無晝夜，搗聲昏繼晨。衆工何枯檻，俯視彌傷神。皇帝尚巡狩，東郊路多堙。周廻遶天涯，所獻愈艱勤。況減兵革困，重茲固疲民。未知供御餘，誰合分此珍。顧省忝邦守，又慙復因循。茫茫滄海間，丹愼何由申。

曹寅等《全唐詩》卷八二一皎然《顧渚行寄裴方舟》 我有雲泉隣渚山，山中茶事頗相關。鶗鴂鳴時芳草死，山家漸欲收茶子。伯勞飛日芳草滋，山僧又是採茶時。蹔來慣採無近遠，陰嶺長兮陽崖淺。大寒山下葉未生，小寒山中葉初卷。二山名。吳椀一作姪攜籠上翠微，蒙蒙香刺冒春衣。迷山一作山述乍可一作可落花亂，度水時驚啼鳥飛。家園不遠乘露摘，歸時露彩猶滴瀝。初看怕一作抽出欺玉英，更取煎來勝金液。昨夜西峯雨色過，朝尋新茗復如何。女宮露灑青芽老，堯市人稀紫筍多。紫筍青芽誰得識，日暮採一作探之長太息。清冷真人待子元，《仙傳》清冷真人裴君與道人支子元爲友。貯此芳香思何極。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二劉言史《與孟郊洛北野泉上煎茶》 粉細越笋芽，野煎寒溪濵。恐乖靈草性，觸事皆手親。敲石取鮮火，撇泉避腥鱗。熒熒爨風鐺，拾得墜巢薪。潔色既爽別，浮氳亦慇懃。以茲委曲靜，求得正味真。宛如摘山時，自歡指下春。湘瓷泛輕花，滌盡昏渴神。此遊愜醒趣，可以話高人。

曹寅《全唐詩》卷三五一柳宗元《巽上人以竹間自採新茶見贈酬之以詩》 芳叢翳湘竹，零露凝清華。復此雪山客，晨朝掇靈芽。蒸煙俯石瀨，咫尺凌丹崖。圓方麗奇色，圭璧一作玉無纖瑕。呼兒爨金鼎，餘馥延幽一作清遐。滌慮發真照，還源蕩昏邪。猶同甘露飯，佛事薰毗耶。咄此蓬瀛侶，無乃貴流霞。

曹寅等《全唐詩》卷三八六張籍《和韋開州盛山十二首・茶嶺》 紫芽連白蘂，初向嶺頭生。自看家人摘，尋常觸露行。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二盧仝《走筆謝孟諫議寄新茶》 日高丈五睡正濃，軍將打門驚周公。口云諫議送書信，白絹斜封三道印。開緘宛見諫議面，手閱月團三百片。問道新年入山裏，蟄虫驚動春風起。天子須嘗陽羨茶，百草不敢先開花。仁風暗結珠琲瓃，先春抽出黃金芽。摘鮮焙芳旋封裹，至精至好且不奢。至尊之餘合王公，何事便到山人家。柴門反關無俗客，紗帽籠頭自

煎喫。碧雲引風吹不斷，白花浮光凝椀面。一椀喉吻潤，二椀破孤悶。三椀搜枯腸，唯有文字五千卷。四椀發輕汗，平生不平事，盡向毛孔散。五椀肌骨清，六椀通仙靈。七椀喫不得也，唯覺兩腋習習清風生。蓬萊山在何處，玉川子乘此清風欲歸去。山下羣仙司下土，地位清高隔風雨。安得知百萬億蒼生命，墮在巔崖受辛苦。便爲諫議問蒼生，到頭還得蘇息否。

曹寅等《全唐詩》卷六一一皮日休《茶中雜録・茶焙》 鑿彼碧巖下，恰應深二尺。泥易帶雲根，燒難礙石脉。初能燥金餅，漸見乾瑠液。九里共杉林，皆焙名。相望在山側。

高元濬《茶乘》卷五皮日休《茶焙》 鑿彼碧巖下，却應深二尺。泥易帶雲根，燒難礙石脉。初能燥金餅，漸見乾瑠液。九里共杉林，相望在山側。

劉禹錫《劉賓客文集》卷二五《西山蘭若試茶歌》 山僧後檐茶數叢，春來映竹抽新茸。宛然爲客振衣起，自傍芳叢摘鷹觜。斯須炒成滿室香，便酌砌下金沙水。騶雨松聲入鼎來，白雲滿盌花裏回。悠揚噴鼻宿醒散，清峭徹骨煩襟開。陽崖陰嶺各殊氣，未若竹下莓苔地。炎帝雖嘗未解煎，桐君有籙那知味。新芽連拳半未舒，自摘至煎俄頃餘。木蘭墜露香微似，瑶草臨波色不如。僧言靈味宜幽寂，采采勸英爲嘉客。不辭緘封寄郡齋，甎井銅鑪損標格。何況蒙山顧渚春，白泥赤印走風塵。欲知花乳清泠味，須是眠雲跂石人。

姚合《姚少監詩集》卷八《乞新茶》 嫩緑微黄碧澗春，採時聞道斷葷辛。不將錢買將詩乞，借問山翁有幾人。

白居易《白氏長慶集》卷一六《謝李六郎中寄新蜀茶》 故情周匝向交親，新茗分張及病身。紅紙一封書後信，緑芽十片火前春。湯添勺水煎魚眼，末下刀圭攪麴塵。不寄他人先寄我，應緣我是別茶人。

白居易《白氏長慶集》卷二〇《山泉煎茶有懷》 坐酌泠泠水，看煎瑟瑟塵。無由持一盌，寄與愛茶人。

李德裕《會昌一品集》別集卷三《故人寄茶》 劒外九華英，緘題下玉京。開時惟月上，碾處亂泉聲。半夜邀僧至，孤唫對竹烹。碧流霞脚碎，香泛乳花輕。六腑睡神去，數朝詩思清。其餘不敢費，留伴讀書行。讀一本作肘。

高元濬《茶乘》卷五杜牧《茶山》 山實東吴秀，茶稱瑞草魁。剖符雖俗吏，修貢亦仙才。溪盡停蠻棹，旗張卓翠苔。柳村穿紡窕，松徑度喧豗。等級雲峯峻，寬平洞府開。拂天聞笑語，特地見樓臺。泉嫩黄金湧，芽香紫壁栽。拜章期沃日，輕騎若奔雷。舞袖嵐侵澗，歌聲谷答迴。磬音藏葉鳥，雪豔照潭梅。好是全家到，兼爲奉詔來。樹陰香作帳，花徑落成堆。景物殘三月，登臨愴一盃。重遊難自剋，俛首入塵埃。

曹寅等《全唐詩》卷五九李郢《茶山貢焙歌》 使君愛客情無已，客在金臺價無比。春風二月貢茶時，盡逐紅旌到山裏。焙中清曉朱門開，筐箱漸見新芽來。陵烟觸露不停採，官家赤印連帖催，朝飢暮匐誰興哀。喧闐競納不盈掬，一時一餉還成堆。蒸之馥之香勝梅，研膏架動轟一作聲如雷。茶成拜表貢天子，萬人爭噉春山摧。驛騎鞭聲走流電，半夜驅夫誰復見。十日一作一見王程路四千，到時須及清明宴一作前。吾君可謂納諫君，諫官不諫何由聞。九重城裏雖玉食，天涯吏役長紛紛。使君憂民慘容色。就焙嘗茶坐諸客，幾回到口重咨嗟。嫩緑鮮芳出何力。山中有酒亦有歌，樂營房户皆仙家。仙家十隊酒百斛，金絲宴饌隨經過。使君是日憂思多，客亦無言徵綺羅。殷勤繞焙復長歎，官府例成期如何。吴民吴民莫憔悴，使君作相期蘇爾。

李羣玉《李羣玉詩集》後集卷四《答友寄新茗》 滿火芳馨碾麴塵，吴甌湘水緑花新。媿君千里分滋味，寄與春風酒渴人。

曹寅等《全唐詩》卷五九七徐商《茶詩》 嫩芽香且靈，吾謂草中英。夜臼和烟擣，寒爐對雪烹。惟憂碧粉散，嘗見緑花生。

陸龜蒙《甫里集》卷六《和茶具十詠・茶焙》 左右擣凝膏，朝昏布煙縷。方圓隨樣拍，次第依層取。山謡縱高下，火候還文武。見説焙前人，時時炙花脯。紫花焙人以花爲脯。

李昉等《文苑英華》卷三三七秦韜玉《採茶歌》 一作紫荀茶歌。天柱香芽露香發，爛研瑟瑟穿荻篾。太守憐才寄野人，山童碾破團圓月。倚雲便酌泉聲煮，獸炭潛然蚌珠吐。看著晴天早日明，鼎中颯颯篩風雨。老翠香塵下纔熱，攪時繞筯天一作愁雲緑。耽書病酒兩多情，坐對閩甌睡先足。洗我胷中幽思清，鬼神應愁歌欲成。

曹寅等《全唐詩》卷六八九陸希聲《陽羨雜咏十九首・茗坡》 二月山家穀雨天，半坡芳茗露華鮮。春醒酒病兼消渴，惜取新芽旋摘煎。

曹寅等《全唐詩》卷六四四李咸用《謝僧寄茶》 空門少年初志一作地堅，摘芳爲藥除睡眠。匡山茗樹朝陽偏，暖萌如爪拳飛鳶。枝枝膏露凝滴圓，參差失向兜羅綿。傾筐短甑蒸新鮮，白紵眼細勻於研。甎排古砌舂苔乾，殷勤寄我清

明前。金槽無聲飛碧煙，赤獸呵冰急鐵喧。林風夕和真珠泉，半匙青粉攪潺湲，緑雲輕綰湘娥鬟。嘗來縱使重支枕，胡蝶寂寥空掩關。

鄭谷《雲臺編》卷下《峽中嘗茶》 簇簇新英摘露光，小江園裏火煎嘗。吴僧漫説鴉山好，蜀叟休誇鳥觜香。合座半甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。鹿門病客不歸去，洒渴更知春味長。

齊己《白蓮集》卷三《謝中上人寄茶》 春山穀雨前，併手摘芳煙。緑嫩難盈籠，清和易晚天。且招隣院客，試煮落花泉。地遠勞相寄，無來又隔年。

齊己《白蓮集》卷三《謝湓湖茶》 湓湖唯上貢，何以惠尋常。還是詩心苦，堪消蠟面香。碾聲通一室，烹色帶殘陽。若有新春者，西來信勿忘。

曹寅等《全唐詩》卷八四三齊己《詠茶十二韻》 百草讓爲靈，功先百草成。甘傳天下口，貴占火前名。出處春無雁，收時谷有鶯。封題從澤國，貢獻入秦京。鷰覺精新極，嘗知骨自輕。研通天柱響，摘遶蜀山明。賦客秋吟起，禪師晝臥驚。角開香滿室，爐動緑凝鎗。晚憶涼泉對，閑思異果平。松黄乾旋泛，雲母滑隨傾。頗貴高人寄，尤宜別匱盛。曾尋修事法，妙盡陸先生。

曹寅等《全唐詩》卷八五五鄭遨《茶詩》 嫩芽香且靈，吾謂草中央。夜白和煙搗，寒鑪對雪烹。惟憂碧粉散，常見緑花生。最是堪珍重，能令睡思清。

王禹偁《小畜集》卷八《龍鳳茶》 樣標龍鳳號題新，賜得還因作近臣。烹處豈期商嶺水，碾時空想建溪春。香於九畹芳蘭氣，圓似三秋皓月輪。愛惜不嘗唯恐盡，除將供養白頭親。

高元濬《茶乘》卷五王禹偁《茶園》 勤王修歲貢，晚駕過郊原。蔽芾餘千本，青葱共一園。芽新撑老葉，土軟迸深根。舌小侔黄雀，毛獰摘緑猿。出蒸香更別，入焙火微温。採近桐華節，生無穀雨痕。緘縢防遠道，進獻趁頭番。待破華胥夢，先經閶闔門。汲泉鳴玉甃，開宴壓瑶罇。茂育知天意，甄收荷主恩。沃心同直諫，苦口類嘉言。未復金鑾召，年年奉至尊。

高元濬《茶乘》卷三吴淑《茶賦》 夫其滌煩療渴，換骨輕身，茶荈之利，其功若神。則有渠江薄片，西山白露，雲垂緑脚，香浮碧乳，挹此霜華，却兹煩暑。清文既傳于杜育，精思亦聞于陸羽。若夫擷此皋盧，烹兹苦荼，桐君之録尤重，仙人之掌難踰，豫章之嘉甘露，王肅之號漏巵。待鎗旗而采摘，對鼎鑊以吹噓。則有療彼斛瘕，困兹水厄，擢彼陰林，得于爛石，先火而造，乘雷以摘。吴主之憂韋曜，初沐殊恩；陸納之待謝安，誠彰儉德。別有産于玉壘，造乎金沙，三等爲號，五出成花。早春之來實化，横紋之出陽坡。復聞湓湖含膏之作，龍安騎火之名。柏巖兮鶴嶺，鳩院兮鳳亭。嘉雀舌之纖嫩，翫蟬翼之輕盈。冬牙早秀，麥顆先成。或重西園之價，或侔團月之形。竝明目而益思，豈療氣而侵精。又有蜀岡牛嶺，洪雅烏程，碧澗紀號，紫筍爲稱。陟仙厓而花墜，服丹丘而翼生。至于飛自獄中，煎于竹裏，効在不眠，功存悦志。或言詩爲報，或以錢見遺。復云葉如梔子，花若薔薇。輕颸浮雲之美，霜笥竹籜之差。唯芳茗之爲用，蓋飲食之所資。

高元濬《茶乘》卷五林逋《對茶有懷》 石碾輕飛琖雪塵，乳花烹出建茶新。人間絶品應難識，閑對茶經憶故人。

高元濬《茶乘》卷五丁謂《建溪嘗茶》 建水正寒清，茶民已夙興。萌芽元社雨，采掇帶春冰。碾細香塵起，烹鮮玉乳凝。煩襟時一啜，寧羨酒如澠。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二丁謂《北苑焙新茶》 北苑龍茶者，甘鮮的是珍。四方惟數此，萬物更無新。纔吐微茫緑，初沾少許春。散尋縈樹遍，急採上山頻。宿葉寒猶在，芳芽冷未伸。茅茨溪口焙，籃籠雨中民。長疾勾萌拆，開齊分兩勻。帶煙蒸雀舌，和露叠龍鱗。作貢勝諸道，先嘗祇貴人。緘封瞻闕下，郵傳渡江濱。特旨留丹禁，殊恩賜近臣。啜將靈藥助，用與上尊親。頭進英華盡，初烹氣味真。細香勝却麝，淺色過於筠。顧渚慙投木，宜都愧積薪。年年號供御，天産壯甌閩。

夏竦《文莊集》卷三三《送鳳茶與記室燕學士詩》 緑芽園規異，紅縢篆印新。争先御府貢，初摘建溪春。膩滑重蒼壁，嬌黄聚麴塵。焙痕連井字，鳳刻疊龍鱗。玉座均芳旨，金華寵侍臣。齊心分一餅，持贈輞川人。公能詩善書，臺閣比之歷詆。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二范仲淹《和章岷從事鬬茶歌》 年年春自東南來，建溪先暖水微開。溪邊奇茗冠天下，武夷仙人從古栽。新雷昨夜發何處，家家嬉笑穿雲去。露芽錯落一番榮，綴玉含珠散嘉樹。終朝采掇未盈襜，唯求精粹不敢貪。研膏焙乳有雅製，方中圭兮圓中蟾。北苑將期獻天子，林下雄豪先鬬美。鼎磨雲外首山銅，瓶攜江上中濡水。黄金碾畔緑塵飛，碧玉甌中翠濤起。鬬茶味兮輕醍醐，鬬茶香兮薄蘭芷。其間品第胡能欺，十目視而十手指。勝若登仙不可攀，輸同降將無窮恥。吁嗟天産石上英，論功不愧階前蓂。衆人之濁我可清，千日之醉我可醒。屈原試與招魂魄，劉伶却得聞雷霆。盧仝敢不

歌，陸羽須作經。森然萬象中，焉知無茶星。商山丈人休茹芝，首陽先生休采薇。長安酒價減千萬，成都藥市無光輝。不如仙山一啜好，泠然便欲乘風飛。君莫羨花間女郎只鬬草，贏得珠璣滿斗歸。

沈遘《西溪集》卷一《贈楊樂道建茶》 建溪石上摘先春，萬里封包數數珍。贏病從來苦多飲，高情應只屬詩人。

王令《廣陵集》卷一七《謝張和仲惠寶雲茶》 【略】烹來似帶吳雲脚，摘處應無穀雨痕。

梅堯臣《宛陵集》卷一二《建溪新茗》 南國溪陰暖，先春發茗芽。采從青竹籠，蒸自白雲家。粟粒烹甌起，龍文御餅加。過茲安得比，顧渚不須誇。

梅堯臣《宛陵集》卷一二《謝人惠茶》 山上已驚溪上雷，火前那及兩旗開。采芽幾日始能就，碾月一罌初寄來。以酪爲奴名價重，將雲比脚味甘迴。更勞誰致中濡水，況復顏生不解杯。

梅堯臣《宛陵集》卷一五《依韻和杜相公謝蔡君謨寄茶》 天子歲嘗龍焙茶，茶官催摘雨前牙。團香已入中都府，鬬品争傳太傅家。小石冷泉留早味，紫泥新品泛春華。吳中内史才多少，從此蒭蕘不足誇。

梅堯臣《宛陵集》卷二二《答建州沈屯田寄新茶》 春芽研白膏，夜火焙紫餅。價與黄金齊，包開青篛整。碾爲玉色塵，遠及蘆底井。一啜同醉翁，思君聊引領。

梅堯臣《宛陵集》卷三五《答宣城張主簿遺雅山茶次其韻》 昔觀唐人詩，喜詠雅山茶。雅銜茶子生，遂同山名雅。重以初槍旗，采之穿煙霞。江南雖盛産，處處無此茶。纖嫩如雀舌，煎烹比露芽。競收青翦焙，不重漉酒紗。顧渚亦頗近，蒙頂來以遐。雙井鷹掇爪，建溪春剥葩。日鑄弄香美，天目猶稻麻。吳人與越人，各各相鬬夸。傳買費金帛，愛貪無夷華。甘苦不一致，精麤還有差。至珍非貴多，爲贈勿言些。如何煩縣僚，忽遺及我家。雪貯雙砂罌，詩琢無玉瑕。文字搜怪奇，難於抱長蛇。明珠滿紙上，剩畜不爲奢。玩久手生胝，窺久眼生花。嘗聞茗消肉，應亦可破痂。飲啜氣覺清，賞重嘆復嗟。嘆嗟既不足，吟誦又豈加。我今實彊爲，君莫笑我邪。

梅堯臣《宛陵集》卷四一《吳正仲遺新茶》 十片建溪春，乾雲碾作塵。天王初受貢，楚客已烹新。漏泄關山吏，悲哀草土臣。捧之何敢啜，聊跪北堂親。

梅堯臣《宛陵集》卷四三《茶磨二首》 楚匠琢山骨，折檀爲轉辚。乾坤人力内，日月蟻行迷。吐雪誇春茗，堆雲憶舊溪。北歸唯此急，藥臼不須齋。

盆是荷花磨是蓮，誰鼜磨石洞中天。欲將雀舌成雲末，三尺蠻童一臂旋。得自三天洞吳氏。

梅堯臣《宛陵集》卷五二《吕晉叔著作遺新茶》 四葉及王游，共家原坂嶺。歲摘建溪春，争先取晴景。大窠有壯液，所發必奇穎。一朝團焙成，價與黄金逞。吕侯得鄉人，分贈我已幸。其贈幾何多，六色十五餅。每餅包青篛，紅籤纏素綵。屑之雲雪輕，啜已神魄惺。會待嘉客來，侑談當晝永。

梅堯臣《宛陵集》卷五五《得雷太簡自製蒙頂茶》 陸羽舊茶經，一意重蒙頂。比來唯建溪，團片敵湯餅。顧渚及陽羨，又復下越茗。近來江國人，鷹爪夸雙井。凡今天下品，非此不覽省。蜀弊久無味，聲名謾馳騁。因雷與改造，帶露摘牙穎。自煮至揉焙，入碾只俄頃。湯嫩乳花浮，香新舌甘永。初分翰林公，豈數博士冷。醉來不知惜，悔許已向醒。重思朋友義，果決在勇猛。倏然乃以贈，蠟囊收細梗。吁嗟茗與鞭，二物誠不幸。我貧事事無，得之似贅瘿。

梅堯臣《宛陵集》卷五六《次韻和永叔嘗新茶雜言》 自從陸羽生人間，人間相學事春茶。當時採摘未甚盛，或有高士燒竹煮泉爲世誇。入山乘露掇嫩觜，林下不畏虎與虵。近年建安所出勝，天下貴賤求呀呀。東溪北苑供御餘，王家葉家長白芽。造成小餅若帶銙，鬬浮鬬色頂夷華。味久迴甘竟日在，不比苦硬令舌窊。此等莫與北俗道，只解白土和脂麻。歐陽翰林最别識，品第高下無敧斜。晴明開軒碾雪末，衆客共賞皆稱嘉。建安太守置書角，青翦包封來海涯。清明纔過已到此，正見洛陽人寄花。兔毛紫盞自相稱，清泉不必求蝦蟇。石餅煎湯銀梗打，粟粒鋪面人驚嗟。詩腸久飢不禁力，一啜入腹鳴咿哇。

次韻再和

建溪茗株成大樹，頗殊楚越所種茶。先春喊山搖白萼，亦異烏觜蜀客誇。烹新鬬硬要敲盞，不同飲酒争晝虵。從揉至碾用盡力，只取勝負相笑呀。誰傳雙井與日注，終是品格稱草芽。歐陽翰林百事得精妙，官職況已登清華。昔得隴西大銅碾，碾多歲久深且窊。昨日寄來新鱗片，包以□箬纏以麻。唯能賜啜任腹冷，幸免酩酊冠弁斜，人言飲多頭顫挑，自欲清醒氣味嘉。此病雖得優醉者，醉來顛踣禍莫涯。不願清風生兩腋，但願對竹兼對花。還思退之在南方，嘗説稍稍能嗢噱。古之賢人尚若此，我今貧陋休相嗟。公不遺舊許頻往，何必絲管喧咬哇。

梅堯臣《宛陵集》卷六〇《南有嘉茗賦》 南有山原兮不鑿不營，乃産嘉茗兮蹳此衆氓。土膏脈動兮雷始發聲，萬木之氣未通兮此已吐乎纖萌。一之日，雀舌露掇而製之，以奉乎王庭。二之日，鳥嘴長撷而焙之，以備乎公卿。三之日，槍旗聳搴而炕之，將求乎利贏。四之日，嫩莖茂團而範之，來充乎賦征。當此時也，女廢蠶織，男廢農耕，夜不得息，晝不得停。取之由一葉而至一掬，輸之若百谷之赴巨溟。華夷蠻貊固日飲而無厭，富貴貧賤不時啜而不寧。所以小民冒險而競鬻，孰謂峻法之與嚴刑。嗚呼，古者聖人爲之絲枲綈紵而民始衣，播之禾麥菽粟而民不飢，畜之牛羊犬豕而甘脆不遺，調之辛酸鹹苦而五味適宜。造之酒醴而燕饗之，樹之果蔬而薦羞之。於茲可謂備矣，何彼茗無一勝焉，而競進於今之時。抑非近世之人，體惰不勤，飽食粱肉，坐以生疾，藉以靈莽，而消腑胃之宿陳。若然則斯茗也，不得不謂之無益於爾身，無功於爾民也哉。

高元濬《茶乘》卷五梅堯臣《嘗茶》 都籃携具向都堂，碾破雲團北焙香。湯嫩水輕花不散，口甘神爽味偏長。莫誇李白仙人掌，且作盧仝走筆章。亦欲清風生兩腋，從教吹去月輪傍。

宋祁《景文集》卷二〇《答朱彭州惠茶長句》 芳茗標圖舊，靈芽薦味新。摘侵雲崦曉，收盡露腴春。焙煖烘蒼爪，羅香弄縹塵。鐺浮湯目偏，甌漲乳花勻。和去聲要瓊爲屑，烹須月取津。飲英聞藥録，《本草》：茗以茱萸飲佳。奴酪笑傖人。雪沫清吟肺，冰甃爽醉脣。嗅香殊太物，瘠氣定非真。唐陸鴻漸云：嚼味嗅香非別也。又母丘景言：茶瘠氣侵精。此語非是。坐憶丹邱伴，堂思陸納賓。由來撤腥鼎，詎合燎勞薪。得句班條暇，分甘捉麈晨。二珍同一餉，嘉惠愧良隣。

宋祁《景文集》卷四七《甘露茶贊》 弱樹繁葉，類赤心棘。採以清明，厥味甘極。生邛眉州山中，其樹大抵似赤心棘，經霜益茂，明年採之，有香味若飴云。

余靖《武溪集》卷二《和伯恭自造新茶》 郡庭無事即仙家，野圃栽成紫筍茶。疎雨半晴回暖氣，輕雷初過得新芽。烘裛精謹松齋静，採擷縈迂澗路斜。江水對煎萍髣髴，越甌新試雪交加。一搶試焙春尤早，三盞搜腸句更嘉。多謝彩牋貽雅貺，想資詩筆思無涯。

蔡襄《端明集》卷二《北苑十詠》

出東門向北苑路

曉行東城隅，光華著諸物。溪漲浪花生，山晴鳥聲出。稍稍見人烟，川原正蒼鬱。

北苑

蒼山走千里，斗落分兩臂。靈泉出地清，嘉卉得天味。入門脱世氛，官曹真傲吏。

茶壟

造化曾無私，亦有意所加。夜雨作春力，朝雲護日華。千萬碧玉枝，戢戢抽靈芽。

採茶

春衫逐紅旗，散入青林下。陰崖喜先至，新苗漸盈把。竟攜筠籠歸，更帶山雲寫。

造茶其年改造新茶十斤，尤極精好，被旨號爲上品龍茶，仍歲貢之。

屑玉寸陰間，搏金新範裏。龍鳳茶八片爲一斤，上品龍茶每斤二十八片。規呈月正圓，勢動龍初起。焙出香色全，争誇火候是。

試茶

兔毫紫甌新，蟹眼青泉煮。雪凍作成花，雲閒未垂縷。願爾池中波，去作人間雨。

御井井常封鑰甚嚴。

山好水亦珎，清切甘如醴。朱幹音韓待方空，玉壁見深底。勿爲先渴憂，嚴扃有時啓。

龍塘

泉水循除明，中坻龍矯首。振足化仙陂，回睛窺畫牖。應當歲時旱，噓吸雲雷走。

鳳池

靈禽不世下，刻像成羽翼。但類醴泉飲，豈復高梧息。似有飛鳴心，六合定何適。

脩貢亭予自採掇時入山，至貢畢。

清晨挂朝衣，盥手署新茗。騰虵守金鑰，疾騎穿雲嶺。脩貢貴謹嚴，作詩諭遠永。

歐陽修《文忠集》卷七《嘗新茶呈聖俞》 建安三千里，京師三月嘗新茶。人情好先務取勝，百物貴早相矜誇。年窮臘盡春欲動，蟄雷未起驅龍一作龍未起驅蟲。蛇。夜聞擊鼓滿山谷，千人助叫聲喊呀。萬木寒凝睡不醒，惟有此樹先萌

芽。乃知此爲最靈物，宜一作疑其獨得天地之英華。終朝採摘不盈掬，通犀銙小圓復窊。鄙哉穀雨槍與旗，多不足貴如刈蘇。建安太守急寄我，香蒻包裹封題斜。泉甘器潔天色好，坐中擇客亦嘉。一作佳。新香嫩色如始造，不似來遠從天涯。停匙側盞試水路，拭目向空看乳花。可憐俗夫把金錠，一作挺，一作鋌，《茶録》多用挺字，爲古。按《集韻》錠字去聲，訓鐙。鋌字上聲，訓銅鐵樸。猛火炙背如蝦蟇。由來真物有真賞，坐逢詩老頻咨嗟。須臾共起索酒飲，何異奏雅終謡哇。

歐陽修《文忠集》卷七《次韻再作》一本云茶歌　吾年向老世味薄，所好未衰惟飲茶。建谿苦遠雖不到，自少嘗見閩人誇。每嗤江浙凡茗草，叢生狼籍惟藏虵。今江浙茶園俗言多虵。豈如含膏入香作金餅，蜿蜒兩龍戲以呀。其餘品第亦奇絶，愈小愈精皆露芽。泛之白花如粉乳，乍見紫面生光華。手持心愛不欲碾，有類弄印幾成窊。論功可以療百疾，輕身久服勝一作如胡麻。我謂斯言頗過矣，其實最能祛睡邪。茶官貢餘偶分寄，地遠物新來意佳。親烹屢酌不知厭，自謂此樂真一作誠無涯。未言久食成手顫，已覺疾飢一作病生眼花。客遭水厄疲捧椀，口吻無異蝕月蟇。僮奴傍視疑復笑，嗜好乖僻誠堪嗟。更蒙酬句恠可駭，兒曹助噪聲哇哇。

歐陽修《文忠集》卷九《雙井茶》　西江水清江石老，石上生茶如鳳爪。窮臘不寒春氣早，雙井芽生先百草。白毛囊以紅碧紗，十斤茶養一兩芽。長安富貴五侯家，一啜猶須三日誇。寶雲日注非不精，爭新棄舊世人情。豈知君子有常德，至寶不隨時變易。君不見建溪龍鳳團，不改舊時香味色。

文同《丹淵集》卷八《謝人寄蒙頂新茶》　蜀土茶稱盛，蒙山味獨珍。靈根託高頂，勝地發先春。幾樹初驚暖，羣籃競摘新。蒼條尋暗粒，紫蕚落輕鱗。的皪香瓊碎，鬟鬌緑蠆勻。慢烘防熾炭，重碾敵輕塵。無錫泉來蜀，乾崤盞自秦。十分調雪粉，一啜嚥雲津。沃睡迷無鬼，清吟健有神。冰霜疑入骨，羽翼要騰身。磊磊真賢宰，堂堂作主人。玉川喉吻澁，莫惜寄來頻。

曾鞏《元豐類藁》卷八《寄獻新茶》　種處地靈偏得日，摘時春早未聞雷。京師萬里争先到，應得慈親手自開。

曾鞏《元豐類藁》卷八《方推官寄新茶》　採摘東溪最上春，壑源諸葉品尤新。龍團貢罷争先得，肯寄天涯主諾人。

曾鞏《元豐類藁》卷八《嘗新茶》　丁晉公《北苑新茶詩序》云：茶芽採時，如麥之大者。麥粒收來品絶倫，葵花製出樣争新。一杯永日醒雙眼，草木英華信有神。

曾鞏《元豐類藁》卷八《寒碪翁寄新茶二首》　龍焙嘗茶第一人，最憐溪岸兩旗新。肯分方跨醒衰思，應恐慵眠過一春。

貢時天上雙龍去，鬬處人間一水争。分得餘甘慰憔悴，碾嘗終夜骨毛清。

趙抃《清獻集》卷四《次謝許少卿寄臥龍山茶》　越芽遠寄入都時，酬倡珍詩互見詩。紫玉叢中觀雨脚，翠峯頂上摘雲旗。啜多思爽都忘寐，吟苦更長了不知。想到明年公進用，臥龍春色自遲遲。

高元濬《茶乘》卷五趙抃《許少卿寄臥龍山茶》　越芽遠寄入都時，酬倡珍詩互見詩。紫玉叢中觀雨脚，翠峯頂上摘雲旗。啜多思爽都忘寐，吟苦更長了不知。想到明年公進用，臥龍春色自遲遲。

沈遼《雲巢編》卷四《德相惠新茶復次前韻奉謝》　暑雨闇窮山，道滑不可躡。隱几念投老，葛衣坐摇箑。林端使者至，乃得德相帖。佳惠致新茗，遠來自閩笈。吾聞北苑勝，不與羣山接。山下幾千家，以此爲生業。新陽一日至，東風方獵獵。百草尚勾甲，靈芽已先捷。所採僅毛髮，厥工巧烹燮。甘泉列盆釜，熾炭浩旁疊。修竹爲之規，黄金爲之楶。形摹各臻妙，製作易妥帖。至尊所虚佇，守臣方惕懾。其上爲虬龍，蜿蜒奮鱗鬣。稍降乃交鳳，文翼相盤跕。函封趣北道，驛使互防挾。四方老金玉，擬議誰敢輒。屹屹健士儕，飄飄迅溪艓。穀雨不及潤，權門已盈篋。帶鞾體正方，葵華角仍摺。始傳盛王鄭，後來止游葉。大爲權勢迫，小或盜賊刼。其間起闕奪，亦數冒刑楷。南夷出重賄，不憚浮海楫。北人比尤好，喜笑開胡睫。豈不産邛蜀，豈不生楚葉。厥品乃大戾，固難一理攝。朱門厭酒肉，辯士厲舌頰。儒生備夜誦，農夫困朝饁。禪翁過工炙，老獲空腹喋。綺席夢騰騰，玉山頭業業。無餘乃尚可，非此意不厭。一泛舌已潤，載啜心更愜。不惟豁神觀，亦足暢煩慊。清泠生肺肝，爽快勝抓鑷。孰不恃惹苡，伏波煩謗囁。孰不飲醇酎，伯仁憂腐脅。祖逖敦雅尚，鴻漸未博涉。君謨號精鑒，才翁亦相躡。玉川七椀興，令人解頤牒。奇章兩串賜，遺芳在圖諜。余昔喜賓客，爲世困書牒。輕重必酬酢，往來煩蹻蹀。自從竄夷裔，所藏多敗浥。亦幸衰老年，數病脾氣怯。棄置在高閣，魂夢昏多魘。拘病出湘漢，餘生若蟬蝶。希夷有幽臥，刀劒銷鉗鍥。一榻就空曠，百骸得和協。久已廢翰墨，況復道游俠。有味養元和，無物累吾喋。臨風欲占謝，遥企山西堞。

王珪《華陽集》卷二《和公儀飲茶》　北焙和香飲最真，緑芽未雨帶旗新。煎須臥石無塵客，摘是臨溪欲曉人。雲疊亂花争一水，鬬中鬬茶争一水。鳳團雙影貢

先春。清風未到蓬萊路，且把吟甌伴醉巾。

吕南公《灌園集》卷四《和得茶雜韻》 衰翁脾病怯飲茶，不但嗜酒成雄夸。夜長晝短讀書苦，佇待雞鳴愁日斜。秋蔬搜腸酒正惡，踏爐火慢煎雙脚。偶然接得西安角，險欲衝塵送高閣。沉吟却憶陳公子，慣在京華看貢篚。蒙山顧渚建溪春，花乳清泠徧知味。今來下國深秋景，酒厚花稀心未醒。盱水中濡亦試烹，豈須奔走揚州井。

馮山《安岳集》卷一《茶嶺》 新萌雨露濃，嶺頭春味足。緣雲採擷人，爭收火前綠。

馮山《安岳集》卷一一《謝李獻甫寄鳳茶》 雙鳳婆娑綠玉團，初綱猶怯禁中寒。貴從侍從時宣賜，傳到西南作寶看。旋碾合留清浩氣，親題何事寄巖官。感公珍惠寧須試，一嗅煩懷已自寬。

再和

此品何嘗下小團，分甘仍值雪霜寒。恐塵竹葉微蒸過，要細銀杆旋碾看。紫盞烘時愁俗客，清風來處屬仙官。平江一啜吟佳句，起舞不知天地寬。

高元濬《茶乘》卷五沈括《嘗茶詩》 誰把嫩香名雀舌，定來北客未曾嘗。不知靈艸天然異，一夜風吹一寸長。

劉摯《忠肅集》卷一五《煎茶》 飯後開都籃，旋烹今歲茶。雙龍碾圓餅，一槍磨新芽。石鼎沸蟹眼，玉甌浮乳花。詩思一坐爽，睡魔千里遐。茂陵病解渴，頓覺肺氣嘉。玉川風腋興，直欲凌煙霞。論功著爲經，宜得鴻漸誇。膏粱黼黻士，此物無與賒。

蘇軾《東坡全集》卷三《試院煎茶》 蟹眼已過魚眼生，颼颼欲作松風鳴。蒙茸出磨細珠落，眩轉遶甌飛雪輕。銀瓶瀉湯誇第二，未識古人煎水意。古語云煎水不煎茶。君不見昔時李生好客手自煎，貴從活火發新泉。又不見今時潞公煎茶學西蜀，定州花瓷琢紅玉。我今貧病長苦飢，分無玉盌捧蛾眉。且學公家作茗飲，塼爐石銚行相隨。不用撑腸拄腹文字五千卷，但願一甌常及睡足日高時。

蘇軾《東坡全集》卷五《和錢安道寄惠建茶》 我官于南今幾時，嘗盡溪茶與山茗。胸中似記故人面，口不能言心自省。爲君細説我未暇，試評其略差可聽。建溪所産雖不同，一一天與君子性。森然可愛不可慢，骨清肉膩和且正。雪花雨脚何足道，啜過始知真味永。縱復苦硬終可録，汲黯少戇寬饒猛。草茶無賴空有名，高者妖邪次頑懭。體輕雖復强浮泛，性滯偏工嘔酸冷。其間絶品豈不佳，張禹縱賢非骨鯁。葵花玉鞚不易致，道路幽嶮隔雲嶺。誰知使者來自西，開緘磊落收百餅。嗅香嚼味本非别，透紙自覺光炯炯。粗糠團鳳友小龍，奴隸日注臣雙井。收藏愛惜待佳客，不敢包裹鑽權倖。此詩有味君勿傳，空使時人怒生癭。

蘇軾《東坡全集》卷五《九日尋臻闍梨遂泛小舟至勤師院二首》 【略】試碾露芽烹白雪，休拈霜蕊嚼黄金。扁舟又截平湖去，欲訪孤山支道林。

高元濬《茶乘》卷五蘇軾《怡然以垂雲新茶見餉報以大龍團仍戲作小詩》 紗供來香積，珍烹具大官。揀芽分雀舌，賜茗出龍團。曉日雲菴暖，春風浴殿寒。聊將試道眼，莫作兩般看。

高元濬《茶乘》卷五蘇軾《汲江煮茶》 自臨釣石取深清，活水仍須活火烹。大瓢貯月歸春瓮，小杓分江入夜瓶。雪乳已翻煎處腳，松風忽作瀉時聲。枯腸未易禁三椀，臥聽山城長短更。

高元濬《茶乘》卷五蘇軾《問大冶長老乞桃花茶水調歌頭》 已過幾番雨，前夜一聲雷。鎗旗爭戰，建溪春色占先魁。採取枝頭雀舌，帶露和煙擣碎，結就紫雲堆。輕動黄金碾，飛起緑塵埃。老龍團，真鳳髓，點將來，兔毫盞裏，雲時滋味舌頭回。喚醒青州從事，戰退睡魔百萬，夢不到陽臺。兩腋清風起，我欲上蓬萊。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二蘇軾《次韻曹輔寄壑源試焙新芽壑源與北苑纔三里餘，其茶甘香，特在諸私焙之上》 仙山靈雨潤行雲，洗遍香肌粉未匀。明月來投玉川子，清風吹破武林春。要知玉雪心腸好，不是膏油首面新。戲作小詩君一笑，從來佳茗似佳人。

高元濬《茶乘》卷五僧了元《送茶與東坡》 穿雲摘盡岫前春，半兩平分半與君。遇客不須求異品，點茶還是喫茶人。

蘇頌《蘇魏公文集》卷六《太傅相公以梅聖俞寄和建茶詩垂示俾次前韻》 近來不貴蜀吴茶，爲有東溪早露芽。二月製成輸御府，經時猶未到人家。太官供罷頒三吏，東閣開時咏九華。從此閩鄉益珍尚，佳章奇品兩相誇。

吕陶《浄德集》卷三一《以茶寄宋君儀有詩見答和之》 九峯之民多種茶，山村櫛比千萬家。朝脯伏臘皆仰此，累歲憑恃爲生涯。一朝使者忽禁榷，振舉法令摇三巴。錐刀盡毫髮，鞭朴過網罟。悲者西南人，生長逢勤華。垂髫以來至白首，未識此事徒憂嗟。議欲伐茗葬，不如植禾麻。一花五出最爲早，焙户常于

火前造。春來畏罪不敢言，芽甲任隨黃葉老。安得仙崖凝露膏，寄與交朋叙勤好。廣平先生風格清，坐聽萬事心無營。日高睡覺懶慵起，不欲世態昏瞳睛。誠宜玉筒摘佳品，或向武夷搜早英。汲將楚谷水，就取石鼎烹。可以助君淳深幽寂之道味，高古平淡之詩情。小方片甲泊觜翼，凡下不足論芳馨。西湖所採者，抑亦傳虛名。不執符移徃，不由關市征。而乃輒贈遺，豈非干典刑。高賢接物自無間，野夫得以芹爲誠。長謠三百言，重報不稱輕。文錦方能致珠琲，木瓜安敢邀瑰瓊。再拜捧嘉貺，讀之如寵驚。感君裁詩誤題品，勸君避患宜詳審。平日視世途，孤心已寒凜。坐逢俗客不須嘗，亦恐持之爲冒禁。

黃庭堅《山谷集》卷一《煎茶賦》　洶洶乎如澗松之發清吹，皓皓乎如春空之行白雲。實主欲眠而同味，水茗相投而不渾。苦口利病，解膠滌昏，未嘗一日不放箸而策茗椀之勳者也。余嘗爲嗣直論茗，因録其滌煩破睡之功，爲之甲乙。建溪如割，雙井如霆，日鑄如勞，其餘苦則辛螫，甘則底滯，嘔酸寒胃，令人失睡，亦未足與議。或曰無甚高論，敢問其次。涪翁曰：味江之羅山，嚴道之蒙頂，黔陽之都濡高株，瀘川之納溪梅嶺，夷陵之壓甎，臨邛之火井，不得已而去於三，則六者亦可以酌兔褐之甌，瀹魚眼之鼎者也。或者又曰寒中瘠氣，莫甚於茶，或濟之鹽，勾賊破家，滑竅走水，又況雞蘇之與胡麻。涪翁於是酌岐雷之醪醴，參伊聖之湯液，斮附子如博投，以熒葛僊之堊。去蘗而用鹽，去橘而用薑，不奪茗味而佐以草石之良，所以固太倉而堅作强。於是有胡桃、松實、菴摩、鴨脚、勃賀、薝蔔、水蘇、甘菊，既加臭味，亦厚賓客，前四後四，各用其一，少則美多則惡，揮其精神，又益於咀嚼。蓋大匠無可棄之材，太平非一士之略。厥初貪味雋永，速化湯餅，乃至中夜不眠，耿耿既作，温齊殊可屢歃，如以六經濟三尺法，雖有除治，與人安樂。賓至則煎，去則就榻，不游軒后之華胥，則化莊周之蝴蝶。

黃庭堅《山谷集》卷三《雙井茶送子瞻》　【略】我家江南摘雲腴，落磴霏霏雪不如。爲公喚起黃州夢，獨載扁舟向五湖。

黃庭堅《山谷集》卷三《謝送碾賜壑源揀芽》　裔雲從龍小蒼璧，元豐至今人未識。壑源包貢第一春，緘縢碾香供玉食。睿思殿東金井欄，甘露薦椀天開顏。橋山事嚴庀百局，補衮諸公省中宿。中人傳賜夜未央，雨露恩光照宮燭。左丞似是李元禮，好事風流有涇渭。肯憐天禄校書郎，親救家庭遺公似。春風飽識大官羊，不慣腐儒湯餅腸。搜攪十年燈火讀，令我胷中書傳香。已戒應門老馬走，客來問字莫載酒。補衮一作袞司。

黃庭堅《山谷集》卷三《以小團龍及半挺贈無咎，并詩用前韻爲戲》　我持玄圭與蒼璧，以暗投人渠不識。城南窮巷有佳人，不索賓郎常晏食。赤銅茗椀雨斑斑，銀粟翻光解破顏。上有龍文下綦局，擔囊贈君諾已宿。此物已是元豐春，先皇聖功調玉燭。晁子胷中開典禮，平生自期莘與渭。故用澆君磊塊胷，莫令鬢毛雪相似。曲几團蒲聽煮湯，煎成車聲繞羊腸。鷄蘇胡麻留渴羌，不應亂我官焙香。肥如瓠壺鼻雷吼，幸君飲此勿飲酒。擔囊一本作摇囊。

黃庭堅《山谷集》卷四《博士王揚休輞密雲龍同事十三人飲之戲作》　裔雲蒼璧小盤龍，貢包新樣出元豐。王郎坦腹飯牀東，太官分物來婦翁。棘圍深鎖武成宮，談天進士雕虚空。鳴鳩欲雨喚雌雄，南嶺北嶺宮徵同，午窻欲眠視濛濛。喜君開包碾春風，注湯官焙香出籠。非君灌頂甘露椀，幾爲談天乾舌本。

黃庭堅《山谷集》卷九《謝公擇舅分賜茶三首》之一　外家新賜蒼龍璧，北焙風煙天上來。明日蓬山破寒月，先甘和夢聽春雷。

黃庭堅《山谷集》卷一〇《戲答荆州王充道烹茶四首》之四　龍焙東風魚眼湯，箇中即是白雲鄉。更煎雙井蒼鷹爪，始耐落花春日長。

黃庭堅《山谷外集》卷七《奉同六舅尚書詠茶碾煎烹三首》　要及新香碾一盃，不應傳寶到雲來。碎骨粉身方餘味，莫厭聲喧萬壑雷。

風爐小鼎不須催，魚眼長隨蟹眼來。深注寒泉收新一，亦防枵腹爆乾雷。

乳粥瓊糜霧脚回，色香味觸映根來。睡魔有耳不及掩，直拂繩牀過疾雷。

黃庭堅《山谷外集》卷七《又戲爲雙井解嘲》　山芽落磴風回雪，曾爲尚書破睡來。勿以姬姜棄顛頴，逢時瓦釜亦鳴雷。

黃庭堅《山谷別集》卷一《謝王煙之惠茶》　平生心賞建溪春，一丘風味極可人。香包解盡寶帶胯，黑面碾出明窻塵。家園鷹爪改嘔冷，官焙龍文常食陳。於公歲取壑源足，勿遣沙溪來亂真。

黃庭堅《山谷外集詩注》卷三《催公静碾茶》　雪裏過門多惡客，元注云：不飲者爲惡客，出元次山集中。按：集中有絶句云：有時逢惡客。注云非酒徒即爲惡客。春陰只惱有情人。睡魔正仰茶料理，石曼卿詩：已爲物象添詩瘦，更被陰晴長睡魔。《晉王徽之傳》云：卿在府曰，久比當相料理。急遣溪童碾玉塵。《幽怪録》：橘中四老人云，君輪我玉塵九解。樂天詩：茶新碾玉塵。

黃庭堅《山谷簡尺》卷下《答人簡》　庭堅承寄惠方竹真珠菜，荷繾綣不忘之意，李尉覆舟敗茶，不便發視乾之，其智短乃如此，所論蓋已得之矣。今年雙井

即當求，便早寄，漫持施黔研膏茶數種。若彼難得建茶，亦可碾，終勝草茶耳。

施州太守張詢仲謀，與之有三十年之舊，其人學識吏能皆不在人下。今年告以作茶法，遂能如此。茶質本不及黔中，但湯火得所耳。庭堅再拜。

黃庭堅《山谷詞・阮郎歸茶詞》 歌停檀板舞停鸞，高陽飲興闌。獸烟噴盡玉壺乾，香分小鳳團。　雪浪淺，露花圓，捧甌春筍寒。絳紗籠下躍金鞍，歸時人倚欄。

摘山初製小龍團，色和香味全。碾聲初斷夜將闌，烹時鶴避烟。　消滯思，解塵煩，金甌雪浪翻。只愁啜罷水流天，餘清攪夜眠。

黔中桃李可尋芳，摘茶人自忙。月圓犀脅闢圓方，研膏入焙香。　青箬裹，絳紗囊，品高聞外江。酒闌傳盌舞紅裳，都濡春味長。都濡，地名。

黃庭堅《山谷詞・西江月茶詞》 龍焙頭綱春早，谷簾第一泉香。已醺浮蟻嫩鵝黃，想見翻匙雪浪。　兔褐金絲寶盌，松風蟹眼新湯。無因更發次公狂，甘露來從仙掌。

陶宗儀《說郛》卷八一潘子真《潘子真詩話》 試茶詩

葉濤詩極不工而喜賦詠，嘗有試茶詩云：碾成天上龍兼鳳，煮出人間蟹與蝦。好事者戲云：此非試茶，乃碾玉匠人嘗南食也。

韋驤《錢塘集》卷四《又借前韻謝惠茶》 靈芽産自越岩限，精製須調焙下煤。

韋驤《錢塘集》卷六《謝岩起寄鳳團茶》 北苑先春雲鳳團，封題分寄墨初乾。未甘金碾消磨了，且作瓊枝愛惜看。水異康王烹莫稱，才非盧子咏應難。強抽鄙句慚瑤報，佳惠輕酬豈自安。

韋驤《錢塘集》卷六《和世美行役不與貢第一茶》 採鳳團龍貢紫宸，今年斗柄僅離寅。四千里望中天闕，第一番題北苑春。拜表盡恭初遣使，乘軺還念未歸人。太平歲集梯航獻，山岳何如此效珍。

李石《方舟集》卷五《謝夏彥博知縣惠落鴈木并紫筍茶綠菜二首》 紫筍先期火未鑽，綠芹猶及薦春盤。江湖別後渾忘味，忍把南烹累長官。

晁補之《雞肋集》卷六《次韻蘇翰林五日揚州石塔寺烹茶》 唐來木蘭寺，遺跡今未滅。僧鐘嘲飯後，語出飢客舌。今公食方丈，玉茗攄噫嘻。當年臥江湖，不泣逐臣玦。中和似此茗，受水不易節。輕塵散羅麴，亂乳發甌雪。佳辰雜蘭艾，共弔楚纍潔。老謙三昧手，心得非口訣。誰知此間妙，我欲希超絶。持誇淮北士，湯餅供朝啜。

鄒浩《道鄉集》卷二《烹密雲龍》 君不見子建七步俄一詩，太沖十年僅三賦。相去何啻楚與越，爾來題品皆才具。我生尚友到古人，袖手寒窓重慚懼。巧遲拙速非所長，舟泝湍流只如故。秋風逸思誰肯分，惟資茗飲祛昏瞀。人間氣味足奇功，畢竟不能成好句。集仙公子天上回，拭目元豐新制度。夜光明月豈足珍，矯矯真龍翳雲霧。潛藏飛躍自有時，只恐緘縢終不固。況聞醉翁歸潁東，更號六一逃機務。震霆端的助滂沱，名稱恰應當年數。從今掩卷待青禽，晴軒屑玉和甘露。胸中無復舊塵埃，五物狂吟在朝暮。湏知料虎戚自貽，莫譏惡客君家蠹。

鄒浩《道鄉集》卷三《次韻仲孺見督烹小團》 【略】平生儲春芽，美惡初一意。濁氛騰墨雲，君舌故歷試。小龍落几前，畢竟不知異。方欲事烹煎，薑鹽以爲使。蜀人煎茶之法如此。賴君呼回頭，絲桐識秋思。會當掃南軒，石銚沃清泚。從此師金人，三緘誠有味。

蘇轍《欒城集》卷四《和子瞻煎茶》 年來病懶百不堪，未廢飲食求芳甘。煎茶舊法出西蜀，水聲火候猶能諳。相傳煎茶只煎水，茶性仍存偏有味。君不見閩中茶品天下高，傾身事茶不知勞。又不見北方俚人茗飲無不有，鹽酪椒薑誇滿口。我今倦遊思故鄉，不學南方與北方。銅鐺得火蚯蚓叫，匙脚旋轉秋螢光。何時茅簷歸去炙背讀文字，遣兒折取枯竹女煎湯。

蘇轍《欒城集》卷九《宋城宰韓秉文惠日鑄茶》 君家日鑄山前住，冬後茶芽麥粒麄。磨轉春雷飛白雪，甌頃錫水散凝酥。谿山去眼塵生面，簿領埋頭汗匝膚。一啜更能分幕府，定應知我俗人無。

次前韻

龍鸞僅比閩團醾，鹽酪應嫌北俗麄。採愧吳僧身似腊，點須越女手如酥。舌根遺味輕浮鹵，腋下清風稍襲膚。七盌未容留客試，瓶中數問有餘無。

郭祥正《青山集》卷一九《招孜祐二長老嘗茶二首》 無物滋禪味，來烹北苑茶。碾成雲母粉，香濺碧松花。消渴梅何俗，安神术謾誇。清談嘗數椀，莫笑老盧家。

昔人多嗜酒，今我酷憐茶。軟玉裁成餅，輕雲散作花。石泉助甘滑，腸胃滌煩邪。却怪少陵客，曾無新句誇。

呂本中《東萊詩集》卷三《烹茶》 水光欲盡瑠璃影，玉色初浮翡翠斑。便覺

麴生風味好，小爐新火對蒲團。

計敏夫《唐詩紀事》卷三五《袁高》　禹貢通遠俗，所圖在安人。【略】右高所賦茶山詩也。案：唐制，湖州造貢茶最多，謂之顧渚貢焙，歲造一萬八千四百斤。大曆後，始有進奉。建中二年，高刺郡，進三千六百串，并詩。此一章刻石在貢焙，故杜鴻漸《與楊祭酒書》云：顧渚中山紫笋茶兩片，此物但恨帝未得嘗，實所嘆息。一片上太夫人，一片充昆弟同歡。開成三年，以貢不如法，停刺史裴充官。

劉跂《學易集》卷三《舍弟寄茶》　吾弟餉人真不惡，建芽來自禁煙前。一杯未易陽侯厄，四兩應爲蒙頂仙。病子頭風如得藥，酒家中聖殆忘眠。平頭奴子堪餅椀，可帶樵青竹葉煎。

熊蕃《宣和北苑貢茶録・御苑採茶歌十首并序》　先朝曹司封修睦，自號退士，嘗作《御苑採茶歌》十首，傳在人口。今龍園所制，視昔尤盛，惜乎退士不見也。蕃謹摭故事，亦賦十首，獻之漕使。仍用退士元韻，以見仰慕前修之意。

雲腴貢使手親調，旋放春天採玉條。伐鼓危亭驚曉夢，嘯呼齊上苑東橋。

采采東方尚未明，玉芽同護見心誠。時歌一曲青山裏，便是春風陌上聲。

共抽靈草報天恩，貢令分明龍焙造茶依御厨法。使指尊。邏卒日循雲塹繞，山靈亦守御園門。

紛綸爭徑蹂新苔，回首龍園曉色開。一尉鳴鉦三令趣，急持煙籠下山來。采茶不許見日出。

紅日新升氣轉和，翠籃相逐下層坡。茶官正要靈芽潤，不管新來帶露多。採新芽不折水。

翠虬新範絳紗籠，看羅春生玉節風。叶氣雲蒸千嶂緑，歡聲雷震萬山紅。

鳳山日日瀹非煙，賸得三春雨露天。棠坼淺紅酣一笑，柳垂淡緑困三眠。紅雲島上多海棠，兩堤官柳最盛。

龍焙夕薰凝紫霧，鳳池曉濯帶蒼煙。水芽只自宣和有，一洗槍旗二百年。

脩貢年年採萬株，只今勝雪與初殊。宣和殿裏春風好，喜動天顔是玉腴。

外臺慶曆有仙官，龍鳳纔聞制小團。按：《建安志》：慶曆間，蔡公端明爲漕使，始改造小團龍茶。此詩蓋指此。爭得似金模寸璧，春風第一薦宸餐。

先人作茶録，當貢茶極盛之時，次序亦同，惟躋龍園勝雪於白茶之上，及無興國巖、小龍、小鳳。蓋建炎南渡，有旨罷貢三之一而省去也。按：《建安志》載，靖康初，詔減歲貢三分之一。紹興間，復減大龍及京鋌之半。十六年，又去京鋌，改造大龍團。至三十二年，凡工用之費，簉羞之式，皆令漕臣尚之，且減其數，雖府貢龍鳳茶，亦附漕綱以進，與此小異。先人但著名號，克今更寫其形製，庶覽之者無遺恨焉。先是壬子春，漕司再葺茶政。越十三載，乃復舊額，且用政和故事，補種茶二萬株。政和間，曾種三萬株。次年益處貢職，遂創增之目，仍改京鋌爲大龍團，由是大龍多於大鳳之數。凡此皆近事，或者猶未知之也。先人又嘗作《貢茶歌》十首，讀之可想見異時之事，故併取以附於末。三月初吉，男克北苑寓舍書。

高元濬《茶乘》卷五釋德洪《謝性之惠茶》　午窓石碾哀怨語，活火銀瓶暗浪翻。射眼色隨雲腳亂，上眉甘作乳花繁。味香已覺臣雙井，聲價從來友壑源。却憶高人不同識，莫山空翠共無言。

晁説之《景迂生集》卷九《病中思建茶不可得因作呈胡季和》　新政勤勞儉素中，建溪千焙一毫供。人知廉恥苞苴滅，運屬艱難丘壑空。慣以槍旗論勝負，果勞甲胄歷危凶。不登王會篇中物，便好從今永絶蹤。

黄裳《演山集》卷一《次魯直烹密雲龍之韻》　密雲晚出小團塊，雖得一餅猶爲豐。相對幽亭致清話，十三同事皆詩翁。蒼龍碾下想化去，但見白雲生碧空。雨前含蓄氣未散，乃知天貺誰能同。不足數啜有餘興，兩腋欲跨清都風，豈與凡羽誇雕籠。雙井主人煎百椀，費得家山能幾本。

春來腰筥修溪童，摘山歸去如年豐。主人長啜不言酒，焉用兒女扶山翁。聞説佳致欲相逐，勞生急放塵緣空。時走長鬚汲雙井，豈吝七椀邀盧仝。夜歸須步三峯月，曉望還乘五桂風，静中且看狙公籠。此樂吾宗好方寸，已向闕清望根本。

三峯峭拔如武夷，秀氣入草根幹豐。秋堂一笑詩相共，竹杖未化誰知翁。非特鷹爪致我啜，芋栗亦慰腹中空。脩魚上釣開酒甕，但欲醉我君寧同。須飲一斗寄混沌，吹使自覺桃源風，此言當踐非相籠。百歲豈能空自窘，萬頃汪汪同一本。

春山椎鼓雀舌細，石澗垂絲魚肉豐。異時相逐許餘地，杖黎自號田家翁。有年無累反觀處，水天雲盡涵秋空。雖云出處有義命，必欲長往非人同。校書千古竄訛謬，日長閒御瀛洲風，故園且付煙雲籠。落筆成詩今幾卷，洗我煩襟求副本。

黄裳《演山集》卷一一《茶苑二首》　莫道雨芽非北苑，須知山脉是東溪。旋燒石鼎供吟笑，容照巖中日未西。

想見春來啜動山，雨前收得幾籃還。斧斤不落幽人手，且喜家園禁已開。

張九成《橫浦集》卷一《勾漕送建茶》 我謫庾嶺下，年年餉焦坑。味雖輕且嫩，越宿苦還生。分甘嘗此品，敢望建溪烹。勾公道義重，不與炎涼并。持節漕七閩，風采照百城。冤苦盡昭雪，草木亦欣榮。得新未肯嘗，包封寄柴荊。罪罟敢當此，自碾供百靈。捧盃啜其餘，雲腴徹頂清。爽氣生几席，清颸起簷楹。頓覺凡骨蛻，疑在白玉京。整冠朝金闕，鳴佩謁東皇。須臾還舊觀，坐見百慮平。

陶宗儀《說郛》卷一八上趙德麟《侯鯖録》 山谷《茶磨銘》云：楚雲散盡，燕山雪飛。江湖歸夢，從此祛機。

韓駒《陵陽集》卷四《又謝送鳳團及建茶》 白髮前朝舊史官，風爐煮茗暮江寒。蒼龍不復從天下，拭淚看君小鳳團。

山瓶慣識露芽香，細翦勻排訝許方。猶喜晚塗官樣在，密羅深碾看飛霜。

李綱《梁谿集》卷二二《石銚》 誰刳蒼玉事煎烹，形製深寬潔且輕。膏沸未看浮蟹眼，颼颼先聽起松聲。龍頭豕腹徒謝誚，鐵澁銅腥費挈擎。多病文園苦消渴，煮泉瀹茗正須卿。

朱松《韋齋集》卷四《次韻堯端試茶》 龍文新夸薦緗羅，園吏分嘗苦未多。自目雲腴斟露井，坐知雪粒采陽坡。撑腸君要澆黃卷，愛酒渠方捲白波。我亦個中殊不淺，斷無蹤跡到無何。

朱松《韋齋集》卷五《元聲許茶絶句督之》 鳳山一震卷春回，想見香芽幾焙開。未辦倩君持券買，故應須我着詩催。

葛勝仲《丹陽集》卷一六《嘲茶山》 吴興紫笋，實産顧渚。唐昔底貢，闕山芽吐。隼旗出臨，虎巖親駐。鄰邦刺史，金匏相遇。木瓜堂前，穿雲浥露。烹蒸包發，及春未暮。天子稱珍，分甘當路。今則不然，名毁勢去。金沙弗湘，玉食弗御。敷榮窮山，牢落誰顧。如女失寵，空閨自妒。請以千金，買《長門賦》。

葛勝仲《丹陽集》卷一八《明月峽》 【略】青瓊緑髓茶始生，報春鳥鳴山晝寂。茶民研膏柏黑粘，香焙鑿山深二尺。急程苞貢御簾開，宫娥進水傾寒碧。

葛勝仲《丹陽集》卷一九《謝太守惠茶》 林亭凍卉未芳華，已享先春正焙芽。活火急呼湯餅客，緘囊來自使君家。破看鮮馥欺瑶草，煮驗漂浮漾棗花。不預頭綱評四品，恍驚流落滯天涯。

劉子翬《屏山集》卷一三《寄茶與曾吉甫》 西焙春風一隩隔，玉尺銀槽分細色。解苞難辨邑中黔，瀹盞方知天下白。岸巾小啜横碧齋，真味從底傾輸來。曩歸畀余一語妙，三歲暗室驚轟雷。

鄭剛中《北山集》卷五《石磨記》 鄰有叟置石磨一小枚於壁角灰壤之下，余偶見之，其形製雖甚拙，然石理温細可喜。問叟何以棄之，則曰大不堪用，每受茶磨傍所吐如屑。余假而歸，洗塵拂土，翌日用磨建茶，則其細過於羅碾所出者。又取上品草茶試之亦細，獨磨麤茶則如叟言也。蓋石細而利茶之老硬者，不與磨紋相可，故吐而不受材。叟無佳品付之，遂以爲不堪用，而與瓦甓同委。嗚呼，器用之不幸，亦如是耶。有德之士，蘊藉和粹，不幸汩没於簿書鹽米之間，責筆楚會計之能，一不見效，遂以爲鈍拙不才者，世固多矣。洗拂塵土，付以所長，亦當自有識者云，并書於記之末。

周紫芝《太倉稊米集》卷四《和人摘茶》 陸鴻漸《茶經》云：葉如梔子，花如白薔薇。皮日休《茶塢詩》云：好是初夏時，白花滿烟雨。乃用《茶經》語也，蓋茶至着花則晚矣。

結廬聞似輞川家，更趁東風摘露芽。短夢喚回春正好，枯腸搜盡句方嘉。酪奴語陋真堪笑，瑞草名高豈復加。明歲莫教烟雨裏，白薔薇秀小巖花。

吴曾《能改齋漫録》卷一五《貢茶貴早》 貢茶以早爲貴。李郢《茶山貢焙歌》云：「陵煙觸露不停採，官家赤印連帖催。」劉禹錫《試茶歌》云：「何況蒙山顧渚春，白泥赤印走風塵。」袁高《茶山作》云：「陰嶺茅未吐，使者牒已頻。」三詩皆及赤印與牒也。

吴曾《能改齋漫録》卷一七《茶詞》 豫章先生少時嘗爲茶詞，寄《滿庭芳》云：「北苑龍團，江南鷹爪，萬里名動京關。碾深羅細，瓊蕊冷生烟。一種風流氣味，如甘露，不染塵煩。纖纖捧，冰甃弄影，金縷鷓鴣斑。相如方病酒，銀瓶蟹眼，驚鷺濤翻。爲扶起尊前，醉玉頹山。飲罷風生兩袖，醒魂到明月輪邊。歸來晚，文君未寢，相對小窗前。」其後增損其詞，止詠建茶云：「北苑研膏，方圭圓璧，萬里名動天關。碎身粉骨，功合在凌烟。尊俎風流戰勝，降春夢，開拓愁邊。纖纖捧，香泉濺乳，金縷鷓鴣斑。相如雖病渴，一觴一詠，賓有羣賢。便扶起燈前，醉玉頹山。搜攪胸中萬卷，還傾動三峽詞源，歸來晚，文君未寢，相對小妝殘。」詞意益工也。後山陳無己同韻和之云：「北苑先春，琅函寶韞，帝所分落人間。綺窗纖手，一縷破雙團。雲裏遊龍舞鳳，香霧靄，飛入琱盤。華堂静，松風雲竹，金鼎沸潺湲。門闌車馬動，浮黄嫩白，小袖高鬟。便胸臆輪囷，肺腑生寒。喚起謫仙醉倒，酹湖海傾寫濤瀾。笙歌散，風簾月幕，禪榻鬢絲斑。」

李正民《大隱集》卷七《余君贈我以茶僕答以酒》　投我以建溪北焙之新茶，報君以烏程若下之醇酒。茶稱瑞草世所珍，酒爲美祿天之有。碾碎龍團乳滿甌，傾來竹葉香盈卣。滌煩療熱氣味長，消憂破悶醺酣久。君不見竟陵陸羽號狂生，細烟小鼎親煎烹。扁舟短棹江湖上，茶爐釣具常隨行。又不見沛國劉伶稱達士，捧罌銜盃忘世累。無思無慮樂陶陶，席地幕天聊快意。欲醉則飲酒，欲醒則烹茶。酒狂但酩酊，茶癖無咨嗟。古今二者皆靈物，蕩滌肺腑無紛華。清風明月雅相得，君心自此思無邪。

李正民《大隱集》卷九《劉卿任嘗新茶于佛舍元叔弟賦詩次韻》　禁籞初嘗瑞草新，侯邦仍得貴餘珍。筠籃帶霧分佳品，禪榻颺煙集衆賓。花乳清泠仙掌露，雲腴浮泛建溪春。草堂睡起傳佳句，愧我難陪清路塵。

北苑春芽鬬後先，斲成圭璧任方圓。泉輕火活湯宜嫩，乳聚雲浮色更鮮。一種風流香味別，幾苞輻輳貴豪偏。華堂飲散纖纖捧，氣爽神清作地仙。

曾幾《茶山集》卷四《代書抵筠守譚崧老求茶筍》　問訊江南美，人推道院州。雨前收雀舌，雪底薦貓頭。有客同僧過，頻年遣僕求。故交今五馬，解送老龐不。

曾幾《茶山集》卷四《迪姪屢餉新茶二首》之二　勅厨羞煮餅，掃地供爐芬。湯鼎聊從事，茶甌遂策勳。興來吾不淺，送似汝良勤。欲作柯山點，俗所謂衢點也。當令阿造分。造姪妙于擊拂。

曾幾《茶山集》卷四《嘗建茗二首》　破除湯餅睡，倚賴建溪春。往日惟求舊，今朝遽食新。不辭濃似粥，少待細于塵。寶胯無多子，留須我輩人。

茅宇已初夏，茶甌方早春。真成湯沃雪，無復渴生塵。有客嘲三韭，其誰送八珍。不如藏去好，孤負一年新。

曾幾《茶山集》卷四《煎茶》　貧中有佳設，石鼎事煎烹。顧渚草芽白，惠山泉水清。酌多風可御，薰歇霧猶横。飲罷妻孥笑，枯腸百轉鳴。

曾幾《茶山集》卷八《啜建溪新茗李文授有二絶句次韻》　北焙今年但取陳，草芽過了二分春。爲君湔洗丁坑後，寶胯雲團一樣新。

壑源今日爲君傾，可當杯盤瀉濁清。未到舌根先一笑，風爐石鼎雨來聲。

張孝祥《于湖集》卷一〇《以茶芽焦坑送周德友，德友來索賜茶，僕無之也》　帝家好賜裔雲龍，秖到調元六七公。賴有家山供小草，猶堪詩老薦春風。

又

仇池詩中識焦坑，風味官焙可抗行。鑽餘權倖亦及我，十輩走前公試烹。

張孝祥《于湖集》卷一二《送茶》　頭綱入餅密雲龍，曾侍虚皇拆御封。今日湘中見新夸，唤回清夢九烟重。

王之道《相山集》卷一三《送顧渚茶與孔純老》　曉來飛雪似欺春，盡把羣芳點綴匀。莫訝兩旗分顧渚，要令佳句鬬清新。

王庭珪《盧溪文集》卷一三《向文剛讀書齋試雙井茶有懷黄超然》雙井老人嘗以青沙蠟紙裹細芽寄人不過二兩，今復見之。　黄臘青沙未破封，已知雙井社前烘。一丘風味極不淺，萬頃烟波興不窮。

王庭珪《盧溪文集》卷一五《再和》與客觀詩碾茶因話時事再作此。【略】呼童急碾建溪春，麗句兼收掌握珍。

王十朋《梅溪集》後集卷一九《知宗示提舶贈新茶詩，某未及和，偶建守送到小春分四餅，因次其韻》　建安分送建溪春，驚起松堂午夢人。盧老書中纔見面，范公碾畔忽飛塵。十篇北苑詩無敵，兩腋清風思有神。日鑄臥龍非不美，賢如張禹想非真。坡詩：其間絶品非不佳，張禹縱賢非骨鯁。謂茶草也。

曹勛《松隱集》卷一《謝岸老惠顯明新芽》　幽壑乘春摘，芳芽辱見分。鶯花妨老眼，香味喜新聞。細石飛輕雪，圓甌泛亂雲。雖無七盌量，清興重欣欣。

曹勛《松隱集》卷二二《山居雜詩》　日鑄得新茗，色味建水空。未論七盌足，先借兩腋風。烹在擊拂外，香泛齒頰中。若論破睡魔，自可書元功。

王洋《東牟集》卷二《嘗新茶》　僧催坐夏麥留寒，吴人未御絺綌單。溪雲谷雨作昏翳，思假快飲消沈煩。商人遠處抱珪璧，千里來從建溪側。報云蟄户起驚雷，鞭走龍蛇鬼神力。色新茗嫩取相宜，留得一年春雪白。先修天貢奉珍團，次向人間散春色。僧窻虚白無埃塵，碾寬羅細杯勺匀。寒泉一種已清絶，況此靈品天香新。人間富貴有除折，静中此味真殊絶。誰言僧飯獨蕭條，勝處誰容較優劣。

王洋《東牟集》卷一二《謝鄭監惠龍團茶啟》　魚腹得書，光動五雲之體；龍芽出焙，香浮十襲之緘。拜賜知榮，撫躬增感。竊以草魁稱瑞，山谷呈祥。方東君尚困於寒威，肇將迎氣；而北苑已偷於春色，助發喊山。英藥地靈，範模天巧。蟾背候清芬之裂，鳳團誇闢品之高。故黄芽紫笋之嘉名，競標物産；而赤印白泥之健足，已走京塵。若其玳席綸闈，瑣牕棐几，猊炷篆沉煙之碧，虬簷暾朝日之紅。揮玉麈而唾落珠璣，灑錦牋而文摛組綉。是宜鏗鍧碾月，颼颼煎風。

石鼎煮蚯蚓方鳴，磁甌焙鷓鴣微暖。溫花泛滿，雲脚横斜。研玉川七椀之清，味顧渚兩旗之號。代酒聖者固非美事，謂酪奴者尤非知音。念睿賜下頒，唯富蓄於戚里侯家之第，然餘波所及，乃下沾於蓽門圭竇之人。某也，才謝好蒙，性非顛陸，尚昧候湯於魚目，豈能品水於虎跑。枕石眠雲，未清神觀，和鉛舐筆，多滯冥搜。今也啟篋分香，揮輪碎璧，瀹奇芬而破悶，漱浮浡以生春。顧一榻清風，不復昏迷於蝶夢；雖三盃軟飽，未妨搜攪於蔬腸。賜重兼金，光生蓽屋。兹蓋伏遇提舉殿撰，功名餘事，閥閱冠時。韋平繼相種之芳，王謝振家聲之盛。便蕃天錫，久藏閩貢之珍；璀璨德輝，轉及吴儂之賤。蕞然瑣質，泳乃深恩。某遂得澡瀹精神，篆雕心府。遺之孫子，後世豈無傳焉；味在齒牙，流風猶有存者。其爲感愧，曷易敷殫。

張栻《南軒集》卷七《歲晚烹試小春建茶》 陽月藏春妙莫窺，靈芽粟粒露全機。煮泉獨啜寒牕夜，已覺東風天際歸。

章甫《自鳴集》卷二《謝張倅惠茶》 病軀倦甚不舉酒，便腹枵然尤愛茶。淮鄉久住已成俗，客至亦復研芝麻。稱重緘奩還入手，知公與我詩情厚。静無俗駕扣柴關，急遣僧房借茶臼。易足堂中書倍長，一杯涼餅補飢腸。世間萬事不掛口，齒頰盡日留甘香。青奴可憐姑少却，睡魔退舍詩魔作。詩成吟罷來清風，秋意拂拂生梧桐。

劉學箕《方是閒居士小稿》卷上《白山茶》 白茶誠異品，天賦玉玲瓏。不作燒燈焰，深明韞櫝功。易容非世力，幻質本春工。皓皓知難污，塵飛謾自紅。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一二楊萬里《澹菴坐上顯上人分茶》 分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。蒸水老禪弄泉手，隆興見春新玉爪。二者相遭兔甌面，恠恠奇奇真善幻。紛如擘絮行太空，影落寒江能萬變。銀瓶首下仍尻高，注湯作字勢嫖姚。不須更師屋漏法，只問此瓶當響答。紫微仙人烏角巾，喚我起看清風生。京塵滿袖思一洗，病眼生花得再明。漢鼎難調要公理，策勳茗椀非公事。不如回施與寒儒，歸讀茶經傳衲子。

楊萬里《誠齋集》卷一七《謝木韞之舍人分送講筵賜茶》 吴綾縫囊染菊水，蠻砂塗印題進字。淳熙錫貢新水芽，天珍誤落黄茅地。故人鸞渚紫微郎，金華講徹花草香。宣賜龍焙第一綱，殿上走趨明月璫。御前啜罷三危露，滿袖香烟懷璧去。歸來拈出兩蜿蜒，雷電晦冥驚破柱。北苑龍芽内樣新，銅圌銀範鑄瓊塵。九天寶月霏五雲，玉龍雙舞黄金鱗。老夫平生愛煑茗，十年燒穿折脚鼎。下山汲井得甘冷，上山摘芽得苦梗。何曾夢到龍遊窠，何曾夢喫龍芽茶。故人分送玉川子，春風來自玉皇家。鍛圭椎璧調冰水，烹龍庖鳳搜肝髓。石花紫笋可衙官，赤印白泥生走爾。故人氣味茶樣清，故人風骨茶樣明。開緘不但似見面，叩之咳唾金石聲。麴生勸人墮巾幘，睡魔遣我拋書册。老夫七椀病未能，一啜猶堪坐秋夕。

楊萬里《誠齋集》卷二八《茶竈》 茶竈本笠澤，飛來摘茶國。墮在武夷山，溪心化爲石。

楊萬里《誠齋四六發遣膏馥》卷七《謝送茶》 蒙餉小春，碾春風，落飛雪，候蟹眼，瀹兔褐，風味勝絶，媿无枯腸五千卷，可搜攪耳。

高元濬《茶乘》卷四葛長庚《茶歌》 柳眼偷看梅花飛，百花頭上春風吹。壑源春到不知時，霹靂一聲驚曉枝。枝頭未敢展鎗旗，吐玉綴金先獻奇。雀舌含香不解語，只有曉露晨煙知。帶露和煙摘歸去，蒸來細搗幾千杵。揑作月團三百片，火候調勻文與武。碾邊飛絮捲玉塵，磨下細珠散金縷。首山紅銅鑄小鐺，活火新泉自烹煮。蟹眼已没魚眼浮，颼颼松聲送風雨。定州紅石琢花磁，瑞雪滿甌浮白乳。緑雲入口生香風，滿口蘭芷香無窮。兩腋颼颼毛竅通，洗盡枯腸萬事空。君不見孟諫議送茶，驚起盧仝睡，又不見白居易餽茶，喚醒禹錫醉。陸羽作茶經，曹暉作茶銘。文正范公對客笑，紗帽籠頭煎石銚。素虚見雨如丹砂，點作滿盞菖蒲花。東坡深得煎水法，酒闌往往覓一呷。趙州夢裏見南泉，愛結焚香瀹茶緣。吾儕烹茶有滋味，華池神水先調試。丹田一畝自栽培，金翁姹女采歸來。天爐地鼎依時節，煉作黄芽烹白雪。味如甘露勝醍醐，服之頓覺沉疴甦。自輕便欲登天衢，不知天上有茶無。

周必大《文忠集》卷四《尚長道見和次韻二首》己丑 詩成蜀錦粲雲霞，宫樣宜嘗七寶茶。壓倒柳州甘露飲，子厚茶詩：「猶同甘露飲。」洗空梅老白膏芽。聖俞茶詩：「春芽研白膏。」睡魔豈是驚軍將，茗戰都緣避作家。怪底清風失炎暑，朝來吉甫誦柔嘉。連日雨涼。

鍾山處士映高霞，止酒惟親睡起茶。遠向溪邊尋活水，閒于竹裏試陽芽。一甌休問帝前席，七椀且同僧在家。所愧叔孫無五善，若爲重拜晉君嘉。

袁説友《東塘集》卷三《嘗顧渚新茶》 碧玉團枝種，青山撷草人。先春迎曉至，未雨得芽新。雲疊槍旗細，風生鹵頰頻。何人修故事，香味徹楓宸。

袁説友《東塘集》卷四《饋春茶于制司屬官》 戊午新芽上蜀江，表情未有敢

先嘗。幾年爭鬬無雙品，萬里書來第一綱。水截龍章浮碾玉，爐煎蟹眼試憑湯。知君文字五千卷，正欲冥搜錦繡腸。

陸游《劍南詩稿》卷三《丹芝行》 我是江南桑苧家，汲泉閑品故園茶。只應碧缶蒼鷹爪，可壓紅囊白雪芽。日鑄貯以小銙，蠟紙丹印封之。顧渚貯以紅藍縑囊。皆有歲貢。

陸游《劍南詩稿》卷五《睡起試茶》 笛材細織含風漪，蟬翼新裁雲碧帷。端谿硯璞斲作枕，素屏畫出月墮空江時。朱欄碧甃玉色井，自候銀銙試蒙頂。門前剥啄不嫌渠，但恨此味無人領。

陸游《劍南詩稿》卷七《卜居》 南浮七澤弔沉湘，西泝三巴掠夜郎。自信前緣與人薄，每求寬地寄吾狂。雪山水作中濡味，蒙頂茶如正焙香。儻有把茅端可老，不須辛苦念還鄉。

陸游《劍南詩稿》卷七《飯罷碾茶戲書》 江風吹雨暗衡門，手碾新茶破睡昏。小餅戲龍供玉食，今年也到浣花村。

陸游《劍南詩稿》卷一一《建安雪》 建谿官茶天下絶，香味欲全須小雪。雪飛一片茶不憂，何況蔽空如舞鷗。銀瓶銅碾春風裏，不枉年來行萬里。從渠荔子腴玉膚，自古難兼熊掌魚。

陸游《劍南詩稿》卷三一《效蜀人煎茶戲作長句》 午枕初回夢蝶牀，紅絲小磴破旗槍。正須山石龍頭鼎，一試風爐蟹眼湯。巖電已能開倦眼，春雷不許殷枯腸。飯囊酒甕粉紛是，誰賞蒙山紫筍香？

陸游《劍南詩稿》卷三九《村舍雜書》 東山石上茶，鷹爪初脱韝。雪落紅絲磴，香動銀毫甌。爽如聞至言，餘味終日留。不知葉家白，亦復有此不？

徐璣《二薇亭詩集・監造御茶有所爭執》 森森壑源山，嫋嫋壑源溪。脩脩桐樹林，下蔭茶樹低。桐風日夜吟，桐雨灑霏霏。千叢高下青，一叢千萬枝。龍在水底吟，鳳在山上飛。異物呈嘉祥，上奉玉食資。臘餘春未新，素質蘊芳菲。千夫喏登壟，叫嘯風雷隨。雪芽細若針，一夕吐清奇。天地發寶祕，神鬼不敢知。舊制遵御膳，授職各有司。分綱製品目，簿尉監視之。雖有領督官，焉得專所爲。初綱七七夸，次綱數弗差。一以薦郊廟，二以瀹賓師。天子且謙受，他人奚可希。奈何貪瀆者，憑陵肆姦欺。品嘗珍妙餘，倍稱求其私。初作狐兒媚，忽變狼虎威。巧計百不行，叱怒面欲緋。再拜長官前，兹事非所宜。性命若螻蟻，蠢動識尊卑。朝廷設百官，責任無細微。所守儻在是，恪謹焉可違。君一臣取二，千古明戒垂。以此得重劾，刀鋸弗敢辭。移官責南浦，奉命去若馳。回首鳳皇翼，雨露生光輝。

陳起《江湖後集》卷五鄭清之《育王老禪屢惠佳茗，比又擣日鑄爲餉，因言久則味失，師授以焙藏之法，必有以傳之，笑謂非力所及，漫成拙語解嘲，録以爲謝》 曾讀茶經如讀律，一物不備茶不出。未論煮瀹應節度，第一收藏在堅密。摘鮮封裹頃焙芳，濕蒸爲寇防侵疆。朝屯莫蒙要微火，九轉温養如丹房。育王老慧老茶事，新授秘訣乃如此。幾番惠我先春芽，竭來細問茶何似。我初謂師茶絶奇，十日之後如飲糜。頗疑緇俗果異撰，良苦輒爲居所移。吾言未終師絶叫，爲茶傳法恨不早。綺疏應合有司存，料理如前毋草草。對師大笑喜欲譁，三年宰相食無鮭。長鬚赤脚共井臼，荒寒政類山人家。庾郎炊盡瓶笙吼，何曾敲雪春雲走。不如時扣趙州門，侍者可人長摸首。

陳起《江湖後集》卷一六釋永頤《吕晉叔著作遺新茶》原注：其品大窠，葉收二餅，葉二十七一餅，郝原葉仲原四餅，章坂葉二十九二餅，碧原王家二餅，大佛嶺游潤四餅，凡六家。 四業及王游，共家原坂嶺。歲摘建溪春，争先取晴景。大窠有壯液，所發必奇穎。一朝團焙成，價與黄金逞。吕侯得鄉人，分贈我已幸。其贈幾何多，六色十五餅。每餅包青蒻，紅籤纏素綵。屑之雲雪輕，啜已神魄惺。會待佳客來，侑談當晝永。

耶律楚材《湛然居士集》卷五《西域從王君玉乞茶因其韻七首》 積年不啜建溪茶，心竅黄塵塞五車。碧玉甌中思雪浪，黄金碾畔憶雷芽。盧仝七碗詩難得，諗老三甌夢亦賒。敢乞君侯分數餅，暫教清興遶煙霞。

其二

厚意江洪絶品茶，先生分出蒲輪車。雪花灩灩浮金蕊，玉屑紛紛碎白芽。破夢一杯非易得，搜腸三椀不能賒。瓊甌啜罷酬平昔，飽看西山插翠霞。

其三

高人惠我嶺南茶，爛賞飛花雪滿車。是日作茶會值雪。玉屑三甌烹嫩蕊，青旗一葉碾新芽。頓令衰叟詩魂爽，便覺紅塵客夢賒。兩腋清風生坐榻，幽歡遠勝泛流霞。

其四

酒仙飄逸不知茶，可笑流涎見麴車。玉杵和雲舂素月，金刀帶雨剪黄芽。試將綺語求茶飲，特勝青衫把酒賒。啜罷神清淡無寐，塵囂身世便雲霞。

其五

長笑劉伶不識茶，胡爲買鍤漫隨車。蕭蕭暮雨雲千頃，隱隱春雷玉一芽。

建郡深甌吴地遠，金山佳水楚江賒。紅爐石鼎烹團月，一椀和香吸碧霞。

其六

枯腸搜盡數杯茶，千卷胸中到幾車。湯響松風三昧手，雪香雷震一槍芽。

滿囊垂賜情何厚，萬里攜來路更賒。清興無涯勝八表，騎鯨踏破赤城霞。

其七

啜罷江南一椀茶，枯腸歷歷走雷車。黄金小碾飛瓊屑，碧玉深甌點雪芽。

筆陣陳兵詩思勇，睡魔卷甲夢魂賒。精神爽逸無餘事，臥看殘陽補斷霞。

程公許《滄州塵缶編》卷一二《汲惠山泉烹日鑄》之二　瓦鉼挹注溢微瀾，仙掌兩分瑞露溥。自候燎爐烹日鑄，杜陵肺渴耐甘寒。

李曾伯《可齋續稿》後卷一〇《賦新茶》　建嶺人誇第一綱，湘中熱後已先嘗。雖然聲價殊官焙，反覺山家氣味長。

張侃《張氏拙軒集》卷一《煎茶詩》　結廬枕石隙，其下通泉脈。新開數尺泉，涌然如乳白。道人北山來，閒話到終夕。徐云茶已芽，氣味及高格。絳囊映緑色，未嘗齒流液。汲泉滿歙甌，篝火勿遽迫。須臾蟹眼生，茶新手緩擲。薑鹽宜屏除，秖能添水厄。一作薑鹽亟屏除，莫令添水厄。

虞儔《尊白堂集》卷二《以酥煎小龍茶因成》　水分石鼎暮江寒，灰撥碙爐白雪乾。蠏眼已收魚眼出，酥花翻作乳花團。撑腸尚有書千卷，枵腹無憂食一簞。只欠緑珠煎點在，詩情寧使愧蠻官。

虞儔《尊白堂集》卷二《謝周睎顔寄惠新芽》　摘鮮分送細茸茸，知在春山第幾重。包裹雅宜青箬箹，寵珍寧羨赤囊封。礪驚雪落巖前石，烹訝風生澗底松。堆案文書吾欲睡，賴渠喚醒小從容。

虞儔《尊白堂集》卷二《以蓮心茶送鞏使君小詩將之》　未雨餘寒力尚嚴，巖前蚤見摘纖纖。初嘗似帶蓮心苦，迴味寧輸崖蜜甜。渴想清香凝燕寢，更餘黄卷亂牙籤。一甌幸入春風手，微草從今價亦添。

虞儔《尊白堂集》卷二《再和》　採得蓮心苦更嚴，青裙白面退尖纖。竹軒旋碾香塵散，槐夢初回齒頰甜。況是澄泉元帶錫，自應佳句合編籤。直須陪侍揮談麈，習習清風兩腋添。

虞儔《尊白堂集》卷四《和林正甫碾茶》　森嚴風味變腴甘，未必能祛睡思酣。姑爲先生寬水厄，却容歸夢到江南。

肝膽由來自一家，人間何許是真茶。不妨更著薑鹽伴，可但丘中詠有麻。

張之翰《西巖集》卷八《煎茶》　魚眼才過蟹眼生，小團湯鼎發幽馨。三生竈鬼清無夢，一夜波神沸有靈。竹雪熟時浮乳白，松風響處斷煙青。莫教移近銷金帳，恐被羊羔酒染腥。

俞德鄰《佩韋齋集》卷八《荈茗賦》　【略】我稽農經，著兹仙茗。雖霜崖之孕秀，實天葩之發穎。木凍兮尚癡，蟲蟄兮未醒。於是北苑龍焙，西山鶴嶺，露茁碧芽，煙攢紫筍。紛采掇於晨朝，衒雲腴之絶品。效包第之入貢，先驛騎而馳騁。【略】

程鉅夫《雪樓集》卷二六《送茶藥與唐静卿三首》　穀雨前期收雀舌，立冬三日到燕城。不關天上春風晚，要趁先生雪水烹。

袁桷《清容居士集》卷七《煮茶圖并序》　《煮茶圖》一卷，髣石窓史處州燕居故事所作也。石窗諱文卿，字景賢，外高祖忠定王曾孫。儀觀清朗，超然綺紈之習，聚四方奇石，築堂曰山澤居，而自號曰石窗山樵。此圖左列圖卷，比束如玉筍，錦緗間錯，旁有一童出囊琴，拂塵以俟命。右横重屏，石窗手執烏絲攬書展翫，疑有所構思。屏後一几，設茶器數十，一童偃背運碾，緑塵滿巾。一童篝火候湯，盥脣望鼎口，若懼主人將索者。如意、麈尾、巾壺、硯紙，皆纖悉整具，羽衣烏巾，玉色絢起，望之真飛僊人。予意永和諸賢放浪泉石，當不過是，而其泊然宦意，翰墨清灑，誠足以方駕而無愧。甲午冬十月，其孫公疇出以相示，因記而賦之，以發千古之遠想云。

石窗山樵晉公子，獨鶴蕭蕭煙竹裏。月湖一頃碧琉璃，高築虚堂水中沚。堂深六月生涼秋，萬柄風摇紅旖旎。遵南更有山澤居，四面晴峯插天倚。憶昔王門豪盛時，甲族丁黄總朱紫。曉趨黄閣袖香塵，俯首脂韋希禓美。一官遠去長安門，德色欣欣對妻子。豈如高懷脱榮辱，妙出清言洗紈綺。郡符一試不挂意，岸幘看雲臥林墅。平生嗜茗茗有癖，古井汲泉和石髓。風回翠碾落晴花，湯響雲鏘衮珠藥。齒寒意冷復三咽，萬事無言歸坎止。何人丹青悟天巧，落筆毫茫研妙理。黄粱初炊夢未古，舊事淒零誰復紀。展圖縹眇憶遺蹤，玉珮珊珊響秋水。

唐元《筠軒集》卷二《分韻得隔竹敲茶臼》　南薰不作涼，空齋方睡熟。起來四無人，門閒動脩竹。晨酣類渴羌，嚙雪亦不足。忽聞竹下童，拈槌聲斷續。力

微振遺響，誤聽禽啄木。金芽爛若泥，飛磴同清馥。火然枯材薪，水汲深澗瀑。居然捧玉甃，灩灩日出屋。平生剛制酒，茶經兼水録。誰憐玉川子，白駒在虚谷。

胡助《純白齋類稿》卷九《茶屋》　武夷新採緑茸茸，滿院春香日正融。浮乳自烹幽谷水，輕烟時颺落花風。醉敧紗帽扃雙户，静聽松濤起半空。喚醒玉川招陸羽，共排閶闔訴詩窮。

洪希文《續軒渠集》卷三《貢土茶歌》　龜山石梯、蠏井，各有土産，龜山味香而淡，石梯味清而微苦。　論茶自古稱鼇源，品水無出中濡泉。莆中苦茶出土産，閩鄉音以荼爲荼，蓋有荼苦之義。其詳已見韓退之詩注。鄉味自汲井水煎。器新火活清味永，且從平地休登仙。王侯第宅闕絶品，揣分不到山翁前。臨風一啜心自省，此意莫與他人傳。陸羽字鴻漸，善煎茶，次第水品，以揚子江中濡爲第一，常州無錫縣惠山泉爲第二。揚州竹西寺上有井，其水味如蜀江，故其山號爲蜀岡。東坡嘗於此取水，號爲鄉味。李約嗜茶曰：茶須緩火炙活火煎。活火謂炭之有燄者。

陳高《不繫舟漁集》卷三《題高士煮茶圖》　古皇嘗草木，肫肫惠我氓。百藥濟天死，五穀養其生。維茶亦地産，青青柯葉榮。諒非急世用，以兹遺芳馨。後來競采摘，紛紛事煎烹。鬬品俗所尚，輸貢官有程。竭資困民力，榷貨爲國經。何人繪高士，别味試鼎鐺。細觀摹畫工，令我感慨并。口腹豈足貴，思古心怦怦。

佚名《無錫縣志》卷四上張商英《元符己卯，兩浙運判曾孝蘊作常潤京口、奔牛二閘成，集賢殿修撰發運使張商英，被旨常相視，遂至惠寺留詩以記行役》　咸陽獲璽之明年，五月端午予泛船。二閘新成洞常潤，組練直貫吴松川。淮南柁師初入浙，借問邑里猶茫然。《茶經》舊説惠山泉，海内知名五十年。今日親來酌泉水，一見信異傳聞千。置茶適自建安到，青林石臼相争先。碾羅萬過玉泥膩，小瓶蠏眼湯正煎。乳頭雲脚蓋盞面，吸嗅入鼻消睡眠。滌缶操壺貯甘液，緘題遠寄朱門宅。仙人見水是琉璃，乃知陸羽非凡客。

于謙《忠肅集》卷一一《寒夜煮茶歌》　老夫不得寐，無奈更漏長。霜痕月影與雪色，爲我庭户增輝光。直廬數椽少隣竝，苦空寂寞如僧房。蕭條廚傳無長物，地爐熱火烹茶湯。初如清波露蟹眼，次若輕車轉羊腸。須臾騰波鼓浪不可遏，展開雀舌浮甘香。一甌啜罷塵慮净，頓覺唇吻皆清涼。胸中雖無文字五千卷，新詩亦足追晚唐。玉川子，貧更狂，書生本無富貴相，得意何必誇膏粱。

俞弁《山樵暇語》卷六　余友張原學以慧山泉一壜及茶爐一事見贈，余謝以詩云：故人分贈慧山泉，仍試茶爐活火煎。玉色漫傾肩起粟，清香摇落口流涎。千翻浪滾聲疑雨，兩腋風生喜欲顛。珍重高情勞遠寄，好將奇事向人傳。非敢方駕前賢，聊以自適云耳。

吴之俊《獅山掌録》卷一六《挹滋部・雪尺雷車》　程宣子《茶夾銘》曰：石筋山脉，鍾異於茶。馨含雪尺，秀啓雷車。采之擷之，收英斂華。蘇蘭薪桂，雲液露芽。清風兩腋，玄圃朱涯。

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・茶夾銘》　武夷溪邊，神仙宅家。石筋山脉，鍾異於茶。馨含雪尺，秀啓雷車。蕃鮮怒生，粟粒露芽。采之擷之，收英斂華。松風煮湯，味薰煙霞。程宣子

釋本以《蘭葉筆存・四月十七夜焙茶》　亦略近烟火，終于山水親。清夜盡浮質，寒峯生遠神。晚知書畫益，心向此中浮。氣候分深淺，孤懷誰共陳。

釋本以《蘭葉筆存・採茶作》　空山狎風露，蘊真辟羣邪。所得一靈子，一摘一咨嗟。首夏會清和，草木各青華。草木信繁族，空靈能幾家。相期慎真賞，評言非易加。

陳繼儒《茶董補》卷下全卷補敘詩文

喜園中茶生唐韋應物

性潔不可汙，爲飲滌塵煩。此物信靈味，本自出山原。聊因理羣餘，率爾植荒園。喜隨衆草長，得與幽人言。

送陸鴻漸棲霞寺採茶唐皇甫冉

採茶非採菉，遠遠上層崖。布葉春風暖，盈筐白日斜。舊知山寺路，時宿野人家。借問王孫草，何如泛椀花。

陸鴻漸採茶相過前人

千峯待逋客，香茗復叢生。採摘知深處，烟霞羨獨行。幽期山寺遠，野飯石泉清。寂寂然燈夜，相思一磬聲。

長孫宅與郎上人茶會唐錢　起

偶與息心侶，忘歸才子家。元談兼藻思，緑茗代榴花。岸幘看雲卷，含毫任景斜。松喬若逢此，不復醉流霞。

茶嶺唐韋處厚

顧渚吴商絶，蒙山蜀信稀。千叢因此始，含露紫茸肥。

詠茶宋鄭　遇

嫩芽香且靈，吾謂草中央。夜臼和燈一作烟搗，寒爐捧一作對雪烹。羅憂碧

柳散，煎覺緑花生。最是堪憐處，能令睡思清。

釋大善《西溪百詠》卷下 百丈里，在西溪之北，傍路臨溪，結涼亭施茶，爲往來中憩之所。

傍路臨溪搆草亭，龍團武火按茶經。伏薑沸水祁寒解，苦茗清泉煩渴醒。蟹眼鐺中數點白，旗槍椀内幾莖青。松棚柳蔭生涼思，到此旋教心境甯。

陳詩教《花里活》卷下 黄魯直一日以小龍團半鋌題詩贈晁無咎：曲兀蒲團聽煮湯，煎成車聲遶羊腸。鷄蘇胡麻畱渴羌，不應亂我官焙香。東坡見之曰：黄九恁地，怎得不窮。

彭大翼《山堂肆考》卷一〇《時令·清明》

和冷粥

白樂天詩：留錫和冷粥，出火煮新茶。

試新茶

蘇東坡詩：且將新火試新茶。杜甫詩：朝來新火起新烟，湖色春光浄客船。繡羽銜花他自得，紅顔騎竹我無緣。註云：繡羽，眼前所見文禽銜花也。

彭大翼《山堂肆考》卷一三《時令·采茶》《詩·豳風》：九月叔苴，采荼薪樗，食我農夫。

曹學佺《蜀中廣記》卷六五《方物記第七·茶譜》 晉張載《成都樓詩》：芳茶冠六清，溢味播九區。

唐孟郊《憑周況先輩於朝賢乞茶詩》：道意忽乏味，心緒病無悰。蒙茗玉花盡，越甌荷葉空。錦水有鮮色，蜀山饒芳蘂。雲根纔剪緑，印縫已霏紅。曾向貴人得，最將詩叟同。幸爲乞寄來，救此病劣躬。白傅《謝李六郎中寄新蜀茶詩》：故情周匝向交親，新茗分張及病身。紅紙一封書後信，緑芽十片火前春。湯添勺水煎魚眼，末下刀圭攪麴塵。不寄他人先寄我，應緣我是別茶人。又《謝蕭員外寄新蜀茶詩》：蜀茶寄到但驚新，渭水煎來始覺珍。滿甌似乳堪持翫，況是春深酒渴人。薛能《謝蜀州鄭使君寄鳥嘴茶八韻》：鳥嘴擷渾芽，精靈勝鏌鋣。烹嘗方帶酒，滋味更無茶。拒碾乾聲細，撑封利穎斜。銜蘆齊勁實，啄木聚精華。鹽損添常誡，薑宜着更誇。得來抛道藥，攜去就僧家。旋覺前甌淺，還愁後信賒。千慙故人意，此物敵丹砂。鄭谷《蜀中嘗茶詩》：簇簇新英摘露光，小江園裏火煎嘗。吴僧謾説鵶山好，蜀叟休誇鳥嘴香。合座半甌輕泛緑，開緘數片淺含黄。鹿門病客不歸去，酒渴更知春味長。施肩吾《蜀茗詞》：越椀初盛蜀茗新，薄煙輕處攪來匀。山僧問我將何比，欲道瓊漿却畏嗔。成文幹《煎茶詩》：岳寺春深睡起時，虎跑泉畔思遲遲。蜀茶倩箇雲僧碾，自拾枯松三四枝。

【略】

魏鶴山《邛州先茶記》曰：昔先王敬共明神，教民報本反始。雖農嗇坊庸之蜡，門行户灶之享，伯侯祖纛之靈，有開厥先，無不宗也。至始爲飲食，所以爲祭祀賓客之奉者，雖一飯一飲必祭，必見其所祭，然況其大者乎。眉山李君鏗爲臨邛茶官，吏以故事三日謁先茶告。君詰其故，則曰是韓氏而王號相傳爲然，實未嘗請命於朝也。君於是撤舊祠而增廣焉，且請于郡，上神之功狀于朝，宣錫號榮，以侈神賜，而馳書於予，命記成役。予於事物之變，必迹其所，自來獨於茶未知所始。蓋古者賓客相敬之禮，自饗燕食飲之外有間食，有稍事，有歠湆，有設梁，有擩醬，有食已而酳，有坐久而葷，有六清以致飲，有瓠葉以嘗酒，有旨蓄以御冬，有流荇以爲豆菹，有湘蘋以爲鉶芼。見於《禮》，見於《詩》，則有挾菜副瓜，烹葵叔苴之等，雖葱芥韮蓼，堇枌滫瀡，深蒲菭筍，無不備也，而獨無所謂茶者，徒以時異事殊，字亦差誤。且今所謂韻書，自二漢以前，上泝六經，凡聲御暮之同是音，本無它訓，乃自音韻分于孫、沈，反切盛於羌胡，然後別爲麻馬等音，於是魚歌二音併入于麻，而魚麻二韻一字二音，以至上去二聲，亦莫不然。其不可通，則更易字文，以成其説。且茶之始，其字爲荼，《春秋》書齊荼，《漢志》書荼陵之類，陸、顔諸人，雖已轉入茶音，而未敢輒易字文也。若《爾雅》，若《本草》，猶從艸、從余，而徐鼎臣《訓荼》猶曰即今之茶也。惟自陸羽《茶經》、盧仝《茶歌》、趙賛《茶禁》以後，則遂易荼爲茶，其字爲艸、爲入、爲木。陸璣謂椒侶茱萸，吴人作茗，蜀人作茶，皆煑爲香。椒與茶既不相入，且據此文，又若茶與茗異，此已爲可疑，而「山有樗」之疏，則又引璣説以樗葉爲茗，蓋使讀者瞀亂，莫知所據。至蘇文忠始爲「《周詩》記苦茶，茗飲出近世」，其義亦既著明，然而終無有命茶爲茶者，蓋傳注例謂荼爲茅秀，爲苦菜。予雖言之，誰實信之。雖然，此特書名之誤耳，而予於是重有感於世變焉。先王之時，山澤之利，與民共之，飲食之物無征也。自齊人賦鹽，漢武榷酒，唐德宗税茶，民之日用飲食而皆無遺筭，則幾於陰復田賦潛奪民産者矣。其端既啓，其禍無窮，鹽酒之入，遂埒田賦，而茶之爲利始也，歲不過得錢四十萬緡。自王涯置使拘榷，由是歲增月益，塌地剩茶之名，三説貼射之法，招商收税之令，紛紛見於史册。極於蔡京之引法，假託元豐以盡

更仁祖之舊，王黼又附益之。嘉祐以歲課均賦，茶户歲輸不過三十八萬有奇，謂之茶租錢。至熙寧以後，歲入之息騶至二百萬緡，視嘉祐益五倍矣。中興以後，盡鑒政、宣之誤，而茶法尚仍京、黼之舊，國雖賴是以濟，民亦因是而窮，是安得不思所以變通之乎。李君，字叔立，文簡公之孫。文簡，嘗爲《茗賦》者。

劉源長《茶史》卷二《名家茶咏》 山家春早撷旗槍，別有千苞護絳房。羅隱詩句

顧蘭露而慚芳，豈蔗漿而齊味。武元衡謝表句

大哉天宇内，植物知幾族。靈品獨標奇，迥超凡草木。名從姬旦始，漸播桐君録。賦詠誰最先，厥傳惟杜毓。唐人未知好，論著始於陸。常李亦清流，當年慕高躅。遂使天下士，嗜此偶於俗。豈但中土珍，兼之異邦鬻。鹿門有佳士，博覽無不矚。邂逅天隨翁，篇章互賡續。開園顧山下，屏迹松江曲。有興即揮毫，燦然存簡牘。伊予素寡愛，嗜好本不篤。越自少年時，低回客京轂。雖非曳裾者，庇蔭或華屋。頗見綺紈中，齒牙厭粱肉。小龍得屢試，糞土視珠玉。團鳳與葵花，碔砆雜魚目。貴人自矜惜，捧玩且緘櫝。未數日鑄平，定知雙井辱。於兹自研討，至味識五六。自爾入江湖，尋僧訪幽獨。高人固多暇，探究亦頗熟。聞道早春時，携籯赴初旭。驚雷未破蕾，采采不盈掬。旋洗玉泉蒸，芳馨豈停宿。須臾布輕縷，火候謹盈縮。不憚頃間勞，經時廢藏蓄。鬆筒净無染，箬籠匀且複。苦畏梅潤侵，暖須人氣燠。有如剛耿性，不受纖芥觸。又若廉夫心，難將微穢瀆。晴天敞虚府，石碾破輕緑。永日遇閒賓，乳泉發新馥。香濃奪蘭露，色嫩欺秋菊。閩俗競傳誇，豐腴面如粥。自云葉家白，頗勝山中酥。好是一杯深，午窓春睡足。清風擊兩腋，去欲凌鴻鵠。嗟我樂何深，水經亦屢讀。陸子咤中冷，次乃康王谷。蘇培頃曾嘗，瓶罌走僮僕。如今老且懶，細事百不欲。美惡兩俱忘，誰能强追逐。昨日散幽步，偶上天峯麓。山圃正春風，蒙茸萬旗簇。呼兒爲佳客，採製聊亦復。地僻誰我從，包藏置廚簏。何嘗較優劣，但喜破睡速。況此夏日長，人間正炎毒。幽人無一事，午飯飽蔬菽。困臥北窓風，風微動窓竹。乳甌十分滿，人世真局促。意爽飄欲仙，頭輕快如沐。昔人固多癖，我癖良可贖。爲問劉伯倫，胡然枕糟麴。蘇軾《寄周安孺茶》

按：此詩茶之出處優劣，水火候驗，可謂縷括無遺，如讀一部茶經。

余懷《茶史補・附録》 茶讚滌煩蕩穢，清心助德，永建湯勳。峽川之月，曾阮之雨，蒙頂之雲。色勝雪白，味比露甘，香逸蘭薰。附膚剔髓，含泉吐石，抱樸守靈，蠲忿去欲，破寒驅睡，輕身換骨，固精堅齒，聰明目力，排悶解憂，養志同仁，和合上下，調神和氣，倫理情性，通暢血脉，滋潤枯槁，解除酲病，推陳致新，利益水道，安和腸胃，除疾去毒，治渴利尿，生津止渴，止痢療瘡，明目清心，消食化痰，除煩去膩，提神醒腦，延年益壽，長生不老，羽化登仙，茶之爲利，其大如此。

陸羽《茶經》卷上之一《茶之源》 茶者，南方之嘉木也。一尺、二尺乃至數十尺。其巴山峽川有兩人合抱者，伐而掇之。其樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃。其字或從木，從人，從草，或草木並。其名一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰茗，五曰荈。其地上者生烂石，中者生礫壤，下者生黄土。凡藝而不採，法如種瓜，三歲可採。野者上，園者次。陰山坡谷者，不堪採掇，性凝滯，結瘕疾。茶之爲飲，發乎神農氏，聞於魯周公。齊有晏嬰，漢有揚雄、司馬相如，吳有韋曜，晉有劉琨、張載、遠祖納、謝安、左思之徒，皆飲焉。滂時浸俗，盛於國朝，兩都並荆渝間，以爲比屋之飲。

陸羽《茶經》卷上之二《茶之具》 籯，一曰籠，以竹織，或以柳條，或以藤，或以桑皮，或以柏葉，或以梧桐，或以槿，或以蘆，或以麻，隨其所有，因事制宜。其中，或三角，或四角，或六角，或如車輪，其底蓋若利箄口，闊二寸，以便出入。

陸羽《茶經》卷上之三《茶之造》 凡採茶在二月、三月、四月之間。茶之筍者，生爾雅，謂之萌。萌者，芽也。在萼未開，蜀人謂之華。華者，花也。穀雨前採者爲上，穀雨後採者爲次，立夏後採者爲下。凡採茶，在清明前者，茶芽細嫩，製出之茶，光潤而清香，但不耐久藏，易於蒸鬱。穀雨後者，茶芽已大，製出之茶，雖堪久藏，而香氣低矣。

陸羽《茶經》卷上之四《茶之器》 風爐，灰承，炭檛，火筴，鍑，交床，夾，紙囊，碾，拂末，羅合，則，水方，漉水囊，瓢，竹筴，鹺簋，揩拭布，熟盂，碗，畚，札，涤方，滓方，巾，具列，都籃。

陸羽《茶經》卷上之五《茶之煮》 凡煮茶，有法，用活火，炭火爲上，鑊火次之，電火爲下。

陸羽《茶經》卷上之六《茶之飲》 凡飲茶，以茶性儉，不宜廣，廣則其味黯澹。以茶味美，宜精，精則其味純全。茶須趁熱飲，冷則味過濃，雖好亦減半矣。

陸羽《茶經》卷上之七《茶之事》 三皇：炎帝神農氏。周：魯周公旦，齊相晏嬰。漢：仙人丹丘子，黄山君，司馬相如，揚執戟雄。吳：韋太守曜。晉：惠帝時，劉司空琨，琨兄子兖州刺史演，武康小山寺釋法暠，敷興黄山君，劉中山妻，納，謝安，左思，郭弘農璞，張黄門孟陽，傅巽，華陽陶弘景，北地傅咸，江洲司馬孫楚，餘姚虞洪，丹丘子黄山君，剡縣陳務妻，夏侯恺，羅江李客，廣陵老姥，河内山謙之，沛國夏侯愷，會稽賀生，秦精，宋：新安王子鸞，鸞弟豫章王子尚，鮑令暉，女妹惠休上人，鮑照妹，謝惠連，謝靈運，顧渚山人袁山松，後魏：琅琊王肅，北齊：後主，後周：安定侯周，冀州刺史新平侯婁，隋：煬帝，唐：徐英公勣，滕王元嬰，趙公長孫無忌，常侍劉公，伯舅常伯熊，鴻漸，皎然，劉貞一，顧況，李吉甫，李德裕，劉晏，劉伯芻，竟陵子，楚僧，廣宣上人，梁武帝，沈麟士，徐勉，陶弘景，周興嗣，劉孝綽，到溉，劉孝儀，劉孝威，陸倕，何胤，王微，謝朓，王融，劉繪，江洪，虞羲，何曇秀，昭明太子，劉孝先，劉孝勝，劉孝綽

休息之所。經之營之，不丹不堊，毋傷民力，毋勞百工，斯誠吾王慈之深仁之至也。夏氏爰奉教令，壬戌之秋，律中夷則，謹卜靈地於崎山之陽，築茶亭於雩壇之下，不日厥功告成矣。其爲地東南開園囿，或封土塊者，春秋咏花賞月之標致也。西北鑿小池，或移松樹者，冬夏乘涼禦寒之名區也。中架小座臨南嶽者，茶亭也。峯回路轉，飛流噴薄於巖中者，芳泉也。縱目瀛海，賈舶漁舟，隨潮下上，汪洋歎靡涯矣，此澤梁無禁之美利也。回觀原野，農夫耒耜，麥隴稻畦，民産樂有恒矣，此農時不奪之流風也。至若月影昭欄，松風響徑，太平氣象，豐歲休徵，又何莫非茲亭之佳勝，祝聽之美觀哉。竊以我王之德，體天地之心，夏氏之址，佐栽培之功，所以斯亭雖夏氏之所營，實我王之所就，古之所謂元首明哉，股肱良哉，庶事康哉，此之謂歟？是爲之記。

張雲璈《金牛湖漁唱》 清甜鄉昧先去春芽，底用頭綱八餅誇。曾向龍泓巖下住，筠籠分焙本山茶。《浙江通志》：杭郡諸茶總不及龍井，每歲所采不過數斤，山僧收焙，謂之本山茶。

方溶《澉水新誌》卷一一《藝文》錢載《摘茶》 蘿葛澉水邊，分明穀雨前。滿籃雲氣馥，兩指露華鮮。東麓花婁井，西崖雪竇泉。總來初焙後，已聽竹爐煎。

周壽昌《思益堂日札》卷六《采茶歌、山歌》 吾鄉土歌有采茶歌、山歌兩種。采茶歌云：姊妹過江去采茶，江流盡處是郎家。莫到江心起波浪，浪花雖好只空花。山歌云：好馬不喫回頭草，好客不飲路旁茶，蜜蜂子不采罷園花。罷猶落也，言園中花之將落者也。又云：十里長亭趕送郎，郎去求名到他鄉。郎送姐的金心戥，即等子也，俗書作戥。姐送郎的好茴香。茴香，字見《玉篇》。又云：家花不及野花香，野花不比家花長。養花莫靠秋露水，露水雖溼不成霜。又云：不曾見鐙花會結果，不曾見鐵樹會開花。好馬不受兩鞍轡，好船不用兩槳刻，好女兒不喫兩家茶。隱語雙關，古心豔語，宛然漢魏遺音，聊誌一二，以存土風。

佟賦偉《二樓紀略》卷三 夫偶見諸生沈泌十謠，與梅都官《宣州雜詩》相近，皆自述其風土也。梅詩見本集，而沈乃晚出，故備録之。沈泌《採茶謠》：「桐花吹殘楝花飄，家家挈筥升山椒。三五村甿自作隊，競摘柔條如刈蕭。」共説今年茶事少，估人齎鐲悔不蚤。且摘且焙須趁晴，不歸箸簍盛瓷罌。」

許承祖《西湖漁唱》卷三《南山西路・龍井》

龍井

本名龍泓澗，在延恩院殿左。《武林舊事》：吴赤烏中，葛稚川煉丹于此。林樾幽古，石鑑平開，寒泉甘澄，雖久旱不涸。石上流水處，其色如丹，遊者視久水輒溢，人去即減，深不可測，相傳與江海通，有龍居焉。每禱雨必應，或見小蟹斑魚蜥蜴之類。《一統志》：元豐間，僧辨才率其徒環而呪之，俄見大魚自泉中躍出，觀者驚異。秦少游撰記，米元章書，安撫潛説友重建石門，篆龍井二字，并創龍王祠宇。上爲老龍井，去院二里許。《兩湖麈談》：峯巒迴合，一泓清澈，迥絶塵凡。舊有壽聖院及辨才塔，少游題名記所謂夜二鼓，至潮音堂訪辨才，即其地。今之寺則井之所在耳，非院也。

少游碑記坡公額，井畔猶留墨瀋香。最愛雙龍雷起後，新茶小摘雨前嘗。

其地産茶作荳花香，名龍井茶，色清味甘。出寶雲、香林、白雲諸茶之上，爲兩山絶品。見《錢塘縣志》。

雜録

馮贄《記事珠・茗戰》 建人鬬茶爲茗戰。

蘇軾《物類相感志・總論》 芽茶得鹽，不苦而甜。

李劉《四六標準》卷一《見趙茶馬》 【略】味已輸於第一。東坡詩注：草茶盛於兩浙，日注第一，自景祐以來，洪州雙井白芽製作尤精，遂爲草茶第一。價敢望於倍三。韓文：昔人有鬻馬不售于市者，知伯樂之善相也，從而求之，伯樂一顧，價增三倍。草茶無賴空有名，敢妄希於湔祓。東坡詩：草茶無賴空有名，高者妖邪次頑礦。湔，將先切，滌也，灑也。祓，敷勿切，《説文》：除惡祭也，又絜也，除也。《戰國策》：汙明説春申君曰：君獨無湔祓我也。山谷《煎雙井茶詩》：能洗茗椀湔祓我，風袂欲挹浮邱翁。【略】

黄震《黄氏日抄》卷六七《讀文集九・范石湖文》 蠻茶出修江，治頭風。老酒留數年，南人珍之。故以蠻茶對老酒。

宋濂等《元史》卷八七《百官三》 宣徽院，秩正三品。掌供玉食。【略】其屬附見：【略】

常湖等處茶園都提舉司，秩正四品。掌常、湖二路茶園户二萬三千有奇，採摘茶芽，以貢内府。至元十三年置司，統提領所凡十有三處。十六年，陞都提舉司。又别置平江等處榷茶提舉司，掌歲貢御茶。二十四年，罷平江提舉司，併掌其職。定置達魯花赤一員，提舉一員，俱從五品；同提舉一員，從六品；副提舉一員，從七品；提控案牘一員，都目一員。提領所七處，每所各設正、同、副提領各一員，俱受宣徽院劄付，掌九品印。

烏程，武康，德清，長興，安吉，歸安，湖汶，宜興。

建寧北苑武夷茶場提領所，提領一員，受宣徽院劄。掌歲貢茶芽。直隸宣徽。

瞿佑《四時宜忌・三月事宜》《養生仁術》曰：穀雨日，採茶炒藏，能治痰嗽及療百病熱疾。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》茶常近火氣味不變，又忌煙埃黴明饑切。黮。之忍切。茶荎同茶。

朱權《原始秘書》卷九《飲饍食門》七家茶。《風土記》：立夏日，討七家茶烹食之，蓋取盧仝「七椀通仙靈」之意，謂能敵睡魔故也。自晉始之。

俞弁《山樵暇語》卷六吳人飲茶入鹽少許，其來尚矣。薛能云：鹽損添浥戒，薑宜著更誇。山谷云：寒中瘠氣莫甚於茶，或濟以鹽勾賊破家。東坡云：老妻稚子不知愛，一手已入薑鹽煎。古人恐茶性冷，用薑煎。今吳中薑反不用，入鹽氣習尚存。

池上餐華生《書笑》龍圖劉燁善滑稽，嘗與劉筠聚會飲茗，問左右湯滾也未。皆言已滾，筠曰：「僉曰鯀哉。」燁應聲曰：「吾與點也。」

宋時碾茶爲屑，襍和諸香爲餅，最上者爲大小龍團，不知點出是何滋味。憨生曰：點爾何如。

陳繼儒《太平清話》卷三採茶欲精，藏茶欲燥，烹茶欲潔。

杜鴻漸與楊祭酒書云：顧渚中山紫笋茶兩片，此恨但恨帝未得嘗，實所嘆息。一片上太夫人，一片充昆弟同啜。余鄉佘山茶實與虎丘伯仲，深山名品合獻至尊，惜收置不能五十觔也。

陳繼儒《太平清話》卷三琉球亦曉烹茶，設古鼎于几上，水將沸時，投茶末一匙，以湯沃之，少頃奉飲，味甚清。

蔡君謨湯取嫩而不取老，蓋爲團餅茶發耳。今旗芽鎗甲湯不足則茶神不透，茶色不明，故茗戰之捷，尤在五沸。

彭大翼《山堂肆考》卷一九六《煎茶》《志林》：唐人煎茶用薑信，佳也。

印光任、張汝霖《澳門記略》食貨，【略】有粹茶，茶以枚計。

顧祿《清嘉録》卷四《四月》注夏

俗以入夏，眠食不服曰注夏。凡以魘注夏之疾者，則于立夏日，取隔歲撐門炭烹茶以飲，茶葉則索諸左右鄰舍，謂之七家茶。或小兒嗜猫狗食餘，俗名猫狗飯。是日雖寒必著紗衣一襲，并戒坐户檻，俱令人夏中壯健。

案：田汝成《西湖游覽志》：立夏之日，人家各烹新茶，配以諸色細果，餽送親戚比鄰，謂之七家茶。與郡俗不同。錢思元《吳門補乘》：立夏，飲七家茶免疰夏。《慮志》：夏至，食李以解注夏之疾。王鏊《姑蘇志》作端午日。王志：夏至以束糉之草繫手足而祝之，名曰健糉，以解注夏之疾。張寅《太倉州志》：立夏日，煮麥豆和糖食之，曰不注夏。《南郭州志》則云夏至用蠶豆小麥煮飯，名夏至飯，戒坐户檻，云犯得注夏之疾。江震舊志：立夏男女各試葛衣，云解蛀夏之疾。《常昭合志》：立夏日，煮麥豆和糖食之，曰不疰夏。蓋疰夏之説已見元池《説林》：立夏日，俗尚啖李則不蛀夏。家治齋云：疰與注當作蛀，入夏不健，如樹木之爲蟲蛀也。《西溪叢話》：南人不善乘船曰苦船，北人曰苦車。苦音庫，吳下人語音如注。又謂所厭惡之人亦曰注，皆苦之譌，患苦之也。今謂入夏眠食不服曰注夏，猶是意爾。

徐松輯《宋會要輯稿・食貨》五五之四八內茶湯步磨務在崇慶坊，景祐三年置，掌碾末茶湯供。翰林司以北，排岸官兼領。後廢罷。

鹽部

題解

許慎《説文解字》卷一二上 鹵，  ，西方鹹地也。从西省。象鹽形。安定有鹵縣。東方謂之庶，西方謂之鹵。凡鹵之屬皆从鹵。郎古切。

許慎《説文解字》卷一二上  ，鬳鹹也。从鹵，粟省聲。河内謂之，粟，沛人言若虘。昨何切。

許慎《説文解字》卷一二上  ，鹹，衝也，北方味也。从鹵，咸聲，胡鬳切。

許慎《説文解字》卷一二上 鹽，  ，鹹也。从鹵，監聲。古者宿沙初作煑海鹽。凡鹽之屬，皆从鹽。（之屬皆从鹽）。余廉切

許慎《説文解字》卷一二上 鹼，鹼，鹵也。从鹽省，僉聲，魚欠切。

許慎《説文解字》卷一四下 醬，  ，鹽也。从肉从酉。酒以和醬也。爿聲，即亮切。

郭璞詁《爾雅注疏》卷六《釋地第九》 齊有海隅。注：海濱廣斥。音義：隅本或作嵎，同，仰于反。斥音赤。疏：此營州藪也。云海濱廣斥，《禹貢》文也。孔傳云：濱，涯也，言復其斥鹵。案：《説文》云：鹵，鹹地也。東方謂之斥，西方謂之鹵。海畔迥濶，地皆斥鹵，故云廣斥也。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹵部第二二五》 鹵。力古切。鹹也。車駕出有鹵簿。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹵部第二二五》 滷。昌石切。苦地也。《書》曰：海濱廣滷。本亦作斥，又音虜。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹵部第二二五》 鹺。几陵切。苦也。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹵部第二二五》 鹻。公陷切。鹹味也。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹵部第二二五》 鹹。乎緘切。苦也。《爾雅》注：苦即大鹹。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹽部第二二六》 鹽。弋占切。宿沙煑海爲鹽。

顧野王《重修玉篇》卷一《上平聲・一一模》 葅。葅攎，收亂草也。鹽。陳楚人謂鹽池爲鹽，出《方言》。又音古。

佚名《原本廣韻》卷二《下平聲・七歌》 鹺，鹽曰鹹鹺。

佚名《原本廣韻》卷二《下平聲・二四鹽》 鹽。余廉切。鹹也。古者夙沙初作煑海爲塩。亦州名。又姓，十五。塩，俗。

《原本廣韻》卷三《上聲・五三豏》 鹼。古斬切。鹵也。又廉切，四。

《原本廣韻》卷三《上聲・五三豏》 鹻。鹹也。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲・五五豔》 鹽，以鹽醃也。本音平聲。

佚名《原本廣韻》卷五《入聲・二二昔》 滷。鹵滷。

佚名《原本廣韻》卷五《入聲・二三錫》 滷，鹹也。

徐鍇《説文繫傳》卷二三《通釋》 鹵。鹵也。从鹽省，僉聲，魚欠反。

徐鍇《説文繫傳》卷二三《通釋》 鹽。古河東鹽池，袤五十一里，廣七里，周百一十六里。从鹽省，古聲。臣鍇按：今靈、慶也，昆覩反。

徐鍇《説文繫傳》卷二三《通釋》  。鹹也。從鹵，監聲。古者夙沙初作煑海鹽。凡鹽之屬皆從鹽。臣鍇按：夙沙，黄帝臣也。西方有鹽井也。羊廉反。

徐鍇《説文繫傳》卷二三《通釋》  。鹹也。从鹵差省。河内謂之鬳，沛人言若虘。臣鍇按：《禮》鹽曰鬳。殘陀反。

徐鍇《説文繫傳》卷二三《通釋》  。西方鹹地也。從西省鹵，象鹽形。安定有鹵縣，東方謂之庶，西方謂之鹵。凡鹵之屬皆從鹵。臣鍇按：《史記》曰：大抵東方食鹽，西方食鹽鹵。《春秋・左傳》曾有大鹵之地，安定在晉也。《爾雅》注齊有海濱，廣斥也。又河東解縣鹽池有印鹽，方如印鹵文也。勒古反。

徐鍇《説文繫傳》卷二三《通釋》 。衝也。北方味。從鹵，咸聲，侯彡反。

玄應《一切經音義》卷二《大般涅槃經》 沙鹵。力古反，謂确薄之地。《説文》：鹵，西方鹹地也，故字從西省，下象鹽形也。天生曰鹵，人生曰鹽。鹽在正東方，鹵在正西方。

確字音苦角反。星衍曰：天生曰鹵，謂如安邑鹽池也。人生曰鹽，謂如東海煮鹽也。此語甚精。疑叔重《說文》今脱也。

玄應《一切經音義》卷九《大智度論》　鹹鹵。胡緘反。《說文》：鹵謂西方鹹地也。天生曰鹵，人生曰鹽。鹽在東方，鹵在西方也。又《釋名》云：地不生物曰鹵也。

玄應《一切經音義》卷一四《四分律》　鹵鹽。力古反。《說文》：鹵，西方鹹地也。天生曰鹵，人生曰鹽。古者宿沙初煮鹽也。

玄應《一切經音義》卷二四《阿毗達磨俱舍論》　鹹鹵胡緘。力古反。《說文》：鹵謂西方鹹地也，確薄之地也。天生曰鹵，人生曰鹽。鹽在東方，鹵在西方。《釋名》云：地不生物曰鹵。故字從西省下，象鹽形也。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・一一模》　鹽。陳、楚人謂鹽池爲鹽，出《方言》，又音古。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・二四鹽》　鹼。水和塩。又工斬切。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・二四鹽》　鹽。《說文》曰：鹹也。古者宿沙初作煮海爲鹽，亦州，近北鹽池，因以名之。又姓，《魯國先賢傳》有北海相鹽津。余廉切，十五。塩。俗。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・四宵》　鹹。煎塩。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・二六咸》　鹹。不淡。酸。俗。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・一〇姥》　滷，鹹滷。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・一〇姥》　鹽，鹽也。又《左傳》曰：鹽其腦。杜預云：鹽，卤也。又《詩傳》云：鹽，不固也。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・三七蕩》　鹹，鹽澤也。各朗切，四。

司馬光《類篇》卷三四　鹵，西方鹹地也，从西省。象鹽形。安定有鹵縣。東方謂之庶，西方謂之鹵。凡鹵之類皆从鹵。郎古切。文一。

司馬光《類篇》卷三四　鹺。仕知切。鹹也。河内語。又才何切。或書作齹。文一，重音一。

司馬光《類篇》卷三四　鹽，鹹也，从鹵，監聲。古者宿沙初作煑海鹽。凡鹽之類皆从鹽。或作□鹽。余廉切，或省。亦从土鹽。又以贍切，以鹽漬物。一曰歆艷之禮，而鹽諸利。文三，重音一。

司馬光《類篇》卷三四　鹹。亭歷切。鹹也。文一。

司馬光《類篇》卷三四　鹺。千候切。《博雅》鹽也。一曰南夷謂鹽曰鹺。文一。

司馬光《類篇》卷三四　鹹。楚快切。《博雅》鹽也。文一。

司馬光《類篇》卷三四　鹹酰。舉朗切。鹽澤。或从酉。文二。

司馬光《類篇》卷三四　鹹。婢典切。鹹鹹，鹽也。文一。

司馬光《類篇》卷三四　鹹。胡讒切。《說文》銜也。北方味也。又古塹切，文一，重音一。

司馬光《類篇》卷三四　鹺。居陵切。《爾雅》滷鹺鹹，苦也。又渠金切，苦也。文一，重音一。

司馬光《類篇》卷三四　鹺。思邀切。《博雅》鹽也。又仙妙切。煎鹽也。文一重音一。

司馬光《類篇》卷三四　鹽。公户切。河東鹽池，袤五十一里，廣七里，周百十六里。从鹽省，古聲。又攻乎切。陳、楚謂鹽池爲鹽。又古慕切，攻緻也。文一重音二。

司馬光《類篇》卷三四　鹼。魚欠切，鹵也，从鹽省，僉聲。又古斬切，又千廉切。鹽在水曰鹼。文一重音二。

陳耆卿《赤城志》卷三六《風土門一・土産》　鹽。屬于浦者，成於土。屬杜瀆者，漉於砂。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部・鹽》　羣書要語：鹽曰鹹鹺。《禮》潤下作鹹。《書》東方謂之庶，西方謂之鹵，河内謂之鹹。《說文》夫鹽食肴之將。前《食貨志》漉沙結白，熬波出素。積雪中春，飛霜暑路。張融《海賦》

解縉等《永樂大典》卷九七六二《鹹》　鹹。《洪武正韻》：胡嵓切，鹽味。許慎《說文》：鹹，銜也，北方味也，从鹵，咸聲，胡覃切。《爾雅》：鹹，苦也。郭璞注：苦即太鹹。顧野王《玉篇》：乎緘切，又酸，音感，俗鹹字。陸法言《廣韻》：鹹，不淡。徐鍇《通釋》：侯彡反。丁度《集韻》：俗从西，非是。司馬光《類篇》：又古塹切。婁機《廣干禄字》：鹹，酸味不淡也，上正下俗。戴侗《六書》：故潤下之味也。釋行均《龍龕手鑑》：音咸。

總叙：《書・洪範》：水曰潤下，又曰潤下作鹹。注：水鹵所生。《周禮・天官》：食醫凡和冬多鹹。疏：冬者，北方水味鹹，屬冬時調和食鹹，亦多於餘味一分，故云冬多鹹。

解縉等《永樂大典》卷一〇八七七《鹵》　鹵。《洪武正韻》：郎古切。《漢高帝紀》：毋得鹵掠。《汲黯傳》：鹵獲因與之。鹵虜通用。又鹺液亦作滷。又與櫓同，《漢書》：血流漂鹵。又鹵莽，輕脱苟且也。許慎《說文》：鹵，西方鹹地也，从西省，象鹽形。安定有鹵河。東方謂之庶，西方謂之鹵。凡鹵之屬皆从鹵。徐鍇通釋按：《史記》曰：大抵東方食鹽，西方食鹽鹵。《春秋・左傳》：晉有大鹵之地。安定在晉也。《爾雅注》：齊有海濱廣斥也。又河東解縣鹽池有印鹽，方如印齒文也。勒古反。《爾雅》：杜土鹵。郭璞注：杜，衡也，似葵而香大。又地不生物曰鹵。鹵，爐也，如爐火處也。楊雄《方言》：鹵，

奪也。顧野王《玉篇》：力古切。鹹也。車駕出有鹵簿。張參《五經文字》：力土反。丁度《集韻》：或从水从土，亦作澛。張有《復古編》：別作滷、澛，竝非。婁機《廣干祿字》：掠鹵與虜同。戴侗《六書故》：鹹，澤也。按：潤下作鹹，東南多鹹地，不當从西，内象鹽，外象盛鹵器，與鹵同。古用爲盾櫓之鹵。楊桓《六書統・來母》：鹵，統形。⊗，郎古切。鹹地，産鹽者也。取鹽之法有二：其一，治近水鹹地爲田區畦畛，以待水漫没其上，水退而日乾，其土面即有鹽生，如米粟堆布之狀，即掃而淋煎之，其鹽自成。其二，鹽沱之鹽，水潦則無鹽，久旱則沱水自結成鹽塊。此二文，上象其鹽地，下象其鹽沱水出之狀，竝古文。熊忠《韻會舉要》：半徵商音，天生曰鹵，人生曰鹽。倪鏜《六書類釋》：象形，舊説从西省，非。周伯琦《説文字原》：籠五切。李鋆《存古正字》加水，非，趙謙《聲音文字》：通來古切，《韻會》定正字切來古，來零連鹵。

楊慎《李卓吾先生讀升菴集》卷一五《法象・天池》 海曰天池，江曰天塹，鹽曰天藏。

顧充《古雋考略》卷三《飲食類》 鹹鹺。《禮記》鹽也。

顧充《古雋考略》卷三《神祭類》 鹹鹺。《祭祀文》《禮》：鹽曰鹹鹺。

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 鹺、鹺、鹹、鹹、鹹、鹺，鹽也。

渠展鹽。《管子》：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煑。

水晶鹽、薈霜鹽、五色鹽。《元氏掖庭記》。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 塩，《説文》醎也。《大易》：兑爲澤，云其于地也，爲剛鹵。《毛詩》：王事靡盬。《尚書・洪範》：潤下作塩。《禮記》：祭塩曰鹹鹺。音查，塩味厚也。鄭注云：大鹹曰鹺。

孫丕顯《文苑彙雋》卷二二《飲食部・鹽》 鹽。《管子》云：煑海水爲鹽。按：海鹽凡六路，又有井鹽，□鹽，胡中鹽出于木石。東方曰斥，西方曰鹵，□□□鹹。《論衡》云：潤下作鹹，水之滋味也。

周祈《名義考》卷四《地部・盬字有三義》 《鼠璞》曰：《食貨志》猗頓用盬鹽。注：盬，鹽池也。《詩》：王事靡盬。注：不堅固也。《周禮》：盬人共甘苦鹽。杜子春謂盬鹽不練治也。《詩》《禮》注謂盬爲不堅固，不練治。《食貨》注謂盬爲鹽池，二説似異，然盬池練治後成鹽，其爲鹽也難壞，出水即成鹽，其爲鹽也易壞，其理一也。予又思《左傳》夢楚子伏己而盬其腦。注：盬，啑也。啑，啖也。鹽可啖，故謂啖爲盬，字義固有不同者，其因此生彼者甚衆。如殿大堂也，有鎮意，故謂軍後曰殿。廉，堂垂也，有分辨意，故謂不苟取曰廉。初讀若判然不相蒙，細思理實相通也。啑音匝，啖音淡，鹽音古。

劉鳳《劉子威雜俎》卷一〇《詞令篇三》 《説文》曰：鹽，鹹也。鹵，西方醎也。東方謂之斥，西方謂之鹵，鹺醎也。河内謂之醎。

《廣雅》曰：鹺音消，鹺七豆切，鹹音温，鹹步與切，鹽也。

用官器作煑鹽官牢盆。如淳曰：牢，廩食也。盆煑鹽。《淮南萬畢術》曰：鹽能累卵。取戎鹽塗卵，取他卵直其上，即累也。

惠康野叟《識餘》卷三《事考》 沙㡿，江干近海，人稱沙鹵之地。當曰沙㡿，東方鹽地。鹵，西方鹹地。故《説文》曰：東方謂之㡿，西方謂之鹵。又天生曰鹵，人生曰鹽。《釋名》：地不生物曰鹵，故沙鹵謂之确薄之地，今通稱斥鹵。

張玉書等《康熙字典・亥集下・鹵部》 鹵。《唐韻》、《正韻》郎古切，《集韻》、《韻會》籠五切，𠀤音魯。《説文》：西方鹹地也，東方謂之㡿，西方謂之鹵。《廣韻》：鹽澤也。天生曰鹵，人造曰鹽。《書・洪範》疏：水性本甘，久浸其地，變而爲鹵。《易・説卦》：兑爲剛鹵。又淳鹵。《左傳》：襄二十五年，楚子木使表淳鹵。註：淳鹵，埆薄之地。表異輕其賦税。【略】

㚇。玉篇》：音魯，沙也。《集韻》：同鹵。《字彙》：與土部墉字義不同。

𣂏。《廣韻》各朗切，《集韻》《韻會》舉朗切，《正韻》舉盎切，𠀤音甿。《玉篇》：鹽澤。

鹺。《廣韻》相邀切，《集韻》思邀切，𠀤音宵。《玉篇》：煎鹽也。又《集韻》仙妙切，音笑。義同。

鹺。《廣韻》公陷切，音頼。《玉篇》：鹹味也。【略】

鹻。《廣韻》薄泫切，《集韻》婢典切，𠀤音辮。《玉篇》：鹽也。《廣韻》：蜀人呼鹽。

鹺。《廣韻》倉奏切，《集韻》千候切，𠀤音輳。《廣雅》：鹽也。《廣韻》：南裔名鹽。

鹹。《廣韻》《集韻》《韻會》胡讒切，《正韻》胡嵒切，𠀤音咸。《説文》：鹹，銜也，北方味也。《廣韻》：不淡。《韻會》：鹽味。《爾雅・釋言》：鹹苦也。疏：鹹殊極必苦，故以鹹爲苦也。《書・洪範》：潤下作鹹。《周禮・天官・醫師》以鹹養脈。【略】又《韻會》古斬切，音減。《本草》李時珍曰：鹹音咸者，潤下之味。音減者，鹽生之名。後人作鹼作鹻是矣。

鹻。《集韻》烏乖切，音崴。《玉篇》：鹽也。

鹹。《集韻》乎乖切，音懷。《玉篇》同鹻。又《廣韻》乙皆切，《集韻》烏乖切，𠀤音崴。《廣韻》：鹽也。

𪓐。《字彙》公土切，音古。《正字通》：鹽之滒淖者，東人呼𪓐，本作盬。《周禮・天官》：鹽人凡齊事鬻盬，以待戒令。註：齊事，和五味之事。盬盬，湅治之。《左傳・成六年：郇瑕氏之地，沃饒而近盬。註：盬，鹽也，猗氏縣鹽池是也。《正義》曰：盬雖鹽，唯此池之鹽，獨名爲盬，餘鹽不名盬也。

鹺。《唐韻》昨何切，《集韻》《韻會》《正韻》才何切，丛音醝。《說文》：鹹也，河内謂之鹺，沛人言若虐，《禮・曲禮》：鹽曰鹹鹺。註：大鹹若鹺，鹽味之厚也。又《集韻》仕知切，音鹺，義同。《集韻》亦書作鹺，别作醝，非。

齸。《廣韻》烏渾切，《集韻》烏昆切，丛音温。《廣雅》：鹽也。《玉篇》：齸鹹，戎鹽。

鹻。《廣韻》《集韻》《正韻》丛古斬切，音減。鹹也，鹵也。《六書故》：鹵之凝著者，并州末鹽、刮鹽，煎煉味最下者。

鹹。《廣韻》楚夬切，《集韻》楚快切，丛音嘬。《玉篇》：南方呼醬也。又《廣雅》：鹹鹽也。

鹻。《玉篇》巨聿切，音繘。醬也。

鹼。《唐韻》魚占切，《集韻》魚窆切，丛音驗。《說文》：鹵也。又《廣韻》七廉切，《集韻》千廉切，丛音籤。《廣韻》：水和鹽也。又《廣韻》《集韻》丛古斬切，音減。義同。又《正字通》：俗以竈灰淋汁曰鹼水，去垢穢。又石鹼。《本草》：出山東濟寧諸處，土人採蒿蓼之屬，掘坎浸水，漉起爆乾燒灰，以原水淋汁，入粉麪汁内，久則凝如石，可澣衣，狀類鹼，故亦得鹼名。

鹽。《唐韻》《集韻》《韻會》余廉切，《正韻》移廉切，丛音閻。《說文》：鹹也，古宿沙初作，煮海爲鹽。河東鹽池袤五十一里，廣七里，周百十六里。《周禮・天官》：鹽人掌鹽之政令，以共百事之鹽，祭祀共其苦鹽、散鹽，賓客共其形鹽。王之膳羞，共其飴鹽。註：苦鹽出於池，鹽爲顆，未鍊治，味鹹苦。散鹽即末鹽，出於海及井，并煑鹻而成者，鹽皆散末也。形鹽即印鹽，積鹵所結，形如虎也。飴鹽以飴雜和，或云生戎地，味甘美也。《禮・内則》：卵鹽。註：大鹽也。《正字通》：鹽種類非一，或出於鹵地，或出於井，出於崖，或出於石，出於木。又《史記・天官書》：皋唐甘石因時務論其書傳，故其占驗，凌雜米鹽。《正義》曰：凌雜，交亂也。米鹽，細碎也。【略】

鹺。《集韻》亭歷切，音狄。《字彙》：鹹也。

鹹。《廣韻》户乖切，音懷。《玉篇》：齸鹹也。《廣韻》：戎鹽也。

鹹。《字彙補》：音未詳。《西陽雜俎》：齺鹺鹹鰅，鹽也。

鹺。《川篇》禾桂切，鹹也。

張玉書等《康熙字典・巳集上・水部》 滷。《廣韻》《正韻》郎古切。《集韻》籠五切。丛音魯，與鹵同。《說文》：西方鹽地象鹽形。安定有鹵縣。東方謂之庶，西方謂之鹵，亦作澇。《爾雅・釋言》：滷，苦也。疏：滷，苦地也，謂斥鹵可煮鹽者。又《廣韻》、《集韻》、《正韻》丛昌石切，音尺。或从舄作潟。又《唐韻》徒歷切，《集韻》亭歷切，丛音狄，義丛同。

杭世駿《續方言》卷上 東方謂之庶，西方謂之鹵。《說文》又云：河内謂之鹹，沛人言若□。

王念孫《廣雅疏證》卷八上 齺、鹺、齸、齸鹹、鰅，鹽也。

《說文》：鹽，鹹也。《玉篇》：齺，煎鹽也。《廣韻》：鹺，南方名鹽也。《玉篇》：齸鹹，戎鹽也。《廣韻》同。《神農本草》云：戎鹽主明目。各本俱脱鹹字，今據《西陽雜俎》補。《廣韻》：鰅，蜀人呼鹽也。

綜述

孔安國《尚書注疏》卷五《夏書・禹貢》 厥土白墳，海濱廣斥。傳：濱，涯也，言復其斥鹵。音義：濱，必人反。斥，徐音尺。《說文》云：東方謂之斥，西方謂之鹵。鄭云：斥謂地鹹鹵。涯，魚佳反。疏：傳：《正義》曰：濱涯常訓也。《說文》云：鹵鹹地也，東方謂之斥，西方謂之鹵。海畔廻澗，地皆斥鹵，故云廣斥。言水害除，復舊性也。厥田惟上下，厥賦中上。傳：田第三，賦第四。厥貢鹽絺，海物惟錯。傳：絺，細葛。錯，雜，非一種。岱畎絲枲，鉛松怪石。傳：畎，谷也，怪異好石似玉者。岱山之谷，出此五物，皆貢之。音義：鹽，餘占反。絺，勑其反。種，章勇反。畎，工犬反。徐本作畎谷。枲，思似反。鉛，寅專反。字從谷，谷音以選反。怪如字，怪石，碔砆之屬。

司馬遷《史記》卷一二九《貨殖列傳》 夫天下物所鮮所多，人民謡俗，山東食海鹽，山西食鹽鹵，領南、沙北固往往出鹽，大體如此矣。

史游撰顔師古註《急就篇》卷二第一〇章 蕪荑鹽豉醯酢醬。醬叶音漿。酢，七故反，一作醯。醬，漿。

蕪荑，無姑之實也。無姑一名榛榆，生於山中，其莢圓厚，剥取樹皮，合漬而乾之，成其辛味也。《爾雅》曰：無姑其實夷，故謂之蕪荑也。榛音姑，山榆也。鹽，生於鹹水者也，古者夙沙氏初煮海爲鹽。其後又出河東大鹵，臨邛火井焉，今則處處有之矣。

王充《論衡》卷一三《别通篇》 潤下作鹹，水之滋味也。東海水鹹，流廣大也。西州鹽井，源泉深也。人或無井而食，或穿井不得泉，有鹽井之利乎。

鄭玄《周禮注疏》卷六 鹽人掌鹽之政令，以共百事之鹽。注：政令，謂受入教所處置求者，所當得。疏：注釋：曰政令謂受入教所處置者，謂四方鹽來。鹽有數種，處置不同，故云受入教所處置也。祭祀共其苦鹽、散鹽。注：杜子春讀苦爲盬，謂出鹽直用不湅治。鄭司農云散鹽，湅治者。玄謂散鹽鬻水爲鹽。音義：苦音盬，工户反。出，注散，悉但反。下同。湅音練，下同。鬻音煑，鹽音古。疏：釋曰：

苦當爲鹽，鹽謂出於鹽池，今之顆鹽是也。散鹽，煑水爲之，出於東海。注釋曰：杜子春讀苦當爲鹽者，鹽鹹非苦，故破苦爲鹽。見今海旁出鹽之處謂之鹽，云直用不凍治者，對下經鬻鹽是凍治者也。鄭司農云：散鹽凍治者，下經自有鬻鹽是凍治，故後鄭不從。賓客共其形鹽、散鹽。注：形鹽，鹽之似虎形。疏：注釋曰：此形鹽即《左氏傳》鹽虎形是也。籩人已釋訖。王之膳羞共飴鹽，后及世子亦如之。注：飴鹽，鹽之怙者，今戎鹽有焉。疏：注釋曰：言飴鹽，故云鹽之怙者。云今戎鹽有焉者，即石鹽是也。凡齊事鬻鹽，以待戒令。疏：齊事和五味之事，鬻鹽凍治之。音義：齊，才細反。疏：注釋曰：言齊事者，謂若食醫，春多酸，夏多苦之類是也。今凍治鹽以待戒命，則齊和之。

馬國翰《玉函山房輯佚書》卷七四郭義恭《廣志》卷上 新頭河，三字據《水經注》補。甘水也，在西域之東，名曰新陶水。山在天竺國西，水甘，故曰甘水。有石鹽白如水晶，大段則破而用之。酈道元《水經注》卷一

新成縣有冷泉，水冷如冰。在湖縣有鹽泉，煮則爲鹽。有醴泉，用之愈疾。鹽體因於水，故或水且于水，故或與土雜産于地，多側于海濱，但未必千里相比耳。煮鹽與海同，河東有印成鹽，西方有石子鹽，皆生于水。北湖中有青鹽，五原有紫鹽，波斯國有白鹽，如細石子。《太平御覽》卷八百六十五。《北堂書鈔》卷九十引云：鹽多産於海濱，海東有印成鹽。湖作胡。餘同。

陳壽《三國志・蜀志》卷一三《張嶷傳》 定莋、壹登、卑水三縣，去郡三百餘里，舊出鹽鐵及漆，而夷徼久自固食。

張華《博物志》卷二 臨邛火井一所，從廣五尺，深二三丈，井在縣南百里。昔時人以竹木投以取火。諸葛丞相往視之後，火轉盛熱。盆蓋井上，煮鹽得鹽，入于家火即滅，訖今不復燃也。酒泉延壽縣南山名火泉，火出如炬。

常璩《華陽國志》卷一《巴志》 漢髮縣有鹽井。【略】

南充國縣，和帝時置。有鹽井。大姓侯、譙氏。

常璩《華陽國志》卷三《蜀志》 臨邛縣，郡西南二百里。本有邛民，秦始皇徙上郡實之。有布濮水，從布濮來，合文井江。有火井，夜時光映上昭。民欲其火，先以家火投之，頃許，如雷聲，火焰出。通耀數十里，以竹筒盛其光藏之，可拽行終日不滅也。井有二，〔一燥一〕水。取井火煮之，一斛水得五斗鹽。家火煮之，得無幾也。【略】

廣都縣，郡西三十里，元朔二年置。有鹽井、漁田之饒。大豪馮氏有魚池、鹽井。縣凡有小井十數所及漁田之饒。什邡縣，山出好茶。楊氏爲大姓。美田，有鹽井。

郪縣，有山原田、富國鹽井。

南安縣，郡東四百里，治青衣江會。縣溉有名灘，一曰雷垣，二曰鹽墜，李冰所平也。有柑橘官社。漢有鹽井。南安、武陽皆出名茶。多陂池。【略】

牛鞞縣，受新都江，去郡三百里，元鼎二年置。（相）〔有〕陽明鹽井。程、韓氏爲冠蓋之族。

江陽縣【略】有富義鹽井。

漢安縣，郡東五百里。土地雖迫，山水特美好，宜蠶桑。有鹽井、魚池以百數，家家有焉，一郡豐沃。

新樂縣，郡西二百八十里，元康五年置。西楚僰道。有鹽井。大姓魏、吕氏。

定筰縣，筰，笮夷也。汶山曰夷，南中曰昆明，漢嘉、越巂曰笮，蜀曰邛，皆夷種也。縣在郡西，渡瀘水。賓剛徼，（白）〔曰〕摩沙夷。有鹽也，積薪，以齊文灌，而後焚之，成鹽。

常璩《華陽國志》卷四《南中志》 萬壽縣，郡治。有萬壽山。（沮）〔漢〕本有鹽井，漢末時，夷民共詛盟不開，今三郡皆無鹽。

晉寧郡，本益州也。【略】郡土（大）平敞，〔有〕原田，多長松，皐有鸚鵡、孔雀，鹽池田漁之饒，金銀畜産之富。

連然縣，有鹽泉，南中共仰之。

南廣縣，郡治。漢武帝太初元年置。有鹽官。

青蛉縣，有鹽官。

段龜龍《涼州記》 有青鹽池出鹽，正方半寸，其形似石，甚甜美。《太平御覽》

澍按：《西域記》云：西海南有青鹽池，鹽方半寸，食味甚美。《真臘記》云：山間有石，味勝于鹽，可琢爲器。《梁杰公傳》言交河之間，掘磧下數尺，有紫鹽如紅如紫，色鮮而甘，其下丈許有鑿珀。《北户録》：張掖池中生桃華鹽，色如桃華，隨月盈縮。今寧夏涼州地，鹽井所出青鹽，四方皎潔如石。山丹衛即張掖地，有池産紅鹽，色紅。此二鹽，即戎鹽之青赤二色者。

裴駰《史記集解》卷三〇《平準書第八》大農上鹽 鐵丞孔僅、咸陽言：山海天地之藏也，皆宜屬少府。陛下不私以屬大農佐賦，願募民自給費，因官器作煮鹽，官與牢盆。如淳曰：牢，廩食也，古者名廩爲牢也。盆者，煮塩盆。浮食奇民，欲

擅管山海之貨，張晏曰：若人執倉庫之管籥，或曰管固。以致富羨，役利細民，其沮事之議不可勝聽。敢私鑄鐵器煑鹽者，鈦《史記音義》曰徒計反。左趾。韋昭曰：鈦以鐵爲之著左趾，以代刖也。没入其器物。郡不出鐵者，置小鐵官。鄧展曰：鑄故鐵。便屬在所縣。使孔僅、東郭咸陽乘傳舉行，天下鹽鐵作官府，除故鹽鐵家富者爲吏。吏道益雜不選而多賈人矣。

沈約《宋書》卷四六《張邵傳》　魏主又遣送氈及九種鹽并胡豉，云：此諸鹽，各有宜。白鹽是魏主所食。黑者療腹脹氣滿，刮取六銖，以酒服之。胡鹽療目痛。柔鹽不用食，療馬脊創。赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽四種，並不中食。

沈約《宋書》卷九六《鮮卑吐谷渾傳》　其國西有黄沙，南北一百二十里，東西七十里，不生草木，沙州因此爲號。屈真川有鹽池。

沈約《宋書》卷九八《氐胡傳》　略陽清水氐楊氏，秦漢以來世居隴右爲豪族。漢獻帝建安中，有楊騰者爲部落大帥。騰子駒勇健多計略，始徙仇池。仇池地方百頃，因以百頃爲號，四面斗絶，高平地方二十餘里，羊腸蟠道，三十六回。山上豐水泉，煑土成鹽。

蕭繹《金樓子》卷五《志怪篇十二》　有清鹽池，鹽正四方，廣半寸，其形扶踈似石，人耕池旁地，取池水沃種之，去勿回視，即生此鹽。【略】白鹽山，山峯洞澈，有如水精，及其映月光似琥珀，胡人和之以供國厨，名爲君王鹽，亦名玉華案：曾慥《類説》作王傘。鹽。

杜公瞻《編珠》卷一《鹽石酒泉》　《華陽國志》曰：汶山有鹽石，煎之得鹽。《十洲記》曰：瀛洲有玉膏山，出泉如酒味，名爲玉酒。

魏收《魏書》卷一〇一《高昌傳》　高昌者，車師前王之故地，漢之前部地也。【略】去敦煌十三日行。國有八城，皆有華人。地多石磧。氣候温暖，厥土良沃，穀麥一歲再熟，宜蠶，多五果，又饒漆。有草名羊刺，其上生蜜而味甚佳。引水溉田。出赤鹽，其味甚美。復有白鹽，其形如玉，高昌人取以爲枕，貢之中國。多蒲萄酒。

魏收《魏書》卷一一〇《食貨志》　河東郡有鹽池，舊立官司以收稅利，是時罷之，而民有富彊者，專擅其用，貧弱者不得資益。延興末，復立監司，量其貴賤，節其賦入，於是公私兼利。世宗即位，政存寬簡，復罷其禁，與百姓共之。其國用所須，别爲條制，取足而已。自後豪貴之家，復乘勢占奪，近池之民，又輒障吝。彊弱相陵，聞於遠近。神龜初，太師高陽王雍、太傅清河王懌等奏：鹽池天藏，資育羣生。仰惟先朝限者，亦不苟與細民競茲贏利。但利起天池，取用無法，或豪貴封護，或近者吝守，卑賤遠來，超然絶望。是以因置主司，令其裁察，彊弱相兼，務令得所。且十一之稅，自古及今，取輒以次，所濟爲廣。自爾霑洽，遠近齊平，公私兩宜，儲益不少。及鼓吹主簿王後興等詞稱，請供百官食鹽二萬斛之外，歲求輸馬千匹、牛五百頭。以此而推，非可稍計。後中尉甄琛啓求罷禁，被敕付議。尚書執奏，稱琛啟坐談則理高，行之則事闕，請依常禁爲允。詔依琛計。乃爲繞池之民尉保光等擅自固護，語其障禁，倍於官司，取與自由，貴賤任口。若無大宥，罪合推斷。詳度二三，深乖王法。臣等商量，請依先朝之詔，禁之爲便。防姦息暴，斷遣輕重，亦準前旨。所置監司，一同往式。於是復置監官以監檢焉。其後更罷更立，以至於永熙。自遷鄴後，於滄、瀛、幽、青四州之境，傍海煑鹽。滄州置竈一千四百八十四，瀛州置竈四百五十二，幽州置竈一百八十，青州置竈五百四十六，又於邯鄲置竈四，計終歲合收鹽二十萬九千七百二斛四升。軍國所資，得以周贍矣。

虞世南《北堂書鈔》卷一四六《酒食部・鹽三十三》　宿沙善煮。《魯連子》云：宿沙瞿子善煮鹽，使煮潰沙，雖十宿不能得也。案：《宋志》曰，宿沙衛在齊地，齊居海濱，故多魚鹽之利。補青州厥貢。《尚書・禹貢》云：青州厥貢鹽絺，海物惟錯。體同於水。《博物志》云：鹽體同於水。潤下作鹹。《論衡》云：潤下作鹹，水之滋味也。東海水鹹，流廣大也。西州鹽井，源泉深也。人或無井而食，或穿井不得泉，有鹽井之利乎。補成之自然。王冀《洛都賦》云：東有鹽池，玉潔冰鮮。不勞煮泼，成之自然。莫知所生。郭璞《鹽池賦》云：嗟玄液之潜潤，蓋莫知其所生。朝取暮生。《三秦記》云：蒲坂出鹽池，朝取暮生，民争市之。暮取朝復。劉公幹《魯都賦》云：内有鹽池，東西長七十里，南北七里，鹽生水内，暮取朝復生。挹之不損，取之不勤。又云：又有鹹池湧沉，煎炙陽春，焦暴潰沫，踈鹽自殺，挹之不損，取之不勤。煮海爲鹽。《鹽鐵論》云：古者豪强大家，得煮海爲鹽，民皆效之，作姦之業也。補積薪焚之。《華陽國志》云：定笮縣在郡西，渡瀘水。賓剛微白摩沙夷，有鹽池；積薪以齊，水灌而後焚之，成鹽。案：定笮一作大笮，夷也。汶山曰夷，南中曰昆明，漢加，越焉曰笮，蜀曰邛，皆夷種也。補水漬鹹石。《益州記》云：汶山，越焉煑鹽法各異。汶山有鹹石，先以水漬，既而煑之。越焉先燒炭，以井水泼炭，刮取鹽。補以共百事。《周禮》云：鹽人掌鹽之政令，以共百事之鹽。鄭注云：政令謂受入教所處置，求者所當得。又孔疏云：謂四方鹽來，鹽有數種，處置不同，故云受入教所處置也。補通行有無。《漢書》王莽詔曰：夫鹽食者，將通行有無，備民之用也。國之寶也。《左

傳》云：成公六年，晉人謀去故絳。諸大夫皆曰：必居郇瑕氏之地，沃饒而近鹽，國利民樂，不可失也。韓獻子對曰：不可，郇瑕氏土薄水淺，有沉溺重腿之疾，不如新田土厚水深，居之不疾，且民從教十世之利也。夫山澤林鹽，國之寶也，國饒則民驕，俠近寶，公室乃貧，不可謂樂。公悅，從之。補國之重利。《晉中興書》：太元三年，詔曰：鹽者國之重利。國用饒足。《漢書》云：吳海水爲鹽，國用饒足。四域來京。劉公幹《魯都賦》。萬國畢仰。《南州異物志》云：天竺有水，其名恒源，一號新陶，水特甘香。下有鹽水，萬國畢仰。鹹鹺。《禮記》云：鹽曰鹹鹺。鄭注云：大鹹曰鹺。《說文》云：鹺，才何切。補飴鹽。《周禮》鹽人職云：王之膳羞共飴鹽，后及世子亦如之。鄭注云：飴鹽，鹽之甜者，今戎鹽有焉。疏云：飴鹽即石鹽也。補苦鹽。又云：祭祀共其苦鹽、散鹽。注云：杜子春讀苦爲鹽，謂出鹽直用，不凍治。鄭司農云：散鹽，凍冶者。玄謂散鹽鬻水爲鹽也。補青鹽《廣志》云：鹽體同于水，故多產于海濱。海東有印成鹽，西方有石子鹽，皆生于水。北胡有青鹽。五原有紫鹽，波斯國有白鹽，如石子。補赤鹽。《抱朴子》云：作赤鹽法，用寒鹽一斤，雨泥一斤，內鐵器中，以火燒之，消而成赤鹽。紫鹽。《廣志》見上。黑鹽。《續漢書》云：天竺國在月氏東南數千里，其國有諸香，石密，胡椒，薑，黑鹽，和帝時，數遣使貢獻。後西域反畔，乃絕。補大鹽。靈毓《冀州論》云：河東有大鹽。散鹽。《周禮》見上。胡鹽。《本草經》云：大鹽一名胡鹽，戎鹽，主明目，去病益氣，牢肌骨，去毒虫。鹵鹽一名寒石，味苦，治消渴，長肌膚，去大熱，除邪氣，下毒虫。補戎鹽。見上。渠展之鹽《管子》云：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煮。大夏之鹽。《呂氏春秋》云：和之美者，陽樸之薑，招搖之桂，越駱之菌，鱣鮪之醢，大夏之鹽。補案注：大夏，澤名，在西北。鹽，形鹽也。附郇瑕之鹽。延篤與李文德書云：晉國有郇瑕氏之鹽。江陽之鹽。崔駰《博徒論》。似石。《沙州記》云：自大嶺北乙沸界屈海，海西南三百里有鹽，從澗半寸，形似石，味甚甜美，無忝河東也。如繖。《荊州記》云：鹽水自凝，生傘子鹽，方寸中央隆起，形如張傘。補：傘古作繖。附。虎形。《周禮》籩人職云：朝事之籩，其實麷黃，白黑形鹽，膴胞魚膘。注云：築鹽以爲虎形，謂之形鹽：故《春秋傳》曰鹽虎形。玄謂以司尊彝之職，參之朝事，謂祭宗廟，薦血腥之事。形鹽，鹽之似虎者。補印成。《廣志》見前。狀如石英。《異物志》云：天竺國有新陶水，特甘香。有白鹽，狀如石英。如細石子。吳時《外國傳》云：海州有灣，灣內常出自然白鹽，嶧嶧如細石子，每歲以一車輸王國用。白如水精。又云：天竺國有新陶水，水甘美，下有石鹽，白如水精。皓若雪華。劉公幹《魯都賦》云：其鹽則素鮮凝結，皓若雪華。鍔剡某方。郭璞《鹽池賦》云：磊崔嵬碓，鍔剡某方，玉潤膏津，雪積陵岡。玉潔冰鮮。王冀《洛都賦》見前。爛然漢明，晃爾霞赤。郭璞《鹽池賦》云：爛然漢明，晃爾霞赤，望之雲蒸，即之雪積。燦如散練，煥若布章。又云：燦如散練，煥若布章，紫淪灑餚，紅華籠光。補紫淪灑餚，紅華籠光。見上。皓皓乎若白雪之積，鄂鄂乎若景阿之崇。徐幹《齊都賦》。熙金砮之融炎，穎躍結而淪成。郭璞《鹽池賦》。海濱田。《鹽池賦序》云：吳都緣海，海濱有鹽田，相望皆赤鹵，吳民煮以爲鹽。皮丘坑。《齊地記》云：齊有皮丘坑，民煮坑水爲鹽，色如白石。邛江井。杜預《益州記》云：益州有卓王孫井，舊常于此井取水煮鹽。又《博物志》云：臨邛火井一所，從廣五尺，深二三丈，在縣南百里。昔時人以竹木投以取火。諸葛丞相往視之，火轉盛熱，以盆蓋井上，煮鹽得鹽。入以家火即滅，訖今不復燃也。補斛成二斗。《蜀都志》云：中有鹽井，深數丈，汲水煮之，一斛水得二斗鹽。石直八千。《續漢書》云：虞詡爲武都太守，始到郡，鹽石直八千，視事三歲，鹽石四百。長肌膚，牢肌骨，除邪下毒，明目益氣。並《本草》，見前。司鹽都尉。《太康地記》云：鹽池在河東安邑縣，有司鹽都尉。掌鹽政令。《周禮》見上。一車輸王。吳時《外國傳》，見前。一斛爲賦。《魏略》云：漢哀帝時，民家出鹽一斛，以爲賦。私煮者，鈦左趾。《史記・平準書》云：建元間，以東郭咸陽、孔僅爲大農丞，領鹽鐵事。乃上言：山海，天地之藏也，皆宜屬少府，陛下不私，以屬大農佐賦。願募民自給費，因官器作主鹽，官與牢盆。浮食奇名欲擅管山海之貨，以致富羨，役利細民。其沮事之議，不可勝聽。敢私鑄鐵器煮鹽者，鈦左趾。補私煮者四歲刑。晉令云：凡民不得私煮鹽，犯者四歲刑，主吏二歲刑。大旱地生鹽。《紀年》云：晉幽公二年，大旱，地生鹽。雨多以祭社。《春秋繁露》云：雨多以鹽及美酒祭社。温泉有氣。袁山松《宜都山川記》云：佷山縣東有温泉大溪，夏冬則大熱，常有霧氣，百病久疾，入水多愈。此泉先出鹽。鹽味少生。晉符朗元達識味，會稽王道子設食食之，極江左精饌。食訖，問曰：關內食孰若此？朗曰：皆好，唯鹽味少生。即問宰夫，果如其言。補：又《玄晏春秋》曰：故侍中劉子揚精于味，食餅知鹽生。附觀鹽見百里奚。《世語》云：秦繆公使賈人載鹽于術，諸賈人使百里奚引車，秦穆公觀鹽，因得見百里奚。迎鹽會盜賊起。《東觀漢記》云：賈復爲縣掾，迎鹽河東。會盜賊起，等輩欺沒其鹽，復獨完致縣中。補詔縣賜供湯直。劉起讓云：恩詔縣賜臣鹽五十斛，供湯藥之直。賜鹽以周喪事。《吳志》云，朱桓卒，家無餘財，孫權賜鹽五千斛以周喪事。補續補減鹽價。《漢書》宣詔曰：鹽人之食而價貴，衆庶重困，其減天下之鹽價。續補

魏徵《隋書》卷二四《食貨志》 後周太祖作相，創制六官。【略】

掌鹽掌四鹽之政令。一曰散鹽，煑海以成之；二曰盬鹽，引池以化之；三曰形鹽，物地以出之；四曰飴鹽，於戎以取之。凡盬鹽形鹽，每地爲之禁，百姓取之，皆稅焉。【略】

孔穎達《春秋左傳注疏》卷一六《僖公三十年》 傳：（三十年）冬，王使周

公閱來聘饗，有昌歜、白黑形鹽。注：昌歜，昌蒲菹。白熬稻，黑熬黍。形鹽，鹽形象虎。

孔穎達《春秋左傳注疏》卷二六《成公六年》 傳：六年三月，【略】河東解縣西北有郇城，音義：郇音荀，解音蟹。沃饒而近鹽，國利君樂，不可失也。注：鹽，鹽也，猗氏縣鹽池是。音義：近，附近之近，下及註近寶皆同。鹽音古。猗，於宜反。疏：《正義》曰：《說文》云：鹽，河東鹽池，袤五十一里，廣七里，周總百一十六里。字從鹽省，古聲。然則鹽是鹽之名，鹽雖是鹽，唯此池之鹽獨名爲鹽，餘鹽不名鹽也。注：《正義》曰：土田良沃，五穀饒多，民豐則國利，財多則君樂，其處不可失也。

孔穎達《春秋左傳注疏》卷四二《昭公三年》 傳：三年春，【略】山木如市，弗加於山。魚鹽蜃蛤，弗加於海。注：賈如在山海，不加貴。音義：蜃，食軫反。蛤，古荅反。賈音嫁。疏：《正義》曰：如訓往也，言將山木往至市也。於木既云如市，魚鹽蜃蛤亦如市，可知蒙上文也。

李延壽《北史》卷九六《氏傳》 漢建安中，有楊騰者，爲部落大帥。騰勇健多計略，始徙居仇池，方百頃，因以爲號。四面斗絶，高七里餘，蟠道三十六回，其上有豐水泉，煮土成鹽。

李延壽《北史》卷九七《西域傳》 伽色尼國，都伽色尼城，在悉萬斤，南，去代一萬二千九百里。土出赤鹽，多五果。

李延壽《北史》卷九七《西域傳》 安國，漢時安息國也。【略】隋煬帝即位，遣司隸從事杜行滿使西域，至其國，得五色鹽而返。

李延壽《北史》卷九七《西域傳》 女國，在葱嶺南。其國世以女爲王，【略】出鍮石、朱砂、麝香、犛牛、駿馬、蜀馬。尤多鹽，恒將鹽向天竺興販，其利數倍。

李延壽《南史》卷七八《夷貊上》 〔中天竺〕國臨大江，名新陶，源出崑崙。分爲五江，總名恒水。其水甘美，下有真鹽，色正白如水精。

徐堅《初學記》卷七《地部下・井第六》 風井、金井、鹽井、冰井。《荆州記》曰：風井，夏則風出，冬則風入。【略】《漢書》云：蜀多鹽井，羅裒以鹽井富。

杜佑《通典》卷一〇《食貨十・鹽鐵》 《管子》曰：海王之國，海王者，言以負海之利而王其業。王音于況反。謹正鹽筴。正，稅也。音征。十口之家，十人食鹽，百口之家，百人食鹽。終月大男食鹽五升少半，少半，猶劣薄也。大女食鹽三升少半，吾子食鹽二升少半。吾子，謂小男小女也。此其大歷也。歷，數。鹽百升而釜。鹽十二兩七銖一黍十分之一爲升，當米六合四勺也。百升之鹽，七十六斤十二兩十九銖二黍爲釜，當米六斗四升。今鹽之重，升加分强，釜五十也。分强，半强也。今使鹽官稅其鹽之重，每一斗加半合爲强而取之，則一釜之鹽，得五十合而謂之强。升加一强，釜百也。升加二强，釜二百也。鍾二千，十釜之鹽，七百六十八斤爲鍾，當米六斛四斗是。十鍾二萬，百鍾二十萬，千鍾二百萬。萬乘之國，人數開口千萬也。舉其大數而言之也。開口，謂大男大女之所食鹽也。禺筴之商，日二百萬，禺讀爲偶。偶，對也。商，計也。對其大男大女食鹽者之口數而立筴，以計所稅之鹽，一日計二百萬，合爲二百鍾。十日二千萬，一月六千萬，萬乘之國，正九百萬也。萬乘之國，大男大女食鹽者千萬人，而稅之，鹽一日二百鍾，十日二千鍾，一月六千鍾也。今又施其稅數，以千萬人如九百萬人之數，則所稅之鹽一日百八十鍾，十日千八百鍾，一月五千四百鍾。月人三十錢之籍，爲錢三千萬。又變其五千四百鍾之鹽而籍其錢，計一月每人籍錢三十，凡千萬人，爲錢三萬萬矣。以此籍之數而比其常籍，當一國而有三千萬人矣。今吾非籍之諸君吾子，而有二國之籍者六千萬。諸君，謂老男老女也。六十以上爲老男，五十以上爲老女也。既不籍於老男老女，又不籍於少男少女，乃能以千萬人而當三千萬人者，蓋鹽官之利耳。鹽官之利既然，則鐵官之利可知也。鹽官之利當一國而三千萬人，鐵官之利當一國而三千萬人焉，故能有二國之籍者六千萬人耳。其常籍入之數，猶在此外。使君施令曰：吾將籍於諸君吾子，則必囂號。今天給之鹽筴，則百倍歸於上，人無以避此者，數也。今鐵官之數曰：一女必有一鋤一刀，若其事立。若猶然後。耕者必有一耒一耜一銚，若其事立。大鋤謂之銚，羊昭反。行服連輦名，所以載作器，人挽者。軺羊昭反輦居玉反者，大車駕馬。必有一斤一鋸一錐一鑿，若其事立。不爾而成事者，天下無有。今鋤之重加一也，三十鋤一人之籍，鋤之重，每十分加一分，爲强而取之，則一女之籍得三十鋤也矣。刀之重加六，五六三十，五刀一人之籍也。刀之重，每十分加六分，以爲强而取之，五六爲三十也，則一女之籍得五刀。耜鐵之重加七，三耜鐵一人之籍也。耜鐵之重，每十分加七分，以爲强而取之，則一農之籍得三耜鐵也。其餘輕重皆准此而行，其器彌重，其加彌多。然則舉臂勝音升事，無不服籍者。桓公曰：然則國無山海不王乎？管子曰：因人之山海，假之名有海之國，雖無海而假名有海，則亦雖無山而假名有山。售鹽於吾國。彼國有鹽而糴於吾國爲售耳。釜十五吾受而官出之以百，受，取也。假令彼鹽平價釜當十錢者，吾又加五錢而取之，所以來之也。既得彼鹽，則令吾國鹽官又出而糴之，釜以百錢也。我未與其本事也，與，用也。本事，本鹽也。受人之事，以重相推，以重相推，謂加五錢之類也。推猶度也。此人用之數也。彼人所有而皆爲我用也。又曰：齊有渠展之鹽，渠展，齊地，沛水所流入海之處，可煮鹽之所也，故曰渠展之鹽。請

君伐菹新，草枯曰菹。采居反。煑水爲鹽，煑海水。正音征而積之。十月始生，至於正月，成三萬六千鍾。下令曰：孟春既至，農事且起，大夫無得繕冢墓，理宫室，立臺榭，築墻垣。北海之衆無得聚庸庸，功也。而煑鹽。北海之衆，謂北海煑鹽之人，本意禁人煑鹽，下令託以農事，慮有妨奪，先自大夫起，欲人不知其機，斯爲權術。此則坐長十倍，以令糶之。梁、趙、宋、衛、濮陽彼盡餓食之國，本國自無鹽，遠餽而食。無鹽則腫，守圉之國，圉與禦同，古通用。用鹽獨甚。桓公乃使糶之，得成金萬斤。

○漢孝武中年，大興征伐，財用匱竭，於是大農上鹽鐵丞孔僅、東郭咸陽言：山海，天地之藏，皆宜屬少府，陛下弗私，以屬大農佐賦。願募民自給費，因官器作煑鹽，官與牢盆。牢，價直也。今世人言僱手牢。牢盆，煑鹽盆也。浮食奇民欲擅管山海之貨，若人執倉庫之管籥。以致富羨，羨，饒也。役利細民。其沮事之議，沮，才據反。不可勝聽。敢私鑄鐵器煑鹽者，鈦左趾，鈦音徒計反，足鉗也。没其器物。郡不出鐵者置小鐵官，鑄故鐵。使僮咸陽乘傳，舉行天下鹽鐵，舉，皆也。普天之下皆行之。作官府，主煑鑄及出納。除故鹽鐵家富者爲吏，吏益多賈人矣。卜式爲御史大夫，元鼎六年。見郡國多不便縣官作鐵器苦惡，謂作鐵器民患苦其不好。價貴，或强令民買之，而船有算，商者少，物貴，乃因孔僅言船算事。上不説。又董仲舒説上曰：今鹽鐵之利二十倍於古，人必病之。孝昭元始六年，令郡國舉賢良文學之士，問以民所疾苦，教化之要。皆對曰：願罷鹽鐵酒榷均輸官，無與天下争利，示以儉節，然後教化可興。御史大夫桑弘羊難，詰難議者之言。以爲此國家大業，所以制四夷，安邊足用之本。往者豪强之家，得管山海之利，采石鼓鑄煮鹽，一家聚衆或至千餘人，大抵盡流放之人，遠去鄉里，棄墳墓，依倚大家，相聚深山窮澤之中，成姦僞之業。家人有寶器，尚猶柙而藏之，況天地之山海乎。夫權利之處，必在山澤，非豪人不能通其利。異時鹽鐵未籠，布衣有朐邴，人君有吴王，專山澤之饒，薄賦其人，贍窮乏以成私威，積而逆節之心作。今縱人於權利，罷鹽鐵以資强暴，遂其貪心，衆邪羣聚，私門成黨，則强禦日以不制，而并兼之徒姦形成矣。鹽鐵之利，佐百姓之急，奉軍旅之費，不可廢也。文學曰：人庶藏於家，諸侯藏於國，天子藏於海内。是以王者不蓄，下藏於人，遠浮利，務民之義。義禮立則人化上。若是，雖湯武生存於代，無所容其慮。工商之事，歐冶之任，何姦之能成。三桓專魯，六卿分晉，不以鹽冶。故權利深者不在山海，在朝廷一家，害百姓，在蕭墻，不在朐邴。大夫曰：山海有禁而人不傾，貴賤有平而人不疑，縣官設衡立準而人得其所，雖使五尺童子適市，莫之能欺。今罷之，則豪人擅其用而專其利也。文學曰：山海者，財用之寶路，鐵器者，農夫之死士也。死士用則仇讎滅，田野闢而五穀熟，寶路開則百姓贍而人用給，人用給則富國，而教之以禮，禮行則道有讓，而人懷敦朴以相接而莫相利也。夫秦、楚、燕、齊，士力不同，剛柔異氣，巨小之用，倨勾之宜，黨殊俗異，各有所便。縣官籠而一之，則鐵器失其宜而農人失其便，器用不便則農夫罷於野而草萊不闢，草萊不闢則人困乏也。大夫曰：昔商君理秦也，設百倍之利，收山澤之稅，國富人彊，蓄積有餘，是以征伐敵國，攘地斥境，不賦百姓，軍師以贍。故利用不竭而人不知，地盡西河而人不苦。今鹽鐵之利，所以佐百姓之急，奉軍旅之費，務於積蓄，以備乏絶，所給甚衆，有益於用，無害於人。文學曰：昔文帝之時，無鹽鐵之利而人富，嘗今有之而百姓困乏，未見利之所利而見其所害。且利非從天來，不由地出，所出於人間，而爲之百倍，此計之失者也。夫李梅實多者，來年爲之衰，新穀熟，舊穀爲之虧。自天地不能滿盈，而況於人乎。故利於彼者，必耗於此，猶陰陽之不並曜，晝夜之代長短也。商鞅峭七叶反法長利，秦人不聊生，相與哭孝公，其後秦日以危。利蓄而怨積，地廣而禍搆，惡在利用不竭乎。於是丞相奏曰：賢良文學不明縣官事，猥以鹽鐵爲不便，宜罷郡國榷酤，關内鐵官。奏可。於是利復流下，庶人休息。孝元時，嘗罷鹽鐵官，三年而復之。○後漢明帝時，尚書張林上言：鹽，食之急者，雖貴，人不得不須，官可自鬻。獻帝建安初，關中百姓流入荆州者十餘萬家。荆州，今襄陽南。及聞本土安寧，皆企願思歸，而無以自業。於是衛覬議以爲：鹽者，國之大寶，自喪亂以來放散，今宜如舊置使者監賣，以其直益市犂牛，百姓歸者以供給之。勸耕積粟，以豐殖關中。遠者聞之，必多競還。魏武於是遣謁者僕射監鹽官，移司隸校尉居弘農，流人果還，關中豐實。○陳文帝天嘉二年，太子中庶子虞荔、御史中丞孔奐以國用不足，奏立煮海鹽稅，從之。○後魏宣武時，河東郡有鹽池，舊立官司以收稅利。先是罷之，而人有富彊者專擅其用，貧弱者不得資益。延興末，復立監司，量其貴賤，節其賦入，公私兼利。孝明即位，復罷其禁，與百姓共之。自後豪貴之家復乘勢占奪，近池之人又輒障悋。神龜初，太師、高陽王雍、太傅、清和王懌等奏，請依先朝，禁之爲便，於是復置監官以監檢焉。其後更罷更立，至於永熙。自遷鄴後，於滄、瀛、幽、青四州之境，傍海煮鹽。滄州置竈一千四百八十四，瀛州置竈四百五十二，幽州置竈百八十，青州置竈五百四十六，又於邯鄲置竈四，計終歲合收鹽二十萬九千七百八斛四斗，軍國所資，得以周贍矣。○後

周文帝霸政之初，置掌鹽之政令。一曰散鹽，煮海以成之。二曰鹽鹽，引池以化之。三曰形鹽，掘地以出之。四曰飴鹽，於戎以取之。凡鹽鹽、形鹽每池爲之禁，百姓取之皆稅焉。○隋開皇三年，通鹽池鹽井，並與百姓共之。○大唐開元元年十一月，左拾遺劉彤論上鹽鐵表曰：臣聞漢孝武之時，外討戎夷，內興宮室，殫費之甚，十倍當今。然而古費多而貨有餘，今用少而財不足者，何也？豈非古取山澤而今取貧人哉。取山澤，則公利厚而人歸於農；取貧人，則公利薄而人去其業。故先王作法也，山海有官，虞衡有職，輕重有術，禁發有時，一則專農，二則饒國。夫煮海爲鹽，採山鑄錢，伐木爲室，豐餘之輩也。寒而無衣，饑而無食，傭賃自資者，窮苦之流也。若能收山海厚利，奪豐餘之人，斂調重徭，免窮苦之子，所謂損有餘而益不足，帝王之道，可不謂然乎。臣願陛下詔鹽鐵伐木等官收興利，貨於人，則不及數年，府有餘儲矣。然後下寬大之令，蠲窮獨之徭，可以惠羣生，可以柔荒服，雖戎狄未服，堯湯水旱，無足虞也。玄宗令宰臣議其可否，咸以鹽鐵之利，甚益國用，遂令將作大匠姜師度、户部侍郎强循俱攝御史中丞，與諸道按察使檢責海内鹽鐵之課。二十五年倉部格：蒲州鹽池，令州司監當租分與有力之家營種之，課收鹽。每年上中下畦通融收一萬石，仍差官人檢校。若陂渠穿穴，所須功力，先以營種之家人丁充。若破壞過多量力不齊者，聽役隨近人夫。又屯田格：幽州鹽屯，每屯配丁五十人，一年收率滿二千八百石以上，准營田第二等，二千四百石以上准第三等，二千石以上准第四等。大同横野軍鹽屯配兵五十人，每屯一年收率千五百石以上准第二等，千二百石以上准第三等，九百石准第四等。又成州長道縣鹽井一所，並節級有賞罰。蜀道陵、綿等十州鹽井總九十所，每年課鹽都當錢八千五十八貫。陵州鹽井一所，課都當二千六十一貫。綿州井四所，都當錢二百九十二貫。資州井二十八所，都當錢一千八十三貫。瀘州井五所，都當錢一千八百五十貫。榮州井十三所，都當錢四百貫。梓州都當錢七百一十七貫。遂州四百一十五貫。閬州一千七百貫。普州二百七貫。果州二十六貫。若閏月，共計加一月課，隨月徵納，任以錢糧兼納。其銀兩別常以二百價爲估。其課依都數納官，欠即均徵竈户。自兵興，上元以後，天下出鹽，各置鹽司，節級權利，每歲所入九百餘萬貫文。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二《關内道二・京兆下》 櫟陽縣，【略】煮鹽澤，在縣南十五里。澤多鹹鹵。苻秦時於此煮鹽。周迴二十里。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四《關内道四・靈州》 懷遠縣，【略】縣有鹽池三所，隋廢。紅桃鹽池，鹽色似桃花，在縣西三百二十里。武平鹽池，在縣西北一十二里。河池鹽池，在縣東北一百四十五里。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四《關内道四・會州》 河池，西去州一百二十里。其地春夏因雨水生鹽，雨多鹽少，雨少鹽多，遠望似河，故名河池。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四《關内道四・鹽州》 鹽州【略】《禹貢》雍州之域。春秋爲戎狄所居地。《史記》「梁山、涇、漆之北，有義渠、朐衍」，謂此也。及始皇并天下，屬梁州。漢武帝元朔二年置五原郡，地有原五所，故號五原。至晉，地没赫連勃勃，後魏平之，改爲西安州，以其北有鹽池，又改爲鹽州。隋大業三年爲鹽川郡。貞觀二年討平梁師都，置鹽州。天寶元年改爲五原郡，乾元元年復爲鹽州。【略】

管縣二：五原，白池。

五原縣，上。本漢馬領縣地，貞觀二年與州同置。五原，謂龍游原、乞地千原、青領原、可嵐貞原、横槽原也。

鹽池四所：一烏池，二白池，三細項池，四瓦窑池。烏、白二池出鹽，今度支收糴，其瓦窑池、細項池並廢。

白池縣，上。南至州九十里。景龍三年勑置，以地近白池，因以爲名。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷一二《河東道一・河中府》 解縣，【略】鹽池，在縣東十里。

女鹽池，在縣西北三里。東西二十五里，南北二十里。鹽味少苦，不及縣東大池鹽。俗言此池亢旱，鹽即凝結；如逢霖雨，鹽則不生。今大池與安邑縣池總謂之雨池，官置使以領之，每歲收利納一百六十萬貫。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷一五《河東道四・邢州》 鉅鹿縣，【略】大陸澤，一名鉅鹿，在縣西北五里。《禹貢》曰：「恒、衛既從，大陸既作。」按澤東西二十里，南北三十里，葭蘆茭蓮魚蟹之類，充牣其中。澤畔又有鹹泉，煮而成鹽，百姓資之。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷一七《河北道二・棣州》 蒲臺縣，【略】海，在縣東一百四十里。

海畔有一沙阜，高一丈，周迴二里，俗人呼爲鬬口淀，是濟水入海之處，海潮與濟相觸，故名。今淀上有甘井可食，海潮雖大，淀終不没，百姓於其下煮鹽。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二一《山南道二・均州》 武當縣，【略】鹽池，在縣東南百里。池水四周，上生紫氣。池左右草木十餘里，氣所染著，上如雪霜，嘗之鹽味，土人謂之鹽花。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二二《山南道三・成州》 上祿縣，【略】仇池山，在縣南八十里。壁立百仞，有自然樓櫓卻敵，分置均調，有如人功。上有數萬人家，一人守道，萬夫莫向。其地良沃，有土可以煑鹽，楊氏故累世據焉。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二二《山南道三・成州》 長道縣，【略】鹽井，在縣東三十里。水與岸齊，鹽極甘美，食之破氣。

鹽官故城，在縣東三十里，在嶓冢西四十里。相承營煑，味與海鹽同。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二九《江南道五・譚州》 湘鄉縣，【略】漣水，在縣南四十五里。煑水一石，得鹽五升。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷三二《劍南道中・嶲州》 昆明縣，【略】去縣三百里，出鹽鐵，夷皆用之。漢將張嶷殺其豪率，遂獲鹽鐵之利。【略】

鹽井，在縣城中。今按取鹽先積柴燒之，以水灑土，即成黑鹽。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷三三《劍南道下・梓州》 郪縣，【略】縣有鹽井二十六所。

通泉縣，【略】

赤車鹽井，在縣西北十二里。又別有鹽井一十三所。

鹽亭縣，上。西南至州九十三里。本漢廣漢縣地，梁於此置北宕渠郡及縣，後魏恭帝改爲鹽亭縣，以近鹽井，因名。隋開皇三年罷郡，屬梓州。

永泰縣，【略】

鹽亭溪水，經縣北，去縣一十九里。

大汁鹽井，在縣東四十二里。又有小汁鹽井、歌井、針井。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷三三《劍南道下・陵州》 陵州，【略】《禹貢》梁州之域。秦爲蜀郡地，在漢即犍爲郡之武陽縣之東境也。晉孝武帝太元中，益州刺史毛璩置西城戍以防鹽井，周閔帝元年又於此置陵州，因陵井爲名。陵井者，本沛國張道陵所開，故以「陵」爲號。晉太元中，刺史毛璩乃於東西兩山築城，置主將防衛之。後廢陵井，更開狼毒井，今之煑井是也，居人承舊名，猶曰陵井，其實非也。今按州城南北二面懸岸斗絶，四面顯敞，南臨井。

仁壽縣，【略】

陵井，縱廣三十丈，深八十餘丈。益部鹽井甚多，此井最大。以大牛皮囊盛水，引出之役作甚苦，以刑徒充役。中有祠，蓋井神。

貴平縣，【略】平井鹽井，在縣東南七步。

井研縣，【略】中。

井研鹽井，在縣南七里。鎮及縣皆取名焉。又有思稜井、井鑊井。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷三四《嶺南道一・潮州》 海陽縣，【略】鹽亭驛，近海。百姓煑海水爲鹽，遠近取給。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四〇《隴右道下・甘州》 張掖縣，【略】鹽池，在縣北九百三十里。其鹽潔白甘美，隨月虧盈，周迴一百步。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四〇《隴右道下・肅州》 福祿縣，【略】鹽池，在縣東北八十里，周迴百姓仰給焉。

玉門縣【略】獨登山，在縣北十里。其山出鹽，鮮白甘美，有異常鹽，取充貢獻。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四〇《隴右道下・沙州》 燉煌縣，【略】鹽池，在縣東四十七里。池中鹽常自生，百姓仰給焉。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四〇《隴右道下・伊州》 陸鹽池，在州南六十里。周迴十餘里，無魚。水自生如海鹽，月滿則鹽多而甘，月虧則鹽少而苦。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四〇《隴右道下・西州》 前庭縣，【略】交河，在縣西。高昌國，土良沃，穀麥一歲再熟。出赤鹽，其味甚美。澤閒有草，名爲羊刺，其上生蜜，食之與蜂蜜不異，名曰刺蜜。有鹽，其狀如玉，取以爲枕，貢之中國。

李吉甫《元和郡縣圖志闕卷逸文》卷二《揚州》 海陵縣，【略】鹽監，煑鹽六十萬石，而楚州鹽城，浙西嘉興、臨平兩監所出次焉，計每歲天下鹽利，當租賦三分之一。《通釋》二。

李吉甫《元和郡縣圖志闕卷逸文》卷二《楚州》 鹽城縣，本漢鹽瀆縣，屬臨海郡。州長百六十里，在海中。州上有鹽亭百二十三所，每歲煑鹽四十五萬石。《通釋》二。《紀勝》引作「鹽課四十五萬石，今官中置鹽監以收其利，每歲煑鹽四十五萬石」。

孫堅爲鹽瀆丞。《紀勝》楚州。

白居易《白孔六帖》卷一六《鹽十二》　白：　鹽曰鹹鹺。祭祀之禮，鹽曰鹹鹺。作鹹。《書》潤下作鹹。蜀井。《蜀都賦》云：家有塩泉之井。鹽梅。若作和羹，爾爲鹽梅。和羹。見上注。形鹽。形虎塩，賓客之供。鹽人。掌鹽以供百事之鹽。苦鹽。不凍治之塩，祭祀用之。散鹽。練治之塩。煑鹽。爲塩。飴鹽。王者膳羞供飴鹽，塩之甜者，今戎塩有之。鬻鹽。凡齊事供鬻塩。鬻鹽，練治者。近鹽。郇瑕氏之地，沃饒而近塩。《傳》。減鹽價。《漢書》宣詔曰：塩人之食而價貴，衆庶重困，其減天下之塩價。食者之將。夫鹽食者之將，通行有無。魚鹽棗栗。上谷有魚塩棗栗之利。梁冝鹽。後漢天竺國有梁冝塩，一名身毒國。官鬻。張休上言，塩食之急，雖貴不可不須，官可自鬻。載鹽。第五倫客河東，變姓名曰伯齊，載塩往來。煮鹽。《魏志》：鄧艾言司馬文王曰：今因平蜀之勢，以乘吳席卷之時，然大舉之後，將士疲勞，且煮塩與比爲軍農之要。渠展之鹽。《管子》曰：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煑。虞阪之載。騏驥駕塩車上虞阪，遇伯樂而長鳴。鹽味生　晉符朗元達識味，會稽王道子設食，食之極江左精饌。食訖問曰：關內食孰若此？朗曰：皆好，唯塩味少生。即問宰夫，果如其言。修池　徐邈景山爲金城守，修治戚酒泉鹽池，以收虜穀，軍用豐盈。青紫。《西域記》曰：西海南有青鹽，紫鹽池，鹽方寸半，食味甚美。孔具舟以載。杜中立以蔭爲義武節度使，舊倔車三千乘歲輓塩，海瀕民苦之。中立置飛雪將數百人，具舟以載，自是民不勞，軍食足矣。鹽屯。姜師度爲河中尹，安邑塩屯涸廢，師度大發卒洫引其流，置鹽屯，公私收利不貲。地産瑞鹽。韓滉判度支，方是時潦敗河中塩，滉奏地産瑞鹽。帝疑，遣諫議大夫蔣鎮廉狀。鎮畏滉，還乃賀帝，且請置祠，號寶應靈慶池。條上新瀘。盧弘正初兩池鹽法弊，得費不相償。弘正使判官司空輿，檢鈎盪正，條上新瀘，即表輿兩池使，自是課入歲倍，用度賴之。計口授鹽。盧商爲蘇州刺史，吏以鹽法求贏貨，民愈困。商令計口授鹽，無常額，人便之。搉鹽。司空輿當大中時，盧弘正管鹽鐵，表爲安邑兩池搉鹽使。先是法疏闊，吏輕觸禁，輿爲立約數十條，莫不以爲宜。烏鹽。西域骨咄有四大鹽山，山出烏鹽。凝樹。黑水靺鞨有鹽泉，氣蒸薄，鹽凝樹顛。鹽井。南詔初，安寧城有五鹽井，人得煮鬻自給。玄宗詔特進何履光以兵定南詔境，取安寧城及井。官自鬻鹽。韋處厚再遷中書舍人，張平叔以言利得幸以帝，建言官自鬻鹽，籠天下之財。宰相不能詰，下韋臣議。處厚發十難，請其迂謬。平叔愧縮，遂寢。三萬斛　劉晏，京師鹽暴貴，詔取三萬斛以贍關中，自揚州四旬至都，人以爲神。正鹽官瀘。劉晏正鹽官瀘以裨用度。致塩靈座。李晟既薨，城鹽州，復故池，以新鹽賜宰相。帝思晟，乃致鹽靈座。佐軍食。王重榮，中人田令孜怒重榮據鹽池之饒。于時巨寇甫定，國用大乏，諸軍無所仰。而令孜爲神策軍使，建言請二池領屬鹽鐵佐軍食。重榮不許，奏言故事歲輸鹽三千乘于有司，則斥所餘以贍軍。天子遣使者諭旨，不聽。楊行密。事見茶門。擅取。成汭，雲安搉塩，本隸鹽鐵，汭善取之，故能畜兵五萬。蛤堁鹽池。李師古，棣州有蛤堁鹽池，歲産鹽數十萬斛。李長卿以州入朱滔，獨蛤堁爲李納所據以專利。後德棣入王武俊，納乃築壘德州，南跨河以守蛤堁，謂之三汊。煑海取鹽。鄭畋請以嶺南鹽鐵，委廣州節度使韋荷，歲煮海取鹽四十萬緡，市虔、吉米以贍安南。穴湧鹽。訶陵最富有，穴自湧鹽。歲給萬三千石。《南平世家》：高保融，明宗時，歲給以鹽萬三千石，後不復給。及世宗平淮，故命泰州給之。紅鹽。五代于闐，晉天福二年，遣使來貢紅鹽。化若神造，非人力之功。柳宗元《晉問》曰：猗氏之鹽，晉寶之大也。化若神造，非人力之功。神液陰漉，甘鹵密起。孕靈冨媪，不愛其美。無聲無形，慄結迅詭。廻眸一瞬，積雪百里。晶晶幕幕，奮僨離析。鍛圭鎚璧，眩轉的皪。乍似殞星及地，明滅相射，冰裂雹碎，龍從增益。大者印纍，小者珠剖，涌者如坻，坳者如缶。日晶熠熠，螢駭電走。亘步盈車，方尺數斗。鹽如水精。唐《西陽雜俎》：白鹽崖有如水精，名爲君王塩。鹽田。鄯善之東，龍城之西南，地廣十里，皆爲鹽田。行人所經，牛馬皆布氈卧焉。出《西陽雜俎》。吳鹽如花。玉盤楊梅爲君設，吳鹽如花皎白雪。李白《梁園吟》鹽傘子鹽。胸腮縣鹽井，有塩方寸，中央隆起如張傘，名曰傘子鹽。《西陽雜俎》。陸鹽。昆吾陸鹽周十餘里，無水自生土。

段成式《酉陽雜俎》卷一〇《物異》　陸鹽，昆吾陸鹽周十餘里，無水，自生末鹽。月滿則如積雪，味甘。月虧則如薄霜，味苦。月盡則全盡。

鹽，胸腮一曰胸縣鹽井，有鹽方寸，中央隆起如張傘，名曰傘子鹽。

君王鹽，白鹽崖有鹽如水精，名爲君王鹽。

樊綽《蠻書》卷六《雲南城鎮第六》　銀生城在撲賨之南，去龍尾城十日程。【略】又開南城在龍尾城南十一日程，管柳追和都督城。又威遠城、奉逸城、利潤城內，有鹽井一百來所。【略】

樊綽《蠻書》卷七《雲南管内物産第七》　其鹽出處甚多，煎煮則少。安寧城中皆石鹽井，深八十尺。城外又有四井，勸百姓自煎。天寶八載，玄宗委特進何履光統領十道兵馬，從安南進軍伐蠻國十載，已收復安寧城，并馬援銅柱，本定疆界，在安寧，去交阯四十八日程，安寧郡也。何履光本是邕管貴州人，舊嘗任交、容、廣三州節度。天寶十五載，方收蠻王所坐大和城之次屬。安禄山造逆，奉玄宗詔旨，將兵赴西川，遂寢其收復。案：　此條乃叙次鹽井所在。其天寶八載以下一百十四字，於上下語意不相屬，疑亦他處之文。因安寧城而錯誤在此。升麻通海已來，

諸爨蠻皆食安寧井鹽。唯有覽賧城內郎井鹽，潔白味美，惟南詔一家所食，取足外，輒移竈，緘閉其井。瀘南有美井鹽河賧白崖，雲南已來供食。昆明城有大鹽池，比陷吐蕃。蕃中不解煮法，以鹹池水沃柴上，以火焚柴成炭，即於炭上掠取鹽也。貞元十年春，南詔收昆明城，今鹽池屬南詔，蠻官煮之如漢法也。東蠻、磨些蠻諸蕃部落，共食龍怯河水，中有鹽井兩所，斂尋東南有傍彌潛井，沙追井，西北有若耶井、諱溺井，劒川有細諾鄧井，麗水城有羅苴井，長傍諸山皆有鹽井。當土諸蠻自食，無榷稅。蠻法煮鹽咸有法令，顆鹽每顆約一兩二兩，有交易即以顆計之。

段公路《北户録》卷二《紅鹽》　恩州有鹽場出紅塩，色如絳雪，驗之即由煎時染成，差可愛也。公路記：　鄭公虔云，琴湖池桃花塩，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北，隋開皇中常進焉。一云十五日以前塩甘，月半以後苦也。按：　鹽有赤鹽、紫鹽、黑鹽、青鹽、黄鹽。《書抄》云，沈約《宋書》曰：　虜至彭城，與張暢語，送白鹽赤塩。又郭璞《塩池賦》曰「爛然漢明，晃爾霞赤」是也。又虞世南書云，蔡邕從朔方報羊月書，云幸得無恙，遂至徙所，自城以西，唯有紫鹽也。《續漢書》云：　天竺出黑鹽。又《北堂抄》引《博物志》云：　北胡青鹽，但以味色浮雜爲不同耳。黄鹽，安西城北澗中有，色如蕪菁華者，鄭公亦述。成之自然，國之寶也。夫鹽，《本草》云，牢肌骨，去毒蟲，明目益氣。戎塩即《萬畢術》累卵是也。亦有如虎，《周官》如印，《博物志》具。又《通典》云，九原歲貢印成鹽，五原貢塩山四十顆。又《水經》云，龍城池廣千里，皆爲鹽而剛緊，有大鹽方如巨枕者。又《南史》云，大同中，外國有獻鳴塩枕者。如織，《荆楚記》具。如石，如水精狀者，《南史》：　月支恒水下有真鹽，色正白如水精。或朝取暮生，又非煮海所致者也。

司馬貞《史記索隱》卷二八《貨殖列傳》　鹽鹽起。鹽音古。按：　《周禮》鹽人云供苦鹽。杜子春以爲苦讀如監鹽，謂出鹽直用不煉也。伊説云：　鹽鹽，河東大鹽。散鹽，東海煮水爲鹽也。

劉昫《舊唐書》卷四八《食貨志上》　安邑、解縣兩池，舊置榷鹽使，仍各別置院官。元和三年七月，復以安邑、解縣兩池留後爲榷鹽使。先是，兩池鹽務隸度支，其職視諸道巡院。貞元十六年，史牟以金部郎中主池務，恥同諸院，遂奏置使額。二十一年，鹽鐵、度支合爲一使，以杜佑兼領。佑以度支既稱使，其所管不宜更有使名，遂與東渭橋使同奏罷之。至是，裴均主池務，職轉繁劇，復有是請。

大和三年四月，敕安邑、解縣兩池榷課，以實錢一百萬貫爲定額。至大中二年正月，敕但取匹段精好，不必計舊額錢數。及大中年，度支奏納榷利一百二十一萬五千餘貫。

女鹽池在解縣，朝邑小池在同州，鹵池在京兆府奉先縣，並禁斷不榷。

烏池在鹽州，舊置榷稅使。長慶元年三月，敕烏池每年糶鹽收博榷米，以一十五萬石爲定額。

温池，大中四年三月因收復河隴，敕令度支收管；　温池鹽仍差靈州分巡院官勾當。至六年三月，敕令割屬威州，置榷稅使。緣新制置，未立榷課定額。

胡落池在豐州界，河東供軍使收管。每年採鹽約一萬四千餘石，供振武、天德兩軍及營田水運官健。自大中四年党項叛擾，饋運不通，供軍使請權市河東白池鹽供食。其白池屬河東節度使，不係度支。

初，玄宗已前，亦有鹽池使。景雲四年三月，蒲州刺史兗關内鹽池使。先天二年九月，强循除豳州刺史，充鹽池使，此即鹽州池也。開元十五年五月，兵部尚書蕭嵩除關内鹽池使，此是朔方節度常帶鹽池使也。

王溥《五代會要》卷二六《鹽》　周廣順二年三月，勅青白池務，素有定規，祇自近年頗乖。循守北來青鹽一石，抽税錢八百，鹽一斗。白鹽一石，抽税錢五百，鹽五升。訪聞改法已來，不便商販，宜令慶州榷鹽務，今後每青鹽一石，依舊抽税八百八十五陌，鹽一斗。白鹽一石，抽税錢五百八十五陌，鹽五升。此外更不得别有邀求。青白鹽池在鹽州北，唐朝元營四池，曰烏池、白池、瓦窑池、紐頂池。今出税置吏，惟有青白二池。三年二月，勅諸州府并外縣鎮城内，其居人屋税鹽，今後不俵其鹽錢，亦不徵納。所有鄉村人户，合請鹽鹽，所在州縣城鎮，嚴切檢校，不得放入城門。

顯德元年十二月，上謂侍臣曰：　朕覽食末鹽，州郡犯私鹽多於顆鹽界分，蓋卑濕之地，易於刮鹹煎造，豈惟違我榷法，兼又污我好鹽。況末鹽煎煉搬運，費用倍於顆鹽。今宜分割十餘州，令食顆鹽，不唯輦運省力，兼又少人犯禁。自是曹、宋已西十餘州，皆食顆鹽。三年十月，勅漳河以北州府管界，□是官場糶鹽，今後除城郭草市内仍舊禁法，其鄉村並不鹽貨通商，逐處有鹽滷之地，一任人户煎煉興販，但不得踰越漳河，入不過商界。

王溥《唐會要》卷八八《鹽鐵使》　安邑、解縣兩池，置榷鹽使一員，推官一員，巡官六員，安邑院官一員，解縣院官一員，胥吏七十人，防池官健及池户二百八十人。先是兩池鹽務隸度支，貞元十六年，史牟以金部郎中主池務，遂奏置使

額。至二十一年，鹽鐵度支合爲一使，以杜佑兼領。佑以度支既稱使，其所管不宜更有使名，遂與東渭橋使同奏罷之。至元和三年七月，判度支裴垍以兩池職轉繁劇，復以留後爲榷鹽鐵使。

鹽州境有五池，而以烏池所産爲最，置榷稅使一員，榷官一員，巡官兩員，胥吏一百三十人，防池官健及池戶四百四十人。

温池置榷稅使一員，榷官兩員，巡官兩員，胥吏三十九人，防池官健及池戶百六十五戶。大中四年三月，因收復河隴，勅令度支收管其鹽，仍差靈州分巡院官專勾當。至六年勅隸威州，以新制置，未立課額。

和落池在河東豐州界，隸河東，供軍使每年鹽採至一萬四千餘石。振武、天德兩軍及營田水運官健，自大中四年党項羌叛擾，饋運不通，供軍使請權市河東白池鹽供食。其白池屬河東節度使，不繫度支。

長慶元年三月勅，烏池每年糶鹽收博榷米，以一十五萬石爲定額。太和二年三月，度支奏京兆府奉化縣界鹵池側近百姓，取水栢柴燒灰煎鹽，每石灰得一十二斤一兩。亂法甚於鹹土，請行禁絶。今後犯據灰計鹽，一如兩池鹽法條例科斷。從之。

三年四月勅，安邑、解縣兩池榷課，以實錢一百萬貫爲定額。至大中元年正月勅，但取疋段精好，不必計舊額錢數。及大中六年，度支收榷利一百二十一萬五千餘貫。安邑池鹽在解縣，朝邑小池在同州，鹵池在京兆府奉化縣，並禁斷不榷。

李昉《太平廣記》卷八一《異人一・梁四公》 高昌國遣使貢鹽二顆，顆大如斗狀，白似玉。乾蒲桃、刺蜜、凍酒、白麥麪，王公士庶皆不之識。帝以其自萬里絶域而來獻，數年方達，文字言語與梁國略同。經三日，朝廷無祇對者。帝命杰公迓之，謂其使曰：鹽一顆是南燒羊山月望收之者，一是北燒羊山非月望收之者。蒲桃七是涔林，三是無半。凍酒非八風谷所凍者，又以高寧酒和之。刺蜜是鹽城所生，非南平城者。白麥麪是宕昌者，非昌壘真物。使者具陳實情，麪爲經年色敗，至宕昌貿易填之。其年風災，蒲桃、刺蜜不熟，故駁雜。鹽及凍酒奉王急命，故非時爾。因又問紫鹽、礬珀。云自中路遭北涼所奪，不敢言之。帝問杰公羣物之異，對曰：南燒羊山鹽文理麤，北燒羊山鹽文理密。月望收之者，明徹如冰，以穊橐煮之可驗。蒲桃，涔林者皮薄味美，無半者皮厚味苦。酒是八風谷凍成者，終年不壞，今臭其氣酸。涔林酒滑而色淺，故云。然南平城羊刺無葉，其蜜色明白而味甘，鹽城羊刺葉大，其蜜色青而味薄。昌壘白麥麪烹之將熟，潔白如新，今麪如泥且爛。由是知蜜、麥之僞耳。交河之間，平磧中掘深數尺，有末鹽如紅如紫，色鮮味甘，食之止痛。更深一丈，下有礬珀，黑逾純漆，或大如車輪，末而服之，攻婦人小腸癥瘕諸疾。彼國珍異，必當致貢，是以知之。

李昉《太平廣記》卷二六九《酷暴三・胡渻》 【略】渻以罪聞，詔流於九真，自辦五十里至羅州，爲招義郡。郡旁海，海有煮海塲三，然郡民盜煮亦不能禁。郡多蜜，潔白如雪。出《投荒雜録》

李昉《太平廣記》卷三九九《鹽井》 陵州鹽井，後漢仙者沛國張道陵之所開鑿。周迴四丈，深四十尺，置竈煮鹽，一分入官，二分入百姓家。因利所以聚人，因人所以成邑。萬歲通天二年，右補闕郭文簡奏，賣水一日一夜，得四十五萬貫，百姓貪其利，人用失業。井上又有玉女廟，古老傳云，比十二玉女，嘗與張道陵指地開井，遂奉以爲神。又俗稱井底有靈，不得以火投及穢汚。曾有汲水，誤以火墜，即吼沸，湧烟氣衝上，濺泥漂石，甚爲可畏。或云泉脈通東海，時有敗船木浮出。出《陵州圖經》

釋贊寧《東坡先生物類相感志》卷二《地部上》 鹽井。蜀郡臨邛縣有二井，一是火井，一是鹽井。若取塩井水火煮之，一斛水得塩四五斗，若家火不過一二斗矣。

又 通州鹽井，汲水分民户煎鹽，官給與商販去而給納錢，彼商或泛沉江裏，此井則鳴吼。田井畔役夫聞必記時，偵彼商，果符合。故取鹽遠出者，不敢欺隱。

清鹽池。其鹽正方，廣半寸，其狀似石。人耕池旁地，取池水沃種之，去勿回即生。

鹽田。在河東女塩澤，其中産塩，引水沃之則自成，號曰鹽田。取亦無盡，不沃則無。又張掖池百步，其鹽多少，隨月增減也。

草鹽。《襄沔記》云：龍巢山旁有鹽池，水色白，上青紫蔆，四邊清泥。十一月中，泥池左右約二十余里，草上如霜，彌月不釋，嘗之乃鹽味，謂塩花山。

紅紫鹽。高星、鄯善二國之間，平磧中掘深七尺，見此鹽，味極甜美，真色鮮明，食之止痛。

羊山鹽。梁杰公驗遠貢鹽云，若南燒羊山鹽文理粗，北燒羊山鹽文理蜜，月望收之時，其明徹爲冰，以穊橐煮之，驗矣。依試之，則如言矣。

白鹽池。龍池也，在巴東白鹽山，山半有龍池，天旱燒石投之，鳴蛟其上即雨。

阿耆婆池。在泥婆國吐蕃西，其地周回二十餘步，以物投之，即生烟焰，懸金炊之，須臾即熱。

樂史《太平寰宇記》卷二六《關西道二・櫟陽縣》 煮鹽澤，在縣南一十五里，澤多鹹鹵。苻秦時，於此煮鹽。周迴二十里。

樂史《太平寰宇記》卷三六《關西道一二・靈州》 青鹽澤，按《漢書》云：朔方縣青鹽澤在其南。

温泉鹽池，在〔迴樂〕縣四十里，周迴三十里，出鹽。

〔懷遠〕縣有鹽池三所，隋廢。

樂史《太平寰宇記》卷三七《關西道一三・鹽州》 鹽州五原郡，今理五原縣，《禹貢》雍州之域，【略】以其地北有鹽池，又爲鹽州。

樂史《太平寰宇記》卷三七《關西道一三・會州》 河池其地生鹽。西去州一百二十里。

樂史《太平寰宇記》卷三七《關西道一三・鹽州》 五原縣，【略】鹽池四所，烏池、白池出鹽，唐增收利，其瓦窑池、細領池並廢。

白池縣北九十里三鄉。按：其地舊爲蕃戎之地，隋得之，以其地有鹽，遂以城之，即開皇九年置鹽池也。唐貞觀二年，改置興寧縣，至景龍二年，又爲白池縣，取鹽白池爲名。又水名白池、烏池。井城葭蘆澤，按《郡國志》云：井城葭蘆澤在興寧縣，亦鹽池之異稱耳。

樂史《太平寰宇記》卷三七《關西道一三・會州》 〔會寧縣〕會寧關東西去〔會州〕一百八十里。河池，其地生鹽，西去州一百二十里。

樂史《太平寰宇記》卷三七《關西道一三・鹽州》 土産，地居沙鹵，無果木，不植桑麻，惟有鹽池，百姓採漉以爲業。

樂史《太平寰宇記》卷四六《河東道七・解州・解縣》 唐武德元年，改虞鄉縣爲解縣，屬虞州，因漢舊名也。仍於蒲州界別置虞鄉。貞觀十七年，廢虞州縣，屬河中府。皇朝屬解州。中條山在縣南廿里。壇道山經縣界。鹽池在縣東五里。春秋成公六年，晉人謀去故絳，諸大夫皆曰必居郇瑕氏之地，沃饒而近鹽。杜預曰：鹽池也。《地志》云：鹽池在安邑西南。許慎《説文》曰：鹽，鹽池，其池東西長五十一里，南北廣六里，周迴一百四十四里。按：《穆天子傳》至于鹽池是也。吕忱云：河東鹽池謂之鹽水，出石鹽自能成印，朝取夕復，終無減損，但廣狹深淺古今不同，蓋以年代久遠，所以盈縮不一。女鹽池在縣西北三里，東西二十五里，南北二十里，土人引水沃畦，水耗土自成鹽。味小苦，不及縣東大鹽池。俗言此池亢旱，鹽即凝結，如逢霖雨則不生。今大池與安邑總謂之兩池，官置使以領之。元和時，每歲收利一百六十萬貫。

樂史《太平寰宇記》卷四六《河東道七・解州・安邑縣》 龍池宫在縣東南一十八里，唐開元八年置。傍有龍池水流入鹽池，因以爲名。今古跡微存。鹽宗廟在縣東南十里。按吕忱云，宿沙氏煮海謂之鹽。宗，尊之也，以其滋潤生人可得置祠。

銀谷在縣西南三十五里中條山下，隋開皇十九年，於此置鹽治。【略】鹽池在縣南五里，其池周廻一百一十四里。《山海經》云：景山南望鹽澤。今在河東猗氏縣。又按《地理志》云，鹽池在安邑縣西南，許慎謂之鹽池。吕忱曰：宿沙氏煮海謂之鹽，河東鹽池謂之鹽水。今池水紫色湛然不流，造鹽貯水深三寸，經三日則結鹽。

樂史《太平寰宇記》卷六五《河北道一四・滄州》 鹽山縣東六十里，舊二十四鄉，【略】隋開皇十八年，改爲鹽山縣，以東南八十里鹽山爲名。【略】鹹土在縣東七十里，東南西北一百五十里，地帶海濱，其土鹹鹵，海潮朝夕所及，百姓取而煎之爲鹽。

月明沽在〔無棣〕縣東界，西接馬谷山，東濱海，煑鹽之所。

樂史《太平寰宇記》卷七八《劍南西道七・維州》 定廉山在〔保寧〕縣東十里，定廉水、鹽溪皆出其陽。

鹽溪村，貞觀中置鹽溪縣，尋廢。此村有鹽溪，民得採漉。

樂史《太平寰宇記》卷八〇《劍南西道九・嶲州》 鹽井。今按：取鹽，先積薪以火燒之過，以水洗灰，即成黑鹽，煉之又白。此邑川陸有鹽鐵之利，尤爲邦邑之繁會，昔爲氏豪所據，蜀將張嶷殺其豪帥，遂擅鹽鐵之利也。

樂史《太平寰宇記》卷八二《劍南東道一・梓州》 郪縣【略】以郪江爲縣名。【略】縣有鹽井四十三眼，二十二眼見煎，餘廢。

涪城縣，西北六十里，舊二十鄉，今五鄉本漢縣，屬巴西郡。後漢初，吴漢入蜀，裨將臧宫拔涪城縣，以隸巴西郡。大歷十三年，又自綿州却隸梓州。管鹽井五十五所，一十眼煎，四十五眼塞。

通泉縣，東南百四十四里，舊十二鄉，今五鄉。故西南渠郡湧泉縣地名黄澍川，隋開皇三年于此置通泉縣。通泉，取其流通之名。管鹽石七十四所。

鹽亭縣，東北九十二里，舊十三鄉，今六鄉。按李膺《蜀記》云，靈江東鹽井亭，古方安縣也，《周地記》梁大同元年，於此置亭，今之縣也，因井爲名，管塩井三，一井見煎。

永泰縣，東北一百二十七里，元三鄉，本漢充國縣地。唐武德四年，巡檢皇甫無逸以四境遥遥，人多草寇，遂於當州鹽亭縣、劍州普安縣、閬州西水縣三縣界村置此縣，因以永泰爲名。管塩井五。徒女山在東二十五里，其山從閬州新井縣界來，故老相傳昔有女徒千人，於通泉縣康督井配役，遇賊於此山，乃於山頂置柵禦捍，遂破其賊，俗爲之置祠。今富順鹽井皆婦人推車汲水，由此而論，則女徒之山可録云。

東關縣，東南一百四十里，元三鄉，本鹽亭縣雍江草市也。【略】至皇朝乾德四年平蜀昇爲縣，取古東關地之名，從本州知州張儉之所請也。管鹽井四，三井有煎，一井廢。富國監者，本梓州郪縣富國鎮新井煎鹽之場也，皇朝置監，以董其事，兼領通泉、飛烏等鹽井。地去梓州九十里。

樂史《太平寰宇記》卷八三《劍南東道二・綿州》　鹽泉縣，東八十五里，依舊五鄉，漢洛縣地，後魏於此置魏城縣。唐武德二年，分魏城置塩泉縣，以地有塩井，民得採漉，爲四方價售之地。《蜀都賦》云，家有塩泉之井。取此爲名。

樂史《太平寰宇記》卷八五《劍南東道四・陵州》　仁壽縣依舊一鄉，本漢陽武縣之東境。《周地圖記》云：魏定蜀于此，置普寧縣，屬懷仁郡。隋開皇三年，罷懷仁郡，以普寧屬陵州。十八年，改普寧爲仁壽縣。【略】甘井，古鹽井也，其傍有神廟，今謂之聶社是也。陵井，本狼毒井，今名陵井。按《郡國志》云：昔張道陵此處得鹽井，因披排車引役人唱排車樂，願心齊力祀玉女於井内。玉女無夫，後每年取一少年擲鹽井中，若不送水即竭。

麗井山在〔仁壽〕縣東二十里。按：《圖經》昔有十二玉女于此山汲鹹泉煎鹽，以玉女美麗，其鹽爲名。今竈跡猶有存。

唱車廟在舊〔貴平〕縣南九里，漢朱辰爲巴郡守，有惠于人，吏人送辰到蜀迴至此，爲辰立廟，以其山近鹽井，聞推車唱歌之聲爲名。今鹽井推轆轤，皆唱爲號令。平井，《益州記》云：官有兩竈二十八鎮，一日一夜收鹽四石，如霜雪也。

樂史《太平寰宇記》卷八五《劍南東道四・陵井監》　陵井監，按：《圖經》，漢時有山神，號十二玉女，爲道人張道陵指陵上開鹽井，因此陵上有井，名陵州。今州上有玉女廟甚靈，監司奏之，若以火墜井中，即雷吼沸湧，煙氣上衝，濺泥漂石，甚可畏也。或云井泉傍通江海，微有敗舡木浮出。其井煎水爲鹽，歷代因之。至唐萬歲通天二年，右補闕郭文簡奏，賣水一日一夜得四十五函半，百姓貪利失業。長安二年，停賣水，依舊税鹽。先天二年，加課利有三千六百二貫。僞蜀井塞。國朝乾德三年平蜀，陵州通判賈連重開舊井，一晝一夜汲水七十五函，每函煎鹽四十斤，日獲三千斤。至雍熙元年，春冬日收三千八百一十七斤，秋夏日收一千四百四十七斤，蓋水之有長短也。又仁壽縣界，別有五井。二井見在：營井，在縣南二十五里。隋大業元年開，水淡遂廢。國朝乾德三年重開，日收鹽四十斤。蒲井，在縣南四十里。唐武德初開，水淡遂廢。至國朝太平興國三年重開，日收鹽三十八斤五兩。五井廢：賴賓井、石羊井、賴因井、仁壽井、奴襄井。

井研縣二十一井，五井在：研井，在州南一百三十三里。唐時日收鹽八斗。貞觀二十一年崩壞，總章二年重修。僞蜀棧塞不開。至皇朝乾德三年重開，日收鹽四十九斤。陵井，在州南一百九里。唐時官私日收鹽五斗五升。龍朔元年壞，上元元年重開。僞蜀棧塞。至國朝乾德三年重開，日收鹽三十斤一十兩。稜井，在州南一百里。僞蜀已前廢。至國朝太平興國三年重開，日收鹽五十三斤八兩。律井，在州九十里。僞蜀已前廢塞。至國朝太平興國三年重開，日收鹽五十五斤。田井，在州南一百五十一里。僞蜀已前廢塞。至國朝太平興國三年重開，日收鹽三十六斤。一十六井廢：獠母井、還井、賴倫井、石烈井、茫井、宋井、桶井、柳泉井、賴郎井、遮井、新井、董川井、潘令井、小羅井、依郎井、帶井。

始建縣七井，一井見在：羅井泉，舊廢，至國朝乾德三年重開，日收鹽三十五斤。六井廢：塔泥井、石縫井、賴胡儒井、赤石井、賴子井、賴溲井。

貴平縣一井：上平井，在州東北九十三里。唐朝日收鹽一石七斗五升，與百姓分利。僞蜀廢。國朝乾元三年重開，今日收鹽一百七十斤。

右陵井、鹽井，諸縣計十井，日收鹽四千三百一十三斤。

樂史《太平寰宇記》卷八五《劍南東道四・榮州》　土産麩金、羌活、黄連、舊貢班布，有鹽井五十七。

樂史《太平寰宇記》卷八八《劍南東道七・瀘州》　富順監，晉富世縣，以縣

下有監井，人獲厚利，故曰富世。貞觀二十三年，改爲富義縣。按：井深二十五尺，鑿石以達鹽泉口，俗謂之玉女泉。《華陽國志》云：陽有富義彊井，以其出鹽最多，商旅輻輳，言百姓得其富饒，故名也。皇朝乾德四年，割爲富順監，其縣廢。

富順監【略】管鹽井大小六井，歲出鹽貨三十餘萬貫。

樂史《太平寰宇記》卷八八《劍南東道七・昌州》 井九山在（昌元）縣南一百五十里，側有鹽井，土人呼井九山。

樂史《太平寰宇記》卷九五《江南東道七・秀州》 海鹽縣，南九十里，十鄉，本吳縣武原鄉，秦置海鹽縣，漢因之，屬會稽。又按：《吳郡記》云，海濱廣斥，鹽田相望，即海鹽與鹽官之地同也。隋初置，唐武德七年廢，景雲二年又置，先天元年廢，開元五年又置，治在吳禦城。

樂史《太平寰宇記》卷九五《江南東道七・嘉興監》 嘉興監，本秀州嘉興縣煎鹽之所，皇朝升爲監。

樂史《太平寰宇記》卷一二四《淮南道二・楚州・鹽城監》 鹽城監，古之鹽亭也，歷代海岸煎鹽之所。元管九場，僞唐以爲鹽城。周顯德三年，平江淮之後，因之不改焉。鹽場九所，在縣南北五十里至三十里，俱臨海岸。

五祐、紫莊、南八遊、北八遊、丁溪、竹子、新興、七惠、四海。

樂史《太平寰宇記》卷一三〇《淮南道八・泰州》 土産：鹽。

樂史《太平寰宇記》卷一三〇《淮南道八・泰州・海陵縣》 縣界地胡逗州在縣東南二百三十八里，海中東西八十里，海北三十五里。土多流人，煮鹽爲業。梁大清六年，侯景敗，將北赴此州，爲王僧辨軍人所獲。海陵倉即漢吳王濞之倉也。枚乘上書曰：轉粟西鄉，水行滿河，不如海陵之倉。謂海渚之陵，因以爲倉。今海陵縣官置鹽監，一歲煮鹽六十萬石，而楚州鹽城，浙西嘉興、臨平兩監所出次焉。計天下每歲所收鹽利，當租賦二分之一。

樂史《太平寰宇記》卷一三〇《淮南道八・海陵監》 海陵監，煮鹽之務也，唐開元元年置海陵縣，僞唐于海陵縣置泰州以轄其監。皇朝開寶七年，移監于如皋縣置，從鹽場之便近也。【略】皇朝管煎鹽亭户七百一十八，丁一千二百二十。管鹽場八：南四場，北四場。【略】

鹽課：亭户每丁，元額一年煎正鹽三千五石，每平鹽一石，秤重五十斤，以平鹽三十折正鹽一石。所鹽亭户一千二百二十五丁，每歲煎正鹽四萬二千七百擔，展收平鹽一十二萬八千一百擔。而額外煎煉納官牛船價并鹽食支裝別收出利，每年恒及二十萬已上石。

樂史《太平寰宇記》卷一三〇《淮南道八・利豐監》 利豐監，古之煎鹽之所也，國朝升爲監，在通州城内，南三里，管八場。

四至：東至大海一百八十里，西至泰州界陳墮港四十五里，南至大江口一十里，北至通州三里。

管八場：西亭、利豐、永興、豐利、石港、利口、金沙、餘慶。

户：管亭户一千三百四十二，計一千六百九十四丁，每丁歲煎鹽九十擔，歲收一十五萬八百五石。

樂史《太平寰宇記》卷一三七《山南西道五・達州》 宣漢井場，在東州一百二十里，無鄉里管二百户，地名長腰。鹹源出大江龍骨石窟中湧出，灘名羊門，兩面山崖峻峭，鹹源出於山下，遂煎成鹽。

樂史《太平寰宇記》卷一四八《山南東道七・夔州》 奉節縣，去州四里。【略】八陣圖在縣西南七里。【略】八陣圖下東西三里有一磧，東西一百步，南北廣四十步，磧上有鹽泉井五口，以木爲桶，昔常取鹽，即時沙壅，冬出夏没。

大寧監，本夔州大昌縣前鎮煎鹽之所也，在縣西六十九里。溪南山嶺峭壁之中有鹹泉湧出，土人以竹引泉，置鍑煮鹽。皇朝開寶六年，置監以收課利。

樂史《太平寰宇記》卷一五二《隴右道三・甘州》 鹽池周百步許，多少隨人力以自增減。

樂史《太平寰宇記》卷一五六《隴右道七・西州廢》 土産：【略】又有石鹽，瑩淨如玉，爲枕貢之。

樂史《太平寰宇記》卷一五七《嶺南道一・廣州》 土産：明珠、大貝、文犀、鹽【略】。

西熊州東熊州，俱在（新會）縣南二百六十里大海中。其州長帶山，灣浦極廣，出煎香。有鹽田土，煎鹽爲業。

樂史《太平寰宇記》卷一五八《嶺南道二・潮州》 煮海爲鹽。

樂史《太平寰宇記》卷一六七《嶺南道一一・化州》 【略】皇朝太平興國五年，改爲化州，廢陵羅、龍化、羅辯三縣，但領石龍一縣，併割到廢羅州之石城、廉江、幹水、零緑四縣，爲吳川一縣，入當州，與石龍共二縣，煎鹽納本州，其廢廉江、幹水、零緑三縣，人户煎鹽輸廉州。

土産：煎鹽、採珠。

樂史《太平寰宇記》卷一七五《四夷四・勿吉國》　〔勿吉國〕有粟及麥，穊則有葵，水氣鹹，凝鹽生樹上，亦有鹽池。

樂史《太平寰宇記》卷一七五《四夷四・流求國》　以木槽中曝海水爲鹽。

樂史《太平寰宇記》卷一七七《四夷六・訶陵國》　訶陵國在真臘南，【略】有山穴，每湧而出鹽，國人採以調食。

樂史《太平寰宇記》卷一七九《四夷六・尾濮國》　其地有稷及陸稻，多鹽井。

樂史《太平寰宇記》卷一八〇《四夷九・車師國》　赤鹽如珠，白鹽如玉。

樂史《太平寰宇記》卷一八五《四夷一四・波斯國》　地有鹽池，人代鹽味。

樂史《太平寰宇記》卷一八六《四夷一五・女國》　氣候多寒，以射獵爲業，出鍮石、朱砂、麝香、犁牛、駿馬、蜀馬、尤多鹽。

江休復《嘉祐雜誌》　解池鹽歲課愈多而不精，耆老云每南風起，鹽結須以杷翻轉，令風吹則堅實。今任其自熟，其畦下者率虛軟。吳左丞春卿云，初任臨安日，捕到鹽，令舖户驗之。外界官鹽則刑輕，私鹽則刑重，患爲舖户所欺，於庭下各取數紙裹之，外用帖子題記，置案上。分舖户作兩番，去帖隔驗之，然後絶欺弊。始斬其驗法，細詰之乃肯道云：煮鹽用蓮子爲候，十蓮者官鹽也，五蓮以下鹵水滴爲私鹽也。私鹽色紅白，燒稻灰染其色以效官鹽，于是嗅以辨之。自是不用舖户，自能辨矣。

方勺《泊宅編》卷三　西安州即唐鹽州，西至流沙六日，沙深細，没馬脛，無水源，但乾沙爾。又二日至西海，水味不甚鹹，中有顆鹽，大者重三四斤，其色紅瑩，軍行以和食飲。

西安有池産顆鹽，周迴三十里，四旁皆山，上列勁兵屯守。池中役夫三千餘，悉亡命卒也，日支鐵錢四百，亦多竊鹽私貿。蓋絶塞難得鹽，自熙、河、蘭、鄯以西，仰給於此。初得此池，戎人歲入寇，其後拓地六十里，斥堠尤謹，邊患遂絶。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷三九《地理志三》　邢州鉅鹿郡，上。本襄國郡，天寶元年更名。【略】鉅鹿，上。武德元年置起州，并析置白起縣。四年州廢，省白起，以鉅鹿隸趙州。貞觀元年來屬。有大陸澤。有鹹泉，煮而成鹽。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷五四《食貨志四》　唐有鹽池十八，井六百四十，皆隸度支。蒲州安邑、解縣有池五，總曰「兩池」，歲得鹽萬斛，以供京師。鹽州五原有烏池、白池、瓦池、細項池，靈州有温泉池、兩井池、長尾池、五泉池、紅桃池、回樂池、弘静池，會州有河池，三州皆輸米以代鹽。安北都護府有胡落池，歲得鹽萬四千斛，以給振武、天德。黔州有井四十一，成州、嶲州井各一，果、閬、開、通井百二十三，山南西院領之。邛、眉、嘉有井十三，劍南西川院領之。梓、遂、縣、合、昌、渝、瀘、資、榮、陵、簡有井四百六十，劍南東川院領之。皆隨月督課。幽州、大同横野軍有鹽屯，每屯有丁有兵，歲得鹽二千八百斛，下者千五百斛。負海州歲免租爲鹽二萬斛以輸司農。青、楚、海、滄、棣、杭、蘇等州，以鹽價市輕貨，亦輸司農。

天寶、至德間，鹽每斗十錢。乾元元年，鹽鐵、鑄錢使第五琦初變鹽法，就山海井竈近利之地置監院，游民業鹽者爲亭户，免雜徭。盜鬻者論以法。及琦爲諸州榷鹽鐵使，盡榷天下鹽，斗加時價百錢而出之，爲錢一百一十。

屠粹忠《三才藻異》卷四《形勝而器物名者》　紅鹽池山丹衛，産鹽赤色。君曰阜財，赤龍輸汗。相曰和羹，白虎革面。有虎形鹽。

曾公亮《武經總要，前集》卷一六下《上京四面諸州》　大鹽泊，周圍三百里，東至上京一千五百里。契丹中更名廣濟湖，遼中呼爲糜到斯袁。灤州東南亦有大鹽泊小鹽泊，高接漢界。

小鹽泊，周圍百里，東至上京二千里，契丹更名惠民湖。落黎泊東至炭山，西至鹽泊，南至退渾都落，北至狗泊。

曾公亮《武經總要，前集》卷一八下《西蕃地界》　鹽州，原部唐都督府，中元中，城爲吐蕃所毁。【略】其地有〔曰〕〔白〕池，南北九十里，舊蕃戎之地有，以其地有鹽池，置城以護之，唐曰白池縣，又名井城葭蘆澤。貞元中，度支使兼靈鹽等州池井榷監使。本朝景德中，趙明德乞入青鹽交易，不允。

曾公亮《武經總要，前集》卷一九《梓夔路》　淯井鹽。西控悦江口，隋富世縣，地有鹽井，人獲厚利，號玉女泉，故名富世，今升爲監，控夷獠之要衝也。水路至州九日程。鹽城舊無濠塹，祥符中，巡檢王懷信發兵浚濠築城，捍近界夷人。東戎州百里，悦江口至蠻界。悦州西烏蠻界，南晏州界。

雲安軍軍城，漢朐腮縣地，今縣西萬户故城是也。有鹽井之利，蠻夷雜居，本朝始建爲軍。

王存等《元豐九域志》卷五《淮南東路・楚州》　上，鹽城。州東南二百四十里。四鄉。九鹽場。有射陽湖。

上，淮陰。州西四十里。五鄉。十八里河、洪澤、濆頭三鎮，有淮水、沙河、鹽濱。

王存《元豐九域志》卷五《兩浙路・杭州》 望，仁和。九鄉。臨平、范浦、江漲橋、湯村四鎮。一鹽場。有臨平山、浙江。

上，鹽官。州東一百二十九里。六鄉。長安一鎮。一鹽監。有金牛山。

中，昌化。州西二百四十八里。四鄉。一鹽場。有百丈山、紫溪。

王存《元豐九域志》卷五《兩浙路・温州》 緊，永嘉。一十三鄉。永嘉一鹽場，有華蓋山、青嶂山、永嘉江。

望，平陽。州西南一百五里。一十鄉。前倉、橀槽、浪山三鎮。天富一鹽場。有槓陽山、平陽江。

緊，瑞安。州南八十里。一十二鄉。瑞安、永安二鎮。雙穗一鹽場。有步廊山、瑞安山。

王存《元豐九域志》卷五《兩浙路・台州》 望，黄巖。州東南一百六里。一十二鄉。嶠嶺、于浦、新安、青額、鹽監五鎮，于浦、杜瀆二鹽場。

王存《元豐九域志》卷五《兩浙路・秀州》 緊，華亭。州東北一百二十里。一十三鄉。青龍一鎮。一鹽監。浦東、袁部、青墩三鹽場。有金山、松陵江、華亭海。

上，海鹽。州東南八十里。一十一鄉。澉浦、廣陳二鎮。一鹽監，海鹽、沙要、蘆瀝三鹽場。有陸黑山、當湖。

王存《元豐九域志》卷七《成都府路・陵井監》 井一。鹽。監東三百步。

王存《元豐九域志》卷七《成都府路・陵州》 同下州陵井監，治仁壽縣。

王存《元豐九域志》卷七《梓州路・瀘州》 監二。熙寧八年，夷人獻納長寧等十州土地，隸淯井。

淯井。州西南二百六十三里。

南井。州西七十里。

王存《元豐九域志》卷七《梓州路・渠州》 下，鄰山。州東南二百里。四鄉。鄰山、巴王、檉山、龍門、沙溪、金山、石船、羅峯、多來、石洞一十鎮。卧牛一鹽井。有鄰山、濕水。

王存《元豐九域志》卷七《梓州路・富順監》 井一。鹽井。監西□十里。

王存《元豐九域志》卷八《夔州路・涪州》 下，涪陵。六鄉。温山、陵江二鎮。白馬一鹽場。有雞鳴山、岷江。

王存《元豐九域志》卷八《夔州路・雲安軍》 望，雲安。一十三鄉。晃陽、高陽二鎮。章井、鹽場。團雲一鹽井。有大江。

王存《元豐九域志》卷八《夔州路・大寧監》 同下州，大寧監。開寶六年，以夔州大昌縣鹽泉所置監。治大昌縣。

中下，大昌。四鄉。江禹一鎮。有巫溪、鹽泉。

王存《元豐九域志》卷九《福建路・泉州》 上，晉江。五鄉。鹽一百六十一亭。有泉山、晉江。

中，惠安。州北四十七里。三鄉。鹽一百二十九亭。有錦田山、洛陽江。

王存《元豐九域志》卷九《福建路・漳州》 望，漳浦。州南一百一十里。三鄉。敦照一鎮。黄敦一鹽團。有九侯山、李澳溪。

王存《元豐九域志》卷九《福建路・興化軍》 望，莆田。六鄉。寧海、安德二鎮。一鹽庫。有壺公山、大海。

王存《元豐九域志》卷九《廣南東路・廣州》 中下，東莞。州東南三百里。一鄉。桂角、香山崖二銀場。静康、大寧、東莞三鹽場。海南、黄田、歸德三鹽柵。

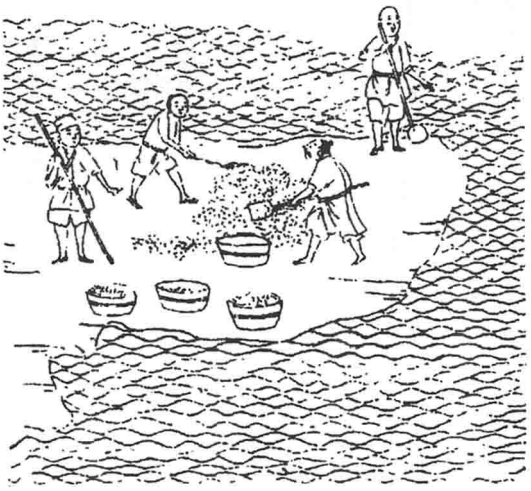
下，新會。州西南三百三十里。四鄉。千歲一錫場。海晏、博勞、懷寧、都斛、矬銅、金斗六鹽場。

王存《元豐九域志》卷九《廣南東路・潮州》 望，海陽。七鄉。勉州、黄岡、面灣、淨口五鎮。淨口、松口、三河口三鹽務。彊豐濟一銀場。横衝、黄岡、錦田三錫場。有鳳皇山、惡溪。

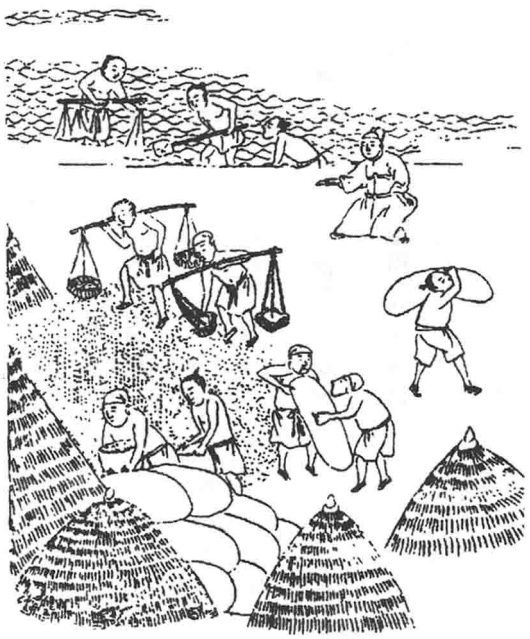
范鎮《東齋記事》卷四 蜀江有鹹泉，有能相度泉脉者，卓竹江心，謂之卓筒井，大率近年不啻千百井矣。每筒日産鹽數百斤，其少者亦不下百十斤兩。蜀鹽價不賤，信乎食口之衆。

唐慎微《證類本草》卷二《序例下・鬼疰屍疰》 白塩寒。臣禹錫等謹按：本經言，塩有食塩、光明塩、緑塩、鹵塩、大塩、戎塩六條，並無白塩之名。遍檢諸塩，皆不主鬼疰、屍疰，惟食塩主殺鬼蠱邪疰。又陶隱居注戎塩條下：迷虜中塩有九種，云白塩、食塩，常食者則白塩，乃食塩之類。而食塩主殺鬼蠱邪疰。疑此白塩乃食塩耳，即當爲温，又不當爲寒也。

唐慎微《證類本草》卷四《玉石部・中品》 食鹽味鹹，温無毒，主殺鬼蠱邪疰毒氣，下部蝕瘡，傷寒寒熱，吐胸中痰癖，止心腹卒痛，堅肌骨。多食傷肺，喜欬。陶隱居云：五味之中，惟此不可闕。有東海北海鹽，及河東鹽池、梁益鹽井。交廣有南海鹽，西羌有山鹽，胡中有樹鹽，而色類不同，以河東者爲勝。東海鹽官鹽白，草粒細。北海鹽黄，草粗，粗以作魚鮓及鹹菹，乃言北勝。而藏蘭必用鹽官者。蜀中鹽小淡，廣州鹽鹹苦，不知其爲療體，復有優劣否。西方北方人食不耐鹹，而多壽少病好顔色。東方南方人食




解鹽





絶欲鹹，而少壽多病，便是損人則傷肺之效矣。然以浸魚肉，則能經久不敗，以沾布帛則易致朽爛，所施處各有所宜也。今注：唐本元在米部，今移。臣禹錫等謹按：《蜀本》云，多食令人失色膚黑，損筋力也。《藥性論》云：鹽有小毒，能殺一切毒氣、鬼疰氣，主心痛中惡，或連腰臍者，盟如雞子大，青布裹燒赤，內酒中頓服，當吐惡物。主小兒卒不尿。【略】

《圖經》曰：食鹽舊不著所出州郡。陶隱居云：有東海、北海鹽及河東鹽池，梁、益有鹽井，交、廣有南海鹽，西羌有山鹽，胡中有木鹽，而色類不同，以河東者爲勝。河東鹽，今解州、安邑兩池所種鹽，最爲精好是也。又有并州兩監末鹽，乃刮鹹煎鍊，不甚佳，其鹹蓋下品。所著鹵鹹生河東鹽池者，謂此也。下品又有大鹽，生邯鄲及河東池澤。蘇恭云：大鹽即河東印鹽，人之常食者，形粗於末鹽，乃似今解鹽也。解人取鹽於池傍，耕地沃以池水，每鹽南風急，則宿昔皆成鹽滿畦，彼人謂之種鹽。東海、北海、南海鹽者，今滄、密、楚、秀、温、台、明、泉、福、廣、瓊、化諸州官場煮海水作之，以給民食者，又謂之澤鹽，醫方所謂海鹽是也。其煮鹽之器，漢謂之牢盆，今或鼓鐵爲之，或編竹爲之，上下周以蜃灰，廣丈深尺，平底，寘於竈，皆謂之鹽盤。《南越志》所謂鐵篾爲鼎，和以牡礪是也。然後於海濱掘池爲坑，上布竹木，覆以蓬茅，又積沙於其上。每潮汐種沙，鹵鹹淋於坑中，水退則以火炬照之，鹵氣衝火皆滅，因取海鹵注盤中煎之，頃刻而就。管子曰：齊有渠展之鹽，代蒲薪煮海水，征積之，十月始生，至于正月成，三萬是也。蒲薪謂以茅蒲燃火也。梁、益鹽井者，今歸州及四川諸郡皆有鹽井，汲其水以煎作鹽，如煮海法，但以食其方之民耳。西羌山鹽，胡中木鹽者，即下條云光明鹽，生鹽州。下品有戎鹽，生胡鹽山及西羌北地，洒泉福禄城東南角，北海青，南海赤者是也。然羌胡之鹽，種類自多。陶注又云：虜中鹽有九種，白鹽、食鹽、常食者。黑鹽、柔鹽、赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽之類，今人不能徧識。醫家治眼及補下藥，多用青鹽，疑此即戎鹽。而本經云：北海青，南海赤，今青鹽從西羌來者，形塊方稜，明瑩而青黑色最奇，北胡來者，作大塊，而不光瑩，又多孔竅，若蜂窠狀，色亦淺於西鹽，彼人謂之鹽枕，入藥差劣。北胡又有一種鹽，作片屑如碎白石，彼人亦謂之青鹽，緘封於匣中，與鹽枕並作禮贄，不知是何色類。又陪州出一種石鹽，生山石中，不由煎鍊，自然成鹽，色甚明瑩，彼人甚貴之，云即光明鹽也。醫方所不用，故不能盡分別也。又通、泰、海州並有停户，刮鹹煎鹽輸官，如并州夫鹽之類，以供給江湖，極爲饒衍，其味乃優於并州末鹽也。濱州亦有人户煎鍊草土鹽，其色最粗黑，不堪入藥，但可喂馬耳。又下有緑鹽條云：光明鹽，硇砂，青銅屑釀之爲塊，緑色，真者出焉耆國水中石下，取之狀若扁青空青。今不聞識此者，醫方亦不用。

唐慎微《證類本草》卷五《玉石部・下品》 戎鹽味鹹寒，無毒，主明目目痛，益氣，堅肌骨，去毒蠱，心腹痛，溺血，吐血，齒舌血出。一名胡鹽，生胡鹽山及西羌北地，洒泉福禄城東南角。北海青，南海赤，十月採。陶隱居云：今俗中不復見鹵鹹，惟魏國所獻鹵鹽即是。河東大鹽形如結冰，圓澈味鹹，若夏月小潤液。虜中鹽乃有九種，白鹽、食鹽，常食者。黑鹽主腹脹氣滿。胡鹽主耳聾目痛。柔鹽主馬脊瘡。又有赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽四種，並不入食。馬齒即大鹽，黑鹽疑是鹵鹹。柔鹽疑是戎鹽，而此戎鹽又名胡鹽。並主眼痛，二三相亂。今戎鹽虜中甚有，從涼州來有□人南使，及北部胡客從燉煌來，亦得之，自是稀少爾。其形作塊片，或如鷄鴨卵，或如菱米，色紫白，味不甚鹹，口嘗氣臭，正如豭鷄子臭者言真。又河南鹽池泥中自有凝鹽，如石片打破，皆方，青黑色，善療馬脊瘡。又疑此或是。鹽雖多種，而戎鹽、鹵鹹最爲要用。又巴東朐腮縣北岸，大有鹽井，鹽水自凝，生粥子鹽，方一二寸，中央突張纖形，亦有方如石膏博碁者。李云戎鹽味苦臭，是海潮水澆山石經久，鹽凝著石取之。北海者青，南海者紫赤。又云鹵鹹即是人煮鹽釜底，疑强鹽滓。如此二説，並未詳。唐本注云：陶稱鹵鹹，疑是黑鹽，此是鹹土，議如前説。其戎鹽即胡鹽，沙州名爲禿登鹽，廓州名爲陰土鹽，生河岸山坂之陰土石間，塊大小不常，堅白似石，燒之不鳴蚘爾。臣禹錫等謹按：陳藏器云鹽藥味鹹無毒，主眼赤眥爛風赤，細研水和點目中。又入腹去熱煩痰滿，頭痛明目鎮心。水研服之。

沈括《夢溪筆談》卷三《辨證一》 解州鹽澤方百二十里，久雨，四山之水悉注其中，未嘗溢，大旱未嘗涸。滷色正赤，在版泉之下，俚俗謂之蚩尤血。唯中間有一泉，乃是甘泉，得此水然後可以聚人。其北有堯梢音消水，一謂之巫咸河，大滷之水，不得甘泉和之，不能成鹽。唯巫咸水入，則鹽不復結，故人謂之無鹹河，爲鹽澤之患，築大隄以防之，甚於備寇盜。原其理蓋巫咸乃濁水，入滷中則淤澱鹵脉，鹽遂不成，非有他異也。

沈括《夢溪筆談》卷一一《官政一》 鹽之品至多，前史所載夷狄間自有十餘種，中國所出亦不減數十種。今公私通行者四種，一者末鹽，海鹽也，河北、京東、淮南、兩浙、江南東西、荆湖南北、福建、廣南東西十一路食之。其次顆鹽，解州鹽澤及晉絳、潞澤所出，京畿、南京、京西、陝西、河東、褒劒等處食之。又次井鹽，鑿井取之，益、梓、利、夔四路食之。又次厓鹽，生於土厓之間，階、成、鳳等州食之。唯陝西路顆鹽有定課，歲爲錢二百三十萬緡，自餘盈虚不常，大約歲入二千餘萬緡。唯末鹽歲自抄三百萬，供河北邊糴，其他皆給本處經費而已。緣邊糴買仰給於度支者，河北則海末鹽，河東、陝西則顆鹽及蜀茶爲多。運鹽之法，凡行百里陸運斤四錢，船運斤一錢，以此爲率。

沈括《夢溪筆談》卷二四《雜誌一》 解州鹽澤之南，秋夏間多大風，謂之鹽南風。其勢發屋拔木，幾欲動地，然東與南皆不過中條，西不過席張鋪，北不過鳴條，縱廣止於數十里之間。解鹽不得此風不冰，蓋大滷之氣相感，莫知其然也。又汝南亦多大風，雖不及鹽南之厲，然亦甚於他處，不知緣何如此。或云自城北風穴山中出，今所謂風穴者已夷矣，而汝南自若，了知非有穴也。方諺云：

汝州風，許州葱。其來素矣。

曾慥《類説》卷一〇蘇軾《仇池筆記下》　論金鹽　王莽敗時，省中黄金三十萬斤，陳平用四萬斤間楚。董卓郿塢金亦多。其餘賜三五十斤者，不可勝數。近世金不以斤計，雖人主未有以百金與人者，何古多而今少也。鑿山披沙無虚日，金爲何往哉。頗疑寶貨神變，胡可不知復歸山澤耶。嘗聞鹽亦然，峽中大寧監煎鹽，日有定數，若大商覆舟，則鹽數頓增。乃知尋常便液之出，不拘遠近，皆歸本源也。

徐積《節孝集》卷二九《策問》　鬻海爲鹽，其利最溥，負海而居者，世從其事。其輕於犯法，私置牢盆，業已成俗。

吕陶《浄德集》卷四《奉使回奏十事狀》　臣伏見陵井監嘉州等處人户，久來開鑿鹽井，謂之卓筒。蓋鹽泉所在皆山溪，開鑿地十數丈，以竹隔水故也。官爲比権月納課利，助一路之費，蓋亦不少。始嘉祐中，轉運司奏請，今後更不許卓筒，非爲其僞濫也，止以鑿井既衆，出鹽滋多，射破蒲江官井鹽價，然已開鑿者，亦存而不廢。至熙寧九年，轉運判官段介又奏請閉塞本路及梓州路卓筒鹽井，一爲欲蒲江官賣貴鹽，二爲欲興販大寧鹽、解鹽入川，高價出賣，多取羨息，苟求恩賞。是時梓州路轉運司以爲年計所賴，固執不可，惟成都路盡行閉塞，煎井之家由是失業。近歲爲有熙寧五年六月十四日中書劄子，許開鹽井，除卓筒井不許興開，向之井户各經所屬陳狀乞開大井，但砌井面，其下亦須卓筒。井研等縣無慮百五十所，逐年出納銀絹，及五萬數。其始避卓筒之名，方得開鑿，既而有違法之實，深自恐畏，浮浪游手州縣胥吏日有凌脅，未嘗寧居。臣竊課卓筒與大井煎鹽，及所納課利，其實不異，而卓筒獨爲礙法理有未安。欲乞下轉運司相度嘉州陵井監，今日以前，鹽井一依梓州一路鹽井敕條指揮。其熙寧五年六月十四日中書劄子，卓筒不許興開，亦乞删去，即於公私實爲兩便。又訪聞成都路鹽井，先差官比権，後轉運司指揮本州，更勾追開井户于所権額外，增添歲課，多有破敗，欲乞指揮轉運司勘會，自額外添起課利，盡與除放，免致三二千家因此流殍，爲太平之累。

貼黄

蒲江鹽昨准朝旨減價易爲出賣，近又黄廉奏乞減井額，貨法已通，今若許復卓筒井，則於蒲江鹽委無妨礙。

李石《續博物志》卷七　蠻法煮鹽，成團爲顆，質則以顆計之。

寇宗奭《本草衍義》卷六　大鹽新者不苦，久則鹹苦。今解州鹽池所出者，皆成斗子，其形大小不等，久亦苦。海水煎成者但味和。二鹽互有得失，入藥及金銀作，多用大鹽及解鹽。傍海之人多黑色，蓋日食魚鹽，此走血之驗也。齒縫中血出，鹽湯嗽之，及接藥入腎。北虜以鹽淹屍使不腐。

戎鹽成垛，裁之如枕，細白，味甘鹹，亦功在却血入腎，治目中瘀赤澀昏。

曾慥《類説》卷四七范正敏《遯齋閒覽》　鹽有十餘種，海鹽最美，其次解鹽，然食之令人多風。鹽精英在地，歲久凝結如水精，名太陰玄精石，其味苦。《本草》云味鹹者，誤也。

彭百川《太平治迹統類》卷九《仁宗築古渭塞》　蘭鄯世居渭州【略】，先自跨有九谷，後浸衰，僅保三谷，餘悉爲他族所據。青唐族最强，據其鹽井，日獲利可市馬八疋。【略】招青唐等族酋，諭以朝廷今築城實爲汝諸族守衛，而汝叛何也。皆言官奪我鹽井及地，無以爲生。〔傅〕求曰：今不取汝鹽井及地則如何。皆喜，聽命。

晁説之《景迂生集》卷二《朔問下》　河北之鹽，異於他處，非解州之地可巡禦，非江淮之務費煎煉。或河水所淤之地，不生寸草而白鹹是生，或天生鹽地，百種不生，而亘野皆鹽鹵，或生鹽草而火之而水之，鹽立成矣。

徐度《却掃編》卷中　《漢書・食貨志》：鹽鐵丞孔僅、咸陽言：「山海，天地之藏，宜屬少府，陛下弗私，以屬大農佐賦。願募民（日）〔自〕給費，因官器作鬻鹽，官與牢盆。」注：蘇林曰：「牢，價直也。今世言顧手牢。」如淳曰：「盆，鬻鹽盆也。」鬻，古煑字。今煎鹽之器，謂之盤，以鐵爲之，廣袤數丈，意盆之遺制也。今鹽場所用，皆元豐間所爲，製作甚精，非官不能辦，然亦有編竹爲之而泥其中者，烈火然其下而不焚，物理有不可解至如此。

佚名《宋大詔令集》卷一八三《賜通州煎鹽亭户勑榜》　勑通州係管煎鹽亭户等：朕臨御區宇，惠養蒸黎，每推憫惻之恩，曲示優饒之意，所期衆庶，各遂蘇舒。自來官中每正鹽一石給錢五百文，並示將絹布茶斛斗折支，深慮虧損人户。今議特行軫恤，宜令本州自今後應支鹽本錢，一依舊定每石正鹽價例，並給見錢與人户，不得更有折支。故兹榜示，各令知悉。

鄭樵《通志》卷一九五《四夷傳第二・氏》　獻帝建安中，有楊騰者爲部落大帥。騰子駒，勇健多計略，始徙據仇池。仇池地方百頃，四面斗絶，高七里餘，蟠道三十六回。其上有豐水泉，煑土成鹽，民用富實。駒於仇池上平地，立宫室、

果園、倉庫。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・天竺》 都臨恒河，名迦毗黎河，河本名新淘，源出崑崙，分爲五派，總爲恒河。其水甘美，下有真鹽，色正白如水精。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・車師》 地産赤鹽，其色如朱。復有白鹽，其形如玉，高昌人取以爲枕，貢之中國。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・波斯》 【略】地有鹹池。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・石國》 【略】尤多鹽，常將鹽向天竺興販，其利數倍。

鄭樵《通志》卷一九七《四夷傳第四・冉駹》 地有鹹土，煮以爲鹽。

鄭樵《通志》卷一九七《四夷傳第四・尾濮》 其地有稷及陸稻，多鹽井。

吴曾《能改齋漫録》卷五《鹽鹽》 《左氏傳・成公六年》：「晉人謀去故絳。諸大夫皆曰：『必居郇瑕氏之地，沃饒而近鹽。』」杜預注曰：「郇瑕，古國名。河東解縣西北有郇城。鹽，鹽也。猗氏縣鹽池是。」孔穎達正義曰：「《説文》云：『鹽，河東鹽池。字从鹽省，古聲。』然則鹽是鹽之名。鹽雖是鹽，唯此池之鹽獨名爲鹽，餘鹽不名鹽也。」陸德明釋音云：「音古，鹽也。」予按：古今文士用鹽字，無鹽鹽之别。雖《魏都賦》「墨井鹽池，元滋素液。」政用鹽池事，亦作鹽字，又何耶？《管子書・地數篇》曰：「楚有汝漢之金，齊有渠展之鹽，燕有遼東之煮。」亦只作鹽字，《漢書》亦然，當俟博識者。杜子美《鹽井》詩云：「鹵中草木白，青者官鹽煙。」杜田補遺曰：「許慎《説文》云：『鹵，鹽池也。東方謂之斥，西方謂之鹵。』又《漢宣帝紀》：『帝常困於蓮勺鹵中。』注：『如淳曰：蓮勺縣有鹽池，縱横十餘里，其鄉人名鹵中。師古曰，今在櫟陽縣東。』」予又按《吕氏春秋》稱：「魏文侯時，吴起爲鄴令，引漳水以灌田。民歌之曰：『決漳水兮灌鄴旁，終古斥鹵生稻粱。』」然則鹹薄之地，名爲斥鹵。故《禹貢》云「海濱廣斥」，《左傳》「表淳鹵」，是也。淳鹵地薄，收獲常少，故表之，輕其賦税。予以是知如鹽如鹹字，皆從鹵也。故鹵亦作鹽。其説庶幾是乎？

馬純《陶朱新録》 解州安邑鹽池廣數舍，中有大渠，作畦種鹽于渠旁，畦下結鹽爲底，厚數尺。每日暮引渠水平池，次日味爽前，即有大風起于池上，謂之南風。天欲明風止，畦水皆成鹽矣。去池數步即無風，但聞其聲。渠水之源曰涌金泉，出夏縣界，有巫咸河，自夏縣西南巫咸山旁谷中來。此水能敗池鹽，故作堤防之，南風蓋無日無也。

汪應辰《文定集》卷一五《與朱元晦書》 煮海之事，誠非獲已，令益寬，所入益微，然更當思。

吕祖謙《歷代制度評説》卷五《鹽法・詳説》 《洪範》初一曰五行，一曰水，水曰潤下，潤下作鹹，此鹽之根原。五行之氣無所不在，水周流於天地之間，潤下之性無所不在，其味作鹹，凝而爲鹽，亦無所不在。種類品目甚多，世所共知者有三，如出於海，出於井，出於池。三者鹽之尤多，世共知之。如青州出於東井，幽薊北海，嶺南南海，皆出於海。劍南、西川出於井。如河東鹽出於池，如解池鹽之尤著者。三種之外，所出亦多，如河北有鹵地，此出於地者，如永康軍鹽出於崖，此出於山者。又有出於石，出於木，品類不一。大抵鹽生民之日用，不可一日缺者，所以天地之間無處不有。自《禹貢》青州貢鹽絺，此海鹽之見於經。三代之時，鹽雖入貢，與民共之，未嘗有禁法。自管仲相威公，當時始興鹽筴以奪民利。自此後鹽禁方開，雖漢興除山澤之禁，到武帝時，孔僅、桑弘羊祖管仲之法，鹽始禁榷。至昭帝之世，召賢良文學論民疾苦，請罷鹽鐵。又桑弘羊反覆論難，所以鹽榷不能廢。元帝雖暫罷之，卒以國用不足復建。自此以後，雖鹽法有寬有急，然禁榷與古今相爲終始。以此知天下利源不可開，一開不可復塞，於是論其作俑出於管仲，計近功淺効，奪民利以開鹽禁，自此天下之鹽，皆入禁榷。論禁榷之利，惟是海鹽與解池之鹽最資國用，南方之鹽皆出於海，北方之鹽皆出於池，如蜀中井鹽自贍一方之用，於大農之國計不與焉。前代鹽法興衰，皆不出於所論。今且論宋朝鹽本末。宋朝就海論之，惟是淮鹽最資國用。方國初鈔鹽未行，是時建安軍置鹽倉，乃令真州發運。在真州是時李沆爲發運使，運米轉入其倉，空船回皆載鹽，散於江浙、湖廣諸路，各得鹽資，船運而民力寬，此南方之鹽其利廣，而鹽榷最資國用。解池之鹽，朝廷專置使以領之，北方之鹽盡出解池。當時南方之鹽全在海，北方之鹽全在解池。然而南方之鹽管得其人則其害少，惟北方解池之鹽，有契丹、西夏之鹽嘗相參雜，奪解池之鹽，所以宋朝議論最詳。大抵解池之鹽味不及西夏，西夏優而解池劣，價直西北之鹽又賤，所以沿邊多盜販二國鹽以奪解池，所以國家常措置關防，西夏常護視入中國界。大抵南方所出是海鹽，自漢以來，海鹽、井鹽用煎熬之制，皆烹煉後成。兩處之鹽，必資人力。如解池之鹽大抵如耕種，疏爲畦壠，決水灌其間，必南風起，此鹽遂熟。風一夜起，水一夜結成鹽。所以北方皆坐食鹽，如南風不起，則課利遂失。夫海鹽、井鹽全資於人，解池之鹽全資於天，而人不與。至徽宗時，如兩浙之鹽多有

變更，自蔡京秉政，廢轉搬倉之法，使商賈入納於官，自此爲鈔鹽法，請鈔於京師，商賈運於四方，有長引短引，限以時日，各適所適之地，遠近以爲差。蔡京專利罔民，所以鹽法數十日一變，鹽法既變，則鈔鹽亦不可用。商賈既納錢之後，鈔皆不用，所以商賈折閱甚多，此海鹽之一變也。解鹽之變，緣徽廟初雨水不常，圍壟不密，守者護視不固，爲外水參雜，雨水不常，外水瀰滿，流入解池，不復成鹽，所以數年大失課利。後大興徭役，盡車出外水，漸可再復，此是解鹽之一變也。若論禁榷之利，天下之鹽固皆禁榷，惟是河北之鹽，自安史亂，河北一路緣藩鎮據有河北鹽。後本朝因而以鹽定稅，所以河北一路鹽無禁榷。仁宗時，議者要禁榷，仁宗不肯。神宗時，王安石，章惇亦欲禁榷，神宗亦不許。自後章惇爲相，方始行禁榷，犯刑禁者甚多，盜賊滋起，河北所以不可禁榷。兼河北之鹽又與其他不同，如井鹽官司只守一井，故井鹽可榷。如解池之鹽毫釐封守，亦可禁榷。海鹽亦待煎，起爐閉爐，非一旦所成，官司又勤禁察，亦可禁榷。惟河北鹽是鹵地，其地甚廣，非如井池可以爲牆垣籬壟封守，又却才煎便成，非如海鹽必待煎煮可以禁察，所以最易得犯禁。自章惇禁榷河北，一到靖康之末，盜賊愈多，河北風俗慓悍，鹽又易成，小人圖利，所以不體朝廷之法，遂輕來相犯。鹽大略如此，然推大綱論之，鹽固是三代以前與民共之，若就後世不得已，彼善於此論之，取諸山澤不猶勝取之於民。蓋所謂興販煎鹽，皆非地著之人，因而取之必寬民力，本之民力，然而取之欲寬，不盡其利，則鹽可以公行，若迫而取之，必有官刑，此見小失大，鹽法所以不行。

呂祖謙《歷代制度詳説》卷五《鹽法・制度》　陶隱居云：五味之中唯此不可闕，有東海、北海鹽，及河東海鹽，梁、益鹽井，交廣有南海鹽，西羌有山鹽，湖中有水鹽，而色類不同，以河東者爲勝。東海鹽官鹽自草粒細，北海鹽黄草粒麄，以作魚鮓及鹹菹，乃言北勝，而藏藺必用鹽官者。蜀中鹽少淡，廣州鹽鹹，河東鹽池。鹽人掌鹽之政令，以供百事之鹽。祭祀共其苦鹽、散鹽，《史記索隱》曰：杜子春讀苦爲盬。一説云盬鹽，河東大鹽。賓客供其形鹽、散鹽，王之膳羞，共飴鹽，后及世子亦如之。凡齊事鬻鹽，上音煮下音古。以待戒令。《天官》。杜子春讀苦爲盬，謂出鹽直用不煉者。鄭司農云：散鹽煉治者。玄謂散鹽，鬻水爲鹽。形鹽，鹽之似虎形。飴鹽，鹽之恬者。今戎鹽有馬。正義云：戎鹽即石鹽是也。漢章帝元和三年，帝幸安邑觀鹽池。《通鑑》唐蒲州安邑解縣有池五，總曰兩池，歲得萬斛以供京師。《食貨志》。唐末，兩池爲河中節度使王重榮所有，歲貢鹽三千車。中官田令孜募新軍五十四，都運轉不足，仍倡議兩池復歸鹽鐵使，而重榮不奉詔，至舉兵反，僖宗爲再出，然而卒不能奪。《食貨志》。

陳均《九朝編年備要》卷九　仁宗皇帝癸亥天聖元年春正月，議省浮費，置計置司。【略】鹽有二類，引池爲鹽，曰陝西解州解、安邑兩池。煑海爲鹽，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南凡六路。煑井則川陝四路。至道末，顆鹽錢七十二萬餘貫，末鹽錢一百六十三萬餘貫。

李燾《續資治通鑑長編》卷九七　天禧五年十二月，鹽有二類：引池而化者，《周官》所謂鹽鹽也，今謂之顆鹽；或煮海，或煮井，或煮鹵而成者，《周官》所謂散鹽也，今謂之末鹽。

引池爲鹽，曰陝西解州解、安邑兩池。墾地爲畦，引池水沃之，水耗鹽成。籍州及旁州民給役，謂之畦户，總三百八十户，復其家，户歲出夫二，謂之畦夫，歲給户錢四萬，日給夫米二升，歲二月墾畦，四月引池爲鹽，八月而止。募兵百人，目爲護寶都以巡邏之。

煮海爲鹽，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南，凡六路。其煮鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂之竈户。户有鹽丁，歲課入官，受錢或折租賦。兩浙又役軍士煮焉。在京東曰密州，登州，《三朝志》但載密州濤洛場，歲煮三萬二千餘石，《兩朝志》又增登州，今從《兩朝志》而並不書鹽數，蓋兩志數亦不同也。河北曰滄州、濱州，《三朝志》亦無滄州。淮南曰通、泰、楚、海州、漣水軍，兩浙曰杭、秀、温、台、明五州，福建曰福、漳、泉三州，興化軍，《三朝志》無漳、泉、興化軍。廣南曰廣、潮、惠、廉、化、瓊、崖、儋、萬安九州。《三朝志》潮州廢于雍熙四年，《兩朝志》仍有之；《兩朝志》有化州，《三朝志》無之；《三朝志》又有高、竇、春、雷、融五州，《兩朝志》乃無之。

煮井則川陝四路，大爲監，小爲井。監則置官；井則募土民，或役衙前主之。益州路則陵、綿、邛、眉、簡、嘉、雅、漢八州，《兩朝志》無漢州，今從《三朝志》。梓州路則梓、資、遂、合、戎、榮、果、普、昌、渠、瀘十一州，富順監，《三朝志》無合、戎、榮、渠四州，疑本或脱略也。利州路則閬州，夔州路則夔、忠、達、萬、黔、開、渝七州，雲安軍大寧監。《三朝志》無渝州。

煮鹹則河東并州之永利監。凡顆鹽、末鹽皆以五斤爲斛。顆鹽賣價，每斤自四十四至三十四錢，有三等。末鹽賣價，每斤自四十七至八錢，有三十一等。至道末，賣顆鹽錢七十二萬八千餘貫，末鹽一百六十三萬餘貫云。

李燾《續資治通鑑長編》卷五一三　元符二年秋七月丙寅，涇原路安撫使章

粲言，於減猥川擇地進築爲寨，本處附近有鹽池，周圍約及十里，所産紅、白鹽二色。詔李諫相度措置以聞。十一月二十八日。

李燾《續資治通鑑長編》卷五一四 元符二年八月辛巳，涇原路經略司言，修築鹹限寨畢工，詔以定戎寨爲名。西人謂鹽爲鹹，謂窪下處爲限。有鹽池長十里，産紅鹽、白鹽，如解池，可作畦種云。《布録》在乙亥，今附此。七月二十五日進築，八月一日畢工。

梁克家《淳熙三山志》卷四一《物産・貨》 鹽。福清《鹽埕經》，其略曰：海水有鹹滷，潮長而過埕地，則滷歸土中，潮退日曝至生白花，取以淋滷。方潮未至，先耕埕地，使土虚而受信。既過刮起堆聚，用車及擔輦致塾頭，穴土爲窟，名爲漏坵。以杵築實，用茅襯底，滿貯土信，取鹹水淋之惟實，則取滷必鹹。旁用□管引入滷槽，槽在漏坵之下，掘土爲窟以受滷，芊草覆之。取雞子或桃仁置滷中以候，浮則滷鹹可煎。築土爲斛畎，在宫竈旁，以竹管接入鹽盤，如畎澮之流。盤以竹篾織，用蠣灰塗。復織釜牆以圍繞，亦塗以蠣灰，蓋益以受滷也。大盤一日夜煎二百斤，小盤一百五十斤。今福清、長樂縣見有鹽户，連江、羅源、寧德、長溪邊海，舊亦各有鹽額。

羅泌《路史》卷二九《國名紀六・古國》 邰瑕。預云：邰瑕古國，僖二十四邰瑕氏。伏氏云：在解東，邰瑕氏之虚也，地薄水淺近於鹽，謂鹽澤也。然邰與瑕二，邰音環，詳周國中，瑕見卷末。

章如愚《羣書考索・後集》卷五七《財賦門・再考本朝鹽》 産地。陝西鹽，初安邑解縣有地五，總曰兩池，北方全藉之。其爲鹽如耕種，疏爲畦壠圍塹，其外決水灌其間，必俟南風起，此鹽遂熟，風一夜起，水一夜結成鹽。如南風不起，則課利遂失。其鹽爲顆，《周官》之所謂鹽鹽是也。青州鹽出於東海。幽薊大同横野有鹽池，其鹽出於北海。嶺南鹽出於南海。劍南西川鹽出於井。永康軍鹽出於闕。并州鹽出於地，是爲鹵池。湖中鹽出於水，又有出於石。西夏鹽，初唐鹽州五原有烏池、白池、瓦池、細頂池，靈州有温泉池、兩井池、長瓦池、五泉池、紅桃池、回樂池、洪静池。會州有河池，其鹽青。

品目。鹽有四種，一末鹽，海鹽也。其次顆鹽，又其次井鹽，又其次崖鹽。《會要》。天禧五年，鹽有二類，引池而化者，《周官》所謂鹽鹽也，今謂之顆鹽。或煮海，或煮井，或煮鹹而成者，《周官》所謂散鹽也，今謂之末鹽。

引池爲鹽，曰陝西解州、安邑斷池，梨地爲畦，引池浹之。鹽成籍州及旁州民給復，謂之畦户，總三百八十户，復其家，户歲出夫二，謂之畦夫。以歲給户錢四萬，日給夫米二升，歲二月墾畦，四月引池爲鹽，八月而止。

煮海爲鹽，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南凡六路，其煮鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂之竈户，户有鹽丁，歲課入官受錢，或折租賦。兩浙又役軍士煮焉。在京東曰密州，（丁）〔登〕州。河北曰滄州、濱州。淮南曰通、泰、楚、海州、漣水軍。兩浙曰杭、秀、温、台、明五州。福建曰福、漳、泉三州，興化軍。廣南曰南、潮、惠、廉、化、瓊、崖、儋、萬安九州。煮井則川陝四路，大爲監，小爲井。監則置官，井則募土民，或役衙前煮之。益州路則陵、綿、邛、眉、簡、嘉、雅、漢八州。梓州路則梓、資、遂、合、戎、榮、果、普、昌、渠、瀘十一州，富順監。利州路則閬州。夔州路則夔、忠、達、萬、黔、開、渝七州，雲安軍大寧監。煮鹹則河東并州之永利監。《會要》。

賣價，凡顆鹽、末鹽，皆以五斤爲斗，顆鹽賣價，每斤自四十四至三十四錢，有三等。末鹽賣價，每斤自四十七至八錢，有三十一等。至道末，賣顆鹽錢七十二萬八千餘貫，末鹽一百六十三萬餘貫云。《通鑑》

場監，宋鹽自并州、明州各兩監，温州兩監，福州一監，共七監。密州一場，通州八場，奉州一場，海州三場，温州一場，台州一場，瓊州一場，共十六場。泉州、廣州各一倉，秦州二倉，通州、楚州各一倉，共六倉。鹽井共七百五十五。《會要》

交引。入中芻粟於沿邊，以券至京師江淮給鹽茶，謂之交引。又真宗時，林特請依舊於京師入納見錢金帛交引，於解州取鹽，亦謂之交引。交引即鹽鈔，但隨時命名不同耳。

章如愚《羣書考索・後集》卷五七《財賦門・再考本朝鹽》 總論。【略】福建舊鹽課名色。福建下四州有産鹽錢，一歲所入四十餘萬緡，漕臺倚之以集大事。自建、劍汀、邵，凡歲運一百七十餘綱，況時吏緣爲奸，廣抛敷買之數以僱下户，推見存之數以備倉卒，謂之長生鹽。民不顧請，則納所放之半直以歸，倍於官，官復貯之别所，謂之還魂鹽。民困科買有破産者。後高宗減福建認鈔錢八分，遂不復科買。

徐夢莘《三朝北盟會編》卷一四《政宣上帙》 【略】兩鹽院合煎鹽二十二萬碩，合賣錢三十九萬貫文。

李廷忠《橘山四六》卷三《回江東葉提舉》 珍海熬波，方整四鹽之令。張融《海賦》：漉沙構白，熬波出素。《周禮》四鹽，謂散鹽、煎鹽、形鹽。《隋志》：後周掌鹽，掌四鹽政令。散鹽煮海以成之，鹽鹽引池以化之，形鹽掘地以出，飴鹽於戎以取之。《玉

海》宋鹽亦有四種：一曰末鹽，海鹽也。其次顆鹽，解州鹽澤及晉、絳、潞、澤所出。又次井鹽，鑿井取之。又次崖鹽，生土崖之間。沈存中《夢溪筆談》：鹽之品至多，前史所載夷狄間自有十餘種，中國所出亦不減十數種。今公私通行者四種：一者末鹽，海鹽也，河北、京東、淮南西、浙江南東西、荆湖南北、福建、廣南東西十一路食之。其次顆鹽，解鹽澤及晉、絳、潞、澤所出，京畿、南京、京西、陝西、河東、褒劍等處食之。又次井鹽，鑿井取之，益、梓、利、夔四路食之。又次崖鹽，生於土崖之間，階、成、鳳等州食之。唯陝西路鹽有定課，歲爲錢二百三十萬緡。自餘盈虛不常，大約歲入二千餘萬緡。惟末鹽歲自抄三百萬供河北邊糴，其他皆給本處經費而已。

葉時《禮經會元》卷二上《鹽政》　鹽，民之食不可一日闕也。其用則與民共之，其利則在民而不在官也。昔禹任土作貢，而令青州貢鹽，蓋貢其所有，以共王用爾。《周官》鹽人一職，以百事之不可無鹽，故亦以鹽之用而共邦事，未嘗以鹽之利而共邦財也。鹽有數品，有刮於地而得者，其味苦，謂之苦鹽。有煮其波而出者，其鹽散，謂之散鹽。有風其水而成者，産於土中而其味甘甜，謂之飴鹽。有積其鹵而結者，其形似虎而非人築成，謂之形鹽。此鹽之名然也。祭祀則共散鹽，而加以苦鹽，取其自然而成，不忘本也。賓客則共散鹽，而加以形鹽，取其如虎之形，象其威也。王后世子膳羞則共飴鹽，取其味之甘甜而可嘗食也。此鹽之用然也。鹽人則以奄二人爲之，掌其政令，謂共鹽爾。待其戒令，謂煮鹽爾。自祭祀賓客膳羞之外，更不聞以一毫取民，是其利則常在民，而不在官也。上之人特資鹽以共三者之用，而不規其利之可以富國；下之人亦惟資鹽以共飲食之用，而不牟其利之可以富家。自後世以鹽致富彊，而榷利之禁始興。世儒乃謂先王山澤，亦必有厲禁以遏民趨利之原，不思虞衡等官，因設厲禁以爲之守，初未嘗私其利於公上，而亦何嘗有一語及鹽乎。故嘗謂壞天下之風俗者，管仲也。啓公上榷禁者，猗頓也。壞人主之心術者，鄭當時也。齊桓問管仲何以爲國，而仲告以海王之國，謹正鹽筴。舉先王公共之用，而爲後世自私之具，管仲者，作俑之尤也。伯主既資鹽利以富其國，則民之趨利日熾矣，豈非壞天下之風俗乎。魯人有猗頓者，用鹽起家致富，與王者埒。取天下通行之利，而爲私家擅有之財，猗頓者，龍斷之賤也。豪民且專鹽利以富其家，則上之征利亦無怪矣，豈非啓公上之榷禁乎，榷鹽固無怪也。鄭當時何人，乃逢武帝之欲，推轂齊之大煮鹽者，用事漢朝，而榷鹽之法始密。鄭當時者，其蟊賊之臣乎，人主心術自此蟊矣，寧不謂之鄭當時之罪歟。且以成周之鹽政，鹽人一官掌之，不過奄女官奴而已。至漢大司農屬官，有幹官，有兩長丞，有水衡都尉，有均輸官，皆主鹽事，以至郡國鹽官有三十九。鴈門沃陽有長丞，《地里志》其法既密，則其官必繁也。烏乎，周以鹽用而共邦事，自賓祭膳羞之外，則不敢以一毫取之民。漢以鹽利而共邦財，自公上榷禁之外，則不肯以一孔遺之民。方且榷鹽之不足，而又榷鐵，榷鐵不足，而又榷茶。鹽鐵之榷，茶鹽之榷，自漢至唐，法日密矣。儒者不排其非，而反取成周山澤之禁以佐其説，豈不惑哉。

高似孫《緯略》卷一一《鹽田》　鹽田在河東鹽澤，其中産鹽，引水沃之則自成，號曰鹽田，取亦無盡，不沃則無之。張液池百步，其鹽多少隨月增減也。又有鹽井者，蜀都臨邛縣二井，一是火井，一是鹽井。若取鹽井以火井煮之，斛水得鹽四五斗，若非火井煮之，不過一二斗矣。又有青池鹽，其鹽正方，廣半寸，其狀扶疎似石。人耕池旁地，取池沃種之，歲月久即生此鹽。又有草鹽者，《襄沔記》曰：龍巢山旁有鹽池，水色白，上生紫菱，四邊青泥。十一月中池左右十餘里地，草上如霜，彌日不釋，嘗之乃鹽味，世謂之鹽花山。又有鹽根者，亦名太陰玄精石，出河中解縣鹽池中，本鹽根也，往往池邊近水采之則得，其色理如玉質，形狀如龜甲，黑者不佳，黄白明浄者上。

陳耆卿《赤城志》卷七《公廨門四・場務》　杜瀆鹽場在（臨海）縣東北一百二十里，熙寧五年建。按每歲舊納正鹽二萬一千八百石，續增明州寄買六千二百石，總計鹽二萬八千石，其始置鹽軍八十人。崇寧元年，以課額不足，胡提舉申請汰鹽軍，減鹽四千三百石，令亭户承認二萬八千石，每一石五十斤，請錢八百文，省其耗鹽八千四百石，不請官錢，總爲三萬六千四百石，每歲八月後，即拆竈住煎，不妨農務。紹興中，因官吏希賞，申增二分，正鹽五千六百石，耗鹽一千六百石，通前額總計四萬三千六百石。自後終歲煎煉，窮日鞭笞，終不足以登其數。是時管棚一十有八，亭户一百三十有六，竈五十有四。淳熙元年，劉提舉奏陳額重，得旨，將竈座減併作三十有五，終歲正耗鹽減作二萬五千石，每旬合買六百九十四石五斗，每六石爲一袋，零一石五斗，候支發增衍日復額。上司委官偏往監拆，仍呼亭户供認，内有力厚而通年登足者減一分，其無力者均減五分六釐九毫，總不過二萬五千之數，自後遂爲定額矣。

新亭鹽監在縣東南六十里，今廢。按《武烈帝廟記》：乾符二年，新亭監給官莫從易重建堂宇。又《九國志》亦載元德昭知台州新亭監。

于浦鹽場在（黄巖）縣東南七十里，咸平三年建。今鹽額隸温州。

長亭鹽場在（寧海）縣東一百二十里，舊在港頭，大觀三年徙今地。今鹽額隸慶元府。

浮溪稅場在（寧海）縣北三十五里，後省罷。

魏了翁《鶴山集》卷一七《周禮折衷》 鹽人掌鹽之政令，以共百事之鹽，祭祀共其苦鹽、散鹽。鄭政令謂受入教所處置，求者所當得。杜子春讀苦爲鹽，謂出鹽直用，不湅治。鄭司農云：散鹽，湅治者。玄謂鬻水爲鹽曰散鹽。賈政令謂受入教所處置者，謂四方鹽來有數種，處置不同，故云受入教所處置也。杜子春讀苦爲鹽者，鹹非苦，故破苦爲鹽，見今海傍出鹽之處謂之鹽，不用湅治者，對下經鬻鹽是湅治。鄭司農云：散鹽湅治者，下經自有鬻鹽是湅治，故後鄭不從鹽，謂出於鹽池，今之顆鹽是也。散鹽煮水爲之，出於東海。

苦鹽自對下文，飴鹽不改爲鹽亦可。然賈謂池鹽爲顆而味苦，此即解鹽之類，不用湅治，因南風起灑水於草上，即結成顆鹽，却不味苦。賈仕於長安，此不可曉。

賓客共其形鹽散鹽，王之膳羞共飴鹽，后及世子亦如之。凡齊事鬻鹽以待戒令。

鄭，形鹽，鹽之似虎形。飴鹽，鹽之恬者，今戎鹽有焉。齊事，和五味之事，鬻鹽湅治之。賈，《左氏》鹽虎形，戎鹽即右鹽。言齊事食醬，春酸夏苦之類。今湅治鹽以待戒令，則齊和之。

戴埴《鼠璞》卷下《鹽鹽》 西漢中《食貨志》：猗頓用鹽鹽。注：鹽鹽，池也，於鹽造鹽，故鹽音古。予觀《采薇》注：王事靡鹽。鹽，不堅固也。頡羽注：鹽不攻緻。《周禮》鹽人共其苦鹽，杜子春讀爲鹽，謂鹽鹽直用，不練治。以《詩》《禮》註觀之，則鹽爲不攻緻及不練治。以《食貨志》注觀之，則鹽乃鹽池。二說似異，然海鹽練治後成，其爲鹽也難壞，池鹽出水即成，其爲鹽也易壞，其理一也。

李心傳《建炎以來朝野雜記》甲集卷一四《淮浙鹽》 淮浙鹽額最多者泰州，歲產鹽一百六十一萬石，嘉興八十一萬石，通州七十八萬石，慶元三十九萬石。淮浙鹽一場十竈，每竈晝夜煎鹽六盤，一盤三百斤兩。淳熙末，議者謂總轄甲頭權制亭竈，懼其赴愬，縱令私煎。且如一日雨，乃妄作三日。申若一季之間十日雨，則一場私煎三十六萬斤矣。而又有所謂鐪子鹽，亭户小大一竈之下，無二十家，家皆有鐪。一家通夜一鐪煎出得鹽六十斤，丁竈二百家以季計之，則鐪子鹽又百餘萬斤矣。一場之數而如此，則諸路可知也。十三年九月己未，遂罷總轄，令亭户自請本錢焉。

李心傳《建炎以來朝野雜記》甲集卷一四《廣鹽》 廣鹽舊從官賣，建炎四年春，以淮鹽道不通，户部侍郎葉芬乞通鬻廣鹽于諸路。侍郎高衛因請即處州榷貨務，鬻南廣鹽鈔二十萬緡，以供行宫之用。許之。四年正月辛亥。未幾即止。是時恩州未有鹽，紹興初，以鹹土生發，如榷田一頃二十四畝，置竈二十七，歲產七十萬有奇。元年二月壬子。後收净息錢三萬餘緡。九年，罷官賣鹽，許通商于嶺外，其錢助鄂州養兵之費。十二年冬，議者以欽州鹹土生發，歲產鹽三十餘萬斤，商人不通，請復官賣。許之。十月辛巳。已而，廣東轉運判官范正國，亦言本路上供及經費皆仰于鹽息錢，客鈔既行，遂或闕乏，請得官賣如廣西。不許。自後，廣西官賣之法又改爲鈔法。乾道四年，罷鹽鈔，令漕司自認鈔錢，嶺南極以爲患。淳熙初，張欽夫爲帥，始與漕臣詹體仁叶議立爲定額價直，且條上之。邕州官賣鹽，每斤百錢。二人既去，漕臣趙公瀚增其六十，欽州歲賣鹽千斛，公瀚五增之。六年秋，侍御史江溥以爲言，上黜公瀚，遂詔閩廣發賣鹽，自有舊額及定直，自今毋得擅有增添。九月癸未。九年，上命奉議郎胡廷直奉使嶺南，詳議鹽法。廷直言運以鈔法爲便。詔罷官賣，復通商。九年十月己未。擢廷直太府寺丞，十二月壬寅。尋出提舉廣南東路常平茶鹽，同措置廣西鹽事使，行其法。明年春，降詔，諭二廣官吏以更法之故。十年正月己未。夏又巡湖廣、廣西轉運判官兼提舉鹽事同措置廣東鹽事。四月己酉。胡本詹體仁所薦，體仁時爲吏部侍郎，即命知静江府。四月庚戌。其後，又置都提舉廣南鹽事一員，俾掌其政。淳熙末，體仁坐改法不當，抵罪如是，官搬如故焉。

李心傳《建炎以來朝野雜記》甲集卷一四《福建鹽》 福建鹽，自祖宗以來，漕司官搬官賣，歲產鹽一千一百萬斤，收課錢四十萬。建炎末，以淮鹽不通，權改鈔法。未幾，與廣鹽皆罷之，四年四月辛巳。弟令漕司歲認鈔錢二十萬緡赴行在。紹興中，閩鹽既增倍，朝廷以其多羨息，十二年，又增鈔錢十萬緡。正月辛亥。時漕司悉貯鹽于海倉，令上四州取而鬻之，以供歲用。後吏緣爲姦，鹽惡不可售，即按籍而繳號口，食鹽不理，貧民無一免者，人甚苦之，民多私鬻以給養，而官亦不問。二十六年，湯中丞鵬舉以爲言，詔提刑崇安吴逵覈實。七月甲子。逵遂約郡縣歲費除二税所入外，即分鹽綱補之。凡上四郡，歲搬千有六百萬斤，視舊直損其三，毋得敷於民户。舊漕司取增鹽錢，提舉司吏禄錢，皆損三之一。增鹽錢，每斤二十八，今損其九。吏禄錢，每斤一文，今損三分。又率漕二司，毋得鬻鹽以侵州縣。上悉許之。十七年三月庚申。由是力稍寬，然郡邑無以供，百費且繁，非漕司之便，故衆論摇之。朝廷遂從吴守鼎，命諸司相度更定。其令諸司請運

鹽如逵數而增其直。官司鹽直止減一分，漕司鹽本錢每斤爲二十五錢。上命輔臣計之。會提舉常平官張汝楨奏行鈔法，陳樞密誠之言於上曰：閩中山溪之險，細民冒法私販，禁之不可，恐不盡，請鈔則課入愈虧。上是之，乃減鈔錢十萬。十一月癸亥。自此漕司及州縣稍舒，不復仰售於民矣。乾道初，陳正獻、劉忠肅公在二府，有言福建鹽弊者，詔户部侍郎沈度、陳彌作相度。二人請量減鈔錢之半歲，令漕司於八州增鹽錢及椿錢，留鹽本錢内那融十一萬緡起發。四年春，遂減鈔錢十五萬，弟令漕司抱七萬緡以充上供，於是宿弊稍去。忠肅與三公皆閩人云。四年正月壬辰，罷鹽錢。

李心傳《建炎以來朝野雜記》甲集卷一四《蜀鹽》　蜀鹽，自祖宗以來，皆民間自煮之，歲輸課利錢銀絹總爲八十萬緡。紹興二年秋，趙應祥總計始變鹽法，盡榷之，倣蔡京東南東北鈔鹽條約，置合同場以稽其出入。每斤納引錢二十五，土産税及增添約九錢四分，所過税七分，除税一錢有半，每引别輸提勘錢六千。其後又增貼納等錢。凡四處二十州，四千九百餘井，歲産鹽約六千餘萬斤。引法初行，每百斤爲一担，又許增十斤勿算以優之。其後遞增至四百餘萬緡。休兵後，數減之，今猶存三百餘萬。始趙應祥立權法，也令商人入錢請引，井户但如額煮鹽，赴官輸土産税而已。然鹹脉盈縮不常，久之，井户月額不敷，則官但以虚鈔付之而收其算，引法由是壞。井户既爲商人所要，因增其斤量以予之，每担增至有六十斤者。又有逃廢絶没之井，許人增其額以承認，小民利於得井，每界遞增鹽課益多，遂不可售，而引息土産之輸，無所從出，由是刓縤相尋，公私皆病。紹熙三年夏，趙子直爲吏部尚書，奏言趙開鹽法最爲精密，今井户多鑿私井，務以斤重多寡相高，故鹽日多，價日賤，而其法大壞，乞下總領所參照舊法施行。從之。時楊嗣勳總計，因是遣官覈去虚額，棧閉助筒二千有奇，申嚴合同場舊法，禁斤量之踰格者，而重私販之罪，直由是頓昂。嘉泰二年，陳郎中煒總計，又盡除官井所增之額焉。自慶元後，州縣及井户稍舒，而民始有鹽矣。

李心傳《建炎以來朝野雜記》甲集卷一四《蜀中官鹽》　蜀中之官鹽，有隆州之仙井，邛州之蒲井，江之心井，大寧富順之井監，西河南州之鹽官，長寧軍之淯井，皆大井也。若榮等十七州民間所煎，則皆卓筒小井而已，其用力甚難。惟大寧之井，鹹泉出于山竇間，有垂瀑，民間分而引之。又有彭山之瑞應井，其味近硝，得隆榮鹵餅雜煎然後成鹽。元豐、崇寧，兩處嘗禁止，以食者多病故也。紹興末，總領弛其禁，隆、簡、嘉、榮之人病其侵射，商販因代輸課息而行棧閉，今謂之石脚錢。然彭山之民，私煎如故。仙井歲産鹽二百餘萬斤，隸轉運司。蒲江亞之，隸總領所。大寧鹽二百五十餘萬斤，歲取其四分，一百三萬七十餘斤。計值九萬餘緡，亦隸總領所。每斤舊爲三百。紹興十七年，宣司減五十。二十二年辛酉，又減二十錢。淯井四十餘萬斤，歲取其贏五萬餘緡，爲軍食之用。舊額四十九萬二百斤，取撥錢引四萬八千八百五道五百七十文，應副總所。紹興十六年，實産鹽四萬一千九百四十斤，内三萬三千六百斤稿設，七千八百斤贍學，三萬斤鍋本，外餘三十四萬七千九百斤，每斤二百五十文，計七萬七千三百十九貫五百文。而本軍計應用二萬三千八十七貫八百十二文，餘折官價錢引三萬七千六百八十三引而已。每歲大科二萬三千餘緡，漕司施其半，尚虧一萬一千餘緡。二十二年十二月，乃悉除之。鹽官歲産鹽，計羨緡錢三萬，爲利州錢監鑄本云。然官鹽多惡雜，不可食，往往仰售于民，州郡弟令其贏，無能正之者。

李心傳《建炎以來朝野雜記》甲集卷一四《解鹽》　解池鹽今隸金，中置解鹽使以掌之。池周百里，開畦灌水，遇風即成，不假人力，故味厚而直廉。邊人多盜販者，往往十百爲羣，遇巡尉出邏，則踏開生路以避之，有司亦不敢問，第遥護之出境而已。今邊上雜行鹽官鹽，其鹽官歲課七十餘萬斤，半爲官吏柴茆之費，半鬻於西河、成、鳳州，歲得錢七萬緡，爲鑄錢之本。紹興十五年始。鹽多地狹，人甚苦之。紹興二十九年秋，詔減其直之半。九月丙戌。今每斤猶爲二百云。

李心傳《建炎以來朝野雜記》乙集卷一七《四川石脚井》　眉之彭山、丹稜，嘉定之洪雅等縣，皆有石脚井筒，其實硝也。在多悦者謂之山門，彭山者謂之瑞應，此二井尤盛。然必得隆榮諸井之鹵對煉，而後可成鹽。隆榮諸井煎鹽既成，其水之尤苦冽者，棄之不用，煉而成餅。食之者得泄利之疾，官未榷鹽時，小民或私煎求利。元豐三年，立法禁止。崇寧初，張天覺爲尚書右丞，建遣成都府路常平司勾當公事，乃居體兼措，置兩川俾之鹽榷。天覺罷，尚書省言丹稜、洪雅等縣，多有石脚苦鹽，不堪食用，乞依元豐法禁入開煉併罷居體。從之。三年十一月戊寅也。紹興中，瑞應鄉民户始有盜販鹵餅，拌和硝石，煎成小鹽，低價以售者。有司因爲拘榷，凡三十六井，歲輸官錢萬七千餘緡。既而總領所以爲不便，言於朝，復行棧閉，而以其課額均於隣近嘉、榮、隆、簡四州之井户，謂之石脚錢。紹熙二十四年也。及嘉定五年，多悦之民有犯法私煉者，州既抵罪，制置大使聞之，即遣秉義郎新夔州路兵馬都監楊仲端往山門措置。其年九月也。自後月得小鹽一萬五千斤，皆不用引鈔，徑行發賣，歲費息錢一萬九千二百緡。然鹽既苦惡不可食，率以抑售。市居之人盜煎私販者，因亦肆行，官不敢問。議者謂元豐

立法者，參知政事蔡確也。崇寧禁止，右僕射蔡京也。財用流通，可以大有爲，而京、確所不爲則失之矣。

李心傳《建炎以來朝野雜記》乙集卷一七《四川總制司爭鬻鹽井》 王子益之總計也，制置大使奏，乞減三路兵籍，以八萬一千人爲額，有闕乞招填額。然兵籍舊人八萬九千人，曦亂後，僅存七萬餘人。雖云減額八千，若盡招填補實，增萬人矣。會朝廷泛行下三衛江上，及四川諸軍覈寔，議填虛額遂止。三路官井，舊法令人承煎，自軍興後，總領所已依官田法，召人投買，得錢數十萬緡。大使司以爲未及價，復買之，又得錢百萬緡，入制司激賞庫。王子益以爲失信，檄止之，大使司乃以總計所負制司廣惠倉米三十萬石言之於朝，子益議遂格。

李心傳《建炎以來繫年要録》卷四三 〔紹興元年四月〕乙未，詔臨安府秀州亭户合給二稅，依皇祐專法，計實直價錢折納鹽貨。先是兩浙轉運司以罷給蠶鹽，令輸本色。提舉茶鹽公事梁汝嘉奏，亭户以煎鹽爲生，未嘗墾田，於是申明行下。汝嘉，麗水人也。

李心傳《建炎以來繫年要録》卷六〇 紹興二年十一月乙丑【略】初明州象山、定海、鄞縣旁海，有鹵田三十七頃，民史超等四百六十餘家，刮土淋鹵煎鹽，官未嘗收其課。至是浙東提舉茶鹽公事王然始拘充亭户，盡榷其鹽，歲爲二百九萬餘斤，收鈔錢十萬餘緡。事既行，乃言於上。於是守臣直秘閣陸長民，言此乃失業細民，旋採薪煉土，往來無常。明州自兵火之後，民未復業，今又集舟調夫水陸防拒，勞苦已甚，豈宜更置鹽場，重其騷擾。都省勘會提舉官建明有利無害，令憲司具的確利害申尚書省，毋得少有觀望。既而提點刑獄公事孫近，言象山一縣可以置場如然請。然之未榷也，知定海縣蓋文淵嘗以爲言，張守時爲安撫使，言小人不曉朝廷之意，務在苛刻，恐非今日所宜，事遂寢，至是卒推行之。用孫近言置象山場，在三年四月九日。文淵建言在今年閏月二十五日。此據《會要》、《日歷》無之。

祝穆《方輿勝覽》卷三四《廣州》 土産：鹽。洪邁《鹽倉記》：吾州南肘大海，厥土廣鹵，牢盆取贏百他郡。

祝穆《方輿勝覽》卷五一《成都府》 總論蜀鹽。《朝野雜記》有龍州之仙井，邛州之蒲江，榮州之公井，大寧富順之井鹽，西和州之鹽官，長寧軍之淯井，皆大井也。若隆、榮等十七州，則皆竹筒小井，用力甚難。惟大寧之井，鹹泉出於山竇間，有如飛瀑，民間分而引之。又有彭山之瑞應井，味稍硝，得隆、榮鹵餅雜煎之，然後成鹽。元豐、崇寧兩嘗禁止，以食者多病故也。仙井歲産鹹二百餘萬斤，隸轉運司，蒲江亞之，隸總領所。大寧鹽二百五十餘萬斤，歲取其四分隸總領所。淯井鹽四十餘萬斤，歲取其贏五萬餘緡爲軍食之用。自祖宗以來，民間自煮鹽，歲輸課利錢八十萬緡。又云自紹興初，趙應祥變鹽法，增至四百餘萬緡。又逃絶之井，許人增其額以承認。鹽既益多，遂不可售。紹熙三年，楊嗣勳總計棧閉助筒二千鹽，由是頓易。自後井户稍舒，而民愈食貴鹽矣。

祝穆《方輿勝覽》卷五八《大寧監》 土産：鹽井。《晏類要》：山領峭壁之中，鹹泉湧出，土人以竹引泉，置篾煮鹽。○《郡志》：鹽井隸監，淳熙甲辰，部使者楊公輔更法，歸之漕司，監不復興。熙寧中，歲額四百餘萬斤。紹興中，以二百四十萬斤爲額。閏年加十萬斤，爲二百五十萬斤。又云鹽泉有絞筴引泉踏溪，每一筧用一筴，其筧與筴經一年，十月旦日以新易陳，郡守作樂以臨之，井民相慶，謂之絞筴。○杜甫詩：「鹵中草木白，青者官鹽烟。官作既有程，煮鹽烟在川。汲井歲楇楇，出車日連連。自公斗三百，轉致斛六千。君子慎止足，小人苦喧闐。我何良嘆嗟，物理固自然。」

祝穆《方輿勝覽》卷六五《長寧軍》 土産：鹽井。《圖經》：初人未知有井，俄有牧人辨其鹹，告之有司，乃置監鬻鹽。其井不鑿而自成。《十州五團記》：羈縻十州，獻其鹽池，官後爲淯井監。然自唐未僖宗朝，淯井之鹽已給蜀用。

祝穆《方輿勝覽》卷六五《富順監》 土産：鹽井。《寰宇記》：縣有鹽井，人獲厚利，故曰富世。○《郡志》：劍南鹽井，惟此最大，舊日爲額八百餘斤，今日額千五百餘斤。○楊光清《操堂記》：三榮富順産鹽，其地號爲貪泉。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部・禹貢鹽》 《禹貢》：青州厥貢鹽絺。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部・形鹽》 王使周公閱來聘，享有昌歜白黑形鹽。辭曰：國君文足昭也，武可畏也，則有備物之享象其德，薦五味，羞嘉穀，鹽虎形以獻其功，吾何以堪之。《左》

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部・宋朝産鹽之地》 鹽有二類，引池而化者，《周官》所謂鹽鹽也，今謂之顆鹽。或煑海，或煑井，或主鹹而成者，《周官》所謂散鹽也，今謂之末鹽。引池爲民給役，謂之畦户。煑海爲鹽，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南凡六路。其煑鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂竈户，户有鹽丁，歲課入官受錢或折租賦。兩浙又役軍士煑焉。煮井則川陝四路，大爲監，小爲井，監則置官，井則募土民，或役衙前主之。煑鹹則河東并州永利監。凡顆鹽、末鹽，皆以五斤爲斗。《長編》青州鹽出於東海，幽薊大同橫野有鹽池，其鹽出於北海。嶺南鹽出於南海。劍南西川鹽出於井。永康軍鹽出於巖

井。并州鹽出於池，是爲鹵地。胡中鹽出於木，又有出於石。西夏鹽有池，其鹽青。《會要》

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四七《鹽醯門・鹽》　食品須知。鹽，鹹味，水潤下所作也。然有二類，或引池而化，或煑海、煑井及煮鹹而成。引池而化者，《周官》所謂盬鹽也，今謂之顆鹽。煮海與井與鹹而成者，《周官》所謂散鹽也，今謂之末鹽。夫所謂引池爲鹽者，曰陝西解州解與安邑兩池，壅地爲畦，引水沃之，水耗而鹽即成，籍民給役，謂之畦户。煮海爲鹽者，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南凡六路。其煮鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂之竈户，户有鹽丁，歲課入官受錢或折租賦，兩浙又役軍士煮焉。煮井則川陝四路，大爲監，小爲井，監則置官，井則募士民，或役衙前主之。煮鹹則河東并州永利監。凡課鹽，末鹽皆以五斤爲斗。其他胡中鹽出於木，或出於石，而夏鹽出於池。然其色又有不同者，或青、或白、或紅、或紫、或黑。不可以不辨其味，味有不同者，或甜、或苦。不可以不別其狀，又有不能不異者。或熬波，或結沙，不可以不察其方。言又有不能以强同者，東方謂之斥，西方謂之鹵，河内謂之鹹，尤不可以不之知，然皆食肴之將也，其可闕諸。

葉隆禮《契丹國志》卷二六《高昌國》　出赤鹽，其味甚美。

吴自牧《夢粱録》卷一八《物産・貨之品》　鹽。湯鎮，仁和村，鹽官，浮山，新興，下管，上管，蜀山，岩門。南路茶槽等場，常産之地。漢置鹽官，吴王濞煮海爲鹽之地。

陶宗儀《説郛》卷一八顧文薦《負喧雜録鹽》　鹽。鹽有五色，青黄赤白黑，又有紫鹽，或曰戎鹽，道書所謂戎鹽壘卵者是也。按：郭璞《鹽池賦》云：「爛然溪明，冕爾霞赤。」則是赤鹽者。李太白詩：「客到但知留一醉，盤中祇有水晶鹽。」又東坡：「水晶鹽爲誰甜。」《金樓子》曰：胡中有鹽，瑩如水晶，謂之玉華鹽。又《南史》月氏恒水下有鹽，色正白，朝取暮生，非煮海也。東坡：「紛紛青子落紅鹽。」則恩州有鹽如絳雪，或謂煎染而成者。又琴湖池中有桃花鹽，色如桃花。青鹽所謂螳螂頭鹽，入藥可用也。蔡邕《投羊月書》云：幸得無恙，我至徒所，自城以西，惟有紫鹽也。《續漢書》云：天竺國出黑鹽、黄鹽，安西城北澗中有青鹽。則鹽之所産，悉在外夷。惟《清真詞》云：「吴鹽勝雪。」今四明諸場多有之，獨此是中國之白鹽爾。

佚名《錦繡萬花谷》後集卷六《楚州》　鹽瀆。鹽瀆屬臨淮郡。並出《漢書》

佚名《錦繡萬花谷》後集卷六《臨安》　鹽田。《輿地志》曰：海濱廣斥，鹽田相望，吴煮海爲鹽，即鹽官縣境也。

潛説友《咸淳臨安志》卷二四《山川三》　赭山。舊《圖志》云在仁和舊治東北六十五里，濱海産鹽，有鹽場。

潛説友《咸淳臨安志》卷五八《風土》　貨之品：鹽。漢置海鹽縣，有鹽官，吴王濞煮海爲鹽之地也。

潛説友《咸淳臨安志》卷八九《紀遺》　廢杭、秀二州鹽場。明道元年。復置杭、秀二州鹽場。景祐二年。

王應麟《玉海》卷二四《漢鹽井、火井》　《貨殖傳》：蜀多鹽井，羅裒以鹽井富。左思《蜀都賦》：火井沈熒於幽泉，高爓飛煽於天垂。蜀郡有火井，在臨邛縣西南鹽井也。家有鹽泉之井，臨邛、漢安皆有鹽井，充國縣有鹽井數十。揚雄《蜀都賦》：西有鹽泉鐵冶。《郊祀志》：宣帝祠火井於鴻門。注：《地理志》：西河鴻門縣有火井祠。火從地出。《初學記》載異説，臨邛有火井，漢室之盛則赫熾，桓、靈際浸微，諸葛孔明一窺而更盛。

王應麟《玉海》卷一八一《食貨・鹽鐵》　吕成公曰：洪範五行，一曰水，水曰潤下，潤下作鹹。此鹽之根原，品目甚多。世所共知者，如青州出東海，幽、薊北海，嶺南南海，皆出於海，劍南、西川出於井，河東出於池，鹽之尤著者。河北鹵地出於地者，永康軍崖鹽爲出於山，又有出石木。大抵生民日用不可一日闕，所以天地間無處不有。自《禹貢》青州貢鹽絺，此海鹽之見於經。三代鹽雖入貢，與民共之，未嘗有禁。自管仲相桓公，始興策奪民利，自後鹽禁方開。漢興，除山澤之禁。武帝時，孔僅、桑弘羊祖管仲之法，始禁榷。昭帝召賢良文學論民疾苦，請罷鹽鐵，弘羊論難不能廢。元帝雖暫罷而復建。此後法雖有寬有急，然禁榷與古今相爲終始。以此知天下利源不可開，一開不可塞。本朝南方之鹽全在海，其利廣，最資國用。北方全在解池，與契丹、西夏相參雜，所以議論最詳。海鹽全資於人，解池全資於天。自章惇行禁榷，蔡京專利變法，鹽法既變，犯禁者多矣。胡致堂曰：鹽爲天地自然之利，盡捐之民，則縱末作資游惰；盡屬之官，則奪民日用，公室有近寶之害。官爲厲禁，俾民取之而裁入其税，則政平害息。鐵官非世所重，故論者詳於鹽法。

禹鹽鐵

《書・禹貢》：青州貢鹽絺，梁州貢鏐鐵。《周禮》九貢，銀鐵物貢。《吕氏春秋》伊尹曰：大夏之鹽。《廣韻》注：古者宿沙初作煮海爲鹽。《説文》同。

周鹽人

《禮》：鹽人，奄二人，掌鹽之政令，以共百事之鹽，祭祀共其苦鹽、散鹽，賓客

共形鹽，王之饍羞共飴鹽。凡齊事鬻鹽以待戒令。注：杜子春讀苦爲鹽。鄭司農云：散鹽涑治者，玄謂鬻水爲鹽。疏：鹽謂出於鹽池，今顆鹽是也，散鹽出於東海。形鹽，鹽之似虎形。疏《左氏傳》鹽虎形是也。飴鹽，鹽之恬者，今戎鹽有焉。疏即石鹽是也。齊事和五味之事，鬻鹽涑治之鹹鹺，建其明號虎形，昭其盛飾。《商書》載說命之辭，《周官》列鹽人之職。

周安邑鹽池

《水經》汾水注：《穆天子傳》曰：乙酉，天子西絶鉼蹬，西南至鹽。《穆天子傳》曰：乃遂于鹽。注：鹽，鹽池，在河東解縣。涑水注：涑水又與景水合，水出景山北谷。《山海經》曰：景山南望鹽販之澤。郭景純曰：即解縣鹽池也。谷口嶺上有巫咸祠。其水又逕安邑故城南，又西流注于鹽池。《地理志》曰：鹽池在安邑西南。許慎謂之鹽，袤五十一里，廣七里，周一百一十六里。宿沙煮海謂之鹽，河東鹽池謂之鹽。今池水東西七十里，南北十七里，紫色澄渟，渾而不流，水出石鹽，自然印成，朝取夕復，終無減損。惟暴雨則耗，公私共竭水徑，防其淫濫，謂之竭水，故《山海經》謂之鹽販之澤。池西又有一池，謂之女鹽澤，東西二十五里，南北二十里，在猗氏故城南。《春秋》成六年，晉大夫曰：郇瑕地沃饒近鹽。服虔曰：引水分灌川野，畦水耗竭，土自成鹽，即所謂鹹鹺也，而味苦，號曰鹽田。鹽本司鹽都尉治，領兵千餘人。周穆王、漢章帝並幸安邑而觀鹽池，故杜預曰：猗氏有鹽池，後罷尉司，分猗氏、安邑，置縣以守之。河水又東過金城允吾縣北注。《十三州志》曰：湟水又東南逕卑禾羌，海北有鹽池。河水又東北，高平川水注之，注三水，温泉東有鹽池。河水又東南逕朔方縣故城東北注。按：《地理志》云：金連鹽澤，青鹽澤在縣南。《魏土地記》曰：縣有大鹽池，其鹽大而青白，名曰青鹽，又名戎鹽。《左傳》：郇瑕氏之地，沃饒近鹽。注：猗氏縣鹽池。韓獻子曰：山澤林鹽，國之寶也，近寶公室乃貧。《史記正義》：河東鹽池是畦鹽。緣黄河鹽池有八九所，而鹽州有烏池，猶出三色鹽，有井鹽、畦鹽、花鹽、西方鹹地堅且鹹，即出石鹽及地鹽。柳子《晉問》：猗氏之鹽，晉寶之大也。決源醲流，脉寫膏浸。神液陰漉，甘鹵密起。孕靈富媪，不愛其美。迴眸一瞬，積雪百里。鍛圭椎璧，印纍珠剖。家獲作鹹之利，人被六氣之用。其賚天下也，與海分功。周觀安邑之池，晉寶郇瑕之利。茲民仰食，與海分功。醲以千畦，必待薰風之至；凝而一色，每同積雪之珍。真潤下以作咸鹵，異熬波而出素。

漢勃海鹽池鹽井

《平當傳》：使行流民幽州，舉奏吏二千石，勞徠有意者。言勃海鹽池可且勿禁，以救民急。《宣紀》：蓮勺鹵中。注：如淳曰：有鹽池縱廣十餘里，名爲鹵中。師古曰：今在櫟陽縣東。《地理志》：金城臨羌有鹽池，越巂定筰出鹽。《後・西羌傳》：虞詡疏雍州之域，有龜茲鹽池爲民利。注：上郡龜茲縣有鹽官。《貨殖傳》：成哀間，成都羅裒擅鹽井之利，遂殖其貨。《王莽傳》：羌豪良願等獻鮮水海允谷鹽池。

漢安邑鹽池　唐寶應靈慶池

《地理志》：河東安邑，鹽池在西南。《魏都賦》：墨井鹽池。注：在猗氏南，東西六十四里，南北七十里。《洛陽記》曰：河東鹽池長七十里，廣七里。《後漢志》：河東鹽池。注：水氣紫色，有別御鹽，四面刻如印齒，文章字妙不可述。《後紀》：章帝元和三年秋八月乙丑，幸安邑觀鹽池。許慎《説文》云：河東鹽池袤五十一里，廣七里，周一百一十六里，在今蒲州虞鄉縣西。靈帝熹平四年六月，遣守宫令之，鹽監穿渠，爲民興利。注：今蒲州安邑縣西南有鹽城監。《揚雄傳》：上《河東賦》云，三月將祭后土，回安邑，顧龍門，覽鹽池。注：師古曰：鹽池在今虞州安邑南。《唐・地理志》：河中府安邑有鹽池，與解爲兩池，大曆十二年，生乳鹽，賜名寶應靈慶池。見池類。郭璞《鹽池賦》：水潤下以作鹹，莫斯鹽之最靈。鍔剡棊方，玉潤膏澤，雪白凌岡，粲若散璧，煥若布璋。若乃煎海鑠泉，或涑或漉。飴戎見珍於西隣，火井擅奇乎巴濮。豈若茲池，汲靈潤於河汾，總膏液乎濟涑。

魏鹽池　蜀漢鹽池

《徐邈傳》：魏明帝以徐邈爲涼州刺史，河右少雨之穀，邈上脩武威、酒泉鹽池以收虜穀，又廣開水田。《蜀志》：先主定益州，置鹽府校尉。《王連傳》：遷司鹽校尉，較鹽鐵之利，利入甚多，有裨國用。《文選・蜀都賦》：濱以鹽池。《魏都賦》：墨井鹽池，元滋素液。《後魏志》：自遷鄴後，於滄、瀛、幽、青四州之境，傍海煮鹽。滄州置竈一千四百八十四，瀛州四百五十二，幽州一百八十，青州五百四十六。又邯鄲置竈四。計終歲合收鹽二十萬九千七百八斛四升。太和二十年十二月乙丑，開鹽池禁。魏有水精戎鹽，九種鹽。河東鹽池歲絹三十萬匹，隋初通鹽池鹽井，與民共之。景明四年七月庚午，復收鹽池利。正始三年四月乙未罷之，從甄琛議。琛表云：《周禮》：山林川澤有虞衡之官，爲之厲禁，蓋取之以時，不使

戕賊，實爲民守之也。今縣官鄣護河東鹽池而收其利，是專奉口腹不及四體也。神龜元年，復置監官。《陳書》：天嘉二年，虞荔、孔奐以國用不足，奏立煮海鹽稅。《隋志》：後周掌鹽掌四鹽政令，散鹽煮海以成之，鹽鹽引池以化之，形鹽掘地以出之，飴鹽於戎以取之。《理道要訣》：陳虞荔、孔奐之徒，魏高陽、清河之輩，皆言煮海之說，用明利國之方。

唐鹽池　鹽井　鹽院　觀鹽池　鹽屯　鹽法

《食貨志》：唐有鹽池十八，井六百四十，皆隸度支。蒲州安邑、解縣有池五，總曰兩池，歲得鹽萬斛以供京師。鹽州五原有烏池、白池、瓦池、細項池。《地理志》：夏州朔方有鹽池二。靈州有温泉兩井，《會要》無靈州。長尾、五原、紅桃、回樂、弘靜池。《地理志》：京兆富平有鹽池澤。會州有河池。《地理志》：因雨生鹽。三州皆輸米代鹽。安北都護府有胡落池，歲得鹽萬四千斛，給振武、天德。《地理志》：宥州長澤有胡洛鹽池、甘泉、張掖、涼州姑臧、肅州福禄、伊州納職皆有池。黔州有井四十一，成、嵩州井各一，果、閬、開、通井百二十三，山南西院領之。邛、眉、嘉州有井十三，劍南西川院領之。梓、遂、綿、合、昌、渝、瀘、資、榮、陵、簡等州，井四百六十，劍南東川院領之。皆隨月督課。幽州、大同、横野軍有鹽屯，每屯有丁有兵，歲得鹽二千八百斛，下者千五百斛。明皇時，姜師度尹河中，時安邑鹽池涸廢，師度大發卒洫引其流，置鹽屯，公私收利不貲。負海州歲免租，爲鹽二萬斛以輸司農。青、楚、海、滄、棣、杭、蘇等州，以鹽價市輕貨輸，天寶、至德間，鹽每斗十錢。乾元元年，第五琦爲使，初變鹽法，就山海井竈近利之地置監院，游民業鹽者爲亭户，及爲榷鹽鐵使，盡榷天下鹽。後劉晏上鹽法輕重之宜，琦始榷鹽佐軍興，晏代之，法益密。以出鹽鄉因舊監置吏亭户，糶商人，縱其所之。江嶺去鹽遠者，有常平鹽，商人不至則減價以糶民，官收厚利而人不知貴。吴、越、揚、楚鹽廩至數千，有漣水、湖州、杭州、越州四場，嘉興、海陵、鹽城、新亭、蘭亭、臨平、永嘉、太昌、候官、富都十監，歲得錢百餘萬緡，以當百餘州之賦。自淮北置巡院十三，揚州至鄭滑。捕私鬻者，姦盜衰息。晏之始至也，鹽利歲纔四十萬緡，大曆末六百餘萬緡。天下之賦，鹽利居半，宫闈服御、軍饟官俸皆仰給。傳初歲收緡錢六十萬，末乃什之，計歲入千二百萬而榷居大半，京師鹽貴。詔取三萬斛赴關中，自揚州四旬至都，人以爲神。貞元四年，江淮斗增二百，爲錢三百一十，後復增六十。河中兩池鹽斗三百七十，豪賈射利，官收不能半。劉晏鹽法既成，商人納絹代鹽利者，緡加二百，備將士春服。德宗詔中書度支議減鹽價，曰：煮海之利，所入歲倍，田租軍費日增，榷價日重，有以穀一斗易鹽一升。順宗始減江淮鹽價，斗二百五十，河中兩池鹽斗錢三百，增雲安、涣陽、塗□三監，其後江淮斗減錢十以便民。元和元年四月，一云二年三月。李巽爲使，以鹽利皆歸度支，物無虚估，《會要》：巽奏去年收緡錢七百二十七萬，比舊法張其估一千七百八十餘萬，非實數，請以其數付度支。鹽利繫度支，自此始。天下糶鹽稅茶，其贏六百六十五萬緡，初歲之利如晏，季年後三倍晏時。傳：自劉晏後，賦入脆耗，巽涖職一年，較所入如晏最多之年，明年過之，又明年增百八十萬緡。巽薦程异爲揚子留後，計較增於巽。四年五月，巽卒。兩池鹽利，歲收百五十餘萬緡，四方豪商雜處。解縣主以郎官，其佐貳皆御史，鹽民田園籍於縣，而令不得以民治之。《李晟傳》：城鹽州，復故池，以新鹽賜宰相。憲宗討淮西，度支使皇甫鎛奏加劍南東西川、山南西道鹽估以供軍。峽内四監。自兵興，河北鹽法羈縻而已，鎛奏置榷鹽使如江淮榷法。一云税鹽院。兩池置榷鹽使，自貞元十九年史牟始。元和十四年三月，鄆、兖、青三州置榷鹽院。十五年九月庚子朔，改河北税鹽使爲榷鹽使。長慶元年三月戊申，停河北榷鹽法。太和五年，王承元徙節平盧、淄青，始鹽禁未嘗行兩河，承元請歸有司，由是兖、鄆諸鎮皆奉行。長慶二年，户侍張平叔議榷鹽法弊，請官自糶鹽，可以富國。疏其利十八事。詔公卿議，中書舍人韋處厚，發十難，抗論不可，以爲强人所不能事必不立，禁人所必犯法必不行。兵部侍郎韓愈條詰之，平叔屈服。《會要》：太和三年四月，安邑、解兩池榷課，以錢百萬緡爲定額，及大中六年，度支收榷利一百二十一萬五千餘緡。宣宗即位，判度支盧弘宣傳作盧弘止。以兩池鹽法敝，遣司空輿更立新法，其課倍入，遷榷鹽使。輿爲安邑兩池榷鹽使，先是法疏濶，吏輕觸禁，輿爲立約數十條。宣宗擇嘗更畿輔望縣令者爲監院官，户部侍郎裴休爲使，上鹽法八事，法皆施行，兩池榷課大增。後諸鎮擅利，兩池爲河中王重榮所有，歲貢鹽三千車。田令孜請以屬鹽鐵使，竟不能奪。《地理志》：總括諸道。凡天下有鹽之縣一百五，關内自富平至長澤縣九，河南自掖至莒縣六，河東安邑、解縣二，河北自鉅鹿至清池三，山南自秭歸至西充十八，隴右自長道至玉門縣八，淮南海陵、鹽城縣二，江南自嘉興至彭水縣十二，劍南自彭州、蒲江至江安縣三十九，嶺南自東莞至義倫縣六，並有鹽。《太宗紀》：貞觀十二年二月乙丑，如陝州。丁卯，觀鹽池。《會要》：開元元年十二月，河中尹姜師度以安邑鹽池漸涸，疏決水道，置爲鹽屯，公私大收其利。前世鹽皆自生，開元中，姜師度爲尹而池涸，故唐格。自開元後，遂有畦夫營種之課。皇朝張席上書論鹽漫生之利，遂罷畦夫。其年十一月五日，左拾遺劉彤上表論鹽鐵，請官收其利。表曰：取山澤則公利厚而人歸於農，取貧人則公利薄而人

去其業，先王之作法也。山海有官，虞衡有職，輕重有術，禁發有時，一則專農，二則饒國。上令宰臣議可否，咸以鹽鐵之利甚益國用，遂令將作大匠姜師度，户部侍郎强循，俱攝御史中丞，與諸道按察使，檢校鹽鐵之課。傳云：俄爲議者沮閣不行。十年八月十日，敕諸州鹽鐵令、刺史、上佐檢察收課。貞元二十一年二月乙丑，順宗停鹽鐵使月進。《王播傳》：長慶初，復領鹽鐵，以正額月進爲羨餘，歲百萬緡。又請鹽院糶鹽與商人，斗加五十，通舊三百文。元和五年，王播奏江淮、河南、嶺南、峽中、兗鄆等鹽利錢六百九十八萬貫，比改法以前舊鹽利時價四倍，虚估此錢當爲一千七百四十餘貫，請付度支，從之。七年，播奏，去年鹽利除割峽内鹽，收錢六百八十五萬，從實估也。六年，詔峽内鹽五監屬度支。列傳：齊抗以倉部郎中幹鹽利。劉晏正鹽官法以裨用。

王應麟《玉海》卷一八一《食貨・淳熙解鹽圖》 淳熙六年七月二十八日，右司員外郎周舜元上《解鹽圖》一册付史館，書目高聿《鹽池録》一卷，宣和六年，攷解池事迹，寫山川溝渠器用等爲圖，各立説繫下方。國史志：鹽之類有二，引池而化者，《周官》所謂鹽鹽也。或煮海、煮井、煮鹹而成者，《周官》所謂散鹽也。引池爲鹽曰解州解、安邑兩池，墾地爲畦，引池沃之，水耗鹽成，籍民給役，謂之畦户，總三百八十户，復其家，户歲出夫二，謂之畦夫。歲二月墾畦，四月引水，八月而止。歲爲鹽百五十二萬六千四百二十九石。石五十斤。青白鹽出烏白兩池，西羌擅以爲利。淳化中，陝西轉運鄭文寶議禁，毋入塞。煮海爲鹽，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南凡六路。地曰亭場，民曰亭户，竈户，户有鹽丁。煮井爲鹽，曰成都、梓、利、夔四路，大爲監，小爲井，監則置官，井則募民。煮鹹爲鹽，曰河東永利東西監，東隸并，西隸汾州。籍民爲鐺户。河北陝西亦有煮鹹者，然其利薄。東南鹽利，視天下爲最厚。《水經注》鹽井一百所，巴川資以自給。粒大者方寸，中央隆起，形如張傘，因名傘子鹽。有不成者形，亦必方。王隱《晉書・地道記》曰：入湯口四十三里有石，炙以爲鹽，水竭鹽成。郭義恭《廣志》曰：甘水有石鹽，武都有平田百頃，炙土成鹽。

政和中有司言：解鹽便於煮海，爲罷東北鹽而利入頓虧。八年閏月丙寅，復行末鹽，遂改袋製，且許所過損其税，必更買新鈔，方帶給舊鈔，號對帶法。宣和二年始歲給陝西錢四百萬緡，以代解鹽課，上自督課茶鹽，日令具奏。三年，河北亦行鈔法。紹興二年六月癸丑，李健提舉江西茶鹽，初復提舉官。

王惲《秋澗集》卷九〇《論鹽法》 一，解州池鹽，天然自成，不同清滄，犯本煎造，費用浩大。往年陝西運司爲課額重大，立法頗峻，山谷遠人不知禁忌，食既艱得，未免私煎冒販。事發到官，情罪不小，往往有破家戕生者，良爲可哀。昔隋初罷酒坊，通池鹽，鹽井之利，與民共之，至今稱爲仁政。若於見定解鹽價直内，更爲減免分數，使民易得食用，亦國家惠民而不費之一端也。

馬端臨《文獻通考》卷一六《征榷三・鹽鐵礬》 南鹽。熙寧五年，盧秉提點兩浙刑獄，仍專提舉鹽事。令鹽場約得鹽之多寡，而定其分數，自六分至十分，三竈爲一甲而煮鹽，地什五其民以相譏察。及募酒坊户願占課額，取鹽於官賣之，月以錢輸官，毋得越所酤地。又嚴捕盜販，刑禁苛酷。蹇周輔措置福建鹽，以建、劍、汀、邵武官賣鹽價苦高，漳、泉、福、興化煮鹽價賤，故多盜販賣於貴處，請減建、劍、汀、邵武鹽價，募上户爲鋪户，官給券，定月所賣，從官場買之。如是，則民易得鹽，盜販不能規厚利。周輔又措置江西鹽法，言汀州運路險遠，淮鹽至者不能多，請罷運淮鹽，通搬廣鹽一千萬斤於江西虔州、南安軍，復均淮鹽六百一十六萬斤於洪、吉、筠、袁、撫、臨江、建昌、興國軍，以補舊額，大率峻剥，民被其害。哲宗即位，御史言周輔議江西鹽法，掊刻誕謾，乃削職貶官。

河北鹽。舊不榷，熙寧八年，三司使章惇言河北、陝西並爲邊防，今陝西榷鹽而河北獨不榷，此祖宗一時誤恩。請遣使詣海陽及煮小鹽州縣，小鹽僞鹽也。與兩路轉運司度利害施行。而文彦博論其不便，詔如舊。元豐三年，京東轉運李察言：南京、濟、濮、曹、澶行解鹽，餘十有二州行海鹽，請用今税法置買鹽場，盡竈户所煮鹽，官自賣之，禁私爲市，歲收錢二十七萬三千餘緡，而息幾半之。乃詔以京東法榷之。河北自大名府、澶、恩、信、安、雄、霸、瀛、莫、冀等州，盡榷賣以增其利。哲宗即位，監察御史王巖叟言其不便，遂罷河北榷法。紹聖中復之。

河東鹽。熙寧八年，三司使章惇言：東西永利兩監鹽，歲課舊額二十五萬餘緡，自許商人入中糧草，增饒給錢支鹽。商人得鈔千錢，售價半之。縣官陰有所亡，坐賈獲利不貲。又私鹽不禁，歲課日減，今纔十萬四千餘緡，若計糧草虚估，官纔得實錢五萬餘緡，視舊虧十之八。請如解鹽例，募商人入錢請買，或官自鬻，重私販之禁，歲課且大增，並邊市糧草一用見錢。乃詔官自運鹽鬻於本路。知太原府韓絳言其不便，請通商，乃令商人輸錢於邊，給券於東西監請鹽，以除加饒折糴之弊。仍令商人自占所賣地，即官鹽已運至場務者，令商人買之，加運費。

蜀鹽。熙寧中，患井鹽不可禁，欲盡實私井而運解鹽以足之。修起居注沈括以爲不可，遂寢。九年，劉佐入蜀經度茶事，乃歲運解鹽十萬席，未幾罷之。

崇寧二年，川峽利、洋、興、劍、蓬、開、巴、綿、漢、興元府等州，並通行東北鹽。四年，梓、遂、夔、綿、漢、大寧監等鹽，仍舊鬻於蜀，惟禁侵解池鹽。

蠶鹽。熙寧五年，京西漕臣陳知儉言蠶鹽畸零，非民所願，乃罷之，第令輸錢。七年，復詔開封府界，蠶鹽折以糧者，三等戶以下許代以錢，願輸本色者聽。元祐初，有司言罷所俵蠶鹽，而令虛納鹽錢於義未安。乃詔舊經蠶鹽處，仍舊散斂。有司復奏府界京西、京東等路，用蠶鹽三萬二千五十席，預出鹽引募人，算請於解鹽司以給用。六年，徐州淮陽軍仍舊散斂，京東及晉、絳、隰、磁州皆罷。元符三年，重定散蠶鹽給納之限，開封府界京東西、河北、澶州皆罷。初東南歲支蠶鹽，即不欲鹽計其數輸價錢六分，如京東西之制。政和三年，慮州縣抑民，詔罷兩浙、淮南支俵，其江湖四路下鹽事，常平司其相度聞奏。後遂詔淮浙支俵蠶鹽去處，依市賣客鹽價例支給，價錢俵散依舊來數輸納物帛，其丁口鹽錢亦依上件指揮散納。中興後，亦不復散鹽，而差損民間所納之直。【略】

紹興元年，詔臨安府秀州亭戶，合給二稅，依皇祐專法計納鹽貨，以亭戶皆煎鹽爲生，未嘗墾田故也。二年詔淮浙鹽每商人每袋貼納通貨錢三千，已算請而未售者亦如之，十日不自陳，如私鹽律。十一月，詔淮浙鹽場所出鹽，以十分爲率四分支。今降指揮，以後交鈔二分支，今年九月以後，交鈔四分支。建炎渡江以後，交鈔。先是呂頤浩以對帶法不可用，令商人貼納錢，至是復以分數如對帶法，於是始加嚴察矣。三月，詔鹽場官煎賣鹽，比租額增者推賞。四年，詔淮浙鹽每袋增貼納錢三貫文，並計綱赴行在。尋命廣鹽亦如之。九月，以入納遲細，減所添錢。然自建炎三年改鈔法，紹興二年九月又改，十一月又改，今年正月又改，及令所改，凡五變，而建炎舊鈔支發未絕，乃命以資次前後從上并支焉。

六年，趙鼎奏久不變法，建康日納鹽錢甚盛。上曰：法既可信，自然悠久。

孝宗乾道六年，户部侍郎葉衡奏：今日財賦之源，煮海之利居其半。然年來課入不增，商賈不行者，皆私販之害也。且以淮東、二浙鹽貨出入之數言之，論鹽額則淮東之數多於兩浙五之一。以去歲賣鹽所得錢數論之，淮東多於二浙三之二。及以竈之多寡論之，兩浙反多淮東之三。蓋二浙無非私販故也，乞委官分路措置。十三年，臣僚言總轄權制亭竈刻剥本錢，卻縱亭户私煎盜賣。詔淮浙場見差總轄並罷。

《朝野雜記》曰：淮浙鹽額最多者泰州，歲産鹽一百六十一萬石，嘉興八十一萬石，通州七十八萬石，慶元三十九萬石。淮浙鹽一場十竈，每竈晝夜煎鹽六盤，一盤三百斤，遇雨則停。淳熙末，議者謂總轄甲頭權制亭竈，兜請本錢，恣行刻剥，懼其赴愬，縱令私煎，且如一日雨，乃妄作三日。申若一季之間十日雨，則一場私鹽三十六萬斤矣。而又有所謂簍子鹽，亭户小火，一竈之下，無慮二十家，家皆有簍，一家通夜必煎兩簍，得鹽六十斤，十竈二百家，以一季計之，則簍子鹽又百餘萬斤矣。一場之數已如此，諸路可知。十三年九月己未，遂罷總轄，令亭户自請本錢焉。

寧宗慶元元年二月，詔循環鹽鈔住罷，將增剩鈔名改作五文支鈔給算，與日前已投在倉通理資次支散，以淮東提舉陳損之言。【略】

右《中興四朝食貨志》言紹興間，一州鹽利過唐時舉天下之數，其説固然矣。然考之唐史，則至德間鹽每斗十錢而已，至第五琦變鹽法而十倍其榷，然不過每斗爲錢一百一十。而建炎初，商人貿鈔，計鹽六石爲一袋，至輸錢十八千，繼而每袋又增貼納錢三千，則其時鹽價比之第五琦所榷，已是三倍有餘，而至德之價，則又懸絶矣。蓋鹽直比唐則愈貴，緡錢比唐則愈輕，所以其數之多如此，要亦未可全歸之征利之苛也。

閩廣之鹽，自祖宗以來，漕司官般官賣以給司存。建炎間，淮浙之商不通，而閩廣之鈔法行。未幾，淮浙之商既通，而閩廣之鈔法遂罷。然舊法，閩之上四州，曰建、劍、汀、邵，行官賣鹽法，閩之下四州，曰福、泉、漳、化，行産鹽法，隨税納鹽也。官賣之法既弊，産鹽之法亦弊，鈔法一行，弊若可革，而民俗又有不便。故當時轉運提舉司申乞上四州依上項指揮，下四州且令從舊。及鈔法既罷，歲令漕司認鈔錢二十萬緡納行在，所榷茶務自後或減或增，卒爲二十二萬緡。紹興三年詔權免五萬貫。五年依舊認二十萬。十二年詔添十萬，計三十萬。二十七年，特減八萬爲二十二萬。

上四州用鈔法，以私販多，鈔額隨即停，鈔法仍係官賣。

下四州隨産納鹽，而州縣苛取，每産一文以上至二十文，皆納鹽五斤，而胥吏交納錢數又倍之。嘉定間，臣僚奏乞行下，將産二十文以下，合納鹽五斤者，並行蠲免。從之。

二廣之鹽，皆屬於漕司，量諸州歲用而給之鹽。然廣東之俗富，猶可通商，廣西之地廣漠而彫瘁，食鹽有限，商賈難行。況自東廣而出，乘大水而無灘磧，其勢甚易。自西廣而出，水小多灘磧，其勢甚難。是廣西之鹽不得與廣東比倫也。建炎末鬻鈔，未幾復止，然官般客鈔亦屢有更革，東西兩漕屢有分合。紹興

八年，詔廣西鹽歲以十分爲率，二分令欽、廉、雷、化州官賣，餘八分行鈔法。又詔：廣東鹽九分鈔法，一分産鹽州縣出賣。廣南土曠民貧，賦入不給，故漕司鬻鹽，以其息什四爲州用，可以粗給，而民無加賦。若客鈔既行，州縣必致缺乏。

孝宗乾道四年，罷鹽鈔，令廣西漕司自認鈔錢二十萬。其後再行鈔法，而州縣間率以鈔抑售於民，其害甚於官般，乃詔官賣如故。

蜀鹽有隆州之仙井，邛州之蒲江，榮州之公井，大寧、富順之井監，西和州之鹽官，長寧州之淯井，皆大井也，若隆、榮等十七州，則皆卓筒小井而已。自祖宗以來，皆民間自煮之。成都漳川利路，自元豐間，歲輸課利錢銀絹總爲八十萬緡，比軍興所輸已增數倍矣。然井有耗淡，而鹽不成者，官司慮減課額，不肯相驗封閉。高宗建炎二年十一月，德音令逐路漕臣躬親按視。紹興二年九月，四川總領趙開初變鹽法，倣大觀法置合同場，收引稅錢，大抵與茶法相類而嚴密過之。每斤輸引錢二十有五，土産稅及增添約九錢四分，所過稅錢七分，住稅一錢有半，每引別輸提勘錢六十。其後又增貼納等錢。凡四川四千九百餘井，歲産鹽約六千餘萬斤。引法初行，每百斤爲一擔，又增十斤勿算以優之。其後遞增至四百餘萬緡。二十九年十二月，詔：減西和州賣鹽直之半。先是州之鹽官井歲産鹽七十餘萬斤，半爲官吏柴茆之費，半鬻於西和、成、鳳州，歲得錢七萬緡，爲西和州鑄錢本。鹽多地狹，每斤爲直四百，民甚苦之。故有是命。

初趙開之立榷法也，令商人入錢請引，井户但如額煮鹽，赴官輸土産稅而已。其後鹹脈有盈縮，月額有登耗，官以虚鈔赴之而收其算，引法由是大壞。井户既爲商人所要，因增其斤重與之，每擔有增及百六十斤者。又逃廢絶没之井，許人增額承認。小民利於得井，每界遞增鹽課加多而不可售，公私皆病。紹熙間，楊輔爲總計，遣官覈去虚額，棧閉廢井，申嚴合同場法。

馬端臨《文獻通考》卷二二《土貢一》 五原郡。貢鹽山四十顆，今鹽州。

馬端臨《文獻通考》卷三一八《輿地考四・古揚州》 楚州。【略】，領縣四，治山陽。山陽。漢射陽縣地，有石鹽，淮水、漣河。淮陰唐縣，有淮水、沙河、鹽瀆。寶應。本安宜縣，唐寶應年間改，有運河、泉陂。鹽城。唐縣，有射陽湖，九鹽場。

馬端臨《文獻通考》卷三一二《輿地考八・古雍州》 靈州。【略】領縣四，治迴樂。迴樂、漢平縣。靈武。漢縣。懷遠。隋九原郡地，有鹽池三。

鹽州，春秋戎狄之地，秦漢屬北地郡。漢有五原縣，城在今榆林郡界。後魏置大興郡，西魏改爲五原郡，兼置西安州，後改爲鹽州。以鹽池爲名。隋初廢。煬帝初置鹽州郡，唐爲鹽州，或爲五原郡。貞元三年没吐蕃，九年復城之。土貢鹽山、木瓜、狩牛。領縣二，治五原。五原唐縣，有烏池、白池鹽。白池唐縣。五代及宋時，俱没於夏。

馬端臨《文獻通考》卷三二六《四裔考三・勿吉》 水氣鹹，生鹽於木皮之上，亦有鹽池。其畜多豬，無羊。

馬端臨《文獻通考》卷三二九《四裔考六・南詔》 有井，産鹽。

馬端臨《文獻通考》卷三三〇《四裔考七・尾濮》 其地有稷及陸稻，多鹽井。

馬端臨《文獻通考》卷三三二《四裔考九・闍婆》 煮海爲鹽。

馬端臨《文獻通考》卷三三五《四裔考一二・骨咄》 有四大鹽山，山出烏鹽。

馬端臨《文獻通考》卷三三六《四裔考一三・焉耆》 其國近海水，多魚鹽蒲葦之利。

劉應李《新編事文類聚翰墨全書》後乙集《聖朝混一方輿勝覽》卷中《四川等處行中書省》 大寧州，【略】鹽井。《晏公類要》：山嶺峭壁之中，鹹泉湧出，人以竹引泉置鍍以煮鹽。

劉應李《新編事文類聚翰墨全書》後乙集《聖朝混一方輿勝覽》卷中《大理金齒等處宣慰司都元帥府》 姚州，縣名大姚。【略】産白井鹽。雲南鹽井四十餘所，惟姚州白井、威楚黑井最佳。

劉應李《新編事文類聚翰墨全書》后戊集卷一《飲食門・鹽》 石子鹽。《廣志》河東有印成鹽，西方有石子鹽，胡中青鹽，五原紫鹽，波斯之鹽。

陶宗儀《説郛》卷三九周達觀《真臘風土記》 鹺物，國中無禁，自真浦巴澗濱海等處，率皆燒。山間更有一等石，味勝于鹽，可琢以成器。

蘇元爵《元文類》卷四〇《鹽法》 凡天下總設運司七，分辦歲課，然難易各不同。有因自凝結而取者，解池之課鹽也。有煑海而後成者，河間、山東、兩淮、兩浙、福建之末鹽也。惟四川之鹽出于井，深者數百尺，汲水煑之，井亦多不同，往往在萬山之中。解鹽之外，工力勞費，竈户凋弊，調額漸增，本末均困，此其難者也。元貞丙申，每引增課鈔爲六十五貫，至大己酉至延祐乙卯，七年之間，累增爲一百五十貫。泰定乙丑，減去二十五貫，天歷己巳，復增爲一百五十貫。凡今天下歲辦正餘鹽以引計者，二百五十六萬四千有奇，以課鈔計者，歲入之數七

百六十六萬一千餘定。噫，視中統至元之數，已增幾二十倍矣。然而國用益不給，何哉，司財用者不可不察也。

蘇天爵《元名臣事略》卷八《左丞姚文獻公》　割河東解之鹽池歸陝西。

脱脱等《宋史》卷一八一《食貨下三》　鹽之類有二，引池而成者，曰顆鹽，《周官》所謂鹽鹽也；鬻海、鬻井、鬻鹹而成者，曰末鹽，《周官》所謂散鹽也。宋自削平諸國，天下鹽利皆歸縣官。官鬻，通商，隨州郡所宜，然亦變革不常，而尤重私販之禁。

引池爲鹽，曰解州解縣、安邑兩池。墾地爲畦，引池水沃之，謂之種鹽，水耗則鹽成。籍民户爲畦夫，官廩給之，復其家。募巡邏之兵百人，目爲護寶都。歲二月一日墾畦，四月始種，八月乃止。安邑池每歲種鹽千席，解池減二十席，以給本州及三京，京東之濟、兗、曹、濮、單、鄆州、廣濟軍，京西之滑、鄭、陳、潁、汝、許、孟州，陝西之河中府、陝、虢州、慶成軍，河東之晉、絳、慈、隰州，淮南之宿、亳州，河北之懷州及澶州諸縣之在河南者。凡禁榷之地，官立標識，候望以曉民。其通商之地，京西則蔡、襄、鄧、隨、唐、金、房、均、郢州、光化信陽軍，陝西則京兆鳳翔府，同、華、耀、乾、商、涇、原、邠、寧、儀、渭、鄜、坊、丹、延、環、慶、秦、隴、鳳、階、成州、保安鎮戎軍，及澶州諸縣之在河北者。顆、末鹽皆以五斤爲斗，顆鹽之直每斤自四十四至三十四錢，有三等。至道二年，兩池得鹽三十七萬三千五百四十五席，席一百一十六斤半。三年，鬻錢七十二萬八千餘貫。鬻海爲鹽，曰京東、河北、兩浙、淮南、福建、廣南，凡六路。其鬻鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂之竈户。户有鹽丁，歲課入官，受錢或折租賦，皆無常數，兩浙又役軍士定課鬻焉。諸路鹽場廢置，皆視其利之厚薄，價之贏縮，亦未嘗有一定之制。末鹽之直，斤自四十七至八錢，有二十一等。至道三年，鬻錢總一百六十三萬三千餘貫。

其在京東曰密州濤洛場，一歲鬻三萬二千餘石，以給本州及沂、濰州，唯登、萊州則通商，後增登州四場。舊南京及曹、濮、濟、兗、單、鄆、廣濟七州軍食池鹽，餘皆食二州鹽，官自鬻之。慶曆元年冬，以淄、濰、青、齊、沂、密、徐、淮陽八州軍仍歲凶菑，乃詔弛禁，聽人貿易，官收其算，而罷密、登歲課，第令户輸租錢。其後兗、鄆皆以壤地相接，罷食池鹽，得通海鹽，收算如淄、濰等州。自是諸州官不貯鹽，而百姓蠶鹽歲皆罷給，然使輸錢如故。至和中，始詔百姓輸錢以十分爲率，聽減三分。【略】

其在河北曰濱州場，一歲鬻二萬一千餘石，以給本州及棣、祁州雜支，并京東之青、淄、齊州，若大名、真定府，貝、冀、相、衛、邢、洺、深、趙、滄、磁、德、博、濱、棣、祁、定、保、瀛、莫、雄、霸州，德清、通利、永静、乾寧、定遠、保定、廣信、永定、安肅軍則通商。後濱州分四務，又增滄州三務，歲課九千一百四十五石，以給一路，而京東之淄、青、齊既通商，乃不復給。

脱脱等《宋史》卷一八三《食貨下五》　其在福建曰福州長清場，歲鬻十萬三百石，以給本路。天聖以來，福、漳、泉州、興化軍皆鬻鹽，歲視舊額增四萬八千九百八石。【略】

廣州東莞静康等十三場，歲鬻二萬四千餘石，以給本路及西路之昭桂州、江南之南安軍。廉州白石、石康二場，歲鬻三萬石，以給本州及容、白、欽、化、蒙、龔、藤、象、宜、柳、邕、潯、貴、賓、梧、横、南儀、鬱林州。又高、竇、春、雷、融、瓊、崖、儋、萬安州各鬻以給本州，無定額。天聖以後，東、西海場十三皆領於廣州，歲鬻五十一萬三千六百八十六石，以給東、西二路。而瓊、崖諸州，其地荒阻，賣鹽不售，類抑配衙前。前後官此者，或擅增鹽數，煎鹽户力不給，有破産者。【略】

鬻鹹爲鹽，曰并州永利監，歲鬻十二萬五千餘石，以給本州及忻、代、石、嵐、憲、遼、澤、潞、麟、府州、威勝、岢嵐、火山、平定、寧化、保德軍，許商人販鬻，不得出境。仁宗時，分永利東、西兩監，東隸并州，西隸汾州。籍州民之有鹹土者爲鐺户，户歲輸鹽於官，謂之課鹽，餘則官以錢售之，謂之中賣。鹽法亦與海鹽同，歲鬻視舊額減三千四百三十七石。河東唯晉、絳、慈、隰食池鹽，餘皆食永利鹽。其入官，斤爲八錢或六錢，出爲錢三十六，歲課緡錢十八萬九千有奇。【略】

鬻井爲鹽，曰益、梓、夔、利，凡四路。益州路一監九十八井，歲鬻八萬四千五百二十二石；梓州路二監三百八十五井，十四萬一千七百八十石；夔州路三監二十井，八萬四千八百八十石；利州路一百二十九井，一萬二千二百石：各以給本路。大爲監，小爲井，監則官掌，井則土民幹鬻，如其數輸課，聽往旁境販賣，唯不得出川陝。初，川陝承舊制，官自鬻鹽。開寶七年，詔斤減十錢，令幹鬻者有羨利但輸十之九。

脱脱等《金史》卷四九《食貨志四》　鹽。金制，榷貨之目有十，曰酒、麴、茶、醋、香、礬、丹、錫、鐵，而鹽爲稱首。貞元初，蔡松年爲户部尚書，始復鈔引法，設官置庫以造鈔、引。鈔，合鹽司簿之符。引，會司縣批繳之數。七年一釐革之。初，遼、金故地濱海多産鹽，上京、東北二路食肇州鹽，速頻路食海鹽，臨潢

之北有大鹽澤，烏古里石壘部有鹽池，皆足以食境内之民，嘗征其税。及得中土，鹽場倍之，故設官立法加詳焉。然而增減不一，廢置無恒，亦隨時捄弊而已。

益都、濱州舊置兩鹽司，大定十三年四月，併爲山東鹽司。二十一年滄州及山東各務增羨，冒禁鬻鹽，朝論慮其久或壞法，遂併爲海豐鹽使司。十一月，又併遼東等路諸鹽場，爲兩鹽司。大定二十五年，更狗濼爲西京鹽司。是後惟置山東、滄、寶坻、莒、解、北京、西京七鹽司。

山東、滄、寶坻斤三百爲袋，袋二十有五爲大套，鈔、引、公據三者俱備然後聽鬻。小套袋十，或五、或一，每套鈔一，引如袋之數。寶坻零鹽較其斤數，或六之三，或六之一，又爲小鈔引給之，以便其鬻。

解鹽斤二百有五十爲一席，席五爲套，鈔引則與陝西轉運司同鬻，其輸粟於陝西軍營者，許以公牒易鈔引。

西京等場鹽以石計，大套之石五，小套之石三。北京大套之石四，小套之石一。遼東大套之石十。皆套一鈔，石一引。零鹽積十石，亦一鈔而十引。

脱脱等《遼史》卷五九《食貨志上》 先是遼東新附地不榷酤，而鹽麴之禁亦弛。馮延休、韓紹勳相繼商利，欲與燕地平山例加繩約，其民病之，遂起大延琳之亂。連年詔復其租，民始安靖。南京歲納三司鹽鐵錢折絹，大同歲納三司税錢折粟，開遠軍故事，民歲輸税，斗粟折五錢，耶律穆濟守郡，表請折六錢，亦皆利民善政也。

脱脱等《遼史》卷六〇《食貨志下》 鹽筴之法，則自太祖以所得漢民數多，即八部中分古漢城別爲一部治之。城在炭山南，有鹽池之利，即後魏滑鹽縣也，八部皆取食之。及征幽、薊還，次于和拉濼，命取鹽給軍。自後濼中鹽益多，上下足用。會同初，太宗有大造於晉，晉獻十六州地，而瀛、莫在焉，始得河間煮海之利，置榷鹽院於香河縣，於是燕、雲迤北皆食滄鹽。一時産鹽之地如渤海、鎮城、海陽、豐州、陽洛城、廣濟湖等處，五京計司各以其地領之。其煎取之制，歲出之額，不可得而詳矣。

汪大淵《島夷志略・琉球》 地勢盤穹，林木合抱。【略】煮海水爲鹽，釀蔗漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・民多朗》 臨海要津，溪通海，水不鹹，田沃饒，米穀廉。知服齋本作廣，今據丁本改。氣候熱，俗尚儉，男女椎髻，穿短皂衫，下繫青布短裙。民鑿井而飲，煮海爲鹽，釀小米爲酒。

汪大淵《島夷志略・真臘》 氣候常暖，俗尚華侈，田産富饒。民煮海爲鹽，釀小米爲酒。

汪大淵《島夷志略・丹馬令》 地與沙里佛來安爲鄰國，山平亘，田多，食粟有餘，新收者復留以待陳。俗節儉。氣候温和，男女椎髻，衣白衣衫，繫青布緩。定婚用緞綿、白錫若干塊。民煮海爲鹽，釀小米爲酒。

汪大淵《島夷志略・日麗》 介兩山之間，立一關之市，田雖平曠，春乾而夏雨，種植常違其時，故歲少稔，仰食於他國。氣候冬暖，風俗尚節義。男女椎髻白縵纏頭，繫小黄布，男喪女不嫁。煑海爲鹽，釀漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・遐來物》 民煮海爲鹽，釀椰漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・彭坑》 民煮海爲鹽，釀椰漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・羅斛》 煮海爲鹽，釀秫爲酒。

汪大淵《島夷志略・東冲古剌》 煮海爲鹽，釀蔗漿爲酒。【略】貿易之貨，用花銀、鹽，青白花碗、大小水埕、青緞、銅鼎之屬。

汪大淵《島夷志略・尖山》 煑海爲鹽，釀蔗漿水米爲酒。

汪大淵《島夷志略・爪哇》 【略】地産青鹽，係曬成。《魏地記》云：鹽大而青白，名青鹽。《明一統志》青鹽注云：不假煎煑，日曬而成。

汪大淵《島夷志略・重迦羅》 杜瓶之東曰重迦羅，與爪哇界相接，知服齋本與作嶼，今據丁本改。間有高山奇秀，不産他木，滿山皆鹽敷樹及楠樹。《瀛涯勝覽》蘇門答剌條云：又一等酸子，番名掩拔，如大消梨樣云云。掩拔乃Am，Amba之對音，即謂Mango麻力諾利Marignolli，紀行作Amburan（Yule，Cithay，362）。【略】又案：《事林廣記》大閣婆國條云：名重迦盧，離莆家龍風帆八日乃至。舊傳國王係雷震石裂，有一人出，後立爲王。其子孫尚存，人物舉措一如莆家龍。産青鹽，係海潮入田曝成顆粒。

汪大淵《島夷志略・文誕》 煮海爲鹽，釀椰漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・蘇門榜》 煮海爲鹽。

汪大淵《島夷志略・龍牙犀角》 民煑海爲鹽，釀秫爲酒。

汪大淵《島夷志略・蒲奔》 民煮海爲鹽。

汪大淵《島夷志略・假里馬打》 採蕉爲食，煮海爲鹽，以適他國易米。每鹽一斤，易米一斗。

汪大淵《島夷志略・文老古》 煮海爲鹽，取沙糊爲食。

汪大淵《島夷志略・東西竺》 煮海爲鹽，釀椰漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・班達里》 煮海爲鹽。

汪大淵《島夷志略・大八丹》 煮海爲鹽。

汪大淵《島夷志略・加里那》 煮井爲鹽，釀椰漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・加將門里》 民煮海爲鹽，〔釀〕(讓)漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・撻吉那》 煮海爲鹽，釀安石榴爲酒。

汪大淵《島夷志略・萬年港》 煮海爲鹽，釀蔗漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・哩伽塔》 國居遼西之界，乃國王海之濱。【略】煮海爲鹽，釀黍爲酒，以牛乳爲食。

汪大淵《島夷志略・馬八兒嶼》 鑿井煮海爲鹽，釀椰漿爲酒。

汪大淵《島夷志略・天竺》 居大食之東，【略】不善煮海爲鹽。

汪大淵《島夷志略・層摇羅》 民事網罟，取禽獸爲食，煮海爲鹽，釀蔗漿爲酒。

楊瑀《山居新話》 朔方縑縑州，其西南有二石洞，一洞出石鹽皆紅色，今湮没矣。一洞出清黑色者尚存，縑人皆食之。石文麄礪如南方青石然，調味甚適口，他處亦皆有撈鹽海子，或出青鹽，或紅鹽，或方而堅，或碎而鬆，或大塊可旋成盤者。大營盤處亦以此爲課程抽分，不假人力，乃天成也。予友完者經歷、夏石巖經歷，皆曾以此鹽遺余，彼亦嘗親歷其地。縑縑州即今南城縑州營，是其子孫也。自大都至彼一萬四千里，與怯里吉思爲隣境，過此即海都家望高處也。

宋濂等《元史》八五《百官一》 大都河間等路都轉運鹽使司，秩正三品。掌場竈榷辦鹽貨，以資國用。使二員，正三品；同知一員，正四品；副使一員，正五品；運判二員，正六品。首領官：經歷一員，從七品；知事一員，從八品；照磨一員，從九品。國初，立河間稅課達魯花赤清滄鹽使所，後創立運司，立提舉鹽榷所，又改爲河間路課程所，提舉滄清課鹽使所。中統三年，改都提領拘榷滄清課鹽所。至元二年，以刑部侍郎、右三部郎中兼滄清課鹽使司，尋改立河間都轉運鹽使司，立清、滄課三鹽司。十二年，改爲都轉運使司。十九年，以户部尚書行河間等路都轉運使司事，尋罷，改立清、滄二鹽使司。二十三年，改立河間等路都轉運司。二十七年，改令户部尚書行河間等路都轉運使司事。二十八年，改河間等路都轉運司。延祐六年，頒分司印，巡行郡邑，以防私鹽之弊。

鹽場二十二所，每場設司令一員，從七品；司丞一員，從八品。辦鹽各有差。

利國場，利民場，海豐場，阜民場，阜財場，益民場，潤國場，海阜場，海盈場，海潤場，嚴鎮場，富國場，興國場，厚財場，豐財場，三叉沽場，蘆臺場，越支場，石碑場，濟民場，惠民場，富民場。

山東東路轉運鹽使司，品秩、職掌同上，運判止一員。國初，始置益都課稅所，管領山東鹽場，以總鹽課。後改置運司。中統四年，詔以中書左右部兼諸路都轉運司。至元二年，命有司兼辦其課，改立山東轉運司。至元十二年，改立都轉運司。延祐五年，以鹽法澀滯，降分司印，巡行各場，督收課程，罷膠萊鹽司所屬鹽場。

鹽場一十九所，每場設司令一員，從七品；司丞一員，從八品；管勾一員，從八品。

永利場，寧海場，官臺場，豐國場，新鎮場，豐民場，富國場，高家港場，永阜場，利國場，固堤場，王家岡場，信陽場，濤洛場，石河場，海滄場，行村場，登寧場，西由場。

河東陝西等處轉運鹽使司，品秩、職掌同前，運判增一員。國初，設平陽府以徵課程之利。中統二年，改置轉運司，置提舉解鹽司。至元二年，罷運司，命有司掌其務。尋復置轉運司。二十三年，立陝西都轉運司，諸色稅課悉隸焉。二十九年，置鹽運司，專掌鹽課，其餘課稅歸有司，解鹽司亦罷。延祐六年，更爲河東陝西等處都轉運鹽使司，隸省部。其屬三：

解鹽場，管勾一員，正九品；同管勾一員，從九品。

河東等處解鹽管民提領所，正提領一員，從八品；副提領一員，從九品。

安邑等處解鹽管民提領所，正提領一員，從八品；副提領一員，從九品。

宋濂《元史》卷九一《百官七》 兩淮都轉運鹽使司，秩正三品。國初，兩淮內附，以提舉馬里范章專掌鹽課之事。至元十四年，始置司于揚州。使二員，正三品；同知二員，正四品；副使一員，正五品；運判二員，正六品；經歷一員，從七品；知事一員，從八品；照磨一員，從九品。三十年，悉罷所轄鹽司，以其屬置場官。大德四年，復置批驗所于真州，采石等處。

鹽場二十九所，每場司令一員，從七品；司丞一員，從八品；管勾一員，從九品。辦鹽各有差。

吕四場，餘東場，餘中場，餘西場，西亭場，金沙場，石堪場，掘港場，豐利場，

馬塘場，拼茶場，角斜場，富安場，安豐場，梁垛場，東臺場，河垛場，丁〔奚〕〔溪〕場，小海場，草堰場，白駒場，劉莊場，五祐場，新興場，廟灣場，莞瀆場，板浦場，臨洪場，徐瀆浦場。

批驗所，每所提領一員，正七品；大使一員，正八品；副使一員，正九品。掌批驗鹽引。

兩浙都轉運鹽使司，秩正三品。使二員，同知二員，運判二員，經歷、知事各一員，照磨一員。至元十四年，置司杭州。大德三年，定其產鹽之地，立場有差，仍於杭州、嘉興、紹興、温、台等處，設檢校四所，專驗鹽袋，毋過常度。

鹽場三十四所，每所司令一員，從七品；司丞一員，從八品；管勾一員，從九品。

仁和場，許村場，西路場，下沙場，青村場，表部場，浦東場，横浦場，蘆瀝場，海沙場，鮑郎場，西興場，錢清場，三江場，曹娥場，石堰場，鳴鶴場，清泉場，長山場，穿山場，（袋）〔岱〕山場，玉泉場，蘆花場，大嵩場，昌國場，永嘉場，雙穗場，天富南監，長林場，黄巖場，杜瀆場，天富北監，長亭場，龍頭場。

福建等處都轉運鹽使司，秩正三品。使二員，同知二員，運判二員，經歷、知事各一員，照磨一員。至元十四年，始置市舶司，領煎鹽徵課之事。二十四年，改立鹽運司。二十九年罷，立提舉司。大德四年，復爲運司。九年復罷，併入元帥府兼掌之。十年，復立都提舉司。至大四年，復陞運司，徑隸行省。凡置鹽場七所：

鹽場七所，每所司令一員，從七品；司丞一員，從八品；管勾一員，從九品。

海口場，牛田場，上里場，惠安場，潯美場，浯（州）〔洲〕場，泐（州）〔洲〕場。

廣東鹽課提舉司。至元十三年，始從廣州煎辦鹽課。十六年，隸江西鹽鐵茶都轉運司。二十二年，併入宣慰司。二十三年，置市舶提舉司。大德四年，改廣東鹽課提舉司。提舉一員，從五品；同提舉一員，從六品；副提舉一員，從七品。其屬附見：

鹽場十三所，每所司令一員，從七品；司丞一員，從八品；管勾一員，從九品。

靖康場，歸德場，東莞場，黄田場，香山場，矬峒場，雙恩場，鹹水場，（漆）〔淡〕水場，石橋場，隆井場，招收場，小江場。

四川茶鹽轉運司。成都鹽井九十五處，散在諸郡山中。至元二年，置興元四川轉運司，專掌煎熬辦課之事。八年罷之。十六年，復立轉運司。十八年，併入四道宣慰司。十九年，復立陝西四川轉運司，通轄諸課程事。二十二年，置四川茶鹽運司，秩從三品。使一員，同知、副使、運判各一員，經歷、知事、照磨各一員。

鹽場一十二所，每所司令一員，從七品；司丞一員，從八品；管勾一員，從九品。

簡鹽場，隆鹽場，綿鹽場，潼川場，遂寧場，順慶場，保寧場，嘉定場，長寧場，紹慶場，雲安場，大寧場。

廣海鹽課提舉司，至元三十一年置。專職鹽課。秩正四品。都提舉二員，從四品；同提舉二員，從五品；副提舉二員，從六品；知事一員，提控案牘一員。

葉子奇《草木子》卷三《雜制篇》 元世祖立鹽法，瀕海州郡立場，差官主治，差鹽亭户丁煮鹽，至十月結塲住煎，及額而止。鹽商於各省府運司買引，就各處鹽塲支鹽。後鹽積而不售，均派户口收買，令其入錢縣官收市，其中貧富不等，皆令入錢，吏胥並緣爲姦，民甚苦之，嗷然皆言其不便。事尋罷，復令富商收市。嘗攷歷世鹽法，在夏禹時，惟止入貢。至齊管仲，始煮鹽以富國。及漢武始立榷法，爲牢盆之制。自是歷代皆踵行之，計其利於軍國之資，略於其半。唐宋及元因之，有加無瘳，大抵率由養兵多而資費廣，故不能革也。元朝於江西及湖廣立提舉司使之產茶路分賣引，照茶以行，批驗所驗引無弊，即放行，至賣處收税。

陶宗儀《説郛》卷一一〇上佚名《元氏掖庭記》 【略】鹽有水晶鹽、酴霜鹽、五色鹽。

解縉等《永樂大典》卷五五〇一《太原府三・土産》 榆次縣，鹽出縣西胡擒等村，貧民採土煎熬，以資微利。

忻州，鹽場一所，在州之正北四十里，其都曰辛莊，地多鹵鹹，不宜樹木，其土可煎小鹽，州人槩食之，名爲利用場。

定襄縣，鹽在縣北一十里丘村，舊立利用場，官爲煎造，見今水占地，生蘆草。

陳誠、李暹《西域番國志・哈烈》 渴石地面産白鹽堅明，與水晶同，若琢磨爲盤楪，以水濕之，可和肉食。

陳誠李暹《西域番國志・別失八里》 鹽澤在崖兒城之西南，去土爾番城三十餘里，城居平川中，廣不二里，居民百家。【略】城北有矮山，産石鹽，堅白如

石，可琢磨爲器，以盛肉菜不必和鹽，此鹽澤之名是也。

王逢《蠡海集・地理類》 水味鹹，水性然也，而海水獨苦鹹，蓋亢極而反之義也。水極則反，火乃爲鹹苦，然遇土而煎熬爲鹽，則純鹹矣。是藉土以制其太過，遂能復其本性云。

費信《星槎勝覽》卷四《卜剌哇國》 地廣斥鹵，有鹽池，但投樹枝於池，良久撈起，結成白鹽。

費信《星槎勝覽》卷四《忽魯謨斯國》 山連五色，皆是鹽也。鑿之鏇爲盤碟碗器之類，食物就用而不加鹽矣。

李賢等《明一統志》卷三五《鞏昌府》 土産【略】鹽。西和縣東北八十里有井，煮水成鹽。

李賢等《明一統志》卷三五《鞏昌府》 鹽官城。在西和縣東三十里，去嶓□西四十里，有鹽井，水與岸齊，鹽極甘美，食之破氣。

《明一統志》卷三六《慶陽府》 鹽池。在府城北五百里，池有二，大鹽池周圍八十里，小鹽池周圍二十七里，俱産鹽。花馬池在府城北五百里，周圍四十三里，與馬槽、孛羅、濫泥、鍋底等池相近。紅柳池在府城北五百里，周圍二十六里，石溝池在其西，蓮花池在其東。

李賢等《明一統志》卷三七《寧夏衛》 鹽池。有二，大鹽池在衛城北四百里，小鹽池在衛城東南二百七十里，其鹽皆不假人力，自然凝結。

李賢等《明一統志》卷三七《陝西都指揮使司》 紅鹽池。在山丹衛城北五百里，池産紅鹽。又居延澤旁亦有池，産白鹽，采之不竭。

李賢等《明一統志》卷六七《成都府》 土産：鹽。府境有井，大小不一，出其水煎鹽，歷代因之。簡州仁壽爲盛，民賴其利。

李賢等《明一統志》卷八六《楚雄府》 土産：黑鹽。定遠縣黑井、琅井，廣遠縣阿陋井、猴井出。

李賢等《明一統志》卷八七《姚安軍民府》 土産【略】鹽。府城北一百二十里，有白鹽井，相傳本白羊井，蒙氏時有女牧羊於此，有一瓶砥土，驅之不去，掘之得鹵泉，傍有神女廟在焉。

李賢等《明一統志》卷八七《鶴慶軍民府》 土産：馬蹄鹽。

李賢等《明一統志》卷九〇《浮泥國》 風俗：【略】煮海爲鹽，釀秫爲酒。

李賢等《明一統志》卷八九《賽瑪爾堪》 土産：【略】水晶鹽。堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食。

李賢等《明一統志》卷九〇《爪哇國》 土産【略】青鹽。不假煎煮，日曬而成。

李賢等《明一統志》卷九〇《蘇禄國》 風俗：【略】煮海爲鹽，釀蔗爲酒。

馬歡《瀛涯勝覽・忽魯謨厮國》 有一大山，四面出四樣之物。一面如海邊，出之鹽紅色，人用鐵鏨如打石一般鑿起，一塊有三四十斤者，又不潮濕。欲用食，則搥碎爲末而用。

陳誠《使西域記・鹽澤》 鹽澤在崖兒城西南，去土魯番城三十里餘，城居平川，廣二里，居民百家。城北有崖矮山産白鹽。鹽白可琢爲器，盛肉菜食之，不必和鹽，故名鹽澤。

黄潤玉《寧波府簡要志》卷三《食貨志》 白鹽，鄞、慈、象、定四縣皆出。

陸容《菽園雜記》卷一 環慶之墟有鹽池，産鹽皆方塊如骰子，色瑩然明徹，蓋即所謂水晶鹽也。池底又有鹽根如石，土人取之，規爲盤盂。凡煮肉貯其中，抄匀皆有鹹味。用之年久，則日漸銷薄。甘肅靈夏之地，又有青黄紅鹽三種，皆生池中。

丘濬《鹽法考略》 《禹貢》：海岱惟青州，厥貢鹽絺。

《洪範》：初一曰五行，一曰水，水曰潤下作鹹。

吕祖謙曰：五行之氣，無所不在。水周流于天地之間，潤下之性，亦無所不在。其味作鹹，凝結爲鹽，種類甚多，如出于海，出于井，出于池，三種之外，又有出于地，出于山，出于木石者。大抵鹽乃生民日用之不可闕者，所以天地之間，無處不在也。

《周禮》：鹽人掌鹽之政令，以共百事之鹽，祭祀共其苦鹽、散鹽，煮水爲之者。賓客共其形鹽、散鹽。王之膳羞共飴鹽，今戎鹽。后及世子亦如之。

劉彝曰：鹽之所産不同，有刮于地而得者，有風其水而成者，有熬其波而出者，有汲于井而爲者，有積于鹵而結者。故刮地之鹽苦，而以共祭祀者，取其出于自然，與夫元酒明水不異也。熬波之鹽散，取其治洽四海，能致遠物，故以奉先焉。賓客共形鹽，鹽爲虎形，以共食啗，示服猛也。又副之散鹽者，致遠物以懷諸侯也。飴鹽風其水而成者，産于土中，其味甘焉。

管仲説齊桓公伐菹枯草也。薪，煮海水爲鹽，令北海之棠，無得聚庸功也而煮鹽。

馬端臨曰：《周禮》所建山澤之官，不過掌其政令之厲禁，不在于征榷取財也。至管夷吾相齊，負山海之利，始有鹽鐵之征。觀其言曰：先王塞人之養，利也。隘其利途，故予之在君，奪之在君，貧之在君，富之在君。又云：夫人予則

喜，奪則怒，先王見去聲予之形，而見奪之理，故民可愛而洽于上也。其意不過巧爲之法，陰奪民利而盡取之，桑、孔之爲，有自來矣。

董仲舒曰：漢承秦法，鹽鐵之利，二十倍于古。

吕祖謙曰：漢興，除山澤之利。至武帝時，孔僅、桑宏羊祖管仲之法，鹽始禁榷。募民因官器作鬻鹽，官與牢盆。至昭帝之世，召賢良文學，論民疾苦，請罷鹽鐵官。又桑宏羊反覆論難，所以鹽榷不能廢。宏羊以爲此國家大業，所以制四夷安邊足用之本，不可廢也。元帝雖暫罷，而用度不足，三年而復之，自此之後，雖鹽法有寬有急，然禁榷與古今相爲終始。

考鹽名始于禹，然以爲貢，非以爲利也。至周始與民共利之，然亦未嘗有禁法。自管仲興鹽筴，策也。以奪民利，始開鹽禁，猶未設官也。漢武帝時，孔僅、桑宏羊之徒，始置鹽官，立榷禁，然利止西北，未徧東南。唐至第五琦、劉晏講明殆盡，而天下之賦，鹽居其半，然猶官鬻，未始召商。宋至雍熙，令商人輸芻粟塞下，而給以鹽，鹽之開市自宋始。以此知天下利源不可開，一開不可復塞。

甄琛曰：天子富有四海，何患于貧，宜弛禁，與民共之。元魏音褒曰：聖人資天地之産，惠天地之民，鹽池之禁，積而散之，以濟國用，非專爲共大官之用。胡寅折衷而言之曰：鹽之爲物，天地自然之利，所以養人也，盡捐之民，則縱末作，資游惰，盡屬之官，則奪民日用，皆未得中道也。惟官爲厲禁，俾民取之，而裁入其稅，則政平而害息矣。

唐劉晏爲鹽鐵使，其始至也，鹽利歲纔四十萬緡，其後乃六百餘萬緡，天下之賦，鹽居其半，宫闈服御軍饟百官禄俸，皆仰給焉。劉晏雖善于理財，然知厚于取利，可以得利，而不知薄于取利，可以大得利也。

按：宋人召商中鹽，蓋以折中糧草，以贍邊兵，中納金銀，以實官庫，無起倩丁夫之擾，無冒涉水陸之虞，官得用而民不告勞，商得利而民不淡食，誠實邊足用之良法也。我本朝于天下産鹽之地，設轉運司者六，提舉司者七，鹽課各有定額，行鹽各有地方。每引以二百觔爲袋，帶耗五觔，凡遇開中鹽糧，量所在米價貴賤，及道路遠近，定立則例，出榜召商中納。每歲收貯歲課，存積在官，客商執引照支，各有次第課，謂之常設股鹽。近因邊儲急用，增直召商中納，不依資次，人到即與支給，謂之存積鹽。存積既興，常股遂少，遂使今日之存積，亦無異于前日之常股，商賈待日久而支出難，其利微矣。欲求今日之弊，而足今日之用，莫若行漢人官給牢盆之法，任民自煮，而不征其入。預令竈户先于該管官司告知，官給以券，然後舉火，每盆煮鹽以一引爲則，其盆皆官爲之。給引之時，每引先取舉火錢若干，商賈買鹽之後，官給鈔引，俾于行鹽地方發賣。給鈔之際，每引取工墨錢百文，以爲公費。所得鹽錢，貯于運司，每歲具數申户部，以待分派各邊轉運常平司收糴米粟，以實邊儲。此法既行，不必追徵于竈户也，不必中給于商賈也，不必官自賣也，不必官自煮也。以此先行于兩淮，俟其有驗，以漸行于兩浙、山東、河閒焉。若夫河東之池鹽，川滇之井鹽，福建之曬鹽，或仍其舊，或别爲處置，又在隨時斟酌云。

林駉曰：宋朝鹽鈔未行，置倉建安，江浙、湖廣以船運米而入真州，因船回鹽而散江浙、湖廣，此之發鹽，得船爲便，彼之回船，得鹽爲利。

按：今兩京之閒，運道所經凡三運司，淮鹽在南，滄鹽在北，山東之鹽居其中。往時會通之河未開，水陸分隔，今則一水可通，請行宋人轉船之法。此因欲行牢盆之法，慮前日之中納聽支之客商，無鹽可給，故又行運船帶鹽之法。遇有官軍運糧，空船南回，道經滄州，每船量給與官鹽，每引量與脚價，俾其運至揚州河下，官爲建倉于兩岸，委官照數收貯，原數不虧，然後給與脚錢，少有虧損，即與折算。如此，則官可得倍稱之息，軍得順回之利。積鹽既多，乃令通算，累年客商所中常股，存積等鹽共該若干，依次給與見鹽。不出二三年間支給完，然後行臣向所陳官給牢盆，民自煎煮之策。年年存積，歲歲轉般，積之既多，遇有急用，即出榜定直，召商于所用之地，或上糧芻，或輸金帛，付與執照，給以見鹽，如此，比之舊法，當得倍息矣。

劉文泰等《本草品彙精要》卷四《玉石部中品之下・食鹽》 食鹽，無毒，煎鍊成。

食鹽主殺鬼蠱邪疰毒氣，下部蜜瘡，傷寒寒熱，吐胸中痰癖，止心腹卒痛，堅肌骨。名醫所録。〔名〕山鹽、木鹽、末鹽、印鹽、解鹽、海鹽、白鹽、黑鹽、柔鹽、赤鹽、澤鹽、臭鹽、石鹽、馬齒鹽、駮鹽、青鹽、井鹽、鹽枕。〔地〕《圖經》曰：舊不著所出州郡。陶隱居云：有東海、北海鹽及河東鹽池，梁、益有鹽井，交、廣有南海鹽，西羌有山鹽，胡中有木鹽，而色類不同，以河東者爲勝。河東鹽，今解州、安邑兩池所種，最爲精好。又有并州兩監末鹽，乃刮鹹煎鍊，不甚佳，其鹹蓋下品。所著鹵鹹，生河東鹽池者是也。下品又有大鹽，生邯鄲及河東池澤。蘇恭云：大鹽即河東印鹽，人之常食者，形麁於末鹽，乃似今解鹽也。解人取鹽，於池傍耕地，沃以池水，每鹽南風急，則宿昔成鹽滿畦，彼人謂之種鹽。東海、北海、南海鹽者，今

滄、密、楚、秀、温、台、明、泉、福、廣、瓊、化諸州官場，煑海水作之，以給民食者，又謂之澤鹽，醫方所謂海鹽是也。其煑鹽之器，漢謂之牢盆，今或鼓鐵爲之，或編竹爲之，上下周以蜃灰，廣丈深尺，平底寘於竈，皆謂之鹽盤。《南越志》所謂織篾爲鼎，和以牡蠣是也。然後於海濱掘地爲坑，上布竹木，覆以蓬茅，積沙於其上，每潮汐衝沙鹵鹹淋於坑中，水退則以火炬照之，鹵氣衝火皆滅則鹵氣多，火不滅則鹵氣少。取鹵注盤中煎之，頃刻而就。梁、益鹽井者，今歸州及四川諸郡皆有鹽井，汲其水以煎作鹽，如煑海之法，但以食彼方之民耳。然羌胡之鹽，種類自多。陶注又云：虜中有九種，白鹽、食鹽、常食者，黑鹽、柔鹽、赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽之類，今人不能偏識。《本經》云北海青，南海赤。今青鹽從西羌來者，形塊方稜明瑩，而青黑色最奇。又通、泰、海州並有，亭户刮鹹煎鹽輸官，如并州末鹽之類以供給江湖，極爲饒衍，其味乃優於并州末鹽也。濱州亦有人户煎鍊草土鹽，其色最麁黑，不堪入藥，但可噉馬耳。其大鹽、戎鹽、鹵鹹、光明鹽，詳具下條。〔用〕白淨者。〔色〕青白。〔味〕鹹。〔性〕温軟。〔氣〕氣之薄者，陽中之陰。〔臭〕朽。〔主〕吐痰涎，止霍亂。〔助〕漏蘆爲之使。〔製〕炒。

劉文泰等《本草品彙精要》卷四《玉石部中品之下》　大鹽，無毒，土生。

大鹽，出《神農本經》。主令人吐，以上朱字《神農本經》。主腸胃結熱喘逆胸中病。以上黑字名醫所録〔地〕《圖經》曰：大鹽生邯鄲及河東池澤。唐本注云：大鹽即河東印鹽，人常食者，形麤於末鹽，故名大鹽。《衍義》曰：大鹽新者不苦，久則鹹苦。今解州鹽池所出者皆成斗子，其形大小不等，久亦苦。海水煎成者，但味和，二鹽互有得失，入藥及金銀作，多用大鹽及解鹽。傍海之人多黑色，蓋日食魚鹽，此走血之驗也。○謹按：解人取鹽，於池傍耕地，沃以池水，每南風急則宿夕而成，其味苦而力薄，較諸海水煎成者爲不及遠矣，所謂煑海爲鹽，煑池爲鹽，鹽苦而易敗，故《詩》云「王事靡鹽」是也。〔時〕〔生〕無時，〔採〕無時。〔色〕青白。〔味〕甘鹹。〔性〕寒。〔氣〕氣薄味厚，陰中微陽。

鹵鹹，無毒，土生。

鹵鹹，出《神農本經》。主大熱消渴，狂煩除邪，及下蠱毒，柔肌膚。以上朱字《神農本經》。去五臟腸胃留熱結氣，心下堅食，已嘔逆喘滿，明目目痛。以上黑字名醫所録。〔地〕《圖經》曰：鹵鹹生河東鹽池。陶隱居云：是煎鹽釜下凝滓。唐本注云：鹵鹹既生河東，其河東鹽不以釜煎，於此論之，明非凝滓，此是鹹土，名鹵鹹，今人熟皮皆用之，此則鹹地掘取者是也。《別録》云：鹵鹽純制四黄，可作鞋藥。〔時〕〔生〕無時，〔採〕無時。〔色〕黄白。〔味〕苦鹹。〔性〕寒輭。〔氣〕氣薄味厚，陰也。〔臭〕朽。〔主〕散結氣輭肌膚。〔製〕研細用。

戎鹽，無毒，附鹽藥。土生。

戎鹽，出《神農本經》。主明目目痛，益氣堅肌骨，去毒蠱。以上朱字《神農本經》。心腹痛，溺血吐血，齒舌血出。以上黑字《名醫所録》。〔名〕胡鹽、禿登鹽、陰土鹽。〔地〕《圖經》曰：生胡鹽山及西羌、北地、酒泉福禄城東南角，北海青，南海赤者是也。補下藥多用青鹽，疑此即戎鹽。今青鹽從西羌來者，形塊方稜明瑩而青黑色最奇。北胡來者，作大塊而不光瑩，又多孔竅，若蜂窠狀，色亦淺於西鹽，彼人謂之鹽枕，入藥差劣。陶隱居云：今虜中甚有，從涼州來，芮芮河南使及北部胡客，從燉煌來，亦得之，自是稀少耳。其形作塊片，或如雞鴨卵，或如菱米，色紫白，味不甚鹹，口嘗氣臭，正如鰕（音叚）雞子臭者爲真。又有一種鹽，藥味鹹，無毒，生海西南雷羅諸州山谷，似芒硝末細，入口極冷，南人多取傅瘡腫，少有服者，恐極冷入腹傷人，且宜慎之。唐本注云：其戎鹽即胡鹽，沙州名爲禿登鹽，廓州名爲陰土鹽，生河岸山坂之陰土石間，塊大小不常，堅白似石，燒之不鳴炸爾。戎鹽赤黑二色者累卵，乾汞制丹砂。〔時〕〔生〕無時，〔採〕十月取。〔用〕顆塊者佳。〔質〕類石膏而堅。〔色〕青。〔味〕鹹。〔性〕寒。〔氣〕味厚於氣，陰也。〔臭〕朽。〔主〕化堅積。〔製〕研細用。〔治〕〔療〕日華子云：除五臟癥結，心腹積聚，痛瘡疥癬。〔衍義曰〕除目中瘀赤澀昏。〔陳藏器云〕鹽藥主眼赤皆爛風赤，細研水和點目中。入腹去熱煩，痰滿頭痛，明目鎮心，水研服之。又主虵蛇惡蟲毒，疥癬癰腫瘰癧，水消服之。著痛正爾摩傅。〔補〕〔日華子云〕助水臟，益精氣。〔禁〕性冷，不宜多服。

光明鹽，無毒，土生。

光明鹽主頭面諸風，目赤痛多眵音蚩淚。名醫所録〔名〕石鹽、聖石。〔地〕〔《圖經》曰〕生鹽州，五原鹽池下鑿取之，大者如升，皆正方，光澈。又階州一種生山石中，不由煎鍊，自然成鹽，色甚明瑩，彼人甚貴之，云即光明鹽也。〔時〕〔生〕無時，〔採〕無時。〔用〕白淨光澈者佳。〔質〕類方解石。〔色〕白。〔味〕鹹甘。〔性〕平輭。〔氣〕味厚於氣，陰中之陽。〔臭〕朽。〔製〕研細用。

緑鹽，無毒，土石生。

緑鹽主目赤淚出，膚瞤眵暗。《名醫所録》。〔地〕〔《圖經曰》〕以光明鹽、砒砂、青銅屑釀之爲塊而色緑，其真者出焉耆國，水中石下取之，狀若扁青、空青。《別録》云波斯國在石上生。【略】

陳全之《蓬窓日録》卷三《世務一・鹽課》　河東鹽池，以南風而成，即《周官》不假煉治之鹽。其地在中條山陰，北自雲中山阜至安邑、解、蒲之間，形如盆底，水氣潤下如陸海，夏日蒸燠，薰風激盪，造化自然成之。所患水少則池竭生，硝水多又氣澹難結。調攝之計，爲濠爲堰爲洩爲瀦，但久雨盈漫，入南山清水則小害，入北濁水及東黑龍潭西硝水池水則大害。今所急治者，在濬姚暹渠以瀉五姓湖耳。河東鹽池所賴以平水勢，只一五姓湖持之。

田藝衡《留青日札》卷二三《白鹽枕》　高昌國白鹽如玉，爲枕，入貢。

鄭若庸《類隽》卷一八《飲食類・饌食》

鹽

煮海。《管子》云：煮海爲鹽。苦鹽。《周禮》云：鹽人祭祀，共其苦鹽。注：不煉治之鹽。散鹽。又云：祭祀共其散鹽。注：煉治之鹽。飴鹽膳羞供飴鹽。注：鹽之甜者，今戎鹽有之。鬻鹽又云凡齊事供鬻鹽。凡未煉治者。鹹鹺。《禮記》云：祭祀之禮鹽曰鹹鹺。作鹹。《書云》：潤下作鹹。鹽絺。又云：禹貢：青州厥貢鹽絺。和羹。《說命》云：若作和羹，爾惟鹽梅。鹽人。《周禮》云：鹽人掌鹽之政令，以供百事之鹽。虎形。上使周公閱來聘，享有昌歜、白黑形鹽。辭曰：國君文足昭也，武可畏也。則有備物之饗，以象其德，薦五味，羞嘉穀，鹽虎形，以獻其功，吾何以堪之。糶鹽。齊威公問何以爲國。管子曰：惟官山海可耳。海王之國謹正鹽筴，十口之家，十人食鹽。百口之家，百人食鹽。公乃使糶之，得成金萬斤。近鹽傳云：郇瑕氏之池，沃饒而近鹽。牢盆《漢書・食貨志》云：漢武帝用財匱竭。孔僅、咸陽言：山海天地之藏，願募民因官器作鬻鹽，官與牢盆。注：牢，廩食也。古者名廩爲牢，盆，鬻鹽盆也。新法。《唐書・食貨志》云：盧弘正以兩池鹽法弊，得費不相償。使巡院官司空輿檢鈞釐正，條上新法，即表輿兩池使，自是課入歲倍，用度賴之。減價。《漢書》宣帝詔云：鹽民之食而價貴，衆庶重困，其減天下鹽價。梁置後漢天竺國有梁置鹽，一云身毒國。鹽泉。郡志云：陵州井乃東漢張道陵所開，曰狼毒井，有毒龍藏井中，及鹽神玉女爲祟。天師以道力驅出毒龍，禁玉女於井下，然後獲鹹泉之利。味少晉符朗字石達，識味。會稽王道子設食食之，極江左精饌。食訖問曰：關內食孰若此。朗曰皆好，唯鹽味少生。即問宰夫，果如其言。不食齊崔尉祖喪父，不食鹽。母曰：汝既無兄弟，又未有子，毀不滅性，故當不進肴羞耳，鹽如何去。吾今亦不食矣。尉祖不得已後食之。鬻張伸上言，鹽食之急，雖貴，不可不須，官可自鬻。舟杜中立以蔭爲義武節度使。舊徭車三千乘歲輓鹽，海瀕民苦之。中立置飛雪將數百人，具舟以載，自是民不勞，軍食足矣。載鹽。第五倫客河東，變姓名曰王伯齊，載鹽往來太原上黨。煑鹽。《魏志》：鄧艾言司馬文王曰：今因平蜀之勢，以乘吳席卷之時。然大舉之後，將士疲勞，且煮鹽與此，爲軍農之要。渠展。管子云：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煑。驥車。騏驥駕鹽車上虞阪，遇伯樂而長鳴。修池。徐邈景山爲金城守，修武成酒泉鹽池以救虜穀，軍用豐盈。青紫。《西城記》云：西海南有青鹽、紫鹽、池鹽。瑞鹽。韓滉判度支，方是時潦敗河中鹽。滉奏地產瑞鹽。帝疑，遣諫議大夫蔣鎮廉狀。鎮畏滉，還乃賀帝，且請置祠，號寶應靈慶池。鹽屯姜師度爲河中尹，安邑鹽池涸廢。師度大發卒，洫引其流，置鹽屯，公私收利不貲。口授盧商爲蘇州刺史，以鹽求贏貨，民愈困。商今計口授鹽，無常人頗便之。烏鹽。西域骨咄有四大鹽山，出烏鹽。凝樹。黑水靺鞨有鹽泉，氣蒸薄，鹽凝樹顛。鹽井。南詔初，安寧城有五鹽井，人得煮鬻自給。玄宗詔特進何履光以兵定南詔境，取安寧城及井。詔取。《劉晏傳》：京師鹽暴貴，詔取三萬斛以贍關中。自揚州四旬至都，人以爲神。致靈。李晟既薨，城鹽州，復故池，以新鹽賜宰相。帝思晟，乃致鹽靈座。蛤蜊。初隸州有蛤蜊鹽池，歲產鹽十數萬斛。李長卿以州入朱滔，獨蛤蜊爲李納所據以專利。後德棣入王武俊，納乃築壘德州，南跨河以守蛤蜊，謂之三汊。穴湧訶陵最富，有穴自湧鹽。紅鹽。五代于闐，晉天福二年遣使來貢紅鹽。鹽田。《酉陽雜俎》云：鄯善之東，龍城之西南，地廣十里，皆爲鹽田。行人所經，牛馬皆布氈臥焉。傘子。又云朐腮縣鹽井有鹽方寸，中央起鹽如張傘，名曰傘子鹽。如瀑《朝野雜記》云：大寧之井，鹹泉出於山竇，有如飛瀑，民間分而引之。晉寶。柳宗元云，猗氏之鹽晉寶之大也。人之賴之與穀同，化若神造，非人力之功也。陸鹽。昆吾陸鹽，周十餘里，無水自生。如花。李白詩云：玉盤楊梅爲君設，吳鹽如花皎白雪。蜀井。《蜀都賦》云：家有鹽泉之井。

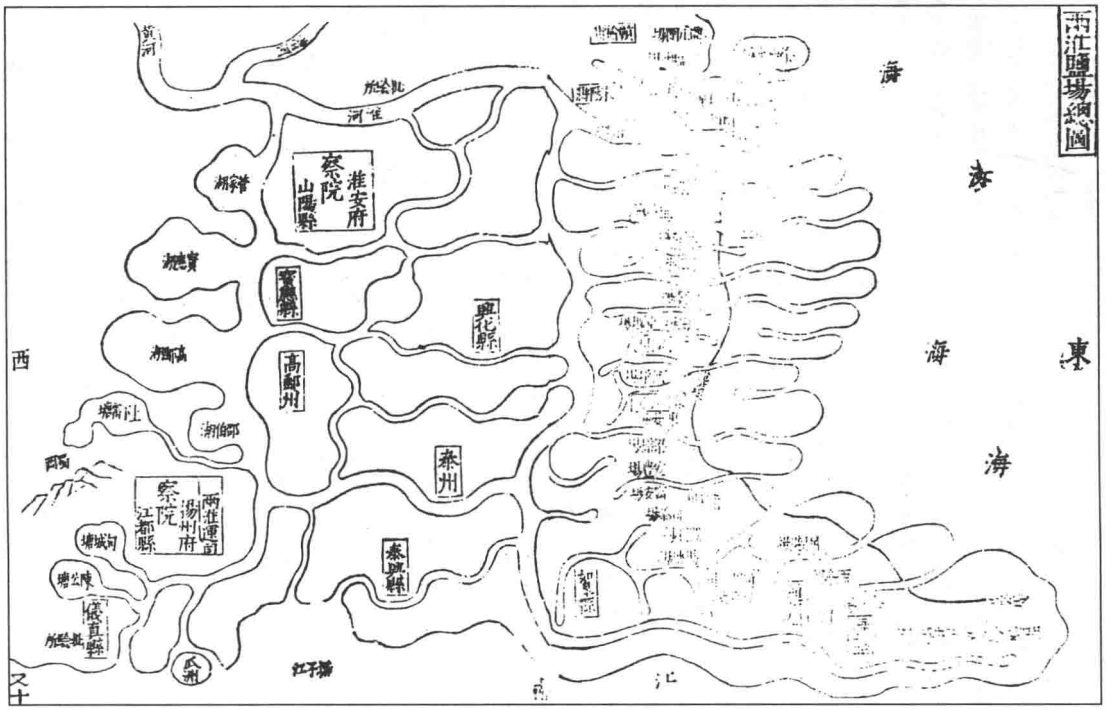
黃省曾《西洋朝貢典錄》卷上《爪畦國第三》 其國在占城南，可一千里。【略】煮海爲鹽。

黃省曾《西洋朝貢典錄》卷下《忽魯謨斯國第二一》 其國在古里西北，可五千里，其地倚山臨海，其國富，以石爲城，是多番商。【略】其土氣有寒暑，有霜雪，少雨多露。春而花開，秋而葉零。有山焉，其陽多紅鹽，其陰多白堊。

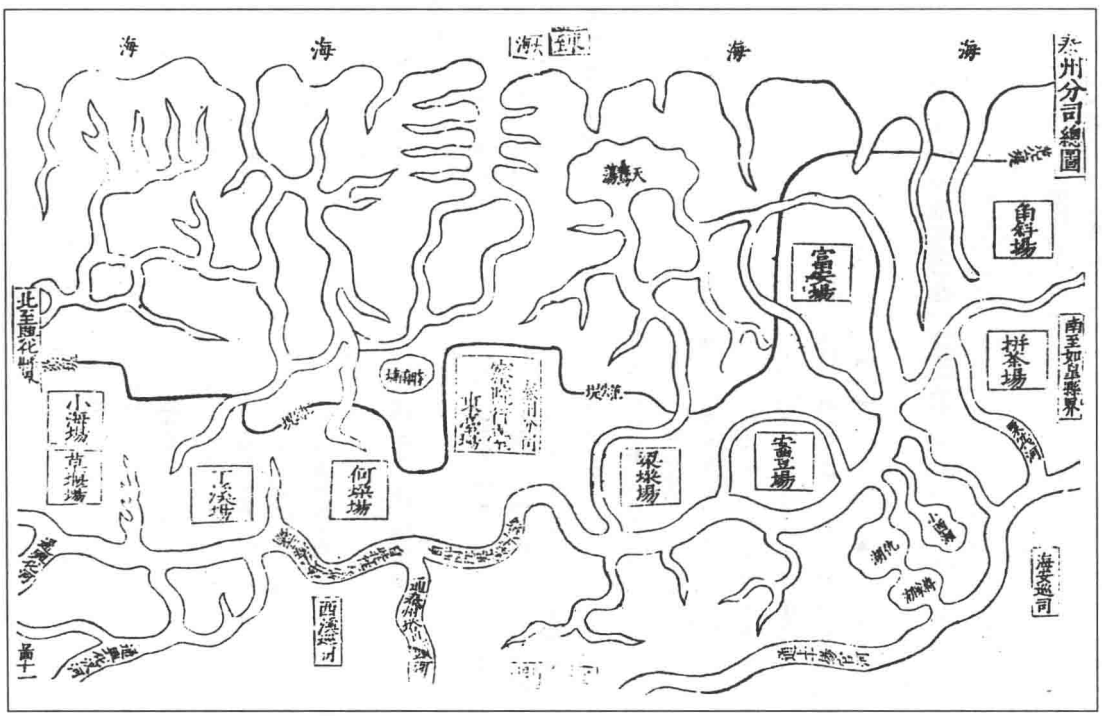
陳霆《兩山墨談》卷七 鹽雖遍天下皆產，然惟東南煑海爲盛，其餘川、貴則鹽井，河東則鹽池，沙漠則鹽澤，皆以斥鹵潤下，水泉鹹，淖積而成鹽。予至山西，經行忻、崞間，平原廣野，或日二三十里之地，彌望若晨霜積雪。時方秋仲，意甚訝，問之則地所生鹽花也，土人刮而熬之輒成鹽，微有蒼黃色者，此猶疑其地近滹沱，意者下濕之故。及巡行太谷、榆次，彼皆高亢之地，而亦復產此，甚則尋丈之間，彼固生鹽，此則種藝，蓋有不可曉者。乃知化工之妙，有出於常理之外者如此。

史起蛰、張矩《兩淮鹽法志》卷二《秩官志第二》 嘉靖乙酉，御史金繼創臺鑑亭於軒北以樹題名碑，而自爲之記。【略】今日之鹽，煮海者徧東南，煮井、煮鹵、種顆者，出西北。

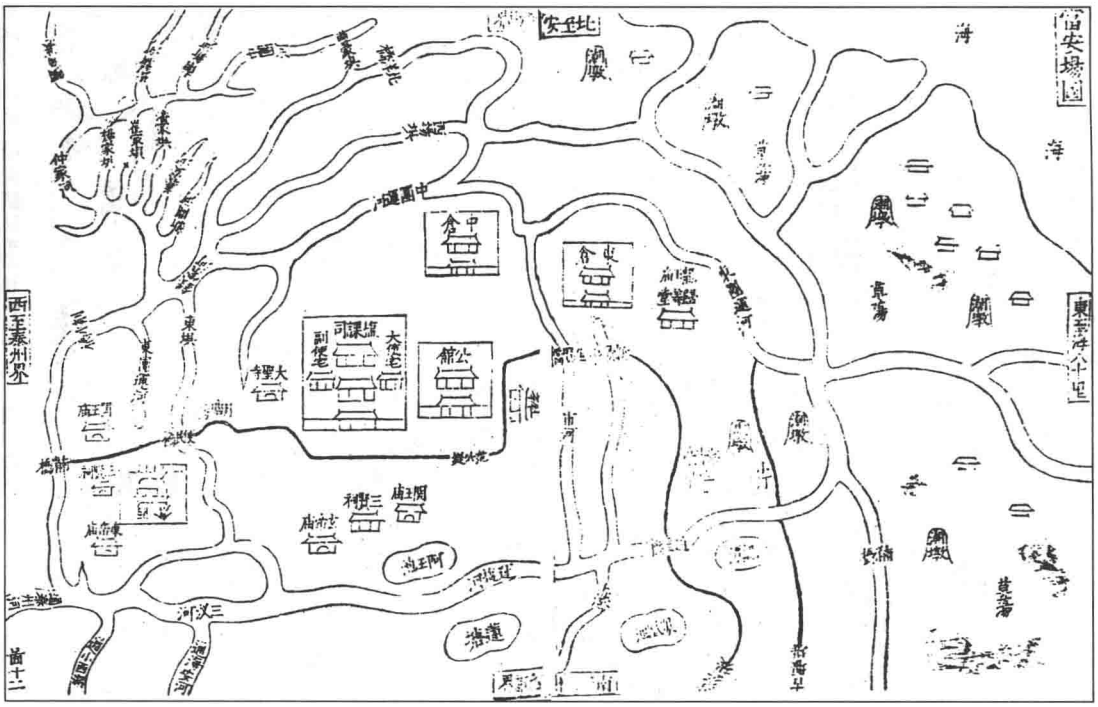
史起蛰、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説第一》 兩淮疆域遼遞，廨宇參列，有紀載所不能窮者，乃爲圖説以表之。其目爲監院圖一，按屬行鹽河渠地里圖三，總司公司公署圖四，諸鹽場總圖一，通泰淮分司總圖三，諸鹽場分圖三十，彭惠安進呈鹽場圖六，儀淮批驗鹽引所圖二，白塔河安東壩巡司圖二，兩淮巡司總圖一，大儒大忠祠圖二，爲圖凡五十有五。河渠進呈諸巡司二祠圖，各系以説，見附載之意云。【略】



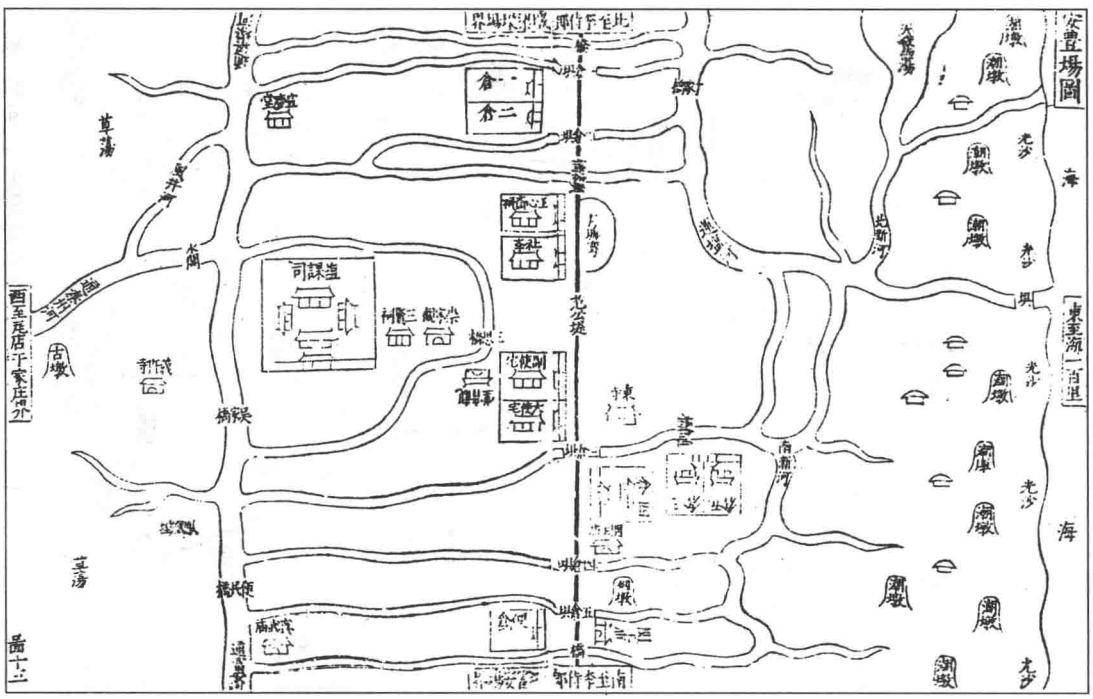
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・兩淮鹽場總圖》



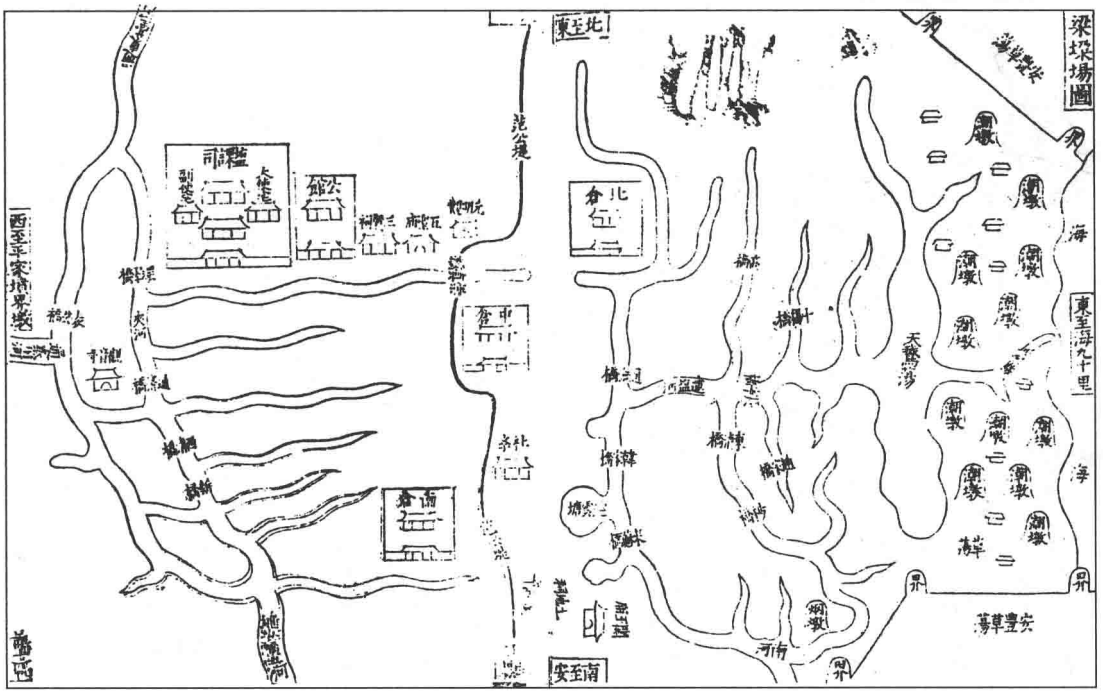
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・泰州分司總圖》



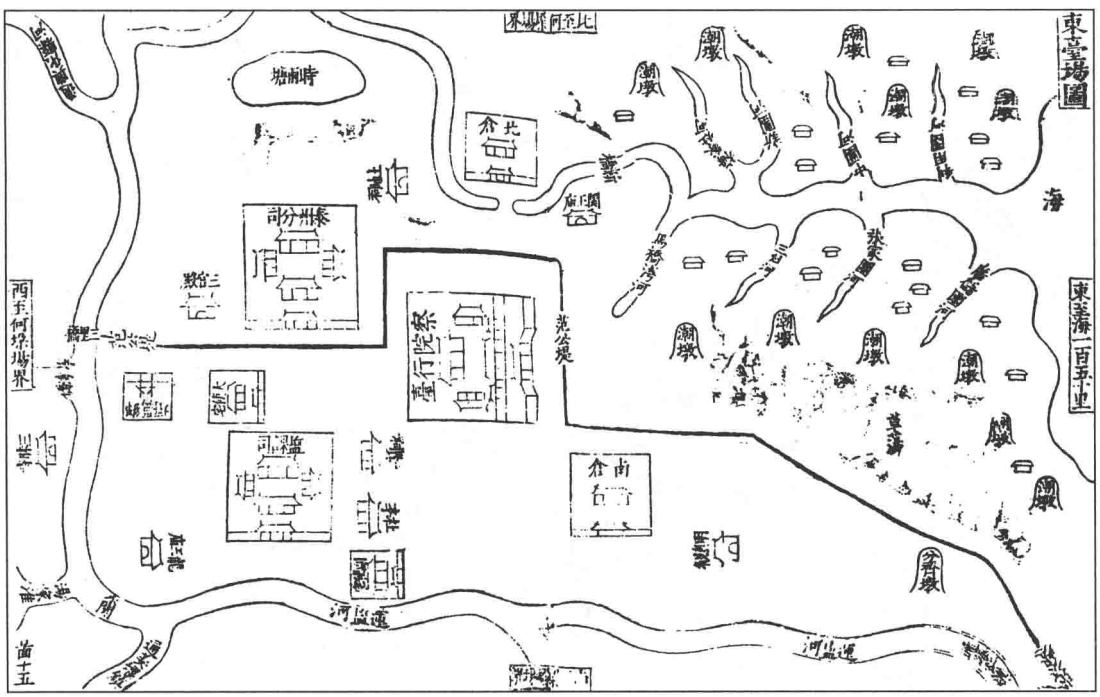
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・富安場圖》



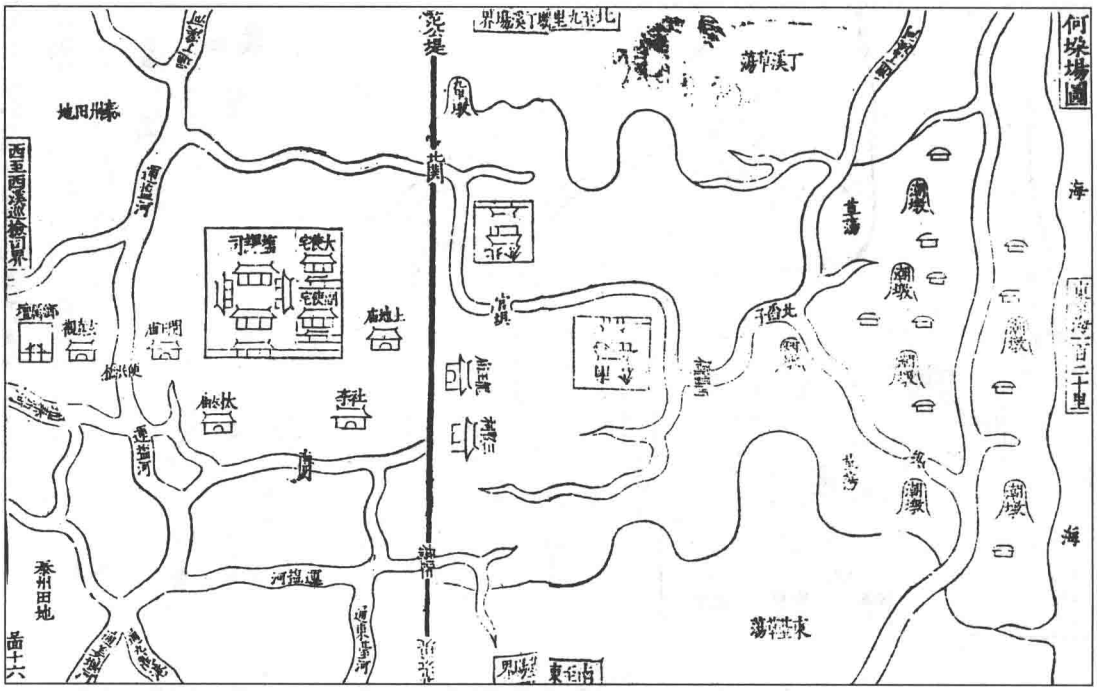
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・安豐場圖》

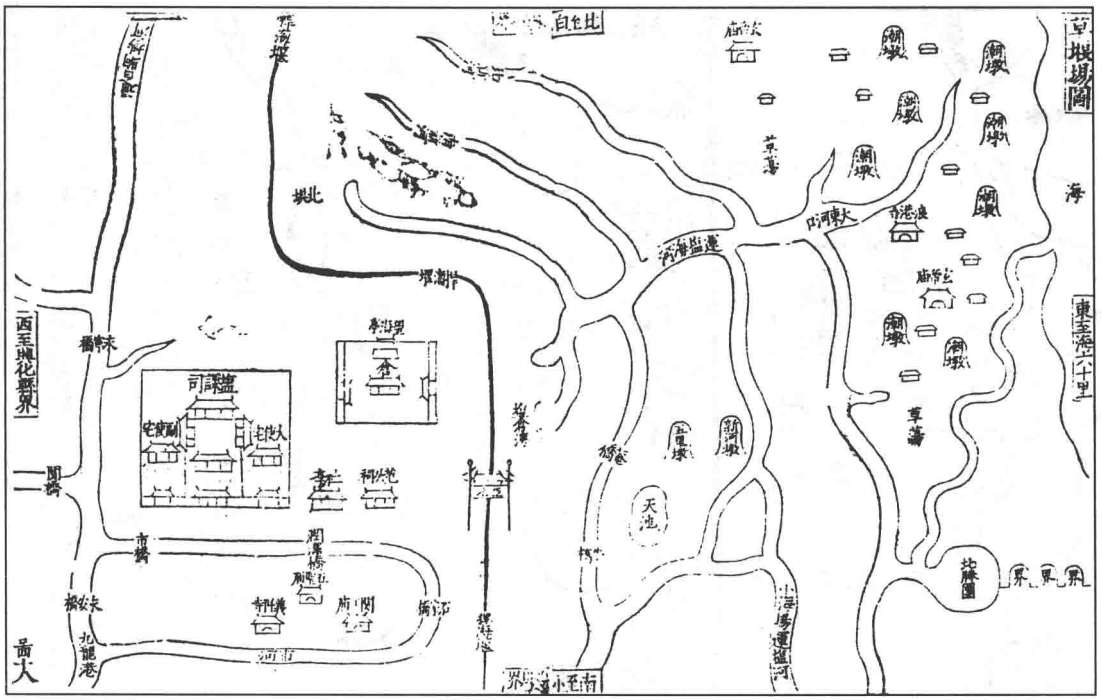


史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・梁垛場圖》

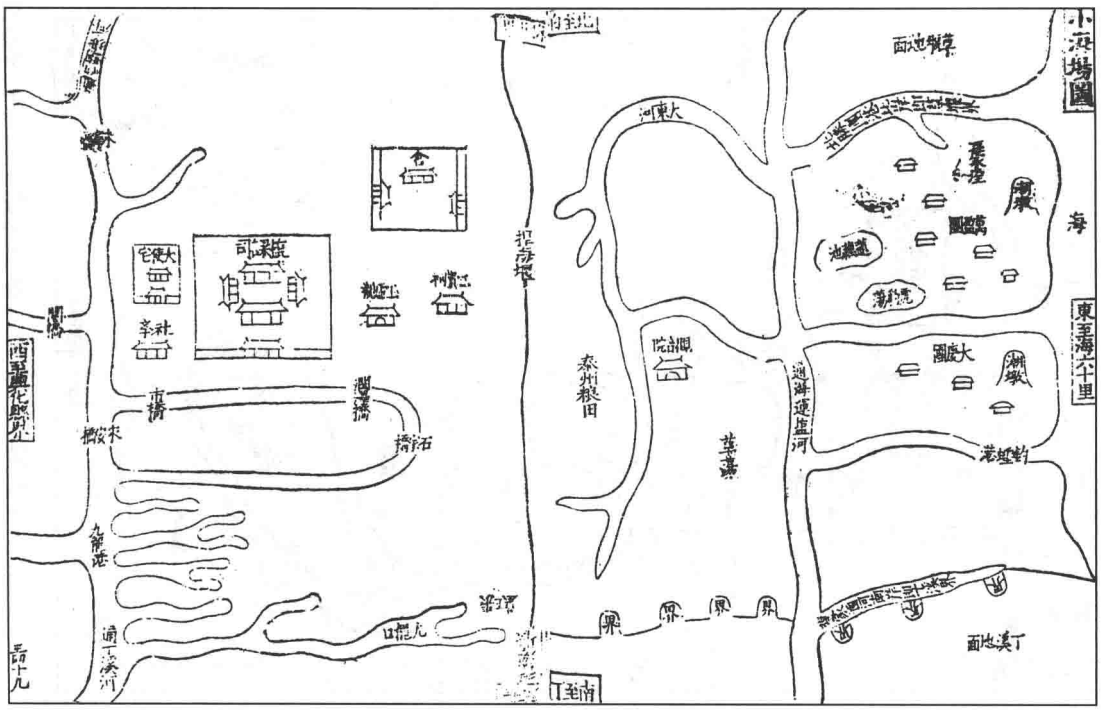


史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・東臺場圖》

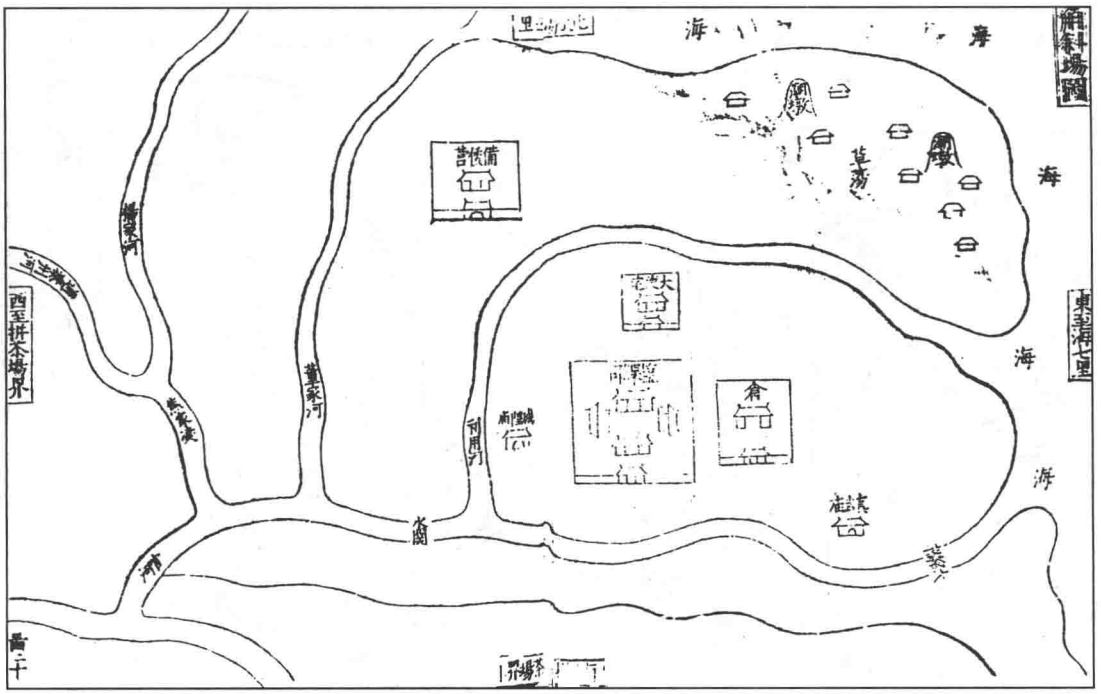

何垛場圖
海
東至海二百二十里
海
丁溪場界
丁溪場界
北至九里
丁溪場界
丁溪場界
北至九里
丁溪場界
丁溪場界
北至九里



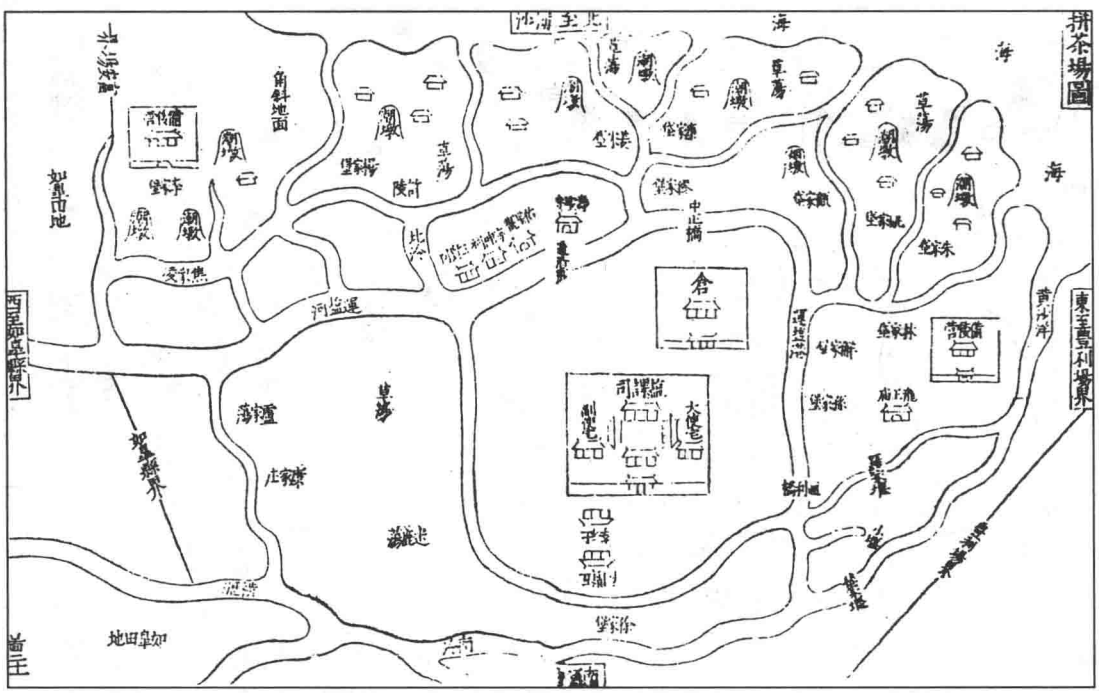
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・草堰場圖》



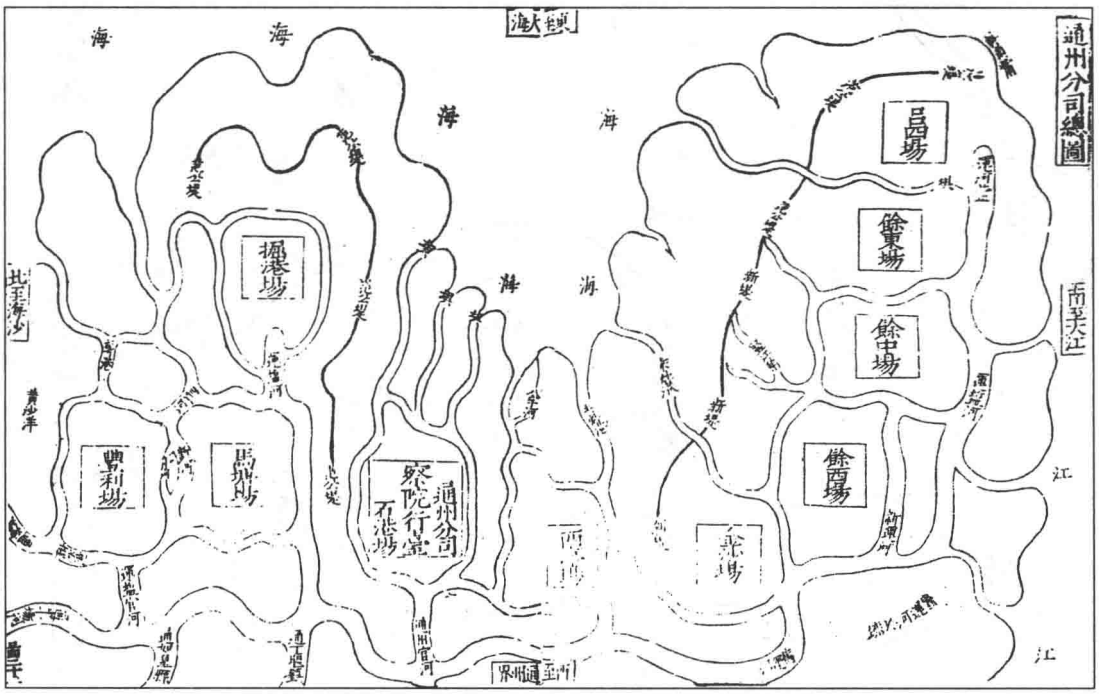
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・小海場圖》

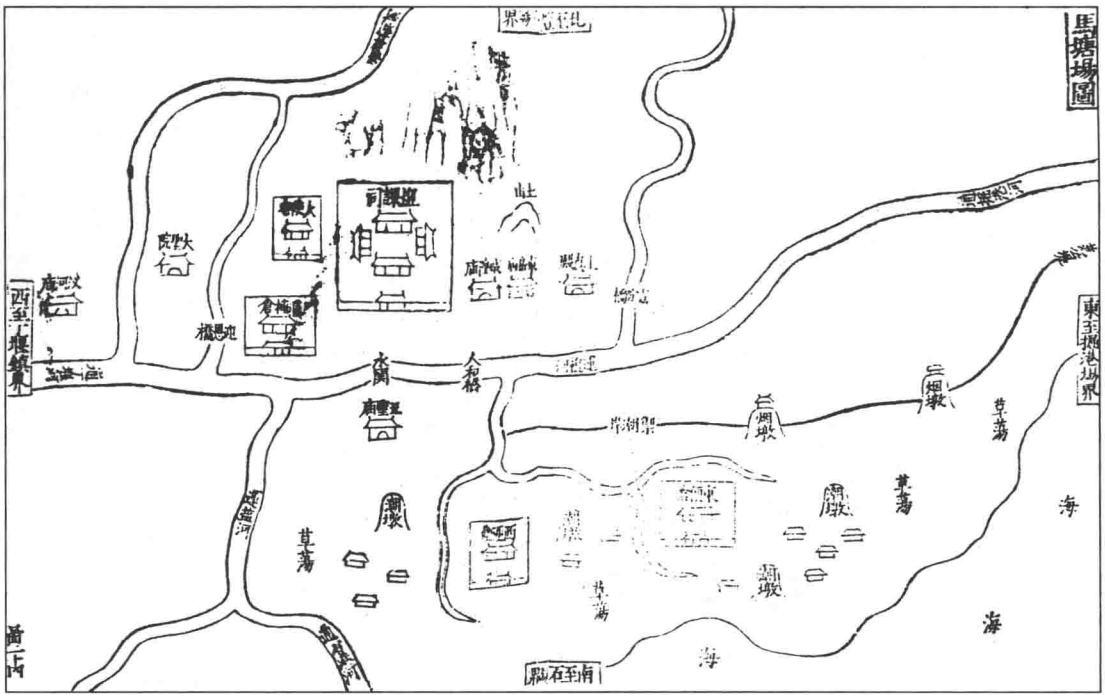


史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・角斜場圖》

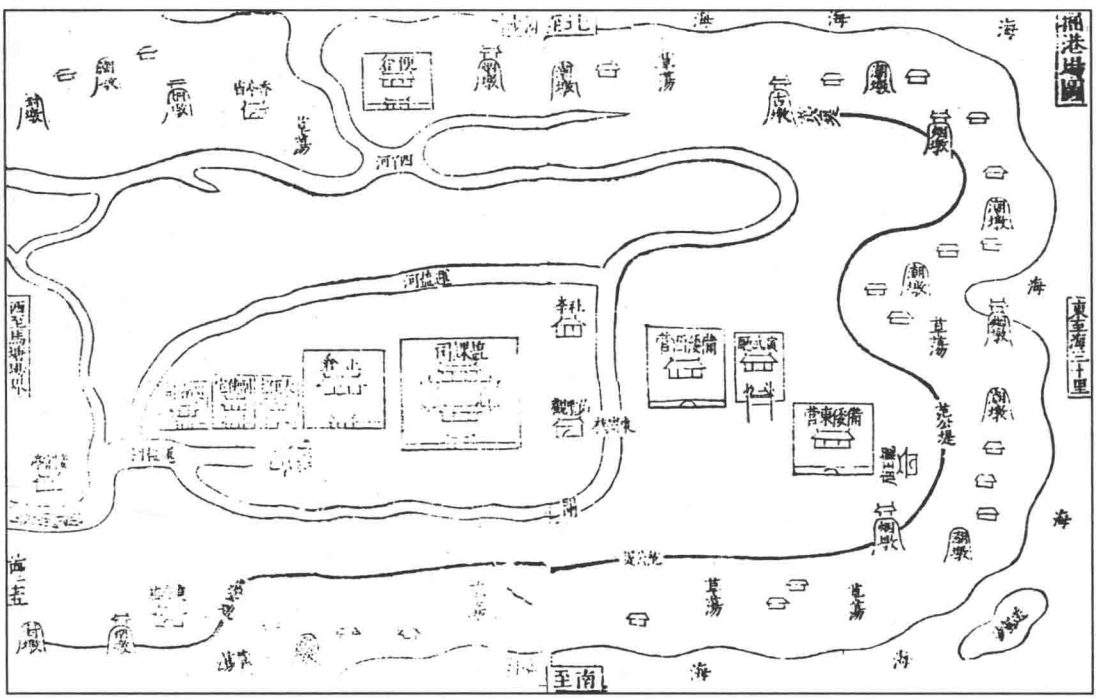


史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・拼茶場圖》

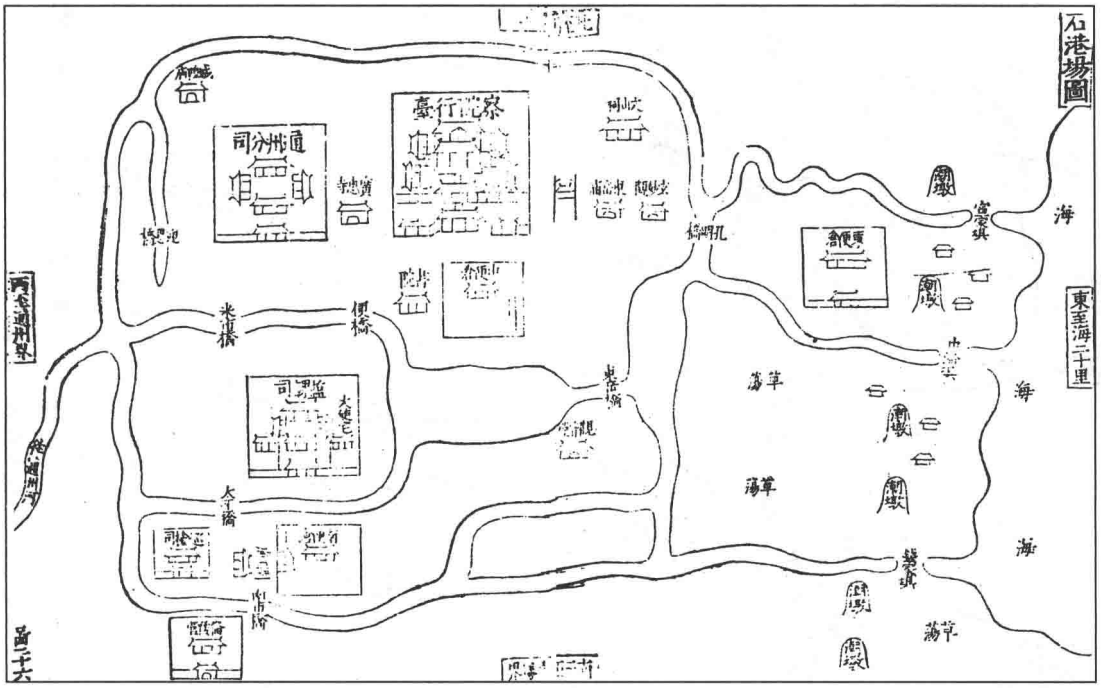

通州分司總圖
海
海
海

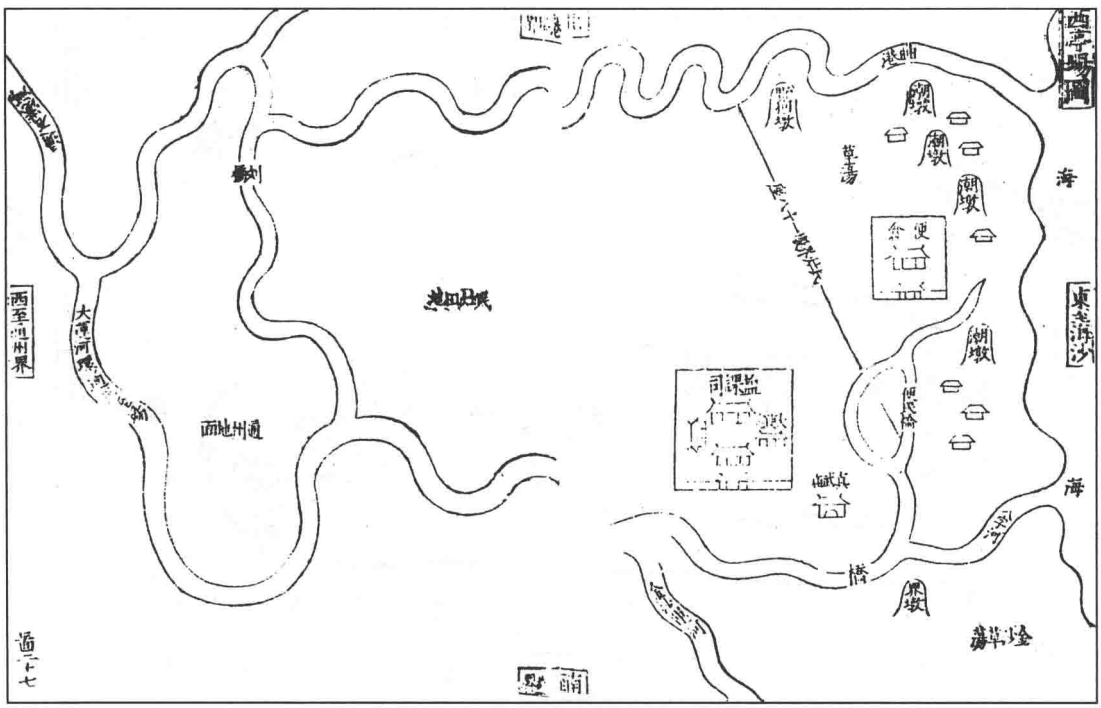


史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・馬塘場圖》



史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・掘港場圖》

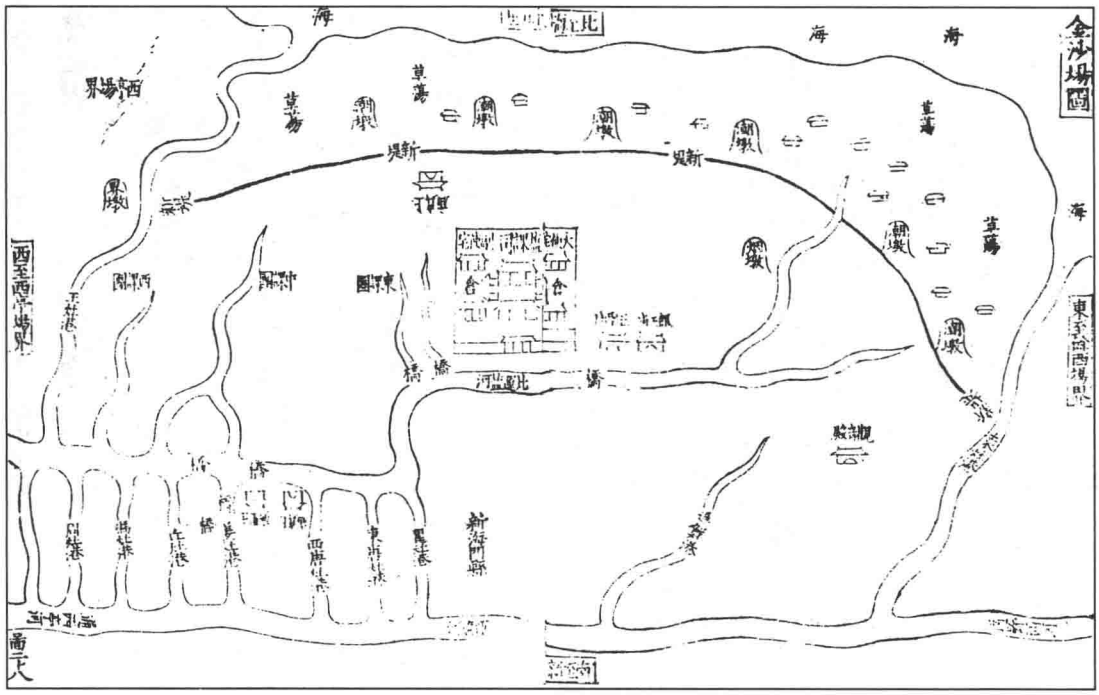




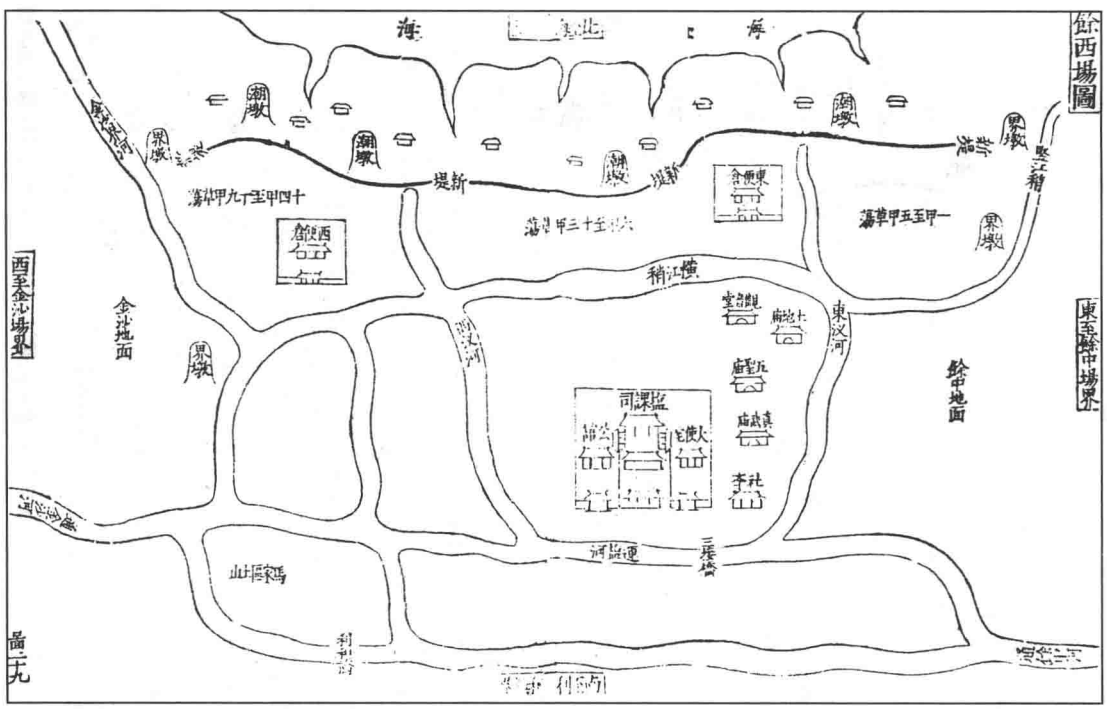
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・石港場圖》

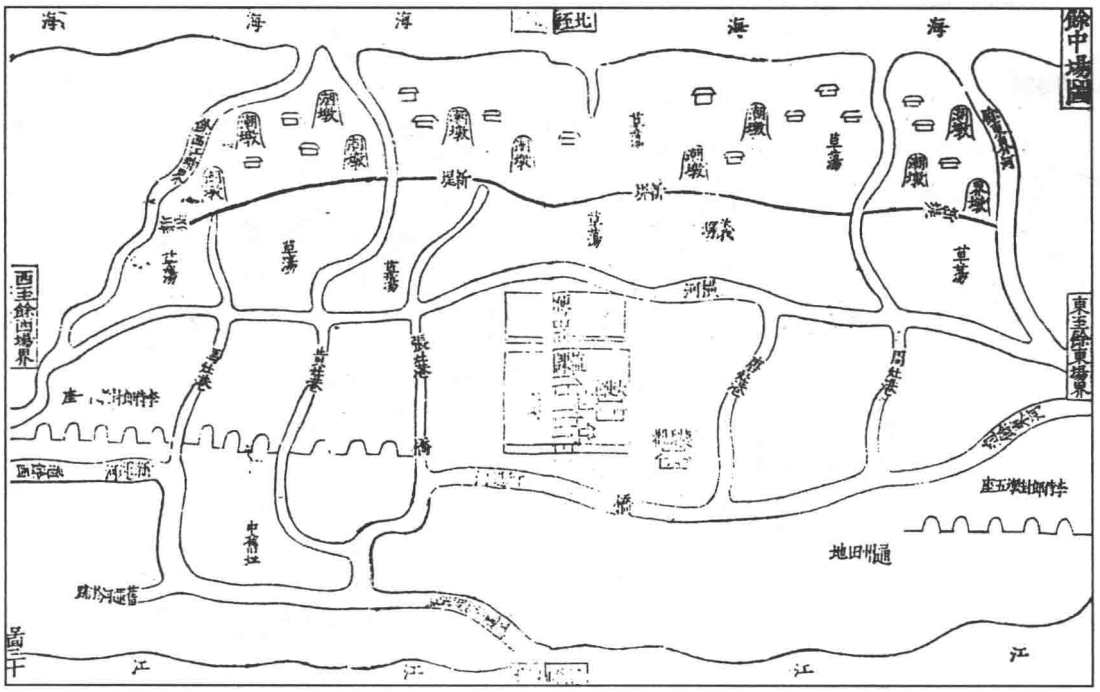
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・西亭場圖》

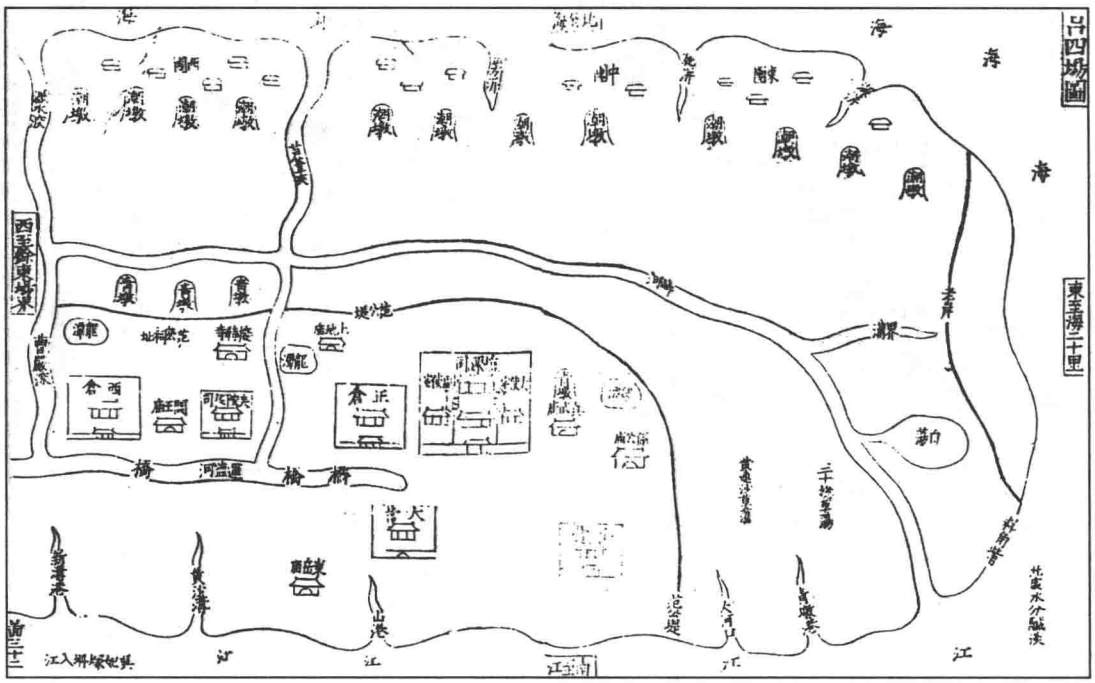
史起蟇、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・金沙場圖》



史起蟇、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・餘西場圖》

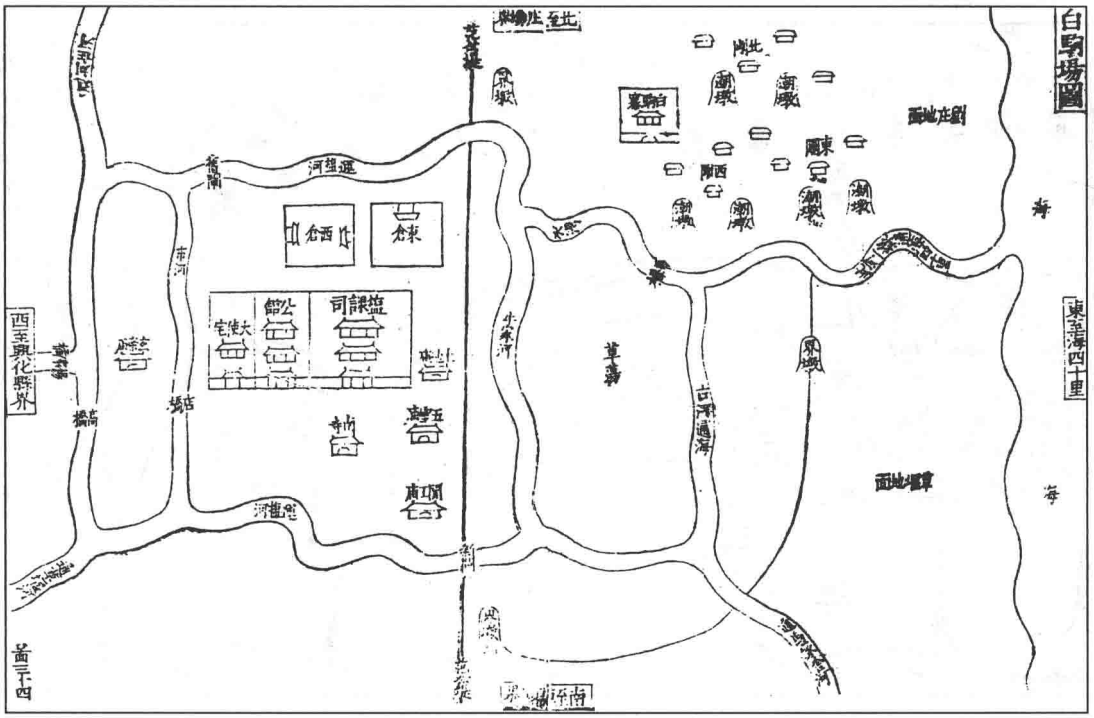



海
海
海
北竈
海
海
餘中場圖
西至餘西場界
東至餘東場界
草蕩
草蕩
草蕩
草蕩
草蕩
草蕩
新堤
新堤
河
橋
橋
橋

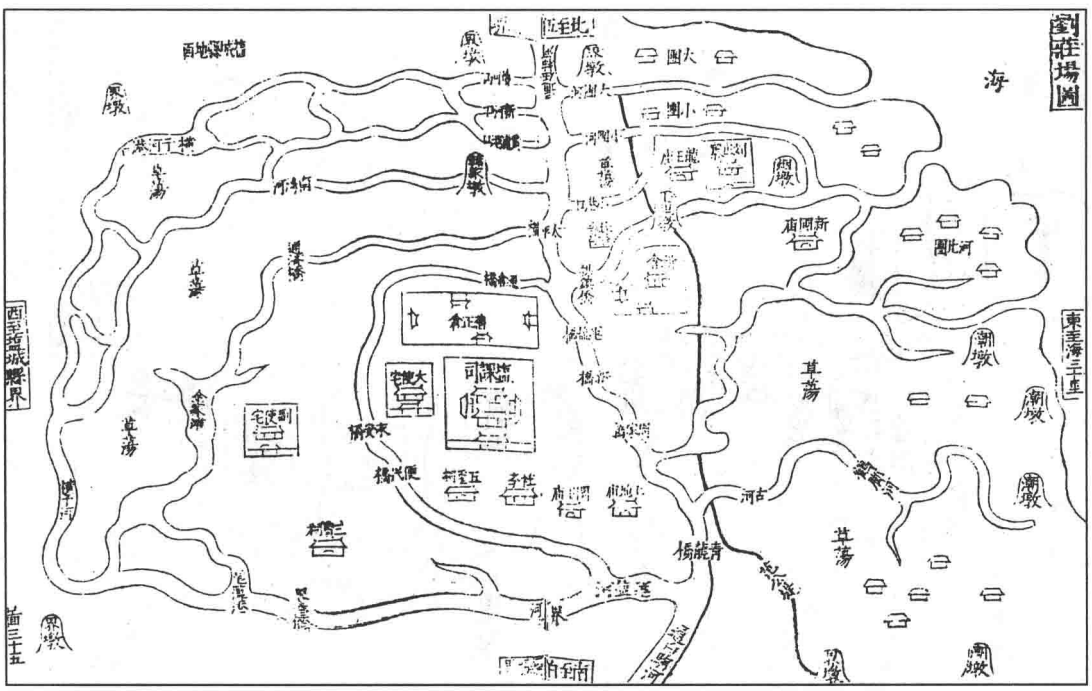


史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・吕四場圖》

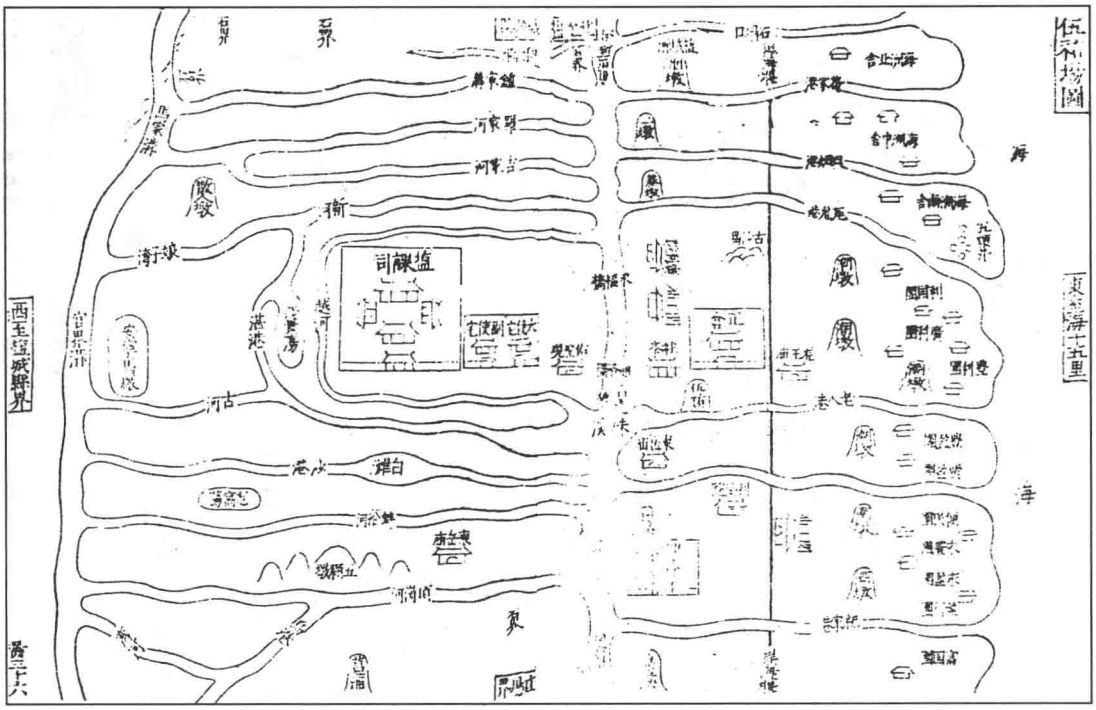
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・淮安分司總圖》



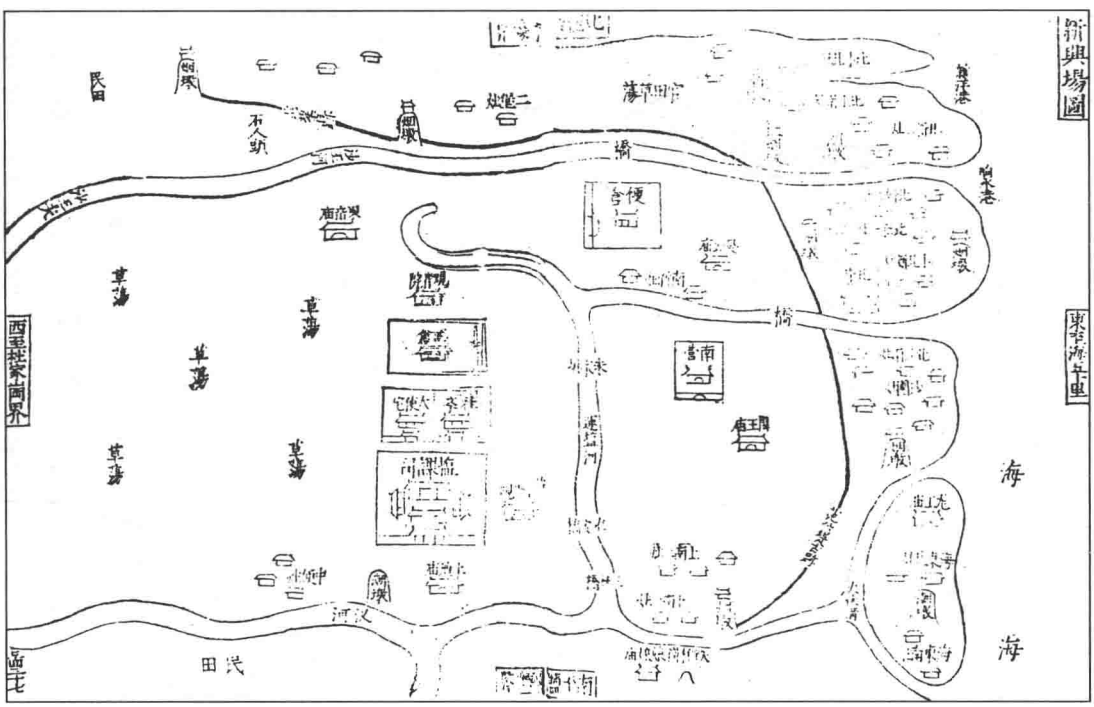
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・白駒場圖》



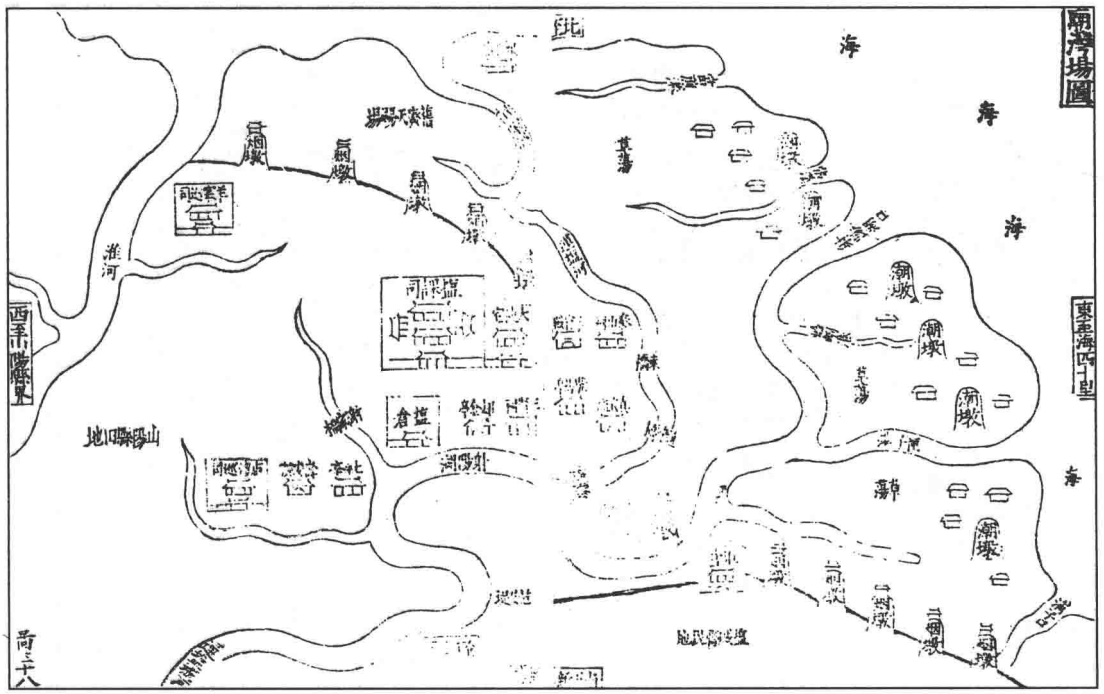
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・劉莊場圖》



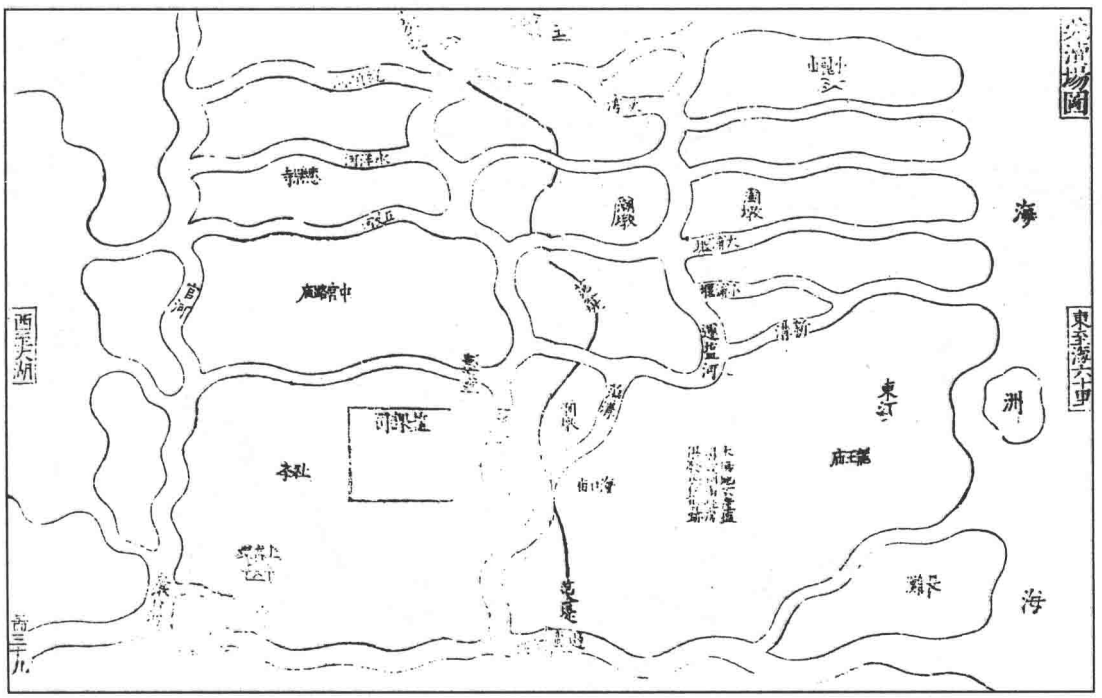
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・伍祐場圖》



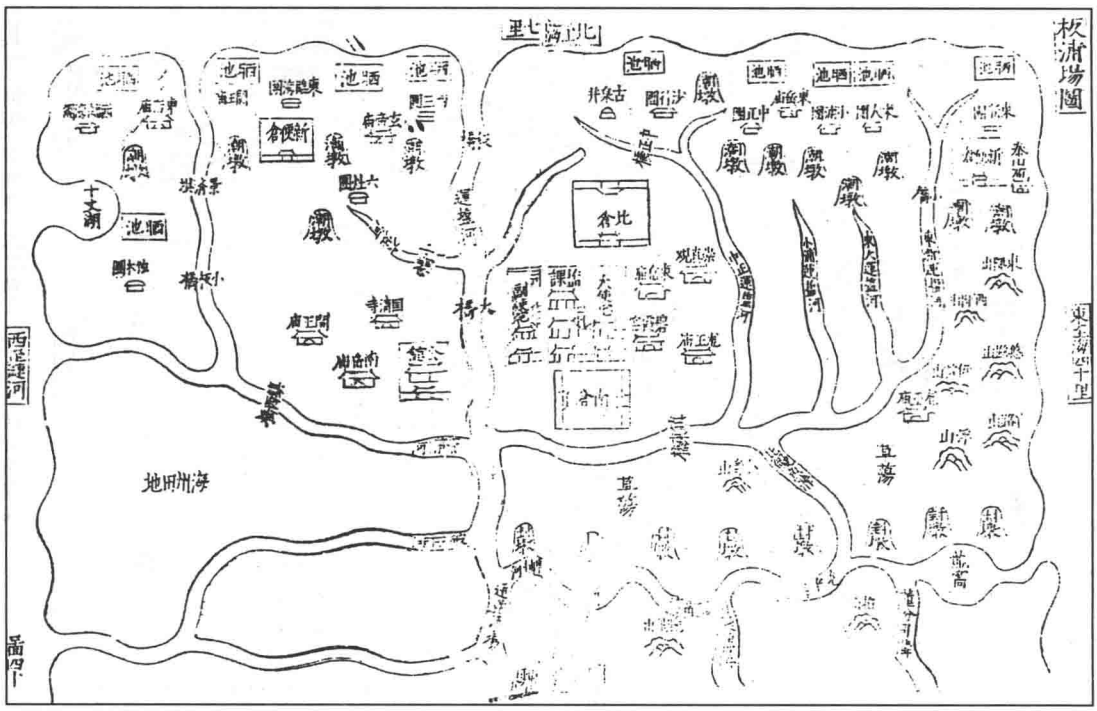
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・新興場圖》



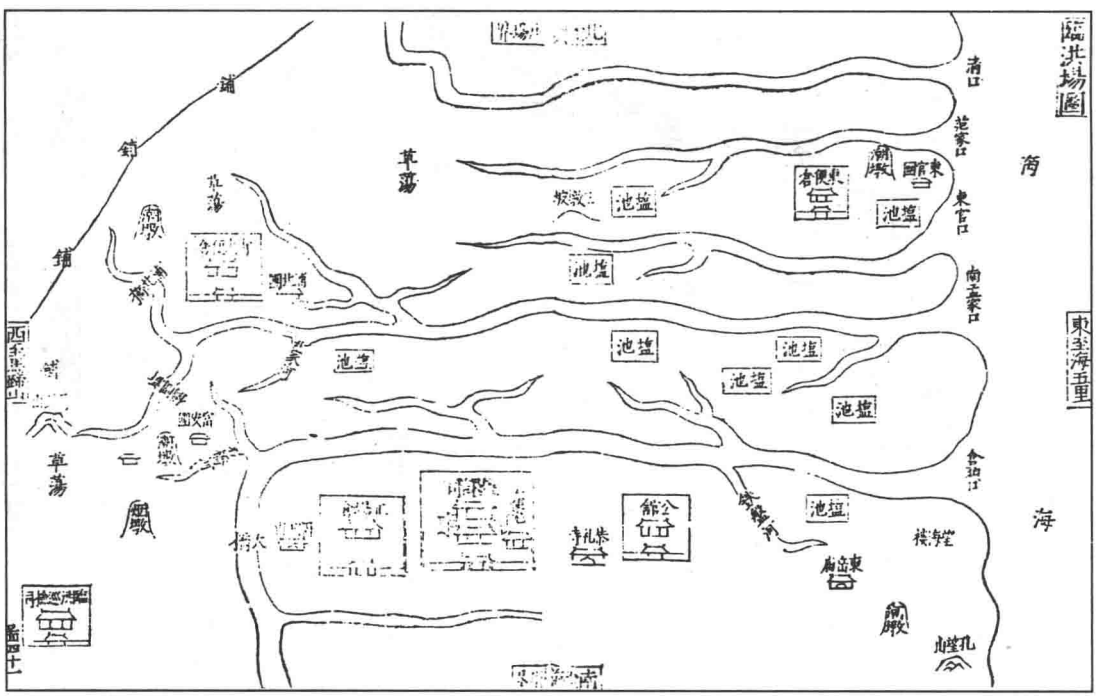
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・廟灣場圖》



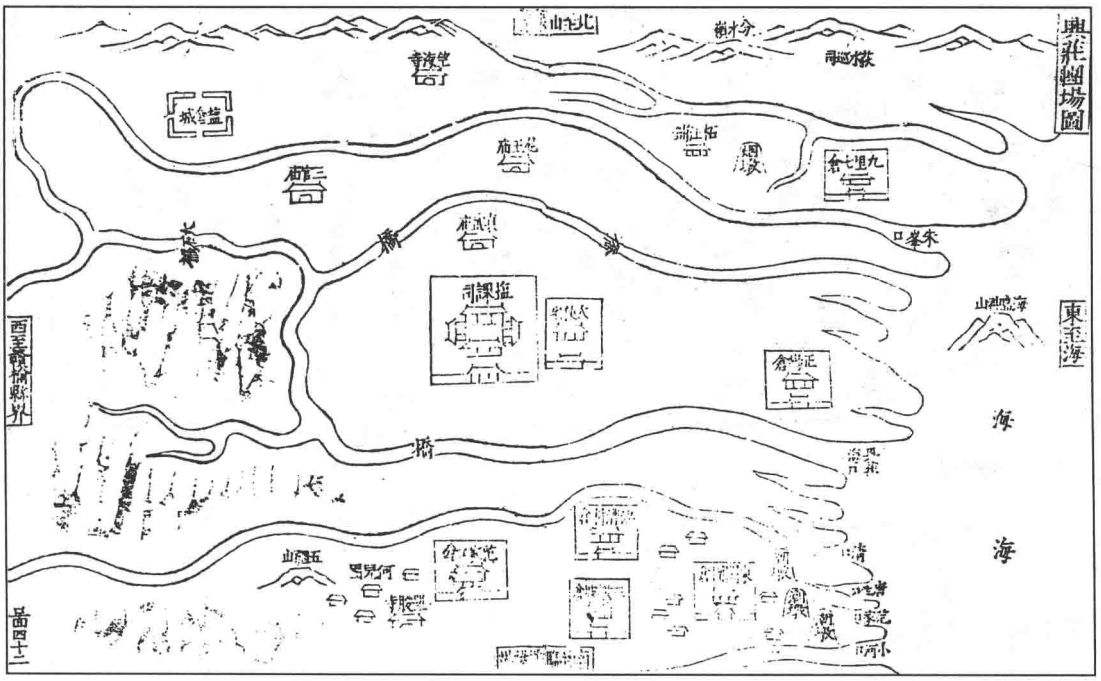
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・莞瀆場圖》



史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・板浦場圖》



史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・臨洪場圖》


興莊團場圖
東至海
西至鹽城縣界
海
海
海

陸楫《古今説海》卷一三《説選一三・北户録・紅鹽》 恩州有鹽場，色如絳雪，驗之即由煎時染成，差可愛也。鄭公虔云：琴湖池桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北。按：鹽有赤鹽、紫鹽、黑鹽、青鹽、黄鹽，亦有如虎、如印、如繖、如石、如水精狀者。

陸楫《古今説海》卷一四《説選一四・西使記》 〔己未正月〕二十九日，過殕埽兒城，滿山皆鹽，如水晶狀。

陸楫《古今説海》卷一七《説選一七・星槎勝覽・占城國》 【略】天無霜雪，氣候常熱如夏。草木長青，隨花隨結。煮海爲鹽。

陸楫《古今説海》卷一七《説選一七・星槎勝覽・假馬里丁》 【略】煑海爲鹽，釀蔗爲酒。

陸楫《古今説海》卷一八《説選一八・星槎勝覽・麻逸凍》 麻逸凍，其處在交欄山之西南洋海中。【略】煮海爲鹽，釀蔗爲酒。

陸楫《古今説海》卷一八《説選一八・星槎勝覽・彭坑》 彭坑，其處在暹羅之西【略】，煮海爲鹽，釀漿爲酒。

陸楫《古今説海》卷一八《説選一八・星槎勝覽・東西竺》 東西竺，其山與龍牙門相望，【略】煮海爲鹽，釀椰子爲酒。

陸楫《古今説海》卷一八《説選一八・星槎勝覽・龍牙加邈》 龍牙加邈，其地離麻逸凍順風三晝夜程。【略】煮海爲鹽，釀秫爲酒。

陸楫《古今説海》卷一九《説選一九・星槎勝覽・蘇門答剌國》 蘇門答剌國，古名須文達那，自滿剌加順風九晝夜可至。【略】煮海爲鹽，釀茭樟子爲酒。

陸楫《古今説海》卷二〇《説選二〇・星槎勝覽・剌哇國》 剌哇國【略】，地廣斥鹵，有鹽池，但投樹枝於池，良久撈起，結成白鹽。

陸楫《古今説海》卷二〇《説選二〇・星槎勝覽・忽魯謨斯國》 忽魯謨斯國，自古里國十晝夜可至，【略】山連五色，皆是鹽也，鑿之鏇爲盤碟碗器之類，食物就用而不加鹽矣。

胡侍《真珠船》卷七《水晶鹽》 李白詩：「客到但知留一醉，盤中秖有水晶鹽。」按：梁天監中，天竺王屈多遣長史竺羅獻方物，云其國有恒水，其水甘美，下有真鹽，色正白如水精。《金樓子》：云胡中有鹽瑩如水晶，謂之玉華鹽。《酉陽雜俎》云：白鹽崖有鹽如水精，名爲君王鹽。段公路《北户録》云：鹽有如水精狀者。《一統志》：撒馬兒罕土産水晶鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食，然則秖以此味按酒，亦自不儉。

趙弘《古今原始》卷一《古皇氏》 宿沙氏煑海爲鹽，鹽之始也。

楊慎《丹鉛餘録・續録》卷六《樹鹽》 陳藏器《本草》：鹽麸樹，一名叛奴鹽，蜀人謂之酸桶。《博物志》云：酸桶七月出穗，蜀人謂之主。主音穗，其字從一、從口、從土，與主客之主不同。今案：《博物志》無此文，酸桶亦不知爲何樹。《一統志》載女直國鹽生木枝上，即此類。中國亦有之，今人不知取之爾。

楊慎《秇林伐山》卷一五《傘子鹽》 朐腮縣鹽井有鹽方寸，中央隆起，如張傘，名曰傘子鹽。朐腮今之夔州府萬流驛地名。

楊慎《南詔野史》卷下《鹽井》 滇中共四十處，惟楚雄府姚州之白井，楚雄縣之黑井、琅井爲佳。蒙氏時，洞庭龍女牧羊於此，羊忽入地，掘之鹽水出，故名。白羊井，今稱白井，若黑、琅二井，因黑牛與狼舐地知鹽故名。以狼爲琅，取音同也。

唐順之《稗編》卷一一〇《户八・唐鹽法》 唐有鹽池十八，井六百四十，皆隸度支。蒲州安邑、解縣有池五，總曰兩池，歲得鹽萬斛以供京師。鹽州五原有烏池、白池、瓦池、細項池。靈州有温泉池、兩井池、長尾池、五泉池、紅桃池、回樂池、弘静池。會州有河池。三州皆輸米以代鹽。安北都護府有胡洛池，歲得鹽萬四千斛，以給振武、天德。黔州有井四十一。成州、嵩州井各一。果、閬、開、通井百二十三，山南西院領之。邛、眉、嘉有井十三，劒南西川院領之。梓、遂、緜、合、昌、渝、盧、資、榮、陵、簡，有井四百六十，劒南東川院領之。皆隨月督課。幽州大同横野軍有鹽屯，每屯有丁有兵，歲得鹽二千八百斛，下者千五百斛。負海州歲免租爲鹽二萬斛，以輸司農。青、楚、海、滄、棣、杭、蘇等州，以鹽價市輕貨，亦輸司農。天寶至德間，鹽每斗十錢。乾元元年，鹽鐵鑄錢使第五琦，初變鹽法，就山海井竈近利之地，置鹽院，游民業鹽者爲亭户，免雜徭，盜鬻者論以法。及琦爲諸州榷鹽鐵使，盡榷天下鹽，斗加時價百錢而出之，爲錢一百一十。自兵起流庸未復，税賦不足供費，鹽鐵使劉晏以爲因民所急而税之，則國足用，於是上鹽法輕重之宜。以鹽吏多則州縣擾，出鹽鄉因舊監置吏亭户，糶商人，縱其所之。江嶺去鹽遠者，有常平鹽。每商人不至，則減價以糶民，官收厚利，而人不知貴。晏又以鹽生霖潦則鹵薄，曠旱則上溜墳，乃隨時爲令，遣吏曉導，倍於勸農。吴、越、揚、楚鹽廩至數千，積鹽二萬餘石，有漣水、湖州、越州、杭州、四場、嘉興、海陵、鹽城、新亭、臨平、蘭亭、永嘉、大昌、侯官、富都十監，歲得

錢百餘萬緡，以當百餘州之賦。自淮北置巡院十三，曰揚州、陳、許、汴州、廬、壽、白沙、淮西、甬橋、浙西、宋州、泗州、嶺南、兗、鄆、鄭、滑。捕私鹽者，姦盜爲之衰息。然諸道加榷鹽錢，商人舟所過有稅，晏奏罷州縣率稅，禁堰埭邀以利者。晏之始至也，鹽利歲纔四十萬緡，至大曆末，六百餘萬緡。天下之賦，鹽利居半，宮闈服御、軍饟、百官祿俸，皆仰給焉。【略】

唐順之《稗編》卷一一〇《户八・宋鹽法》 鹽之類有二，引池而成者曰顆鹽，《周官》所謂鹽鹽也。煑海煑井煑鬻而成者，曰末鹽，《周官》所謂散鹽也。宋自削平諸國，天下鹽利皆歸縣官，官鬻通商，隨州郡所宜，然亦變革不常，而尤重私販之禁。引池爲鹽，曰解州解縣、安邑兩池。墾地爲畦，引池水沃之，謂之種鹽。水耗則鹽成，籍民户爲畦夫，官廩給之，復其家。募巡邏之兵百人，目爲護賣。都歲二月一日墾畦，四月始種，八月乃止。安邑池，每歲歲種鹽千席，解池減二十席，以給本州及三京。京東之濟、兗、曹、濮、單、鄆州，廣濟軍，京西之滑、鄭、陳、潁、汝、許、孟州，陝西之河中府、陝、虢州、慶成軍，河東之晉、絳、慈、隰州，淮南之宿、亳州，河北之懷州及澶州諸縣之在河南者。凡禁榷之地，官立標識候望以曉民。其通商之地，京西則蔡、襄、鄧、隨、唐、金、房、均、郢州、光化、信陽軍，陝西則京兆、鳳翔府、同、華、耀、乾、商、涇原、邠、寧、儀、渭、鄜、坊、丹、延、環、慶、秦、隴、鳳、階、成州、保安、鎮戎軍，及澶州諸縣之在河北者。顆末鹽皆以五斤爲斗，顆鹽之直每斤自四十四至三十四錢，有三等。至道二年，兩池得鹽三十七萬三千五百四十五席一百一十六斤半，三年鬻錢七十二萬八千餘貫。咸平中，度支使梁鼎言：陝西沿邊解鹽請勿通商，官自鬻之。杜承睿言：鄜、延、環、慶、儀、渭等州，自禁青鹽之後，今商人入芻粟，運解鹽於邊貨鬻，其直與青鹽不至相懸，是以民食賤鹽須至畏法，而蕃部青鹽難售。今聞運解鹽於邊，欲與内地同價，邊民必冒法圖利，却入蕃界私販青鹽，是助寇資而結民怨矣。詔罷之。【略】太常博士范祥，關中人也，熟其利害，嘗謂兩池之利甚博，而不能少助邊計者，公私侵漁之害也。儻一變法，歲可省度支緡錢數十百萬，乃晝策以獻。是時韓琦爲樞密副使，其在淮南曰楚州鹽城監，歲鬻四十一萬七千餘石。通州豐利監，四十八萬九千餘石。泰州海陵監，如皐倉小海場六十五萬六千餘石，各給本州，及淮南之廬、和、舒、蘄、黄州、無爲軍，江南之江寧府、宣、洪、袁、吉、筠、江、池、太平、饒、信、歙、撫州、廣德、臨江軍，兩浙之常、潤、湖、睦州，荆湖之江陵、安、復、潭、鼎、岳、鄂、衡、永州、漢陽軍。海州場歲鬻四十七萬七千餘石，漣水軍場十一萬五千餘石，各給本州軍，及京東之徐州，淮南之光、泗、濠、壽州，兩浙之杭、蘇、湖、常、潤州、江陰軍。凡鹽之入，置倉以受之。又置轉般倉二，一於真州，以受通、泰、楚五倉鹽。一於漣水軍，以受海州、漣水鹽。江南荆湖歲漕米至淮南受鹽以歸，東南鹽利視天下爲最厚。鹽之入官，淮南、兩浙之温、台、明，斤爲錢四。杭、秀爲錢六，廣南爲錢五，其出視去鹽道里遠近而上下，其估利有至十倍者。【略】淳祐四年，殿中侍御史朱熠言：鹽之爲利博矣，以蜀、廣、浙數路言之，皆不及淮鹽額之半。蓋以斥鹵彌望，可以供煎，烹蘆葦阜繁，可以備燔燎，故環海之涯，有亭户，有鍋户，有正鹽，有浮鹽。正鹽出於亭户，歸之公，上者也。浮鹽出於鍋户，鬻之商販者也。正鹽居其四，浮鹽居其一。端平之初，朝廷不欲使浮鹽之利散而歸之於下，於是分置十局，以收買浮鹽。十數年來，鈔法屢更，公私俱困。真、揚、通、泰四州，六十五萬袋之正鹽，視昔猶不及額，尚何暇爲浮鹽計邪？是以貪墨無恥之士大夫，知朝廷住買浮鹽，龍斷而籠其利。纍纍竈户，列處沙洲，日藉銖兩之鹽，以延旦夕之命。今商賈既不得私販，朝廷又不與收買，則是絶其衣食之源矣。爲今之計，莫若遵端平之舊式，收鍋户之浮鹽，所給鹽本當過於正鹽之價，則人皆與官爲市，卻以此鹽售於上江。所得鹽息徑輸朝廷，一則可以絶戎閫爭利之風，二則可以續鍋户烹煎之利。有旨從之。

唐順之《稗編》卷一一〇《户八・元鹽法》 兩浙之鹽，至元五年，兩浙運司申中書省云：本司始額辦鹽十五萬九千引，自後累增至四十五萬引，又增餘鹽三萬引，每歲總計四十有八萬引。每引初定官價中統鈔五貫，自後增爲九貫、十貫，以至三十、五十、六十、一百，今則爲三錠矣。每年辦正課中統鈔一百四十四萬錠，較之初年，引增十倍，價增三十倍，課額愈重，煎辦愈難。兼以行鹽地界，所拘户口有限。前時聽從客商就場支給，設立檢校所，稱檢出場鹽袋。又因支查停積，比兩淮之例改法，立倉綱官，押船到場運鹽，赴倉收貯，客旅就倉支鹽。始則爲便，經二十餘年，綱場倉官任非其人，惟務掊克。況淮浙風土不同，兩淮跨涉四省，課額雖大，地廣民多，食之者衆，可以辦集。本司地界，居江枕海，煎鹽亭竈散漫海隅，行鹽之地裹河則與兩淮隣接，海洋則與遼東相通，番舶往來，私鹽出没，侵礙官課，雖有刑禁，難盡防禦。鹽法弊壞，亭民消廢，其弊有五。本司所轄場司三十四處，竈户火丁用工之時，正當炎暑之月，晝夜不休，纔值陰雨，束手彷徨。貧窮小户餘無生理，衣食所資全藉工本，稍存底業之家十無一二。有司不體其勞，又復差充他役。各場元簽竈户一萬七千有餘，彼因水旱疫癘流

移死亡，止存七千有餘，即今未蒙僉補，所據拋下額鹽，惟勒見户包煎而已。若不早爲僉補，優加存恤，將來必致損見户而虧大課，此獘之一也。又如所設三十五綱監、運綱司，專掌召募船户，照依隨場日煎月辦課額，官給水脚錢，就場支裝所煎鹽袋，每引元額四百斤，又加折耗等鹽十斤，裝爲二袋。綱官押運前，赴所撥之倉而交納焉。客人到倉支鹽，如自二月至於十月，河凍之時，以運足爲度，其立法非不周密也。今各綱運鹽船户，經行歲久，奸獘日滋。凡遇到場裝鹽之時，私囑鹽場官吏司秤人等，重其斤兩，裝爲硬袋，出場之後，沿途盜賣，雜以灰土，補其所虧。及到所赴之倉，而倉官司秤人又各受賄，既不加辨，秤盤又不如法，在倉日久又復消折，袋法不均，誠非細故。不若仍舊令客商就場支給，既免綱運俸給水脚之費，又鹽法一新，此獘之二也。【略】

汪宗姬《儒函數類》卷四《二類・二之二》 二鹽。《宋史・食貨志》：鹽之類有二，引池而成者曰顆鹽，《周官》所謂鹽鹽也。鬻海鬻井鬻醭而成者曰末鹽，《周官》所謂散鹽也。

汪宗姬《儒函數類》卷一五《四類・四之三》 四鹽。《隋書・食貨志》：掌鹽掌四鹽之政令，一曰散鹽，煑海以成之。二曰盬鹽，引池以化之。三曰形鹽，物地以出之。四曰飴鹽，於戎以取之。

汪宗姬《儒函數類》卷三八《一八類》 十八池。《唐書・食貨志》：唐有鹽池十八，并六百四十，皆隸度支。蒲州安解縣有池五，總曰兩池，歲得鹽萬斛，以供京師。五原有烏池、白池、瓦池、細項池、靈州有温泉池、兩井池、長尾池、五泉池、紅桃池，回樂弘静池，會州有河池，三州皆輸米以代鹽。安北都護府有胡落池，歲得鹽萬四千斛，以給振武。

郎瑛《七修類藁》卷四三《事物類・五色鹽》 郭璞《鹽賦》曰「爛然若霞，」紅鹽也。李白、東坡之詩稱水晶鹽。今環、慶之墟鹽池所産，如骰子塊，瑩然明徹，非水晶云乎。蔡邕又曰：江南有勝雪白鹽。今浙中白鹽是也。藥中取用青鹽。《續漢書》云：天竺國産黑鹽、黄鹽。道書又有紫鹽，謂戎鹽也。今甘肅、寧夏有青、黄、紅三種，生池中。可見書不誣也，非五色鹽乎。

郎瑛《七修續稿・事物類・鹽》 天地之元氣，寓之於水，故水能載乎地也。然水體輕清者，則上浮而淡，重濁者則浚下而鹹，故曰海鹹河淡。鹽井有深至五六十丈者。陵州者乃一也。東南卑下，煮海爲鹽，易成而最廣，所謂斥鹵潤下，水泉鹹，淖積而成鹽耳。若山西忻、崞，平原彌望皆若霜然，土人刮而熬之爲鹽，由地近滹沱，亦卑下也。沙漠有鹽澤，河東有鹽池者，又非是歟。常嘗陳水南云：大谷榆次，地高産鹽，又且尋丈之間，復能種藝尤盛，此不可以常理論。殊不思生氣既厚，泉脉不泄而爲井，則峻發於上，種植亦茂矣。第鹽池凡物下皆面成鹽，真理不可曉也。惜未經其地，目審其事，以尋繹其理歟。

朱廷立《鹽政志》卷一《出産地界　育鹽　品味色　鹽用》 地界。《洪範》五行一曰水，潤下作醎。潤下之性，無所不在，故鹽無地無之，其出于海井山池木石，種類匪一。海則青州。按：《書》曰：海濱廣斥，厥貢鹽絺。鹽始見于經也。今膠、萊、濱、樂二分司，領場十九，俱隸山東運司。滄、青二分司，領場二十九，俱隸長蘆運司。長蘆古冀分，今治地多青州，故井係於青云。閩，按：宋福、漳、泉三州及興化軍，今爲場七，俱隸福建運司。越，按：南、潮、惠、廉、化、瓊、崖、儋、萬安，今廣東海北提舉二司，爲場共二十有九。東西浙，今寧、紹、温、台、嘉興、松江四分司，爲場三十有三。及南北淮。今通、泰、淮三分司，爲場三十，漢吴王濞鬻海，致富于斯。鬻古煑字。井則劒南，西川，按：唐志井凡六百四十八，宋增八百二十二，攷之隆州、夔州、雲安軍、瀘州、富順，監各一。隆州井二十八，綿州井口，邛州井九，簡州井十九，嘉州井十五，雅州、漢州、緜州、閬州、雲安、大寧井各一，梓州井一百四十八，資州井九十四，遂州井四十三，普州井三十八，昌州井八，富順井十四，閬州井一百四十九，瀘州、忠州、萬州井各五，達州井三，黔州井四。監則官掌，井則土民幹鬻也。今改爲提舉一，鹽井衛一，鹽課司十七，以總之。其開創之始，雖不盡詳，如陵州之始於漢張道陵，隆州始于唐郭文簡，邛州則宋民王鬻，其功皆不容泯焉。隴西，《一統志》：西河縣東北八十里有鹽井，鬻水成鹽。《馬政志》：漳縣鹽井，縣西南一里。及今滇南。今制設提舉四司，鹽課十司，爲井凡二十餘。唯山，則永康軍之崖。按，沈括《筆談》謂鹽生于土崖之間。吕祖謙曰：永康軍鹽出于崖。此出于山者，故云。池則冀之河東，按：《山海經》：鹽販之澤。郭景純曰：即解州鹽池。志云長五十里，廣六里，周一百一十四里。又安邑一池，謂之女鹽澤，東西二十五里，南北二十里，在猗氏故城南，大曆間生乳鹽，賜名寶應靈慶池。今俱隸河東運司。成化間，始議東中西三分司。晉陽，《一統志》：清源、定襄諸縣出。雲中應州、渾源州及大同縣出。俱見《一統志》。鴈門，《玉海》：樓煩鹽澤在沃陽東北。勃海，按《漢書・平當傳》：使幽州，流民舉奏二千石勞徠有意者，言勃海鹽池，可且勿禁，以寬民急。《玉海》：漢宣紀，蓮勺鹵中。如淳曰：有鹽池縱廣十餘里，名爲鹵中。雍之靈，按《考索》：靈州有温泉兩井，長瓦五泉，紅桃，回樂，洪静七池。又《一統志》：慶陽府大小二池，一去治北五百里，周廻八十里。一去治北三百里，周廻二十七里。設鹽課司以隸之。會，按《考索》會州河池一。《地里志》：因雨生鹽。朔方。按《一統志》有二大鹽池在寧夏衛城北四百里，小鹽池在城東南二百七十里，其鹽皆不假人力，自然凝結。齊之東牟，

《一統志》：蓬萊有鹹泉池，百姓取以爲鹽。北地之五原。按《通考》：鹽州五原有烏、白、瓦、細項四池。《史記正義》：鹽州有烏池，猶出三色鹽，有井鹽、畦鹽、花鹽。《玉海》：五原城宜也附塘。《一統志》：杭州海寧有鹹塘，亦池類也，并志之。而石與木，則皆胡云。女貞國鹽生木枝上，渟泥、蘇禄、彭亨、暹羅亦有鹽海。見《一統志》。西方鹹地堅且鹹，即出石鹽。湯口域有石，鑿以爲鹽，水竭鹽成。甘水有石鹽。俱見《玉海》。

育鹽。《禮》曰：鹹鹺陳皓註：鹹鹺，鹽味之厚者。實天人互成，或刮於地，按《史記正義》：西方鹹地堅且鹹，即出地鹽。郭義恭《廣志》：武都有平田百頃，鑿土成鹽。又吕祖謙云：河上有鹵地。其他類此者，皆刮地以成之。或風其水，按：解州安邑斷池，壅地爲畦，引池浹之，南風一夜，水結成鹽，南風不起，鹽不能成。尤忌巫咸水入，監者防之。《史記正義》曰：畦鹽，宋元符間畦成，王仲子以額課敷溢爲功。議者謂解池灌水盈尺，暴以烈日，鼓以南風，鹽成自美，苟不候風日之便，厚灌積成，則味苦不適口。劉彝曰：飴鹽風其水而成。或汲於井，按：《朝野雜記》：大寧鹹泉水出于山竇，如飛瀑，民分引之。若隆、榮十七州，皆卓筒小井，用力甚艱。彭山之瑞應井，其味稍硝，必得隆、榮鹵餅雜煎，然後成鹽。邛州筒井用圜刀鑿如盌大，深數十丈，以巨竹去節，牝牡相銜爲井，以隔横入淡水，以差小之竹爲桶，無底而窮其上，懸熟皮數寸，出入水中，氣自呼吸啓閉之。一桶致水數斗，其他取水煎曬皆類此。或積於鹵。按《考索》：并州有鹵地結鹽。《禮經會元》：形鹽積鹵而結。或煮其波。即青州、閩越、兩浙、兩淮、鑒海之類。若今淮南二十五場，富安、安豐、梁垛、東臺、何垛、丁溪、草堰、小海、拼茶、角斜、豐利、馬塘、掘港、石港、西亭、金沙、餘西、餘中、餘東、吕四、白駒、劉莊、伍祐、新興、廟灣。則皆煎。法見後。淮北五場，莞瀆、興莊、板浦、臨洪、徐瀆浦。則皆曬。閩鹽多日曬而成。法見後。或值時之雨暘，淫雨，則埕場沾濕，旱暘，則埕場燥烈，海氣下降，俱難曬淋。候之衰旺，春夏三四五六之月，謂之旺，秋三月氣始肅，冬三月大寒，謂之衰。則鹽之豐嗇旺月，雨暘以時，則濕氣上升，滷乘之旺，更值天氣晴明，故出鹽豐。衰月則氣斂而滷消，故出鹽嗇。隨之。惟煎有淋滷，每竈置埕場有差，或可曬灰七八十石，或百餘石，埕場傍挑窖灰坑，汲滷水淋鹵，每坑稍下爲小坑口，聚所淋滷水，隨挑滷水入房池候煎，謂之滷池。曬灰，淋畢每日卯運坑内淋過灰入埕場攤曬，至申則場地鹽花入於灰内，益資滷力，復收灰入坑，展轉曬淋如前。伏火應煎之日，取滷水入鐵盤煎之，盤四角搶爲一蘆織辦，攔四旁，自子至亥，謂之一伏火，凡六乾，出鹽六盤，每盤一百斤，共六百斤，作大引鹽一引完課，餘二百斤。之節，故曰火鹽。惟曬有灰淋，淮北五場，淋滷不同，或如淮南置埕場曬淋之法。土淋，或將鹹鹹潮灘之地，築土曬乾。又造土池，裝土若干，將前所築曬乾土，舀入池内躂實，汲水淋滷，一如淋灰之法。曬滷每竈以磚石砌成大曬池，每遇天時晴明，將土池所積滷水，叅入磚池曬之，每辰上滷至申掃鹽，不費煎鬻之力。又按《異域志》：爪哇國鹽，不費煎鬻，日曬而成。之宜，故曰曬鹽。其積灰以年久爲善，灰積年久，鹹水浸潤，出鹽尤多。其試滷以石蓮爲準。試滷之法，先以石蓮子投之滷中，浮而立於滷面者爲鹹鹹，浮而横側者次之，沉而下者爲淡滷。二者俱不堪煎曬，惟鹹可煎。將成之時，用皂角數枚投下，鹽始凝結。

鹽品色味。《周禮》鹽品有四，按沈括《筆談》鹽品至多，夷狄間自有十餘種，中國不減數十種，公私通行者唯四種，今亦曰品四，舉其大耳。曰鹽鹽，《漢書》顔師古註：鹽鹽，池也，于鹽造鹽，故曰鹽鹽。《隋志》：鹽鹽，引池以化之。《考索》：今謂之顆鹽，猗頓鬻鹽，富與王者埒。《禮經會元》：起公上榷禁者，猗頓也。曰散鹽，《隋志》：鑒海以成之，其鹽散，故曰散鹽。《考索》：今謂之末鹽，凡鬻井、鬻鹹、鬻海之類，皆是也。曰形鹽，《隋志》：形鹽，掘地以出之。《禮經會元》：積鹵而結者，其形似虎，非人力築成，故謂之形鹽。劉彝曰：賓客共形鹽，鹽爲虎形。《一統志》：鶴慶軍民府馬蹄鹽。《後漢志》河東鹽池註：水氣紫色，有别御鹽，四面刻如印齒，文章字妙不可述。《水經註》鹽井一百所，巴川資以自給，粒大者方寸，中央隆起，形如張傘，因名傘子鹽，有不成形者，然亦必方。曰飴鹽。《隋志》：飴鹽於戎以取之。飴，甜也。《周禮》：王后世子膳羞，則共飴鹽。其色有五，曰青，《魏土地記》曰：縣有大鹽池，其鹽大而青，名曰青鹽，又曰戎鹽。《一統志》：陝西行都司有青鹽。爪哇國鹽青。按：淮南餘東鹽青，不能盡述，聊舉一二以實之，後皆放此。曰黄，按：淮南丁溪、草堰、白駒、劉莊、伍祐、新興、廟灣鹽，俱黄色。曰黑，《一統志》：楚雄府黑鹽，定遠縣黑井，琅井，廣通縣阿陋井，候井，出黑鹽，嵩州黑井。曰白，《一統志》：姚安軍民府白井，鎮番衛白鹽，居延澤旁有鹽池，産白鹽。嵩州白井，火州鹽白者如玉。郭璞《鹽池賦》：雪白凌岡。張融《海賦》：灑沙結白。梁肅《鹽池記》：凌白波騰。按：淮南、餘中鹽白。曰赤。《一統志》：山丹衛有紅鹽池，産紅鹽，火州鹽赤者如朱。《筆談》：解州池色正赤。《玉海》：政和元年八月，生紅鹽。味亦五，曰鹹，按：天下鹽味俱鹹而曰淡苦甘辛者，皆鹹味之雜也。曰淡，按長蘆之鹽，其味稍淡。曰苦，《禮經會元》：刮於地而得者，其味苦。曰甘，《禮經會元》：風其水而成者，其味甘。曰辛。按《朝野雜記》彭山之瑞應井，其味稍硝，故曰辛。

鹽用。《商書・説命篇》曰：若作和羹，爾惟鹽梅。范氏註：羹非鹽梅不和。《漢食貨志》曰：鹽，食肴之將。漢韶顔師古註：鹽，食肴之將帥。周人以爲祭祀，《周禮》：祭祀共散鹽苦鹽。《禮經會元》：祭祀則共散鹽而加以苦鹽，取其自然而成，不忘本也。劉彝曰：刮地之鹽苦，而以共祭祀者，取其成於自然，與夫玄酒、明水不異也。又曰：熬波之鹽散，取其治治四海，能致遠物，故以奉先焉。賓客《周禮》：賓客共形鹽、散鹽。《禮經會元》：賓客共散鹽而加以形鹽，取其如虎之形，象其威也。劉彝曰：又副之以散鹽者，致遠物以懷諸侯也。膳羞，《周禮》：王后世子膳羞其飴鹽。《禮經會元》：取其味之甘甜，而可嘗

食也。百司《周禮》：鹽人掌鹽之政，令以共百司之鹽，其祭祀賓客膳羞之共，持其大者耳。之供。

陶珽《説郛續》卷二七慎蒙《山棲志》 楊佺期《洛陽記》曰：河東鹽池長七十里，廣七里，水氣紫色，有別御鹽，四面刻如印齒。文章字妙不可述。

陳全之《蓬窗日録》卷二《寰宇二》 京師之西山内有長泊，周圍二百里，大鹽泊周圍三百里，小鹽泊周圍百里，山高而長，水潤而聚。

慎懋官《華夷花木鳥獸珍玩考》卷八

鹽

岑樓慎氏曰：鹽非珍玩而國家無窮之利賴焉，是愈於珍玩者也，故録于後。

鹽，《説文》鹹也。王彝韶云：鹽，食肴之將。黄帝臣夙沙初作煑海鹽。古者不煉治之鹽曰苦鹽，祭祀用之，煉治者曰散鹽。蓋鹽筴之利興于管子，鹽鐵之制備于孔僅。鹽政四，一曰散鹽，煑海成之。二曰監鹽，引池化之。三曰形鹽，掘地出之。四曰飴鹽，於戎取之。今淮浙最盛海濱地曰鹽場，籍曰竈户，民曰鹵丁。煑盤或鐵或竹，有沙泥燒鹽，有草灰燒鹽，所産甚廣，而去海不三百里，山中之民乃不得食，官法不行，終身茹淡，真可憫也。河東有鹽池，蘇恭云：解人取鹽，於池傍耕地，沃以池水。每鹽南風急則宿昔成鹽滿畦，彼人謂之種鹽。川貴有鹽井，沙漠有鹽澤，女直麻布鹽生木枝上，亦有鹽海。階州出一種石鹽，生山石中，不由煎鍊，自然成鹽，色甚明瑩，彼人甚貴之，云即光明鹽也。真臘山間有石，味勝于鹽，可琢成器。忽魯謨斯山連五色，皆是鹽也，鑿之鏇爲盤碟碗盌之類，食物就用而不加鹽矣。岑樓慎氏曰：《兩山墨談》所載非異而異，蓋不博也。浙中皆曰鹽，張融《海賦》「漉沙構白，熬波出素」是也。福州有紅鹽，郭璞《鹽賦》「爛然若鹽」是也。朐腮縣鹽井，鹽方寸，中央隆起，曰傘子鹽。見《西陽雜俎》。又陸鹽，昆吾周十里餘，無水自生末鹽，月滿如積雪味甘，月虧則如薄霜味苦，月盡全無。岑樓慎氏曰：《太平廣記》杰公所論南燒羊北燒羊之鹽，疑即此也。白鹽厓鹽如水晶，名水晶鹽，又名君王鹽。今環慶鹽池所産，塊然如投子，瑩然精白明潔。李太白詩「盤中惟有水晶鹽」是也。車師鹽白者如玉，赤者如朱。高昌赤鹽，廣東皆黑鹽，《漢書》天竺國黑鹽是也。又有黄鹽、紫鹽，即戎鹽也。後漢曰別御鹽者，紫色鹽也。有青鹽，甘肅一路有青鹽池、黄鹽池、紅鹽池。貴州鎮遠民以蕨灰爲鹽，時俗味苦者曰苦鹽，甜者曰飴鹽。東方曰斥，西方曰鹵，河東曰鹽，河内曰鹹，亦曰鹺。今江干近海人稱沙鹵之地當曰沙席，席東方鹹地，鹵西方鹹地。《史記》東方食鹽席，西方食鹽鹵。故《説文》曰東方謂之席，西方謂之鹵。又天生曰鹵，人生曰鹽。《釋名》：地不生物曰鹵。故沙鹵謂之确薄之地，今亦通稱斥鹵也。鹽麩子曰叛奴鹽，蜀人曰酸桶，吴人曰烏鹽，其實採熟爲穗，著粒如小荳。其土有鹽如雪，可以調羹，戎人亦用此，謂之木鹽，故有叛奴鹽之名。見《通志·草人略》

蓮勺

蓮勺縣有鹽池，縱廣十餘里，其樂人名爲鹵中蓮勺。

朱孟震《游宦餘談·火井》 火井在雲臺山之東五里許，火自井出，週圍有鹽竈數十環之，各以大竹刳其中，引火至竈，焰滾而竹不燃。來觀者不敢近井，蓋井火時或一噴，輒及數丈。不用時，以蓋蓋之，用時去蓋，投火少許，即騰騰炎上。至今近井竈丁數十家擅其利云。又《蓬溪志》載，覆龍山有火井，尹王良謨曾以公事至其地，問之土人，試即一地掘深尺許，便水泉湧出如沸，少選，漸盛火燁燁浮水面，以木引之即燃。

徐常吉《新纂事詞類奇》卷一九《飲食類·鹽》 經。《書》云：厥貢鹽苦。又云潤下作鹹。《周禮》云：掌鹽之政令，以共百司之鹽。祭祀共其苦鹽、散鹽，賓客共其形鹽、散鹽，王之膳羞共飴鹽。苦鹽之未練者，散鹽之已練者，飴鹽之甘者，今戎鹽是也。經翼。《左傳》云：王使周公閱來聘享，有昌歜白黑形鹽。辭曰：國君文足昭也，武可畏也，則有備物之饗以象其德，薦五味羞嘉穀鹽虎形，以獻其功，吾何以堪之。又云：晏子曰：山木如市弗加於山，魚鹽蜃蛤弗加於海。又云：晉人謀去故絳，大夫皆曰：必居郇瑕氏之地，沃饒而近鹽。《説文》云：鹵，鹽也，東方謂之斥，西方謂之鹵。醎鹹也，河内謂之鹹。子管子云：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煑。又云：齊威公問何以爲國，管子曰：惟官山海可耳。海王之國，謹正鹽筴，十口之家，十人食鹽，百口之家，百人食鹽。公乃使糶之，得成金萬斤。史。《漢書》云：武帝用財匱竭，孔僅言，山海天地之藏，願募民月給費用，官器作煑鹽，官與牢盆。牢者，廩食也，古名廩爲牢。盆，煑鹽盆也。《晉書》云：符朗元達識味，會稽王道子設食，食之極江左精饌。食訖，問曰：關内食孰若此。朗曰：皆好，唯鹽味少生。即問宰夫，果如其言。又云：肅慎國無鹽，燒木作炭，取汁而食之。又云：郭文隱居吴興餘杭山中，恒着鹿裘葛巾，不飲酒食肉，區種菽麥，採草葉木實貿鹽以自供。《宋書》云：張融作《海賦》文詞詭激，獨不與於衆。後以示顧愷之，曰：卿此賦實超玄虚，但恨不道鹽耳。融即求筆注曰：漉沙構白，熬波出素。積雪中春，飛霜暑露。《北魏書》云：世祖南伐，遺李

伯陽、劉義恭等鹽各九種，曰凡此諸鹽，各有所宜。白鹽，食鹽，主上所自食。黑鹽治腹脹、氣滿。胡鹽治目痛。戎鹽治諸瘡。赤鹽、駮鹽、鳧鹽、馬齒鹽四種，並非食鹽。又曰：忽吉國水氣鹹，凝鹽生樹上。《唐書》云：流鬼國去京師萬五千里，邊於北海，多沮澤，有魚鹽之利。又云：韓滉判度支，方是時潦敗河中鹽。滉奏地產瑞鹽。帝疑，遣諫議大夫蔣鎮廉狀。鎮畏滉，還乃賀帝，且請置祠號寶應靈慶池。又云：棣州有蛤垛鹽池，歲產鹽十數萬斛。李長卿以州入朱滔，獨蛤垛爲李納所據以專利。後德、棣二州入武王俊，納乃築壘德州南路河以守蛤垛，謂之三汊。《五代史》云：干闐，晉天福二年遣使來貢紅鹽。《宋史》云：咸平中，解州東池水自成鹽，僅半池，潔白成塊，晶瑩異常。制置使陳堯叟獻四千七百斤。埤史。《世本》云：宿沙煑鹽。雜論　王符論云：攻玉以石，洗金以鹽。雜記。《事文類聚》云：榷鹽起於第五琦，及劉晏法愈密。大曆末，計歲征鹽醝，當天下大半之賦。《郡志》云：陵州井乃東漢張道陵所開，曰狼毒井。有毒龍藏井中，及鹽神玉女爲祟。天師以道力驅出毒龍，禁玉女於井下，然後獲鹹泉之利。《西域記》云：西海南有青鹽、紫鹽、池鹽，狀方寸半，食之甚美。又云：西域骨咄有四大鹽山，出烏鹽。《酉陽雜俎》云：鄯善之東，龍城之西南，地廣十里，皆爲鹽田。行人所經，牛馬皆布氊卧焉。又云：朐䏰縣鹽井，有鹽方寸，中央起鹽如張傘，名曰傘子鹽。又云：昆吾陸地產鹽，十餘里無水自生。月滿則如積雪，味甘。月虧則如薄霜，味苦。月盡亦全盡。又云：鹽崖有鹽如水精，名君王鹽。《異物彙苑》云：武德七年，長安古城鹽渠水中生鹽，色紅白而味甘，狀如方印，名瑞鹽。《朝野雜記》云：大寧之井，鹹泉出於山竇，有如飛瀑，民間分而引之。《太平廣記》云：海東有印成鹽，西方有石子鹽，皆生於水。北胡有青鹽，五原有紫鹽，波斯國有白石鹽，白如石子。古車師國今名火州。有白赤鹽。白者如玉，赤者如朱。女直國有鹽海，又木枝上生鹽。罽賓國有水晶鹽。堅明琢之如水晶。詩賦。李白云：玉盤楊梅爲君設，吳鹽如花皎白雪。《蜀都賦》云：有鹽泉之井。

黃一正《事物紺珠》卷一四《食部・鹽醬油醋類》　鹽。食肴之將。黃帝臣夙沙氏煮海水所成，又名鹺。〈音初〉鹵。鹽汁。苦鹽。不煉治者。散鹽。散去聲，煉治者。盬。音古。出河東鹽池，引其水成之，鹽之易敗者。形鹽。掘地出之，象虎形。飴鹽。戎鹽。青鹽。池水晒成，出寧夏。黃鹽。出甘肅、寧夏。赤鹽。出高昌。紅鹽。池水成，出福州、甘肅。紫鹽。出戎地。黑鹽。出天竺、廣東。石鹽。堅白如石，琢爲器，盛肉食自鹹，出鹽津。樹鹽。生鹽麩樹上，蜀人謂之酸桶。白鹽。浙鹽。井鹽。出四川朐䏰。傘子鹽。井鹽，方寸中隆起。池鹽。出陝西一路。陸鹽。昆吾周十里餘，無水，自生末鹽。月滿如積雪，味甘。月虧如薄霜，味苦。月盡全無。乳鹽。安邑縣池中生。水晶鹽。又名君王鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水浸，可和肉食。出白鹽厓。厓鹽。出環慶鹽池。塊如投子，色瑩白。車師鹽。白者如玉，赤者如朱。別御鹽。紫色。桃花鹽。出琴湖池，色如桃花。玉華鹽。出胡中，瑩如水精，以供王厨。戎鹽。有黃、紫二色。番鹽，印子鹽。異名：食將。見王莽詔。神液，白咸，天藏，沙老，海粉，雪珎，荅不速。蒙古云鹽。齕剛。上聲。鹽澤。齰音温。齴音湊，二者夷狄名鹽。先陀婆。番云石鹽。

穆希文《説原》卷六《附原國朝廩禄説》　鹽本煑海而成，亦有出于井山池木石者。劍南西川井，凡八百二十二。隴西有西河縣井、漳縣井及今滇南井二十餘。永康軍有鹽崖，冀州河東有鹽池，有安邑池。晉陽、雲中、鴈門、渤海，俱有鹽池。靈州、慶陽、會州、寧夏，俱有鹽池。東牟有鹽泉。而出于石、出于木者皆胡地。

穆希文《説原》卷九《附原飲食説》　鹽。鹽曰鹹醝，東方謂之斥，其字从鹵，故西方謂之鹵，河内謂之鹹。炎帝時，宿沙氏煑海爲鹽，後青州貢鹽。蓋鹽之著名者四種：一曰散鹽，海鹽也。二曰監鹽，池鹽也。三曰形鹽，崖鹽也。四曰飴鹽，井鹽也。

煑鹽如耕種畦隴，圍塹其外，決水灌之，候南風，鹽一夕而結，無南風則失課利。或多雨，圍塹不齊，則外水滲雜，必戽出外水，乃可復成鹽煑，至八月乃止，蓋八月無南風矣。

羅曰褧《咸賓録》卷三《高昌》　其産，【略】赤白鹽，白者如玉，赤者如金。

羅曰褧《咸賓録》卷三《撒馬兒罕》　撒馬兒罕，漢爲罽賓，隋爲漕國，西域中大國也。【略】其産有【略】水晶鹽。堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食。

羅曰褧《咸賓録》卷四《哈烈》　物産有鎖犬花毯、獅子、水晶鹽、酒杯藤，花堅明可愛，國人用以酌酒，實如荳蔻，香美銷酒爲奇。

羅曰褧《咸賓録》卷六《忽魯謨斯》　山四面出四種物，一面出鹽如紅礬，塊有重三四百斤者，可碎之而食，亦可刻爲器皿。【略】

羅曰褧《咸賓録》卷七《鶴慶》　産馬蹄鹽、榧子、松子、氊麝等物。

閔文振《異物彙苑》卷一一《飲饌部》

瑞鹽

武德七年，長安古城鹽渠水中生鹽，色紅白而味甘，狀如方印。〇《唐會要》

鹹土鹽

冉駹莧有鹹土，煑以爲鹽，鹿齊牛羊馬食之甚肥。〇《大明一統志》

水晶鹽

罽賓國産水晶鹽，堅明如水晶，琢之爲鹽，以水濕之，可和肉食。〇《大明一統志》

木枝鹽

女直國鹽生木枝上，亦有鹽海。〇《大明一統志》

赤白鹽

古車師國，今名火州，産赤白鹽。其色白者如玉，赤者如朱。〇《大明一統志》

青紫鹽

海南有青紫鹽，方寸半，食之甚美。〇《西域記》

王世貞《異物彙苑》卷三《飲饌部》

蟻子鹽

交州溪洞蔢長多收蟻卵鹽爲醬，非賓客親族不得食。出《大明一統志》

杜淫《對制談經》卷一三《鹽政第八五》 鹽，民之食，不可一日闕也。周官鹽人一職，以鹽之用供邦事，未嘗以鹽之利而共邦財也。鹽有數品，有刮於地而得者，謂之苦鹽。有熬其波而出者，謂之散鹽。有風其水而成者，謂之飴鹽。有積其鹵而結者，謂之形鹽。鹽人掌其政令，自祭祀、賓客、膳羞之外，不以一毫取民，是其利常在民，而不在官也。上之人特資鹽以共三者之用，而不規其利之可以富國。下之人，亦惟資鹽以供飲食之用，而不牟其利之可以富家。後世以鹽致富强，而榷利之禁始興。故嘗謂壞天下之風俗者管仲也，啓公上之榷禁者猗頓也，蠹人主之心術者鄭當時也。齊桓問管仲何以爲國，而仲告以海王之國，謹正鹽筴。管仲者，作俑之尤也。伯主既資鹽利以富其國，則民之趨利日熾矣，豈非壞天下之風俗乎。魯人有猗頓者，用鹽起家致富，與王者埒。猗頓者，龍斷之賤也。豪民且專鹽利以富其家，則上之征利，亦無怪矣，豈非啓公上之榷禁乎。鄭當時乃逢武帝之欲，推轂齊之大鬻鹽者用事漢朝，而榷鹽之法加密。鄭當時者，其蠭賊之臣乎。人主心術，自此蠹矣，豈非鄭當時之罪哉。且成周鹽政，鹽人一官掌之，不過奄官女奴而已。至漢大司農屬官，有幹官，有兩長丞，有水衡都尉，有均輸官，皆主鹽事。以至郡國鹽官有三十九。鴈門、沃陽，有長丞，其法既密，則其官必繁也。嗚呼，周以鹽用共邦事，自賓祭膳羞之外，不敢以一毫取之民。漢以鹽利共邦財，自公上榷禁之外，不肯以一孔遺之民。方且榷鹽之不足，而又榷鐵。榷鐵不足，而又榷茶。鹽鐵之榷，茶鹽之榷，自漢唐法日密矣。

卓明卿《卓氏藻林》卷四《飲食類》 水晶鹽。白鹽崖有鹽如水晶，名爲君王鹽。崔浩嘗論事，帝大賜御縹醪酒及水晶鹽，曰：味卿言有如此鹽酒。

張鼎思《琅邪代醉編》卷二二《鹽》 鹽本煑海而成，然有不盡出於海者，井山池木石，種類匪一。井則劍南西川，凡八百二十二，隴西西河縣、漳縣、滇南俱有鹽井。山則永康軍之崖，沈括《筆談》謂鹽生於土崖之間。池則冀之河東、又安邑，廣長俱數十里，晉陽、雲中、鴈門、渤海，俱有鹽池，靈州有七池，慶陽有大小二池，會州一池，寧夏有二大池，一小池，東牟有鹹泉池，五原有四池。而石與木，則皆胡地。女貞國鹽生木枝上，浮泥，蘇禄，彭亨，暹羅亦有鹽海。西方鹹地堅且鹹，即出石鹽，湯口域有石，鬻以爲鹽，水竭鹽成，甘水有石鹽。《推篷寤語》

楊淙《群書考索古今事文玉屑》卷二一《飲食門》 鹽 煮水。（漢）吴王濞煮東海水爲鹽。沙氏煎鹽。炎帝之時，有諸侯宿沙氏始以海水煮乾，煎成鹽。其已有青紅白黑紫五樣，蓋鹽之作自此始。〇鹽乃百味之宝，非鹽則無味。販鹽。（唐）李林甫少年販鹽爲生，後爲唐相，勢傾朝野，名震諸侯。譏鹽。宋神宗出令禁鹽。蘇軾作詩譏之曰：豈是聞韶解忘味，邇來三月食無鹽。耀鹽。海上論，公問管子何以爲國，曰惟山海可尔。海王國謹正鹽筴，乃使糶之。賣鹽。膠鬲遭殷紂王之亂，隱居賣魚鹽以爲業。周文王聞其賢，舉之爲相。孟子曰：膠鬲舉於魚鹽之中。姚彪覆鹽。沈玠從姚彪貸鹽，彪覆鹽百斛於江，明吾不惜，惜所與尔。張融賦鹽。（《南史》）張融作《海賦》，顧愷之曰：此賦實超玄，恨不道鹽耳。水晶鹽。崔浩博覽經史，玄象陰陽百家之言，無不該貫，仕北魏爲中書令。帝嘗賜清醥醪酒十斛，水精鹽一兩。謂曰：朕味卿言若鹽酒，故與卿同其味。米鹽。（《黄霸傳》）米鹽事言瑣碎也。〇出《史記》形鹽。王使周公閱來聘享，有昌歜白黑形鹽。辭曰：國君文足昭也，武可畏也，則有備物之享象其德，荐五味，羞嘉穀，鹽虎形，以献其功，吾何以堪之。〇（出《左傳》）貢鹽。禹青州厥貢鹽絺。〇（出《尚書》）牢盆。漢武帝財用匱竭，孔僅咸陽言，山海天地之藏，願募民因官器作鬻鹽，官與牢盆。注：牢盆者，廩食也，古名廩。爲牢盆者，煮鹽盆也。〇（出《食貨志》）榷鹽。初榷鹽起於第五琦，及劉晏代其任，法愈精密，官無遺利。初歲八錢六十萬貫，季年十倍，而人無厭苦。大曆末，通季一歲征賦所入，而鹽醯當天下大賦之半。積雪飛霜。漉沙結白，熬波出素，積雪中春，飛霜暑露。〇出張融《海賦》鼎鼐調和。

（須服膺詩）萬竈頻將海水烹，乾坤妙用養蒼生。醝司運出明如雪，海甸分來潔似銀。鼎鼐調和添美味，盤餐飲食叙常情。國家政治功非小，漕運年年訥課程。駕車驥。駐驥駕鹽車上虞坂，遇伯樂而長鳴。

彭儆《五侯鯖》卷一二《飲食門・鹽》　紅鹽出于閬。肅慎國無鹽，燒木作炭取汁而食之。忽吉國水氣鹹凝，鹽生樹上。海粉食將。鹽田，鄯善之東，龍城之西南，地廣十里皆鹽，牛馬經行，皆布氈卧焉。朐腮國鹽井出鹽方寸，中央起鹽如張蓋，名傘子鹽。昆吾陸地産鹽，月滿如積雪味甘，月虧薄如霜味苦。鹽崖鹽如水晶，名君王鹽。罽賓水晶鹽之如水晶。長安古城鹽渠水中，鹽色紅白味，狀方印，名瑞鹽。海東有印成鹽。西方有石子鹽。婆斯有白石鹽，白如石子。古車師國今火州，有白赤鹽，白如玉，赤如珠。

陳耀文《天中記》卷四六《鹽》　大夏鹽　和之美者，大夏之鹽。《吕覽》

虎形。僖三十年冬，王使周公閱來聘饗，有昌歜、白黑形鹽。辭曰：國君文足昭也，武可畏也，則有備物之饗，以象其德。薦五味，羞嘉穀，鹽虎形以獻其功，吾何以堪之。《左》守圉。齊有渠展之鹽，燕有遼東之煑。十口之家，十人舐鹽。百口之家，百人舐鹽。凡食鹽之數，一月丈夫五升少半，婦人三升少半，嬰兒二升少半。鹽之重，升加分耗而釜百，升加十耗而釜千。君伐菹薪，煑沸水爲鹽，正而積之三萬鍾。至陽春農事方作，令民無得築垣牆，毋得繕冢墓，丈夫毋得理宫室，立臺榭。北海之衆，無得聚庸而煑鹽。然鹽之賈，必四什倍。君以四十之賈，循河濟之流，南輸梁、趙、宋、衛、濮陽惡食，無鹽則腫，守圉之本，其用鹽獨重。君伐菹薪，煑沸水以籍於天下，然則天下不減矣。《管子》

宿沙煑。宿沙瞿子善煑鹽，使煑滔沙，雖十宿，沙不能得也。《魯連子》宿沙作煑鹽。《世本》宿沙衛，齊靈公臣，齊濱海，故衛爲魚鹽之利。《宋志》

魚鹽之地。張儀説趙王曰：今日楚與秦爲兄弟之國，而韓、魏稱爲藩臣，齊獻魚鹽之地，斷趙之右臂。《春秋後語》

穿井煑鹽。宣帝地節中，始穿井數十所煑鹽。《蜀王本紀》

牢盆。募民月給費，用官器作煑鹽，官牢盆。《史記》

海水爲鹽。吴東海水爲鹽，國用饒足。《漢書》

盜起獨完。賈復爲縣掾，迎鹽河東。會盜賊起，等輩放欺，其鹽復獨完，還致縣中。《東觀漢記》

河東載鹽。第五倫自以久爲官不達，遂將家屬客河東，變姓名，自稱王伯齊，載鹽往來。又太原上黨所過，輒爲糞除而去。《後漢》

道州所開陵州井，乃東漢張道陵所開，曰狼毒井。有毒龍藏井中，及鹽神玉女二十爲祟。天師以道力驅出毒龍，禁玉女于井下，然後人獲鹽泉之利。《郡志》

國之大寶。衛凱與荀彧書曰：夫鹽國之大寶也，自亂以來放散，宜如舊置使者監賣，以其直盡市犁牛，若有歸民以供給之。《魏志》

九種。世祖南伐，遣李孝伯賜劉義恭等鹽各九種，并胡豉。季孝伯曰：有後詔，凡此諸鹽各有所宜。白鹽，食鹽，主上自所食。黑鹽治腹脹氣，刮取末之六銖以酒下。胡鹽治目痛。戎鹽治諸瘡。赤鹽、駮鹽、梟鹽、馬齒鹽四種，非食鹽。《後魏書》

竈官。崔暹奏請，海沂煑鹽，有利軍國。文襄以問崔昂，昂曰：亦既官煑斷之，竈官力雖多，不及人廣，諸淮開市，薄爲竈税，私館給，彼此有宜。朝廷從之。《北齊》

不食水病。房景伯母亡，居喪不食鹽菜，因此遂爲水病，積年不愈。上狀如方印。武德中，長安古城鹽渠水生鹽，色紅白，味甘，狀如方印。《唐書》

廢井生鹽。左右神策鹽州行營節度使胡鹽昌皆表奏：初城鹽州，鹵中獲壤土，又置烽堡，水路迴遠，即時有久廢鹽井悉生鹽，事符聖德，可謂天讚，請宣付史館。制可。

正鹽官瀍。劉晏正鹽官瀍，以裨用度。

地産瑞鹽。韓滉判度支，方是時潦敗河中鹽，滉奏地産瑞鹽，此土德之瑞。帝疑，遣諫議大夫蔣鎮廉狀。鎮畏滉，還乃賀帝，且請置祠，號寶應靈慶池。

致鹽靈座。李晟既薨，城鹽州復故池，以新鹽賜宰相。帝思晟，乃致鹽靈座。

佐軍食。王仲榮中人，田令孜怒重榮據鹽池之饒，于時巨寇甫定，國用大乏，諸軍無所仰。而令孜爲神策軍使，建言請二池領屬鹽鐵佐軍食。重榮不許，奏言，故事歲輸鹽三千乘于有司，則斥所餘以贍軍。天子遣使者諭旨，不聽。

煑海取鹽。鄭畋請以嶺南鹽鐵委廣州節度使韋荷，歲煑海取鹽四十萬緡，市虔、吉米以贍安。

具舟以載。杜中立以蔭爲義武節度使，舊徭車三千乘歲輓鹽，海瀕民苦之。中立置飛雪將數百人，具舟以載，自是民不勞軍食足矣。

鹽屯。姜師度爲河中尹，安邑鹽屯涸廢。師度大發卒洫引其流，置鹽屯，公私收利不貲。

條上新法。盧弘正初，兩池鹽法弊，得費不相償。弘正使判官司空與檢鈎釐正，條上新法，即表與兩池使。自是課入歲倍，用度賴之。

計口授鹽。盧商爲蘇州刺史，吏以鹽法求贏貲，民愈困。商令計口授鹽，無常額，人便之。

榷鹽。司空與當大中時，盧弘正管鹽鐵，表爲安邑兩池榷鹽使。先是法疏闊，吏輕觸禁，與爲立約數十條，莫不以爲宜。

火井煑鹽。臨邛火井，諸葛亮徃視之後，火益盛，以盤貯水煑之則得鹽。後人以火投井中，火即滅，至今不然。《博物志》

酸水如雨。陵州鹽井陰氣襲人，入者輒死。候雨入井，則隨雨施王，後人以木盤貯水鑿竅，酸水如雨點於井上。《筆談》

玉華鹽。胡中有鹽瑩澈如水晶，謂之玉華鹽。《金樓子》

白鹽。崖有鹽如水精，謂之君王鹽。《酉陽雜俎》盤中只有水晶鹽。

石子鹽。河東有印成鹽，西方石子鹽，胡中青鹽，五原紫鹽，波斯之鹽也。《廣志》

五色鹽。按：鹽有赤鹽、紫鹽、黑鹽、青鹽、黃鹽，亦有如虎、如印、如繖、如石、如水晶狀者。《北户録》北狄有青鹽，五原有紫鹽。《傅物志》天竺國有黑鹽。《續漢書》西海南有青鹽、紫鹽、池鹽，方寸半，食味甚美。《西域記》

紅鹽。恩州有鹽場，色如絳雪，驗之即由煎時染成，差可愛也。五代于闐，晉天福二年，遣使來貢紅鹽。

桃花鹽。鄭公虔云：琴湖池，桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北。

鹽花山。龍巢山旁有鹽池，水色白，上有紫菱，四邊青泥。十一月中，池左右十餘里地，草上如霜，彌日不化，嘗之乃鹽味，世謂之鹽花山。《襄記》

石鹽。天竺有水，其名恒源，一號新陶水，特甘香。下有石鹽，狀如石英，白如水精，味過香鹵，萬國畢仰。《由州異物志》

傘子鹽。蜀瞿灘有鹽井一百所，巴川資以自給。粒大者方寸，中央隆起，形如張傘，名曰傘子鹽。有不制者，形亦必方，異于常鹽矣。《晉書·地道記》云：入湯口四十三里有石，煑以爲鹽，石大者如升，小者如拳，煑之水竭鹽成。《水經注》

爲枕。高昌國出赤鹽，其味甚美。復有白鹽，其形如玉，高昌人取以爲枕，貢之中國。《後魏書》

鹽澤。朔方縣有大鹽池，其鹽大而青白，名曰青鹽，又曰戎鹽，入藥用，漢置典官。《魏土地記》

炭神。李嗣昭守上黨，爲汴人所圍，城中鹽炭盡。嗣昭告天地，俄而地生鹹，取以煎鹽其美。又復掘得石炭。晉王自將解圍，躬奠其地，立二廟，曰鹽神、炭神。《海録》

歲給萬三千石。高保融，明宗時歲給以鹽萬三千石，後不復給。及世宗平淮，故命奉州給之。《南平世家》

鹽池減水。宋真宗祥符間，解州鹽池減水，帝遣使持詔至州祈禱。使至，夜夢城隍告曰：鹽池涸者，患在主鹽池之神蚩尤也。昔蚩尤與軒轅帝爭戰，帝殺之，至今遺跡尚存。聞朝廷創立祖殿，蚩尤懷讐，故竭鹽池耳。使者聞神語，覺回奏於帝。既而蚩尤數數構患，形諸夢寐。群臣具奏，遣使信州龍虎山，語天師至闕下，舉英勇一將制之。天師奉旨召來，即蜀關將軍，乃真君也，召至現形，帝故喻之。乃命徃解州勦除蚩尤，鹽池如故。帝遣王欽若賫詔至玉泉山致享祠下，以謝神貺，復新其廟，賜額曰義勇武安王。徽宗朝，加封崇寧至道真君。《吳郡圖祠宋刻》

穴湧鹽。訶陵最富有，穴自湧鹽。

龍城累棊。姜賴之墟，今稱龍城。恒溪無道，以感庭上。帝赫怒溢海蕩傾。剛鹵千里，蒺藜之形，其下有鹽累棊而生。《涼州異物志》

三色鹽山。二岳三色，爲質者者如丹，黑者如漆，小大從意鏤之寫物，作獸辟惡，佩之爲吉。戎鹽可以療疾。上

鹹石。汶山，越雋煑鹽法各異。汶山有鹹石，先以水潰，既而煎之。越雋先燒炭，以鹽井水泼炭刮取鹽。《益州記》

北海。南海之貝，北海之鹽。《尸子》

石鹽漲。海州有灣，中常出白鹽，嶉嶉如灣細石子。天竺國有新陶水，水甘美，下有石鹽，白如水精。《南州異物志》

江夏。崔駰博徒論云：江夏之鹽。

明楊宗吾《檢蠹隨筆》卷三《地理類》 漫生鹽。夏月鹽，南風來，池面紫色，須臾，凝結如雪，土人謂之漫生鹽。

鹽綠。龜茲國出鹽綠、雌黃。鹽綠即青鹽。

吴之俊《獅山掌録》卷一五《合雋部》

紫鹽

天竺國産黑鹽、黄鹽，道書又有紫鹽。今甘肅又有青、黄、紅三色，出池中。

印鹽

海東有印成鹽，波斯有石子鹽，北胡有青鹽，五原有紫鹽，天竺國有黑鹽。

石鹽

西夷之山，五色絢爛，鑿其石爲椀楪，自然生鹹，是名石鹽，隨在而是。

繖子鹽

朐腮縣海水生繖子鹽，大者方寸，中央隆起，形如張繖。

玉華鹽

胡中有鹽，瑩徹如水晶，謂之玉華鹽。

燒羊鹽

高昌國貢鹽二顆，顆大如斗，色白如玉。以問杰公，知是燒羊山月望收者。其國平磧中，掘深數尺，有紫鹽，色鮮味甘，食之止痛。更深一丈，下有礬珀，黑逾純漆，或大如車輪，食之攻癥瘕諸疾。

絳雪

恩州有鹽色如絳雪，驗之，即由煎時染成，差可愛也。

桃花鹽

琴湖池桃花鹽，色若桃花，隨月盈縮，在張掖西北。

傘子鹽

商瞿灘有鹽，大者方寸，中央隆起，形如張傘，謂之傘子鹽。

程良儒《讀書攷定》卷二一《飲食下》

鹽池

宋崇寧時，蚩尤神壞鹽池，帝勑天師張虚靖召關羽勝之，鹽池復故，封羽爲真君。今所傳祠廟，尚有破蚩尤畫壁。按《黄帝經》序云：黄帝殺蚩尤，其血化爲鹵，今之解池是也。則蚩尤之主監池，其説久矣。

鹽鹽

西漢中，《食貨志》倚頓用監鹽。注：監鹽，池也，於監造鹽故監，音古。予觀《采薇》注：王事靡監，監不堅固也。頡羽注：鹽不攻緻。《周禮》：鹽人共其苦鹽。杜子春讀爲監，謂鹽監，直用不練治。以《詩》《禮》註觀之，則鹽爲不攻緻及不練治。以《食貨志》注觀之，則監乃鹽池。二説似異，然海鹽練治後成，其爲鹽也，難壞。池監出水即成，其爲鹽也，易壞。其理一也。

煮鹽

鹽本煮海而成，然有不盡出於海者，井山池木石種類匪一。井則劍南西川，凡八百二十二，隴西河縣、漳縣、滇南、俱有鹽井。山則永康軍之崖，沈括《筆談》謂鹽生於土崖之間。池則（冀）〔冀〕之河東，又安邑，廣長俱數十里。晉陽、雲中、鴈門、渤海俱有鹽地，金州有七池，慶陽有大小二池，會州一池，寧夏有二大池、一小池，東牟有鹹泉池，五原有四池。而石與木則皆胡地，女貞國鹽生木枝上。浡泥、蘇禄、彭亨、暹羅亦有鹽海。西方鹹池堅且鹹，即出石鹽。湯口域有石，鬻以爲鹽，水竭鹽成。甘水有石鹽。

明王圻《三才圖會・地理》卷八《仇池山圖》　仇池山在鞏昌府成縣西一百里。【略】仇池方百頃，四面斗絶高平，地方二十餘里，羊腸盤道三十六回。山上有豐水泉，煑土成鹽。

王圻《稗史彙編》卷一二《地理門・井田類》

鹽井

陵州鹽井，後漢仙者沛國張道陵之所開鑿。周廻四丈，深四十尺，置竈煑鹽，一分入官，二分入百姓家，因利所以聚人，因人所以成邑。萬歲通天二年，右補闕郭文簡奏，賣水一日一夜得四十五萬貫，百姓食其利，人用失業。井上又有玉女廟，古老傳云：此十二玉女，嘗與張道陵指地開井，遂奉以爲神。又俗稱井底有靈，不得以火投及穢污。曾有汲水，誤以火墜，即吼沸湧烟氣衝上，濺泥漂石，甚爲可畏。或云泉脉通海，時有敗船木浮出。出陵州圖經

明王圻《稗史彙編》卷一四《地理門・夷方類》　三島，其處與琉球太崎山鼎峙，有壘石層巒。【略】煮海爲鹽，釀蔗漿爲酒，地産黄蠟、木棉布，貨用金、銀、磁器、鐵塊之屬。

高昌國，有羊刺草，上生蜜極甘。又有紅鹽，味絶白鹽，色似玉，可製爲枕。

契丹

漢城在炭山東南，灤河山有鹽鋉之利，乃所謂滑鹽縣也。其地可植五穀，阿保機率漢人耕種，爲治城郭邑屋市廛如幽州，漢人安之，不復思歸。阿保知衆可用，使人告諸部大人曰：我有鹽池之利，諸部所食，然諸部知食鹽之利，而不知

有鹽主人可乎，當來犒我。諸部以爲然，共以牛酒會鹽池。

王圻《稗史彙編》卷一二九《飲食門・食類下》

五色鹽

鹽有五色，青黄赤黑白，又有紫鹽或曰戎鹽，道書所謂戎鹽壘卵者是也。按《都監録・鹽池賦》云：「爛然之溪，明晃霞赤。」則是赤鹽者。李太白詩：「客到但知留一醉，盤中秖有水晶鹽。」又東坡「水晶鹽溲爲誰甜。」《金樓子》曰：胡中有鹽，瑩如水晶，謂之玉華鹽。又《南史》：月氏恒水下有鹽，色正白，朝取暮生，非煮海也。東坡「紛紛青子落紅鹽」，則恩州有鹽如絳雪，或謂煎染而成者。又栞湖池中有桃花鹽，色如桃花。又有青鹽、螳螂頭鹽，入藥可用也。蔡邕投羊鉞書云：幸得無恙，遂至徙所，自城以西惟有紫鹽也。《續漢書》云：天竺國出黑鹽、黄鹽，安西城北澗中則有，鹽之所産及在外夷惟真青。詞云：吴鹽勝雪。今四明諸場多有之，獨此中國産白鹽耳。

鹽池

鹽本煮海而成，然有不盡出於海者，有井山池木石，種類匪一。井則劒南、西川井，凡八百二十二。隴西有西河縣鹽井，漳縣鹽井，及今鎮南井二十餘。山則永康軍之崖，沈括《筆談》謂鹽生於土崖之間。池則冀之河（東）有鹽池，長五里，廣六里，周一百一十四里。又安邑一池，東西二十五里，西南北二十里。晉雲中、鴈門、渤海，俱有鹽池。靈州有七池，慶陽有大小二池，會州一池，寧夏衛有二大鹽池，一小鹽池。東牟有鹽泉池，五原有四池。而石與木則皆胡地，女真國鹽生木枝上，浡泥、蘇禄、彭亨、暹羅，亦有鹽海。西方地堅，鹹即出石鹽。湯口域有石，鬻以爲鹽，水竭鹽成，甘水有石鹽。

王圻《續文獻通考》卷二五《征榷考・鹽法下》 何孟春《鹽法疏》云：臣過靈州花馬池，得聞二池之鹽，自來不費人力煎熬。下秋晴暖，水面皚皚，如雲如霜，隨取隨足。而今課仍舊額，傷於狹矣。又鞏昌府漳、西二縣，亦有鹽池額課。御史王愷要發洮河岷州折銀易馬。其河西鎮番衛鎮夷所有鹽池，而無額課，除鎮夷鹽池，該驛分用外，鎮番境内外鹽池數多，獨無可資於官者乎。臣愚乞勑楊一清，即其已効，廣爲永圖。前項鹽池若是計引重煩，不如增額爲便，即行部量近年給引之數，斟酌時中之額，於雨暘乾潦之間，制多寡贏縮之節，大約可增至十萬引。引鹽既定，可計課銀，每一百引，得銀二十五兩，不問客商土著，納銀二十五兩者，得引百道，課銀一年當不下二三萬兩。如遇各邊缺官，給發買補。鞏昌、鎮番地方鹽池，應否照此定奪。其餘河、階、狄道、魚河等處土鹽小鹽，各加禁約，不許興販，致壞課程。敢有權門勢族搬越，依律治罪。庶國用益充，邊軍可無缺馬也。

彭韶作《鹽場圖詩》，言：自古聖帝明王，莫不以稼穡艱難爲念，忠臣賢士，亦莫不以敷陳民事爲先。故有書《豳風》《無逸》以進者，有進農桑耕織圖者，有獻流民圖者。要之，但于深宫之中，寓目動心，不至視民如草芥矣。然庶民之中，竈户尤苦，惜乎古今未有圖詠，臣近履鹽場，始識其槩。海鹽煎熬，全資竈户。雖有等分，業産蕩然，糧食不充，安息無所，未免預借他人所得，課餘悉還債主，艱苦難以言盡。小屋數椽，不蔽風雨。粗粟糲飯，不能飽餐。此居食之苦也。山蕩渺漫，人偷物踐。欲守無人，不守無入。此蓄薪之苦也。晒淋之時，舉家登場，刮泥汲海，流汗如雨。隆寒砭骨，亦必爲之。此淋滷之苦也。煎煮之時，燒灼薰蒸，蓬頭垢面，不似人形。酷暑如湯，亦不敢離。此煎辦之苦也。寒暑陰晴，日有課程。前者未足，後者復來。此徵鹽之苦也。客商到場，無鹽抵價，百端逼辱，舉家憂惶。此賠鹽之苦也。疾病死喪，尤不能堪。逃亡則身口飄零，復業則家計蕩盡。去住兩難，安生無計。所宜加意矜念，遇事寬恤。彼將感動忻慰，雖困極無復恨矣。臣今將兩浙鹽場景物事情畧分八節，各繪爲圖，每圖各述以詩，裝册上進。庶幾目擊貧竈之迹，臣不勝萬幸之至。

明王圻《續文獻通考》卷二三六《四裔考・西南夷》 重迦羅，其地與爪哇相接。【略】煮海爲鹽，釀秫爲酒。

浡泥，本閣婆屬國，在西南大海中。【略】俗尚奢侈，亦煮海爲鹽，釀秫爲酒。麻逸凍，其地在交欄山之西。【略】煮海爲鹽，釀蔗爲酒。

蘇禄，地在東南海中，其俗少粒食，食魚蝦螺蛤，短髮，纏皂縵。煮海爲鹽，釀蔗爲酒，織竹布爲業。

明王圻《續文獻通考》卷二三六《四裔考・西南夷別録》 龍牙犀角，其地内平而外尖，民皆蟻附而居之。【略】煮海爲鹽，釀秫爲酒。

假里馬丁，與交欄山相望海洋中，其地山列翠屏，溪田雖有米穀，少收。【略】種芭蕉，採其實以代糧，煮海爲鹽，釀蔗爲酒。

江旭奇《朱翼・鹽政》 《禹貢》：青州貢鹽絺。此鹽政根源也。水潤下而作鹹，故出於海，出於井，出于池，又有出于地者，出于山者，出於木石者，惟其無處不有，故其爲利也博。惟其無日可無，故其爲用也廣。此後世有國者，于常賦

外首以此爲富國之資焉。

《周禮》：鹽人掌鹽之政令，以供百事之鹽。祭祀共其苦鹽、散鹽。刮地之鹽苦，取之與玄酒明水意同。熬波之鹽散，取其治洽四海，能致遠物。賓客共其形鹽、散鹽，爲虎形以共食啗，示服猛也。又副之散鹽，致遠物以懷諸侯也。王之膳羞，共其飴鹽，凡其水而成者，産於土，味甘。

何宇度《益部談資》卷上 火井，邛州、蓬溪、富順咸有之。《蜀都賦》：火井熒於幽泉，高焰煽于天陲。註曰：欲出其火，先以家火投之。須臾焰出，以竹筒盛之，其火無灰。井有水火，取片火爇水一斛，得鹽五斗。家火然之，則鹽減。邛州南設有火井巡檢司。蓬溪者，地窪若池，以火引之，有聲隱隱出地中，少頃炎熾。夏月積雨停水，則焰生水上，水爲之沸，而寒如故。秋冬水涸，則土上有焰，觀者至焚衣裾。

鹽井，各州邑多有之，大小不一，深可數十丈，上孔僅杯盂大。用竹作長筒，垂下取水，而煎曬即成鹽。業此有成富者，亦有家爲之累者，隨其所遇。然開井祇憑堪輿家言，不知何術得此。

何三畏《新刻何氏類鎔》卷二九《飲饌類・鹽》 鹽有鹽井、鹽池、鹽田、鹽府。鹽之色，有赤、有青、有紫、有紅、有黑、有白。鹽之形，如虎、如印、如傘、如石、如升、如拳。或名玉華君王，或名水晶繖子，或名桃花馬齒，或名猗氏郇瑕。或生於恩州、琴湖、高昌、張掖、北狄、遼東，或生於天竺、于闐、訶陵、龍城、波斯、鄯善、渠展、大夏，皆爲産鹽之鄉。越雋、汶山各有煮鹽之法，或引池而化，或煮海而爲，或焚薪而成，或自穴而湧，或朝生而暮取，或朝取而暮生，或取之而不勤，或挹之而不損。雲蒸雪積，玉潔冰鮮。非但可以下毒、除邪、明目、益氣，可以治瘡、療疾、止痛、攻痕，而亦滋味之所調，實飲食之所用。故苦鹽以供祭祀，散鹽以供賓客，而飴鹽以供王后世子膳羞。自成周設鹽人掌鹽之政令以來，而已重之矣。漢世孝哀之稅民家，每人以鹽一斛爲賦。吴時外國之貢王用，每歲以鹽一車爲輸。有詔鹽課之價太昂，即貴不可不減。有言鹽食之用最急，雖貴不可不須。有投鹽而以一顆着之水中，飲流乃覺其雋。有貸鹽而以百斛覆之江内，惜與乃薄其人。豫章王大會賓僚，而張融因其無鹽食炙也，索之炙人，而竟摇指不息。會稽王精設食饌，而符朗謂其惟鹽少生也，問之宰夫，而果如言不虚。周顒以野處山居，而蓄鹽以自食。郭文以草葉木實，而貿鹽以自供。蘇學士之鹽，而三月不食也，發爲詩歌。張弘策之鹽，而三年不食也，稱爲孝行。彼窮簷蓽屋之下，終歲不啖鹽者，且不知鹽爲何味。深山幽谷之間，終身不見鹽者，又安知鹽爲何物也哉。

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・鹽别》 環慶之墟，有鹽池産鹽，皆方塊如骰子，色瑩然明徹，蓋即所謂水晶鹽也。池底又有鹽根如石，土人取之，規爲盤盂，凡煑肉貯其中炒勻，皆有鹹味，用之年久，則日漸消薄。甘肅、寧夏之地，又有青黄紅鹽三種，皆生池中。

焦竑《焦氏類林》卷七《食品》 鹽，食肴之將。酒，百藥之長。《漢・食貨志》

徐應秋《玉芝堂談薈》卷二四《紅鹽池》 又陝西山丹衛有紅鹽池，産鹽赤色。《續漢書》：天竺國産黑鹽、黄鹽。《廣志》：北地有青鹽，五原有紫鹽。《五代史》：于闐晉天福二年，遣使來貢紅鹽。高昌國出赤鹽，其味甚美。道書又有紫鹽。《水翰記》：環慶鹽池産鹽皆方塊如骰子，色明瑩，即所謂水晶鹽也。《北户録》：恩州有鹽場，色如絳雪，驗之即係煎時染成，蓋可愛也。鄭公虔云：琴湖池桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北。按：鹽又有如虎、如印、如繖、如石、如水晶者。

謝肇淛《滇略》卷三《産略》 滇水皆以海石而味不鹹，鹽皆自井中出也。楚雄有黑井、白石泉井、巖泉井、東井、琅井、阿陋井、猴井、姚安有白羊井、白石谷井、觀音井、舊井、橋井、界井、中井、灰井、尾井、阿拜小井、大理有諾鄧井、大井、山井、天耳井、師井、順蕩井、石門井、洛馬井、石縫井、河邊井、天生井、安寧州有大井、石井、河中井、大界井、新井、鶴慶有彌沙井、橋後井、武定有只舊井、草起井、其餘小井無數，皆熬波成鹽。迤西者圓如瓜，迤東者如巖石，惟順蕩自巖穴湧出，有池盛之，熬作棋形，最潔白無滓。此泉初出甚盛，日百餘斛，所司遣官驗眖，土人懼其增課也，以木石壅其源令緩，既去泉流遂微矣。又威遠州莫蒙寨有河，汲而澆諸火上即成鹽。

釋本以《蘭葉筆存・食鹽》 浙鹽每引四百斤，官給工本鈔，每引二貫五百文，故稱鹽鈔。當時法嚴鈔貴，竈丁得利，後鈔法不行，竈得鈔無所用，煎鹽窮苦，因利納銀告攀水鄉竈户。水鄉竈户初制摹民爲竈，准免一死，故富民爭買竈籍，實非竈也。兩淮鹽歲七十萬五千一百八十引。

長蘆鹽凡近海俱鹽坑，築灘如治畦，鱗次而下。其旁爲大堲，潮上則堲堲皆平，潮退挹水注上畦中。風之日之，又注一畦，風之日之，又注如初。投以石蓮，立而不仆，則水氣盡，鹵醋如飴。東北風至，水上凝鹽如雪花，雨則鹽減，鹽粒大

而甘。孫廷銓

河東解鹽鹽池，但候南風凝結，不假人力。

四川鹽井提舉司，洪武間鹽井二百七十八，額課一千六百零五萬九千三十斤。永樂十八年，雲南商人汪浩言，上流屬井課少水多，遣官於永通等九井擁出鹽七十五萬一千二百二十斤，列之正額，名曰新增鹽。上流通海擁出鹽五十萬八千九百九十一斤，補入額數。後提舉顏訥發之，名曰埋沒鹽。二十二年，福興等井户別等小井，並貼擁出鹽七萬四千六十六斤，名曰添辦鹽。宣德間，富義等井户亦尋井開煎，擁出鹽一萬五千三百八十八斤，名曰爭羨鹽。景泰間，户部主事汪回顯復課新舊鹽井，共一千二百八十竈，一萬五千三百八十八丁，歲辦鹽八引，每引二百斤，歲額鹽二千一百三十五萬三千七百四十三斤五兩三錢，貯鹽倉。井大者，汲以革囊，小者竹筒，每鹹水一斛，可得鹽十五斤。《四川通志》

周昌晉等《鹺政全書》卷上《鹽産》 福清縣二場。海口場，離省城一百八十里。牛田場，離海口二十里。

莆田縣一場。上里場，離興化府二十里。

惠安縣一場。惠安場，離惠安縣七十里。

晉江縣二場。潯美場，離泉州府一百二十里。洒州場，離泉州府一百四十里。

同安縣一場。浯州場，離泉州府二百里。

海口場晒鹽灘團

本場計有一十一團：附倉團計二埕，赤上團計五埕，赤下團計五埕，杞店團計五埕，潯頭團計八埕，前港團計六埕，東港團計九埕，後港團計四埕，王祥團計九埕，洪淡團計五埕，白沙團計五埕。其場東至松下寨四十里，南至澤朗寨六十里，西至壁頭寨一百里，北至牛頭寨一百二十里。

牛田場

本場計六團：東西團計一十一埕，港東團計六埕，黄赤團計六埕，南團計八埕，北團計八埕，浦西團計七埕。其場東至澤朗四十里，南至牛頭八十里，西至漁溪二十里，北至海口場二十里。

上里場

本場計有三十一團：天地團、地玄團、洪荒團、洪荒日月團、正日月團、日月盈團、戾辰團、辰宿團、宿列團、列張團、張寒團、寒字上團、寒字下團、來西東團、來西上團、來西下團、富盈上團、富盈下團、富盈廣衍上團、富盈廣衍下團、廣衍永濟上、廣衍永濟下團、正永濟團、豐寶團、永寧前團、永寧中團、永寧十竈團、永寧八竈團、永豐團、盈字團、盈戾團。其場東至迎仙寨二十里，南至河泊所二十里，西至莆田縣二十里，北至壺山院十五里。

惠安場

本場計五團：西湖前坂團、庭邊喬浦下洋東團、下洋西柯欐林内團、上倉坂西團、下倉下坂團。其場東至崇武所二十里，南至海，西至泉州府二十里，北至惠安縣三十里。

潯美場

本場計十九埕：潯美埕、安下埕、前索東埕、前索西埕、呈前埕、青石埕、徑山下滿埕、僻兜埕、溪浦埕、岑頭埕、大南埕、大北埕、西岑埕、沙美埕、阜通埕、阜通東埕、西埕、南埕、北埕。其場東至洒州場二十里，西至永寧衛二十里，南至深扈巡檢司二十里，北至海。

浯州場

本場計十埕：永安埕、官鎮埕、田墩埕、沙美埕、浦頭埕、斗門埕、南埕、保林埕、東沙埕、烈嶼埕。其場東至塔頭巡檢司，南至圍頭巡檢司，西至官澳巡檢司，北至高浦巡檢司。

灑州場

本場計六埕：東埕、西舊埕、西新埕、新市埕、蔡埭埕、圍頭埕。其場東至連湖四十里，南至安海四十里，西至福全所二十里，北至圍頭巡檢司三十里。

晒鹽法則

一、海濱潮水平臨之處，擇其高露者，用膩泥築四周爲圓而空其中，名曰塭，仍挑土實塭中，以潮水灌其上，於塭旁鑿一孔，令水由此出爲滷。又高築坵盤，用瓦片平鋪，將滷灑埕中，候日曝成粒，則鹽成矣。惟積雨則滷鹽不得晒，而鹽不成。

馮琦、馮瑗《經濟類編》卷三六《財賦類二・理財二》 〔李〕諮等又以鹽之類有二，解池引水而成曰顆鹽，淮、浙、蜀、廣鬻海或井，或鹺而成，曰末鹽，皆通商貿易。乾興初，解鹽計歲入二十三萬緡，視天禧中數損十四萬，請罷之。專令兩地入中並邊芻粟，上皆從之。

顧起元《説略》卷二五《食憲》 李白詩：「客到但知留一醉，盤中祇有水晶

鹽。」按：梁天監中，天竺王屈多遣長史竺羅獻方物，云其國有恒水，其水甘美，下有真鹽，色正白如水晶。《金樓子》云：天竺有鹽瑩如水晶，謂之玉華鹽。《酉陽雜俎》云：白鹽崖有鹽如水精，名爲君王鹽。段公路《北户録》云：鹽有如水精狀者。《一統志》：撒馬兒罕土産水晶鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食，然則秖以此味按酒，亦自不儉。

董斯張《廣博物志》卷四一《食飲》　鹽人掌鹽之政令，謂受入與出，給之政令。以共百事之鹽，祭祀共其苦鹽、散鹽，苦鹽謂不凍治者，散鹽煑水爲之。賓客共其形鹽、散鹽。形鹽象虎之形。王之膳羞，共飴鹽，鹽之飴者，今戎鹽有焉。后及世子亦如之。凡齊事鬻鹽，以待戒令。齊事，和五味之事，煑鹽凍治之，以待上之戒令。《周禮》鹽田在河東郡，有一大澤，澤中産鹽，引水沃之則自成，號曰鹽田，取之無盡，不沃則無也。

胡中有鹽，瑩徹如水晶，謂之玉華鹽。《金樓子》

魏高昌有白鹽，其形如玉，高昌人取以爲枕，貢之中國。《後漢書》

第五倫自度仕宦牢落，遂將家屬客河東，變易姓名，自稱王伯齊，常與奴載鹽，北至太原販賣。上

崔慰祖喪父不食鹽。母曰：汝既無兄弟，又未有子，毁不滅性，故當不進餚脩耳，如何去鹽，吾今亦不食矣。慰祖不得已從之。《北齊書》

汪砢玉《古今鹺畧》卷一《生息》　古史：黄帝時，宿沙氏號濱老，煑海爲鹽，利民用。魯連子曰：宿沙瞿子善煑鹽，使煑潰沙，雖十宿不能得也。按：《宗志》宿沙衛在齊地，齊居海濱，故多魚鹽之利。

《禹貢》：青州厥貢鹽絺。注：鹽，斥地所出。絺，細葛也。

《管子》云：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煑。注：渠展，齊地，沛水所流入海之處，可煑鹽之所也。

《吕氏春秋》云：和之美者，大夏之鹽。注：大夏，西澤名。

《貨殖傳》：猗頓用鹽鹽起。師古曰：猗頓，魯之窮士也。鹽，鹽池也，於鹽〔造〕鹽，故曰鹽鹽。鹽音古。

《續漢書》：天竺國在月氏東南數千里，其國有諸香、石蜜、胡椒、薑、黑鹽、黄鹽，和帝時，數遣使貢獻，後西域反畔乃絶。又後漢天竺國有梁畐鹽，一名身毒國。

《南州異物志》：天竺有水，其名恒源，一號新陶水，特甘香，下有鹽水，萬國畢仰。又云竺國白鹽，狀如石英。

吴時《外國傳》：天竺國有石鹽，白如水精，大者破用之。又云海州有灣，灣内常出自然白鹽，嶵嶵如細石子，每歲以一車輸王國王。

《西域記》：西海南有青鹽、紫鹽、池鹽，方寸半，食味甚美。

《齊地記》：齊有皮丘坑，民煑坑水爲鹽，色如白石。

劉公幹《魯都賦》云：内有鹽池，東西長七十里，南北□□里，鹽生水内，暮取復朝生。

《三秦記》：蒲坂出鹽池，朝取暮生，民争市之，奉絹一疋。

王隱《晉書・地道記》曰：入湯口四十三里有石，煑以爲鹽，石大者如升，小者如拳，煑之水竭鹽成，蓋蜀火井之倫，水火相得乃佳矣。

《水經注》：平度縣有土山，膠水北歷土山注于海，海南土山以北，悉鹽坑，相承修煑不輟。

《水經注》：龍城故姜賴之虚，胡之大國也。蒲海溢，溢覆其國，地廣千里，皆爲鹽而剛堅，行人所逕，畜産皆布氈卧之，掘發其下，有大鹽方如巨枕，以次相累。

《水經注》：河東鹽池之西，又有一池，謂之女鹽澤，東西二十五里，南北二十里。

郭璞《鹽池賦》叙：吴都緣海，海濱有鹽田相望，皆赤鹵，吴氏煑以爲鹽。

《述異記》：鹽田在河東郡，有一大澤，澤中産鹽，引水沃之則自成，號曰鹽田，取之無盡，不沃則無也。又張掖有鹽池，自然生鹽，多少隨月增減。

高昌國白鹽如玉，爲枕入貢。

月支恒水下有真鹽，色正白如水精。梁天監中，天竺王屈多遣長史竺羅以之獻方物云。

沈約《宋書》曰：虜至彭城，與張楊語，送白氈赤鹽。

杰公辨高昌國南燒羊山鹽文理粗，北燒羊山鹽文理密，月望收之者，明徹如冰，以氈橐煑之可驗。

黄鹽，安西城北澗中有，色如蕪菁華者。

五色鹽出安息國中，見《異物彙苑》。

盧毓《冀州論》：河栗有大鹽。崔駰《博徒論》：江陽之鹽。

唐鹽州五原有烏池、白池、瓦池、細項池、靈州有温泉池、兩井池、長尾池、五

泉池、紅桃池、回樂池、弘静池，會州有河池，三州皆輸米以代鹽，成州有井一。

鄭公虔云：栗湖池桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北，隋開皇中，常進焉。一云十五以前鹽甘，月半以後鹽苦也。

《西陽雜俎》：昆吾陸鹽，周十餘里無水，自生米鹽，月滿則如積雪味甘，月虧則如薄霜味苦，月盡則全消。

白鹽岸有鹽如水晶，名君王鹽。

《荆州記》：朐腮縣北岸有陽溪，溪内有鹽井百二十所，巴陝一川悉資此。鹽易於鹺。又海鹽，水自凝，生繳子鹽。朐腮，今之燕州府萬流驛。

《水經注》：縣冀帶鹽井一百所，巴川資以自給，粒大者若海鹽，池鹽之易鹺也。

陳藏器云：鹽麩子，葉如椿，生吴蜀山谷，子秋熟爲穗，粒如小荳，上有鹽似雪，食之酸鹹止渴，一名叛奴鹽，蜀人謂之酸桶。

鹽酸子。《肇慶志》：陽江山林俱有，高四五尺，葉如苦練，秋生白花，結子最繁，冬即枯死，味酸如醋，酷日暴能出白鹽，因名。

粤中之海陽、潮陽，有荔枝鹽。

《襄沔記》：草鹽者，龍巢山旁有鹽池，水色白，上生紫菱，四邊青泥。十一月中，池左右十餘里，草上如霜，彌日不釋，嘗之乃鹽味，世謂之鹽花山。

《沙州記》：自大嶺嶺北乙沸界屈海，海西南三百里，有鹽，從凝半寸，形似石，味甚甜美，無忝河東也。

《蜀郡志》：中有鹽井，深數丈，汲水煑之，一斛水得二斗鹽。又邛江有卓王孫井，舊常於此井取水煑鹽，義熙十五年治井也。

諸葛鹽井有十四，自山下皇山上，其十三井常空，每盛夏水漲，則鹽池迤還遷去，常去於江水之所不及。東坡詩曰：「五行水辰鹹，安擇江與井。如何不相入，此意誰復省。人心固難足，物理偶相逞。猶取嫌未多，井上無閑綆。」

《陽江志》：鹽有二種，漉沙曝日而成，名爲生鹽。熬火成者，名爲熟鹽。而生鹽另一種，白如霜雪，名爲鹽花，又名望斗鹽，古所謂水晶鹽也，但味力稍薄。大氏廣不如浙，浙不如淮，淮不如長蘆。行鹽之地，陽江、陽春行漊恩鹽，其餘州縣行鹽掣於省城。熟鹽出西鄉，生鹽出大星。

宋時奉天鹵地生水柏，以灰一斛，得鹽十二觔，利倍鹹鹵。詔采赤一斗，比鹽一觔論罪。出《廣西通誌》。

《涼州異物志》有戎鹽讚云：鹽山二岳，兩色爲質。赤者如丹，黑者如漆。小大從意，鏤之爲物。作獸辟惡，佩之爲吉。

寧夏近涼地，鹽井所出，亦謂之紅鹽，道家名繹鹽。道書又有紫鹽，今寧夏、甘肅有青黄紅三種，生池中。西安州即唐鹽州，西至流沙六日，沙深細没馬脛，無水源，但乾沙爾。又二日至西海，水味不甚鹹。中有一顆大者重三四觔，其色紅瑩，軍中以和食飲。《泊宅編》。

沈括《夢溪筆談》：鹽之品至多，前史所載，夷狄間自有十餘種，中國所出亦不減數十種，今公私通行者四種。一者末鹽，海鹽也，河北、京東、淮南、兩浙、江南東西、荆湖南北、福建、廣南東西十一路食之。其次顆鹽，解州鹽澤及晉、絳、潞澤所出，京畿、南京、京西、陝西、河東、褒劍等處食之。又次井鹽，鑿井取之，益、梓、利、夔四路食之。又次崖鹽，生於土崖之間，階、成、鳳等州食之。

《筆談》：解州鹽澤方百二十里，久雨，四山之水悉注其中，未嘗溢，大旱未嘗涸，滷色正赤，在版泉之下，俚俗謂之蚩尤血。惟中間有一泉，乃是甘泉，得此水然後可以聚。其北有堯梢梢音消水，一謂之巫咸河，大滷之水不得甘泉和之，不能成鹽，惟巫咸水入則鹽不復結，故人謂之無鹹河，爲鹽澤之患，築大堤以防之，甚於備寇盜。原其理蓋無鹹，乃濁水入滷中，則淤澱鹵脈，鹽遂不成，非有他異也。

又云：解州鹽澤之南，秋夏間多大風，謂之鹽南風，其勢發屋拔木，幾欲動地，然東與南皆不過中條，西不過席張舖，比不過鳴條，縱廣止於數十里之間。解鹽不得此風不冰，蓋大滷之氣相感，莫知其然也。

解州安邑鹽池廣數舍，中有大渠，作畦種鹽于渠旁，畦下結鹽爲底，厚數尺，每日暮引渠水平渠，次日味爽前，即有大風起于池上，謂之南風，天欲明風止，畦水皆成矣。去池數步即無風，但聞其聲。渠水之源曰涌金泉，出夏縣界，有巫咸山旁谷中來此水，能敗池鹽，故作堤防之，南風蓋無日無也。

《宋史》：咸平中，解州東池水自成鹽，僅半池，潔白成塊，晶瑩異常，制置使陳堯叟獻四千七百觔。

太陰玄精，出解州鹽澤大滷中溝渠土内，得之大者如杏葉，小者如魚鱗，悉皆尖角端正，色緑而瑩徹，燒過則潔白如霜雪，一云本鹽根也。往往池邊近水取之則得，其色理如玉質，形狀如龜甲，黑者不佳，黄白明净者爲上。

女鹽池在解州西北，味小苦，不及大池。

紅鹽池在山丹衛，産鹽紅色。

《水南翰記》：環慶鹽池産鹽皆方塊如骰子，色明瑩，即所謂水晶鹽也。

《偶得紺珠》云：仇池在隴石，地方百頃，四面斗絶，高平地萬二十餘里，羊腸蟠道三十六回，而山上豐水泉，煑土爲鹽，尤爲異事。

《元氏掖庭記》：鹽有水晶鹽、霜鹽、五色鹽。

元劉郁《西使記》：過殢埽兒城，滿山皆鹽，如水晶狀。

元周達觀《真臘風土記》：醝物國中無禁，自真蒲巴澗濱海等處，率皆燒，山間更有一等石，味勝於鹽，可琢以成器。

《華夷風土志》：爪哇國青鹽不假煎煑，日晒而成。

西番火州鹽白者如玉，赤者如朱。火州即古車師國。女直地，在開元，即今之上京，鹽生木枝上，亦有鹽井。

《瀛涯勝覽》：忽魯謨斯國有大山，四面出四樣之物，一面臨海出鹽，人用鐵錍如打石，一般鑿起一塊，有三四百觔者，欲用則擂碎爲末而食。一面出紅土如硃，一面出白土如粉，一面出黄土如姜黄，各有所用，俱着人守管，他處人取賣云。

《象胥録》：忽魯謨斯在西南海中，自古里國十晝夜可至，其民富饒，山連五色，皆是鹽也。鑿之鏇爲盤碟碗器之類，食物就用，而不加鹽矣。

哈烈去嘉峪關萬三千里，産白鹽，堅潤如水晶，琢磨爲器，沃以水和肉食。

闍賓國撒馬兒罕，土産水晶鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食，然則祇以此味按酒，亦自不儉。太白詩：「客到但知留一醉，盤中惟有水晶鹽。」

卜剌哇國自錫蘭山二十一晝夜至，其地廣斥鹵，有鹽池，但投樹枝，良久撈起，凝白鹽其上。

《會典》：永樂三年，東南夷滿剌加國，其王率妻子來朝貢方物，内有番鹽。

又西戎土魯番諸處貢物，有梧桐鹺，洮、岷等處番僧貢物有青鹽。

《檢盦隨筆》：龜兹有緑鹽，大食國貢龍鹽一銀合。

金幼孜《北征録》云：次歷虜川，水多鹹，炊飯色皆變，步作氣息，食不下咽。次小甘泉，有海子頗寬，水甚清，鹹不可飲。中多水鳥，胡騎云此名鴛鴦海子，疑即鴛鴦濼也。次大甘泉，有鹽海子出鹽，色白潔如水晶，疑即所謂水晶鹽也。次清水源，有鹽池，鹽色或青或白，軍士皆采食。

延綏鎮鹽，定邊池生，碎金馬湖峪煎熬。套虜又有長鹽池，産鹽色青，置典鹽官。紅鹽池，産鹽色淺紅。套西又有西紅鹽，狗池産，鹽微腥，其鹽根多山形，中擬器物。

《陝西通誌》：莒州北八十里，地出鹽泥，名鹽溝，東距黄河，西抵沙漠，爲州北要區。陝西山丹衛北五百里，池産紅鹽。又居延澤傍亦有池，産白鹽。

《留青日札》：廣東皆黑鹽，貴州鎮遠民以蕨灰爲鹽。

《仁和縣圖經》：鹽消出縣東十里，煉成朴消。又有冬月自地中湧起，消通透光瑩者，名霜花，亦名劍脊消，藥中用爲玄明粉，索雪之屬。

琍瑪竇《職方外記》：海水本皆鹽味，然亦有不假煎熬，自凝爲鹽塊者。近忽魯謨斯處有山，五色相間，土人鑿石鏇器，貯食物自生鹹味也。

今江干近海人稱沙鹵之地曰沙瘠，瘠東方鹹地，鹵西方鹹地。《史記》東方食鹽瘠，西方食鹽鹵，故《説文》曰東方謂之瘠，西方謂之西。又天生曰鹵，人生曰鹽。《釋名》：地不生物曰鹵。故沙鹵謂之确薄之地，今亦通稱斥鹵也。

《西溪叢語》：元豐初，盧秉提點兩浙刑獄，會朝廷議鹽法。秉謂自錢塘縣楊村場上流，接睦、歙等州與越州錢清場等，水勢稍淡，以六分爲額。楊村下接仁和縣湯村爲七分，鹽官場爲八分，並海而東爲越州餘姚縣石堰場、明州慈谿縣鳴鶴場皆九分。至岱山，昌國，又東南爲温州雙穗、南天、富北、天富十分，著爲定數。蓋自岱山及二天富，皆取海水煉鹽，所謂熬波也。自鳴鶴西南及湯村，則刮醎以淋鹵，以分計之，十得六七。鹽官、湯村用鐵盤，故鹽色青白，而鹽官鹽色或少黑，由曬灰故也。湯村及錢清場織竹爲盤，塗以石灰，故色少黄。竹勢不及鐵則黄，色爲嫩青白爲上。色黑多鹵，或又有泥石，不宜久停。若石堰以東，雖用竹盤而鹽色光白，以近海水鹹故耳。故後來法雖小變，公私所便，大抵不易盧法。且水性以潤下爲鹹，其勢不曲折，終不可成鹽。安邑鹽池以濁河曲折，故因終南山南風以成，若明、越、温、杭、秀、泰、滄等州，爲海水隈奥曲折，故可成鹽，其數亦不等。惟隈奥多處則鹽多，故二浙産鹽，北甚他路。自温州界東南止閩廣，鹽升五錢，比淮、浙賤數倍，蓋以東南最逼海，潤下之勢既如此，故可作而爲鹹，不必曲折也。

又云：淋下滷水，或以他水雜之，但識其舊痕，以飯甑盛之於中，掠去面上水至舊處，元滷盡在，所去者皆他水。或以甑簞隔之，亦可以他物，則不可分矣。此理未曉，孔融論云，弊簞不能救鹽池之滷，即此事也。鍊化術云，飲食過後，以飯簞竹數條炙之着其中，則汁便淡。

汪砢玉《古今鹺略》卷六《利弊》 唐有鹽池十八，井六百四十。其在鹽州五原，有烏池、白池、瓦池、細項池、靈州有温泉池、兩井池、長尾池、五泉池、紅桃池、回樂池、弘静池，與會州河池，皆輸米以代鹽。安北都護府有胡落池，歲得鹽萬四千斛，以給振武天德，今鎮屬之。池東有長鹽池、紅鹽池，西有西紅鹽池、鍋底池、狗池及大鹽池，其長鹽池、兩紅鹽池、鍋底池，原辟境外，固無容議，而西路如狗池，無故爲議築大臣并寧夏之柳楊一堡棄之虜，不可惜哉。此亦宜恢復者，然未可輕舉也。至于大鹽池則在邊，嘗聞之土人，小鹽池井畦，尚煩人力，乃大鹽池則天産自然之利也。昔周廣順二年，慶州榷鹽務抽税，錢與鹽之外他無邀求，并馬端臨以爲今出税置吏，惟青白二池，此其品可知。宋青白鹽出烏白池，西羌擅以爲利。自繼遷叛，乃禁毋入塞，未幾罷。慶曆中，元昊納欵，請歲入萬石售于縣，言此其歲産之數可知。諫官孫甫等言，竝邊户嘗言青鹽價賤而味甘，故食解鹽者少，雖刑不能禁。今若許之，則並邊蕃漢盡食羌人所販青鹽，不能禁止，解鹽利消，陝西財用屈矣，此其利可知。今大池，以天順四年大監王青奏額，則課一萬五千引，後并小鹽池正一萬三千引，後又削大池止三千三百引，及訪歲放之數，大池又且不及七八百引矣。況先是大鹽池之行，兼延、慶而有之，邇年靈州以小鹽池請慶陽專行焉，而大池闕矣。再訪私鹽流行，遠逮西風鬼蜮，商販以私奪公，其利在彼，其害不在此乎。若夫馬湖峪碎金驛之鹽，越販臨、石、興、嵐，官雖厲禁，莫之能止，但其場爲屯糧起利之地，且既有鹽鍋之税，縱不宜察淵魚箐牛毛爲擾擾之政，然煮鹽之鍋既有息矣，當必有增而無減，獨不可時查其數之多寡乎？私鹽之捕既有法矣，或有通同而作奸，獨不可密稽其行之公私乎？國用軍儲，今方告詘，未可置此不一講也。若夫大鹽池之阻滯，則難言之矣。國朝取民有常課，曰户口食鹽，曰魚課，曰商税，蓋洪武初，開中之法未行，官予民鹽，計日收其錢鈔，因以通錢鈔法于天下，其後有商人引鹽民自買矣，既已征商而民間錢鈔亦遂不得免。【略】

陵州鹽井深五百餘尺，皆石也，上下甚寬廣，獨中間稍狹，謂之杕皷腰。舊自井底用柏木爲幹，上出井口，自木幹垂綆而下，方能至。水井側設大車絞之。歲久井幹摧敗，屢欲新之，而井中陰氣襲人，入者輒死，無緣藉手。惟候有雨入井，則陰氣隨雨下，稍可施工，雨晴復止。後有人以一木盤滿中貯水，盤底爲小竅釃水，一如雨點，設于井上，謂之雨盤，令水下終日不絶，如此數月，井幹爲之一新，而陵井之利復舊。

《四川志》云：夫天地有自然之利，王者導其利而布之，若淮、浙、閩、廣之鹽是也，或風刮而鹹成，或海煮而利溢，其用力寡而其取數多。若川鹽則不然，相地鑿井，深至六七十丈，淺者三四十丈，既得鹹泉，然後甃砌大井，以牛革爲囊，盡數十人之力，晝夜號呼推輓，始得鹹泉，以柴煎煮，然後成鹽。小井則以竹筒設機抽水，謂卓筒，竟日所得無幾。或有井老而泉枯淡，或有坍塌而難脩葺，或漲没而井不可煎，或柴遠而力不能給，鹽之利病遂至懸絶，民力日憊，歲課日逋，公私俱困矣。

謹按：川屬上流，永通、富義、仙泉、黄市、福興、廣福、華化、通海、新羅、羅泉、都山、滄井、雲安、大寧，凡一十五，鹽課司各設大使副使分涖之，其法密矣。邇來井泉日淡，山柴日遠，税逋而民日□□，其□有不可勝言者。予向守夔，常議豁鹽課，以便□□□□人，大寧雲安鹽課事宜，一嚴鹽禁以通商旅，一復本色以灶丁，三減□課以收寔利。四設榷一以□□奠，此惟酌議一邑之課。嚴禁通商，本色恤灶，則似達之通者可者，至于豁絶丁以矜灶户之苦，廣新開以補老井之缺，宜亟行之，庶貧困少甦，而奸頑者不得侵利，其鹽政之大端乎。

汪砢玉《古今鹺略補》卷一《生息》 《郡國志》：濮陽，古昆吾国，春秋時曰濮，有鹹城。

《史記·大宛列傳》：于寘之西，則水皆西流注西海，其東水東流注鹽澤。鹽澤潜行地下，其南則河源出焉。多玉石。河注中國而樓蘭姑師邑有城郭，臨鹽澤。鹽澤去長安可五千里，匈奴右方居鹽澤，以東至隴西長城，南接羌鄡漢道焉。

《後漢書》：武帝時，羌乃去湟中，依西海鹽池左右。注云：金城郡臨羌縣有鹽池也。

《魏書》：勿吉国在高句麗北，舊肅慎國也，其水氣鹹，凝鹽生樹上，亦有鹽也。

高昌者，車師前王故也，漢之前部地也，出赤鹽味甚美，復有白鹽，形如玉，高昌人取爲枕，貢之中國。

《荆州圖》：副夷縣西温泉原出鹽，至今水有鹽氣。

《唐書》：南詔覽睑井産鹽，最鮮白，惟王得食取足，輒減竈。昆明城諸井皆産鹽不征，羣蠻食之。

《圖經》：海鹽東北外，交廣有南海，河東鹽池，梁益鹽井，西羌山鹽，胡中木

鹽。陶明通以河東者爲勝，今解州、安邑兩池，所種鹽最爲精好是也。又有并州兩鹽，末鹽刮鹹煎鍊，不甚佳。

通、泰海中並有停户，刮鹹煎鹽輸官，如并州末鹽之類，以供給江湖，極爲饒衍，其味乃優于并州末鹽也。濱州亦有人户煎鍊草上鹽，其色最麤異，但可啖馬耳。

北海鹽青，南海鹽赤。其青鹽從西羌來，形塊方稜明瑩，而青黑色最奇。北胡來者作大塊，而不光瑩，又多孔竅若蜂窠狀，色亦淺於西鹽，彼人謂之鹽枕。北湖又有一種鹽，作片屑如碎白石，彼人亦謂之青鹽，緘封於匣，與鹽枕並作禮贄。

《書焦》云：海鹽凡六路。池則陝西解州解與安邑兩池。井則川陝四路。胡中出于木石，色青、白、紅、紫、黑皆有。東方曰斥，西方曰鹽，河内曰鹹。《王濛傳》甜者曰飴。

朱秉器曰：火井在雲臺山之東五里，火自井出，周圍有鹽竈數十環之，各以大竹刳其中，引火至竈，鍋滾而竹不燃，來觀者不敢近井。蓋井火時或一噴輒及數丈，不用時以蓋蓋之，用時去蓋，投火少許，即騰焰上，至今近井數十家擅其利云。

閬中曹學佺能始《譜》：蜀鹽以廩君滅鹽水神女，乘土船至鹽陽，爲宕渠巴賓先世。後漢成哀間，成都羅哀賂曲陽定陵矣，依其權力，擅鹽井之利，貲至鉅萬。

川西井。《華陽國志》：蜀郡廣都縣有鹽井，又有小井十數。犍爲郡牛鞞縣有陽明鹽井。又云李冰識齊水脉，穿廣都鹽井諸陂池，蜀于是有養生之饒焉。

《郡國志》云：唐武德二年，分魏城置鹽泉縣，以地有鹽，井民得採漉，爲四方賈售之地。按廣都今雙流，牛鞞今簡州，魏城今屬左綿也。

陵井鹽。《圖經》：漢時有道人張陵指陵上開鹽井，因此陵上有井，故名陵州。當時山神號十二玉女，欲偶道陵，各獻玉環。道陵知其爲地下陰神，乃化十二環爲一環，約曰有得者納之。環投地，地陷成井，玉女爭脱衣入井以採環。道陵取其衣藏石匱中，玉女遂不得出，即陵井也。其直下五百七十尺，透兩重大石，方及鹹水。今每年一淘洗，須歌唱喧聒，然後敢入，否則必見諸玉女躶居井中，爲不利也。其玉女戊亥二神在天，餘十支在井，煎鹽至戊亥時水必歇。

《寰宇記》云：益都鹽井最多，而陵井最大，在仁壽縣，縱廣三十丈，深八十丈，汲以大牛皮囊，刑徒充役甚苦。後廢陵井，更開狼毒井，今之煮井是也。又云仁壽縣五井，二井存。曰營井，在縣南二十五里，隋大業元年開，水淡遂廢，至宋乾德三年重開，日收鹽四十斤。曰蒲井，在縣南四十里，唐武德初開，水淡遂廢，至宋太平興國三年重開，日收鹽三十八斤五兩。三井廢，曰賴賓井、石羊井、賴因井。

有麗甘井，取玉女美麗，其鹽味甘爲名。又有最甘井，古鹽井也，其傍有神廟，謂之聶社云。

又貴平縣一井曰上平，在陵州東北九十三里，唐朝日收鹽一石七斗五升，與百姓分利。僞蜀廢。乾德三年重開，日收鹽一百七十斤。《益州記》：貴平有主井官，有兩竈二十八鍑，一日一夜收鹽四石，如霜雪也。

《輿地紀勝》云：唱車廟在貴平舊縣南九里，漢朱辰爲巴郡守，有恩于人。及罷，吏人送辰到蜀，回至此，又爲立廟。以其山近鹹井，聞推車唱歌之聲，爲廟號。

《寰宇記》云：井研縣二十一井。曰研井，在南陵州南百三十三里，唐時日收鹽八斗，貞觀二十一年崩壞，總章二年重修，僞蜀淺塞，宋乾德三年重開，日收鹽肆拾九斤。曰思陵井，在州南一百九里，唐時官私日收鹽五斗五升，龍朔元年壞，上元元年重開，僞蜀淺塞，乾德三年重開，日收鹽三十斤一十兩。曰稜井，在州南百里，日收鹽五十三斤八兩。曰律井，在州南九十里，日收鹽五十五斤。曰田井，在州南百五十一里，日收鹽三十六斤，俱乾德重開。已上五井存。曰獠母、曰還、曰賴倫、曰石烈、曰茫、曰宋、曰桶、曰柳泉、曰賴郎、曰遮、曰新、曰董村、曰潘令、曰小羅、曰依郎、曰帶，已上十六井廢。

《井研志》：縣北二里井籤山神，唐僖宗入蜀時見，命祠之。其山俯臨籤井，因以爲名，蓋鹽神也。

《寰宇記》：始建縣七井。曰羅泉井，舊廢，至宋乾德三年重開，日收鹽三十五斤，今存。曰塔泥井、石縫井、賴胡儒井、赤石井、賴子井、賴溲井，以上六井廢。

文同《奏避張陵名狀》，以其有功于國，而有利于民，今以其名配井與州，致負薪操瓢囊者日日道其名，恐于義有未安矣。又《奏免陵州井納柴狀》，以仁壽等四縣盡是山坡，田土瘠薄，別無他産，而每年于二稅并科買紅花紫草，出助役還青苗外，又復有此七八十萬束木柴之役，比諸他州，此方實被其苦云云。

川南井。《華陽國志》：南安縣有鹽堰灘，李冰所平也，在漢有鹽井。按今嘉州之紅崖是其故處矣。《寰宇記》：榮州有鹽井五十七所。《朝野僉載》：彭山有瑞應井，味稍硝，得隆榮鹵餅雜煎之然後成。元豐、崇寧兩嘗禁止，以食者多病也。

杜預《益州記》云：益州有卓王孫井，舊常于此井取水煮鹽。又火井縣西五里有靜邊鹽井，皆邛州地。《華陽国志》：孝宣帝地節中，穿蒲江鹽井二十所，增置鹽鐵官。《寰宇記》：蒲江縣金釜等八井，見歲出鹽課六萬三千斤。《東坡志林》云：蜀去海遠，取鹽于井。陵州井最古，淯井、富順監亦久矣，惟邛州蒲江縣井，乃祥符中民王鸞所開，利人爲至厚焉。《雅安志》：州南十五里多白石鹽，土人鑽取之，名曰鹽崖。

《華陽國志》：江陽縣有富義鹽井，以其出鹽最多，商旅輻湊，言百姓得其饒富，故名。按：此井深二百五十尺，鑿石以達鹹泉口，俗亦稱玉女泉也。乾德四年，割爲富順監而縣廢。管鹽井大小六，歲出鹽貨三十餘萬貫。《勝覽》云：鹽井惟富順監最大，舊日爲額八百餘斤，今日額千五百餘斤。楊光《清操堂記》：三榮富順産鹽，其地號爲貪泉也。《富順志》云：富義井在縣西一里，近年爲淡水滲溢，灶丁淘遠近舊井賠課，而此井遂廢。今鹽井十四，曰鄧、漆園、秦家、富小、新羅、米、謝家、耒周、泉拘、鳴鶴、圓坝、羅芹、月岩、溪口、石欄相者是。

《九域志》云：古金川廟，鹽井神也。舊志在郭下，井神王姓，井主梅澤。神梅姓，本夷人，晉大康初，見石上出泉，飲之鹹，乃鑿至二百尺，鹹泉湧出，煎成鹽。及死，官爲立祠祀之。長寧縣淯井，在縣北寶屏山下，古老云昔諸葛孔明登山，謂此處當出一寶，不則産英賢。及下山見井，曰此足以當之矣。《輿地紀勝》云：淯井脉有二，一自對溪報恩寺山趾度溪而入，嘗夜有光如虹，亂流而濟，直至井所。一自寶屏隨山而入，謂之雌雄水。初人未知有井，夷人羅氏、漢人黄姓者，因牧而辨其鹹，僉議刻竹爲牌，浮于溪流，約得之者以井歸之。漢人得牌聞于官，井遂爲漢有，後人立廟祀黄、羅二神。按：《十州五團記》羈縻十州献其鹽池，官後爲淯井鹽。《一統志》亦云長寧治北淯水二脉，一鹹一淡，取以煎鹽，塞其一則皆不流，謂之雌雄井矣。唐貞觀五年，置南通州，析置鹽泉縣以隸之。王象之謂叙州近邊之地，別無鹽泉，意者即今長寧之境，則唐初必輸官矣。元歲課辦鹽三十萬斤，今歲課辦鹽四十二萬五千五百斤。按：唐筠州下有鹽水縣者是。志云筠連縣南二十五里亭臺山，若亭臺狀，徯邊鹽井即木桶井。吉州劉立之通判瀘州，州有鹽井，蜀大姓王蒙正者，請歲倍輸以自占。蒙正與莊獻明肅太后連姻，轉運使等皆不敢予奪。君曰：倍輸于国家，猶秋毫耳，奈何使貧民失業。遂執不與。見歐陽修傳。《華陽國志》：定笮縣渡瀘水賓剛徼白摩沙夷，有鹽池，積薪以齊水灌而後焚之成鹽。漢末夷皆鋼之，張嶷徃争，夷師岑樂木明不肯服，嶷擒而殺之，厚賞餘類乃安，今北沙河是也。

川東井。《華陽國志》：巴郡臨江縣枳東四百里，接朐腮，有鹽官在監塗二溪，一郡所仰，其豪門亦家有鹽井。《水經注》：江水又東，逕臨江縣南，王莽之鹽江縣也。自縣北入鹽井溪，有鹽井，營户沿注溪井水矣。郡志云，武隆縣距白馬津東三十里，江岸有鹹泉，初康定間有程運使舟次鶻岸，聞江中有硫黄氣襲人，謂此必有鹹泉。駐舟召工開之，果得鹹脉。是時兩岸薪蒸贍足，民未知烹煎之法。乃於忠州遷井灶户十餘家，教以煮鹽之法。未幾有四百餘灶，由是兩岸林木芟薙童然。《寰宇記》：彭水縣東九十里，有鹽井一，今煎。昌元縣南北五十里井九，山側亦有鹽井。

段氏《游蜀記》云：通、開二州有鹽漆之利，宣漢長腰井場，鹹源出大江龍骨窟中灘石羊門，兩崖峭峻，鹹源自出，遂煎成鹽。《寰宇記》曰：開縣温湯，其井有三，曰柏木，曰龍馬，曰杉木，俱出白鹽。

川北井。《華陽國志》：巴西郡南充國縣，和帝時置有鹽井。《蜀都賦》註：充國縣有鹽井數十。《益州記》曰：南充縣西南六十里有昆井，即古鹽井也。《南部志》：縣西五十里寶馬寺，有寶井出鹽，日可易一馬，人共寶之，故名。《寰宇記》云：新井縣，武德七年割南部晉安地置，界頗有鹽井，因斯立名。

《晉太康地記》曰：梓潼縣出傘子鹽。《九州要記》云：玄武縣鹽井二，近江水淡，煎鹽不成。飛烏縣管井七，見煎三井，餘塞。《寰宇》云：郪縣鹽井四十三眼，二十二眼見煎，餘廢。志云：梓州舊無鹽井，有僧一新者，不知何代人，指地教人鑿井，鹹泉湧出，爲利無窮。及卒，土人置寺，奉其遺軀爲塔祀之。每歲暮春，鸂鶒群飛塔上，至宋猶然。

《寰宇》云：涪城縣管鹽井五十五所，十眼煎，餘塞。又云富國監者，本梓州郪縣富國鎮新開井，煎鹽之場也。宋置監以董其事，兼領通泉、飛烏等井，地去梓九十里。又云通泉縣管鹽井七十二所。

《蜀記》：靈江東鹽亭井，古方安縣也。《周地圖記》梁大同元年，于此立亭，因井名縣，管鹽井三，煎一。有女徒山，在縣東二十五里，從閬州新井縣界來，故

老相傳昔有女徒千人，于通泉縣康督井配役，遇賊于此，乃于山頂置柵禦捍，遂破賊，俗爲之置祠。今富順鹽井皆娘人推車汲水，由此而論，則女徒之山可録矣。《寰宇記》：東關縣管鹽井四，見煎三井，餘廢。永泰縣管鹽井五。

火井油井。《異苑》云：蜀郡臨邛縣有火井，漢室之隆則炎赫彌熾，暨桓靈之際，火勢漸微，諸葛亮一瞰而更盛矣。

《博物志》云：臨邛火井一所，從廣五尺，深二三丈，在縣南百里。《十道要記》：火井有水，郡人以竹筒盛之照路，接其光而無炭。常璩云：民欲其火，以家火投之，頃許如雷聲，火焰出，通耀數十里。以竹筒盛其光，藏之可栰行終日不滅。井有二水，取井火煮之，一斛水得五斗鹽，家火煮之，得無幾也。

宋張端義《貴耳集》：廣州鹽，步頭水，客人所買鹽籮，必以此水灑之，經久不折不化，殊莫可曉。

《圖經》：光明鹽生鹽州五原鹽池下，鑿取之，大者如升，皆正方光徹，一名石鹽，亦呼爲聖石。

階州出一種石鹽，生山石中，不由煎煉，自然成鹽，色甚明瑩，彼人甚貴之，云即光明鹽也。

緑鹽，以光明鹽、碙砂、青銅屑釀之爲塊，緑色。真者出焉耆國水中石下，取之狀若扁青、空青。

宋方勺《泊宅編》：西安州有池産顆鹽，周回三十里，四旁皆出，上列勁兵屯守。池中役夫三千餘，皆悉亡命卒也。日支鐵錢四百，每多竊鹽私貿易，絶塞難得鹽，自熙河蘭鄯以西，仰給于此。

陳無功《析醒漫録》云：《鹽政志》：長蘆之鹽，其味淡。《禮經會元》：風其水而成者，其味甘。

《墨談》：鹽雖遍天下，皆産卑濕之地，獨太谷、榆次産於高原間。

陶隱居云：戎鹽從燉煌來，其形作塊片，或如鷄鴨卵，或如菱米，色紫白，味不甚鹹，口嘗氣臭，正如腥雞子臭者，言真。又河南鹽池，泥中自有凝鹽如石片，打破，四方青黑色，善療馬脊瘡，疑此或是戎鹽。

李云戎鹽味苦臭，是海潮水澆山石，經久鹽凝著石取之，北海者青，南海者紫赤。

《唐本草》注云：戎鹽即胡鹽，沙州名爲禿登鹽，廓州名爲陰土鹽，生河岸山坂之陰土石間，塊大小不常，堅白似石，燒之不鳴。

陶注云：虜中鹽有九種，白鹽、食鹽，常食者，黑鹽、柔鹽、赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽之類，今人不能徧識。

《唐書》：訶陵國最富，有穴自湧鹽。

《圖經》：于闐東水東注鹽澤，河源出焉。

《遼志》：漢城在炭山東，濼河上，有鹽鐵之利，乃後魏滑鹽是也。

史以遼、金故地多産鹽，上京東北二路食肇州鹽，速頻路食海鹽，臨潢之北有大鹽濼，烏古里名蠻部有鹽池，皆足以食，境内之民，嘗征其税。及得中土，鹽場倍之，故設官立法加詳焉。然而增減不一，廢置無恒，亦隨時捄弊而已。

金幼孜《北狩録》：大甘泉有鹽海子出鹽，色白瑩潔，如水晶。清水源有鹽池，鹽色或青或白，軍士皆采食。《異域周咨録》：火州鹽白者如玉，赤者如朱，又有五色鹽。因論郭璞《鹽賦》曰：爛然若霞，紅鹽也，非赤如珠者乎。蔡邕又曰：江南有勝雪白鹽，今德中白鹽也，非白如玉者乎。李白、東坡之詩，稱水晶鹽，今環慶之墟，鹽池所産，如骰子塊，瑩然明徹，如水晶者，亦白鹽也。藥中取用有青鹽。《續漢書》：天竺國産黑鹽、黄鹽。道書又有紫鹽，謂戎鹽也。今甘肅、寧夏有青、黄、紅三種，生池中。可見書不誣也。

《河間乘史》：有鹽蓬者，其葉圓長，至秋則枝葉俱紅，土民刈之燒爲灰，煎之可得鹽，極甘美。又有醯蓬者，似鹽蓬而大，然不發紅色，七八月中刈之，暴乾爲燼，煎之可得醯，爲圓團形如碗，貨胡餅者染者俱皆用之，亦有負販于都下者。

李日華《時物典彙》卷下《菰菜類・鹽》　和之美者，大夏之鹽。穀鹽虎形。宣帝地節中，始穿井數十所煮鹽。募民月給費用，官器作煮，鹽官牢盆。渠水生鹽，色紅白，味甘，狀如方印。高昌國貢鹽二顆，顆大如斗，狀白如玉。一顆是南燒羊山月望收之者，一是北燒羊山非月望收之者。于闐遣使貢紅鹽。琴湖池桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北。鹽山二嶽，三色爲質，赤者如丹，黑者如漆，小大從意鏤之，寫物作獸，佩之爲吉。

劉侗《名物通》卷四《飲食部・字釋》　鹽。煑海爲鹽，煮池爲鹽。東方鹽以火化，西方鹽以風化。王之饍羞飴鹽，甘如飴者。祭祀供其苦鹽，散鹽，刮地而得之爲苦，煑海而成者爲散。賓客供形鹽。築爲虎形者。

陳懋仁《庶物異名疏》卷二《地部》　鹽。《貨殖傳》云：猗頓用鹽鹽起。顔師古曰：鹽，鹽池也，於鹽造鹽，故曰鹽鹽。

方中履《古今釋疑》卷一四《海水》　天下之水，凡三億三萬三千五百五十

九。見《唐六典》。其在中國，江河大水也，百三十五水，是中川也，千二百五十二水，是小川也。按桑欽《水經》所引天下之水百三十七，江河在焉。酈善長《注水經》引其支流一千二百五十二。《六典》中國之數，蓋本諸此。其源莫不出於山泉，凡山皆以石爲體，石多洞穴，穴中最寒，天地之間，凡有空處，氣必滿焉。洞穴既空，爲氣所入，氣情本暖，暖氣遇寒，變成水體，積久而洩，尋求石罅，流而爲泉，衆泉會合，遂成川焉。然江河之底，以及平地，隨處出泉，掘井泉眼，足爲徵驗，亦不盡由於山也。而皆歸於海。蓋地之圓形，如胡桃然，有凸有凹，海則地之胡桃凹也，故是水匯焉。然人知江河之歸於海，曾知海之復爲江河乎。此論前無發者，實得諸泰西。蓋江河終古入海，而海不溢，故知海水之下，地脉潛通，復爲江河也。或曰海水必鹹，何也？曰：鹹者生于火也，火然薪木，既已成灰，用水淋灌，即成灰鹵，燥乾之極，遇水即鹹。此其驗也。日光徹地則生温熱。温熱入地，積成燥乾。燥乾之極，乘氣爲火。積火所然，土石爲爐，其爐遇水，即成鹹味。鹹者之性，尤多下墜。試觀五味，辛甘酸苦，皆寄草木，獨是鹹味，寄于海水，足徵四味浮輕，鹹性沉重矣。今蜀道鹽井，先鑿得泉，悉是淡水，以筒隔之，更鑿數丈，乃得鹵焉。又鹽池雨多，水味必淡，作爲斗門，洩其淡水，下乃鹵焉。鹹重淡輕，亦其證也。海于地中，爲最卑下，諸鹹就之，積鹹既多，淡入亦化，非獨水也。海中山嶽，或悉是鹽，故鹹歸海，海水爲鹽也。或問鹹既因火，火因于日，日遍大地，大地之下，悉有鹽乎？曰：蜀道鹽井，三晉鹽池，西國有海名曰地中，實不通海，而是鹹水，西北邊徼，多有鹽澤，彼以鹹故，悉名爲海。足徵大地之下，無不有鹽矣。或問鹽既下墜，故蜀井必深，乃今鹽池鹽澤何淺也？曰：鹹生于火，火淺鹹淺，火深鹹深。平原澤國，火不地見，鹽不地出，惟是高山峻嶺，上多亢陽，下多洞穴，地中有火，即成鹹矣。今蜀中鑿井求鹽，或得火井，覆之則火滅，投以火則隨而上焉。是則火井在下，與水同深，遇水成鹵，不遇成火矣。晉中河曲，乃有火石，火石恒熱。大行河西，亦産硫黄。可見晉中火淺，故晉有鹽池，亦在淺土。又有小鹽，刮地作之，略如硝鹹也。西地中海，其水亦鹵，周數千里，彼其側近，遂有火山，高數千丈，其上火穴，徑千餘步，厥火炎上，古今不絶，足徵鹽之與火，相切則成，亦復相視以爲深淺也。鹹既歸海，爲人作味，故鹹水生物，美于淡水，海中之魚，旨于江河之魚。且鹹水厚重，載物則强，故入江河而沉者，或入海而浮也。嘗見海舟載物未增，入于江河，驗其水痕，頓深尺許。又見海濱煎户，以石蓮試鹵，鹵未成時，投蓮必沉，及至鹵成，蓮悉上浮。可見鹹性愈重，載物愈强，蓋海水由火而生。今用沐浴，膚皆赤色，或至皴裂，本有燥勁之情，故比凡水爲稠密云。或曰：海水既鹹，復爲江河，其味何淡也？曰：水本無味，鹹從外合，可合者即復可離。海水入地，經砂石土，滋液滲漉，去其鹹味矣。又水向下不可上，其上爲江河者，日温隨氣上騰，月攝因時而長。當其上時，皆如蒸餾，今用鹹鹵之水，如法蒸之，所得餾水，其味悉淡。海氣成雲，雨亦淡水，足徵鹹性就下，不隨淡升矣。或曰江河之水，則能滅火，海水入大火，如益膏油，何也？曰海水夜明，是有火分，灰水作鹹，本從火出，如人汗溺亦鹹，蓋由身中，具有火行，積溺所成，絶似硝鹹。故鹹者火情也，鹵不滅火，不亦宜乎。履按：海水不能滅火，而成鹽又能禦火，故戈船鹽其帆，則火不燒。竈户編行盛鹽，而舉火煎之，竹亦不然也。

陳繼儒《文奇豹斑》卷九《器用》 五色鹽出安息國。

陳繼儒《書蕉》卷上《鹽》

海鹽凡六路。池則陝西解州解與安邑兩池。井則川陝西路。胡中出於木石，色青、白、紅、紫、黑皆有。東方曰斥，西方曰鹽，河内曰鹹。《王涯傳》甜者曰飴。

吴昭明《五車霏玉》卷一二《飲食部・鹽》

青州厥貢。《尚書》：禹貢青州厥貢鹽絺，海物惟錯。潤下作鹹。《論衡》云：潤下作鹹，水之滋味也。東海水鹹，流廣大也。西州鹹井，源泉深也。鹹鹺。《禮記》云：鹽曰鹹鹺。注云：大鹹曰鹺。飴鹽。《周禮》鹽人職云：王之膳羞共飴鹽，后及世子亦如此。鄭注云：飴鹽，鹽之甜者，今戎鹽有焉。疏云：飴鹽，即石鹽也。青鹽。《廣志》云：鹽多産於海濱，海東有印成鹽，西方有石子鹽，皆生於水。北胡有青鹽，五原有紫鹽，波斯國有白鹽，如石子。赤鹽。《抱朴子》云：作赤鹽法，用寒鹽一斤内鐵器中，以火燒之，消而成赤鹽。紫鹽。詳上。黑鹽。出天竺國。紅鹽。福州舊貢紅鹽，蜜煎。鹵鹽。《本草經》云：鹵鹽一名寒石，味苦，治消渴，長肌膚，去大熱，除邪氣，下毒蟲。米鹽。米鹽言至細。渠展。《管子》云：齊有渠展之鹽，燕有遼東之煮。大夏。《吕氏春秋》云：和之美者，大夏之鹽。大夏，西澤名。狀如石英。《異物志》云：天竺國有白鹽，狀如石英。虎形。王使周公閱來聘享，有昌歜白黑形鹽云云。鹽虎形以獻其功。覆鹽。沈玠從姚彭貸鹽，覆鹽百斛於長江，曰明吾不惜，惜所與爾。（殷嘆録）賜鹽。崔浩嘗論事，帝大悦，賜御縹醪酒、水精鹽，曰味卿言如此鹽酒。蜀井。《蜀都賦》云：家有鹽泉之井。上谷之利。上谷有魚鹽棗栗之利。

范泓《典籍便覽》卷四《政事部上》 鹽。宿砂氏，炎帝時諸侯，煮海水爲鹽，始於此。紅鹽。出于闐。白石鹽。婆斯出，白如石子。白赤鹽。古車師國今火州出，白如玉，赤如珠。石子鹽。西方出。樹上鹽。忽吉國水氣鹹，凝鹽生樹上。鹽田。鄯善之東，龍城之西南，地廣十里，皆鹽。牛馬經行，皆布氈卧焉。鹽井。蜀中簡州等處出。印成鹽。海東出。傘子鹽。漢朐肥國，今夔州府雲陽、梁山等縣鹽井出，鹽方寸，中央起，鹽如

張蓋，名傘子鹽。甘苦鹽。昆吾陸地産鹽，月滿如積雪，味甘。月虧薄如霜，味苦。君王鹽。鹽崖鹽如水晶，名君王鹽。水晶鹽。屬賓出鹽如水晶。瑞鹽。長安古城渠水中鹽色紅白，味狀方印，名瑞鹽。鹹鹺鹽鹹。皆鹽也。

朱謀㙔《異林》卷九《火部》　潼川州雲臺山東五里有火井，常時覆之，若投火少許即騰燄數丈。井之四旁，有鹽竈數十環之，各以大竹刳其中，引火至竈而竹不燃。朱秉器《楮談》

包衡《清賞録》卷六　鹽，食肴之將。

李豫亨《推篷寤語》卷九《毗政篇下》　國朝鹽課，兩浙鹽場三十五處，歲辦鹽二十二萬四千五十七引二百斤零。福建鹽場七處，歲辦鹽一十萬四千五百七十二引三百斤零。山東鹽場一十九處，歲辦鹽一十四萬三千三百八十七引一百五十斤零。兩淮鹽場二十九處，歲辦鹽三十五萬二千五百七十六引一百斤零。河間鹽場二十四處，歲辦鹽六萬三千一百五十三引三百斤零。廣東鹽場一十四處，歲辦鹽三百五十一萬四千六百七斤零。後增四川鹽場一十四處，歲辦鹽一千一十三萬一千四百斤零。雲南鹽場四處，歲辦鹽一百八十三萬四千一百七十七斤零。此見諸司職掌者如此。見今歲辦又改爲小引、大引、本色、存積、常股、折色諸名目，而數亦頗溢於舊，亦有如舊額而不增者。邇來鹽法稍壞，建言者欲一變通之，而未可得也。

陳繼芳《敬止集》卷一《泰州利病》　【略】一曰民竈徵輸。兩淮運司鹽課甲於天下，竈場三十，泰州居三之一有奇。竈買民田十之三四，其輸糧同也，其論差以新舊爲則也。嘉靖貳拾壹年以前爲舊竈，貳拾貳年以後爲新竈，亦既體恤之者至矣，乃新者詭而爲舊，以避差役，已屬弊竇，而徵輸之法，又往往束於竈，而法有所不行。起運存留額數也，竈稍完起運，而不納存留。催科比較通例也，竈專抗催科而不赴。比較官亦且無如之何，專責民間完及分數，而其拖欠者盡舉而屬之竈矣。歷年完欠數目可考而知也，已往不論，姑自萬歷十九年以後言之，僅五年爾，而竈間拖欠者，至貳萬肆千叁百捌拾兩有奇，民間代竈那解者至貳千貳百陸拾兩有奇，此可謂有朝廷之法乎哉。夫被水一也，民納不耕之稅，而竈則自爲蠲也。民賠無田之糧，而況復代竈納也。凡遇徵辦緊急，則椎髓之苦專在民，而不在竈。幸值恩例蠲除，則賜租之惠，盡在竈而不在民。嗟夫，民亦何辜而至此也！其間弊竇，殆難悉數。竈間里役，往往多豪猾，通同胥吏，善爲奸利，每遇催徵，多方影射。聞有一貧者，輪當竈里，因而致富。又聞往年竈里，曾徵糧數百赴州上納，而一吏反教之攜歸，因而瓜分。由斯以言，則拖欠之弊，豈盡在竈户之零星者哉，可慨也已。近在事者不得已，有民竈分徵之請，聞又格於議，且中寢矣，然則將終聽之而已耶。竊謂分徵即不能行，而除姦祛蠹在董鹽政諸大人君子，似當捐成心爲地方一留意焉。【略】

繡雲居士《掌録》卷下　鹽有五色，漢《鹽池賦》：爛然溪明，晃爾霞赤。太白詩：盤中只有水晶鹽。《金樓子》：胡中謂之玉華鹽。東坡：紛紛青子落紅鹽。恩州有如絳鹽。蔡邕《牧羊月書》：自城以西，惟有紫鹽。《續漢書》云：天竺國出黑與黄鹽。

焦周《焦氏説楛》卷一　自岱山及二天富，皆取海水煉鹽，所謂熬波也。宋人《茶馬表》摘山對歷塊，余謂亦可對熬波。又鹽曰金鹵，茶曰玉茸。又鹽爲天藏，茶作月團。

李白詩：客到但知留一醉，盤中祇有水晶鹽。按：梁天監中，天竺王屈多遣長史竺羅獻方物，云國有恒水甘美，下有真鹽，色正白如水精。《金樓子》云：胡中有鹽，瑩如水晶，謂之玉華鹽。《酉陽雜俎》云：白鹽崖有鹽如水晶，名君王鹽。段公路《北户録》云：鹽有如水晶狀者。《一統志》：撒馬兒罕土産水精鹽，堅明如水晶，琢爲盤以水濕之，可和肉食。又傘子鹽亦出北夷。

恩州有鹽如絳雪。又琴湖池中有桃花鹽，色如桃花，東坡詩「紛紛青子落紅鹽」是也。蔡邕書云：幸得無恙，遂至徒所，自成以西，惟有紫鹽也。《鹽池賦》云：爛然溪明，晃爾霞赤。是又有赤鹽矣。

焦周《焦氏説楛》卷七　昆吾陸鹽，周十餘里無水，自生末鹽，月滿則如積雪味甘，月虧則如薄霜味苦，月盡亦全盡。朐脰縣鹽井有鹽方寸，中央隆起，如張傘，名傘子鹽。自鹽崖有鹽如水精，名君王鹽。鄭公虔云：琴湖池桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮。

張萱《西園聞見録》卷三五《户部四・鹽法前》

〔彭韶〕又曰：各場竈户多有艱窘，府州縣預備倉糧不多，豈得有餘賑濟竈户。近行各場立預備倉，乞令今後巡鹽御史並大小問刑衙門，若有提問徒罪以上竈户並一應干礙鹽法司事内因犯杖徒以上罪名，應該納米贖罪者，俱發所在場倉上納，及應入官船隻貨物，亦該變賣價銀送場，責令官攢看守。無倉場分則於有司官倉另廒收貯，俱申巡鹽御史查考盤驗。遇有凶年，賑濟貧竈，秋成照數還官。各場俱有現年總催頭目，不過一身應役，奈有無知官攢但願分司官吏到

場，或相識官員經過，及衙門拜見銷牌解册等項，俱派頭目出辦答應，每年有使銀十兩或十四五兩者。竈户艱難，人已不堪，又加此等，更爲重害。合令巡鹽御史不時調查究問。竈户優免，俱有見例。奈何奸民暗將田糧詭寄以圖濫免，又有豪强竈户田畝千餘，人丁百十，止當竈丁數名，其有司差役推托不當。乞將竈户該派辦全課二十丁、三十丁以上，俱各通户優免，其餘全課鹽丁，每丁貼與私丁二丁，每丁除田二十五畝，免其差役夫馬，此外多餘丁田，俱發有司當差。其奸民詭寄田糧及豪强竈户影僭差徭，就將丁田之多餘者，照數收補。逃故灶丁若詭寄不多者，依律問罪，田糧改正。

韓公文曰：解之鹽池在中條山之北麓，廣袤幾百三十里，東距安邑，北接潞村。山之下舊有風谷，每歲五六月，薰風拂拂，應候而至，俗謂之鹽風。加以炎暑鬱蒸，驕陽燥烈，鹽即凝結，遂成顆粒，謂之鹽池。皓皓漫漫，浩無涯際，實天地之精英，山川之靈秀也。三代之下，沿革不一，課入雖有定額而無專官。至唐則隸於節度使，宋則領於制置使。迨我皇明則改爲都轉運鹽使司，以總其事。成化癸巳，運使孟君淮以户部郎中陞前職，恆竊較量河東鹽池之利，天造地設，不煩人力，非青、齊、滄、瀛、淮、浙瀕海牢盆煎煮，及蜀中穿井之難也。然淮、浙、長蘆例遣内臺憲臣巡察利弊，而河東獨不與，誠爲缺典。簡命御史廬陵王公臣奉璽書以蒞其事，集民夫鹽丁修堤堰築牆，禁法令，教條迄今猶在。惟環池牆垣歷年滋久，風雨震凌，日就傾圮，高者僅及背，卑者不盈尺。剽竊之徒，日熾月盛，甚至白晝相率持刃而入，莫之能禦。官不得已，令各場車店人役並附近居民，晝夜巡守，然勢力寡弱，弗能支。正德丁丑春，欽命侍御豫章熊公天秀以監臨之。駐節之初，訟盜者日擁於庭，遂下令命本司副使任以相，相地之宜，環而步之，得百三十里，爲丈計者，蓋二萬三千焉。擇日委官指授方略，先集鹽丁之在池萬五千人，從中禁迤東分佈丈尺，各令興工。牆之制，高一丈五尺，厚如之，頂殺高之三，四傍增女牆數尺，易於瞭望。環牆闢爲馬路，以便經行。仍疏浚池隍，務令深闊，以防意外之虞。續檄取浦、解等州、臨汾等縣民夫，約一萬二千有奇，每夫日給食米三升，各擇佐貳官之能者以部領之，推委千户王紳、義官趙瑄往來巡視，而督併綜理者則副使任以相。又謂池南一面不可獨虚，復命知事李繼明董率工役鼎建圈門四坐，基高三丈，深四尺，闊倍之，設内外二重，以時啓閉。上竪高樓，内起官廳，外立官店各一所，乃自扁其樓東曰育寶，西曰成寶，南曰阜寶，北曰佑寶。周匝原設冷鋪共二十有六，相去隔遠，難於防守，復增置至六十，次第聯絡，遠近適均，鈴柝之聲相聞達旦。向之爲賊者率皆潛踪斂跡，無敢復肆。古稱解池若通舟楫，可食天下，非虚語也。【略】

章懋曰：虞夏之時，不過以鹽充貢，而未常專利於上。成周之盛，雖或以鹽名官，而未常不同利於民。齊因相管仲而鹽策始正，漢用桑、孔而鹽禁始重，其源一開，未流無所不至矣。一曰存恤竈户。夫鹽之所出雖由土産，而其成用必資人力。海濱之民以煎鹽爲業者，謂之竈户，其採辦薪蒭，朝夕烹煉，不勝勞苦，固皆在所當恤，而單丁老弱家計貧難者，煎辦前課，數入不敷，屢遭鞭撻之苦，而鹽入於官，或被雨水銷鎔，又有追賠之患，此鹽户之尤可哀矜者也。若蒙輕其歲課，使納折色，庶幾寬民一分，使之稍可存活，是即生死骨肉之恩也。其有丁力衆多，家道殷富，爲催總大户者，煎鹽既多，私賣尤廣，亦宜有以處之。合照黄册事例，凡軍民户之甲里有缺，就將圖内丁糧高大者析户當差，以補其數。若以竈户之丁多家富者，亦行析户充役，照丁辦課，以補竈籍逃絶。若免雜泛均徭，則役差均平而歲課不虧矣。二曰輕減鹽糧。國初，嘗命鹽司以掣下餘鹽，行令各縣差人赴司關領回縣，分給小民，計口食鹽，而給鈔以償價，民感上恩，得鹽而納鈔固皆樂也。厥後鹽司久無餘鹽關給，而鹽鈔又改爲鹽糧，惟市民仍許納鈔，而鄉民皆納鹽糧，又使之遠輸外郡，則不惟米價高貴，而遠輸勞費十倍於納鈔，則鄉民之受困甚矣。若得照依市民一體納鈔，固爲大幸，如或不能即改，亦乞照依秋糧折色事例，納銀准鈔，使民受一分之賜，有若大旱之遇時雨，亦爲幸矣。三曰申禁鹽窩。我聖祖以邊城險遠，兵餉不充，而糧運勞苦，乃命商人輸粟邊倉，而給引鹽以償費。商人喜得厚利，樂輸邊餉，公私兩便，最爲良法。近年以來，法久弊生，每遇開中之時，權豪勢要之家，詭名請託，占窩轉賣，商人不求於彼，無路中納，以故中鹽者少，邊餉不充而國家失利，爲害非輕。先朝雖有禁例，而權豪玩法仍襲前非，未能盡禁。伏望特賜宸斷，申嚴前例，有犯必誅，使人知警懼，則其害可除，而邊餉無不足矣。四曰鹽商挾私。夫商人輸粟餉兵，受鹽於官，出外平賣，利亦厚矣。而有貪得無厭者，乃於正數之外，賄求場官私加斤數，有一引至三百餘斤者。而掣鹽之後，運入江船，又買私鹽夾帶在船，混同發賣，亦有經過關津，賄求批驗盤詰人員，不行照引截角，或十中止截一二，徑自越關，到於所往地方發賣，而賣鹽已訖，不即繳引，再買私鹽，仍將前引影射過關，隨處發賣，往復數次，多取價利，直待上司催取，然後繳引。其載鹽船户亦買私鹽夾帶前去，混同貨賣。此商人之倚官挾私，所當禁治者也。律中已有夾帶餘鹽及

舊引影射之文，則必先嘗有是事矣。乞選取廉能官員照依出鹽場數秤掣，就行責取商人同甘結狀，如有前項奸弊，着實究治，盡將財本没官，而載鹽船户有犯者，亦將船隻没官。及行訪察沿路關津，經該官吏凡有容令引不截角，及舊引影射不行覺舉，皆問贓罪，則人知警懼，不敢挾私，而官鹽不致阻滯矣。五曰禁治鹽徒。鹽商之倚官夾私影射者，臣既言之矣，其有肩挑背負者，而沿街貨賣者亦私鹽也。又有坐船紅船水夫及各處船户到於杭州攬載欽差、内外官及各處經過官員行李在船，昏夜收買私鹽，藏在船内，經過關津不敢盤問，隨其所在地方貨賣，此皆所得不多，爲害亦小，若嚴加巡察，則不敢爲矣。惟有一種游手無籍之徒，不務本等生理，三五爲羣，乘駕小船，出没江上，多置篙楫，滿載私鹽，沿江上下賣與往來客商閑雜人等。亦有不肯買者，則將私鹽一包丟入船内，口稱巡捕，恐嚇取財，得財即去。其私鹽賣盡，浮游江中，遇有客船遭風着淺不能行動，窺見船中人少，孤舟無侶，即便擁衆上船，肆行搶掠。舟人見其勢兇，力不能敵，任其所取，不敢與抗，抗則必被傷害。掠得財物回船，衆手舉棹，運船即行，江面闊遠，頃刻之間不知行往何處，失其所在，無處跟尋，惟有呼天痛哭而已。又有船行遇晚，未及止宿，或船太早，天色未明，亦與遭風着淺者同，皆被劫奪。此等鹽徒肆無忌憚，積習成風，恐生他變，若唐未之王仙芝、黄巢，元末之張士誠，皆鹽徒也，不可不早爲之所。乞勑巡鹽御史選差府衛佐貳官各一員，帶領巡捕軍餘及應捕人等，巡江爲名，沿江上下，往來巡察，上至桐江，下至曹娥，及江之兩岸小港，亦皆遍歷，務使鹽徒盡散，官鹽疏通，而國家常獲其利矣。【略】

陸深曰：近日兩淮長蘆之間，商賈嗷嗷，怨聲載道，聞之皆云勢要專其利故也。臣謹按，鹽課一事，本因海澤自然之利，以充邊方緩急之儲，於國計甚便。然使朝廷擁實惠而不下，商賈畏空名而不來，則蠹亦甚矣。祖宗時，設立各處轉運提舉等司，僉竈以辦税，置倉以收鹽，建官以蒞政，設法以開中，其要在於通商而已。商益通則利益厚，此立法之本意也。夫以窮邊絶塞轉輸極難之地，而使商賈挾貨負重以往，隨令而足，比至户部給引派場，涉歷萬里，動踰歲年。又況守支存積，徒冒虚名，仍復買補，魚貫聽掣，其辛苦如此。今以勢要之人，妄干恩典，動以百萬，往參其間，憑陵假借，支則盡支，掣則便掣，所經官司，曲爲奉承，雖憲臣亦將有投鼠忌器之嫌，彼將何憚而不爲乎。小人營利之心，寧有厭足。大率彼通一分，則此塞一分，自然之數也。夫能得商賈力，以利驅之耳。彼既以有利而來，亦必以無利而去，又自然之勢也。矧以彼之辛苦，對此徼倖，交易之間，又相懸絶，坐使自然之利上不歸於朝廷，中不在於商賈，下不藏於民間，雖天地亦將厭棄之矣。按：今天下榷鹽之地，兩淮爲上，兩浙次之，而弊端亦於二處爲多。然其大壞鹽法之端有二焉，其一竈丁苦於兼并，其二則今日勢要之侵利是也。然於兩浙又微不同。大抵壞兩淮之法者多勢要，壞兩浙之鹽法者多私販，而竈丁之苦則一而已矣。蓋淮浙之鹽出於人力，非若河東天造地設不勞之利也。其法在於晒土爲鹵，煑鹵成鹽，以鹽納官，然而逋負多而國課損者，何也。夫欲晒土必有攤場，欲煑鹵必有草場。今之場蕩悉爲總催者所併，而鹽課又爲總催者所欺，竈丁不過總催家一傭工而已，煑鹽之法名存實亡，而總催者下欺竈户，上負國課，百計遷延，以覬一赦而已。伊欲處之，在於盡復竈丁之場蕩，而盡懲總催之奸欺，則其弊可息矣。浙中私販之徒以拒捕爲常，以殺人爲戲，驟不可剪，則比之勢要，差爲易處。苟使出鹽之地，捕其買者之市家，行鹽之地，捕其賣者之市行，而悉置於法，則其黨可空矣，非若勢要之家蛇蟠卵翼，不可一旦去也。夫今日得侵兩淮長蘆之鹽利者，雖曰朝廷業已許之矣，然非法意。臣以爲與其壞天下之大法，寧傷數人之私恩，必使小人之奸無所容而後已。若夫上之支中盡歸於商賈，下之場蕩盡歸於竈丁，則商通課足而鹽法不行者未之有也。謀利之事，君子所羞，臣恐利未興而害作，故得備述而論之。

周用曰：蘇州府太倉、崇明、崑山、常熟、南連松江、浙江、海鹽一帶，近年沿海居民專一興取私鹽。太倉又當江海之交，尤易招集流亡，越境私販淮鹽，侵佔浙西行鹽地方，以致松江分司虚設。私鹽既行，徒黨日衆，盜賊日起。若先年施天泰、龔騰、近日黄班頭、董琦、董璉、王棣、顧文明、顧文忠等，始則圖利販私，繼而結黨行劫，又至出海通番，互相讎殺，雖旋勦除，禍根終在，原其所自，實由聚衆販鹽。夫今不爲之計，將來禍患尤大。處之之法，惟在浙西鹽課流通，餘鹽皆有下落，使鹽徒解散，方爲有益。緣各鹽場俱有定額，除浙江嘉興分司、松江分司鹽場，俱係松江府所屬地方，華亭有浦東、袁浦、清村、清浦四場，上海有天賜、下砂等四場，内除清浦、天賜坍海外，實該六場，大約每年額課，每大小二引折一大引，各肆百斤，共五萬五千四百五十五引零，每引折銀六錢，每年解部課銀一萬五千一百四十餘兩，其轉解運司本色折銀一萬五千四百二十餘兩。内二縣水鄉竈丁無徵鹽課銀七千五百八十餘兩，俱於二縣秋糧包補。華亭縣包補四千三百二十餘兩，上海縣三千二百五十餘兩。前項鹽課俱係竈丁出辦，餘鹽卻不許變易。前項無徵課銀俱係二縣民户包補，其竈丁餘鹽亦不許轉買食用。餘鹽既

不許賣，又不許買，官司又不給價，若不私相轉販，何以存活。凡議鹽法者皆稱商鹽宜通，私鹽宜塞，其實商鹽未嘗不塞，私鹽未嘗不通。然商鹽之塞，官自塞之，私鹽之通，官自通之。蓋商鹽以引目爲名，利在營求夾帶及不繳退引；官司以盤掣爲名，利在縱容夾帶，又不追退引。所有商鹽但求苟免捕獲，其實滲漏影射居多，故謂商鹽未嘗不塞。官司巡捕私鹽，一向通同作弊，其實家户多食私鹽，故謂私鹽未嘗不通。鹽法至此，豈惟商鹽不通，併商鹽亦俱變爲私鹽。各處私犯鹽徒，相聚爲害，難以處置，所以處置之方，專在處置餘鹽。且竈丁煎鹽辦課，即是民户種田辦糧。民户辦糧，餘米聽其變易。惟竈丁辦課，餘鹽卻作私鹽，一切有禁。況鹽課實出天地自然之利，竈丁不得自食其力，人情物理實有不堪。爲今之計，莫若將松江分司查照原額鹽課銀兩，每場各該若干，本場竈户每户若干，又每丁若干，照依徵糧，排甲法則立爲三。限修復松江分司衙門，行令浙江運司前來駐劄，及時聽令商人入場收買，責令總催比併各竈，依限將課銀完納。限内天色晴乾雨濕，逐日開記，另報運司查驗，量爲遲速，課銀未完，就於地頭嚴禁鹽課出場。中間若先自辦納課銀停鹽待價者，聽從其便，但遇課銀一完，隨即開報運司并巡鹽衙門，各場餘鹽聽令各竈丁自行發賣，或轉買陸路，肩挑背負，并水路小船各人販賣，但不許夾持軍器及越過行鹽地方。大約每年限上半年辦課，下半年開禁。各竈丁既知餘鹽許令自賣，必肯早辦課銀。商人既知餘鹽許容平買，必不營求夾帶。其餘人等亦知餘鹽不禁轉賣，必不冒法聚衆興販。前項越境准鹽無處發賣，不禁自止。目前一應私販，俱可轉爲商人。此法若無窒礙，亦可與嘉興分司一體舉行。其該縣水鄉竈户亦可因此招回復業，增辦課銀，漸補無徵之數。如或鹽課流通，價值低賤，仍聽竈丁免納折色，俱納本色上倉作爲存積，亦可漸復召商開中以備邊儲之法。或謂私鹽自來有禁，不知鹽法自來亦有不同，如洪武年間，煎鹽工本在官支給，隨其多少，俱屬官物。其後鹽課立有定額，其外餘鹽亦有本場收貯，給與米麥之例。彼時禁賣私鹽，一是原額在官工本，一是不肯送官受價，罪以私鹽，情法猶有可據。此後煎鹽工本既不出於官，竈丁餘鹽亦不爲收買，惟獨禁賣私鹽之法，未見處置得宜。餘鹽決無委棄之理，鹽徒決有聚衆之勢，官司決難去通縱之弊，地方決難免擾攘之患。立法之始，本以惠民足國，末流之弊，遂至于爭民施奪，誠爲可慮也。

胡世寧曰：各邊軍餉，各賴鹽課。近惟河東鹽官自賣，最爲利便。其淮浙鹽自來召商中納，但今法久弊生，商中不便，事有多端，請備述之。鹽引值價數多，商中納糧數少。如民間二月賣絲，五月糶穀，急圖應用，貴物賤售，一也。中納之時，勢要買窩，奸豪作弊，所納糧料，類非真正邊儲，不得實用，二也。鹽易消化，聽支日久，催目未免多收，竈丁數倍加納，日累貧窮，鹽課虧欠，三也。客商中鹽，納官錢糧雖少，經歷衙門私費使用則多，暨後守支則壓於勢要，臨賣則滯於私鹽。甚有父死子代而未得支鹽，財散人亡而不能還鄉者。彼既失利，後有召中，恐不即來，勢當減價，失利愈多，緩急難倚，四也。商利既微，類多夾買餘鹽，及勢要鹽徒私販之鹽，朝廷爲彼三事設官秤掣，委吏巡捕，甚者欽勅大臣爲之整理。而三者卒不能禁，下至秤手運卒，旁午紛紜，徒增民擾，五也。私販之徒，貪利畏捕，沿海沿江，招引逋逃，窩納盜賊，出持兵器，歸肆搶奪，官軍運卒莫敢攖鋒。此勢不散，恐淮浙切近南都，又臨運道，復有黄巢、張士誠者，出於其間，六也。古遷豪右填實塞下，今山陝富民多爲中鹽，徙居淮浙，邊塞空虚，七也。惟此七弊所當區處。又查得淮浙水鄉竈丁，每鹽一引折納價銀六錢或四錢。又聞客商中鹽儲邊，每一大引不過價銀三二錢，是鹽課收銀比之收鹽待中得利加倍也。又聞竈丁畏鹽難納，多願納銀。近年兩浙鹽課内將一半折銀，民情稍便。宜勅户部計議，合無今後淮浙鹽課通令從便折銀，其銀數照水鄉舊價而略減，比商中糧價而稍增，酌爲中制，定立每鹽一引納銀幾錢，遞年納限徵收，解邊糴糧。或如前所言，准作俸禄價銀，卻換彼處糧米派作邊儲。仍查客商鹽引未支若干，盡撥各場，或從願改撥長蘆鹽賤處所，許令每鹽一引自買私鹽二引或三引，准作官鹽發賣。各場置集，凡竈丁有鹽，客商有引者，會集一所，委官鹽賣，仍令把截場之總路，不許零碎私賣，期以一年或二年通買完足，即絶商中。以後竈丁煎鹽，聽令自賣或轉賣與客商，其出外販賣者，止於州縣給引，限以地方，不禁私鬻。貧竈無力，願煎及有罪該徒之人而代之。如此立法，則國家得鹽利自多，而不必多方整理。竈丁得煎鬻自富，而不必更免糧差。鹽可通賣，人無爭奪，勢豪專利之弊不禁而自息，山陝射利之民可驅而漸歸，邊境漸實，邊儲可充。巡邏秤掣之官不必設，鹽徒意外之患不必虞。待後日久事定，鹽課定額止令州縣徵解，而理鹽衙門漸可裁減，其爲公私之便，省上下之費，蓋不一而足矣。

何孟春《奏增靈州鹽課疏》曰：靈州鹽課司大小鹽池，自祖宗以來，與茶法並爲各邊馬疋支用。近該總制邊務馬政都御史楊一清於額外奏討鹽引，召商納銀，商賈雲集。近日買馬數目助益邊方實多，其轉移區處之宜，臣不能悉。竊以向日馬少引常有餘，今日引多鹽不告乏。天地生財，本自無窮，顧人用之何如

耳。臣過靈州花馬池，得聞二池之鹽，自來不費人力煎熬，夏秋晴暖，水凝而皚，如雪如霜，隨取隨足。以今觀之，課仍舊額，傷於狹矣。又訪得鞏府漳西縣二處亦有鹽池額課。御史王愷議要洮河，岷州折銀易馬，其河西鎮番衛鎮夷所有鹽池而無額課，除鎮鹽池該驛公用外，鎮番境内外鹽池數多，獨無可資於官者乎。臣愚乞勅楊一清即其已効，廣爲永圖，前項鹽池，若是計引重煩，不如增額爲便，即行計量近數年給引之數，斟酌時中之額，於雨暘旱潦之間，制多寡盈縮之節，大約可增至千萬引。鹽既定，可計課銀，每一百引可得銀二十五兩，商人不問客人土著，納銀二十五兩，得引百，通課引一年當不下二三萬兩。如遇各邊缺馬給發買補。鞏昌鎮番地方鹽池應否照收定奪，其餘河、階、狄道、魚河等處土鹽，各加禁約，不許興販，致壞課程。敢有權門勢族攙越，依律治罪。庶國益充用，邊軍可無缺馬矣。

張萱《西園聞見録》卷三六《外編户部五・鹽法後》　鄒德溥曰：管子之稱曰：先王塞人之養，隘其利途。又曰：見予之形而不見奪之理，故民可愛而治于生，其策要歸于巧取。當時雖以此富齊雄天下，然齊民之禍胎焉。晏嬰與叔向可覆已，秦人鹽利至二十倍于古。漢接秦弊，雖省其賦，不領于天下經費，然諸侯王得擅之，吴王至以此附衆興逆節，而富商大賈轉鬻居利，財或蓄巨萬，不佐公家之急。于是孝武用東郭咸陽、孔僅言，因官器作鬻鹽，官與牢盆，私鬻者鈦左趾，没其器物。已用桑弘羊言，置大農，部丞分部主郡國，各往往縣置均輸鹽鐵官，鹽官之設自此始。【略】河東之鹽産于池，古所稱形鹽者也。池故自結鹽，不事煮，然必自南風起乃熟。國初鹽花最盛，故其鹽行于山西、陝西，附以河南數郡，而遼東亦與焉，歲計四十六萬引有奇。廣東鹽亦獨行其省，地狹故歲課僅四萬六千引，其鹽亦如淮北之鹽，行跨廣西、貴州，益以東粤數郡，然歲課乃僅一萬九千引。其鹽産于井曰形鹽，四川提舉司一，雲南提舉司四，其鹽并産于井，或曰黑鹽，或曰白鹽，煎熬最難最少，故歲課僅僅以斤計，皆各行其地充用，不當于大農國計。通計天下海鹽最多，最益邊亦最多弊。【略】

蕭彦曰：今河東鹽法壞矣，自隆慶四年，池遭水患，鹽花不生，而軍餉年例，毫不可缺。於是另招新商，起支報納，以救目前，而舊商壓欠數十萬者，置之不問，而商病矣。鹽花不生，撈採爲艱，於是設法澆晒，以求足數。其行之山西者則撈者也，其行之河陝者則晒者也，晒鹽味苦不可以口，市不得鬻，有司者或别項徵銀抵價，或抑勒鋪里承買，而民間食用反取之私販，而民病矣。撈爲力易，晒爲力難，而鹽丁又病矣。年復一年，弊將何極。易窮則變，變則通，則河東鹽之謂也。臣等竊聞之，池鹽與海鹽異，下有鹽根，上有鹽花，遇風輒生，遇風雨調輒生而盛。今澆晒日行，鹽根日薄矣。晒鹽不減，而欲鹽之生，復不可得也。顧晒鹽非得已也，爲年例計也，變通不行而欲晒鹽之減，亦不可得也。蓋昔丘濬有通融海鹽之識，而管理有分官，行鹽有分地，那移一開，是兩損之道。惟是陝西則河東行鹽地也，花馬二池則河東所割也，二池之鹽積若丘山，而西、鳳、延、漢等府禁不得食，反倚辦於河東之鹽之不可食者，計亦左矣。試舉而轉移之，或令商人納銀河東，支鹽陝西可也。或令河東商人徑赴陝西報中，照數於户部扣解山西可也。價有低昂，依時估算可也。每年鹽引仍赴河東運司關領截角，各項事體，仍隸河東管轄可也。或以二池之鹽，不可常恃，姑限二三年後仍照舊，不違例也。如是，而鹽丁免課税約二十萬引，照先年例酌量納銀可也。在商人無陪課之苦，在鹽丁無多晒之苦，在運司無拖欠考成之苦，在陝民無艱食之苦。花馬池管鹽既行，私販可息，解池澆晒既減，鹽花漸生，河東事權如故，而地方利病相懸且什百矣。破拘攣之見，圖久長之利，奚不可者。而河南晒鹽應否另議，商人壓欠應否酌處，河南額課應否暫減，超支報納應否多派舊商，悉聽該地方詳議行之，則救弊安民之大端也。

錢公楩曰：古之河北，今畿甸也。真定以西爲古大陸之澤，地下作鹹，生齒之徒，無旦暮之糧以活家命，則澤斥鹵之尤，積潤之鹹，刮其土而鍊之，匹夫匹婦窮月作勞，可得升斗苦鹽，易粟爲命。宋慶曆中，有上封事者，請榷淮北滄、濱二州鹽。余靖諫曰：河朔土多鹽鹵，小民税地，不生五穀，惟刮鹹煎之，以納二税。今若禁止，便須逃亡，邊民怨望，非國之福。黄履翁亦曰：河北之鹵，素無禁約。其議卒寢。至我國朝，設長蘆、山東二轉運鹽使司，滄洲、青州、濱州、膠東四分司，凡轄四十四場，編集順天等府屬邑竈丁，旁海煑辦，鹽課不缺。則是河北滄、濱二州，古之瀛海軍，渤海郡也。其在今日可謂施法悉盡地之利也。若夫真定之西，深、趙、冀屬數邑，微鹹少鍊，較諸滄、濱不過億兆之一，譬若瀛渤海中之半滴耳，有之不足增國之課，置之不足廢國之法，聽之民間，誠若披離之滋，榷之官捕，則無捉摸之處。今如長蘆一司，行鹽地方百四十餘州邑，其間有鹹州邑不過數處，其鹹疎薄惡陋，頗以刮鍊而成之鹽者，不過頃畝中之尺寸。執其尺寸之微，例諸瀛渤之榷，誠有間矣。況擔負出入不越真定之境，縱窮所有，所來無幾，良以物微，民貧之甚者爲之也。且兹畿内鹹土無尺寸無不徵糧之畝，無一歲無

不均徭，養馬之家無一人之倖漏免。其坐鹺畝在籍，無非貧下之户，其鍊鹺代耕，而輸國之稅，救口不贍，無不煢煢可憫之夫。其奔走易粟，無不擔負手挽，貧窶隻弱，萬無大夥貨殖之徒。方今西北邊警，首嚴真定招募義勇之急，編選民壯之多，運輸糧料車馬之繁，加以屢歲凶荒之歉，滹沱泛濫之虞，滄鹽巨商每嫌山陸之遥不肯自至，又從而禁入毫釐之鹺，月報藍縷之狱，流離捕人之慘，非所以寬近民優畿輔也。

申時行曰：河東之課，原仰天時，不藉人力，其以澆曬充辦者，非土宜也。召商中鹽原聽其樂從，不强其所不欲，其僉同辦課，以爲逋負而責之者，非法也。

沈德符《野獲編》卷三〇《外國》 鹽澤在崖兒城西南，去土魯番城三千餘里，城居平川，廣二里，居民百家。城北有崖矮山，産石鹽堅白，可琢爲器，盛肉菜，食之不必和鹽，故名鹽澤。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食·鹽》 《禮·曲禮》：鹽曰鹹鹺。《書》：潤下作鹹。《説文》：東方謂之斥，西方謂之鹵，河内謂之鹹。然其類有二，或引池而化，《周官》所謂監鹽也，今謂之顆鹽。或煮海煮井及煮醯而成，《周官》所謂散鹽也，今謂之末鹽。又《會要》：青州鹽出于東海，幽、薊、大同横野有鹽池，其鹽出于北海。嶺南鹽出南海，劒南、西川鹽出于井，永康軍鹽出于崖井，并州鹽出于池，是爲鹵地。胡中鹽出于木，又有出于石。西夏鹽有池，其色青。

曹學佺《蜀中廣記》卷二三《夔州府三·萬縣》 【略】經云：江水又東南，會北集渠。註云：二溪水，涪陵縣界謂之于陽溪，北流逕巴東郡之南，浦僑縣西溪夾側鹽井三口，相去各數十步，以木爲桶，徑五尺，修煮不絶。【略】

曹學佺《蜀中廣記》卷二三《夔州府三·雲陽縣》 《水經註》曰：江水過下瞿灘，左則陽溪水注之。水源出縣北六百餘里上庸界，南流歷縣，翼帶鹽井一百所，巴川資以自給。粒大者方寸，中央隆起，形如張傘，故因名之曰傘子鹽。有不成者形，亦必方，異於常鹽。王隱《晉書·地道記》曰：入湯口四十三里，有石，煮以爲鹽，大者如升，小者如拳，煮之水竭鹽成，蓋蜀火井之倫，水火相得乃佳耳。【略】

曹學佺《蜀中廣記》卷二三《夔州府三·大寧縣》 《水經注》：巫溪水又逕北井縣西東轉，歷其縣，北井南有鹽井，井在縣北，故縣名北井。建平一郡之所資也。鹽水下通巫溪，溪水是兼鹽水之稱矣。《勝覽》云：寶山在大寧監北十七里半，山有穴如瀑泉，即鹹泉也。【略】

曹學佺《蜀中廣記》卷三四《鹽井衛》 【略】《通志》云：唐末，南詔得嶲，以昆明縣爲香城郡。宋時爲賀頭甸部，屬大理國。元至元中，於黑白鹽井置閒鹽縣，又於此置柏興府，隸羅羅斯宣慰司。國初，改柏興千户所，旋改今衛。又於二井置鹽課司，司在治東。

《華陽國志》：定笮有鹽池，積薪以齊水灌，而後焚之成鹽。漢末，夷皆錮之。張嶷爲太守，往争，夷帥岑槃木明不肯服，嶷擒撻殺之，後賞賜，餘類皆安，官迄有之。《寰宇記》云：定笮民取井水，先積薪以火燒過，以水澆灰，即成黑鹽煉之。【略】

《土夷考》云：鹽井之沙坪驛，在瀘河西，去建昌僅四十里，又十五里爲紙房堡，十里爲瀘州治所也。

曹學佺《蜀中廣記》卷六六《方物記第八·鹽譜》 《世本》曰：廩君乘土船至鹽陽，鹽水神女子止廩君。廩君不聽，鹽神爲飛蟲諸神，從而飛蔽日，日爲之晦。廩君不知東西所向者七日七夜，乃以青縷遺鹽神，曰：縷此與爾俱生。鹽神受而纓之，廩君應青縷而射，鹽神死。按：廩君，宕渠巴賨之先世也。《後漢書》曰：成哀間，成都羅哀貲至鉅萬，初賈京師，隨身數十百萬，爲平陵石氏持錢。其人彊力，石氏訾次如苴親信，厚資遣之，令往來巴蜀。數年間，致千餘萬。哀舉其半賂遺曲陽定陵侯，依其權力賒貸，郡國人莫敢負。擅鹽井之利，期年所得自倍，遂殖其貨焉。

曹學佺《蜀中廣記》卷六六《方物記第八·川西井》 《蜀都賦》：家有鹽泉之利。《華陽國志》：蜀郡廣都縣有鹽井，又有小井十數所。犍爲郡牛鞞縣有陽明鹽井。又云：李冰識齊水脉，穿廣都鹽井諸陂池，蜀於是盛有養生之饒焉。《郡國志》云：唐武德二年，分魏城置鹽泉縣，以地有鹽井，民得採漉，爲四方賈售之地。按：廣都，今雙流。牛鞞，今簡州。魏城，今屬左綿也。陵井監，《圖經》：漢時有山神，號十二玉女，爲道人張陵指陵上開鹽井，因此陵上有井，故名陵州。《雲笈七籤》云：張天師經行陵州，山中有十二玉女來謁，願奉箕箒，天師知其地下陰神也，謂之曰：汝等何以爲獻，將觀厚薄而納焉。玉女各獻玉環，徑皆數寸。天師曰：獻同奈何。乃化十二環爲一環徑尺，投入地。約曰：有得者即納之。投地，地陷成井，玉女争脱衣入井以探環。天師取其衣藏石匱中，玉女遂不得出，即陵井也。井直下五百七十尺，透兩重大石方及鹹水。今每年一淘洗，須歌唱喧聒然後入，否則必見玉女裸居井中不利，淘時或絚索斷損，皮囊墜

落。唯於天師前炷香良久，自有爲掛結者，云是玉女之靈也。十二玉女戊亥二神在天，餘十支在井，煎鹽至戌亥時，水必歇。《寰宇記》云：益部鹽井最多，而陵井最大，在仁壽縣。縱廣三十丈，深八十丈，汲以大牛皮囊，刑徒充役甚苦。後廢陵井，更開狼毒井，今之煑井是也。又云仁壽縣五井，二井存。曰營井，在縣南二十五里，隋大業元年開，水淡遂廢，至宋乾德三年重開，日收鹽四十斤。曰蒲井，在縣南四十里，唐武德初開，水淡遂廢，至宋太平興國三年重開，日收鹽三十八斤五兩。三井廢，曰賴賓井、石羊井、賴因井。有麗甘井，取玉女美麗其鹽味甘爲名。又有聶甘井，古鹽井也，其傍有神廟，謂之聶社云。又貴平縣一井曰上平，在陵州東北九十三里，唐朝日收鹽一石七斗五升，與百姓分利，僞蜀廢，乾德三年重開，日收鹽一百七十斤。《益州記》：貴平有主井，官有兩竈二十八鍑，一日一夜收鹽四石，如霜雪也。《輿地紀勝》云：唱車廟在貴平舊縣南九里，漢朱辰爲巴郡守，有恩於人。及罷，吏人送辰到蜀，回至此又爲立廟，以其山近鹹井，聞推車唱歌之聲，爲廟號。《寰宇記》云：井研縣二十一井。曰研井，在陵州南百二十三里，唐時日收鹽八斗，貞觀二十一年崩壞，總章二年重修，僞蜀淺塞，宋乾德三年重開，日收鹽四十九斤。曰思陵井，在州南一百九里，唐時官私日收鹽五斗五升，龍朔元年壞，上元元年重開，僞蜀淺塞，乾德二年重開，日收鹽三十斤一十兩。曰稜井，在州南百里，日收鹽五十三斤八兩。曰律井，在州南九十里，日收鹽五十五斤。曰田井，在州南百五十一里，日收鹽三十六斤。俱乾德重開。已上五井存。曰獠母、曰還、曰賴倫、曰石烈、曰茫、曰宋、曰桶、曰柳泉、曰賴郎、曰遮、曰新、曰董村、曰潘令、曰小羅、曰依郎、曰帶，已上十六井廢。《井研志》：縣北二里井鑊山神，唐僖宗入蜀時見，命祠之。其山俯臨鑊井，因以爲名，蓋鹽神也。《寰宇記》：始建縣七井，曰羅泉井，舊廢，至宋乾德三年重開，日收鹽三十五斤，今存。曰塔泥井、石縫井、賴胡儒井、赤石井、賴子井、賴溲井，已上六井廢。文同《丹淵集》云：井研縣自慶歷已來，始因土人鑿地植竹，謂之卓筒井，以取鹹泉鬻鍊鹽色。後來其民盡能此法，爲者甚衆，遂與官中略出少月課，乃倚之爲姦，恣用鐫琢，廣專山澤之利，以供侈靡之費。豪家至有一二十井，其次亦不減七八。歸時朝廷嘗亦知其如此創置無已，深慮寖久，事有不便，遂下本路轉運司止絶，不許開造，今本縣界內已僅及百家。其所謂卓筒井者，以其臨時易爲藏掩，官司悉不能知其的實多少數目。每一家須役工匠四五十人至三二十人，皆是他州別縣浮浪無根著之徒，抵罪逋逃，變易名姓，來此傭身賃力。平居無事，則俯伏低折與主人營作，一不如意，則通相扇誘，羣黨譁譟，箠索工直，偃蹇求去，聚墟落，入鎮市，飲博姦盜，靡所不至，已復又投一處，習以爲常。按：始建，今入井研縣。

陵井監。《圖經》云：井有玉女廟，號靈真夫人，乃監司奏立者。若以火投井中，即雷吼沸湧，煙氣上衝，濺泥漂石，甚可畏也。或謂井泉傍通江海，微有敗船木浮出云。《郡國志》：張道陵於此得鹽源，因投紙排車，引役人唱排車樂，祀玉女於井內。俗傳玉女無夫，歲取一少年擲井中配之，否則水竭。又云：狼毒井有毒龍藏井中，及鹽神玉女十二爲祟。天師以道力驅出毒龍，禁玉女於井下，然後人獲鹹泉之利。及周平蜀，宇文貴爲益州總管，聞玉女之事，乃曰吾爲媒以嫁玉女可乎。於是擇日張樂迎玉女像，置於西山神祠，云將玉女配山神也。是時成都西山有蟒害，土人祠之，歲用一童女置祠中，蟒吸去則吉，不然則亂傷人云。

《雲笈七籤》：天師初以陵地荒梗，無人安居，山川不可耕植，化鹽井以救窮民。民聚居井傍，戶口日衆，遂置州統之，以天師名，故曰陵州。師誓曰：我所化井，以養貧民，若官奪其利，千年外井當陷。又云項年陵井屬東川，有張常侍主鹽務，於事稍怠而課不登，交替後縻留不得解去。替人素崇道，與虔告於天師，願借神力增加所出，爲其填納。自是每日所煎水數如常，而鹽數羨溢，五六日內課足，仍煎如舊數，無復增矣。

曹學佺《蜀中廣記》卷六六《方物記第八・川東井》　《華陽國志》：巴郡臨江縣枳東西百里，接朐腮，有鹽官在監塗二溪，一郡所仰。其豪門亦家有鹽井。《水經注》云：江水又東，逕臨江縣南，王莽之鹽江縣也。自縣北入鹽井溪，有鹽井，營戶沿注溪井水矣。《郡志》云：武隆縣距白馬津東三十餘里，江岸有鹹泉。初康定間，有程運使舟次鶴岸，聞江中有硫黃氣襲人，謂此必有鹹泉。駐舟召工開之，果得鹹脉。是時兩岸薪蒸贍足，民未知烹煎之法，乃於忠州遷井灶户十餘家，教以煑鹽之法。未幾有四百餘灶，由是兩岸林木芟薙童然。《寰宇記》：彭水縣東九十里，有鹽井一，今煎。昌元縣南北五十里井九，山側亦有鹽井。

《荆州圖志》云：八陣圖東南三里有一磧，東西百步，南北廣四十步，磧上有鹽泉井五口。《寰宇記》云：夔州永安宮南磧上鹽井，以木爲桶，昔常取鹽，即時沙壅，冬出夏没。又云諸葛鹽井有十四，自山下至山上，其十三井常空，盛夏水漲，則鹽泉迤逦遷去，於江水之所不及。東坡詩：「五行水本鹹，安擇江與井。如何不相入，此意復誰省。人心固難足，物理偶相逆。猶嫌取未多，井上無閒

綆。」《荆州記》云：朐腮縣北岸有陽溪，溪南有鹽井百二十所。按：陽溪水源出雲安縣北六百里。又《水經注》：朐腮縣翼帶鹽井一百所，巴川資以自給，粒大者方寸，中央隆起，形如張傘，故因名之曰傘子鹽。有不成者，形亦必方，異於常鹽。王隱《晉書・地道記》曰：入湯口四十三里有鹹石，大者如升，小者如拳，煑之水竭而鹽成，蓋蜀火井之倫，水火相得乃佳矣。《水經注》：建平郡北井縣南有鹽井，井在縣北，故縣名北井，建平一郡之所資也。

宋開寶六年，以夔州大昌縣鹽井鎮置大寧監，治距寶山十有七里，距大昌六十九里。其土多石，剛裂不受陶冶，官民屋宇多覆茅竹及板，以瓦者無幾，突小不謹輒火。飲食旋給，不憂凍餒，不織不耕，恃鹽以易衣食。按：《朝野僉載記》：大寧監寶山有洞穴，鹹泉流出如瀑。故老相傳其初屬民袁氏，因獵於山下，逐一白鹿，入洞不見，得泉飲之，自後置鍍煎鹽，蓋神所啓云。

《夔志》曰：袁氏遇泉雖不知始於何時，然代不乏嗣。有坤貴者藏遺殘誥命三四幅，一幅置制防禦使牌前，缺官袁定立補缺職，唐僖宗廣明年物。一幅勅荆南峽中鹽務院大昌置制所牒，驅使官袁定立准勅，補催遣官。昭宗乾寧年物。一幅寧江軍節度安居鎮新補巡檢將袁萬恭。後蜀孟昶廣政二十四年物。大寧井廟三，一曰鹽溪龍王，二曰鹽水龍王，三曰古祠龍王。淳化中，將作監丞雷說知監事，見井場人户爭汲，强弱相凌，多抵于訟。乃于穴傍刱石爲池以潴水，外設横板，穿三十竅，承以脩竹，謂之筧筒。蓋鹹泉初出，勢暴不可遏，故疏池爲墟而三殺之。泉流既平，均節入筧，無復奔衝不平之患矣。至嘉定中歲，久弊滋事，聞於朝，遣榮州資官令孔嗣宗按置。窮訪民瘼，有不便者皆除之。泉自穴入筧，跨溪爲槽而分之。南得十三，北視南加二，各立長以司其平，歲一易筧，其法視舊益詳矣。民爲立祠，號孔長官祠。段氏《遊蜀記》云：通、開二州有鹽漆之利，宣漢長腰井場鹹源出大江龍骨窟中，灘名羊門，兩崖峭峻，鹹源自出，遂煎成鹽。《寰宇記》曰：開縣温湯其井有三，曰柏木，曰龍馬，曰杉木，俱出白鹽。

曹學佺《蜀中廣記》卷六六《方物記第八・川南井》《華陽國志》：南安縣有鹽堰灘，李冰所平也，在漢有鹽井。按：今嘉州之紅崖是其故處矣。《寰宇記》云：榮州有鹽井五十七所。《朝野雜記》云：彭山有瑞應井，味稍硝，得隆榮鹵餅雜煎之然後成。元豐、崇寧兩嘗禁止，以食者多病故也。杜預《益州記》云：益州有卓王孫井，舊常於此井取水煑鹽。又火井縣西五里有静邊鹽井，皆邛州地。《華陽國志》：孝宣帝地節中，穿蒲江鹽井二十所，增置鹽鐵官。《寰宇記》：蒲江縣金釜等八井，見歲出課鹽六萬三千斤。《東坡志林》云：蜀去海遠，取鹽於井。陵州井最古，淯井、富順監亦久矣，惟邛州蒲江縣井，乃祥符中民王鸞所開，利人爲至厚焉。《雅安志》：州南十五里多白石鹽，土人鑽取之，名曰鹽崖。

《華陽國志》：江陽縣有富義鹽井，以其出鹽最多，商旅輻輳，言百姓得其饒富，故名。按：此井深二百五十尺，鑿石以達鹹泉口，俗亦稱玉女泉也。乾德四年，割爲富順監而縣廢。管鹽井大小六，歲出鹽貨三十餘萬貫。《勝覽》云：鹽井惟富順監最大，舊日爲額八百餘斤，今日額千五百餘斤。楊光《清操堂記》：三榮富順産鹽，其地號爲貪泉矣。《富順志》云：富義井在縣西一里，近年爲淡水滲溢，灶丁淘遠近舊井賠課，而此井遂廢。今鹽井十四，曰鄧、漆園、秦家、富小、新羅、米、謝家、來周、泉拘、鳴鶴、圓坝、羅芹、月岩、溪口、石欄相者是。《九域志》云：古金川廟，鹽井神也。舊志在郭下井，神王姓，井主梅澤。神梅姓，本夷人，晉太康初，見石上出泉，飲之鹹，乃鑿至二百尺，鹹泉湧出，煎成鹽。及死，官爲立祠祀之。長寧縣淯井，在縣北寶屏山下，古老云昔諸葛孔明登山，謂此處當出一寶，否則産英賢。及下山見井，曰此足以當之矣。《輿地紀勝》云：淯井脉有二，一自對溪報恩寺山趾度溪而入，嘗夜有光如虹，亂流而濟，直至井所。一自寶屏隨山而入，謂之雌雄水。初人未知有井，夷人羅氏，漢人黄姓者，因牧而辨其鹹，僉議刻竹爲牌，浮於溪流，約得之者以井歸之。漢人得牌，聞於官，井遂爲漢有。後人立廟，祀黄、羅二神。按：《十州五團記》：羈縻十州獻其鹽池，官後爲淯井監。《一統志》亦云長寧治北，淯井二脉，一鹹一淡，取以煎鹽，塞其一則皆不流，謂之雌雄井矣。唐貞觀五年，置南通州，析置鹽泉縣以隸之。王象之謂敘州近邊之地，别無鹽泉，意者即今長寧之境，則唐初必輸官矣。元歲課辦鹽三十萬斤，今歲課辦鹽四十二萬五千五百斤。按：唐筠州下有鹽水縣者是。志云筠連縣南二十五里亭臺山，像若亭臺狀，溪邊有鹽井，即木桶井。

吉州劉立之通判瀘州，州有鹽井，蜀大姓王蒙正者，請歲倍輸以自占。蒙正與莊獻明肅太后連姻，轉運使等皆不敢予奪。君曰：倍輸於國家，猶秋毫耳，奈何使貧民失業。遂執不與。見歐陽修傳。《華陽國志》：定笮縣渡瀘水賓剛徼白摩沙夷有鹽池，積薪以齊水灌而後焚之成鹽。漢末夷皆鋼之，張嶷往爭，夷帥岑槃木明不肯服，嶷擒而殺之，厚賞餘類乃安，今北沙河是也。

曹學佺《蜀中廣記》卷六六《方物記第八・川北井》《華陽國志》：巴西郡

南充國縣，和帝時置，有鹽井。《蜀都賦》註：充國縣有鹽井數十。《益州記》曰：南充縣西南六十里有昆井，即古鹽井也。《南部志》：縣西五十里寶馬寺，有寶井出鹽，日可易一馬，人共寶之，故名。《寰宇記》云：新井縣，武德元年，割南部晉安地置，界頗有鹽井，因斯立名。

《晉太康地記》曰：梓潼縣出傘子鹽。《九州要記》云：玄武縣鹽井二，近江水淡，煎鹽不成。飛烏縣管井七，見煎三井，餘塞。《寰宇》云：郪縣鹽井四十三眼，二十二眼見煎，餘廢。志云：梓州舊無鹽井，有僧一新者，不知何代人，指地教人鑿井，鹹泉湧出，爲利無窮。及卒，土人置寺，奉其遺軀爲塔祀之。每歲暮春，鸚鵡羣飛塔上，至宋猶然。

《寰宇》云：涪城縣管鹽井五十五所，十眼煎，餘塞。又云：富國監者，本梓州郪縣富國鎮新井，煎鹽之場也。宋置監以董其事，兼領通泉、飛烏等井，地去梓州九十里。又云通泉縣管鹽井七十四所。

《蜀記》云：靈江東鹽亭井，古方安縣也。《周地圖記》梁大同元年，於此立亭，因井名縣，管鹽井三，煎一。有女徒山，在縣東二十五里，從閬州新井縣界來。故老相傳昔有女徒千人，於通泉縣康督井配役，遇賊於此，乃於山頂置柵禦捍，遂破賊，俗爲之置祠。今富順鹽井皆婦人推車汲水，由此而論，則女徒之山可録矣。《寰宇記》：東關縣管鹽井四，見煎三井，餘廢。永泰縣管鹽井五。

《蓬溪志》云：常鐵冠不知何許人，天聖間寓蓬溪。赤城山縣東五里有鹽井，或鹹水短少，井民勾氏以告，常曰：此一蝦蟆作祟，塞水眼耳。即爲出儀文三卷醮之，其水如血者累日，鹹源復通，後用其儀文禱井屢驗。

曹學佺《蜀中廣記》卷六六《方物記第八・火井油井》《博物志》云：臨邛火井一所，從廣五尺，深二三丈，在縣南百里。《十道要記》云：火井有水，郡人以竹筒盛之照路，接其光而無炭。常璩云：蜀郡臨邛縣有布濮水，從布濮來，合火井，江有火井，夜時光映上昭，民欲其火光，以家火投之，頃許如雷聲，火焰出，通耀數十里。以竹筒盛其光藏之，可拽行終日不滅也。井有二水，取井火煮之，一斛水得五斗鹽，家火煮之，得無幾也。

木增《雲適淡墨》卷四《木鹽》　女直國鹽生木枝上，乃木鹽也。此或海水鹹氣因風吹結樹枝而成。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷一《解池》　河東大鹽出解池，解池一名鹽池，亦曰鹽澤，《水經注》所謂鹽監，《山海經》所謂鹽販之澤也，唐封寶應靈慶池。在山西平陽府解州之中條山下，廣五十里，袤七里，幅員一百十四里，深可數仞，東屬安邑，西入州疆，池形橫亘，列有中東西三池之稱，雨暘時若，曝水漸成鹽板，薰風自南，則鹽花生結。古撈今種，天人之功雖殊，而解恒阜財，唯風是賴矣。

河東，古郡名，秦置也，《禹貢》冀州之域，春秋屬晉，名平陽縣，而祿中行氏。晉定公十五年，韓宣子侵中行氏之食邑，其子貞子徙居之，地乃屬韓。韓哀侯元年，與趙魏三分晉國，而徙都於鄭，地改屬趙。秦併諸國，分天下置爲三十六郡，是名河東。蓋緣河起西域，歸於東海，始流向北，迤邐而東，經靈、朔間屈而南，郡當左境，故曰河東也。歷代更革，區目各殊，稱平陽府，而轄三十四州縣，則自明伊始，我朝因之。曰大鹽者，別於散鹽也。池以解名，名以州也。洪水方割，州在水中，號爲渤澥，三門鑿而水去，遂謂爲解。春秋謂之解梁，漢謂解縣，隋謂虞鄉，五代乃謂解州云。禹營安邑，縣本禹都，今爲州之屬邑，池地分坐安邑，而直以解名者，尊所統也。鹽者不固之意，池鹽風結，雨漏即敗，名池以鹽，有戒心也。鹽澤，蒲昌海之別名也。海在葱嶺之東，河流所注，伏流潛洩，無溢無涸，水味鹵鹹，鱗介不育，產鹽利民，池頗似之，功同名同，義雖比擬，良亦稱實矣。唐之大曆十二年，秋霖告災，鹽不爲敗，度支韓晃，感池靈爽，請加封錫，報可，賜號寶應靈慶池，并禋祀以旌保定焉。中條山，跨多邑，池卧北麓。以州縣割屬，則稱二池，以地形分段，則當運城者爲中池，左近縣治爲東池，右近州治爲西池，名雖分三，仍一池耳。循其廣袤而周計之，是得幅員一百一十四里，中計方里，應有三百五十，筭分頃畝，則爲頃三千一百五十，爲畝三十一萬五千也。渟泓浩渺，漣漪暎天，鹽根附土，斜蟠纏結。然是池也者，客水淙之，則鹽不生，以故旱則病枯，底深岸高，客水易趨，以故雨又病潦，不枯不潦，則日曝水凝面成鹽板。南有風洞，勝者中條，以時薰發，出聲隆隆，池水被之，板上花生，鹽顆自呈，古惟集工撈采，收自然之利。李唐以後，有治畦燒晒之法，其成鹽也，無不皓潔理解，芒如貝齒，析類斗印，國課民食，於是乎賴。河東柳子，所稱大寶者，誠不誣也。粤稽九有，鹽之品類，最屬繁多。大約生乎天而成乎人，陰爲體而陽爲用。夫水火者，陰陽之徵兆也，故有挹木於海，煮以牢盆而成者，薊遼、山東、兩淮、廣南、閩、浙之鹽是也。有挹水出井，成造法同煮海者，西蜀、滇、黔之鹽是也。有挹水沃土，或值雨過土白，刮淋漉煮而成者，河北營井之鹽是也。有崖砠崔嵬，雨滋日暵，積如礬霜，刮取即可充食者，陝、成、蘭、鳳之鹽是也。更

有龍城剛鹵，形似疾藜，其下有鹽，纍碁而生，如《異物志》所云者。巴東朐腮，井在北崖，鹽水自凝，中突邊鋪，狀同傘子，如陶弘景所云者。再則木鹽依樹，蓬鹽依草，造化生成，亭毒叵測，要之雨露霑濡，水爲類矣。日火皆陽，爍水作味，其用仍一，即或化成自天，人力不與，總非二氣磅礴之久，與氤氳之深者不能。惟此解池，晒取雖與廟灣、花馬之法同，而薰風自南，鹽成昕夕，作味甘鹹，功用神速，洵莫與並矣。於以備膳饈，《周禮》首貴飴鹽，因之置榷賦，漢世獨先安邑也，不亦宜哉。

〔按〕説據臆見，待正高明。

平江蔡方炳《鹽課篇》有云：五行之氣，無所不在，水周流於天地之間，潤下之性，亦無所不在，其味作鹹，凝結爲鹽，以故品類最夥，在在皆有。此蓋本乎《洪範》之旨以立言也。昌臣曰：是言足以槩水之性，而未足以槩水之味也。夫地之有水，猶人身之有經絡也。經絡各源藏府，水亦各源瀆浸，潛通幽滲，纖毫不紊。如阿井源自沛瀆，性也，味也，與沛從同，推之，則凡池井之源於沛者，宜無不同可知。即凡源之出自他浸他瀆而爲池井者，其性其味，無不同於自出之源，亦可知也。今夫鹽，水之所凝結者也，潤下作鹹，固矣。然天下實有不成鹽之池井，寧非水乎？寧非潤下之性乎？要知《洪範》之旨，乃謂潤下之性作味則鹹，性中之理爲然，而有成鹽不成鹽之別者，緣於所出之源不同，有作味與不作味耳。何也？江淮河漢皆水，而唯朝宗於海，海爲巨浸，以王百谷，乃得水性之全，而潤下作鹹者也，故産鹽之地，近海爲多，凡天下之爲井爲池，其水足以成鹽者，實以源由於海，而不得止持「水性潤下，潤下作鹹」之説槩之矣。

〔考〕事不稽古，無以信今，池爲鹽澤，足國利民，事綦重矣。唯是秦漢以前，榷估不施，用度是供，而九貢定於青州，飴鹽備膳，一見《周官》而已。然河東域居中土，采風持論，時亦及之，厥後輓輸有制，則官人考績，編役分疆，凡有關乎重大緊要者，於以分類爲編，俾有矜式，至若已往之陳蹟，一定之象數，與夫天兆人應，足以廣見聞而惕遵守者，爰附録焉。

鹽人掌鹽之政令，祭祀供其苦鹽、散鹽，賓客供其形鹽，王之膳膚，供其飴鹽。《周禮》

戊子，王至自鹽。《穆天子傳》

猗頓用鹽鹽起家，富埒天子。《史記》

晉人謀去絳，諸大夫皆曰：必居郇瑕氏之地，沃饒而近鹽，國利君樂，不可失也。《左傳》

漢永初六年，河東池水變色，皆赤如血。《後漢書》

唐貞觀十二年，二月丁卯，車駕如鹽池。《新唐書》

開元五年，鹽池涸廢，河中尹姜師度大發卒，洫引其流，置鹽屯。《解州志》

光啟元年，宦官田令孜請以二池領屬鹽鐵佐軍，食河東節度使王重榮固争，乃徙重榮兗海節度使。重榮不奉詔，令孜遣朱玫進討，戰於沙苑，敗績，帝幸鳳翔。《新唐書》

宋大中祥符三年八月庚申，解州池鹽不種自生，以瑞聞，帝命屯田員外何敏致祭。《宋史》

祥符七年，池水涸，鹽花不生，相傳有武安蚩龍之戰，晦冥，久之，水既足，鹽生如故。安邑志

崇寧元年，遣内侍修解池，凡開二千四百餘畦，通得鹽一百七十八萬餘斤，百官入賀。《宋史》

金貞祐三年，以池能利國，復陞解州爲寶昌軍。《金史》

明嘉靖十一年十一月，虎入禁垣，踞池神廟。《運司志》

嘉靖十二年五月，雷電，有龍起池中。《運司志》

崇禎五年七月，雨經三句，決池，無鹽，商大困。《解州志》

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷一《女鹽池》 女鹽池在解池西北，去州治六里許，廣袤三十餘里，一名硝池。時亦生鹽，淡苦無常，不可以食。前經採取，今廢不用。

解池之西，禁垣迤北，有小池七，女鹽池者，小池中之一而最大者也。《爾雅》釋女爲小，女墻、女桑之類是也。池爲小中之大，而反以女名，蓋對垣中之大池而言也。唐之開元二年，姜師度拓置鹽屯，唯時天下鹽池共計一十有八，鹽井六百四十。蒲解之池凡五，總名東西二池，設女鹽監以董西池，則女鹽之名，應自此始矣。但女池地據高阜，首當中條山谷之下流，所瀦客澇爲多。溢則水淡生魚，乾即水苦生硝。硝本鹽類，但作味苦澁，充食則使人洩利，人君愛民，宜乎不採也。然女池既在禁垣之外，盜取每易，冒鹽賤售，猾法礙課，是以嚴禁撈採。又且勢較東池爲高，山谷水漲，姚暹渠滿，澎湃吞吐，東趨禁垣，大爲池患。垣西築有硝池諸堰，層爲外藩，以防潰決。元末，運治移於路村，西池始廢。明萬曆四十年，侍御楊州鶴題請開荒澆晒，准半報以恤困商，從之。尋仍拋棄，蕪穢不治云。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷一《六小池》　六小池者，一曰蘇老，一曰熨斗，一曰夾凹，一曰永小，一曰賈瓦，一曰金井。在女池之西北，方長不一其形，而最大者，水面不過畝餘，間亦生鹽，實即硝鹺。現今禁採，例與女池畧同。

六小池形如聚星，於女池相距數里，開元以後，總稱西池，同隸女鹽監守。荒棄既久，至明隆慶間，正課不登，侍御郜永春奏請刮此數池，如唐宋舊制，歸於縣官，洩積潦，去淤泥，脩築畦場，盛夏種之，及時收採，修墻建舍，立法稽查，合少成多，未必無毫末之助。部議報可。維時大池水溢，商無掣支，課鮮自出，因許各處有力之家，隨意封納，隨時驗放。萬曆間，侍御汪以時垣金井、賈瓦、永小三池。天啟六年，侍御黃憲卿又允勤民之請，於金井南北地中，開荒澆晒。比照壓待商人之例，准以每鹽十車，五車工本，五車自報，此亦同於女池半報義耳。其永小、賈瓦二池，勤民自備工本澆晒，或准一年一更，或准三年一更，每十車准以三車工本，七車挨支商人帶報，每年多寡不等。積銖兩之獲，以補正課之缺焉。未久仍閟。迨我朝康熙十九年，大池水患二次，一望汪洋，商衆援例，呈請暫開垣西小池，澆晒濟課，待大池涸出，仍回本號。侍御曾寅疏請，從之。至二十五年，大池水退，修輯告完，侍御勤信，題明停止，將所開畦井填塞，商回大池復業，所有採積小池未掣之鹽，立限作正支放，嚴禁隱存盜賣。今已五易歲書，依然停潦草澤而已。

〔按〕昌臣曰：以上七池，間雖産鹽，味傷苦淡，歷因池荒，借箸者每每權行通變，以濟一時。不知各池地在曠野，丁役往來，輪蹄絡繹，本支即定經制，而盜攫遞送者，不知凡幾矣。若議建置，則工作浩繁，生不敵用，總非勝筭。或者曰，此洵天地自然之利，弛以益下，不亦可乎。曰：東池定有唯正之貢，西池又有可私之利，猾者蹈法恣取，賤售以誘愚民，民誘引壅，是以漏卮之勢，困商販矣。曰：然則旱潦之來，非人可料，一旦鹽絶課絀，爲之柰何？曰：順承者任天，保固者任人，凡有官守，唯當深渠堅堰，綢繆無逸，豫計補救，使不至坐受灾困已耳。西小諸池，端難輕議，自開奸竇。

〔考〕十九年，池匯客澇，鹽花歇絶，曾侍御寅以開小池得請。黃侍御斐踵任其後，酌定均地立畦之法，務期公普。運使高夢説，奉檄查議，詳稱查得永小池傍，計地一百二十二畝五分，金井池傍地七十三畝三分，賈四池傍地一百八十七畝五分，又東梢地十一畝二分五厘，喬家溝有地三十畝四分，蘇老池傍地一十五畝，各地共計四百二十九畝九分五厘，應分之商五百一十三名。池地各有肥磽，商思揀擇，情之常也。若每池俱令均分，則零星不便經理，坐派又非示公。今議將地分成五百一十三處，每商一名，應得池地八分三厘有畸。隨照地形長濶方斜，積弓科筭，務足八分三厘有畸爲率，用阜吾民之財五字，每池各用一字，挨編五百一十三號，每地一處，編爲一號，自阜字一號編起，池完換字，號數頂接，至財字五百一十三號止。首永小，次金井，次賈四，次喬家溝，次蘇老，前後編定，造成號册，每號爲造竹籤一枝，傳集各商，當堂自拈。該課六錠者，拈籤一枝，十二錠者，拈籤二枝。拈着字號，即將商名註定册上，既免目前之趨避，更絶日後之爭持。又議西池原無墻垣，成鹽必皆露積，關防爲難，偷竊最易。兹查西禁門，相去小池約止二十里，搬置稍便，應將各商收獲之鹽，委場員逐日盤驗，登數具報，隨督各商，運堆西場，以候掣放。庶關防看守，兩有所藉。俱經詳允照行。本司

卷案

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷一《花馬池》　花馬暨大小共三池，在陝西慶陽府寧州之北，距府六百餘里，與馬槽等九池，星列棋布於百里之内，若三池之相間，里有遠至百者。其花馬一池，實爲靈州之重鎮，而小池則尤控寧夏之全勢者也。鹽池也，而名以花馬，何居？蓋池本西秦牧地，即土治鹽，遂仍其號也。疆域方幅，統詳《全陝鹽法考》中。夫陝省半食解鹽，制沿古昔。跡其界址，大約以東聯南，西聯北，界分兩屬，猶夫現定官制，陝西兩設藩司，西、延、鳳、漢分一司，平、慶、臨、鞏又分一司也。西、延、鳳、漢，明初均食解鹽，雖因宋至道之舊制，而形勢誠所宜然。故弘治間，會典猶有靈鹽仍行平涼，静寧，政平，慶陽等處之令。隆慶四年，延安乃始改食靈鹽，嗣雖漢中改食大池，而關南西夏，相隔雲棧，粒鹽迄今未往，空包課累而已。明末鳳翔亦改小池，定例仍銷河東之額引。其以鹽味佳美耶，抑亦轉運爲便耶。借靈産以足解課，雖爲持箸者之達權，而其用心良苦矣。【略】

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷二《羹豉類》　《鼠璞》：《西漢・食貨志》：猗頓用鹽鹽起。今按此文，見《史記》、《漢書・貨殖傳》中，曰《食貨志》者，謬也。注：鹽，鹽池也，於鹽造鹽，故曰鹽鹽。鹽音古。予觀《採薇》注「王事靡鹽」，鹽不堅固也。鴇羽注：鹽不攻緻。《周禮》：鹽人共其苦鹽。杜子春讀苦爲鹽，謂出鹽直用不練今按《周禮》鄭註本作湅，音練，《史記索隱》乃作練耳。治。以《詩》、《禮》觀之，則鹽爲

不攻緻及不練治。以《食貨志》注觀之，則鹽乃鹽池，二說似異。顧有孝曰：按《周禮》賈公彥疏云，苦當爲鹽，鹽謂出於鹽池，今之顆鹽是也。又云：杜子春讀苦爲鹽者，鹽鹹非苦，故破苦爲鹽。見今海旁出鹽之處，謂之鹽。云直用不凍治者，對下經鬻鹽，是凍治者也。與《漢書》師古註原屬同解。今云二說似異者謬也。鬻音煮。然海鹽練治後成其爲鹽難壞，池鹽出水即成，其爲鹽易壞，其理一也。

《秕言》：五代晉天福二年，于闐國獻紅鹽。范景仁《東齋記》：江南有紅鹽。橄欖樹高數丈，以紅鹽塗樹子自落，故詩云：紛紛青子落紅鹽。《廣志》：山丹衛北五百里有紅鹽池，産紅鹽。

《桐薪北户録》載：恩州有鹽場出紅鹽，色如絳，驗之即繇煎時染成，差可愛也。鄭公虔云：張掖池中出桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮。今寧夏近涼州地鹽井所出，亦謂之紅鹽，道家名絳鹽。案：鹽有五色，安息國中出五色鹽，赤其一也。《南史》載魏主遣送九種鹽，五種能療病，四種不中食，則赤鹽在内，乃知胡中但重水晶，而不重桃花，無怪其不知用矣。又《涼州異物志》有《戎鹽讚》，云：鹽山二岳，兩色爲質，赤者如丹，黑者如漆。小大從意，鏤之爲物，作獸辟惡，佩之爲吉。則《左傳》刻鹽形虎之説，信有自歟。鹽字象器中煎鹵之形，其煮鹽器，漢人呼之爲牢盆。

《緯略》：李白詩：客到但知留一醉，盤中秖有水晶鹽。《金樓子》曰：胡中有鹽，瑩澈如水精，謂之玉華鹽。

《珍玩考》：鹽，《説文》鹹也。王彝詔云：鹽，食肴之將。黄帝臣夙沙初作煮海鹽。古者不煉治之鹽曰苦鹽，祭祀用之。煉治者曰散鹽。蓋鹽筴之利興于管子，鹽鐵之制備于孔僅。鹽政四，一曰散鹽，煮海成之；二曰盬鹽，引池化之；三曰形鹽，掘地出之；四曰飴鹽，於戎取之。今淮浙最盛，海濱地曰鹽場，籍曰竈户，民曰鹵丁。煮盤或鐵或竹，有沙泥燒鹽，有草灰燒鹽，所産甚廣。河東有鹽池，蘇恭云：解人取鹽於池傍，耕地沃以池水，每鹽南風急，則宿昔成鹽滿畦，彼人謂之種鹽。川貴有鹽井，沙漠有鹽澤。女直麻布鹽生木枝上，亦有鹽海。階州出一種石鹽，生山石中，不由煎煉，自然成鹽，色甚明瑩，彼人甚貴之，云即光明鹽也。真臘山間有石味勝於鹽，可琢成器。忽魯謨斯山連五色，皆是鹽也，鑿之鏇音賤爲盤碟碗器之類，食物就用而不加鹽矣。岑樓慎氏曰：《兩山墨談》所載非異而異，蓋不博也。浙中皆白鹽，張融《海賦》「漉沙構白，熬波出素」是也。福州有紅鹽，郭璞《鹽賦》「爛然若鹽」是也。朐肥音蠢縣鹽井，鹽方寸，中央隆起，曰傘子鹽。見《酉陽雜俎》。又陸鹽，昆吾周十里餘，無水自生木鹽，月滿如積雪味甘，月虧則如薄霜味苦，月盡全無。岑樓慎氏曰：《太平廣記》傑公所論南燒羊、北燒羊之鹽，疑即此也。白鹽厓鹽如水晶，名水晶鹽，又名君王鹽，今環慶鹽池所産，塊然如投子，瑩然精白明潔。李太白詩「盤中惟有水晶鹽」是也。車師鹽白者如玉，赤者如朱。高昌赤鹽，廣東皆黑鹽。《漢書》天竺國黑鹽是也。又有黄鹽、紫鹽、即戎鹽也。《後漢》曰別御鹽者，紫色鹽也。甘肅一路有青鹽池、黄鹽池、紅鹽池。貴州鎮遠民以蕨灰爲鹽。時俗味苦者曰苦鹽，甜者曰飴鹽，東方曰斥，西方曰鹵，河東曰鹽，河内曰鹹，亦曰鹺。今江干近海人稱沙鹵之地，當曰沙庶，音赤，鹽也。庶，東方鹹也。鹵，西方鹽也。《史記》東方食鹽庶，西方食鹽鹵，故《説文》曰：東方謂之庶，西方謂之鹵。又天生曰鹵，人生曰鹽。《釋名》：地不生物曰鹵，故沙鹵謂之确薄之地。今亦通稱斥鹵也。又按：鹽麩子曰叛奴鹽，蜀人曰酸桶，吴人曰烏鹽，其實採熟爲穗，著粒如小荳，其上有鹽如雪，可以調羹，戎人亦用，此謂之木鹽，故有叛奴鹽之名。見《通志・草木畧》。

《演繁露》：《唐會要・祥瑞門》：武德七年，長安古城鹽渠水生鹽，色紅白而味甘，狀如方印。按：今鹽已成鹵水者，暴烈日中，數日即成方印，潔白可愛，初小漸大，或十數印纍纍相連，則知廣瑞所傳非爲虚也。

《辨物志・食貨考》有末鹽、顆鹽之異。何居曰：末鹽人力之所致，取海水、井水用煎熬之法烹煉而成，故其鹽常細碎爲末。顆鹽出于解池，大抵如耕種法，三月一日墾畦，四月始種，決水灌之，俟南風起，此鹽遂熟。風一夜起，水一夜結成鹽，故鹽多塊實而爲顆。

《辨物志》：《本草經》云，大鹽名戎鹽，主明目去病。《通考》曰：戎鹽並不中食。若是，則後魏太宗賜崔浩水精戎鹽一兩又何物耶？考胡中有鹽，瑩徹如水晶，名玉華鹽，以供王厨。意太宗賜浩者，即王厨之餘，而《本草》謂明目去病者，或胡鹽耶？魏太武征彭城，遣送九種鹽，内胡鹽實治目病，胡戎同義，則戎鹽爲胡鹽無疑。

《真珠船》：李白詩：客到但知留一醉，盤中秖有水晶鹽。按：梁天監中，天竺王屈多獻方物，云其國恒水甘美，下有真鹽，色正白如水晶。《金樓子》云：胡中有鹽瑩如水晶，謂之玉華鹽。《酉陽雜俎》云：白鹽崖有鹽如水晶，名爲君王鹽。段公路《北户録》云：鹽有如水精狀者。《一統志》：撒馬兒罕土産水晶鹽，堅明如水晶，琢爲盤，以水濕之可和肉食，然則秖以此味按酒，亦自不儉。

丁其譽《壽世秘典》卷三《類物・水部》　鹵水。陳藏器曰：此乃鹽初熟，槽中瀝下黑汁也，味苦不堪食，今人用此水收豆腐。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》

鹽。鹽品甚多。海鹽，取海水煎煉而成，今山東、兩淮等處所出是也。井鹽，取井鹵煎煉而成，今四川、雲南所出是也。池鹽，出河東安邑、西夏靈州，今解州安邑兩池，取鹽于池旁耕地，沃以池水，每得南風起則宿夕成鹽滿畦，彼人謂之種鹽，最爲精好。并州河北所出皆鹹鹽也，刮取鹹土煎煉而成。階、成、鳳、川所出皆崖鹽也，生于土崖之間，狀如白礬，亦爲生鹽。此五種皆食鹽也，上供國課，下濟民用。《周禮》云：鹽人掌鹽之政令，祭祀供其苦鹽、散鹽。賓客供其形鹽。王之膳羞，供其飴鹽。苦鹽即顆鹽也，出于池，其鹽爲顆，未鍊治，其味酸苦。散鹽即末鹽，出于海及井，并煮鹹而成者，其鹽皆散末也。形鹽即印鹽，或以鹽刻作虎形也，或云積鹵所結，其形如虎也。飴鹽以飴拌成者，或云生于戎地，味甜而美也。藥中青鹽一名戎鹽，形塊方稜明瑩，有青赤二色，今寧夏近涼州地鹽井所出，四方皎潔如石。山丹衛即張掖地有池，産紅鹽，紅色。此二鹽即戎鹽之青赤二色者。醫方但用青鹽而不用紅鹽，不知二鹽皆名戎鹽也，功同食鹽，不經煎煉而生于河岸坂墳之陰，味鹹氣寒帶甘，入藥似勝。《周禮》註云：飴鹽味甘，即戎鹽。不知果否。

氣味鹹，微辛寒，無毒。主滋五味，解毒凉血，潤燥，定痛止癢，吐一切時氣，風熱痰飲，關格諸病。多食傷肺喜欬，令人失色膚黑，損筋力。

發明。陶弘景曰：五味之中，惟鹽不可缺，以浸魚肉則能經久不敗，以沾布帛則易致朽爛，所施各有所宜也。李時珍曰：《洪範》水曰潤下作鹹。《素問》曰：水生鹹，此鹽之根原也。夫水周流于天地之間，潤下之性，無所不在。其味作鹹，凝結爲鹽，亦無所不在。在人則血脉應之。鹽之氣味鹹腥，人之血亦鹹腥。鹹走血，血病毋多食鹹，多食則脉凝泣而變色，從其類也。煎鹽者用皂角收之，故鹽之味微辛，辛走肺，鹹走腎，喘嗽水腫消渴者，鹽爲大忌。然百病無不用之，故服補腎藥用鹽湯者，鹹歸腎，引藥氣入本臟也。補心藥用炒鹽者，心苦虚以鹹補之也。補脾藥用炒鹽者，虚則補其母，脾乃心之子也。治積聚結核用之者，鹹能軟堅也。諸癰疽眼目及血病用之者，鹹走血也。諸風熱病用之者，寒勝熱也。大小便閉用之者，鹹能潤下也。骨病齒病用之者，腎主骨，鹹入骨也。吐藥用之者，鹹引水聚也，能收豆腐，與此同義。諸蟲及蟲傷用之者，取其解毒也。

吴楚材《彊識畧》卷二六《餘食部》　鹽。有二種，引池而化者，《周官》所謂監鹽也。今解州安邑墾地爲畦，引水沃之，水耗而鹽即成。籍民給役，謂之畦户，謂之夥鹽。煑海爲鹽者，河、淮、浙、閩凡六路，謂之未鹽，《周官》所謂散鹽也。煑鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂之竈户。胡中鹽出於木，或出於石。夏鹽出於池，其色或青、或白、或紅、或紫，其味或甜、或苦。按《禮》：鹽曰鹹鹺。《書》：潤下作鹹，青州厥貢鹽絺。《周官》：鹽人掌鹽之政令。又宿沙氏煑海爲鹽。《史記》：宿沙衛靈公之臣，或曰炎帝時諸侯。東方謂之斥，西方謂之鹵，河内謂之鹹。見《説文》。鹽，食肴之將。見《食貨志》。漉沙結白，熬波出素。積雪中春，飛霜暑路。張融《海賦》。今粤中近海有鹽埕，周圍砌堤爲埕，中有畦地爲池，積沙滲鹹水爲漏，漏下水入池，日晒成鹽。

談遷《棗林雜俎》智集《逸典・食鹽》　官吏食鹽每人十二斤，市民六斤，納鈔一貫。鄉民人二斤二兩五錢，每斤納米四升三合二勺二抄五撮。景泰中，官納至三十口，吏至十五口。成化二年，定官十五口，吏七口爲率。又永樂二年，大口鈔十二貫，小口六貫，蓋以鹽給民，故徵鈔。今官不給鹽而鈔徵如故，其弊不知所始。南唐昇元初賦正苗一斛，别輸三斗，授鹽二斤，曰鹽米。元宗交泰初，淮甸鹽場入於周，遂不支鹽而輸米如初。南唐偏安何足論，而全盛如今日，何流弊至不復問也。

《平凉府志》曰：平凉食鹽鈔銀。其始也，因官有鹽，以市民披籍計口取其直，而里長公具牛車輸之里中，仍計口給鹽，是官受鹽而民資食也，上下相資非牟利也。上自王府，下及官吏貧民，皆有食鹽，無復買鹽於商者，而官復召商中鹽，商將何所賣之。緣弘治以後，雖計口收鈔，惟王府及達官支鹽，而司府吏民皆莫或運支，第市商鹽而食，故民虚納銀於官，復市鹽於商，官收倍利，民獲二害，其鈔銀乃以給宗室折俸。今百官折俸例皆虚名，未有實支，而宗室復得鈔銀以折俸，往往知其弊，亦莫肯實輸鈔銀，而宗室折俸亦不冀其必得也。姑以文符市，諸奸得估五之一焉，所獲亦甚微。估符者必下所司嚴徵於民，與奸軌之民各分其重。困黎民而利斯人，予不知其何説也。趙時春

浙鹽每引四百斤，官給工本鈔，每引二貫五百文，故稱鹽鈔。當時法嚴鈔貴，竈丁得利。後鈔法不行，竈得鈔無所用，煎鹽窮苦，因利納銀，告攀水鄉竈户。水鄉竈户，初制摹民爲竈，准免一死，故富民争買竈籍，實非竈也。兩淮鹽歲七十萬五千一百八十引

長蘆鹽，凡近海俱鹽坑，築灘如治畦，鱗次而下，其旁爲大塹，潮上則塹塹皆平，潮退挹水注上畦中。風之日之，又注一畦。風之日之，又注如初。投以石蓮，立而不仆，則水氣盡，鹵醇如飴。東北風至，水上凝鹽如雪花，雨則鹽減，鹽粒大而甘。孫廷銓

河東解鹽鹽池，但候南風凝結，不假人力。

四川鹽井提舉司，洪武間鹽井二百七十八，額課一千六百零五萬九千三十

斤。永樂十八年，雲南商人汪浩言：上流屬井課少水，多遣官於永通等九井，擁出鹽七十五萬一千二百二十斤，列之正額，名曰新增鹽。上流通海擁出鹽五十萬八千九百九十一斤，補入額數。後提舉顏訥發之，名曰埋沒鹽。二十二年，福興等井户別等小井，並貼擁出鹽七萬四千六十六斤，名曰添辦鹽。宣德間，富義等井户亦尋井開煎，擁出鹽一萬五千三百八十八斤，名曰爭羨鹽。景泰間，户部主事汪回顯復課新舊鹽井，共一千二百八十竈，一萬五千三百八十八丁，歲辦鹽八引，每引二百斤，歲額鹽二千一百三十五萬三千七百四十三斤五兩三錢，貯鹽倉。井大者汲以革囊，小者竹筒，每鹹水一斛可得鹽十五斤。《四川通志》

談遷《棗林雜俎》中集《名勝・鹽池》 解州鹽池，蚩尤所窟穴，平時淺波，歲九月九日先後數日，當大風雨，爲化鹽之候。彼二十里之聚，各儲草蔫木屑竹枝樹梗敝履壞絮之屬，一切雜投，狂風一夕作凍。明日視之，滿皆鹽花矣。味甘鹹，甚瑩潔，始祭蚩尤之旗。官收其半，民取其餘，無不滿志。

寧夏鎮城南北各三十里，俱有鹽池，其産不多，官亦不禁，不知於古何若。河東邊外有花馬、紅柳、鍋底三池，以境外棄。今鹽池之在三山兒者曰大鹽池，在故鹽州城之西北者曰小鹽池。其地曰孛羅等池最多，皆分隸大鹽池。其鹽不勞人力，因風而生，原額三千二百餘引。弘治九年，延綏、寧夏二鎮輸招馬匹，尋乃奏革。正德初，總制楊一清奏如河東運司例，每引收銀一錢五分，增課五萬二千引。

談遷《棗林雜俎》中集《名勝・火井》 臨邛縣火井，夜時光映上照，民欲取其火，先以家火投之，頃許如雷聲，火焰出，通耀數十里。以竹筒盛其光藏之，可拽行，終日不滅。井有二水，取井火煮之，一斛水得五斗鹽，家火煮之得無幾也。杜詩「負鹽出井此涇女」，正指是井。蜀井大都艱於得鹽，而此井獨易。

談遷《棗林雜俎》中集《名勝・鹽井》 蜀中鹽井始於李冰。大都竹井，井形大如竹，僅可容竹也。其鑿之甚艱，其入之甚深，其汲之甚苦。水出山石，澹上鹽下，有鑿至五六十丈而淡，出百丈而鹽出。鉄釬、漕釬、刮筒、吞筒等器，纖悉甚備，不比晉、齊、燕取水成鹽之易也。《四川通志》

周嘉胄《香乘》卷一〇《飲食香・香鹽》 天竺有水，其名恒源，一號新陶水，特甘香。下有石鹽，狀如石英，白如水精，味過香鹵，萬國畢仰。《南州異物志》

陸次雲《八紘譯史》卷二《高昌・物産》 赤白鹽，白者如玉，赤者如金。

陸次雲《八紘譯史》卷二《撒馬兒罕・物産》 水晶鹽，明如水晶，琢爲盤，以水濕之，可和肉食。

陸次雲《八紘譯史》卷三《爪哇》 鹽，從山穴中湧出。

虞兆漼《天香樓偶得・鹽池》 陝西慶陽府城北有鹽池二，每歲南風至，則其地於此煮鹽。一説舜《南風》之詩，正指此。鹽池之利，足以解民慍阜民財也，義或有之。又寧夏衛亦有大小二鹽池，其鹽不假人力，自然結成。又陝西行都司山丹衛，有紅鹽池，産鹽紅色。

李肇亨《清異續録・饌羞》 食將。《漢・食貨志》曰：鹽爲食肴之將。又胸腮縣井有鹽方寸，中央隆起，如張傘，名曰傘子鹽。

潘永因《宋稗類鈔》卷三一《工藝第五十二》 陵州鹽井，深五百餘丈，皆石也。上下甚寬，獨中間稍狹，謂之杖鼓腰。舊自井底用柏木爲幹，上出井口。自木幹垂綆而下，方能至水。井側設大車絞之，歲久，井幹摧敗，屢欲新之，而井中陰氣襲人，入者輒死，無緣措手。惟候有雨入井，則陰氣隨雨而下，稍可施工，雨晴復止。後有人以木盤滿中貯水，盤底爲小竅，釀水一如雨點，設於井上，謂之雨盤，令水下終日不絶。如此數月，井幹爲之一新，井利復舊。

方以智《物理小識》卷六《飲食類》 形鹽。淮南煎鹽黑，淮北晒鹽白，解池風鹽白而堅，浙鹽白而淡。古有形鹽者，飛鹽也，以水煮鹽而乾之則白。

用鹽。鹽能留物者，殺物也。冬食鹽湯即吐。作醬須攪之，恐定則沉耳。煎鹽盆中能煮飯，不攪動則不鹹也。凡物易敗者，得鹽不敗；不敗者，得鹽則敗。鹽物惡其鹹，可以糟解之。

方以智《通雅》卷四八《金石》 太陰玄精，鹽根也。天下所用玄精，乃絳州山中絳石耳。《水經注》曰：魚腹縣有鹽石，即鹽陽石，即盛弘以爲廩君射鹽神化神女處也。《蜀志》云：鹽母謂鹽石。《緯略》曰：河東有鹽田，玄精乃池中鹽根，生解池大滷中，溝渠土内得之，大者如杏葉，小者如魚鱗，悉皆尖角，端止如龜甲，其裙襴小觚，其前則不剡，正如穿山甲相掩之處，全是龜甲，更無異也。色緑而瑩徹，叩之則直理而折，火燒過則悉解，折薄如柳葉，片片相離，白潔可愛。沈括曰：此乃禀積陰之氣凝結，故皆六角也。淮安鹽城古鹽倉下土中，又有一物，六稜，如馬牙硝，彼方亦名太陰玄精。然喜暴潤如鹹。熊公云：蜀鹽井煎鹽處亦有玄英石，成六角文，正是玄精石。又戎鹽部中有鹽藥似芒消。崔昉《爐火書》言：鹹鹵煎成鹺消石。據此則與烏場青消石，今用之朴硝凡三種矣。

君王鹽，水晶鹽也。陸鹽，無水生末者也。青赤鹽，戎鹽也。檄鹽、鹽霜果，

鹽樹也。朱餘，越鹽官也。風鹽，解澤也。堯梢壞鹽。爲其濁也。繒子鹽，朐腮井鹽也。北魏太武至瓜州餉武陵王以九種鹽，其白鹽曰君王鹽，即賜崔浩之水精鹽也。《酉陽雜俎》曰：昆吾有陸鹽，其澤無水，自生末鹽，月滿則味甘。《博物志》曰：戎鹽累卵，即青鹽之大顆者也。《涼州異物志》載姜賴之墟生赤黑鹽。今安寧衛鹽井即青鹽。山丹衛即張掖有池産紅鹽。《元史》：壞州紅鹽皆戎鹽，而今醫家用青者。《越絶書》有朱餘。注：越人謂鹽曰餘。陳藏器曰：鹽麩樹一名叛奴鹽，蜀人謂之酸桶，其穗曰出。《一統志》載女直鹽生木枝上，中國有檄鹽生吴蜀。雲南有鹽霜果。朐腮井石繒子鹽，形如傘，今萬流驛是也。存中曰：解州鹽澤北有堯梢水，一曰巫咸河，大滷水須甘泉和之乃成鹽。堯梢水濁，一入則壞。智聞南風成鹽，雨則壞。淮北則日晒成鹽，色白。淮南則煎鼈所成，梢黑。浙鹽白而淡，廣鹽梢黑，亦煎成者。東坡曰：蜀井陵州最古，淯井富順鹽亦久，惟邛州蒲江縣井，乃祥符中民王鸞所開。自皇祐來，蜀始用筒井法，圓刃鑿而盆大，深者數十丈，以巨竹去節，復以小竹插其中，以機械吸水。温州南天富、北天富至岱山，皆熬波也。自鴻鶴湯村則刮鹹以淋鹵。姚令威曰：用鐵盤淋者色青白，晒灰者少黑，竹盤塗石灰以淋者少黄。徐度《却掃編》：鹽場編竹泥之，火燒不焚。智謂鹽屬火，與同類也。

張燮《東西洋考》卷三《西洋列國考・下港・物産》　青鹽。《唐書》曰：訶陵最富，有穴自湧鹽。按：《魏地記》：鹽大而青白，名青鹽也。

來集之《博學彙書初編》卷六《火不焚木而焚石焚金井火雜事附》　膠州有水如蒲草，束以爲燎，不畏風雨，燒之成炭而不滅火，謂之萬年火把。《天工開物》記四川有火井，事甚奇，其井居然冷水，絶無火氣，但以長竹剖開去節，合縫漆布，一頭插入井底，其上曲接以口緊對釜脣，注鹵水釜中，只見火意烘烘，水即滾沸。啓竹而視，絶無半點焦炎，意未見火形而用火神。此世間大奇事也。【略】有一火井在臨邛縣西，《博物志》云，井深二三丈，以竹木投取火，後人以火燭投井中，火即滅絶。又《蜀都賦》註：先以家火投之，須臾光焰上騰，以竹筒盛之，接其光而無炭也。《華陽國志》云：火井，井有火，光映上照，民欲其火，先以家火投之，頃許如雷，火焰出，通耀數十里。以竹筒盛其光，可拽行，終日不滅。井有二水，取井火煮之，一斛水得五斛鹽。家火煮之，無幾也。

吴景旭《歷代詩話》卷三甲集中之上《三百篇・鹽》　王事靡鹽。

吴旦生曰：鹽亦鹽也，出於河東之解池，引池水灌畦，自結成者，不經久而易壞，故訓不堅固。按《周禮》鹽人共其苦鹽。讀爲鹽，謂鹽不鍊治也。鴇羽注：鹽不攻緻曰鹽。蓋海鹽鍊治後，成其鹽難壞。池鹽出水即成而易壞，即所謂不攻緻，不堅固也。

《漢書・食貨志》云：猗頓用鹽鹽。注：鹽，鹽池也，於鹽造鹽，故鹽音古。《水經注》云：本司鹽都尉治，領兵一千餘人守之。周穆王、漢章帝並幸安邑，而觀鹽池後，罷尉司，分猗氏安邑，置縣以守之。

褚人穫《堅瓠廣集》卷二《五色鹽》　郭璞《鹽賦》曰：爛然若霞。紅鹽也。蔡邕曰：江南有勝雪白鹽。淮浙食鹽是也。太白、少陵詩稱水晶鹽，今環慶之間，鹽池所産，如骰子塊，瑩然明徹，蓋水晶鹽也。藥中所用青鹽。《續漢書》云：天竺國産黄鹽、黑鹽。道書又有紫鹽，謂戎鹽也。甘肅寧夏有青、黄、紅三種，生池中。高昌有赤鹽，安息國出五色鹽。

駱雲《蓋平縣志》卷下《物産志・貨之屬》　弓、箭、靛、棉、紅花、鹽。

林謙光《臺灣紀略・物産》　鹽出于洲仔尾、淡水兩處。

張岱《夜航船》卷一一《日用部》　傘子鹽。朐腮縣鹽井有鹽方寸，中央隆起，如張傘，名曰傘子鹽。

董説《七國攷》卷二《田齊食貨・魚鹽》　《國策》：齊湣王獻魚鹽之地三百於秦。按：管子云：齊有渠展之鹽，請君伐菹薪，煮水爲鹽。煮沸水也。征而積之，十月至正月成三萬六千鍾。下令曰：孟春農事起，無得煮鹽，此則坐長十倍。桓公糴之，得成金萬一千斤。《國語》云：齊通魚鹽於東萊。

谷應泰《明史紀事本末》卷五八《議復河套》　成化二年春三月，延綏紀功兵部郎中楊琚奏，河套寇屢爲邊患，近有百户朱長年七十餘，自幼熟遊河套，親與臣言，套内地廣田腴，亦有鹽池海子。葭州等民多墩外種食。正統間，有寧夏副總兵黄鑑奏，欲偏頭關、東勝關、黄河西岸地名一顆樹起，至榆溝蘇默圖六鎮，沙河海子、山火、石腦兒、鹹石海子、回回墓、紅鹽池、百眼井、甜水井、黄河溝，至寧夏黑山嘴，馬營等處，共立十三城堡，七十三墩臺，東西七百餘里，實與偏頭關寧夏相接，惟隔一黄河耳。

劉獻廷《廣陽雜記》卷一　陝西固原之北，寧夏之南，有灰鹽堡，井中出鹽。築地爲池，方一二丈。築而平之，四圍築土爲小隄。輓井水灌池中，經夜放去鹹水，池中鹽皆成白牙，有盈尺者，味佳美不待煎也。有鹽茶廳董其務。

秦州鹽出山溪泥淖中，民取煎之。

雲南琅井在崐陽州，白鹽井在姚州，黑鹽井在楚雄，皆有提舉司。井皆在萬山中最下處，溪河之中，鹹水衝突而起，如濟南之趵突泉。然即其處甃石爲井，繚之以欄，覆之以亭，搆橋以通來往。環溪數千家，皆竈户也。每擔鹹水稅若干，有司出入皆烙桶以印而稽之。又有硝井，水煎之皆硝，獵獵飲此水以下飯。川北鹽水，民所開也，深數百丈，堪輿指示其處，捐數千金以從事。井徑三尺許耳，若不得則傾家矣。百丈而及泉，猶幸甚也。用轆轤牛轉取之，亦甚難。川東鹽井取之較易，且有火井以助煎熬。貴州所食者，皆川東之鹽也。

陳祥裔《蜀都碎事》卷一　火井在邛州治西八十里，欲出其火，先以家火投之，須臾焰出，光照十里，以竹筒盛接，有光無灰。取以煮鹽，一斛水可得五斗，家火煮之則鹽少。

陳祥裔《蜀都碎事》卷二　汶山有鹽石，煎之得鹽。《華陽國志》

陳祥裔《蜀都碎事》卷四　唐時果、閬開通井百二十三，山南西院領之。邛、嘉、眉井十三，劍南西川院領之。梓、遂、綿、合、昌、渝、瀘、資、榮、陵、簡井四百六十，劍南東川院領之，置縈安等十三鹽監。五代時，孟知祥因董璋誘商賈販取東川鹽入西川，知祥患之，乃於漢州置三場，重征其稅。宋初，夔路納鹽課變價，成都、潼州、利路折納錢絹，後罷課改引，每年納鹽六千四百四萬四千七百一十八斤，甚爲蜀害。孝宗時，歲減四十萬緡，民間競設佛事以報之。元世祖時，四川鹽場凡一十二，井有九十五。至元十九年，通辦鹽一萬七千九百五十二引。大曆間，增至二萬八千九百一十引，計鈔八萬六千七百三十錠，又添餘鹽一萬引，帶辦浙運五千引，竈丁盡皆逃竄。明制鹽課提舉司，洪武間鹽井二百七十八，額課一千六百零五萬九千九百三十斤。以後利臣獻媚希陞，漸增前額，名曰新增鹽，吹毛剔骨，名曰埋没鹽。竈民課重難完，別尋小井煎貼，旋即榷出，名曰添辦鹽。宣德間，富義等井户，亦尋井開煎，旋即榷出，名曰增羨鹽。景泰間，復加增榷，廣貯鹽倉。弘治十七年，始罷鹽課本色，改徵銀，罷先年召商引目。自此鹽政壞甚，不可問矣。

聞之蜀中老叟云：蜀府當日所食之鹽，名曰桃花鹽，其色帶紅，鮮妍可愛。

王士禎《池北偶談》卷二六《鹽山糖樹》　予昔使蜀，曾聞其地有油井、火井。元人劉郁《西征記》云：殢掃兒城有鹽山如水晶狀。

王士禎《香祖筆記》卷七　鹽煑於海，惟河東寧夏有鹽池、紅鹽池。滇蜀有黑白鹽井。河間鹽山縣以地産鹽故名，非有山也，獨元人《西使記》言，過殢掃兒城，徧山皆鹽，如水精狀，此則真鹽山耳。

宮夢仁《讀書紀數略》卷三七《人部・食貨類》　後周四鹽。《隋志》

散鹽，煮海以成之。鹽鹽，引池以化之。形鹽，掘地以出之。飴鹽，於戎以取之。

九種鹽。《北史・李孝伯傳》，後四種非食鹽。

白鹽、食鹽、黑鹽、青鹽、戎鹽、赤鹽、駮鹽、臭鹽、馬齒鹽。又安息國出五色鹽。

宋鹽四種。

一曰末鹽，海鹽也。其次顆鹽，解州及晉絳、潞、澤所出。又次井鹽，鑿井取之。又次崖鹽。生土崖之間。

鹽三種。宋《山堂考索》：青州鹽出東海、幽薊、北海、嶺南、南海。劍南西川出於井，河東出於池，解池尤著。

海鹽，井鹽，煎熬而成。解池鹽。如耕種法，疏爲畦壠，決水灌之，必南風起，此鹽乃成。

呂成曰：河北鹵地出於地，永康軍出於山，又有出於石木者。

鹽二類。國史志

引池而化者，《周官》鹽鹽也。煮海煮井煮鹹而成者，《周官》散鹽也。

鹽法恤民三論。胡安國謂其以義爲利。

行於西者與商賈共其利，行於北者與編户共其利，行於東南者與漕司共其利。

沈立論鹽法五敝。紹興

愛恤亭户，使不至於困。休息漕卒，使有以爲生。防制倉場，使不爲掊克率斂。絶私販，減官估。

唐兩池。《食貨志》有鹽池五，總以兩池。

安邑，解。

硝池六。同上。在解州西南，天旱則生，謂之六硝。

一曰賈瓦，二曰金井，三曰圓，四曰熨斗，已上味淡。五曰夾凹，六曰蘇老。味鹹。

鹽場四。同上。

漣水，湖州，杭州，越州。

鹽監十。同上。

嘉興、海陵、鹽城、新亭、蘭亭、臨平、永嘉、大昌、侯官、富都。

宋鹽池二。《國史・志》：出西羌，擅以爲利。淳化中禁毋入塞。

烏池、白池。

煮海六路。同上。

京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南。地曰亭場，民曰亭户、竈户，户有鹽丁。

煮井四路。同上

成都、梓、利、夔，大爲監，小爲井，監則置官，井則募民。

煮鹹二監。同上。籍民爲鐺户。河北陝西亦有煮鹹者，然其利薄。

永利東監。隸并。永利西監。隸汾。

陸廷燦《南村隨筆》卷五《鹽》　海鹽凡六路，池則山西解州與安邑兩池，井則川陝四路。胡中出於木石，青白紅紫黑皆有。東方曰斥，西方曰鹽，河内曰鹹，王濞傳甜者曰飴。恩州紅鹽色如絳雪，即由煎時染成。琴湖池桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮。在張掖西北安西有黄鹽，昆吾陸鹽周十里，無水自生。未鹽月滿則如積雪，味甘，月虧則如薄霜，味苦，月盡則無。

方式濟《龍沙紀略・飲食》　掃土爲鹽，味稍苦，色黑。去卜魁東西各百餘里，地名喇嘛寺産，此三城皆食之。白鹽則來自奉天。

姚之駰《元明事類鈔》卷七《政術門・鹽法》　紅鹽甘。《元史類編》：寧夏所産紅鹽池，不辦課程，其池隣接陝西環州百餘里。紅鹽味甘而價賤，解鹽味苦而價貴，百姓私相販而不可禁約。

野鹽。《元史》：至元九年，罷遼陽瀕海民煎熬野鹽。

鹽利居八。《元史》：世祖時，朝廷經費鹽利居十之八，而兩淮鹽商獨當天下之半。法日以壞，以郝彬行户部尚書省經理之。

撈鹽。《元史》：中統十年，命撈鹽户每丁撈鹽一石，給工銀五錢。

地震涌鹽。《元通鑑》：邛州有金鳳、茅池二井，因地震鹽水湧溢，民有願作什器煮鹽，而輸課於官者，從之。

海竈圖。《名世類苑》：彭韶進《海竈圖》，疏曰：庶民之中，竈户尤苦，今將兩浙鹽場景物事情，畧分八節，各繪爲圖，并述以詩，裝册上進，庶幾目擊貧竈之迹。

開中。《續通考》：明初，天下鹽課俱於各邊開中，上納本色米豆。商人欲求鹽利，於近邊轉運本色，以待開中。故邊方粟豆無甚貴之時。嘉靖時，户部尚書葉淇聽商人言，更其制，而邊儲自此匱矣。

不粟而銀。明李文靖鹽法議：輸之不粟，而銀也不之塞下，而之鹺司也。自度支葉淇始也。

停奏討。《治世餘聞》：李東陽疏曰：鹽法今大壞，各邊開中，徒有其名，商人無利不肯上納，此皆因奏討之弊。蓋奏討之中，有夾帶，奏一分則夾帶十分也。上然其言。

鹺有秋。《邢侗集》姚三讓按：山西鹺，周視鹺池，劑量池勢高下，别爲塍畦，翻車以時轉運，不令亢旱潦淖，鹺乃大有秋。

鹽租界。元貢師泰詩：法重鹽租嚴犯界，官多魚稅倍征關。

黑井好。明施武煮鹽詞：使君不及鬱林廉，舊例逡巡新例添。白井争如黑井好，一斤水煮半斤鹽。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷二一《天地門二一・火》　火丁。《元史・食貨志》：本司所轄場司三十四處，各設令丞、管勾、典史，管領竈户火丁，用工之時，正當炎暑之月，晝夜不休，纔值陰雨，束手彷徨。貧窮小户，餘無生理，衣食所資，全藉工本稍存。抵業之家，十無一二，有司不體其勞，又復差充他役。

謝旻等《江西通志》卷三六《驛鹽二》　宋朝之制，未鹽煮海，則楚州鹽城監歲煮四十一萬七千餘石，通州豐利監四十八萬九千餘石，泰州海陵監如嘆倉小海場六十五萬六千餘石，給本州及江南之江寧府，宣、洪、袁、吉、筠、江、池、太平、饒、信、歙、撫州、廣德、臨江軍。

元世祖立鹽法，瀕海州郡立場差官主治，差鹽亭户丁煮鹽，至十月結場住煮，及額而止。鹽商於各省府運司買引，就各處鹽場支鹽。後鹽積而不售，均派户口收買，令其入錢，縣官收市，其中貧富不等皆令入錢，吏胥並緣爲奸，民甚苦之，嗷然皆言其不便，事尋罷，復令富商收市。嘗考歷世鹽法，在夏禹時，惟止入貢，至齊管仲始煮鹽以富國，及漢武始立榷法，爲宰盆之制，自是歷代皆踵行之。計其利於軍國之費，畧當其半。唐宋及元因之，有加無瘳，大抵率由養兵多而資費廣，故不能革也。《經濟類編》

李埏《平書訂》卷一〇《財用第七上》　鹽法至今亦大壞矣，然不必復納粟中鹽之例，有議在後。但一遵唐劉晏之制可耳。其法於出鹽之鄉置鹽官，收鹽户所煮之鹽，轉鬻於商人，任其所之。自餘州縣不復設官，其江嶺間去鹽遠者，轉鹽貯之，或商絶鹽貴，則減價鬻之，謂之常平鹽，官獲其利而民不乏鹽。始江淮鹽

利不過四十萬緡，季年乃六百萬緡，由是國用充而民不困。若使大司均歲發部引於産鹽州藩，州藩使其司均主之，商人納銀請引以領鹽，每引鹽十石，納銀三兩。鹽場則郡節史主之，專設一員於場主其事。募人爲鹽户，籍統於商。使煮鹽，或煮或晒，各因地宜，地亦分爲區，以保甲編之，不使相重，不使容奸。買以官價，每石錢二百文，欲穀布者折與之。而按引發商，聽隨地以鬻，商得鹽後，即於縣領票繳引，引反之州藩，歲終繳於貨部，以便稽核。○凡引必註領者姓名，鈐以印而記其日月，繳於縣則縣批某日月繳，亦鈐以印防奸冒。商無定所，鹽無定商，而無鹽處亦用常平鹽法，盡除今日之弊，則上下交利而商民俱便矣。

許容、李迪等《甘肅通志》卷一八《鹽法》 榷政之設，因地之利，以裕民食，以佐邦用，經制得宜，則民享其利。甘屬鹽法，靈産於池，鞏産於井，臨食土鹽。課有定額，引有定界，路遥山險，負載崎嶇。課本既重，恤商便民，權衡損益，在因乎時。榷山澤者鹽與冶，俱志鹽法，以錢法附。

甘肅所屬平、慶二府，分銷寧夏鹽，捕廳經管花馬池之鹽，鞏昌府屬分銷漳縣、西和二縣之鹽，臨洮郡食本地土鹽。

原額鹽引六萬四千九百張，内花馬小池分銷平、慶、靈州、中衛鹽引六萬一千四百四十張，額鹽一石徵課銀一錢一分五釐五毫。鞏、秦二屬分銷漳縣鹽引二千八百一張，每引額鹽一百七十八斤五兩，該課銀一兩一錢三釐五毫七絲。階屬分銷西和縣鹽引六百五十九張，每引額鹽二百斤二兩，該課銀五錢八分五毫一絲六忽。原額鹽課土鹽共銀一萬六百一十九兩一分，内除寧屬本地動支祭祀等項銀三十二兩九錢九分九釐，遇閏加引，無加課銀一百八十九兩四錢七分四釐七絲三忽三徼三纖三塵三渺三漠。【略】

寧夏河西道屬寧夏鹽捕廳，靈州花馬小池。

一，産鹽地方一處，共鹽井二百眼，壩夫二百名，額徵紙價銀五百二十二兩三錢四分，工食銀二千四百五十七兩六錢。

一，鹽引數目，每年額撈鹽六萬一千四百四十石，額引六萬一千四百四十張，額徵課銀一萬二千二百四十兩三錢二分，在於平、慶兩府各州縣廳衛所並寧夏各營堡行銷。

鞏昌府屬漳縣漳河側。

一，産鹽井三孔，原設竈户六十五名，每名鹽鍋一口，共鍋六十五口。每年八毫九絲三忽五微二纖六塵七渺。【略】

西和縣鹽官鎮。

一，産鹽井一孔，原設竈户五十名，每名鹽鍋一口，共鍋五十口。每年請引一千六百二十六道，每引一道行鹽二百斤二兩，共額徵並遇閏加增課銀一千一百四十五兩八錢八分六釐五絲四忽八微三纖三塵三渺二漠。【略】

臨洮府屬五州縣係食本地土鹽，並無部頒鹽引，除免過遇閏增課及伍分加增之外，實應徵土鹽税及按丁加課並遇閏加增共銀五百七十四兩九錢八分五釐二毫五絲。

陳元龍《格致鏡原》卷八《坤輿類四・水》 《珍玩續考》：解州鹽澤方百二十里，久雨，西山之水悉注其中未嘗溢，大旱未嘗涸。滷色正赤，在版泉之下，俚俗謂之蚩尤血。

李心衡《金川瑣記》卷四《土鹽》 深山中産土鹽，夷人知地脈者識之。偕醜類挖掘，日引不窮，色如灰土，雜以砂礫，其鹹不減内地白鹽，微帶苦味，章谷尤多。

李衛等《畿輔通志》卷三六《鹽政・疆域十六場界址》 興國場　場初在静海鹽水沽，今移高家莊，距運司分司七十里。西南接富國場界，南入滄州境，接嚴鎮場界，東北增併阜財場地，臨海河上流，接豐財場界。延廣幾五百里，户籍在山東濟南府樂陵縣及直隸順天府武清、寶坻，河間府滄州、南皮、慶雲，静海、寧津、青縣、天津等處。舊有坨一，今廢。鍰共十六，灘蕩已久迷失，無迹可考。

豐財場。場在滄州葛沽，距運司分司七十里。東北沿海南連滄州境，接嚴鎮場，迤西連興國、富國，轉北直抵軍梁城，入寶坻縣境，接蘆臺場，延廣四百餘里。户籍在静海、青縣、滄州、鹽山、天津、武清、寶坻、香河及山東樂陵九州縣地方。本場及所併三岔沽場各有坨一，今廢。堡三，灘蕩沿海。

濟民場。場在灤州柏各莊，距運司分司三百一十里。南界大海，東極潮河即劉家河也，接石碑場界，轉北至笨城入灤州境，西跨運河，連越支場界，延亘一

百三十五里。户籍在灤州豐潤、玉田、樂亭、遷安、遵化、關東、熱河等處。坨三，今廢。堡三，鍋蕩在焉。

蘆臺場。場在寶坻縣蘆臺鎮，距運司分司一百四十里。南界大海，北連寶坻縣，東至斗沽，接越支場界，西跨夾河之側，廣一百二十里。户籍在寶坻縣。坨一，今廢。簨有五，灘蕩俱存。

越支場。場在豐潤縣宋家營，古薊州地方，青州分司舊署在此，距運司分司二百八十里。南濱海別渚名建河，即今運河下流，東接濟民場界，踰沙河西北至斗沽，接蘆臺場界，廣袤二百四十里。户籍在豐潤、灤州、遵化、玉田等處。坨五，今廢。堡四，灘蕩沿海。

石碑場。場在樂亭縣石碑鎮，距運司分司三百六十餘里。南臨大海，北跨南河入永平府境，東連石閣，接歸化場界，西抵劉家河，接濟民場界，延廣一百七十里。户籍在樂亭、昌黎兩縣。坨三，今廢。堡五，灘蕩在場之南。

歸化場。場在撫寧縣鹽務鎮，距運司分司七百餘里。南臨海中秦王島，北接撫寧院境，至龍王廟，東抵山海關界，西增患民場域。入昌黎縣境接石碑場界，延亘四百餘里。户籍在撫寧、昌黎兩縣。本場及所併惠民場各有坨三，今廢。堡亦如坨數，今尚存。灘倚山之麓，蕩久荒蕪。

利民場。場向在皂坡莊，今遷至畢孟鎮，俱係滄州地方，距運司二百四十里，分司六十里。東連阜民場，西接滄沽，南至舊縣，北抵大浪白，周圍二百里。户籍在山東樂陵、直隸滄州、南皮、鹽山、慶雲、青縣、交河、河間、東光等處。舊有鹽坨，今廢，簨存十五。灘移東南，蕩地荒蕪。

阜民場。場在鹽山縣常葛鎮，距運司二百七十里，分司七十里。東至利國之仁邨，西連利民之棗園，南接趙村，北抵柳葉莊，周圍一百餘里。户籍在山東濟南府樂陵、直隸慶雲、寧津、交河、鹽山等處。鹽坨三，簨十四。灘蕩荒廢。

利國場。場在鹽山縣韓村，距運司二百四十里，分司九十里。東連海豐場界，西接王門莊，舊至九女墳止，南抵望樹旗，北至寇邨，周圍二百餘里。户籍在滄州鹽山、興濟、天津等處。鹽坨一，簨十四。灘居東北，蕩地荒蕪。

海豐場。場在鹽山縣羊兒莊，距運司三百六十里，分司一百二十里。東界大海，連深州海盈舊場，西北過孟窪，至武帝臺接利國場東界。户籍在山東樂陵、海豐、直隸滄州、鹽山、青縣、慶雲、興濟等處。鹽坨一，簨十二。南北各六灘蕩，僅有本場舊數，海盈所歸者已廢。

富民場。場在鹽山縣崔家口，距運司三百六十里，分司一百六十里。東連潤國場故基，西臨古黄河岸，迤南入慶雲境，北抵阜財場，延袤一百四十里。户籍在山東樂陵、海豐、直隸滄州、鹽山、慶雲、東光等處。鹽坨二，今廢。簨十，因潤國場歸併，復增兩簨。鹽灘相距七十里，草灘半被東民侵佔。

深州海盈場。場在鹽山縣蘇琪鎮，舊因皂户多居衡水縣，遂西徙至衡水縣城内，係正定府深州所轄，距運司四百八十里，分司二百四十里。東連武邑，西接新集，北距陳二莊，南抵南天，周圍三百餘里。户籍在衡水、滄州、鹽山、南皮、青縣、冀州等處。坨廢，簨存。其六灘居東北，蕩則荒蕪。

阜財場。場在鹽山縣高家灣，距運司三百六十里，分司一百三十里。東至清水溝，南連富民場，西近鹽山故城，轉北過小山接海豐場界，周圍七十餘里。户籍在山東海豐、樂陵、陽信，直隸滄州、鹽山、慶雲、南皮、寧津等處。坨二，因鹽運海豐場廢。簨十五，本場有七，爲西場簨，海潤所歸者八，爲東場簨。灘蕩居場東北。

嚴鎮場。舊制長蘆二十四場，青州、滄州二司各轄十二。明隆慶三年，於南場裁併其三，北場裁併其一，所司不均，遂將北場嚴鎮裁屬南場，在滄州同居鎮，距運司一百二十里，分司九十里。東近大海，西唐官屯，南抵利國場界，北連興國、富國兩場，周圍一百二十里。户籍在玉田、武清、寶坻、豐潤、滄州、南皮、鹽山、寧津、交河、青縣、静海、東光十二州縣。坨二，簨共二十有四。灘居東北，距場七十餘里。

李衛等《畿輔通志》卷三六《鹽政・竈籍户口人丁》　興國場。原額户共八十三户，今實在八十三户。

原額丁六百二十九丁，今實在六百一十九丁。

厚財場歸併興國場。原額户共三十户，今實在三十户。

原額丁三百一十六丁，今實在三百一十六丁。

富國場。原額户共二百一十二户，今實在二百一十二户。

原額丁八百九十九丁，今實在八百九十九丁。

豐財場。原額户共一百四十五户，今實在一百四十八户。

原額丁九百四十七丁，今實在九百四十七丁。

蘆臺場。原額户共一百一十二户，今實在一百一十八户。

原額丁三百九十三丁，今實在三百九十三丁。

濟民場。原額户三十八户，今實在三十八户。
原額丁六百四十五丁，今實在六百四十五丁。
石碑場。原額户共八十六户，今實在八十户。
原額丁一千六百五十丁，今實在一千六百五十丁。
越支場。原額户三百九十三户，今實在三百九十三户。
原額丁一千一百三十丁，今實在一千一百三十丁。
歸化場。原額户一百五十四户，今實在一百五十四户。
原額丁五百五十二丁，今實在五百五十二丁。
惠民場歸併歸化場。原額户共四十二户，今實在四十二户。
原額丁四百一十三丁，今實在四百一十三丁。
利民場。原額户一百六十九户，今實在一百五十二户。
原額丁四百八十六丁，今實在四百八十六丁。
阜民場。原額户一百六十二户，今實在一百五十一户。
原額丁五百九十五丁，今實在五百九十五丁。
利國場。原額户共一百零一户，今實在八十三户。
原額丁五百六十八丁，今實在五百六十八丁。
阜財場。原額户共九十九户，今實在七十三户。
原額丁三百三十四丁，今實在三百三十四丁。
海潤場歸併阜財場。原額户共八十六户，今實在七十一户。
原額丁六百一十三丁，今實在六百一十三丁。
深州海盈場。原額户一百九十四户，今實在一百九十三户。
原額丁七百零五丁，今實在七百零五丁。
海豐場。原額户八十五户，今實在八十三户。
原額丁三百零六丁，今實在三百零六丁。
海盈場歸併海豐場。原額户共六十九户，今實在六十七户。
原額丁七百七十八丁，今實在七百七十八丁。
嚴鎮場。原額户二百零六户，今實在一百九十户。
原額丁五百一十二丁，今實在五百一十二丁。

我朝初定經制，悉准前明，而南北十六場竈地，舊多圈撥，遞有增減，自順治十八年，命巡鹽御史親歷場分，清丈竈地，歸還竈户，不許豪右隱佔。康熙元年，復以山東省民地内錯雜竈地，有在本省者，有在直隸南皮、鹽山縣者，歷年不清，令巡鹺御史及地方官清丈各正疆界。閱今五十餘年，竈地復多迷失，灘蕩不無荒熟，鍋面不無廢興，其額數未能確載，惟據雍正三年由單所載原額纂入。

李衛等《畿輔通志》卷三六《鹽政・竈地各場地畝》

興國場。原額竈地三百三十一頃三十畝二分九釐五毫九絲，新增竈地三十一畝，原額灘六副，原額草場地一十七頃九十畝四分四釐三毫，鍋無。又併厚財場原額竈地一百五十九頃二十二畝六分四釐一毫四絲，新增竈地四十六畝，原額灘八副，原額草場地一十一頃三十七畝，鍋無。

富國場。原額竈地六百四十三頃一十二畝三分三釐三毫三絲三忽，新增竈地六頃二十畝，原額灘七副，原額草場地三十八頃七十三畝，鍋無。

豐財場。原額竈地二百九十七頃三十二畝一分二釐四毫九絲四忽，新增竈地二十六畝，原額灘一百六十六副，原額草場地五十二頃二十七畝，原額鍋共九面。

蘆臺場。原額竈地五百三十七頃六十四畝五分八釐五毫，新增竈地二頃四十畝，原額灘二百二十二副半，原額鍋三十一面，草蕩地無。

越支場。原額竈地一千三百六十頃，新增竈地九頃九十四畝五分，原額灘七十二副半，草蕩地一百四十頃七十四畝七分五釐，原額鍋三十四面。

濟民場。原額竈地二百六十六頃八十畝，草蕩地一十九頃八十四畝，原額鍋一百七十面，灘無。

石碑場。原額草蕩地六十三頃五十四畝三分，原額鍋七十二面，竈地、蕩地俱無。

歸化場。原額竈地二千九百六十四畝六分五釐八毫六絲七忽，原額草蕩地六十七畝，原額鍋一百一十九面，灘無。又併惠民場原額草蕩地四十四頃五十四畝二分三釐五毫八絲，原額鍋一百零七面，竈地無，灘地無。

利民場。原額竈地一千三百零六頃一十七畝四分，新增竈地八頃一十一畝五分七釐，原額灘二十副，鍋無。

阜民場。原額竈地七百三十八頃一十五畝九分二釐，新增竈地一頃零七畝五分，灘無，鍋面昔有，今無。

利國場。原額竈地五百二十三頃三十五畝四分九釐六毫，新增竈地二頃三十一畝五分，原額灘四副，鍋無。

海豐場。原額竈地三百三十三頃四十一畝四分，新增竈地一頃零五畝二分，原額灘九十六副半，鍋無。又併海盈場，原額竈地三百六十五頃五十二畝二分九釐四毫，原額灘四十七副，鍋無。

富民場。原額竈地五百九十五頃四十三畝一分，新增竈地七十三畝三分八釐五毫，原額灘七十八副，鍋無。

深州海盈場。原額竈地五百三十四頃六十八畝三分，新增竈地三十畝，原額灘七副，鍋面無。

阜財場。原額竈地五百二十八頃四十七畝三分六釐七毫，新增竈地一頃八十九畝八分，原額灘一副，草蕩地二十九頃七十三畝，鍋無。又併海潤場原額竈地四百九十一頃五畝一分九釐，新增竈地九十畝七分九釐一毫，原額灘八十五副，草蕩地三頃二十七畝二分，鍋無。

嚴鎮場。原額竈地、縣地四百六十六頃零三畝六分三釐八毫，州地七百三十九頃二十畝零三釐六毫，新增竈地、州地三頃五十六畝三分二釐，原額灘二百零九副，官鍋昔有今無。

雍正三年，覆准長蘆竈場灘地，及兩省民竈交錯之處，俱行細加丈量，除各州縣魚鱗册所載民田外，將竈地悉行清出，凡有從前典賣與民者，俱准其回贖，無力者暫令現在管業之人耕種納糧。所丈出地畝不得混侵，地尺寸造具魚鱗圖册，并查明竈户名姓，開載圖籍，申詳該鹽政及該督撫存案。該鹽政造册送部查覈，如有豪衿土棍不服勘丈，或不肯收價退地，分司申報該鹽政，及各省督撫嚴提審究，按律治罪。四年上諭長蘆竈地久未清查，以致民竈争控不已。聞當年竈地轉售與民，其年分久遠，有百餘年者，業主售主多半變更，即有子孫，當時價值多寡亦俱遺失。或有逃亡等户，更無從質問。以致同姓影響之人彼此争贖，紛紛告訐，實滋煩擾。若必俟原業竈户有力之日回贖，倘原業之人始終無力，則此項地畝久久竟成民地，亦非清查竈地之良法。朕意以爲不若將竈户賣與民人之地交易年近確有實據者，令竈户備價取贖。其餘年久迷失之地，所有争告無憑詞狀，該衙門俱存註銷。凡民人所有竈地，嗣後止許賣與竈户永遠爲業。如有仍轉行典賣與民者，照盜賣官地律治罪，永以爲例。

雍正三年，覆准長蘆竈丁自康熙十八年以後，未經編審，以本年爲始，將各場竈丁逐户查現在丁數，昔年丁多而今少者開除，昔年丁少而今多者頂補。

按：輿國等十六場原額竈地一萬二千三百七十八頃三十七畝零，原草蕩地四百二十二頃六十一畝零。又嚴鎮場州地七百三十九頃二十畝零三釐六毫，又歷年新增竈地三十九頃一十三畝五分四釐八毫。今以隱佔，現在清查，尚未定確數。

李衛等《畿輔通志》卷五七《土産・貨屬》 鹽。《周禮・職方氏》：幽州其利魚鹽。《史記》：燕有魚鹽棗栗之饒。《漢書・地理志》：章武縣有鹽官。《括地志》：滑鹽地宜五穀，有鹽池之利。《寰宇記》：渤海在鹽山縣東北一百三十里，鹹土在縣東七十里，四周一百五十里，地帶海濱，其土鹹鹵，海潮朝夕所及，百姓煮之爲鹽。今沿海有場，設官司之。長蘆鹽課出於縣者十有五六。《金史・食貨志》：大定年，置滄寶坻鹽司。《明制書》：北平河間鹽場二十四處，歲辦鹽六萬三千一百五十三引三百觔零。《天津衛志》：大海去城百餘里，商出百萬之課，民獲興販之利，魚鹽之藪也。《冀州志》：舊有火鹽甚佳，今無。

硝。《金史・地理志》：大名府産硝。《畿輔舊志》：有朴硝、焰硝，多産斥鹵中。《大名府志》：出硝河。

鹺 《金史・食貨志》：刮鹺土煎，食者杖。

覺羅石麟等《山西通志》卷四五《鹽法》 河東鹽産于池，池介解州、安邑之交。薰風自南，鹽成昕夕，作味甘鹹，功用神速，民利賴焉。顧所以護池保鹽，疏引裕課之道，要在官斯土者，本良法美意而力行之，庶足以仰副朝廷恤商惠農之至意，教養先資，此其一端，未可畧而不講也。志鹽法。

河東大鹽池在中條山北麓解州、安邑之間，近安邑者爲東池，近解州者爲西池，名分爲兩，實即一池。《説文》：河東鹽池袤五十一里，廣七里，周總一百十六里。凡池皆水，而此池之水，其味鹹，鱗介不育，其性温，隆冬不氷，或曰此海眼也。蔥嶺之東有海焉，曰鹽澤，河流所注，不溢不涸，此池亦名鹽澤，是竅於山川，生此奥區，以粒我烝民。唐崔敖曰「海眼通波，河源伏脉，千里一氣，瀦爲廣斥」是也。九有之鹽，有煮於海，掘於地，汲於井，積於鹵，出於崖，出於石，出於草木之各殊。而此池之鹽則出於種，沃水於池，種鹽於畦，日以暄之，雨以潤之，風以結之，而鹽遂成。南有風洞，風自洞出爲南風。夏月治畦得南風，而舉體皆清。工人種鹽得南風，而所收倍入。古名池曰解池，以州名也。又曰鹽池，以鹽名也。

《周禮・天官》：鹽人掌鹽之政令，以共百事之鹽，有苦鹽、散鹽、形鹽、飴鹽。杜子春讀苦爲鹽，謂出鹽直用，不煉冶者。賈公彦疏曰：鹽出於鹽池，今之

顆鹽是也。《左傳》：郇瑕氏之地，沃饒而近鹽。杜預註曰：郇瑕，河東解縣鹽鹽也，猗氏縣鹽池是。孔穎達疏曰：鹽字從鹽省，古聲。然則鹽是鹽之名，鹽雖是鹽，惟此池之鹽獨名爲鹽，餘鹽不名鹽也。《史記·貨殖傳》：猗頓用鹽鹽起。注曰：鹽鹽，河東大鹽。是河東池鹽爲鹽鹽無疑。鹽鹽者謂池內澆曬之鹽，可直食用，不湏湅治，自成顆粒，故曰顆鹽，而顆粒之大，異於散鹽之小，故又曰大鹽。且大如印累，小如珠剖，與形鹽同風其水而成，皓潔甘美，味勝飴鹽。柳宗元稱爲國之大寶，有以也。唐有鹽池十八，而河東居其五，五池總曰兩池，歲得鹽萬斛，以供京師。宋引池而成者曰顆鹽。元立鹽法，有因自凝結而取者，解池之顆鹽也。今兩池區爲三場，曰中場，曰東場，曰西場，三場統在一池之內。池東西長而南北狹，池之灘有畦，畦分阡陌以爲種治，池之中有河，河亘東西以資澆曬。

女鹽池，《水經注》所謂女鹽澤者是也。唐鹽池一十有八，蒲州安邑、解縣有池五，總曰兩池，設女鹽監以董，西池女鹽之名自此始。

《周禮·天官》：鹽人女鹽二十人。鄭氏注：女鹽，女奴曉鹽者。賈公彥疏：以其曉解治鹽，有才智，則曰女鹽。或曰《爾雅》釋女爲小，如女牆、女桑之類是也。池爲小中之大，而以女名，以有大池也。在解州西北，去州治六里許，廣袤三十餘里，一名硝池。解州西北有小池，合此爲七。女池地據高阜，首當中條山谷之下流，所瀦客澇爲多，溢則水淡生魚，乾則水苦生硝。硝本鹽類，作味苦澀，充食則使人洩利。又女池在禁垣之外，盜取每易，冒鹽賤售，猾法礙課，是以嚴禁撈採。又且勢較東池爲高，山谷水漲，姚暹渠滿，澎湃吞吐，東趨禁垣，大爲池患。垣西築有硝池諸堰，以防潰決。元時運治移於路村，西池始廢。明萬曆四十年，御史楊州鶴題請開荒澆曬，准半報以恤困商。尋積水汪洋，不可澆曬。

六小池者，一曰蘇老，一曰熨㪷，一曰夾凹，一曰永小，一曰賈瓦，一曰金井。在女池之西北，相距數里，方長不一。其形而最大者，水面不過畝，餘形如聚星，間亦生鹽，半爲硝鹻。開元以後，總稱西池，同隸女池監。宋崇寧元年，解州賈瓦南北團池，修治畦眼，拍磨布種，通得鹽一百七十萬二千七百餘斤，州具以聞。後荒棄不治。明隆慶四年，河東鹽運司開墾解州六小等池，照太汾事例印給小票發賣，其撈辦入官，鹽課當校三年內實收之數，酌爲定額，接補東池額欠，有餘一併補發。大同併布政司年例之數，仍令運司各官遵照舊制。運副駐劄安邑，專管東場，運同駐劄池南，專管南場，運判駐劄解州，專管西場。各鹽該州掌印官，協理女鹽等池，北岸中場責令運使帶管，分守河東道移駐解州，監理東西兩池事務，將該道原領勅書，添載監理解州鹽法字樣，換給巡鹽御史，亦照長蘆兩淮巡鹽併陝西巡茶事例，就近巡歷該管行鹽地方。維時大池水溢，商無掣支，課鮮自出，因許各處有力之家，隨意封納，以時驗放。萬曆間，御史汪以時垣金井、賈瓦、永小三池。天啟六年，御史黃憲卿又允勤民之請，於金井南北地中開荒澆曬，比照壓待商人之例，准以每鹽十車，五車工本，五車自報，此亦同於女池半報義耳。其永小、賈瓦二池，勤民自備工本澆曬，或准一年一更，或准三年一更，准以三車工本，七車挨次，商人帶報，每年多寡不等，後尋停澆曬。

國朝康熙十九年，大池水患，衆商援例呈請，暫開垣西小池澆曬濟課，待大池涸出，仍回本號。巡鹽御史曾寅疏請，從之。巡鹽御史黃斐踵任其後，議均地立畦之法，務期公普。運使高夢說議得永小池旁，計地一百二十二畝五分，金井池旁地七十三畝三分，賈瓦池旁地一百八十七畝五分，又東稍地十一畝二分五釐，喬家溝有地三十畝四分，蘇老池旁地一十五畝，各地共計四百二十九畝九分五釐，應分之商五百一十三名。今議將地分成五百一十三處，每商一名，應得池地八分三釐有畸。隨照地形長濶、方斜，積弓科算，務足八分三釐有畸爲率。用阜吾民之財五字，每池各用一字，挨編五百一十三號，每地一處編爲一號，自阜字一號編起，池完換字號數，頂接至財字，五百一十三號止。首永小，次金井，次賈瓦，次喬家溝，次蘇老，前後編定造成號册，每號寫造竹籤一枝，傳集各商當堂自拈。該課六錠者拈籤一枝，十二錠者拈籤二枝。拈著字號，即將商名註定册上。又西池原無墻垣，成鹽必皆露積，關防爲難。查西禁門相去小池約二十里，應將各商收穫之鹽，委場員逐日盤驗登數具報，隨督各商運堆西場，以候掣放。至康熙二十五年，大池水退，修葺告完，御史勒信題明停止，將所開畦井填塞，商歸大池復業。永小池周圍四百四十八丈，金井、賈瓦、夾凹三池，周圍一千五百八十丈，蘇老池南北長三百零八丈，熨㪷池南北長二百九十七丈，內產硝鹽，禁附近居民無得私澆私曬，掘挖硝版禁垣。【略】

國朝順治五年，澆曬工由商僱，向置鹽丁無所效用，先後汰存。酌照州縣大小，共派留用四千名，專任修垣分工。州縣一十有三，曰解州，曰蒲州，解州屬邑曰安邑，曰夏縣，曰平陸，曰芮城，蒲州屬邑曰臨晉，曰榮河，曰猗氏，曰萬泉，平陽府屬縣曰太平，絳州屬縣曰河津，曰聞喜。至雍正三年，巡鹽御史馬喀題請豁

鹽丁修築之役，禁壩渠堰，委運同動帑募夫督理。于是十三州縣之工，皆歸運同委員修理。

畦地，唐崔敖言五幅爲塍，塍有渠，十井爲溝，溝有路，臬之爲畦，釃之爲門。柳宗元言：溝塍畦畹，交錯輪囷。宋元符四年，開二千四百餘畦，百官入賀。是池之有畦，自唐宋時已然矣。池如仰盤，畦居灘際，地勢南卑於北，畦旁各開水爲港，長與畦等，汲引水上，畦底如砥，邊封爲埂，中復留塍，以段分之，此治畦之法也。明時，畦地用官丁撈採，鹽入於官。

國朝順治六年，畦歸於商，按課六錠分畦一號，一號註一商名，原額畦地四百八十五號，東場二百四號，中場一百四十二號，西場一百三十九號。中場向有脚道一百五十丈，東西池涯各有無礙餘地，商人續有開治，東開東無礙二十七號，中開脚道十二號，西開新簽舖三十三號。中場每號闊十丈，西場每號闊十五丈。東場自東無礙至東五舖，共一百五十二號，皆闊六丈五尺，其餘每號闊九丈，長無度，任商力而爲之，不佔水口，故無爭也。共成五百五十七號，除懷慶改食蘆鹽，原額九十三號，無地行銷，無商而荒。其現有錠名商畦四百六十四號，之中亦荒蕪一百一十號，蓋因鹽法廢弛，論錠而不論畦，有鹽熟畦坐得銷價，無鹽荒畦亦坐得銷價，是荒熟同價，人又何肯墾荒而爲熟哉。殊不思三場商畦四百六十四號，與額錠二千七百八十八錠半之數相配，錠從畦出，畦以錠名，有一名之引，即有一錠之商名，有六錠之商名，即有一號之畦地。彼畦既荒，鹽於何出，而猶坐收銷價，是猶農夫不耕而食也。雍正六年，巡鹽御史碩色題請開荒，勅下部議。部覆無商荒畦，先動庫銀五千兩給發運使，酌量畦地之闊狹淺深，陸續開墾。成熟之後，商人有補完工本者，即給爲業。其澆曬之商，令其各出銷價以補庫項。至有商荒畦，令本商各開各畦，如無力開墾，即頂與殷實商人開墾，更名報部，務令將未墾荒畦漸次成熟，使積鹽日盛，於國課民食，均有裨益等因。奉旨依議，欽此。肇工于七年二月，竣工于八年四月，而庵舍櫛比，溝港鱗次，胥戴皇恩而勤澆曬焉。三場原額畦四百六十四號，餘畦九十十三號，後查出額畦王成業有錠無畦，將餘畦補給一號。

又有額畦地邇淡水，將餘畦補給八號。今現存額畦四百六十五號，餘畦八十四號，二共五百四十九號。東場十一舖，共畦二百二十八號，內額畦二百二十號，餘畦八號。中場十舖，共畦一百五十七號，內額畦一百四十一號，餘畦一十六號。西場十一舖，共畦一百六十四號，內額畦一百四號，餘畦六十號。畦頭有河名曰黑河，三場澆曬畦地皆汲水於河，是黑河者澆曬之源也。每年勸商各濬畦頭之河，務加深廣，毋使淤澱，則蓄水多而澆曬不竭矣。迄雍正八年，巡鹽御史碩色於請墾鹽池荒畦等事案內，題河東行鹽定額，其間有額銷不敷州縣，許請餘引以濟民食，迨餘引雖經請領，恐引固有餘，鹽或不足，是以奏請開荒，是有餘引必有餘鹽，乃可經久行銷，請自雍正八年爲始，每年行銷額引之外，如有不足，酌量具題添發餘引。部議應如該鹽政所請，將河東所開無商荒畦出產鹽觔，於雍正八年爲始，在於添發餘引內，搭配行銷辦課可也。奉旨依議種治。唐時就山海井竈之地置監院，游民業鹽者爲亭户，免雜徭。又崔敖曰：乃滌場圃，乃完廩倉，畢其場功，以謹秋備。是唐時已有畦户。宋時墾地爲畦，引池水沃之，謂之種鹽。水耗則鹽成，籍户民爲畦夫，官廩給之，復其家。歲二月一日墾畦，四月始種，八月乃罷。安邑池每歲種鹽千席，解池減二十席。天聖以來，兩池畦户總三百八十，以本州及旁州之民爲之。户歲出夫二人，人給米日二升，歲給户錢四萬，爲鹽歲百五十二萬六千四百二十九石，石五十觔，以席計爲六十五萬五千一百二十席，席百一十六觔。嘉祐時，兩池畦户歲役，解、河中、陝、虢、慶、成民爲之，官司旁緣侵削，民以爲苦。乃詔三歲一貸，中間以積鹽多特罷。種鹽一歲或二歲、三歲，以寬其力，又減畦户之半，稍以傭夫代之。元時每歲五月，場官伺池鹽生結，令夫搬摝鹽花。其法必值亢陽，池鹽方就，或遇陰雨則不能成。明以鹽丁撈採。

國朝畦歸商種，不勞民力，而其種治之法仍如舊法。歲以二月一日，畦工入池，蓋庵治畦淘溝，俟風至引水澆曬，自二月以至八月乃罷。其種治也，先用桔槔挹水注於畦之首段，攪之，日曝味作，挹注次段，首段另注新水，次段水鹹色赤，挹移三段。俟其澄，開門塍隅灌四段。段段開灌，其一二三段悉以前法挹注，俾清流盈科而進，極乎南埂而止，水深一二寸乃已。經時水面鹽花浮上，若凝脂皎雪，謂之搗花，以其必擊搗而後成鹽也。《易説・卦》曰：兑爲澤，其於地也，爲剛鹵。《書・洪範》：水曰潤下，潤下作鹹。孔穎達疏曰：水性本甘，久浸其地，變而爲鹵，鹵味乃鹹。上言曰者言其本性，此言作者從其發見，是鹹全在於作搗花者作之之意，此種治之法也。然其種治也，秋冬生鹽多硝，春夏生鹽獨美，正南風正東風，鹽成朝夕，東北西南風，搗花不浮，則天時宜知。溝港深通，雖遇旱乾不竭，料臺高阜，可備燥濕不時，則地利宜知。作頭副，作長工，擇其才，而勤者乘天時，因地利，量晴課雨，疏港通溝，澆曬合宜，所收鹽料必潔净而

無硝，味甘而粒大，則人事宜勤。一種治，而天時地利人事備焉。種治之關於鹽務，最爲緊要。菴所以居治畦之工人，料臺者築爲高基，以堆鹽其上者也，位取畦北墾阜作之，高以二尺五寸爲度，長八丈八尺，廣二丈四尺，堆鹽千引，上覆以茅，延還起伏，望若蓮廬。作頭者，掌澆曬者也，能占風日，以作鹽甘潔爲功，既廩稱事。副作，則次於作頭，而督領長工澆曬者。長工計年做工，故曰長。

淮浙長蘆諸場，各有蘆蕩，鹽場有鹽户丁，煎鹽辦課，惟河東別無竈蕩。明於蒲解等州縣，編審鹽户八千五百八十五户，定鹽丁二萬二百二十名，每二十名立料頭一人，共撈鹽一千引爲一料。其鹽户除正役里甲應辦糧草外，一應雜泛差徭，丁少者俱蠲，丁多者量減。於商人名下，每引徵賑濟銀一分。每鹽丁撈鹽一引，即賑濟一分。又查佃種逃絶鹽丁地土者，每地三十畝，撈鹽一丁約九千觔，並前不下三萬。嘉靖間，因富丁私自僱役，料頭攬收影射，議每年清審聽民自願無力者，照舊供役，有力者納銀一兩五錢，免其撈採，如遇撈採不及僱募貧民，每一料給以前銀二十兩爲工費，此工本鹽所由昉也。隆慶間，因前項佃地人户既應差役，又復撈鹽，乃豁免佃丁，另招貧民補數。又題淮南岸撈鹽用鹽丁，則民力不堪，動賑濟恐財力不繼，請廣招貧民於兩岸，每撈鹽一料外給鹽十車，此招募簡便之法也。又議照民户編審均徭事例，行三門折丁之法，照各州縣原額僉夫，其打草、修墻二項，責鹽夫供役。若浩大工程，仍起派州縣民夫，毋累窮民。萬曆四年，御史陳用賓以富丁出銀免役，貧民包攬代辦，富者愈逸，貧者愈勞，況名爲富丁，不無豪强假鹽户名色影蔽差役。今宜將逃竄貧丁招徠復業，其富丁七百七十餘名停止納銀，盡驅撈辦，管鹽官明信賞罰，毋容虚應僱代。此時料頭七百四十號，丁夫一萬四千七百，不爲不多，既免差役，又每料撈鹽一千引賑濟八兩，後加至十兩，不爲不厚。然路途跋涉，旅次艱食，沸湯濺足，烈日熏肌，勞苦萬狀，故富者僱代，貧者强支，查點不及十之四五，撈採不及十之二三，揑造鬼名，誑報虚數，皆由料頭之包攬爲奸，管鹽官之扶同作弊也。明末止存鹽丁四百七丁半，每歲正月行文州縣，從公清審，汰年老收幼丁，務足舊額。一遇池鹽生結，調取職官，督率料丁，星夜赴池，照依分定中東西脚道，竭力撈採。每丁每日責照定例撈鹽一引，二十丁爲一號，一號所撈各自爲堆，以辨多寡美惡。撈採完日，各在脚道高阜處每一千引攢料一臺，僉報臺頭一名，日後鹽不足數，責在臺頭補撈。三司仍照分定處所，取州縣印結驗收明白，各執籤號投院請掣。每丁每年額撈鹽三十二引，足額者官給賑濟銀三錢二分，不足責令下次補撈。今歲不足，責令次歲補撈。又每年九月終旬，調取官丁在池南岸採取蘆葦，每丁一十八束，每束二十八觔，堆放脚道，三場斗級看守，備來歲苫蓋鹽料之用。

國朝順治二三年間，十三州縣存六千三百四丁，撈採仍依舊法，後僅存五千八百四十四丁半。順治六年，畦歸商人自行澆曬，不用鹽丁撈採。康熙十六年，爲清查晉省之鹽丁等事案，内十三州縣除紳衿優免七百七丁外，查出實在鹽丁共三萬一千一百三丁半，酌留二千名備修牆之用，行差鹽丁二萬九千一百三丁半，照依民丁門則徵納徭銀，而池内一切作頭、副作、長工，皆係商人自爲僱覓，祝其澆曬之能否，給以工食之多寡，附近居民踴躍赴工。我國家恤商愛民，良法美意，超越往古。《宋史》謂解池灌水盈尺，暴以烈日，鼓以南風，須臾成鹽。其利固博，苟欲溢額，不俟風日之便，厚灌以水，積水而成，味苦不適口。又明巡鹽御史趙睿言：河東鹽有數種，盛夏生者謂之伏鹽，秋深撈採者謂之秋鹽，雜以硝鹹泥沙謂之黑鹽，則乘風日之便，及時澆曬爲種治要務。

渠堰護池諸堰星羅碁布，周圍環繞，遠近稀密不一，其程高低闊狹不一，其制斜正曲直不一，其形要皆相勢建置，因時制宜，防客滂以護鹽池。而其名二十有二，曰白沙堰，曰李綽堰，曰雷鳴堰，曰黑龍堰，曰申家堰，曰逼水月堰，曰東禁堰，此在池東者也。曰賀家灣堰，曰桑園堰，曰龍王堰，曰短堰，曰常平堰，曰趙家灣堰，此在池南者也。曰西禁堰，曰卓刀堰，曰七郎堰，曰黄平堰，曰硝池堰，曰長樂堰，曰五龍堰，曰青龍堰，曰蝦蟆堰，此在池西者也。池北之保障則有姚暹渠，姚暹堤所以受東南諸水東之，以洩於黄河者也，相其輕重緩急，次第施工，庶有裨益。防客滂以護清湍，其法總不離乎疏與排兩策，治渠者疏之，治堰者排之。排其水之自東至者，則有白沙堰，以防白沙河之暴漲，並堵蓮花、横洛、禹王城一帶泉渠之水，所謂李綽堰之外藩也。李綽堰起王峪，下接姚堤，築自宋解令李綽，因名焉。昔水勢湍悍，多築月堰以爲重固，今惟有峪口尚抱三重，迤東轉北，一以防中條諸谷聚流之入姚渠，一以防白沙潰決之漫流瀦苦河而入姚，決則淹没東郭，併注東禁矣。西近山爲東郭鎮，鎮後有堰曰雷鳴，東西横亘，以防山中暴漲，決則直走黑龍西灘，而池東受其患。鎮前有堰曰黑龍，南北直延起東郭抵任村，稍曲委西，終於楊莊。堰之東西各有灘，以受南來磨兒盤、窑子溝、介村等處山泉野水。西有黑龍潭，深不可測。堰亘灘中，以分其勢，并以防李綽之潰決也。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・太原府》 鹽。太原諸屬水性土脈

多鹹，遠望之似水，近即之似積雪，人率刮取實水池中，於池前埋小甕以濾鹽汁，汁成入鍋，煎三晝夜，鍋得鹽可斗許，色微黃，所謂天生曰鹵，人生曰鹽者是矣。徐溝水土差甘，鹽率鹺井水取味。鹽井又尠，有鑿井得鹽泉者，置地畝餘爲土場，汲水洒土，得日曬水味入土，乃濾鹽汁，雨濕則味退，必再洒再晒，乃注水濾汁如前。而汁之淡者，仍置之煎一晝夜，每鍋得鹽可七升，土人名小鹽，又名末鹽。明李敏疏曰：太原地瘠不毛者强半，人皆瀝土取鹽以供賦稅，雖得微末利，然艱苦亦已甚矣。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・大同府》　鹽。《縣志》：非官鹽也，地砂鹵不成田者，起土煎之，名曰小鹽，計鍋納課。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・忻州》　鹺。出定襄，土多斥鹵，居人刮而煉之，既成錠，鬻販四方，業者頗衆。《元史》歲有鹺課。

鹽。出定襄，亦鹵土所煉者，顆粒堅凝，味亦純正，較太原屬産頗佳。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・福州府》　貨之屬：鹽。《海物異名記》云：編竹爲盆，煞波出素。其法以竹篾織成，用蠣灰塗縫，滷浸之，竹自不燒也。《南越志》所謂「織篾爲鼎，和以牡蠣」是已。《漢書》：牢盆煮鹽用，鐵爲之。惟蜀與浙爲然。今閩之鹽皆用日晒而成，亦不復煮矣。福清縣今有鹽埕。

郝玉麟等《福建通志》卷一二《鹺政》　産鹽各場

福清縣海口場、牛田場。二場産日晒大鹽，分配西、東、南三路，并本縣、長樂、連江、閩清、永福等縣，及閩縣壺江灣商客採買行銷。

羅源縣鑑江場。本場産鍋煎細鹽，分配本縣并壽寧縣商客採買行銷。

莆田縣上里場。本場産日晒大鹽，分配西、東、南三路，并本縣及仙遊縣商客採買行銷。

晉江縣潯美場、汭州場。二場産日晒大鹽，分配本縣并安溪、永春、德化、南靖等處商客採買行銷。

惠安縣惠安場。本場産日晒大鹽，分配本縣及永春、德化、大田等處商客採買行銷。

同安縣浯州場。本場産日晒大鹽，分配本縣并龍溪縣商客採買行銷。

漳浦縣田中央場。本場産日晒大鹽，分配本縣并龍巖、漳平、寧洋等處商客採買行銷。

詔安縣銅砵場。本場産日晒大鹽，分配本縣并平和、長泰、海澄等縣商客採買行銷。

福寧府淳管場。本場産鍋煎細鹽，配本府商客採買行銷。

寧德縣漳灣場。本場産鍋煎細鹽，分配本縣并壽寧縣商客採買行銷。

臺灣縣瀨口場。本場産日晒大鹽，原係商人輸課行銷，雍正元年，官商裁革，委臺灣府官收官發。

鳳山縣尾洲仔場。本場産日晒大鹽，原係商人輸課行銷，雍正元年，官商裁革，委臺灣府官收官發。

郝玉麟等《廣東通志》卷五二《物産志》　嶺南往往出鹽。《史記・貨殖傳》

郝玉麟等《廣東通志》卷一五《鹽法志》　廣東鹽課提舉司，領十二場。曰靖康，曰歸德，曰東莞，曰黃田，曰香山，曰矬峒，曰海晏，曰雙恩，曰鹹水，曰淡水，曰招收，曰小江。歲辦小引生鹽三萬二百二十九引，每引一錢七分，共銀五千一百三十八兩九錢三分。小引熟鹽三萬四千六百一引，每引銀二錢三分，共銀七千九百五十八兩二錢三分。二起共銀一萬三千九十六兩九錢六分。後黃田并入東莞，鹹水并入淡水，共十場。

海北鹽課提舉司，領十五場。曰白沙，曰白石，曰西鹽白皮，曰官寨丹兜，曰蠶村調樓，曰武郎，曰東海，曰博茂，曰茂暉，九場在海北。曰大小英感恩，曰三村馬袁，曰陳村樂會，曰博頓蘭馨，曰新安，曰臨川，六場在海南，司遥領之。正統七年，瓊州知府程瑩奏，將海南六場每一大引鹽，折米一石。弘治三年，副使李士實又奏，以折米鹽課每石折銀三錢，留瓊州府廣盈庫，爲官軍俸糧之用，共銀一千八百七十六兩一錢三分四釐三毫零，後定額一千四百五十兩一分八釐八毫。

海北九場。嘉靖二十五年，廉州知府胡士瞻亦議照瓊州事例，詳允存留。據萬曆六年，户部《會計録》載云：九場共小引正耗鹽一萬二千四百八十六引，每引銀二錢三分，共銀二千八百七十一兩七錢八分。

郝玉麟等《廣東通志》卷二五《鹽法志・産鹽》　東路廣、惠、潮三府屬鹽場。

東莞場。西鄉等處産熟鹽，屯門大澳等處産生鹽，今俱發帑官收運省兑商，及聽埠商拆場引赴兑。

歸德場、靖康場。俱産熟鹽，今發帑官收運省兑商，及聽埠商拆場引赴兑。

淡水場。蘇砂、西鄉等處産熟鹽，大洲、平海等處産生鹽，今俱發帑官收運省兑商，及聽埠商拆場引赴兑。

石橋場。産生鹽，今發帑官收運省兑商，及聽埠商拆場引赴兑。

招收場、隆井場、海山隆澳場、小江場東界、小江場西界。俱産生鹽，今發帑官收並運廣濟橋兑商，及聽海陽等七縣埠商拆菜漁引赴兑。

西路廣肇二府屬鹽場。

香山場。産熟鹽，今發帑官收運省兑商，及聽商拆場引就地兑銷。

海晏場、矬峒場。産熟鹽，今發帑官收運省兑商，及聽埠商拆場引赴兑。雍正七年，將矬峒場歸併海晏場。

雙恩場。産熟鹽，今發帑官收運至陽江城，聽各埠商拆場引配兑。

海北高、雷、廉三府屬鹽場。

博茂二場，茂暉場，丹兜場。俱產熟鹽，今發帑官收。其電白縣博茂場，有運省兑商餘鹽。茂名縣博茂等場，就地配兑。高府六州縣埠及廣西鬱林等七州縣埠，拆引配銷。

武明場、蠶村調樓場、新興厥場。俱產熟鹽，今發帑官收，就地配引行銷。

白石、白沙、西鹽、白皮場。產熟鹽，今發帑官收運石康、中屯、江口，就地配兑。廉府三州縣埠及廣西思恩、南寧、太平三府各州縣埠，拆引配銷。

海南瓊州府屬鹽場。

大小英、感恩等場。俱產熟鹽，電丁自爲熬煎，就地銷售，原無配引

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・成都府》 鹽。簡州出。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・重慶府》 鹽。《華陽國志》：臨江縣有鹽官。《新唐志》：巴縣璧山、彭水二縣俱有鹽。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・保寧府》 鹽。《唐志》：閬州南部皆有。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・順慶府》 鹽。《唐志》：南充、西充有鹽。《明一統志》：各州縣俱有鹽井。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・叙州府》 鹽。富順，長寧二縣俱有井。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・夔州府》 鹽。《漢志》：巫縣朐肫有鹽官。《唐志》：奉節、雲安、大昌、南浦、萬歲皆有鹽官。《寰宇記》：開、通二州産鹽，宣漢有鹽場。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・龍安府》 鹽。《唐志》：昌明縣出。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・寧遠府》 鹽。《漢志》：定筰縣出鹽。《明一統志》：會川縣出鹽。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸嘉定州》 鹽。犍爲縣東山出。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸邛州》 鹽。《漢志》：臨邛縣有鹽官。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸潼川府》 鹽。鹽寧、蓬溪、安岳、安居諸縣皆有鹽井。《明一統志》：本州及所屬七縣俱有鹽井。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸瀘州》 鹽。《華陽國志》：漢安縣有鹽井。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸綿州》 鹽。《唐志》：魏城、薛城俱出。

黃之雋等《江南通志》卷八一《産鹽地方》 通州分司駐劄石港場，所屬十場，號上十場，係淮南煎鹽。

豐利、馬塘、掘港。三場隸如皋縣。石港、西亭、金沙、餘西、餘中、餘東、呂四。七場隸通州。

泰州分司駐劄東臺場，所屬十場，號中十場，係淮南煎鹽。

富安、安豐、梁垛、東臺、丁溪、草堰、小海、角斜、拼茶、何垛。十場俱隸泰州。

淮安分司駐劄安東縣所屬十場，號下十場，白駒、劉莊、伍祐、新興、廟灣五場，係淮南煎鹽。莞瀆、板浦、徐瀆、臨洪、興莊五場，係淮北曬鹽，惟白駒、莞瀆二場竈不産鹽，刈草供課。

白駒、劉莊。二場隸泰州。伍祐、新興、廟灣。三場隸山陽縣。莞瀆、板浦、徐瀆、臨洪、興莊。五場隸海州。

附嘉興分司。康熙四十三年，裁松江分司，將所隸松江府屬五場歸併管轄，其地本江南鹽，屬浙江，一切鹽政詳浙志。

袁浦。隸華亭縣。青村。隸奉賢縣。橫浦。隸婁縣。浦東。隸金山縣。下砂。隸南匯縣。

黃之雋等《江南通志》卷八六《物産・松江府》 鹽。出下沙、青村等場，所謂吴鹽也，色白如雪。

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四一《鹽法》 鑄山煑海，國用權衡。黑龍花馬，池水凝晶。埽紅戎帳，熬波堡營。召商實粟，藉以强兵。我朝正英運，納維平。暨乃刀幣如泉流行，陋彼會鈔，弗事治阬，政先食貨，溥惠秦氓。作《鹽法志》第十八。

國朝

産鹽：花馬大池，坐落榆林府定邊縣地方，距府六百里，距縣城二十里，周圍一十六里，舊志云：圍二十七里。本西秦牧地，即土治鹽，故名花馬池。原隸甘省靈州，明嘉靖九年，總制王瓊以大池去靈州遠，且密邇延綏，奏改屬延綏鎮鹽場堡。每年二月間，於池内開治壕畦，引水入池灌畦，風起波生，日晒成鹽，用力極易。唯天旱少水，或雨水過溢，所産差少。爛泥池在大池西南十五里，周廣十二里。波羅池在大池西南二十里，周廣十里。連環池在大池西南三十里，東南角屬定邊，周廣十餘里，西北角屬慶陽。紅崖池在大池西南三十五里，周廣十里。娃娃池在大池西南四十里，周廣八里。此六池唯大池有海眼九處，可以開

治壩畦，其五池無海眼，亦無壩畦，産鹽無定。

三眼泉，坐落綏德州西九十里，刮土煎鹽，額設鹽鍋一百八十五面。

馬湖峪，坐落米脂縣北四十里，産鹽河灘周廣約三里，刮土煎鹽，額設鹽鍋二百九十一面。

永樂倉，坐落魚河堡康家灣之南，河灘周廣五十里，刮土煎鹽，額設鹽鍋三百八十五面。以上三處産鹽，即古碎金驛鹽也，積久廢弛，沿及明季，因馬湖峪等處鹹土磽薄，五穀不生，議令屯丁刮土淋水煎鹽，計鍋起票徵稅，名曰鍋票稅。本朝因之。

花馬小池，在寧夏鎮靈州惠安堡。詳見《甘省志》。解池，在山西安邑縣。詳見《河東鹽法志》。按以上二處産鹽不在陝省本境，而爲陝省食鹽之處，故溯其所，自附録於此。

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四一《歷代鹽法》 秦鹽鐵之利，二十倍於古。《漢書・食貨志》

漢朔方郡，朔方，金連鹽澤、青鹽澤皆在南，沃野有鹽官。上郡，龜茲，屬國都尉治，有鹽官。西河郡，富昌有鹽官。北地郡，弋居有鹽官。五原郡，城宜，中部都尉治，原高，西部都尉治，田辟，有鹽官。《漢書・地理志》

宣帝時，蓮勺縣有鹽池，縱橫十餘里，其鄉人名爲鹵中。《漢書・宣帝本紀》

魏嘉平四年，關中饑，宣帝表興京兆鹽池以益軍實。《晉書・食貨志》

唐京兆府京兆郡富平有鹽池澤。同州馮翊郡朝邑小池有鹽，奉先有鹵池二，大中二年其一生鹽。華州華陰郡櫟陽有煮鹽澤。鹽州五原郡土貢鹽。夏州朔方郡朔方有鹽池二。《唐書・地理志》鹽池皆隸度支。蒲州安邑解縣有池五，總曰兩池，歲得鹽萬斛，以供京師。鹽州五原有烏池、白池、瓦池、細項池、安北都護府有湖落池，歲得鹽萬四千斛，以給振武、天德。《食貨志》解鹽之行於陝西者，柳宗元言西出秦隴，崔敖言西距隴坂。《河東鹽法志》【略】

河東之鹽惟在天時。非苦雨水深而鹽不結，則池涸水乾而鹽不生，是産鹽之利不易也。鹽不易生而課銀不減，是以商與竈丁俱困，而國與民俱病也。且河東之鹽多苦，不可食，轉之於秦，官派之而定其價，民出其直而鹽歸於無用。是行鹽之地固病之者也。嘗按花馬池一帶皆有産鹽之地，此鹽出之於土，即爲鹽根，自成爲鹽，是不必須之於天時者也。【略】

文宗時，奉天鹵池生水柏，以灰一斛得鹽十二觔，利倍鹹鹵，因是盜采灰一斗比鹽一斤論罪。《唐書・食貨志》太和二年三月丁巳朔，度支奏：京兆府奉先縣鹵池側近阪泊、池井，有水柏柴燒作灰煎鹽等。臣勘案先據兩池榷鹽使申，長慶三年二月十五日，於奉先縣界捉獲水柏柴灰四十石六斗二升，數内取一石煎得鹽一十二斤一兩。使司恐是盜刮鹹土，妄稱是水柏柴灰，重收採水柏柴三十斤，燒得灰二斗二升，煎得鹽二斤一十二兩。緣從前未有明勅禁斷，百姓故有抵犯。伏以柏柴灰比曾煎試，比類鹹土煎鹽所收鹽分數較多，其鹹土有勅條禁止，其水柏柴灰亂法甚於鹹土，不可因循。臣今商量，從今以後捉獲盜採水柏柴灰重一十二斤，即計鹽一斤，犯灰一斗即計鹽一斤四兩，並準兩池例八斤計，折同犯刮鹹土煎鹽節級科罰。所冀鹽法齊一，榷課免虧。從之。《册府元龜》

劉於義、沈青崖《陝西通志》卷四三《物産一・貨屬》 鹹。鹽池窪窶，人多採鹵土汁爲鹹，負販數百里以餬口。《同州志》晉王灘洛北崖附近地出鹹，較諸灘味厚且饒，貧家採熬之，注水結塊名鹹墮。涇原諸邑多用之，惟晉王鎮一區有焉，遇澇則減。東鹵池即安豐灘，亦出鹹。《蒲城縣志》

岳清等《山東通志》卷二四《物産志・貨用屬》 鹽。有曬鹽、煎鹽二種。

印光任、張汝霖《澳門記略》 食貨【略】有蓄鹽。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》 各省鹽或煎或曬，臺地止於海岸曬鹽。府鹽埕二千七百四十三格，臺邑鹽埕一千四百二十一格，鳳邑鹽埕一千三百二十一格。每格廣狹不一，計丈定課，每丈徵銀四錢九分。諸邑無鹽埕，南社冬日海岸水浸，浮沙凝而爲鹽，掃取食之，不須煎曬。所産不多，漬物易壞。崇爻山有鹹水泉，番編竹爲籤，内外塗以泥，取其水煎之成鹽。

檀萃《滇海虞衡志》卷二《志金石》 鹽附於志金石部後者，從《本草》例，以鹽入石部也。滇南大政，惟銅與鹽，鹽皆井鹽，設提舉司三，其不歸提舉者歸州縣官。黑井、白井，井各五，琅井一。黑鹽，歸省店，行二十一州縣，商販銷。白琅鹽，行二十六州縣，官督銷，統歸三提舉。雲龍井八，行八州縣。安寧井五，行三州縣，歸州牧徵。阿陋井十一，行二府縣，歸大使徵。景東井四，行五處，歸應徵。彌沙井二，行二處，大使徵。只舊、草溪各一，行二處，阿陋大使兼管。按版四，恩耕七，抱母九，香鹽十一，麗江七，磨黑七，猛野二，烏得四，或由州縣官與大使，或聽民自銷上課，此其大較也。考雍正間額，煎鹽二千七百二十八萬七千四百餘斤，正課銀二十七萬八千餘兩，盈餘銀共四萬七千七百餘兩，如是而已。後來公私交迫，總歸鹽銅，加煎加銷，至餘於倍。鹽政大壞，民力不堪，奸民乘之而起，圍城綑官，剮眼投火，總以鹽爲藉口，此有鹽地方所以愈不可爲也。【略】

白井鹽甚白，名人頭鹽，團鹽也，經女手始成。

安豐井黑，名鍋鹽，重百二十斤。

黑井鹽，亦黑，爲鍋鹽，或模成磚，名磚鹽，以餽送。

寧洱有鹽紅而甘甜，殆飴鹽也，生於戎地，即戎鹽也。故崖鹽生於山崖，戎鹽生於土中，傘子鹽生於井，石鹽生於石，木鹽生於樹，蓬鹽生於草。今出口外行數千里，有古長城，非秦築之長城也，城壁生鹽如水晶甚甘，即水晶鹽也，皆石氣之所散見，古人入鹽於石部以此。

《大清一統志》卷二九《遵化州》 鹽。舊志出豐潤，有晒鹽、火鹽兩種。

《大清一統志》卷四二《奉天府五》 鹽。濱海州縣出。《明統志》：鹽生樹枝上。亦有海鹽。《會典》：盛京沿海之地，皆民自煮鹽市易。凡鹽場二十，以州縣佐貳官司其場，務不榷不幾。

《大清一統志》卷四四《錦州府二》 鹽。濱海出。

《大清一統志》卷四七《吉林三》 鹽。《通志》：寧古塔有土鹽。

《大清一統志》卷一一〇《大同府》 鹽。出大同、渾源等境。《漢書・地理志》：沃陽有鹽澤。《金史・地理志》：大同府產煎鹽、滂鹽。府志：陽和橋頭村出者佳。

《大清一統志》卷一一七《解州》 鹽池。在州東二里安邑縣南十里。《左傳》：成公六年，晉諸大夫曰：郇瑕氏之地沃饒而近鹽。杜預注：猗氏縣鹽池是。許慎《説文》：鹽，鹽池也。《漢書・地理志》：安邑縣鹽池在西南。《水經注》：鹽池長五十一里，廣六里，周一百一十四里，紫色澄渟，渾而不流。水出石鹽，自然印成，朝取夕復，終無減損，惟水暴雨溯，甘潦奔軼，則鹽池用耗，故公私共竭水徑，防其淫濫，故謂之鹽水，亦爲竭水也。《山海經》謂之鹽販之澤。《唐書・地理志》：解縣有鹽池，安邑縣有鹽池。大曆二年，生乳鹽，賜名寶應慶靈池。《宋史・食貨志》：解州解縣、安邑兩池，墾地爲畦，引池水沃之，謂之種鹽，水耗則鹽成。安邑池每歲種鹽千席，解池減二十席。《鹽池圖考》：今池東西長五十五里，周一百四十四里，深可數仞。宋分爲東、西兩池，各置鹽場二，明初併爲東、西二場。成化二十一年，增置中場，安邑南者爲東池，安邑西南村者爲中池，解州東三里者爲西池。環池舊築攔馬墻，成化間，又於墻外築墻二千五百餘堵。又鹽主水以生，緣客水而敗，南北二隅無患，東西則皆築禁堰以防之。按：明呂柟論鹽池之成，以大河北自蒲州折而東向，轉曲之間，漸積滙此奧衍。今陝西花馬池鹽亦近黄河折流之處，理或然也。故唐博士崔敖曰：鹽池乃黄河陰潛之功，浸淫中條，融爲巨津，蓋有所見矣。州志云：築東禁以及黑龍，築西禁以及硝池，治其標也。潞姚暹以導苦池，潞涑水而歸五姓，治其本也。嚴防障於東西近堰，而於姚暹涑水源流歸宿之處，循故道而加濬焉，則客水不侵，主水無恙矣。女鹽池。在州西北半里許。《水經注》：鹽池西又有一池，謂之女鹽澤，東西二十五里，南北二十里，在猗氏縣故城南。《元和志》：女鹽池，解縣西北三里，鹽味小苦，不及縣東大池。俗言此池亢旱，鹽即凝結，如逢霖雨，鹽則不生。州志：在大池西北七里，據地高阜。唐開元中，嘗置女鹽監。時或生鹽淡苦，不可食，又生硝，亦名硝池。北受姚暹渠潰決之水，南受中條山谷之水，水漲多侵民田，東趨禁墻，爲鹽池害，故築硝池堰以防之。六小池在州西北十五里，女鹽池西北四里，一曰蘇老，二曰賈瓦，三曰金井，四曰熨斗，五曰永小，六曰夾凹，多淤萊水，溢女鹽池爲害。明隆慶中，以正課不登，並括六池鹽利，尋罷。本朝康熙中，以大池水患，暫開小池澆晒，水退封禁。乾隆二十三年，因大池被淹，又覆准開晒。

《大清一統志》卷一一七《解州》 鹽。安邑縣鹽池出。《漢書・地理志》：安邑縣有鹽官。《唐書・地理志》：安邑縣有鹽池，今設有運司等員，歲課銀四十五萬二千六百餘兩。

《大清一統志》卷一三三《東昌府二》 鹽。府志：聊城、茌平多出瀉鹵，百姓俱煑鹽爲生。

《大清一統志》卷一八七《榆林府》 鹽。《漢書・地理志》：上郡龜茲縣有鹽官。《延綏志》：有碎金驛、馬湖峪，鹽在魚河堡，其鹽以人力煎熬而成。又大鹽池在衛西，接寧夏界。又有長鹽池、紅鹽池、西紅鹽池、鍋底池、狗池。

《大清一統志》卷二〇〇《鞏昌府》 鹽。漳縣、西和縣出。

《大清一統志》卷二〇四《寧夏府》 鹽。《元和志》：廻樂、懷遠、鳴沙三縣及鹽州皆有鹽池。

《大清一統志》卷二〇六《涼州府》 鹽。《明統志》：鎮番衛出青鹽、白鹽。

《大清一統志》卷二〇七《西寧府》 戎鹽。《元和志》：廓州貢。

《大清一統志》卷二一〇《秦州》 鹽。《唐書・地理志》：長道縣有鹽。

《大清一統志》卷二一一《階州》 鹽。《寰宇記》：階州貢石鹽。

《大清一統志》卷二一二《肅州》 鹽。《唐書・地理志》：福禄縣有鹽池。

《大清一統志》卷二二八《紹興府三》 鹽。郡有五課司，商販畢集，鹽利甚溥。舊志：郡之所産，常以竹盤燒之，故味美而色白，爲他郡最。

《大清一統志》卷三〇二《叙州府》 鹽。《寰宇記》：富順監有鹽井，人享厚利，故曰富世。唐改爲富義，井深二十五尺，鑿石以達鹽泉口。

《大清一統志》卷三三四《福寧府》 鹽。霞浦、福鼎俱出。《九域志》：長溪縣有鹽場。州志：福安、寧德、滷水味薄，用火熬汁，十鍋止可得一鍋。

《大清一統志》卷三三五《臺灣府》 土産鹽。

《大清一統志》卷三四七《高州府》 鹽。《寰宇記》：化州産煎鹽。又曰石龍、吴川三縣煎鹽，納本州，其廢廉江、幹水、零緑三縣入户，煎鹽輸廉州。

《大清一統志》卷四一〇《察哈爾》　古鹽澤。《漢書・地理志》：雁門郡沃陽鹽澤在東北，有長丞。《水經注》：沃水東南流，注鹽池。《地理志》曰：鹽山在東北者也。今鹽池西南去沃陽故城六十五里，池水澈淳，淵而不流，東西三十里，南北二十里。

《大清一統志》卷四一二《青海》　鹽池。在青海西南，周一百餘里，產青鹽。其水自西拉庫特兒山之莫和爾河，與布拉克地之插漢烏蘇河西來，滙爲此地，又自池東南流出，經百餘里，會西南來之巴爾虎河。又七十餘里，合東南來之柴積河，名曰鹽河。復東南流六十餘里，淪於功額池。凡青海蒙古與西寧一郡軍民並各種蕃回所食之鹽，皆取給于此。餘詳見前青海下。功額池在殷得爾圖池東，周五十餘里，其北有細納池，周四十餘里，西有奇爾多克池，周二十餘里，地皆沙鹵，鹽池之水淪入其內。巴顏池在西海東南，周四十餘里。多羅池在西海西南三百五十餘里，周一百五十餘里。

《大清一統志》卷四一二《青海》　青鹽。鹽池內產。

《大清一統志》卷四一八《哈喇沙爾》　鹽。《北史・西域傳》：焉耆有魚鹽之饒。《水經注》：浦昌海一名鹽澤，掘登其下，皆爲鹽而堅剛。

《大清一統志》卷四二三《琉球》　曝海爲鹽，木汁爲醋，米麴爲酒。《寰宇記》：以木槽中曝海水爲鹽，木汁爲醋，米麴爲酒，其味甚薄。

《大清一統志》卷四二四《榜葛剌》　鹽。馬端臨《文獻通考》：天竺國臨大江，源出崑崙，分爲五江，總名洹水。其水甘美，下有真鹽，色正白如水晶。

《大清一統志》卷四二四《爪哇》　土產【略】青鹽。

《大清一統志》卷四二四《麻葉甕》　煮海爲鹽，釀蔗爲酒。《續文獻通考》

吳震方《嶺南雜記》卷上　東莞編戶，原有軍民竈蛋四籍，其竈籍則分隸靖康場。竈籍之民，所居房屋則爲竈地，種禾之田，種樹之山，則爲竈田、竈山。其間潮來斥鹵之地，稍可杷煎者，則爲鹽田，其徵糧總名曰竈稅。本場稅山八百五十頃有奇，內鹽田止六頃五十畝，徵銀七百餘兩，與苗田一體輸納，雜項公務丁差，俱十年一輪。又鹽田每畝辦鹽二斤八兩，謂之稅鹽。稅鹽之外，又有丁鹽，計三人共納一引課銀四錢六分五厘，十年又一當場役。至于苗田，地磽土瘠，兼種薯芋充食，往往輸納不前。鹽田近海，其民買薪爲煤，織竹爲鍋，辛苦煎煮，僅足糊口，非商賈販賣之處，故向無藩占。康熙二十二年部文將粵省藩占鹽田，清還百姓，每畝加增稅銀三分，東莞苗田鹽田一槩加餉。夫苗田固非鹽田，鹽田亦未經藩占，而槩受加徵之害，所謂一田兩賦，一身兩役矣，亟宜豁免者也。

新寧縣海宴場，其初設立鹽課，係本場居民苦于淡食，歲冬天晴，於河邊挑沙淋鹵煎鹽，名曰竈丁，每丁徵銀四錢六分，每年額徵銀一千三百餘兩。順治年間變亂，竈丁逃亡，丁課缺額，前官以事關考成，將存丁補缺餉，每現丁加至八錢一分，猶未足額。權議苗田除正項錢糧外，每畝加派鹽課銀一厘六毫，名曰補缺竈稅。至康熙元年、三年，兩奉遷移，前課缺徵，至八年展界，竈丁已十死八九，苗田亦復荒蕪，僅招復課銀三百餘兩，內竈丁止辦二百餘兩，苗田代輸一百餘兩。康熙二十二年，部文查藩占鹽田，漸次還民，每畝加徵銀三分，是加于清還藩占之鹽田也。海宴場止有竈丁，並無鹽田，而今并竈丁苗田，一例加增，何以堪此。況苗田每畝向徵正課一分二厘，又前加鹽課一厘六毫，今又照藩占鹽田再加三分，是苗田所加，倍于正課，煢煢小民，立見其轉于溝壑矣。

傅恒等《皇清職貢圖》卷一《安南國夷人》　安南國夷人性狡詐，好浴，信鬼神，重喪祭，附山耕稼樹桑，濱海捕魚煮鹽。

傅恒《皇清職貢圖》卷一《蘇祿國夷人》　蘇祿在東南海中，【略】山田瘠，寡粟麥，民率食魚蝦，煮海爲鹽，釀蔗爲酒。

于敏中等《欽定日下舊聞考》卷一一三《京畿》　原大都之鹽，太宗丙申年初於白陵港、三叉沽、大直沽等處置司，設熬煎辦。世祖至元二年，又增寶坻二鹽場。十九年，改立大都蘆臺越支三叉沽鹽使司一，二十五年，復立三叉、蘆臺、越支三鹽使司。《元史・食貨志》

佚名《盛京通志》卷一〇六《物產一・食貨類》　鹽。濱海州縣出。海邊鹽場有煎鹽，有曬鹽，寧古塔、黑龍江有土鹽。《會典》：沿海之地，皆民自煮鹽市易，凡鹽場二十，以州縣佐貳官司其場務，不榷不幾。今內務府及戶部有鹽莊上鹽備用，此外永無鹽課，以發祥重地，特優恤之也。又相傳東北邊門外，有鹽生木皮上者。《周禮・職方氏》：東北曰幽州，其利魚鹽。《後漢書・東沃沮傳》：其租稅鹽。《北史・勿吉傳》：水氣鹽，生鹽於木皮之上，亦有鹽池。《新唐書・黑水靺鞨傳》：有鹽泉，氣蒸薄，鹽凝樹顛。《五代史》：女真其南海曲，有魚鹽之利。《金史》：遼金故地濱海，多產鹽，上京東北二路食肇州鹽，率賓路食海鹽，臨潢之北有火鹽濼，烏爾古實壘部有鹽池，皆足以食境內之民。大定二十一年，併遼東等路諸鹽場爲兩鹽司，各行其地。北京宗錦之鹽，行本路及臨潢府，肇州、泰州之各與接壤者亦預焉。二十四年，帝在上京，謂丞相烏庫哩元忠等曰：舊率濱以東食海鹽，夫餘瑚爾哈等路食肇州鹽，初定額萬貫，今增至二萬七千，若罷鹽引添灶戶，庶可易得。二十五年，還自上京，謂宰臣曰：朕聞遼東凡人家食鹽無引目，即以私治罪，細民徐買食之，何由有引。內罷遼東鹽使司。《元史》：遼陽之鹽，太宗丁酉年，始命北京路徵收課稅，所以大鹽泊硬鹽立隨車隨引載鹽之法，每鹽一石價銀七錢半，帶納匠人米五升。癸卯年，海蘭路歲辦課白布二千疋，率賓路布一千疋。至元四年，立開原等路運司。三年，禁東京懿州硬鹽不許過塗河界。《明一統

志》：鹽生樹枝上，亦有海鹽。

佚名《熱河志》卷九六《物産五・金石之屬》 鹺。元戴侗《六書故》謂鹺爲鹵之凝著者，今建昌縣之南，即《明史》大寧衛東南之大鹺場地。鹽。塞外食鹽。皆蒙古境内所産，泡子河生天然鹽，不待煎熬而成，蒙古用小車載以貿易，《博物志》所謂戎鹽累卵者是也。

周煌《琉球國志略》卷一四《物産》 鹽。曬海滷成者，色極白，宜野灣，今歸仁，有鹽場。

嵇璜等《續文獻通考》卷二三八《四裔考・蘇禄》 明成祖永樂十五年，蘇禄國三王來朝。【略】地瘠寡粟麥，民率食魚蝦，煮海爲鹽，釀蔗爲酒，織竹爲布。氣候常熱，有珠池，夜望之光浮水面，土人以珠與華人市易，大者利數十倍。【略】

嵇璜等《續文獻通考》卷二三九《四裔考・彭亨》 《明史・彭亨傳》曰：彭亨一作溢亨，一作彭坑。在暹羅之西，其國土田沃，氣候常温，米粟饒足，煮海爲鹽，釀椰漿爲酒。

阿桂《滿洲源流考》卷二〇《國俗・雜綴》 《晉書》：肅慎氏夏則巢居，冬則穴處，無井竈，作瓦鬲受四五升以食。無鹽鐵，燒木作灰，灌取汁而食之。按：南北朝史稱，鹽凝于木皮之上，又有鹽池，而金時率賓以東食海鹽，會寧呼爾哈等路食肇州鹽，則肅慎地未嘗無鹽。或所云凝于樹上之鹽，亦須煎煉乃成耳。

桂馥《札樸》卷一〇《雲龍玀夷》 雲龍玀夷有羅平山爲閒隔，即《水經注》之弔鳥山。初與外人不通，有鹽井，無文字，以皮爲衣，以星辰辨四時，以草木紀年歲，有六年一花、十二年一實者。

桂馥《札樸》卷一〇《鹽獅》 雲龍煑鹽，其形作獅子者，品最上。州牧王君鳳文見惠數十枚，余謂即《左傳》之彤鹽也。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷二《石部》 桃花鹽。《柑園小識》：桃花鹽産澤旺，每春深紅如桃花，至夏紅色漸減，秋冬色白，入春仍紅，胃痛人炙鹽熨之立止。

紀昀《閱微草堂筆記》卷一四 滄州一帶，海濱煮鹽之地，謂之竈泡。袤延數百里，並斥鹵不可耕種，荒艸粘天，畧如塞外，故狼多窟穴於其中。

師範《滇繫》卷八之三《藝文》 楊名時《永禁加煎壓散等弊示》 爲永禁額外加煎，牧令壓散烟户，商役大戕小秤，竈丁插和泥土，舖販高擡市價事。照得滇省産有九井，各井之價值低昂不一，分井行鹽之道里遠近不同，唯黑井爲最大，産鹽亦多，前院石以迤東各州縣行銷黑井之鹽，每多那用拖欠，詭稱墮誤，乃設立總店，在省發販，利權在上，而秤輕價貴，於此始矣。又緣李司、郭道、王提舉三案，虧空實多，無從抵補，遂爾調停，公議加煎餘鹽，動輒數百萬，銷售以補空項。及三案補完而加煎如故，竈丁困矣。迨前院吴到任後，有黑井沈提舉作法逢迎，令竈丁煎鹽時，插和泥土，幾至三七，殊甚病民，前院甘出示禁止。此黑井行鹽之弊也。白井之鹽，滷淺易煎，自前院佟加煎之舉行，而銷鹽之法滯，遂使計口授食，名曰烟户鹽。州縣勒令烟户案領，責之鄉保總領壓散，窮民所食無幾，而加倍給之，豪强之家則不敢及。且前鹽尚在，後鹽又到，於是百姓作三分七釐領者，不得不作一分六釐賣去，以後領之鹽賤賣而完前鹽之課，日朘月削，鞭朴桁楊，不得已鬻妻子以償，徇刀纔而死者，歲歲有之。乃有力者反得以輕價，多積賤鹽，至街出售，以牟大利。然强暴有司，又得借以私鹽嚇詐之矣。此白井行鹽之弊也。琅井之鹽，前院石曾立總商操其利權，今鹽已還有司，而發散烟户開有數處，踵迤西而行之者。此琅井行鹽之弊也。雲龍井近亦爲加煎餘鹽，又以輕秤重價，竈丁百姓交困焉。此雲龍井行鹽之弊也。安甯井向係官煎官賣，今則歸之道管，其家人衙役豈得守法奉公，且工食盤費不得不於鹽上作法。此安甯井行鹽之弊也。至景東、阿陋、彌沙三井産鹽無多，行銷亦易，而輕秤重價之弊在所不免。本部院自入境以來，即聞鹽政叢弊病民。留心察訪，披查卷案，檄飭驛鹽道及各井官，開摺呈報去後，陸續據呈到院，逐一查核。除正額應煎外，其加煎餘鹽名目繁出，反倍於正額之數。夫井之出滷有盈縮，欲求多鹽，不得不插和泥土，以敷加煎之額。鹽既加煎，則行銷必致壅滯，有司巧爲迎合，先將加增急於銷去，而正額反聽其墮誤，更欲烟户受鹽壓之，不得不從。但顧行鹽，罔惜民困，雖前有飭禁之行，而牧令不過案月出具，並無壓散烟户之一結，徒以了事而已。是故欲絶壓散烟户之害，不得不杜加煎雜出之弊也。再查黑井之鹽，在省設店行銷，二十一府州縣之引鹽，原額每年五百四十萬觔，繼因生滷日繁，詳增六欵。前院又行收買餘鹽之法，以足民食。通盤打算，儘可惠民邮竈，何用新井加煎補缺。再如白井滷多易煎，據驛鹽道摺開，從前收買餘鹽，彌補各州縣虧空，及至餘鹽銷去，查自五十八年至今，從未聞有撥發彌補某州縣虧空之文，而各州縣之虧空如故，則此項餘價銷歸何處，徒藉名以重累小民。【略】

師範《滇繫》卷八之一六《藝文》王芝成《雲南鹽法議》 鹽有官私，鹽法之弊

所由生也。井各有銷鹽之地，地各有解課之額，私鹽充斥，則官鹽堆積，而課無所出。在他處猶可遏私販之塗，以疏官引，惟雲南山路叢雜，遏之爲難，於是司其事者，不得不出於計口授食，按户均銷，以圖照額徵課，而短秤昂價，擾土苛派之弊叢生。夫有官所以別乎私也，官之異於私，由於銷鹽徵課之各分其地也。凡人購物利賤而惡貴，官貴私賤，而欲使之反其情，按地銷鹽，假手胥役，而欲使之平其價，此雖繁設科條，重立刑罰，有所不能矣。止弊之道貴正本，不貴持末。鹽之弊既因分官私而起，曷若泯官私之迹，不必按地銷鹽，而使之自然流通哉。何以謂泯官私之迹？合計通省課銀之額，每井應徵課若干，又較各井竈户所煎鹺水之厚薄，酌其中以爲常，按額分派，每竈户徵課若干，課銀納自竈户，徵解俱由井司。竈户輸課之後，所煎之鹽，聽其銷售，所售之數，與納課之數，無論盈絀，總以派定之額爲斷。亦如商代之貢法，樂歲與凶年一致課銀，既徵買者不拘何井，賣者不拘何地，買賣之數不問多少，與市肆之貨同。如此則無鹽非私，實無鹽非官，官省防制之勞，民鮮催科之累。以通省之鹽，供通省之食，任其所之而無阻，官民兩得其便矣。【略】

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷一三《解州》　中條山在州南二十里，亦曰薄山，跨安邑、夏、平陸、芮城四縣界。鹽水在州北，源出夏縣南中條山，一名白沙河，逕縣南會永豐渠入安邑縣，逕鹽池北，又西逕州城北，又西入蒲州府五姓湖。濁澤在州西二十里，一名涿澤。《史記》：韓趙合伐魏，戰于濁澤。

鹽池在州東三里、安邑縣西五里，《左傳》：郇瑕氏之地，沃饒而近鹽。班固云：安邑縣鹽池在西南。酈道元云：池長五十一里，周一百十四里。宋分爲東西兩池，各置鹽場一，明初併爲東西二場。成化二十一年，增置中場。又女鹽池在州西北。酈道元云：鹽池西又有一池，謂之女鹽澤，東西二十五里，南北二十里。李吉甫云：鹽味少苦，不及大池。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷一五《青州府・壽光縣》　官臺鹽場在縣北七十里，有鹽官，産鹽。

按：《晉書》：慕容德置鹽官于烏常澤。當即此。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷一五《武定府・惠民縣》　羊蘭城在縣東南，《北史・傅竪眼傳》：父靈越，文成拜青州刺史，鎮羊蘭城。又蛤螻城在縣南，有鹽池。《舊唐書》：棣州有蛤螻鹽池，歲出鹽數十萬斛。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷三三《延安府・定邊縣》　鹽池在縣西北鹽場堡北，有鹽課大使。李吉甫云：鹽州五原縣鹽池四所，一烏池，二白池，三細項池，四瓦窑池。《圖經》：池周三里許，中有井，引水溉畦，一夕視之若積雪。又紅鹽池、鍋底池俱僻在境外。李吉甫又云：有胡洛池，在長澤縣北五百里。按：胡洛池在今鄂爾多斯，地近河套之北。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二四《鞏昌府・漳縣》　鹽井有二，一在縣西南，一在西和縣東北，有鹽官城。李吉甫云：彰縣鹽井在縣南二里，遠近百姓仰給焉。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二四《鞏昌府・西和縣》　西漢水在縣北，自秦州流入，又西南經禮縣轉東南，入階州成縣界。又雞水、建安水、鹽官水並注漢水。酈道元云：鹽官水相承營，煮不輟味，與海鹽同。班固云「西縣有鹽官」是也。按：有鹽官城，在縣東北。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二五《涼州府・鎮番縣》　白鹽池在縣東五十里，又縣西北皆有鹽池。明初皆設鹺司，後因邊外商賈不行，遂廢。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二五《涼州府・永昌縣》　青鹽池在縣東北境外，接鎮番縣界。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二五《涼州府・平番縣》　大鹽溝在縣東南，居民煮鹽于此。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二七《寧夏府・靈州》　鹽池在州境，大鹽池周圍八十里，小鹽池周圍二十七里，鹽色青白，亦曰青白鹽池。花馬池在州東花馬城西，周圍四十三里。又紅柳池在花馬城東南。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二六《肅州・高臺縣》　鹽池在鎮彝所城西南，産白鹽，百姓仰給焉。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二六《安西州・敦煌縣》　鹽池在縣東，李吉甫云：池中鹽常自生，百姓仰給焉。又黨河西四十里有西鹽池。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷二七《杭州府・海寧州》　赭山在州西南五十里，與仁和接界。瀕海産鹽，先有鹽場。縣境許村場、西路場、黄灣市，俱有鹽課司，仁和縣有仁和場。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷三三《長沙府・湘鄉縣》　鹽井在縣東南，每水一石，煎鹽五升，馬氏曾置場煮之，得不償費而罷。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷三五《重慶府・大足縣》　鹽井。《圖經》：

縣有鹽井九眼，榮昌縣有鹽井五眼。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷三六《敘州府・鹽源縣》 步北澤在縣東。班固云：定笮出鹽，步北澤在南。常璩云：定笮縣有鹽池，北沙河是。李吉甫云：凡取鹽先積柴燒之，以水澆灰，即成黑鹽。今縣鹽井二，設竈五十八，有鹽課大使。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷三八《邛州》 火井，在州西南。《博物記》：火井縱廣五尺，深二三丈。常璩云：井有二水，取井火煮之，一斛水得五斗鹽。家火煮之，得無幾也。又有鹽井。常璩云：漢地節中，穿臨邛蒲江鹽井二十所，增置鹽鐵官。按：古井今已湮，故行鹽自嘉定犍爲縣來。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷四〇《福寧府・霞浦縣》 鹽場。王存云：長溪有一鹽場，縣東擢秀里，望海里，東南安民里皆有鹽埕。又有鹽田，在縣西温麻里。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷四一《潮州府・海陽縣》 鹽亭驛近海。李吉甫云：百姓煮海爲鹽，遠近取給。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷四九《外藩・鄂爾多斯》 長鹽池、紅鹽池、鍋底池、大鹽濼，並在旗境，皆産鹽。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷四九《外藩・厄魯特》 鹽池在青海西南，周一百餘里，産青鹽。

洪亮吉乾隆《府廳州縣圖志》卷四九《外藩・厄魯特》 青鹽池、白鹽池、紅鹽池，並在旗界。

洪亮吉《曉讀書齋雜録三録》卷下《塞外録》 涼州以西沙磧中皆出鹽，其味較海鹽、池鹽更美，掃地即可得之。自涼州西至伊犁皆然。《吕覽・本味篇》所謂大夏之鹽是也。高誘注：大夏，澤名，或云山名，在西方。即指此。

西清《黑龍江外記》卷五 《北史・勿吉傳》：水氣鹽，生鹽於木皮之上，亦有鹽池。《唐書・黑水靺鞨傳》：有鹽泉，氣蒸薄鹽，凝樹巔。《盛京通志》：黑龍江有土鹽。按：今木鹽土鹽皆不聞。呼倫貝爾兩池出五色鹽，無人取食，所食皆奉天鹽。

齊齊哈爾出鹹，城東有鹹廠，流人相聚煎曬，通行吉林。

秦嘉謨《月令粹編》卷二《每月令》 桃花鹽。《北户録》：琴湖池有桃花鹽，色如桃花，隨月盈縮，在張掖西北。

秦嘉謨《月令粹編》卷一九《閏總・閏四月》 瑞鹽。《唐會要》：武德七年閏四月十三日，長安古城鹽渠，水中生鹽，色紅白而味甘，狀如方印。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・每月令雜識》 昆吾鹽。《酉陽雜俎》：昆吾陸鹽，周十餘里，無水自生未鹽，月滿則如積雪，味甘，月虧則如薄霜，味苦，月盡則全盡矣。

秦嘉謨《月令粹編》卷一一《秋總・仲秋》 自成鹽。《宋史・五行志》：大中祥符三年八月，解州鹽池紫泉場也，次二年，里許不種自生，其味特嘉。命屯田員外郎何敏中往祭池廟。八月，東池水自成鹽，僅半池，潔白成塊，晶瑩異常。祀汾陰經度制置使陳堯叟繼獻，凡四千七百斤，分賜近臣及諸列校。

秦嘉謨《月令粹編》卷一一《秋總・季秋》 賜瑞鹽。《玉海》：祥符三年九月辛巳，賜近臣及三館秘閣解州瑞鹽。

趙翼《廿二史劄記》卷二六《西夏番鹽》 《鄭文寶傳》：諸羌少樹藝，但用池鹽與邊民交易穀麥。後餽運爲李繼遷所鈔，文寶乃建議請禁番鹽入邊，令商人販安邑、解縣兩池鹽，以給陝西民食，則戎人困而繼遷可不戰而屈。詔從之。乃設禁，有私市者抵死。行之數月，犯者益衆，戎人乏食，屢入寇掠。而商人販解鹽者，多出唐、鄧、襄、汝間，得善價，關隴民轉至無鹽以食。太宗知其事，遣錢若水視之，遂弛其禁。此宋初聽番鹽入邊故事也。其後因元昊强肆，則又禁番鹽以困之。《孫甫傳》：元昊稱臣，乞歲賣青鹽十萬石。甫疏言自德明時，已乞放行青鹽，先帝以其亂法不聽。及再請，乃追其弟入質而許之。蓋鹽乃中國之利。西戎之鹽，味勝解池，既開其禁，則流於民間，無所隄防。梁鼎亦疏云：議者多謂邊民舊食西夏青鹽，其價甚賤。及禁青鹽以困賊，令商賈入粟，運解鹽於邊，其價與番鹽不相遠，故番鹽不能售。今若令解鹽與内地同價，則民必冒禁復市青鹽，乃資盜糧也。是二説者，皆以禁斷番鹽爲邊界要策。按：《夏國傳》，元昊既納款，宋許置榷場於保安軍及高平砦，第不通青鹽。是宋自西夏用兵後，不復許番鹽入境也。然當中外分界之時，固不可不嚴其禁。若中外一統之世，則又不妨聽其入邊，在番人既可藉以資生，而邊民又得免於食貴，亦良法也。所慮番鹽與中國鹽價貴賤太懸，則日久不能無弊耳。

祁韻士《萬里行程記》 由托多克西行，漸入沙路，八十里至沙泉，又名鹽池，産鹽甚白。

祁韻士《西域釋地》 鹽池。有大小二池，一在城南二十里，名小鹽池，周二里許。一在迤南百二十里，昂吉爾圖諾爾軍台之前，周八十餘里。【略】

鹽池山。在城東，天山至此截然而止，伏入地中矣。附近有鹽池，故以呼其山云。

趙遵路《榆巢雜識》卷上　乾隆五年，四川撫方顯（巴陵人，由廣文官至巡撫。）奏富順縣竈民，開淘鹽井七十二眼，産鹽一百二十五萬一千二百觔，配水引二百四張，陸引百七十張，定地行銷，應納課稅，自本年始。

鹽之種類不一，南方所用海鹽井鹽，皆須煎烹熬煉。山西解州鹽池，如畊者之疏爲畦隴，引水灌其中，俟夏秋南風一起，即結成鹽印，故昔人以爲海鹽、井鹽資於人，解鹽資於天也。獨阿霸垓部落及張家口外牧圉之地，有鹽一種，出水澤中，不待煎熬而自成，亦不待南風而後結，土人就近取之。其塊大小不等，色青黑，味甚佳，不減於中土所産者。始知天生百物，以備民用，隨在各足，《禮記》所謂天時有生，地利有宜也。【略】

河東鹽池，每於四五六月，人力澆晒種鹽，交八月風轉西北，日色漸淡，即各停止。雍正五年八月初三日起，至十一月初七，八十餘日，不需人力，自然滋生，至七百餘萬斤，形潔味美，爲未有之奇徵，經巡鹽御史顧琮奏報。聞海水由人力煎熬成鹽者，謂之末鹽，顆鹽出於天，畦隴既成，決水以灌，俟南風起，自然凝爲顆，今解州之鹽是也。按：青鹽乃口鹽，生於土，出西羌。又有光明鹽，生於川之山崖，即水晶鹽。又有石鹽生於石，木鹽生於樹，蓬鹽生於草之地。

俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《青海鹽》　《政和經史證類本草》、朱書《神農本經》云：戎鹽主明目目痛，益氣堅肌骨去毒蠱。《名醫別録》云：戎鹽一名胡鹽，生胡鹽山及西羌北地、酒泉、福禄城東南角，北海，青南海，赤蓋兼吉蘭泰河套及青海之波羅沖科克，言之是西羌之鹽，古入中國。佛書言，大信度國出赤鹽，色如赤日，白鹽，黑鹽及白石鹽等，異域遠方以之爲藥。西夏時鹽，宋人謂之青鹽，内地大行。見《宋史》孫甫、鄭文寶傳。又《泊宅編》云，西安州即唐鹽州，西至流沙六日，沙深細没馬，無水源，但乾沙耳。又二日至西海，水味不甚鹹，中有顆鹽，大者重三四斤，其色紅瑩，軍行以和食飲。池周回可三十餘里，四旁皆山，中役夫三千餘，絶塞難得鹽，自熙河蘭鄯以西，仰給於此。其云青鹽，則《别録》所謂北海青也。其云紅瑩，則《别録》南海赤也。明陸容《菽園雜記》：環慶鹽池有水晶鹽，方塊如骰子。有鹽根如石，可規爲槃盂。甘肅寧夏有青黄紅池鹽。

鄭光祖《醒世一斑録・雜述》卷二《鹽》　地之面受天雨，溪之流源山泉，均無鹽味。若海洋千萬里，水味皆鹹，可知鹹乃地之本味，故鹽入火不化，若甜酸苦辣，皆草木之質，遇火即化者也。《太西水法》云：以灰淋水有鹹味。恐未必然。

浙江鹽、松江鹽、江北淮鹽，皆熬諸海波。天津、閩、粤亦然。而地不同者，性亦異。造醬前後異用必壞。前鹽兼用，後乃無忌。滇省白鹽井、黑鹽井、琅鹽井，並産鹽，而人食慣一井者，忽易他井，則成浮腫等疾。

淮鹽産海州等處，在吕四場，將草灰鋪海灘，越一兩夕，土中鹹味上入灰中，積灰瀝滷以煎鹽。在板鋪場，一巨鎮也，市方五里，在海州城東四十里，運同駐焉。有當官鹽户四十八家，與商同。皆掘井取滷，曬之成鹽。其法：作上中下三等池，每池大可半畝，深一尺餘。先以滷入上池，日曬一日，滷即加濃，開一板瀉去面上清滷，下滷已白色，如米泔水。將如是兩三池放下併入中池，又曬一日，滷已濃厚，乃放入下池，底用磚鋪整。再曬半日，即乾白如雪。當地鹽百觔值錢一百五十，完課及一切費盤交到清江浦，每百觔須錢一千五百矣。

板鋪場去海邊尚四十里，海水味雖鹹，而遠不迨井滷之濃。當地淡水只一池，在墅外荒郊，萬家咸賴。夏時或涸，則十里外又有兩井，在荒地，水淡可用，然擔須七十錢也。

福建興化府鹽亦藉日曬，於海灘作潭，小磚塊鋪底，式如盆，以海水澄清注潭，日曬白如雪，夏日三易，冬一易。當地鹽百觔值錢八十。

塞外天然鹽生泡子池也。中，山西解州鹽池甚大。闊七里，長百二十里。川東各州縣皆有鹽井，井口大如盌盆，深至數百丈，每開一井至數年，工費甚鉅，且終有不及泉者。用大斑竹筒吸取鹹水，井上立木架，設轆轤，或人力推挽，或牛馬盤旋。每取一筒約水一石，水色微黑氣臭，水味鹹淡不一。有初淡後鹹者，亦有初甚鹹而後漸淡者。每水一觔，煎鹽自一兩四五錢至二兩一二錢。鹽鍋坦如盤，編竹和泥圍之，底鐵厚二三寸許。水煎三晝夜，注入生豆漿而成，亦如煮豆漿點鹽成腐，然每窩可得鹽三四百觔。凡産鹽之地必産煤，以便煎治，亦見天地自然之理。在犍爲等處産鹽甚盛，并有火井，抵煤力十之三四。鹽井愈深，則水味愈鹹，火井不必甚深，深則下水亦鹹，可兩用也。火初出祇是氣，點以火乃成炬，極大有硫磺氣。取起鹹水，注於鍋，有油浮水面若膩脂然，舀盛别盌，夜來點火照耀，頗硫磺氣，令人不耐。然其性極寒，塗小兒女頭面，熱瘡立消。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷四《永樂北征一》　永樂八年三月二十七日，【略】有海子出鹽，色白，瑩潔如水晶，疑即水晶鹽也。

鄒澍《本經疏證》卷一〇《戎鹽》 戎鹽味鹹寒，無毒，主明目目痛，益氣堅肌骨，去毒蠱，心腹痛，溺血吐血，齒舌血出。一名胡鹽，生胡鹽山，及西羌北地酒泉福禄城東南角。北海青，南海赤，十月采。

戎鹽生河涯山坂之陰土石間，蓋海潮澆山石，經久而凝著石上者，形塊方稜成垛，明瑩而青黑色。參唐本《圖經》。

戎鹽藉水而結，嵌土石間似目睛。一，狀如累碁，層疊包裹，似目睛。二，鹵水必濁，戎鹽則瑩似目睛。三，色惟青黑似目睛。四，鹹能使火降寒，能使火清，是以允爲明目，治目痛，清火降火之物矣。其堅肌骨正與食鹽同，而其所以異者，食鹽則劫痰涎而使吐，戎鹽則挽血液而使凝也。

鄒澍《本經疏證》卷一〇《大鹽》 大鹽味甘，鹹寒無毒，主腸胃結熱，喘逆胃中病，令人吐。生邯鄲及河東池澤。漏蘆爲之使。食鹽味鹹温，無毒，主殺鬼蠱邪疰毒氣，下部瘡瘡傷寒寒熱，吐胷中痰癖，止心腹卒痛，堅肌骨，多食傷肺喜欬。

成鹽之法不一，大率海鹽乘潮漬土，取土承鹵煎煉而成，此長蘆、登萊、兩浙、閩廣所同也。鹵鹽則刮土煎煉而成。池鹽則引池水於鹵地，恃南風吹結而成，此河北、山西所同也。井鹽不經土，但取井水煎成，此滇、蜀所同也。兩淮海豐取鹵與海鹽同，惟不須煎煉，亦不恃風，以日曬而成。陝甘之間，鹽生於崖，并不藉煎煉、風日矣。數者皆食鹽也。

蘇子瞻曰：江河泉澤之水，凡通者皆甘，惟入海則鹹。人身津液皆甘，惟溺則鹹。以是知鹹雖水味，然水至鹹必往而不反，非通流之水矣。參《天慶觀乳泉賦》意。往而不反之水，死水也。煮鹽者無論池井與海並取往而不反者，令其先與土洽，繼以火熸，則遂成鹽，變水成金，易寒爲温，此其概耳。鹽不必盡以水也，凡斥鹵之處，地中之氣，即可成鹽。淮南取鹽惟擇不毛之地，墾治成場，築而堅之，灑以海水，令其透濕，上蓋以灰，不一二日，運灰入池，沃之以水，鹵遂漫出矣。鹽不必盡以火也，淮北之成鹽以日，河東之成鹽以風，然日固火氣之宗，南風之烈，亦火氣之化，大抵鹽者非他皆不能。流通之水不生，草木之土用火炙治以成，而其性温，則於人亦治水與土之頑礦而已。

凌揚藻《蠡勺編》卷五《鹽人》 婺源江氏永曰：鹽人惟掌鹽之用，而地官虞衡之後不設掌鹽，蓋王畿内，鹽非所産也。《禹貢》青州貢鹽，即今之青、登、濟、萊等處鹽，其地在齊。《職方氏》幽州利魚鹽，即今之長蘆鹽，其地屬燕。《左傳》郇瑕氏國饒近鹽，即今解州池鹽，其地屬晉。諸侯各貢所有，則鹽人所用，其三國之貨貢與？鄭註飴鹽爲戎鹽，其蒼國之貨寶與？意當時侯國産鹽地，或亦設官爲守，予其民以斥鹵之地，使之取鹽以當賦，如角人諸官之法。至管仲爲鹽筴，始計口而增鹽稅，每鹽一斤加賦二合，而賦始重。齊之季世，有祈望之守，則鹽利盡歸于公，民始不得私煮耳。

梁章鉅《農候雜占》卷二《井占》 隴中乏鹽，惟天水一井，汲之可煮爲鹽。見《十六國春秋》

梁章鉅《農候雜占》卷三《風占》 南風之時兮，可以阜吾民之財兮。《松窗夢語》卷二：蒲州爲古蒲坂，即虞帝都，鹽池所産爲形鹽。又曰：解鹽不俟人工煎煮，惟夜有南風，即水面如冰，實天地自然之利。大舜撫絃歌風，以阜民財，正指此也。

方溶《漱水新誌》卷一二《雜記》 《重修鹽法志》引舊志云：先是鮑郎場煎鹽，積用鍋煎鹽皆堅韌不可用。國朝江文魁孫永請以盤煎，竈商均益。案：常志有人多盤少之語，董志有團盤之語。胡氏《圖經》云：鮑郎場盤二百二十九鏈。據此，則鮑郎之用盤舊矣。攷舊鹽法志，鮑郎場盤一百五十九副，今志鮑郎場盤一百六十一副，數皆少於舊，蓋喪亂之後，鬻益無存，積用鍋煎後，從永請而續設耳。

黄奭《黄氏逸書考・神農本草經卷下》 戎鹽主明目目痛，益氣，堅肌骨，去毒蠱。大鹽令人吐。《御覽》引云：主腸胃結熱。大觀本作黑字。鹵鹽味苦寒，主大熱，消渴狂煩，除邪，及下蠱毒，柔肌膚。《御覽》引云：一名寒石，明目益氣。生池澤。舊作三種，今并。

名醫曰：戎鹽一名胡鹽，生胡鹽山及西羌北地、酒泉、福禄城東南角，北海青，南海赤，十月采。大鹽生邯鄲及河東，鹵鹽生河東鹽池。

案《説文》云：鹽，鹹也。古者宿沙初作煮海。鹽鹵，西方鹹地也，从西省，象鹽形。安定有鹵縣。東方謂之斥，西方謂之鹵鹽。河東鹽池袤五十一里，廣七里，周百十六里。《北山經》云：景山南望鹽販之澤。郭璞云：即解縣鹽池也，今在河東猗氏縣。案在山西安邑運城。

黄奭《黄氏逸書考・王隱晉書地道記・巴東郡》 入湯口四十三里，有石煮以爲鹽，石大者如升，小者如拳，煮之水竭鹽成，蓋蜀漢火井之倫，水火相得乃佳矣。《水經・江水一》注。右朐腮，單注：右魚腹。案：《水經注》：江水又東右逕朐腮縣故城南。常璩曰：縣在巴東郡西二百九十里。江水又東逕瞿巫灘左則湯溪水注之。水源出縣

北六百餘里上庸界，南流歷其縣，翼帶鹽井一百所。下即引《晉書・地道記》入湯口云云。所謂入湯口者即指上湯溪水也，故當屬之朐腮縣。《水經注》於此事後方云江水又逕魚腹縣之故陵南，則不當屬之魚腹。可見王本乃佳矣。下有湯溪下與檀溪水合，上承巴渠水，巴渠南歷檀井谿之檀井水，下入湯水，又南入於江，名曰湯口。案：此是《水經注》證明《地道記》湯口之說，非《地道記》有此數十字也。王本連敘誤。

長順等《光緒吉林通志》卷三四《物産下》　鹽。勿吉水氣鹹，生鹽於木皮之上。亦有鹽池。《魏書》：百黑水靺鞨有鹽泉，氣蒸薄鹽凝樹巔。《唐書》二百十九産鹽之地，如渤海等處，五京地司各以地領之。《遼史》六十遼金故地多産鹽，上京、東北二路食肇州鹽，率賓路食海鹽。大定二十四年，上在上京，謂丞相烏庫哩元忠等曰：舊率賓以東食海鹽，扶餘、呼爾哈等路食肇州鹽，初定額萬貫，今增至二萬七千。若罷鹽引添竈户庶可易得。《金史》四十九女直鹽生木枝上，亦有鹽海。《明一統志》八十九甯古塔有土鹽。《盛京通志》

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷八六《鹽法》　《管子・輕重篇》：饋食之地，無鹽則腫，守圉之國，用鹽獨甚。江西用鹽，鄰省則饋食地也。自漢元狩中置鹽官，至章帝時，從尚書張林言，令縣官自賣鹽，名曰均輸，是爲官鹽之始。魏晉迄隋，禁令迭設，大都量地遠近以爲行鹽界分，袁海界分則曰末鹽，引池界分則曰顆鹽，而江西州郡實東南末鹽之界分。唐僖宗時，鄭畋因交廣邕南之兵，嶺北餉米船多敗没，請以嶺南鹽鐵委廣州韋荷，歲袁取鹽值四十萬緡，市虔、吉米以贍軍食，是爲廣鹽行江西之始。然至宋初，洪、袁、吉、筠、江、饒、信、撫八州及臨江軍，末鹽發運皆出楚通泰倉，則當今淮南地。馬端臨《文獻通攷》：宋朝之制，末鹽袁海，則楚州鹽城監，歲袁四十一萬七千餘石。通州豐利監，四十八萬九千餘石。泰州海陵監如皋倉小海場，六十五萬六千餘石，給本州及江南之江甯府宣、洪、袁、吉、筠、江、池、太平、饒、信、歙、撫州、廣德、臨江軍。虔州亦食淮南鹽，而廣州鹽自嶺入虔，楊允恭爲廣連都巡檢使，因請以大庾縣置南安軍，設官軍輦鹽遏盜販。

佚名《秦邊紀略》卷三《甘州衛》　紅鹽池在山丹之北。紅鹽味甘，堅類石，色如丹，謂之鹽根，河西多有之。其地多禽獸，夷雖不住，而未始不遊牧也。池在山丹衛北五百里，明洪武中，指揮莊德歲往採鹽以供大内。後以其地在境外，乃奏停止。其地有醉馬草，馬食之如人醉，不能移足。以其草根煎之，和根傍之土以灌之，其醉始醒。河西之地亦有此草，池多馬鷄、松鷄、他剌卜花以及鹿、兔、黄羊、青羊之屬。今夷人之部落遊牧者不可攷。

佚名《秦邊紀略》卷四《肅州衛》　鹽池驛堡，産鹽地也，隨取而足，無煎袁之勞，然汗牛所載，不值一銖。堡道如砥，備禦全無，東四十里則有深溝焉。堡所産鹽，其色甚白，鎮夷鴛鴦池所産亦同。甘肅之州皆取鹺於鹺池焉。堡從無邊垣，皆濬濠以防其北面耳。有把總。

陳士楨等道光《蘭州府志》卷五《物産》　貨有褐羧鹽，皋蘭五州縣俱産土鹽，靖遠舊有鹽池，宋時引神木山水，由哈家壩灌池生鹽，今淤澱。西泉八池亦能生鹽。

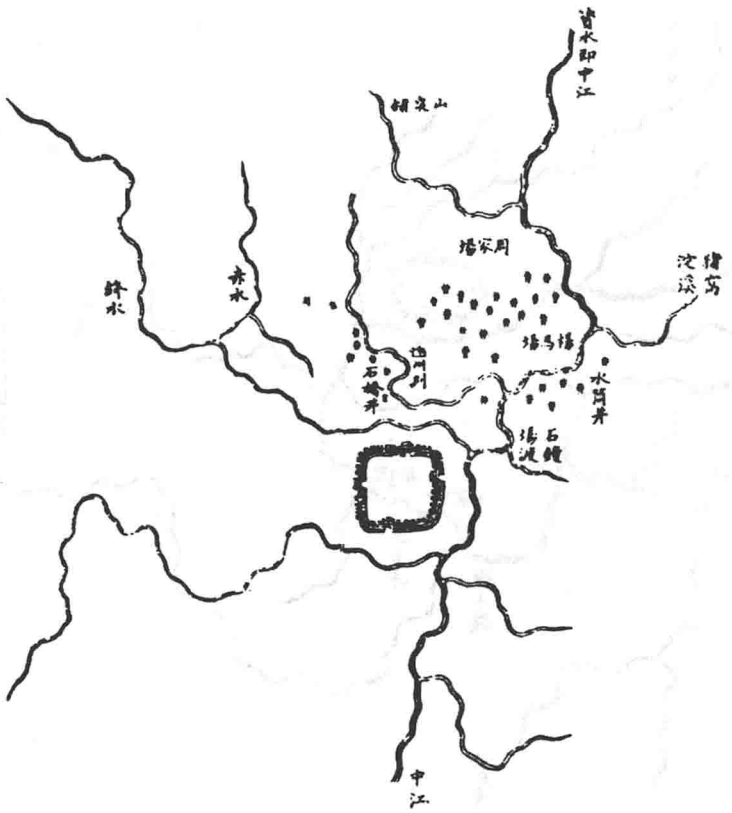
張燾《津門雜記》卷上《鹽坨》　天津産鹽甚富，上裕餉需，下應民食，直、豫兩省一百八十餘州縣皆賴之。鹽由海灘運津，堆積之地在河東，名曰鹽坨。鹽包纍纍如山，呼曰鹽媽。地佔數里，一望無際。「河東幾甲號鹽坨，堆積官鹽近更多。贏得綱商佳子弟，花天月地會消磨。」唐芝九尊恒「堆鹽坨，河流東去無停波。地無青草，不種麻與禾。家家饜粱肉，奴子曳綺羅，笑指玉山高峩峩。道旁一叟淚盈把，曾是當年鬻鹽者。」楊香吟光儀

「津門之地本斥鹵，第一生涯惟鹺賈。鹽坨堆積崇如山，遂使後人不知艱。祇道鹽坨終可恃，雙瞳何必識丁字。學人衣食競豪華，精英棄擲等泥沙。一朝化去成烏有，公私交迫真債事。夙不憂人人孰憂，親朋避之胥吏守。吁嗟乎，自古有餘則爲患，安用坨鹽堆如山。君不見東家散財濟窮貧，至今人稱李善人。又不見西家居奇矜獨智，子孫曾無立錐地。吁嗟乎，堆鹽坨，堆幾多，終不可恃奈若何。」李采仙雲楣

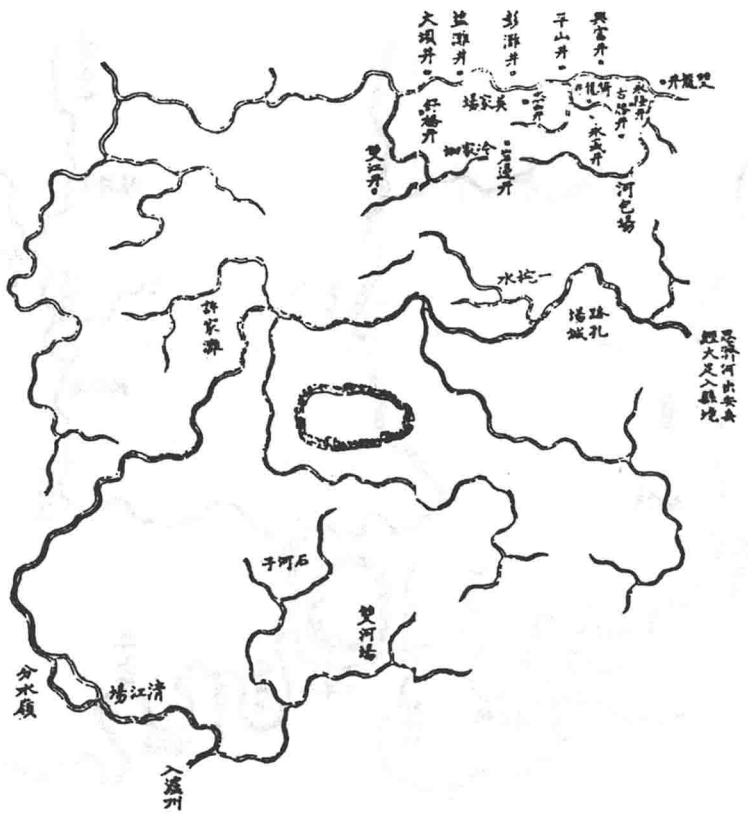
丁寶楨等《四川鹽法志》卷一《井廠一》　蜀鹽載籍可徵者，斷自秦始鑿井，肇自何人，殆不可攷。《水經注》李冰能察識水脈，意其冰耶。自秦以來，代有袁王，在唐頗著，於宋寖盛，遞嬗至今幾二千年。其自鑿井以迄鬻鬻，地利實沃，人工尤絶，在昔唐夏侯頗有《鹽鐵轉運圖》。《唐會要》，又鄭樵《通志・藝文略》。宋有《淳熙解鹽圖》。六年，右司員外郎周舜元上《解鹽圖》一册，又高聿《鹽池録》一卷。宣和六年，考解池事迹，寫山川溝渠器用等爲圖，各立説系下方。《玉海》百八十一。元有楊椿《熬波圖》，元統中，椿爲下砂場鹽司，因前提幹舊圖補成，自各團竈座至起運散鹽，爲圖四十有七，圖各有説，後繫以詩，凡曬灰打鹵之方，運薪試運之細，纖悉畢具。《永樂大典》本，見《四庫全書提要》八十二。姚行簡《鹽池圖》。《河東鹽法志》九。明有彭韶《鹽場景物八圖》，明王圻《續通攷》二十五，《明史・藥食貨志》有詩。最後四川則有馬驥《鹽井圖》，《郡國利病書・四川二》有記。岳諭方《鹽井圖》，《射洪縣志》郭子章有序。他圖無徵。四川兩圖，最近亦佚。其旨要皆狀物力之艱，以比於《豳風・無逸》，農桑耕織之

作，竊取斯意，用繪諸圖，兼坿器具，亦猶曾之謹《農器譜》之例云爾。至若井竈之數，興廢不常，或舊湮而今疏，或鄉無而今有，用就故籍所見，畫代爲編，比觀參校，可得大略。地仍歷代之故，輒注今名於下，以便省覽。志《井廠》。

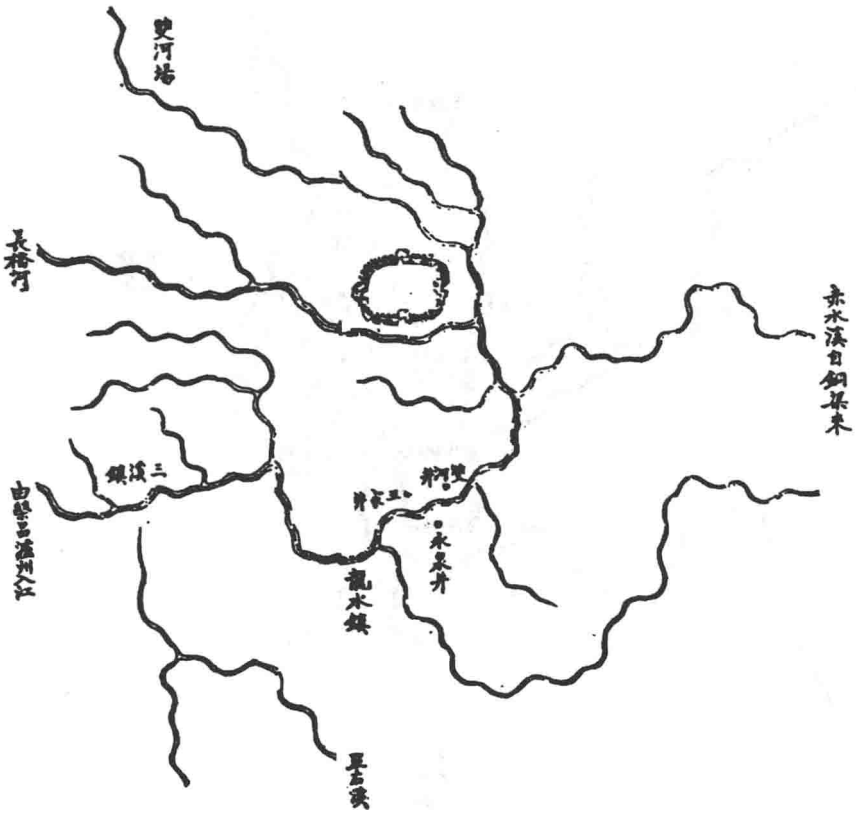
簡州



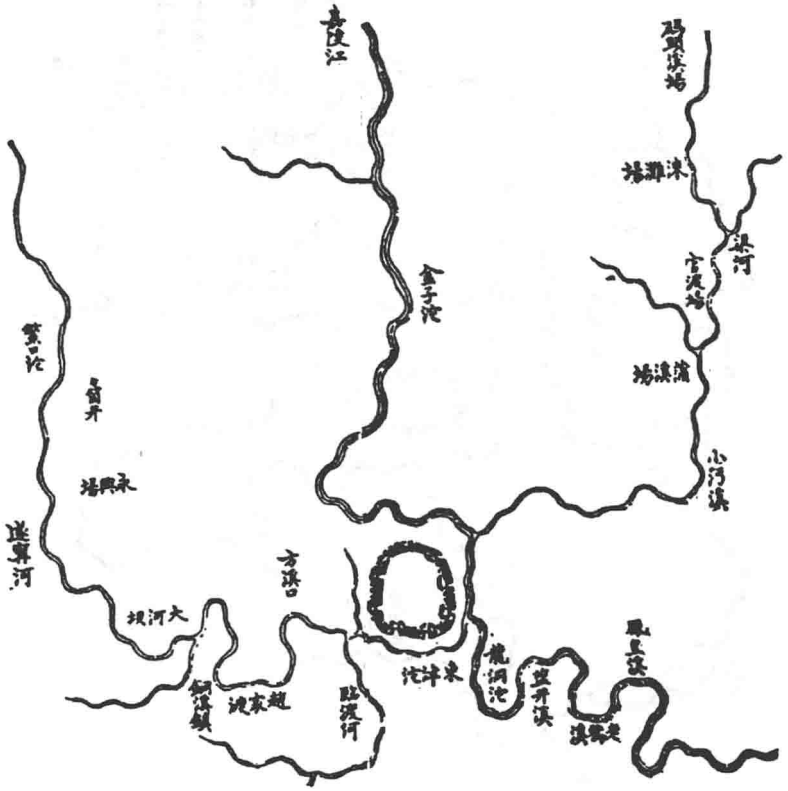
榮昌



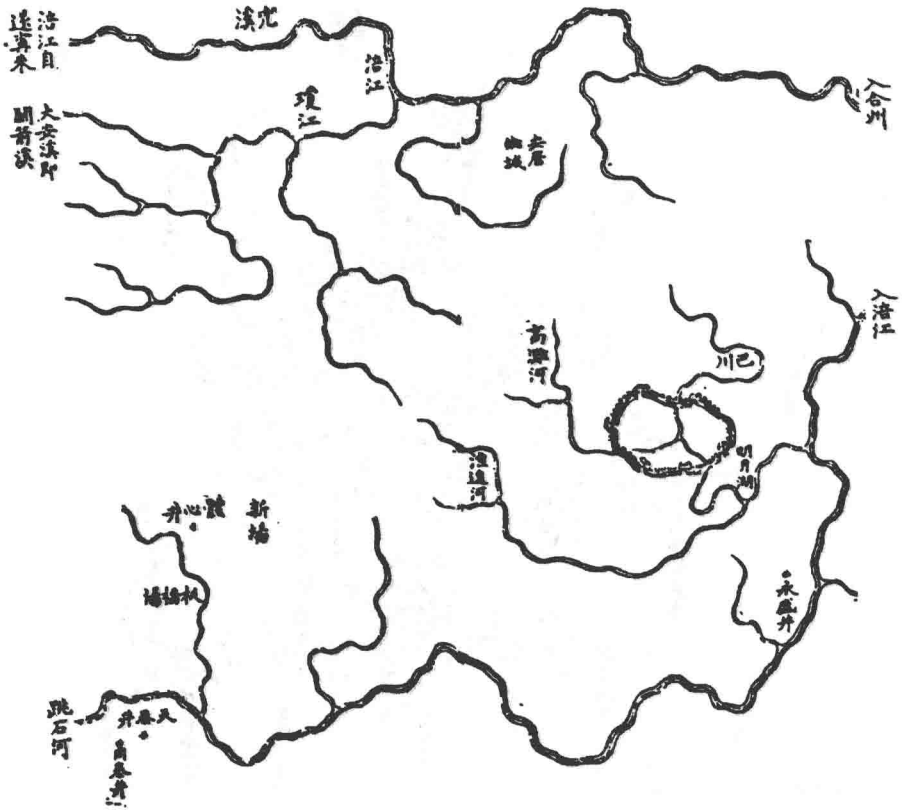
大足


雙河場
長橋河
赤水溪自銅梁來
三溪鎮
由榮昌瀘州入江
雙河井
三家井
永泉井
龍水鎮

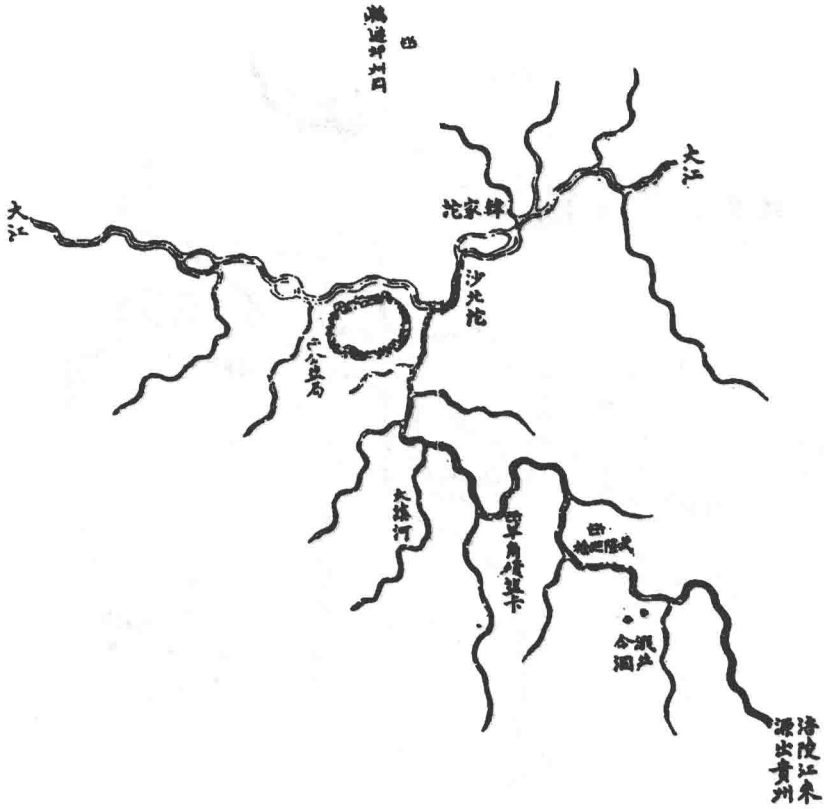
合州


嘉陵江
碼頭溪場
洙灘場
梁河
官渡場
蒲溪場
小汀溪
金子沱
永興場
方溪口
大河坝
銅溪鎮
趙家渡
臨渡河
龍洞沱

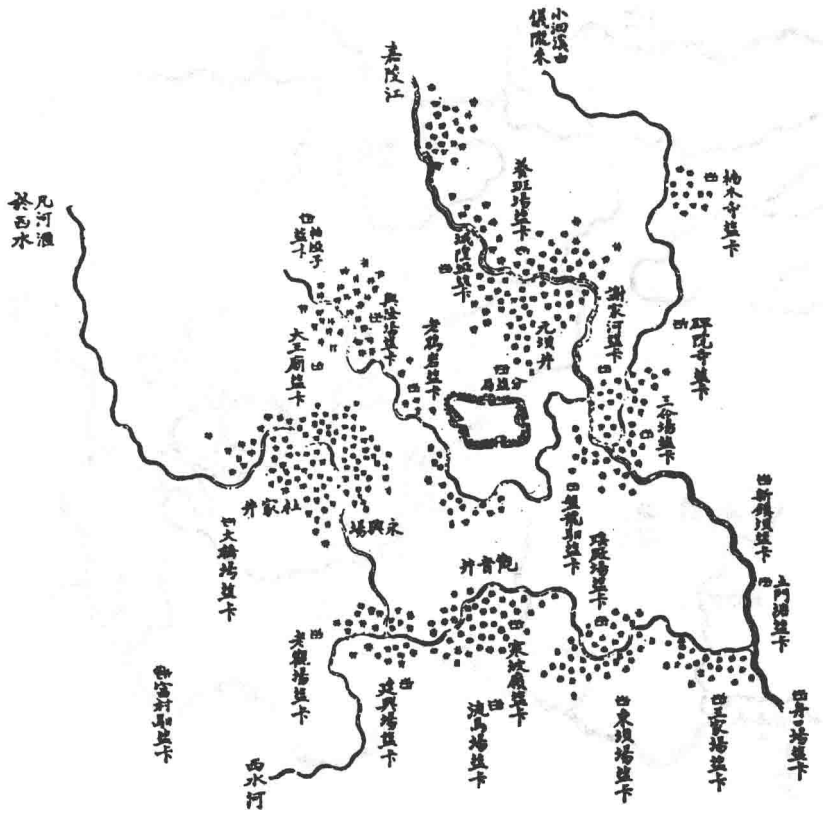
銅梁



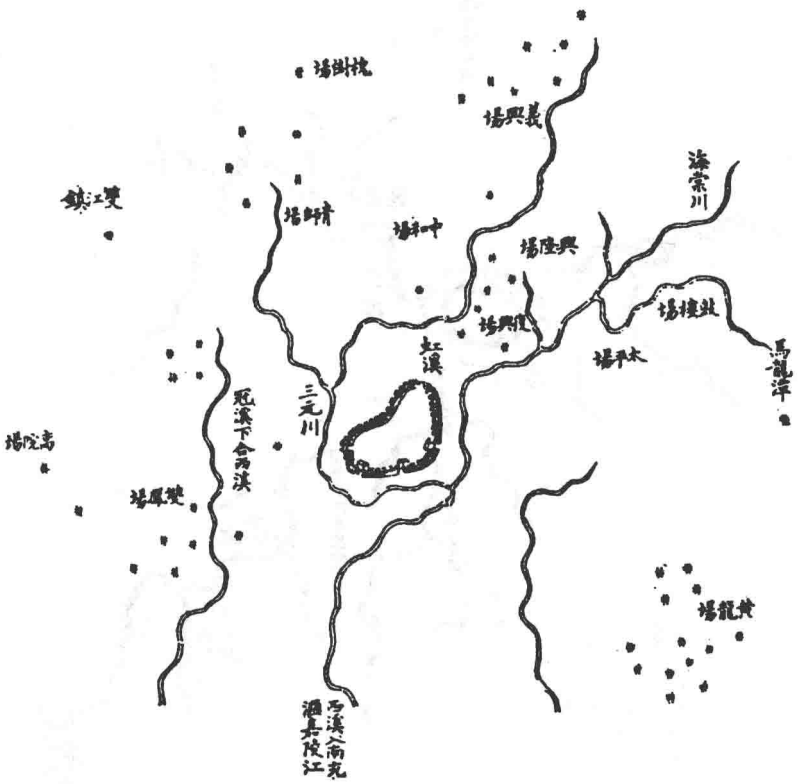
涪州



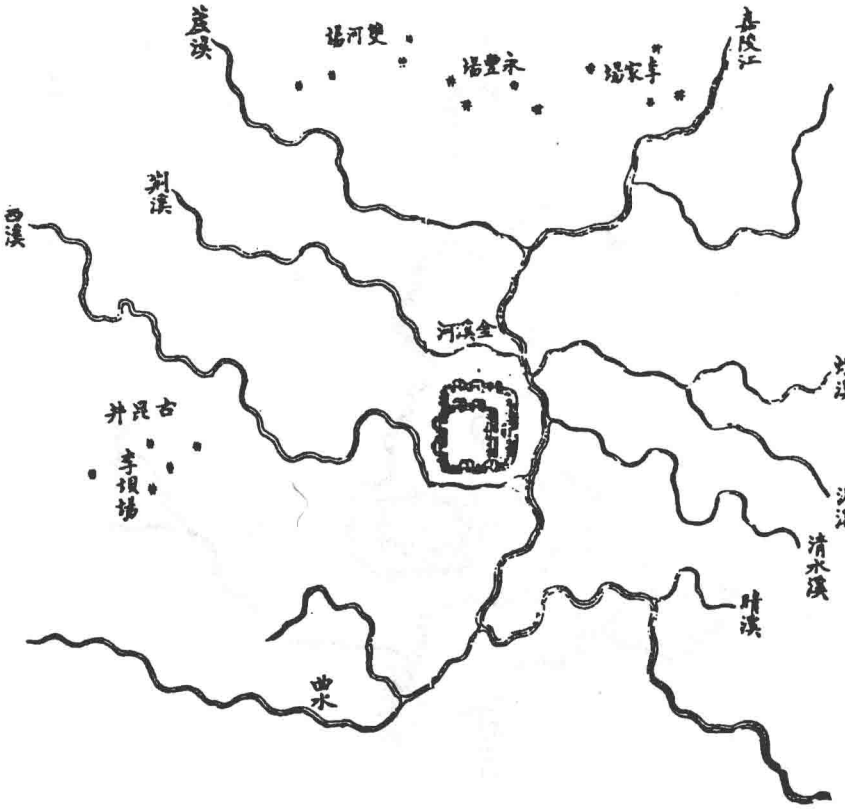
南部



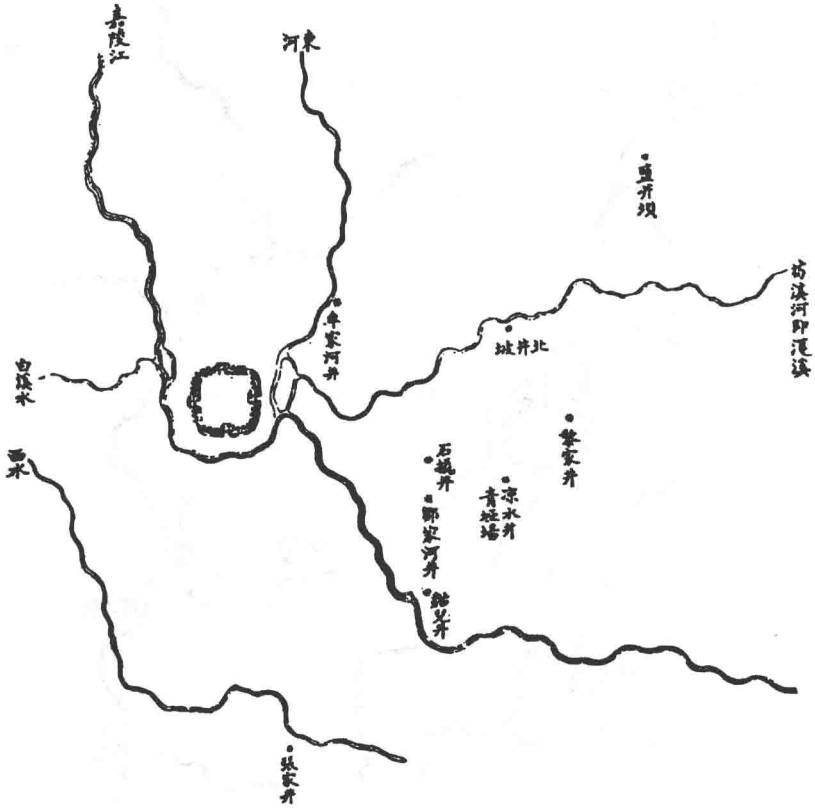
西充



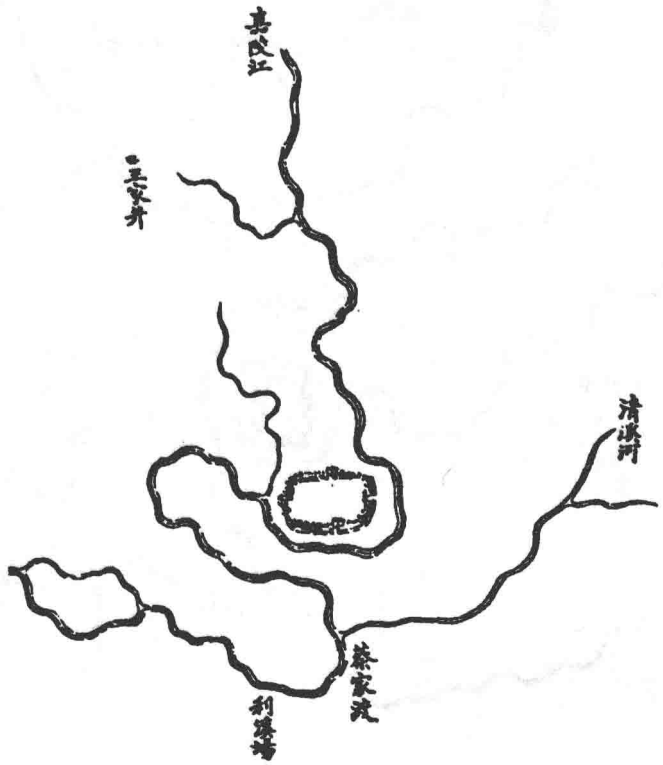
南充


嘉陵江
李家場
永豐場
雙河場
荊溪
西溪
全溪河
古昆井
李垻場
螺溪
泥溪
清水溪
晴溪
曲水

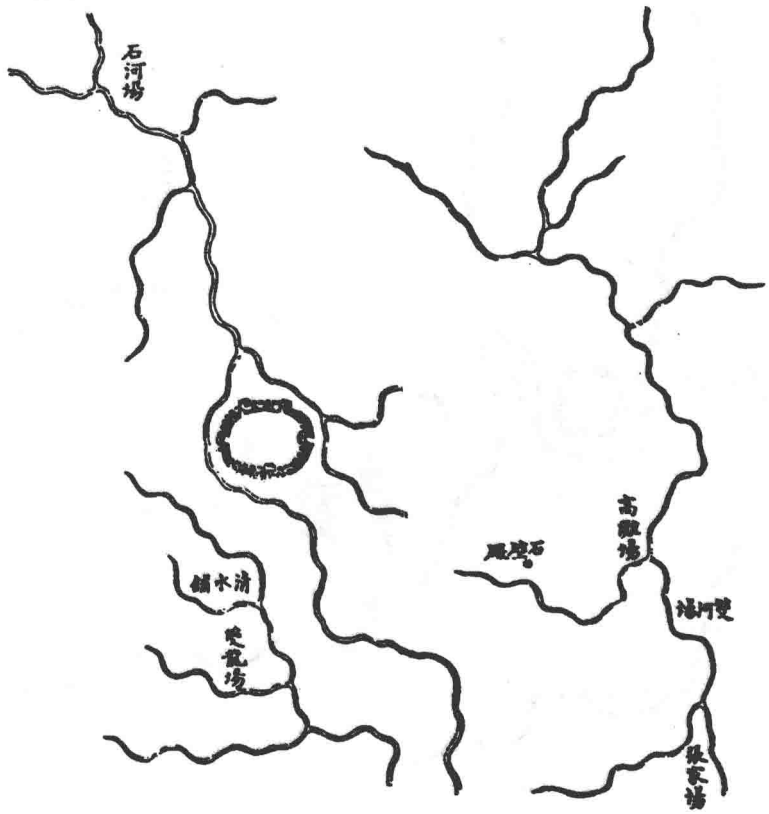
閬中


嘉陵江
東河
鹽井垻
苟溪河即渥溪
北井坡
李家河井
白溪水
西水
石垻井
鄧家河井
涼水井
青垭場
張家井

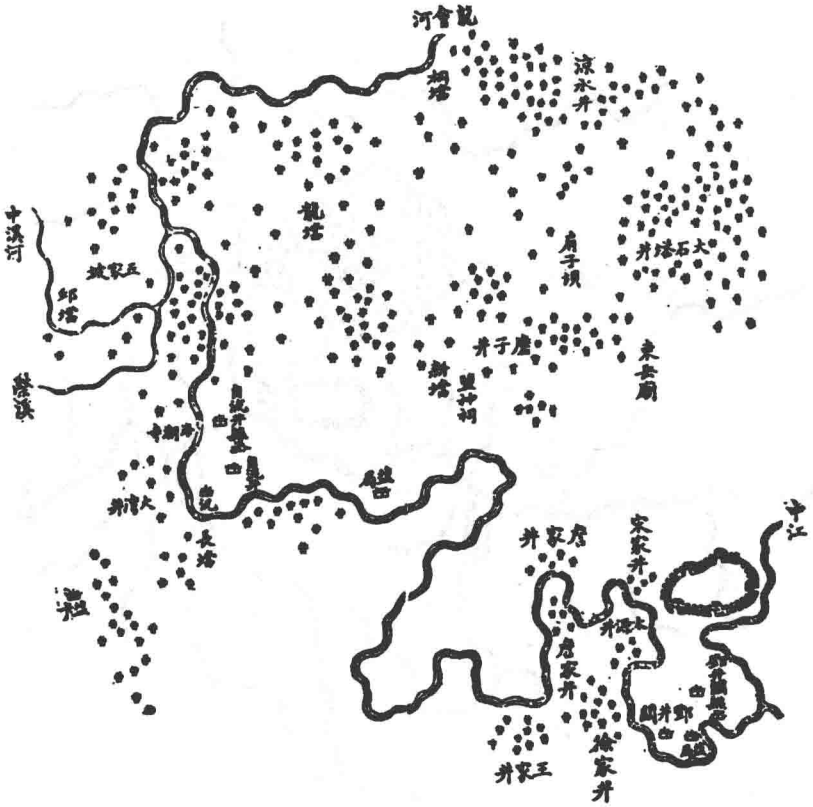
蓬州



大竹



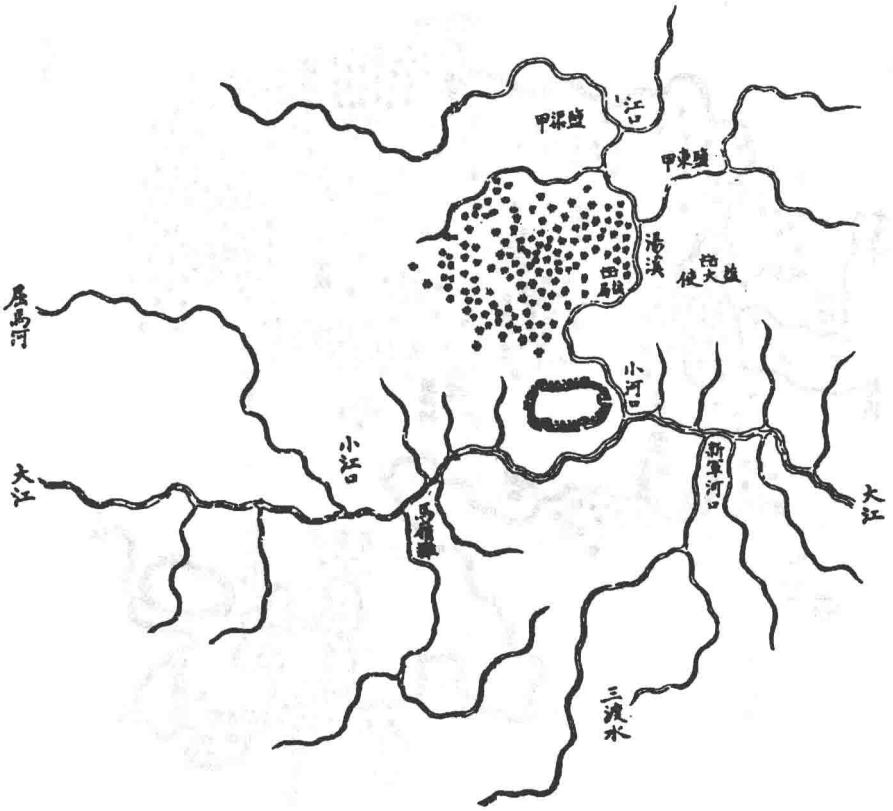
富順


龍會河
涼水井
中溪河
五家坡
邱塔
龍塔
肩子塤
大石塔井
磨子井
東岳廟
新塔
望神祠
大清井
長塔
中江
宋家井
唐家井
徐家井
王家井

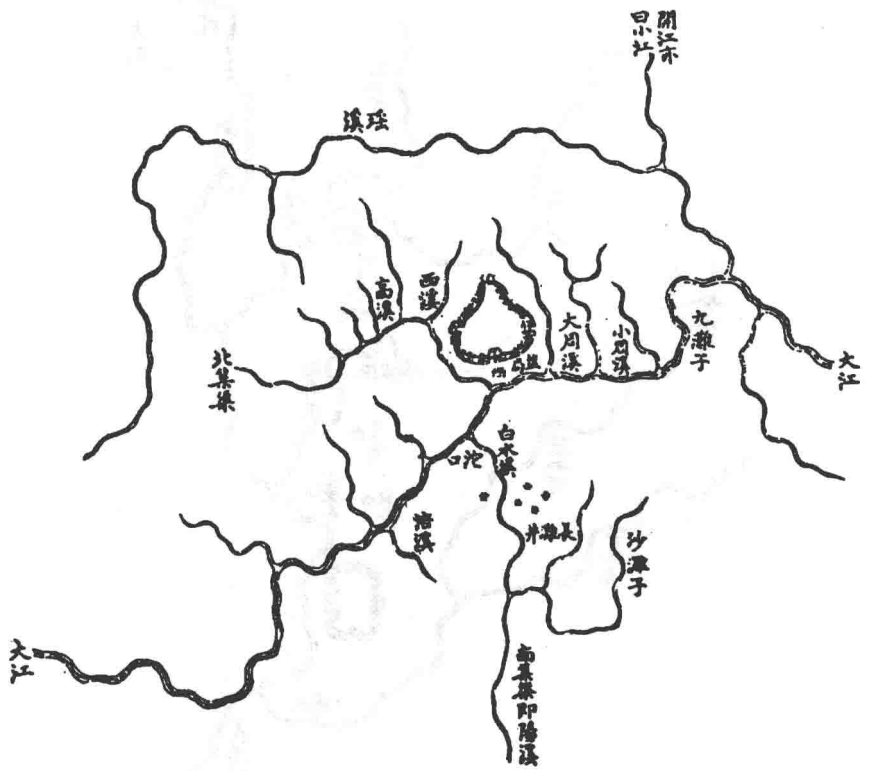
大寧


寧河
黑水河
銅頭溝
下堡河
萬春河
寶源山
龍沱
分水河
張家河
關廟沱
黑塵局
金鹽局
鹽大使
蕭家河
古路溝
廟溪河
長溪河

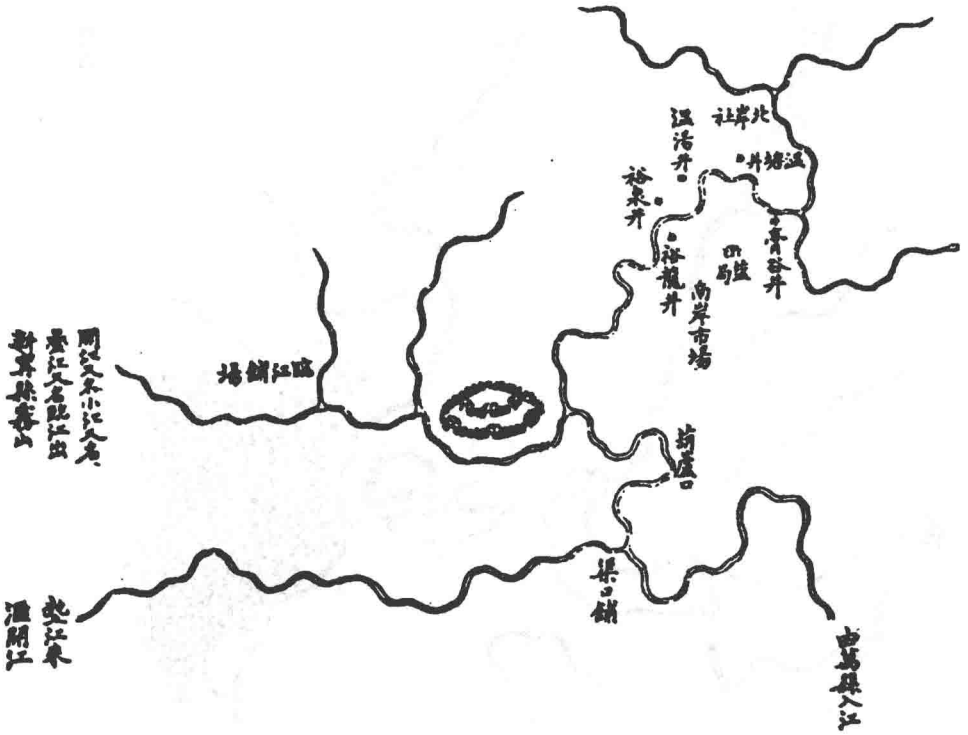
雲陽



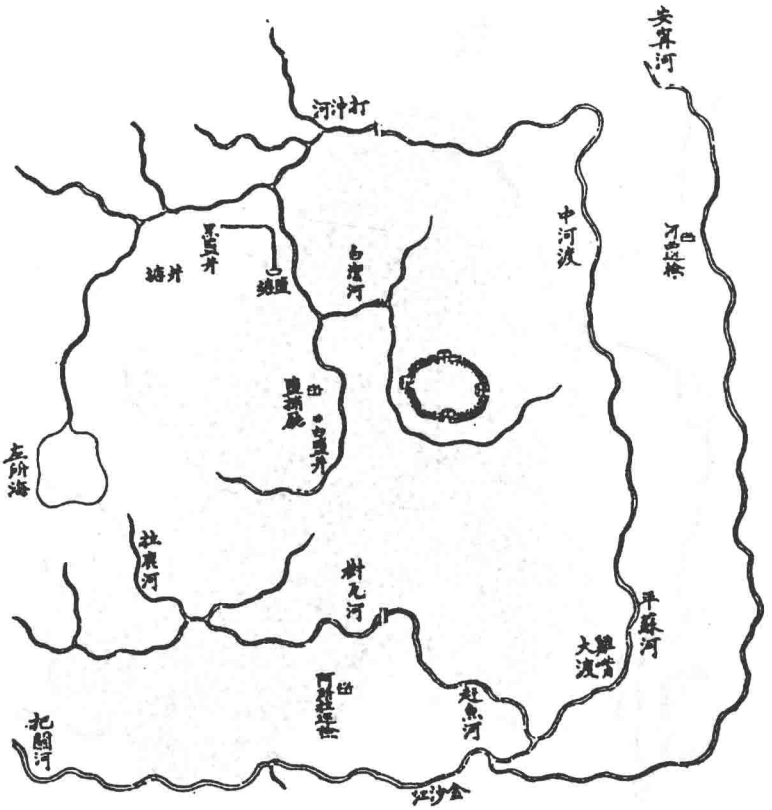
萬縣



開縣


北岸社
溫湯井
溫塘井
裕泉井
裕龍井
南岸市場
臨江鋪場
葫蘆口
渠口鋪
由萬縣入江
乾江來
滙開江

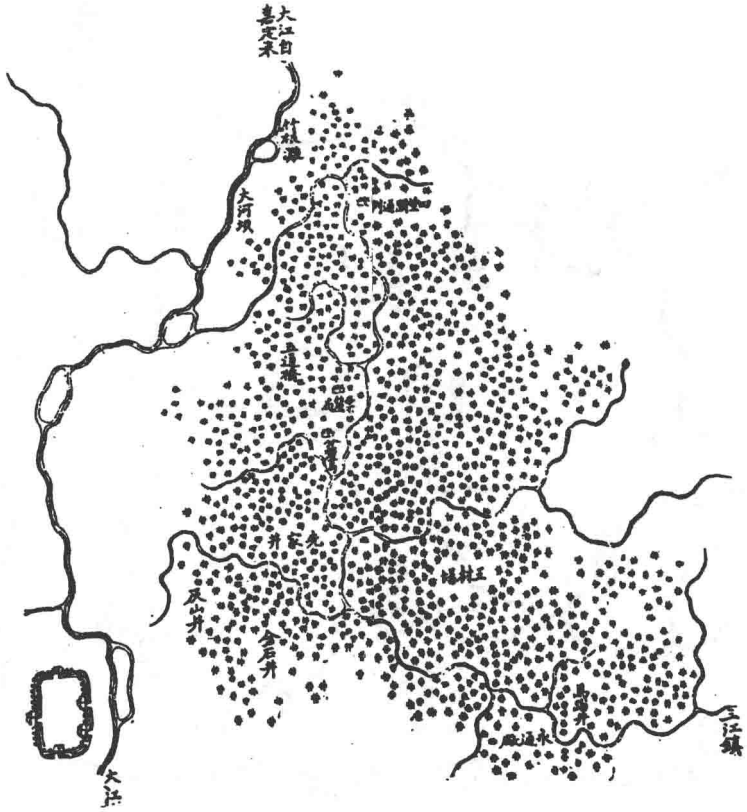
鹽源


安寧河
打沖河
中河渡
白濱河
左所海
杜鹿河
樹瓦河
平蘇河
大渡
起魚河
金沙江

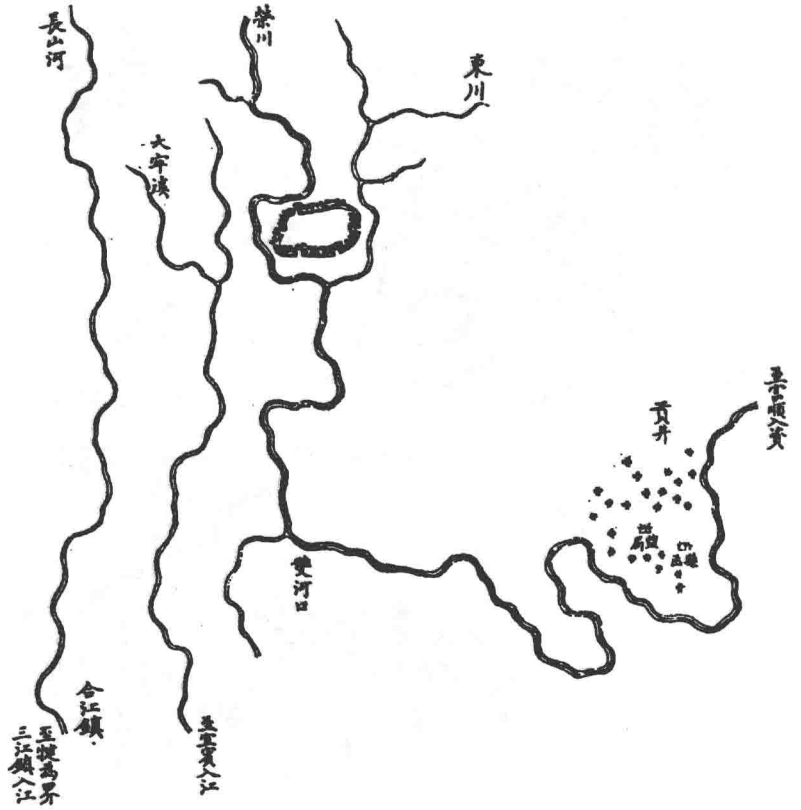
樂山



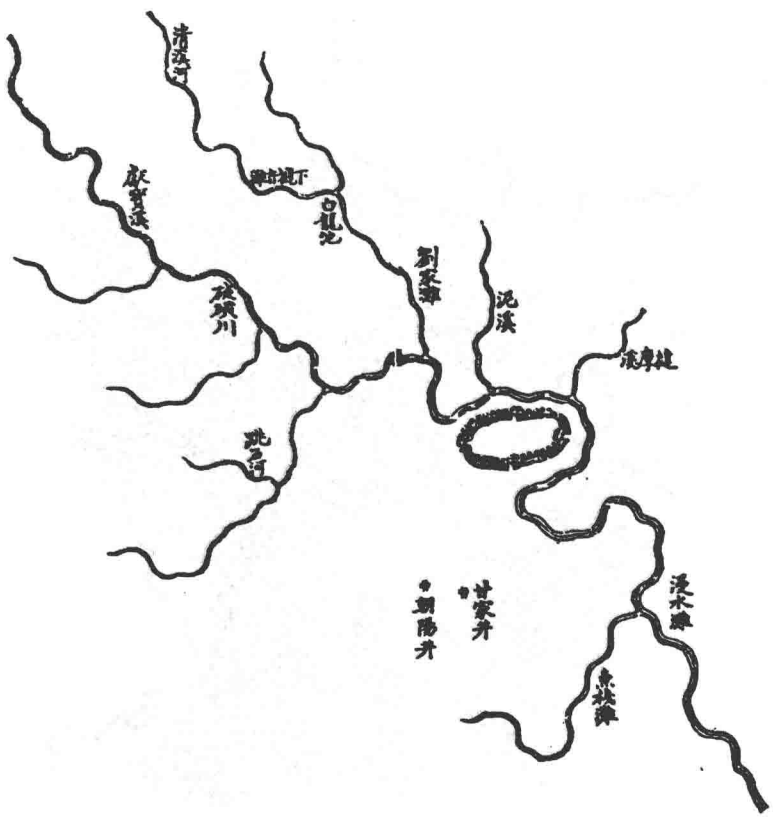
犍爲



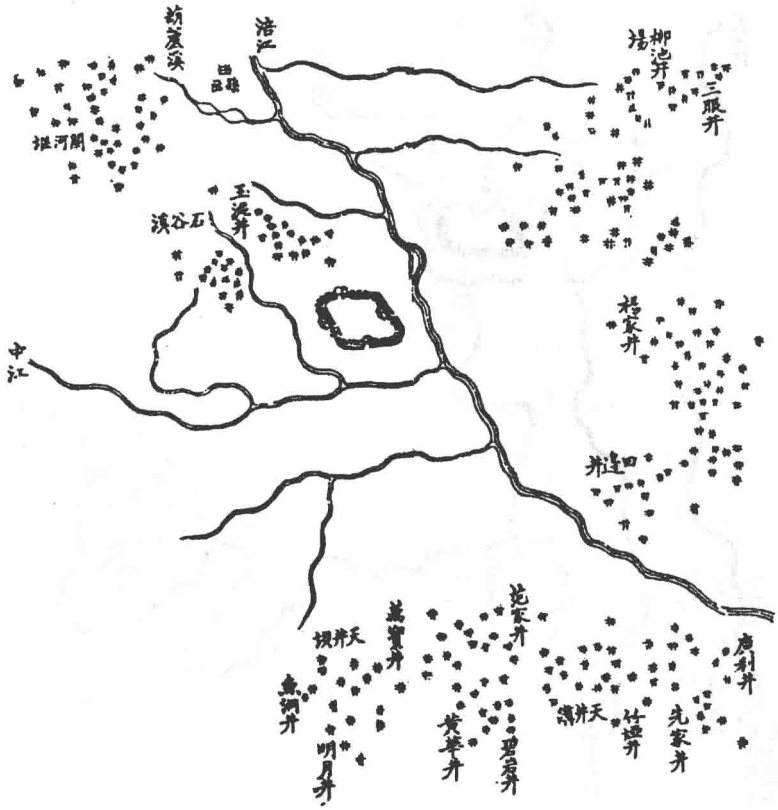
榮縣


長山河
榮川
東川
大牢溪
貢井
雙河口
合江鎮
至犍為界
三江鎮入江
至宜賓入江

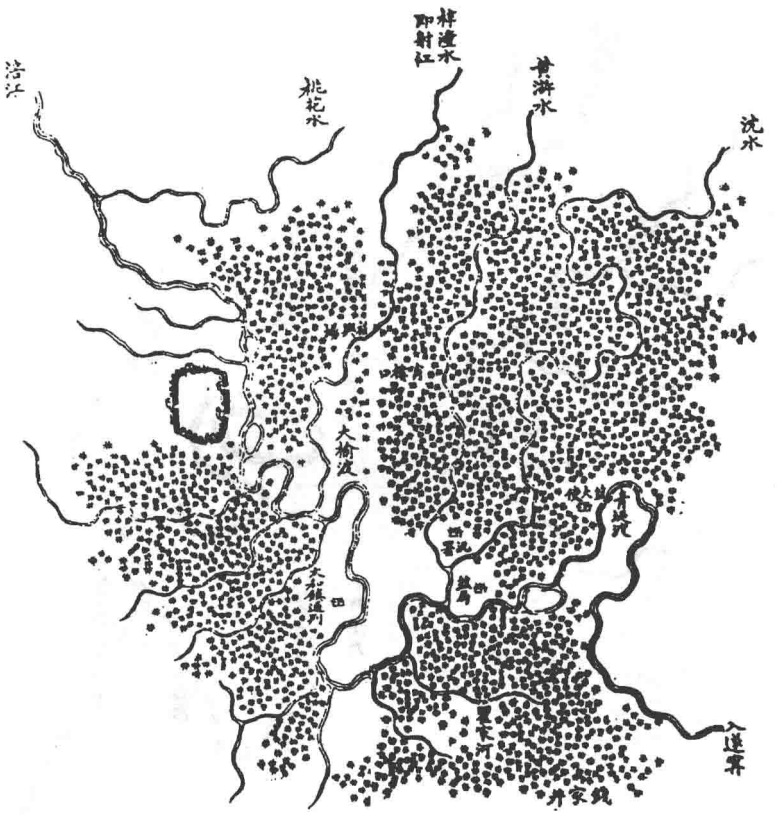
威遠


清溪河
下犍為縣
白龍池
劉家灘
泥溪
犍摩溪
破頭川
跳石河
甘家井
朝陽井
浸水灘
東秋灘

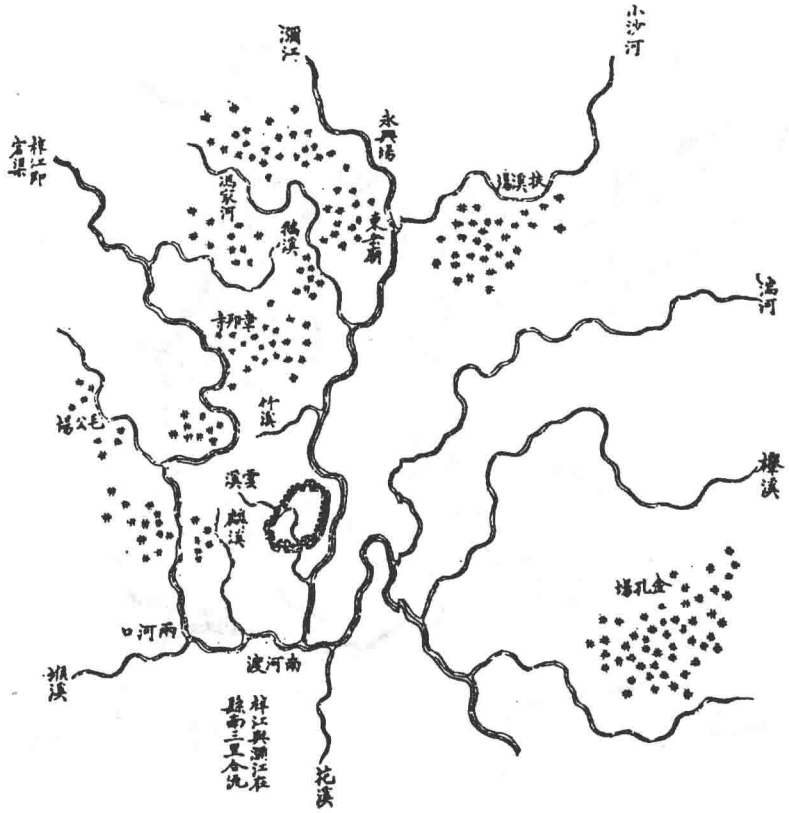
三臺


涪江
中江
三服井
玉泥井
石谷溪
楊家井
四逢井
天井坝
萬寶井
范家井
魚洞井
明月井
黃華井
碧岩井
天井溝
竹埡井
先家井
廣利井

射洪

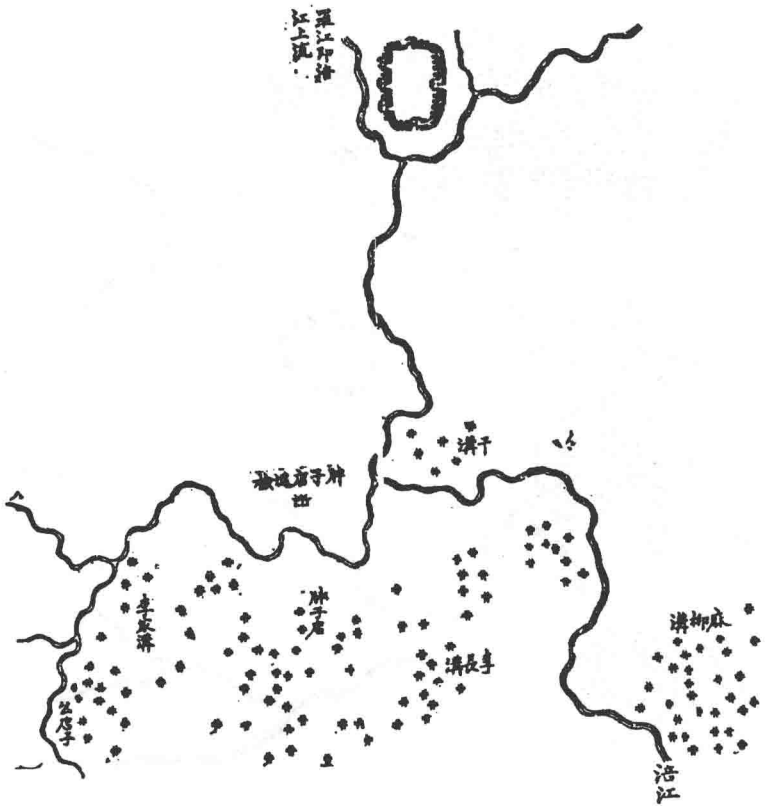

涪江
桃花水
梓潼水
即射江
黃滸水
沈水
大榆渡
入遂寧
錢家井

鹽亭



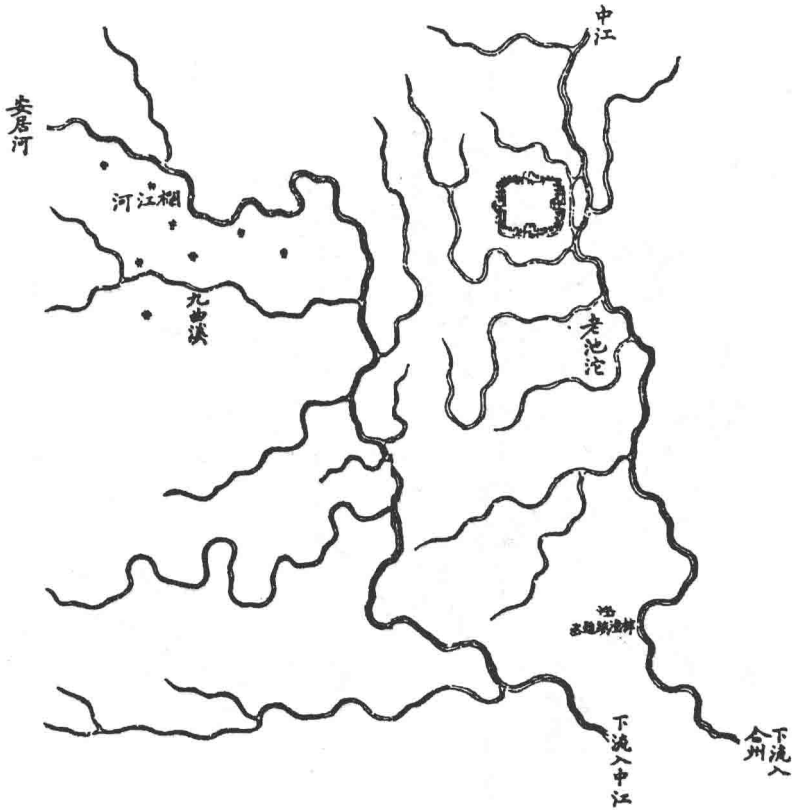
小沙河
溜江
永興場
梓江即宮渠
馮家河
鵝溪
東金廟
扶溪場
湍河
章邦寺
竹溪
毛公場
雲溪
麒溪
櫟溪
金孔場
兩河口
南河渡
堆溪
梓江與溜江在縣南三里合流
花溪

中江

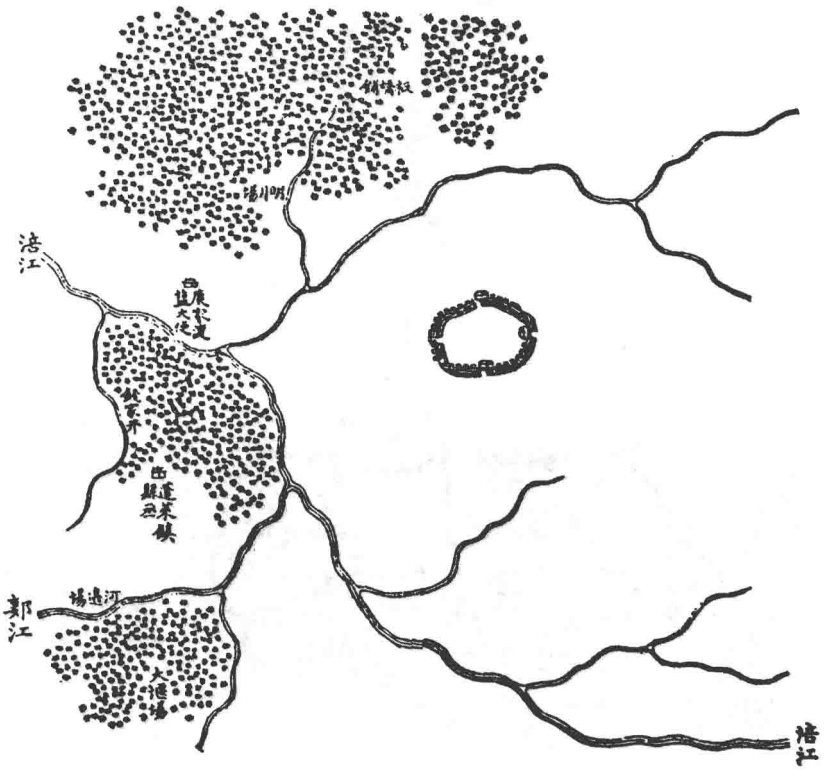


羅江即涪江上流
干溝
肺子店
李家溝
肺子店
李長溝
麻柳溝
公店子
涪江

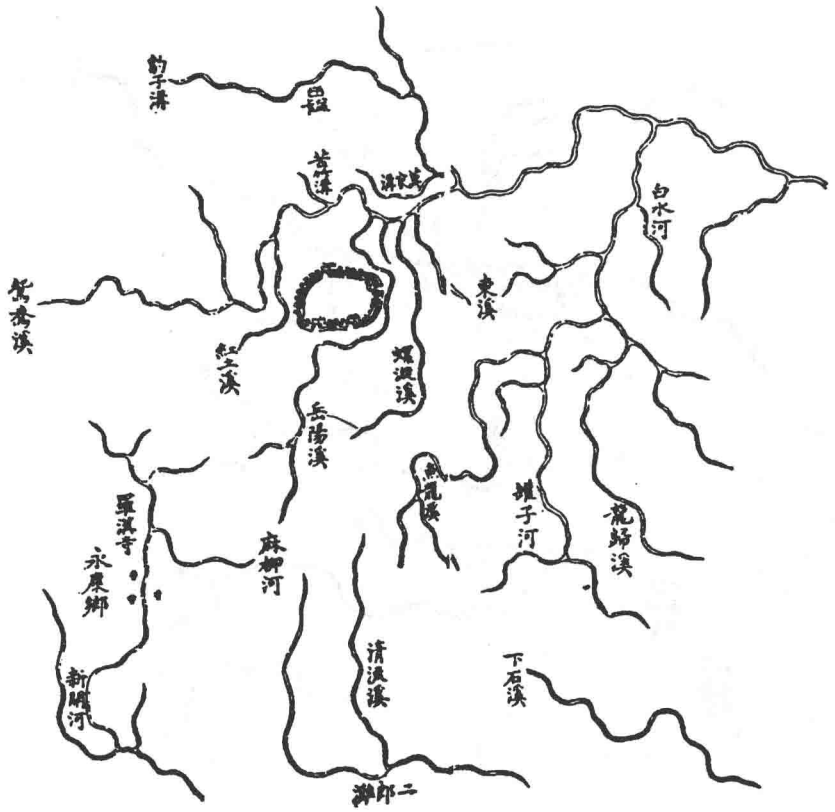
遂寧



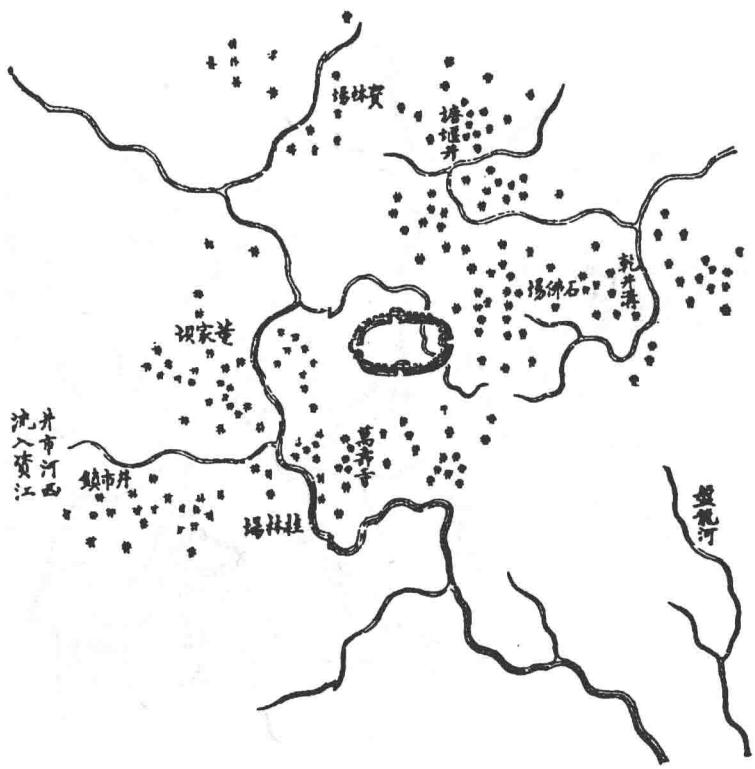
蓬溪



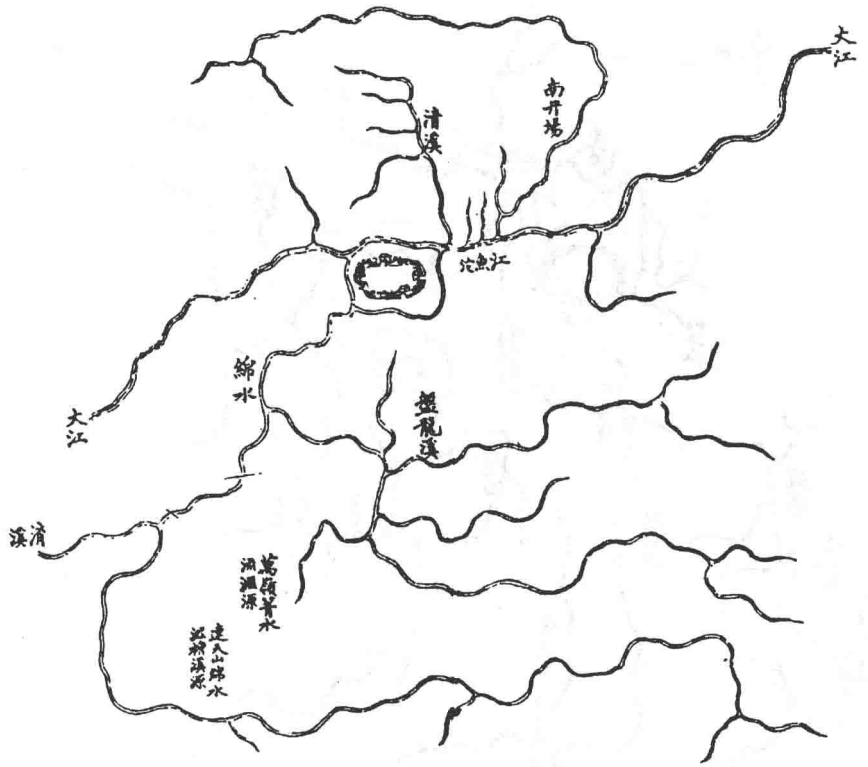
安岳



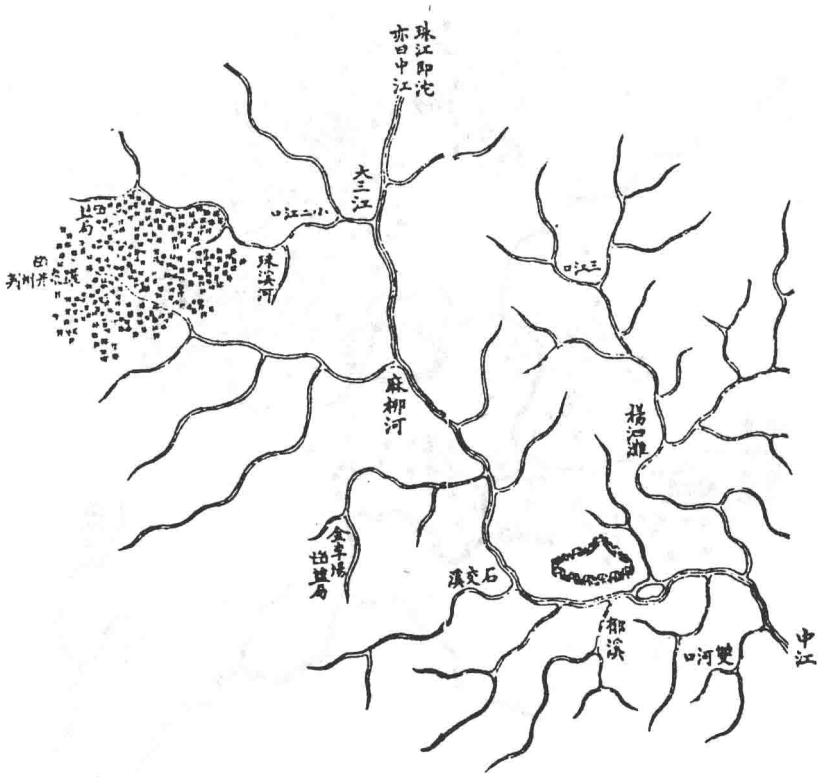
樂至



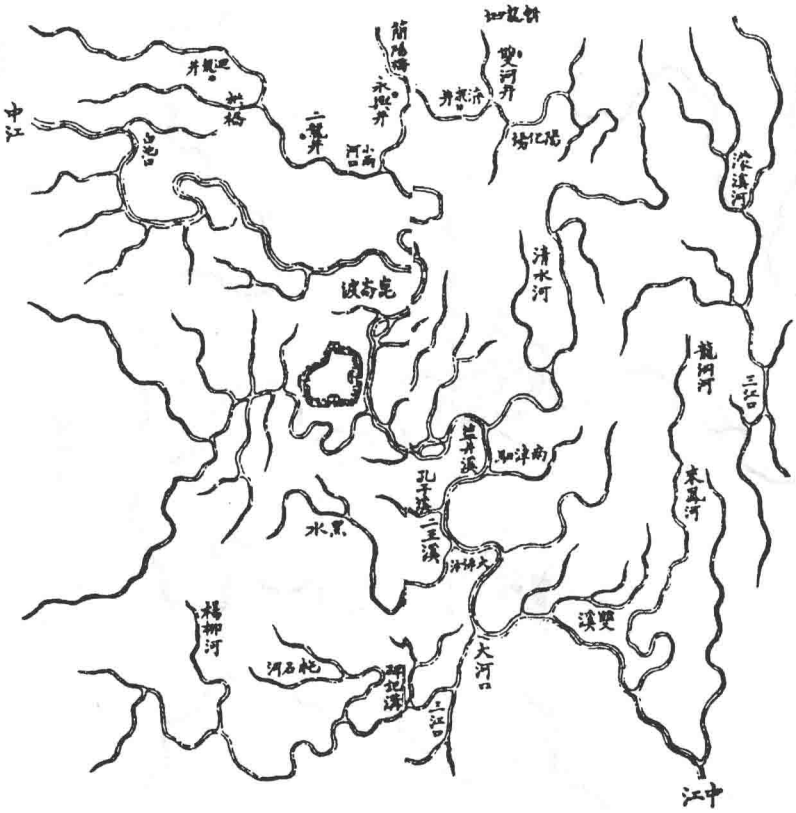
江安


大江
南井場
清溪
江魚沱
綿水
盤龍溪
大江
清溪
萬嶺菁水
洞溫源
連天山綿水
江神溪源

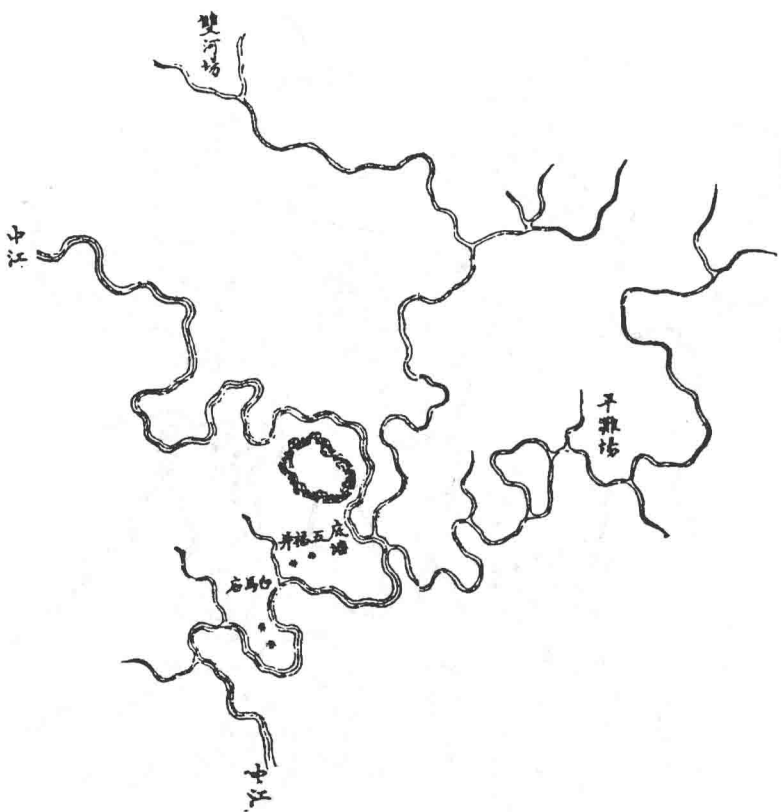
資州


珠江即沱
亦曰中江
大三江
小二江口
珠溪河
三江口
麻柳河
楊泗灘
金平場
出鹽局
石交溪
郁溪
雙河口
中江

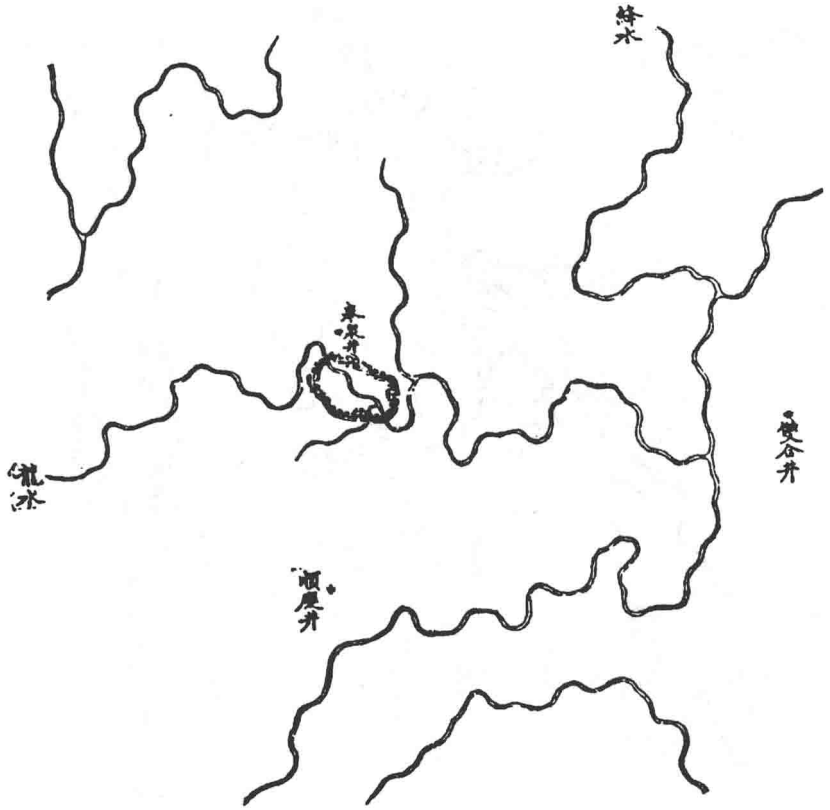
資陽



内江



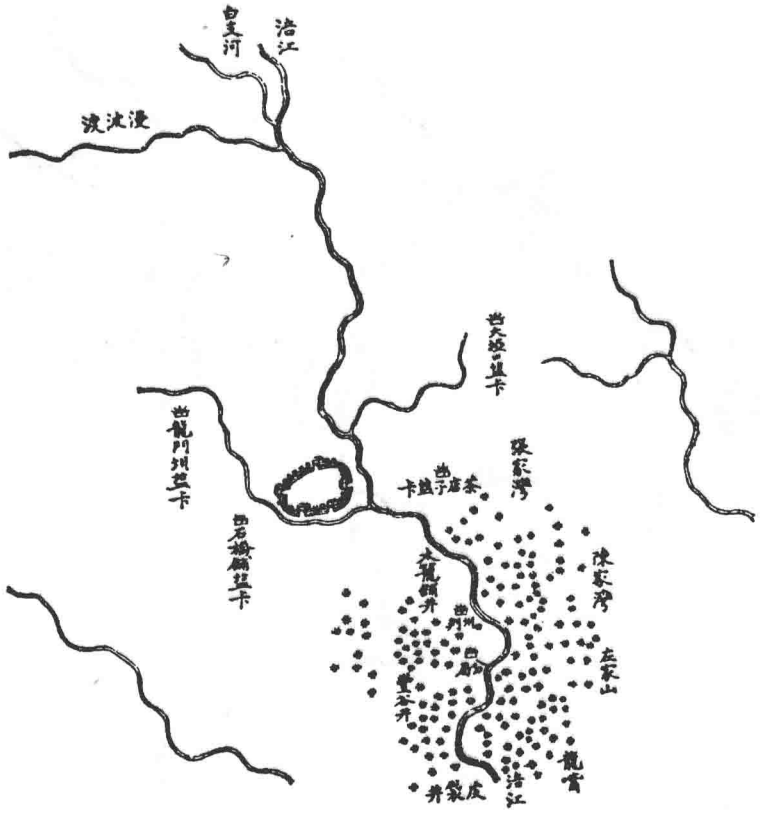
仁壽



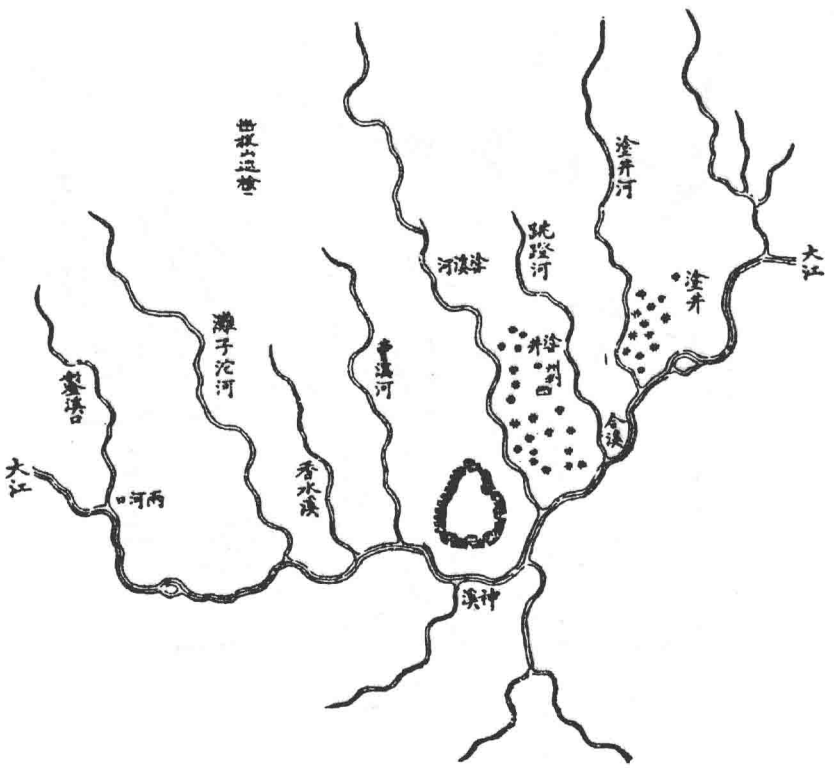
井研



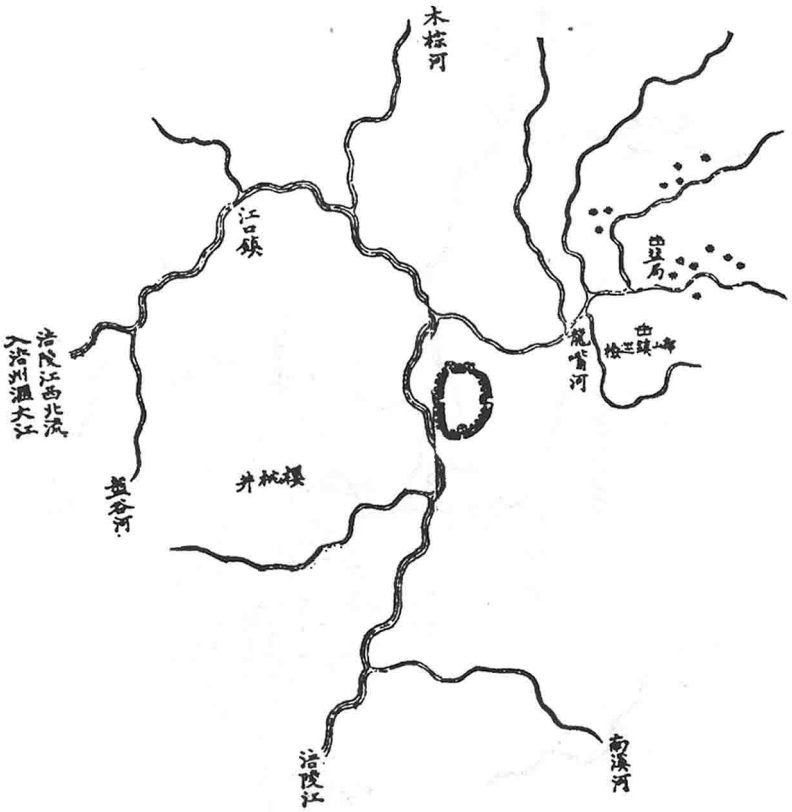
綿州


白支河
涪江
漫波渡
出大埡口鹽卡
出龍門垻鹽卡
出石橋鋪鹽卡
張家灣
茶店子鹽卡
陳家灣
太龍鋪井
左家山
龍嘴
涪江
皮袋井

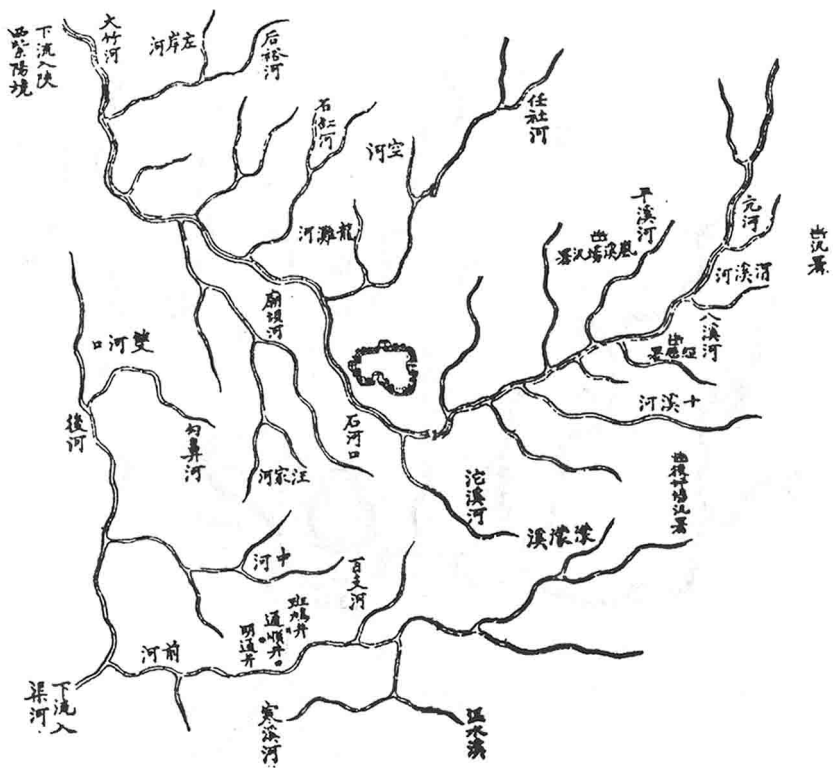
忠州


出拔山巡檢
塗井河
跳蹬河
塗溪河
大江
塗井
灘子沱河
香水溪
合溪
大江
丙河口
神溪

彭水


木棕河
江口鎮
涪陵江西北流入涪州滙大江
盤谷河
櫻桃井
龍嘴河
涪陵江
南溪河

城口


下流入陝西紫陽境
大竹河
左岸河
后裕河
石紅河
空河
任社河
龍灘河
廟垻河
雙河口
後河
勾鼻河
石河口
汪家河
沱溪河
中河
百支河
前河
下流入渠河
寒溪河
溫水溪
平溪河
元河
渭溪河
八溪河
十溪河

張培仁《靜娛亭筆記》卷八《論川鹽》 又曰：川省煮井爲鹽，東則巫山、大甯、雲陽、開縣、忠州、彭水，南則鹽源，北則南部、射洪、三台、蓬溪、綿州，東而南則富順、榮經、犍爲、井研、資州，附省則簡州、樂至。近來所出之鹽，逾於前十年者數倍，是以南濟滇、黔，北入陝，甘而食土番，回紇諸部落。自東南有事，淮綱阻塞，兩楚咸賴川鹽接濟，淮綱，川運代爲衰旺，藉供泡注，殆天資之，以爲殄滅粵匪之用耳。可見我國家福祚之宏。乾隆以後，生齒日繁，食鹽之人日多，求利之人亦日衆，私販之勢日衆，官商之勢日孤。始則商不敵販，繼則官不能制販，引鹽不行，商皆逃亡，官亦賠累，而鹽法一壞。嘉慶十八年，常制軍奏請改課歸丁，格於部議，責令通融辦理，而改配代銷之議起，紛紛補苴救過不遑，而鹽法再壞。道光三十年，復奉清查其詳明歸丁者，已數十州縣，而私販益橫，不可緝矣。然濱江各關隘，猶層層鈐束。咸豐三年，議以川鹽濟楚，川販乘便逐利，以私販爲官販，公然舟運，什百爲羣，沿江關隘，坐徵私稅，犍、富、巴、涪以鹽爲大利。後奉文按引捐輸，聽商加價，以償所捐，每斤加十文，私販無捐輸之累有加價之益矣。繼而設關於夔以徵販稅，明爲化私爲官，實則官與販皆以鬻私爲計，徵之販者十，輸之國者一，猶爲有良心者矣。是故歸丁之法，加價之舉，所以縱陸路私販也。濟楚之引，設關之役，所以縱水路私販也。欲收其利，先除其弊，蓋惟知弊明而後除弊力，惟除弊明而後興利溥也。

查川鹽之弊，改計歸丁爲之始，設關收稅爲之終。苟能於入楚境處處設關，即於國課無補，尤爲監督者生財之大道，乃自代銷，改配之說行，一引辦十引之鹽，隱射夾帶，無從稽查，則設關之議，亦丸泥封函谷之說耳。商者課所自出，川省領引完課者爲坐商，行鹽者爲行商。行商本力較厚，坐商仰食於行商，惟命是從。及引積岸疲，行商本非領引之人，官不能問，不得不向坐商比追。坐商素貧無可追繳，則課皆無著矣。引鹽所經官無利焉，私鹽所經官之利藪，是官與商互爲私也。故夾帶之弊，則一引之鹽數多至數引；影射之弊，則已行之引再行。未行之鹽，而船户有食鹽，橈手有工鹽，比附假託，不可悉數。有課之鹽十之一，無課之鹽十之九矣。廠工伙作，大處數萬人，小亦萬餘人，皆聽竈户指使，官稍爲之限制，則停煎滋事。鹽船橈手更不可數計。此而不爲法以治之，則日積月多，爲害非淺。

夫設引招商，計引征課，設官緝私以護商，立法可爲善矣。不意以計引征課之大利，官盜之，書役盜之，竈與商盜之，關與廠盜之，私販遂出而顯盜之，然第責之竈與商與販及廠員關吏之末，是從大盜而罪小盜也。夫計鹽征課與計地徵糧無異。計田出賦，不聞征之販米之人，何獨於鹽不征於竈而征於商，舍其本而逐其末，是以官民交困。夫唐宋之善榷鹽者，無他術也，亦計竈征課，如計田出賦而已。川省征竈之法易於征商，一曰查鹽斤。請檢幹練之員，分往各廠，確查出鹽之井若干，熬鹽之竈若干，每日出鹽若干，核計用費，每鹽百斤需工本若干，向來鑿井一眼，燒鍋一口，廠員皆有規利，萬不能隱瞞。然後統計三年中出鹽之數，酌定課額，甯失之寬，毋失之刻，使小人各有所容，其法始悉久而不敝。一曰就出鹽之地，設征課之官。第必寬籌公費，嚴定賞罰，慎毋使除弊之人，即爲作弊之人，則得之矣。一曰編鹽户。以保甲之法，設竈正竈長，每竈工作幾人，燒鍋幾口，按月造册申報，由鹽員呈核，則鹽井之衰旺，竈户之增減，按籍可稽，自無隱漏之弊。

夫征商之法在四塞，其爲政也遠而雜，故設官多而尚虞其疏；征竈之法在一隅，其爲政也近而切，故官不須多而事易就理。且井竈易防而故疏之，此商販所以盜民也；關隘難防而故嚴之，此官吏之所以盜法也。或謂私鹽價賤，故販者多，若廠地有課，恐販者裹足。不知廠價之與岸價相去必倍，引商使費多而成本重，尚且往有所獲，既由出鹽之地定課額，而一切均無所費，則民且樂爲今日之販，不樂爲昔日之商。然以征竈之法謀之民，則民必以爲便，如謀之官與商，則阻撓之說起矣。彼固世食其利者，曷嘗爲天下計哉！且查置引征課之法始於明，蓋有懲於元末之張士誠，方國珍之變而爲之禁制也。自此百弊叢生，終明之世，未得長策。我朝仍用明法而變通出之，由自國課日裕，經商日富，奈日久弊生，不可不亟圖補救也。

張澍《續黔書》卷六《鹽》 鹽曰鹹鹺，伊昔官立司鹽，縣設海鹽，其爲利博，而用亦宏矣。自然印成者石鹽也，凝淖未凍者鹽鹽也，其曰鹺者南裔鹽也，其呼編者蜀鹽也，其稱餘者越鹽也，其謂鹺者河内鹽也，其名齷齪者戎鹽也，其目渠展者齊鹽也，最下則并州之末鹽刮鹽也。其他爲白、爲烏、爲紫、爲黄、爲黑、爲紅、爲緑之異其色，爲苦、爲飴、爲散、爲形、爲寒石之别其味，爲卵、爲印、爲乳、爲駮、爲虎、爲臭、爲巨枕、作桃者誤。爲水晶、爲繖子、爲馬齒之殊其狀，正復繁賾難紀，羹而調之，盉而酥之，自不患其齷齪。是以鹽有澤，于闐匪之，鹽有池，猗氏販之，鹽有山，夔峽掘之，鹽有井，九龍食之。黔介滇蜀之中，獨不産鹽，惟印給於蜀，來遠而價昂，洗金之物，與金争價，黔之民有不如西域之駝，桂平之牛

者矣，儻即伯益之經所紀無鹽之國與。常璩《南中志》：沮本有鹽井，漢末時夷民共詛盟不開，今三郡皆無鹽也。案：沮即且蘭，三郡，即建寧、牂柯、平夷。夫鹽之生也不擇地，或出於鹵，或出於井，或出於崖，或出於石，或出於木，或出於泉，或出於草。黔水蹶涔耳，自不能熬波出素，而遂洞幽崖，深林密箐，固所饒也。倘司事者精求牢盆之術，廣募亭户，濬掘天藏，而與民同味，將地不愛寶，靈慶志瑞，齛之鬻之，肴將温給，則蚩尤之血，可漬於鹽鄉，而蛤蜃之波，可流於蜃洞，彼夙沙瞿子，豈得獨擅煑海之功哉。

王韜《瀛壖雜志》卷一　浥之物産，遠不逮閩浙。魚鹽之利兩無所居，古所稱窮海也。然外至之貨，駢集市廛，亦足云富。水族則自遠而畢赴，植物則昔無而今有，加以西土奇珍，目所未覩，尤爲他地所無，惟煮井爲鹽，爲南邑所獨擅耳。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷二八《場竈門・盤鐵上》　漢制，煮鹽官給牢盆，此盤鐵之所昉。明初造作盤鐵鍋鐵，皆以運庫官帑爲之。盤者合數角爲一，給各場竈户團煎，非一竈一丁之所有也。其器厚而堅，重輒數千斤。鍋鐵差小而薄，每户一口，鏽蝕則重給之，蓋使煎辦官鹽儲倉以待商支。自萬曆四十五年，鹽引改徵折價，鹽不復入官倉，皆商自行買補，於是團煎之制遂廢，而盤鐵鍋鐵亦不復官鑄。盤鐵工大費重，不能添設，惟鍋鐵則衆商出資鼓鑄，然亦必請於官，然後造作以應竈用。其鐵鉈銅桶，舊制每場各一，歲久或經潮汐，漸至湮没，而盤鐵之制，所存無多，今通用者鍋鐵而已。志《盤鐵》。

雍正六年十一月，江南巡察御史戴音保條奏，從來場竈燒鹽之具，深者爲盤，淺者爲鐵，設有定數，無許過額，而煎燒鹽斤，以一晝夜爲火伏。竈户臨煎，向本商領取旗號，火舉則揚，火息則偃，垂爲定例。又有往來巡查之人，用防息火之後私煎。近竈户每多私置盤鐵，而火伏又不稽查，是以任意煎煮，每多溢出之數。請飭鹽法官，將在場盤鐵徹底清查，再嚴火伏之法。如有額外自置盤鐵於火伏之外，私行煎煮者，即科以販私之罪。部覆應如所奏行，令兩淮巡鹽御史，將盤鐵遵照定數，逐一清查造册送部。

乾隆八年七月，鹽運使朱續晫，以各場貧竈無力置鍋鐵者，詳請借動商捐銀一千一百六十兩，鑄鐵百副，每口重一百四十斤，計價五兩八錢，發泰屬六十副；内富安八副，安豐十二副，梁垛二副，東臺八副，何垛八副，丁谿三副，草堰二副，小海一副，劉莊三副，伍祐八副，新興三副，廟灣二副；通屬四十副：内豐利九副，掘港九副，金沙三副，角斜十三副，栟茶六副。俟煎出鹽斤，每桶於鹽價内，扣銀五分，存場彙解歸款。需接領者，再請續發。

乾隆十年十二月，鹽政吉慶奏明添鑄盤角一摺，言臣前因兩淮所産之鹽，僅敷年額，並無積餘足備緩急，是以籌議攷開池畦，添鑄盤角，當將試辦情形奏明。今據運使朱續晫詳稱，先就伍祐一場，攷開池畦二十面，雖能曬埽無異，但地脈生疏，産鹽不多。據土人言，必俟培植三五年後，方能獲收利益。又添鑄盤角二十七副，較之鐵煎，費省産多，甚爲便利。已將開鑄各池畦盤角，分給與願領之商竈管業，嗣後或開池畦，或鑄盤角，聽商竈量力興舉，報官察核，以廣鹽産。臣伏思試開池畦，既因地脈生疏，未能廣收利益，其願開與否，應聽擇便而行。至若添鑄盤角爲費既省，獲利又多，見有成效，人各樂從，自應多爲添鑄。兩淮煎鐵，向係商人呈明，開鑄分賣與竈，兹添鑄盤角，應無論商竈，如有情願備資自鑄者，許其循照往例呈明，官爲稽察，見飭核定章程，明白曉示。

謹按：所鑄盤角二十七副，發泰屬梁垛十三副，伍祐八副，富安一副，安豐一副，東臺二副，何垛一副，劉莊一副。

乾隆十六年九月，京口副都統管理兩淮鹽政吉慶，以各場煎鹽鐵口，多有破損，貧竈無力置買，致使失業，行司動項鑄鐵給煎。當經運使吴嗣爵，詳請委員開鑄，於運庫雜項内，借給銀兩鑄鐵六千口，每口計成本庫平銀三兩九錢七分一釐三毫一絲四忽。委員領赴各場，協同分司場員親詣查散。計發通屬一千二百口，内豐利場六十二口，掘港場一百三十五口，石港場六十七口，金沙場八十八口，吕四場一百七口，餘東場四十一口，餘西場四十五口，栟茶場四百三十七口，角斜場二百十八口。泰屬四千八百口，内富安場三百五十三口，安豐場二千二百二十八口，梁垛場四十四口，何垛場四百九口，東臺場三百九十九口，丁溪場一百七十二口，小海場十九口，草堰場二十八口，劉莊場七十五口，伍祐場四百三十八口，新興場五百二十四口，廟灣場一百十一口。照乾隆八年之例，令各場員照依鼓鑄成本，俟煎出鹽斤，每桶扣銀五分，由各場彙解歸款。

乾隆四十三年六月，鹽政伊齡阿條奏，向來各場竈盤鐵原有定數，設遇增減，必須册報。見在委員赴場抽查，如有私增盤鐵與册不符，即眼同棄毀，並將竈户、場官分别究治。經户部覆准照行，旋據各委員分晰確查，由運使朱孝純具詳。凡鐵用久即多破損，盛滷不能滿足，例准輕減額焉。查鐵止些微殘缺及裂縫無多者，原可隨時修補，仍屬完整，毋庸報廢。外如損傷過甚，難於修理，即或

略有可用，亦盛滷無多，若聽其折減額馬，不換新鏃，即於定額有虧，且恐影射滋弊。應請飭令，凡有破鏃，隨時赴場呈繳，該場員即轉解分司，彙解運司衙門驗擊變價，將價發交場員轉給竈户收領。一面先令竈户員補供煎，仍令分司加意查察。如竈户不將破鏃隨時繳場，場員漫無覺察，以致額馬有缺，及場書頭長串通扶捏，藉端需索等弊，該分司即行詳揭參究，分司庇縱，運司立即揭參。再查竈户煎鹽定有額數，自應一竈兩鏃，難任缺乏。如有單鏃之竈，即令買補如額，一以暖滷，一以煎鹽，如果窮竈無力，准其詳明，在於鏃商處借給，其鏃價於庫儲閒款内動支，責成場員按桶扣收，統限一年解繳還款。如逾限不完，著落場員賠解。至商竈員鏃，務將應買數目報明場員，該場員給與印照，令其齎赴鏃廠收買，將照即交鏃商，季終彙繳本司存查。該場員於季報册内，入於新收項下。如無印照，鏃商不得私賣，儻有無照私賣察出，鏃商、竈户分別治罪。經鹽政批應，將查過損壞缺少之鏃，飭令各場員即日墊價買補，配合供煎。仍通行編號於盤鏃邊上，用硃漆填寫，開列清册，報明存案。嗣後有短缺更換之處，按號報查，庶無隱混。

乾隆四十五年八月，運使倉聖裔詳，各場竈户破鏃，向係由場解揚驗擊，程途遥遠，而守候變價轉給，又需時日，竈情未免拮据。應請飭行通、泰兩分司，轉飭各場，嗣後凡有鏃口不堪煎燒者，責令頭長同該竈户，將破鏃呈繳場員衙門，驗明原編號數，即刻眼同擊碎，仍令竈户領回，自行變價，一面押令買補，將驗擊某號鏃口，隨時摺報該分司，按季造册核轉。儻竈户頭長扶同串捏，竟不將破鏃赴場報驗，或該場員偷安玩視，不親自驗擊，以致隱匿私煎透漏，一經察出，立即據實揭報請參。經鹽政伊齡阿批允照行。

嘉慶三年二月，江甯布政使孫日秉，蘇州布政使陳奉兹，江蘇按察使通恩，兩淮鹽運使曾燠會詳，江蘇各屬均不産鐵，如有大鋪客商赴産地採買，由江海轉運者，呈明地方官給照，採買運回繳銷。如無印照，不准採買。如照外多買，及運回不將印照繳銷，即行查究。至兩淮通、泰各場竈，需用煎鹽鏃口，向係飭場查明，該年需鏃數目，呈報運司轉詳鹽院批准，給諭鏃商採辦。並請嗣後凡遇鼓鑄之時，需用鐵斤，鏃商開明數目，稟由運司衙門填給印照，該商持赴楚省産鐵地方，呈投該地方官，驗明挂號，照數購買運回，將照繳銷。仍飭該地方官，將該商赴買及買竣運回緣由，隨時報明運司查考。經兩江總督、江蘇巡撫批，如所議行。

嘉慶七年六月，運使曾燠詳，各場鏃口向於邊上編號，用硃漆填寫，開册報明存案。惟思硃漆填寫易於摹倣，且恐日久脱落模糊，私鏃仍可隱混。請於鏃口上鑄成某年通字第幾號，某年泰字第幾號，並發運司花押，飭商鑄於號數之下，以杜隱混。經督、撫、鹽政批允照行。

通州分司所屬盤鏃額數

豐利場，原額盤鐵五十七角，後存四角。原額鍋鏃二百二十八口，後增至二百七十五口。額置鐵鉈一箇，銅桶一箇。重二百五斤，容一石三斗二升，各場同。

謹按：諸場量鹽之具，前明洪武以來，皆以篾籮。宏治十三年，改用木桶。後因滋弊，萬曆四十三年，御史謝正蒙范銅以爲式，場各一張，今則均用木桶。乾隆二十三年，經鹽政高恒較准，每桶二百斤，兩桶配一引，著爲定制。

掘港場，原額盤鐵二百八十九副，後存一百四十六角。原額鍋鏃六百六十八口，後增至三千六百八十八口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

石港場，馬塘場併入。原額盤鐵無，後置一角。舊置鍋鏃四十七副，後存四十六口。額置銅桶二箇，鐵鉈二箇。

謹按：本場廢煎日久，雍正十年，大使王之正詳請復煎，置鏃五副。乾隆六年，大使胡作肅增置。凡稱副者，每副二口。

金沙場，西亭場併入。原額盤鐵共八十角，後存五十一角。原額鍋鏃共三百四十一口，後存二百二口。額置銅桶二箇，鐵鉈二箇。

吕四場，原額盤鐵無存，原額鍋鏃五百十口，後增至一千五百八十四口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

餘西場，餘中場併入。原額盤鐵無存，原額鍋鏃四十八口，後增至九十四口。額置銅桶二箇，鐵鉈二箇。

謹按：本場鍋鏃久廢無存，乾隆五年，大使王焕章請復辦煎，商人始行買補。

餘東場，原額盤鐵四副，後存三角。原額鍋鏃一百二十一口，後增至九百四十二口。額置銅桶、鐵鉈無存。

角斜場，原額盤鐵無存，原額鍋鏃一千二百七十二口，後存一千一百五十三口。額置銅桶、鐵鉈無存。

栟茶場，原額盤鐵七角，後存一角。原額鍋鏃一千八百七十八口，後存一千四百六十口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇，無存。

泰州分司所屬盤鏃額數

富安場，原額盤鐵一副，後存一角。原額鍋鏃一千九百二十八口，後存八百八十二口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

安豐場，原額盤鐵二十六角，續置一副，後存一角。原額鍋鏃三千八百五十八口，後存三千三百八十六口。額置銅桶、鐵鉈無存。

梁垛場，原額盤鐵五百四十三角，後存二百九十四角。原額鍋鏃一百六十九口，後存一百四十九口。額置銅桶、鐵鉈無存。

東臺場，原額盤鐵七十四副，後存三十四角。原額鍋鏃八百四副，後存七百八十五口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

何垛場，原額盤鐵一副，今無存。原額鍋鏃二千五百九十四口，後存一千八百四口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

丁谿場，小海場併入。原額盤鐵無存。原額鍋鏃共八百六十口，後增至一千四百四十三口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

草堰場，白駒場併入。原額盤鐵無存，後置五角。原額鍋鏃二百三十二口，後增至一千三百九十一口。額置銅桶二箇，鐵鉈二箇。

劉莊場，原額盤鐵六十九副，後存四十九角。原額鍋鏃一百六十二副，後存一百三十七口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

伍祐場，原額盤鐵無存。原額鍋鏃二千六百二十八口，後增至三千一百八十七口。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇，無存。

新興場，原額盤鐵無存。原額鍋鏃一千八百四十四口，後增至一千八百九十六口。本場竈不諳煎，諸商置鏃，募丁煎辦，增減不一。額置銅桶一箇，鐵鉈一箇。

廟灣場，天賜場併入。原額鍋鏃二百三十一口，後存一百六十四口。本場竈不諳煎，諸商置鏃，募丁，與新興同。額置銅桶一箇，無存。鐵鉈一箇。

海州分司

板浦場，徐瀆場併入。額置銅桶二箇，鐵鉈一箇，額置鐵杖桿一條，無存。續用木杖。

中正場，莞瀆場併入。竈具無。

臨興場，臨洪、興莊二場合而爲一。額置銅桶鐵鉈無存。

謹按，以上係嘉慶舊志所載，歷今八十餘年，中經兵亂，舊額竈具十不存一。至咸豐八年，鹽政何桂清飭運司聯英清理盤鏃一次。同治五年，署鹽政李鴻章飭運司丁日昌，加增額鹽一次，試辦諸多窒礙。光緒五年，鹽政沈葆楨飭運司歐陽正鏞酌減鹽額一次，均以試辦，殊無把握，未敢定案。其通、泰、海三屬場，分產鹽缺溢分數，及各官考核，要以光緒十七年題本爲定，姑列試辦各案數目以見各官經營之苦心，若欲規復原額，必俟引地全復，乃可酌議耳。

嘉慶十七年，户部議覆兩淮鹽政阿克當阿呈，稱餘東場原額煎鹽鏃九百四十二口，煎鹽盤三角，每年額應產鹽三萬三千六百三十七引五分。今據該場添置煎鹽鏃八十二口，每年應增額產鹽一千五百八十三引，計每年共應額產鹽三萬六千二百二十引五分等因。查餘東場添置煎鹽鏃八十二口，每年應增額鹽二千五百八十三引，該鹽政既稱應增入額，應令即於開煎之日起，按額煎辦，入於考成期滿案內，造報查覈。

嘉慶二十年，户部議覆兩淮鹽政阿克當阿呈，稱草堰場原額煎鹽鏃一千三百九十一口，煎鹽盤五角。嘉慶十四年，添鏃十四口，十六年添鏃十二口，十八年添鏃二十九口，共計煎鹽鏃一千四百四十六口，煎鹽盤五角，每年原定額產，並應增額鹽共計九萬三千二百三十七引六分。今該場添置煎鏃六口，每年應增額鹽三百八十一引六分，每年其應額產鹽九萬三千六百十九引二分等情。查草堰場添置鹽鏃六口，每年應增入額，應令即於開煎之日起，按額煎辦，入於考成期滿案內，造報查覈。

咸豐八年正月，鹽政何桂清奏，鹽務以場竈爲根本，計竈定鏃，按鏃煎鹽，責成場員實力督煎，年有定額，缺產則場員例有處分，溢產亦給予議敘。立法未始不爲周密，然法密則弊因之而生。臣衙門文卷雖已失陷，而詢訪熟悉鹽務之人，追溯往事，凡遇缺產之年，大都以水旱不齊爲詞，聲請免議，鮮有照例議處者，考核竟成虛設，督煎視若故事，甚有虛報，收鹽歸垣，旋以風潮雨水，漂失淹消，掩飾彌縫者。歷任督臣運司非不實力整頓，而積重難返，迄無成效。淮南自遭兵燹以後，運商星散，場商亦皆逃亡，竈户停煎，亭荒鏃廢，大局全隳。前署運司郭沛霖接任於警傳疊至之時，權宜應變，以免竈户流而爲匪，不暇有所整頓。見署運司聯英到任後，督飭通州、泰州分司、運判，查明淮南二十場額設煎鏃二萬六千一百六十九口，所存不及十分之三。飭將尚可修理者，逐一修整，實存煎鏃一萬一百十四口，核計仍不及十分之四。統查各垣堆鹽，亦不核實。見在淮南銷數已較前大有起色，轉瞬金陵克復，江路疏通，不患銷數不暢，轉恐無鹽綑運，亟宜鼓鑄鹽鏃，開闢亭場，以備淋煎。無如鏃商既早逃亡，鑄鏃之鐵炭，又須湖廣

所產，方能合用，急切無從購買，惟有就見存鏾口，實力督煎，必當按鏾增鹽，以資補苴。但當此整頓之始，似因實創，若必拘泥成例，照舊考核，則以不足四分之鏾，責煎十分之鹽，雖追比嚴切，法令亦有時而窮，勢必因循粉飾，徒有整頓之名，並無挽救之實。合無仰懇聖恩，俯念淮南二十場，亭鏾大半荒廢，暫停場員督煎考核，仍責成署運司聯英周歷各場，將垣堆鹽數徹底查明核實確計，督同各該分司，嚴飭場員就見煎鏾口，實力督煎，按月句稽，儘產儘收，以產鹽之盈絀，定場員之勤惰。儻有顆粒虛報，或產鹽過少不敷應捆，即專案隨時嚴參。則根本既固，積弊亦清，各場員無可藉口，末由趨避，於場竈大有裨益。一俟江路通行，煎鏾補齊，再令照額計產，循例考核。奉硃批：户部議奏，欽此。户部奏：臣等伏查嘉慶九年，臣部會議，前任兩淮鹽政佶山場員考核章程，奏准通州、泰州、海州所屬二十三場產鹽，以一年牽算，如能溢額，該場員即予議敘，儻有缺額，即予議處。如遇水旱之年，臨時聲請免議。又道光十五年，前任兩江總督咨明通州、泰州所屬二十場，產鹽考核，請照見定額數一百六十六萬二千三百七十三引，遇閏加增鹽十四萬一千三十三引，歷年分別缺溢題報各在案。今據該督何桂清，以淮南二十場亭鏾大半荒廢，奏請暫停場員督煎考核，仍責成署運司聯英周歷各場，將垣堆鹽數徹底查核，督同各該分司嚴責場員，就見存鏾口實力督煎，按月句稽，儘產儘收，以產鹽之盈絀，定場員之勤惰，儻有顆粒虛報，或產鹽過少，不敷應捆，專案隨時嚴參，一俟江路通行，煎鏾補齊，再照額計產考核等語。臣等復查淮南各場煎鏾，原額二萬六千一百六十九口，竈丁計鏾煎鹽，專責場員督辦。督煎勤則溢額，督煎惰則缺產。每年核計溢缺分數，照例題請議敘議處。原以嚴考成而示勸懲，無如場員仍巧爲規避，上司又曲爲迴護，往往溢產之場，題請議敘，而缺題有一二分至八九分者，則託詞風潮水旱爲災，聲請免議。此在常年，猶且隱混捏報，矧自長江梗阻，運銷疲滯，各場員更得有所藉口，意存掩飾諉卸。見據該督奏稱，查明各場煎鏾僅存一萬一百十四口，不及原額十分之四，尚屬實在情形。若令場員仍照原額十分之鹽，一有短絀隨加譴責，誠未平允。惟因此遽停考核，又恐場員恃無分數可稽，因循怠玩，弊端不可究詰。自應揆時度勢，分別辦理。臣等公同商酌，淮南場員考核，自咸豐三年八月以後，均未題報，誠因連年風鶴頻警，亭鏾未經清查，所有自三年八月起，至上年十二月止，各該場員考核，擬請寬其既往，毋庸補報。此後自本年正月爲始，仍以一年計算，即照見在清查，實存煎鏾一萬一百十四口，核明某場應煎鹽若干引，將溢額、缺額各職名，於年終題報考核，以循舊制。如此，按見存之煎鏾，定督煎之考成，各場員既無所藉口，亦無所趨避，於場務較昭核實，仍令該督轉飭運司等，認真稽查，儻垣堆鹽數顆粒虛報，或產鹽過少不敷應綑，即將該場員專案嚴參。見令淮南設局收稅，較前已有起色，將來江路通行，銷數愈多，煎鏾尚須添補，並令該督轉飭實力籌辦，將續增鏾口若干，隨時咨報備核。奉旨：依議。欽此。

咸豐八年四月，署運司聯英稟查通、泰兩屬二十場，皆依范隄而居，南起吕四，北訖廟灣，袤長七百餘里，以掘港、安豐、伍祐爲最大，栟茶、角斜、草堰、新興次之，吕四、餘東、富安、東臺、何垛、丁溪又次之，豐利、石港、金沙、餘西、梁垛、劉莊、廟灣爲最小。署司按場確查，見存煎盤七十四角，煎鏾一萬零十四口，每年共應產鹽一百二十一萬七千九百四十七桶。經此次查實之後，請照見存盤鏾核計產鹽之盈虧，運鹽之多寡，察看場員之勤惰，隨時去留，所有署司巡場已竣查明盤鏾火伏，理合造册呈核。

通州分司所屬盤鏾實數

豐利場，見存上滷鏾六十四口，每口每伏煎鹽一桶。下滷鏾二十口，每口每伏煎鹽三分。每伏共應產鹽七十桶，每年例定一百日煎鹽，應產鹽七千桶。旺產每旬應產鹽二百三十三桶三分三釐，歉產每旬應產鹽一百十六桶六分六釐。每年正、二、十一、十二四箇月爲歉產，三月至十月八箇月爲旺產，各場皆同。

掘港場，見存上滷鏾三百十六口，每口每伏煎鹽一桶二分。上中滷鏾二百口，每口每伏煎鹽一桶一分。中滷鏾四百十二口，每口每伏煎鹽一桶。中下滷鏾二口，每口每伏煎鹽九分。下滷鏾五百十口，每口每伏煎鹽三分。每伏共應產鹽一千一百六十六桶，每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽十三萬九千九百二十桶。旺產每旬應產鹽四千六百六十四桶，歉產每旬應產鹽二千三百三十二桶。

栟茶場，見存上滷鏾二百七十七口，每口每伏煎鹽一桶二分。中滷鏾三百七十三口，每口每伏煎鹽一桶。每伏共應煎鹽七百五桶四分，每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽八萬四千六百四十八桶。旺產每旬應產鹽二千八百二十一桶六分，歉產每旬應產鹽一千四百十桶八分。

角斜場，見存上滷鏾一百八十口，每口每伏煎鹽一桶二分。中滷鏾一百五十三口，每口每伏煎鹽一桶一分。下滷鏾一百十二口，每口每伏煎鹽一桶。每伏共應煎鹽四百九十六桶三分。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽五萬九千五百五十六桶。旺產每旬應產鹽一千九百八十五桶二分，歉產每旬應產鹽九百九

十二桶六分。

石港場，見存煎盤換鏃二口，每口每伏煎鹽一桶一分五釐。煎鏃二十五口，每口每伏煎鹽九分。每伏共應煎鹽二十四桶八分。每年例定九十日煎鹽，應產鹽二千二百三十二桶。旺產每旬應產鹽七十四桶四分，歉產每旬應產鹽三十七桶二分。

金沙場，見存上滷盤三角，每角每伏煎鹽一桶二分。中滷盤三角，每角每伏煎鹽一桶。上滷鏃十口，每口每伏煎鹽一桶。中滷鏃三十二口，每口每伏煎鹽八分。每伏共應煎鹽四十二桶二分。每年例定九十日煎鹽，應產鹽三千七百九十八桶。旺產每旬應產鹽一百二十六桶六分，歉產每旬應產鹽六十三桶三分。

餘西場，見存煎鏃五十四口，每口每伏煎鹽一桶。每伏總共應產鹽五十四桶。每年例定九十日煎鹽，應產鹽四千八百六十桶。旺產每旬應產鹽一百六十二桶，歉產每旬應產鹽八十一桶。

餘東場，見存上滷鏃二百八十口，每口每伏煎鹽一桶。下滷鏃八十六口，每口每伏煎鹽四分。每伏共應煎鹽三百十四桶四分。每年例定九十日煎鹽，應產鹽二萬八千二百九十六桶。旺產每旬應產鹽九百四十三桶二分，歉產每旬應產鹽四百七十一桶六分。

吕四場，見存上滷鏃四百二十七口，每口每伏煎鹽一桶。下滷鏃三百三十二口，每口每伏煎鹽四分。每伏共應煎鹽五百五十九桶八分。每年例定九十日煎鹽，應產鹽五萬三百八十二桶。旺產每旬應產鹽一千六百七十九桶四分，歉產每旬應產鹽八百三十九桶七分。

泰州分司所屬盤鏃實數

富安場，見存煎鏃二百九十四口，每口每伏煎鹽一桶一分。每伏共應煎鹽三百二十三桶四分。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽三萬八千八百八桶。旺產每旬應產鹽一千二百九十三桶六分，歉產每旬應產鹽六百四十六桶八分。

安豐場，見存煎鏃一千二百六十四口，每口每伏煎鹽一桶一分。每伏共應煎鹽一千三百九十桶四分。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽十六萬六千八百四十八桶。旺產每旬應產鹽五千五百六十一桶六分，歉產每旬應產鹽二千七百八十桶八分。

梁垛場，見存煎盤十六角，每角每伏煎鹽四桶。前鏃一百四十九口，每口每伏煎鹽一桶。每伏共應產鹽二百十三桶。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽二萬五千五百六十桶。旺產每旬應產鹽八百五十二桶六分，歉產每旬應產鹽四百二十六桶。

何垛場，見存煎鏃五百十八口，每口每伏煎鹽一桶三分二釐五毫。每伏共應產鹽六百八十六桶三分五釐。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽八萬二千三百六十二桶。旺產每旬應產鹽二千七百四十五桶四分，歉產每旬應產鹽一千三百七十二桶七分。

丁谿場，見存正場鏃二百六十五口，每口每伏煎鹽一桶三分七釐五毫。併場鏃四百五十四口，每口每伏煎鹽一桶六釐。每伏共應產鹽八百四十五桶六分一釐五毫。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽十萬一千四百七十三桶八分。旺產每旬應產鹽三千三百八十二桶四分六釐，歉產每旬應產鹽一千六百九十一桶二分三釐。

草堰場，見存煎鏃七百九十一口，每口每伏煎鹽一桶六釐。每伏共應產鹽八百三十八桶四分六釐。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽十萬六百十五桶二分。旺產每旬應產鹽三千三百五十三桶八分四釐，歉產每旬應產鹽一千六百七十六桶九分二釐。

劉莊場，見存上滷盤二十五角，每角每伏煎鹽二桶二分。中滷盤四角，每角每伏煎鹽一桶八分。下滷盤十八角，每角每伏煎鹽一桶七分。煎鏃四十八口，每口每伏煎鹽一桶一分。每伏共應產鹽一百四十五桶六分。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽一萬七千四百七十二桶。旺產每旬應產鹽五百八十二桶四分，歉產每旬應產鹽二百九十一桶二分。

伍祐場，見存煎鏃九百六十六口，每口每伏煎鹽一桶一分。每伏共應產鹽一千六十二桶六分。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽十二萬七千五百十二桶。旺產每旬應產鹽四千二百五十桶四分，歉產每旬應產鹽二千一百二十五桶二分。

新興場，見存煎鏃一千七十四口，每口每伏煎鹽一桶二釐五毫。每伏共應產鹽一千一百桶八分五釐。每年例定一百二十日煎鹽，應產鹽十三萬二千一百五千五百六十桶。旺產每旬應產鹽八百五十二桶，歉產每旬應產鹽四百二十六桶。

二桶。旺產每旬應產鹽四千四百三桶四分，歉產每旬應產鹽二千二百一桶七分。

廟灣場，見存煎鏾一百十六口，每口每伏煎鹽八分五釐。每伏共應產鹽九十八桶六分。每年例定九十日煎鹽，應產鹽八千八百七十四桶。旺產每旬應產鹽二百九十五桶八分，歉產每旬應產鹽一百四十七桶九分。

通、泰兩屬共存盤七十四角，存鏾一萬十四口，每年共應產鹽一百二十一萬七千九百四十七桶。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷二九《場竈門・盤鏾下》 同治五年二月二十二日，署鹽政李鴻章奏，兩淮鹽務疲敝已久，自上年十月，運司丁日昌蒞任，臣飭其悉心整頓，清釐煎鏾，以重產額，革除黑費，以恤商艱，其售鹽總滙之區，設局督銷，整輪保價，責任尤重。乃淮北正陽關督銷委員候補運判韓茂萱，承辦輪規，未能畫一，經丁日昌密查，確訪該運判，竟敢於薪水之外，私派局用取諸商販，雖據稟，稱分給書役家丁，其不知檢束，已可概見。又通州分司所屬之角斜場大使奎書册報，煎鏾既有浮多，且私增滷鍋四百十三口，隱匿八年之久，迨經飭查，復敢捏詞掩飾，居心實不可問。其歷任該場大使章憲文、馬書城、呂承業、陳皓等，狃於積習，久匿不報，均屬有意含混。通州分司鄭士彥有督煎之責，此次雖據訪明具稟，但從前未能查報，究屬玩忽。又餘東場大使李餘慶辦事顢頇，於竈户聚衆阻撓清釐溝界重案，並不認真查拏。又泰州分司所屬廟灣場大使蔣紹鏞嗜好甚多，廢弛場務。又草堰場大使張恩澤庇商欺混，新舊鏾數，未曾分晰報明。據兩淮鹽運使丁日昌稟揭前來。臣查兩淮銷路雖廣，而產鹽甚缺，恐誤岸銷，此等庸劣不職之員，若不分別參辦，何以飭官方而肅嶡政，相應請旨，將知府銜候補運判韓茂萱，角斜場大使全書，餘東場大使李餘慶，廟灣場大使蔣紹鏞，草堰場大使張恩澤，一併革職，其通州分司鄭士彥，前任角斜場大使章憲文、陳皓，候補運庫大使吕承業，候補知事馬書城，均請摘去頂戴，以示懲儆。奉旨允行。上諭一道恭載制詔。

同治七年十二月，運司李元華詳查通屬石港、金沙二場，查存滷鍋、申鹽辦理無效。前據通分司詳請擊毀免申，當查此項滷鍋，飭令繳毀，難保不復行私增，批飭未准。茲據該分司詳，據石港場大使沈有壬稟稱，遵查各場滷鍋，前奉運憲丁飭令，申鹽入額，並奉詳明，俟煎鏾補齊後，一律弔繳擊毀免申，飭知遵照。今卑場煎鹽鏾口，連年飭商添購，共計見煎鏾六十口，每年產鹽四千九百五桶，較之原額三千九百三十三桶，已加產鹽九百七十餘桶，各竈滷鍋似可照案繳毀。卑職節次赴竈，確查整頓申鹽，亦無成效，隨即稟請弔繳免申。奉飭如一律擊毀，亦復旋毀旋添，仰見杜絶私煎，無微不至。卑職伏查此項滷鍋，前奉查明確數，由憲臺衙門給發印票，稽查繳毀時，票隨鍋繳。嗣後各竈如有私置，則無印票可憑，不難隨時查察嚴辦。且卑場地居腹裏，滷氣歉薄，鍋雖温滷，不能申鹽，一火一伏，核與鏾額，毫無加多。設如不設，該竈户亦不肯違禁私增，自干罪咎，仰乞轉請照案擊毀免申。並據金沙場大使常喜稟稱，卑場地居腹裏，滷氣不升，爲通屬中極疲場分。前奉議裁，復奉稟留整頓，無如招徠至今，無商收買。咸豐八年查存之鏾，久經廢損十分之五六，若飭添買，抽換竈力，實有未能。即同治五年清查存鏾，陸續報廢停煎，亦復不少，正鏾報廢停煎，滷鍋實成虚設。卑職伏思鏾額有關部案，何敢率請減折，而滷鍋申鹽係屬權宜試辦，將來額産復原，亦應遵飭擊毀免申。卑場額産雖未增全，鏾廢竈艱，滷氣歉薄，迥與他場情形不同。且查淮屬之劉莊場，係同時議裁之缺，原定鏾額上年已奉核減，卑場事同一律，可否轉詳，將滷鍋弔繳免申各等情。卑職伏查，石港場原額每年産鹽三千九百三十三桶，咸豐八年減爲二千數百桶，同治五年分已復足原額，實因地居腹裏，滷氣歉薄，鍋係温滷，前後各大使力加整頓，申鹽毫無成效。若不照案擊毀，徒增額數，有名無實，一經缺産，轉致有所藉口。又金沙場本因滷氣日薄，奉文裁併，嗣又稟留該場辦理，滷鍋申鹽亦無居效，可否將石、金二場滷鍋一律擊毀，俾産數得以核實。本司伏查該二場地居腹裏，滷氣淡薄，滷鍋申鹽並無成效，似尚實情。經鹽政馬新貽批飭，弔驗銷毀。

同治八年二月，運司李元華詳，據掘港場稟，滷鍋一項，前奉飭令申鹽入額，曾奉詳明，俟煎鏾補齊後，一律弔繳擊毀免申。是滷鍋申鹽，原係權宜試辦。今卑場鍋鏾業已造册呈送，本當督飭認真辦煎，無如卑場滷氣歉薄，較之他場爲最，而且鏾口原定額碼一桶二分，亦較他場爲重，若再加滷鍋申鹽六分，合計鏾額每伏必須一桶八分，卑職每於赴竈稽煎時，留心察看，每鏾每伏所出額鹽，尚難如原定之數，以故滷鍋一項不但有名無實，而且妨礙額鹽，轉致頭長等心存畏葸，即使終日比煎，終恐無效，仰懇將卑場各竈滷鍋，一律弔取擊毀，免予申鹽，俾産數得歸核實等情。本司查此項滷鍋，前飭申鹽入額，本屬權宜試辦，今據該場查明，試辦實無成效，似應照案擊毀免申，以歸核實。經鹽政馬新貽批飭，弔驗銷毀。

光緒四年十一月，鹽運使歐陽正墉稟，本司案查，光緒二年七月間，奉憲臺札飭，前司會同前儀棧龐道委員，查封存鏹，並諭鏹商遵照停鑄一案。嗣經派委查明，鏹廠實存新鏹數目，稟奉憲批，既據飭委姚令等赴廠查明，見存新鏹共計八百三十二口，內七百四十二口，業已封儲，其九十口，既有場員印照買定，應飭遵繳鏹臍，方准領回供煎。札司遵照等因，即經轉行飭遵在案。嗣據草堰等場商，陸續遵繳鏹臍請領新鏹，均經隨時詳報。本司伏查自光緒二年五月停鑄，七月封儲存鏹，迄今各場商先後呈繳鏹臍七百二十一箇，請領新鏹濟煎。見查餘鏹僅有一百十一口，所存無多，誠恐來年春產旺時，各場買鏹較多，深虞脫誤，趁此冬令，似宜開鑪飭鑄。擬請照案諭，令鏹商購運鐵料鼓鑄。惟前次鑄鏹未經限定鑄期，飭鑄若干，鏹數似屬漫無稽考。卷查前次光緒二年正月二十日，開鑪鑄鏹起，至五月初九日，因天氣漸熱，稟請停鑪過夏，閱時一百零九日，共鑄出官鏹一千六百九十三口，經各場陸續請領發換，至今兩年半有餘，僅賸一百餘鏹，統計合算照前飭鑄，每月可得六百餘鏹。見在稟請開鑄，擬自開鑪鑄鏹之日起，限以兩箇月停鑄，飭令定鑄官鏹一千二百口爲度，即由司飭委督鑄，隨時驗明新鑄之鏹，另行封儲。如各場繳臍請領，俟將用賸之鏹，先發領完，再行開用新鏹。如此明定鏹數鑄期，當可稍示限制。經鹽政沈葆楨批允。

光緒五年閏三月，運司歐陽正墉等詳，上年九月二十日，奉憲臺札開，照得岸與場相表裏，恢復引地，尤須清理場竈。淮南新章岸務具有條理，而場垣當定章之始，獲利尤厚。近來產浮於額，以致鹽積如山，成本占搠，積成坐困之勢，亟須設法徐圖補救。茲酌議章程四條，札司轉飭，遵辦等因。奉經札飭通泰分司，督場逐條核實辦理。嗣據泰分司稟，以滷氣不升之亭場，貧竈往往私墾成田，動受胥役挾制。今聞准其開墾，無不欣然樂從。惟竈民開墾，須開濬溝洫，需用牛種人工，添置器具等項。查竈民素鮮蓋藏，窮乏者多未能一氣成熟，須逐漸開荒，如以三年之後起租，仍恐民力不足，似宜寬以六年之後，再令按畝納租。至私置亭竈，多係貧苦竈丁緣以爲生，積習相沿，視爲應得。今聞次第減除，不無存延宕之意。見以報廢改墾之亭竈，即以私亭滷厚之區補足，再定以十年之內不准移筧，如此因勢利導，庶期廢亭多墾，可以養活窮民，私亭少煎，亦可以疏銷官引。謹議章程六條，稟請核示。經本司批飭，照議定限六箇月，赴場報廢，通飭曉諭遵照，一俟限滿，即將各場報廢酌留亭竈，及已墾未墾地畝，分晰造册，呈候核詳，並飭通分司體察情形，酌議稟復在案。續據泰分司詳據，劉莊、梁垛、東臺三場大使，先後具稟查明，滷氣不升，篷池倒塌，亭竈遵章報廢，請照咸豐八年定額，減除產數，歸草堰、安豐、丁溪三場撥竈補額。並據草堰、丁溪二場大使，稟請酌留應毀私亭，按鏹計額，撥補劉莊、東臺二場額產。安豐場大使具稟查明，並無私亭，請將滷厚單鏹亭竈照雙鏹計產，撥補梁垛場額產各等情。卑職伏查，各該場報廢、酌留各竈於上年丈量堆鹽時，赴竈抽查，尚爲核實，惟各該場按鏹火伏，向有多寡之不同，似應查照各該場額碼計產，分撥計考，俾產鹽短絀場分得免顧慮，考成公事可期實在，而滷豐產旺之場，以酌留亭竈及改照雙鏹撥補加額，亦不致於短缺。查劉莊場計廢亭竈六十六副，應減額八千七百十二桶，歸草堰場補收足額。該草堰場將酌留煎竈六十九副，應產額鹽八千七百七十六桶，以補劉莊額產。又梁垛場計廢盤竈九副，鏹竈四十九副，應減額鹽一萬二百桶，歸安豐場補收足數。該安豐場將加鏹七十七口，應產額鹽一萬一百六十四桶，以補梁垛額產。又東臺場計廢亭竈六十七副，應減額鹽一萬六百五十三桶，歸丁溪場補收足額。該丁溪場將酌留煎竈八十四副，應產額鹽一萬六百八十四桶八分，以補東臺額產。統計減額與加額大致相仿，除相抵之外，計多鹽六十桶六分，因係分別各場額碼計產，是以減額數目，未能恰符加額之數，相應縷晰陳明，請免置議。所有廢亭鏹口，概令呈繳。其劉莊等場報廢亭竈，已飭委員會場，概予犁毀放荒，以免私煎滋弊造具，各該場廢留亭竈鏹口各數，及商竈花名地段清册，呈請核轉前來。合將泰分司立限報廢章程六條，照録轉詳。

一，明定限期，由竈户自行呈報也。所有滷氣淡薄下亭，每年產鹽不及五六十桶者，無論商亭、竈亭，均限出示後，六箇月內赴場報廢。其已經開墾成田者，既往免究。其尚未成田者，於報廢後，准將已墾未墾亭竈，一律犁毀，滷池填平，聽其開墾，俟六年後，察看能否一律墾成熟田，腴瘠如何，再行分別等第起租。已墾之地，如六箇月以內，不自報明，一經場委查出，或被人告發，即將私墾地畝入官。又有滷氣並不甚薄之亭，或經風潮損壞，催其修理，置若罔聞。平時顆粒不入官垣，徒占草蕩射利，偶遇稽查不及，暗中又煎鹽透私，此等亭竈，亦勒令報廢。

一，應出示曉諭，並令呈繳旗牌鏹口也。查廢亭草蕩有久經私墾成熟者，念係貧民，概予免究，恐鄉愚無知，未必盡信，應由分司刊刻簡明告示，分貼各竈，並諭竈董等，切實宣布，以免遷延。其原發旗牌等件，既經該竈報廢，自應一律繳回，至煎鏹之殘壞者，應即呈繳鏹臍，其完整者，則存儲場署。

一，新墾地畝，宜編造魚鱗册籍也。此次報廢亭場，以及從前移筦之舊亭，應令呈明地阯，若干畝數，由場署編造詳細新墾册籍，開列某甲某竈某頭長名下，見請報廢荒竈若干，副隨亭草蕩若干畝，均須據實開明，註明新墾字樣，庶與古熟徵册有所區別，以便稽核，而杜混淆。至各該詞訟有因侵占地畝，及界阯不清者，均仍各歸各案，不得牽涉。

一，廢亭竈欠，宜分別新舊，以清糾葛也。查各亭竈欠，場場皆有，一經報廢，欠即虛懸，故垣主樂於含混，貽悞新商。茲擬分別新舊，如係咸豐三年兵燹以前之欠，該商得過竈丁餘利，亭既報廢，不准再行索還。如係咸豐七年，聯前運憲改定稅章以後之欠，亭雖報廢，應由場官查明，該竈墾蕩共有若干畝數，提出十分之三歸還商欠，或地畝，或田利，各隨其便，其七分留爲該丁耕種餬口。如本係舊欠，過入新商名下者，則不得以新欠論。至於同治五年，瓜棧缺鹽之際，各該竈丁新借商本，而置新淤上亭者，則歸上亭主顧收鹽借欠，而修理中亭者，歸中亭主顧收鹽，各歸各欠，不得籠統牽算，以免糾葛。如此分別辦理，則欠有歸期，而商情允服，下亭犁毀既盡，使後來殷商不致再受疲商之累，庶足取信而廣招徠。

一，追廢亭竈欠，須查案據也。查各亭竈欠，如在事前稟報，有案者場官代爲清理，如並未稟報，經場官查出，私亭荒亭例應犁毀者，不准索還竈欠，以恤窮丁。如有包庇抗違，不遵犁毀情事，除將竈丁照私煎例科罪外，並將該商垣名革除，以肅綦政。

一，此次清查亭竈，擬刊發箭明門牌，隨時稽查也。牌上填明某場某竈第幾號，竈長某人，亭主某人，煎丁某人，主顧某人，亭幾面，雙單鏾若干口，將此九項註明牌内，隨時抽查，即難弊混。上亭宜以雙鏾計額，使無餘鹽透私。中亭宜以單鏾計額，使其不至受累。查無門牌之處，即係私亭，則影射之弊可絶。此次定案後，十年之内，不准再有移筦亭場名目，以清弊源。經鹽政沈葆楨批准。

光緒五年十一月，運司歐陽正墉申，據署通州分司張元愷稟稱，本年餘、吕、真、梁産數，經場員實心整頓，餘東收數漸見起色，吕四則應整飭之事不止一端，同時並舉，商力實有不逮。自三月以來，所有開溝拓池買灰各事宜，及剔除垣中苛竈各弊，均經場員督商次第經理，漸著成效，鹽數較上年略增，而按鏾核計，所缺尚多，推求其故，實由補綴舊鏾太多。該場各竈鏾口，本年春閒經劉大使親自編查補綴，壞鏾應換者有二百數十口之多，商人明知其故，而憚於請換者，一因自綴鏾臍，以至買鏾回竈，非兩三月不可，停煎待鏾，轉覺空拋火伏。一因應換之鏾太多，正在整理，多端事事，皆須籌添貲本，祇能陸續購買，未能一氣統換，日引月長，總非講求多收之計。卑職久擬稟請變通辦理，前因鏾廠鏾已售竣，是以未經具稟。見閒鏾廠又將鼓鑄，似宜乘此鏾多之時，將吕四場應換之鏾多爲購買，擬請變通辦理，由卑職派員赴場，先行買鏾一百口，運至石港，存於卑署，一面飭場員弔取鏾臍，呈繳卑署，換領新鏾，所繳鏾臍，由卑職彙解憲轅。所有購鏾錢文，擬請在總局五成尖鹽鹽價項下，暫行借撥錢一千八百千丈，由局解交卑職，轉發委員，赴場購買，俟該商張恒泰赴局領價時，每引由局扣錢六百文，歸還借撥之款。計訂買三千引，所借鏾價一千八百千，即可全數扣竣。其餘應換之鏾，明年春閒再行借款續辦。如此量爲變通，則領鏾可速，既無日久停煎之慮，商力又可稍紓。經鹽政沈葆楨批允。

光緒十四年二月，鹽政曾國荃批，署運司田國俊稟，查通泰場鹽，見因産多銷少，逐年積壓，鹽堆如山，本皆占搁，無須再增新鏾，致場鹽愈積愈多，仰即飭商，先行停鑄，其已鑄就存廠，截至見在，止實存若干，並即飭查確數，稟候核辦。嗣經鹽運使福裕據鏾商俞抱和等稟稱，前因存廠之鏾，祇二十六口，恐誤竈煎，於十三年十一月初九日開鑄，經前憲委員赴廠監鑄，至本年正月十九日圓鑪，計共鑄鏾二千四百三口，已由監鑄何委員報明在案。見除出售以及購定未發外，仍存一千六百零二口。伏思官鏾之設，原以杜私煎之弊，而近年産鹽加多，有不盡出官鏾者。查同治五年，經前憲丁因鏾不敷，詳請以各場煖滷鍋籰減成申鹽，奉前督鹽憲李批，查煖滷鍋籰易啟私煎私售之弊，本應查明擊毀，據詳目前鏾數不敷，權爲申鹽歸公，係專爲加增産數起見，應准如詳辦理，仍俟鏾口足額，再行稟明銷毀等因。迄今二十年來，並未弔毀，此鍋籰之可以煎鹽也。他如糖鏾，更漫無稽考。大半蘇、常、上海一帶，冶坊私鑄糖鏾，由江南偷運，潛入江北港口，散漫各竈。光緒五年，上海桂康冶坊，新鑄鹽鏾二百餘口，公然登諸《申報》，經商等稟請嚴禁，此私鏾之可以煎鹽也。有此鍋籰，私鏾出鹽終難減少。至商等承鑄之鏾，向來各場舊鏾成廢不堪煎燒者，商竈稟由場員驗明擊毀，發給印照，繳臍購換，奉諭發賣。且每鏾每伏火僅成鹽一桶，較之私鏾滷鍋，確有可考。光緒十一年，奉前署憲程諭飭停鑄一年，而積引並不見少，是其明證。見在官鏾滯銷，成本已多占搁，可否邀恩，通飭分司場員，將滷鍋湯罐私鏾等件，一律擊禁，以清其源。至存廠之鏾，如各場舊鏾破壞，不能煎鹽，准其繳臍購換，有一口舊

臍，始發一口新鏃，不准另增，以杜私煎。至奉飭停鑄，已於正月圓鑪，不復再鑄。復經鹽政批，煖滷鍋鍍，暫准申鹽，本屬權宜之舉，糖鏃尤滋私煎之弊，自應一律銷毀查禁，以清其源，至存廠之鏃，既據查有一千六百餘口，以儘數售竣爲度。

光緒十七年十一月，鹽政劉坤一題，爲查議具奏事。竊查嘉慶九年部議，兩淮通州、泰州、海州三分司，屬二十三場產鹽定額，以十分計算，收鹽溢缺，按年分別核議，如各該場員等，不能實力奉行，以致缺額，不及一分者，罰俸六箇月，一分以上者，罰俸一年，二分三分者，降一級留任，四分五分者，降一級調用，六分以上者，降二級調用，七分者，降三級調用七分以上者革職。如場員實力奉行，於正額之外，溢額一分以上者，紀録一次二分以上者，紀録二次，三分以上者，紀録三次，四分以上者，加一級五分以上者，加二級。遇有數多者，以次遞加，歷經循辦。又咸豐八年，清理場鹽亭鏃，請暫停場員督煎考核。經部議，令自咸豐八年正月爲始，仍以一年計算，即照見在清查，實存煎鏃一萬一百十四口，核明某場應煎鹽若干，將缺額溢額各職名，於年終題報考核，以循舊制。並將續增鏃口若干，隨時咨報備核等因，即經分別轉飭。嗣據廟灣場具報，修復煎鏃八口。伍祐場兩次具報，修復煎鏃四百九十四口。豐利場具報，添購新鏃八十口，滷鏃二十口。均經分別核明鹽數，彙造册揭詳咨。嗣於同治三年，據運司詳，淮南通泰各場，咸豐十年分產鹽考核，擬請免議等情，當經前督臣曾國藩批飭，淮南各場盤鏃，自咸豐七年清查迄今，又逾數載，據稱舊鏃破損，係屬實情，即淮北運道通塞靡常，板浦曾經匪擾歷年，兩淮各場產鹽缺額，均尚有因，循例具題事件，前經奏明暫行展緩，所有同治二年以前考核，應一律免辦造報。自同治三年正月初一日起，淮南照咸豐七年清查額產，淮北仍照舊定額產，嚴定考核。又前奉部議，同治六年產鹽考核，內開兩淮產鹽額數，例應以十分計算，今溢額在十三四分及二十六分之多，核與定例不符，未便遽行議敘。飭令另行核實，分數報部再辦等因，飭據運司轉飭通泰分司查議，請嗣後各場如能督產溢額，無論分數多寡，總以十分爲率，照章議敘。其十分之外所溢之額，概不並計，詳咨户部核准。部覆業已據文移咨吏部查照，所有兩淮各場產鹽前已報至光緒十五年年終在案。茲據兩淮鹽運使江人鏡詳，通州、泰州、海州三分司，所屬角斜等二十三場，自光緒十六年正月初一日起，至十二月底止，一年限滿，該產鹽一百一萬二千七百三十四引八分七釐五毫，今實產鹽一百二十八萬九千十六引九分九釐二毫。內除角斜、栟茶、石港、餘東、餘西、丁溪、草堰、伍祐、新興、廟灣、板浦、中正等場，溢產鹽三十五萬六千一百十引四分三釐二毫，計缺產鹽七萬九千八百二十八引三分一釐五毫。所有缺產一分以上之豐利場，經管正任大使陳家惠。缺產二分以上之豐利場，接管代理大使候補知事高崧。缺產不及一分之豐利場，接管正任大使陳家惠。缺產不及一分之掘港場，經管正任大使誠存。缺產不及一分之掘港場，接管署任大使候補大使瞿鴻勛。缺產不及一分之石港場，經管署任大使候補大使丁森榕。缺產不及一分之石港場，接管兼理大使餘西場大使唐如岡。缺產一分以上之金沙場，經管正任大使陳皓。缺產三分以上之呂四場，經管正任大使高雋元。缺產二分以上之富安場，經管正任大使盧紹緒。缺產一分以上之安豐場，經管正任大使談思忠。缺產二分以上之梁垛場，經管正任大使周潤。缺產二分以上之東臺場，經管正任大使魏裕光。缺產一分以上之何垛場，經管正任大使劉昌穌。缺產二分以上之劉莊場，經管正任大使温聯恩。缺產不及一分之廟灣場，經管正任大使趙方昀。缺產不及一分之板浦場，接管代理大使候補經歷萬立鍾。缺產一分以上之臨興場，經管正任大使沈福恒等。均難辭咎。又溢額，各官除不及一分及非一年一官毋庸開列外，所有溢產二分以上之角斜場，經管正任大使劉學鏐。溢產二分之栟茶場，經管正任大使趙慶濂。溢產六分以上之餘西場，經管正任大使唐如岡。溢產十四分以上之草堰場，經管正任大使王瑋。溢產六分以上之伍祐場，經管正任大使顧懋烈。溢產一分以上之新興場，經管正任大使瞿世璟。溢產七分以上之中正場，經管正任大使陳汝芬。相應開具缺溢分數册揭詳請核題。其揭内開報，角斜場經管正任大使劉學鏐等，係屬一年一官，溢額應予議敘。其餘溢額各員，或不及一分，及非一年一官，應毋庸議。此次册揭，均於限内造報，並未逾限等情，到臣。據此，臣覆核無異，除册揭咨送吏部、户部、都察院外，理合恭疏具題，伏乞皇上聖鑒，敕部查核施行。

謹按：自咸豐八年，清查盤鏃，計實存煎鏃一萬一百十四口。又豐利場續增一百口，伍祐場續增四百九十四口，廟灣場續增八口，共計一萬七百十六口，經先後報部，近年產鹽考核，均係照此科算。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷三〇《場竈門・亭池竈房附》　竈置亭場，所以曬灰也，大者百餘石，小者七八十石，亭側鑿阬以積灰，而汲潮水灌其上，稍下又爲小阬以通大阬之暗竇。每灌注周時，灰水融溢，滷方溜入小阬，滿則移蓄於

房池以候煎，謂之滷池。跨滷池而屋之，以避風雨，謂之竈房，爲竈丁煎煮之所。舊志載亭池竈房，歷時既久，移徙興廢，已非故地。自范隄外漲亭池，筦築時時變更，茲姑録原額及近年亭場實存之數，以待後此者相繼興復焉。志《亭池》。

通屬各場亭池額數

豐利場

舊額灰亭三百七面，後存二百五十六面。

舊額滷池三百七口，後存二百五十六口。

舊設竈房三百七十所，後存一百九十六所。

掘港場

舊額灰亭三百九十七面，後增至一千四百十六面。

舊額滷池三百九十七口，後增至二千二百八十四口。

舊設竈房三百九十七所，續增至四千六百八十四所。

石港場 馬塘場併入。

舊額灰亭六十四面。

舊額滷池六十四口。

舊額竈房無存，後置六十四所。

又馬塘場，舊額灰亭，見在納課。

舊額滷池，日久廢壞。

竈房無存。

金沙場 西亭場併入。

舊額灰亭六百九十二面。

舊額滷池三百十一口。

舊設竈房三百六十五所，後存二百三十七所。

又西亭場，舊額灰亭二十面，續增至一百二十五面。

舊額滷池二十口，續增至四十五口。

舊設竈房三十七所，續增至一百十八所。

呂四場

舊額灰亭七百九十二面。

舊額滷池七百九十二口。

舊設竈房七百九十二所。

餘西場 餘中場併入。

舊額灰亭六十八面。

舊額滷池無。

舊設竈房四十三所，續增至四十八所。

又餘中場舊額灰亭四十八面。

舊額滷池無。

餘中場，舊設竈房三十五所。

餘東場

舊額灰亭四百七十四面。

舊額滷池四百七十四口。

舊設竈房四百七十四所。

角斜場

舊額灰亭一百五面，續增至五百七十六面。

舊額滷池一百六十口，續增至五百七十六口。

舊設竈房一百二十所，後增至一千一百五十二所。

栟茶場

舊額灰亭五百八十五面，續增至九百二十一面。

舊額滷池五百八十五口，續增至九百二十一口。

舊設竈房二百四十所，續增至九百二十一所。

泰屬各場亭池額數

富安場

舊額灰亭二千一百五十面，後存一千二百九面。

舊額滷池二千一百五十口，後存一千二百九口。

舊設竈房一百二十七所，續增至一千二百九所。

安豐場

舊額灰亭三百三十面，續增至二千七百二面。

舊額滷池三百二十四口，續增至二千七百二口。
舊設竈房三百三十所，續增至二千七百二所。

梁垛場

舊額灰亭九百八十七面，續增至一千四百七十七面。
舊額滷池六百六十口，續增至九百口。
舊設竈房三百五十所，續增至五百十一所。

東臺場

舊額灰亭一千三百六十八面。
舊額滷池一千三百六十八口。
舊設竈房一百三十所，續增至一千三百六十八所。

何垛場

舊額灰亭三百十三面，續增至一千六百九十九面。
舊額滷池三百六口，續增至一千六百九十九口。
舊設竈房七十四所，續增至一千六百九十九所。

丁谿場 小海場併入。

舊額灰亭二百五十面，續增至四百四十九面。
舊額滷池四百四十九口。
舊設竈房二百四所，續增至九百二十所。
又小海場，舊額灰亭八十五面，續增至八百六十一面。
舊額滷池八十五口，續增至八百六十一口。
舊設竈房八百六十一所。

草堰場 白駒場併入。

舊額灰亭一百二十六面，續增至一千九十一面。
舊額滷池一百二十六口，續增至一千九十一口。
舊設竈房一千九十一所。
又白駒場，舊額灰亭八百八面，於順治十六年，改作沙蕩陞科。
舊額灰阬、滷池，無存。
白駒場，地不產鹽，竈房無。

劉莊場

舊額灰亭三百七十二面，續增至五百七十七面，後存四百七十九面。
舊額灰阬二百七十二阬，續增至五百七十七阬，後存四百七十九阬。
舊額滷池二百七十二口，續增至五百七十七口，後存四百七十九口。
舊設竈房一千七百六十二所。

伍佑場

舊額灰亭七百九十九面，續增至三千五百十三面。
舊額灰阬七百九十九阬，續增至三千五百十三阬。
舊額滷池七百九十九口，續增至三千五百十三口。
舊設竈房七百九十九所，續增至三千五百十三所。

新興場

舊額灰亭四百九面，續增至一千八百八十四面。
舊額灰阬四百九阬，續增至一千八百八十四阬。
舊額滷池四百九口，續增至一千八百八十四口。

廟灣場 天賜場併入

舊額灰亭二百九十一面，後存八十二面。
舊額灰阬二百九十一阬，後存八十二阬。
舊額滷池二百九十一口，後存八十二口。
舊設竈房一千五十六所，後存八十二所。
海屬各場甎池額數

板浦場 徐瀆場併入。

舊額曬鹽甎池五千七百七十五面，後存二千九百五十七面。
國清寺，曬鹽甎池一十六面。
續丈鹽池五百三十二面。
續陞鹽池五面。此係從前抵辦水鄉。
舊設竈房三千二百二十五所，無存。
又徐瀆場，舊額曬鹽甎池，除遷徙棄置外，實在修補三百四十七面。
續修鋪曬鹽甎池四十面。

北獻暗甎池二十三面。
續丈鹽池六百十七面。
各商鋪成甎池四百二十八面。
徐瀆場竈房無。
中正場 莞瀆場併入。
額設曬鹽甎池二千五百八十八面，內於乾隆二十三年豁除一百面，改歸板浦，實存二千四百八十八面。
續陞曬鹽甎池一面。此係前抵辦水鄉。
竈房未設。
又莞瀆場，曬鹽甎池無。
莞瀆場地不產鹽，竈房無。
臨興場 臨洪、興莊二場合而爲一。
臨洪舊額曬鹽甎池，除遷徙新舊開復外，實存八百十九面。
續丈鹽池二百二十六面半。
各商鋪成甎池一百十面。
原設竈房七百五十五所，久無存。
又興莊舊額曬鹽甎池，除遷徙棄置外，實存八百十四面。
各商鋪成甎池三十面。
興莊場舊設竈房一千五百所，久無存。
謹按：以上淮南北原額亭池竈房數目。

同治四年七月，署鹽政李鴻章札，淮南舊有亭鏾，照火伏稽查，本多溢額，嗣因海勢東趨，滷氣日薄，曾於咸豐元年飭令，覓地移筧亭場，名爲新亭，各場均遵辦有案。乃停綱之後，任其荒廢。至咸豐七年，聯前司督查亭鏾，僅存十分之六七，如果分司場官認真督辦，有產有收，數年以來，固應有增無減。乃因廢垣太衆，本商無力開收，他人租設公垣，動輒結訟纏援。商民將本求利，何肯自取訟仇，遂致無人過問。各場所設公垣，雖與收數有益，然有本垣力能自辦，被公垣把持者，亦有本垣實已消乏無資，藉稱地户租商，肆行訛詐者，弊端百出，訐控不休，非大爲清釐，妥定章程，不能除錮疾而收鹽產。該司即飛行各場，將該場額設場垣幾處，亭鏾若干，聲明是商是竈，見存亭鏾若干，開收者幾垣，或公收，或自收，或租收，按照火伏每月收鹽若干，據實分晰開載，不准絲毫含糊，限十五日內，由司彙造總册，馳送本署部堂，以便確定收鹽章程。又札，場用鹽鏾，向有鏾商領照鼓鑄，見僅一商承辦，索價居奇。聞每鏾一口，需錢二十四千之多，照從前官價五兩八錢，幾加數倍，致垣商無力添置。今當整飭場務，修整廢亭，需鏾甚多，仰即出示，廣招鏾商，多爲添鑄，不必拘定原例三家。並傳諭，見充之鏾商，酌照舊章，確定發價，稟司轉報查考，毋任壟斷。

同治五年十一月，署運司程桓生詳，兩淮鹽務首重緝私，而緝私莫先場竈。上年十一月內，經丁前司派委通泰分司逐一清查，認真整頓，亭場荒廢者，令其修復，盤鏾短少者，令其買補。先後計可增額九十餘萬桶，業將辦理情形，稟報在案。惟各場亭竈散處海濱，額產既已增添，稽煎緝私斷難偏廢，即經札飭通泰分司，查明各場竈頭竈長火伏巡役名數，妥議考核章程，以憑循照舊章，核給工食，收認真稽煎之效。嗣據查明，通屬見存頭長巡役二百二十七名，泰屬見存頭長巡役六百三十五名，核定每名每日給銀五分，按季查照舊章考核產鹽缺溢。如缺額不及一分者，全支工食。二分以上者，扣罰二成。三分以上者，扣罰三成。缺至四五分者，全行扣罰，仍加責比。缺至七八分者，即行革換。每季如能溢額二分以上，除全支工食外，每名賞銀一錢。四分以上者，賞銀二錢。六分以上者，賞銀三錢。溢額八分以上者，加倍給賞。遇閏照加，小建核扣。等情，詳復到司。當查泰屬開報頭長六百三十五名，較之通屬幾加兩倍，顯有空挂差名。當此經費支絀，不得不力求撙節，即飭泰分司確查，如實在勤慎辦公者，准其酌留，其空有差名，並不在場，或在場並不認真辦公之人，概予裁革。並行通分司查明能否酌減，一併稟復。去後。茲據泰分司稟稱，卑屬十一場，額設巡役頭長八百九十一名，前經卑職周歷查勘，實存見煎亭竈一萬四十一副，竈地遼闊，有數竈毘連者，有一竈孤懸者，各該頭長承管地段遠近不齊，亭竈多寡不一。推原其故，蓋因移亭就滷，遷徙靡常所致，即經面諭場官，務須畫分地段，從新勻派，以均勞逸。如有應裁應補之缺，隨時查辦，毋任空挂差名。旋據各該大使查明，見存實在辦公巡役頭長六百三十五名，造册呈送，核與原額，已減二百五十六名。若再酌議裁減，深恐辦公不敷，難期得力。惟工食銀數似可再從撙節，擬請每名每日給銀三分，以時價計之，易米升餘，儘堪飽腹。又據通分司詳稱，遵查卑屬近年收數短絀，固由各竈透私，實係稽煎不力。見在整頓場竈，必須多設頭長等，分撥各竈，認真稽查，以杜透漏。前請設立竈頭長等二百二十七名，本因

經費不充，名數較前裁減，彙齊綜計，似覺稍多，而散處各竈仍覺不敷，稽查尚難周密。況各該大使會同稽滷委員，時時親赴各竈，嚴督該竈頭長等，實力巡查稽煎鹽滷，似不致有空挂差名之弊。人數難以酌減，惟見在庫款支絀，自應力求撙節。議將所給工食銀數量予酌減各等情。署司伏查通泰各場頭長巡役，責令駐竈稽煎，自應給予工食，以期奮勉。如額産虧缺，嚴加責比，各役等自無所藉口。前因名數浮多，誠恐有空挂差名之弊，飭據查明，均係按竈科派，無從裁減。請將工食再從撙節酌減六折支發，每名每日給銀三分，尚屬核實。惟本年已交冬令，産鹽無多，統自來年正月起，按季考核産鹽缺溢，分別給發，以昭激勸，而免透漏。再此項工食飭據總局議覆，在於減釐加課二錢經費項下動支。經署鹽政李鴻章批准。

同治八年十一月，運司方濬頤詳，奉憲札，以鄂岸專銷真梁，該岸需鹽甚多，飭令轉行出産真梁場分添鏾廣産，以濟運銷等因。奉經札委候補大使周楨前往查勘地勢，何處滷氣充足，堪以添建亭場，詳細稟覆。嗣據查明，餘東場各垣舊亭，堪以修復一百十二副，業經具文詳報興工在案。茲據通分司陳照詳，據吕四場大使陶紹熙詳稱，遵查卑場，地處極東，較之他處高下懸殊，下沙久經坍没入海，見煎各亭皆在上中兩沙，地勢較高，滷氣歉升，或因灰場窄狹，攤曬難周，或因池塘易乾，淋滷乏策。前奉札委候補周大使來場查辦，經卑職會同親歷各竈查勘，既無荒亭可以修復，又無滷氣濃厚之區可以移筧，惟查范堤以東，有丁蕩一區，滷氣充足，相度地勢，堪以建亭，核計約得百餘副之基。擬於該蕩内筧置亭場，據垣商王復興、朱芝茂，情願先置一百副試辦。察看商力尚屬有餘，毋須另請招商，一俟定案，頒發告示，卑職即當會同委員督商建亭開溝，招丁購鏾，陸續開辦，以爲正本清源之計等情。卑職伏查吕四場煎亭，向在上沙、中沙、下沙地方建置，歷有年所。見在下沙已坍没入海，僅存上、中二沙，經場委等勘明，地勢較高，滷氣歉升，見煎之亭，已屬産不足額，無從添筧，惟有秦團竈之南新淤丁蕩，滷氣充足，堪以建亭一百副。並據聲稱，該蕩在於隄外，逼近海洋，潮汐相應，盡屬斥滷，多係不毛。其中閒有長草，亦甚茸細，不成片段，無可樵變等語。查例載地方田畝，將届升科之期，復加履畝丈勘，果有坍塌沖漲，或成礁确者，概免升科。今該場丁蕩既據場委等勘明，在范隄以外，濱臨海洋，潮汐皆至，盡屬斥滷，多係不毛，閒有細草，不成片段，即使報陞，沿海窮黎未必有願領荒區，甘賠折價之户，徒成廢棄，毫無裨益。若改筧亭場，以多年無可樵變之地，易爲産鹽堪裕課稅之區，既與州縣沖漲礁确地畝，概免報陞之案，情形相同，並與鹽志新淤灘蕩，派給煎丁均勻管業之例，亦屬符合，是辦煎亭場即爲完課之地，似無窒礙。當茲鄂岸缺少真梁，迭奉札飭餘東、吕四二場廣筧亭場，委員勘復，已閱數月之久，該場捨茲丁蕩，又别無可移筧之處。可否俯照場詳定案，頒發告示，俾得將筧亭事宜及早開工，妥爲添置，藉廣産收而副岸銷等情。本司查吕四場見煎各亭，既經該分司飭據該場委等勘明，地勢較高，滷氣歉陞，産不足額，無從添筧，請於秦團竈之南新淤丁蕩，滷氣充足，堪以建亭一百副。垣商王復興等情願置辦，應如所請辦理。惟所稱該蕩在於隄外，逼近海洋，潮汐相應，多係不毛，其中閒有長草亦甚茸細，請照例免陞。查該蕩新淤，前於咸豐元年經前司詳，奉前憲批示，委員會同通分司督場勘丈，共地二百三頃九十五畝零，内除不毛光沙溝渠道路五十七頃十畝零，計實地一百四十六頃八十四畝零。除補舊缺十四頃六十九畝零，議請陞地一百三十二頃十五畝零。著令通竈煎丁管業輸租，歸與竈户完納折課，核與定例未符，飭再確切勘丈詳覆。嗣據署通州分司韓茂萱委員候補運判單誠會同確丈，與原勘頃畝相符，彙同石港、掘港二場，應陞淤地詳請照則陞科到司，又經批查迭催未據覆到。茲核該分司來詳似係實情，經鹽政馬新貽批，近海不毛灘地，果能移筧亭場，洵於産鹽有益，如詳，免其陞科以廣額産。

同治九年四月，署運司龐際雲詳，據通分司詳，據餘東場大使趙暄稟，修亭一案催據垣商何順昌等稟報，應修舊亭一百十二副，於上年十月開工，茲於本年三月初九日，將亭場筧就五十一副，煎舍滷池等項，均各建造齊全，見已配齊鏾口雙鍋，擬於三月十一日，督丁開辦。惟是場垣增鏾，自應申額計考，無如見修之亭，多係昔日荒廢墩基，其滷氣之濃淡，能否日久，應額無虧，殊難預定。此時若驟請增額，設産鹽未能湧旺，抑或滷氣不陞，再請報廢删除，竊恐轉滋周折，可否懇請稟明各憲，暫緩入額，俟二三年試煎有效，再行詳咨，似較慎重。至其餘未修荒亭六十一副，商等見亦接續興修，一俟工竣，招有煎丁，即行稟請接續開辦等情。卑職隨時親詣查驗，該垣等所修荒亭五十一副，均屬整齊，應由卑職督丁攤曬辦煎，以廣産額。惟見據該商等稟請，暫緩入額，係因昔年荒廢之亭，甫經修復，而滷氣濃淡未能確有把握，誠恐試煎無效，致貽後累。卑職查通、泰各場，自同治四五年分新增之額，仰蒙各憲洞悉場情，一再詳請試辦，迄今尚未入額。該商等所稟係屬實在情形，且核與見辦之案相符，請俟二三年後，各亭産額

無虧，再行察看情形，專案呈請增額等情，並造具煎丁花目清册轉詳前來署司。伏查通屬各場，前次清查增添額産，該分司等詳請，先行試辦三年，再行咨部定額，其應增額鹽，飭令各場於旬報内增入計考。今該場稟請試辦，尚屬與案相符，已批飭通分司轉行該場，將修復亭場五十一面，先行增入旬報計考，一面催商將未修荒亭六十一面趕修完竣詳報。經鹽政馬新貽批准。

同治九年四月，署運司龐際雲詳，據通分司詳，據豐利場大使稟稱，飭催垣商慶常春、鄒永福等，趕將新筅亭面刻日完工具報。茲據該商稟稱，筅亭十面内，常春垣五副，永福垣五副，於二月下旬工竣，二月上旬發鏃起煎，每鏃每伏額碼一桶，循照前案辦理。按亭一鏃二鍋，如果草豐滷足，鏃鍋並計每年可得鹽一千六百桶，應否先行試煎，伏乞俯賜勘奪等情。卑職當即親詣該商筅亭處所，詳加履勘，雖滷氣似皆濃厚，惟地脈究恐生疏，設使産鹽不足，尚須相度移建，可否查照成案，先行試煎，暫緩入額之處，伏乞批示飭遵，並懇賜核轉等情。據此，卑職伏查，此案曾據前場劉故員具詳，添亭十副，鏃鍋並計，每年約可得鹽一千六百桶。今據署大使陸費燮稟報，筅亭工竣，已於三月上旬發鏃起煎，並經詳加履勘，以地脈究恐生疏，産鹽設有不足，尚須移建，請照各商所稟，先行試煎，暫緩入額等情。卑職查各場新筅亭場，滷氣是否一律濃厚，須俟試煎有效，察看情形，再行詳請咨部入額。該署場所稟核與向辦成案，及見辦新額之案，均屬相符，轉請核示前來署司。伏查通泰各場前次清查增添額産，該分司等詳請先行試辦，再行定額，其應增額鹽，飭令各場於旬摺内增入計考。今該場稟請試辦，尚屬與案相符，除批通分司轉飭該場，趕將修復亭場，先行列入旬摺計産，以重稽核。經鹽政馬新貽批准。

同治十二年八月，泰分司蕭彦甫稟，卑屬各場所産和鹽居多，惟草堰、新興、廟灣三場，向有正梁鹽色，即經轉飭該三場先行試辦，並通飭其餘各場一體遵辦去後。嗣據該場等先後具復，所有置備布袋、筲帚、蘆蓆等物，均已遵章給發備用，惟改砌甎井一節，據草、新、廟三場各報，先行試辦四十口。卑職因事屬創辦，歷時未久，尚未能確有把握，是以不敢率爾照轉，奉札前因。卑職隨於赴場巡查考私之便，親詣各竈，逐細確查。查得草堰滷井向用三合土置造，用之已久，驗其滷色尚屬澄清，其新砌甎井四十口，已有修補痕迹。詢據該商等面稱，緣土性不膠，甎塊易於塌卸，必須時時修補，不若三合土之堅結，歷久不壞。當此銷滯産旺之際，商等籌課維艱，力實未逮，還求轉稟，從緩改砌，以紓商困等語。又查得新興所鋪甎井，亦已修補數次，其土性之鬆，驗與草堰相似。並據該場商面稱，每置甎井一口，核計甎灰工價共需錢三十七八千文，僅能澄滷三四次，即行損裂，旋修旋壞，商力難支，是以未能續置，惟有將向用三合土井勤加洗刷，以期滷色潔淨等語。又查得廟灣所鋪甎井四十口，業已塌卸及半，見存之二十口，亦經修過數次。據該商等面稱，此處土性大不如通屬之堅凝，上年遵辦甎井四十口，未及數月，全行損壞，雖時加修葺，勢難經久，商等無力續辦，是以僅存二十口。其實鹽色之好醜，本乎滷質之高低，而又在乎澄滷之認真，加以煎成之後，隨處遮護，自無低次礙銷之虞。上年蒙恩提充真梁所重之鹽，並非盡出於甎井之滷煎成配運，是滷井之用甎用土各有所宜，即此可爲明證等語。其餘富、豐、梁、東、何、丁、劉、伍等八場，本係和鹽場分，間有提尖之鹽，不過於和鹽中酌量揀選，縱令改砌甎井，恐難變易其本質。據各該大使僉稱，地氣使然，力難挽回，擬請姑仍其舊，以示體恤，惟有隨時督察煎丁，多加澄濾，勿使塵灰侵入滷中，庶鹽色不雜，有合和鹽銷市各等語。卑職伏查，講求鹽色，但以潔白爲主，如果土井與甎井滷色同一澄清，原可聽其因地制宜，不必盡行改置，以免紛更，乃將草、新、廟三場甎井之滷，卑職當面試煎，察看鹽色，似尚無所區別。且查上年至今，該三場所重尖鹽均合銷售，毫無貽誤，各商所稟情形，委非藉詞朦混。其富安等場，所産和鹽尚屬潔淨，亦有堪充頂梁者，但其滷本混濁，譬猶人之氣質，下愚不移，即使强令改砌甎井，仍恐成效難收。卑職愚昧之見，擬請將草、新、廟三場已辦之甎井，飭場督商隨時修葺，勿任荒廢，並令認真經理，俟有實效，再飭一律改砌，以副憲臺整頓鹽色之至意。經鹽政李宗羲批，查鹽色之高下，原不盡恃甎井之功，而鋪砌甎井亦講求鹽色之一端。本部堂所屬望於各場者，須將總局前議八條，事事做到實心經理，務使淮南鹽色潔而又潔，足以抵敵鄰私力爲辦有成效，仰仍督率各場員認真煎煉，已砌之甎井，勿任廢棄，向用之土井，勤加洗刷，及此外應行整頓各條，實力奉行，勿存畏難推諉之見，是爲至要。

光緒十二年十二月，儀棧道員吴修詵詳，據金沙場大使陳皓稟稱，卑場見設亭場三十三副，額産僅止七八百引，爲數甚微，難以扯輕成本，是以多年無商收買。場員因考核綦嚴，責無旁貸，不得不權辦官收，以顧額産。而卑場著名瘠缺，焉有收鹽鉅款，無非設法籌墊，全賴運銷迅速，方可勉强支持。見在運銷之鹽，與石港、豐利、新興四場共一鄂岸，必須到棧三年之久，始可輪售，貲本益形占擱。伏查卑場存棧未銷之鹽，有一千餘引，存堆未運，又有一千餘引，可否准

其歸入湘岸融銷，以保場局等情。職道查係實情，擬請將湘岸正梁每票四十引，此後廟灣配銷三十引，金沙搭銷十引，以昭平允。經鹽政曾國荃批如議辦理。

光緒十七年，通屬各場報存亭場實數：

角斜場，存亭場三百六面。

栟茶場，存亭場五百七十三面。

石港場，存亭場二十六面。

豐利場，存亭場一百二十七面。

掘港場，存亭場八百九十四〔面〕。

金沙場，存亭場四十八面。

餘東場，存亭場二百八十面。

餘西場，存亭場五十四面。

呂四場，存亭場四百二十七面。

泰屬各場報存亭場實數：

富安場，存亭場三百五十面。

安豐場，存亭場一千一百二十四面。

梁垛場，存亭場二百七十九面。

東臺場，存亭場三百八十一面。

何垛場，存亭場六百六十面。

丁溪場，存亭場六百四十九面。

草堰場，存亭場六百十九面。

劉莊場，存亭場二百九十六面。

伍佑場，存亭場一千六百六十面。

新興場，存亭場一千六十二面。

廟灣場，存亭場六十二面。

謹按以上淮南亭場。

道光十七年，海分司童濂稟，奉委查丈淮北三場鹽池，業將查畢，各場情形先後具稟，奉飭俟剷除事竣，會同分司等明定三場額產鹽數，並奉飭議，杜絕復鋪私池章程，復分途馳往三場勘減套滷水灘。查板浦折價最多，鹽池亦大，海鹽用水灘六七八九面不等，雖同一海鹽，而滷氣亦有區別，故水灘亦多寡不同。灘鹽則俱係老池，滷氣亦淡，水灘自十一二面至五六面，始套曬成鹽，反不及海鹽之質堅粒大。今察看池面之大小，灘數之多寡，酌減一二面不等。板浦刪減水灘一千八百四十五面，臨興刪減一千二百三十六面，中正刪減一千零十七面，已減者悉經卑職等眼同各場官刨毀淨盡。查淮北三場甎鋪鹽池，前因綱鹽滯銷，多已荒廢，迨道光十一年改行票鹽之後，各場始呈請詳明，漸次修復，其修復者均係按照廢引頂鋪。見在統計三場鹽池，按之折價，尚多廢引，實無引外多鋪之池。查道光十三年，三場並青口僅產鹽二十餘萬引，自十四年奉示招徠頂引，鋪池漸多，是年即產鹽三十餘萬引。至十五、十六、十七等年，各場池面鋪齊，產鹽漸至六十餘萬引，此即三場額產之定則。若照十一萬五千有零之額折計算，是一引之鹽池遇旺產之年分，每歲可埽鹽五六引。今歲板浦及青口雖剷去多池，不過竈丁之積弊一清，額引究毫無所減，此後歲產之數自亦相同。其中或有天時晴雨靡常，人力勤惰不一，亦不過略有參差。若遇大歉之年，則非所能豫計。謹將十二年至十七年，三場額產鹽數另具清摺呈電。至稽查杜絕私鋪章程，卑職等公同悉心酌議，此次清查丈量之後，立法實已周密，但恐日久玩生，難保無始勤終怠。嗣後應請責成各場大使，每季親歷各疃，逐池查驗，取具鄉約團長，並無私鋪及私放寬大甘結，由場加結詳報，再由分司會同總辦委員覆勘，加結轉詳。如該大使查有丁竈前項情弊，立即詳請嚴辦，如業經查出之後，徇隱不報，或但視爲具文，並不確實查勘，一經分司會同總辦委員查出，立將該場大使據實揭參。經鹽政陶澍批准照辦。

道光十九年，海分司童濂奉鹽政批議覆清丈鹽池一案。據稱道光十五年，共產鹽六十五萬餘引，十六年共產鹽六十二萬餘引，十七年共產鹽六十一萬餘引，此非池面私放寬大，何以較前竟能多曬，況產鹽三十一萬一千餘引，額完一萬一千九百餘兩折價錢糧，今產鹽六十一萬餘引，亦仍止完折價前數，飭再通盤籌定，詳明定案後，另敘妥詳請咨。至稽查杜絕私鋪各池，應即嚴禁池丁，永遠不准復行私鋪，及私放寬大等弊，並將青口柘汪土淋之鹽，土埠土池易成易毀，均應如何立法查禁，不致再蹈前轍，一併妥議章程，詳覆定案等因，批行運司，轉飭確查，妥議詳覆，遵即轉飭各場大使確切查詳。旋據板、中、臨三場大使查照丈定見曬鹽池應完折價引數，以見在產鹽最旺之年計算，板浦場太平、西臨兩局，每年約可產鹽三十三四萬引，中正場花垛局，每年約可產鹽二萬引，中富疃每年約可產鹽九萬引，臨興場富安等內六疃，每年約可產鹽九萬五千餘引，青口等外三疃，每年約可產鹽七萬餘引，各等情稟覆卑職。查從前綱運滯銷，商不收

買，竈户埽鹽賣私，是以産數日少，至於片引不行。自改行票鹽以來，減輕科則，招徠遠販，人情無不踴躍，即從前私梟既有票鹽可運，亦不願重蹈法網，而各隘設卡棊布星羅，有犯必獲，實亦無從透漏，是以産數日增，此即化梟爲良之明證。惟因派銷限於定額，又當旺産之年，各垣陳鹽堆積，占搠收買成本，無不同稱池産受累。是以見今場下情形，利在票販而累在池丁，可以決其必無私鋪及私放寬大情弊。至於三場見丈甎池，僅止四千七十六面半，土池七百八十三面，合之志載甎池九千四百二十六面半之數，照額所短尚多。查池面丈尺有定，而産鹽豐歉不同，是以折價錢糧，係照池面丈尺科算，不以産鹽多寡科算。見在既無引外多鋪之池，即無額外應增之課，兹照舊完納折價十一萬五千八十三引，計銀一萬一千九百一十八兩八錢六分六釐，其中並無隱漏。至於鹽池曬埽與民田之耕種相等，耕種有歉有豐，曬埽不能有豐無歉，均難以豐收之歲爲准。查自道光十五年以至見在，共計四年，旺産俱在六十萬引以外。前次丈量池面委員係照旺産之數開呈，惟當票鹽試行之初，十二年産鹽三十六萬四千五百九十五引零，十三年産鹽二十三萬四千四百二十二引，十四年産鹽三十九萬八千八百四十九引零，計此三年之中，兩年産不足額，緣晴雨本無定准，故豐歉亦難豫定。今歲票鹽暢行，商竈踴躍，即逢雨多之歲，未必遽至缺額。但以見在六十餘萬引之産數咨部，則比前增出一半，不必歉收，已難足數，將來場官缺溢，考成所關甚重，是以見今旺産之歲，未可即爲産鹽之准。至於三場情形不同，亦如州縣之缺有大小，賦有輕重。查板浦場每引徵收價銀八分五釐零，歸併板浦場之徐瀆，每引徵折價銀六分八釐零，中正場每引徵折價銀八分五釐零，歸併中正場之莞瀆，每引徵折價銀五分一毫零，臨興場每引徵折價銀五分二釐零，歸併臨興場之興莊，每引徵折價銀三分八釐零，是不但産鹽之數互有多寡，即折價之完納亦屬輕重不一。又查中正場鹽額，於乾隆三十四年，撥出五千五百併引加入臨興。又於嘉慶四年，撥出九千併引加入臨興。又撥出中正場久經閉歇之九垣，裁歸臨興場之唐生口等三疃，督商移建以敷收儲。是青口按折派銷，未與三場畫一，其中亦非無因。惟是三場曬埽鹽池，見今一律鋪甎，獨青口有土池七百八十三面。查土池無多工本，不難額外增鋪，亦不難私放寬大，更兼易成易毀，臨查則隨時毀去，查過則重又鋪成，即場官每年查明出結，亦屬無可設法，而究竟不能禁止，除責令照依内地鹽池一律鋪甎，再無稽查之法。惟是青口三疃竈丁，均係濱海窮民，自改行票鹽以來，每年所得鹽價，僅敷曬埽餬口之用，不能實有蓋藏。今計該處鹽池折價四千三十三引八分八釐四毫，除甎池二十九面，應完折價二百四十三引零，其餘土池七百八十三面，應完折價三千七百九十引零，以土池改鋪甎池，每引見方一丈，共需甎沙工料錢十一千文，以三千七百九十引零之土池，改鋪甎池，共需錢四萬餘千文，實非青口竈户力所能辦，亦非二年所能鋪成。卑職與場官委員再三商酌，因思青口三疃鹽價，每引六錢，籤席人工雜費一錢。西臨花垛兩局鹽價及雜費等項，每引庫平紋銀七錢二分，而青口票販付竈之價，從前稟明，以制錢八百文作銀六錢，以見在錢價計算，又止合市平紋銀五錢六分。同是派疃，稽埽未便，辦理兩歧，應請嗣後青口稽埽之鹽，每引實給庫平紋銀七錢二分，由票販上税之時，於竈丁應得鹽價六錢之内，隨同正税先繳銀五分二釐，於團長應得籤席人工雜費一錢二分之内，隨同正税繳銀二分二釐四毫，計每引共銀七分四釐四毫。統計每年七萬引，共銀五千二百八兩，五年共銀二萬六千四十兩。請自道光十九年秋間爲始，三疃土池七百八十三面，分作五年，按照池面折價引數，次第勒令收束改鋪。每年由分司發銀五千二百八兩，由局員轉發誠實團長竈户具領，分給各竈購辦甎料，於秋令票鹽捆竣之後，鳩匠興工，按方計算，每年可以鋪成七百五十八引，通五年計算，可以鋪成三千七百九十引。如每年所發銀兩，工用稍有不敷，應飭該竈户等自行措湊。如此變通辦理，在票販應付鹽價雜費，與西臨花垛事同一律，並無加增。竈户等所得鹽價雜費，照時價換錢計數，亦無減少。是以鋪甎池之費不患無出。統俟五年之後，與三場甎池歸於畫一。如其産鹽仍旺，應即照例，詳請陞科。如其産鹽較減，應即詳請撥出銷數，歸於板、中兩場各垣分派。至於産鹽歲額，青口既難遽定，則各場亦無從彙成總數。統計青口三疃，改鋪甎池，五年完竣之後，與各場一律核實，分别確查，通盤籌算，詳請咨明定額，以昭遵守。經鹽政陶澍批准照辦。

道光十九年，海分司童濂詳議覆青口改鋪甎池章程六條。

一，興鋪甎池，分爲五年，擬唐、興、柘三疃，按池引攤派，立定先後次序改鋪，以便稽查也。查三疃近接海濱，地方延袤，地面散漫，非按團派定團分次序興鋪，難於稽查。唐生之八團竈户程仁發鹽池四面，該處距唐生河口相去二十餘里，非但票販捆運維艱，即稽查透漏，亦屬鞭長遠，應勒令竈户程仁發，首先在於唐生七團之内，擇地移鋪，並該竈户名下無池之廢引，亦令歸入補鋪，即符引數。以次頭團至七團止興莊疃，地方遼闊，池面較多，棊布星羅，參互錯綜。應以五總東團鋪起，至四總海膊西團而止，於挨次毘連接鋪之中，仍寓按總分團分界之

別。柘汪疃自頭總沙河團鋪起，至二總柳下團而止。以上各疃分別挨次興鋪，以杜混雜影射弊端，而稽查亦歸簡易。並將分年興辦各疃，派定團分池面引數核明，另繕清册呈核。

一，甎池宜定立程式見方，以歸整齊也。查土池寬長丈尺，參差不一，未免弊竇易滋。今此次一律改鋪甎池，自應立定程式，飭令遵照。池引應得若干丈尺，核明數目，興鋪以見方爲則，不准寬長各有參差。至原存甎池二十九面，歷年久遠，甎塊損壞，其寬長鋪式並不見方，以致易於私放等弊。前經委員剷除之後，窮竈無力修整，愈形殘缺，易滋弊端，不若趁此興鋪之時，將原存甎池督令全行拆毀，照額改鋪見方新池，庶新舊池面一律。如式辦理，可以杜絶增寬放大之弊，而稽查亦屬瞭然。今原存甎池既令改爲見方，所需添換甎料及工價等項，若令該竈户自行措辦，實力有未逮，擬請在於改鋪甎池銀兩項内，酌提銀七百三十一兩三錢三分一釐，計二百四十三引七分七釐七毫，每引派銀三兩，津貼各竈備料遵辦，以期完整而歸畫一，並請頒發制尺，以便曉諭飭遵。其水灘仍請照前次委員清丈詳定之案，每池一面，准留水灘八面。此外儻有不肖竈户，復敢私增，察出定即詳明嚴辦，以示懲儆。

一，工料銀兩擬酌分成數發領，以防虧挪也。查三疃竈户良莠不一，應發鋪池工本銀兩，若全數同時發給，爲數較多，難免竈户虧挪。今酌定成數，分作三次，先後發領。按青口三疃，每年額行票鹽七萬引，前經稟准照西臨、花垛兩局稽埽章程，票販應出鹽價籤席人工雜費，每引銀七錢二分内，扣收銀七分四釐四毫，作爲改鋪甎池工本。統計五年共扣收銀二萬六千零四十兩，除見存甎池二十九面，折價二百四十三引七分七釐七毫，應酌提津貼改鋪見方銀七百三十一兩三錢三分一釐。其餘土池應改鋪甎池，共七百八十三面，折價三千七百九十引零一分零七毫，淨計工料銀二萬五千三百零八兩六錢六分九釐，每引派銀六兩六錢七分七釐五毫六絲零，每年核計鋪成甎池七百五十餘引，應需甎池塊二十餘萬之多。青口既無見存之甎可買，必須豫先開窑定燒，或從遠處購備，輾轉需時。應於七月初間，先發銀三成，每池一引，派發銀二兩零零三釐二毫六絲八忽，飭令各竈具領，趕緊購備甎塊及般運墊基砂礫等料，限至九月底辦齊，由卑職等驗明如數，即申報憲案。再請發給銀四成，每引核派發銀二兩六錢七分一釐零二絲四忽，勒限於十月、十一月兩月，一律鋪成，報明驗收之後，將餘賸三成全數找發，庶不致脱空虧挪。其應發銀兩，屆期由卑職等造具派鋪池引該竈户等花名清册，呈送憲案。一面飭令總鄉各約並團長，帶領各竈執呈池籤，請由憲臺按户當堂飭發，俾得實濟，免致轉輾。

一，換給池籤，以示遵守也。查三疃池面，前經清丈之後，因恐竈户私放寬大，每面曾發烙印池籤，註明疃分、竈户，及總鄉約團長各姓名，池引丈尺數目。今此次改鋪甎池，照土池引數丈尺，收束一半，一俟九月内購齊甎料，由局即換給烙印池籤，仍註明某疃某總某團竈户，及總鄉約團長各姓名，甎池引數見方丈尺，飭令遵照興鋪，永遠遵守，舊籤隨即查銷。

一，改鋪甎池應隨時稽查，工竣據實驗收，以杜虚糜也。查改鋪甎池工本，係加票販鹽價，自應悉歸實用，若任聽竈户自行辦理，恐致草率，偷減工料，難於堅固。興工之時，卑職等當不時詣疃查察，仍責成總鄉約團長並派撥差役，駐疃督率鳩工，以期工堅料實，貲不虚糜。完竣之時，卑職等會同親往各疃，按照池引丈尺逐面查量，據實驗收，務令池引相符，即報明憲案查核。

一，俟五年統工一律鋪成，應請委員會同清丈，以符定制，並酌擬産額也。查原舊土池既難杜絶放寬，是以産額亦無定數，若甎池既經鋪竣，杜絶私放池引，不致浮溢，則産鹽之數自有准的。查丈以春分、秋分爲期，蓋因時令適中，即産鹽亦可牽算。計數逐日所埽之鹽以統年，計論每年約埽若干埽，每池一引，每埽可收鹽若干斤，雖豐歉偶有不齊，似不難於酌中定制。應請委員會同清丈池引，擬定産額，詳明定案，期垂永遠。又查青口三疃從前土甎各池，池面大小不同，以致産額未能畫一。今既飭令一律改鋪甎池，自應立定程式，以方一丈爲一引，按引興鋪，並將舊存甎池二十九面，一律拆毀，從新見方改鋪，方不致互有參差，再放寬大等弊。卑職業已查照海州成案，製給五印官弓，飭令票販捆鹽之後，按照弓式一律改鋪。至定額年限，前經卑職稟明，必須五年之後，一律鋪甎，合之三場歲額，方能畫一。應請俯照前稟，仍俟五年之後，再行定額。至鋪池工費，均係由竈户團長應領鹽價七錢二分之内，按引扣存，給發興鋪，並不再令票販多完絲毫。其板、中、臨三場池面，前已由委員逐一清丈，按照池引相符，並無引外多鋪之池，惟據該大使等所請，因潮水曬滷，每池一面，須水灘八箇，以每一日轉曬一箇，轉過水灘八面，方能成滷，自係實在情形。可否仍照前次委員詳定成案，每池准留水灘八箇，卑職仍於春秋二季，飭令三場大使親詣各疃，按照池數逐一查勘核對，並令出具各竈不致私放寬大甘結。經鹽政陳鑾飭運司核准。

光緒三年四月，海分司于寶之稟，伏查北衰銷數疲滯，由於私鹽充斥，清源

之法，首在場竈，而稽查垣産，尤以清理池面爲最要。查甎池例有定額，不准私放，亦不准私鋪，自垣商無力廣收，竈户私行透漏，竟有於額池外私築沙基，任意曬埽，遂致餘鹽日多，透私日甚。卑職深知此弊，業於二月間，派委候補巡檢杜保恩等八員，分赴板浦、中正兩場，會同場員各帶勇役，分投查禁，務將沙基一律犁毀，並稟明運司在案。一面嚴飭場委督商，各將甎池丈尺引數，及水灘面數四至丈尺，逐細丈量，開造圖册，呈候勘辦。如有不按定額私放寬大者，即先令其拆毀另鋪。昨據杜巡檢保恩稟稱，近來各垣總由灘場太大，道數太多，是以易曬沙基。見擬遵照鹽法志，每甎池一面，水灘以九道爲度，仍不得過甎池丈尺八倍之數，除所留九道八倍之外，悉令刨毀等情。所議尚屬妥協，已飭令遵照，認真查辦，俾不至有私産。經鹽政沈葆楨批，清理池面，剷除沙基，爲整頓場竈之首務，既據派員赴場查辦，仰即勒限轉飭該印委認真丈量，完竣稟報。該分司仍須不時伺隙，親往查核，以清私源。

光緒三年五月，板浦場大使錢敬曾等稟，遵查太平、中富各疃池面，逼近海濱，向係引潮曬埽，滷氣較厚，故有沙基名目。見奉本分司派委各員，會同周歷各圩，逐一清查。凡於養水灘之外，另有土格者，隨即押令一律剷除。卑職等每至一圩，必諄諄告誡，不准再行私築，並取具各竈切結存案。其西臨、臨浦各疃，距海較遠，向係汲井曬埽，工力既費，滷氣亦淡，而所汲之水僅敷養水灘曬埽，是以不遑再築沙基，當此功令森嚴之際，謹當隨時赴圩嚴行查禁，斷不敢因本無沙基，稍涉大意。經鹽政沈葆楨批，緝私以嚴查竈漏爲第一要義，蓋堵之於已出場之後，不若防之於未出場之先。各疃私築沙基，據稱會委一律剷除，究竟太平剷除若干，中富剷除若干，辦竣後即將實數通報。以後應由該大使等，不時伺隙親往查察，遇有剷而復築者，立予提懲，不得徒以取結了事。至票販綑運重斤，難逃場員耳目，本年新綱，儻再任聽丁役收受黑費，私放重斤，定惟該大使等是問。

光緒三年十二月，海分司于寶之稟，卑屬三場各垣鋪，置鹽池例有定制，不准私築沙基，亦不准私增寬大，原以杜私曬透漏之弊。本年春夏旺埽之期，即經卑職飭委會同各場員，認真清查。據各員會稟，稱太、中所築沙基，大都影射於水灘之中，茲酌留水灘九道八倍，俾所養之滷，僅敷甎池套曬，其餘一律剷除，以示區別，則沙基不禁而自絶。所有太平共剷除水灘沙基一千九百五十二塊，中富共剷除水灘沙基一千九塊，見已一律辦竣，嗣後仍當隨時督飭場員伺隙嚴查，據實稟辦，不任旋毀旋築，以清私源。經鹽政沈葆楨批允。

光緒四年四月，板浦場大使林之蘅等稟，溯自軍興以後，場務靡不廢弛，迄今十數年，尚未能規復舊制。如三場鹽池，雖經清丈一次，迨後揭舊鋪新，往往參差不齊。歲有變更，池引丈尺，遂又無從稽考，沙基之弊由此而生。年復一年，産浮於額，各商始以扯輕成本，惟恐出鹽不豐。既而積累如山，又苦轉輸乏策，卒至資本全行占擱，無力儘産儘收。不肖竈丁因而乘間透漏，大局反受其累。道光年間，亦有鹽多之患，可爲殷鑒。茲查卑三場池面以及太平、中富沙基，上年業經海分司遴委查丈，飭令分別剷除，若不趁此設法稽查，又恐日久玩生，復蹈前轍。與其挽救於將來，曷若防閑於先事。復查票鹽志載，每池一面發給印烙池籤，註明疃分竈面及總鄉約團長各姓名，池引丈尺數目，庶可一目了然，以杜私鋪之漸。立法本善，惟竈户如何懲治，未經議及，況池籤廢之已久，若輩更無顧忌，擬請酌復舊制，明定章程，查照各疃見曬池面，由場設立池籤，詳晰註明烙發。嗣後春秋旺埽之時，仍由卑場周歷各圩，逐一查丈，悉憑印烙池籤核對，總期池引相符，産鹽制額以歸核實。設有私放寬大及私築沙基希圖影射者，立將該竈丁重懲，一面驅逐出圩，並將失察之掌管，枷號遊竈示衆，如訊係知情不報，亦即隨時究逐，毋許容留，以昭炯戒。此次定章之後，如果池老甎酥，必須揭舊換新，該商應按照池籤内所註池面寬長丈尺引數復鋪，不准稍有參差。設竟陽奉陰違，一經查出，即行押令拆改，以示限制。再淮北各圩掌管，猶淮南各竈頭長，名雖異，而實同，頭長則專司火伏，掌管則督察曬埽，均有稽查透私之責。淮南頭長向由場員選充，乃淮北掌管，盡歸垣商私自招募，既非在官人役，即可來去自由，不特有關政體，且狡黠竈丁往往不遵約束，圩規之壞，悉基於此。擬請仿照淮南成案，將各圩掌管飭令一律入卯，嗣後即由該管垣商隨時選舉，稟場著充，以專責成，而資鈐束。經鹽政吴元炳批允。

光緒十七年，海屬各場報存甎池實數，板浦場，存甎池四千九百六十五面。中正場，存甎池二千四百八十九面。臨興場，存甎池一千九百九十九面半。

謹按：以上淮北甎池。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷三一《場竈門・火伏》 凡論生財之道，皆以開源節流爲要義，獨鹺務則宜節源而開流。源苟不節，生者衆，食者寡，勢必壅閼不行，竈户坐困，而垣商亦病矣。故嚴火伏以防溢額，清盤鏽以杜私煎，皆所以節其源，使之生息有定數，然後再講開流之法，擴口岸，廣銷路，遏鄰私，絶侵佔，二者備至，而鹽乃暢行無阻焉。夫節流必自火伏始，盤鏽次之，亭池公垣又

次之。志《火伏》。

雍正五年，巡鹽御史噶爾泰，題請舉行火伏之法。六年，兩浙總督李衛，會同兩江總督范時繹、巡鹽御史噶爾泰題覆，場竈舉行火伏，實爲防杜透漏良規，户部覆准。嗣後各竈燒鹽處所，諭令商人公舉幹練殷實者，按其場竈，酌用數人，並設立竈長、巡役各數名，一同巡查。凡竈户燒鹽，逐時呈報，該場大使核其開煎息火之候，較其鹽斤多寡之數，務使盡入商垣。如有餘剩鹽斤，即令殷實商人量力收買，倘有透漏情弊，即將商人、竈長、巡役一體責懲。凡州縣場司俱令設立十家保甲，互相稽查，一有私販，許即據實首明，將私鹽變價分別賞給。挾嫌糾黨，誣扳報怨之事，審明加倍治罪。是年巡察御史戴音保奏請清查盤鏾，再嚴前法。當經巡鹽御史噶爾泰於通、泰所屬各場，按竈地亭鏾之繁簡，酌設竈長、竈頭、巡商、巡役、磨對、走役，又委場商督率稽查。凡在場務煎竈户名下，或盤幾角，鏾幾口，以煎燒一晝夜爲一火伏，每盤鏾一火伏得鹽若干，即爲定額，造册立案。每一户給印牌一面，即於同竈中選舉竈頭數人，分户責令承管。又於數竈中選舉一人，統轄各竈頭所管煎户，其管下各户印牌，竈長收藏，竈户起火煎鹽，報明竈頭，先向竈長領牌，懸於煎舍，煎畢止火，將印牌繳還竈長。其竈頭照伊領牌繳牌時刻登記一簿，復按時刻赴煎舍盤查，如有缺額，立時同竈長報究場員。又預給用印根單聯票存於竈長，逐日將各户起伏時刻，應得鹽數，填入根單存查，一面即於聯二印票前頁内，填明竈户姓名，鹽數，親給該竈，運鹽入垣。又於各商垣總匯之處，分設磨對公所，竈户運鹽經過，將聯票交磨對挂號，截存前頁，仍將後頁給還竈户，執運鹽斤入垣場商量收若干桶，一面給發鹽價，一面於後頁内註明收鹽數目，磨對日期，遣走役赴各垣收比後票，與前票核對。竈長仍每月十日一次，將逐日所填根單，亦齎送磨對，再與各票核對，一有參差，立即稟場查究。但竈長、竈頭，均屬同竈丁户，恐其捏改火伏時候。有等奸頑竈丁，或起火於領牌之先，或伏火於繳牌之後，匿鹽濟販，無可稽考。復招募熟諳鹽務之消乏商裔，充爲巡商一名，帶巡役二名，分派竈地，各給公費並船驢等，逐日在竈遊巡。凡遇煎燒之户，必查其有無印牌，有則於循環簿内登記，無則以私煎執究。仍於每月底將循環二簿，輪流繳送磨對，與竈長根單聯票查核，磨對即將一月内竈産商收鹽數造册，同單票簿扇送場員核明，彙造總册，送運司查考，並同單票簿齎送分司核對。如有不符，分司就近提訊詳究。第各場地廣竈多，場員有聽斷催徵之事，查察不周，是以每場又選委揚商數人，住場督率稽查，此火伏初行，上下辦理稽查之規模也。日久法弛，委商因循，巡磨懈惰，頭長作弊，勢非官法不能振作。遂將委商裁汰，一切巡查事宜，專責分司督率場員稽查辦理。凡火伏單票，分司設法總磨，每月加意磨核，按季造送運司，查考出鹽多寡，轉報查考。十一年將三江營同知改爲鹽務道，外緝梟販，内嚴火伏。而前道曾宏緒復請舉勸懲之法，以各場盤鏾一年之内，作煎鹽百日計算，應得若干鹽數著爲定額，分作十分考核官商頭長。每於歲底，場員將一年所出鹽數，造册申送分司，照銷引奏册式，於次年二月内，彙造總册，申道呈院，分别功過，照例勸懲。於是分司場員感發奮興，凡各場之中，或盤鏾無稽，或鹽垣不清，或保甲廢弛，或巡商曠役，前泰州分司顧茹議稟：一、議請清查盤鏾，如有廢毀更換，按季造册增除。一、議請商垣鹽數，每季開造四柱清册，呈送查考，仍於年終盤查垣存實數，以杜夾帶。一、議請各場竈煎編立牌甲，每户給門牌一面，填明大小丁口，懸挂煎篷，責令竈長、竈頭，稽查面生可疑之人，不許容留在竈，及奸匪掘亭毀井，竊鏾燒草等事，嚴行察拏報究。一、議請各竈適中之地，搭蓋草屋，令巡商率領巡役，常川居住，晝夜巡查，不許寓居街市閒遊曠廢。並驗其原給巡驢巡船，毋許虚應故事。俱經詳准遵行。數年之内，立法奉行，可謂無怠。乃緣前鹽道曾宏緒所議，未經分晰産鹽旺歉，商力不齊，是以旋據各分司詳請停止，而分司場員督率亦漸懈怠。其後鹽價高昂，近場州縣肩挑背販之徒，絡繹不絶。乾隆八年，巡鹽御史準泰，復經整飭。至十年，巡鹽御史吉慶復督運司朱續晫參酌時議，詳立條約，力除火伏積弊，俾各分司場員遵守如初。

雍正六年五月，浙江總督兼理兩浙鹽務李衛題覆，兩淮與江南、浙江接壤，鹽務雖各有成法，而大概相同，聖恩軫念鹺務有關國課，令臣等會同確議。今准江南督臣范時繹、兩淮鹽官噶爾泰逐款定議，臣再加參酌。如所議舉行火伏之法，公舉幹練殷實商人，並設竈長，一同巡查竈户開煎息火之候，較其鹽數，盡入商垣。如有餘鹽，令殷實商人收買配運。儻仍有透漏，惟巡查之商人竈長是問。臣查竈鹽盡歸商收，私販何由得鹽偷賣，兩淮見定之法，原與浙江舊規相似，惟因浙商資本不及兩淮，是以臣於松所浦東、袁浦、青邨、下砂四場，所煎之鹽，除盡入倉商人收買外，餘賸之鹽，請動公項銀兩，交場員照數收買。兩淮商本寬餘，毋庸再發官價。又議稱各場竈煎鹽斤，向例俱送商垣，今恐有透漏，無從稽查，已經會題，請令竈户煎鹽，逐時呈報，大使按月册報，察其有無透漏，分别勸懲。臣查兩浙竈煎鹽斤，向例按日交儲商廒，填單申報，以杜私售。然即有不肖

買商虛出廒收，應比故於捆掣之後，即將其所報交收數目，嚴加核對，如收多掣少，即究其通同偷賣之弊。今兩淮雖有責成大使月報之法，或恐微員尚有瞻徇，應於捆掣之後，將其交收數目，鹽臣再加稽核，使不能隱藏。部議如所請行。

雍正六年十一月，部覆江南巡察御史戴音保條奏，請嚴火伏之法，並淮北五場曬鹽，責令場官稽查全數入垣，應如所奏舉行火伏之法，令幹練殷實商人，並所設竈長巡役，一同巡查。凡竈户燒鹽，逐時呈報該場大使，核其開煎息火之候，較其多寡，務使俱入商垣，毋許顆粒私賣。至淮北五場所産，係潮水曬埽成鹽，其間晴明風雨不齊，多寡原無定數，應嚴飭各場官就近稽查，將日曬鹽斤亦照數收入商垣，不得堆積池旁，致滋弊竇。其南北各場所有餘鹽，即令殷實商人收買配運，酌加引課，仍將每年額煎鹽斤並餘鹽，各數造册，送部查核，如有透漏，即將商人、竈長、巡役，均照私販例治罪。儻場員不能實力奉行，許該分司不時查參，即同商人竈長人等一體治罪。

乾隆二十九年十月，鹽政高恒奏，場竈煎鹽，向來稽查火伏章程，每竈選舉一人爲竈頭，數竈又舉一人爲竈長，專司收發火伏印牌，查記單簿。又有巡役往來巡查，立法已爲周密。此外又有巡商磨對數人，且委揚商一人督率，乃行之未久，即以揚商爲無益，先行裁汰。迨後巡商安居街市，並不身住竈地，巡查磨對亦不查對根單，祇於照鈔鹽數，歲糜公項。查大使該管一場，較之州縣地方，不過一隅，果能實心經理，分司更能董率稽查，則火伏情形原在耳目聞見之内，何用巡商罷雜其間，轉滋流弊，隨行運司通飭各場，將巡商磨對全行裁汰，其竈長、竈頭逐加甄別，必住居竈地，日事煎鹽，而又殷實老成者，方准承充。又於水陸要隘添設巡快，俱令該大使周流查察，如有火伏逾時，私煎透漏竈户，照例究處，竈長、竈頭分別責革。大使疏忽，分司瞻徇，一併參處。奉硃批：知道了，欽此。

乾隆三十五年七月，運司鄭大進議詳，各場盤鏾，原定一年之内，煎鹽百日爲率，計其應得數目，著爲定額。嗣將豐利等二十一場，俱增爲一百四十日，惟廟灣一場，照九十日煎鹽，以致歷年均未足額。查場竈煎鹽雖由人力，實賴天時地利，久晴則淋滷無資，連陰則不能攤曬。且冬令春初，或鹽花歸土，或滷氣未升，原不能概以一百四十日之煎辦。更有海遠之區，潮難驟引，低窪之地，水易浸積。今確按各場實在情形，酌將富安、安豐、梁垛、東臺、何垛、丁谿、草堰、劉莊、新興、伍祐、角斜、栟茶、掘港十三場，均定以一百三十日，豐利一百日，廟灣、石港、金沙、餘西、餘東、呂四六場，定以九十日，遇閏之年，各加十日。庶確實酌定，頭長、竈户無從藉詞塞責。經鹽政李質穎批允施行。

乾隆四十三年六月，户部議覆，鹽政伊齡阿條奏，向來各場竈盤鏾原有定數，設有增減，必須册報，見飭各屬分晰原額及增減各數，按季確報，仍委員赴場抽查，如有私增盤鏾，即眼同毀棄，並將私增之竈户，漏報之場官，分別究治。至火伏與鹽鏾相爲表裏，向來每場每歲俱有定額，每一火伏出鹽若干，亦有定數，應將稽查之竈頭、竈長，甄別揀選充當，由運司給發循環印簿，令場官將竈户煎出鹽數，按日分寫，分上下半月送核，則火伏日期與鹽鏾册數，可以層層比較等語。查定例各場燒鹽盤鏾，俱設有定數，煎鹽以一晝夜爲火伏。該場大使核其開煎息火之候，較其鹽斤多寡之數，務使盡入商垣。又設有竈頭、竈長往來巡察，以杜私煎。立法本屬周密。該鹽政所奏原係舊例，自應實力奉行，如有火伏逾時及私添盤鏾等弊，即將竈頭、竈長照販私例治罪，其漏報之分司，大使等，嚴參分别究治。

乾隆五十七年四月，護理鹽運司、淮南監掣同知陳洪緒，詳請申嚴火伏事宜：一，各場遇有新增盤鏾，例應隨時查報，請發火伏印牌，方始開煎。嗣後凡新建亭場，於筦置完竣時，即詳請印牌，聲明購買鏾口數目，總以運鏾到竈之日爲始，場員親詣查明，督令即於是日開煎，入額具報。儻有商竈隱匿，責成場員查究。場員失察，責成分司查參。一，火伏成規，場員先發小簿以給煎丁，小票以給竈頭，運司火伏印牌給竈長收存。凡煎丁起火，則向竈頭領取小票，註明某竈某丁於某時起火，持赴竈長領取火伏牌懸挂煎舍。伏火之時，仍持小票小簿赴竈頭核明止火日時，填註小票，該煎丁持赴竈長處繳牌。竈長一面填註根單，一面於小簿註明起止日時，得鹽若干，仍付煎丁收執。該丁裝鹽赴垣之時，持小票向竈長處註明車船户姓名，裝鹽若干，然後發與聯票，運赴商垣。立法本極周備，但恐日久玩生，奉行不力，應再行嚴飭各場員，督飭各巡役頭長人等，照例實力稽查，如有怠玩，分别參究。一，竈鹽運垣水陸道路，本非商旅通衢，所有載鹽車船向係逐一編號，以爲識認，但不隨時查察，則舊編之號既恐日久模糊，新添車船難免漏編之處。應通飭各場員，將現在運鹽車船毋論新舊，一概從新編烙號數，加填油硃，仍將編過車船户姓名造册，送司查核。嗣後一年一次清查，如有新添車船，隨時編烙造報，如無印烙之車船及艕艎小船裝載鹽斤，或印烙車船載鹽不由赴垣正路，即係販私，隨時查拏詳究。一，私販供扳竈户賣私，該州縣

必須訊明竈户年貌住址，買鹽月日數目，有無證據，逐細録供，移場查對火伏簿扇有無透漏，實則解縣究擬，虚則移覆。如場員有心徇庇，察出嚴參。經鹽政全德批准飭遵。

謹按：前明嘉靖《鹽法志》自子至亥，謂之一伏火，凡六乾燒，鹽六盤，盤百斤，是火伏之名，其來已久，但未立有法制耳。至國朝雍正五年，始講求其説，嗣是日增嚴密，誠稽煎之良法也。

又按：淮北三場池鹽，止須曬埽，無所謂火伏，然透漏甚易，商人自置本池，每於曬成未埽之前，自顧資本，令人前往看估，約共鹽若干擔，已有成數，竈户照數歸垣，不敢隱漏。惟自鋪之客池竈户，自行曬埽歸垣，其弊殊難枚舉。乾隆三十二年，經鹽政普福檄行，令淮北交易主顧商垣，照商人自置本池之法，於曬成未埽之先，令人前往看估，若一池向於兩三垣交易者，即公同查明分售垣商，將客池所收鹽數，半月一次報明，經管大使隨時查察，轉報分司，分司亦按季抽查，仍令大使一月一次報運司稽核，儻看估人等及竈户串通滋弊，即行詳究。淮北埽鹽自此始有章程，故附其説於淮南火伏之後。

嘉慶二十三年五月，鹽政阿克當阿札，案照場竈向設頭長巡役，稽查火伏，所以嚴禁竈丁透漏。查上年十一月内，即有東臺縣訊詳，丁谿場鹽快朱本等，夥同何垛場竈户朱濤興販私鹽之案，當經批飭揚州府訊明詳辦在案。是各場所設役快頭長，幾同虚設，更恐似此滋弊，販私者亦復不少。當此清查場竈、整飭緝私之際，應即通飭確查。札行分司，迅即轉飭各該大使，將所屬巡役、竈頭、竈長逐一點驗，開具年貌清册，弔齊原給腰牌，該場印照，呈送核辦，並飭各場將火伏章程如何稽核，一併隨詳聲敘察核，毋稍稽延。

道光二年七月，户部議覆兩淮鹽政曾燠復奏御史條陳案内，據該御史原奏，産鹽火伏，視爲具文，奸竈盜賣，梟徒興販等語。臣查火伏之法，載在鹽法志，是場員專責産鹽缺濫，例有考成。惟各場袤廣百數十里不等，由場往來查察，勢難逐竈督煎。其呈報火伏日時，或有先後參差，鹽數即不確實。見在商運竭蹶，場課不資，總由於口岸滯銷，而滯銷之故，實由鄰私充斥。湖廣有川私、粤私、潞私、江西有粤私、浙私、閩私，皆數倍於場竈透漏之弊。更有回空糧船，自長蘆起沿途夾帶，約計亦不下數十萬引。綱地全侵，銷引日絀，若不堵截鄰私，而祇嚴場竈，究於淮鹺無裨等語。臣部查稽查竈産責於場員，堵截鄰私責在地方，文武員弁私靖則官引自疏，此係必然之理。今該鹽政奏稱，各場袤廣百數十里，場員往來查察，勢難逐竈督煎。其呈報火伏日時，或有先後參差，鹽數即不能確實。至見在口岸滯銷，實由鄰私充斥，若不堵截鄰私，而祇嚴場竈，究屬無裨等語。臣等伏思除弊宜清其源，立法必行自近，如果竈鹽火伏場員能稽查嚴密，全行運入商垣，不准絲毫透漏，則私販自無處盜買鹽斤，肆行散賣，無論鄰私能否截清，而本省梟徒已不禁而自絶。況各場均設員經理督煎，是其專責，儻火伏日期或有先後參差，致鹽數不能確實，即惟場員是問，不能以該員等勢難逐竈督煎，遂任令竈丁滋弊。應令該鹽政嚴飭各場員，督率户丁人等，隨時認真防範，毋許透出濟私。至緝私章程，前經兩江督臣孫玉庭條奏，寬其處分，拏獲私鹽，分别獎賞，於衹務日有起色，第恐日久懈生，亦不可不防其漸，相應再行請旨，飭令該督撫實力稽查，並令漕督轉飭沿途文武員弁，將回空糧船夾帶私鹽，一併嚴搜净盡。凡私販之侵越，既當固其藩籬，而場竈之透漏，尤不可稍存怠息，庶私梟斂迹，而官引暢行矣。奉旨：依議。欽此。

道光二年十一月，運司錢寶甫牌行場竈，爲透私之源，自應遵照定例，稽查力行火伏，嚴飭通泰分司清查各場盤鏃實數，及試煎鹽鏃若干。每日煎鹽按旬開摺通報，除捆運之外，餘鹽儘數收買歸垣，年終再行彙詳核銷，不使顆粒餘剩。其桶稱均須核準，每桶二百斤，不准浮裝。每逢五、六、七、八等月，應加滷耗月分，照例加添。如各商收鹽，雖在應加滷耗之期，而出鹽月分已在不應加耗之時，亦不准加帶，以杜影射之弊。合飭各場申明章程，具詳毋遲。

道光四年五月，運司張青選詳，據餘西場大使汪寶德詳稱，遵奉憲行，親詣各竈，逐加查察。卑場向無煎鹽盤鏃，所有額設煎鏃九十四户，俱屬完整足額，並無荒棄浮多影射之弊。卑場各竈附近海濱，滷氣盈足，並非歉薄，數年以來，額産竈鹽有盈無絀。前任保大使任内，曾於嘉慶二十二年間詳請增額二十八户，尚未奉發牌照開煎入額。至於稽查捆運收堆存垣各事，宜遵照定章，嚴令各竈頭長將竈丁領牌起火止火時刻，隨時登記簿扇，煎出鹽斤隨令填註根單。并令頭長人等，將竈丁煎出之鹽，各加記驗，一面赴場稟報某竈某丁産鹽若干數，當即儘數令歸商垣，不許顆粒存竈。如竈丁捏改火伏，透漏販私，責令巡役稽查，據實稟報，即時提同頭長人等一並究治。仍不時親歷各竈查察，並每旬比較各竈鹽數缺溢，分别獎賞究懲，務使有盈無絀。又據金沙場大使張師詳稱，遵查卑場額設煎盤五十一角，煎鏃二百二口，除去廢盤二十八角，廢鏃二十五口外，每日額産鹽一百九十四桶二分，每年以九十日煎鹽，共該額産一萬七千四百七

十八桶。前經前任大使安格查明淨存盤鏽，詳請減額有案。卑職自任事以來，恪遵定例，不時親身稽查力行火伏，所有實在盤鏽。查前任詳報無訛，除見煎之外，並無試煎另鏽，惟前任詳減數目究未定案，其旬月摺册仍照舊設盤鏽申報，止有缺額而無盈溢，儻蒙准照詳減之數，更昭核實。又據餘東場大使汪之選詳稱，遵查卑場各竈盤鏽數目，及每日煎鹽額數，均經按旬摺報在案。竈產鹽斤儘產儘收，並無餘存在竈，以杜弊竇。除捆運之外，存堆餘鹽每年年終於一併盤查商垣餘鹽等事申報在案。卑職平日督率頭長稽查火伏，不致私煎透漏，每月按旬查比鹽數，分別缺溢獎懲，實力奉行，不敢少懈。又據豐利場大使福壽詳稱，遵將卑場稽查火伏，俱係遵照憲定章程，嚴督火伏頭長，催令竈丁攤淋滷水，呈報起火伏火時日，竈長填註簿扇，稽核亭內鏽口額數，見產鹽數，填給聯票，巡役督丁運入商垣，經商查照聯票內填註產數量交商收數目相符，給丁桶價回竈。攤淋煎辦額產稍有不符，立即查究，並飭竈頭長巡役人等，常川於墩舍巡緝私煎透漏，查拏梟販。卑職不時親詣竈所，稽考火伏起止時日，煎產鹽數，稍有舛錯及懶惰不煎缺額之丁，就於竈所責懲。仍遵照按旬摘提督產不力頭長巡役及煎不足額竈丁，嚴飭限補，不敢稍自徇隱，有誤額產，並致透漏之弊。又據栟茶場大使蔡傳聲詳稱，遵查卑屬栟茶，近年無商收買，各竈停煎亭鏽，止有塌廢，並無添設試煎。李堡見存一商收買，各竈盤鏽，均與額數相符，見在亦無試煎鹽鏽，每日煎鹽儘收入垣，除捆運之外，餘鹽盡存商垣，按旬開摺通報在案。其稽查火伏，卑職不時親詣各竈，按亭嚴查各丁起止火伏，飭令頭長等將煎鹽儘數押運歸垣，毋許顆粒存竈，致滋透漏。又據署角斜場大使孫興詳稱，稽查火伏，均係遵照舊章奉行，按旬查比頭長，溢則獎賞，缺則責懲。卑職不時親赴各竈，督煎稽查，所產竈鹽，儘數押令歸垣，並無顆粒透漏。見在各竈並無試煎鹽鏽，每日竈產鹽斤，按旬開摺呈報。又據呂四場大使林樹寶詳稱，遵查卑場額蕩二千二百九十四頃零，原坍缺地一千二百頃零，是以蕩草每不敷煎，一遇青黃不接之時，常虞缺乏。經前任大使歷將蘆葦雜薪，一體詳請攔禁出場。見在嚴督各役在於場境支港河口，周歷巡查，遇有私草船隻出境，即行拏獲詳辦。又據署掘港場大使張謙詳稱，伏查場竈首嚴火伏，杜私惟在稽煎，歷來遵奉成規，飭令竈頭長稽查煎丁，起止火伏時刻，註簿填單，按旬具報。卑職抵任後，嚴密稽查，按卯核比，頭長缺溢，分別賞罰。見在親赴各竈，周歷察看，按煎丁勤惰，分別勸懲。查場竈道路遠近數十里不等，誠恐顧此失彼，並令各該商夥多詣各亭，登記火伏，逐日查對垣收單票，以杜中途透漏，務使產鹽儘數歸垣，顆粒毋許存留在竈，致滋弊竇，場竈漸有起色。所有額設盤鏽，因卑場海勢外漲，潮水不能一律上升，靠上亭場倒廢，修復無益。經前任梁大使於滷水有餘不足案內查報在案。卑場亭均商置，見已停歇數垣，卑職督令一體開煎，煎出鹽斤，諭令有力之垣設法收撥。查見在並無試煎鏽口，如有滷氣濃厚之處，自當據實開報，不敢隱匿。又據署石港場大使王鑑詳稱，遵查卑場亭場四十七面，煎鏽四十八口，見在並無試煎亭鏽。查卑場各竈地面廣闊，亭場稀少，蕩草有餘，滷氣重厚，儘可添亭廣煎。奈卑場商本力微，不能增添亭鏽，曾經正任陳大使，詳請添商增置亭鏽在案。卑職任事以來，首嚴火伏杜私，惟在稽煎，嚴飭頭長稽查煎丁起止火伏時刻，註簿填單，按旬稟報，溢則獎賞，缺則提比，並逐日查對垣收單票，以杜中途透漏，務使儘數歸垣，毋許顆粒在竈，各等情。據此，本司伏查，各場竈煎爲引運之源，欲足額煎，必嚴火伏，清查盤鏽，自杜私源。節經本司督令，各該大使遵照舊章，實力奉行，不時赴竈督煎稽查，勤惰分別賞罰，總期產鹽顆粒歸垣，迅速捆運，仍各按旬月開摺通報，毋許稍有透漏。其滷氣轉移，各場增減鏽口數目，均於滷水有餘不足案內查報在案。見在仍令分司督飭各場大使隨時查看情形，或增或減，據實造報。至蕩草尤爲煎燒根本，均經飭令各該大使申明定例，出示嚴禁。仍督場派役駐隘巡查，有犯必懲，務使足裕竈煎，以期仰副各憲整飭鹽法之至意。

光緒六年九月，泰分司金兆槃稟，鹽務首重緝私，私出於竈，確稽火伏爲正本清源之要。無如頭長填報火伏，久屬具文。上年查辦考私，分派委員駐竈，認真稽查，竈私無從透漏，考私因之自絕。惟派員稽查未能持久，業經許運判責成場員，將火伏分數嚴加考核，不得虛應故事，并督飭巡役於各隘口加緊堵緝，以期表裏相輔。再竈户透私既嚴其防，宜恤其情，庶幾就我範圍，絕其僥倖。緣竈丁以煎鹽爲生，一日不煎即一日無食，冬令鹽花入土，卒歲無資，私販每於此時付價定鹽，濱海窮氓往往受其所愚。又竈鹽入垣，車載舟運已不免跋涉之勞，及抵包垣，更須守候量收，不若與私販覿面交易之爲便，且可無虞剥削。以上二端，當令垣商隨時體恤，免致甘心試法，似可與杜私相輔而行。經鹽政劉坤一批允。

光緒六年十一月，泰分司項晉蕃稟，緝私之要，首重在竈稽查。前人所定火伏章程，實爲正本清源之策。上年查辦考私，多派委員駐竈，酌給竈頭長飯食，責令認真查察，爲時僅及半年，頗有成效。然經費已用去一萬餘串，爲數甚鉅，

誠恐持久難籌。卑職連日接見各場大使，商議量爲變通之法，擬令以商亭責商，竈亭責官，各酌派商夥幕友下竈督同頭長人等，將收鹽火伏認真稽查，不准稍有透漏，並議酌籌經費，隨時津貼，以收實效。本年入秋以來，天氣亢晴，竈下已有兩月餘無雨，地土乾裂，滷氣不升，秋產業已報歉。竈丁以煎鹽爲業，其亭竈之近海者，有潮灌入，尚可取滷供煎，離海較遠者，見在挖井掘塘，竭力經營，生計日絀，其窮困有甚於在前者，謹擬章程呈核。一，嚴核晴雨摺報實稽產數，以杜竈私也。查淮南各場煎鹽，先須攤灰淋滷，必須俟雨滋土潤之後，繼以朗晴數天，始能鹽花旺出。若久雨則滷氣泡淡，亢晴則地土燥乾，於出鹽均非所宜。各場向有晴雨摺報，原爲稽核產收旺歉而設，近來視同具文，無人過問，以致垣收鹽數無可查核。譬如一日雨而妄報三日雨，此兩日內所產之鹽，竈户便可藏匿私售。以通計之，其透私有不可勝言者，則雖有火伏聯票，亦屬無從根查。是欲察火伏之分數，必兼核晴雨之日期，二者原係相表裏者也。卑職見擬整頓火伏，以稽產數，並設立晴雨簿扇，逐日登註，仍分別旺產歉產期內，俟各場晴雨摺到後逐加比對，不時派人密查，以晴雨之時日，稽產收之多寡，即以別火伏之虚實，層層考核，不使稍涉鬆懈。並通飭各場一體立簿，按日登註，不得任令書吏隨意填寫，以杜弊混。又聞諺云，一夜西風十萬桶。故每遇西風當令之時，各場產收必旺，前人於署内竪一木桿，上懸旗幟，別風色以稽鹽數者，其法甚善，擬即通飭各場仿照辦理，隨時察看風色，認真比煎，不使顆粒隱匿。仍與稽查火伏之法並行不悖，以期竈鹽盡數歸垣，則場私不緝，而日見稀少矣。一，請酌給竈頭長賞銀，以資鼓勵也。查額定凡竈頭長人役，原有稽火伏之責，舊章每名日給工食銀五分，按季考核產鹽缺溢，溢則全支工食，另加賞銀，缺則分別扣罰，仍加責比，法至善也。兵燹以後，久已停給。前經陞任運司丁詳明酌復工食，每名減爲日給銀三分，仍照舊章溢缺支給，並奉前署運司程特派委員，赴場核實散放，嗣因庫欵不充，復經停給。夫竈頭、竈長向有額定名數，即是在官人役，今名爲官役，而辦公無資，安望其稽察之得力，且難保無句串販私情弊。似宜酌復工食，以重責成。查泰屬額定頭長六百三十五名，以每名日給三分計之，每月共需銀五百七十餘兩。值此庫儲支絀，竊恐爲數較鉅，籌欵爲難，茲擬量爲變通，改工食爲賞號，每季酌請領銀七百五十兩，仍查照缺溢章程，擇其平日稽查火伏尤爲得力者，給予獎賞，其怠玩作弊者，隨時責革，似此分別勸懲，庶頭長等人人知奮，稽煎認真，多收一引場鹽即少一引透私，似亦相輔而行之一助也。此項賞銀，擬請在於運庫緝私經費項下動支，仍由卑分司衙門按季請領，由卑職派委妥員分赴各場，查明給賞，不假胥吏之手，以杜需索。仍按季造册呈報，以昭核實。如以後頭長人等，果能勤於稽查，著有成效，賞號銀數不敷支給，隨時再由卑職捐廉添放，以期日有起色。經鹽政劉坤一批飭運司照辦。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷三三《場竈門・鹽色上》　凡論鹺政者，首重疏銷。疏銷之法，曰緝私，捍外患也；曰整頓鹽色，治本原也。兩淮之鹽，北曬而南煎，論其品質，則淮北三場鹽色爲潔，淮南二十場高下殊等，曰真梁，曰正梁，曰頂梁，皆名尖鹽。其次曰和鹽，尖與次雜揉，故謂之和。其下者腳鹽，質黑銷滯，商民兩病之。故自沈葆楨創辦重淋爲自强敵私之計，意亦善矣。乃行之未久，岸商籲請停派，故知利弊循環，相因而生，綰場務者不可不加意也。志《鹽色》。

淮南鹽色上

同治三年六月，湖北督銷局道員杜文瀾稟，竊查古今鹺略，品天下之鹽，以淮南之熬於盤者爲上，今則色淄黑而雜泥沙，人謂場分不同，鹽有高下，地氣滷氣使然。職道曾任海通泰三州分司，確知鹽色之黑白，可以人力爲，非盡關於地氣滷氣也。初煎之鹽，無不潔白，煎成後潑於竈邊，毫無遮護，人畜任意蹂踐之。竈間偏地黑灰，風起飛揚，勻灑堆間，鹽遂變色。又竈户運鹽入垣，堆空地許久，俟垣商掀量過桶，始收入廒間。又捆鹽時，和以碱片，就地掃刮餘鹽，亦裝入包内。蓋自成鹽後，堆竈入垣出場，凡三次簸揚，鏟削於泥地之中，豈無灰土沾染，故鹽色本白，迨運至各岸，則變爲黑色而有泥沙。不知者謂商販船户羼和，實則商販深慮鹽之不潔，何肯羼和。船户間有羼和，只羼水而不羼泥沙也。間嘗訪詢産上色鹽各場，蓋亦有道。掃灰滴滷時，或存於滷井，或多挖一池，多澄一次，則滷更清。點鹽時，所用皂角水淘盡皮渣，則鹽更潔。潑鹽、堆鹽、捆鹽，悉用蓆片滿鋪，則鹽不著土。未上廒時，多加蓆片遮蓋，則鹽不沾灰。只此數端，色即潔白。其講求甚易，無如場商竈户疲懶性成，吝惜工本，以爲向來鹽色如是，何必加工，遂致下色，各場出鹽永爲下色，而上色各場亦漸致減色。前數年，各販零運，頗選真梁，泰棧各商人亦知加意講求，務品色之高下。是以初運楚西兩岸，較行綱鹽時鹽色爲佳。本年認運較多，棧鹽出售較易，即不容商販挑選，各商販以到岸總按先後派賣，亦不必格外選求，於是新章所到之鹽，絶無上色。更有以碱片充數，妄引綱鹽章程，希圖提輸者。湖北所行川私，味不及淮而色則甚

白，街市各店以川淮兩鹽並列門首，黑白分明，買鹽之人，孰肯捨白取黑，此淮鹽絀銷之一大端也。應請札飭淮運司，嚴飭分司場官並總局各棧商，嗣後收鹽捆鹽，務須加意講求，如非上色白鹽不准收垣，不准捆運，則各竈户自知護惜，格外加工，雖下色各場亦可改觀，而復熬盤上品之舊。近來桶價已屬昂貴，難再議加，或將中下色之鹽，酌減百數十文，以津貼上色之鹽，使竈户有利可圖，更可認真煎埽。應飭場官各就竈户妥爲籌議。經鹽政曾國藩批，查淮鹽色味本佳，祇因各垣商吝惜工本，並不加意講求，以致沾染灰土，兼雜泥沙，鹽色日壞，必須認真整頓，方足以敵川私而保淮價。該道所稟各情，確中時弊，仰候札飭淮運司，嚴督分場局棧，實力講求，嗣後非潔白净鹽不准收垣，不准捆運，並將下色鹽價酌減，以津貼上色之鹽，由各場員各就竈情議稟，運司彙核詳辦。

同治三年十二月，運司忠廉詳，據淮南總局稟稱，奉札飭，據淮南商人吉同興等稟，查通、泰二十場，同一攤灰淋滷，成鹽之後，色各不同。以通屬之餘東、吕四等場爲最上，名曰真梁。其次則通屬之餘西、金沙、石港及泰屬新興之上岡，曰沖梁，又稱爲頂梁。又其次則通之豐利、栟茶、泰之丁谿、小海、草堰、劉莊、伍祐、新興、廟灣，名曰上白梁。而栟茶、伍祐、丁谿、南洋又微次。最下者爲通之李堡、角斜、掘港，泰之富安、安豐、梁垛、東臺、何垛，名曰白梁。此雖同出於海，而成於天者，莫可强也。真梁質輕色白，竈户以微火緩煎而成，既無腳鹽，亦無碱片。其下者則皆分爲三等，色白者名曰尖鹽，約居十之七八。結於鏾底，如炊飯之有鍋焦者，名曰碱片，又曰安鹽，約居十之一。至於池底之滷，本已不潔，鏾底之鹽，更爲塵土所聚，色黑如泥，名曰次鹽，又爲腳鹽，約居十之一二不等，此其大較也。竈户成鹽不能不悉售之於商，場商於收鹽入垣之時，將尖、次、碱三項分別堆儲，各不相雜。真梁、頂梁、上白梁，皆銷於楚岸，白梁銷於西岸，安鹽則楚西並行。惟次鹽則銷售甚難，間有以十之一二和售西岸，及江甘等食岸者，然所收多而所售少，每每有堆積在垣數十年之久，非遇各場歉産之年不能售去者。故在前之場商，划記成本，皆剔除次鹽，專就尖碱核算。運商買鹽亦只論鹽之新堆老堆，不復計及鹽色。以各場之鹽色，自有一定，尖、次、碱判然各別，無庸考究也。軍興以後，楚西既無專岸之商，販鹽皆零星小販，只圖價賤；場商慮次鹽之無售，於是不復分別，入垣之時，即將次鹽和入尖鹽，並將碱鹽搥碎羼入，統名曰和鹽，轉無尖、次、碱之名。竈户以場商不復分別，而次鹽愈多，色即愈黑，且各垣無有餘之本，甫收即售，滷未行盡，色既不鮮，質亦糟爛，不分顆粒，即向無次碱之真梁，亦復花雜不净，此鹽色之所以大遜於前，非産於地者有今昔不同也。今蒙籌及整頓，實爲敵鄰私復舊規之第一要務。商等感佩之餘，公同籌議，惟有入垣之時，先將尖鹽、碱鹽、次鹽三項仍前分別，嚴諭竈户務於煎鹽之時，澄滷必清，苫蓋必厚，庶尖鹽可期潔白。然後再議堆儲行滷，非歷過霉伏，不得捆重，則收鹽之法，悉復前制，自運鹽之時，不慮歧異矣。惟剔除黑次，則入垣十引之鹽，出垣者僅八引餘耳，其一成餘即爲難售之物，收價不能減輕，不得不於賣價扯算，必將此一成餘之價，攤入八成餘之内，方不至虧折。至於堆過霉伏行滷，已不免折耗，而歷一時即有一時之月利，商等湊集之本，方慮不能轉輪，何能再爲佔搁，即以分半息計之，每引收鹽成本約計四千文，佔搁一年，已需利七百二十文。今牌價既奉核定，商等之本利，皆有一定之範圍，而剔除黑次，則成本已增十之一矣。堆過霉伏，則月利又增十之二矣。其應如何分別色之尖次，堆之新老，明定價目，俾明遵循，應請轉詳定案等情，前來。查從前淮南各商認引，即各有認岸，買鹽時，莫不自顧銷路，鹽隨岸配，既按産鹽場分，分別真梁、沖梁、上白梁、白梁四等，又分尖、次、碱三項，其中更有新堆老堆之别，價即因之，以定等差。自改行稅鹽以來，販户只知買鹽，不别銷路，遂無分高下，價皆一律。場商慮虧成本，因將碱次和入尖鹽售運，又急於轉輸，更不復有老堆之鹽。該商等所稟均係實在情形，惟黑次雖經剔除，遇銷旺産歉之時，究有售去之望，並非棄物，似不至暗虧成本十分之一。新鹽入垣，原應堆儲淌滷，亦未便按月計利。卑職等悉心察核，酌中定斷，擬分别略加牌價，俾場商江販兩得其平。餘東、吕四最高之鹽，每包加錢七十文。餘西、金沙、石港、上新興，每包加錢六十文。豐利、小海、新興、草堰、劉莊、廟灣，加錢五十文。栟茶、伍祐、南洋、丁谿，加錢四十文。李堡、角斜、掘港、富安、安豐、梁垛，加錢三十文。碱片則概照原價不加，老堆則准其按年議價。如此明定等差，場商既無虧本，又各期易售，自必分别堆儲，不使黑次和入。仍飭場員嚴督竈户澄清滷池，如法辦煎，鹽色自可復舊。經鹽政曾國藩批允。

同治四年閏五月，署鹽政李鴻章檄行湘岸，近聞湘岸所到之鹽，鹽色不一，甚致攙和泥沙，銷數頓滯，非商販將低鹽以欺水販，即船户因盜賣而生弊端，亟應整頓，以清弊源。昨據湖北督銷局黄道稟，新章定價，每百斤售庫平寶紋三兩五錢，昨日爲派檔之期，各商沿照向章手持樣鹽，紛紛請定售價，上色每石加售八分，上中色每石加售六分，中色加售二分。追委員密查各船鹽色開有不符者，

難免情弊，增價則與定章不符，不增則商情不悅，僉謂將來均辦下鹽，更難收敵川之效。職道籌思再四，在漢則分鹽色黑白，在淮則判場垣高低。大抵南場之鹽有上色，亦有中色，北場之鹽間有中色，而下色最多。運商採辦上色，成本自然稍重，擬請飭令招商局，將各商所辦場分確切查明，以極低之安豐、梁垛、東臺、何垛等場，楚岸向稱白梁者，每石定價三兩五錢。其草堰、丁谿、伍祐、富安，向稱上梁者，酌加二分。新興、栟茶、掘港、角斜，向稱頂梁者，再加二分。上岡、提篩、新興及餘西、金沙、豐利，向稱充真者，再加二分。餘東向稱次真梁者，再加二分。呂四向稱真梁者，再加二分。鹽分六等，價增一錢，由招商局按船分別註明護照，鹽船到漢，又由鄂局督同行商核對，儻有羼和潑水，將低作高情弊，仍隨時查究。至上色成本較重，增價一錢，應否免提盈餘，以恤商情之處，恭候核定等情。當經本署部堂批，第四條分場定價，洵是杜弊之法，各商在泰買鹽時，本有場分可稽，祇因護照內未經註明，遂致到岸紛紛爭論。仰候札飭楚岸招商局，將各商已經開江尚未出售之鹽，限五日內開明場分，由輪船專遞該局核辦，一面呈報本署部堂。查考鄂湘兩岸向銷上色，見在川鹽色更潔白，欲求敵川之效，非整頓鹽色不可。經曾前部堂諭告誡，奚啻三令五申，並批明下色之鹽，不准再行運往在案。嗣後楚岸未經開江之鹽，應由招商局在於護照內註明場分，並候札飭總棧委員程守逐票查明，凡極低之安、梁、東、何等場，次鹽毋許運往楚岸。至所增一錢，價銀爲數不多，免提盈餘，以示體恤等因，印發並札楚岸招商局、瓜州總棧程序在案，湘岸應即查照鄂岸章程，一律辦理，以期弊除銷暢。

同治四年十一月，鹽政李鴻章示，照得江西向銷之鹽，其色稍次，係較餘、呂極白之鹽爲次，非用黑鹽運往。見據江西督銷局稟，近來各商所辦之鹽，有鹽色極黑者，挨售時，水販不願領受，勉强派搭，頗費脣舌。查目下鄰私未堵，方慮鹽色不敵，豈容再任奸商運售黑鹽，貪買價之便宜，阻到岸之銷路，致使銷滯課絀，合行出示曉諭該商等，切勿再運黑鹽，致礙岸銷。

同治七年六月，湖北督銷局程桓生稟，鄂岸各路水販，向係講求鹽色，分別真梁、正梁、頂梁，定價出售，以便各販指買。茲查漢鎮存河引鹽正梁、頂梁二色，爲數尚多，足敷銷市。此外真梁一色，不及六十引。職道見已赴樊查辦堵緝潛私，尤須提撥真梁，飭由各商運樊濟銷，以敵鄰私而疏官引，若非趕運真梁來漢，誠恐缺乏堪虞。查丙寅秋綱運鄂引鹽，已據淮南總局申報開江，約共一百餘票，核計未開運者尚有十餘票，應請迅飭淮運司轉飭各商，多捆真梁，剋期運漢，以資接濟。將來接開丁卯春綱，亦須飭令寬備真梁運鄂，庶可以順販情而廣銷路。經鹽政曾國藩批允。

同治八年正月，湖北督銷局程桓生等詳，據鄂岸運商吉祥誠等稟稱，竊商等自長江淮予拖帶之初，即倡辦淮鹽赴楚試行，無如鄂岸食川日久，向銷下色之區，亦需辦上色，而商等所辦多係和鹽，質嫩色低，萬難敵私，減價售脫，故元、二、三年票販折本者居多。迨及九狀洲克復，蒙曾爵憲核定循環章程，以期商有把握，則辦運踴躍。數年以來，漸有起色。去臘沐督鹽憲批，令運商提本濟垣商等，均各遵依無異，是運之體場者，無所不至。近日駭聞有挨輪派買之議，竊以此事僅可行於西皖湘三岸，而不可行之於鄂岸。何也？三岸向無專銷真梁馬頭，鄂岸則安、襄、鄖、荆、施、宜等府，均係真梁專岸，況此時川潞充斥，敵私喫緊之際，萬不能爲恤窮垣而誤大局。至下色雖東、何、梁、安、富五場，已奉批停辦，其伍祐、次興、劉莊、李堡及正梁和鹽，亦均難售。舊歲有沈泰和、同豐等商，誤辦和鹽，輪檔數月，無人承買，轉運至武穴，仍復滯銷。迨後極力設法，始行售脫，此前車之鑒。該垣商等藉口殺價得利，實屬傷心之語。夫運鹽者商，銷鹽者販，垣能在瓜派商之買，商能在漢派販之買乎。此議一行，將來挨輪之鹽，永無售竣之期矣。且禦外必先安內，既知場之當恤，亦思運之難售，縱商等勉遵新議，其如水販之不能勒買攤銷，何徒棄引地於私梟，兩損何益。擬請將餘、呂、真梁專運鄂岸，勿須在瓜歸輪，以便分運樊、沙，敵川敵潞。其次，和各鹽亦請聽商自便，邀免勒派等情。據此，查該商等所稟，自係爲疏銷敵私起見，惟鄂湘兩岸皆重鹽色，故真梁銷售最易，該商等欲以餘、呂真梁專運鄂岸，未免偏執，惟有請將餘東、呂四向產真梁場分，飭令設法多辦真梁，接濟運銷，不致有脫檔之虞，則淮綱可以暢行，而私鹽亦可漸息。經鹽政馬新貽批，瓜棧見定輪章，係分尖和碱各爲一輪，以尖鹽濟鄂湘銷路，復因伍祐尖鹽色次，並據續詳搭鄂三成，運往武穴銷售，是瓜棧所定輪章於鄂湘運販毫無不便。至挨輪章程詳敘預付鹽價案內，業已行知，續詳伍祐尖鹽應歸另輪一案，抄黏飭發所請向產真梁場分，飭令設法多備。見在鄂岸議禁川私，亟須上色真梁，趕運濟銷，仰候札飭淮運司，嚴飭呂四、餘東各場，認真督產，毋稍貽誤。

同治八年四月，鹽政馬新貽批瓜棧詳尖鹽挨輪配派數目零星，諸多不便，酌擬變通一案。查瓜棧輪章分尖、和、碱爲三輪，運商憑色買運，洵爲至善之策，惟配派一層，略有窒礙。蓋運商既付五成鹽價之後，其中或因雇船未齊，或因措借

未全，或願買真梁、正梁等項上色，適值輪內並無此鹽，則須守待下輪，皆事所必有。今以繳價之先後爲配派之次第，則運商買鹽之期不能自主，商人嘖有煩言，殆由於此。若謂一票必須配一場之鹽，則四五年間，岸銷暢旺，場場缺鹽，類皆湊數買運，何以當時並無異議也。茲來詳又擬到輪之鹽，配不足數，則提輪後之同場者以配之，轉恐開商人越輪之漸。本部堂悉心參酌，該棧已定輪章，萬不可再事更張，仍應分別尖、和、碱爲三輪，以到棧先後爲賣鹽次第，每日到尖鹽若干，和鹽若干，碱鹽若干，按船按色逐日榜示棧門，總須俟先到之船賣完，再賣後到之船，以次挨賣，不准稍有紊越，其已付半價之運商買鹽遲早，悉聽其便，惟餘、吕真梁鹽色最佳，凡值真梁到輪之時，衆商争買，仍易啟加價預定之弊。儻因鹽少商多不能徧給，應即就本日認買各商掣籤給運，以免居奇。其掣籤之法，俟此案定後，再由該司道會議稟核。如此呆定挨輪，杜場商之暗中增跌，删除配派，聽運商之便於轉輸，似較公允，而少流弊。此事頗關場運大局，應由該棧與運司妥商熟計，會銜具詳，方昭周密。本部堂此批究竟是否允協，講求不厭精詳，仰候鈔發方運司會同該道和衷確核，如意見相同，即行聯銜會詳定案，以資遵守。若批内尚有未妥之處，亦不妨據實直陳也。再該棧所收五成鹽價，已發場商若干，未據具報。應自四月起，備具旬報兩扣，一移司署，一送本部堂，以重稽核。旋經運司方濬頤，瓜棧程國熙詳，伏查西皖食岸向銷和鹽，平江、辰州專銷碱鹽，近來西岸亦間有請買碱鹽者，該二項鹽色各場相同，岸價亦復一律，遵辦奉憲批以次挨買，足可照行。第角斜、李堡和鹽，每包牌價一千八十五文，較東何牌價每包貴錢三十文，較安豐貴錢十文，較富安貴錢十文。當輪之時，運商嫌其太貴，不無觀望，擬請酌中定議。此後角斜、李堡和鹽，以奉批之日起，每包減牌價十五文，以昭平允而免沮滯。至尖鹽一項，專銷鄂湘。統查湘鄂兩岸，每年定行二十四萬引，通泰二十場，每年所産尖鹽，亦祇二十二三萬引，計餘、吕真梁每年約二萬八千引，豐利等正梁每年約十一萬引，角斜等頂梁每年九萬引，以十成計，則頂梁四成，真梁、正梁尚有六成也。湘鄂同一講求鹽色，而情形又自不同。湘岸有復煎之舉，而復煎者亦須色潔而質老者爲宜。擬請湘商買鹽，定以買真梁、正梁五成，買頂梁五成，其願買頂梁五成以上，及全票頂梁者，聽鄂岸漢局銷七成，武穴留三成。武穴鹽色可以稍次，擬請鄂商買鹽，定以買真梁、正梁七成，買頂梁三成，其願買頂梁三成以上，及全票頂梁者，聽統按場鹽到日，挨號請買，不准紊越。此後尖鹽到棧，即將餘、吕並豐利等正梁，按到日先後統列一榜，將角斜等頂梁，按列日先後另列一榜，聽運商按成配買。惟餘、吕當輪，仍遵憲批，令繳銀五成之商，一同掣籤，實與場運大局，均有裨益。經鹽政馬新貽批，披閱會議覆詳，於保價之中，力求便商之道，棧輪次第，毫不紊越。另就尖鹽分別真梁、正梁爲一輪，頂梁爲一輪，酌定來數，聽鄂湘運商憑色承買，其和鹽之牌價稍貴者，則略減以昭公平。餘、吕之鹽色最上者，則籤掣以免争執。又立整頓鹽色並場官記過章程，思議周市，確中肯綮，該司蒞任未久，於淮鹺情形已極透澈，具見虚心採訪，遇事講求。該司道辦事實心，衆所共知，此次會同熟籌，悉臻妥協，以後必能和衷共濟，永保棧輪，深以爲慰。自此詳批定場運各商，均不准再有妄議，仰即出示曉諭，並候通飭鄂湘西皖四岸，一體知照，餘悉照所議辦理。

同治八年五月，鹽政馬新貽札，前據該司棧等會詳挨輪章程内，聲稱此後到輪之鹽，如果鹽色不佳，有礙銷路，准運商稟明，由棧查看。如正梁、頂梁不佳，則降入和鹽，和鹽泥黑，碱片毛碎，則發回本場，另重場官分別記過撤委等情，極爲切當，即經批准照辦在案。茲查湘鄂銷數之滯，半由淮鹽鹽色太次，鄂岸見當議敵鄰私，尤需上色好鹽，方能收敵川之效。講求鹽色，係分司場員專責，該司道即便嚴飭通泰兩分司，通飭各場務，須督商將各垣鹽色實力講求，該司道並即隨時會派各員，查驗到棧鹽色，儻有不潔之鹽，一經查出，務照新章，分別遞降發回，並將場官詳請記過撤委，必須照章嚴辦一二，方足以示懲儆，勿稍徇縱。

同治八年九月，瓜棧道員薛書常稟，前奉定章，按照到日先後，挨號請買，不准紊越等因，歷經遵辦在案。茲有當輪之次，新興正梁四百九十引，出榜半月，各運商嫌其鹽色低次，不肯承買。飭委查看鹽色，實在低次，正在設法間，據鄂岸運商福祥、杭聚和、大德、吉立興等，稟稱商等承運鄂鹽各五百引，本應遵章挨買，惟見有當輪之次，新興四百九十引，到輪半月，無人過問，實因鹽色不合岸銷，商等趕運，何堪久待。再四思維，公同籌議新興之後，有到輪之枱茶九百九十引，擬請以次新興留配武穴，以到輪之枱茶配運漢岸，福祥買枱茶二百三十引，搭配次新興一百五十引，杭聚和買枱茶三百四十引，搭配次新興一百六十引，大德買枱茶三百四十引，搭配次新興一百六十引，吉立興已掣真梁二百五十引，應配買枱茶八十引，次新興二十引，再搭買當輪頂梁一百五十引，仍各合三成配運之數，留運武穴，既不越乎輪規，又不礙於銷路。但原定章程，武穴搭銷頂梁三成，而次新興尚屬正梁，爲此籲請略予變通。批示遵行等情，除核准配搭

領運外，惟當整頓鹽色之際，如全拘輪章，則該場商運到，低鹽與高鹽一樣挨輪售賣，既不足以示炯戒，而運商不肯承買，甚至七八日無一人交易，亦屬不成事體。擬請此後到輪之鹽，如果鹽色次劣，不合岸銷，准運商稟請，由瓜棧驗明屬實，即提後鹽輪售。如越輪三次無人承買，即仿照爵閣前督鹽憲曾批示，各垣儻有以醜劣低鹽運棧，與樣不符之例，尖鹽低次者降爲和鹽，和鹽低次者，即將該鹽全數充公，場官記過，以爲不慎鹽色者戒。再全數充公，係爵閣前督憲曾批示棧章，嗣後又經程道會司詳定。尖鹽低次者降爲和鹽，和鹽低次者發還。另重一則，往返水腳倍於鹽價，且此鹽發回更無出路，於場商既多不便，運商亦難守候，換到高鹽再行圓載，其中滯礙甚多。應請將前詳此條永遠删除，仍仿遵爵閣前督憲曾批示，尖鹽低次者降爲和鹽，和鹽低次者全數充公，永爲定章，較覺直截了當。又稟接到江西督銷局徐道來函，言六月以來，銷數甫有起色。乃昨接吴城分局來函，以新到引鹽，竟有鹽色低壞，形同黑泥者，殊堪詫異。淮價昂於鄰私，所恃以敵私者，全在鹽色之好，大局攸關，不可不防。其漸查水販本小利微，斷不能迫售壞鹽，致令裹足。運商充裕者，亦少停輪待售，亦必困於輪轉云云。並詢及發回另重一條，以爲運商有憚於守候，而不敢挑鹽色者，是低次之鹽挨輪售賣，必當稍爲變通。另重之條，實於運商不便，經鹽政馬新貽批查，新興爲泰屬，向産上色場分，乃該場垣商竟敢重運醜劣低鹽，致運商停買七八日之久，實屬可惡，雖經鄂商搭配分運，仰仍移會運司，將該場員記大過二次，并將垣商嚴加申飭，以儆將來。嗣後到棧之鹽，准如所稟，尖鹽低次者降爲和鹽，和鹽低次者全數充公，其發還另重一層，既多窒礙，應即删除可也。

同治八年十月，通州分司陳照擬整頓鹽色簡明章程六條。一，淋滷須加澄工也。查滷色不清，成鹽即難潔白，嗣後須添開池井，遞相淘汰。滷氣多澄一次，鹽色可加潔一分。所用皂筴，去浄皮渣，不得雜以碎殼，庶鹽無黑點。無論池井，儲滷時均用蓆片遮蓋周密，使泥沙不致颺入。蓄積經時，滷益瑩澈，方許入鏃，不准隨淋隨煎。果能多澄數次，收鹽純白，於桶價外酌賞澄工錢文，由場核議。如淋滷不能澄清，致鹽色淄黑，立提頭長煎丁重究。一，煎鹽宜嚴火候也。查煎丁圖省草薪，火候不足，成鹽即非上色，滷耗亦重。嗣後須加草煎熬，必須十分火候，並於起鏃時，加以温滷，則色愈潔。責成竈長辨驗，務期質老潔白，不准省草，率爾起鏃，違者竈長煎丁一併嚴究。一，竈舍須資打埽也。查竈舍爲煎鹽之地，須多備長短條帚，上埽烟煤，下清塵垢，不得散落鹽中。煎鹽約有一車之數，即行送垣。或逢陰雨，鹽暫存竈，亦須用蓆片遮蓋。又竈鹽上車，概用稻草簾覆護，使沿途泥沙不致括捲颺入。違者頭長、煎丁、車户，分提究治。一，收堆必清垣地也。嗣後垣商過桶上堆，先於垣地多鋪石灰，並加蓆片，庶入垣之鹽不沾泥土。至腳鹽剔出另堆，不上正廒，再於鹽廒四圍開溝加深，以期上堆後淌滷浄盡。一，提尖尤須多備也。查湘鄂須運尖鹽，場商於收鹽時，剔盡提尖，另堆存儲。所有次鹽不得顆粒羼入，如所産本係尖鹽，竈丁敢以和鹽交垣者，嚴行究治。果能認真講求，使鹽色一律潔白，由場飭商酌量賞給。一，配重宜嚴查察也。嗣後垣商重鹽，場員必親自赴垣查驗督重，則配運不致溷淆。儻場員不親赴查驗，或因尖鹽不敷以和次等鹽，及淄黑之鹽羼和在包者，定章綦嚴，隨時詳辦。經鹽政馬新貽批准飭辦。

同治九年三月，皖岸督銷局道員勒方錡稟，據安慶分局稟稱，二月中旬，輪銷之鹽，如商販利義，生允，大林記等數票鹽色皆極黑污，水販望而生畏，退阻不前。除分成搭銷外，嗣後此等黑污之鹽，懇請設法諭禁等因。據此，伏查運商貪圖減價，購買低鹽，節經出示，嚴禁在案。兹復轉詢大通各商，據稱新章繳價後，持單買鹽，係由瓜棧牌示輪買，鹽色高低，價值多寡，該商等不能自主，並非有心取巧。其黑污之鹽，多係各場餘賸腳鹽等語。因思水販買鹽，價值並無增減，其於黑污之鹽踟躕不買，自然之理。惟有稟請憲台行知瓜棧，嚴飭場商，嗣後鹽色一律認真，凡餘賸腳鹽不准發售，則運商無所取巧，水販亦不至受虧，於鹺綱不無裨益。經鹽政馬新貽批允。又據瓜棧薛書常稟，查卑棧輪章，因去秋新興場鹽低黑，各運商觀望不前，以致停交七八日。曾經職道稟請以後，到輪之鹽，由運商先行察看鹽色，如低黑不合銷路，准其越輪派買。其場商低黑之鹽，如越輪三次，無人承買，即分别遞降充公，並將場官記過，以示懲戒。是鹽雖輪派，如遇低黑之鹽，原准越輪派買，乃稟定新章，以後該商等仍不免觀望。職道即爲詫異，細詢其故，或言運商一經挑揀，則場官即恐記過，運商懼得罪場官，是以不肯挑揀。此等情形，雖未必盡確，但場鹽係堆存瓜棧，運商則多住揚州。輪買之鹽恃運鹽抵岸，挨輪總可售賣，故往往不來瓜棧察看，遽行訂交。如日前鄂商大德等，所買李堡公生和等垣鹽，至過掣時，始知鹽中羼雜泥塊，稟請退還改派，經職道委員查驗，據稱鹽色尚好，惟每包中有棗子大小泥塊一斤半斤不等。當批以該商於輪買之鹽，並不先看鹽色，已屬不是，所請改派，著不准行。其鹽色既好，著嚴飭公生和將攙雜泥塊剔揀乾浄，照舊過掣。至公生和等垣，當此整頓鹽色

之時，仍敢攙雜泥塊，致礙銷路，殊屬可恨已極。雖未照例查鹽充公，應咨請運司將場官垣商嚴加申飭，以儆將來。經鹽政馬新貽批，查瓜棧爲場運各商總匯之區，整頓鹽色，自應於棧鹽到輪時認真講求，方爲正本清源辦法。茲據稟運商輪買時，並未察看鹽色，實太疏忽。該道擬再嚴切示諭，飭令運商看定鹽色，再行訂立交單，自是正辦。惟所議運商於過掣時，及到岸後，始行查出者，由督銷局分別罰令歸入本綱輪尾，及提鹽歸公等語，殊多窒礙。蓋鹽色低次，其咎在場商，而不在運商，今嚴以繩運商，而反寬以律場商，無論代人受過，不足折服運商之心，且遵章完課之鹽，到岸後罰令壓輪充公，於政體商情均非所宜，此兩層應毋庸議。核前次稟准低次場鹽，分別遞降充公章程，果能照此嚴辦一二人，當知儆懼。此後棧鹽到輪，應由該道隨時認真查驗，如有低黑不合銷路，及攙雜泥沙等弊，不必再待運商稟請，即驗明鹽樣，照章分別嚴辦，以期直捷而示懲儆。至運商任意買運低鹽，於岸銷大有關礙，該道稟內所請，酌量核減售價一層，候札飭各督銷局妥議詳奪。

同治九年四月，皖岸督銷局道員勒方錡詳議酌減售價一層。查該運商等既准先行查看鹽色，猶復買運低鹽，非惟疏忽之咎難辭，亦恐有短價售交之弊，似宜酌核減價，以示懲儆而杜倣尤，且免水販因此項低鹽價值相同，以致觀望不前，有礙銷市。又湖北督銷局道員程桓生等詳，查卑局售鹽章程，向以真梁、正梁、頂梁分爲三色，按六百斤一引，挨輪派售。真梁每引售庫平寶銀十九兩八錢，正梁每引售庫平寶銀十九兩五錢六分，頂梁每引售庫平寶銀十九兩二錢。如派賣時查驗鹽色低潮，分別遞降，以真梁改降正梁，正梁改降頂梁，如頂梁色次，即行罰停，另開後檔濟銷，所有罰停之鹽，仍准作爲殘檔，聽憑水販減價領買，歷經照辦在案。又江西督銷局道員徐志導稟，查運商親至瓜棧者固少，即商夥亦多性耽安逸，顧頇從事，是以往往受朦，運黑污之鹽到岸。西岸輪售向係五稱並開，遇有黑污之鹽，水販不要者，即不相强，另開下號，以廣招徠，其黑污之鹽任聽水販願要者，方爲過稱。該商夥亦知水販本小利微，受虧不起，往往時至十日半月無人過問，即暗中津貼水販斤重，視鹽色爲多少，有每包津貼至五六斤者。職道因與輪章無礙，而運商業經受虧，可懲其顧頇之咎，是以相沿未改。若運引中有羼雜石膏，及爲船户以燒包抵換者，立時眼同商夥沈之於河，以爲漫不經心者戒。相安已久，似可仍舊辦理，毋庸改議。又湖南督銷局道員譚鍾麟等詳，查湘岸距淮最遠，船户沿途盜賣羼和，亦所時有。雖應責成運商盡心照料，然長途挽運，船户暗中舞弊，亦屬難防。若不分別責令船户賠償，轉恐易滋流弊，尚不足以服運商之心。擬請嗣後鹽船到岸，按船查驗，如全船鹽色本黑，自係運商貪圖便宜，輪買時未經挑揀，應即減其售價，以免滯銷。儻係船户頂換羼和，一經訊明確實，所減之價，應責令船户賠償。如此明定章程，庶運商與船户皆知儆懼。在運商買鹽，必思慎爲揀擇。在船户承運，亦必不肯稍涉顧頇。其於棧中整頓鹽色，與各岸疏通銷路，均有裨益。經鹽政馬新貽批，到岸低鹽，據議分別查驗，尚屬允協，惟所減之價究應核減若干，仰候臨時驗明鹽色，妥議詳報。

同治十年十月，運司方濬頤稟陳整頓鹽色章程八條。一，鹽以滷爲本，滷清則色潔，色潔則味鮮。查真梁、正梁等場分滷井，皆係土池，泥沙混雜，以致色不潔白，味不鮮厚。應令場官轉飭場商竈户，將土井改砌磚井，深約五六尺，俾可澄滷。每竈發給席布口袋一箇，於起煎時，令竈丁將已經澄清之滷，用袋濾過，方准入鏾起煎。其點鹽之皂角，亦須裝以布袋。凡有滷井，均要蓋苫掩扉，以禦風沙。現請先就真梁、正梁場分辦起，俟有成效，再將提尖場分一律推廣。一，竈舍終年煎鹽，煙煤存積甚厚，竈户從不打掃，起煎之時，聽其墜入鏾中，即上色之鹽，亦多變爲黑次。應令場商每竈發給竹梢笤帚，責成竈頭長隨時打掃潔淨，不使飛灰混入鏾内，似亦講求鹽色之一助也。一，場竈煎成之鹽，類隔數日運送商垣一次，平時堆積竈旁，無物遮蓋，海濱風大，塵沙灰土率多吹入鹽堆，且鹽在土上，泥沙尤易沾染，色即因之不淨。應令場官督飭商竈，於竈旁堆鹽之處，鋪砌甎片，鹽上蓋以草蓆，以免黑滓。一，竈户運鹽入垣，散裝車上，沿途塵土沙灰堆積甚厚，拌入鹽内，亦易減色。應令場商置備蘆蓆，發給竈户收領，於運鹽入垣時，即蓋在鹽上，以遮風塵。一，各場垣收鹽捆鹽之處，皆是土地，下腳泥鹽仍堆廒上。近來鹽色花雜，未始不由於此。應飭各場官於收鹽重鹽時，務須親赴垣内，嚴督垣商多鋪蘆蓆，不准將鹽再堆地上。其蓆上腳鹽亦不准歸併大廒，祇准另立小堆，積有成數，作爲和鹽運售。一，各場商垣除本係己産不計外，其餘租辦之商，准將所購甎料等項用款，開具實數，報明分司場官衙門存案，即在桶租内分期攤扣，以昭公允。如現辦之商資本缺乏，實無餘力辦理鋪甎等事，應請酌量借給官款，俾資經理，俟新鹽到棧出售時，即由總局按引扣繳歸款。一，新收之鹽另立一廒，於旬報内註明新收字樣，不准並入舊堆，致滋淆混。俟積有成數，先將樣鹽呈驗，如果實係潔白，再發重照捆重。一，鋪砌甎井等事，必須定

以限期，方能迅速從事。第場分既有大小，則限期亦應量爲區別。如真梁之吕四、餘東、餘西、金沙、豐利，正梁之石港、廟灣、栟茶正場等場，限以六箇月，其正梁之掘港、草堰、新興等場，限以十箇月。若於限内一律報竣，所改鹽色潔淨，著有成效者，場官存記大功，酌調優缺。真梁場商重出新鹽，准其提前銷售。惟查真梁額産，每年僅止三四萬引，儻岸銷通暢，誠恐不敷配運。正梁場分之鹽，果能認真講求鹽色潔白，擬請歸入真梁辦理，以示鼓勵。儻或陽奉陰違，虚應故事，即將場官撤任，場商提案重懲。經鹽政曾國藩批，整頓鹽色爲目前最要之務，經該司督飭總局議章八條，辦法業已詳盡，收效之遲速，全視奉行之勤惰。各場員果能督率場商，照章講求，場務斷無不起色之理。所謂有治法貴有治人，仰即通飭實力遵辦，並隨時嚴加考核，分别勸懲，藉資振作。

光緒二年五月，鹽政沈葆楨札，照得餘、吕真梁向爲南鹽之冠，鄂湘兩岸皆争求。前項真梁濟銷，該場垣鹽儘産儘重，不入派照之例，鹽價亦較他場獨昂，所以體恤周至者，原冀産收日旺，鹽色足以敵川。乃近來該兩場垣鹽愈趨愈下，質既弱嫩，色亦花雜，滷耗尤多，鄂湘水販棄之不顧，且以爲不如頂梁。查核歷年産數，餘東場則同治十三年、光緒元年，均缺一萬數千桶。吕四場則自同治九年起，歷年缺一二萬桶不等。該場垣獲利最厚，何以亭鏽依然，而産數轉形其短，其走私耶，抑商疲耶。場員平日昏瞶糊塗，於公事漫不經心，可概見矣。該兩場之鹽，目前運商嘖有煩言，屢請少派，應即停重六箇月，免致以新鹽滷重藉口，仍責成該場員督飭垣商照常收鹽，加意整頓。期滿後，將樣鹽封固，稟候驗明。如能規復舊時鹽色，産收不致短絀，方准開重，否則定將場員撤參，場商革除。其停重期内，鄂湘須運真梁，應飭查場之段、龐兩道，於正頂場分，清出老堆内，擇尤爲乾潔之鹽，准其酌數提重作抵餘，吕兩場向來月運之數，以爲講求鹽質者勸。旋經餘東場大使章文慶稟稱，卑場鹽色尚稱潔白，與吕四場列入真梁，儘産儘重。卑職深知鹽色爲敵川要務，疊經督商實力講求，在前數年運商尚無煩言，祇因近年來新收之鹽，未能在堆除盡滷氣，而鹽花含滷，鹽質不免弱嫩，鹽色即難乾潔。此卑場鹽不能如前純白，實由新鹽滷重所致。今蒙憲台飭商停重六箇月，使運商不致以滷重藉口，誠爲因時制宜之善策。卑場産鹽係屬商置亭鏽，招丁辦煎，其每年産鹽盈絀，固恃人力，尤賴天時。同治十三年及光緒元年分，奈因雨暘不時，産鹽不無短絀。卑場儘産儘重，場商多收一引之鹽，即多得一引之利，平日求其多收而不得，何肯膜視産數，更不敢有漏私情弊。至整頓鹽色爲目前第一要義，卑職自當嚴飭竈丁，於煎鹽時將竈屋勤加打埽，不使有灰塵颺入鏽内。其運鹽入垣時，已飭垣商置備油布百餘張，飭令車户遮蓋鹽車之上。在垣量桶時，並令垣商多鋪蘆蓆貼地，務使沙灰泥土不得吹入鹽内，鹽色自可純潔。卑職仍督飭垣商分頭查察，如有竈丁車户玩違不遵，即當分别責儆，勤者量予給賞，以示勸懲。經鹽政沈葆楨批，該場鹽色日壞，固由新鹽滷重，亦由該大使平時漫不經意，遂致上色一壞至此。既據嚴飭商竈，於煎鹽運鹽時，逐加整頓，必須由該大使隨時親驗，方收實效。至停重期内，尤須責成各商照常收鹽，儻有惰誤，並將來鹽色仍前低次，定將該大使嚴參，仰准運司轉飭遵照。

光緒二年六月，前江西糧道段起等，稟陳變通章程。一，少提尖以重鹽色也。通泰二十場，舊章除吕四、餘東、餘西、石港、豐利、金沙鹽係全尖，東臺、何垛、梁垛、安豐、富安鹽係全和，皆勿用提尖外，其餘各場鹽皆有尖有和，故有提尖之説。何謂提尖二字，如於衆人中拔其尤耳。今周歷各場，親詣煎舍，知此二字於場分有可通者，有不可通者，即原定鹽色，場分之高下，亦有不盡一者。如掘港、栟茶、丁谿、伍祐等場鹽色，有高有下，當提其最上之鹽以合岸銷，此提尖二字之可通者也。如草堰、新興、廟灣、角斜等場，雖色有高下，而在竈全係尖鹽，到垣後踐踏之餘鹽，及碱片之泥沙，以尖鹽和之，名爲和鹽，此乃尖中分和，提尖二字不可通者也。又如栟茶之李堡，向亦提尖，雖鹽質尚堅，而其色甚次。泰屬之劉莊亦列提尖，而産鹽甚微，多買自鄰場。通屬之金沙，向列全尖，而産鹽無多，大半取給於掘港。此原定鹽色之不能畫一者也。提尖分數本有定章，近年商人以收鹽則桶價一例，售鹽則牌價較高，紛紛提尖，漫無限制。職道際雲初到儀棧，查明溢數，曾嚴加申飭，初尚就我範圍，後又故態復萌。今查各場和鹽色甚不一，有竟不亞尖鹽者，有十分黑次者，必須將提尖場分之鹽，嚴加考核。尖鹽低次者，即行降和，和鹽黑次者，即行扣除，而鹽色素好之場，竈户加意於煎，垣商加意於收，毋以垣場地皮爲取之不盡之寶，則鹽色庶乎純淨矣。經鹽政沈葆楨批，提尖分數向有定章，應即由棧嚴加稽核，儻有低次，分别遞降。

光緒二年七月，鹽政沈葆楨札，照得餘、吕二場真梁，前因質嫩色雜，札飭停重六箇月，期滿後，如能規復舊時鹽色，方准開重。並令該道等於正頂場分清出老堆内，擇尤爲乾潔之鹽作抵該兩場向來月運之數在案。兹該道等呈驗各場鹽樣，餘西豐利及新興之上岡鹽色堆老而潔，尚堪作抵，合行札飭，即以餘、吕二場月運數目，均勻攤派給重具報。

光緒三年正月，瓜棧龐際雲詳，查餘、吕二場，真梁鹽色向稱純潔，祇因儘産儘重，新鹽質嫩滷重，以致各商嘖有煩言。上年五月，特飭停重，迄今半載有餘，該管商等頗知儆懼。此次據送鹽樣查驗，尚合岸銷，當此春産湧旺，需款待收，係屬實情。現計停重早已期滿，所有送到樣鹽是否即准其照章給重，恭候批示。經鹽政沈葆楨批，據送鹽樣尚屬乾潔，而吕四尤佳，果照此色運岸，水販自必争買。所慮者船户一經羼和，便與原樣不符，前飭運司會棧妥議，嚴禁羼和之法，仰即趕速議詳。其餘、吕停重各垣，准其照章開重，鹽色好醜，難逃公論。垣商竈户命脈所在，場官考成所在，均須協力同心，以圖報國，切勿因已准開，重轉圖利已，而於敵川大局，絶不過問也。

光緒三年二月，運司歐陽正墉、瓜棧龐際雲會詳，據淮南總局稟稱，江船羼和泥沙，實爲岸務之害，現在專運老堆，滷浄色白，堪以敵川。若不嚴定江船裝運章程，未免使場商受不白之寃。嗣後江船圓載後，應令查艙委員取具江船户裝運引鹽均係乾潔不敢羼和泥沙切結，到岸之後，如經督銷局查出情弊，立予嚴辦，並將船户花名移知總棧，永遠不准裝運。惟引鹽在岸發販之時，難保行户無羼灌情事，應由各岸督銷局定章嚴禁，以保鹽色等情前來。本司職道等伏查棧鹽到岸，竟至變色，直不可解。從前立棧定章，運商須親到棧，按輪驗明鹽色，始行訂交。近日多不遵照，在棧默無一語，到岸嘖有煩言。其實開江之鹽，皆商夥驗明，訂交之鹽開江以後，棧中無從稽核。嗣後仍照曾文正公定章，在棧看明鹽色再行訂交，護照之上，由運商加用本商驗訖圖記，以專責成。惟該局員等恐引鹽在岸發販，行户有羼灌情事。此弊誠所難免，應由本司職道咨商，各督銷局酌核嚴禁。經鹽政沈葆楨批允。

光緒三年三月，瓜棧龐際雲申，據淮南總局稟，據餘、吕場商張恒泰等呈，稱餘、吕真梁爲淮鹽之冠，配運湘鄂有年，商等現在公同集議，以所收新鹽旋收旋重，誠恐滷氣不透，運商藉口，擬各多措資本，儘産儘收，分月堆積，以在堆六箇月，請照重鹽，如正月之鹽七月請重，二月之鹽八月請重，以次按月遞請。似此請定限制重鹽到棧濟售，已將一年滷氣耗盡，質堅色白，庶足以敵川鹽而利淮銷等情。據此查該商等所稟分月堆積，以在堆六箇月請照重運，係爲力求鹽色乾潔起見，自應准如所議。以後卑局給發該二場重照，總以在堆扣足六箇月爲限，於捆重時，仍責成該場員驗明，不致以新代陳，庶足以昭核實等情前來，相應申報查考。

光緒三年六月，泰屬場商吉同順等稟，竊商等承辦東何、安富、丁谿、伍祐等場，或係全和，或係和多尖少，現奉鈞批，無分尖和，先儘老堆重運，極老重竣，再重次老，次老重竣，遞重先收之新鹽等因。奉此商等理應懍遵，曷敢再瀆，惟尖和情形稍有區別，請爲我大憲陳之。查尖鹽額産三十餘萬引，每年湘鄂可銷二十二三萬引，是銷數可七折外也。和鹽額産二十四五萬引，每年除食岸指重三四萬引外，春秋兩次派照十萬引，是銷數僅五折外也。況查尖鹽存堆約四十餘萬引，約計兩年即可全銷，丁丑春收之鹽，己卯之春已可輪售，和鹽則存棧約七八萬引，存堆三十餘萬引，非三年不能售竣。丁丑春收之鹽，必庚辰方能照派，辛巳方能挨售，此尖和之銷數本不相同也。目下楚鹽引地已可收復，尖鹽場分皆有訴訴向榮之意，和鹽則舍十三四萬之銷路，別無指望。歷來附辦之商，大率零星湊集，多者不過三五千引，從無包定年限者。蓋因銷售必在三四年以後，誰肯以盈千鉅萬之資，甘爲佔搁。存鹽之積壓如此，附商之觀望又如此，商等力竭計窮，不得不據實上陳，仰乞憲恩量予變通，以維全局。至産數與銷數本太懸殊，欲爲正本清源之法，非於江皖二省開拓銷路，終無善策。江省患在鄰私，則減價以敵之，昔年分定粤界，及津貼饒鹽等岸，可循也。皖省患在散漫，則專岸以整之，昔年中路綱食，與江運八岸等岸，可考也。商等仰望情殷，謹附上陳。經鹽政沈葆楨批，先儘老堆者何，重鹽色也。曷爲重鹽色，拓銷路也。同一堆鹽而何厚於老堆，堆老則積年更久，占本更甚也。尖和場分情形不同，今不稍加區別，何也。水販願買滷輕色潔之鹽，鄂湘與西皖無二致也。新商宜招，此則迹近於阻者何，新商類皆舊商之花名，即另有新商，要均之商也，有便宜者，即有喫虧者，便宜者數人，喫虧者大衆，便宜者目前，喫虧者永遠，即有零星湊集之户，無裨大局也。竈户以鹽爲生，無商收鹽，奈何？老堆售出之價，責令源源接收，固無礙於竈也。曷爲不分成搭售，使新商有所挹注，蓋一通融，而新商混淆，捷足者便有巧可取，鹽色仍不能整齊也。然則爲新商者將如之何？今日之新堆，即他日之老堆，惟有此同心協力，恪守挨年遞運章程，則鹽色日潔，鄰私可敵，岸銷可暢。岸銷暢，場困自蘇，否則即減售價，立專岸，而鹽色低次，民不願食，無益也。該場商之斷斷與本部堂争者，意謂重老堆則滷耗，垣受之，重新堆則滷耗，販受之。此爲經紀錦囊中不可明言之秘，如腐儒之執迷不悟何？果爾，必場商智而水販皆愚，則可也。端木子終身行一恕字，是以億則屢中。《貨殖傳》云貪賈三之，廉賈五之。該場商等反覆取譬腐儒所見，或有未可厚非者耶。仰淮運

司轉飭遵照。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷三四《場竈門・鹽色》　淮南鹽色下

光緒三年九月，鹽政沈葆楨札司棧督銷局，照得恢復引地，欲敵川私，以講求鹽色爲第一要義。新章先重老堆，使鹽質久乾，滷輕耗少，立法已極苦心，惟其中若原雜沙泥，雖多歷年所，仍不潔淨。夫鹽色之不齊，説者皆以各場地有厚薄之分，即鹽有高下之别。殊不知海濱廣斥，自古爲然，淮南場竈甲於天下，豈舍餘、吕，别無上色歟。見據泰分司許運判講求煎煉，先取泰屬最下之東、何兩場原滷，用灰重淋一次，其清如水，入鏾試煎，成鹽竟能潔白。猶恐偶然之事，未足爲憑。復提十一場上中下各亭之滷，眼同過灰煎鍊，呈驗鹽樣，一律色潔如霜，無分尖和場分，始信地氣之説，未必盡然，特人力不齊，過灰有淨有不淨耳。且照此煎鍊，所加成本，每包約七八十文，即敷人工席片之用，每斤貴不足一文，而鹽食迥殊，岸民不以食貴爲慮，運商尤以争買爲先。惟棧中牌價，定章祇論場分，尖鹽色雖惡而價昂，和鹽色雖美而價賤，黑白混淆，相沿日久，以致場運兩商皆視鹽色爲無足重輕，愈趨愈下，亟須力圖挽救。嗣後應令通泰二十場，仿照泰分司試煎之法，先將原滷重淋，必使澄清，再行入鏾，煎成自然潔白，另堆存儲，加用蘆席遮蓋，於句報内另開一摺，專報重淋新堆。將來此項新鹽開重，先備五等包色，一真梁，一正梁，一頂梁，一降頂，一和鹽，各置一器，以爲標準。訂交之時，場商運商公同閱看，如果白如真梁，即照真梁牌價，再次者遞降而下。雖向爲上色場分，而此時黑次，即以和鹽論。下色場分而此時潔白，即以尖鹽論。隨時升降，不重虚名，而求實際。凡重運場鹽，該管分司先以五等鹽色比較，定爲何等，備文申報。儀棧臨售時，再由棧中督同場運商照色覈對，定價如此，則運商既可高下在心收交，易覈實之效，而場商欲求善價，自必多收上色之鹽。各督銷局於售鹽之時，不論場分而專論鹽色，水販固所樂從，運商尤必多派親信之人，稽查江船，以杜灑賣羼和之弊。

光緒四年六月，運司歐陽正墉、儀棧道員徐文達詳，奉憲札，飭令通泰二十場，仿照泰分司試煎之法，一律試辦重淋等因。本司道等，當飭通泰兩分司遵照辦理在案。嗣據泰分司許運判稟稱，各場試辦重淋，過灰濾滷，舟車運送，遮蓋蘆席等項，工本加增，請將此項重淋之鹽，酌定畫一牌價，俾各商有所遵循前來。並據稱調齊泰屬十一場之鹽，並通屬餘、吕真梁及正梁之鹽，互相校定，分爲真、正、頂、和，各用木匣裝儲，書明某等鹽色。另備保垛、東臺兩場重淋鹽各一包，其色直逼真梁，以備比較。至於吕四、餘東真梁鹽色最上，該兩場自無須重淋，此後他場重淋，雖有過於真梁者，亦不得於真梁價外另有增添，以昭限制而免運商藉口。再查重淋鹽色雖未能一律，真梁縱次，不過正梁、頂梁而止，可以必無和鹽。設遇運棧鹽色在可上可下之間，場商運商互有争執者，應作降一等論價，庶煎辦重淋者力圖向上，不致日趨於下矣等情。本司道等伏查重淋之法，能將下色場鹽盡臻上色，實爲淮鹺一大轉機，擬請即照吕四真梁定價，每包售錢一千七十七文，以示鼓勵。其有過於真梁者，亦不得於價外别有增添，或有色質較遜之處，即按真、正、頂各色以次遞降。經鹽政沈葆楨批，既據送呈重淋鹽樣，與真梁無異，自應即照真梁定價，將來鹽運到棧，仍由棧委親加比較，或有色質較遜之處，即按真、正、頂各色以次遞降。則價之低昂，必以鹽之高下爲准，各垣商務當争自濯磨，力圖上色，以收敵川之效。仰即通飭遵辦。

光緒四年九月，運司歐陽正墉、儀棧徐文達呈，據通分司陳運判稟稱，通屬九場如吕四、餘東，素産真梁，色質爲冠，餘西、金沙、石港、豐利等場，滷氣本清，産鹽係屬全尖，惟栟茶、角斜、掘港三場，向有和鹽，應即仿辦重淋，以冀漸臻上色。兹於角斜場，選得近海滷厚之亭二十四副，飭據各商公同議定，先行認收五百引，擇於八月初五日開收。又於栟茶場選得滷足鏾整亭場六副，據栟茶正場商人先行認辦三百引，擇於八月初七日試煎，即於八月上旬開收專報。至李堡各垣，見因租商新舊交替，容俟新商奉准開收，即當催令遵辦，並各呈鹽樣商結前來。卑職查驗呈到鹽樣，色質潔白，逐加比較，似不亞於餘、吕真梁，惟認收引數尚屬無多。見當創辦之始，應令先將所認鹽數，講求淋煎，必須一律純潔，務使和鹽下色悉臻上色。經鹽政沈葆楨批，據呈栟角兩場重淋鹽樣，一律純白，與許運判前呈泰屬各場重淋之鹽其色相埒，足見海濱廣斥滷質本澄，前次緇黑之由，皆人工未修耳。見在各場試辦重淋，著有成效，仰即激勵各該員漸推漸廣，其有重淋較多，尤爲出力之員，由司查明，於年終詳請外獎，其惰誤者隨時督責懲儆，庶幾將來運赴鄂省，藉可敵川，方不負本部堂一番整頓苦心也。

光緒四年十月，運司歐陽正墉申據泰分司詳稱，泰屬每年約共産鹽三十餘萬引，所有碱片不止一成，因口岸銷數無多，故一成之外，往往羼入和鹽堆内，而竈户亦復不甚愛惜。兹奉札飭，碱鹽既合西岸銷市，如能多配引數，藉敵閩私，自是千載難逢之機會。已飭場督率商竈於煎鹽將成時，多加火候，用意煎鍊，務使碱片加厚，盡數入垣，不任稍有拋棄走漏。每年酌中約可收碱鹽一成三四釐

之數，是向祇三萬引者，當可多收萬引，即此類推，通屬每年約產鹽十萬引，亦可多收數千引。通泰兩屬合計每年約共多收碱片一萬餘引，此後各場摺報，請准其報收碱片一成三釐之數。又據通分司稟稱，卑屬九場內，除呂四、餘東兩場係屬真梁場分，又餘西、金沙、石港、豐利四場，鹽質輕鬆，鹽色均係全尖，向無出產碱片。以上六場，應請毋庸置議。惟栟茶、角斜、掘港三場，歷來報收碱鹽，核計該三場額產鹽三十九萬七千五百三十六桶，以每年所產碱鹽多寡牽算，約計一成合鹽一萬一千五百餘引。等情前來，理合報明查考。

光緒五年二月，鹽政沈葆楨札司棧，據江西督銷局張道銘堅稟稱，竊謂煎鹽猶煮飯，然其碱片即鐺底之焦飯也，飯熟即起，鐺底焦飯必薄而少，若果稍待，須臾自厚而多，以彼例此，事雖各別，理實相同，故碱片亦曰鍋巴鹽也，似未始不可加煎。第碱片質堅而重，一桶碱片較之一桶梁鹽，其重輕實有不同。查儀棧牌價，碱鹽較貴於梁，而場商收鹽桶價，並無所加，故竈户多有不願，此議加三釐之説，並未實收到堆之所由來也。因思岸銷衰旺，原無實在把握，然就見在西岸情形而論，似又不能不預爲籌備等情，合飭設法籌辦加煎。

光緒六年六月，儀棧道員徐文達詳，上年三月，鄂岸開辦乙亥秋綱，查照是年春單發重引數，核實釐定，鄂岸每票五百引，派買真梁八十引，重淋七十引，正梁五十引，頂梁三百引。湘岸仍照舊章，每票派買真、正各五十引，頂梁四百引，均經詳奉批准照辦在案。查湘岸派數前無重淋，係因試辦之初，產收未旺，又值鄂岸急須多配上色，是以暫未議派。見在重淋產數日增，銷數亦廣，擬請將湘岸每票暫配重淋五十引。如將來岸銷通暢，隨時酌加，所配重淋運數，即在正、頂數内縮除，每票改派正梁四十引，頂梁三百六十引，核於籌銷之中，仍遇順商之意，似尚允洽。經鹽政吴元炳批允。

光緒七年四月，儀棧道員徐文達稟，本年各岸過鹽，見已掣有十餘萬引，河水通暢，鹽艘可以暢運。惟重淋場鹽鄂商總不願多配，此項尖鹽在初議配銷之時，前憲本飭儘數派售，職道以其時重淋場產爲數無多，恐占壓别項場鹽，銷數僅議每票搭運七十引，而湘岸則每票祇派重淋五十引，先後詳奉批准。乃自去夏以來，屢據各商稟請減派，謂重淋不便於銷。曾奉前署憲嚴批駁斥，而職道與湖北督銷局程道，每接商稟，往復函商，咸以近年重淋，產收已廣，各場存堆較前增至數倍，驟欲議減，恐於場情未協。查岸商之所以藉口動稱重淋滷重，場鹽優劣，不外色質兩端，重淋鹽色等於真梁無可訾議，所慮者滷重而質嫩耳。是以職道於上年在署運司任内，督飭通泰兩分司悉以籌議，於定章存堆半年之外，復將秋冬所收重淋存俟經過霉伏，概於次年七月以後，再行給照派重。近准鄂局來咨，仍稱岸商以重淋運多銷少，商請酌定産重限制。場岸相爲表裏，岸商既以重淋爲苦，何必不量予變通。但各場重淋變下色爲上乘，累年講求而成，又未便輕率減運，致場本占擱，良規中廢。經鹽政劉坤一批，重淋自沈前部堂創辦，煞費經營，始收成效，將來規復引地，非此不能敵川，雖牌價稍昂，滷耗稍重，運商自宜勉力承運，以拓銷路。惟程道既屢次咨商，且聞不肖場商，近有以新鹽羼重，情弊果爾，尤不可不嚴加整頓，加扣月分一層，尤目前要著，並嚴查弊竇，據實詳候核辦。

光緒七年五月，江西督銷局臬司張岳齡稟，據西岸運商怡和義等稟，稱商等奉諭次色之鹽，頗礙岸銷，以後若運黑鹽到岸籤看，即罰停輪。竊思商等在儀棧捆鹽，係照棧示派輪，場商運鹽至儀，亦係挨輪掛號，商等照其次序派捆。若逢黑次之鹽輪至名下，既不能刷選更換，又不能另買别場，雖因低滯之鹽，往往停稱不捆，待至十天半月之後，依然棧中分配令捆，乃因場鹽業已抵輪，其勢不能不爲之脱售。棧中若不派裝，誰復甘心堆積，實非商人不顧大局，甘買黑鹽。懇移知運司儀棧，以後各場捆運和鹽至儀，若過通泰兩壩，監掣同知驗掣時，設遇黑次鹽色，飭其發回重復淋煎，不准運至儀棧懸牌輪捆，或者黑鹽可净，否則令商等指場選買，亦可捆運白色之鹽等情。伏查西省雖係和鹽口岸，光緒三年，奉前憲沈責令各場無論尖和加工重淋，務使一律潔白，用敵鄰私。並飭西局於船鹽抵岸時，取樣較驗，歷經遵辦在案。此舉原爲杜運低鹽，以保岸銷起見，乃各場總未能實力奉行。本年四月間，驗得己卯秋綱，同仁祥、春生裕二商抵岸之引内，有低黑不堪者，又續到之裕大連、怡和義等所呈樣引，亦皆羼雜不潔。該商等意圖價賤羣運低鹽，應罰停以示儆戒。惟據衆商具稟，所辦黑鹽，實因場鹽挨輪捆運，不能揀選更換，似覺情有可原。其應如何嚴定章程，使場商、運商剔除低黑，概辦上色白鹽，應請飭行司棧迅速會議。經鹽政劉坤一札飭司棧照辦。

光緒七年六月，運司洪汝奎申，先准江西督銷局來函，以西岸因淮鹽色黑，官不敵私，票商在淮檔買，又謂不能挑選，致滯輪銷等語。當查淮南棧鹽定章輪售，而訂買之前，先由運商閱看鹽色，過掣時如有黑次夾雜，准其隨時揀剔。立法極臻周妥，至今仍守成規辦理，惟端本澄源，要在場員加意講求，多盡一分心，必多收一分效。從前本有視鹽色高下定場員優劣之案，考成所繫，自可稍知儆

惕。業經會商儀棧徐道將到儀之鹽，何場最好，何場最壞，隨時較驗，擇尤勸懲，縱不能以一日之短長爲定，而日久月深可知梗概。並以和鹽場分歇商清堆之鹽，多係積年廩腳，色最不齊，且有羼雜泥沙者，非於捆重時逐細揀剔，劣鹽即夾運出場。又尖和並產場分，向有提尖，惟尖鹽提數過多，和鹽成色愈次。徐前署司深恐各商貪尖鹽價高，且比和鹽重售較速，任意多提。曾飭各場力求實在，勿任以尖害和。見經本司分晰札行通泰兩分司，督飭各場員實力經理，不得視爲具文。

光緒七年七月，運司洪汝奎、儀棧道員徐文達詳，查西岸見行額引，除搭運碱片三成外，其餘七成概行和鹽。本係淮鹺次色，與湘鄂例銷尖鹽上色情形不同，牌價亦復各別。光緒三年，創辦重淋鹽色，與真梁捋，牌價亦照真梁核定，奉准專銷湘鄂，並不運至西岸。至棧中售鹽挨輪，立法最精，未可稍有移易，惟剔除低黑一層，最爲整頓鹽色要務。查運商買鹽向章先看鹽色，如有低次黑鹽，准其退換另買。即已經定售之鹽，過掣時驗有低次，亦予隨時剔換辦理，固有定章。惟每票鹽五百引，計四千包，運商選驗鹽色，未必能逐包過目，機中每日掣鹽多至三千餘引，爲數至二萬數千包，官稱四十架，同時並掣，場運稱捆，摭夫及船户水手等人數衆多，喧闐龐雜，即使稽查嚴密，亦難保無一時之疏。岸咨既以低黑爲言，自應格外講求，以重鹽色。本司職道公同覈議，除再示諭各商於輪售引鹽時，認真揀選鹽色，並令刊刷照單，發交揚州分棧，於場運訂交之前，飭將所驗鹽樣，或係乾潔，或有潮黑，逐票由運商新自填註，先期送棧。乾潔者照章訂售領掣，潮黑者立予查扣換買。如此，則鹽必經驗，驗必填照，照必呈核，事前既無可抑勒，事後亦有所稽查。一面復於隨棧委員中遴選四人，逐日輪流常川駐浦，專驗鹽色，分別等差，核實存記，以昭周密。此後各場重鹽到棧，並嚴飭各商逐細揀選，不准稍有泥沙羼溷。如驗有鹽色低黑，除照章由棧停輪扣售外，並隨時封樣咨送本司，察驗核辦。其鹽色乾潔逾常者，亦咨由本司存記，以示懲勸。惟引鹽到棧以後，驗有惡劣，揀剔已遲，且鹽非全數醜壞不堪，商本所關，亦安能盡令拋棄。故向章遇鹽色或略欠勻潔，溷氣或間有未清，必令提出篩剔，或將好鹽和拌，或量予停輪示罰，仍俟剔淨拌勻，溷氣行盡，再行歸輪出售。此即岸咨內稱十天半月以後，依然分配，令捆者是也。近年場鹽自奉前憲沈文肅公定挨年遞重之法，堆老質乾，鹽色實較從前潔淨，今就目下情形，所宜整頓和鹽者，大要有二。一曰清堆。各場清堆之鹽，多係積年廩腳，鹽色最爲不齊，非於捆重時逐細剔除，其鹽即不免花雜，且鹽至清堆埽數，本商多半停收，利較錙銖，顆粒不肯棄擲，妍醜即因之混淆。該商又恃無後鹽續運，無所畏懼，復不顧聲名。凡以劣鹽捆重出場者，半係此等歇商尾票，稍不加察，即被朦溷。此後應飭各場，將清堆之鹽加意揀剔，務須一律勻潔，方准出重。一曰提尖。通泰兩屬除呂四、餘東專產真梁，餘西、金沙、石港、豐利專產正梁，係屬全尖，其餘各場率係尖和並產。各該場產鹽亭鏾，只有此額，尖鹽提數過多，和鹽成色愈次，此乃一定之理。連年屢飭嚴核提尖分數，然尖鹽牌價較高，又比和鹽重售較速，各商總未能實力遵辦。此後應飭各場，將提尖之鹽慎重稽核，勿使因尖害和。其餘如澄清池滷，埽除鏾舍，苫蓋廩堆，精選包索，皆於保護鹽色，不無裨益。經鹽政劉坤一批允。

光緒八年正月，鹽政左宗棠札，運司見在淮北，上色場分所產之鹽，爲數有限，如果各岸暢銷尚不敷應運之數，茲擬概行改用重淋一色，爲正本清源之計。嗣後改煎各場分所出之鹽，務宜乾潔味美，通成一律，不准以低鹽羼雜及虛報產數，希圖速售。垣商收鹽務宜逐包加驗，不准以埽鹽分灑羼和。庶期官鹽暢銷，可爲漸復引地張本。即轉飭通泰分司，督飭各場員一體遵照，趁此春產將屆之時，將重淋一項趕緊舉辦。

光緒八年四月，湖北督銷局道員程桓生呈，據鄂岸運商日陞恒等稟稱，重淋鹽自試銷以來，歷今兩載，銷市見已大暢，每月約在二千引左右，真梁被其占擱，因而銷數大減。見查存岸真梁有一萬零引，存岸重淋僅三千餘引，不敷兩月之銷，且刻下倡辦官運，指運重淋上色以敵川私。又慮儀棧存鹽不敷派運，鄂岸正值旺銷之際，一旦脱檔，販情定必疑詫。商愚昧之見，重淋本係呂四牌價，方今真梁滯銷，實因重淋之價較減，水販爭趨，致有偏輕偏重之虞。擬請將重淋售價改復真梁一律，庶水販無所棄取，則重淋可免脱檔，真梁不致積滯，即正梁亦可聽水販指買，一轉移間，則各色皆可疏通，而商情亦無窒礙等情。職道查重淋鹽前因試辦之初，恐不合銷，於真正頂梁各檔之外，另派一檔，仿照從前充真梁鹽價，比正梁每百斤加銀二分出售，每引合銀十八兩四錢八分，以廣招徠，請俟行銷後，查看情形，再行稟報各在案。見在重淋銷路通暢，存岸無多，據稟請照真梁牌價一律出售，既免真梁積滯，亦免重淋脱檔，似應准如所請。已批飭自本年三月十六日起，照真梁價，每引售庫平銀十八兩六錢，歸於一律。

光緒九年二月，運司孫翼謀呈，奉憲臺批開重淋一項，經該署司督飭通泰分司推廣辦理。泰屬之東臺、何垛、草堰等場，每年已可産八萬餘引，其餘新興、伍

祐、安豐、丁溪，及通屬之角斜、栟茶等場，皆易整頓，仰再分飭，趁此雨暘時，若加意講求，總期愈推愈廣等因，即經遵批分飭該分司等查照辦理。茲據泰分司稟稱，富安場每年可產重淋約計三四千桶，安豐場每年約可產四萬餘桶，丁溪場每年可產三萬七千餘桶，廟灣場每年共認辦六千桶，新興場每年約可產二萬引。又據通分司稟稱，栟茶、角斜二場，每年各增產重淋一萬引等情。本司伏查，泰屬東、何、富、豐、丁、草、伍、新、廟九場，計十二萬餘引，連同通屬栟、角二場，統共合計共有十四萬餘引。如果雨暘時若，滷足草豐，似不致有所短絀，其餘別場如能一律推廣改煎重淋，再行酌核辦理。已批飭該分司等督場，實力講求，並考核各該員功過，隨時詳辦。

光緒十年二月，鹽政左宗棠批，運司詳重淋改捆一案，此項試銷重淋，既據該司道等飭局妥議，應即如詳，每引改捆十二包，到棧時由該道認真掣驗，如果斤兩實有多餘，即行割没入官，隨時具報，仰候札飭湖北督銷局查照。

光緒十一年七月，湖北督銷局張銘堅稟，竊照荆襄等府運鹽試銷案內稟，奉前憲批准，每票原配大包重淋一百引，外加配小包重淋五十引，專運上游局店，以便查驗，而杜倒灌，即經遵照辦理。嗣因運司儀棧會詳加派鄂岸真梁案內，經減配大包重淋二十引，各在案。茲查荆襄等處，本年上半年銷數較滯，截至六月底，岸存小包重淋七千餘引，儻數月內銷數未見大起，不無壅滯，似宜隨時體察。據各商懇請停止小包重淋，改配頂梁，具稟前來。卑局伏查銷市暢滯，本無一定，惟照目前樊沙等局銷市情形，小包重淋緩配一綱，尚敷提運，擬將庚辰秋綱內，每票小包重淋五十引，暫行改配頂梁，計於場產棧存各數無甚窒礙，而於岸銷亦免積滯。經鹽政曾國荃飭司棧詳議。

光緒十一年十月，署運司程桓生、儀棧楊鍾琛詳，奉憲臺札開，據湖北督銷局稟小包重淋緩配一綱，札飭司棧秉公會議詳奪飭遵等因，署司等遵即會核辦理。閒據鄂岸運商盧大昌等稟，以存岸重淋壅滯，請於庚辰秋、辛巳春兩綱內，暫將大小包重淋一律停配，改配頂梁，俟下次查看岸銷，再爲改復等情。又據場商謙同順等稟，小包重淋到棧在途約有一綱，配數似宜場運兼籌，仍請照舊配運各等情前來，均經批飭淮南總局併議核覆各在案。茲據總局委員許寶書等稟，稱查重淋配運之多寡，固以岸銷之暢滯爲衡，亦須以存棧存場數目之盈絀爲斷。見在鄂岸所存小包重淋，督銷局文內既稱截至本年六月底，尚有七千餘引，不無壅滯，自當變通辦理。惟查通泰兩屬存堆及已重在途重淋，共有十二萬餘引之多，又在棧在途小包重淋七千七百餘引，若全數緩配一二綱，不獨資本久擱，亦且耗滷有虧。卑職等接見各該商，均稱承辦重淋已屬本占利微，若再減配，實覺苦累難堪。復經一再開導，始據該商等請，每票減二十引。復查此項小包重淋，存棧存岸，同一有關商本，自當場運統籌，以昭平允，且頂梁配運存岸較多，亦屬占擱成本，擬請俟庚辰秋綱起，每票減配小包三十引，以二十引改配頂梁，以十引改配餘西真梁。似此盈虛酌劑，於商情無所偏倚，於棧章亦無參差。惟重淋既已減配，積存又有確數，數年之內，足敷配運，應請分飭見辦重淋場分，體察情形，應減則減，應停則停，迅速妥爲辦理，具覆等情。署司職道伏查，創辦重淋本爲拓銷起見，乃銷數未能推廣，積久益形壅滯，自應設法減配。惟重淋存數既多，多減固非商願，停配尤礙場情，誠如總局所議，頂梁存多亦屬占擱商本，似應於酌盈劑虛之中，仍寓互相兼籌之意。據請自庚辰秋綱起，每票減配小包重淋三十引，以二十引改配頂梁，以十引改配餘西真梁，察看所議尚屬允洽。經鹽政曾國荃批允。

光緒十二年五月，運司程桓生呈，覆據署通分司楊槐稟稱，竊通屬試辦重淋，祇有栟茶、角斜二場，前奉飭議，即據栟茶場大使查明，重淋亭竈辦無成效，請即一律停止，惟角斜場留辦亭場四十餘副。飭據角斜場大使稟，以留辦重淋亭場，時地均不能合，宜擬請停止，改辦頂梁。又據泰分司沈桂稟稱，伏查卑屬各場煎辦重淋，創自東、何，繼於草堰，本屬久著成效，其餘奉飭推廣，類皆遷就，誠如憲批，難免塞責取巧。所有富安、安豐、丁谿、伍祐、新興等五場，既係該印委等會查，滷氣未宜，器具未齊，自應准其暫行停辦，以疏積引。其東臺、何垛選而又選，所存煎辦重淋之竈，東臺十三面，何垛一百三十面。卑職復加查察，實係久著成效之亭，自無羼雜之弊，應請准其留辦。至草堰場重淋出數最多，且器具整齊，惟租附各商皆因轉輸不繼，擬請暫停。已據該商仁豐益等稟，奉憲臺批准停緩，行知遵照，其餘自收自運之同興、安洪、曲新等，見煎重淋之竈一百七十八副，既據該印委勘明，器具一律齊全，應請准其留辦。統計三場留辦各竈，每年約產重淋六萬上下。

光緒十二年八月，湖北督銷局道員張銘堅等稟，鄂岸引鹽向係分色派檔輪售，近年重淋配數較多，而岸銷究以頂梁爲大宗。據司月運商同順亨等稟稱，截至本年六月底，存岸之鹽，頂梁一色，僅敷半年銷數，而大包重淋、真梁、正梁非二三年不能售清，而小包重淋尤難以計算，仍有庚辰秋未運殘綱六十七八票，

共計應配大小包重淋、真梁、正梁一萬六七千引，全數運漢，不能周轉。辛巳春綱開辦在即，擬請停止小包，減配上色，多配頂梁，以合岸銷等情，並開列各項存數到局。職道查目前岸存鹽色，原屬上色居多，以頂梁存售數目核計，相距不無懸遠，似必須量爲酌劑，以利轉運。小包重淋一項，從庚辰秋綱起，業已減至每票二十引。嗣准運司咨以淮南局稟，據鄂商盧大昌等稟，奉飭議場商加貼提運，分川界內包索斤兩案內，擬將庚辰春秋兩綱小包重淋不提，上游統歸漢局輪售，並懇再減小包重淋十引等情，咨局議復。職道當查庚辰春秋兩綱，小包重淋統歸漢局輪售，尚無甚窒礙，第分川界內，己卯秋綱小包售竣，即接提辛巳春綱，似每票二十引，亦不可少。當經咨復，擬仍照司棧前詳二十引數目辦理，應否於開辦辛巳春綱，即將大包重淋及真、正兩色，酌量減配，加配頂梁若干引以合岸銷，其小包重淋究應如何搭配之處，乞示祇遵。經鹽政曾國荃批飭司棧核議。

光緒十二年十月，署運司程桓生、儀棧道員吳修鼓詳，據淮南總局稟稱，查上色場分向有專辦之商，講求煎鍊，成本較增，積壓既多，占擱尤重。今以鄂岸運商有減配上色之請，該場商聚和公等，均以重淋及真、正兩色存垣極多，成本最重，俱難減配。稟請照舊訂售，展緩一綱，察看情形，再爲扯派等情，亦屬不得已之苦衷。惟查核湖北督銷局來文內，有大包重淋、真梁、正梁非二三年不能售清之語，則上色之鹽多運赴岸，亦屬存擱。頂梁銷市較好，存數無多，似應因時制宜，酌量增減，期於岸銷有裨。復核鄂岸每票五百引，向章搭運大包重淋八十引，小包重淋二十引，真梁一百十引，正梁三十五引，頂梁二百五十五引。奉飭前因擬請將真梁及大包重淋各減十五引，共三十引，即以頂梁如數加配。此外正梁產數較旺，壅積最甚，且配數本屬無多，應與小包重淋之二十引，均仍其舊，毋庸再減。是否有當，抑應暫緩一綱，再行察辦之處，理合遵飭議擬，具文詳覆，呈祈會轉。再鄂岸辛巳春綱，已於八月二十四日開辦，各運商俟定案後，再行按照配數訂買新鹽，應即迅賜示悉等情。查鄂岸存鹽上色過多，改配頂梁一案，見據總局議復，請將真梁及大包重淋各減十五引，加配頂梁三十引，似尚可行。經鹽政曾國荃批如詳飭遵。

光緒十三年正月，餘東場商裕盛隆等稟，竊商等昨以產多配異，獨抱向隅，懇恩秉公剖斷，以甦積困，而保危局，各情具稟，仰奉鈞批。查該場派數早經司棧議詳立案，此次真梁每票減配十五引，據儀棧報明，專減吕四十引，餘西五引，聲明餘東不能再減，是該場產數較多，棧中深知，而各場銷滯，仍復相同。見在鄂岸將上色減價真梁，頗爲疏通，但求岸銷得暢，則各場皆可支持，誠如總局所議，毋庸更章等因，商等理應祇遵。惟查各場同因滯銷，負累滋深，誠如鈞批，但求岸銷得暢，則皆可以支持。而餘東、餘西、吕四真梁場分，其間則有差異，是其患固因岸銷之滯，而其累實由於產派不均。從前真梁運引同係儘收儘運，挨輪售賣，迨至改爲分場派數，苦樂則大不相同。前奉棧批餘東以產抵銷，祇合七成之數，餘西、吕四二場目下雖奉減配，每票十五引，實則仍有產不敷銷之慮。鄂岸見籌疏銷，核減上色之價，將來銷市必見大有起色，各場自必同沾利益，餘西、吕四二場，更當倍獲豐盈。計以目下銷數，已有產不敷銷之處，設在旺銷，不識如何措意。而商等餘東一場，縱使盼到暢旺，派數如此，仍屬盈虛判若天淵。況見在場困，委實岌岌難以終日。再四籌思，因念規復輪章，原出自運商之請，且此案祇涉真梁場分，餘、吕三場之事，與其餘各場，並無出入窒礙。爲此再行披瀝直陳。經鹽政曾國荃批，真梁祇有三場，今吕四已於定章之外，多減十引，餘西多減五引，豈能令其再減，輪售則該場到棧鹽多，自占便宜，計產派銷，則產數必自虛報。即使邀允，試問餘西、吕四二場能安緘默否。從此日啟爭端，於場務有何裨益。該商等若再固執鑽營，意在必得，法律具在，懍之切切。

光緒十三年六月，通泰場商祥興等稟，竊惟淮南各項鹽色配銷額數，向以場產之多寡爲權衡，亦視岸銷之暢滯爲準則，立法本極公允。商等承辦頂梁場分，從前憑產派銷鄂岸，每票五百引內，配頂梁四百引。自沈文肅公整頓鹽色，提運重淋爲敵川復淮之舉，重淋產自頂梁場分，是以所配之數，均在頂梁額內撥銷。厥後重淋銷滯，配數遞減，遺額自宜復還頂梁，方爲公允。乃近年重淋配數，雖已減爲八十五引，而所減之數大半撥入真梁，正梁數內，頂梁見仍僅配二百八十五引，以故存數日積日多，占擱情形實爲各項鹽色所未有。伏查頂梁共產十三場，加南洋、李堡、小海等處，見共存場六十餘萬引，歷年產多而派少。重淋產自頂梁場分，見存場六萬餘引，並准改降，更大半停煎，來源已少。正梁產金沙、石港、豐利、廟灣四場及上新興等處，真梁產吕四、餘東西三場，見共存場八萬數千引，歷年產少而派多。鄂湘兩岸銷各項梁鹽，每年約二十萬引，頂梁派銷十二萬有奇，真梁、正梁派銷共四萬四千餘引，重淋派銷亦在二萬七千餘引，是頂梁存數占十分中之八分以上，而派數僅得十分中之六分零，真、正存數祇占十分中之一分有餘，而派數乃得十分中之二分以外。互相評較，優絀顯分。且核計頂梁

存數五年方能銷竣，真正存數，派銷不敷二年，重淋存數派銷亦不敷三年，其遲速則又懸殊。並查上新興原列正梁，見奉准降歸頂梁，乃上新興在正梁內原有之派數，則未准撥入頂梁，仍由正梁占派。是頂梁愈降愈多，派銷愈擠愈少，而上新興一項忽升忽降，其趨避幾不解何因。若專爲疏銷正梁而設，今湘岸指銷廟灣一場，正梁以豐、金、石三場派銷鄂岸，金、石兩場一年產不足二千引，豐利一年亦祇產四五千引，核其每年派數均恐不敷，而上新興本係正梁，猶令其讓開小包重淋遺額，則起而爭配，儻就此定案，淮南各場惟正梁獨强，何妨將上新興仍作正梁，湘鄂通酌以補豐利、廟灣派銷之不足。商等積困難支，非賴派數持平，不足以計產收而扶生計。況以鄂岸銷市而論，頂梁質老味重，最合岸銷，水販貪購，見存岸僅一萬四千餘引。重淋質鬆味淡，除提襄樊各局外，岸銷有限，見存大小包重淋，共二萬一千餘引，並以小包重淋在岸，降作頂梁出售。真梁、正梁存岸見有一萬二三千引，銷市亦滯，若不變通加配頂梁，轉瞬且有脱檔之虞。叩恩飭將小包重淋遺額二十引，撥歸頂梁配銷，以上新興之鹽仍歸入正梁，並查核各項存數，增減派數，則頂梁應派至十分中之八分以上，而正梁、真梁只應派十分中之一分有餘，重淋應派不到一分，庶於憲產派銷之義，略得其平，而岸銷亦無虞脱誤。經鹽政曾國荃批，此項小包重淋不敷配運，自應以大包重淋抵補爲正辦。業據重淋場商鄂岸運商具稟，均經批飭運司會棧速詳定案。將來仍以大包重淋補其不足，最爲公允。該商等值此鄰私充斥，均宜講求鹽色，疏通銷路，和衷共濟，共保藩籬，勿沾沾於配數計較，轉致誤運，是爲至要。

光緒十三年十月，鄂岸運商泰宜茂等稟，查鄂岸每綱計一百五十票，見開綱已閱半年，僅領還咨六十餘票遵章辦運，此外悉爲重淋未售咨文壓擱，以致欲運無由。並查正、頂梁鹽業已輸銷至辛巳春綱，而重淋則庚辰綱之鹽，尚多堆積在岸，是其銷市之滯，確有明徵。全綱課釐因一重淋而擱誤，運商開綱轉運，因一重淋而牽累，即各場梁鹽行銷，亦因一重淋而遷延。伏思重淋之設本爲敵川起，見今川不能敵，反以病淮，幾至場運各商交受此累。所以前次鄂局憲有減産減運來文，即前運司亦有飭場停煎之札。見聞各場皆遵飭截止，惟草堰、東何等場，尚未遵停，蓋由重淋牌價貴同吕四，在場提收每桶僅加數十文，到棧銷售，每引照正頂價值，加至七八百文不等，甚至即以頂梁揑充，一鹽兩售，該商等獲利甚厚，而通岸貽害滋多。目前下綱咨文已到，有三十餘票，因本綱尚有八十餘票，爲重淋掛住，環咨不獲，轉運致阻，下綱不能接開，若不先行籌計，恐有一誤再誤之虞。今重淋既尚有此名色，固不能不配，而鹽色必求合岸銷，應請核減大半，並懇通飭一律停煎，以免無益銷路，而有損運務。推原其弊，實因重淋質輕味淡，價高滷重，水販不能强食户之必買，即岸局亦不能强水販以所難，此皆滯銷之實情也。經鹽政曾國荃批，重淋不能敵川，反以病淮二語，尤爲確中時弊，既經前署運司飭停場煎，祇草堰、東、何等場尚未遵停，自應由司轉飭一律停止，以清其源。至停煎以後，岸棧及場下所存重淋，有數可稽，變通較易。本爵部堂推原滯銷之由，全在價高二字，當此場鹽壅滯，與其減配而起紛爭，不如減價而暢銷路。貿易之道，脱貨方可求財，望梅何能止渴，此一定之理。候分札運司鄂局儀棧，趕緊議詳核辦。

光緒十三年十一月，鹽政曾國荃批，重淋場商稟乞減價派運一案。該商等已願將鄂局重淋酌減牌價，與本爵部堂議降之意相符，足徵顧全大局。所論草堰、東、何三場礙難停煎，亦未始無理。惟重淋桶價既昂，而又加工煎鍊成本較鉅。今經減價，則場商之利比前減輕，不停則常年受累，停則所減祇有此數。迨存鹽售竣，配額歸還，大衆獲益，此不可不停者一也。運商前稟内，謂以頂梁揑充，未必果有，亦難保必無，然飭停之意，並非因此。實因減價以後，重淋場商必致克扣桶價，吝惜工本，以抵減價之數，即是稟内所稱貿易之道，首在划計本利，非法令所能勉强，果爾於竈户毫無裨益，於鹽色礙難講求，利之所在，弊即隨之，此不可不停者二也。該場商等既免減配之累，又冀常煎之利，名雖減價，而實占便宜，不特已經停煎各場難免異言，即真、正、頂三色，場商亦將起而言曰重淋不停，配額無歸還之日，何以待重淋如斯之厚，此不可不停者三也。添置器具，分場分垣計之，所費有限。且時局變遷，並無一定，目前以重淋病淮而飭停，安知將來不以重淋勝川而復興，該商等所置器具，儘可存留，不必廢棄，此不妨暫停者四也。凡辦事皆有次第，聖經曰知所先後，則近道。此事須先停煎而後可不減配，不減配而後可議降，議降而後可疏銷，三者缺一不可。候札運司悉遵前批，迅速會同局棧議詳，以示大公。

光緒十四年正月，署運司田國俊等詳，查重淋創辦之始，各場俱有，嗣因産多銷少，陸續報停。見僅草堰、東、何三場照常辦煎，署司見擬飭令一律全停，自十四年正月初一日起，所收新鹽不得再有重淋名目。草堰係屬頂梁，東何係屬全和，仍令查照向章，歸復舊制，庶棧售牌價有所率從，而前停各場不致藉口。

其新收既停，存鹽擬降，而售價必須斟酌盡善，庶無偏枯。重淋桶價較大，存堆亦久，商本已屬匪輕，如果比照下色，不足以示公允。見擬仿照正梁牌價出售，而正梁之中，高下亦有不同，應即一律酌中比照上新興正梁定價，每包一千十二文出售。比上雖有不足，比下亦已有餘，較之重淋牌價，每包一千七十七文，計減六十五文，尚不致十分喫重。惟降價總非商願，若不稍示體恤，未免向隅。查場商歷因小包配數，紛紛稟爭，各懷私見。當奉憲批，與其減配而起紛爭，不如議降而暢銷路，是重淋配數仍應照舊全歸重淋，所有小包遺額，即以大包抵補，且重淋存場存棧爲數尚多，免其減配，庶幾銷竣較速，不致貽累無窮。署司等往返函商，意見相同，見在重淋配數，鄂岸每票八十五引，湘岸每票五十引，此次酌減牌價，係爲鄂岸銷滯起見，所有湘岸每票五十引，似可無庸議降。經鹽政曾國荃批，如詳照辦。

淮南各場鹽色升降略：各場産鹽有尖和碱之分，尖鹽内又有真、正、頂、重淋四項之别。吕四、餘東真梁鹽色最爲上品，而豐利、金沙、石港正梁次之，新興、草堰等十三場頂梁又次之，和鹽爲下。碱鹽亦名碱片，係盤鏾底融結之塊鹽，猶煮飯之鍋粑，然其等差價值，與頂梁相彷彿，凡真正各場向不煎産和碱，餘西本列正梁，光緒九年内，提升真梁，廟灣場同治三年降頂梁，光緒八年復正梁，專派搭銷湘岸。以上二場之鹽，雖隨時升降，牌價均未增減。新興之上岡，本列正梁，因光緒八年，定爲專配鄂票，産多銷少，於十二年改降頂梁，如輪銷湘岸，則牌價仍舊，銷鄂岸則每包減售十五文。重淋向來無此名色，光緒五年間，鹽政沈葆楨以鄂岸兼行川鹽，必須多運上色，方可疏淮敵川，乃通飭滷重各場將滷用灰重濾一次，使滷氣澄清，然後入鍋煮成，謂之重淋。當時重之，厠在餘、吕真梁之列，其色遜者，案照頂和遞降，然鹽雖潔白，而味頗淡薄，岸商既苦耗重，水販尤苦價高，漸銷漸滯，鄂局屢有減配之文，當於十四年通飭各場，一律停煎。此場鹽升降變通之大略也。

鄂湘西皖行銷鹽色略：鄂湘二岸引鹽定章，以五百引爲一票，專配真、正、頂三色。同治八年，鄂岸每票詳定真梁一百引，正梁二百引，頂梁二百引，因其時餘西、金沙、豐利三場，與吕四、餘東二場同列真梁，掘港、栟茶、角斜、草堰、新興、廟灣六場，與石港場上新興併場同列正梁也。迨同治三年詳定，以餘西、金沙、豐利、石港、上新興專歸正梁，掘港等場改歸頂梁。光緒元年，重定鄂岸每票真梁八十引，正梁五十引，頂梁三百七十引。五年每票新添重淋七十引，減去頂梁七十引。六年内減正梁十五引，加入頂梁數内，計每票真梁八十引，重淋七十引，正梁三十五引，頂梁三百十五引。七年重淋減爲五十引，頂梁增爲三百三十五引，真、正如舊。九年每票加配重淋五十引，頂梁減配五十引。十年春，因提銷樊城沙市，又特增小包重淋五十引，每票計大小重淋一百五十引，真梁八十引，正梁三十五引，頂梁二百三十五引，旋以重淋銷滯，七月間減去大包二十引，加配真梁二十引。十一年，又減小包重淋三十引，每票計大小重淋一百引，真梁改爲一百十引，正梁三十五引，頂梁改爲二百五十五引。十二年，又減配大包重淋甓真梁各十五引，每票定爲重淋八十五引，真梁九十五引，正梁三十五引，頂梁二百八十五引，至今仍之。湘岸每票原定真梁五十引，正梁五十引，頂梁四百引。光緒六年，因新辦重淋産數漸多，請照鄂岸一律搭銷，於是每票定爲真梁五十引，正梁四十引，重淋五十引，頂梁三百六十引，亦遵行至今。西岸每票亦五百引，初行時專銷和鹽，同治八年，西局以吉安府邊界兼銷碱鹽，請改爲和鹽九成，碱片一成。十三年，復因碱銷暢旺，改搭二成。光緒二年冬，以碱片壅積，減爲一成半。光緒四年，銷數大旺，通飭各場多煎碱片，從丁丑春綱起，暫搭三成，丁丑秋綱，恐産不敷配，改爲照舊二八搭銷。五年從戊寅春綱起始，一律普搭碱鹽三成，和鹽七成。皖岸以二百二十引爲一票，謂之小票，行銷和鹽。内合肥、巢縣、廬江、舒城、無爲、桐城、滁州、來安八州縣，原係淮北江運八岸，今仍行銷北鹽，全椒本屬淮南食岸，今亦附銷北鹽。此各岸行銷，鹽色搭配增減之大略也。

淮北鹽色

光緒四年三月，鹽政沈葆楨札，淮北場鹽非特太平、中富，色白粒大，即西臨之本池客池，暨臨浦青口鹽色亦向勝淮南。近年場商居奇，往往於鹽販下場捆鹽時，在應得鹽價駁價之外，另行需索，名曰貼色，旋因貼色禁止，不遂所欲，每以低次醜鹽應捆，即籤掣上中户，亦僅得捆下户之鹽，其籤掣下户者，更不可問，以致到壩後，鹽色花雜，出售較難，湖販運抵正陽，每開一輪，水販先揀好鹽承買，賸下醜鹽不能脱手，遂有放欠搭貨等弊，行户高下其手，跌價低套，弊不勝言，銷數日疲，未始不由於此。查太平、中富兩局，産數最多，居通綱三分之二，不患無上色好鹽。見已開辦甲戌新綱，正值票販捆運之際，若不嚴加整頓，何以暢銷市而裕課餉。該分司即便轉飭場局各員，諭飭各局商，傳諭各垣商，本綱務照籤派鹽色一律應付好鹽，儻敢再以醜鹽掯交，許票販稟由分司查明，扣

捆改掣他垣之鹽，追繳鹽價，將局商詳明斥革，垣商議罰，以爲不顧大局者戒。一面飭催票販，乘此場河水勢充足，刻日赴場捆運，儻票販觀望誤運，亦應詳請扣引。

光緒五年五月，海州分司于寶之詳，查淮北鹽色雖有上中下户之分，向以色粒爲等次，色白粒大，或色紫粒大者爲上户，色白粒中者爲中户，色白粒微，或色青粒細者爲下户。其有泥沙黑鹽者，或由於池老甎酥，或由於腳鹽羼雜，或由於澄滷未清，或由於灑埽非時。出場後又有不肖船户，中途盜賣，往往羼雜泥沙，到壩進棧時，又有無知棧夥，以捆鹽時拋撒泥鹽，灌包上廒，以致鹽色不無花雜。湖販買鹽出棧，上船後，長湖數百里，船户沿途偷賣抵換等弊，亦所難免，非嚴立章程，層層有所箝制，不足以清弊竇。所有場下清理池垣，稽查曬埽，責成場員議章稟辦。其到壩進棧出棧，卑職抽驗後，令棧户湖販各具驗放清單，當經分別出示曉諭，札飭遵照去後。茲據三場大使局員詳稱，查淮北之鹽全資曬埽，而天時、地利、人力三者，缺一而不能成。有海鹽、灘鹽之分，有上中下户之別。太平、中富，引潮水曬埽者爲海鹽，西臨、朐山、臨浦、青口，汲井水曬埽者爲灘鹽。大都池面離海愈近，潮水愈足，滷氣愈厚，色料愈佳，工力愈勤，出鹽愈旺，此不易之理。太平所産者，上中下三色俱備。中富僅有上中而無下户，蓋池面距海有遠近之不同也。其上中二色，又有紫白之殊，中富色紫而粒大，太平色白而粒次之。其下户或因限於地勢，潮水無由上達，或因海遠灘高，滷氣因之淡薄，往往有色而無粒，實地氣使然也。若西臨、朐山、臨浦、青口，雖同係下户，然鹽色之優劣，在乎井水之淡濃，收數之盈虚，全視人力之勤惰，而所埽之鹽，亦有潔白如霜者，足可與淮南吕、餘真梁並駕齊驅，在淮北皆目之爲下户，因無大粒故也。其間偶有硝鹻，或因日烈風微，滷老甎酥而起，或因風寒日淡，滷不周地而生，其色雜黑黄者，亦由池老甎酥所致。卑職等責有攸歸，敢不正本清源，力求整頓，當即督飭局商，悉心籌議，因呈整頓鹽色章程六條。一，海遠灘高，滷氣不升池面，應行移鋪。見已飭委會場確查，飭令移鋪。其池老甎酥，尚堪修理池面，勒限三箇月購辦新甎，趕緊修理，限内未及修好，應派額引，准本商擇鹽多色佳之垣，自行稟請借撥。如逾限一月以上，應將本垣額引改撥他垣應販。如逾限三月者，池垣永遠封閉，撥歸首先修整池産，曬埽好鹽之垣，攤派應捆，以示勸懲。一，電産之鹽，見飭商電不惜工本，認真套曬，如果天時不齊，鹽色偶有花雜，立即押令回滷重灑，方許入垣。其收鹽入垣時，應責成各該垣本商督同司事，帶領掌管電差人等，逐筐查驗，電丁儻敢朦滷，以醜鹽摔交，立即送場，分别押逐嚴辦。一，票鹽由垣開捆時，責成本商督同司事以及工人務將廒腳掀頭、泥鹽剔除盡浄，不准羼入包中，仍一面飭令駁鹽船户，眼同逐包查看，設或陽奉陰違，許看捆本販，或販夥，知會局商報場，即將該垣夥押逐，垣商額引，扣派一綱，以示薄懲。一，太平、中富、臨浦之鹽，向係由垣駁堰交販請掣，開掣時，責成場員局員逐包查驗，如有鹽色不符，即係有心朦混，准票販稟報場局，查出何垣之鹽，即將何垣池産稟請充公。如票販礙於情面，不肯實稟，一經場局各員查出，即將票引一併註銷，局商扶同徇隱，立予斥革。其西臨、朐山以及臨浦正場之鹽，向係廒下交斤，應由局商於開掣時，協同本販或販夥弔取鹽樣送呈，如果色料不符，即係扶同隱滷，局商垣商一併照辦。如垣商意圖勒索，揹不交鹽，或有意以好鹽羼和泥沙致礙銷市者，查出後應加等懲治，除將池垣充公外，並指提本垣主嚴究詳辦。一，場鹽捆掣上船時，由船户當時驗收，到壩進棧時報明。卑職帶同西壩卡員，親往抽驗，並飭該卡員按旬具報，如查有泥沙黑鹽，或上中下户鹽色不符，查係船户中途盜賣，羼和抵數者，即提船户究辦，船隻鋸毀示衆，如查係出場原鹽，並非船户舞弊，應將失察之場員，初次摘頂，二次撤任。局員初次記過，二次撤差。局商斥革，垣商池産查封充公。票販礙於情面，甘受欺朦者，票引一併註銷，如係在場稟明有案者，免議。一，票鹽進棧，飭令各棧户驗明，鹽色相符，即由棧户出具驗收單，聲明並無泥沙黑色字樣，隨時送呈卑職存案。出棧時，如有泥沙黑鹽，即係棧户舞弊，一經湖販具稟，或由卑職及西壩卡員查出，即將棧户查封，不准更名復開。湖販買鹽訂交時，責成湖販查驗鹽色，如有泥沙黑鹽，准其在壩就近稟明究辦。儻驗明鹽色相符，即令出具驗放收單，呈送卑職衙門備案，一面在於大票上加蓋上中下户，並某湖販驗明無泥黑鹽字樣各戳記，再由五河、正陽兩卡查對辦理。經鹽政沈葆楨批准照辦。

光緒五年十月，分司于寶之稟，奉札飭丙子綱票鹽售價，除中色仍照定章外，其上色每包酌增二分，下色每包酌減二分，如此辦理，庶足以示勸懲而昭平允。卑職當經出示曉諭，並札西壩卡員，傳諭各販自八月初一日起，遵照加減之數，分等出售，業經遵辦在案。茲據票販順興、振鴻慶等稟稱，販等乙酉綱之鹽，所餘無多，並遞撥之十餘萬包，約已不足二十萬包，其中上色之鹽，已將售竣，即閒有存者，亦名爲上色，而實非最高之貨，可否於一兩一錢二分之下，添列一兩一錢一等。又中色定價一兩八分，亦有雜係中色，而不能多粒者，可否添列一兩

六分一等，共成五等，似更周密。核實至下户臨青等局之鹽，最爲難售，本不能與太、中並列，今全行歸入一兩四分一等，則關下之販，或可貪賤專運下色，關上之銷自可暢旺矣。祈察核轉詳等情。卑職查該販等所稟上色之次者，改售一兩一錢，中色之次者改售一兩六分，其下色者仍照一兩四分出售，連舊定之上中下三等，共成五等，所議尚屬允洽，惟臨，青之鹽較西朐又次，若統爲下户，不示區別，恐難服湖販之心。卑職詳加察核，應將下户中之臨浦、青口極次鹽色，定爲下下，其價每包減售一兩二分，合成六等，每等皆以二分遞減，與正陽稟定九等之案方相符合。經鹽政沈葆楨批准，如稟辦理。

卞寶第、李瀚章（光緒）《湖南通志》卷六〇《物産一・長沙府》　漣水在湘鄉縣南四十五里，煮水一石，得鹽五升。《元和志》

鹽井在縣東南，五代馬氏曾置場煮鹽，得不償費而罷。明洪武永樂間，亦嘗議煮，旋罷。《一統志》

李鴻章、黄彭年等光緒《畿輔通志》卷七四《輿地二十九・物産二》　鹽。幽州其利漁鹽。《周禮・職方》燕有漁鹽棗栗之饒。《史記・燕世家》章武縣有鹽官。《漢書・地理志》大定年，置滄州寶坻監司。《金史・地理志》戎鹽累卵。《博物志》滑鹽地宜五穀，有鹽池之利。《括地志》大鹽生邯鄲及河東池澤。《千金翼方》渤海在鹽山縣東北一百三十里，鹹土在縣東七十里，四周一百五十里，地帶海濱，其土鹹鹵，海潮朝夕所及，百姓煮之爲鹽。今沿海有場，設官司之。長蘆鹽課出於縣者十有五六。《太平寰宇記》北平河間鹽場二十四處，歲辦鹽六萬三千一百五十三引，引三百斤零。明《制書》蘇頌曰：并州米鹽，乃刮鹹煎鍊者，不甚佳，所謂鹵鹹是也。《本草綱目》鹽山縣以其地産鹽故名，非有山也。《香祖筆記》泡子河生天然鹽，不待煎熬而成，蒙古用小車載以貿易。查慎行詩註大海去城百餘里，商出百萬之課，民獲興販之利，魚鹽之蔽也。《天津衛志》。國朝查慎行《山莊》詩：泡子河淤鴻鹵關，霜華彌望白皚皚。邊民聽食天然利，祇禁鹽車入口來。戴寬《鹽池》詩：築地作鹽池，池光朝灩灩。不聞煙火聲，天地自烹鍊。微風從南來，雪花積璀璨。上以充君庖，下以供征繕。餘波及閭閻，古制良甚善。不知自何年，招集來商販。驕奢擬王侯，奴隸視州縣。計口派食鹽，錙銖入奇算。百錢不盈盎，況乃泥居半。哀哀墟里人，味不充藜莧。荷鍤者誰子，揚泥没骭。鹽成不敢收，指揮聽壟斷。兩間有美利，本爲生民便。安知兼并徒，奇貨思獨擅。造物忌滿盈，朝廷樹綱憲。不見囹圄中，囚首髮覆面。君子貴知足，小人戒無厭。寄語謝持籌，前車勿再踐。

文廷式《純常子枝語》卷四　《晉書・食貨志》不載鹽法，惟《北堂書鈔》一百四十六引晉令，云凡民不得私煮鹽，犯者四歲刑，主吏二歲刑。又引《晉中興書》太元三年詔曰：鹽者國之大利。以此推之，知晉時所行皆官鹽，至東晉則大資國用矣。又《晉書・職官志》云，鹽鐵金銀銅錫，始平之竹園，别都宫室園囿，皆不爲屬國。知西晉時制，侯王不得擅鹽鐵之利，此皆足補食貨志之闕也。晉有臨邛火井。河東鹽見《博物志》。郭璞有《鹽池賦》，《藝文類聚》録之。又《御覽》八百六十五引晉《太康地記》，曰梓潼縣出傘子鹽。《廣志》曰：鹽多側于海濱，但未此千里相比耳。河東有印成鹽，西方有石子鹽，皆生於水。北湖中有青鹽，五原有紫鹽，波斯國有白鹽如細石子。又一百六十三引晉《太康地記》曰，安邑有司鹽都尉，别領兵五千。《御覽》七百五十七引裴淵《廣州記》曰：東官郡煮鹽，織竹爲釜，以牡蠣屑泥之燒用，七夕一易。《水經》江水注引王隱《晉書・地道記》曰，入湯口四十五里，有石，煮以爲鹽，石大者如升，小者如拳，煮之水竭鹽成，蓋蜀火井之倫，水火相得乃佳矣。《太平廣記》三百九十九引《博物志》云，火井一所，縱廣五尺，深二三丈，在蜀都者，時以竹板木投之以取火，諸葛丞相往觀視後，火轉盛熱，以盆著井上煮鹽得鹽。後人以家燭火投井中即滅息，至今不復然也。《廣記》又引《陵州圖經》云，陵州鹽井，後漢仙者沛國張道陵之所開鑿，周迴四丈，深四十尺。置竈煮鹽，一分入官，二分入百姓家，因利所以聚人，因人所以成邑。

蔣師轍《臺游日記》卷二　光緒十八年六月六日晨，過席太守齋，訊其醫術，極服膺仲景《傷寒論》、《金匱要略》二書，學有本原，蓋異虖庸庸獵食者，論議亦極豪健。耳日聞箏琶之音，忽直此，方如撾羯鼓矣。夕，閱《府志》鹽課水餉陸餉。臺灣有鹽埕者三縣，臺灣三埕，一在洲南，一在洲北。雍正九年，復移鳳山瀨北，場歸縣管轄，而格數不詳。鳳山亦三埕，舊只瀨南，瀨北二場，共一千三百二十三格，後移瀨北場歸臺灣。乾隆二十二年，復設瀨東，瀨西場，仍原額。諸羅一埕，在安定里，乾隆二十年增築，凡六十五格。埕以格計，大小不等，格以丈計，計丈征税，每丈征銀四錢九分，名曰埕餉，此餉未詳征取之制，據附考，即統於鹽課之中。曬丁無竈，故不曰竈丁而曰曬丁。鹽成納諸官，官償以值，每交鹽一石，給價廣番銀一錢二分，南場鹽遜北場，每石減二分，建倉儲之府治，設所名曰鹽館，販鬻者率投館納課，每一石交番廣銀三錢，腳費三分，而執單取鹽於場。時額銷鹽十一萬石，收課銀三萬六千三百兩，完解埕餉外，養廉役食曬價運費，咸取給焉，餘乃以充兵餉，此鹽法之大耑也。今臺北鹽館有配運之名，有餘鹽之

利，職此者囊橐率充，似稍易往制矣。

袁大化等宣統《新疆圖志》卷三二《鹽法》　生人不可一日無食也，即不可一日無鹽，鹽固天然之利益哉。《管子・海王篇》之言曰：十口之家，十人食鹽。百口之家，百人食鹽。終月大男食鹽五升，少半。大女食鹽三升，少半。吾子食鹽二升，少半。是故鹽爲人生必需之物，斯鹺政爲治賦有定之利。齊地狹民稠，三面濱海，土地所出不抵山海所出三之一，故管子治賦，田賦輕而山海之稅重。海濱之民大興鹽利，山西平原之國，皆仰給食鹽于齊，而齊國以富。故桓公欲藉臺雉，管子以爲毀成，欲藉樹木，管子以爲伐生，欲藉人，管子以爲隱情。桓公曰：然則吾何以爲國。管子獨以官山府海對。蓋管子深知治國之道，必先視地宜以治民事，所以重視乎鹽政如是耳。夫新疆亦鹽國也，北路如塔城之鹽，精河之鹽，迪化之鹽，皆其表表著者。南路如焉耆，如吐魯番，如鄯善，如伽師，幾於無處非鹽。新疆固產鹽之奇區也，有鹽灘焉，有鹽山焉，有鹽地焉，有鹽池焉，舉大地產鹽之地幾備，所缺者井與海耳。嗚呼，準此以言新疆，雖謂新疆無百里外無鹽產者可也，然而斥鹵自然之利如此其大，而鹺政之所以未興者，何哉？蓋自乾隆中葉，新疆畢隸版圖，歷嘉、道以來，多計在兵事而未遑他顧。改省之後，大局粗定，亦未嘗計及此，蓋當時協餉充足，固無庸他慮耳。邇來人户較多，加以新政繁興，協欵不繼，榷山澤者遂因之計及焉。蓋嘗綜而考之，鎮迪道屬鹽區十有六，阿克蘇道屬二十二，喀什噶爾道屬九十五，伊塔道屬五，產鹽之盛，蓋不可以量計，物產之精華，磅礴鬱結，普利邊徼，審其土宜有類淮鹽者，有類四川子鹽者，有類甘肅、甯夏之湖鹽，西甯之青海鹽者，多出天然，無事熬煎。自光緒三十四年，開通鹽務，至宣統元年，爲官督商辦者三，如精河歲包定額徵銀萬四千四百兩，迪化歲包定額徵湘平銀五千一百兩。現在甫經改辦官銷，鄯善歲包定額徵銀二千數百兩。此包有定額者也。巴里坤運入哈密之鹽、疏附抽稅，充作漢語學堂經費之鹽，歲銷多寡，曾未經商包辦，此其無定額者也。若焉耆，若塔城，若温宿各府廳州縣，均經稟請試辦，而當道罔知其利，倦於提倡，延宕不果行，論者惜之，此新疆所以有鹽無法也。雖然，鹽之利民者，恒便益於他物矣，新疆之取鹽，尤便益於他省矣。嘗思之，五穀利民者也，而不播種不可成；百果利於民者也，而不植本不可實。是發生之始，無不需人以先之。鹽獨不然，出之天産，得之地脈，但用人力吸收其利耳。然他省鹽利，即以人力吸收，其用力猶多也。淮鹽、川鹽當用煎，浙鹽、蘆鹽當用晒，惟新疆之鹽有因風而化，東西鹽池聚土成堆，於夏日得西南風即化鹽。鑿山而得者，如温宿之水晶鹽是。如是而無法以行之，得毋負天工，棄地利而靳民食歟。然而使疆民無待於食鹽，或運鹽無利於疆省，立法猶可緩也。今統計疆民户四十餘萬，口二百餘萬，均不可以淡食，而駝羊數千萬，又必待鹽而後生活。按丁計鹽，按鹽計課，歲十餘萬，又公家之所待用，若仍前悠忽以處之，無惑乎私梟充斥，官引滯銷，不惟無益於公用，且使以私銷之故，集多數之游民，興無窮之爭訟，將因法之不立，不惟無益而轉滋其弊也。今將産地廣狹，行銷遠近，税課有無，詳著于編，俾整頓鹽法者，得所依據焉。

佟賦偉《二樓紀略》卷三　兩淮鹽南北分行，而淮南爲竈，淮北爲池。煑鹽有竈丁，曬鹽有池主，皆轉於商給食。

倪思寬《二初齋讀書記》卷一〇　河東鹽池之鹽，不用凍治，因曬而成。聞曬鹽時須得南風，産鹽乃夥。中條山有風洞，恰在鹽池之南。《家語》南風阜財指此。

倪思寬《二初齋讀書記》卷一〇　成六年《左傳》疏：河東鹽池，袤五十一里，廣七里。歲癸卯，余游解州安邑，親歷鹽池，始知此池東西長，南北狹。袤指東西言，廣指南北言。其袤廣里數則疏説極準。《文選・魏都賦》註謂鹽池東西六十四里，與《左傳》疏説五十一里相去不遠。或是尺有贏縮，至謂南北七十里則大謬。七十二字内，必有衍文，當是七里或十里之譌。

佚名《西藏記》卷下《物産》　海子産白鹽，藏民咸資以食。

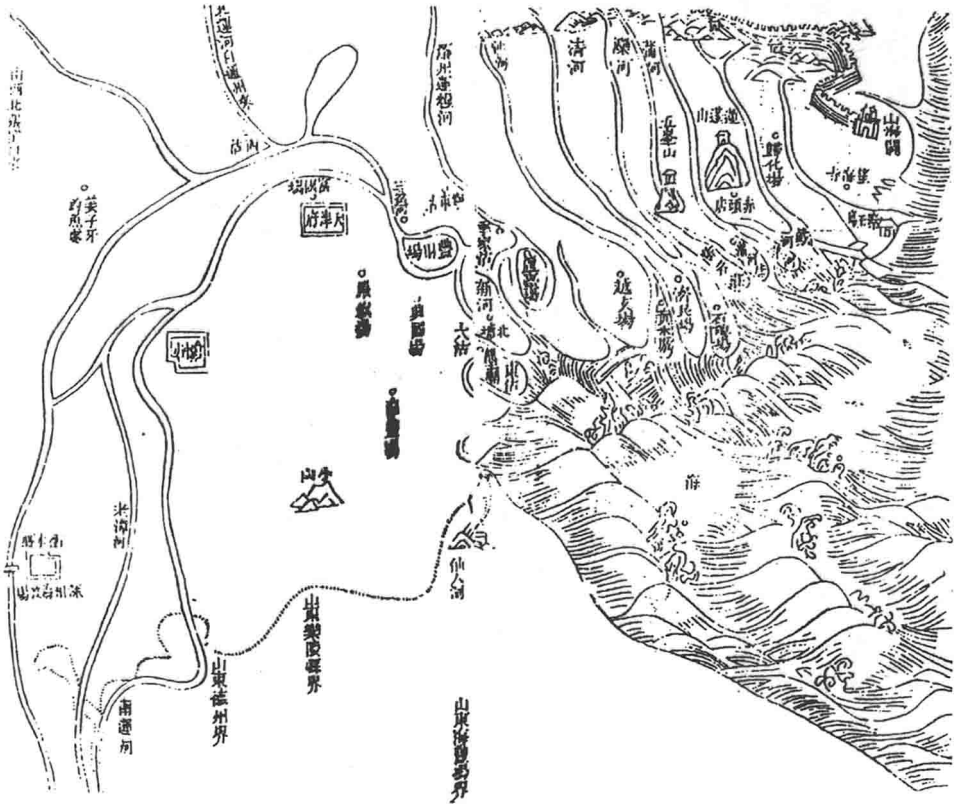
康敷鎔《青海誌》卷二《礦産》　鹽池。查青海産鹽之處，共有四處。一，青鹽，係青海郡王可可貝勒哈力郤札薩三家之地，即運銷丹地者。一，爲黑泥鹽，柴達木河滙歸之地，及克克烏蘇河之賽什開鹽池五柴旦所運之鹽。一，爲土中鹽塊，科录古蒙古每掘地而得之。一，爲紅鹽池，在尚力迭迤南果洛野番取之地，近黄河。此四鹽池其鹽味之美，鹽汁之旺，不待日晒火煎，水入隔夜即成鹽粒。

黄掌綸等《長蘆鹽法志》卷二〇《圖識十場》

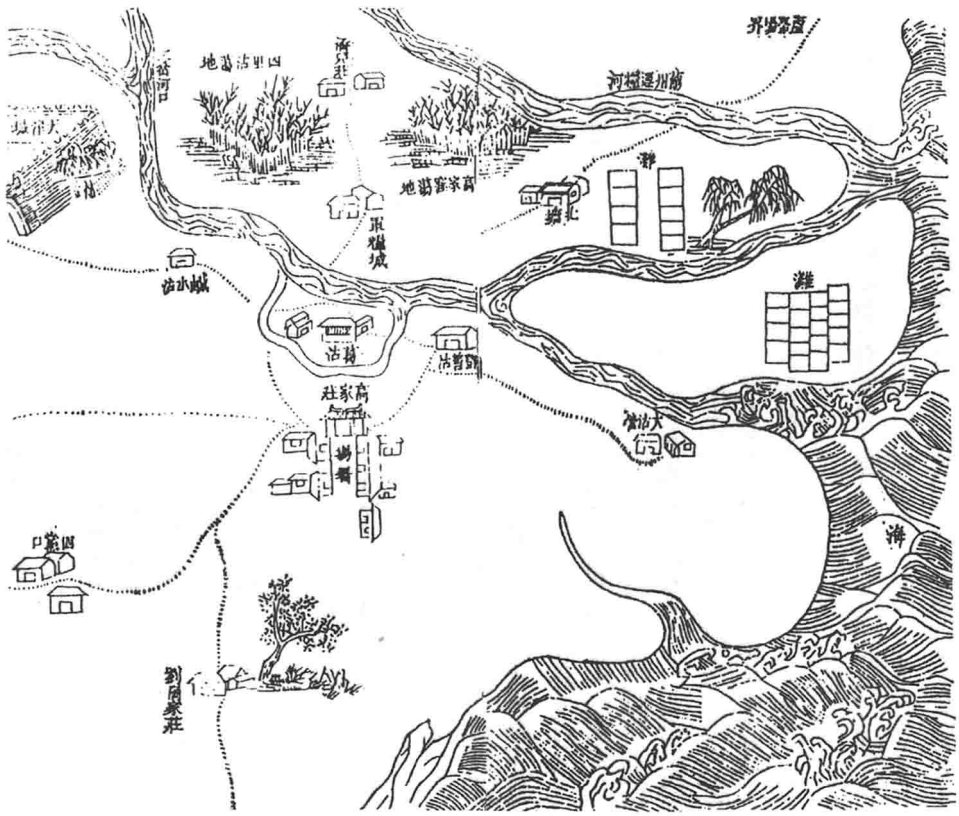
十場總圖識

海爲不涸之源，而煎曬納課，必視引地之所鎖爲定則，場竈多，歲有餘鹽，囤積而不能售，何裨也。長蘆歷遼、金、元，皆二十四場，至明隆慶間，因有場無户，課額多逋，裁之爲二十場。國初又裁爲十六場。復於雍正十年，裁併爲十場，今各場境壤相接，轉輸銷售，竈户殷蕃，而利源溥矣。

十場總圖



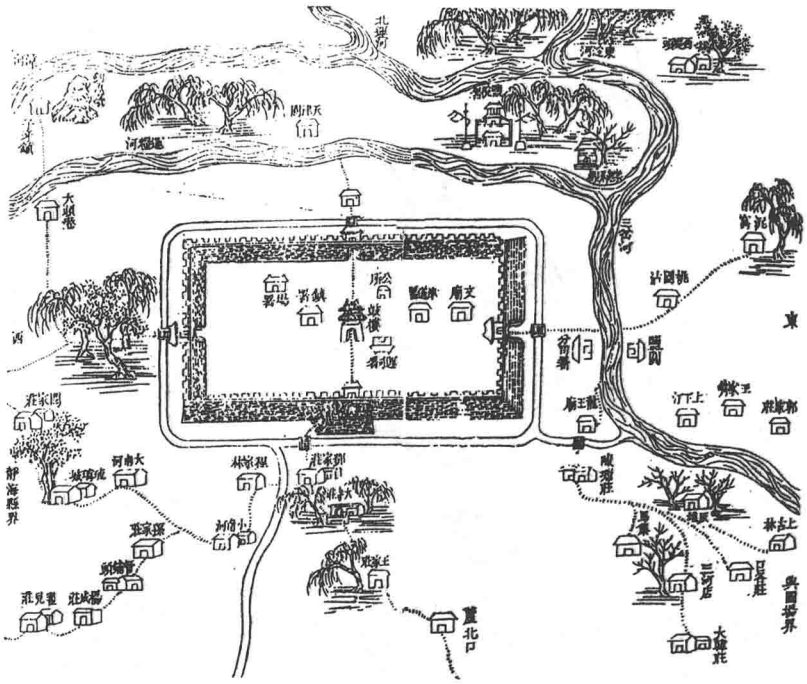
興國場圖



興國場圖識

興國場，在天津縣高家莊，爲天津分司所屬，距分司七十里。東濱大海，灘近東沽，西南接四黨口，南接富國場，又南入滄州境，北近軍糧城潘兒莊。北塘有灘蕩地相連一片，初場在静海縣鹹水沽，有公署，後被水徙高家莊，場員賃居天津民房，無定署。東北增併厚財場地，户籍在山東樂陵，直隸寶坻、武清、河間、天津等縣，延廣五百里。

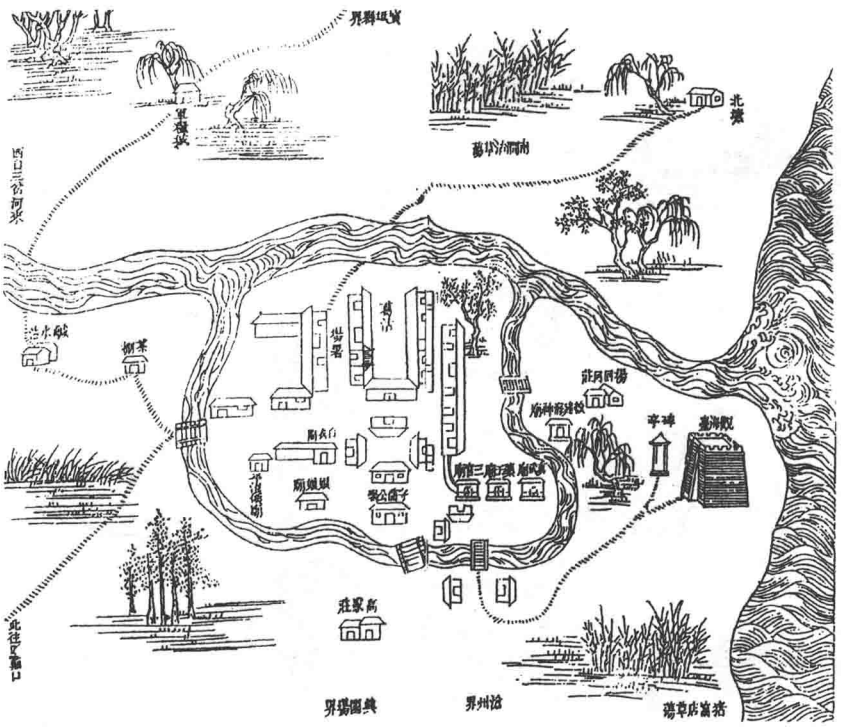
富國場圖



富國場圖識

富國場，初在静海鹹水沽，今移在天津，爲天津分司所屬。場員無公署，賃居民房。場東至上古林，接興國場界，西過大頭港，至子牙鎮，南近王家莊蘆北口等處，北濱北運河，東北沿東淀河，灘蕩迷失無考。户籍散隸山東樂陵及順天河間、天津等州縣。

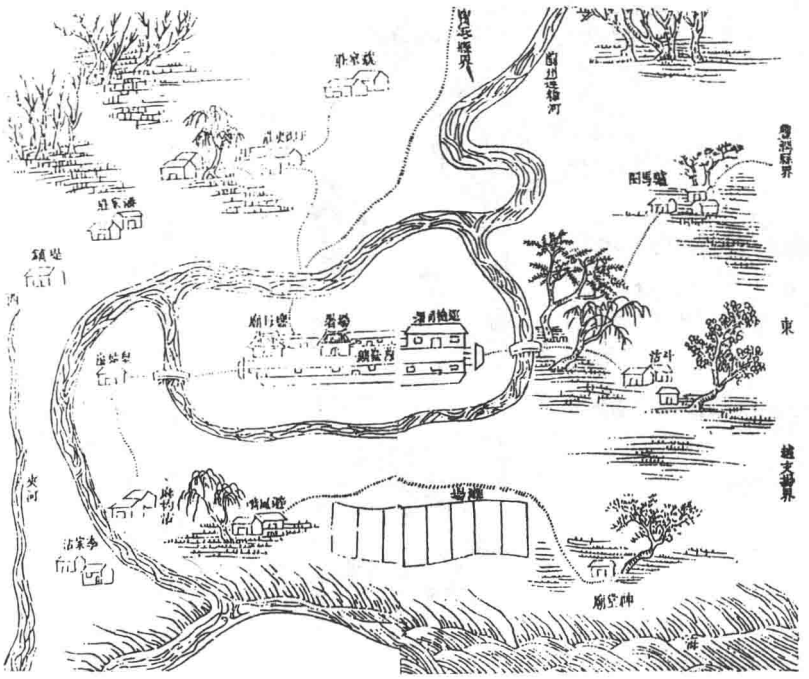
豐財場圖



豐財場圖識

豐財場，在天津縣葛沽，爲天津分司所屬，距分司七十里，場員公署在焉。又有小聖廟、白衣閣、娘娘廟、三官廟、藥王廟、真武廟，比棟連甍，翼翼修整。東濱海，有敕建海神廟，並觀海臺，敬貯高宗純皇帝御製詩石刻。又碑一座，敬勒純皇帝御製瀛裔一律，居民所稱鹽灘碑是也。西接鹹水沽，南界興國場，北界寶坻縣，東北南澗沽。地多草蕩，户籍在静海、青縣及山東樂陵等州縣，延廣四百里有奇。

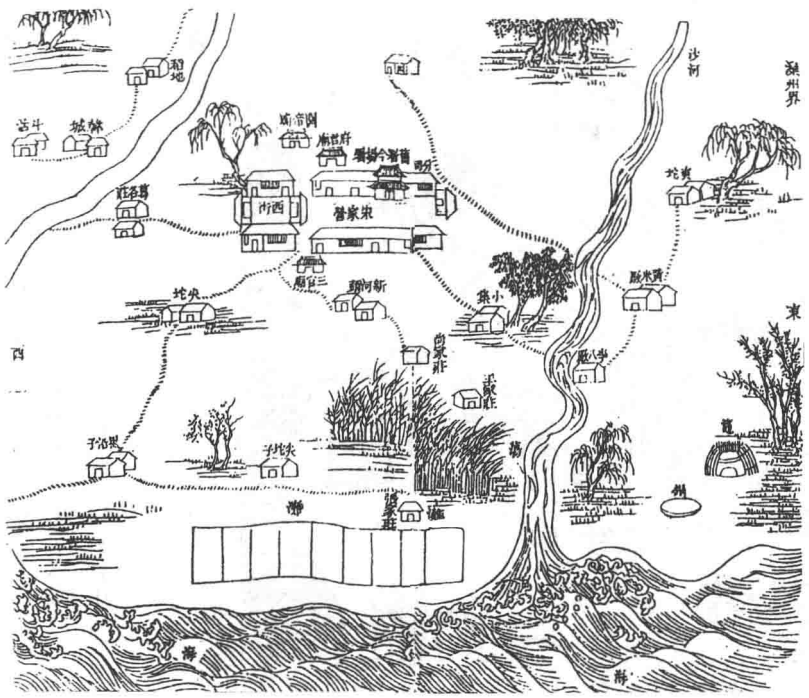
蘆臺場圖



蘆臺場圖識

蘆臺場，在寧河縣蘆臺鎮，爲天津分司所屬，距分司一百四十里。南界大海，北連寶坻縣境，東至斗沽，接越支場界，西跨夾河之側。相傳南唐以前，戍軍於此，以備海氛，有鹽姥廟，其神示人以煮土成鹽之法，居人作瑞鹽歌。灘蕩沿海濱，場員公署在蘆臺鎮，舊别有公廨，爲分司所駐劄，今廢。户籍在寶坻縣，延廣一百二十里。

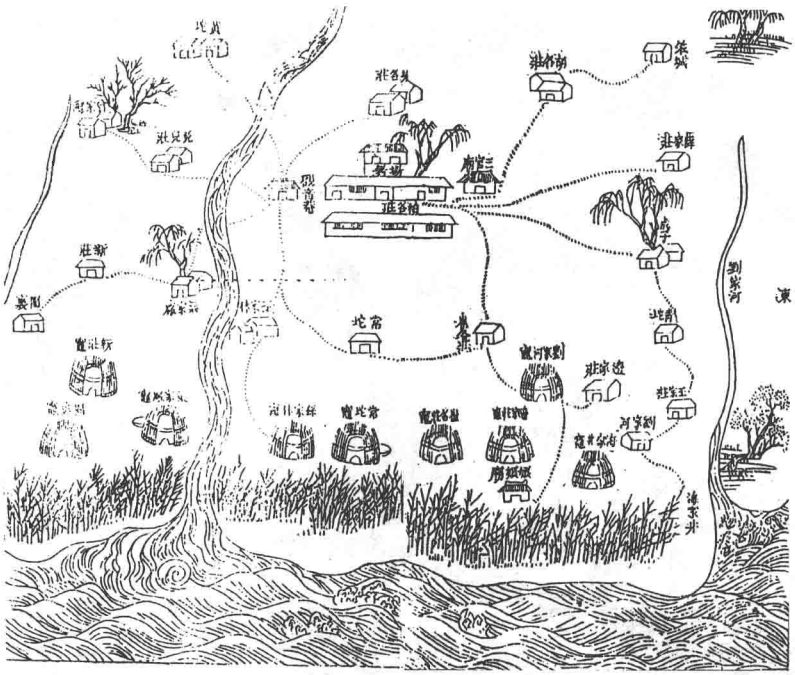
越支場圖



越支場圖識

越支場，在豐潤縣宋家營，古薊州也，爲薊永分司所屬，距運司二百八十里。場員公署即舊青州分司署，其地有關帝廟、府君廟、三官廟，市有西街、新河頭、小集等處。東近李八厥，黄米厥，接濟民場界，東北由爽坨沙河接灤州境，西近尖坨葛各莊，西北至斗沽，接蘆臺場界，南濱海別渚，名建河，即今運河之下流。灘地沿海，草蕩沿張家莊、尖坨子一帶。户籍在豐潤、灤州、遵化、玉田等州縣，延廣二百四十里。

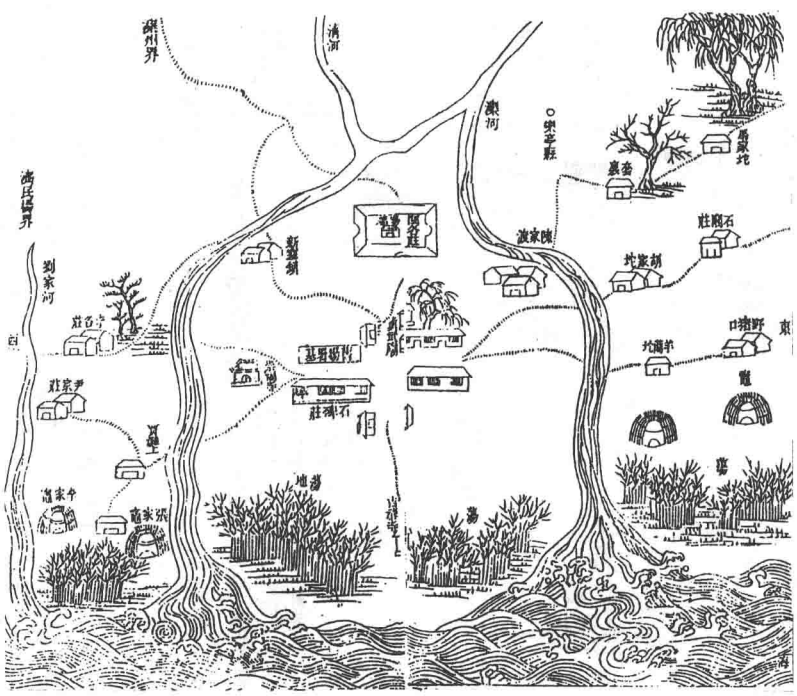
濟民場圖



濟民場圖識

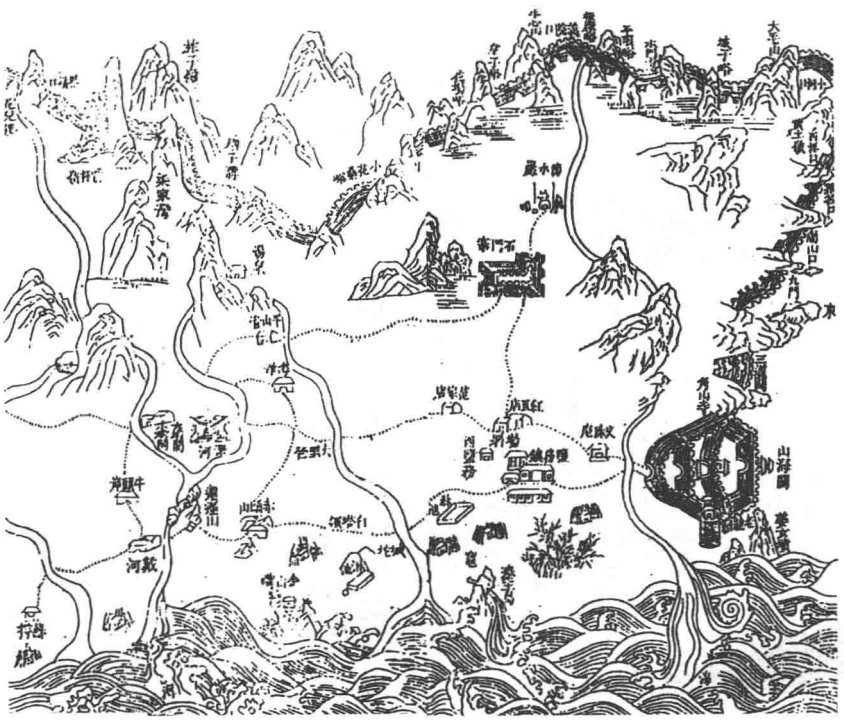
濟民場，在灤州柏各莊，爲薊永分司所屬，距運司三百一十里。場員公署舊在崔各莊，今移柏各莊。其地有三官廟、觀音庵。東近青坨，至劉家河，俗所謂潮河也，與石碑場接近，轉北至笨城，入灤州境，西跨運河，南濱海。自劉家河娘娘廟一帶至西，有竈七處，與草蕩灘地皆林林羅列焉。户籍在灤州、豐潤及熱河等八處，延廣一百三十餘里。

石碑場圖



石碑場圖識

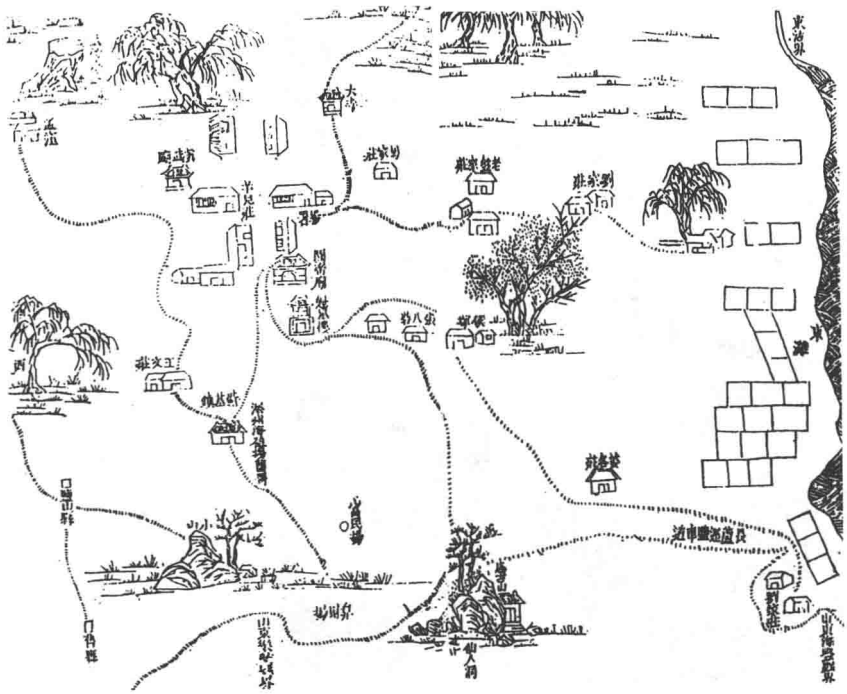
石碑場，在樂亭縣之石碑莊，爲薊永分司所屬，距運司三百六十餘里。場員公署舊在石碑莊，今移閻各莊。其地有崇福寺、吉祥寺。東連石閣莊，接歸化場界，西接濟民場界，北由灣州灤河達清河，南濱海。西南有李家竈、張家竈，至東南一帶，皆草蕩環繞，迤東又有野猪口、羊闌坨二竈。户籍在樂亭、昌黎兩縣，延廣百七十餘里。



歸化場圖

歸化場圖識

歸化場，在撫寧縣鹽務鎮，爲薊永分司所屬，距運司七百餘里，場屬之至遠者。場員公署在西鹽務。東抵山海關界，北連接長城，西從蓮蓬山近牛頭嶺，南至秦王島。灘蕩竈地，由洋河、戴河濱海環列，東北增併惠民場界，近熱河。山川雄秀，民物殷蕃，户籍在撫寧、昌黎兩縣，延廣四百餘里。

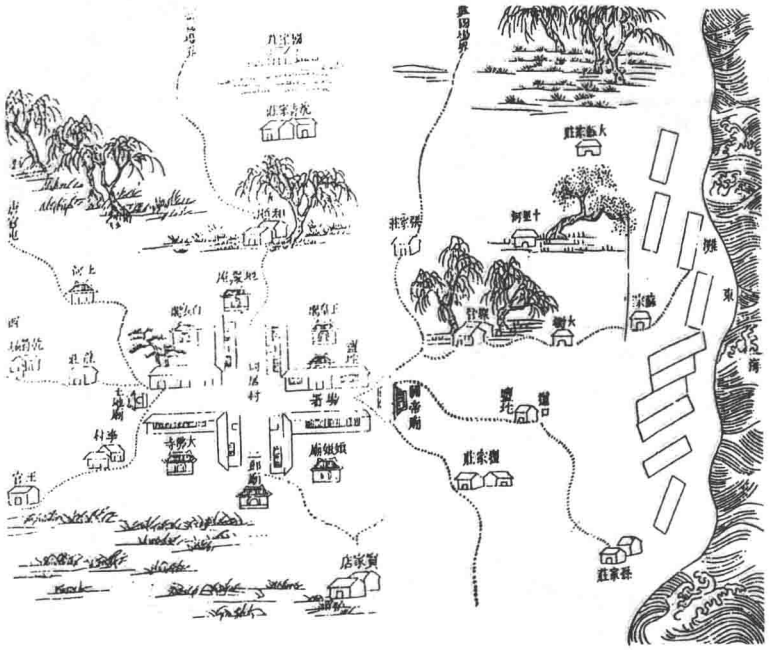


海豐場圖

海豐場圖識

海豐場，在鹽山縣之羊兒莊，爲滄州分司所屬，距運司三百六十里，距分司一百二十里。東濱海，接山東海豐縣境，故以名場。由劉家莊、姜各莊，有運鹽車道，南近馬古山，有仙人洞。西歸併深州海盈場，西北過孟窪至武帝臺，接舊裁之富民、阜財兩場界。其地有關帝廟、魁星樓、真武廟、大寺。場員公署在羊兒莊。灘自東北劉家莊濱海如帶。户籍在山東樂陵、海豐及滄州慶雲等縣。歸併海盈場，灘蕩皆廢。

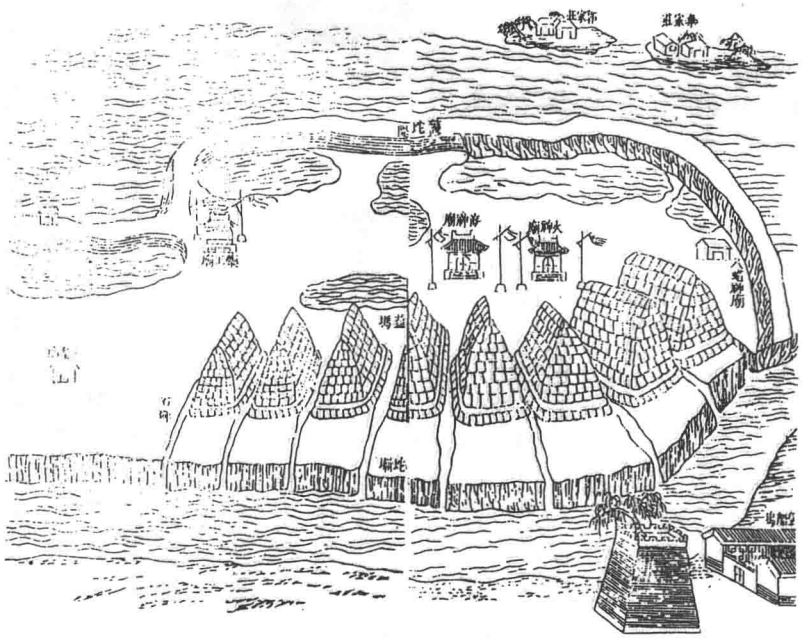
嚴鎮場圖



嚴鎮場圖識

嚴鎮場，在滄州同居村，爲滄州分司所屬，距運司一百二十里，距分司九十里。初隸北場，於明隆慶三年，歸屬南場。場員公署在同居村。東濱海一帶皆灘地，西界唐官屯，南抵已裁之利國場舊界，北連興國、富國兩場界。其地有玉皇閣、娘娘廟。由道口至關帝廟，有鹽坨。户籍在玉田、豐潤、滄州、東光等十二州縣，延廣一百二十里。

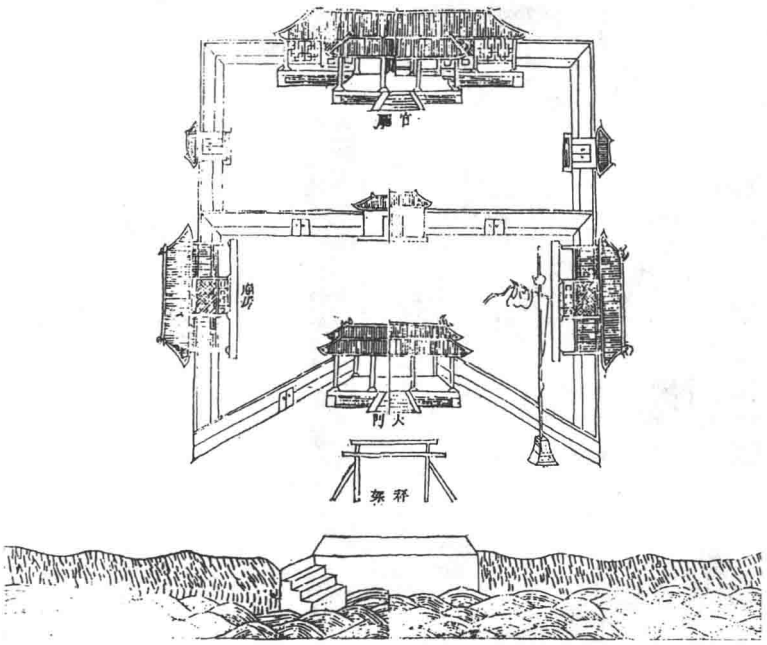
護坨隄圖



護坨隄圖識

護坨隄，在海河東岸鹽關下，坨有新坨，有舊坨。舊坨存貯由場運到之生鹽，在石碑南。各商改築熟鹽，告掣配運，移貯於新坨。新坨在石碑之北，每九引爲一瑪，數十瑪爲一垛，隨運隨貯，轆轤周轉，是即衆商運本之所在。坨岸臨海河，東近諸淀，偶值恒雨積潦，淀水漲浸，即往往衝決，蘆商歷年培築隄岸以衛之。嘉慶六年，復被衝蕩，各商重築新隄，自藥王廟至季家樓，環護如帶，鞏固堅壘，而坨鹽庶無漂没之虞矣。

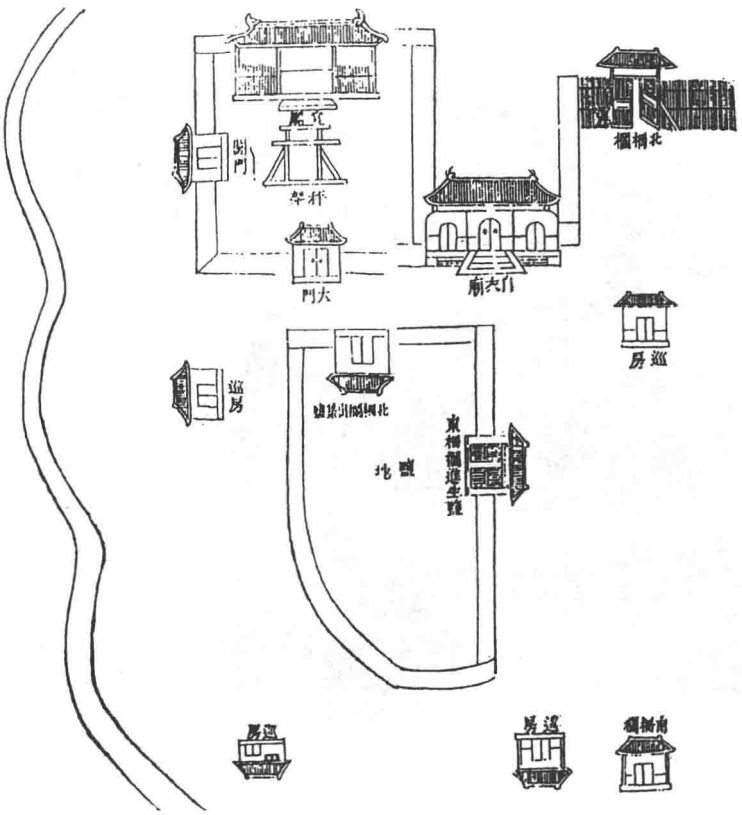
津坨掣鹽廳圖



津坨掣鹽廳圖識

津坨掣鹽廳，在天津東門外，海河東岸，乾隆三年建。廳有竿臺，有秤架，有官廳廨宇。凡各商坨鹽改築赴運司告掣，運司委批，驗所查驗，具結申呈，鹽院聽掣，每掣一包過小籌一枝，二十包過大籌一枝，是爲一次。逐包掣畢，移貯於新坨，赴運使津道各署挂號，仍造册呈送鹽院。鹽船齊泊鹽關下，候臨關抽包掣挚而後啓關放行。

滄坨掣鹽廳圖



滄坨掣鹽廳圖識

滄坨掣鹽廳，在滄州城西門外，南接鹽坨，有柵欄，分生熟鹽之出入。四圍

有巡房廳，有秤架，有官廳，旁有白衣廟。長蘆鹽務自移駐天津後，於天津建立掣鹽廳，惟滄州分司所屬海豐、嚴鎮二場之鹽，仍在滄州配運盤掣。

劉崑《南中雜說・鹽》 天地生人必爲計養生之具，滇中無煮海之利，則必出井鹽以濟之。其井之大者曰黑井、白井、琅井、阿陋井、羅馬井，此其大凡也。環井而居者曰竈户，入山而柴者曰柴商。使司鹽政者但于出鹽之處，給以官引，行鹽之處驗引發賣，而其價之低昂，則聽商民之自便。行鹽既多，鹽課自足，何致上有缺額之憂，下有淡食之苦哉。逆藩專利，把持鹽法，竈户不得賣，百姓不得買，遂爲兩迤之大害，願當事者平心以處之。

傳記

宋衷《世本八種》卷九《作篇》 夙沙作煮鹽。

鄭玄《周禮注疏》卷一《天官冢宰第一》 鹽人，奄二人，女鹽二十人，奚四十人。注：女鹽，女奴曉鹽者。疏：釋曰：在此者。案：其職云掌鹽之政令，以供百事之鹽。鹽所以調和上食之物，故亦連類在此也。

陳壽《三國志・魏志》卷二七《徐邈二王傳》 徐邈字景山，燕國薊人也。【略】河少雨，常苦乏穀，邈上脩武威、酒泉鹽池以收虜穀，又廣開水田，募貧民佃之，家家豐足，倉庫盈溢。

陳壽《三國志・魏志》卷二八《鄧艾傳》 留隴右兵二萬人，蜀兵二萬人，煮鹽興冶，爲軍農要用。

房玄齡《晉書》卷二六《食貨》 魏明帝世，徐邈爲涼州，土地少雨，常苦乏穀。邈上修武威、酒泉鹽池，以收虜穀。又廣開水田，募貧民佃之，家家豐足，倉庫盈溢。及度支州界軍用之餘，以市金錦犬馬，通供中國之費。西域人入貢，財貨流通，皆邈之功也。【略】嘉平四年，關中饑，宣帝表徙冀州農夫五千人佃上邽，興京兆、天水、南安鹽池，以益軍實。

高承《事物紀原》卷九《酒醴飲食部四十六》 煑鹽。《世本》曰：宿沙氏煑海水爲鹽。宋衷曰：宿沙衛，齊靈公臣，齊保海，故衛爲魚鹽之利。或曰宿沙氏，炎帝時諸侯。《唐韻》曰：古者宿沙，初作煑海爲鹽。

曾慥《類説》卷三五《事始》 煮鹽。夙沙氏煮海水爲鹽，神農臣也。

王偁《東都事略》卷八一《元絳傳》 元絳字厚之，杭州錢塘人也。舉進士，擢高等，殿試被黜。復舉進士中第，爲著作佐郎，知靖海縣，江淮制置使。建言私販鹽至二十斤以上，坐徒。絳曰：海傍之民，恃鹽以生，非羣販者止笞而縱之。

王偁《東都事略》卷八十四《劉昌祚傳》 劉昌祚字子京，真定人也。父賀内殿承制，戰没于定川，朝廷以昌祚爲右班殿直，主威遠砦。青唐聚兵鹽井，帥遣昌祚詰之。酋曰：「聞漢欲得我鹽井。」昌祚曰：「中國之大，乃與爾爭鹽井乎。」遂與其酋俱來見。

王偁《東都事略》卷一一二《張綸傳》 天禧中，爲江淮發運副使，居二歲，增米八十萬。復置鹽場于杭、秀、海三州，增歲課百五十萬。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部・吴王煑海》 漢吴王濞東煑海水爲鹽。本傳

祝穆《古今事文類聚》續集卷一七《食物部・漢與牢盆》 漢武帝財用匱竭，孔僅咸陽言：山海天地之藏，願募民因官器作鬻鹽，官與牢盆。注：牢盆者，廩食也，古名廩爲牢盆者，煑鹽盆也。《食貨志》

王應麟《困學紀聞》卷一〇《地理》 《説文》：古者宿沙初作煮海鹽。《魯連子》曰：「古善漁者宿沙瞿子，使漁于山，則雖十宿沙子，不得一魚焉。」又曰：「宿沙瞿子善煮鹽，使煮漬沙，雖十宿沙不能得也。」

姚燧《牧庵集》卷十八《提舉太原鹽使司徐君神道碑》 君諱德舉，字進之。曾祖澤，妣郭，祖閏妣郅，世農平陽趙城，以本富聞。【略】凡河東、河南、山之南，與陝西食解池鹽，地皆置使，督其賦入，悉輸王府。以君爲太原，舊由其地炙鹵，民盜煮食，有司雖密其禁，犯者終不衰止，而賦日益不登，遂弛其禁聽民煮食，惟户責輸賦，漕司行習久矣。至于都漕欲變其法，復轉鹽鬻民。君以爲若然，是驅是邦人納罪罟也。【略】

蘇天爵《滋溪文稿》卷一一《元故嘉議大夫工部尚書李公墓誌銘》 公諱守中，字正卿，少就外傅，涉獵書史。【略】延祐二年，河東大雨，解鹽池壞，選官治之。六年，復命公視其池堰，督其課最。宰臣語公曰：「昔宋耀州觀察使王仲千著績鹽池，汝能效焉，亦仲千也。」公益感激，巡行陝西歸，言於廷，請革巡鹽吏胥，設官分司。其他防鹽之方，擾民之事，可悉興除。廷議從之。又承命往治河間鹽法，請罷煎餘鹽五萬引以蘇民力。

元楊瑀《山居新語》卷二　松江府下砂場第四灶鹽丁顧壽五妻王氏，姑笋適顧，生子女五人。

宋濂等《元史》卷二〇五《姦臣傳》　阿合馬，回(紇)〔回〕人也。不知其所由進，世祖中統三年，始命領中書左右部，兼諸路都轉運使，專以財賦之任委之。阿合馬奏降條畫，宣諭各路運司。明年，以河南釣、徐等州俱有鐵冶，請給授宣牌，以興鼓鑄之利。世祖陞開平府爲上都，又以阿合馬同知開平府事，領左右部如故。阿合馬奏以禮部尚書馬月合乃兼領已括户三千，興煽鐵冶，歲輸鐵一百三萬七千斤，就鑄農器二十萬事，易粟輸官者凡四萬石。

至元元年正月，阿合馬言：「太原民煑小鹽，越境販賣，民貪其價廉，競買食之，解鹽以故不售，歲入課銀止七千五百兩。請自今歲增五千兩，無(間)〔問〕僧道軍匠等户，鈎出其賦，其民間通用小鹽從便。」是年秋八月，罷領中書左右部，併入中書，超拜阿合馬爲中書平章政事，進階榮禄大夫。

徐一夔《始豐稿》卷一三《黄灣馬公墓表》　公諱振，字廷舉，其先汳人，從宋南遷，居今海寧縣之黄灣。【略】馬氏世業鬻海，藉羣鹵丁以事淋煑。屬歲大侵，鹵丁散去，其母盡鬻簪珥以活之。

汪砢玉《古今鹺略補》卷一《生息》　古史神農之世，宿沙氏煑海爲鹹，箕文諫不聽，戮之。宿沙氏之民自攻其君而未攻。

論曰：煑海民攻種地民，歸鹽之與穀，其利孰規。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》　鹽。《世本》曰：夙沙氏始煑海水爲鹽。《史記》云：夙沙氏衛靈公之臣。誤矣。按：《合璧大成》曰：炎帝時之諸侯也。王弊詔云：鹽乃食穀之將，黄帝之臣夙沙氏煑海爲鹽之始，蓋鹽莢之制興于管仲，鹽鐵之制備于孔僅，鹽有青、白、紅、紫、黑之五色。今福州出紅鹽，車師赤鹽，廣東黑鹽，西戎黄鹽，甘肅一路皆青鹽。其鹽地名曰斥鹵。注云：斥，大也。《書》曰：海濱廣斥。坡詩云：應教斥鹵變棄田。東方曰斥，西方曰鹵。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・鹽》　煮海。黄帝時，有諸侯宿沙氏始以海水煮乳，煎成鹽。其色有青、紅、白、黑、紫五樣，鹽之作自此始。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・鹽》　管子爲國。《管子・海王論》：齊威公問何以爲國。管子曰：惟幹山海可耳。海王之國，謹正鹽筴，十口之家，十人食鹽，百口之家，百人食鹽。公乃使糶之，得成金萬斤，幹管也，專主之也。

吴王煑水　漢吴王濞煑海爲鹽。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・鹽》　陵州井。《郡志》：陵州井，乃東漢天師張道陵所開，曰狼毒井。有毒龍藏井中，及鹽神玉女爲祟，天師以道力驅出毒龍，禁玉女于井中，然後人獲鹹泉之利。又邛州蒲江縣鹽井，乃祥符中民王鸞所開。

林甫販鹽。李林甫少年販鹽爲生，後事唐。

似道販鹽。賈似道販鹽百艘，至臨安賣之。太學生有詩曰：昨夜江頭長碧波，滿船都載相公醎。雖知要作調羹用，未必調羹用許多。

黄道周《博物典彙》卷一四《鹽法》　管仲興鹽筴。齊桓公問管仲何以爲國。管仲曰：海王之國，謹正鹽筴，十口之家，十人食鹽，百户之家，百人食鹽，計其鍾釜而給之。於是説桓公伐菹薪，煑海水爲鹽。令北海之衆，毋得聚庸而煑鹽。吕祖謙曰：自此後，鹽禁始開。

《大清一統志》卷三〇八《潼川府》　仙釋。唐一新羅漢。潼川舊無鹽井，一新羅漢游蜀至此，指其地鑿之，鹽泉湧出。

梁玉繩《瞥記》卷七《雜事》　古宿沙氏初煑海作鹽，遂爲鹽之神。安邑縣舊有鹽宗廟，謂之鹽宗，尊之也。宿亦作夙，又作質。神農時，諸侯大庭氏之末世也。見《文子》、《魯連子》、《吕氏春秋》、《淮南》、《説苑》、《説文》、《水經注》、《路史・後紀》。今之業鹽者，不聞祀鹽神何耶。

紀事

賈思勰《齊民要術》卷八《常滿鹽花鹽第六十九》　造常滿鹽法。以不津瓮受十石者一口，置庭中石上，以白鹽滿之，以甘水沃之，令上恒有游水。須用時，挹取，煎，即成鹽。還以甘水添之，取一升，添一升。日曝之，熱盛，還即成鹽，永不窮盡。風塵陰雨則蓋，天晴淨還仰。若用黄鹽鹹水者，鹽汁則苦，是以必須白鹽甘水。

造花鹽，印鹽法。五六月中旱時，取水二斗，以鹽一斗投水中，令消盡，又以鹽投之，水鹹極，則鹽不復消融。易器淘治沙汰之，澄去垢土，瀉清汁於淨器中。鹽滓甚白，不廢常用。又一石還得八斗汁，亦無多損。好日無風塵時，日中曝令成鹽，浮即接取，便是花鹽，厚薄光澤似鍾乳。久不接取，即成印鹽，大如豆，正四方，千百相似。成印輒沈，漉取之。花、印

（一）〔二〕鹽，白如珂雪，其味又美。

姚思廉《陳書》卷三《世祖本紀第三》　〔天嘉二年〕十二月甲申，太子中庶子虞荔，御史中丞孔奐以國用不足，奏立煮海鹽賦及榷酤之科，詔竝施行。

李延壽《北史》卷三二《崔昂傳》　右僕射崔暹奏請海沂煮鹽，有利軍國。文襄以問昂。昂曰：「亦既官煑，須斷人竈，官力雖多，不及人廣。請準關市，薄爲竈稅，私館官給，彼此有宜。」朝廷從之。

樂史《太平寰宇記》卷三〇《淮南道八・海陵鹽》　刺土成鹽法

凡取滷煮鹽，以雨晴爲度。亭地乾爽，先用人牛牽扶刺，乃取土，經宿，鋪草籍地，復牽爬車聚所刺土于中，上成溜，大者高二尺，方一丈已上。鍬作滷井于溜側，多以婦人小子執蘆箕，名之黃頭，飲水灌澆，蓋從其輕便。食頃，則滷流入井，取石連十枚，嘗其厚薄。全浮者全收鹽，半浮者半收鹽，三簾已下浮者，則滷未堪，却須剩開，而別聚溜滷可用者。始貯于滷漕，載入竈屋，別役人丁，駕高車，破皮爲窄連絡頭皮繩掛着牛犢，鐵杈鉤搭，于草場取採蘆柴茇草之屬。旋以石灰封盤角，散皁角于盤內，起火煮滷。一溜之滷分三盤至五盤，每盤成鹽三石至五石。既成，人户疾著水履上盤，冒熱收取，稍遲則不及。收訖，接續添滷，一晝夜可成五盤，住火而別户繼之。上溜已澆者，攤開刺取如前法，若久不爬溜之地，必鋤去蒿草，益人牛自新耕犁，然後刺取。大約刺土至成鹽不過四五日，但近海亭場及晴雨得所，或風色仍便，則所收益多。蓋久晴則地燥，頻雨則滷薄，亭民不避盛寒隆暑，專其生業故也。然而收溜成鹽，故不恒其所也。

江休復《醴泉筆録》卷下　解池鹽歲課愈多而不精。耆老云，每風雨起鹽結，須以杌翻轉，令風吹則堅實。今任其自熟，其畦下者卒虛輭。吳左丞春卿云：初任臨安日，捕到鹽令鋪户驗之，外界官鹽則刑輕，私鹽則刑重，患爲鋪户所欺，於庭下各取數紙裹之，外用帖子題記，置案上，分鋪户作兩番，去帖隔驗之，然後絶欺弊。始斬其驗法，細詰之乃肯道云：煮鹽用蓮子爲候，十蓮者官鹽也，五蓮以下，鹵水滴爲私鹽也。私鹽色紅白，燒焰灰染其色以効官鹽，于是嗅以辨之。自是不用鋪户，自能辨矣。

方勺《泊宅編》卷三　元豐初，盧秉提點兩浙刑獄，會朝廷議鹽法。秉請自錢塘縣楊村場上接睦、歙等州，與越州錢清場等，水勢稍淡，以六分爲額；楊村下接仁和縣湯村爲七分；鹽官場爲八分；竝海而東爲越州餘姚縣石堰場、明州慈溪縣鳴鶴場，皆九分；至岱山，昌國，又東南爲温州雙穉、南天富、北天富場十分；著爲定數。蓋自岱山及二天富，皆取海水煉鹽，所謂熬波者也。自鳴鶴西南及湯村則刮鹹以淋鹵，以分計之，十得六七而已。鹽官、湯村用鐵盤，故鹽色青白，而鹽官鹽色或少黑，由曬灰故也。楊村及錢清場織竹爲盤，塗以石灰，故色少黃，竹勢不及鐵，則黃色爲嫩，青白爲上色，黑即多鹵，或有泥石，不宜久停。石堰以東，雖用竹盤，而鹽色尤白，以近海水鹹故爾。後來法雖少變，公私所便，大抵不易盧法。且水性以潤下爲鹹，其勢不少折，則終不可成鹽。安邑池鹽，以濁河曲折，故因終南山南風以成。若明、越、温、杭、秀、泰、滄等州，爲海水限奧曲折，故可成鹽。其數亦不等，唯限奧多處則鹽多，故二浙産鹽尤盛他路。自温州界東南止閩、廣，鹽升五錢，比浙賤數倍。蓋以東南最偪海，潤下之勢既如此，故可以爲鹹，不必曲折也。

歐陽修《新五代史》卷七四《四夷附録第三・于闐》　晉天福三年，于闐國王李聖天遣使者馬繼榮來貢紅鹽、鬱金、氂牛尾、玉氈等，晉遣供奉官張匡鄴假鴻臚卿，彰武軍節度判官高居誨爲判官，册聖天爲大寶于寘國王。是歲冬十二月，匡鄴等自靈州行二歲至于闐，至七年冬乃還。而居誨頗記其往復所見山川諸國，而不能道聖天世次也。

文瑩《玉壺清話》卷三　陵州鹽井，舊深五十餘丈，鑿石而入。其井上土下石，石之上凡二十餘丈，以楩柟木四面鎖壘，用障其土，土下即鹽脈，自石而出。僞蜀置監，歲煉八十萬斤。顯德中，一白龍自井隨霹靂而出，村旁一老父泣曰：「井龍已去，鹹泉將竭，吾蜀亦將衰矣。」乃孟昶即國之二十三年也。自兹石脈淤塞，毒煙上蒸，以絚縋煉匠下視，縋者皆死，不復開浚，民食大饉。太祖即位，建隆中，除賈琰贊善大夫，通判陵州，專幹浚井。琰至井，齋戒虔禱，引鋪徒數百人，祝其井曰：「聖主臨御，深念遠民，井果有靈，隨浚而通。」再拜而入，役徒憚不肯下，琰執鋪先之。數旬不見泉眼。初煉數百斤，日稍增數千斤。郡人繪琰像祀於井旁。

文同《丹淵集》卷三四《奏爲乞差京朝官知井研縣事》　伏見管内井研縣去州治百里，地勢深險，最號僻陋，在昔至爲山中小邑，於今已謂要劇索治之處。蓋自慶曆已來，始因土人鑿地植竹爲之卓筒井，以取鹹泉，鬻鍊鹽色。後來其民盡能此法，爲者甚衆，遂與官中略出少月課，乃倚之爲姦，恣用鐫琢，廣專山澤之利，以供侈靡之費。訪聞豪者一家至有一二十井，其次亦不減七八。歸時朝廷嘗亦知其如此創置無已，深慮寖久，事有不便，遂下本路轉運司止絶不許容開造，今本縣界内已僅及百家。其所謂卓筒井者，以其臨時易爲藏掩，官司悉不能

知其的實多少數目。每一家須及工匠四五十人至三二十人者，此人皆是他州別縣浮浪無根著之徒，抵罪逋逃，變易名姓，盡來就此傭身賃力。平居無事則俯伏低折，與主人營作，一不如意，則遞相扇誘，羣黨譁噪，箠索工直，偃蹇求去，聚墟落，入鎮市，飲博姦盜，靡所不至。已復又投一處，習以爲業。切緣井户各須藉人驅使，雖知其如此橫猾，實亦無術可制，但務姑息，滋其狡暴。況復更與嘉州并梓州路榮州疆境甚密，彼處亦皆有似此卓筒鹽井者頗多，相去盡不遠三二十里，連溪接谷，竈居鱗次，又不知與彼二州者工匠移人合爲幾千萬人矣。幸今累歲豐稔，無少間隙，縱有彊獪自安飽暖，萬一或恐遭罹歉旱，民下艱食，此輩當不肯更顧一役之利，必能相與唱和，跳梁山谷間，化爲盜賊耳。當是時，彼井研者區區小縣，一二選人爲之令佐，將何以禦之哉。

趙抃《清獻集》卷九《奏劄乞檢會張席奏狀相度解鹽嘉祐五年十月十七日》　臣訪聞陝西種鹽畦户，歲於河中慶、成、陝、虢、解五州軍，河東等二十餘縣，差人户充應，積年逐户陪備，錢物浩瀚，多致破蕩家産。去年准赦恩，雖權減半差役，道路歡快，然終是瘡痍未除。近有尚書比部員外郎張席，累言解池利害，只用官錢米收買漫生顆鹽，供應得足。臣近經陝西，詢問耆舊，並稱席所起請鹽事官私委實久遠利便。臣愚伏望聖旨指揮，檢會席前後奏狀，委制置解鹽臣僚前去相度，定奪施行，寬恤民力，莫大於此。

司馬光《涑水紀聞》卷四　王景曰：晉鹽之利，唐氏以來可以半天下之賦。神功以此法令嚴峻，民不敢私煮煉，官鹽大售。真廟以降，益緩刑罰，寬聚斂，私鹽多，官利日耗。章獻時，景爲選人，始建通商之策，大臣陳堯咨等多謂不便。章獻力欲行之，廷謂大臣曰：「聞外間多苦惡鹽，信否？」對曰：「唯御膳及宫中鹽善耳，外間皆是土鹽。」章獻曰：「不然。御膳亦多土鹽，不可食。欲爲通商，則何如？」大臣皆以爲：「必如是，縣官所耗，失利甚多。」章獻曰：「雖棄數千萬亦可，耗之何害？」大臣乃不敢復言。於是命盛度與三司詳定，卒行其法。詔下，蒲解之民皆作感聖恩齋。慶曆初，范傑復建議：「官自運鹽，於諸州賣之。」八年，范祥又請：「令民入錢於邊，給鈔請鹽。」朝廷從之，擢祥爲陝西提刑。

司馬光《涑水紀聞》卷五　舊制，河南、河北、曹、濮以西，秦、鳳以東，皆食解鹽；益、梓、利、夔四路皆食井鹽；河東食土鹽；自餘皆食海鹽。自仁宗時，解鹽通商，官不復榷。熙寧中，市易司始榷開封、曹、濮等州及利、益二路，官自運解鹽賣之，其益、利井鹽俟官無解鹽即聽自賣。九年，有殿中丞張景温建議，請榷河中、陝、解、同、華五州，官自賣鹽，增重其價；民不肯買，乃課民日買官鹽，隨其貧富，作業爲多少之差；有買賣私鹽，聽人告訐，重給賞錢，以犯人家財充；買官鹽食之不盡，留經宿者同私鹽法。於是民間騷怨。鹽折鈔，舊法每席六緡，至是才直二緡有餘，商不入粟，邊儲失備。朝廷疑之，乃召陝西東路轉運使皮公弼入議其事，公弼極陳其不便。有旨令與三司議之，三司使沈括以鄜附介甫意，言景温法可行，今不可改，不敢盡言其非。雖不能奪公弼，而更爲別劄稱，據景温申，官賣鹽歲獲利二十餘萬緡，今通商則失此利。再取旨，上復令與公弼議之。公弼條陳實無此利。於是罷開封、河中等州，益、利等路賣鹽，獨曹、濮等數州行景温之法。

沈括《夢溪筆談》卷一三《權智》　陵州鹽井深五百餘尺，皆石也，上下甚寬廣，獨中間稍狹，謂之杖鼓腰。舊自井底用栢木爲幹，上出井口，自木幹垂綆而下，方能至。水井側設大車絞之。歲久井幹摧敗，屢欲新之，而井中陰氣襲人，入者輒死，無緣措手。惟候有雨入井，則陰氣隨雨而下，稍可施工，雨晴復止。後有人以一木盤滿中貯水，盤底爲小竅醮水，一如雨點，設於井上，謂之雨盤，令水下終日不絶。如此數月，井幹爲之一新，而陵井之利復舊。

蘇軾《物類相感志・雜著》　鹽滷好者，以石蓮投之則浮，飯也可。

徐度《却掃編》卷中　《漢書・食貨志》：鹽鐵丞孔僅咸陽言，山海天地之藏，宜屬少府，陛下弗私以屬大農佐賦，願募民日給費，因官器作鬻鹽，官與牢盆。注：蘇林曰：牢，價直也。今世言顧手牢。如淳曰：盆，鬻鹽盆也。鬻，古煑字，今煎鹽之器，謂之盤，以鐵爲之，廣袤數丈，意盆之遺制也。今鹽場所用，皆元豐間所爲，製作甚精，非官不能辦，然亦有編竹爲之而泥其中者，烈火然其下而不焚，物理有不可解至如此。

姚寬《西溪叢語》卷上　予監台州杜瀆鹽場，日以蓮子試滷，擇蓮子重者用之。滷浮三蓮、四蓮，味重；五蓮、尤重。蓮子取其浮而直，若二蓮直，或一直一横，即味差薄。若滷更薄，即蓮沉於底，而煎鹽不成。閩中之法，以鷄子、桃仁試之，滷味重，則正浮在上；鹹淡相半，則二物俱沉。與此相類。

淋下滷水，或以他水雜之，但識其舊痕，以飯甑蓋於中，掠去面上水，至舊處，元滷盡在，所去者皆他水。或以甑箪隔之亦可，以他物則不可分矣。此理未曉。孔融論云：「弊箪不能救鹽池之滷。」即此事也。《鍊化術》云：「飲食過鹹，以飯箪竹數條炙之，着其中，則汁便淡。」

高德基《平江記事》 黃窑鹽場負課甚多，延祐丙辰，一夕海潮暴長，夜有火光熠熠，數日皆然，煮鹽變色如紫粉，味鹹如故，每鐄出鹽增常數三倍。南人初恐難售，皆不肯支領。後見日煮數多，不得已支去，雜以他場白鹽貨賣，日久白鹽皆變紫色，入飲食中畧無他故，色不相染。本場逋課償補皆完，課完，復爲白色。物變異也，其理無可究竟。

李燾《續資治通鑑長編》卷四 乾德元年三月丙午，禁峽州鹽井。

李燾《續資治通鑑長編》卷八一 乾德五年四月戊子，陵州刺史王奇責授左衛率府率，坐掊克所部故也。陵州有陵井，僞蜀置監，歲煉鹽八十萬斤。廣政二十三年，井口摧圮，毒氣上如烟霧，煉匠緪入者皆死。後井益塞，民艱食鹽。通判、右贊善大夫真定賈璉始建議開浚，刺史王奇謂浚之犯井龍，役夫不肯進，璉親執鍤興役，逾年而至泉脈。是井本深五十四丈，皆鑿石而入，其半曰小罌口，小罌上皆以柟柏旁疊。初煉鹽日三百斤，稍增日三千六百斤。璉上其事，即詔璉知州事。璉後卒官，州人畫像祠之。據《耆舊傳》，賈璉通判陵州，實與刺史王奇同在三年二月。而五年四月奇乃責官，璉知陵州，當是繼奇。今取修井事，附見奇責官後。

李燾《續資治通鑑長編》卷一五 開寶七年秋七月壬子，川、峽鹽，承僞制官鬻之。于是詔斤減十錢，以惠遠民。

李燾《續資治通鑑長編》卷一八 太平興國二年二月丁未，有司又言：「煮鹽之利，以佐用度，非申明禁法，則豪民專之，山澤之出，不能盡征於王府矣。應江南諸州先通商處悉禁之，凡爲土鹵水民並不得私煮鹽，差定其罪，著於甲令。其諸處池監，監臨主者盜官鹽販鬻以規利，亦如盜煮鹽之法。其通商禁法等處及西路青白鹽各相伺察，不得令私鹽侵奪公利，犯者自一兩至二百斤論罪有差。於是比乾德之禁，增闌入至二百斤以上，煮鹹及主吏盜販至百斤以上，蠶鹽入城市五百斤以上，並杖背黥面送闕下。《宋朝要録》：其民間食鹽，州縣吏量口賦之，蠶鹽以版籍度而授之，詔並從其請。先是，以官鹽貸於民，蠶事既畢，即以絲絹償官，謂之蠶鹽。其食鹽，令民隨夏秋賦租納其直。

李燾《續資治通鑑長編》卷一九 太平興國三年二月癸亥，有司言：「昌州歲收虛額鹽一萬八千五百餘斤，乃開寶中知州李佩率意掊斂，以希課最，廢諸井薪錢，於歲額外別課部民煮鹽。民不習其事，甚以爲苦，雖破産不能償其數，多移徙它郡，户口日減。轉運使以聞。而積年之征不可遽免，欲均於諸州作兩稅錢米輸官。」上曰：「若此，爲患一也。」甲子，詔悉除之，其二井舊額二萬七千七百六十斤，仍勒井户煮焉。

李燾《續資治通鑑長編》卷二一 太平興國五年十二月辛卯，國初以來，犯死罪獲貸者，多配隸登州沙門島、通州海門島，皆有屯兵使者領護。而通州島中凡兩處，豪强難制者隸崇明鎮，懦弱者隸東北洲，兩處悉官煮鹽。是歲，始令配役者分隸鹽亭役使之，而沙門如故。

李燾《續資治通鑑長編》卷七四 大中祥符三年八月庚申，解州言池鹽不種自生，其味特嘉，取其精明尤異者上進。詔遣使祭池廟。

李燾《續資治通鑑長編》卷七四 大中祥符三年九月庚辰，解池鹽自生凡數十里，陳堯叟等所獻凡四千七百斤。

李燾《續資治通鑑長編》卷一一一 明道元年二月癸丑，廢河中府慶成軍賣鹼場。民有盜刮鹼土者，令所在收捕之。

五月壬午，廢杭、秀二州鹽場。

李燾《續資治通鑑長編》卷一一四 景祐元年二月壬辰，權停解州鹽池種鹽三年，以本池所貯可支十年故也。

二月丁未，詔參知政事王隨、翰林學士承旨盛度各與一子官，以嘗詳定解池鹽法也。度自言：「放行解鹽三年，收到種鹽二百七十五萬八千六百餘斤。乞更銓轄兩池，廣謀種造，務令大段增剩。」故賞及之。

三月癸未，解州兩池畦户積逋鹽三百三十七萬一千四百四十六席，詔蠲其半。

李燾《續資治通鑑長編》卷一一八 景祐三年二月庚戌，復置杭、秀二州鹽場。

李燾《續資治通鑑長編》卷一三四 慶曆元年十一月丙寅，京東淄、濰、青、齊、沂、徐州、淮陽軍並係権鹽地分，近經災傷，人户貧困，特放通商，止令收納稅錢。兩川鹽井年深，鹹源不發，并有已廢鐵冶、水磴，而人户虛納課利，又西川近增鹽價，致民乏食，并梓、遂二州遇閏年二稅上逐貫添納閏月稅錢，並特與除放。

京東密、登二州皆煮海爲鹽，密州場一，登州場四，南京及兗、鄆、曹、濮、濟、單、廣濟七州軍食池鹽，餘皆食二州鹽，官自爲市，禁民私販。及淄、濰、淮陽等八州軍皆弛禁，遂罷密、登歲課，第令户輸租錢。其後兗、鄆皆以壤地相接，請罷食池鹽，得通海鹽，收算如淄、濰等州，許之。自是諸州官不貯鹽，而歲應授百姓蠶鹽罷給。此據本志附見，正月己未所書可考。又《張觀傳》：觀以今年十一月庚寅，自澶州徙鄆州。舊法，京東通安邑鹽，而瀕海之地禁私煮。觀上言：「利之所在，百姓趨之，雖日殺於市，恐不能止，請弛禁以便民。」歲免黥配者不可勝計。然則兗、鄆得通海鹽，必由觀請

也，但不得其時爾。

李燾《續資治通鑑長編》卷三四七　元豐七年秋七月辛丑，夔州路轉運使王宗望乞就成都府置榷鹽司，即兩蜀産鹽之地置場，其井盡榷於官，然後售之於民，收無過一分五釐，歲入無慮三十萬緡，乃乞量損蒲江鹽直，庶幾興利除害，以惠遠民。成都府、梓州路並爲榷鹽禁地，煎鹽户赴官入中，不得私買賣。陵井監之井研、榮州之應靈專置場，各差監官。其餘州縣鹽井少處，就差稅務官兼。無稅務處，委令、佐置場。成都府置轉般都鹽務，受諸場運鹽，先留息錢一分，爲元買場課額，令都務增脚稅，約時價賣，漸抑兼并，常平鹽價。略計兩路共六百井，大井日煎鹽千斤，小井二百，計日收十八萬斤，歲得鹽六千三百七十二萬。約百斤之價爲四千錢，爲二百五十四萬八千八百緡，每緡收息一分五釐，歲收息三十八萬二千三百二十緡。乞降度僧牒五百，銀十萬兩，借兩路轉運提舉司錢四十緡爲本，候三年撥還。其本錢雖當用二百五十四萬有奇，若以法支移，止用今所乞數可足。詔下逐路轉運司詳具可否利害以聞。

李燾《續資治通鑑長編》卷四〇八　元祐三年二月戊子，陝西制置解鹽司奏，階州榷買所産石鹽、土鹽，每年雖有所收息稅，人情未便，欲仍舊。詔定價榷買更不施行。

李燾《續資治通鑑長編》卷四三七　元祐五年春正月甲午，户部言：「前任利州路轉運判官韋驤奏，元豐中，梓州轉運司請止絶閬州棧閉鹽井及創開井，恐侵本路鹽課，致本州虧減課額。乞驗實，如委鹹脉變淡，許棧閉及創開別井煎輪。」從之。

李燾《續資治通鑑長編》卷五〇三　元符元年冬十月乙亥朔，三省言：「近水灌解池，鹽數少損，慮民間闕用。河中府、解州小池鹽，商、華等州私土鹽，階州石鹽，通遠軍、岷州官井鹽，並聽與解鹽於陝西路出賣。」又言：「解州鹽池爲水所衝注，知州劉棐、通判劉公明並放罷，令取劾聞奏。乞不以將來赦原。」並從之。明年正月二十六日，差官致祭。

王偁《東都事略》卷五五《張觀傳》　京東路舊止通安邑鹽，而瀕海禁私煮。「張」觀知鄆州，請弛其禁，歲免黥配者不可勝計。

王偁《東都事略》卷一一五《鄭文寶傳》　爲陝西轉運使，時朝廷討李繼遷，文寶屢自環慶部糧越旱海靈武，乃言羌戎以池鹽與邊民易穀麥。會饋輓趨靈武，爲繼遷所掠，議禁青白鹽，許商人販安邑解池鹽於陝西，以濟民食，官獲其利，而戎鹽益困，則繼遷可不戰而屈矣。用其策而商人販兩池鹽少利，多取他徑出唐、鄧、襄、汝間，邀善價，吏不能禁，關隴民至無鹽以食。太宗知之，悉除其禁。文寶嘗以金帛誘繼遷酋長嵬囉嵬悉俾圖繼遷，而許以刺史，嵬囉嵬悉以告繼遷，繼遷上表請罪，太宗雖怒之，而不罪也。既而文寶復請禁鹽，邊民冒法抵罪者甚衆。

施宿《會稽志》卷一七《鹽》　會稽亭户煎鹽法：以海潮沃沙，暴日中，日將夕，刮鹹聚而苫之。明日又沃而暴之，如是五六日，乃淋鹹取滷，然後試以蓮子。每用竹筒一枚長二寸，取老硬石蓮五枚納滷筒中，一二蓮浮或俱不浮，則滷薄不堪用，謂之退滷。蓮子取其浮而直，若三蓮浮則滷將成，四五蓮浮則滷成可用，謂之足蓮滷，或謂之頭滷。然石蓮試以滷，取最後升者，爲足蓮。足蓮乃可驗滷。有無足蓮者，必借人已驗蓮滷，較蓮之輕重者爲之，然後爲審。蜀中之法，以雞子、桃仁試之，滷味重即正浮在上，滷薄則二物側浮，與此相類。編竹爲槎，槎中爲百耳，以篾懸之，塗以石灰，纔足受滷，燃烈焰中，滷不漏而槎不焦灼。一槎可煎二十過，淋下滷水，或以他水雜之，但識其舊痕，以飯甑蓋之於中，抶去面水至舊處，元滷盡在，所去者皆他水。或以甑箄隔之亦可，以他物則不可分矣。孔融論云：槎箄不能救鹽池之滷。意蓋指此。《練化術》云：飲食過鹹，以飯箄竹數條炙之着其中，則汁便淡，蓋未易以理推也。元豐中，盧秉提點兩浙刑獄，會朝廷議鹽法。秉謂自錢塘縣湯村場上流睦、歙等州與越州錢清場等，水勢清淡，以六分爲額；楊村下接仁和縣湯村場爲七分；鹽官場爲八分；並海而東爲越州餘姚縣石堰場，明州慈溪縣鳴鶴場，皆九分；至岱山、昌國，又東南爲温州雙穗、南天富、北天富十分，著爲定數。蓋自岱山及二天富，皆取海水煉鹽，《海賦》所謂熬波出素者也。自鳴鶴西南及湯村，則刮鹹以淋滷，以分計之十得六七。鹽官、湯村用鐵盤，故鹽色青白，而鹽官鹽色或少黑，由瞰灰故也。湯村及錢清場用竹槎，故色少黄，竹勢不及鐵則黄色爲嫩，青白爲上色，黑則多滷，或有泥石，不宜久停。若石堰以東雖用竹槎，而鹽色尤白，以近海水鹽故爾。後來法雖少變，公私所便，大抵不易盧法。鹽之品至多，前史所載夷狄間自有十餘種，中國所出數十種。今公私通行者四種，一者末鹽，海鹽也，河北、京東、淮南、兩浙、江南東西、荆湖南北、福建、廣南東西十一路食之。其次顆鹽，解州鹽澤及晉、絳、潞、澤所出，京畿、南京、京西、陝西、河東、褒劍等處食之。又次井鹽，鑿井取之，益、梓、利、夔四路食之。又次崖鹽，生於土崖，階、成、鳳等州食之。惟陝西路顆鹽有定額，歲爲錢二百三十萬緡，自餘盈虚不常，大約歲入二千餘萬緡。唯末鹽歲

自抄三百萬，供河北邊糴，其他皆給本處經費而已。緣糴買仰給於度支者，河北則海末鹽，河東、陝西則顆鹽及蜀茶爲多。唐越州有蘭亭監，官場五，曰會稽東場、會稽西場、餘姚場、懷遠場、地心場，配課鹽四十萬六千七十四石一斗。今爲鹽場四，會稽之三江、曹娥，山陰之錢清，餘姚之石堰是也。

趙汝適《諸蕃志》卷上《闍婆國》 煮海爲鹽。

趙汝適《諸蕃志》卷上《流求國》 曝海水爲鹽。

劉祁《歸潛志》卷一三 其回紇國，地廣袤，際西不見疆畛。【略】其鹽産於山。

祝穆《方輿勝覽》卷五十三《隆州》 土産鹽井。古名陵井。《寰宇記》按：《圖經》漢時有山神，號十二玉女，爲道人張道陵開鹽井，因此名陵州。今有玉女廟甚靈，若以火墜井中，即雷引沸湧，烟氣上衝，飛泥漂石，甚可畏也。或云井泉傍通江海，微有敗舡木浮出。其井煎水爲鹽，歷代因之。唐萬歲通天二年，右補闕郭文簡奏，賣水一日得四十五函半，百姓貪利失業。長安二年，停賣水，依舊稅鹽。先天二年加課利，歲有三千六百二貫。僞蜀井塞，國朝乾德三年平蜀，陵州通判賈璉重開舊井，一晝一夜汲水七十五函，每函煎鹽四十斤，日獲三千斤。至雍熙元年，春冬日，收三千八百一十七斤，秋夏日收三千四百四十七斤，蓋水源之有長短也。○《郡國志》云：井乃東漢張道陵所開，曰狼毒井，有毒龍藏井中，及鹽神玉女十二爲祟。天師以道力驅出毒龍，禁玉女於井下，然後人獲鹽泉之利。又云在仁壽縣，縱廣三十丈，深八十丈。益部鹽井甚多，陵井最大，以大牛皮囊盛水引出之，役作甚苦，以刑徒充役，後廢陵井，更開狼毒井，今之煮井是也。又有正井，官有兩灶，二十八鍑，一旦夜收鹽四碩。又有營井、蒲井，在籍縣，及研井、稜井、律井，在井硯縣。○沈存中《筆談》云：陵州鹽井陰氣襲人，入者輒死。候雨入井，則隨雨施工。後人以木盤滿中貯水，底鑿小竅，釀水如雨點，設於井上，謂之雨盤，終日不絶，井幹於是一新。○張天覺治平生主文是邦，閱其山川起伏盤礴，謂此英靈秀粹之氣，必生異人，熬波出素，利及全蜀，非所稱也。

祝穆《方輿勝覽》卷五六《邛州》 土産鹽井。蘇子瞻《志林》：蜀去海遠，取鹽於井，陵州井最古，淯井、富順監亦云久矣。惟邛州蒲江縣，乃祥符中民王鷟所開，利入至厚。自慶曆，皇祐以來，蜀始創筒井，用圜刀鑿山如盌大，深者數十丈，以巨竹去節，牝牡相銜爲井，以隔橫入淡水，則鹹泉自上。又以竹之差小者出入井中，爲桶無底而竅其上，懸熟皮數寸，出入水中，氣自呼吸而啓閉之。一筒致水數斗。凡筒井皆用機械，利之所在，人無不知。《後漢書》有水轉法，此法淮、蜀中鐵冶用之，大略似鹽井取水筒。太子賢不識，妄以意解，非也。○張上行曰：此郡昔有四利，今有四害，曰茶、曰鹽、曰酒、曰鐵，爲利有四，他郡或有其一，或有其二，而吾邛獨全。昔以爲利，民競豪富，今以爲害，民皆貧薄。

祝穆《方輿勝覽》卷六〇《紹慶府》 伏牛山。在彭水縣。《方輿記》：山左右有鹽井，州人置竈，煮以充食用。

趙與泌、黄巖孫《仙溪志》卷一《貨殖》 鹽。《海物異名記》云：編竹爲盆，熬波出素，即以竹名盤也。其法，以竹篾織之，縫以蠣灰，使不漏，不燒者，以滿水隔之也。

不著撰人《宋史全文》卷一《宋太祖一》 〔壬戌建隆三年三月丁亥〕詔：增官鹽闌入至三十斤，煮鹹至十斤坐死。鬻鹽入城市百斤以上奏裁。又修酒麴之禁。

佚名《宋史全文》卷一八上《宋高宗五》 〔辛亥紹興元年三月〕辛亥，初摧南恩州陽江縣田鹽縣，有潮水所浸田一頃二十四畝，提舉鹽茶司募民墾之，置竈六十有七，歲産鹽七十八萬千四百斤，收净息錢萬九千餘緡，遂命官領其事。後二年，又增萬二千緡。

〔夏四月〕乙未，詔臨安府秀州亭户合納二税，依皇祐專法計實值價錢，折納鹽貨。先是兩浙轉運司以罷給蠶鹽，令輸本色。提舉茶鹽公事梁汝嘉奏，亭户以煎鹽爲生，未嘗墾田，於是申明行下。

佚名《宋史全文》卷一八下《宋高宗六》 〔紹興三年二月〕壬子，提舉浙東茶鹽公事王然罷，仍貶秩一等。先是宣諭官朱異論然置明州三縣鹽場，將沿海下户一例勾籍，其間有不願結甲，及雖結甲而不願貨本錢，至有憂畏而自縊者，或持杖而逐保正者，言者亦論其擾民，故有是命。

佚名《宋史全文》卷二六上《宋孝宗五》 〔丁酉淳熙四年十二月〕【略】元質又云，鹽之爲害尤甚於酒。蜀鹽取之於井，山谷之民相地鑿井，深至六七十丈，幸而果得鹹泉，然後募工以石甃砌，以牛革爲囊，數十人牽大繩以汲取之。自子至午，則泉脉漸竭，乃縋人於繩令下，以手汲取，投之於囊，然後引繩而上，得水入竈，以柴茅煎煮，乃得成鹽。又有小井，謂之卓筒，大不過數寸，深亦數十丈，以竹筒設機抽泉，盡日之力，所得無幾。又有鑿地不得鹹泉，或得泉而水味澹薄，煎數斛之泉，不能得斤兩之鹽。其間或有開鑿既久，井老泉枯，舊額猶在，無由蠲減。或有大井損壞，無力修葺，數十年間，空抱重課。或井筒剥落，土石堙塞，彌旬累月，計不得取。或夏冬漲潦，淡水入井，不可燒煎。或貧乏無力，柴茅不繼，虚失泉利。或假貸資財，以爲鹽本，費多利少，官課未償，私債已重。如此之類，不可勝計。臣欲擇能吏前往，逐州考覈鹽井的實盈虧之數，先與推排等第，隨其盈虧多寡而增損之，必使上不至於重虧國計，下實可以少紓民力，方可施行。詔令元質與李燾同共相度措置，條具聞奏。元質續奏，鹽井重額，沈痼百姓，垂五六十年矣，號呼籲天，而天不聞。陛下亟出所儲，署無愛嗇，俾不踰時出窮民於水火之中，誠若有所不及，臣親聞歌頌之聲，目覩和平之象，實千載希闊

難逢之嘉會，乞宣付史館。從之。元質又言，簡州最爲鹽額重大，近蒙蠲減折估錢五萬四千餘緡，但官司一時逐井除減，使實惠未及下户。富厚之家動煎數十井，有每歲減七千緡者，下等之家不過一二十井，貨則無人承當，額徒虚欠，官司督責不免。望委制置司再將向來已減之數，重行均減，其上户至多者，每歲不得減過二千貫，其餘類推，均及下户。

佚名《宋史全文》卷二七下《宋孝宋八》〔戊申淳熙十五年冬十月己巳〕，廣西提刑趙伯逿奏，【略】臣嘗偏詢吏民，向者官般官賣之時，廣西諸郡誠有科敷百姓去處，然不過産鹽地分，所謂高、化、欽、廉、雷五州是也。海鄉鹽賤不肯買，故有科抑，如静江、鬱林、宜、融、柳、象、昭、賀、梧、藤、邕、容、横、貴、潯、濱近裏一十六州，去鹽場遠，若非官賣，無從得鹽。舊時逐州秖是置鋪出賣，民間食用，樂然就買，不待科抑。自改行鈔法以來，近裏一十六州徒損於官，無補於民。民食貴鹽，又遭科鹽鈔之苦。沿海五州雖名賣鈔，其舊賣二分食鹽，元不曾禁戢，計户計口，科擾如故。切謂今日之法，正當講究。沿海五州利病杜絶，科敷不得變。近裏一十六州，官般官賣之法。詔令應孟明、朱晞顔同林岊相度條具聞奏。

佚名《宋史全文》卷二八《宋光宗》〔壬子紹熙三年三月〕蜀鹽自祖宗以來，皆民間自煑之，歲輸課利錢銀絹而已。紹興二年，趙開總計始變鹽法，盡權之，置合同場，以幾其出入引法。初行每百斤爲一擔，又增十斤勿筭以優之，令商人入錢請引，井户但如額煑鹽，赴官輸土産税。然鹹脉盈縮不長，久之，井户月額不登，則官司但以虚鈔付之，而收其筭，引法由是壞。井户既爲商人所要，因增其斤重以予之，每擔有增至百六十斤者。是夏，吏部尚書趙汝愚奏言，趙開鹽法最爲精密，今井户多鑿私井，務以斤重多寡相高，故鹽日多，價日賤，而其法大壞。乞行下總領所參照舊例施行。從之。於是四川總領楊輔遣官覈去虚額，剗開助筒二千有奇，申嚴合同場舊法，禁斤兩之踰格者，而重私販之罰，鹽直由是頓昂焉。

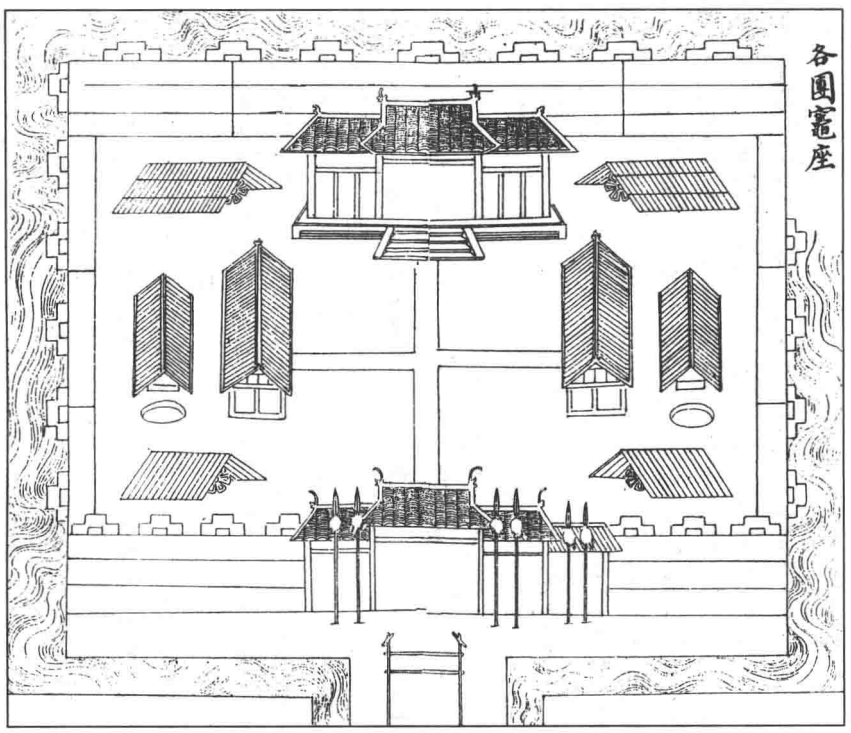
馬端臨《文獻通考》卷二二六《四裔考三・挹婁》　土無鹽，燒木作灰灌之取汁而食。

馬端臨《文獻通考》卷三二七《四裔考四・琉球》【略】以木槽中暴海水爲鹽。

脱脱等《金史》卷四九《食貨志四》　世宗大定三年二月，定軍私煑鹽及盜官鹽之法，命猛安謀克巡捕。三年十一月，詔以銀牌給益都、濱、滄鹽使司。

脱脱等《金史》卷一二八《趙重福傳》　歲饑，民煑鹵爲鹽，賣以給食，鹽官往往杖殺之。

各團竈座圖第一



各團竈座。歸併竈座，建團立盤，或三竈合一團，或兩竈爲一團，四向築疊，圍墻外向遠匝濠塹，團内築鑿池井，盛貯滷水，蓋造鹽倉柈屋，置關立鎖，復撥官軍守把巡警。

東海有大利，斯民不敢争。並海立官舍，兵衛森軍營。私鬻官有禁，私鬻官有刑。團廳嚴且肅，立法無弊生。

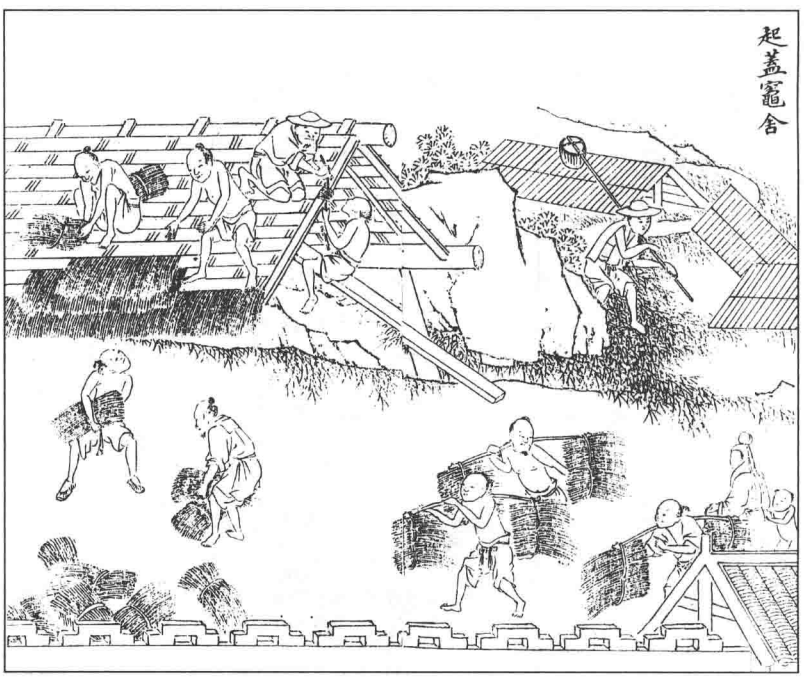
築壘圍墻圖第二



築壘圍墻。團圍四向墻堵，上置乳頭，彷彿城池，以絶姦僞，或遇坍摧，隨時築壘。其土皆用蕩内生田土塹，蓋傍海，不時風潮大作，非堅實不足以禦之。

立團定界址，分團圍短墻。壘土爲之限，開溝爲之防。版築已完固，厥土燥且剛。團門慎出入，北軍守其旁。

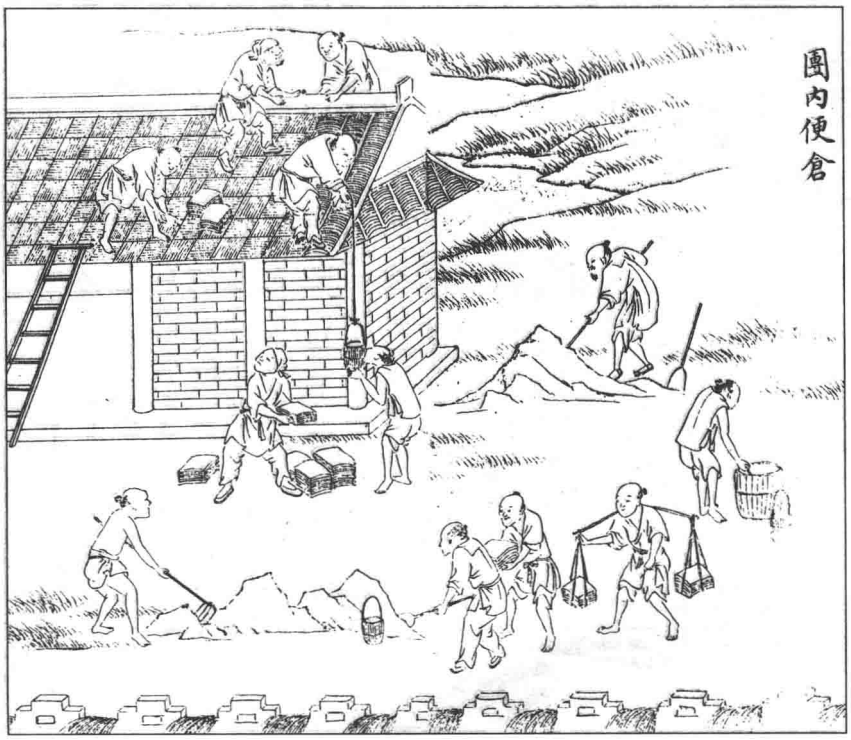
起盖竈舍圖第三



起蓋竈舍。既立團列竈，自春至冬，照依三則。火伏煎燒，晨夕不住，必須於柈上盖造舍屋，以庇風雨。雇募人夫工匠填築，基址令高，收買木植鐵丁等物料。屋在壯而不在麗，故簷楹垂地，梁柱椽桷，俱用巨木，縛蘆爲稭鋪其上，以茅苫蓋，後築短墻圍裹，内設出生灰之處，前向容着竈丁執爨煎鹽。夏月多起東南風，故其屋俱朝東南，風順可燒火，竈丁則免烟薰火炙之患。

築團未脱手，柈舍又興工。運茆上高屋，畚泥矮墻東。所喜手脚健，敢言腰背慵。何以門東南，蓋以朝其風。

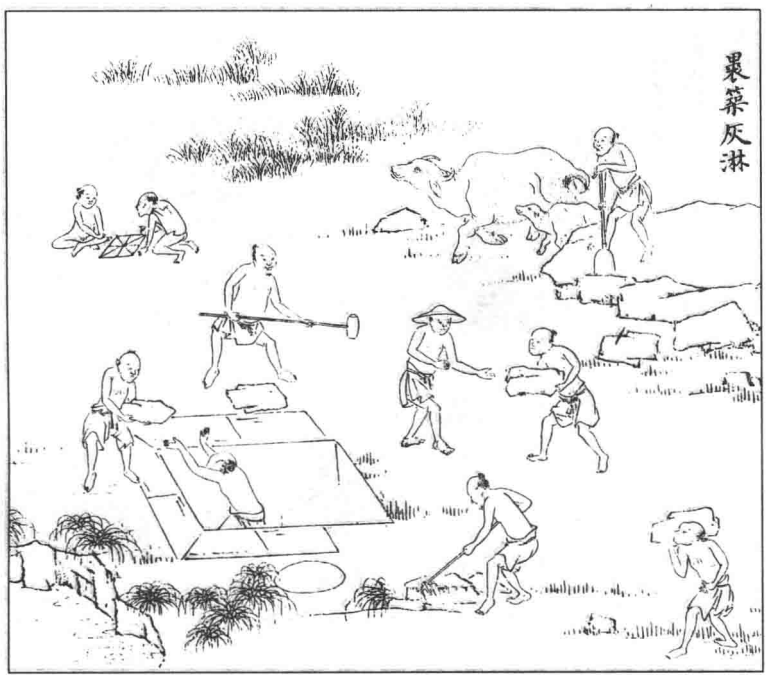
團內便倉圖第四



團內便倉。各團所辦鹽額多寡不同，多者萬引，少者不下五七千引。每日煎到火伏鹽數，爲因相離總倉近則往回八七十里，遠者往回二百餘里。或河道缺水，或值聚雨所阻，豈能繼即起運。各竈户自備木植、磚瓦、鐵丁、石灰、工食等項物料，就團內起蓋倉房，或五間或七間，以便收貯，公私皆便，故以便倉名之。

便倉以便民，規模在經始。地土既高燥，水港亦通濟。磚壁連屋山，瓦溝建瓴水。衆竈各設倉，公利私亦利。

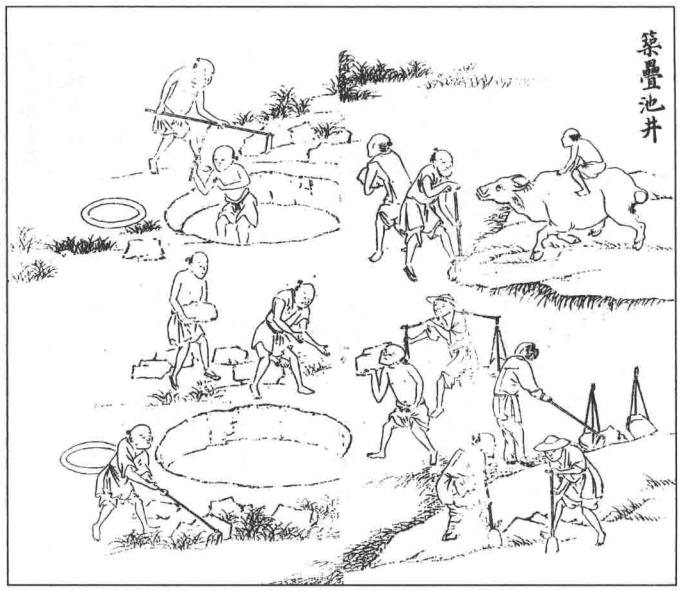
裹築灰淋圖第五



裹築灰淋。灰淋一名灰垵，其法於攤場邊近高阜處，掘四方土窟一個，深二尺許，廣五六尺。先用牛於濕草地內踏煉筋韌熟泥，用鐵鏵鍬掘成四方土塊，名曰生田。人夫搬擔，逐塊排砌，淋底築踏平實，四圍亦壘築如墻，用木槌草索鞭打無縱，務要繞圈及底下堅實，以防泄漏。仍於灰淋側掘一滷井，深廣可六尺，亦用土塊築壘如灰淋法，埋一小竹管於灰淋底下，與井相通，使流滷入井內。

百煉無生泥，萬杵皆實地。池井既堅牢，裹築又完備。作勢口舌乾，鹹水覺有味。早知作農夫，豈不太容易。

築疊池井圖第六



築疊池井。灰場上及團内築疊成滷池井。方長者爲池，如甎樸，掘深八九尺，濶六七尺，長丈餘。井則圓。井之名有二，大者爲井，小者爲缸頭，大可廣六尺，小廣三尺，深若池之數。天晴則用水澆濕草地，將牛踏煉筋靱熟泥，用鐵鍬掘成四方土塊，方厚尺許，逐塊搬擔排砌築壘池底并四向墻壁，將木槌草索鞭打，繞圍上下泥縫堅實，不致滲漏，井亦如之。池與缸頭下底埋竹管相通，用滷則缸頭内浣舀上枰。

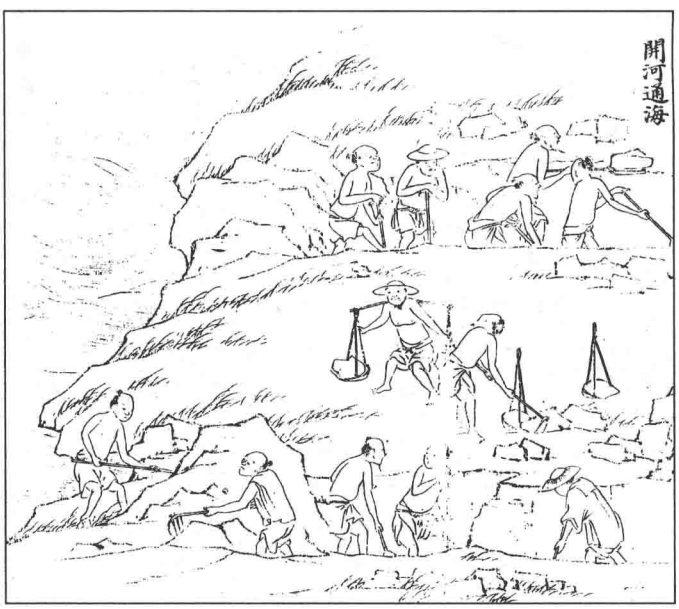
鑿井以瀦滷，井欲實且堅。又恐風雨至，煉泥包四邊。小塊少者抱，大塊壯者肩。臨歸鞭又鞭，恐爲螻蛄穿。

蓋池井屋圖第七原圖缺

蓋池井屋。池井築疊既完，又忌雨損，故於上造房屋以覆之，收買竹爲桷，椽木爲梁柱，織蘆爲苫，束茆爲苫，工食之費，時時修葺，以防雨漏，若入生水浸淡，又須再別淋過，然後可以煎鹽。

穿鑿池井完，上蓋數椽屋。老婦挽茅柴，壯丁擔竹木。簷楹苫着地，難用擎天柱。固非人所居，但防天雨雨。

開河通海圖第八



開河通海。晒灰煎鹽，灌潑攤場，通船運滷，全賴海水。每團各竈須開通海河道，港口作埭，令開月河，候取遠汛，以接海潮。每爲沙泥壅漲淤塞，每歲亦須頻頻撈洗以深之。

平地海可通，要非一日勞。成雲舉萬鍤，落地連千鍬。水性元潤下，滿溝來滔滔。海水無盡時，要在人煎熬。

堰堰蓄水圖第九原圖缺

堰堰蓄水。辦鹽全賴海潮，雖是各竈開挑通海河港，必於港口築捺堰堰，置辦工具，雇募人夫看守。每遇大汛，人夫俱於海邊港口，風雨不移，徹夜守候。

潮來則開月河通放，候河滿仍舊運土堅捺，蓄水以備朝暮灌潑晒灰。潮湧則淹没攤場，水少則妨悞攤晒。

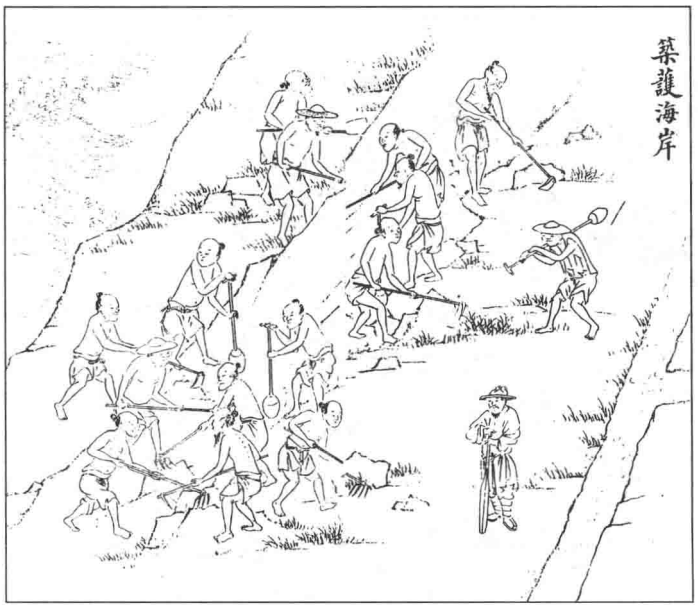
今晨海多風，潮水來浩瀚。未作西頭埭，先捺東頭堰。蓄水不患多，將以備烹煉。復防有泛溢，適中乃爲善。

就海引潮圖第十原圖缺

就海引潮。攤場周圍雖有蓄水河溝，每日澆潑灰淋滷，漸見淺涸。六七月久晴，分外用水浩大，海潮雖遇大汛，亦不入港，必須雇夫將帶工具，就海開河，引潮入港，用車戽接。

人言隻手河可塞，我見衆力海可通。東南財賦大淵藪，貨財所殖源無窮。海波萬頃取無禁，千夫奔鍤來如風。須臾引海出平地，非人之力天之功。

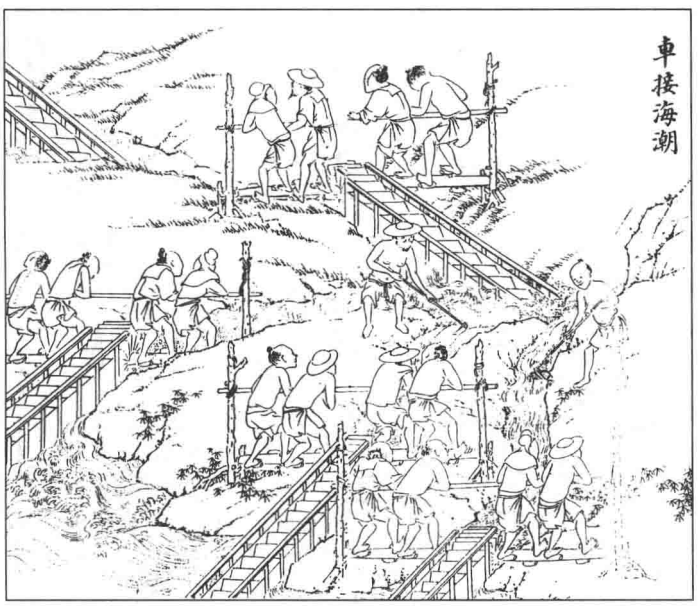
築護海岸圖第十一



築護海岸。每歲七八月間，多起大東北風，海潮甚大，慮恐湧漲淹没灰場時，急不能乾，有妨攤晒，才被淹浸，縱晴亦不下六七日，不能施功。每每多雇人夫，高築堤岸，以防不測。潮汛長落，又恐海濤衝激損壞，時常巡視，有損即補疊以護之。

去海無十里，水可狎而玩。曾聞十年前，沸騰無畔岸。所以預隄防，不獨爲水患。煮海且富國，民力惜有限。

車接海潮圖第十二



車接海潮。五六七八月間，天道久晴，正當酷熱之時，雖大汛潮不抵岸，溝港乾涸，缺水晒灰。只得雇倩人夫，將帶工具，就海三五里開河，多用水車，逐級接高車戽鹹潮入港，所以備竈丁掉水灌潑攤場，淋灰取滷。

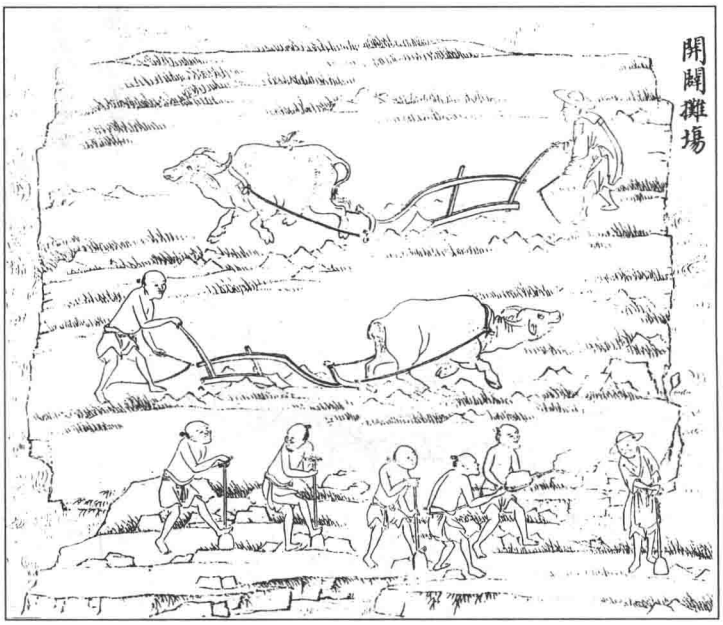
翻翻聯聯，犖犖确确，東海巨蛇才脱殼，滔滔車腹水逆行，輥輥車聲雷大作。能消幾部旱龍骨，翻得陽侯波欲涸。誰家少婦急工程，徑上車頭泥兩脚。

疏浚潮溝圖第十三原圖缺

疏浚潮溝。團竈通潮，河港因渾潮上落，沙泥淤塞，不時雇工開浚。

潮來溝水滿，潮落三寸泥。十日泥三尺，溝與兩岸無高低。長柄枚楠短柄鍬，開深八尺過人頭。但得朝朝水滿溝，一生甘作泥中鰲。

開闢攤場圖第十四



開闢攤場。辦鹽各隨風土，浙東削土，浙西下砂等場，止是晒灰取滷，攤場最爲急務。擇傍海附團鹹地，先行雇募人夫牛犁翻耕數次，四圍開挑，蓄水圍溝。每淋浪廣二十四步，長八十步，分作三片或四片。但此等法度甚爲艱辛，故逐一圖之于後。

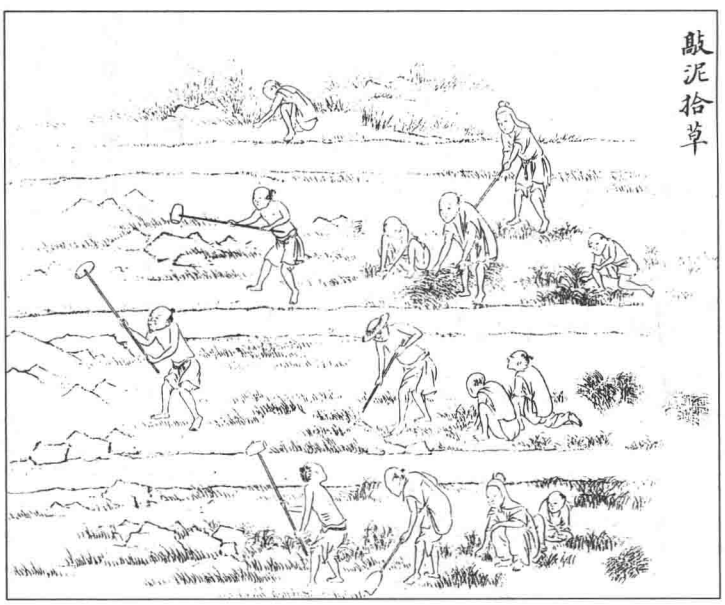
鹽事有先後，首當開攤場。深犁闢兩岸，堅塹壅四傍。細草不留根，鹹波無清光。但恐人力疲，牛疲亦何傷。

車水耕平圖第十五原圖缺

車水耕平。初闢灰場，自數次翻耕之後，雇募人夫水車牛力於上耕墾，將高就低，丁工亦各用鐵搭鋤勻，務要平正。車海内鹹潮灌浸，如此數次，令鹹味入骨，水乾然後敲泥拾草。

場面有凸凹，水力均浸灌。車聲接海聲，鴉尾啣欲斷。將來晒灰時，恐有不平患。但願天公平，無水亦無旱。

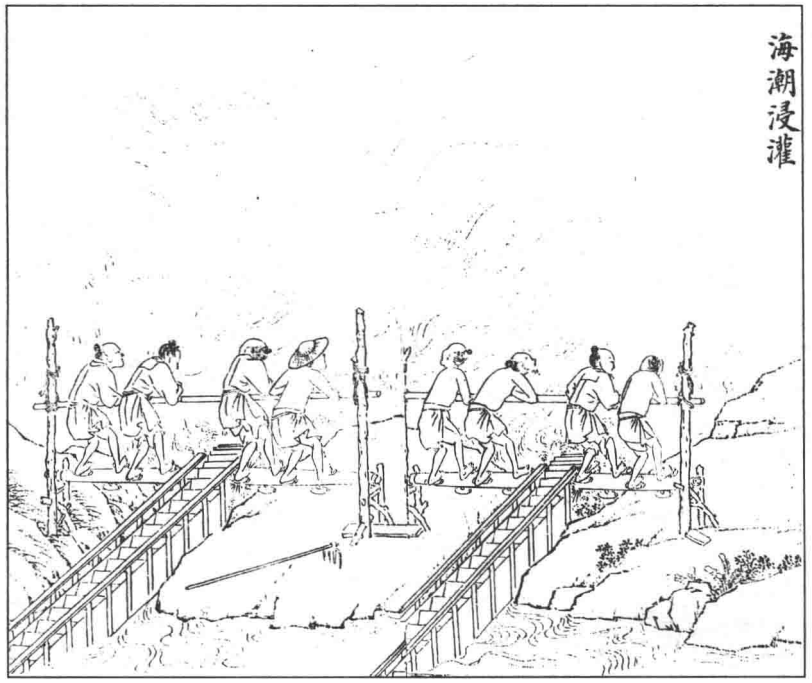
敲泥拾草圖第十六



敲泥拾草。車水灌浸之後，候乾，雇募人夫須用鐵鋤將草根起，拾去雜草根荄乾淨。如有土塊，仍用木槌一一敲碎如粉，漸葺平正。

拾草草葉空，敲泥泥粉碎。雖如鏡面平，猶恐蟻穴壞。十指盡皺瘃，那復問肩背。拋却犁與鋤，平地且拾芥。

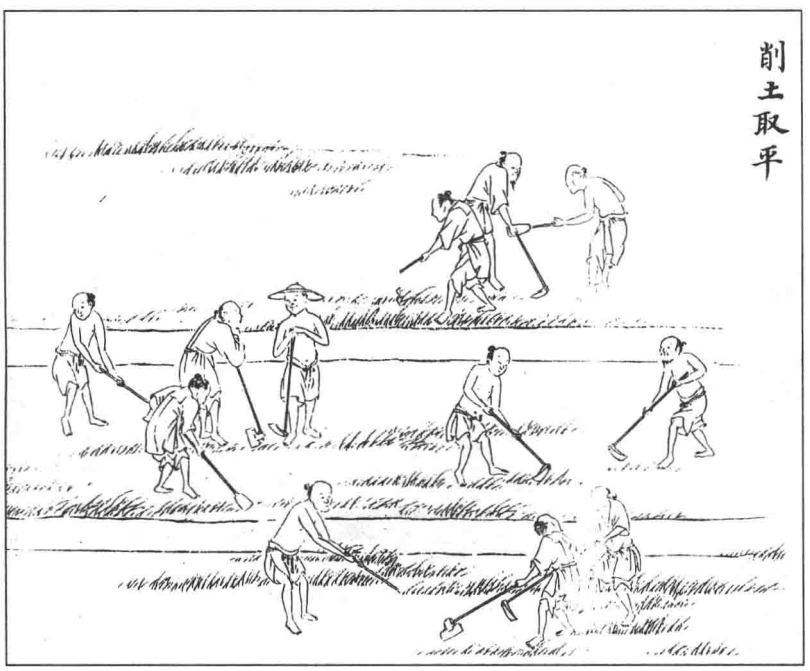
海潮浸灌圖第十七



海潮浸灌。敲泥拾草之後，漸已平淨，又須於攤場四畔添做圍岸，車戽海潮，滿滿淹浸。須伺日久，地土吊鹹，水乾則扒削開渠取平。

浙東把土刮，浙西將灰淋。開得攤場成，車引海潮浸。土潤鹹花生，地瘠鹹波滲。煎鹽工力繁，惟此艱難甚。

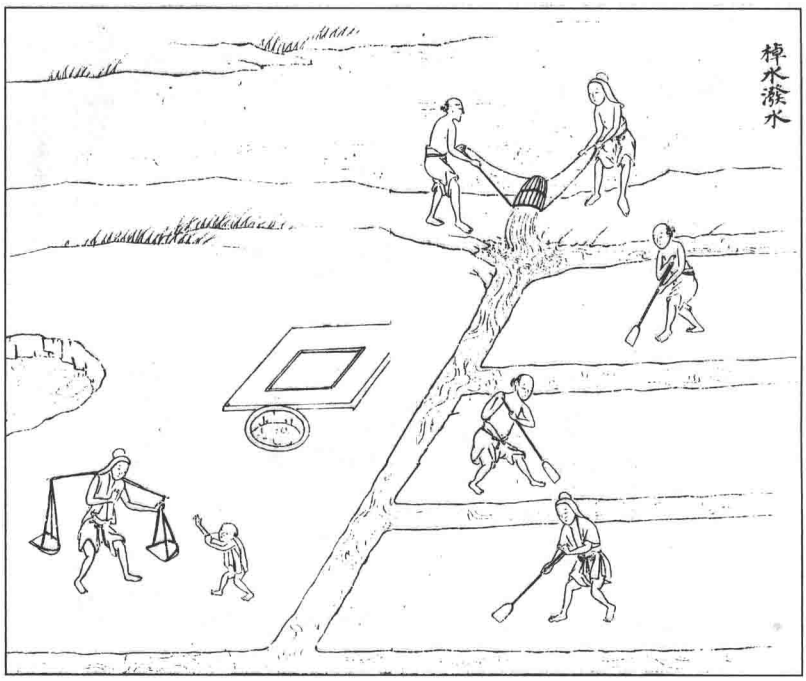
削土取平圖第十八



削土取平。潮浸既久，又須日晒土乾，工丁不問老幼，各用扒鈷鋤頭刻去細草，分爲片段，以一淋爲率，或三片四片，於中及四圍通開淺淺小渠，引水而已。却就港邊做潢頭，每日棹水自港頭放入小渠，分流四圍，以供早晚澆潑。其場地宛如鏡面光淨，四下坦平，方可攤灰晒之。如有凹凸，遇雨則凹處遲乾，潑水則

凸處不積。

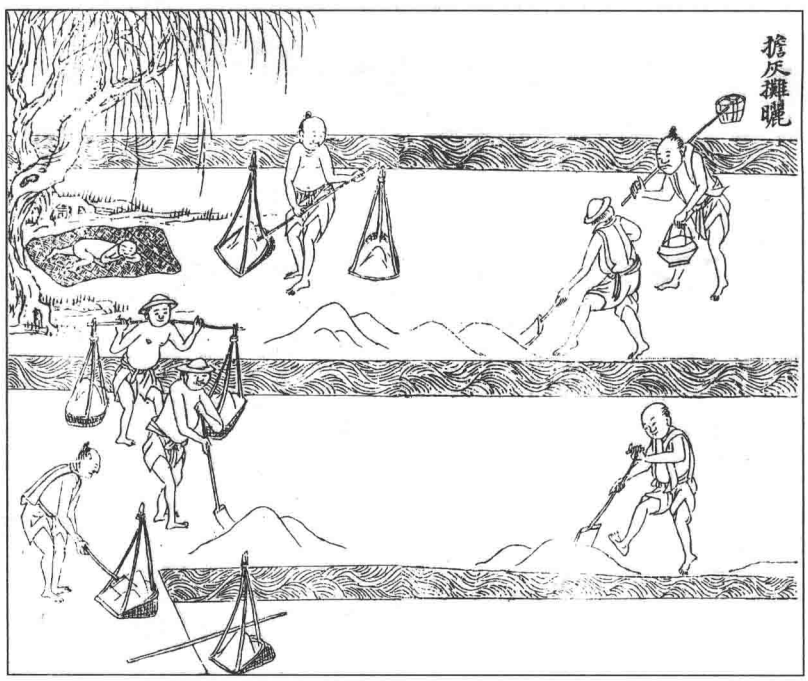
潮泥不厭搗，細草不厭剗。四方貴勻淨，一孔防漏綻。牛間卧碌碡，鹿過絶町疃。不日即興煎，鹽事不可緩。



棹水潑水圖第十九

棹水潑水。攤場四圍淺開通水小渠，竈插不分男女，每日午後，收灰入淋之後，場地已空。晚下用繩索剳縛了水桶，名曰棹桶。兩人將棹桶相對，於港邊棹水上岸，自潢頭内流入灰場四圍渠内，隨以枚蒲潑水灌濕攤場，浥露一夜，次日絶早攤灰。

灰場欲潤不欲乾，長繩肩海海水翻。分溝通流護場面，平鋪灰了攤復攤。就場棹水仍潑水，却恐風來一掃間。健婦肩灰何火急，不顧飢兒扳擔泣。

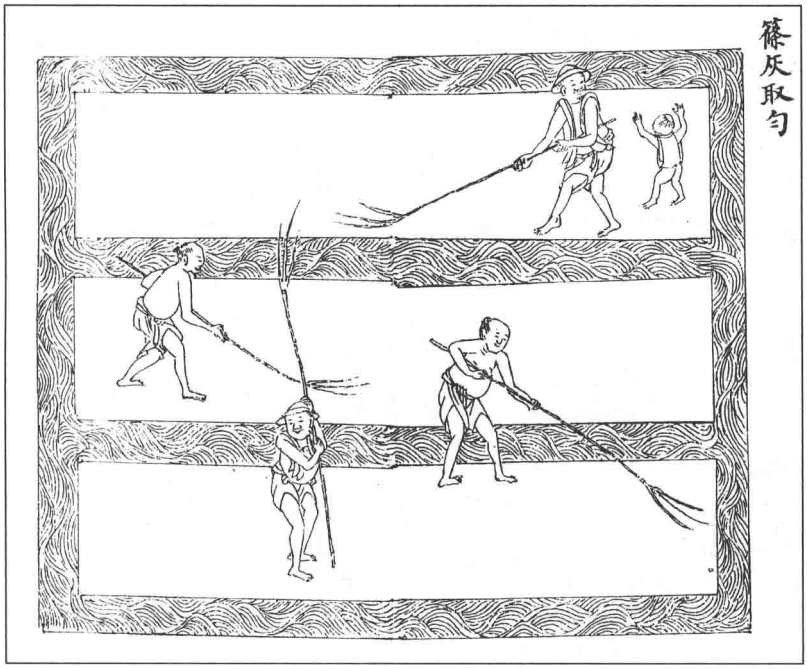


擔灰攤晒圖第二十

擔灰攤晒。灰乃墾内淋過滷水殘灰，及枰内半滅不過帶性生灰，每墾日添生灰兩擔，收擔入淋之時，一擔鋪底，一擔蓋面。竈丁每日侵晨看天色晴霽，逐擔挑開，於攤場上用潤木枚一名枚蒲，逐一枚開攤遍。男子婦人若老若幼，夏日

苦熱，赤日行天，則汗血淋漓，嚴冬朔風則履霜躡氷，手足皴裂，悉登場竈，無敢閑惰。

海天無風雲色開，相呼上場早晒灰。滿場大堆仍小堆，前擔未了後擔催。少婦勤作亦可哀，草間終日眠嬰孩。正苦飢腹鳴如雷，轉頭餘婦從西來。

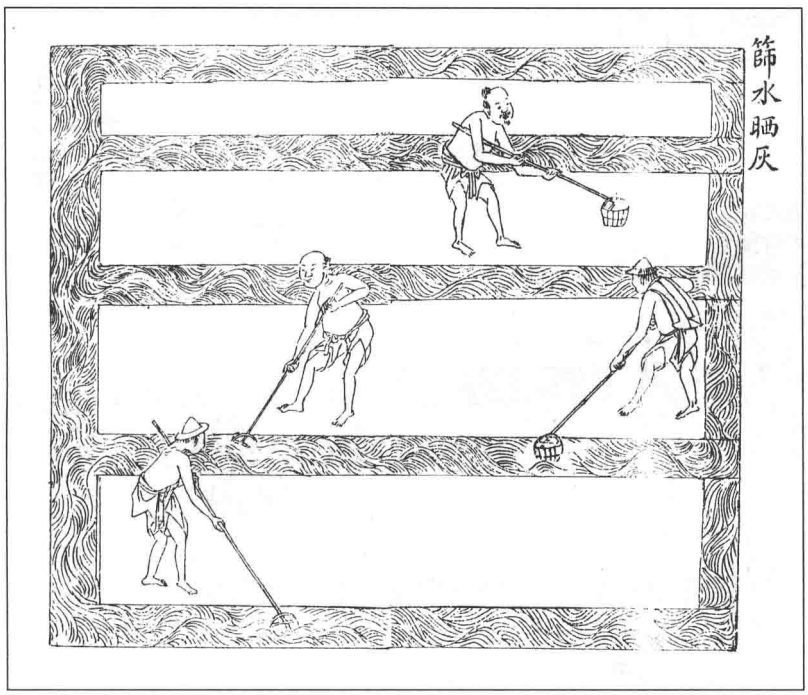


篠灰取勻圖第二十一

篠灰取勻。篠竿以竹爲之，大竹一竿爲柄長六尺，上縛小竹三根或兩根。凡晒灰先用潤木枚攤之後，各用篠竿分頭於所攤灰處篠開均勻，不致厚薄，易於結鹹。若篠不勻，則厚薄不能成鹹。

築場纔罷隨上灰，灰如細塵地如席。更持長篠輕拂拂，灰中莫有塊與核。一片灰場幾經手，壯者匹羸肥者瘠。飛揚寔怕海邊風，不怕天邊日頭赤。

陳椿《熬波圖》卷下



篩水晒灰圖第二十二

篩水晒灰。攤灰篠勻之後，遇有風起必致吹刮，竈丁用長柄浣料舀水於上風，颺水篩潑周遍，令灰沾地，庶免風吹失散。

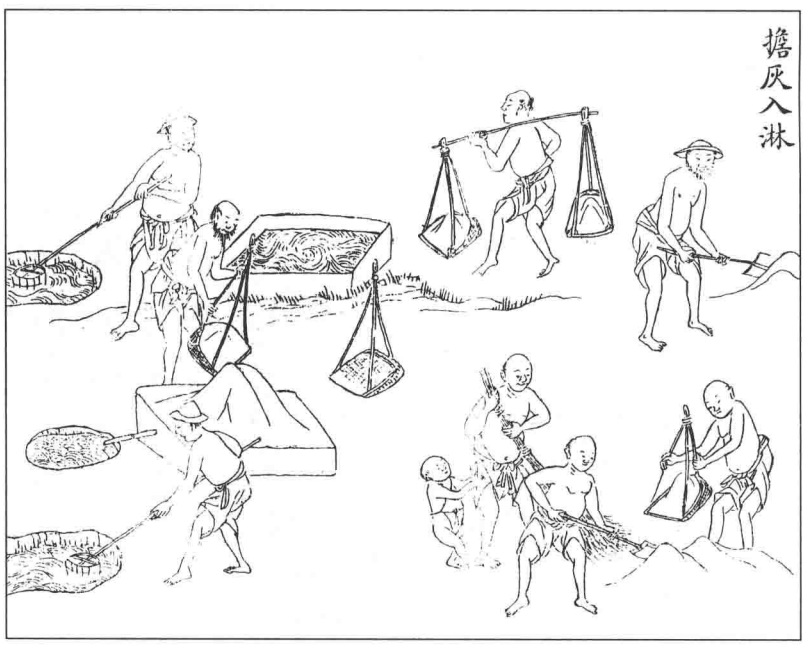
風日太燥灰欲飛，灰底太濕生地衣。老丁調停視乾濕，或晒或洒隨其宜。長撩取水信手潑，灰不至死長含濕。水匀不燥亦不濕，明朝滷成鹹到骨。



扒掃聚灰圖第二十三

扒掃聚灰。竈丁晒灰纔至午後，灰已成鹹，丁工老幼男女分布場上，用掃帚木扒掃閉，推聚成堆。夏月一日成鹹，冬月二三日方得成功。

掃開掃閉秃千帚，推去扒來穿兩肘。百堆千堆亂人行，一嘗再嘗鹺人口。千夫上場爭晒灰，晒灰亦有高低手。爾曹慎勿歎苦辛，明日成鹽此其母。

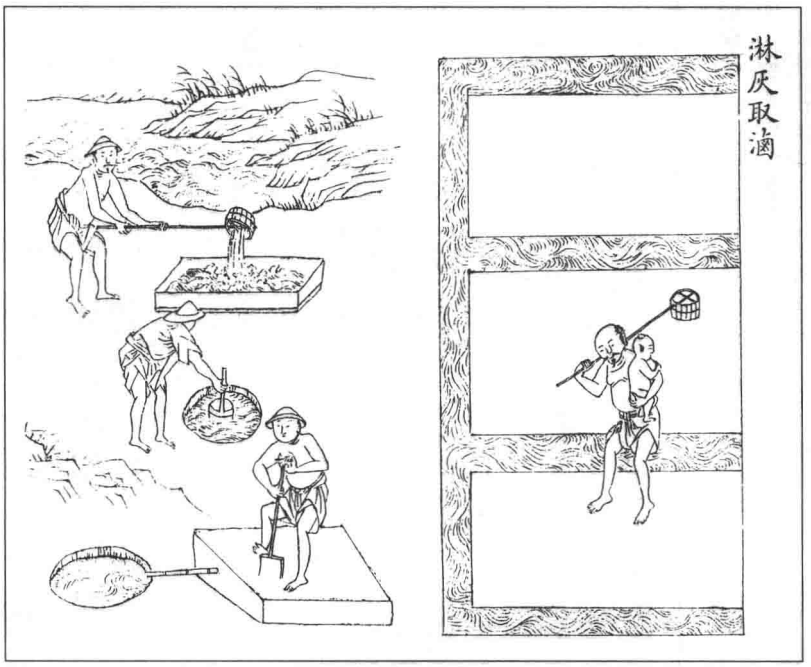


擔灰入淋圖第二十四

擔灰入淋。灰已掃聚成堆，纍纍滿場，每淋約三十擔，以灰場闊狹淋墈大小爲則，各各挑擔入淋。先用生灰一擔鋪底，却着所晒鹹灰傾入滿了，又用生灰一擔蓋面，用脚踏踏堅實，實則滷易流，虚則滷不下。却束草一把於上，然後以浣料舀鹹水自束草上澆淋，使灰不爲水衝動。用水之多少，酌量灰之鹹淡爲準。

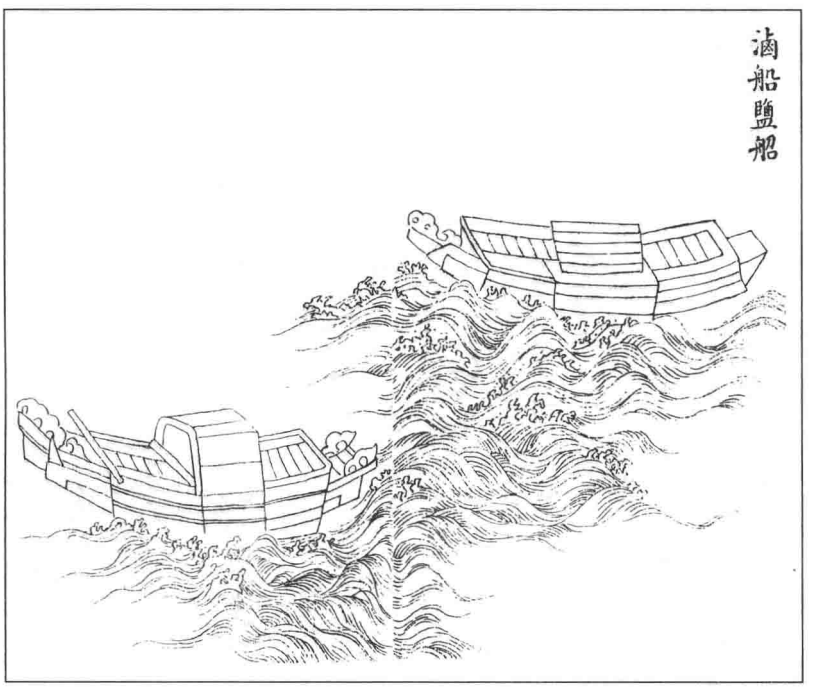
一淋灰半濕，再淋灰欲泣。三淋四淋灰底透，竹筧通池如雨集。閒投石蓮就滷試，三蓮四蓮直沉入。丁夫閒少辛苦多，却恐無灰可相接。

淋灰取滷圖第二十五



淋灰取滷。所收鹹灰入淋澆水足，則下滷流入淋邊井内。要知滷之鹹淡，必用蓮管秤試，如四蓮俱起，其滷爲上淋，過淡灰次日再晒。管蓮之法：採石蓮先於淤泥内浸過，用四等滷分浸四處，取鹹勉滷浸一處，第一等。三分滷浸一分水浸一處，第二等。一半水一半滷浸一處，第三等。一分滷浸二分水浸一處。第四等。後用一竹管盛此四等所浸蓮子四放於竹管内，上用竹絲隔定竹管口，不令蓮子漾出，以蓮管汲滷試之，視四管蓮子之浮沉，以别滷鹹淡之等。

滷船鹽船圖第二十六

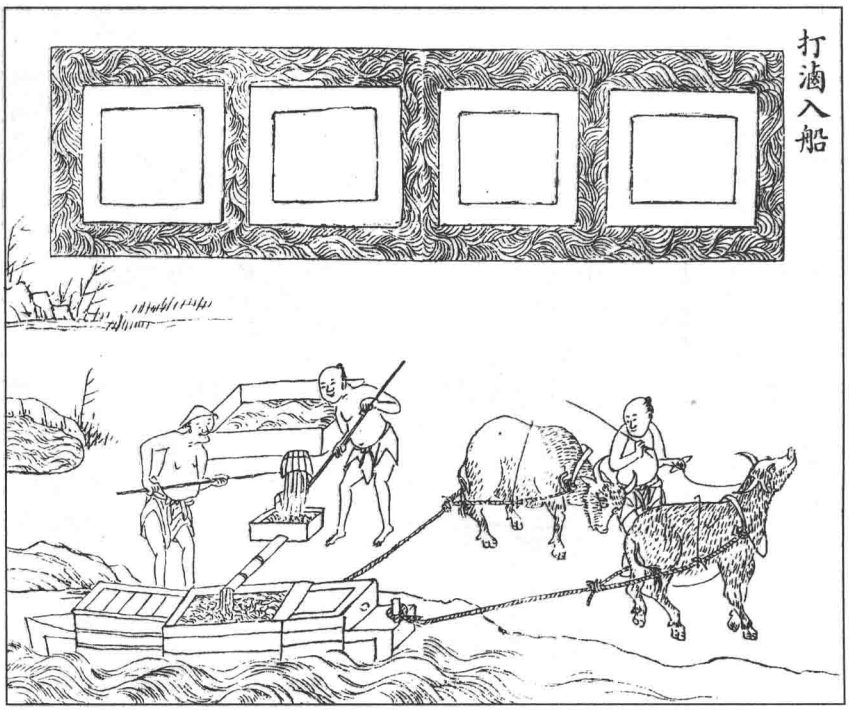


扒灰上擔去復還，傾灰滿淋高如山。小池畜水待澆潑，外面雖濕中央乾。灰如命脉滷如血，血與命脉相流連。便須載滷入團去，官司明日催裝栈。

滷船鹽船。滷船運滷入團，鹽船載鹽上倉。滷船其身淺易於牽運，鹽船上有摧槽橄板，鎖封關防，船艕艕同榜，竝船也。官爲印烙。

大船船音貂，吴船也。小船名雖共，鹽船滷船各適用。滷船淺淺搆作艙，鹽船實實裝其胴。胴音洞，《博雅》舟名。灰滷附團便且輕，鹽鹺到倉遠而重。也無橈槳與風帆，篾纜牛牽運防送。

打滷入船圖第二十七



打滷入船。摔運滷船至灰場邊河內泊住，工丁用浣料將井內淋到滷水，用竹管引流放入船，用牛牽運至團。

大池小池無着處，相呼上滷入團去。艗船滿載百餘石，艗船塞港百餘隻。看船人丁暫得閑，牽牛從此無餘力。寘喜長年老怕事，滿船不敢偷涓滴。

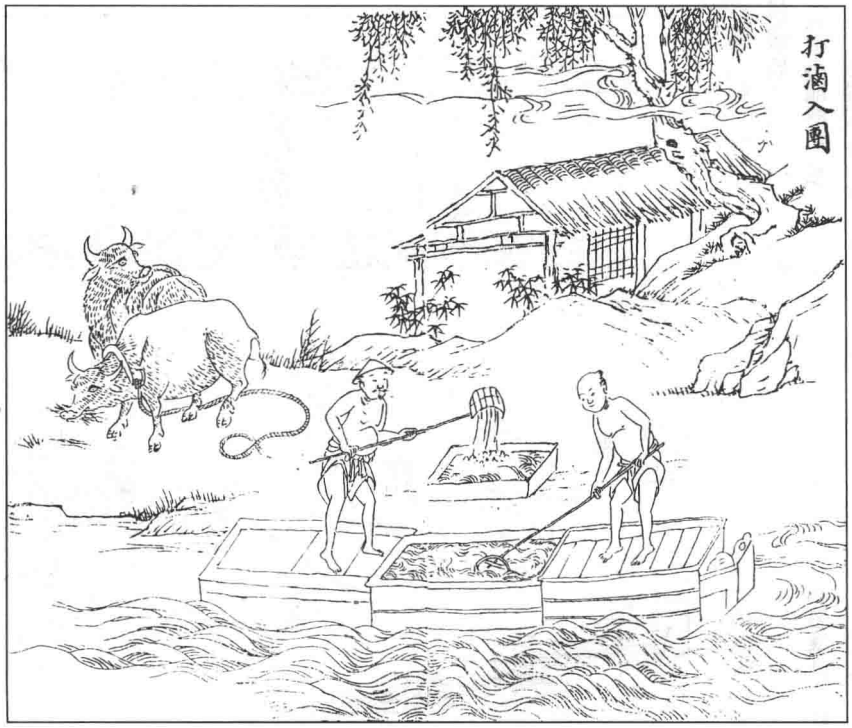
擔載運滷圖第二十八



擔載運滷。攤場有遠有近，有高有低，不通船隻，則桶擔挑負河港便當，則用牛船搬載。

擔夫負擔頡兩肩，兩牛拽船行且鞭。人力不甘牛有力，岸傍水底爭相先。牛肥且健不惜力，擔夫惟愁桶底穿。日西比及到團前，牛却長嘆人無言。

打滷入團圖第二十九



打滷入團。牛船載滷至團邊，港内泊住，工丁將綰料就船舀起滷水，傾於墻脚下元置竹管内，引放入團中，從各枝分小渠内流入各池中停頓。

團前運滷船御尾，上滷分溝入團裏。長筧短筧斷復連，行地滔滔如注水。今年天道好晒灰，那更淋灰清徹底。試來入口十分鹹，守煎歡賞管煎喜。

樵斫柴薪圖第三十



樵斫柴薪。辦鹽柴爲本，向者額輕蕩多，今則額重蕩少，爲因鹽額愈增而蕩如舊故也。春首柴苗方出，漸次長茂，雇人看守，不得人牛踐踏，謂之看青。及過五月小暑梅雨後，方可樵斫，間有缺柴之家，未待四月柴方長尺許，已斫之矣。雇募人夫入蕩砍斫，人夫手將鐵鎌音横，《廣韻》鎌也。脚着木履，爲蕩内柴根刺足，難於行立也。上則月分滷醎，每鹽一引用柴百束，下則時月滷淡，用柴倍其數，至如四

五月乏柴，則買大小麥桿柴接濟煎燒。浙西爲有官蕩，每引工本比浙東減五兩。

黄茆白葦地，一望百餘里。長鎖瑩如雪，動手即披靡。縱横卧荒野，海風吹不起。雖有菅與蒯，亦毋棄樵悴。



束縛柴薪圖第三十一

束縛柴薪。雇募夫丁砍斫柴薪，用草叉翻晒三兩日，候乾，用木柧柧與觚同，《説文》徐鍇曰：三稜爲柧。兒聚方，用茅撚束縛成箇，每箇六尺圍圓，逐箇搬擔，堆沓在蕩，别雇人夫牛車搬運，遇雨則柴腐爛，不敌火力。用茅撚以軟細茅柴，攪爲單股繩索，長七尺餘。

平明加束縛，委地何紛紛。一畝當幾束，一束當幾斤。一際萬餘束，際際俗呼一堆爲一際。連青雲。餘草任狼藉，待與樵者分。

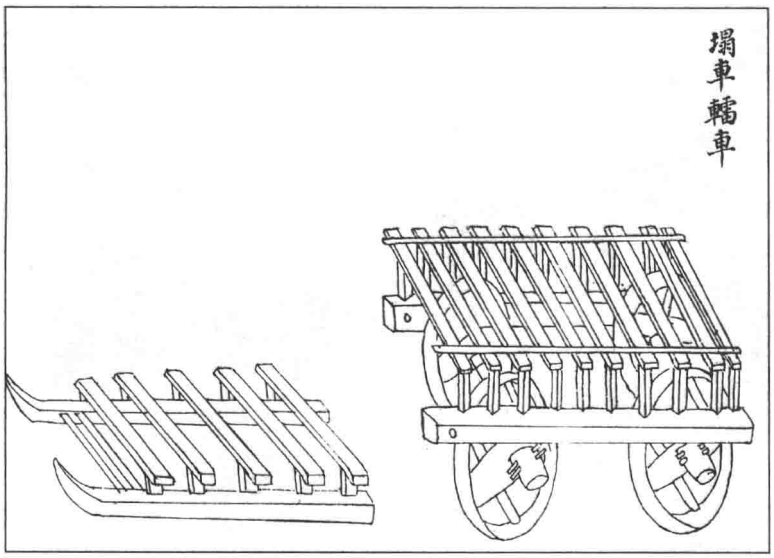


砍斫柴生圖第三十二

砍斫柴生。亡宋年間，官撥草蕩，此時鹽數少。近年累蒙官司增添鹽額，别無添撥草蕩，以是每歲煎鹽不敷，才至起火，便行缺柴。三四月間，柴苗方長尺許，已是開蕩樵斫，至八九月内，已無接濟，不免多募人丁工具，將蕩内茅根生生

字，字書韻書俱不載，未詳。柴再行刮削砍斫，用茅撚三務縛束，名曰橫包柴，搬擔堆垛，陸續搬運入團。

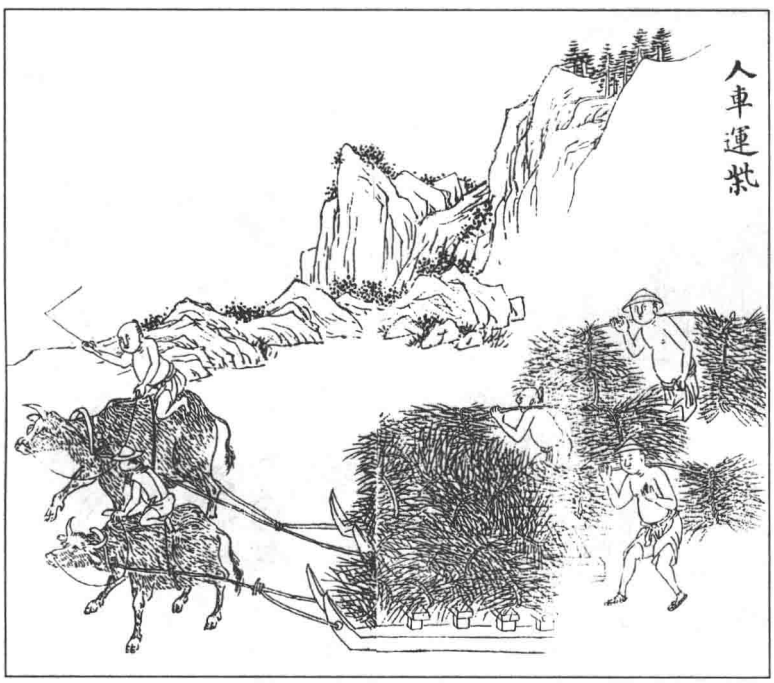
黃茅斫盡鹽未足，官司熬熬催火伏。有錢可買鄰場柴，無錢之家守鹽哭。茅根得雨力未衰，昨日猶短今日齊。亂包急束少作堆，三寸五寸尋柴生。



塌車轏車圖第三十三

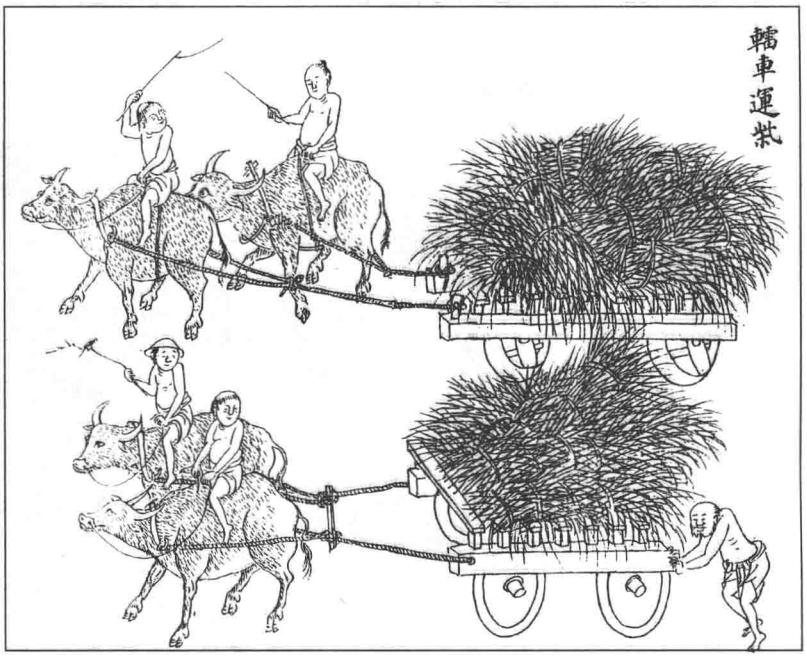
塌車轏車。運柴必用轏轏字，字書韻書俱不載，未詳。車、塌車，二車大小各隨其製，皆用樟榆等硬木做造，方可耐久。管車輪軸頭處，每輛用生鐵鑄成鐵管四箇，穿套在車機內，籠軸其中，庶耐轉軸，名曰團穿。有力之家則造轏車，無力之家用塌車，蓋轏車用費牛力倍於塌車加數倍故也。

千牛密攢蹄，車聲雷長堤。擔夫欲爭道，長驅與之齊。束草如山高，牧子猶嫌低。陸地行尚可，可憐行深泥。



人車運柴圖第三十四

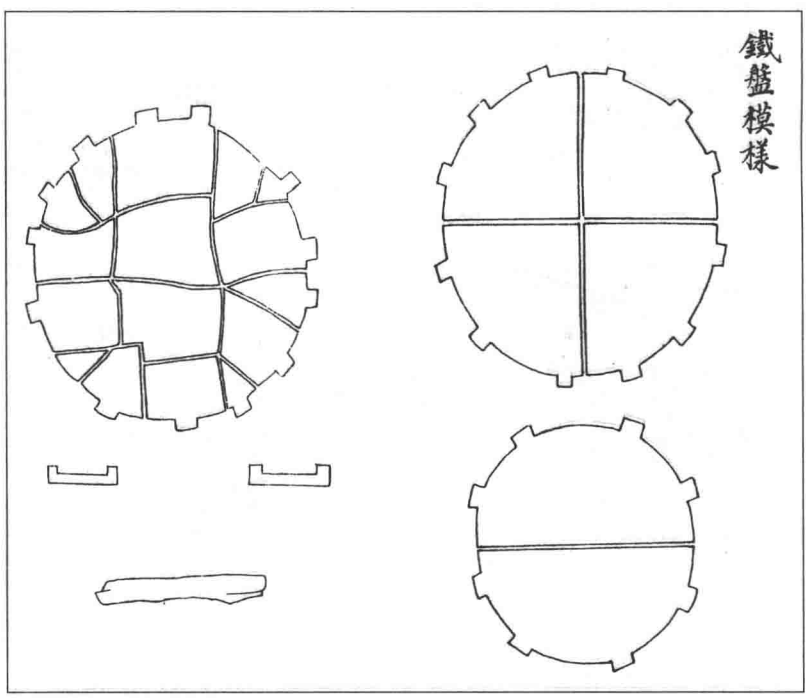
人車運柴。各柈爲日責火伏鹽，所拘柴薪搬運不迭，若無積柴則陰雨缺爲燒用，縱有團外柴薪，卒急不得入團，團內若還多積，各柈舉皆起火，地假窄狹，恐引延燎之患。自早至暮，夜以繼日，丁工車輛交馳運趕，柈尚慮不敷，自非廣募丁工，安能成效。



輜車運柴圖第三十五

輜車運柴。附圍塗蕩值雨，則遠年浸滲，或深蕩隔涉溝港，塌車、人擔難於搬夯，夯，呼講切。近壑，上聲，人用力以堅舉物也。一曰北音，讀如抗。輜車輪軸團轉，易於牽運，每輛可運柴五十束，塌車止載十五束。

平明驅羣牛，駕以大小車。車上何所有，束束黃茅柴。行行亦良苦，牧豎不停撾。空車晚歸去，牛背載寒鴉。

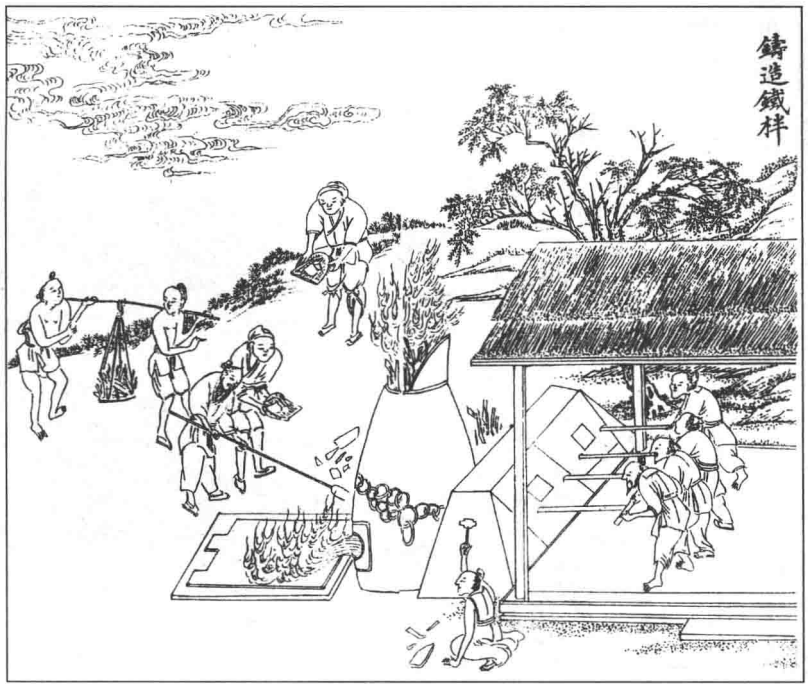


鐵盤模樣圖第三十六

鐵盤模樣。盤有大小闊狹，薄則易裂，厚則耐久。浙東以竹編，浙西以鐵鑄，或篾或鐵，各隨其宜。柈大塊數則多，少者盤縫，却省邊際，龜脚靠閣柈墻。以篾爲者，止可用三二日，焚燬繼成棄物，則應酬官事而已，終不如鐵鑄者可熬烈火烹鍊也。

方盤雖薄容易裂，圓鍑雖深又難熱。不方不圓合而分，樣自兩淮行兩浙。

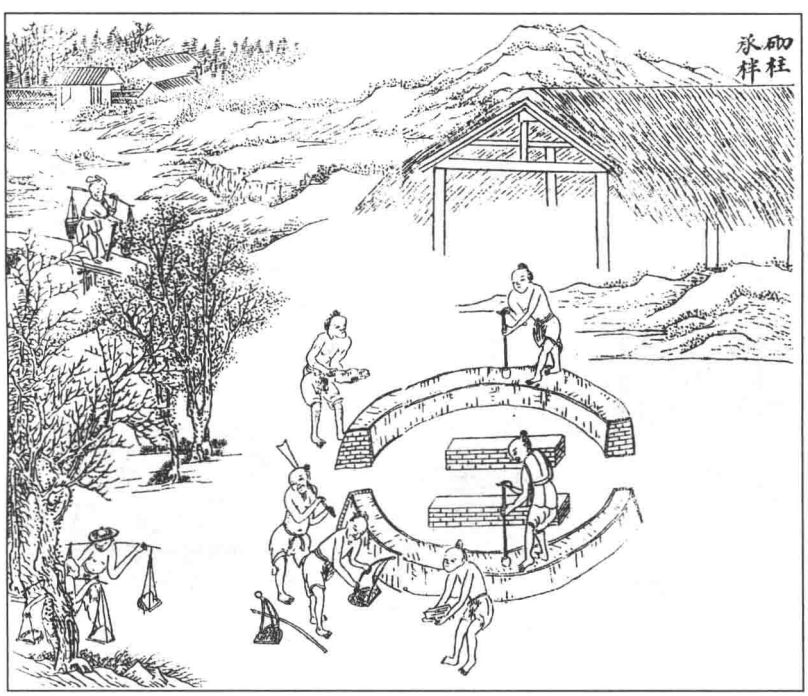
洪爐一鼓焰掀天，收盡九州無寸鐵。明朝火冷合而觀，疑是沅江九肋鼈。



鑄造鐵柈圖第三十七

鑄造鐵柈。鎔鑄柈各隨所鑄大小，用工鑄造，以舊破鍋鍍鐵爲上。先築鑪，用瓶砂、白礤、炭屑、小麥穗和泥實築爲鑪，其鐵柈沉重難秤斤兩，只以秤鐵入爐爲則。每鐵一斤，用炭一斤，總計其數，鼓鞴煽鎔成汁。候鐵鎔盡爲度，用柳木棒鑽爐臍爲一小竅，煉熟泥爲溜，放汁入柈模内逐一塊依所欲模樣瀉鑄。如要汁止，用小麥穗和泥一塊，於杖頭上抹塞之即止。柈一面亦用生鐵一二萬斤合用，鑄冶工食所費不多。

大柈大小十餘片，中盤四片小盤二。誰將紅爐生鐵汁，瀉入模中隨巨細。神槌擊後皆有用，良冶收功在零碎。閒看爐鞴棄荒郊，當時鬧熱今如水。



砌柱承柈圖第三十八

砌柱承柈。裝柈之時，每一柈先用大磚一千餘片，向竈肚中間砌磚柱二行。昔者鐵鑄爲柱，竈口前後各砌二磚柱爲門，柈外周圍用土墾疊爲墻壁，從地高二尺餘，堅固築打，閣柈於上。三五日一次，別換砌裝。

灰泥煉得如蒸土，巨磚爲駞石爲虎。四垠打就圍火城，中間屹立承柈柱。此時築打不加工，他日難禁大火聚。滿盤白雪積如山，不比金莖但承露。

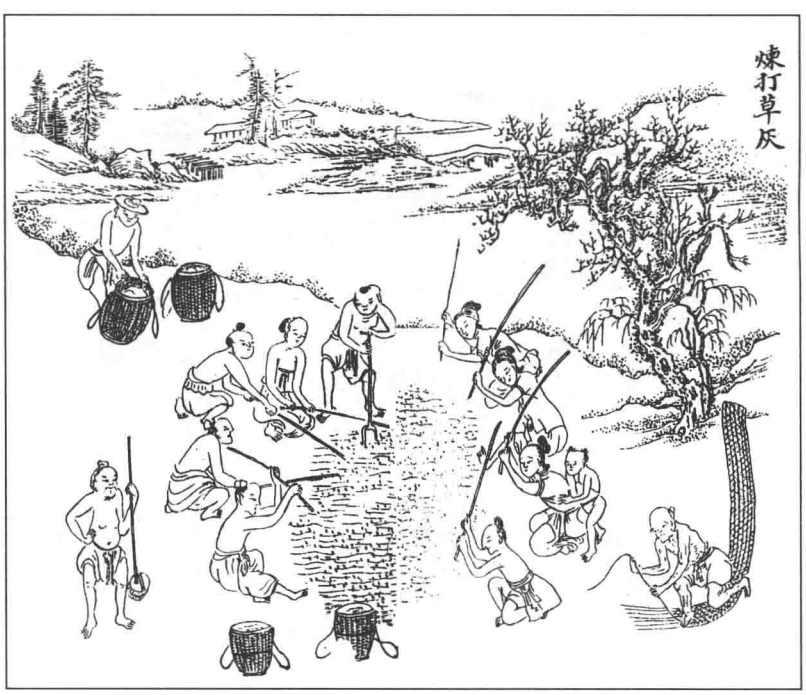
排湊盤面圖第三十九



排湊盤面。盤有大小不等，或如木梳片，或三角，或四方，或長條，或小碎。工丁數十人，用扛索杪木奮力舉鐵塊，排揍成盤，周圍閣所築土墻上。其中各磚柱上或有短小鐵塊，閤不及磚柱者，先用鐵打成塊臂模樣，名曰柈駝，以曲頭搭兩旁大鐵塊上，以凹身閣小片，湊補成圓堵𢧐，堵字疑搘字之訛。𢧐，《廣韻》私盍切，音傞，竑起也。平正。

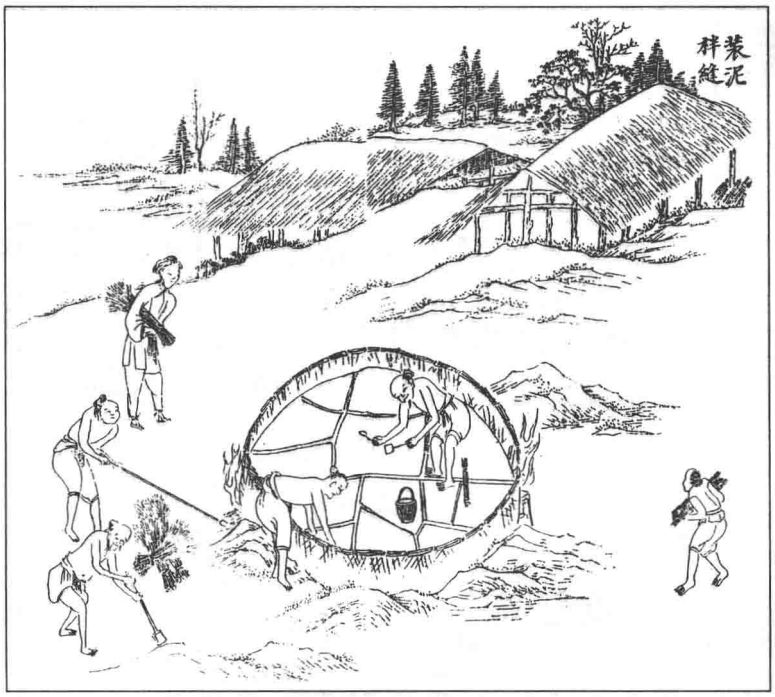
形模本渾淪，何乃散而聚。世無烏獲力，萬鈞未易舉。片假合湊成，冶工費鎔錮。雖曰小鐵駝，能補空缺處。

煉打草灰圖第四十



煉打草灰。如遇裝柈，先用茆柴絞成大索，却寸寸剁碎，和生灰，畧入少滷潤灰，不令飛動。却教竈丁遶圍羣坐，各將木棒於草灰上，不住手鞭打三二日。臨用時，再和石灰三斛，加以醎滷，打和稠黏，以塗柈縫。

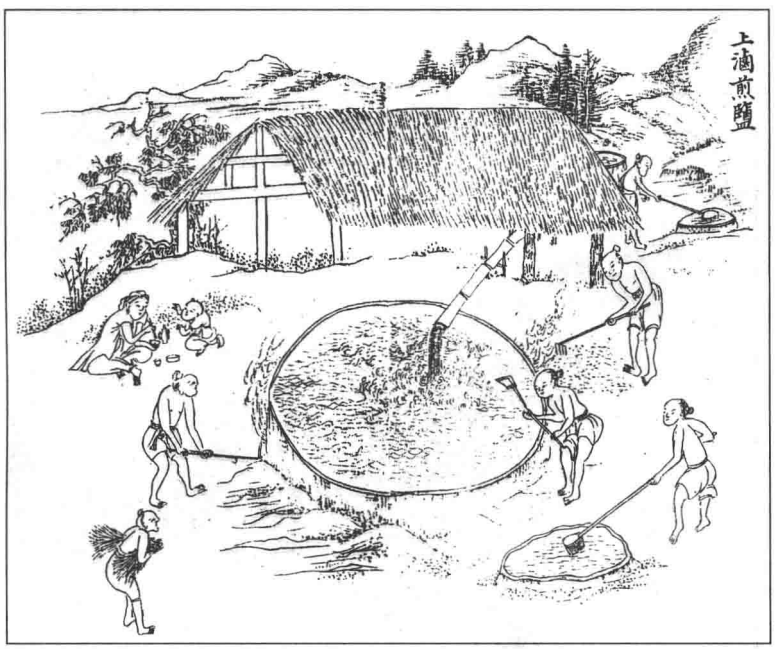
草灰將何用，鞭打不停手。明朝裝枰時，泥篾護枰口。壯夫打鞭千百折，煉得白灰成黑雪。誰知只是爐與篾，泥向盤邊堅似鐵。



裝泥枰縫圖第四十一

裝泥枰縫。鐵枰既湊完，備縫，闊者四五寸，狹者一二寸，先束小柴把塞滿縫內，以小竹扦穿定，次上滷和所打熟灰，逐縫塗滿，周遭乃用蔗篾高五六寸圍轉，亦用草灰裹塗，其內以大牛骨篦研掠光實罨，以十餘束柴焚火，使灰罨堅却。拔去竹扦，又用骨篦蘸滷再研竹川孔無縫，頻以草帚蘸滷刷縫，使骨篦頻研，一面燒火，候縫稍堅即上滷矣。必三五日再裝一次。

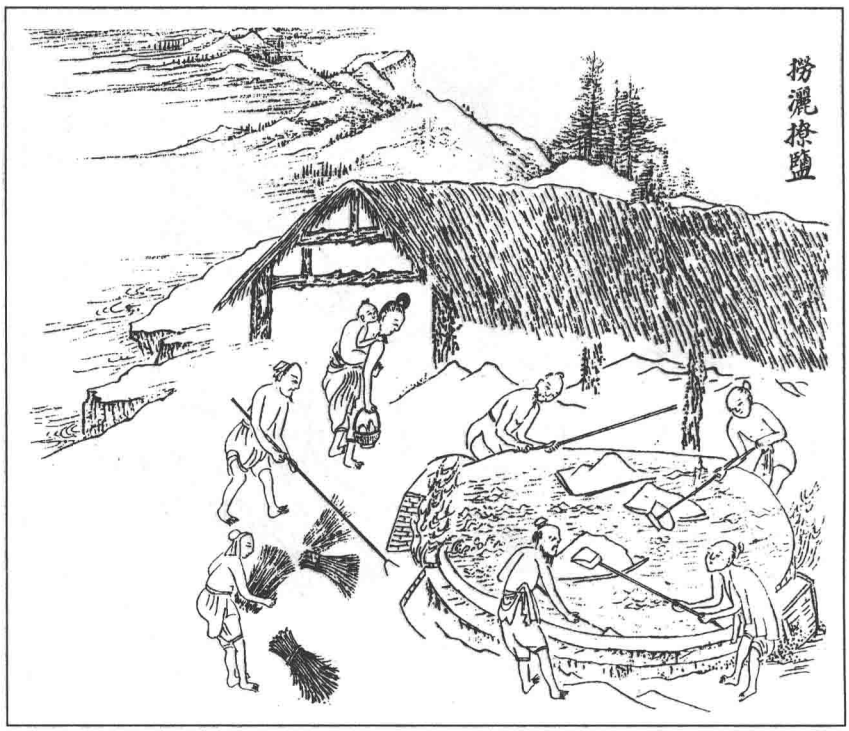
三長四短鑄盤片，五合六聚湊盤面。老丁自有生鋅藥，灰日千舂泥百煉。深深抹縫工補插，五六烏金小駝健。補虛架滿苟目前，安得天地爲爐陰陽炭。



上滷煎鹽圖第四十二

上滷煎鹽。枰面裝泥已完，滷丁輪定枰次上滷，用上竹管相接於池邊缸頭內，將浣料舀滷，自竹管內流放上枰，滷池稍遠者愈添竹管引之。枰縫設或滲漏，用牛糞和石灰掩揉即止。

竹筒瀉滷初上盤，今日起火齊著團。日煎月煉不得閒，却愁火急枰易乾。炎炎火窖去地三尺許，海波頃刻熬出素。烹煎不顧寒與暑，半是竈丁流汗雨。



撈晒撩鹽圖第四十三

撈灑撩鹽。煎鹽旺月，滷多味醎則易成就。先安四方矮木架一二箇，名撩床。廣五六尺，上鋪竹篾，看枰上滷滾後，將掃帚於滾枰內頻掃，木扒推閉，用鐵剷撈漉，欲成未結糊塗濕鹽，逐一剷挑起，撩床竹篾之上，瀝去滷水，乃成乾鹽。又攙生滷，頻撈鹽，頻添滷，如此則晝夜出鹽不息，比同逐一枰燒乾出鹽，倍省工力。若滷太醎則洒水澆，否則枰上生蘗，如飯鍋中生煿焦，通寸許厚，須用大鐵



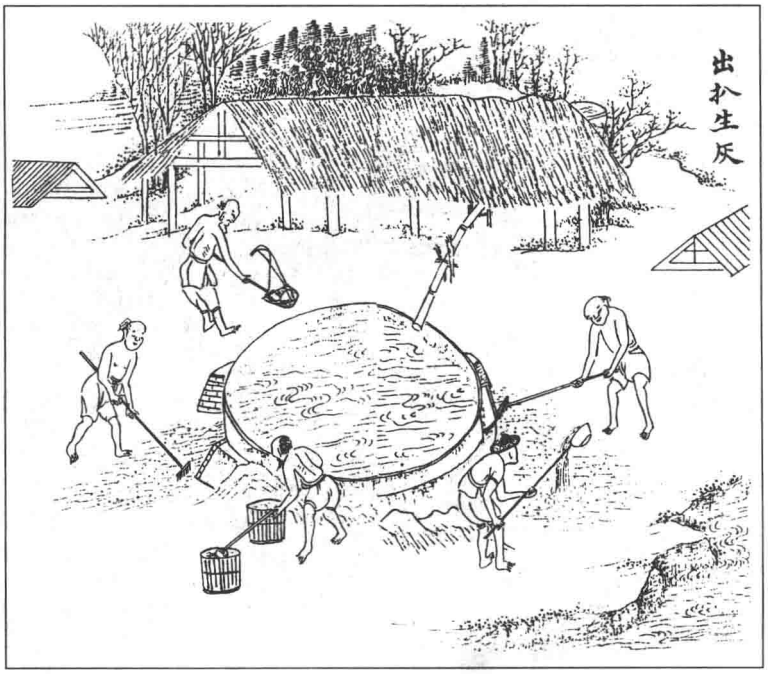
乾枰起鹽圖第四十四

槌一名枰槌。逐星敲打剷去了，否則爲蘗所隔，非但滷難成鹽，又且火緊，致損盤鐵。

火伏上則鹽易結，日烈風高勝他月。欲成未成乾又濕，撩上撩床便成雪。盤中滷乾時時添，要使枰中常不絶。人面如灰汗如血，終朝徹夜不得歇。

乾柈起鹽。下中則月滷水淡薄，結鹽稍遲，難施撩鹽之法，直須待柈上滷乾已結成鹽，用鐵剷起。其柈厚重，卒未可冷，丁工着木履於熱柈上行走，以掃帚聚而收之。

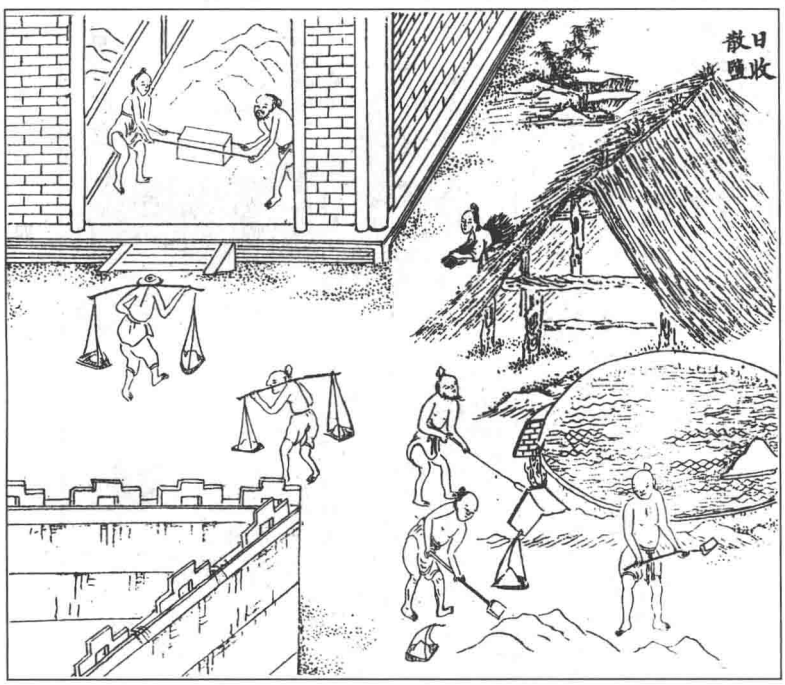
大柈未冷火初歇，輕輕剷柈休剷鐵。有如昨夜未完月，妖蟆食破圓還缺。又如水晶三角片，又如蒸餅十字裂。正愁天上多苦霧，却喜海濱有滷雪。



出扒生灰圖第四十五

出扒生灰。攤灰所晒滷灰須日增添生灰剌和爲母，當燒火時扒扒，《集韻》布拔切，音八。《史記》掊視得鼎，《索隱》曰：掊，扒也。出柈肚。生灰半滅未過者，以水澆潑存性。工丁不分男婦，逐擔挑出，攤場頭堆積，以多爲貴，準備每日消用。

死灰不復燃，生灰猶未死。昨朝火窖中，今日冷如水。莫嫌灰擔重，積灰那忍棄。晒乾再下淋，又作還魂鬼。

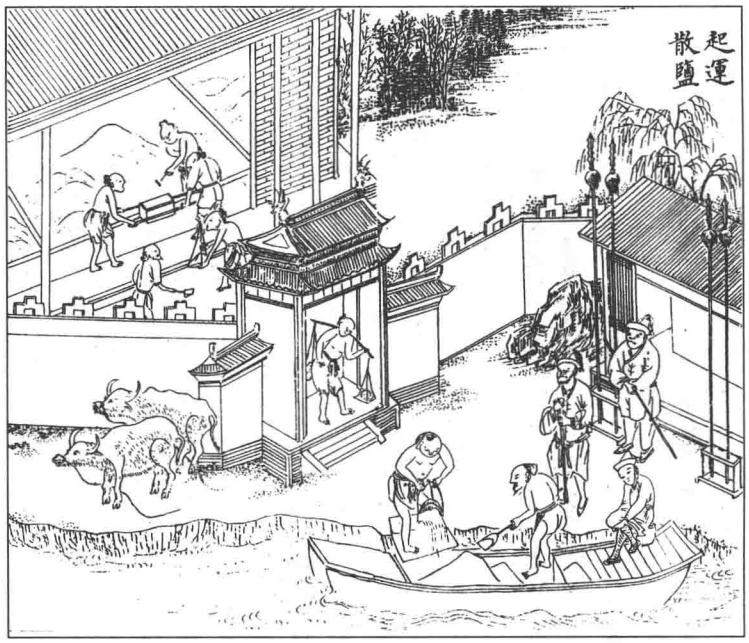


日收散鹽圖第四十六

日收散鹽。竈丁接柈煎鹽，輪當柈次，周而復始，且如一户煎鹽了畢，主户則斛收見數，入團内倉房收頓，依驗多寡，俵付工本口粮，以勵勤惰。

一日煎幾何，一日收幾多。但憂辦不上，不獨遭譏訶。日課有工程，官事無蹉跎。月月無虚申，不敢連司衙。

起運散鹽圖第四十七



起運散鹽。各團日煎散鹽數多，垛竈内及倉廒盈滿，必隨時起運，赴總倉以備支裝。每日丁工擔挑下船，各家用印關防，官設軍人輪流沿途防送，到倉交收。

散鹽如積雪，地上數百堆。關防少不密，團門或夜開。多備牛與船，加以人力推。總倉有統攝，不招還自來。

戴良《九靈山房集》卷二三《元中順大夫秘書丞陳君基志銘》 縣之鳴鶴鄉有界塘在餘姚界，霖雨至，鄞江之水輒衝潰塘。塘潰而鳴鶴沼矣。【略】是鄉瀕大海，亭煮鹽，輸兩浙轉運司，或私鬻則杖而釱足以徒，甚苦。

倪瓚《雲林堂飲食製度集》 白鹽餅子，用鹽不拘多少，以水淘化，用筲箕鋪篦紙於底，傾水在内，放浄鍋上，候水滴盡，就煑炒乾，再入鍋内，以生芝蘇少許和之捺實，火煅，候作汁傾入石碗子内，作餅大小如意。

宋濂等《元史》卷二《世祖紀二》 〔中統四年秋七月〕壬寅，禁蒙古、漢軍諸人煎、販私鹽。詔山東經略司徙膠、萊、莒、密之民及竈户居内地。中書省臣以妨煮鹽爲言，遂令統軍司完復邊戍，居民竈户毋徙。

宋濂《元史》卷一一《世祖紀八》 〔至元十七年十一月丁卯〕詔江南、江北、陝西、河間、山東諸鹽場增撥竈户。

宋濂等《元史》卷二七《英宗紀一》 〔延祐七年〕十二月乙巳朔，詔曰：【略】免大都、上都、興和三路差税三年。優復煮鹽、煉鐵等户二年。

宋濂等《元史》卷三三《文宗紀二》 〔天曆二年冬十月〕庚戌，免各處煎鹽竈户雜泛夫役二年。

宋濂等《元史》卷三五《文宗紀四》 〔至順二年夏四月〕辛酉，以山東鹽課鈔五千錠賑博興州饑民九千户，一千錠賑信陽等場鹽丁。

宋濂等《元史》卷三八《順帝紀一》 〔至元元年〕閏（十二）月乙酉，詔：四川鹽運司於鹽井仍舊造鹽，餘井聽民煮造，收其課十之三。

陶宗儀《輟耕録》卷二八《刑賞失宜》 【略】〔至正十二年七月〕二十六日，浙西廉訪使自紹興率鹽場竈丁過江，同羅木營官軍尅復城池。

解縉等《永樂大典》卷一〇八七七《鹵》 鹽鹵。《抱朴子・内篇》：鹽鹵沾於飢鼫，則脯腊爲之不爛。《雜説》：鹽鹵以蓮子重者試之，浮三蓮、四蓮味重，五蓮尤重。蓮子取其浮而直，二蓮直，或一直一横則味差薄。若蓮沉於底，則煎鹽不成。斥鹵《有官龜鑑》：通、泰、海州皆濱海，舊日潮水至城下，土田斥鹵，不可稼穡。《能改齋漫録》：杜子美《鹽井》詩云：鹵中草木白，青者官鹽煙。《杜田補遺》曰：許慎《説文》云：鹵，鹽地也，東方謂之斥，西方謂之鹵。

解縉等《永樂大典》卷五八四〇《花》 造豉鹽花。《韋氏月録》：五月造豉鹽花。注曰：此月與六月旱時，取水二斗，清鹽二斤，攪令消盡。又以鹽少許投之，水鹹極則不消，易器淘治，汰之，澄去垢土，瀉清汁於浄器中則爲澤，不消者不用。常欲候好日風快時，暴令鹽乾，即掠取便是花。如久不掠，即成印鹽，千百相類，白如玉。

費信《星槎勝覽》卷一《真臘國》 煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷一《暹羅國》 煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷一《假馬里丁》 煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷一《重迦羅》 煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷二《麻逸凍》　煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷二《彭坑》　煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷二《東西竺》　煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷二《龍牙加貌》　煮海爲鹽。

費信《星槎勝覽》卷三《蘇門答剌國》　煮海爲鹽。

李賢等《明一統志》卷八七《威遠州》　土産：鹽。境内莫蒙寨有河水，汲而澆於炭火上，煉之則成細鹽，凡交易無秤斗，止以小筒籮計多寡而量之。

陸容《菽園雜記》卷一二　兩浙鹽運司所轄共三十五場，清浦等一十三場，在蘇、松、嘉興，地居浙之西，而天賜一場，隔涉崇明縣海面。西興等二十場，在紹興、温、台，地居浙之東，而玉泉一場隔涉象山縣海面。其杭州府仁和、許村二場，雖居浙西，場分則歸浙東。凡浙東鹽共一十萬七千五百餘引，除水鄉納銀外，該鹽一十萬六千一百九十餘引。浙西鹽共一十一萬四千八百餘引，除水鄉納銀外，該鹽七萬二千六百餘引，各以一半折價解京，一半存留給客。浙西多平野廣澤，宜於舟楫，鹽易發散，故其利厚。解京銀，每一大引，折銀六錢。浙東多阻山隔嶺，舟楫少通，不便商旅，故其利薄。解京銀，每一大引折銀三錢五分，俱便灶户。凡鹽利之成，須藉滷水，然滷之淋取又各不同，有沙土漏過不能成鹹者，必須燒草爲灰，布在攤場，然後以海水漬之，俟曬結浮白，掃而復淋。有泥土細潤常涵鹹氣者，止用刮取浮泥，搬在攤場，仍以海水澆之，俟曬過乾堅，聚而復淋，夏用二日，冬則倍之，始鹹可用。於是將曬過鹹泥約五六十擔，挑積高阜，修爲方丈池槽，旁下掘成井口，用管陰通，再以海水傾漬池中鹹泥，使滷水流入井口，然後以重三分蓮子試之。先將小竹筒裝滷，入蓮子於中。若浮而横倒者，則滷極鹹，乃可煎燒。若立浮於面者稍淡，若沈而不起者全淡，俱棄不用。此蓋海有新泥，又遇雨水之故也。

凡煎燒之器，必有鍋盤，鍋盤之中，又各不同。大盤八九尺，小者四五尺，俱用鐵鑄。大止六片，小則全塊。鍋有鐵鑄，寬淺者謂之鐵盤，竹編成者謂之篾盤。鐵盤用石灰粘其縫隙，支以磚碗。篾盤用石灰塗其裏外，懸以繩索。然後裝盛滷水，用火煎熬，一晝一夜，可煎三乾。大盤一乾可得鹽二百斤之上，小鍋一乾可得鹽二三十斤之上。若能勤煎，可得四乾。大盤難壞而用柴多，便於人衆，浙西場分多有之。小盤易壞而用柴少，便於自己，浙東場分多有之。蓋土俗各有所宜也。

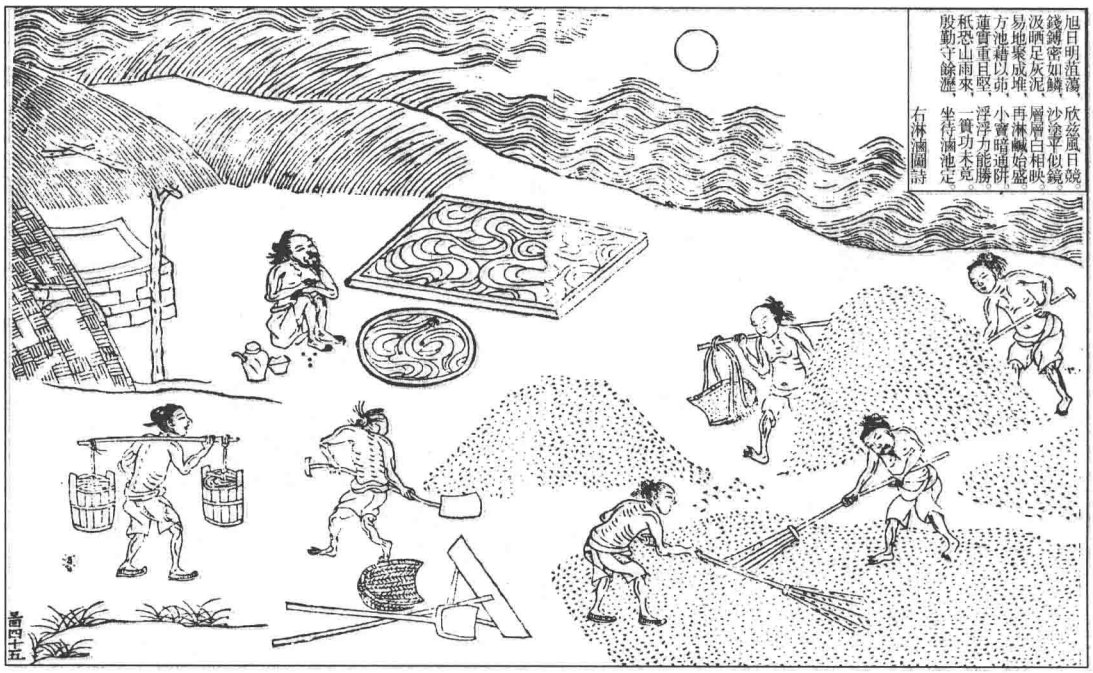
沈周《石田雜記》　景泰間，及今葑門外緣通松江，居民皆因松人泛滷水至各家，遂製鍋煎鹽。凡一船滷水，一人溺之，永煎不成鹽。鹽鍋中放肉煮之易酥，但翻動則徹骨俱鹹，不可食。一放再不動，則外鹹内淡，如暴醃肉味。

戴冠《濯纓亭筆記》卷五　煮鹽者，值久雨則鹵汁淡而不凝，以皂莢少許，入鹵煎之，則成鹽矣。凡欲辨鹵味之高下者，以帶殼蓮子投之，上鹵則蓮子浮在上，中則在中，下則在下，此亦物理之不可測者。

史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・草場圖詩》



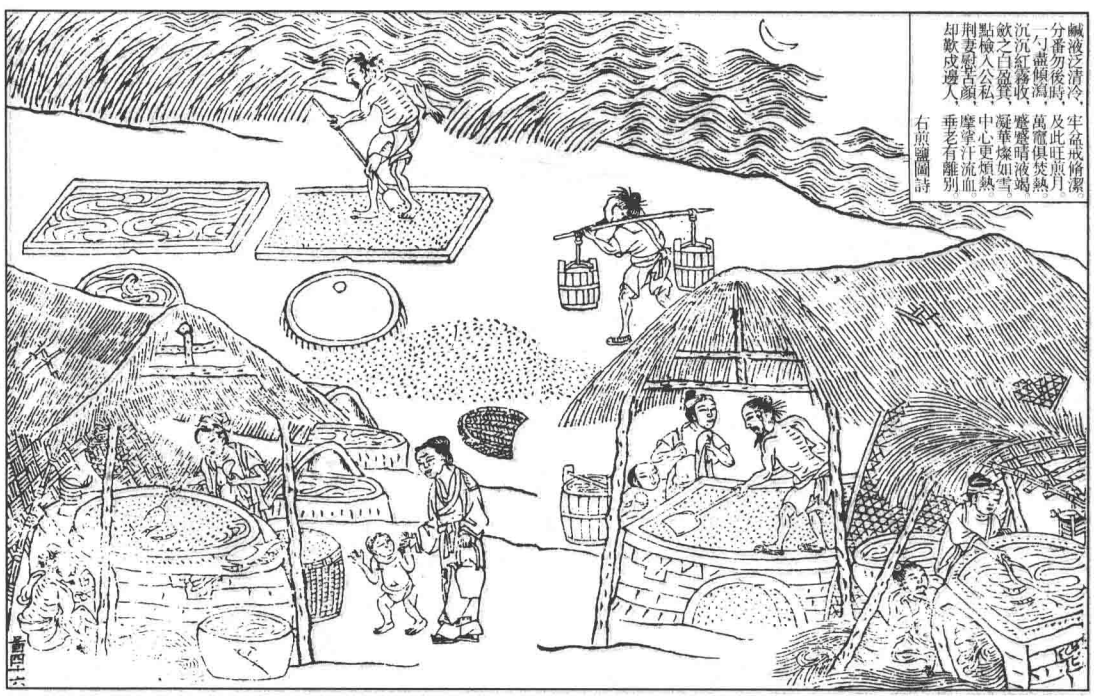
史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・淋滷圖詩》



旭日明淯蕩，欣茲風日競。
錢鎛密如鱗，沙塗平似鏡。
汲晒足灰泥，層層白相映。
易地聚成堆，再淋鹹始盛。
方池藉以茆，小竇暗通阱。
蓮實重且堅，浮浮力能勝。
秖恐山雨來，一簣功未竟。
殷勤守餘瀝，坐待滷池定。

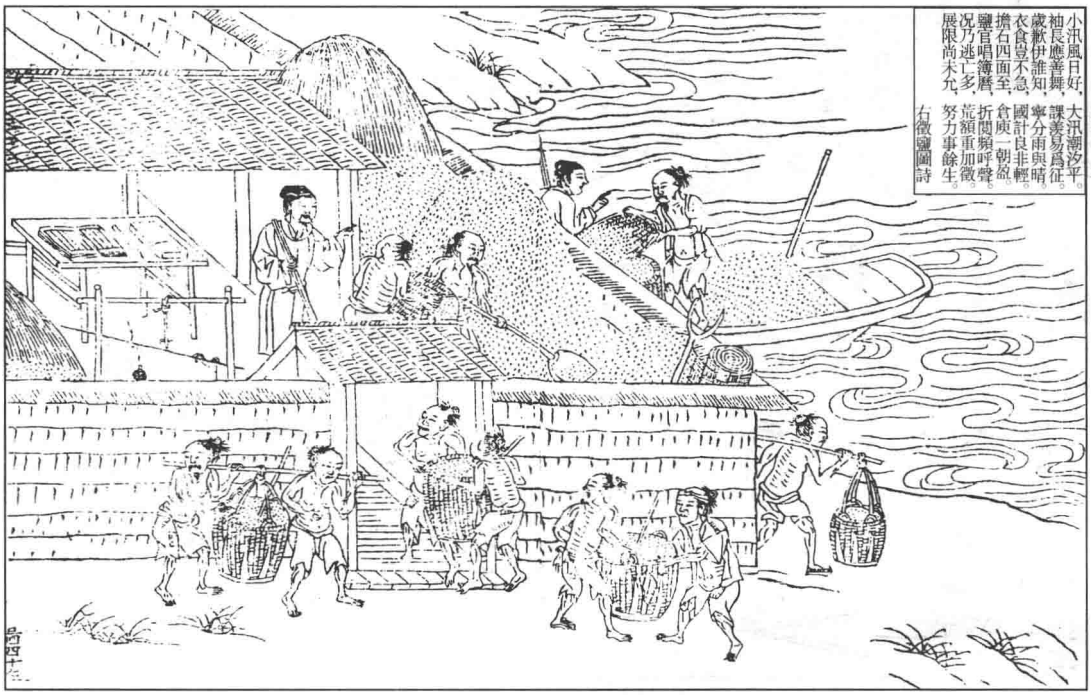
右淋滷圖詩

史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・煎鹽圖詩》

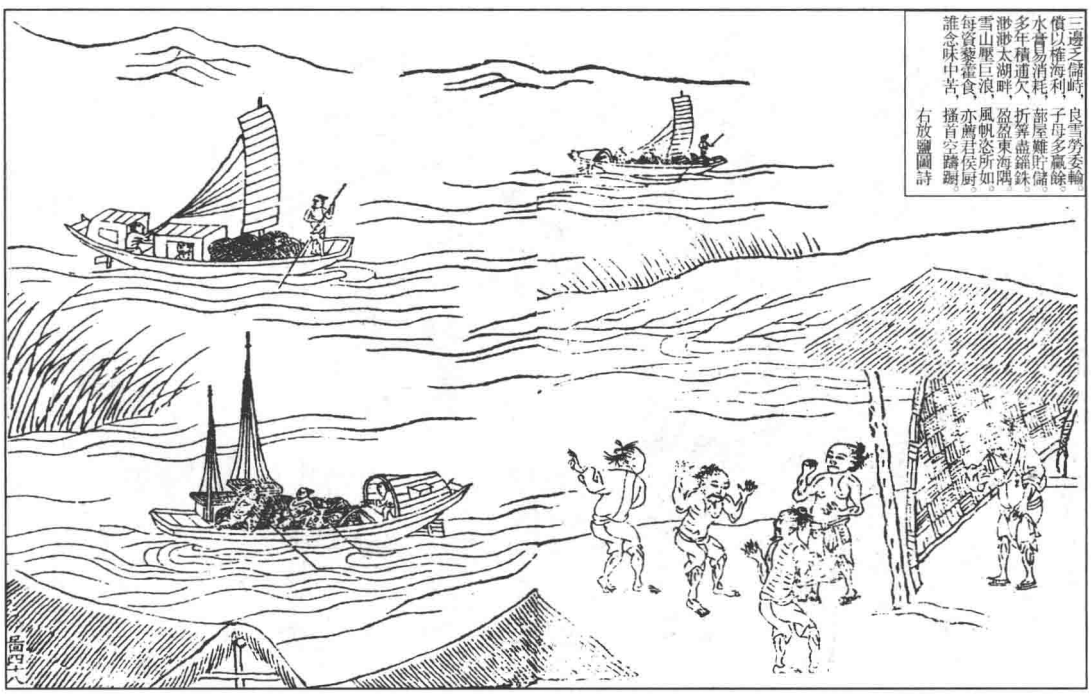


鹹液泛清冷，牢盆戒脩潔。
分番勿後時，及此旺煎月。
一勺盡傾瀉，萬竈俱焚熱。
沉沉紅霧收，蹙蹙晴液竭。
斂之白盈箕，凝華燦如雪。
點檢入公私，中心更煩熱。
荆妻慰苦顏，摩挲汗流血。
却歎戍邊人，垂老有離別。

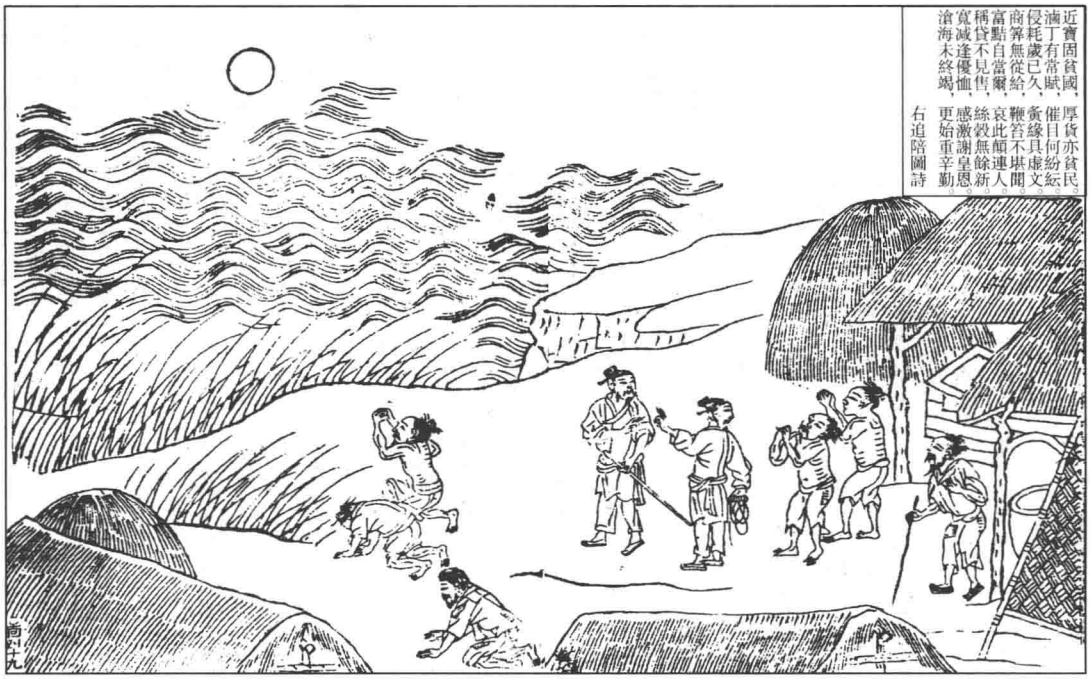
右煎鹽圖詩



史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・徵鹽圖詩》



史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷一《圖説・放鹽圖詩》



彭惠安公韶整理兩浙鹽法時，嘗繪亭民艱苦狀爲八圖，各係以詩而進之。疏略曰：自古聖王，莫不以軫卹民隱爲念，賢臣亦莫不以敷陳民事爲先。庶民之情，竈户尤苦，臣近履鹽場，始識其槩。小屋數椽，不蔽風雨，脱粟糲飯，不能飽餐，此居食之苦也。灘蕩渺漫，人偷物踐，欲守無人，不守無入，此蓄薪之苦也。曬淋之時，舉家登場，刮泥吸海，午汗如雨，隆寒砭骨，亦必爲之，此淋滷之苦也。煎煮之時，燒灼薰蒸，鬅頭垢面，不似人形，酷暑如湯，亦不能離，此煎辦之苦也。寒暑陰晴，日有課程，前者未足，後者又來，此徵鹽之苦也。客商到場，無鹽抵價，百般逼辱，舉家憂惶，此陪鹽之苦也。病疫荒喪，尤不能堪，逃亡則身口飄零，守業則家計蕩盡，去住兩難，安生無計，誠宜加意矜卹。臣謹繪圖爲詩以獻，伏願寓目警心，思艱圖易，竈民幸甚。當時見者，爲之隕涕焉。公意雖爲兩浙，然兩淮歲額浮浙三倍，亭民之苦當益爲甚。乃取其事之同者六圖并詩，系諸場圖之末。竈情之艱，此亦足觀矣。噫，採山刮鹹，煉池烹井，其難其甚，獨兩淮也哉。

史起蟄、張矩《兩淮鹽法志》卷三《土産志第四》

鹽品以散爲上。沈括云：鹽品至多，異域凡十餘種，中國不減數十種，公私通行者惟四種，曰散、顆、形、飴。《隋志》：鬻海以成之，其鹽散。《考索》：今謂之末鹽，散之爲上者，取其熬波而成，洽洽於海也。鹽次之。顔師古云：鹽，鹽池也，於鹽造鹽，故曰鹽鹽。《隋志》：鹽鹽，引池以化之。《考索》：今謂之顆鹽，形如粟粒，鹽爲散之亞者，取其自然而成也。淮南之鹽熬於盤，其形散。淮北之鹽曬於池，其形顆。鹽色有五，青、黄、赤、白、黑。《圖經》云：南海鹽赤，濱州草土鹽黑，又有緑鹽出於者水石下，狀若空青。而淮鹽之色三，曰青，餘東諸場鹽俱青色。曰白，餘中諸場鹽其色白。曰黄。丁溪、草堰、白駒、劉莊、伍祐、新興、廟灣、鹽俱稍黄色。青、白者，鹽之正色也。今貢陵廟者，俱青白鹽。五行水性潤下作鹹，故鹽味之厚者曰鹹鹺。苦淡甘辛者，鹹味之雜也。淮南之鹽，其味鹹，惟淮北刮地而曬者稍苦焉。至若地力不齊，而出産多寡隨之。其最上者六場，安豐、富安、梁垛、東臺、板浦、吕四。上次五場，何垛、豐利、餘東、臨洪、徐瀆浦。中七場，拼茶、劉莊、伍祐、新興、興莊、餘西、金沙。中次九場，丁溪、馬塘、掘港、廟灣、草堰、小海、角斜、石港、餘中。下三場，白駒、西亭、莞瀆。凡五等。其育法以天時爲本，而成之以人力。每歲三四五六月，地氣上升，滷液騰湧，産鹽爲多，謂之旺煎月。秋氣漸肅，則鹽漸減，冬沍寒氣斂，滷縮而火始住焉。每場視籍户多寡以置竈，每竈盤鐵四角。泰州分司：富安，原額六十五角四分，增二十二角三分。安豐，原額一百五角，增一百一十二角五分。梁

垛，原額一百二十角四分，增四十角三釐。東臺，原額一百一十六角，今存七十四角九釐。何垛，原額六十六角七分，今存四十三角五分。丁溪，原額一百一十六角七分，今存七十一角九分。草堰，六十五角八分。小海，三十一角五分。角斜，二十八角七分。拼茶，八十角五分。通州分司：豐利，原額四十三角，增十四角六分五釐七毫九絲。馬塘，三十七角。掘港，原額一百一十四角，今存八十九角五分。石港，原額四十一角一分一耳，增三角一分。西亭，原額三十七角九分，今存三十一角二分二釐五毫。金沙，五十九角六分。餘西，三十二角。餘中，原額七十八角二耳，今存六角。餘東，一百五十七角。呂四，原額無考，今無存。淮安分司：白駒，原額七十一角，今存五十六角五分。劉莊，原額一百四角二耳，今存八十八角。伍祐，原額八十八角，今存六十角。新興，原額十一角，今存五角。廟灣，原額六十四角，今存五角。興莊缺。莞瀆，原額六十四角三分，今存四十二角三分。板浦，原額七十六角，今存四十七角三分五釐。臨洪，原額八十角。徐瀆浦，原額二百九角，今存一百六十二角五分。凡一千九百二十六角二分五釐，同竈人輪以煎滷，輪次未逮，則煮鹹以需之。鹹形如釜而大。泰州分司：富安四百三口，安豐四百十六口，梁垛二百二十八口，東臺無，何垛五十三口，丁溪二百二十七口，草堰一百六十口，小海七十四口，角斜無，拼茶無。通州分司：豐利一百一十三口，馬塘無，掘港五十二口，石港九十九口，西亭無，金沙四百三十二口，餘西四百四十一口，餘中七十二口，餘東一百三十口，呂四一百二十七口。淮安分司：白駒十一口，劉莊五十九口，伍祐無，新興十口，廟灣十一口，興莊、莞瀆、板浦、臨洪、徐瀆浦俱無。凡三千一百一十有八口。督竈則以總催，促煎則以竈頭。同竈人歲輪役之，竈置埕場以曬灰，大者百餘石，小者七八十石。泰州分司：富安原設一千五百二面，增置一千六百一十四面。安豐原設七百五十面，增置一百面。梁垛原設九百八十七面，增置三百四十二面。東臺原設六百二十四面，今惟五百六十面。何垛三百二十三面。丁溪原設五百八十二面，今惟一百二十面。草堰原設一百二十面，增置三百六十面。小海五十五面。角斜原設二百五面，今惟八十一面。拼茶原設一百六十六面，增置四百三面。通州分司：豐利原設一百八十面，增置一百三十面。馬塘原設五百六十七面，今惟二百五十七面。掘港原設二百一十面，增置六百七十面。石港原設九百三面，今惟八百一面。西亭原設五百一十八面，今惟二百五十一面。金沙八百一十二面。餘西原設三百五十七面，增置一百八十面。餘中原設五百三十面，今惟三百三十二面。餘東原設九百五十面，今惟八百六十五面。呂四六十面。淮安分司：白駒八百八面。劉莊原設六百面，今惟五百八十二面。伍祐五百二十三面。新興二百七十四面。廟灣八百二十四面。興莊缺。莞瀆原設一千六百九十二面，今惟三百五十七面。板浦三千六百一十二面。臨洪一千八百面。徐瀆浦一千三百面。凡二萬一千六百六十八面。埕側鑿坑以貯灰，而汲潮水灌其上坑，稍下又爲小坑，以通大坑之暗竇。每灌注週時，灰水融溢，滷方溜入小坑，滿則移畜於房池以候煎，謂之滷池。泰州分司：富安原設六百八十四口，增置一百一口。安豐原設八百三十口，增置七十五口。梁垛原設三百七十九口，增置一千二百七十三口。東臺原設八百一十口，今五百六十口。何垛三百六十六口。丁溪五百五十口。草堰原設一百一十口，增置七百七十口。小海八十三口。角斜原設一百二十五口，今八十二口。拼茶原設三百二十四口，增置三百三十六口。通州分司：豐利原設九十口，增置二百二十口。馬塘原設五百六十七口，今二百五十七口。掘港原設一百七十八口，增置七百二口。石港原設一百八十四口，增置六百一十五口。西亭原設一百二十二口，增置六十一口。金沙原設四百一十五口，增置四百三口。餘西原設二百五十一口，增置二百八十六口。餘中原設一百七十二口，增置一百六十口。餘東原設一百二十六口，增置七百二十九口。呂四九十口。淮安分司：白駒原設一百六十九口，今一百二十口。劉莊一百七十五口。伍祐一百三十五口。新興二百六十四口。廟灣十一口。興莊六百四十三口。莞瀆原設八百四十六口，今一百二十九口。板浦二千六百一十口。臨洪原設二千八百六口，今八百七十口。徐瀆原設五百二十三口，增置三百三十一口。凡萬有六千九百九口。跨滷池盤竈，而屋之以避風雨，謂之竈房。泰州分司：富安原設八十二座，增置四十八座。安豐原設一百四十六座，增置五十座。梁垛原設九十二座，增置一百二十三座。東臺原設八十四座，增置四十六座。何垛原設六十一座，增置十三座。丁溪原設九十座，增置二十座。草堰四十座。小海二十座。角斜原設二十五座，今存二十三座。拼茶八十二座。通州分司：豐利三十座。馬塘原設三十二座，增置四座。掘港原設五十九座，增置二十一座。石港原設六十四座，今存三十座。西亭原設四十四座，今存十八座。金沙原設六十一座，今存五十四座。餘西原設三十一座，今存十九座。餘中原設三十六座，今存五座。餘東原設六十三座，增置八百二座。呂四六百二十座。淮安分司：白駒三十座。劉莊原設三十五座，增置十五座。伍祐原設三十二座，今存三十座。新興原設三十座，今存十六座。廟灣十一座。興莊二十三座。莞瀆原設二十座，今存十六座。板浦四十八座。臨洪原設一千六百座，今存八百八十五座。徐瀆浦五十座。凡三千九百六十座。應煎日，取池滷注盤中煎之。盤四角搭爲一織葦，攔盤上，週塗以曆泥。自子至亥，謂之一伏。火凡六乾，燒鹽六盤，盤百斤，凡六百斤爲大引，鹽一餘二百斤。詰旦仍出坑灰，攤曬埕場間，至申俟鹽花浸入灰內，仍實灰於坑以取滷。其試滷必以石蓮投之滷中，沉而下者爲淡滷，浮而橫側者爲半淡滷，煎之費茁薪。必浮而立於滷面者，乃舀入盤，煎之頃刻，而就將乾，仍投以皁角數片，鹽始凝結。至於積灰，則又以年久爲良，滷水漬潤，出鹽尤多。然久旱則潮氣下降，土燥而鹽不生花。久雨則客水浸溢，埕場沾濕，曬灰反致銷蝕。故以灰取滷，必雨暘時若，而後鹽始豐。若淮北諸場，其取滷則又有灰淋、土淋之殊。土淋之法，以畚鍤起鹹鹺潮，灘土曬乾，實土池中，注水取滷，如灰淋法。每竈各砌磚石爲大曬池，旭日晴霽，挽坑井所積滷水，滲入池中曝

之，自辰逮申，不煩鑪鞴之力，即可掃鹽以輸官。少陰晦則絶無鹽。故淮南謂之火鹽，淮北謂之曬鹽。

余觀兩淮造鹽法，出於人力者，蓋甚艱矣，然天時所係尤重焉。昔人有爲《鹽丁嘆》者，其卒章曰：中和一致雨暘時，煎曬應無當日苦。余嘗謂其爲知道焉。郭五常《鹽丁嘆》：煎鹽苦，煎鹽苦，瀕海風霾恒弗雨。赤鹵芒芒草盡枯，電底無柴空積滷。借貸無從生計疎，十家村落逃亡五。曬鹽苦，曬鹽苦，水漲潮翻灘没股。雪花點散不成珠，池面半鋪盡泥土。商執支牒吏敲門，私負公輸竟何補。兒女嗚咽夜不炊，翁嫗憔悴衣藍縷。古來水旱傷三農，誰知鹽丁同此楚。我欲挽回淳古風，深慙調燮無絲補。且以仁煦摩，且以義鼓舞，勿使心如墨，勿使政如虎。中和一致雨暘時，煎曬應無當日苦。夫惟中和致而後乂肅之德備，乂肅備而後狂僭之咎無，狂僭無而後恒雨恒暘之患息，是謂奉順天道，斂福錫厥庶民，民忘其勞苦，而公課登矣，邊圉實矣，外寧而内益謐矣。傳曰：生財有大道，爲此詩者知之。

史起蛰、張矩《兩淮鹽法志》卷五《法制志第六之二》 鹽法之興，在佐本賦，紓國用而阜民生。【略】論今守支式在兩淮者，凡十有三。【略】七曰治鹽器。各場盤鐵，令竈户聚團煎煮，欲使一夫一婦力量弗及者，得以協力興工，輪流伏火，有强弱相均之義焉。歲久虧損日多，富豪者私置鍋鏇，額外煎燒，貧難者坐視無爲，逃移相繼，鹽法之源莫切於此。弘治二年，御史史簡重鑄。嘉靖六年，御史戴金題准行委運司查訪舊規，估計每角用鐵三千斤，連鑄造工價，約用銀二十六兩。即於運司贓罰扣數動支，照依時制，鑄造四方鐵盤，共三百二十一角，給與各場貧竈朋丁煎辦。但歷年漸久損壞，不無以時查訪，補造給發，誠惠竈之良規也。

史起蛰、張矩《兩淮鹽法志》卷六《法制志第六之三》 【略】曰清草蕩。御史齊宗道奏曰：竊惟兩淮運司富安等三十場，鹽隨丁辦，蕩照鹽分。先年草蕩廣闊，煎燒有餘。後被近蕩豪民通同奸竈，侵占隱匿，爲弊多端。而泰州分司拼茶等場，尤爲最甚。正德九年題准灘蕩爲豪民所有，限三箇月以裏，中間有能自首改正者，與免本罪，并免追徵遞年花利，撥與竈户，樵薪煎鹽，果有典當等足花利，亦歸原主。若年限尚淺，花利未足，認還價銀取贖。若過限恃頑，仍復侵占，就將所侵灘蕩，逐一丈量，除有主撥給外，餘剩者免追花利入官，已經通行去後。夫何近年以來，侵占益多，甚至妄作民田詭認税糧，若爲己業者有之，是豪民種無鹽之蕩，竈民辦無蕩之鹽，日復一日，竈丁日促，草蕩日減，即今係清丁蕩之期，凡有民占竈蕩，即行歸正竈，妄報官納糧者，速行開豁。每場查成田若干，荒蕩若干，每丁照鹽分撥成田蕩若干，荒草蕩若干，使豪民豪竈勿得兼併，庶窮竈有依，而國課可充矣。曰闢草蕩。御史朱廷立奏曰：鹽法莫先於恤竈，恤竈莫先於興利，利非取我之有以與之也，因彼之利而利之，則其惠也爲不費，而後之受利也爲無窮矣。查得兩淮運司原額鹽課七十萬五千一百八十引額，有官蕩八萬一千四百七頃八十一畝，分給各竈，多寡不等，蓄草煎鹽。邇來海潮平定，葦草長茂，供煎之外，餘可以耕。但各竈畏懼私墾之禁，莫敢開耕。其煎剩葦草，徒爾腐積，不敢伐賣，冬暮舉爲獵火焚燒。夫以有用之産，而置之無用，不無可惜。欲耕之民而驅之不耕，誠所未安。合無行運司轉行三分司官，親詣各場，原額草蕩，清查丈量，查照額課，每鹽一引，撥與若干蓄草以供煎燒。其餘蕩地，仍照丁分給，定立界址，造册在官。如有力願開耕者，即赴該分司告報畝數，附册給帖執照，照例免其三年之租，以從仍從寬。每畝肥厚者，科租米一斗，磽薄者五升，納與該倉内，以備賑濟。年終運司類造文册，繳部查考。其無力不願開墾者，亦聽其便，照舊蓄草易米度日。如有鄰蕩富民猾竈越占侵奪者，問擬如律。草蕩給主，花利入官。如此庶幾人無遺力，地無遺利，而竈丁無可逃移之患矣。【略】曰聚團煎。都御史藍章奏曰：每一場分幾團，一團分幾户，輪流煎辦，以納丁鹽。此外多煎之數，名曰勤竈鹽，許賣。商人轅補掣摯，但不在本團煎辦者，即是私鹽，就便拏問，此是舊規。奈何近年以來，豪竈有私立十數竈者，七八竈者，私煎私販，各無忌憚。合無今後但有不在團分煎辦，私立竈者，就便拏問，枷號一月，從重照例問遣。【略】

郎瑛《七修類稿》卷四七《事物類・食用製法》 好鹽中用皂莢於中，雖箬籠盛之，無滷矣。

周復俊《涇林雜記》卷二 射洪陰火出井中，以竹筒籠之，可煎鹺，熟百味。

張瀚《松窗夢語》卷二《西遊紀》 内江、富順之交，有鹽井曰自流，新開，原非人工所鑿，而水自流出，汲之可以煎鹽。流甚大，利頗饒，多爲勢家所擅。有油井，井水如油，僅可燃燈，不堪食。有火井，土人用竹筒引火氣煎鹽，一井可供十餘鍋，筒不焦而所通鹽水輒沸，此理之難解者。鹽井在在有之，油井犍爲縣有三處，火井在潼川西，地名雲臺，僅一處耳。

王圻《稗史彙編》卷一二《地理門・井田類》 筒井。蜀去海遠，取鹽於井，最古。惟邛州蒲江縣井，乃祥符中民王鸞所開，利人至厚。自慶曆、皇祐以來，蜀始創筒井，用圜刀鑿如碗大，深者數十丈，以巨竹去節，牝牡相銜爲井，以腦横入淡水，則鹹泉自上。又以竹之差小者，出入井中爲桶，無底而竅其上，懸熟皮數寸，出入水中，氣自呼吸而啓閉之，一筒致水數斗。凡筒井皆用機械，利之所在，人無不知。《後漢書》有水轄，此法惟蜀中鐵冶用之，大署似鹽井取水筒。太子賢不識，妄以意解非也。

徐應秋《玉芝堂談薈》卷二三《蜀都火井》 《博物志》：火井在蜀都，縱横五尺，深二三丈，時以竹木投之以取火。諸葛丞相徃觀後，火轉盛熱，以盆着井上煑之得鹽。後土人以家燭火投井中即滅息，至今不復然。《遊宦餘談》：火井在

雲臺山東五里，火自井出，周圍有竈數十，居民各以竹刳其中，引火至竈，鍋滾而竹不然。觀者不敢近井，蓋井火時，一噴輒及數丈，不用時以物蓋之，用時去蓋，投火少許，即騰騰燄上至井。近井數十家擅其利云。《華陽國志》：火井夜時光彩上炤，民欲其火，先以家火投之，頃許如雷，火燄出，通耀數十里。以竹筒盛其光藏之，可拽行終日不滅。有二水井，取井火煑之，一斛水得五斛鹽，家火煑之無幾也。【略】

朱國禎《湧幢小品》卷二《鹽政》 蜀鹽出於井，井之大僅可如竹，號曰竹井。鑿之五六十丈，得濫水。至百丈，始得鹹。鑿甚艱，入甚深，汲甚苦。有鐵釬、漕釬、刮筍、吞筍等制，纖悉俱備，非若池鹽、海鹽之易煑也。蜀鹽井之外又有火井，故煎熬甚易。

國朝禁私鹽，買官鹽，而又賦民鹽課鈔，想亦謂私鹽之不可盡絶也。聞順天府每歲註皇上課鈔一名，蓋祖制以天子爲百姓榜樣，未知果否。京官原有食鹽，後頗累及充役支解者，陸五臺言於太宰嚴文靖公革去，惟户部如故。據此，當是嘉靖年間事。然考之弘治年間，始革各衙門食鹽，惟十三道如故。而余在京拜一同年官臺中者，見有送到官鹽一引，則前説似未可據，並存之。

宋姚寬監台州杜瀆鹽場日，以蓮子試滷，擇蓮子重者用之。滷浮三蓮四蓮味重，五蓮尤重。蓮子取其浮而直，若二蓮直，或一直一横，即味差薄。若滷更薄，即蓮沉於底，而煎鹽不成。閩中之法，以雞子桃仁試之，滷味重，則正浮在上，鹹淡相半，則二物俱沉，與此相類。

汪砢玉《古今鹺略》卷一《生息》 《左傳》：僖公三十年，王使周公閱來聘，享有昌歜、白黑、形鹽。辭曰：國君文足昭也，武可畏也，則有備物之饗以象其德，薦五味，羞嘉穀，鹽虎形，以獻其功。吾何以饗之。【略】

《宣帝紀》云：常困於蓮勺鹵中。注云：蓮，香輦。勺音灼。今在櫟陽縣。鹵者，鹹池也。蓮勺縣有鹽池，縱廣十餘里，其鄉人名爲鹵中。帝微時，爲人所困辱也。

蔡邕《從朔方報年月書》云：幸得無恙，遂至徙所，自城以而惟青紫鹽也。又中郎以江南有勝雪白鹽。【略】

《九域志》：叙州金川廟鹽井神也。晉太初神姓王，井主梅澤，梅本夷人，見石上有泉，飲之鹹，遂鑿石百尺，煎之成鹽，梅死廟祀之。

《抱朴子》：作赤鹽法，用寒鹽一觔，雨泥一觔，内鐵器中，以火燒之，消而成赤鹽。

《博物志》：北胡青鹽，但以味色浮雜，爲不同耳。

《續博物志》：蠻法煑鹽成團爲顆，質則以顆計之。

《通典》云：九原歲貢印成鹽，五原貢鹽山四十顆。

《南史》：大同中，外國有獻鳴鹽枕者。

《玄中記》：崑崙山仇池有石鹽石。又湯口域有石，鬻以爲鹽，水竭鹽成。

《唐會要》：武德七年，長安古城鹽渠水中生鹽，色紅白而味甘，狀如方印。鹽池在安邑西南，許慎謂之鹽監，長五十一里，廣六里，周一百一十四里。從鹽古聲。吕宿曰：沈沙煑海謂之鹽，河東鹽池謂之解鹽，今池水東西七十里，南北十七里，紫色澄渟，渾而不流，水出石鹽，自然印成，朝取夕復，終無減損。惟水暴雨潮，甘潦奔泆，則鹽池用耗，公私共竭，水徑防其滛濫，故謂之鹽水，亦謂竭水，《山海經》所云鹽販之澤也。

《洛陽記》：河東鹽池長七十里，廣七里，水氣紫色，有别御鹽，四面刻如印齒文章字，妙不可述。【略】

《四川志》：長寧治北洵井泉，有二脉，一醎一淡，取以煎鹽，塞其一則皆不流，又謂之雌雄井。

大寧治北寶原山，水出山半石穴，相傳有袁氏逐白鹿至此入洞，乃知水醎，報官煑之，開井曰白鹿。

大寧之井，鹹泉出於山竇，有如飛瀑，民間分而有之。雲南楚雄府廣通縣産黑鹽，爲猴井、阿陋井。定遠縣産黑鹽，爲異井、狼井。麗江軍民府産氆氌鹽，雪盤山有井。鎮沅府産藤鹽，有六井，又出金銅鹽。劍川州生馬蹄鹽。

滇中威遠州境内，莫蒙寨有河水，汲而澆於炭火之上，煉之則成細鹽，凡交易無秤斗，以小篾羅計多寡量之。【略】

《益州記》：越雋煑鹽，先燒炭，以鹽井水潑炭，刮取鹽。又云越雋汶山有鹽石，先以水漬，既而煑之取鹽。

《華陽國志》：越雋笮夷有鹽池，積薪以池水灌，而後焚之成鹽。【略】

《緯略》：青池鹽，其鹽正方，廣半寸，其狀竦似石，人耕池旁地，取池沃種之，歲月久即生此鹽。【略】

《大明一統志》：冉駹黄有鹹土，煑以爲鹽，齊牛食之甚肥。【略】

《見只編》：山陝食鹽皆用河東池鹽，其鹽以鹽池雨後一日，遇東南風則鹽

不可勝食矣。第海鹽用火煎成，爲力難。池鹽以風凝結，爲力易。然池鹽易壞，故舊注云池鹽爲盬，盬鹽之易壞者。池鹽狀如水晶，彼中趁盆皆鑄以鐵，庶易碎耳。《鹽池志》以舜「南風解慍」爲鹽池而作，亦所謂想當然耳。

宋姚寬監台州杜瀆鹽場日，以蓮子試滷，擇蓮子重者用之，滷浮三蓮四蓮味重，五蓮尤重。蓮子取其浮而直。若二蓮直，或一直一横，即味差薄。若滷更薄，即蓮沉於底，而煎鹽不成。關中之法，以鷄子桃仁試之，滷重則正浮在上，鹹淡相半，則二物俱沉，與此相類。《鹽邑圖經》云：凡煑鹽俗曰趁海，一則謂趁潮可漉，一則謂趁天晴可也。趁海先佃海場，場一丁其横九弓，長倍之。開潭貯潮，鑿溝築塍爲界，分場爲上中下三節，近海爲下場，以潮水時浸，不易乘日晒也。其中爲中場，以潮至即退，夏秋皆恒受日，易成鹽也。遠於海爲上場，潮小至所不及，必擔水灑灌方可晒也。

凡潮汛，上半月以十三日爲起水，至十八日止，下半月以二十七日爲起水，初二日止潮，各以此六日大滿，故當潮大三場皆没，自初二、十八日已後，潮勢日減，先晒上場，次晒中場，最後下場，故上中每月得晒二場，或僅得其一也。

凡晒鹽俗曰曬灰，言其土之細如灰也。侵曉，先合力用削刀削灰使鬆，隨以碌扒碌碎，更用篠竿攪，使極細極平，方擔潭中海水，以木瓢灑潑如雨，使之匀透。曬至晡時，仍以削刀收邊，用枝推夾灰成一長埂，以防夜雨。明早仍用翻扒推埂使平，更用碌扒碎之，篠竿潑水，夾板堆聚如前。盛夏二或三日，秋冬四日曬方足，冬則西北風，九勝日曬也。

先此周築土圈如櫃，長八九尺，濶五六尺，高二尺，深三尺，名曰溜。溜傍即開一井，深八尺，溜底用短木數段平鋪，木上更鋪細竹數十根，復覆以栽冒以草灰，然後挑取場灰，填實溜中，用足踏寔，再以稻草覆灰，仍挑潭中海水，多潑草上，使緩緩潜滲入井中成鹹鹵，可汲煎矣。

大約一溜之鹽，可得二十餘擔，鹵之上者，視水百觔加重觔三十。上鹵沉下，次漸在上，以石蓮子最重者一粒，次重一粒，又次重一粒，擲鹵中驗之。上鹵則最重者浮，否則最重者沉，次重者浮也。

煎用大鍑二具，中鍑一具，鍑遠於火停頓，泠鹵使熱，遂添入大鍑，取惜薪也。俗呼鹵二大鍑爲一蕩，用鹵六擔，可得鹽百四十觔云。大較鹽之盈縮繫乎雨暘，貴賤視半薪價以上。出《鹽官誌》。

東吴九年設場置團，團内置鐵盤，中有鐵燈心燒紅洗滷，上而生鹽。今不歸團，不用盤，用鐵鍋煑滷爲鹽，煎鍋五百二十九口。見《當湖志》。

煎鹽以鐵盤鑄，給於提舉司，盤四角榰爲一，蘆織辮攔四旁，自子至亥謂之一伏，一伏煎六盤，盤以滷水百五十觔，煎鹽五石。出《泰州誌》。

煎之之法，率以天時爲本而成之以人力，每歲春夏間天氣晴明，取池滷注盤中煎之，盤四角榰爲一，織葦攔盤上，週塗以蜃泥。自子至亥謂之一伏，火凡六乾，燒鹽六盤，盤百斤，凡六百斤爲火引鹽一，餘二百斤，詰旦仍出坑灰，攤曬亭場間。至申俟鹽花浸入灰内，仍實灰於坑以取滷。其試滷必以石蓮投之滷中，沉而下者爲淡滷，浮而横側者爲半澹滷，煎之費浩薪，必浮而主於滷面者，乃舀入盤煎之，頃刻而就。將乾，仍投以皂角數片，鹽始凝結。至於積灰，則又以年久爲良，滷水漬潤，出鹽尤多，然久旱則潮氣下降，上燥而鹽不生花，久雨則客水浸溢，亭場沾濕，曬灰反致銷蝕，故以灰取滷，必雨暘時若，而後鹽始豐。若夫灑鹽之法，其取滷則又有灰淋、土淋之殊。土淋之法，以畚鍤起鹹醭潮灘土晒乾，寔土池中，注水取滷，如灰淋法，每竈各砌磚石爲大曬池，旭日晴霽，挽坑井所積滷水滲入池中曝之，自辰逮申，不煩鐍鬻之力，即可掃鹽以輸官。少陰晦則絶無鹽，故海埂之場多曬鹽，而場去斥鹵遠者多火鹽。鹽品以散爲上，而鹽次之。出《山東鹽誌》。

産鹽出於煎煑而成，每灶十丁夥，置鐵淺鍋一面，闊五尺，深一尺五寸。濱海水鹹，各灶丁每歲預於十二月間窖冰，至春打草積垛在灘。二三四月天道晴明，將灘内鹹土黑色者，用耙成勘鏟浮在地晒乾，刮土入池，以水浸之，淋鹵流入池内，陸續舀入淺鍋内，發火燒煎，隨乾隨添，鹽至滿鍋方止，約可得鹽二十斗。每次約用三日，若遇陰雨則點散，其鹽不成。然試鹵之法，先以石蓮子投於鹵中，如沉而下者則鹵淡，浮而横側者則鹵稍淡，煎之俱廢草難成。必浮而立于鹵面者，乃可入鍋煑之，不但省草，鹽且易成。煎鹽男婦貧窘，衝冒風日，形容枯槁，勞可知矣。出《長蘆運司志》。

又以海豐等場産鹽，出自海水，灘晒而成。被處有大口河一道，其源出於海，分爲五派，列於海豐深州、海盈二場之間，河身通東南而遠去。先年有福建一人來，傳此水可以晒鹽，今灶户高浮等於河邊挑脩一池，隔爲大中小三段，次第澆水於段内，灑之浹辰，則水乾鹽結如氷。其後本場及深州、海盈灶户共五十六家，見此法比刮土淋煎簡便，各於沿河一帶擇方便灘地，亦挑修爲池，照前曬鹽，共占官地一十二頃八十畝，所晒鹽斤或上納丁鹽，或賣與商人添色，雖人力造作之工，寔天地自然之利。但遇陰雨，其鹽不結，每年或收三四分，或收六七

分，不常耳。

鹽雖多，品不過二類，或引池而化，或煮海煑井及煑鹹而成。引池而化者，《周官》所謂監鹽也，今謂之顆鹽。煑海與井與醃而成者，《周官》所謂散鹽也，今謂之末鹽。夫所謂引池爲鹽者，曰陝西解州解與安邑兩池，墾地爲畦，引水沃之，水耗而鹽即成，藉民給役，謂之畦户。煑海爲鹽者，曰京東、河北、淮南、兩浙、福建、廣南凡六路，其煑鹽之地曰亭場，民曰亭户，或謂之灶户。户有鹽丁，歲課入官受錢，或折租賦，兩浙又役軍士煑焉。煑盤或鹽或竹，有沙泥燒鹽，有草灰燒鹽。煑井則川陝四路，大爲監，小爲井。監則置官，井則募士民，或役衙前主之。煑鹹則河東并州永利監。凡課鹽末鹽皆以五斤爲斗。其他胡中鹽，或出於木，或出於石，而夏鹽則出於池，然其色不一，或青或白，或紅紫或黑，其狀有別，或熬波，或結沙。其方言各異，東方謂之斥，西方謂之鹵，河内謂之鹹，亦白鹺。《王濛傳》甜者曰飴，又舌。以不煉治者曰苦鹽，是其味亦不同也。

汪砢玉《古今鹺略補》卷一《生息》　冉駹夷，武帝所開，地有鹹土，煮以爲鹽，齊羊牛馬，食之皆肥。

白馬氏，元鼎六年所開，居于河池，一名仇池，方百頃，四面斗絶，煮土成鹽。

《華陽國志》：汶山有鹽石，煎之得鹽。

文同《丹淵集》云：井研縣自慶曆已來，始因土人鑿地植竹，謂之卓筒井，以取鹹泉鬻鍊鹽色。後來其民盡能此法，爲者甚衆，遂與官中略出少月課，乃倚之爲姦，恣用鐫琢，廣專山澤之利，以供侈靡之費，豪家至有一二十井，其次亦不減七八。歸時朝廷嘗亦知其如此，創置無已，深慮寖久，事有不便，遂下本路轉運司止絶，不許開造。今本縣界内，已僅及百家。其所謂卓筒井者，以其臨時易爲藏掩，官司悉不能知其的實多少數目。每一家須役工匠四五十人至三二十人，皆是他州别縣浮浪無根著之徒，抵罪逋逃，變易名姓，來此傭身賃力。平居無事，則俯伏抵折，與主人營作，一不如意，則遁相扇誘，群黨譁譟，箠索工直，偃蹇求去，聚墟落，入鎮市，飲博姦盜，靡所不至。已又復又投一處，習以爲常。按始建今入井研縣。

《荆州圖副》云：八陳圖東南三里有一磧，東西百步，南北廣四十步，磧上有鹽泉井五口。《寰宇記》：夔州永安宫南磧上鹽井，以木爲桶，昔常取鹽，即時沙壅，冬出夏没。又云諸葛鹽井有十四，自山下至山上，其十三井常空，盛夏水漲，則鹽泉迤邐去，于江水之所不及。東坡詩：「五行水本鹹，安擇江與井。如何不相入，此意復誰省。人心因難足，物理偶相逞。猶嫌取未多，井工無閑綆。」《荆川記》云：朐腮縣北岸有陽溪，溪南有鹽井百二十所。按：陽溪水源出雲安縣北六百里。又《水經注》：朐腮縣翼帶鹽井一百所，巴州資以自給，粒大者方寸，中央隆起，形如張傘，故因名之曰傘子鹽。不成者，形亦必方，異于常鹽。王隱《晉書・地道記》曰，入湯口四十三里有鹹石，大者如升，小者如拳，煮之水竭而鹽成，蓋蜀火井之倫，水火相得乃佳矣。《水經注》：建平郡北井縣南有鹽井，井在縣北，故縣名北井，建平一郡之所資也。

宋開寶六年，以夔州大昌縣鹽井鎮置大寧監，治距寶山十有七里，距大昌六十九里。其上多石剛裂，不受陶冶。官民屋宇多覆茅竹及板以居者，無幾突。小不謹輒火，飲食旋給，不憂凍餒，不織不耕，恃鹽以易衣食。按《朝野僉載》：大寧監宝山有洞穴，鹹泉流出如瀑，故老相傳，其初屬民袁氏因獵于山下，逐一白鹿，入洞不見，得泉飲之，自後置鍑煎鹽，蓋神所啓云。

大寧井廟三，一曰鹽溪龍王，二曰鹽水龍王，三曰古祠龍王。

淳化中，將作監丞雷説知監事，見井場人户爭汲，强弱相凌，多抵于訟，乃于穴傍刱石爲池，以瀦水入，設横板穿三十餘竅，承以脩竹，謂之筧筒。蓋鹹泉初出，勢暴不可遏，故疏池爲墟而三殺之，泉流既平，均節入筧，無復奔衡不平之患矣。至嘉定中，歲久弊滋，事聞于朝，遣榮州資官令孔嗣宗按置窮訪，民瘼有不便者皆除之。泉自穴入見，跨溪爲槽而分之，南得十三，北視南加二，各立長以司其平，歲一易筧，其法視舊詳矣，民爲之祠，號孔長官祠。

井法。《類要》云：鹽泉有絞槽，引泉踏溪，每一筧用一槽。其筧與槽，每年十月旦日，以新易陳，郡守作樂臨之，井民相慶，謂之絞槽節。

近時射洪士人馬驥譔《鹽井圖説》云：鹽井其來舊矣，先世嘗爲皮袋井圊，徑三五尺許，底有大塘，利饒課重，工力浩鉅，非一載弗克竣。今皆湮没殆盡，不可考。民循故業，以納課率多，從竹井制。其施爲次第，在井匠董之。凡匠氏相井地，多於兩夾岷山形險急得沙勢處，鳩工立石，盡去面上浮土，不計丈尺，以見堅石爲度，而鑿大小竅焉。大竅大鐵釬主之，小竅小鐵釬主之。釬一也，大釬則有釬頭，扁竟七寸，有輪鋒利。穿鑿興井日，北口傍樹兩木，横一木于上，有小木滾子，以火掌繩釬木附于横木滾子上，離井六七步爲一木樁，糾火掌篾而耦舂之，滾竹運釬，自上下相乘矣。匠氏掌釬篾坐井口傍，週遭圜轉，令其竅圓直。初則灌水鑿之，及二三丈許，泉蒙四出，不用容水。無論□土石，釬觸處俱爲泥水。每鑿一二尺，匠氏命起釬，用筒竹一根約丈餘，通節，以繩繫其稍，筒末爲皮

錢掩其底，至泥水所在，匠氏揉繩伸縮，皮欹水入，挹滿攪出，泥水漸盡，復下釬鑿焉。次第疏鑿，不計功程力大，較至二三十丈許，見紅石岩口，大竅告成矣。隨議下竹，竹有木竹、桴竹二種。木竹取堅也，剖木二片，以麻合其縫，以油灰爨其隙。桴竹出馬湖山中，亦以麻裹之。木竹末爲大麻頭，纍纍節合，下盡全竹，四潰淡水障阻，不能浸淫。迺截去大釬頭，用釬稍鑿小竅，法如大竅，然鑿至二十丈中，見白沙數丈，有鹹水數擔，名曰腰脈水，去鹹水不遠。尋鑿之，而鹹水淵涓自見也。水有廣水，晝夜力汲不竭，然味近淡。有鹹水，晝夜計有數，然味亦不齊，有一擔而煮鹽五六斤者，有八九斤至十二三斤者，顧遇何如耳。厥工既就，始樹樓架，高可似敵樓，上爲天滾，有轆轤聲，制筒索吸水，如前吸泥水法，而樞軸則管於車床也。床橫木爲槃，槃有兩耳作曲池狀，左右低昂逆施，左揖地右伸，右揖地左伸。縮環用力，索盡筒出鹹水，就灰笆潑水而煎燒有緒矣。轉轆轤者蓋三人爲之，力厚者則制牛車，車狀大，力逸而功倍也。此自成井而論耳。若掘鑿之際，釬偶中折而墜其中者，或遭淤泥作阻者，其出法亦巧，而爲器亦異。釬帶火掌蔑而墮者，以攪鏇鉤出，爲力易易。惟釬半墮或止墮釬頭者，取之之法，制爲鐵五爪如覆手狀，爪背入禾數寸，以竹三尺許劈碎一尺，纏抱爪木令堅緻，上一尺亦劈碎，則活繫撞子釬，不令拘泥，偏向中一尺通其節，以待撞子釬假道撻伐。垂爪入井，爪定所墮釬頭，匠氏從上督索，撞子釬由筒中擊木，木擊五爪，數擊則爪攫剿釬頭者牢，不可以游滑自匿，雖欲不出，不可得矣。若被淤泥填溢，大小竅猶關格症然甚者，製爲搜子，以和解其膠密。搜子者，鐵條之有嚙齒者也。未甚者製爲漕釬，以衝擊其脂凝。漕釬者，撞子釬之有嚙齒者也。支解既析，則爲刮筒，以取其泥。刮筒之制，與鹽筒殊，不通其節，而每節之始鑿爲方口，投井中吸泥，亦如汲水式，蓋水可以疏通，翕受泥則踰節不可，是則匠氏作法意也。嗟乎，一井之成，其次第節目如此，亦云勞矣，乃勞歸灶丁，利歸商販。富灶任逸，傭灶任力，終歲疲竭，而徵輸又告急矣。至有坍塌而乾賠國課，逋負而逃徙流離。是在上之人寬一分，則民受一分之賜云。

《玉塵新譚》：蜀嘉定州井通溪，其地産鹽，須掘至數十丈乃見水，汲水起煎，即成白鹽。或有穿得油井者，其水黑色，有氣若臭，用以點燈，光亮無比。凡油畏風雨，惟此油當風雨時更明。又有火井，其土四時焦熱，取木葉少許投之，置釜其上，可以烹飪，多就此井煮鹽。晉安謝肇淛云，滇水皆以海名，而味不鹹，鹽皆自井中出也。楚雄有黑井、白石泉井、巖泉井、東井、琅井、阿陋井、猴井。姚安有白羊井、白石谷井、觀音井、舊井、橋井、界井、中井、灰井、尾井、阿拜小井。大理有諾鄧井、大井、山井、天耳井、師井、順蕩井、石門井、洛馬井、石縫井、河邊井、天生井。安寧州有大井、石井、河中井、大界井、新井。鶴慶有彌沙井、橋後井。武定有只旧井、草起井。其餘小井無數，皆熬波成鹽。迤西者圓如爪，迤東者如巖石，惟順蕩自巖穴湧出，有池盛之，熬作楪形，最潔白無滓。此泉初出甚盛，日百餘斛，所司遣官驗訖，土人懼其增課也，以木石壅其源，今緩。既去，泉流遂微矣。又咸遠州盡熒，男女勇健，走險如飛，其境内莫蒙塞有河，汲而澆諸火上，即成細鹽。交易無秤斗，止以小筏籮計多寡而量之。

《滇記》：安寧琅川上有鹽井，灶丁以皮囊汲鹵水。

《小牕紀享》云：五月中旱時，取水二斗，以鹽一斗投水中，令清盡，又以鹽投之，水鹹極，則鹽不復消融，易器淘治，沙汰之，澄去垢土，瀉清汁于净器中，鹽甚白，不廢常用。又一石還得八斗，汁亦無多損。好日無風塵，厚薄光澤，似鐘乳，時日中曝，令成鹽浮，即便是花鹽，久不接取，即成印鹽，大如豆粒，四方，千百相似而成印輭，沉漉取之，花印一鹽，白如珂雪，其味又美。

《餘姚志》：亭民煎鹽法，海潮每至沃沙，日見沙白，用鐵刀刮鹹，聚而苦之，乃淋鹹取滷，然後試以蓮子。每用竹筒一枚長寸許，取老梗石蓮三枚，納筒中探滷，三蓮横浮則極鹹，謂足蓮滷，亦謂頭滷。二蓮横浮次之，若三蓮俱直浮，其滷薄不可用。竹盤者編竹爲盤，中爲百耳，以篾懸之，塗以石灰，纔足受滷，燃烈焰中，滷不漏而盤不焦灼，一盤可煮廿過，近亦稍用鐵盤。《圖經》：煮鹽之器，漢謂之牢盆，今或鼓鐵爲之，或編竹爲之，上下周以匾灰，廣丈深尺，平底，置于灶，皆謂之鹽盤。《南越志》所謂織篾爲鼎，和以牡礪是也。然後于海濱掘地爲坑，上布竹木，覆以蓬茅，又積沙于其上，每潮汐種沙鹵鹹淋于坑中，水退則以火炬照之，鹵氣衝火皆滅，因取海鹵注盤中煎之，頃刻而就。管子曰：齊有渠展之鹽，伐菹薪，煮海水，征積之。十月始生，至于正月，成三萬是也。菹薪謂以茅菹然火也。

徐光啓《農政全書》卷四二《製造・食物》　造常滿鹽法：以不津甕受十石者一口，置庭中石上，以白鹽滿之。以甘水沃之，令上恆有游水。須用時挹取，煎即成鹽。還以甘水添之，取一升，添一升。日曝之，熱盛，還即成鹽，永不窮盡。風塵陰雨則蓋，天晴淨還仰。若黄鹽鹹水者，鹽汁則苦，是以必須白鹽甘水。

玄扈先生曰：是法令鹽味佳。永不窮盡，恐無此理，姑試之。

造花鹽印鹽法：五月中旱時，取水二斗，以鹽一斗投水中，令清盡，又以鹽

投之。水鹹極則鹽不復消融。易器淘治沙汰之，澄去垢土，瀉清汁於淨器中。鹽甚白，不廢常用；又一石還得八斗汁，亦無多損。好日無風塵時，日中曝令成鹽。浮即便是花鹽，厚薄光澤似鍾乳。久不接取，即成印鹽：大如豆，粒四方，千百相似，而成印甑沉，漉取之。花印一鹽，白如珂雪，其味尤美。

楊鶴《兩浙訂正鹺規》卷三《場竈》

一煎辦鍋盤附鍋盤額數

各場灶户瀝滷煎辦，原係官給鐵盤，聚團煎燒，若有破壞不堪，許於巡鹽贓罰量支修補。私置蔑盤，盡行拆毀。但查長山、穿山、大嵩、玉泉、長亭、北監、長林、南監等八場，素用蔑盤，若令拆毀，反爲不便，相應照舊。其餘各場，添鑄鐵盤數多，查無堪動錢糧，議聽殷灶告鳴，自鑄應用，止以原額爲度。萬曆十八年，本司條議各場官攢，多受灶户賄賂，聽從置立鍋盤私煎，不行覺察。行令查驗，每舍盤鍋幾所，定爲額數，如有小盤小鍋，盡行拆毀。

天啓二年十月，本院傅批鹽法道呈詳，穿山場灶張良璉口閏王錢連名呈詞，一舍二帖，年年更換，真爲灶累緣由，蒙批盤舍給帖，總歸運司三年一換，分司不必重給，可以防私增，亦可以杜騷擾，豈止穿山一場，即行之兩浙可也。該道行該司及各分司一體遵行，仍刊入鹺規。繳，見在遵守。

按私置鍋盤，法嚴拆毀者，防私煎以通私販也。清查有時，庶不重爲貧灶累耳。近訪有一年兩查者，每查有堂司雙行者，有每給一照帖而胥役科索三四錢者。夫灶夏不憚爍日流金以煎熬，冬不畏皴指裂膚而淋瀝。所得有幾，忍視其委填于谿壑耶。以後各場每年麗司者司查，麗分司者分司查，仍嚴禁下役科索，以蘇灶困，如違，承行吏書究革。

各場官盤額數

仁和八十七塊。今官盤二十九塊，鐵盤一千五百一塊。

許村二百八十塊。今官盤二百八十一盤。

西路九十七面。今二百二十四面。

鮑郎三十塊。今二百二十九鏈。

名許立舍一條：聚盤煎燒，每舍給牌一面，懸掛門首，煎下鹽觔，運回本場，易商銷引，置簿填換查考。又該本司酌議，就近於仁和場銷引買地，建立倉廒，僉店户與商交易，令副使一員，吏一名，專董其事呈詳。前院李批允。續因仁、錢二縣食鹽小票，苦於仁和場路遠，多有就便買鹽於兵馬司銀杏樹，致仁和場竈户陳彩等告。前院批司：審得竈户運滷煎燒，奉有明文，原非私也。今但禁之使不奪仁和場小票之利，姑照聚盤煎燒事例，查將過海竈户於竈册内，真正有名者，在於所借之處，十名許立一舍，二舍置船一隻，給與旗牌運滷。如無旗牌，即係私滷。其仁、錢二縣食鹽小票，每年約有七萬張，仁和場煎鹽許賣與五萬張，錢清場竈係租地煎鹽，止許賣二萬張。仍行二縣管鹽官，將票派場印記，分發買鹽，如有紊亂，即行拏究。呈蒙批允。

一拆毀孔家灣私舍

滑泉三十二面。今篾盤七百五十三面。

長山十八面。今篾盤一百四十七面。

穿山十八面。今篾盤一百七十七面。

大嵩十六段。今篾盤一百二十六面。

玉泉十八面。今盤二百六十面。

長亭。今盤六十六所。

杜瀆。今盤三百九十六所。

黄巖。今盤十六所。

北監。今盤十六所。

長林。今盤三百四十一所。

永嘉，鍋一千六十一口五分。今竈舍五百四十八所。

雙穗。今盤三百一十三面。

南監。今篾盤二十二面。

一聚團公煎稽煎買

各場竈户領受鐵盤聚團煎燒，不許離越出外私煎。嘉靖四十四年題，事例，如本團窄小，柴滷不便，許告鳴於附近去處加團所，如有離團收滷，私置篾鍋煎燒者，許□兵人等呈首，盤舍拆卸入官，私滷折鹽□□□。每一盤舍，官給印烙長柄木牌一面，上書煎竈姓名年貌，竪立盤舍，以別官私。該場官攢保伍不時在團覺察，不許私煎貨賣。如一家有犯，同保伍官攢連坐治罪。如遇清丁分蕩之年，煎竈更換不一，年貌不同，難以稽查，將舊牌繳司，換給。各場更置稽煎簿，該場官攢登記每舍每日煎鹽若干觔。上倉又置稽買簿登記，有引商某人某日買鹽若干。按季赴司倒查私煎私賣，違者依律通行究罪。萬曆十八年，前院韓案開，訪得各場奸豪竈户，收留無籍，私刨盤舍私煎，勾引鹽徒，故私鹽禁例雖嚴，

末流不止。蓋因本源之地不清，其何能淑。運司分司俱要督率各場修理團圍，聚集公煎，私刨者盡行拆毀，仍時加稽察。如有前項私煎私販，即行舉首，就將確貨給賞，隱匿者連坐。官攢不督察捉拏者黜職。【略】

各場煎法

仁和場，每年例定二月起煎，先用刀刮土，以牛挽之，貧則人力挑積堆垛。傍築小槽如坑，廣四尺，長八尺，封塗于底，覆以剖竹，鋪以淨茅，實土二十四挑，于槽上灌沃清水，滲及週時，泥融水溢，滷方流入池內，亦隨土之鹹淡，而爲鹵之多寡。每盤鹵八桶，成鹽六十觔。

許村、西路、海沙、橫浦、浦東、天賜、石堰、龍頭、清泉、穿山、長亭、杜瀆、雙穗、南監，煎法與仁和同。

鮑郎場，每滷一擔，成鹽二十五觔。

青村場，每滷一擔，成鹽二十觔。

下砂一、二場，每盤滷六桶，成鹽一百觔。

下砂三場，每滷三擔，成鹽一百觔。

清浦場，每滷一擔，成鹽十五觔。

西興場，每盤滷四擔，成鹽九十觔。

錢清玉泉場，每盤滷四擔，成鹽八十觔。

三江場，每盤滷二擔五斗，得鹽一斛五升。

曹娥場，每盤滷四擔，成鹽一石。

鳴鶴場，每盤滷五擔，成鹽一石。

長山場，每盤滷十擔，成鹽一百觔。

大嵩場，每滷十五擔，成鹽二百觔。

黃巖、北監場，每滷一擔，成鹽一斗。

永嘉場，每滷一擔，成鹽二十六觔。

以上各場，刮土淋滷，與仁和同。

長林場，每滷一擔，成鹽二斗。本場用鐵鋤刮土，其餘與仁和同。

袁浦場，每年二月起煎，用刀刮土，候潮水入溝內，灑水攤曬七次，方總積成堆，實泥於坑。其瀝滷與仁和同，每滷一擔，成鹽二十斛。

各場鹽味

仁和場，產鹽色白而味淡。

許村場，西路場，鮑郎場，蘆瀝場，海沙場，橫浦場，浦東場，袁浦場，青村場，下砂場，下砂二場，下砂三場，清浦場，天賜場，西興場，錢清場，三江場，曹娥場，石堰場，龍頭場，清泉場，穿山場，大嵩場，玉泉場，長亭場，杜瀆場，黃巖場，北監場，長林場，永嘉場，南監場，已上等場，產鹽色白而味鹹。

鳴鶴場，產鹽色白而味苦。

長山場，產鹽色黃而味鹹。

雙穗場，產鹽色黑而味苦。

鄭仲夔《玉麈新譚雋區》卷五《地雋》 蜀嘉定州井通溪，其地產鹽，須掘至數十丈乃見水，汲水起煎，即成白鹽。或有穿得油井者，其水黑色有氣若臭，用以點燈，光亮無比。凡油畏風雨，惟此油當風雨更明。又有火井，其土四時焦熱，取木葉少許投之，置釜其上，可以烹飪，亦有就此井煮鹽者。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》 鹽牀上以竹器盛，牀下甃以淺池，池外輔之以缸，令流苦滷貯之。

周昌晉《福建鹺政全書》卷上《鹽丁》 一、本司所屬柴場。鹽課司每場，團埕不等，上里場三十一團，海口場三十一團，牛田場六團，惠安場五團，潯美場十九埕，浯州場十埕，汭州場六埕，七場鹽户原共一萬三千九百一十户，即係民户，但着令受鹽名爲竈籍，非鹽自爲户也。其丁産之數，悉炤民册開載。自國初以名户之丁辦鹽，復計其户之産受鹽，除里甲正役併納糧外，准免民差徭役。查弘治五年，造册實在之數，七場共該丁産受鹽一十萬五千三百四十引二百六十五觔八兩九錢。厥後攢造，遂以爲據，雖丁産有盈縮不等，而勻總受鹽之數不失前額，至今遵守，載在會典，此本司鹽課之定額也。

本司所屬上里等七場

人户共計一萬三千九百五十六户，人丁男子五萬一千二百一十一丁，成丁三萬五千八百五十一丁。受正耗鹽四萬七千二百七十三引三百三觔一十二兩八錢八分，增羨鹽二千七百一十二引二百九十三觔。

不成丁一萬五千三百六十丁。

田地山海蕩塘，六千四百單三頃五十畝五分一厘七毫二絲二忽八微六纖二渺，受正耗鹽五萬五千三百二十五引零八十六觔九兩。

上里場，人丁男子一萬一千六百三十四丁，成丁七千六百八十一丁。受正耗鹽六千三百三十四引一百二十二觔一十二兩八錢八分，增羨鹽二百六十一引

二百一十五觔。

不成丁三千九百一十三丁。

田地山一千六百四十六頃一十五畝二分八厘二毫八絲三忽，受正耗鹽一萬三千六百單四引二百四十四觔一錢三分。

海口場，人丁男子一萬五千二百七十三丁，成丁一萬二千二百三十六丁。受正耗鹽二千零三十七引八十七觔，增羨鹽二百零七引二十九觔八兩。

不成丁三千三十七丁。

民田園一千八百八十五頃一畝一分二厘七毫六絲一忽，受正耗鹽八千九十九引二百七十三觔六兩。

牛田場，人丁男子九千四百零二丁，成丁七千六百八十丁。受正耗鹽二千五百六十二引，增羨鹽四百零四引一百六十斤。

不成丁一千七百二十二丁。

民田一千三百二頃七十九畝六分八厘五毫二絲，受正耗鹽六千五百九十五引一百六十六斤四兩。

惠安場，人丁男子二千七百單九丁，成丁一千八百二十丁。受正耗鹽三千三百四十八引六十觔，增羨鹽一千四百五十二引四十觔。

不成丁八百八十九丁。

民田場山塘池蕩三百六十八頃九十一畝五分，受正耗鹽二千五百五十一引三百四十八觔十兩八錢。

洒州場，人丁男子一千九百七十九丁，成丁一千五十一丁。內除生員優免四十五丁外，實差一千六兩，受正耗鹽三千三百九十二引三百一十一觔，增羨鹽九十引三百二十觔八兩。

不成丁九百二十八丁。

田地山蕩池塘海□嶼湖二百三十三頃九十六畝八分六厘七毫二絲四忽六微二纖，受正耗鹽五千八百一十九引三百八十七觔一十二兩。

浯州場，人丁男子五千九百四十八丁，成丁二千四百二十八丁。受正耗鹽八千五百八十六引六觔，增羨鹽八十一引三百七十八觔。

不成丁三千五百二十丁。

田地山池塘四百九十五頃一十二畝三分七厘八毫，內革差二頃七十畝六分九厘八毫，實受鹽四百九十二頃四十一畝六分八厘，受正耗鹽六千三百九引三十六觔一兩。

潯美場，人丁男子四千二百六十六丁，成丁二千九百五十五丁，內優免併除豁絕户一百五十五丁，實差二千八百丁。受正耗鹽二萬一千零一十三引一百一十七斤，增羨鹽二百一十四引三百五十斤。

不成丁一千三百一十一丁。

民田地山場池塘四百七十二頃三十八畝七分九厘，受正耗鹽一萬二千三百四十四引二百三十觔七兩七厘。

均定課賦　志書

濱海小民，貧富不一，多有賦役不均，甚至逃亡逋負。今後該司十年攢造黃册者，查將各場灶户額課丁力盡數開報。如人丁鹽額多者，編爲總催，五年一更，分管灶户，督催灶丁完課。

優免事例　附

殘疾年老不堪煎辦者俱開除，寡婦守節，子未成立者，其夫遺課免辦，待子成立別議。見任官，以禮致仕官，舉人監生，曾經科舉生員，俱炤例優免。其附學未經科舉者，例不在優免之數。

查補鹽丁

各場鹽丁，辦鹽輸課，往往單丁、老弱、貧難下户，辦納不敷，漸至逃亡，總催受累。今殷實大户煎鹽尤多，合炤民間審編事例，就圖内丁多糧大者，拆户補充。其灶户丁多家富者，亦行攤拆，炤丁辦課，以補逃絕。

優免差役

鹽場灶户之家，聽令開晒辦課正役納糧之外，襍泛差役例該優免。若場灶丁近有置買民田者，聽民糧科差。原奉御史沈粘奏准，見今遵行，逐詔令奏准附。

洪武二十七年，令優免灶丁如民壯水夫等役，并聽差銀兩，勸借襍糧等項，炤例蠲免，仍給由帖存炤。景泰五年，兵科給事中奉行天下有司，凡灶户之家，除正額納糧外，其餘長解隸兵禁倉庫役，一應襍泛差併科派等項，盡行優免。

清覈詭寄

鹽場灶丁有田糧者，炤丁優免，往往奸頑富户私通貧灶，囑托飛詭田畝在户，倖求優免，俾小灶徒負有田之虛名，富豪反受免田之實惠。宜于造册之年，查吊灶黃二册及該都圖里書，總催灶丁人等到官，查有前項詭寄，炤册改正當差，其實受灶田，仍炤優免，庶差役均而詭寄息也。

宋應星《天工開物》卷上《作鹹第五卷》 宋子曰：天有五氣，是生五味，潤下作鹹，王訪箕子，而首聞其義焉。口之于味也，辛酸甘苦經年絶一無恙，獨食鹽禁戒旬日，則縛雞勝匹，倦怠懨然，豈非天一生水，而此味爲生人生氣之源哉。四海之中，五服而外，爲蔬爲穀，皆有寂滅之鄉，而斥鹵則巧生以待，孰知其以然。

鹽産

凡鹽産最不一，海池井土崖砂石，畧分六種，而東夷樹葉，西戎光明，不與焉。赤縣之内，海鹵居十之八，而其二爲井池。土鹹或假人力，或由天造。總之一經舟車窮窘，則造物應付出焉。

海水鹽

凡海水自具鹹質，海濱地高者名潮墩，下者名草蕩地，皆産鹽。同一海鹵傳神，而取法則異。一法，高堰地潮波不没者，地可種鹽，種户各有區畫經界，不相侵越。度詰朝無雨，則今日廣佈稻麥蓑灰及蘆茅灰寸許于地，上壓使平勻，明晨露氣衝騰，則其下鹽茅勃發，日中晴霽，灰鹽一併掃起淋煎。一法，潮波淺被地，不用灰壓，候潮一過，明日天晴，半日晒出鹽霜，疾趨掃起煎煉。一法，逼海潮深地，先堀深坑，横架竹木，上鋪席蕝，又鋪沙于蕝席之上，俟潮滅頂衝過，鹵氣由沙滲下坑中，撤去沙蕝，以燈燭之，鹵氣衝燈即滅，取鹵水煎煉。總之功在晴霽，若淫雨連旬，則謂之鹽荒。又淮場地面有日晒，自然生霜，如馬牙者，謂之大晒鹽，不由煎煉，掃起即食。海水順風飄來斷草，勾取煎煉，名蓬鹽。凡淋煎法，堀坑二個，一淺一深。淺者尺許，以竹木架蘆席于上，將掃來鹽料，不論有灰無灰，淋法皆同。鋪于席上，四圍隆起，作一隄墻形，中以海水灌淋，滲下淺坑中。深者深七八尺，受淺坑所淋之汁，然後入鍋煎煉。凡煎鹽鍋古謂之牢盆，亦有兩種制度。其盆周濶數丈，徑亦丈許，用鐵者，以鐵打成葉片，鐵釘栓合，其底平如盂，其四周高尺二寸，其合縫處，一經鹵汁結塞，永無隙漏。其下列竈燃薪，多者十二三眼，少者七八眼，共煎此盤。南海有編竹爲者，將竹編成濶丈深尺，糊以蜃灰，附于釜背，火燃釜底，滾沸延及成鹽，亦名鹽盆，然不若鐵葉鑲成之便也。凡煎鹵未即凝結，將皂角椎碎，和粟米糠二味，鹵沸之時，投入其中攪和，鹽即頃刻結成，蓋皂角結鹽，猶石膏之結腐也。凡鹽，淮揚場者質重而黑，其他質輕而白。以量較之，淮場者一升重十兩，則廣、浙、長蘆者只重六七兩。凡蓬草鹽不可常期，或數年一至，或一月數至。凡鹽見水即化，見風即鹵，見火愈堅。凡收藏不必用倉廩，鹽性畏風，不畏濕地，下叠藁三寸，任從卑濕無傷。周遭以土磚泥隙，上蓋茅草尺許，百年如故也。

池鹽

凡池鹽，宇内有二，一出寧夏，供食邊鎮。一出山西解池，供晉、豫諸郡縣。解池界安邑、猗氏、臨晉之間，其池外有城堞，周遭禁禦。池水深聚處，其色緑沉。土人種鹽者，池傍耕地爲畦隴，引清水入所耕畦中，忌濁水參入，即淤澱鹽脉。凡引水種鹽，春間即爲之，久則水成赤色，待夏秋之交，南風大起，則一宵結成，名曰顆鹽，即古志所謂大鹽也。以海水煎者細碎，而此成粒顆，故得大名。其鹽凝結之後，掃起即成食味。種鹽之人，積掃一石交官，得錢數十文而已。其海豐、深州引海水入池晒成者，凝結之時，掃食不加人力，與解鹽同，但成鹽時日，與不藉南風，則大異也。

井鹽

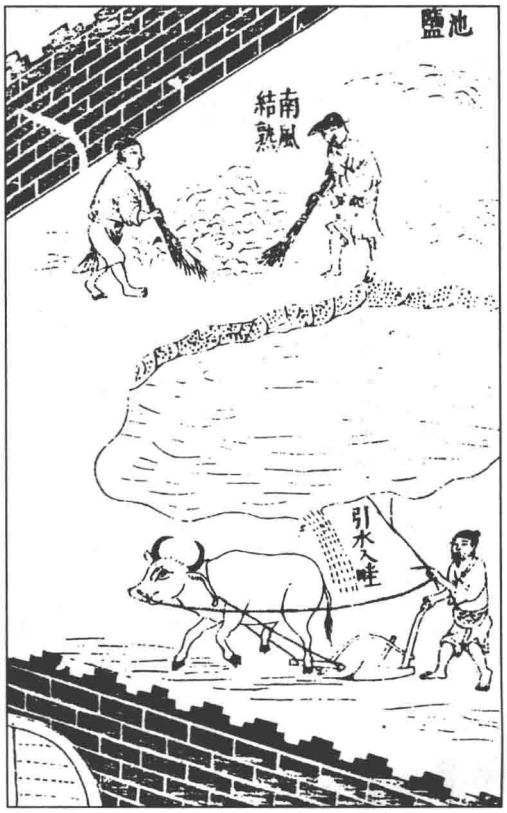
凡滇蜀兩省，遠離海濱，舟車艱通，形勢高上，其鹹脉即韞藏地中。凡蜀中石山去河不遠者，多可造井取鹽。鹽井周圓不過數寸，其上口一小盂覆之有餘，深必十丈以外，乃得鹵信，故造井功費甚難。其器冶鐵錐如碓嘴形，其尖使極剛利，向石山舂鑿成孔，其身破竹纏繩夾懸此錐，每舂深入數尺，則又以竹接其身，使引而長。初入丈許，或以足踏碓稍如舂米形，太深則用手捧持頓下，所舂石成碎粉，隨以長竹接引，懸鐵盞它之而上。大抵深者半載，淺者月餘，乃得一井成就。蓋井中空濶，則鹵氣遊散，不克結鹽故也。井及泉後擇美竹長丈者，鑿净其中節，留底不去，其喉下安消息，吸水入筒，用長絚繫竹沉下，其中水滿，井上懸桔槹轆轤諸具，制盤駕牛，牛拽盤轉，轆轤絞絚，汲水而上，入于釜中煎煉。只用中釜，不用牢盆。頃刻結鹽，色成至白。西川有火井，事奇甚。其井居然冷水，絶無火氣，但以長竹剖開去節，合縫漆布，一頭插入井底，其上曲接，以口緊對釜臍，注鹵水釜中，只見火意烘烘，水即滾沸，啓竹而視之，絶無半點焦炎意，未見火形，而用火神，此世間大奇事也。凡川滇鹽井逃課掩蓋至易，不可窮詰。

末鹽

凡地鹹煎鹽，除并州末鹽外，長蘆分司地，土人亦有刮削煎成者，帶雜黑色，味不甚佳。

崖鹽

凡西省階、鳳等州邑，海井交窮，其岩穴自生鹽，色如紅土，恣人刮取，不假煎煉。


鹽池
南風結熟
引水入畦


竹同長丈
轉繩汲井放同下井牛則左旋


淋水先淺坑入
淺坑
深坑


佈灰種鹽
日中桶鹽
潮墩
先日撒灰
草蕩





、**方以智《通雅》卷二七《貨賄》** 堨水，解池取鹽法也。山西解池周一百四十里，紫色水，出石鹽，自然印成，惟暴雨則耗，公私共堨水徑，防其淫濫，謂之堨水。《山海經》所謂鹽販之澤。池西又有一池曰女鹽澤。今説以南風成鹽。後志注：河東池有別御鹽，四面刻如印鹵文章。《唐志》有鹽池十八，井六百四十。負海在外業鹽者爲亭户。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷五《種治》 照錠納課者，例得領引行鹽，鹽須商自種治，掣驗依制，然後散入各場，或運商運賣，或土販販賣，各繳退引於所在官司，以終一歲之鹺務。其種治之法，按課六錠，分畦一號。畦者，瀕池官地也，治爲畦形，集工力而澆晒之，鹽既成，貯歸料臺，以俟裝掣。

鹽鹽，亦名種鹽，梁人所謂畦地而沃以池水，南風急，則成鹽滿畦者是也。唐宋皆種之。歲以仲春之朔，開畦工，三月治須畢。四月南風發，沃種，至八月乃罷，是時仍攏池鹽，以充課引。蓋畦鹽者，人成之人收之者也。池鹽者，天成之人收之者也。足國者，每兩取而不偏棄。元則惟取池攏，不事畦種。我朝專取畦種，不俟池攏。池攏之役任鹽丁，丁本在官，鹽歸官，商輸額課，領引兼以領鹽。畦種之役任鹽傭，傭由商僱。水地皆在禁垣，商輸額課，亦充引賦，亦充地糧之義。其停給官鹽，責商種治，則自順治六年，姜逆弄兵，丁亡池潦伊始也。至於或種畦，或攏池，總出因時制宜之碩畫。如以就池取鹽，謂爲德馨神攄，無俟人功，徵太平之盛治，夫亦勝質誇美之文，而非格物窮理之至論也。今者禁垣以內，鹺海之濱，治地爲畦，爲港，爲料臺，爲脚道，爲菴，得錠名而系商籍者，遂有是恒産矣。其從事之徒，有作頭，有副作，有長工，系商籍而專業者，遂命是亞旅矣。時至春深，鹺衡勤種治之文告，執業者，整頓場役，必於半歲勤動，備足一歲之貿易，義取事豫則立，曰納課，曰派畦，曰種鹽，循循有緒。經制之後先爲然，乃始事之文耳，實非每限封納之後，始派始種也。倘執辭害志，有不坐失天時者乎。

按：昌臣曰：派畦之多寡視課錠，蓋以所種之鹽，適充所領之引，絶曠滿之荒蕪，以實課源，禁兼併之盈餘，以塞私産，法爲至當。倘有惰商匪類，通同作奸，暗賃閑畦，影射錠名，入場澆晒者，是必販私之積棍，敗羣之殛，法不容緩。至於典賣課錠，畦即隨之，理宜從便，以使無虚課額，但必取結立券，中保真誠，庶免流棍潛踪，壞我鹽法也。更問曾有惰商糾衆，將引勒換商鹽運賣之横，尤宜禁究，以肅鹽法。

考：原額畦地，四百八十五號，東場二百四號，中場一百四十二號，西場一百三十九號。中場向有脚道一百五十丈，東西池涯，各有無礙餘地。商人續有開治，東開東無礙二十三號，中開脚道十二號，西開新僉鋪三十一號。共成五百五十一號矣。派畦以課爲準，三場現課二千七百八十九錠，現用之畦四百六十五號。畦地瀕池，而南枕黑河，中場者，每號計濶十丈，西場者，每號計濶十五丈。東場自東無礙

至東五舖，共一百五十二號，皆濶六丈五尺，其餘每號九丈，長無度，任商力而爲之。不佔水口，無争者故也。池如仰盤，畦居灘際，地勢南卑於北，櫛比之中，各開水道爲港，長與畦等，汲引水上，畦底如砥，而邊封爲埂，中復留塍，以段分之。先用樏槔挹水注於畦北之首段，攪之，日曝味作，挹注次段，首段另注新水。次段水鹹色赤，挹移三段，俟其澄，開門塍隅，灌入四段。段段開灌，其一二三段，悉以前法挹注，俾清流盈科而進，極乎南埂而止，花生板落，風日薰烈，顆印乃呈也。

料臺者，築爲高基，以堆鹽其上者也。位取畦北，墾阜作之，高以二尺五寸爲度，長八丈八尺，廣二丈四尺，堆鹽千引，上覆以茅，延還起伏，望若蘧廬。宋元設立鹽菴，基長八十有一尺，廣四之一，高三尺，上乃爲菴，菴長基十之九，廣減四之一焉。八菴聯覆，必曝鹽極乾而貯之。至明，鹽頗漫生，課羨於古，易置料臺，而今之垣中屋舍，仍有菴名，所以處種治之工作，而非昔之藏鹽者矣。《解州志》

港也者，汲引池水，上入畦中之水道也。

脚道者，舊制攢料之地也，中場獨有，東西即用無礙地。

作頭者，主澆晒者也，能占風日，以作鹽飴潔爲功，既廩稱事。副作，則儔中之偏裨矣。

長工，近封之貧民也。計年任工，故曰長。合畦夫鹽丁之勞苦而兼承之者耳。

附鹽丁汰存顛末

淮浙長蘆諸場，各有蘆蕩、鹽場，有鹽户丁，煎鹽辦課。惟河東別無竈蕩，明朝於蒲解等州縣，編審鹽户八千五百八十五户，定鹽丁二萬二百二十名，每二十名，立料頭一人，共撈鹽一千引，爲一料。其鹽户除正役里甲，應辦糧草外，一應雜泛差徭，丁少者俱蠲，丁多者量減。于商人名下，每引徵賑濟銀一分，每鹽丁撈鹽一引，即賑銀一分。又查佃種逃絶鹽丁地土者，每地三十畝，撈鹽一丁，約九千斤，並前不下三萬。嘉靖間，因富丁私自僱役，料頭攬收影射，議每年清審，聽民自願。無力者照舊供役，有力者納銀一兩五錢，免其撈採。如遇撈採不及，僱募貧民，每一料，給以前銀二十兩爲工費，此工本鹽所由昉也。隆慶間，因前項佃地人户，既應差役，又復撈鹽，乃豁免佃丁，別招貧民補數。又題准南岸撈鹽，用鹽丁，則民力不堪，動賑濟恐財力不繼，請廣召貧民於兩岸，每撈鹽一料，外給鹽十車，此召募簡便之法也。又議照民户編審均徭事例，行三門折丁之法，照各州縣原額僉夫，其打草修墻二項，責鹽夫共役，若浩大工程，仍起派州縣民夫，毋累窮民。萬曆六年，陳御史以富丁出銀免役，貧民包撈代辦，富者愈逸，貧者愈勞，况名爲富丁，不無豪强假鹽户名色，影蔽差役，今宜將逃竄貧丁，招徠復業，其富丁七百七十餘名，停止納銀，盡驅撈辦。管鹽官明信賞罰，毋容虚應僱代。此時料頭七百四十號，丁夫一萬四千七百，不爲不多，既免差役，又每料撈鹽一千引，賑濟八兩，後加至十兩，不爲不厚。然路途跋涉，旅次艱食，沸湯濺足，烈日熏肌，勞苦萬狀，故富者僱代，貧者强支，查點不及十之四五，撈採不及十之二三。揑造鬼名，誑報虚數，皆由料頭之包攬爲姦，管鹽官之扶同作弊也。明末，止存鹽丁四百七丁半，每歲正月，行文州縣，從公清審，汰年老，收幼丁，務足舊額。一遇池鹽生結，調取職官，督率料丁，星夜赴池，照依分定中東西脚道，竭力撈採。每丁每日，責照定例，撈鹽一引，二十丁爲一號。一號所撈，各自爲堆，以辨多寡美惡。撈採完日，各在脚道高阜處，每一千引攢料一臺，僉報臺頭一名，日後鹽不足數，責在臺頭補撈。三司仍照分定處所，取州縣印結，驗收明白，各執籤號，投院請掣。每丁每年額撈鹽三十三引，足額者，官給賑濟銀三錢二分。不足，責令下次補撈，今歲不足，責令次歲補撈。又每年九月終旬，調取官丁，在池南岸採取蘆葦，每丁一十八束，每束二十八斤，堆放脚道，三場斗級看守，備來年苫蓋鹽料之用，後因兵荒丁散。我朝順治二三年間，十三州縣止存六千三百四丁，較明末又缺額百餘，撈採仍依舊制。六年，姜逆之變，鹽丁又多傷損，見在止存五千八百四十四丁半。節年鹽池罕生，商人自行澆晒，鹽丁未經撈採，其賑濟銀兩亦盡歸於部焉。康熙十六年，爲清查晉省之鹽丁等事案内，十三州縣，除紳衿優免七百七丁外，查出實在鹽丁共三萬一千一百三丁半，酌留二千名，備修墻之用，行差鹽丁二萬九千一百三丁半，照依民丁門則，徵納徭銀。後於康熙十九年，雨壞池垣甚夥，侍御曾寅，以仍留鹽丁用供修築爲請。勅下撫臣會議，公覆再留額丁二千，專事禁垣，仍豁民差徭銀。恭奉俞綸，乃於二十年爲始，各州縣均留均豁，造報丁册在案，故至二十七年，酌定按丁派工之例，止議渠堰，而不及禁垣者，以版築之役，另有鹽丁在也。

陳祥裔《蜀都碎事》卷一　蜀鹽與天下異，鑿石得泉，深數十尋，徑廣數寸。鑿之之法，與鑿井亦異，縋銕而下，斲之經年屢月，始得及泉。恐水與鹺合，以椶樹四圍砌之，只留鹺泉。取水之法，則轆轤以牛，人力弗勝也。以竹作雲梯十數丈，于井口復以一竹筒長丈，爲汲水之具。旁設竈煮，一晝夜始成鹽塊，土人謂之鹽疤。

查慎行《人海記》卷下《蒙古鹽鐵》　蒙古阿巴海部落，地名充俄里，有泡子河，産天然鹽，生水中如層冰，厚四五寸許，鑿取成磚，不事煎熬而可食，其味較中國食鹽稍淡。又有産於高山者，彌望如雪，人跡不能到，則用强弓仰射取之。

又産精鐵，色如白銀，今上用鳥鎗，皆采此鐵製造。往聞明季嚴禁關口不得出鹽鐵等物，謂可坐困外國，豈知彼中物産固自不乏耶！

稛曾筠等《浙江通志》卷一一《物産・杭州府》 鹽。《咸淳臨安志》：漢置鹽官，吴王濞煮海爲鹽之地也。《泊宅編》：元豐初，盧秉提點刑獄，會朝廷議鹽法。秉謂自錢塘縣楊村上流接睦、歙等州，水勢稍澹，以六分爲額，楊村下接仁和縣湯村爲七分，蓋取海水煉鹽，所謂熬波者也。湯村則刮鹹以淋滷，織竹爲盤，塗以石灰，故色少黄，竹勢不及鐵，則黄色爲嫩，青白爲上，黑即多滷，或有泥石，不宜久停。《嘉祐雜志》：吴春卿遷臨安，召舖户詰驗鹽法，云煮鹽用蓮子爲候，十蓮者官鹽也，五蓮以下滷水漓，私鹽也。私鹽色紅，自燒稻灰染其色以倣官鹽，於是嗅以辨之。

稛曾筠等《浙江通志》卷一二〇《物産・嘉興府》 鹽。《太平寰宇記》：海濱廣斥，鹽田相望，即海鹽，與鹽官之地同也。《弘治海鹽縣志》：本邑僻臨大海，斥鹵之民，率多煮海爲鹽。《見只編》：凡煮鹽俗曰趁海，一則謂趁潮可漉，一則謂趁天晴可曬也。趁海，先佃海場，場一丁，其横九弓，長倍之，開潭貯潮，鑿溝築塍爲界，分場爲上中下三節。近海爲下場，以潮水時浸，不易乘日曬也。其中爲中場，以潮至即退，夏秋皆恒受日，易成鹽也。遠於海爲上場，潮小至所不及，必擔水灑灌，方可曬也。凡潮汛上半月以十三日爲起水，至十八日止。下半月以二十七日爲起水，初二日止。潮各以此六日大滿，故當潮大三場皆没，自初、二十八日已後，潮勢日減。先曬上場，次曬中場，最後下場，故上中每月得曬二場，下場或僅得其一也。凡曬鹽俗曰曬灰，言其土之細如灰也。侵曉，先合力用削刀削灰使鬆，隨以碌扒碌碎，更用篠竿攬，使極細極平，方擔潭中，海水以木瓢灑潑如雨，使之勻透。曬至晡時，仍以削刀收邊，用板推夾灰成一長埂，以防夜雨。明早仍用翻扒推埂使平，更用碌扒碌之，篠竿潑水，夾板推聚如前。盛夏二日或三日，秋冬四日，曬力方足。冬則西北風尤勝日曬也。先此周築土圈如櫃，長八九尺，濶五六尺，高二尺，深三尺，名曰溜。溜傍即開一井，深八尺，溜底用短木數段平鋪，木上更鋪細竹數十根，復覆之以柴，冒以草灰，然後取場灰填實溜中，用足踏實，再以稻草覆灰，仍挑潭中海水多潑草上，使緩緩潸滲入井中成鹹滷，可汲煎矣。大約一溜之滷可得二十餘擔，滷之上者，視水百觔加重觔三十。上滷沉下，次漸在上，以石蓮子最重者一粒，次重一粒，又次重一粒，擲滷中驗之，上滷則最重者浮，否則最重者沉，次重者浮也。煎法：用大鍑二具，中鍑一具，中鍑遠於火，停頓冷滷，使熱逐漸添入大鍑，取惜薪也，俗呼滷。二大鍑爲一盪，用滷六擔，可得鹽百四十觔云。大較鹽之盈縮擊乎雨暘，貴賤視乎薪價。晴久得鹽多，雨久得鹽少。薪貴鹽價貴，薪賤鹽價賤，必然之數矣。削刀長一尺五寸，濶二寸，一面口薄如刀，用方木一塊，鑿口含刀，木上著六尺竹柄，用以削泥。碌扒頭長二尺，著齒十四，柄長六尺，用以碌泥。篠竿用細石竹爲之。夾扒用杉木板，長七尺，濶一尺，裝一木鏑子，一人用力持鏑，一人用繩捉夾，使成灰埂。木瓢用以挹滷，弔子用竹爲柄以汲滷，大鐵鏟用以鏟鹽鍑。

謹按：嘉屬産鹽最廣，如西路鮑郎等場，其色多白，海沙蘆瀝等場，其色多青。青者粒麤且凝成氷塊，其味最鹹，吴郡造醬者多利此，取其質重而味厚也。

稛曾筠等《浙江通志》卷一〇三《物産・寧波府》 鹽。《游宦紀聞》：四明鹽白，以篦盛貯。邸翁曰：塗中走滷將若之何。可用煨皂莢一挺置其中，即無慮矣。

稛曾筠等《浙江通志》卷一〇四《物産・紹興府》 鹽。《弘治紹興府志》：郡之所産，常以竹盤燒之，故味美而色白，爲他郡最。《嘉泰會稽志》：會稽亭户煎鹽法，以海潮沃沙暴日中，將夕刮鹹，聚而苫之，如是五六日，乃淋鹹取滷，灌以竹筒，取石蓮五枚納滷筒中，若三蓮浮則滷將成，四五蓮浮則滷成可用，謂之頭滷。編竹爲槎，槎中爲百耳，以蔑懸之，塗以石灰，纔足受滷，燃烈焰中，滷不漏而槎不焦灼。

李衛等《畿輔通志》卷三七《鹽政・灘價鍋價》 長蘆之鹽，有由煎而成者，其舊有四場，四阜民，曰石碑，曰濟民，曰歸化是也，今則阜民場荒矣。有由晒而成者，其舊有九場，曰興國，曰利民，曰富國，曰富民，曰海豐，曰深州海盈，曰阜財，曰利國，曰嚴鎮是也，今則富國、富民、深州海盈亦荒矣。若豐財、越支、蘆臺三場，其舊半煎而半晒，今則蘆臺如故，而豐財晒，越支煎矣。煎者何？竈丁秋日採草於所分場中，至十一月間鑿海氷藏之，春暖以後，淋其滷於鍋煎之，週十二時爲一伏火，凡乾六鍋，每鍋約得鹽百觔。詰旦出坑灰晒於亭場，俟鹽花浸入灰内，仍實灰於坑以取滷。其試滷也，投石蓮滷中，沉而下者爲淡滷，浮而横側者鹽淡半焉，煎之則耗薪，必浮而立於滷面者乃爲鹽滷，以此入鍋，可頃刻成鹽。將成時，又須投皂角數片，鹽始凝。至於積灰則以年久者爲良，滷水浸潤，其成鹽尤多。久旱則潮氣下降，土燥而鹽不生花，久雨則客水浸淫，亭場沾濕，晒之反致銷蝕，故以灰取滷必雨暘時若而鹽乃豐也。晒者何？竈丁於近海之區，預掘土溝，以待海潮浸入，復於溝旁堅築晒池九層或七層，自高而低，俟潮退後，兩人繩繫柳兜，輓溝中鹽水傾入最高一層池中注滿晒之，然後放入第二池。又灌高池使滿，逐層放至末池，投石蓮試之鹹矣，於是趁晴曝一日，以木扒把起，堆貯池旁隙地如高墉然，泥封覆其上，待商至而批發之。凡鹽由晒成者，其形顆，名曰盬鹽。由煎成者，其形散，名曰末鹽。末味高而鹽次之。晒必資於灘，故灘有價。煎必資於鍋，故鍋有價。半煎半晒則灘鍋兼徵焉。若今之不煎不晒而聽其荒者，務別業以包課。課則仍其舊名，明時徵法每灘一畝科鹽三引，每引折價三分五釐，補給逃亡額數，及給與各竈，償其排濬等費，餘銀解司報部。本朝則照舊額徵價，而聽各場竈户自爲批發。其批發也南北之場不同，南場以四百二十

觔重爲一包，其價隨時低昂，每包約略一錢以外；北場以二百四十觔重爲一包，其價至八九分而止。南場之運鹽也，由陸而至滄州，北場之運鹽也，由水而至天津。未運入坨之先曰生鹽，既運入坨之後曰熟鹽。熟鹽改包另築，以三百觔爲度，轉運各商，行鹽地方。運司每年額徵灘價銀六百兩解部，至於鍋價則自順治十二年，巡鹽御史題請清查各場鍋面，分別遠近，以上下其科，則每年額徵鍋價銀四十五兩七錢八分解部。

李衛等《畿輔通志》卷三七《鹽政・黑土課米》　明萬曆二十二年，户部題黑土課米，各運司所無，惟長蘆有之。初以刮取黑土淋煎成鹽，工力極省。後海潮往來，俱爲水窟，乃捨鹽而漁。洪武永樂間，查出近海場分船隻供辦，近在通州武清縣者，撥入該縣，徑自辦納。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・太原府》　鹽。太原諸屬水性土脈多鹹，遠望之似水，近即之似積雪，人率刮取實水池中，於池前埋小甕以濾鹽汁，汁成入鍋煎三晝夜，鍋得鹽可斗許，色微黄。所謂天生曰鹵，人生曰鹽者是矣。徐溝水土差甘，鹽率鹺井水取味，鹽井又勘，有鑿井得鹽泉者，置地畝，餘爲土場，汲水洒土，得日晒水，味入土乃濾鹽汁，雨濕則味退，必再洒。再晒乃注水濾汁如前，而汁之淡者，仍置之，煎一晝夜，每鍋得鹽可七升，土人名小鹽，又名末鹽。明李敏疏曰：太原地瘠不毛者，强半人皆瀝土取鹽以供賦税，雖得微末利，然艱苦亦已甚矣。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・朔平府》　鹽。《縣志》：非官鹽也，地砂鹵不成田者，起土煎之，名曰小鹽，計鍋納課。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・忻州》　鹹。出定襄，土多斥鹵，居人刮而煉之，既成錠鬻販四方，業者頗衆。《元史》歲有鹹課。

鹽　出定襄，亦鹵土所煉者，顆粒堅凝，味亦純正，較太原屬産頗佳。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・福州府》　鹽。《海物異名記》云：編竹爲盆，熬波出素。其法以竹篾織成，用蠟灰塗縫，滷浸之竹自不燒也。《南越志》所謂織篾爲鼎，和以牡蠣是已。《漢書》：牢盆煮鹽用，鐵爲之。惟蜀與浙爲然。今閩之鹽皆用日晒而成，亦不復煑矣。福清縣今有鹽埕。

張泓《滇南新語・黑鹽井》　大井、東井、橋井、新井、復井、沙井，爲井六，黑鹽其總名也。東、沙二井在溪河中。東井有天然石磯障上流，又增以壩，俗名曰猪嘴，四時無泛淡之慮，且河漲井益鹹，大異他井之視霖雨若仇也。沙井則夏秋没洪波，臨涸所煑鹵甚微，例作餘鹽。大、橋、新、復四井俱穿自山根，與東、沙二井迥異，深各五六丈，架木如梯而下及泉，各一二眼，積溢過眼，泉即滯不湧。然鹹泉必依淡水以生，復非淡泉居鹹泉之上，仰塞猶滴，必盆盛别傾之，大漏則鹹解，水混盈，覓補每不易。隔鹹泉數武開淡井者，惟大、新二井有，然晝夜并汲，互相盈縮。而在河岸下之橋井與東、沙，俱無淡泉，蓋鄰於河也。汲鹹用皮袋，去淡恃桔槔。鹹泉覆以屋，汲貯於槽。所司秤量而出，竈户領以煑，掘地爲竈，約坎深四尺，長逾丈餘，後稍昂。坎内沿以石墻，高過坎三四寸，寬可六七寸，外繞小石渠。坎前開火竇一以爨，墻内平坎處，前層齒齒安廢鍋片，架重六七十觔大鍋五，後層坎内直間以墻，高如坎，排大鍋四或六，儘後安大鍋二，高出前鍋五六寸。各鍋相次之隙，小則掩以泥，大則以小桶子鍋周匝實之。先注鹵於前層各鍋内，煑乾三四分，則轉注後層，而前層復上新鹵，迨轉至極後鍋内，以杓揚試，水鹽已相半，鍋或沸，以竹枝鉗生豕油蘸之即止。尾二鍋鹽先結，邊實中虚，名曰鹽垞。取出，安騎墻各鍋内。火足則中邊皆實，而鹽成矣，餘鍋大小剩微鹵耳。其成鹽各鍋，始俱染以清油，乃登竈受鹵，及鹽成，堅如石，猶錘鑿始盌脱。每脱曰一平，大鋸解之作五六十觔塊，乃秤而加印記，載以歸省局。其竈八日一易，竈丁和坎渠各殘泥入鹵復煑，故色多黝，但不宜久積，久則臭蟲穴以處，解之常流血。此外有獅子、鐙臺、柿餅、沙包、磚塊等鹽，皆他産之象形以得名者。

張泓《滇南新語・滴水箐》　箐在復非南二十里，無井，兩山如複墻，誠一線天也。中有石壁削立，壁間小孔，滷水浸凝，其下有澗，澗上置溝，土人汲水仰潑壁上，隨流下溝即鹹，度入竈内，煎之成鹽，年獲三四萬觔。夏秋雨多，即停煎矣。

黄廷桂、張晉生《四川通志》卷四五《藝文》　鹽井各州邑多有之，大小不一，深可數十丈，上孔僅盂大，用竹作長筒，垂下取水而煎晒即成鹽。業此有成富者，亦有家爲之累者，隨其所遇。然開井祇憑堪輿家言，不知何術得此。

黄叔璥《臺海使槎録》卷七《南路鳳山瑯嶠十八社三・飲食》【略】海邊多石，各番於空洞處傾曬海水成鹽。

李調元《南越筆記》卷一六《兩廣鹽》　兩廣鹽有鹽田。鹽之爲田也，於沙坦背風之港，夾築一堤，堤中有竇，使潮水可以出入也。天雨水淡，晴水鹹，潮消則放淡水使出，潮長則放鹹水使入也。凡鹽田五畝，以其半分爲四區，布之以細沙，周之以溝水，是曰沙田。日以曝魚殼戽水者三，而沙田始不涸也。以曝魚殼者，以其堅而耐鹹，不易壞也。澆溉三日，沙與鹽相雜，乃耙鬆而乾之，置於漏也。漏在溝之旁，長七八尺，兩旁有墻崇二尺，中廣二尺，横以木，覆以草之茵蓐

也。漏旁復有溝，置鹽沙於茆蕝上，以溝中水再淋之，沙沈於底，鹽鹵乃流也。鹵者鹽之精，《爾雅》曰：天生曰鹵，人生曰鹽也。鹵既流至三四丈，爲一槽載之，以火照鹵，鹵氣衝火，火滅則良鹵也。投以鷄子或飯，或截小魚爲兩以試之，咸皆浮矣。或杓鹵而置蓮子數枚，三浮五沈者淡，七八浮者則淳也。於是煑之則爲熟鹽，曬之則爲生鹽也。生鹽浮游於面，不雜泥沙，其白如雪，則爲鹽花也。語曰：無雲而雨，有日而雪。言庠水淋沙如無雲之雨也，日色烈而鹽花始白也。

桂馥《札樸》卷九《鹽盆》 海邊鹽場有大銅盆，俗傳爲管仲煑鹽之器。此妄也。案：《魏書・食貨志》自遷鄴後，於滄、瀛、幽、青四州之境，傍海煑鹽，青州置竈五百四十六。疑即此時所造，後世毀之未盡者。

《本草圖經》：煑鹽之器，漢謂之牢盆，今或鼓鐵爲之。馥案：黄魯直得巴官鐵盆是也。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷二《石部・石腦油》 《聞見雜志》：蜀富順縣火井，先以木火下引而上，用大竹破半去節，火由内行，可引入竈下煎鹽。其火色青緑不紅，井中油用紙布撚燃，入水沉底不滅，搽瘡癤立愈，此亦石腦油之類。

徐松《宋會要輯稿・食貨》二七之一〇 孝宗隆興元年正月十九日，士庶封事鹽場之弊，一曰兼并之家侵刻小民，陰奪官利。二曰巡捕之官，容縱偷竊，公然私販。三曰支鹽倉侵漁鹽場，增撬斤兩。四曰買納場不謹火伏，虧失盤數。五曰以本錢借豪富。六曰以賞典歸支倉。何謂兼并之家侵刻小民，陰奪官利？且亭户趁辦官課，不欲以賦役妨之，故科數徭役，悉行蠲免，止有二稅，又折鹽錢，官爲代納，在法所納錢合於煎出額外鹽數别項折納。今則不然，但於合買正數，衮同剋折，不復分額之内外，至有物業高彊而本户所煎之鹽，乃與下户不相上下。比年更有他縣等第將逃亡亭户代名入甲，規避稅役，尤爲深害。下户之利既被侵奪，國家課入又爲攘取。何謂巡捕之官容縱偷竊，公然私販？且每場必有巡檢以爲警察，并起鹽之時，監董入監。爲巡檢者多不識字，悉由寨司，亭户每發私販，反爲外護。萬一他處敗獲，則多持賄賂，計會入名，謂之同獲，通互相庇，不以爲怪。何謂支鹽倉侵漁鹽場，增撬斤兩？且以舊法言之，如一州有管鹽場四處，各已立定多寡之額，分爲甲乙丙丁四等。每遇客旅支鹽，隨其分數，謂之品搭支撥。後姦弊日滋，許令客人指場投請，支倉人吏因緣爲姦，遂與客旅通同採諸場鹽袋斤兩高者，方行投請，逐場之鹽憚於停留，各欲發泄，至有添二十斤或三十斤在袋，遂至諸場暗失官鹽，無從而補，唯於亭户處重秤浮鹽，引惹詞訴。何謂買納場不謹火伏，虧失盤數？且煎鹽之後，自有成法，盤分三等，各有次序，官置蘆場，亦有晦步，不相侵越。如一伏時煎鹽若干，起火伏火皆有定時。每遇起火催煎，場申滷瀝，纔候住火，即時拘收，停瀝在場，伺候乾白。近來催煎更不鈐束火候，容令亭户估據盤竈，不問次序，以致貧下之人積柴在場，不得煎煮。兼舊日所煎之鹽，每盤有數以五百斤爲額，中間裁減，已作三百斤。今則不然，盤重者不過二百斤，其間多有一百斤以下者。所餘之鹽，既不到官，公然私販，欲課額之數得乎。【略】

徐松《宋會要輯稿・食貨》二八之二〇 淳熙十年七月二十九日，宰執進呈，知鎮江府錢良臣，體究到淮東路通、泰等州諸鹽場，共有未支還亭户鹽本錢一百一十萬貫。上曰：淮東提舉司每年合起赴鎮江府椿管，耗鹽本錢三十四萬貫，可特自今年爲始，免起三年，令趙不流到任日，將見欠亭户鹽本，各斟量久近，分撥支還。先是荆湖北路鹽客吴傳進狀，言國家煑海之利，以三分爲率，淮東鹽利居其二。通、泰、楚三州管買鹽場一十六處，摧煎場一十二處，計四百一十二竈。紹興初間，每一竈煎一晝夜，計一伏火，所煎到鹽多者，止一十七籌，每一籌計鹽一百斤。近淳熙初間，亭户得嘗試鹵水之法，以石蓮一十枚擲之鹵水中，如五枚浮起，爲五分之鹵，如七枚浮起，爲七分之鹵，或不及七分，再用牛刺爬鹽土，復將淡鹵再淋，必待鹵濃可用，然後煎之，每一竈一伏火，煎二十五籌至三十籌，是一伏火多煎鹽十籌至三十籌，比之舊額，近增其半。緣此買鹽場秤買亭户鹽貨，每籌除舊額增加大秤浮鹽二十斤至三十斤，爲出剩浮鹽，每一日買鹽一萬餘籌，其浮鹽止以二十斤爲，則有二十萬斤，計二千籌。每一籌計錢一貫八百三十文，作船脚錢外，有一貫六百三十文，並隨時買作秤買正數之鹽。再中賣入官，徑於支鹽倉錢庫取撥本錢三千二百六十貫，或徑發賣與客人，却於隨綱錢内剋除。【略】

蔣超伯《南漘楛語》卷四《造鹽》 古時民家皆許造鹽。《周禮》天官鹽人，女鹽二十人。注：女鹽，女奴曉鹽者。曰曉鹽，則能造可知。《齊民要術》有常滿鹽一法，以不津瓮受十石者一口，置庭中石上，以白鹽滿之，以甘水泛之，令上恒有淅水。用時挹取，煎即成鹽，還以甘水添之，取一升，添一升，即造鹽法也。元世天台陳椿有《熬波圖》，凡打滷晒灰，與薪試運，纖悉皆具。近時嘉慶《兩淮鹽法志》圖繪尤精，其議論亦較胡氏《淮鹺本論》爲備。

鄭復光《費隱與知録・庖人潔鹽煮雞子殼》 問：庖人因鹽不潔，取雞子殼浸水，和鹽煑之，將滾未滾，上生沫去之，滾則參水再去其沫，熬乾遂成潔鹽，何故？曰：是不必然，清水煑鹽，亦自能潔，然此法亦有故。其凡汙入水，輕者上浮，重者下

沈。第浮者難去，故借火成沫以去之，必于未滾者，滾則散開。用雞子殼者，内有膜清，黏能裹汙，易成沫也。煮鱔魚湯欲其潔，亦如此，但鱔自有涎成沫，不須他物也。

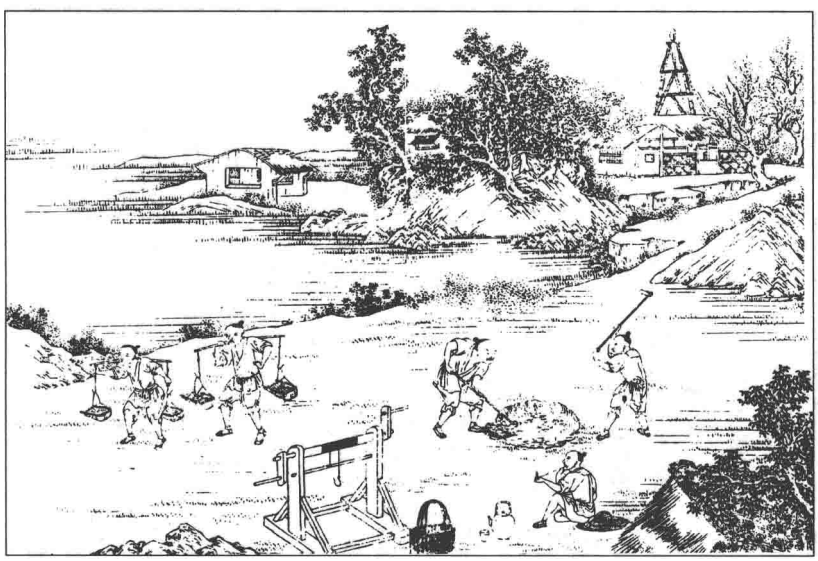
王培荀《聽雨樓隨筆》卷六　蜀井，自宋皇祐始用筒井，架木如桔槔，懸繩繫木，木端縛圓刃如杵，鑿石得屑，日以升計。井口如盤，以巨竹去節，牝牡相銜，周貼井身，以隔淡水。竹壞有隙能補，墜物如針能取，巧侔鬼工。又以竹之差小者，出入井中，爲桶無底而竅其上，懸熟皮數寸，出入水中，氣自呼吸而啓閉之，一筒致水數斗。竪高木數丈于井傍，謂之天杆，入井之筒繫焉。井側設木，以繩絞之，宋時用人，今用牛掣，上機發水，瀉流于畦，匯于池，熬之成鹽。鹽多少視水重輕。作《鹽井行》：鹽産於海或在池，蜀中産鹽鹽更奇。水伏於地數百尺，地下有無孰得知。欲識地脉探水窟，還憑巧匠鑿山骨。穴細如盤深莫測，鑿來那復計歲月。一旦水通如通潮，長繩竹竿貫一條。淡水滲漏偏能補，肯使點滴得混淆。黄牛挽繩如旋磨，自地升天筒一箇。傾水成渠如灌畦，鐵鍋煮鹽裕國課。水性不一辨重輕，得鹽多寡分濁清。霏霏如雪市中鬻，堅硬巨塊運邊氓。榮邑邇來商無力，苦説井久多堙塞。官税不盈頻追呼，令我對井三歎息。

火井昔在邛，今富順、榮縣俱有。鑿深百餘丈，或二三百丈，熱氣湧出，甚或燒屋，此其變也。製木爲蓋覆井口，環蓋穿穴不拘數。每穴承以竹筧，每竹筧接處箍以鐵，于筧鑿孔竪以鐵筒，氣從筒出，置鍋其上，引以人火，合同而化，光焰蓬勃，隆隆有聲，異于常火。鐵熱而竹不然，猪脬盛之，可以贈遠。一井能供二三百鍋，次者七八十口，最下七八口。或火力既盡，復鑿得油，又或得鹹水，三者兼利無算，不可爲常。作《火井行》：火井焰騰漢祚復，巴蜀幸邀如天福。南方丙位占離明，性雖炎上地中伏。屈指興替千載餘，遺制猶存增感觸。鑿井深深不見泉，熱氣噴吐似飯熟。竹竿引氣如引泉，支分派別竹續竹。煑鹽無復費柴薪，更比人閒烟火速。無質亦無光，得火如然燭。猪脬盛貯密不洩，有客贈遠攜箱篚。陰火浮於水，陽火附於木。火能生土土生火，循環安能測化育。鑽燧敲石真瑣碎，數千百竈相聯屬。諸葛當年稱盛治，通商富國共尸祝。非徒火德徵祥瑞，調元贊化資蘊蓄。方今天子正當陽，炎威赫赫耀南服。

攻井之工視地脉，其鑿也，鐵爲杵，鋭其末。有架焉，横木其上，以蔑繩繫杵，隨壓隨起，狀如桔槔，低昂不息，日得石屑以升合計。毋躁毋忘，毋中止，毋狐疑，遷徙其財，集腋而成，歲月既久，田宅而外，典及衣物。朝透鹹水，夕稱富翁。其煎鹽也，視出財之盈縮，分值日之多寡，少者以半日計，最少者以時計，其日熬成之鹽，按時刻分之有差。未透水時，衆力不支，或售他人，俄而得水不可悔。既得水，或租于人，如租田收息焉。

雲陽井口如常井，自流井、貢井及犍爲諸井口僅如盤。南部、樂至二三十尺即可得水，不久即竭。大寧泉流匯池以煑鹽，裏塘山閒泉流鹽積石開二三尺，不待熬熬，然有蟲虺之毒，夷人食之，漢人不敢也。

丁寶楨等《四川鹽法志》卷二《井廠二・井鹽圖説》



初開井口圖

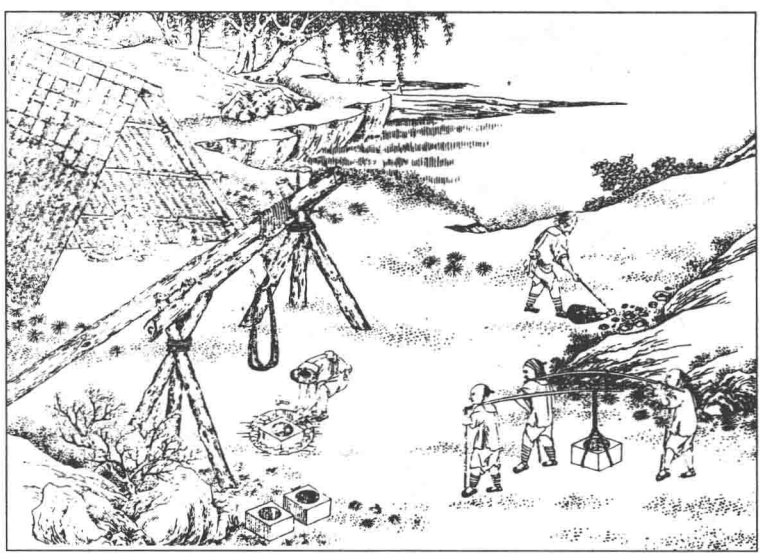
《天涯聞見録》：益州産鹽數十縣，鹹泉自湧者，温湯開縣、白龍大甯、自流井富

順諸廠外，餘皆鑿地成者也。《自流井記》：凡鑿井，坎徑地三尺，圍九尺。按：開井宜擇山，四旁有井者居中度地焉。曰看榜樣。夙匠就地撷草拾土，嗅之即知，下宜有水火，始鳩工除地。曰初開草皮。初開口，口宜寬，曰開大口。否則浮泥易圮，或礙施工。泥淺則搶出，稍深則架木，上置轆轤，下繫竹器，兩人轉而上之。曰槁架。



鑿石圖

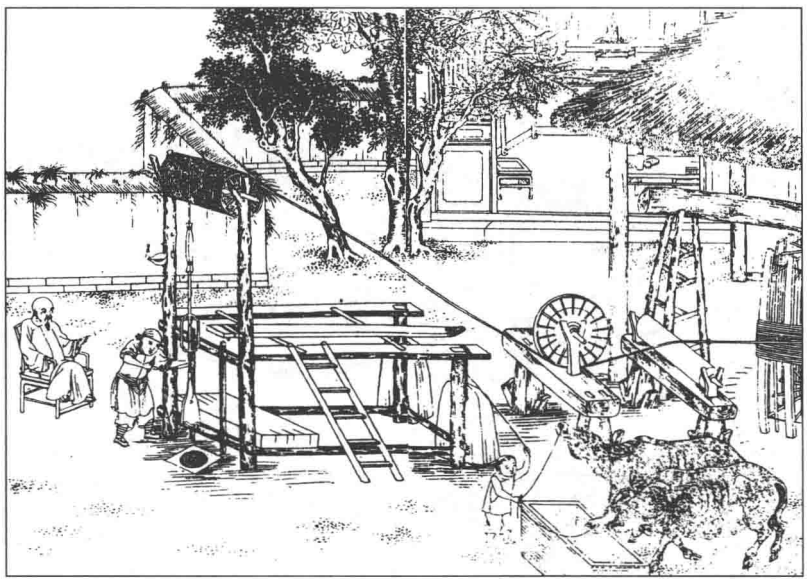
《天涯聞見録》：井體以石爲上，堅壤次之，沙泥爲下。《南部縣志》：其初掘地寬約數尺，淺或丈許，深或數丈，見石底爲止。《風物名實説》注：鑽鏟大口，寬徑三四尺。《自流井記》：凡鑿井，須審地中之巖，井鏟初下爲紅巖，次瓦灰巖，次黄薑巖，見油。次草白巖，次黄沙巖，見草皮火。次青沙巖，次白沙巖，見黄水。次煤炭巖，次麻箍巖，次黑煙巖，次緑豆巖，見黑水。凡井諸巖不備見，惟黄薑、緑豆必有之，間有遇綿巖者，鑿最艱，一丈可鑿一年。按：泥盡有數尺，見石者有數丈。始見石者，數丈須用錯，數尺者先用石工椎鑿之。石屑多，仍以木架轉出之。所引書中鏟字，義爲鍥，於此無取。取與石相厲，應作錯，相沿久不能改，仍之，後凡俗字仿此。



下石圈圖

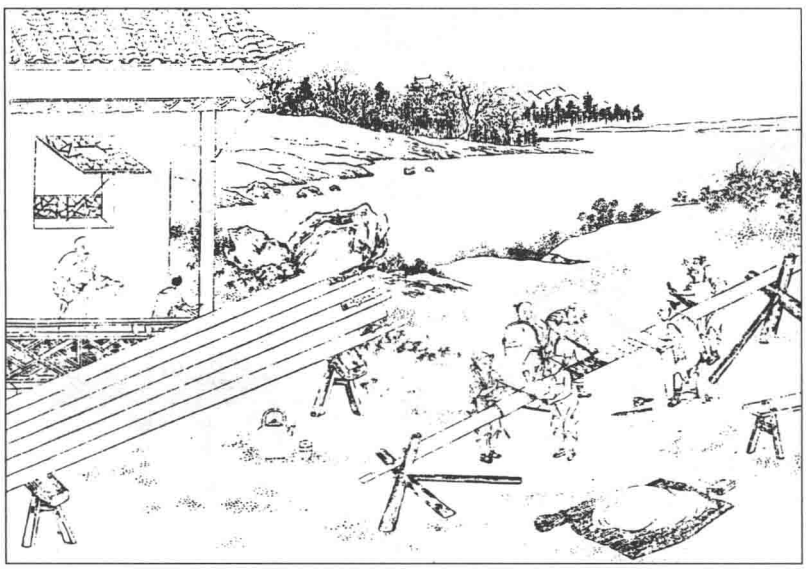
《自流井記》：初下鑿石爲臼，穴其底，積臼相銜，深可十丈。《風物名實説》注：鑽鏟八九尺，下即閉氣，甚有白水過多，不能往下再鏟，即購堅石爲井之舷，名曰石圈，外方内圓，舷口不過一尺一二寸，層疊砌好，謂之爲大口。按：石圈方二三尺，中穿圓徑八九寸，或尺一二寸，累數石至數十石，爲隔白水巖際水横出不鹹者曰白水。及崩巖墜石，則下易施鏟也。石重不易下，置木架二，上横短木，

再用長木曰槁竿，又曰提竿。衡其上，繩繫石圈，木末載重石，綴木杪類桔槔，又如權稱物，徐揚其末而下之，以省人力，累與地平，旁用土石堅築之。



鉆大口圖

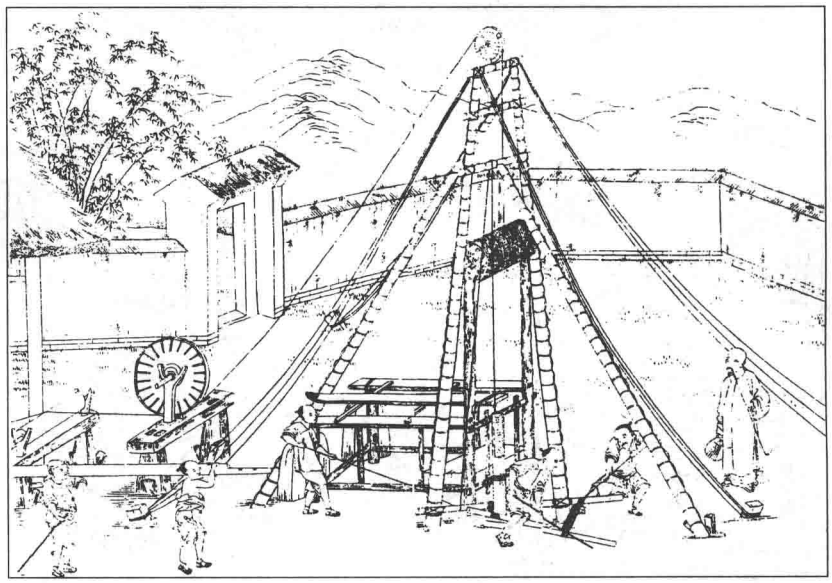
《風物名實説》注：舷口砌好，即置花滾子踩架中，用一堅實之木以稱大鉆，謂之碓板，人在踩架上往來跳躍，謂之搗鉆，又謂之搗碓。新井則以二人在碓上，以一人在井口轉鉆，深井則以三人或四人在碓上，仍以一人在井口轉鉆。若不時時轉之，其井不圓不直，即爲井病。《南部縣志》：上建木架，設一機板，聯以麻鞭，轉環徑寸，斑篾下懸丈餘鐵幹，首大末小，約重三百餘觔，幹頭堅鑄方棱，擲入石圈，人乘板上，左右易足踏之，隨機轉築，碎石如泥，易者日夜可深數尺，難者數日不能一寸。若築尺餘，沙泥淤塞，必拔出大鐵幹，另用小鐵幹約數十觔，幹下懸一梯子墜井中，揉取泥沙，復用大鐵幹築盤，二幹循環相用，其下淺深不一，總以陽水盡處爲度，此名大竅，亦曰麻頭。按：鉆井者先鉆大口，利用大鉆，由石圈下搗鉆，繫於轉槽子，轉槽子繫於篾，篾上由花滾下達於地滾，環繞車盤，大口自八九丈，鉆至二三十丈不等。大口以下，視崖有白水，則急下木竹以格之。



製木竹圖

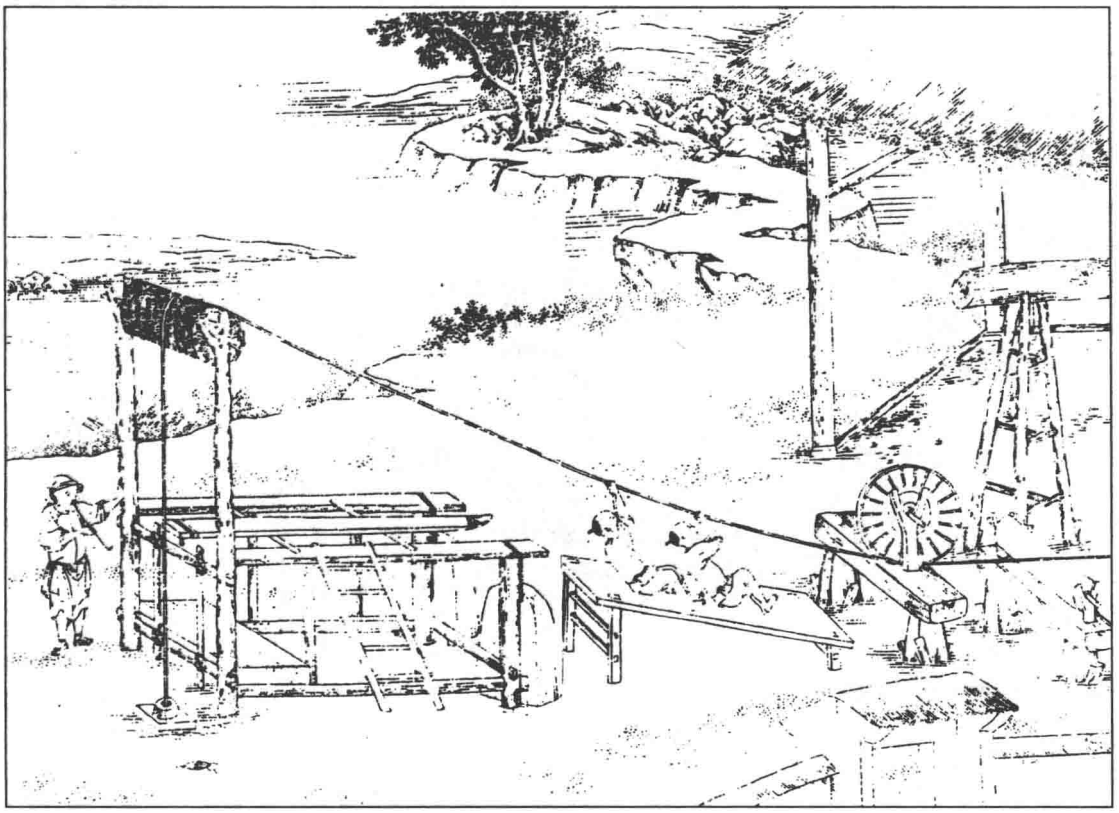
《鹽井圖記》：竹有木竹、樺竹二種。木竹，刳大木二，以麻合其縫，以油灰

彌其隙。楳竹，出馬湖山中。《風物名實説》注：木竹以隔白水，淺者數丈，深者至三十餘丈。淺者以松木爲之，深者必用柏木，取其質堅，免崩漏之病。按：白水俗曰冒白，鑽井最忌。木竹外束以布，繼纏以麻，以桐子油舂灰融傅之，使無滲漏。井眼大幾何，木竹如之，續處牝牡相銜，本末相接。或曰木中空若竹然，故曰木竹云。



下木竹圖

《東坡志林》：慶曆皇祐以來，蜀始用筒井，用圓刃鑿如盌大，深者數十丈，以巨竹去節，牝牡相銜爲井，以隔横入淡水，則鹹泉自上。《蓬溪縣志》：深至二三丈，先得淡水，名陽水。陽水之下，試有堅石鑿之，亦盌大，用大竹四五竿，鑿通接之使長，接處纏麻，膠以油灰，名隔竿。下井中至所鑿堅石穴内，使陽水不得下滲，再用大石板鑿井口，扣定隔竹，以竹繫鐵錐入隔竹中鉆之。按：此是卓筒小井，上不置石圈者。《南部縣志》：其下或見紅沙巖，或見白沙巖，然後用堅木剖爲二，挖空如竹，合而束之，密布櫻皮青麻簑草，和礦灰桐油塗傅，以隔陽水，閒亦有用布者。竅之深淺，竹之長短因之。倘下竹築小竅甫丈餘，又有陽水旁出，必盡挑起木竹，仍用大幹築過。此竅有再挑再下而成者，有三挑三下而成者。《自流井記》：石臼下十丈，再下合木爲柱，剖其中，積柱以相銜，深可三十丈，所以隔白水也。按：木竹下井，先立天車，卓兩巨木相向，各距井口八九尺許，曰正椿。高或五六尺至丈二尺，視井之深淺，兩木杪聯以横木，曰箍頭。旁建斜木，前後搘拄之，前曰倒挂，後曰支竿。後微高前微低，下再横數木，中鑿竅，以前後斜木上承竅，下斜卓，去井口丈許，令穩固。又天車絶高，别於兩巨木側植兩木相維持，高及半。俗曰肘腳。天車高視井，井深者汲水筒長，絶頂横木上置小輪，曰天滾子。以圓木二片，夾之以約篾。又有木架，曰踩架。前建兩木，高丈二尺許，曰將軍柱。後用兩木，曰後骰。前後皆寬五尺，四旁聯以横木，復剖圓木爲二，取其活脱，置架上，以閣機板。機板者長丈許，井淺亦有八九尺者，宜堅木，兩端微昂，中微凹，首闊而末削，末束以麻，取足踏其上不滑，數人舂之若碓，故曰碓板也。將軍柱上，中置一輪，與上天滾遥相承。曰花滾子。又於架後二丈許，置一輪，曰地滾。又後二丈許置一巨輪。曰車盤。巨輪者，以堅木一作軸，黄連樹爲宜。長可六七尺，圓徑六七寸，或八九寸至尺一二寸。曰車心。環軸兩端鑿方竅，或十二、十四、十六不一，以木爲輻攢貫之，長丈二三尺，或丈六七尺，四圍復用直木，長與直軸等，仍上下鑿竅受輻，上架巨木一，曰過擔。中鑿竅，置鐵管以受軸上端，下承巨石爲趺，凹中置鐵以受軸下端，然後以篾繞輪，度地滾上達天滾，下接花滾，自下木竹鉆井至汲鹵，皆缺一不可。此與後汲鹵説内《風物名實説》略同，因此圖内有天車，故分著之。木竹先下其一，餘三尺許於井口外，以花滾篾繫之，令勿墜。又以堅木二，先約其一端，横縛於天車兩柱張如翦，以木竹挾持其中，再約其一端，一人以鐵杖輳兩木令緊，一人繩束之令穩，乃加一木竹於上，續牝牡筍傅灰束麻訖，稍燥則盡下，下其一，又續其一，如前法。

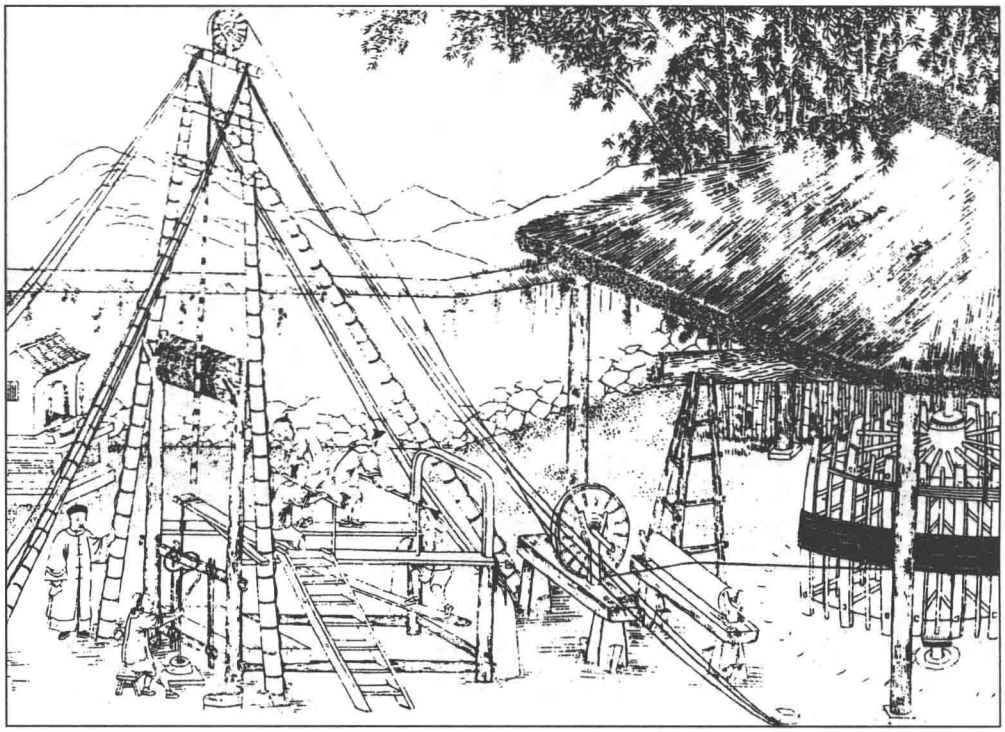


扇泥圖

《鹽井圖記》：鑽井初則灌水鑿之，及二三丈許，泉四出不用灌水，無論大小釬觸處俱爲泥水，每鑿一二尺起釬，用筒竹一約丈餘通節，以繩繫其梢，筒下爲皮錢掩其底，操繩以縮皮，泥水倉入，浥滿提出漸盡，復下釬鑿焉。按：凡所鑿泥沙，積一二日，下竹筒曰吞筒。吸出之。曰扇泥。吸時用篾繫筒懸井中，兩三人於踩架後地滾前攀篾條，低昂搖曳作勢，自能將泥沙吸入筒中，吸滿取出，再入吸，吸盡又鑽。

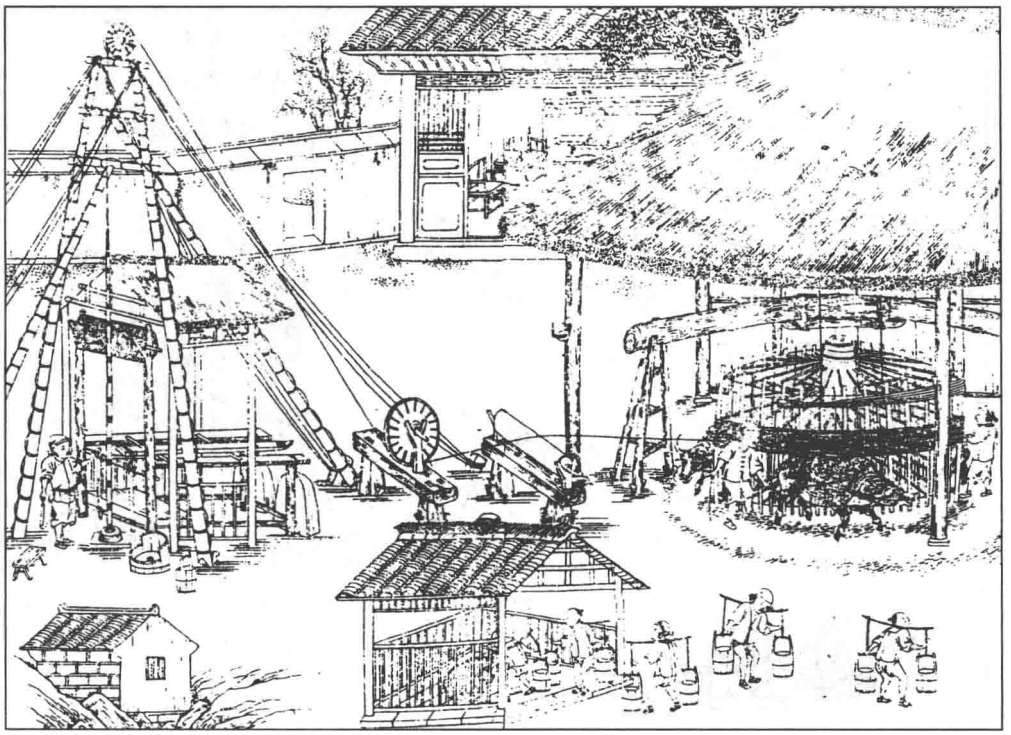
坿補井

《風物名實説》：凡井之病四，有走巖，有崩腔，有流沙，有冒白。有一病，必停工，謂之挂井。其無巖、無崩及諸病者，謂之一根筍，井之上者也。注：走巖崩腔，油灰作丸，以彌縫其闕，無不應者。惟邱壋多流沙，流沙者，水爲沙閉遏也，必下木窗以隔之，若冒白則成廢井，法不可醫。走巖、崩腔，近用油灰補。按：井有巖石初鑽，第空其中，久之旁巖往往墜出，陷爲穴，曰空腔，又曰走腔，曰崩腔。所謂麻姑巖、拳石巖、緑豆巖、黄泥巖，尤易陷，宜亟以油灰補之。然穴率口小中大，灰不易入。法宜先拓口令寬，以鐵梗末鋭，中置二鉤，曰獨腳棒。剖竹四片，反縛鉤際而弸其中，反張若雨繖然。又以麻約竹端内斂，較井口稍縮，再以片竹略加長，同縛其端與麻拒，則懸梗下至底。其一竹上觸麻褪而四竹張，因挈梗徐上，計至穴竹端必發入，試按抑令下竹，爲穴抵牾不得下，知爲穴所在，數下撞即可。令穴下口漸寬，曰腔盤。而簿記之，又挈梗上，再有穴亦如之，如是則下口拓矣。然上口未拓，灰猶未易入也，則仍剖竹縛梗如前法，惟改竹端向上，不用麻約，蓋竹端向上入井，其勢順。自爲井所約，遇穴竹自張，因數往上提竹，亦抵牾不得上，久之，即可令穴上口漸寬。俗曰腔頂。如是，則穴必外闊於中，然後以油灰下補之。盛灰之器以巨竹，可七八尺，上束把手，把手説見器具。下破爲二，盛油灰，其中而合焉，以輓竹片託下口，輕束之，使灰不墜。於是先束草爲結實井中，在穴下始懸灰同下，度已至穴，即將繫筒篾上下作勢，令託下口竹褪脱，灰即自出，下有草藉，使灰不墜平積穴内。外則以提鬠帶竹殼，見器具説。置麻筋於殼内入井，以提鬠將油灰撞實穴内，不實則又下灰補平如上。有穴仍實草藉灰補如前法。補過三四旬後，度油灰乾透，始用鉎將實草鉎通，如穴淺在三四丈内，或用石灰、炭灰、黄泥和舂曰三合土。補之。



鉎小口圖見功

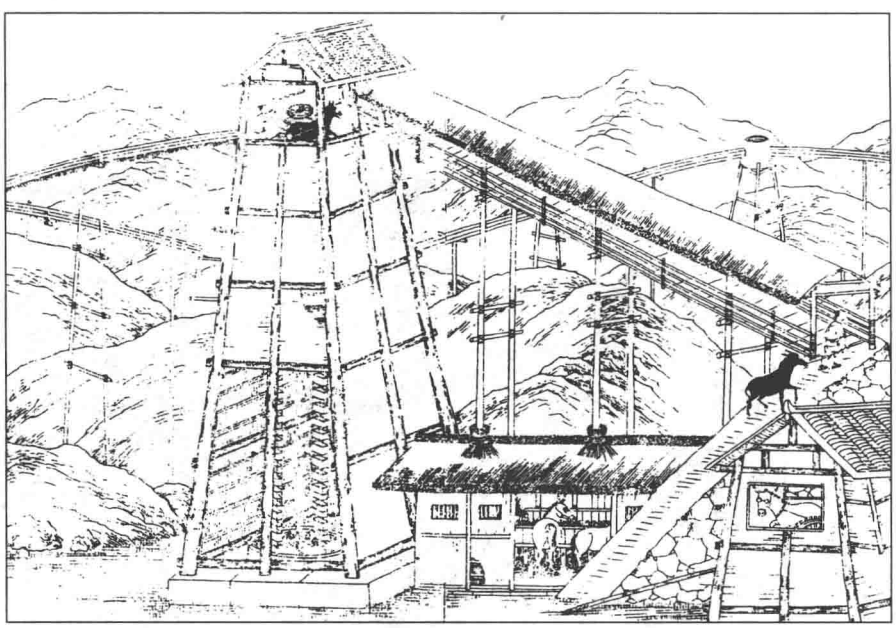
《鹽井圖記》：下盡全竹四障，淡水不能浸淫，乃截去大釬換小釬。《南部縣志》：陽水既隔，又別鑄小鐵幹一，入竹腹中，用力深鑿，中有腰脈水，下之多寡鹹淡，即此可驗。再深數十丈，可得真鹽水。《風物名實説》注：井下木竹既定，須弔鉎搗。其下又有麻姑石巖、緑豆石巖，又鐵板腔巖，至鐵板腔之石較鐵尤堅，必搗過鐵板腔，或數尺數丈近十丈，則可望見功。又木竹下好，即鉎小眼，老井眼徑二寸四五，大者三寸二三，惟富順、邱壜之井，多半黄水，小眼則四五寸爲度。又水火油得其一者，謂之見功。純淡者白水，不及五六分者鹹淡水，稍鹹者草皮水。得鹽者統謂之黄水，半鹹者謂之假黑水，惟黑水爲井功。黑水每碗煎鹽，輕者二兩一二，重者二兩四五，黄水半之，草皮水一兩有奇，或八錢，或七錢，或五六錢，不及五六錢者鹹淡水也，白水無鹽。《自流井記》：常程可四五年，或十餘年，有數十年更數姓而見功者。若深及三百丈，而鹹水不旺，謂之棄井。按：既下木竹，又於木竹下鉎小口焉。曰開小口，又曰抽小眼。蓋製木竹時，豫度小口大約幾何，凡老井口恒小，新井口稍大，約徑三寸數分，即接木竹下鉎，鉎之小者曰銀錠，法如前。鉎大口式，皆以山匠輪班晝夜爲之，以見功爲度。見功者，見鹹也。然隨見鹹，仍隨下鉎。見鹹時，主者爲之祀井，稱慶井。淺者鹹輕，深者鹹重，黄水鹹輕，黑水鹹重。百一二十丈見黄水者，碗鹹可一兩一二錢，百五六十丈見黄水者，鹹可一兩五六錢。鉎至二百丈，常有出火者，至二百數十丈，或見黑水，其鹹可二兩有奇。大抵淺出黄水，深出黑水，又深出大火，又有衹出水、衹出火者，兼出者恒少，今惟富廠有之。出火淺，僅給一二十鍋，或三四十鍋不等。至二百八九十丈近三百丈，見火必大，可給五六百鍋，少亦百餘鍋。井上上費或數萬金，少亦萬餘金。其水火有久而不竭者利倍蓰，有見功未幾即竭者，利足償所費而已。有鉎至百數十丈，略見黄水數石，或二百數十丈，見黑水數石而止者，并有深至二百數十丈，水火俱無而廢者，一無所獲而所費已不貲矣。



汲鹵圖

《天涯聞見録》：開縣温湯井，逼東溪旁，溪漲則井浸水中。井形方，面闊三四尺，深再倍之。用竹鑿去内節，斜置井中，曳水灌大木桶内，其桶疊累而上，竹亦鱗上以曳而灌，將近巖巔，則用竹筒牝牡相銜，綴續分注各竈。大甯白龍泉山，皆石壁峭立，鍊鐵龍頭於其上，俾水從龍口歕出，大尺許，下甃石井，井置鐵管六十有八，從鐵管注竹筒，筒以斑竹連綴，至數十丈，或二三百丈，半由溪北接至溪南，竹筒之下盛以四足竹架，繫以篾繩，防其墜也。《南部縣志》：井成之後，製車房於上，車有十六輪，左右立小椿車，架其上，旁樹木杆，名曰樓架。四圍繫之以繩，杆頂横擔一木，木上二叉，架一天滾，以爲井索上下之軸，貯水用大竹筒數竿相續，通其中節。筒底用皮錢掩覆，使水汲而能入，滿不能溢。繩繫於筒，隨車轉移，其由上而下，車則左旋一篾以勒其勢，其由下而上，車則右轉，兩人共挽其輪。按：此蓋小井，故不用牛馬而以人挽。筒出井口順架直立，一人握其筒底鉤啟皮錢，則鹽水盡出。《蓬溪縣志》：井上樹三木，約長三四丈，上尖下闊如鼎足，尖上置轉輪，名樓架。按：此當即前天滾，或稱名各從俗耳。去稍遠，復以木爲圓架，中安樞紐如磨盤，名盤車。將繩度過樓架，轉輪繫於盤車，汲水使上，則驅牛拽盤車旋轉，以牽引其繩，放繩使下，則解盤車之牛，繩隨筒自下。凡井日夜有水而味鹹者，謂之廣水井。一日之内，按時有水者，謂之歇水井。水少而味淡者，謂之淡水井。廣水鹽多，歇井、淡井鹽少。按：此乃卓筒小井，今州縣此類甚多。《風物名實説》：汲水者爲絳藤，以竹爲之，繞於車盤，以四頭牛周行，謂之推注。井淺則用三牛，深則用四牛或五牛，無牛者，以人推之。邱壇井淺，多黄水，可用人力。四壇多黑水而井深，人力不及牛力。其盤距井口四五丈，輪闊四丈八或五丈二，統謂之天滾，置天車上。天車以兩大木爲正柱，立井口，高者十一二丈，次七八丈，次五六丈不等。正柱附以小木，正柱之端横置木一，曰天篾頭，篾頭上鑿眼，樹夾板二，天滾在夾板中。又於正柱兩端下丈許，横縛木一，曰斗檔，前後以木斜繫於斗檔撐定，復用風篾絳藤係於正柱兩端天篾頭處，周圍分作六方，斜埋樁於地以係之。又置一輪，較大於天滾，曰地滾，用木二，長三四尺，樹於地，復以木一横篾於上，曰地篾頭，以夾板承地滾，亦如天滾式。又有擡滾，又置一大車輪，輪周三四五丈不等，曰車子。其車子樹過擔一，中加厚木板，一曰天平，鑿一竅以管車心之上魚尾，地下以大石一方，曰海底石，中鑿方竅，可兩寸，嵌方鐵一，中微凹，車心下魚尾即植其

中。車心以逕尺堅木爲之，周圍鑿眼，貫木十六方，或十四方，用長大斑竹剖開椎碎，圍車子三面，謂之拭篾，盤於車上，由地滾下穿過，直達天滾。上繫筒放井內取水，推出井口，以鐵鉤頂開皮錢，水直注木盆，謂之地皇桶。旁置木盆一，近井一面高一尺，背面高二尺，大徑四五尺，置竹槻引水入皇桶。桶亦以木爲之，徑一丈六七尺，深八九尺，全井之水均貯此內以備用。按：井既見功，可以汲鹵，是曰推水。推水筒以巨竹相續成之，井深者可十餘竹，高與天車等。繫筒之篾，上由天滾下達地滾，其端環繞車盤筒入水，水滿筒，則鞭牛轉車盤以拽篾，篾盡而筒起。井旁一人急擊檮，鞭牛者聞聲止不拽。一車盤有牯牛二至五六牛不等，率三汲一易牛。井淺天車低筒短者，可用黃牛。小井出水一二擔者，或傭貧人挽之，井上置轆轤一，二人就井旁轉之。牛食料多用蠶豆，芻牧鞭策又復需人，費不貲鹽直，貴賤恒因之，黃牛稍省。初有用贏馬者力弱，四牛之車六贏乃勝。又數牛一牧，贏則前後各一人，故今率不用贏。貧者庸力挽筒水，只給數錢，以此食力者頗夥。按：挽水用人，先年有庸其力，而戕其生者，害最甚。一爲樂山牛華溪井户，常以利誘失業遊民，至則重扃之，日給十許錢，兩日三餐，分晝夜輪次挽水，曰人車。雖病不得息，否輒施鞭箠有死者。管事初給草屨小菜，藉扣庸值，猶有支欠，一欠即不得辭，償又無力。其人皆蓬頭赤體，面無人色，至謂之班房車。先是道光十九年，調置樂山縣知縣毛輝鳳得檄察覈，令各井户具結以上。同治十三年，直隸知州田立慈赴犍、樂察勘鹽井，廉得實，始發其弊，資遣扃鎖貧民數十人。爲定章程六條，歲春秋兩次，由建昌道及嘉定府遣官稽察，取鹽總結，以上弊始除。一爲彭水郁山鎮後竈，在鎮東一里，有新興、正興、雞鳴、皮袋、鴉鳩五井，地僻遠，井户以井付囚徒曰喊人頭，日責水千筒，餘者歸之囚徒，因遣其黨曰二卯首，於百里外，誘致遠方貧民。庸工始至，則藉飲食諸費重取之，不足則借貸以盤剝之，因而挾持虐使之推水，亦分晝夜兩班，無片刻息，息則敲扑無已。時重者至死，輕者廢折，逃者其黨追回，輒煮桐子油沸而灌之，責工益劇。人皆偃卧井旁亂草中，雨淋日炙，身無寸縷，役之若畜然，百無一生者。光緒六年，官運方行有司始上其事，乃取凶徒懲創之，責令井户改用牛車云。又開有冒水井者，鹵最旺，自下噴出若潮汐然，無待推挽。噴出時高可三四丈，晝夜可積千餘擔，於井口平地置石板，寬三四丈，就地置石槽，引水注井口壩。又或井口置一盆，如火井之盆，旁置陰槻，水冒出，即由桶注槻達皇桶房，此井利最大，然不常遇，遇者蓋十無一二焉。以上各有鹽州縣略同，特井有淺深，鹵有多寡，則規模亦異。惟開縣温湯井，在平地，以竹平筧取。大甯縣井由山半下注，以竹續鐵筧取。鹽源縣黑鹽井出山洞，注於塘，又以巨木作筧，筧取與他廠異。

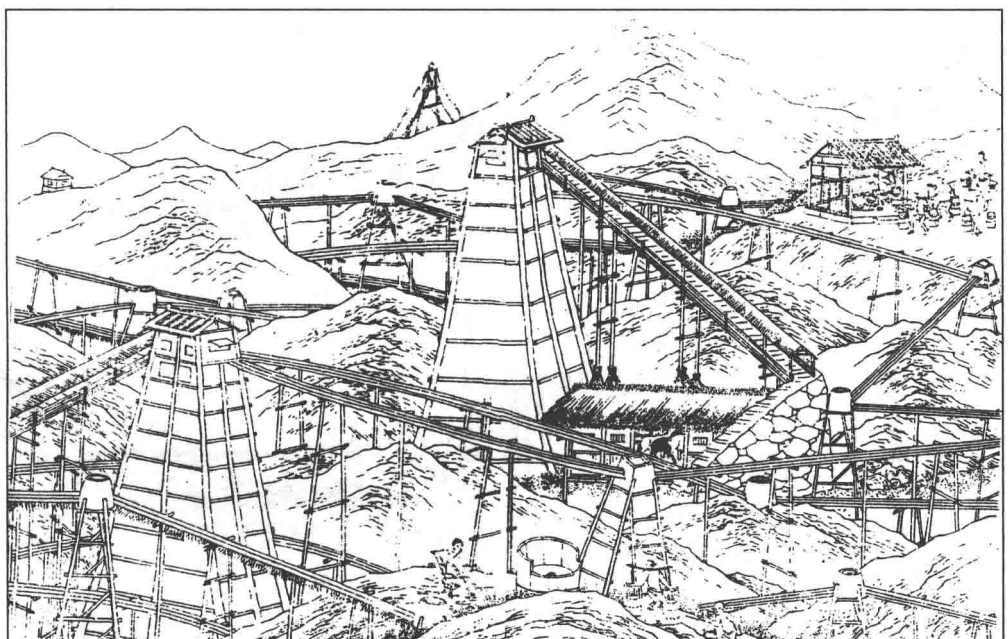


置槻圖

《輿地紀勝》：《大甯監景物注》：絞滓在鹽井，引泉踏溪，每一筧用一滓。其筧與滓經一年，十月旦日以新易陳，郡守作樂以臨之，井民歌舞相慶，謂之絞滓節。按：絞滓專爲大甯言，然《類篇》滓，竹引水也。《集韻》筧，以竹通水也。則滓筧似亦相類。《天涯聞見録》：大甯白龍泉下甃石井，井置鐵管六十有八，從鐵管注竹筒，筒以班竹連綴，至數十丈，或二三百丈，半由溪北接至溪南，徑流注各竈煎

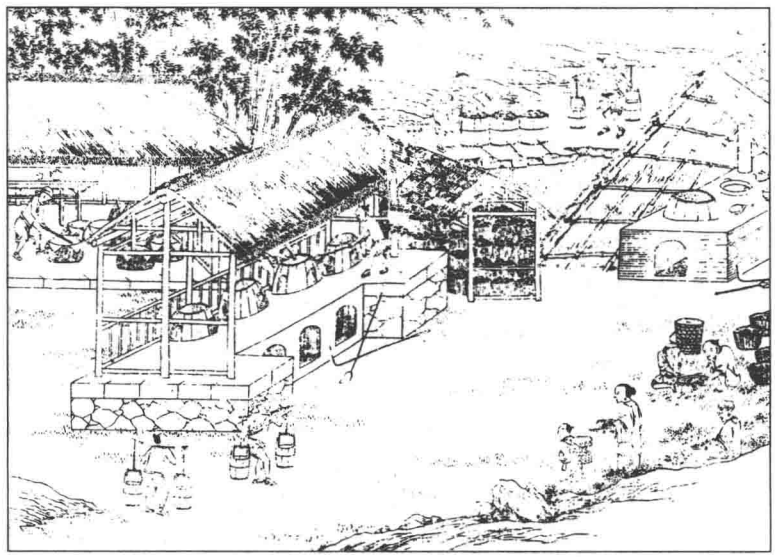
之。《富順縣志》：邱壩多水，龍、新兩壩多火，邱壩距龍、新壩十餘里，邱壩之斜石塝有黄水，亦隔火井十餘里，中阻大河，沿途多山，因以大班竹或南竹通其節，用公母筍接逗，外用細麻油灰纏縛，明暗高低，相地勢爲之。或以此山與對山若高數尺，即將棍埋土内，由此山達彼山，謂之冒水棍，不藉人工馬力，亦可冒六七里許。如無對山，不能冒水，則相山之高下，修造馬車數坐，踰山越嶺，由河底穿過。馬車以大木四根四方矗立，中以小木横逗，至頂建樓覆之，以車盤斗子，用馬推之，水即運上。地勢低者，則樹一木條，上加一横木頂，稱棍竹。地勢曲者，用大木桶一或石缸大二三尺，謂之棍窩，以竹棍逗之，即可曲過。水之多者，一窩三棍，沿棍地主數十家或百家，均立約，憑中相地遠近，議立佃價若干，一佃六年或十年。《自流井記》：小溪之井無火，置筧通水經十餘里，至榮溪西岸，覆以石槽，伏行溪水中達東岸，以就龍、新兩壩之火。按：鹽井與火井相遠者，則有棍户於近河設埠，曰上塘。置巨缸數具，可石可木，曰皇桶。買水儲於缸。臨水者，則以舟運至河，置翻車曰龍骨車。挽運入缸。缸四旁累石爲基，上構樓，曰上馬車。高可四丈許，絶頂爲車樓，凌空構木若長虹，曰乘橋。人挽贏馬上車樓則由之，絶陡險。樓上置輪，聯木爲方槽，數十爲一貫，若水車之龍骨，曰水斗，又曰斗子。挂輪腹，驅馬轉輪，使水斗自水桶逆挽鹽水，高二丈許，旁置巨盆，曰掌盤。由盤而棍，縱横穿插，踰山渡水，可一二十里，四達旁流，每接續轉折處，則置盆曰棍窩。遞相嵌接，挹此注彼，不限高下。棍由高而低者，爲放水棍。置棍時，剖竹數尺，兩端留節而刳其中，注水以測高下，謂之測平水。又曰開河。渡水之棍，則於河底掘溝置棍，鑿石爲槽，覆其上，又用敝鹽鍋鎮之，以防水漲衝激。如南岸高北岸低，水將由北而南，法將北岸棍窩置高，水初注由高而下，以後之棍，即低昂相乘，如此棍昂後而低前，彼棍即低後而昂前。其要在初受水處，高於洩水處，低者即少停蓄，高者順流而下，即可將低者激而上行，然必盈而後進，亦水性然也，農家所製運水連筒，亦能架越澗谷，激起數丈。《欽定授時通考・器具圖》内有徐光啓説曰：若能高起，必是上流受處，高於下流洩處之故，果高則百丈亦可，不高則分寸不能。但是上流高於下流一二尺，即能取木至百丈之上，此則製作之巧耳。此謂之冒水棍。北岸受水一擔，南岸亦必洩水一石，水達彼岸平流，則置棍窩，低則仍置馬車，曲折棍至火井處，又設一總埠，仍置巨缸瀦鹽水。曰下塘。有火無鹽之竈户，於此市水，某户日需鹽幾何，則與竹籤爲驗，力者持籤運水，擔重有至三百觔者。下塘有司事一人收籤付水，曰坐馬頭。棍户主此者，非數萬重貲不能勝云。

馬車圖



按：馬車兼棍用法，具前説，此專圖上下馬車形製。凡棍户多構一馬車，費錢近千緡，而人馬之費歲又千緡，貲地貲不在此數，其器至巧，亦至鉅焉。

炭火煮鹽圖



《犍爲縣志》：前明惟鐵山煤，産亦不廣。邇者，五通橋鹽泉大旺，日需煤數十萬觔，三聖站下逮炭壩口，袤延百里，愈掘愈旺，水陸運負，日活數萬人，爲利甚溥。《雲安場風土記》：窮簷婦孺，以拾煤爲生計，有蓬首垢面，終日坐於塗炭，而嘻嘻然不自知其苦者。《南部縣志》：南部苦不出炭，幸水道可通炭，自廣元載舟而來，貧民瘠土無以爲業，人物負運得以養生，竈民藉此稍得省力。按：炭煮不止此三縣，録此可概其餘。《風物名實説》：覆竈之屋曰竈房，覆井者曰碓房，統謂之廊廠。按：今産鹽州縣，大約煤煮者居多，潼川屬及彭水，或用草煤，盛以竹器，置別室，充棟山積，煮鹽功倍於井火，而得鹽不及半焉。棄餘之煤，猶有貧户婦孺拾取以爨，其木桶所貯者，鹹土水也，別結草爲棚置鍋竈，而差小者煮鹽渣也。

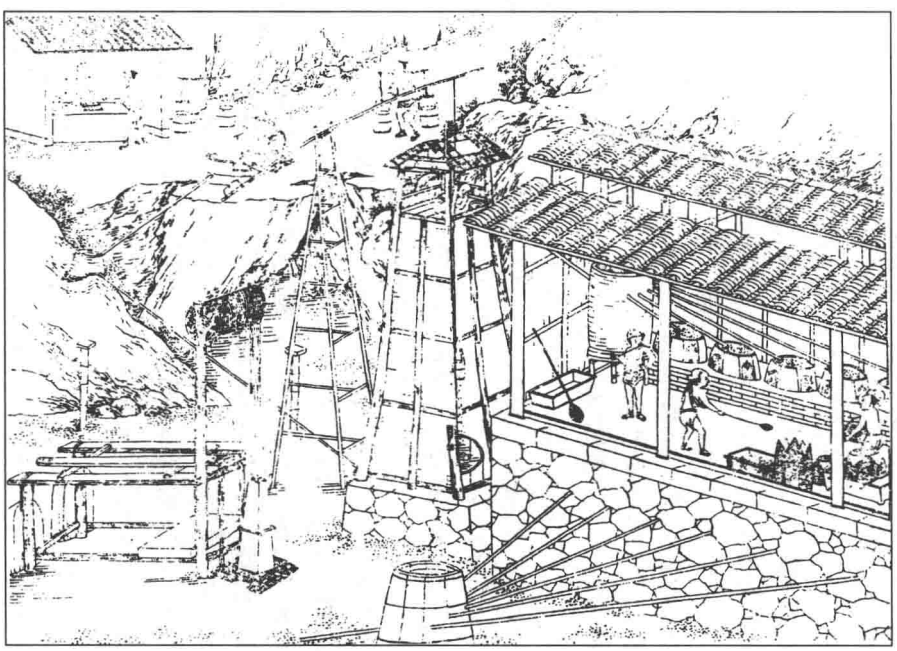
煮花鹽

《富順縣志》：以黄水十之六，配黑水十之四，合貯於桶，竈上置千觔鍋，四旁枕平，枕高六寸，環以土埂，高與鍋等，用鹽水泡泥及炭灰，傅六七寸，先以火烘乾，乃由竹槓運水入鍋，毋使溢出，俟水有細鹽曰鹽渣，則續下生水。如未有渣，下水亦漏也，既碾齊始下老水二勺，撮其鹽泡，隨下渣鹽二勺半，入豆漿數勺，將水提清，加蓋於鍋，火大則蓋離鍋一指許，水稍結去一蓋，見渣則盡去蓋，火小則蓋不留隙，渣兒亦去蓋，乾即起鹽。外置石槽一，加二木於上，上置鹽篾，起鹽盛篾内，俟鍋内水煮鹹渣净，入豆漿澄過，是爲花水，即以沃篾中鹽四五度，汰其鹹，鹽乃白而勻。《天涯聞見録》：煎鹽鍋坦如盤，厚寸有四，深如之，寬十倍焉。其邊編竹和泥圍之，高於鍋寸許。正鍋旁别置一鍋，曰温鍋。先入水於内，俟沸乃舀入正鍋，其水成鹵，與邊齊，則必用生豆漿注入，其鹽始成，約十分其鹵，去九以爲用漿之數，沸起遂成白鹽，味淡稍苦，此花鹽也。按苦者惟開射大甯數廠，甯廠則味與巴等。温湯，則先將鹹水和泥成餅烤焦，曰泥鹺，決地深尺許爲槽，貯諸内，復用鹹水浸，一日數次攪焉。俾泥散沈底，始取其浮面清汁，煮之乃成鹽。《鹽法議略》：煎鹽用煤者多，潼川府廠則用草，其地泉脈稍淡，汲鹵於井，煎之使鹹，潑浸於草灰中，别以井鹵漉之，然後成鹽。按：今潼川亦多用煤，他廠亦有間用草者，不僅潼川也。按：花鹽又曰魚子鹽，色白粒大者佳。將煮時，置鍋繚以土埂，再用泥灰圍鍋口高二寸許，曰泥圍子。火炙少堅燥，始注水滿鍋，勿令溢水，十分黄者七，黑者三，煮許時稍減火勢，以勺挹視，水有鹽花稍縮，又加新水，數加而鹽性定不縮，即入豆汁澄之。又煮許時，渣滓皆浮聚於面，隨挹出。又入豆汁二三次，渣净水澄，用母子渣鹽兩勺許，不宜多，多則鹽粒過細，煮至竭而鹽成，曰母子鹽。所謂母子渣者，别煮水下豆汁，澄净後即減火力，用微火温焙，久之水面鹽結成片，如雪花，待彼鍋鹽水煮老，澄清挹此入之，鹽即成粒鹽，成一鍋可百餘觔，或百觔，兩鍋可得鹽一包。在井火旺者，一晝夜可煮兩鍋，火微者，晝夜一鍋至兩晝夜一鍋不等，取出置竹器内，曰篾淵。用花水沃數次，鹹隨水出，粒勻而色白，類梅花冰片，是爲净水鹽。花水者别用鹽水久煮，入豆汁後，即起之水也。稍次者，不甚成粒，色亦不潔，爲中等花鹽，又次者爲桶子鹽。蓋鹽沸騰溢出，浸入竈土，即取土盛桶内，曰鹹土。用白水浸得鹹水，仍和黑水，下渣，如前法煮成，去盡鹹水亦佳。亦有只用鹹土水，不加黑水，惟和綿鹽，以微火徐徐

煮成，色必黄，嗅其氣亦微濁，此爲花鹽之最下者。蓋煮渣鹽，皆以鹵淡，故其他廠有鹵本淡，輒漉土以煮者，即類是。潼屬而外，開縣温湯井最甚。温井鹽脈出河心，熬石瀦之久，雨水泛輒停煮，挹去淡水，始可用。石旁竅而置竹，就地高下，筧水達竈，置釜煮水。竈後築土與竈平，中空，高廣如竈而長，俗曰壠。下作三穴，以達火氣，則取水和泥炭屑，刳木作笵，笵之形圓而長，曬乾再用炭火烘焦，取釜中水日三沃，鹹透則碎之，仍漬鹹水，取出漉净，入釜且煮且沃，至六七日，而笵泥盡，曰小翻身。十三四日，則并竈後所築土悉碎而漬之，曰大翻身。再築再煮。先年煮以薪，道光末薪少，始改用石炭。其初炭佳火力猛，十四五日可得鹽五千餘觔，除工炭食費可贏錢三四十緡。今炭挽運頗艱力弱，祇出鹽三千觔而已。凡花鹽多行本省計岸及商運濟楚，舊制凡配邊鹽，各廠煮巴鹽九引，兼煮花鹽一引，給本縣食，不許多煮，防漏楚侵淮引地也。

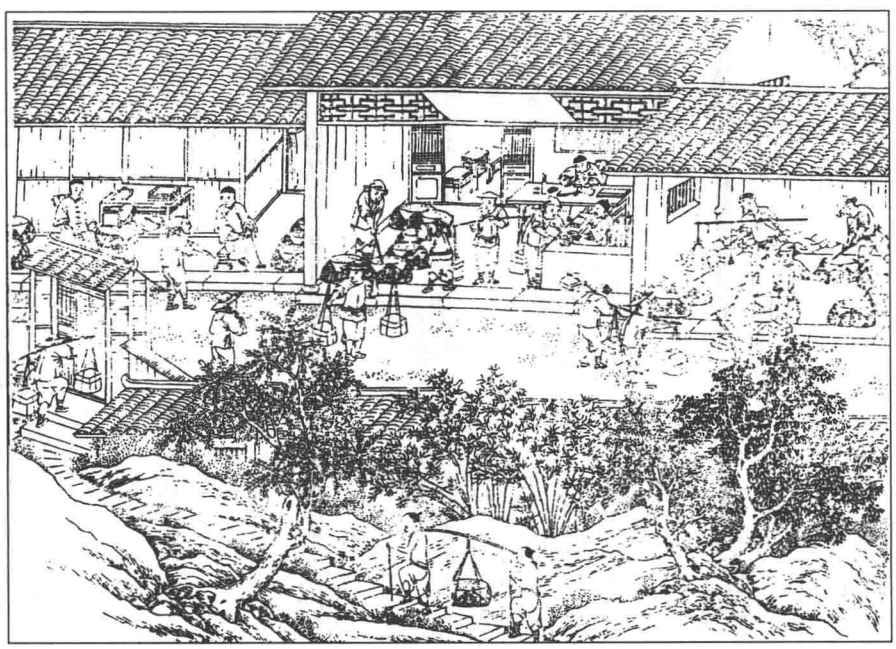
煮巴鹽

《富順縣志》：以黄黑二水調匀一兩七八鹹頭貯桶内，鍋用枕約五寸許，環以鹵邊，外用磚砌與鹵邊等，圓如之，枕中使通火氣。磚隙用鹽水泥及炭灰融傅，鹵邊外用鹽泡子泥，内用渣鹽砌穩，火烘乾。圈子入生鹽水洗渣，渣净續入水，煎水至半，視鍋内渣有無，無則再入渣，以保圈子，俟水滿煮。至次日，即入豆漿復煮，至夜半水短，越兩晝夜起鹽，别以一鍋貯之，然後泡鹹，此燒上白下黑花鍋巴鹽法。其一色黑鍋巴鹽倣此，只不提去面子。總之，水宜清，乃成瓦灰色。按：各有井州縣，煮鹽法不盡同，而莫備於富順自流井，即自流井與富順小溪煮法亦微異，以小溪有黄水無黑水也，姑不具録，録此以概其餘。按：煮巴鹽者亦用黑水三成，黄水七成，先煮渣，本鹽貯於别鍋，然後用鐵塊曰鹵邊。襄鍋四旁，鍋淺欲令深也，又以鹽水浸泥塗之，使無罅漏，又用土磚支鍋四旁，與鐵塊等，亦塗以鹽泥，待火炙泥結，先將母鹽渣本於鍋内滲匀，曰洗渣。徐下子水煮二三日，或四五日，視火力之大小，待鹽凝如鍋笵，成厚四五寸許，大徑四尺，重可五百觔。如子母鹽未滲匀，或微歇火，與鹽鍋不佳者，如弔肚濫鍋等。則上下雖凝，而中疏散，曰夾沙餻。此則煎工不良，故至有鹽結於鍋兩日，鹽如炭色如火，曰紅鹽。暫不令起，遽以鹹水沃之，少乾取出，可重十餘觔。曰炕膽。其甚者，注鹹水盈盆，取紅鹽入盆，浸時許，取出，至重數十觔，曰泡膽。弊最難除。近舉行官運，令廠局與竈户約令罷諸弊，商人稍利。巴鹽色目頗不一，有黑巴、白巴、亦曰花老鴉巴。雄黄巴。黑巴有二炭煮者，其色自黑，井火煮者略下，窑煙同煮，將成時，用熟豬脂一勺，從鍋四旁融入鹽口，尤光緻，蓋銷地有宜黑巴者，故假色取易售耳。白巴、花老鴉巴者，煮鹽功及半，如應煮兩日者，於一日後，應煮三日者，日半後。用豆汁提净鍋面鹽渣，故上白而下黑。草白者，煮時不用豆漿提，其色微汙如草灰，故云。雄黄巴較少，大率井水硝鹹重者，煮成色必黄。各廠多純煮一色，富順則兼有之。又有厚巴、薄巴，厚者黑多於白，渣重味澀，薄者白多於黑，渣輕味甘。其銷地亦各有所宜，黑巴宜於黔邊涪岸，及酉、秀、黔、彭各計岸，草白巴宜瀘州、合江各計岸，白巴宜黔邊仁、綦各岸，雄黄巴出富順小溪者，宜涪州羊角碛。



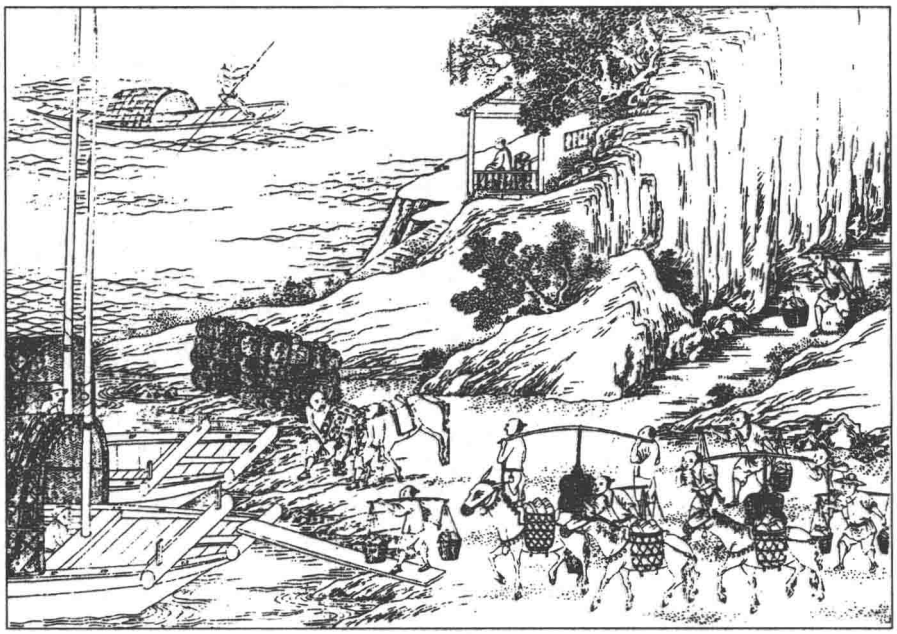
井火煮鹽圖

《富順縣志》：火井深四五丈，寬徑五六寸，中無鹽水，氣如霧上騰，以竹去節入井中，用泥塗口，家火引之即發。周圍砌竈，置鍋煮鹽，亘晝夜不息。如不用，以水沃之即滅。淺井之火，其色白而不紅。深井之火，有二百一二十丈，鹵氣甚大，熏人眼目，火勢强旺，可供數百竈之用，猶恐火勢蔓燎，別安一大木竹以洩旺氣，謂之衝天梘。《自流井記》：火以鍋口計。火一口年可租四十餘金，極旺者可燒至六七百口，以次減至數十口、數口。火梘遠者，可至百餘丈，以次減至數十丈、數丈。蜀中各邑産鹽，惟火井燒鹽之法最精。澄水下漿，提渣去鹹，花鹽經晝夜而成，雪白勻淨，其味鮮美。巴鹽經兩晝夜而成，融結爲餅，色不甚白，味則勝於花鹽。按：用井火煮鹽者，凡火井成，井口尚陷地丈許，上用虚底木桶罩之，曰炕盆。桶式下闊而上狹，大小視火之强弱。桶上覆以木板，中留小竅，上覆片席，席上置木箱一，亦下闊上狹而方，與下井口相承。氣由席上達箱，曰冷箱，又曰衝天梘。箱口不見火，惟有氣。若在釜上接以家火，光輒上騰，能毀物，故火井常縈以垣，置邏者守之。此惟有火無水之井，如水火兼有之井，則不用冷箱。其桶旁鑿竅，以梘端接穿地中，將至竈外户，又作一桶鑿竅置梘如前，達於竈圈側小氣桶，又由氣桶置鐵梘達竈内石火罏。先用陽火引之鍋下，四旁用泥作枕，高六七寸，以支鍋竈，隅置鹽水桶，竈房外置皇桶房，先擔鹽水注梘窩，由梘瀉皇桶，皇桶房一人踞上層，旁置一筧窩，用修綆汲上入梘窩，注竈隅桶内，又梘注於鍋内煮之。



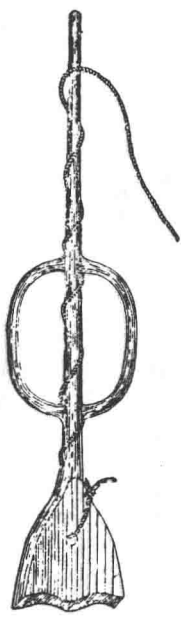
票鹽小販圖

按：凡計岸近廠州縣招商無應者，其引白截留庫，率由小販攜錢，或負米豆雜物，赴廠易鹽回售給食。舊制仿老少貧民之例，人不得過四十觔。至行官運後，爲改設票釐局，奏定人以八十觔爲率，別有零鹽不用包盛，以竹器入市零售者，曰畝口鹽。



鹽成入載圖

按：凡花鹽成包，荷以人，巴鹽入筋，馱以贏馬，運至馬頭，由官般驗後，入船載運各岸。其船官商皆有，以行楚、滇、黔各岸。沿江各廠近以富順爲大鄧井關，設有官運船行，由委員驗船之堅朽。犍爲大河壩亦盛，雲甯等廠次之。



魚尾鉆

《風物名實説》：平地開井用鉆，上鋭中闊，其末斜而寬，曰魚尾鉆，長一丈。按：其末廣博八九寸，大者尺二寸，小大因井，柄長六七尺，或八九尺，柄中作環，或方或圓，曰窩弓。爲山匠用手轉旋地，鉆上繫竹繩曲屈旋柄，而上交於繫鉆之篾，慮用力猛鉆偶折，繫之使不脱也。重百二十觔，或百七八十觔，下石圈後用此鉆，大口自八九尺至三十餘丈，然後下木竹焉。



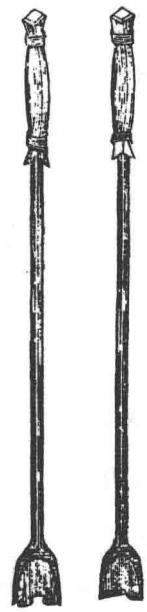
銀錠鉆

《風物名實説》：小鉆長柄大，末如銀錠，謂之太平鉆。重百餘觔，長丈二尺，又半邊銀錠者，名爲墊根子。按：其柄上方下圓，剖斑竹或南竹四片，長可二尺，束方柄上，曰把手。上用轉槽子或梃子，納把手上口，内束其口，可上下提挈。後凡用把手者視此。銀錠一曰吉字錠，高可六七寸，或八九寸，前後橢圓，左右中削。曰泥槽。鉆井時，有泥沙可讓由中出，則鉆易下。柄長丈二尺，小者七八尺，重八九十觔，或百三四十觔，視井深淺。深宜輕，重則墮，淺宜重，輕無力，下木竹後，鉆小口至底皆用此。



財神鉆

按：廣博三寸，厚五分寸之一，中曲詰作紐，旁有齒柄，有把手，與銀錠鉆畧同。長丈餘，圓徑一寸二三分，重百二十觔。開大口後，井中走巖，遺竹絞泥沙，則下此搗之，可碎作泥，非是不恒用也。



馬蹏銼單馬蹏　雙馬蹏

按：柄及把手畧同銀錠，惟銼作馬蹏式，單者僅起半形，雙者兩面皆具。銼井不圜則下此，或井中遺石，大如鵝卵，小爲蠏眼，須搗如泥，乃能用吞筒吸出。銀錠銼小石易走，馬蹏形圓，著處無遺。又如井底半輭半堅，慮井眼欹斜，則用半邊馬蹏銼其堅者。



長條

按：鑄鐵爲梗，圓徑寸許，長丈五六尺，凡器多用作柄，用何器即綴何器於末，井上皆置冶鑪，臨時接釬，改用則截去，別接用以取物，其梗必視所取物長可三尺乃適宜。



二水鑷子

按：柄用長條把手具，丈五六尺，重百四五十觔，鑷子末大，上以漸而殺，中屈曲作紐，俗又謂之小大鑷子。四旁密齒。凡井走巖，巖渣中窒，下有遺物，用以疏浚，再用他器下取。如井底有巖渣，可用搗如泥，始用吞筒出之。



轉槽子

按：凡銼皆繫轉槽子下，轉槽子上即懸於花滾篾條。其器鑄鐵爲梗，上廣博二指許，取篾片合而束之，有鉤距著繩稱固不脫，末大作方楞，下微橢，俗曰四楞鷄腳桿。以入把手，方口束其上。又鑄鐵圓而橢，中空如懸鐘，約梗上活脫，能高下轉動。俗曰蜑門，又曰鵝公泡，又曰雞蜑壳。其末既入銼，把手下井中，銼及底則把手上撞梗上鐵，必上下作聲，如篾短而銼懸與篾長委井底，則鐵無聲，即知銼不曾下，或鐵空處爲泥沙淤塞，亦無聲，必取而除之，然後復入銼，蓋恃此爲消息也。器長四五尺，重可四十觔。



梃子

《風物名實》注：長八九尺，畧如轉槽子，凡扇泥暨用撩井病之鐵器，必以此梃繫其上，鎮之使下墜。按：轉槽子柄末製方，而此圜徑六七分，俗曰雞腳桿。轉槽子上扁，而此仍用把手柄。上仍約鐵令作聲，重五六十觔，或七八十觔，用法畧如轉槽子。必兩具者，轉槽子較輕，或遺物有窒礙者，須重乃能陷入，輕則浮故也。



提鬚子

《風物名實説》注：落篾則用柳穿魚提鬚子，弔腳提鬚，提鬚子上刻如圭，下三楞，末作三叉，又撩井之落筒者。按：重十四五觔，長四尺，大徑七八分，上用把手，中剖竹四片束之，曰一籠雞，又曰竹殼子。上狹而下闊，曰灑拉口，後凡竹殼皆視此。以取物挈而上，慮旁觸物必墜，則擊梃子使竹片徐脱下罩之，故竹片下柄有一珠以距竹口，使適與器齊不盡脱也。竹下攢六齒，再下一齒，末一齒，左右列齒皆向上，以取井中篾索者。又有羊蹏子者，柄與提鬚畧同，長五六尺，重倍之，其末如環之玦，中有倒笱，以撩井之落銼者。提鬚柄三楞，羊蹏柄扁，羊蹏上尺許，剖竹之半，銜柄其中，凡井遺竹片與銼與長條，皆用此取之。未圖。





提須刀

按：重十四五觔，長四尺許，柄用鐵，大徑七八分，上用把手，中束竹片，下以次列四刃，刃向上入井以斷篾索。輕重長短，畧如提鬚子。

平頭提鬚

按：柄上把手竹殼一如前提鬚，惟六齒攢柄，末向上。如遺蔑渣、麻筋等積井底，以此繫梃子下，擊齒順陷入，復逆挈之，諸物隨起。又有月亮提鬚，形圓。連環提鬚，分而爲二，以取筒索并遺者。未圖。



柳穿魚

《風物名實説》：柄扁而闊，下有三叉，左右反張，以療井之落蔑者。

按：長四五尺，重十七八觔，鋭下，柄圜徑寸，上具把手，中攢六齒，又下兩駢齒，末一齒齒向上，左右錯出。凡井走巖中，爲泥沙横塞者，用此上下左右疏剔之，曰打空腔。泥沙乃下。如墜蔑太多，實井底，末鋭入齒，隨之順下而逆取，蔑雖重絙，不得遽上，亦可提散，再易提鬚、木龍等物取之，并翻渣浪亦用此。



穿魚刀

按：重十四五觔，長可四尺，柄圜，徑七八分，鋭下，上具把手，三刃左右錯出，刃向上，爲割篾索用。



單刀

按：長與重畧如穿魚刀，把手具用亦同，惟柳穿魚柄三齒，此只一齒。井遺筒帶繩者，柳穿魚齒多轉膠轕，則用單刀帶起，如繩結滯不得上，則擊梃子索，爲刀斷作數次取出。



雙刀

按：一曰騎馬刀，重與長一如單刀，把手具惟柄下截分兩岔，中錯列二刃。井中遺蔑索及筒，單刀、柳穿魚齒側不能致者，用此挾取之，結而滯者，仍割斷作數次取出。



獨腳棒

按：觔重形製，一如單刀，惟單刀柄圜，此上圓下扁，廣博可二指，單刀柄一刃，此二刃駢列不參差，剖半竹銜柄其中，前露刃，竹長可四尺。井遺篾索，下此探取之，又補井拓腔，亦用此束篾其上。



筍殼瓦口

按：瓦口者，末如瓦，凹其裏而凸其外，筍殼瓦口者剡上，而長類筍葉。其柄用鐵梗絶長，可一丈四五尺，大徑寸，重百四五十觔，把手具。井爲巖沙敝銼淤塞過甚者，用此半銜銼柄，或銜銼末下揭，揭散再用偏尖，或木龍取之。如用雙瓦口，則兩瓦口并下，以取筒銼，單瓦口只取索篾。



拐腳瓦口

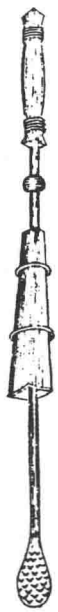
按：輕重大小用法皆與筍殼瓦口同，惟末屈曲向外，上嵌鐵齒，爲鏟銼用。又別有牛耳瓦口，末如牛耳，用亦同。未圖。



偏尖

按：偏尖者，末鋭而偏上峭厲，又如鉤，以形似名，鍊鋼爲之。其柄扁而長，

可四尺，把手具中，束四竹片，柄有暗槽，槽中嵌一刃，刃尖外出，在竹之下，偏尖之上，以取墜井之鐵銼長條。其置刃者，慮所墜物或爲泥沙鐵麻陷没，偏尖銳入亦陷其中，則數用梃子下撞，久之偏尖竹片所繫麻紉，爲刃割開，竹殼遂張，刃盡出，即可將偏尖挈起。



木龍

按：削堅木爲之，亦有鐵鑄者。柄木橢而大，上有鐵齒，皆逆捲，重十四五觔，柄長四尺許，大徑七八分，把手具中，束竹片。井中遺銼與長條梃子，皆用此取之。



掃鐮

按：重十四五觔，長四尺許，柄寬博，把手具末，半屈如鉤，又如農家所用腰鐮。井中遺銼，或斜欹空腔内，則用鐮四旁攪取，用鉤扶正，再用他器下取。遺銼柄蔑索，皆用此。



一皮草

按：柄用長條，把手具尺度、觔重皆略如鑷子，惟廣博而扁，下銳如草一葉，旁有齒，齒半向上，半向下，不作紐，以搗井泥篾渣，兼往上提令勿結。用法與鑷子畧同。



松毬子

按：柄用長條，把手具尺度、觔重與一皮草同，惟末微橢圓，如松樹所結實，曰松毬，用法與鑷子及一皮草畧同。



繫子

按：重十七八觔，長四尺許，柄圓，徑八分，把手具下束竹片，再下用一鐵珠。曰棋子。末又垂一珠，曰鐵錠。以取遺井銼柄及小鐵器用。



四股鬚

按：重十六七觔，長三尺七八寸，柄圓，徑八分，把手具下分四股爲鬚，大如指，一鬚置倒鉤二。井遺渣滓，下此取之。



五股鬚

《鹽井圖記》：鑄鐵爲五爪如覆手狀，爪背入木數寸，以竹三尺許，劈碎一尺纏扼爪，木令堅緻。上一尺亦劈碎，則活釬半墮，或止墮釬頭者，下此取之。按：此與四股鬚同，惟柄稍大，可徑一寸許，長四尺，多一鬚，用法皆同。



抱爪催子

按：一切與四股鬚同，惟四股鬚末四齒向上，此略向下，四股鬚内斂，此外張。用時外又有長條一，末屈鐵作一圈，曰催子。蓋鬚下井皆張，俟將遺物撮起，則用催子由柄套下鬚，即斂抱物不遺。



四楞子

按：重百四五十觔，柄用長條，丈五尺，大徑寸，把手具末橢圓，而長畧如冬瓜，四楞，楞有齒向上。開槽眼用，或曰井遺鐵器已撈破，而平積井底，他器大者撈不入，則用四楞子撈之，尚大，再易三楞子，必撈作坎，方可取之。三楞子製畧同。末圖



虎舌

按：重百四五十觔，柄用長條，丈五六尺，圓徑寸，末寬博，下如舌而銳，四面有鐵齒，用以撥鐵器并堅石。俗又名芝麻桿。



霸王鞭

按：重百四五十觔，柄長丈五六尺，圓徑一寸，把手具末屈曲作數紐，長一尺許，紐皆有齒。力重能深入，下此尤易見功，或遺梃銼爲篾索填塞，亦用此取之。



草鞋板

按：重百四五十觔，柄用長條，丈四五尺，把手具末一鐵板，半屈中偏微彎，略以形似名，兩面皆有齒。遺銼乃梃子諸鐵器，與巖渣篾渣雜塞井中，平結一片，則用此撈之，所遺鐵器觸齒皆損，便可撈開一隙，然後由此設法取之。



蘿蔔頭

按：柄用長條，丈四五尺，把手具末一器，橢圓形似蘿蔔，四旁有齒。如遺零鐵塞井底，則用此撈之，使中分或偏積一邊，俗曰化鐵，然後以他器取之。



烏龜背

按：柄用長條，可丈四五尺，把手具末於左旁屈鐵作半環，中直，旁有齒如鋸，以其半圓而凸，故以龜背名。凡井遺鐵器，或斷銼頭斜欹井底，則用以扶正，始用他器下取。



蛇皮

按：蛇皮長尺餘，寬一尺，厚數分，以鐵爲之，鍊鋼作齒，兩端用麻束銼柄上，或用四片或兩片。以備井眼不圓，或銼井轉動不勻，中稍狹者，俗曰緊口子。或井側留一梗不平，俗曰幹子。則於銼柄帶蛇皮而下，皆可治之。深者或別用長條束蛇皮於上，專治之。



吞筒子

按：上用把手及柄如各式，下用鐵片捲作兩半竹形，上連中分，下斷其末，各置兩齒。泥渣粗不能入吞筒，則下此合勢取之，抑井中巖口黏有膠泥，亦可鏟下。



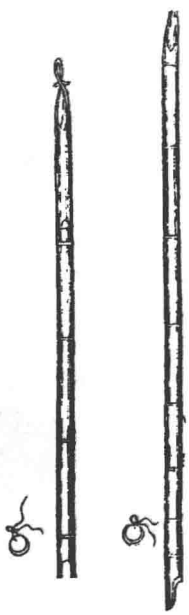
夾籤子

按：柄下用二鐵條分張之，末銳，其右稍長，平屈交於左，中置兩齒向上。篾索遺井，則用此鉤取之。

泥孩兒木孩兒



按：泥孩兒專爲試走巖，其名蓋承木孩兒云，其形製則殊。鑽井最忌走巖，漏白水，然少能免此者。其要在能補先，於鑽井時，日下幾尺或幾寸，皆簿記焉。如此井甲日前已鑽下三十丈，乙日又下二尺，晚扇泥猶燥，則簿記無水，及丙日又下二尺，晚扇泥而濕，則知三十丈有四尺必走巖。然走巖在何方，以及白水之多寡不知也，於是以此試之。曰試腔。百年前相傳用木孩兒，今改用泥孩兒。曰泥娃娃。削木爲杵，長可三四尺，半傅泥，外束以麻，大與井眼相若，而稍縮，度綆懸而下，如三十丈有四尺，綆亦如之。至走巖處，頓許時，取出視，其濕即知其方溼，寬者即知其腔口大，溼深者即知其水力勁，然後據以補之。木孩兒者，鑿木畧如孩兒狀，用其柄懸井中度尺寸，詳試孩兒手足，畧可運動，遇滲漏處，必有溼痕，遇腔口處，手足忽入，必多膠轕，亦可揣白水所在而補之，以其不甚確，今多不用。未具圖。



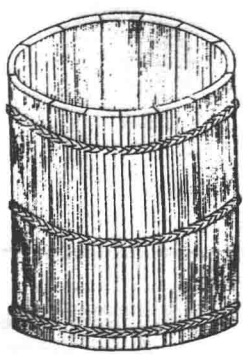
推水筒

《東坡志林》：又以竹之差小者，小於井。出入井中，爲桶無底而竅其上，懸熟皮數寸，出入水中，氣自呼吸而啓閉之，一筒致水數斗。《風物名實説》：取堅紉斑竹或南竹，除皮通中，筒頗有鐵梃使之墜。筒底有牛皮如錢，半翕半張，方入水時，水激錢張，水盈筒内，車一推則水下墜，而錢仍翕。按：凡汲水者，水率自上入，此獨由下入，故曰吞筒。俗曰推水筒。筒無底，置牛革一片綴筒底，半用繩繫固，半啓閉，筒下水激錢張，而水入筒，起水墜錢閉而水仍不洩。筒之長，各廠不一，大率度井之深淺而作天車，又視天車高低而製水筒。竹短則用數竹作牝牡筍，用麻綴續之，其筒杪綴鐵梗，長三四尺，重二三十觔。俗曰筒閘子。筒巨者，可盛水一石五六分，黑水鹹尤重，用數牯牛始能挽上。俗曰推水。

扇泥筒

按：與推水筒畧同，惟水筒下用韋作錢，此用布作錢小異。又曰吞筒。《鹽井圖記》曰刮筒。

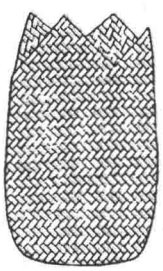
皇桶



按：桶以瀦鹽水，木爲之，最巨者，棍户用於上塘收水，馬車運於下塘賣水，屋以覆之，棚以守之，曰皇桶。房可瀦水一二千石，次者井旁竈旁皆有，大小不一，小者亦可瀦一二十石，亦有用石者，形製稍殊。

鹽水椀





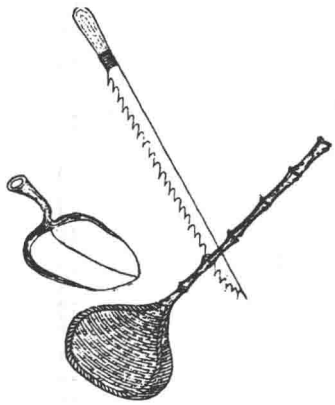
按：截巨竹爲之，留節作底椀，水鹹重幾何，積椀幾何爲一擔，今富順廠以三百椀爲一擔。皆有定則，各廠不一。

花鹽篾包

按：析竹爲縷，織成密不漏粒，一包貯花鹽二百觔，耗鹽二十觔。五十包爲一引，一引一萬一千觔。包用兩層，裏層由竈户盛出，外層商人加包，懼損也。

巴鹽筋子

按：編竹爲之，高一尺八寸，上闊下狹，上口横徑一尺，下徑四寸許。一筋盛巴鹽一百六十觔，耗鹽一觔。五十筋爲一引，一引八千又五十觔，筋重五觔，皆有定則。



筲箕

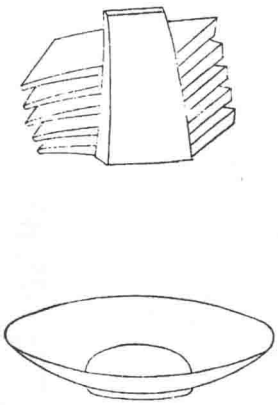
按：析竹爲之，鍋内取鹽渣，用離水而得渣。又曰竈笠子。

鋸子

按：鍊鐵爲之，錯作齒，以木爲柄，用解敞口花鹽。

鏟子

按：以鐵爲之，署如蕉葉，曲柄，鏟花鹽、渣鹽用。



鹽鍋鹵邊

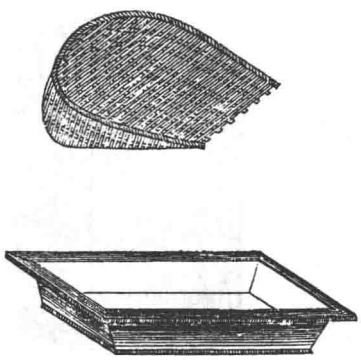
按：鎔生熟鐵各半合鑄之，絶大者曰千觔鍋，口圓一丈二尺，逕三分其圓之一，深十七分圓之一，邊厚一寸，底心厚一寸有半。鍋厚而重，勢不能鑄深。煮鹽時，用鐵塊十二，塊重可二十觔，高九寸，上狹下闊，中可一尺，上薄下厚，薄可一分，厚五倍之，曰鹵邊。植鍋四圍，鹽和泥塗其隙。一鍋巴鹽可五十煮輒敝，傅以灰泥加鐵塊，可再煮。五十鍋内，鹽較良。曰紅鍋鹽。五十鍋後，鹽較惡。曰弔肚鹽。久煮鍋裂，則賤售小竈户煮渣鹽，再敝則還之鍋廠，仍可融生鐵鼓鑄。鍋出江津真武場者佳，一鍋直四十餘金。大率煮巴鹽者易敝，煮花鹽者一鍋可用一年。次大者曰温鍋，重可三百觔，又次者曰牛頭鍋，重五六十觔，小者曰金盆鍋，重可三四十觔，此則瀘州酆都等處，皆有鑄者，竈户用煖鹽水暨煮渣鹽。洪適《隸續》：巴官鐵盆銘：廠巴官三百五十斤，永平七年，第廿七西十六字。建中靖國初，黄魯直自戎州東歸，厥弟叔向攝邑巫山，有大監盆積水堂下，以植蓮芡。魯直去其泥而識之，其文鑄出鐵上。《輿地紀勝》大甯監景物鹹泉注引《輿地廣記》《圖經》《舊志》云：漢永平七年，嘗引此泉於巫山，以鐵牢盆盛之。今巫山縣齋有鐵盆。又《夔州碑記》云：《漢鹽鐵盆記》在巫山縣，黄太史石刻云：余弟嗣直來攝邑事，堂下有大鹽鐵盆，有款識，蓋漢時物也，其末曰永平七年。

渣淵

按：破竹密編成，如漉米藪，井廠用以漉鹽渣。

石槽子

按：鑿石爲之，形方而長，大小深淺不一，置井旁，水筒出井口，即瀉槽内，由槽注棁達皇桶。



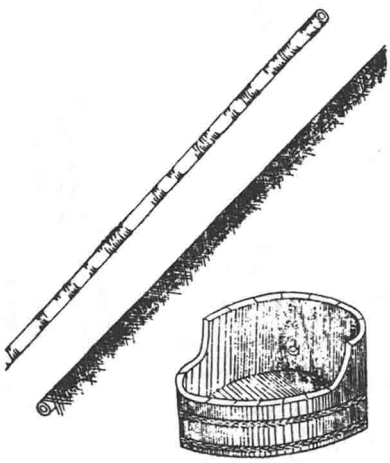
火罈子枕子

按：鑿石爲之，高七寸，口圓，徑三寸五分，置火井竈内接梘，火由口出達鍋底，外用泥條三，高六寸五分，方一寸八分，曰枕子。用以支鍋。



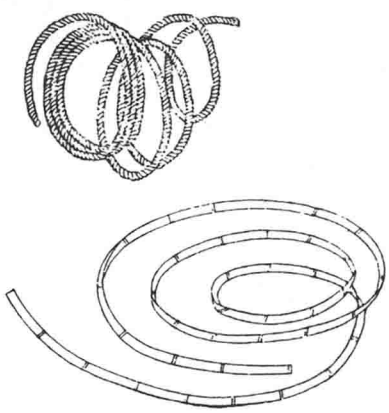
竹梘

按：整竹中通，外傅油灰，束以麻，或有析竹爲縷束之者，兩製皆適用注鹽水，由此達彼，多行地中，有沿山置架，高下紆折行一二十里者，有置河底，覆以石槽潛注彼岸者，前馬車圖已詳。運用絶巧。



梘窩

按：鑿石或木爲之，凡置梘接筍轉折處，必用之，所以停蓄鹽水，達於四旁也。

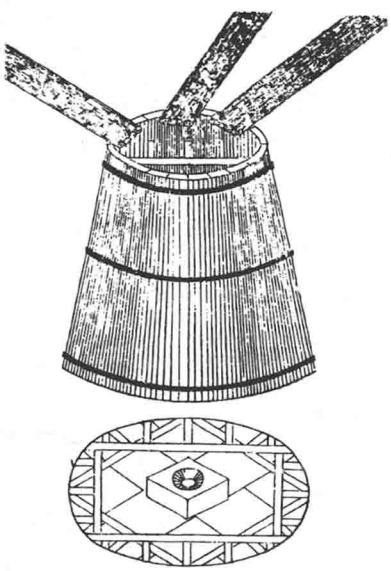


篾

《風物名實説》：或用斑竹若南竹，破爲八或六，去節，穀草然火炙之，曰發汗。削兩端，以麻縛而續之，外包牛革，以防磨損。由車子達於地滾下，又達於花滾上，懸銼銼井。按：篾寬一寸數分，用麻綴續之，長自十丈至一二百丈不等，視井深淺。

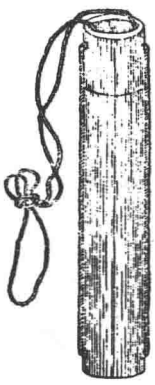
索

按：析竹或麻或椶爲之，隨處皆用，花鹽包用尤多。



火井蓋盆

《自流井記》：井火之發，覆以木盆，其盆高一丈，徑一丈，圍三丈餘，上狹而下豐，以束其氣。按：井見火後，上置巨桶，製以木，底用木條橫斜，穿作疎櫺，視井火大小爲之，桶面列竹梘數十，引火達竈，說見前。桶面覆木留穴，上用冷箱洩氣，其井及桶及梘，人不能見，故圖以出之。



引筒

按：以竹爲之，筒與蓋長相若，表裏相銜，外髹漆，繩貫兩耳。商人恒用綴身旁，納引其中，若行水，引鹽即沈没，筒輒浮，引亦不濡。

周家楣繆荃孫等《光緒順天府志》卷五八《經政志五・鹽法》【略】國初，裁長蘆鹽場爲十六，既又裁併爲十，曰興國，曰富國，曰豐財，曰蘆臺，曰越支，曰濟民，曰石碑，曰歸化，曰海豐，曰嚴鎮。蘆臺舊屬寶坻，雍正八年，分寶坻之梁城所爲甯河，又爲甯河縣地，然户籍仍有隸寶坻者。此外若興國、富國、豐財，並駐天津，其户籍或武清，或寶坻，或甯河，有事聚於場，無事散於籍，相沿久矣。長蘆出鹽，惟蘆臺最旺，亦最精，昔人有蘆臺玉砂之喻。偶遇潮災，朝廷恒不惜鉅萬帑金，以贍竈户。其産鹽之所有六：曰崔家河，曰劉家河，在甯河縣漢沽莊東南。曰李家河，在甯河縣李家新莊之東。曰楊家河，曰張家河，在甯河縣寨上莊之東。曰邵家河。在甯河縣營城莊東南。其製鹽之法有二：曰煎，曰曬。煎者專用人力，歲以秋時刈蕩草煎鹽，而儲其灰，冬日鑿海冰藏之，春日攤亭場曝之，俟鹽花滲入，淋以海水，便成鹽滷。用石蓮或雞卵試之，沈而下者淡，浮而横側者半淡，煎皆耗薪，必浮而立于滷面乃鹹。煎以十二時爲一伏火，成鹽六鍋，鍋得鹽百觔。曬者擇近海之處，豫掘土溝，待潮水漫入，溝旁堅築曬池，或九層，或七層，潮退，兩人以繩繫柳兜，輓溝水，次第入池中曬之。試石蓮如前法，蓮直立成滷，再曬一日成鹽，收儲池旁隙地，泥封覆其上，屹如崇墉。豐收之年，可得三十餘萬包，平收之年，不過十數萬而已。【略】

曾國荃、張煦等《光緒山西通志》卷七〇《鹽法略上》　種治

種鹽之法，資乎畦工。畦外舊臨黑河，歲時修濬，東西深通，畦底淤泥滋生，鹽根糾結盤簇，上有鹽板，堅厚光澤，澆曬所取給也。歲以二月一日，畦工入垣，蓋菴淘溝治畦。既畢，俟南風至時，用桔槔挹水注於畦之首段，時以鐵杷攪之，曰曝，味作移注次段，首段另注新水。次段水鹹色赤，移注三段，俟其澄清，開隙塍隅，以灌四段。要俾清流盈科而進，水深不過一二寸，經時鹽花浮上，望如皎雪，乃用木杷徧搧，謂之搧花。花落水底，風力震蕩，逼以烈日，映水視之如編貝，然則鹽成矣。若得小雨，顆愈鮮明。夏月生鹽獨美，春秋生鹽多消。歲旱粒細而芒，雨多日不烈，則青頭色，故有青鹽、白鹽之分。南風、東風則鹽成，一夕東北風、西南風，則鹽花不浮，滿畦如沸稀粥，謂之粥發，色惡味苦，須刮棄畦邊，待風轉時再上水澆曬，方堪食用。惟池深岸高，内無不竭之源，外無可引之派，雨則病滂，旱則病枯。蓋地寶需天時而成，而天時恒難得宜也。

舊《通志》：唐時就山海井竈之地置監院，游民業鹽者爲亭户，免雜徭。又崔敖曰：乃滌場圃，乃院廩倉，畢其場功，以謹秋備。是唐時已有畦户。宋時畫地爲畦，引池水沃之，謂之種鹽。水耗則鹽成，籍户民爲畦夫，官廩給之，復其家。明以監丁撈採。國朝鹽歸商種，不勞民力，而其種治仍如舊法。然其種治也，秋冬生鹽多硝，春夏生鹽獨美，正南風，正東風，鹽成朝夕，東北、西南風，搧花不浮，則天時宜知。溝港深通，雖遇旱乾不竭，料臺高阜，可備燥溼不時，則地利宜知。作頭、副作、長工，擇其才而勤者，乘天時，因地利，量晴課雨，疏港通溝，澆曬合宜，所收鹽料必潔净而無硝，味甘而粒大，則人事宜勤。一種治而天時、地利、人事備焉。

澆曬變法，自乾隆二十二年，客水灌池，泥沙厚淤，黑河之水不能仍前深通，顯露鹽根。東場商人劉阜和創爲掘井澆曬之法，合池效之，汲出之水自然味鹹色赤，不須淋治，工省而成鹽極易。其興工舊以二月一日至八月止，今則掘地打井在於秋後，謂之冬工。疏港葺菴改於正初，謂之春工。所收新鹽數目，有月報之制，有丈量料臺之制，並歸簡易。

備覽：自乾隆二十二年，客水泛池之後，黑河盡淤而水自西來，西場受害尤深，以故灘多浮沙，地勢平衍，蓄洩最難。所幸東場商人劉阜和創爲掘井之法，始於乾隆四十二年，合場争慕效之。蓋鹽池菁華内蘊，掘之則盡洩於外，一得地泉，泉水即鹽水，味鹹色赤，無待操鍊即可澆曬成鹽，故事半而功不啻數倍。韓獻子所謂國之寶者，誠不誣也。法以二月興工之日始各就畦灘，擇可打井之處，集夫開掘，深各二三丈，或四五丈不等，要以得泉爲度。更或製爲鐵槍，大可二三寸，長則丈餘，以防泉水偶有壅塞，借資穿掘，以疏其源，多方求取，極盡人事

之能。中場偶一有之，若西場土性浮鬆，屢經試開，毫無成效，地氣然也。道光十五年，水入鹽池，畦多被淹。十九年，河東道以屢年池鹽歉收，不敷配運，飭行開工日期，提早至正月初旬。二十年冬，經撫臣奏明，嗣後即以正月初旬開工澆曬。自乾隆二十二年，客水入池，黑河淤阻，仍不時挑濬，迨嘉慶十九年，黑河淤澱無迹，奏請停修在案。三場坐商皆爭效打井之法，所打之井俗呼爲漳沱。每年於八月間完場後，酌留工人掘地打井，攪水注畦，謂之冬工。每於年終由河東道飭商，於次年正月初旬督商興工。興工之時，附近貧民入池，坐商挑選雇集，修治畦底，注養滷水，是爲春工。

績覽：舊志五月至八月將刮收新鹽數目，五日報司，十日報院。近則每年自四月起至八月止，三場大使每月兩次造報刮收新鹽數目，由監掣同知轉報河東道查考。每月仍由道造具總摺，詳報鹽院查考。鹽料者堆鹽之所也，俗曰料臺。舊制每鹽千引爲一料，其高二尺有五寸，長八丈八尺，廣二丈又四尺。今折方以高五尺，長一丈，闊一丈爲一名。高一丈，長闊各一丈爲二名。每年入夏後，隨時將所刮之鹽堆於畦旁，另造草廬或搭席棚，統名爲小菴，夜由坐商派人看守。至八九月間，坐商各於菴廈附近高阜處所擇地作爲料臺，稟明場員，移鹽上臺，名曰歸料。上覆以茅，外加以泥，以防風雨。仍搭小菴，各派家役看守。迨十月間，由河東道派委二員會同各該場員，先將池內所存新陳鹽斤一律丈量，由鹽掣同知造具三場新陳鹽數細册，呈送河東道查考。再由河東道示期親赴三場丈量後，轉呈巡撫察核，以昭慎重。

丁工之更制，始於順治六年，鹽歸商種，裁去鹽丁，商人自覓工作，有作頭、伴作、長工之名。作頭者，工作之頭，爲一畦之領袖，掌澆曬者也。伴作則副於作頭，而督領長工澆曬者。長工乃近村之貧民，計年傭力，合畦夫、鹽丁之勞苦而兼當之者也。工有勤惰，在省試者留意焉。

備覽：明初，於蒲、解等州縣編審鹽户八千五百八十五户，定鹽丁二萬二百二十名，每二十名立料頭一人，撈鹽千引爲一料。其鹽户除正役里甲應辦糧單外，一應雜泛差徭，丁少者俱蠲，丁多者量減。於商人名下，每引徵賑濟銀一分，每鹽丁撈鹽一引，即賑濟一分。又查有佃種逃絶監丁地土者，按地派出鹽丁，以供撈採。嘉靖間，因富丁私自雇役料頭，攬收影射，議每年清審，聽民自願，無力者照舊供役，有力者納銀壹兩五錢，免其撈採。如遇撈採不及，雇募貧民，每一料給以前銀二十兩爲工費，此工本鹽所由昉也。隆慶間，因前項佃地人户既應差役，又復撈鹽，又豁免佃丁，另招貧民補數。又題准南岸撈鹽用鹽丁，則民力不堪，動賑濟則財力不繼，請廣招貧民於兩岸，每撈鹽一料外給鹽十車，此招募簡便之法也。萬曆四年，御史陳用賓以富丁出銀免役，貧民包攬代辦，富者愈逸，貧者愈勞。況名爲富丁，不無豪强假盜鹽户名色，影蔽差役。今宜將逃竄貧丁招徠復業，其富丁七百七十餘名停止納銀，盡驅撈辦。管鹽官明信賞罰，毋庸虚應雇代。此時料頭七百四十號，丁夫一萬四千七百，不爲不多。既免差役，又每料撈鹽千引，賑濟銀八兩，復加至十兩，不爲不厚。然路途跋涉，旅次艱食，沸湯濺足，烈日薰肌，勞苦萬狀，故富者雇代，貧者强支，查點不及十之四五，撈採不及十之二三，捏造鬼名，詐報虚數，皆由料頭之包攬爲奸，管鹽官之扶同作弊。明末止存鹽丁四百七丁半，每歲正月行文州縣，從公清審，汰年老，收幼丁，務足舊額。一遇池鹽生結，調取職官，督率料丁，星夜赴池，照依分定中、東、西脚道，竭力撈採。每丁每日責照定例，撈鹽一引。二十丁爲一號，一號所撈各自爲堆，以辨多寡美惡。撈採完日，各在脚道高阜處，每一千引攢料一臺，僉報臺頭一名。日後鹽不足數，責在臺頭補撈。每丁每年額撈鹽三十二引，足額者，官給賑濟銀三錢二分，不足責令下次補撈。又每年九月終旬，調取官丁，在池南岸採取蘆葦，每丁一十八束，每束二十八斤，堆放腳道，三場斗級看守，備來歲苫蓋鹽料之用。國朝順治二三年間，十三州縣止存六千三百四丁，撈採仍依舊制。後僅存五千八百四十四丁半。順治六年，畦歸商人自行澆曬，不用鹽丁撈採。康熙十六年，爲清查晉省之鹽丁等事案内，十三州縣，除紳衿優免七百七丁外，查實在鹽丁共三萬一千一百三丁半，酌留二千名備修墻之用，行差鹽丁二萬九千一百三丁半，照依民丁門則徵納徭銀。後於康熙十九年，因雨壞池垣甚夥，御史曾寅疏請，再留鹽丁二千名專事禁垣。雍正五年，鹽政塞欽請免鹽丁修墻之役。六年，鹽政碩色於請留歲修銀兩案内，請將丁夫編入民籍，而鹽丁永革矣。

郭柏蒼《海錯百一録》卷四《記鹽》 鹽。閩鹽凡三變，宋元以前，皆用煎法，至明初始用曬法，萬曆間，有以瓦片砌埕坎曬者，今盡埕坎矣。煎者花細微苦，曬則花麤而味重，然人力尚繁。今純用埕坎，人力簡而天功多，久雨則産缺。用煎法者，俟朔望前後潮退，鹵壤經過烈日，結生白花，刮而聚之，坑地爲池，茅襯其底，而實杵之，復穴其下爲井，有竅相通，以蘆管引之，取鹵花實於池，淋鹹水循蘆管下注井中，投雞子或桃仁，浮則鹵氣重而可用矣。別爲土斛於竈傍，使土斛微高於竈，乃瀉滷其中，亦引以蘆管，乘高注之於盤。盤者，編竹加蠣灰爲之，蓋以竹爲釜也。蜀煎鹽井之水，亦以竹爲釜，以紙布之引火井之火於釜下，紙竹得鹹氣不燃不汕。大盤日夜煎一百斤，小盤半之。《三山志》：海水有鹹滷，潮長而過埕地，則滷歸土中。潮落日曝，至生白花，取以淋滷。方潮未至，先耕埕地，使土虚

而受信。既過，刮起堆聚，用車及擔輦致墜頭，掘土爲窟，名爲漏坵。以杵築實，用茅襯底，滿貯土信，取鹹水淋之。堆實則取滷必鹹，旁用蘆管引入滷楻，楻在漏坵之下，掘土爲窟以受滷，茅草覆之。取雞子或桃仁置滷中，浮則滷鹹可煎。築土爲斛在竈旁，以竹管接之，旋盤如畎澮之流。盤以竹篾織，用蠣灰塗，復織釜墻以圍繞，亦堅以蠣灰，蓋益以受滷也。大盤一日夜煎二百斤，小盤一百五十斤。用曬法亦爲池與井，聚鹵壤鹹者於池，別汲海水淋之，滲漉入井，滲盡去舊泥，入新泥，即以井中水淋之。如是者再，則鹵可用。乃取鹵置盤中，盤以密石砌治，廣不過數尺。一人日可得二百斤，風和日暖則易結。近砌堤坎，潮入曬之，潮再至，已成鹽矣。莆田場所曬者，粒粗而色黑，名青花。福清場、江陰場，粒細色微烏，洗之則粒愈細而糙白矣，名曰洗白鹽，力不及莆田場。蓮河場曬者最白最浄，蓋其地套入山内，海風揚垢不至也。蓮河之桂口東石曬者尤潔白，霜旦收者，久貯則堅如鐵石。上里場、下里場亦産白鹽，但鹵重，不宜積壓。甯德漳灣曬者稱細鹽，羅源鑑江熬波成者，稱煎鹽。鹽樹即海樹，産福甯，叢生海邊，本高一二尺至四五尺，粗者若小兒臂，細者如筯，葉類冬青而柔輭。潮上則没頂，潮落則出。無花，伐之燒灰，瀝水成滷，可煎爲鹽，色黄味微苦。鹽至上游以包殼燒灰淋滷煎之，白如雪，名鹽仔。

王澐《漫遊紀略》卷四《楚遊上》 經永州榮昌、隆昌、内江，觀鹽井，井以石架木，引竹汲水煮鹽。旁有廢井，乃獻賊所塞。他邑廢井甚多，修復者十未及一。問火井，聞在富順云。

王定安等《重修兩淮鹽法志》卷一五《圖説門・捆運圖説》

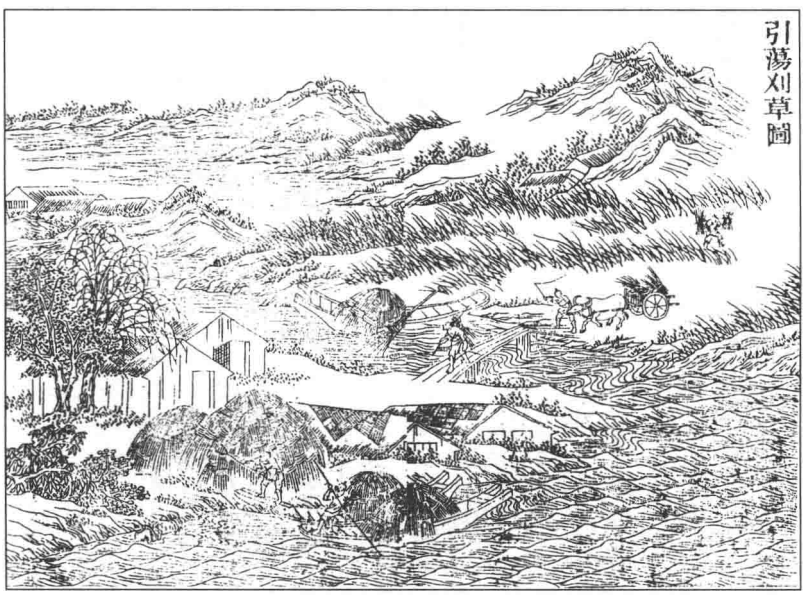
捆運各圖總説

夾漈鄭氏言圖譜之學三十有四，所稱無圖有書而不可明者，鹽法亦其一也。鹽産於竈，竈隸於場，凡刈草、攤灰、煎鹽、盤鏾及船運、車運之情狀，非圖無以明之，故首列捆運諸圖；三分司所屬二十三場次之，由此以推之，鄂、湘、西、皖四岸儀棧，五河、正陽、宜昌各卡局，而以掣驗附焉。

捆運各圖説目

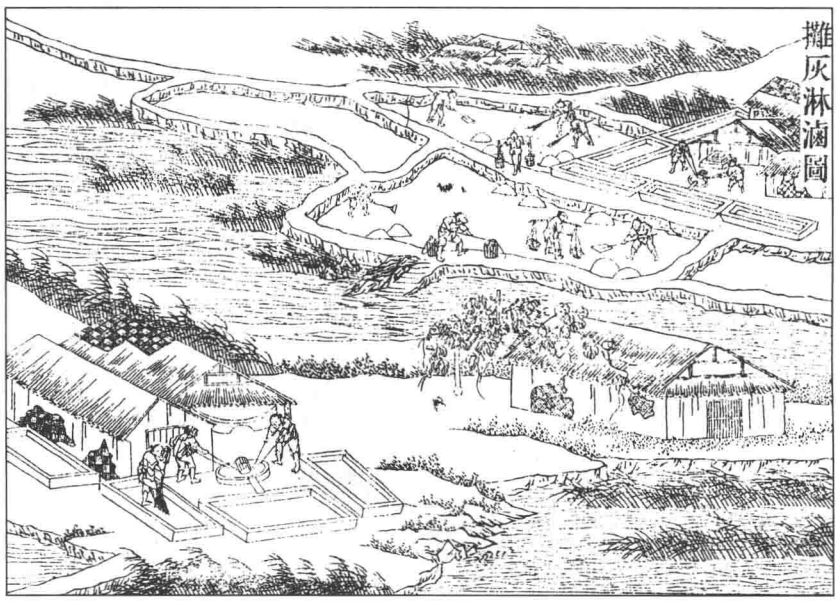
引蕩刈草圖説　攤灰淋滷圖説
煎鹽圖説　盤鏾圖説
竈鹽船運圖説　竈鹽車運圖説
竈鹽歸垣圖説　商垣捆鹽圖説
官引過稱圖説　泰壩過掣圖説
六閘鹽河圖説　南鹽廳圖説
築井鋪池圖説　庠水掃鹽圖説
商垣收買圖説　捆築裝船圖説
板浦放關圖説
凡十七圖

引蕩刈草圖説



煮海之利，以草爲本。竈蕩故皆官地，給竈丁按地配引，輸鹽於官，名曰額

蕩。明萬曆間，改輸鹽爲徵課，仍按引起科，此折價之所始。范堤外，除古熟陞科，盡屬竈地，專令蓄草供煎，禁私鬻及樵爨。其草有紅有白，白者勝而紅次之。斫必以時，每五六月新草芳茂，謂之鑽青，不多斫，厚其殖也。草約計十束，可煎鹽一桶，故售草者，皆以束，或以煎鹽桶數論值，視豐歉以低昂其價而鹽之消長隨之。額蕩之外，凡新蕩新淤，均歸場轄。



攤灰淋滷圖說

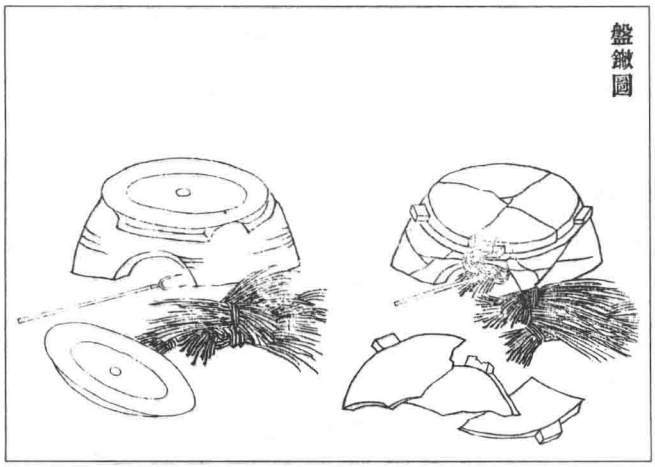
淮南之鹽，滷從土出。竈丁擇滷旺之地，堅築如砥，一年後土密滷起，遂成亭場。攤灰之法，必雨潤風吹，望地有白光，是其候也。灰即煎鹽之草灰，每場一面攤灰百擔，遞小遞差，於天未明時攤之。夏日自寅至午，即起鹽花，春初秋末，常須竟日，冬則鹽花歸土。必待風日連霽，滷氣方凝，縛帚掃之。或成行，或成堆，舁入灰池，以足踐實，灌以水池，三面排列，中安蘆管，引水自管出，即爲白滷。投石蓮視其浮湛，以試厚薄而再淋之。凡白滷禁越賣。亭場之隸泰州分司者，毗連於竈，煎丁以池蓄水，曰滷池。其隸通州分司者，多居海墻，去竈遠，以井儲滷，曰滷井，日久徵澈，滷色逾白，故通之鹽潔於泰。



煎鹽圖說

滷滿草足，然後開煎，男婦老幼，晝夜赴棚力作。候滷氣始凝，謂之起樓，旋投皁角，晶熒成鹽矣。用杴以起散鹽，用鍬以起礓片，謂之直鏾。當礓片未起時，加以熱滷，謂之雙脫，則鹽色潔而礓厚。當起樓時，加以冷滷，謂之攙湯，則鹽色青而礓亦成塊。稽煎之道，設竈頭、竈長專司火伏，每煎丁起煎，先赴竈長報明時刻，領取火伏旗牌，懸於竈門。歷十二時爲一伏火，每伏例得鹽一桶一二分至三四分，所謂額馬是也。火既止，竈頭核其時刻，繳旗牌，竈長即以起止日時，填注長單，照火伏額馬檢點鹽數，填注三聯印票給煎丁，裝運入垣。各場額産照盤鏾多寡，按時造報。通歲以百二十日煎鹽爲率，或一百日、九十日，若闕額，司場者任其責焉。

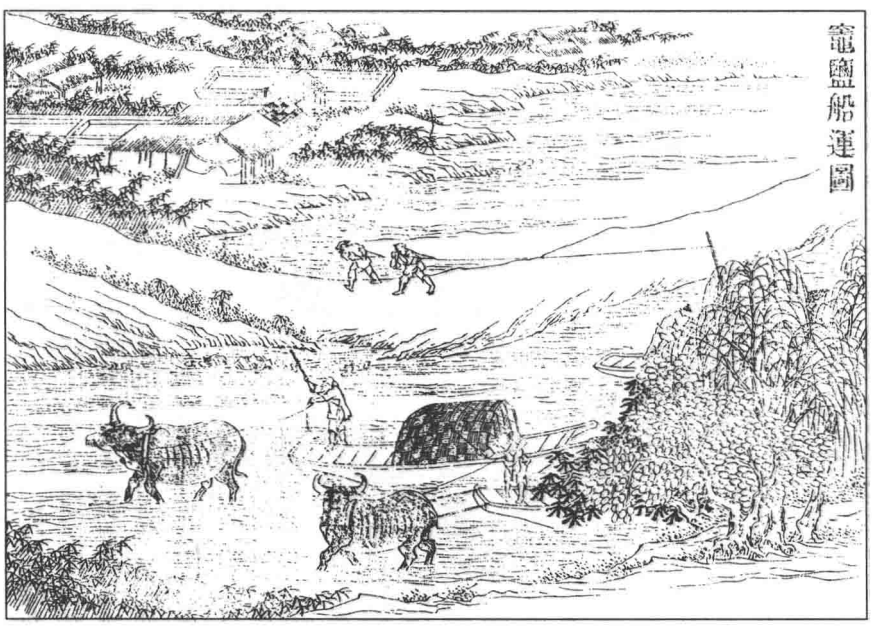
盤鏾圖



盤鏾圖說

煎鹽之具，漢曰牢盆，唐宋曰盤鐵，厚至五六寸，今各場間有存者，多殘壞不可用。現煎盤鏾，皆明初所鑄，每盤一副，中曰主鏾，旁曰月鏾，餘曰羣鏾，或六七角，或八九角。國朝又鑄新盤分給通泰各場，止主鏾一，月鏾二，易於支搭，約厚三四寸，重或三千斤、五千斤，近年亦多損斷。鏾似釜而淺，即宋之鍑子也，約重百四五十斤。竈丁需鏾，由場大使發印照，赴揚州灣頭官廠買之，毋許私買。無力煎丁，官給其價，於竈鹽入垣，每一桶例扣銀五分，由保商繳官彙解。盤有大小，以角數計鹽。鏾無大小，以滷氣定額。或單鏾，或雙鏾，於火伏下注之。凡場産之上下，視其鏾。

竈鹽船運圖



竈鹽船運圖說

竈鹽既成，竈頭、竈長稽其火伏而登其數。裝鹽上船，各給三聯印票，運入包垣，有鹽無票，以私鹽論。單票不符，以透越論。惟竈有遠近，或數十里百里，難於隨船詗察。是以竈河運船，以船户姓名編號，書諸其舷。竈鹽抵場，關吏驗交，商垣量收，填寫實收之數於票，以白於場司。

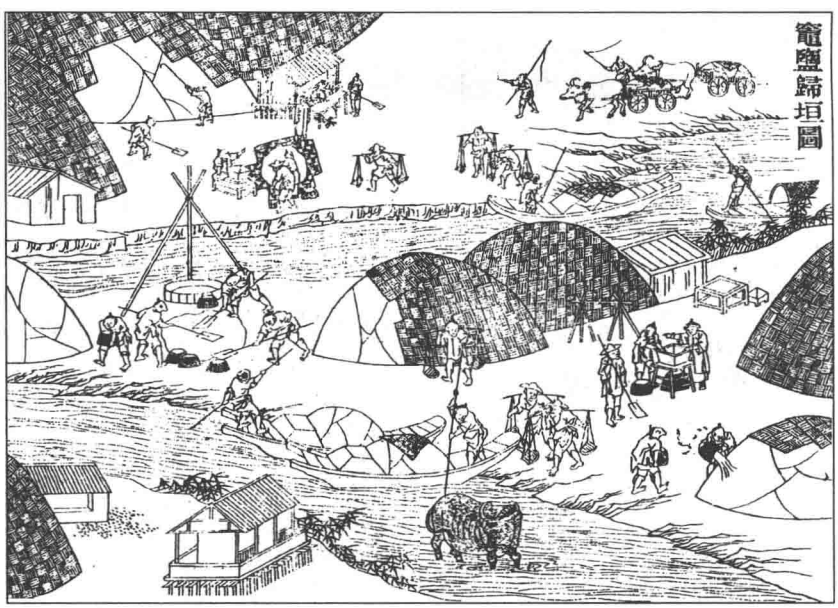


竈鹽車運圖說

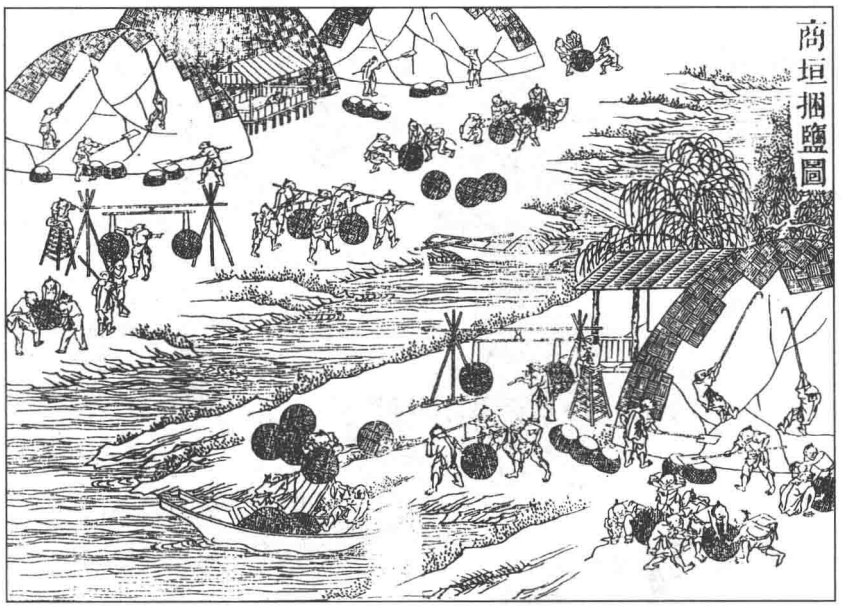
通屬場竈陸路居多，每用牛車載運，大車載鹽七八桶，小車半之。亦各給三聯印票，填明鹽數，隨車入垣。其編列姓名，烙印車轅，一如船運之制，以杜中途透越。

竈鹽歸垣圖說

竈鹽抵關，先以聯票投關吏驗發，商垣量收，收若干填明後，票仍繳關吏以核其不符者。包垣之傭丁，曰枚手，曰忙工。收買者，曰歇家。船户自赴竈收買者，曰撥户。司包垣者，曰地户。代商在垣收買者，曰掌管。定例惟許商竈覿面交易，故忙工、地户不在禁，他皆禁焉。鹽量平桶口，商毋許浮收包虛，竈毋許羼



和礓塊。入垣後篩過，細者爲篩鹽，麤者爲礓塊，薄者爲礓片，分廒堆儲。廒邊開小溝，以引苦滷，覆以席。遇晴霽，忙工篩出礓片別堆之，謂之礓廒。凡礓片惟配食鹽，江南口岸間有之。篩鹽久儲色愈潔白，名曰老堆。



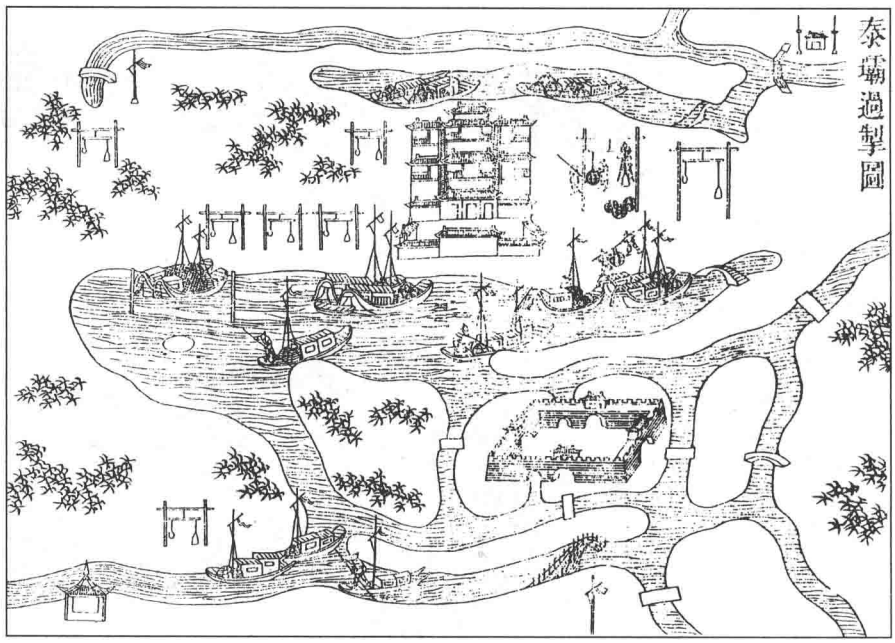
商垣捆鹽圖說

每鹽一桶計重二百斤，舊制兩桶配一引。五六月捆鹽，例加耗，七八月則遞減之。江甘食鹽額斤，雖與綱鹽不同，仍以兩桶配引牽算。光緒二年，頒發官桶二十四號，每桶容二百斤。包鹽以蒲，捆以草索，垣商預於包垣較數，曰打鈆，外加套包，曰做轅，草繩四面六縛，凡三十六花而後成引。



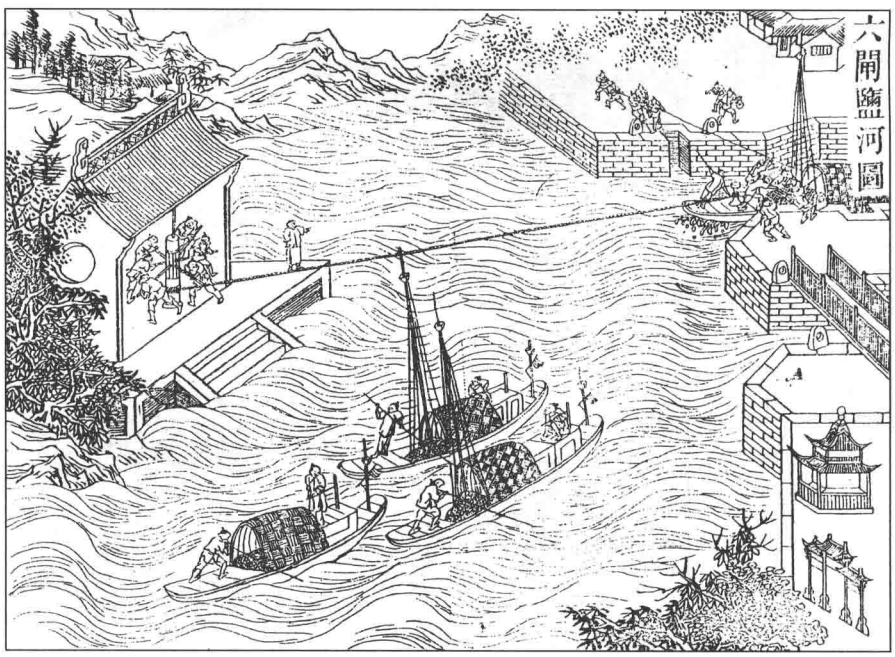
官引過稱圖說

各垣均在海河之內，既捆即運之。過壩場，大使先以官稱較準上屯船。至泰壩，每引連包索滷耗，重六百八十八斤，分爲八包，每包八十八斤，有輕重則壩復捆之。



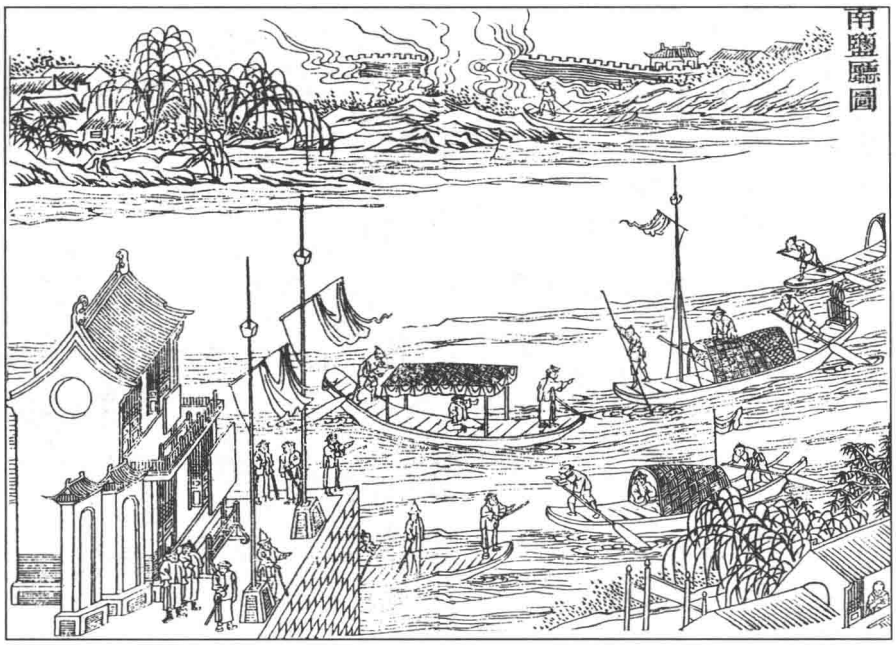
泰壩過掣圖說

舊制，淮南引鹽，自場達揚，設專官於壩，司其掣掣。泰屬鹽多，凡馬浦、倉浦、郁浦、西浦以及旗竿、門樓、三房諸浦，隨地掣放。通屬之鹽少，故至南浦掣放。今泰分司所屬十一場引鹽，僅在倉、郁、西、大四浦，仍由泰壩官過掣後，換上河屯船，運赴十二圩上棧。其通分司所屬九場引鹽，由泰州南門外委員掣掣，原船放行以達十二圩，不由泰壩官過掣矣。



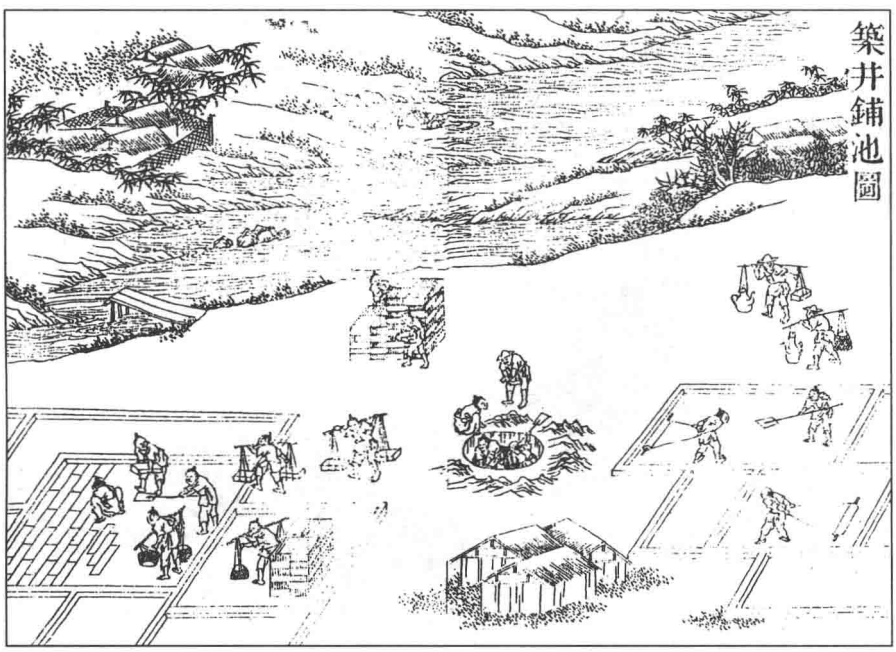
六閘鹽河圖說

泰壩鹽船至揚舊出灣頭，乾隆二十一年，改從六閘，一如灣頭之制。船出閘時，河流迅急，左右閘墻設人夫逆挽而上，對岸石臺建關房，中設轆轤，旋而絞之，始無抵觸之患。既出閘，然後順流入運河，以達於揚關。今制委員二人，一名提溜，一名催趲，餘均如舊。



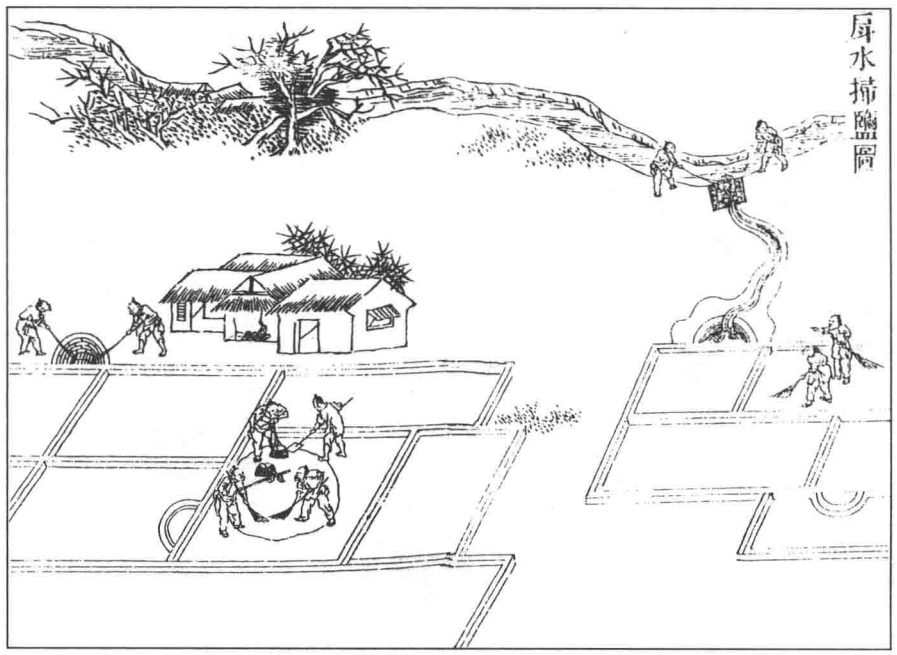
南鹽廳圖説

舊制，搜鹽廳在揚州缺口門外，主盤查水路私鹽，以及糧艘回空夾帶之弊。順治十八年、康熙元年，先後奉旨嚴禁，勒碑廳右。每歲秋冬糧艘南下，派員搜檢，委運判一人董率之。今搜鹽廳改名南鹽廳，仍駐缺口門外，通、泰引鹽經過，有正副二員掣驗，又一員專查鹽色，糧船回空，每委候補鹽經歷、大使、知事充之。



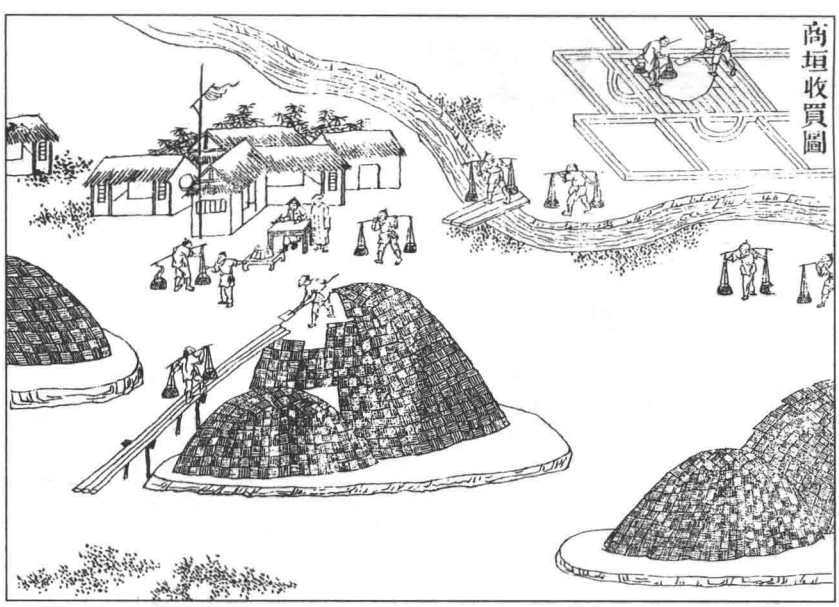
築井鋪池圖

淮北之鹽，以水漬滷，每池一面先築大甎井，以蓄滷水。凡近海之區，開滷溝一道，引水爲滷儲井内，名曰滷溝，又名淌溝。離海遠者，擇滷重之地，深穿井泉，名曰滷井。俟水滿滷足，以藤斗舀去井面淡水，先將滷於土池套曬，再入甎池攤掃。每舀水以三百六十爲數，俗呼爲一箇水。



戽水掃鹽圖說

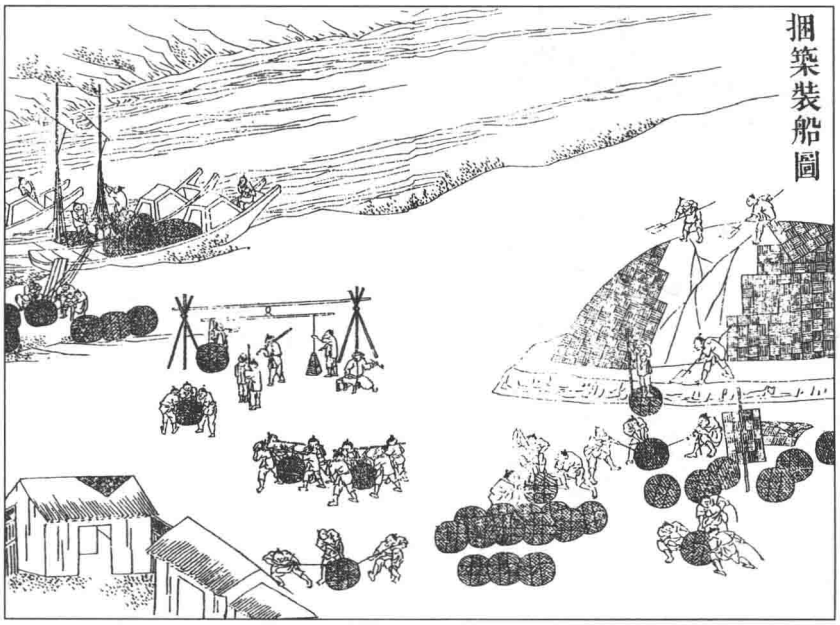
海屬折價，惟莞瀆舊場，照地起引，餘皆按池起引。凡鹽池一面，外土池而內甎池，以甎數定産鹽之額，名曰額池。舊制，甎長八寸寬半之，額以三百甎爲一引，後以甎之大小有差，乃以方一丈爲一引，或十丈，或二十丈。四旁土池曰頭道、二道，以至於九道。每土池旁有小甎井，天雨即引滷入井蓄儲，以藤斗戽大井水，入頭道內漬曬，再入二道，次第套曬，漬水成滷，儲於沙格。沙格者，甎池旁小區也，較大池小而深，俟晴霽方入甎池攤曬。滷面先起飄花，後成鹽粒。將成，以竹笆埽聚，逐漸成鹽，入筐，漬去苦滷，歸垣收買。夏日自辰至申，可成鹽。春秋須二日，冬日風嚴，三四日亦能成鹽，名曰寒鹽。商自鋪者曰本池，丁自鋪者曰客池。折價無分本客，一例按引完納。舊池揭鋪者，必俟報驗，方准攤曬。



商垣收買圖說

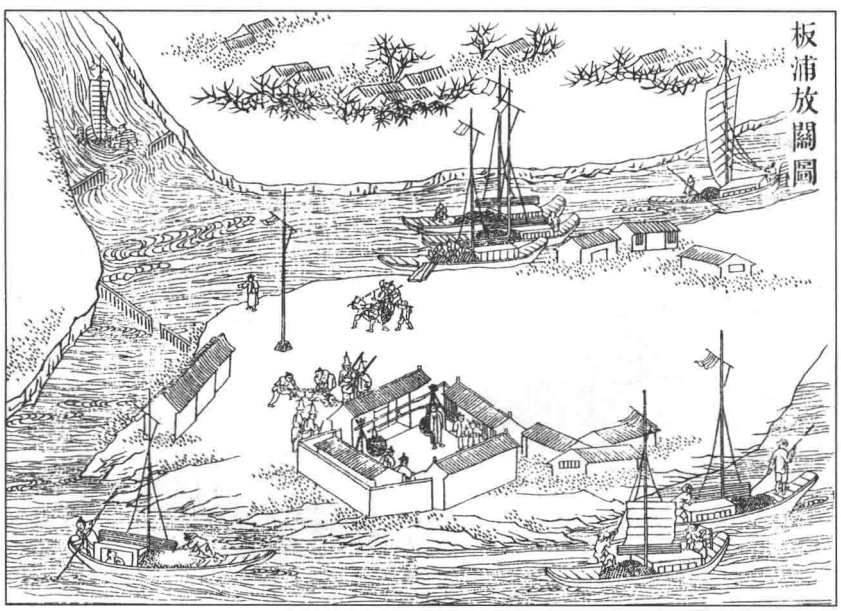
舊制，淮北商垣，擇池面適中之地，三場總計三百九十六垣。每年新綱，各

垣赴司請領垣旗一面，天晴埽曬之日，即豎旗開廒，曬丁望見垣旗，即擔鹽入垣，以篾筐量收。筐以三十斤爲準，名曰制筐，兩筐爲一擔。本池之筐，以九十斤爲一擔，客池之筐，以六十斤爲一擔。入垣後，例以十四擔配引，即本池之鹽，仍以六十斤申算。今制仿淮南官桶章程，照竹筐斤重，製木桶十九隻，較烙頒發各垣，准以爲筐。每筐平口净鹽五十五斤，兩筐爲一擔，每擔净鹽一百一十斤。筐價每擔制錢八十文，每斤合錢七毫二絲七忽，以四擔成引，以四百四十斤付捆。四季鹽質輕重不同，要之以官筐平口爲度。



捆築裝船圖説

每年六七月，啓中河牐，鹽河水足，新綱引鹽開捆後，各垣報捆。板浦、中正、臨興之鹽，即在各垣捆築，均用蘆蓆爲包，如額赴場，請發照票，蓋印切角，并分裝船票，開行至浦關，掣放鹽票，不得相離。贛榆、沭陽食鹽，即由臨興、板浦場員掣運，照票引目，不由壩所。



板浦放關圖説

板浦鹽關，乃三場引鹽總匯之地，各引鹽抵關，將照票及分裝船票呈核，復

蓋印切角赴關，舁掣輕重有不齊者，重捆之。舊制，由板浦達永豐壩，委員掣驗。今三場引鹽皆至西壩過掣，歸海分司兼管。其永豐壩一差，由運司於候補監掣，同知、運判兩班中，派委一員，滿一年則代之。

俞樾《茶香室三鈔》卷二《蜀中開井法》　國朝章有謨《景船齋襍記》云：姚仲泰至劍南，述鹽井甚詳。川人善相地作井，必於山麓石上鑿之，入地五六尺，斧鑿不能施，則煉精鐵作器，如木桶狀，高可尺許，以繩爲柄，向下撞之，如舂米然。然後以竹爲撈石筒，制機於底，刮取石屑出之。川中有大竹圍可二尺許，象井闊狹，入地一尺，即下一筒，如今人之以塼甃井，且防淡水之出，襍於鹹水也。入地五十丈，則無地矣，然後以竹作弔桶，其底入水則開，水滿輒合，以轆轤上之，置鐵鍋煎之，即成鹽矣。

按：光緒丙戌歲，有人獻言于出使日本之徐星使，言日本有鐵棒開井之法，用木作長梯，架鐵棒一枝，每枝長四間，日本以六尺爲一間。重六十貫目，日本以百兩爲一貫目。將此棒棰入地中，盡一棒，又以一棒繼之。兩棒相接處有三孔，以橫鐵貫之，盡十二棒，無不及泉矣。抽出鐵棒，以巨竹如棒粗細者，通其中節，首尾相銜，插入原穴中，即有清泉上湧如箭，盛夏不竭。是說也，人咸以爲奇，今乃知蜀中開鹽井，本用此法，或彼國以機器佐之，較捷速耳。

金武祥《粟香二筆》卷七　又曰：蜀古未有鹽也，前代多以解鹽易蜀茶。《宋史》皇祐四年載，范祥置制解鹽，舊禁鹽地一切通商，聽鹽入蜀，公私稱便。熙甯七年載，熊本討瀘夷降之，於是淯井長甯諸夷皆内附。註云：淯井在敘州府長甯縣北，泉有二脈，一鹹一淡，取以煎鹽。宋初爲淯井夷所據，後置監於此。此蜀鹽見於記載之始，然亦所産無幾，不能及遠。國朝雍正初年，河東鹽池猶歲辦川鹽五萬席，運蜀行銷。嗣後蜀人識泉脈者，始漸闢鹽井，遍於各州縣云。余按：蜀在古時不僅食解鹽，顧亭林引杜詩云：蜀麻吴鹽自古通。又曰：風烟渺吴蜀，舟檝通鹽麻。又曰：蜀麻久不來，吴鹽擁荆門。則兩淮之鹽，亦曾入蜀也。

又曰：蜀有火井，其鑿之之難同於鹽井。鑿透時火苗自生，然以氣成，不得凡火不燃。井口覆以銅帽，四面穿空，以竹筒接而引之。一井之火，可供數十竈之煎，井火竭時，間或出油，即所謂猛火油也。咸豐年間，曾有鑿井得油者，其油入水能燃，得風愈烈，每斤價值不過七八十文，故於江中勦賊，藉以取濟。造物生物不測，其信然矣。井之出滷多寡懸殊，或一井足供數十鍋之用，或一井不敷一鍋之用。且煎鍋一口須本數百金，每有有井而鬻滷於人者，亦有置鍋而買滷以煎者，故起課或以井計，或以鍋計云。

又曰：滇蜀之鹽，皆産於井，蜀井鑿於人，滇井則成於天焉。雲南久在夷服，鹽井二十四區，不詳始於何時，多傍山依水，似池而深，中有滷源自涌，汲滷以罐，十六罐爲一背，每罐六斤，濃滷可煎鹽十八兩，淡者遞減。井上爲屋，附近建煎舍鹽倉，周外圍以大隄，以防客水。惟石膏箐井出於極南，環山深箐之中生滷，係屬礦礁。先入釜融化，鍊去渣滓，再煎成鹽。沙丁入井採礦，皆開挖礦洞，日久洞深，兩旁用短木撐抗，須裹糧張燈佝僂而前，屈曲探鑿，運至井口，桔槔而上，視汲滷之便，難易懸殊。井有數口，引風出入，呼吸相通，否則礦洞火不能燃，此亦如内地之開採煤窯，必須關風也。同爲鹽井，而滷源、滷礦所産迥别，則前人所紀，西域鹽生於木，生於草，生於石者，皆無足異矣。

又曰：滇鹽自嘉慶五年革去長商，改爲竈煎竈賣，民運民銷。無論商民，皆許輸課領票，運鹽不拘井口，銷鹽不拘地面，完課之後，聽其所至。各井煎鹽，亦不限以例定額數，某井缺産，即以溢産之井撥補，但就二十四井煎鹽實數，將向來一定課額，勻算攤徵，祇求於課無虧，不計此贏彼絀。有餘作爲溢課，儘徵儘解，所有放票收課各事，宜即責成井員經理。至嘉慶八年，著爲定章。其奏銷甲年乙報，從無蒂欠。於是談鹽法者，多爲就場抽税之説，然前人規畫亦相度形勢，因地制宜，若額大課重之地，漫爲嘗試，未有能濟者也。

又曰：天下産鹽之區，皆因天時乘地利，而刮土淋滷，至於煎曬成鹽，總賴乎人力居多。若夫水面自結鹽花，撈取即可食用，無待人工之施者，惟河東鹽池而已。池居中條山麓以北，涑水綿其左，黄河繞其右，東據安邑，西據解州，廣袤長五十里，南北闊七里，地勢四面皆高，池居其中，形如釜底，北高南下，最南爲護寶長隄，靠隄爲黑河，即池積水之處。其味鹹，鱗介不育，其性温，隆冬不冰。泥土純黑，稍深顯露硝版，此即鹽根。池水不溢不涸，或曰海眼，即《山海經》所謂鹽販之澤也。池北列地治畦，爲種鹽之處。再北料台蘆庵，櫛比林立，爲工人止息存鹽之處，周圍築以土墻，名爲禁垣。此係明時創脩，後來歷經加高培厚，計高一丈六尺，基厚六尺，周圍共長一百十四里。禁垣之外有馬道，馬道之外有隍塹，内設三十二鋪，外設三十六鋪，皆有兵役巡邏，所以防盜竊走私者至嚴也。垣之北祐寶門外爲運城，因元時鳳凰城加築之，週九里十三步，至今成嚴疆焉。

又曰：池受客水即鹽花不生，惟渠堰治則鹽池之患消，鹽池之利興。當夫

夏令甫屆，薰風時來，附岸池面綴珠凝脂，鹽顆自結。虞帝所歌薰風阜財，即指此而言，故池上有歌薰樓。中條山陰有薰風洞，俗謂之鹽風洞，南風作時，其洞隆隆有聲，今與池神並祀。自元迄明，皆係調派蒲、解十三州縣鹽丁，趁池鹽生時赴池撈採，謂之撈鹽，無所謂種治也。按：柳宗元賦云：溝塍畦畹，交錯輪囷。《宋史》崇甯間載，開二千四百餘畦，百官入賀。則治畦種鹽自昔已然，第開畦頗費工本，後世仍撈採於池者多。國朝順治六年，鹽歸商種，而種治之法始詳。

又曰：花馬池本西秦牧地，即土治鹽，方言謂之花馬。花馬池、大池、小池共三池，在陝西慶陽府甯州之北，與馬槽等池，星羅棋布於百里之內，若三池之相間亦有遠至百里者。花馬一池，爲靈州之重鎮，周四十三里。大池自沙漠中來，周八十里，小池控靈夏之全勢，周二十七里，向屬河東兼轄。明末遭賊蹂躪，池廢工散，鳳、興、邠三屬向食花馬池鹽者，改食土鹽。洎改爲民運之後，花馬池鹽之行銷陝甘各州縣，應納課稅及土鹽之按縣征稅者，均由陝甘總督題報焉。

又曰：蒙古阿拉善王有吉蘭泰鹽池一座，向祇准民販赴托克托城辦鹽，由黃河運至綏德州及臨縣之磧口鎮，上岸分銷。山西食土鹽地方，不准運赴下游。當乾隆五十七年，河東之課歸地丁也，阿拉善王將其鹽池進獻，爲國家所有。商人領辦蒙鹽，順流而下，無處不到，行引徵課，河東引地，半爲所佔。及嘉慶十一年，復招商辦運，將阿拉善鹽池敕還，停其水運，其引額即加於河東。咸豐八年，陝甘總督以蒙古土鹽祇准販至靖遠縣等處，與沿邊居民易換口糧。迨後興販漸廣，內地鹽户多開鹽店，轉運陝西之漢南一帶出售，奏請酌收商稅濟餉，指定運往漢南路徑，不准侵及漳鹽引地。漳鹽即花馬小池所行，鞏昌府屬之西和鹽也。余按：阿拉善部在河套西，即古賀蘭山，康熙初，多羅禮無所歸，遂賜以此土，俾孳游牧。吉蘭泰乃其部內鹽池，阿拉善王瑪哈巴拉任回民馬君選等販鹽，侵潞淮引地，遂執而罪之。瑪哈巴拉懼，遂獻其地，後復還之。吉鹽性重味佳，豔物能久利醬菹。顧亭林云：余游大同，所食皆蕃鹽，堅緻精好。此地利之便，非國法所能禁。又嘉慶五年，甘肅奏稱，甘肅全省食花馬小池鹽者，僅十分之三，食各縣私池鹽者十分之一，食阿拉善王之鹽者約有十分之六，陝西一省亦居其三，官鹽遂爲壅滯云。其後酌收商稅濟餉，亦兩便之道也。

佚名《湟中雜記・青鹽池》　鹽池在縣治西五百餘里，青海西南，今蒙古郡王車靈端多普貝勒札木巴勒多爾濟地界內。週圍二百餘里，滷水結爲厚蓋，鹽係天成，蒙古於蓋上鑿孔，以鐵勺撈取，販至內地貿易，郡民賴之。

著録

鄭樵《通志》卷六六《藝文略第四・貨寶》　《鹽鐵論》十卷。漢桓寬撰。《鹽筴總類》二十卷。《解鹽須知》一卷。《鹽池利害》一卷。

馬端臨《文獻通考》卷二〇九《經籍考三六・子》　《鹽鐵論》十卷　毘氏曰：漢桓寬撰。按，班固曰：所謂鹽鐵議者起始元中，徵文學賢良，問以治亂，皆對願罷郡國鹽鐵、酒榷，均輸務，抑末，毋與天下爭利，然後教化可興。御史大夫弘羊以爲此乃所以安邊境，制四夷，國家大業，不可廢也。當時相詰難，頗有其議文。至宣帝時，汝南桓寬次公治公羊《春秋》，舉爲郎，至廬江太守丞。博通善屬文，推衍鹽鐵之議，增廣條目，極其論難，著數萬言，亦欲以究治亂，成一家之法焉。凡十六篇。

陳椿《熬波圖序》　浙之西，華亭東百里，實爲下砂。濱大海，枕黃浦，距大塘，襟帶吳松，楊子二江，直走東南，皆斥鹵之地。煮海作鹽，其來尚矣。宋建炎中，始立鹽監，地有瞿氏、唐氏之祖爲監場，爲提幹者。至元丙子，又爲土著相副管勾官，皆無其任者也。提幹諱守仁，號樂山。弟守義，號鶴山。詩禮傳家，襟懷慷慨。二公行義，表表可儀，而鶴山尤爲温克，端有古人風度。輔聖朝開海道，策上勳，膺宣命，授忠顯校尉、海道運糧千户。深知煮海淵源，風土異同，法度終始。命工繪爲長卷，名曰熬波圖，將使後人知煎鹽之法，工役之勞，而垂於無窮也。惜乎辭世之急。僕曩吏下砂場鹽司，暇日訪其子，諱天禧，號敬齋，於衆緑園堂。出示其父所圖草卷，披覽之餘，瞭然在目，如示諸掌。嗚呼，信知仁民之心，如是其大乎。抑嘗觀淮甸陳暐《通州鹺海録》，恨其未詳，僅載西亭、豐利、金沙、餘慶、石堰五場，安置處所，捐灰、刺溜、澳鹵、試蓮、煎鹽、採薪之大畧耳，今觀斯圖，真可謂得其情備而詳矣。然而浙東竹盤之殊，改法立倉之異，猶未及焉。敬齋慨然屬椿而言曰：成先君之功者子也，子其爲我全其帙而成其美云。椿辭不獲已，敬爲畧者詳之，闕者補之。圖幾成而敬齋不世，至順庚午始得大備，行鋟諸梓，垂於不朽，上以美鶴山存心之仁，用功之勤，下以表敬齋繼志之勇，托付之得人也。有意於愛民者，將有感於斯圖，必能出長策，以甦民力，於國

家之治政，未必無小補云。皆元統甲戌三月上巳，天台後學陳椿誌。

永瑢等《四庫全書總目》卷八二《史部・政書類二》《熬波圖》一卷。《永樂大典》本。元陳椿撰。椿，天台人，始末未詳。此書乃元統中，椿爲下砂場鹽司，因前提幹舊圖而補成者也。自各團竈座，至起運散鹽，爲圖四十有七。圖各有說，後繫以詩。凡曬灰打滷之方，運薪試蓮之細，纖悉畢具，亦樓璹《耕織圖》，曾之謹《農器譜》之流亞也。序言地有瞿氏、唐氏爲鹽場提幹。又稱提幹諱守仁而佚其姓。考雲間舊志：瞿氏實下砂望族，如瞿霆發、瞿電發、瞿震發、瞿時學、瞿時懋、瞿時佐、瞿先知輩，或爲提舉，或爲鹽稅，幾於世任鹽官。其地有瞿家港、瞿家路、瞿家園諸名，皆其舊迹。然創是圖者不知爲誰。至唐氏則舊志不載，無可考見矣。諸圖繪畫頗工。《永樂大典》所載已經傳摹，尚存矩度，惟原缺五圖，世無別本，不可復補。姚廣孝等編輯之時，雖校勘粗踈，不應漏落至此，蓋原本已佚脱也。

汪砢玉《古今鹺畧叙》鹽，肇夏禹以貢非以利，迨周與民共之，未嘗有禁。自管仲興鹽筴，始立法。漢武時，桑孔之徒爲置鹽官，立榷禁，然利止西北，未遍東南。唐第五畸、劉晏講明詳盡，而天下之賦，鹽居其半，猶官鬻也。至宋雍熙，令商輸芻粟塞下給以鹽。端拱中，令商輸粟京師給以鹽。鹽之開中，本於來，要其所中，可以折糧草，贍邊兵，可以充金幣，實官庫，無起倩丁夫之擾，無艱涉水陸之虞，官得用而民不告勞，商得利而民不淡食，誠爲濟邊足用之良法歟。我朝仍之，于各省産鹽地，設轉運司六、提舉司七、鹽課各有交額，行鹽各有地方，每引以二百觔爲袋，帶耗五觔。凡遇開中鹽糧，量所在米價貴賤及程途遠近，定立則例，召商中納。每歲收貯歲課，存積在官。客商執引照支，各有次第，謂之常股鹽。近因邊儲告急，增直召商，不依資格，人到即與支給，謂之存積鹽。存積興，常股遂少，商賈待日久而支出難，具利微矣。欲捄今日之弊，足今日之用，莫若行漢人官給牢盆之説，任民自煑。又行宋人轉般之法，回船便帶，使年年存積，歲歲轉般，鹽如山積。遇有急用，即召商於所用處，或上邊芻，或輸金帛，付以執照，給以見鹽，比之舊法，當浔倍息焉。迺余故職鹽也，山東古齊地，泱泱乎大國之風哉，胡徒托諸空言，無能見之實事。則以視事未三月，遽連遭閔兇，不浔少忝末議。因於讀禮餘日，掇拾鹽鹺大略，以立政必先法古，宜民務在準今，正須有典而有則，然後不愆而不忘。第余年來，蕭然松石間，所謂惟有水晶鹽，亦常空其盤中而已。資力奚藉，何繇盡搜石畫乎。姑俟聞見少擴，再爲九府續貂云。

皇明山東都轉運鹽使司文林郎汪砢玉謹識。

汪砢玉《古今鹺略補弁言》當三代時，鹽雖入貢，实共之于民，未嘗有禁。而《周禮》鹽人一職，掌鹽之政令者，散鹽、苦鹽、形鹽、飴鹽，以共百事，蓋特資鹽以爲飲食之用，而亦不牟其利之可以富國也。自管仲之對齊桓，告以海王之國，謹正鹽筴，于是煑海水爲鹽，而鹽禁始設矣。猗頓用鹽以起家，羅裒擅鹽以殖貨，豪民且然，而況有天下國家者，能置弗問乎。漢興，嘗弛山澤之禁，亦嘗罷鹽鐵之官，而有鄭當時者，舉齊大煑鹽之人言，利析于秋毫，而榷鹽之條加密。有桑弘羊者，爲時大司農之屬，麗刑嚴于欽趾，而鬻鹽之罪更苛。乃知天地之利源不可開，一開而不可復塞，有如此鹽者也。嗣是而後，魏因王雍、王懌之請而置鹽官，陳因虞荔、孔奂之言而立鹽稅。唐憲宗淮西之役，皇甫鎛奏加諸道鹽估，以供師行。宋建隆淮南之軍楊允恭奏禁九州鹽場，以充兵实。張平叔之議鹽弊，非韓愈籌畫可否爲十二事以駁之，何以使其唯唯屈服。紹興之定鹽筴，非沈立籌度利害爲二十卷以奏之，何以使其歷歷施行。蓋鹽出於池，而亦或出于海，出于井，鹽出于地，而亦或出于石，出于山。醲以千畦，必待薰風之至，凝而一色，每同積雪之珍。決源屑流，寫脈膏浸，可以充五升三升之用，可以足十口百口之家。固難盡捐之民，而亦難盡屬之官者也。在昔盛世之行鹽法，其利每與商賈共之，亦與編户共之。如胡安國所上惜民論者，是在聖君賢相重加之意而已。不然，而徒計出鹽之地幾十郡，監鹽之官幾十人，産鹽之額幾千幾萬斤，鬻鹽之錢幾千幾萬貫，而其民以數斗之粟，易一升之鹽，不勝其病，是以幅幀數千里爲陷穽，以害吾民也。可念也，兹余補之之心也夫。

右譚子國朱餘舊臣汪砢玉漫書於繁露草堂。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八《藝文二》崔富《鹽政一覽序》煑海之道，在通商旅，省轉輸，足邊餉以利民而已。皇明奄有天下，設都轉運司六，其餘量地廣隘，置提舉司、鹽課司差等領之。兩浙鹽課各有攸責，以松江一分司言之，丁將三萬，人非不多也。頃逾五千，蕩非不廣也。而額鹽歲凡七萬六千八百六引有奇，苟能上下同心効力，則國有餘用矣。奈何人病登場，以數萬之衆，而在竈親煎者才三千一百七十五人，蕩吞鉅户以三千一百七十五人，縱使下手，而旺月乏柴鹽，從奚就霧横煙斜，積日累年，人但見滷竈煎鹽矣，然不知誰煎誰賣。小者徒以餬口，大者競相肥家，卒能納官者幾何人耶。是以關單累歲虚出，客商

經年坐守，徒有煮海之名，實則病矣。皇上臨御之五年，克知此弊，既命監察御史專理，復命少監都御史綜理之。客商無鹽，設法完結，竈丁無糧，設法賑給，場團缺盤，設法鑄給。以致草蕩斛斗之類，無不究心，期月之間，百廢具舉，而鹽法一新。夫鹽本無爭，惟於利而有爭，故有無窮之弊。況八場之事，散在牘案，不萃著於籍，未免得此失彼。乃於督課之餘，旁搜博采，編成是帙，雖無深謀遠慮與乎其間，庶幾開卷之頃，一分司之事，若大若小，始終本末，不待思索而舉在目前，則於國家煮海足邊之方，未必無小補云。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八《藝文二》夏時正《兩浙鹽場圖詠序》　刑部左侍郎兼都察院左僉都御史莆田彭公，以巡視浙江之命莅杭，旁求民情利病，而首得於兩浙都轉運使西蜀晏君建言，竈丁因引鹽折銀過重不勝，財殫力屈，且慮民窮則盜起，所宜視引鹽時貴賤而爲之，則以蘇倒懸之急。公讀而是之，又從而得竈丁之迫於追逋，欲緩之莫爲之地也，乃用并列而陳之。仰荷仁覆閔下之天，即與寬減什三，恩至渥矣。公繼是奉有整理兩浙鹽法之命，逮竣還，乃法《無逸》、《豳風》，採摭兩浙鹽場景物事情，分爲八節，曰鹽場，曰山場，曰草蕩，曰淋滷，曰煎鹽，曰徵鹽，曰放鹽，曰追鹽，繪爲八圖，圖各有序，復繫以詩。詩詠其情，序敘其事，圖寫其狀，即之以觀，則竈丁之貧難困苦，一展舒可得之，公之憂國憂民，忠勤懇切於焉爲至。亦既進呈，上厪睿鑒，日月有明，容光必照之矣。晏君乃謂是圖兩浙鹽場云爾，天下鹽場不少也，未知亦有如兩浙之爲圖否，未知後世亦有如今日之爲圖否，無之而得是圖以概之，其於寓目動心一也，則公惠濟之及可涯涘乎？於是取圖之副，刻梓以傳，來徵爲序。辭不獲，乃言曰：鹽有需軍國之務重矣。太祖高皇帝貽謀勘制，溥被平施，而於竈丁特加憫恤，優之而俾泛差無及，助之而俾工本有經，不幸有犯而入於流徒之刑，寧失不經，罰徵課贖而已。其他凡可安厥居樂生興事焉者，一切曲爲之所，何乃有如圖所繪，序所言，詩所賦哉，蓋亦反其本矣。周之成王，不敢自暇逸而治底泰和之盛者，以知稼穡之艱難也。是圖也，法《無逸》《豳風》者也，公之心非周公之心乎。鄭俠進《流民圖》，惜非其會，有誦「二月賣新絲」之詩，以諷其君者，非無寓目動心也。奈之何說不繹，從不改乎？是以不能有成。今也新絲之詩，明白痛快，誦之有不神竦氣宣。抑此極天下困窮而言，非獨指竈丁而然也，欲爲之所政而已矣。《詩》曰：「不愆不忘，率由舊章。」此之謂歟？

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八《藝文二》董穀《澉水續志序》　鹽之有榷，自漢已然，歷代因之，其法不一。入國朝始有存積常股之名，以備邊商開中，皆本色鹽耳。法久必弊，弊極必更，一變而爲成化中御史林誠之折色，再變而爲正德中御史王朝用之買補，三變而爲嘉靖中知縣夏浚之折色蕩價，皆包補於秋糧，所謂存積常股不知爲何物矣。時移勢換，其事靡常，通變宜民，以紓竈困，固亦善矣。然批查勘報，經時積久，而商人有乾没之嗟；大夥公行，兇器畢備，而私販有跋扈之勢；日巡月解，破家完官，而應捕有賠納之屈；畏罪守法，魚餒肉敗，而遠鄉有食淡之苦。是皆榷之爲害，又非特鹵丁終歲勤動，勞其筋骨，餓其體膚而已也。安得豪傑之士，一求改絃易轍，更化善治之道者乎。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八《藝文二》劉仕賢《兩浙鹺志舊序》　王者聚人以財，生財以道，行道以法，夫不可無紀也，是故紀之存乎志。匪法罔守，匪志罔稽，而道亦荒矣，是志尤不可不慎也。仰惟我朝以三邊爲重，養兵爲先。蓋邊無兵則危，兵無食則困。不獲已興鹽策以佐之，而天下之商樂從焉。是以兵健食足，而朝廷無邊鄙之憂，誠萬世經國之大法。嘉靖丁酉，予奉命按鹺兩浙，祇求成憲，而文無足徵焉。乃首謀之大巡冷塘周公，公贊曰：俞，惟斯其乃職，盍志之，用是惕若。竊謂國家理財之法，莫大於鹽課，而兩浙又東南之所取給者，法不振則財盡而莫理，財不理則天子不得享其用，而貴倖專其利，小民恣其欲，可無定法耶。貢鹽之法，自禹貢始，而鹽人之職，《周禮》詳焉，其來久矣。後之講明其事者，肇於管仲，悉於桑孔，而通於劉晏。國用雖充而民實病矣，是豈先王之善政也哉。迨至我朝，法古制而損益之，歲設其額，户復其租，有運司以治其目，有憲臣以統其綱，綜理之法，可謂盡善矣。然法久而人玩，禁弛弊滋，私販廣則商賈滯，疆場壞則地利微，徭役煩則民力竭，弊也甚矣。予既至，遂申舊章以端其本，專責任以要其成，立條教以飭其令，分四時以裕其掣，均蕩地以定其業，防姦慝以懲其害，變通損益以酌其宜，俾上無暴徵，下無罹罪，推而行之，庶獲裨益於萬一也。越明年事竣，志之以俟來者。復謀之董學陳憲副，檄教諭張士讓、訓導張佾領其事，弟子員虞元良輩六人贊之，而予裁定焉。書凡若干卷，自夫制度與制詔，與疏議，與評論，與物産，鹽官禁約，與通商恤竈事，宜參考互訂，挈綱列目，踰月而志成。後之君子妙化裁之機者，固無俟於陳迹，然畫一之法，千萬世不敢自肆焉者，一覽無遺，未必無所補也。予不佞，序此以紀歲月，命運使黄行可，同知舒柏，分司楊麟、夏禄、宫朝等壽諸梓。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八《藝文二》蔡潮《台州鹺政録序》　天下之

利濟於通而病於拘，天下之弊救於覺而狃於習，是惟識治君子順其勢而利導焉耳。法苟不便於民，而徒膠泥陳迹，初無變通之術濟乎其間，雖日敝精神，祇自勞耳，豈直無益而已哉。台爲郡僻處海隅，無所擾費，水陸之産，足以具境内之需，蓋亦樂土也。獨鹽政與他州異，民甚病之。蓋煮海之利，可以代食，非若晉之鍊池，蜀之烹井，永康採崖之艱且嗇也。然鹽富而滯於貿易，地僻而困於奔馳，人情惡勞役，厭濡滯。閱數十年，曾無一商入境，且并其批驗之所，亦奏革爲民居矣。特其歲供鹽，課不減舊規，邏卒百計取贏，縱横四出，争務邀剋以充數，致令肩販島氓棄真，代食之資，徒手而反，是以煎熬者鬻易粟之圖，山居者抱無鹽之戚。兹非國計之所急，民事之所當憂者乎。所司非不知爲敝政，概謂販者爲犯禁而不敢優容，捕者爲勤稅而難爲禁止，因循沿襲，付之無可奈何久矣。侍御李公奉璽書按浙，悉心咨訪，凡所以防弊源而益國計者，興革靡遺。乃嘉納台守許君仕引通融之策，以城南浮梁爲總括喉襟，建分署其地，許肩販舟載以由。檄監郡林君鍊日莅而驗之，大約十分而稅其一，各授符信，酌量折閱遠近之程，立限繳銷，以除餘姦。爲之别公私，肅盤詰，時啓閉，稽出納，莫不井井有條，繇是課不匱而民自足，費益省而利益饒。蓋經理鹺政，以便商民，良法美意，至是蔑以加矣。仍慮其久或變更，不無城復爲隍之弊。乃具實上請勅户部議，以爲惠商益竈，息盜安民，無逾此法者。聖明允賜施行，永著爲令。嗟夫，許君斯策，蓋嘗三上於當道，而始遇夫李公，乃令不徒行其言，而復疏請以爲定例，無乃窮民之遭際，固自有其時耶。慨昔淮鹽之法，李沆以公行之而便，蔡京以私行之而病。解鹽之法，盛度以義行之而利，蔡京以利行之而弊。均是地，均是産也，何先後之損益如是，顧當事者用心何如耳。監郡謂是爲便民善政，宜鋟梓傳播，庶來者有所考焉。以予亦嘗究心民隱者，因請序之。侍御名遂，字良伯，别號龍洲，江陵仕族也。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八韓浚《酉戌沿革鹺略序》 鹽乃民之所利，無異布帛菽粟，然即鈸兩而較之，又畏壘而防之，無乃已甚。獨計國家設鹺策佐邊之疆之域，以衛吾民，業成經賦，則政令在焉。而理財聖人不廢，且既奉簡書，受直怠事，與浮與沈，夫亦安用此督鹺直指爲也。余以己酉二月受事時，查運司壅引至二百八十餘萬，負邊價至二十餘萬。上委其轡，下抉其銜，引銷不前，邊計日窘。蓋官與民交玩，而公與私亦俱困，從來遠矣。余是以策駑礪鈍，不厭煩聒，三令而五申之，更條畫便宜數事以奏，雖掛一漏萬，亦庶幾殫吾一時心力之所至而已。惟是議法於法弊之後，其道尚革，而一時更定難在畫一，則張弛因乎時，損益隨乎勢，是在後之君子。余於庚戌八月將受代，因念鹺志、鹺規等書，大半漫漶不可稽考，即十年内近事，亦無復存，終歲執途之人而問之，茫如也。余用是將期月所行，檢其關鹺計者，合奏疏彙爲一册，題曰《酉戌沿革鹺略》，以俟後之人得緣而損益焉。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八《藝文二》韓介《兩浙鹺規類略序》 《大易》謂利爲義之和，而夫子又以因民之所利爲美政，則利可諱言哉。特因天地自然之利，定爲經制，以佐國用，以奠民生，非若籌贏奇要，困急如賈豎者流也。往余薄游江北兩淮鹺政，頗聞其概，及奉命直浙，自謂有程式可據。迨入武林，歷稽成牘，較之淮法，若冰炭方員之不相入也。於是查舊制，酌新規，事有兩可，即批之鹺司議焉。司長貢君練達精敏，熟諳故實，一切利弊興除，若燭照數計，論列規畫，悉中窾竅，久之輯爲一書，曰《鹺規類略》。予覽而嘉之。蓋鹽法無異術，其要在裕國通商，便民宜竈而已。中所開陳，四端曲盡，考諸往牒汗漫者，苦於詳閱之難，周而徑約者，又拘於事宜之未悉，皆不足以示則也。兹詳而有體，簡而靡遺，一展閱之，而良規弊竇較若列眉，掌鹺政者，得是而爲之措注，則額稅易完，商民不病，諸竈帖然，可納之熙恬矣。是書也，乃經國治世之權輿，即聖賢復出，曷可云廢？爲允其所請而命之梓。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八葉永盛《兩浙鹺規類略序》 兩浙之有鹺司，所從來遠矣。鹺之政著爲令，當事者臚而彙鋟之，命曰鹺規。然時亦多損益，遠姑無論，即如慶曆間，凡幾庚殺青，其所疏白，其所調劑代易，人人易指矣，則安所畫一而規規云乎哉。余曰：否。法固有一成不變者，如匠氏之規，懸倕與族工共之，逮於運斤執斧，雖不無甘苦疾徐，乃其不變者自如耳。今天下利疇則鹺爲最，人情駸利若奔，無制則亂，法固所以約其情而使不亂，故曰規設不可欺以員，夫鹺亦猶是也。欲無涯而制有涯，要以足國便民，不盤商，不病竈，如是而法惡可廢哉。國朝筦鹽筴以佐邊儲，而浙居十二，其中經畫種種，悉已犂然，相延二百餘年，亡敢或踰盍，非不欲爲異，則已有法存，此所稱蕭規而曹守也。獨奈何有今日乎，竭澤者無剩魚，傾筐者無剩葉，一人操議，數十人從而撓之，苟足快心，規於何有？乃不知法窮而技亦窮，藉第令公輸削墨，輪扁引繩，其無當於用也明矣。兹復以規苗木，規則曷裨於鹺，而又非也。器有時窳，喆匠不易程，政有時庳，蓋臣不改轍。夫治天下之終不可去法，微獨鹺也。明主憂時絀而

一切從權，宜寧以此爲訏謨定命哉。幾幸天牖其衷，幡然一旦，則具有祖宗之成憲在，鹺行而斯所云鹺規亦與俱行耳，其誰敢復姦之？不愆不忘，率由舊章。嗟夫，余不佞，竊兢兢抱茲爲芹曝矣。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八王圻《重修兩浙鹺志引》　昔在穆宗朝，余承乏柱下，嘗奉敕巡視長蘆鹽政，因知鹽筴固利之藪，而亦弊之叢也。利之所在，固足以裨軍國，弊之所在，亦足以蠹商民。匪志以志之，即有操興除之柄者，不苦於文之無徵乎。語曰：不習爲吏，視已成事。志固已成之吏也。兩浙舊有志，然刱於嘉靖戊戌，至今已七十餘禩。歲久因革損益，皆漫漶不可考，所可知者惟前後諸侍御，《鹺規類略》、《酉戌沿革》與《行鹽事宜》三書而已。余不佞雅意欲續貂，而利弊未鏡，捉筆輒止。歲在甲寅，會武陵弱水楊公祖來視鹽政，釐正舊典，爬疏積滯，爰詢掌故，既焉未備，因出舊志及三書，俾余纂輯，以備參考。余遂采其要約，綴入各款，而題之曰：《重修兩浙鹺志》，成弱水公祖意也。卷故十有四，茲復益其十，目故十有三，茲僅仍其七，中間差次更易者又半之，蓋因類附見，故不復舊貫之仍也。《書》曰：監於先王成憲，其永無愆。今引票之損益，價值之低昂，課額之盈縮，徵解之緩急，商竈之疾苦，犁然具載，倘有補偏救敝之思，此固其一鑑矣。弱水爲名御史，簪筆螭頭，敷陳忠讜，無一非國家大計，而條議鹽政，一依賢良文學，不顓顓效東郭咸陽開利竇，信確然足爲萬世法已。昔崔浩在元魏朝論事，嘗賜御縹醪、水晶鹽，曰味卿言如此鹽酒。弱水之訏謨碩畫誠類是，故癸甲二歲，頒布章程，悉與《酉戌鹽規》並入，以傳不朽，蓋皆采諸商民所途謳巷頌者，而非阿私所好也。

周昌晉《鹺政全書序》　閩倚海爲國，煑海之利，其賦入舊以二萬九千有奇計，視淮不啻十五之一，即視澭與粵，猶三之一耳。然設都運總其政，董以臬憲，而按部使者復視其盈縮焉，誠重之也。閩之鹽，自海而轉於山，爲郡凡四。後汀郡以南贛軍興，借行粵鹽，假不反矣。即三郡中，巉屹蔽虧，溪流漂病，有司呈督不力，水客輒不特至，而姦氓走險者，從一線鳥道中四出如鶩，與縣之常課格。今上朝度支，以餉匱加引額，閩增課乃至一萬七千兩有奇。商不能縮引，而巧遁之於幫。今歲尚銷舊歲之逋，而縣官病，然商因增引，負重不支，而商亦病。故令日以捉衿之商，而責以竭澤之課，以逡巡不前之水客，而有如水趨壑之竊販，鹽筴之蠹，亦難言哉。余不佞，入閩凡數月，頗得其槩，亟檄所司務潔己惠商，通引完課，嚴客商之玩者，禁私販之越者。既而繙舊牒，見法令素具，而用法者多遊移，作而曰舊章具在，不可毖飭也。取鹽志及鹽政事宜，與分臬林方伯及都運郡邑商確删正，剔弊懲玩而布之章程，因以付梓，庶幾可循而趨，可望而凜，骫骳於法之外者，螟螣於法之中者，曷亦徵于書乎。或謂今宇内悉索浮羨，靡孔不括，蓋智能交困矣，猶汲汲財之言乎。余謂此以祛蠹也，非以牟利也。蠹去而商通，商通而常賦不減，是挈瓶之守也。漢文學與桑大夫争請罷鹽鐵，誠謝不敏，若《宋史》所稱鮮于氏上不害法，中不廢親，下不傷民，竊向徃之矣。

皆天啓丁卯孟春人日，巡按福建監察御史奉勑兼理鹽法，明州周昌晉書於澄心堂中。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八楊鶴《訂正兩浙鹺規序》　《鹺規類略》始於淄川韓公，至關中牛公加詳，其後當事者各有沿革，每奉差事竣，輒加改削，名爲剗修。近日廢不修者，七八年於茲矣。余心欲修之，恐一落姦胥之手，陰與黠商爲市，或衙門中所不便者，反至盡去其籍，乃手自校閱，參以《行鹽事宜》，往復裁定，取司中一一習鹺事者，喚集雲間，耳提面命，稟凡數易，然後輯之成書。分爲邊商、内商、票商、場竈等十項，使有眉目可考。如季掣之規，掣摯之法，州縣之考成，場課之徵解，禁戢私鹽，優恤窮竈，視昔加詳焉。雖然，此非一成不變之書也，補偏救弊，隨時斟酌，存乎其人。然有可變者，有必不可變者，可變者變而通之，不可變者令之期於必行，禁之期於必止，是亦思過半矣。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八王業宏《兩浙鹺規類略序》　不佞自乙未冬陛辭迄今，再歷寒暑，始得代。所釐舉鹺務若而條，檄所司付剞劂，彙載往籍，事竣，所司以序請，因進而告曰：天下有迹若相背，而實則相成者，不可以不察也。何則？天地生鹽以利國，而國不能自利，責稅於賈，猶國不能自耕而徵賦於農，必賈有餘財而後國無逋賦，猶必農有餘粟而後國無逋徵，古人列四民而比賈於農，非無以也。然歲浸則有蠲有賑，國家恤農之意蒸蒸焉。至於大浸則亭場陷没，恆暘則輸稅艱危，猶浸歲，然而鹽稅歲供大司徒不少假，是賈與農同爲國利，而不能同被國恩，已無幸矣。奈之何有視爲奇貨者，恣爾苞苴，姦爾權量，惟務飽其貥貥，而不念賈之肥瘠。有視爲異籍者，峻法深文，刻情竭澤，惟務見其矯矯，而不念賈之疾疴。是兩途者，以爲此賈耳，先王崇本抑末，庸何傷？而不知國資於鹽，鹽資於賈，賈之休戚，國之盈絀繫焉。今所釐舉者，惟求利賈以利國，而不然者，法雖詳格不行也。蓋操利權者，貴導而布之，不貴專而持之。導而布之者，利若在下而其究在上。專而持之者，利若在上而其敝在下。所謂迹

若相背而實則相成者，是之謂哉。《易》曰：損，有孚元吉，无咎。言損之爲益也。至於管子以鹽筴興齊，而其言亦曰夫知與之爲取者，爲政之寶也。不佞治《易》，且管子之鄉人，故爲兹説而證之以此。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷二八陳儒《兩浙鹺志舊跋》　或問於廣陽陳儒曰：夫鹽政，其先王之制也與哉？曰然。曰：古有鹽鐵均輸，其猶有先王之遺意也與哉？曰否。然則謂是志爲王制也，如之何？曰：昔有夏氏之有天下也，厥貢鹽絺，成周以共膳羞，以待戒令，以御賓客，以共百事，蓋貨惡其棄於地也，不必藏於己遐哉邈乎，先王之制，其存於後世者幾何哉。我明御極，體國經野，慎德務施，蓋思以唐虞化天下者。竊嘗伏讀列聖之謨，乃仰而歎曰：懿哉淵乎，帝王之所以仁天下者，其在兹乎。是故慮民力之靡舒也，故設之以轉運。慮官箴之靡飭也，故糾之以臺臣。慮國是之靡定也，故參之以章奏。慮命令之靡嚴也，故重之以王言。要之任土作貢，通商惠工，庸以圖安天下云爾。謂是爲帝王之政也，非與古道日遠，而先王之意寖失，是故釣譽者崇羨，厲禁者朘民，誣上者闕德。嗟乎，闕德則悖，朘民則殘，崇羨則竭，吾懼先王之治之不可復見也。侍御劉公祇奉明命，按部於浙，正度飭憲，約己裕民，亦猶行古之道也夫。越明年底績，乃取諸往事，采諸搢紳爲志，蓋將以垂久遠，昭鑒戒也。是故觀制敕則王章明矣，觀地利則物産昭矣，觀國課則民力紓矣，觀禁令則國法嚴矣，觀奏議則國是定矣，觀文傳則觀懲備矣。於戲，志之義大矣哉！儒不佞，樂觀志之成也，敢序之末簡。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂・徐誥武序》　天德莫大乎生財，王政莫大乎理財。非天不生，非人不理，以人事濟天事，而後造化之初用似前民。河東虞夏舊都也，大舜彈五絃之琴，歌南風之章，薰風徐來，阜財解慍，於是天不愛寶，溢爲鹽池，而河東之鹽遂甲天下。蓋天地之用有五行，五行之用配五味，天一生水，水潤下作鹹，故鹹居五味首。考諸厥類，有煮海者，有挹井以煮者，有以水沃土者，有採諸山崖草木者。人功則煩，獲利殊鮮。獨安邑之鹽，出於解池，汪汪洪波，數百千頃，薰風鼓之，鹽成昕夕。疑夫鴻鈞乍啓，天即設此，大冶醞釀至寶，以供人間。然雨則病潦，旱則病枯，疇其節宣，實賴人力。利叢姦積，事猥弊滋，吏或舞文，民易犯禁，故鹽官之設，河東尤重，職惟艱哉。憶歲丁巳，余以菲才，忝膺厥職，恤民惠商，唯懼隕越，幸無有曠溢，以告成事。歲紀適週，奉天蘇公欽命司巖兹土，涖事三載，弊革利興，奸宄屏息，土益饒沃，物用滋美，河東之民沐皇上之洪庥，被我公之仁恩，如披薰風而解於邑。殷肱良哉，庶事康哉，洋洋乎虞廷之歌，復見今日。蘇公又以保釐之暇，出其宏才，集成一書，號曰彙纂。歷序解梁鹽政始末，古今官司之損益，條分縷析，綱舉目張，開卷讀之，若與中條爽氣相接于几席間，可云開物成務，綜核該博者矣。後有君子鑒於是書而濟以廉平，行以寬厚，河東之政，恢恢乎遊刃有餘，是則解池爲天地之寶，而是編尤爲巖政之寶也夫。

辛未上元後五日，户部右侍郎前巡按山西督理河東鹽課監察御史年家眷弟徐誥武書。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂・郝惟謙序》　《禹貢》：「海岱惟青州，厥貢鹽絺。」《洪範》：「水曰潤下作鹹。」《周禮》：鹽人掌鹽之政，令以供百事之鹽，有苦鹽、散鹽、形鹽、飴鹽之異。當是時以下貢上，資食用而已。自管仲興鹽筴，説桓公代莅薪煮海水，計國人之丁口而給之。沿及漢時，鹽鐵之利遂二十倍于古。北魏特于河東鹽池立官，以收稅利。唐則劉晏爲轉運使，天下之賦鹽居其半，宫闈服御，軍饟，百官俸禄，皆仰給焉。宋置折中倉，聽商人輸粟京師而給之鹽。明興，于天下産鹽之地，設轉運司者六，提舉司者七，鹽課遂各有定額。古來鹽政之不同，大畧如此。要而論之，鹽筴之興自管仲始，鹽官之立自漢始，而河東鹽官之立，自北魏始，是皆因地産之利而經制之，以充國計，以便民生，所由行之而不可廢也。今天下榷鹽之地凡四，獨河東課最少，課少則易以集事，鹽使者宜可優遊而稱厥職，而正不然。淮浙長蘆行鹽之地，多通都廣邑，户口殷繁，其勢易以疏銷。河東所轄大率荒僻，丁少而貧，鹽每不能即散。淮浙長蘆多水道，萬斛巨艑壓浪遊行，轉運者事便而力寬。河東山路崎嶇詰曲，驢橐不足則肩背負販，故轉運爲獨苦。于此而欲上體國計，下軫商民，奉行成憲而中乎事宜，非有開濟練達之材，潔廉清白之守，悉心區畫，久而無倦，未易以勝任也。若運使蘇公真其人哉！公受事河東久，端委洞晰，因革損益，具有成算於胸。戊辰冬，余奉命巡視，獲與朝夕商確，次第釐舉其大者，具疏條奏。幸邀俞旨報可施行。如請修渠堰，而鹽池之水患除。請蠲包課，而額外之攤賠豁。嚴私鹽之約束，而姦户知懲。行連環之印票，而影射永杜。坐商屬分地方而攙越息，小販見值市鹽而積欠清。諸如此類，皆公頓五指而計畫之，肌分理劈，切中窾要，用教余以所不逮，而余得籍手以仰副聖天子恤商惠民之意，所不至于隕越者也。公之功，豈不偉哉。今公已受知聖天子，擢授江右叅藩，念幾年來所講求而施于政者，具有苦

心，而慮後焉者之無所援據也，爰勒成一書，曰《河東鹽政彙纂》。始鹽池迄令甲，凡六卷，州次部居，發凡起例，明古今之所以異宜，規制之所以得失，利弊之所以相因，而大旨在于叅鏡前謨，取衷盛代，以垂示于無窮。斯其用力不可謂不勤，而用心不可謂不遠矣。余忝與公共事者一年，還朝後，時時憶公之教，而自媿不文，不能屬筆爲一書以誌其詳也。得公自爲之，而余爲糠粃之導，與有榮施焉。故忘其固陋而序之，願與海内之讀是書者，共寶之而已。

旹康熙二十九年嘉平辛未，浙江道監察御史，前巡視河東鹽政益津郝惟謙撰。

覺羅石麟等《山西通志》卷一七五《經籍》 梁肅《鹽池記》。

高聿《鹽池録》一卷。

嵇璜等《續文獻通考》卷一八一《經籍考》 陳椿《熬波圖》。無卷數。椿，天台人。

臣等謹案：是書乃順帝元統中，椿爲下砂場鹽司，因前提幹舊圖而補成者也。自各團竈座至起運散鹽，爲圖四十有七，圖各有説，後繫以詩。

曾國荃、張煦等光緒《山西通志》卷八七《經籍上》 《鹽池録》一卷，高聿撰。

藝文

嚴可均《全後漢文》卷六十五 劉楨《魯都賦》：其鹽則高盆連再，波酌海臻。素鹺凝結，皓若雪氛。《書鈔》一百四十六。又有鹽沈漭沈，煎炙暘春，焦暴濆沫，疏鹽自殷，挹之不損，取之不動。《書鈔》一百四十六

嚴可均《全三國文》卷七五楊泉《五湖賦》 鹹鹽白糝，雜㠯菜菓。連堈柳鯥，積如林丘。《書鈔》一百四十六引兩條。

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四七《鹽醯門・鹽》 張融《海賦》：漉沙結白，熬波出素。積雪中春，飛霜暑路。

李白《李太白文集》卷二五《爲宋中丞請都金陵表》 【略】剗銅陵爲金穴，煮海水爲鹽山。

佚名《集千家註杜工部詩集》卷六《鹽井》 鶴曰：《食貨志》：唐有鹽井六百而十，成州嶲州井各一，此當是紀成州鹽井。鹵中草木白，青者官鹽煙。官作既有程，煑鹽煙在川。汲井歲搰搰，出車日連連。自公斗三百，轉致斛六千。君子慎止足，小人苦喧闐。我何良歎嗟，物理固自然。夢弼曰：鹵，《説文》鹹地也，東方謂之斥，西方謂之鹵，草木白，言生鹽花也。脩可曰：許慎《説文》曰：鹵，鹽池也。《漢書》宣帝常困於蓮勺鹵中。註：蓮勺縣有鹽池，廣十數里，其鄉人名鹵中。夢弼曰：搰，户骨切。用力貌，字從木，非。《莊子》：子貢見漢陰丈人方將爲圃畦，鑿隧而入井，抱甕而出，灌搰搰然，用力甚多，而見功寡。洙曰：莊子則仁義，又奚連連如膠漆纏索。夢弼曰：官賣鹽每斗錢三百，商轉販一石得六千，言倍獲其利也。

李昉等《文苑英華》卷八一二 黎逢《水化爲鹽賦》，以「天之美利變化無窮」爲韻。翕然乎造化，能變而窮。且其爲水也，有上善之稱，其化爲鹽也，有美玉之崇。豈其清泠之水，動變若神，爲代之寶，致邦之豐。伊昔煑海爲鹽，以禀乎天，君以和羹之用，商以賈賣而遷。是知水化之利可貴，哲一作誓匠之謀可研。若也代人所貴，此貴爲美，恒濟古今，應乎遐邇。求之者豈倦乎疲勞，功崇者可不由乎此致。夫以水同君子，有流通之利。或涓涓乎而處於藪泉，或浩浩乎而遍乎淮泗。或在河而則淡，或混海而則鹹。國有鹽而且榮，家有鹽而不匱。條山一寶，萬邑之滋。使印成者，將貢於玉闕。俾犖确者，使我域求之。東西負重，南北奔馳。豈不用有二字疑潤下作鹹，在乎一變。鼎俎既徹，長筵美饌，五味廢之而忘飡，廣座得之爲珍膳。况水爲柔德，能乎神化。皎皎如霜，依依照夜，莫不因水而生，遇水而吒。恨久處於水泉，思工人之一假。且天然此物，成化特殊，匠之所變，絶代稱無。豈伊水因匠，是乃能窮乎變化；况乎人得媒，寧肯守乎一途。或金門獻策，或積代英儒，感物而賦，在乎覬覦，仰鹽梅之美用，思窮達於高衢。

柳宗元《柳河東集》卷一五 先生曰：猗氏之鹽，晉寶之大也，人之賴之，與穀同，化若神造，非人力之功也。但至其所，則見溝塍畦畹之交錯輪囷，若稼若圃，敞兮匀匀，涣兮鱗鱗，邐瀰紛屬，不知其垠。俄然决源釃流，交灌互澍，若肢若股，委屈延布，脈寫膏浸，潗濕滑汩，彌高掩痺，漫瓏冒塊，决决没没，遠近混會。抵值隄防，瀴瀛濡濊，偃然成淵，漭然成川。觀之者徒見浩浩之水，而莫知其以及。神液陰灑，甘鹵密起，孕靈富媪，不愛其美。無聲無形，熛結迅詭，廻眸一瞬，積雪百里。皛皛羃羃，奮僨離析，鍜圭椎璧，眩轉的皪。乍似隕星及地，明滅相射，冰裂雹碎，巃嵸增益。大者印纍，小者珠剖，湧者如坻，坳者如缶。日晶熠煜，螢駭電走，亘步盈車，方尺數斗。於是裒歛合集，舉而堆之。皓皓乎懸圃

之巍巍，皦乎滔乎，狂山太白之淋漓，駭變化之神奇，卒不可推也。然後驢騾牛馬之運，西出秦隴，南過樊鄧，北極燕代，東逾周宋。家獲作鹹之利，人被六氣之用，和鈞兵食，以征以貢。其賚天下也，與海分功，可謂有濟矣。若是何如？吴子曰：魏絳之言曰，近寶則公室乃貧，豈謂是耶。雖然，此可以爲利民矣，而未爲民利也。先生曰：願聞民利。吴子曰：安其常而得其所欲，服其教而便於己，百貨通行而不知所自來，老幼親戚相保而無德之者，不苦兵刑，不疾賦力。所謂民利、民自利者是也。

李昉等《文苑英華》卷八三閻伯興《鹽池賦》 以「天造靈物資人食」爲韻。坤之美兮，焉可以測鹽之池。潏沆兮，劃開於郇暇之側。廓平陸而無際，浸長天之一色。前對條山，照峯巒之截嵲苦卓切；却隣安邑，對城樓之嶷一作嶵岌。其出形鹽也，狀雄虎之蹲於長野，攫拏兮布護。其吐精光也，如白日之昇暘谷，照爛兮燀赩。既似乎鏡湖之不遠，又似乎渤澥之在即。是以我良牧，宣風千里，褰帷憑軾。覩兹池兮，荷上天之報；覩兹鹽兮，恤下人之食意者，以爲季布鎮乎殷肱，黄霸蘊其輔翊。不爾何魚鹽川澤之用，饒土潤鹹鹺之利。飭天人之繫刺，則有典有孚；百姓之攸迷，而不知不識。粲矣郊甸，丕哉庾億。且觀其皎晶池濱，皚峨嶙峋，髣髴珪璧，依稀碾珉。入澤遐窺，喜晴天之速曙；隔林斜望，訝瓊樹之驚春。餌之者若姑膏之客，捧之者疑獻玉之人。況生殊播，植動必合，時爲諸侯之賞愛，入嘉賓之賦詩。嗟乎，其皎皎兮，于川之湄，一有渙乎二字，非。其郁郁兮，于川之坻。有美玉之價，沉之而不汙。有君子之德，涅之而不緇。利入桓公之論，名留謝氏之詩。前押詩字。充郡國之珍産，實亭育之攸資。永言沉麝，必由光拂可取於人，況鑒於物懿夫。天不秘寶，地不藏靈。可以和梅羹之調鼎，致君於堯舜。可以偶脤鰡之入，薦効祉於勳名。爾河汾之寶，信同天造，豈若分溝塍之綺錯，則萬頃花明。市井田之周環，則千里雪皓。由斯言旃，有美自天。幸無委於泥淖，將以報於陶甄。

李昉等《文苑英華》卷八三 張穎《形鹽賦》：以「人用調鼎和羹」爲韻。形鹽似虎，岐峙山立。虎則百獸最威，鹽乃萬人取給。合二美一作美庶。以成體，何衆羞之能及。厥貢惟錯，將蛤蜃以俱來；充君之庖，與昌歜而齊入。麗哉其義可嘉，其美可頌。魯崇宴賞，周公實來；殷作和羹，傅説登用。向若美景初霽，奇狀不遥。映金盤以皎皦，臨象筯而光昭。遠則雪山出地，近則白虎戲朝。瞿瞿其肉，威而且猱；耽耽其目，視而不恌。立一作結。而成形也，白黑相對。融而司味也，鹹酸必調。厥味伊何，物不可並。水火相濟爲君子，以成八珍；上下協諧具公餗，而登五鼎。利我者則一作即衆，成我者幾何。備物象形，即賤不干貴；皆可適口，豈同而不和。至如大君武宴，罇俎充盈，形鹽具矣，以爲賓榮。意者取則國君文足昭德，武以彌出《周禮》不必改作弭，前已註。兵，時之所貴，物莫能京。故天官叙其職，《春秋》美其名。必也見遣一作危，則陸沉於懷土；如或可用，當濟代之和羹。儻有裨於家國，在吾道之應行。

梅堯臣《宛陵集》卷十七《送潘司封知解州》其父嘗守此州 鹽池暗湧蚩尤血，紅波爛爛陽烏熱。岸旁遺老記南風，五月滿畦吹作雪。白徑嶺上橐駝鳴，太行山中騏驥茶。古人射利今人同，行商不困何由設。朱轓太守自東來，先世大夫留故轍。是非取與應不移，秦人休銜張儀舌。

梅堯臣《宛陵集》卷四〇《送鹽官劉少府古賢》 我祖南昌尉，時危棄□仙。劉郎從宦日，天子治平年。燥茗山中火，熬波海上烟。吴氏不爲盜，唯此撓君權。

劉敞《公是集》卷二六《形鹽象虎》 備物崇賓饗，斯鹽肖虎形。熬波煩巧匠，象武示君靈。天産參多品，秋嚴聳外庭。炳文隨鏤刻，毅氣得儀型。服孟非同趣，昭文亦異經。碎身如見取，調鼎薦芳馨。

歐陽修《文忠集》卷七《送朱職方提舉運鹽》一本表臣 齊人謹一作建鹽筴，伯者之事爾。計口收其餘，登耗以生齒。民充國亦富，粲若有條理。惟一作雖非三王法，儒者猶爲恥。後世益不然，榷奪由漢始。權量自持操，屑屑已甚矣。穴竈如蜂房，熬波銷海水。豈知戴白民，食淡有至死。物艱利愈厚，令出姦隨起。良民陷盜賊，峻法難禁止。問官得幾何，月課煩笞箠。公私兩皆然，巧拙可知已。英英職方郎，文行粹而美。連年宿與泗，有政皆可紀。【略】

歐陽修《文忠集》卷一四《唐鹽宗神祠記》大歷中 右《鹽宗神祠記》，錢義方撰。近時有尚書郎張南自言家寓解州，爲余言安邑、解縣兩池鹽事。云夏月鹽南風來，池面紫色，須臾凝結如雪，土人謂之漫生鹽。而兩池歲役畦夫數百種鹽，公私耗敝，而州縣吏緣以爲姦利，棄漫生鹽不取，誅其苦不可食。席博學，能言漢唐事尤詳。爲余復言，前世鹽皆自生。開元中，姜師度爲河中尹，而鹽池涸，始置鹽屯。故唐格自開元後，遂有畦夫營種之課。席因上書論鹽漫生之利，官遂罷畦夫，而公私皆以爲然。而議者或害其事，乃云漫生鹽味苦不可食，或云暫結復銷不可畜。聽者方惑其事，余因讀義方所記，乃云若陰陽調和，鬼神驅造，不勞人而擅其利，與夫鑿泉煮海不相爲謀。由是知唐世鹽非營種爲決可信。

義方大歷時爲榷鹽使，余家集録古文，不獨爲傳記正訛繆，亦可爲朝廷決疑議也。右集本

王安石《臨川文集》卷十二《收鹽》　州家飛符來比櫛，海中收鹽今復密。窮囚破屋正嗟欷，吏兵操舟去復出。海中諸島古不毛，島夷爲生今獨勞。不煎海水餓死耳，誰肯坐守無亡逃。爾來賊盜往往有，劫殺賈客沉其艘。一民之生重天下，君子忍與爭秋毫。

司馬光《傳家集》卷一四《送朱職方處臣，字表臣提舉江淮運鹽》　熬灑滄波耗，征輸澤國貧。嬰羅矜赤子，運筴借能臣。拜手觚稜晚，浮舟浪蕩春。東南待蘇息，別酒莫逡巡。

李新《跨鼇集》卷七《鹽井》　鑿到金輪水際通，綆長牛領血垂紅。作梅後日看調鼎，擬雪前人欲散空。波素盡熬青瀚海，虎形不待監南風。輸官已足金贏滿，坐咲騎驢困五窮。

晁補之《鷄肋集》卷二八《七述》　先生曰：地不滿東南，故八紘之水歸焉。水之爲物，潤下作鹹。溟渤蕩波，海門莫緘。駭駭脈布，溢于江潭。老濞席資，爨山煑海。豫章爲舩，萬斛更載。一舩所受，車數十量。黄頭多錢，富不可倣。士之頑鈍不恥者，皆餌其無厭之賞。譬如山深而獸至，木茂而鳥往，故能收亡命，借厮養。連應高之交，合周邱之黨，以北與中國爭長，則鹽之利也。夫鹽者，食肴之將，五均賒貸，斡在縣官。僅法議籠，不罅以完。大農給費，入助國計。官與牢盆，世擅其利。民有盜鬻則鈦徒計反左趾，没入其器，此爲前古之所制。嘗試觀乎江之濱，葭葦不根，淺草芸芸。斥鹵無垠，白花蘇文。百里如雲，鹽官千家，匪柘匪麻，匪漆匪茶，規利乎泥沙。蟻封蚓垤，積土如截，削剥劃刮，不漏毛髮。挾攜擔揭，十步一蹶。偷趨竊走，遺筐弃缶。塗闕塞牖，鼎釜雷吼。皓然紛葩，豐不盈斗，姑以漬螺蛤而適口。曾不比夫縣官冶鐵如山，析竹爲盤，熾火以燔，淵壑爲乾。崢嶸崫崒，戍削律兀，扶舒蕭勃，煙氣滃出，若滅若亡，若失乍疑。鹽陽之神翳乎，與羣蟲朝飛而蔽天日。立呼起諾，百夫齊作，紛紜揮霍，千竈就涸。光芒閃爍，璀璨磊落，小星迸躍。鱗鱗新倉，斂貯堆藏，如帛如糧，國以是彊。神變鬼化，刀具齊價，獨不美夫算菱芰魚蜬之殫，細及下者哉。諺曰：千金之子，不死於市。又曰：人富而仁義附焉。此先生所以教民知榮辱之時也，孺子欲聞乎？孺子曰：猗氏之治知賢白圭而不監於道，願先生廢此而語它。

葛勝仲《丹陽集》卷一九《次韻蔡安度秀賦鹽》　瀛更鹽筴利源開，瀕海熬波亹亹來。貢篚燒羊謾南北，原注：南昌國貢鹽，南燒羊山者理麤，北燒羊山者理細。嘉邊形虎間榛梅。鍛圭搥璧嚴疆域，積雪飛霜阜貨財。滋味佐饔周九土，柳星端合祀壇垓。

汪藻《浮溪集》卷三《賀解池生紅鹽及鹽寶自生表》　治格天休，祥開地寶。神功自著，盡輸鹽澤之藏；瑞色相鮮，獨表炎精之應。惟時竝見，從古罕聞。竊以周觀安邑之池，晉寶郇瑕之利。繄民仰食，與海分功。醲以千畦，必待薰風之至；凝而一色，每同積雪之珍。未聞春液之先堅，更與朝陽而争煥。蓋天地作成之功速，靡顧常期；故坎離融結之氣交，合爲瑞彩。恭惟皇帝陛下，丕承三極，協用五行。眷惟廣鹵之源，實佐大農之用。方百神之受職，仍一德之昌期。宜爾坤靈，效兹川貢，成非人力。真潤下以作鹹，粲若霞敷，異熬波而出素。史有特書之美，人無淡食之嗟。臣等幸服邇僚，欣逢休應。既同梅實，助聖人神鼎之調；將致虎形，備重屋嘉籩之薦。

周紫芝《太倉稊米集》卷一四《小池》　解人敦武郎富君，爲余言解池廣二百里，其利不貲。又有六小池，官雖置戍以爲厲禁，而民寔擅其利，或悉以屬縣官，則鹽不復成。其事頗怪，作小詩以紀之。

天意懸知損有餘，小池分水計非疎。誰知當日蕭丞相，亦解區區説海魚。

王十明《梅溪集》後集卷一三《白鹽》　蜀中鹽井知多少，功利端能與海分。倘使此山真可煮，商功計利更紛紛。

袁説友《東塘集》卷六《觀鹽井二首》　桔槹汲水三千丈，頃轉輪餘一日回。蓑笠傍城埋井底，皮囊挈出滄泉來。

私井公鹽日夜煎，力勞功寡廢民田。不如大噫驅東海，捲取洪波向蜀川。

樓鑰《攻媿集》卷三《送元衛弟赴長亭堪場》　阿連生而秀，二親所甚愛。仲兄勤撫養，遇時輒加誨。幹蠱静而辦，胥次無卑隘。今焉職牢盆，官宇臨渤澥。毋謂官爲小，要使所居大。毋言才可了，檢身到纖芥。我家門户重，衣冠綿數代。當以誠心求，子視勿自懈。亭民亦良民，孰謂俱無賴。官吏既擾之，兼并責逋債。熬波亦良苦，樂歲色猶菜。輸鹽不得錢，何以禁私賣。所在積蠹久，良法寖多壞。吾聞不無述，更當審利害。熟視不爲謀，空餐媿難蓋。不應行一切，遽使絶稱貸。富者能寡取，倍息久仍在。貧者度少寬，公私可緩帶。母年登九十，家居幸康泰。其家不從政，禮經有深戒。幸子去不遠，時時可歸拜。小別不足惜，輕舟送前邁。

張淏《會稽續志》卷八《魚鹽》 【略】維天地之寶藏兮，有煮海之鹺鹽。曝曜靈以攄沙兮，浮蓮的以試滷。編篔簹以爲槃兮，處烈焰而不灼。霜鉛倏其凝沍兮，雪花颯其皪皪。茲海若之不愛寶兮，豐功被乎天下。抑造化之自然兮，詎人爲之力假。客曰富哉魚鹽兮，此越國之寶也。是特以利言兮，吾願聞其上者。

魏初《青崖集》卷二《油井》 細溜津津湧石尖，雲腴隱隱復暹暹。銀釭滿貯燃燈坐，似向東川看井鹽。

張侃《張氏拙軒集》卷二《娥江下岸田爲潮汐衝擊，今不可墾，小民勺水煎鹵于上》 江潮衝田漸成地，地久歸鹹有其味。小民泥爐候泥乾，勺水煎鹽求淺利。農家耕田望秋成，煎鹽得錢盡力爭。嗚呼小民盡力爭，農家輟耒愁空生。

胡祇遹《紫山大全集》卷二《題解州鹽池詩》 人生須五味，口體乃充悅。甘辛與酸苦，不備非所屑。惟茲鹹鹺供，有口不可闕。我行濱滄野，煮海力疲絶。中原腹心地，有此大寶澤。每當三庚暑，風火戰凝結。溶溶鴨頭緑，倏忽百里雪。聚積千銀山，投集不再月。瀚海分一盃，歲繙億兆舌。隨取復隨平，萬古永不竭。我謀夫誰從，一二迂濶策。黄流通百水，一一具舟楫。太行開坦途，夜黑見車轍。所及無畔限，工價隨例撤。圜池樹帑藏，山立得金帛。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷三〇《藝文四》 陳椿《題熬波圖》

錢塘江水限吴越，三十四場分兩浙。五十萬引課重難，九千六百户優劣。火伏上中下三則，煎連春夏秋九月。程嚴賦足在恤民，鹽是土人口下血。

吴萊《淵穎集》卷七《鹽官箴》 廓惟東南，瀛海之府，乾靈輸波，坤奥孕鹵。燉之炎上，瀉以潤下，五味之長，百穀之主。豈伊廣斥，禹服有貢，物因天産，利許民共。豈伊虎形，周官有職，禮存國容，鹹佐王食。時惟管生，乃始榷之，圖霸何急，奪民所資。秦益其侈，漢承其醨，將衆是濟，豈我之私。舟車交載，水陸間道，牢盆斯給，漕輓斯考。口稽饗人，家具竈媪，苛碎已甚，惕焉不保。卓哉漢昭，亦或罷榷，云何可徵，議在文學。法如張弓，利若舐刃。刃銛則傷，弓滿則窘。貧以近寶，寶不可即。富以斂怨，怨何能克。吁今之人，汔可小息。敢告所司，敬之毋慝。

柳貫《待制集》卷九《嘉興監運分司紀惠頌》有序 漢置郡國均輸鹽鐵官，鹽官天下凡二十八郡，而在大江以南者，會稽地聯東西部，封域廣矣，海鹽以地産得名，庸詎止嘉興一州境哉。負海之利，煑水爲鹽，齊蓋正之以爲富國强兵之術。漢均輸法猶曰：推夫人用之數，官自受之，而以平價出之。敢私鬻者鈦左趾，没入其物。所以佐百姓之急，奉軍旅之費，抑兼并而防淫泆也。當時所舉賢良文學皆對，願罷鹽鐵均輸。議者重以安邊足用之本難之，遂卒不罷。唐置巡院，峻榷增估，民已甚病。至宋，給官本請鈔受鹽，則厲禁加密，而公私交瘉，無遺策矣。漢之鹽官，其制莫詳，若會稽所部，縱廣數千里，海濱出鹵之地，地盡鹽也，而以一官領之，大數百升而釜，十釜而鍾，偶筴之而爲籍錢，人無以避此數也。【略】頌爲郡民紀惠而作，非其屬之私焉，先之以辦課之實，亦推本而言之者也。頌曰：

鹽實地産，厥味惟鹹。海王之國，利盡東南。齊正其筴，積之成富。漢鹽鐵官，視爲寶路。均輸使屬，賦及邱民，籠利而行，兼并相因。唐置鹽院，宋始定課，權其重輕，以滋食貨。經費之出，有國之常，榷法既密，民用疾傷。聖元龍興，制則因舊，轉運名司，官以選授。藉户給本，課無羨贏，請鈔以估，予鹽以平。徒法不行，人執其柄。校厥盈虧，戒不恭命。曰是嘉禾，望於浙西。廬分五場，有弗能齊。歲龍在戊，元統之二。副使李侯，持節往涖。謂吾奉法，維以視成。毋愆于素，毋蹙于傾。官育工傭，俾時散給。爾有常輸，則以時入。稽其耗登，示之勸懲。爾無私鬻，麗于大刑。法令在人，昭如星日。吾將與汝，守而勿失。國有嘉量，坊民于姦。吾飭庾吏，毋爾面謾。吾少也賤，衣麁食糲。今而賦禄，行有舍芰。繼粟繼肉，有廩有庖。敢以口腹，貽爾告勞。一夫逮繫，株連百室。侯鑒孔明，鐫穴斯窒。邱民力生，食稻與魚。向非吾侯，曷寧爾居。昔侯未來，蹙頞屢嘔。侯既戾止，燕及黄耇。治功成矣，侯則言旋。民之戴侯，列宿在璧。徯侯重來，持節按部。以卒保我，綏我眉壽。顯允吾侯，家有詩書。倫魁碩望，承慶之餘。懷仁負義，侯所自致。床笏如林，觀厥報施。官守言責，世豈嘗無。無得有失，是誠負予。侯德之純，如金如錫。矢詩揚之，垂後楷式。

傅若金《傅與礪詩文集》詩集卷四《長蘆》 水國常含鹵，沙場業煮鹽。轉輸分使出，征榷置官監。橋壞仍通市，船來總落帆。依依道旁柳，無賴拂征衫。

黄溍《文獻集》卷二《送鹽官傅都目》 【略】河塘燈火機聲裏，墟落鹽烟海氣間。【略】

楊維禎《鐵崖古樂府》卷五《鹽車重》 鹽車重，鹽車重，官驥牽不動。官鉈私秤秤不平，秤秤束縛添畸令。鹽車重，得奈何，畸令帶多私轉多，大商鬻不盡，私醝夾公引。烏乎，江南轉運澀如膠，漕吏議法方呶呶。秤秤一作秤下。

楊維禎《鐵崖古樂府》卷五《鹽商行》 人生不願萬户侯，但願鹽利淮西頭。人生不願萬金宅，但願鹽商千料舶。大農課鹽析秋毫，凡民不敢爭錐刀。鹽商

本是賤家子，獨與王家埒富豪。亭丁焦頭燒海榷，鹽商洗手籌運握。大席一囊三百斤，漕津牛馬千蹄角。司綱改法開新河，鹽商添力莫誰何。大艘鉦鼓順流下，撿制孰敢懸官鉈。吁嗟海王不愛寶，夷吾筴之成伯道。如何後世嚴立法，祇與鹽商成富媼。魯中綺，蜀中羅，以鹽起家數不多。只今誰補貨殖傳，綺羅往往甲州縣。淮西或作兩淮。

延豐等《重修兩浙鹽法志》卷三〇倪瓚《易尚賢赴鮑郎場司丞次王叔明韻》

江山寥落白雲飛，城郭煙濤獨鶴歸。碧落輕帆來縹緲，夕陽遠樹見依微。熬波霜雪良艱苦，富國魚鹽果是非。猶歎蝸牛廬底客，焜黃時節尚絺衣。

楊守禮、管律嘉靖《寧夏新志》卷七《文苑詩・鹽池驛》 南來百里憩鹽池，解慍南薰夏仲時。舊壘梁間巢紫燕，新聲枝上囀黃鸝。【略】

楊慎輯《全蜀藝文志》卷一六《鹽亭道中》 成都比去未爲賒，土俗看來亦自差。驛卒裹糧多橡茅，鹽亭煮井半泥沙。

蔣一葵《長安客話》卷六《畿輔雜記》

蘆臺

蘆臺地近海口，煎沙成鹽，白如玉屑。莊繹詩：「蘆臺極目際平沙，利博誰憐害亦賒？土面刮來淋玉液，鏊頭沸盡結銀花。十年預借償逋負，尺地堪耕屬勢家。安得調羹知此味？免教流殍到天涯。」

王志慶《古儷府》卷四《政術部・鹽政》

張濯《唐寶應靈慶池神廟記》：寶應靈慶池者，《山海經》所謂鹽販之澤也。俗稱官號，皆曰鹽池，供華夏二十餘州，宅黃河千里之曲。北抱原勢，南負山陰。涵濡泓澄，浸漬舄鹵。外無寸草，內絶纖鱗。水或紫赤，鹽皆潔白。有自來矣。紅鹽自生，盈掬傾筐。或蟹或栗，形攢伏虎，色澈丹砂，靈貺休徵，古未之有。

權德輿《贈太師崔倕神道碑》：修牢盆，謹衡石，煎和既精，飴散乃盈。商通而洊至，吏懼而循法。民不絓網，而國用益饒。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 徐幹《齊都賦》：皓皓乎若白雪之積，鄂鄂乎若景阿之崇。

劉公幹《魯都賦》：鹽池湒沉，奠炙陽春。焦暴濆沫，疎鹽自殷。挹之不損，取之不勤。又云：素鹹凝結，皓若霜華。王冀《洛都賦》：東有鹽池，玉潔冰鮮。不勞煑液，成之自然。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 宋景文詩：濯錦萬梭催貢迹，熬鹽千井弄罕盆。又雪詩：鹽波熬巨浸，縞頃界中田。用鹽波二字甚新。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 元中書令耶律楚材《湛然集・送錢良親清鄉之鹽職詩》云：從來鹽利不勞民，古昔非財莫聚人。此去勿孤天子德，功名勉力趁青春。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 會稽楊維禎《賣鹽婦行》云：賣鹽婦，百結青裙走風雨，雨花漉鹽鹽作鹵，背負空筐泪如縷。三日破鐺無粟煑，老姑飢寒更愁苦。道傍行人因問之，拭泪吞聲爲君語。妾身家本住山東，夫家名在兵籍中。荷戈崎嶇戍明越，妾亦萬里來相從。年來海上風塵起，樓船百戰秋濤裡。良人賈勇身先死，白骨誰知填海水。前年大兒征饒州，饒州未復軍尚留。去年小兒攻高郵，可憐血作淮河流。中原封疆音信絶，官倉不開口粮缺。空營木落烟火稀，夜雨殘燈泣嗚咽。東隣西舍夫不歸，今年嫁作商人妻。繡羅裁衣春日低，落花飛絮愁滿閨。妾心如水甘貧賤，辛苦賣鹽終不怨。得錢糴米供老姑，泉下無慚見夫面。君不見繡衣使者澍河東，采諸正欲觀民風。莫棄吾儂賣鹽婦，歸朝先奏明光宫。

楊鐵崖《海鄉竹枝歌》：潮來潮退白洋沙，白洋女兒把耡耙。苦海熬乾是何日，免得儂來爬雪沙。又：顏向似墨雙脚頗，當官脱褲受黃荆。生女寧當嫁盤瓠，誓莫近嫁宋家亭。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 汝涯郭五常《鹽丁嘆》云：奠鹽苦，奠鹽苦，瀕海風霾恒弗雨。焦赤瀰望草根枯，竈底乏柴空積鹵。借貸無從生計疎，十家村落逃亡五。曬鹽苦，曬鹽苦，水漲潮急灘没股。雪花點散不成珠，池面平鋪盡泥土。商執支牒吏敲門，私負公輸憑何補。兒女咽嗚夜不炊，翁嫗憔悴衣襤縷。古來水旱傷三農，誰知鹽丁如此苦。我欲挽回太古風，滌慙韄線無是數。且以仁撫摩，且以義鼓舞。勿使心如墨，勿使政如虎。中和一致雨暘時，奠曬何妨施斯溥。

又《憫鹽丁》云：吁嗟乎，鹽丁兒，櫛沐乘風雨。瘠田不堪耕，爬鹹惟淋鹵。了課方自需，升米鹽斗五。吁嗟乎，鹽丁婦，炊竈煙漆股，無眠且無食，頭蓬面若土。破裩不掩膚，那得尺布補。奈何催科無停時，舉家呻吟聲縷縷。我來司鹽職，始悉鹽丁苦。爲爾抱不平，試聽從容數。豪俠商人妻，綺羅嬌欲舞。輕佻富家郎，飽食氣吞虎。苦樂太懸絶，願祈離照溥。

罳山王雄伯英《題寧海鹽場圖》云：大江横界東西浙，鹽場如棋對分列。伊

誰倡此榷海謀，流禍千年猶未竭。古稱厚貨斯貧民，鹵政之苦難具陳。日徵月斂有常課，未死勿用辭勞辛。矧茲煮海本人力，人力不齊奚是惜。眼中忍見顛連泯，飢寒不奈公私迫。破屋何曾蔽雨風，晚粟未得飢腸充。刮泥常虧滷瀝費，米薪豈給熬熒功。從此遷延日無那，公家不了私家債。流離却慮骨肉分，復業又悲家計壞。百年去住誠兩難，服勤黽勉沙塗間。陰晴晝夜靡遑息，老幼女媪無懽顏。天時既屆旺熒月，暑氣如湯團酷烈。煬煤煙炭塵滿身，燒灼薰蒸汗流血。翔風結慘天崢嶸，此時淋瀝難爲情。日寒風冷鹵池凍，皮皺肉死骨髓凝。苦樂自有生受所，荼毒何須怨寒暑。竈煙未滅釜未乾，門外催徵急風火。課成相戒輸官倉，鹹司折閱不可當。況廼逃荒有荒額，賣鬻轉展俱陪償。股鹽存積綿歲月，水火相成易消折。老商告訴恣咆哮，鞭捶無辜冤莫雪。亞卿自是今伊周，任重每先天下憂。觀風舟到兩淛地，首爲竈户祛煩愁。竣還重念竈家苦，載命丹青入其景。農桑耕織與流民，事異古先功則竝。【略】

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・鹽》 勝雪。宋周邦彦字美成，其《少年遊》詞：并刀如水，吳鹽勝雪。李白詩：吳鹽如花皎如雪。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷一《解池・篇章》

虞帝南風歌

南風之薰兮，可以解吾民之慍兮。南風之時兮，可以阜吾民之財兮。

昌臣曰：叠呼吾民，知歷數之在躬也，曰解慍，曰阜財，全爲四海困窮，重憂勞耳。字字從堯咨心法中流露，不得作閒情嘯詠讀，并不得作垂拱太平之詩看。三復聖篇，凡在臣工，慎勤之惕，其可緩乎。州人。

吕子固《鹽池問對》弘治己酉舉人，官富平教諭，字孟堅，解州人。

正德戊辰秋，逸人逾河西遊登梁山之顛，觀秦川之勝，下歷宜川，歸息坂底。有羽士接延起問曰：先生世居河東之解，解有鹽池，其形何似？逸人曰：近在解城之東，遠至安邑之左，南限中條，北濱峨嵋。形若沐盆，平如砥石，袤狹廣長，幅員百里。花浮池面，雪湧水底。誠天設地造之區也。羽士曰：弟子少遊幽燕，歸經青齊，彼之鹽，或出於土，或煮於海，則有盆鍍之勞。壯入蜀川，順流淮浙，彼之鹽，或汲於井，或掃於鹵，則有煎熬之苦。至於山崖草木，皆假人力，何獨此鹽，若天然乎。逸人曰：水惟潤下，潤下作鹹。解池下深百仞，傍多輔相，北有淡水泉，乃幻化鹽花之腴。南有分雲領，乃屍主鹽澤之神。東南有鹽風洞，鹽花得此，一夕而成。東北有湧金泉，鹽花以此，滋養而生。然鹽雖賴水，多亦能敗，故池外有垣，垣外有塹，塹外有堰，連環數重，渟滀百水，俾滲漉潜入，交相培養，方成作鹹之利。顧味鹹，魚鱉不生，性温，隆冬不冰。春秋生鹽多硝，夏月生鹽獨美。若春葩之媚目，秋蓼之耀日，晶瑩百里，取之不窮，誠大寶也。羽士曰：敢問生育如何？逸人曰：在宋池次爲溝，布畦其間，歲以二月一日，畦户入池，蓋庵，治畦，淘溝，俟風至，引水灌種，水深一二寸乃已。經數時，水面鹽花浮上，若凝脂皎雪，謂之塌花，以其必擊塌而後成鹽也。乃用木扒遍打，沉於水底。風力滾蕩，逼以烈日，暎水視之，若貝齒然。色即潔白，粒如斗顆。歲旱色乾白，粒細而芒。霖雨過多，日色不烈，則青頭色。正南風，或正東風，則紅白顆，成小印子狀。東北西南風，則塌花不浮，滿池如沸稀粥，謂之粥發，其味苦澀，不堪食，刮棄畦外，俟風轉，則上水收種，俗所謂朝種暮收是也。國家和氣所召，川原呈祥，不必治畦灌種，蓋池以瀦水，下有淤泥，中有鹽根，根上有鹽板。歲四五月，烈日暎池，水面生花如薄冰，東南風震盪其花，翻花板上，自成顆粒，古謂之漫生鹽，今謂之斗粒鹽。若得小雨，則顆愈鮮明，故曰顆鹽也。羽士曰：於古今何如？逸人曰：青州貢鹽，未聞解鹽。《周官》以鹽人掌鹽，而有監鹽，謂不煉治者，蓋解鹽也。《穆天子傳》有安邑觀鹽池語。《左傳》魯成公六年，有晉人郤犨沃饒近鹽之説，則解鹽載之籍，亦久矣。秦之鹽利，二十倍於古，猗頓富與天子埒。漢以山澤爲私奉，唐以鹽鐵佐國軍，則解池之利博矣。宋則解鹽通商，陝京爲便，商以納錢之鈔輸鹽務，官以給鹽之鈔在解池。公家無輦運之勞，民用無泥沙之襍。爰至於元，雖取用解鹽，而興替不常。國家以鹽通商，以利佐邊，故封以墻塹，巡以警邏，而又統以風紀，民不得竊，商不得冒，防範周矣。羽士曰：沿革何如？逸人曰：自鄭當時舉齊之鬻鹽者，解鹽在官始悉。後魏及隋，嘗舍其禁，與民共取。但富民獨專利，貧者重困，乃復歸於官。唐隸度支，五代漢置解州榷鹽院。宋分兩池爲兩場，置官八員，而州亦有榷鹽院，守貳領之，總其事曰制置。金因之。元初置司於池之北阜，曰路村，後罷解鹽使，徙陝西都轉運司於路村，罷西場爲兩場，故明朝因兩場之制，鹽歸司。成化末年，撫鎮奏開東場於安邑，西場於解州，又添中場於路村，均沾其利矣。其食鹽之廣，三省，十府，州三十二，縣一百八十九，則山西平陽、澤、潞、遼、沁，陝西西安、延安、鳳翔、漢中，河南開封、河、懷、南陽、汝寧也。羽士稽首曰，微先生，則弟子未知其由矣。

明劉敏寬撰《魯侍御大裕鹽儲記》。萬曆丁丑進士，歷官兵部尚書，字定余，安邑

縣人。

天下山澤之利，最鉅者莫若鹽筴。碩海内之鹽，不取諸澆曬，則取諸煎熬，未有不需天時與人事者，而河東池鹽，殆有甚焉。蓋池圜百二十里，其仰若盂，其平如砥。外無可引之派，中無不竭之淵，所藉獨雨澤耳。潦則澹，旱則涸固不成鹽。無薰風則波不揚，非炎日則曝不烈，亦不成鹽，欲雨暘時若，風日均調，斷非人所能，此産之不易也。以十三屬星散之鹽丁，當力農之時，欲盡驅而歸之池，則齊力之難。以不滿二萬之丁，欲兼收百二十里之池鹽，則盡利之難。趨避影射，包攬偷惰，種種百出，則袪弊之難。此採之不易也。池鹽罕繼久矣，頃者十年來，逋課九十七萬餘引，生者無多，積者將盡。三場鹽引，月靳一支，商絶於途，賈罷於市，歲額幾不能辦。我鹽臺魯公，有憂之，焦思畢力，矻矻然爲無米之炊，卒使縣罄之民，不至枵腹，而待哺之卒，不致鼓噪而脱巾，公之心苦矣。猶以爲此目前之支耳，由是鹽竟不生，將有不可爲與不忍言者，踵乎其後。乃滌慮責躬，省刑清政，率屬禮祀，靡神不周，更于暗室深夜齊沐默禱，三月有如一日。果於甲辰季春，池鹽大生，歷夏及秋，蓋三時焉。公於是布其功令，嚴其督責，皷以懲勸，率以躬親，計丁派鹽，日省月試。派數敷，則賞延於丁，不則究其官。足課者，聽採餘料，照依商民給鹽，不願，即釋去，他如困商困民，在官之役，但採一料，優給工本，是數途者，採鹽繁夥，幾等鹽丁之額。此其大破拘攣，酌從權變，虚文積習，一洗盡捐，計所收鹽斤一百四十四萬七百餘引，足當課銀四十七萬九千餘兩，三年之額不啻過矣。採鹽之盛，未有至此者。三省四民，舉忻忻相告曰，連苦乏鹽，幾不堪命，公不以其産諉之天，尤不以其採寄之人，化裁盡神，拮据盡悴，卒致鹽富若此，其惠至溥且遠，相率乞余言以紀大貺。余惟人臣奉天子明命，專制一方，但功在宗社，澤被生民，事逾尋常，行可爲則者，必載之旂常，勒之鍾鼎，非徒旌其能，將永爲百世致治者之範耳。况《春秋》大有年必書，重民事也。重民事，重民命也。重民命，重國本也。池鹽三省命脈所關，儲計盈縮所係，兹者三年之積，收於一年，則三年之收，積將何限，視大有年何如。且其蘄報通幽明，措注協時宜，康阜基於無窮，兼總備乎衆善，良法美意，足垂不朽。凡此皆不容不紀，遂泚筆而爲之。嗚呼，儻諮諏鹽政，而觀風於是，庶不無裨益云。公諱舜漁，號旋石，廣東人。

王諍《祈鹽文》嘉靖四十年監臨

竊惟安邊足用，鹽筴是毗，陰運默佑，神明是司，所以崇廟貌而勤享祀者，非無所爲而爲之也。比年以來，鹽課漸虧，今夏已杪，顆粒不孳，豈職鹽之事者，善政不敷，無以致神之知耶？抑食鹽之利者，薦饗不腆，無以動神之慈耶？在昔有漢，增重海課，而海魚不出，蓋鬼神忌多取也。今神之意，豈亦謂斯耶？夫額外之增，若在所緩，而惟正之供，不容後時。苟因加額而併虧正額，是謂移怒，神胡弗思耶？諍等既各側身引咎矣。敢竭悃誠，仰叩神祠，伏惟軫念國計，俯恤民私。感召流醪之沛，潛通作鹹之資，鼓南風兮時薰，溥陸海兮華滋。使公私各足，幽明罔疵，豈惟神有休光，將諍等亦與有辭焉，則所以答靈明而謝景貺者，顧何愛於騂犧哉！尚饗。

劉敏寬《河東鹽池賦》爵里見前

天備五行，是生五味。潤下作鹽，惟水之謂。蒐渚探波，汲井障汐。分及飛泉，草木土石。淘漉熬煎，矯揉擘畫。其獲纖纖，其勞役役。惟兹鹽池，不疏不闢。肇判鴻濛，參井之分，陰陽之宫，股肱之域，郇瑕之封，唐都之南，虞畿之東，稷山之址，禹甸之中，局圜麓而偃仰，伏河曲而靈通。縱邇横遥，幅員百里。垣繚雉列，坼堠巒峙。若盂若盆，如砥如矢。蓄幽壤之重泉，涵天潢之注水。元玉簇而根盤，堅冰萃而床起。中條崒嵂抱其前，孤山嶕嶢蹲其後，太行巋嵂綿其左，雷首岝嶨聳其右。外則渠堰繡錯，淜湃而瀠洄。内則崖壑星羅，棼沓而輻輳。時澄泓而鑒髮燭眉，時洶湧而黏天渥日。羣峯倒影，蘸琉璃而若浮；百卉貢妍，藉翡翠而欲溢。憑海光而眺遠，羌嶄巘之璁瓏。倚歌熏而臨深，恍灝景之昭融。陟分雲而頫瞰，森鄧林之鬱叢。據五老而流盻，壯金岸之眠虹。千巖嶰嶆而拱翼，髣髴兮飛五嶽而會同。殊流混沌而渟汩，依稀乎納萬派而朝宗。五弦鼓其濱而衆民愉，八駿歷其涯而上游著。姬旦因監鹽以置官，祖龍興重寶而建署。漢皇黷武而資饒，唐帝除兇而用鉅。閲宋迄元，一致百慮。洪惟我明，天作其助。鹽弗待治而成，課不竢徵而裕，不啻什百於古初之充飫者也，故乃氣肅膠折，月白風凉，土膏向歇，息機弗昌。元律並凌，觱發栗烈。急景凄寒，氤氲閟結。青春受謝，駘盪舒恬。餘陰潛伏，曦景稽炎。閲彼三時，詎曰無鹽，硝版蒼澁，溉澤弗霑。獨尾火首之鶉次，當翼亢心之旦中。赤帝握符，火正致工。箕伯鼓靈箑而液蕩，木若馺洪潤而波中。欲斂實以就魄，豫變態其無窮。完碧既曖，流霞漸舒。絢若制錦，膩若敷酥。塌花始凝，睹輕揚而泛雪；黍粒乍墮，旋零亂而沉珠。儀斗鑄形，不偏不頗。任天賦質，不煙不火。儼清冷而鏡圓，倏縞素而粉傅。霰纍纍而綃連，貝瑩瑩而練布。玉龍閟而甲捐，素蝶墮而趨踞。播藍田

之餘屑，膠摶風之颺絮。暮煙屯而霜冷璧寒，朝晞達而星流電遽。茲蓋皇輿穆清，夾介毖飭，靈貺寵綏，丕顯明德。地不愛寶，瞬息千億，可以畀屍賓，可以調鼎實，可以作味君，可以和民食。猗頓不能封其殖，王鱉無所庸其億。於焉詔百官，督萬户，辦疆場，申護矩。旌勞勚，懲呰窳，籌盈縮，別甘苦。良時亟乘，美利無吐。筐筥如雲，鍬畚如雨，比次如鱗，旅進如堵。健矯如風，歡躍如舞，千倉萬箱，如攜如取，如坻如京，在水之滸。負戴繩繩，涉瑶溪而泛銀河；捆載轟轟，過阿房而輦滹沱。蜂蟻絡繹，轉徙丘阿，封馬鬣而密此，象土屋而嵯峨。匪掊克而藏富，豈朘削以誇多。由是祖禹貢青州之範，遵《周官》鹽人之筴。斥桑孔之陋規，裁吴劉之故業。榷便公私，羣情允協，應時掣支，森廩甲令。千乘集而鋪敦，萬馬齊而驍勁，百夫勸而奏功，五幟植而掩映。進退適乎疾徐，聚散倣乎奇正。百室斯開，三墉充併。爾乃輓艦交飛，販賈並躡。轂擊騎聯，袂帷踵接。濟汾沿律，沿姑射，越沃霍，達陽澤，而晉鄙瞻也。由蒲坂，入潼關，渡涇渭，遍秦山，而百二給也。穿青石，杭河陽，逾汝洛，抵鄧襄，而天中優足也。季倫陶朱，嚷嚷嘻嘻，填貲帑藏，公家以肥，財賦不匱矣。佐饔紫塞，士飽馬騰，撻伐禦侮，銷沮憑陵，邊鄙不聳矣。外安内寧，金湯以奠，於萬斯年，受天之眷，九重釋西顧之憂矣。河膏九里，池育一方，睠此河東，與與揚揚，四民鮮顛連而無告矣。乾坤浩浩，今古延延，形勝未嘗乏也，而膏腴坐收，俄頃無筭。若與形勝争衡者，諒莫之能全，利源固不一也，而畦畷交加，山川四塞，咸與利源駢集者，或莫之能前。瞠乎其後者，銅陵金穴。徽稱並軌者，玉水金淵。故宜乎監臨轉運，肅綱紀而重事權，何忝乎春秋祈報，鬯九地而艾九天。或曰有是哉，全勝攬而寶藏興，奏效捷而導利廣。鹽池其天下之殊觀，海内之珍域乎。顧鹽有時乎不繼，何與？曰雨暘時若，採兼鉅細，杜竊防銷，澆曬以濟，源源陳陳，惡乎不繼。或曰曬鹽味劣，卒致割地，如禁例何。曰味劣非曬，欲速其由，曬久取廉，撈鹽與儔。或曰何爲樹防？曰警賄通而繩販盜，斯漏卮不耗；厚覆藉而謹決蝕，斯尾閭可塞。或曰撈鹽間亦有劣者乎？曰嚴密稽核，峻信法程，誰復爲劣，皎皎瓊瑛。或曰鹽商胡爲稱困？曰挨支四年，壓待鉅萬，鹽岐美惡，值分貴賤，哀多益寡，饒虧裔羨，鹽罄課存，運發作難。若非近者百計憐存，濡沫餘生，索諸枯魚之肆者，殆將强半。或曰蘇困云何？曰通其情，恤其私，興其利，除其害，庶桑榆之可收，允上下其多賴。或曰今而後，知鹺池雖擅地靈，籌策則仗人傑矣。曰裁成輔相，天地且因，睠彼鹺池，復奚疑乎爲政在人。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷一《六小池・篇章》何東序《築西小池垣記》 嘉靖

癸丑進士，歷官副都御史，字崇教，猗氏縣人。

嘗考水不注川，匯爲藪澤，大者曰湖，小者曰池，曰沼。湖陂出自天造，豈功及物，池沼力墾而成，妙用在人。縣官總山海，開池禦，致利以助貢賦，上下足以相贍。若解之鹽池，天造盡人，湖陂之利篾如矣。其地左輔巫咸，右弼洪流，前趾中條，後負峨嵋，圜會四跨，瑶蟠晶衍，薰風一扇，萬寶皆呈，蓋唐虞中天之會，造化專與之淵也。唐故名靈慶，孕涸有時，置吏、置亭户，至雜遣司空度支，雖與古今相終始，而緝剔斂發，猶未得其術焉。本朝稽古應時，特重榷鹽之制，自郡縣而至轉運，轉相鈞較，而專以御史臨之。平輕重而權本末，均課辦而佐軍興，法至密矣。歲督十三郡縣，徒作中程，收筭四十二萬引，移用三藩。唯是恒雨病没，恒暘病涸，以地聽天，其勢不能兩得。則有橫汙附池者六，曰永小，曰賈瓦，曰金井，僅存其半。沸渭澆曬，迄於兹無斁也。備通變張弛之故，充節口并日之需，頗收筭可數萬，謂之小池鹽。先是繚以短垣，悠悠淹久，陵夷齲朽，莫弭盜攘，陷民於罔從而獵之以刑，殆與開闌牢而發以毒矢何異。按其地者，阻事墮議，淹更三紀，而莫之或恤。間驅鹽丁版築，鑾午未幾，而操畚鍤入池矣。萬曆戊戌，顧所汪公來按巡，昭智集思，課正賦以待邦之大用，斂餘貲以待邦之小用，經産雜出，粲然皆有萩極。暇常筵輿循行，不遑監寐，日討墜典梦網而申飭之。會桑孔有徒，窮賈鬻以祈恩寵，壖財曲獻，野廩奪魄。公披龍鱗，蹈虎尾，探絲分於劘牙鑿齒之中，得司存賑濟銀若干，議徒詳費，儆民之流冗者，鳩而受工，殆二千人，訖計週池爲垣，殳高予厚，增陴其上，金井賈瓦，合爲一區，丈週一千四百。永小自爲一區，週丈四百。池各門一，廳事五。未事人給贍家一銖，既事丈酬食米四銖，悉之金以千餘。肇興三月丙午，五月丁未告成，悦使民忘其勞。子來成之不日，劃址墉隍，畢增薄培，底填淤加肥之績，絶窪坳重塹之患。國寶在野，柙之惟謹，利用厚生，池無小大，萬商皆當卬此公之用菲，其意蓋弘遠矣。運長佐閩山林君、東阿馬君、永嘉陳君等，屬余紀其實。余惟御史奉綸退察，歲一往代，未有及瓜不代者，合符優游，阜囊特達，常條適事，或未裨於觀風之本，公一往三見瓜期，當宁倚毗無二。所急朝夕，所患靡盬，至暑雨風寒，暴炙屋薄而不以言憊。李梅實衰，五穀熟虧，消息之數，天地不能以雨盈。公升禮昭縟，交修容典，腏祀池神，條山風洞，創祀太陽之宇，蘚雨蘚暘，而無之弗告，精靈胖蠁，鹺花冬實，述宣釀化，薄海風回。羣小不奉私求，萬乘亡藏匹夫呻吟奪魄之聲，未必不

爲改蘇頌德矣。覩一節而知百節，固知應條之吏，蔚蒸太平，恤生之倫，咸獲嘉祉，殆不止一池之利鋭已也。不佞草民黔淺，惡能究其端倪焉。蘇老三池，今廢不載。

蘇昌臣《河東鹽政彙纂》卷二《運治・篇章》崔敖《河東鹽池神祠頌碑》 將仕郎，太常博士，籍未詳。

地絡之紀，莫宗於河。陰潛之功，光啓於匯。既署太華，浸淫中條，嶽瀆宣精，融爲巨浸。肇有元命，元圭告成。惟其潤下，乃生爲鹵。皇穹陰隲兆人，眷祐中土。因飲食以致其味，節和齊以調其心。溟涬天地，實曰鹽澤，幅員百里，澄澈萬頃，元極積數。夫鹹爲嵯，其墟實沉，其宿畢昴。其漕砥柱，其關巔軨。后祇寶之，設以重險。謙順成量，澗溪攸鍾，涵巖薈雷，終古不息。漫若山外，連爲海門。所以帝乙建社，丕豹遷都，執其重輕，以曜富有。在昔山澤，委于虞衡。周制無征，漢方盡幹。務其尊穡，蓋用抑商。少府所尸，均其權重。郡族自占，築廬環之。業傳祖考，田有上下。旱理其埤，水營其高。五幅爲膴，膴有渠。十井爲溝，溝有路。泉之爲畦，醽之爲門。漬以渾流，灌以殊源。陰陽相蒸，清濁相孕。動物潛象，蠢爲陶工。滑乎而凝，莫見其朕。雪野霜地，積如連山。羨漫區域，歸於塗潦。泉貨之廣，没於齊人。皇家不賦，百三十載。元宗御國五十年，姦産薊丘，燿火通鎬，嗣聖受命，以兵静之。擊鼓崤洛，封屍燕趙。亶其宸威，風動八極。調登之費，仰於有司。雖田征益加，而軍食不足，遂收鹽鐵之筴，置榷酤之官，以權合經，以貨聚衆。畫野標禁，壅川爲壕，西籠解樑，左緣安邑。乃滌場圃，乃完廩倉，畢其場功，以謹秋備。度土定食，止於中州，濟於横汾，爰距隴阪，東下京鄭，而抵於宛。艘連其檣，輦擊其轂，終歲所入，二百千萬。供塞垣盡敵之賞，減天下大半之租。然後傳於甸人，納於鹽人。有形有散，以宴以祀。每仲夏初吉，爲墠而享之。懿夫明徵，厥有前誌。中宗反政，崇朝而復減。大曆窮霖，巨漲而不淡。誠宜命秩，視彼封君。先皇帝薦靈慶以號神，索氤氳而建廟。施諸侯之法服，鏘半縣之清樂。籍二郡之版六百，隸於司池，故得浮榮光，結顥氣，冲其德，正其味，粒重英以表稔，花四出而呈瑞。陳陳相因，非秭載所能計矣。貞元九年冬，户部尚書裴公延齡，奠三壤之差，均九州之賦，鐵鼓之貢，林鹽之饒。凡晉人是輸，以河中爲會府，遂表職方郎中兼侍御史馮公輿，委以大計。詔曰：可。乃駐居蒲城，以馭群吏。分命前永樂縣丞張巨源，前鄭縣丞蕭曾，率屬而臨之。洎十一年秋九月，裴公薨，令户部侍郎蘇公弁繼之，以馮公成績有聞，禮任如舊。度支又以前詹事府司直陸位知解縣池，前大理評事韋縱知安邑池，惟職方領池官之外權，惟評直守制使之成筭。姦氣不作，阜財有經。十三年四月，兩池官吏及畦户等，請勒豐碑，揚兹利澤。感和羹之訓，心遊傅氏之巖；稽近鹽之詞，氣對郇瑕之邑。微臣作頌，式贊新宫。頌曰：浩浩靈池，冠於水行。蒼茫大陰，滲漉純精。惟澤在晉，與時爲程。禍貪而竭，福儉而盈。巨唐君臨，坤順乾貞。冥勤其官，坎德効靈。海眼通波，河源伏脈。千里一氣，瀦爲廣斥。雲漢照臨，玉繩下直。曰雨曰風，以凝以積。自我天産，惟其口食。斯皇元后，乃聖乃神。既潔浮沉，亦循明禋。大禮畢舉，大樂畢陳。馮公竭來，克諧神人。登牲廟壖，瘞幣池瀕。既醉既飽，馮公則欣。蕭張行優，陸韋德隣。有署有屬，伊馮之賓。仰彼元造，垂於無垠。皇運天長，頌聲日新。

蘇昌臣《河東鹽彙纂》卷五《種治・篇章》朱裳《撈鹽詩》八章，章四句 正德十年監歸。

兩州十縣，鹽丁萬餘。夏五六月，臨池吁且。
臨池吁且，炎暑熏灼。且勤且懼，手足俱剥。
手足俱剥，亦既勞止。載饑載渴，亦既病止。
亦既病止，公事靡盬。彼此相念，豈敢辭苦。
豈敢辭苦，不日不月。豈不懷歸，憲法明切。
憲法明切，無敢離伍。陟彼條山，瞻望父母。
瞻望父母，誰共饗飧。弱婦稚子，憂心如醰。
憂心如醰，何云歸哉。我心悲傷，莫知我哀。

尤侗《外國竹枝詞・卜剌哇》 斥鹵難耕土不同，魚鹽饒有海王風。如何瓜種青門少，到處相逢三斗葱。

地廣斥鹵，無耕種之田，捕魚爲業。有鹽池，以樹枝浸良久，撈起成白鹽。有葱蒜，無瓜茄。

朱彝尊《鴛鴦湖櫂歌》 横浦東連白塔雲，下方鐘鼓落潮聞。結成海氣樓相似，煑就吴鹽雪不分。横浦，原稿作漵浦。

白塔山在海中，鹽官亦有蜃市。

覺羅石麟等《山西通志》卷一八三《藝文二》 加封鹽池神誥

天生物以濟人，默存主宰；君乘恩而御世，顯示激昂。盛典所加，殊勳斯在。解州鹽池靈慶公，深儲晉寶，秀孕坤靈。不煩煎滷之勞，自適調羹之用。雪凝百里，

派引畦分，波及四方，川浮陸輓。王府則有，民食以充。念汝績之可嘉，惟朕心而亦懌。崇階徽號，禮務極于報功；殖貨通商，源尚豐於富國。可加號福源靈慶公。

覺羅石麟等《山西通志》卷二〇一《藝文二〇》 梁肅《鹽池記》

黃河自崑崙山東會溟漲，九折迴互，鹽泉各一，儒者書以爲海目，則郇瑕氏之地，瀆流其長。觀乎北浴陵阜，南瀕山麓，湛湛煙碧，浩無春冬，蒸騰雲霓，出入日月，亦云廣矣。雖吞噙坰隧，代增淳鹵，而利倍農穡，有殷家邦。貿，惟從山，湧不加海。交兩都之軌逵，延萬賈之資貨，是人不厭也。當武后聖政，務述省方，鳴鑾載臨，流潦旋敗。洎皇明道發，澤漸殊垠，天之既啓，鹽乃旋復，非夫蟠蚪神應，坤次靈孕，亦曷能旌昏明，籌負勝矣。帝所宜念，賁然來思，分天牧以涖，擇藩佐而貳，賢能鮮墜於事，則闕二字字通閑閎。扼拓磯之左隅，鄰大邑之東部。崇府庫，歲望乎儲蓄；樞管鍵，夕俟乎閉藏。茲乃慮終於始也。邦貴康食，戒之克勤，人非忘勞，道在悅使。大命日下，巡功歲移。廣岸砥平而可礪，修畦綺分以如織。是時也，春光奪炎，氣興洪溝，浚白波騰，或淪或汩，以泮以溯。狀雲洩而雨駭，或花明而雪凝。京坻蘊崇，豆區嘉量，□户徵算，鹽人揭書。民無不供，先薄稅以從賦；君孰與足，逮黎庶而必分。固非擅權利，貴貨易土。登陸而雷輧流日，驟水而雲艫擊星。歲律有變，給用無絕。傳曰：山澤林鹽，國之寶也。茲其是焉。若周物揆情，易人推類。施之求報，大道之元德也。明則啓祚，聖人之知變也。降人納污，明君之藏垢也。羹餗調膳，賢人之入用也。包四美而世濟，資百工而國貞。將以樹善永年，非石無以紀，垂裕裔胄，非文無以揚，則我笞寶達於萬方也。

覺羅石麟等《山西通志》卷二一九《藝文三八》 郭璞《鹽池賦》

水潤下以作鹹，莫斯鹽之最靈。傍峻岳以發源，地茫爾而海渟。嗟元液之潛洞，羌莫知其所生。狀委蛇其若漢，流漫漫以潒潒。吁鑿鑿以粲粲，色皓然而雪朗。揚赤波之煥爛，光旰旰以晃晃。隆陽映而不燋，洪涔沃而不長。磊崔嵬碓，鍔剡碁方，玉潤膏津，雪白凌岡。粲如散璽，煥若布章，爛若漢明，晃爾霞赤。望之絳承，即之雪積。翠塗內映，頰液外霤。動而逾生，損而滋益。若乃煎海鑠泉，或凍或漉。所贍不過一鄉，所營不過鍾斛。飴戎見珍於西鄰，火井擅奇於巴濮。豈若茲池之所產，帶神邑之名嶽，吸靈潤於河汾，總膏液乎淪涑。

覺羅石麟等《山西通志》卷二一五《藝文四四》 王禹偁《鹽池》

極望似江沱，漫漫起素波。兩池泉下竭，千古利還多。場吏輸年額，畦夫奉月科。收時車並載，種處地先磨。碎顆珠凌亂，乾聲玉切磋。岸平開雪苑，渠滲斥銀河。衆鵠齊翔舞，羣羊自寢訛。本源皆瀉鹵，異號亦鹽崖。沫訝浮鷗鷺，津疑漫蚌螺。煮勞輕渤海，煎苦笑牂牁。雨打重歸水，庵盛更覆蓑。炎風吹作片，烈日曬成渦。海味知難及，蓍青的不過。惠人飡罔闕，均口賦無頗。涿鹿城雖近，蚩尤血若何。有時紅爛漫，是處白嵯峨。潤下終資國，靈長任蠡哦。江梅須待我，金鼎始調和。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二九之一四 吳應枚《滇南雜録》

井滷煎熬抵海沙，釜形半破或如瓜。年來巖政清於水，無復心驚普洱茶。

迤西率多鹽井，煎熬成塊。普洱產茶，舊頗爲民害，今已盡行革除矣。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二九之一四《煮鹽詞》 滇中盐井四，惟黑白二井稅課甚多，餘不及焉。

使君不及鬱林廉，舊例逡巡新例添。白井争如黑井好，一觔水煮半觔鹽。

朱黼《東郊土物詩》翟樊敬甫《篾鹽盤》 爨器例冶金，鹽盤獨用篾。采非少室筒，製異桂海截。《尚書璇璣鈐》：少室之山，大竹堪爲釜甑。《桂海虞衡志》：獠人截竹當鼎，食物熟而竹不燼。析筠慎編排，封以牡蠣屑。烈火續燔焙，突黔竹不爇。

于敏中等《欽定日下舊聞考》卷一一三《京畿》 元平州路廉訪趙鑄《重修蘆臺興寶聖母廟記》漁陽東南三百里有蘆臺焉，面海背山，左踞曠野，右跨大河，地僻而卑，民勤而野，男新女汲，聚土而煮之成巖而後已。舟車水陸，運之於民，令貴富賤貧旄倪大小均食之，日獲萬緡以輸公府。向者大安未，河朔不逞之徒，嘯聚山谷，後天下革，人獲小康。歲次庚寅，國朝設十路徵收所，選通古今、練錢穀、明儒術、嫻吏事者以補之。前學士陳公秀玉爲舉首，充燕路長，前太學正趙德輝副之。明年，辟鑄行提領關防鹽使司事。於是集場中遺民五七人，俾誅茅翦棘，拾瓦礫，平陷穽，屋而居之。一日沿水而西，見有廟巍然，榜曰聖母。詢諸由來，僉曰不知。獨一老能道之：昔五代時南北各據，限以疆界，幽燕之地鹽絕者歲餘，百姓病之。忽有姥語人曰：此地可煮土成鹽。遂教以煮之方法，不數日，俄失所在。居人神之。聖母之號，實自此始。由是公私饒足，祈祠下者皆如所請。鑄因禱之，黎明有告者曰：臺南十里皎白如春雪者十數頃，其厚寸餘。迫而視之，則鹽也。盡驅土人挾箕筥收之，力未竟，復嬰而爲水，乃作《瑞鹽歌》以頌之。學士陳公亦留詩廟壁。後二載，聶赫公來長鹽政，謁聖母祠，仆者起之，闕者補之，顛者扶之，壞者成之，天龍置之於左，雷師風伯安之於右，廟貌一新焉。屬鑄書。按：聶赫，滿洲語鴨也，舊作粘合。今譯改。

崔旭《津門百詠》　地到東沽近海邊，人家廬舍海相連。雪霜彌望無青草，歲曬灘鹽當種田。東沽

梁紹壬《兩般秋雨盦隨筆》卷六《詠鹽詩》　曾見《詠鹽詩》二句云：調成天上中和鼎，煮出人間富貴家。甚新，惜不知爲何人所作。

方溶《漱水新志》卷一一《藝文》　曬海謠有序

鹽場曬鹽曰曬海，海塘下開竇，引潮作溝曲，曲依鹽田，田在石塘內，土塘外，治之甚謹，不容一黍許。瓦礫細如粉，光如鏡，隨丁爲界。每丁于田中積土四高，中陷以實灰，曰灰池。池旁有井以積滷，曰滷井。溝水潑曰曝，乾曰灰。灰入池，漬水入井，曰滷。滷入竈燒之成鹽。團竈之丁，依此爲業，戴星負日，沐露櫛風，如農夫之望歲也，而商人販夫場吏倉卒亦緣之爲利矣。作《曬海謠》。

吳東有海鹽，志地詳班史。漢封老濞王，鬻鹽從此始。洞洞起小竇，引潮來作溝。沿塘犁作田，町町橫廣疇。灑田細而勻，斫田平又整。田中方作池，池畔圓掘井。井滷自地滲，池灰自田來。田溼泥是海，田乾泥是灰。灰乾必須攤，海溼必須曬。曬海法，搆水潑田，日中曬之。略乾，以木板繩曳攤成勻，灰積田中如硬，次第歸池。滷好始煎鹽，煎鹽分有界。北場曰海沙，南場曰鮑郎。填引付肩販，待掣歸鹽倉。本縣食鹽用肩販，設公堂，商人領引，販子納稅，販鹽引有額，額滿上商出錢買之，歸官倉以待掣。滷缸試鹽滷，浮沉視蓮子。蓮子多苦心，鹽花出海水。試滷法，以蓮子浮而直者爲滷足，沉者薄甚。《江鄰幾襍志》十蓮子爲官鹽，爲此也。東南船載鹽，莫嗟上阪車。包葦載莫盡，鹽田還有餘。《越絕書》注：越人謂鹽作餘。

丁寶楨等《四川鹽法志》卷首《聖製高宗純皇帝火井詩一首》　羲之廣異聞，火井欲具示。未曾讀《漢書》，郡國志原備。博物稱投燭，滅絕不復熾。《博物志》云：投以火燭，不復然。賦注家火投，爛然照天地。見《蜀都賦》注。一滅一云然，定論終誰是。千秋紀載家，孰能免耳食。其實至今存，所秉陰精氣。火陽而根陰，離爲見《周易》。叶鑿井如置產，恆引供烹飼。火井昔著於臨邛，今則富順山中尤盛，居民每鑿一井，即擅爲恆產，於井旁穿穴，刳竹去節，塗以鹽泥，可引火供炊爨，其竹不爇也。亦可用煮鹽，鹽井則別異。就井列竈，引火至竈中，汲鹽井水煮之，水一斛可得鹽數斗，然以家火則少減。火井深不過五六丈，鹽井深二三十丈，鹽井有水而火井則無，其利均溥。蜀有爭產者，是聞問以悉。叶。閱刑部讞章，蜀民有爭火井傷人議辟者，未悉其制，詢諸蜀人之仕於朝者，其言比載籍所傳尤爲明確。評理因誌詳，究竟非奇事。

程秉釗《瓊州雜事詩》　曬鹽那得温泉好，南田岱山奚足誇。堵鬻充盈民氣暇，芋邊閒坐話魚爺。定安城南三十五里，有温泉，一名鹽水池，冬夏常温，水浮草上，曬之成鹽。南田、岱山皆浙地，亦出曬鹽，然無温泉，功不如此速。魚爺井，在定安城西，水極清，中有巨魚頭白，俗呼魚爺。芋者，野農所棲以避火也。

蕭雄《聽園西疆雜述詩》卷四《鹽山》　晶鹽山色日光烘，燦爛爭妍白間紅。想見嘉言同味美，夜深頒寵玉盤中。

阿克蘇東北行一百三十里，有鹽山，遍山紅土交石，產鹽浮於土石之外。在山麓者色紅，山頂者色白，皆通明如晶。早晚斜日烘映，望之光采煥耀。顆粒方正，精如切成，極堅結，方寬一二分至數分不等，其味絶嘉，爲天下諸鹽所弗及。《晉書》天福二年，于闐國貢紅鹽，即山麓所產者。《酉陽雜俎》：白鹽崖有鹽如水晶，名爲君王鹽，又名玉華鹽。《北史》魏武帝賜崔浩水晶戎鹽一兩，即山頂所產之鹽也。又瑪拉巴什之巴爾楚克地方，亦有鹽山，略同。

蕭雄《聽園西疆雜述詩》卷四《鹽池》　池上新添幾尺波，風吹日炙作鹹鹺。瀰漫望眼渾疑雪，誤唱《陽春》一曲歌。

鹽池不一處，周皆數十里不等。哈密循南路西行六百八十里，地名鹽池，池深丈餘，在天山之隈，適當站口路旁，前往闢展，二百七十里。又烏魯木齊西南四十里，地名鹽池墩，在天山峽中，係由達阪城往土魯番大路，池在路右平野。又北路晶河之東五十里，沙灘廣野中，有大鹽池，周百餘里，在沙泉子大路之北二十里許。以上幾處，皆產白鹽，遍池堆深數尺，結成整塊，如枯礬，手捻即細。池中取之不竭，其味亦嘉，若泡水提熬，味與川鹽無異。因思鹽之爲物，其產不一，阿克蘇、巴爾楚克兩處之鹽，產於山，皆堆積於峰巒。各池之鹽產於水，隨其水之深淺，風吹日曬，遍池皆是。若哈密之鹽，則產於南湖土中，掘土一二尺即有，皆枯塊易碎者。他如涼州白墩子之鹽，係平地築田，注水曬乾掃之。山西河東之鹽，在黃河東岸一綫，計長四十里，水邊所產。淮粵之鹽，皆生於海潮，而川之鹽，則又掘井數丈，汲水煎熬，而架鍋於地，穿穴得火者。天之生物養人，若爲按地均分，其奇異不可思議。

雜録

司馬遷《史記》卷一一八《淮南衡王列傳》　夫吳王賜號爲劉氏祭酒，應劭

曰：禮飲酒必祭，示有先也，故稱祭酒尊也。復不朝王。四郡之衆，地方數千里，内鑄消銅以爲錢，東煮海水以爲鹽。

袁康《越絶書》卷八《外傳記・地傳》 朱餘者，越鹽官也。越人謂鹽曰餘。去縣三十五里。

桓寬《鹽鐵論》卷一《復古第六》 往者，豪强大家，得管山海之利，采鐵石鼓鑄，煮海爲鹽。

范曄《後漢書》志第二八《百官五》 邊縣有障塞尉。本注曰：掌禁備羌夷犯塞。其郡有鹽官、鐵官、工官、都水官者，隨事廣狹置令、長及丞，秩次皆如縣、道，無分士，給均本吏。本注曰：凡郡縣出鹽多者置鹽官，主鹽稅。出鐵多者置鐵官，主鼓鑄。有工多者置工官，主工稅物。有水池及魚利多者置水官，主平水收漁稅。在所諸縣均差吏更給之，置吏隨事，不具縣員。

劉勰《文心雕龍》卷一《宗經第三》 若禀經以製式，酌雅以富言，是仰山而鑄銅，煮海而爲鹽也。

崔鴻《十六國春秋》卷七六《蜀録一・李特》 【略】更名其地爲巴郡。土有鹽、鐵、丹、漆之利。

酈道元《水經注》卷一《河水》 郭義恭《廣志》曰：甘水也，在西域之東，名曰新陶水。山在天竺國西，水甘，故曰甘水。有石鹽白如水精，大段則破而用之。案：大段，朱謀㙔云：當作火煅。非。康泰曰：安息、月氏、天竺至伽那調御，皆仰此鹽。

酈道元《水經注》卷六《涑水》 涑水出河東聞喜縣東山黍茂谷。【略】

涑水西南逕監鹽縣故城，案：此縣即下文所云分猗氏安邑，置縣以守之者也。城南有鹽池，上承鹽水。案：近刻訛作水承之鹽。水出東南薄山，西北流逕巫咸山北。

酈道元《水經注》卷九《清水》 清河又東逕漂榆邑故城南，俗謂之角飛城。趙記云：石勒使王述賣鹽于角飛，即城異名矣。《魏土地記》曰：高城縣東北百里，北盡漂榆，東臨鉅海，民咸煑海水，藉鹽爲業，即此城也。

酈道元《水經注》卷二〇《漢水》 【略】漢水又東南逕瞿堆西，又屈逕瞿堆南。絶壁峭峙，孤險雲高，望之形若覆唾壺。案：近刻脱唾字，壺下衍其字。高二十餘里，羊腸蟠道三十六迴。《開山圖》謂之仇夷，所謂積石嵯峨，嶔岑隱阿者也。上有平田百頃，煮土成鹽，因以百頃爲號。山上豐水泉，所謂清泉湧沸，潤氣上流者也。

酈道元《水經注》卷二六《膠水》 膠水出黔陬縣膠山北，過其縣西。【略】縣有土山，膠水北歷土山注于海。海南土山以北，悉鹽坑，相承脩煮不輟。北眺巨海，杳冥無極，天際兩分，白黑方別，所謂溟海者也。

酈道元《水經注》卷二七《沔水》 沔水出武都沮縣東狼谷中。【略】

又東逕魏興郡廣城縣，縣治王谷。案：近刻脱一縣字。谷道南出巴獠，有鹽井，食之令人癭疾。

酈道元《水經注》卷三三《江水一》 岷山在蜀郡氐道縣，大江所出，东南过其縣北。【略】

又逕臨邛縣，王莽之監邛也。縣有火井鹽水，昏夜之時，光興上照。

魏收《魏書》卷一〇〇《勿吉傳》 勿吉國，在高句麗北，舊肅慎國也。【略】其國無牛，有車馬，佃則偶耕，車則步推。有粟及麥穄，菜則有葵。水氣鹹凝，鹽生樹上，亦有鹽池。多猪無羊。嚼米醞酒，飲能至醉。

魏收《魏書》卷一〇二《西域傳》 伽色尼國，都伽色尼城，在悉萬斤南，去代一萬二千九百里。土出赤鹽，多五果。

魏收《魏書》卷一〇一《氐傳》 仇池方百頃，因以爲號，四面斗絶，高七里餘，羊腸蟠道三十六回，其上有豐水泉，煮土成鹽。

杜佑《通典》卷九八《邊方二・緬甸》 緬甸，古朱波國，在雲南永昌府騰越州【略】。其地有名老官屯者，多海鹽，恒與内地貿易。

胡瑗《洪範口義》卷上 潤下作鹹。此説五行之味也。水性本甘，由浸漬於地，發味而爲鹹。《月令》云其味鹹是也。

蔡襄《端明集》卷二六《乞復五塘劄子》 臣昨至興化軍，訪聞得莆田縣有陂塘五所【略】自决去五所陂塘已來，沿海鹹地只仰天雨，有種無收，州縣多是不與放免稅賦，是致人户逃移，見居者只括土煎鹽，枉陷刑獄。

蔡襄《端明集》卷二七《上運使王殿院書》 建安之郡，延平之壤，或收羅茗荈，或筅榷酤，齊福唐南直數州，煮浪以鹹鹺。

佚名《宋大詔令集》卷一八三《弛解池鹽禁詔》天聖八年十月丙申 池鹽之利，民貧所資。近代以來，官有榷法，雖助經費之用，未臻均濟之方。爰命近臣，詳立寬制，特弛煩禁，以惠黎元。

李燾《續資治通鑑長編》卷六四 〔景德三年冬十月〕庚寅，復置解州通判一員。舊制，州不及萬户者省其通判，此時州户盈萬數。鹽池累歲苦積水，鹽不

成，殿中丞范航使還，具奏其事，乃復置焉。范航，未見。

李燾《續資治通鑑長編》卷九五　天禧四年六月壬辰，詔通、泰、楚等州煎鹽亭户，因災沴乏食，預請錢糧，逋欠者悉蠲之。

李燾《續資治通鑑長編》卷一〇九　天聖八年冬十月壬辰，陝西解州解縣、安邑兩池，歲爲鹽百五十二萬六千四百二十九石，石五十斤，以席計爲六十五萬五千一百二十席，席百六十斤。

初，以給京師及西京、南京、京東之兗、鄆、曹、濟、濮、單、廣濟、京西之滑、鄭、潁、陳、汝、許、孟，陝西之河中、陝、解、虢、慶、成、河東之晉、絳、慈、隰，淮南之宿、亳，河北之懷、衛及澶州諸縣之在河南者，總府州軍二十八，皆官役鄉户衛前及民夫，謂之貼頭，水陸漕運，禁人私鬻。

京西之襄、鄧、蔡、隨、唐、金、商、房、均、郢、光化、信陽，陝西之京兆鳳翔、同、華、耀、乾、涇、原、邠、寧、儀、渭、鄜、坊、丹、延、環、慶、秦、隴、鳳、階、成、保安、鎮戎及澶州諸縣之在河北者，總府州軍三十七，聽商賈販鬻，官收其算。並邊秦、延、環、慶、渭、原、保安、鎮戎、德順九州軍，又募人入中芻粟，償以鹽。

凡通商州軍，在京西者爲南鹽，在陝西者爲西鹽。若禁鹽地，則爲東鹽。各有經界，防其越逸。而三京、二十八州軍官自輦鹽，百姓困於轉輸，頗受其弊。有上書言縣官榷鹽，得利微而爲害博。兩池積鹽爲阜，其上生木合抱，數莫可較，請通商平估以售，少寬百姓之力。乃詔盛度、王隨議更其制。

王偁《東都事略》卷一二七《附録五》　清遠在旱海中，不毛之土，素無井泉，陝右之民甚苦其役。文寶建議禁烏白池青鹽以困繼遷，而戎人益以叛。俄弛其禁。

置榷場於保安軍及高平砦，博易用牛羊馬馳氈褐，禁青鹽。

葉適《水心集》卷一八《華文閣待制知廬州錢公墓誌銘》　【略】大奚孤峙海中，去州一潮汐，民煮鹽自業。

李志常《長春真人西遊記》卷下　十有二日過碣石城。十有三日，得護送步卒千人，甲騎三百，入大山中行，即鐵門外別路也。涉紅水澗，有峻峯高數里，谷東南行，山根有鹽泉流出，見日即爲白鹽，因收二斗，隨行日用。又東南上分水嶺，西望高澗若冰，乃鹽耳。山上有紅鹽如石，親嘗見之。東方惟下地生鹽，此方山間亦出鹽。回紇多餅食，且嗜鹽，渴則飲水。

確庵、耐庵《靖康稗史》卷一　第十九程，自海雲寺一百里至紅花務。此一程盡日行海岸。紅花務乃金人煎鹽所，去海一里許。至晚，金人饋魚數十枚，烹作羹，味極珍。

《青宫譯語》：初三日離海雲寺，「早行，抵鹽場」。與許氏所云「煎鹽所」正同。按上文第十六程引《遼史・地理志》云：此地「瀕海，地多鹹鹵，置鹽場於此」。亦與此「盡日行海岸」合。

黄秉石《偶得紺珠》　仇池在隴右，地方百頃，四面斗絶，高平地萬二十餘里，羊腸蟠道三十六回，而山上豐水泉，煮水爲鹽，尤爲異事。氏胡

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》　《焦氏説楛》：自岱山及二天冨，皆取海水煉鹽，所謂熬波也。宋人《茶馬表》摘山對歷塊。余謂爾可對熬波。又鹽曰金鹵，茶曰玉茸。又鹽爲天歲，茶作月團。

茅光儀《暇老齋雜記》卷一九　茶與鹽斷不可同日而語，則法雖立而不行，固也。何以言之？鹽必官煮官曬，而茶則民種民曬，一不同也。凡濱海皆出鹽，而不能凡山皆産茶，二不同也。鹽之美惡有限，而茶之等級縣殊，三不同也。雖不産鹽之地，必仰給於鹽，而不必産茶之地，原不必一定需茶，四不同也。與海遠者，天生鹽池以濟之，與産茶之地遠者，天不必又生茶樹以濟之，五不同也。私鹽之出在官，民不能擾官。私茶之出在民，官無不擾民，六不同也。食鹽不問貧富，有一家可算之數。茶則富人需之，而貧人有水則不需茶，七不同也。行遠則茶價太長，勢不得不糧稅以便民，因而行法窒礙，弊即增之，八不同也。况此外復有不可盡述者乎？故必欲茶法仿鹽法以行，而煎鹽不變，雖止生不能耳。

糖蜜乳酥酪部

題解

揚雄《方言》卷一三 餳謂之餦餭。即乾飴也。飴謂之餩。音該。餽謂之餚。以豆屑雜餳也。音髓。餳謂之餹。江東皆言餹。音唐。凡飴謂之餳，自關而東，陳、楚、宋、衛之閒通語也。

案：宋玉《招魂》「有餦餭些」，洪興祖補注引《方言》「餳謂之餦餭」，注云：即乾飴也。《後漢書·皇后紀》「吾但當含飴弄孫」，注引《方言》：飴，餳也。陳楚宋衛之閒通語。《說文》云：餳、飴，和饊者也。飴，米糵煎也。饊，熬稻粻稈也。粻稈即餦餭。《廣雅》：粻餭飴餩，餹餳也。餚謂之餽。曹憲音釋：餳，辭精反。餳字，《說文》从食，易聲。《廣雅》作食旁易。《玉篇》餳與餹竝徒當切，而字作食旁易。劉熙《釋名》云：餳，洋也，煮米消爛洋洋然也。《周禮》小師注：管，如今賣飴餳所吹者。釋文云：餳，辭盈反，李音唐，辭盈、辭精反，音同，當作餳。若音唐，則當作餳。《廣雅》餹餳兩見，自不得同音。此字應以《說文》爲正。

許慎《說文解字》卷五下《食部》 鍚，餳。飴和饊者也。从食，昜聲，徐盈切。

飴，飴。米糵煎也。从食，台聲，與之切。

許慎《說文解字》卷七上《米部》 糖，糖。飴也。从米，唐聲，徒郎切。

許慎《說文解字》卷一四下《酉部》 酪，酪。乳漿也。从酉，各聲，盧各切。

醐，醐。醍醐，酪之精者也。从酉，胡聲，户吴切。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》 哺，餔也，如餳而濁，可餔也。

飴，小弱於餳，形怡怡也。

餳，洋也，煮米消爛，洋洋然也。

酪，澤也，乳作汁，所使人肥澤也。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部第一一二》 餳。徒當切。飴和饊也。

飴。翼之切。餳也。

餹。徒當切。餹餻餌也。

餻。徒兮切。餹餻。

餚。思累、弋累二切。豆屑雜糖也。

餩。古來切。飴曰餩餽。

餽。於勿、於月二切。餚也，飴和豆也。亦作登。

顧野王《重修玉篇》卷一五《米部第二〇〇》 糖。徒郎切。飴也。

顧野王《重修玉篇》卷三〇《西部第五三九》 酪。力各切。漿也，乳汁作。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 飴。習文反。《毛詩》：堇荼如飴。箋云：甘如飴也。《方言》：凡飴謂之餳，自開而東，陳、楚、宋、衛之間通語也。《說文》米。

顧野王《原本玉篇殘卷·食部第一一三》 餳。徒當反。《淮南》：曾子見餳可以養老，盜跖見餳可以黎牡湏也。《方言》：凡飴謂之餳，自開如東，陳、楚、宋、魏、鄭、衛之間通語也。《說文》：飴，饊和也。

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部·酪蘇》 《釋名》曰：酪，澤也，乳汁所作，使人肥澤也。

玄應《一切經音義》卷一一《中阿含經》 蔗餹又作糖，同，徒郎反。以甘蔗爲餳餹也，今沙糖是也。餳音似盈反。

玄應《一切經音義》卷二〇《龍樹爲禪陀迦王說法要偈》 飴蜜。又作饌、飤，二形同，翼之反。《說文》：米蘗也。《方言》：飴謂之餳。餳音似盈反。炘曰：餳，《說文》從食，昜聲，即今糖字也。似盈之反乃後人誤讀。

玄應《一切經音義》卷二二《瑜伽師地論》 飥餬。音提胡。酥酪之精醇者曰飥餬。《通俗文》酪酥謂之飥餬是也。

玄應《一切經音義》卷二五《阿毗達磨順正理論》 乳醅。又作酥，同，匹迴反。謂未漉酒也，言乳能成酪，醅能成酒也。亮吉曰：醅，《集韻》或作酥。案：《說文》：醅從酉、音，聲音。從否，聲否，從口，從不。醅之作酥，即從音之省也。

玄應《一切經音義》卷七《正法華經》 飥餬。徒奚反，下户孤反。《通俗文》：酪酥謂之飥餬。經文作醉，非也。

徐鍇《說文繫傳》卷一〇《通釋·食部》 餳，餳。飴和饊也者。從食、易。聲似傾反。

飴，飴。米蘗煎也。從食，台聲。臣鍇曰：蘗，牙蘗也。寅之反。

僧行均《龍龕手鑑》卷二《上聲·草部第六》 藷。音諸。藷蔗，甘蔗也。又音除。越人呼署預爲甘蔗。又常恕反，藷藇也。

僧行均《龍龕手鑑》卷二《上聲·米部第一五》 糖，正糧。通音唐，飴也，炒樘也。飴音與之反。

僧行均《龍龕手鑑》卷二《上聲·酉部第一七》 醍醐。上音提，下音胡。醍醐，

蘇中所出也。

酪。音落。乳酪也。

僧行均《龍龕手鑑》卷四《入聲・食部第一八》 餔。音步。餹餔也。餹音唐。

餹。或作餹正。音堂。餹餳，黍膏也。

餹、餹俗、餹或作餹正。息委反。餹餳。《方言》云餅也。

餦。音張。餦餭，餳也。

飴。正以之反。餳也。

餳。徐盈反。飴也。

餳。音同上。餹餳也。

餹。于業反。餹也。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲・六脂》 飴。與之切。餳也，二十七。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲・一一模》 酥。酪酥。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲・一六咍》 餈。飴也。

佚名《原本廣韻》卷二《下平聲・一一唐》 餹。餹餳，黍膏。

糖飴也。糧上同。

佚名《原本廣韻》卷五《入聲・五質》 蜜。彌畢切。蜂所作食。《山海經》：穀城之上足，蜂蜜之廬。亦蟲名。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・五支》 飴。餳也。與之切。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・一一模》 酥。酥酪。

醐醍醐，酥屬。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・六豪》 釋。今之餹餳曰釋。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・一一唐》 餹。餹餳黍膏。餳，杜兮切。

餦餭餦，餳也。

糖飴也。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・九慶》 枸。木名，出蜀。子可食，江南謂之木蜜。其木近酒能薄酒味也。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲・一一暮》 餔。餹餔，又作糒。

司馬光《類篇》卷一四 餌。田黎切。餌也。兗豫謂之餹餳。文一。

飴饌粢飤。盈之切。《説文》：米蘗煎也。一曰濡弱者爲飴，或作□□餌飴。又祥吏切，糧也。文四重音一。

餹餳。徒郎切。《方言》：餳謂之餹，或作餳。餳，又徐盈切。《説文》飴和饊者也。又慈盈切。文二重音二。

餐於喬切。餳也。文一。

司馬光《類篇》卷一五 餫餐。紆勿切。飴和豆也。《博雅》餚謂之餫。又竝於月切。豆飴也。文二重音一。

鱭。選委切。豆屑和飴也。文一。

餃。居效切。飴也。文一。

麩。臼許切。蜜餌也。吳謂之膏環。文一。

司馬光《類篇》卷二〇 粔。臼許切。密餌也。吳謂之膏環。文一。

粆□。忍與切。蜜餌，或作□。又並碾與切。粔粆，餌也。文二重音一。

粘。盈之切。蘗煎也。文一。

糊粆。蒲故切。餹糊餌也。或作粆。文二。

糗。苦會切。糖也。文一。

粖。桑感切。蜜漬瓜實曰粖。文一。

司馬光《類篇》卷四二 醐酡洪孤切。醍醐，酥之精液。或从互。文二。

酥酏醾。孫租切。酪屬。或作酏、醾。文三。

酪。歷各切。《説文》：乳漿也。又魯故切。醴屬。文二重音一。

曾慥《類説》卷三五《集韻》 蔗飴。糖一名蔗飴。

羅願《爾雅翼》卷一《音釋》 餳。除盈切。飴也。

婁機《班馬字類》卷三《上聲・一董》 挏。《漢書・百官公卿表》：武帝官有挏馬。徒孔反。主乳馬，以韋革爲夾囊，受數斗，盛馬乳，挏取其上肥。晉灼音挺挏之挏，《禮樂志》註音動。馬酪，味如酒。

解縉等《永樂大典》卷二四〇五《酥》 戴侗《六書故》：挏乳酪，取而煎之爲酥。郭守正《紫雲韻》：牛羊乳爲之，牛酥差勝，若犛牛復優於家牛。

鄭若庸《類隽》卷一八《飲食類・饌食》 乳汁 《釋名》云：酪，澤也。乳汁所作，使人肥澤也。

醴酪。《禮》云：以爲醴酪。

劉鳳《劉子威雜俎》卷一〇《詞令篇三》 酥曰甜餬、滌麪、滌澾、餈之然切、庴音旦。《漢書》：膏庴又餈庴。

劉胤昌《劉氏類山》卷三《膳饈》 百花醴，蜜也。沙餳石蜜，遠國貢儲。醍

醐，酪酥之精華。

顧充《古雋考畧》卷三《飲食類》 餳餭。餳也，亦謂之飴。蔗飴。今沙糖。

黃生《字詁・餳》 《釋名》：餳，洋也，煮米消爛之洋洋然也。《急就章》：梨柿柰桃待露霜，棗杏瓜棣饊飴餳。據此則餳當音洋。鄭注《周禮》簫如今賣飴餳所吹者。疏：音辭盈切。《說文》譌从易作餳。孫氏徐盈切。《篇海》《集韻》《切》並同。《篇海》復出二字，从易者徒當切，从易者徐盈切。《集韻・陽韻》又與糖爲一字。戴侗《六書故》从之。黃公紹《韻會》亦收庚陽二韻，其陽韻餹字下注云：亦作餳。引《詩・有瞽》註音唐。按：餳字無論从易从昜，皆不可爲徐盈切，不知何以誤作此音。攷《庚韻》徐盈切，並無第二字，餳字遂爲孤音，此可疑也。又揚雄《方言》餳謂之糖，此正別其二名，豈可爲一字。諸家作徒當切者，益謬。今世尚有此物，正呼如徐盈切，當是漢世自讀如洋，至唐以後始訛轉其音耳。

劉侗《名物通》卷四《飲食部・字釋》 餳餭，餳也。飴，《方言》云糖也。

朱謀㙔《駢雅》卷三《釋服食》 飴餬、醍醐，美酥也。爛蠡，乾酪也。酡酥，乳腐也。

餧餵餳餭，餳也。醯醷、醓醢、醷醁，醬也。臡醢，肉醬也。齹鹺齾齷鹹鹺，鹽也。麩麪麸麲麲，麴也。

高士奇《天祿識餘》卷五《蔗胎卉醴》 糖一名蔗胎。《仙經》呼蜜爲卉醴。

張玉書等《康熙字典》未集上《米部四畫》 粆。《集韻》師加切，音沙。蔗飴通作沙，今謂之沙糖。《字彙》：擣蔗汁熬成飴。

張玉書等《康熙字典》未集上《米部五畫》 粘。《集韻》盈之切，音貽。《說文》：米蘗煎也，一曰濡弱者爲飴。又《篇海》餳也。或作餧餈飴。

張玉書等《康熙字典》未集上《米部一〇畫》 糖。《廣韻》、《集韻》丛徒郎切。音唐。《說文》：飴也。《揚子方言》：餳謂之糖。又沙糖。《易林》：南箕無舌，飯多沙糖。又糖霜。王灼《糖霜譜》：唐大歷間，有僧號鄒和尚者，不知從來。跨白驢登緐山，結茅以居。須鹽米薪菜之屬，即書付紙繫錢，遣驢負至市。人知爲鄒也，取平直，挂物於鞍，縱驢歸。一日，驢犯山下黃氏蔗田，黃請償於鄒。鄒曰：汝未知窖蔗爲糖霜，利當十倍。試之果信。鄒末年走通泉縣靈鷲山龕中，其徒追躡及之，但見一文殊石像。衆始知大士化身，而白驢者師子也。《篇海》：亦作糧、餹。《六書音義》：糧糧同。

張玉書等《康熙字典》未集上《米部一一畫》 糧。《集韻》與糖同。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部九畫》 餭餫。《廣韻》《集韻》《韻會》丛胡光切，音黃。《玉篇》乾飴也。又餌曰餭餫。《爾雅翼》：蜜和米麪煎熬作粔籹。《集韻》：黍擣爲餳，謂之餭餫。又《集韻》於方切，音王。義同。

張玉書等《康熙字典》申集上《艸部一一畫》 蔗。《唐韻》《韻會》《正韻》丛之夜切，音柘。《玉篇》甘蔗也。張衡《南都賦》：諸蔗薯蕷。《南方草木狀》：諸蔗一曰甘蔗，交阯所生者，圍數寸，長丈餘，斷而食之，甚甘。又與柘通。《楚辭・招魂》：胹鼈炮羔，有柘漿些。註：柘一作蔗。司馬相如《上林賦》：甘柘巴苴。又《唐韻》：古音讀諸。甘蔗一名甘諸，南北音異也。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部五畫》 飴，古文飤。《唐韻》與之切，《集韻》《韻會》盈之切，《正韻》延知切，丛音移。《玉篇》餳也。《六書故》：以米蘗煎秣爲目飴也。《釋名》：飴小弱於餳，形怡怡然也。《本草》：膠飴乾枯者曰餳。《詩・大雅》：堇荼如飴。又《周禮・天官》：鹽人王之膳羞共飴鹽。註：飴鹽，鹽之恬者。今戎鹽有焉。疏：即石鹽是也。又通作粘。《晉書・石崇傳》：王愷以粘澳釜。又《集韻》《韻會》丛祥吏切，音寺。本作飤。《晉書・王濟傳》：以私米作餳粥，以飴餓者。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部七畫》 餳。《廣韻》杜奚切，《集韻》《韻會》田黎切，《正韻》杜兮切，丛音題。《玉篇》：餹餅餌也。《集韻》：兗豫謂之餹餳。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部八畫》 餳。《唐韻》《韻會》丛徐盈切，夕平聲。《集韻》：飴也。揚子《方言》：餳謂之餭餫。按：餳、餳二字今混爲一。《重編廣韻》餳，徐盈切。餳，徒郎切。各不相蒙。《正字通》槩云餳字之譌，亦非。互詳後餳字註。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部九畫》 餳。《集韻》《韻會》《正韻》丛徒郎切，音唐。《說文》：飴和饊也。揚子《方言》：餳謂之餹。《釋文》：餳，洋也，煮米消爛，洋洋然也。《急就章》：梨柿柤桃待露霜，棗杏瓜棣饊飴餳。《詩話》：劉禹錫曰：詩用僻字，宜有來歷。宋考功云：沈佺期《嶺表寒食詩》「馬上逢寒食，春來不見餳」，常疑之。因讀《毛詩》「簫管備舉」，鄭箋：簫編小竹管，如今賣餳者所吹。六經惟此中有餳字。吾緣明日重九押一餧字讀。尋思六經無餧，故不敢爲之。按：《重編廣韻》云：餳，徐盈切，當从易，《正韻》从易誤。餳，徒郎切，當从昜。今混爲一字，非。《字彙》既有餳字，从徐盈反，復于餳字作徐盈、徒郎二切，尚未了然於字書之誤也。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部九畫》 餭。《字彙補》五健切，音彥。《西陽雜俎》：飴謂餭。

餚。《廣韻》息委切，《集韻》選委切，丛音髓。《玉篇》：豆屑雜糖也。《廣韻》：餹餳。揚子《方言》：餳謂之餚。《集韻》：或作糷。又《集韻》尹捶切，音唯。義同。

張玉書等《康熙字典》戌集下《食部一〇畫》 餹。《廣韻》《集韻》《韻會》《正韻》

从徒郎切，音唐。《玉篇》：餹餳餌也。《廣韻》：餹餳黍膏。揚子《方言》：餳謂之餹。《本草》：飴即軟餹。凡粳粟火麻白米皆堪作，惟糯米作者入藥。《集韻》或作糖、糟、餳。

張玉書等《康熙字典》申集中《蟲部一五畫》 蠟。《唐韻》盧盍切，《集韻》《韻會》力盍切，从音臘。《玉篇》：蜜滓也。陸佃云：蜂之化蜜，必取屠豬之水，注之蠟房，而後成蜜，故謂之蠟者，蜜之蹤也。《本草》：蟲白蠟。李時珍曰：蠟樹四時不凋，五月開白花，成叢結實。其蟲大如蟻蝨，延緑樹枝，食汁吐涎，剥取其渣，煉化成蠟。又蜜蠟生於蜜中。又水蠟樹葉微似榆及甜櫧樹，皆可放蟲産蠟。

張玉書等《康熙字典》酉集下《酉部五畫》 酥。《集韻》《韻會》《正韻》並孫租切，音蘇。《玉篇》：酪也。《韻會》：酪屬，牛羊乳爲之，牛酥差勝。《神仙神隱書》：造法，以乳入釜煎二三沸，傾入盆内冷定，待面結皮，取皮再煎，油出去滓，入鍋内即成酥油。北方名馬思哥。又《正韻》：酴酥，酒名。亦藥名。《集韻》或作臘酴酥。

張玉書等《康熙字典》酉集下《酉部六畫》 酮。《廣韻》《正韻》徒摠切，《集韻》《韻會》杜孔切，並音動。《廣韻》：酒壞。《集韻》：酒酢壞。《博雅》：酮，酢也。又《集韻》傳容切，音重。義同。又《集韻》《韻會》徒東切，《正韻》徒紅切，並音同。馬酪也。一曰酢也。

張玉書等《康熙字典》酉集下《酉部六畫》 酪。《唐韻》盧各切，《集韻》《正韻》歷各切，並音洛。《説文》：乳漿也。《玉篇》：漿也。乳汁作。《釋名》：酪，澤也，乳作汁，所以使人肥澤也。《禮・禮運》「以爲醴酪」，註：烝釀之也，酪酢截。《前漢・食貨志》：又分遣大夫謁者，教民煮木爲酪。註：如淳曰：作杏酪之屬也。李陵《答蘇武書》：羶肉酪漿，以充飢渴。潘岳《閒居賦》：牧羊酤酪，以俟伏臘之費。又《六書故》：酒類也。北方以馬乳爲酪，故因謂漿酪，而酥與醍醐皆因之。《禮・雜記》：功衰飲水漿，無鹽酪不能食，食鹽酪可也。註：酢，截也，與乳漿異。陳澔集説訓乳漿非。又《正字通》酪有乾濕二種。元《飲膳正要》造法：用乳半杓，鍋内炒過，入餘乳，熬數十沸，頻以杓縱横攪之。傾出罐盛，待冷，暑取浮皮爲酥，入舊酪少許，紙封貯，即成酪。又乾酪法：以酪就日曝使結，掠去浮皮再曝，至皮盡，卻入釜炒少時。器盛再曝，作塊收用。又《集韻》魯故切，音路。醴屬。《集韻》或作酪，亦作酪。

張玉書等《康熙字典》酉集下《酉部九畫》 醐。《唐韻》户吴切，《集韻》《韻會》《正韻》洪孤切，並音胡。《説文》：醍醐，酪之精者。《廣韻》：酥屬也。《集韻》：酥之精液。互詳醍字註。《類篇》或作酺。

張玉書等《康熙字典》酉集下《酉部九畫》 醍。《唐韻》《正韻》他禮切，《集韻》《韻會》土禮切，並音體。《説文》：清酒也。《玉篇》：酒紅色。《禮・禮運》「粢醍在堂」註：酒成而紅赤色也。又《韻會》：通作緹。《周禮・天官》：酒正四曰緹齊。註：緹者成而紅赤，如今下酒。疏：下酒，謂糟牀下酒，其色紅赤。又《廣韻》杜奚切，《集韻》田黎切，並音題。醍醐，《本草綱目》寇宗奭曰：酪上一重凝者爲酥，酥上如油者爲醍醐，甚甘美。陳藏器曰：性滑，物盛皆透，獨雞卵殼及壺蘆盛之乃不出。梵書以醍醐喻佛性，從乳出酪，從酪出酥，從生酥出熟酥，從熟酥出醍醐也。

王念孫《廣雅疏證》卷八上 湩謂之乳。《説文》：湩，乳汁也。《穆天子傳》：巨蒐之人，具牛馬之湩，以洗天子之足。郭璞注云：湩，乳也，今江南人亦呼乳爲湩。《史記・匈奴傳》：不如湩酪之便美。《漢書》湩作重。案：湩者，重濁之意。故《廣韻》云：湩濁，多也。卷三云：禫，厚也。禫與湩，厚與乳，聲義竝相近。

杭世駿《續方言》卷上 秦人洩曰滫，齊人滑曰瀡。《周禮・内則》注。餌，而也，相黏而也。兗、豫曰溏浹，就形名之也。《釋名》

王念孫《廣雅疏證》卷八上 餦餭飴餈，餹餳也。《急就篇》云：棗杏瓜棣饊飴餳。《説文》：餳，飴和饊也。《方言》：凡飴謂之餳，自關而東，陳、楚、宋、衛之間通語也。《釋名》云：餳洋也，煮米消爛，洋洋然也。《方言》：餳謂之餦餭。郭注云：即乾飴也。《周頌・有瞽》《釋文》《正義》引《方言》竝作張皇。《楚辭・招魂》：粔籹蜜餌，有餦餭些。王逸注云：餦餭，餳也。餦各本譌作粻，今訂正。《内則》云：棗栗飴蜜以甘之。《説文》：飴，米糵煎也。《釋名》云：飴小弱於餳，形怡怡然也。《方言》：飴謂之餈。又云：餳謂之餹。注云：江東皆言餹。

朱駿聲《説文通訓定聲・頤部第五》 飴，、。米糵煎也。从食，台聲。籀文从異，省聲。字亦作餈。《方言》十三：飴謂之餈。《廣雅・釋器》：飴，餳也。按：古以芽米煞之成液，今或用大麥爲之，再和之以饊，則曰餳。《禮記・内則》：棗栗飴蜜以甘之。釋文：餳也。《周禮》疾醫注：五味醯酒飴蜜薑鹽之屬。疏：飴蜜即甘也。《太元》：蚩蚩于于邱飴。注：美食。〔轉注〕《周禮・鹽人》：王之膳羞共飴鹽。注：鹽之甜者，今戎鹽有焉。〔假借〕爲遺，實爲餽。《漢書・劉向傳》：飴我釐麰。注：讀與貽同，遺，飴雙聲。〔聲訓〕《釋名・釋飲食》：飴小弱於餳，怡怡然也。〔古韻〕《詩・緜》叶飴謀龜時茲。

李鴻章、黄彭年等光緒《畿輔通志》卷七二《輿地二七・方言》 凡飴謂之餳，衛之通語也。《方言》十三

飴即輭糖也，北人謂之餳。韓保昇《蜀本草》

謹案：《説文》餳从食，易聲，徐盈切。易聲當作昜聲，誤脱一畫。《周禮》小師《釋文》辭盈反，李音唐。今保定土人皆呼餳，聲如唐。《釋名》餳，洋也，餳、洋、疊韻字，故取以爲詁。《方言》：飴謂之餈，《釋名》曰：小弱於餳形，怡怡然也。今案：稀清者爲飴，今人謂之糖稀。稀、飴，疊韻字。陶宏景謂飴是溲餹如厚蜜者，其凝結而白者，餳餹是也。飴餳用麥蘗或穀芽，同諸米熬

煎而成，春冬之交多食之者。

綜述

《韓非子》卷一七《難勢》：此味非飴蜜也，必苦菜亭歷也。

劉安《淮南子》卷一七《説林訓》 柳下惠見飴，曰可以養老。盜跖見飴，曰可以黏牡。見物同而用之異。牡，門户。簡，牡也。

董仲舒《春秋繁露》卷六《立元神第一九》 故以德爲國者，甘於飴蜜，固於膠漆，是以聖賢勉而崇本，而不敢失也。

史游撰顔師古註《急就篇》卷二《第一〇章》 棗杏瓜棣、饊飴餳。餳葉音唐。饊，思但反。飴，以之反。餳，辭盈反，又音唐。

因説棗果遂及口實也。棣，常棣也，其子熟時正赤色，可啗，俗呼爲山櫻桃，隴西人謂之棣子。棣音吐計反。饊之言散也，熬稻米飯，使發散也。古謂之張皇，亦目其開張而大也。以蘗消米取汁而煎之，溲弱者爲飴，言其形怡怡然也。厚強者爲餳，餳之爲言洋也，取其洋洋然也。強，其兩反。洋音祥。

王充《論衡》卷一七《是應篇》 推此以論，甘露必謂其降下時，適潤養萬物，未必露味甘也。亦有露甘味如蜜者，俱太平之應，非養萬物之甘露也。何以明之？案甘露如飴蜜者，著於樹木，不著五穀，彼露味不甘者，其下時，土地滋潤，流濕萬物，洽需濡溥。

嚴可均《全後漢文》卷四七崔寔《四民月令》 十月，【略】先冰凍作涼餳，煮暴飴。《齊民要術》三又九，《御覽》八百五十二。

楊孚《異物志》 甘蔗，遠近皆有，交趾所産甘蔗特醇好，本末無薄厚，其味至均，圍數寸，長丈餘，頗似竹，斬而食之，既甘，迮取汁如飴餳，名之曰糖，益復珍也。又煎而曝之，既凝而冰，破如塼，其食之入口消釋，時人謂之石蜜者也。《齊民要術》十。

馬國翰《玉函山房輯佚書》卷七四晉郭義恭《廣志》卷下 干蔗其餳爲石蜜。《藝文類聚》卷八十七。《太平御覽》卷九百七十四引作甘蔗。今蜀人謂之竿蔗。釋元應《四分律音義》。

虎魄生地中，其上及旁不生草木，深者八九尺，大如斛。削去上皮，中成虎魄，有汁初如桃膠，凝堅乃成，其方人用以爲蜜也。釋元應《妙法蓮華經》卷二《音義》。

崔豹《古今注》卷下《草木第六》 木蜜生南方，合體皆甜，嫩枝及葉皆可生啖，味如蜜，解悶止渴。其老枝及根幹，堅不可食，細破煮之，煎以爲蜜，味倍甜濃。糯棗葉如柳，實似柿而小，味亦甘美。

嵇含《南方草木狀》卷上 諸蔗一曰甘蔗，交趾所生者，圍數寸，長丈餘，頗似竹，斷而食之甚甘。笮取其汁，曝數日成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。吴孫亮使黄門以銀椀並蓋就中藏吏取交州所獻甘蔗餳，黄門先恨藏吏，以鼠屎投餳中，啓言吏不謹。亮呼吏持錫器入，問曰：「此器既蓋之，且有油覆，無緣有此。黄門將有恨汝？」吏叩頭曰：「嘗從臣求莞席，臣以席有數，不敢與。」亮曰：「必是此。」問之具服。南人云，甘蔗可消酒，又名干蔗。司馬相如樂歌曰：泰尊柘漿析朝酲，是其義也。泰康六年，扶南國貢諸蔗一丈三節。

王嘉《拾遺記》卷一〇 員嶠山一名環丘，上有方湖【略】，有木名猗桑，煎椹以爲蜜。

陶宗儀《説郛》卷三一王嘉《拾遺記・蔗字》 《東觀餘論》跋右軍甘蔗後摹本云：蔗似竹，于文從焉，俗從草，非是。予按《説文》蔗字在草部，注云：藷蔗也。《玉篇》有蔗字，在竹部，音失御切，方筵也。《集韻》亦載此一字，音同，云箕屬。是蔗與蔗自古兩字，右軍正誤。黄氏見蔗有節似竹，遂以從草爲非，謬矣。蔗字見于《説文》，豈可謂之俗字也。

段龜龍《涼州記・冬温夏涼》 祁連山，張掖、酒泉二界之上，東西二百里，南北百餘里，山中冬温夏涼，宜牧牛。乳酪濃好，夏寫酪不用器物，刈草著其上不散。酪特好，酪一斛得升餘酥。又有仙人樹，行人山中飢渴者，輒食之飽，不得持去，平居不可見。《太平御覽》

澍按：《唐書》武德二年，涼州刺史安修仁獻百年酥，云飲之可延壽。

魏收《魏書》卷一〇二《西域傳》 波斯國，【略】出金、銀、鍮石、【略】胡椒、蓽撥、石蜜、千年棗、香附子、訶梨勒、無食子、鹽綠、雌黄等物。

杜臺卿《玉燭寶典》卷一〇《十月孟冬第十》 是月也，可別大蕊，先冰凍，作涼餳，煮暴飴。

虞世南《北堂書鈔》卷一四四《酒食部・飯篇二》 南箕無舌，飯多沙糖。《易林》：大畜之益，天女推床，不成文章。南箕無舌，飯多沙糖。

蜜飯　《録異傳》曰：袁公路年十八，嘗飯乳食蜜飯。《續編》

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・蜜四一》　雲山朱蜜。《漢武内傳》云：西王母謂帝曰：太上之藥，有中華紫蜜，雲山朱蜜。天水白蜜。苑子云：隴西天水出白蜜，價直四百。食蜜生武都。《本草經》云：食蜜味甘如飴，性微温無毒，生武都山崖谿谷。天竺出石蜜《續漢書》云：天竺國出石蜜。衆口芝。《仙經》云：蜜爲衆口芝。百花醴。墨子《枕中記》云：百花醴蜜。兼採爲味。張璠《易序注》云：蜜蜂以兼採爲味。以釀甘澤《風俗記》云：有蚍拱居，孕靈生息，挹採衆華，以釀甘澤，自然神化，窮真妙極。補如飴《本草經》見前。延年又云：崖蜜食之令人不饑，明目延年。養性。盛公子《與劉頌書》云：石蜜遠國之貢，味有可甘，至尊以養性。益氣强志《本草經》云：石蜜一名石飴，味甘，調五臟，益氣强志，除百病，服之不饑。解毒除煩。又云：食蜜解毒除煩，益氣養脾。遠國之貢，味有可甘。盛公子《與劉頌書》，見上。自然神化，窮真妙極。《風俗記》見前。冰鮮玉潤，髓滑蘭香。郭璞《蜜賦》云：繁布金房，疊稱玉室。咀嚼滋液，釀以爲蜜。散似甘露，凝如割肪。冰鮮玉潤，髓滑蘭香。窮味之美，極甜之長。百果須以諧和，靈娥御以艷顔。補散似甘露，凝如割肪　窮味之美，極甜之長，靈娥御以艷顔。並見上。山圖採而得道。左思《蜀都賦》云：丹沙艷熾出其坂，蜜房鬱毓被其阜。山圖採而得道，赤斧服而不朽。補縣房帶蜜。鄧德明記。羅綴相望。《荆州圖記》云：赤馬其山有蜜房二百所，羅綴相望，因名曰百房。鬱毓被阜。左思《蜀都賦》，見上。駢羅其阿。《南康記》云：博山石室，其蜜房駢羅綴其山阿。蜜巖。《遊名山志》云：晉謝安適東山，見山上有蜜巖之記。蜜勺。《楚辭》云：桂枹蜜餌有餦餭，瑶漿蜜勺實羽觴。　案注云：蜜本作蠭，通作冪，以疏布蓋尊也。勺，挹酒器也，言舉冪用勺酌酒而實爵也。補蜜漿。《吴書》云：袁術爲雷薄等所拒，留住三日，士衆絶糧乃還。至江亭，去壽春八十里，問厨下尚有麥屑三十斛。時盛暑，欲得蜜漿，又無蜜，坐樞牀上歎息良久，乃大咤曰：袁術至于此乎。因頓伏牀下嘔血斗餘而死。補越以甘蜜報吴。《吴越春秋》云：越以甘蜜丸檀報吴增封之禮。蜀人著蜜助味。《魏畧》云：新城孟太守道蜀猪肫雞鴈味皆淡，故蜀人作食喜著飴蜜以助味。含藥賜蜜一石。《東觀記》云：光武微時，嘗與朱祐共買蜜合藥。後即位，乃賜祐白蜜一石，問曰：何如長安時買蜜。久疾賜蜜五升。《晉太康起居注》云：尚書令荀勗久疾羸瘦，賜蜜五升。石蜜甜于萍。《涼州異物志》云：石蜜之味甜于萍實，非石之類，假石之名。補萍實甘如蜜。《家語》云：楚昭王渡江，有物大如斗，圓而赤，直觸王舟。舟人取之，王大怪之，徧問羣臣，莫之能識。王使使聘于魯，問于孔子，子曰：此所謂萍實者也，可剖而食之，吉祥也，惟霸者爲能獲焉。使者返，王遂食之，大美。久之使來以告魯大夫，大夫因子游問曰：夫子何以知其然。曰：昔之鄭過乎陳之野，聞童謡曰：楚王渡江得萍實，大如斗，赤如日，剖而食之甜如蜜。此是楚王之應也，吾是以知之。補

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・酪四十四》全補　爲醴酪。《禮運》云：古者先王未有火化，食草木之實，鳥獸之肉，飲其血，茹其毛。後聖有作，然後修火之利，以炮，以燔，以烹，以爲酪醴。作醴酪。《鄴中記》云：并州之俗，以冬至後百五日爲介子推斷火冷食，作醴酪，煮粳米或大麥作之。酪漿。李陵書曰：臛肉酪漿。酪醬。《漢書》云：烏孫公主歌曰：以肉爲食兮，酪爲漿。食酪得疾。晉陸玩嘗詣王導食酪，因得疾。與導書曰：雖是吴人，幾爲傖鬼。餉酪題字。《世説》云：楊脩爲主簿，侍坐人有餉酪者。魏武啜少許，乃題上作一合字，坐中人並不解，脩即啜之，云公令一人一口，復何疑。指酪。《郭子》云：陸機詣王武子，武子指酪以示機曰：東吴何以敵此。機曰：千里蓴羹，末下鹽豉。賜酪。《晉起居注》：詔曰：尚書令荀勗既久羸瘦，可賜乳酪。太官隨日給之。

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・酥四五》全補　食酥歸吐。《笑林》云：吴人至京，爲設食有酪酥，未知是何物也，强而食之，歸吐，遂至困。顧謂其子曰：與傖人同死，亦無所恨，汝故宜慎之。餌酥延壽《唐書》云：武德一年，涼州刺史安脩仁獻百年酥，云餌之可延壽。

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・錫四六》　煮米消爛。《釋名》云：錫，洋也，煮米消爛，洋洋然也。盛水升降。《鹽鐵論》云：洗爵以盛水，升降而進錫。禮雖備焉，非其貴也。含飴弄孫《後漢書》云：明德馬皇后報章帝曰，吾但當含飴弄孫。飴以養生《淮南子》云：柳下惠見飴曰：可以養生。盜跖見飴曰：可以粘牡。見物同而用之異也。

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・沙餳四八》　沙餳垂産。盛翁子《與劉頌書》曰：沙餳垂之産。遠國貢儲。張衡《七辨》云：沙餳石蜜，遠國貢儲。

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部・酪蘇》　《漢武内傳》曰：西王母云仙次藥有太玄之酪。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八七《果部下・甘蔗》　《世説》曰：顧凱之爲虎頭將軍，每食蔗自尾至本。人或問，曰：漸入佳境。又曰：扶南蔗一丈三節，見日即消，風吹即折。

《漢書》曰：百味旨酒布蘭生，太尊柘漿析朝醒。

《離騷》曰：膳籢砲羔，有柘漿些。

《南中八郡志》曰：交趾有甘蔗，圍數寸，長丈餘，頗似竹。斷而食之，甚甘。笮取汁，曝數時成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。

《説文》曰：諸，蔗也。

《廣志》曰：干蔗，其餳爲石蜜。

《神異經》曰：南方荒内有甘蔗林焉，其高百丈，圍三丈八尺，促節多汁，甜如蜜。

李匡乂《資暇集》卷下 李環餳。 蘇乳煎之輕餳，咸云十年來始有，出河中。余實知其由此武臣李環家之法也。余弱冠前步月洛之綏福里，方見夜作，問之，云乳餳。時新開是肆，每斤六十文。明日市得而歸，不三數月，滿洛陽盛傳矣。開成初余從叔聽之鎮河中，自洛招致餳者，居於蒲，蒲上因有是餳，其法寧聞傳得唯闕軍人竊得法之十八九，故今奉天亦出輕餳，然而劣於蒲者，不盡其妙焉。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷四〇《隴石道下・甘州》 張掖縣，下。郭下。本漢觻得縣，屬張掖郡。本匈奴觻得王所居，因以名之。晉改名永平縣。隋開皇三年，改永平爲酒泉縣，大業二年改爲張掖縣，取舊郡爲名也。皇朝因之。

祁連山，在縣西南二百里。張掖、酒泉二界上，美水茂草，山中冬温夏涼，宜放牧，牛羊充肥，乳酪濃好，夏瀉酥不用器物，置於草上不解散，作酥特好，一斛酪得斗餘酥。

白居易《白孔六帖》卷一六《酪一三》 白：以爲醴酪。《禮》。太玄之酪。《漢武内傳》：西王母曰：仙藥次有太玄之酪。食酪得疾。晉陸玩嘗詣王導，食酪因得疾，與導書曰：雖是吴人，幾爲傖鬼。指酪。陸機詣王武子，武子指酪以示機曰：東吴何以敵此？機曰：千里蓴羹，末下鹽豉。賜。《晉起居注》：詔曰：尚書令荀勗既久羸毁，可賜乳酪。太官隨日給之。酪漿。《文選》李陵書曰：膻肉酪漿。孔珍味。穆賛兄弟皆和粹，世以珍味目之，賛少裕然有格爲酪。湩酪回鶻駃馬，國資湩酪以食。婦人食酪。南蠻有望蠻，婦人食乳酪。粟沃以酪五代仲雲國，其食粟沃以酪。分餉讓皇帝，憲帝待益厚，凡四方所獻酒酪，皆分餉之。瓊膏乳。唐《杜陽雜編》：懿宗迎佛骨入内道場，薦瓊膏乳，訶陵國所獻也。銀餅餤。宣宗賜韋澳孫宏銀餅餤，食之甚美，皆乳酪膏腴之所爲。《唐摭言》。馬酪。《西陽雜俎》：安禄山其所賜有馬酪。授之壺漿子胥始東奔勾吴，月涉星遁，或七日不火，傷弓於飛，逼迫於昭關，匍匐於瀨渚，舍車而從告窮。此女曰色以聽，授之壺漿，全人自沉，形與口滅。李白《溧陽瀨水貞女碑》。

白居易《白孔六帖》卷一六《蜜一四》 白：棗栗飴蜜以甘之。子事父母。蜜餌。《騷》云：粔籹蜜餌有餦餭。作甘其味甘鼠矢。《吴志》：孫亮方食生梅，使黄門以銀椀並蓋就中藏吏取餳一，云取蜜漬梅。黄門先恨藏吏，以鼠矢投餳椀中，白亮。吏不甘，亮令破鼠矢中燥，黄門乃伏罪。上藥。《漢武内傳》：上藥有中華紫蜜、雲山米蜜。買蜜。《東觀漢記・朱祐傳》曰：光武微時，嘗與祐共買蜜合藥。後即位，乃賜祐白蜜一石。問曰：何如長安時買蜜。蜜房。《蜀都賦》：蜜房鬱毓被其草。孔：刻廬西域自拂菻西南度磧二千里，有國曰磨鄰，曰老勃薩，刻石蜜爲廬如巢狀。石蜜。天竺濱海出石蜜。兒啖。西域康者生兒以石蜜啖之，置膠于掌，欲長而甘言，持琉若黏云。粳沃以蜜。五代仲雲國，其食粳沃以蜜。液蜜爲人。崔彦曾署張佛筵，液蜜爲人。和炭。《開元遺事》：楊國忠家以炭屑和蜜，塑成雙鳳。鸞蜂蜜。唐《杜陽編》：貞元八年，吴明國貢鸞蜂蜜，其蜂之聲有如鸞鳳，而身被五色，大者可重十餘斤，爲窠於深巖峻嶺間，大者占地一二畝，國人採其蜜不過二合，如過度，則有風雷之異。若悞蜜人則生瘡，以石上蒼蒲根傅之即愈。其蜜色碧，常貯之於白玉椀，表裏徹如碧琉璃。久食之令人長壽，顔如童子，髮白者應時而黑。紅蜜。同昌公主疾既甚，醫者欲雜其藥餅，奏云得紅蜜食之可愈。上令内庫得紅蜜數石，本疣離國所貢也。茶花蜜。《雲仙散録》。糖爲莫逆。《傳芳署記》：陳昉得蜀糖，輒以蜜澆之，曰與蜜本莫逆交。竹蜜。蜀中有竹蜜蜂，好於野竹上結窠，窠大如雞子，有蕊長尺許，窠與蜜並紺色可愛，甘倍于常蜜。

蘇鶚《蘇氏演義》卷下 枳椇子，一名木餳，實形拳曲，花在實外，按：八字據《古今注》補入。味甘美如餳蜜也。一名樹蜜，一名木實，一名白石，一名白實。木蜜生南方，合體皆甜，嫩枝一作軟皮及葉皆可生啗，味如蜜，解煩止渴。其老枝及根幹堅不可食，細破煮之，煎以爲蜜，味倍甘美。

陶穀《清異録》卷上《青灰蔗》 甘蔗盛於吴中，亦有精細如崑崙蔗、夾苗蔗、青灰蔗皆可煉糖，桄榔蔗乃次品。糖坊中人盜取未煎蔗液，盈盌啜之，功德漿即此物也。

王溥《唐會要》卷一〇〇《結骨國》 在回紇西北三十里，【略】其北有騮馬國，鄰北海，畜騮馬而不乘，但取其酪充飧而已。

王溥《唐會要》卷一〇〇《雜録》 西番諸國出石蜜，中國貴之。太宗遣使至摩伽佗國，取其法，令揚州煎蔗之汁，于中厨自造焉，色味愈于西域所出者。葡萄酒，西域有之，前世或有貢獻。及破高昌，收馬乳葡萄實于苑中種之，並得其酒法，自損益造酒，酒成凡有八色，芳香酷烈，味兼醍醐。既頒賜羣臣，京中始識其味。

李昉《太平廣記》卷四〇七《蜜草蔓》 北天竺國出蜜草，蔓生大葉，秋冬不死。因重霜露，遂結成蜜，如塞上蓬鹽。出《酉陽雜俎》

李昉《太平廣記》卷四一二《甘蔗》 南方山有甘蔗甘蔗二音。之林，其高百丈，圍三尺八寸，促節多汁，甜如蜜。咋嚙其汁，令人潤澤，可以節蚘蟲。人腹中

蚘蟲，其狀如蚓，此消穀蟲也。多則傷人，少則穀不消。是甘蔗能滅多益少，凡蔗亦然。出《神異經》

樂史《太平寰宇記》卷七六《劍南西道五・資州》 土産麩金、高良薑、甘蔗。

樂史《太平寰宇記》卷八二《劍南東道一・梓州》 土物綾、綿、銀、空青、曾青、石碌、地黄、紅花、沙糖、甘橘、枇杷。

樂史《太平寰宇記》卷一〇〇《江南東道一二・福州》 土産蕉葛、茶、白藤箱、簟、扇、輕絹、絲布、紵布、海蛤、麩金、乾薑、蚺蛇膽、荔枝乾今貢、橄欖、笋筍、乾白沙糖今貢。

樂史《太平寰宇記》卷一〇四《江南西道二・歙州》 客嶺在「休寧」縣東，有木石，糖出樹空石罅中，百姓每採得。

樂史《太平寰宇記》卷一〇八《江南西道六・虔州》 土産：鉛、糖、竹梳箱、蜜梅。

樂史《太平寰宇記》卷一五二《隴右道三・甘州》 張掖縣十四鄉，本漢觻得縣，屬張掖郡。《西河舊事》云，此地本匈奴觻得王所居，因以名縣。隋置爲張掖縣。　祁連山在縣西南二百里，東西二百里，南北一百里餘。《漢書》：霍去病攻祁連山得敵人首三萬餘級。《西河舊事》曰：祁連山在張掖、酒泉二郡界之上，有松栢五株，水草茂美，山中冬温夏涼，宜放牛羊充肥，乳酪濃好，夏瀉酪不用器物，刈草著其上不解散，作酥特好，一斛酪得酥斗餘。

樂史《太平寰宇記》卷一五四《隴右道五・階州》 土産：舊貢蜜、麝香，今貢馬，出花椒、大黄、巴戟、石鹽、水銀、碌礬、狨皮。

樂史《太平寰宇記》卷一七七《四夷六・多摩長國》 多摩長國居南海島中【略】，所食尚酥、乳酪、沙糖、石蜜。

樂史《太平寰宇記》卷一七七《四夷六・真臘國》 飲食多酥酪、沙糖、杭米餅，欲食之時，先取雜肉羹與餅相和，手撚食之。

樂史《太平寰宇記》卷一八〇《四夷九・車師國》 有草爲草刺，其上生蜜而味甚佳。

王闢之《澠水燕談録・談謔》 頃有秉政者，深被眷倚，言事無不從。一日御宴，教坊雜劇爲小商，自稱姓趙名氏，負以瓦瓿賣沙糖，道逢故人，喜而拜之。伸足誤踏瓿倒，糖流于地，小商彈指歎息曰：「甜採你即溜也，怎柰何！」左右皆笑。俚語以王姓爲「甜采」。

王闢之《澠水燕談録・雜録》 錢鏐之據錢塘也，子跛，鏐鍾愛之。諺謂「跛」爲「瘸」，杭人爲諱之，乃稱「茄」爲「落蘇」。楊行密之據淮陽，淮人避其名，以「密」爲「蜂糖」，尤見淮、浙之音誤也。以「瘸」爲「茄」，以「蜜」爲「密」，良可哈也。

江休復《嘉祐雜誌》 文州云：美人旄牛酥絶美。又云：河朔人食油湯鮓，以薦酸漿粟飯。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷四〇《地理志四》 復州竟陵郡，上。本沔陽郡，治竟陵。貞觀七年徙治沔陽。天寶元年更名。寶應二年復故治。土貢：白紵、白蜜。

廓州寧塞郡，下。本澆河郡，天寶元年更名。土貢：麩金、酥、大黄、戎鹽、麝香。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷四一《地理志五》 越州會稽郡，中都督府。土貢：寶花、花紋等羅，白編，交梭、十樣花紋等綾，輕容，生穀，花紗，吴絹，丹沙，石蜜，橘，葛粉，瓷器，紙，筆。

廬州廬江郡，上。土貢：花紗，交梭絲布，茶，蠟，酥，鹿脯，生石斛。

虔州南康郡，上。土貢：絲布，紵布，竹練，石蜜，梅桂子，斑竹。

永州零陵郡，中。土貢：葛，笥，零陵香，石蜜，石鐘。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷四二《地理志六》 成都府蜀郡，赤。【略】土貢：錦，單絲羅，高杼布，麻，蔗糖，梅煎，生春酒。

翼州臨翼郡，下。【略】土貢：犛牛尾，麝香，白蜜。

茂州通化郡，下都督府。【略】土貢：麩金，丹砂，麝香，狐尾，美活，當歸，乾酪。

當州江源郡，下。【略】土貢：麩金，酥，麝香，當歸，美活。

梓州梓橦郡，下。【略】土貢：紅綾，絲布，柑，蔗糖，橘皮。

龍州應靈郡，中都督府。【略】土貢：麩金，酥，羚羊角，葛粉，厚樸，附子，天雄，側子，烏頭。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷二二一上《摩揭它傳》 摩揭它，一曰摩伽陀，本中天竺屬國。環五千里，土沃宜稼穡，有異稻巨粒，號供大人米。王居拘闍揭羅布羅城，或曰俱蘇摩補羅，曰波吒釐子城，北瀕殑伽河。貞觀二十一年，始遣使者自通于天子，獻波羅樹，樹類白楊。太宗遣使取煞糖法，即詔揚州上諸蔗，拆瀋如其劑，色味愈西域遠甚。

唐慎微《證類本草》卷十二《本草上品》（才）[木]蜜味甘平，無毒，止渴除煩，潤五藏，利大小便，去腸上熱，功用如蜜。樹生南方，枝葉俱可噉，亦煎食如飴。今人呼白石木蜜子名枳椇，味甜。《本經》云：木蜜非此中汁如蜜也。崔豹《古今注》云：木蜜生南方，合體甜軟可噉，味如蜜。老枝煎取倍甜，止渴也。

唐慎微《證類本草》卷二《蟲魚部上品》 石蜜，味甘平，無毒，微温。【略】一名石飴，生武都山谷、河源山谷、及諸山石中。色白如膏者良。陶隱居云：石蜜即崖蜜也，高山巖石間作之，色青赤，味小酸，食之心煩。其蜂黑色以蟄。又木蜜呼爲食蜜，懸樹枝作之，色青白，樹空及人家養作之者亦白而濃厚，味美。凡蜂作蜜，皆取人小便以釀諸花，乃得和熟，狀似作飴須釀也。又有土蜜，於土中作之，色青白，味酸，今出晉安檀崖者多上蜜，云最勝。出東陽、臨海諸處多木蜜，出於潛、懷安諸縣多崖蜜，亦有雜木及人家養者，例皆被添，殆無淳者，必須親自看取之，乃無雜爾，且又多被煎煮。其江南向西諸蜜皆是木蜜，添雜最多，不可爲藥用。道家丸餌莫不須之，仙方亦單鍊，服之致長生不老也。唐本注云：上蜜出氐羌中，並勝前説者，陶以未見，故以南土爲證爾。今京下白蜜如凝酥，甘美耐久，全不用江南者。説者今自有以水牛乳煎沙糖作者，亦名石蜜。此既蜂作，宜去石字，後條蠟蜜宜單稱爾。今按陳藏器《本草》云：蜜主牙齒疳蟨，脣口瘡，目膚，赤障，殺蟲。臣禹錫等謹按：陳藏器云：按尋常蜜亦有木中作者，亦有土中作者，北方地燥，多在土中，南方地濕，多在木中，各隨土地所有而生其蜜，一也。崖蜜別是一蜂，如陶所説出南方巖嶺間，生懸崖上，蜂大如蜜房，著巖窟，以長竿刺，令蜜出承取之，多者至三四石，味酸色緑，入藥用勝於凡蜜。蕃恭是荆淮間人，池無崖險下，知之者應未傳聞。今云石蜜正是巖蜜也，宜改爲巖字。甘蔗石蜜別出本經，張司空云：遠方山郡幽僻處出蜜所，著巉巖石壁，非攀緣所及，惟於山頂籃罿自懸挂下，遂得采取。蜂去餘蠟著石，烏雀羣飛來啄之盡。至春蜂歸如故，人亦占護其處。宣州有黄連蜜，色黄味苦，主目熱，蜂銜黄連花作之。西京有棗花蜜，色白如疑脂，亦棗花作之。各逐所出。《藥性論》云：白蜜君治卒心痛及赤白痢水，作蜜醬，頓服一椀止。又生薑汁、蜜各一合水和，頓服之。有常服面、四花紅，神仙方中甚貴。治口瘡，浸大青葉含之。

《圖經》曰：蜜，本經作石蜜。蕃恭云：當去石字。生武都山谷、河源山谷及諸山中，今川蜀、江南、嶺南皆有之。蠟，白蠟生武都山谷，出於蜜房木石間，今處處有之。而宣、歙、唐、鄧、伊、洛間尤多石蜜，即崖蜜也。其蜂黑色似蜄，作房於巖崖高峻處，或石窟中，人不可到，但以長竿刺令蜜出，以物承之，多者至三四石。味酸色緑，入藥勝於它蜜。張司空云：遠方山郡幽僻處出蜜所，著絶巖石壁，非攀緣所及，惟於山頂籃罿自垂掛下，遂得採取。蜂去餘蠟著石，烏有如雀羣飛來，啄之殆盡，至春蜂歸如舊，人亦占護其處，謂之蜜塞，其烏謂之靈雀，其蜜即今之石蜜也。食蜜有兩種，一種在山林木上作房，一種人家作窠檻收養之，其蜂甚小而微黄，蜜皆濃厚而味美。又近世宣州有黄連蜜，色黄味小苦，雍洛間有棗花，蜜如凝脂。亳州太清宫有檜花，蜜色小赤。南京柘城縣有何首烏蜜，色更赤。並以蜂採其花作之，各隨其花色而性之温涼亦相近也。蠟蜜，脾底也，初時香嫩，重煮治乃成。藥家應用白蠟，更須煎鍊，水中凡十數過即白。古人荒歲多食蠟以度饑，欲取當合大棗咀嚼，即易爛也。

唐慎微《證類本草》卷二三《果部三品》 甘蔗音柘味甘平，無毒，主下氣和中，助脾氣，利大腸。陶隱居云：今出江東爲勝，廬陵亦有好者。廣州一種數年生，皆如大竹，長丈餘。取汁以爲沙糖，甚益人。又有荻蔗，節疎而細，亦可噉也。今按別本注云：蔗有兩種，赤色名崑崙蔗，白色名荻蔗，出蜀及嶺南爲勝，並煎爲沙糖。今江東甚多而劣於蜀者，亦甚甘美。時用煎爲稀，沙糖也。今會稽作乳糖，殆勝於蜀。去煩止渴，解酒毒。臣禹錫等謹按：《蜀本圖經》云：葉似荻，高丈許，有竹荻二蔗。竹蔗莖麤，出江南。荻蔗莖細，出江北，霜下後收莖，笮其汁爲沙糖，鍊沙糖和牛乳爲石蜜並好。日華子云：冷利，大小腸下氣痢，補脾，消痰止渴，除心煩熱，作沙糖潤心肺，殺蟲，解酒毒。臘月窖糞坑中，患天行熱狂人絞汁服甚良也。

《圖經》曰：甘蔗，舊不著所出州土。陶隱居云：今江東者爲勝，廬陵亦有好者。廣州一種數年，生者如大竹，長丈餘。今江浙、閩廣、蜀川所在，大者亦高丈許。葉有二種，一種似荻節疎而細短，謂之荻蔗，一種似竹麤長。笮其汁以爲沙糖，皆用竹蔗。泉、福、吉、廣州多作之。鍊沙糖和牛乳爲石蜜，即乳糖也，惟蜀川作之。荻蔗但堪噉，或云亦可煎稀糖，商人販貨至都下者，荻蔗多而竹蔗少也。【略】

張協《都蔗賦》云：挫斯蔗而療渴，若漱醴而含蜜。

《衍義》曰：甘蔗今川廣、湖南北、二浙、江東西皆有，自八九月已堪食，收至三四月，方酸壞。石蜜、沙糖、霜皆自北出，惟川浙者爲勝。

沙糖味甘寒，無毒，功體與石蜜同，而冷利過之。笮音詐甘蔗汁煎作，蜀地、西戎、江東並有之。唐本先附臣禹錫等謹按：孟詵云，沙糖多食，令人心痛，不與鯽魚同食，成瘕蟲。又不與葵同食，生流澼。又不與笋同食，使笋不消成癥，身重不能行履耳。

孔平仲《談苑》卷一 川子乳糖師子，冬至前造者，色白不壞。冬至後者易敗多蛀，陽氣入物，其理如此。

陸佃《增修埤雅廣要》卷二九《甘蔗》 蔗叢生，莖似竹，而實高六七尺，及未抽葉如蘆葉而大，長三四尺。八九月去皮，斷而食之，脆而味甘。茲笮取其汁，過樟木槽，煎之可成飴，今砂糖水糖是也。交趾蔗圍數寸，長丈餘，取汁煎之，數日成，入口即消，彼人謂之石蜜。《通志》云：蔗有三種，赤崑崙，白竹蔗，赤蠟蔗，小而燥者荻蔗。《通俗文》：荆州出笮蔗，或作藉、藉，通作柘。《前・禮樂志》：泰尊柘漿。《相如傳》：諸柘紅者止堪生啗。《世説》：扶南蔗一丈三節，見日即消，見風即折。吕惠卿曰：何草不庶出，獨於蔗何也。曰：凡草種之

則正生，甘蔗庶出也。《廣記》

寇宗奭《本草衍義》卷一八 石蜜。石蜜川浙最佳，其味厚，其他次之。煎煉成，以銅象物。達京都至夏月，及久陰雨，多自消化。土人先以竹葉及紙裹外，用石灰埋之，仍不得見風遂免，今人謂乳糖。其作餅黃白色者，今人又謂之捻糖，易消化，入藥至少。

沙糖。沙糖又次石蜜，蔗汁清，故費煎煉，致紫黑色，治心肺大腸熱，兼噉駝馬。今醫家治暴熱，多以此物爲先道。小兒多食則損齒，土制水也。及生蟯蟲，裸蟲屬土，故因甘遂生。

寇宗奭《本草衍義》卷二〇 飴糖。飴糖即糗是也，多食動脾風，今醫家用以和藥，糯與粟米作者佳，餘不堪用。蜀黍米亦可造，不思食人少食之，亦使脾胃氣和。唐白樂天詩「一榼較牙糗」者是此。

大麥。大麥性平涼，有人患纏喉風，食不能下，將此麪作稀糊令嚥之，既滑膩容易下嚥，以助胃氣。三伏中□，朝廷作麪以賜臣下，作蘗造糗。

朱勝非《紺珠集》卷一二《青箱雜記》 金櫻蜂糖。浙人以錢鏐之故，呼石榴爲金櫻。江淮以楊行密之故，呼蜜爲蜂糖。

曾慥《類説》卷六《秦中歲時記》 膠牙餳。元日食膠牙餳，取膠固之義。

曾慥《類説》卷三四《摭言》 銀餅餡。韋澳、孫宏同在翰苑，宣宗賜銀餅餡，食之，甚美，皆乳酪膏腴所製。

曾慥《類説》卷三五《本草》 崖蜜。又名石蜜，別有土蜜、木蜜。

二蔗 蔗有二種，赤者名崑崙蔗，白者名荻蔗。

曾慥《類説》卷六〇《拾遺類總》 猊糖。糖作狻猊形曰猊糖。

王灼《糖霜譜》 原委第一

糖霜一名糖冰，福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有之，獨遂寧爲冠，四郡所産甚微而碎，色淺味薄，纔比遂之最下者。凡物以希有難致見珍，故查梨、橙柑、荔枝、楊梅，四方不盡出，乃貴重於世。若甘蔗所在皆植，所植皆善，非異物也。至結蔗爲霜，則中國之大，止此五郡，又遂寧專美焉。外之夷狄戎蠻皆有佳蔗，而糖霜無聞，此物理之不可詰也。先是唐大曆間，有僧號鄴和尚，不知所從來，跨白驢，登繖山，結茅以居，須鹽米薪菜之屬，即書付紙繫錢，遣驢負至市區。人知爲鄴也，取平直挂物於鞍，縱驢歸。一日，驢犯山下黄氏者蔗苗，黄請償於鄴。鄴曰：汝未知窨蔗糖爲霜，利當十倍，吾語女塞責可乎。試之，果信，自是流傳其法。糖霜户近山或望繖山者，皆如意，不然萬方終無成。鄴末年棄而北走通泉縣靈鷲山龕中，其徒追蹤及之，但見一文殊石像，衆始知大士化身，而白驢者，獅子也。鄴結茅處，今爲楞嚴院，糖霜户猶畫鄴像事之，擬文殊云。敷文閣待制蘇公仲虎嘗守遂寧，謂蜀士指倉陽水秀，普慈石秀，乃不知此邦平衍清麗之爲土秀也。土爰稼穡，稼穡作甘，糖霜之甘擅天下，非土之特秀也歟。

第二

自古食蔗者，始爲蔗漿。宋玉作《招魂》，所謂「胹鱉炮羔有柘漿」是也。王逸註：柘諸蔗也。又云柘一作蔗。其後爲蔗餳，孫亮使黄門就中藏吏取交州所獻甘蔗餳是也。其後又爲石蜜，《廣志》云：蔗餳爲石蜜。《南中八郡志》：笮甘蔗汁曝成餳，謂之石蜜。《本草》亦云煉糖和乳爲石蜜是也。唐史載太宗遣使至摩揭陀國，取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，榨瀋如其劑，色味愈西域遠甚。按：《集韻》酢、笮、醋、醡通用。而《玉篇》柞，側板切，疑字誤。熬糖瀋作劑，似是今之沙糖也。蔗之技盡於此，不言作霜，然則糖霜非古也。戰國後，論吴蜀方物，如左太冲《三都賦》；論旨味，如宋玉《招魂》，景差《大招》，枚乘《七發》，傅毅《七激》，崔駰《七依》，李尤《七疑》，元鱗《七説》，張衡《七辨》，曹植《七啓》，徐幹《七喻》，劉邵《七華》，張協《七命》，陸機《七徵》，湛方生《七歎》，蕭子範《七誘》，水陸動植之産，搜羅殆盡，未有及此者。歷世詩人模奇寫異，不可勝數，亦無一章一句。至本朝元祐間，大蘇公過潤州金山寺，作詩送遂寧僧圓寶，有云：「浯江與中冷，共此一味水。冰盤薦琥珀，何似糖霜美。」元符間，黄魯直在戎州作頌答梓州雍熙光長老寄糖霜，有云：「遠寄蔗霜知有味，勝於崔浩水晶鹽。正宗掃地從誰説，我舌猶能及鼻尖。」遂寧糖霜見於文字，實於二公。然則糖霜果非古也，吾意四郡所産，亦起世耳。

第三

繖山在小溪縣涪江東二十里，孤秀可喜，山前後爲蔗田者十之四，糖霜户十之三。蔗有四色，曰杜蔗，曰西蔗，曰芳蔗，《本草》所謂荻蔗也；曰紅蔗，《本草》所謂崑崙蔗也。紅蔗止堪生嚼，芳蔗可作沙糖，西蔗可作霜，色淺，土人不甚貴，杜蔗紫嫩，味極厚，專用作霜。藏種法，擇取短者芽生節間，短則節密而多芽。掘坑深二尺，闊狹從便，斷去尾，倒立坑中，土蓋之。不倒則雨水入，夾葉久必壞。凡蔗田十一月後，深耕杷摟，燥土縱橫，摩勞令熟，如開渠闊尺餘，深尺五，兩傍立土壠。上元後二月初，區種行布相儳灰薄蓋之，又蓋土不過二寸。清明及端午前後，兩

次以猪牛糞細和灰薄蓋之，蓋土常使露芽。六月半再使溷糞，餘用前法。草不厭數耘，土不厭數添，但常使露芽。候高成叢，用大鋤翻壟上土盡蓋。十月收刈。凡蔗最因地力，不可雜他種，而今年爲蔗田者，明年改種五穀，以休地力。田有餘者，至爲改種三年。糖霜成處山下曰禮佛壩，五里曰乾灘壩，十里曰石溪壩，江西與山對望曰鳳臺鎮。大率近三百餘家，每家多者數十甕，少者一二甕。山左曰張村，曰巷口，山後曰霑池，曰吴村，江西與山對望曰法寶院，曰馬鞍山，亦近百家，然霜成皆中下品。張村屬蓬溪縣，鳳臺鎮屬長江縣。並山一帶曰白水鎮，曰土橋，雖多蔗田，不能成霜，歲壓糖水，賣山前諸家。

第四

糖霜户器用曰蔗削，如破竹刀而稍輕。曰蔗鐮，以削蔗，闊四寸長尺許，勢微彎。曰蔗凳，如小杌子，一角鑿孔立木叉，束蔗三五挺閣叉上，斜跨凳銼之。曰蔗碾，駕牛以碾所銼之蔗，大硬石爲之，高六七尺，重千餘斤，下以硬石作槽底，循環丈餘。曰榨斗，又名竹袋以壓蔗，高四尺，編當年慈竹爲之。曰棗杵，以築蔗入榨斗。曰榨盤，以安斗，類今酒槽底。曰榨牀，以安盤牀，上架巨木，下轉軸引索壓之。曰漆甕，表裏漆以收糖水，防津漏。凡治蔗用十月至十一月，先削去皮，次剉如錢，上户削銼至一二十人，兩人削供一人銼。次入碾，碾闕則舂，碾訖號曰泊，次烝泊，烝透出甑，入榨取盡糖水投釜煎，仍上烝生泊。約糖水七分熟，權入甕，則所烝泊亦堪榨。如是煎烝相接，事竟歇三日，過期則釀。再取所寄收糖水煎，又候九分熟，稠如餳，十分太稠，則成沙腳。沙音暇。插竹徧甕中，始正入甕，簸箕覆之。此造糖霜法也。已榨之後，別入生水重榨，作醋極酸。

第五

糖水入甕，兩日後甕面如粥文，染指視之如細沙。上元後結小塊，或綴竹梢如粟穗，漸次增大如豆，至如指節，甚者成座如假山，俗謂隨果子結實。至五月，春生夏長之氣已備，不復增大，乃瀝甕，過初伏不瀝，則化爲水，下户急欲前四月瀝。霜雖結，糖水猶在，瀝甕者，舁出糖水，取霜瀝乾，其竹梢上團枝，隨長短剪出就瀝。瀝定，曝烈日中，極乾收甕，四周循環連綴生者曰甕鑑，顆塊層出，如崖洞間鍾乳，但側生耳。不可遽瀝，瀝須就甕曝數日令乾硬，徐以鐵鏟分作數片出之。凡霜一甕中，品色亦自不同，堆疊如假山者爲上，團枝次之，甕鑑次之，小顆塊次之，沙腳爲下。紫爲上，深琥珀次之，淺黄色又次之，淺白爲下。不以大小，尤貴墻壁密排，俗號馬齒霜，面帶沙腳者刷去之。亦有大塊，或十斤或二十斤，最異者三十斤，然中藏沙腳，號曰舍。凡沙霜性易銷化，畏陰濕及風，遇曝時，風吹無傷也。收藏法：乾大小麥鋪甕底，麥上安竹筅，密排笋皮盛貯，綿絮覆筅，簸箕覆甕。寄遠即瓶底茗石灰數小塊，隔紙盛貯，厚封瓶口。

第六

糖霜户治良田，種佳蔗，利器用，謹土作一也，而收功每異。自耕田至瀝甕，殆一年半。開甕之日，或無鉢兩之獲，或數十斤，或近百斤，有暴富者，村俗以卜家道盛衰。霜全不結，賣糖水與自熬沙糖，猶取善價於本柄，亦未甚損也。其得糖者，水或餘半亦以賣，或自熬沙糖，惟全甕沙腳者，水耗十之九。春中先瀝甕曝乾，少緩則化爲水。宣和初，宰相王黼創應奉司，遂寧常貢外，歲進糖霜數千斤，是時所産益奇，墻壁或方寸，應奉司罷不再見。豈天出珍異，不爲凡庶設乎。然當時州縣因之大擾，敗本業者居半，至今未復。又有巧營利者，破荻竹編狻猊燈狀，投糖水甕中，霜或就結，比常霜益數倍之直，第不能必其成，又懼州縣强索無以應矣，近歲不作。

第七

《本草》稱甘蔗消痰止渴，除心煩熱，今糖霜亦如之，然沙糖招痰飲，殊不可曉也。有作湯者，作餅者，並附其法。對金湯，糖霜、乾山藥等，分細研。鳳髓湯，糖霜、乾蓮子、乾山藥等分細研，内蓮子去赤皮妙。香湯，糖霜一斤細研，别研吴氏龍涎香七分餅和之。糖霜餅不以斤兩細研，劈松子或胡桃肉研和，勻如酥蜜，食模脱成模，方圓雕花各隨意，不過寸。研糖霜，必擇顆塊者，沙腳即膠粘不堪用。

范蔚宗作《香譜》，蔡君謨作荔支、茶兩譜，皆極盡物理，舉世皆以爲當。晦叔作《糖霜譜》，余聞之且久，偶獲七篇，盡讀於大慈之方丈院，將見與范、蔡之文並馳而争先矣。紹興二十四年甲戌季春初六，卧雲菴守元書。

吴曾《能改齋漫録逸文》卷一《猊糖》 近世造糖，作狻猊形，號「猊糖」。（明鈔本説郛卷三十五引）

鄭樵《通志》卷七六《昆蟲草木畧第二・果類》 甘蔗有三種，赤色者曰崑崙蔗，白色者亦曰竹蔗，亦曰蠟蔗，小而燥者曰荻蔗。

鄭樵《通志》卷七六《昆蟲草木畧第二・木類》 枳椇曰木蜜，蜀人謂之枸，《小雅》「南山有枸」是也。陸璣云：似白楊，其子大如指，長數寸，噉之如飴，故曰木蜜。

鄭樵《通志》卷一九五《四夷傳第二・吐蕃》　俗養牛羊取乳酪供食，兼取毛爲褐而衣焉。不食驢馬肉。以麥爲麨。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・車師》　其地高燥，多石磧，氣候温暖，與益州相似。穀麥再熟，宜蠶，多五果。有草名爲羊刺，其上生蜜而味甚佳。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・石國》　杜還《經行記》云：【略】飲蒲陶酒、麋酒、醋乳。

鄭樵《通志》卷一九八《四夷傳第五・真臘》　飲食多酥酪、沙糖、杭粟、米餅。飲食之時，先取雜肉羹與飯相和，手搏而食之。

曾敏行《獨醒雜志》卷一　江南呼蜜爲蜂糖，蓋避楊行密名也。

羅願《新安志》卷四《休寧沿華・山阜》　蜜多巖在縣西四十七里，《祥符經》云：木罅中出蜜，昔長吏嘗遣人取之。梁任昉爲太守遂止，今不復有。《寰宇志》云：蜜嶺有木蜜，出木空石罅中，所處險遠，長吏每遣百姓就采之。任昉至罷焉。《祥符經》以此巖爲任昉罷取蜜處，因以《寰宇志》所載附見。然今人多指淳安縣茶園頭蜜山爲即蜜嶺，此巖爲蜜多，恐自以僧居，取梵語爲稱耳。

羅願《爾雅翼》卷一《釋草・弊》　大麥宜爲飯，又可爲酢，其蘗可爲餳。

羅願《爾雅翼》卷一《釋草・粱》　粱今之粟類，古不以粟爲穀之名，但米之有孚殼者，皆稱粟。【略】今粱有三種，青粱殼穗有毛，粒青米亦微青，而細於黄白米也，夏月食之極爲清涼，但以味短色惡，不如黄白粱，故人少種之，亦早熟而收少，作餳清白勝餘米。

羅願《爾雅翼》卷一《釋草・黍》　禾屬而黏者，以大暑而種，故謂之黍。【略】黍又擣以爲餳，謂之餦餭。《楚辭》曰：粔籹蜜餌有餦餭。言以蜜和米麪，煎熬作粔籹。又有美餳，衆味甘具也。及屈原死，楚人以菰葉裹黍祠之，謂之角黍。

羅願《爾雅翼》卷二六《釋蟲・蜜蠭》　蜜蠭似蠭而小，工作蜜。《説文》蜜字作蠶，云蠭甘飴也，蓋若鼎器焉而冪之。《山海經》曰：穀城之上足蜂蜜之廬，今土木之蠭，亦各有蜜。北方地燥，多在土中，故多土蜜。南方地濕，多在木中，故多木蜜。今人家畜者，質小而微黄，大率腰腹相稱如蠅蟬也。喜事者以窾木容數斛，真蜂食之，冬寒則割蜜。今宛陵有黄連蜜，則色黄而味小苦。雍洛間有棃花蜜，色如凝脂。亳州太清宫有檜花蜜，色小赤。南京柘城縣有何首烏蜜，色更赤。各隨所採花色，而性之温涼亦相近。蜜脾底爲蠟，有蜜香氣，然蜜極甘而蠟至淡，獨爲一異。

梁克家《淳熙三山志》卷四一《物産・貨》　糖。取竹蔗擣蒸，候官甘蔗州最盛。蜜。有石蜜，巖石間作，色青赤。有木蜜，木枚間作，色青白，及人家窠檻中作者，蜜濃味美。

佚名《錦繡萬花谷》後集卷三五《食饌》　銀餅餤。宣宗賜韋澳孫宏銀餅餤，食之甚美，皆乳酪膏腴之所爲。出《撫言》

含風鮓。房州六月調羊酪，造含風鮓。出《叩頭録》

醍醐。陶隱居云：佛書稱乳成酪，酪成酥，酥成醍醐，醍醐乃酥酪之精液也。

史浩《兩鈔摘腴》　蔗霜即糖霜。黄魯直《答雍熙長志寄糖霜詩》：遠寄蔗霜知有味。又《糖霜譜》曰：遂寧有糖冰，冠於四郡。

程大昌《演繁露》卷二《石蜜》　《太平御覽・異物志》曰：交趾甘滋大者數寸，煎之凝如冰，破如博棊，謂之石蜜。《涼州異物志》曰：石蜜之滋，甜於浮萍，非石之類，假石之名，實出甘柘，變而凝輕。注云：甘柘似竹，煮而曝之，則凝如石而甚輕。又魏文帝詔曰：南方龍眼、荔枝寧比西國蒲萄、石蜜。合此數説觀之，既曰柘漿所凝，其狀如冰，而名又爲石，則今之糖霜是矣。又有崖蜜者，蜂之釀蜜，即峻崖懸寘其窠，使人不可攀取也。而人之用智者，伺其窠蜜成熟，用長竿繫木桶，度可相及，則以竿刺窠，窠破蜜注桶中，是名崖蜜也。

程大昌《演繁露》卷四《飴餳》　餳徐盈反飴與之反一也。《楚辭》曰：「粔籹蜜餌有餦餭音張皇。」案：餳飴，餦餭，皆一物也而小有異。《説文》曰：飴，米蘗煎也。餳，和饊也。《釋名》曰：餳，餅也，煮米消爛，洋洋然也。飴小弱於餳，形怡怡然也。《方言》曰：餳謂之張皇。注云：即乾飴也。飴謂之該，餳謂之餦，凡飴謂之餳，自關而東通語也，今人名爲白糖者是也，以其雜米蘗爲之也。飴即餳之融液，而可以入之食飲中者也。後漢明德馬后謂含飴弄孫者是也，唐世所食餳粥是其類也。張衡《七辨》曰：沙飴石蜜，遠國貢儲。即今沙糖也。唐玄奘《西域記》以西域石蜜來，詢知其法用蔗汁蒸造。太宗令人製之，味色皆踰其初，即中國有沙糖之始耶。然《南史》已載糖蟹，曰蟹之將糖，躁擾彌甚。豈其以白糖淹之耶。白糖文見上。

談鑰《嘉泰吴興志》卷一八《食用故事》　酥。俗稱烏戍乳酥最佳，又爲花果魚鳥之屬，以爲盤飣之華，可用寄遠。大抵鄉閭畜牛之家，例能爲酥及乳。

洪邁《容齋四筆》卷二《北人重甘蔗》 甘蔗只生於南方，北人嗜之而不可得。魏太武至彭城，遣人於武陵王處求酒及甘蔗。郭汾陽在汾上，代宗賜甘蔗二十條。《子虛賦》所云：「諸柘巴且。」諸柘者，甘蔗也。蓋相如指言楚雲夢之物，漢《郊祀歌》「泰尊柘漿」，亦謂取甘蔗汁以爲飲。

洪邁《容齋五筆》卷八《糖霜譜》 糖霜之名，唐以前無所見，自古食蔗者始爲蔗漿，宋玉《招魂》所謂「胹鼈炮羔有柘漿」是也。其後爲蔗餳，孫亮使黃門就中藏吏取交州獻甘蔗餳是也。後又爲石蜜，《南中八郡志》云：「笮甘蔗汁，曝成飴，謂之石蜜。」《本草》亦云「煉糖和乳爲石蜜」是也。後又爲蔗酒，唐赤土國用甘蔗作酒，雜以紫瓜根果也。唐太宗遣使至摩揭陁國，取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，榨瀋如其劑，色味愈於西域遠甚，然只是今之沙糖。蔗之技盡於此，不言作霜，然則糖霜非古也。歷世詩人模奇寫異，亦無一章一句言之，唯東坡公過金山寺，作詩送遂寧僧圓寶云：「涪江與中泠，共此一味水。冰盤薦琥珀，何似糖霜美。」黃魯直在戎州，作頌答梓州雍熙長老寄糖霜云：「遠寄蔗霜知有味，勝於崔子水晶鹽。正宗掃地從誰說，我舌猶能及鼻尖。」則遂寧糖霜見於文字者，實始二公。甘蔗所在皆植，獨福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有糖冰，而遂寧爲冠。四郡所產甚微，而顆碎色淺味薄，纔比遂之最下者，亦皆起於近世。唐大曆中，有鄒和尚者，始來小溪之繖山，教民黃氏以造霜之法。繖山在縣北寺十里，山前後爲蔗田者十之四，糖霜户十之三。蔗有四色，曰杜蔗，曰西蔗，曰芳蔗，《本草》所謂荻蔗也，曰紅蔗，《本草》崑崙蔗也。紅蔗止堪生嚼，芳蔗可作沙糖，西蔗可作霜，色淺，土人不甚貴，杜蔗紫嫩，味極厚，專用作霜。凡蔗最困地力，今年爲蔗田者，明年改種五穀以息之。霜户器用，曰蔗削、曰蔗鎌、曰蔗凳、曰蔗碾、曰榨鬥、曰榨牀、曰漆甕，各有制度。凡霜，一甕中品色亦自不同，堆疊如假山者爲上，團枝次之，甕鑑次之，小顆塊次之，沙腳爲下；紫爲上，深琥珀次之，淺黃又次之，淺白爲下。宣和初，王黼創應奉司，遂寧常貢外，歲別進數千斤。是時，所產益奇，墻壁或方寸，應奉司罷，乃不再見。當時因之大擾，敗本業者居半，久而未復。遂寧王灼作《糖霜譜》七篇，具載其説，予采取之，以廣聞見。

徐夢華《三朝北盟會編》卷六三《靖康中帙》 【略】貼茶一百斤，四和香一兩，糖霜一百斤。

陸游《老學庵筆記》卷二 亳州太清宮檜至多，檜花開時，蜜蜂飛集其間，不可勝數。作蜜極香而味帶微苦，謂之檜花蜜，真奇物也。歐陽公守亳時，有詩曰：「蜂採檜花村落香。」則亦不獨太清而已。

陸游《老學庵筆記》卷四 族伯父彦遠言：少時識仲殊長老，東坡爲作《安州老人食蜜歌》者。一日，與數客過之，所食皆蜜也。豆腐、麪觔、牛乳之類，皆漬蜜食之，客多不能下箸。惟東坡性亦酷嗜蜜，能與之共飽。

陸游《老學庵筆記》卷六 聞人茂德言：「沙糖中國本無之。唐太宗時外國貢至，問其使人：『此何物？』云：『以甘蔗汁煎。』用其法煎成，與外國者等。自此中國方有沙糖。」

唐以前書傳，凡言及糖者皆糟耳，如糖蟹、糖薑皆是。

王楙《野客叢書》卷一七《崖蜜》 東坡《橄欖詩》曰：「待得微甘回齒頰，已輸崖蜜十分甜。」《冷齋夜話》謂事見《鬼谷子》，崖蜜，櫻桃也。漫叟、漁隱諸公引《本草》石崖間蠭蜜爲證。僕謂坡詩爲橄欖而作，疑以櫻桃對言，世謂棗與橄欖争曰：「待你回味，我已甜了。」正用此意，蠭蜜則非其類也。固自有言蠭蜜處。如張衡《七辯》云：「沙餳石蜜，乃其等類。閩王遺高祖石蜜十斛。此亦一石蜜也。僕嘗考之，石蜜有數種，《本草》謂崖石間蠭蜜爲石蜜，又有所謂乳餳爲石蜜者，《廣志》謂蔗汁爲石蜜，其不一如此。崖石一義，又安知古人不以櫻桃爲石蜜乎？觀魏文帝詔曰：「南方有龍眼、荔枝，不比西園蒲萄、石蜜。」以龍眼荔枝相對而言，此正櫻桃耳，豈餳蜜之謂邪？坡詩所言，當以此爲證。

趙汝適《諸蕃志》卷上《闍婆國》 蔗糖其色紅白，味極甘美。

趙汝適《諸蕃志》卷上《勿斯離國》 勿斯離國，其地多石山，秋露沆瀣，日曬即凝，狀如糖霜，採而食之，清涼甘腴，蓋真甘露也。

高似孫《緯畧》卷五《紫團參參花蜜》 皮日休《謝友人惠人參詩》：神草延年出道家，神草別名。是誰披露記三椏。開時的定涵雲液，斸後還應帶石花。名士寄來消酒渴，野人煎處撇泉華。後今湯劑如相續，不用金山焙上茶。陸龜蒙和之曰：五葉初成假樹陰，紫團峰外即雞林。名參鬼蓋滇難見，材視人形不可尋。品第已聞升碧簡，攜持應合重黃金。殷勤潤取相如肺，封禪書成動帝心。紫團迺山名，今人以人參有紫暈者爲佳，殊不然也。沈氏《筆談》載王荊公病喘，藥用紫團山人參不可得。時薛師政自河東還有之，贈公數兩，公不受。其曰紫團山者是矣。王績詩：家豐松葉酒，器貯參花蜜。參花蜜三字甚生，參花人所未識。温庭筠詩：松刺梳空石差齒，香風軟透人參蘂。用參蘂字益奇。

高似孫《緯畧》卷九《北酥》　沈約《謝北酥啓》曰：曠阻陰山之外，眇絶蒲海之東，自非神力所引，莫或輕至。按：《西河舊事》曰：祁連山冬夏寒涼，宜牧牛羊充肥，乳酪好。當是此類。

彭大雅《黑韃事畧》　其軍糧，羊與沛馬。手捻其乳曰沛。馬之初乳曰則聽其駒之食，夜則聚之以沛，貯以革器，湏洞數宿，微酸，始可飲，謂之馬嬭子。纔犯他境，必務抄掠，孫武子曰「因糧於敵」是也。

霆嘗見其曰中沛馬嬭矣，亦嘗問之，初無拘於日與夜。沛之之法，先令駒子啜教乳路來，即趕了駒子，人即用手沛下皮桶中，卻又傾入皮袋撞之。尋常人只數宿便飲。初到金帳，韃主飲以馬嬭，色清而味甜，與尋常色白而濁，味酸而羶者大不同，名曰黑馬嬭，蓋清黑。問之，則云此實撞之七八日，撞多則氣清，清則不羶，只此一處得飲，他處更不曾見，玉食之奉如此。又兩次金帳中送葡萄酒，盛以玻璃瓶，一瓶可得十餘小盞，其色如南方柿汁，味甚甜，聞多飲亦醉，但無緣得多耳，回回國貢來。

耶律楚材撰、李文田注《西遊録注》　又西有甎城。自此而西，直抵黑色印度城。亦有文字。【略】土多甘蔗，取其液釀酒熬糖。【略】

民多羊馬，以蜜爲釀。此國晝長夜促，羊膊熟，日已復出，正符唐史所載骨利斡國事。

劉應李《新編事文類聚翰墨全書》後乙集《聖朝混一方輿勝覽》　卷中四川等處行中書省

遂寧州【略】人物富繁，民有古風。蔗霜。宣和初，遂寧貢糖霜。

方大琮《鐵菴集》卷二一《項卿守博文》【略】　仙遊縣田耗于蔗糖，歲運入浙淮者，不知其幾萬億。蔗之妨田固矣，可一年不飲，不可一日不食。

祝穆《古今事文類聚》後集卷二七《菓實部・蔗》　《羣書要語》：諸，蔗也。《説文》甘蔗，交趾所生者，圍數寸，長丈餘。《異物志》甘蔗，其餳爲石蜜。《廣志》挫斯蔗而療渴，若漱醴而含蜜。張協《蔗賦》都蔗雖甘，杖之必折。巧言雖美，用之必滅。曹植論

趙與泌、黄巖孫《仙溪志》卷一《果實》　甘蔗。赤者曰崑崙蔗，白者曰荻蔗，土人搗以爲糖，風亭者爲最。

謝維新《古今合璧事類備要》別集卷四七《菓門・甘蔗》　格物藁話蔗叢生畦而種之，身似竹而實大者四五寸，圍長六七尺，有紫色者，有青色者。初出地面節密，自此一節疎一節，及末抽葉如蘆葉而大，長三四尺許，扶疎四垂。八九月方取，去皮斷而食之，脆而味甘滋。有查滓，笮取其汁，過樟木槽，取而煎之，即可成飴，今砂糖、冰糖是也。又一法，曝數日成飴，入口即消，彼人謂之石蜜即此。

事類崑崙。赤者名崑崙，白者名荻蔗。《本草》荻蔗。節疎而皮厚者謂之荻蔗。《吴志》又見上丈三節。扶南蔗一丈三節，見日即消，思風即折。《世説》圍數寸。交趾所生者閒數寸，長丈餘，取其汁曝之，數日成餳，入口即消，彼人謂之石蜜。《吴録》愷之食蔗。顧愷之爲虎頭將軍，每食蔗自尾至中，或問，曰：漸入佳境。《世説》太武求蔗。元嘉二十七年，魏太武引兵攻彭城，求甘蔗於武陵王駿，駿命與之。《魏史》有蔗分惠。魏王致意遠來瘦乏，若有甘蔗及酒，可以分惠。世祖荅曰：知行路多乏，今付酒三器，甘蔗百挺。沈約《宋書》

謝維新《古今合璧事類備要》別集卷四七《菓門・蔗冰》　蔗冰交州獻。孫亮使黄門持玉碗於上厨中藏吏取交州所獻甘蔗餳。黄門先恨藏吏，以鼠屎投餳中，啓言吏不謹。亮呼吏持餳器入，問曰：「此器既蓋之有油覆，何緣有此？黄門將有恨汝邪？」吏叩頭曰：「嘗從某求宣莞席，有數不敢與。」亮曰：「必是此也。」問之具服。《江表》揚州上。唐太宗遣使西域取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，榨瀋如其劑，色味逾西域。《唐史》

謝維新《古今合璧事類備要》別集卷四七《菓門・蔗漿》　蔗漿和以爲飲。膈噫包羔有柘漿。注：蔗漿和其汁以爲飲。宋玉《招魂賦》取以爲飲。泰尊柘漿，取柘漿以爲飲也。《漢郊祀志》

葉隆禮《契丹國志》卷二六《高昌國》　高昌都交河城，漢車師前王庭也。四面多大山，晉以其地爲高昌郡。地石磧，氣候温暖，厥土良沃，麥一歲再熟，宜蠶。有草名羊刺，其上生蜜而味甚佳。引水溉田，出赤鹽，其味甚美。

陳景沂《全芳備祖集》後集卷四《果部・甘蔗》　諸蔗也。《説文》赤者名崑崙，白者名荻蔗。《本草》疎者皮厚謂之荻蔗。《吴志》扶南蔗一丈三節，見日即消，遇風即折。《世説》蔗冰，甘蔗其餳爲石蜜。《廣志》泰尊蔗漿，取柘甘以爲飲也。《漢郊祀志》膈噫包羔有柘漿，和其汁以爲飲也。宋玉賦交趾所生者圍數寸，長丈餘，頗似竹，斷而啖之甚甘，榨取其汁，曝乾成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。《吴録》

潘自牧《記纂淵海》卷九二《果實部・甘蔗》　史　顧愷之每食蔗，自尾至本，曰漸入佳境。《晉書》宜都王鏗善射，取甘蔗插地，百步射之，十發十中。《齊書》庾沙彌性至孝，母劉氏好嗽甘蔗，及母亡，沙彌遂不食焉。《梁書》

傳記　諸，蔗也。《説文》交趾勾漏縣甘蔗大數寸，其味醇美，笮以爲餳，曝之凝如冰，破如薄棊，入口沙釋。《吴録》甘蔗其餳爲石蜜。《廣志》南方荒内甘蔗林，其高百丈，圍三丈，促節多汁，甜如蜜。《神異經》孫亮使黄門就中藏吏取交州所

獻甘蔗餳，黃門以鼠矢投餳中，啓言吏不謹。亮呼吏曰：「此器既蓋之，且有油覆，無緣有此也。黃門將有恨汝耶？」叩頭曰：「常就臣求莞席，不敢與。」亮曰：「必是此也。」即於廷前加髡鞭，外付。《江表傳》

集　有柘漿些。《楚辭》諸柘巴苴。諸柘，甘蔗也，出相如《子虛賦》。挫斯柘而療渴，若漱醴而含蜜。清滋津於紫梨，溜液豐於朱橘。張梅賦都蔗雖甘，杖之必折。巧言雖美，用之必滅。曹植纖液玉津，旨於飴蜜。李伯仁

潛説友《咸淳臨安志》卷五八《風土》　甘蔗。舊貢。今仁和、臨平小林地多種之，以土窖藏至春夏，可經年，其味不變。小如蘆者曰荻蔗，亦甘。

潛説友《咸淳臨安府》卷五八《物産・貨之品》　蜜。《寰宇記》歲貢。

蠟。與蜜同種。

史繩武《學齋佔畢》卷四《煎糖始於漢不始於唐》　《老學菴筆記》其中一條云：聞人茂德博學士也，言沙糖中國本無之，唐太宗時，外國貢至，問其使人此何物，云以甘蔗汁煎。用其法煎成，與外國者等，自此中國方有沙糖。凡唐以前書傳及糖者皆糟耳。是未之深考也。聞人固不足責，老學菴何至信其説而筆之。余按：宋玉《大招》已有柘漿字，是取蔗汁已始於先秦也。前漢《郊祀歌》「柘漿析朝酲」，注：謂取甘蔗汁以爲飴也。又孫亮取交州所獻甘蔗餳。而二禮注飴字，俱云煎米蘖也，一名餳，則是煎蔗爲糖，已見於漢時甚明。而《説文》及《集韻》並以糖爲蔗飴，曰飴曰餳，皆是堅凝可含之物，非糟之謂。其曰糟字，止訓酒粕，不以訓糖，何可謂煎蔗始於太宗時，而前止是糟耶。余故引經注漢傳而證其誤云。

馬永卿《嬾真子》卷二　唐人欲作寒食詩，欲押餳字，以無出處遂不用。殊不知出於六經及楚辭也。《周禮》：小師掌教簫。注云：簫，編小竹管，如今賣飴餳者所吹也。管如篴併而吹之。《招魂》曰：粔巨籹密餌有餦餭些。注云：餦餭，餳也。但戰國時謂之餦餭，至後漢時乃謂之餳耳。

陶宗儀《説郛》卷二〇周密《浩然齋意抄》　蔗霜。糖冰。魯直《答雍熙長老寄糖霜詩》：遠寄蔗霜如有味。又《糖霜譜》曰：遂寧有糖冰，冠于四郡云。

馬端臨《文獻通考》卷三二三《輿地考九・古南越》　廣州【略】，貢胡椒、石髮、糖霜。

馬端臨《文獻通考》卷三二七《四裔考四・扶桑》　［扶桑］國人養鹿如中國畜牛，以乳爲酪，有赤梨，經年不壞，多蒲桃。

馬端臨《文獻通考》卷三三二《四裔考九・真臘》　飲食多酥酪、沙糖、杭粟、米餅。欲食之時，先取雜肉羹與餅相和，手擩而食。

馬端臨《文獻通考》卷三三二《四裔考九・多摩長》　所食尚蘇乳酪、沙糖、石蜜。

馬端臨《文獻通考》卷三三四《四裔考一一・吐蕃》　俗養牛羊，取乳酪供食，兼取毛爲褐而衣焉。不食驢馬肉，以麥爲麨。

馬端臨《文獻通考》卷三三六《四裔考一三・車師前後王》　【略】其地高燥，多石磧，氣候温煖，與益州相似。穀麥再熟，宜蠶，多五果。有草名爲羊刺，其上生蜜，味甚佳。赤鹽如朱，白鹽如玉。多葡萄酒，俗事天神，兼信佛法。

馬端臨《文獻通考》卷三三九《四裔考一六・大食》　雍熙二年，國人花茶復來獻花帛、越諾、揀香、白龍腦、白沙糖、薔薇水、琉璃器。【略】

至道元年，其國舶主蒲押陁黎齎蒲希密表，獻白龍腦、膃肭臍、龍鹽、眼藥、白沙糖、千年棗、五味子、偏桃、薔薇水。

魯明善《農桑衣食撮要》卷上　四月【略】

造酪

嬭子半勺，鍋内炒過後，傾餘嬭熬數十沸，盛於罐中候温。用舊酪少許，於嬭子内攙匀，以紙封罐口。冬月暖處，夏月涼處頓放，則成酪。

五月【略】

曬乾酪

將好酪於鍋内慢火熬令稠，去其清水，攤於板上，曬成小塊。候極乾收貯，切忌生水濕器。

造酥酒

以酪盛於桶内或甕中，安置近屋柱邊。可將竹篾或桑條作二小圈，或用二小木板，別作一木鑽，下釘圓板，一半放置桶中，一半套於上下圈内，卻於兩圈中間木鑽上，以皮條或繩子纏兩遭，兩手牽拽鑽之，令轉生沫，傾於涼水中凝定。候聚得多，卻於慢火煉過，去浮上集沫，即成好酥。

十月【略】

割蜜

天氣漸寒，百花已盡，宜開蜂窶後門，用艾燒烟微熏，其蜂自然飛向前去。若怕蜂蜇，用薄荷葉嚼細，塗在手面上，其蜂自然不蜇。或用紗帛蒙頭及身上截，或用皮五指套手尤妙。約量存蜜，自冬至春，其蜂食之餘者，揀大蜜脾，用利刀割下，卻封其窶。將蜜脾用新生布紐浄，不見火者爲白沙蜜，見火者爲紫蜜。

入簋盛頓，卻將紐下蜜麤入鍋内慢火煎熬，候融化，拗出麤再熬。預先安排錫鐵或盆瓦，各盛冷水，次傾蠟汁在内凝定，自成黄蠟，以麤内蠟盡爲度。要知其年收蜜多寡，則看當年雨水如何。若雨水調匀，花木茂盛，其蜜必多。若雨水少，花木稀，其蜜必少。或蜜不敷蜜蜂食用，宜以草雞或一隻或二隻，退毛，不用肚腸，縣掛窶内，其蜂自然食之，又力倍常。至來春二月間，開其封視之，止存雞骨而已。

忽思慧《飲膳正要》卷三《米穀品》　蜜味甘平，微温無毒，主心腹邪氣，諸驚癎，補五藏不足氣，益中止痛，解毒，明耳目，和百藥，除衆病。

汪大淵《島夷志畧・麻呵斯離》　去大食國八千餘里，與鯨板奴國相近，由海通溪約二百餘里，石道崎嶇，至官場三百餘里，地平如席。氣候應節，風俗鄙儉。男女編髮，眼如銅鈴，穿長衫。煮海爲鹽，釀荖葉爲酒。有酋長。地産青鹽、馬乳葡萄、米麥，其麥粒長半寸許。甘露，每歲八九月下，民間築浄池以承之，旭日曝則融結如冰，冰，知服齋本作水，今據丁本改。味如糖霜，如，知服齋本作甚，今據丁本改。仍以甖器貯之，調湯而飲，以辟瘴癘。古云甘露王如來即其地也。【略】

案：《嶺外代答》云：有勿斯離國，其地多名山，名，殆石之譌。《諸蕃志》作石。秋露既降，日出照之，凝如糖霜，採而食之，清涼甘腴，此真甘露也。【略】

又案：《事林廣記》大食勿斯離國條云：秋時露降，朝陽曝之，即成糖露，真甘露也。【略】

又案：《太平御覽》九百六十引後漢楊孚《異物志》云：木有摩廚，生於斯調厥汗，肥潤其澤如膏，馨香馥郁，可以熬膏，彼州之民仰爲嘉肴。《大觀本草》卷二十二亦引此文，稍有異同。《太平寰宇記》一百六十四云：斯調州有木名摩樹，汁如脂。

脱因、俞希魯《至順鎮江志》卷三《土産・飲食》　牛乳。出丹陽者爲佳，舊志稱其凝白如酥。

楊瑀《山居新語》　李朵兒只左丞，至元間爲處州路總管，本處所産荻蔗，每歲供給杭州砂糖局煎熬之用，糖官皆生鶻回回富商也，需索不一，爲害滋甚。李公一日遣人來杭果木鋪買砂糖十斤，取其鋪單，因計其價，比之官費有數十倍之遠，遂呈省革罷之。

胡助《樹藝篇・果部》卷九《甘蔗》　諸蔗一曰甘蔗，交阯所生者圍數寸，長丈餘，頗似竹。斷而食之，甚甘。笮取汁，曝數日成飴，入口消釋，彼人謂之石密。南人云甘蔗可消酒，又名干蔗。司馬相如樂歌曰「太尊蔗漿折朝醒」，是其義也。泰康六年，扶南諸國貢諸蔗，一丈三節。《古今草木狀》

甘蔗赤者曰崑崙蔗，白者曰荻蔗，土人搗取其汁以爲沙糖。《八閩通志》甘蔗味甘平，無毒，主下氣和平，助脾氣，利大腸。《本草經》陶隱居云：今出江東爲勝，廬陵亦有好者。廣州一種數年生，皆如大竹，長丈餘，取汁以爲沙糖，甚益人。又有荻蔗，節疎而細，亦可噉也。今按：別本注云：蔗有兩種，赤色名崑崙蔗，白色名荻蔗，出蜀及嶺南爲勝，並煎爲砂糖，今江東甚多，而劣於蜀者，亦甚甘美，時用煎爲稀沙糖也。今會稽作乳糖，殆勝於蜀。去煩止渴，解酒毒。謹按蜀本《圖經》云，葉似荻，高丈許，有竹、荻二蔗，莖麤，出江南。荻蔗莖細，出江北。霜下後，取莖笮其汁爲沙糖，鍊沙糖和牛乳爲石蜜，並好。《圖經》曰：甘蔗舊不著所出州土，陶隱居云：今江東者爲勝，廬陵亦有好者。廣州一種數年生者，如大竹，長丈余。今江、浙、閩、廣、蜀川所生大者，亦高丈許。葉有二種，一種似荻，節疎而細短，謂之荻蔗。一種似竹，麤長。笮其汁以爲沙糖，皆用竹蔗，泉、福、吉、廣州多作之，鍊沙糖和牛乳爲石密，即乳糖也。惟蜀川作之荻蔗，但堪噉，或云亦可煎稀糖。商人販貨至都下者，荻蔗多而竹蔗少也。食療云：主補氣兼下氣，不可共酒食，發痰。《證類本草》

甘蔗，今川、廣、湖南北、二浙、江東西皆有，自八九月已堪食，收至三四月方酸壞。石蜜、沙糖、霜皆自此出，惟川浙者爲勝。《本草衍義》

甘蔗以水田作隴種之，葉如管茅，其莖有節，春種冬成。擣其汁煮之，則成黑糖。又以黑糖煮之，則成白糖。莆人趁利者多種之，近爲癡風所損，故少止。《興化府志》【略】

《格物論》：蔗叢生，身似竹而實高六七尺，及未抽葉如蘆葉而大，長三四尺。八九月去皮，斷而食之，脆而味甘。兹窄取其汁，過樟木槽煎之，可成飴，今砂糖、冰糖是也。

甘蔗味甘平無毒，主下氣和中，助脾氣，利大腸病。反胃，取搗汁，和薑汁服之愈。又云：療發熱口乾，小便澁。《食物本草》

甘蔗，蔗有兩種，赤者名崑崙蔗，白者節疎而細，名荻蔗，味甘平無毒，多食令人發虚熱。其汁煎砂糖，主下氣和中，助脾消痰，止渴解酒毒，利大小腸。番胃，用生薑合和，搗汁服之。《日用本草》

甘蔗，紫色者節密而大，質虛，名紫蔗，白色者節疎而細，名荻蔗，皆不中作糖，惟充菓品而已。《邵武府志》

甘蔗有三種，赤色者曰崑崙蔗，白色者亦曰竹蔗，亦曰蠟蔗，小而燥者曰荻蔗。《草木畧》

胡助《樹藝篇・草部藥品》卷下《刺蜜》 刺蜜味甘無毒，主骨熱痰嗽，痢暴下血，開胃止渴除煩。生交河沙中，草頭有刺，上有毛，毛中生蜜，一名草蜜，胡人叫爲給教羅。

孔齊《至正直記》卷二《麥藥》 麥蘗經炒，則不能化穀。慶元醫者陳以明與予言，每炒用，忽遇造餳糖者曰：麥蘗不可見火，但以酒缸炊飯試之。陳如其言以炒者置一缸內，以不炒者別置一缸內，三日視之，則炒者飯如故，不炒者已僅爲醅矣。

周致中《異域志》卷上《大食無斯離國》 出甘露，秋露降，暴之成糖霜，食之甘美。

盛如梓《庶齋老學叢談》卷上 【略】自此而西，直抵黑色印度城。【略】土多甘蔗，取其液釀酒熬糖。印度西北有可弗義國，數千里皆平川，【略】民多羊馬，以蜜爲釀。

周宏道《裁纂類函》卷一四九《甘蔗》

《說文》曰：藷蔗也。

《漢書・禮樂志》郊祀歌曰：百味旨酒布蘭生，泰尊柘漿析朝酲。應劭曰：柘漿，取柘汁以爲飲也。

《吳録・地理志》曰：交趾句扇音漏縣，干蔗大數寸，其味醇美，異於他處。笮以爲餳，曝之，凝如冰，破如博碁，入口消釋。

《隋書》曰：赤土國物産，多同於交阯，以甘蔗作酒，雜以紫瓜根，酒色黃赤，味亦香美。

《永嘉郡記》曰：樂城縣三州府，江有三洲，因以爲名。對岸有浦，名爲菰子，出好甘蔗。

盧諶《祭法》曰：冬祀用甘蔗。

范汪《祠制》曰：孟春祠用甘蔗。

《扶南傳》曰：安息國出甘蔗。

《廣志》曰：甘蔗，其餳爲石蜜。

《雲南記》曰：唐韋齊休聘雲南，會川都督劉寬使使致甘蔗，蔗節希似竹，許削去後，亦有甜味。

《異物志》曰：甘蔗遠近皆有，交阯所産特醇好。本末無薄厚，其味甘，圍數寸，長丈餘，頗似竹，斷而食之，既甘。生取汁爲飴餳益珍，煎而暴之，凝如冰。

賈銘《飲食須知》卷五《味類》 飴糖味甘性温，多食生痰助火，動脾風，發溼熱，患中滿吐逆，祕結牙蠹，赤目疳病者切忌食之。勿同豬心肺食，服半夏、菖蒲者忌之。

乳酪味甘酸性寒，患脾痢者勿食。羊乳酪同魚酢食成瘕，忌醋，不可合鱸魚食。

酥油味甘性微寒，患脾氣虛寒者，宜少食之。

葉子奇《草木子》卷三《雜制篇》 糖霜始於宋，自蜀遂寧州入貢。

解縉等《永樂大典》卷二二五九《醍醐》 醍醐。耶律鑄《雙溪醉隱集》：醍醐，本天竺語也，呼酥乳之精液爲醍醐。《涅槃經》：從牛出乳，從乳出酪，從酪出生酥，從生酥出熟酥，從熟出醍醐。《本草》唐本附醍醐：味甘平無毒，主風邪瘴氣，通潤骨髓，可爲摩藥。性冷利，功優於酥。生酥中此酥之精液也。好酥一石，有三四升醍醐，熟捽鍊貯器中，待凝，穿中至底，便津出得之。陶云：黃白爲餅。此乃未達之言。宋嘉祐本：按蜀本云：一説在酥中盛冬不凝，盛夏不融者，是也。《日華子》云：醍醐止驚悸心熱，頭疼明目，傳腦頂心。《圓經》文具牛黃條下。政和本，陳藏器：性滑，以物盛之皆透，惟雞子殼及葫瓤盛之不出。雷公云：是酪之漿。凡用以綿重慮過，於銅器中沸三兩沸了用食，療平生風，通潤骨髓，性冷利，乃酥之精液也。《堅忠方》：治中風煩熱，皮膚瘙痒。用醍醐四兩，每服酒調下半是食。《醫心鏡》：治一切肺病，咳嗽膿血不止，好酥五升，鎔三遍，停取凝，當出提出醍醐，服一合差。又方主補虛，去風濕痺。醍醐二大兩，煖酒一杯，和醍醐一匙許服之。《紹興本草》：牛乳與酪酥、醍醐皆出於乳，蓋分而造之稍別，然精麤少異，其實一性，皆微涼無毒是也。乃世常食之物，但論有益無損則可，若恃以起疾無驗。據羊乳者，性温無毒，但食之頗能發痼疾。杜工部詩：醍醐常發性。釋經言：聞王法與醍之味同。又云：醇酪養性，令人無妬心。耶律鑄《雙溪醉隱集》：竺仙仙液養醍醐，甘露香融盡玉酥。玉食自推天上味，八珍誰更數淳之純切母。音模。《周禮》八珍，二曰淳母。注：煎鹽加于黍食上，沃之以膏，曰淳母。

解縉等《永樂大典》卷二四〇五《酥》 總叙。《甕牖閑評》：《字説》解酪字云：乳以凝聚爲蘇，散落爲酪。解蘇字云：魚凍草枯氣味而蘇。二蘇字皆不合從草，只作酥字便得。前漢所謂盭蟲昭酥，是已從草者，乃鷄蘇之蘇也。《山居備用》：用牛乳中取浮凝，煞而爲酥。乳酪酥等常食之，令人有筋力膽幹，肌體潤澤，卒多食之，亦令臚脹泄利，漸漸自已。《食用本草》：酥微寒，補五臟，利大腸，治口瘡。蜀本云酥味甘。唐本注云：酥摺，吐刁切酥作之，有牛酥、羊酥，而牛酥勝羊酥。温革《瑣碎録》：真酥過春以餅盛，緊蒙沉之井中，冬間取出如新。《吳興志》：乳酥俗稱烏戍乳酥，最佳。又爲花果魚鳥之屬，以爲盤飣之華，可用

寄遠。大抵鄉閭蓄牛之家，例能爲酥及乳酥。《韻府群玉》穆贊四兄弟皆和粹，各以珍味目之。佛經云：乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。則醍醐又酪酥之精液。陶隱居云：酥出外國，亦從益州來，本是牛羊乳所爲，作之自有法。佛經稱乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。醍醐色黄白，作餅甚甘肥，亦時至江南。【略】

李賢等《明一統志》卷七一《潼川州》 土産【略】蔗霜，遂寧縣出。

李賢等《明一統志》卷七四《福州府》 土産【略】蔗，府城西有甘蔗州。

李賢等《明一統志》卷七九《廣州府》 土産【略】糖霜。

李賢等《明一統志》卷八十九《和卓》 刺蜜。羊刺草上生蜜，味甚佳。

朱權《原始秘書》卷九《飲饌食門》 猊糖。漢明帝以糖作狻猊形，號猊糖。始之唐德宗時，宰相李泌受嚴震沙糖金獅百枚是也。

馬歡《瀛涯勝覽・榜葛剌國》 果則波羅蜜、酸子、石榴、甘蔗、沙糖、白糖、糖霜、果蜜煎之類。

馬歡《瀛涯勝覽・阿丹國》 市肆熟食及綺帛書籍，俱如中國。粒食多用酥糖蜜製，味極精美。

陳誠《使四域記・沙鹿海牙》 沙鹿海牙在撒馬兒罕東五百餘里，城在小岡上，廣數里，西北臨河，名火站。【略】

西行過一大川，二百餘里無水。間有水多鹹，地生臭草，莖高尺餘，枝葉如蓋，煮其液成膏，即阿魏。又有小草高一二尺，枝葉生棘刺，葉細如藍，秋深露凝結枝上如珠，食之味甘如餳，採煮爲糖，名達郎古賓。

陳誠、李暹《西域番國志・沙鹿海牙》 地生奥草，根株獨立，高不尺餘，枝葉如蓋，春生秋死，臭氣逼人。生取其汁熬以成膏，即名阿魏是也。又有小草高一二尺，枝榦叢生，遍身棘刺，葉細如藍。清秋露降，凝結成珠，綴於枝榦，甘如餳蜜，可熬爲糖，名爲達郎古賓，即甘露是也。

陶珽《説郛續》卷二六楊循吉《居山雜志・飲食第七》 山家多養蜂採蜜，謂之曰杜蜜，以和藥作湯並佳。

王綸《本草集要》中部卷五《菜部》 飴糖，味甘，氣微温，無毒，入足太陰經。糯與粟米作者佳，餘不堪用。

王鏊《姑蘇志》卷一四《造作》 餳。以麥芽熬米爲之，古謂之餦餭。楚詞註謂之飴。唐人有膠牙餳，見陸魯望《祀竈解》。今俗尤所尚，總名曰餹。出常熟直塘市，名葱管糖。出崑山，如三角粽者，名麻粽糖

牛乳。出光福諸山，田家畜乳牛，善餉以芻豆，取其乳，如菽乳法點之，名乳餅，可以致遠，四方貴之。別點其精者爲酥，或作泡螺酥、膏酥花。

田藝蘅《留青曰札》卷二六《乳石首》 今之異端齋食者，諸葷皆禁忌，反食牛乳白羶，以爲佛家許食乳餅石首，故雖長素者亦食之，殊不知此大錯認也。乳乃廣東乳田所種者，實米粉蛹汁，非今之牛乳也。見《白獺髓》。石首即石耳，乃深山窮厓所産者，蓋雨露之精英，非今之黄魚白羶也。此輩饞嘴禽獸，佛口蛇心，任其所食，不必明以告之。

田藝蘅《留青曰札》卷三三《石蜜》 廣右甘蔗色白而甚細，其堅如竹，名曰石蜜。《通志》：赤者崑崙蔗，白者竹蔗，黄者蠟蔗，小而燥者荻蔗，又芳蔗、杜蔗。舊言草之庶出者以節節側生也。傅巽《七誨》云：南中茶子，西極石蜜。《楞嚴經》黑石蜜，乃甘蔗糖也。又櫻桃亦名石蜜。未知西極所珍，又何品也。

田藝蘅《留青曰札》卷三四《甘露草　白蕳荷》 甘露草，出撒馬兒罕，小草叢生，葉細如藍，秋露凝其上，味如蜜，可熬爲餳。夷呼爲達郎古賓，蓋甘露也。即漢罽賓國白蕳荷，即甘露，解中蠱毒。

鄭若庸《類隽》卷一八《飲食類・饌食》 蜜甘之。《禮》云：子事父母，棗粟飴蜜以甘之。蜜餌。《騷》云：秬秧蜜餌有餦餭。漬梅《吴志》云：孫亮方食生梅，使黄門以銀椀並蓋就中藏吏取餳。一云取蜜漬梅。黄門先恨吏，以鼠矢投餳椀中，白亮。吏不甘，亮令破鼠矢，中燥。黄門乃伏罪。上藥。《漢武内傳》云：上藥有中華紫蜜、雲山米蜜。買蜜。《朱祐傳》云：光武微時，嘗與祐共買蜜合藥。後即位，乃賜祐白蜜一石。問曰：何如長安時買者。蜜房。《蜀都賦》云：蜜房鬱毓被其草。刻廬。西域自拂菻西南度磧二千里，有國曰磨鄰，曰老勃薩，刻石蜜爲廬，如輦狀。石蜜。天竺濱海出石蜜。爲人。崔彦魯署張佛筵，液蜜爲人。和炭。《開元遺事》云：楊國忠家以炭屑和蜜，塑成雙鳳。鷹蜂。唐《杜陽編》云：貞元八年，吴明國貢鷹蜂蜜。其蜂之聲，有如鷹鳳，而身被五色。大者可重十餘斤，爲窠於深巖峻嶺，大者占地一二畝。國人採其蜜不過二合，如過度，則有風雷之異。若悞螫人則生瘡，以石上菖蒲根傅之即愈。其蜜色碧，常貯之於白玉椀，表裏徹如碧琉璃。久食之，令人長壽，顔如童子。髮白者，應時而黑。紅蜜。同昌公主疾既甚，醫者欲難其藥餌。奏云：得紅蜜食之可愈。上令内庫得紅蜜數石，本兜離國所貢也。莫逆。《傳方署記》云：陳昉得蜀糖，輒以蜜澆之，曰與蜜本爲莫逆交。竹蜜。蜀中有竹蜜蜂，好於野竹上結窠。窠大如鷄子，有帶長

尺許。窠與蜜並緋色可愛，甘倍於常蜜。

含風。《叩頭録》云：房壽六月調羊酪，造含風鮓。

太玄。《漢武内傳》云：西王母云：仙次藥有太玄之酪。得疾。晉陸玩嘗詣王導食酪，因得疾。與導書曰：雖有吴人，幾爲傖鬼。日給。晉《大康起居注》云：詔云：尚書令荀勗，既久羸毁，可賜乳酪。太官隨日給之。酪醬。《文選》云：李陵書曰：羶肉酪醬。湩酪。回鶻駮馬，國資湩酪以食。祁連。《西河舊事》云：祁連山冬夏寒涼，宜牧牛羊充肥，乳好酪。羊酪。《世説》云：陸機詣王武子，有數斛羊酪，指以示陸曰：鄉東吴何以敵此。陸云：有千里蓴羹，未下鹽豉。酪乳。南蠻有望蠻，婦人食酪乳。酪蘇。《笑林》云：吴人至京，爲設食，有酪蘇，未知是何物也。强而食之，歸吐，遂至困頓。謂其子曰：與傖人同死，亦無所恨，然汝故宜慎之。【略】瓊膏。唐《杜楊雜編》云：懿宗迎佛骨入内，道場薦見瓊膏乳，訶陵國所獻也。銀餅。《唐摭言》云：宣宗賜常澳孫宏銀餅，餤食之甚美，皆乳酪膏腴之所爲。馬酪。《西陽雜俎》云：安禄山其所賜有馬酪。

黄省曾《騷苑》卷三《柘漿》 有柘漿些。注云：取藷蔗之汁爲漿飲也。

黄省曾《騷苑》卷三《餦餭》 粔籹蜜餌，有餦餭些。注云：餦餭，餳也。方言曰，餌謂之餈，餳謂之餦餭，即乾飴也。音張皇。

黄省曾《西洋朝貢典録》卷下《阿丹國第二二》 其國在古里西，可六千里。其國濱海，以石爲城。【略】其食造以酥蜜。

黄衷《海語》卷中《物産・石蜜》 九海山巖穴野蜂窠焉，釀實無收採者。草間石罅，在在泛溢，拋露日久，必宿蛇虺之毒。船人遭難入山者，雖草木魚鱉之屬，糝以胡椒，熟而食之，無害也。脱遇石蜜以爲甘而過食，必大霍亂而死，可不慎諸。《桐鄉摘集》：海外四月，檳榔花盛開，蜂採之率多醉死，惟此時少衰，餘月皆盛。予竊禄朱崖，百況俱惡，惟海味與石蜜得飽啖耳。石蜜即巖蜜，蘇恭以爲非者，誤也。方書云：遠方山郡僻處出蜜，所著巖巖石壁，非攀緣而及，惟於山頂籃舉白懸掛下，遂得採取。蜂去餘蜜著石，鳥雀羣飛來啄之盡。至春，蜂歸如故。海上山巖萬岫，四時和暖，百花盛開，故蜂蜜勝於他境。自入楚以來，所啖密味作微酸，蜂多類木蜜耳。禹錫以蘇恭荆襄人，地無巖險，應未博聞是矣。

黄衷《海語》卷上《風俗・滿剌加》 其地多酥酪，富夷以和飯而啖。

田汝成《熙朝樂事》 十二月二十四日，謂之交年，民間祀竈，以膠牙餳、糯米花糖、豆粉團爲獻。丐者塗抹變形，裝成鬼判，叫跳驅儺，索乞利物。

楊慎《秇林伐山》卷一五《采醴雀餳》 蔣山柏林常多采醴，陳後主以爲甘露。雀餳，後人亦認爲甘露。

陶珽《説郛續》卷二一楊慎《病榻手吹・女麴》 女麴，小麴也。繭糖，窠絲糖也。石蜜，糖霜也。自然蜜，禹餘糧也。

郎瑛《七修類稿》卷一八《義理類・糖人》 孔子曰：始作俑者，其無後乎，爲其象人也。今以糖成男女之形，人得而食之，不幾於食人乎。

李攀龍《新刻詩學事類》卷一〇《百果門・甘蔗》 原題。《格物論》：蔗叢生，身似竹，而實高六七尺，及末抽葉如蘆葉。八九月去皮，斷而食之，脆而味甘，取其汁，用鐺熬之，可成。飴，即今之砂糖、冰糖之類。

石蜜。《吴録》：交趾蔗圍數寸，長丈餘，取汁，曝之數月，成飴，入口即消，彼人謂之石蜜。糖霜坡詩：涪江與中泠，共此一味水。冰盤薦琥珀，何似糖霜美。愈痞病。《野史》：盧絳中痞病，忽見一白衣婦人謂之曰食蔗即愈。詰朝，絳鬻蔗數挺，食之，至旦而愈。析朝醒。《郊祀歌》：百味旨酒布蘭生，泰尊蔗漿析朝醒。金盌凍。杜：蔗漿歸厨金盌凍。金盤冷坡詩：垂柳陰陰日初永，蔗漿酪粉金盤冷。見日消。《世説》：扶南蔗一丈三節，見日即消，思風即拆。入佳境。上：顧愷之每食蔗，自尾至中，或問之，曰：漸入佳境。

李攀龍《新刻詩學事類》卷一八《飲食門・酪酥》

銀餦。唐宣宗作銀餅餦，餦皆乳酪爲之。瓊膏。唐懿宗迎佛骨入禁中，作瓊膏乳。

陳嘉謨《本草蒙筌》卷五《穀部》 飴糖。味甘苦，氣微温，無毒，稠粘如粥，故名飴糖。係糯或粟熬成，入脾能補虚乏，因色紫類琥珀，方中又謂膠飴。乾枯名餳，不入湯藥，和脾潤肺，止渴消痰，建中湯内用之，蓋亦取其甘緩。治喉腰魚骨，療悞吞錢環，中滿莫加，嘔吐切忌。小兒多食，損齒生蟲。《丹溪書》内曾云：大發濕中之熱。

慎懋官《華夷花木鳥獸珍玩考》卷五 甘蔗。《異物志》曰：甘蔗遠近皆有，交趾所産甘蔗特醇好。本末無薄厚，其味至均。圍數寸，長尺餘。顔似竹，斬而食之既甘。迮取汁如飴餳，名之曰糖，益復珍也。又煎而曝之，既凝而冰破如磚，其食之入口消釋，時人謂之石蜜者也。南方山有甘蔗之林，其高百丈，圍三尺八寸，促節多汁甜如蜜。《江南野史》：盧絳中痞疾逾月，既乏資給，疲瘵日極。忽夢一白衣婦人，頗有姿色，謂之曰：子之疾，當食蔗即愈。既詰朝見鬻絳揣囊中乏一鏹，唯有《唐韻》一册，遂詣易之。其人曰：吾輩乃負販者，將此安用。哀君欲之志切，遂貽數挺。絳喜而食之，至旦疾損。

慎懋官《華夷花木鳥獸珍玩考》卷五《刺蜜》 安定阿端刺蜜，羊刺草上生蜜，味甚佳。杰公曰南平城羊刺無葉，其蜜色明白而味甘。鹽城羊刺葉大，其蜜

色青而味薄。

徐常吉《新纂事詞類奇》卷一九《飲食類・蜜》 經《禮》云：子事父母棗栗飴蜜以甘之。史《漢書》云：天竺海濱出石蜜。《吳志》云：孫亮方食生梅，使黃門就中藏吏取雀漬梅。黃門先恨吏，以鼠矢投蜜中白亮。吏不甘，亮曰：此易知耳。令破鼠矢，中燥。亮曰：若久在蜜中當濕。黃門乃伏罪。埤史《漢武故事》云：太上之藥，有中華紫蜜、雲山朱蜜。《東觀漢記》云：光武微時，嘗與祐共買蜜合藥。後即位，乃賜祐白蜜一石，問曰：何如長安時買者。《開元遺事》云：楊國忠家以炭屑和蜜，望成雙鳳。雜記《梁四公記》云：高昌國遣使貢刺蜜，帝命杰公迓之。謂其使曰：刺蜜是鹽城所生，非南平城者。使者曰：其年風災，刺蜜不熟，故爾。帝問，杰公對曰：南平城羊刺無葉，其蜜色明白而味甘。鹽城羊刺有葉，其蜜色青而味薄。以是知蜜之僞。《杜陽編》云：貞元八年，吳明國貢鸞蜂蜜。其蜂之聲有如鸞鳳，而身被五色。大者可重十餘斤，爲窠於深巖峻嶺極大者，占地一二畝，國人採其蜜不過二合。如過度，則有風雷之異。若悞螫人則生瘡，以石上菖蒲根傅之，即愈。其蜜色碧，常貯之於白玉椀，表裏徹如碧琉璃。久食之，令人長壽，顏如童子。髮白者，應時而黑。又云：同昌公主疾甚，醫者欲難其藥餌，奏曰得紅蜜食之可愈。上令內庫得紅蜜數石，本毘離國所貢也。《太平廣記》云：蜀中有竹蜜蜂，好於野竹上結窠。窠大如鷄子，有帶，長尺許。窠與蜜並紺色，可愛，甘倍於常蜜。又云：嶺南有大蜜，合樹皆甜，嫩葉生嚼，味如佳蜜，能解悶止渴。其老枝及根、幹堅不可食，細剖，煎成蜜，味倍甜濃。《異物志》云：石蜜之滋，甜於浮萍。非蜂之類，假石之名。實出甘柘，變而逾輕。

黃一正《事物紺珠》卷一四《食部・糖類》 餳。音情。以孽消米煎成。厚者曰餳，軟者曰飴（音宜）。公劉制。餹。糖同，厚飴。冰絲糖。內製上品。風消糖。窠絲糖。內製上品。馬骨糖。牛皮糖。蜜煉。大扁餳。馬鞍餳。荊餳。絞切。瓏纏。獅子乳糖。又名貌糖。蓼花糖。葱管糖。麻糖。碗子糖。斗糖。纏糖。或以茶、芝蘇、砂仁、胡桃、杏仁、薄荷各爲體，纏之。響糖。有升門、砂子、石榴、瓜蕖、仙人、兜央等樣。穿糖酥。○沙糖。笮蔗汁熬成，赤色。孫權作。或曰始于三代。乳糖。蔗汁和牛乳煎成。糖霜。蔗汁再熬成，又曰白糖，始于宋。糖精。白糖再煉，凝如冰，又曰冰糖。洗心糖。茅地經冬燒去枝梗，至春取土中根白如玉者，搗汁煎成，至甘。異名：甘口徒。黑石蜜。沙糖。米囊。滑糖。餳花。蔗餳。沙糖。餦餭。餳。

黃一正《事物紺珠》卷三二《木部・挺蔓木類》 酒樹。類棕，高五六丈，實大如掌。以礶懸實下，劃實，汁流礶爲酒。亦可熬白糖。

黃一正《事物紺珠》卷一四《食部・蜜類》 蜜。公劉始取蜂房中脾煉作。石蜜。又名崖蜜、石飴。海山野蜂入岩穴作蜜，味酸色緑，日久無收，必宿蛇虺，食之每大霍亂死。黃連蜜。出宣州，色黃味小苦，名苦蜜。梨花蜜。出雍洛，如凝脂。檜花蜜。出亳州，色小赤。何首烏蜜。出柘城，色大赤。碧蜜。白蜜。出蜀中。鸞蜂碧蜜。食之長壽。刺蜜。羊刺草上生蜜，味佳。出西番，名給勃羅。異名蜂糖。江淮以楊行密之故，因稱。百花醴。

黃一正《事物紺珠》卷三四《果部・果類》

草果類

甘蔗。莖葉如蓳苗，根庶生，故字从庶。有節，極甜。紅蔗。止可生啖。紫蔗。可作砂糖。青蔗可作糖霜。竹蔗。長丈餘，圍數寸，色白，可作糖霜。蠟蔗。色白，作糖霜。荻蔗。小而燥，節疎而白色。芳蔗。又諸蔗。杜蔗，夾苗蔗，青灰蔗。皆可作糖。交趾蔗。長一丈，圍數寸。崑崙蔗。色赤，可作糖。扶風蔗。一丈三節，見日則消，見風則拆。抉南蔗。如扶風蔗。子母蔗，牙蔗，檳榔蔗。味次。

穆希文《説原》卷九《附原飲食説》 豆腐始于漢淮南王劉安之術。飲茶始于唐，陸羽著爲《茶經》。糖霜自宋蜀遂寧州人貢始。蒲萄酒、答剌古酒，自元朝始。餹物之甜者，以米麥爲者曰白糖，以蔗汁爲者曰沙糖，其白者爲白糖霜。蓋蔗草之庶出者，以節節側生也。稠滑曰餳，亦曰飴。

王世懋《閩部疏》

蔗有二種，飴蔗節疎而短小，食蔗節密而長大。凡飴蔗擣之入釜，徑煉爲赤糖，赤糖再煉燥而成霜，爲白糖，白糖再煅而凝，則曰冰糖。

王世貞《異物彙苑》卷三《花草部》 蜜草　北天竺國出蜜草，蔓生，大葉，秋冬不死，因重霜露遂成蜜。

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・蜜》

蜜沃粳。仲雲國其食粳，沃以蜜。《五代史》

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・酥酪》 酥酪。《釋名》云：酪澤也，乳汁所作，使人肥澤也。陶隱居云：佛書稱乳成酪，酪成酥，酥成醍醐，醍醐乃酥酪之精華。《西河舊事》云：祁連山冬夏寒涼，宜牧牛羊充肥，乳好酪。

醍酪。以爲醍酪。《禮記》眇絶蒲海。曠阻陰山之外，眇絶蒲海之東。自非神力所引，莫或輕至。沈約《謝司徒賜化酥啓》壺漿子胥東奔勾吴，月涉星遁，或七日不火，逼迫於昭關，匍匐於瀨渚，捨車而徒，告窮此女，目色以意，投之壺漿，全人自沉，形與口滅。李白《瀨水貞女碑》似膩。似膩還成爽，如凝又似飄。玉來盤底碎，雪向日邊消。誠齋楚酪。酪漿。羶肉酪漿以充飢渴。李陵酪蘇。吴人至京爲設食有酪蘇，未知是何物也。强而食之，歸吐，遂至困頓。謂其子曰：與傖人同死亦無所恨，然汝故宜慎之。《笑林》酪乳。南蠻有望蠻，婦人食酪乳。湩酪。回鶻駮馬，國資湩酪以食。太玄酪。西王母云仙次藥有太玄之酪。《漢武内傳》

王世貞《彙苑詳註》卷三二《果蔬部》 甘蔗。

蔗杖。都蔗雖甘，杖人必折。巧言雖美，用之必滅。曹植漱醴含蜜。九秋涼期，玄甘初出，華黄浮觴，酣飲累日。挫斯蔗而療渴，若漱醴而含蜜。晉張協《都蔗賦》析朝酲。百味旨酒布蘭生，泰尊蔗漿析朝酲。《郊祀歌》糖霜。涪江與中泠，共此一味水。水盤蔫琥珀，何似糖霜美。金盤冷。垂柳陰陰日初永，蔗漿酪粉金盤冷。東坡銷醉。甘蔗銷殘醉。元稹噉蔗。初味僧噉蔗。韓

類引：蔗生。神宗問吕惠卿曰：何草不庶，獨于蔗庶，何也？曰：見草種之正生嫡出也，甘蔗以根庶出也。佳境。顧凱之爲虎頭將軍，每食蔗，自尾至本。人或問之，對曰：漸入佳境。《世説》百挺蔗。宋孝武答魏王曰：知行路多乏，今付酒二器，甘蔗百挺。《宋書》笮濬。太宗遣使往摩揭陀取熬糖法，即詔楊州上諸蔗，榨濬如其劑，色味愈西域遠甚。《西域傳》爲杖。魏文帝常與奮威將軍鄧展共飲。聞展有手臂，曉五兵，余與論劍，謂余言非也，求與余對，酒酣耳熱，方食甘蔗，便以爲杖，下殿數交，三中其臂，左右大笑。《典畧》射蔗。齊宜都王種，取甘蔗插地，百步射之，十發十矢。《史記》

徐文清《管城碩記》卷二六《詩賦二》 宋考功云：沈佺期《嶺表寒食詩》：馬上逢寒食，春來不見餳。嘗疑之，因讀毛《詩》：簫管備舉。鄭箋曰：簫，編小竹管，如今賣餳者所吹。六經惟此中有餳字。

按：《荆楚歲時記》曰：去冬節一百五日，即有疾風甚雨，謂之寒食，禁火三日，造餳大麥粥。《玉燭寶典》曰：今人悉爲大麥粥，研杏仁爲酪，引餳沃之。沈寒食詩押餳字，正用此耳，豈必於六經求之。

卓明卿《卓氏藻林》卷四《飲食類》 餳餭，餳也。

卓明卿《卓氏藻林》卷四《飲食類》 石蜜，甘蔗餳也。

彭儁《五侯鯖》卷五《花木門》 崑崙有赤蔗，白者名荻蔗，紅蔗止可生啖，芳蔗、社蔗可作霜。

陳耀文《天中記》卷四六《蜜》 兼採。蜜蜂以兼採爲味。張璠《易注序》

百草花。蜜蜂，百草花所作也。《韻集》

白蜜供服。陶弘景永明十年脱朝服掛神武門上，表求禄。詔許之，賜以米帛，勑所在月給茯苓五斤，白蜜二斤，以供其服餌。《齊書》

蜜岡。郡東有山，百姓呼曰蜜岡焉。王孚《安成記》

百房。赤馬山有蜜房二百所，羅綴相望，因名百房。《荆州圖記》

甘柘變凝。蜜之滋甜如浮萍之類，非假石之名，實出甘柘，變而凝輕。《涼州異物志》

百花醴蜜。劉根《墨子枕中記鈔》曰：百花醴蜜。

少餳沙餳。石蜜遠國貢儲。張衡《七辨》

西垂之産。沙餳，西垂之産。盛公子與劉頌書。

陳耀文《天中記》卷四十六《酥酪》 馬酪。安禄山其所賜有馬酪。《酉陽雜俎》

銀餅。宣宗賜韋澳孫宏銀餅，餤食之甚美，皆乳酪膏腴之所爲。《摭言》

乳作汁駱澤也　乳作汁，所使人肥澤也。《釋名》

馬大壯《天都載》卷一《石蜜數種》 王元美謂石蜜非蜜也，引《本草》、《唐書》及《異物志》等書證之，大槩指爲今之冰糖。而《太平廣記》又謂櫻桃爲石蜜，《鬼谷子》亦謂櫻桃爲崖蜜，《齊民要術》又謂石蜜爲糖霜，《廣志》又謂蔗汁爲石蜜，程大昌《演繁露》亦謂蔗汁所凝，其狀如冰，而名爲石。余甚疑之。後讀王楙《叢書》，始知石蜜原有數種。張衡《七辨》云沙餳，石蜜，又閩王遺高祖石蜜十斛，此一石蜜，正《本草》所謂崖石間蠭蜜，又所謂乳餳爲石蜜者也。東坡橄欖詩曰：「待得微甘回齒頰，已輸崖蜜十分甜。」魏文帝詔曰：「南方有龍眼荔枝，不比西園蒲桃石蜜。」此一石蜜，皆指櫻桃耳。

馬大壯《天都載》卷三《物有别名》 鬼谷子曰：照夜，青螢也。百花，醲蜜也。崖蜜，櫻桃也。《太平廣記》又謂櫻桃爲石蜜，《廣志》謂蔗汁爲石蜜，謂橄欖爲南威。又云：橄欖獨根，東向枝曰木威，南向枝曰橄欖。《爾雅》，《説文》謂筍爲竹萌，爲竹胎。《酉陽雜俎》謂石榴爲丹若。傳玄賦謂宜男花爲令草。又傳記謂棗爲木蜜。《太平廣記》又謂木蜜生南方，合體皆甜嫩，葉皆可生啖，味如蜜，解悶止渴。其老枝及根幹堅不可食，細破煮之，煎以爲蜜，味倍甜醲。

馬大壯《天都載》卷五《蜜蠟》 蜜蜂，一名蠟蜂。臘生於蜜而天下之味莫甘

於蜜，莫淡於蠟，蓋厚於此者，必薄於彼，理固然也。

李中立《本草原始》卷五《穀部》 大麥一名牟麥，出關中，麥之苗粒，皆大於來，故得大名。《説文》云。牟，大也，通作麰。孟子曰：今夫麰麥，即此也，水浸脹候生芽曝乾，名麥蘗，俗呼麥芽。

飴糖北人謂之餳，糯米、粳米、黍米、粟米、蜀秫米、大麻子、枳椇子、黄精、白朮，並堪熬造，惟以糯米作者入藥，粟米者次之，餘但可食耳。李時珍曰：飴餳用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成。古人寒食多食餳，故醫方亦收用之。按：劉熙《釋名》云：餹之清者曰飴，形怡怡然也。稠者曰餳，强硬如餳也。如餳而濁者曰餔，方言謂之餦餭。陳嘉謨曰：因色紫類琥珀，方中謂之膠飴，乾枯名餳。

陳懋學《事言要玄事集》卷四《蜜》 《宛委餘編》：陶宗儀載回回産藥，有名火失剌把都者，類木鼈子而小，可治一百二十種證，每證有湯引。又西域老人絶食，止服蜜，月餘，便溺皆蜜。死後，以石棺滿浸蜜，瘞之。滿百年，遂成蜜劑，以刀匕食，醫損神効，彼中名木乃伊，華言蜜人也。閔文振《唐蜜皇傳》：諱壺伯，姓豐氏，棄田以爲園囿。凡作甘，不務稼穡，賓祭用酒代以玉露，而饗食糧儲悉取群花。人宿取其釀，製而合之，號曰花液。

陳懋學《事言要玄物集》卷一《甘蔗》 宋神宗問吕惠卿曰：何草不庶，獨于蔗從庶何也？曰：凡草正生嫡出也，甘蔗旁生庶出也。馮衍《杖銘》：杖必取材，不必用味。用必取賢，不必欲愛。都蔗雖甘，猶不可杖。佞人悦己，猶不可相。

楊廷秀詩：「亦非石蜜亦非餳，青女吹霜凍作氷。透骨清寒輕著齒，嚼成人跡板橋聲。」《神異經》：南方有甘蔗之林，促節多汁，甜如蜜，咋齒其汁，令人潤澤，可以節蛇虫。人腹中蛇虫其狀如蚓，此消穀虫也，多則傷人，少則穀不消。

程良孺《讀書攷定》卷二一《飲食下》 石蜜

石蜜非蜜也，《本草》云石飴也，生武都，此品今不見。今所謂石蜜者，糖精也。按：《唐書》番胡國出石蜜，中國貴之，上得其法，令揚州煎諸蔗之汁造焉，色味逾於西域。《異物志》云：交趾之單滋，大者數寸，煎之疑如氷，破如博棊。《涼州異物志》：石蜜之滋，甜如浮萍，非蜂之類，假石之名，實出甘柘，變而逾輕。註云：煮而暴之，則凝如石而甚輕。可攷見矣。

吴之俊《獅山掌録》卷一六《挹滋》

衆口芝　百花醴

仙人稱蜜爲衆口芝，百花醴。

檜花蜜

亳州太清宫多檜花，時蜂集其間，作蜜極香而微苦，謂之檜花蜜，亦奇物也。

散露　凝肪

郭珏《蜜賦》曰：散似甘露，凝如割肪。氷鮮玉潤，髓滑蘭香。

洗心糖

茅地經冬燒去枝梗，至春，取土中餘根白如玉者，搗汁煎之，至甘美，謂之洗心糖。

羊刺蜜

南平羊刺無葉，其蜜色白而味甘。鹽城羊刺葉大，其蜜色青而味薄。

竹蜜

蜀中有竹蜜蜂，好於青竹上結窠。窠大如鷄子，有蒂，長尺許。窠與蜜並紺色可愛，甘倍於常蜜。

王圻《三才圖會》卷一一《果類》

甘蔗

甘蔗生江東者爲勝。廣州一種數年生者，如大竹，長丈餘。葉有二種，一種似荻，節踈而細短，謂之荻蔗。一種似竹篠長，笮其汁以爲沙糖。鍊沙糖，和牛乳爲石蜜，即乳糖也。味甘平，主下氣，和中，助脾氣，利大腸。

王圻《稗史彙編》卷一二九《飲食門・食類下》

木蜜

木蜜生南方，合體皆甜，嫩枝及葉皆可生嗽，味如蜜，解悶止渴。其老枝及根幹，堅不可食，細破煮之，煎以爲蜜，味倍甜濃。糯棗葉如柳，實似柿而小，味亦甘美。

王圻《續文獻通考》卷二三六《四裔考・西南夷別録》 小葛蘭，自錫蘭國馬頭到羅里，船開往西北，好風行六晝夜到小葛蘭國。【略】黄牛有三百觔者。人日食二飡，皆用蘇油拌飯而食。

顧充《古雋考略》卷三《飲食類》 湩酪。湩音凍，乳汁也。熟而和之曰酪。《匈奴傳》作重駱。

乳湩又作重。

何三畏《新刻何氏類鎔》卷三二《果木類・甘蔗》 蔗生于崑崙者，其色則赤。生于交趾者，其味特醇。生于甘嚧林者，其甜如餳。生于伽盧國者，其大如

脛。蓋流液豐于朱橘，清滋津于紫梨，而可以解酲，可以釀酒，可以爲石蜜，可以作糖霜者也。魏王從安北而遠來，世祖付以甘蔗一百挺。郭公自汾陽而駐節，代宗賜以甘蔗二十條。魏文帝與鄧展論劍，對酒將酣，帝方食甘蔗，便以爲杖，下殿數交取勝，中其臂者三，此劍術之所以稱妙。宜豐侯與陸納交兵，下矢如雨，侯方食甘蔗，不以爲懼，分兵鼓進，成擒獲其艦者一，此兵法之所以稱奇。

周文華《汝南圃史》卷一二《蔬菜部・薄苛》 薄苛一名薄荷。《本草》曰味辛苦，氣涼性温，無毒。【略】小暑後，斫青頭亦可泡湯。曬乾尤妙。或作糖纏，或入糖蜜脆梅，或澆糖成片，名薄苛糖。皆能佐酒。

周文華《汝南圃史》卷五《水果部・蔗》 蔗叢生，身似竹，而實高六七尺，及末抽葉似蘆葉，而大長三四尺，其莖有節。宋神宗問吕惠卿，蔗從庶何也？對曰：凡草種之則正生，甘蔗種之則旁生。《菽園襍記》云：按六書有諧聲，蔗，庶聲，庶，古遮字，非會意也。若蔗從庶爲旁生，則鷓鴣、蠙蟲亦旁生耶。其説近是。又名諸蔗。《南方草木狀》曰：諸蔗一名甘蔗，交趾所生者，圍數寸，長丈餘，頗似竹，斷而食之甚甘。《八閩通志》云：甘荮取汁，曝數日成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。南人云甘蔗，可消酒，又名干蔗。司馬相如太尊柘漿折朝醒是也。泰康六年，扶南國貢諸蔗，一丈三節，自八九月已堪食，收至三四月方酸壞。忠雅云其味在根，梢以漸而薄，故顧愷之啖蔗自梢至根，漸入佳境。春種冬成，搗其汁煑之，則成黑糖。又以黑糖煑之，則成白糖。糖之精，又成糖霜。《容齋隨筆》曰：糖霜之名，唐以前無所見，自古食蔗者，始爲蔗漿，宋玉所謂「胹鼈炮羔有柘漿」是也。其後爲蔗餳，孫亮使黄門就中藏吏取交州所獻甘蔗餳是也。唐太宗遣使至摩竭陀國，取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，榨瀋如其劑，色味逾於西域，然只是今之砂糖，蔗之技盡於此矣，不言作霜。唯東坡送遂寧僧云：「涪江與中泠，共此一味氷。氷盤薦琥珀，何似糖霜美。」黄魯直《答梓州雍熙長老寄糖霜》云：「遠寄蔗霜知有味，勝於崔子水晶鹽。正宗掃地從誰説，我舌猶能及鼻尖。」則遂寧糖霜見於文字，實始二公。【略】

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 繭糖。窠絲糖也。

石蜜。糖霜也。

自然槳。禹餘糧也。俱見《齊民要術》。

張皇。餳也。《方言》。

百花醴。蜜也，見《鬼谷子》。

螫乳。蜜也，見《弘明集》。

卉醴。蜜也，見《仙經》。鄭畋《三勒漿》詩：「卉醴陀花分外香，清濃標格勝椒泉。」

白葩。蜜也，具石藥。《爾雅》。

膏餳。甘餳也。

優留曼陀。大醍醐也。

馬思訶白酥油也。

金鈴炙。酥攪卵脂取真。

姚旅《露書》卷三《韻篇上》 《漢郊祀景星歌》：泰尊柘漿析朝酲。柘漿，即蔗漿也。柘，蔗，古通用。

張存紳《增定雅俗稽言》卷九《飲食》 餳。餳音情，《韻府》注：滑糖也。《類聚》音韻，清糖也。《集韻》注飴也。《漢書》含飴弄孫是也。煎成琥珀色者益人。宋考功詩：「馬上逢寒食，春來不見飴。」又沈佺期詩：「嶺表逢寒食，春來不見飴。」或疑餳字僻。因讀《毛詩・有瞽》注，乃知六經中惟此注有餳字。又《周禮》「少師掌教簫」，注：簫編小竹管，如今賣飴餳者所吹也。餳从日不从旦，从旦者音糖，即古糖字。《楚辭・招魂》「粔籹蜜餌有餦餭兮。注：餦餭，餳也。但戰國時爲之餦餭，至後漢時乃謂之餳耳。粔籹，音巨汝。楊誠齋云：詩固有以俗爲雅，然亦須經前輩鎔化，乃可因承，如李之耐可，杜之遮莫，唐人裹許，若箇之類是也。唐人寒食詩不敢用餳字，九日詩不敢用餻字，半山老人不敢作梅花詩，彼固未敢輕引里母田父而坐之平王之子、衛侯之妻之側也。

倪朱謨《本草彙言》卷一四《穀部》 飴糖，味甘，氣温無毒。入足陽明太陰經氣分之藥。李氏曰：飴糖用粟黍穀麥同糯粳諸米，煎熬而成，柔稠如蜜，形怡怡然也，故名飴。若熬老能牽扯如成白絲者，名曰餳糖。餳，錫也，白而堅硬成塊也。拌脂麻只供茶食，不入藥用。

○飴糖，養胃温中，益氣止泄之藥也。成無己曰：脾欲緩，急食甘以緩之。飴糖之甘，以緩中也。如眩暈，如消渴，如消中，如怔忡煩亂，如忍饑五内顛倒，四體欲傾，如産婦失血過多，卒時煩暈，如勞人嘔血盈盆，上逆不止，如老人泄瀉頻仍，中氣陷下，如暴受驚怖，失神喪志，如讀書作文，勞心瘁思，神氣無主，已上諸證，皆係中焦營氣暴傷之故，急以飴糖之甘，滾水調和飲之，諸證立定，神氣清明，即以甘緩之之驗也。此一段出易思蘭《大藏鈔》。如傷寒陽脉濇，陰脉弦，法當腹中急痛，以小建中湯，用飴膠之甘温。爰稼穡之土德，更協甘草大棗之甘平，

桂枝薑芍之辛潤，佐土德以培陽，令温裏氣，以和營衛，建中緩急，而腹中急痛自止。如陽脉之濇，陰脉之弦，安有不轉緩滑之狀乎。所以仲景用此，亦取甘以緩之之意也。然此藥用米麥浸蒸煎煉而成，於濕熱雖能補脾潤肺，而過用之，大發濕中之熱，生痰動火最甚。凡中滿吐逆，酒病牙病，秘結目赤等疾，咸忌用之。小兒多食損齒生蟲，一切腎家受病，尤不可服。

謝肇淛《文海披沙》卷一《崖蜜》　蘇長公《橄欖詩》：「待得餘甘回齒頰，已輸崖蜜十分甜。」崖蜜者，蜂於石崖上作蜜。晉陸士衡詩：「崖蜜珠滿簋。」杜少陵詩「崖蜜松花熟」是也。《冷齋夜話》以崖蜜爲櫻桃，不知何據。《野客叢書》亦宗其説。戴仲培《鼠璞》又引《南海志》有崖蜜子小而黄，殼薄味甘。豈以昔人有棗子甜多時之説，故必求菓類以實之耶。況蘇公性嗜蜜，此尤一證。

葉向高、林茂槐《説類》卷五六《果部・橘柚》　柚似橙而大於橘。石蜜其實乳糖。《續博物志》

顧起元《説略》卷二五《食憲》　廣右甘蔗色白而甚細，其堅如竹，名石蜜。《通志》：赤者崑崙蔗，白者竹蔗，黄者蠟蔗，小而燥者荻蔗，又芳蔗、杜蔗。舊言草之庶出者，以節節側生也。傅巽《七誨》云：南中茶子，西極石蜜。《楞嚴經》黑石蜜，乃甘蔗糖也。

董斯張《吹景集》卷四《飧糖事》糖一作餹　客過借菴，僮適持蔗糖至。客曰：「君胸中有武庫，只如個物可稽古否？」予曰：洪邁《糖霜譜》有蘇、黄二詩，「氷盤薦琥珀，何似糖霜美」，子瞻語也。「遠寄蔗霜知有味，勝於崔浩水精鹽」，魯直語也。又云：唐大曆中，鄒和尚始來緐山，教民黄氏造霜之法。鄒和尚，文殊化現。見王灼譜，洪不載。此糖本紀也。客咲曰：「君能於此外，別抽腹笥乎？」予曰：僕十年不親書卷，舊習前聞零落且盡，强爲君索之。乳，爲煎餅并諸砂糖。見《首楞嚴經》。開汙河糖飲，得爲七日藥，見律部《尼陀那頌》。苾芻綴鉢，墨不應用，融物黑糖，錫紫鑛泥，蠟並皆遮。見《毘奈耶頌》。蜜及陳沙糖能除痰癊，稀糖一種，能除三病，謂風熱痰癊。見《根本薩婆多部律》。攝猊糖，見《後漢・顯宗紀》。販糖之妾，見馮敬通與婦弟任武達書。南箕無舌，飯多沙糖。見《易林》。大畜之益，飴餧餹餳。見《廣雅》。餳謂之糖，見楊子雲《方言》。石蜜，乳餹也。見蘇恭《本艸》。白藾糖、黄藾糖。見《齊民要術》。和熹鄧后嘗夢捫天，天體蕩蕩，正青滑如糖餅。見謝承《書》。洗爵以盛水，升降而進糖。見《鹽鐵論》。賣糖老姥，見《南齊書・傅琰傳》。蘇酪沙糖，見《隋書・真臘傳》。蟹之將糖，躁擾彌甚。見《梁書・鍾岠上》。何胤議酒無沙糖味，爲他通顔色。見古樂府《聖郎曲》。燋糖幸一柈，見杜詩。龍山食有糖餳菊酒，見《時鏡新書》。河濟飴糖，米蘗馬鞍之妙。見《龍筋鳳髓》。蔗馬食之如糖，故名馬唐。《本草》馬唐唐字無米傍。見陳藏器《本草》。唐以後不復憶矣。客曰：昔隱侯疏栗，柯古疏蝨，當不過是，非今時檢韻府詩人可幾萬一也。予曰：世有張司空，狂勿妄言。

《吴書》：孫亮取交州所獻餳。《説文》及《集韻》並以糖爲蔗飴。《南州異物志》：交阯甘蔗，取爲飴餳，益珍煎，而暴之凝如氷。則唐前故有之，不自鄒昉。《老學菴筆記》云始太宗時，亦妄也。詳史繩祖《學齋佔畢》中，足砭王灼説。閔康侯曰：遐周不及唐以後，余隨筆補之。《幽明録》：王胤祖安國張顯，太元中乘船，見僊人賜糖飴三餅。《時鏡新書》：魏收寒食餉王昕，昕與書云，始知令節須御麥粥，加之以糖，彌覺香冷。《荆楚歲時記》：元日，煞麻子大豆兼糖散之。《北史》：周明帝因食糖糙遇毒。《清異録》：煬帝幸江都，吴中貢糟蟹糖蟹。《老學菴筆記》云：唐以前書傳，凡言及糖者皆糖耳，如糖蟹、糖薑皆是。觀陶録知其謬。《傳芳略記》：陳昉得蜀糖，輒以蜜澆之，曰與蜜本莫逆交。《高士傳》：張子路誣李泌受嚴震金獅子百枚，德宗料是沙糖獅子，果然。《摭言》：新進士重櫻桃宴，劉相子潭及第，時櫻桃初出，和以糖酪。《青箱雜記》：楊行密據江淮，民間謂蜜爲蜂糖。《端禪師語録》：章相公赴召别師，師令侍者取糖，與相公送路喫糖。次師云：相公甜麽。公云甜。師云甜便住。《烏臺詩案》：子瞻赴任徐州，王詵曾送到乳糖獅子四枚。《異聞總録》：咸淳間，傅勤可處都昌縣山田張季猷館中，每夜二婢秉燭，提茶瓶盞托，銀楞漆盤，盛糖餅二枚，供凡兩月。《癸辛雜識》：官籍賈師憲第果子庫，糖霜數百甕，輦棄湖中。《霏雪録》：大德十年，西域貢千里馬，每旦必以羊肉酥油沙糖胡椒和飯秣之。又糖星在箕舌前杵西北。見《晉書・天文志》。洗心糖，見《幽燕異記》。糖頹蜼子，見《西陽雜俎》。《京口記》：糖頹山，不知何義。膏以粉餌，蒸以餳餅。見常衮《重九謝賜糕酒狀》。李肇《翰林志》：重陽酒餳粉糕。寶糖珍粔籹，烏膩美飴餳。見范至能《上元紀・吴下節物俳諧體》。范又有「口數粥行：鏤蔔屑桂澆蔗糖，滑甘無比勝黄粱。高飣形糖，滿傾甘酪。見《海録碎事》。笑比紅綾春餲巧，齒牙根底嚼糖霜。見張雨《咏松花餅》。至《香譜》有詹糖香。范曄《和香方》：詹唐黏濕。曲名有糖多令焉。若楊廷秀詩「亦非崖蜜亦非餳，青女吹霜凍作氷。透骨清寒輕著齒，嚼成人跡板橋聲」，則爲糖霜咏者也。子瞻又有「糖霜不待蜀客寄」之句。《事文類聚》據《世説》，謂王愷以粘

糖澳釜。按臨川本乃粭糒。《太平廣記》載《酉陽雜俎》謂新羅國鬼執旁㐌弟欲其築糖三版。而段本作糠。

董斯張《吴興備志》卷二六《方物徵第二十二》 烏戍乳酥最佳。談志

陳龍正《幾亭外書》卷五《酒忌乳酪》 《本草》乳酪下數條，竝云酒同化服。而酒條下乃云凡酒同乳飲，病氣結。若相矛盾。蓋服乳之時，以乳爲主，量入酒漿，則借善行之勢，乳不凝滯。飲酒之時，以酒爲主，雜乳飲之，酒既濕熱，乳性復膩，未得其滋陰之力，而胃先不爽矣。乃知時俗之飲乳者，誠未得其方也。《本草》不著之乳酪之下，而著于酒條，無非見乳之益多，酒之害大。

徐光啓《農政全書》卷三〇《樹藝・果部下》 甘蔗。《説文》曰：藷蔗也。或爲竿蔗，或干蔗，或邯諧，或甘蔗，或都蔗，所在不同。《漢書》《離騷》俱作柘。有數種：曰杜蔗，即竹蔗。緑嫩薄皮，味極醇厚，專用作霜。曰白蔗，一名荻蔗，一名劣蔗，一名蠟蔗。可作糖，江東爲勝。今江、浙、閩、廣、蜀川、湖南所生，大者圍數寸，高丈許。又扶風蔗，一丈三節，見日則消，遇風則折。交阯蔗，長丈餘，取汁曝之，數日成飴，入口即消，彼人謂之石蜜。叢生，莖似竹，内實，直理，有節無枝。長者六七尺，短者三四尺。八九月收莖，可留至來年春夏。玄扈先生曰：甘蔗、糖蔗，是二種。

寸卧栽一根，覆土厚二寸。栽畢，用水遶澆，止令濕潤根脈，無致渰没栽封。旱則二三日澆一遍；如雨水調匀，每一十日澆一遍。其苗高二尺餘，頻用水廣澆之，荒則鋤之，無不開花結子。直至九月霜後，品嚐稭稈：酸甜者，成熟；味苦者，未成熟。將成熟者，附根刈倒，依法即便煎熬。外將所留栽子稭稈，斬去虚梢。深壍窖阬，窖底用草襯藉，將稭稈竪立，收藏於上，用板蓋，土覆之，毋令透風及凍損。直至來春，依時出窖，截栽如前法。大抵栽種者，多用上半截，儘堪作種；其下截肥好者，留熬沙糖。若用肥好者作種，尤佳。

煎熬法：若刈倒放十許日，即不中煎熬。將初刈倒稭稈，去梢葉，截長二寸，碓搗碎。用密筐或布袋盛頓，壓擠取汁。即用銅鍋，内斟酌多寡，以文武火煎熬。其鍋，隔牆安置，牆外燒火，無令煙火近鍋。專令一人看視，熬至稠粘，似黑棗合色。用瓦盆一隻，底上鑽箸頭大竅眼一個，盆下用甕承接。將熬成汁，用瓢豁於盆内。極好者，澄於盆；流於甕内者，止可調渴水飲用。將好者，止就用有竅眼盆盛頓，或倒在瓦罌内亦可，以物覆蓋之。食則從便，慎勿置於熱炕上，恐熱開花。大抵煎熬者，止取下截肥好者，有力糖多，若連上截用之，亦得。玄扈先生曰：熬糖法，未盡于此。

李日華《六研齋筆記》卷二 幼芝又贈余一小匕首，彎如羊角，以瑪瑙石作柄，鋒鋭甚銛。云此西域僧用以割酥點茶者。西人以茶爲藥石，以酥爲餱糧。南北分治時，魏笑茶爲酪奴，梁指酥爲膻食。今此僧乃混而同之，不知竟作何味耶。

李日華《時物典彙》卷下《木類・甘蔗》 扶南國貢蔗，一丈二節。南方山有盱䑛林，其高百丈，圍三尺八寸，促節多汁。

李日華《時物典彙》卷下《菰菜類・蜜》 蜜蜂以兼採爲味。太上之藥，有中華紫蜜，雲山朱蜜。天竺國出石蜜。吴明國貢鸞蜂蜜，其蜂之聲，有如鸞鳳，而身披五色。大者可重十餘斤，爲窠于深巖林壑之間。其蜜色如碧琉璃，食之令人長壽。兜離國貢紅蜜數石。

陳懋仁《泉南雜志》卷上 甘庶幹小而長，居民磨以煮糖，泛海售焉。其地爲稻利薄，蔗利厚，往往有改稻田種蔗者，故稻米益乏，皆仰給於浙直海販。蒞兹土者，當設法禁之，驟似不情，惠後甚溥。

陳懋仁《庶物異名疏》卷一六《飲食部》 百花醴，螫乳。百花醴，蜜也，鬼谷子又名螫乳。《弘明集》石藥。《爾雅》：蜂子蜜，一名白葩。有一開士與仁言蜂房割蜜，如梅花者色白，另一處雜花者則皆黄，若山蜜則穢蕊。俱來凡蜂取花，先以水濡足，無水處即以溝穢之水，山蜜多不佳。

刀圭。《説楛》：酥名大刀圭，醍醐名小刀圭，酪名水刀圭，乳腐名草創刀圭。

羅日褧《咸賓録》卷四《天方》 天方古筠冲地，一名天堂。【略】人以馬乳拌飯，故多肥美。

彭儼《五侯鯖》卷一二《飲食門・蜜》 木蜜，嶺南有之，合樹皆甜，嫩葉生噉味佳。又棗子名。石蜜之滋甜于浮萍，非蜂，假石名，實甘。蜜有百花醴。

吴昭明《五車霏玉》卷二二《飲食部》 蜜餳飴附

朱蜜。《漢武内傳》云：西王毋謂帝曰，太上之藥，有中華紫蜜，雲山朱蜜。白蜜。苑子云：隴西天水出白蜜，價直四百。紅蜜。唐同昌公主疾甚，醫者云紅蜜白猪脂可愈。内庫得紅蜜數石，本兜離國所貢。《杜陽編》衆口芝。《仙經》云，蜜爲衆口芝。百花醴。墨子《枕中記》云：百花醴蜜。延年。《本草經》云：崖蜜食之，令人不饑，明目延年。益氣强志。同上：石蜜一名石飴，味甘，調五藏，益氣强志。取蜜漬梅。《吴志》：孫亮方食生梅，使黄門以銀椀并蓋就中藏吏取蜜漬梅。黄門先恨藏吏，以鼠矢投餳椀中白亮。吏不甘，亮令破鼠矢，中燥。黄門乃伏罪。口苦索蜜梁武制於侯景，口苦，索蜜不得，再曰荷荷而崩。史。餦餭。《方言》：餳謂之餦餭。滑糖。同上含飴弄孫。《後漢書》云：明德馬皇后報帝曰：吾但當含飴弄孫。飴以養生。《淮南子》曰：柳下惠見飴曰可以養生，盗跖見飴曰可

以粘牡。見物同而用之異也。稠餳。寒食日，都城賣稠餳、麥糕。《夢華録》。膏餳。後樊燧奏罷獻甘醪膏餳。從之。

周祈《名義考》卷九《物部・崖蜜石蜜木蜜竹蜜波羅蜜》 杜詩：崖蜜亦易求。注以爲櫻桃。《南中八郡志》：窄甘蔗汁曝成飲，謂之石蜜。詩註：枳枸樹高大似白楊，有子著枝端，如指長數寸，嗽之甘美如飴，八月熟，亦名木蜜。《孔氏六帖》：蜀中有竹蜜蜂，好于野竹上結窠，窠與蜜并紺色，甘倍于常蜜。《一統志》：安南有波羅蜜，大如冬瓜，皮有軟刺，五六月熟，味最甜香，食能飽人。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《養生部三・獸屬制》

素酥。餹酥有藏白砂餹者，有疊赤砂餹者。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》 生熟蜜皆宜陶甕，蜜未煎者曰白砂蜜，已煎者曰紫蜜。

范泓《典籍便覽》卷四《政事部上》 餳餭。餳也，亦謂之飴。蔗飴。今沙糖。飴謂之餹。百花蜜。蜂蜜。木蜜。嶺南有之，合樹皆甜嫩葉，生嗽味佳。石蜜。滋甜。

焦周《焦氏説楛》卷二 蔗有崑崙蔗、夾苗蔗、青灰蔗、桄榔蔗。

焦周《焦氏説楛》卷四 甘蔗盛于吴中，昆侖蔗、夾苗蔗、青灰蔗，皆可煉糖。桄榔蔗乃次品。坊中人盜未煎蔗液啜之，名功德漿。釋迦牟尼其先爲甘蔗氏。

焦周《焦氏説楛》卷七 馬酒，以馬乳爲酒。水酪，以杏汁爲酪。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》

牛乳

《北户録》云：後魏王琚常餧牛乳，年九十餘，色如處子。王荆公詩：荻笋肥甘勝牛乳。

酥

《諸家必用》云：酥者酪屬。安禄山云：潤滑新來塞上酥。楊妃云：信是胡兒只識酥。佛經言：乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。是醍醐乃酪酥之精液。

惠康野叟《識餘》卷一《文考》 竹蜜蜂。蜀中有竹蜜蜂，好於野竹上結窠，窠大如雞子，有蒂長尺許，窠與蜜並紺色可愛，甘倍於常蜜。

錢爾復《沈氏農書・逐月事宜》 正月立春雨水，置備：【略】蘇州買糖燒酒。

高一志《空際格致》卷下《蜜》 世以蜜爲蜂所釀成而無他故，謬矣。蓋蜂取蜜于花草，而二三日遂充實其窠，若是，蜂漸釀成之，胡能若是速耶。又秋月，人取其蜜，而蜂不復釀，何也。蓋是月雖有花草，而氣無蜜飴也。故蜂雖飢，不復出尋而採之也，否則甚有飢而死者矣，何不復釀以自育也。似古名士之論，乃地水之氣所備具者，蓋濕氣之清者，在空際兼帶地氣之微清，與之交受，天和之資，結爲甘露。此露于晨前降之，必沾于樹葉花草之上，蜂擇聚之以釀爲蜜也。且非特樹葉，人于此時向露天中或行或寐，試其鬚髮亦沾飴澤，故古者曰蜜以天之露澤而結，以蜂之拮據而成，至盛蜜之窠，與蠟，皆草卉津液，係密中之粗分也。大槩蜜味多飴且益物，或亦有苦且毒者，因露落于苦毒草上，而染蜂所取之蜜也，由是驗甘蜜非蜂所自造成矣。甘蜜有二種，蜂所擇而釀即黄色者是，若色之白者，係自成，而沾于花草山石者畧厚，而飴因其露帶土氣多而水氣少，而水氣更受外物烹蒸，遂自凝結爲厚蜜也。

彭大翼《山堂肆考》卷八《時令・膠牙餳》 《歲時記元》：日食膠牙餳，取膠固之義。

彭大翼《山堂肆考》卷一三《時令・十月》

食燋糟

峽人十月一日，多以蒸裹爲節物。荆楚人多食燋糟。故杜詩：蒸裹如千室，燋糟萃一柈。兹辰南國重，舊俗自相歡。糟或作糖。

彭大翼《山堂肆考》卷一九《飲食・鮓》

房州造

房州六月調羊酪，造含風鮓。

木增《雲遇淡墨》卷三《石蜜》 石蜜。《本草》云：石飴也。即今之糖，又名蔗飴、蔗餳。

曹學佺《蜀中廣記》卷六四《方物記第六・食饌》 《魏略》云：新城孟太守道蜀猪豚鷄鴈味皆淡，故蜀人作食，喜煮飴蜜以助味。太守孟達也。陸游云：某族伯父彦遠言，少時識仲殊長老東坡，爲作安州老人食，原闕食皆蜜也，豆腐麪觔牛乳之類，皆用蜜漬，客多不能下筯，惟東坡亦酷嗜蜜，能與之共飽。劉孝儀《謝東宫賚橘啓》亦云：豈如蜀食待飴蜜而成甜也。

《蜀都賦》云：蜜房郁毓被其阜，山圖采而得道。《華陽國志》：宕渠縣有石蜜，宿山圖所采也。《本草》：石蜜出益州及西戎，煉砂餹爲之成餅塊，有黄白色。《寰宇記》：茂、集、達三州産蜜，資州産甘蔗。《容齋隨筆》云：糖霜之名，唐以前無所見，自古食蔗者始爲蔗漿。宋玉《招魂》所謂「胹鼈炮羔有柘漿」是

也。其後爲蔗餳，孫亮使黄門就中藏吏取交州獻甘蔗餳是也。後又爲石蜜，《南中八郡志》曰：笮甘蔗汁曝成飴，謂之石蜜。《本草》亦云煉糖和乳爲石蜜是也。後又爲蔗酒，唐赤土國用甘蔗作酒，雜以紫瓜根是也。唐太宗遣使至摩揭陁國，取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，榨瀋如其劑，色味愈於西域遠甚。然只是今之沙糖，蔗之技盡於此，不言作霜，然則糖霜非古也，歷世詩人模奇寫異，亦無一章一句言之。唯東坡過金山寺作詩送遂寧僧圓寶云：「涪江與中泠，共此一味水。冰盤薦琥珀，何似糖霜美。」黄魯直在戎州作《頌答梓州雍熙長老寄糖霜》云：「遠寄蔗霜知有味，勝於崔子水晶鹽。正宗掃地從誰説，我舌猶能及鼻尖。」則遂寧糖霜見於文字者，實始二公。甘蔗所在皆植，獨福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有糖冰，而遂寧爲冠，四郡所産甚微，而顆碎色淺味薄，纔比遂之最下者，亦皆起於近世。唐大曆中，有鄒和尚者，始來小溪之緐山，教民黄氏以造霜之法。緐山在縣北二十里，山前後有蔗田者十之四，糖霜户十之三。蔗有四色，曰杜蔗，曰西蔗，曰芳蔗，《本草》荻蔗也，曰紅蔗，《本草》崑崙蔗也。紅蔗止堪生嚼，芳蔗可作沙糖，西蔗亦可作霜，色淺，土人不甚貴，杜蔗紫嫩，味極厚，專用作霜。凡蔗最困地力，今年爲蔗田者，明年改種五穀以息之。霜户器用曰蔗削，曰蔗鎌，曰蔗凳，曰蔗碾，曰榨斗，曰榨牀，曰漆甕，各有制度。凡霜一甕中品色亦自不同，堆叠如假山者爲上，團枝次之，甕鑑次之，小顆塊次之，沙脚爲下。紫爲上，深琥珀次之，淺黄又次之，淺白爲下。宣和初，王黼創應奉司，遂寧常貢外，歲别進數千斤。是時所産益奇，牆壁或方寸，應奉司罷，乃不再見。當時因之大擾，敗本業者居半，久而未復。遂寧王灼作《糖霜譜》七篇，具載其説，予采取之，以廣聞見。按：《遂寧志》：唐有鄒和尚者，乘白驢來寓遂寧傘子山。山之民素以種蔗，凝糖爲業。驢常食其蔗，民苦之，告于師。師曰：汝知蔗之爲糖，而不知糖之爲霜也。因教以爲糖霜，世稱絶品。

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷一《饗膳類》 《白獭髓》：浙間以牛乳爲素食，佛以爲食。嘉定間，黄子中大諫言，向在廣中，見韶陽屬邑乳源民訴于漕司，與民争乳田。親引而問之，何謂乳田。民曰：鄉中有地種乳，先掘地成窟，以粳米粉鋪于窖内，以草蓋之，用糞壤壅之。候雨過氣出則發開，而米粉已化成蛹，如蠐螬狀。取蛹作汁，以米粉漬而蒸成乳，食之也。韶陽乃六祖禪師顯化道場，而彼中皆爲此，不知其故，恐鄉原不以牛乳爲食耳。

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷二《羹豉類》 《譬譚》：唐以前言餹乃是糟耳，故字從食，或從米，所謂唐人喜甜酒，正不遠于餹也。蔗霜，宋始大著。《能改齋漫録》：近世造糖之精者，謂之獅子乳糖，亦有所本耳。按：《後漢・顯宗紀》注云：以糖作狻猊形，號狻糖。

《宛委餘編》：石蜜非蜜也。《本草》云：石飴也，生武都。此品今不見，今所謂石蜜者糖精也。案《唐書》番胡國出石蜜，中國貴之。上得其法，令揚州煎諸蔗之汁造焉，色味逾於西域。○《異物志》云：交趾之單滋大者數寸，煎之凝如冰，破如博棊。《涼州異物志》曰：石蜜之滋甜於浮萍，非石之類，假石之名，實出甘柘，變而逾輕。註：煑而暴之，則凝如石而甚輕，可攷見矣。

《名義考》：杜詩「崖蜜亦易求」，注以爲櫻桃。《南中八郡志》：榨甘蔗汁曝成飲，謂之石蜜。詩註：枳枸樹高大似白楊，有子著枝端如指，長數寸，嗽之甘美如飴，八月熟，亦名木蜜。《孔氏六帖》：蜀中有竹蜜蜂，好于野竹上結窠，窠與蜜并紺色，甘倍于常蜜。《一統志》：安南有波羅蜜，大如冬瓜，皮有軟刺，五六月熟，味最甜香，食能飽人。

丁其譽《壽世秘典》卷三《類物・果部》 甘蔗。嵇含作竿蔗，謂其莖如竹竿也。《神異經》名甘蟅，《離騷》、《漢書》皆作柘字通用。有二種，荻蔗莖細短而節疎，但堪生嚼，亦可煎稀餹。竹蔗莖粗而長，色白，可榨汁爲沙餹。一種赤色者名崑崙蔗，一曰紅蔗，亦名紫蔗，止可生啖，不堪作餹。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》 飴餹。劉熙《釋名》云：餹之清者曰飴，稠者曰餳。一云紫色溼軟者謂之膠飴，白色乾硬者名餳。用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成。糯米、粳米、粟米、蜀秫米並堪熬造。古人寒食多食餳，故醫方亦收用之，惟以糯米作者入藥，粟米者次之，餘但可食耳。

蜜。有二種，一在山林木上作房，一在人家作窠，收養之。但人家者，一歲二取，氣味不足，故不及，且久收易酸也。蘇頌曰：宣州有黄連蜜，色黄味小苦，主目熱。雍洛間有梨花蜜，白如凝脂。亳州太清宫有檜花蜜，色小赤。柘城縣有何首烏蜜，色更赤。並蜂採其花作之，各隨花性之温涼也。汪頴曰：諸蜜氣味當以花爲主，冬夏爲上，秋次之，春則易變而酸。閩廣蜜極熱，以南方少霜雪，諸花多熱也。川蜜温晉蜜則涼矣。李時珍曰：真蜜有白沙而僞蜜稀黄。寇宗奭言：新蜜稀而黄，陳蜜白而沙。誤矣。凡試蜜，以燒紅火筯插入提出，起氣是真，起煙是僞矣。【略】

修治。凡煉蜜，每觔入水四兩，銀石器内，以桑柴火慢煉，掠去浮沫，至滴水成珠不散

乃用，謂之水火煉法。又法以器盛置重湯中，煮一日，候滴水不散，取用亦佳，且不傷火也。

糟，糯、秫、麥皆可蒸釀酒，醋，熬煎餳飴，化成糟粕。【略】

乾餳糟氣味甘温，無毒，治反胃吐食，暖脾胃，化飲食，益氣緩中。

發明。李時珍曰：餳以蘗成，暖而消導，故其糟能化滯緩中，利胸膈，養脾胃，進飲食也。

吴楚材《疆識畧》卷二六《飲食部》　蜜。飴蜜見《禮》。蜜餌見《騷》。蜜房見《蜀都賦》。又陳昉得蜀糖，輒以蜜澆之，曰與蜜本莫逆。《楞嚴經》：黑石蜜甘，蔗糖也。又石蜜本柘漿煮曝，與崖蜜不同。

宋應星《天工開物》卷上《甘嗜第六卷・飴餳》　凡飴餳，稻麥黍粟皆可爲之。《洪範》云：稼穡作甘。及此乃窮其理。其法，用稻麥之類，浸濕生芽，暴乾，然後煎鍊調化而成。色以白者爲上，赤色者名曰膠飴，一時宫中尚之。含于口内即溶化，形如琥珀。南方造餅餌者，謂飴餳爲小糖，蓋對蔗漿而得名也。飴餳人巧千方以供甘旨，不可枚述，惟尚方用者，名一窩絲，或流傳後代不可知也。

宋應星《天工開物》卷上《甘嗜第六卷・蜂蜜》　凡釀蜜蜂，普天皆有，唯蔗盛之鄉，則蜜蜂自然減少。蜂造之蜜，出山岩土穴者，十居其八，而人家招蜂造釀而割取者，十居其二也。凡蜜無定色，或青、或白、或黄、或褐，皆隨方土花性而變。如菜花蜜、禾花蜜之類，百千其名不止也。凡蜂不論于家于野，皆有蜂王，王之所居，造一臺如桃大，王之子世爲王。王生而不採花，每日羣蜂輪值，分班採花供王。王每日出遊兩度，春夏造蜜時。遊則八蜂輪值以待，蜂王自至孔隙口，四蜂以頭頂腹，四蜂傍翼飛翔而去，遊數刻而返，翼頂如前。畜家蜂者，或懸桶簷端，或置箱牖下，皆錐圓孔眼數十，俟其進入。凡家人殺一蜂二蜂皆無恙，殺至三蜂，則羣起螫人，謂之蜂反。凡蝙蝠最喜食蜂，投隙入中，吞噬無限。殺一蝙蝠懸于蜂前，則不敢食，俗謂之梟令。凡家蓄蜂東隣分而之西舍，必分王之子去而爲君。去時如鋪扇擁衛，鄉人有撒酒糟香而招之者。凡蜂釀蜜造成蜜脾，其形鬣鬣然，咀嚼花心汁吐積而成，潤以人小遺，則甘芳並至，所謂臭腐神奇也。凡割脾取蜜，蜂子多死其中，其底則爲黄蠟。凡深山崖石上，有經數載未割者，其蜜已經時自熟，土人以長竿刺取，蜜即流下，或未經年而扳緣可取者，割鍊與家蜜同也。土穴所釀多出北方，南方卑濕，有崖蜜而無穴蜜。凡蜜脾一斤，煉取十二兩，西北半天下，蓋與蔗漿分勝云。

方以智《通雅》卷三九《飲食》　冰糖，糖霜之凝者。繭糖，窠絲糖也。見《齊民要術》。煎甘蔗成糖霜，凝爲冰糖。窠絲糖，今内府有之。《後漢・顯宗紀》有猊糖獅子，乳糖也。乳糖，今曰吹糖。王灼有《糖霜譜》，遂寧有糖冰。

方以智《通雅》卷三九《飲食》　蜀有竹蜜，石崖有白蜜，高昌國有刺蜜。《梁四公子紀》：高昌國貢蜜，杰音曷。按：是沈約所造。公曰刺蜜是鹽城所産，非南平城者。竹蜜，于竹上結窠者。今火州産羊刺，刺上生蜜，揚州人避楊行密名，故呼蜜爲蜂糖。劉夢得以蜜名甘少府。郭璞注：《方言》黑蜂穿竹木作孔亦有蜜者，或呼笛師蜜。藏器曰：《方言》竹蜂，留師，誤也。《本艸》遂列留師蜜。

方以智《物理小識》卷九《草木類》　蔗。《容齋五筆》曰：蔗有四色，廣川一種，數年生如大樹，長丈餘。赤者名崑崙蔗，嶺以北皆種之。曼倩《神異經》云：東方有甘蔗，長丈餘，皮青節赤，其汁甘，可以作餳。餳，飴也。《南越志》：甘蔗，交趾所出，狀如竹，長丈餘，圍三四寸，斬而食之，甘如飴。《廣志》：蔗有赤白二種，出益州。《南方草木狀》：蔗有三種，荻蔗最大，其次昆仲蔗，又次竹蔗，皆可生食，榨取汁，曝數日成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。《本草》：蔗有赤白二種，赤者名昆仲蔗，白者名竹蔗，又有荻蔗，亦名獲蔗，出交州。《本草》：蔗有數種，紫蔗最勝，榨汁煎之，凝如石，名曰石蜜。《本草》：蔗有數種，有青蔗，有竹蔗，有荻蔗，有紫蔗，有昆侖蔗，有西蔗，有熊蔗，有文蔗，有柘蔗，有罕蔗，有拘那蔗，有哆囉蔗，有芋蔗，有蜜蔗，有蠟蔗，有蘆

吴曰生曰：《周禮》「小師掌教簫」，注云：簫，編小竹管，如今賣飴餳者所吹也。《詩》「簫管備舉」，鄭箋與《周禮》注同。按《釋文》餳，夕精反，又音唐。《方言》餳，謂之餹。凡飴，謂之餳，自關而東，陳、楚、宋、衛之通語也。《釋名》餳，洋也，煮米消爛，洋洋然也。《樊噲傳》：三歲獻甘醪膏餳。《鄴中記》云：并州之俗，冬至一百五日爲冷節，作乾粥，即今麥餲也。世俗每至清明，以麥成秣，以杏酪煑爲薑粥，俟凝冷裁作薄葉，沃以餳若蜜而食之，謂之麥糕。李義山詩：「粥香餳白杏花天。」宋子京詩：「簫聲吹暖賣餳天。」又「客甌餳粥對離中」。歐陽永叔詩：「杯盤餳粥春風冷。」又「多病止愁餳粥冷」。蘇長公詩：「温風散粥餳。」蓋清明寒食多用之矣。

吴景旭《歷代詩話》卷五九辛集中之下《糖霜》 山谷作《頌答雍熙長老寄糖霜》云：「遠寄蔗霜知有味，勝於崔子水晶鹽。正宗掃地從誰説，我舌猶能及鼻尖。」吴曰生曰：王灼《糖霜譜》：唐大曆間，有僧鄒和尚，不知所從來，跨白驢，登繖山，結茅廬以居，須鹽米薪菜之屬，即書於紙，繫錢緡遺驢負至市區，人知爲鄒也，取平直，掛物於鞍，縱驢歸。一日，驢犯山下黄氏諸蔗，黄請償於鄒。鄒曰：汝未知因蔗糖爲霜，利當十倍。吾語汝塞責可乎？試之，果信。其色如琥珀，遂爲上品。自是流傳其法。鄒未年北走通泉縣靈鷲山龕中，其徒追及之，但見一文殊石像，始知大像化身而白驢者獅子也。則知山谷所言正宗，蓋用此。東坡有詩送遂寧僧圓寶云：「氷盤薦琥珀，何似糖霜美。」亦指色如琥珀也。【略】

曹溶《倦圃莳植記》卷上《論豆第七》 古者國王大臣、長者貴族奉佛虔誠甚，或身爲床坐布髮掩泥，何惜作供豐腆乎。經言盛供，輒舉黑白石蜜，即此土之黑白沙糖，外國以此二物爲貴重，如廉希恕不受阿合馬沙糖，亦一故實也。諺曰：字忙不及草書，貧家不辦素飯。用是而知素饌精潔，却比擊鮮更難。予述此編，凡近於茹素者，皆特詳之。夫素能勝腥，則諸天衆增而修羅衆減，是可賀也。

張岱《夜航船》卷一一《日用部》 崖蜜一名石飴，味甘，潤五臟，益氣强志，療百病，服之不飢，取崖石間蠭蜜也。

大汕厂翁《海外紀事》卷五 閩客饋片月糖一器，稱花乳糖，潔白瑩徹，入口清甜，比蔗糖差實。因叩之，言占城柬庸寨及東洋一帶，有樹名丹棵，本在草木之間，微有疎節，身似檳榔，葉似蒲葵較大可爲蓆。三四月白花從葉根生，一莖數十朵，如禾穗，與檳榔垂實無别。從莖上扭爛，白乳流出，繫竹筒於破處，經宿即滿，熬而成糖。花時始有，否則乾，猶婦人育而始乳云。彼中漫山遍野，竟不由栽種者。可見天地間耳目未經，何所不有，如《天地八陽經》載雀壓油樹生酒，但平常事耳。土人既視爲常，過客又無心於探奇紀異，故物湮没而不傳。

閔麟嗣《黄山志定本》卷二《山崖》 石蜜。山峰廬石間釀花爲蜜，味勝桶蜂，久服，厚脾延年，蓋物有以野爲貴者。

鈕琇《觚賸》卷六《秦觚》

樹蜜

《爾雅翼》：北方地燥，蜂多在土中。南方地溼，蜂多在木中，故多木蜜。杜工部《入喬口》詩云：「樹蜜蚤蜂亂，江泥輕燕斜。」錢箋引《古今注》枳椇子一名樹蜜証之。按：枳椇子，秦中呼爲拐棗，其實拳曲如老人杖，核在肉外，味甘與棗同。余官白水，曾有以此果相餉者，初無關於早蜂也。况蜂以釀蜜遶樹而喧，則見其亂；燕以臨江啣泥而舞，則見其斜。正寫水國春華之景，又何必强援以爲奥博耶。

鈕琇《觚賸》卷七《粤觚上》

花乳糖

食物生於樹亦有成於樹者，桄榔椰酒而外，又有棵糖。占城國柬庸寨及東洋諸處樹名丹棵，其本在草木之間，微有疎節，榦似檳榔，葉似蒲葵，三四月間白花，生於葉底，異穗同莖，香朵纍纍。揉其莖則白乳淋漓而出，繫筒盛之，取熬成糖，較蔗霜更爲甘瑩，然必成於花時，猶婦人之育而始乳焉。

高士奇《天禄識餘》卷六《乳糜》 晉劉孝威啓曰：乳糜香飯，素糅糗漿。

王士禎《池北偶談》卷二六《鹽山糖樹》 予昔使蜀，曾聞其地有油井、火井。元人劉郁《西征記》云：殕掃兒城有鹽山如水晶狀。方侍御郎村亨咸《怡亭雜記》云：緬甸有糖樹、酒樹。酒樹實如椰子，剖之皆酒，色瑩白而甘，能醉人。糖樹細葉而柔榦，以刀刺其本，汁涓涓不絶，經一晝夜始止，色味如餳，食之令人飽。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《諸蔗》 甘蔗即甘拓，亦謂之諸蔗，又謂之都蔗。相如賦云：諸蔗巴苴。注云：甘拓。曹子建《都蔗詩》：都蔗雖甘，杖之必朽。巧言雖美，用之必滅。

姚之駰《元明事類鈔》卷三一《飲食門・糖》

求沙糖。《元史》：廉希憲有疾，醫言須用沙糖作飲。時最艱得，阿哈瑪特與之二斤。希憲却之曰：使此物果能活人，吾終不以奸人所與求活也。

糖霜。元洪希文《糖霜詩》：攜來已見堅冰漸，嚼過誰傳餐玉方。

姚之駰《元明事類鈔》卷三五《果木門・蔗》 稻田種。《泉南襍志》：甘蔗榦小而長者，居民磨以煮糖，泛海售商。其地爲稻利薄，蔗利厚，往往有改稻田種蔗者。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一六〇《器物門一三・甕》 甕鑑。《糖霜譜》：凡霜一甕中，品色亦自不同。堆叠如假山者爲上，團枝次之，甕鑑次之，大顆塊次之，沙脚爲下。紫爲上，深琥珀次之，淺黃又次之，淺白爲下。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七〇《器物門二三・醍》 醍醐。《唐書・穆員傳》：兄弟皆和粹，世以珍味目之。贊少俗然有格爲酪，質美而多入爲酥，員爲醍醐，賞爲乳腐云。《本草別録》：佛書稱乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。杜甫《大雲寺贊公房詩》：醍醐長發性，飲食過扶衰。又《酒樽詩》：少恐消醍醐，滿擬烘琥珀。皮日休詩：但恐醍醐難並潔，秖應薝蔔可齊香。貫休禪師詩：吾師別是醍醐味，不是知心人不知。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・糖》 糖霜。《本草》甘露蜜集解，時珍曰：按《方國志》云，大食國秋時，收露朝陽曝之，即成糖霜，蓋此物也。洪邁《糖霜譜・序》：糖霜之名，唐以前無所見。大曆中有鄒和尚者，始來小溪之繖山，教民黃氏以造霜之法。遂寧王灼作譜七篇。蘇軾《送金山鄉僧歸蜀詩》：涪江與中泠，共此一味水。氷盤薦琥珀，何似糖霜美。耶律楚材《西域河中詩》：黃橙調蜜煎，白餅糝糖霜。

糖酪。《摭言》新進士尤重櫻桃宴，乾符中，劉相鎮淮南，其子潭及第時，櫻桃初熟，和以糖酪，人享一小盎，不啻數升。

蜜煎。上聲。耶律楚材《西域河中詩》，見糖霜下。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・餳》 餳粥。《宋史・禮志》：僕射、御史大夫、中丞、節度、留後、觀察、內客省使、權知開封府，二至、寒食，並客省齎籤賜羊、酒、米、麪。立春，賜春盤。寒食，神餤、餳粥。端午，糉子。伏日，蜜沙氷。重陽，糕並有酒。三伏日，又五日一賜氷。

餳餻。徐渭《雪詩》：蜂蝶誤猜堪蜜蠟，清明纔斷正錫餻。

餳字。《野客叢談》：劉禹錫嘗曰：詩用僻字，須有來處。宋考功詩云：「馬上逢寒食，春來不見餳。」疑此字僻。因讀《毛詩・有瞽》章，乃知六經中，惟此注有餳字。僕觀揚雄《方言》有此一字，觀《樊儵傳》三歲獻甘醪膏餳，知漢人嘗有此語。又考《周禮》「少師掌教簫」，注亦有餳字，則是餳字六經中，不但《詩》注有此一字矣，禹錫是未深考。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・飴》 飴津。《益部方物記》：柑碧葉素葩，厥包之珍，丹裏既披，香液飴津。【略】

飴餳。《急就篇》：棗杏瓜棣饊飴餳。注：以蘗消米取汁而煎之，渜弱者爲飴，言其形怡怡然也。厚强者爲餳，餳之爲言洋也，取其洋洋然也。元好問《寄趙宜之詩》：煮橡當果穀，煎朮甘飴餳。

飴蜜。《禮記・內則》：棗栗飴蜜以甘之。《周禮》疾醫以五味五藥養其病。注：五味，醯酒飴蜜薑鹽之屬。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・蜜》 蜜漬。《南史・虞願傳》：帝尤好逐夷，以銀鉢盛蜜漬之，一食數鉢。

蜜滓。《洞冥記》有龍肝瓜長一尺。花紅葉素，生於氷谷。所謂氷谷素葉之瓜，仙人瑕丘仲采藥得此瓜，食之千歲不渴，瓜上恒如霜雪，刮嘗如蜜滓。

蜜熟。庾肩吾《和竹齊詩》：蜂歸憐蜜熟，燕入喜巢乾。蘓軾詩：酒闌病渴惟思睡，蜜熟黃蜂亦嬾飛。【略】

蜜劑。《輟耕録》：回回田地有年七十八歲老人，自願捨身濟衆者，絶不飲食，惟澡身啖蜜，經月便溺皆蜜。既死，國人殮以石棺，仍滿用蜜浸，鐫志歲月于棺盖，瘞之。俟百年啟封，則蜜劑也。凡人損折肢體，食少許立愈，俗曰蜜人，番言木乃伊。

蜜酪。《論衡》：俗好高古，而稱所聞前人之業，菜果甘甜，後人新造，蜜酪辛苦。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・酥》 酥酪。《宋史・職官志》：牛羊司乳酪院供造酥酪。杜牧《和裴傑秀才新櫻桃詩》：忍用烹酥酪，從將玩玉盤。

酥蜜。《宋史・禮志》見燈油下。《元史・百官志》見酒麪下。《法苑珠林》：童子提婆達多彎弓射著一雁，墜悉達園中。太子見雁帶箭墜地，徐捧起，已跏趺，安雁膝上，以妙滑左手擎持，右手拔箭，即以酥蜜封其瘡。

酥味。《楞嚴經》：在汝口中，只有一舌，其舌爾時，已成酥味。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・羹》 羹酪。《唐書・吐蕃傳》：其器屈木而韋底，或氈爲槃，凝麨爲盌，實羹酪并食之，手捧酒漿以飲。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七七《草木門二・蔗》 䑛林。蔗同。《神異經》：南方有甘䑛之林，其高百丈，圍三尺八寸，促節多汁，甜如蜜，咋嚙其汁令人潤澤，可以節蚘蟲。人腹中蚘蟲其狀如蚓，此消穀蟲也。多則傷人，少則穀不消。是甘蔗能減多益少，凡蔗亦然。方回《次韻張耕道喜雨詩》，見瓜圃下。

蔗液。張載《失題詩》：江南都蔗，釀液豐沛。吳萊《倭人小摺叠畫扇子歌》：氷漿蔗液但滿缾，石榻被髮氣自寧。

蔗榨。洪希文《糖霜詩》：春餘蔗榨榨爲漿，色弄鵞兒淺淺黃。

蔗漿。《宋史・樂志》：羽觴更陳，厥味清涼。飲之不煩，又有蔗漿。《糖霜譜》：糖霜之名，唐以前無所見。自古食蔗者，始爲蔗漿。宋玉《招魂》所謂「胹鼈炰羔有柘漿」是也。《乾淳歲時記》：蔗漿金椀，珍果玉壺，初不知人間有塵暑也。梁元帝《謝東宮賚瓜啟》味奪蔗

漿，甘瑜石蜜。【略】

蔗味。《齊民要術》：零都縣土壤肥沃，偏宜甘蔗，味及采色，餘縣所無。一節數寸長，郡以獻御。《群芳譜》：交趾蔗特醇厚，本末無厚薄，其味至均，圍數寸，長丈餘。取汁曝之，數日成飴，入口即消，彼人謂之石蜜。

蔗色。《糖霜譜》：蔗有四色，曰杜蔗，曰西蔗，曰芳蔗，《本草》所謂荻蔗也。曰紅蔗，本草崑崙蔗也。紅蔗止堪生嚼，芳蔗可作沙糖，西蔗可作霜，色淺，土人不甚貴。杜蔗紫嫩，味極厚，專用作霜。

蔗利。《泉南雜志》：甘蔗幹小而長，居民磨以煮糖，從海售商。其地爲稻利薄，蔗利厚，往往有改稻田種蔗者，故稻米益乏。

蔗田。《糖霜譜》：凡蔗最困地力，今年謂蔗田者，明年改種五穀以息之。霜户器用曰蔗削，曰蔗鎌，曰蔗凳，曰蔗碾，曰榨斗，曰榨牀，曰漆瓮，各有制度。韋應物《送唐明府赴溧水詩》：魚鹽濱海利，蔗蔗傍湖田。

蔗畦。《格物叢話》：蔗叢生，畦而種之，身似竹而實大者，四五寸圍，長六七尺。有紫色者，有青色者。

蔗菴。陳樵蔗菴賦：蔗菴主人挾册兔園，自稱倉父，英詞玉潤，高標風裔。

蔗削。《糖霜譜》，見蔗田下。

蔗鎌。《糖霜譜》，見蔗田下。

蔗凳。《糖霜譜》，見蔗田下。

蔗碾。《糖霜譜》，見蔗田下。

蔗糖。《草芳譜》：蔗糖以蜀及嶺南者爲勝，江東雖有，劣於蜀産，會稽所作乳糖，視蜀更勝。《糖霜譜》：白蔗一名荻蔗，一名蠟蔗，可作糖。紅蔗亦名紫蔗，即崑崙蔗也，止可生啖，不堪作糖。

蔗霜。《蔬食譜》，見秫粉下。《糖霜譜》，見蔗色下。《兩鈔摘腴》：蔗霜即糖霜。黄魯直《答雍熙長老寄糖霜詩》：遠寄蔗霜知有味。又《糖霜譜》曰：遂寧有糖冰，冠於四郡。《熙朝樂事》：重九日，以蘇子微漬梅鹵，雜和蔗霜梨橙玉榴小顆，名曰春蘭秋菊。楊萬里《慶長叔招飲一杯未釂雪聲璀然即席走筆詩》：只有蔗霜分不得，老夫自要嚼梅花。又《清明果飲詩》：雪藕新將削冰水，蔗霜只好點青梅。王逢《宫中行樂詞》：玉盞瓊花露，金盤紫蔗霜。

汪森《粤西叢載》卷二〇《甘蔗》 藤州土人沿江種甘蔗，冬初壓取汁作糖，以浮器貯之，蘸以竹枝皆結霜。《方輿勝覽》

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・廣信府》 砂糖。以蔗汁煎成，鉛山縣出。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・饒州府》 糖。德興出。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・南安府》 糖。用蔗漿煎成，與閩粤所産相類，南康出。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・贛州府》 紅糖。即紫砂糖，以蔗汁煎成，各邑俱産，而贛寧雩、信最多。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・撫州府》 紅白凝酥，鶇鮓也，金谿出。

查嗣瑮《查浦輯聞》卷上 居民磨蔗作糖，其利較耕田加倍，故往往改稻田爲蔗田，稻米則仰給浙直居多。官斯土者，當設法禁之。初似不情，惠後甚溥。

陸廷燦《南村隨筆》卷一《檜花蜜竹蜜》 蜂採檜花作蜜極香，而味帶苦，出亳州，不易得。蠻中有竹蜜，蜂於竹上結窠，大如鷄子，蕊長尺許，蜜紺色，甘倍常蜜。兪離國有紅蜜，交趾出石蜜，乃以草煎成者。

陳元龍《格致鏡原》卷二二《飲食類二・酪附酥》 《逸雅》：酪，澤也，乳作汁，所以使人肥澤也。《長楊賦》：燒爛螯。注：張宴曰爛螯，乾酪也，以爲酪母。《山堂肆考》：房州六月調羊酪。《酉陽雜俎》：安禄山其所賜有馬酪。《西河舊事》：祈連山冬夏寒涼，宜牧牛羊充肥，乳好酪。《彙苑詳註》：南蠻有望蠻，婦人食酪乳。《鄴中記》：并州人俗以冬至後百五日，爲介子推斷火冷食，作醴酪，煮粳米或大麥作之。《五代史》：仲雲國，其食粟沃以酪。佛書：乳成酪，酪成酥，酥成醍醐。《清異録》：酥名大刀圭，醍醐名小刀圭，酪名水刀圭，乳腐名草創刀圭。《漢武内傳》：仙家藥有太玄酪。

酥 《唐書》：武德一年，涼州刺史安修仁獻百年酥，云餌之可延壽。《曲洧舊聞》：薛嗣昌以雍酥媚權倖，率用琴光桶子并蓋，多者至百桶。《隣幾雜誌》：文州羌人旋牛酥絶美。《竹坡詩話》：東坡在黄州時，常赴何秀才會食，油果甚酥。因問主人此名爲何，主人對以無名。東坡又問爲甚酥，坐客皆曰是可以爲名矣。《李廌談記》：蘇過叔黨言，其堂姊嫁蒲澈，資政傅正之子也。傳正守長安日，澈之婦閉户不治一事，惟滴酥爲花果等物。每請客，一客二十飣，皆工巧盡力爲之者，只用一次，復速客則更之，以此諸婦日夜滴酥不輟。

陳元龍《格致鏡原》卷二三《飲食類三・蜜》 總論 《仙經》：蜜爲衆口芝。《太平廣記》：百花醴，蜜也。《名物考》：楊行密據揚州，揚人呼蜜爲蠭糖。《庶物異名疏》：蜂房割蜜，如梅花者色白，另一處雜花者則皆黄，若山蜜則穢蕊俱來。凡蜂取花，先以水濡足，無水處即以溝穢之水，故山蜜多不佳。《東觀漢

記》：上嘗與朱祐共買蜜合藥，上追念之，即賜祐白蜜一石，問何如在長安時共買蜜乎。《丹鉛録》：《三蒼》解艗字，云艗，冥果，青色也。蓋冥果，蜜煎果也，以銅青浸之，加蜜而冥于缶中，故曰冥果。《南史》：宋明帝嗜蜜漬鰒鮧。《五代史》：于闐國，其食粳沃以蜜。《唐書》：崔彦曾署張佛筵，液蜜爲人。《花木考》：回回田地有年七八十歲老人，自願捨身濟衆者，絶不飲食，惟澡身啖蜜，經月便溺皆蜜。既死，國人殮以石棺，仍滿用蜜浸，鐫志歲月于棺蓋瘞之。俟百年後啟封，則蜜劑也。凡人損折肢體，食少許立愈，雖彼中亦不多得，俗曰蜜人，番言木乃伊。

名類　《漢武内傳》：西王母謂帝曰：太上之藥，有中葉紫蜜，雲山朱蜜。《北堂書鈔》：隴西天水出白蜜，價值四百。【略】《事物紺珠》：黄連蜜出宣州。色黄味小苦，名苦蜜。梨花蜜出雍洛，如凝脂。何首烏蜜出柘城，色大赤。《本草經》：崖蜜令人食之不飢，明目延年。《演繁露》：崖蜜者，蜂之釀蜜，即峻崖懸真其窠，使人不可攀取也。而人之用智者，伺其窠蜜成熟，用長竿繫木桶，度可相及，則以竿刺窠，窠破蜜注桶中，是名崖蜜也。《爾雅翼》：北方地燥，多在土中，故多土蜜。南方地濕，多在木中，故多木蜜。《廣輿記》：廣東瓊州土産波羅蜜，大如斗，剖之如蜜。《西陽雜俎》：北天竺國有蜜草，蔓生大葉，秋冬不凋，受霜露成蜜。《花木考》：安定阿端刺蜜，羊刺草上生蜜，其味甚佳。《梁四公記》：南平城羊刺無葉，其蜜色明白而味甘，鹽城羊刺葉大，其蜜色青而味薄。

陳元龍《格致鏡原》卷二三《飲食類三・糖》　《集韻》：糖一名蔗飴。《涼州異物志》：石蜜之滋，甜于浮萍，非石之類，假石之名，實出甘柘，變而凝輕。注：甘柘似竹，煮而曝之，則凝如石而甚輕。《太平御覽》：交趾甘柘大者數寸，煎之凝如冰，破如博棊，謂之石蜜。《續漢書》：天竺國出石蜜。《本草》：煉糖和乳爲石蜜，一名石飴，味甘，調五臟，益氣强志，除百病，服之不飢。【略】幽燕異記》：洗心糖，茅地經冬燒去枝梗，至春取土中根白如玉者，搗汁煎成，至甘。《武林舊事》有澤州餳、花花糖、玉柱糖、琥珀蜜。范石湖詩注：烏臘糖即白糖，俗言能去烏臘。《都城紀勝》：市食有專賣小兒戲劇糖果，如打嬌惜鍜鬚糖，宜娘打鞦韆稠餳之類。《事物紺珠》：纏糖或以茶、芝麻、砂仁、胡桃、杏仁、薄荷，各爲體纏之。響糖有升斗、碗子、石榴、瓜蔞、仙人、鴛鴦等樣。糖精，白糖再煉凝如冰，又曰冰糖。《逸雅》：餳，洋也，煮火消爛洋洋然也。飴小弱于餳，形怡怡也。《説文》：餹豆，飴也。《方言》云：餹謂之餬。餹，本作餳。飴，和豆也。《淮南子》：柳下惠見飴，曰可以養老。盜跖見飴，曰可以黏牡。見物同而用之異。注：牡，户鍵也。《演繁露》案：餳飴，餦餭，皆一物也，而小有異。《説文》曰：飴，米蘗煎也。餳，和饊也。《方言》曰：餳謂之張皇。注云：即乾飴也。飴謂之餧，餳謂之餹。凡飴謂之餳，自關而東通語也，今人名爲白糖者是也，以其雜米蘗爲之也。飴即餳之融液，而可以入之食飲中者也。《荆楚歲時記》：元日食膠牙餳，取膠固之義。《文昌雜録》：禮部王員外言，昔在金陵有一士子爲魚鯁所苦，累日不能飲食。忽見賣白餳者，因買食之，頓覺無恙，然後知餳能治鯁也。後見孫真人書，已有此方矣。《資暇録》：餳蘇，乳煎之輕餳，咸云十年來始有，出河中。余實知其由此武臣李環家之法也。余弱冠前步月洛之綏福里，方見夜作，問之，云乳餳。時新開是肆，每斤六十文。明日市得而歸，不三數月，滿洛陽盛傳矣。開成初，余從叔聽之鎮河中，自洛招致餳者居于蒲，蒲士因有是餳，其法靳傳，唯博涌軍人竊得法之十八九，故今奉天亦出輕餳，然而劣于蒲者，不盡其妙焉。《一統志》：撒馬兒罕地在西番，有小草叢生，葉細如藍，秋露凝其上，味如蜜，可熬爲餳，與刺蜜相近。

陳元龍《格致鏡原》卷六四《木類一・桑》　《拾遺記》：員嶠山有木名猗桑，煎椹以爲蜜。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇三《物産三・寧波府》　蔗。《嘉靖鄞縣志》：産鄮山下，稱爲蔗田。

糖冰。《容齋隨筆》：甘蔗所在皆植，獨福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧有糖冰。楊萬里《氷糖詩》：亦非崖蜜亦非餳，青女吹簫凍作氷。透骨輕寒清著齒，嚼成人跡板橋聲。

謹按：糖霜有譜，製法絶佳，今閩人治此爲利，浙民多種蔗而不知造糖，惟寧郡能作氷糖，推其法亦可治霜也。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇四《物産・紹興府》　蔗。《會稽三賦》注：赤者名崑崙蔗，白者名荻蔗，赤者出會稽，作乳糖。《弘治紹興府志》：山陰靈芝鄉出蔗。《羣芳譜》：蔗糖以蜀及嶺南者爲勝，會稽所作乳糖，視蜀更勝。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇四《物産・紹興府》　乳餅。《嘉泰會稽志》：中州炸潼取酪酥，以雍酥爲冠，而越中尤佳，凝厚者曰乳餅。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇五《物産・台州府》　甘蔗。《赤城志》有竹荻二種，出黄巖亢山等處。《台州府志》：近世閩人教以栽蔗，秋熟，壓其漿煎之，惟不能取

霜，故其利薄。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇五《物産・台州府》 蜂。《赤城志》：州有蜜巖，多蜂。《名醫別録》：石蜜即崖蜜也，在高山巖石間作之，其蜂黑色，似虵，其木蜜懸樹枝作之，色青白，在人家及樹空作者，亦白而濃厚味美。今出東陽、臨海諸處者多木蜜，出於潛、懷安諸縣者多崖蜜。亦有樹木及人家養者諸蜜，例多添雜，及煎煮不可入藥，必須親自看取，方無雜耳。凡蜂作蜜，皆須人小便以釀諸花乃得和熟，狀似作飴須爨也。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・衢州府》 蔗。《西安縣志》：有紫白二種，紫者産龍游，供咀嚼，白者種自閩中來，可碾汁煉糖，但土人不知以糖爲霜耳。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・金華府》 蔗。《義烏縣志》：向無此種，順治年間從温州得種，乃競栽種之，而地力不稱，利頗微。其製爲糖，不曉作僞，得法者真，足稱砂糖耳。

金蜜。《萬曆金華府志》：夏取爲良，不著假者，其色如金。蠟之佳者，其凝如脂。冬蜜惟山中有之，稍劣。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・蒲州府》 餳。隴西李濟翁《資暇録》：蘇乳煎之輕餳，咸云十年來始有，出河中，此武臣李環家之法也。余幼於洛之綏福里見之，時新開一肆，不數月滿洛陽開成。初余從叔聽之鎮河中，自洛招致餳者居於蒲，蒲因是有餳。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・臨安府》 沙糖。出建水寧州。

郝玉麟等《福建通志》卷九《風俗・泉州府》 何喬遠《閩書》云：泉州枕山負海，有荔支龍眼之利，魚蝦蜾蛤多於羹稻，懸島絶嶼，以網罟爲耕耘，附山之民墾闢磽确，植蔗煑糖，地狹人稠，仰粟於外。【略】

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・泉州府》 糖。俱出晉江、南安、同安、惠安四縣。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・福州府》 糖。煑蔗爲之，候官甘蔗洲爲盛，他以米藥煎秫爲者，處處有之。蜜　蜂所課也，有巖石間作者，有木枝間作者，皆不若人家畜者蜜濃而味美。蠟。蜜脾底也，煮治乃成。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・興化府》 鹽，糖，氷糖。曾師建《閩中記》：荻蔗節疎而細短，可爲稀糖，即氷糖也。蜜，蠟【略】

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・漳州府》 糖。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・延平府》 糖、蜜、黄蠟。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・建寧府》 糖。出建陽、崇安二縣。蜜七縣皆出，浦城、建陽、崇安三縣尤多。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・臺灣府》 鹽，糖，冰糖。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・永春州》 糖，蜜。

郝玉麟等《廣東通志》卷五二《物産志》 諸蔗一名甘蔗，南人云可消酒，又名干蔗。司馬相如樂歌曰：太尊蔗漿析朝酲。是其義也。泰康六年秋，扶南國貢諸蔗一丈三節。《草木狀》

交阯有甘蔗，圍數寸，長丈餘，頗似竹，斷而食之甚甘，笮取汁曝數時成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。《南中八郡志》。按：粤東蔗糖行四方。《肇慶志》云：始於閩人浮連種蔗爲之，今利侔於閩矣。《潮州志》云：蔥糖極白而無滓，烏糖用甘蔗汁煮，黑糖烹煉成白，劈鴨卵攪之，使渣滓上浮。《老學菴筆記》云：始自唐太宗時貢使所傳。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・成都府》 蔗餹。唐志：成都府土貢。《元和志》：蜀州土貢沙餹。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸資州》 蔗餹。《寰宇記》：資州産甘蔗。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸綿州》 蔗餹。《唐志》：綿州土貢甘蔗，梓州貢蔗餹。《寰宇記》：梓州貢沙餹。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸潼川州》 蔗霜。遂寧出，宋時入貢。唐大曆中，有僧跨一白驢，至傘子山下結茅以居。環山之民素以植蔗凝餹爲業，僧白驢頗食民蔗，民苦之，詣僧。僧曰：汝知蔗之爲餹，而不知餹之爲霜，其利十倍。因示以法，遂成蔗霜，色如琥珀，稱奇品。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸茂州》 蜜。《寰宇記》：茂州土貢蜜。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・直隸達州》 蜜蠟。《九域志》：東鄉、太平二縣出。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・夔州府》 蜜蠟。《唐志》：夔州，開州貢蜜蠟。《寰宇記》：開州産蠟，通州産蜜蜂窠。《九域志》：大寧貢蠟。《新志》：巫山、梁山、建始縣俱出。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・保寧府》 石蜜。唐志：巴州貢。《寰宇記》：集州産蜜。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・龍安府》 酥油。唐志：龍州土貢。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・泗州》 乳餅，乳酥。俱出天長盱眙。甘露餅 出天長之龍岡鎮。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・和州》 蓼花糖。州邑多以芋和糖爲之，用相餽送。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・六安州》 木蜜。六安山中爲多。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・鎮江府》 乳餅。金壇爲佳。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・安慶府》 蜜。六邑皆有。

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・貨屬》 蜜。生武都山谷，色白如膏者良。《名醫別録》今關中白蜜甘美耐久，全勝江南者。《唐本草》順政縣厨山産木蜜。《元和志》興州鳳州貢蜜，邠州貢白蜜，《唐書・地理志》鳳州沔縣貢。《宋史・地理志》雍洛間有一種梨花蜜，白如凝脂。《圖經本草》興州貢。《寰宇記》蜜出西鄉、沔縣、褒城、畧陽、興安。《廣皇輿攷》蜜蜂溝在鳳縣西南一百里，地多蜜蜂，居民利之。《漢中府志》蜜出黑河。《沔縣志》蠭房作蜜，又有一種崖蜜，蓋蠭釀蜜于崖石間，即《本草》之白蜜是也。山間多有之，人或攀附而採焉。《華州志》

蠟。生武都山谷，蜜廬木石間。《名醫別録》邠州開元貢白蠟，延州開元貢蜜蠟，綏州開元貢蠟。《元和志》京兆、鳳翔、丹州、延州、綏州、興州、鳳州、興元、洋州貢。《唐書・地理志》京兆、延安、鄜州、扶風、鳳州、沔州貢。《宋史・地理志》隴州、興州、金州貢。《寰宇記》蠟出黑河，環其地皆山。《沔縣志》有白、黄蠟二種《商州志》蜂房作黄蠟。《華州志》 按：今南鄭褒城、城固、鳳縣等處俱産。

酥。夏州貢。《元和志》

黄叔琳《硯北雜録》卷一五《糖》 偶徵糖字典者絶少，惟《後漢書・顯宗紀》注以糖作狻猊，號爲猊糖，乃東坡過金山寺作詩送遂寧僧圓贊云：「涪江與中泠，共此一味水。氷盤薦琥珀，何似糖霜美。」又唐太宗遣使至摩揭陀國，取熬糖法，詔揚州取蔗拃瀋如其劑，色味愈西域遠甚。此中國用糖之始，其法始於佛氏，然《吴志・孫休傳》已有甘蔗餳矣。

糖一名蔗胎，仙經呼蜜爲卉醴。《學齋佔畢》：宋玉《大招》已有柘漿字，是取蔗汁已始於先秦也。前漢《郊祀歌》「柘漿析朝酲」，注：謂取蔗汁以爲飴也。又孫亮取交州，所獻甘蔗餳。而二禮注飴字俱云煎米蘖也。一名餳。則是煎蔗爲糖，已見於漢時甚明。

黄叔琳《硯北雜録》卷一五《蜜》 蜜者，密也，精也，秘也，固也。草木得天澤土膏，抽其精英以爲花蘤，而花中浮艷如粉、如珠，又其精之精者，蜂掠取之，入窟穴醞釀成蜜。其所處不容人窺，其王出入滚成毬團，何秘如之。醫家製膏丸，用蜜調劑，蓄奇香者以蜜養之，以其能固氣不泄也。鼎俎家蒸玉面狸與烹黄雀，必先以蜜塗之，雖沸煠而其膏不走，固之道也。酥者蘇也，枯燥乾結之物，以酥透之，則釋然融解。故蜜以衛内，酥以攻堅，二者皆神物也。

張宗法《三農紀》卷七《材屬草屬藥屬》 蔗。《圖經》云：庶生，艸也，叢生，莖似竹，内實，理直有節，無枝。長者六七尺，短者三四尺，根下節密，而上漸疎。葉若蘆而大，聚頂上，扶疎四垂。秋後可去皮斷食，味甘美，故名甘蔗，又作甘𤯔。王灼作《蔗譜》，有四，一曰西蔗，作霜色淺。一曰昆侖蔗，即紫色，紅蔗也，一曰杜蔗，嫩緑薄皮，味醇厚，專作霜，即竹葉蔗也。一曰荻蔗，白色，即芀蔗、蠟蔗也，可作餹。又有扶風蔗，一丈三節，見日則消，遇風則拆。又有交趾蔗，長丈餘，取汁曝之，數日成飴。自古食蔗者，始爲漿，後作爲飴，爲石蜜。造汁者，笮汁過樟木槽，入石灰汁點熬成飴，爲黄餹。曰酒霜露者，爲白飴。蔗楂焚烟能暗人目。植煎餹能獲利，但碍穀耳。葉如蘆可苫屋，遮風雨，以安居羣庶。

張宗法《三農紀》卷八《畜屬蟲屬》 蜂，日蟲也。《内經》云火生日。《説文》云：尾垂鋒，故謂之蜂。【略】《爾雅》云醜螸。《方言》：燕趙謂之蠓螉，又名蚴蜕。有蜜者謂之壺蜂，蜜可餹食。房煉爲蠟，入油爲燭。

留蜜，留種者，不割。宜割者，至四五月，百花正開時割之。若近秋割，則天氣漸寒，百花少開，蜂所攘者難需三冬，宜慎之。割宜乘夜間蜂伏時，割後須浄洗桶内，勿令遺蜜粘蜂足翅，仍合封固。

藏蜜，割下蜡腭，用生布綾濾浄，去渣入新器中，禁入生水停，故器日久則潰，取少熬甚妙。

煉蜡，出蜂者爲蜡片，合去蜜渣，入沸湯内熬，用布幅或棕皮包定，乘熱扯絞浄爲度，或笮押，下置水盆，滴蜡汁于内，乘熱投繩入套，待冷，蜡、水各别收停。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》 十一月，三邑大蔗、芊蔗熟。大蔗即甘蔗，芊蔗，一名芒蔗，一名竹蔗。三邑農家竪廊，興工碾糖。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》 臺邑土壤褊小，絶少水田，農人多種瓜蓺麻，雜植蔬豆，栽蔗碾糖，間種早稻以佐食。

佚名《大清一統志》卷四二《奉天府五》 蜜。出奉天以東山林中。

佚名《大清一統志》卷一八六《漢中府》 密蠟。《元和志》：鴨水縣厨山産木蜜。

佚名《大清一統志》卷一八七《榆林府》 酥。《元和志》：夏州貢。

佚名《大清一統志》卷一八八《興安府》 蜜。《明統志》：州境出。

佚名《大清一統志》卷一九四《邠州》 蜜。《唐書・地理志》：邠州貢白蜜、地膽。《元和志》：邠州貢白蠟。

佚名《大清一統志》卷二〇三《慶陽府》 蠟。安化縣出。《唐書・地理志》：慶州貢。《寰宇記》：寧州又産白蜜。

佚名《大清一統志》卷二〇三《慶陽府》 牛酥。安化縣出。《元和志》：慶州貢。

佚名《大清一統志》卷二〇五《甘州府》 酥。《元和志》：祁連山冬温夏涼，宜牛羊，乳酪濃好，夏瀉酥不用器物，置於草上，不解散，作酥特好，一斛酪得斗餘酥。

佚名《大清一統志》卷二一一《階州》 蜜。《唐書・地理志》：階州、文州土貢。

佚名《大清一統志》卷二二三《湖州》 蜜。《唐書・地理志》：湖州土貢。

佚名《大清一統志》卷二三六《處州府》 蜜。《元和志》：處州開元貢蜜。蠟。《唐書・地理志》：處州土貢蠟。舊志：松陽縣出。

佚名《大清一統志》卷二五四《贛州府二》 糖。《寰宇記》：虔州土産。省志：紅糖，各(色)〔邑〕俱出。

佚名《大清一統志》卷二五四《贛州府二》 石蜜。《唐書・地理志》：虔州土貢石蜜、梅桂子。《元和志》：貢蜜梅、乾薑。

佚名《大清一統志》卷二七四《施南府》 蜜蠟。府志：建始出。

佚名《大清一統志》卷二八六《永順府》 蜂蜜。四縣皆出，在崖壁石隙間，色香氣味更佳。

佚名《大清一統志》卷二九四《成都府》 蔗糖。《唐書・地理志》：成都府土貢蔗糖。《元和志》：蜀州土貢沙糖。

佚名《大清一統志》卷二九六《重慶府》 蠟。《華陽國志》：涪州出蜜蠟。《唐書・地理志》：涪州貢蠟。《元和志》：溱州貢黄蠟，涪州貢白蜜。

佚名《大清一統志》卷二九八《保寧府》 石蜜。《唐書・地理志》：巴州貢。《寰宇記》：集州産蜜。

佚名《大清一統志》卷三〇四《龍安府》 酥。《唐書・地理志》：龍州土貢。《元和郡縣志》：松州貢牛酥。

佚名《大清一統志》卷三〇八《潼川府》 糖。《唐書・地理志》：梓州貢蔗糖。《寰宇記》：梓州貢砂糖。《方輿勝覽》：遂寧府出蔗霜。

佚名《大清一統志》卷三一二《資州》 蔗。《寰宇記》：資州産。

佚名《大清一統志》卷三一四《茂州》 乾酪蜜。《寰宇記》：茂州産。

佚名《大清一統志》卷三一五《達州》 蜜蠟。《唐書・地理志》：通州貢蜜蠟。《寰宇記》：通州産蜂窠。

佚名《大清一統志》卷三一六《忠州》 蜜臘。府志：梁山出。

佚名《大清一統志》卷三一六《福州府》 乾白沙糖。《寰宇記》：各邑土産最饒。

佚名《大清一統志》卷三二九《漳州府》 糖。府志：各縣俱出。

佚名《大清一統志》卷三三五《臺灣府》 糖。有黑白二種。

哈達清格《塔子溝紀略》卷一二《蒙古風俗》 又奶餅有甜酸二種，奶皮有干稀二種。又有達子米，即蘡子米炒熟者。奶子又有酸者。其出産之物，唯牛羊馬駝而已。食物有風羊、湯羊、薰猪，乃内地不可得者。

于敏中等《欽定日下舊聞考》卷一四八《風俗》 補七夕，各宫供像生牛郎、織女，從人，麒麟，象，羚羊，海馬，獅子，獬豸，兔，海味，糖果，糖菜，俱用白糖澆成。《光緑寺志》

阮葵生《茶餘客話》卷二〇《文物飲食醫藥佶語》 酪之屬不同，質與精氣俱存曰酪。酪之精曰酥，酥之精曰醍醐。精去而氣與質猶存，熟而茗之曰酪，生而陳之曰醴。醴取其氣曰醾，氣去而質獨存曰酴釄。

王雱嘗言：君子嗜酸，小人嗜鹹。明張江陵亦有是論。東坡一帖云：予少嗜甘，日食蜜五合，嘗謂以蜜煎餳而食之可也。又云：吾好食薑蜜湯，甘芳滑辣，使人意快神清。《别子由》詩云：我欲自汝陰，徑上潼江章。想見冰盤中，石蜜與錫餳。東坡君子也，而嗜甘如是。桃杏李梨之屬，生時皆酸，熟則甜美，未聞有嗜生惡熟之君子。荆公傲癖，想必以生桃生李爲美。

周廣華《過夏雜録》卷六《奶子茶》 奶子茶用牛乳合鷄子成之，即古所謂醍醐，晨飲可充飢，虚亦壯脾胃。楊允孚《灤京雜咏》云：皮囊乳酒鑼鍋内，奴祝山陰對角羊。

李調元《南越筆記》卷一《下元會》 十月下元會，【略】榨蔗作糖。

李調元《南越筆記》卷一四《蔗》 蔗之珍者曰雪蔗，大徑二寸，長丈，質甚脆，必扶以木，否則摧折。《世説》云「扶南蔗一丈三節，見日即消，風吹即折」是

也。其節疎而多汁，味特醇好，食之潤澤人，不可多得。今常用者曰白蔗，食至十挺，膈熱盡除。其紫者曰崑崙蔗，以夾折肱骨可復接，一名藥蔗。其小而燥者曰竹蔗，曰荻蔗，連岡接阜，一望叢若蘆葦，然皮堅節促，不可食，惟以榨糖。糖之利甚溥，粵人開糖房者多以致富。蓋番禺、東莞、增城糖居十之四，陽春糖居十之六，而蔗田幾與禾田等矣。凡蔗歲二月必斜其根種之，根斜而後蔗多。蔗出根，舊者以土培壅，新者以水久浸之，俟出萌芽乃種，種至一月，糞以麻油之麩，已成干則日夕揩拭其蚴，剥其蔓莢，而蔗乃暢茂。蔗之名不一，一作甘蔗，蔗之甘在干在庶也，其首甜而堅實難食，尾淡不可食，故貴在干也。蔗正本少，庶本多，故蔗又曰諸蔗。諸，衆也，庶出之謂也，庶出者尤甘，故貴其庶也。曰都蔗者，正出者也，曹子建有都蔗詩，張協有都蔗賦，知其都之美，而不知其諸之美也。增城白蔗尤美，冬至而榨，榨至清明而畢。其蔗無宿根，悉是當年，故美。榨時上農一人一寮，中農五之，下農八之十之，以荔支木爲兩轆，轆轆相比若磨然，長大各三四尺，轆中餘一空隙，投蔗其中，駕以三牛之牯，轆旋轉則蔗汁洋溢。轆在盤上，汁流槽中，然後煮煉成飴。其濁而黑者曰黑片糖，清而黄者曰黄片糖，一清者曰赤沙糖，雙清者曰白沙糖，次清而近黑者曰糞尾。最白者以日曝之，細若粉雪，售於東西二洋，曰洋糖，次白者售於天下。其凝結成大塊者，堅而瑩，黄白相間曰冰糖，亦曰糖霜。余嘗舟至羅定州之界牌塘，見岸上竈煙冲突，停舟上岸訪之，始見作糖之法一一不爽如此。

李調元《南越筆記》卷一六《糖》　廣中市肆賣者有繭糖，窠絲糖也，其煉成條子而玉瓏者，曰糖通，吹之使空者曰吹糖，實心者，小曰糖粒，大曰糖瓜。鑄成番塔人物鳥獸形者曰饊糖，吉凶之禮多用之。祀竈則以糖磚，燕客以糖果，其芝麻糖、牛皮糖、秀糖、蔥糖、烏糖等以爲雜食。蔥糖稱潮陽，極白無滓，入口酥融如沃雪。秀糖稱東莞糖，通稱廣州烏糖者，以黑糖烹之成白，又以鴨卵清攪之，使渣滓上浮，精英下結。其法本唐太宗時貢使所傳。大抵廣人飲饌多用糖，糖户家家曬糖，以漏滴去水倉囤貯之，春以糖本分與種蔗之農，冬而收其糖利。舊糖未消，新糖復積，開糖房者，多以是致富云。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷七《果部上》　宜母果。【略】里木即宜母子也，一名黎濛子。吴萊詩：廣州園官進渴水，天風夏熱宜濛子。百花醞作甘露漿，南園烹成赤龍髓。蓋以里木子榨水煎糖也。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷一〇《蟲部》　苦蜜。出處州。劉基《苦齋記》：匡山之巔，四面峭壁，風從北來，大率不能甘而善苦，故植物中性之苦者，莫不布族而羅生焉。野蜂巢其間，采花髓作蜜，味亦苦，山中方言謂之黄杜。初食頗難，久則彌覺其甘。按《綱目》言蜜有黄連蜜，味苦。不知更有天成自然之苦蜜，故補之。

除積熱，已煩渴，解熱痢暑積，驅風。丸藥中用之更佳。老人腸燥，以一盞和酒食尤宜。

師範《滇繫》卷四之一《賦産・異産》　崖蜜出於滇山，民因崖累石爲窩以招蜂，而蜂聚，其蜜甚白，真川蜜也。初沧農部時，值甚賤，近今客來收販，漸昂矣，亦地方之利也。嘗得蔣先生服茯苓方：茯苓三十斤，白蜜三斗，蒸擣三萬杵，服之，眼能夜視發神光。農部辦二物甚便，彼時樂酒肉穿腸道在心，那暇及此，今悔之甚。武定山民有養至百窩者，家大饒俗，因謔爲蜂王。若和茯苓而服之，豈不成蜂仙乎。

秦嘉謨《月令粹編》卷四《正月日次・初一日》　膠牙餳。《荆楚歲時記》：元日食膠牙餳。注：取膠固之義。

秦嘉謨《月令粹編》卷四《正月日次・十五日》　乳糖獅子。《高齋漫録》：熙寧中上元，宣仁太后御樓張燈，召集外族，神宗數請推恩，宣仁云自有處分，大者絹一疋，小者各與乳糖獅子兩個，中外咸仰后德。

節食。《乾淳歲時記》：元夕節食所尚，則乳糖丸子餡餡科斗粉豉湯、水晶膾、韭餅，及南北珍果并皂兒糕、澄沙糰子、滴酥、鮑螺、酪麵、玉消膏、琥珀餳、輕餳、生熟灌藕、諸色瓏纏、蜜煎、蜜裹糖瓜、薑煎七寶、薑豉、十般糖之類，皆用鏤鑰裝花盤，架車兒，簇插飛蛾，紅燈彩盞，歌叫喧闐，幕次往往使之吟叫，倍酧其直。

秦嘉謨《月令粹編》卷七《夏總・季夏》　金風酢。《卯頭録》：房壽六月調羊酪，造金風酢。

秦嘉謨《月令粹編》卷一五《冬總・臘日》　脂花餤。《雲仙雜記》：洛陽人家，臘日造脂花餤。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・十月令雜識》　粔籹。《山家清供》：杜甫十月一日有「粔籹作人情」之句。考《楚辭》粔籹，蜜餌，粔籹乃蜜麪之乾也，十月開爐餅也。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・冬總雜識》　醍醐。《唐本草》：醍醐，酥之精液，好酥一石，有三四升醍醐在酥中，盛冬不凝。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・歲令總雜識》　瀉酥。《元和志》：祁連山在張掖、酒泉二界上，美水茂草，山中冬温夏涼，宜牛羊，乳酪濃好，夏瀉酥不用器物，置於

草上不解散，作酥特好，一解酪得斗餘酥。

吴騫《尖陽叢筆》卷五　《傳芳略》：陳昉得蜀糖，輒以蜜澆之，曰與蜜本莫逆交。按：莫逆二字，正切蜜字，澆與交同音。

顧祿《清嘉録》卷一一《十一月》

餳糖

土人以麥芽熬米爲糖，名曰餳糖。寒宵擔賣，鑼聲鏗然，淒絶街巷。蔡雲《吴歈》云：昏昏迷露已三朝，準備西風入夜驕。深巷賣餳寒意到，敲鉦渾不似吹簫。

案：《楚詞》注餳謂之飴，即古之餦餭也，吴人呼爲糖。蓋冬時風燥糖脆，利人牙齒。府志：出常熟直塘市者，名葱管糖，出崑山如三角糍者，名麻糍糖。蔡鐵翁《吴歈》注云：寒宵多賣餳者，夜作人資以療饑。嘉善錢竹西詩：餳挑夜擔聞鑼賣。

陳鼎《滇遊記》　滇西多蜜餞物，蜜甚多，彝人撲得大蜂，以長線繫其腰，識以色紙，迎風放之，乃集衆荷畚鍤隨行，度越山嶺，蜂入土竅中，從而掘之。其穴之中，大如城郭，輒得蜜數百斛，故檳榔、香附、橘、橙、佛手柑、木瓜、香圓、梅、李、川芎、瓜茄，多以蜜漬供客，復以酒醉羣蜂餉親友，如温、台之海味也。蚱蜢油炙如蝦，或曬乾下酒。猓猓男婦小兒，見草中螽斯之屬，即歡笑撲取，以火燎其毛，嚼吞之。

徐松輯《宋會要輯稿・蕃夷四》之一九　拂菻國，【略】産金、銀、珠、胡錦、牛、羊、馬、獨峯駝、杏、黎、糖、千年棗、巴欖子、大、小麥、粟、麻。

黄爽《黄氏逸書考・范子計然》　白蜜出隴西天水。《御覽》八百五七

黄輔辰《營田輯要》外篇《雜植》　甘蔗，近水溼地，及旱地之水溼流潤者皆可種。穀雨内於沃土横種之，節間生苗，去其繁冗，至七月取土封其根，加糞勤灌，八九月收莖，有長丈餘者，有紫白兩種。白者取汁曝之，數日成飴。

吴振棫《養吉齋叢録》卷二四　又清茶房春秋二季造乳餅，由外三牛圈取乳牛，交内三牛圈取乳成造。又張家口養什木等牛羣，歲納乳酥、大小乳餅有定額。内廷各宫殿寺廟供獻大白乳餅，由南苑乳餅圈成造。

吴振棫《黔語・蜂洞》　蜂洞在永甯城西河營司，洞深屈多水，上皆懸厓，有蜂藪如車輪，蜂千萬，以春夏來，霜降前後乃去。去遲則豐獲，割蜜者縋而上下，如猱玃然。

佚名《秦邊紀略》卷三《甘州衛》　酥油口，在南古城南，番族住牧，當大草灘之捷徑，夷人行李往來地也。口在南古城南一十五里黑、番七族住牧。夷俗取羊羔煎之，謂之酥油，以是名。口者，祁連山之雪融渙，山路滑澤，不異脂膏，故名之耳。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・建昌府》　沙糖。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・饒州府》　砂糖，以蔗汁煎成，鉛山出。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・饒州府》　甘蔗，樂平出。

糖，德興出。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・南安府》　糖，用蔗漿煎成，與閩粤所産相類，南康出。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・甯都州》　紅糖，即紫沙糖，蔗汁煎成，各邑俱産，贛、雩、信最多。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・甯都州》　砂糖，下鄉出。

吴其濬《植物名實圖考》卷三二《果類》　糖刺果，生江西籬落間，蔓葉如薔薇，白花，有深缺，黄蘗。土人以其果熬糖，故名。

吴其濬《植物名實圖考》卷三二《果類》　甘蔗

甘蔗，别録中品，《糖霜譜》博核，録以資考。

雩婁農曰：旰嚂，南産也，閩粤河畔沙礫不穀，種之彌望，行者拔以療渴不較也。章貢間，閩人僑居者業之，就其地置竈與磨，以煎餹，必主人先芟刈，而後里鄰得取其遺秉滯穗焉。否則罰利重，故稍吝之矣，而邑人亦以擅其邑利爲嫉。余嘗以訊其邑子，皆以不善植爲詞，頗詫之。頃過汝南、郾、許，時見薄冰，而原野有青蔥林立如叢篁，密篠滿畦被隴者，就視之，乃嚂也，衣稍赤，味甘而多汁，不似橘柚畫淮爲限也。魏太武至鼓城，遣人求蔗於武陵王。唐代宗賜郭汾陽王甘蔗二十條。昔時異物見重，今則與相梨棗栗同爲河洛華實之毛，豈地氣漸移，抑趨利多致其種與法，而人力獨至耶。但閩粤植於棄地，中原植於良田，紅藍徧畦，昔賢所唏棄本逐末，開其源，尤當節其流也。

朱亦棟《群書札記》卷一三《崖蜜》　戴埴《鼠璞》：東坡橄欖詩云：「待得微甘回齒頰，已輸崖蜜十分甜。」注引杜詩：崖蜜松花落。《本草》：崖蜜，蜂黑色，作房於巖崖高峻處。然坡詩與橄欖對説，非真蜜也。《鬼谷子》曰：崖蜜，櫻桃也。予讀《南海志》，崖蜜子小而黄，殼薄味甘，雖不知與櫻桃爲一物與否，

要其類也。注坡詩者引小說，橄欖與棗爭，棗曰待爾回味，我已甜了。特坡公換崖蜜作對耳。按此與《野客叢書》皆以崖蜜作櫻桃言。考《冷齋夜話》：崖蜜事見《鬼谷子》，曰照夜，青螢也，百花醲，蜜也，崖蜜，櫻桃也。按今本《鬼谷子》無此語，不知冷齋所云竟是何書也。

《猗覺寮雜記》云，王立之《詩話》以爲崖蜜，櫻桃也，出《金樓子》，不知坡意正謂蜜爾。言餘甘者甘味有餘，非果中餘甘也。立之見餘甘爲果，遂以崖蜜爲櫻桃。杜詩云：「崖蜜亦易求。」又云：「崖蜜松花熟。」皆蜂蜜之蜜也。然則崖蜜豈專是櫻桃？且櫻桃非十分甘者，又不與橄欖同時。趙與時《賓退録》，東坡又有詩云：「崖蜜助甘冷，山薑發芳辛。」製地黃法，當用薑與蜜，而有櫻桃可乎？按《老學菴筆記》：仲殊長老，東坡爲作食蜜歌者，所食皆蜜也，豆腐麵觔牛乳之類，皆漬蜜食之，客多不能下筯，惟東坡性亦酷嗜蜜，能與之共飽。據此則東坡嗜蜜乃以甜與苦對言，不必以櫻桃對橄欖也。又《太平廣記》：南威，橄欖也。石蜜，櫻桃也。木蜜，棗子也。見《輟耕録》

朱亦棟《群書札記》卷一四《密苦膽甜》　陸佃《埤雅》：傳曰：蜩膽甘，棟蜜苦。案《老學菴筆記》：亳州太清宮檜至多，檜花開時，蜜蜂飛集其間，不可勝數，作蜜極香而味帶微苦，謂之檜花蜜，真奇物也。歐陽公守亳時有詩，「蜂採檜花村落香。」則亦不獨太清而已，是檜蜜亦苦也。《都公譚纂》：國初，四明人王桓與二老者同赴召見。太祖於便殿上問二老者，卿事何業。一對曰臣業農，其一人對曰臣業醫。上曰：卿爲醫，亦知蜜有苦而膽有甜者乎。對曰：蜂釀黃連花則蜜苦，猴食果多則膽甜。上曰是能格物者。擢爲太醫院使。此又一說也。又《埤雅》：諸魚中，惟鱧魚膽甘可食，今玄鱧是也。

長順等《光緒吉林通志》卷三四《物産下》　蜂蜜出吉林諸山中。《盛京通志》甯古塔不知養蜜蜂，有採松子者，或樵者，於枯樹中得蜂窩，其蜜無數，漢人教以煎熬之法，始有蜜。《甯古塔紀略》有蜂蜜，貴家購之以佐食，下此不數數得。《絶域紀略》吉林有白蜂蜜，蜜脾，蜜尖，生蜂蜜。《竹葉亭雜記》一

王澧《漫遊紀略》卷一《越遊》　老蔗似荻而甘，治以爲糖，精者如冰，細者如雪。融其粗滓，則色若餳而色黝，厚薄殊焉，斯下矣。

周家楣、繆荃孫《光緒順天府志》卷五〇《食貨志二・物産》　蜜。昌平宋志：紅、白二種，紅者味厚，白者多香。按：紅當作黃。蠟。《薊州志》：有黃、白二種。按：即蜂蜜之滓凝結者。

馮繩祖《救貧捷法・種樹》　蔗味甘美，故名甘蔗。榨汁熬糖，獲利甚厚。嫩葉飼牲畜，極易肥壯。但不可多與食，恐食慣，春夏末有葉，別物不食。

讓廉《京都風俗誌》　十二月二十三日，人家、市肆祀竈，謂之祭竈，以膠牙糯米糖，謂之關東糖，胡蘇糖片，胡蘇條及糯米細糖、梨糕等糖，總謂之南糖，又糖瓜、糖餅等糖爲獻。方圓形相，殊多品目。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・總記》　廣順元年，詔免湖南土貢枕子茶、乳糖、白沙糖、橄欖子。《舊五代史・周紀》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・永州府》　永州土貢石蜜。《唐書・地理志》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・澧州》　澧州出葛粉。慈利出蜜。

李鴻章、黃彭年等光緒《畿輔通志》卷七四《輿地二九・物産二》　蜜。興州有採蜜提舉。《元史・食貨志》大甯路龍山縣惠州土産蜜及蠟。《元一統志》山蜜多白，家蜜多黃。雍正志塞外崖蜜勝於內地，以其多採山中參花而成，故爲蜜中上品。《承德府志》

乳酥餅　大定府産乳酥餅。《金史・地理志》大甯路武平縣川州土産乳酪。《元一統志》蒙古取馬潼、牛羊酪並資飲食，而酥餅尤可以行遠，蓋塞外所製，尤勝內地也。《熱河志》

文廷式《純常子枝語》卷一四　陸務觀《老學庵筆記》卷六曰：聞人茂德言沙糖中國本無之，唐太宗時，外國貢至，問其使何物，云以甘蔗汁煎成，與外國者等，自此中國方有沙糖。按此事亦見《唐書・西域摩竭它傳》，太宗英主故能采外國之法貽利後人，至今賴之矣。《筆記》又云，唐以前書，凡言及糖者皆糟耳，如糖蟹、糖薑皆是。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《明嘉靖以前無白糖》　國朝劉獻廷《廣陽雜記》云：嘉靖以前，世無白糖，閩人所熬皆黑糖也。嘉靖中，一糖局偶值屋瓦墮泥於漏斗中，視之，糖之在上者，色白如霜雪，味甘美，異於平日。中則黃糖，下則黑糖也。異之，遂取泥壓糖上，百試不爽，白糖自此始見於世。

佚名《西北域記》　考酪之屬，質與精氣俱存曰酪，酪之精曰酥，酥之精曰醍醐。精去而氣與質猶存，熟而茗之曰酪，生而存之曰醷。音億，濁漿也。醷取其氣曰酸，音桑，乳酒也。氣去而質獨存曰酏，酏音飴，乾酪也。醾。音歷，酪

淳也。

圊子洒穀，音橫，乳汁也。挏，音動，以乳爲酒，撞動乃成也。醷而蒸之曰阿勒氣，薄甚。阿勒氣斛取斗曰阿勒旂，斗取升曰科勒旂，升取合曰波羅達喇蘇，一名哈利，以次厚。合又取爾，則作敵斛矣，其名曰賒勒旂，一名當是。其釀與冶同，冶鍊形，釀鍊氣，以至多爲至少，故能以至少勝至多。

康敷鎔《青海誌》卷二《出産》 酥油，即牛乳所製者，遠近番族所製最佳，蒙古所製不甚適用，以牛乳原不甚佳也。

張江裁《舊京遺事》 廟市之日，五方飢渴，飲食之場人所鶩也。内官家人呼爲猫食，實南方糖果，諸出崔猫食店，市利與田家等。

袁大化等《宣統新疆圖志》卷四八《禮俗》 額魯特、察哈爾、土爾扈特、和碩特者，蒙古種人也，【略】婦女晨起啟氈窗，汲水温湯，提壺灌頭，面拭用白布。蒙人晨起汲水渠中，注之瓶内，温熱灌壺中，澆頭面，不用盤匜。呼家人同起沃盥，烹茶和以鹽，濡以牛湩，獻佛而後食之。其法煮水煎茶，入鹽少許，候茶色濃厚，以酒卮量去渣滓，加以牛乳，先挹一盂供佛，而後人各挹一椀，就食炒□或食酸奶，此爲早餐。食畢，男女内外各趨其事，執其業。午餐亦如之。日晏，牧者歸，取牛羊乳以備宿餐而後食。日落，牲畜自牧所歸，婦女持□取乳羔□駒分繫他所，取乳而後合爲一處。其食湛麵肉於湯而瀹之，即古禮所謂爛也。食畢就寢，不燃燭，竈燼而眠。凡食以茶乳爲大宗，酥油奶酒均以乳釀之。每日食餘之乳，盛皮囊中，以木杵搗之，酥油浮於面，取油後，傾乳於釜，釜上安無底蓋木桶一具，上覆一釜，釜中滿盛涼水，水稍温則易之。桶腰一小孔，插以溜管，熱氣蒸騰，汽水滴下溜出成酒，是爲奶子酒。釀餘之乳饘糌爲餅，名曰奶餅。亦有爲酸奶格答者。

何剛德《撫郡農産攷畧》卷上《穀類・早秈》 甯都秈、湖南秈，俱早稻之有芒者。【略】凡秈米均可煎糖，米一石可得糖一百零六七斤，每斤價三十一三錢。

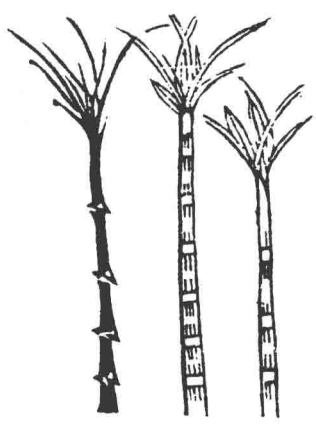
何剛德《撫郡農産攷畧》卷上《穀類四・糯稻》 水鷄糯，可做米花糖。

馬粽糯，可釀酒煎糖。

寒糯，【略】多用以裹粽製糖。

何剛德《撫郡農産攷畧》卷下《草類二》 蔗有三種，臨、金、崇所植者較小，統名之曰甘蔗。可煎沙糖，得糖少。其幹大而節密，味極甘脆者，名肚子蔗，出糖多，約有白糖十之七，沙糖十之三。其幹小節踈，葉離披似蘆者，曰茅蔗，專煎白糖。肚子蔗東邑最多，近亦兼種茅蔗。

天時：立冬後，掘窖藏種，春分栽，穀雨長苗，夏至子苗旁出，初伏抽幹，白露每幹抽出十餘節，汁甘可食，立冬可剥箬煎糖。宜晴雨相間。六七八月忌天旱。【略】



甘蔗

物用：畝田種蔗五百餘叢，每叢可發子蔗十一二株，一叢重二十餘斤，輕亦十餘斤，計畝田可得蔗萬餘斤。臨川、崇仁所産者，多運售南昌各處，計畝田可得錢三四十千。金谿、東鄉能煎沙糖，東邑改煎白糖，其利尤厚，計畝田可得錢五六十千。其渣可造紙。東邑向煎沙糖，辛丑冬，張叔儼觀察權東邑篆，雇匠人試煎白糖，既而卸事去，邑紳饒諧五拔元賡續爲之，集股貸農，廣爲勸導，以大其利。計蔗千斤可得白糖七十斤，沙糖三十斤。以畝田八千斤蔗計之，可得白糖五百六十斤，沙糖二百四十斤。白糖每斤價百錢，沙糖每斤價四十錢，其利奇厚，較之種稻不啻十倍。

蘿蔔，即萊菔，有紅白二種，紅者其實小而長，俗呼爲胡蘿蔔，臨川東鄉間種之。白者實肥大，一枚有重至數斤，撫屬皆有之。以臨川之唐家灣，金谿之琅琚、浒灣，崇仁之白鷺渡、三山廟産者爲最佳。

物用：蘿蔔生熟均可食，每百斤臨川值三四百錢，東邑倍之撫郡。撫所産足供本地之用。蘿蔔宜沙地，故近河居民多種之。山鄉足薪而無蘿蔔，往往輿薪而往，載蘿蔔而歸。江蘇上海縣能以蘿蔔製糖，其機器價亦甚廉，若寄蘿蔔數百斤至上海試驗之，果能成糖，然後購機器，請糖師來郡開辦，此推廣土産之切實辦法也。西法併能以蘿蔔釀酒。聞本省信豐各縣蘿蔔乾統捐，歲收萬金。郡産蘿蔔甚多，僅供蔬菜之用，有利源而不知疏濬，日恃此涓滴之流以自給，可惜也。

金武祥《粟香三筆》卷七 《梧潯雜佩》云：桂蠹，《南越傳》尉佗獻一器。師古曰：此蟲食桂味辛，蜜漬食之。今《潯志》物産載之，問之土人，無知者。《大業拾遺録》云：隋時，始安獻桂蠹四瓶，以蜜漬之，紫色，辛香有味，啖之去痰飲之疾。《桂平縣志》云：桂蠹今難得。

韓則愈《雁山雜記》 淨名寺一帶石壁如堵牆，或名鐵城，或名霞帳。壁皆有穴高低不齊，山中人就穴中置蜂房，每年取蜜蠟易米。東甌食蜜，以雁山者爲佳，即此也。

周魯輯《類書纂要》卷二六《飲食類・酥酪》 酪乳。南蠻有望蠻，婦人食酪乳。

紀事

賈思勰《齊民要術》卷六《養羊第五七》 作酪法。牛羊乳皆得。別作、和作隨人意。牛產日，即粉穀如(糕)〔米〕屑，多著水煑，則作薄粥，待冷飲牛。牛若不飲者，莫與水，明日渴自飲。牛產三日，以繩絞牛項、脛，令徧身脉脹，倒地即縛，以手痛挼乳核令破，以脚二七偏蹴乳房，然後解放。羊產三日，直以手挼核令破，不以脚蹴。若不如此破核者，乳脉細微，攝身則閉。核破脉開，捋乳易得。曾經破核後產者，不須復治。牛產五日外，羊十日外，羔、犢得乳力强健，能噉水草，然後取乳。捋乳之時，須人斟酌，三分之中，當留一分，以與羔犢。若取乳太早，及不留一分乳者，羔、犢庾死。三月末，四月初，牛羊飽草，便可作酪，以收其利，至八月末止。從九月一日後，止可小小供食，不得多作，天寒草枯，牛羊漸瘦故也。大作酪時，日暮，牛羊還，即間羔犢別著一處，凌旦早放，母子別羣，至日東南角，噉露草飽，驅歸捋之。訖，還放之，聽羔犢隨母。日暮還別。如此得乳多，牛羊不瘦。若不早放先捋者，比竟，日高則露解，常食燥草，無復膏潤，非直漸瘦，得乳亦少。捋訖，於鐺釜中緩火煎之，火急則著底焦。常以正月、二月預收乾牛羊矢煎乳，第一好，草既灰汁，柴又喜焦，乾糞火軟，無此二患。常以杓揚乳，勿令溢出，時復徹底縱橫直勾，慎勿圓攪，圓攪喜斷。亦勿口吹，吹則解。四五沸便止。瀉著盆中，勿便揚之。待小冷，掠取乳皮，著別器中，以爲酥。屈木爲棬，以張生絹袋子，濾熱乳，著瓦瓶子中卧之。新瓶即直用之，不燒。若舊瓶已曾卧酪者，每卧酪時，輒須灰火中燒瓶，令津出，迴轉燒之，皆使周匝熱徹，好乾，待冷乃用。不燒者，有潤氣，則酪斷不成。若日日燒瓶，酪猶有斷者，作酪屋中有蛇、蝦蟇故也。宜燒人髮、羊牛角以辟之，聞臭氣則去矣。其卧酪待冷煖之節，温温小煖於人體爲合宜適。熱卧則酪醋，傷冷則難成。濾乳訖，以先成甜酪爲酵，大率熟乳一升，用酪半匙著杓中，以匙痛攪令散，瀉著熟乳中，仍以杓攪使均調。以氊、絮之屬，茹瓶令煖。良久，以單布蓋之。明旦酪成。若去城中遠，無熟酪作酵者，急榆醋飧，研熟以爲酵，大率一斗乳，下一匙餐，攪令均調，亦得成。其酢酪爲酵者，酪亦醋，甜酵傷多，酪亦醋。其六七月中作者，卧時令如人體，直置冷地，不須(濕)〔温〕茹。冬天作者，卧時少(今)〔令〕熱於人體，降於餘月，茹令極熱。

作乾酪法。七月、八月中作之。日中炙酪，酪上皮成，掠取更炙之，又掠。肥盡無皮，乃止。得一斗許，於鐺中炒少許時，即出於槃上，日曝。浥浥時作團，大如梨許。又曝使乾。得經數年不壞，以供遠行。作粥作漿時，細削，著水中煑沸，便有酪味。亦有全擲一團著湯中，嘗有酪味，還漉取曝乾。一團則得五徧煮，不破。看勢兩漸薄，乃削研，用倍省矣。

作漉酪法。八月中作。取好淳酪，生布袋盛懸之，當有水出滴滴然下。水盡，著鐺中蹔炒，即出於盤上，日曝。浥浥時作團，大如梨許。亦數年不壞。削作粥、漿，味勝前者。炒雖味短，不及生酪，然不炒生蟲，不得過夏。乾、漉二酪，久停皆〔有〕暍氣，不如年別新作，歲管用盡。

作馬酪酵法。用(臚)〔驢〕乳汁二三升，和馬乳，不限多少。澄酪成，取下澱團，曝乾。後歲作酪，用此爲酵也。

抨酥法。以夾榆木椀爲杷子。作杷子法，割却椀半上，剜四厢各作一(團)〔圓〕孔，大小徑寸許，正底施長柄，如酒杷形。抨酥，酥酪甜醋皆得所，數日陳酪極大醋者，亦無嫌。酪多用大甕，酪少用小甕，置甕於日中。旦起瀉酪著甕中炙，直至日西南角，起手抨之，令杷子常至甕底。一食頃，作熱湯，水解，令得下手，寫著甕中。湯多少，令常半酪，乃抨之。良久，酥出，〔復〕下冷水。〔冷水〕多少，亦與湯等。更急抨之。於此時，杷子不須復達甕底，酥已浮出故也。酥既徧覆酪上，更下冷水，多少如前。酥凝，抨止。(水)〔大〕盆盛冷水著(盆)〔甕〕邊，以手接酥，沈手盆水中，酥自浮出。更掠如初，酥盡乃止。抨酥酪漿，中和飧粥。盆中浮酥，得冷悉凝，以手接取，搦去水，作團，著銅器中，或不津瓦器亦得。十日許，得多少，併内鐺中，然牛羊矢緩火煎，如香澤法。當日内乳涌出，如雨打水聲，水乳既盡，聲止沸定，酥便成矣。冬即内著羊肚中，夏盛不津器。初煎乳時，上有皮膜，以手隨即掠取，著別器中。寫熟乳著盆中，未濾之前，乳皮凝厚，亦悉掠取。明日酪成，若有黄皮，亦悉掠取，併著甕中，以物痛熟研良久。下湯又研，亦下冷水，純是好(酪)〔酥〕接取，作團，與大段同煎矣。

賈思勰《齊民要術》卷八《黄衣黄蒸及蘗第六八》 作蘗法。八月中作。盆中浸小麥，即傾去水，日曝之。一日一度著水，即去之。脚生，布麥於席上，厚二寸許。一日一(唐)〔度〕以水澆之，牙生便止。即散收，令乾，勿使餅，餅成則不復任用。此煑白餳蘗。(苦)〔若〕煑黑餳，即待牙生青，成餅，然後以力劚取，乾之。欲令餳如琥珀色者，以大麥爲其蘗。孟子曰：雖有天下易生之物，一日曝之，十日寒之，未有能生者也。

賈思勰《齊民要術》卷九《餳餔第八九》 史游《急就篇》云：饊、生偪反 飴、餳。楚辭曰：粔籹蜜餌有餦餭。餦餭亦餳也。柳下惠(兄)〔見〕飴曰：可以養老。然則飴餔可以養老自幼，故録之也。

煑白餳法

用白牙散蘗佳，其成餅者，則不中用。用不渝釜，渝則餳黑。釜必磨治令白净，勿使有膩氣。釜上加甑，以防沸溢。乾蘗末五升，殺米一石。米必細(㡭)〔㡭〕數十徧净淘，炊爲飯。擲去熱氣，及暖於盆中，以蘗末和之，使均調。卧於

(酳)〔酯〕甕中，勿以手按，撥平而已。以被覆盆甕，令暖，冬則穰茹。冬滇竟日，夏即半日許，看米消減離甕，作魚眼沸湯以淋之，令糟上水深一(赤)〔尺〕許，乃上下水洽訖，向一食頃，便拔(酳)〔酯〕取汁煮之。每沸，輒益兩杓。尤宜緩火，火急則焦氣。盆中汁盡，量不復溢，便下甑。一人專以杓揚之，勿令住手，手住則餳黑。量熟，止火。良久，向冷，然後出之。用粱米、〔稷米〕者，餳如水精色。

黑餳法

用青牙成餅蘗。蘗末一斗，殺米一石，餘法同前。

琥珀餳法

小餅如碁石，內外明徹，色如琥珀。用大麥蘗末一斗，殺米一石。餘並同前法。

煮餔法

用黑餳蘗末一斗六升，殺米一石。卧煮如法。但以蓬子押取汁，以匕匙紇攪之，不須揚。

食經作飴法

取黍米一石，炊作黍，著盆中，蘗末一斗攪和。一宿，則得一斛五斗。煎成飴。

崔寔曰：十月，先冰凍，作京餳，煮暴飴。

食次曰白糜糖法

熟炊秫稻米飯，及熱(干)〔于〕杵臼淨者舂之爲糗，溲令極熟，勿令有米粒。幹爲餅，法厚二分許。日曝小燥，刀直劙爲長條，廣二分，乃斜裁之，大如棗核，兩頭尖。更曝令極燥，膏油煮之。熟出，糖聚(圓)〔丸〕之，一(圓)〔丸〕不過五六枚。又云：手索糗，麤細如箭幹。日曝小燥，刀斜截，大如棗核。煮、(圓)〔丸〕如上法。(圓)〔丸〕大如桃核。半奠，不滿之。

黃糜糖

白秫米，精舂，不簸淅，以梔子漬米取色。炊、舂爲糗，糗加蜜。餘一如白糗。作糜、煮，及奠，如前。

沈約《宋書》卷七五《顏竣傳》 時歲旱，民饑，竣上言禁餳一月，息米近萬斛。

馮贄《雲仙雜記》卷八《洗心糖》 茅地經冬燒去枝梗，至春取土中餘根白如玉者，搗汁煎之至甘，可爲洗心糖。《幽燕異記》

韓鄂《四時纂要》卷四《秋令・七月》 造乾酪。取酪日中曝曝，令皮成，掠取更曝，無皮乃止，得一升許。鐺中炒片時，出盤中，日曝乾，令浥浥時便乘潤團之如梨，更曝令極乾，得數年不壞。遠年要喫，酌入水中，煮沸却成酪。

韓鄂《四時纂要》卷四《秋令・八月》 牙麥蘗。大麥淨淘，於瓮中浸，令水纔淹得，著日中曝之。一日一度，著水脚生，即布於床下席上，厚二寸許。一日一度，以水洒之，牙生寸長，即曝乾。若要煮白餳牙，與麥身齊，使曝乾，勿令成餅，即不堪矣。若煮黑餳，即待牙青成餅，即以刀子利開乾之。要餳作虎珀色者，以小麥爲之。術已具三月中。

錢若水《宋太宗實録》卷二六 〔太平興國八年八月〕癸巳，詔曰：「桂州管內，先配民歲市沙糖，及茶園久荒，吏歲徵其課；先以官牛給與民，歲取租，牛死而吏猶督其直。關市征常額外，增錢百八十貫文，並除之；官牛二百三十頭，賦與貧民。」

樓鑰《北行日録》卷上 〔乾道五年十二月〕二十一日壬寅晴，賜宴東館，【略】茶飯中有沙糖，熊白。

司馬光《資治通鑑》卷一六八《陳紀二》 文帝天嘉元年夏，四月，丁亥，周世宗明敏有識量，晉公護憚之，使膳部中大夫李安置毒於糖餡而進之。帝頗覺之。

李燾《續資治通鑑長編》卷六四 景德三年冬十月己卯，上曰：「昨園陵修奉已來，朕慮掌事者因緣擾民，屢降條約。如聞鄭州頓遞，所索名件至多，尋令取到文字，乃轉運司所差忠武節度推官杜保，又潛配民户，令供折米、蕪荑、白沙糖、生魚、葷撥等。且外方州縣，安能盡備此物？況宮闈及諸王院方奉靈駕，亦何暇有此呼索？官吏不體朝旨，以百姓爲念，可劾其罪，仍揭榜令民不得應副。」

謝采伯《密齋筆記》卷三 遂寧糖氷，正字劉望之賦，以爲傘子山異僧所授其法，醡蔗成漿，貯以甕缶，列閒屋中，閱冬而後發之成矣。其略曰：逮白露之既凝，室人告子，其亦霜獵珊瑚於海底，綴珠琲於枯篁。吸三危之秋氣，陋萬藥之蜂房。碎玲瓏於齒牙，韻沉爽於壺觴。米帖云：治咽喉諸疾，廣南盛有，不知始於何時。

樓鑰《攻媿集》卷一二《北行日録》上 〔乾道五年己丑十二月〕二十一日壬寅，晴。賜宴東館口，宣云來使持節遠冒寒威，宜頒在鎬之恩，以示禮賓之意。又云遠涉道途，衝冒霜雪，爰嘉勞勤，宜錫芳甘。禮悉如汴京，但第三第四行及飯遍使樂人舞旋大。茶飯中有沙糖、熊白。使副下食人趨進尤肅。

司農司《農桑輯要》卷六《藥草》 甘蔗

大抵栽種者多用上半截，儘堪作種。其下截肥好者，留熬沙糖。若用肥好者作種，尤佳。煎熬法：若刈倒放十許日，即不中煎熬。將初刈倒稭稈，去梢葉，截長二寸，碓擣碎。用密筐或布袋盛頓，壓擠取汁，即用銅鍋內，斟酌多寡，以文武火煎熬。其鍋隔牆安置，牆外燒火無令煙火近鍋。專一令人看視，熬至稠粘似黑棗合色。用瓦盆一隻，底上鑽箸頭大竅眼一個，盆下用甕承接。將熬成汁，用瓢盛傾于盆內，極好者澄于盆。流于甕內者，止可調水飲用。將好者即用有竅眼盆盛頓，或倒在瓦罌內亦可，以物覆蓋之。食則從便，慎勿置于熱炕上，恐熱開化。大抵煎熬者止取下截肥好者，有力糖多，若連上截用之，亦得。

陳敬《陳氏香譜》卷一《鍊蜜》 白沙蜜若干，綿濾入磁罐，油紙重叠，蜜封罐口。大釜內重湯煮一日取出，就罐於火上煨煎，數沸便出，盡水氣，則經年不變。若每斤加蕃合油二兩更妙，或少入朴硝，除去蜜氣尤佳。凡鍊蜜不可大過，過則濃厚，和香多不勻。

陳直《壽親養老諸方》卷一《食治老人喘嗽諸方》 食治老人上氣咳嗽，煩熱乾燥不能食，餳煎方。

寒食餳四兩。乾地黃生者汁一升。白蜜三合。

右相和微火煎之令稠，即空心每日含半匙細咽汁，食後亦服，除熱最效。

食治老人上氣，咳嗽喘急煩熱，下不食，食即吐逆，腹脹滿，薑糖煎方。

生薑汁五合。沙糖四兩。

右相和，微火温之一二十沸即止，每度含半匙，漸漸下汁。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治諸淋方》 食治老人淋病，小便長瀝不利，痛悶之極，蘇蜜煎方。

藕汁五合。白蜜五合。生地黃汁一升。

右相和，微火煎之令如餳，空心含半匙，漸漸下，飲食了亦服，忌熱食炙肉。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治噎塞諸方》 食治老人噎病，食飲不下，氣塞不通，蜜漿方。

白蜜二兩。熟湯一升。

右湯令熟，即下蜜調之，分二服皆愈。

食治老人噎病，氣塞，食不通吐逆，蕃蜜煎方。

土蘇二兩。白蜜五合。生薑汁五合。

右相和，微火煎之令沸，空心服半匙，細細下汁尤效。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治養老益氣方》 食治老人補虛益氣牛乳方。

牛乳五升。蕈芨末一兩。

右件藥入銀器內，以水三升，和乳合煎，取三升後，入瓷合中，每於食前煖一小盞服之。

老人益氣牛乳方。

牛乳最宜老人平補血脈，益心長肌肉，令人身體康强，潤澤面目光悦，志不衰。故爲人子者常須供之以爲常食，或爲乳餅，或作斷乳等，恒使恣意充足爲度，此物勝肉遠矣。

食治老人養老，以藥水飲牛取乳服食方。

鍾乳一斤上好者細研。人參三兩，去蘆頭。甘草五兩炙微赤，剉。乾地黃三兩。黃耆二兩剉，杜仲三兩，去皺皮用。肉蓯蓉六兩。白茯苓五兩。麥門冬四兩去心。薯蕷六兩。石斛二兩，去根剉。

右藥爲末，以水三斗，先煮粟米七升爲粥放盆內，用藥一兩攪令勻，少和冷水，與渴牛飲之令足，不足更飲之。一日飲時患渴，不飲清水。平旦取牛乳服之，生熟任意。牛須三歲以上，七歲以下，純黃色者爲上，餘色爲下。其乳常令犢子飲之，若犢子不飲者，其乳動氣，不堪服也。慎蒜、猪、魚、生冷陳臭。其乳牛清潔養之，洗刷飲飼須如法，用心看之。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治老人瀉痢諸方》 食治老人消渴煩悶常熱，身體枯燥黃瘦，牛乳方。

牛乳一升真者，微熬。

右空心分爲二服，極補益五臟，令人强健光悦。

鄒鉉續編《壽親養老新書》卷四《婦人小兒食治方》 小兒諸病。

牛乳飲，

治小兒噦。

牛乳一合。生薑汁半合。

右於銀器中慢火同煎至六七沸，一歲兒飲半合，仍量兒大小以意加減。

馬端臨《文獻通考》卷三三二《四裔考九・三佛齊》 〔開寶〕七年，又貢象牙、乳香、薔薇水、萬年棗、偏桃、白沙糖、水晶、指環、瑠璃瓶、珊瑚樹。

胡助《樹藝篇・果部》卷九《甘蔗》 黑糖，煑蔗爲之。冬月蔗成後，取而斷之，入碓搗爛，用大桶裝貯，桶底旁側爲竅，每納蔗一層，以灰薄灑之，皆築實。及滿，用熱湯自上淋下，別用大桶自下承之。旋取入釜烹煉，火候既足，蔗漿漸稠。乃取油滓點化之，別用大方盤挹置盤內，遂凝結成糖。其面光潔如漆，其脚粒粒如沙，故又名砂糖。又按：《宋志》以今蔗爲竹蔗，別有荻蔗，煎成氷糖，今不復有矣。白糖，每歲正月內煉砂糖爲之。取乾好沙糖，置大釜中烹煉，用鴨卵連青黃攪之，使查滓上浮。用鐵笊籬撇取乾净，看火候足，別用兩器上下相承，上曰圂，胡困切。下曰窩。圂下尖而有竅，窩內虛而底實，乃以草塞竅，取煉成糖漿置圂中，以物乘熱攪之。及冷，糖凝定，糖油墜入窩中。三月梅雨作，乃用赤泥封之，約半月後，又易封之，則糖油盡抽入窩。至大小暑，乃破泥取糖，其近上者全白，近下者稍黑。遂曝乾之，用木桶裝貯。九月各處客商皆來販賣，其糖油鄉人自買之。《彭志》云舊出泉州，正統間，莆人有鄭立者，學得其法，始自爲之。《興化府志》

韓奕《易牙遺意》卷下《果實類》 麻糖。芝麻一升，沙糖六兩，餳糖二兩，炒麪四兩，更和薄苛末少許，搜搦成劑切片。凡熬糖手中試其糊粘，有牽絲方好。

荆芥糖 荆芥連細枝梗扎如花朵樣，膏子糖一層，炒芝麻一層，焙乾。薄苛同法。

佚名《居家必用事類全集》庚集《飲食類・煎酥乳酪品》

煎酥法。羊脂一斤，猪肉四兩，慢火熬，濾去滓。梨一箇去皮穰薄切，栗肉十箇薄切，紅棗十五箇去核切，燈心一小把，皂角一寸碎，苽蔞子少許，熬候梨乾，再濾收貯。

造酪法。牛乳不拘多少，取於鍋釜中，緩火煎之，緊則底焦，煿牛馬糞火爲上。常以杓揚，勿令溢出，時復徹底，縱横直勾，勿圓攪，若斷亦勿口吹，吹則解。候四五沸便止，瀉入盆中，勿揚動。待小冷，掠去浮皮，著別器中，即真酥也。餘者生絹袋濾熟乳乾净磁罐中卧之。酪罐必須火炙乾候冷，則無潤氣亦不斷。若酪斷不成，其屋中必有蛇蝦蟇故也，宜燒人髮牛羊角辟之則去。其熟乳待冷，至温如人體爲候。若適熱卧則酸，若冷則難成。濾訖，先以甜酪爲酵，大率熟乳一升，用甜酪半匙著杓中，以匙痛攪開散，入熟乳中，仍以杓攪勻，與氊絮之屬覆罐，令暖，良久換單生布蓋之，明旦酪熟。或無舊酪，漿水一合代之，亦不可多。六七月造者，令如人體，只置於冷地，勿蓋焗。冬月造者，令熱於人體。

曬乾酪。七八月間造之，烈日炙酪，酪上皮成，掠取更炙，又掠，肥盡無皮乃止。得斗許鍋中炒少時，即出盤盛，曝乾，浥浥時作團如梨大，又曝極乾收，經年不壞，以供遠行。作粥作醬細削，以水煮沸，便有酪味。

造乳餅。取牛乳一斗，絹濾入鍋，煎三五沸水，解醋點入乳內，漸漸結成，漉出，絹布之類裹，以石壓之。

就乳團。用酪五升，下鍋燒滾，入冷漿水半升，自然撮成塊。如未成塊，更用漿水一盞，決成塊。濾滓，以布包團，搦如乳餅樣。春秋月酪滾，提下鍋，用漿就之。夏月滾，傾入盤就。

劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・糖霜法》 造餳霜。用好糖三十斤爲率，净水一桶，同入釜中煑沸，不要攪動。入雞卵四箇同煑，少頃苴滓盡在面上，候冷輕輕挹去之。先取净黃泥水和置別所，用樟木作桶，桶底作一小孔，以木綿塞之。入糖其中，用綿布蓋面，取所和黃泥水攤中，上壓七日，看糖色，如未凝未白再壓，直過四七日，其糖净白，始再熬過，分入小罐中，約一斤或半斤，以竹篾布罐內，於净地上平鋪，以稻糠埋其罐，氣熱則成透白，可得霜十斤。

劉基《多能鄙事》卷三《飲食類・收藏果物宜忌》 糖霜以新罐收，箬封口覆，懸竈上，雖久不壞。

又法：用燈心寸剪重重相間。

劉基《多能鄙事》卷二《飲食類・回回女真食品》 羹。牛乳一升，銀石器熬，候凝入椀，用薑可作兩分。

解縉等《永樂大典》一一九〇七《廣州府三》 蔗，番禺、南海、東莞有，鄉村人煎汁爲沙糖，工製雖不逮蜀漢川，爲獅子形而味亦過柳城也。

鄺璠《便民圖纂》卷一四《製造類上》 造酥油。取牛乳下鍋滾二三沸，舀在盆內，候冷定結成酪皮。取酪皮又煎，油出去柤，舀在盆內，即是酥油。

造乳餅。取牛乳一斗，絹濾入鍋，煎三五沸。先將好醋以水解淡，俟乳沸點入，則漸結成。漉出用絹布之類包盛，以石壓之。

收藏乳餅。取乳餅安鹽甕底則不壞，用時取出，蒸軟則如新。

王可大《國憲家猷》卷四九《方枝二》 熬蜜用水煮則不耗，如蜜一斤，用水二斤煮之，水盡則蜜成珠，分毫不耗。

田汝成《西湖遊覽志餘》卷二〇《熙朝樂事》 十二月二十四日，謂之交年，民間祀竈，以膠牙餳、糯米花餹、豆粉團爲獻。

王世貞《弇山堂別集》卷二七《史乘考誤八》 余于壬子年，在燕中知進仙酒事。百花仙酒者，釀蜜爲之，味純甘而薄，以蜜採百花，故託曰百花仙酒。

于慎行《穀山筆塵》卷一四《雜解》 宇文護殺周主，置毒糖餡。糖餡，丸餅也，即今元宵子耳。

陶珽《説郛續》卷二四王世懋《閩部疏》 蔗有二種，飴蔗節疏而短小，食蔗節密而長大。凡飴蔗擣之入釜，徑煉爲赤糖，赤糖再煉燥而成霜，爲白糖，白糖再煆而凝，則曰氷糖。

蕭其實《夷俗記・牧養》 牛羊之乳，凡爲酥爲酪爲餅皆取給焉。取牛乳則俟犢能齕草，遂隔別之，日取其乳，至夜始令母子相聚也。取羊乳亦俟羔能齕草，驅至他所，將牝羊每兩隻其頭相對束縛之，使不動，人從羊尾後取之。取畢始解其束縛，令母子相聚也。

周文華《汝南圃史》卷五《水果部・蔗》 【略】王昭明云：砂糖古無白者，人亦不知所以白之之法。後有置黑糖於土牆邊，牆崩爲土所壓，久而發之，悉變成白，乃知糖之變白，其妙全在土封。殆天啓之人不及，是神隱云。十月初，收蔗揀節密者，連稍葉入窖，至來年二月，用猪毛和土犁長溝，以蔗卧於溝内，鬆土蓋之。候三月間苗出，用肥糞或蘇餅壅之，仍去旁邊小苗，止留大苗。種蔗惟潮沙之地爲宜。

徐光啓《農政全書》卷四一《牧養・六畜》 【蜜蜂】王禎曰：人家多於山野古窯中，收取蜜蜂。蓋小房，或編荆囤，兩頭泥封，開一二小竅，使通出入。另開一小門，泥封。時時開卻，掃除常净，不令他物所侵。及于家院掃除蛛網，及闌防山蜂土蜂，不使相傷。秋花彫盡，留冬月可食蜜脾，餘者，割取作蜜蠟。至春三月，掃除如前。常于蜂窠前置水一器，不致渴損。春月蜂盛，一窠止留一王，其餘摘之。其有蜂王分窠，羣蜂飛去，用碎土撒而收之，别置一窠，其蜂即止。春夏合蜜及蠟，每窠可得大絹一疋。有收養生分息數百窠者，不必他求，而可致富也。

《經世民事》曰：十月割蜜：天氣漸寒，百花已盡，宜開蜂窠後門，用艾燒烟微薰，其蜂自然飛向前去。若怕蜂螫，用薄荷葉嚼細，塗在手面，其蜂自然不螫。或用紗帛蒙頭及身上截，或皮套五指尤妙。約量冬至春，其蜂食之餘者，揀大蜜脾，用利刀割下，卻封其窠，將蜜絞净。不見火者爲白沙蜜，見火者爲紫蜜。入窠盛頓，將絞下蜜相，入鍋内慢火煎熬。候融化拗出，絞相再熬。預先安排錫鏇或瓦盆，各盛冷水；次傾蠟水在内，凝定自成黄蠟。以相内蠟盡爲度。要知其年收蜜多寡，則看當年雨水何如：若雨水調匀，花木茂盛，其蜜必多。若雨水少，花木稀，其蜜必少。或蜜不敷蜜蜂食用，宜以草雞或一隻或二隻，退毛不用肚腸，懸掛窠内，其蜂自然食之，又力倍常。至春秋二月間，開其封，止存雞骨而已。

玄扈先生曰：冬月割蜜過多，即蜂飢。飢時，可將嫩雞白煑，置房側，令食之。

徐光啓《農政全書》卷四二《製造・食物》 作蘗法：八月中作。盆中浸小麥，即傾去水，日曝之。一日一度。着水即去之。脚生，布麥于席上，厚二寸。一日一度，以水澆之，芽生便止，即散收令乾。勿使餅，餅則不復任用。此煑白餳蘗，若煑黑餳，即待芽生青成餅，然後以刀劘取乾之。欲令餳如琥珀色者，以大麥爲其蘗。

徐光啓《農政全書》卷四二《製造・營室》 乾蜜法。地丁花、皂角花、百合花，共陰乾，等分爲末；黄蠟丸如彈子大，收之。每十斤蜜，砂鍋内煉沸滾，搥碎一丸在蜜。候滾乾，滴在水内，如凝不散，成蠟，得三十兩。

陳懋仁《泉南雜志》卷上 造白沙糖，法用甘蔗汁，煮黑糖，烹煉成白，劈鴨卵攪之，使渣滓上浮。按：《老學庵筆記》云：聞人茂德言，沙糖中國本無之，唐太宗時，外國國貢至，問其使人此何物，云甘蔗汁煎。用其法煎成，與外國等。自此中國方有沙糖。茂德乃宋勑局勘定官，余郡人也。

孫丕顯《文苑彙雋》卷二三《五穀部・甘蔗》 石蜜。交趾取蔗汁煎而曝之，數日成飴，入口消釋，彼人謂之石蜜。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《養生部・白餹制》 白餹。《楚詞》曰餦餭，緬甸取貝木實汁熬爲白餹。餦餭，音張皇。

白糯米每一斗蒸飯，候冷，雜以擣碎麥蘗二升，再雜以舊穀糠和湯滿浸。候味甘，置淋缸中，放其水煎之。漸用鍬器翻挑成餹，其柔薄者即餳。然造此，火不宜息，亦視天之寒熱也。杭米亦宜，糯米餹多。有揉炒芝麻，切爲餻者。有捲豆末而爲管者。有爲條，爲餅之類。其制非一。

酥捲餹

先用退皮胡桃仁、炒熟芝麻，碎擣入鍋温之，置餹於内。俟和，柔取，斡薄捲，切爲小塊，坋花椒、薄荷葉、縮砂仁少許，摻之於上。

藕絲餹

取白餹隔湯頓醒，就湯鍋氣中，以濕手抽疊之筒，而吹虚之，竅如藕，熱，刀隨裁作長短條段，外衣以炒米花，或雜以熟芝麻、薄荷葉坋。有爲毬以綫結。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《養生部二・蓼花制》

蓼花

取芋魁，劖去皮，擣糜爛，七分雜白糯米絶細粉三分，復擣一處，爲厚餅數十枚，水煑過熟，置器中，調攪甚勻。先將一木板，傅餎在上，幹開，暴半燥，切片段，復暴燥。用又切小顆，同乾沙炒肥，或同小石子炒爲。後四制，以猪脂熬爲油入煎之，尤肥而鬆也。

檀香毬

用白砂餹水煑，加炒熟麪，乘熱染之，火炙燥。

七香毬

用赤砂餹同炒熟麪，和餹香香油煑鎔，染之。

芝麻毬

用先染以赤砂餹，後衣以炒熟芝麻。

薄荷毬

用薄荷葉坋之，同芝麻毬制。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《養生部二・餹纏制》

餹纏

凡白砂餹一斤，入銅鐵銚中，加水少許，置煉火上鎔化，投以果物和勻，速宜離火，俟其餹性少凝，則每顆碎析之紙間，火焙乾。白砂餹，《本艸》曰石蜜。

宜入餹物

胡桃仁去皮。榛仁去皮。松仁去皮。瓜子仁微炒。瓠子仁微炒。烏欖核仁去皮。人面果仁。楊梅核仁　蓮心微炒。杏核仁水煑一過，去苦皮、尖，焙燥。梧桐子去殼。栗熟末。蓮茹末。榧末。橙利刀削橙外薄皮，暴燥。香櫞皮去白方切，煑漬，去苦，暴燥。芝麻炒。大豆炒末。紫蘇生擷穗，造霜梅水中漬透，蒸罨，收用子。白豆蔻仁末。縮砂仁末。艸果仁末。細茶葉末。薄荷葉末。生薑粉。桂花末。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・雜造制》

赤砂餹

甘蔗擣漿入鍋，慢火煎，少續水，不令作焦，以石灰少許投調，遂凝厚爲餹。

白砂餹二制

每赤砂餹百斤，水百斤，勻和。先以竹器盛山白土，用餹水淋下，濾潔入鍋煎凝。白砂餹闆土則宜用水調勻，復煎入模，則脱爲猊餹之類，今曰響餹。

餹霜。又曰餹氷。黄涪翁《荅雍熙長老詩》云：「遠寄蔗霜知有味，勝如崔子水晶鹽。」楊廷秀詩云：「亦非崖蜜亦非餳，青女吹霜凍作氷。透骨清寒輕著齒，嚼成人迹板橋聲。」皮餹　每上等白砂餹十斤，用水五斤，慢火煎熬，以滴水成珠，再候堅柔停勻爲，則先取瓷罐，截小竹板二十餘枝，縱横置其腹間，乃入以所煎之餘，過一宿，以罐覆碗上，令其滴盡餹水。半月兩旬，視罐中餹霜凝結竹板之上，則擊罐而取之。滴下者再煎，得所置新瓦上，以兩杖皷臂抽擊，遂爲皮餹也。皮餹以餎，致遠不粘。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《尊生部九・餹部》

風消餹

用白糯米五升或一斗，淘净曬乾磨粉，用絹篩篩過，滾湯煉成一塊，分如彈子，放在滾湯内煑熟，以生粉榨過，每丸分作兩塊，然後幹薄，切作片子，曬乾，滾油内浮之。用炒熟餹麪爲末劑，甚佳。

芝蔴餹

用芝蔴二升，沙餹一斤，炒麪些少。

蔴片

用餳餹一斤，沙餹半斤，芝蔴三升半。

裹餹

用沙餹餅、屑豆末、薄荷爲劑，外以餳餹裹之。

收藏響餹

以燈草寸剪，重重間和，收之，雖經雨不潤。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷三《養生部三・獸屬制》

乳餅

宜入烹茶，宜熱白酒澆，加葱、花椒。宜油煎，或染調麪。宜醋，宜爲腐，入羹。

乳線

用温油煠與涉切之，洒以蜜，或摻以白砂餹。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》　白砂餹入桶中封固。響餹宜火炙日晒，畏南風。

餹霜入新甕，以箬封之，懸火側，雖久不鎔。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・雜造制》

乳餅乳漿曰酪。

取下牛乳入鍋煎熟，就以其酸泔漸漸滴下，成聚，布苴爲餅。

乳線

用初煎淡乳餅入湯鍋内，隔器湯中捻絹片形，上竹木棍捲搓，仍下湯鍋内再湯捲搓三五次，上挣牀晒乾，入少熟油捻，更滑潤也。

酥。濃而凝者爲酥，清而少凝者爲醍醐。醍醐音提胡。抱螺。取下牛湩貯於一甕，造十字一木鑽，立於其中，令兩人對持，糾纏牽發，其精液在面者杓之，復定墊其濃者煎，撇去焦沫，遂凝爲酥。有苴白砂餹模爲餅，有疊白砂餹切爲餤。清者加少羊脂肪烘鎔，和以蜜，滴旋水中而若螺抱者，曰抱螺。皆至寒月可造。凡煎，每斤加切白蘿蔔一二片，去其羶盡。乳汁曰湩。今人有以牛羊骨髓煎之者，亦曰酥。

乳腐

乳餅煩揉，真菉豆粉中，水調入鍋煎，視老嫩適宜，取貯於器，候冷切用。

包汝楫《南中紀聞》 松潘衛在川省外千餘里，其地苦寒，六月尚穿裘褐，四五月霜雪未斷。不産禾穀，民間通食牛肉，自牛肉外，他味絶少。俗有「魚龍鷄鳳菜靈芝」之語，即宦游其地者，亦用牛乳作飯。其食法，先將乳酪幾斗，熬煎數沸，盛貯盆盎，臨用取一二鍾，着滾水調食，凡食二三鍾飽，與嗷米麵無異。屬夷盡番僧，例有賞賚，用紅布及供佛線香等項。番僧皆念佛，稱佛號不去口，然性獰悍，稍忤意，輒相格殺。番地産黄金，富僧輒用金飾屋。俗貴茶，中國攜茶與之，即以金贈，雖一手掌茶，可博金一握。綏寧鄉紳袁焯爲余言甚悉，袁嘗官松潘。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》

餳

《説文》云：餳飴用以和饊。《方言》謂之餦餭。又云滑糖。寒食之日，都城賣稠餳之糕。

糖獅子

唐時，張子路誣李泌受嚴震金獅子百枚，德宗料是糖獅子，果然，遂殺子路。今之糖象、糖獅、禽馬之類此。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷二四《百菓》

甘蔗

好把金盆盛石蜜，還須玉盌貯糖霜。

甘蔗叢生，身如竹而内實，高五六尺，八九月去皮，斷而食之味甘，以筐取其汁，過樟木槽煎之，即成糖。佛家《楞嚴經》謂之黑石蜜，白色者名荻蔗。唐僧鄒和尚用之以煎，糖霜之始。《世説》云：扶風之蔗，一丈三節，見月即消，見風即折。宋神宗問吕惠卿曰：何草不庶出，獨蔗庶出，何也？曰：凡草種之則正生，甘蔗獨庶出也。

宋應星《天工開物》卷上《甘嗜第六卷》 宋子曰：氣至于芳，色至于艷，味至于甘，人之大欲存焉。芳而烈，艷而艷，甘而甜，則造物有尤異之思矣。世間作甘之味什八産于草木，而飛蟲竭力爭衡，採取百花，釀成佳味，使草木無全功，孰主張是而頤養遍于天下哉。

蔗種

凡甘蔗有二種，産繁閩廣間，他方合併得其十一而已。似竹而大者爲果蔗，截斷生嗷，取汁適口，不可以造糖。似荻而小者爲糖蔗，口嗷即棘傷唇舌，人不敢食，白霜紅砂皆從此出。凡蔗古來中國不知造糖，唐大曆間，西僧鄒和尚遊蜀中遂寧，始傳其法，今蜀中種盛，亦自西域漸來也。凡種荻蔗，冬初霜將至，將蔗砍伐去杪與根埋藏土内，土忌窒聚水濕處。雨水前五六日，天色晴明，即開出，去外殼，砍斷約五六寸長，以兩箇節爲率，密佈地上，微以土掩之，頭尾相枕若魚鱗然，兩芽平放，不得一上一下，致芽向土難發。芽長一二寸，頻以清糞水澆之，俟長六七寸，鋤起分栽。凡栽蔗必用夾沙土，河濱洲土爲第一，試驗土色，堀坑尺五許，將沙土入口嘗味，味苦者不可栽蔗。凡洲土近深山上流河濱者，即土味甘，亦不可種，蓋山氣凝寒，則他日糖味亦焦苦。去山四五十里，平陽洲土擇佳而爲之。黄泥脚地，毫不可爲。凡栽蔗治畦，行闊四尺，犁溝深四寸，蔗栽溝内，約七尺列三叢，掩土寸許，土太厚，則芽發稀少也。芽發三四箇，或六七箇時，漸漸下土，遇鋤耨時加之，加土漸厚，則身長根深，庶免欹倒之患。凡鋤耨不厭勤過，澆糞多少，視土地肥磽。長至一二尺，則將胡麻或芸薹，枯浸和水灌，灌肥欲施行内。高二三尺，則用牛進行内耕之。半月一耕，用犁一次，懇土斷傍根一次，掩土培根，九月初培土護根，以防砍後霜雪。

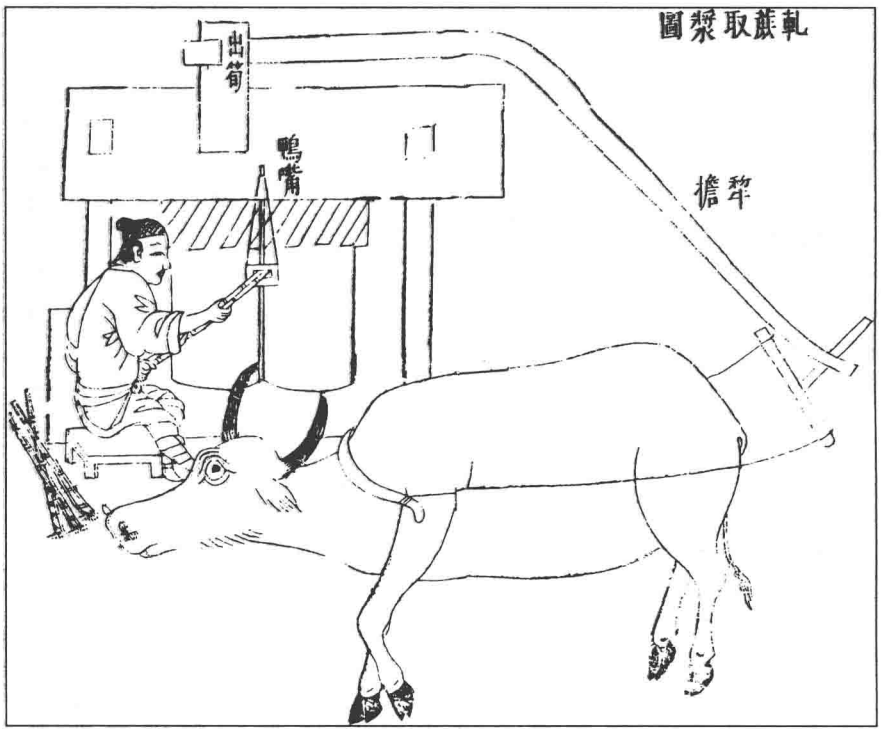
蔗品

凡荻蔗造糖，有凝水、白霜、紅砂三品，糖品之分，分于蔗漿之老嫩。凡蔗性至秋漸轉紅黑色，冬至以後，由紅轉褐，以成至白。五嶺以南無霜國土，蓄蔗不伐，以取糖霜。若韶、雄以化，十月霜侵，蔗質遇霜即殺其身，不能久待以成白色，故速伐以取紅糖也。凡取紅糖，窮十日之力而爲之。十日以前，其漿尚未滿足，十日以後，恐霜氣逼侵，前功盡棄。故種蔗十畝之家，即製車釜一付，以供急

用。若廣南無霜，遲早惟人也。

造糖具圖

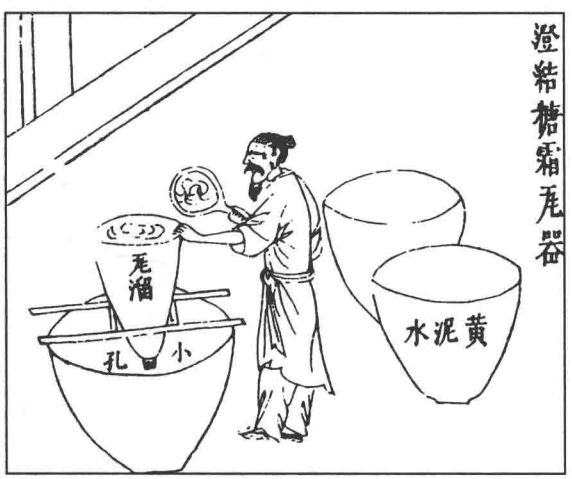
凡造糖車制：用橫板二片，長五尺，厚五寸，闊二尺，兩頭鑿眼安柱，上筍出少許，下筍出版二三尺，埋築土內，使安穩不搖。上板中鑿二眼，並列巨軸兩根，木用至堅重者。軸木大七尺，圍方妙，兩軸一長三尺，一長四尺五寸。其長者出筍安犂擔，擔用屈木長一丈五尺，以便駕牛團轉走。軸上鑿齒分配雌雄，其合縫處須直而圓，圓而縫合，夾蔗于中，一軋而過，與棉花趕車同義。蔗過漿流，再拾其滓，向軸上鴨嘴扱入再軋，又三軋之，其汁盡矣，其滓爲薪。其下板承軸鑿眼只深一寸五分，使軸脚不穿透，以便板上受汁也。其軸脚嵌安鐵錠于中，以便捩轉。凡汁漿流板有槽棬，汁入于碉內，每汁一石，下石灰五合于中。凡取汁煎糖，並列三鍋如品字。先將稠汁聚入一鍋，然後逐加稀汁兩鍋之內。若火力少，束薪，其糖即成。頑糖起沫，不中用。



造白糖

凡閩廣南方，經冬老蔗用車同前法。笮汁入缸，看水花爲火色，其花煎至細嫩如麸羹，沸以手捻試，粘手則信來矣。此時尚黃黑色，將桶盛貯，凝成黑沙，然後以瓦溜教陶家燒造。置缸上。其溜上寬下尖，底有一小孔，將草塞住，傾桶中黑沙于內。待黑沙結定，然後去孔中塞草，用黃泥水淋下。其中黑滓入缸內，溜內盡成白霜，最上一層厚五寸許，潔白異常，名曰洋糖。西洋糖絶白美，故名。下者稍黃褐。造氷糖者，將洋糖煎化，蛋青澄去浮滓，候視火色，將新青竹破成篾片寸斬，撒入其中，經過一宵，即成天然氷塊，造獅象人物等，質料精粗由人。凡白糖有五品，石山爲上，團枝次之，甕鑑次之，小顆又次，沙脚爲下。

凡造獸糖者，每巨釜一口，受糖五十斤，其下發火慢煎，火從一角燒灼，則糖頭滾旋而起。若釜心發火則盡，盡沸溢于地。每釜用雞子三個，去黃取清，入冷水五升化解，逐匙滴下，用火糖頭之上，則浮漚黑滓盡起水面，以笊籬撈去，其糖清白之甚。然後打入銅銚，下用自風慢火温之，看定火色，然後入模。凡獅象糖模，兩合如瓦爲之，灼寫糖



入，隨手覆轉傾下，模冷糖燒，自有糖一膜，靠模凝結，名曰享糖，華筵用之。

方以智《物理小識》卷六《飲食類》　餳。以一斗糯蒸飯，以十二兩乾麥芽春成麵和之，如拍酒式。飯上之水可厚三寸，造此者於釜中，竈用温火，後漸加煖蓋之，上更以綿絮壓之。凡二閲時而化，化則榨之。其糟不用，專取水煎之，以竹片攪之。攪不可歇，其成糖也，竈火宜細。取糖就熱，牽之則白。一曰臨熱以荸薺末洒之則香脆，一曰芝麻花末糝之佳。于司直曰：内府窩絲，上料細牽，次煉琥珀糖加芨汁，滴水成珠爲度。

造白糖法。煮甘蔗汁，以石灰少許投，調成赤沙糖，再以竹器盛白土，以赤糖淋，下鍋煉成白沙糖。劈鴨卵攪之，使渣滓上浮。老學菴曰：聞人茂德言，中國無沙糖。唐太宗時，外國貢至，問之，甘蔗汁煎。用其法遂精。茂德乃宋勅局勘定官，余罷人。

糖霜。唐大曆間，鄒和尚在蜀遂寧繳山，始傳此法。今盛於閩廣，智聞余賡之座師曰：雙清糖霜爲上，濮尾爲下。十月濾蔗，其汁乃凝，入釜煮定，以鋭底瓦罌穴其下而盛之，置大坵中。俟穴下滴，而上以鮮黄土作餅蓋之。下滴久乃盡，其上之滓於是極白，是爲雙清，次清。屢滴，蓋除而餘者近黑，則所謂濮尾。造皮糖者，甕置竹片，熬糖入之，反甕使滴餘乾於竹上者，爲皮糖。神隱曰：糖霜和燈心收則不潤。

醍醐酥酪抱螺。牛渾貯甕，立十字木鑽，兩人對牽，發其精液在面者杓之，復墊其濃者煎，撇去焦沫，遂凝爲酥。其清而少凝者曰醍醐，惟雞卵及壺蘆可貯不漏。有苴白餹爲餅者，有作乳線者，或少加羊脂烘，和蜜滴旋水中曰泡螺，皆寒月造。切萊菔一二片去其羶。

方式濟《龍沙紀略・飲食》　花水出艾渾，色赤，望之如豆，入口成液，離枝十餘日，輒化爲水，以蜜收爲膏充貢。

李心衡《金川瑣記》卷四《酥油》　酥油，取牛乳積盆盎中漸滿，取皮囊盛之，兩人對立，用手或用脚挪轉之，令匀化。寘静處，俟凝定取開用之。

李衛等《畿輔通志》卷五六《土産・卉屬》　茅，瀛州青茅草可作筆。《幽燕紀異》：茅地經冬燒去枝梗，至春取土中餘根色如玉者，搗汁煎之至甘，可爲洗心糖。《唐山縣志》：茅山山際出茅，有刺而三脊。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》　蔗苗種於五六月，首年則嫌其嫩，三年又嫌其老，惟兩年者爲上。首年者熟於次年正月，兩年者熟於本年十二月，三年者熟於十一月，故硤煮之期，亦以蔗分先後。若早爲砍削，則漿不足而糖少。大約十二月、正月間，始盡興工，至初夏止。初硤蔗漿，半多泥土。煎煮一次，濾其渣穢，再煮入於上清，三煮入於下清，始成糖。入碾，待其凝結，用泥封之，半月一換，三易而後白，始出碾曬乾。春擊成粉入簍，須半月爲期。未盡白者，名曰糖尾，併碾再封。蓋封久則白，封少則淄，其不封者則紅糖也。所煎之糖，較閩粤諸郡爲尤佳。《東甯政事集》

插蔗之園，必沙土相兼，高下適中，乃宜。每甲栽蔗，上園六七千，中園七八千，下園八九千，或至萬。地薄蔗瘦，多栽冀可多硤糖觔。三春得雨，易於栽插。無雨亦犁種，但宿水灌溉，爲力頗艱。十月内築廍屋，置蔗車，僱募人工動廍硤糖。上園每甲可煎烏糖六七十擔，白糖六七十碾，沙土陶成。中園下園，只四五十擔。煎糖須覓糖師，知土脈，精火候，用灰湯大沸，用礪房灰止之。用油，將成糖，投以蕈麻油。恰中其節。煎成置糖槽内，用木棍頻攪，至冷便爲烏糖，色赤而糍者，於蘇州發賣。若糖溼色黑，於上海、寧波、鎮江諸處行銷。至製白糖，將蔗汁煎成糖時，入糖碾内，下用碾鍋盛之。半月後浸出糖水，名頭水。次用泥土蓋碾上，十餘日，得糖水，名二水。再用泥土覆十餘日之糖水，名三水，合煎可爲糖膏，或用釀酒。每碾白糖只五十餘觔，地薄或糖師不得其人，糖非上白，則不得價矣。每廍用十二牛，日夜硤蔗，另四牛載蔗到廍，又二牛負蔗尾以飼牛，一牛配園四甲或三甲餘。每園四甲，現插蔗二甲，留空二甲，遞年更易栽種。廍中人工，糖師二人，火工二人，煮蔗汁者。車工二人，將蔗入石車硤汁。牛婆二人，鞭牛硤蔗。剥蔗七人，園中砍蔗去尾去撐。採蔗尾一人，採以飼牛。看牛一人，看守各牛。工價逐月六七十金。

李化楠《醒園録》卷下

治乳牛法

揀帶囝子母牛，如法加料喂之，不令飲水，單用飯湯飲之以助乳勢，每日可擠兩次。早晚臨取時，用熱水將肚下及乳房處先盪洗一遍，去其臭味，然後再用熱水盪洗其乳，令熱。欲擠之，手亦要盪熱，擠之即下。此一定之法，若非盪熱，半點不下。

取乳皮法

將乳漿入鉢内安滾水中盪滾，用扇打之，令面上結皮，取起再扇，再取令盡，棄其清乳不用，將皮再下滾水，置火中煎化，約每人配水一碗。下好茶滷一大盃，

加芝蘇、胡桃仁，各研極細，篩過調勻，吃之甚好。若要鹹，加鹽滷少許。若將乳皮單吃，補益之功更大。

做乳餅法

初次用乳一盞，配好米醋半盞，和勻，放滾水中盪熱，用手聶之，自然成餅。原水只下乳一盞，不用加醋。三四次，各加米醋少許。原水不可丟棄，後倣此。其乳餅若要吃鹹些，仍留原汁加鹽少許，亦可或將乳醋各另盛一碗，置滾水中，預先盪熱，然後量乳一盃，和醋少許，聶之成餅，二三次時，乳中之汁若剩至太多，即當傾去，只留少許。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・冬》 炖牛乳。用牛乳壹宋碗，細羅過净，入雞蛋清五箇攪勻，細火炖之。

杭世駿《訂訛類編　續補》卷下《乳餅》 今齋食者，以佛經許食乳石，故啖乳餅、石首魚。不知石乃藥石之石，或云石耳。乳乃乳田所種，非吴中牛酪所成。嘉定間，黄子中在廣中，見韶陽屬邑民争乳田。問之，曰：村民掘地爲窖，以粳米粉徧鋪之，雜草罨其上，用糞壤擁之。候雨過氣出發之，米粉皆化成白蛹蠐螬狀。取蛹擣汁，和粳米粉蒸成乳餅，味甚甘美。佛經所食此乳也。

周煌《琉球國志略》卷一四《物産》 糖，碾小蔗汁熬成，亦有冰糖、白霜。聞天使館閒時，國人設廠，造糖其中。

嵇璜等《欽定續文獻通考》卷二八《土貢考》（元武宗至大元年）閏十一月，罷江南進沙糖及遼陽省進雕豹。

齊學裘《見聞續筆》卷六《蜜蜂》 黔省萬山山民，養蜜蜂爲生，能識其性情製造之法。蜂取蟾酥，先從口外飛擾，俟其張口，鑽入取酥，然後在項下軟肉刺破飛出。其取牛黄也，亦從牛口入，從鼻孔出。蜜將釀熟，别有一種蜂，大於蜜蜂者，來在蜜上用髀足踐蹋，然後蜜成，其蜂與蜜蜂王交媾而後去。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷七《花部》 秋海棠【略】

海棠蜜。《救生苦海》：紅秋海棠採花去心，白蜜拌勻，蒸曬十次，令化爲度。冬月早晨，洗面後敷之，能令色豔，并治吹花癬疵瘡。《慈航活人書》有製海棠蜜法：上白蜜一大杯，紅秋海棠現取花片用，拌入蜜内，將花畧搗爛，日日曬或蒸數次，自爛如泥，其蜜色如海棠，或加入好芙蓉粉少許，光絶可愛，且免面皮凍裂。

師範《滇繫》卷四之一《賦産・異産》 蔗糖名目至多，而合子糖尤盛。元謀、臨安之人多種蔗，熬之爲糖，糖凝堅厚成餅，二餅相合，名合子糖。臨安人又善爲糖霜，如雪之白，曰白糖，對合子之紅糖也，其買賣大矣。

顧仲《養小録》卷上《飲之屬》

乳酪

牛乳一椀，或羊乳，攪入水半鍾，入白麪三撮，濾過下鍋，微火熬之。待滾，下白糖霜，然後用緊火將木杓打，一會熟了，再濾入椀吃嗄。

牛乳去羶法

黄牛乳入鍋，加二分水，鍋上加低淺蒸籠，去乳二寸許。將核桃斤許，逐一擊裂，勿令脱開，勻排籠内，蓋好密封，文武火煮熟，其羶味俱收桃内。桃不堪食，剥净鹽酒拌炒可食。或加白糖啖，或入雞子煮食。

燒羊牛肉，亦取胡桃三四枚放入，大去羶。

郝懿行《寶訓》卷七《藥草》 蔗【略】煎熬法，將初刈倒稭稈去梢葉，截長二寸，碓擣碎，用密筐或布袋盛頓，壓擠取汁，即用銅鍋内，斟酌多寡，以文武火煎熬。其鍋隔牆安置，無令煙火近鍋。專一令人看視，熬至稠黏似黑棗合色，用瓦盆一隻，底上鑽箸頭大竅眼一箇，盆下用甕承接。將熬成汁，用瓢盛傾于盆内。極好者澱于盆，流于甕内者，止可調水飲用。

徐松《宋會要輯稿・食貨》五二之一三 藥蜜庫

在宣義坊，掌糖蜜藥物供馬，以京朝官二班三人監管。太宗淳化五年三月，詔藥蜜庫，今後諸州交納到藥蜜其盛貯物，若本處明有公文稱是納人自備者，即時給付。真宗景德四年八月，詔藥蜜庫支諸班軍啗馬藥，每馬上槽時，將樣逐月一次上殿進呈訖散。大中祥符七年三月，詔自今藥蜜庫只差京朝官各一員監掌，其監官專副一年一替，候守支滿底，别無少欠，即監官發遣歸班。七月，詔自今處吉州南安軍納糖，以五萬斤爲一綱。交裝之時，滇長吏對拜入籠封記，付管押吏，仍具無夾帶稀嫩汁滓狀上三司。每籠以百斤爲準，如欠數即令官吏均償。若管押吏不切點檢，損動封記，即於管押吏催理。其藥蜜庫監官，滇折籠秤數，不得徼倖納下嫩汁者。如已後虧惡，即於本庫剥納虧官錢。神宗熙寧三年三月，詔併入雜物庫，仍留本庫官一員專管。

黄本驥《湖南方物志》卷一《總記》 廣順元年，詔免湖南土貢枕子茶、乳糖、白沙糖、橄欖子。《舊五代史・周紀》

顧祿《清嘉録》卷一一《十一月》

乳酪

寒冬鄉農畜乳牛，取乳汁入瓶，日擔於城，鬻于主顧之家，呼爲乳酪。

案：府志及《吴縣志》皆載，牛乳出光福諸山，田家畜乳牛，冬日取其乳，如菽乳法點之，名曰乳餅。別點其精者爲酥，或作泡螺、酥膏、酥花。莫旦《蘇州賦》注：吴縣顧搭村出乳餅最佳。錢思元《吴門補乘》云：北街安雅堂酪酪，爲郡城第一。

周家楣、繆荃孫等《光緒順天府志》卷五〇《食貨志二・物産》 牛酪。按：用牛乳造之。造法將乳入釜，熬以冰糖，攪之，乃傾出，罐盛待冷，面結浮皮，如豆腐皮然，撈取用冰置罐外，漸漸凝成矣。味甘而涼，其浮皮，土人和楂餻食之。

吴振臣《寧古塔紀略》 不知養蜜蜂，有采松子者，或采樵者，于枯樹中得蜂窠，其蜜無數，漢人教以煎熬之法，始有蜜有蠟。

著録

馬端臨《文獻通考》卷二一八《經籍考四十五・農家》《糖霜譜》一卷 陳氏曰：遂寧王灼晦叔撰。言四方所産，遂寧爲冠。灼自號頤堂。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類存目》 糖霜譜一卷，内府藏本，

宋王灼撰。灼字（海）〔晦〕叔，號頤堂，遂寧人。紹興中嘗爲幕官。是編凡分七篇。惟首篇題原委第一，叙唐大曆中，鄒和尚始創糖霜之事。自第二篇以下，則皆無標題。今以其文考之，第二篇言以蔗爲糖始末，言蔗漿始見《楚詞》，而蔗餳始見《三國志》。第三篇言種蔗。第四篇言造糖之器。第五篇言結霜之法。第六篇言糖霜或結或不結，似有運命，因及於宣和中供御諸事。第七篇則糖霜之性味及製食諸法也。蓋宋時産糖霜者，有福唐、四明、番禺、廣漢、遂寧五地，而遂寧爲最。灼生於遂寧，故爲此譜。所考古人題咏，始於蘇、黄。案：古人謂糟爲糖，《晉書・何曾傳》：所云蟹之將糖，躁擾彌甚是也。《説文》有飴字，無糖字。徐鉉新附字中乃有之，然亦訓爲飴，不言蔗造。鉉，五代宋初人也，尚不知蔗糖事，則灼所徵故實始於元祐，非疎漏矣。惟灼稱糖霜以紫色爲上，白色爲下，而今日所尚乃貴白而賤紫。灼稱糖霜須一年有半乃結，其結也以自然，今則製之甚易，其法亦不相同。是亦今古異宜，未可執後來以追議前人也。

藝文

歐陽詢等《藝文類聚》卷八七《果部下・甘蔗》 晉張協《都蔗賦》曰：若乃九秋良朝，玄酎初出，黄華浮觴，酣飲累日。挫斯蔗而療渴，共嗽醴而含蜜。清滋津於紫梨，流液豐於朱橘。擇蘇妙而不逮，何況沙棠與椰實。

司馬光《傳家集》卷七《酪奩》 軍厨重羊酪，饗士舊風傳。不數紫蓴滑，徒誇素鮪鮮。爛蠻煩捄取，勺藥助烹煎。莫與吴兒説，還令笑茂先。

孔平仲《清江三孔集》卷二一《夢錫遺蔗》 憶昔游五嶺，甘蔗彌野闊。一來瑯琊城，此味久所闕。商人自東南，駕海連天筏。所致雖不多，愛養尚如活。傍求未得之，分遺意特達。中凝甘露漿，外削紫玉屑。漸欣入佳境，仍喜對高節。應知方著書，持此解消渴。

蘇軾《東坡全集》卷一〇《次韻田國博部夫南京見寄二絶》之二 火冷餳稀杏粥稠，青裙縞袂餉田頭。大夫行役家人怨，應羨居鄉馬少游。

蘇軾《東坡全集》卷一四《送金山鄉僧歸蜀開堂》【略】冰盤薦琥珀，何似糖霜美。

蘇軾《東坡全集》卷二三《次韻正輔同游白水山》【略】仙人一見五色羽，雪樹兩摘南枝花。赤魚白蟹筋屢下，黄柑緑橘邊常加。糖霜不待蜀客寄，荔支莫信閩人誇。【略】

祝穆《古今事文類聚》後集卷四八《蟲豸部》

蘇軾《蜜酒歌并序》

西蜀道士楊世昌善作蜜酒，絶醇醲，余得其法，作此歌遣之。

真珠爲漿玉爲醴，六月田夫汗流泚。不如春甕自生香，蠟爲耕耘花作米。一日小沸魚吐沫，二日眩轉清光活。三日開甕香滿城，快瀉銀缾不須潑。百錢一斗濃無聲，甘露微濁醍醐清。君不見南國採花蜂似雨，天教釀酒醉先生。先生年來窮到骨，問人乞米何曾得。世間萬事真悠悠，蜜蜂大勝監河侯。

蘇轍《和子瞻蜜酒》

蜂王舉家千萬口，黄蠟爲糧蜜爲酒。口銜澗水拾花鬚，沮洳滿房何不有。

山中醉飽誰得知，割脾分蜜曾無遺。調和知與酒同法，試投麴蘗誠相宜。城中禁酒如禁盜，三百青銅愁杜老。先生年來無俸錢，一斗徑須囊一倒。餔糟不聽漁父言，煉蜜深愧仙人傳。掉頭不問辟穀藥，忍饑不如長醉眠。

黃庭堅《山谷集》卷一五《又答寄糖霜頌》 遠寄蔗霜知有味，勝於崔浩水精鹽。正宗掃地從誰說，我舌猶能及鼻尖。

黃庭堅《山谷外集》卷一四《次韻伯氏戲贈韓正翁菊花開時家有美酒》 鬢髮斑然潘騎省，腰圍瘦盡沈東陽。茶甌屢煮龍山白，酒椀希逢若下黃。烏角巾邊簪鈿朵，紅銀盃面凍糖霜。會須著意憐時物，看取年華不久芳。

祝穆《古今事文類聚》後集卷二七《菓實部》

舒瀆《賦得甘蔗以上字爲韻》

瑤池宴罷王母還，九芝飛入三仙山。空餘絳節留人間，雲封露洗無時閑。節旄落盡何斕斑，野翁提攜出茅菅。吳刀戛戛鳴雙環，截斷寒氷何潺潺。相如賦就空上林，倦遊渴病長相侵。劉伶愛酒真荒淫，狂來欲倒滄溟深。此時一嚼輕千金，壚邊何用文君琴。五斗一石安足斟，坐想毛髮生青陰。蕭瑟甘滋欲誰讓，相梨橘柚紛殊狀。冷氣相射盃盤上，顧郎不見休惆悵。佳境到頭還不妄，詩成雖愧陽春唱，全勝乞與將軍杖。

晁補之《雞肋集》卷六 《桂漿》暑卧午呀呷，蠲煩何所投。巖桂割辛芳，石蜜滋甘柔。沃以火鼎沸，閟之冰井幽。三日出深冪，明瓊盎黃流。冰火離坎類，意比秫麥繆。辛甘既兩適，不湎亦銷憂。中年苦內熱，歲願西風秋。寒涼犯所畏，發散資爾謀。時時以觴客，三獻不一酬。緬思湘纍語，啜醪終所羞。北斗酌此漿，違世聊遠遊。恐復迷吾往，僕悲道阻脩。淮南歸來些，憭慄令人愁。百壺無此餞，夙志慕林邱。寧懷小山感，不爲桂枝留。

晁補之《雞肋集》卷一二《次韻蘇公翰林贈同職鄧温伯懷舊作》 雪堂蜜酒花作醅，教蜂使釀花自栽。

鄧肅《栟櫚集》卷三《從昭祖乞糖霜》 甜滿中邊一夜氷，璀璀璨璨自天成。冷香入骨追瓊液，秀色當筵瑩水晶。絳闕不須餐沆瀣，玉池何事養胎津。從公乞取洗蒸鬱，一馭寒風上太清。

吳曾《能改齋漫録》卷一一《江子我作牛酥行》 宣和初，有鄧姓者，留守西京，以牛酥百斤遺梁師成。江子我端友作《牛酥行》云：「有客有客官長安，牛酥百斤親自煎。倍道奔馳少師府，望塵且欲迎歸軒。守閽呼語不必出，已有人居第一先。其多乃復倍于此，台顏顧視初怡然。昨朝所獻雖第二，桶以純漆麗且堅。今君來遲數又少，青紙題封難勝前。持歸空憩遼東豕，努力明年趁頭市。」

曾幾《茶山集》卷三《謝胡帥餉酥》 虎頭骨相生來無，談天吻燥齋腸枯。欲從底處覓膏潤，凝香燕寢烹牛酥。鵝兒黃拂冰肌膚，闌中穰下遠不如。已令炊餅作十字，今晨盛饌非伊蒲。

曾幾《茶山集》卷八《食酥二首》 貢包分自浙西東，函谷金城在眼中。泛酒煎茶俱愜當，滿前臘雪化春風。

土酥絶類穆家兒，好著崔家飣坐梨。如夢甘寒千百顆，雪肌相伴出關西。

陳藻《樂軒集》卷一《漁溪西軒》 千尋好景羣峰起，一抹寒烟半壁留。日影漸高魚網曬，雨聲長響桔槔休。種麻賣布皆貧婦，伐蔗炊糖無末遊。狂客寂寥貪看月，初句已看月如鈎。

袁文《甕牖閒評》卷六 蘇東坡一帖云：「予少嗜甘，日食蜜五合，嘗謂以蜜煎糖而食之可也。」又曰：「吾好食蔗蜜湯，甘芳滑辣，使人意快而神清。」其好食甜可知。至《別子由》詩云：「我欲自汝陰，徑上潼江章。想見冰盤中，石蜜與糖霜。」嗜甘之性，至老而不衰，其見于篇章者如此。

范成大《石湖詩集》卷二五《元夕四首》之四 落梅穠李趁時新，枯木崖邊一任春。尚愛鄉音醒病耳，隔牆時有賣飴人。謂唱賣烏賊糖者。

史浩《鄮峰眞隱漫録》 蔗霜即糖霜。黃魯直《答雍熙長老寄糖霜詩》：「遠寄蔗霜知有味。」

袁説友《東塘集》卷三《謝侃老惠乳糕》 多病柘漿酒，閒愁梅雨天。婆娑清夢斷，剥啄好音傳。憐我鹽薄，從渠乳酪鮮。莫嗟聞道晚，著意問師禪。

袁説友《東塘集》卷六《謝侃老惠蜜》 釀花流蜜傍虛簷，乞我分甘要屬厭。剛被平生飽辛苦，自憐嚼蠟不知甜。

楊萬里《誠齋四六發遣膏馥》卷七《謝饋酥》 珍餉玉酥，山村那得此味。便覺清風吹我入水精宮也。

楊萬里《誠齋集》卷一一《詠酥》 似膩還成爽，纔凝又欲飄。玉來盤底碎，雪到口邊銷。

楊萬里《誠齋集》卷一四《德遠叔坐上賦肴核・糖霜》 亦非崖蜜亦非餳，青女吹霜凍作氷。透骨清寒輕著齒，嚼成人迹板橋聲。

陸游《劍南詩稿》卷八一《食酪》 南烹北饌妄相高，常笑紛紛兒女曹。未必

鱸魚芼菰菜，便勝羊酪薦櫻桃？

陸游《劍南詩稿》卷八二《夏日》　斲取溪藤便作香，煉成崖蜜旋煎湯。蕭然巾履茅堂上，不畏人間夏日長。

樓鑰《攻媿集》卷一二《天寒割蜜房》　場圃功初畢，天寒樂歲穰。山居收蜜課，簷外割蜂房。弱羽依晴日，纖腰怯曉霜。鉛刀開户牖，棘匕薦甘香。作室何時再，趨衙未用忙。百花辛苦處，今日爲君嘗。

耶律楚材《湛然居士集》卷四《謝馬乳復用韻二首》　生涯簞食與壺漿，空憶朝回衣惹香。筆去餘才猶可賦，酒來多病不能觴。松窗雨細琴書潤，槐館風微枕簟涼。正與文君謀此渴，長沙美湩送予嘗。

其二

肉食從容飲酪漿，羞酸滑膩更甘香。革囊旋造逡巡酒，樺器頻傾瀲灩觴。頓解老飢能飽滿，偏消煩渴變清涼。長沙嚴令君知否，只許詩人合得嘗。

耶律楚材《湛然居士集》卷六《西域河中府十詠》之一　寂寞河中府，遺民自足糧。黄橙調蜜煎，白餅糝糖霜。漱旱河爲雨，無衣壠種羊。一從西到此，更不憶吾鄉。

耶律楚材《湛然居士集》卷一二《贈高善長一百韻》　【略】爛醉蒲萄酒，渴飲石榴漿。【略】西瓜大如鼎，半枚已滿筐。芭欖賤如棗，可愛白沙糖。

祝穆《古今事實類聚》後集卷二七《菓實部・蔗》　詩句：百味旨酒布蘭生，泰尊柘漿析朝酲。《漢郊祀歌》

陳景沂《全芳備祖集》後集卷四《果部・甘蔗》

五言散句

春雨餘甘蔗。少陵　初味猶嗽蔗。昌黎

甘蔗消殘醉。元稹　薑蔗傍湖田。左司

漿甜蔗節調。杳山

七言散句

蔗漿歸厨金椀凍。東坡

疑是此君紫綬，却來佳境醉紅裳。白氏集

偶然存蔗節，幸各對松筠。杜少陵

挺挺自超羣，稜稜類此君。白氏集

少年辛苦甘食蔾，老境清閒如啖蔗。

垂柳陰陰日初永，蔗漿酪粉金盤冷。東坡

胡助《純白齋類稿》卷一七《山中寒食》　去年寒日西湖上，聽徹簫聲兒賣餳。可是今年春寂寞，萬山深處過清明。

洪希文《續軒渠集》卷六《糖霜》　東蜀梓州有糖霜，而廣南亦有之。　春餘甘蔗榨爲漿，色弄鵝兒淺淺黄。金掌飛仙承瑞露，板橋行客履新霜。攜來已見堅冰漸，嚼過誰傳餐玉方。輸與雪堂老居士，牙盤瑪瑙妙稱楊。

洪希文《續軒渠集》卷六《糖霜》　凝豆鮮明透水晶，南州氣煖體寒凝。甘香遠敵漢宫露，清冽難爲凌室冰。齒頰一時增爽快，襟懷六月解炎蒸。玉環昨夜方中酒，渴肺相逢喜可勝。

來知德《重刻來瞿唐先生日録外篇》卷四《割蜜》　朔管聲驚風翕習，雲腴秋老寒光濕。洪濛剖破瞗鷗刀，龍膏濩落驪珠泣。髯奴擘出芙蓉酥，夷語羌聲擾五湖。氷紗雪幣卧瓊玉，掇莎笄出霍家姝。羊娘黿染絲飛藕，壬公鷺浴琉璃甃。褒神飄沫貯雲霞，楊雄太玄燦星斗。

俞安期《詩傳類函》卷一四〇《飲食部下・餳》　唐司空曙《長林令衛象餳絲結歌》　主人琱盤盤素絲，寒女眷眷墨子悲。乃言假使餳爲之，八珍重沓失顏色。手援玉筯不敢持，始狀芙蓉新出水，仰坼重衣傾萬蘂。又如合歡交亂枝，紅茸向暮花參差。吴蠶絡繭抽尚絶，細縷纖毫看欲滅。雪髮羞垂委墮鬟，繡囊畏並茱萸結。

俞安期《唐類函》卷一七八《食物部三・蜜》　晉郭璞《蜜賦》曰：繁布金房，疊構玉室。咀嚼滋液，釀以爲蜜。散似甘露，凝如割肪。氷鮮玉潤，髓滑蘭香。窮味之美，極甜之長。百果須以諧和，靈娥御以艷顔。

郁永河《採硫日記》卷上　蔗田萬頃碧萋萋，一望龍葱路欲迷。綑載都來糖蔀裏，只留蔗葉餉羣犀。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・酪酥三》　梁沈約《謝司徒賜北酥啟》曰：曠阻陰山之外，眇絶蒲海之東，自非神力所引，莫或輕至。聖慈普洽，遂遍芻薇。停鑣懼喘，既弘道於世務；方駕四衢，又興言於俗表。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七七《草木門二・蔗》　蔗蜜。龐鑄《却暑詩》：蔗蜜漿寒氷皎皎，畫簾鉤冷月梢梢。

蔗粽劉孝感《謝東宫賜淨饌啟》：餅兼髓乳，漿荀蔗粽。

蔗酎王勃《七夕賦》：香涵蔗酎，吹肅蘭旌。

朱黠《東郊土物詩》 茅德芬秋佩《姚氏餹色》曝粉采佳果，煎釀製甘脯。材料集精良，名目難指僂。咀嚼引香甜，清氣豁靈府。白玉顏其齋，食典應有取。

張春華《滬城歲事衢歌》 「錯道虛街擔雪涼，播發巷口喚聲長。有人悄啓松扉立，侵曉先呼廿四餹。」以飴之如雪者，製爲元寶、玉餅、方勝之式，用以祀竈，名廿四餹。

王曾翼《回疆雜詠》 瓜梨蘋果共安榴，曲跽擎筐泥客收。更是氷盤堆簇簇，塔兒糖列最高頭。白糖和麪，搏作杵形，高尺許而銳其頂，呼爲塔兒糖，回俗最珍之，以餉貴客。

吴存楷《江鄉節物詩・竈糖》 醉司命日，皆以糖祀竈，或分染五色售之。春餳著色爛如霞，清供還斟玉乳茶。不用黄羊重媚竈，知君一楪已膠牙。

雜録

龐元英《文昌襍録》卷一 禮部王員外言：昔在金陵，有一士子爲魚鯁所苦，累日不能飲食。忽見賣白餳者，因買食之，頓覺無恙，然後知餳能治魚鯁也。後見孫真人書，已有此方矣。

晁説之《晁氏客語》 釋氏謂火行爲變化性，如甘草遇火則熱，油麻入火則冷，甘蔗煎爲沙糖則熱，水成湯則冷。

羅願《爾雅翼》卷一二《釋木・桂》 南越有桂蠹，此蟲食桂，味辛，漬以蜜食之。漢常以獻陵廟，載以赤轂小車。《春秋運斗樞》曰：椒桂連名士起。

脱脱等《宋史》卷一六四《職官志四》 乳酪院，掌供造酥酪。

葉子奇《草木子》卷四《雜俎篇》 北人殺小牛，自脊上開一孔，逐旋取去内頭骨肉，外皮皆完，揉軟，用以盛乳酪酒湩，謂之潭脱。

宋濂等《元史》卷八七《百官志三》 宣徽院，秩正三品。掌供玉食。【略】其屬附見：【略】

沙糖局，秩從五品。掌沙糖、蜂蜜煎造，及方貢菓木。至元十三年始置，秩從六品。十七年，置提點一員。十九年，陞從五品，置達魯花赤一員，從五品；提點一員，從五品；大使一員，正六品；副使一員，正七品。

慎懋官《華夷花木鳥獸考》卷五《土常山》 天台山出一種草名土常山，苗葉極甘，人用爲飲。香甘味如蜜，又名蜜香草，性亦涼，飲之益人。

董斯張《吹景集》卷一一《寒具》 升菴引《齊民要術》并《食經》證寒具。張按：《周禮》曰朝事之籩。鄭司農注：朝事謂清朝未食，先進寒具，口食之籩也。服虔《通俗文》云，寒具謂之餛。桓譚《新論》曰：孔子匹夫耳，而卓然名著天下，莫不以牛羊雞豚而祭之，下及酒脯寒具致敬而去。則寒具不始桓玄時明矣。升菴又引林可山云：《楚辭》「粔籹蜜餌有餦餭」。粔籹，十月間爐餅也。蜜餌，七夕蜜食也。餦餭，寒食寒具也。非是。按《方言》云，餳謂之餦餭。注乾飴。王逸《楚辭》注：粔籹，環餅也。餦餭，《説文》作粻糦。粔籹，《説文》解如王説。吴謂之膏環，亦謂之寒具。賈勰《齊民要術》云，膏環一名粔籹。細環餅一名寒具。膏環用秫稻米屑水蜜溲之，强澤如湯餅麵，手搦團，可長八寸許，屈令兩頭相就，膏油煮之。環餅以蜜調水溲麵，令餅美脆，入口即碎，如凌雪。賈説與王、許説小異。據賈説，大者名膏環，小者名寒具，名二實一，即《楚辭》之粔籹也。今人寒食設糗，都名之爲寒具，殊繆。若以菰葉裹黍，何至遂涴書畫耶。高似孫《緯畧》引坡詩爲捻頭。捻頭，環餅，當時方言不可曉。李時珍《本艸綱目》引證極覈，可參看。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》 乳餅用灰和鹽醃，藏可久。酥用瓷罐收，鎔則至冬再煎。

朱謀㙔《異林》卷一五《夷俗》 天方國，古筠冲之地，【略】食以馬乳和飯，故人肥美。

吴景旭《歷代詩話》卷六一辛集下之下《糖蟹》 陸放翁詩：磊落金盤薦糖蟹。吴旦生曰：放翁筆記謂唐以前無沙糖，凡言糖者皆糟耳，如糖蟹、糖薑皆是。余按《清異録》：煬帝幸江都，吴中貢糖蟹，則潔拭殼面，以鏤金龍鳳花貼上。《夢谿筆談》：大業中，吴郡貢蜜蟹二千頭。又何胤嗜糖蟹。大抵南人嗜鹹，北人嗜甘，蟹加糖蜜，蓋便於北俗也。據此，則隋時大業已然，安得云唐以前無沙糖耶。及觀《學齋佔畢》云宋玉《大招》已有柘漿，是取蔗汁始於先秦也。前漢《郊祀歌》「柘漿析朝酲」，注謂取甘蔗汁以爲飴也。又孫亮取交州所獻甘蔗餳。則是煎蔗爲糖，已見於漢時。而《説文》、《集韻》並以糖爲蔗飴，曰飴曰餳，皆是堅凝可含之物，非糟之謂，何可言煎蔗始於太宗時，而前止是糟耶。

《酉陽雜俎》云：平原郡貢糖蟹，每年生貢，斲氷火照懸老犬，肉蟹即浮，因取之，一枚直百金，馳至京。

油脂部

題解

玄應《一切經音義》卷一七《出曜論》 如笮。側格反。案：笮猶壓也，今笮出汁也。《説文》：笮，迫也。

玄應《一切經音義》卷二二《瑜伽師地論》 被笮。側格反。案：笮猶壓也，謂以槽笮出汁也。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲・禡》 榨。打油具也，出《證俗文》。

顧充《古雋考略》卷三《飲食類》 脂膏。戴角曰脂，無角曰膏。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一〇畫》 醡。《廣韻》側架切，《集韻》、《正韻》側駕切，《韻會》側嫁切，並音詐。《廣韻》：壓酒具也。《集韻》：酒瀘也。又《證俗文》：打油具。又《集韻》側賣切，音債。義同。《集韻》：或作醡。

綜述

張華《博物志》卷四 煎麻油，水氣盡，無烟不復沸，則還冷，可以手攪之。得水則焰起散，卒不滅，此亦試之有驗。

賈思勰《齊民要術》卷三《荏蓼第二十六》 收子壓取油，可以煑餅。荏油色緑可愛，其氣香美，煑餅亞胡麻油，而勝麻子、脂膏。麻子、脂膏並有腥氣，然荏油不可爲澤，焦人髮。研爲羹臛，美於麻子遠矣。又可以爲燭。良地十石，多種博穀，則倍(取)[收]與諸田不同。爲帛煎油彌佳。荏油性淳，塗帛勝麻油。

賈思勰《齊民要術》卷一〇《烏臼》 《玄中記》云：荆(陽)[揚]有烏臼，其實如雞頭。迮之如胡麻子，其汁味如豬脂。

賈思勰《齊民要術》卷一〇《摩厨》 《南州異物志》曰：木有摩厨，生于斯調國。其汁肥潤，其澤如脂膏，馨香馥郁，可以煎煮食物，香美如中國用油。

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・脂四十二》 角者曰脂。《説文》曰：戴角者曰脂，無角者曰膏。載脂而行《國語》云：句踐載稻與脂於舟以行，國之孺子之游者無不餔也，無不歠也。白蒙如脂《玄中記》云：東海有樹名爲白蒙，其汁可爲脂，色白味甘。

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・油四三》 得水焰起。《博物志》云：煎麻油水氣盡，無煙不復沸，則還冷，可內手攪之。得水則焰起散，卒不滅，此亦試之有驗。補。又云：積油滿萬石，則自然生火。武帝太始中，武庫火積油所致。補和以塗繒。《釋名》云：泰油，搗泰實和以塗繒上，燥而發之，形似油也。續補灌以麻油。《魏志》云：孫權至合肥新城，滿寵馳往赴，募壯士數十人，折松爲炬，灌以麻油，從上風放火，燒賊攻具。補益儲麻油。王隱《晉書》云：齊王問起義孫秀多斂葦炬，益儲麻油于殿省，爲縱火其。續補有油二百斛。《梁書》：張纘爲湘州刺史，晚好積聚，有油二百斛。續補月給油六升。《東宮舊事》。私錢償油。《宋書》云：朱修之爲荆州刺史，去鎮之日，秋毫無犯，計在州已來，燃油及私牛馬食官穀草，以私錢六十萬償之。續補恐疾滅油。《梁書》曰：沈約年十三而遭家難潛竄，會赦乃免，既而流寓。孤貧篤志好學，晝夜不釋卷。母恐其以勞生疾，常遣滅油滅火。《梁書》云：初侯景既南奔，魏相高澄命先剥景妻子，而皮悉以油煎殺之。續補以油灌之。《梁書》云：侯景攻臺城，爲曲項木驢攻城，矢石不能制。羊侃作雉尾，施鐵鏃，以油灌之，擲驢上，焚之俄盡。續補

李昉《太平廣記》卷四六《齊暾樹》 齊暾樹，出波斯國，亦出拂林，呼爲齊匾。陽兮反。樹長二三丈，皮青白，花似柚，極芳香，子似楊桃，六月熟，西域人壓爲油，以煮餅果，如中國之巨勝也。

蘇軾《物類相感志・雜著》 芝麻一二升，亦可作油，先炒熟了研細，沸湯入煑，殼在湯内，油在湯面上。

香油之性相反，炒熟則打出生油，生研則打出熟油，絞車則滑，鑽針則澀。

釋贊寧《東坡先生物類相感志》卷一七《魚部》 嬾婦魚，取其魚脂煎油燭燈，如照紡績即暗，如照歌舞即愈明。南人謂嬾婦化作。

沈括《夢溪筆談》卷二六《藥議》 胡麻直是今油麻，更無他説，余已於靈苑方論之。其角有六稜者，有八稜者，中國之麻，今謂之大麻是也。有實爲苴麻，無實爲枲，又曰牡麻。張騫始自大宛得麻油之種，亦謂之麻，故以胡麻别之，謂漢麻爲大麻也。

寇宗奭《本草衍義》卷一五 烏臼葉如小杏葉，但微薄而緑，色差淡。子八九月熟，初青後黑，分爲三瓣，取子出油，然燈及染髮。

桐葉，經注不指定是何桐，致難執用。今具四種桐，各有治療，條其狀列于

後。【略】一種梧桐，四月開淡黃小花，一如棗花，枝頭出絲，墮地成油，霑漬衣履。五六月結桐子，今人收炒作果，動風氣。此是《月令》「清明之日，桐始華」者。一種崗桐，無花，不中作琴，體重。

寇宗奭《本草衍義》卷二〇 青蘘音箱，即油麻葉也，陶隱居注亦曰胡麻葉也。胡地脂麻，鵲色，子頗大。曰華子云：葉作湯，沐潤毛髮。乃是今人所取胡麻葉，以湯浸之良久，涎出，湯遂稠黃色，婦人用之梳髮。由是言之，胡麻與白油麻，今之所謂脂麻者是矣，青蘘即其葉無疑。

白油麻與胡麻一等，但以其色言之，比胡麻差淡，亦不全白，今人止謂之脂麻，前條已具。炒熟乘勢壓出油，而謂之生油，但可點照，須再煎煉，方謂之熟油，始可食，復不中點照，亦一異也。如鐵白火中出而謂之生鐵，亦此義耳。

張邦基《墨莊漫録》卷三《玫瑰油》 玫瑰油出北虜，其色瑩白，其香芬馥，不可名狀，用爲試粧。法用衆香煎煉，北人貴重之。每報聘禮物中，只一合，奉使者例獲一小罌，其法秘不傳也。

宣和間，周武仲憲之使虜，過磁州，時葉著宣遠爲守，祝周云：「回日願以此油分餉。」既反命，以油贈之。葉云：「今不須矣。近禁中厚賂虜使，遂得其法，煎成賜近臣，色香勝北來者。婦翁蔡京新寄數合。」且云：「公還朝必有取者，今反獻一合。」周亦不受也。

北人方物不過一合，貴惜如此，而貴近之家，贈遺若此之多，足知其侈靡之甚也。

莊綽《雞肋編》卷上 油，通四方可食與然者，惟胡麻爲上，俗呼脂麻。言其性有八拗，謂雨暘時則薄收，大旱方大熟，開花向下，結子向上，炒焦壓搾才得生油，膏車則滑，鑽鍼乃澀也。而河東食大麻油，氣臭，與荏子皆堪作雨衣。陝西又食杏仁、紅藍花子、蔓菁子油，亦以作鐙。祖珽以蔓菁子薰目，以致失明。今不聞爲患。山東亦以蒼耳子作油，此當治風有益。江湖少胡麻，多以桐油爲鐙。但煙濃污物，畫像之類尤畏之。沾衣不可洗，以冬瓜滌之，乃可去。色清而味甘，誤食之，令人吐利。飲酒或茶，皆能蕩滌，蓋南方酒中多灰爾。嘗有婦人誤以膏髮，黏結如椎，百治不能解，竟髡去之。又有旁毗子油，其根即烏藥，村落人家以作膏火，其煙尤臭，故城市罕用。烏桕子油如脂，可灌燭，廣南皆用，處、婺州亦有。潁州亦食魚油，頗腥氣。宣和中，京西大歉，人相食，煉腦爲油以食，販於四方，莫能辨也。

朱勝非《紺珠集》卷一《開元天寶遺事》 饞燈，南方有魚多脂，煉以爲油，照紡績則暗，照宴樂則明，謂之饞燈。

鄭樵《通志》卷七五《昆蟲草木略第一・蔬類》 荏曰蕳，似蘇而高大，葉不可食，惟子可壓油，及雜米作麋，甚肥美。

鄭樵《通志》卷七六《昆蟲草木略第二・木類》 桐之類亦多，陶隱居云有四種。【略】又有一種實如罌子粟，可作油，陳藏器所謂罌子桐也。

烏臼曰椐，臼桕柳，田人謂之柳葉枚，臭而可染皂，子可壓油。《爾雅》云：椐，桕柳。

羅願《爾雅翼》卷七《釋草・荏》 荏。陶隱居云：荏狀似蘇而高大，白色，不甚香。其子研之，雜米作麋甚肥美，下氣補益。江東人呼爲蕳，以其似蘇，字但除禾邊也。笮其子作油煎之，即今油帛，及和漆所用者。服食斷穀亦用之，名爲重油。蓋江東以荏子爲油，北土以大麻爲油。又其言名爲蕳，似是蘇中魚蘇耳。蕭炳云：有大荏形似野荏高大，葉大於小荏一倍，不堪食。人收其子以充油絹帛。其小荏子欲熟，人採其角，食之甚香美。蘇荏之屬宜近人種，以小鳥好食之。

梁克家《淳熙三山志》卷四一《物産・穀》 麻。有胡麻，有大麻。胡麻即油麻也，有白黑二種，相傳其種得之大宛，故名胡麻，以其壓油，以油麻名之。今長溪者佳。大麻，牝麻之子也，諸色皆有之。

史浩《兩鈔摘腴》 枸杞子可以榨油，點燈觀書，能益目力。

周密《志雅堂雜抄》卷上《醫藥》 枸杞子，可以榨油，點燈觀書能益目。

趙溍《養疴漫筆》 枸杞子榨油，點燈觀書，能益目力。

程大昌《演繁露》續集卷五《烏桕》 油可作燭者是。

程大昌《演繁露》續集卷五《桐油》 桐子之可爲油者，一名荏桐。見《本草衍義》。予在浙東，漆工稱當用荏油。予問荏油何種，工不能知，取油視之，乃桐油也。

孫應時等《琴川志》卷九《叙産》 穀之屬，【略】麻。油麻可壓油，大麻可作乳酪，其皮可緝。

陳耆卿《赤城志》卷三六《風土門・土産》。 烏臼　實如雞頭，液如猪脂，可壓油爲燭。

麻。胡麻可飯，油麻可壓油，大麻可爲乳酪。

史能之《咸淳毗陵志》卷一三《土産》 芸薹其子亦可（厭）〔壓〕油。

司農司《農桑輯要》卷五《瓜菜》

荏蓼

《齊民要術》：荏蓼、紫蘇、薑芥、薰葉與荏同時，宜畦種。三月可種荏蓼。荏子白者良，黄者不美。荏性甚易生，蓼尤宜水畦種也。荏則隨宜，園畔漫擲，便歲歲自生矣。荏子秋末成，可收蓬，於醬中藏之。蓬，荏角也，實成則惡。其多種者，如種穀法。雀甚嗜之，必須近人家種矣。收子壓取油。可以煠餅。荏油色緑可愛，其氣香美，煮餅亞胡麻油，而勝麻子脂膏。麻子脂膏並有腥氣，然荏油不可爲澤，焦人髮。研爲羹臛，美于麻子遠矣。又可以爲燭。良地十石，多種博穀則倍收，諸田不同。爲帛煎油彌佳。荏油性淳，塗帛勝麻油。蓼作菹者，長二寸則剪，絹袋盛，沈於醬甕中。又長更剪，常得嫩者。若待秋子成而落，莖既堅硬，葉又枯燥。取子者，候實成，速收之。性易雕零，晚則落盡。五月六月中，蓼可爲鞋以食莧。

魯明善《農桑衣食撮要》卷下 《十二月》 造油。臘月所榨清油，收貯蠶房内點燈，諸蟲不入。熬膏藥大有神效，婦人搽頭黑光，更無蝨蟣。

汪大淵《島夷志略・蘇門榜》 貿易之貨用白糖、巫嵛布、紬絹衣、花色宣絹、塗油、大小水埕之屬。塗油出於東埕塗，不知何地。熱曬而成。

脱因、俞希魯《至順鎮江志》卷四《土産・穀》 麻。有二種。曰胡麻，曰白麻。胡麻可飯。白麻可壓油，土人亦以之薦茶。《筆談》曰：胡麻，直今油麻耳。中國之麻，謂之大麻，張騫始自大宛得其種，亦謂之麻，故以胡麻别之，則是自漢始來中夏矣。然《本草》已載胡麻，未知孰是。陶隱居注《本草》，胡麻八穀中最良，本生大宛，故名胡麻。

胡古愚《樹藝篇・穀部》卷七《麻》 麻有二種，一曰胡麻。《廣雅》云巨勝，膏可壓油，《本草》名脂麻，一曰大麻。【略】

《務本新書》曰：凡種五穀，如地畔近道者，亦可另種蘇子，以遮六畜傷踐。收子打油，燃燈甚明，或熬油以油諸物。

胡麻即今脂麻。

胡麻。《漢書》張騫外國得胡麻，今俗人呼爲烏麻者，非也。《廣雅》曰：狗虱、勝茄，胡麻也。《本草經》曰：胡麻一名巨勝，一名洪藏。案：今世有白胡麻、八稜胡麻，白者油多，又可以爲膠，拄治脱之類也。【略】

三月種芝麻，宜肥地内種，此月爲上時，每畝用子二升，上半月種者莢多。頻鋤草净，收刈作束欲小，大則難乾，以五六束爲一叢斜倚之，則不被風雨所倒。候口開抖下，依舊叢倚之，三日一次敲打。白者油多。四五月間亦可種之，又云胡麻。《農桑撮要》【略】

胡麻即今之脂麻是也。漢時張騫得其種於胡地，故目之曰胡麻。《本草》註云：此麻以角作八稜者爲巨勝，四稜者爲胡麻，皆以烏者良，白者劣。《衍義》曰：今胡地所出者皆肥大，其紋鵲，其色紫黑，取油亦多。【略】

按：古詩言麻麥，言禾麻，則麻之尚久矣，乃今之白脂麻也。胡麻出於胡地，大而少異，取其油可以煎烹，可以燃點，其麻又可以爲飯，《續齊諧志》所謂天台用胡麻飯是也。《王氏農書》【略】

又世人或以爲胡麻乃是今之油麻，以其本出大宛，而謂之胡麻也。皆以烏者良，白者劣。《本草》注服胡麻油，須生笮者，其蒸炒作者正可食及，然爾不入藥用。

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷二《油菜》 油菜，味甘主滑胃，通結氣，利大小便，冬種春長，形色俱白菜，根微紫，抽嫩心，開黄花，取其臺爲菜茹甚佳。子枯取以榨油，味如麻油，但略黄耳。一種黄瓜菜，形俱油菜，但味少苦，野生平澤中，取爲羹俎，亦甚香美。《食物本草》

子菜，以其子可笮油故名。冬種春成，開黄花，每遇氣和日煖，盡抽心。折取中心如活芥藍菜法食之，其味最豐。其旁心結子榨油。《輿化府志》

九月種油菜，宜肥地種之，以水頻澆灌，十月種則無根脚。十一月鋤油菜，鋤净，加糞壅其根。此月不培壅，來年其菜不茂。《農桑撮要》油菜葉如白菜，青色，根微紫，子可壓油。《八閩通志》

油菜冬種，春初生薹可食。至四月，取其子壓油。《姑蘇志》

油菜，遇菜心長時取而烹之，味甚美，且使菜幹叢生，結子自倍。【略】將枯時，一頃收起，打子碾油，以爲一年之用。吴下高田收稻訖，便種麥與菜二色。其低窪者，則不能矣。農家無一息之停，其勞苦須身親目擊，始知之耳。允齊

油菜形色俱如白菜，根微紫，冬種春長，遇日煖氣和，盡抽嫩心，開黄花。折取中心爲菜茹，食之甚美。其旁心結子，可笮油，因名油菜。《邵武府志》

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷二《芸薹》 芸薹味辛温無毒。【略】子壓取油，傅頭令頭髮長黑。

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷三《枸杞》 枸杞子可以榨油，點燈觀書能益目

力。《浩然齋意抄》

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷五《蔓菁》　菜子油，取蕪菁子壓油，塗頭變蒜髮，入面脂去皺。

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷六《荏蓼》　《爾雅》云：蘇桂荏，蘇荏類故多桂荏。薔虞蓼。虞蓼，澤蓼。《本草》云：荏狀如蘇，白色，其子碾之，雜米作糜甚肥美，下氣補益，東人呼爲菑，以其似蘇子，但除禾旁故也。《齊民要術》曰：三月可種荏蓼。崔寔又云正月可種。荏子白者良，黃者不美。蓼宜水畦種，荏則隨宜園畔浸擲，歲歲自生矣。荏子壓取油，可以煑餅。荏油色緑可愛，其氣香美，煑餅亞于麻油，而勝于麻子、脂膏。荏油不可以爲澤，焦人髮，碾爲窶臛，美於麻子遠矣，又可爲燭。爲帛煎油彌佳。荏油性淳，塗帛勝香油。蓼作俎者，長二寸則剪，絹袋盛沉于醬瓮中，又長更剪，常得嫩者。若待秋子成而落，莖死堅硬，葉又枯焦。

取子者候實成速取之。性易凋零，脱則落盡。五月六月中，蓼可爲韲以食。二菜實菜中之用廣而多益者。《王氏農書》

荏子秋末成，可收蓬于醬中藏之。蓬。荏角也，實成則惡。其多種者如種穀法。崔甚嗜之，必須近人家種矣。收子壓取油，可以煑餅。荏油色緑可愛，其氣香美，煑餅亞胡麻油而勝麻子、脂膏。麻子、脂膏並有腥氣。然荏油不可爲澤，焦人髮。研爲窶臛，美于麻子遠矣。又可以爲燭。良地十石多種博穀則倍收，于諸田不同。爲帛煎油彌佳。荏油性淳，塗帛勝麻油。蓼作菹者，長二寸則剪，絹袋盛，沉于醬甕中。又長更剪，常得嫩者。

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷六《荏》　荏。陶隱居云：荏狀似蘇而高大，白色，不甚香。其子研之，雜米作糜甚肥美，下氣補益，江東人呼爲菑，以其似蘇字，但除禾邊也。笮其子作油煎之，即今油帛及和漆所用者，服食斷穀亦用之，名爲重油。蓋江東以荏子爲油，北土以大麻爲油。又其言名爲菑，似是蘇中魚蘇耳。蕭炳云有大荏形似野荏，高大，葉大于小荏一倍，不堪食，人收其子以充油絹帛。其子荏子欲熟，人採其角，食之甚香美。蘇荏之屬，宜近人種，以小鳥好食之。荏菜味辛温無毒，主調中去臭氣。子主欬逆下氣，〔温〕中補體。可以榨油，生食止渴潤肺，亦可休糧。《食物本草》

荏，白菑，似蘇而高大，葉不可食，惟子可壓油，及雜米作糜甚肥美。《草木略》

胡古愚《樹藝篇・蔬部》卷六《白蘇》　荏子味辛温，無毒，主欬逆下氣，温中補體，葉主調中去臭氣。九月採，陰乾。陶隱居云：荏狀如蘇，高大白色，不甚香。其子研之，雜米作糜甚肥美，下氣補益，江東人呼爲菑，以其似蘇，字但除禾邊故也。笮其子作油，月煎之，即今油白筏，和漆所用者，服食斷穀亦用之，名爲重油。唐本註云：《別録》荏葉人長生食其子故不及蘇也。今按陳藏器《本草》云：荏葉擣傅蟲咬及男子陰腫，江東以荏子爲油，北土以大麻爲油，此二油俱堪有物，若其和漆，荏者爲强耳。臣禹錫等謹按：孟詵云荏子其葉性温，用時擣之，子治男子陰腫。生擣和醋封之，女人綿裹内，三四易。蕭炳云：又有大荏，形似野荏，高大，葉大小荏一倍。不堪食，人收其子以充油絹帛，與大麻子同。其小荏子欲熟，人採其角食之，甚香美，大荏葉不堪食。

胡古愚《樹藝篇・木部》卷二《烏桕》　烏桕樹高大，葉可染皂，子取可臘。子中細核，又可笮取油。今延、建所種者顆粒大，莆中所産者顆粒小，蓋野生也。《興化府志》

桕本名烏桕，俗呼丫桕，秋來葉先紅，結子亦可食。《太倉州志》

烏桕樹高大，葉如梨葉而小，花黃白，子黑色，其葉可染皂，其子可取蠟爲燭。其子中細核可笮油。《邵武府志》

桕樹子可爲油，作燈燭用，浙東山間皆有之。《雁山志》

烏桕冬月結白實，可以壓油，俗名水油。《建昌府志》

烏桕木根皮味苦，有微温，有毒。主暴水癥積結聚，生山南平澤。唐本注云：樹高數仞，葉似梨杏，花黃白，子黑色。今按：陳藏器《本草》云：烏臼葉好染皂，子多取壓爲油，塗頭令黑變白，爲燈極明。【略】

《衍義》曰：烏桕葉如小杏葉，但微薄而緑，色差淡。子八九月熟，初青後黑，分爲三辦。取子及油，燃燈及染髮。

烏桕曰榎，曰桕，柳田人謂之柳葉，炊臭而可染皂，子可壓油。《爾雅》云榎柜柳。《草木略》

烏桕秋晚葉紅可愛，在處有之。《松江府志》

種桕必須接，否則不結子，結亦不多。冬月取桕子，舂於水碓，候桕肉皆脱，然後篩出核，煎而爲蠟。其核磨碎入甑蒸軟，壓取青油，可燃燈，或和蠟澆燭，或雜桐油置傘，但不可食，食則令人吐瀉。其查名油餅，壅田甚肥。《菽園雜記》

烏桕葉似梨杏，花黃白，子黑色，土人多取其葉以染皂子，可壓油，即桕油也。《八閩通志》

烏桕木堅而葉厚，子經霜綻白者，可壓油爲燭。《九江府志》

胡古愚《樹藝篇・果部》卷四《柿》 柿有大稜柿等名，小而青者不可食，但可取油耳。《九江志》

賈銘《飲食須知》卷二《穀類》 亞麻味甘性微温，即壁蝨，胡麻也。其實亦可榨油點燈，但氣惡，不可食。

朱橚《原始祕書》卷九《草木花果門》 胡麻，《筆談》曰胡麻，只今油麻也，中國之麻謂之大麻。張騫始自大宛得油麻種，亦謂之麻，故以胡麻別之，謂漢麻爲大麻。則是油麻，亦自漢始來中夏矣，然《本草》已載胡麻，未知孰是。陶隱居注《本草》云：本生大宛，故名胡麻。

解縉等《永樂大典》卷八八四一《油》 總敘：《三元延壽參贊書》：油發冷疾，滑骨髓，困脾藏，經宿即動氣。牙齒脾疾人不宜陳油飲食，須逐日熬熟。《農桑撮要》：臘月所榨清油，收貯蠶屋内，點燈諸蟲不入，墩膏藥大有神效。婦人搽頭黑光，更無蝨蟻。

胡麻油《本草》嘉祐本附：胡麻油微寒，利大腸胞衣不落，生者摩瘡腫，生禿髮。陶隱居云：麻油生笮者，若蒸炒，正可供作食，又燃燈，不入藥用也。桕油《餘干志》：大慈、德化二鄉所出，俗名烏桕，多種水傍，實如吴豆，色白有甲。夏實冬採，榨爲油曰木油。《元一統志》：桕油出餘干，取烏臼子爲之，造燭最明潔。凡三等，堅者爲皮油，可以度夏，次則軟油，又有穬油，可燃燈通販。又臨川縣出烏桕樹，其子出油，取以灌燭。莊季裕《鷄肋編》：烏桕子油如脂可灌燭，廣南皆用，處、婺州亦有。松子油：《山居備用》：松子不以多少去皮搗研爲泥，用水絞取汁，熬成浮清油，綿濾净，再熬澄清。杏子油《山居備用》：杏子不以多少連皮搗碎，用水煮熬取浮油，綿濾净，再熬成油。《客話》：蔡元長曾孫居隆興，以面油貢，歲貢六十合。始令抹利及素馨各自爲油，見今修合，凡取杏仁油二百斤造。蒼耳子油莊季裕《鷄肋編》：山東以蒼耳子作油，此當治風有益。蔓菁子油莊季裕《鷄肋編》：陝西食蔓菁子油，亦以作燈。祖珽以蔓菁子薰目致失明，今不聞爲患。旁毗子油莊季裕《鷄肋編》：旁毗子油其根即烏藥，村落人家以作膏火，其煙尤臭，故城市人罕用。稻稈油晁説之《客語》：稻稈可取油糖，亦可取油。糖油見上。豆油《元一統志》杭州府産。菜油《元一統志》：菜油，温州、杭州並産。柰油劉熙《釋名》：柰油，擣柰實和之，以塗繒上，燥而發之，形似油。杏油亦如之。魚油《沔陽志》：魚油，本州土産。莊季裕《鷄肋編》：潁州食魚油，味頗腥氣。桐油莊季裕《鷄肋編》：江湖少胡麻，多以桐油爲燈，但煙濃污物，畫像之類尤畏之。沾衣不可洗，以冬瓜滌之，乃可去也。色清而味甘，悞食之令人吐痢，飲酒或茶能盪滌，蓋南方酒中多灰爾。常有婦人悞以膏髮，粘結如椎，百治不能解，竟髡去之。馬思哥油《山居備用》：取净牛妳子，不住手用阿赤（係打油木器也）打，取浮凝者爲馬思哥油，今亦云白酥油。白酥油見上。醍醐油《山居備用》：取上等酥油約重十斤之上者，煎煮過濾净，用大磁瓮貯之。冬月取瓮中心不凍者，謂之醍醐。玫瑰油《墨莊漫録》：玫瑰油出北虜，其色瑩白，其香芬馥，不可名狀。用爲試粧，法用衆香煎煉，北人貴重之。每報聘禮物中祇一合，奉使者例獲一小罌，其法祕不傳也。宣和間，周武仲憲之使虜，過磁州。時葉茗宣遠爲守，祝周云：回日願以此油分餉。既反命以油贈之。葉云：今不須矣，近禁中厚賂虜使，遂得其法煎成，賜近臣色香勝北來者。婦翁蔡京新寄數合，且云：公還朝必有取者，今反獻一合。周亦不受也。北人方物不過一合，貴惜如此，而貴近之家贈遺若此之多，足知其侈靡之甚也。煎酥油法《山居備用》：煎酥油法，用羊脂一斤，猪脂四兩，熬成油去滓，用好梨一枚去穰切作片，栗肉十箇切薄片，肥棗十五箇，每箇作三段，燈心一小把，皂角一寸，熬得梨等稍乾濾净，以潤口瓷盌盛貯，伺凝，任意用之。如作黄酥，用瓜蔞子打碎，同煎。如作紅色，用紫草煎斟酌用。《雲南志》：建昌府、闕州、嵩盈州、臨安府並産酥油。《元一統志》：利州亦産。

秦嘉謨《月令粹編》卷三《春總》 棗油。《打棗譜》：盧諶《祭法》：春祠用棗油。

田藝衡《留青日札》卷三三《連理木》 烏桕曰椋，一名柜柳，葉臭，可染皂，子可壓油。

王可大《國憲家猷》卷四九《方技二》 好香油浸生時魚，雖盛暑中，經月不變。又蒸過乾冬菜，同肉炒，亦然。

黄一正《事物紺珠》卷一四《食部・鹽醬油酯類》 油神農作。菜油壓菜子作，亦名香油。麻油壓芝麻作。豆油用黄豆作。脂油煉猪脂。異名滑老《事林》麻膏　都束蒙古名油。

黄一正《事物紺珠》卷三二《木部・食用木類》 茶油。類茶而高大，枝幹槎枒，冬花春實，榨實爲油。

王世懋《閩部疏》 余始入建安，見山麓間多種茶，而稍高大，枝幹槎枒，不類吴中産。問之知爲茶油，非蔡君謨貢品也。已歷汀、延、邵，愈益彌被山谷，高者可一二丈，大者可拱把餘，以冬華，以春實，榨其實爲油，可鋌可膏可釜，閩人大都用之，然獨汀之連城爲第一，閩之人能别其品。

閩山所産松杉而外，有竹、茶、烏臼之饒，竹可紙，茶可油，烏臼可燭也。

彭儼《五侯鯖》卷五《花木門》 雲水麻實冷而光，可爲油。

陳耀文《天中記》卷四五《麻》 飛明珠。東極之東，有飛明麻，葉黑實如玉，風吹之如塵，亦名明塵麻。有紫沉麻，如栗色紫，迮爲油，則汁之如清水，食

之目視鬼魅。又有倒葉麻，葉如倒苣，色紅紫，亦名紅氷麻，言氷麻乃有實，食之顔色潔白。有通明麻，食者夜行不持燭，是苣蔮也。《拾遺》

陳耀文《天中記》卷四六《油》　煎油無煙。煎油水氣盡無煙，不復沸則還冷。得水而燄起飛散。《博物志》

柰和淦燥　柰油，柰實和之以淦，繪上燥而發之，形似油也。杏油亦如之。《釋名》

李中立《本草原始》卷五《穀部》　胡麻，巨勝也，苗名青蘘，今處處種之。苗梗如麻而葉圓銳光澤，嫩時可作蔬。按：沈存中《筆談》云：胡麻即今油麻，更無他説。古者中國止有大麻，其實爲黂，漢使張騫始自胡地大宛得油麻種來，故名胡麻。其莖方，故吴普《本草》名方莖，其實類狗蝨，故《名醫別録》名狗蝨，多脂油，故《食療本草》名油麻，《本草衍義》名脂麻，俗作芝麻，非也。八穀之中，惟此大勝，故本經名巨勝。【略】胡麻本經上品。

今之脂麻即古之胡麻。修治胡麻，取烏色者，九蒸九曬，焮搗餌之，斷穀長生充飢。雖易得，而人未肯常服，况餘藥耶。又製方，以水淘去浮者，曬乾以酒拌，蒸熟舂去皮用。

胡麻即脂麻也，有遲早二種，實有黑白赤三色，其莖皆方，秋開白花，亦有帶紫艷者。節節結角，長者寸許。有四稜六稜者，房小而子少，七稜八稜者，房大而子多，皆隨土地肥瘠而然。蘇恭以四稜爲胡麻，八稜爲巨勝，正謂其房勝也。胡地所出者肥大，其紋鵲，其色紫黑，取油亦多。故詩云：松下飯胡麻。此乃所食之穀，無疑與白油麻爲一物。【略】

《千金方》：烏麻九蒸九曬，研末，棗膏爲丸，服之白髮返黑。胡麻油即脂麻油，俗呼香油，氣味甘，微寒無毒。

麻實始生太山川穀，莖如蒿，一枝七葉或九葉，五六月開細黄花成穗，隨即結實，大如胡荽子，可取油。

王圻《三才圖會》草木卷一一《穀類》　胡麻。胡麻，生上黨川澤。青蘘，其苗也。生中原川谷。苗梗如麻，而葉圓銳光澤，嫩時可作蔬。味甘平，主傷中虚羸，益氣力，長肌肉，填髓腦，堅筋骨，療金瘡，止痛及傷寒温瘧。以作油微寒，利大腸胞衣不落。生者摩瘡腫，生禿髮。一名巨勝，一名狗蝨，一名方莖，一名鴻藏。

王圻《續文獻通考》卷二八《征榷考・雜征上・油課》　金宣宗興定三年四月，同提舉榷貨司王三錫請榷油，歲可入銀數萬兩。高琪主之。高汝礪極言不可，疏略曰：古無榷法，始置鹽鐵酒榷均輸官以佐經費。末流至有箅舟車、税間架，其征利之術固已盡矣，然亦未聞榷油也。蓋油者，世所共用，利歸于公，則害及于民，故古今皆置不論，亦厭苛細而重煩擾也。國家自軍興，河南一路歲入税租不啻加倍。又有額徵諸錢，横泛雜役，無非出于民者，而更議榷油，歲收銀數十萬兩。夫國以民爲本，當此之際，民可以重困乎。若從三錫議，是以舉世通行之貨爲榷貨，私家常用之物爲禁物，自古不行之法爲良法，切爲聖朝不取也。若果行之，其害有五，臣請言之。河南州縣當立務九百餘所，設官千八百員，而胥隸工作之徒不與焉。費既不貲，而又創構屋宇，奪買作具，公私俱擾，殆不堪言。至于提點官司有升降決罰之法，其課一虧，必生抑配之弊，小民受累，益不能堪。其害一也。夫油之貴賤，所在不齊，惟其商旅轉販，有無相易，所以其價常平，人得易之。今既設官，各有分地，輒相侵犯者有罪。是使貴處常貴，而賤處常賤。其害二也。民家日用不能躬自沽之，而轉鬻者增取利息，則價不得不貴，而用不得不難。其害三也。鹽鐵酒醋，公私所造不同，易于分别。惟油不同，莫可辨記。今私造者，有刑捕，告者有賞，則無賴輩因之得以誣告，良民枉陷于罪。其害四也。油户所置屋宇作具用錢已多，有司按業推定物力，以給差賦。今奪其具，廢其業，而差賦如前，何以自活。其害五也。惟罷之便。上集百官議，多以爲不可，乃罷。

焦竑《焦氏筆乘續集》卷六《諸書藥方》　枸杞子榨油，點燈觀書，能益目力。

徐應秋《玉芝堂談薈》卷三六《紫緋樹》　《南州異物志》：木有摩厨，生於斯調國，其汁肥澤如膏，馨香馥郁，可以煎熬食物香美，如中國用油。

徐光啓《農政全書》卷二六《樹藝・穀部下》　胡麻。《廣雅》曰：胡麻，一名藤弘。即俗名脂麻也，作芝麻者非。名巨勝，以其角巨如方勝也。一名方莖，以莖名。一名狗蝨，以形名。脂麻名油麻，以其多油也。葉名青蘘，莖名麻藍（亦作麻稭）。中國止有大麻。自漢使張騫，于大宛得其種，故名胡麻，所以别于大麻也。有遲、早二種，黑白赤三色。俗傳：胡麻須夫婦同種，即茂盛。久服之，可以休糧。賈思勰曰：俗人呼爲烏麻者，非也。今世有白胡麻、八稜胡麻。白者油多。《本草》註云：角作八稜者，爲巨勝；四稜者，爲胡麻。皆以烏者良，白者劣。【略】

王禎《農書》曰：麻，胡地所出者，皆肥大；其紋鵲，其色紫黑，取油亦多。可以煎烹，可以燃點，又可以爲飯。

徐光啓《農政全書》卷二八《樹藝・蔬部》　蔓菁。《爾雅》曰：蔏葑蓯。

【略】

又多種蕪菁法：近市良田一頃，七月初種之。【略】

一頃收子二百石。輸與壓油家，三量成米，此爲收粟米六百石，亦勝穀田十頃。玄扈先生曰：種蔓菁，宜用北人畦種菜法，及吴下壠種油菜法：厚糞勤灌之，宜得三倍收。四月收子打油，比芝麻易種收多。油不發風。油臨用時，熬動，少摻芝麻煉熟，即與小油無異。

蔓薹。服虔《通俗文》曰：胡菜。註：羌、隴、氐、胡，多種此菜，能歷霜雪，故名。或云：塞外有地名云臺戍，始種此菜，故名。一名油菜。陶弘景云：蔓薹，乃人間所噉菜也。寇宗奭曰：蔓薹，經冬不死，辟蠹。李時珍曰：乃今油菜也。形色微似白菜。冬末春初，採心爲茹；三月則老，不可食。開小黄花，四瓣。結莢，收子，灰赤色，炒過，榨油，然燈甚明。近人因有油利，種者頗廣。

《齊民要術》曰：蔓薹一畝，用子四升。種法與蕪菁同。既生，亦不鋤之。

又云：蔓薹，足霜乃收。不足霜即澀。

又云：旱則畦水澆，五月熟而收子。蔓薹，冬天草覆，亦得取子種，種又得生茹供食。

王禎曰：蔓薹，不甚香。經冬根不死。

《便民圖纂》曰：油菜：八月下種，九十月治畦，以石杵舂穴分栽。用土壓其根，糞水澆之。若水凍，不可澆。至二月間，削草净，澆不厭頻，則茂盛。薹長，摘去中心，則四面叢生，子多。子可榨油，粗可壅田。

紫蘇。《爾雅》曰：蘇，桂荏。註曰：蘇，荏類也，故名桂荏；一名赤蘇。又有一種白蘇。王禎曰：蘇，六畜所不犯（類）能全身遠害者。于五穀有外護之功，于人有燈油之用。江東人呼爲荏。以其似蘇字，但除禾旁故也。草方：葉圓而有尖，四圍有鋸。肥地者背面皆紫，瘠地背紫面青。面背皆白，即白蘇也。荏子：白者良，黄者不美。荏，即今白蘇子也。【略】

玄扈先生曰：二月三月下種，或宿子在地，自生。

《務本新書》：凡種五穀，如地畔近道者，亦可另種蘇子，以遮六畜傷踐。收子打油，燃燈甚明，或熬油，以油諸物。

王禎曰：蘇子，碾之，雜米作糜，甚肥美，下氣補益。

蘇。採葉茹之，或鹽，或梅漬，作菹食，甚香。夏月作熟湯飲。五六月，連根收採，以火煨其根，陰乾，經久則葉不落。

徐光啓《農政全書》卷二九《樹藝・果部上》《釋名》曰：杏、梅皆可以爲油。

徐光啓《農政全書》卷三〇《樹藝・果部下》銀杏，一名白果，一名鴨脚子。【略】其子，至秋而熟。初收時，小兒不宜食，食則昏霍。燋炮煮作粿食爲美。以滓油，甚良。

徐光啓《農政全書》卷三八《種植・木部》椒，《爾雅》曰：檓，大椒。【略】玄扈先生曰：中伏後，晴天帶露收摘。【略】又曰：椒子爲油亦可食，微辛甘。晉中人多以炷燈也。造油如小油法。

徐光啓《農政全書》卷三八《種植・木部》烏臼。《玄中記》曰：荆揚有烏臼。烏曰：樹高數仞，葉似梨杏，花黄白紫黑色。極易生長。

玄扈先生曰：烏臼樹，收子取油，甚爲民利。他果實總佳，論濟人實用，無勝此者。江浙人種者極多。樹大或收子二三石。子外白穰，壓取白油，造蠟燭；子中仁，壓取清油，然燈極明。塗髮變黑，又可入漆，可造紙用。每收子一石，可得白油十斤，清油二十斤。彼中一畝之宫，但有樹數株者，生平足用，不復市膏油也。【略】

又曰：採臼子在中冬，但以熟爲候。採須連枝條剥之，但留取指大以上枝。其小者總無子，亦宜剥去，則明年枝實俱繁盛。其剥刀長三四寸，廣半寸，形如却月鉤。刀在鉤内，以竹木竿爲柄。刀著柄端，令刃向上，剥時向上鑱之，不傷枝幹。剥下枝，仍充燎爨。揀取浮子曬乾，入臼舂落外白穰，篩出之，蒸熟作餅，下榨取油如常法，即成白油如蠟，以製燭。若穰少不滿一榨者，即作餅，入他油餅雜榨之。榨下盛油餅中，置一草帚，候油出冷定，臼油即凝附草帚，不雜他油矣。其篩出黑子，用石磨麤礧碎，簸去殼，存下核中仁，復磨或碾細蒸熟，榨油如常法，即成清油。凡製燭，每臼油十斤，加白蠟三錢，則不淋；蠟多更佳。常時肆中賣者，臼油十斤，雜清油十斤，白蠟不過一二錢，其燭則淋。

又曰：養魚池邊勿種臼。落葉入水，變黑色，令魚病。

又曰：種烏臼，取白油、清油；種女貞樹，取白蠟，其利濟人，百倍他樹。古來遂無人曉此。北魏賈思勰撰《齊民要術》，既不著女貞，獨有烏臼一則，乃雜入殊方異物中。陳藏器，唐人也；日華子，五代人也，各言烏臼油可染髮，亦止是清油，不及白油。【略】

又曰：烏臼，楮之屬，但取膏油，似不入救荒品中。但膏油不可闕，而民間所用，多取諸麻菽荏菜。麻菽非穀耶？荏菜非穀耶？藝荏菜者非穀田耶？烏臼之屬，比諸麻菽荏菜，有十倍之收。且取諸荒山隙地，以供膏油，而省麻菽以充

糧，省荏菜之田以種穀，其益於積貯，不爲少矣。

徐光啓《農政全書》卷三八《種植・木部》 楂。玄扈先生曰：楂木生閩廣江右山穀間，橡栗之屬也。其樹易成，材亦堅韌。若修治令勁挺者，中爲杠。實如橡斗，斗無刺爲異耳。斗中函子，或一或二或三四，甚似栗而殼甚薄。殼中仁皮色如栭，瓤肉亦如栗，味甚苦，而多膏油。江右閩廣人，多用此油。燃燈甚明，勝于諸油，亦可食。楂在南中，爲利甚廣，乃字書既無此字，而偏方雜記，亦未之見，或直書爲茶，尤非也。獨《本草》有橲子，云：「小于橡子，味苦澀；皮樹如栗。」或者橲楂聲近，土俗音訛耶？其不言子可爲油，或昔人未食其利，如烏臼、女貞之類耶？不敢傅會，姑志之以俟再考。

玄扈先生曰：種楂法：秋間收子時，簡取大者，掘地作一小窖，勿令及泉，用沙土和子置窖中。至次年春分取出畦種。秋分後分栽。三年結實。

又曰：作油法：每歲於寒露前三日，收取楂子，則多油，遲則油乾。收子宜晾之高處，令透風，樓上尤佳。過半月則罅發，取去斗。欲急開，則擲曬一兩日，盡開矣。開後取子曬極乾，入碓磑中碾細，蒸熟榨油如常法。

又曰：楂油能療一切瘡疥，塗數次即愈。其性寒，能退濕熱。用造印色，生者亦不沁。或云，以澤首，尤勝諸膏油，不染衣，不膩髮。其查可爨。用法：每餅作四破，先于冷竈中罨架起，不用乾柴發火。發火後用餅屑漸次撒入，則起燄。燒熟者可以宿火，勝用炭墼。

陳懋仁《庶物異名疏》卷二二《草部下》 野悉蜜。《西陽雜俎》：野悉蜜出拂林國，亦出波斯國。苗長七八尺，葉似梅葉，四時敷榮，其花五出，白色不結子，花開時徧野皆香，與嶺南詹糖相類。西域人采花壓油，甚香滑。

明諸茂卿《今古鈎玄》卷一三 積油滿萬石後則自然生火。武帝泰始中，武庫火積油所致也。今紙鋪中所賣油紙，每每致火。出《博物志》。

包汝楫《南中紀聞》 江豚大者重七八百斤，不可食，煮油燃點極亮，臨水燃豚油燈，水底畢照。一云歡飲則明，工作則暗，故名懶新婦。

茶油樹葉，四季常青，每於八九月間開花，色白而香，晝舒夜斂，結實凡十餘月，直至次年六月，方採掇製油，足備週歲之氣，以故色味清和不滑，此食品中最宜脾胃者也，緩靖間多有之。

朱謀㙔《駢雅》卷六《釋木》 齊暾，齊匾也，子似楊桃，可以壓油，産拂林國。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・油》

黄帝製已下油

黄帝得河圖書，晝夜觀之，乃令力牧採木實製造爲油，以綿爲心，夜則燃之讀書，油自此始。

許游添

許游爲郡守，廳前有一古墓，命徙移他處。開塚，見一大缸中有燈火，其油將盡，缸上有字曰：許游許游，與汝何仇。五百年後，爲我添油。許即買油注滿，仍以土覆之。

艾儒略《職方外紀》卷二《歐羅巴總説》 【略】具膏油之類，味美而用多者曰阿利襪，是樹頭之果，熟後即全爲油。其生最繁，又易長，平地山岡皆可栽種，國人以法制之，最饒風味，食之鹵頰生津，在橄欖、馬金囊之上。其核又可爲炭滓，可爲鬬，葉可食。牛羊凡國人所稱貲産，畜大小麥第一，葡萄酒次之，阿利襪油又次之。蓄牛羊者爲下。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》 胡麻油。即脂麻油，臘月榨收者最良，俗呼香油。

豆油。氣味辛甘，熱微毒，主烹調食物，塗瘡疥。多食困脾，發臟腑渴。

菜油

氣味辛温，無毒，治癰腫、瘡毒，燃燈甚明，塗頭黑髮。調治食物不及香油。

棉花子油

氣味辛熱，微毒，治惡瘡，疥癬，燃燈損目。

桐油

桐樹有四種。青桐，葉皮青似梧桐而無子。白桐，一名椅桐，堪作琴瑟，其葉圓大而尖長，有角，光澤而毳，先花後葉，花白色，花心微紅，其實大如巨棗，長寸餘，殼内有子片輕虚，如榆葉葵實之狀，老則殼裂隨風飄揚。梧桐，似桐而皮青不皴，其木無節直生，理細而性緊，葉似桐稍小，光滑有尖，其花細蕊墜下如饌，其莢長三寸許，五片合成，老則裂開如箕，謂之蓇葖，子綴于上，多者五六，少或二三，大如胡椒，其皮皺，炒食味如菱芡，晚春生華，早秋即凋，此即《月令》清明桐始華者。油桐，一名罌子桐，又名荏桐、崗桐，枝幹花葉並類桐而小，樹長亦遲，其花紫色，其實大而圓，每實中有二子或四子，大如大風子，其肉白色，味甘而吐人，人多種蒔收子爲油，入漆家及艙船用，人多僞之，惟以篾圈醮起如鼓爲真。

【略】李時珍曰：桐油吐人，得酒即解。

柏油

氣味甘凉，無毒，主塗頭變白爲黑。塗一切腫毒瘡疥，服之令人下利去陰，下水氣。

周嘉胄《香乘》卷一〇《飲食香》 黑香油　伽藍北嶺傍有窣堵，坡高百餘

尺，石隙間流出黑香油。《大唐西域記》

宋應星《天工開物》卷上《乃粒第一卷・麻》 凡麻可粒可油者，惟火麻、胡麻二種。胡麻即脂麻，相傳西漢始自大宛來。古者以麻爲五穀之一，若專以火麻當之，義豈有當哉。竊意詩書五穀之麻，或其種已滅，或即菽粟之中別種，而漸訛其名號，皆未可知也。今胡麻味美而功高，即以冠百穀不爲過。火麻子粒壓油無多，皮爲疏惡布，其值幾何。胡麻數龠充腸，移時不餒，粔餌飴餳得粘其粒，味高而品貴，其爲油也，髮得之而澤，腹得之而膏，腥羶得之而芳，毒厲得之而解，農家能廣種厚實，可勝言哉。

潘永因編《宋稗類鈔》卷三二《古玩第五十五》 玫瑰油出北朝，色瑩白而氣芬馥，不可名狀。法用衆香煎煉，北人極珍之。每報聘禮物中止一合，奉使者例獲一小甖，其法秘不傳也。

張履祥《楊園先生全集》卷一六沈氏《農書》卷上《逐月事宜》 五月，【略】雜作，打菜油。

王芷《稼圃輯・麻類》 麻類。胡麻一名青蘘，秋間取八稜者，八月如種菜法種之，生苗可食。

胡麻色黑，芝麻色白，宜肥地，亦有黃色者。三月種爲上時，上半月種則莢多，四五月亦可種。白者油多，餅以壅田、殺草，蒸熟食則佳。炒則熱，生則冷。其花治身生肉刺，採花擦之。忌西南風下種，不忌悉變爲草。胡麻九蒸九晒爲末，棗肉爲丸，服之治白髮還黑，補衰。黑芝麻炒食，不生風疾。芝麻油，生者止可點燈，煎熟方可食。齒痛及脾疾人忌食。胡麻六畜不食，宜種之田畔以遮之。

王芷《稼圃輯・蔬品》 油菜，即蓍稞菜，一名菗荼。【略】子可榨油，餅可壅田。

蔓菁，芥之大根者。【略】子可榨油。油點燈甚明。塗髮能變蒜髮。【略】

南懷仁《坤輿圖説》卷下《歐羅巴州》 膏油之類，味美者曰阿利襪，是樹頭果，熟後全爲油。

周象明《事物攷辨》卷五九《飲食》

胡麻巨勝

《通志》：胡麻即今之油麻，亦曰脂麻，本出大宛，張騫傳來，故名胡麻，五穀之中惟此爲良，而純黑者爲巨勝。此斷穀長生充飢之藥。

明按：《玉海・急就章》註：胡麻，本生大宛國，其莖方，一名巨勝。

高士奇《天禄識餘》卷四《檽棗》 檽棗，俗作軟棗，一名牛妳柿，一名丁香柿。《文選・蜀都賦》所謂梬，蜀中製扇，以此果榨油，染紙爲之。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・油》 增：力牧製黃帝得河圖書，晝夜觀之。乃令力牧採木實，製造爲油。以綿爲心，夜則燃之，讀書油自此始。許游添許游爲郡守，廳前有古墓，命徙移他處。開塚見一大缸，中有燈火，其油將盡，缸上有字曰：許游許游，與汝何仇，五百年後，爲我添油。許即買油注滿，仍以土覆之。武庫積油《博物志》云：積油滿萬石，則自然生火。武帝太始中，武庫火積油所致。占城貢油五代周，占城國貢猛火油。執畫污油見餅。東坡《詠二王書後》曰：怪君何處得此本，上有桓玄寒具油。原得水焰起《博物志》云：煎麻油水氣盡，無煙不復沸，則還冷，可內手攪之。得水則焰起散，卒不滅。此亦試之有驗。持炬灌以麻油。《魏志》云：孫權至合肥，新城滿寵馳往赴，募壯士數十人，折松爲炬，灌以麻油，從上風放火，燒賊攻具。捉燭著麻膏內王隱《晉書》云：元康三年，武庫火，是工匠欲盜物，捉燭著麻膏內。和以塗繒《釋名》云：柰油，搗柰實和以塗繒，上燥而發之，形似油也。灌之擲驢《梁書》云：侯景攻臺城，爲曲項木驢攻城，矢石不能制。羊侃作雉尾，施鐵鏃以油灌之，擲驢上，焚之俄盡。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・脂》 原：角者曰脂《説文》曰：載角者曰脂，無角者曰膏。載脂而行《國語》云：勾踐載稻與脂於舟以行，國之孺子之游者無不餔也，無不歠也。白蒙如脂《天中記》云：東海有樹名爲白蒙，其汁可爲脂，色白味甘。烏臼如脂又云：荆州有樹名烏臼，其實如胡麻子，擣其汁可爲脂，其味亦如猪脂。增香臊腥羶詳煎和二。脂者爲牲《周禮・冬官・梓人》曰：天下之獸五，脂者、膏者、羸者、羽者、鱗者，宗廟之事，脂者、膏者以爲牲。用蔥《禮》曰：脂用蔥，膏用薤。又煎諸膏，膏必滅之。又肝膋，取狗肝一幪之，以其膋小切。狼臅膏，以與稻米爲酏。雍伯千金《史記》曰：販脂辱處也，而雍伯千金。處脂不潤《後漢書》曰：孔奮爲姑臧長，力行清潔，爲衆人所笑，以爲身處脂膏，不能自潤，徒益辛苦耳。肪胼《通俗文》曰：脂在脊曰肪，在骨曰胼，獸脂聚曰膕。

方式濟《龍沙紀略・飲食》 艾渾産蘇子，榨油，南人食之輒嘔，久乃可嘗也。

楊賓《柳邊紀略》卷四 油皆蘇子所打，斗得油八九斤，《扈從東巡日録》所謂媽龍膩盟者是也。氣頗觸鼻，品在菜油下，然菜油至自奉天，不常有。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七〇《器物門二十三・油》 油山。《明一統志》：油山在南雄府城東一百二十里，高數千仞，其勢突兀，傍有一小穴出油，人多取以爲利。油坊《元史・奸臣傳》：罷白酵課，立野麪木植磁器，桑棗煤炭匹段，青果油坊，請牙行

調出縣官鈔八十六萬餘定。

油庫。《宋史・兵志》：御厨翰林司、牛羊司、法酒庫、内酒坊、外物料庫、醋庫、油庫，隸光禄寺。

油户。《元史・百官志》：興中州等處油户提領所，秩從九品，提領一員，大使一員，副使一員，歲辦油十萬觔，以供内庖。至元二十九年始置。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二十四・脂》 脂膏。《禮記・内則》：脂膏以膏之。疏：脂膏以膏之者，凝者爲脂，釋者爲膏。以膏沃之，使之香美。《周禮》：庖人春行羔豚，膳膏香，夏行腒鱐，膳膏臊，秋行犢麝，膳膏腥，冬行鹽羽，膳膏羶。注：此八物者，得四時之氣尤盛，爲人食之弗勝，是以用休廢之，脂膏煎和膳之。《後漢書・孔奮傳》：河西大將軍竇融請奮署議曹掾，守姑臧長。姑臧稱爲富邑，通貨羌胡，市日四合，奮在職四年財産無所增。或以爲身處脂膏，不能以自潤，徒益辛苦耳。《述異記》：在南有懶婦魚，俗云昔楊氏家婦爲姑所溺而死，化爲魚焉。其脂膏可燃燈燭，以之照鳴琴博弈則爛然有光，及照紡績則不復明焉。

膏臊。《禮記・内則》：夏宜腒鱐膏臊。疏：膏臊，犬膏也。

膏腥。《禮記・内則》：秋宜犢麝膳膏腥。疏：膏腥，謂雞膏也。

膏羶。《禮記・内則》：冬宜鮮羽膳膏羶。疏：膏羶，謂羊膏也。

程哲《蓉槎蠡説》卷二 年壯而髮白曰蒜髮。《本草》：蔓青子壓油，塗顛，能變蒜髮。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・廣信府》 柏油，上饒出。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・饒州府》 柏油，鄱陽、餘干、萬年俱出。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・九江府》 芝麻，有黄、白、黑、赤四色。

黄廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・保寧府》 花油《唐志》：巴州貢。

陳元龍《格致鏡原》卷五〇《日用器物類二・油》 《事物紺珠》：油，神農作。《博物志》：積油萬石，則自然生火。晉武帝太始中，武庫火，積油所致也。《洞冥記》：漢武帝取丹豹髓、白鳳膏，磨青錫爲屑，以淳蘇油和之，照於神壇。夜暴風雨，火光不滅。《五代史》：周顯德中，占城貢猛火油，得水則出火。《昨夢録》：西北邊城防城庫，皆掘地作大池，縱横丈餘，以蓄猛火油。不閱月，池土皆赤黄，又别爲池而徙焉，不如是，則火自屋柱延燒矣。猛火油者，聞出於高麗之東數千里，日初出之時，因盛夏日力烘石極熱則出液，他物遇之即爲火，惟真瑠璃器可貯之。《格古要論》：石腦油出陝西延安府，此油出石岩下水中作氣息，以草拖引煎過，土人多用以點燈，云浸不灰木浸一年，點一年，理或然也。《事物紺珠》：石油，延州石中流出，可燃燈，又名水肥、石脂、石液、石燭。《丹鉛總録》：火井油，出嘉定犍爲火井中，井泉皆油，人取之爲燈燭。明正德中方出，古人博物未及此也。《天中記》：南海諸國有泥油，今入海淺番船皆畜之，淺番船相遇海中，視其力之强弱則戰，謂之併船。凡併船則用四人立於桅斗上，以泥油著小瓶中，檳榔皮塞其口，燃火於檳榔皮上，自高投之，泥油著板，令人即仆。又火得泥油，遍延不息，始以水沃之愈熾，所制者乾泥與竈灰耳。今官兵船不能近淺番者，正畏此物也。併船猶併國之謂，無此不得，戰具次之。《事物紺珠》：雄黄油出雄茄州，用照夜。陶宗儀《元氏掖庭記》：油有蘇合油、片腦油、腽肭臍油。盧諶《祭法》：春祀用棗油。《北史》：祖珽爲典御，奏造胡桃油，復爲割藏免官。《事物紺珠》：柰油，搗柰和以塗繒上，燥而發之。王世懋《閩部疏》：余始入建安，見山麓間多種茶，而稍高大，枝榦槎枒，不類吴中産。問之，知爲茶油，非蔡君謨貢品也。已歷汀、延邵，愈益彌被山谷，高者可二三丈，大者可拱把餘，以冬華以春實，榨其實爲油，可燈可膏可釜，閩人大都用之。《演繁露》：桐子之可爲油者，一名荏桐。見《本草衍義》。予在浙東，漆工稱當用荏油。予問荏油何種，工不能知，取油視之，乃桐油也。《遊宦紀聞》：驗真桐油之法，以細篾一頭作圈子入油蘸，若真者則如鼓面鞔圈子上，纔有僞則不著圈子上矣。《清異録》：江南烈祖素儉，寢殿燭不用脂蠟，灌以烏臼子油，但呼烏舅。《羣芳譜》：採柏子在中冬，以熟爲候，揀取净子，曬乾入臼，舂落外白穰篩出，蒸熟作餅，下榨取油如常法，即成白油如蠟以製燭。若穰少不滿一榨，即作餅，入他油餅中雜榨之。榨下盛油餅中，置一草帚，候油出冷定，柏油即凝附草帚，不雜他油。其篩出黑子，石磨粗礧碎，簸去殼，存下核中仁復磨，或碾細蒸熟，榨油如常法，即成清油，燃燈極明，塗髮變黑，又可入漆，可造傘。凡收子一石，可得白油十斤。《羣芳譜》：楂樹子油，取子碾細蒸熟，榨油如常法。取子在寒露前三日多油，遲則油乾。其油點燈甚明，亦可食，但性寒，多食令人嘔。又堪澤髮，不染衣，不膩髮，勝諸膏油，用造即色生亦不沁。《升菴外集》：芝麻油，有八拗，謂雨暘時薄收，大旱大收，開花向下，結子向上，炒焦壓榨，才得生油，膏車則滑，鑽針則澀也。《格古要論》：讀書須用麻油點燈，蓖麻油無烟，不損眼目，但恨其易燥。每香油一斤，入桐油二兩和之，則難乾又辟鼠耗。若蔓菁、罌粟油、紅花油，每一斤入桐油三兩，以鹽少許置燈盞中，亦可省油，以生薑擦盞邊，可不生滓暈。以蘇木煎燈心曬乾，炷油可無燼。《養疴漫筆》：枸杞子榨油，點燈觀書能益目力。

《事物紺珠》：菜油，壓菜子作，亦名香油。豆油，用黄豆作。《圖經》：池陽上巳日，婦人以薺花點油祝而灑之水中，若成龍鳳花卉之狀則吉，謂之油花卜。《錦繡萬花谷》：嘉定府金燈山趾有淵，每歲人日，郡守於此修油卜故事，謂以油灑水面，觀其紋，驗一歲之豐歉。

陳元龍《格致鏡原》卷六一《穀類・麻》 沈括《筆談》：胡麻即今油麻。《事物原始》：張騫使西域，至大宛得其種，植於中國。或向名胡麻，石勒時諱胡字，改名芝麻。隋大業四年，改胡麻曰交麻。《穀譜》：脂麻以多油名，俗作芝麻者非。【略】《拾遺記》：背明國有紫沈麻，其實不浮。有雲冰麻，實冷而有光，宜爲油澤。有通明麻，食者夜行不持燭，是巨勝也，食之延年。有飛明麻，葉黑實如玉，風吹之如塵，亦名明塵麻。有紫實麻，粒如粟，色紫，迮爲油，則汁如清水，食之目視鬼魅。有側麻葉，如倒苣，紅紫色，亦名紅冰麻，言冰寒乃有實，食之，令人顔色潔白。《紺珠》：屯羅麻，實如蓮菂。《抱朴子》：胡麻一名方莖，服餌不老，耐風濕，其葉名青蘘。蘇軾《與程正輔書》：胡麻入少白蜜爲麨，食之日久，益氣力，百病自去。

陳元龍《格致鏡原》卷六五《木類二・柏》 《羣芳譜》：烏桕一名鴉桕，樹高數仞，葉似小杏葉而微薄，淡緑色，五月開細花，色黄白，實如雞頭，初青熟黑，分三瓣，八九月熟。種之佳者有二，曰葡萄桕，穗聚子大而穰厚。曰鷹爪桕，穗散而殼薄。採桕子在中冬，以熟爲候，榨取白油以製燭。詳見油類。《玄中記》：荆州有樹名烏臼，其實如胡麻子，擣其汁可爲脂，其味亦如豬脂。

稽曾筠等《浙江通志》卷一一《物産・杭州府》 烏桕。《宣德富陽縣志》：桐洲中沙之民多栽烏桕樹爲業，秋葉紺紅映江，頗稱佳境。《萬曆杭州府志》：葉可染皁，子可取蠟，核可笮油。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇一《物産・杭州府》 油菜。《萬曆杭州府志》：子可作油，故名。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇二《物産・嘉興府》 蔓菁。《吴興掌故》：蔓菁根能濟饑，若蘿菔止主消食，蔓菁薹苗可作菜，子可作油，諸葛種之蜀中，有自也。

桐油 《弘治湖州府志》：安吉山中多桐，其子可榨爲油。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇三《物産・寧波府》 油。《成化四明郡志》：寧波油共五品，麻、菜、豆、桐、桕。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・金華府》 麻。《格物論》：九穀之一也，山鄉多植，黑者入藥，麻榨油更香烈。《東陽縣志》：麻有數種，園地多種苧，漚治爲布，堅而耐久，精治之作縑絲勝葛。芙蓉麻但於水岸田塍植之，作繩索而已。又一種名絡麻，高丈許，用與芙蓉同。按：《月令》：仲秋天子食麻。今但取皮爲布，而實皆棄之，然亦有無實者。傳曰：有實名苴，無實名枲。今所種皆有實而且多。詢諸父老云：麻子仁入藥，病者煮粥食之。何得云不可食。今以隙地種之，刈後更不鋤治，來年所發皆夙根，安得有佳實哉。以一邑推之，穀類之，最失其本者矣。

薹菜。《蔬譜》即油菜，東陽人謂之芸薹，以其交春抽薹也。《東陽縣志》：此菜香，味鮮美，其子榨油，取用甚多，其渣用以料田，名油箔，勝他物，故多留以蒼子。

金鉷等《廣西通志》卷三一《物産・桂林府》 桐油子。樹類梧桐而不甚高大，三月花開色白，瓣上界一紅絲，子如核桃，七八月，取其子作油，爲用甚廣。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・山西省》 麻。有四種，一種大麻，色蒼而圓，可榨油。李時珍曰：大麻即火麻，亦曰黄麻，處處種之，剥麻收子，有雌有雄，雄者爲枲，雌者爲苴，其皮可作布、作履，亦可爲繩索。其稭白而有稜，輕虚可爲燭心，遼沁等地饒焉。一種色黑，惟榨油甚宜，名胡麻。生則性寒，炒則性熱，岢嵐等地饒焉。沈存中《筆談》：胡麻即今油麻，古者中國止有大麻，漢使張騫始自大宛得油麻，故名胡麻。《本草》名狗蝨，多脂油，言其形似狗蝨也。又曰八穀之中，惟此最良。一種色白，亦宜榨油，平陽殊多，猗氏特盛。李時珍曰：白油麻秋開白花，亦有紫帶艷者，節節結角，長可寸許，有四稜、六稜者，房小而子少，七稜、八稜者，房大而子多。或名胡麻，俗作芝麻，非一種，名巨勝。《別録》：胡麻又名巨勝，生上黨川澤。《本草》：巨勝有七稜，色赤味酸澁者乃真，其八稜者，兩頭尖者及烏油麻，並呼胡麻，誤矣。土人云：下子時，夫婦同種即茂盛。故《本事詩》云：胡麻好種無人種，正是歸時又不歸。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・大同府》 油。元大同歲辦油麪，輸上都生料庫供奉内府。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・蒲州府》 香油。出猗氏者佳，名重

直省。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・隰州》 柃。果名。《爾雅》：還味檖棗。土人取其子以榨油，味惡不堪食，故隰州民自道其疾苦，有苦蕎麥、臭檖油之謠。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・通省》 油。有菜油、蘇子、麻子、脂麻、胡麻、桐油、蘆花子油數種。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・曲靖府》 茶子。叢生，單葉，子可作油。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・福州府》 桐。其種不一，今閩産者大槩有三：一種葉有三杈，結子如胡椒，可食者曰梧桐。一種葉圓而末尖，二月開淡紅花，子可壓油者曰油桐。一種花葉不相見，花不結子，材可琴瑟。《禹貢》「嶧陽孤桐」即此，所謂岡桐也。

烏桕 葉似梨杏，花黄白，子黑色，土人多取其葉以染皂，子可壓油，即桕油也。

油菜 葉如白菜，青色，根微紫，子可壓油。

油 菜油，菜子所壓者。麻油，脂麻所壓者。桐油，桐子所壓者。桕油，桕子所壓者，諸縣俱出。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・泉州府》 油。麻油俱出晉江、南安、同安、安溪四縣。桕油、茶油、桐油出安溪縣。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・漳州府》 油。茶油、麻油、菜油、桐油、青麻子油。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・延平府》 油。茶油、桐油、桕油。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・建寧府》 油。榨油，用榨子壓之者，即茶油也，出浦城、建陽、崇安三縣。桐油，出建陽、崇安二縣。桕油，出浦城、松溪、崇安三縣。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・邵武府》 茶油。邵武、光澤、建寧三縣尤多。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・汀州府》 油。麻油、茶油、桐油，以上八縣俱出。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・福寧府》 油。麻油，茶油，桐油，桕油。

郝玉麟等《福建通志》卷一一《物産・永春州》 茶油、桐油。

郝玉麟等《廣東通志》卷五二《物産志》 芝麻，具黄黑白三種。《舊志》按：芝麻可服餌，爲油最良，而粵人鮮用麻油併菜豆油，通用豨膏、茶子油外，此又有海棠油、核桃油、山柚油、山竹果油，皆他産所無，至於桐油、桕油、苘麻油，則所同也。東莞以密香子榨取油，然燈最明，百蟲不敢近，然不可食。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・廣德州》 桐油。州産桐，有過歲結子者，故多出焉。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・六安州》 桐油、紅花。二者州邑皆出。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・安慶府》 桕油。郡邑皆出。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・池州府》 桕油。郡邑皆産。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・鳳陽府》 麻油。郡邑皆産。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・鳳陽府》 麻油。郡邑皆産。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・潁州府》 香油。郡邑皆産。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・滁州》 油。州邑皆出。

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・穀屬》 脂麻。胡麻即脂麻，有遲早二種，黑白赤三色。莖皆方，秋開白花，亦有帶紫艷者。有四稜、六稜、七稜、八稜者，皆隨土地肥瘠而然。《本草綱目》三月種，九月熟，味甘寒，可榨爲油。《咸陽縣志》各邑俱有。《延安府志》脂麻即油麻，可作油，有三色，亦名胡麻，亦名巨勝，入藥用黑色。《山陽縣志》脂麻有黑白紅三種。《蒲城縣志》有二種，白色者味香，紫色者味苦。《葭州志》。

亞麻。一名鴉麻，一名壁虱胡麻，苗葉俱青，花白色，陝西人亦種之。其實亦可榨油然燈，氣惡不堪食。《廣羣芳譜》

麻子。九月叔苴。《詩經・豳風》苴，麻子也。毛傳《喪服》注云：苴，麻之有實者。然則叔苴謂拾取麻實以供食也。孔疏一名漢麻，以別胡麻也。《本草綱目》出南北山及鳳翔諸處。《爾雅翼》曰：麻實可以養人，其利最廣。然麻之屬總名麻，別而言之，則有實者別名苴，而無實者別名枲。馬志麻子可取油。《山陽縣志》

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・貨屬》 油。陝西食杏仁、紅藍花子、蔓菁子油，亦以作燈。《鷄肋編》

油有核桃、芝麻、椒、菜子、麻子、稔子、漆子、杏仁共十數種。《商州志》有旱水磨取菜子、脂麻、白紅花子、枲實作油。《華州志》

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・果屬》 山木瓜。五原郡貢。《唐書・地理志》産崖壑間，極蕃盛，野夫取作油。《安塞縣志》山木瓜，北方一名文官果，一名檳榔，榆俗不知採食，俟其子熟取油用。周氏《花木記》曰：木瓜有五山木瓜、輭條木瓜、宣州木瓜、香木瓜、楳楩。《延綏鎮志》文官果子熟可取油。

《米脂縣志》

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・蔬屬》 蔓菁。葑，關西謂之蕪菁。《詩經》陸疏曹莞，蕪菁也，關之東西謂之蕪菁。揚雄《方言》朱沛郾奉天，供御纔有糲米二斛，每夜縋入于城外采蕪菁根進之。《幸奉天録》出綏德州。《明一統録》根長而白，味辛苦，而短莖粗，葉大而厚潤，夏初起臺開黄花，結角如芥，其子均圓似芥子而紫赤色。《本草綱目》味甘，根葉俱可食。馬志根葉蓄可禦冬，子爲油，資用甚廣。《咸寧縣志》一名蕪菁，其味甘美，結蔬時作菜用，香辣有味。《渭南縣志》一名諸葛菜，即《詩經》葑也，子取油，亦曰菜油。《山陽縣志》

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・藥屬》 紫蘇，蘇，桂荏。《爾雅》關之東西或謂之蘇，或謂之荏。揚雄《方言》紫蘇、白蘇皆以二三月下種。紫蘇肥地者面背皆紫，瘠地者面青背紫，其面背皆白者即白蘇，乃荏也。凡地畔近道，可種蘇，以取子打油。《本草綱目》荏狀如蘇，研子雜米作糜，甚肥美，亦可榨油和漆用。《咸陽縣志》園種者佳。《渭南縣志》荏子味與芝麻略同。《洋縣志》白名荏，紫即紫蘇，子可取油。《山陽縣志》

王士俊等《河南通志》卷二九《物産・貨類》 油。菜、麻兩種，各府州多有。

邱濬等《山東通志》卷二四《物産志・穀屬》 脂麻。脂或作芝，有黑稈者名黑芝麻，與葷麻子俱可榨油。

張宗法《三農紀》卷三《穀屬蔬屬》 蔓菁，一名蕪菁，一名九英菘，一名諸葛菜。【略】子可笮油，燃燈甚明。【略】但有隙地即可種之，以濟口食。若得地方一尺五寸植一本，一步叩一十六本，每畝得三千六百本，每本得子一合，共得子三石六斗，比油菜子可利多二三倍。

張宗法《三農紀》卷六《服屬油屬染色葉屬植屬》 芝麻，【略】初壓出者爲生油，再煎煉者爲熟油。熟者只宜供食，不堪爲用。如鐵自火出爲生，再煉爲熟也。【略】

油菜，《圖經》云：形微似白菜，葉青有微刺，春菜薹可以爲蔬。三月開小黄花，四瓣若芥花，結莢收子，亦如芥子，但灰赤色，出油勝諸子。油入蔬清香，造燭甚明，點燈光亮，塗髮黑潤，飾飼猪易肥。上田壅苗堪淺，秦人名菜蘇，言子可出油如胡麻也，一名胡蔬，始出自隴氏胡地，一名薹薹。【略】獲宜半青半黄時芟之，候乾隨高低平險收揉子干簏籮内以挫箕。傾飄其殼，盛布袋中。須趁晴急收子，比熟土子大而微黄，出油少差。有種芥類，名蔓菜子，其葉薹味辛，子爲末，水拌烟薰，入蔬肉堪美，甚于蔓椒。出油亦作。

蘇蘇，《圖經》云白蘇。南呼爲蘇，北呼爲荏，形方莖圓，葉有尖四圓鉅齒，色有紫白青。秋開細白紫花，成穗作房，實如麻子，赤白黑黄。笮油黄白色。製煉涂帛紙，遮塵蔽雨，甚柔軟光澤，漆竹木滑美。生油可燈，入蠟可燭，油能柔五金入石，煅煉家珍之。夜晦得燈光，明如月之蘇，故名之。荏者，可任其事而爲之以繼日也。

本性，味辛氣涼，逐痰降氣。《食物本草》云：葉作羹，殺一切魚肉毒。子炒熟最香，入饊拌芝麻，均爲佳品。

亞麻，《方土記》云：莖葉頗似芜，蔚開藍花，葉如柳而緊，苗緑葉青，形略芝麻，結角四五稜。子形若角蘘米，而細可搾油，油色青緑，然燈甚明，入蔬香美。【略】

葷麻，【略】有仁嫩白，可入藥，可榨油，然燈可入油色。一名蓖麻，言其實形如牛蜱也。

番豆，乃落花生也。始生海外，過洋者移入百越，故因此名。初時爲果，今湖田砂地遍植，不喜濕壤。其葉色緑，圓而中缺，根鋪地開黄花，綉角插土中成莢，故名。炒食可果，可榨油，油色黄濁，餅可肥田。

楂，《圖經》云：葉如茗稍長而厚，淩冬不凋，但味澀苦，不堪入茶。開白花，結實如小桐樣，殼内有子分瓣，或三五粒，或二四粒，可笮油然燈。百越産者味甘，可入荏，荆楚産有味苦，可然燈，潤髮不染衣，餅作炊，宿火勝戾，能毒魚，楚近池塘。《山海經》謂之員木，南方油實也。《通志》云：南方山土多植，其木堅挺可爲杠，乃南方油實木也。

收穫：實未熟敲落則損，拔又費人工，油難停久，宜旋落旋收。收實晾透風處，半月則鑪發。取子如欲急去殼，攤晒三四日即盡開。去殼揀子，晾極乾治油。老農云：寒露採後治油則多，過時則少。

桐，木實之有油者。《圖經》云：三月開淡白花，五瓣紅蘂繁黄，滿樹望之若積雪狀。花初開時天寒，花謝後漸温，花後生葉三尖，大如掌，深緑，梗微赤，實大而圓如鴨卵狀，中懷子三五顆或二四顆不等，硬殼白仁。或其味甘美，食之令人吐。子可出油，熬煉刷器光澤。【略】

收穫：霜後敲落收，浸漚去外殼，存内實。水淘净晒乾，治油可貨。但油香多僞，以篾圈如皷面者佳。

梫柏，《圖經》云：樹高數□，初葉似杏而微薄，嫩紅老緑，霜後變赤，望之如火樹然。五月開細黄白穗花，結實偶而並房，嫩青老黑。冬熟吐黑壳分瓣，内吐白子。一種葡萄柏，穗髮實大而瓤厚，一種鴛爪柏，穗散而壳薄。其木易茂耐老，合抱者收實更多。油可然燈，入蠟治燭，梳鬚變白成黑。渣燎爨若炭，壅田殺蟲。《南方草木記》云：烏桕葉可染黑，實可治油。

收穫：秋熟收實，連枝剥之，須留指大以上枝，餘小者悉盡剥之，令樹無繁枝可茂。將剥下樹上實，浄取之晒乾，去黑殼，留白子治油。若實少，不滿一笮，可作餅，入他餅并雜笮之，笮下盛油器内，置一草帚，候油冷定，桕油即凝附草帚，不雜他油。

紅花，《圖經》云紅藍花。《博物志》云：張騫得自西域。葉若小薊，嫩時可茹。五月開紅花如大薊花，花下作球，葉多刺，亦有少刺者，球内結實白顆如小荳大，可笮油然燈。苗嫩時，煎汁醋拌，可作蔬食。花可治胭脂染繪。

印光任、張汝霖《澳門記略》 食貨【略】藥露有蘇合油、丁香油、檀香油、桂花油，皆以瓶計，冰片油以瓢計。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》 正月，諸邑收菜子，一名油芥。九十月間種。碾油只供膏火，不可食。

檀萃《滇海虞衡志》卷一一《志草木》 《爾雅》列穀蔬於《釋草》，良以穀爲草之精英，后稷撰而播之，遂以粒烝萬世。然物有同進一時者，各囿於其方，此方興而彼方竟不知種。苜蓿入中國垂二千年，北方多而南方未有種之。葡萄、石榴、核桃、大蒜之屬，盛種於南方，豈苜蓿獨有不宜，由不知種耳。棉花、番瓜、蓄芋、落花生，同時入中國，棉花遍種於南北，南瓜亦然。乾隆初，陳榕門撫豫，募閩人種紅薯，江淮間食之者將信將疑。此予少時所親見者，今聞遍種於江鄉矣。粤海之濱，以種落花生爲生涯，彼名地豆，醡油，皆供給於數省。其生最易，其利甚大，江西頗種之，而吾鄉從來未有種者，由於不知其利也。滇粤相連，滇竟遺之，近來頗有。

彌勒大種落地松與草麻，以醡油，故其民俗漸豐裕，將來廣行於全滇，亦大利益也。滇省近來争種土瓜，考土瓜即土菁，管子以爲某土宜菁，則種菁亦屬古法，後世遺之，而今乃復興，則暗合古人矣。

《大清一統志》卷八一《寧國府》 桐油。《明統志》：府境出。

《大清一統志》卷二三四《嚴州府》 桐油。《明統志》：淳安、壽昌二縣出。

《大清一統志》卷二四四《九江府》 桐油。省志：瑞昌出。

《大清一統志》卷二七四《施南府》 桐油。府志：建始産。

《大清一統志》卷二八六《永順府》 桐油。四縣俱出。

《大清一統志》卷二八九《靖州》 桐油、茶油。州縣俱出。

《大清一統志》卷二九八《保寧府二》 花油。《唐書・地理志》：巴州貢。

《大清一統志》卷三九六《思南府》 油桐。《通志》：是處植桐，結實如桃，取其子爲油。

《大清一統志》卷四二一《朝鮮》 土産【略】油。

傅恒《清職貢圖》卷四《懷遠苗人》 懷遠縣之武洛、猛團等處苗人寨焉，山産桐茶樹，收其子爲油，以資生計。貧者或以採薪爲業。婦人勤於紡織，俗貴鹽，非賓至不輕用。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・秋》 收蕪子，晒乾收，炒熟入糖煎，拌芝麻，均爲佳品。

劉源溥《錦州府志》卷五《田賦志・油之屬》 脂麻、蘇子、草麻。

周廣華《過夏雜録》卷六《香油》 油有兩種，草麻子油爲燈油，脂麻油爲香油。燃燈香油爲優，仕宦家用之，前明宫中亦用此油。末年避熹宗嫌諱，呼曰脂麻水。脂麻一作芝麻，本名胡麻。

佚名《盛京通志》卷一六《物産一・五穀類》 蘇。《爾雅》謂之桂荏，今有紫白二種，收子榨油通用。京省。

脂麻。即油麻，俗呼芝麻。

蓖麻。子斑紅如牛蟲者可入藥，黯花者俗名大麻子，二種俱可榨油。

火麻。雄曰枲，雌曰苴，子曰麻，可榨油，皮漚之爲線麻，内務府以收于官。

佚名《盛京通志》卷一〇六《物産一・蔬菜類》 蓇葖　俗呼臭菜，子可榨油。

周煌《琉球國志略》卷一四《物産》 油。有魚油，熬魚脂爲之。燈油，榨油樹子爲之。桐油絶少，呀喇普子榨成尤佳，亦可作蠟，然不易得。

李調元《南越筆記》卷一六《油》 韶、連、始興之間，多茶油子樹，以茶子爲油，客至輒以油煎諸物爲獻。燕吴人購之爲澤膏髮，謂非是油，則玫瑰、桂蘭諸香不入。梁簡文云：南油俱滿，西漆争然。南油，必茶子也。晉傳巽云「南中茶子，西極石蜜」是也。瓊州文昌多山柚油、海棠油、山竹果油，儋州多麻子油，皆美。廣州有露花油、露花生。番禺蓼涌，狀如菖蒲，其葉脊邊有刺，葉落根露，以

火焙之，則成枝幹而多花，花生叢葉中，其瓣大小亦如葉，而色瑩白柔滑，無刺芒，花抱蕊心如穗，朝夕有零露在苞中，可以解渴，又有粉可塗兒女肌膚。止汗粟，以其花結方勝戴之，或摺疊衣笥，經久猶香，其生於地土者，蕊落結子大如瓜，曰路頭花，多不香，香惟露花。盛夏時露花始熟，以花覆盆盎曬之，香落茶子油中，其氣馥烈，是曰露花油。蓼涌及增城人善爲之，洋舶爭買以歸。遲開者曰寒花，陽氣微斂，香益清徹，然不可爲油。其生東安山中者，叢卑葉小，自春至秋皆花，近水者尤香，然亦不可爲油。東莞有蠶香油，以棧香子榨之，然燈明亮，蠅蛾百蟲不敢近，觸之輒折翼脫足而死。性大熱，誤入飲食，令人吐。外有欖仁油、菜油、吉貝仁油、火麻子油，皆可食，然率以茶子油，白者爲美，曰白茶油。又有山茶油，以烏藥子色紅如珠者榨之。火麻產端州江岸間，黑色炒蕉，以爲小磨香油，名曰秧油，然以生榨者爲良。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部》 茶油。即桕樹子油　乃桕樹子油也，豫省閩粵皆食茶油，而不知爲桕樹子油，俗呼茶油，實非茶子之油也，煎熬不熟，食之令人瀉。

味甘性涼，氣腥色緑，潤腸清胃，殺蟲解毒，不宜生食，燃燈益目，抹髮解脰。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷七《果部上》 落花生油。一名長生果，《福清縣志》出外國，昔年無之。蔓生園中，花謝時，其中心有絲垂入地結實，故名。一房可二三粒，炒食味甚香美。康熙初年，僧應元往扶桑覓種寄回，亦可壓油。今閩省産者，出興化爲第一，名黄土，味甜而粒滿。出臺灣名白土，味澀而粒細，其油煎之不熟，食之令人瀉，一名土豆。《彙書》：近時有一種名落花生者，莖葉俱類豆，其花亦似豆花而色黄，枝上不結實，其花落地即結實於泥土中，亦奇物也。實亦似豆莢而稍堅硬，炒熟食之作松子之味，此種皆自閩中來。《物理小識》：番豆名落花生、土露子，二三月種之，一畦不過數子，行枝如蘿菜虎耳藤，横枝取土壓之，藤上開花，絲落土成實，冬後掘土取之，殼有紋，豆黄白色，炒熟甘香似松子味。又云：番豆花透空入土結豆，當通潤臟腑。《西陽雜俎》：又有一種形如香芋蔓生，藝者架小棚使蔓之，花開亦落土，結子如香芋，亦名花生。《花鏡》：落花生一名香芋，引藤蔓而生，葉椏開小白花，花落於地，根即生實，連絲牽引，土中纍纍不斷。冬盡掘取煮食，香甜可口，南浙多産之。【略】按：落花生乃花謝落土，感土氣而成實，故有入脾和胃之功，又能通肺氣。曾見興化令王翁一子酷嗜此物，後患軟癱，豈非動火生痰之明驗歟？近見人以花生入糖湯煮，浸醬油入素供，更爲生痰，老人尤不宜多食。

茶肭子。《邊輿考》：其樹出遼東塞外，高有三尺許，葉如南方棟樹。【略】其樹浸水可爲油燃燈。入藥用子。

花生油。一名果油，色白，甘平氣腥，滑腸下積膩，膈生痰。

核桃油。好者補火，若壞核桃榨取者，有毒味劣，不宜食。

師範《滇繫》卷四之一《賦産・異産》 落花生爲南果中第一，以其資于民用者最廣。宋元間，與棉花、蕃瓜、紅薯之類，粤估從海上諸國得其種歸種之。呼棉花曰吉貝，呼紅薯曰地瓜，落花生曰地豆，滇曰落地松。高、雷、廉、瓊多種之，大牛車運之，以上海船，而貨于中國，以充包苴，則紙裹而加紅簽，以陪燕席，則豆堆而砌白貝。尋常盃杓必資花生，故自朝市至夜市，爛然星陳。若乃海濱滋生，以醃油爲上，故自閩及粤無不食落花生油，且膏之爲燈供夜作。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・五月令雜識》 齊墩樹。《酉陽雜俎》：齊墩樹出波斯國，亦出拂菻國，長二三丈，皮青白花，似柚極芳香，子似羊桃，五月熟。西域人壓爲油以煮餅果，如中國之用巨勝也。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・歲令總雜識》 野悉蜜。《酉陽雜俎》：野悉蜜出拂林國，亦出波斯國，苗長七八尺，葉似梅葉，四時敷榮，其花五出，白色不結子，花若開時，遍野皆香，西域人常採其花，壓以爲油，甚香滑。

郝懿行《寶訓》卷四《蔬菜》 《務本新書》：四月收子打油，陝西惟食菜油，燃鐙甚明，能變蒜髮，比芝麻易種收多，油不發風。武侯多勸種此菜，故川蜀曰諸葛菜。案：此菜有六利見劉公嘉話。油臨時熬用，少摻芝麻煉熟，即與小油無異。

吴應逵《嶺南荔支譜》卷四《品類》 露頭花，草名，最香，婦女採以晒油，爲膏沐之飾。荔支一種香似之，故名露花。《學海堂集》詩注

鄭光祖《醒世一斑録》卷三《物理・草木》 凡草木始萌，抽一尖者屬陽，稻粱黍稷麥之類是也，其實可以釀酒。擘兩瓣者屬陰，豆菜芝麻棉桐及一切果實之仁皆是也，其實可以榨油。山藥番芋之類亦抽一尖，蕎麥粉茉莉之類亦擘兩瓣，陰陽各不混也，餘難悉記。

鄭光祖《醒世一斑録》卷三《雜述・閩中風土》 油，厨下煎炒，用茶油、花生油。婦女抿頭有香油。燈火用桐油。

陳鼎《滇黔紀遊・雲南》 蒙化府産雞堶菜，赤白二種，赤色味絶佳，其油甘香，可調五味。椒油色碧如泉，其香如蘭，入蔬中食，則沁肺腑，漫溺皆馥。

陳鼎《滇遊記》 胡桃皮薄如紙，山桃皮厚，可榨油。

鄒漪《本經續疏》卷三《胡麻》 胡麻，味甘平，無毒，主傷中虛羸，補五內，益氣力，長肌肉，填髓腦，堅筋骨，療金瘡，止痛及傷寒溫瘧，大吐後虛熱，羸困。久服輕身不老，明耳目，耐飢渴，延年。以作油微寒，利大腸，胞衣不落。

黃爽《黃氏逸書考・郭氏玄中記》 荆州有樹名烏臼，其實如胡麻子，擣其汁可爲脂，其味亦如豬脂。同上。《齊民要術》十引：荆陽有烏臼，其實如雞頭，連之如胡麻子，其汁味如豬脂。

黃本驥《湖南方物志》卷七《郴州》 興寧出桐油、麻油。湖廣志

黃輔辰《營田輯要》外篇《附考・種蔬》 芸薹一名寒菜，其子炒過可榨油，故一名油菜。九十月種，冬春采食，三月老，四月取油，獲利數倍而不礙田功。

黃輔辰《營田輯要》外篇《附考・雜植》 烏臼，一名鴉臼，野生者不必接。枝葉如小杏，五月開細花，黃白色，實如雞頭，八九月熟。每收子一石，可壓白油十斤，清油二十斤。其渣可燎爨，可肥田，葉可染皂，木可雕刻書器。樹久不壞，至合抱，收子逾多，每田十畝，種臼十餘株，其利倍於他樹，荒山隙地皆可種。種女貞可取白蠟，亦於田畔種之，利與種臼皆數倍。採臼子在仲冬，連枝條剥之。其小者，雖無子，亦宜剥去，則來年實繁。剥時縛刀於竿，向上鑱之，不傷枝幹。揀去浮子，舂去白穰，篩出蒸作餅。榨取油如常法，即成白油如蠟，以製燭。若穰少不滿一榨者，仍作餅，入他油餅雜榨之。榨下盛油甕中，置一草帚，候油冷，臼油即凝附草帚，不雜他油。其篩出黑子，磨碎簸去殼，存核中仁。復磨細蒸熟，榨油如前法，即成清油。每臼油十斤，加白蠟三錢，燭不淋。《農政全書》《羣芳譜》

佚名《棉書》 一，打油。木棉子性解毒，能治惡瘡乳癰。榨爲油，其渣可飼牛羊及糞田。油色紫而渾，以之點鐙則不明，以之和蔬則味酵，其值頗賤，市肆間往往私買之，以雜茶油、豆油。所剩棉蕖作爨，亦有火力，無遺利也。

吴其濬《植物名實圖考》卷六《蔬類》 霍州油菜。二月生苗葉如蠶豆葉而細柔，一枝三葉，莖緑肥如小指，作穗尤肥密，開花如刀豆，花色黄。結角榨其子爲油。其莖與薹蕓同，味微苦，春遲草淺，此蔬早薦，旅館案酒，滿齒清腴。霍山以北，不見此菜矣。

吴其濬《植物名實圖考》卷八《山草》 馬甲子。江西處處有之。小樹如拔葜，赭莖大葉，如柿葉亦硬，面緑背淡，有赭紋，開小白花如棗花，結實形似鯧魚，圓小如錢。生青熟赭，有扁核。青時味如棗而淡，熟即生蠐，小兒食之。土人採根治喉痛。按《遵義府志》：馬鞍樹開花結子，殼似五兩錢，子在錢内，熟時極紅。取子榨油可作燭。又《思南府志》：銅錢樹一名馬鞍，秋開黄花，果三稜，淡紅色。子壓油，不中食。蓋即此。

吴其濬《植物名實圖考》卷三五《木類》 烏臼木。《唐本草》始著録，俗呼木子樹，子榨油利甚。溥根解水莽毒效。

山茶。《本草綱目》始著録，《救荒本草》：葉可食及作茶飲。其單瓣結實者，用以擣油。山地種之。花治血證。



許起《珊瑚舌雕談初筆》卷五《杞油》 枸杞子榨油，點鐙觀書，能益目力。出《焦氏筆乘》。若今之煤油鐙，不可觀書，比花核油尤爲傷目。

周家楣、繆荃孫《光緒順天府志》卷五〇《食貨志二・物産》 造釀之屬，【略】油。按：菜油甚少，惟婦人市以潤髮，餘皆脂麻油。

郭柏蒼《海錯百一録》卷三《記殼石》 甯德有蒸蝗爲油，名曰蝗油，其味豐而清，勝於蝦油。

長順等《光緒吉林通志》卷三三《物産上》 脂麻一名胡麻，陶宏景曰：胡麻，八穀之中惟此爲良，純黑者名巨勝。時珍曰：古者中國只有大麻，其實爲蕡。張騫得油麻種來，故名胡麻，以别中國大麻也。《本草綱目》二十二脂麻有黑、白、赤三色，取油和味白者勝，服食黑者良。《廣群芳譜》十吉林出者，粒足而味厚。

荏，《説文》：桂，荏蘇。《六書故》：荏，白蘇也，子如粟米，可食亦可壓油。《本草》：荏子味辛温。陶注：荏狀如蘇，高大白色，不甚香，其子研之，雜米作糜甚美。《説文義證》三今稱爲蘇麻即此物也。《采訪册》

曾國藩等《光緒江西通志》卷四九《物産・南昌府》 烏桕油，俗呼山茶子，榨汁爲油，其利甚溥，武甯、義甯州俱出。

桐油，出武甯、義甯州，利與茶子相埒。

菜油，油菜結實榨成油，義甯州出。

曾國藩等《光緒江西通志》卷四九《物産・饒州府》 桕油，上饒最廣，他邑

皆有。

柏油，鄱陽、餘干、萬年俱出。

曾國藩等《光緒江西通志》卷四九《物産・贛州府》 茶油，贛州山多茶樹，十一月採子，剖仁榨油，色味甘香清潔，名曰清油。

桐油，冬收子榨油，可入漆，可造紙。

曾國藩等《光緒江西通志》卷四九《物産・甯都府》 茶油，州治界連瑞金團箕山，多産茶油。

桐油，所出較茶油少。

王澐《漫遊紀略》卷一《越遊》 茶出建州武夷山者，宋時貴尚之。【略】一種葉大不中飲亦曰茶，秋花落寔，採之作油，可食可燃，尤宜澤髮，此與茗茶同名異用者矣。

西清《黑龍江外記》卷八 蘇子可榨油，多種之地，不宜脂麻香油，來自奉天至貴。桐油本官貯物，由部領價採買，然近亦多雜蘇油矣。

郭雲陛《救荒簡易書》卷一《救荒月令・二月穀類解》 脂麻油穀二月種解：脂麻，一名胡麻，一名芝麻，一名交麻。《事物源始》云，張騫使西域，至大宛，得其種，植於中國。或向名胡麻，石勒時諱胡字，改名芝麻。隋大業四年，改胡麻曰交麻。一名油麻，沈括《筆談》云：胡麻即今油麻。一名脂麻，《穀譜》云：脂麻以名油名，俗作芝麻者非。一名巨勝，《爾雅翼》云：巨勝，胡麻之黑者。蘇恭云八穀中，最爲大勝，故曰巨勝。一名藤宏，張揖《廣雅》云：藤宏，胡麻也。一名方莖，一名狗蝨，《抱朴子》云：胡麻一名方莖。張揖《廣雅》云：狗蝨，胡麻也。王象晉《羣芳譜》脂麻解云：方莖以莖名，狗蝨以形名。按：《三農記》列脂麻於油穀，以其荒年可以爲飯，豐年可以打油也。賈思勰《齊民要術》曰：胡麻宜白地種，二三月爲上時，四月上旬爲中時，五月上旬爲下時。王象晉《羣芳譜》脂麻解曰：望前種者子多而肥，望後種者子少而粗。

紫蘇油穀二月種解：《三農記》列紫蘇於油穀，以其荒年可以爲飯，豐年可以打油也。王禎《農書》曰：蘇，六畜所不犯，類能全身遠害者。於五穀有外護之功，於人有燈油之用。《務本新書》曰：凡種五穀，如地畔近道者，亦可另種蘇子，以遮六名傷踐，收子打油，燃燈甚明，可熬油以油諸物。玄扈先生曰：二月三月下種，或宿子在地自生。

白荏油穀二月種解：白荏，亦紫蘇類也，一名白蘇。《齊民要術》曰：荏宜園畔漫擲，便歲歲自生，收子壓取油，可以煮餅。

落花生油穀二月種解：落花生，《三農記》云：初名蕃豆，以其來自外國也。列於油穀，以其荒年可以爲飯，豐年可以打油也。雲聞隱士王丹君云，落花生油穀二月種，雖不驟然出土，然而其氣更足，其熟益早。

洋落花生油穀二月種解：洋落花生，近年始入中國，加以洋字，因其來自西洋也。其顆粒甚肥大，其打油略少些。荒年或煮食之，或磨成汁，做如豆沫食之，其功用與落花生等。雲以爲若仿隱士王丹君法，洋落花生二月種，當與本地落花生同時早熟。

馮繩祖《救貧捷法・種菜》 油菜，言其子可出油也。出油勝諸子，入蔬清香，造燭甚明，點燈光亮。

馮繩祖《救貧捷法・種穀》 落花生，以其開花落地，插土中成莢而名之也。可炒食，可果，可榨油。油色清黄，渣餅可肥田。但用餅作糞，宜先十餘日敲碎拌濕糞成灰，或便水浸發過，去其熱，乃不壞根，浸餅之水亦肥。凡根須聞其香，即行；若生用，須離根尺許乃可。

八穀之中，芝麻爲最良。可作飯爲蔬，潤五臟。可以榨油，油餅渣可食，荒年人以救饑。入鹽作醬，甚滑膩。又可養魚作糞肥田。秆入米倉，不蛀。孤梗竪房門内，逐鬼。除夜以莖散卧床，闢邪除惡。藝懸[墾]荒土，可腐草木根荄。

卞寶第、李瀚章等《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・衡州府》 常甯出桐油、茶油、木油、牛油數種。縣志

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・永州府》 江華出桐油。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・永順府》 永順府出桐油、蜂蜜。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・郴州》 興甯出桐油、麻油。《湖廣志》

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・靖州》 州縣皆出桐油、茶油。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・澧州》 安福出桐油。《一統志》

徐宗亮《黑龍江述略》卷六 蘇子榨油，食之多嘔，夜燭不知何油，煙焰尤劣。

袁大化等《宣統新疆通志》卷五二《物侯一》 覆巨勝。《本草》：胡麻一名

巨勝。《廣雅》：狗虱、鉅艐、蕅宏，胡麻也。鉅艐即巨勝也。狗虱言其形色。《御覽》引《孝經援神契》云：巨勝延年。宋均注云：世以巨勝爲枸杞子，枸杞當是狗虱之訛。《齊民要術》引《四民月令》云：二月、三月、四月、五月時雨降，可種胡麻。胡麻油最多，新疆所食者皆胡麻油也。

何剛德《撫郡農產攷略》卷上《穀類五》　脂麻，直幹挺生，其莖方而高，約三四尺，白花，節節著莢。莢有稜，八稜者莢大而子多，六者次之，四稜又次之。有紅、白、黑三種。葉兩尖，子黑，葉本團而末分三叉如鴨掌者子白，白者佳。白黑脂麻撫屬皆有之，紅麻出東鄉。【略】

物用：白麻一石值錢五千有奇，黑麻每石值錢四千有奇。黑麻味香烈，製食物極佳，能榨油。白麻一石可得油四十斤，較黑麻多三四斤。麻油價比諸色油更高。麻枯可壅蔗芋及肥早稻之用，置麻稭米倉內米不蛀。

草麻，草本，節節生枝，柔而不韌，葉類梧桐而尤大，似竹中空，高可盈丈，皮青色，子形如豆，外包堅殼，內仁潔白多脂，金邑有之。

物用：草麻子性主升提，外科要品，子每斤值錢千餘。草麻子油，每兩值百錢，油調印泥極佳。

何剛德《撫郡農產攷略》卷上《穀類六・豆》　豬肝豆，即褐豆，比青皮豆略小。【略】

物用：豆一石重百五十斤，值錢三千，可榨油十七斤，得枯百四十斤。油可食，可點燈。每斤價比青油低二十錢。

何剛德《撫郡農產攷略》卷下《草類一》　棉花，高二尺許，花黃色，實三方六瓣，俗謂之桃子。【略】

物用：【略】可榨油。【略】棉子百斤，可榨油十一斤，得枯九十斤。棉油味香可食，比清油每斤低二十錢。

何剛德《撫郡農產攷略》卷下《草類二》　落花生，【略】可榨油，油留久愈清，三年不變味。燃燈極亮而無烟。枯可肥田。花生百斤，可榨油三十二斤，每斤價七八十錢，貴時百餘錢。

蘿蔔菜子，一名土蘿蔔，葉青花白，幹直上，長二尺三四寸，較大蘿蔔稍高。蘿蔔有大小二種，大者爲蔬菜，小者專爲肥田之用。大蘿蔔其子扁，小蘿蔔子上圓而底平，俱紅黃色，外包以莢，長寸餘，其根下俱結蘿蔔，惟大小異耳。撫屬均有之，臨、崇、東三縣較多。

物用：春初有菜，其田大肥，可以多收穀。穀稈薄而米較大。菜子一石價七八千錢，賤時半之。可榨油，比油菜子得油較少。油可搽髮，其價與清油等。枯可肥田。

大蒜，【略】葉可爲蔬，實可醃。【略】大實并可榨油，鄉人每攙入茶油內售之。

何剛德《撫郡農產攷略》卷下《草類四》　油菜，一名薹苔，薹幹挺生，高二尺許，葉長而圓，花黃色，子圓而小。有苦甜二種，甜者嫩時可採爲蔬，子殷紅色。苦者，猪過之不食，子紅色。二種撫屬均有之。

物用：菜子，臨川每年約出五萬餘石，崇、宜、東三邑所出不等。每石價三四千錢，除本地取用外，多銷售省垣及廣信等處。子可榨油，俗謂之清油，每石可得油三四十斤，枯八十斤。油點燈，比他油閱時較久。崇邑每斤價百二十錢，臨、宜七八十錢，東鄉與崇仁等。枯可肥田，壅棉花尤好，每百斤值七百錢。

蔓菁，一名諸葛菜，又曰九英松，形如胡蘿蔔，莖粗葉大而厚闊，莖未起薹開黃花，四出如芥，結角亦如芥子，紫赤色。臨川南鄉間有種者。

物用：四時皆可食，春食苗，夏食心，亦謂之薹，秋食莖，冬食根。子可榨油，然燈甚亮。較蔓薹子，每石少出油數斤，油味較淡，有和蔓薹油運售南昌者。根葉一擔值數百錢，子一擔三千餘錢，油每斤七十餘錢。數口之家，能蒔數百株，可免菜荒。凡遇水旱植他物已晚，有隙地即可蒔此。

葵，名嚮日花，又名錦葵。【略】瓜子炒熟，味甘香，每斤值三四十錢。子可榨油。

何剛德《撫郡農產攷略》卷下《木類二》　樟樹，枝繁葉細，四時不凋，花淡黃色六瓣，實形如鈕釦，有黑光。樟樹大者十數圍，高五六丈，遠望之童童如車蓋，氣芬烈觸鼻。樹老心空，枝葉仍復茂密。撫屬皆有之。

天時：立夏後芒種前揚花，夏至後結實，百年後可用材，百五十年可製腦。

樟樹冬季腦多於油，夏季油多於腦。

物用：樟樹之材可爲居室器皿車船之用，樹大者每株值錢數十千，中下者則數千數百不等。樂邑多鋸板發售，每板一方，值洋銀三圓數角。樟子有仁可取油，東邑人於霜降後收，置大桶中，用水浸之，其殼自落。碾碎蒸熟，以之榨油。樟子一石，可得油四十斤，油能辟蟲毒，每斤值錢三百有奇。

楂樹，俗呼爲櫧樹，楂茶音相近，故亦書爲茶。枝幹淡黃色，葉青色，四季不

雕，花白瓣黃心，實大如胡桃，一苞數粒，殼粟色，內仁白而膩。粒小者名珍珠子，亦曰寒露子，大者名霜降子。撫屬皆有之，以臨邑之裏西鄉堯山下，宜邑之崇鄉及樂邑之忠義、雲蓋二鄉爲多。臨之東路，崇之西下鄉卯春亦種有三四萬株。

天時：驚蟄後種，七八年方結實。每年九月內揚花，十二月結實，蓄至次年寒露後摘取之，則其實氣足而油多。【略】

物用：寒露子結實不多而多油，子一石有油廿七八斤。霜降子大，樹每株可收實八升，小者四五升，子一石有油二十一二斤，植油味最佳，可食，可然燈，可揸髮，可治癬疥。油百斤，貴時值錢十三四千，賤時八九千。臨川歲出楂油四五千石，每石通以八十斤計，約有油三四十萬斤。癸卯春，油百斤值銀八兩二錢，計共有銀三千餘兩，樂安稱是，崇仁所出稍減。臨、崇之油，銷售南昌、建昌各郡，樂邑又西售永豐各縣，皆肩運而去。撫郡楂油色較濁，不如河口所產者之白，故河口油方舟而上，每年灌入郡境者正復不少。楂枯每餅十錢，可治衣垢，可罨火楂子，壳可取碱。

桐，有二種，一名歲週桐，其樹易朽。一名百年桐，年久不枯，枝葉均與梧桐樹相類。花白色，實一苞數子，週歲桐子樓黑色，百年桐子灰色，其外苞有紋，故亦名花桐，子內仁俱白而膩。撫屬俱有之，臨之西鄉較多。

物用：樹大者一株有實一石，少亦一二斗，桐子一石值錢二千，可榨油二十七八斤，每斤貴時價一百二三十錢，賤時百錢。油可擦木器，可逼烟子，可和灰艙船，可和漆，其用甚廣。其殼燒灰，可製氷碱。

烏桕，一名木子，臨之西鄉人呼爲子樹。葉圓而緑，花淡黃色，實大如衣釦，內白外黑。撫屬均有之。

物用：烏桕樹大者可收子二分石之一，小者或不足一斗。桕子一石值錢三千，其內仁可榨水油，燃燈極亮，又可入漆。水油一斤值錢一百。子外白瓤，可榨皮油，造蠟燭。皮油一斤值錢一百七八十。計桕子一石可得水油十六斤，皮油十八斤。本地榨油多粗工，不能別瓤與仁，而二之混雜打油，故色濁而價賤。水油不可食，食之易泄，食熟豆便止。枯肥田，葉可染皂。桕樹二重皮煎飲，可解烟毒。

楳，花白葉緑，其實似柿而小，色碧味澁。或云柿之未剥者爲楳，崇、樂交界之地多有，東邑亦有之。

物用：可爲油，油可漆傘，質軟能耐日不過雨。亦能解洋煙毒，悞服者灌楳油少許，即吐無害。

程煦元《澈志補録・花木》 烏桕。湖上張公堤多烏桕樹，霜葉初紅，爛若碎綿，其子可爲燭油。

釋同揆《洱海叢談》 胡桃皮薄如紙，有山桃，皮厚，以供榨油。

奚誠《耕心農話・脂麻》 其莖方，其花白，節節結角，四稜六稜者，房小而子少，七稜八稜者，房大而子多。宜肥，春夏俱可下種，須得稞離尺許爲法。上半月種者，實多而成速，下半月種者，子少而多秕。白者油麻，黑者胡麻，一名巨勝。或有赤色者早麻，白而纏莢者佳，謂之纏莢麻。晚麻名葉裹，熟者最佳，即烏麻，油最美。

佚名《華州鄉土志・物産》 有絲有蜜，白者佳，蜂房往往見山厓間。有漆汁，有漆子油，漆子油製燭與蠟等，土人所謂漆蠟也。

項惠、范勳《廣寧縣志》卷三《物産》 油之屬：脂麻、蘇子、苘麻。

王戀曾等《錦縣志》卷三《田賦志》 油之屬：脂麻、蘇子、葦麻。

吴振臣《寧古塔紀略》 油用蘇子油，似吾鄉之紫蘇子也。亦有麻油，稍貴。

傳記

李昉《太平廣記》卷三九五《廬山賣油者》 廬山賣油者，養其母甚孝謹，爲暴雷震死。其母自以無罪，日號泣於九天使者之祠，願知其故。一夕，夢朱衣人告曰：汝子恒以魚膏雜油中以圖厚利，且廟中齋醮恒用此油，腥氣薰蒸，靈仙不降，震死宜矣。母知其事，遂止。出《稽神録》

周密《癸辛雜識》後集下《陳謂揭油》 陳謂字古直，號埜水，嘗爲越學正，滿替，往婺之廉司取解由。歸途偶憩山家，有長髯野叟方揭柏子作油，見客至，遂少輟相問勞，曰：「君亦儒者邪？」持盃茶飲之，遂問今將何往。陳對以學正滿替，欲倒解由，别注他缺。髯叟忽作色而起，曰：「子自倒解由，我自揭柏油。」遂操杵臼，不復再交一談。陳異而詢於隣人，云：「此傅秀才，隱者也。惡君言進取事故耳！」陳心甚愧之，因賦詩云：「忽遇深山避世翁，居然沮溺古人風。老來一出爲身計，不滿先生一笑中。」

紀事

玄應《一切經音義》卷六《妙法蓮華經》 壓油。《説文》：於甲反。壓，壞也，鎮也。周成難字作窅。窅，椮也。經文作柙，古文匣字。《説文》：柙，檻也。《論語》：虎兕出於柙是也。字從木，又作押，音甲。《爾雅》：押，輔也，亦押束也。字從手二形，並非經義。拶音子曷反也。

玄應《一切經音義》卷九《大智度論》 如笮。側格反。案：笮猶壓也。今謂以槽笮出汁也。

韓鄂《四時纂要》卷三《夏令・四月》 壓油，此月收蔓菁子，壓年支油。

王仁裕《開元天寶遺事》卷一《饞魚燈》 南中有魚，肉少而脂多。彼中人取魚脂煉爲油，或將照紡織機杼則暗而不明，或使照筵宴、造飲食，則分外光明，時人號爲饞魚燈。

洪邁《夷堅志支癸》卷二《黄州渠油》 黄州市民渠生，貨油爲業，人呼曰渠油，一意嗜利。每作油時，乘熱益以便溺，幾三之一，謂其可相雜，不妨點照，因是獲息頗博。家惟一妻一數歲子，子忽告母曰：「耶身畔常有獄子把枷棒隨後。」屢言之，而他人無所睹，父固莫信。又曰：「我將死，母亦不免。緣人買油，法不惟食用，亦要供養天地神明，奈何混以穢物？罰譴深重，禍至無日矣。」未幾，子母相繼亡。渠悲泣不已，遂感奇疾，如受拷掠，痛苦萬狀。家貲索然，經歲而殂。

忽思慧《飲膳正要》卷二《諸般湯煎》 松子油。松子不以多少，去皮搗研爲泥。

右件水絞取汁熬成，取浮清油，綿濾淨，再熬澄清。

杏子油　杏子不以多少，連皮搗碎。

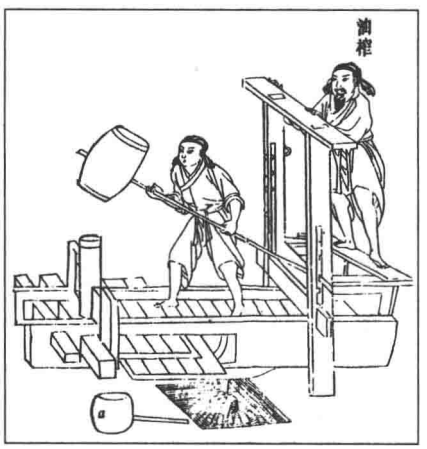
右件水煑熬，取浮油，綿濾淨，再熬成油。

酥油。牛乳中取浮凝，熬而爲酥。

醍醐油。取上等酥油約重千斤之上者，煎熬過濾淨，用大磁瓮貯之。冬月取瓮中心不凍者，謂之醍醐。

馬思哥油。取淨牛妳子，不住手用阿赤係打油木器也。打，取浮凝者，爲馬思哥油，今亦云白酥油。

王楨《農書》卷一五《農器圖譜九・杵臼門》 油榨，取油具也。用堅大四木，各圍可五尺，長可丈餘，疊作卧枋於地。其上作槽，其下用厚板嵌作底槃。槃上圓鑿小溝，下通槽口，以備注油於器。凡欲造油，先用大鑊爨炒芝麻，既熟，即用碓舂或輾碾令爛。上甑蒸過，理草爲衣，貯之圈内，累積在槽。横用枋桯相拶，復竪插長楔，高處舉碓或椎擊擗之極緊，則油從槽出。此横榨謂之卧槽，立木爲之者，謂之立槽。傍用擊揳或上用壓樑，得油甚速。今燕趙閒創有以鐵爲炕面，就接蒸釜爨項，乃傾芝麻於上，執杴匀攪，待熟，入磨下之即爛，比鑊炒及舂碾省力數倍。南北農家歲用既多，尤宜則傚。詩云：巨材成榨床，細溜刻槃口。麻爛入重圈，機械應心手。取之亦多方，脂膏竟誰有。回顧室中婦，何嘗潤蓬首。



俞汝爲《荒政要覽》卷九《備荒樹藝・銀杏》 銀杏之得名，以其實之白；一名鴨脚，取其葉之似。【略】初收時，小兒不食，食則昏霍，惟砲煑作粿食爲美，以澣油甚良。

徐光啓《農政全書》卷二九《樹藝・果部上》 柰油。其法：以柰搗汁，塗繒上，曝燥，取下，色如油。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・雜造制》

松仁油寧夏有核桃仁，壓爲油。

松子去皮殼，擣糜爛，水絞汁，熬取浮清油，綿濾潔，再熬之，或研壓取油。

杏仁油

杏仁擣糜爛，和水煑，取浮油，綿濾潔，再熬成油。

大麻子油麻子，《爾雅》曰黂。《詩》曰苴。黂，扶涕切。

麻子碾碎，入湯中煮，漸杓取油藏之。

芝麻油

芝麻炒熟，研碎，入湯内煮數沸，殼沈于底，油浮于面，杓取去水收之，較車坊者更新香也。

花椒子油

摘新花椒子，入菜油鍋中煎透，笊起研糜爛，以絹沸，其香味仍調油中。

錢爾復《沈氏農書・逐月事宜》 五月芒種夏至雜作：打菜油。

宋應星《天工開物》卷中《膏液第一二卷》 宋子曰：天道平分晝夜，而人工繼晷以襄事，豈好勞而惡逸哉。使織女燃薪，書生映雪，所濟成何事也。草木之實，其中韞藏膏液而不能自流，假媒水火，馮藉木石，而後傾注而出焉。此人巧聰明，不知于何禀度也。人間負重致遠，恃有舟車，乃車得一銖而轄轉，舟得一石而罅完，非此物之爲功也，不可行矣。至菹蔬之登釜也，莫或膏之，猶啼兒之失乳焉，斯其功用一端而已哉。

油品

凡油供饌食用者，胡麻、一名脂麻。菜菔子、黄豆、菘菜子，一名白菜。爲上。蘇麻，形似紫蘇，粒大于胡麻。芸薹子次之，江南名菜子。榇子其樹高丈餘，子如金罌子，去肉取仁。次之，莧菜子次之，大麻仁，粒如胡妥子，剥取其皮，爲緋索用者。爲下。燃燈則檓仁内水油爲上，芸薹次之，亞麻子，陝西所種，俗名壁虱脂麻，氣惡不堪食。次之，棉花子次之，胡麻次之，燃燈最易竭。桐油與檓混油爲下。桐油毒氣熏人，檓油連皮膜，則凍結不清。造燭則檓皮油爲上，蓖麻子次之，檓混油每斤入白蠟凍結次之，白蠟結凍，諸清油又次之，樟樹子油又次之，其光不減，但有避香氣者。冬青子油又次之。韶郡專用，嫌其油少故列次。北土廣用牛油，則爲下矣。凡胡麻與蓖麻子、樟樹子，每石得油四十斤。菜菔子，每石得油二十七斤。甘美異常，益人五臟。芸薹子，每石得三十斤，其耨勤而地沃，榨法精到者，仍得四十斤。陳歷一年則空内而無油。榇子，每石得油一十五斤。油味似猪脂，甚美，其枯則止可種火及毒魚用。桐子仁，每石得油三十三斤。檓子分打時，皮油得二十斤，水油得十五斤，混打時，共得三十三斤。此須絶净者。冬青子，每石得油十二斤。黄豆，每石得油九斤。吴下取油食後，以其餅充豕糧。菘菜子，每石得油三十斤。油出清如緑水。棉花子，每百斤得油七斤。初出甚黑濁，澄半月，清甚。莧菜子，每石得油三十斤。味甚甘美，嫌性冷滑。亞麻、大麻仁，每石得油二十餘斤。此其大端，其他未窮究試驗。與夫一方已試，而他方未知者，尚有待云。

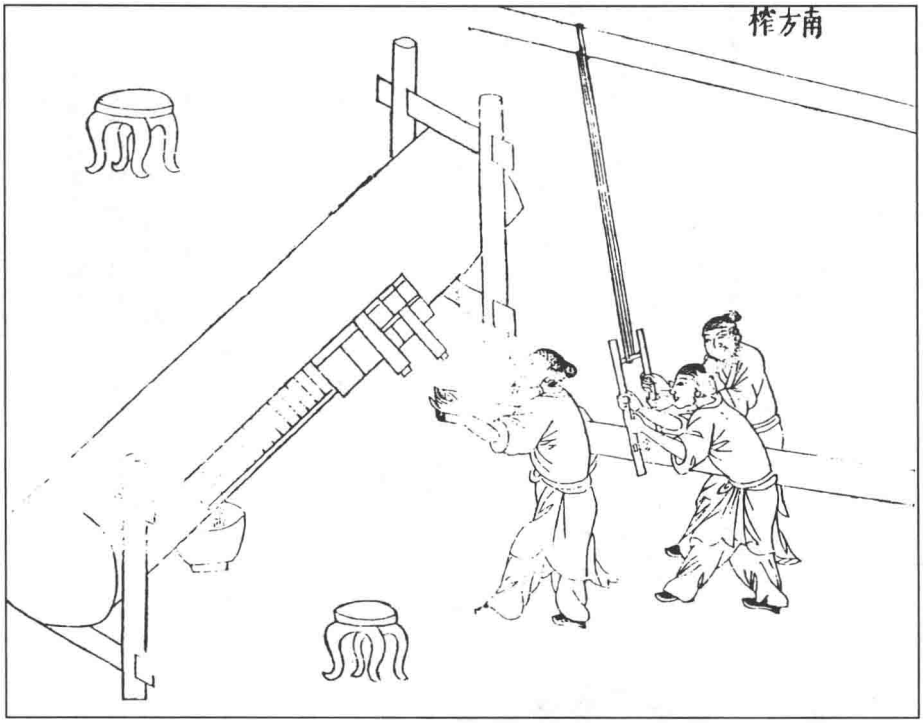
法具

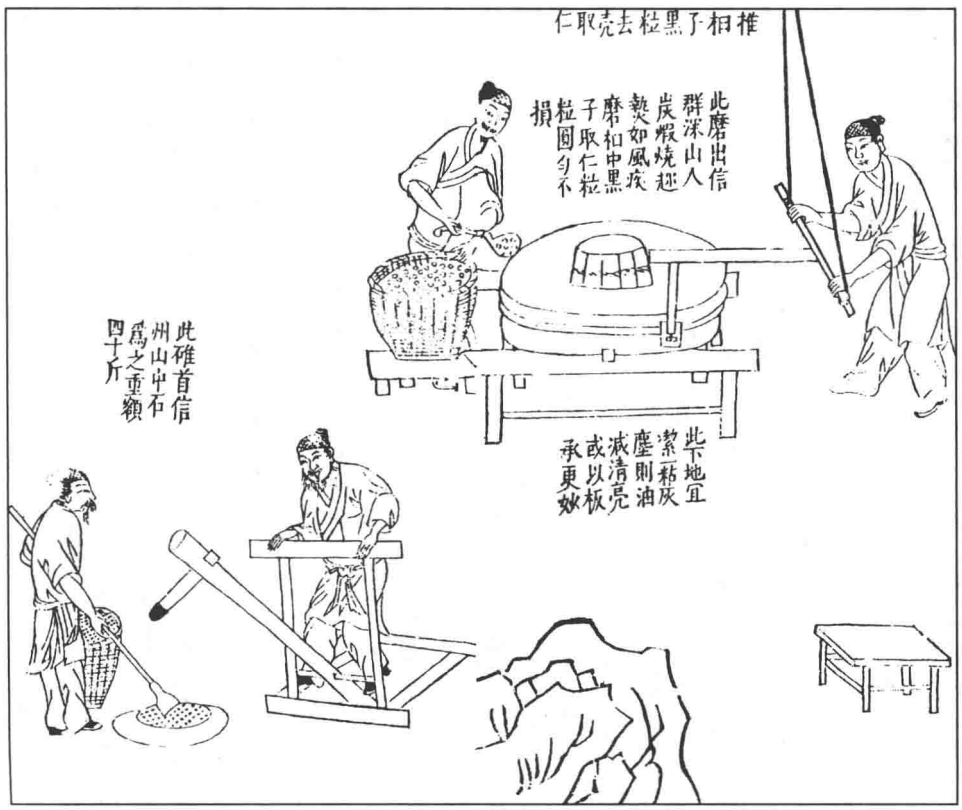
凡取油榨法而外，有兩鑊煑取法，以治蓖麻與蘇麻。北京有磨法，朝鮮有舂法，以治胡麻。其餘則皆從榨出也。凡榨木，巨者圍必合抱，而中空之，其木樟爲上，檀與杞次之。杞木爲者，妨地濕則速朽。此三木者，脉理循環結長，非有縱直文，故竭力揮推，實尖其中，而兩頭無墨拆之患，他木有縱文者，不可爲也。中土江北少合抱木者，則取四根合併爲之，鐵箍裹定，横拴串合，而空其中以受諸質，則散木有完木之用也。凡開榨空中，其量隨木大小，大者受一石有餘，小者受五斗不足。凡開榨闢中，鑿劃平槽一條，以宛鑿入中，削圓上下，下沿鑿一小孔，剚一小槽，使油出之時，流入承藉器中。其平槽約長三四尺，濶三四寸，視其身而爲之，無定式也。實槽尖與枋，唯檀木柞子木兩者宜爲之，他木無望焉。其尖過斤斧而不過鉋，蓋欲其澁，不欲其滑，懼報轉也。撞木與受撞之尖，皆以鐵圈裹者，懼披散也。榨具已整理，則取諸麻菜子入釜，文火慢炒，凡柏桐之類，麛樹木生者，皆不炒而碾蒸。透出香氣，然後碾碎受蒸。凡炒諸麻菜子，宜鑄平底鍋，深止六寸者，投子仁于内，翻拌最勤。若釜底太深，翻拌疎慢，則火候交傷，減喪油質。炒鍋亦斜安竈上，與蒸鍋大異。凡碾埋槽土内，木爲者，以鐵片掩之。其上以木竿銜鐵陀，兩人對舉而推之。資本廣者，則砌石爲牛碾，一牛之力，可敵十人。亦有不受碾而受磨者，則棉子之類是也。既碾而篩，擇粗者再碾，細者則入釜甑受蒸，蒸氣騰足取出，以稻稭與麥稭包裹如餅形，其餅外圈箍，或用鐵打成，或破篾絞剌而成，與榨中則寸相穩合。凡油原因氣取，有生于無。出甑之時，包裹怠緩，則水火鬱蒸之氣遊走，爲此損油。能者疾傾疾裹而疾箍之，得油之多訣由于此，榨工有自少至老而不知者。包裹既定，裝入榨中，隨其量滿揮撞擠軋，而流泉出焉矣。包内油出滓存，名曰枯餅。凡胡麻、菜菔、芸薹諸餅，皆重新碾碎，篩去稭芒，再蒸再裹而再榨之。初次得油二分，二次得油一分。若柏桐諸物，則一榨已盡流出，不必再也。若水煑法，則並用兩釜，將蓖麻、蘇麻子碾碎入一釜中，注水滾煎，其上浮沫即油，以杓掠取，傾于乾釜内，其下慢火熬乾水氣，油即成矣。然得油之數，畢竟減殺。北磨麻油法，以粗麻布袋捩絞，其法再詳。

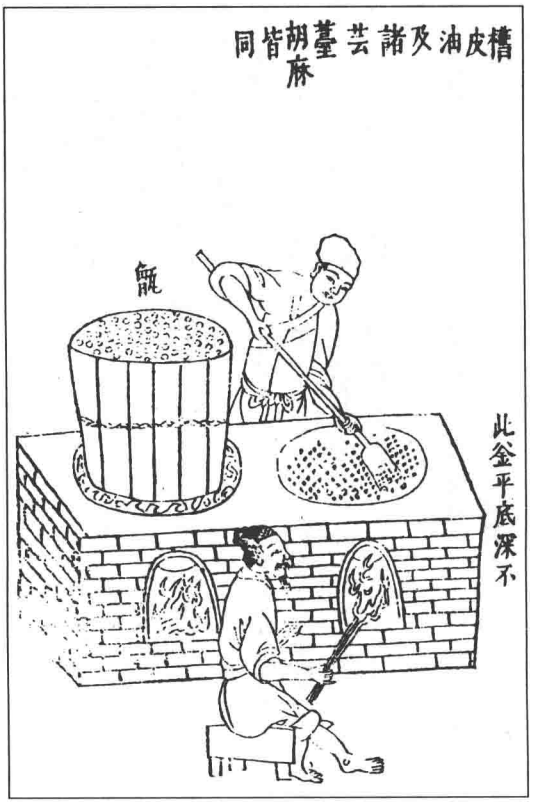
皮油

凡皮油造燭法，起廣信郡。其法：取潔净柏子，囫圇入釜甑蒸，蒸後傾于臼内受舂。其臼深約尺五寸，碓以石爲身，不用鐵嘴，石取深山結而膩者，輕重斲成限四十斤，上嵌衡木之上而舂之，其皮膜上油盡脱骨而粉落，宻起篩于盤内，再蒸，包裹入榨，皆同前法。皮油已落盡，其骨爲黑子，用冷膩小石磨，不懼火煅者，此磨亦從信郡深山覓取。以紅火矢圍壅煅熬，將黑子逐把灌入疾磨，磨破之時，風扇去其黑壳，則其内完全白仁，與梧桐子無異。將此碾蒸包裹入榨，與前法

同。榨出水油，清亮無比，貯小盞之中，獨根心草燃至天明，蓋諸清油所不及者。入食饌即不傷人，恐有忌者，寧不用耳。其皮油造燭，截苦竹同兩破，水中煑漲，不然則粘帶。小篾箍勒定，用鷹嘴鐵杓挽油灌入，即成一枝，插心于内，頃刻凍結，捋箍開筒而取之。或削棍爲模，裁紙一方，捲于其上而成紙筒，灌入亦成一燭。此燭任置風塵中，再經寒暑，不敝壞也。







方以智《物理小識》卷九《草木類》 各種取油。皮油，烏桕之皮。煖油，桕子連皮所熬之汁也。桕子核中有油，曰子油，墨烟宜。桐油入藥，宜生笮之。芝麻油。食苦宜茶子油、豆油。點燈便菜子油，若桕子油，更經點也。玉山桕油蠟燭，通宵甚堅。嶺北桕油燭，止可冬點，過春則不明。莊綽曰：芝麻八拘，雨暘時薄收，大旱時大熟。開花向下，結子向上。炒焦壓榨，才得生油。膏車則滑，鑽鍼乃澁。宗奭曰：炒熟熱壓之生油，但可點照。再煎煉之熟油，始可食而不中點照。一曰麻油，出炒熱者。曰生油，出生研者。曰熟油，虛舟曰：芝麻炒熟，入沸湯，油悉浮，可取用。紅花子油、蔓青子油、樟樹子油、菜菔子油、番豆仁取油，皆佳。山東以蒼耳子作油，治瘋。卧子曰：蓖麻壓油，以甕埋土中，一年取出則白，作印色油佳。又法，先以熱水浸之，其色黑，再浸之數次，則水白，然後榨取油可食，最甘。罌粟油，固精。甘蕉油、蕪菁油，黑髮。紫蘇子榨油，燃燈甚明，可油器物，又能柔五金八石。凡榨油先炒子磨之，又碾之，乃蒸之，草苴入鐵圈，上榨蒸，不可大過，大過則有水氣。中通曰：讀書點麻油無烟，不損眼，然易燥。每斤以桐油三兩和之，或入少鹽，亦可省油。以生薑擦盞邊，不生滓暈。中履曰：茶子乾二石，榨油八十斤。鮑芝麻二石，可百二十斤，白麻不能也。黄荁潤者二石，取十八斤，柞木壓之可二十二斤。暄曰：豆油巴油紙作字，塵染不滅。

張履祥《農書》卷上《逐月事宜》 五月，【略】打菜油。

高士奇《扈從東巡附録》 媽龍膩盟，蘇子油也。種若紫蘇，而葉不紫，列畦如樹，穀實離離，擷而舂之，炊熟置葦籠中，載以木盤，壓以巨石，斗實得油數升。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・表州府》 茶油。茶子搗之爲油。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・贛州府》 茶油。贛州山多茶樹，十一月採子，剖仁榨油，色味甘香清潔，名曰清油。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇二《物産・嘉興府志》 薹心菜。《嘉興府志》：冬種春生，其蔬始發摘食之，禾人稱薹心，取其子搗作油，名菜油。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一六《物産・衢州府》 烏桕。《萬曆常山縣志》：土人取其子榨油。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・金華府》 桕。《東陽縣志》：俗謂之栘，其實名栘子，堅白如脂，煎燒成燭，亦名蠟燭。蠟本出義烏，今山鄉所産色黄而油少，其仁榨油名清油，清者爲佳。其滓成餅以料田，其殼燒作炭，入爐用亦佳。

王士俊《閑家編》卷四《家禮・養儀》 煑麥以鹽水漬之，久經暑日，榨而爲油，曰甘油。水茄以甜醬醃之，壓而取油，曰茄油，入羹蘸肉，最宜高年。

《大清一統志》卷二二一《嘉興府》 薹心菜 各縣出，冬種春生，收子搗作油，民利之。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷六《木部》 杉木油。《經驗廣集》有取杉木油法，用紙糊碗面，以杉木屑堆碗上，取炭火放屑頂燒著少時，火將近紙，即用鐵筯抹去，燒數次開碗看，即有油汁在碗内。

桑油。《萬氏家抄》有取桑油法，鮮桑木槌碎，裝入餅内，用一瓶蓋口，倒埋土中，糠火煨之，油自滴下，貯罐聽用。

松油。其取油法，以有油老松柴截二三寸長，劈如燈心粗，用麻線紮把如茶杯口大，再用水盆一個，内盛水半盆，以碗一隻坐於水盆内，用席一塊蓋於碗上，中挖一孔如錢大，再以紮好松把直竪放於蓆孔中間，以火點著，少時再以爐灰週圍上下蓋緊，勿令走烟。如走烟，其油則無候，温養一二時，其油盡滴碗内，去灰蓆，取出聽用，一名瀝油。

徐松《宋會要輯稿・食貨》五二之三 油醋庫在建初坊，掌造麻、荏、菜三等

油及醋，以供膳局。以京朝官三班及内侍二人監。有油匠六十，醋匠四人。太宗至道二年閏七月，詔油醋庫賣退糟錢，除本庫土地專典紙筆外，至年終支不盡者，並納入左藏庫。真宗大中祥符二年，詔油醋庫舊各置監官，自今併爲一庫，減監官二人。仁宗天聖元年四月，定奪所言，在京油麻元納油醋庫，後爲專典乞錢。三司拘置受納脂麻庫，隔手支與油醋庫，歲費萬餘石。有監官、副知、離役、斗子八人。如法酒庫内酒坊，造酒米麥皆船般，緣河就倉納下，不別置庫。欲乞如例，只於税倉寄廒收貯。從之。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・袁州府》　茶油，茶子搗之爲油。

長順等《光緒吉林通志》卷三三《物産上》　蘇。今有紫白二種，收子榨油。同上媽龍膩盟，蘇子油也。種若紫蘇而葉不紫，列畦如樹，穀實離離，擷而舂之，炊熟置葦籠中，載以木盤，壓以巨石，斗實得油數升。《扈從日録》油用蘇子油，似紫蘇子，油滓坋麻梗爲糠燈。《甯古塔紀略》蘇子油斗得油八九斤，氣頗觸鼻，品在菜油下。《柳邊紀略》

藝文

曹勛《松隱集》卷二二《山居雜詩》　新年供家廟，老稚晨少忙。塊坐温暖處，但聞油醬香。不問物物闕，有食時時嘗。諸孫甚解事，翁乃無飢腸。

陳藻《樂軒集》卷一《贈叔嘉叔平劉丈》　士多貧者，試後皇皇誰得失，蓋其衣食在科舉耳。叔嘉叔平揮染而歸，理生自若，衆所健羨，贈以古風一首。

木槽壓油三石餘，半爲燈火半煮蔬。上山伐柴五十束，九分賣錢一燒肉。等閒八月舉場歸，早禾困畢晚禾稀。道行願見國人肥，高才久屈當奮飛。萬一主司仍見遺，課奴種麥家相宜。老夫借屋蓄妻兒，寂寥慣便亦何悲。

楊萬里《誠齋集》卷四〇《烏臼燭》　白熠光寒淚亦收，臼燈十倍蜜燈休。忘情也似誠齋叟，燒盡心時不淚流。

朱點《東郊土物詩》黄模相圖《蕓薹子油》　菘畦花事了，擷子飽風露。博士奏新功，香汁檀牀注。車中榨油人，俗呼油博士。繼晷焚蘭膏，餘潤及寒具。誰念下種初，雲臺正秋戍。

于敏中等《欽定日下舊聞考》卷一四九《物産》　〔增〕乾隆二十一年御製菜花詩。黄萼裳裳緑葉稠，千村欣卜榨新油。愛他生計資民用，不是閒花野草流。宿雨初收霽野烟，金英千頃遠蒸綿。幾株紅杏低枝照，大似蘇堤春曉天。特清風味不妖艳，韡燁光中驛路分。連壠緑牟相映處，此黄雲先去聲。彼黄雲。

雜録

馬大壯《天都載》卷五《積油生火》　《博物志》曰：積油滿萬石則自然生火。武帝泰始中，武庫火，積油所致。《邵氏後録》曰：油、絹、紙、石灰、麥穰、馬畚草，皆能出火，此物理自然，非異怪也。

陳禹謨《説儲》卷六　蓋州有蠱曰壓油者，形肖水鳧，每莫春時，從水出，自呼其名，人因而採取，以重物壓之，油即津津。油罄，皮僅存焉，投之水中復生。蓋亦一種業報，内典所謂壓油殃者是也。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》　油宜漆桶瓷缸收，上雖用蓋，亦爲一竅通氣，不宜泥封盡，能作臭。

佚名《如夢録・街市紀》　【略】至大店街角，往南路東【略】，路西是大山貨店口，過口往南是柘城小店，專住妓女過客。酒店再南又新店【略】，再南是油店，住者香油、菜油、綿油、芝麻、菜子、吉陽夏布、毛紙等客。【略】

自東下馬牌大街往南，【略】過賈儀賓衙衙口大街往南，是審理所，有染房、磨房、接骨李家、油房。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷二《火部》

魚膏火

海上人多取魚膏爲油，代菜豆油，用其油，割海鰍腹中脂，或取其肉並煉爲膏，燃之照夜，然烟重氣腥，多昏目損神。秦始皇墓中以鮫膏爲燈，即此。後人多解爲人魚者，誤也。

蝟油火

乃刺蝟脂肉所熬油。山左蝟大者如猫，山人獲取之，熬其脂肉可得油斗許，用以照夜，光明皎澈同白晝，比蠟猶明。此油可入神燈照用。按蝟脂可烊鐵，骨

能縮人筋骨，其性峻利，可知入神燈，其氣照毒，能箍毒使小。

鄭復光《費隱與知録・油滾能然氣感其類》 問：油滾亦不附物而然，何也？曰：熱則氣升，火乘氣發，火酒之然以氣，其理也。然終不比火酒純是火性，故離電即滅耳。曰：黄酒亦含有氣，獨不能然，何也？曰：火酒性烈，與火相發，黄酒則和平矣。北華曰：黄酒水多，火酒水少，且火酒用吊，取其上升精粹。蓋火所附者，因其精華，故木有脂者松之類。則耐燒，火所就者，感其燥烈，故木無脂者杉之類。則易引火。酒純粹是精華也，火酒上升是燥烈也。黄酒和水爲之，可同年語哉。王文斗翁云：鎮江煮百花酒，驗其火候，見有氣汗，水出瓶外，以火逗之，能然爲度云。然則黄酒亦能然矣，但非升出最精氣汗水，兼煮熱不能。

食品釀造總部

《食品釀造總部》提要

《食品工業分典·食品釀造總部》收録有關麴、酒、飲品、醬、醋、豉等製作加工的文獻資料。

麴、酒製作歷史悠久。古者儀狄作酒醪，杜康作秫酒。中國古代用酒祭祀、行禮。麴即酒母、酵母、酒酵，即起麪酒，是釀酒必須的物品。《論衡》、《淮南鴻烈解》、《齊民要術》、《北山酒經》、《多能鄙事》、《天工開物》等諸多中國古代文獻，皆詳細記載了製麴釀酒的技藝，並歸納出造酒的基本方法。元朝開始創製燒酒，稱爲阿爾奇，或曰哈剌基，各種糧食皆可製作。《草木子·雜制》稱「用器燒酒之精液取之」，這種酒味濃烈，清如水，實爲酒露。酒産地甚廣，且不乏名品。張能臣嘗記天下酒名二百餘種。各地造酒皆有鮮明的特色。廣南富家生女，即蓄酒藏之田中，至嫁方取飲，名曰女酒。江南、閩中公私醞釀，皆紅麴酒。南方酒不用麴蘗，杵米爲粉，用眾草葉、胡蔓草汁溲，作成麴餅，以便合糯爲酒。琉球造酒，則以水浸米越宿，令婦人口嚼，手搓取汁爲之，名曰米奇。台灣造酒，則取米置口中嚼爛，藏於竹筒，數日而酒熟。蒙古所飲之酒，用牛乳製造，漢人呼爲奶子酒。酒的製作也傳播到周邊國家與民族地區。《舊唐書·党項傳》記載党項「求大麥於他界，醞以爲酒」。黠嘎斯則以大小麥、青稞、麻米，糜以爲飲，又以釀酒。而東北地區則以黄米釀米兒酒，閱日而成。波斯、拂林等國用米及草子釀於肉汁中，經旬即成爲肉汁酒。

除用糧食釀酒外，還用花草樹木果實製酒，亦種類繁多，其中以葡萄、荔支、黄柑釀酒最爲著名。用黄柑釀酒，名曰洞庭春色。荔支既可製成荔支酒，又可釀爲荔支燒。白樂天贊曰：「荔支新熟雞冠色，燒酒初開琥珀春。」元朝時，葡萄酒已大量生産，每年在冀寧等路造葡萄酒。烏桓之地宜穄，及東牆似蓬草，實如穄子，至十月而熟，能作白酒，即東牆酒。蜀人取酴糜花造酒。南蠻有檳榔酒，扶南有安石榴酒、土瓜根酒，辰溪有鈎藤酒，赤土有甘蔗酒，真臘有明芽酒，波斯有三勒酒，以暹羅酒爲第一。藥酒可治病，又可養生保健，中國古代有冬服藥酒的傳統。《千金方》載：「冬服藥酒二三劑，立春則止，終身常爾，則百病不生。」藥酒種類眾多，古代文獻如《飲膳正要·米穀品》、《壽親養老新書·食治冷氣諸方》、《四時纂要》、《養生雜纂·食饌部二·酒》、《養生類要後集》、《竹嶼山房雜部·養生部一·酒制》、《壽世秘典·調攝》等，皆載有虎骨酒、枸杞

酒、地黄酒、松節酒、茯苓酒、松根酒、五加皮酒、牛藤酒、固本酒、菖蒲酒等諸多藥酒方與製作方法。《證類本草》所載「凡漬藥酒，皆須細切，生絹袋盛之，乃入酒，密封」。這是製作藥酒的基本方法。

古代文獻記載中有「四飲」、「五飲」、「六飲」之説。《周禮》酒正辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。《禮記·玉藻》謂天子五飲，上水漿酒醴酏。《周禮》謂漿人掌共王之六飲，水漿醴涼醫酏。顯然，這諸飲中，除酒之外，水漿涼醫酏皆爲飲品。其種類眾多，多爲花草果實製作，且與春夏秋冬四時相關。謝楓造四時飲，春以桃，夏以酪，秋蓮房，冬枸杞。五色飲則以扶桑葉爲青飲，拔揳根爲赤飲，酪漿爲白飲，烏梅爲玄飲，江笁爲黄飲。又以沉、丁、檀、澤蘭、甘松爲五香飲。《繁勝録》記載的諸種水名，有漉梨漿、椰子酒、木瓜汁、皂兒水、甘豆糖、緑豆水等，而三勒漿即訶梨勒、毗梨勒、菴摩勒，則八月最宜製作。

醬、醋、豉等是人們生活中重要的調味品，其生産過程是變「臭腐之爲神奇」，種類與製作方法眾多。「醬成於鹽而鹹於鹽」。醬多以豆作，純麥者少。由於原料不同，有麥、豆、花木、肉、魚、蟲等各類醬品。《事物紺珠·食部》、《元氏掖庭記》、《露書》等文獻記載了諸多醬名，如梅醬、芥醬、蒟醬、榆醬、枸醬、豆醬、大麥醬、豌豆醬等。除此外，還有蟻子醬，是廣人於山間掘取大蟻卵製爲醬。宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《養生部·醬制》記載了用小麥作醬的方法。沈氏《農書》卷上記載了合醬的方法。醋，又名醯，亦稱苦酒，大酸也謂之醋。《食經》云「作辛成苦酒」。用糧食或花木果實釀造。《本草衍義》、《事物紺珠·食部》、《元氏掖庭記》等文獻記載了諸多醋名，如米醋、麥醋、棗醋、杏花酸、脆棗酸、潤腸酸、苦蘇漿、紅醋、桃花醋等。用糧食製醋，採用造酒方法，成酸香味。流求國以木汁爲醋。橙子皮作醬醋香美。北人用柿釀酒造醋。豉種類眾多，文獻記載有鹽豉、江西淡豉、成都豆豉、張掖九蒸豉、帶汁鹹豉、麩豉、瓜豉、金山寺豆豉等。《齊民要術》、《居家必用事類全集》已集、《農政全書·製造食物》、《多能鄙事·飲食類造豉法》、《永樂大典》等文獻皆載有諸多造豉法。

本總部下設麴酒、飲品、醬醋豉三部，分别收録各食品的産地、品名、生産工具及工藝流程等相關資料。對於在古籍文獻中記載較少的食品資料，爲保存珍貴的史料，按照「有聞必録」的原則，一概收入。

目録

麴酒部……六三三
題解……六三三
綜述……六三五
傳記……七三一
紀事……七三六
著録……七八九
藝文……七九五
飲品部……八一一
題解……八一一
綜述……八一一
紀事……八一五
藝文……八二七
醬醋豉部……八二九
題解……八二九
綜述……八三三
傳記……八五〇
紀事……八五〇
著録……八七六
藝文……八七六
雜録……八七八

麴酒部

題解

許慎《說文解字》卷一四下《酉部》酉  ，就也。八月黍成可爲酎酒。象古文酉之形也。凡酉之屬皆从酉。與久切。

酒  ，就也。所以就人性之善惡。从水从酉，酉亦聲。一曰造也，吉凶所造也。古者儀狄作酒醪，禹嘗之而美，遂疏儀狄。杜康作秫酒。子酉切。

酴  ，酒母也。从酉余聲。讀若廬。同都切。

許慎《說文解字》卷一四下《酋部》 酋  ，繹酒也。从酉，水半見於上。《禮》有大酋，掌酒官也。凡酋之屬，皆从酋。字秋切。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》 酒，酉也，釀之米麴，酉澤久而味美也。亦言踧也，能否皆强相踧，待飲之也。又入口咽之，皆踧其面也。

糵，缺也，潰麥覆之，使生牙開缺也。

麴，朽也，鬱之使生衣朽敗也。

顧野王《重修玉篇》卷一五《麥部第一九二》 麴。丘竹切。麴糵。

顧野王《重修玉篇》卷一五《米部第二〇〇》 糵。魚列切。麴也，牙生穀也。

玄應《一切經音義》卷二《大般涅槃經》 酵煖。案：《韻集》音古孝反。酒酵也，謂起麪酒也。經文多作醨，音勞。《三蒼》、《說文》皆云有滓酒也。醨非字體也。

玄應《一切經音義》卷三《小品般若經》 糟粕。籀文作醴，同子勞反。不嚮酒也。下普各反。《淮南子》云：古人糟粕。許叔重曰：糟，酒滓已漉糟曰粕也。嚮音子禮反。炘曰：《玉篇》：嚮，手出其汁。亦作擠是也。

玄應《一切經音義》卷九《大智度論》 釀酒。女帳反。《三蒼》云：米麴所作曰釀。《說文》：醞作酒曰釀也。

玄應《一切經音義》卷一三《阿蘭若習禪法經》 酒糵。魚列反。《說文》：牙米也。《釋名》云：糵，缺也。潰麥覆之，使生牙開缺也。

玄應《一切經音義》卷一三《雜藏經》 醞酒。於運反。醞，釀也。又《蒼頡篇》云：酒母也。《廣雅》云：醞，祼也。

玄應《一切經音義》卷一五《僧祇經》 笮作。側格反。案：笮猶壓也，今謂笮出汁也，亦狹也。《說文》：笮，迫也。

玄應《一切經音義》卷一六《戒消災經》 酒烝。之承反。《左傳》：定王享之肴烝。杜預曰：烝，升也，亦蓋薦之實也，亦進也。

玄應《一切經音義》卷一六《戒消災經》 醲酒。《字書》作罷，同所宜、所解二反。《說文》：下酒也，一曰醇也。《詩》云「醲酒有衎」，傳曰：以筐曰醲。

李籍《九章算術・音義》 糵。魚列切。麴糵也。《說文》曰：米牙。

酉  ，就也。八月黍成，可爲酎酒。象古文酉之形也。凡酉之屬皆从酉。臣鍇曰：就，成熟也。《律曆志》曰：留熟于酉。夷酒反。

酒  ，就也，所以就人性之善惡。从水从酉。酉亦聲。一曰造也，吉凶所造起也。古者儀狄作酒醪，禹嘗之而美，遂疏儀狄。杜康作秫酒。臣鍇曰：周醴五齊三酒，一泛齊，二禮齊，三盎齊，四緹齊，五沈齊。三酒，一事酒，二昔酒，三清酒。津酉反。

徐鍇《說文繫傳》卷二八《通釋・酉部》 酴  ，酒母也。从酉余聲。讀若廬。臣鍇曰：此蓋酒之初和頭也。田吾反。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲・十五灰》 梅。酒母。

佚名《原本廣韻》卷三《上聲・四四有》 酒。子酉切。酒醴。《戰國策》曰：帝女儀狄作而進於禹。亦云杜康作酒。

陳彭年等《重修廣韻》卷五《入聲・一屋》 麴。驅匊切。麴糵。

司馬光《類篇》卷一五 麴。丘六切。《說文》酒母也。又居六切。麴或作鞠。

麩。去穢切。糵也，齊人名麴麩曰媒。徐邈說。又倪結切。

麴曲冓。丘六切。《說文》酒母也。筃或作麴、麯、冓。

司馬光《類篇》卷二〇 梅。謨杯切。酒本曰梅。

司馬光《類篇》卷四二 酴。同都切。《說文》酒母也。

醹。如容切。《說文》酒也。一曰酒重釀者。又女利切。

酉，就也。八月黍成，可爲酎酒。象古文酉之形。凡酉之類，皆从酉，古文作丣。與九切。古文酉从一丣。丣爲春門，萬物已出，酉爲秋門，萬物已入。一，閒門象也。

酋，繹酒也。从酉，水半見於上。禮有大酋，掌酒官也。凡酋之類，皆从酋。字秋切。又兹由切，長也。又將由切，終也。又徐由切。《方言》久熟曰酋。

釀。女亮切。《說文》醞也。作酒曰釀。

酶。謨杯切。酒本曰梅。或从酉。

羅願《爾雅翼》卷一《音釋》 酋。子由反。酒熟曰酋。大酋，酒官之長。

陶宗儀《説郛》卷九四下何剡《酒爾雅》 酴，酒母也。醾，酒本也。醱，重醞酒也。酎，醞酒也。醅，未泲之酒也。醪，汁滓酒也。醑，厚酒也。醨，薄酒也。醴，一宿酒也。醆，酒微清而濁也。黄封，官酒也。醥，清酒也。酏，清而甜也。醠，濁酒也。醝，苦酒也。醍，紅酒也。醽，緑酒也。醝，白酒也。玄鬯，醇酒也。上尊，糯米酒也。中尊，稷米酒也。下尊，粟米酒也。玄酒，明水也。四酎，四重釀也。三友者，樂天以詩、酒、琴爲三友，今人指三友爲酒，音同之訛也。爊蠡，乾酩也。

酒者，酉也，釀之米麴，酉澤久而味美也。

亦言踧也，能否皆强相踧持也。又入口咽之，皆踧其面也。

酒者，就也，所以就人性之善惡也。亦言造也，吉凶所由造也。

飲食者，所以合歡也。

酒以成禮，不繼以淫，義也。以君成禮，弗納于淫，仁也。酒者，天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養疾，百福之會。

夫酒之設，合禮致情，遍體歸性，禮終而退，此和之至，主意未殫，賓有餘豪，可以致醉，無致于亂。

王可大《國憲家猷》卷四八《方技一》 《春秋運斗樞》曰：酒之言乳也，所以柔身扶老也。許慎《説文》云：酒，就也。所就人性之善惡也。一曰造也，吉凶所造起。《釋名》曰：酒，酉也，釀之米麴，酉澤而成也。

明劉鳳《劉子威雜俎》卷一〇《詞令篇三》 《説文》曰：酴，酒母也。醴，一宿成也。醪，渾汁酒也。酎，三重酒也。醨，薄酒也。醑，首酒也。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上》麴

麴，酒母也，一曰酒教也。楊雄《方言》：㲉，音器自關而西，秦、豳之間曰㲉。麰，音年大麥曲也，晉舊説都呼麰爲麩䴵，子入切齊右河濟曰䴵麶。小麥麴，北燕曰麶麴，人麰，音卑細麥，趨也。䴵音蒙有衣麴也。今天下通呼麴，不聞有此數名。

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 女麴。小麴也。

女麴。小麴也。繭糖，窠絲糖也。石密，糖霜也。自然糵，禹餘糧也。俱見《齊民要術》。

葉向高、林茂槐《説類》卷二〇《文事部・字義》 酵，酒母也。醴，一宿成也。醪，渾汁酒也。酎，三薰酒也。醨，薄酒也。醑，旨酒也。曰醝，曰醙，白酒也。曰釀、曰醞，造酒也。買之曰沽，當肆曰壚。釀之再，亦曰醙。漉酒曰釃，酒之清曰醥，厚曰醹，相飲曰配，相强曰浮，飲盡曰釂，使酒曰酗，甚亂曰醟，飲而面赤曰酡，病酒曰酲。主人進酒於客曰酬，客酌主人曰酢，獨酌不酬曰醮，出錢共飲曰醵，賜民共飲曰酺。

劉侗《名物通》卷四《飲食部・酒》 酒。清者曰釀，濁者曰盎，厚者曰醇，薄者曰醨，重釀曰酢，（音紂）一宿曰醴，美曰醑，未榨曰醅，紅曰醍，緑曰醽，白曰醝。

孫丕顯《文苑彙雋》卷二二《飲食部・酒》 酒。《世本》云：儀狄始作酒醪，變五味，少康作秫酒。《説文》曰：酒，就也，所以就人性之善惡。一曰造也，吉兇所起造也。酒有厚薄清濁之不同，清者曰醥，清而甘曰酏，濁曰醠，厚白醇，薄曰醨，重釀曰酎，一宿成曰醴，美者曰醑，紅者曰醍，緑者曰醁，白者曰醝。瑶琨山有草如麥可釀酒，一醉三旬，飲甜溪水即醒。

周祈《名義考》卷一二《物部・酒醴食》 酒，酉也，以米麴酉醳爲義。黍所成者醴，體也，以汁滓相埒爲義。稌所成者，稌即稻，稻即稬。《詩》「多黍多稌，爲酒爲醴」。食，飯也，以炊穀爲義。稷所成者，《詩》曰「我蓺黍稷，以爲酒食」。又曰「黍稷彧彧，以爲酒食」。古人以黍稷百穀之長，故祭祀用焉。稌則洽百禮，不用祼獻矣。醳音亦稌音，杜又音涂，祼音貫。

周祈《名義考》卷一二《物部・麴糵》 《説文》：麴，酒母也。徐氏曰：麴，糵也，酒主於麴，故曰酒母。《玉篇》：梅麴，酒母。孟康曰：媒，酒酵，糵，麴也。《周禮》媒人注：齊人名麴麩曰媒。《説文》《玉篇》媒人注訓麴已明。徐氏訓麴并及糵。孟康所訓俱失之。蓋麴今麴餅，糵今麥芽爲餳者。故書注曰：麴多則太苦，糵多則太甘。今人止用麴不復用糵矣，然麴亦麥所成者。酒酵，酒滓也。麴糵以釀酒，故釀成其罪者曰媒糵。梅音枚。酵音教。

劉仲達《劉氏鴻書》卷七六《飲食部・酒》 許氏《説文》云：酒，就也，所以就人之善惡也。一説酒字篆文象酒在鹵中之狀。《飲膳標題》云：酒之清者曰釀，濁者曰盎，厚曰醇，薄曰醨，重釀曰酎，一宿曰醴，美曰醑，未榨曰醅，紅曰醍，緑曰醽，白曰醝。《本草綱目》

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷五《酒醴類上》 《丹鉛録》：麴，酒母也。《釋名》：麴，朽也，鬱之使生衣朽敗也。丘上聲，今燕趙之音正叶。

《丹鉛録》：醑，首酒也，今曰頭酒、醨尾酒也。

《丹鉛録》：酒一作子與切。《孝經緯》曰：酒者，乳也，嘉穀之乳也。張超《誚青衣賦》：東向長跽，接狎歡酒。悉請諸靈，辟邪無主。《參同契》法象歌：

若蘖染爲黄，似藍成緑組，皮革煮成膠，麴蘖化爲酒。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部》 酉，古文丣。《廣韻》與九切，《集韻》《韻會》以九切，《正韻》云九切，並音牖。《説文》：就也。八月黍成，可爲酎酒。徐曰：就成熟也。丣爲春門，萬物已出。酉爲秋門，萬物已入。一，閉門象也。《廣韻》飽也，老也。【略】

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部二畫》 酋。《韻會》《正韻》並慈秋切，音遒。《説文》：繹酒也，从酉，水半見於上，酒久則水上見而糟少也。《周禮・天官》酒正，二曰昔酒。註：昔酒，今之酋久白酒。疏：酋亦遠久之義。又《博雅》：酋，熟也。揚子《方言》：自河以北，趙魏之間，火熟曰爛，氣熟曰糟，久熟曰酋，穀熟曰酷。熟，其通語也。又酒官之長。《禮・月令》：仲冬之月，乃命大酋。註：酒熟曰酋。大酋者，酒官之長。酋者，久遠之稱。火熟者善，故名酒官爲大酋。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部三畫》 酒。《唐韻》子酉切，愀上聲。《説文》：就也，所以就人性之善惡。一曰造也，吉凶所造也。《釋名》：酒，酉也，釀之米麴，酉澤久而味美也。亦言踧也，能否皆彊相踧持飲之也。又入口咽之，皆踧其面也。《周禮・天官》酒正辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。註：事酒，有事而飲也。昔酒，無事而飲也。清酒，祭祀之酒。《前漢・食貨志》：酒百藥之長。《東方朔傳》：銷憂者，莫若酒。江純《酒誥》：酒之所興，肇自上皇，成之帝女，一曰杜康。又玄酒，明水也。《禮・明堂位》：夏后氏尚明水，殷尚醴，周尚酒。又天酒，甘露也。《瑞應圖》：王者施德惠則甘露降，一名天酒。又官名。《周禮・天官》酒正。註：酒官之長。又女酒。註：女奴燒酒者。又祭酒，尊稱之號。《前漢・伍被傳》：號爲劉氏祭酒。註：祭時，惟尊長酹酒也。【略】又《韻補》叶子小切，音剿。《詩・鄭風》：叔于狩，巷無飲酒。豈無飲酒，不如叔也，洵美且好。《易林》：白茅醴酒，靈巫拜禱，神嘻飲食，使人壽老。又叶子與切，音苴。張超《誚青衣賦》：東向長跪，接狎歡酒。悉請諸靈，邪僻無主。

張玉書等《康熙字典・未集上・米部七畫》 梅。《廣韻》莫杯切，《集韻》謨杯切，丛音枚。酒本曰梅。《篇海》：梅麯，酒母。與酶同。

張玉書等《康熙字典・未集上・米部十七畫》 蘖。《集韻》《正韻》丛魚列切，音臬。《玉篇》麯也。《書・説命》：爾惟曲蘖。《禮・禮運》：禮之于人，猶酒之有蘖也。又與孽同。司馬遷《報任安書》：隨而媒孽其短。師古註：孽如麴蘖之蘖。

張玉書等《康熙字典・亥集下・麥部八畫》 麴，古文䉶。《集韻》《韻會》《正韻》丛丘六切，音鞠。《説文》：酒母也。《玉篇》：麴蘖。《釋名》：麴，朽也。鬱之使衣生朽敗也。《書・説命》：若作酒醴，爾惟麴蘖。又女麴，小麴也。見《齊民要術》。

杭世駿《續方言》卷上 齊人名麴麩曰媒。《周官》媒氏注：麩，魚列反。顔師古注：《漢書》齊人名麴餅曰媒。

王鳴盛《蛾術編》卷三二《説字十九》 酒字注：杜康作秫酒。《魏武短歌行》：何以解憂，唯有杜康。杜康，少康也。

王念孫《廣雅疏證》卷八上 麸、麧、麰䴷、䴷，麴也。《説文》：䉶，酒母也。或作鞠。今經傳皆作麴。《釋名》云：麴，朽也，鬱之使生衣朽敗也。《方言》：䴷、麸、麧、麰、麰、䴷、麴也，自關而西，秦豳之閒曰䴷，晉之舊都曰麸，齊右河濟曰麧，或曰麰，北鄙曰麰，麴，其通語也。《説文》：麧餅，䉶也。《方言》注云：今河東人呼麴爲麸。案：麸之言哉也。《爾雅》：哉，始也。麴爲酒母，故謂之麸。《説文》：麧餅，䉶也。麰之言卑小也。《方言》注云：麰，細餅麴也。又云：麰，大麥麴也。《説文》：䴷餅，䉶也。䴷亦始也。説見《釋言》。㱿，培也，下䴷之言蒙也。《説文》：醁，䉶生衣也。《方言》注云：䴷，有衣麴也。醁、䴷、䴷並同。

陶煒《課業餘談》卷下《人事雜解》 醞籍，如醞有味，如物有籍也。媒蘖，媒，酒酵也。蘖，麯也，言造作而成，如酒之媒蘖也。齊人名麯餅曰媒，相駁執意不同。

劉堅《修潔齋閒筆》卷六《大酋》 酒熟曰酋，故名酒官爲大酋。《禮・月令》。

綜述

劉安《淮南子》卷五《時則訓》 仲冬之月，【略】乃命大酋，秫稻必齊，麴蘖必時，酋，主沽酒官也，醞釀米麴使化熟，故謂之酋，酋讀酋豪之酋。齊讀齊和之齊也，作麴蘖當得其時，不時則不成也。湛熺必潔，水泉必香。湛，漬也。熺，炊，必令圭潔也。水泉者則酒善也。湛讀審，釜之審。熺，炊熾，火之熾也。陶器必良，火齊必得，無有差忒。陶器，瓦器也。炊亨必得其適，故曰無有差忒也。

劉安《淮南子》卷九《修務訓》 容成造曆，容成，黄帝臣，造作曆，知日月星辰之行度。胡曹爲衣，《易》曰：黄帝垂衣裳。胡曹亦黄帝臣也。后稷耕稼，儀狄作酒，奚仲爲車。傳曰：奚仲爲夏車，正封於薛。此六人者，皆有神明之道，聖智之迹，故人作一事而遺後世，非能一人而獨兼有之。

劉安《淮南子》卷二〇《泰族訓》 儀狄爲酒，禹飲而甘之，遂疏儀狄，而絶嗜酒，所以遏流湎之行也。

司馬遷《史記》卷一二三《大宛列傳》 大宛在匈奴西南，在漢正西，去漢可萬里。其俗土著耕田，田稻麥，有蒲陶酒。【略】

司馬遷安息在大月氏西，可數千里。其俗土著耕田，田稻麥，蒲陶酒。【略】

宛左右以蒲陶爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者數十歲不敗。俗嗜酒，馬嗜苜蓿。漢使取其實來，於是天子始種苜蓿、蒲陶肥饒地。

孔安國《尚書注疏》卷五《夏書・禹貢》 甌菁茅。傳：甌，匣也。菁以爲菹，茅以縮酒。音義：甌音軌。菁，子丁反。徐音精。馬同。鄭云：茅有毛刺曰菁茅。匣，胡甲反，又音甲。菹，切韻，側魚反。縮，所六反。疏：傳《正義》曰：匣是匱之別名，匱之小者，菁茅所盛，不須大匱，故用匣也。《周禮》醢人有菁菹鹿臡。故知菁以爲菹。鄭云：菁，葵菁也。葵菁處處皆有，而令此州貢者，蓋以其味善也。僖四年，《左傳》齊桓公責楚云：爾貢包茅不入，王祭不供，無以縮酒。是茅以縮酒也。《郊特牲》云：縮酒用茅，明酌也。鄭注云：以茅縮酒也。《周禮》甸師云：祭祀供蕭茅。鄭興云：蕭字或爲茜。茜讀爲縮。束茅立之祭前，酒沃其上，酒滲下，若神飲之，故謂之縮。杜預解《左傳》，用鄭興之說，未知誰同孔旨。特令此州貢茅，茅當異於諸處。杜預云：茅之爲異未審也。或云茅有三脊。案：《史記》：齊桓公欲封禪，管仲覩其不可窮以辭，因設以無然之事，云古之封禪，江淮之間，三脊茅以爲藉。此乃懼桓公耳，非荊州所有也。鄭玄以菁茅爲一物，甌猶纏結也。菁茅之有毛刺者重之，故既包裹而又纏結也。

史游撰顏師古註《急就篇》卷三《第一七章》 酤酒釀醪稽極程。酤音沽。醪音勞。極一作檠。今按：稽極當作稽槖，音止矩。

買酒曰酤，醞之曰釀。汁滓酒曰醪。醞，於問反。稽，分也。極，盡也。言所飲之酒，或酤或釀，皆欲作經分，然後成熟，極盡功程，乃爲善也。古者儀狄作酒醪，禹嘗而美，遂疏儀狄。杜康又作秫酒。

史游撰顏師古註《急就篇》卷四《第二二章》 糟糠汁滓橐莖蒡。糠本作穅，俗從米。汁音執。滓音笫。橐，古老反。莖，采臥反。蒡，初俱反，一作芻。

糟，酒粕也。粕，普各反。糠，米皮也，亦謂之蠹。汁，瀋也。瀋，尺審反。滓，澱也。澱音殿，一作澱。橐，禾稈也。稈，工旱反。莖，細斫橐也。蒡，刈生草也。字本作芻，音義同，言此皆所以飼牛馬羊豕也。

劉向《戰國策》卷二三《魏策二》 梁王魏嬰觴諸侯於范臺，酒酣，請魯君舉觴。魯君興，避席擇言曰：「昔者帝女令一本無令字。儀狄作酒而美，進之禹，禹飲而甘之，遂疏儀狄，絶旨酒，曰：後世必有以酒亡其國者。齊桓公夜半不嗛，快也。易牙乃煎敖燔炙，和調五味而進之。桓公食之而飽，至旦不覺，曰：後世必有以味亡其國者。」

劉歆《西京雜記》卷一 漢制，宗廟八月飲酎用九醞太牢，皇帝侍祠。以正月旦作酒，八月成，名曰酎，一曰九醞，一名醇酎。

劉歆《西京雜記》卷三 九月九日，佩茱萸，食蓬餌，飲菊花酒，令人長壽。菊花舒時，并採莖葉，雜黍米釀之，至來年九月九日始熟，就飲焉，故謂之菊花酒。

曾慥《類説》卷四《西京雜記・菊酒》 漢俗，九日佩茱萸，房餌蓬餌，飲菊酒。其法，以菊雜黍米釀酒，封室中，至來歲重陽日開。

馬國翰《玉函山房輯佚書》卷一九杜子春《周禮杜氏注》卷上

酒正

辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰緹齊，五曰沈齊。讀齊皆爲粢。《禮器》曰：緹酒之用。鄭注

唯齊酒不貳

齊酒不貳，謂五齊以祭，不益也，其三，酒人所飲者，益也。《弟子職》曰：周旋而貳，唯嗛之視。同上

郭憲《洞冥記》卷二 瑶琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割之以釀酒，則味如醇酎，飲一合三旬不醒，但飲甜谿水，隨飲而醒。

馬國翰《玉函山房輯佚書》卷一七鄭衆《周禮鄭司農解詁》卷一 漿人，水、漿、醴涼、醫、酏。涼以水和酒也。鄭注

酒正，以式灋授酒材。

授酒人以其材。鄭注

辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。

事酒，有事而飲也。昔酒，無事而飲也。清酒，祭祀之酒。

辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。

《内則》曰：飲重醴，稻醴清蔕，黍醴清蔕，梁醴清蔕。或以酏爲醴，漿，水臆。后致，飲于賓客之醴，有醫酏糟。糟音聲，與蔕相似。醫與臆亦相似。文字不同，記之者各異耳，此皆一物。

班固《漢書》卷二四下《食貨志第四下》 請法古，令官作酒，以二千五百石爲一均，率開一盧以賣，譬五十釀爲準。一釀用麴米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗。各以其市月朔米麴三斛，并計其賈而參分之，以其一爲酒一斛之平。除米麴本賈，計其利而什分之，以其七入官，其三及醴酨灰炭給工器薪樵之費。

班固《漢書》卷九六上《西域傳・大宛國》 大宛左右以蒲陶爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者至數十歲不敗。俗耆酒，馬耆目宿。

班固《白虎通義》卷下《考黜》 柜者，黑黍，一稈二米。鬯者，以百草之香鬱金，合而釀之成爲鬯，陽達於墻屋，入于淵泉，所以灌地降神也。

王充《論衡》卷二《幸偶篇》 蒸穀爲飯，釀飯爲酒。酒之成也，甘苦異味。飯之熟也，剛柔殊和。非庖厨、酒人有意異也。手指之調，有偶適也。調飯也，殊筐而居。甘酒也，異器而處。蟲墮一器，酒棄不飲。鼠涉一筐，飯捐不食。

鄭玄《周禮注疏》卷一《天官冢宰第一》 酒正，中士四人，下士八人，府二人，史八人，胥八人，徒八十人。注：酒正，酒官之長。疏：釋曰：案其職云，掌酒之政令，以式法授酒材，與膳食相將，故在此。注釋曰：此酒正與下酒人、漿人爲長。注雖不言漿，文略也。

酒人，奄十人，女酒三十人，奚三百人。注：奄，精氣閉藏者，今謂之宦人。《月令》：仲冬，其器閎以奄。女酒，女奴曉酒者。古者從坐男女，没入縣官爲奴，其少才知以爲奚，今之侍史官婢，或曰奚宦女。音義：奄，於檢反。劉，於驗反。徐，於劍反。奚如字，又胡禮反。坐，才卧反。疏：釋曰：奄十人，以其與女酒及奚同職，故用奄人。奄不稱士，則此奄亦府史之類，以奄爲異也。言女酒三十人，則女酒與奚爲什長，若胥徒也。奚三百人，以其造酒，故須人多也。注釋曰：案《月令》：冬三月，皆云其氣閎，以奄獨引仲冬者，以其十一月一陽初生，以其奄人，雖精氣閉藏，猶少有精氣故也。又云：女酒，女奴曉酒者云云。鄭依秋官司厲，從坐男女没入縣官爲奴。則奴者男女同名，以其曉解作酒，有才智則曰女酒，其少有才智給使者則曰奚。已下云曉者，謂曉解當職之物，不復重釋之也。侍史官婢，舉漢法言之。又云或曰宦女者，漢時有此別號。按《左氏》晉惠公之女名妾，稱爲宦女，謂宦事。秦公子亦云宦女也。

鄭玄《周禮注疏》卷五《天官冢宰下》 酒正，掌酒之政令，以式灋授酒材。注：式法，作酒之法式。作酒既有米麴之數，又有功沽之巧。《月令》曰：乃命大酋，秫稻必齊，麴蘖必時，湛饎必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。鄭司農云：授酒人以其材。音義：沽音古，酋將由反。下同。秫音述。齊，戝，才細反。下皆同，一讀此如字。蘖，魚列反。湛，接廉反。饎，昌志反。疏：釋曰：酒正辨四飲，則漿之政令亦掌之。今直言掌酒之政令，不言漿之政令者，但據酒之尊者而言，其實漿亦掌之。云以式法授酒材者，式法謂造酒法式，謂米麴多少及善惡也。酒材即米麴蘖，授與酒人，使酒人造酒。既言兼掌漿人，則漿之法式及漿材，亦授之，不言者，亦舉尊言也。注釋曰：云作酒既有米麴之數者，謂此爲法式也。云又有功沽之巧者，功沽謂善惡，善惡亦是法式也。引《月令》者，十一月之令，言乃命大酋監之者，彼注酒熟曰酋，於《周禮》則爲酒人。案：下注昔酒，今之酋久白酒，則酋者久遠之稱，則是久熟者善，故名酒官爲大酋。若然彼注爲酒人，此酒正引之者，此酒正以法式及酒材授與酒人，使造酒，故引酒人云秫稻必齊者，必使齊熟；麴蘖必時者，造之必得時。湛饎必潔者，湛，漬；饎，炊也。謂漬米炊釀之時，必須潔净。水泉必香者，謂漬麴漬米之水，必須香美。陶器必良者，酒甕陶中所燒器者，必須成熟不津。云火齊必得者，謂釀之時，生熟必宜得所也。凡爲公酒者，亦如之。注：謂鄉射飲酒，以公事作酒者，亦以式法及酒材授之，使自釀之。音義：釀，女亮反。疏：釋曰：言凡爲公酒者，謂爲公事而作酒。言凡非一，謂若鄉飲酒、鄉射之等，言亦如之者，亦以式法授酒材。

【略】五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰緹齊，五曰沈齊。注：泛者成而滓浮泛泛然，如今宜成醪矣。醴猶體也，成而汁滓相將，如今恬酒矣。盎猶翁也，成而翁翁然蔥白色，如今酇白矣。緹者成而紅赤，如今下酒矣。沈者成而滓沈，如今造清矣。自醴以上尤濁縮酌者，盎以下差清，其象類則然，古之法式未可盡聞。杜子春讀齊皆爲粢，又《禮器》曰緹酒之用，玄酒之尚。玄謂齊者每有祭祀，以度量節作之。音義：泛，芳劍反。盎，烏浪反。緹音體。醪，魯刀反。翁，鳴動反。下同，一音於勇反。酇白，即今之白醝酒也。宜作醝，作酇，假借也，在何反。差，初賣反。疏：釋曰：言辨五齊之名者，酒正不自造酒，使酒人爲之。酒正直辨五齊之名，知其清濁而已。云一曰泛齊者，泛讀如「泛泛楊舟」之泛，言泛者謂此齊熟時，滓浮在上泛泛然。二曰醴齊者，醴，體也，此齊熟時，上下一體，汁滓相將，故名醴齊。又此醴齊作時，恬於餘齊，與酒味稍殊，故亦入於六飲。三曰盎齊，已下其類可知。注釋曰：言泛者成而滓浮者，此五齊皆言成者，謂酒熟曰成。云如今宜成醪矣者，宜成說以爲地名，故曹植《酒賦》曰：宜成醴醪，蒼梧縹清。若馬融所云，今之宜成會稽稻米，清似宜成，以爲酒名。故劉杳《要雅》亦以宜成爲酒名，二者未知孰是。今鄭云宜成醪矣，亦未知鄭意酒名地名類。下鄭白則爲地名。云如今恬酒矣者，但於五齊中爲恬，故以恬酒況之。云如今酇白矣者，漢時蕭何所封南陽地名酇。云如今下酒矣者，下酒謂糟牀下酒，其色紅赤，故以緹名之。案：鄭下注五伯緹衣，亦赤黑色也。云如今造清也者，漢時造清，熟則滓沈，故以況沈齊也。云自醴已上尤濁縮酌者，言自醴以上唯有泛齊，泛齊滓浮，則濁于醴齊汁滓相將者。此二者皆以茅沁之，故司尊彝云：醴齊縮酌。《郊特牲》云：縮酌用茅，明酌也。謂以事酒之上清明者和醴齊，以茅沁之使可酌。鄭彼注云：泛從醴，是二者皆縮酌，故云自醴已上尤濁縮酌也。云盎以下差清者，案：司尊彝云：盎齊況酌。鄭注：況，清也，謂以清酒沁之，則不用茅，以其盎已清故也。鄭彼注又云：泛從醴緹，沈從盎，則亦用清酒沁之。云其象類則然者，謂五者皆舉漢法況之，是其象類則然者也。云古之法式未可盡聞者，雖舉漢法，漢承周後，多得古之法，只可略聞，故云未可盡聞也。杜子春讀齊皆爲粢，云禮器曰：緹酒之用，玄酒之尚者，子春意見。《禮運》云：粢醍在堂。又見《禮器》云：醴酒之用，又粢穀爲醍酒，則其餘四齊皆以粢穀爲之，故讀齊皆爲粢。玄謂齊者，每有祭祀，以度量節作之，謂祭有大小，齊有多少，謂若祫祭備五齊，禘祭備四齊，

時祭備二齊，是以度量節作之，不從子春爲粢者。《禮運》唯有醍齊稱粢，於此五者皆稱齊。子春破五齊從一粢，於義不可，故鄭於《禮運》注粢當爲齊，破一粢，從五齊，於義可也。此五齊與下三酒，及春官酋人所造酋酒，所以異者，五齊三酒俱用秫稻麴糵。又三酒味厚，人所飲者也。五齊味薄，所以祭者也。是以下經鄭注云：祭祀必用五齊者，至敬不尚味而貴多品，五齊對三酒，酒與齊異，通而言之，五齊亦曰酒。故《禮・坊記》云「醴酒在室，醍酒在堂」是也。其酋酒者，自用黑黍爲之，與此別也。辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。注：鄭司農云：事酒，有事而飲也。昔酒，無事而飲也。清酒，祭祀之酒。玄謂事酒，酌有事者之酒，其酒則今之醳酒也。昔酒，今之酋久白酒，所謂舊醳者也。清酒，今中山冬釀，接夏而成。音義：醳音亦。徐音昔。疏：釋曰：辨者豫先之名物者財也，以三酒所成有時，故豫給財令作之也。言一曰事酒者，此三酒竝人所飲，故下云共王四飲三酒也。但事酒酌有事人飲之，故以事上名酒也。二曰昔酒者，久釀乃熟，故以昔酒爲名，酌無事之人飲之。三曰清酒者，此酒更久於昔，故以清爲號，祭祀用之。此昔酒、清酒，皆以酒上爲名也。注釋曰：先鄭云有事而飲者，謂於祭祀之時，乃至卑賤執事之人，祭未竝得飲之。昔酒，無事而飲者，亦於祭未，羣臣陪位不得行事者，竝得飲之。清酒，祭祀之酒者，亦於祭祀之時，賓長獻屍屍酢，賓長不敢與王之臣共器尊同酌齊，故酌清以自酢，故云祭祀之酒。故司尊彝云：皆有罍，諸臣之所酢。此三酒皆盛於罍，尊在堂下，但此清酒受屍酢，故以祭祀言之。玄謂事酒，酌有事者之酒也，先鄭云有事而飲，據有事時飲之。後鄭云：酌有事者之酒，謂有事之人，但是有事之人，雖不當祭時，亦酌酒與之，是就足先鄭義也。云其酒則今之醳酒者，事酒冬釀春成，以漢之醳酒況之。云昔酒，今之酋久白酒者，言昔爲久，酋亦遠久之義，故以漢之酋久白酒況之。但昔酒對事酒爲清，若對清酒則爲白，故云酋久白酒也。故《晉語》云：味厚寔昔毒，酒久則毒也。云所謂舊醳者，案：《禮記・郊特牲》云，猶明清與醆酒于舊醳之酒也。彼上注云：明酌者，事酒之上也。醆酒盎齊，沛于舊醳之酒。三酒除事酒、清酒，則云舊醳，是昔酒可知也。對事酒爲新醳，昔酒爲舊醳，清酒不得醳名。云清酒，今中山冬釀接夏而成者，以昔酒爲久，冬釀接春，明此清酒久於昔酒，自然接夏也。中山，郡名。故《魏都賦》云：醇酎中山，沈湎千日。辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。注：清謂醴之沛者。醫，《內則》所謂或以酏爲醴，凡醴濁釀酏爲之，則少清矣。醫之字，從殹從酉省也。漿，今之酢漿也。酏，今之粥，《內則》有黍酏，酏飲，粥稀者之清也。鄭司農說以《內則》曰飲重醴，稻醴清酒、黍醴清酒、粱醴清酒，或以酏爲醴。漿水臡。后致飲于賓客之禮，有醫酏糟。糟音聲，與酒相似。醫與臡，亦相似。文字不同，記之者各異耳，此皆一物。音義醫，於已反。徐於計反。注：同酏，以支反。沛，子禮反。下同。殹，烏兮反。徐烏例反。本或作毉省，所景反。酢，胙再反。粥，之六反。劉音育。稀音希，酒音糟，下同。沈，子由反。臡本又作醢，於紀反。徐於力反。疏：釋曰：案漿人有六飲，此言四者，以漿人注：酒正不辨水涼者，無厚薄之齊，故此唯辨四飲之物也。云一曰清，則漿人云醴清也。二曰醫者，謂釀粥爲醴，則爲醫。三曰漿者，今之酢漿。四曰酏者，即今薄粥也。注釋曰：言清謂醴之沛者，此鄭據漿人解之。漿人云醴，此云清，故云清。謂醴之沛者，云醫，《內則》所謂或以酏爲醴者。按：《內則》上言飲，下云重醴清糟。又云或以酏爲醴，彼酏爲醴，在飲中，而在清糟下，此醫又在清下，故知酏爲醴當此。醫云凡醴濁釀酏爲之，則少清矣者，謂經中醫釀粥爲之，與醴少異也。又云醫之字，從殹從酉省也者，從殹省者去羽，從酉省者去水，故云從殹從酉省也。云漿，今之酢漿也者，此漿亦是酒類，故其字亦從載從酉省。酢之言載，米汁相載，漢時名爲酢漿，故云今之酢漿也。云酏今之粥，《內則》有黍酏酏飲，粥稀者之清也者，案：《內則》黍酏在飲中，故知此酏當《內則》黍酏，以其爲飲，故知粥稀者之清也。鄭司農說以《內則》曰：飲重醴稻醴清至，或以酏爲醴，總當此經一曰清，云漿當此經中漿水，於此經無，所當連引之耳，臡當此經中醫。云后致飲于賓客之禮，有醫酏糟。此引下文欲取糟，與《內則》酒一物，故云糟音聲與酒相似。云醫與臡亦相似者，與此經醫爲一物。云文字不同，記之者各異耳，此皆一物者，《內則》云：酒此云糟。《內則》云：臡此云醫。是其文字不同，皆一物也。《內則》云：重醴者，清糟竝設，則稻醴清糟，黍醴清糟，是其重醴也。向者後鄭解，或以酏爲醴爲醫。今先鄭以爲醴，其重醴爲一物。又後鄭於《內則》注醷爲梅漿，亦與先鄭不同，以無正文，故引之在下，亦得爲一義故也。掌其厚薄之齊，以共王之四飲三酒之饌，及后世子之飲與其酒。注：后世子不言饌，其饋食不必具設之五齊，止用醴爲飲者，取醴恬與酒味異也，其餘四齊，味皆似酒。疏：釋曰：言掌其厚薄之齊者，從五齊已下，非酒正所造，竝是酒人，漿人所作，故云直辨其厚薄之齊。云以供王之四飲三酒之饌者，謂饌陳具設之也。云及后世子之飲與其酒者，不言四飲三酒，直言飲與酒，復不言饌，鄭云不必具設之，是以不言饌與數也。注釋曰：云五齊止用醴爲飲者，取醴恬與酒味異也者，鄭意五齊之中不用，餘四齊以其醴恬，故取入六飲，其餘四齊味皆似酒者。三酒味厚，五齊味薄，故言似酒醴恬，全與酒味別也。

鄭玄《儀禮注疏》卷一四《士虞禮》

明齊溲酒。注：明齊，新水也。言以新水溲釀此酒也。《郊特牲》曰：明水涗齊，貴新也。或曰當爲明視，謂兔臘也。今文曰明粢，粢，稷也，皆非其次。今文溲爲酸。音義：齊，才計反。注同。溲，所求反。酸同。疏：注釋曰：云言以新水溲釀此酒也者，鄭以溲水邊爲之，與縮字義異。謂以新水漬麴，乃溲釀此酒。又引《郊特牲》明水涗齊，貴新也者，彼注云：涗猶清也。五齊濁，沛之使清，謂之涗齊，及取明水，皆貴新也。據彼注明水，則《周禮》司烜氏所取月中之水，與此明齊新水別。鄭引之者，彼此雖異，引之直取新義同，故引爲證，非謂爲一物也。云或曰當爲明視，謂兔臘也者，士祭有兔臘，是故或有人作如此說。云今文曰明粢，粢，稷也，皆非其次者，若

以明齊當爲明視，作兔臘解者，應在上，與牲爲次，何因退在下。今文又爲稷解者，上已云普淖兼黍稷，何用又見稷也。故知二者皆非其次也。若然《特牲少牢》無臘號，以小物略之。

荀悦《前漢紀》卷二八《孝哀一》 甘醴有鴆毒，藥酒可治病，是以君子以道折中，不肆心則不縱體焉，惟義而後已。

張華《博物志・逸文》 胡椒酒，故人所謂異乾之酒。《書鈔》百四十八。

干寶《搜神記》卷二 九月九日，佩茱萸，食蓬餌，飲菊花酒，令人長命。菊花舒時，并採莖葉，襍黍米釀之。至來年九月九日始熟就飲焉，故謂之菊花酒。

葛洪《抱朴子内篇》卷一《金丹第四》 又諸小餌丹方甚多，然作之有淺深，故力勢不同，雖有優劣，轉不相及，猶一酸之酒，不可以方九醞之醇耳。

陶宗儀《説郛》卷六一上羅含《湘中記》 衡陽縣東二十里有酃湖，周二十里，深八尺，湛然緑色，土人取以釀酒，其味醇美。

袁宏《後漢紀》卷一《光武皇帝紀第一》 初，琅邪吕母之子爲縣長所殺，吕母家産數百萬，志欲報怨，乃治酒，多買刀兵少年，隨其所乏而與之。

王嘉《拾遺記》卷五 漢武帝思懷往者，李夫人不可復得。【略】親侍者覺帝容色愁怨，乃進洪梁之酒，酌以文螺之卮。卮出波祇之國，酒出洪梁之縣，此屬右扶風。至哀帝廢此邑，南人受此釀法。今言雲陽出美酒，兩聲相亂矣。【略】

陶宗儀《説郛》卷五九下張勃《吴録》 長城若下酒，有若溪，南曰上若，北曰下若，並有村，村人取若下水以釀酒，醇美勝雲陽。

宜春泉水，《地道記》曰：宜春縣出美酒，隨歲貢上。

酃道元《水經注》卷二三《江水一》 江之左岸，有巴鄉村。村人善釀，故俗稱巴鄉清。郡出名酒。

酃道元《水經注》卷三八《湘水》 湘水出零陵始安縣陽海山。【略】《晉書地道記》曰：案：記近刻訛作志。縣有香茅，氣甚芬香，言貢之以縮酒也。

酃道元《水經注》卷三九《耒水》 耒水出桂陽郴縣南山。【略】縣有渌水，出縣東俠公山。案：俠近刻訛作侯。西北流而南屈注于耒，謂之程鄉溪。郡置酒官，醞于山下，名曰程酒，獻同酃也。

賈思勰《齊民要術》卷一〇《東墻》 《魏書》曰：烏丸地宜東墻，能作白酒。

賈思勰《齊民要術》卷一〇《椰》 《交州記》曰：椰子有漿。截花，以竹筒承其汁，作酒飲之，亦醉也。

蕭繹《金樓子》卷五《志怪篇十二》 大月氏國善爲蒲萄花葉酒，或以根及汁醞之，其花似杏而緑藥碧鬚。九春之時，萬頃競發，如鸞鳳翼。八月中，風至吹葉上，傷裂有似綾紈，故風爲蒲萄風，亦名裂葉風也。

魏收《魏書》卷一〇〇《失韋傳》 失韋國，在勿吉北千里，去洛六千里。【略】其國少竊盜，盜一徵三，殺人者責馬三百匹。男女悉衣白鹿皮襦袴。有麴釀酒。

魏收《魏書》卷一〇二《西域傳》 焉者國，在車師南，【略】俗尚蒲萄酒，兼愛音樂。南去海十餘里，有魚鹽蒲葦之饒。

杜臺卿《玉燭寶典》卷七《七月孟秋第七》 崔寔《四民月令》曰：七月四日，命治麴，室具簿持搗取浄艾。六日饌治五糜磨具，七日遂作曲及磨。

虞世南《北堂書鈔》卷一四七《酒食部・麴五七全補》 酒惟麴。《説命篇》云：若作酒醴，爾惟麴蘗。禁賣麴《東觀漢記》云：順帝詔，禁民無得酤賣酒麴。以麴爲粥。漢《晉陽春秋》云：愍帝在長安爲劉粲所攻，糧盡。太倉有麴數十餅，屑之爲粥以供奉帝。麴屑盡，遂降。積麴成封。《列子》云：子産有兄公孫朝，聚酒十鍾，積麴成封。酒母。《説文》云：麴，酒母也。《釋名》云：麴，朽也，鬱之使生衣朽敗也。麴蘗。《月令》云：孟冬之月，乃命大酋，秫稻必齊，麴蘗必時。

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部・酒》 《博物志》曰：西域有蒲萄酒，積年不敗。彼俗傳云可至十年，欲飲之醉，彌日乃解。

《十洲記》曰：瀛洲有玉膏如酒味，名曰玉酒。飲數升輒醉，乃令人長生。

《毛詩》曰：爲此春酒，以介眉壽。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八一《草部上・菊》 《抱朴子》曰：劉生丹法，用白菊花汁，連汁搜汁和丹蒸之，服一年壽五百歲。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八七《果部下・蒲萄》 魏文帝詔羣臣曰：旦説蒲萄，解酒宿醒，掩露而食，甘而不飴，脆而不酸，冷而不寒，味長汁多，除煩解餲。又釀以爲酒，甘於麴蘗，善醉而易醒。道之固已流涎咽唾，況親食之耶。他方之果，寧有匹之者。

顔師古《匡謬正俗》卷八《嬰奥》 嬰奥。陶宏景注《本草》云：蒲萄作酒，云用其膠汁。又説即是江南嬰奥，恐如北土枳之類橘耳。按：蒲萄酒，即其多聚而釀之，安得膠事嬰奥。蒲萄種類殊別，江南自是蒲萄，北土兼有嬰奥，斯則非一物明矣。

房玄齡等《晉書》卷九七《大宛國》 大宛西去洛陽萬三千三百五十里，南至大月氏，北接康居，大小七十餘城。土宜稻麥，有蒲陶酒，多善馬，馬汗血。

房玄齡《晉書》卷一二二《呂光載記》　胡人奢侈，厚於養生，家有蒲桃酒，或至千斛，經十年不敗，士卒淪沒酒藏者相繼矣。

孔穎達《春秋左傳注疏》卷一一《僖公四年》　四年春，【略】爾貢包茅不入，王祭不共，無以縮酒，寡人是徵。注：包，裹束也。茅，菁茅也。束茅而灌之以酒，爲縮酒。《尚書》：包匭菁茅。茅之爲異未審。音義：共音恭，本亦作供，下及注同。縮，所六反。裹音果。菁，子丁反。苞或作包。匭音軌，本或作軌。疏：注《正義》曰：《禹貢》荆州包匭菁茅。孔安國云：其所包裹而致者。匭，匣也。菁以爲茁茅以縮酒。《郊特牲》云：縮酌用茅。鄭玄云：藉之以茅，縮去滓也。《周禮》：甸師祭祀共蕭茅。鄭興云：蕭字或爲茜，茜讀爲縮，束茅立之祭前，沃酒其上，酒滲下去，若神飲之，故謂之縮。縮，滲也。故齊桓公責楚不貢包茅，王祭不共，無以縮酒。杜用彼鄭興之說也。孔安國以菁與茅別。杜云茅菁，茅則以菁茅爲一。特令荆州貢茅，必當異於餘處，但更無傳說，故云茅之爲異未審也。沈氏云：太史公《封禪書》云：江淮之間，一茅三脊。杜云未審者，以三脊之茅，比目之魚，比翼之鳥，皆是靈物，不可常貢，故杜云未審也。

孔穎達《春秋左傳注疏》卷一五《僖公二十八年》　二十八年春，【略】秬鬯一卣。注：秬，黑黍。鬯，香酒，所以降神。卣，器名。音義：秬音巨。鬯，勑亮反。卣音酉，又音由。《爾雅》云：卣，中尊也。疏：《正義》曰：秬，黑黍。《釋草》云李巡云：黑黍一名秬黍。《周禮》：鬯人掌共秬鬯而餘之。鄭玄云：鬯釀秬，爲酒芬香，條暢於上下也。鬱人掌祼器，凡祭祀之祼事，和鬱鬯以實彝而陳之。禮祭祀必先祼，是用之以降神也。《釋器》云：彝、卣罍器也。李巡曰：卣鬯之罇也。孫炎曰：罇彝爲上，罍爲下，卣居中也。《詩・江漢》篇述宣王賜召穆公，云「秬鬯一卣，告于文人」。鄭箋云：賜之使祭其宗廟，告其先祖也。當賜之時，實之于卣，其祭則陳之於彝也。

孔穎達《春秋左傳注疏》卷二三《宣公十二年》　十二年冬，楚子伐蕭，【略】叔展曰：有麥麴乎。曰：無。有山鞠窮乎。曰：無。注：麥麴、鞠窮，所以禦濕，欲使無社逃泥水中，無社不解，故曰無。軍中不敢正言，故謬語。音義：麴，去六反。鞠，起弓反。禦，魚呂反，下同。解音蟹，下同。疏：《正義》曰：麥麴、鞠窮，所以禦濕，賈逵有此言，則相傳爲此說也。《尚書・說命》云：若作酒醴，爾惟麴蘗。則麥麴作酒之物，本草有芎藭者，是藥草之名。觀傳文，勢欲使無社逃於泥水中，而問有此物以否，知是禦濕所用，但不知若爲用之耳。

孔穎達《春秋左傳注疏》卷三五《襄公二十二年》　二十二年夏，【略】溴梁之明年。注：溴梁在十六年，子蟜老矣。公孫夏從寡君以朝于君，見於嘗酎。注：酒之新熟重者爲酎，嘗新飲酒爲嘗酎。音義：夏，戶雅反，下同。見，賢遍反，又如字。酎，直又反。疏：《正義》曰：《月令》：孟夏，天子飲酎用禮樂。鄭玄云：酎之言醇也，謂重釀之酒也。春酒至此始成，與羣臣以禮樂飲之於朝，正尊卑也。彼言飲酎，當是夏祭之後，此言嘗酎，謂見於夏祭，故云與執膰焉，謂祭末受胙肉也。

令狐德棻《周書》卷五〇《焉耆傳》　俗尚蒲桃酒，兼愛音樂。南去海十餘里，有魚鹽蒲葦之饒。

李延壽《南史》卷七八《夷貊上》　〔扶南國〕又有酒樹似安石榴，採其花汁停甕中，數日成酒。

徐堅《初學記》卷二六《服食部・酒第一一》　《說文》曰：酒，就也，所以就人性之善惡也。一曰造也，吉凶所起造也。《釋名》曰：酒，酉也，釀之米麴，酉懌而味美也。亦言踧也，能否皆彊相踧持飲之也。《漢書》曰：酒者，天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養疾，百福之會。《酒經》曰：空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。烏梅女麴，胡板反。甜醹乳九投，澄清百品，酒之終也。《說文》曰：酴途，酒母也。醴，酒一宿熟也。醪，汁滓酒也。酎，三重之酒也。醨，薄酒也。醑，旨酒也。《儀禮》鄭玄注曰：醴，稻米酒也。《世本》曰：儀狄始作酒醪，變五味。少康作秫酒，《春秋緯》曰：凡黍爲酒陽，據陰乃能動，故以麥釀黍爲酒。麥陰也，是先漬麴黍後入，故曰陽相感，皆據陰也。相得而沸，是其動也。凡物陰陽相感，非唯作酒。《周禮》曰：酒正掌酒之政令，以式法授酒材，辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰醍齊，五曰沉齊。以節度作之，故以齊爲名，泛者成而浮濕泛泛然，如今宜成醪矣。醴猶體也，成而汁滓相將，如今甜酒矣。盎猶翁也，成而色翁翁然，如今鄭白酒矣。醍者成而紅赤，如今若下酒矣。沉者成而滓沉，如今造清酒也。辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。事酒，如今之醳酒也。昔酒，久酒，今之舊醳也。清酒，今之冬釀，夏成者也。《韓詩》曰：夫飲之禮，不脫屨而即序者，謂之禮。跣而上坐者，謂之宴。能飲者飲之，不能飲者已，謂之醧。齊顏色，均衆寡，謂之沉。閉門不出者，謂之湎。故君子可以宴，可以醧，不可以沉，不可以湎。《禮記》曰：夫豢豕爲酒，非以爲禍也，而獄益繁，則酒之流爲禍也。是故先王因爲酒禮，一獻之禮，賓主百拜，終日飲酒而不得醉焉。此先王之所以備酒禍也。《周禮》曰：薀氏掌謹酒。使人節用酒。《孔叢子》曰：昔平原君與子高飲，强子高酒曰：「昔有遺諺，堯舜千鍾，孔子百觚，子路嗑嗑，尚飲百榼，古之賢聖，無不能飲也，吾子何辭焉。」子高曰：「以予所聞，聖賢以道德兼人，未聞以飲也。」平原君曰：「即如先生言，則此言何生。」子高曰：「生於嗜酒者，蓋其勸勵

之辭，非實然也。事對：玄碧　縹青《列仙傳》曰：安期先生與神女會圓邱，酣玄碧之香酒。曹植賦曰：蒼梧縹青。宜春　贊夏《吳録》曰：安成宜春縣出美酒。《風土記》曰：酒則五斛贊夏，蒙賓顯名。琬液　瓊蘇《拾遺記》曰：王母薦穆王琬液清觴。《南岳夫人傳》曰：夫人設王子喬瓊蘇緑酒。梁市　阮厨《列仙傳》曰：酒客，梁市上酒家客也，作酒常美，日得萬錢，有過而逐之，主人酒便酸敗。阮籍聞步兵缺，厨多美酒，營人善釀，求爲校尉。斷蒲　切桂《萬畢術》注曰：斷蒲漬酒中即厚。楚詞曰：奠桂酒兮椒漿。注曰：切桂於酒中。簞醪　盎齊《黄石公記》曰：昔者良將有饋簞醪者，投於河，令將士逐流而飲之。盎齊見叙事。酈水　程鄉《吳録》曰：湘東有酈水，酒有名。《荆州記》曰：桂陽一郡，程鄉有酒官。青田　玄醨《古今記》曰：烏孫國有青田核，得水則有酒味，甚淳美如好酒。飲盡隨更注水，隨盡隨成，不可久，久則苦不可飲，名曰青田酒。《抱朴子》曰：玄醨傾棄而不羞，醽醁專灌於邱園。鎬飲　沛酣《詩》曰：王在在鎬，豈樂飲酒。《史記》曰：漢高祖過沛置酒，酣，乃擊筑爲歌。歡伯　敗首《易林》曰：酒爲歡伯，除憂來樂。陳壽《益部傳》曰：楊子拒妻劉懿公女也，字公璞，貞烈達禮，有四男二女。拒亡，教遵閨門，動有法則。長子元琮常出飲酒，還舍，母不見十日。因諸弟謝過，乃數責之曰：夫飲酒有不至湎者禮也，汝乃沉荒慢而無敬，自倡敗首，何以帥先諸弟也。

茆泮林輯《唐月令注》　十月農事既畢，黨正屬民飲酒，正鹵位是也。《詩》曰「十月滌場，朋酒斯饗」，指此。《歲華紀麗》四　案此依鄭注也。《紀麗》用唐注，民當作人，今作民者，後人所改。

是月也，乃命有司秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，兼用六物，酒官監之，無有差貸。

有司謂鬱酒之官，六物者，一曰秫稻，二曰麴蘗，三曰湛熾，四曰水泉，五曰陶器，六曰火齊，命酒官監之，無有差貸。差貸謂失誤善惡。《御覽》八百四十三

杜佑《通典》卷一一《食貨一》爲酒醪以靡穀者多。

杜佑《通典》卷一九三《邊防九・粟弋》　粟弋，後魏通焉。在葱嶺西，大國。一名粟特，一名特拘夢。出好馬、牛、羊、蒲萄諸果。出美蒲萄酒，其土地水美故也。

杜佑《通典》卷一一《食貨・榷酤》　今絶天下之酒，則無以行禮相養；放而無限，則費財傷人。請法古，令官作酒，以二千五百石爲一均，率開一壚以賣，壚謂賣酒之區也，以其一邊高，形如鍛家壚，故取其名也。譬五十釀爲準。一釀用麴米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗。各以其市，月朔米麴三斛，并計其價而參分之。以其一爲酒一斛之平。除米麴本價，計其利而什分之，以其七入官，其三及糟酨灰炭酨，酢漿也。酨，才代反。給工器薪樵之費。而人愈怨。

李肇《唐國史補》卷下　酒則有鄂州之富水，烏程之若下，滎陽之土窟春，富平之石凍春，劒南之燒春，河東之乾和蒲萄，嶺南之靈谿博羅，宜城之九醞，潯陽之湓水，京城之西市腔，蝦蟆陵，郎官清，阿婆清。又有三勒漿，類酒法，出波斯。三勒者，謂菴摩勒、毗梨勒、訶梨勒。一本作富平之石梁春，劒南之燒香春。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二九《江南道五・衡州》　衡陽縣，緊。　郭下。本漢酈縣地，吳分置臨蒸縣，屬衡山郡。天寶初更名衡陽郡，縣仍屬焉。縣城東傍湘江，北背蒸水。

酈湖，在縣東二十里。可釀爲酒，《晉紀》武帝平吳，薦酈酒於太廟是也。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二五《江南道一・湖州》　顧山在（長城）縣北四十二里。【略】

若溪水，釀酒甚濃，俗稱「若下酒」。

李吉甫《元和郡縣圖志》卷二九《江南道五・郴州》　郴縣，【略】程鄉，《吳録》云程鄉出酒。

白居易《白孔六帖》卷八一《黍一七》　飯黍。無以筋孔釀酒。王績種黍，春秋釀酒。

白居易《白孔六帖》卷一〇〇　白：釀酒。史：大宛以蒲桃釀酒，富人藏酒至萬石，數十年不敗。闕宦。《漢書》：無雷國、闕宦國皆有蒲桃。遺人。《續漢書》燉煌張氏傳曰：扶風孟陀以蒲桃酒一斗遺張讓，拜陀爲涼州刺史。設酒。《漢武内傳》：西王母常下，帝爲設蒲桃酒。善醉易醒。魏文帝詔羣臣曰：且設蒲桃，解酒宿醒，掩露汁多，除煩解熱，善醉易醒。【略】雞卵。磨鄰老勃薩歲獻貴人蒲桃，大者如雞卵。爲酒。五代于闐蒲桃爲酒。黄白黑三種。蒲桃出于大宛，張騫所致，有黄白黑三種，成熟之時，子實遍側。《雜俎》蒲桃若榴。西域勃律地寒，蒲桃若榴。【略】味兼醍醐。太宗破高昌，收馬乳蒲桃種於苑中，并得酒法，仍自損益逆造，酒成緑色，芳香酷烈，長安始識其味。出《南部新書》。

段成式《酉陽雜俎》卷一八《木篇》　我在鄴，遂大得蒲萄，奇有滋味。陳昭曰：作何形狀。徐君房曰：有類軟棗。信曰：君殊不體物，可得言似生荔枝。魏肇師曰：魏武有言，末夏涉秋，尚有餘暑。酒醉宿醒，掩露而食，甘而不飴，酸而不酢，道之固以流味稱奇，況親食之者。瑾曰：此物實出於大宛，張騫所致，有黄白黑三種。成熟之時，子實逼側，星編珠聚。西域多釀以爲酒，每來歲貢。

在漢西京似亦不少，杜陵田五十畝中有蒲萄百樹。

馮贄《雲仙雜記》卷三《少延清歡》　陶淵明得太守送酒，多以春秣水雜投之，曰少延清歡數日。《淵明別傳》

馮贄《雲仙雜記》卷七《三樣錢買二色酒》　西門季玄造二色酒，白酒中有黑花，斟於器中，花亦不散，其中有肝石故也。崔道旅以金銀銅錢來酤，曰：以我三樣錢，買君二色酒，欲辭得乎。《常新録》

馮贄《雲仙雜記》卷七《釀換骨醪》　憲宗采鳳李花，釀換骨醪。晉國公平淮西回，黄帊金餅，賜二斗。《叙聞録》

曾慥《類説》卷二六《後史補・桑落酒》　河中有桑落坊，有井，每至桑落時，取其寒暄得所，以井水釀酒甚佳。樂天詩云：「桑落氣薰珠翠暖，柘枝聲引管弦高。」號桑落酒，舊京人呼爲索郎，蓋語訛耳。

劉昫《舊唐書》卷一九七《訶陵傳》　俗以椰樹花爲酒，其樹生花，長三尺餘，大如人膊，割之取汁以成酒，味甘。

劉昫《舊唐書》卷一九八《党項傳》　求大麥於他界，醞以爲酒。

劉昫《舊唐書》卷一九八《高昌傳》　厥土良沃，穀麥歲再熟，有葡萄酒，宜五果。

陶穀《清異録》卷下《酒漿・甘露經》　汝陽王璡家有酒法，號甘露經。四方風俗，諸家材料，莫不備具。

陶穀《清異録》卷下《酒漿・丑未觴》　余開運中賜丑未觴法，用雍酥棧羊筒子髓，置醇酒中，暖消而後飲。

玄應《一切經音義》卷一七《舍利弗阿毗曇論》　醪酒。力刀反。《蒼頡篇》：醪謂有滓酒也。

玄應《一切經音義》卷二〇《佛本行讚經》　醇酒。時均反。《説文》：不澆酒也。

玄應《一切經音義》卷二三《顯揚聖教論》　窣羅酒。此云米酒。

玄應《一切經音義》卷二三《顯揚聖教論》　末陀酒。謂蒲桃酒。

玄應《一切經音義》卷二三《顯揚聖教論》　米糵邪酒。謂根莖花果等雜酒。

玄應《一切經音義》卷二四《阿毗達磨俱舍論》　窣羅、迷麗邪、末陀。窣音，蘇没反。窣羅，米酒也。迷麗邪，謂根莖花葉雜酒也。末陀，謂蒲萄酒也。

王溥《唐會要》卷一〇〇《訶陵國》　以椰花爲酒，飲之亦醉。

李昉《太平廣記》卷一六一《淮南子》　《淮南子》曰：東風至而酒汎溢。許慎云：東風，震方也。酒汎，清酒也。木味酸，相感故也。高誘云：酒汎爲米麴麴之汎者，風至而沸動。李淳風又按：今酒初熟，甕上澄清時，恒隨日轉，在旦則清者在東畔，午時在南，日落在西，夜半在子，恒清者隨日所在。又春夏間，於地陰下停春酒者，甕上蟻汎，皆逐風而移，雖居深密，非風所至，而感召動也。出《感應經》

李昉《太平廣記》卷二三三《擒奸酒》　河東人劉白墮者善于釀酒，六月中時暑赫，劉以甕貯酒，暴于日中。經一旬，酒味不動，飲之香美，醉而不易醒。京師朝貴出郡者，遠相餉餽，踰于千里，以其可至遠，號曰鶴觴，亦名騎驢酒。永熙中，青州刺史毛鴻賓帶酒之任，路中夜逢劫盜，盜飲之皆醉，遂備擒獲，因此復名擒奸酒。遊俠語曰：不畏張弓拔刀，唯畏白墮春醪。出《伽藍記》

李昉《太平廣記》卷二三三《若下酒》　《輿地志》：村人取若下水以釀酒，醇美，俗稱若下酒。張協士所云：荆州烏程，豫北竹葉，即此是也。出《十道記》

李昉《太平廣記》卷二三三《九醞酒》　張華既貴，有少時知識來候之。華與共飲九醞酒，爲酣暢，其夜醉眠。華常飲此酒，醉眠後，輒勑左右，轉側至覺。是夕，忘勑之，左右依常時爲張公轉側，其友人無人爲之。至明，友人猶不起。華咄云：此必死矣。使視之，酒果穿腸流，床下滂沱。出《世説》

李昉《太平廣記》卷二三三《消腸酒》　張華爲醇酒，煮三薇以漬麴蘗。蘗出西羌，麴出北胡。胡中有指星麥，四月火星出，獲麥而食之。蘗用水漬，三夕而麥生萌牙。以平旦時雞初鳴而用之，俗人呼爲雞鳴麥。以釀酒，清美鬯，久含令人齒動。若大醉不搖盪，使人肝腸爛，當時謂之消腸酒。或云：醇酒可爲長宵之樂。二説聲同而事異焉。出王子年《拾遺記》

李昉《太平廣記》卷二三三《青田酒》　烏孫國有青田核，莫知其樹與實。而核大如五六升瓠，空之盛水，俄而成酒。劉章曾得二枚，集賓設之，可供二十人。一核方盡，一核所盛，復中飲矣。唯不可久置，久則味苦難飲，因名其核曰青田壺，酒曰青田酒。出《古今注》

李昉《太平廣記》卷二三三《南方酒》　新州多美酒，南方酒不用麴蘗，杵米爲粉，以衆草葉胡蔓草汁漫，南人呼野葛爲胡蔓草。大如卵，置蓬蒿中蔭蔽，經月而成。用此合糯爲酒，故劇飲之後，既醒，猶頭熱涔涔，有毒草故也。南方飲既燒，即實酒滿甕，泥其上，以火燒方熟。不然，不中飲。既燒即揭瓿趨虚，泥固猶存，沽者無能知美惡。就泥上鑽小穴可容筯，以細筯插穴中，沽者就吮筯上，以嘗酒

味，俗謂之滴淋。無賴小民空手入市，徧就酒家滴淋，皆言不中，取醉而返。南人有女數歲，即大釀酒。既漉，候冬陂池水竭時，實酒甕，密固其上，瘞于陂中。至春漲水滿，不復發矣。候女將嫁，因決陂水，取供賀客，南人謂之女酒。味絶美，居常不可致也。出《投荒雜録》

李昉《太平廣記》卷三九九《重水》 鄭人縈水釀酒，近邑水重斤兩，與遠郊數倍。出《國史補》

李昉《太平廣記》卷四一〇《草木六・蒲萄》 此物出自大宛，張騫所致，有黄、白、黑三種。成熟之時，子實逼側，星編珠聚，西域多釀以爲酒，每來歲貢。

李昉《太平廣記》卷四一二《延精麥》 延精麥，言延壽益氣。有昆和麥，調暢六腑。有輕心麥，食者體輕。有淳和麥，麪以釀酒，一醉累月，食之凌冬不寒。有含露麥，穗中有露，甘如飴。出王子年《拾遺記》

陶宗儀《説郛》卷九四下田錫《麴本草》 廣西蛇酒，罈上有蛇數寸許，言能去風。其麴乃山中取草所造良，毒不能無慮。

江西麻姑酒，以泉得名，今其泉亦少。其麴乃羣藥所造。浙江等處亦造此酒，不入水者味勝麻姑，以其米好也，然皆用百藥麴，均不足尚。

淮安菉豆酒，麴有菉豆，乃解毒良，物固佳，但服藥飲之藥無，乃亦有灰不美。

南京瓶酒，麴米無釁，以其水有醎，亦着少灰，味太甜，多飲留中聚痰。

山東秋露白，色純味冽。

蘇州小瓶酒，麴有葱及川烏、紅豆之類，飲之頭痛口渴。處州金盆露，清水入少薑汁造麴，以浮飲法造酒，醇美可尚，香色味俱劣於東陽，以其水不及也。

東陽酒，其水最佳，稱之重於他，其酒自古擅名。《事林廣記》所載釀法，麴亦入藥，今則絶無，惟用麩麴蓼汁拌造，假其辛辣之力。蓼性解毒，亦無甚礙。俗人因其水好，競造薄酒，味雖少酸，一種清香遠達，入門就聞，雖鄰邑所造俱不然也。好事者清水和麩麴造，麴米多水少造酒，其味辛而不厲，美而不甜，色復金黄，瑩徹天香，風味奇絶，飲醉並不頭痛口乾，此皆水土之美故也。

暹羅酒，以燒酒復燒二次入，珍貴異香。每罈一箇，用檀香十數斤，燒烟薰之如漆脂後，入酒蠟封，埋土中二三年，絶去燒氣。取出用之，有帶至船上者，能飲之人，三四盃即醉，價值比常數十倍。有疾病者，飲一二盃即愈，且殺蟲。予親見二人飲此酒，打下活蟲長二寸許，謂之鞋底魚蟲。

枸杞酒，補虚損，去勞熱，長肌肉，益顔色，肥健人，止肝虚目淚。

菊花酒，清頭風，明耳目，去痿痺，開胃健脾，煖陰起陽，消百病。

葡萄酒，補氣調中，然性熱，北人宜，南人多不宜也。

桑椹酒，補五臟，明耳目。

狗肉酒，大補，然性大熱，若陰虚人及無冷病人，飲之成病。

豆淋酒，以黑豆炒熟，用熱酒淋之，療男婦諸風，産後一切惡疾。酒不可與乳同飲，令氣急，白酒用牛肉食，腹内生蟲。

樂史《太平寰宇記》卷二《關西道四・同州》 九龍泉在（馮翊）縣東南八里，有九穴同爲一注，因名九龍，今謂之鴛鴦池。甘泉出遺谷中，其水尤美，最堪造酒。

樂史《太平寰宇記》卷一〇九《江南西道七・袁州》 宜春水出（宜春）縣西四里，其水甘美，堪作酒。《晉書・地道記》云：縣出美酒，隨歲舉上供，刺史親付計吏。

樂史《太平寰宇記》卷一四八《山南東道七・夔州》 奉節縣去州四里，【略】南鄉峽在縣西四十七里，盛弘之《荆州記》云：南鄉峽西八十里，有巴鄉村，蓋善釀酒，故俗稱巴鄉酒也。

樂史《太平寰宇記》卷一六九《嶺南道一一・瓊州》 瓊崖州有酒樹，似安石榴，其著花甕中，即成美酒，醉人。

樂史《太平寰宇記》卷一七五《四夷四・流求國》 釀米麴爲酒，其味甚薄。

樂史《太平寰宇記》卷一七六《四夷五・頓遜國》 又有酒樹，似安石榴，採其花汁停酒甕中，數日成酒。

樂史《太平寰宇記》卷一七七《四夷六・赤土國》 以甘蔗作酒，雜以紫瓜根，酒色黄赤，味亦香美，又名椰漿。

樂史《太平寰宇記》卷一七七《四夷六・訶陵國》 訶陵國在真臘之南，【略】食以手撮之，又以椰樹花爲酒，飲之亦醉。

樂史《太平寰宇記》卷一八六《四夷一五・粟弋國》 粟弋國，後魏通焉，在葱嶺之西，一名粟特，一名特拘夢，出好馬牛羊葡萄諸般。葡萄酒極美於諸國，蓋水味美故也。

樂史《太平寰宇記》卷一九二《四夷二一・烏桓》 其土地宜穄，及東墻似蓬草，實如穄子，至十月而熟，能作白酒，而不知作麴米。

樂史《太平寰宇記》卷一九九《四夷二八・黠戛斯》 無五穀，惟有大小麥、

青稞、麻米，常以三月耕種，八月九月收穫，麋以爲飲，又以釀酒。

賚苹《酒譜》

酒名

《説文》曰：酴，酒母也。醴，一宿酒也。醪，滓汁酒也。酎，三重酒也。醨，薄酒也。醑，酉酒也。

歡伯

酒爲歡伯，其義見《易林》。無貴、賤、賢、不肖，夷夏共甘而樂之。

搀酒

皮日休詩云：明朝有物充君信，搀酒三瓶寄夜航。搀酒，江外酒名。

酒旗

韓非子云：宋人沽酒懸幟甚高。酒市有旗，始見於此，或謂之布。

劉白墮

江東人劉白墮善釀，六月以甕盛酒於日中，經旬味不動而愈香美，使人久醉。朝士千里相饋，號白鶴觴，亦名騎驢酒。

醉聖

李白每醉爲文，未嘗差人，自爲醉聖。白樂天自稱醉尹，皮日休自稱醉士。

祖台州書

晉祖台州與王荆州書：古人以酒爲戒，願君屏爵棄卮，焚罍毁榼，殛儀狄於羽山，放杜康於三危。

崑崙觴

魏賈將有奴善别水，嘗乘舟於黄河中流，以匏瓠接河源水七八升，經宿色如絳，以釀酒，名崑崙觴，芳味絶妙。

般若湯

北僧謂爲般若湯，蓋廋詞以避法禁。

卧黍穰

凡人醉卧黍穰中，必成癩醉，而飲茶必發膀胱氣，食鹹多成消中。

癭木杯

松陵唱和有癭木杯詩，蓋用木節爲之。

竹根

老杜詩云：醉倒終同卧竹根。蓋以竹根爲飲器也，見《江淹集》。

蓮子杯

唐人有蓮子杯，白公詩中稱之。周穆王時，有杯名常滿。

安石榴

頓孫國有安石榴，取汁停盆中，數日成美酒。

錢易《南部新書》卷三　太宗破高昌，收馬乳蒲桃種於苑，并得酒法，仍自損益之，造酒成緑色，芳香酷烈，味兼醍醐，長安始識其味也。

晏殊《晏元獻公類要》卷二八《酒》　西域蒲桃酒八色，味兼醍盎頒群臣。《唐書》曰：蒲桃酒西域有之，前代或有獻貢，人皆不識，及破高冒，收馬乳蒲桃窪於苑中種之，并得其酒法，上自損益造酒。酒成，凡有八色，芳辛酷烈。既京師始識其味。

江鄰幾《雜志輯補》　内法酒。内法酒，始自柴世宗破河中李守正，得匠人，至今用其法。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷五四《食貨志四》　唐初無酒禁。乾元元年，京師酒貴，肅宗以稟食方屈，乃禁京城酤酒，期以麥熟如初。二年，饑，復禁酤，非光禄祭祀、燕蕃客，不御酒。

廣德二年，定天下酤户以月收税。建中元年，罷之。三年，復禁民酤，以佐軍費，置肆釀酒，斛收直三千，州縣總領，醨薄私釀者論其罪。尋以京師四方所湊，罷榷。貞元二年，復禁京城、畿縣酒，天下置肆以酤者，斗錢百五十，免其徭役，獨淮南、忠武、宣武、河東榷麴而已。元和六年，罷京師酤肆，以榷酒錢隨兩税青苗斂之。大和八年，遂罷京師榷酤。凡天下榷酒爲錢百五十六萬餘緡，而釀費居三之一，貧户逃酤不在焉。昭宗世，以用度不足，易京畿近鎮麴法，復榷酒以贍軍，鳳翔節度使李茂貞方顓其利，按兵請入奏利害，天子遽罷之。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷二一七下《黠戛斯傳》　穆以三月種，九月穫，以飯，以釀酒，而無果蔬。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷二二一上《党項傳》　取麥他國以釀酒。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷二二二下《環王傳》　以二月爲歲首，稻歲再熟。取檳榔瀋爲酒。

歐陽修、宋祁《新唐書》卷二二二下《訶陵傳》　以柳花、椰子爲酒，飲之輒醉。

歐陽修《新五代史》卷七四《四夷附録第三・于闐》以蒲桃爲酒，又有紫酒、青酒，不知其所釀，而味尤美。其食，粳沃以蜜，粟沃以酪。

孔平仲《談苑》卷四　韓退之詩云：且宜勤買拋青春。《國史補》云：酒有鄂之富水，烏程之若下，桑陽之土窟春，富平之石凍春，劍南之燒春。杜子美詩云：聞道雲南麴米春。裴鉶《傳奇》亦有酒名松醪春。乃知唐人名酒多以春。

屠粹忠《三才藻異》卷八《物類而形勝名者》

洞庭春。安定國王以黄柑釀酒，色香味三絶。

酒腸寬，鸝聲集，爲貪色味香，因想波羅密。僧呼酒也。

若下春。箬溪在長興，南曰上若，北曰下若，取下若水釀酒醇美。酒清爲聖，濁爲賢。

慕十洲，訪三雅。盃也，希聖不希賢，宜上不宜下。

真陵酒。東方朔進縻飲棗，食之經年不醒。帝和香作芥子丸，燕集取丸入石水，倏成酒。

一丸可封，一石亦醉。短水茅柴，作俑漢帝。

河東酒。後周韋夐志尚簡，願時朝謁，帝悦，日給河東酒一斗，號道遥公。

賢聖逍遥，君臣邂逅。但看鶴飛，不聞獅吼。有鶴飛牋。

崑崙觴。魏賈銷有奴別水，乘艇黄河中流，匏接河源，每日七八升，經宿如絳，釀酒名此。

探黄河源，從青州事。稱阿母觴，拜老奴賜。

青田核。烏孫國有青田核，如五六升瓢，盛水俄成酒，味醇，劉璋得兩核，相繼可供廿客。

淡交紅友，聲價藍田。須防鑽核，莫飲林賢。

郫筒酒。山濤治郫時，剖大竹釀醝釀作酒，閉以藕絲，包以蕉葉，兼旬方開，香聞百步。

美人有美人蕉包茅，韻友酴釀卜醉。雲母開樽，山公啓事。

暹羅酒。取燒酒入珍寶異香，埋土三年取用，能消積病。

入火出土，異珍奇方。不傳白墮，堪授青囊。劉白墮善釀。

十洲春。海圖酒名。

簾飄歡伯，槽壓麻姑。洞庭春色，咫尺蓬壺。

千里酒。出桂陽程鄉，醉逾千里。劉玄石飲千日酒。

白醪可畏，玄石亦奇。叔夜命駕，不醉無歸。白墮春醪。

西市睦。京城酒名。

生不羨北海空，東皋勸，市沽不食乃所願。王績號東皋子。

玉浮梁。即浮蛆酒脂也，太白好飲此。

蟻浮則白，鯨吸則長。他年捉月，電滥爲梁。

酃渌酒。衡陽酃湖水釀美，晉武帝平吴，薦于太廟。

薦清廟，美黄流。醉酒能飽德，外寧豈内憂。

楊彦齡《楊公筆録》　世人謂黄河水堪釀酒，然不可得河源水，亦不能有異。段成式嘗記魏賈將有蒼頭善别水，嘗乘小舟於黄河中以瓠接河源水，一日不過七八升，經宿器中色絳，以釀酒，名崑崙。絶奇，曾以三十斛上魏莊帝。桑欽亦云河東有民姓劉名墮者，宿擅工釀，採挹河流，醞成芳酎。今人未有聞識此水者。

高承《事物紀原》卷六《東西使班部二九》　法酒。《通典》曰：梁有酒庫丞。《宋朝會要》曰：周太祖平河中，得酒工王思善造法麴，因法酒庫置使，蓋亦梁酒庫丞比也。自皇城至法酒庫，已上爲東班。

高承《事物紀原》卷八《歲時風俗部四二》　《西京雜記》曰：戚夫人侍兒賈佩蘭，後出爲段儒妻。説在宫内時，九月九日佩茱萸，食蓬餌，飲菊花酒，云令人長壽。菊花舒時並採莖葉，雜黍米釀之，至來年九月九日始熟焉，謂之菊花酒。馬鑑謂自後漢桓景始也。

高承《事物紀原》卷九《酒醴飲食部四六》　醴酪。《古史考》曰：古有醴酪。《禮運》曰：昔先王未有火化，後聖有作，然後修火之利以爲醴酪。注云：烝釀之也。酪，酢截。蓋其物出自燧人作火之後爾。

酒。《酒經》曰：空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，此酒之始也。《吕氏春秋》曰：儀狄作酒醪，變五味。《戰國策》曰：儀狄帝女造酒，進之于禹，甘之，遂疎儀狄。《古史考》亦曰：儀狄造酒。《博物志》曰：杜康造酒。魏武帝詩曰：何以解我憂，惟有杜康酒。《玉篇》曰：酒，杜康所作。《陶潜集・述酒詩序》曰：儀狄造酒，杜康潤色之。而《黄帝内傳》：王母會帝于嵩山飲，帝以護神養氣金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。然黄帝時已有其物，但不知杜康何世人。而古今多言其始造酒也。一曰少康作秫酒。

司馬光《類篇》卷二〇　黍，禾屬而黏者也，以大暑而種，故謂之黍。从禾雨，省聲。孔子曰：黍可爲酒，禾入水也。凡黍之類皆从黍。舒吕切。

劉延世編《孫公談圃》卷上　公言，昔曾得椰子酒嘗之，余因曰椰子本出伽

盧國，其地熱衝直，椰子本爲蔭。剖其實，中有酒，能醉人，若他國所釀，多不同。西域蒲萄酒、南蠻檳榔酒、扶南石榴酒、辰溪勾藤酒、赤土國甘蔗酒。

唐愼微《證類本草》卷二三《果部三品》 葡萄味甘平無毒，主筋骨濕痺，益氣倍力，强志，令人肥健，耐飢忍風寒，久食輕身，不老延年。可作酒，逐水利小便。生隴西、五原、燉煌山谷。陶隱居云：魏國使人多齎來，狀如五味子而甘美，可作酒。云用其藤，汁殊美好，北國人多肥健耐寒，蓋食斯乎。不植淮南，亦如橘之變於河北矣。人説即此間蘡（於乘切）薁（於六切），恐如彼之枳類橘耶？唐本注云：蘡薁與葡萄相似，然蘡薁是千歲累。葡萄作酒法：總收取子汁釀之，自成酒。蘡薁、山葡萄並堪爲酒。陶云：用藤汁爲酒謬矣。臣禹錫等謹按：蜀本《圖經》云，蔓生苗葉似蘡薁而大，子有紫白二色，又有似馬乳者，又有圓者，皆以其形爲名。又有無核者。七月八月熟，子釀爲酒及漿，別有法。謹按蘡薁是山葡萄，亦堪爲酒。孟詵云：葡萄不問土地，但收之釀酒，皆得美好。或曰子不堪多食，令人卒煩悶眼闇。根濃煮汁，細細飲之，止嘔噦及霍亂後惡心。妊孕人子止衝心，飲之即下，其胎安。《藥性論》云：葡萄君味甘酸，除腸間水氣，調下治淋，通小便。段成式《酉陽雜俎》云：葡萄有黄、白、黑三種，成熟之時，子實逼側也。

《圖經》曰：葡萄生隴西五原、燉煌山谷，今河東及近京州郡皆有之。苗作藤蔓而極長大，盛者一二本綿被山谷間，花極細而黄白色。其實有紫白二色，而形之圓銳亦二種。又有無核者。皆七月八月熟，取其汁可以釀酒。謹按《史記》云：大宛以葡萄爲酒，富人藏酒萬餘石，久者十數歲不敗。張騫使西域得其種而還種之，中國始有，蓋北果之最珍者。魏文帝詔羣臣説葡萄，云醉酒宿醒，掩露而食，甘而不飴，酸而不酢，冷而不寒，味長汁多，除煩解悶，他方之果，寧有匹之者。今太原尚作此酒，或寄至都下，猶作葡萄香。根苗中空相通，圃人將慎之，欲得厚利，暮溉其根，而晨朝水浸子中矣。故俗呼其苗爲木通，逐水利小腸尤佳。今醫家多暴收其實，以治時氣，發瘡瘕不出者，研酒飲之甚效。江東出一種實細而味酸，謂之蘡薁子。

《衍義》曰：葡萄，先朝西夏持師子來獻，使人兼齎葡萄遺州郡，比中國者皆相似，最難乾。不乾不可收，仍酸澌不可食。李白所謂「胡人歲獻葡萄酒」者是此。瘡疱不出，食之盡出。多食皆昏人眼。波斯國所出大者如雞卵。

唐愼微《證類本草》卷二五《米穀部中品》 酒，味苦甘辛，大熱有毒。主行藥勢，殺百邪惡毒氣。陶隱居云：大寒凝海，惟酒不冰，以其性熱，獨冠羣物，藥家多有以行其勢。人飲之使體弊神憊，是其有毒故也。昔三人晨行觸霧，一人健，一人病，一人死。健者飲酒，病者食粥，死者空腹，此酒勢辟惡勝於作食。唐本注云：酒有葡萄、秫黍、秔粟、麴、蜜等，作酒醴以麴爲，而葡萄、蜜等獨不用麴。飲葡萄酒能消痰破癖。諸酒醇醨不同，惟米酒入藥用。【略】

《衍義》曰：酒，《吕氏春秋》曰：儀狄造酒。《戰國策》曰：帝女儀狄造酒，進之於禹。然《本草》中已著酒名，信非儀狄明矣。又讀《素問》，首言以妄爲常，以酒爲漿。如此，則酒自黄帝始，非儀狄也。古方用酒有醇酒、春酒、社壇餘胙酒、糟下酒、白酒、清酒、好酒、美酒、葡萄酒、秫黍酒、秔酒、蜜酒、有灰酒、新熟無灰酒、地黄酒、今有糯酒、炙酒、小豆酒、香藥酒、鹿頭酒、羔兒等酒。今江浙、湖南北又以糯米粉入衆藥，和合爲麴，曰餅子酒。至於官務中，亦用四洩酒，更别中國，不可取以爲法。今醫家所用酒，正宜斟酌，但飲家惟取其味，不顧入藥如何爾，然久之未見不作疾者，蓋此物損益兼行，可不慎歟。漢賜丞相上樽酒，糯爲上，稷爲中，粟爲下者。今入藥佐使，專以糯米，用清水白麪麴所造爲正。古人造麴，未見入諸藥合和者。如此則功力和厚，皆勝餘酒。今人又以麥蘗造者，蓋止是醴爾，非酒也。《書》曰：若作酒醴，爾爲麴蘗。酒則須用麴，醴故用蘗，蓋酒與醴，其氣味甚相遼，治療豈不殊也。

沈括《夢溪筆談》卷三《辨證一》 漢人有飲酒一石不亂，余以志酒法較之，每粗米二斛，釀成酒六斛六斗。今酒之至醲者，每秫一斛，不過成酒一斛五斗。若如漢法，則粗有酒氣而已，能飲者飲多不亂，宜無足怪。然漢之一斛亦是今之二斗七升，人之腹中亦何容置二斗七升水邪。或謂石乃鈞石之石，百二十斤，以今秤計之，當三十二斤，亦今之三斗酒也。于定國食酒數石不亂，疑無此理。

孔武仲《清江三孔集》卷一六《上省部書》 近歲酒禁尤嚴，凡一升以上皆入賞格，以爲不深苦之，不足以戒其後。然湖南一道事體與北州稍異，人習釀法，家有醞具，閭井之間，相爲囊橐以造酤，自業者所至皆然。雖重其法禁，其勢不止也。【略】且本路如潭州之安化，衡州之常寧，永州之東安，郴州之宜章，道州之寧遠，酒皆在民間，官不問也，而歲課常足，豈此數縣則可，他州則不可哉。

文彦博《潞公文集》卷一七《奏永興軍衙前理欠陪備 至和三年》 清酒務年計出賣煮酒，而官不給煮酒柴，或量給而用，不足者，般請麴未合使脚力及諸雜瑣細用具，盡令衙前專副陪備。

陸佃《埤雅》卷一三《梅》 《書》曰：若作酒醴，爾惟麴蘗。若作和羹，爾惟鹽梅。蓋造而始之者麴蘗也，調而成之者鹽梅也。高宗之於傅説，始命之曰：用汝作礪。言命汝作此而已，所謂格則庸之者也。終命之曰：爾惟麴蘗，爾惟鹽梅。則其所以待之厚矣。蓋麴蘗所以作酒故也，鹽梅所以作和羹故也。

陸佃《埤雅》卷一八《茅》 孔子曰：茅之爲物薄，而用可重也。茅體柔而理直，又絜白，故先王用之以藉，亦以縮酒。

陸佃《埤雅》卷一八《鬱》 鬱之爲草若蘭，十葉爲貫，百二十貫爲築，煮以合鬯，所以灌也。《禮》曰：周人尚臭，灌用鬯臭，鬱合鬯臭，陰達於淵泉，灌以圭

璋，用玉氣也。一曰鬱鬯，百草之華，遠方鬱人所貢芳草，合釀之以降神。鬱，今鬱林郡也。按：《禮》以鬯草生庭爲瑞，則鬱本遠方所貢，理或然也。《説文》云：鬯以秬釀鬱草，芬芳攸服，以降神也。从㐭凵，盛匕以扱之。

陸佃《埤雅》卷一八《鬯》　鬯，草名，先鄭、小毛所謂鬯香草也。築而煮之爲鬯，因謂之鬯。傳曰：鬯草生庭。又曰：德至於地，則蓂莢起，秬鬯出。知鬯爲草矣。記曰：鬱合鬯，蕭合黍稷。此明築煮，停於祭前，及灌然後合而成之。周官所謂鬱人掌祼器，和鬱鬯以實彝而陳之。蓋秬者百穀之華，鬯者百草之英，故先王貴以合鬯。傳曰：築煮合而鬱之曰鬯，蓋合而鬱之，然後芬芳調鬯。《易》曰：美在其中，而暢於四支，發於事業，美之至也。

陸佃撰、牛衷增輯《增修埤雅廣要》卷三二《千日釀》　劉玄石飲千日酒，至家而醉。其家以爲死，葬之。酒家計千日玄石醒矣，令其家發塚開棺，於是起坐棺中。

李石《續博物志》卷五　孟詵云：葡萄不問土地，但收之釀酒，皆得美好。蒲坂西舜所都，有姓劉名墮，探挹河流，醞成芳酎，飲伺枯枝之日，醉於桑落之辰，故酒得其名。方土之貢，最爲佳酌。每云索郎，有顧思同旅語。索郎反語爲桑落也。

張耒《明道雜志》　王黄州詩云：刺史好詩兼好酒，山民名醉又名吟。而黄州呼醉爲沮，呼吟爲垠逆斤切，不知呼醉吟竟是何名也。黄州斯役多無名，止以第行爲稱，而便稱爲名。余自罷守宣城，至今且二年，所過州府數十，而有佳酒者不過三四處，高郵酒最佳，幾似内法。問之，其匠故内庫匠也。其次陳州瓊液酒，陳輔郡之雄，自宜有佳匠。其次乃黄州酒，可亞瓊液而差薄。此謫官中一幸也。平生飲徒，大抵止能飲五升已上，未有至斗者，惟劉仲平學士、楊器之朝奉能大盃滿酹，然不過六七升醉矣。晁無咎與余酒量正敵，每相遇，兩人對飲輒盡一斗，纔微醺耳。

寇宗奭《本草衍義》卷一五　椶櫚木，今人旋爲器，皮燒爲黑灰，治婦人血露及吐血，仍佐之他藥。每歲剗取椶皮，不爾束死。花如魚子，漬熟淹爲果。柘木裏有紋，亦可旋爲器。葉飼蠶曰柘蠶。葉梗然不及桑葉。東行根及皮炙汁釀酒，治風虚耳聾有驗，餘如經。

寇宗奭《本草衍義》卷二〇　蘗米，此則粟蘗也，今穀神散中用之，性又温於大麥。蘗秫米初搗出淡黄白色，經久色如糯，用作酒者，是此米，亦不堪爲飴，最粘，故宜酒。

稻米，今造酒者是此水田米，皆謂之稻。前既言粳米，即此稻米，乃糯稻無疑，温故可以爲酒。酒爲陽，故多熱。又今人大便堅，非糯稻，孰能與於此。《西域記》天竺國土溽熱，稻歲四熟，亦可驗矣。

朱翼中《北山酒經》卷上　酒之作，尚矣。儀狄作酒醪，杜康秫酒，豈以善釀得名，蓋抑始於此耶。酒味甘辛，大熱有毒，雖可忘憂，然能作疾，所謂腐腸爛胃，潰髓蒸筋。而劉訓《養生論》：酒所以醉人者，麴蘗氣之故爾。麴蘗氣消，皆化爲水。昔先王誥庶邦庶士無彝酒，又曰祀茲酒，言天之命民作酒，惟祀而已。六彝有舟，所以戒其覆，六尊有罍，所以戒其淫。陶侃劇飲，亦自製其限。後世以酒爲漿，不醉反恥，豈知百藥之長，黄帝所以治疾耶。大率晉人嗜酒，孔羣作書族人，今年秫得七百斛，不了麴蘗事。王忱三日不飲酒，覺形神不復相親。至於劉、殷、嵇、阮之徒，尤不可一日無此。要之酣放自肆，託於麴蘗，以逃世網，未必真得酒中趣爾。古之所謂得全於酒者，正不如此，是知狂藥自有妙理，豈特澆其胸中之礧磈者耶。五斗先生棄官而歸，耕於東皋之野，浪遊醉鄉，没身不返，以謂結繩之政已薄矣，雖黄帝華胥之遊，殆未有以過之。由此觀之，酒之境界，豈餔歠者所能與知哉。儒學之士如韓愈者，猶不足以知此，反悲醉鄉之徒爲不遇。大哉，酒之於世也，禮天地，事鬼神，鄉射之飲，鹿鳴之歌，賓主百拜，左右秩秩，上至縉紳，下逮閭里，詩人墨客，漁夫樵婦，無一可以缺此。投閒自放，攘襟露腹，便然酣卧於江湖之上。扶頭解醒，忽然而醒，雖道術之士鍊陽消陰，饑腸如筋，而熟穀之液亦不能去。惟胡人禪律以此爲戒，嗜者至於濡首敗性，失理傷生，往往屏爵棄巵，焚罍折榼，終身不復知其味者，酒復何過耶。平居無事，汙罇斗酒，發狂蕩之思，助江山之興，亦未足以知麴蘗之力、稻米之功。至於流離放逐，秋聲暮雨，朝登糟丘，墓遊麴封，饗魑魅於烟嵐，轉炎荒爲淨土，酒之功力其近於道耶。與酒遊者，死生驚懼交於前而不知，其視窮泰違順特戲事爾。彼饑餓其身，焦勞其思，牛衣發兒女之感，澤畔有可憐之色，又烏足以議此哉。鴟夷大人以酒爲名，含垢受侮。與世浮沈，而彼騷人高自標持，分别黑白，且不足於全身遠害，猶以爲惟我獨醒。善乎，酒之移人也，慘舒陰陽，平治險阻，剛愎者薰然而慈仁，懦弱者感慨而激烈，陵轢王公，紿玩妻妾，滑稽不窮，斟酌自如。識量之高，風味之媺，足以還澆薄而發猥瑣。豈特此哉！夙夜在公《有駜》，豈樂飲酒《魚藻》，酌以大斗《行葦》，不醉無歸《湛露》，君臣相遇，播於聲詩，亦未足以語太

平之盛。至於黎民休息，日用飲食，祝史無求，神具醉止，斯可謂至德之世矣。然則伯倫之頌德，樂天之論功，蓋未必有以形容之。夫其道深遠，非冥搜不足以發其義；其術精微，非三昧不足以善其事。昔唐逸人追述焦革酒法，立祠配享，又采自古以來善酒者以爲譜，雖其書脱略卑陋，聞者垂涎，酣適之士口誦而心醉，非酒之董狐，其孰能爲之哉。昔人有齋中酒、廳事酒、猥酒，雖均以麴蘗爲之，而有聖有賢，清濁不同。《周官》：酒正，以式法授酒材，辨五齊之名，三酒之物，歲中以酒式誅賞。《月令》：乃命大酋，音縮。大酋，酒之官長也。秫稻必齊，麴蘗必時，湛饎必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，六者盡善，更得醠漿，則酒人之事過半矣。《周官》：漿人，掌共王之六飲，水、漿、醴、凉、醫、酏，入于酒府，而漿最爲先。古語有之，空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。《説文》：酒白謂之醙。醙者，壞飯也。醙者，老也。飯老即壞，飯不壞則酒不甜。又曰：烏梅女麧，胡板切。甜醹九酘，澄清百品，酒之終也。麴之於黍，猶鉛之於汞，陰陽相制，變化自然。《春秋緯》曰：麥，陰也。黍，陽也。先漬麴而投黍，是陽得陰而沸。後世麴有用藥者，所以治疾也。麴用豆亦佳。神農氏赤小豆飲汁愈酒病。酒有熱，得豆爲良，但硬薄少蘊藉耳。古者醴酒在室，醍酒在堂，澄酒在下，而酒以醇厚爲上。飲家須察黍性陳新，天氣冷暖。春夏及，黍性新軟，則先湯平聲而後米，酒人謂之倒湯。去聲秋冬及，黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之正湯。醞釀須酴米偷酸，《説文》：酴，酒母也。酴音途。酘醹偷甜，淛人不善偷酸，所以酒熟入灰。北人不善偷甜，所以飲多，令人膈上懊憹。桓公所謂青州從事，平原督郵者，此也。酒甘易釀，味辛難醞。《釋名》：酒者，酉也。酉者，陰中也。酉用事而爲收，收者，甘也。卯用事而爲散，散者，辛也。酒之名，以甘辛爲義，金木間隔，以土爲媒。自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。酴米所以要酸，酘醹所以要甜。所謂以土之甘，合水作酸，以木之酸，合土作辛，然後知酘者所以作辛也。《説文》：酘者，再釀也。張華有九醞酒，《齊民要術》：桑落酒有六七酘者。酒以酘多爲善，要在麴力相及，醪酒所以有韻者，亦以其再酘故也。過度亦多術，尤忌見日，若太陽出，即酒多不中。後魏賈思勰亦以夜半蒸炊，昧旦下釀，所謂以陰制陽，其義如此。著水無多少，拌和黍麥，以勻爲度。張籍詩「釀酒愛乾和」，即今人不入定酒也。晉人謂之乾榨酒，大抵用水隨其湯去聲黍之大小斟酌之。若酘多水寬亦不妨，要之米力勝於麴，麴力勝於水，即善矣。北人不用酵，秪用刷。案：水謂之信水，然信水非酵也，酒人以此體候冷暖爾。凡醞不用酵即酒難發醅，來遲則脚不正，秪用正發酒醅最良。不然，則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘗，掛於衡茅，謂之乾酵。用酵四時不同，寒即多用，温即減之。酒人冬月用酵緊，用麴少，夏月用麴多，用酵緩。天氣極熱，置甕於深屋。冬月温室多用氊毯圍遶之。《語林》云：抱甕冬醪。言冬月釀酒，令人抱甕，速成而味好。大抵冬月蓋覆，即陽氣在内而酒不凍，夏月閉藏，即陰氣在内而酒不動。非深得卯酉出入之義，孰能知此哉。於戲，酒之梗槩，曲盡於此。若夫心手之用，不傳文字，固有父子一法而氣味不同，一手自釀而色澤殊絶，此雖酒入亦不能自知也。

陶宗儀《説郛》卷九四上朱翼中《酒經》

總論

頓遍祠祭麴，香泉麴，香桂麴，已上罨麴。瑶泉麴，金波麴，滑臺麴，豆花麴，已上風麴。玉友麴，白醪麴，小酒麴，真一麴，蓮子麴。已上醾麴。

卧漿，淘漿，煎漿，蒸醋漉米，湯米，用麴，合酵，蒸甜糜，投醹，酴米，酴米，酒母也，今人謂之脚飯。酒器，上糟，收酒，煑酒，火迫酒，曝酒法，白羊酒，地黄酒，菊花酒，酴醾酒，蒲菊酒法，煨酒，神仙酒法，武陵桃源酒法，真人變髭髮方，時中麴法，冷泉酒法。

續添麴法

酴醾麴，華亭麴，造思堂春。瓊液麴，青水麴，造雲腴。麩麴。造雲腴并合酵用。

陶宗儀《説郛》卷九四下張能臣《酒名記》

后妃家：高太皇香泉，向太后天醇，張温成皇后醽醁，朱太妃瓊酥，劉明達皇后瑶池，鄭皇后坤儀，曹太后瀛玉。宰相：蔡太師慶會，王太傅膏露，何太宰親賢。親王家：鄆王瓊腴，肅王蘭芷，五(正)[王]位椿齡，嘉琬醑，濮安懿王重醞，建安郡王玉瀝。戚里：李和文駙馬獻卿金波，王晉卿碧香，張駙馬敦禮醽醁，曹駙馬詩字公雅成春，郭駙馬獻卿香瓊，大王駙馬瑶琮，錢駙馬清醇。内臣家：童貫宣撫褒公，又光忠，梁開府嘉義，楊開府美誠。府寺：開封府瑶泉。市店：豐樂樓眉壽，又和旨，即白礬樓也。忻樂樓仙醪，即任店也。和樂樓瓊漿，即莊樓也。遇仙樓玉液，玉樓玉醞，鐵薛樓瑶醽，仁和樓瓊漿，高陽店流霞，清風[樓]玉髓，會仙樓玉醑，八仙樓仙醪，時樓碧光，班樓瓊波，潘樓瓊液，千春樓仙醪，今廢爲舖。中山園子店千日春，今廢爲邸。銀王店延壽，蠻王園子正店玉漿，朱宅園子正店瑶光，邵宅園子正店法清，大桶張宅園子正店仙醁，方宅園子正店瓊酥，姜宅園子正店羊羔，梁宅園子正店美禄，郭小齊園子正店瓊液，楊皇后園子正店法清。三京：北京香桂，又法酒。南

京桂香，又北庫。西京玉液，又酴釄香。四輔：澶州中和堂，許州溟泉，鄭州金泉。河北真定府銀光，河間府金波，又玉醞。保定軍知訓堂，又杏仁。定州中山堂，又九醞。保州巡邊銀條，又錯著水。德州碧琳。濱州石門，又宜城。博州宜城，又蓮花。衛州栢泉。棣州延相堂。恩州揀米，又細酒。洺州玉瑞堂，夷白堂，又玉友。邢州沙醅金波。磁州風麴法酒。深州玉醅。趙州瑶波。相州銀光。懷州宜城，又香桂。又定州瓜麴，又錯著水。河東太原府玉液，又静制堂。汾州甘露堂。隰州瓊漿。代州金波，又瓊酥。陝西鳳翔府槀泉。河中府天禄，又舜泉。陝府蒙泉。華州蓮花，又氷堂上尊。邠州静照堂，又玉泉。慶州江漢堂，又瑶泉。同州清洛，又清心堂。淮南揚州百桃。廬州金城，又金斗城，又杏仁。江南東西，宣州琳腴，又雙溪。江寧府芙蓉，又百桃，(又)[又]清心堂。處州谷簾。洪州雙泉，又金波。杭州竹葉清，又碧香，又白酒。蘇州木蘭堂，又白雲泉。明州金波。越州蓬萊。潤州蒜山堂。湖州碧蘭堂，又霅溪。秀州月波。三(州)[川]成都府忠臣堂，又玉醴，又錦江春，又浣花堂。梓州瓊波，又竹葉清。劒州東溪。漢州簾泉。合州金波，又長春。渠州葡萄。果州香桂，又銀液。閬州仙醇。峽州重釅，至喜泉。夔州法酺，又法醞。荆南湖北，荆南金蓮堂。鼎州白玉泉。辰州法酒。歸州瑶光，又香桂。福建泉州竹葉。廣南廣州十八仙。韶州換骨玉泉。京東青州揀米。齊州舜泉、近泉，又清燕堂，又真珠泉。第一也。兗州蓮花清。曹州銀光，又三酘，又白羊，又荷花。鄆州風麴、白佛泉，又香桂。濰州重醞。登州朝霞。萊州玉液。徐州壽泉。濟州宜城。濮州宜城，又細波。單州宜城，又杏仁。京西汝州揀米。滑州風麴，又氷堂。金州清虚堂。鄧州漢泉，又香桂。隨州白雲樓。唐州淮源，又泌泉。蔡州銀光、香桂。房州瓊酥。襄州金沙，又宜城，又檀溪，又竹葉清。鄧州香泉，又寒泉，又香菊，又甘露。潁州銀條，又風麴。均州仙醇。河外府州歲寒堂。

陶宗儀《説郛》卷八六張表臣《珊瑚鈎詩話》 酒有若干，謂烏程也。九醞，謂宜城也。千日，中山也。蒲萄，西京也。竹葉，豫北也。土窟春，滎陽也。石凍春，富平也。燒春，劍南也。桑落，陝右也。烏孫國有青田核，莫知其木與實，而核如五六升瓠，空之盛水，俄而成酒。劉璋曾得二焉，集賓設之，一核纔盡，一核又熟，可供二十客，名曰青田壺。歷城北有使君林，魏正始中，鄭公愨三伏避暑於此，取大蓮葉置硯格上，盛酒三升，以簪刺葉，令酒與柄通，出屈莖吸之，鄰氣清冽，名曰碧筒酒。予詩曰：釀憶青田核，觴誇碧藕筒。直須千日醉，莫放一盃空。近時以黄柑釀酒，號洞庭春色。以糯米藥麴作白醪，號玉友。皆奇絶者耳。

阮閱《詩話總龜》卷二七《書事門》 余疑李賀云：酒滴珍珠紅。夏彦剛云：江南人造紅麴酒。白樂天云：羌管吹楊柳，燕姬酌葡萄。謂太原出葡萄酒也。

太平老人《袖中錦・知酒法》 知酒美惡法，但以手扣其壇，其聲清而長者，其酒必佳，聲重而短者，其酒苦，聲不響，其酒必壞。

吴坰《五總志》 葡萄酒自古稱奇，本朝平河東，其釀法始入中都。余昔在太原嘗飲此醞，有詩云：孟佗愛官入骨髓，爲官暨眉曾未開。快遣葡萄百斛酒，換取梁州刺史來。歸以示蔡天啓，天啓答云：并州在昔葡萄酒，賦咏于今定幾人。誰記當時味外事，要令吴子語超羣。天啟以推挽後覺爲己任，今死矣，諷詠斯文，嗟嘆無斁。

張邦基《墨莊漫録》卷九《唐子西詩多新意》 唐庚子西謫惠州時，自釀酒二種，其醇和者名「養生主」，其稍勁烈者名「齊物論」。

趙令畤《侯鯖録》卷四《唐人酒多以春爲名》 退之詩有：「百年未滿不免死，且可勤買拋青春。拋青春，酒名。」亦有酒名松醪春。唐人酒多以春爲名。

莊綽《雞肋編》卷中 關右塞上有黄羊無角，色類麈麚，人取其皮以爲衾褥；又夷人造嗑酒，以荻管吸於瓶中。老杜《送從弟亞赴河西判官詩》云：「黄羊飫不羶，蘆酒多還醉。」蓋謂此也。

朱勝非《紺珠集》卷一《洞冥記》 碧麥酒，瑶琨山有草如麥，以釀酒，一飲三旬不醒。

朱勝非《紺珠集》卷五《神異經》 甘露，一名天酒。

朱勝非《紺珠集》卷七皇甫氏《原化記》 松花酒，有老人雪中訪崔希真，希真飲以松花酒。老人云：澁無味，以丸藥投之，酒味頓美。

朱弁《曲洧舊聞》卷一《太祖令蒲中進内中酒方》 内中酒，蓋用蒲中酒法也。太祖微時，喜飲之。即位後，令蒲中進其方，至今用而不改。

朱弁《曲洧舊聞》卷四《紅蓼》 紅蓼，即《詩》所謂游龍也。俗呼水紅。江東人别澤蓼，呼之爲火蓼。道家方書亦有用者，呼爲鶴膝草，取其莖之形似也。然澤蓼有二種，味辛者，酒家用以造麴，餘不入用也。

朱弁《曲洧舊聞》卷七《張次賢記天下酒名》 張次賢，名能臣，官至奉議郎。

文懿公諸孫，朝奉大夫德鄰之子也。好學，喜綴文，有《鄖鄉》、《涪江》二集，嘗記天下酒名，今著於此。【略】

徐兢《宣和奉使高麗圖經》卷三二《器皿三・瓦尊》 國無糯米，而以秔合麴而成酒，色重味烈，易醉而速醒。王之所飲曰良醞，左庫清法酒，亦有二品，貯以瓦尊，而以黃絹封之。大抵麗人嗜酒，而難得佳釀。民庶之家，所飲味薄而色濃，飲歠自如，咸以爲美也。

曾慥《類説》卷二九《雞趾集》 抱甕。《語林》曰：冬月釀酒，令人抱甕，速得味好。

邵博《邵氏聞見後録》卷一九 柑橘二物，《草木書》各爲一條。安定郡王以黃柑釀酒，曰「洞庭春色」。東坡之賦，皆用橘事。豈以橘條下云：其類有朱柑、乳柑、黃柑、石柑乎？夫柑無故事，名「洞庭春色」，亦橘也。

鄭樵《通志》卷七五《昆蟲草木略第一・稻粱類》 粱之類多。《爾雅》：芑白，苗白，粱也。又曰：蕭，赤苗，赤粱也。又有青粱，有黃粱。《氾勝之書》：粱是秫粟，今俗謂之粱，古祭祀所用粢盛是也。可作餈食，及釀酒亦如糯米。或云粱亦有粳者。其謂蘗米，亦曰黃子。

鄭樵《通志》卷七五《昆蟲草木略第一・草類》 鬱金即薑黃。《周禮》「鬱人和鬱鬯」，注云：煮鬱金以和鬯酒。又云：鬱爲草若蘭，今之鬱金作熅潘臭。其若蘭之香，乃鬱金香，生大秦國，花如紅藍花，四五月採之即香。陳藏器謂：《説文》云鬱，芳草也，十葉爲貫，捋以煮之用爲鬯，爲百草之英，合而釀酒以降神也。然大秦國去長安四萬里，至漢始通，不應三代時得此草也。或云鬱金與薑黃自別，亦芬馨，恨未識耳。

鄭樵《通志》卷七六《昆蟲草本略第二・果類》 葡萄藤生，傳自西域。《史記》云：大宛以萄萄爲酒，富人藏葡萄酒至萬餘石，久者十數歲。張騫使西域，得其種而還，中國始有。又有一種曰蘡薁，謂之山葡萄，野出。其實如葡萄而小，亦堪爲酒。【略】

鄭樵《通志》卷一九五《四夷傳第二・党項》 党項羌居古析支之地，漢西羌之別種。其種有宕昌、白蘭，皆自稱爲獮猴種。魏晉以降，西羌微弱，自宕昌鄧至滅後，而党項始彊。【略】氣候多風寒，土無五穀，民不知耕稼，養氂牛馬驢羊豕以供食。五月草始生，八月霜雪降。求大麥於他界，醞以爲酒。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・車師》 【略】多蒲萄酒。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・奄蔡》 出名馬、牛、羊、葡萄衆果。其土水美，故蒲萄酒特有名焉。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・于闐》 【略】氣候温，土良沃，宜五穀桑麻，多蒲萄。

鄭樵《通志》卷一九六《四夷傳第三・大宛》 大宛北與康居，南與大月氏接。土地、風氣、物類、民俗，與大月氏、安息同。大宛左右，以蒲萄爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者至數十歲不敗。俗耆酒，馬耆目宿。

鄭樵《通志》卷一九八《四夷傳第五・無論》 【略】俗食麥飯，飲蒲萄酒，酒如膠，若飲即以水和之，味甚甘美。

鄭樵《通志》卷一九八《四夷傳第五・赤土》 以甘蔗作酒，雜以紫瓜根。酒色黃赤，味頗香美。復以椰漿爲酒，亦皆適口。

鄭樵《通志》卷二〇〇《四夷傳第七・室韋》 【略】有麴釀酒。

吴曾《能改齋漫録》卷四《桑落酒》 索郎酒者，桑落河出美酒，訛爲「索郎」耳。見酈道元《水經注》。皮日休詩云：「分明不得同君賞，盡日傾心羨索郎。」全無理意。本朝高若訥《後史補》：「河中桑洛坊有井，每至桑落時，取其寒暄得所，以井水釀酒甚佳。樂天詩云：『桑落氣薰珠翠暖，柘枝聲引管絃高。』號桑落酒，舊京人呼爲『索郎』，蓋語訛耳。」高説後出，恐或未然也。

吴曾《能改齋漫録》卷六《松花酒》 唐《原化記》：「有老人訪崔希真，希真飲以松花酒。老人云：『花澀無味。』以一丸藥投之，酒味頓美。」裴鉶《傳奇》載酒名松醪春。故杜子美集載杜員外詩云：「松醪酒熟傍看醉。」劉長卿《送從兄之淮南》詩云：「泝沿隨桂檝，醒醉任松華。」又《至華陽洞》詩云：「蘿月延步虚，松花醉閒宴。」

吕祖謙《東萊先生詩律武庫後集》卷一《酒飲門》

中山千日酒

中山有千日酒，飲之輒昏醉。《博物志》載劉玄石飲千日酒歸，醉不醒，其家以醉死葬之。與同飲者聞之，往諭焉。至期開冢，果醒。故范傳正作李白墓銘云：至今尚疑其醉在千日。蓋此事耳。

鬲上膠下

桓温有主簿善別酒，好者目爲青州從事，惡者爲平原督郵。蓋青州有齊部，而平原有革縣。人言酒美則直止膠下，酒惡止於鬲上住。故從事謂到膠下，督

郵謂到鬲上，皆借言之。故東坡謝人惠酒，有「青州老從事，鬲上非所部」。又人以雙樽相惠，及開一樽無有。有詩云：「不謂青州兩從事，化爲烏有一先生。」皆用此也。

呂祖謙《東萊先生詩律武庫後集》卷二《酒飲門》

醇酎九醞

《西京雜記》：漢制，宗廟八月飲酎，以正月旦作，至八月成，名曰酎，一曰九醞，一曰醇酎。謝惠連《雪賦》有「酌湘吳之醇酎」。而杜公詩亦有「性亦嗜醇酎」之句。

羅願《爾雅翼》卷一《釋草・黍》 禾屬而黏者也，以大暑而種，故謂之黍。從禾雨，省聲。孔子曰：黍可爲酒，禾入水也。然則又以禾、入、水三字，合而爲黍，不但從雨而已。【略】黍有赤黍、黑黍、黑黍已別見。糜，稱赤苗，恐是赤者。其類有黏、不黏，如稻之有粳、糯。其不黏者以爲飯，黏者別名秫，以爲酒。《說文》秫稷之黏者，即謂此也。《月令》造酒，命大酋秫稻必齊。蓋以此秫與稻之糯爲酒。北人謂秫爲黃米，亦謂之黃糯，釀酒比糯稻差劣。黍之爲物黏而香，故凡香之馨馥，黏之黏黏，皆從之。

羅願《爾雅翼》卷一《釋草・秬》 秬，黑黍也，古者薦籩有白黑形鹽，白爲熬稻，黑即秬也。至藏冰則用黑牡秬黍以享司寒，蓋此倣其方之色。亦以爲酒，謂之秬鬯，既芬香調暢矣。若將用，則鬯人以鬯酒入鬱人，鬱人得之，築鬱金草煮之以和，此酒則謂之鬱鬯。故鬯人掌共秬鬯，而鬱人和鬱鬯以此也。【略】然先儒言鬯猶有不同者，皆言釀秬爲酒，便謂之鬯。至祭，則以鬱合之。而盧氏乃言取草芬芳香者，與秬鬱合釀之成爲鬯。蓋惑於《禮緯》鬯草生庭及《王度記》鬯薰芝蘭之屬。蓋鬱既專用以和酒，故其後遂謂之鬯草，亦事之宜。若始釀秬中已有鬯，則鬯人一官自足，何必令鬯人共秬鬯，而鬱人和鬱鬯耶。【略】

羅願《爾雅翼》卷三《釋草・卷耳》 卷耳，菜名也，幽冀謂之襘菜，雒下謂之胡枲，江東呼爲常枲。葉青白色似胡荽。【略】又以其葉覆麴作黃衣。崔寔《四民月令》曰：伏後二十日爲麴，至七月七日干之，覆以胡枲，故古人采之。

羅願《爾雅翼》卷八《釋草・稗》 【略】又稗中有米，熟時可擣取，炊之不減粢米，又可釀作酒。

羅願《爾雅翼》卷八《釋草・鬱》 鬱，鬱金也，其根芳香而色黃，古者釀黑黍爲酒，所謂秬者，以鬱草和之，則酒色香而黃，在器流動，《詩》所謂「黃流在中」者也。《周禮》有鬱人掌祼器，凡祭祀賓客之事，和鬱鬯以實彝而陳之。又有鬯人掌共秬鬯而飾之。先儒以爲鬱者築鬱金煮之，以和鬯酒。鬱，草名，爲草若蘭，十葉爲貫，百二十貫爲築，以煮之鐎中，停於祭前。鬯謂不和鬱者，釀黍爲酒，芬芳條暢於上下也。其祭社禁門共秬鬯，雖云無鬱，亦屍所飲，以灌地，其汁下入於地，其氣上升於天，故云條暢於上下。然則黑黍爲酒謂之鬯，加鬱則爲鬱爾。然秬鬯亦是兼鬱之通名，故鄭注：汁獻說于醆酒。云秬鬯者中有煮鬱，和以盎齊。《說苑》云：鬯者，百草之本也，上暢於天，下暢於地，無所不暢，故天子以鬯爲贊。《說文》解鬯字云：以秬釀鬱草，芬芳攸服，以降神也。又解鬱字云：鬱鬯，百草之華，遠方鬱人所貢芳草，合釀之以降神。鬱，今鬱林郡也。然則自常言之，鬯亦可以兼鬱，自鬱與鬯對言之，則當致其辨爾。晉左九嬪《鬱金頌》曰：越自殊域，厥珍來尋。

李燾《續資治通鑑長編》卷二 建隆二年夏四月乙卯，漢初，犯私麴者並棄市，周祖始令至五斤死。上以周法尚峻，壬戌，詔民犯私麴十五斤，以私酒入城至三斗者，始處極典，其餘論罪有差；私市酒麴，減造者之半。

李燾《續資治通鑑長編》卷三 建隆三年三月丁亥，是月，詔增官鹽闌入至三十斤，煮鹹至十斤，坐死。鹽鹽入城市百斤以上，奏裁。又修酒麴之禁。凡私造，差定其罪，城郭二十斤，鄉閭三十斤，棄市。民敢持私酒入京城五十里，西京及諸州城二十里至五斗，死。所定里數外，有官署沽酒，而私酒入其地一石，棄市。此據本志。

李燾《續資治通鑑長編》卷二九〇 元豐元年秋七月癸酉，【略】又言：「古之祭祀必具五齊、三酒，今尊罍一以法酒實之，是名物徒存而亡其實也。謹案鄭氏釋五齊、三酒各有名色，尋呼酒工諭以大略，工人稱可以約古醞造，迄送所屬施行。」詔止令法酒庫、內酒坊以見造諸酒實之。二年八月戊午改酒齊法。

李燾《續治通鑑長編》卷三三九 元豐六年九月庚戌，〔高麗〕貿易亦用銀、米而不用錢。不禁民釀酒。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三五《酒》 蒲萄醅。韓子蒼守黃州，取「春江綠漲蒲萄醅」以名新釀酒蒲萄醅。有詩云：蒲萄酒用春江水，壓倒雲安麴米春。《百家詩序》

拋青春。麴米春。韓詩：百年未滿不得死，且可勤買拋青春。《國史補》云：酒則滎陽之土窟春，富平之不凍春。按：杜詩亦有麴米春，則知唐人名酒

多以春，抛青春亦酒也。坡詩注

羅浮春。坡在惠州，自造酒，以惠州有羅浮山而得名。坡注

甕頭春。山谷詩：多方挈取甕頭春。謂初熟酒也，見樂天詩。

碧霞酒。魏鄭公徵三伏之際，率賓僚避暑，取大蓮葉盛酒，以簪刺葉令與柄通，屈莖輪囷如象鼻，持吸之，名爲碧筩酒。《雞跖集》

郫筒酒。杜詩：魚知丙穴由來美，酒憶郫筒不用沽。郫人傾春釀於竹苞，以蕉葉斷後之以獻，號郫筒酒。注：郫出大竹，土人截以盛酒，故號郫筒。故李義山詩：錦石有基子，郫筒當酒壺。集注

糟丘臺。李太白詩：遥看漢水鴨頭緑，恰似蒲萄初醱醅。此江若變作春酒，疊曲便築糟丘臺。糟丘始於紂。

鵝黄。坡詩：小舟浮鴨緑，大杓瀉鵝黄。蓋使杜詩：鵝兒黄似酒，對酒愛新鵝。

澄清隨日。《淮南子》云：東風至酒泛溢。注：東風，震方也。酒汎，酒味也。大味相感。高誘曰：汎者，風至拂動。李淳風云：今酒初熟，甕上澄清，常隨日轉，旦則清在東，午在南，日落在西，夜半在子。又春夏間，地下陰酒，甕上蟻泛，皆逐風移。《感應録》

佚名《錦繡萬花谷》後集卷六《袁州》　宜春水。宜春泉水，《地道記》曰：春縣出美酒，隨歲貢上。《吴録》

佚名《錦繡萬花谷》後集卷三五《酒》　換骨醪。憲宗採鳳李花釀換骨醪，晉國公平淮西回，黄帕金瓶遠賜一斗。出《叙聞録》

羅泌《路史》卷三〇《國名紀・雜國下》　烏程。烏程氏國，秦爲縣，今隸湖郡。國志云：古烏程氏善醞。

周去非《嶺外代答》卷六《食用門・酒》　廣右無酒禁，公私皆有美醞，以帥司瑞露爲冠，風味蘊藉，似備道全美之君子，聲震湖廣。此酒本出賀州，今臨賀酒乃遠不逮。諸郡酒皆無足稱，昭州酒頗能醉人，聞其造酒時，採曼陁羅花，置之甕面，使酒收其毒氣，此何理耶？賓、横之間，有古辣墟，山出藤藥，而水亦宜釀，故酒色微紅，雖以行烈日中數日，其色味宛然。若醇厚，則不足也。諸郡富民多釀老酒，可經十年，其色深沉赤黑，而味不壞。諸處道旁率沽白酒，在静江尤盛，行人以十四錢買一大白及豆腐羹，謂之豆腐酒。静江所以能造鉛粉者，以糟丘之富也。

袁文《甕牖閒評》卷六　今人造酒，用秫一斗而下水五升，遂可取酒一斗，是酒，常酒也。或有欲得佳者，只下水三升，得酒七八升而已。觀《漢書・平當傳》註云：「稻米一斗，得酒一斗，爲上尊。」尚未爲佳酒也。

麗安常《傷寒論》云：「屠蘇，平屋也，可以禦風寒。」則歲首屠蘇酒，亦取其禦風寒而已。

今人遺酒必以四尊，而謂之乘壺者，蓋馬四匹爲乘，故酒四尊藉以爲乘焉，無他意義，聊以爲戲而已。

費袞《梁谿漫志》卷七《二州酒名》　叙州，本戎州也。老杜戎州詩云：「重碧傾春酒，輕紅擘荔枝。」今叙州公醞，遂名以「重碧」。東坡在齊安，有「春江緑漲蒲萄醅」之句，靖康初元，韓子蒼舍人駒作守，有旨添賜郡釀，因名其庫曰「蒲萄醅」，仍有詩云：「孤臣政術不堪論，尚得君王賜酒尊。父老異時傳盛事，蒲萄醅熟記初元。」

范成大《吴郡志》卷三〇《土物下》　真柑，出洞庭東西山。柑雖橘類，而其品特高，芳香超勝，爲天下第一。浙東、江西及蜀果州皆有柑，香氣標格，悉出洞庭下，土人亦甚珍貴之。其木畏霜雪，又不宜旱，故不能多植及持久。方結實時，一顆至直百錢，猶是常品。稍大者倍價，併枝葉翦之，飣盤時金碧璀璨，已可人矣。安定郡王以釀酒，名洞庭春色。蘇文忠公爲作賦，極道包山震澤土風，而極於追陪夷而酌西子，其貴珍之至矣。又有「三日手猶香」之詞，則其芳烈，又不待言而知。蘇軾《洞庭春色并引》：安定郡王，以黄柑釀酒，名之曰洞庭春色。其猶子德麟，得之以餉予，戲作賦曰：吾聞橘中之樂，不減商山。豈霜餘之不食，而四老人者遊戲於其間，悟此世于泡幻，藏千歲於一班，棄棗葉之有餘，納芥子其何艱。宜賢王之遠觀，寄逸想於人寰。嫋嫋兮春風，泛天宇兮清閒。駕洞庭之白浪，漲北渚之蒼灣。攜佳人而往游，勒霧鬢與風鬟。命黄頭之千奴，卷震澤而與俱還。糅以二米之禾，藉以三脊之茅，忽雲蒸而霧解，旋珠零而涕潸。翠勺銀罌，紫絡青綸。隨屬車之鴟夷，款朱門之銅環。分帝觴之餘瀝，幸公子之破慳。我洗盞而起嘗，散腰足之痺頑。盡三江於一吸，吞魚龍之神姦。醉夢紛紜，始如毫蠻。鼓包山之桂楫，如林屋之瓊關。臥松風之瑟縮，揭春溜之淙潺。追范蠡於渺茫，吊夫差之悖鰥。屬此觴於西子，洗亡國之愁顔。驚羅襪之塵飛，失舞袖之弓彎。覺而賦之，以投公子，曰：嗚呼噫嘻，吾言夸矣，公子其爲我删之。

陶宗儀《説郛》卷六二上范成大《桂海酒志》　余性不能酒，士友之飲少者莫余若，而能知酒者亦莫余若也。頃數仕于朝，游王公貴人家，未始得見名酒。使北至燕山，得其宫中酒號金蘭者，乃大佳。燕西有金蘭山，汲其泉以釀，及來桂

林而飲瑞露，乃盡酒之妙，聲震湖廣，則雖金蘭之勝，未必能頡頏也。

瑞露。帥司公厨酒也。經撫廳前有井清冽，汲以釀，遂有名。今南庫中自出一泉，近年只用庫井酒仍佳。

古辣泉。古辣本賓横問墟名，以墟中泉釀酒，既熟不煮，埋之地中，日足取出。

老酒。以麥麴釀酒，密封藏之可數年，士人家尤貴重。每歲臘中家家造鮓，使可爲卒歲計。有貴客則設老酒冬鮓以示勤，婚娶亦以老酒爲厚禮。

程大昌《演繁露》卷一四《酎》 漢八月飲酎。説者曰：酎，正月釀，八月成。許叔重曰：八月黍成，可爲酎酒。酎，三重醇酒也。二説不同，然酒固有久醞者，恐八易月乃成，期太迂遠，當以黍成可釀爲是。黍既登熟，三重釀之，八月一月可辦也。

程大昌《演繁露》續集卷六《兵厨》 今人謂公庫酒爲兵厨酒，言公庫之酒因犒軍而醞也。太守正廳爲設廳，公厨爲設厨，皆以此也。漢有步兵校尉掌上林苑屯兵，晉阮籍聞步兵厨營人善釀，有貯酒三百斛，乃求爲之，則亦兵厨之祖也。

談鑰《嘉泰吴興志》卷一八《食用故事》 酒。顧長生《三吴土地記》云：烏程縣舊有程林氏，烏巾氏，秦時二家能釀美酒，遂名縣。漢梁孝王兔園會，招鄒、枚、司馬之徒賦烏鄉酒，故張景陽《七命》云：酒則荆南烏程。注：荆溪之南，非江陵之荆南也。按：吴興有荆溪，源出荆山。舊編云：即此溪也。又白居易有《錢湖州寄箬下酒詩》云：勞將箬下忘憂物，寄與江城愛酒翁。按：長興有上箬，有下箬溪。《輿地志》：夾岸悉生箭箬，南岸曰上箬，北岸曰下箬，釀酒醇美，俗稱下箬酒。韋昭《吴興録》云：烏程箬下酒有名。《吴興記》云：上箬、下箬村，並出美酒。劉夢得詩云：鸚鵡杯中箬下春。《藝苑雌黄》云：説者以荆南爲荆州，非也，即烏程荆溪之南耳。《漁隱叢話》曰：《藝苑雌黄》以箬下酒爲烏程酒，誤矣。

王明清《揮麈前録》卷一 太平興國六年五日，詔遣供奉官王延德、殿前承旨白勳使高昌。雍熙元年四月，延德等叙其行程來上云：初自夏州歷玉亭鎮……次歷太子大蟲族，接契丹界，人衣尚錦綿，器用金銀，馬乳釀酒，飲之亦醉。

陸游《老學庵筆記》卷二 承平時，滑州冰堂酒爲天下第一，方務德家有其法。

陸游《老學庵筆記》卷五 唐人喜赤酒、甜酒、灰酒，皆不可解。李長吉云：「琉璃鍾，琥珀濃，小槽酒滴真珠紅。」白樂天云：「荔枝新熟雞冠色，燒酒初開琥珀香。」杜子美云：「不放香醪如蜜甜。」陸魯望云：「酒滴灰香似去年。」

陸游《老學庵筆記》卷七 壽皇時，禁中供御酒名薔薇露，賜大臣酒謂之流香酒。分數旋取旨，蓋酒户大小已盡察矣。

樓鑰《北行日録》卷上 〔乾道五年十月〕二十一日癸卯，【略】小憩而行三十里，飯黄碧邨，醪醇醲，不殊家釀。【略】小憩而行三十里，飯黄碧邨，醪醇醲不殊家釀。二十三日乙巳晴，行二十里飯楊溪。仁甫由新塘路往四明，分袂於此。田間行久之，猶能相望，將入山，舉手一揖而别。四十里宿横塘暮嶺間張家店。途中惟售溪坊酒頗佳，然比之黄碧，味不及而價又三倍。

樓鑰《北行日録》卷上 〔乾道五年十二月〕二十二日癸卯晴，【略】又有仁教、化原二坊，負郭安喜縣姓夾谷。酒名曰九醞，曰瓊酥。

王楙《野客叢書》卷一五《酒分聖賢》 皇甫嵩作《醉鄉日月》，有曰：凡酒以色清味重而甜者爲聖，色濁如金而味醇且苦者爲賢，色黑而酸醨者爲愚，以家醪糯觴醉人者爲君子，以家醪黍觴醉人者爲中庸，以巷醪麥觴醉人者爲小人。其説雖不同，然以酒分聖賢者，其意祖魏人廋語所謂清者爲聖、濁者爲賢之説。然又考之魏人之説，又有所自。鄒陽賦曰：清者爲酒，濁者爲醨。清者聖明，濁者頑騃。僕嘗評之：酒之清者爲聖可也，若與濁者爲賢何哉？當爲頑愚。魏人廋語與夫《醉鄉日月》，其説有疵，不若鄒陽之語爲善也。《魏略》以白酒爲賢。

徐天麟《東漢會要》卷五《禮三·飲酎》 丁孚《漢儀》曰：酎金律，文帝所加，以正月旦作酒，八月成，名酎酒，因合諸侯助祭貢金。《禮儀志》

徐天麟《東漢會要》卷三一《食貨·禁沽酒》 和帝永元十六年二月己未，詔兗、豫、徐、冀四州，比年雨多傷稼，禁沽酒。紀，下同

順帝漢安二年十月丙午，禁沽酒。

桓帝永興二年，詔曰：朝政失中，雲漢作旱，蝗蟲滋蔓，饑饉薦臻，趣不糜爛，則爲國寶。其禁郡國不得賣酒祠祀，裁足。

高似孫《緯略》卷一〇《若下水》 《吴録》曰：長城若下酒。張協《七命》曰：荆南烏程，豫北竹葉。即此酒也。《輿地志》曰：南岸曰上若，北岸曰下若，村人取若下水釀酒醇美，勝于雲陽。又曰：雪水亦若下之異名。《七命》所云荆南烏程、豫北竹葉，説者以荆南爲荆州，然烏程縣在今湖州，與荆州相去甚遠。

縣南五十步有若溪、夾溪悉生箭箬。南岸曰上箬，北岸曰下箬，居人取下箬水釀酒醇美，俗稱箬下酒。劉夢得「駱駝橋下蘋風起，鸚鵡杯中箬下春」即此也。荆溪在縣南六十里，以其水爲荆山出，因名之。張玄之《山墟名》云：昔漢荆王賈登此山，因以爲名。所謂荆南烏程即荆溪之南耳，若以爲荆州，則烏程去荆州三千餘里，封壤大不相接矣。以《湖州圖經》考之，烏程縣以古有烏氏、程氏居此，能醞酒，因此名焉。其荆溪別在長興縣西南六十里，此溪出荆山。張協《七命》所云「酒則荆南烏程」，所謂荆南者，荆溪之南也。李賀詩「樽有烏程酒，爲君千里壽」即此也。宋景文公《送張説赴吴興幕詩》：政餘底處邀真賞，洲上風簀箬下杯。

趙汝適《諸蕃志》卷上《闍婆國》　酒出於椰子及蝦猱丹樹之中。此樹華人未曾見。或以桄榔、檳榔釀成，亦自清香。

趙汝適《諸蕃志》卷上《蘇吉丹》　蕉長一尺，蔗長一丈，此爲異耳。蔗汁入藥，醞釀成酒，勝如椰子。【略】多嗜甘蔗巴蕉，搗蔗入藥，醞釀爲酒。又有尾巴樹，剖其心，取其汁，亦可爲酒。

趙汝適《諸蕃志》卷上《南毗國》　土産椰子、蘇木。酒用蜜糖和椰子花汁醞成。

趙汝適《諸蕃志》卷上《大食國》　大食在泉之西北，去泉州最遠。【略】果實皆甜無酸，取蒲萄汁爲酒。或用糖煮香藥爲思酥酒，又用蜜和香藥作眉思打華酒，其酒大煖。

趙汝適《諸蕃志》卷上《渤泥國》　有尾巴樹、加蒙樹、柳子樹，以樹心取汁爲酒。

趙汝適《諸蕃志》卷上《流求國》　釀米曲爲酒。

趙汝適《諸蕃志》卷下《志物・海南》　瓊州在黎母山之東北，郡治即古崖州也。政和間陞爲節鎮，以靖海軍爲額。瀕海少山，秋霖春旱，夏不極熱，冬不甚寒，多颶風，常以五六月發，有暈如虹者，謂之颶母。按《隋志》謂「人性輕悍，椎髻卉裳，刻木爲符，力穡朴野，父子别業。豪黠共鑄銅爲大鈸，初成懸於庭，鳴鈸以招同類，至者如雲。羣情趨服者，號爲都老人。着紬縵，以土爲釜，瓠匏爲器，無曲蘗，以安石榴花醞釀爲酒」。

魏了翁《鶴山集》卷一〇六《周禮折衷》　酒正掌酒之政令，以式法授酒材，凡爲公酒者亦如之。鄭：式灋，作酒之灋式；作酒既有米麴之數，又有功沽之巧。《月令》曰：乃命大酋秫稻必齊，麴蘗必時，湛饎必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。司農云：授酒材，授酒人以其材。鄉村飲酒以公事，作酒者亦以式灋及酒材授之，使自釀之，賈功沽爲善惡。

魏了翁《鶴山集》卷一〇六《周禮折衷》　辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰緹音體齊，五曰沈齊。

鄭：泛者成而滓浮泛泛然，如今宜成醪矣。醴，猶體也，成而汁滓，相將如今恬酒矣。盎，猶翁也，成而翁翁然葱白色，如今鄭白矣。緹者成而紅赤，如今下酒矣。沈者成而滓沈，如今造清矣。自醴以上尤濁縮酌者，盎以下差清。其象類則然。古之灋式未可盡聞，杜子春讀齊爲粢，又云《禮器》曰緹酒之用，玄酒之尚。玄謂齊者每有祭祀，以度量節作之。賈五齊與下三酒，及春官鬯人所造鬯酒所以異者，五齊三酒俱用秫稻麴蘗。又三酒味厚，人所飲者也。五齊味薄，所以祭者也。是以下經鄭注云：祭祀必用五齊者，至敬不尚味而貴多品，鬯酒自用黑黍爲之。

辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。

鄭司農云：事酒，有事而飲也。昔酒，無事而飲也。清酒，祭祀之酒。玄謂事酒，酌有事者之酒，其酒則今之醳酒也。昔酒，今之酋久白酒，所謂舊醳者也。清酒，今中山冬釀，接夏而成。賈：其酒則今之醳酒者，事酒冬釀春成，以漢之醳酒况之云。昔酒，今之酋久白酒者，言昔爲久，酋亦遠久之義，故以漢之酋久白酒况之。《晉語》云味厚實。昔，毒酒，久則毒也。

辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。

鄭：清，謂醴之沛者。醫，《内則》所謂或以酏爲醴，凡醴濁釀酏爲之，則少清矣。醫之字從殹從酉省也。漿，今之酢漿也。酏，今之粥，《内則》有黍酏、酏飲，粥稀者之清也。鄭司農説以《内則》曰飲重醴、稻醴清酒、黍醴清酒、梁醴清酒，或以酏爲醴，漿水醷。后致飲於賓客之禮，有醫酏糟。糟音聲與酒音糟相似。醫與醷於紀反相似。文字不同，記之者各異耳，此皆一物。賈：向者後鄭解或以酏爲醴，爲醫。今先鄭以爲醴共重醴爲一物。又後鄭於《内則》注醷爲梅漿，亦與先鄭不同。以無正文，故引之在下，亦得爲一義故也。荆公辨五齊之名，三酒之物，其物之法，其名之義，皆無所經見，不可得而知。然五齊言辨名，三酒言辨物者，五齊以祭，祭則致其義，名義之所出也；三酒以飲，飲則致其實，物實之所效也。共王獨三酒，則三酒以飲，五齊以祭故也。

賈謂三酒味厚，人所飲者也。五齊味薄，所以祭也。此語未瑩。五齊之醴最味厚，若曰五齊加明水，三酒加玄酒，以用於祭祀，合爲十六尊可也。豈有以人則飲味厚者，以祭祀則共味薄者哉。醫，於已反。酏，以支反。沛，子禮反。酨。昨再反。

掌其厚薄之齊，以共王之四飲三酒之饌，及后世子之飲與其酒。

鄭：后世子不言饌，其饋食不必具設之五齊，止用醴爲飲者，取醴恬與酒味異也。其餘四齊味皆似酒，賈、鄭意五齊之中，不用餘四齊，以其醴恬，故取入六飲，其餘四齊味皆似酒者，三酒味厚，五齊味薄，故言似酒醴恬全與酒味別也。

劉祁《歸潛志》卷一三　其回紇國，地廣袤，【略】釀蒲萄爲酒，瓜有重六十觔者。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・桑落酒》　河中桑落坊有井，每至桑落時，取其寒暄得所，以井水釀酒甚佳，故號桑落酒。庾信詩：「蒲城桑落酒。」後史補

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・郫筒酒》　郫縣人刳竹，傾春釀於筒，閉以藕絲，苞以蕉葉，信宿馨達於竹外，然後斷之以獻，號爲郫筒酒。故杜詩云：「酒憶郫筒不用酤。」

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・十年不敗》　煬帝造玉薤酒，十年不敗。《龍城録》

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・酒》　《羣書要語》：麴，一作酢，酒母也。醹，生衣也，二熟麴也。蘗，牙米也。醴，酒一宿熟也。醪，汁滓酒也。酎，三重之酒也。醨，薄酒也。醑，旨酒也。《説文》酒有汎齊，浮蟻在上汎汎然。《釋名》若作酒醴，爾惟麴蘗。《説命》十月獲稻，爲此春酒。《七月》酒正掌酒之政令，以式法授酒材，辨五齊之名物，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰醍齊，五曰沉齊。又辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。《周禮》漢武帝立酒泉郡，有井水色白，有酒氣，故名。《本記》清酒百壺。《韓奕》酒既和旨。《賓筵》君子有酒多且旨。《魚麗》有酒如池如灘。《左傳》餐未及下咽，酒未及濡脣。《秦記》酒者天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養老，百福之會，非酒不行。《漢食貨志》夫鹽食肴之將，酒百藥之長。《王彝詔》銷憂者莫若酒。《東方朔傳》酒爲歡伯，除憂乘樂。《集真易》

祝穆《方輿勝覽》卷四《安吉州》　箬水。在吴興縣南，有上箬、下箬，惟下箬水釀酒醇美。劉禹錫詩：駱駝橋上春風起，鸚鵡盃中箬水香。

烏程美酒。《吴興新録》：秦時，程林、烏巾二家，以釀美酒，因得其名。

祝穆《方輿勝覽》卷五一《成都府》　總論蜀酒。《中興小歷》：建炎三年，張浚以趙開兼本司隨軍轉運使，總領三川財賦，大變酒法，自成都始。《朝野雜記》云：建炎中，總爲緡錢一百四十萬，趙開變法，置隔釀，民願釀者米一斛，輸錢三千。徧四路行其法，於是增至六百九十餘萬緡。王瞻叔爲潼川漕，請罷監糟務，許撲賣，四川酒課累減之餘，猶爲緡錢四百一十餘萬。夔路自祖宗以來不榷酒，趙應祥始榷之，歲取錢四萬二千九百餘引。鄭剛中爲宣撫，奏除之。《眉州志》云：范成大帥四川，議減鹽酒課以蘇蜀民。朱時敏白范曰：榜資之法不除，則今日之惠有時而盡。後時敏爲都司，奏曰：陛下睠念全蜀，歲捐上供，對減酒課四十八萬，德至渥也。未減之前，元管酒額五百五十萬，既減之後，今甫七年，又增近五百四十餘萬矣。欲乞罷榜資之法，而用推排。孝宗可其奏。

祝穆《方輿勝覽》卷五四《漢州》　土産鵝兒酒。杜甫詩：鵝兒黄似酒，對酒愛新鵝。故陸務觀詩云：兩川名醞避鵝黄。乃漢中酒名，蜀中無能及者。

祝穆《方輿勝覽》卷六五《長寧軍》　井泉。嘉魚泉去城一里馬鞍山之趾，泉漱石湧出，有小魚四時如一，不增不長，故以名之。邦人釀酒，必用山後糯米及嘉魚泉，則味極甘，否則剛硬。

謝維新《古今合璧事類備要》前集卷一六《節序門・端午》　泛蒲酒。端午，以菖蒲或縷或屑泛酒。《歲時記》

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四四《飲膳門・酒》　飲膳標題。酒者天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶老交歡，百福之會，蓋非酒則不行也。然酒一也，而有清濁厚薄甜苦，紅緑白三色之别。故清者曰醥清，而甜者曰酏余支反，濁者曰醨，亦曰醴莫公反，濁而微清者曰醁，厚者曰醇，亦曰醲需，重釀曰酎，薄者曰醨，甜而一宿熟者曰醴，美者曰醑，苦者曰醞旨善反，紅者曰醍，緑者曰醞，白者曰醝。亦有酸醳，沛酒去滓而苦者。酴麥酒，不去滓而飲者曰醪，汁滓酒，醅其未漉。酒醇謂乳酒，而酤又其一宿酒也。然又有酒材焉，不可以不知，秫稻是也。又有酒母焉，不可以不辨，麴蘗是也。亦有酒成焉，不可以不講，湛熾腥熟，毋有差貸是也。夫如是而後酒成焉。然古者酒以行禮，非繼以淫，故祭祀則用酒，賓客則用酒，養老扶疾慰勞則用酒。共之有道，而用之有節，未嘗無故而酒也。自夫人沉湎無度，縱欲敗常，於是乎不聞有禮飲而有劇飲者矣，不聞有鄉飲而有醵飲者矣，彼烏知所謂德將者邪？非失事而不知有戒飲，非禁穀而不知有禁釀。榷酤非與民同樂，是欲利歸公上也。賜酺非因祭而飲，是名惠布天下也。今罰之施，亦豈古者之意。飲小而殺身，大而敗家，又大而失天下，皆酒也。嗚呼，安得惟酒無量不及亂者，與之論酒德哉。

事類旨酒。我有旨酒。清酒。清酒百壺。並《詩》。公酒。見後酒正下注。禮酒。見後酒人下注。需酒。需于酒食。《易》。醽酒。醽酒有衍，逌我暇矣。《詩》。醇酎。《白氏六帖》。清酤。既載清酤。《詩》。甘醴。小人之交甘如醴。《記》。交鬯。交鬯，醇酒。《抱朴子》。酒正。酒正掌酒之政令，以貳法授酒材，凡爲公酒者亦如之。辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰緹齊，五曰沈齊。辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。酒人。酒人掌爲五齊三酒，祭祀則共奉之，以役世婦共賓客之禮酒，飲酒而奉之，凡事共酒而入于酒府，凡祭祀共酒以供賓客之陳酒亦如之。飲齊。飲齊視冬時。注飲宜寒。火齊。乃命大酋，秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，兼用六物。大酋監之，毋有差貸。註火齊，腥熟之調。《記・月令》。酌數。皆有酌數見後註。三爵。君子之飲酒也，一爵而色灑如也，二爵而言言斯，三爵而油油以退。《記》。又三爵不識矧敢多。又《詩》。兩樽。朋酒斯饗。註兩樽曰朋。《詩》。八樽。凡祭祀以法，共五齊三酒，以實八尊，大祭三貳，中祭再貳，少祭壹貳，皆有酌數。《禮・酒正》。一宿熟。醴酒一熟酒。《説文》。百藥長。酒爲百藥之長。王莽詔。

造酒爲酒。十月獲稻，造此春酒。《詩・豳・七月》。又俶載南畝，播厥百穀云云。造酒爲醴，烝畀祖妣，以洽百禮。作酒。若作酒醴，爾惟麴蘗。《書・説命》。五齊。見前酒正注。六物。見前火齊注。酒材。見前酒正注。酒式。以酒式誅賞人。註：誅，賞其作酒之。《善惡記》。儀狄作。昔儀狄作酒而美，進之於禹，禹飲而甘之，遂疏儀狄，乃絶旨酒。《戰國策》。杜康造。魏武帝《短歌行》曰：何以解憂，惟有杜康。註：康古造酒者。又杜康善造酒，以酉日死，故酉日不飲酒會客。《客論》。造葡萄酒。漢大宛國造葡萄酒。《貨殖傳》。爲馬乳酒。漢師學七十二人，給大官桐馬酒。註：以馬乳爲酒，採桐葉時乃成也。營人善釀。阮籍開步兵厨營人善釀，有貯酒三百斛，乃求爲步兵校尉。白墮善釀。晉河東人劉白墮善釀酒，飲者醉不能解。造玉薤酒。隋煬帝造玉薤酒，十年不敗。《龍城録》。釀黎花酒。杭州其合釀酒，趁黎花時熟，號梨花春。《長慶集》注。自稱釀王。汝陽王璡取雲夢石甃泛春渠以置酒，作金銀龜魚浮沉其中爲酌酒具，自稱釀王兼麴部尚書。出《醉仙圖》。有芳醞監。河中府河東有芳醞監，汲河以釀。《地理志》。釀祭勾芒。李泌字長源，泌請里閭釀宜春酒，以祭勾芒神祈豐年，帝悦，乃著令。冠絶當時。時大樂有府史焦革家善醞酒，冠絶當時，爲酒譜一卷。李淳風見而悦之。文科吕才《東皐子集》序。

陶宗儀《説郛》卷九四下宋伯仁《酒小史》　春秋椒漿酒，西京金漿醪，杭城秋露白，相州碎玉，薊州薏苡仁酒，金華府金華酒，高郵五加皮酒，長安新豐市酒，汀州謝家紅，南唐臘酒，處州金盤露，廣南香虵酒，黄州茅柴酒，燕京内法酒，漢時桐馬酒，關中桑落酒，平陽襄陵酒，山西蒲州酒，山西太原酒，郫縣郫筒酒，淮安苦蒿酒，雲安曲米酒，成都刺麻酒，建章麻姑酒，滎陽上窟春，富平石凍春，池州池陽酒，宜城九醞酒，杭州梨花酒，博羅縣桂醑，劍南燒春，江北擂酒，唐時玉練槌，灞陵崔家酒，汾州乾和酒，山西羊羔酒，安成宜春酒，潞州珍珠紅，魏徵醽醁翠濤，閩中霹靂春，嶺南瓊瑶酎，蒼梧寄生酒，唐憲宗李花釀，宋昌王八桂酒，晉阮籍步兵厨，曹暟介壽，劉后瑶池，馮翊含春，隋煬帝玉薤，孫思邈酴酥，王公權荔枝緑，廖致平緑荔枝，謝侍郎章丘酒，王莽進椒菊酒，楊世昌密酒，肅王蘭香酒，漢武蘭生酒，蔡攸棣花酒，陸士衡松醪，淮南菉豆酒，華氏蕩口酒，顧氏三白酒，鳳州清白酒，劉拾遺玉露春，曹晟保平，宋劉后玉腴，王師約瑶源，秦檜表勳，宋開封瑶泉，梁簡文梟花，宋高后香泉，劉孝標雲液，宋德隆月波，安定郡王洞庭春色，東坡羅浮春，范至能萬里春，段成式湘東美品，魏賈將崑崙觴，劉白墮擒奸，燕照王瑶珉膏，洪梁縣洪梁酒，高祖菊萼酒，梁孝王縹玉酒，漢武百味旨酒，扶南石榴酒，辰溪鈎籐酒，梁州諸蔗酒，蘭溪河清酒，蘇禄國蔗酒，南粤食蒙枸醬，高麗國林慮醬，訶陵國柳花酒，西域葡萄酒，烏孫國青田酒，彭坑釀漿爲酒，東西竺以椰子爲酒，北胡消腸酒，南蠻檳榔酒，答剌國釀茭樟爲酒，真蠟國有酒五，一曰蜜糖酒，一曰朋牙四，一曰包棱角，一曰糖鑑酒，一曰茭漿酒，暹羅國釀林爲酒。假馬里丁釀蔗爲酒。

陶宗儀《説郛》卷六〇陳郁《藏一話腴》　酒有箬下，謂烏程也。九醞，謂宜城也。千日，中山也。葡萄，西涼也。竹葉，豫北也。土窟春，滎陽也。石凍春，富平也。燒香，劍南也。桑落，陝右也。烏孫國有青田酒，名曰青壺。三伏取蓮葉卷酒，就連柄吸之，謂之筒酒。又以黄甘醞酒，曰洞庭春色。此古人名酒者也。至我國朝，京師造酒惟内酒坊，酒法庫。上皇朝始置上醞局，其外諸后殿、親王府與主弟勳戚之家，例許醞造，間賜以美名。惠恭后殿曰儀德，寧德后殿曰坤儀，德隆殿曰日月波瀾，聖后殿曰坤珍，宣仁高后宅曰香泉，欽聖向后宅曰天醇，欽成朱后宅曰璚緑，紹懷劉后宅曰玉腴，明達劉后宅曰瑶池。燕邸曰迎釋，趙邸曰瓊酳，曰玉液，蔡邸曰春泉，鄆邸曰瓊酸，景邸曰雲酸，濟邸曰浮春，曰嘉成，肅邸曰蘭旨，昌王宫曰瑞露，潞王宫曰親賢。李遵勗曰金波，王師約曰源瑶，李瑋曰衮醒，王詵曰碧香，張敦禮曰靈液，曰醽醁，曹詩曰成春，曹晟曰保平，潘正夫曰慶源，曹湜曰介壽，蔡京曰君臣慶會，鄭酳紳曰清酳，蔡絛曰棣華，童貫曰

褒功。又官府所造，開封曰瑶泉，洛口曰金泉。下至市肆，如太平豐樂亦賜名曰眉壽。取用不同，而俱得古人名酒之意。

佚名《五色線集》卷下《黎花乾》 杭州物産食貨有黎花乾，酒之上者。《杭州圖經》

陶宗儀《説郛》卷六〇下周密《南宋市肆記》

諸色酒名

薔薇露，流香，並御庫。宣賜碧香，思春堂，三省激賞庫。鳳泉，殿司，玉練槌，祠祭。有美堂，中和堂，雪醅，真珠泉，皇都春出賣。常酒，出賣。和酒出賣並京醞。皇華堂，浙西倉。爰咨堂，浙東倉。瓊花露，揚州。六客堂，湖州。齊雲清露，雙瑞，並蘇州。愛山堂，得江，並東總。留都春，静治堂，並江閫。十洲春，玉醅，並海閫。海岳春，西總。籌思堂，江東漕。清若空，秀州。蓬萊春，越州。第一江山，北府兵厨，錦波春，浮玉春，並鎮江。秦淮春，銀光，並建康。清心堂，豐和春，蒙泉，並温州。瀟灑泉，嚴州。金斗泉，常州。思政堂，龜峯，並衢州。錯認水，婺州。毅溪春，蘭溪。慶遠堂，秀邸。清白堂，楊府。藍橋風月，吴府。紫金泉，楊郡王府。慶華堂，楊駙馬府。元勳堂，張府。眉壽堂，萬象皆春，並榮邸。濟美堂，勝茶。並謝府。

點檢所酒息日課以數十萬計，而諸司邸第及諸州供送之酒不與焉，蓋人物浩繁，飲之者衆故也。

陶宗儀《説郛》卷二九蔡絛之《碧湖雜記・桑落酒》 杜詩云：坐開桑落酒，來把菊花枝。按：賈思勰《齊民要術》造酒門有桑落酒、神麴酒，其名不一。又云桑欲落時，造黍米酒，可得永年。造神麴酒，春秋二時造者，皆得過夏，然桑落時作者乃勝于春。又有造桑落酒麴法，老杜或本諸此，注所謂桑落酒者，恐未必然。

朱輔《溪蠻叢笑》 釣藤酒，酒以火成，不醉不努，兩缶東西，以藤吸取，名釣藤酒。

陳元靚《歲時廣記》卷二《夏・霹靂酒》 《醉鄉日月》：暑月候大雷霆時，收雨水淘米炊飯釀酒，名曰霹靂酒。

陳元靚《歲時廣記》卷一《春・釀梨春》 《白氏六帖》：杭州俗，釀酒趁梨花時熟，號梨花春。

董正功《續家訓》卷七《賈誼篇一七》 《禮樂志》云：給太官桐馬酒。李奇注：以馬乳爲酒也。捶挏乃成二字，并從手。捶，都統反挏，達孔反此謂撞擣挺挏之。今爲酪酒亦然。向學士又以爲種桐時，太官釀馬酒乃熟，極孤陋之甚也。

潘自牧《記纂淵海》卷二《節序門・端午》 洛陽端午作术羹艾酒。《金門歲節記》

潘自牧《記纂淵海》卷九二《果實部・柑》 本朝安定郡王以黄柑釀酒，名曰洞庭春色。

黄震《黄氏日抄》卷六七《讀文集九・桂林虞衡志》 志酒。八桂有端露，石湖用其法釀於成都，名萬里春，今法具存。

王應麟《玉海》卷二四《唐宜春泉》 《地理志》：袁州宜春有宜春泉，醞酒入貢。

周密《癸辛雜識》續集上《梨酒》 仲賓又云：向其家有梨園，其樹之大者，每株收梨二車。忽一歲盛生，觸處皆然，數倍常年，以此不可售，甚至用以飼猪，其賤可知。有所謂山梨者，味極佳，意頗惜之，漫用大甕儲數百枚，以缶蓋而泥其口，意欲久藏，旋取食之。久則忘之。及半歲後，因至園中，忽聞酒氣熏人，疑守舍者釀熟，因索之，則無有也。因啓觀所藏梨，則化而爲水，清冷可愛，湛然甘美，真佳醞也，飲之輒醉。回回國葡萄酒止用葡萄釀之，初不雜以他物，始知梨可釀，前所未聞也。

周密《癸辛雜識》續集下《冬至前造酒》 凡造酒，冬至前最佳，勝於臘中，蓋氣未動故也。今造鹽菜者亦必於冬至前，則可以久留矣。此説極有理。李静仙云。

周密《齊東野語》卷一八《長生酒》 穆陵晚年苦足弱，一日經筵，宣諭賈師憲曰：「聞卿有長生酒甚好，朕可飲否？」賈退，遂修制具方併進，亦不過用川烏、牛膝等數味耳。内藉李忠輔適在旁，奏曰：「藥性涼燥未可知，容臣先嘗，然後取旨進御。」嫉之者轉聞於賈，賈深銜之，而未有以發也。

先是北關劉都倉，家富無嗣，嘗立二子。劉先死，長者欲逐其後立子，於是託其所親檢詳所吏劉炳百萬緡，介謝堂節使，轉求聖旨下天府逐之，至是已涉數歲，賈始知之，時咸淳初年也。遂嗾其出子，以爲李忠輔僞作聖旨，訟之於官，詞雖不及謝，而謝甚窘懼，於是以實訴之於賈，賈笑曰：「節度無慮。」越日，則忠輔追毁遷謫之命下，以實非其罪也，蓋師憲藉此以報其嘗藥之忿耳。

王惲《秋澗集》卷九〇《禁醞酒》 一目：今自真定路以南，直至大河，地方數千里，自春至秋，雨澤愆期，旱暵成災，致米麥湧貴，無處糴買，例皆闕食，百姓徃徃逃竄，莫能禁戢。有司誠宜多方計置，救災卹民。竊見民間醞造秔酒，所用

米麥日費極多，略舉真定一路，在城每日蒸湯二百餘石，一月計該六千餘石，其他處所費比較可知。若依至元十五年例，將民間醞造秔酒權行禁止，庶幾省減物料，以滋百姓實用，誠救災息民之大事也。

方鳳《夷俗考・西》 康居國人皆深目多鬚，釀葡萄酒至千石，十年不敗。

方鳳《夷俗考・南》 頓遜國有酒樹似安石榴，採其花汁停甕中，數日成酒。

忽思慧《飲膳正要》卷三《米穀品》 酒味苦甘辣，大熱有毒，主行藥勢，殺百邪，通血脉，厚腸胃，潤皮膚，消憂愁。多飲損壽傷神，易人本性。酒有數般，唯醞釀以隨其性。

虎骨酒，以酥炙虎骨，搗碎釀酒。治骨節疼痛，風疰冷痺痛。

枸杞酒，以甘州枸杞依法釀酒。補虛弱，長肌肉，益精氣，去冷風，壯陽道。

地黄酒，以地黄絞汁釀酒，治虛弱，壯筋骨，通血脉，治腹内痛。

松節酒，仙方以五月五日採松節剉碎，煮水釀酒。治冷風虛骨弱，脚不能履地。

茯苓酒，仙方依法茯苓釀酒。治虛勞，壯筋骨，延年益壽。

松根酒，以松樹下撅坑置瓮，取松根津液釀酒。治風壯筋骨。

羊羔酒，依法作酒，大補益人。

五加皮酒，五加皮浸酒，或依法釀酒。治骨弱不能行走。久服壯筋骨，延年不老。

膃肭臍酒，治腎虛弱，壯腰膝，大補益人。

小黄米酒，性熱，不宜多飲，昏人五藏，煩熱多睡。

葡萄酒，益氣調中，耐飢强志。酒有數等，有西番者，有哈剌火者，有平陽太原者，其味都不及哈剌火者田地酒最佳。

阿剌吉酒，味甘辣，大熱，有大毒。主消冷堅積，去寒氣。用好酒蒸熬取露，成阿剌吉。

速兒麻酒，又名撥糟，味微甘辣。主益氣，止渴。多飲，令人膨脹生痰。

熊太古《冀越集記》前卷《醞造》 醬醋之用，黄酒之用麴，飴之用蘗，均之爲米也，而味或甘或酸，或滑或澀，觀其醞造，真臭腐之爲神奇也。

周達觀《真臘風土記・醞釀》 酒有四等，第一，唐人呼爲蜜糖酒，用藥麴以蜜及水中半爲之。其次者，土人呼爲朋牙四，以樹葉爲之。朋牙四者，乃一等樹葉之名也。又其次，以米或以剩飯爲之，名曰包稜角，蓋包稜角者米也。其下有糖鑑酒，以糖爲之，又入港濱水。又有茭漿酒，蓋有一等茭葉生于水濱，其漿可以釀酒。

脱脱等《遼史》卷五三《禮志・嘉儀下》 九月重九日，天子率羣臣部族射虎，少者爲負，罰重九宴。射畢，擇高地卓帳，賜番漢臣僚飲菊花酒。兔肝爲鸞，鹿舌爲膎。又研茱萸酒，洒門户以禳禳。國語謂是日爲博羅哩爲楚哩。

冬至日，國俗屠白羊、白馬、白鴈，各取血和酒，天子望拜黑山。黑山在境北，俗謂國人魂魄，其神司之，猶中國之岱宗。

脱脱等《宋史》卷一八五《食貨下七》 酒。宋榷酤之法：諸州城内皆置務釀酒，縣、鎮、鄉、閭或許民釀而定其歲課，若有遺利，所在多請官酤。三京官造麴，聽民納直以取。

陳、滑、蔡、潁、隨、鄧、金、房州、信陽軍舊皆不榷。太平興國初，京西轉運使程能請榷之，所在置官吏局署，取民租米麥給釀，以官錢市薪槱及吏工奉料。歲計獲無幾，而主吏規其盈羨，及醞齊不良，酒多醨薄，至課民婚葬，量户大小令酤，民甚被其害。歲儉物貴，殆不償其費。太宗知其弊，淳化五年，詔募民自釀，輸官錢減常課三之二，使其易辦；民有應募者，檢視其貲産，長吏及大姓共保之，後課不登則均償。是歲，取諸州歲課錢少者四百七十二處，募民自酤，或官賣麴收其直。其後民應募者寡，猶多官釀。

陝西雖榷酤，而尚多遺利。咸平五年，度支員外郎李士衡請增課以助邊費，乃歲增十一萬餘貫。兩浙舊募民掌榷，雍熙初，以民多私釀，遂蠲其禁，其榷酤歲課如麴錢之制，附兩稅均率。二年，詔曰：「有司請罷杭州榷酤，乃使豪舉之家坐專其利，貧弱之户歲責所輸，本欲惠民，乃成侵擾。宜仍舊榷酒，罷納所均錢。」天禧四年，轉運副使方仲荀言：「本道酒課舊額十四萬貫，遺利尚多。」乃歲增課九萬八千貫。

川峽承舊制，賣麴價重，開寶二年，詔減十之二。既而頗興榷酤，言事者多陳其非便，太平興國七年罷，仍舊賣麴。自是，惟夔、達、開、施、瀘、黔、涪、黎、威州、梁山、雲安軍，及河東之麟、府州，荆湖之辰州，福建之福、泉、汀、漳州，興化軍，廣南東、西路不禁。

自春至秋，醞成即鬻，謂之「小酒」，其價自五錢至三十錢，有二十六等；臘釀蒸鬻，候夏而出，謂之「大酒」，自八錢至四十八錢，有二十三等。凡醞用秔、糯、粟、黍、麥等及麴法、酒式，皆從水土所宜。諸州官釀所費穀麥，準常糴以給，不得用倉儲。酒匠、役人當受糧者給錢。凡官麴，麥一斗爲麴六斤四兩。賣麴

價：東京、南京斤直錢百五十五，西京減五。

咸平末，江、淮制置增榷酤錢，頗爲煩刻。景德二年，詔毋增榷，自後制置使不得兼領酒榷。四年，又詔中外不得更議增課以圖恩獎。天禧初，著作郎張師德使淮南，上言：「鄉村酒户年額少者，望並停廢。」從之。

至道二年，兩京諸州收榷課銅錢一百二十一萬四千餘貫，鐵錢一百五十六萬五千餘貫，京城賣麴錢四十八萬餘貫。天禧末，榷課銅錢增七百七十九萬六千餘貫，鐵錢增一百三十五萬四千餘貫，麴錢增三十九萬一千餘貫。

五代漢初，犯私麴者並棄市；周，至五斤者死。建隆二年，以周法太峻，犯私麴至十五斤，以私酒入城至三斗者始處極刑，餘論罪有差；私市酒、麴者減造人罪之半。三年，再下酒、麴之禁，凡私造差定其罪：城郭二十斤、鄉閭三十斤，棄市；民持私酒入京城五十里、西京及諸州城二十里者，至五斗處死；所定里數外，有官署酤酒而私酒入其地一石，棄市。乾德四年，詔比建隆之禁第減之：凡至城郭五十斤以上、鄉閭百斤以上、私酒入禁地二石三石以上、至有官署處四石五石以上者，乃死。法益輕而犯者鮮矣。

脱脱等《宋史》卷一六四《職官四》 法酒庫。內酒坊。掌以式法授酒材，視其厚薄之齊，而謹其出納之政。若造酒以待供進及祭祀、給賜，則法酒庫掌之；凡祭祀，供五齊三酒，以實尊罍。內酒坊惟造酒，以待餘用。

脱脱等《金史》卷五七《百官志三》 中都都麴使司。酒使司、院務、稅醋使司，榷場兼酒使司附。

使，從六品。副使，正七品。掌監知人户醞造麴藥，辦課以佐國用。餘酒使監醞辦課同此。

都監二員，正八品，掌簽署文簿、檢視醞造。司吏四人，公使十人。

凡京都及真定皆爲都麴酒使司，設官吏同此。它處置酒使司，課及十萬貫以上者設使、副、小都監各一員，五萬貫以上者設使、副各一員，以上皆設司吏三人。二萬貫以上者設使及都監各一員，司吏二人。不及二萬貫者爲院務，設都監、同監各一員，不及千貫之院務止設都監一員。其它稅醋使司、及榷場與酒稅相兼者，視課多寡設官吏，皆同此。諸酒稅使三萬貫以上者正八品，諸酒榷場使從七品，五萬貫以上副使正八品。

脱因、俞希魯《至順鎮江志》卷四《土産・飲食》 酒。晉桓温云：北府酒可飲。謝元度曾莅此鎮，與親舊書，稱京口酒美可飲。《輿地志》：京口出酒，號曰京清，埒于曲阿。又云曲阿出名酒淳烈，後湖水所釀也。故朱郴詩：暫入新豐市，猶聞舊酒香。梁武帝輿駕東行，記有覆船山酒。瞿山，高驪山，傳云：昔高驪女來此，東海神乘船致酒聘之，在不肯，海神撥船覆酒，流入曲阿，故酒美。宋州郡戎司總所酒名不一，若錦波、清心、坐嘯、介壽、燕凱、百禮、共軍、愛山，是以堂得名。若京口、還京、秦潭、浮玉、第一江山，是以地得名。若真珠、中泠、不老，是以泉得名。見《嘉定志》。

麴。土人成造，精粗不一，貨于他郡，多有達京師者。

楊瑀《山居新話》卷三 尚醞蒲萄酒，有至元、大德間所進者尚存，聞者疑之。余觀西漢《大宛傳》，富人藏蒲萄酒萬石，數十年不敗，自古有之矣。

胡古愚《樹藝篇・穀部》卷三《稻》 稻米，今造酒者是。此水田米皆謂之稻。前既言粳米，即此稻米，乃糯稻無疑，温故可以爲酒，酒爲陽，故多熱。【略】稻米即稬米，性體多黏，可作酒。【略】《食物本草》

又有秫亦數種，以用釀酒。《廬陽客記》

秫爲糯米，有早秫、晚秫、大冬秫種，與諸稻同，用以釀酒。《漳州府志》

張鉉《至正金陵新志》卷七《物産》 酒。李白詩：堂上三千珠履客，甕中百斛金陵春。唐人多以春名酒，金陵春，當時酒名也。宋酒名有繡春堂、留都春等，至今市酤皆通販，他郡罕及其美，或謂水味然也。

盛如梓《庶齋老學叢談》卷上 塔實干者，西人云肥也，以地土肥饒故以名。【略】以蒲萄釀酒。

王磐《羣書類編故事》卷二《飲屠蘇酒》 唐人孫思邈有道術，除夕遺閭里藥囊，浸井中，元旦取水置酒，名屠蘇酒。闔家飲之，不染瘟疫。飲必自幼，云少者得歲，故先飲，老者失歲，故後飲。《荆楚歲時記》：屠蘇，思邈庵名。

宋濂等《元史》卷一〇四《刑法三・食貨》 諸私造唆魯麻酒者，同私酒法，杖七十，徒二年，財産一半没官，有首告者，於没官物内一半給賞。諸蒙古、漢軍輒醞造私酒醋麴者，依常法。諸犯禁飲私酒者，笞三十七。諸犯界酒，十瓶以下，罰中統鈔一十兩，笞二十，七十瓶以上，罰鈔四十兩，笞四十七，酒給元主。酒雖多，罰止五十兩，罪止六十。

葉子奇《草木子》卷三《雜制篇》 酒法。用器燒酒之精液取之，名曰哈剌基酒，極釅烈，其清如水，蓋酒露也。每歲於冀寧等路造蒲萄酒，八月至太行山中，辨其真僞。真者不氷，傾之則流注，僞者雜水即氷凌，而腹堅矣。其久藏者，中有一塊，雖極寒其餘皆氷，而此不氷，蓋蒲萄酒之精液也，飲之則令人透腑而死。二三年宿蒲萄酒，飲之有大毒，亦令人死。此皆元朝之法酒，古無有也。

宣和始蒲萄酒，答剌吉酒自元朝始。

陶宗儀《説郛》卷一一〇佚名《元氏掖庭記》　酒有翠濤飲、露囊飲、瓊華汁、玉團春、石涼春、葡萄春、鳳子腦、薔薇露、緑膏漿。

解縉等《永樂大典》卷二八〇七《醅》　蒲萄醅。《梁谿漫志》：叙州本戎州也，老杜戎州詩云：重碧拈春酒，輕紅擘荔枝。今叙州公醞遂名以重碧。東坡在齊安，有「春江渌漲蒲萄醅」之句。靖康初，元韓子蒼舍人作守，有旨添賜郡釀，因名其庫曰蒲萄醅。仍有詩云：孤臣政術不堪論，尚得君王賜酒尊。老父異時尋故事，蒲萄醅熟記初元。李白詩：遥看漢水鴨頭緑，恰似蒲萄初潑醅。《陵陽集・以正賜庫蒲萄醅送何斯舉復次其韻》：「歎息蘇公無恙日，坡頭自築小山房。五年不識官壺味，只以春江當酒觴。」「蒲萄酒用春江水，壓倒雲安麴米春。未解敲門問奇字，一杯聊醉草玄人。」緑醅。蘇東坡詩：萬頃蒲萄漲緑醅。舊醅杜工部詩：盤飧市遠無兼味，尊酒家貧只舊醅。新醅。陸龜蒙詩《看壓新醅寄懷襲美》：曉壓糟牀漸有聲，旋如荒澗野泉清。身前古態燻應出，世上愁痕滴合平。飲啄斷年同鶴儉，風波終日看人争。樽中若使常能緑，兩綬通侯總强名。皮日休詩：一簣松花細有聲，旋將渠椀撇寒清。秦吴祇恐争來近，劉項真應釀得平。酒德有神多客頌，醉鄉無貨没人争。五湖烟水郎山月，合向樽前問底名。春醅。蘇東坡詩：朱顔發過如春醅。金醅。《文鑑》：玉蘭酒熟金醅溢。玉醅蘇東坡《荼縻詩》：月折霜蕤浸玉醅。貯醅。梅聖俞詩：屈原自著漁父篇，鋪糟不及漁父賢。世無功名多浪死，劉伶阮籍于今傳。邇來獨酌邀明月，唯有青山李謫仙。謫仙歿後幾百年，市樓日沽千萬錢。沉湎豈少當道眠，文字不見空月圓。吴均之孫何我憐，雙壺貯醅持置前。豈乏阮李詩與瘨，淺飲强對春風妍。

解縉等《永樂大典》卷五五〇一《太原府三・土産》　太谷縣，葡萄出縣回馬穀，可釀酒，其味甚美。

解縉等《永樂大典》卷七六〇三《杭州府五十二・錢塘》　酒名。玉練搥，思堂春，皇都春，中和堂，珠珠泉，有美堂，雪腴，太常，和酒，夾和，步司小槽，宣賜碧香，内庫流香，殿司鳳泉，供給酒，瓊花露，蓬萊春，黄華堂，六客堂，江山第一，蘭陵，龍游。藩封府第酒，慶遠堂，青白堂，藍橋風月。

解縉等《永樂大典》卷一一九〇七《廣州府三》　《寰宇記》云：蒲葉藤可以造酒。又有五色藤。藥有崑崙犀、籬頭母、度洛崖。又有甜娘、烏龜葉、五勞草、雞頭根、雙筋木葉，皆可造酒。

陳誠、李暹《西域番國志・別失八里》　有小蒲萄，甘甜而無核，名曰鎖子蒲萄。【略】善釀蒲萄酒。

王逵《蠡海集・事義類》　或問酒因毒藥烏頭之類以釀造，故能醉人。客駁之曰：非也，烏頭之類，何嘗醉人乎，蓋酒因米麴相反而成。稻花晝開，麥花夜開，子午相反之義，故酒能醉人。予難之曰：南方作醋，亦多米麥而造，緣何醋不醉乎。況又北方有蒲萄酒、梨酒、棗酒、馬妳酒，南方有蜜酒、樹汁酒、椰漿酒，皆得醉人，豈米麥相反而然耶。或人與客咸自愧，因謂之曰：酒味辛甘，醞釀米麥之精華而成之者也，至精純陽，故能走經絡而入腠理。酒飲入口，未嘗停胃，徧循百脈，是以醉後氣息必麤，瘢痕必赤，能飲者多至斗石而不醉。使若停留胃中，胃之量豈能容受如許哉。醋不能醉人，因其味酸，屬陰性，收斂止蓄，不惟不能醉人，亦不能多飲。其他諸物之酒，皆不由米麥，然悉係至精純陽之性，不離乎辛甘之味，故可使人醉也。且蒲萄、梨、棗、蜜不醞釀成酒，則不能醉，馬妳未成酒亦不能醉，惟椰漿及樹汁，獨不須醞釀，是自然之性也。

瞿佑《四時宜忌・正月事宜》　正月元旦，迎祀竈神，釘桃符，上書一聾字，掛鍾馗，以辟一年之祟。家長率長幼拜天地萬神，詣本境土地五穀之神，以祈一年之福，或誦經呪。完畢，方禮拜新年，寅時飲屠蘇酒。

屠蘇酒方

大黄一錢，桔梗、胡椒各一錢五分，桂心一錢八分，烏頭六分砲，白朮一錢八分，茱萸一錢二分，防風一兩，以絳囊盛之懸井中，至元日寅時取之，以酒煎四五沸，飲二三杯，自幼小飲起。

瞿佑《四時宜忌・四月事宜》　《雲笈七籤》曰：是月望後，宜食桑椹酒，治風熱之疾，亦可造膏。用桑椹取汁三斗，白蜜四兩，酥油一兩，生薑汁二兩，以罐先盛椹汁，重湯煮汁到三升，方入蜜酥薑汁，再加鹽三錢，又煮如膏，瓷器收貯，每服一小杯，酒服大治百種風疾。

費信《星槎勝覽》卷一《暹羅國》　釀（林）〔秫〕爲酒。

費信《星槎勝覽》卷一《假馬里丁》　釀蔗爲酒。

費信《星槎勝覽》卷一《占城國》　魚不腐爛不食，釀不生蛆不爲美。酒以米拌藥丸乾和入甕中，封固如法，收藏日久，其糟生蛆，爲佳醞。他日開封，用長節竹幹三四尺者，插入糟甕中，或團坐五人，量人入水多寡，輪次吸竹引酒入口。吸盡再入水，若無味則止，有味留封再用。酋長歲時採生人膽入酒中，與家人同飲，又以浴身，謂之通身是膽。

費信《星槎勝覽》卷一《重迦羅》　釀秫爲酒。

費信《星槎勝覽》卷二《麻逸凍》　釀蔗爲酒。

費信《星槎勝覽》卷二《彭坑》　釀漿爲酒。

費信《星槎勝覽》卷二《東西竺》 釀椰子爲酒。

費信《星槎勝覽》卷二《龍牙加貌》 釀秫爲酒。

費信《星槎勝覽》卷三《蘇門答剌國》 釀茭樟子爲酒。

李賢等《明一統志》卷五《延慶府》 玉液泉。在州城西南，水清味淡，造酒極佳。元時取造玉夜酒，因以名泉。其水西流入清水河。

李賢等《明一統志》卷三四《漢中府》 香泉。在鳳縣北二十里，自石中流出，清冽而甘，宜釀酒。

李賢等《明一統志》卷四二《金華府》 酒。俱東陽縣出。

李賢等《明一統志》卷五三《建昌府》 麻姑酒。

李賢等《明一統志》卷六四《常德府》 包茅。《書》：包匭菁茅。《春秋》：齊桓公責楚貢包茅不入，無以縮酒。

李賢等《明一統志》卷六七《成都府》 酴醾花。成都縣出，蜀人取之造酒。

李賢等《明一統志》卷八〇《惠州府》 桂酒。博羅有桂可以釀酒，宋蘇軾《桂酒頌》：有隱者以桂酒方教吾釀成，而色香味超然，非世間物也。

李賢等《明一統志》卷八七《緬甸軍民宣慰使司》 樹頭酒。樹類椶，高五六丈，結實大如掌，土人以麵納罐中，而以索懸其罐於實下，劃其實，取汁流于罐以爲酒，名曰樹頭酒。或不用麵，惟取其汁，熬爲白糖。其葉即貝葉，寫緬書用之。

李賢等《明一統志》卷八九《朝鮮》 居皆茅茨，以秔爲酒。《文獻通考》：居民皆茅茨，大止兩椽，覆瓦者十二。土無秫，以秔爲酒。

李賢等《明一統志》卷九〇《淳泥國》 風俗：【略】煮海爲鹽，釀秫爲酒。

李賢等《明一統志》卷九〇《蘇祿國》 風俗：【略】煮海爲鹽，釀蔗爲酒，

楊士奇等《歷代名臣奏議》卷四《君德》 〔彭〕寵年又上受身寡欲務學十三事疏：【略】夫酒之傷性敗德固不待言，臣竊讀《本草》，酒性大熱，是以凝寒則不氷，沃火則益炎，醞酒之地，雪霜不積，推是數者，天下之熱未有加於酒者也。竊聞聖體嘗苦瘍疾，此非其致之之由耶。抑又有大可慮者，酒之爲害，不特不嗜飲者病之，嗜飲者亦病之。【略】

朱權《原始秘書》卷九《飲饌食門》 蒲酒。重午日午時，細切菖蒲泛酒中，入以雄黃，飲之辟邪惡瘟毒之氣。自三代之前有之。

馬歡《瀛涯勝覽・暹羅國》 酒有米酒、椰子米，俱是燒酒，甚賤。

馬歡《瀛涯勝覽・滿剌加國》 海之洲渚岸邊，生一等木草如茭葦，葉長初刀茅樣，似苦笋，殼厚性軟，結子如荔枝樣，雞子大。人取其子釀酒，名茭葦酒，飲之亦能醉人。

馬歡《瀛涯勝覽・榜葛剌國》 酒有三四等。椰子酒、米酒、樹酒、茭葦酒，各色法制，多有燒酒。市賣無茶，人家以檳榔待人。街市一應舖店混堂，酒飯甜食等肆都有。

陳誠《使西域記・哈烈》 哈烈一名黑魯，在撒馬兒罕西南，去陝西、肅州、嘉峪關萬一千一百里。【略】飲食不設筯。釀酒多用葡萄。

丘濬《大學衍義補》卷三〇《征榷之課・榷酤》 【略】宋初，諸路未盡禁酒。吳越之禁，自錢氏始。京西禁，自太平興國二年，閩廣至今無禁。

真宗詔曰：榷酤之法，素有定規，宜令計司立爲定式，自今中外不得復議增課，以圖思獎。

臣按：酒之爲物，古人造之，以祀神、養老、宴賓，亦如籩豆之實，然非民生日用不可無之物也。儀狄始造酒，大禹飲之，豫知後世必有因之以亡其國者。武王作誥以戒其臣下，至欲加以殺之之刑。古之聖王必不忍以口食之微，戕人性命，而猶然者，法不嚴，則禁不絶故也。自桑弘羊爲榷酒取利之法，縱民自造而自飲。嗚呼，所得幾何，乃使天下國家受無窮之禍，遂至蚩蚩之民，嗜其味之甘，忘其身之大。性以之亂，德以之敗，父子以是而不相慈孝，兄弟以是而不相友愛，夫婦以是而相反目，朋友以是而相結怨，甚至家以之破，國以之亡，國家有所興作，率因是以償敗者不可勝數，明君賢相何苦而不爲之禁絶哉。且前代賴之以濟國用，不禁尚有可諉者。況祖宗以仁義立國，不忍計民口食以爲國用，如存其名，實無其利。臣愚以爲今日化民厚俗之急務，莫先於復三代聖王禁酤之良法。然法太嚴則不可行，法太寬則不能禁。況民以飲與食並嗜，習已成性，甚乃有廢食而專飲者。性嗜已久，一旦革之，良爲不易。乞敕有司申明古典，革去額課。今後官吏軍民之家，並許私釀。然所醞釀者，不許過五斗。相饋送者，不許過二升。宴會不許過三巡，飲嗜不許至甚醉。開店以賣者有重刑，載酒以出者有嚴禁。凡民家所有甎醉之類，盡行送官毀壞，不送者有罰。而又禁革造醉之木工，燒甎之窯户，定爲限制，違者治罪。如此，則酒非富家不能造，而貧者無從以得酒。不畏法者雖欲縱情以自肆，而知禮守法者，亦有所據，依以節

制之矣。若此者，雖非古人立法之本意，然亦因時制宜，足民化俗之一端也。迂儒之言，知其一而不知其二。伏惟聖君賢輔，相與折衷而施行之，天下臣民蓋有陰受其賜者矣。

元武宗大德八年，大都酒課提舉司設糟房一百所。九年，併爲三十所。每所一日所醞不許過二十五石之上。

臣按：宋朝東京酒務三十五，元於大都總置提舉司一，設爲糟房三十所，每所一日所醞不許過二十五石，總計日費七百五十石，月費二萬二千五百石，歲費二十七萬石。今日京師一歲所費恐不止此，且釀酒之米皆出江南，舟載車輦，歷數千萬，乃至于此。嗟夫，民生有欲，禁之猶恐其縱，乃設樓店以召致之，使縱其慾可乎。倫理以之而斁，政事以之而廢，詞訟姦盜以之而興，是乃一不仁不義之舉，興禍起亂之端，伏願聖明天子奮發剛斷，毅然禁之，以革自漢以來千載深痼之弊，使萬世以下良史書之以爲善政，豈不韙歟。雖然，千年之事，萬人之欲，乃欲一日而頓去之，良不易。然者必不得已而思其次，請亦如元人置司開糟，京師五城，每城各爲五糟，每糟日醞不許過十石，官吏軍民之家，遇有公私祭奠昏冠禮會，許其先期具辭告官酤買，官爲之券，券用花欄，中印文移，空其月日及所行禮會臨時填註，仍批其券曰出本日不用，每券不過一斗以下，價直必倍，其本價貴則酤者少矣。酤酒者執券爲照，無券及多賣多買者，各治以罪。

丘濬《大學衍義補》卷三〇《征榷之課・麴醋》　唐揚州等八道州府，置榷麴務。

宋承五代之後，置諸州麴務。至道三年，再下酒麴之禁，凡私造差定其罪。

游潛《博物志補》卷下　內庫酒法。柴世宗破河中，李守正得釀人至汴傳之別。

醇醪，好酒名也。按《吳書》程據常以氣凌周瑜，瑜未嘗有愠色，承奉之愈謹。據慚悔，與之投分爲友，曰：與公瑾交，如飲醇醪不覺自醉。

董越《朝鮮賦》　酒則醞釀以杭，不用秫米。雖從事之出青州者，近殆未能與之優劣，色香溢甥，而督郵之出平原者，遠則不敢望其藩籬。酒味絶類山東之秋露白，色香亦同之。

王綸《本草集要》中部卷五《菜部》　酒。味苦甘辛，氣大熱，有毒。糯米麪麴造者，入藥用。主殺百邪惡毒氣，通血脉，厚腸胃，禦風寒霧氣，養脾扶肝，行藥勢，能行諸經不止。與附子同味辛者能散爲導引，可以通行一身之表。

張昇《瀛涯勝覽集・暹羅》　蔬果如占城。有米酒、椰子酒，皆燒酒也。

張昇《瀛涯勝覽集・榜葛剌國》　酒有椰子酒、樹子酒、茭葦酒。

王鏊《姑蘇志》卷一四《造作》　飲饌之屬二十有二：酒。唐有五酘酒，宋有木蘭堂、洞庭春，今其法不傳。惟煮酒以臘月釀，貯小餅，旋賣，名生泔。蒸過泥封爲煮酒，可以經歲，或入木香，荳蔻，金橘諸品，則各以其類名之。香洌超勝，轉販四方，謂蘇州酒。別有白酒，名秋露白、蓮花白、杜茅柴。

田藝蘅《留青日札》卷六《詩談二編》　醹醪，黃魯直詩云：「名字因壺酒。」注云：本酒名，花色似，故取以名酒。故韓持國云：「每恐春歸有餘恨，典刑元在酒杯中。」劉彥沖云：「只恐春歸有遺恨，典刑猶在濁醪中。」皆非也。此花本作荼蘼，乃因花以名酒耳。如李太白云：「鵝兒黃似酒。」亦因鵝兒黃以名酒也。

田藝蘅《留青日札》卷二四《酒原》　酒从水从酉。《說文》作醬聲。田子曰：會意也。八月建酉酎酒，八月而成是也。或作酋，亦作酉，故《釋名》曰：「酒，酉也，釀之米麴，酉懌而味美也。」「酒，就也，所以就人性之善惡也。」「酒，造也，吉凶所造起也。」「酒，蹴也，能否皆疆相蹴持飲之也。」俱見上。「酒，乳也，所以柔身扶老也。」見《春秋元命苞》及《運斗樞》。「酒者，天之美祿，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養老，百福之會，非酒不行。」見漢《食貨志》。「空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。烏梅女嬃，甜醯九投，澄清百品，酒之終也。」見古語。《世本》曰：「儀狄始作酒醪，以變五味。」《戰國策》曰：「帝女儀狄作酒。」史言禹飲而甘之，遂絶旨酒而疏儀狄。又曰少康作酒，一曰杜康作秫酒。《說名》曰：「少康，一名杜康。」魏武帝詩：「何以解憂，惟有杜康。」故晉祖台之曰：「願君殛儀狄于羽山，放杜康于三危。」劉惔箴曰：「爰建上業，曰康曰狄。」《魏略》則曰：「杜康以酉日死，故酉日不飲酒，不會客。」則又大謬之甚矣。《急就章》：杜康作箕帚，亦曰少康是也。先酒，始爲酒者，古人飲必祭先酒，故有祭酒，老者舉酒祭地也。柳子厚詩：「舉觴酹先酒。」《周禮》曰：「酒正掌酒之政令，以式法授酒材，辨五齊之名，一曰泛齊，二曰醴齊，三曰盎齊，四曰醍齊，五曰沉齊。」齊，和也，以節度作之也。泛者，成而浮滓泛泛然，即浮蟻在上也。醴者，體成而汁滓相埒，上下一體，即甜酒也。盎，猶翁也，成而色翁翁然，即甘濁而不沛者。醍，體成而紅赤色，如今糟牀下酒色。沉滓之下，溷而老者。「辨三酒之

物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。」事酒，醳酒也，初造之酒，一名苦酒，又名醇酒。昔酒，久酒，舊醳也。又酋，繹酒也，久則水上見而糟少，故酒熟曰酋，即昔酒也。今之白酒久熟者善，故名酒官曰大酋。清酒，冬釀夏成酒也。《吕氏春秋》曰：「孟冬命有司，秫稻必齊，麴蘖必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，善用六物，無或差忒，大酋監之。」《淮南子》曰：「酒感東方木火風之氣而成。」麴，酒母，蘖也。蘖，牙米也。《春秋緯》曰：凡黍爲酒，陽據陰乃能動，故以麥釀黍爲酒。酴，酒母也，麥酒不去滓飲也。酶，酒本也，或作梅，一作媒。孟康曰：「酒教，齊人名麴餅曰媒。」醵，麴生衣細屑也，二熟麴也。釀，醞造也。醪，酓醴，酤，皆一宿熟酒也。今雞鳴酒一名酤，又作沽。「孔子沽酒不食。」注：買酒曰沽。非也。三代時無賣酒者，乃一夜暴成生酒也。余性不食生酒，故知仲尼同調也。醱，酘也，酺也，皆重醞。酎，三重醞。醅，未泲，一作酥。醪，汁滓酒。漿，酢也。酒正辨四飲之物，三曰漿。醄，一作涼。膳夫注：涼，以水和酒也。醑，首酒厚也。醨，尾酒薄也，今名二水酒。三酒禮：醴酒在室，醍酒在堂，澄酒在下。醆酒，濁而微清者。醰醁，茜酒也，皆去滓。醨、酮、釃、醂、篘、篗、漉，皆以筐盪酒，并袋下酒之名，今曰醡，一作箵。糟、醩、蒨，酒滓也。

田藝蘅《留青日札》卷二四《酒味》 甜酒，世間能飲者，多不喜甜酒，故白樂天詩云：「量大厭甜酒，才高笑小詩。」至于杜子美則曰：「人生幾何春已夏，不放香醪如蜜甜。」韓退之曰：「一尊春酒甘如飴，丈人此樂無人知。」劉禹錫歷陽詩曰：「湖魚香勝肉，官酒重于餳。」則古人亦有好甜酒者矣，豈所謂能書不擇筆，能飲不擇酒邪。余性最不喜甜酒，故知白公爲得箇中真味也。

香醪酒有自然之香，乃爲佳醞，非必用花及香藥釀之也。《書》：黍甘爲香。器不潔者不香，麴不精者不香。

烈酒，性爽豁也。韓昌黎詩：「酒味既酷烈。」又云：「酒味既冷烈。」酷，味厚也。張載賦曰：「漂蟻萍布，芬香酷烈。」

辣酒，辣，味辛過于酷也。歐陽永叔詩云：「滑辣潑醅如玉醴。」《經》曰：「酒甘易釀，味辛難醞。」

生酒，不煮不蒸酒也。世有專喜飲生酒者，云有風味，但性太熱，難入口耳。楊廷秀歌云：「生酒清于雪，煮酒赤如血。煮酒不如生酒烈，煮酒只帶烟火氣，生酒不離泉石味。」

苦酒。韓子蒼詩云：「飲慣茅柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。」蘇子瞻云：「白酒微帶荷心苦。」又云：「松明酒味，甘餘而小苦。夫苦者，炎上之味。」《方言》：「苦，快也。」郭璞曰：「苦而爲快，猶以臭爲香，以治爲亂，反覆用之也。」一作酓、酐、酠，皆苦味也。又《魏名臣傳》：「醋名苦酒。」

釅酒曰醹，味醲醶也。蘇詩：「杜酒粥面醲。」歐詩：「緑醅寒更醲。」

淡酒曰醬，味薄也。《萬畢術》注：「斷蒲漬酒中即厚。」

凍漿酒，凡酒過熱則酸，過冷則凍，古亦名凍醴。《魏都賦》云：「凍醴流澌，温酎躍波。」

酸酒，蘇子瞻詩：「酸酒如虀湯，甜酒如蜜汁。三年黄州城，飲酒但飲濕。」

灰酒，或用茅柴灰，或用石灰。今杭州多灰酒，而京師人造酒亦用灰。觸鼻創口蜇舌，善飲者甚病之。而張汝弼謂之燕京琥珀。惟内法酒，其風致異常，誠可恠也。宋南雄太守王元遂乃曰：「以白酒之和者，紅酒之勁者，相合爲一，殺以白灰一刀圭，飲之，風味頓奇。」則知世固有此惡人也。飲灰酒必破腹裂唇，而反以爲佳味，至云無灰則性不烈，卒不可售，此又大可惡事也。

田藝蘅《留青日札》卷二四《酒色》 紅酒，李賀詩：「小槽酒滴珍珠紅。」

紫酒，譚用之詩：「杯粘紫酒金螺重。」注：「江南紅釀，涼州蒲桃。」

黄酒，皇甫子奇以色如金而味醇且苦者，名之曰酒賢。張九齡詩：「玉盌纔傾黄蜜剖。」杜甫云：「鵞兒黄似酒。」又云「對酒愛新鵞。」蘇軾云：「大杓瀉鵞黄。」

緑酒，《南岳夫人傳》：設王子喬瓊蘇緑酒。杜詩：「緑酒正相親。」又云「遥觀漢水鴨頭緑，恰似蒲匋初潑醅」。白樂天云：「傾如竹葉杯中緑。」秦少游云：「翡翠側身窺緑酒。」蘇子瞻云：「小舟浮鴨緑。」至楊廷秀乃云：「瓮頭鴨緑變鵞黄。」則緑酒或老乃成黄色也。

碧酒，《列仙傳》：安期生與神女會圓丘，酣玄碧之香酒。杜詩：「重碧酤新酒。」

清酒，《詩》：「清酒百壺。」鄒陽賦：「清者爲酒，濁者爲醴，清者聖明，濁者須騃。」蘇子云：「誰分銀榼送清醇。」

白酒曰醝，一作酇，又名醙。白居易詩：「白酒善消愁。」蘇子云：「白酒無聲滑瀉油。」

濁酒，嵇康云：「濁酒一杯。」杜少陵云：「墻頭過濁醪。」

黑酒，《醉鄉日月》謂之愚酒，色黑而酸醨者也。

田藝蘅《留青日札》卷二四《酒名》 元酒一作玄酒，明水。《禮》。旨酒。儀狄。甘醴。《禮記》。上尊，漢酒，糯米一斗；中尊，稷一斗；下尊，粟一斗。黄封，宫酒。九醞，一名九醇，正月旦作，八月成酒。十旬，一百日成。《南都賦》：「九醞甘醴，十旬兼漬。」雙投。宋。三拗，宋。四酎，見楚詞，云四重釀也。又云四器並熟。歡伯。《易林》。忘憂。漢。聖人，《魏畧》曰：白酒，一曰清酒。賢人，清酒，或曰濁酒。君子，穭觴醉人者。中人，黍觴醉人者。皆家醪。小人，巷醪灰觴醉人。紅友，玉友，曾端伯名，劉跋作傳。三友，今人稱酒曰三酉，皆言三點水加酉也，當作三友，音之同也。白樂天以詩、酒、琴爲三友。天禄大夫，王世充封酒。太平君子，南唐穆宗西涼蒲萄酒。君子觴，一名快活湯，當塗一鍾酒麴，皆發散藥，見風即消，既不久醉，又無腹滯之患，人呼曰快活湯，士大夫呼曰君子觴也。天聖酒，號國夫人鹿腸酒。青州從事，好酒。平原督郵，惡酒。步兵厨，阮籍。謝公樓，一名紅泥酒，在汀州。張曲江詩：「謝公樓上好醇酒，二百青蚨買一斗。」譚用紅泥。冷仙，宋麴。君臣慶會，蔡京酒。郎官清，黄山谷詩。崔家酒，五代張白詩：「瀟陵城東崔家酒，地上應無天上有。」真一仙人，蘇子瞻：「白鶴新居，異人授法，米麥水三一而已。」麻姑，以泉名。百氏漿雜瑞樣酒，即百家酒。霹靂酎，暑月大雷時，收雨水淘米，炊飯釀酒。白雪清泉，田子醞雪酒。逡巡酒，韓北渚詩。丑未觴，南唐法用牛酥羊髓置醇酒中，煖消而後飲。臘酒，《韋氏月録》云：臘月造酒，四月成。梅聖俞詩：「欲爲三伏美，方俟十旬清。」即此。千日，中山。齊雲清露，宋。雲腴，宋景王。天醇，宋向后。瑞露，田璆飲仙酒，又宋昌王酒名瑞露，又八桂酒。金盤露，處州。金莖瑞露，田子釀花露酒。秋露白，杭新城。雲液，劉孝標云：「松子玉漿，衛卿雲液。」蘇子謝送酒詩：「揚州雲液却如酥。」又云：「花前白酒傾雲液。」流霞，一名紫霞，紫府仙醞。玉露春，劉拾遺酒，味辛。明星酒，洛陽。月波，宋德隆。月醴，醍醐，紅色。縹醪，魏武賜崔浩十斛。清醇，錢世昭酒。碧香，王詵。蘇詩：「碧香近出帝子家。」清醑，鄭紳酒。靈液，張敦禮。凝醳，宋燕王。親賢，宋。擒姦，劉白墮。親賢、擒姦，正好作對。儀德，宋惠恭后酒。嘉成，宋濟王。介壽，曹湜。保平，曹晟。表勳，秦檜酒。褒功，童貫。眉壽，宋官肆。衮醞，宋李瑋酒。玉液，古名，又宋越王。琬液，瓊酥，皆《醉鄉日月》。瓊飴，謝玄卿仙酒。玉腴，宋劉后。瓊酳，亦越邸。瓊酴，軍王。瓊緑，宋宋后。玉酒，瀛洲玉膏。琥珀，漢酒。珍珠紅，唐酒，今潞州燒酒亦名珍珠紅。又宋取西湖珍珠泉釀酒。銀光，宋酒。漂玉，枚乘賦。碎玉，相州酒。玉浮梁，李太白好飲玉浮梁，謂浮蛆，酒脂也。玉練槌，浦江月泉吟社詩：「山歌聒耳烏鹽角，村酒柔情玉練槌。」玉蘭，《文鑑》「玉蘭酒熟金醅溢」是也。瑶泉，宋開封。瑶源，王師約。瑶池，劉后。金漿醪，漢《西京雜記》。金泉，洛口。金波，李遵勗。成春，宋曹詩。浮春，濟王。燒春，劒南。麵米春，雲安。羅浮春，蘇子。萬里春，范至能用八桂酒法釀于成都，名此。石練春，富平。土窟春，滎陽。洞庭春色，又云橘酒。皇都春，留都春，十洲春，海岳春，皆宋。慶雲，皇甫別駕。含春玉，唐末馮翊城外，酒家仙書。梨花春，杭州人趁梨花時酒熟，白樂天：「青旗沽酒趁梨花。」春泉，蔡王。春蟻，庾信詩：「春蟻未曾開。」白蟻，侯穆詩：「白蟻泛金甌。」緑蟻，謝元暉詩：「緑蟻方獨持。」浮蟻，皃花，《梁簡文集》。乳泓，蘇詩：「潑雪披雲得乳泓。」白酒，乳酒。雞鳴酒，即一宿酤。白鶴觴，騎驢酒，皆劉白墮。魚兒酒，裴度用龍腦凝結，刻小魚兒狀，每沸酒一盞，投一魚其中。鯽魚酒，以線懸鯽置煮酒中。羊羔酒，龍胎醴，《西陽雜俎》。桐馬酒，漢給大官以馬乳爲酒，采桐葉時乃成。李奇曰：漢武有桐馬官作酒。桐合作胴，音動，推引也。韋革爲皮兜，受數斗，盛馬乳撞胴之。醡肉酒，香蛇酒，廣南。雪花肉酒，宋。蜜酒，道士楊世昌。蜜林檎，言味如蜜，色如林檎。軟脚酒，一名濯足酒，蘇子瞻「還須更置軟脚酒」。紅梁新醞，陳後主名。玉薤，隋煬帝。薤白，杜子詩：「酥暖薤白酒。」蔗酒，蘇禄國。又梁人作藷蔗酒，名金漿。漢賦「爵獻金漿之醪」，以此。桂醑，博羅縣。蘇詩：「爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。」蘭旨，宋肅王。蘭生，漢武帝。椒漿，楚辭。茱萸酒，栢酒，《歲時記》。棣華，蔡攸。菊花酒，漢人以菊花莖葉釀黍米，至來年九月九日熟。《西京雜記》。田子名曰甘谷春，又名菊花新。旋復酒，即夏菊花生野中，田子取其能明目去痰，名曰全復春。桃花酒，色紅。松醪，中山。陸士衡有詩。松明酒，蘇子瞻。藤酒，廣西。又有風藤酒。榹酒，榹音陣，木汁可爲酒。嚴樹酒，瓊州有木名嚴樹，擣其皮葉，浸以清水，以粳釀和之。或取石榴花葉和醞，數日成酒，能醉人。椰子酒，樹心酒，皆渤泥國，名巴尾樹。枸杞，人參，當歸，地黄，茯苓，木香，藥酒。竹葉，豫北。葡萄，大

宛、涼州。　荔枝緑，王公權酒。　緑荔枝，廖致平酒。黄魯直詩：「王公權家荔枝緑，廖致平家緑荔枝。試傾一杯重碧色，快剥千顆輕紅肌。」　姜酒，芙蓉酒，宋。　緑珠香液，田子菉豆酒，舊出淮安。　蓮花酒，又蓮花白。蘇子云：「請君多釀蓮花酒。」田子之醞，多用花蕋，夏麴冬釀，名曰菡萏秋珠。　荼蘼，古言色如荼蘼，故名酴醾，或曰麥酒不去滓而飲。一曰重釀酒。　黄玉清、白玉清，田子名黄白荼蘼。　百花酒，餘杭阿姥墩。　勝茶，宋謝府。　茅柴，言如茅柴，火焰易過也。　壓茅柴，黄州。　齋中酒、聽事酒、猥酒，荆州三品酒。屠蘇，一作酴酥，孫思邈菴名。　至清堂，陸放翁嚴州酒。　流香，宋賜，陸游酒詩云：「歸來幸有流香在。」　乾和，一名乾酢，河東并汾以爲貴品，即今不入水者。張文潜詩：「釀酒愛乾和。」後周給逍遥公韋瓊河東酒即此。　瀋酒，江外酒名。皮日休詩：「明朝有物充君信，瀋酒三缾寄夜航。」　滴酒，和米麴以茅盛，蓋候氣蒸漿滴，故名。出廣東欽州。《靈山志》。　過酒，用白酒再醞滴酒者。　戲璧清、清若空，宋秀州酒。夫酒以清爲上品，而嘉、湖酒肆獨重渾酒，真可笑也，彼或以爲有力。　泛盎，黄庭堅詩：「浮蛆翁翁盃裏滑，坐想康成輪泛盎。」翁上聲，酒成而翁翁然，葱白色也。　缾面，江東熟酒。諺云：「缾面猶可比瓮頭。」見《蘭亭紀原》。　利市，酒色忽變紅，造化所染。　治聾，社日酒。醽醁，湘東美品，一作酃渌，今長沙。《酉陽雜俎》有醽醁法，又名湘零酒。　桑落，河中坊井名，桑落時取其水釀酒。庾信詩：「蒲城桑落酒。」或以爲桑郎，又訛爲索郎，又曰羌中桑落河馬乳酒。　烏程，今湖州，因烏氏、程氏善釀名之。

上若、下若，吴興有箬溪，故取其上流下流之水而名。　郫筒，蜀竹中酒。翠濤，魏徵能治酒，有醽醁翠濤，十年不敗。　香泉，宋高后。蘇軾詩：「莫辭白酒瀉香泉。」　新豐，李白詩：「新豐美酒斗十千。」　宜城，即九醞，古博羅國，今襄陽。宋之問詩：「尊溢宜城酒。」今人若言尊溢金華酒，則不惟酒惡，其詩亦惡矣。今蘭溪不如梅溪。　富水郢，湓水潯陽，西市汴京，蝦蟆陵，皆《宋史》。坤儀，宋寧德宫。　坤珍，淵聖后。　慶源，潘正夫。　和泉，梁奉常。　林盧漿，高麗。　神功泉，廬山。　青田困，核名，《酉陽雜俎》。又名沈釀。　樂浪酒，紫漿，皆見《雜俎》。　文章酒，即五加皮。　千里酒，劉白墮言，至千里不壞。則今至自萬里者，亦有不足爲奇，蓋言醉行千里不醒也。史：桂陽程鄉有千里酒，飲之至家而醉。　熏肌酒，楊羔酒名，一曰千歲藥造。　三勒漿，胡人采陀得花造酒，名之。　哈剌基，又名荅剌古，元人酒，見《草木子》，即打辣酥。　般若湯，北僧名酒，華言不惹也。　米汁，蘇晉嘗言：彌勒繡佛好飲米汁，正與吾性合，常于市中飲酒，人不識也。　餘杭酒，丁仙芝詩：「十千兑得餘杭酒。」不知當時十千兑得幾何，恐非新豐斗價耳。今日若十千錢，便可兑得十石。諺云：「餘杭酒比水高一分，日夜肚飽不醉人。」余嘗有詩云：「餘杭好酒不醉人，餘杭好花不當春。」非誣善也。　藍橋，宋。　太平豐樂，宋，因樓名。甃宫集大成，甃宫，耀州青榼，韋炳取三家酒合窨飲之。　水綿襖，北人。又名曰裏牽綿。貧兒諺云：「一尺布，不遮風，一碗酒，暖烘烘，半夜便做寒號虫。」言易醒，依舊冷也。　飲家以酒爲魯酒，蓋言趙厚魯薄也。曰村醪，蓋家釀美，村釀惡也。曰續命湯，而《金樓子》名曰斷腸酒、爛腸酒。曰百藥長，而裴楷名曰狂藥。曰福水，而陶翰林名曰禍泉。

田藝蘅《留青日札》卷二六《茶酒名春》　古人酒多以春名，而茶亦有以春名者，蓋以四時之景，惟春爲美也。酒曰滎陽之土窟春，富平之石練春，宜城之竹葉春，崇安之麴米春，劍南之燒春，吴會之洞庭春色，宋蔡邸之春泉，濟邸之浮春，曹詩之成春，武林之皇都春，江閫之留都春，海閫之十洲春，西總之海嶽春，越州之蓬萊春，錦江之錦波春，浮玉春，建康之秦淮春，温州之豐和春，蘭溪之穀溪春，榮邸之萬象皆春，石湖之萬里春。茶曰宣和之玉液長春，龍苑報春，萬春銀葉。我朝建寧貢茶，曰探春，曰先春，曰次春。又宋謝府酒名勝茶，此又奇也。余欲以茶亦名曰勝酒，不尤大奇也哉。

田藝蘅《留青日札》卷三三《文章草》　【略】文章草即五加皮。譙周《異物志·文章草贊》曰：「文章作酒，能成其味，以金買草，不言其貴。」蓋王屋山人王常所謂「寧得一把五加，不用金玉滿車」。又東華真人以五加爲金玉之香草，見《煑石經》。此茄字凡二韻三讀，一云茄，芙蕖莖，即荷梗也。一云茄，菜名，子可食，隋煬帝名爲崑崙紫瓜，今之落酥也，老者名穀子茄。一云茄，五茄，藥名，今作五加皮也。

陳侃《使琉球録·羣書質疑》　《星槎勝覽》：琉球國山形抱合而行，一曰翠麗，一曰大崎，一曰斧頭，一曰重曼。高聳叢林，田沃穀盛，氣候常熟，酋長遵理，不科民下。釀甘蔗爲酒，煑海爲鹽。能習讀中國書，好古畫銅器。作詩効唐體。地産沙金、黄蠟。

按：琉球國之山形，雖南北一帶而生，不甚抱合，亦無翠麗等四山之名。且形勢卑小，不高聳。林木樸樕不茂密，厥田沙礫不肥饒，是以五穀雖生而不見其

繁碩也。氣候不常熱，雨過即涼，秋冬亦雨霜雪，其地近北故也。政令簡便，各食分土，故曰酋長遵理，不科民下。造酒則以水漬米，越宿，令婦人口嚼，手搓取汁爲之，名米奇，非甘蔗所釀，亦非美姬含米所製。其南番酒，則出自暹羅，釀如中國之露酒也。

盧翰《掌中宇宙》卷一四《博物篇下・飲饌部》

醞酒二種

唐子西嘗醞酒二種，其和者名養生主，其稍勁者，名齊物論。

酒之異品者三

酒有蘭生，漢武百味酒也。玉薤，隋煬帝得法於胡人者也。醽醁翠濤，魏侍中徵所造也，十年而味益美。

鄭若庸《類隽》卷一九《飲食類・酒》　三絶。安定郡王以黄柑釀酒，色、香、味三絶。

汪大淵《島夷志略・無枝拔》　民煮海爲鹽，釀椰漿蕨粉爲酒。

汪大淵《島夷志略・占城》　【略】煮海爲鹽，釀小米爲酒。

汪大淵《島夷志略・羅衛》　以葛根浸水釀酒，味甘軟，竟日飲之不醉。

汪大淵《島夷志略・班卒》　煮海爲鹽，釀米爲酒，名明家。不知對音爲何。

何孟春《餘冬序録》卷五〇　葡萄酒，《唐書》云西域有之，前代或貢獻，人皆不識。太宗破高昌，收馬乳葡萄實，於苑中種之，并得其酒法，損益造酒，成八色，芳辛酷烈，頒賜羣臣，京師始識其味。春按：《史記》大宛以葡萄爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者數十歲不敗。漢使取其實來，離宫别觀傍，盡種葡萄，中國之有葡萄，蓋自漢始，然不聞有釀法也。《武帝内傳》：西王母嘗下，帝設葡萄酒。《三輔決録》：孟佗以葡萄一斛遺張讓，得涼州刺史。此酒于時定不易致。魏文帝詔羣臣，葡萄中國珍果，而有「釀以爲酒，善醉易醒」之語。釀法豈始此邪。晉張華《博物志》：西域葡萄酒，俗傳飲之醉，彌日不解。文帝謂易醒，而華云彌日不解，其言異矣。華只云西域有此，足明魏時中國亦無此釀也。然則得其酒法釀於中國，唐時始有之耳。金人元好問《葡萄酒賦》序載，劉光甫言安邑多葡萄，而人不知有釀酒法。少日嘗摘其實，并米炊之，釀雖成，而古人所謂甘而不餉，冷而不寒者，失之矣。貞祐中，鄰里一民家避寇，自山中歸，見竹器所貯葡萄在空盎上，枝蔕已乾，而汁流盎中，薰然有酒氣，飲之良酒也。蓋久而腐敗，自然成酒，不傳之秘，於是而發。元曰嘗見還自西域者，云大石人絞葡萄漿埋之，未幾成酒，愈久愈佳。其説與劉合。元又曰世無此酒久矣，得之數百年之後，而證數萬里之遠物，顯晦有時，非偶然者。以此言之，此酒唐以後復不傳矣。

徐獻忠《吴興掌故集》卷一二《風土類》　酒以烏氏、程氏得名，然其味甚薄，豈所貴以薄爲道耶。浙東亦有此醞，名爲茆柴酒，以茆易燎而白酒易醒，故貧賤者用之而不貴，不似湖中日用也。

黄省曾《西洋朝貢典録》卷上《占城國第一》　其國在廣州之南，可二千里。【略】

飲曰甕酒。甕酒者，造以飯和以藥，封之甕中以生蛆爲熟。凡飲則截纖竹三尺，竅其中插於甕，人則圍坐，視多寡而入水，輪次以咂飲，至味薄，乃不入水。見月則飲酒而歌。

黄省曾《西洋朝貢典録》卷上《爪哇國第三》　其國在占城南，可一千里。【略】釀秫爲酒。

黄省曾《西洋朝貢典録》卷上《琉球國第九》　其國在泉州之東，【略】有甘蔗酒。

黄省曾《騷苑》卷一《桂酒》　奠桂酒兮椒漿。注云：桂酒，切桂置酒中也。椒漿，以椒置酒中也。

陸楫《古今説海》卷一二《説選十二・真臘風土記・鹽醋醬麪》　【略】亦不曾造麴，蓋以蜜水及樹葉釀酒，所用者酒藥耳，亦如鄉間白酒藥之狀。

黄衷《海語》卷上《風俗・暹羅》　尤善醞釀，故暹酒甲於諸夷。

王可大《國憲家猷》卷四八《方技一》　張籍詩云：「釀酒愛乾和。」即今人不入水酒也。并汾間以爲貴品，名之曰乾酢。音酒酢。

酒有若下，謂烏程也。九醞，謂宜城也。千日，中山也。蒲桃，西涼也。竹葉，豫北也。土窟春，滎陽也。石凍春，雷平也。燒春，劍南也。桑落，陝右也。

王可大《國憲家猷》卷四九《方技二》　《説文》云：酒謂之愼。愼者，壞飯也。酸者，老也。飯老即壞，飯不壞，則酒不甜。又曰：烏梅又甕，胡枚切甜醹九投，澄清百品，酒之終也。

麴之於黍，猶鉛之於汞，陰陽相制，變化自然。《春秋緯》曰：麥，陰也。黍，陽也。先漬麴而投黍，是陽得陰而沸。後世麵有用藥者，所以治疾也。麵用豆，亦皆神農氏赤子飯、豆汁，愈酒病，有熱傳，豆爲良，便硬薄，少蘊籍耳。

張籍詩：釀受乾和。即今人不入定酒也。晉人謂之乾榨酒。大抵用水隨

其湯去聲黍之大小斟酌之，若投多水寬，亦不妨。要之米力勝於麴，麴力勝於水即美矣。

烏孫國有清香酒，由是上伏，取蓮葉，卷酒就柄吸之，謂之筒酒。又以黃柑醞酒，曰洞庭春也。

酒之種多矣。有以緑爲貴者，白樂天「傾如竹葉盈樽緑」是也。有以黃爲貴者，老杜「鵝兒黃似酒」是也。有以白爲貴者，樂天「玉液滿金巵」是也。有以碧爲貴者，老杜「重碧酣春酒」是也。有以紅爲貴者，李賀「小槽酒滴珍珠紅」是也。今閩廣間所釀酒，謂之紅酒，其色殆類胭脂。《酉陽雜俎》載：賈璐家倉頭能別水，常乘小艇於黃河中，以瓠夸接河源水以釀酒，經宿，色如絳，名爲崑崙觴，是又紅酒之尤者也。

趙德麟以黃柑釀酒，東坡嘗作《洞庭春色賦》遺之，所謂「味甘餘而小苦，歎幽姿而特高」，至今有用其法而爲之者。

伽盧國椰子酒。椰，今椰子内漿也。西域蒲萄酒，南蠻檳榔酒，扶南石榴酒，辰溪釣藤酒，赤土國甘摭酒。

胡侍《墅談》卷五《咂麻酒》 秦蜀之人，醞酒於缶，飲以筒，名咂麻酒，亦曰瑣里麻。按：《石林燕語》云，隴右夷人造嗜酒，以荻管吸於瓶中。老杜《送從弟亞赴河西判官詩》云：蘆酒還多醉。蓋謂此也。以是知咂麻酒，其來甚久，秦蜀去西夷爲近，故其法盛傳。

田汝成《西湖遊覽志餘》卷二四《委巷叢談》 桂漿之説，起於楚詞，殆亦今之桂花釀酒法耳。

楊慎《秇林伐山》卷一五《蘆酒》 杜詩：「黃羊飯不羶。」蘆酒以蘆爲筒，吸而飲之，今之咂酒也，又名釣藤酒。見《溪蠻叢笑》

楊慎《秇林伐山》卷一五《碧琳腴》 碧琳腴，酒名，見曾吉甫詩集。可對江瑶柱。江瑶柱，蠣黃也。

汪宗姬《儒函數類》卷三四《一一類》 十一酒名。《續曲洧舊聞》：酒名十一，玉井秋香、薤林秋香、黃嬌、蓴緑春、瓮中雲、清無底、金盤露、桃花雨、銀花露、桂子香、冷泚香。

郎瑛《七修類稿》卷一五《辯證類・藍尾酒》 藍尾二字，洪容齋引白樂天之詩，及《燕語》等言以解二字，俱無下落。雖得後飲之意，祇爲末座飲之在後也。自又曰唐人亦不能曉，殊不知不識其事，當求其字。藍，澱也。《説文》云：澱，滓垢也。滓垢者，渾濁也。據此則藍尾酒，乃酒之濁脚，如盡壺酒之類，故有尾字之義。知此，則樂天「三盃藍尾酒，一楪膠牙餳」，「歲盞後推藍尾酒，春盤先勸膠牙餳」，則少蘊所謂酒巡匝末，俱通矣。

顧應祥《静虚齋惜陰録》卷一《論雜》 今人謂酒之薄者曰魯酒，蓋本於《莊子》。《莊子》曰：「魯酒薄而邯鄲圍。」郭象註曰：楚宣王朝諸侯，魯恭公後至而酒薄。宣王怒，欲辱之。恭公不受命，乃曰：我周公之胤，長於諸侯，行天子禮樂，勳在周室。我送酒已失禮矣，方責其薄，無乃太甚。遂不辭而還。宣王怒，發兵與齊攻魯。梁惠王常欲擊趙，而畏楚救，楚以魯爲事，故得圍邯鄲。今之人謂謙言酒薄曰魯酒，蓋本諸此。《郁離子》寓言譏世之好佛者，曰昔者魯人，不能造酒，聞中山之人善釀，求其方不得。有仕于中山者，主酒家，取其糟歸，以魯酒漬之，謂人曰：此中山之酒也。魯人信之。一日，中山之酒主至，聞其酒取而飲之，吐而笑曰，是予之糟液也。《兩山墨談》不察《郁離子》乃寓言，而遂以魯酒之得名始此，誤矣。

李日華《紫桃軒又綴》卷三 《春秋緯》云：酒者，乳也。王者施天乳以哺人。訶陵國以柳花爲酒，南昌國有酒山，山泉如酒，飲之甚美，經月不醒。君山左右皆有酒，掘而飲之不死。頓遜國有酒樹，似安石榴，采花汁停甕中，數日成酒。瑶琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割之以釀酒，味如醇酎。拘樓國仙漿，取之樹腹中。青田桃核以水注之，頃刻成酒。西北荒中有玉匱酒，取一尊，一尊復生。高驪有女，海神載酒聘之，女不肯行，海神潑船覆酒，流入曲阿，故傳曲阿有美酒。西王母飲黃帝以護神養氣金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。真陵之山出糜欽棗，食一枚，大醉經年不醒。東方朔以二斛進上，上和諸香作丸，大如芥子，每取一丸，入水一石，頃刻成酒，味愈醇酎，謂之糜欽酒。漢武帝有百味酒，名蘭生。隋煬帝有玉薤酒。張華有九醞酒，用胡中指星麥釀之。魏太武以縹碧酒賜崔浩。河東人劉白墮爲桑落酒，别調氛氳，不與他同，蘭馨麝越，自成芳逸。魏賈鋪接河源水釀酒，名崑崙鶴觴。仙人王方平飲餘杭姥酒。王無功飲太常焦革酒。元人胴馬乳作酒，甚珍異，非祭享不得飲。癸亥伏日曝書，同數客坐竹間縱談，因憶葉石林語云，讀書避暑，又得佳酒，人生極快意。欣慕之，遂録所記諸名酒，以代大嚼，書竟竟爲酒人奪去。

何良俊《四友齋叢説》卷三三《娛老》 古人又言濁醪有妙理。夫曰妙理，即所謂酒德者，非耶。其造酒之法，則謂之酒經，其事則謂之酒政，故蘇長公有《酒

經》，世亦有《酒經》一袠，只五六板，是抄本，不著撰人姓名。

東坡《酒經》曰：南方之氓，以糯與杭雜以卉藥而爲餅。嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而輕，此餅之良者也。吾始取麪而起肥之，和之以薑液，烝之使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。米五斗以爲率，而五分之，爲三斗者一，爲五升者四。三斗者以釀，五升者以投，三投而止，尚有五升之贏也。始釀，以四兩之餅而每投以二兩之麴；皆澤，以少水取足，以散解而勻停也。釀者必簟按而井泓之，三日而并溢，此吾酒之萌也。酒之始萌也，甚烈而微苦，蓋三投而後平也。凡餅烈而麴和，投者必屢嘗而增損之，以舌爲權衡也。既溢之，三日乃投，九日三投，通十有五日而後定也。既定，乃注以斗水，凡水必熟而冷者也。凡釀與投必寒之而後下，此炎州之令也。既水五日，乃篘得二斗有半，此吾酒之正也。先篘半日，取所謂贏者爲粥，米一而水三之，揉以餅麴凡四兩，二物并也，投之糟中熟搗，而再釀之五日，壓得斗有半。此吾酒之少勁者也，勁正合爲四斗。又五日而飲，則和而力嚴而不猛也。蒻絶不旋踵而粥投之，少留則糟枯，中風而酒病也。釀久者酒醇，而豐速者反是，故吾酒三十日而成也。

黄山谷《書安樂泉酒頌後》云：荆州公厨酒之尊貴者曰錦江春，其色味如蜀中之小蜂蜜，和柘漿飲之，使人淡悶，所謂厚而濁、甘而噦者也。士大夫家喜作菉豆麴酒，與冰瓷同色，然使人飲之，心興轟轟，害人眠食，所謂清而薄、辛而螫者也。誠使公私之酒，合去四短，合用四長，則爲佳醞矣。大槩錦江春以米入漿，不待味極酸而炊，故但甘而不辛，又用麴少，故不能折甘味。其濁則不待醅熟而榨耳，菉豆麴投水太多，又不以麥孽折其辛故也。若斗取六升，豈有薄哉。

東江先生《傍秋亭雜記》論酒云：内法酒總名長春，有上用甜苦二色，給内閣者以黄票，學士以紅票，餘白。長行内，上用金莖露。孝廟初始有，其方與太禧白皆内臣監釀，光禄不得預。太禧色如燒酒，徹底澄瑩，醲厚而不膩，絶品也。金莖露清而不冽，醇而不膩，味厚而不傷人，李文正公以爲才德兼備之君子云。

天下之酒，自内法外，若山東之秋露白，淮安之緑豆，括蒼之金盤露，婺州之金華，建昌之麻姑，太平之采石，蘇州之小瓶，皆有名，而皆不若廣西之滕縣，山西之襄陵爲最。滕縣自昔有名，遠不易致。襄陵十年前始入京師，據所見當爲第一。

松江酒舊無名，李文正公嘗過朱大理文徵家，飲而喜之，然猶爲其所詒，實蘇州之佳者爾。癸酉歲，予以餽公，公作詩二首，於是盛傳。凡士大夫遇酒之佳者，必曰此松江也，而實不盡然，蓋永嘉、紹興有絶佳相類者，予嘗以鄉法釀於京師，味佳甚，人以爲類襄陵云。

種明逸至性嗜酒，嘗種秫自釀，曰空山清寂，聊以養和。蘇東坡云：「神勝功用，無捷於酒。」

葉少蘊言，舊得釀法極簡易，三日輒成，色如潼醴，不減玉友，每晚涼即飲三盃，亦復盎然。讀書避暑固是佳事，況有此酒。忽記歐公詩，有「一生勤苦書千卷，萬事消磨酒十分」之句，慨然有當於心。

蘇祐《逌旃瑣言》卷上　恒言羊羔美酒，意羊羔佳肥，儷之美酒云。孝義張君大綱携以見惠，謝曰：「酒固所需也，請辭羊。」笑曰：「第羊羔釀耳。」既剖罌酌之，香美清洌，非微有羶臭，將不信矣。許以方寄，不果，聞善釀家有數也。慶成竹溪殊好事，能作秦之桑落，亦不得是法。

竇文照《竇子紀聞類編》卷四《飲食類》

酒

《樵雲客話》曰：古有明水而無酒，自儀狄始造之。後世酒之名不一。醙，酒母也。醴，一宿成也。醪，渾汁酒也。酎，三薰酒也。醨，薄酒也。醑，旨酒也。曰醝，曰醙，白酒也。曰釀、曰醞，造酒也。買之曰沽，釀之再曰醙，漉酒曰釃，酒之清曰醥，厚曰醹，相飲曰配，相强曰浮，飲盡曰釂，使酒曰酗，甚亂曰酳，飲而面赤曰酡，病酒曰酲，獨酌而醉曰醮，出錢共飲曰醵，賜民共飲曰酺，不醉而怒曰奠。

逡巡酒

吴明國曰：山中神仙酒，於三月三日，採山桃花三兩三錢。五月五日，採馬躑花五兩五錢。六月六日，採芝麻花六兩六錢。十二月八日，取水。春分日作麴，入杏仁二百個，白麵十觔，團如鷄子大，用紙裹，吊挂風前四十九日。客至，取前水一瓶，入麴一塊，紙封瓶口，逡巡之間，即成酒矣。

慎懋官《華夷花木鳥獸珍玩考》卷二

酒樹。頓遜國有酒樹，如安石榴，華汁停盃中數日成酒而醉人。

嚴樹。瓊州府出，擣其皮葉，浸以清水，以梗釀和之。或取石榴花葉和釀醞之，數日成酒，能醉人。

加蒙樹。二樹心可爲酒。茭漿酒，真臘茭漿酒，茭葉之漿。

酴釄花。成都縣出，蜀人取之造酒。

河邊水。河邊水，令飲酒不醉。五月五日，取匕寸投酒中二徧，飲之必能飲也。

明慎懋官《華夷草木鳥獸珍玩考》卷四 桂酒 博羅有桂，可以釀酒。宋蘇軾《桂酒頌》：有隱者以桂酒方教吾，釀成而色香味超然，非世間物也。

朱孟震《河上楮談》卷二《荔枝圖》 《一統志》載，忠州有荔枝樓，爲白香山建。詩云：「荔枝新熟雞冠色，燒酒初開琥珀香。欲摘一枝傾一盞，西樓無客共誰嘗。」

黃一正《事物紺珠》卷一四《食部・古今酒名類》 醴。體也，麴少米多，一宿成，而汁滓一體也。軒轅作。酒。就也，所以就人性之善也。又曰酉也，釀之米麴，酉懌而味美也。儀狄并杜康作。酎。音宙，三重釀醇酒。周公作。漿。米汁相將，酢水。醪。汁滓酒。醅。未沛酒。醑。胥上聲。首酒，厚也。醹。音乳。酒厚。醨。音離，尾酒，薄也。今名副酒。醥。亮涼二音。以水和酒。酴。音徒。麥酒帶滓。醱。音潑。酳。音二。酘。音豆。三者重醞酒。醥。音標。清酒。醆。音盞。半清酒。酏。音以。黍酒。醼。音揆。醥酒。酤。一宿熟酒。醪。音報。一宿酒。酗。音喀。苦酒。酢。音于。苦酒。○粕。音朴。酒滓。糟。酒粕。酵。發酒具。泛齊。音劑，和也，以節度作之也。泛者，成而浮蟻泛上也。醍齊。成而紅色如緹。盎齊。成而濁色滃滃然。沉齊。濁滓在下，清汁在上。醴齊。汁滓相埒，上下一體。事酒。有事而釀。黃流。祭神酒。昔酒。酒之久者。元酒。明水禮。清酒。冬釀夏成。臘酒。臘月造，四月成。九醞。又名九醇，正月旦作，八月成。十旬。百日成。四酎。又云四器，四重釀者。八月酎。正月作，八月成。黃目酒。黃，中也，目，氣之清明者也。千日酒。中山劉玄取其泉水造酒，飲者醉千日。瓊漿。又瓊酥，紅酒。玉酒。又玉漿，漂玉，白酒。醍醐。紅酒。醱醾。金漿醪。漢酒。琥珀紅。漢酒。縹醪。魏武帝酒。碧琳腴。瓊花露。薔薇露。玉窟春。出滎陽。石凍春。出富平。燒春。燒酒。麴米春。金陵春。竹葉春。出宜城。洞庭春。蓬萊春。出趙州。錦波春。出錦江。浮玉春。出錦江。風光春。龍胎醴。鮮紅酒。出潞州，冽燒酒。郫筒。新豐。蘭陵。博羅。溢水。出潯陽。靈溪。出嶺南。象洞。曲阿。乾和五骰。不入水，極貴。蘭生。漢武造百味酒。宜城九醞。貢上。珠珠紅。西涼蒲萄。蒼梧竹葉。西市睦。郎官清。出蝦蟆陵。桑落。《水經注》蒲坂劉白墮造，成于桑落時。又云以桑落坊水造，誤謂索郎。擒姦酒。劉白墮造，盜過以酒飲之，不能醒，被擒。神麴酒春秋二時造，皆可過夏。天聖酒。虢國夫人用鹿肉造。魚兒酒。裴度用龍腦凝結，刻小魚狀，每沸酒一盞投一魚。拋青春。出江陵。千里酒。劉白墮造。六月曝于日中，不動，言至千里不壞。翠清。魏徵造。屠蘇酒。孫思邈元日入藥製。醽醁。音靈六，又作酃渌。魏徵造，久而益美。紅泥酒。謝公造，用紅泥封瓶。玉薤。煬帝得胡人法造。紅梁新醞。陳後主酒。和泉。梁奉常造。玉井秋香。鄴林秋露。向恭伯造。黃嬌。段子新造。萼綠香。范才元造。瓮中雲。易毅夫酒。清無底。金盤露。軟腳酒，處州第一。桃花雨芳。冽酒。銀光。胡長文酒。雲露。范至能酒。花露。出真州。桂子酒。又名冷冽香，楊萬里造。生春酒。劍南貢。雙投。三拗。凝醳。音亦。宋燕王酒。親賢酒。儀德。宋惠恭后酒。嘉成。宋濟王酒。介壽。曹湜酒。保平。曹晟酒。表勳酒。賜秦檜酒。褒功。童貫酒。眉壽。宋官肆酒。衮醞。宋李璋酒。玉液。古酒名。宋越王復造，白色。玉腴。宋劉后酒。瑤池。劉后酒。瓊緑。宋朱后酒。瑤泉。宋開封酒。萬里春。范至能酒。羅浮春。東坡在惠州造。石梁春。出富平。洞庭春色。以柑釀，宋安定王製。皇都春。留都春。十洲春。海岳春。雪花肉酒。芙蓉酒。勝茶。宋謝府製。換骨醪。憲宗采李花釀。流香。至清堂。陸放翁嚴州造。清若空。宋秀州酒。坤儀。宋寧德宮酒。坤珍。淵聖后酒。太平豐樂。君臣慶會。蔡京酒。蘭旨。宋蕭王酒。長春法酒。賈秋壑造。春酒。蔡玉酒。齊雲清露。八桂酒。宋昌王酒。天醇。宋向后酒。月波。宋德隆酒。○已上宋名酒。清醇。錢世熙酒。清醑。鄭紳酒。玉露春。劉拾遺造，味辛。慶雲春。皇甫別駕造，味醲。棣華。蔡攸酒。靈液。張敦禮酒。瑤源。王師約酒。金波。李遵勗酒。浮春。濟王酒。萬象皆春。榮邸酒。蜜酒。道士楊世昌造。慶源。潘正夫酒。荔枝緑。王公權酒。緑荔枝。廖致平酒。黃封酒。宮酒，以黃帕封。霹靂酎。大雷時，收雨水煮飯釀。白雪清泉。雪酒。逡巡酒。丑未觴。南唐，用牛酥羊髓置醇酒中，煖消後飲。金莖瑞露。釀花露造。玉浮梁。浮蛆酒脂。梨花春。杭州人釀酒，梨花時熟。鷄鳴酒。即一宿酤。蜜林檎。言味如蜜，色如林檎。軟脚酒。一名濯足酒。蓮花白。以蓮蓬造。松花酒。即松醪。酴醾。重釀酒，言其色如酴醾。茅柴。言如茅柴焰易過，薄酒也。滴酒。和米麴，蓋以茅，氣烝漿滴成。蘭英。香藥酒。月醴。含春。又成春。白蟻。緑蟻。又玉蟻，浮蟻，春蟻，浮蛆。玉醅。金醅。鳧花。乳泓。白酒醅。鯽魚酒。以鯽魚置熨酒中。羊羔酒。出汾州，色白瑩，饒風味。蒲州酒。清冽同羊羔。薤白。滿殿香。上用。生泔。百花春色。麻酒。椒漿。茱萸酒。栢酒。以栢葉漬酒，元日服。菊花酒。又名甘谷春，金花酒。旋覆酒。又名全復春。松明春。榹酒。榹音陣。以其汁爲酒。嚴樹酒。出瓊州，取嚴樹皮葉和米釀。菊露泉。宜春酒。

出宜春縣。蕤賓酒。贊夏。二古名酒。缾面。江東熟酒。薑酒。竹根酒。枸杞酒。地黃酒。承恩露。冬洋酒。鷄子綿酒。天台紅酒。蜜醞透瓶香。舜泉酒。賽涼水。樂浪酒。青田。又名沈釀。熏肌酒。以羊羔釀，一曰千歲蘗造。醩酨。音曹在。酢漿。甕頭春。初熟酒。桃花酒。出滄洲，飲之神氣清爽。崑崙觴。魏賈將有奴，善別水，嘗乘舟于黃河中流，以匏接河源水七八升，經宿色如絳，以釀酒，名崑崙觴，味絶芳。襄陵酒。出襄陵縣，色黃白，高品。太原酒。清醇易醒。内法酒。甘洌。麻姑酒。麻姑泉水釀，出建昌，過甘。明星酒。出洛陽，七夕製。雪液。出揚州。秋露白。取露釀，甘釅色白性熱，出揚州。金泉。出洛口。碎玉酒。出相州。豐和春。出温州。穀溪春。出蘭溪。三辰酒。玄宗時酒。二色酒。白酒中有黑花，斟酒花不散，有肝石故也。西門季玄造。古辣泉。古辣，墟名。以其泉釀酒，既熟不煑，埋之地中，日足取出。金波酒。代州八角井水釀。程鄉酒。出桂陽，行千里始醉。碧芳酒。房壽擣蓮花造。上若，下若。二美酒，出烏程。騎士杯。海東劉姓人善造酒，盛暑，可寄千里。百末。百花末爲酒。桂醑。出博羅。風藤酒。出廣西。菉豆酒。出淮安，味洌。珎珠釀。出揚州。瓜洲甜酒。蕭桐岡造，味釅洌。鎮江煑酒。苦釅。臘黃酒。出淮安，味厚。壓茅柴。出黃州。齊中酒。廳事酒。猥酒。二出荆州。酃水酒。出湘東。西市酒。出汴京。阿婆酒。出蝦蟆陵。五加皮酒。又名文章酒，出高郵。狀元紅。鵝兒黃。鴨頭緑。黃酒。又緑酒、碧酒、黑酒。金華酒。甘純。薏苡酒。出薊州，清佳。章丘酒。清雅。蕩口酒。吴中范氏、華氏，以鵝肫蕩水釀，青色味爽洌，上品。三白酒。出吴中顔氏。蓋取米白、水白、麪白也，味清洌。刺麻酒。出蜀中。連糟置甕中，中插一蘆管，使客遞吸。淺則加水，味劣，易醉。靠壁清。吴中白酒，斗米得三十甌。瓿置壁前，月餘出之，鮮美。上樽。稻米一斗，得酒一斗。中樽。稷米一斗，得酒一斗。下樽。粟米一斗，得酒一斗。漬桂釀。白薄。出關中。湛芳緑。中泠春。閬中張謙齊使君倣三白酒，用中泠泉水造，味更清洌。泉酒。武林卓澂甫造，醇雅。貝多酒。貝多樹心造。加蒙酒。加蒙樹心造。椰酒。椰子中汁。

仙酒名

玄碧。崑崙仙酒。桂漿。如脂，飲則壽千歲。瓊飴。謝玄卿酒。瑞露。田璆酒，又宋昌王酒。流霞。一名紫霞，紫府仙醞。李仙醞。琬液。瓊蘇緑酒。玄鬯。玉膏。瀛洲有玉膏如酒，飲數升輒醉，令人不老。延洪壽光。王母酒。

夷酒名

暹羅酒。夷酒第一。青酒。出于闐國，味高。紫酒。出于闐國，味美。葡萄酒。出西域。檳榔酒。出南蠻。石榴酒。出扶南。釣藤酒。酒以火成，兩缶相向東西，以藤吸取。出辰溪。甘蔗酒。出赤土國。蜜糖酒。用藥麪蜜水作。朋牙肉酒。以朋牙樹葉作。包稜角。以米或剩飯作。糖鑑酒。糖作。茭漿酒。以茭葉漿作。五者出真臘。林盧漿。出高麗。哈剌基。又名荅剌古、打辣酥。胡元酒。湩酪。湩音洞。牛馬乳成，胡人酒。挏馬酒。以革囊盛乳，挏動成酒。又名馬酪、馬酒，胡人造。樹心酒。出渤泥國巴尾樹。樹頭酒。出緬甸。三勒漿。謂菴摩勒、毗梨勒，訶梨勒，波斯采陀花造。東墻酒。出烏丸。柳花酒。出訶陵。肉汁酒。出波斯。土瓜根酒。出扶南。女酒。出南荒。女子數歲釀糟，置壺于水中，候女嫁，決水取之，味甚美。美人酒。出真臘，于美人口中含而造之，一宿成，味美異。青田核酒。出烏孫國。核大如六升瓢，貯水俄而成酒。旋盛旋飲，久則苦。仙漿。出拘樓國樹腹中，醉十日始醒。頓遜酒。頓遜國，取安石榴汁，停數日成酒，味佳。酒山泉。南昌國酒山有泉，味如酒，甚美。飲之，經月不醒。

酒色味名

香洌。自然香氣而性爽豁。酷烈。味香氣厚。清烈。滑辣。味辛佳。甜。味過甘。釅。音艷。又曰醽，味濃。醇醲。味厚。醰。音丹。酒濁味短。醰。淡談二音，味短。醬。音漸。淡酒。醳。音亦，味苦。凍漿。凡酒過熱則酸，過冷則凍，亦曰凍醴。醽酮。音用洞，酒壞。酸。音同，酒酸。旨。甘美。酸澁。醝醎。音挫拽，酒色白。醭。音卜，酒上白。

酒異名

玉友，玉液，碧香。三者，王晉卿稱白酒。紅友，葛井香泉，丹液。三者紅酒。陸諝。需上聲，緑醑同，唐子西作傳。醇儒，懿侯，醴泉侯。三者，唐子西稱。麴生，麴秀才。二出《開元傳信記》。歡伯。麴道士。陸放翁云。麴君。后山云。天禄大夫。王世充封。烏注。三友。白樂天以詩、酒、琴爲三友。太平君子。南唐穆宗云葡萄酒。忘憂物。快活湯。以發散藥作麴造，見風則消，又名君子觴。養生主。美酒。齊物論。勁酒。椒花雨。勁酒。御舞聖明。鄒陽稱清酒。頑駿。鄒陽稱濁酒。水綿襖。福水，禍泉。二者陶翰林云。續命湯。百藥長。狂藥。裴偕云。玉練槌。太和湯。掃愁帚，釣詩鈎。二者東坡云。杜康。杜康善造酒，因稱。白墮。劉白墮善造酒，因稱。清和先生。真一先生。白水真人。破悶將軍。祛愁使者。青州從事。桓温有主簿善別酒，好者爲青州從事。青州有齊郡，酒好飲至腹臍也。平原督郵。事同上。平原有鬲縣，酒惡飲之至胸鬲而止也。顧建康。齊顧憲之爲建康令，神明都下飲醇酒，號顧建康。言其清且美。聖酒。色清味重而甘。賢酒。色如金而醇苦。愚酒。色黑味酸醨。君子

酒。家醞糯釀，醉人。中人酒。家醞黍釀，醉人。小人酒。巷醞黍釀，醉人。含春主。軟口湯。俗呼。般若湯。僧家云。上天美禄。百氏漿。羣酒合一。雜瑞様。雜酒合一。趙酒。吴醴，楚瀝。二見楚辭。醇酎。又芳酎、芳酸、芳醑。芳醞。又良醞、仙醞、佳醞。澄觴。清酒。荆南烏程。豫北竹葉。九醞甘醴。白醴醇醪。已上十三者，言美酒。魯酒。村釀。又村醪、薄釀。已上四者言惡酒。醪數徑寸。酒膏厚。除觸鮮餉。葡萄酒德。家釀。自造者。米奇。琉球名酒。阿里乞。番名茴香燒酒。摩偷。番名窄酒。窄唎翻。番云酒。一甕雲。酒醅。醅母。酒。酪母。酒滓。酒淬。糟。爛鹺。音竟梨，乾酪。湛露。喻御賜酒。軟飽。酒。

羅曰聚《咸賓録》卷八《南夷志・黎人》 榴花酒，榴花釀成之，味佳。

穆希文《説原》卷九《附原飲食説》 酒酌，少飲也。酬，主進容也。酢，容獻主也。酺，賜民共飲也。酣，耽酒也。沉湎，湛溺也。酩酊、酡酗，皆醉甚也。霑，醉深也。酗，亂也。醒，醉解也。醒，病酒也。

酒，黏米麴水造者黏。熟于八月，故字从酉，从三。王母會帝嵩山，飲以流渾之酒，則酒非始于儀狄也。造酒稱杜康者，以歷山舜祠西有甘泉，康汲之釀酒，故名。然杜康酉日死，今人酉不飲酒，忌之也。酒清爲聖，濁爲賢。好者名青州從事，以青州有齊郡，飲好酒直至臍下也。惡者名平原督郵，以平原有革縣，飲惡酒至胸膈上住也。一名麴生，一名麴秀才，一名歡伯，一名狂藥。東坡又號掃愁帚、釣詩鈎。

宫酒以黄帕封，故曰黄封酒。醴，宿而熟也。醪，汁滓酒也。醪，薄酒也。醑，旨酒也。酒者，天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，養老者也。唐人多以春名酒，豫北竹葉春，滎陽土窟春，杭人以梨花釀酒，名梨花春。東坡在羅浮，名羅浮春。又有所謂洞庭春。

旨之飲者，有揖讓而酬酢百拜以爲禮者，有叫號跳舞以爲極者，有袒裼裸裎以爲達者，有資絲竹金石以爲樂者，有促數糾逖以爲密者。

閔文振《異物彙苑》卷四《水泉部》 桑落井。河中桑落坊有井，每至桑落時，取水釀酒甚美，故名桑落酒。《霏雪録》

閔文振《異物彙苑》卷一一《飲饌部》 碧麥酒。瑶琨山有草如麥，似釀酒，一飲三旬不醒。《洞冥記》

玉酒。海上十洲一曰瀛洲，上有青丘翠水，地生玉酒，飲之長生。《述異記》

醞渌酒。魏左相酒名曰醞渌翠濤，常以大金甕貯盛十年，飲不歇其味，即世所未有也。此酒得大宛之法，史所謂蒲萄酒，數十年不敗者乎。《龍城録》

汪砢玉《古今鹺略補》卷一《生息》 《地志》河東有芳醞，鹽水可釀，故立監。

汪砢玉《古今鹺略》卷二《供用》 《魏書》太宗引崔浩論事，語至中夜，大悦，賜浩縹醪酒一斛，水晶戎鹽一兩。曰：朕味卿言，若此鹽酒，同其味也。

黄秉石《偶得紺珠》 烏桓地宜青稞、東墻、東墻如葵子，能作白酒，不知麴蘗。

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・酒》 釀宜春。李泌請里閭釀宜春酒，以祭勾芒神，祈豐年。帝悦，乃著令。

范濂《雲間據目鈔》卷二 華亭熟酒，甲於他郡，間用煮酒。金華酒，隆慶時有蘇人胡沙汀者，携三白酒客於松，頗爲縉紳所尚，故蘇酒始得名。年來小民之家，皆尚三白，而三白又尚梅花者，蘭花者，郡中始有蘇州酒店，且兼賣惠山泉，自是金華酒與弋陽戲，稱兩厭矣。

徐文清《管城碩記》卷二三《正字通三》 檇，注云：木名。《山海經》：煮其汁，味甘，可爲酒。《六書故》：檇亦作檇。

按：《天中記》云，檇汁甘爲酒。《齊民要術》、《沈約集》、《皮日休集》皆有檇酒，今《山海經》無是文，究未知檇爲何木。惟謝靈運《山居賦》「苦以木成，甘以檇熟」，自注云：木酒味苦，檇酒味甘，並至美，兼以療病。檇治癰核，木治痰冷。《六書故》亦作檇。《爾雅》還味檇棗。是檇酒取檇汁爲酒也。

徐渭《刻徐文長先生秘集》卷一二《清則》

崔家酒

灞陵城中，惟崔家酒爲最。五代張白詩：「灞陵城裡崔家酒，地上應無天上有。」

新豐酒

酒詩：「昨日新豐市，猶聞舊酒香。」李白詩云：「新豐美酒斗十千。」

乾和酒

乾和一名河東酒，汾州河東以此酒爲貴品，即今時酒下酒之醇漿也。後周以此酒給逍遥公韋瓊，即此。

荔枝緑

唐王績《酒譜》云：王公權家有荔枝線，廖致平有緑荔枝，二酒爲我州第一。

雲液

劉孝標送酒于東坡啓云：「松子玉漿，衛卿雲液。」坡謝云：「楊雲液而如

酥。」又詩云：「花前白酒傾雲液。」

歡伯

《易林》云：魏文帝曰：「何以解憂，惟此杜康。」雖華夷共甘而飲之。故酒名歡伯。

醉聖

李太白每醉爲文，未常差，人目爲醉聖。白樂天自稱醉尹，皮日休自稱醉士。

椒菊酒

王莽臘日令進椒酒。《西京襍記》：戚夫人侍見名賈佩蘭，後出爲段儒之妻，説在宫之時，九月九日，佩茱萸飲菊酒。

檑酒

江北有檑酒，皮日休詩云：「明朝有物充君信，檑酒三瓶駕夜航。」

桑落酒

河南衛輝府陳州界，地名桑落，前有一井，土人俟桑落時，取其水釀酒。孔子在桑落處絶糧，宋賢有詩云：「四海棲棲一旅人，絶糧桑落死生隣。自是天心勞木鐸，不妨陳國有愚臣。」

桂漿

《番禺襍記》云：魏時頻斯國人貢酒，其色如脂，名曰桂漿，飲則長壽。

松醪

松醪即松明酒也，東坡有一友教學，遺詩云：「歲晚略無雞可割，庖蛙烹鱔薦松醪。」

魯酒

楚會諸侯，魯與趙俱獻酒，楚吏怒趙，乃以魯之薄酒易趙之厚酒以奏楚王，王以趙酒薄，怒圍邯鄲。《淮南子》曰：魯酒薄而邯鄲圍。

桂醑

博羅縣地名蠻村，桂花時釀酒，置桂花于中。東坡詩云：「爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。

蓮花白

蘇子云：「請君多釀蓮花白。」一名菡萏秋珠。蓋以白蓮花瓣置麴中，釀時自然香美可愛。

梨花春

杭州人趁梨花時釀酒，名梨花春。白樂天詩：「青旗沽酒趁梨花。」

玉練槌

唐時造甘醴，名玉練槌，味香美。杜詩云：「山歌軟耳烏梅角，村酒柔情玉練槌。」

紅酒

汀州謝家造酒，罈用紅泥封固，其色紅，其味香。唐李賀詩：「小槽酒滴真珠紅。」

黄酒

酒色如金，咏醇且苦。張九齡詩：「玉盌纔傾黄蜜剖。」杜甫詩云：「鵝兒黄似酒。」東坡詩云：「大杓瀉鵝黄。」

緑酒

杜詩云：「遥觀漢水鴨頭緑，恰似葡萄初潑醅。」白樂天詩：「傾如竹葉杯中緑。」秦少游詩：「翡翠側身窺緑酒。」東坡詩：「麹頭鴨緑變鵝黄。」

紫酒

涼州葡萄釀酒，其色紫。譚用之詩云：「盃粘紫酒金螺重。」

碧酒

《列仙傳》云：安期生與神女會于圜丘，飲玄碧之香酒。杜詩云：「重碧沽新酒。」東坡云：「碧香迫出帝王家。」

甜酒

今人能飲者多不喜甜酒。白樂天詩云：「量大厭甜酒，才高笑小詩。」杜子美《好甜酒詩》曰：「人生幾何春已夏，不放香醪如蜜甜。」

苦酒

東坡詩云：「白酒微帶荷心苦。」王摩詰云：「三年逐客卧江皐，自謂田工壓小槽。飲慣毛柴諳苦硬，不知如是有香醪。」

淡酒

《小説補遺》云：淡酒一名水綿襖，北方呼爲裡牽綿。諺云：「一尺布，不遮風。一碗酒，煖烘烘，半夜便作寒號蟲。」言易醉易醒也。

沽酒

《君露經》云：酤酒，一宿之暴煮酒也。孔子沽酒不食。注云：買酒曰沽。

非也。三代時，無賣酒者，今人多有不飲暴煮酒者，何況孔子乎。

歷代釀酒名家

夏時儀狄造旨酒，而少康潤色之。春秋時，有椒漿酒。漢時，西京有金漿醪。晉時，阮籍有步兵厨。唐時，有酒名玉露漿，李白好飲之。宋昌王有八桂酒，一名瑞露。南唐時，臘月釀酒，四月成，名曰臘酒。宋時有齊雲清露，杭新城有秋露白，處州有金盤露。劉拾遺造玉露春。宋德隆造酒名月波。曹湜有酒名介壽。曹晟名酒曰保平。宋劉后有酒名玉腴。秦檜造酒名表勳。潞州燒酒名珍珠紅。宋時有酒名銀光。相州有酒名碎玉。宋開封有酒名瑶泉。王師約有酒名瑶源。劉后有酒名瑶池。東坡有酒名羅浮春。范至能釀酒于成都，用八桂法，名萬里春。其洞庭春，留都春，十洲春，海岳春，皆宋時酒也。馮翊有酒名含春。梁簡文有酒名皃花。裴度用龍腦凝結，刻小魚兒狀，每沸酒一杯，投一魚手中，名曰魚兒酒。廣南有香虵酒。道士楊世昌造蜜酒。隋煬帝造玉薤酒。西涼州造葡萄酒。肅王有蘭香酒。漢武時有蘭生酒。蔡攸造棣花酒。陸士衡有松醪。廣西有風藤酒，又有椰子酒。淮南有菉豆酒，又曰緑珠香液。黄州有壓茆柴。孫思邈造酴酥酒。段成式有造醽醁法，爲湘東美品。高麗國有林盧漿。胡僧來陀花，造酒名曰三勒漿，一名打辣酥。北僧名酒曰般若湯，華言不惹也。

徐象梅《瑯嬛史唾》卷一〇《釀法》 魏賈鏘有蒼頭，常令乘小艇於黄河中接河源水以釀酒，名崑崙觴，芳味世中所絶。

魏左相治酒名曰醽醁翠濤，常以大金罌貯之，十年飲不敗。

陶淵明得太守送酒，多春秫米雜投之，曰少延清歡數日。

河東劉白墮善釀酒，飲者醉不能醒。青州刺史毛鴻賓賚酒之藩，逢盜刼酒，飲之皆醉，被擒，因名擒姦酒。

中山有千日酒，劉玄石飲之一醉三年。

羊稚舒冬月釀酒，令人抱甕爲暖。

阮嗣宗聞步兵厨營人善釀，有貯酒三百斛，乃求爲步兵校尉。

隋煬帝造玉薤酒，十年不敗。

宜城人汲漢水釀酒，名竹葉酒。

河中桑落坊有井，每至桑落時取，其寒暄得所，以井水釀酒甚佳，故名爲桑落酒。

汝陽王璡家有酒法，號甘露經，四方風俗，諸家材料，莫不畢具。

種明逸性嗜酒，嘗種秫自釀，每曰空山清寂，聊以養和，因號雲溪醉侯。

西門季玄造二色酒，白酒中有黑花，斟於器中，花亦不散。崔道旅以金銀銅錢來酤，曰以我三樣錢，買君二色酒。

郫縣人刳竹爲筒，傾春釀於內，閉以藕絲，苞以蕉葉，信宿馨香達於竹外，然後斷之以飲，號郫筒酒。

穆宗臨芳殿賞櫻桃，進西京蒲萄酒，帝曰：飲此頓覺四體融和，真是太平君子。

房壽擣蓮花製碧芳酒，勸吴田以轆轤甕。田懦其深，曰：但見龍門溪水濯麴糵腸耳。

安定郡王常以黄柑釀酒，色香味三絶，謂之洞庭春色。

王晉卿一帖云：瀑釀四器納上。以瀑釀酒，可謂好奇。

蘇東坡釀真一酒，米麥水三一而已，故名曰真一。

唐子西在惠州名酒之和者曰養生主，勁者曰齊物論。

卓明卿《卓氏藻林》卷四《飲食類》 漬桂釀花。酒也，漬桂釀花之酒。

玄碧，縹清。皆酒名，安期先生與神女會圓丘，酣玄碧之香酒，人花梧縹青。宜春。酒名，宜春縣出美酒。賛夏。酒名，酒則五齯賛夏。琬液瓊蘇。王母薦穆王琬液清觴。又南嶽夫人設王子喬瓊蘇緑酒。泛齊，醴齊，盎齊，醍齊，沉齊。《周禮》：酒正掌酒之政令，辨五齊之名，以節度作之，故以齊爲名。泛者成而浮滓泛泛然，如今宜城醪矣。醴者猶體也，成而汁滓相將，如今之甜酒矣。盎猶翁也，成而色翁翁然也，如今白酒也。醍者成而紅赤色，如今下酒矣。沉者成而滓沉，如今之造清酒矣。青城。酒名，烏孫國有青城核，得水則成酒淳美。程鄉。桂陽郡程鄉有酒官。玄圃。酒名，出《抱朴子》。醇酎。美酒也，醇酎秋發。漂蟻。酒也，漂蟻分佈。沙洛，緑酃，烏鄉，若下。皆酒名，各以其所出之地言之。白薄。酒名，關中白薄。凝醳。酒也，凝醳醇酎。椒芳，玉液。酒也，瓶瀉椒芳，壺開玉液。

桃花酒。酒漬桃花而飲之，能除百病，好容色。醁醽。酒名，晉穆帝正月朔朝會，賜衆客醁醽酒。

松醪。山家酒也。松醪酒熟旁看醉。

松花釀。何時故山裏，却醉松花釀。松花釀酒極美。

三清。酒名也。竹葉三清泛。

湛芳緑。酒名也。清尊湛芳緑。

玉醅，金醅。皆酒名也。竹葉春。酒號也。三盃竹葉春。石凍春。酒有富平之石凍春。羅浮春。一盃羅浮春。白墮。亦酒名，河東劉白墮善釀酒，飲之醉而不醒，因名之。千里酒梁劉杳曰：桂陽程鄉有千里酒，飲之至家而醉。桐馬酒。漢師學給大官桐馬酒，以馬乳爲酒，採桐葉乃成也，故云。

張鼎思《琅邪代醉編》卷二八《桑落》 劉白墮善釀酒，熟於桑落之辰，因名桑落酒。或曰以桑落河名之也，後人乃訛爲索郎。王子年《拾遺記》云：武帝思李夫人不止，從者乃進洪梁之酒，酌以文螺之巵。巵出波祇之國，酒出洪梁之縣。今言雲陽出美酒，兩聲相亂矣。

張鼎思《琅邪代醉編》卷四〇《異草》 瑶琨山有碧草，草實如菱，以釀酒，一飲三旬不醒。《洞真》

張鼎思《琅邪代醉編》卷四〇《酒樹》 頓遜國有酒樹，似安石榴，采花汁停甕中，數日而成酒。

張鼎思《琅邪代醉編》卷四〇《酒草》 瑶琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割之以釀酒，則味如醇酎。飲三合，三旬不醒。飲甜谿水，隨飲而醒。《洞真記》

張鼎思《琅邪代醉編》卷四〇《醇和麥》 背明之國有醇和麥，爲麴以釀酒，一醉累月，食此麥凌冬可袒。

劉熙《劉子威雜俎》卷一〇《詞令篇三》 漢樂官七十二人，絡大官桐馬酒。注：以馬乳爲酒，橦桐乃成。王莽教民烹木爲酥。

陳耀文《天中記》卷五《九月九日》 菊花酒。戚夫人侍兒賈佩蘭，後出爲扶風人段儒妻。其在宫内岩，九月九日佩茱萸，食蓬餌，飲菊華酒，令人獻壽菊。華舒岩，并採莖葉，雜黍米釀之，至來年九月九日始熟，就飲焉，故謂之菊華酒。《西京雜記》按：此賈佩蘭者，戚夫人侍兒也。《初學記》引之謂爲漢武宫人。其《事類》中又云：賈餌夫戚之死，及武帝之初，已六十年矣。徐公之不審若此。而《白氏六帖》，《太平御覽》及《事文類聚》，《合璧事類》等，俱互相抄録，不爲改正，何耶？

陳耀文《天中記》卷五《臘》 臘酒。十月上幸，命典饋清麴釀冬酒，以供臘祀。臘明日謂小歲，進酒尊長，脩刺賀君師。《四民月令》

陳耀文《天中記》卷九《水》 重水。凡物有水，水由土地，【略】鄭人縈人釀酒，近邑水重，斤兩與遠郊數倍。《國史補》

陳耀文《天中記》卷四四《酒》 麥釀黍。凡黍爲酒陽，攄陰力能動，故以麥釀黍爲酒。《綽》

陳耀文《天中記》卷四六《甘蔗》 作酒。赤土國物産多同於交阯，以甘蔗作酒，雜以紫瓜根，酒色黄赤，味亦香美。《隋書》大業三年，常駿使其國云。

陳耀文《天中記》卷五二《葡萄》 馬乳。太宗時，葉護獻馬乳蒲桃一房，長二尺餘，子亦稍大，其色紫。《舊唐》蒲萄酒，西域有之，前代或有貢獻，人皆不識。及破高昌，收馬乳蒲桃實，於苑中種之，并得其酒法。太宗自損益造酒，爲丸有八色，芳辛酷烈，味兼醍醐。既頒賜羣臣，京師始識其味。《舊唐》

鸜翼。大月氏國善爲葡萄花葉酒，或以根及汁醞之，其生三十餘子如瓜，其殼中有肉如熊白，味似胡桃，内有漿一升，清如水，甜如蜜，飲之愈渴疾。殼堪爲酒器，皮堪縛船，土人多種之。《寰宇記》

陳耀文《天中記》卷五二《椰》 越王頭。椰樹高六七丈，無枝葉，葉如束蒲在上，其實如瓠繫之顛。實外皮如胡蘆，膏中有汁升餘，清如水，味美于蜜。食其膚則不飢，食其汁則增渴。又有如兩眼處，俗人謂之越王頭。《異物志》昔林邑王與越王有故怨，遣俠客刺，得其首懸之於樹，俄化爲椰子。林邑王憤之，命剖以爲飲器，南人至今效之。當時刺時，越王大醉，故其漿猶如酒云。《南方草物狀》

椰酒。訶陵國俗以椰樹花爲酒，其樹生花，長三尺餘，實大如人腦，割之取汁以成酒，味甘，飲之亦醉。《唐書》

筒承。椰子有漿，截花以竹筒承其汁作酒，飲之亦醉也。《交州記》

屠隆《鴻苞》卷一九《博蒐上》 《梁書》曰：南方頓遜國有酒樹似安石榴，取花汁停杯中，數日成美酒。

屠隆《鴻苞》卷二〇《博蒐下》 人呼白酒爲賢人，清酒爲聖人，以魏武禁酒諱言之。又有謂酒清者爲青州從事，濁者爲平原督郵。又有中山千日酒，醉千日而始醒。又西涼蒲萄酒，以蒲萄汁釀酒。桑落酒，關中劉白墮所造，成於霜落之候，反語謂之索郎。又瓊花露，薔薇露，雲安麴，米春，金陵春，竹葉春，洞庭春，郫筒，新豐，蘭陵，宜城，烏程，皆古名酒。又酒名麴君。

大宛國多天馬汗血，苜蓿，蒲桃，以蒲桃爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者至數十年不敗，俗耆酒焉。

劉胤昌《劉氏類山》卷三《酒茗》 酒星。軒轅右角南三星是。宜城。地出美酒。酒家南董。李淳風謂王績《酒經》，《酒譜》。【略】程鄉。桂陽郡程鄉，有酒官焉。桃花酒。漬桃花于酒，飲之能除百病，好容色。歡伯。酒也。凝釋。酒也。辟惡酒。元日飲。柏葉酒。人日飲。凍酒。夏月冰上飲。金花酒。九日菊花酒。椒酒。朔日飲。松醪。

山家酒。魯酒。薄酒。如淮如渭。酒之清者。中聖人。酒清者爲聖人，濁者爲賢人。徐邈對曹操語。青州從事。酒之佳者味到齊。平原督郵。到鬲者。桓温主簿品酒。彝酒。常飲酒也。中飲。半飲。法酒。禮酌。鶴觴。白墮所釀，六月曝日中不動，遠餉可行千里。河朔飲。袁紹暑月飲。

江應曉《對問篇》卷四《葡萄酒》 嘗觀魏文詔羣臣，葡萄中國珍果，釀以爲酒，甘於麴蘗。則種雖得之漢武，釀法實自魏文始。《唐史》，太宗破高昌，收馬乳葡萄種之苑中，并得其法，損益成酒，京師始識其味。據史氏乃言唐初得之，何耶？傳至中葉，劉禹錫歌：「釀之成美酒，令人飲不足。」此法歷唐不衰矣。《草木子》記葡萄酒始於元，乃荅剌古爲之，又何耶？何子元引張華《博物志》云，西域有之，至魏時，中國尚未有也。又引金人元好問載劉光甫言，安邑多葡萄，人不知其釀法。豈其法良且艱，肇造於魏，而六朝失之，中興於唐，而五季失之，至元荅剌古復作與？因考異域釀法，高麗以杭火，琉球則婦人嚼米爲之，猶然粒食也。若蘇禄以蔗，彭亨、占城、爪哇以椰，浡泥亦用之，間有秫耳，去葡萄不遠，何子元謂梨橘皆可釀，信有之。

蕭其實《夷俗記·牧養》 馬乳初取者太甘不可食，越二三日則太酸不可食，惟取之以造酒，其酒與我燒酒無異。始以乳燒之，次以酒燒之，如此至三四次，則酒味最厚，非奉上敬賓，不輕飲也。

李中立《本草原始》卷五《穀部》 酒。秫、黍、粳、糯、麥、粟，並可釀造，惟糯米、黍米麴麵造者爲良。《飲饌標題》云：酒之清者曰釀，濁者曰盎，厚曰醇，薄曰醨，重釀曰酎，一宿曰醴，美曰醑，未榨曰醅，紅曰醍，緑曰醽，白曰醝。按許氏《説文》云：酒，就也，所以就人之善惡也。一説酒字，篆文象酒在卣中之狀。

陸祚蕃《粤西偶記》 平樂等府深山中，猿猴極多，善採百花釀酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至數石，飲之香美異常，名猿酒。

吴之俊《獅山掌録》卷一六《挹滋》

名酒

唐名酒有瓊花露、薔薇露、玉窟春、不凍春、燒春、麴米春、金陵春、竹葉春、洞庭春、蓬萊春、海嶽春、錦波春、浮玉春。又乾和五酘、宜城九醞、河東桑落、西涼蒲桃。宋名酒有玉井、秋香、薤林、秋露、甸恭、伯酒也。黄嬌、段子新酒也。蓼緑香，范才元酒也。瓮中雲，易毅夫酒也。銀光，胡長文酒也。雲露，范至能酒也。桂子香又名冷洌香，楊萬里酒也。外軟腴者爲清無底、金盤露，芳洌者爲桃花雨，皆名酒也。

麴光春

酒有郢之富春，烏程之若下春，滎陽之土窟春，富平之石凍春，劍南之燒春。杜子美有雲安麴米春。裴鉶傳奇有松醪春。則韓退之之拋青春，亦酒名也。

梅香酎

林邑山楊梅其大如杯椀，青時極酸，既紅，味如崖蜜，以醞酒，號梅香酎，非貴人重客不得飲之。

換骨醪

憲宗採鳳李花釀換骨醪。晉國公平淮西回，黄帊金鈒得賜二斗。

醽緑翠濤

魏澄善治酒，名曰醽緑翠濤，以大金甕貯之，十年不敗。文皇賜以詩，所謂「醽緑勝蘭生，翠濤過玉薤」是也。蘭生，漢武百味旨酒，而玉薤則殤帝酒名。

異酒

椰子出伽盧國，其地苦熱，因植以蔭衢。剖其實，中有酒，能醉人。若他國所釀，多有不同。西域有蒲桃酒，南蠻有檳榔酒，扶南有石榴酒，辰溪有釣藤酒，赤土國有甘樠酒。

玉酒

瀛洲有玉膏山，出泉如酒，名爲玉酒。

酒樹

緬甸有樹頭酒樹，類櫻；高可五六丈，結實大如掌。土人以麴納磽中，懸磽實下，劃實取汁成酒。其葉即貝多，寫緬書用之。

玉饋酒

西北山中有玉饋之酒，美如肉，清如鏡。其上有玉樽，出同天地，取之無乾時。

南燭酒

採南燭草，煮其汁爲酒，碧映五色，服之通神。

文草酒

文草作酒，其味甚美，土人以金買草，不言貴也。

玉練槌

浦江酒名玉練槌，故月泉詩有「山歌聒耳烏鹽角，村酒柔情玉練槌」句。

嚴樹酒

瓊州有木名嚴樹，擣其皮葉，浸以清水，以粳釀和之。或取石榴花葉和醞，數日成酒，能醉人，名嚴樹酒。

消腸酒

胡中有指星麥，四月，火星出獲之，用水浸三日，麥生萌芽，以鷄鳴時用之。此麥釀酒，清美醇皃，若大醉，不叫笑摇蕩，令人肝腸俱消，俗人謂爲消腸酒。

魚兒酒

裴晉公每值盛冬，以魚兒酒飲客。其法：用龍腦凝結，刻成小魚，每沸酒一盞，即投一魚其中。

三辰酒

玄宗置麴精潭，砌以銀甎，泥以石粉，貯三辰酒一千車，以賜當制學士等。

古辣釀

古辣乃賓横間墟名，取墟中泉釀酒，既熟不煮，但埋之土中，日足取出，色淺紅，味甘，不易敗。

桐馬酒

學士十二人，日給大官桐馬酒。

鴐腦酒

鵲生三子，一爲鴐。肅宗張皇后專權，每進酒，常置鴐腦。鴐腦酒令人久醉健忘。

石榴酒

頓遜國有樹似安石榴，取其花汁貯盤内，數日成好酒，能醉人。

柳花酒

訶陵國以柳花爲酒。

霹靂酒

暑月大雷霆時，收雨水淘米釀酒，名霹靂酒。

椒花雨

楊誠齋名酒之和者曰金盤露，勁者曰椒花雨。其愛椒花雨甚於金盤露，嘗有餽以臘豚蹄者，荅詩有「霜刀削下黄水精，月斧斫出紅松明。公子彭生初解縛，糟丘挽上凌煙閣。却將一臠配兩螯，世間真有揚州鶴」。佳作也。

紅友

東坡南遷北歸，嘗與單秀才步田間，至黄土村，地主以酒來餉，曰此紅友也。坡曰：「此人知有紅友，不知有黄封，可謂快活。」

銅龍

太極殿前有銅龍長二丈，銅罇容四十斛。正旦大會，龍從腹内受酒，口吐罇内，以享羣臣。

酒封

王世充封酒爲天禄大夫。南唐穆宗目蒲桃酒爲太平君子。虢國夫人號鹿腸酒爲洞天聖酒將軍。

五齊六清

石氏《星經》：酒醪，五齊之屬，天文酒旗星主之。漿水，六清之屬，天文天乳星主之。

馬乳酒

西羌有桑落河，出馬乳酒，羌人兼蒲桃壓之。

玉浮梁

有人得吴婢，使釀酒，促之成，曰：尚未熟，但浮梁耳。試取一盞，至則浮蛆，酒脂也。因悟李太白「好飲玉浮梁」蓋指此。

攤飯澆書

李白以午睡爲攤飯，東坡以晨飲爲澆書。

無愁酒

漢武作無愁酒，飲之，令人忘憂。

君山酒

君山上有美酒數斗，得飲者可仙。寺僧謂春時往往聞酒香，尋之莫知其處。

曲阿酒

高驪有女，東海神乘船致酒禮聘之，女不肯行。海神撥船覆酒，流入曲阿，故傳曲阿出名酒。

楉汁酒

楉木汁可以爲酒，曾有人饋任昉，誤書作榹，而劉杳正之，以爲音振者是也。

太平酒

楊羲夢遊蓬萊山，會蓬萊仙公下山，遇許主簿。公語主簿曰：「吾置酒四升在山上，可往飲之。此太平酒，治人腸也。」

縹醪酒水晶鹽

魏太宗引崔浩論事，語至中夜，賜浩縹醪酒十斛，水晶戎鹽一兩。

澄明酒

會昌中，宮內才人以夫餘國所進火玉煖澄明酒。酒是異方所貢，色如紫膏，飲之令人骨香。

酒凝緑玉

一客僧至寺，持瓶賣酒，主僧奪其瓶，擊之百碎。其酒凝滯，着樹如緑玉然，搖之不散。

仙醞

謝玄卿遇神仙設瓊粭酒。安期先生與神女會圜丘，酣玄碧香酒。南嶽夫人設王子喬瓊蘇緑酒。

瑞露酒

田瑤、鄧韶遇書生留飲，曰：「某有瑞露之酒，釀於百花之中，不知與足下乾和五酘孰愈耳。」

桃核酒

李後主有桃核兩扇，每扇着仁處，約盛水五升。良久，水成酒味，醉人。更互貯水，以供其宴。

肉汁酒

阿薩部獵兔鹿，剖其肉，重叠之，以石壓汁，瀝其汁，釀草子於中，經數日，即變成酒，飲之可醉。

酴釄酒

景龍時，幸兩儀殿，令侍臣食櫻桃，並盛以琥珀盤，和以杏酪，飲以酴釄酒。

三尸酒

石榴甜者爲天漿，道家謂之三尸酒。云三尸得此果則醉。

蔗酒

赤土國以蔗作酒，雜以紫瓜根，酒色黃赤，味亦香美。

紅蜜白猿脂

同昌公主病甚，醫謂得紅蜜白猿脂可愈。於內庫得蜜數石，本堯離國所貢，脂數甕，本南海所獻。

碧草酎

瑶琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割以釀酒，則味如醇酎。飲一合，三旬不醒，但飲甜水，隨飲而醒。

桂醪

有遠飛鷄，夕則依人，曉則橫飛四海。嘗銜桂枝之實歸於南山，或落地而生，高七八尺，仙人取爲酒，名曰桂醪。嘗一滴，體如金色。

程良孺《讀書攷定》卷二《飲食上》

三酒

《周禮》：酒正辨三酒之物，一事酒者也，二昔酒，三清酒。事酒，有事而飲也，酌有事者之酒，今醳酒也。昔酒，註今之酋久白酒，所謂舊醳者也。《禮記・內則》「酒清白」，註：白事酒，昔酒也，以二酒俱白，故以一白摽之。《禮記・郊特牲》舊澤之酒，義同。

甜酒

三山老人云：唐人好飲甜酒，殆不可曉。子美云：「人生幾何春與夏，不放香醪如蜜甜。」退之云：「一尊春酒甘若飴，丈人此樂無人知。」余謂唐人以酒比飴蜜者，大率謂醅乎醅者耳，非謂好飲甜酒也。且以樂天詩驗之，「甕頭竹葉經春熟，如餳氣味緑黏臺」。又「春攜酒客過，緑餳黏盞杓」。又「宜城酒似餳」，又「黏臺酒似餳」。樂天詩非不言酒甜也，要其極論，則曰「甘露太甜非正味，醴泉雖潔不芳馨」，曰「户太嫌甜酒，才高笑小詩」，曰「甕揭聞時香酷烈，瓶封貯後味甘辛」。酒味至於甘辛，乃爲佳耳。樂天詩又如此，豈好甜酒哉。且退之詩亦自有酒味泠洌之語，樂天「户大嫌甜酒」之句，正與相屬，三山蓋不深攷耳。子美「香醪如蜜甜」之句，與《巴子歌》同。《巴子歌》曰：「香醪甜似蜜，峽魚美可鱠。」【略】

藍尾

白樂天《元日對酒詩》：「三杯藍尾酒，一楪膠牙餳。」又「老過占他藍尾酒」。又「歲盞後推藍尾酒」。藍尾之義，殊不可曉。《河東記》載申屠澄與路傍茅舍中老父遘及處女環火而坐，遘自外挈酒壺至，曰：「以君冒寒，且進一盃。」澄因揖遜曰：「始自主人翁，即巡澄當焚尾。」蓋以藍爲焚，當焚尾者，謂祭在後飲也。葉少蘊《石林燕語》：藍字多作啉，出於侯白《酒律》，謂酒巡匝未，坐者連飲三杯爲藍尾。蓋未坐遠，酒行到常遲，故連飲以慰之。以啉爲貪焚之意。予謂白公三盃之句，只爲酒之巡數耳，安有連飲者哉。侯白滑稽之語，見於《啓顏録》。唐《藝文志》白有《啓顏録》十卷，《雜語》五卷，不聞有酒律書也。

屠蘇

蕭子雲《雪賦》：「韜罦罳之飛棟，没屠蘇之高影。始飄舞於圓池，終亭華於芳井。」杜工部《冷淘詩》曰：「願憑金騕褭，走置錦屠蘇。」屠蘇，菴也。《廣雅》云屠蘇，平屋也。《通俗文》：屋平曰屠蘇。《魏畧》云：李勝爲河南太守，郡廳事前屠蘇壞。唐孫思邈有屠蘇酒方，蓋取菴名以酒，後人遂以屠蘇爲酒名矣。何遜詩：「郊郭勤二頃，形體憇一蘇。」又大冠亦曰屠蘇，禮曰童子幘無屋，凡冠有屋者曰屠蘇。《晉志》：元康中，商人皆著大鄣。諺曰：「屠蘇鄣日覆兩耳，會見暍兒作天子。」

幾頭

幾頭酒，山東風俗，洗沐訖飲酒謂之幾頭。顔師古云：字當爲機，音機，機謂福祥也。按：《禮》云：沐稷而靧梁。髮晞用象櫛，進機進羞，工乃昇歌。鄭康成注云：靧必進機作樂，盈氣也。此謂新沐靧體，故更進飲食，而作樂以自輔助，致福禄也。此古之遺法乎。

箬下

箬下酒，李蘇州以五酘酒相次寄到，詩云：「勞將箬下忘憂物，寄與江城愛酒翁。鐺脚三草何處會，甕頭一盞幾時同。傾如竹葉盈樽緑，飲作桃花上面紅。莫恠慇懃最相憶，曾陪西省與南宫。」酘字與羖同，意乃今之羊羔兒酒也。詳其詩意，當以五羔爲之，以是酒名，故從酉云。樂天詩：「竹葉盈樽緑。」謂箬下酒取竹有緑之意也。「桃花上面紅」。爲五酘酒取桃花玉葉也。後人不知，轉其名爲五木，蓋失之矣。韵中酘字乃竇同音，注云：重釀酒也。恐酘難轉而爲木也。

桑落

酒名最古者，關中之桑落。《水經注》：蒲坂劉白墮所造，成於桑落之候，反語謂之索郎。《後史補》云，河中桑落坊水所造也。《魏書》：汝南王元悦以桑落酒餉元叉，極其媚諛。庾信《索酒詩》有「蒲城桑落酒」，杜甫亦云「坐開桑落酒」，張謂云「不醉郎中桑落酒，教人無奈别離何」。

般若湯

僧謂酒爲般若湯，鮮有知其説者。予偶讀《釋氏會要》，云有一客僧，長慶中届一寺，呼浄人酤酒。寺僧見之，怒其麄暴，奪瓶擊栢樹，其瓶百碎，其酒凝滯着樹如緑玉，摇之不散。僧曰其常持《般若經》，須傾此物一杯。即諷詠瀏亮，乃將瓶就樹盛之，其酒盡落器，中略無孑遺，奄然流啜，斯須器瓜音庾酣暢矣。酒之庾辭，其起此乎。

魯酒

今人名醞之漓薄者爲魯酒，蓋昔者中山之人善釀酒，魯人求其方不得。有仕於中山者，主酒家，取其糟歸，以魯酒漬之，謂人曰中山之酒也。一日中山酒主來，聞有酒，索而飲之，吐而笑曰：「斯予之糟液也，奚其酒？」俗説本此。

蘆酒

杜詩「黄羊飯不羶」，蘆酒以箬爲筒，吸而飲之，今之咂酒也。

沽酒

孔子沽酒市脯不食。鄭康成訓沽爲榷沽之沽。朱文公曰：沽、市皆買也。蓋從鄭注。詩人云無酒沽我，《毛詩注》謂一宿曰沽。蓋三代無沽酒者，至漢武帝時，方有榷沽，則似以一宿酒爲是。

食酒

飲酒謂食酒。《于定國傳》：定國食酒至數石不亂。如淳曰：食酒，猶言喜酒。師古曰：若依如氏之説，食字當音嗜。此説非也，食酒者，謂能多飲，費盡其酒，猶云食言耳。今俗書輒改食字作飲字，失其真矣。栁子厚《序飲》亦云：吾病痞不能食酒，至是醉焉。

秬鬯

鬯以秬釀鬱草，芬芳攸服，以降神也。从凵，凵，器也，中象米，米所以扱之。《周禮・春官》鬯人，註：鬯，釀秬爲酒，芬香條暢於上下也。《增韵》：秬，黑黍。鬯，香草。以黑黍米擣鬱金草，取汁而煮之和釀，其氣芬香條鬯，故謂之秬鬯。又陸佃云：秬者，百穀之華。鬯者，百草之英。故先王煮以合鬯。記曰：鬱合鬯，蕭合黍稷，則鬯自是一物。

鬱鬯

《周禮》鬱人，凡祭祀賓客之祼事，和鬱鬯以實彝。註：鬱鬯，金香草，煮之以和鬯酒，鬱爲草，若蘭。《詩》「祭以清酒」，《疏正》義訓亦同。又云鬱煮之以和鬯，然則祼之用，和秬鬯而用之，故鬱亦爲酒也。

程良孺《讀書攷定》卷二八《花木》

肉樹酒樹

肉樹，端溪猪肉子，大如盃，炙食之，味如猪肉而美。酒樹，椰也，似酒甘而薄，亦不堪飲。若頓遜國樹葉汁取，停之數日，即爲佳酒。枸樓國仙漿，取之樹

腹中。青田核木注之，少頃成酒。乃真酒樹也。

王肯堂《鬱岡齋筆麈》卷四 真鬱香雖亦辛香，而氣不馥烈，古之釀酒以降神者，此耶。

顧充《古雋考略》卷三《飲食類》 烏程。《選》：荆南烏程。酒名。澆淳。酒不雜爲淳，以水澆之，則味漓薄也。黄封。宫酒以黄帊封，故謂之黄封酒。黄流。酒也，黄流不止于瓦缶。酴醾。醾，《廣韻》作醾，重釀酒也。緹齊。齊音劑，酒名。朝酲。酲，酒病也。柘漿析朝酲。析，解也。蕭茅。蕭讀爲縮，與古酋字同。周祖祭祀供蕭茅。清醥。《蜀都賦》觴以清醥。清，酒也。醥，正耿切。流霞。天仙酒名。石曼卿言：到天上，仙人以流霞一杯飲之。盪酒。又作盝。《陶潛傳》作漉酒。廜麻。酒名。元日飲之，可除瘟氣。本作酴酥。《四時纂要》作屠蘇。屠者，屠絶鬼氣。蘇者，蘇醒人魂。玉友。酒名。《百家詩序》。甘酒。《尚書》甘、酣同。縮酒。縮、束同。縮酒用茅。又茜同。鴆毒。又作酖毒。醮酒。凡初婚，主人醮其子而命之。壻至女家，女家主人醮其女而命之。登車酌而無酬酢曰醮。食酒。《野客叢談》：書于定國食酒至數石，謂能多飲，費盡其酒，故曰食改作飲者非。魯酒。薄酒也。楚會諸侯，魯趙俱獻酒，酒吏以魯薄酒，易趙厚酒。楚王以趙酒薄，故圍邯鄲。潑醅。醅音壞，酒未漉也。李詩：恰似蒲萄初潑醅。法酒。猶言禮酌，謂不飲之至醉。鬱鬯。鬯暢同。軟飽。軟飽乃酒也。坡詩：三盃軟飽後。下酒。疏云：謂糟床下酒，其色紅赤，即緹齊也。蘭生。太宗詩曰：醽醁稱蘭生。又漢武百味，酒名。樹酒。頓遜國樹葉汁停之數日，即爲佳酒。又青田核以水寘之，少頃成酒。釃酒。釃音施。《馬援傳》：擊牛釃酒。釃猶濾也。醳酒。醇酒。《禮記》澤酒。玉薤。隋煬帝旨酒名。白墮。《洛陽伽藍記》：晉河東人劉白墮善釀酒，故謂酒曰白墮。貰酒。貰音世。《高帝紀》：嘗從主媪貰酒。歡伯。唐詩酒名。淳酒。《世家》日飲淳酒。《説文》作醇酒。朋酒。兩尊曰朋。麯生。酒也。《開元傳信記》。醽醁。酒名，又作酃渌，又作醁、酴、醽。湛熺。湛，浸也。古沉字。熺音熾。《月令》：湛熺必潔。清酤。酤音户。清酤，酒也。《選》：對清酤而不酌。上尊酒。上米二斗，得酒一斗，爲上尊。稷米爲中尊，粟爲下尊。桑落。酒熟於桑落之辰，故名焉。一云索郎酒者，語訛也。一説廬州桑落洲出美酒。湛溢。湛，子廉切。《淮南子》：東風至而酒湛溢。謂酒清溢而出也。緑蟻。酒之美者有汎汎有浮花，其色緑。浮蟻。杯面浮花也。揰挏。《顔氏家訓》：向學士以爲種桐時，太官釀酒乃熟。李奇注以馬乳爲酒，揰挏乃成。二字从手。

王圻《三才圖會·草木》卷一二《桂花》 桂，梫木也。數品，或白、或黄、或紅、或紫，黄者能著子。【略】博羅有桂，可以釀酒。

王圻《稗史彙編》卷一五〇《花木門·藥草類》 草麯。草麯，南海不用麯蘗，但杵米粉，雜以衆草葉，泊葛汁滌溲之，大如卵，置蓬蒿中蔭蔽之，經月而成。用此合糯米爲酒飲之，既醒，猶頭熱涔涔，以草中少有毒故也。南人有女數歲即大釀酒，既漉出，候冬陂池竭時，實酒罌中，密固其上瘞陂中，至春渚水滿，亦不復發。及女將嫁，乃取陂酒以供賀客，謂之女酒，其味絶美。

王路《花史左編》卷一〇《花之味》

碧芳酒。房壽六月召客擣蓮花，製碧芳酒。

榴花酒。崖州婦人以安石榴花着釜中，經旬即成酒，其味香美仍醉人。

夜合酒。杜羔妻趙氏每歲端午時，取夜合花置枕中，羔稍不樂，輒取少許入酒，令婢送飲，便覺歡然。

菊花酒。漢宫人采菊花并莖，釀之以黍米，至來年九月九日熟而就飲，謂之菊花酒。

花浸酒。楊恂遇花時，就花下取蘂粘綴於婦人衣上，微用蜜蠟兼挼花浸酒，以快一時之意。

郫筒酒。山濤治郫時，刳大竹釀酴醾作酒，兼旬方開，香聞百步外，故蜀人傳其法。

五佳皮。取其皮陰乾，囊之入酒，能使人延年去疾。葉有五尖者佳。

桃花飲。《太清諸卉木方》曰：酒漬桃花而飲之，除百病，好容色。

桂酒。惠州博羅出，蘇軾有頌。

白菊酒。白菊酒法：春末夏初，收軟苗陰乾搗末，空口取一方寸匕和無灰酒服之。若不飲酒者，但和羹粥汁服之亦得。秋八月合花收，暴乾，切取三大斤，以生絹囊盛貯，浸三大㪷酒中，經七日服之。今諸州亦有作菊花酒者，其法得于此。

菊花末

《千金方》：九月九日菊花末，臨飲服方寸匕，主飲酒令人不醉。

菊花醞。《聖惠方》云治頭風，用九月九日菊花暴乾，取家糯米一斗蒸熟，用五兩菊花末，如常醞法，多用細麵麴，酒熟即壓之，去滓。每暖一小盞服之。郭元振《秋歌》云：「辟惡茱萸囊，延年菊花酒。與子結綢繆，丹心此何有。」

何三畏《新刻何氏類鎔》卷二九《飲饌類·酒》 酒者，春釀而夏成，秋藏而冬發。列于百藥之長，比於千乘之家。和糜欽以爲丸，揉蘭英以爲汁，擣蓮花以

爲飲，碎文草以爲漿。如濟、如河，如華、如乳。有宜亭溢水，有海嶽洞庭，有玉窟金盤，有郫筒竹葉，有薤林桂子，有薔薇葡萄，有新豐蘭陵，有靈溪象洞，有蒼梧桑落，有雲露錦波。他如檳榔、石榴、柳花、椰子、馬湩、肉汁、甘蔗、土根、美人、朋芽、釣藤、三勒，或出辰溪赤土，或出真臘訶陵，或出扶南波斯，或出西夷北虜。而月支則有酒井，南昌則有酒山，梁州則有酒泉，頓遜則有酒樹。若乃安期之玄碧，南嶽之瓊蘇，瀛洲之玉膏，君山之美醞，西王母之金液，項曼卿之流霞，許玄卿之瓊飴，葛僊翁之卓英，則又皆神僊太平觴，而豈塵世麴蘗味哉。此酒可以和神娛腸，可以通氣合好，可以策身扶老，可以怡性除憂。飲數升而長生，積數年而不敗。行千里而後醉，歷千日而始醒。程鄉之酒官，梁市之酒客，鄭伯之酒室，劉伶之酒壺，司馬之酒墟，王公之酒肆，壺公之酒器，巴蜀之酒魁，元載之酒魔，東萊之酒鬼，杜康之酒譜，北山之酒經。營以糟丘，澆以磊塊，呼之霹靂，號之逍遥。以大雅、中雅、小雅爲三觴，以聖人、賢人、愚人爲三等。動則攜壺挈榼，止則操巵執觚。樹頭可傾，鵲尾可指，卷褥可質，平原可留，玉山可頹，金貂可換，王戎可舞，畢卓可扶。嘗馳騎上之杯，不問車前之嘔。能得飲中之趣，何言身後之名。庶令五色五香不虚其味，亦使八仙八逸不愧其稱矣。

何三畏《新刻何氏類鎔》卷三〇《花草類・藤》　丁公藤可以釀酒而療風疾。

安世鳳《燕居功課》卷一九《瓢飲・製麴》　余性不善飲，然對酒客則陶陶然如己之醉也，故亦愛飲，尤愛客飲。聖人酤酒，市脯不食，故又喜自釀。然《書》稱麴蘗，比之鹽梅，鹽爲鹹，梅爲酢，則麴爲苦，蘗爲甘，必鹹酢備而爲和羹，亦必甘苦備而爲旨酒，故曰「爲此春酒，以介眉壽。」蓋苦以消，甘以補，酒所以爲益多而爲損少也。後人樂苦而仇甘，故專麴而黜蘗，酒之害深而功淺也，豈儀狄之過哉。余製自酌者，麴蘗必兼施，即釀以投客好者，亦不敢盡去蘗焉。至于麴有用藥者，酒尤酷。今人談及藥麴酒，皆畏之，而及自製麴乃貪其香辛，而隱忍用之者，豈不自愚耶。又人家作麴多以六月，此月暑太甚，麴太鬱烈，亦非所以平酒之性也。余家製皆以五月，爲取麥之新也，近更用陳麥，于三四月間製者尤良，蓋此時天氣燥而温，全不受濕熱之毒，惟一入秋則不佳耳。此等事古法久失，以俗相師，故不敢秘所獨得，後或有旨余言者，亦仁壽斯人之大端也。若耽沈湎者，飲惟恐不醉，醉惟恐易醒，則固無所事此。

安世鳳《燕居功課》卷一九《瓢飲・藏酒》　古人傳西域蒲桃，釀可十餘年不敗。安邑今以蒲桃汁爲酒，亦可藏數年，色味真絶奇。余不善飲，亦時進之一盞，頹然少見風露，洒如夢覺，妙不可言語涉也。人浪稱酒貴新，取其嫩耳，若其醞藉精神，彌久彌良，且麴性以陳而緩，全剩米滋，又塵垢盡澄，入口蕭散，絶不作沾滯想。故余家不弟酢陳酒，亦于三數年後方用之，然最難藏。余夙病熱，酒必以西瓜釀，尤難藏。余每自笑，計周歲腸中不能容十壺，窮年僕僕，以藏酒爲活，真爲好奇矣。大抵製麴，滑米煮糜，及一切潔槽浄袋，無不以雪水從事，政自不易敗耳。至于菊酒，更宜陳久乃得清香入骨，不逆鼻，全無澁意，飲後微甘溢齒，可與松蘿之佳品耦。每泠然獨酌，即涓滴入唇，政堪消護，視之勤渠矣。乃知倚此君爲命者之未足稱僻也。

聖人水飲，取給而已，後益以茶及諸熟水，已非水飲之正，況製饌日新，名品日廣，知飲之味者幾人，然以水飲之心御諸飲，皆水也。

朱應奎《翼學編》卷二《格致集・郫筒酒》　山濤治郫，用筠管釀醪醪酒，兼旬方開，香聞百步。杜詩：「魚知丙穴由來美，酒憶郫筒不用沽。」按丙穴，《蜀志》在梁山，《文選》注云：漢中沔陽縣北有魚穴二所，常以三月取之。

周文華《汝南圃史》卷一一《竹木部・冬青》　冬青枝幹疎勁，葉緑而亮，色狀皆如木樨。隆冬不枯，故名冬青。園徑排直，號曰冬墻。四五月開白花，氣臭，花含蘂，必雨花脱，則晴結子圓青。可以釀酒。

周文華《汝南圃史》卷三《花果部・梨》　【略】梨亦可釀酒。《癸辛襍識》云：李仲賓家有梨園，一歲倍收，不能盡售，漫用大甕儲數百枚，以缶掩蓋，泥封其口。過半歲，忽聞酒氣，因啓視，藏梨皆化爲水，清冷可愛，竟成佳醞，飲之亦醉。

張存紳《增定雅俗稽言》卷九《飲食》　九醞。《西京雜記》：宗廟八月飲酎用九醞，以正月旦作酒，八月成，曰酎，一曰九醞。又《拾遺記》：張華爲九醞酒，若大醉不叫笑搖蕩，令人腸爛。語曰「寧得醇酒消腸，不與日月爭光」，言寧醉一時，不用長生也。《南都賦》以九醞十旬作對。酎音紂。十旬，酒名。漢八月飲酎，説者曰酎正月釀，八月成。許叔仲曰：八月黍成，可爲酎酒。酎，三重醇酒也。二説不同。然酒固有久醞者，恐八易月乃成，期太迂遠，當以黍成可釀爲是。黍既登熟，三重釀之，八月一月可辦也。《周禮》：酒有五齊，以法度作之，故曰齊。丁祭祝文，所謂醴齊其一也。醴者體也，謂酒成而滓汁一體也。齊，去聲，俗讀平聲，誤。河中桑落坊酒，於桑落時取水釀酒，名桑落。一曰縣民劉白墮工釀，熟於桑落之時，故得名，舊京人呼爲桑郎，此語訛耳。又名索郎，乃桑落

反語聲。蓋索爲桑入聲，郎爲落平聲故也。《伽藍記》：河東劉白墮善釀，朝貴千里相餉，號曰鶴觴。刺史毛鴻賓攜之塞上，遇賊，飲酒，即醉被擒。時謠曰：「不畏張弓拔刀，惟畏白墮春醪。」今平陽襄陵酒，或倣其遺法云。劉霞《過眼録》：王晉卿送酒帖云：瀑釀四器納上。以酒稱瀑釀，可謂好奇。瀑，音僕。《畫墁録》：《本草》著糯米爲稻米，累朝釋畧數千言，無一字言堪爲酒，正如《白氏六帖》録禽遺大鵬也。或曰禽類無鵬，莊生寓言耳。《異魚圖贊》：鯤本魚子，細如蠶茸。莊周寓言，鯤化爲鵬。譬彼詩頌，雕育桃蟲。千古言詮，誰發其蒙。此可以證。

酒聖賢。皇甫嵩謂酒以色清味重而甜者爲聖，色濁如金而味醇且苦者爲賢。其意祖魏人廋語清者爲聖，濁者爲賢之説。然魏説又有所自，鄒陽賦「清者爲酒，濁者爲醨，清者聖明，濁者頑駭」。要之清爲聖可也，濁爲賢何哉。故知鄒陽語獨是也，駭，厓上聲。袁石公品第，凡酒以色清味洌爲聖，色如金而醇苦爲賢，色黑酸醨者爲愚。以糯釀醉人爲君子，以臘釀醉人爲中人，以巷釀燒酒醉人爲小人。夫聖賢之説尚矣，又添出一君子小人公案，以酒醉人者不可不知。《野客叢談》：唐人以酒比飴蜜，大率謂醇乎醇者耳，非謂好飲甜酒也。三山老人謂唐人好飲甜酒，殆不可曉。紳按唐人如杜子美「不放香醪似蜜甜」，韓退之「一尊春酒甘如飴」，劉禹錫「官酒重如餳」，皆言甜酒，亦未嘗明言其好也。如白樂天「户大嫌甜酒」，則明言其不好矣。《小説補遺》：淡酒一名水綿襖，北人呼爲裹牽綿。諺云：「一尺布不遮風，一盌酒暖烘烘，半夜便做號寒蟲。」言易醉易醒也。宋人又謂壓茅柴。按《酒經》云酒者，酉也，言酉澤而美也。亦言踧也，能否强相踧持也。就也，就人性之善惡也。亦言造也，吉凶所由造也。《春秋運斗樞》曰：酒之言乳也，所以柔身扶老也。宋何剡、朱翼仲、蘇子瞻皆有《酒經》，李保又有《續酒經》，此不甚詳，公蓋不善飲耳。

中酒。今言中酒之中，多從平聲，祖《三國志》中聖人中賢人之語。如《藝苑卮言》詩「林花落處頻中酒，海燕歸時獨倚樓」，作平聲。如齊己柳詩「濃低似中陶潛酒，軟極如防宋玉風」，乃作仄聲。或者謂平仄一意。弟按《漢・樊噲傳》「軍士中酒」注：竹仲反。齊己蓋祖此也。「莫飲卯時酒，昏昏醉到酉」俗習所聞也。今按白樂天詩：「空腹三盃卯後酒。」又「未如卯後酒，神速功力倍」。又「麴神寅日合，酒聖卯時歡」。大都樂天喜卯酒，故累言之。「三盃通大道」，太白詩也。今凡俗小譏集，率以三盃爲言，蓋古人觀會通以行典禮，多以三數爲制。三者，數之節也。又堯夫云：「唐虞揖遜三盃酒，湯武征誅一局棊。」夫揖遜征誅，何等事也，而以三盃一局覷之，嗚呼，古今豪傑，大抵小中見大，大中見小，此自至理，豈干戲論乎哉。

明謝肇淛《五雜組》卷二《天部二》 臘月有霧露，無水做酒醋。

謝肇淛《五雜組》卷一一《物部三》 京師有薏酒，用薏苡實釀之，淡而有風致，然不足快酒人之吸也。易州酒勝之，而淡愈甚，不知荆、高輩所從遊果此物耶。襄陵甚洌，而潞酒奇苦，南和之刁氏，濟上之露，東郡之桑落，釀淡不同，漸于甘矣。故衆口雖調，聲價不振。

京師之燒刀，輿隸之純綿也，然其性兇憯，不啻無刃之斧斤。大内之造酒，閹豎之菽粟也，而其品猥凡，僅當不羶之酥酪。羊羔以脂入釀，呷麻以口爲手，幾於夷矣，此又儀狄之罪人也。

江南之三白，不脛而走半九州矣，然吴興造者勝於金昌，蘇人急於求售，水米不能精擇故也。泉洌則酒香，吴興碧浪湖，半月泉，黄龍洞諸泉皆甘洌異常，富民之家多至慧山載泉以釀，故自奇勝。

北方有葡萄酒、梨酒、棗酒、馬奶酒、南方有蜜酒、樹汁酒、椰漿酒。《酉陽雜俎》載有青田酒。此皆不用麴蘗自然而成者，亦能醉人，良可恠也。

荔支汁可作酒，然皆燒酒也，作時酒則甘而易敗。邢子愿取佛手柑作酒，名佛香碧，初出亦自馨烈奇絶，而亦不耐藏。江右之麻姑，建州之白酒，如飲湯然，果腹而已。

謝肇淛《滇略》卷三《産略》 釣藤，藤也，可以釀酒。土人漬米麥於甕，熟而著藤其中，内注沸湯，下燃微火，主客執藤以吸。按：釣藤即千金藤，主治霍亂及天行瘴氣，善解諸毒，其功似與檳榔同也。

樹頭酒，緬出，其樹類欖櫚，高五六尺，結實大如掌，緬人納麴甕中，懸之實下，劃實使汁入甕，久則成酒。其葉即貝葉也，古以寫經，今緬以書字。

謝肇淛《滇略》卷四《俗略》 飲酒之法，雜蒿秫麴稗於巨甕，漬令微熟，客至則燃火於下，以小竹或藤插甕中，主客環坐，吸而飲之，曰咂魯麻。程本立詩：「金盃哈喇吉，銀筒速魯麻。江樓日日醉，忘却在天涯。」

狄希，中山人也，能造千日酒，飲之亦千日醉。時有州人姓玄名石，好飲酒，欲飲于希家。翊日，往求之，希曰：「我酒發來未定，不敢飲君。」石曰：「縱未熟，且與一盃得否。」希聞此語，不免飲之。既復索，曰：「美哉，可更與之。」希

曰：「且歸，別日當來，只此一盃，可眠千日也。」石即別，似有怍色。旋至家，已醉死矣。家人不知，哭而葬之。經三年，希曰：「玄石必應酒醒，宜往問之。」既往石家，語曰：「石在否？」家人皆怪之，曰：「玄石亡來服已闋矣。」希驚曰：「酒之美矣，醉眠千日，計今合醒。」乃命家人發塚破棺看之，石方開目，張口引聲而言曰：「快哉，醉我也。」因問希曰：「你作何物，令我一盃大醉，今日方醒，日高幾許矣。」墓上人皆笑之，被石酒氣衝入鼻中，亦各醉卧三月。《搜神録》

皮日休詩云：「明朝有酒充君信，擂酒三餅寄夜船。」擂酒，江外酒名，亦見沈約文集。

《洛陽伽藍記》載河東人劉白墮善釀酒，雖盛暑，暴之日中，經旬不壞，今世之佳者亦如是也。吾在蔡州，每歲夏以其法造，寄京師親舊，陸走七程不少變。又嘗以餉范德孺于許昌，德孺愛之，藏其一壺忘飲。明年夏復見發，視如新者。白墮酒當時謂之鶴觴，謂其可千里遺人，如鶴一飛千里。或曰騎驢酒，當時以驢載之而行也。白墮乃人名，子瞻詩云：「獨看紅蕖傾白墮，恐難使作酒用吴。」下有鵝饌設客，用王逸少故事，言請過共食右軍，相傳以爲戲，「傾白墮」得無與「食右軍」爲偶耶。《避暑録》

以清水漱口，飲酒至斗不亂。或曰酒毒自齒入也。《續博物志》

飲酒者肝氣微則面青，心氣微則面赤也。《酉陽雜俎》

王審琦微時與太祖相善，後以佐命功，尤爲親近。性不能飲，太祖每燕近臣常盡歡，而審琦但持空盃，太祖意不滿。一日酒酣，舉盃祝曰：「審琦布衣之舊，方共享富貴。酒者天之美禄，何惜不令飲之？」祝畢曰：「天必賜汝酒量，可試飲。」審琦受詔，不得已飲，輒連數大盃無苦。自是每侍燕輒能與衆同飲，退還私第則如初。《石林燕語》

王文正太尉氣羸多病，真宗面賜藥酒一注瓶，令空腹飲之，可以和氣血，辟外邪。文正飲之，大覺安健，因對稱謝，上曰：「此蘇合香酒也。每一斗酒，以蘇合香丸一兩同煮，極能調五臟，却腹中諸疾。每冒寒，夙興則飲一杯。」因各出數杯賜近臣。自此臣庶之家皆倣爲之，蘇合香丸盛行于時。此方本出《廣濟方》，謂之白术丸，後人亦編入《千金方》，治疾有殊效，然昔人未知用之。錢文僖公集《簽中方》，蘇合香丸註云：藥本出禁中，祥符中嘗賜近臣。即此謂也。

東坡性喜飲，而飲亦不多。在黄州常以蜜爲釀，又作《蜜酒歌》，人罕傳其法。每蜜用四斤煉熟，入熟湯相攪成一斗，入好麵麴二兩，南方白酒并子米麴一兩半，搗細，生絹袋盛，都置一器中密封之。大暑中冷下，稍涼温下，天冷即熱下，一二日即沸。又數日沸定，酒即清可飲。初全帶蜜味，澄之半月，渾是佳酎。方沸時，又煉蜜半斤，冷投之尤妙。余嘗試爲之，味甜如醇醪，善飲之人，恐非好也。《墨莊漫録》

葉向高、林茂槐《説類》卷五七《草部・草子》　草子釀于肉汁内，經數日即變成酒，飲之可醉。《續博物志》

董斯張《吴興備志》卷二九《瑣徵第二十五之三》　弇州分司吾湖，賦《漫興》有云：「獨媿烏程酒，虚名似督郵。」又云：「蕩口攜來酒，天池寄得茶。」又云：「酒如清渭水，尊似北山薇。」又與王承父書，謂「烏程之酒，濁如涇水，黑若油也」。又《宛委餘編》云：南宋時，酃酒最有名，烏程酒亦美。余兩宦其地，皆濁不可言。其貶之也至矣。當日郡紳董宗伯、徐方伯俱稱莫逆，杯酒慇懃，豈之旨者進，而上不以好示，下亦不投其所好，居官之安静何如哉。【略】閔元衢《病餘贅筆》

顧起元《客座贅語》卷九《酒三則》　新志載金陵酒，以水之佳釀而得名，唐詩言「十斛金陵春者」是也。元時，每歲路供滿殿香麴，而自余所耳目，市酤所有惟老壜酒，色重味濃，如隔宿稠茶，稍以灰澄之使清，曰細酒。其味苦硬，不堪三嚼。又下則重陽後市店，皆置簾開清酤之，曰黄酒，純以蘆灰署之，差比於壓茅柴而已。士大夫所用惟金華酒，味甘而殢舌，多飲之拖沓不可耐。後始有市蘇之三白酒者，迄今宴會猶用之，味殊辣而使人渴且眩，或云其麴以藥糝之使勿敗。又云瓶以烏頭，或人言拭口方可致遠，理或然也。慶曆間，士大夫家間有開局造酒者，前此如王虚臆之真一，徐啓東之鳳泉，烏龍潭朱氏之荷花，王藩幕澄宇之露華清，施太學鳳鳴之靠壁清，皆名佳醞。近日益多造者，且善自標置，如齊伯修王孫之芙蓉露，吴遠菴太學之玉膏，趙鹿岩縣尉之浸米，白心麓之石乳，馬蘭嶼之瑶酥，武上舍之仙杏，潘鍾陽之上尊，胡養初之倉泉，周似鳳之玉液，張雲冶之玉華，黄瞻雲之松醪，蔣我涵之瓊珠，朱葵赤之蘭英，陳撥柴之銀光，陳印麓之金英，班嘉祐之蒲桃，仲仰泉之柏梁露，張一鶚之珍珠露，孟毓醇之鬱金香，何不顯之玄酒，徐公子之翠濤，内府之八功泉，香舖營之玄璧。又有號菊英者，蘭花者，仙掌露者，金盤露者，薔薇露者，荷盤露者，金莖露者，竹葉清者，大槩以色味香名之，多爲冠絶。於是市賈所酤，僅以供閭閻轟飲之用，而學士大夫無復有索而酤之者矣。

余性不善飲，每舉不能盡三小瓷，乃見酒輒喜，聞佳酒輒大喜。計生平所

嘗，若大内之滿殿香，大官之内法酒，京師之黄米酒，薊州之薏苡酒，永平之桑落酒，易州之易酒，滄州之滄酒，大名之刁酒、焦酒，濟南之秋露白酒，泰和之泰酒，麻姑之神功泉酒，蘭谿之金盤露酒，紹興之荳酒，粤西之桑寄生酒，粤東之荔枝酒，汾州之羊羔酒，淮安之荳酒、苦蒿酒，高郵之五加皮酒，揚州之雪酒、豨薟酒，無錫之華氏蕩口酒、何氏松花酒，多色味冠絶者。若市酤浦口之金酒，蘇州之壜酒、三白酒，揚州之蜜淋漓酒，江陰之細酒，徽州之白酒，句曲之雙投酒，皆品在下中。内蘇之三白，徽之白酒，間有佳者，其他色味俱不宜入杯勺矣。若山西之襄陵酒、河津酒，成都之郫筒酒，關中之蒲桃酒，中州之西瓜酒、柿酒、棗酒，博羅之桂酒，余皆未見。説者謂近日湖州南潯所釀，當爲吴越第一，若四川之咂麻酒，勿飲可也。

四夷入國朝來，所聞釀酒，朝鮮以秔爲酒，女直嚼米爲酒，韃靼别部安定、阿端二衛以馬乳釀酒，占城以椰子爲酒，浡泥亦以椰子爲酒，拂菻國以蒲桃釀酒，緬甸有樹頭酒。惟暹羅以秔爲酒，王弇州聞之人言此爲四夷第一。于闐國有蒲桃爲酒，又有紫酒、青酒，不知其所釀而味尤美。

顧起元《説略》卷二五《食憲》 麯，酒母也，一曰酒教也。揚雄《方言》：𣪘音哭自關而西，秦豳之間曰𣪘麰音牟，大麥麯也。晉之舊都呼麰爲麩麩干八切，齊右河濟曰麩麰，小麥麯。北鄙曰麰麯，又麰音卑，細麥麯也。䴵音蒙，有衣麯也。今天下通呼麯，不聞有此數名也。

《説文》曰：酴，酒母也。醴，一宿成也。醪，渾汁酒也。酎，三重酒也。醨，薄酒也。醑，首酒也。昔人謂酒爲歡伯，其義見《易林》，蓋其可愛，無貴賤賢不肖，華夏夷戎共甘而樂之，故其稱謂亦廣。造作謂之釀，亦曰醞。賣之爲沽，當肆曰盧。釀之再者曰酸醁。醡酒曰釃，酒之酒曰醥，白酒曰醝，厚酒曰醹，甚白曰醙，相飲曰配，相强曰浮，飲盡曰釂，使酒曰酗，甚亂曰醟，飲而面赤曰酡，病酒曰酲，主人進酒於客曰酹，客酌主人曰酢酌，而無酹酢曰醮，合錢共飲曰醵，賜民共飲曰酺，醉而怒曰奰，美酒曰禄。

會聚飲食曰酺。酺之爲言哺也，以食曰餔，以飲曰酺。《詩》曰：以開百室。鄭氏箋曰：百室出必洫間而耕，入必共族中而居。又有祭酺，合醵之歡。《周禮》「族師祭酺」注：酺者爲人物災害之神，田有蝗螟，廄有馬瘟，皆祭之。祭畢而合飲，遂名爲酺也。校人冬祭馬步。杜子春云：步即酺也。則其音當爲步也。《春秋緯》云：酒者，乳也，王者法酒旗以布政，施天乳以哺人。後世酺祭廢而羣飲有禁。漢世有賜酺之典。

歷代釀酒名家，禹醉令酒，見《無上祕要》。夏時儀狄造旨酒，而少康潤色之。【略】晉張華有九醞酒，以三薇漬麯蘗所成。《神異經》：西北荒中有玉饋之酒。開運中賜酒，有丑未觴，用雍酥羊髓置煖酒中飲之。又光禄大夫韋炳以梁奉常和泉病於甘，劉拾遺玉露病於辛，皇甫别駕慶雲春病於釃，乃取三家酒攪合澄窨飲之，遂爲雍都第一，名甃宫集大成。以上諸酒美矣，未若瀛洲有玉膏泉，如酒，飲之長生。又神仙日飲天酒一斗，爲最上至味也。

前酒名未備，今更疏之。漢名酒又有柘漿，隋煬帝得法於北方造酒，曰玉薤。唐名酒有瓊花露、薔薇露、抛青春、燒春、麯米春、金陵春、竹葉春、梨花春、洞庭春、蓬萊春、海嶽春、錦波浮玉春、風光春、土窟春、石凍春，富水、郫筒、若下，新豐蘭陵，宜城博羅，湓水靈溪，象洞曲阿。又乾和五骰，宜城之九醞，河東之桑落，西涼之葡萄，蒼梧之竹葉，京城之西市腔，蝦蟆陵之郎官清，河漢之三勒漿。宋名酒有玉井秋香，向恭伯曰薌林秋露，段子新曰黄嬌，范子元曰萼緑香，易毅夫曰瓮中雲，胡長文曰清無底，金盤露，桃花雨，范致能曰雲露，楊萬里曰桂子香、冷洌香。又南岳魏夫人飲王子喬以瓊蘇緑酒。《醉鄉日月》記有琬液，漢大官有挏馬酒。又中山酒醉，千日而醒。桂陽程鄉酒，行千里始醉。又宋南渡，御庫有流香，三省激賞庫有碧香，殿司有鳳泉，祠祭有玉練槌，京醞有雪醅珠泉，海閫有玉醅，建康有秦淮春，嚴州有瀟洒泉，常州有金斗泉，蘭谿有縠溪春，楊郡王有紫金泉。其它以堂名，若滑州冰堂酒，有美堂酒之類，未能備載也。

外夷之酒，瑶琨去玉門九萬里，有碧草釀酒味醇，飲一合，三日不醒。大宛國有蒲桃酒，車師國、無論國亦有蒲桃酒。粟弋國蒲桃酒獨美，其地水美故也。烏孫國有青田核酒。烏桓有東墻酒，東墻似蓬草，實如穄子，至十月熟。訶陵國有椰樹花酒，波斯、拂菻有肉汁酒。北方有馬湩酒，南蠻有檳榔酒。頓遜國有酒樹，似安石榴，採花汁爲酒。扶南國有椰漿，又有甘蔗、土瓜根酒。辰溪蠻有鈎藤酒，赤土國有甘蔗酒，蘇禄國有蔗酒，高麗國有林盧漿，真臘國有蜜糖酒，朋牙四酒，以樹葉爲之。有包稜角酒，包稜角米也。有糖鑑酒，有茭漿酒，茭葉所成。見元周達觀《風土記》。美人酒於美人口中含而造之，一宿而成。波斯有三勒漿酒。南荒有女酒，女數歲釀糟置壺於水中，候女嫁決水取之，味甚美。拘樓國有仙漿酒，醉十日而醒。伽盧國亦有椰子酒，莆家龍國以椰子撻水漿爲酒。國朝四夷酒以暹羅爲第一。【略】

元日飲屠蘇酒，從小者起。按：《時鏡新書》：晉海西公問董勛者，曰俗以小者得歲故賀之，老者失歲故罰之。唐詩稱焚尾則以老者後，得酒當有餘以優老。見莊季裕《雞肋》。若崔寔《月令》，過臘一日謂之小歲，拜賀君親，椒酒從小者起，則又不在元日矣。焚尾又曰啉尾，一云出侯白酒令，巡匝未坐者，連飲三杯。未坐遠，酒行到遲，故連飲以慰，取貪焚之義。一云啉爲燸，如鐵出火，貴其出色，此尤無謂。

顧起元《説略》卷二八《卉牋下》　酴醾。黄魯直詩云：「名字因壺酒。」注云：本酒名，花色似，故取以名酒。故韓持國云：「每恐春歸有餘恨，典刑元在酒杯中。」劉彦冲云：「只恐春歸有遺恨，典刑猶在濁醪中。」皆非也。此花本作荼蘼，乃因花以名酒耳。如李太白云：「鵝兒黄似酒。」亦因鵝兒黄以名酒也。

張大復《聞雁齋筆談》卷一《葡萄》　魏文帝示羣臣詔云：中國珍果甚多，葡萄當其末夏涉秋，尚有餘暑，醉酒宿醒，掩露而食，甘而不餉，脆而不酸，冷而不寒，味長汁多，除煩解渴。又釀以爲酒，甘於麴蘖，善醉而易醒。道之固已流涎咽唾，況親食之耶。他方之果，寧有疋者。故帝賦荔支有西域葡萄之比。説者謂當時南北斷隔，所擬出於傳聞，要非的論。此殆不然，天壤間果木之奇，各自第一，正不相掩，如大宛之葡萄，閩廣之荔支，吴越之楊梅，譬之元方兄弟，豈容伯仲耶。向寓長安，過前門，見葡萄一株，紫實纍纍，亟告之舍主人，覓而得之。凡渴時，常食百十枚，喉吻欲仙，信魏文之論不虚耳。江南葡萄厚殼硬實，蓋昔人所謂係水土之氣，總是西來種耳。王孟夙嘗與家世長，以意釀葡萄酒，二日後發之，大敗，竟藏去其汁，不復言。余聞之笑曰：大宛富人藏葡萄酒至萬餘石，久者數十年不敗，豈其然耶。孟夙掀髯絶倒。

張大復《梅花草堂集筆談》卷八《合釀》　甲請合釀，謂乙曰：「我水若糈。」乙愕曰：「然則何如取之？」甲曰：「亦水者取水，糈者取糈耳。」猶是水與糈也，水入糈而糈亡，糈出水而水貴，此未易得其解也。一人曰：「吾鋪其糟而啜其醨，令甲乙不失貴矣。釀可合也。」

陳正龍《幾亭外書》卷五《酒何故有毒》　醫家問云：「《本草》言酒大熱有毒。又言真正酒，少飲益人。何也？」曰：酒之爲損，有本質焉，有造作焉，兼惡則損，盡美則益，美惡半則損益參。五穀之中，惟糯米性滯，發風，擁經絡氣，迷悶人，則是未經醞釀以前爲害已深矣。加之以麴，麴鬱遏所造，酒又鬱遏所成。凡物經鬱則熱而有毒，酒出于重鬱之下，不熱亦熱，無毒亦毒矣，況糯米本性不善乎。世傳南茶北酒，又稱滄薊之酒妙天下，初不解其理。丁卯歲，曾居滄州數月，時有鬱熱之疾，但少飲數巵，便覺爽然，雖微醉，少卧即醒，始悟北酒之善，因用黄小米造成，所謂黄粱也。其性乃去風除濕，與糯米絶殊，所以氣味沖爽。則酒當先論質地，始論造法。滄俗造酒用菊花少許，菊性涼而祛風甚佳。惟冬月喜飲生酒，初夏乃蒸熟，故滄酒陳者勝。若製麴時，先和菉豆合成，及成酒後，澄清旬日，即隔湯蒸熟，踰年然後飲之。菉豆涼而疎利，最能解散鬱遏之氣。隔湯蒸之，既不經火，而脾性喜熟不喜生，又經年後，鬱氣漸散，熱者可不熱，毒者可不毒，獨資其養脾行經，禦風陶情之用，庶幾益人。然妙總在少飲二字，若沉酣及亂，鮮不傷矣。醫者曰：「吾見四方名酒，或加珍藥，或恃名泉，香色味非不佳，然皆用糯米釀造。推以此理，終屬損多。江南既無黄粱，惟宜粳米，惜酒工罕知其法。南麴作麴，濕熱尤甚，須用北麴，或用北麥磨麴造之。何如？」曰：可哉，然美禄難消，勿令謂飲食之人賤。

朱國禎《湧幢小品》卷一七《酒禁》　古人多設酒禁。即太祖初年有之，并禁種糯，以絶其源。胡大海方用兵處州，其子犯禁，衆皆請赦，曰：寧大海反，吾號令不可違。遂手刃之，其嚴如此。蓋深慮軍食，不得不禁，禁又不得不嚴。今承平日久，酒日多日佳，糯米之直，貴於粳米。而世家子弟，向號醇謹有法度者，多事豪飲，以夜爲晝，種秫亦倍往時。余恐數十年後，必復有嚴此禁者，似亦循環之理也。

李日華《時物典彙》卷下《木類》　石榴。安石榴有酸淡兩種，道家謂之三户酒。頓孫國有安石榴，取汁停杯中，數日成美酒。

李日華《六研齋筆記》卷三　釀酒必以糯，其品非一。粒長而釀酒多者，曰金釵糯。色白而性軟，五月種，十月熟，曰羊脂糯。芒長而穀多，白粹，四月種，九月熟，曰胭脂糯。色斑，五月種十月熟，曰虎皮糯。粒最長，白粹有芒，四月種，七月熟，曰趕陳糯。粒大而色白，芒長而熟最晚，其色易變，釀酒最佳，曰蘆黄糯。粒圓白而粹黄，大暑即可刈，其色難變，不宜於酒，曰秋風糯。可以代粳輸官，又曰謾官糯。不耐風水，四月種，八月熟，曰小娘糯。芒如馬鬃而赤色，曰馬鬃糯。

李日華《六研齋筆記二筆》卷三　嚴州分水縣天尊巖産茶，最芳辣，宋時以充貢。桐廬酒味清美，名灑落泉，乃嚴瀨水所釀。

李日華《六研齋筆記三筆》卷二　高昌國以洽林無半，葡萄置八風谷凍成

酒，味甚美。

張所望《閒耕餘録》卷四《酒名春》 唐人名酒以春，義取《詩》之「春酒」，如土窟春、石梁春、焚尾春之類是也。李白《哭善釀紀叟詩》云：「紀叟黄泉裏，還應釀老春。」

張所望《閒耕餘録》卷五《鄧井》 衡州有《鄧湖志》，云其水湛緑，釀酒極佳，晉武帝以薦太廟，《吴都賦》所謂「飛瓊觴而酌緑鄧」者也。余嘗過衡，詢其所在。趙五説云，今郡城東有湖，週廣十餘里，俗謂即鄧湖，然水味殊劣。别有鄧井，郡人呼爲玉井泉者較勝，左賦所稱，疑此。

張萱《疑耀》卷四《鬱鬯之辯》 古者釀酒以黑黍爲上，其色必黑。祭祀用鬱草和之者，以鬱草黄色，故酒色黄而且香。《詩》所謂「黄流在中」，以其酒色黄而且流動也。今又乃以黄色爲酒品之惡者，與古異矣，又絶無以鬱草和酒，豈其法不傳耶。若酒之不和以鬱者，又名爲鬯，是黑黍之酒即鬯也，若加以鬱乃名鬱耳。《説文》解鬯字，乃云以秬釀鬱草。是鬯亦可以兼鬱，自鬱與鬯對言之，則當致其辯耳。

陳繼儒《文奇豹斑》卷九《器用》 盛弘之《荆州記》：渌水出豫章康樂縣，其間有烏程鄉，有酒官取水爲酒，極甘美，與湘中鄧湖酒年常獻之，世稱鄧渌酒。可陵國以柳花爲酒。

明陳繼儒《古今韵史》卷七《韵語・偶句彙》 艷陽天氣，是花皆堪釀酒；緑陰深處，凡葉盡可題詩。

陳繼儒《珍珠船》卷三 象洞在潮海之間，今屬武平縣。昔未開招時，羣象止于其中，乃謂之象洞。其地膏腴，稼穡滋茂，有醞，邑人重之，曰象洞酒。

陳繼儒《酒顛補》卷中

酒之始終

空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。烏梅女麨音完，甜醹音乳九酘音豆，澄清百品，酒之終也。《酒經》

蘭英

《漢書・禮樂志》云：百末旨酒布蘭生。謂以百華末雜酒，芬香若蘭之生。枚乘《七發》云：「蘭英之酒，酌以滌口。」

玉瀣

玉瀣，隋煬帝酒名。此酒本學釀於西胡人，豈非得大宛之法，司馬遷所謂「富人藏萬石葡萄酒，數十歲不敗者」乎。《龍城録》

酴醾

李絳在相位多直言，上曰：絳言骨鯁，真宰相也。遣使賜酴醾酒。《白氏六帖》

曲阿

曲阿出名酒，皆云後湖水所釀，故醇烈也。今按：湖水上承丹徒高驪覆舟山馬林溪水，水白味甘。《寰宇記》

梨花

杭州俗釀酒趁梨花時熟，名梨花春。白樂天《杭州春望詩》有云「青旗沽酒趁梨花」是也。又《圖經》云：杭州食貨有梨花乾，酒之上者。

竹葉

《吴志》：烏程酒有竹葉春。杜子美《九日詩》云：「竹葉於人既無分，菊花從此不須開。」又有金陵春，李白詩云：「甕中百斛金陵春。」又有麴米春，杜甫詩云：「聞道雲安麴米春。」又有抛青春，韓愈詩云：「且可勤買抛青春。」又有松醪春，見裴鉶《傳奇》。凡酒以春爲名者，皆取《毛詩》「爲此春酒，以介眉壽」之義。

君山

《湘中記》云：道士言君山左右，皆有美酒，得飲之者不死。又《岳陽風土記》云：寺僧春時往往聞酒香，尋之莫知其處。

蓬萊

楊羲會蓬萊仙客洛廣休，既下山半，遇許主簿，語之曰：「吾爲汝置酒四升在山上，可往飲之。此太平家酒，治人腸也。」諺曰：「欲得長生飲太平。」《真誥》

金液

王母會帝于嵩山，飲帝以金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。《黄帝内傳》

玉饋

西北荒中有玉饋之酒，酒美如玉，澄清如鏡，上有玉尊玉籩，取一尊一尊復生焉，與天同休無乾時，飲此酒人不生死。《神異經》

琬琰之膏

穆王東巡大騎之谷，指春宵宫，西王母乘翠鳳之輦而來，共玉帳高會，薦清澄琬琰之膏以爲酒。《拾遺記》

瑶琨之碧

瑶琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割之以釀酒，味如醇酎。帝坐神明臺，酌

瑶琨碧酒，炮青豹之脯，果則塗陰紫梨，琳國碧李，仙衆與食之。《洞冥記》

元碧之香

安期先生與神女會于圜邱，酣元碧之香酒。《列仙傳》

瓊粘

謝元卿遇神女，設瓊粘酒。《續仙傳》

瓊蘇

南岳夫人設王子喬瓊蘇酒。上

仙漿

枸樓國有仙樹，腹中有水，謂之仙漿，飲者十日醉。《物類相感志》

瑞露

田璆、鄧韶攜觴，晚道遇書生曰：「某有瑞露之酒，釀于百花之中，不知與足下乾和五酘孰愈耳。」與飲，其味甘香無比。《嵩岳嫁女記》。已上仙品。

洪梁

武帝思懷李夫人，親侍覺帝容愁怨，乃進洪梁之酒，酌以文螺之巵。巵出波斯之國，酒出洪梁之縣，縣屬右扶風。至哀帝廢此邑，今言雲陽出美酒，兩聲相亂矣。帝飲三爵，色悦心歡。《拾遺記》

千里

任昉謂劉杳曰：「酒有千里，當是虚言。」杳曰：「桂陽程鄉有千里酒，飲之至家而醉，亦其例也。」昉大驚曰：「吾自當遺忘，實不憶此。」杳曰：「出楊元鳳所撰。」《梁書》

龍膏

順宗時，處士伊初元召入宫，飲龍膏酒。黑如純漆，飲之令人神爽，此本烏弋山離國所獻。《杜陽雜編》

澄明

武宗會昌元年，夫餘國貢火玉。才人常用煎澄明酒，其酒亦異方所貢也。色如紫膏，飲之令人骨香。上

椒花

朱崖郡以土爲釜器，用瓠瓢，無水，人飲石汁。又有椒似安石榴花，着甕中，經旬即成酒，其味香美，甚醉人。《十道志》

榴汁

《山海經》榴汁廿爲酒。《齊民要術》、沈約集、皮日休集皆有榴酒。《天中記》

夷釀

三佛齊有柳花酒、椰子酒、檳榔酒，皆非麴蘗取醞，飲之亦醉。扶南石榴酒，辰溪釣藤酒，赤土國甘蔗酒。孫公《談圃》。已上異品。

明陳繼儒《暇老齋雜記》卷四　醇和麥爲麪以釀酒，一醉累月，食之凌冬。

茅元儀《暇老齋雜記》卷三　南荼北酒之説甚著，然士大夫亦有不善北酒者。余每與深於酒者言，俱以爲北勝也。然北酒則不用秫米爲者，黄米釀耳。往在遼左，見有雜秫米爲者頗佳。東坡老人曰：麥熟頭昂，黍熟頭低。此陰陽之理也，古人造酒理蓋如此。北方之稻不足於陰，南方之麥不足於陽，故南方無佳酒者，以麴麥雜陰氣也。又況如南海無麥，而以米作麴耶。吾嘗在京師載麥百斛，至錢塘以踏麴。是歲官酒比京醞，而北方造酒皆用南米，故當有善酒。吾昔在高密，用土米作酒皆無味。今在海南取舶上麵作麴，則酒亦絶佳。以此知其驗也如此，則坡老亦不以北酒爲善矣。此未爲知味，今試以北麥作麴，以釀南米，不知何如耳。江北麥俱晝花，江南則夜花。故北人每不便於南麥，自江北載食之，陰陽之説不謬也。近日江南人家，以米麴釀酒甚佳，事固未可以理槩耳。

茅元儀《暇老齋雜記》卷二三　今江南之酒，自以金壇王家皮酒爲第一，而無錫之蕩口次之。金壇微嫌太香，蕩口微嫌太烈，俱不可多飲，而金壇爲甚。然傾城之色，日與昵欵，自致短命，高逸之士，半稜太峻，亦難日近矣。故獨烏程酒弟昆山而子吴江，王元美頗深此道，乃曰：「獨媿烏程酒，虚名似督郵。」蓋數十年前，原稍遜今日，而佳酒在名家，元美當時所狎者，又非知味，故入官長口者，市酤不堪耳。此不知湖州負元美，亦元美負湖州也。

羅曰褧《咸賓録》卷六《忽魯謨斯》　國法禁酒，有造酒者棄市。

陳正學《灌園草木識》卷一《花之屬》　醝醾　古人用其花以釀酒，故字從酉，釀法今廢。

周文華《汝南圃史》卷四《木果部・葡萄》　葡萄，胡種。漢武帝使張騫至大宛，攜歸，於離宫别館盡種之，有黄白黑三種。《圖經》、《本草》云：葡萄生隴西五原、燉煌山谷，今河東及近京諸郡皆有。苗作藤蔓而極長大，盛者一二本綿亘山谷，花極細，黄白色。其實有紫白二色，而形有圓鋭二種，又有無核者。七八

羅曰褧《咸賓録》卷六《滿剌加》　其産【略】茭葦簟。其葉織成簟，子如荔枝，釀爲酒。

月熟，取其汁可以釀酒。魏文帝詔云：醉酒宿醒，掩露而食，甘而不餉，酸而不酢，冷而不寒，除煩解悁，他方之果，寧有匹者。今有二種，紫者名馬乳，白者名水晶。《吴邑志》云：葡萄熟時，紫黑有漿，然其顆不大，又雜以青紅，江南産終不如北。【略】

元遺山《葡萄酒賦・序》云：劉光甫爲予言，安邑多葡萄，而人不知有釀酒法。少日常摘其實，并米炊之，釀雖成而不佳。貞祐中，鄰里一民家避寇，自山中歸，見竹器所貯葡萄在空盎中者，枝蔕已乾，而汁留盎中，薰然有酒氣，飲之良酒也。蓋久而腐敗，自然成酒，不傳之秘，一朝而發之。予亦嘗見還自西域者，云大石人絞葡萄漿封而埋之，未幾成酒，愈久愈佳，有藏至千斛者。其説正與此合。岳季方云，《酉陽襍俎》、《白氏六帖》皆載葡萄由張騫自大宛移來。

周文華《汝南圃史》卷八《條刺花部・酴醾》 酴醾蔓生緑葉，青條承之以架。有大小二種，小者有黄白二色。《興化府志》云：有紅者，俗呼番酴醾，不香。唯白者香甚。《唐書音訓》酴醾本作荼縻，因洛京進酴醾酒，其色相似，故加酉云。《一統志》：酴醾花成都縣出，蜀人取之造酒。四月初開花極盛。古詩「開到酴醾花事了」，即是。今人呼大者爲酴醾，小者爲木香。

焦竑《焦氏類林》卷七《酒茗》 羊稚舒冬月釀，常令人抱甕，須臾復易人，酒速成而味好。

陶淵明得太守送酒，多以春秫雜投之，曰少延清歡。淵明別傳

魏肇稱徐君房年隨情少，酒因境多。

汝陽王璡取雲夢石甃泛春渠以蓄酒，作金銀鼈魚浮沉其中爲酌酒具，自稱釀王兼麴部尚書。《醉仙圖記》

羊侃不飲酒而好賓遊，終日獻酬，同其醉醒。

唐玄宗置麴清潭，砌以銀甎，泥以石粉，貯三辰酒一萬車，以賜當制學士。《史諱録》

种明逸至性嗜酒，嘗種秫自釀，每曰空山清寂，聊以養和，因號雲谿醉侯。

楊誠齋退居，名酒之和者曰金盤露，勁者曰椒花雨。嘗言余愛椒花雨甚於金盤露。

茅山元符宫有蘇養直像，自贊其上曰：松風颼颼，瘦藤在手。惟此白叟，獨全於酒。

孟佗以菖蒲酒一斛遺張讓，即拜佗涼州刺史。子瞻詩云：「將軍百戰竟不侯，伯良一斛得涼州。」

焦竑《焦氏筆乘》卷二《酎金》 漢諸侯王以酎金失侯者甚多。按漢儀，諸侯王歲以户口酎黄金於漢廟，皇帝臨受獻金，金不如斤兩色惡，王削縣侯免國。注云：因八月嘗酎會諸侯，廟中出金助祭，謂之酎金。酎，正月旦作酒，八月成，三重釀醇酒也，味厚，故以薦宗廟。金，黄金也，不如法者奪爵。以《史》《漢》注皆未明，特詳疏之。

徐應秋《玉芝堂談薈》卷一〇《黄金易五臟》 勿吉國嚼米爲酒，亦能醉人。【略】康居國人皆深目多鬚，釀葡萄酒至千石，十年不敗。

徐應秋《玉芝堂談薈》卷二九《千日酒》 古名酒有醉千日而始醒者，中山狄希所造酒也。有醉十日而始醒者，拘樓國仙漿酒也。有行千里而始醒者，桂陽程鄉酒也。釀酒一飲而三旬不醒者，瑶琨之草也。一醉累月不醒者，背明國麥所釀也。飲一升醉三年始醒者，白民國之玉屑酒也。采花汁停甕中，數日而成酒者，頓遜國之酒樹也。盛水着杯中，逡巡而成酒者，烏孫國之青田壺也。色紫如膏，飲之骨香者，扶餘國之澄明酒也。色黑如漆，飲之神爽者，烏弋國之龍膏酒也。以釀酒入水一石，酒香經年不歇，大醉經年不醒者，真陵山之縻欽棗也。食其實醉卧三百歲者，赤縣州之玉紅草也。飲之不死，西北荒之玉饘酒也。飲之可以護神養氣，西王母之金液流暉酒也。瓊蘇緑酒，南嶽夫人所以飲王子喬也。玄碧香酒，神女所以飲安期生也。清澄琬琰之酒，王母所以飲穆天子也。瓊粘之酒，仙人所以飲謝玄卿也。瑞露之酒，釀于燭夜花中，花四出而深紅，形類杯，其味甘香無比。又賜薰髓酒一盃，飲之呼吸皆香，嵩岳書生所以飲田璆、鄧韶也。此外若漢大官有桐馬酒，武帝作無愁酒，魏賈豬接黄河源水釀酒，名崑崙觴。隋煬帝得法於胡人造酒，曰玉薤。劉白墮六月釀酒，號騎上杯，又云鶴觴。張華以指星麥釀麵，製消腸酒，一名九醞酒。漢西京有金漿醪，唐名酒有瓊花露，薔薇露，滎陽玉窟春，富平不凍春，劍南燒春，麵米春，金陵春，竹葉春，洞庭春，留都春，風光春，范至能萬里春。成都郫筒，烏程若下，新豐蘭陵，宜城九醞，潯陽溢水，嶺南靈溪，博羅象洞，曲阿乾和，五骰，河東桑落，西京葡萄，蒼梧竹葉，京城西市睦，蝦蟆陵郎官清，梁簡文有鳧花。《清異録》：梁奉常有和泉，劉拾遺玉露春，皇甫別駕慶雲春。唐賜學士以麵清譚貯三辰酒，夏月賜燒香酒。同昌公主傳有桂花醑，凝露漿。魏太宗賜崔浩縹醪酒十斛。房壽擣蓮花製碧芳酒，蔡攸造棣花酒。憲宗以鳳李花釀換骨醪賜裴度。當塗有快活湯。宋時名酒

有玉井秋香，後唐時有林慮漿。開運中賜酒有丑未觴，用雍酥羊髓入煖酒中飲之。向伯恭有薌林秋露，段子新有黃嬌，范于元有蕚綠香，易毅夫有瓮中雲。周弁翁釀白醪名秋玉，胡長文有清無底，楊誠齋有金盤露、椒花雨。胡長光有銀光，范至能有雲露，楊萬里有桂子香，又名冷洌香。宋南渡御庫有流香，三省激賞庫有碧香，思春堂殿司有鳳泉，祠祭有玉練埴，京醞有雪醅、真珠泉、皇都春、有美堂、中和堂、皇華堂。海閫有玉醅，有十洲春。揚州有瓊花露，湖州有六客堂。鎮江有浮玉春，錦波春，第一江山，水府兵尉。吳府有藍橋風月，婺州有錯認水。秀州有清若空，西總有海岳春，越州有蓬萊春，温州有蒙泉，有豐和春。榮邸有萬象皆春，秀邸有慶遠堂。蘇州有齊雲清露，有雙瑞。建康有秦淮春，嚴州有瀟灑泉，常州有金斗泉，蘭溪有瀔溪春，楊郡有紫金泉。廣南有香蛇酒，廣西有風藤酒。宋德隆有酒名月波，曹湜有酒名介壽，曹晟有酒名保平，宋劉后有酒名玉腴，秦檜造酒名表勳。潞州燒酒名珍珠紅，相州有酒名醉玉。王師約有酒名瑶原，蔡攸有花酒。《曲洧新聞》張次賢所記天下酒名。【略】

《元氏掖庭記》酒有翠濤飲、露囊飲、瓊華汁、玉團春、石涼春、葡萄春、鳳子腦、薔薇露、緑膏漿。近時戚畹魏君時望喜釀，法不下百種，上方時有宣索，余在儀部時，曾惠數罌，風味亦麯部所無也。暇日叩其名目，謾録之，曰玉浮梁、佛手湯、凝露漿、翠濤春、朱蓮髓、合浦漿、霜稜水、水芝丹、女真實酒、雞頭酒、玉壺春、桃源酒、黃精酒、鬱金香、桑落酒、椒花雨、何首烏酒、百子湯、驚雷雨、百果漿、萬歲清、聖人清、兔絲酒、雞蘇佛、千秋醞、銀杏漿、蓬萊水、九霞觴、金柑液、地黃酒、青蓮髓、眉壽春、菱芡酒、紫籜漿、羅浮春、馬金囊酒、東坡萬壽春、琥珀、濃仙、茅露、玄鹿羹、紫茸香、飛仙飲、橄欖仙、荔枝紅、菖蒲酒、雪乳香、君子湯、換骨醪、貝母酒、蟠桃露、仙掌露、遐齡酒、廣寒漿、沆瀣清、龍胎醴、夷米酒、白虎湯、葡萄酒、薔薇露、玉溪涼、辟邪湯、飲鳳漿、八仙湯、菊露香、飛松露、鍾乳粉酒、半夏酒、水仙湯、桂花醞、延壽漿、霹靂水、武陵春、長庚飲、真人飲、秋露白、白粱酒、玉顏春、慶雲春、牡丹露、鹽梅雨、青梅露。至烏丸有東薔酒，訶陵國有柳花酒，椰子酒，波斯、蒴林有肉汁酒，扶南安石榴酒，甘蔗土瓜根酒，赤土國甘蔗酒，南蠻檳榔酒，北庭馬湩酒。西域大宛、東師、無論、粟弋各國，俱有葡萄酒。真臘有朋蜜糖酒、芽酒、四酒。波斯有三勒漿酒，包稜角酒，糖鑑酒，菱漿酒。醉鄉日月，華夷共之矣。

《清異録》李太白好飲玉浮粱，則浮蛆酒脂也。後唐時，高麗遣使通書，以林慮漿面賜之。又開運中，有丑未觴，用雍酥棧羊桐子髓置醇酒中，暖消而後飲。

龍道千卜室積玉坊炊飯，灑沉水香，浸酒取山鳳髓。

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 醲醯。《七辨》：白醴醲醯。謂佳酒也。觴醳。三月三日叙：肴蕷芬藉，觴醳泛浮。注：觴醳，酒也。女麧甜醹，九投澄清，醯醵醵醥，漫酥琬液。酒也。莨蕾酒。安禄山以莨蕾酒，欲醉奚契丹而阬之。鳧花清。梁簡文酒也。碧芳酒。房壽擣蓮花製碧芳酒，見《雲仙雜記》玉團春。《元氏掖庭記》酒有翠濤飲、露囊飲、瓊華汁、玉團春、石涼春、葡萄春、鳳子腦、薔薇露、緑膏漿。碧琳腴。酒名。見曾吉甫詩。西市睦。京城酒也。丑未漿。開運中賜也，用雍酥、羊髓入暖酒用之。見《清異録》。冰堂春。歐陽公在滑縣所造酒也。清若空。秀州酒也。瓊琯酧。嶺南酒也。玉瀝。建安郡王酒也。玉髓。成都酒也。玉薤。隋煬帝酒也。醽醁翠濤。魏徵酒也。玉瀝。深州酒也。蕚緑香。范于元酒也。霹靂春。閩中酒也。挏馬酒。漢大官酒也。無愁酒。漢武帝酒也。李花釀。唐憲宗酒也。崑崙觴。魏賈鏘接黃河源水所釀也。騎上杯。劉白墮六月所釀酒也。又云鶴觴。九醞酒。張華以指星麥釀麯所製也。一名消腸酒。金漿醪。西京名酒也。含春。馮翊酒也。瓊花露。薔薇露。唐時名酒也。玉窟春。滎陽酒也。不凍春。富平酒也。玉露春。劉拾遺酒也。玉腴。劉后酒也。燒春。劍南酒也。麯米春，金陵春，竹葉春，洞庭春，留都春，風光春。皆酒名也。萬國春。范至能酒也。桂花醅。凝露漿。同昌公主酒也。慶雲春。皇甫別駕酒名也。棣花酒。蔡攸所製也。換骨醪。憲宗採鳳李花所釀也。見《雲仙雜記》快活湯。當塗酒也。玉井秋香。宋時名酒也。林慮漿。唐時名酒也。薌林秋露。向伯恭酒也。黃嬌。段子新酒也。瓮中雲。易毅夫酒也。清無底。胡長文酒也。金莖露。椒花雨。楊誠齋酒也。玉浮梁。李太白好飲玉浮梁。浮蛆，酒脂也。《清異録》。東薔酒。烏尤酒也。肉汁酒。波斯、蒴林酒也。石榴酒。甘蔗酒、土瓜酒，扶南酒也。梹榔酒。南蠻酒也。馬潼酒。北虜酒也。三勒漿。波斯國酒也。按，唐曲江宴有三勒漿，謂訶梨勒、菴摩勒、烏攬勒也。鄭畋《三勒漿》詩：「卉醴陁花物外香，清濃標格勝椒漿。」注：仙經呼蜜爲卉醴。龍膏酒。烏弋國酒，飲之神爽者也。澄明酒。扶餘國酒，飲之骨香者也。玉屑酒。白民國屑玉爲酒，飲乙升，三年始醒者也。玉饋酒。出西北荒，飲之不死者也。金液流暉酒。西王母酒，飲之可以護神養氣者也。瓊蘇緑酒。南岳夫人飲王子喬者也。玄碧香酒。神女所以飲安期生者也。清澄琬琰酒。王母所以飲穆天子也。瓊粘酒。仙人所以飲謝玄卿也。瑞露酒。薰髓酒。嵩岳所以飲田疇、鄧韶者也。見《嵩岳嫁女傳》。玉練槌。唐時名酒也。元人詩有「山歌聒耳烏鹽角，村酒柔人玉練槌」。珍珠紅。

潞州酒也。謝家紅。汀洲酒也。杏花釀。唐憲家酒也。荔枝緑。王公權酒也。緑荔枝。謝侍郎酒也。藍橋風月。吴府酒也。瀫溪春。蘭溪酒也。碧香。王晉卿酒也。玉液。遇仙樓酒也。瑶醽。仁和樓酒也。千日春。中山園子店酒也。酴醾香。西京酒也。換骨玉泉。韶州酒也。珍珠泉。齊州酒也。銀條。潁州酒也。瑶珉膏。燕昭王酒也。見王子年《拾遺記》。縹玉酒。梁孝王酒也。見《西京雜記》。碧琳。德州酒也。《高唐輿識》云：碧琳腴酒。名見曾吉甫詩。醉玉。相州酒也。瀟洒泉。嚴州酒也。雲露。范至能酒也。桂醑。博羅縣酒也。梨花酒。杭州酒也。三辰酒。唐貯麴清潭以賜學士者也。《雲仙雜記》。玉窟春。棗陽酒也。郎官清。蝦蟆陵酒也。麴米春。雲安酒也。郫筒。郫縣酒名也。香蛇酒。廣南酒也。縻飲酒。香經年不歇，醉經年不醒酒也。見《洞冥記》。玉紅酒。玉紅草所釀，醉卧三百年者也。《洞冥記》。蘭生。漢武帝酒也。乾和。邠州酒也。又曲阿有乾和五骰。宜春。安成酒也。冷洌香。楊萬里酒也。竹葉。蒼梧酒也。瓊花露。揚州酒也。錦波春。浮玉春。鎮江酒也。瓊酥。朱太妃酒也，又代州酒也。玉液酴醾香。西京酒也。上尊。稻米二斗，得酒一斗也。金盤露。椒花雨。楊誠齋酒也。摩偷义。宰喇酒也。阿剌吉。清酒也。速耳麻撥。糟酒也。二色酒。西門季玄造二色酒，白酒中有墨花，斟于器中，花亦不散，其中有肝，名故也。換骨醪。憲宗采鳳李花釀換骨醪。晉國公平淮回，黄帕金餅恩賜二斗。《叙聞録》。房蒸，殽蒸。《周禮》：郊禘有全蒸，王公有房蒸，親戚燕饗有殽蒸。五齊。《周禮》：酒有五齊。泛，熟而滓泛泛也。醴齊，上下一體也。盎齊，成而色兼白色。緹齊，紅赤色。沈齊，滓沈于下。玉團春，石涼春，葡萄春，鳳子腦，薔薇露，緑膏漿，玄霜酒。皆元時掖庭酒名。醴醁粢醍。《禮運》：玄酒在室，醴醁在户，粢醍在堂，澄酒在下。玄酒即水，設室内近北，尊古尚質也。醴即醴齊，一宿而成，滓汁一體，是極濁者。醁即盎齊，酒成而色翁翁葱白，是次濁者，列室南近户，輕之。粢醍，即醍齊，酒成而色紅赤，是次清者，在堂，卑之。澄，即沉齊，酒成而沈清者，在堂下，則又卑，皆崇淡黜濃之意。稻醴粱糗。《左》哀十一年，進稻醴粱糗腶脯焉。謂稻米所爲之酒，粱米所爲之飯也。酒醴飣鬻。《荀子》：芻豢稻粱酒醴，飣鬻魚肉，菽藿酒漿，是吉凶憂愉之情，發于食飲者也。榼酒。有人餉任昉榼酒而作榼字，昉問劉杳是否。對曰：葛洪《字苑》作木旁若。見《梁書》

姚旅《露書》卷一〇《錯篇上》 有大將餉王司馬蒲萄酒二瓶，王怪其少，嘗之復無味，置之。後問大將，大將謂取家酒一杯，灑浦萄酒一點，則跳起三蒲萄，滿室作蒲萄香。王試之，始歎異。

襄陵酒謂是白墮之遺味，雖稍甜，猶可伯仲玉露。河津酒又出其上。洪洞惟韓晉二州司馬善作此。江南無酒，江北無茶，若岱神河伯，各擅其雄矣。

黎惟敬嘗對朱圖南云：桑落酒者，九月九日作，水麴米皆以三斗爲準，熟于桑落時，故曰桑落。圖南云：西羌有桑落河，出馬乳酒，羌人兼蒲萄壓之，晉宣帝時來獻，則此以地名，非以時名。又庾子山《乞酒詩》云「蒲城桑落酒」，則又出蒲州矣。

巴漢咂酒，宛然章臺妓。羊羔、刁酒、三白則屠伯也，三白若家釀則佳。

皇甫録《下陴記談》卷上 郫筒酒，凡蜀地皆能造，俗呼爲咂酒，又呼爲咂哩麻。或曰造法出於蘇李麻三氏，故名。酈道元曰：巴鄉村村人善釀，故俗稱巴鄉名酒。

諸茂卿《今古鈎玄》卷四 吴中取酒中新醅者，謂之擘醞，蓋酒之精粹者也。

諸茂卿《今古鈎玄》卷二八 醬醋之用黄，酒之用麴，飴之用蘗，均之爲麥也，而味或甘，或酸，或滑，或澁，觀其造醞，真臭腐之爲神奇也。出《丹鉛録》

馮時化《酒史》卷一《酒系第一》 酒，酉也，釀之米麴，酉懌而味美也。或曰就也，所以就人性之善惡也。問酒之名義，如是足矣。而博雅君子，往往以文爲戲，至立爲姓字，叙其家世出處，若譜牒之有世系然，殆得之亡是叟乎。然固酒之源也，所當首録者也，作酒系第一。【略】

馮時化《酒史》卷六《酒考第六》 酒有材，秫稻是也。酒有母，麴蘗是也。酒有成，湛熾腥熟，毋有差貸是也。

徐炬《酒譜》

酒原

《世本》曰：儀狄作酒，禹飲而甘之曰：後世必以酒亡國者。遂疏儀狄而絶旨酒。世言杜康造酒，魏文帝詩亦云：何以解憂，惟有杜康。但歷考諸史，不載杜康何代人氏，惟説名曰杜康，即夏時之少康也。采儀狄釀酒法，而潤色之。又按：《神農本草》論酒之性味，與致用致病之詳。《軒轅本紀》云：王母會黄帝于嵩山，飲帝以護神養氣金波流輝之酒。則酒之原，其來尚矣。

酒禁

自禹惡旨酒，周公作《酒誥》，而酒之禁令萌矣。漢時，律三人已上，無故聚飲者，罰金四兩。文帝後元年，詔曰：爲酒醪以糜穀者多，禁酤酒。以後或因旱澇而禁，或因兵革而禁。五代時，東都留守孔循有麴禁，犯者族誅。明宗詔除之。

賜酺

漢時有大慶，往往賜酺，或三日，或五日，史臣紀之，以爲盛典。我朝初政，許羣臣得飲于市樓。孟同軌《宴南市樓詩》云：「詔出金錢送酒壚，綺樓勝會集文儒。江頭魚藻新開宴，苑外鶯花又賜酺。趙女酒翻歌扇濕，燕姬香襲舞裙汙。綉筵莫道知音少，司馬能琴絶代無。」真聖世太平之氣象也。所云南市樓者，凡十四所，曰醉仙樓、樂民樓、集賢樓、謳歌樓、鼓腹樓、輕烟樓、淡粉樓、梅妍樓、翠柳樓，不能悉數，皆洪武間建，以聚四方賓客。後爲都御史顧佐奏革，于是有官吏挾妓之禁。

官酒

王莽時，羲和魯匡請賣官酒。于是命縣官沽酒，以二千五百石爲一率，開一壚以賣，一月售五十釀爲准。一釀用粗米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗，除米麴本價，計其利，而十分之七入官，其三分及糟酨灰炭，給工價薪樵之費。每郡一人，乘傳以督酒利。至宋王安石散青苗錢，而置酒肆于譙門，小民持錢出者，誘之使飲，又恐其不顧，則命娼女坐肆作樂，以蠱惑之。小民無知，爭競鬬毆。又差其官列枷杖，以彈壓之，名曰設法賣酒。宋酒賦歲二千萬，而杭州尤盛。南渡時，官酒十三庫，每歲清明前開煮，中秋前賣新。諸庫呈樣酒于點檢所，所官呈臨安府。既中，擇日開沽。以白布三丈餘，揭竹竿頭，題曰某庫選到酒匠某人釀造上等濃辣無比高酒。令三五人扶之而行，以鼓樂、妓女、雜技及利市之物前導，名曰迎酒。一時繁華之盛，可想見矣。今杭州酒肆最盛，亦大都之遺風歟。

酒肆

酒肆自古有之，其女肆始見唐時。葱嶺以東，其俗喜謠，置女肆征其錢，即今之花酒店也。《雲溪友議》云：唐詩人崔涯、張祜慣題詩于娼肆，譽之則車馬盈門，毀之則杯盤失措。善和坊有妓李端端，二子以詩嘲之曰：「鼻似烟囪耳似鐺，一如郭禿舞郎當。」題詩之後，車馬無聲。端端往求二子，乃更贈曰：「覓得黃騮披綉鞍，善和坊裡李端端。揚州近日渾成磋，一朵能行白牡丹。」更贈之後，調情買咲者絡繹矣。時語曰：「李家娘子纔出墨池，便登雪嶺。」

酒器

黃帝時，有瑪瑙甕，中有寶露，堯時猶存，時淳則露滿，時澆則露竭。紂爲瓊杯。周穆王時，西域獻常滿杯。漢文帝時，方士新垣衍獻玉杯。唐時，高麗國獻紫霞杯，罽賓國獻水晶杯。唐武德二年，西域獻玻瓈杯。內庫一杯，青色，紋如亂絲，其薄如葉，杯足有鏤金字，曰自煖杯。上命以酒置之，温温然有氣相吹如沸。魏后有瑪瑙榼，容三升，玉縫之人稱爲西域之鬼作。撒馬罕兒國，即漢時之罽賓國也，進一杯名照世杯，光明洞徹，照之可知世事。爵者容一升，周曰爵。觚者，鄉飲酒之爵也，受二升。角者以角爲之，受四升。觶者，適也，當適可也，所以節飲。金屈卮如菜椀，而有手把子。觥者受五升。《毛詩》注：七升罰不敬也。兕觥，以兕牛角爲之。【略】

沈沉《酒概》卷二《七之出》　古名酒所出：若下出烏程。九醞出宜城。蒲桃出西京。崔家酒出武陵。竹葉出豫北。燒春出劍南。石凍春出富平。土窟春出滎陽。桑落出陝西。鄗筒出蜀。西市出汴京。渌水出康樂。醽醁出洛陽。富水出郢。雲液出揚州。黃羊酒出關右。梨花春出杭州。五般出乾和。千日酒出中山。千里酒出程鄉。酈水出湘東。麵米春出雲安。紅泥出汀州。溢水出潯陽。穀溪春出蘭溪。豐和春出温州。白薄出關中。錦波春出錦江。浮玉春亦錦江。春泉出蔡邸。秦淮春出建康。洞庭春出吴會。浮春出濟邸。皇都春出武林。留都春出江闉。宜春出安城。十洲春出海闉。海嶽春出西總。若空出秀州。麻姑酒出建昌。秋露白出新城。燒酒出潞州。菉豆酒出淮安。明星酒出洛陽。玉膏出瀛州。醽酒出衡陽。蓬萊春出越州。桂醑出博羅。金盤露出處州。

新豐、蘭陵、荆南、靈溪、象洞、曲阿、蒲東、嶺南，其地皆出名酒。以下宋時酒名。

三京出：北京香桂，又法酒。南京桂香，又北庫。西京玉液，又荼蘼香。

四輔出：澶州中和堂，許州瀑泉，鄭州金泉。

河南出：真定府銀光。河間府金波，又玉醞。德州碧琳。保定府軍知訓堂杏仁。定州中山堂，又九醞。保定巡邊銀滌，又著泉。寶州石閣，又宣城。博州宜城，又蓮花。衛州栢泉。棣州延相堂。思州揀米，又細酒。洺州玉瑞，又夷白堂玉友。邢州沙涪金波。磁州風麴法酒。深州玉醅。趙州瓊波。相州銀光，又碎玉。懷州宜醒，又香桂。定州瓜曲，又著液。

河東出：太原玉液静制堂。汾州甘露。隰州瓊漿。代州金波，又瓊波。

陝西出：鳳翔府秦泉。河中府天禄，又舜泉。陝西蒙泉。華州蓮花，又承恩堂上尊。邠州静照堂玉泉。瓊州江漢堂瑶泉。同州清洛清心堂。

淮南出：揚州百桃。廬州金斗城，又杏仁。

江南西、東出：

宣州琳腴，又雙溪。江寧府芙蓉，又百桃、清心堂。處州谷廉。洪州雙泉，又金波。杭州碧香，又白酒。蘇州木蘭堂，又白雲泉。明州金波。越州蓬萊。潤州蒜山堂。湖州碧瀾堂，又霅溪。秀州月波。

四川出：成都府忠臣堂玉髓，又錦江春，又浣花堂。梓州瓊波竹葉清。劍州東溪。漢州廉泉。合州金波，又長春。渠州蒲萄。果州香桂，又銀液。閬州仙醇。峽州重糜，又喜泉。夔州法醞，又法醞。

荆湖南、北出：荆南金蓮堂。鼎州白玉泉。辰州法酒。歸州瑶光，又香桂。

福建出：泉州竹葉青。

廣南出：廣州仙泉。韶州換骨玉泉。

山東出：青州揀米。高州舜泉，又清燕堂，又真珠泉。曹州銀光，又三酥，又曰羊酥，又荷花。兖州蓮花香。鄆州光泉。濟州風鞠佛泉，又香桂。濰州重醞。登州朝霞。萊州玉液。徐州壽泉。濟州宜酥，又細波。單州宜醪杏仁。

京西出：汝州揀米。滑州風麴，又泉堂。金州清醞。鄧州溪泉，又香桂。隨州白雲樓。唐州懷原泌泉。蔡州銀液。房州瓊酥。襄州金波。鄧州香泉、寒泉、香菊、甘露。潁州銀滌風麴。均州仙醇。河外府州歲寒堂。

市店出：

豐樂樓眉壽，又和旨。即白樊樓也。忻樂樓仙醪。即任店也。和樂樓瓊漿。即莊樓也。遇仙樓玉醞。鐵仙樓瑶醞。仁和樓瑶漿。高陽樓流霞。清風樓玉髓。會仙樓玉醑。八仙樓仙醪。四時樓碧光。列仙樓瓊液。千金樓仙醇。中山園子正店千日春。銀王店延壽。瑩王園子正店瑶光。邵宅園子正店法清大桶。張宅園子正店仙醁。方宅園子正店瓊酥。萬宅園子正店羊羔。梁宅園子正店美緑。小齊園子正店瓊波。楊皇后宅園子正店法清。

外國出：

西域葡萄酒。烏孫青田核酒。烏丸東墻酒。劒南生春酒。高麗林盧漿。訶陵柳花椰子酒。椰子本出伽盧國，其地熱，衢植椰子木爲蔭。剖其實，中有酒能醉人。波斯、沸菻肉汁酒。北虜馬湩酒。蘇緑國蔗酒，又梁人作者蔗酒。南蠻檳榔酒。扶南安石榴酒。《扶南傳》：南海頓遜國有酒樹，似安石榴，採其花汁，停瓮中，數日成美酒。又甘蔗、王瓜根酒。辰溪釣藤酒。赤土國甘蔗酒。真臘朋芽肉酒，又美人酒。《風土記》：美人酒，於美人口中含而造之，一宿而成，尤異。渤泥國樹心酒，名巴尾樹。波斯二勒漿酒，謂菴摩勒、毘梨勒也。胡人采陀得花造酒，名之。南荒女酒，女數歲釀醣，置壺於水中。候女嫁，決水取，味甚美。今四夷酒，以暹羅爲第一。元人酒哈剌基，又名答剌見。《草木子》即打辣酥。瑶琨去玉門九萬里，有碧草如麥，割之以釀酒，則味如醇酎，飲三合三旬不醒。飲甜溪水，隨飲而醒。《神異記》

俞汝爲《荒政要覽》卷七《荒後寬恤之要・酒禁》 太祖高皇帝丙午正月，禁種秫，下令曰：曩因民造酒靡費米麥，故行禁酒之令。今春米麥稍平，或以爲頗益於民，然不塞其源，而欲遏其流，不可也。而今農民今歲無得種秫米，以塞造酒之源，欲使五穀豐積而價平，吾民得所養以樂有生，庶幾萬民之富實也。

嘉靖元年壬午，禁京師民造酒，淮安民造麵，以户部言其靡費五穀，致米價騰貴也。

朱謀㙔《異林》卷一五《夷俗》 真臘國地廣七千里，【略】有朋牙樹，葉可釀以爲酒。

浡泥國在西南大海中，【略】産巴尾樹、加蒙樹，其心皆可爲酒。《周咨》

周致中《異域志》卷下《阿陵國》 真臘之南，有國竪木爲城。【略】柳花爲酒。

包衡《清賞録》卷三 桑落河出馬乳酒，羌人兼葡萄壓之，晉宣帝時來獻，九日，賜百僚飲焉。

包衡《清賞録》卷五 背明之國有醇和麥，爲麴以釀酒，一醉累月，食此麥，凌冬可袒。

包衡《清賞録》卷九 屠蘇酒，《廣濟方》：以大黄等八味㕮咀囊盛沉井中，至元旦出，藥置酒中，量力飲之。一人飲，一家無疫，一家飲，一里無疫，殊驗。

包衡《清賞録》卷一〇 酒法，用器燒酒之精液，取之名哈喇基酒，極濃烈，其清如水，蓋酒露也。每歲于冀寧等路造蒲萄酒，八月至大行山中辨其真僞。真者不冰，傾之則流注。僞者雜水，即水凌而腹堅矣。久藏者中有一塊，雖極寒，其餘皆冰，而此不冰，蒲萄酒之精液也。經年飲之有毒，令人死，此元朝法，古所未有。

樂純《雪菴清史》卷五《開新釀》 酒者，天之美禄，人之歡伯，除憂來樂，無貴賤，無賢愚，無夷夏，共甘而飲之。余于山中取薏苡仁，同緑豆蒸釀，更取白蓮花風乾作麴，名曰蓮酒。以佛吐丹，同糯米、桂花而釀，名曰桂酒。又用早秫同

細辛、橘葉、砂仁，搗和燒酒，浸以栢棗，名曰栢酒。是三種酒，每于風晨月夕，興到客來，便令開之。作詩清談，了有饒趣。因憶古之釀品，郢曰富水，烏程曰若下，劒南曰燒春，滎陽曰土窟春，富平曰石凍春，宜城曰九醞，潯陽曰湓水，嶺南曰靈溪、博羅，河東曰乾和蒲萄，京城曰西市睦，蝦蟇陵曰郎官清，河漠曰三勒。法書波斯三勒，曰菴摩勒，曰毗黎勒，曰訶黎勒。朱崖曰椒花，扶南曰石榴，辰溪曰釣藤，赤土國曰甘蔗。又夷釀曰柳花，曰椰子，曰檳榔，曰樹頭，曰停花。河中曰桑落，曰索郎。隋煬帝有酒曰玉薤，此酒本學釀于西胡人，豈得大宛之法，如司馬遷所謂富人藏萬石蒲萄酒，數十歲不敗者乎。乃釀飲諸名，則又有異者。酒母曰酴。渾汁曰醪。三薰曰酎。一宿成曰醴。旨曰醑。清曰醥。厚曰醹。薄曰醨。白酒曰醟、曰醙。買曰沽。當肆曰罏。漉酒曰釃。相飲曰配。相强曰浮。飲盡曰釂。使酒曰酗。甚亂曰醟音詠。病酒曰酲。飲而面赤曰酡。不醉而呶曰奰音婢。共飲曰醵。獨飲曰醮。賜民同飲曰酺。主人進酒于客曰酹。客酌主人曰酢。故天垂酒星，地列酒泉，人著酒德，所自來矣。余安得劉玄石之中山千日酒，一醉三年，三年一開也。陳暄有言，周伯仁渡江惟三日醒，吾不以爲少；鄭康成一日三百杯，吾不以爲多。譬之酒猶水也，可以濟舟，亦可以覆舟。江諮議又謂酒猶兵也，兵可千日而不用，不可一日而不備；酒可千日而不飲，不可一飲而不醉。噫，吾安得飲中趣，如江、陳者若而人，當不惜開余新釀三種酒，與之大飲數日，今不可得矣。余獨無飲乎，則雖貴人、賤人，賢愚人、夷夏人，皆可與飲，皆宜開新釀，何可以歡伯，乃復紛紛取擇爲。

明焦周《焦氏説楛》卷三　櫺木汁甘爲酒，故曰櫺酒。皮襲美寄陸魯望詩：「明朝有物充君信，櫺酒三缾寄夜船。」

焦周《焦氏説楛》卷四　丑未觴法。用雍酥棧羊筒子髓，置醅酒中，暖消而後飲。

焦周《焦氏説楛》卷七　馬酒，以馬乳爲酒。木酪，以杏汁爲酪。

焦周《焦氏説楛》卷七　涼水　甘豆湯，椰子酒，豆兒水，鹿梨漿，滷海水，薑蜜水，木瓜汁，茶水，沉香水，荔枝膏水，苦水，金橘團，雪泡縮脾飲，梅花酒，五苓大順散，香薷飲，紫蘇飲。

鄧慶寀《閩中荔支通譜》卷一五《荔酒第五》　嶺南好事作荔支醞，頭取荔支肉榨之，入酥酪辛辣以合醬。又作簽肉，以荔支肉作椰子花，與酥酪同炒，土人大嗜之，此荔支一厄也，即蔡譜中紅鹽蜜煎白曬，亦失荔支之性。惟順昌雪花火酒，以荔支投之，浹旬而出，濃艷幽沈，如西施醉倚玉牀，太真温泉出浴。用泥頭封固其酒，至隔歲開之，滿屋作新荔支香矣。

南海人以黑葉入釀，與粤西寄生酒并重于江南。蔡譜各製俱備，而不知釀法，何也，豈公嗜茶而不喜飲耶。新安程隱士孟陽曾于殷司馬坐中嘗之，因作《荔支酒歌》，曰：「君不見杜陵諸侯老賓客，左劈輕紅右拈碧。至今浣花詩句中，春酒荔支色相射。誰將巧意相和浭，便釀荔支作春酒。重碧輕紅兩有無，萬里瑩然落吾手。風流司馬霜鬢鬚，玉盤珍羞十萬鋪。天輸尤物慰好事，遥從庾嶺飛百壺。飲中余考最下户，一勺分潤詩腸枯。銀罌乍發香氣麄，玉杯映色清若無。北客浪傳酒如乳，吴儂已墮涎成珠。主人貪奇樂更殊，金屏笑出如花姝。自將丰骨比妍麗，羅襦玉膚不用摹。韶顔若并化爲酒，玉山共倒誰當扶。君不見坡仙流離南海噉百顆，一官爲口誇良圖。何如三絶眼前是，果爲醽醁入醍醐。但恨古人不見爾，君我不樂何爲乎。」荔酒之妙如此，而當時蔡公不及，余因取而補之。

余與吴楚友人嘗荔支酒，戲作一詩紀之：「我有一尊酒，已是隔年藏。泥頭雖未開，遶屋生幽香。日夕遲所歡，緘固不忍嘗。夫君自遠來，下馬坐我牀。遠行應渴飢，得無思瓊漿。感此開泥頭，盥手稱一觴。君問此何酒，是名十八娘。暑月辨色起，裛露提筠筐。梢頭掇繁星，樹底數鞶囊。初卸紫羅襦，後脱絳紗裳。薌澤異蘭蒞，膚理等雪霜。浴之以醽醁，肌骨日清涼。一酌祛世慮，再酌澆仙腸。三酌風滿腋，吹君將翺翔。願君且勿翔，爲君歌短章。妾本水晶毬，今成琥珀光。無由觀上國，老死守炎方。茗艼不成曲，惆悵情内傷。」

又《荔酒初熟紀事》：「傳釀璚漿法，叮嚀授老妻。色純精種火，味辣慎封泥。缸面收新漉，甕頭驗舊題。世間何物比，應與岕茶齊。」

又《與周六郎嘗荔支酒詩》一首：「釀得荔支酒，泥頭爲汝開。香風繞屋散，翠色撲罌來。擬茗春初岕，方花雪後梅。一斟三贊歎，坐看玉山頹。」

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》

酒

《古史考》曰古有醴酪。及考上古未有火化，醴酪何由得成。至燧皇時，方有火，然醴酪非蒸釀不成。至禹時，儀狄作酒。近似《吕氏春秋》亦曰儀狄作酒。《古史考》亦曰儀狄作酒。《戰國策》曰：儀狄，禹王女也，造酒進禹，禹飲而甘之。後世必以酒亡國者，遂踈儀狄而絶旨酒。《黄帝内傳》云：王母會帝于嵩

山，飲帝以護神養氣金波流輝之酒，又有延洪壽光之酒。然黃帝時已有其物。世傳杜康作酒，《博物志》亦曰杜康作酒，但不知杜康何世人。或曰杜康即夏之少康。按：陶潛集有酒序曰：儀狄造酒，杜康潤色之而已。一曰少康作秫酒。酒好者謂之青州從事。《漢書》云：造酒糯爲尊，稷爲中，粟爲下。王晉卿《酒名碧香坡詩》云：「碧香近出帝子家。」漢武帝有旨酒名蘭生。梁州劉孝標《送酒于東坡啓》云：「松子玉漿，衛鄉雲液。」坡謝詩云：「揚雲液而如酥。」又云：「花前白酒傾雲液。」世傳杜康酉日死，故世人酉日不飲酒會客。唐人飲多者爲大户，飲少者爲小户，故樂天詩云：「户大嫌甜酒，才高笑小詩。」

漿

《番禺雜録》云：魏時，頻斯國來朝，壺中有漿如脂，云是桂漿，飲則長壽。《拾遺記》：裴航遇雲翹夫人，與詩云：「一飲瓊漿百感生，玄霜搗盡是雲英。藍橋便是神仙窟，何必崎嶇上玉京。」後過藍橋，渴甚，至一舍，有老嫗，揖之求漿，嫗令雲英以漿水一甌飲之。航欲娶雲英，嫗曰：得玉杵臼當與。航得玉杵臼，遂娶而仙去。出《太平廣記》

椒酒菊酒

《史記》云：王莽臘日令進椒酒。《西京雜記》云：戚夫人侍兒名賈佩蘭，後出爲段儒之妻，説在宫内時，九月九日佩茱萸而飲菊酒。

荔枝緑

唐王績《酒譜》云：王公權家有荔枝緑，廖致平家有緑荔枝，此二酒爲戎州第一。

桑落

河南桑落坊有一井，于桑落時取其水釀酒甚佳。庾信詩云：「滿城桑落酒，灞岸菊花天。」

醴酒

甘酒也。楚元王爲穆生設醴酒，後醴酒不設，穆生去。而甘醴名九醞。《西京雜記》云：宗廟八月飲酎用太牢，正月造酒，八月成，名曰酎。

甜酒苦酒

唐白樂天詩：「量大厭甜酒，才高笑小詩。」杜子美詩：「人生幾何春已夏，不放香醪如蜜甜。」韓退之詩：「一尊春酒甘如飴，丈人此樂無人知。劉禹錫詩：湖魚香勝肉，官酒重於錫。皆云甜酒也。東坡詩云：「白酒微帶荷心苦。」韓子蒼詩云：「飲慣毛柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。」桓温問孟嘉曰：酒有何好而卿嗜之。嘉曰：公未得酒中趣也。宋真宗問唐時酒價，丁謂曰：杜詩云：速來相就飲一斗，恰有三百青銅錢。是一升值價三十錢也。出《玉壺清話》

毛柴酒

宋韓珣詩云：三年逐客卧江皋，自謂田工壓小糟。飲慣毛柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。

淡酒

《小説補遺》曰：淡酒一名水綿襖，北方呼裹牽綿。諺云：「一尺布不遮風，一碗酒煖烘烘，半夜便做號寒虫。」言易醉易醒也。

醪

楚將子發舟曰：昔越王伐吴，有客獻醇醪，王使人注之上流，使士卒飲下流，其味如酒。

麴

《説文》云：酒母也，與麵同。五代時有麵禁，其時孔循爲東都留守，民犯麵者，循族誅之。明宗知之，詔除麵禁。坡詩：「從今要踏青州麴，薄酒知君笑督郵。」

糟

王績《酒譜》云：糟，酒之母，紂時糟堤，可望十里。漉糟曰粕。齊桓公讀書于堂上，輪扁曰：君之所讀，古人之糟粕乎。

佚名《羣書集事淵海》卷四七《風俗》 榴花成酒《宋史》 黎洞，唐故瓊管之地，在大海南，距雷州泛海一日而至。其地有黎母山，黎人居焉。舊説五嶺之南，人雜夷獠，朱崖環海，豪富兼并，役屬貧弱。婦人服緦縷，績木皮爲布，陶土爲釜，器用瓠瓢，人飲石汗。又有椒酒，以安石榴花著甕中即成酒。俗呼山嶺爲黎，居其間者號曰黎人。

劉仲達《劉氏鴻書》卷七六《飲食部・酒》

常州宜興縣黄土村，東坡南遷北歸，嘗與單秀才步田至其地，地主攜酒來餉，曰：此紅友也。坡曰：此人知有紅友而不知有黄封，可謂快活。余嘗因是言而推之，金貂紫綬誠不如黄帽青裝，朱轂繡鞍誠不如芒鞵藤杖，醇醪豢牛誠不如白酒黄雞，玉户金舖誠不如松窗竹屋，無他，其天者全。《鶴林玉露》

彭大翼《山堂肆考》卷八《時令・作辛盤》 《摭言》：安定郡王立春日作五

辛盤，以黃柑釀酒，謂之洞庭春色。

彭大翼《山堂肆考》卷二〇七《果品・葡萄》 按：《本草》苗作藤蔓而極長，開花極細，葉密多陰。其實有紫青黑三色，而形之圓鋭。亦有二種。其汁可以釀酒，一名馬乳，一名黑水精。李直方第果品，以葡萄爲第五。

得高昌。《南部新書》：唐太宗破高昌，收馬乳葡萄種于苑中，併得酒法，仍自損益造酒成緑色，芳香酷烈，味兼醍醐。韓愈詩：「若欲滿盤堆馬乳，莫辭插竹引龍鬚。」

種離宮。《孔六帖》：西域有筱赤建國，多葡萄。

土宜葡萄。西域焉耆國，土宜葡萄。

閔元京、凌義渠《湘煙録》卷一四《銘目下》 三勒漿。唐曲江宴有三勒漿，謂訶梨勒、菴摩勒、烏欖勒也。鄭畋《三勒漿詩》：「卉醴陁花物外香，清濃標格勝椒漿。」註：僊經呼蜜爲卉醴。

李肇亨《清異續録・酒漿》 蘭生。漢武百味酒也。玉薤，隋煬得法於胡人者也。鳧花，梁簡文集中所載者也。

琬液。《醉鄉日月》載古酒名琬液，亦奇。

翠物。陶靖節詩：「且盡杯中物。」唐人詩：「翠物喜盈酧。」

紫酒。譚用之詩：「杯沽紫酒金螺重。」註云：江南紅釀，涼州葡萄。

釣詩鈎。東坡《洞庭春色詩》：「應呼釣詩鈎，亦號掃愁帚。須君瀲灩盃，澆我談天口。」宋安定郡王以黃柑釀酒，名洞庭春色。

治聾酒。社酒號治聾酒。兵部李濤，小字社翁。時李昉爲翰林學士，月給内酒。兵部因春社寄昉詩云：「社翁今日没心情，爲寄治聾酒一瓶。惱亂玉堂將欲徧，依稀巡到第三廳。」

五色飲。籌禪師仁壽間常在内供養造五色飲，以扶芳葉爲青飲，拔楔根爲赤飲，酥漿爲白飲，烏梅漿爲玄飲，江茫爲黄飲。具《大業拾遺記》

米奇。琉球國造酒，則以水漬米，越宿令婦人口嚼手搓，取汁爲之，名曰米奇。

醾甲酒。今人傾酒滿椀者，俗呼爲没指甲。韋莊詩：「南隣酒熟愛相招，醾甲傾來緑滿瓢」是也。出《暖姝由筆》

十八仙白酒。吴興之東林沈東老能釀酒，有名十八仙白酒者。熙寧元年六月十九日，回道人過之索飲，贈詩曰：「西隣已富憂不足，東老雖貧樂有餘。白酒釀來緣好客，黄金散盡爲收書。」就舉席上榴皮畫字題于菴壁。

換骨醪。《叙聞録》云：唐憲宗以李花釀換骨醪賜裴度。又訶陵國以柳花爲酒。

典酧。《洛岳略》曰：陳無咎宴客，一客用一侍兒典酧，必十二酧而後引滿。又王永年以妻兩手匊酒飲，號白玉蓮花杯。

木增《雲遹淡墨》卷一《梨花春》 長慶杭俗，釀酒名梨花香。《醉仙圖記》：緑州俗，釀宜趁梨花時熟，號梨花春。

木增《雲遹淡墨》卷三《真陵酒》 真陵山有麋欽棗，食其一，大醉經年。東方朔游其地，以一斛歸進上。上和諸香作丸，如一芥子大。每集羣臣，以一丸入水一石，頃刻成酒，味踰醇醪，謂之糜欽酒，又謂真陵酒，飲者香經月不散。

木增《雲遹淡墨》卷三《古酒名》 琬液、瓊蘇，古酒名。

木增《雲遹淡墨》卷七《蘆酒》 杜詩：「黄羊飫不羶，蘆酒多還醉。」蘆酒以蘆爲筒，吸而飲之，今之咂酒也，又名釣藤酒。見《溪蠻叢笑》

木增《雲遹淡墨》卷七《女麴》 女麴，小麴也。藕糖，窠絲糖。石蜜，糖霜也。自然槃，禹餘糧也。俱見《齊民要術》

曹學佺《蜀中廣記》卷六一《方物記第三・木》 《成都古今記》：茶糜花香甚，可以爲酒。晉山濤爲郫令，以此花釀酒竹中，所謂郫筒酒也。

曹學佺《蜀中廣記》卷六四《方物記第六・食饌》 《山海經》曰：西南黑水之間，有都廣之野，后稷葬焉，爰有膏黍膏稷。補註云：蜀人種稷於深山中，以釀郫筒酒，間以作飯也。

曹學佺《蜀中廣記》卷六四《方物記第六・藥石》 譙周《巴蜀異物志・文章草贊》曰：文章作酒，能成其味，以金買草，不言其貴。《北堂書鈔》云：《異物志》楊孚作，未詳。按：文章草即今五加皮也。《本草》惟蜀産者佳，一名白棘頭，一名文章草。陶隱居云：釀酒益人。東華真人《煮石經》云：舜登蒼梧之山，曰厥金玉之香草，朕庸偃息，正道此也。又名金盬母。王屋山人王常曰：欲得長久，何不食石蓄金盬母。諺曰：若得一把五加，不用金珠滿車。今蜀人呼爲白茨葉。

曹學佺《蜀中廣記》卷六五《方物記第七・酒譜》 譙周《巴蜀異物贊》云：文章作酒，能成其味。按：《本草》文章草，即五加皮别名。今蜀人重府酒，一名皮酒，即此。

《齊民要術》云：蜀人作酴酒法，十二月朝取流水五斗，漬小麥麵二斤，密泥

封，至正月、二月，凍釋發之，漉去滓，但取汁三斗，投米三斗，炊作飯，調强軟合和，復密封數十日便熟。合滓餐之，甘辛滑如甜酒味，不能醉人，人多啖，温温小煖而面熱也。

《唐書》：劒南歲貢春酒十斛。《采蘭雜誌》云：卓文君井在邛州白鶴驛，世傳文君嘗取此水以釀酒。按：五代詞有「卓女燒春濃美」之句，註：燒春，酒名也。又《國史補》註：劒南貢燒春。即是物矣。

盛弘之曰：永安宫西有巴鄉村，善釀酒，名巴鄉清。《郡國志》曰：南鄉峽西八十里有巴鄉村，善釀酒，故俗稱巴鄉酒也。今其地屬雲陽。老杜詩「聞道雲安麴米春」，本此。

嘉州大佛峽人家白酒舊有名，蘇東坡《送張嘉州詩》「但願身爲漢嘉守，載酒時作凌雲遊。笑談萬事真何有，一時付與東岩酒」是也。岑參《狂歌行贈四兄》云：「今年思我來嘉州，嘉州酒重花繞樓。樓頭吃酒樓下卧，長歌短歌還相酬。」陸游詩：「平羌江水接天流，涼入簾櫳已似秋。公事無多厨釀美，此身端不負嘉州。」

《古郫志》：縣人剖大竹傾春釀其中，號郫筒酒。相傳山濤爲郫令，用筠管釀荼蘼作酒，兼旬方開，香聞百步。《方輿》云：龍渠縣東十五里有山出藤，可以引酒，曰引藤山，出釣藤酒。又杜詩：「黄羊飯不羶，蘆酒還多醉。」蓋以蘆筒吸酒，亦引藤之類也。《珙志》：縣有木曰酸桶，夷人漬其葉，點豆汁爲腐。又有麻柳，其葉似楠，夷人粉以作酒云。

曹學佺《蜀中名勝記》卷五《成都府五・郫縣》　《本志》云：縣治儀門下穿洞，直通犀浦，極深敞，高可七尺許。每夜月中天，洞中曙光如晝，古謂之明月洞。又云治内東土臺墳起，下有池，其底有井，謂之郫筒井。井畔産巨竹，剖爲筒，汲水而釀，包以蕉葉，纏以藕絲，信宿香達于外。或云山濤治郫，以筠釀酴糜酒，旬日香聞百步。今池井俱存，竹則不産。一云池中土臺突起，列方圓二井，名鴛鴦井也。

曹學佺《蜀中名勝記》卷一五《敘州府・長寧縣》　白崖山，與嘉魚泉合。嘉魚泉者，去城一里，馬鞍山之趾，泉激石湧出小魚，四時如一，不增不長，故以名之。邦人釀酒，必用山後秫及嘉魚泉，則味甘冽。王章《嘉魚泉記》：兵廚之酒，冠於東州矣。

艾儒略《職方外紀》卷二《歐羅巴總説》　酒悉以葡萄釀成，不雜他物，其酒積至數十年，當生子之年釀酒，至兒年三十娶婦時用之，酒味愈美。諸種不同，無葡萄處，或用牟麥釀之。

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷二《羹豉類》　《疑耀》：余鄉嗷荔枝，多以燒酒汎之，即製荔枝酒者，亦以燒酒，蓋自唐已然矣。白樂天有詩曰：「荔枝新熟雞冠色，燒酒初開琥珀香。欲摘一枝傾一盞，西樓無客共誰嘗。」此一證也。

劉廷璣《在園雜誌》卷四　京師餽遺必開南酒爲貴重，如惠泉、蕪湖、四瓶頭、紹興、金華諸品，言方物也。然惠泉甜而紹興酸，金華濁醲，均非佳醞，唯四美瓶頭與涞酒，兑半相和則美甚矣，但其價過昂，杖頭每苦不足。若煮涞清雪相和，名曰兑酒，京師所常用者，味亦不多讓也。雖有易水、滄州、竹葉青、梨花春等類，總不如涞水苦冽。予在淮南，每歲于糧艘回空，附寄十餘罈而來，止供冬雪春花之用，不能過夏，蓋南酒不畏北方之寒，而北酒則畏南方之熱也。淮安有臘黄苦蒿，鎮江有百花，德州有羅酒，俱可用。近來浙西糧艘北上，多帶潯酒，陳者果佳。宿遷之砂仁豆酒，薏苡陳者亦佳，若揚州古稱十千一斗金盤露，而揚州不聞産酒，想謂屬邑高郵之五加皮、木瓜蒲菱，泰州之秋露白，寶應之喬家白耳。至於邳、徐一帶，俱是稀煞，較燒酒醨而薄，飲者謂淡而無味曰稀，無可奈何曰煞。相傳起自希夷，第恐華山處士必非如此造法也。太原之桑落酒峻易醉人，小瓶潞酒亦曰人參酒，在西邊亦平常無奇，至南方則醇美，所云「胭脂紅滴潞州鮮」，人多艷稱之，豈真物離鄉貴耶。近日玻璃瓶盛紅毛酒多入中國，然其中有香料茴椒，止宜於冬月及病寒者，若弱脆之體，未可輕飲。在各地方，土人俱能製造，如刁酒、洺酒、汾酒、羊羔酒之類，止宜本處，不著名于四方者甚多，大約因水取名，大半皆是。即用黄河水，亦曰崑崙觴，倘能多加麴米，陳窖數年，未有不佳者。若本質太薄太新，如東坡所云「甜如蜜汁，酸如醯漿」者，則無可奈何矣。

丁其譽《壽世秘典》卷二《調攝・保生月録》　三月，採桃花浸酒飲之，除百病益顔色。蘇頌《圖經》

《本草綱目》云：桃花性走泄小降，利大腸甚速，用以治氣實之人病腫滿積滯，大小便閉塞者，則有功無害。若久服則耗陰血損元氣，豈能悦澤顔色耶。蘇氏所云蓋因《本草》之言而謬用者也。

丁其譽《壽世秘典》卷三《類物・水部》　漿水。陳嘉謨曰：炊粟米或倉米熱，投冷水中浸五六日，味酸生白花，色類漿，故名漿水，又名酸漿。若浸至敗者，害人。【略】

丁其譽《壽世秘典》卷三《類物・果部》

葡萄

書作蒲桃，言張騫使西域還始得此種。可以造酒，人醋飲之則醑然而醉，故有是名。其圓者名草龍珠，長者名馬乳葡萄，白者名水晶葡萄，黑者名紫葡萄。今人作葡萄乾，貨之四方。蜀中有緑葡萄，熟時色緑。雲南所出者大如棗，味尤長。西邊有瑣瑣葡萄，大如五味子而無核。《相感志》云：甘草作釘鍼葡萄立死。以麝香入葡萄皮内，則葡萄盡作香氣，其愛憎異于他草如此。又言其藤穿過棗樹，則實味更美也。

氣味甘酸，温無毒，治筋骨濕痺，調中治淋，除煩解渴。時氣痘瘡不出，食之，或研酒飲，甚効。

發明。孟詵曰：葡萄食多病熱，令人煩悶眼暗。李時珍曰：葡萄酒有二法，釀者取汁同麴如常釀糯米飯法，無汁，用乾葡萄末亦可。燒者，取葡萄數十觔，同大麴釀酢，取入甑蒸之，以器承其滴露，紅色可愛，氣味大熱，有大毒。久藏者中有一塊雖極寒，其餘皆冰，獨此不冰，乃酒之精液也，飲之令人透腋而死。或云葡萄久貯亦自成酒，芳甘酷烈，此真葡萄酒也。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》

酒

酒名甚多，造法不一。糯爲上，稷爲中，粟爲下。惟專用糯米，以清水白麪麴所造爲正。古人造麴，未見入諸藥，所以功力和厚，皆勝餘酒。今人入羣藥拌造爲麴，假其辛辣之力，飲之頭痛口乾，未有不作疾者。惟緑豆酒麴，有緑豆，能解毒。古稱東陽酒最佳，即金華酒，古蘭陵也。李太白詩「蘭陵美酒鬱金香」即此，常飲，入藥俱良。

氣味苦，甘辛，大熱，有毒，主行藥勢，殺百邪惡毒氣。《別録》通血脉，厚腸胃，潤皮膚，散溼氣，消憂發怒，宣言暢意。《本草拾遺》和血養氣，暖胃辟寒，發痰動火，解馬肉桐油毒，丹石發動諸病，熱飲之甚良。《綱目》

發明。陳藏器曰：凡酒忌諸甜物，合乳飲，令人氣結。同牛肉食，令人生蟲。酒後卧黍穰，食猪肉，患大風。【略】古人惟以麥造麴釀，黍米已爲辛熱有毒。今之醞者加以烏頭、砒霜、薑桂、石灰、竈灰之類，以增其氣味，豈不傷中和，涸榮衛而天夫人壽耶。【略】

燒酒

一名火酒。其法創自元時，用濃酒和糟入甑蒸，令氣上，用器承取滴露。凡酸壞之酒，皆可蒸燒。近時惟以糯米、粳米，或黍或秫，或大麥蒸熟和麴，釀甕中七日，以甑蒸取，其清如水，味極濃烈，蓋酒露也。

氣味辛甘，大熱，有大毒，主消冷積寒氣，燥溼痰，開鬱結，止水泄，治霍亂、瘧疾、噎膈、心腹冷痛，陰毒欲死，殺蟲辟瘴，利小便，堅大便，洗赤目腫痛有效。

丁其譽《壽世秘典》卷一七《清賞・觴政》

衡陽縣東二十里有酃湖，周二十里，深八尺，湛然緑色，土人取以釀酒，其味醇美，稱酃緑酒。《吴都賦》：「飛瓊觴而酌酃醁。」晉武平吴，始薦酃酒于太廟。郭仲堅《湘中記》酃湖，今之酃縣也。酃湖水緑，故名酃緑，加酉始爲醁醽耳。○酃渌因作酃緑、醽醁。

巴州以竹根爲酒注子，爲時珍貴。杜詩：「傾銀注玉驚人眼，共醉終同卧竹根。」《酒譜》云：蓋以竹根爲飲盃也。《天中記》

法飲宜舒，放飲宜雅，病飲宜少，愁飲宜醉，春飲宜郊，夏飲宜洞，秋飲宜舟，冬飲宜室，夜飲宜月。《揮麈清談》

凡醉各有所宜。醉花宜晝，襲其光也。醉雪宜夜，清其思也。醉樓宜暑，資其清也。醉水宜秋，泛其爽也。皇甫嵩

吴楚材《彊識畧》卷二六《飲食部》

酒經　焦革善釀，革死，王績追述其法，以爲經。又采儀狄、杜康以來，善造酒者爲譜。【略】

麴　酒母。蘗，牙米。並《説文》。麴，神寅日合，見白樂天詩。齊人麴麩名曰媒。唐揚州等八道置榷麴務，宋至道三年，再下酒麴之禁。

霹靂酒　暑月，候雷霆時，收雨水淘米，炊飲釀酒，故名。劉跋命酒爲玉友，裴楷呼酒爲狂藥，王無功《醉鄉記》。又酒家胡，見辛延年詩。《志林》云：僧謂酒爲般若湯，魚爲水梭花，雞爲鎖籬菜。東坡云：蘇州一僧曠達好飲，以醉死。作祭文云：唯靈生在閻浮提，不食不垢愛喫酒。子倒街卧路，想汝有向兜率天，爾時方斷得住。何以故，浮土之中，無酒得沽。

談遷《棗林雜俎》和集《叢贅・酒》　桑落酒，秦人訛桑爲喪，改稱秦酒。徐宗伯學謨曰：予憶十五年前，京師貴人席，最珍喪落酒。當是時已多避忌，亦未聞避桑作何稱者。而今秦酒之名，爲俑者誰哉。痛乎，人情蓋習軟媚世，江河下矣。且桑落酒名極雅，本無所觸犯，而且易之，又何於他事哉，可發一噱。《海隅集》

瓊州人醞酒不用麴蘗，有木曰嚴樹，搗其皮葉，浸以清水，以粳釀和之。或取石榴葉花和釀，醞之數日成酒，能醉人。

宋應星《天工開物》卷上《乃粒第一卷・黍稷梁粟》【略】凡粟與粱，統名黃米、粘粟，可爲酒。

張岱《夜航船》卷一《日用部》 酒始自空桑，委餘飯鬱積生味。○黃帝始作醴，一宿。夷狄始作酒醪，杜康作秫酒，周公作酎三重酒，漢作宗廟九醞酒。五月造，八月成。魏文侯始爲觴。齊桓公作酒令，汝陽王璡著酒法，唐人始以酒名春，劉表始以酒器稱雅。有伯仲季雅，稱雅集本此。晉隱士張元作酒帘。南齊始以樗蒲頭戰酒。宋武帝延蕭介賦詩，置酒始稱即席。

名酒。齊人田無已中山酒，一云狄希。漢武帝蘭生酒，采百味，即百末旨酒。曹操縹醪，劉白墮桑落酒，成桑落時。千里酒。六月曝日不動。唐玄宗三辰酒，號國夫人天聖酒，用鹿肉。裴度魚兒酒，凝龍腦刻魚投之。魏徵翠濤，孫思邈屠蘇，元日入藥。隋煬帝玉薤，倣胡法。陳後主紅梁新醞，魏賈鏘崑崙觴，冬月令人抱而釀。向恭伯鄰林秋露，殷子新黃嬌，易毅夫瓮中雲，胡長文銀光。宋安定郡王洞庭春以柑釀，蘇軾羅浮春真一酒，陸放翁玉清堂，賈似道長春法酒，歐陽修冰堂春。

陸次雲《八紘譯史》卷二《天竺》 禁不飲酒，恐亂其性。以薔薇露和香蜜水飲之。

陸次雲《八紘譯史》卷二《佛菻・物産》 肉汁，酒池有蠟蟲，剖其肉以石壓之，取草子釀其汁中，遂成美酒。

陸次雲《八紘譯史》卷二《小西天》 樹頭酒，貝葉之樹曰椶，高五六丈，土人以麪納其實中，懸甑於下，劃開其實，流汁甚芳，即成旨酒。

陸次雲《八紘譯史》卷三《哈烈》 哈烈，大國也，漢爲大宛。【略】其國以葡萄爲酒，富人藏酒，至多蓄數十年不敗。

陸次雲《八紘譯史》卷三《真臘・物産》 美人酒，美人口中含而造之，一宿而成。

陸次雲《八紘譯史》卷三《爪哇・物産》 蝦蟆丹樹，其中出酒。又有桄榔柳花酒。

陸次雲《八紘譯史》卷三《遲羅・物産》 遲羅酒，萬國中推爲第一。

陸次雲《八紘譯史》卷三《討思來》 以蔗造酒，其味絶佳。

陸次雲《八紘譯史》卷三《三佛齊》 土沃宜稼，諺云：一年種穀，三年生金。故民富，有椰子酒、檳榔酒、柳花酒。

虞兆漼《天香樓偶得・白酒》 古人酒以紅爲惡，白爲美，蓋酒紅則濁，白則清，故謂薄酒爲紅友，而玉醴、玉液、瓊飴、瓊漿等名，皆言白也。梁武帝詩云：「金杯盛白酒。」正言白酒之美。近來造酒家，以白麪爲麴，并舂白秫如潔白之水爲酒，久釀而成，極其珍重，謂之三白酒。於是呼數宿而成之濁醪曰白酒，使詩詞家不敢用白酒字，失其旨矣。

許纘曾《滇行紀程・衣服飲食》 以蘆管漬酒飲之，謂之竿兒酒。

周亮工《因樹屋書影》卷四 內丘喬盤石鴻臚，善以西瓜釀酒，味洌而性涼，頗宜予。予三過公家，公輒浮滿索醉。乙未赴閩，獄事方急，不敢過公。公八十有九，猶策蹇追余，老淚縱橫，握手絮絮，宿予栢子亭中，又傾瓜瓤酒五經去。予有「深卮隸事瓜瓤酒，小雪留人栢子亭」之句。聞公尚在，每念之，忽忽如坐栢子亭中，聽公撥琵琶，齲齒蒼音，嗚嗚唱《梁州》調也。

閩酒自浦城至延平，如玉帶春、梨花白，品類雜出，實皆臘白耳。會城獨多佳酒，藍家酒最有聲，品亦最下，當時或不如是。碧霞酒新出，非甘非洌，人世乃有此惡味。莆田以至清漳皆雙投酒，非火春不可成，甚不宜人。三郡人皆云會城無酒，非無酒也，無火舂重釀之酒也。會城中以曾家之蓮鬚白爲最。

章丘羊膏酒，東省重之，闈中多取以供主試者，味甘，無少羶氣，偶一飲之，亦尚宜人，不堪多吸也。

汴酒以中牟之梨花春爲第一，邑中張未一、邊道見兩家及予姻王崑良使君，皆善釀此，味淡色清，品在惠泉上，視汴之秋露白，不止有仙凡隔，若京師之梨花春，皆雙投火春，不足爲奴僕耳。

濰縣酒，與青州同以金露、玉露名，然皆市中所有，士紳家自作粗麴酒，色殷紅，味微苦，然可多飲。金露太苦，玉露太甘，艷其名耳，未若粗麴之宜人也。

周亮工《閩小紀》卷上《閩酒》

莆人以重九日，採草爲麴，郊坰兒女如蟻，歸則和米搗成，如彈丸大。重釀，莆酒名，似三白。玉帶春，建酒名，莆人以長至前合釀，入夏不壞。襄陵，酒名，其麴夜則飲露，晝復曬之，味嚴洌，縱量大者，飲不過五斤。三山以藍酒直益爲最，又有蓮鬚酒、冬白老，酒家每沽人一壺，取灰沃之，味方不變。飲之必渴，或云水鹹，有灰下之，其酒始成。

白甜，即官白酒。又有麻姑酒，新醅酒。閩人讀醅爲妹，作去音。

短白，即延平之水酒。延人至今猶用宋錢相貿易，呼爲老錢。

順昌酒，出本縣者佳。酒未釀曰生燒，順人取藥和之，埋地中，至隔年出之，

則藏以小罐，盛以竹筐，運他處鬻之，亦曰五香燒。

建寧有梨花春、河清、西施紅、狀元紅，以河清爲冠，味沉厚。蜜酥醾、金盤菊二種，亦出建州。

潭陽有賽京華、健步、駐顏、九種蘭。九種蘭經春夏秋三季，每過一月，則易一種蘭香，唯李家延賓，則九種次第而陳，玉液瓊漿，不足喻矣。

建酒俱以冬釀，至春夏，則無所擅其技矣。唯潭是臣所監麴種，值臘月，用石缸將種藏之，以收嚴烈之氣，雖炎暑入釀，與冬無異，名曰是臣石醞。雪酒，收雪水釀之，夏月飲之，可銷暑。

潭善釀者三家，曰詹、曰吴、曰李，李葉青、蘇合酒、金酒、檀酒，皆潭佳品。李葉青爲李家製，以井近錦江，而香味甘洌，故又名錦江沁液。以酒釀酒，曰雙夾，樵川人多製之，一名邵春，酒色深紅，歲首用以酹客。

莆以荔枝入釀，三年藏之，其色如墨，傾之則滿座幽香郁烈，如荔熟坐楓亭樹下時也。若福清人以龍眼、山棗入釀，品斯劣矣。

安定郡王以柑製酒，名曰洞庭春色。泉、漳人傳其法曰橘酒，飲有餘香。

菉豆和釀，味亦醇厚，唯葡萄則依西洋人製之。奉其教者，閩俗甚熾，取此酒以祀天主，名曰天酒，若意苡則又帶黏矣。

蘭桂菊諸花，閩人皆以釀酒，唯菊有林下風味。

海澄人善蒸梅及薔薇露，取之如燒酒法，每酒一壺，滴露少許，亦異品也。

周亮工《閩小紀》卷下《錯認水》 予過邵武之拿口，高主政年八十矣，餽余一經酒，淡而有致，與羅家錯認水無少異，閩酒當以此爲第一。不知其名，云是家釀，不能多得，不能遠携。每憶之，輒如汝陽王道逢麴車也。

張燮《東西洋考》卷三《西洋列國考・東埔寨・物産》 酒。《風土記》曰：酒有四等，第一，呼蜜糖酒，用藥麴以蜜及水爲之。次者，呼朋牙四，以樹葉爲之，乃樹葉名也。又次，以米或剩飯爲之，名包稜角，包稜角者米也。其下糖鑑酒，糖爲之。又入港濱水有茭漿酒。按《唐書》真臘飲酒者比於淫，顧後人亦慚預醉鄉矣。

張燮《東西洋考》卷三《西洋列國考・大泥・物産》 貝多樹、加蒙樹。《一統志》：二樹心可爲酒。

張燮《東西洋考》卷四《西洋列國考・麻六甲・物産》 茭葦酒。《華夷考》曰：茭葦，葉似苦笋，殼厚，性柔軟，結子如荔枝樣，雞彈大。取其子釀酒，飲亦醉人。出滿剌加。

褚人穫《堅瓠二集》卷四《淡酒》 雲間酒淡，有人作《行香子》云：「浙右華亭，物價廉平，一道會買箇三升。打開瓶後，滑辣光馨。教君霎時飲，霎時醉，霎時醒。」聽得淵明，説與劉伶，這一瓶約莫三觔，君還不信。把秤來稱，有一觔酒，一觔水，一觔瓶。」又《醒睡編》有詩云：「數升糯米淺慳量，飯熟全家大小嘗。着意滿傾三斛水，先頭打起一壺漿。冷吞却似金生麗，熱飲渾如周發商。昨夜强斟三五盞，幾乎瀉破肚中腸。」

褚人穫《堅瓠五集》卷二《屠酥酒》 《四民月令》：元日飲屠酥酒次第，當從小起，以年少者起。後漢李膺、杜密，以黨人同繫獄。值元日，於獄中飲酒，曰元旦從小起。《時鏡新書》：晉海西令問董勛曰：「正旦飲酒，先從小者何也？」勛曰：「俗以少者得歲，先酒賀之，老者失歲，故後飲酒。」劉夢得、白樂天元日舉酒賦詩，劉云：「與君同甲子，壽酒讓先杯。」白云：「與君同甲子，歲酒合誰先。」白有《歲假内命酒》篇云：「歲酒先拈辭不得，被君推作少年人。」顧況云：「不覺老將春共至，更悲携手幾人全。還丹寂寞羞明鏡，手把屠蘇讓少年。」裴夷直云：「自知年幾偏應少，先把屠蘇不讓春。倘更數年逢此日，還應惆悵羨他人。」成文幹云：「戴星先捧祝堯觴，鏡裏堪驚雨鬢霜。好是燈前偷失笑，屠蘇應不得先嘗。」方干云：「纔酌屠蘇定年齒，生中皆笑髻毛斑。」東坡云：「但把窮愁博長健，不辭最後飲屠酥。」○《七修》作屠蘇。《四時纂要》：屠蘇，孫思邈庵名。《天中記》：屠，割也。蘇，腐也。

褚人穫《堅瓠五集》卷二《桑落酒》 桑落酒。相傳九月九日，作水米麴，皆以三十爲準，熟於桑落之辰，故名桑落。張伯起《譚輅》云：西羌有桑落河，出馬乳酒，羌人兼葡萄壓之，晉宣帝時，常來獻，九日賜百官飲之。則似桑落又地名，非時也。又見雜記載，河中桑落坊井，桑落時，取其水釀酒甚佳。似又兼地與時矣。庾信《乞酒》詩：「蒲城桑落酒，灞岸菊花天。」又似出蒲州。

吴景旭《歷代詩話》卷一六丙集四《緑醽》 左思《吴都賦》：飛輕軒而酌緑醽。吴旦生曰：緑醽當作渌酃。《湘中記》云：衡陽縣東有酃湖，周二十里，深八尺，湛然緑色，土人取以釀酒，其味醇美。晉武平吴，始薦酃酒於太廟。《荆州記》：杜佑云衡州衡陽縣，漢酃地。孟康云：酃音零。又云渌水出豫章郡康樂縣，其間有井，官取水爲酒，與湘東酃湖，年常獻之，世稱酃渌酒。鄒陽《酒賦》云：其品類則沙洛渌酃，程鄉若下。

《龍城録》云：魏徵能治酒，有名曰醽渌翠濤。常以大金甕内貯盛十年，飲

不敗其味，即世所未有。太宗有詩賜公云：「醞緑勝蘭生，翠濤過玉薤。」公釀此酒，得大宛之法，司馬遷所謂富人藏萬石蒲萄酒，數十歲不敗者乎。

吴景旭《歷代詩話》卷二四丁集三《杜康》 武帝《短歌行》：何以解憂，唯有杜康。

吴旦生曰：《選》注：杜康，或云黄帝時宰人號。大謬，蓋古之造酒者。武帝用東方生銷憂唯酒之意，故不言酒，直言杜康耳。束晳《勸農賦》：蓋田熟啖紆其腹，而杜康啑其胄。白樂天詩：「杜康能解悶。」潘佑詩：「直擬將心付杜康。」亦如劉白墮工釀，東坡乃云「獨對紅蕖傾白墮」也。《眉公筆記》：杜康泉在舜祠東廡下，世傳杜康用斯泉釀酒，或以揚子江水并惠山泉稱之，一升重二十四銖，是泉重二十三銖。

吴景旭《歷代詩話》卷三三戊集六《桑落》 《世説新語》曰：桑落多美酒。庾信《從蒲州刺史乞酒詩》：「蒲城桑落酒。」

吴旦生曰：注謂廬山有桑落洲，多美酒。《後史補》云：蒲中桑落坊有井，每至桑落時，取其寒暄得所，以井水釀酒甚佳，故號桑落酒。舊京人呼爲桑郎，蓋語訛耳。《齊民要術》云：釀桑落酒，亦以九月。《真率筆記》云：試鶯家多美釀，不善飲，時爲宋遷索取。試鶯曰：此豈爲某設哉，祇當索與郎耳。因名酒曰索郎。總不若《水經注》之載蒲坂云，民有姓劉名墮者，宿擅工釀，採挹河流，醞成芳酎，懸食同枯枝之年，排於桑落之辰，故酒得其名矣。然香醪之色，清白若瀉漿焉。別調氛氳，不與佗同。蘭薰麝越，自成香逸，方士之貢選最佳酌矣。自王公庶友，牽拂相招者，每云索即有顧，思同旅語，索郎反語爲桑落也。更爲謝徵之雋句，中書之英談。《伽藍記》云：河東劉白墮能釀酒，季夏六月，時暑赫曦，以罌貯酒，曝於日中，經旬其酒不動。飲之至醉，經月不醒。京師朝貴，遠相餉饋，逾於千里，以其遠至，號曰鶴觴，亦名騎驢酒。永熙中，青州刺史毛鴻賓齎白墮所釀酒之藩，路逢盜賊，飲之即醉，皆被擒獲。遊俠語曰：「不畏張弓拔刀，惟畏白墮春醪。」

吴景旭《歷代詩話》卷三五己集二《黄羊廬酒》 〔杜甫〕《送從弟亞赴河西詩》：「黄羊飫不羶，蘆酒多還醉。」

吴旦生曰：宋人解謂黄羊出關右塞上，無角，類麋鹿。塞外所造酒，荻管吸瓶中，故曰蘆酒也。《餘冬序録》云：按：今陝西有黄羊，大如數歲羝，而角甚長。西地羊角皆拳曲，黄羊獨與江南同。其肉肥美，膏黄厚而不羶。川中人造酒，荻管吸瓶中，信然。陝以西人則高盆貯糟，飲時量多少，注水盆中，竅盆吸之，水盡酒乾，謂之瑣力麻酒，又曰雜麻酒，即蘆酒之遺制。《墅談》云：秦蜀之人醞酒於缶，飲以筒，名咂麻酒，亦曰瑣里麻。《石林燕語》云：隴右人造嗜酒，以荻管吸於瓶中。以是知秦蜀去西徼爲近，故其法盛傳。

吴景旭《歷代詩話》卷三七己集四《乳酒》 〔杜甫〕《謝嚴中丞送青城山道士乳酒一瓶》云：「山城乳酒下秋雲。」

吴旦生曰：《運斗樞》：酒，乳也，所以柔身扶老也。乳，忍九切。《春秋緯》：酒者，乳也，王者法酒旗以布政，施天乳以哺人。梁張率《對酒詩》：「如花良可貴，似乳更堪珍。」言酒之香如花，色似乳也。

行本作「山瓶乳酒下青雲」。按此酒必青城山道士所造，當依古本作山城爲是，作山瓶不成語。

吴景旭《歷代詩話》卷三八己集五《屠蘇》 楊升庵曰：蕭子雲《雪賦》：「韜罩罳之飛棟，没屠蘇之高影。」杜子美《冷淘詩》：「願憑金騶裹，走置錦屠蘇。」屠蘇，庵也。《廣雅》云：屠蘇，平屋也。《通俗文》云：屋平曰屠蘇。《魏畧》云：李勝爲河南太守，郡廳事前屠蘇壞。唐孫思邈有屠蘇酒方，蓋取庵名以名酒，後人遂以屠蘇爲酒名矣。何遜詩：「郊郭勤二頃，形體憩一蘇。」又大冠亦曰屠蘇。《禮》曰：童子幘無屋，凡冠有屋者曰屠蘇。《晉志》：元康中，商人皆著大障。諺曰：「屠蘇障日覆兩耳，會見喝兒作天子。」

吴旦生曰：《廣韻》廩蘇。《草庵詩話補遺》云：周王褒詩「飛甍彫翡翠，繡桷畫屠蘇」。屠蘇，本草名，畫於屋上，因草名以名屋。此又一解。

《時鏡新書》云：晉董勛曰：正旦飲酒，先從小者，何也。俗以小者得歲，故先酒賀之。老者失時，故後飲酒。《四民月令》云：正旦進酒，次第當從小起，以年小者起先。裴夷直詩：「自知年紀偏應小，先把屠蘇不讓春。」顧況詩：「還丹寂寞羞明鏡，手把屠蘇讓少年。」

《古雋考略》云：廩蘇，酒名，元日飲之，可除瘟氣。本作酴酥，《四時纂要》作屠蘇。屠者，屠絶鬼氣。蘇者，蘇醒人魂。

《雲麓漫抄》云：按《荆楚歲時記》正月旦日，進椒栢酒，飲桃湯，服却鬼丸，敷於散，次第從小起。注云：以過臘日故。崔寔《月令》：過臘一日，謂之小歲。又曰小歲則用之漢朝，元正則行之晉世。蓋漢嘗以十月爲歲首也。又云敷於散，即胡洽方云許山赤散，並有觔兩。則知敷於音訛轉而爲屠蘇，小歲訛而爲自小起云。

吴景旭《歷代詩話》卷六二壬集一《洞庭春》 宇文叔通詩：已掃明窓供點筆，爲君擬賦洞庭春。

吴旦生曰：宋時，安定郡王以黄柑釀酒，謂之洞庭春色，色香味三絶，以餉趙德麟。因飲東坡，醉後信筆爲詩，頗有沓拖風氣。其詩云：「去年洞庭秋，香霧嘗噀手。今年洞庭春，玉色疑非酒。」叔通蓋用坡事也。

吴景旭《歷代詩話》卷七〇壬集九《素雲》 楊廉夫詩：椰漿半斗破明月，鐵笛一聲停素雲。

吴旦生曰：仲瑛與廉夫飲，侍姬素雲行椰子酒。今人以椰子漿爲椰子酒，而不知椰子花可以釀酒。殷堯封詩：「椰花爲好酒，誰伴醉如泥。」《海録碎事》云：椰子爲越王頭。

梁清遠《雕丘雜録》卷一六《耳順記》 世傳南茶北酒，又稱滄、薊之酒妙天下。蓋北酒之善，因用小黄米造成，所謂黄粱也。其性乃去風除濕，與糯米殊絶，所以氣味沖爽，故酒當先論質地，後論造法。滄俗造酒用菊花少許，菊性涼而祛風甚佳。惟冬月喜飲生酒，初夏乃蒸熟，故滄酒陳者勝。若製麴時，先和菉豆合成，及成酒後澄清旬日，即隔湯蒸熟，踰年然後飲之。菉豆涼而疎利，最能解散鬱遏之氣，隔湯蒸之，既不經火，而脾性喜熟不喜生，又經年鬱氣漸散，熱者可不熱，毒者可不毒，獨資養脾、行經、禦風、陶情之用，庶幾益人。

李仙根《安南雜記》 交阯之地即安南，即交州，即日南。【略】只有燒酒。時刻喫檳榔，唯睡夢方停嚼。

周象明《事物攷辨》卷五九《飲食》 玄酒。《禮記正義・郊特牲》：玄酒，明水之尚玄，酒水也，明水以陰鑑取月中之水也。明水亦名玄酒。《禮運》註「明水以爲玄酒」是也。

周象明《事物攷辨》卷五九《飲食》 椒酒。《兩漢雋言》：《趙壹傳》：蘭肴山竦，椒酒淵流。註云：蘭肴，肴芳如蘭也。椒酒，置椒酒中也。

乳酒。《升菴集》：《孝經緯》云：酒者，乳也，嘉穀之乳也。梁張率《對酒詩》：「如花良可貴，似乳更堪珍。」杜子美詩：「山城乳酒下青雲。」本此。

明按：《春秋緯》亦云：酒者，乳也，王者法酒旅以布政，施天乳以哺人。

玉酒。《十洲記》瀛洲有玉膏如酒，曰玉酒，飲數升輒醉，令人長生。

大小户 《歸正集》：唐人以飲酒多者爲大户，少者爲小户。故樂天詩云「户大嫌甜酒」。又云「猶嫌户小常先醉」是也。猶宋人以能飲者爲佳客，不能飲者爲惡客。故山谷詩云「高陽社裏如相口，不用閒携惡客來」是也

郁永河《採硫日記》卷下 竹筒數規，則新醅也。其釀法，聚男女老幼共嚼米納筒中，數日成酒，飲時入清泉和之。客至，番婦傾筒中酒先嘗，然後進客，客飲盡則喜，否則慍，慍客或憎之也。【略】

出不慮風雨，行不計止宿，終歲不知春夏，老死不知年歲，寒然後求衣，饑然後求食，不預計也。村落廬舍，各爲向背，無市肆貿易，有金錢無所用，故不知蓄積。雖有餘力，惟知計食而畊，秋成納稼，計終歲所食，有餘則盡付麴蘗，來年新禾既植，又盡以所餘釀酒。番人無男女皆嗜酒，酒熟，各攜所釀，聚男女酣飲，歌呼如沸，累三日夜不輟。

姜宸英《湛園札記》卷三 酒名三白，取豐年之兆。蝗蟲一雪入地三尺，三雪則入地九尺，故三白爲豐年之兆也。

陳祥裔《蜀都碎事》卷四 渝水，土人取以造酒，名曰渝酒，味甚甘美。

高士奇《天禄識餘》卷二《夜航》 夜航惟浙西有之。古樂府有《夜航船曲》。皮日休《答陸天隨詩》云：「明朝有物充君信，檇酒三瓶寄夜航。」檇，木名，汁甘可爲酒，出《山海經》。沈約集中嘗用檇酒字。

王士禛《居易録》卷七 古名酒皆以春名，如竹葉春、梨花春、松醪春、石凍春之類。今關中之俗尚如此，西安酒以渼波春爲第一。

郎廷極《勝飲編》卷九《製造》

酒材。放翁詩：「山横翠黛供詩料，麥卷黄雲足酒材。」酒材亦見《周禮》，謂秫米麴蘗之類。

調麴。王績詩：「六月調神麴，正朝汲美泉。」元稹詩：「七月調神麴，三春釀緑醽。」又樂天詩：「井泉旺相資重九，麴蘗精靈用上寅。」

縮水。樂天詩：「縮水濃和酒，加綿厚絮衣。」

九醞十旬。《南都賦》：「九醞甘醴，十旬兼清。」注：酒貴多投，九醞，投至九也。十旬，蓋釀百日而成者，亦酒名。

臘釀。放翁詩：「雨前芳嫩初浮椀，臘釀清醇旋拆泥。」石湖詩：「開嘗臘尾蒸來酒，點數春頭接過花。」

真一酒。東坡在南海作真一酒，以米麥水三者爲之，有詩。

百末。漢《齋房歌》：「百末旨酒布蘭生，大樽柘漿析朝酲。」注：百末，百草花之末。蓋以百草末雜酒也。

三脊茅。《辰州志》：麻陽有苞茅山，上産三脊茅，可以縮酒，即春秋入貢之茅也。

蘭英。七發蘭英之酒，酌以滌口。注：酒中漬蘭葉，取其香也。

竹葉。北軒主人曰：竹葉釀酒，本屬蒼梧地，然如梁元帝詩：「榴花聊夜飲，竹葉解朝酲。」白樂天詩：「毬簇桃花騎，歌巡竹葉觴。」東坡詩：「野店初嘗竹葉酒，江雲欲落豆稭灰。」又某咏酒詩：「銀盤色瀉梨花白，翠嚲香浮竹葉青。」皆泛用，河東桑落酒亦然。

松肪松精。放翁詩：「壺中春色松肪酒，江上秋風槲葉衣。」高九萬詩：「先生自釀松精酒，侍女能持藤瘦杯。」

松葉松花。庾信詩：「方欣松葉酒。」岑參詩：「五粒松花酒，雙溪道士家。」

鬱金酒。梁元帝詩「香浮鬱金酒」，即《詩》之秬鬯也。

蓮花。《卯頭録》：房壽六月擣蓮花，製碧芳酒，調羊酪，造含風鮓，皆涼物也。東坡詩：「請君多釀蓮花酒。」

玉蘭。宋人詩：「玉蘭酒熟金醅溢。」

薤白蒲黄。樂天詩：「酥暖薤白酒。」又：「蒲黄酒對病眠人。」自注：馬墜損腰，飲蒲黄酒。

藤花。駱賓王詩：「野衣裁薜葉，山酒酌藤花。」

茱萸。王建詩：「茱萸酒法大家同。」

地黄。樂天詩：「坐依桃葉妓，行呷地黄杯。」

桂酒。《神仙傳》：陸通嘗餌黄桂之酒。樂天詩：「緑蕙不香饒桂酒，紅櫻無色讓花鈿。」

石榴花。李義山詩：「我爲傷心春日醉，不勞君勸石榴花。」蓋以榴花釀酒，即爲酒名也。

醾醾酒。王仲修詩：「郢坊初進醾醾酒。」

薏苡茯苓。張賁詩：「爲待防風餅，須添薏苡杯。」貢師泰詩：「茯苓酒共仙人飲。」

文章酒。譙周贊：「文章作酒，能成其味。」注：五加皮一名文章草。

丁香酒。外洋所造，以母丁香釀成，氣味芳洌。籌山外史吴允嘉詩：「玻瓶海外丁香酒，金粟吴中子鱭魚。」

梅香酎。《林邑志》：林邑山楊梅其大如盃椀，青時極酸，既熟味如崖蜜，以釀酒號梅香酎，非貴人重客不得飲之。

蜜酒。東坡有《蜜酒歌》，蓋以蜜釀酒也。

羊羔酒。曾子固詩：「白羊酒熟新看雪。」東坡詩：「試開雲夢羔兒酒，快瀉錢塘藥玉船。」

駝乳馬乳。元馬臻詩：「釀酒收駝乳，裁裘聚鼠皮。」漢《郊祀志》：樂人給大官馬洞酒，蓋以馬乳爲酒，撞洞乃成也。元人詩亦競稱馬酒。杜甫有《謝嚴中丞送青城道士乳酒詩》。

郎廷極《勝飲編》卷一〇《出産》 酒隨地有之，乃留傳者不過數處，甚矣，良醞之難也。亦有並非産酒鄉，因勝流托跡，偶一把杯，被以齒牙餘論遂爾得名者。次出産第十。

關中。鄒陽《酒賦》：其品則沙洛渌酃，關中白薄。

荆南豫北。張協《七命》：荆南烏程，豫北竹葉。

烏程。北軒主人曰：羊士諤詩：「金罍幾醉烏程酒。」烏程，浙湖州首邑。秦時，有烏氏、程氏善釀，因名。張協「荆南烏程」則鄉名，見盛宏之《荆州記》，亦言秦有烏金、程休兩家善釀酒，未知孰是。

蘭陵。李白詩：「蘭陵美酒鬱金香，玉椀盛來琥珀光。但使主人能醉客，不知何處是他鄉。」

蒲城。庾信詩：「蒲城桑落酒，灞岸菊花天。」

太行。蘇子美詩：「太行美酒清如天。」

新豐。庾信詩：「新豐酒徑多。」王維詩：「新豐美酒斗十千。」

吴醴吴醪。吴醴見《楚辭》，吴醪見六朝人詩。

長安。袁子《政論》：「長安九釀，中山清酤。」

餘杭酒。丁仙芝詩：「十千兑得餘杭酒，二月春城長命杯。」《列仙傳》：麻姑至蔡經家，酒盡，就餘杭姥沽飲，得一油囊酒五斗。

桂林。何中詩：「桂林嶺頭木香酒。」

蜀酒閩酒。杜詩：「蜀酒濃無敵，江魚美可求。」東坡詩：「夜飲閩酒赤如丹。」

閩州。陸放翁詩：「閩州齋釀絶芳醇。」

金陵。太白詩：「瓮中百斛金陵春。」又：「白門柳花滿店香，吴姬壓酒喚客嘗。」白門即金陵也。

楚瀝。見《楚辭》。

南燕酎。韓琦詩：「無辭剩引南燕酎。」自注：匠者濟人，善釀水酒，即冰堂酒也。

敘州。東坡詩：「東樓誰記傾春碧。」注：春碧，敘州酒名。

秀州。清雪居士曰：吾鄉水白酒最爲外客所笑。按：宋時秀州酒有名清若空者，詩家多用之。繹其名義，當即今之水白酒也。又宋張能臣《酒名》，記秀州酒名月波，取義甚佳，其味當不至是。

劍南。酒名燒香春，見宋詩。

郢水。太白詩：「荷浄蓬池鱠，天寒郢水坊。」時禁中有郢水酒坊。

辰溪。有鉤藤酒。

黄州。壓茅柴，黄州酒名。韓子蒼詩：「三年逐客卧江皐，自與田夫壓小槽。慣飲茅柴諳苦味，不知如蜜有香醪。」又范石湖詩：「瓦盆新熟杜茅柴。」凡村酒皆可用。

巴陵。太白詩：「巴陵無限酒，醉殺洞庭秋。」

雲安。杜詩：「聞道雲安麴米春，纔傾一盞即醺人。」

南湘。梁宋异賦：「豈味薄於東魯，鄙蜜甜於南湘。」

射洪。杜詩：「射洪春酒寒仍緑。」

江陵。酒名拋青春。退之詩：「且宜勤買拋青春。」又郢中酒名富水春，滎陽上窟春，富平石凍春。東坡所謂唐人名酒多以春也。

羅浮。東坡詩：「一杯付與羅浮春。」

宜春。《吴録》：安成宜春縣出美酒。

京口。酒名京清。見周文璞詩。

荆州。《山谷集》：荆州公廚酒之尊貴者曰錦江春。

保州定州。酒名錯著水，見《酒名記》。

鳳州。鳳州舊傳有三絶，手柳酒也。

廣南。有香蛇酒。

京師諸酒。《北軒詩話》：京師諸酒皆近畿所釀，有薊、涿、涞、洺、滄、易等名，具列坊肆中。錢牧齋詩云：「長安多美酒，酒人食其名。刁酒非洺水，味薄甜如錫。易酒釀天壇，市酤安得清。魏酒稍芬芳，勁正乖典刑。」未知牧翁所取者何酒也。予最愛滄酒，色清而味洌，在杭州時有詩云：「兩年席少麻姑酒，三日程遥鄧尉花。」滄州舊號麻姑城，予因以名酒，初疑生創，後見漁洋山人詩亦用之矣。

蠻酒。羅隱詩：「兩催蠻酒夜深沽。」《投荒録》：南蠻有女酒，人家生女數歲釀糟置壺水中，候女嫁，決水取之，味甚美。

新羅。李義山詩：「一瓻新羅酒，凌晨恐易消。」

郎廷極《勝飲編》卷一一《名號》

上尊。史：漢成帝賜丞相翟方進上尊酒十石。東坡詩：「上尊白日瀉黄封。」黄封謂以黄羅帕封之，亦曰黄封酒。

碧香。東坡詩：「碧香近出帝子家。」注：王晉卿酒名。

黄嬌。清雪居士《謝惠米酒詩》：「加餐宜白粲，取醉喜黄嬌。」

碧琳腴白玉腴。張耒詩：「曾嘗玉帝碧琳腴，不醉長安市上酤。」韓駒詩：「去年看曝石渠書，内酒均頒白玉腴。」

花露。放翁詩：「紅螺杯小傾花露，紫玉池深貯麝煤。」

真珠紅。李白詩：「琉璃鍾琥珀濃，小槽酒滴真珠紅。」

醽緑翠濤。《龍城録》：魏左相徵能治酒，有名曰醽緑翠濤。唐太宗賜詩云：「醽緑勝蘭生，漢武百末旨酒也。翠濤過玉瀣。隋煬帝酒名。千日醉不醒，十年味不敗。」

鳧花。見梁簡文帝詩。

瑞露珍。《三餘雜記》：田豫逢三書生曰，我有瑞露珍釀，百花中與飲，甘香可愛。

荔枝緑。王公權家酒名，見類書。

二娘子酒。林希逸詩：「二娘子酒何妨醉。」見《東坡別集》。

瓮頭清。孟浩然詩：「已聞雞黍熟，復道瓮頭清。」後人遂以爲酒名。

狀元紅。清雪居士《謝惠狀元紅酒詩》：「拜嘉名醞狀元紅，卻走牀頭清若空。清若空者，秀州酒名也。見宋詩。措大酸寒渾洗刷，醉魂輕舉碧霄中。」

玉浮梁。太白好飲玉浮梁。浮梁即浮蛆，酒脂也。

流香。放翁詩：「歸來幸有流香在。」注：新賜酒名。

三辰酒。《史諱録》：唐明皇嘗置麴清潭，砌以銀磚，泥以石粉，貯三辰酒一萬車，以賜當制學士。

碧霞漿雲母漿。北軒主人詩：「琴鋪紅錦薦，觴泛碧霞漿。」又：「客歌欲裂雷公石，仙酌欣分雲母漿。」

重碧。杜詩：「重碧拈春酒，輕紅擘荔枝。」又宋人詩：「重碧杯中天更大，軟紅塵裏夢初收。」

缸面新篘。蕭翼賺辨才《蘭亭》事。

玉鍊鎚。唐時酒名，見《酒小史》。

乾和。沈約詩：「釀酒愛乾和。」即今不入水酒也，并汾間以爲貴品，名曰乾醝酒。

酥酒。東坡詩：「使君夜半分酥酒。」

冰堂春。歐陽永叔在滑縣所造酒名。

般若湯。僧家諱酒，因名酒曰般若湯。

茅柴。清雪居士詩：野樹禽啼布穀，田家酒熟茅柴。

瓊蘇酒。《南岳夫人傳》：夫人飲王子喬瓊蘇緑酒。薛道衡詩：「共酌瓊蘇酒，同傾鸚鵡杯。」

瓊錫酒。《列仙傳》：謝元卿遇仙，設素麟脂，瓊錫酒。

王棠《燕在閣知新録》卷二一《蟹黄水》 宋周輝《清波雜志》云：醞法言人人殊，故色香味亦不等。醞厚清勁，復繫人之嗜好。泰州雪醅著名惟舊，蓋用州治客次井蠏黄水。蠏黄不堪他用，止可供釀。紹興間，有呼匠輩至都下，用西湖水釀成，頗不逮。有詰之者，云：蠏黄水重，西湖水輕，嘗較以權衡得之。輝向還鄉郡，飲所謂雪醅，亦未見超勝。豈林米日損，水泉日增，而致其然，抑醞法久失其傳，大抵今號兵厨，皆有此弊，不但泰之雪醅也。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《百末》 百末，漢時酒也。《漢書》：百末旨酒布蘭生。註：合百草花木之末，釀成酒也。《六書故》云：木上曰末，木杪也。今京口有酒曰百花。《龍城録》云：蘭生即百末旨酒也。太宗文皇帝詩云：「醞録勝蘭生，翠濤過玉薤。」玉薤，煬帝酒名也。

林佶《全遼備考》卷下《風土》 寧古塔燒酒曰湯子酒，祁奕喜《風俗記》作滿洲燒酒。斤銀四分，黄酒斤銀三分，然燒酒家自爲之，率不須沽，惟黄酒多沽飲耳。黄酒向以白花店爲最，白花者，張坦公僕西湖混號也。今李召林所造亦佳，然李酒不易沽也。

方式濟《龍沙紀略・飲食》 黄米釀米兒酒，閱日而成。糜亦堪釀，味甘而薄，祀神用之，取其速成而潔，有醴酒之遺意焉。

陸廷燦《南村隨筆》卷三《屠蘇酒》 屠蘇相傳爲草菴之名，昔有人居草菴，每歲除夕遺里閭藥一貼，令囊浸井中，至元日取水置酒尊，召合家飲之，不病瘟疫，而不載其方。《説楛》云：屠蘇即菖蒲，飲之不疫。當作酴酥。又《廣雅》云：屠蘇，平屋也。又冠有屋者名屠蘇。

陸廷燦《南村隨筆》卷三《五加》 五加曰豺漆，一名文章草，作五叉，蘄州呼爲木骨，道家呼爲金鹽母，與地榆皆可煮石。《文章草贊》：「文章作酒，能成其味，以金買草，不言其貴。」《説楛》云。

陸廷燦《南村隨筆》卷六《猿酒》 平樂等府山中多猿，能採百花釀酒。樵子入山得其巢穴者，其酒多至數石，飲之香美異常。見《粤西偶記》

盛百二《柚堂筆談》卷三 張協《七命》：乃有荆南烏程，豫章竹葉。李善引盛弘之《荆州記》：緑水出豫章康樂縣，其間烏程鄉有酒官，取水爲酒，酒甘美，與湘東酃湖酒年常獻之，世稱酃緑酒。又云《吴地志》：吴興烏程縣酒有名。《苕溪漁隱》云，《圖經》：烏程縣古有烏氏，程氏居此釀酒，因以名焉。《吴興雜録》：秦時，烏巾程林以釀酒美，縣因以名。其荆溪則在長興西南六十里，溪出荆山。按：常州之荆溪，以此得名，與湖州之長興錯壤。張協《七命》云：酒則荆南烏程，則荆溪之南也。按《荆州記》所謂康樂縣，今袁州府萬載縣有康樂城，在晉宋時爲縣。然《水經注》云：緑水出桂陽縣東侯公西山，北流注于耒水，謂之程鄉溪，置酒官醞酒，名程酒。初不言烏程鄉也。張協明言豫章竹葉，初不言豫章烏程也。李善又兼引《吴地志》，蓋亦疑而未決矣。緑水會耒水，北過酃縣東北入于湘，其處名緑口，在長沙府西南。酃，緑皆在湘東，故並稱焉。袁州正與湘接壤，緑水蓋發源康樂，而西流入於湘者也。《南史》劉杳亦言桂陽程鄉有千里酒，初不言豫章。又《初學記》引《荆州記》云，桂陽一郡程鄉有酒。又《類函》引《荆州記》云，桂陽東界俠公山下，即俠公山，未知孰是。有緑溪源，官常取酒。與《文選》注所引不同。《荆州記》有二，郭仲産所記者二卷，盛弘之所記者三卷。

姚之駰《元明事類鈔》卷三八《走獸門》 採花釀酒。《李日華集》：黄山多猿，能採襍花果納於山石窪中，取木葉掩覆之，醞釀成酒，香聞百步。野樵或得偷飲之。

蔣廷錫《御定駢字類編》卷一七一《器物門二十四・麴》 麴蘗。《書・説命》：若作酒醴，爾惟麴蘗。傳：酒醴須麴蘗以成。亦言我須汝以成。《禮記・月令》：仲冬之月，乃命大酋秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必絜，水泉必香，陶器必良，火齊必得，兼用六物，大酋監之。《唐書・薛登傳》：元海五部散亡之餘，而能自振者，少居内地，明習漢法。鄙單于

之陋，竊帝王之稱，使其未嘗內徙，不過劫邊人繒綵麴蘗歸陰山而已。金丹《周易參同契》：皮革煮成膠兮，麴蘗化爲酒。韓愈《送王秀才序》：顏氏子操瓢與簞，曾參歌聲若出金石，彼得聖人而師之，汲汲每若不可及。其於外也固不暇，尚何麴蘗之託，而昏冥之逃邪。唐明皇《端午詩》：鹽梅已佐鼎，麴蘗且傳觴。岑參《尹相公京兆府中棠樹甘露詩》：爲君下天酒，麴蘗將用時。杜甫《歸來詩》：憑誰給麴蘗，細酌老江干。

麴餅。元好問《甲午除夜詩》：已恨太官餘麴餅，爭教漢水入醪船。

麴米。《宋史・何夢傳》：通判廬州時，郡中火燔廨舍，榷務俱盡，蒙假民盡貸鄰郡麴蘗爲酒，既而課增倍。《元史・世祖紀》：至元二十五年，置醴源倉，分太倉之麴蘗藥物隸焉。《酒小史》：雲安麴蘗酒。杜甫《撥悶詩》：聞道雲安麴蘗春，纔傾一醆即醺人。蘇軾《嘗天門冬酒詩》：天門冬熟新年喜，麴蘗春香並舍聞。黃庭堅詩：詩比淮南似小山，酒名麴蘗出雲安。朱子《酒市詩》：聞說雲安市，家家麴蘗春。周昂《醉經齋詩》：詩書讀破自融神，不羨雲安麴蘗春。

麴糵。陸游《冬夜戲書詩》：長魚通印鹽花白，珍鮓披綿麴糵春。

麴院。《宋史・食貨志》：令式所刪定官周直孺言：在京麴院酒户鬻酒虧額，原於麴數多則酒亦多，多則價賤，賤則人户損其利。爲今之法，宜減數增價，使酒有限而必售，則人無耗折之患，而官額不虧。又《宋庠傳》：沈邈當爲京東轉運使，數以事侵庠。及庠在洛，邈子監麴院，因出借縣人負物杖之道死，實以他疾，而邈子爲府屬所惡，欲痛治之以法。庠獨不肯，曰：「是安足罪也。」人以此益稱其長者。

麴室。皮日休《酒甕詩》見糟牀下。

麴車。杜甫《飲中八仙歌》：汝陽三斗始朝天，道逢麴車口流涎，恨不移封向酒泉。

麴錢。《宋史・食貨志》：雍熙初，以民多私釀，歲蠲其禁。其榷酤歲課如鞫錢之制，附兩稅均率。又令磨户承歲課，視酒户納鞫錢法。

麴監。《金史・李師夔傳》：倜儻有大志，以廕入仕，爲本州麴監。

麴法。《唐書・食貨志》：昭宗世，以用度不足，易京畿近鎮麴法，復榷酒以贍軍。《宋史・食貨志》：凡醞用秫糯粟黍麥等，及麴法酒式，皆水土所宜。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二十四・蜜》　蜜酒。《宋史・三佛齊國傳》：有花酒、椰子酒、檳榔酒、蜜酒，皆非麴蘗所醞，飲之亦醉。蘇軾詩：高燒銀燭斟蜜酒。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七二《器物門二十五・酒》　酒法。《齊書・茹法亮傳》：孝武末年作酒法，鞭罰過度，校獵江右，選白衣左右百八十人皆面首，富室從至南州得鞭者過半。法亮憂懼，因緣啓出家得爲道人。《宋史・食貨志》：建炎三年，總領四川賦趙開遂大變酒法，自成都始，先罷公帑實供給酒，即舊撲買坊場所置隔釀，設官主之。民以米入官自釀，斛輸錢三十，頭子錢二十二。明年徧下其法于四路，歲通增至六百九十餘萬緡。凡官糟四百所，私店不預焉。於是東南之酒額亦日增。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七六《草木門一・米》　米酒。《本草集解》：恭曰：酒有黍、秫、粳、糯、粟、麴、蜜、葡萄等色，凡作酒醴須麴，而葡萄、蜜等酒，獨不用麴。諸酒醇醨不同，惟米酒入藥用。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七八《草木門三・薑》　薑汁。蘇軾《酒經》：吾始取麪而起肥之，和之以薑汁，蒸之使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。《本草》見薑酒下。

汪森《粵西叢載》卷一九《酒》　瑞露。師司公厨酒也。經撫所前有井清洌，汲以釀，遂有名。今南庫中自出一泉，近南來只用庫井，酒仍佳。《虞衡志》下同

古辣泉。古辣本賓橫間墟名，以墟中泉釀酒，既熟不煮，埋之地中，日足取出。

老酒。以麥麴釀酒，密封藏之，可數年，士人家尤貴重。每歲臘中，家家造鮓，使可爲卒歲計。有貴客，則設老酒冬酢以示勤，婚娶亦以老酒爲厚禮。

蠻林夷人，居山谷，食用手搏，酒名都林，合糟共飯，刻木契焉。《寰宇記》

今人以椰子漿爲椰子酒，而不知椰子花可以釀酒。唐殷堯封《寄嶺南張明府詩》云：「椰花好爲酒，誰伴醉如泥。」周密《齊東野語》

酒以寄生爲上，官私皆用之。梧州者佳，會城宗藩家多自釀，即以其別號名酒，不下十數種，然多以火酒雜之，間有似紹興豆酒者，此外有蓮花酒、陽朔酒、茅濾酒、春分酒。而《虞衡志》所謂瑞露辣泉者，絶無之。酒肆既多，日中以後，自衙役至市井小民，無不踉蹌醉者。《百粵風土記》

桑寄生酒，出梧州，色白，味頗清洌。晉張華詩：「蒼梧竹葉清。」陳張正見詩：「浮蟻擅蒼梧。」皆謂此。第釀者必和以燒酒，以氣候炎蒸，恐酒味易敗故耳。飲勿過多。張七澤《梧潯雜志》

廣西蛇酒，罈上有蛇數寸許，言能去風。其麴乃山中取草所造，良毒，不能無慮。田錫《麴本草》

明施閏司理平樂，郡産蓮酒，上官恣取無度。公曰：雖涸江水爲酒，不能給也。因作詩以諷，自是少索蓮酒。李紹文《明世説新語》

汪森《粵西叢載》卷二〇　椰子有漿，截竹以竹筒承其汁，作酒，飲之亦醉。《交州記》

邁柱等《湖廣通志》卷一一九《雜記二》　君山酒。《岳陽風土記》、庾穆之

《湘州記》云：君山上有美酒數斗，得飲之，即不死爲神仙。漢武帝聞之，齋居七日，遣欒巴將童男女數十人來求之，果得酒進御，未飲，東方朔在旁竊飲之。帝大怒，將殺之。朔曰：使酒有驗，殺臣亦不死，無驗安用酒爲。帝笑而釋之。寺僧云：春時往往聞酒香，尋之莫知其處。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・袁州府》 酒。《晉地道記》：宜春縣有美酒，隨歲舉上貢。《豫章書》云：今無佳酒。

謝旻等《江西通志》卷二七《土産・建昌府》 麻姑酒。神功泉在南城縣麻姑山，清而甘美，宜於釀酒，故旰江有麻姑酒。

黃廷桂《四川通志》卷三八之六《物産・成都府》 酒。《唐志》：成都府土貢生春酒。《方輿勝覽》：漢州出鵝兒酒。《明一統志》有郫筒酒，郫人剖大竹傾醁醽露釀酒，開筒香聞百步。

黃廷桂等《四川通志》卷三八之六《物産・夔州府》 酒。《水經注》：魚復出。杜詩：「聞道雲安麴米春，纔傾一盞即醺人。」據此，則雲陽縣亦出。

查嗣瑮《查浦輯聞》卷下 潭有酒，名李葉青，爲李寶製。潭陽酒有九種蘭，春夏秋三季，每過一月，則易一種蘭，九月凡九變。李家延賓，九種次第悉陳。又有駐顏酒。建州酒河清爲最，沉厚有味，俗呼爲酒母。又西子紅、狀元紅。莆有荔枝酒，藏之三年，色如墨。福清以龍眼山棗爲酒。漳人製橘酒。莆人以重九日采草爲麴，兒女成隊，歸則加米搗成如彈。用至前水合釀，入夏不壞，有重釀玉帶春諸名。以酒下酒爲雙夾，色深紅，用以賀歲。三山藍酒以直益爲最，有蓮鬚及冬白老，每以灰沃之。

陳元龍《格致鏡原》卷二二《飲食類二・漿》 《升菴外集》：《說文》：漿，酢也。《周禮》四飲之物，三曰漿。《石氏星經》：酒醪，五齊之屬，天文酒旗星主之。漿水，六清之屬，天文天乳星主之。《內則》所謂酒、漿，當有別也。《典術》：餌桃膠，五十日得玉漿。《世語》：嵩山北有大穴，晉初有一人誤墜穴中，行十許日，有草屋，中有二人圍棋，傍有白漿一杯。墜者告以飢渴，棋者與飲之，氣力十倍。歸問張華，華曰此玉漿。《漢武故事》：西王母曰：太上之藥，有玉津金漿，其次藥有五雲之漿。《真誥》：大方諸之東小方諸山上，多奇靈寶物，有白玉酒金漿泬，青君所居，上人多飲此酒漿，身作金玉色。《江淮異人録》：自南唐保大中，南海嘗貢龍腦漿，能補益，元宗嘗以漿調酒服之。耿先生曰：未爲佳也。乃以縑囊貯龍腦，懸於琉璃瓶中，食頓曰，已漿矣。元宗聞滴瀝聲，少頃視之，一勺水矣，明日發之半瓶，香氣馥烈。《雲仙散録》：吐突承璀嗜蛤蜊，炙以鐵絲牀，數澆鹿角漿然後食。《唐國史補》：三勒漿類酒，法出波斯。三勒者謂訶梨勒，菴摩勒，烏欖勒也。《楊慎外集》：唐代宗以三勒漿賜太學諸生，其光色灼灼如蒲桃桂醑，味則温馨甘滑。《詞林》：海錯水醯，梅漿也。《禮記・內則》有水醷。《番禺雜録》：魏時，頻斯國來朝，壺中有漿如脂，云是桂漿，飲則長壽。《席上腐談》：桂漿者出闍賓國，訛爲桂漿。《湘煙録》：玄玉漿即馬妳子。

陳元龍《格致鏡原》卷六四《木類一・松》 《曲洧舊聞》：東坡在海外因試潘道人墨，取紙一幅，書曰：松之有利於世者甚博，松花脂，茯苓皆長生，其節煮之以釀酒，愈風痺，强腰足。【略】

李心衡《金川瑣記》卷四《小麴酒》 杜少陵，蘇子瞻皆盛稱郫筒酒，赴屯時，道出郫邑，問之土人，茫然不知。肆中惟有小麴酒耳，味薄劣不適口，久服輒病不起。自郫邑至口外，酒家釀造亦惟此一味。予素不解飲，涓滴不能入口，朋來小敍，沽內地大麴酒，託幕友酬酢而已。若紹興酒，其價較省垣數倍，且長途背運，半多酸壞。新疆寒苦，筵席中用之者絶少。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇一《物産・杭州府》 酒。《鶴林玉露》：頃在臨安太學，同舍以思堂春合潤州北府兵厨，以慶遠堂合嚴州瀟灑泉，飲之甚佳。余曰：不剛不柔，可以觀德。《談薈》：宋南渡，御庫有流香，三省激賞庫有碧香、思春堂，殿司有鳳泉，祠祭有玉練埠，京醞有雪醅、真珠泉、皇都春、有美堂、中和堂、皇華堂，榮邸有萬象皆春，秀邸有慶遠堂。《曲洧舊聞》：杭州酒名有竹葉清、碧香白酒。

花醞。《晏公類要》：仙姥墩，東晉初有裴氏姥居此，採衆花醞酒。

薔薇露。《老學菴筆記》：禁中供御酒名薔薇露，賜大臣酒，謂之流香酒。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇二《物産・嘉興府》 酒。《名酒記》：秀州月波酒。《談薈》：秀州酒有清若空。

蓮花白。《正德嘉善縣志》：臘月以麴釀秫作酒，煮而藏之，曰煮酒。其隨時而釀者，曰蓮花白。

三白。《萬曆秀水縣志》：以白麴爲之，不入草藥，露透無麴氣，白米、白水，故名三白。

烏程酒。《西吴里語》：秦有烏氏、程氏各善造酒，合其姓爲烏程縣，烏氏名巾，程氏名林。張景陽《七命》云「酒則荆南烏程」是也。《名酒記》：湖州酒碧瀾堂，又雪溪。

箬酒。《元和郡縣志》：長城縣箬溪水釀酒最醲，稱箬下酒。《吴録》：長城箬下酒出箬溪，南曰上箬，北曰下箬，村人取水以釀酒，醇美勝雲陽。《吴興記》：下箬釀酒尤佳。唐劉禹錫詩：「鸚鵡杯中箬下春。」白居易詩：「勞將箬下忘憂物，寄與江城愛酒翁。」

三白酒。《西吴枝乘》：今烏程釀亦寖薄，邇來沈氏三白乃甲江南。《崇禎烏程縣志》：湖人好飲白酒，暑月開尊熟，或入竹葉，或荷葉，芳烈而清，名碧香清。又有茅柴酒，以茅易燎而白酒易醒。今造三白酒特勝，謂白米、白麴、白水也。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇三《物産・寧波府》 酒。《名酒記》：明州金波酒。

雙魚酒。舒亶《四明雜詩》：「酒罌雙印貴。」注：俗重雙魚酒。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇四《物産・紹興府》 酒。《名酒記》：越州蓬萊酒。

越酒。《會稽縣志》：越酒行天下，其品頗多，而名老酒者特行，名豆酒者佳。其法以緑豆爲麴，邑壤多秫少秔以此。

蕭釀。《弘治紹興府志》：蕭山縣金井爲徐氏園，邑人釀酒多汲取此水，是以蕭釀與越酒並重。

麴藥。《弘治紹興府志》：蓼生水澤曰虞蓼，今人用爲麴藥。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇五《物産・台州府》 蒙泉酒。《赤城志》：州有蒙泉，嘗汲此水釀酒，因以爲名。

靈江風月。《赤城志》：州舊以靈江水釀酒，宋嘉定中，嘗以靈江風月名郡醞。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・金華府》 酒。《名酒記》：金華府有金華酒。《談薈》：婺之酒有錯認水。

東陽酒。《食物本草》：東陽酒最佳，自古擅名。《麴本草》：其水最佳，稱之重於他水。《事林廣記》所載釀法，今則絶無，惟用麩麴蓼汁拌造，假其辛辣之力，俗人因其水好競造酒，味雖少酸，一種清香遠達，入門就聞。好事者清水和麩麴造，麴米多水少，其味辛而不厲，美而不甜，色復金黄，瑩徹天香，風味奇絶，此皆水土之美故也。《東陽縣志》：水白、米白、麴白，謂之三白，此爲上品，不與姑蘇相襲也。次則皮粉合造之麴，名常酒。又一種人家所造，浸米或至一二十日，米臭即酒益香，麴以諸花及稻苗露爲之，名花露香，味極美。又有重之以椒者，謂之真珠酒，皆不益人。別種爲白酒，夏秋間造，隨時食之。東邑水源多出山脉，米麥之性亦異他處，故酒味辛烈。舊東陽酒殆以郡得名，今惟蘭陵遠販，武義次之，全與本邑不類。錢惟善《謝送東陽酒詩》：「故人遠送東陽酒，野客新開北海尊。不用尋梅溪上路，春風吹與滿乾坤。」

瀫溪春。《談薈》：蘭有瀫溪春酒。

香山酒。韓翃《送金華王明府詩》：「黄蘗香山酒。」

桃花酒。《永康縣志》：山中有一種千葉桃花，以酒浸飲之，除百病，名桃花酒。

花麴酒。《東陽縣志》：大者開花入藥，小則隨處皆有，伏月採之，浸造酒麴，較他處特勝。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・衢州府》 糯。《萬曆龍游縣志》：白殼糯、紅殼糯、鐵漿糯、白芒糯、草鞋糯、臙脂糯、鳥嘴糯，俱晚熟，用之釀酒，有餘則販易他縣。

粟。《衢州府志》：有淮粟、蘆粟，皆可作酒。

石室酒。周紫芝《風流泉銘序》：石室酒出三衢，名傾浙右，余得其法於衢人，以授富水兵厨使釀之，既成，取以酌客，無不喜者，以爲深醇雅健，自是一種風流，因名以風流泉而爲之銘。銘：德惡剛暴，酒欲媚嫵，伊何人斯，釀此秋黍。觀其清醇而近道，温厚而不武，則含濁醪之妙，而嗣元酒之古也。至於風流醞藉，蓋張曲江之爲人；而若飲醇酎，則與周公瑾而語也。維彼世人，喜飲酷烈，太白在手，轉喉耳熱，謂此君子，非我儔列。嗟嗟我友，妙韻勝絶，不險以巇，不隙其末，誓當忘言，以對玉雪。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇六《物産・嚴州府》 酒。《六研齋筆記》：桐廬酒味清美，名灑落泉，乃嚴瀨水所釀。

釀泉酒。《新定續志》：郡城軍門内曰釀泉，今連筒入公庫資歲釀。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇七《物産・温州府》 酒。《談薈》：温州酒有蒙泉豐和春。《甌江逸志》：唐人酒多以春得名，如抛青春、松醪春之類，永嘉豐和春亦著名。《酒史》蓋倣於唐也，又有名碧露者。徐昌穀《贈王敬止令永嘉詩》有「金盤湛碧露」之句。近今佳釀號爲金酒者，或謂色黄如金，或謂釀法創於金氏，未知孰是。昔人有云：永嘉及紹興酒絶佳，勝於蘇州，又不知其何如也。

琥珀紅。葉適《記永嘉風土詩》：琥珀銀紅未是醇，私沽官賣各生春。

稽曾筠等《浙江通志》卷一〇七《物産・處州府》 酒。《名酒記》：處州谷簾酒。

金盤露。《名酒記》：處州金盤露。《麴本草》：處州金盤露，清水入少薑汁造麴，以浮飲法造酒，醇美可尚，香色味俱劣於東陽，以其水不及也。《宣平縣志》：酒名金盤露者，其色清故得名。初釀於曳嶺大家，今其地竟無作者。

李衛等《畿輔通志》卷五七《土産・貨屬》 酒。宋趙珣《熙寧酒課》：十萬貫以上，滄二十三務，正定八務，定六務。五萬貫以上，澶九務，原闕瀛十務，棣十三務，邢十二務，深五務，趙七務，磁十一務，祁三務，保一務。三萬貫以下，莫四務，雄一務，乾寧二務，霸四務，安肅一務，永寧二務，廣信一務，順安一務，北平一務。一萬貫以下，信安一務，保定一務。宋張能臣《酒名記》：澶州中和堂，正定府銀光，河間府金皮，又玉醞。保定軍知訓堂，又杏仁。定州中山堂，又九醞。保州巡邊銀條，又錯著水。棣州延相堂。恩州揀米，又細酒。洺州玉瑞堂、夷白堂，又玉友。邢州沙醅、金波。磁州風麴、法酒。深州玉醅，趙州瑶波。定州瓜麴，又錯著水。宋周煇《北轅録》：燕山酒固佳，所餉尤爲醇厚，名金瀾，蓋用金瀾水以釀之也。《五雜俎》：京師有薏酒，淡而有風致。易州酒勝之，而淡愈甚。《鳳洲筆記》：薊州薏苡仁酒，三屯營所造，更勝。《河間府志》：酒多以菊名，然推滄産。

金鉷等《廣西通志》卷三一《物産・桂林府》 桂酒，臨桂出。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・太原府》 桑落酒。王元美曰：太原酒頗清醇而不甚釅，難醉易醒，余嘗取其初熟者，以汾州羊羔劑半嘗之，瀉水晶杯不復辨色，清美爲天下冠。宋雨公曰：徐文長集中酒三品，一曰桑落，即太原酒也，宗藩東玉家尤勝，依韻成詠：「寒暑無瓊味，雪中獨酒香。」又曰：「價出王孫重，人迷客子鄉。」桑落又名索郎，見陸放翁詩。宋謝枋得《碧湖雜記》：杜詩云：「坐開桑落酒，來把菊花枝。」按：賈思勰《齊民要術・造酒門》：桑落酒，神麴酒，其名不一，有造桑落酒麴法。老杜或本諸此。

汾清。齊武成帝在晉陽手敕河南王孝瑜曰：吾飲汾清三盃，勸汝於鄴酌兩盃。

玉液。宋張能臣《酒名記》：河東太原府玉液。

蒲桃。産清源、文水、太谷者佳，有馬乳、水晶、雞心、紫蒲桃諸種。魏文帝曰：中國珍果甚多，蒲桃當其夏末涉秋尚有餘暑，醉酒宿醒，掩露而食，甘而不飴，脆而不酸，冷而不寒，味厚汁多，除煩解倦，釀以爲酒，甘於麴蘗，善醉而易醒。【略】唐白居易《獻北都留守裴令公燕姬酌蒲桃詩》注：蒲桃酒出太原。北漢再遣使進蒲桃酒於遼。明高啓《太谷蒲桃酒詩》：「赤霞流髓濃無聲，初疑豹血淋銀罌。」王翰詩：「甘漿細挹銀泉出，淺沫輕浮絳雪明。」

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・平陽府》 酒。河東劉白墮善釀，六月以甕酒曝於日中，經旬味不動而愈香美，朝士千里相饋，號曰鶴觴，一名騎驢酒，今惟楊寡婦家獨勝。劉龍《故人寄襄陵酒詩》注：襄陵酒美，人皆知之，第以山路險阻，難以達於京師，故縉紳非宦遊晉中者，鮮得嘗其風味。正德初，西涯當國，邃老柄銓，二公嘗評此酒爲天下第一。王世貞《酒品前後二十絶》，題襄陵酒色黄白香釅，而所致者多過甘不堪釅，獨趙兵巡齋兩醅，味極殊絶，屢白不厭，以無甘味故也。

乾和。桃博。宋竇苹《酒譜》：酒之名最古，於今不廢，唐人言酒之美者，有河東乾和，蒲東桃博。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・潞安府》 酒。元宋伯仁《酒小史》：潞州有珍珠紅。王世貞《酒品》：潞州鮮紅酒，蓋燒酒也，入口味稍美，易進而作劇吻咽間如刺，或曰即葡萄酒遺法也。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・汾州府》 酒。有羊羔、玉露、豆酒、火酒之名，羊羔、玉露尤美，宋張能臣《酒名記》，有汾州甘露堂。王世貞《酒品》曰：羊羔酒出山西汾州孝義等縣，白色瑩徹如冰，清美饒風味，遠出襄陵之上，少挾羶氣耳。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・大同府》 葡萄酒。富珠哩翀《姚天福神道碑》：仕懷仁爲縣史，元世祖以太弟駐白登，公從縣以進葡萄酒，見而奇之，留侍宿衛。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《蒲州府》 酒。宋朱弁《曲洧舊聞》：内中酒蓋用蒲中酒法也，太祖微時喜飲之，即位後，令蒲中進其方，至今不改。張能臣《酒名記》：河中府有天禄，又舜泉。王世貞《酒品》曰：蒲州酒清冽芳旨，與羊羔並而不羶，遠出桑落、襄陵之上。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・代州》 酒。味醇而厚，醞而清。趙閒閒詩：「金波曾醉雁門洲。」宋張能臣《酒名記》：代州金波，又瓊酥。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・絳州》 葡萄酒。王翰賦序：洪武辛酉，謁禹廟，有以葡萄酒見餉者，其甘寒清冽，雖金柈之露、玉杵之霜，不能過也。

覺羅石麟等《山西通志》卷四七《物産・隰州》 瓊漿。宋張能臣《酒名記》有隰州瓊漿。

陸廷燦《藝菊志》卷一《考・雜録》 又漢宫人採菊花卉莖，釀之以黍米，至

來年九月九日熟而就飲，謂之菊花酒。

又九日佩茱萸，登高飲菊花酒，相傳以爲費長房教桓景避災之術。余按：戚夫人侍兒賈佩蘭言，在宮中九月九日，食蓬餌，飲菊花酒。則漢初已有之矣，不始於桓景也。

鄂爾泰等《雲南通志》卷二七《物産・通省》 酒有燒酒、白酒、黄酒數種。

郝玉麟等《福建通志》卷九《風俗・臺灣府》 彰化縣。雍正元年新設，風俗與諸羅同。

何喬遠《閩書》云：東番夷不知所自，始居澎湖外洋海島中，起魍港、加老灣、打狗嶼、小淡水、雙溪口、加哩林沙、巴里、大幫坑，皆其居也。斷續千餘里，種類甚蕃，別爲社，社或千人，或五六百人。無酋長，雄者聽其號令，性好勇喜鬬，晝夜習走。足皮厚繭，履棘刺如平地，速不後奔馬。有隙鄰社興兵，期而後戰，相殺傷，次日即解怨，往來如初。地多煖，無水田，治畬種木禾，熟拔其穗粒，米比中華稍長。採苦草雜釀爲酒，間有佳者。

郝玉麟等《福建通志》卷一〇《物産・福州府》 紅麴。出古田縣。

郝玉麟等《廣東通志》卷五二《物産志》 荔枝多不及閩而較早，一月惟新興者過之。新興荔乾美於閩之狀元紅，官其地者亦不可多得。增城荔枝亦美，挂緑爲最，黑葉次之。彼人取荔漿爲酒，蓋以荔汁和燒酒爲之，香味俱美，然難致遠。《雜記》

蒲桃，樹高二三丈，其葉如桂，四時有花，叢鬚無瓣，如剪出絲毬，長寸許，色兼黄緑，結實如蘋果，殼厚半指，絶香甜。核與殼不相連屬，摇之作響，羅浮澗中多有之。猿鳥含啄之，餘隨流而出，人阻水取之，動盈數斛。以之釀酒曰蒲桃春，經歲香不減，作膏尤美。《羅浮志》按：此亦非北土之蒲桃也。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・江寧府》 浦酒。出江浦。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・松江府》 酒。顧志云：雪香酒味香洌而色白，松酒之最佳者。俗以九月初製新酒，名開清，其品短水爲上，九峯酒次之，清酒又次之。夏月則用白酒，其佳者曰靠壁清。上海有清酒曰燒酒，十月造，至夏始開。泖濱近有劉氏者，汲泖水做三白法釀酒，味亦甘冽，號劉酒。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・常州府》 惠山泉酒。以水出惠山故名。

黄之雋《江南通志》卷八六《物産・鎮江府》 酒。出金壇，以米麴、五茄皮酒爲上，近以于氏自釀酒爲金壇第一。珍珠麴出金壇。

黄之雋《江南通志》卷八六《物産・淮安府》 酒。苦蒿、金盤露、珍珠、五香藥酒，惟苦蒿最美。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・淮安府》 麴。俱出淮上。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・潁州府》 麥麴。潁上者良。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・揚州府》 五茄皮。一名文章草，今高郵以之造酒。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・揚州府》 酒。江都曰雪酒，高郵曰皮酒。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・太倉州》 酒。有珍珠紅、竹葉青、十月白等名。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・通州》 雪酒。州出。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・滁州》 酒。滁、來特産，以釀法佳也。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・和州》 酒。出含山，名含酒。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・六安州》 酒。六安出。

黄之雋等《江南通志》卷八六《物産・太平府》 百益酒。

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四三《物産一・貨屬》 酒。酒有富平之石洞春，京城之西市腔、蝦蟆陵、郎官清、阿婆清。《唐國史補》鳳州公庫多美醞，故世言鳳州有三出，謂手柳酒也。《遯齋閒覽》長安新豐市酒，富平石凍春，灞陵崔家酒，馮翊含春，鳳州清白酒。《酒小史》鳳翔秦泉，華州蓮花，又冰堂上尊，邠州静照堂，又玉泉，同州清洛，又清心堂，金州清虚堂。《酒名記》隴州出。《鳳翔府志》

王士俊等《河南通志》卷二九《物産・穀類》 高粱。即蜀秫，亦有黏者，可以釀酒。

王士俊等《河南通志》卷二九《物産・貨類》 郟酒。一名襄陵酒，出郟縣。

岳濬等《山東通志》卷二四《物産志・濟南府》 羅酒。出德州羅氏。色白而味醇。

劉統勳《皇輿西域圖志》卷四三《土産・準噶爾部》 有蒲萄，名烏珠木，美者可釀酒。

黄叔璥《臺海使槎録》卷三《物産》 酒有蔗漿，用錫汁釀成，與荔子酒俱味極甘。北路有用梨仔菱釀酒者，又在蔗漿、荔子之下。

黄叔璥《臺海使槎録》卷六《北路諸羅番七・飲食》 黍米爲酒，曰老勿，釀製會飲，與別社同。

黃叔璥《臺海使槎録》卷六《北路諸羅番十・飲食》 亦用黍米嚼碎爲酒，如他社。

檀萃《滇海虞衡志》卷四《志酒》 按范志謂性不能飲而知酒，頃予仕于朝，歷貴游家，總未嘗得名酒。使燕，飲金蘭酒而甘之，及來桂林，又飲帥司公廚之瑞蘭，乃盡其妙，因志酒。然所志者，僅瑞露、古辣、老酒，但三耳。予性愛飲，又謫居不復能擇佳酒，有載而來問字者即飲之，然喜飲燒刀酒，於黃酒雖餽送盈於階砌，不復開，轉以送人。蓋燒酒名酒露，元初始入中國，中國人無處不飲乎燒酒，見黃酒反攢眉。吴越愛黃酒，江右尚水白生酒。黃酒，今紹興酒也，滇南之有紹興酒，自孫潛村始。

紹興酒，古箸下酒也，取若邪溪水釀之，以箬封罈口而泥之，慮其遠行，或難久貯，煬石灰半珓入之，故紹酒有灰而他酒無灰。今醫書古方製藥，輒曰用無灰酒，是知紹興已徧行天下，故方書以其有灰，戒之曰用無灰酒也。罈面酒甚佳，飲之輒破腹，由灰氣浮於面耳。孫潛村居五華，知滇之吴井水似若邪，因以紹興之釀法爲之，真紹興酒也，以餉大吏及交好，每售輒數十罈，獲大利，餘則日與其徒樂飲酒，至今六七十年。雲南有紹興酒，由孫先生剏之也。先生居滇南，開出文章理學大風氣，而豪飲之風，亦由以開，且留酒法於滇南，使小子後生時奉先生之遺甕，其即魯國夫子甕乎。往時官場爲豪舉，酒之自紹興來者，每罈十斤，值四五六金。近來滇作漸佳，可敵紹作，故紹來漸少，值亦漸低，則先生之餘愛也。

白酒煮雞蛋，亦浙客爲之，滇人士效之，今遂以爲俗。每歲臘中，人家各釀白酒，開年客至，必供白酒煮雞蛋滿盤，乃爲親密。此風不知可開自先生，又添滇之一酒案。頃檢范志，則白酒煮蛋，即老酒冬鮓之遺風也。

老酒，滇南士大夫家亦藏之，時因予病，諸生出以相餉。予昔在博羅，飲老酒，甘之，遂以病。蓋李時珍云：老酒臘月釀造，可經數十年，和血養氣，暖胃辟寒，嶺南人藏之以備女眷房幃之用，不輕以飲人，人亦不樂飲之者，較白酒力尤微，而發痰動火倍盛。范志云：老酒以麥麴釀酒，密封藏之可數年，士人家尤貴重。每歲臘中，家家造鮓，便可爲卒歲計。有貴客則設老酒冬鮓以示勤，婚娶亦以老酒爲厚禮。滇南人不知鮓法，予居滇，命侍兒爲之，隨作隨食，以燒酒下之，更爽快。客來供鮓，俱不敢嘗，惟桐城吴四至，則啗之立盡也。

省城酒清冽堪飲，東門酒鋪所收尤佳，謂之南田酒。客遊者每訾滇酒不中飲，而不然也。吾輩無力能飲佳酒，且就燒酒飲之，漸與之習，亦漸佳，何輕訾之。

花桐酒，出武定花桐村。村之地勢極高，張、王二姓同居，頗似武陵桃源村人。工釀酒，行於四遠，曰花桐酒。予嘗宿其村，下則爲勒品，又下爲張波羅，又下爲元謀，以至金沙江，計其高應數十里上。

高粱酒，出元謀，其地旺，高粱以爲酒，如北方之乾燒。

力石酒，出定遠，亦高粱燒，名力石者，言其酒力之大重如石也。按：鶴慶亦出酒，其味較汾酒尤醇厚。

桑椹酒、山查酒、葡萄酒。滇産葡萄佳，不知釀酒，而中甸地接西藏，藏人多居之，酒蓋自彼處來也。

丁香酒，雲南産丁香，亦以釀酒，性烈興陽。嶺表人嘗言船客以重值延越姝，諸姝謝不敢往，一姝恃其能也，往就之，與歡終日，稍衰，即咂丁香酒而復興，姝大敗壞，從此不能侍客。記之以見此酒不宜輕染脣也。蠻中花椒油性烈亦同。

古剌酒，出緬甸。古剌在緬甸外，其水貯之器，數十年不乾，曰古剌水。取此水以釀酒，可以久留，故曰古剌。范志誤以爲古辣，且以爲賓横間墟名，殆非也。前明外番，嘗有古剌貢水，古剌與暹羅皆在緬甸外，而緬甸常畏之。暹羅入善釀酒，以燒酒再重燒，入珍寶異香，每罈以檀香十數斤，薰黑如漆，入酒封埋，絶去燒氣。二三年取出之，能去積病，且殺蟲蠱，明汪穎常見二人飲此酒，打下活蠱長二寸許，謂之魚蠱云。粤人喜食魚生，當是魚膾成蠱也。

賽瑞露者，所擬於滇廚而爲之也。古者酒歸官釀，故曰官酒。阮嗣宗之就步兵廚，王無功之就某監者，爲其吏善釀，多美酒耳。范志之瑞露廚酒，官酒也。大酋命酒重在於水泉，必香帥廚酒佳。由於署内有所井庫，井泉皆清冽，汲釀故佳。今酒不歸官釀，有事用酒，上官取之於下，下官要之於民，故曰要酒，則美惡不能擇矣。若使官自爲之，豈不可以美見。今滇城無此二井，而城外吴井井泉清冽，官民取之以瀹茶，若以釀酒，當亦與瑞露並賽争先，故懸擬其名，以待滇之好事者争爲之，毋使石湖專美於粤也。

洋酒，開化人善爲之，盛以琉璃瓶，宛然洋酒也，近孫君漢輔亦作之滇邸。

樹頭酒，出緬甸。樹類樧，高五六丈，結實大如掌，土人以麴納罐中，而以索懸其罐，承於實下，劃實流汁，入罐成酒，名樹頭酒。如不用麴，但取其汁，熬爲

白糖。

蠻人嗜酒，不解蒸熬，江西人入其寨而蒸熬之，所謂燒鍋也。蠻人聚而酣之，然收酒債利甚重，盤剥於蠻。張明經忠，蠻族之賢者也，惜之，控於大吏，請示禁，且以語予。予曰：酒之溺人，周公作誥，秦漢禁羣飲，必待於賜酺，飲勢若可以稍衰矣，而民間之羣飲仍自如也。蓋其性之所趨，雖以聖人言之痛切，朝廷之厲禁，莫得而維挽之。燒鍋之禁早矣，卒不能禁，徒使吏役濟其私，致酒價漸增，以重困於民。凡爲美睹聽之言者，非治道之正也，不正其本而禁其末，又豈能行？長吏整躬率物，賢士大夫相與導揚而勸諭之，轉其酒性，飲勢得以稍衰，乃可有濟。且事有失一而得一者，不可不知也。昔昭烈魏武嚴禁酒，不使糜費五穀，以足民耳。滇處萬山，歉則外穀不能入，豐則内穀不能出，穀賤傷農，農傷亦非地方之福。運至本省及近廠，已苦脚費之多，況出滇境哉。計一石之米，重百二十斤，熬爲美酒，不過數十斤。運之至輕，行之又遠，不致以餘粟病吾農，亦軍國之大計。紹興距滇萬里，且以其酒來牟利於滇。滇有燒鍋，猶嘵嘵共思禁之，穀無所轉移，不過運省運廠，脚費之盈絀相當，不能大贏。濟之以蒸熬，縱不能如紹興之遠行，即在滇境互相流通，終亦在於贏數，此亦計之得者也。張君以爲然。兹因志酒而論及之。

《大清一統志》卷一七《天津府》 酒。出滄州。州志有菊酒、時酒、東陽酒等名。

《大清一統志》卷六三《鎮江府》 百花酒。鎮江府所出。

《大清一統志》卷一三九《武定府》 酒。府志：蒲臺出者佳，名蒲酒。

《大清一統志》卷一八四《鳳翔府二》 酒。府志：隴州出。

《大清一統志》卷二二三《湖州》 酒。張景陽《七命》：「酒則荆南烏程」。荆南者，荆溪之南也。《元和郡縣志》：長城若溪水釀酒最醲，俗稱若下酒。舊志：今沈氏三白酒甲江南。

《大清一統志》卷二二八《紹興府三》 酒。《名酒記》：越州蓬萊酒。今越酒行天下，其品頗多，而名老酒者時行。

《大清一統志》卷二三二《金華府二》 酒。《明統志》：東陽縣出。

《大清一統志》卷二四五《建昌府》 麻姑酒。省志：即麻姑山神功泉所釀。

《大清一統志》卷二五二《袁州府》 酒。王隱《晉地道記》：宜春縣有美酒，隨歲舉上貢。

《大清一統志》卷二九四《成都府》 酒。《唐書・地理志》：成都府土貢生春酒。《方輿勝覽》：漢州出鵝兒酒。《明統志》：有郫筒酒，郫人剖大竹傾醪醸酒，開筒香聞百步。

《大清一統志》卷四二一《朝鮮》 秔。可爲酒。

《大清一統志》卷四二三《琉球》 米麴爲酒。《寰宇記》：【略】米麴爲酒，其味甚薄。

《大清一統志》卷四二四《緬甸》 樹頭酒。《明統志》：樹類櫻，高五六丈，結實大如掌，土人以麵納罐中，以索懸罐於樹下，劃其實取汁以爲酒。或不用麵，惟取其汁，熬爲白糖。其葉即貝葉，寫緬書用之。

傅恒《皇清職貢圖》卷一《蘇禄國夷人》 蘇禄在東南海中，【略】釀蔗爲酒。

哈達清格《塔子溝紀略》卷一二《蒙古風俗》 蒙古所飲之酒，以牛乳製造，漢人呼爲奶子酒。酒有四等，最佳者名稀爾粘，次者名波爾達爾酥，再次者名科爾粘，再次者名阿爾粘。

吴玉搢《别雅》卷五 索郎、桑郎，桑落也。《水經註》：民有姓劉名墮者，宿擅工釀，採挹河流，醞成芳酎，懸食同枯枝之年，排於桑落之辰。二句疑有脱誤。故酒得其名矣。自王公庶友，牽拂相招者，每云索郎，有顧思同旅語，索郎反語爲桑落也。又相傳河中桑落坊井所釀。《天禄閣外史》：魏王使人餽徵君以桑落之酒。庾開府詩：「蒲城桑落酒。」《碧湖雜録》言：桑陰時製麴。吴曾曰：舊京呼桑落爲索郎。周繇《看牡丹贈段成式》云：「寄語集山呼索郎。」黎美周詩：「剩有荔枝供木客，新開栘子勝桑郎。」今信陽有桑落鎮，造桑落酒。按：桑之入聲爲索，落之平聲爲郎。語音輕重所由異耳。

杭世駿《訂訛類編》卷三《酘酒》 《烏棲曲》云：「宜城酘酒今行熟。」酘酒，重釀酒也。妄改作投泊，酘酒熟則有理，投泊豈能熟也。郭茂倩本亦誤。按：《北堂書鈔》云：宜城九醞酒。并引此句。

江昱《瀟湘聽雨録》卷六 《越絶書》濮程佐之，濮即《牧誓》濮人程之國，今屬興寧縣地。《水經注》：緑水出縣東侯公山，西北流而南屈，注於耒，謂之程鄉溪。郡置酒官，醞於山下，名曰程鄉，獻同酃也。漢《郡國志》：程水鄉出美酒。《南史・劉杳傳》：楊元鳳言，桂陽程鄉有千里酒。《十道記》曰：《輿地志》郇人取若下水以釀，稱若下酒。張協所云「荆州烏程」是也。容光之佐蓋封於此，其子孫有烏程氏，善釀，改封湖州，故因以氏縣。今兩地皆有名酒，湖州之酒仍曰烏程，興寧號千日酒，謂窖之三年也。嘗領其味甘美，不與

他同。

《吴都賦》：飛瓊觴而酌酃醁。漢《郡國志》：酃縣有酃湖，其水湛然緑色，取以釀酒，極佳。案：湖今在衡州府城東十里，衡酒至今著名，然湖已淤淺。側近冒耕大半成田，中止一渠，穉水濛流，不足供釀。衡酒則惟取閱江門以下，賓日門以上二里許湘江之水爲之，餘皆不堪用，或其地脉相通也。

于敏中等《欽定日下舊聞考》卷一四九《物産》 原：燕山酒頗佳，館宴所餉極醇厚，名金瀾，蓋用金瀾水以釀之者。《北轅録》

補：周麟之《金瀾酒》詩：「金瀾酒，皓月委波光入牖。冰臺避暑壓瓊艘，火炕敵寒揮玉斗。追歡長是秉燭游，日高未放傳杯手。生平飲血狐兔場，釀麋爲酒氊爲裳。猶存故事設茶食，金剛大鐲胡麻香。五辛盈柈雁粉黑，豈解玉食羅雲漿？南使來時北風洌，冰山峩峩千里雪。休嗟北酒不醉人，别有班觴下層闕。或言此酒名金瀾，金數欲盡天意闌。醉魂未醒醆未覆，會看骨肉争相殘。一雙寶榼雲龍翥，明日朝辭倒壺去。只留餘瀝酹昭臺，帝鄉自有薔薇露。」《海陵集》

增：御酒坊後墻有街曰長連，又一街曰短連，總曰廊下家，答應長隨多住此賣酒，京師稱廊下内酒家。相傳明武宗曾遣宫人雜扮壚婦，貰酒歇宿，即此。《西河詩話》

原：薊州薏苡仁酒，周氏第一，成氏次之，三屯營所造更勝。清洌秀美，有出色香味之表者。《鳳洲筆記》

補：張能臣記天下酒名，保定軍有知訓堂酒、杏仁酒。《曲洧舊聞》

周煌《琉球國志略》卷一四《物産》 酒燒酒，國中自釀，味甚烈，致遠及供應，多以水滲入。紅酒，太平山出者名太平酒，八重山出者名密林酒。醇酒，出土嚼喇米肌，嚼米汁而成，如乳酪而甘淡，閱日則酸。國王朔望餽天使有此，或曰，以此埋土中，經年取作燒酒，味醇無比。中國人聞其從女子口中嚼成，多不敢飲，琉人競取，以爲絶佳。

臣按：《隋書》謂釀米麵爲酒，味甚薄。或亦其加水者歟。

阮葵生《茶餘客話》卷二〇《文物飲食醫藥佶語》 柴世宗破河中，李守正得匠人至汴造酒，宋内庫循用其法。燕市酒盛稱南河刁酒，今河間猶有傳其釀法者。蒙叟詩：「刁酒沽唇味許長，河間才得一盃嘗。儂家酒譜君知否，記取清甘滑辣香。」蓋以賈人之姓而得名也。又安德羅酒亦北酒之佳者，漁洋詩云：「玉井蓮花作酒材，露珠盈斛潑新醅。清冷錯著康王水，風韻還宜叔夜杯。」山薑亦稱吾州酒色白清味潔鮮，東坡所謂錯著水也，屢入篇咏，官京師猶仿爲之。德州又有露酒，色如黛漆，味比醍醐，俗呼墨露，見查悔餘詩注，問之德州人不知也。滄州酒，止吴氏、劉氏、戴氏諸家，餘不盡佳，蓋藏至十年者味始清洌，市中安可得耶。按羅侍御欽瞻，崇禎丁丑進士，官御史，巡按河南。剛直有聲，嗜飲，傳釀法，色味雙絶，至今猶呼羅酒。滄州城外，酒樓背城面河，列屋而居。崇禎間，有三老人至樓上劇飲，不與直，次日復來醉，酒家不問也。三老復醉，臨行，以餘酒瀝闌干外河中，水色變，以之釀酒，味芳洌，僅數武地耳，過此南北水皆不佳。劉紫庭鳳翔爲予言之甚確。予在京師，紫庭歲致滄酒數瓮，非市中物可同日語也。漁洋答謝方山詩：「白家烏帽重屏裏，初試紅泥小火爐。恰是陵州酒船到，不愁風雪壓屠蘇。」「酒車冒雪遠衝泥，尺素殷勤謝傳題。一樹山查紅破蕋，花前僱進玉東西。」此漁洋晚歲之筆，頗得酒中三昧，致猶楚風楚也。

馮開之嘗云：用三白酒或雪酒不滿瓶，虚二三寸，編竹爲十字或井字障口，不令有餘不足，新摘茉莉數十朵，線繫其蒂，懸竹下令齊，離酒一指許，用紙封固，尋日香透。余倣爲之，香則噴鼻，而酒味變矣。不論酒而論香，是爲喧客奪主，開之未解此中趣者。

酒可名酴酥，未可爲屠蘇。屠蘇即廜麻，蓋平屋也。《雪賦》云：「韜罦罳之飛棟，没屠蘇之高影。」自孫思邈居屠蘇釀酒，乃有屠蘇酒之名，後人去酒字，竟呼爲屠蘇，未可爲訓。

嵇璜等《皇朝文獻通考》卷二九八《四裔考六・意達里亞》 意達利亞在歐邏巴州南境，【略】土肥饒，産五穀。米麥爲重，果實更繁出，【略】釀酒以葡萄，不雜他物，可積至數十年。

阿桂等《滿洲源流考》卷一九《物産》 《魏書》：勿吉國【略】嚼米醞酒，飲能至醉。

《北史》：勿吉國【略】嚼米爲酒，飲之亦醉。

《隋書》：靺鞨【略】嚼米爲酒，飲之亦醉。

袁枚《隨園食單》卷四《茶酒單》

酒

余性不近酒，故律酒過嚴，轉能深知酒味。今海内動行紹興，然滄酒之清，潯酒之洌，川酒之鮮，豈在紹興下哉。大槩酒似耆老宿儒，越陳越貴，以初開罈者爲佳，諺所謂酒頭茶脚是也。頓法不及則涼，太過則老，近火則味變，須隔水

頓，而謹塞其出氣處才佳。取可飲者開列于後。

一、金壇于酒

于文襄公家所造，有甜、澀二種，以澀者爲佳。一清徹骨，色若松花。其味畧似紹興，而清洌過之。

一、德州盧酒

盧雅雨轉運家所造，色如于酒，而味畧厚。

一、四川郫筒酒

郫筒酒，清洌徹底，飲之如梨汁蔗漿，不知其爲酒也。但從四川萬里而來，鮮有不味變者。余七飲郫筒，惟楊笠湖刺史木牌上所帶爲佳。

一、紹興酒

紹興酒如清官廉吏，不參一毫假而其味方真。又如名士者，英長留人間，閱盡世故，而其質愈厚。故紹興酒不過五年者不可飲，參水者亦不能過五年。余常稱紹興爲名士，燒酒爲光棍。

一、湖州溇酒

湖州溇酒，味似紹興，而清辨過之，亦以過三年者爲佳。

一、常州蘭陵酒

唐詩有「蘭陵美酒鬱金香，玉碗盛來琥珀光」之句。余過常州，相國劉文定公飲以八年陳酒，果有琥珀之光，然味大濃厚，不復有清遠之意矣。宜興有蜀山酒，亦復相似。至于無錫酒，用天下第二泉所作，本是佳品，而被市井人苟且爲之，遂至澆淳散樸，殊可惜也。據云有佳者，恰未曾飲過。

一、溧陽烏飯酒

余素不飲，丙戌年，在溧水葉比部家，飲烏飯酒至十六杯，傍人大駭，來相勸止，而余猶頽然，未忍釋手。其色黑，其味甘鮮，口不能言其妙。據云溧水風俗，生一女，必造酒一罈，以青精飯爲之。俟嫁此女，才飲此酒，以故極早亦須十五六年。打甕時，只剩半罈，質能膠口，香聞室外。

一、蘇州陳三白

乾隆三十年，余飲于蘇州周慕菴家。酒味鮮美，上口粘唇，在杯滿而不溢。飲至十四杯，而不知是何酒。問之，主人曰：陳十餘年之三白酒也。因余愛之，次日再送一罈來，則全然不是矣。甚矣，世間尤物之難多得也。按鄭康成《周官》註盎齊云：盎者翁翁然，如今酇白。疑即此酒。

一、金華酒

金華酒，有紹興之清，無其澀，有女貞之甜，無其俗。亦以陳者爲佳，蓋金華一路水清之故也。

一、山西汾酒

既喫燒酒，以狠爲佳，汾酒乃燒酒之至狠者。余謂燒酒者，人中之光棍，縣中之酷吏也。打磕臺，非光棍不可。除盜賊，非酷吏不可。驅風寒，消積滯，非燒酒不可。汾酒之下，山東膏粱燒次之，能藏至十年，則酒色變綠，上口轉甜，亦猶光棍做久，便無火氣，殊可交也。常見童二樹家泡燒酒十斤，用枸杞四兩，蒼术二兩，巴戟天一兩，布紫一月，開甕甚香。如喫猪頭、羊尾、跳神肉之類，非燒酒不可，亦各有所宜也。

此外如蘇州之女貞、福貞、元燥，宣州之豆酒，通州之棗兒紅，俱不入流品。至不堪者，揚州之木瓜也，上口便俗。

周廣業《循陔纂聞》卷一　浙江名酒最著者吳興若下酒，取上若溪、下若溪水釀之，醇美勝於雲陽。次則金華酒，《酒史》言，京師獨尚金華，至有「晉字金華酒，園棋左傳文」之語。若杭州之梨花春，見于《長慶集》。至宋南渡，錢塘設官酒庫，每歲清明前開煮，中秋前賣新。先期以鼓樂妓女迎酒穿市。見於楊炎正詩注。秀州之清若空，見於《武林舊事》。乃今所重者，則獨推紹興酒，味既濃厚，行亦甚遠，每罍可三十斤許，以石灰周塗之，泥封其口，不知始何時。按朱弁《曲洧舊聞》載，張次賢能臣記天下酒名，有明州金波，越州蓬萊，則宋時已然矣。又云：杭州有竹葉清，碧春白酒。又湖州有碧蘭堂、雪溪，又秀州月波。

汪啓淑《水曹清暇録》卷九　土醞，舊稱苡薏酒，雙塔寺趙家所造最佳。又有金瀾酒，蓋用金瀾水所釀者。今皆不行，時尚惟紹興老酒、良鄉膏粱燒酒。

汪啓淑《水曹清暇録》卷一六　京城佳釀，素稱竹葉飛、清煮、東煮、雪梨花、湛白、甕底春濃、窩兒。米釀藥酒則推史國公狀元紅、黄連液、五加皮、茵陳、緑橘、豆青，益壽延齡，保元固本。外販又有張灣燒酒，清河乾榨，汾州白燒，潞水思源，易州易酒，滄州滄酒。南來最好紹興陳醞，杭州花露，鎮江木瓜，無錫惠泉，儀徵包酒，蘇州女貞，然價極昂，却總不及光禄神酎，玉泉醴酒，醇而清香也。

李調元《南越筆記》卷一四《嶺南藤類不一》　有麴藤，瓊州酒無麴糵，似此藤葉辛香，雜米粉爲餅以釀，亦曰酒藤。

李調元《南越筆記》卷一六《嶺南諸酒》 嶺南諸酒，前有靈谿博羅，靈谿在樂昌東北，源出冷君之山，以其水釀，曰靈谿酒。博羅蠻村有桂，以其花釀，曰桂酒。蘇長公有《桂酒頌》並與釀法刻於羅浮鐵橋下，謂非忘世求道者不以授云。惠州有羅浮春，長公以寄山中道士鄧守安者。又有海醞及萬户酒，長公詩：「嶺南萬户皆春色。」又有雪釀，長公詩：「雪花浮動萬家春。」蓋宋時酒皆官釀，惟嶺南以煙瘴不禁，謂之萬户酒。唐子西以萬户酒之和者名養生主，勁者名齊物論。梅堯臣云：「越林多蔽天，黄甘雜丹橘。萬室通釀酤，地遠無禁律。」粤地故多靈泉甘液，終年花果鮮美芬芳，而當時人民饒裕，户户爲酒，爭以奇異相高，故名賢遷謫至此，多好嗜之。而粤又有酒泉焉，一在陽江之南，泉甘而香，以爲釀，曰陽江香。一在龍川霍山之青華觀，泉甘如飴，曰醴泉，昔時出酒極清異，日滿數斗，今泉孔滴水，猶含酒味。有酒峽焉，東莞之龍潭峽是也，以其水釀曰龍潭清。有酒山，在香山境，以其白泥爲餅，雜藥物釀之。有酒井，在開建似龍山之下，其泉如醴。有酒樹，曰嚴樹，産於瓊州，揭皮葉浸之，和以香粳，或以石榴葉，釀醞數日即成酒，曰嚴樹酒。又有酒花，以石榴花著甕中經旬而成。其曰荔枝酒，則土人齋持釀具就樹下，以荔枝煽酒，一宿而成者。有倒捻酒，以倒捻子爲之，醞釀日深，陽精純固，以之爲酒益人。有酒草，其形如艾，名曰甜娘，以爲釀，曰甜娘酒。有酒藤，以葉之辛香者和米粉釀。有曰酒香，則以角沉黄熟等爲釀，所謂七香酒也。大抵粤中花木多稟陽明之德，色多大紅，氣多香，紅以補血，香以和中，故無不可以爲酒者。龍眼之窮，橘之凍，蒲桃之冬白，仙茅之春紅，桂之月月黄，荔枝之燒春，皆酒中之賢聖也。荔枝燒，唐時最珍，白樂天云：「荔支新熟鷄冠色，燒酒初開琥珀春。」然以陳者爲貴。志稱廣有十八仙，韶有換骨玉泉，皆名酒，今不可考。今廣州所常用者，惟龍江燒細餅，而陳者以諸鮮花投其中，封缸兩月，加沉香四兩，以發羣芳之氣，名百花酒，一名百末酒。漢《景星歌》云：「百末旨酒布蘭生。」師古云：百草華之末，曰蘭生者，漢武之百味旨酒也。太宗賜魏徵詩「醽淥稱蘭生」是也。蓋以百華乾之爲末入之。若廣中則以鮮花爲用，或專以松黄，以荔枝花，以蒲桃殼，以香蕉子浸之，亦佳，而龍眼花尤勝。

桂馥《札樸》卷二《稻》 穀貴黏者，爲其可以釀也。《聘禮》注：凡酒稻爲上，黍次之，粱次之。《説文》：秬，一稈二米所以釀也。鬯以秬釀。鬱草，黍禾屬而黏者也。孔子曰：黍可爲酒，禾入水也。八月黍成，可爲酎酒，酒之用大矣。《漢書・食貨志》：酒者，天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養疾，百禮之會，非酒不行。

漢律：稻米一斗，得酒一斗，爲上尊。稷米一斗，得酒一斗，爲中尊。粟米一斗，得酒一斗，爲下尊。顔師古曰：稷即粟也，中尊者宜爲黍米，不當言稷。馥案：稷謂秫也，秫爲稷之一種，故秫亦得稱稷，杜康始作秫酒。

桂馥《札樸》卷四《緑醽》 《吴都賦》：「飛輕軒而酌緑醽。」當作淥酃。《西京雜記》：酃陽《酒賦》：「其品類則沙洛淥酃。」《文選・笙賦》：「傾縹瓷以酌酃。」李善引《吴録・地理志》：湘東酃水以爲酒有名。張載《酃酒賦》：「匪徒用法之窮理，信泉壤之所鍾。」《齊民要術》有作酃酒法。《水經注》耒水云：「酃縣有酃湖，湖中有洲，洲上民居，彼人資以給釀酒，甚醇美，謂之酃酒，歲常貢之。」《荆州記》：長沙郡酃縣有酃湖，周回三里，取湖水爲酒，酒極甘美。又云：淥水出豫章康樂縣。其間烏程鄉有酒官，取水爲酒，酒極甘美，與湘東酃湖酒年常獻之，世稱酃淥。郭仲産《湘州記》：衡陽縣東南有酃湖，土人取此水以釀酒，其味醇美，所謂酃酒。晉平吴始薦酃酒於太廟是也。《宋書・庾炳之傳》：在尚書中令奴酤酃酒，利其百十。《夏仲御別傳》：爰有天水玄酎，長安清醇，雜以東酃，碧素忞芬。《北史・長孫嵩傳》：劉裕遺以酃酒。《通鑑》：陸納破丁道貴於淥口。注云：衡陽縣東二十里有酃湖，其水湛然緑色，取以釀酒甘美，謂之酃淥。淥口即酃湖口也。

桂馥《札樸》卷九《酘酒》 吾鄉造酒者既漉，復投以他酒更釀，謂之酘酒。《字林》酘，重醞也。《抱朴子》：一酘之酒不可以方九醞之醇。字通作投。梁元帝詩：「宣城投酒今行熟。」《晉書・劉宏傳》酒室中云齊中酒、聽事酒、猥酒，同用麴米而優劣三品。投醪當與三軍同其厚薄，自今不得分别。猥酒謂凡猥所飲。李善注《文選》引許注《淮南》云：猥猶凡也。《説文》醅，《玉篇》作酨，重釀也。《集韻》：酨，酘酒也，一曰次釀。又云酘謂之醱。

桂馥《札樸》卷九《梅》 烝米和麴以釀，謂之梅。《廣韻》：梅，酒母，又作媒。齊謂麴麩曰媒。

桂馥《札樸》卷一〇《白酒》 糯米爲甜酒，俗呼白酒。案：即稻醴也。《内則》有稻醴、黍醴、粱醴。哀十一年《左傳》：進稻醴。《釋文》云以稻米爲醴酒。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷二《火部》 燒酒火。酒本米麵之精華，屬陽，燒酒則又爲酒之精華，乃陽中之陽，燃之色緑，陽極陰生之象，與石硫性同，皆以陽爲體，藏陰於用也。故其光照人面皆作青灰色，照魑魅則不能遁形。以陰爲用

者多含毒，今人率以此酒冬月爲大碗用以燠物代炭火，久食則發癰毒，默受其毒而不覺。然維藏寒者宜之，氣能透達骨髓，軟堅燥濕，熏衣著之，能發骨髓中汗。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷八《諸蔬部》 甘薯酒。和脾暖胃，止瀉益精。造法用薯根不拘多少，寸截斷，曬乾，甑炊熟，取出揉爛入瓶中，用酒藥研細，搜和按實，中作小坎，候漿到看老，如法下水，用絹袋濾過，或生或煮熟任用。其入甑，寒暖酒藥分兩下水升斗，或用麵蘗，或加藥物，悉與米酒同法。若造燒酒，即用薯酒入鍋，如法滴糟成頭子燒酒。即用薯糟造，當用燒酒，亦與酒糟造燒酒同。此酒福建最多，土人名土瓜酒，燒酒曰土瓜燒。其酒味微帶苦，峻烈不醇，不善飲者食之，頭目微有昏眩，亦無大害。閩中紹酒價貴，此酒值廉，土人相率飲此，亦以餉客。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷八《果部下》 蒲桃樹。《羅浮志》：蒲桃樹高二三丈，其葉如桂，四時有花，叢鬚無瓣可剪出，絲毬長寸許，色兼黄緑，結實如蘋果，殼厚半指，絶香甜。核與殼不相連屬，摇之作響，羅浮澗中多有之。猿鳥含啄之，餘隨流而出山，人阻水取之，動盈數斛，以之釀酒，曰蒲桃春，經歲香不減，作膏尤美。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷八《諸穀部》 青稞黄稞。《藥性考》：青稞、黄稞仁露於外，川陝滇黔多種之，味鹹，可釀糟弔酒，形同大麥，皮薄麪脆，西南夷人倚爲正食。

阿迷酒。出東洋，氣味香洌，頗釅厚，每服不過半盞，大能助元氣，驟長精神。估舶帶來，凡督撫大員，輒多備貯，爲不時之需。或遇要事疲憊，一滴入口，精神百倍，較鴉片尤速。《物理小識》：吉利重酎，以紅花芐胡桃入麴釀者，醫瀆數效。

酒釀。俗名酒窩，又名浮蛆，乃未放出酒之米酵也，味釅厚，多飲致腹瀉，性善升透，凡火上行者忌之。

酒罈。生酒罈中，不恒有，凡藏酒之家，千百罈酒間有一罈，啓之中空無酒，下有罈結於中。其罈初結之時，酒上薄凝如衣膜，久則漸厚，一二寸便能滲酒，將酒中精華醇釅之氣盡攝於膜内，膜乃漸厚，酒亦漸少，久久則酒乾，所存十不餘一。啓視之，其膜如鮮海蛰，濡潤而軟，嗅之作酒香，微帶徽蒸氣，識者取之焙乾。乾者如瓜皮，面青黑，背作肉紅色，濕軟如棉，可入藥。蓋酒能生罈，必罈係新出窑未脱火氣，而置酒之地又爲濕熱所蒸，致中變而成此，故造釀家用罈貴舊而不貴新也。金御乘自慈谿歸，帶有酒罈，出以相示，云彼土亦罕得，問有之，然不多見也。

治一切酒傷、酒勞、酒疸，因酒成病諸症，服之立效。

紀昀《閱微堂筆記》卷二三《灤陽續録五》 滄州酒，阮亭先生謂之麻姑酒，然土人實無此稱。著名已久，而論者頗有異同。蓋舟行來往，皆沽於岸上肆中，村釀薄醨，殊不足辱杯斝。又土人防徵求無厭，相戒不以真酒應官，雖笞捶不肯出，十倍其價亦不肯出，保陽制府尚不能得一滴，他可知也。其酒非市井所能釀，必舊家世族，代相授受，始能得其水火之節候。水雖取於衛河，而黄流不可以爲酒，必於南川樓下，如金山取江心泉法，以錫罌沉至河底，取其地涌之清泉，始有沖虚之致。其收貯畏寒畏暑，畏濕畏蒸，犯之則味敗。其新者不甚佳，必庋閣至十年以外，乃爲上品。一罌可值四五金。然互相饋贈者多，恥於販鬻。又大姓若戴、吕、劉、王，若張、衛，率多零替，釀者亦稀，故尤難得。或運於他處，無論肩運車運舟運，一摇動即味變，運到之後，必安静處澄半月，其味乃復。取飲注壺時，當以杓平挹，數擺撥則味亦變，再澄數日乃復。姚安公嘗言：飲滄酒禁忌百端，勞苦萬狀，始能得花前月下之一酌，實功不補患，不如遣小豎隨意行沽，反陶然自適，蓋以此也。其驗真僞法：南川樓水所釀者，雖極醉，膈不作惡，次日亦不病酒，不過四肢暢適，恬然高卧而已。其但以衛河水釀者則否。驗新陳法：凡庋閣二年者，可再温一次，十年者温十次如故，十一次則味變矣。一年者再温即變，二年者三温即變，毫釐不能假借，莫知其所以然也。董曲江前輩之叔名思任，最嗜飲，牧滄州時，知佳酒不應官，百計勸諭，人終不肯破其約。罷官後再至滄州，寓李進士鋭巔家，乃盡傾其家釀，語鋭巔曰：吾深悔不早罷官。此雖一時之戲謔，亦足見滄酒之佳者不易得矣。

吴玉樹《寶前兩溪志略》卷一《山川》 射村。【略】 産三白酒、十八仙酒、蠶豆、絲緜紬。

案：射村釀酒最佳，冬月釀者曰臘酒，春月釀者曰桃花酒。他處春釀者不能久貯，惟射村釀者能經年，以溪水清洌故耳。

師範《滇繫》卷四之一《賦産・異産》 鈎藤。藤也，可以釀酒，土人漬米麥於甕，熟而着藤其中，内注沸湯，下燃微火，主客執藤以吸。按：鈎藤即千金藤，主治霍亂及天行瘴氣，善解諸毒，其功似與檳榔同也。

程岱葊《野語》卷七《酒》 産物不齊，釀法亦異，如苗俗以柿釀酒，南蠻檳榔

酒，辰溪鈎藤酒，扶南石榴酒，赤土國甘蔗酒，伽藍國椰子酒，西域蒲萄酒，品彙實繁，更僕難數。惟暹羅國以秫爲酒，即中國之高粱也，特不知釀法何如耳。

火酒以高粱爲首，陶公五畝種秫，即高粱也。米酒近推越中，然吾鄉以烏程氏造酒名縣，所産殊不多讓。惟火酒好酒，其名太俗，余謂秫酒佳者如名將，米酒佳者如醇儒，擬更名秫酒爲武酒，米酒爲文酒。

洪亮吉《乾隆府廳州縣圖志》卷三三《衡州府・衡陽縣》 酃湖在縣東，水可釀酒，名酃渌酒。《圖經》：今作零湖，與耒水通，可溉田百頃。

洪亮吉《乾隆府廳州縣圖志》卷二七《湖州府・歸安縣》 若溪在縣南，亦作箬。李吉甫云：箬溪水釀酒甚醲，俗稱箬下酒。

吴省蘭《楚南小記》 醝酥泉，泉出興寧縣西，一名官酒泉，造酒經久不敗，稱千日酒。

西清《黑龍江外記》卷六 土人以黄米造酒，謂之黄酒，又有名秋酒者，關以東處處賣之。達呼爾以牛馬乳造酒，案：《漢書》謂之樹酒。謂之阿爾占，漢名奶子酒，蒙古諸部家有之。南酒來自奉天，歲不過數罎。燒酒來自伯都訥，歲不下數十萬觔。從前呼蘭議開燒鍋，將軍觀明駁之，至今不果行。

秦嘉謨《月令粹編》卷二《每月令》 糜欽酒。《奚囊橘柚》：糜欽棗出真陵之山，食一枚大醉不醒。東方朔嘗遊其地，以一斛歸進上，上和諸香作丸，大如芥子。每集羣臣，取一丸入水一石，頃刻成酒，味踰醇醪，謂之糜欽酒。飲者香經月不歇。

秦嘉謨《月令粹編》卷三《春總》 澆春。《國史補》：酒有劍南之澆春，富平之石凍春，桑陽之土窟春。

秦嘉謨《月令粹編》卷四《正月日次・初一日》 醽醁酒。《晉起居注》：升平二年正月朔，朝會，賜衆官醽醁酒。

梅花酒。《四民月令》：梅花酒，元日服之卻老。

椒酒。《四民月令》：正月之旦，潔祀祖禰，進酒降神畢，子孫各上椒酒於家長，稱觴舉壽。

屠蘇酒。《荆楚歲時記》：元日進屠蘇酒。注：屠蘇酒，元日飲之，可除瘟氣。屠者，屠絶鬼氣。蘇者，蘇醒人魂。

秦嘉謨《月令粹編》卷七《夏總・立夏》 駐色酒。《元池説林》：立夏日，俗尚啖李，時人謂曰：立夏得食李，能令顔色美。故是日婦女作李會，取李汁和酒飲之，謂之駐色酒。

秦嘉謨《月令粹編》卷七《夏總・季夏》 碧芳醞。《叩頭録》：房壽六月擣蓮花，製碧芳醞，涼物也。

秦嘉謨《月令粹編》卷一四《九月日次・初九日》 飲新酒。《乾淳歲時記》：重九都人飲薪酒，泛黄籙菊。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・歲令總雜識》 歲千釀。《漢書・食貨志》：通邑大都酤，一歲十釀。注：千甕以釀酒。

趙翼《陔餘叢考》卷四三《茅柴酒》 酒之劣者俗謂之茅柴酒，此語蓋亦起於宋時。東坡詩：「幾思壓茅柴，禁網日夜急。」《學齋佔畢》引李白「金樽美酒斗十千」，杜甫詩「速來相就飲一斗，恰有三百青銅錢」之句，以爲酒價何太相懸如此，想是老杜不擇飲而醉村店中壓茅柴耳。又蘇叔黨詩：「茅柴一杯酒，相對奈愁何。」劉後村詩：「茅柴且酌兄。」是茅柴酒宋人已用之於詩文矣。然曰壓茅柴，蓋酒之新釀，用茅柴壓而醉之耳。

祁韻士《西陲要略》卷四《厄魯特舊俗紀聞》 準夷不習耕作，以畜牧爲業，飢食其肉，渴飲其酪，寒衣其皮，馳驅資其用，無一不取給於牲。欲粒食則因糧於回部，回人苦其鈔掠，歲賦以粟，然僅供酋豪饘粥。其達官貴人，夏食酪漿酸乳，冬食牛羊肉，貧人則但食乳茶度日。畜牧之外，歲以熬茶西藏爲要務。其酒，縫皮爲袋，中盛牲乳，束其口，久而釀成，味微酢，謂之胡酒。每歲四月，馬湩新得時，置筵酬神，詛馬爲慶，謂之玉醴。斯蒙古亦然，但不如其盛耳。

祁韻士《西陲要略》卷四《回俗紀聞》 牛馬乳釀酒爲阿拉占，酸乳爲氣格，即馬胡也。

祁韻士《萬里行程記》 高臺縣，【略】釀酒亦佳。

楊萬樹《六必酒經》卷一《酒論》 蓋聞黄帝治疾，以酒爲百藥長，是邃古先已有酒，不自夏儀狄始。茀有酒之名，不傳釀法，《周官》始言之。其後汝陽王璡有《甘露經》，王績追焦革釀法爲《酒經》，又採古來善釀者爲譜。宋有蘇東坡《酒經》，劉炫有《酒孝經》。本朝《四庫全書》採入《北山酒經》，竇苹《酒譜》，此外又若干種，法詳且備矣。茀諸書間有失傳，其所傳釀法，以今覈之，亦有同有不同者。按古語云：空桑穢飯，醞以稷黍，以成醇醪，酒之始也。《説文》：酒白謂之酸，酸者，壞飯也，酸，老也，飯老則壞，飯不壞則酒不甜。又曰：烏梅女麴，甜醹九投，澄清百品，酒之終也。《本草》：烏梅性酸澁。《玉篇》：女麴，麥麴也。《集韻》：投，再釀也，所以作辛也。大隱翁云：金木間隔，以土爲媒，自酸至甘，自甘至辛，而酒成焉。所謂以土之甘，合水作酸，以木之酸，合土作辛。此其大畧

相同也。顧詳覈其法，古人造酒以漿爲祖，漿不酸，即不可醞酒，故有卧漿法。今人不製卧漿，秫浸半月之久，漉泔和釀，其酸漿已在米汁之中，此用漿之法不同也。夜半蒸炊，昧旦下釀，太陽出則酒多不中，而今人竟日可造，此湛熾之法不同也。又如先浸麴，漉出麴滓，取麴汁於甕中，即投飯。而今人槌粉和釀，或用麥黄，或用白藥，或用紅麴，此用麴之法不同也。三九酒，麴水米各九斗，而今人有長水酒，短水酒，增減不等，此投水之法不同也。喂飯酒，酴米《説文》酴，酒母也，俗名脚飯，又名漿板。偷酸，投醹喂飯也。偷甜，酴米用漿醺濕，和入麴藥同揉。今則酴米用水淋回，先用白藥，投醹方用麥麴，此釀法之不同也。攤飯酒，按時開爬，俗云開泡，又云開頭。今以米久浸者，用爬宜遲，米未久浸者，用爬宜早，此爬法之不同也。煎酒連罈封煮，今人用鉄鍋煎酒，或用鑞壺煎酒，有接取酒露，加入酒露，此煎酒之法不同也。大抵古人立法，各有深意，而有同不同，或且不知所守，求其宜古宜今，越千載而無能外者，莫如《禮・月令》「乃命大酋」節文孔疏云：秫稻一，麴蘗二，湛熾三，水泉四，陶器五，火齊六，以次相承，亘古不易。余故即是法而爲之推闡其旨，誠由是神而明之，則自漢及唐宋諸名人《酒經》、《酒譜》，皆括其要，而《周官》之法，庶得真詮，又何慮作法之同不同，而無所折衷哉。集成本不取以經名，緣六必之條，載在戴記，固經文也。雖援古疏證，未足謂以經註經，而以鄙俚之詞，順文解義，竊比於《三字經》《女兒經》之類云爾，言乎僭也，則吾豈敢。

楊萬樹《六必酒經》卷一《麴論》　《本草》：麴，酒母也。是酒從麴化，麴高則酒味亦高，麴次則酒味亦次。故精於麴者則精於酒，拙於麴者則拙於酒，酒人知留心於麴，而醞釀之功，可居其半矣。凡麴有三種製法，風麴、罨麴、醽麴。六七月製麴，用風麴法，俗云伏麴。八月製麴，用罨麴法，俗云桂花麴。九月製麴，亦用罨麴法，俗云菊花麴。近時多用風罨法，而醽麴法，間有用有不用。各省製麴，均用小麥，用水拌粉，酒白味和，我浙下江亦然，上江則不然，不拘大麥米麥，並用製麴，得法則麥皆同功。《本草》載大麥味醎，米麥味澁，不若小麥味苦之爲良也。古法麴未製之先，預採陸地鮮蓼搗碎，用水釀之，以一日爲度，名自然汁，酒白味辛。又乾蓼搗粉釀汁，以一日爲度，又乾蓼煎汁，宜造麴前一日，煎好冷透，不可稽遲時日，煎汁拌粉，酒赤味濃。造麴粉宜細，用水拌粉，不可太乾，不可太濕。太乾則發雖急速，恐水未匀，麴性無力。太濕則麴發遲緩，化生烏閣白蟲等物，麴濕酒澁。法宜看粉之粗細，粗粉濕拌，細粉乾拌，乾濕得宜，握得聚撲得散，是其訣也。余特立按粉扣水之法確不可易者附後。麴粉拌匀，必須隨手入匣踏實則易發。踏畢，如天熱用風麴法者，喜臨風，以竹紙包裹，每塊即時繫挂於無日當風之處，滿月出紙，七七日收晒。天涼用罨麴法者，宜避風，以稻草包裹，預擇淨室無風處，先用板隔地氣，板上鋪草，約一尺浮，方可叠麴。麴用草包裹，宜單包，不可雙包，雙包則脱汗糖心。又宜隨時體察天氣涼煖，天暖離叠，天涼瓦叠。立曰離，横曰瓦。八月製麴，離叠以六路爲度，瓦叠以兩層爲度，一層更妙，或於無風酒甕上，排以竹竿，鋪以草穰，挨次離叠，或於無風樓閣中，鋪以草穰，挨次離叠。總之麴篷宜小，不發紅斑。九月製麴，天氣寒涼，遮蓋宜密，離叠不限層數，瓦叠以四層爲度，麴造畢，四面用草把遮寔風道，頂上蓋以草穰，如遇狂風驟起，篷外四圍再加竹簟遮護，使麴煖而易發。故按時得法之麴，第二日發香，第三日生黄衣，謂初熱，第四日謂正熱，第五日謂大熱，第六日謂極熱，第七日第八日謂餘熱，第九日熱退發止。夫麴之發，猶酒之發也，過發則傷熱，欠發則傷冷。天氣和煖，麴發至於大熱、極熱之時，酌減遮護。如遇天氣酷熱，盡去四面遮塞，令透風氣，以洩其熱。若天氣寒涼，即麴發至大熱、極熱之時，猶恐欠發，豈可去其遮蓋，致至傷冷乎？倘麴造有數日，未見起發，聞有酸酸之氣，急添稻草厚蓋催趁之。所以聞麴氣而能辨其麴之發法者，方能製麴。麴至十餘日，將離者瓦叠，瓦者離叠，則麴發匀矣。由是逐漸堅燥清香，半月則麴已成。自踏造日爲始，月餘出草，當辨其色，若拌水太濕，則心内青黑色，傷熱則紅色，傷冷則發不透而體重。麴宜體輕身堅，心内黄白，面上均有黄白花衣爲上，黑色次之，紅斑又次之。如麴出草，須於當風處井字垛起，更候十餘日，打開心内無濕處，方於日中曝晒，候冷乃收之。《齊民要術》：天氣晴明，令受霜露三夜，吐濁氣而收清氣，須看風色，遇雨則麴惡矣。收藏宜高燥處，不可污濕，四十九日後方可用。此乃製麴之大略也。

麴粉拌水法

小麥統粉連皮粉四十斤，拌水十六斤。

大麥統粉四十斤，拌蓼汁三十二斤。小麥粉對和，拌汁二十四斤。米麥即穬麥類。

米麥統粉四十斤，拌蓼汁三十二斤。小麥粉對和，拌汁二十四斤。

炒黄米麥統粉四十斤，拌汁三十二斤，炒黄大麥統粉，用蓼汁同。小麥粉對和，拌汁二十四斤。炒麥粉忌熱，煎蓼汁忌熱，否則酒酸。

以上麴粉拌水，略舉其要，善麴者再望裁酌。

麴粉一百斤，發出焙乾麴八十斤。

水麴一百斤，發出焙乾麴四十斤。

朱翼中香泉麴

白麪一百斤，加川芎七兩，白附子五錢，白朮三兩，瓜蒂二錢，共爲細末，和入白麵中，用井花水三十斤，拌粉踏罨，與常法同。

以上罨麴

朱翼中瑶泉麴

白麵六十斤，糯米粉四十斤，加人參、官桂、茯苓、荳蔻、白朮、胡椒、白芷、川芎各一兩，丁香、桂花、南星、檳榔、防風、附子各五錢，共爲細末，與粉麵和勻，再入杏仁三斤，去皮尖搗糊，和井花水拌粉，踏實切塊，用桑葉包裹，盛於紙袋中，即時繫掛無日當風處，兩月出袋。

古造麪麴法

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

古造白麴法

白麪五斤，糯米粉五斗，水拌微濕，踏實切片，楮葉包掛風處，兩月收晒。

以上風麴

東坡真一麴

白麪一斗，用生姜五兩，取汁和水拌勻，蒸餅切作片子，裹掛風處，一月可用。

朱翼中蓮子麴

先用白麪三斗，切生姜半斤，如豆大，和粉炒微黄，攤冷。次早炊糯米飯二斗，俟飯微温，和前炒過麴粉拌勻，勿令作塊。待冷攤竹篚中，蓋以青蒿，罨作黄衣，如有白衣，即去蓋草番轉，陰乾半日，盛紙袋中，懸掛風處，兩月收用。

以上釀麴

葉氏水雲録神麴法

五月五日，或六月六日，或三伏日，用白麪百斤，青蒿自然汁三斤，赤小豆末、杏仁泥，各三升，蒼耳自然汁、野蓼自然汁，各三升，以配白虎、青龍、朱雀、元武、勾陳、螣蛇六神，用汁拌勻，踏實包裹，收晒照前。

黄衣麴　釋名黄蒸，又名麥黄，米製名米黄。

六七月間，用小麥或穬麥，取蓼汁浸透，蒸熟攤冷，如製醬法。蓋以青蒿，或蓋以草穰，罨成黄衣，半月收晒，釀酒磨細，酒色極赤。台屬間用其法，與女麴不殊。

秫稻必齊説

夫秫，粘粟、粘黍是也，釀酒則劣於糯也。孫炎謂秫爲粘粟，粟粘爲秫，不粘爲粟，北人呼爲小米。蘇頌謂黍粘爲秫，北人呼爲黍米。《禮》孔疏：作酒用黍不用稷。《本草備要》謂稷爲麤稷，燒酒可愈百病。稻不粘曰粳，粘曰糯，糯稻南方水田多種之，其性熱，可以釀酒。《齊民要術》：糯有九格，雉尾、大黄、馬首、火色、虎皮、早糯、晚糯等名，善釀者，取雉尾、馬首、早糯爲上，虎皮、火色爲次，晚糯性硬爲下。我浙糯米出産固廣，而江南尤廣，浙之糯又亞於江南之糯也。大抵地勢有異宜，故所植之種不一。成熟有早晚，故米穀有厚薄之分，質性有堅脆，故糟粕有多寡之異，米粒有美惡，故醞釀有醇醨之殊。鄭註：必齊，熟成也。夫秫稻必熟成而後獲，然或時日未足，而遽獲之，則穀不老，即穀老而晒未變，或晒變而舂不精，皆不齊也。又説，必齊，多寡中度也，秫稻與麴與水，皆有常度，不中度，則有偏勝之患云。

楊萬樹《六必酒經》卷一《麴蘗必時説》　麴，麥製也。蘗，米製也。必時，及時製造也。《商書》：若作酒醴，爾惟麴蘗。《釋名》：麴，朽也，釀之使衣生朽敗也。紅麴白藥謂之蘗，紅麴以米飯和麴母，受濕熱蒸蒸之氣，加以限時攤蘸之功，化爲真紅，此人窺造化之巧也。法與製麴大異，附載於後。白藥用糯米粉、鮮蓼汁，拌微濕，搗極勻，和作圓丸，用竹篚貯盛，以草紙覆蓋，藏於無風浄室，俟對週發香，逐漸去其遮蓋，七七日收晒，謂餅子麴，謂官料。其各省雜入諸藥者，藥雖不一，均屬平穩。凡製造麴蘗，必宜及時，而麴成之日，尤當辨其滋味，倘或非時而製，求麴之正味難矣。當以三伏爲上時，八月爲中時，九月爲下時。三伏酷熱之時，麴無患不發，第恐傷熱，故用風麴法，以竹紙包裹，每塊繫掛於無日當風之處。八月天氣漸涼，用罨麴法，以草穰包裹，使麴易發。九月天氣愈涼，亦用罨麴法，遮蓋宜密，過此則非時矣。得時麴蘗，力强發急，失時麴蘗，力弱發緩，製麴之宜及時也明矣。

楊萬樹《六必酒經》卷一《湛熾必潔説》　《禮》鄭註：湛，漬也。熾，炊也。此釀酒之至要也。酒爲米之真汁，漬而炊之，水火既濟，米始融液而易化。漬之

不透，則米性仍堅，漬之過透，則米力已脱。又或炊之不熟，則米仍生而化不透，此湛熾宜得法也。然湛熾之所以能得法者，在於寒暖有定之天；而湛熾之所以不能得法者，在於寒暖難定之天。是以善湛熾者，詳察天時，如煖天浸米，不宜久浸，時刻留心，預派章程，挨次浸水，方無失誤。如寒天浸米，水冷米堅，米宜久浸。倘冬行夏令，必變通權宜，隨時斟酌。然又當識水土之性，及風俗釀法之異，久浸與不久浸，不可以一概言也。必潔者，水泉柴薪固求其潔，而尤不可觸穢惡之氣也。夫酒之氤氳而成味者，陰陽變化之妙耳，若以穢惡之氣觸之，則酒色渾而味變矣。故酒材無一不昭其潔，而湛熾之潔爲尤要也。余酌立按時浸米之法，條列於後。

附浸米法

正月攤飯米，天寒有冰，浸二日二夜，天寒無冰，浸一日二夜，天和浸一日一夜。紹興攤飯米，浸七八日左右，淋飯米浸一夜，喂飯米浸一日一夜。

二月攤飯米，酉時浸，卯時炊，天寒一日一夜，或半日一夜。淋飯米、喂飯米，俱浸一夜。

三月攤飯米，酉時浸，卯時炊，淋飯米、喂飯米同。

夏月非醞釀之候，其法故不立。

七月攤飯米，酉時浸，丑時炊，淋飯米同。

八月攤飯米，酉時浸，寅時炊，淋飯米同。

九月攤飯米，酉時浸，卯時炊，淋飯米同。

十月攤飯米，酉時浸，卯時炊，天寒半日一夜，或一日一夜。紹興攤飯米，浸七八日左右。淋飯米、喂飯米，俱浸一夜。

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

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

以上按時浸米之法，兼有水性靈蠢之分，善釀者因地制宜，留心裁酌。

楊萬樹《六必酒經》卷一《水泉必香説》　水，流水也。泉，源泉也。必香者，取其芳香也。夫水有甘者，有苦者，有鹹者，有酸者，有香者，別酒亦當先別水。陸羽《茶經》品惠泉爲上。劉伯芻品天下水泉，江南揚子江爲第一，常州惠山石泉第二，江蘇虎丘石井第三。又江南武定府城南，有香水泉，其泉春時則香，土人祭之，然後汲以釀酒，香馥異常。其他水之著名者，古稱汲以醞釀，味極醇美。近今如我浙會稽東浦水，釀酒味甲天下焉。然名水固不易致，吾台酒以陳婆坳水爲上。諸水不可不辨。大抵江河之水多濁，清洌爲佳。溪澗之水多淡，甘芳爲貴。井泉之水，究其源流，從地脉遠來者爲上，江湖滲入者次之，其城市溝渠污穢者不堪用。蓋天一生水，水固得天之清氣，而地氣所鍾，每各有異，知味者故能辨。夫淄澠善釀者亦當審其美惡，擇取而醞，可與名水媲美矣。至四時節氣之水，有關於酒，亦宜詳考，備列於後。

春水謂之神水，浸造亦可久留，但性濫而味薄。

夏水色赤味濁，入霉出霉，迎霉送霉，此皆濕熱鬱遏熏蒸之水，不堪造釀。

秋水通源，凛肅殺之氣，性潔味洌，故甘露飲，秋露飲，均在斯時醞釀。

冬月水歸冬旺，結凍凝冰，至柔而復至堅，體重味厚，小寒尤佳，浸造一切，久留不壞。

冬雪水，江湖雪水，釀酒宜停四五日可用。井泉雪水已從土中滲出，即時可用。除瘴癘，殺虫蝗，密盛陰處，數十年而不壞，故造酒以此水爲第一，可以却病延年。陸羽品雪水第二十水。

井水將旦首汲，謂井花水，無時初出謂新汲水，取天一真氣，浮於水面，浸造更妙。旱天井水，源遠流潔，愈旱愈佳，釀酒極美。天落水，性空味薄。雨後井中渾水，氣味愈惡，不堪浸造。

楊萬樹《六必酒經》卷一《陶器必良説》　陶器，瓮缸罈瓶之屬，必良者，擇其無罅漏也。《考工記》：有虞氏尚陶。註：若甒泰是。大舜以甒泰瓦器貯酒，而後人遵用之也。瓦器甄土爲之，土有沙土息土不同，沙土器成而粗疎，息土器成而滑澤，地産各異，燒工尤難。《説文》缶燒善裂。旗人髻裹薜暴不入市，器不任用也，酒入尤宜擇之。諺云：缸罅猶且可，罈漏酒全走。酒罈封閉宜固，漏則内氣洩而外生白蟲蠅，酒味全失。朱翼中云：東南多甕瓮，西北用瓦瓮。瓦瓮固不及甕瓮之良也。凡瓮缸榨酒後，宜即用水洗净，再入石灰滌其餘毒，方可再醞。《本草》載石灰解酒酸，除酒毒。今人用以度酒，殊爲不美，用以滌器，極爲精良。凡酒罈盛酒，於煑酒前三日，預先洗净，俟乾候用。鑞壺煮酒，臨時將罈蒸熱，或向火烘煖，免致驚損。至若作竈不巧，則火力不齊。蒸桶不圓，則生熟

不勻。榨箱不靈，則壓酒不乾。其餘工器，皆當擇其良者，又不獨埴之器宜然也。

楊萬樹《六必酒經》卷一《火齊必得説》《周禮》：烹人，以給水火之齊。鄭註：齊，量也，劑之使無過不及也。此火齊似指煮酒而言。鄭註：適生熟之調。言火候當視酒之生熟而調劑之，必適其宜，斯謂之得也。《醉鄉小畧》煮酒法，連罈謂大煮，法在探香，香噴熟之候也。鐵壺謂小煮，法在探氣，氣聚熟之候也。凡酒一滾即熟矣，封後色渾味酸者，失於火齊之不及也。封後色清白花者，失於火齊之太過也。蓋不及者，未滾則火力不透，氣欝而沸未泛清，故酸而渾也。太過者，已滾而火熾不減，沸久則酒之元氣洩傷，故清而生白花也。皆不善齊量，所以不得也。然薄酒亦生白花，好酒日影照之，亦生白花，陳於熱處濕處，亦損酒味。夫醞酒至煮，六事已畢，心力已費，乃酒人告成之時也。當如白樂天論酒詩曰：「甕揭開時香酷烈，餅封貯後味甘辛。」則釀之得法者矣。

楊萬樹《六必酒經》卷二《問答説》造酒之法，《禮經》六言盡之矣，弟恐分晰其詞，而不能引申其意，則泥古不通，終無補於習斯業者，因倣諸書問答例，曲爲傳之。

問：各省造酒，名酒出於何處？曰：四方風俗，諸家酒材，殊難盡識。酒之法千變萬化，酒之名累萬盈千，或以輿圖名，或以藥物名，不可言而盡也。姑就余之所見聞者，一一論之。我浙紹酒最佳。製麴用水不用蓼，不用藥。釀法極精，色清味醇，香且美焉，故酒行天下，首推第一。寧波酒，麴藥參用，色白味正。杭省酒，麴藥對和，色清味鮮。金華酒自古擅名，製麴用蓼不用藥，味美色金，價有上中下三則。福建福州酒，尚釀三酘五醞，味厚色金。江西麻姑酒，以泉得名而麴用藥。安徽太平延壽益酒，香馥甘濃。江蘇鎮江百花酒，常州惠泉酒，蘭薰麝越，自成馨逸。金陵瓶酒，味美有灰。淮南緑豈酒，麴有緑豈，能解酒毒，別調氤氳，不與人同。山東秋露白，色清味烈。山西汾酒，葡萄酒，甘芳酷烈。廣東火迫酒，又香蛅酒，直隸滄酒，南和酒，頗見甘濃。秦蜀酒，用黍秫藥麴，薑辛桂辣，蜜甜胆苦，悉在其中。我台寧老酒，無灰酒也，製麴用蓼不用藥，蓼亦清香鮮毒，飲酒至醉，不頭痛，不口燥，醫家用以治疾，極爲精良，酒色如金，甘脆香濃。余家製麴，小麥粉拌以新汲水，釀酒採汲它泉溪流諸水，故酒色如鏡，芬芳遒爽，不亞於紹酒也。王楙《野客叢談》云：凡酒色清味重而甜者爲聖，色金味醇而辛者爲賢，色黑味醨而酸者爲愚。以糯觴爲君子，黍觴爲中庸，麥觴爲小人。

問：醞釀之法，能遵《禮記・月令》六言，遂毋差貸乎。曰：其法固良，而神而明之，又存乎其人，若素遵其法，而一時偶失權宜，致有踈誤，亦未可知。然曲肱既久，自知其酒受病之由，決不至一誤而再誤也。

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

問：酒宜潔淨，猝遇穢惡，可無礙乎？諺曰：屍房産室，酒家大忌。蓋屍氣極毒，經過樹木，概不開花發秀，五穀種子亦然，故酒近之則味惡。蓋血露極穢，酒近之則色變，裹榨不出。賈思勰釀酒，酘飯用隻日，不用偶日，狗鼠不許近前，其精嚴潔淨如此，污穢之氣，可不慎歟。

問：四時醞釀，以何時爲是？曰：冬月寒時爲是。臘月醞釀，謂之老酒，謂大酒，謂昔酒，可經數十年而不壞。春秋釀成即鬻，謂小酒，謂新酒。十月造酒爲上時，謂之桑落酒。《詩》云：爲此春酒，以介眉壽。乃上時之酒也。夏月非醞釀之候，倘或强而爲之，亦平原督郵耳。

問：司斗糯米一石，用麴該若干？用紅麴該若干？用白藥該若干？曰：每糯一石，全用麥麴十八斤，全用紅麴六斤，全用白藥二十兩。臘月老酒用麥麴，秋月新酒用紅麴。十月用麥麴紅麴各半，春月用白藥麥麴各半。紹興老酒，全用麥麴。隣省老酒用麥麴，而參用白藥。新酒全用白藥，亦有間用麥麴者，均良法也。朱翼中用罨麴，風麴各半。張進供御酒，用杏仁麴六十兩，香桂麴四十兩。大抵臘月老酒，用麴宜重，麴力勝，則酒可久留，寒暑不侵矣。

問：黄酒用司斗糯米一石，浸時滲水若干？飯重若干？投水若干？糟粕若干？燒酒若干？糟滓若干？乞相授以法，相語以利。曰：糯重一百四十斤左右，滲水六十斤左右，攤飯重二百斤左右，淋飯重二百六十斤左右，攤飯投水一百九十斤左右，淋飯投水一百三十斤左右，榨酒二百五十斤左右，糟重七十斤左右，火酒十斤左右。燒過糟滓，前漢《食貨志》云：糟截灰炭，給工器薪樵之費，飼豕倍之。新酒仿此，可以類推。

問：古法湛熾，必需卯酉二時，天寒亦可如是乎？曰：卯酉謂日月出入門户，古人立法，義有取爾。春秋早冬，斯時日煖夜寒，夜半蒸炊，收清涼之氣，味

旦下釀，避陽氣之烈。然臘月水冷米堅，浸之不透，則炊之不熟，似難一律醞釀，當隨機通變，遵法化用。

問：麥麴美惡，何以知之？曰：麥麴出包時，看其色衣，嘗其氣味，即知其麴之美惡矣。恐閱歷未深者，驟難區別，可將出草之麴，每篷收晒另貯，先行試釀一瓮，初澄酒味如何，久釀酒味如何，麴之美惡判然矣。倘麴惡而仍用之，是一分之患，釀成十分之禍。

問：白藥釀酒何如？曰：白藥以體輕質堅爲良，紅斑黑色不堪用。罨出收晒後，亦應試釀一瓮，視其發法之緩急得法，白藥一日對週而漿來，對週未至而漿來，對週已至而漿不來，皆爲次麴。傷熱則漿早，傷冷則漿緩。酒入淋飯回湯，法已精尚，而酒味反劣，非釀工之拙，實藥之病也。

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

問：同是麴藥，釀酒味有厚薄，何故？曰：造酒以麥麴爲主，天寒用麥麴，天熱用米藥，此一定之法也。然麥麴純陰，性純力厚，能化糟，故酒多味醇而糟少。米藥屬陽，性急力薄，不能化糟，故酒少味薄而糟多。

問：米泔可釀酒否？曰：泔水，米汁也，宜按時棄取，天寒用之，天煖棄之。緣泔性易酸，春秋和煖之時，用泔和釀，恐泔之轉瞬即變，而害酒之酸也。冬月寒冷之時，泔不易酸，米經久浸，泔味極濃，澄清和釀，則酒味醲醲，酒可久陳。況三漿四水，古法皆然，豈可棄真汁而用清水乎。獨喂飯酒，天寒泔水皆不用。

問：何爲合酵？余聞朱翼中曰：春秋温和，釀酒自能起發，不必用酵。冬月寒冷，酒發頗難，所以用酵。其法取酒甕正發酒醅，擘取漉乾，用麴粉對拌微濕，懸掛陰乾，謂之乾酵。釀酒前一日，每甕用乾酵三升，以温水浸之，和入麴飯同投，釀酒易發。或於投飯時，每甕用正發酒醅三四杓，拌和尤捷。或於釀酒前七日，預造三白酒娘，俗名漿板。每甕用正發酒醅十斤，和飯同投，酒人謂之傳醅，又謂借醅，勝於用酵也。

問：酒飯入甕，何時應熱，何時應冷？余聞朱翼中曰：寒時如人體，温涼時令微冷，熱時令極冷，俗云寒天投熱飯，熱天投冷飯，本此意也。夫酒之香者在飯，酒之甜者在飯，酒之酸者亦在飯。臘月嚴寒，應投熱飯，熱則發急而酒香。《語林》云：抱瓮冬醪。言冬月釀酒，令人抱瓮速成而味香，故言酒之香在飯也。倘天寒而投冷飯，則酒不發，不發則甜，故言酒之甜在飯也。深秋早冬，飯宜微冷，似冷而尚未冷透也。但十月天氣，寒熱難定，投飯之法，最難安置，應冷莫熱，飯冷而天煖，酒自能發。飯冷而天寒，用醅即發。夫造桑落酒之得其法，與不得其法者，皆在投飯之妙爾。早秋春仲，飯宜極冷，已冷而再行遲緩也，和暖之時，冷飯入瓮，對週無有不發。愚拙酒人，胆小才踈，不量天時，恐飯冷而酒不發，急投熱飯，是酒入害酒之酸，故言酒之酸在飯也。

問：按時投飯，已知之矣，開爬之法，可得聞與？曰：當按其所造何酒，察其時候冷暖何如。假如春月秋月，台紅攤飯新酒，米浸一夜，投飯極冷，無熱氣之可洩。俟對週起發，用爬一攪，待漿轉煖而頻攪之，可如淋飯新酒之不必用爬也。唯冬月老酒新酒，投飯甚熱，必須尚其心智，相時而動，當知得失利病，在於一爬。若用爬太早則酒甜，用爬太遲則酒酸，試特舉按時開爬之法而歷言之。如天氣小寒，發急開爬。天氣大寒，對週有奇開爬。天氣極寒，可至第三日開爬。夫均是爬也，喂飯老酒之爬，與攤飯老酒不同。同是攤飯老酒之爬，我浙之紹興與寧台則又有不同。何也？在於浸米之久與不久耳。我浙紹興老酒，攤飯法也，米浸半月左右，投飯後，覆以草蓋，對週聽其發聲，自甕底響至甕面，噓盡酸漿爛飯之氣，謂之聽爬。揭蓋看其紋裂，將次傾斜，飯折心破，謂之看爬。探其甕面煖氣上升，是開爬之候也，方可用爬攪打，嘗其鮮味，謂之頭爬。二爬三爬，仍要漿煖，過煖頻攪，微煖緩攪，必須頭爬味甜，二爬三爬宜微甜而味澀，四爬宜漿冷而味苦，終歸辛醇。天寒則七日酒澄，天煖則九日而酒澄矣。我浙上江寧波，台，温等處諸酒，亦攤飯法也，米浸兩日左右，或浸一日左右，投飯後聽其發聲，看其緩急，如天煖發急，未至對週，即可開爬，日夜頻攪，待酒冷而爬停。唯極寒天氣，爬法可與紹酒相同。蓋寧，台酒米，未經久浸，質梗性堅，麴力不能一時透入飯心，故開爬宜嫩，以免米心受釁而作酸。設遇酒有甜味，用麴頗重，甜能自退。且酒至三爬之後，仍復轉煖，不如紹酒之一煖即止也。酒人若以寧，台爬法用於紹興則酒呆，以紹酒爬法用於寧，台則酒酸矣。至喂飯老酒，脚米俗名漿板俱浸一夜，喂飯米或浸半月左右，或浸七八日左右，或浸二三日左右，或浸一日左右，各隨水土之性而釀之，不可泥於一也。天寒五日投飯，天煖四日投飯，投入脚飯發緊迎甜之頃，不可脚嫩早喂，不可發過遲喂，俟味苦發急，微見

裂痕，即可開爬。二爬三爬，確按天時，漿煖急攪，漿冷緩攪，七日則酒澄矣。合而論之，喂飯爬易，攤飯爬難，而紹興攤飯之爬爲尤難也。

問：冬令大寒，已投熱飯，忽行夏令，未悉不致受酸否？曰：天時寒熱，人所難測，運有定之法，遇難定之天，是天有時而變，法亦當因天而變。蓋熱飯既投，釀法已定，惟在開爬宜早，二爬三爬宜速，洩其熱氣。倘酒漿過熱，一甕可分作二甕，或用冷水灌入罈中，密包放入甕底，以除其熱，自不致於酸矣。

問：冬行夏令，投飯宜冷，驟遇嚴寒，如何可以免甜乎？曰：酒傷熱則酸，傷冷則甜。傷熱固圖其所難，傷冷恐忽其所易。投飯後，遇極寒，甕宜密蓋，甕外再加草穰遮護，助其煖氣，至開爬宜遲，俟對週，對週不動，至二日，二日不動，盡三日，頭爬開後，發不甚急，速增麴藥，催其盛發，自可免於甜矣。

問：攤飯酒已經受酸，有法可解乎？曰：酒之受酸者有三，天煖飯熱一也；天煖爬遲二也；製麴失法，致害酒酸，三也。酒既酸矣，當嘗其酸味之淺深，全酸之酒，只可蒸燒，及醬園醉腐之用，無可解也。書載石灰治諸酸之酒，灰宜水漂，經年累月，去其鹹苦之味，方可度酒，却難久存，酸當復還。夫酒之美者，一曰醇，二曰辛，三曰香。酒之惡者，一曰酸，二曰淡，三曰全甜。獨甜可重釀，淡可和濃，全酸莫治也。

問：攤飯酒，味甜如蜜，久釀不回，有法可救乎？曰：酒受病於甜者有四，天寒飯冷一也；天寒爬早二也；天寒米未浸透，蒸之不熟，三也；天氣極寒，麴不加增，四也。如遇有甜酒，即造三白脚飯，第五日投水後加麥麴，不必喂飯，俟脚飯發盛時，將甜酒榨清，換和再釀。如攤飯酒發盛時，亦可換和，甜除而酒味佳矣。

問：三白脚飯不發，奈何？曰：飯未熟不發，白藥無力不發，嚴寒傷冷亦不發，回淋太熱，湯死白藥亦不發，均莫治也。至於第三日，不必再望漿來，急嘗甕中脚飯，有無變酸，照依攤飯法，加清水，用麥麴，和酒醅，催其即發，毋庸投飯，或作喂飯，分投各甕。

問：寒天攤飯酒，全不起發，奈何？曰：非飯生飯冷，即麴性無力，皆酒人不諳於法，致有不起之病也。此酒上江可治，下江莫治。蓋上江酒米，未經久浸，飯硬性强，在瓮沉溺十數日，亦無傷於酒，再增麴藥，重和酒醅，用大竹筒灌入滾水，插入甕心，以引其發。如飯有生米，是誤而又誤，當澄清即榨，萬難久釀。下江酒米，曾經久爛，飯糊漿酸，不但酒甜，變生濁氣，殊不堪聞矣。

問：酒自投飯起，釀至何日爲熟？曰：《周官》以沉齊爲熟，俗以緹齊封蓋，如盎齊另灌罈中，即可封叠。夫酒欠釀則味苦，欠釀則不香，過釀則味澁。我浙攤飯老酒，自投飯起，釀至三月爲熟。朱翼中論喂飯老酒，十月造酒二十日熟，十一月造酒一月熟，十二月造酒五十日熟，均良法也。至新酒謂之事酒，方事於槽漉也，俗名不定酒也，温涼時十餘日爲熟，熱時七八日爲熟。若醅面如蜂窠眼子，撥動無聲，有酒湧出，便可上榨，蓋煖天非釀酒之候，久則變酸矣。雖然，天時有寒熱，南北氣候有不同，酒之成熟有早晚，亦不可拘定日數。善酒者辨五齊之名，識三酒之物，嘗醇醨，應釀與不應釀，可爲得全於酒矣，返道任情，勢而無獲。

問：火酒起於何時？曰：自古論酒諸書，並無火酒之名，黄酒始於黄帝，火酒至元時始創其法，及明李時珍先生增註其法，發明其旨，而火酒之新義出矣。南人暑月飲之，北人四時飲之。我浙燒酒，將榨乾糟粕，實置甕中，用甕覆蓋，俟糟再發，寒則月餘蒸燒，熱則隨榨隨蒸，爬鬆入蒸，以鐵器盛水覆於蒸上，蒸外用器承取滴露。初露味烈謂鏡面，中露味醇謂細花，三露味薄謂粗花。露流無味則撤之，斟酌棄取，入甕和匀，以色清濃烈爲佳，以滿杯堆花爲真，謂之糟燒。糯釀三白釀酒，和糟入蒸，謂糯燒。諸麥和白藥釀蒸，謂麥燒。凡五穀菓食及酸壞之酒，均可燒酒，醫家治疾，以糟燒爲良。北人以黍稷藥麴釀蒸，謂高粱燒，香清味烈，勝於南方糟燒。近日山東、江南、兩湖、山陝等處，製釀極善，而山東之濟南，湖北之漢陽，稱爲第一。《本草》載暹羅燒，以燒酒復燒二次，入珍寶異香，其罈用檀香數十斤，薰如黑漆，然後入酒，封埋土中，三年取用，除積病，殺蠱毒。

問：浸米用酸漿，何也？曰：《釋名》：酸漿，炊粟米飯，熱投冷水中，五六日味酢，生白衣，類漿，故名。凡麥黍等類，均可製漿，飲者調中引氣，通關開胃。《周官》漿人，掌共王之六飲，水、漿、醫、涼、醫、酏。註：水，井泉水。漿，以水和米之醴。醫，清也。涼，糗飯雜水者。醫，當作醷，梅漿也。酏，以黍爲粥也。北山朱翼中《酒經》載有卧漿，發明製造酸漿之法，其義頗詳，然亦備而罕用。酸漿多漿臭，無香辣之味，四時均可製漿。釀酒時，將酸漿漉出煎熟，如糯米一石，淘淨後，以酸漿二斗，和水浸米，瀝乾炊飯釀酒。近今酸漿之法，俱未製造，獨紹興老酒，則化而用之，釀秫浸至半月之久，米泔澄清和釀，其泔漿即爲酸漿，故紹酒味美於回。

問：製麴可以不必用緑豆否？曰：紹興製麴不用緑豆，然用豆亦是，不用豆亦是。麴用緑豆，不過解酒之毒，小麥粉十分，外加緑豆一分，或煮糊，或磨粉，和入麥粉同揉，豆多則酒味硬薄，少蘊藉耳。

問：糙糯釀酒無妨否？曰：米以精爲良，以糙爲劣。米精飯軟，麴力易尅而易化。米糙飯硬，麴力難尅而難化。且米精酒醇，米糙酒苦，故米必取精也。

問：用水浸米，以何水爲是？曰：水者，酒之滋味所由生，當悉其水上之性而用之。水清者其性靈，久浸則味美，水濁者其性蠢，久浸則味惡。故歐陽公曰「釀泉爲酒，泉香而酒洌」，其斯之謂歟。按陸羽《茶經》：山水上，江水次，井水下，蓋井水純陰，源暗流滯，不能如山泉江河之水，源流高遠，胚胎元氣，得天地之精英者也。山水用其甘，必源出高山。江水用其潔，必精明不淆。井水用其清，必擇郊外常汲者，均可浸米。陸羽又品天下名水二十種，列我浙天台石梁千丈瀑布水爲第十七，餘水未及品題。田藝蘅《水論》，以浙江潮汐近地，難免斥鹵，故不得與簾水南濡諸泉鹵，可謂盡於論水矣。我浙釀泉之佳者，杭省西湖水，紹興東浦水，俱屬山泉，沿洄數百里，性靈水活，各州縣相距遼遠，豈能易得，藉在人之因地制宜耳。吾鄉南郊外溪，源自天台石梁瀑布分注，近郭南溪，由龍宫馬鬱諸村，山水夾注，匯流百餘里，滲入它泉，清潔甘美，與西湖、紹興水，相爲伯仲。惜僻處海陬，載在縣乘，不入圖經，善水者當不以余言爲誣矣。

問：九醞酒，是何釀法？曰：九者，老陽之數，九醞以九酘而言，酒之所以醉人者麴蘗之氣。酒至九酘，酒之終也。且麴蘗之烈性盡去，滓汁之泛沸極熟，古人立法，義深意遠。其法於十月寒時，初下炊糯米一石，用白藥二十兩，照法拌匀入瓮。至第七日，二酘炊米五斗，飯攤微冷，加白麴風麴二十斤。三酘炊米三斗，加麴二十斤，應配之麴，已酘畢矣。四酘五酘六酘，各炊米三斗。七酘八酘九酘，各炊米一斗，前後共酘糯二石。二酘必浹七日，加水五十斤，方可酘飯，酘早則味苦。二酘以後，挨次候發，在於一二日之內，均可酘飯，毋致勢不相及，務宜善看麴勢强弱。如麴勢尚强，只酘飯，不增麴。如勢弱，酘飯後，再增麴。至第九酘麴勢已退，不必增麴，酘至一月爲度。俟沸止醅，澄盛於罈中，封貯兩月，可榨酒三百斤左右。如攤飯九醞，用麥麴而不用白藥，初下炊糯一石，添白麪風麴十五斤，加水五十斤。二酘候發即投，不必七日，後酘照依前法，用麴亦照前法。

問：我浙粟米，亦可釀酒否？曰：南北風土雖異，粟米質性均屬相同，然我浙亦有粘者，有不粘者，粘者可釀酒，惜酒味硬薄，有粟米之氣。余嘗以粘粟釀酒，每瓮粟米一石，參用糯米一石，和其氣味，因糯粒粗難透，粟粒細易潰，故先浸糯後浸粟，不致粟米之脱力也。

問：春水味薄，釀酒可另有法乎？曰：春月釀酒爲下時，蓋春水味薄，季春之水其味尤劣，如糯米一石，冬時下釀用水十分，節屆季春，只用水九分，則酒味自濃，可與冬水並美矣。

問：酒果有陰陽五行之義乎？曰：然。好酒將熟，能隨潮汐而轉，合陰陽也，此陳藏器先生之酒論也。以余繹之，不特備陰陽之義，且有五行之質，而有五味五性存焉。一曰水，水泉也。二曰火，火齊也。三曰木，酸漿也。四曰金，酒熟氣烈而作辛。五曰土，土爰稼穡，秫稻是也。此非酒有五行之質乎？然既有其質，則各有其味，潤下作鹹，炎上作苦，曲直作酸，從革作辛，稼穡作甘，此非酒具五行之味乎。既各其味，又各一其性，水性智，火性禮，木性仁，金性義，唯土主信。是以飲酒至醉，賢愚盡率其天真，故《説文》曰：酒者，就也，所以就人性之善惡也。余又攷之，子華子曰：盈於天地之間而充物者，唯此五行也。又《易・鮮》曰：五行蓋交相成者也，水火金木不得土，土不得是四者，皆不能成。蓋酒非五行相生之功，無從製造。酒非五行相尅之妙，不成正味。酒本以土爲尊，仍能輾轉尅制水火金木之味，自成甘美，而土復生金，故酒至辛而成焉。倘酒成之後，收貯不精，復又生變，言之不盡矣。善釀者，若不明此五行相生相繼，相尅相治之理，不成佳醞。故酒之辛者，謂土旺金相。酒之淡者，謂金旺水相。酒之酸者，謂水旺木相。酒之苦者，謂木旺火相。酒之醇者，謂火旺土相。大隱翁論酒，有陰陽五行之義，却未發明五行生尅變化之妙，余故於前人所未及者，謬爲陳之。

問：何爲三白？曰：水白、米白、麴白，謂之三白，即喂飯老酒法也。自古釀酒以酸漿爲祖，近今有以三白爲祖者，因其作法精巧，多有成功，可免踈誤，故江浙兩省，多用喂飯之法，而攤飯間或用之，惟紹酒尚用攤飯之法。大抵攤飯酒味醇厚，喂飯酒味鮮爽，法皆可遵，特三白爲近今時尚云爾。

問：釀酒既備陰陽五行生尅變化之理，則沽酒何以孔聖不食？曰：按《周官》孔疏：功沽謂善惡，是酒之善者爲功，惡者爲沽也。毛氏《詩註》謂一宿酒爲酤，則沽爲一宿酒，薄可知矣。然鄭康成註《魯論》，訓沽爲榷沽之沽，《朱子集註》以沽爲買，諸解似異。但《前漢書》《論語》孔子當周衰亂，酒酤在民，恐薄惡

不誠，是以疑而弗食。據此，則沽字解雖異而義自通，所以沽酒不食，正以不能如法釀造，酒必薄惡之故耳。

問：桂花露是何製法？曰：此祖漢武帝作金盤承露之法也。桂花開時，用精糯一斗，酉時湯米蒸炊，薄攤收露如糜。次早拌江南餅子麴二兩，白麪風麴二兩，實置甑中。又每夜收露，七日酒成。採浥露半開桂花升許，蒸令氣上，承取滴露，和入酒中。或將桂花和飯同釀，芳香襲人，世所未有。余讀姚合詩：「味輕花上露，色似洞中泉。」其斯之謂與？

問：甘露漿是何釀法？曰：按大食國收露之法，秋露濃時，精糯一斗，滌淨炊飯，薄攤收露如糜。次早拌江南餅子麴二兩，白麪風麴二兩，實置甑中，日藏夜露，不可遇雨，七日酒成。預於三日前，取三陳老酒十餘斤，用鐵器小蒸，以老酒入蒸，蒸取酒汗，甘露漿三分，和酒汗一分。或用堆花燒酒，隨和隨飲，四體融恬，風味如仙。

問：酒多奇異，有諸？曰：崔豹《古今註》：青田酒，烏孫國有青田核，莫測其樹，核大如斗，注水即成酒。劉章得二核，可供二十人之飲。馮贄《雲仙雜記》：二色酒，白酒中有墨花，斟於器中，花亦不散。《漢書・禮樂志》百末旨酒，註：百草花之末也，雜入酒中，故香且美焉。東方朔《神異經》：西北荒中有玉饋酒，酒泉注焉。上有玉樽玉籩，取一樽，一樽復生焉，飲之長生不老。干寶《搜神記》：狄希中造千日酒，劉元石沽飲之，至家大醉，人以爲死，葬之。經三年，希曰：元石應醒矣。往問之，遂命掘塚破棺。石醒曰：快哉，醉我也，日高幾許矣。《梁書・劉杳傳》：貴陽程鄉有千里酒，飲之至家，始醉不醒。《梁書・扶南國傳》：頓遜國有酒樹，似安石榴，採其花入瓮中，數日成酒。《唐書・阿陵國傳》：俗以椰樹花爲酒，其樹生花長三尺餘，大如人腦，割之取汁以成酒。《五代史・附録》：于闐以蒲桃爲酒。又有紫酒、青酒，不知所釀。《宋史》：三佛齊國有花酒、椰子酒、蜜酒，皆非麴蘗所釀，飲之亦醉。郭憲《洞冥記》：瑤琨酒，有瑤草如麥，割之以釀酒，其味極醇，飲一合三日不醒。此皆奇異事，非酒槽所能爲也。

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

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

吴應逵《嶺南荔支譜》卷六《襍事下》 荔支酒，士人齋持釀具，就樹下，以荔支焙酒，一宿而成。《廣語》

荔支燒，唐時最珍，白樂天云：「荔支新熟雞冠色，燒酒初開琥珀春。」然以陳者爲貴。同上

趙紹祖《清暑録》 葉少蘊《避暑録話》曰：《洛陽伽藍記》載河東人劉白墮善釀酒，白墮乃人名。子瞻詩云：「獨看紅渠傾白墮。」恐難便作酒用。吴下有饌鵝設客，用王逸少故事，言請過共食右軍，相傳以爲戲。傾白墮得毋與食右軍爲偶耶。余謂作詩別有韻致，不可一概論。傾白墮自可，食右軍自不可也。魏武《短歌行》云：何以解憂，惟有杜康。李善注引《博物志》：杜康作酒。東坡故自有本。

何剛德《撫郡農産攷畧》卷下《木類一》 桑葚，可釀酒。

洪頤煊《台州札記》卷四《酒税之害》 趙汝愚《上宰執論台州財賦》云：財賦所賴，唯有榷酤。今環城内外，私造酒麴者二千餘家，三務監官六員，終日所收本息纔數十千，不充官吏之費。車若水新蠲五邑坊場河渡錢記酒坊，唐人所謂山澤榷酤者。國初榷於近城二十里之内，其外許民承額專沽，不承者不得釀。台州舊爲酒坊六十有六，有名無實，害在邨落，而利及於有司。有司無所獲，上征不貫。遇太守怒，即一旦束縛寘承額。承額者捕所不快繫於官，纍纍鞭撻，不知何以獲罪。【略】

謝采伯《台州奏行萬户記》：臣嘗兩佐州，四典州，私釀亦固有之，然令下之日，秋毫無犯。獨臣里中吏守臣十餘人，繩以一切，其獘自若，走卒坐鋪，譏邏旁午，而匿姦藏慝，反滋獘藪，若官吏夫匠之屬，日賂月餽，皆有定數，歲終則倍之。有挾者寄造，率十餘家，彊有力者，抑又甚焉。不幸而獲，則不過升斗窮窶人也，彎卒例擒以逃譴，其始獲也，必讓日以供囚也。其編置也，復讓日以奉護送也。故酒麴林米之四鄰，與在城内外之飲客，肇楚日報，而私釀日盛，而官額絀虧，本

息折閱，承流宣化者，亦付之於無可奈何而後止。

梁紹壬《兩般秋雨盦隨筆》卷二《品酒》 嘉慶癸酉，余偶憩雲林寺，次日獨游弢光，遇一老僧名致虛，善氣迎人，與之談頗相得，亦畧知文墨。坐久，余欲下山，老僧曰：「居士得毋饑否，蔬酌可乎？」余方謙謝，僧已指揮徒衆，立具伊蒲，泥甕新開，酒香滿室。蓋時業知余之好飲也。一杯入口，甘芳浚冽。凡酒之病無不蠲，而酒之美無弗備。詢之，曰：「此本山泉所釀也，陳五年矣。」老僧蓋少知釀法，而又喜談米汁禪，此蓋自奉之外，藏以待客者。于是觥斝對酌，薄暮始散。又乞得一壺攜至山下，晚間小酌。次日，僧又贈一瓿，歸而飲于家，靡不贊歎欲絶。廿年神往，何止九日口香，此生平所嘗第一次好酒也。此外不得不推山西之汾酒，潞酒，然稟性剛烈，弱者惡焉，故南人勿尚也。于是乎不得不推紹興之女兒酒。女兒酒者，鄉人于女子初生之年，便釀此酒，迨出嫁時，始開用之。此各家秘藏，並不售人，其花壜大酒，悉是贋本。且近日人家蕭索，釀此者亦復寥寥，能得其真東浦水作骨，而三四年陳者，已是無等等兇矣。道光甲申，余歸自京師，汪小米表弟拉飲庚申酒。庚申酒者，小米令叔眷西先生家所藏者也。眷西尊人舊貯二十壜，歿後其家亦胥忘之。眷西又泮游十餘載，遂無人問鼎，而藏酒之室又極邃密，終日扃牡，更無人知而窺之者。以故二十年來，丸泥如故，眷西歸始發之，所存止及壜之半，正簡齋先生所謂「壜高三尺酒一尺，去盡酒魂存酒魄」是也。色香俱美，味則淡如，因以好新酒四分搀之，則芳香透腦，膠餳戔底，其穠厚有過于弢光酒，而微苦不冽，自其小病。此生平所嘗第二次好酒也。僕逢麴流涎，到處不肯輕過，聞之人語云：「不喫奔牛酒，枉在江湖走。」余過其地，沽而試焉。嗚乎，天下有如此名過其實，庸惡陋劣之名士乎？論其品格，亦止如蘇州之福貞，惠泉之三白，宜興之紅友，揚州之木瓜，鎮江之苦露，邵寶之百花，苕溪之下若，而其甜其膩則又過之，此真醉鄉之魔道也。而其中矯矯獨出者，則有松江之三白，色微黃極清，香沁肌骨，惟稍烈耳。又記某年余游蕭山梧里，主人周姓名鎮祁，情極款洽，作平原十日之留。一日出一種酒，曰梨花春，俗名酒做酒曰梨花，蓋三套矣。余飲一杯後，主人即將杯奪去。主人巨量，止飲三小杯。是日，余竟沈醉一天。因思古人所謂千日、九醞者，亦即此類，特其一年三年之醉，則未免神奇其説耳。余居廣東始興一年有餘，彼處有所謂冬酒者，味雖薄而喜不甚甜，故尚可入口。中秋以後方有，來年二三月便不可得。詢之土人，曰：「此煮酒也，今日入甕，第三日即可飲，半月壞矣。」一日，有曾姓鄉紳邀余山中小酌，舉杯相勸，余視之淺緑色，飲之清而極鮮，淡而彌旨，香味之妙其來皆有遠致，詫以爲得未曾有。急詢何酒，曰冬酒也。問那得如許佳，曰陳六年矣。余又叩以鄉人不能久藏之言，曰：「鄉人貪飲而惜費，夫安得有佳者。此酒始釀，須墨江某山前一里内之水，不可雜以他流，再選名麴佳糵，合而成之，何患其不能陳。余家釀此五十餘年，他族省穡不肯效爲之也。」余生平所嘗第三次好酒也。余三十年來，沈湎于酒，臟腑之地受病已深，近日損之又損，以至于無，而結習所存，不能忘也，因歷憶生平飲境而一紀之。宋俞文豹《吹劍録》云：《易》惟四卦言酒，而皆在險難，需，需于酒食；坎，樽酒簋貳；困，困于酒食；未濟，有孚于飲酒。可見酒乃人生之至險也，可不戒哉。

俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《酒》 黍俗，清明汲水釀酒，爲一年祭祀之用，然不得佳籍，酒多腥劣。或得色紅甘洌者，族鄰相賀，以爲此古所謂福禄水也，亦謂之紅娘過缸酒。婦女簪花缸面，分餅時翦紅紙蒙之，題以喜字。案：籍從米，亦作麴，亦作麴，從麥。今所謂大麴者，蒸擣大麥爲之。而黍麴多從生藥鋪蔽篦埽賸藥屑，合作麴，如棋子大，且偏重附子、烏頭、菉蕩，以麥麪黏之，宜其腥劣。忽得色紅甘洌者，真可喜也。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷三《無橘不成黄酒》 事酒、昔酒、清酒、古稱三酒，以意揆之，酒因見賓承祭之事始用之，或黄酒也。昔者謂昨日一再宿可成，或白酒也。其清如水，殆燒酒也。他酒雖多，其號終不外此三者，合湊而成，實則三者之外無他酒也。獨是黄酒必藉橘皮爲麴糵，北方與邊省無橘之地，黄酒每難强作。紹興佳釀，紹興有五里橋，橋東西五里之水，宜爲酒。路遠不易至，重價致之。若紹興人攜所用橘皮至他處，如其制爲之，所成之酒，氣味迥異，不足以登筵燕。蓋無橘之處，其地氣異也，此理不可不知。

北方地寒，橘不可種，宜也。若滇黔暖地，而亦無橘，與川連界處有橘，色黄，味不似橘，其地尚不可以成黄酒。入川不遠，橘色紅而香甜，與閩産畧同矣，則黄酒亦可釀而成之矣。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷三《閩中風土》 紅糟色紅，意即白酒糟而加入紅麴也。一切魚螺之腥，燒必加之，風俗然也。

鄭光祖《醒世一斑録雜述》卷六《女兒酒》 紹興之地宜酒，地氣然也。吾蘇酒非不佳，然善飲者終以紹爲上，且其酒獨可致遠，雖邊徼異域，猶以之誇勝也。其地人家生女，親朋咸以牀致賀，本爲作糧用。大家禮繁，因饋多而釀酒，或至

數十甕，甕另製，可容百觔。以次應用，直至辦嫁之後，以其餘輾轉饋贈。余曾得一甕於其地，若他處所得，多有以新酒貯原甕者。開而享客，咸謂不飲此，尚未知紹酒之佳也，沽於市者，可同日語乎。

洋酒以玻璃瓶貯，每瓶可二觔，略同燒酒，然味甚甜而非用糖，氣甚香而非用藥，善飲者咸稱妙絶，其來遠矣。

陳鼎《滇黔紀遊・雲南》 鈎藤亦出蒼山，以之釀酒，名啞魯麻。

瑪吉士《新釋地理備考全書》卷四《大洋國全志・質論》 至於葡萄，其種其味所生最繁，別處莫及，其所釀之酒，味實美。其酒多有積至數載，愈久愈美，價則彌高。終年運出外國者，實爲甚多，靡弗珍之。

彭崧毓《緬述》 近道産樹頭酒，一名翁咀。

張澍《續黔書》卷六《女酒》 黔之苗育女數歲時，必大釀酒。既漉，候寒月陂池水竭，以泥密封甕瓶，瘞於陂中。至春漲水滿，亦復不發。俟女于歸日，因決陂取之，以供賓客，味甘美不可常得，謂之女酒。又有窖酒，色紅碧可愛。余初至黔飲之，經日頭熱涔涔，後畏之如雲白、鉤吻。問諸人，言此酒用胡蔓草汁溲也。《周禮》序官：女酒三千。注：女酒，女奴曉酒者。

徐松《宋會要輯稿・蕃夷》五之四三 黎峒，唐故瓊管之地，在大海南，去雷州岸泛海一日。其地有黎母山，黎人居焉。舊説云五嶺之南，人親夷獠，朱崖環海，豪富兼并，役屬貧弱。婦人服緦綆，績木皮爲布，陶土爲釜，器用瓠瓢。人飲石沫。又有酒椒，以安石榴花着甕中，即成酒。

梁章鉅《退庵隨筆》卷八《政事三》 乾隆初年，北五省大吏議燒鍋蹽麴之禁，言人人殊。直隸疏内，以燒酒之禁宜嚴於歉收之歲，而稍寬於豐裕之年。本地釀造零星者，毋庸禁止，惟不許麥麴燒酒出境，而嚴禁肆行蹽麴興販者。河南疏内，以行法宜因乎地而立禁，先清其源。豫省酒多自造，比户皆然，請免零星製麴之科，而嚴廣收多蹽販賣之禁。甘撫疏内，以甘省並非産酒之區，毋庸查禁。晉撫疏内，以晉省燒鍋可寬於豐年，應禁於歉歲。陝撫疏内，以陝省俗儉，民間祭祀慶弔不得已而用酒，若禁燒酒而用黄酒，則專用米穀細糧，轉於民生未便，況臨邊地冷，兵民藉以禦寒，勢難槩禁。惟蹽麴開行遠販，宜嚴加禁止。陝督疏内，則以爲燒鍋當禁，而不可以必禁，禁之所以節流，寬之所以去擾，惟歉年自宜禁令加嚴，其蹽麴開行遠販者，宜嚴行禁止。至山東巡撫，因二麥歉收，嚴禁燒鍋蹽麴，竟有毁棄釀具畏法改業者，有自行出首者，則行之已著，有明驗者也。按：燒鍋一事，各省情形不同，故辦理亦不能畫一，自可齊其政，不易其宜。蹽麴一項，係燒酒盛行之源，蹽麴多則私燒必廣，有損蓋藏，且富商巨賈肆行蹽麴，廣收販運，易於查拏，不致滋擾平民，禁之以清其源，裨益甚大，故各省陳奏，衆論僉同也。

梁章鉅《浪跡叢談》卷八《神仙酒》 神仙酒，乃國初江南趙尚書傳自康親王者。當日王統大軍征西藏，有道士詣軍中，獻仙方造酒，以飲三軍，可驅除瘴癘，且多服能延年。方開燒酒十斤，醋一斤半，黑糖一斤半，河水二斤，川烏一枚，草烏一枚，用麵包裹，煨熱切片。淡竹葉三錢，菊花三錢，用小袋裝藥，將糖水調酒入罈，擇無雞犬處治理，其火候以炷香爲刻。王初見此方，了無異處，以道士爲妄，扶出，道士遂不見。王始驚異，依方製造，果有效。當時王與趙尚書契好，趙素患瘋疾，得此方飲之，宿疾頓除，夫婦俱年臻九十餘。此方遂徧傳於人，以療瘋疾，無不應者。

梁章鉅《浪跡續談》卷四 酒名。今人嗜酒者稱酒爲天禄，憎飲者又呼酒爲黄湯。不知古人但稱杯中物，無咎無譽，最爲質實。余生平屢戒飲而屢破戒，憶《事類合璧》中載吴衍戒飲，阮修以拳毆其背曰：「看看老逼癡漢，忍斷杯中物耶。」此語若預爲我棒喝者。懸車以後遂止不戒，且無日不與酒爲緣。按：陶淵明詩云：「天運苟如此，且進杯中物。」孟襄陽詩云：「且樂杯中物，誰論世上名。」杜老詩云：「賴有杯中物，還同海上鷗。」又云：「忍斷杯中物，祇看座右銘。」高達夫詩云：「長歌達者杯中物，大笑前人身外名。」知自古名流皆不能忘情此物者，故口吻如一，非必有故實相傳也。

燒酒。燒酒之名，古無所攷，始見白香山詩「燒酒初開琥珀光」，則係赤色，非如今之白酒也。元人謂之汗酒，李宗表稱阿剌古酒，作詩云：「年深始得汗酒法，以一當十味且濃。」則真今之燒酒矣。今人謂之氣酒，即汗酒也。今各地皆有燒酒，而以高粱所釀爲最正，北方之沛酒、潞酒、汾酒，皆高粱所爲，而水味不同，酒力亦因之各判。嘗聞外番人言中國有一至寶，而人不知服食，即謂高粱燒酒也。並教人服食之法，須於每夜亥子之間，從朦朧睡夢中起，服此酒一杯，以薄肴佐之，服畢仍復睡去，大有補益。余以仕宦勞碌之身，亥子間未必都能就枕，且温酒庀肴，起居扶侍，亦難得此恰當之人。適山左有屬令授以夜半服燒酒之法，製一小銀瓶，略如洋烟壺，口用螺絲轉蓋，以暖酒灌滿，懷於汗衫兜肚之夾裡，酒可通夜不涼。兼以小銀盒貯薄肴置於枕側，夜中隨起隨服，隨服隨寢，不煩人力而恬適自如，最爲簡易。余自山左即如法行之，迄今將二十年，凡遇知交，即以此法語之，信

從者亦衆。每當寒宵長夜，服此尤有風趣，非党家羊羔會中人所知也。

紹興酒。今紹興酒通行海内，可謂酒之正宗，而亦有横生訾議者，其於紹興酒之致佳者，實未曾到口也。世人每笑紹興有三通行，皆名過其實者，如刑名錢穀之學，本非人人皆擅絶技，而竟以此横行各直省，恰似真有秘傳。州人口音實同鴆舌，亦竟以此通行遠邇，無一人肯習官話而不操土音者。即酒亦不過常酒，而販運竟徧寰區，且遠達於新疆絶域。平心而論，惟口音一層萬無可解，刑錢亦究竟尚有師傳，至酒之通行，則實無他酒足以相抗。蓋山陰會稽之間，水最宜酒，易地則不能爲良，故他府皆有紹興人如法製釀，而水既不同，味即遠遜。即紹興本地佳酒，亦不易得，惟所販愈遠則愈佳，蓋非致佳者，亦不能行遠。余嘗藩甘隴，撫桂林，所得酒皆絶美。聞嘉峪關以外則益佳，若中土近地，則非藏蓄數年者不堪入口。最佳者名女兒酒，相傳富家養女，初彌月，即開釀數罈，直至此女出門，即以此酒陪嫁，則至近亦十許年。其罈率以綵繢，名曰花雕。近作僞者多，竟有用花罈裝凡酒以欺人者。凡辨酒之法，罈以輕爲貴，蓋酒愈陳則愈縮斂，甚有縮至半罈者。從罈旁以椎敲之，真者其聲必清越，僞而敗者其響必不揚。甚有以小錐刺罈竊出好酒，而以水灌還之者，視其外依然花雕而一文不值矣。凡蓄酒之法，必擇平實之地，用木板襯之，若在浮地，屢摇之則踰月即壞。又忌居濕地久，則酒味易變。凡煮酒之法，必用熱水温之，貯酒以銀瓶爲上，甕瓶次之，錫瓶爲下。凡酒以初温爲美，重温則味減。若急切供客，隔火温之，其味雖勝，而其性較熱，於口體非宜。至北人多冷呷，據云可得酒之真味，則於脾家愈有礙。凡此皆嗜飲者所宜知也。今醫家配藥用酒，必注明無灰酒，僉言惟紹興酒有灰，近聞之紹興人，力辨紹酒無灰，其偶有灰者，以酒味將漓，用灰制之，非常法也，語似可信。

滄酒。滄酒之著名，尚在紹酒之前，而今人則但知有紹酒，而鮮言及滄酒者，蓋未流之釀法，漸不如其初耳。阮吾山謂滄州酒止吴氏、劉氏、戴氏諸家，餘不盡佳，蓋藏至十年者味始清冽云云。試思酒至十年，雖凡酒亦未有不佳者，何必滄酒耶。相傳滄州城外酒樓，皆背城面河，列屋而居。明末有三老人至樓上劇飲，醉去不與值，次日復來飲，酒家亦不問也，三老復醉，臨行以餘酒傾潑門外河中，水色漸變，以之釀酒，味芳冽勝他處。中間僅數武，過此，南北水皆不佳，滄酒之得名以此。劉紫亭鳳翔爲阮吾山述之甚確，載在《茶餘客話》。余初次由運河舟旋，過滄州，至村中，極意訪之，始購得一壺歸，飲之果佳，此後屢過其地，則皆飭僕往沽，無一如前味者矣。

浦酒。浦城土物，以紅酒爲最，浦人最珍惜之，餉客以此爲敬。然三巡後，必以他釀易之，謂此酒性熱，不宜多飲，其實不盡然，乃惜酒之故也。余僑居五年，始得暢飲。浦人言此酒不能移動，稍易地即恐變味。然余官粤西，長女筠如自浦來署省視，途經三千里，時閱兩月餘，姑帶此酒一罈，到日發之，甘美如故，蓋亦初意所不及料也。酒色如琥珀，真所謂色香味兼之者，若能於釀時，即選泉加米，復貯至十年，恐海内之佳醞，無能出其右者矣。

梁章鉅《浪跡三談》卷五　酒品。隨園老人性不近酒，而自稱能深知酒味。其稱紹興酒如清官循吏，不參一毫造作，而其味方真，又如名士耆英，長留人間，閱盡世故，而其質愈厚。故紹興酒不過五年者不可飲，攙水者亦不能過五年。此真深知紹興酒之言矣。是則品天下酒者，自宜以紹興爲第一，而《食單》所列酒名，則首爲金壇于酒，次以德州盧酒，仍不免標榜達官之故態。又次以四川郫筒酒，則又未免依附古人之陋習。據稱郫筒酒清冽徹底，飲之如梨汁蔗漿，不知其爲酒，然則竟飲梨汁蔗漿可矣，又奚煩飲酒乎。大凡酒以水爲質，而必藉他物以出之，又必變他物之本味，以成爲酒之精英。即如釀米爲酒，而但求飲之者如飯汁粥湯，不知其爲酒，可乎？西北口外馬乳蒲桃置於暖處，每日用箸縱横攪之，數日味如酸漿，力可敵酒，名曰七格。然則隨園所飲之郫筒酒，得無即此物乎？

惠泉酒。隨園稱惠泉酒用天下第二泉所作，自是佳品，而被市井人苟且爲之，遂至澆淳散樸，殊爲可惜。據云有佳者，恰未飲過。余記得三十許歲時，曾從徐望欽同年家飲所藏陳年惠泉酒絶美，初不知何酒，據云其叔父十年前從無錫帶回者，蓋酒底本佳，歷年復久，宜其超凡入聖矣。此後官大江南北者十餘年，往來九龍山下者廿餘次，不能一再遇之，然究竟領畧一次，足以傲隨園矣。

蘭陵酒。唐詩稱「蘭陵美酒鬱金香，玉碗盛來琥珀光」，今常州實無此酒，隨園老人自誇飲過蘭陵美酒，或偶遇之，而必屬之相國劉文定公家，則又是標榜達官故態矣。余謂必求琥珀光者，惟浦城之紅酒足以當之，似此色香味俱佳，再得藏至五年以外者，當妙絶天下矣，語詳《浪跡續談》第四卷。此則隨園老人所不及知也。

千日酒。左太沖《魏都賦》云：「醇酎中山，流湎千日。」《博物志》亦載劉元石千日酒事，皆沿誤也。《周禮》酒正注云：清酒，今中山冬釀，接夏而成。疏云：昔酒爲久，冬釀接春，清酒久於昔酒。是酒名千日者，極言其釀日之久，後

人乃附會爲一醉千日之説耳。酒貴久釀，亦貴重釀。憶余在蘭州時，爲齊禮堂提軍招飲，席半別出一酒，嘗之色如清水，味微甘香，余不知其名。禮堂曰：「此蒙古人所釀蒲桃酒也，其名爲阿爾氣。」余微嫌其薄。禮堂曰：「此其初釀也，若略加酸乳，入鍋重蒸之，名阿爾占，則味較濃。三釀者爲和爾占，四釀者爲德普舒爾，五釀者爲沾普舒爾，六釀者爲薰舒爾。多一釀則色加濃，而味益厚，香益冽，以足下之量飲至十鍾，無不沾醉矣。」蓋田園中所出之物，無不可以釀酒，而蒲桃之性尤與酒相宜。余在蘭州所食之蒲桃，至長不過二寸餘，嘗聞口外人説吐魯番之蒲桃，長至三四寸，可以切爲四瓣，則以此釀酒，其性有不釀厚者哉。

燒酒。凡酒皆愈陳愈貴，燒酒亦然。隨園言燒酒乃人中之光棍，縣中之酷吏，打碡臺非光棍不可，除盜賊非酷吏不可，驅風寒消積滯非燒酒不可。燒酒若藏至十年，則酒色變緑，上口轉甜，亦猶光棍變爲良民，便無火氣，殊可交也，但不可使洩氣耳。

攙水酒。酒之攙水，可以法分之，惟攙過多，如六分酒四分水，便無法可施。若七分酒三分水，只須於嚴冬日，將酒罈用薄紙封好，夜中露天庋之，次早將罈打開，其上必結薄冰一層。將冰去盡，則所存者皆酒矣。余官京師時，每夜輒用大碗將此法施之，則次日所飲，無非醇酒也。

紹興酒。紹興酒之梗概，已於《續談》中詳之。昨魏默深州牧詢余紹興酒始於何時，余無以應，惟記得梁元帝《金樓子》云：「銀瓶貯山陰甜酒，時復進之。」則知六代以前，此酒已盛行矣。彼時即名爲甜酒，其醇美可知。若今時所造則或過而辛，或不及而淡，斷不能以甜酒二字概之。聞彼處初製時，即有路酒、家酒之分。路酒者可以行遠者也，家酒則只供家常之用，而美惡分焉矣。

女兒酒。相傳紹興富家養女甫彌月，必開釀好酒數罈，直至此女出門，即以此酒陪嫁。余已載其説於《浪跡續談》中。近聞杭人言是男家所釀，直至娶婦時，以此酒爲納幣之需，故謂之女兒酒，則其説微有不同。嗣閱《格致鏡原》所引《投荒雜録》云：南人有女數歲，即大釀酒。既漉，候冬陂池水竭時，實酒罌，密固其上，瘞於陂中，至春漲水滿，不復發矣。候女將嫁，因決陂水，取供賀客，謂之女酒，味絶美，居常不可致也。似即世所傳女兒酒矣。惟紹興舊志載有荳酒，薏苡酒、地黄酒、鯽魚酒諸名，而荳酒之名最著。其法以緑荳爲麴，統名之曰老酒。又有名蕭釀者，蕭山縣金井爲徐氏園，邑人釀酒多汲此水，是以蕭釀與越釀並重。《名酒記》云：越州蓬萊酒，蓋即今之紹興酒，今人鮮有能舉其名者矣。

搏沙拙老《閒處光陰》卷下　余居三河鄉間時，有前在家教讀師某君來作宰。一日相過小飲，詢余曰：「令歲果歉乎？」余曰：「歉甚。」曰：「糧價日見增昂，子謂將以何法平之？」余指杯中曰：「戒酒。」某君曰：「請聞其説。」余曰：「此方民食，不問貧富，率以蜀秫爲常餐。今蜀秫一斗直至三千，束錢也，於制錢爲五百。斗則官斗。其故在燒鍋賈，恐春來價更高，不遺餘力而糴。境内有燒鍋十二家，燒酒之器曰甑，日各例燒一甑，用蜀秫十二石，麥麴二百四五十斤，合十二家之糜費，麴姑不計，蜀秫日需百四十四石，且其中尚有雙竈雙甑者，俗謂之兩箇桶。公如暫禁燒酒，或裁汰私燒，何患糧價不平耶？」某君曰：「容徐思之。」

姚瑩《康輶紀行》卷一五《蕃酒鴉頭》　宣城酒有九醞，古人謂之酸酒，以爲佳釀。酸字田候切，讀如豆，今時久不聞有此酒矣。蜀酒以大麴爲善，亦麥酒也，其去西北高粱之味頗遠。打箭鑪以西，並大麴不可得，蕃人以青稞爲之，甫釀微酸，即云成熟，蕃謂之沖，多飲亦能醉人。余令作酒者重釀之，稍可飲，戲爲詩曰：「曾聞九醞自宜城，留得微酸亦有情。絶域逢人休道惡，須知薄醉勝清明。」東坡詩：「惡酒如惡人。」意彼時惡人，猶可避耳，若處今日之地，尚能別其佳惡哉。蕃女多無夫，父母不問，聽自爲生，與妓無異，不知妝飾，但櫛髮洗面耳。察木多賣酒之家數十户，皆有蕃女，名之曰沖房。沖讀如銃。戍兵刺麻，雜遝其中，歌飲爲樂。曰釀青稞四五百桶。蕃人稱婦，無少長皆曰鴉頭，蓋漢人教之也。爲一絶云：「鴉頭三十曳氍毹，解唱夷歌不見夫。佛子健兒同一醉，不知何似舞巴渝。」石蕃酒鴉頭。

沈濤《瑟榭叢談》卷下　《博物志》載劉玄石千日酒，事甚怪。案《周禮》酒正注云：清酒，今中山冬釀，接夏而成。疏云：昔酒爲久，冬釀接春，清酒久於昔酒。是酒名千日，極言其釀日之久耳，後人遂附會爲一醉千日之説。左太沖《魏都賦》：「醇酎中山，流湎千日。」是俗語丹青盛流於典午矣。

黄本驥《湖南方物志》卷二《長沙府》　嘉定十六年，復潭州稅酒法。《宋史・寧宗紀》長沙之酒自古著名，謝莊《雪賦》所謂「飲湘吴之醇酎」是也。近日商賈以碧湘門外江水造酒，不減吴中佳釀。《三長物齋長説》。唐杜甫《發潭州詩》：「夜醉長沙酒，曉行湘水春。」杜牧《送薛種游湖南詩》：「賈傅松醪酒，秋來美更香。憐君片雲思，一櫂去瀟湘。」

酒之美者曰醞緑。《晉書・武帝紀》：薦醞緑於太廟。醞即今衡州府酃縣所出之酒，緑則今長沙府醴陵縣所出之酒也。醴陵有緑水，源出江西萍鄉縣，下

流與湘水合，曰渌口。《荆州記》云：渌水出豫章康樂縣烏程鄉，取水爲酒極甘美，與湘東酃湖酒年常獻之，世稱酃渌酒。豫章康樂縣即今江西萬載縣，與萍鄉接壤，則渌酒當出醴陵縣，以醴稱，亦以此酒而得名也。而《水經注》又云：郴縣有渌水，出縣東侯公山，西北流而南屈注於耒，謂之程鄉谿。郡置酒官，醞於山下，名曰程酒。獻同酃也。《元和志》亦云：程水鄉出美酒。《九域志》遂云郴縣出渌醽酒。程水在今郴州興寧縣，其源出程鄉縣。程鄉即今廣東嘉應州。一渌酒也，或以爲水出康樂，或以爲水出程鄉，地之相去千有餘里，莫知所從。蓋渌酒自出渌水，其源則出江西之烏程鄉。程酒自出緑水，其源則出廣東之程鄉縣。兩不相蒙，特以渌水、緑水、烏程、程鄉，名同而混合耳。又《抱朴子》云：寒泉旨於醽醁。潘尼詩云：羽觴飛醽醁。《三洲歌》云：湘東醽醁酒。酃、渌二字皆改從酉，後人遂以酃渌二酒誤合爲一。故《廣韻》訓醽爲渌酒，則以醁爲清酒矣。《三長物齋長説》

黄本驥《湖南方物志》卷七《郴州》　郴縣程水鄉出美酒。《漢書・地理志》程鄉出酒。《吴録》桂陽郡程鄉有酒官，郡東界侯公山下有渌溪源，官常取此水爲酒。《荆州記》郴縣有緑水，出縣東侯公山，西北流而南屈〔注〕於耒，謂之程鄉。郡置酒官，醞於山下，名曰程酒。獻同酃也。《水經注》任昉謂劉杳曰：「酒有千里，當是虚言。」杳曰：「桂陽程鄉有千里酒，飲之至家而醒，亦其例也。」《南史・劉杳傳》程水鄉出美酒。《元和志》郴縣有渌醽酒。《九域志》案：程鄉縣即今廣東嘉應州，程鄉水在今興寧縣，其源自程鄉來也。此水造酒，自名程酒，與醽酒别。《九域志》誤作渌醽。辨見長沙府渌酒條。

佚名《蜨階外史》卷四《酒》　酒之産於北方者，宋時最多，如正定銀光，河間金皮，定州九醞，深州玉醅，趙州瑶波之類，見張能臣《酒名記》。今久無聞，即周煇《北轅録》所載之金瀾，《桂海虞衡志》所載之薏酒，亦不傳其法。惟滄州麻姑酒著名，其釀以麻姑泉。泉在滄州城外運河中，汲者探其源乃得，上流下流差數武，味迥别，釀成窖，以愈久而愈醇。藏一年者，温一度，色味不變。十年者，可温十度。《閱微草堂筆記》曾言其概。蔣心餘太史《謝吴百藥饋滄酒》詩云：「泱泱滄州水，緑净波淪漪。土人汲而釀，五齊六法施。湛熾器必良，滴滴珠槽滋。品居通介間，弗敖弗詭隨。」又云：「此酒類通隱，識者罕見推。我性頗與近，再拜顯以詩。」蓋深賞之。豐潤浥酒，釀用還鄉河水，不藥不煮，味亞于滄，亦清冽。易州涞雪，釀以涞泉，味甘和，無烈性。燒春則武清之泗村，寶坻之北潭者佳，若衡水之衡酒，順德之南和酒，天津之西沽市酒，等諸自郤無識矣。

佚名《蜨階外史》卷四《瓜瓤酒》　内邱喬磐石錫，官鴻臚寺叙班。夏月，擇大西瓜數百枚，淨漉其汁，和以麵蘗，釀爲酒窖，以待佳客，甘涼芳冽，勝涼州葡萄緑。善琵琶，家有柏子亭，年八九十，致仕家居，鐵撥鵾絃，蒼音齲齒，嗚嗚唱《伊涼》調，凄豔動人。周櫟園詩所謂「深巵隸事瓜瓤酒，小雪留人柏子亭」也。

佚名《蜨階外史》卷四《猴兒酒》　永平與邊城近地多山，山多猴，一旦羣猴移家，百十爲隊，攜持保抱遍山谷，山下居民聚觀甚衆。有稚子拍手呼，猴謂人將圖己，並狂竄去。遺土盎甚多，范土而成，大可受斗許，小亦數升，渾合如鑄。居民拾而鑿焉，清汁滿中，深紅淺碧不一色，酸甘澹不一味，並芳冽。蓋猴雜采山果釀成，大風雪不能出，乃開飲之，亦旨畜御冬之意也。因名曰猴兒酒。案：浮槎散人《秋坪新語》載川中猢猻酒，游山者載殼果並酒壺置山中，人伏左右，羣猴見酒肴畢集，啓壺無酒，乃各攜歸洞，啓藏醪盈壺，連隊而來。人出將掩執，猿鳥獸散，遂取其酒，亦此類也。

王慶雲《石渠餘紀》卷五《紀酒禁》　康熙二十八年盛京旱，禁燒酒糜米穀。乾隆二年準泰奏：天津關按季差役往東安等六縣查税，油酒民居，不比過關商販，且額無一定，勢必苛求擾累。得旨永行停止。通州油酒雜税旋亦停罷。時議立北五省燒鍋蹴麴禁令。各省督撫覆奏，大抵以開行興販者宜禁，而本地零星釀造宜寬；歉歲宜禁，而豐年宜寬。惟陝西省奏稱：秦俗本儉，民間祭祀慶弔，不得已而用酒，若禁燒酒，用黄酒專需細糧，轉於民生不便。且邊地兵民藉以御寒，勢難槩禁。甘省則以本非産酒之區，毋庸設禁。乃令因地制宜，併定違禁律。五年，御史齊軾以京師九門每日酒車銜尾，復請禁之。諭曰：「豐稔之時，正宜講求儲蓄。著孫嘉淦飭屬窮緝，不得姑容。至於零星沽賣，不得過爲深究。倘將一二小户查拏塞責，致閭閻滋擾，而姦商巨賈轉以納賄，脱然事外，藐法公行，則地方官之罪，更不可逭。」十四年，福建布政司永甯請嚴販運紅麴紅糟之禁。夫酒禁自古有之，漢以後，時権之以爲利。我朝本無榷酤之官，修其禁令，爲民謹蓋藏而已矣。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・南昌府》　酒。宋張能臣《名酒録》：洪州酒之佳者曰雙泉，曰金波。今無，惟丁坊有井，水重於他，汲井以釀，名丁坊酒。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・建昌府》 麻姑酒。神功泉在南城麻姑山，清而甘美，宜於釀酒，故旰江有麻姑酒。

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷四九《物産・饒州府》 酒。樂平出。

徐時棟《煙嶼樓筆記》卷六 《吕覽・盡數篇》曰：輕水所多禿與癭人，重水所多尰與躄人。高注云：腫足曰尰，躄不能行也。今酒家釀水必以山中者，以其重也。而山人多尰疾，俗謂之大脚瘋，然多在耕樵傭作之夫，其大家儒素希有此疾。

又曰：凡食無彊厚，味無以烈味重酒，是以謂之疾首。高注：重，酒厚也。疾首，頭痛疾也。按：酒之薄者，往往致頭痛疾。其厚者，雖多飲甚醉，而頭不痛。《吕覽》所云是古今相反矣，蓋釀法或異耳。

吾鄉以酒之初熟者爲缸面酒，亦曰缸面青，以其色青故也，於酒品爲最下。而缸面二字則自古有之。唐人何延之《蘭亭始末記》，稱僧辨才初遇蕭翼，便留夜宿，設堝面藥酒。又云江東云堝面，猶河北稱甕頭，謂初熟酒也。故辨才賦詩有「初醞一堝開，新知萬里來」之句。然則缸面字固吴越中舊稱謂，而古貴今賤，則風尚又不同矣。皇甫嵩作《醉鄉日月》，謂酒以色清味重而飴者爲聖，色濁如金而味醇且苦者爲賢，色黑而酸醨者爲愚。今按酒色黄如金而味醇厚略帶苦者爲上品，飲之能使人潛移默化，徐徐入醉鄉而不自覺，雖痛飲極醉，既醒無頭痛口燥之病，真可謂之中聖人。若味甘如飴，則婦孺與不能飲者好之，蓋爲穆生所設醴酒類耳，烏得聖乎。故香山詩云：「户大嫌甜酒。」若杜子美之「不放香醪如蜜甜」，韓文公之「一尊春酒甘若飴」，非酒人語也。

朱亦棟《羣書札記》卷一六《桑落酒》 謝枋得《碧湖雜記》：杜詩云：坐開桑落酒，來把菊花枝。按賈思勰《齊民要術》有桑落酒、神麴酒，其名不一。又云桑欲落時，造黍米酒，可得永年。造神麴酒，春秋二時，造者皆得過夏。然桑落時作者乃勝於春天。有造桑落酒麴法，老杜或本諸此。《霏雪録》：河東桑落坊有井，每至桑落時，取水釀酒甚美，故名桑落酒。庾子山詩：「蒲城桑落酒，瀟岸菊花天。」老杜蓋本此也。《水經注》曰：劉白墮夙擅工釀，自王公庶友牽拂相招者，每云索郎，有顧思同旅語，索郎反語爲桑落也。按索乃桑之入聲，以桑落切之，則爲索。以落桑切之，則爲郎。落乃郎之入聲，以索郎切之則爲桑，以郎索切之則爲落。後人以索郎爲桑落反音，亦無不吻合焉。或乃造試鶯，宋遷事謂索酒與郎飲者謬矣。

方濬師《蕉軒隨録》卷一二《紹興酒》 山陰縣西有投醪河，一名箄醪河，亦名勞師澤。相傳句踐棲會稽，有酒投池，民飲其流，戰氣百倍。今紹興酒遍天下，殆權輿於此。郎北軒廷極《勝飲編》記酒之出産甚詳，而不及紹興釀法。

佚名《木刺夷補傳稿》 木刺夷，非國名也，釋義爲舍正路入迷途。【略】善以麻葉釀酒，醉人使迷。名其葉曰哈施設，故名其人曰哈施身。

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・永州府》 道州以紅稻釀酒，色如琥珀。舊志

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・永順府》 永順縣出洞酒。省志

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六一《物産二・郴州》 郴縣程水鄉出美酒。《漢書・地理志》程鄉出酒。《吴録》桂陽郡程鄉有酒官，郡東界侯公山下有渌溪源，官常取此水爲酒。《荆州記》郴縣有緑水，出縣東侯公山，西北流而南屈於耒，謂之程鄉郡置酒官醞於山下，名曰程酒。獻同鄙也。《水經注》任昉謂劉杳云：酒有千里，當是虚言。杳曰：桂陽程鄉有千里酒，飲之至家而醒，亦其例也。《南史・劉杳傳》程水鄉出美酒。《元和志》郴縣有渌醞酒。《九域志》案：程鄉縣即今廣東嘉應州，程鄉水在今興甯縣，其源自程鄉來也，此水造酒自名程酒，與醞酒别。《九域志》誤作渌醞。辨見長沙府渌酒條。

李鴻章、黄彭年等《光緒畿輔通志》卷七四《輿地二十九・物産二》 酒，就也，所以就人性之善惡，从水从酉，酉亦聲。《説文》酒，酉也，釀之米麴，酉澤久而味美也。亦言踧也，能否皆彊相踧持飲之也。又入口咽之，以踧其面也。《釋名》酒之言乳也，所以策身扶老也。《春秋元命苞》酒百藥之長。《漢・食貨志》澶州中和堂，正定府銀光，河間府金皮，又玉醞，保定軍知訓堂，又杏仁，定州中山堂，又九醞，保定巡邊銀條，又錯著水，棣州延相堂，恩州揀米，又細酒，洺州玉瑞堂、夷白堂，又玉友，邢州沙醅金波，磁州風麴法酒，深州玉釀，趙州瑶波，定州瓜麴，又錯著水。《酒名記》燕山酒固佳，所餉尤爲醇厚，名金瀾，蓋用金瀾水以釀之也。《北轅録》塞外每以豆釀酒，謂之豆酒。《熱河志》酒多以菊名，然推滄産。《河間府志》今六穀皆可釀酒，而以蜀黍者爲上。《承德府志》

嫺子酒。蒙古以牛酪造酒，漢人呼爲嫺子酒，有四種，上者名希爾黏，次者名卜爾達，再次者名庫爾黏，下者名阿爾黏。又有以馬潼爲之，名桐酒，尤佳。《承德府志》元楊允孚詩：「不須白粲備晨炊，乳酪羊酥塞北奇。泥土坑牀銀甕酒，佳人椎

髻語侏離。」國朝查慎行《閱視羣牧恭紀詩》：「邊户羣歌樂歲禳，素封何必業耕桑。家家賜種滋蕃息，銀甕渾如桂釅香。」

薏仁酒。京師有薏仁酒，淡而有風致，易州酒勝之，而淡愈甚。《五方雜俎》薊州薏苡仁酒，周氏第一，成氏次之，三屯營所造更勝，清烈香美，有在色香味之外者。《鳳洲筆記》

葡萄酒。李時珍曰：葉子奇《草木子》云，元朝於冀甯等路造葡萄酒，八月至太行山辨其真僞，真者下水即流，僞者得水即冰凍矣。久藏者中有一塊雖極寒，其餘皆冰，獨此不冰，乃酒之精液也，飲之令人透腋而死。《本草綱目》

徐宗亮《黑龍江述略》卷六 呼蘭三城糧産最富，而歲以釀酒耗散者，殆難數計。税局專税酒，筒至一萬餘金，概可見矣。聞酒坊日夜併作，隨運各城，時有匱乏之虞，蓋邊地苦寒，非借酒不足禦之。俄倫春部尤爲酷嗜，初隸布特哈時，諳達入山攜酒以饋，即罄家所有，予之無吝。分江以後，俄禁甚嚴，挈酒過江者，罰酒入官，仍議贖鍰。光緒十三年，海蘭泡城固畢爾那托爾照會將軍一體加禁，覆駁不行。左岸段家屯旗户四十餘屯，久留俄境，百凡受欺，酒禁其一端也。俄以中國酒亂性傷生，自置洋酒出售，價較内省寄售洋酒爲賤云。

市酒多自呼蘭販運，味薄，同内省米酒，不及奉天牛莊之佳，然同一高粱所釀也。飲者既多，釀者亦遂貴多，市情自然之常。又有黄酒，以糜經宿成之，其甘如醴，公供祀神，餘則餉客。

文廷式《純常子枝語》卷一四 《史記・大宛列傳》云：宛左右以蒲萄爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者數十歲不敗。俗嗜酒，馬嗜苜蓿，漢使取其實來，於是天子始種苜蓿，蒲萄肥饒地。及天馬多，外國使來衆，則離宫别觀盡種蒲萄，苜蓿極望。按漢使雖種蒲萄，而未能用宛法釀酒。李石《續博物志》引孟詵詵《唐書》有傳云，蒲萄不問土地，但收之釀酒皆得美好。梁元帝《金樓子》卷五云，大月氏國善爲蒲萄花葉酒，或以根及汁醞之。其花似杏，而緑藻碧鬚，九春之時，萬頃競發如鸞鳳翼。八月中風至，吹葉上傷裂，有似綾紈，故風爲蒲萄風，亦名裂葉風也。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《灑落泉》 明李日華《六硯齋二筆》云：桐廬酒味清美，名灑落泉，乃嚴瀨水所釀。

按：酒名甚佳，未見有用者。

俞樾《茶香室三鈔》卷二五《原酒之始》 明李日華《六硯齋三筆》云：原酒之始，實本於桑。晉江統作《酒誥》曰：酒之所興，作自上皇。或云儀狄，一曰杜康。有飯不盡，委餘空桑。鬱積生味，久蓄氣芳。本出於此，不由奇方。朱翼中著《北山酒經》三卷，曰：古語有之，空桑穢飯，醞以稷黍，以成醇醪，酒之始也。

按：《藝文類聚・食物部》引晉庾闡《斷酒戒》，亦云：空桑珍味，始於無情。靈和陶醞，奇液特生。

俞樾《茶香室四鈔》卷二五《鷄鳴酒》 明張萱《疑耀》云：魯元王爲穆生設醴。《説文》：一宿孰曰醴。今人罕得其法。元宋正獻集有《鷄鳴酒賦序》，曰：蔣陵李懷德甫家善釀一宿酒，法以米三升，用水以椀計者倍，乃粥之，入麴八兩，酵半麴，以飴爲酵，殺四之一，加麥蘗少許，和之適宜，造於燈時，比曉熟矣。味甘且醇，劇飲不醉。豈即醴邪。

按：《詩・伐木篇》：無酒酤我。《毛傳》：酤，一宿酒也。《説文》酤篆説解亦用毛義，是一宿之酒謂之醴，又謂之酤。蔣氏鷄鳴酒，殆古法歟。

俞樾《茶香室四鈔》卷二五《烏程酒有二》 國朝沈自南《藝林彙考》云：烏程有二，俱有名酒。《吴地理志》：吴興烏程縣酒有名。又盛宏之《荆州記》云：緑水出豫章康樂縣，其間烏程鄉有酒官，取水爲酒，極甘美，與湘東酃湖酒年常獻之，世稱酃緑酒。

按：張協《七命》有「荆南烏程」之語。《漁隱叢説》云：余以《湖州圖經》考之，烏程縣以古有烏氏、程氏居此，能酒，因此名焉。其荆溪則在長興縣西南六十里，此溪出荆山。《七命》云「酒則荆南烏程」，荆南則此荆溪之南也。《藝苑雌黄》引長興箬下酒以爲烏程酒，誤矣。如胡氏此話，則烏程酒正謂湖州之酒。

又按：《藝苑雌黄》云：荆溪在長興縣南六十里，以水出荆山因名之。張元之《山墟名》云：昔漢荆王賈登山，因以爲名，所謂荆南烏程，荆溪之南耳，若以爲荆州，則烏程去三千餘里，大不相接矣。是《藝苑雌黄》雖以箬下酒爲烏程酒，似若小誤，然其解荆南二字，則亦與《漁隱叢話》同也。

俞樾《茶香室四鈔》卷二五《西瓜釀酒》 國朝周亮工《書影》云：内邱喬盤石鴻臚，善以西瓜釀酒，味洌而性涼。予有「深宵隸事瓜瓤酒，小雪留人柏子亭」之句。

按：西瓜釀酒，未詳其法。余有舊友吴生，一歲夏日穴西瓜，以燒酒注其中而飲之，及秋竟以痢死。

金武祥《粟香二筆》卷四 平湖陸武園《粤西偶記》云：平樂等府山中猿猴極多，善採百花釀酒。樵子入山得其巢穴者，其酒多至數石，飲之香美異常，名

曰猿酒。灘江山巖間本多猿猴，自洪逆擾亂，沿江炮火震驚，遂遷越深山邃谷間，迄今不復至江岸。翛然猿公，豈隱於糟邱，而理亂不聞耶。

釋同揆《洱海叢談》 鈎藤出蒼山，以之釀酒，名咂魯麻。程本立詩：「金盃哈喇吉，銀筒咂魯麻。江樓日日醉，忘却在天涯」。

潘榮陛《帝京歲時紀勝・十月》 時品。【略】至於酒品之多，京師爲最。煮東煮雪，醅出江元，竹葉飛清，梨花湛白，窩兒米釀，甕底春濃。藥酒則史國公、狀元紅、黃連液、蓮花白、茵陳緑、橘豆青，保元固本，益壽延齡。外製則鄉販南路燒酒，張家灣之灣酒，涞水縣之涞酒，易州之易酒，滄州之滄酒。更有清河乾榨，潞水思源，南來之木瓜惠泉，紹興苦露，桂酒橘酒，一包四瓶，三白五加皮。雖品味各殊，然皆不及内府之玉泉醴酒醇且厚也。

陳銘珪《浮山志》卷一《酥醪村酒》 浮山一洞之水，皆玄碧之香，仙跡所留，人争艷慕，此酥醪所由名。觀側有釀泉，是多釀酒家，志稱與麻姑賣酒田相埒，益信。陶靖節云：偶有佳酒，無夕不傾，顧影獨盡，悠然竟醉。吾取以爲法焉。道人款客，舊用黃獨酒，近年木蘭色香俱絶，東坡有羅浮春，吾直以酥醪春名之。

陳銘珪《浮山志》卷二《浮山續記》 王逸《楚辭註》：桂酒，切桂置酒中。東坡《桂酒頌》云：有隱者以桂酒方授吾，釀成而玉色，香味超然，非人間物也。然其方不傳，疑亦切桂爲之。酥醪，觀中舊釀有黃精、金櫻、菖蒲等酒，介生師復爲木蘭酒。余摘觀中桂花爲釀，香清而味洌，名桂花酒。譚叔裕來遊酌之，歎賞不已，謂觀以酒得名，非此酒不稱此地，因爲作《酥醪酒長歌》。

劉堅《修潔齋閑筆》卷二《鬱鬯》 古者釀酒，黑黍爲上，其色必黑。祭祀用鬱草和之者，以鬱草黃色，故酒色黃而且香。《詩》所謂「黃流在中」，以酒色黃而且流動也。若不和以鬱者，則名鬯，是黑黍之酒，即鬯也。

易本烺《雲杜故事》 李肇《國史補》云：酒有郢之富水，李德裕詩：「冰寒郢水醪。」唐時京山，固産佳酒也。宋時京山有酒課，有監酒税官。其酒坊有辨頓、北塞峪、南竹坡、小河、温泉、三龍河、韓家、井子、石底河、趙陂橋、蘇石、田家寺、東橋、大門、郭家林、上平坂、崇河、七里坂、長省、山溪、五泉、北彭家、龔家、西新市、五樂、寶香、長峪、永隆、李家穴、堤湖、斛陂、漩潭、下平坡、東十里、西十里、歸德、石激河、曹武、陳家、太陽、新市、甲子、南彭家、楊家、北竹坡、倉峯、北陣子家、南十里、獨木橋、毛家、潼泉、鴈鳴、刀梯山、永康、南塞峪、十八里、小富、易家、杜家、上五泉、白土、豐谷、司馬陡港、西潼泉、排港、十五泉、任家市，凡六十有八處。崇禎中，志所載如此，自原《富水郡志》之文，吴志削去，録之以見宋制，兼可攷證地名。

張慶長《黎岐紀聞》 以稻米作酒，謂之黎酒，味甚淡。見外間太和燒酒，尤好之。近日惠湖人雜處其中，多以沽酒爲業，任其賒取不知數，秋後計算，以米償之，雖欺之亦不覺也。

張江裁《舊京遺事》 宋内庫酒法，自柴世宗破河中，李守貞得匠人至汴苑，循用其法。今京師内庫酒法不傳於外，惟南和刁酒四遠有名，而以酪漿爲之者貴。易州酒如江南之三白，泉清味洌。曠代老老春，刑部街以江南造白酒法，醞釀酒漿，賣青蚨尤數倍，如玉蘭、臘白之類，則京師之常品耳。

傳記

吕不韋《吕氏春秋》卷二七《審分覽第五》 大橈作甲子，黔如作虜首，虜一作慮。容成作歷，羲和作占日，尚儀作占月，后益作占歲，胡曹作衣，夷羿作弓，祝融作市，儀狄作酒，高元作室，虞姁作舟，伯益作井，赤冀作臼，乘雅一作持。作駕，寒哀作御，王冰作服，牛史皇作圖，巫彭作醫，巫咸作筮。著筮。此二十官者，聖人之所以治天下也。

史游《急就篇》卷三《第一七章》 酤酒釀醪稽極程。酤音沽，醪音勞。極一作檠。今按：稽、極當作稽槩，音止矩。

買酒曰酤。醞之曰釀。汁滓酒曰醪。醞於問反。稽，分也。極，盡也。言所飲之酒，或酤或釀，皆欲作經分，然後成熟，極盡功程，乃爲善也。古者儀狄作酒醪，禹嘗而美，遂疏儀狄。杜康又作秫酒。

宋衷《世本八種》卷九《作篇》 儀狄始作酒醪，變五味，杜康造酒。

少康作秫酒。

劉珍《東觀漢記》卷一九《列傳一四・李充》 李充，案：范書本傳，充字大遜，陳留人。兄弟六人，出入更衣，家貧親老。充妻勸異居，充使釀酒，會親戚。充啓其母曰：此婦勸異居，不可奉祭祀，請去之。遂叱去其婦。

劉珍《東觀漢記》卷二三《載記・吕母》　海曲有吕母，其子爲縣吏，犯小罪，縣宰殺之。吕母家素富豐資産，乃益釀醇酒。少年來沽者，貰視其乏者，輒假衣裝。【略】

陳壽《三國志・蜀志》卷八《簡雍傳》　時天旱禁酒，釀者有刑。吏於人家索得釀具，論者欲令與作酒者同罰。雍與先主游觀，見一男女行道，謂先主曰：彼人欲行淫，何以不縛？先主曰：「卿何以知之？」雍對曰：「彼有其具，與欲釀者同。」先主大笑，而原欲釀者。雍之滑稽皆此類也。或曰雍本姓耿，幽州人語謂耿爲簡，遂隨音變之。

張華《博物志・逸文》　杜康作酒。《文選》《矩歌行》注，《七啓》注。

干寶《搜神記》卷一九　狄希，中山人也，能造千日酒，飲之千日醉。時有州人姓劉名玄石，好飲酒，往求之。希曰：「我酒發來未定，不敢飲君。」石曰：「縱未熟，且與一杯得否。」希聞此語，不免飲之。復索曰：「美哉，可更與之。」希曰：「且歸，別日當來，只此一杯，可眠千日也。」石別似有怍色，至家醉死，家人不之疑，哭而葬之。經三年，希曰：「玄石必應酒醒，宜往問之。」既往石家，語曰石在家否？家人皆恠之，曰：「玄石亡來，服已闋矣。」希驚曰：「酒之美矣，而致醉眠千日，今合醒矣。」乃命其家人鑿冢破棺看之，家上汗氣徹天。遂命發冢，方見開目張口，引聲而言曰：「快哉，醉我也。」因問希曰：「爾作何物也，令我一杯大醉，今日方醒，日高幾許？」墓上人皆笑之，被石酒氣衝人鼻中，亦各醉卧三月。

王嘉《拾遺記》卷九　武帝爲撫軍時，府内後堂砌下忽生草三株，莖黄葉緑，若總金抽翠，花條苒弱，狀似金荳，時人未知是何祥草，故隱蔽不聽外人窺視。有一羌人，姓姚名馥字世芬，充廐養馬，妙解陰陽之術，云：「此草以應金德之瑞。」馥，年九十八，即姚襄之祖也。馥好讀書，嗜酒，每醉歷月不醒，於醉時好言帝王興亡之事，善戲笑，滑稽無窮。常歎云：「九河之水不足以漬麴蘗，八藪之木不足以作薪蒸，七澤之麋不足以充庖俎。凡人禀天地之精靈，不知飲酒者動肉含氣耳，何必土木之偶而無心識乎？」好啜濁嚼糟，常言渴於醇酒，羣輩常弄狎之，呼爲渴羌。及晉武踐位，忽思見馥立於堦下，帝奇其倜儻，擢爲朝歌邑宰。馥辭曰：「氐羌異域，遠隔風化，得遊中華，已爲殊幸，請辭朝歌之縣，長充馬圈之役，時賜美酒，以樂餘年。」帝曰：「朝歌，紂之故都，地有酒池，故使老羌不復呼渴。」馥於堦下高聲對曰：「馬圈老羌，漸染皇化。溥天夷貊，皆爲王臣。今若歡酒池之樂，受朝歌之地，更爲殷紂之比乎？」帝撫玉几大悦，即遷爲酒泉太守。地有清泉，其味若酒，馥乘醉而拜受之，遂爲善政，民爲立生祠。後以府地賜張華，猶有此草。故茂先《金蕤賦》云：「擢九莖於漢廷，美三株於兹館。貴表祥乎金德，名比類而相亂。」至惠帝永熙元年，三株草化爲三樹，枝葉似楊，樹高五尺，以應三楊擅權之事。時有楊駿、楊瑶、楊濟三弟兄，號曰三楊。馬圈醉羌所説之驗。

張華爲九醞酒，以三薇漬麴蘗，蘗出西羌，麴出北胡。胡中有指星麥，四月火星出，麥熟而穫之。蘗用水漬麥，三夕而生萌芽，以平旦雞鳴時而用之，俗人呼爲雞鳴麥。以之釀酒，清美醇鬯，久含令人齒動。若大醉，不叫笑搖蕩，令人肝腸消爛，俗人謂爲消腸酒。或云醇酒，可爲長宵之樂。兩説聲同而事異也。《閭里歌》曰：「寧得醇酒消腸，不與日月齊光。」言耽此美酒，以悦一時，何用保守靈而取長久。至懷帝末，民間園圃皆生蒿棘，狐兔遊聚。至元熙元年，太史令高堂忠奏，熒惑犯紫微，若不早避，當無洛陽。乃詔内外四方及京邑諸宫觀，林衛之内，及民間園圃，皆植紫薇，以爲厭勝。至劉、石、姚、苻之末，此蒿棘不除自絶也。

陶宗儀《説郛》卷九五上虞悰《食珍録》　賈琎以瓠匏接河源水，經宿，器中色赤如絳，以釀酒，芳味世中所絶。

酈道元《水經注》卷四《河水二》　太和遷都，罷州，置河東郡。郡多流雜，案近刻訛作離。謂之徙民。民有姓劉名墮者，宿擅工釀，採挹河流，醞成芳酎。懸食同枯枝之年，排于桑落之辰，故酒得其名矣。然香醑之色，清白若瀡漿焉。別調氛氳，不與佗同，蘭薰麝越，自成馨逸，方土之貢，選最佳酌矣。自王公庶友牽拂相招者，每云索郎，有顧思同旅語。索郎反語爲桑落也。

楊衒之《洛陽伽藍記》卷四《城西》　市西有退酤、治觴二里。里内之人多醞酒爲業。河東人劉白墮善能釀酒。季夏六月，時暑赫晞，以罋貯酒，暴於日中，經一旬，其酒不動，飲之香美，醉而經月不醒。京師朝貴多出郡登藩，遠相餉饋，踰於千里，以某遠至，號曰鶴觴。亦名騎驢酒。永熙年中，南青州刺史毛鴻賓齎酒之蕃，逢路賊盜，飲之即醉，皆被擒獲，因復命擒姦酒。遊俠語曰：「不畏張弓拔刀，唯畏白墮春醪。」

魏收《魏書》卷九二《列女傳》　樂部郎胡長命妻張氏，事姑王氏甚謹。太安中，京師禁酒，張以姑老且患，私爲醞之，爲有司所糾。王氏詣曹自告曰：「老病

須酒，在家私釀，王所爲也。」張氏曰：「姑老抱患，張主家事，姑不知釀，其罪在張。」王司疑其罪，不知所處。平原王陸麗以狀奏，高宗義而赦之。

虞世南《北堂書鈔》卷一四八《酒食部・酒六十》 少康作酒。《世本》云：少康作秫酒。儀狄作酒《戰國策》曰：儀狄作酒而進于禹，禹飲而甘之，曰：後世必有以酒亡其國者。遂疏儀狄而絶旨酒。補

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部・酒》 《古史考》曰：古有醴酪，禹時儀狄作酒。

王績《東皋子集・東皋子集傳》 王績字無功，絳州龍門人。性簡放，不喜拜揖。兄通，隋末大儒也。【略】績有奴婢數人種黍，春秋釀酒，養鳧鴈，蒔藥草自供。以《周易》、《老子》、《莊子》置牀頭，他書罕讀也。欲見兄弟輒度河，還家游北山東皋著書，自號東皋子。乘牛經酒肆，留或數日。高祖武德初，以前官待詔門下省。故事，官給酒日三升。或問待詔何樂邪，答曰：「良醞可戀耳。」侍中陳叔達聞之，日給一斗，時稱斗酒學士。貞觀初，以疾罷，復調有司。時大樂署史焦革家善釀，績求爲丞。吏部以非流不許。績固請曰：「有深意。」竟除之。革死，妻送酒不絶，歲餘又死。績曰：「天不使我酣美酒邪。」棄官去。自是大樂丞爲清職。追述革酒法爲經，又采杜康、儀狄以來善酒者爲譜。李淳風曰：「君酒家南董也。」所居東南有盤石，立杜康祠祭之，尊爲師，以革配。著《醉鄉記》，以次劉伶《酒德頌》，其飲至五斗不亂。人有以酒邀者，無貴賤輒往，著《五斗先生傳》。

房玄齡《晉書》卷六六《劉弘傳》 弘下教曰：禮，名山大澤不封，與共其利。今公私并兼，百姓無復厝手地，當何謂邪，速改此法。又酒室中云齊中酒、聽事酒、猥酒，同用麴米，而優劣三品。投醪當與三軍同其薄厚，自今不得分別。

李延壽《南史》卷七三《孝義上・解叔謙》 解叔謙字楚梁，雁門人也。母有疾，叔謙夜於庭中稽顙祈福，聞空中語云：「此病得丁公藤爲酒便差。」即訪醫及《本草注》，皆無識者。乃求訪至宜都郡，遥見山中一老公伐木，問其所用，答曰：「此丁公藤，療風尤驗。」叔謙便拜伏流涕，具言來意。此公愴然，以四段與之，并示以漬酒法。叔謙受之，顧視此人，不復知處。依法爲酒，母病即差。齊建武初，以奉朝請徵，不至。

段成式《酉陽雜俎》卷七《酒食》 魏賈璐家累千金，博學善著作。有蒼頭善別水，常令乘小艇於黄河中，以瓠匏接河源水，一日不過七八升，經宿，器中色赤如絳，以釀酒，名崑崙觴。酒之芳味，世中所絶，曾以三十斛上魏莊帝。

李昉等《太平廣記》卷七《神仙七・王遠》 王遠字方平，東海人也。【略】麻姑欲見蔡經母及婦等。時經弟婦新産數日，姑見知之，曰：「噫，且立勿前。」即求少許米來。得米擲之墮地，謂以米祛其穢也。視其米皆成丹砂。遠笑曰：「姑故年少也，吾老矣，不喜復作如此狡獪變化也。」遠謂經家人曰：「吾欲賜汝輩美酒。此酒方出天厨，其味醇釀，非俗人所宜飲。飲之或能爛腸，今當以水和之，汝輩勿怪也。」乃以斗水合升酒攪之，以賜經家人。人飲一升許，皆醉。良久，酒盡。遠語左右曰：「不足，復還取也。以千錢與餘杭姥乞酒。」須臾，信還得一油囊酒五斗許，使傳餘杭姥答言：「恐地上酒，不中尊飲耳。」

李昉《太平廣記》卷五一《宜君王老》 王老，坊州宜君縣人也，居於村墅，頗好道愛客，務行陰德爲意，其妻亦同心不倦。一旦，有藍縷道士造其門，王老與其妻俱延禮之，居月餘，問日與王老言談盃酌，甚相歡狎。俄患遍身惡瘡，王老乃求醫藥看療，益加勤切，而瘡日甚。逮將逾年，道士謂王老曰：「此瘡不煩以凡藥相療，但得數斛酒浸之自愈。」於是王老爲之精潔釀酒。及熟，道士言以大瓮盛酒，吾自加藥浸之。遂入瓮，三日方出，鬚髮俱黑，面顔復少年，肌若凝脂。王老鄰家視之驚異，道士謂王老曰：「此酒可飲，能令人飛上天。」王老信之。初瓮酒五斛餘，及窺，二三斗存耳，清冷香美異常。時方打麥，王老與妻子並打麥人共飲，皆大醉。道士亦飲，云可上天去否。王老願隨師所適，於是祥風忽起，綵雲如蒸，屋舍、草樹、全家人物、雞犬，一時飛去，空中猶聞打麥聲，數村人共觀望驚歎，唯猫棄而不去。風定，其傭打麥二人，乃遺在別村樹下。後亦不食，皆得長年。宜君縣西三十里，有昇仙村存焉。出《續仙傳》

李昉《太平廣記》卷五九《女仙四・酒母》 酒母，闕下酒婦。遇師呼于老者，不知何許人也，年五十餘，云已數百歲。酒婦異之，每加禮敬。忽來謂婦曰：「急裝束，與汝共應中陵王去。」是夜，果有異人來，持二茅狗，一與于老，一與酒婦，俱令騎之，乃龍也。相隨上華陰山上。常大呼云：「于老、酒母在此。」出《女仙傳》

李昉《太平廣記》卷五九《女仙四・女几》 女几者，陳市上酒婦也，作酒常美。仙人過其家飲酒，即以素書五卷質酒錢。几開視之，乃仙方養性長生之術也。兒私寫其要訣，依而修之。三年，顔色更少，如二十許人。數歲，質酒仙人復來，笑謂之曰：「盜道無師，有翅不飛。」女几隨仙人去，居山歷年，人常見之。

其後不知所適，今所居即女几山也。出《女仙傳》

楊億《楊文公談苑・縉雲醞匠》 縉雲榷署一匠，善醞，經手者罔不醇美。嘗令寫其方，俾建安姻家造之，味不絶佳。因召匠詰傳方之謬，匠曰：「方盡於是矣。然其酸漿，隨天氣温炎寒涼，量多少之數，均冷暖之節，攪匀洽，嘗味體測，此不可口授，但心能曉耳。家有二子，亦不能傳其要。」此亦《莊子》斲輪之義也。

楊彦齡《楊公筆録》 世言黄河水堪釀酒，然不得河源水，亦不能有異。段成式嘗記魏賈鏘有蒼頭善别水，嘗乘小舟於黄河中以瓠接河源水，一日不過七八升，經宿，器中色如絳，以釀酒，名崑崙，絶奇，曾以三十斛上魏莊帝。桑欽亦云：河東有民姓劉名堕者，宿擅工釀，採挹河流，醞成芳酎。今人未有聞識此水者。

李石《續博物志》卷五 蒲坂西舜所都，有姓劉名堕，探挹河流，醞成芳酎，飲伺枯枝之日，醉於桑落之辰，故酒得其名，方土之貢，最爲佳酌，每云索郎，有顧思同旅語。索郎，反語爲桑落也。

吕祖謙《東萊先生詩律武庫後集》卷一《酒飲門》

以醉爲鄉

唐王績字無功，自號東皋子。乘牛車經酒肆，留飲或數日。嘗采杜康、儀狄以來善酒者爲譜。李淳風曰：「君酒家南董也。」所居東南有盤石，乃立杜康祠尊爲師，以焦革配。作《醉鄉記》，以擬劉伶《酒德頌》。故坡詩有「老來專以醉爲鄉」之句，因《醉鄉記》而言耳。

白堕春醪

張君房《脞説》：海東劉白堕善釀酒，曝於日中，經旬酒味不動，飲之者醉而不醒。永熙中，青州毛鴻賓齎酒之(番)〔蕃〕，路逢劫，盜飲之即醉，皆被擒，因號爲擒姦酒。故當時遊俠語曰：「不畏張弓拔刀，惟畏白堕春醪。」東坡《次趙德麟餉酒詩》云「偶逢白堕争春手，遣入王孫玉笋飛」是也。

麴生風味

鄭棨《開元傳信記》云：葉法善有道術，一日與朝士數人會玄真觀。忽有人叩門，自稱麴生，未及延接，已突入。年少秀美，語言不凡。葉疑其非人，潛飛小劒擊之，應手堕地，乃一酒榼，中有美醞。衆共飲之，皆曰麴生風味不可忘也。故後人相傳以酒云。

羅泌《路史》卷二二《疏仡紀・夏后氏》 帝女儀翟，醞釀稷麥，以爲酒醴，醪變五味。進之，帝飲而甘之，折額而嘆，後世必有以酒亡國者，遂疏儀翟。《戰國策》云：魯君語梁王，昔帝女令儀狄作酒而美，進之，禹飲甘之，疏儀狄，絶旨酒。或云：初作酒非虞，酒養老而岐雷有醪醴。《黄帝内傳》：王母之酒，而神農爲醴酪，其來尚矣。《本草》：夏禹仙經，取昌蒲玄酒，封百日，緑葉色。投黍米、十四日出飲之，去三十六種風，不自後世。

洪邁《夷堅三志》壬卷八《楊四鷄禍》 信州玉虚觀道士徐真素説，石溪人楊四，工造酒，富家争用之，因是生理給足。

謝采伯《密齋筆記》卷五 杜康善造酒，江陰軍人，今杜橋即其廬，事具本縣圖經。

王林《燕翼詒謀録》卷四 种放有别墅在終南山，聚徒講學，性嗜酒，種秫自釀，林泉之景，頗爲幽勝。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・酉日不飲》 杜康善造酒，以酉日死，故酉日不飲酒會客。《論略》

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・兵厨善釀》 阮籍聞步兵厨營人善釀，有貯酒三百斛，乃求爲步兵校尉。

張玄之《吴興山墟名》 烏巾山，昔有烏巾者，其家善釀美酒，居此山。談志。

陶宗儀《説郛》卷八佚名《謝氏詩源》 杜康造酒，因名酒曰杜康。故魏武《短歌行》曰：「何以解憂，惟有杜康。」

陶宗儀《説郛》卷二三下袁桷《澄懷録》 种明逸嗜酒，嘗種秫自釀，曰空山清寂，聊以養和。自號雲谿醉侯。

蘇天爵《元名臣事略》卷一二《内翰王文康公》 公愷悌樂易，無城府崖岸，愛交遊，喜施舍。家釀法酒，客至輒留飲。

朱權《原始秘書》卷九《飲饍食用門》 醴酪 《古史考》曰：古有醴酪。《禮運》曰：昔先王未有火化，後聖有作，修火之利以爲醴酪。注云：烝釀之也。酪，酢敦。蓋其物出自燧人作之後爾。

酒《酒經》曰：空桑穢飯，醞以稷麥，以成醇醪，此酒之始也。《吕氏春秋》曰：儀狄作酒醪，變五味。《戰國策》曰：儀狄，帝女，造酒而進之于禹，禹甘之，遂疏儀狄。《古史考》亦曰：儀狄造酒。《博物志》曰：杜康造酒。魏武帝詩曰：「何以解我憂，惟有杜康酒。」《陶潛集・述酒詩》序曰：儀狄造酒，杜康潤色之。而《黄帝内

傳》曰：王母會帝于嵩山，飲帝以護神養氣金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。然黃帝時已有矣，但不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也。一曰少康作秫酒。

李本固《汝南遺事》卷下　羅山縣有沈媪者，啓雜店于市。三月三日，有道人扣門覓飯，媪曰：「別無好蔬菜伴食，少俟碾麵可乎。」即入就坐，麵飯畢，進茶。道人謝曰：「本非舊知，荷媪垂顧，無以奉報，惟有治酒一方，當以相付。」媪家有識字者，可令隨我尋藥。」媪令其婿王甲隨之，近野，所採如蒼耳、馬蔘、青蒿之類，凡十二種，皆至賤易得者。既還，使王生書其方，仍命綴一布囊貯之，戒曰：「善藏此方，勿傳他人，傳則不靈矣。明年三月，再換新者，遇酒酸澁欲敗，以藥投之，無有不美，以此終沈婆一世，表吾所以報也。」其後皆驗。武官劉舍人家，春醞數十甕，色味已壞，或言王甲善醫酒，招致之。糝刀圭於甕中，悉成佳酒。劉大喜，以半直謝之。媪死婿繼亡，方書不傳。出《夷堅志》

屠隆《鴻苞》卷三一《瓊笈考上》　湖州府古名吳興，又名雪川。吳興東林沈東志好行陰德，能釀八仙白酒。

劉胤昌《劉氏類山》卷三《酒茗》　儀狄。造酒者。程烏巾。程林，秦時以釀酒得名。劉白墮善釀酒者。杜康造酒。焦革善釀者，王無功求爲酒丞。酒客梁市人造酒美，日得萬錢，客有過者，主人逐之，酒便酸。

馬大壯《天都載》卷四《物因人得名》　物因人得名者，莫邪鑄劍，遂名劍曰莫邪。劉白墮善釀，遂名酒曰白墮。

袁宏道《觴政・八之祭》　凡飲必祭所始禮也，今祀宣父曰酒聖。夫無量不及亂，觴之祖也，是爲飲宗。四配曰阮嗣宗、陶彭澤、王無功、邵堯夫。十哲曰鄭文淵、徐景山、嵇叔夜、劉伯倫、向子期、阮仲容、謝幼輿、孟萬年、周伯仁、阮宣子。而山巨源、胡母彥國、畢茂世、張季鷹、何次道、李元忠、賀知章、李太白以下，祀兩廡。至若儀狄、杜康、劉白墮、焦革輩，皆以釀法得名，無關飲徒，姑祠之門垣，以旌釀客，亦猶校宮之有土主，梵宇之有伽藍也。

王圻《稗史彙編》卷一一六《飲食門・酒類中》　种明逸　种明逸至性嗜酒，嘗種秫自釀，曰：空山清寂，聊以養和。蘇東坡云：神勝功用，無捷於酒。

張方兩家酒　浮梁人張士寧，淳熙癸卯暮冬之月，釀白酒五斗，欲趁新春沽賣。除夕酒成，既篘取之矣，復汲水拌糟于甕，規以飼豬。後二日，入其室，聞芬香撲鼻，試視甕內，則又成美醞，清辣反勝于前。亦取之，仍實以水，至三日，復得酒如初。鄰里傳說，或以爲挾幻術，與之爭辯，終不信。乃邀至釀處，始驗其不誣，出語相賀，謂張氏爲神所祐，從此將興。及日旰，再往視，悉爲水。又西鄉冷水村細民方九家造斗酒，實甕于床側隱處，俄而挹之不竭，如是十餘歲，日日獲錢，了無勞費，賴以贍給數口，殊不知其故。後爲長子娶婦，經旬，時偶客來，令婦取酒。婦以甕在暗處，挈之出，見一小蛇繞結於傍。蛇望人至，即逸去，自是甕一空。今方九已死，獨子孫在而窮困，不可復濟矣。

董斯張《廣博物志》卷四一《食飲》　海東有姓劉人，善作酒，盛暑可寄千里，謂之騎上杯。

陳繼儒《銷夏部》卷二　吳興之東林沈東老，能釀十八仙白酒。一日有客自號回道人，長揖於門曰：「知公白酒新熟，遠來相訪，願求一醉。」實熙寧元年六月十九日也。

諸茂卿《今古鈎玄》卷五　張文潛問東坡云：「公詩有『獨看紅蕖傾白墮』，不知白墮是何物？」坡云：「劉白墮善釀酒，出《洛易伽藍記》。」文潛曰：「白墮既是一人，莫難爲傾否？」坡咲曰：「魏武《短歌行》云『何以解憂，惟有杜康。』亦是釀酒人名也。」文潛曰：「畢竟用得不當。」坡又咲曰：「公且先去共曹家那漢理會，却來此間斯魔。」時父潛有僕曹姓者，盜其酒器，送天府推治，未招承也。坐皆絶倒。出《道山清話》

羅頎《物原・器原第一七》　篤敖作酒笮，老聃作酒篘。

包衡《清賞録》卷二　汝陽王璡家有酒法，號《甘露經》。四方風俗，諸家材料畢具。

包衡《清賞録》卷六　西門季玄造二色酒，白酒中有黑花，斟于器中，花亦不散，中有肝石故也。崔道旅以金銀銅錢來酤，曰：「以我三樣錢，買君二色酒，欲辭得乎？」

陳時《湖山懷古集》　仙姥墩是王方平沽酒處

《列仙傳》云：姥餘杭人，嫁西湖農家，善採百花釀酒。王方平嘗就沽飲，授藥一丸，姥服化去。後十餘年，有人經洞庭，見賣百花酒者，即姥也。《方輿勝覽》云：姥姓裘氏，東晉初人。墩在清波門外，舊傳基阯高數十尺，故名墩也。

酒泉解出地，酒星亦在天。仙人愛飲酒，往往來人間。阿姥家餘杭，酒肆臨湖邊。釀出百花味，飲者輒醉眠。方平老仙客，貰醉登吳船。得勿見麻姑，新自吳中還。與姥一丸藥，服之凌紫煙。遺墩至今在，簾影花間懸。我生不解飲，頗思學神仙。坐待阿姥來，明月三千年。

羅鶴《應菴隨録》卷四《釀酒二婢》　碧香，王晉卿婢，善造酒。東坡謫惠州日，得一桂香，亦善此法，自以爲謫居善事。《東坡與錢濟明帖》

茅元儀《三戎叢譚》卷七　《筆録》曰：世言黄河水堪釀酒，然不得河源水，亦不能有異。段成式嘗記魏賈鏘有蒼頭善别水，常乘小舟於黄河中，以瓠接黄河水，一日不過七八升，經宿器中色如絳，以釀酒，名崑崙，絶奇。曾以三十斛上魏莊帝。桑欽亦云：河東有民姓劉名墮者，宿擅工釀，採挹河醞成芳耐。今人未有聞此水者。

劉廷璣《在園雜志》卷四　歷載酉不會客。會者，宴會也。杜康卒于酉日，酒爲杜造，故是日不忍飲酒。

褚人穫《堅瓠二集》卷四《猪無糟》　王婆釀酒爲業，一道士往來寓其家，每索酒，輒與飲，數百壺不酬值，婆不與較。一日，道士謂婆曰：「予飲若酒，無錢相償，請爲若掘井。」井成泉湧出，皆醇酒。道士曰：「此所以償耳。」遂去。婆持井所出泉應沽者，比夙釀更佳，得錢數萬。踰三年，道士忽至，婆深謝之。道士問曰：「酒好否？」婆曰：「酒甚好，只猪無糟耳。」道士笑題其壁曰：「天高不算高，人心第一高。井水做酒賣，還道猪無糟。」題訖而去，自是井不復出酒矣。

郎廷極《勝飲編》卷九《製造》　酒之所興，肇自上皇儀、康，而後遂有以善釀名者。其祕訣莫傳，惟參觀《周禮》及歷來入酒方物，亦略可通其意矣。次製造第九。

儀狄　北軒主人曰：《戰國策》：帝女令儀狄作酒而進於禹。注：帝女，堯舜女也。不詳何帝之女。然曰令，則儀狄未必即是女流，而古來皆以巾幗稱之，不知何據。按：《本草》有酒名，《素問》有酒漿。酒之由來亦甚古，并不始自儀狄也。

杜康　《北軒詩話》：按《姓譜》杜康係周時人，而《説文》云少康作酒，即杜康也。恐未然。濟南城外有杜康泉，相傳爲康釀酒處。泉甚清潔，今居民洗菜皆於此水矣。又江陰有杜康廟，明女史周淑禧詩云：「酺有新糟醅有醨，杜康橋上客題詩。最憐苦相身爲女，千載曾無儀狄祠。」詩亦新穎。淑禧即江陰人也。

劉白墮　《洛陽伽藍記》：河東人劉白墮善釀，六月，以罌貯酒，暴於日中，經一旬，其酒不動，飲之香美，餉送可踰千里，名曰鶴觴。有攜以行者，遇盜，飲之不醒，皆被擒。時遊俠語曰：「不畏張弓挾刀，惟畏白墮春醪。」又謂之擒豕酒。

焦革　《酒乘》：焦革，太樂丞吏也，王績知其善釀，乃求爲丞，革日供美酒。後革死，革之妻繼之。及妻又死，績歎曰：「天欲斷吾飲耶？」遂棄官歸，於所居立杜康祠，而以革配焉。

裴氏姥　《臨安雜志》，臨安有裴氏姥，以衆花醞酒，貧士則施與之。其住處名阿姥墩。

餘杭姥　事在出産。北軒主人曰：古來善釀者儀康而外，秦烏氏、程氏，晉步兵營卒狄希，田無己，皆其人也。事實散見各類，不復重出。

紀叟　李白《哭宣城善釀紀叟詩》：「紀叟黄泉裏，還應釀老春。夜臺無李白，沽酒與何人。」

仇家寶家烏家　樂天詩：「軟美仇家酒。」又：「時到仇家非愛酒。」微之詩：「寶家能釀消愁酒，但是愁人便與消。」皎然詩：「春風憶酒烏家近，好月題詩謝寺遊。」

黄叔琳《硯北雜録》卷一五《白墮》　《池北偶談》：葉如林舉東坡「獨看紅葉傾白墮」人名，此正如吴下饌羹設客，云請共過食右軍。不知此例正多。山谷詩：「春網薦琴高。」琴高，亦人名。皆自曹瞞「惟有杜康」作俑。

錢大昕《十駕齋養新録》卷一二《姓氏・杜康》　《説文》：古者少康，初作箕帚秫酒。少康，杜康也，葬長垣。見巾部帚字下。李善注《文選》，初未之引。

郭夢星《午窗隨筆》卷四《儀狄造酒》　《孟子》趙岐注云：儀狄始造酒，禹飲而甘之，遂疏儀狄而惡旨酒。後世議之者曰：《禮記・王制篇》有虞氏養老以燕禮，又《明堂位》泰，有虞氏之尊也。酒不始於儀狄可知。然趙説本諸《戰國策》，非杜撰，《國策》在秦火之前，去古未遠，簡策流傳，必有所據。且九經莫古於《尚書》，甘酒嗜音，酒荒于厥邑，沈亂于酒等句，皆出於《夏書》，夏以前未有酒之名也。《禮記》雜出漢儒之手，其説亦未可拘泥。

紀事

班固《漢書》卷四《文帝紀第四》　後元年春三月，詔曰：【略】無乃百姓之從事於末以害農者蕃，爲酒醪以靡穀者多，六畜之食焉者衆與？【略】

班固《漢書》卷二二《禮樂志第二》 師學百四十二人，其七十二人給大官胴馬酒，其七十人可罷。

劉珍《東觀漢記》卷三《帝紀・敬宗孝順皇帝》 漢安二年，詔禁民無得酤賣酒麴。

崔寔《四民月令》 六月六日、七月七日可作麴，殺米多少與春酒麴同，但不中爲春酒，喜動，以春酒麴作頤酒彌佳也。

嚴可均《全三國文》卷一魏武帝《奏上九醞酒法》 臣縣故令南陽郭芝，有九醞春酒法。用麪三十斤，流水五石。臘月二日清麴，正月凍解。用好稻米，漉去麴滓，便釀法飲，曰譬諸蟲，雖久多完。三日一釀，滿九斛米止。臣得法釀之，常善。其上清滓亦可飲，若昌九醞，苦難飲。增爲十釀，差甘易飲，不病。今謹上獻。《北堂書鈔》一百四十八，又《文選・南都賦》注引《魏武集》。

張華《博物志・逸文》 胡椒酒方，以好酒五升，乾薑一兩，胡椒七十枚末，好石榴五枚管收，計著中下氣。

嵇含《南方草木狀》卷上 草麴。南海多美酒，不用麴蘗，但杵米粉雜以衆草葉，冶葛汁滲漉之，大如卵，置蓬蒿中，蔭蔽之，經月而成。用此合糯爲酒，故劇飲之，既醒猶頭熱涔涔，以其有毒草故也。南人有女數歲即大釀酒，既漉，候冬陂池竭時，實酒罌中，密固其上，瘞陂中。至春潴水滿，亦不復發矣。女將嫁，乃發陂取酒以供賀客，謂之女酒，其味絶美。

葛洪《抱朴子内篇》卷三《雜應第一五》 余因此問山中那得酒。鄭君言先釀好雲液，勿壓漉，因以桂、附子、甘草五六種末合丸之，曝乾，以一丸如雞子許，投一斗水中，立成美酒。又有黄帝雲液泉法，以蘗米及七八種藥合之，取一升輒内一水中，如千歲苦酒之内水也。無或盡時而味常好不變，飲之大益人。

劉欣期《交州記》卷二 椰子有漿，截花，以竹笛承取汁，作酒，飲之亦醉。《御覽》九百七十二

沈約《宋書》卷五《文帝紀》 [元嘉十二年六月]己酉，以徐、豫、南兗三州，會稽、宣城二郡米數百萬斛賜五郡遭水民。是月，斷酒。

沈約《宋書》卷五《文帝紀》 [元嘉]二十一年春正月己亥，南徐、南豫州、揚州之浙江西，並禁酒。

二十二年九月乙未，開酒禁。

賈思勰《齊民要術》卷七《造神麴并酒等第六四》 作三斛麥麴法。

蒸、炒、生各一斛。炒麥黄，莫令焦。生麥，擇治甚令精好。種各別磨。磨欲細。磨訖，合和之。七月取甲寅日，使童子著青衣，日未出時，面向殺地，汲水二十斛。勿令人潑水，水長亦可寫却，莫令人用。其和麴之時，面向殺地和之，令使絶强團麴之人，皆是童子小兒，亦面向殺地，有汙穢者不使。不得令人室近。團麴，當日使訖，不得隔宿。屋用草屋，勿使瓦屋。地須净掃，不得穢惡，勿令濕。畫地爲阡陌，周成四巷。作麴人各置巷中，假置麴王，王者五人，麴餅隨阡陌比肩相布訖，使主人家一人爲主，莫令奴客爲主。與王酒脯之法，濕麴王手中爲椀，椀中盛酒脯湯餅。主人三徧讀文，各再拜。其房欲得板户，密泥塗之，勿令風入。至七日開，當處翻之，(還)[還]令泥户。至二七日，聚麴，還令塗户，莫使風入。至三七日，出之，盛著甕中，塗頭。至四七日，穿孔，繩貫，日中曝，欲得使乾，然後内之。其麴餅手團二寸半，厚九分。

造酒法：全餅麴，曬經五日許，日三過，以炊箒刷治之，絶令使浄。若遇好日，可三日曬。然後細剉，布帊盛，高屋厨上曬經一日，莫使風土穢污。乃平量麴一斗，臼中擣令碎，若浸麴一斗，與五升水。浸麴三日，如魚眼湯沸，酘米。其米絶令精細，淘米可二十徧。酒飯，人狗不令嗽。淘米及炊釜中水爲酒之具，有所洗浣者，悉用河水佳也。

若作秫黍米酒，一斗麴，殺米二石一斗。第一酘，米三斗。停一宿，酘米五斗。又停再宿，酘米一石。又停三宿，酘米三斗。其酒飯欲得弱炊，炊如食飯法，舒使極冷，然後納之。

若作糯米酒，一斗麴，殺米一石八斗。唯三過酘米畢。其炊飯法，直下饋，不須報蒸。其下饋法，出饋甕中，取釜下沸湯澆之，僅没飯便止。此元僕射家法。

又造神麴法。其麥蒸、炒、生三種齊等，與前同，但無復阡陌、酒脯、湯餅祭麴王及童子手團之事矣。預前事麥三種，合和細磨之。七月上寅日作麴。溲欲剛，擣欲粉細，作熟。餅用圓鐵範，令徑五寸，厚一寸五分，於平板上，令壯士熟踏之，以杙刺作孔。浄掃東向開户屋，布麴餅於地，閉塞窓户，密泥縫隙，勿令通風。滿七日翻之，二七日聚之，皆還密泥。三七日出外，日中曝令燥，麴成矣。任意舉閣，亦不用甕盛。甕盛者，則麴烏腸，烏腸者，遶孔黑爛。若欲多作者，任入耳，但須三麥齊等，不以三石爲限。此麴一斗，殺米三石，笨麴一斗，殺米六斗，省費懸絶如此。用七月七日焦麥麴及春酒麴，皆笨麴法。

造神麴黍米酒方。細剉麴，燥曝之。麴一斗，水九斗，米三石。須多作者，

率以此加之。其甕大小任人耳。桑欲落時作，可得週年停。初下用米一石，次酘五斗，又四斗，又三斗，以漸待米消即酘，無令勢不相及。味足沸定爲熟。氣味雖正，沸未息者，麴勢未盡，宜更酘之，不酘，則酒味苦薄矣。得所者，酒味輕香，實勝凡麴。初釀此酒者，率多傷薄，何者？猶以凡麴之意忖度之，蓋用米既少，麴勢未盡故也，所以傷薄耳。不得令雞狗見。所以專取桑落時作者，黍必令極冷也。

又神麴法。以七月上寅日造，不得令雞狗見及食。看麥多少，分爲三分，蒸炒二分正等。其生者一分，一石上加一斗半，各細磨，和之。溲時微令剛，足手熟揉爲佳。使童男小兒餅之，廣三寸，厚二寸。須西廂東向開户屋中，淨掃地，地上布麴，十字立巷，令通人行，四角各造麴奴一枚。訖，泥户，勿令泄氣。七日開户翻麴還塞户。二七日聚，又塞之。三七日出之。作酒時，治麴如常法，細剉爲佳。

造酒法。用黍米(一)[二]斛，神麴(二)[一]斗，水八斗。初下米五斗，米必令五六十遍淘之。第二酘七斗米，三酘八斗米，滿二石米已外，任意斟裁。然要須米微多，米少酒則不佳。冷煖之法，悉如常釀，要在精細也。

神麴粳米醪法。春月釀之。燥麴一斗，用水七斗，粳米兩石四斗。浸麴，發如魚眼湯。淨淘米八斗，炊作餔，舒令極冷。以毛袋漉去麴滓，又以絹濾麴汁於甕中，即酘飯。候米消，又酘八斗，消盡，又酘八斗，凡三酘，畢。若猶苦者，更以二斗酘之。此合醅飲之可也。

又作神麴方。以七月中旬已前作麴爲上時，亦不必要須寅日，二十日已後作者，麴漸弱。凡屋皆得作，亦不必要須東向開户草屋也。大率小麥生炒蒸三種等分，曝蒸者令乾，三種合和，碓師。淨簸擇，細磨。羅取麪，更重磨，唯細爲良，麤則不好。剉胡葉，煮三沸湯。待冷，接取清者，溲麴。以相着爲限，大都欲小剛，勿令太澤。擣令可團便止，亦不必滿千杵。以手團之，大小厚薄如蒸餅劑，令下微浥浥，刺作孔。丈夫婦人皆團之，不必須童男。其屋，預前數日着猫，塞鼠窟，泥壁，令淨掃地。布麴餅於地上，作行伍，勿令相逼，當中十字通阡陌，使容人行。作麴王五人，置之於四方及中央，中央者面南，四方者面皆向內。酒脯祭與不祭，亦相似，令從省。布麴訖，閉户密泥之，勿使漏氣。一七日，開户翻麴，還着本處，泥閉如初。二七日，聚之，若止三石麥麴者，但作一聚，多則分爲兩聚，泥閉如初。三七日，以麻繩穿之，五十餅爲一貫，懸着户內，開户，勿令見日。五日後，出着外許懸之。晝日曬，夜受露霜，不須覆蓋，久停亦爾，但不用被雨。此麴得三年停，陳者彌好。

神麴酒方。淨掃刷麴令淨，有土處，刀削去，必使極淨。及斧皆椎破，令大小如棗栗。斧刃則殺小。用故紙糊席，曝之。夜乃勿收，令受霜露，風陰則收之，恐土污及雨潤故也。若急須者，麴乾則得，從容者，經二十日許受霜露，彌令酒香。麴必須乾，潤濕則酒惡。春秋二時釀者，皆得過夏，然桑落時作者，乃勝於春。桑落時稍冷，初浸麴與春同，及下釀，則茹甕上。取微暖，勿太厚，太厚則傷熱。春則不須，置甕於塼上。秋以九月九日或十九日收水，春以正月十五日，或以晦日及二月二日收水，當日即浸麴。此四日爲上時，餘日非不得作，恐不耐久。收水法，河水第一好，遠河者取極甘井水，小鹹則不佳。

清麴法。春十日或十五日，秋十五或二十日。所以爾者，寒暖有早晚故也。但候麴香沫起，便下釀。過久麴生衣，則爲失候，失候則酒重鈍，不復輕香。米必細師淨淘三十許遍，若淘米不淨，則酒色重濁。大率麴一斗，春用水八斗，秋用水七斗，秋殺米三石，春殺米四石。初下釀，用黍米四斗，再餾弱炊，必令均熟，勿使堅剛生[減]也。於席上攤黍飯令極冷，貯出麴汁，於盆中調和，以手搦破之，無塊，然後內甕中。春以兩重布覆，秋於布上加氈，若值天寒，亦可加草。一宿，再宿，候米消，更酘六斗。第三酘，用米或七八斗。第四、第五、第六酘，用米多少，皆候麴勢強弱加減之，亦無定法。或再宿一酘，三宿一酘，無定准，惟須消化乃酘之。每酘皆挹取甕中汁調和之，僅得和黍破塊而已，不盡貯出。每酘即以酒杷遍攪令均調，然後蓋甕。雖言春秋二時殺米三石、四石，然要須善候麴勢，麴熱未窮，米猶消化者，便加米，唯多爲良。世人云：米過酒甜。此乃不解法。候酒冷沸止，米有不消者，便是麴勢盡。酒若熟矣，押出，清澄。竟夏直以單布覆甕口，斬席蓋布上，慎勿甕泥，甕泥封交即酢壞。冬亦得釀，但不及春秋耳。冬釀者，必須厚茹甕，覆蓋。初下釀，則黍小煖下之。一發之後，重酘時，還攤黍使冷，酒發極煖，重釀煖黍，亦酢矣。其大甕多釀者，依法倍加之。其糠潘雜用，一切無忌。

河東神麴方。七月初治麥，七日作麴。七日未得作者，七月二十日前亦得。麥一石者，六斗炒，三斗蒸，一斗生，細磨之。桑葉五分，蒼耳一分，艾一分，茱萸一分，若無茱萸，野蓼亦得用，合煮取汁，令如酒色，漉去滓，待冷，以和麴，勿令太澤。擣千杵。餅如凡(麴)[餅]方範作之。

卧麴法。先以麥麩布地，然後著麴訖，又以麥麩覆之。多作者，可用箔槌，如養蠶法。覆訖，閉户。七日，翻麴，還以麥麩覆之。二七日，聚麴，亦還覆之。三七日，甕盛。後經七日，然後出曝之。

造酒法。用黍米麴一斗，殺米一石。秫米令酒薄，不任事。治麴必使表裏、四畔、孔内，悉皆淨削，然後細剉，令如棗栗，曝使極乾。一斗麴，用水一斗五升。十月桑落初凍，則收水釀者爲上時。春酒，正月晦日收水爲中時。春酒，河南地煖，二月作，河北地寒，三月作，大率用清明節前後耳。初凍後，盡年暮，水脉既定，收取則用。其春酒及餘月，皆須煮水爲五沸湯，待冷浸麴，不然則動。十月初，凍尚煖，未須茹甕。十一月、十二月，須黍穰茹之。浸麴，冬十日，春七日，候麴發，氣香沫起，便釀。隆冬寒厲，雖日茹甕，麴汁猶凍，臨下釀時，宜漉出凍凌，於釜中融之，取液而已，不得令熱。凌液盡，還瀉著甕中，然後下黍，不爾則傷冷。假令甕受五石米者，初下釀，止用米一石。淘米須極淨，水清乃止。炊爲饙，下著空甕中，以釜中炊湯，及熱沃之，令饙上水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡，饙極熟軟，便於席上攤之使冷。貯汁於盆中，捣黍令破，寫著甕中，復以酒杷攪之。每酘皆然。唯十一月、十二月天寒水凍，黍須入體煖下之，桑落、春酒，悉皆冷下。初冷下者，酘亦冷，初煖下者，酘亦煖，不得廻易冷熱相雜。次酘八斗，次酘七斗，皆須候麴蘗强弱增減耳，亦無定數。大率中分米，半前作沃饙，半後作再餾黍。純作沃饙，酒便鈍，再餾黍，酒便輕香，是以須中半耳。冬釀六七酘，春作八九酘。冬欲温煖，春欲清凉。酘米太多則傷熱，不能久。春以單布覆甕，冬用薦蓋之。冬初下釀時，以炭火擲着甕中，拔刀横於甕上，酒熟乃去之。冬釀十五日熟，春釀十日熟。至五月中，甕別椀盛，於日中炙之，好者不動，惡者色變。色變者宜先飲，好者留過夏。但合醅停須臾便押出，還得與桑落時相接。地窖着酒，令酒土氣，唯連簷草屋中居之爲佳。瓦屋亦熱。作麴、浸麴、炊、釀，一切悉用河水，無手力之家，乃用甘井水耳。

《淮南萬畢術》曰：酒薄復厚，漬以莞蒲。斷(滿)[蒲]漬酒中，有頃出之，酒則厚矣。凡冬月釀酒，中冷不發者，以瓦瓶盛熱湯，堅塞口，又於釜湯中煑瓶，令極熱，引出，着酒甕中，須臾即發。

賈思勰《齊民要術》卷七《白醪麴第六五皇甫吏部家法》 作白醪麴法。取小麥三石，一石熬之，一石蒸之，一石生。三等合和，細磨作屑。煑胡葉湯，經宿使冷，和麥屑，擣令熟。踏作餅，圓鐵作範，徑五寸，厚一寸餘。牀上置箔，箔上安蘧蒢，蘧蒢上置桑薪灰，厚二寸。作胡葉湯令沸，籠子中盛麴五六餅許，着湯中，少時出，卧置灰中，用生胡葉覆上，以經宿，勿令露濕，特覆麴薄偏而已。七日翻，二七日聚，三七日收，曝令乾。作麴屋，密泥户，勿令風入。若以牀小，不得多着麴者，可四角頭竪搥，重置椽箔如養蠶法。七月作之。

釀白醪法。取糯米一石，冷水淨淘，漉出著甕中，作魚眼沸湯浸之。經一宿，米欲絶酢，炊作一餾飯，攤令絶冷。取魚眼湯沃浸米泔二斗，煎取六升，著甕中，以竹掃衝之，如茗渤。復取水六斗，細羅麴末一斗，合飯一時内甕中，和攪令飯散。以氈物裹甕，并口覆之。經宿米消，取生蔬布漉出糟。別炊好糯米一斗作飯，熱著酒中爲汎，以單布覆甕。經一宿，汎米消散，酒味備矣。若天冷，停三五日彌善。一釀一斛米，一斗麴末，六斗水，六升浸米漿。若欲多釀，依法別甕中作，不得併在一甕中。四月、五月、六月、七月，皆得作之。其麴預三日以水洗令淨，曝乾用之。

賈思勰《齊民要術》卷七《笨麴并酒第六六》 作秦州春酒麴法。七月作之，節氣早者，望前作，節氣晚者，望後作。用小麥不蟲者，於大鍍釜中炒之。炒法，釘大橛，以繩緩縛長柄匕匙著橛上，緩火微炒。其匕匙如挽棹法，連疾攪之，不得暫停，停則生熟不均。候麥香黄便出，不用過焦。然後簸擇，治令淨。磨不求細，細者酒不斷，麤剛强難押。預前數日刈艾，擇去雜草，曝之令萎，勿使有水露氣。溲麴欲剛，灑水欲均。初溲時，手捣不相著者佳。溲訖，聚置經宿，來晨熟擣。作木範之，令餅方一(赤)[尺]厚二寸。使壯士熟踏之。餅成，刺作孔。竪槌，布艾椽上，卧麴餅艾上，以艾覆之。大率下艾欲厚，上艾稍薄，密閉窻户。三七日麴成。打破看餅内乾燥，五色衣成，便出曝之，如餅中未燥，五色衣未成，更停三五日，然後出。反覆日曬，令極乾，然後高厨上積之。此麴一斗，殺米七斗。

作春酒法。治麴欲淨，剉麴欲細，曝麴欲乾。以正月晦日，多收河水，井水若鹹，不堪淘米，下饙亦不得。大率一斗麴，殺米七斗，用水四斗，率以此加減之。十七石甕，惟得釀十石米，多則溢出。作甕隨大小，依法加減。浸麴七八日，始發，便下釀。假令甕受十石米者，初下以炊米兩石爲再餾黍，黍熟，以淨席薄攤令冷，塊大者擘破，然後下之，没水而已，勿更撓勞。待至明旦，以酒杷攪之，自然解散也。初下即搦者，酒喜厚濁。下黍訖，以蓆蓋之。已後，間一日輒更酘，皆如初下法。第二酘用米一石七斗，第三酘用米一石四斗，第四酘用米一石一斗，第五酘用米一石，第六酘、第七酘各用米九斗，計滿九石，作三五日停。

嘗看之，氣味足者乃罷。若猶少米者，更酘三四斗。數日復嘗，仍未足者，更酘三二斗。數日復嘗，麴勢壯，酒仍苦者，亦可過十石米，但取味足而已，不必要止十石，然必須看候，勿使米過，過則酒甜。其七酘以前，每欲酘時，酒薄霍霍者，是麴勢盛也，酘時宜加米，與次前酘等，雖勢極盛，亦不得過次前一酘斛斗也。勢弱酒厚者，須減米三斗。勢盛不加，便爲失候，勢弱不減，剛强不消，加減之間，必須存意。若多作五甕已上者，每炊熟，即須均分熟黍，令諸甕徧得，若偏酘一甕令足，則餘甕比使黍熟，已失酘矣。酘常令寒食前得再酘乃佳，過此便稍晚。若邂逅不得早釀者，春水雖臭，仍自中用。淘米必須極淨，常洗手剔甲，勿令手有鹹氣，則令酒動，不得過夏。

作頤麴法。斷理麥艾布置法，悉與春酒麴同，然以九月中作之。大凡作麴，七月最良，然七月多忙，無暇及此，且頤麴，然此麴九月作，亦自無嫌。若不嘗春酒麴者，自可七月中作之，俗人多以七月七日作之。

崔寔亦曰：六月六日，七月七日，可作麴。其殺米多少，與春酒麴同。但不中爲春酒，喜動。以春酒麴作頤酒彌佳也。

作頤酒法。八月、九月中作者，水定難調適，宜煎湯三四沸，待冷然後浸麴，酒無不佳。大率用水多少，酘米之節，略準春酒，而須以意消息之。十月桑落時者，酒氣味頗類春酒。

河東頤白酒法。六月、七月作。用笨麴，陳者彌佳，剗治細剉。麴一斗，熟水三斗，黍米七斗，麴殺多少，各隨門法。常於甕中釀，無好甕者，用先釀酒大甕，淨洗曝乾，側甕着地作之。旦起煮甘水，至日午，令湯色白乃止。量取三斗着盆中，日西淘米四斗，使淨，即浸。夜半炊作再餾飯，令四更中熟，下黍飯席上，薄攤，令極冷。於黍飯初熟時浸麴，向曉昧旦日未出時下釀，以手搦破塊，仰置勿蓋。日西更淘三斗米浸，炊還令四更中稍熟，攤極冷，日未出前酘之，亦搦塊破。明日便熟。押出之，酒氣香美，乃勝桑落時作者。六月中，唯得作一石米，酒停得三五日。七月半後，稍稍多作。於北向户大屋中作之第一。如無北向户屋，於清凉處亦得。然要須日未出前清凉時下黍，日出已後熱，即不成。一石米者，前炊五斗半，後炊四斗半。

笨麴桑落酒法。預前淨剗麴，細剉，曝乾。作釀池，以藁茹甕，不茹甕則酒甜，用穰則太熱。黍米淘須極淨。以九月九日日未出前，收水九斗，浸麴九斗。當日即炊米九斗爲饋。下饋著空甕中，以釜内炊湯及熱沃之，令饋上游水深一寸餘便止。以盆合頭。良久水盡，饋熟極軟，寫著席上，攤之令冷。挹取麴汁，於甕中搦黍令破，寫甕中，復以酒杷攪之。每酘皆然。兩重布蓋甕口。七日一酘，每酘皆用米九斗。隨甕大小，以滿爲限。假令六酘，半前三酘，皆用沃饋，半後三酘，作再餾黍。其七酘者，四炊沃饋，三炊黍飯。甕滿好熟，然後押出，香美勢力，倍勝常酒。

笨麴白醪酒法。淨削治麴，曝令燥。漬麴必須累餅置水中，以水没餅爲候。七日許，搦令破，漉去滓，炊糯米爲黍，攤令極冷，以意酘之。且飲且酘，乃至盡。粳米亦得作，作時必須寒食前，令得一酘之也。

蜀人作酴酒法。酴音塗。十二月朝，取流水五斗，漬小麥麴二斤，密泥封。至正月、二月凍釋，發漉去滓，但取汁三斗，殺米三斗。炊作飯，調强軟，合和，復密封。數十日便熟。合滓餐之，甘辛滑如甜酒味，不能醉人，多啖，温温小煖而面熱也。

梁米酒法。凡梁米皆得用，赤梁、白梁者佳。春秋冬夏，四時皆得作。淨治麴如上法。笨麴一斗，殺米六斗，神麴彌勝。用神麴，量殺多少，以意消息。春秋桑葉落時，麴皆細剉，冬則擣末，下絹筛。大率一石米，用水三斗。春秋桑落三時，冷水浸麴，麴發，漉去滓。冬即蒸甕使熱，穰茹之，以所量水，煑少許粱米薄粥，攤待温温以浸麴，一宿麴發，便炊，下釀，不去滓。看釀多少，皆平分米作三分，一分一炊。淨淘，弱炊爲再餾，攤令温温煖於人體，便下，以杷攪之。盆合，泥封。夏一宿，春秋再宿，冬三宿，看米好消，更炊酘之，還封泥。第三酘，亦如之。三酘畢，後十日，便好熟，押出。酒色漂漂與銀光一體，薑辛、桂辣、蜜甜、膽苦，悉在其中，芬芳酷烈，輕雋遒爽，超然獨異，非黍秫之儔也。

穇米酎法。（酎）[酎]音宙。淨治麴如上法。笨麴一斗，殺米六斗，神麴彌勝。用神麴者，隨麴殺多少，以意消息。麴擣作末，下絹筛。計六斗米用水一斗。從釀多少，率以此加之。米必須師淨淘，米清乃止，即經宿浸置。明旦，碓擣作粉，稍稍箕簸，取細者如餻粉法。粉訖，以所量水煑少許穇粉作薄粥，自餘粉悉於甑中乾蒸，令氣好餾，下之，攤令冷，以麴末和之，極令調均。粥温温如人體時，於甕中和粉，痛抨使均柔，令相著，亦可椎打，如椎麴法。擘破塊，内著甕中。盆合，泥封。裂則更泥，勿令漏氣。正月作，至五月大雨後，夜暫開看，有清中飲，還泥封。至七月好熟。接飲，不押。三年停之，亦不動。一石米不過一斗糟，悉著甕底。酒盡出時，冰硬糟脆，欲似石灰。酒色似蘇油，甚醲。先能飲好酒一斗

者，唯禁得升半，飲三升，大醉，三升不澆，必死。凡人大醉，酩酊無知，身體壯熱如火者，作熱湯，以冷水解，名曰生熟湯。湯令均小熱，得通人手以澆醉人。湯淋處即冷，不過數斛湯，廻轉翻覆，通頭面痛淋，須臾起坐。與人此酒，先問飲多少，裁量與之。若不語其法，口美不能自節，無不死矣。一斗酒，醉二十人。得者無不傳餉親知以爲樂。

黍米酎法。亦以正月作，七月熟。淨治麴，擣末，絹筛，如上法。笨麴一斗，殺米六斗，用神麴彌佳，亦隨麴殺多少，以意消息。米細舂淨淘，弱炊再餾黍，攤冷。以麴末於甕中和之，挼令調均，擘破塊。著甕中。盆合，泥封。五月暫開，悉同榊酎法。芬香美醲，皆亦相似。釀此二醞，常宜謹慎，多喜殺人，以飲少，不言醉死，止疑藥殺，尤須節量，勿輕飲之。

粟米酒法。唯正月得作，餘月悉不成。用笨麴，不用神麴。粟米皆得作酒，然青穀米最佳。治麴，淘米必須細淨。以正月一日，日未出前取水。日出即曬麴。至正月十五日，擣麴作末，即浸之。大率麴末一斗，堆量之，水八斗，殺米一石。米平量之，隨甕大小，率以此加，以向滿爲度。隨米多少，皆平分爲四分，從初至熟，四炊而已。預前經宿浸米令液，以正月晦日向暮炊釀，正作饘耳，不爲再餾。飯欲熟時，預前作泥置甕邊，饘熟即舉甑，就甕下之，速以酒杷就甕中攪作三兩遍，即以盆合甕口，泥密封，勿令漏氣。看有裂處，更泥封。七日一酘，皆如初法。四酘畢，四七二十八日，酒熟。此酒要須用夜，不得白日。四度酘者，及初押酒時，皆廻身映火，勿使燭明及甕。酒熟，便堪飲。未急待，且封置，至四五月押之彌佳。押訖，還泥封，須便擇取蔭屋貯置，亦得度夏。氣味香美，不減黍米酒。貧薄之家，所宜用之，黍米貴而難得故也。

又造粟米酒法。預前細剉麴，曝令乾，末之。正月晦日日未出時，收水浸麴。一斗麴，用水七斗。麴發便下釀，不限日數，米足便休爲異耳。自餘法用，一與前同。

作粟米爐酒法。五月、六月、七月中作之倍美。受兩石已下甕子，以石子二三升蔽甕底。夜炊粟米飯，即攤之令冷，夜得露氣，雞鳴乃和之。大率米一石，殺麴末一斗，舂酒糟末一斗，粟米飯五斗。麴殺若少，計須減飯。和法：痛挼令相雜，填滿甕爲限。以紙蓋口，塼押上，勿泥之，泥則傷熱。五六日後，以手內甕中，看冷無熱氣，便熟矣。酒停亦得二十許日。以冷水澆，筒飲之，酳出者，歇而不美。【略】

浸藥酒法。以此酒浸五茄木皮，及一切藥，皆有益，神効。用舂酒麴及笨麴，不用神麴，糠藏埋藏之，勿使六畜食。治麴法：須斫去四緣、四角，上下兩面，皆三分去一，孔中亦剜去。然後細剉，燥曝，末之。大率麴末一斗，用水一斗半。多作依此加之。釀用黍必須細舂淘，欲極淨，水清乃止。用米亦無定方，準量麴勢强弱。然其米要須均分爲七分，一日一酘，莫令空闕，闕即折麴勢力。七酘畢，便止。熟即押出之。舂秋冬夏皆得作。茹甕厚薄之宜，一與舂酒同，但黍飯攤使極冷，冬即須物覆甕。其斫去之麴，猶有力，不廢餘用耳。

《博物志》胡椒酒法。以好舂酒五升，乾薑一兩，胡椒七十枚，皆擣末，好美安石榴五枚，押取汁。皆以薑椒末，及安石榴汁悉內着酒中，火煖取温。亦可冷飲，亦可熱飲之。温中下氣。若病酒，苦覺體中不調，飲之，能者四五升，不能者可二三升從意。若欲增薑椒亦可，若嫌多，欲減亦可。欲多作者，當以此爲率。若飲不盡，可停數日。此胡人所謂葦撥酒也。

《食經》作白醪酒法。生秫米一石，方麴二斤，細剉，以泉水漬麴，密蓋。再宿，麴浮，起，炊米三斗酘之，使和調，蓋。滿五日乃好，酒甘如乳。九月半後不作也。

作白醪酒法。用方麴五斤，細剉，以流水三斗五升，漬之再宿。炊米四斗，冷，酘之。令得七斗汁。凡三酘。濟令清。又炊一斗米酘酒中，攪令和解，封。四五日，黍浮，縹色上，便可飲矣。

冬米明酒法。九月，漬精稻米一斗，擣令碎末，沸湯一石澆之。麴一斤，末，攪和。三日極酢，合三斗釀米炊之，氣刺人鼻，便爲大發，攪成。用方麴十五斤酘之。米三斗，水四斗，合和釀之也。

夏米明酒法。秫米一石，麴三斤，水三斗漬之。炊三斗米酘之，凡三。濟出，炊一斗，酘酒中。再宿，黍浮，便可飲之。

朗陵何公夏封清酒法：細剉麴如雀頭，先布甕底。以黍一斗，次第間水五升澆之。泥着日中，七日熟。

愈癆酒法。四月八日作。用水一石，麴一斤，擣作末，俱酘水中。酒酢，煎一石，取七斗。以麴四斤，須漿冷，酘麴。一宿，上生白沫，起。炊秫一石，冷，酘中。三日酒成。

作鄧盧丁[反]酒法。以九月中，取秫米一石六斗，炊作飯。以水一石，宿漬麴七斤。炊飯令冷，酘麴汁中。覆甕多用荷箬，令酒香。燥復易之。

作和酒法。酒一斗，胡椒六十枚，乾薑一分，雞舌香一分，蕤撥六枚，下筵，絹囊盛，內酒中。一宿，蜜一升和之。

作夏雞鳴酒法。秫米二斗，煑作糜，麴二斤，擣，合米和，令調，以水五斗漬之，封頭。今日作，明旦雞鳴便熟。

作櫰酒法。四月取櫰葉，合花采之，還，即急抑著甕中。六七日，悉使烏熟，曝之，煑三四沸，去滓，內甕中，下麴。炊五斗米，日中可燥，手一兩抑之。一宿，復炊五斗米酘之，便熟。

柯柂良知反酒法。二月一日取水，三月三日煎之，先攪麴中水。一宿，乃炊秫米飯。日中曝之，酒成也。

賈思勰《齊民要術》卷七《法酒第六七》 釀法酒，皆用春酒麴。其米糠瀋汁饋飯，皆不用人及狗鼠食之。

黍米法酒。預剉麴，曝之，令極燥。三月三日，秤麴三斤三兩，取水三斗三升浸麴。經七日，麴發，細泡起，然後取黍米三斗三升，淨淘。凡酒米皆欲極淨，水清乃止，法酒尤宜存意，淘米不得淨，則酒黑。炊作再餾飯。攤使冷，着麴汁中，搦黍令散。兩重布蓋甕口。候米消盡，更炊四斗半米酘之。每酘皆搦令散。第三酘，炊米六斗。自此以後，每酘以漸加米。甕無大小，以滿爲限。酒味醇美，宜合醅飲之。飲半，更炊米重酘如初，不着水麴，唯以漸加米，還得滿甕。竟夏飲之，不能窮盡，所謂神異矣。

作當梁法酒。當梁下置甕，故曰當梁。以三月三日日未出時，取水三斗三升，乾麴末三斗三升，炊黍米三斗三升爲再餾黍，攤使極冷，水、麴、黍俱時下之。三月六日，炊米六斗酘之。三月九日，炊米九斗酘之。自此已後，米之多少，無復斗數，任意酘之，滿甕便止。若欲取者，但言偷酒，勿云取酒。（餒）[假]令出一石，還炊一石米酘之，甕還復滿，亦爲神異。其糠瀋悉寫坑中，勿令狗鼠食之。

秔米法酒。糯米大佳。三月三日，取井花水三斗三升，絹篩麴末三斗三升，秔米三斗三升，稻米佳，無者(早)[旱]稻米亦得充事。再餾弱炊，攤令小冷，先下水、麴，然後酘飯。七日更酘，用米六斗六升。二七日更酘，用米一石三斗二升。三七日更酘，用米二石六斗四升，乃止。量酒備足，便止。合醅飲者，不復封泥，令清者，以盆蓋，密泥封之。經七日，便極清澄。接取清者，然後押之。

《食經》七月七日作法酒方：一石麴作燠餅，編竹甕下，羅餅竹上，密泥甕頭。二七日出餅，曝令燥，還內甕中。一石米，合得三石酒也。

又法酒方。焦麥麴末一石，曝令乾，煎湯一石，黍一石，合糅，令甚熟。以二月二日收水，即預煎湯，停之令冷。初酘之時，十日一酘，不得使狗鼠近之。於後無苦，或八日、六日一酘，會以偶日酘之，不得隻日。二月中即酘令足，常預煎湯停之，酘畢，以五升洗手，蕩甕。其米多少，依焦麴殺之。

三九酒法。以三月三日，收水九斗，米九斗，焦麴末九斗，先曝乾之，一時和之，揉和令極熟。九日一酘，後五日一酘，後三日一酘，勿令狗鼠近之。會以隻日酘，不得以偶日也。使三月中，即令酘足。常預作湯，甕中停之，酘畢，輒取五升洗手，蕩甕，傾於酒甕中也。

治酒酢法。若十石米酒，炒三升小麥，令甚黑，以絳帛再重爲袋，用盛之，周築令硬如石，安在甕底。經二七日後，飲之，即迴。

大州白墮麴方餅法。穀三石，蒸兩石，生一石，別磑之令細，然後合和之也。桑葉、胡葉葉、艾各二(赤)[尺]圍，長二(赤)[尺]許，合煑之使爛。去滓取汁，以冷水和之，如酒色。和麴，澡濕以意酌量。日中擣三千六百杵，訖，餅之。安置暖屋牀上，先布麥稭厚二寸，然後置麴，上亦與稭二寸覆之。閉戶勿使露見風日。一七日，冷水濕手拭之令遍，即翻之。至二七日，一例側之。三七日，龍之。四七日，出置日中，曝令乾。作酒之法，淨削刮去垢，打碎，末，令乾燥。十斤麴，殺米一石五斗。

作桑落酒法。麴末一斗，熟米二斗。其米令精細，淨淘，水清爲度。用熟水一斗。限三酘便止。漬麴，候麴向發便酘，不得失時。勿令小兒人狗食黍。作春酒，以冷水漬麴，餘各同冬酒。

賈思勰《齊民要術》卷九《作菹藏生菜法第八八》 食次：曰女麴、秫稻米三斗，淨淅，炊爲(飲)[飯]，軟炊。停令極冷，以麴範中用手餅之。以青蒿上下奄之，置牀上，如作麥麴法。三七二十一日，開看，徧有黃衣則止。三七日無衣，乃停，要須衣徧乃止。出，日中曝之。燥則用。

魏收《魏書》卷一一《孝静紀》 [元象元年]夏四月壬辰，齊獻武王還晉陽，請開酒禁。

魏收《魏書》卷五《高宗紀》 [太安]四年春正月丙午朔，初設酒禁。

虞世南《北堂書鈔》卷一四八《酒食部・酒六十》 雞鳴酒。《食經》云：夏雞鳴酒法：秫米二升作糜，麴三升，以水五升攪之。今日作，明日鷄鳴時熟。坐客酒《食經》云：坐客酒者，平旦釀，食時熟，坐客時，待酒熟，故以爲名。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八九《木部中・椒》《博物志》曰：外國豉法，以酒浸令極乾，以麻油蒸之。後曝三日，篩椒屑，以意多少，合投之。胡椒酒方，以好酒五升，乾薑一兩，胡椒七十枚末，好石榴五枚，管收計著中，下氣。

李百藥《北齊書》卷八《後主紀》［天統五年］冬十月壬戌，詔禁造酒。

李百藥《北齊書》卷七《武成紀》［河清四年二月］壬申，以年穀不登，禁酤酒。

令狐德棻《周書》卷五《武帝紀上》［保定二年二月］癸丑，以久不雨，降宥罪人，京城三十里內禁酒。

陶宗儀《說郛》卷二三上房千里《投荒雜錄》南方酒　新州多美酒，南方酒不用麴蘗，杵米爲粉，以衆草葉、胡蔓草汁溲，南人呼治葛爲胡蔓草。大如卵，直蓬蒿中，蔭蔽經月而成。用此合糯爲酒，故劇飲之後，既醒，猶頭熱涔涔，有毒草故也。南方飲酒即實酒滿甕，泥其上，以火燒方熟，不然不中飲。既燒即揭，餅趨虛，泥固猶存。沽者無能知美惡，就泥上鑽小穴可容筯，以細筯插穴中，沽者就吮筯上，以嘗酒味，俗謂之滴淋。無賴小民空手入市，徧就酒家滴淋，皆言不中，聚醉而返。南人有女數歲即大釀酒，既漉，候冬陂池水竭時，實酒甕，密固其上，瘞于陂中，至春漲水滿不復發矣。候女將嫁，因決陂水，取供賀客，南人謂之女酒，味絕美，居常不可致也。

鄒漪《本經疏證》卷九《麴》造麥麴法。用小麥連皮，井水淘淨曬乾，六月六日磨碎，以淘麥水和作塊，楮葉包紮，懸風處，七十日可用。《綱目》

白居易《白孔六帖》卷一五《造酒三　禁酒附》白：爲酒爲醴。《詩》六物。《月令》：仲冬命有司秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，兼用六物，毋有差忒。差忒謂失所也，酒官監之。若作酒醴爾惟麴蘗。五齊《周禮》：酒正掌酒之政令，辨五齊之名，泛醴盎緹沈也。式法作酒之法式也。《周禮》酒財授酒人以財也。《周禮》掌其薄厚之齊齊節也。酒式《周禮》：以酒式誅賞之。注：云誅賞其作酒之善惡也。酒人造酒人也。酒官監之見上注。女酒三十人《周禮》注：女奴，曉酒也。飲齊視冬時飲宜寒也。千釀見上注。三品晉劉弘爲荊州，室中云齊中酒，聽事酒，猥酒，同用麴米，而優劣三品。弘云：投醪尚三軍同醉，豈得二其厚薄，自今不得分別。桐馬酒。漢師學士十二人，給大官桐馬酒。注：以馬乳爲酒，採桐葉時乃成也。臣瓚曰：按武帝以馬家爲桐馬，似不爲酒也。禁酒椎破壚罌趙廣漢爲京兆，直突入博陸侯霍禹第門，索私釀酤。椎破壚罌，斧破門關。

段成式《酉陽雜俎》卷四《境異》波斯拂菻等國，米及草子釀於肉汁之中，經數日即變成酒，飲之可醉。

劉恂《嶺表錄異》卷中南中醞酒，即先用諸藥，別淘漉粳米曬乾，旋入藥，和米搗熟，即緑粉矣。熱水溲而團之，形如餡飣，以指中心刺作一竅，布放簟席上。以枸杞葉攢罨之，其體候好弱，一如造麴法。既而以藤篾貫之，懸於煙火之上。每醞一年用幾個餅子，固有恒準矣。南中地暖，春冬七日熟，秋夏五日熟。既熟，貯以瓦瓮，用糞掃火燒之。

韓鄂《四時纂要》卷四《秋令・八月》乾酒法。乾酒治百病方：糯米五斗炊好，麴七斤半，附子五介，生烏頭五介，生乾薑、桂心、蜀椒，各五兩。右件搗合爲末，如釀酒法，封頭。七日酒成，壓取糟，密溲爲丸如雞子大。投一斗水中，立成美酒。春酒時，造更好。

地黃酒。地黃酒變白速效方：肥地黃切一大斗搗碎，糯米五升爛炊，麴一大升。右件三味，於盆中熟揉相入，內不津器中封泥。春夏三七日，秋冬五七日。日滿開，有一盞渌液，是其精華，宜先飲之。餘用生布絞貯之，如稀餳，極甘美，不過三劑，髮當如漆。若以牛膝汁拌炊飣，更妙。切忌三白。

韓鄂《四時纂要》卷五《冬令・十月》鹿骨酒。治百體虛勞、大風諸風、虛損諸疾，久服長骨，留年久久自知。枸杞二十斤，淨洗歇乾，剉碎，鹿骨一具剉碎。右件以水四石煎取一石五斗，去滓。經宿，淨掠去脂沫，澄澱。取如常水浸麴，投糯米二石，分爲三四酘，候熟，壓取飲之。

枸杞子酒。補虛長肌肉，益顏色，肥健延年。方，枸杞子二升，好酒二斗，搦碎，浸七日，漉去滓，自飲三合。

鍾乳酒。主補骨髓，益氣力，逐濕。方，乾地黃八分，巨勝一升，煞，別爛搗。牛膝、五茄皮、地骨皮各四兩，桂心、防風各二兩，仙靈脾三兩，鍾乳五兩。甘草湯浸三宿，以半斤牛乳盛甌中沒炊。於炊飯上蒸之，牛乳盡出。以暖水淨淘洗，碎如麻豆。右件諸藥，並細剉，布袋子貯。用好酒三斗，浸五日後可取飲。出一升即入一升清酒，量其藥味減則止，即出去藥。起十月一日服至立春止，忌生葱陳臭物。

地黃煎。生地黃十斤，淨洗漉出，一宿後，搗壓取汁。鹿角膠一斤，紫蘇子二大升，好蘇一斤半，生薑半斤，絞取汁。蜜二大升，好酒四升。右先以文武火煎地黃汁數揚，即以酒研蘇子，濾取汁下之。又煎二十沸已來下膠，膠消盡，下蘇

蜜同煎良久。候稠如餳，貯淨潔器中。每日空心暖酒調一匙頭，飲之甘美而補虛，益顏色，髮白更黑，充健不極。忌三白。

韓鄂《四時纂要》卷五《冬令・十二月》　造臘酒。臘日取水一石，置不津器中，浸麴末三斗，便下四斗米飯。至來年正月十五日，又下三斗米飯，又至二月二日，又下三斗米飯，至四月二十八日外開之。其瓮但露著，不用穰草，則三伏停之不敗。

屠蘇酒。大黃、蜀椒、菩梗、桂心、防風各半兩，白朮、虎杖各一兩，烏頭半分。右八味剉，以絳囊貯。歲除日薄晚，掛井中，令至泥。正旦出之，和囊浸於酒中，東向飲之。從少起至大，逐人各飲小許，則一家無病。候三日棄囊，并藥於井中。此軒轅黃帝之神方矣。

陶宗儀《說郛》卷三一上文谷《備忘小抄》　上尊稻米一斗，得酒一斗。

薛居正《舊五代史》卷三九《唐明宗紀第五》　［天成三年秋七月］己未，己未，原本作「丁未」。考《通鑑》云：東都民有犯私麴者，留守孔循族之。或請聽民造麴，而于秋稅畝收五錢。己未，敕從之。今改正。（影庫本粘籤）詔弛麴禁，許民間自造，於秋苗上納徵麴價，畝出五錢。

薛居正《舊五代史》卷一四六《食貨志》　後唐天成三年七月，詔曰：「應三京、鄴都、諸道州府鄉村人户，自今年七月後，於是秋田苗上，每畝納麴錢五文足陌，一任百姓自造私麴，醞酒供家，其錢隨夏秋徵納。其京都及諸道州府縣鎮坊界內，應逐年買官麴酒户，便許自造麴，醞酒貨賣。仍取天成二年正月至年終一年逐户計算都買麴錢數內，十分只納二分，以充榷酒錢，便從今年七月後，管數徵納。榷酒户外，其餘諸色人亦許私造酒麴供家，即不得衷私賣酒，如有故違，便即糾察，勒依中等酒户納榷。其坊村一任沽賣，不在納榷之限。」時孔循以麴法殺一家於洛陽，或獻此議，以爲愛其人，便於國，故行之。

王溥《唐會要》卷九八《党項羌》　求大麥于他界，醞以爲酒。

樂史《太平寰宇記》卷一五七《嶺南道一・廣州》　造酒草藥有蚶娘、蒲樓藤、烏龜葉、五勞草、雞頭根、雙筋木葉。

樂史《太平寰宇記》卷一六九《嶺南道一一・儋州》　醞酒不用麴蘗，有木曰嚴樹，取其皮葉，擣後，清水浸之，粳釀之，和數日成酒，香甚，能醉人。又有石榴，亦取花葉和醞，釀之數日成酒。

樂史《太平寰宇記》卷一六九《嶺南道一一・瓊州》　有夷人無城郭，殊異居，非譯語難辨其言。不知禮法，須以威服，號曰生黎，巢居洞深，績木皮爲衣，以木棉爲毯，性好酒，每醞釀，用木皮草葉代麴蘗，熟以竹筒吸之。

歐陽修《文忠集》卷一七《乞一面罷差兵士拽磨》　右臣準中書劄子訪聞，昨來石待舉擘畫酒務內，令兵士拽磨，所貴省得草料。轉運司尋依此遍下諸州軍施行。訖今仰立便指揮只依舊用驢子拽磨，仍具因依聞奏。臣今檢取到元初一宗行遣公案，勘會得慶曆三年十一月九日，轉運使張沔因巡歷到保州，本州通判石待舉擘畫申請，乞更不差磨憔驢子，只以廂軍兵士推磨。所有轉運使張沔尋依所申行下。今來朝廷指揮，仰疾速止絶。本司相度，即日已是秋深，磨憔踏麴罷多日，兼又保塞亂兵纔息，若非時急行出上件指揮，深慮扇惑小人，別致引惹，欲乞直候來年將及踏麴之時，只作本司一面行遣，依舊却差驢子，所貴不至張皇引惹，謹具狀奏聞。

温革《分門瑣碎録・醞釀》　造酒浸漿，你臭我香，你酸我甘。

每酒醅一石，用菉豆粉半斤攪之，然後上醡，其清如水。

凡造煮酒，纔醡下便輕手勺入別缸，隔一宿便入瓶墶，隔一宿便煮，庶得色清。榨裁三宿而煮，即色赤。

京師貴家，多以醝釀清酒，獨有芬芳而已。近年方以槐楂花懸酒中，不惟馥郁可愛，又能使酒味辛冽，始攻戚里，外人所未知也。

醝釀酒，採醝釀研爛，更入水糜香些子，不可多，貯以絹袋，入酒瓶內。三兩日後，飲之極佳。無木香亦可。

山藥酒，每山藥五寸許去皮，堅於炊甑中，以硾砂少許置其上，蒸熟甚。以寸許於盃中熱酒衝，則盡散，便可飲之。

橙香酒，用橙子去穰，以皮浸酒缸中，密封。寄窖三兩日，其香尤甚。

浙東鄉村有酒坊，鄉民苦之。近坊有一井，造酒必汲此水。適造臘酒，鄉人有以乾葛末投之井中。是歲年計煮酒數百石，皆漓淡無酒氣味，坊自此廢。酒畏葛如此。

臘水收之釀，每缸投一碗，不酸不壞。

治酒甜，以少爐灰綿包，懸於酒中。

治投酒，次日不發，及水米未相入，以蓼一束焙乾置缸底，酒在缸，如酸急，以牡礪灰糝其面打動，歇三日榨，即無酸味。蛤蜊殼灰亦同，只煅蛤蜊殼或王田螺安生瓶中亦得。

泡菊花湯，代漿下酒絶妙，酒清而辣。

冬月造酒，才覺凍即勿動，以紙三四重糊罩，密封，泥之。至春開，其酒極佳。

下酒數日後，覺酸，急以灰抌之。

抌酸酒法，用牡礪爲末，入内即轉。

大酒熟，先以竹篦篦之，味勝如榨者。

酒酸，用韶粉一小塊投之罈中，經宿即轉味也。

造臈酒，臘月取水一石，置下罈器中，浸麴三斗，便下四斗米飯。至次年正月十五日，又下三斗米飯，至二月二日，又下三斗米飯，至四月二十八日外開之。其甕但露着，不用穰草，則三伏停之不敗。

温革《分門瑣碎録・麴藥》 凡造麴，瞰一月露一月，釀酒清甚。麵麴踏了，或風或罨，候十分乾，每片作三片，夾紙袋貯掛之，經時不糖壞也。

三伏内造麴，不折不蛀，合醬不酸不折。

初伏造麴十倍力，中伏末伏二分力。

欲得酒辣，踏麴之時，茄葉對蓼用之。恐太辣，則損茄葉一二分。

劉延世《孫公談圃》卷上 藝祖從世祖征淮南，有徐氏世以酒坊爲業。上每訪其家，必進美酒，無小大奉事甚謹。徐氏知人望已歸，即從容屬異日計。上曰：「汝輩來，吾何以驗之？」徐氏曰：「某全家人手指節不全，不過存中節，世謂徐雞爪。」迨上登極，諸徐來，皆願得酒坊，許之。今西樞曾布其母朱氏即徐氏外甥，亦無中指節，故西樞亦然，世以其異故貴，不知其氣所傳自外氏諸徐也。

王介《履巇巖本草》卷中 甘菊花味苦甘，無毒，主頭風眩腫痛，目欲脱淚出，皮膚死肌，惡風濕痹。

治頭風頭旋，用九月九日菊花暴乾，取家糯米壹斗蒸熟，用五兩菊花末搜拌如常醞法，多用細麪麴爲候，酒熟即壓之去滓，每煖壹小盞服。

唐慎微《證類本草》卷一《序例上》 凡漬藥酒，皆須細切，生絹袋盛之，乃入酒，密封。隨寒暑日數視，其濃烈便可漉出，不必待至酒盡也。滓可暴燥，微擣，更漬飲之，亦可散服。

李石《續博物志》卷五 一升粱米，以純苦酒一斗漬之，三日出，百蒸百曝。遠行一餐，十日不饑，重餐四百九十日不饑。又方米一斗，赤石脂三斤，水漬之二三日，搗爲圓，如李大，可辟穀。

李石《續博物志》卷五 菊花舒時，採莖葉雜黍米釀之，至來年九月九日始熟，謂之菊花酒。

李石《續博物志》卷一〇 元封二年，大秦獻花蹄牛，高六尺，尾環遶，角生四耳。阿薩部多蠟蟲鹿，剖其肉，重壘以石壓之瀝汁，税波斯鬱林等國草子釀于肉汁中，經數日即變成酒，飲之可醉。

陶宗儀《説郛》卷九四上蘇軾《酒經》 南方之氓，以糯與秔，雜以卉藥而爲餅。嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而輕，此餅之良者也。吾始取麪而起，肥之和之以薑汁，蒸之使十裂，繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。米五斗爲率而五分之，爲三斗者一，爲五升者四，三斗者以釀，五升者以投，三投而止，尚有五升之贏也。始釀以四兩之餅，而每投以三兩之麴，皆澤以少水，足以解散而勻停也。釀者必籩按而井泓之，三日而井溢，此吾酒之萌也。酒之始萌也，甚烈而微苦，蓋三投而後平也。凡餅烈而麴和，投者必屢嘗而增損之，以舌爲權衡也。既溢之三日乃投，九日三投，通十有五日而後定。既定乃注以斗水，凡水必熟冷者也。凡釀與投必寒之而後下，此炎州之令也。既水五日乃篦得三斗有半，此吾酒之正也。先篦半日，取所謂贏者爲粥，米一而水三之，操以餅麴凡四兩，二物并也，投之糟中，熟潤而再釀之，五日壓得斗有半，此吾酒之少勁者也。勁正合爲五斗，又五日而飲，則和而力嚴而猛也。篦不旋踵而粥投之，少留則糟枯，中風而酒病也。釀久者酒醇而豐，速者反是，故吾酒三十日而成也。

朱翼中《北山酒經》卷中 頓遞祠祭麴，香泉麴，香桂麴，杏仁麴，已上罨麴。罨今人云酋。

瑶泉麴，金波麴，滑臺麴，豆花麴，已上風麴。

玉友麴，醪酒麴，白醪麴，真一麴，已上小麴。

總論

凡法，麴於六月三伏中踏造，先造峭汁，每甕用甜水三石五斗，蒼耳一百斤，虵麻、辣蓼各二十斤，剉碎爛搗入甕内，日煎五七日，天陰至十日，用盆蓋覆，每日用杷子攪兩次，濾去滓以和麵。此法本爲造麴多處設，要之不若取自然汁爲佳。若秖造三五百斤麵，取上三物爛搗，入井花水，裂取自然汁，則酒味辛辣。内法酒庫杏仁麴，止是用杏仁研取汁，即酒味醇甜。麴用香藥，大抵辛香發散而已。每片可重一斤四兩，乾時可得一斤，直須實踏，若虚則不中。造麴水多則糖心，水脉不勻則心内青黑色，傷熱則心紅，傷冷則發不透而體重，惟是體輕心内

黄白，或上面有花衣，乃是好麴。自踏造日爲始，約一月餘日出場子，且於當風處井欄梁起，更候十餘日打開，心内無濕處，方於日中曝乾，候冷乃收之。收麴要高燥處，不得近地氣及陰潤，屋舍盛貯，仍防蟲鼠穢污。四十九日後方可用。

頓遞祠祭麴

小麥一石，磨白麵六十斤，分作兩栲栳，使道人頭、虵麻花水共七升，拌和似麥飯，入下項藥：

白朮一兩半，川芎一兩，白附子半兩，瓜蒂一箇，木香一錢半。

已上藥搗羅爲細末，勻在六十斤麵内。

道人頭十六斤，虵麻八斤，一名辣母藤。

已上草揀擇剉碎爛搗，用大盆盛新汲水浸，攪拌似藍澱，水濃爲度，秖收一斗四升，將前麵拌和令勻。

右件藥麵拌時，須乾濕得所，不可貪水。握得聚，撲得散，是其訣也。便用籮篩隔過，所貴不作塊，按令實，用厚複蓋之，令煖三四時辰，水脉勻。或經宿，夜氣留潤亦佳。方入模子，用布包裹實踏，仍預治净室無風處安排下場子，先用板槁地氣，下鋪麥麵約一尺，浮上鋪箔，箔上鋪麴，看遠近用草人子爲架音至，上用麥麵蓋之。又鋪箔，箔上又鋪麴，依前鋪麥麵，四面用麥麵剳實。風道上面更以黄蒿稀壓定，須一日兩次，覷步體當發得緊慢。傷熱則心紅，傷冷則體重。若發得熱，周遭麥麵微濕，則減去上面蓋者麥麵，并取去四面剳塞，令透風氣。約三兩時辰或半日許，依前蓋覆。若發得大熱，即再蓋減麥麵令薄。如冷不發，即添麥麵厚蓋催趁之。約發及十餘日已來，將側起，兩兩相對，再如前罨之醾瓦，日足，然後出草。去聲。立曰醾，側曰瓦。

香泉麴

白麵一百斤，分作三分，共使下項藥：

川芎七兩，白附子五錢，白朮三兩半，瓜蒂二錢。

已上藥共搗羅爲末，用馬尾羅篩過，亦分作三分，與前項麵一處拌和令勻。每一分用井水八升，其踏罨與頓遞祠祭法同。

香桂麴

每麵一百斤，分作五處。

木香一兩，官桂一兩，防風一兩，道人頭一兩，白朮一兩，杏仁一兩，去皮尖，細研。

右件爲末，將藥亦分作五處，持入麵中。次用蒼耳二十斤，虵麻一十五斤，擇净剉碎，入石臼搗爛，入新汲井水二斗，一處揉如藍相似。取汁二斗四升，每一分使汁四升七合，竹笊落内，一處拌和。其踏罨與頓遞祠祭法同。

杏仁麴

每麵一百斤，使杏仁十二兩，去皮尖，湯浸於砂盆内，研爛如乳酪相似。用冷熟水二斗四升浸杏仁爲汁，分作五處，拌麵。其踏罨如頓遞祠祭法同。

已上罨麴。

瑶泉麴

白麵六十斤上甑蒸，糯米粉四十斤一斗米粉秤得六斤半。

已上粉麵先拌令勻，次入下項藥：

白朮一兩，防風五錢，白附子五錢，官桂二兩，瓜蒂一分，檳榔五錢，胡椒一兩，桂花五錢，丁香五錢，人參一兩，天南星五錢，茯苓一兩，香白芷一兩，川芎一兩，肉豆蔻一兩。

右件藥並爲細末，與粉麵拌和，乾再入杏仁三斤，去皮尖，磨細，入井花水一斗八升調勻，旋灑於前項粉麵内，拌勻。復用籮篩隔過實踏，用桑葉裹盛於紙袋中，用繩繫定，即時掛起，不得積下，仍單行。懸之二七日，去桑葉，秖是紙袋，兩月可收。

金波麴

木香三兩，川芎六兩，白朮九兩，白附子半斤，官桂七兩，防風二兩，黑附子二兩，炮去皮，瓜蒂五錢。

右件藥都搗羅爲末，每料用糯米粉、白麵共三百斤，使上件藥拌和令勻。更用杏仁一斤，去皮尖，入砂盆内爛研，濾去滓，然後用水蓼一斤，道人頭半斤，虵麻一斤，同搗爛。以新汲水五斗揉取濃汁，和搜入盆内，以手拌勻，於净席上堆放如法。蓋覆一宿，次日早辰，用模踏造堆實爲妙。踏成，用穀葉裹盛内在紙袋中，掛閣透風處。半月去穀葉，秖置於紙袋中，兩月方可用。

滑臺麴

白麵一百斤，糯米粉一百斤。

已上粉麵先拌和令勻，次入下項藥：

白朮四兩，官桂二兩，胡椒二兩，川芎二兩，白芷二兩，天南星二兩，瓜蒂五錢，杏仁二斤，用温湯浸去皮尖，更冷水淘三兩遍，入砂盆内研，旋入井花水，取濃汁二斗。

右件搗羅爲細末，將粉麵并藥一處拌和令勻，然後將杏仁汁旋灑於前項粉麵

內拌揉，亦須乾濕得所，握得聚，撲得散，即用麤篩隔過，於淨席上堆放如法。蓋三四時辰，候水脉匀，入模子內實踏，用刀子分爲四片，逐片印風字訖，用紙袋子包裹，掛無日透風處四十九日，踏下便入紙袋盛掛起，不得積下，掛時相離着，不得斯沓，恐熱不透風。每一石米用麴一百二十兩，隔年陳麴有力，秖可使十兩。

豆花麴

白麵五斗，赤豆七升，杏仁三兩，川烏頭三兩，官桂二兩，麥蘗四兩焙乾。

右除頭麵外，並爲細末，却用蒼耳、辣蓼、勒母藤三味各一大握，搗取濃汁，浸豆一伏時。漉出豆，蒸以糜爛爲度，豆須是煑爛成沙，控乾放冷方堪用。若煑不爛即造，酒出有豆腥氣。却將浸豆汁煎數沸，別頓放，候蒸豆熟，於冷，搜和白麵并藥末，硬軟得所，帶軟爲佳。如硬，更入少浸豆汁，緊踏作片子，秖用紙裹，以麻皮寬縛定，掛透風處四十日，取出曝乾即可用。須先露五七夜後，七八月以後方可使。每斗用六兩，隔年者用四兩，此麴謂之錯着水。李都尉玉漿乃用此麴，但不用蒼耳、辣蓼、勒母藤三種耳。又一法：只用三種草汁，浸米一夕，搗粉。每斗爛煑赤豆三升，入白麵九斤，拌和，踏桑葉，裹入紙袋，當風掛之，即不用香藥耳。

已上風麴。

玉友麴

上撒米，裝甜米，比醋糜鬆利易炊，候裝徹氣上，用木篦炊箒掠撥甑周回。生米在氣上緊處，掠撥平整。候氣匀溜，用篦翻攪，再溜氣匀，用湯潑之，謂之小潑。再候氣匀，用篦翻攪，候米匀熟，又用湯潑，謂之大潑。復用木篦攪幹，隨篦潑湯後，匀軟稀稠得所，取出盆內，以湯微灑，以一器蓋之。候滲盡出，在案上翻稍三兩遍，放令極冷。四時並同。其潑溜盤棹並同蒸脚麋法，惟是不犯漿，秖用葱椒油麵比前減半同煎，白湯潑之，每斗不過潑一升，拍擊米心，匀破成麋，亦如上法。

酘醹

酘醹最要斮應，不可過，不可不及。脚熱發緊，不分摘開，發過無力方酘，非特酒味薄不醇美，兼麴末少，咬甜麋不住，頭脚不斮應，多致味酸。若脚嫩力小，酘早甜麋，冷不能發，脫折斷多，致涎慢酒，人謂之擷了。須是發緊迎甜便酘。寒時四六酘，温凉時中停酘，熱時三七酘。醞法總論：天暖時二分爲脚一分酘，天寒時中停酘，如極寒時一分爲脚二分酘，大熱或更不酘。一法：秖看醅脚緊慢加減酘，亦治法也。若醅脚發得恰好，即用甜飯依數酘之。若用黄米造酒，秖以醋糜一半酘之，謂之脚搭脚。如此醞造，暖時尤穩。若發得大緊，恐酒味大辣，即添入米一二斗。若發得大慢，恐酒味甜，即添入麴三四斤，定酒味全在此時也。四時並須放冷。《齊民要術》所以專取桑落時造者，黍必冷極冷故也。酘飯極冷，即酒味方辣，所偷甜也。酘飯寒時爛揉，温凉不須，令爛熱時，秖可拌和停匀，恐傷人氣。北人秋冬酘飯，秖取脚醅一半於案上，共酘飯一處，辣蓼、勒母藤、蒼耳各二斤，青蒿、桑葉各減半，並取近上稍嫩者，用石臼搗爛，布絞取自然汁，更以杏仁百粒，去皮尖，細研入汁內。先將糯米揀簸一斗，急淘淨，控極乾，爲細粉，更曝令乾，以藥汁逐旋匀灑拌和，乾濕得所，乾濕不可過，以意量度。摶成餅子，以舊麴末逐個爲衣，各排在篩子內，於不透風處淨室內先鋪乾草一方，用青蒿鋪蓋。厚三寸許，安篩子在上，更以草厚四寸許覆之。覆時須匀，不可令有厚薄。一兩日間不住以手探之，候餅子上稍熱，仍有白衣，即去覆者草。明日取出，通風處安棹子上，須稍乾，旋旋逐個揭之，令離篩子。更數日，以籃子懸通風處，一月可用。罨餅子須熱透，又不可過，候此爲最難。未乾見日即裂。夏日造易蛀，惟八月造，可備一秋及來春之用。四月至九月可釀，九月後寒即不發。

白醪麴

粳米三升，糯米一升，淨淘洗爲細粉，川芎一兩，峽椒一兩爲末，麴母末一兩與米粉藥末等拌匀，桑葉一把，蒼耳葉一把，蓼葉一束。

右爛搗，入新汲水，破令得所濾汁拌米粉，無令濕捻成團，須是緊實。更以麴母遍身糝過爲衣，以穀樹葉鋪底，仍蓋一宿。候白衣上，更候五七日瞭乾，以籃盛掛風頭。每斗三兩，過半年以後即使二兩半。

小酒麴

每糯米一斗作粉，用蓼汁和匀，次入肉桂、木香、甘草、杏仁、川烏頭、川芎、生姜與杏仁同研汁，各用一分作餅子。用穰草蓋，勿令見風。熱透後番，依玉友罨法出場，當風懸之。每造酒一斗用四兩。

真一麴此東坡法也

上等白麵一斗，以生姜五兩研取汁揉和，依常法起酵作蒸餅，切作片子，掛透風處一月，輕乾可用。

蓮子麴

糯米二斗淘淨，少時蒸飯攤了，先用麵三斗，細切生薑半斤如豆大，和麵，微炒令黄，放冷，隔宿亦攤之。候飯温，拌令匀，勿令作塊，放蘆蓆上，攤以蒿草，罨

作黃子，勿令黃子黑。但白衣上，即去草番轉。更半日，將日影中曝乾入紙袋，盛掛在梁上風吹。

已上釀麴。

朱翼中《北山酒經》卷下　卧漿。今人都不復用。酒絶忌酸，乃以酸漿湯米，何也。又以水與薑蔥解之，尤爲不韻。

六月三伏時，用小麥一斗煮粥爲脚，日間懸胎蓋，夜間實蓋之，逐日浸熱麵漿或飲湯，不妨給用，但不得犯生水。造酒最在漿，其漿不可才酸便用，須是味重。酴米偷酸，全生於漿。大法漿不酸即不可醞酒。蓋造酒以漿爲祖，無漿處或以水解醋入蔥椒等煎，謂之合新漿。如用已曾浸米漿以水解之，入蔥椒等煎，謂之傳舊漿，今人呼爲酒漿是也。酒漿多，漿臭而無香辣之味，以此知須是六月三伏時造下漿，免用酒漿也。酒漿寒凉時猶可用，温熱時即須用卧漿，寒時如卧漿缺絶，不得已，亦須且合新漿用也。

淘米

造酒，治糯爲先，須令揀擇，不可有粳米。若旋揀實爲費力，要須自種糯穀，即全無粳米，免更揀擇。古人種秫蓋爲此。凡米不從淘中取净，從揀中取净，緣水秖去得塵土，不能去砂石鼠糞之類，要須旋舂簸令潔白，走水一淘，大忌久浸。令人不用漿，最要淘净，亦忌久浸。久浸則米心未必即透，反致難蒸。蓋揀簸即净，則淘數少而漿入，但先傾米入籮，約度添水，用把子靠定籮唇，取力直下，不住手急打幹，使水米運轉，自然匀净，才水清即住。如此則米已潔净，亦無陳氣，仍須隔宿淘控，方始可用。蓋控得極乾，即漿入而易酸，此爲大法。

煎漿

假令米一石用卧漿水一石五斗，卧漿者，夏月所造酸漿也，非用已曾浸米酒漿也。仍必須仔細刷洗鍋竈三四遍。先煎三四沸，以笊籬漉去白沫，更候一兩沸，然後入蔥一大握，祠祭以殖代蔥。椒一兩，油二兩，麵一盞，以漿半碗調麵，打成薄水，同煎六七沸。煎時不住手攪，不攪則偏沸及有燖着處。蔥熟即便漉去蔥椒等。如漿酸，亦須約分數以水解之。漿味淡，即更入醶醋。要之湯米漿以酸美爲十分，若用九分味酸者，則每漿九斗入水，一斗解之，餘倣此。寒時用九分至八分，温凉時用六分至七分，熱時用五分至四分。大凡漿要四時改破，冬漿濃而涎，春漿清而涎，夏不用若涎，秋漿如春漿。造酒看漿是大事。古諺云：看米不如看麴，看麴不如看酒，看酒不如看漿。

湯米

一石甕埋入地一尺，先用湯湯甕，然後拗漿，逐旋入甕，不可一併入生甕，恐損甕器。便用棹篦攪出火氣，然後下米，米新即倒湯，米陳即正湯。湯字去聲切。倒湯者，坐漿湯米也。正湯者，先傾米在甕内，傾漿入也，其湯須接續傾入，不住手攪。湯大熱則米爛成塊，湯慢即湯去聲不倒而米澁，但漿酸而米淡。寧可熱，不可冷，冷即湯米不酸，兼無涎生。亦須看時候及米性新陳。春間用插手湯，夏間用宜似熱湯，秋間即魚眼湯比插手差熱，冬間須用沸湯。若冬月却用温湯，則漿水力慢，不能發脱。夏月若用熱湯，則漿水力緊，湯損亦不能發缺。時漿不温熱，得所湯米時逐旋缺。續入甕，急令二人用棹篦連底抹起三五百下，米滑及顔色光粲乃止。如米未滑，於合用湯數外更加湯數斗，湯之不妨，秖以米滑爲度，須是連底攪轉，不得停手。若攪少，非特湯米不滑，兼上面一重米湯破，下面米湯不匀，有如爛粥相似。直候米滑漿温即住手，以席薦圍蓋之，令有煖氣，不令透氣。夏月亦蓋，但不須厚爾。如早辰湯米，晚間又攪一遍。晚間湯米，來早又復再攪。每攪不下一二百轉。次日再入湯又攪，謂之接湯。接湯後，漸漸發起泡末，如魚眼蝦跳之類，大約三日後必醋矣。尋常湯米後，第二日生漿泡如水上浮漚。第三日生漿衣，寒時如餅，煖時稍薄。第四日便嘗。若已酸美有涎，即先以笊籬掉去漿面，以手連底攪轉，恐有結米，蒸時成塊，氣難透也。夏月秖隔宿可用，春間兩日，冬間三宿，要之須候漿如牛涎，米心酸，用手一撚便碎，巴人蒸米，先以大器盛沸湯，俟蒸米熟，即從甑傾入沸湯中，應時米透，一撚便碎，何事煩瑣乃爾。然後漉出，亦不可拘日數也。惟夏月漿米熱後，經四五宿漸漸淡薄，謂之倒了。蓋夏月熱後發過罷損，況漿味自有死活。若漿面有花衣浄，白色明快，涎黏米粒，圓明鬆利，嚼着味酸，甕内温煖，乃是漿活。若無花沫，漿碧色不明快，米嚼碎不酸，或有氣息，甕内冷，乃是漿死。蓋是湯時不活絡。善知此者，嘗米不嘗漿。不知此者，嘗漿不嘗米。大抵米酸則無事於漿，漿死却須用杓盡擊出元漿，入鍋重煎再湯，緊慢比前來減三分，謂之接漿。依前蓋了，當宿即醋，或秖擊出元漿，不用漉出米，以新水衝過，出却惡氣。上甑炊時，別煎好酸漿，潑饋下脚亦得。要之不若接漿爲愈，然亦在看天氣，寒温隨時體當。

蒸醋糜

欲蒸糜，隔日漉出漿，依出米置淋甕，滴盡水脉，以手試之，入手散簌簌地便堪蒸。若濕時即有結糜，先取合使潑糜漿以水解，依四時定分數，依前入蔥椒等

同煎用。篦不住攪，令勻沸。若不攪，則有偏沸，及煉電釜處多致鐵腥。漿香熟，別用盆甕內放冷，下脚使用。一面添水燒竈安甑草，勿令偏側，若刷釜不淨，置草偏反或破損，并氣未上便裝篩，漏下生米及竈內湯太滿，可八分。滿則多致湯溢出，衝草氣直上突，酒人謂之甑達，則糜有生熟不勻，則傾少生油入釜，其沸自止。須候釜沸氣上，將控乾酸糜逐旋以杓輕手續續，趁氣撒裝，勿令壓實。一石米約作三次裝，一層氣透，又上一層，每一次上米，用炊帚掠撥周回上下，生米在氣出處，直候氣勻，無坐米掠撥不動，更看氣緊慢不勻處，用米枕子撥開，慢處壅在緊處，謂之撥溜。若草子周遭氣小，須從外撥來向上。如鏃背相似時，復用氣杖子試之。劄處若實，即是氣流。劄處若虛，必有生米，即用杖子翻起撥勻，候氣圓用木拍或席蓋之。更候火氣上，以手拍之。如不黏手，權住火，即用枕子攪幹。盤摺將煎，下冷漿二斗，隨棹西撥。每一石米湯用冷漿二斗。如要醇濃，即少用水饘，酒自然稠厚。更用棹篦拍擊，令米心勻破成糜。緣漿米既已浸透，又更蒸熟，所以棹篦拍着，便見皮折心破，裏外粑爛成糜。再用木拍或蓆蓋之，微留少火，泣定水脉，即以餘漿洗案，令潔淨。出糜出案上，攤開令冷，翻稍一兩遍，脚糜若炊得稀薄如粥，即造酒尤醇。搜拌入麴時却縮水，勝如旋入別水也。四時並同洗案，刷甕之類，並用熟漿，不得入生水。

用麴

古法先浸麴，發如魚眼，湯淨淘米，炊作飯，令极冷，以絹袋濾去麴滓，取麴汁於甕中，即酘飯。近世不然，炊飯冷，同麴搜拌入甕。麴有陳新，陳麴力緊，每斗米用十兩，新麴十二兩或十三兩，臘脚酒用麴宜重。大抵麴力勝則可存留，寒暑不能侵。米石百兩，是爲氣平。十之上則苦，十之下則甘，要在隨人所嗜而增損之。凡用麴，日曝夜露。《齊民要術》：夜乃不收，令受霜露，須看風陰，恐雨潤故也。若急用，則麴乾亦可，不必露也。受霜露二十日許，彌令香酒。麴須極乾，若潤濕則酒惡矣。新麴未經百日，心未乾者須劈破焆焙，未得便搗，須於隔宿。若不隔宿，謂先一日焙過，待火氣去乃用之。則造酒定有炕麴氣。大約每斗用麴八兩，須用小麴一兩，易發無失。善用小麴，雖煑酒亦色白。今之玉女麴，用二桑葉者是也。酒要辣，更於酘飯中入麴放冷下，此要訣也。張進造供御法酒，使兩色麴，每糯米一石用杏仁罨麴六十兩，香桂罨麴四十兩。一法：醞酒罨麴、風麴各半，亦良法也。四時麴麤細不同，春冬醞造日多，即搗作小塊子，如骰子或皁子大，則發斷有力而味醇醲。秋夏醞造日淺，則差細，欲其麴米早相兒而就熟。要之麴細則味甜美，麴麤則硬辣。若麤細不勻，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時化遲不妨，宜用麤麴。暖時麴欲得疾發，宜用細末。雖然酒人亦不執，或醅緊恐酒味太辣，則添入米一二斗。若發太慢恐酒甜，即添麴三四斤。定酒味全此時，亦無固必也。供銜祠祭用麴並在酘米內，盡用之酘飯，更不入麴。一法：將一半麴於酘飯內分使氣味芳烈，却須並爲細末也。惟羔兒酒盡於脚飯內着麴，不可不知也。

合酵

北人造酒不用酵，然冬月天寒，酒難得發，多撚了，所以要取醅面正發醅爲酵最妙。其法：用酒甕正發醅，擘取面上浮米糝控乾，用麴末拌令濕勻，透風陰乾，謂之乾酵。今北人用引酵是此意。凡造酒時，於漿米中先取一升已來，用本漿煑成粥，放冷。冬月微温，用乾酵一合，麴末一斤，攪拌令勻，放暖處。候次日搜飯時，入釀飯甕中同拌。大約申時欲搜飯，須早辰先發下酵，直候酵來多時發過方可用，蓋酵纔來未有力也。酵肥爲來酵塌可用。又況用酵四時不同，須是體覩天氣。天寒用湯發，天熱用水發，不在用酵多少也。不然，祇取正發酒醅二三杓拌和，尤捷，酒人謂之傳醅色，用酵也。

酴米。酴米，酒母也。人謂之脚飯。

蒸米成糜，策在案上，頻頻翻不可令上乾而下濕。大要在體覩天氣。温凉時放微冷，熱時令極冷，寒時如人體。金波法：一石糜用麥蘗四兩，炒令冷，麥蘗咬盡米粒，酒乃醇醴。糝在糜上，然後入麴酵一處。古人兼用麴蘗，但期米爛耳。衆手揉之，務令麴與糜勻。若糜稠硬，即旋入少冷漿同揉，亦在隨時相度。大率搜糜，秖要拌得麴與糜勻足矣，亦不須搜如糕糜京醞京師醞。搜得不見麴飯，所以大甜。麴不須極細，麴細則甜美，麴麤則硬辣，麤細不等，則發得不齊，酒味不定。大抵寒時化遲，不妨宜用麤麴，可投小塊子。大暖時宜用細末，欲得疾發，大約每一斗米，使大麴八兩，小麴一兩，易發無失，並於脚飯內下之，不得旋入生麴，雖三酘酒亦盡於脚飯中下。計算斤兩，搜拌麴糜勻，即搬入甕。甕底先糝麴末，更留四五兩麴，蓋面漿糜，逐段排揉，用手緊按甕邊四畔，拍令實。中心剜作坑子，入刷案上麴，水三升或五升以來，微温入在坑中，并潑在醅面上，以爲信水。大凡醞造須是五更初下手，不令見日，此過度法也。下時東方未明要了，若太陽出，即酒多不中。以伏時歇開甕，如滲信水不盡，便添蔫蓆圍裹之，頻頻揩汗。三日後，用手捺破，頭尾緊即連底撥攪令勻。若更緊即便摘開，分減入別

甕，貴不發過。一面炊甜米便酘，不可隔宿，恐發過無力。酒人謂之摘脚。脚緊多由麴熟，大約兩三日後必動。如信水糝盡，醅面當心力起有裂紋，多者十餘條，少者五七條，即是發緊，須便分減。大抵冬月醅脚厚不妨，夏月醅脚要薄。如信水未乾，醅面不裂，即是發慢，須更添蓆圍裹。候一二日，如尚未發，每醅一石用杓取出二斗以來，入熱蒸糜一斗在內，却傾取出者，醅在上面蓋之，以手按平，候一二日發動。據後來所入熱糜，計合用麴入甕，一處拌勻，更候發緊掩捺，謂之按醅。若下脚後依前發慢，即用熱湯湯臂膊，入甕攪撥，令冷熱勻停，須頻蘸臂膊，貴要接助熱氣。一二升小瓶貯熱湯，密封口置在甕底，候發則急去之，謂之追魂。或倒出在案上，與熱甜糜拌，再入甕厚蓋合，且候隔兩夜方始攪撥，依前緊蓋合，一依投抹次第，體當漸成醅，謂之搭引。或秖入正發醅脚一斗許在甕，當心却撥慢醅蓋合，次日發起攪撥，亦謂之搭引。造酒要脚正，大忌發慢。求以多方救助，冬月置甕在温暖處，用薦圍裹之，入麥麩黍穰之類。涼時去之。夏月置甕在深屋底，不透日氣處。天氣極熱，日間不得掀開，用磚鼎定閣起，恐地氣，此爲大法。

蒸甜糜不經酸漿浸，故曰甜糜。

凡蒸酘糜，先用新汲水浸破米心，淨淘，令水脉微透，庶蒸時易軟。脚米走水淘，恐水透漿不入，難得酸，酘飯不湯，故欲浸透也。然後控乾，候甑氣搜拌，令勻入甕，却以舊醅蓋之。緣有一半舊醅在甕。夏月却醅須盡取出，案上搜拌，務要出却脚糜中酸氣。一法：脚緊，案上搜脚慢，甕中搜亦佳。寒時用薦蓋，温熱時用蓆。若天氣大熱發慢，秖用布罩之，逐日用手連底掩拌，務要甕邊冷醅來中心。寒時以湯洗手臂助暖氣，熱時秖用木把攪之。不拘四時，頻用托布抹汗，五日以後，更不須攪掩也。如米粒消化而沸未止，麴力大，更酘爲佳。《齊民要術》：初下用米一石，次酘五斗，又四斗，又三斗，以漸待來消即酘。無令勢不相及，味足沸定，爲熟氣。味雖正，沸未息者，麴勢未盡，宜更酘之，不酘則酒苦薄矣。第四、第五、六酘，用米多少，皆候麴勢强弱加減之，亦無定法，惟須米粒消化。及酘之要在善候麴勢，麴勢未窮，米粒已消，多酘爲良。世人云：米過酒甜，此乃不解體候耳。酒冷沸止，米有不消化者，便是麴力盡也。若沸止醅塌，即便封泥起不令透氣。夏月十餘日，冬深四十日，春秋二十三四日可上糟。大抵要體當天氣冷暖與南北氣候，即知酒熟有早晚，亦不可拘定日數。酒人看醅生熟，以手試之，若撥動有聲即是未熟，若醅面乾如蜂窠眼子，撥撲有酒湧起，即是熟也。供御祠祭，十月造酘，後二十日熟。十一月造酘，後一月熟。十二月造酘，後五十日熟。

酒器

東南多砦甕，洗刷淨便可用。西北無之，多用瓦甕。若新甕用灰火七斤罩甕其上，候通熱，以油蠟徧塗之。若舊甕，冬初用時，時須薰過。其法：用半頭磚鐺脚安放，合甕墪上，用乾黍穰文武火薰於甑釜上蒸，以甕邊黑汁出爲度。然後水洗三五遍，候乾用之。更用漆之尤佳。

上糟

造酒，寒時須是過熟，即酒清數多，渾頭白酵少。温涼時并熱時，須是合熟便壓，恐酒醅過熟，又糟内易熱，多致酸變。大約造酒自下脚至熟，寒時二十四五日，温涼時半月，熱時七八日便可上糟。仍須勻裝停鋪，手安壓板正下砧簟，所貴壓得勻乾，并無煎失。轉酒入甕，須垂手傾下，免見濯損酒味。寒時用草薦麥麩圍蓋，温涼時去了，以單布蓋之，候三五日，澄折清酒入瓶。

收酒

上榨以器就滴，恐滴遠損酒，或以小杖子引下，亦可壓下。酒須先湯洗瓶器令淨，控乾，二、三日一次折澄，去盡脚，纔有白絲即渾，直候澄折得清爲度，即酒味倍佳。便用蠟紙封閉，務在滿裝。瓶不在大，以物閣起，恐地氣發動酒脚，失酒味。仍不許頻頻抵動。大抵酒澄得清，更滿裝，雖不煮，夏月亦可存留。内酒庫水酒，夏月不煮，秖是過熟上榨澄清收。

煮酒

凡煮酒，每斗入蠟二錢，竹葉五片，官局、天南星九粒，化入酒中，如法封繫，置在甑中。第二次煮酒，不用前來湯，别須用冷水下。然後發火，候甑簟上酒香透，酒溢出倒流，便揭取甑蓋，取一瓶開看，酒滾即熟矣。便住火，良久，方取下置放石灰中，不得頻移。薰白酒須澄得清，然後煮，煮時瓶用桑葉冥之。金波兼使白酒，麴纔榨下，糟略澄折，二三日便蒸，雖煮酒白色。

火迫酒

取清酒，三五日後，據酒多少取甕一口，先淨刷洗訖，以火烘乾。於底旁鑽一竅子如筋粗細，以柳屑子塞定，將酒入在甕，入黄蠟半斤，甕口以油單紙蓋繫定。别泥一間淨室，不得令通風，門子可纔入得甕，置甕在當中間，以磚五重襯甕底。於當門裏着炭三秤籠令實，於中心着半斤許。熟火便用閉門，門外更懸

蓆簾，七日後方開，又七日方取喫。取時以細竹子一，茶頭邊夾少新綿，款款抽屑子，以器承之。以綿竹子遍於甕底攪纏，盡着底，濁物清即休纏，仍塞了。先鑽竅子，圖取澱濁易耳。每取時，却入一竹筒子如銅琳子，旋取之即耐停不損，全勝於麦酒也。

曝酒法

平旦起，先煎下甘水三四升放冷，着盆中。日西將衡正純糯一斗，用水淨淘至水清，浸良久方漉出，瀝令米乾，炊再餾飯，約四更飯熟，即卸在案棹上，薄攤令極冷。每旦日未出前，用冷湯二碗拌飯，令飯粒散不成塊。每斗用藥二兩，玉友白醪，小酒真一麴同。秖槌碎爲小塊，并末子用手糝拌入飯中，令粒粒有麴，即逐段拍在甕四畔，不須令太實，惟中間開一井子直見底，却以麴末糝醅面，即以濕布蓋之。如布乾，又漬潤之。常令布濕，乃其訣也。又不可令布大濕，恐滴水入。候漿來井中滿，時時酌澆四邊，直候漿來極多，方用水一盞調火酒麴一兩，投井漿中。然後用竹刀界醅作六七片，擘碎翻轉。醅面上有白衣，宜去之。即下新汲水二碗，依前濕布罨之，更不得動。少時自然結面，醅在上，漿在下，即別淘糯米，以先下脚米算數。天凉對，天熱半。酘隔夜浸破米心，次日晚夕，炊飯放冷，至夜酘之。再入藥二兩。取甕中漿來拌勻，捺在甕底，以舊醅蓋之，次日即大發。候酘飯消化沸止方熟，乃用竹篦篦之。若酒面滯酸，篦時先以手掠去酸面，然後以竹篦插入缺中心取酒。其酒甕用木架起，須要置凉處，仍畏濕地。此法夏中可作，稍寒不成。

白羊酒

臘月取絶肥嫩羯羊肉三十斤，肉三十斤，肉要肥膘十斤。連骨使水六斗已來入鍋煑肉，令息軟，漉出骨，將肉絲擘碎，留着肉汁，炊蒸酒飯時，酌撒脂肉於飯上，蒸令軟。依常拌攪，使盡肉汁，六斗潑饋了，再蒸良久，卸案上，攤令温冷得所，揀好脚醅依前法酘拌。更使肉汁二升以來，收拾案上，及元壓面水，依尋常大酒法日數，但麴盡於餘米中用爾。一法：脚醅發，秖於酘飯内方煑肉，取脚醅一處搜拌入甕。

地黄酒

地黄，擇肥實大者，每米一斗，生地黄一斤，用竹刀切，略於木石臼中搗碎，同米拌和，上甑蒸熟，依常法入醞。黄精亦依此法。

菊花酒

九月取菊花曝乾，揉碎，入米饋中，蒸令熟，醞酒如地黄法。

酴釄酒

七月開酴釄，摘取頭子，去青萼，用沸湯綽過紐乾。浸法酒一升，經宿漉去花頭，勻入九升酒内。此洛中法。

蒲萄酒法

酸米入甑蒸，起上，用杏仁五兩，去皮尖。蒲萄二斤半，浴過，乾去了皮。與杏仁同於砂盆内一處。用熟漿三斗逐旋研盡爲度，以生絹濾過。其三斗熟漿潑飯軟，蓋良久出飯，攤於案上，依常法候温入麴搜拌。

猥酒

每石糟用米一斗煑粥，入正發醅一升以來拌和糟，令温，候一二日，如蟹眼發動，方入麴三斤，麥蘗末四兩，搜拌蓋覆，真候熟，却將前來黄頭并折澄酒脚傾在甕中，打轉上榨。

神仙酒法附

武陵桃源酒法

取神麴二十兩，細剉如棗核大，曝乾。取河水一斗澄清，浸待發。取一斗好糯米淘三二十遍令淨，以水清爲度。三溜，炊飯令極軟爛，攤冷，以四時氣候消息之。投入麴汁中熟攪，令似爛粥。候發，即更炊二斗米依前法，更酘二斗。嘗之其味或不似酒味，勿怪之。候發，又炊二斗米投之。候發，更酘三斗。待冷，依前投之，其酒即成。四酘通用米一石。如天氣稍冷，即煖和熟後三五日，甕頭有澄清者先取飲之。蠲除萬病，令人輕健，縱令酣酌，無傷。此本於武陵桃源中得之，久服延年益壽，後被《齊民要術》中採綴編録，時人縱傳之，皆失其妙。此方盡桃源中真傳也。今商量以空水浸麴未爲妙，每造一斗米，先取一合，以水麦，取一升澄取清汁，浸麴待發，經一日，炊飯候冷，即出甕中，以麴水熟和，還入甕内。每酘皆如此，其第三以一斗爲率，初用一合米浸麴，一酘一升，二三四酘皆二升，五酘三升是止，九升一合。第五皆待酒發後，經一日酘之。五酘畢，待發定訖，更一兩日，然後可壓漉，即滓大半化爲酒。如味硬，即每一斗酒蒸三斗糯米，取大麦麴蘗一大起，神麴末一大分，熟攪和，盛葛袋中，内入酒瓶，候甘美即去却袋。凡造諸色酒，北地寒即如人氣酘之，南中氣暖即須至冷爲佳，不然則錯矣。已北造，徃徃不發，緣地寒故也。雖料理得發，味終不堪，但密泥頭，經春暖後，即一甕自成美酒矣。

真人變鬚髮方

糯米二斗，淨簸擇，不得令有雜米。地黃二斗，其地黃先淨洗，候水脉盡，以竹刀切如豆顆大，勃堆罃二斗。不可犯鐵。母薑四斤，生用，以生布巾楷之，去皮，須見肉，細切秤之。法麴二斤。若常麴四斤，搗爲末。

右取糯米，以清水淘令淨，一依常法炊之良久，即不饒。入地黃、生薑相重炊，待熟，便置於盆中，熟攪如粥，候冷，即入麴末，置於通沖磁瓶甕中醞造。密泥頭，更不得動。夏三十日，秋冬四十日，每餓即飲，常服尤妙。

妙理麴法

白麵不計多少，先淨洗辣蓼，爛搗，以新布絞取汁，以新刷箒灑於麵中，勿冷大濕。但只踏得就爲度。候踏實，每個以紙袋挂風中，一月後方可取。日中曝三日，然後收用。

時中麴法

每菉豆一斗，揀淨水淘，候水清，浸一宿，蒸豆極爛，攤在案上。候冷，用白麵十五斤，辣蓼末一升，蓼曝乾，搗爲末，須旱地上生者極辣。豆麵，大斗用大秤，省斗用省秤。將豆麵、辣蓼一處拌勻，入臼内搗，極相乳入。如乾，入少蒸豆水，不可太乾，不可太濕，如乾麥飯爲度。用布包踏成圓麵，中心留一眼，要索穿。以麥稈穰草罨一十日，先用穰草鋪在地上，及用穰草繫成束排成間，起麴令懸空。取出，以索穿，當風懸掛。不可見日，一月方乾。用時，每斗用麵四兩，須搗成末焙乾用。

冷泉酒法

每糯米五斗，先取五升淘淨蒸飯。次將四斗五升米淘淨入甕内，用稍箕盛蒸飯五升，坐在生米上，入水五斗浸之。候漿酸飯浮約一兩日。取出。用麴五兩拌和勻，先入甕底，次取所浸米四斗五升，控乾蒸飯，軟硬得所，攤令極冷。用麴末十五兩取浸漿。每斗米用五升拌飯與麴，令極勻，不令成塊。按令面平，罨浮飯在底，不可攪拌。以麴少許糝面，用盆蓋甕口，紙封口縫兩重，再用泥封紙縫，勿令透氣。夏五日，春秋七八日。

陶宗儀《説郛》卷九四上李保《續北山酒經》

醞酒法：

思春堂酒，雲腴酒，瓊液酒，秋前麴法，銀波麴法，石室麴法，藍橘麴法，玉漿麴法，麸麴法，菉豆麴法，蓮花麴法，香藥麴法，清白泉麴法，相州碎玉法，玉露麴法，薑麴法，銀花麴法，碧香麴法，雙投酒法，麥麴法，真珠麴法，醉鄉奇法，白酒麴法，瓊漿麴法，蓮花白麴法，石室鄭家麴法，知州公庫白酒麴法，芙蓉麴法，南安庫宜城麴法，三拗麴法，玉醅麴法，玉液麴法，竹葉清麴法，清泉麴法，木香麴法，木豆麴法，岷州大潭縣麴法，冷仙麴法，耀州譚道士傳異麴法，羊羔麴法，密酒法，雪花肉酒法，酴醾酒法，四明碧香酒麴法，春紅酒法，軟春酒法。

莊綽《雞肋編》卷上　二浙造酒，皆用石灰。云無之則不清。嘗在平江常熟縣，見官務有燒灰柴，麻漕司破錢收買。每醅一石，用石灰九兩。以樸木先燒石灰令赤，并木灰皆冷，投醅中。私務用尤多。或用桑柴。樸木，葉類青楊也。李百藥爲杜伏威欲殺，飲以石灰酒，因大利瀕死，既而宿病皆愈。今南人飲之無恙，豈服久反得愈病之功乎？

莊綽《雞肋編》卷下　二浙造酒，非用灰則不澈而易敗。故買灰官自破錢。如衢州歲用數千緡。凡僧寺竈灰，民皆斷撲。收買既久，以柴薪再燒，以驗美惡。以擲地散遠而浮颺者爲佳，以其輕滑煉之熟也。官得之尚再以柴煆，方可用。醫方用冬灰，亦以其日日加火，久乃堪耳。如平江又用樸木，以煆石灰而并用之，又差異於浙東也。

西北人生子，其儕輩即科其父，首使作會宴客而後已，謂之捋帽會。江、浙人家生女多者，俟畢嫁，亦大會親賓，謂之倒箱會。廣南富家生女，即蓄酒藏之田中，至嫁方取飲，名曰女酒。貧家終身布衣，惟娶婦服絹三日，謂爲郎衣。此皆可爲對者。蜀人每食之餘，不問何物，皆投於一器中，過三月方取食，謂之百日漿，極貴重之，非至親至家，不得而享也。江南、閩中公私醞釀，皆紅麴酒，至秋盡食紅糟，蔬菜魚肉，率以拌和，更不食醋。信州冬月又以紅糟煮鮆鯉肉賣。鮆鯉，乃穿山甲也。

朱勝非《紺珠集》卷三《國史補》　蛇酒，李舟之弟病風，或説烏蛇可治，乃求蛇置之瓮中釀之，蛇聲數日不絶，比及其熟，香氣酷烈，異於常酒，飲之須臾爲水，惟毛骨存焉。

葉夢得《避暑録話》卷上　蘇子瞻在黄州作蜜酒不甚佳，飲者輒暴下蜜水腐敗者爾，嘗一試之，後不復作。在惠州作桂酒，嘗問其二子邁、過，云亦一試之而止，大抵氣味似屠蘇酒。二子語及，亦自撫掌大笑。二方未必不佳，但公性不耐事，不能盡如其節度，姑爲好事，借以爲詩，故世喜其名。要之酒非麴蘗，何可以

他物爲之，若不類酒，孰若以蜜漬木瓜榲橙等爲之，自可口，不必似酒也。劉禹錫傳南方有桂漿法，善造者暑月極快美。凡酒用藥未有不奪其味，況桂之烈，楚人所謂桂酒椒漿者，安知其爲美酒。但土俗所尚，今欲因其名以求美，亦過矣。

林洪《山家清供》卷下《碧筩酒》 暑月，命客泛舟蓮蕩中，先以酒入荷葉束之，又包魚鮓它葉內。俟舟迴，風薰日熾，酒香魚熟，各取酒及鮓，真佳適也。坡云：「碧筩詩作象鼻彎，白酒微蒂荷心苦。」坡守杭時，想屢作此供用。

林洪《山家清供》卷下《胡麻酒》 舊聞有胡麻飯，未聞有胡麻酒。盛夏張整齋賴招飲竹閣，正午，各飲一巨觥，清風颯然，絶無暑氣。其法，贖麻子二升煮熟略炒，加生薑二兩，龍腦薄荷一握，同入砂器細研，投以炙酒五升，濾柤去水浸，飲之大有益。因賦之曰：「何須更覓胡麻飯，六月清凉却是渠。」《本草》名巨勝子。桃源所飯胡麻，即此物也，恐虛誕者自異其説云。

林洪《山家清供》卷下《新豐酒法》 初用麵一斗，糟醋三升，水二擔，煎漿及沸，投以麻油、川椒、葱白，候熟，浸米一石，越三日蒸飯熟，及以元漿煎强半，及沸去沫，又没以川椒及油，候熟注缸面，入斗許飯及麵末十斤，酵半升。暨曉，以元飯貯別缸，却以元酵飯同下，入水二擔，麵二斤，熟踏覆之。既曉攪以木擺，越三日止，四五日可熟。其初餘漿又加以水浸米，每值酒熟則取酵以相接續，不必灰。其麵只磨麥和皮，用清水搜作餅，令堅如石，初無他藥。僕嘗從危巽齋子駿之新豐，故知其詳。危君此時，嘗禁竊酵，以顓所釀，戒懷生粒，以(金)〔全〕所釀，且給新屨，以潔所釀，誘客舟以通所釀，故所釀日佳而利不虧。是以知酒政之微，危亦究心矣。昔人丹陽道中詩云：「乍造新豐酒，猶聞舊酒香。抱琴沽一醉，盡日卧斜陽。」正其地也。沛中自有舊豐，馬周獨酌之地，乃長安效新豐也。

吴曾《能改齋漫録》卷一三《御賜酒名清醑》 政和三年六月，鄭紳奏以「皇后弟許造酒，元名坤儀，欲乞别賜酒名」。奉御筆賜名清醑。

李燾《續資治通鑑長編》卷二四二 熙寧六年二月己卯，熙河安撫司言，熙州新堡寨合置酒場，欲且聽蕃部自募人。從之。

李燾《續資治通鑑長編》卷二四九 熙寧七年春正月己亥，詔諸州自來不造酒處，許以公使錢造，每百貫造十石，額外造者以違制論。

李燾《續資治通鑑長編》卷二六五 熙寧八年六月丁未，賜趙思忠熙、河州地五十頃，内賜其妻包氏并俞龍七各五頃。初，思忠乞管句熙、河蕃部，包氏乞安鄉城開酒場，經略司以爲不可，故以地予之。七年十二月四日可考。

李燾《續資治通鑑長編》卷三〇一 元豐二年十一月己卯，詔歲增給定州公使造酒糯米四百石，其冗食使臣仍别減定。

李燾《續資治通鑑長編》卷三三三 元豐六年二月庚午，提點開封府界諸縣鎮公事楊景略造供御酒麴用竹圈杖案法。詔用之。

范成大《吴郡志》卷二九《土物上》 五酘徒鬬反。酒，白居易守洛時，有《謝李蘇州寄五酘酒詩》。今里人釀酒，麴米與漿水已入甕，翌日又以米投之，有至一再投者，謂之酘。其酒則清冽異常，今謂之五酘，是米五投之耶。李蘇州疑是李紳。

程大昌《演繁露續集》卷五《漢酒薄》 王莽時，酒一釀用麤米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗，此酤賣之齊也。用此數計之，米麴通用三斛，取酒三斛不啻也。故漢世通米酒計之，其米多而酒少者，爲上尊也。

洪邁《夷堅志再補・乳香飲》 一人因結屋，墜梯折傷腰，勢殊亟。夢神授以乳香飲，其方用酒浸虎骨、敗龜、黄芪、牛膝、萆薢、續斷、乳香七品，覺而能記，服之二旬愈。已志。

熊克《中興小紀》卷七 〔建炎三年冬十月壬寅，趙〕開於是大變酒法，自成都始，先罷公帑賣酒，即舊坊場所置隔槽，設官主之，麴與釀具官悉就買，聽釀户各以米赴官自釀。凡米一石輸錢三千，其釀之多寡，惟錢是視，不限數也。

周守忠《養生月覽》卷上《三月》 三月之節，宜飲松花酒。其法，取糯米淘百遍，以神麴和。凡米一斗，用神麴五兩。春月取松花精長五六寸者至一尺餘鼠尾者，各三兩枚，細剉一升烝之，絹袋盛之，酒一升浸取五日，堪服。一服三合，日三服，久服神仙。《千金月令》

周守忠《養生月覽》卷上《四月》 四月之節，可以飲椹酒，尤治風熱之疾，可以造椹煎。其造椹煎法：用椹汁三斗，白蜜兩合，酥一兩，生姜汁一合，以重湯烹椹汁，取三升入鹽酥等煮，令得所於不津器中貯之。每服一合，和酒調服，理百種風疾。同上

周守忠《養生月覽》卷下《九月》 九月九日，以菊花釀酒，其香且治頭風。《吕公歲時雜記》

九月九日，收枸杞浸酒飲，不老亦不髮白，兼去一切風。《四時纂要》

九月九日，菊花暴乾，取家糯米一斗烝熟，用五兩菊花末溲拌，如常醞法，多用細麵麴，爲候酒熟，即壓之去滓。每煖一小盞服，治頭風頭旋。《聖惠方》

周守忠《養生月覽》卷下《十月》　十月上亥日，採枸杞子二升，採時面東摘，生地黄汁三升，以好酒二升於瓷鉼内，浸二十一日，取出研，令地黄汁同浸攪之，却以三重封，其頭了更浸。候至立春前三日開。已過，逐日空心飲一盃。至立春後，髭鬢變白，補益精氣。服之耐老，輕身無比。《經驗後方》

冬服藥酒兩三劑，立春則止，終身常爾，則百病不生。《千金方》

冬月宜服鍾乳酒，主補膏髓，益氣力，逐濕。其方，用乾地黄八分，菖蒲一升熬，别爛搗牛膝、四兩。五加皮、四兩。地骨皮、四兩。桂心、二兩。防風、二兩。仙靈脾、三兩。鍾乳五兩，甘草湯浸三日，以半升牛乳瓷瓶中浸炊。於炊飯上烝之。牛乳盡出，暖水淨陶洗，碎如麻豆。右諸藥並細剉布袋子貯，浸於三斗酒中。五日後可取飲。出一升清酒，量其藥味即出藥。起十月一日至立春，止忌生葱陳臭物。《四時纂要》

周守忠《養生雜纂》卷一四《食饌部二・酒》　丸子酒飲之有力，糯米一斗，微烝熟，研之。好杏人五十枚，湯浸去皮研之。大蕃蓼一兩、神麯七兩，防風、當歸、乾薑、甜瓜子、甜瓜蒂、菊花、桂心各二錢，並爲末，以好酒二升煎熟，合和上件藥末，如調糊糊相似，入在均器中，用蠟紙數重封名。天緩放半月，夏間六七日足。取丸如酸棗大，凡遇飲，冬月前，水十盞煮藥三丸，夏月新汲水十盞，入藥三丸，在一瓶中，候時飽用竹杖子攪轉，聞香美即飲之。《林泉備用》

山芋酒，飲之有益。山芋烝熟去皮，一斤酥，三兩龍腦蓮的同研，圓如雞卵，投沸酒中，一枚可酒半升。山芋當取山生者，暴十餘日，皮皺可用之，甚美。沈存中《忘懷録》

枸杞酒方。枸杞一百斤，切以東流水四石煮之，一日一夕，去滓得一石汁，漬麴釀之，如家醞法。酒熟取清，置不滓器中。取乾地黄末一升，桂心末一升，乾薑末一升，商陸根末一升，澤瀉末一升，蜀椒末一升。右六味盛以絹袋内，酒庇密封口，埋入地三尺，堅覆上。二十日沐浴整衣冠，向仙人再拜訖，開之。其酒當如赤金色，平旦空肚服半升爲度。十日萬病皆愈，二十日瘢痕滅。惡疾人以一升水和半升酒，分五服，服之即愈。此出《千金異方》，又《四時纂要》。枸杞子酒補虚長肌，内益顔色，肥健。延年方，枸杞子，好酒二升搦碎，浸七日，漉去滓，月飲三合。

蒲萄酒法。取蒲萄子汁一斗，用麴末四兩，攪勻入瓶内，封口，自然作酒，别有異香。又以蜜三斤，水一斗同煎，入瓶内，候温入麴末二兩，白酵二兩，濕紙封口，放淨處。春秋五日，夏三日，冬七日，自然爲上等酒一斗。如行功時，只喫一兩盞，助道力功疾成也，百病消除。又仙酎麴法，爛桃去皮核十斤，爛甜瓜去皮子十斤，白麵六十斤，官桂三兩，紅豆三兩，縮砂三兩。右搗勻踏之如法，卧三七日，上百青來黄沙問道上也。並出俅真人《金丹了心訣》

黄精酒，主萬病，髮白反黑，齒落更生。方：黄精四斤，天門冬三斤，松葉六斤，白朮四斤，枸杞五斤。右五味皆生者内缶中，以水三石煮之一日，去滓沙汁漬麴如家醞法。酒熟取清，任性飲之，一劑長年。《千金翼方》

白朮酒方。白朮二十五斤咬咀，以東流水兩石五斗，不津器中清之二十日，去滓，内汁大盆中，夜候流星過時，抄己姓名，置盆中。如是五夜，汁當變如血。取以漬麴，如家醞法。酒熟取清，任性飲之。十日，萬病除。百日，白髮反黑，齒落更生，面有光澤，久服長年。同上

地黄酒，用地黄一大升細切，糯米五斗石相和爛炊作飯，攤如人體，以牛膝汁三升拌之，麴末五升，並於盆中熟揉，以湯一斗内不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五七日熟。同上又《四時要纂》地黄酒變白速效方：肥地黄切一大斗搗碎，糯米五升爛灼，麴一大升。右三味於盆中熱操相得，内不津器中，封泥。春夏三七日，秋冬五七日。日滿，有一盞渌液，是其精華，宜先飲之。餘以生衣絞貯之如稀餳，極甘美。不過三劑，髮當如漆。若以牛膝汁拌炊飯，亦好。

齊解叔讓母病風，空中語曰：得丁公藤爲酒，便差。後求訪，至宜都郡，見山中老翁伐木，云此是丁公藤，療風尤驗，乃以四段與之，示以漬酒法，母病果安。

寶朝議經進仙酒方，治大風及偏風，一切風疾，延年益壽。

牛旁根一斤，牛膝一斤，泰艽二兩，鼠粘子二兩，蒼耳子炒一斗，蒼朮烝曬二斤，防風、蠶沙各二兩，大麻子炒，别研，去殼一升，桔梗、羌活各二兩。方爲剉散，無灰酒二斗，淨瓷器内浸，密封七日開，開時不得對瓶口。日進三服，每服一大盞，温服，常令面有酒色，甚者不過一斗。忌麵食并魚肉動風物。《三因極一病證方論》

還睛神明酒。黄連五兩，石决明、草法明、黄消石、生薑、石膏、蕤人、秦皮、山茱萸、當歸、黄芩、沙參、朴硝、甘草，已上各三兩，芍藥、澤瀉、桂心、齊子、車前子、淡竹葉、防風、辛夷、人參、栢子人、白芷、川烏頭、桃人去皮、失雙人、瞿麥、細辛、地膚子，已上各三兩。龍腦三錢，丁香半兩，真珠二十五顆無孔者，右咬咀，以練囊盛，用好酒五斗，瓷中浸之。春秋十四日，夏七日，冬二十一日。食後半

合，勿吐，稍稍增之。百日後，目明如舊。忌麵鮓、油膩、穢臭、五辛、猪、魚、雞、馬、驢肉，生冷枯滑。仍忌房室，大怒、大勞、大憂愁、大寒熱，悉慎之。惟不察枯晴損破者。但白晴不枯損，此藥更生瞳子，平復如故。漢司空蒼元明兩目俱盲，經十五年，兩瞳子皆損，服此酒，未滿百日，兩眼還得清淨，夜視字勝如未患時十倍。余親有病目者，服此酒十餘日，翳皆消蘇。《沈二内翰良方》

王文正太尉氣羸多病，真宗賜藥酒一瓶，文正飲之安健。上曰此蘇合香酒，一斗酒以蘇合香丸一兩同煮，調五藏却諸疾。《墨客揮犀》

高似孫《緯略》卷一二《牛膝酒》 《酒譜》曰：酒多飲虛人脾氣。脾主四肢，久飲成疾。唯酒用牛膝能補重腿輕筋骨，且不失和甘之味，亦飲者所宜。造法：每醇酒一斗，用大木瓜二顆之，而實以牛膝四兩，浸之以醇酒，酒竭旋益，俟其潰爛乃出之。以熟艾末四兩同研爲丸桐子大，空腹下三十丸。此良法也，方書中絶無，此方又明白簡易，故采之。

祝穆《方輿勝覽》卷四三《瓊州》 以安石榴釀酒。崖州婦人着緦縷，以爲土釜，器用匏瓢，無水，人飲惟石汁，以安石榴花着釜中，經旬即成酒，其味香美，仍醉人。

趙與泌、黄巖孫《仙溪志》卷一《物産》 酒則以秫爲麴。《圖中記》云：俗尚以秫爲麴醞酒，微紅色，燔而熟之，經夏尤清。

吴自牧《夢粱録》卷二《諸庫迎煮》 臨安府點檢所，管城内外諸酒庫，每歲清明前開煮，中前賣新迎年，諸庫呈復本所，擇日開沽呈樣，各庫預頒告示，官私妓女，新麗妝著，差雇社隊鼓樂，以榮迎引。至期侵晨，各庫排列整肅，前往州府教場，伺候點呈。首以三丈餘高白布寫「某庫選到有名高手酒匠，醞造一色上等醲辣無比高酒，呈中第一」。謂之「布牌」，以大長竹掛起，三五人扶之而行。次以大鼓及樂官數輩，後以所呈樣酒數擔，次八仙道人，諸行社隊，如魚兒活擔、糖糕、麵食，諸般市食，車架，異檜奇松，賭錢行，漁父，出獵，臺閣等社。又有小女童子，執琴瑟；妓家伏役婆嫂，喬妝綉體浪兒，手擎花籃，精巧籠仗。其官私妓女，擇爲三等，上馬先以頂冠花衫子襜袴，次擇秀麗有名者，帶珠翠朵玉冠兒，銷金衫兒，裙兒，各執花斗鼓兒，或捧龍阮琴瑟，後十餘輩，著紅大衣，帶皂時髦，名之「行首」，各雇賃銀鞍鬧妝馬匹，借情宅院及諸司人家虞候押番，及喚集閑僕浪子，引馬隨逐，各青絹白扇馬兀供值。預十日前，本庫官小呈；五日前，點檢所僉廳官大呈。雖貧賤潑妓，亦須借備衣裝首飾，或託人雇賃，以供一時之用，否則責罰而再辦。妓女之後，專知大公，皆新巾紫衫，乘馬隨之。州府賞以綵帛錢會銀碗，令人肩馱於馬前，以爲榮耀。其日在州治呈中祇應訖，各庫迎引出大街，直至鵝鴨橋北酒庫，或俞家園都錢庫，納牌放散。最是風流少年，沿途勸酒，或送點心。問有年尊人，不識羞耻，亦復爲之，旁觀哂笑。諸酒肆結綵歡門，遊人隨處品嚐。追歡買笑，倍於常時。

周密《齊東野語》卷一〇《椰酒菊酒》 今人以椰子漿爲椰子酒，而不知椰子花可以釀酒。唐殷堯封《寄嶺南張明府》詩云：「椰花好爲酒，誰伴醉如泥。」

九日菊酒，以淵明採菊，白衣送酒得名。而不知《西京雜記》所載菊花酒法，以菊花舒時，併採莖葉雜秫米釀之，至來年九月九日始熟。此皆目前之事，而未有言者，何也。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治脚氣諸方》 食治老人脚氣，痺弱，五緩六急，煩燥不安，豉心酒方。豉心三升，九蒸九曝爲佳。酒五升。

右以酒浸一二日，空心任意温服三盞，極效。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治冷氣諸方》 食治老人冷氣心痛，繳結氣悶，桂心酒方。

桂心末一兩，清酒六合。

右温酒令熱，即下桂心末調之，頻服一二服效。

食治老人冷氣逆心痛結，舉動不得，乾薑酒方。

乾薑末半兩，清酒六合。

右温酒熱，即下椒末投酒中，頓服之立愈。

陳直《壽親養老新書》卷一《食治諸風方》 食治老人風虛痹弱，四肢無力，腰膝疼痛，巨勝酒方。

巨勝酒二升熬，薏苡仁二升，乾地黄半斤切。

右以絹袋貯無灰酒一斗漬之，勿令洩氣，滿五六日，任性空心温服一二盞尤益。

食治老人卒中風，口噤，身體反張不語，大豆酒方。

大豆二升熬之，清酒二升。

右熬豆令聲絶，即下酒投之，煮一二沸去滓，頓服之，覆卧，汗差口禁，拗灌之。

鄒鉉續編《壽親養老新書》卷三 羊羔酒

米一石，如常法浸漿。肥羊肉七斤，麴十四兩，諸麴皆可。將羊肉切作四方塊爛煮，杏仁一斤同煮，留汁七斗許，拌米飯麴，更用木香一兩同醞，不得犯水，十日熟，味極甘滑。此宣和化成殿方。

雪花酒

羊精膂肉一斤，去筋膜，温水浸洗，批作薄片。用極好酒一升煮令肉爛，細切研成膏。別用羊骨髓三兩，腎窠脂一兩，於銀鍋内鎔作油，去滓。却入先研肉膏内，并研令勻。又入龍腦少許拌和，傾入甕瓶内，候冷。每用時，取出切作薄片，入酒杯中，以温酒浸飲之。龍腦候極温方入，如無腦入木香少許亦佳，二味各入少許尤佳。

二酒宜爲旨甘之奉。

茶蘼酒

好酒一斗，用木香一塊，以酒一盃，於砂盆内，約磨下半錢許，用細絹濾入瓶，密封包。臨飲，取茶蘼花英浮沉酒面，人不能辨。杏花和露紅小蓓取十個，去枝葉，用生紗袋盛，掛於瓶口，近酒面一寸許。密封瓶口，三兩日可飲。或以黄柑皮旋滴汁數點於酒瓶内亦佳。

此酒色香味三絶，宜奉老人清興。酴釄本酒名也，世所開花，元以其顔色似之，故取其名。《唐書・百官志》良醞署令供酴釄酒。今人或取花以爲枕囊，故黄山谷詩云：「名字因壺酒，風流付枕幃。」

鄒鉉續編《壽親養老新書》卷四《食治方》 凡飲養陽氣也，凡食養陰氣也。天産動物，地産植物，陰陽稟質，氣味渾全。飲和食德，節適而無過，則入於口，達於脾胃，入於鼻，藏於心肺，氣味相成，陰陽和調，神乃自生。蓋精順五氣以爲靈，若食氣相惡則傷其精。形受五味以成體，若食味不調則傷其形。陰勝則陽病，陽勝則陰病，所以謂安身之本，必資於食，不知食宜不足以存生。古之别五肉五菓五菜，必先之五穀，以夫生生不窮，莫如五穀爲種之美也。苟明此道，安腑臟，資血氣，悦神爽志，平痾去疾，何待於外求哉。孫真人謂醫者先曉病源，知其所犯，以食治之，食療不愈，然後命藥。陳令尹書食治之方已備，續編糜粥之法已詳。此卷所編諸酒、諸煎、諸食治方，有草木之滋焉。老人平居服食可以養壽而無病，可以消患於未然，臨患用之，可以濟生而速効也。

食治諸方，不特老人用之，少壯者對證療病，皆可通用。負陰抱陽，有生所同，食味和調，百疾不生，保生永年，其功則一。

真一酒

米麥水三一而已，此東坡先生真一酒也。

「撥雪披雲得乳泓，蜜遶又欲醉先生。真一色味，頗類予在黄州日所醞蜜酒也。稻垂麥仰陰陽足，器潔泉新表裏清。曉日着顔紅有暈，春風入髓散無聲。人間真一東坡老，與作青州從事名。」

東坡云：予在白鶴新居，鄧道士忽扣門，時已三鼓，家人盡寢，月色如霜。其後有偉人衣桃榔葉，手攜斗酒，丰神英發如呂洞賓，曰：子嘗真一酒乎。就坐，三人各飲數杯，擊節高歌，袖出一書授予，乃真一法及修養九事，其末云九霞仙人李靖。既出，恍然。

桂酒

《楚辭》曰：奠桂酒兮椒漿。是桂可以爲酒也。有隱居者以桂酒方教吾釀成，而玉色香味超然，非世間物也。「揭香篩辣入餅盆，盎盎春溪帶雨渾。收拾小山藏社甕，招呼明月到芳樽。酒材已遣門生致，菜把仍叨地主恩。爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。」

天門冬酒

醇酒一斗，六月六日，麴末一升，好糯米五升作飯，天門冬煎五升，米須淘訖曬乾，取天門冬汁浸。先將酒浸麴如常法，候炒飯，適寒温，用煎和飲，令相入投之。春夏七日，勤看勿令熱，秋冬十日熟。

庚辰歲正月十二日，天門冬酒熟，予自漉之，且漉且嘗，遂以大醉。「自撥牀頭一甕雲，幽人先已醉奇芬。天門冬熟新年喜，麴米春香并舍聞。菜圃漸疎花漠漠，竹扉斜掩雨紛紛。擁裘睡覺知何處，吹面東風散縠紋。」

山藥酒

補虚損，益顔色，用薯蕷於砂盆中細研，然後下於銚中，先以酥一大匙熬令香，次旋添酒一盞攪令勻，空心飲之。

川人黄葛峰次辰冬月霜晨，常以待客。

又方：治下焦虚冷，小便數，瘦損無力。生薯藥半斤刮去皮，以刀切碎，研令細爛，於鐺中着酒，酒沸下薯，不得攪，待熟着鹽葱白，更添酒，空腹飲三二盞妙。

菖蒲酒

通血脈，調榮衛，主風痹，治骨立痿黄，醫所不治者，服一劑，經百日，顔色豐

足，氣力倍常，耳目聰明，行及奔馬，髮白更黑，齒落再生，晝夜有光，延年益壽，久服得與神通。

菖蒲，右搗絞取汁五斗，糯米五斗炊熟，細麴五斤搗碎，相拌令勻，入甕器，密蓋三七日即開。每温服一中盞，日三。

又方：菖蒲三斤薄切，日中曬令極乾，以絹囊盛之。玄水一斗清者，玄水者酒也。懸此菖蒲，密封閉一百日，出視之如緑菜色，以一斗熟黍米内中，封十四日，開出飲酒，則三十六種風有不治者悉効。

又方

菖蒲一斗細剉蒸熟，生术一斗去皮細剉。

右二味都入絹袋盛，用清酒五斗，入不漏甕中盛密封。春冬二七，秋夏一七日，取開，每温飲一盞，日三，令人不老强健，面色光澤精神。

菊花酒

壯筋骨，補髓，延年益壽，耐老。

菊花五升，生地黄五升，枸杞子根五斤。

右三味都擣碎，以水一石煮出汁五斗，炊糯米五斗，細麴碎，令勻，入甕内密封。候熟澄清，每温服一盞。東坡云：菊黄中之色，香味和正，花菜根實，皆長生也。又云：仙姿高潔，宜通仙靈。

紫蘇子酒

紫蘇子一升微炒，清酒三斗。

右擣碎以生絹袋盛，納於酒中浸三宿，少少飲之。日華子云：蘇子主調中，益五臟，下氣補虚，肥健人，潤心肺，消痰氣。

枸杞子酒

明目駐顔，輕身不老，堅筋骨，耐寒暑，療虚羸黄瘦不能食，服不過兩劑，必得肥充，無所禁斷。

枸杞子五升乾者搗，生地黄切三升，大麻子五升搗碎。

右先擣麻子令熟，攤去熱氣，入地黄、枸杞子相和得所，納生絹袋中，以酒五斗浸之，密封，春夏七日，秋冬二七日取。服多少任意，令體中微有酒力，醺醺爲妙。

术酒

术三十斤，去黑皮净洗擣碎，以東流水三石於不漏器中，漬之二十日，壓漉去滓，以汁於甕器中盛貯，夜間候流星過時，抄自己姓名置於汁中。如是五夜，其汁當變如血。旋取汁以浸麴，如家醞法，造酒。酒熟，任性飲之，十日萬病除，百日髮白再黑，齒落更生，面有光澤，久服延年不老。忌桃李蛤肉。服此酒者，真康節所謂「頻頻到口微成醉，拍拍滿懷都是春」也。

蘇合香酒

蘇合香丸有腦子者，炙去腦子。

右用十分好醇酒，每夜將五丸浸一宿，次早温服一杯，除百病，辟四時寒邪不正之氣，舊酒尤佳。

醉鄉寶屑。

經進八仙散。

又方：乾桑椹二合，用酒一升浸一時久，取酒旋飲之，即解。

大寒凝海，惟酒不冰，酒大熱，不可多飲。邵康節詩又云：「斟有淺深存變理，飲無多少繫經綸。」在老人斟酌間何如耳。

韓奕《易牙遺意》卷上《醞造》 桃源酒

白麵二十兩，剉如棗核，水一斗，浸之待發。糯米一斗，淘極净，炊作爛飯，攤冷，以四時消息氣候投於麵汁中，攪如稠粥。候發，即更投二斗米飯。嘗之，或不似酒，勿怪，候發，又投二斗米飯，其酒即成矣。如天氣稍煖，熟後三五日，甕頭有澄清者，先取飲之，縱令酣酌，亦無傷也。此本武陵桃源中得之，後被《齊民要術》中採掇編録，皆失其妙，此獨真本也。今商議，以空水浸米尤妙。每造一斗水，煑取一升，澄清汁，浸麵俟發。經一日，炊飯候冷，即出瓮中，以麵麥和，還入瓮内。每投皆如此，其第三第五，皆待酒發後，經一日投之。五投畢，待發定訖，二日可壓，即大半化爲酒。如味硬，即每一斗蒸三升糯米，取大麥蘗麵大匙，白麵末一大分，熟攪和，盛葛布袋中，納入酒甕。候甘美，即去其袋。凡造酒，北方地寒，即如人氣投之，南方地煖，即須至冷爲佳也。

香雪酒

用糯米一石，先取九斗淘淋極清，無渾脚爲度。以桶量米准作數，米與水對充，水宜多一斗，以補米脚，浸於缸内。後用一斗米，如前淘淋炊飯，埋米上。草蓋覆缸口，二十餘日候浮，先瀝飯殼，次瀝起米，控乾炊飯，乘熱用原浸米水，澄去水脚，白麵作小塊二十斤，拌勻米殼，蒸熟放缸底。如天氣熱，暑出火氣，打拌勻後，蓋缸口。一週時，打頭扒，打後不用蓋。半週時，打第二扒。如天氣熱，須

再打出熱氣。三扒打絶，仍蓋缸口，候熟。如要用常法，大抵米要精白，淘淋要清淨，扒要打得熱氣透，則不致敗耳。

碧香酒

糯米一斗，淘淋清淨，内將九升浸瓮内。一升炊飯，拌白麵末四兩，用篛埋所浸米内，候飯浮，撈起。蒸九升米飯，拌白麵末十六兩。先將浮飯置瓮底，次以浸米飯置瓮内。以原淘米漿水十斤，或二十斤，以紙四五重，密封瓮口。春秋數日，如天寒一月熟。

臘酒

用糯米二石，水與酵共二百斤足秤，白麵四十斤足秤，酸飯二斗，或用米二斗起酵，其味醲而辣，正臘中造。煑時，大眼籃二箇，輪置酒瓶在湯内，與湯齊滾取出。

建昌紅酒

用好糯米一石淘淨，傾缸内，中留一窩，内傾下水一石二斗。另取糯米二斗，煑飯攤冷，作一團，放窩内，蓋訖。待二十餘日，飯浮漿酸，攏去浮飯，瀝乾浸米。先將米五升淘淨，鋪於甑底，將濕米次第上去。米熟，畧攤氣絶，番在缸中，蓋下。取浸米漿八斗，花椒一兩，煎沸出鍍，待冷。用白麵三斤搥細，好酵母二碗，飯多少如常酒放酵法，不要厚了。天道極冷放暖處，用草圍一宿。明日早，將飯分作五處，每處放小缸中，用紅麵一升，白麵半升，取酵亦作五分。每分和前麵飯同拌勻，踏在缸内。將餘在熟水盡放面上，蓋定，候二日打扒。如面厚，三五日打一遍，打後面浮漲足，再打一遍，仍蓋下。十一月二十五日，十二月一月熟，正月二十日熟。餘月不宜造。柞取澄清，併入白檀少許，包裹泥定。頭糟用熟水隨意副入多少，二宿便可柞。

白麵

白麵一石，糯米粉一斗，水拌令乾濕得所，篩子格過，踏成餅。紙裹，掛當風處，五十日取下，日曬夜露。每造酒米一斗，宜用麵十兩。

紅白酒藥

用草菓五箇，青皮、官桂、砂仁、良姜、茱萸、光烏各二斤，陳皮、黄栢、香附、蒼术、乾姜、野菊花、杏仁各一斤，姜黄、薄苛各半斤。每藥末二斤，粳米粉一斗，辣蓼三斤或五斤，水姜二斤舂汁，和滑石末一斤四兩，如常法盒之。上等料更加蕈撥、丁香、細辛、三賴、益智、丁皮、砂仁，各四兩。凡酒内止可用砂仁，餘藥皆不可用，其外桑椹、松枝可和炊飯入缸内。橘皮、沉香、木香、檀香，可入酒，皆取其香。紅麵入酒，取其色。地黄、黄精入酒，取其補益也。

三黄糟

三伏中，糯米一斗，罨作黄子。一斗用酒藥做成白酒漿，一斗炊作軟飯。三件一處拌勻，入瓮，泥箬密封，日曬，至秋冬用。或和在醬内，尤佳。

脱脱等《金史》卷四九《食貨志四》　酒。金榷酤因遼、宋舊制，天會三年始命榷官以周歲爲滿。世宗大定三年，詔宗室私釀者，從轉運司鞫治。三年，省奏中都酒户多逃，以故課額愈虧。上曰：「此官不嚴禁私釀所致也。」命設軍百人，隸兵馬司，同酒使副合干人巡察，雖權要家亦許搜索。奴婢犯禁，杖其主百。且令大興少尹招復酒户。

佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》　酒醴總叙：昔儀狄造酒而美，進之於禹，飲而甘之，遂疏儀狄。然酒可以供祭祀，可以奉賓客，皆禮之所不廢者。如《詩》所謂「爲酒爲醴，以洽百禮」，又謂「我有旨酒，以燕樂嘉賓之心」，皆是物也。至於養生伐病，世或資之，則日用飲食之間，亦不容闕。今取其品味之美者，載于前，釀法之良者備于後，諒并好事者之樂聞也。

造麴法

東陽酒麴方。白麪一百斤。桃仁二十兩。一桑葉二十斤。杏仁二十兩，皆去皮，擂爲泥。蓮花二十朵。蒼耳心二十斤。川烏二十兩，炮去皮臍。菉豆二十斤。淡竹葉二十斤。熟甜瓜一十斤去皮，擂爲泥。竦母藤嫩頭二十斤。竦兼嫩葉二十斤。

右將五葉皆裝在大缸内，用水三擔浸，日曬七日，用木杷如打澱狀打下，以罩籬漉去枝梗。用此水煑豆極爛，先將生桃杏泥等與麪豆和成硬劑，踏成片，二桑葉裹外，再用紙裹，掛於不透風處，三五日後，將麴房上窻紙扯去令透風，不爾恐燒了此麴。

造紅麴法。凡造紅麴，皆先造麴母。

造麴母。白糯米一斗，用上等好紅麴二斤，先將粳米淘淨，蒸熟作飯，用水升合如造酒法，搜和勻下甕。冬七日，夏三日，春秋五日，不過以酒熟爲度。入盆中擂爲稠糊相似。每粳米一斗，止用此母二升。此一料母，可造上等紅麴一石五斗。

造紅麴。白粳米一石五斗，水淘洗浸一宿，次日蒸作八分熟飯，分作十五處。每一處入上項麴二斤，用手如法搓操，要十分勻停了，共併作一堆。冬天以

布帛物蓋之，上用厚薦壓定，下用草鋪作底。全在此時看冷熱，如熱則燒壞了，若覺大熱便取去覆蓋之物，攤開堆面，微覺温便當急堆起，依元覆蓋，如温熱得中勿動，此一夜不可睡，常令照顧。次日日中時，分作三堆，過一時分作五堆，又過一兩時辰却作一堆，又過一兩時分作十五堆。既分之後，稍覺不熱，又併作一堆，候一兩時辰覺熱又分開，如此數次。第三日，用大桶盛新汲井水，以竹籮盛麴作五六分，渾蘸濕便提起，蘸盡又總作一堆。似稍熱，依前散開，作十數處攤開，候三兩時，又併作一堆，一兩時又撒開。第四日，將麴分作五七處，裝入籮，依上用井花水中蘸其麴。自浮不沉，如半沉半浮，再依前法堆起，攤開一日。次日再入新汲水内蘸，自然盡浮。日中曬乾，造酒用。

東陽醞法。白糯米一石爲率，隔中，將缸盛水浸米，水須高過米面五寸。次日將米踏洗去濃泔，將籮盛起放別缸上，再用清水淋洗淨，却上甑中炊，以十分熟爲度。先將前東陽麴五斤，搗爛篩過，勻撒放團箕中，然後將飯傾出攤去氣，就將紅麴二斗於籮内攪洗，再用清水淋之，無渾方止。天色煖則飯放冷，天色冷放温。先用水七斗傾在缸内，次將飯及麴拌勻爲度，留些麴撒在面上。至四五日沸定翻轉，再過三日，上榨壓之。

上槽。造酒寒須是過熟，即酒清數多，渾頭白醹少，温凉時并熱時，須是合熟便壓，恐酒醅過熟。又糟内易熱多致酸變，大約造酒自下脚至熟，寒時二十四五日，温凉時半月，熱時七八日便可。上糟仍須均裝停鋪，手安壓叙正，下砧簟。所貴壓得均乾，並無滷失。轉酒入甕，須垂手傾下，免見濯損酒味。寒時用草薦麥麩圍蓋，温凉時去了，以單布蓋之，候三五日，澄折清酒入瓶。

收酒。上榨以器就滴，恐滴遠損酒，或以小竹子引下，亦可壓下。酒須是湯洗瓶器令淨，控候二三日。次候折澄去盡脚，纔有白絲則渾。直候澄折得清爲度，則酒味倍佳。便用蠟紙封閉，務在滿裝，瓶不在大，以物閣起，恐地氣發動酒脚失酒味，仍不許頻頻移動。大抵酒澄得清，更滿裝，雖不煮，夏月亦可存留。

煮酒。凡煮酒每斗入蠟二錢，竹葉五片，官局天南星員半粒化入酒中，如法封繫，置在甑中，秋冬用天南星，凡春夏用蠟并竹葉。然後發火。候甑草上酒香透，酒溢出倒流，便更揭起甑蓋，取一瓶開看，酒滾即熟矣。便住火，良久方取下，置於石灰中，不得頻頻移動。白酒須撥得清然後煮，煮時瓶用桑葉冥之，庶使香氣不絶。

長春法酒。景定甲子五月間，賈秋壑以長春洪酒一甕并方進于穆陵。上欲供而輟者再。李坦、高忠輔任閣長兼内轄，奏云：願先賜臣一盞，候三五日藥力效驗，方可進御。李因是得罪於賈。適七月十三日，居民遺漏，脩内司救撲官兵見火勢趨和寧門，李於是令預撤民屋，保護大内。賈謂不尊朝廷節制，嗾臺臣上疏，三學叩閽，屢貶鬱林州，除名勒停。方用當歸，川芎，半夏，青皮，木瓜，白芍藥，黄耆蜜炙，五味子，肉桂去麤皮，熟地黄，甘草炙，白茯苓，薏苡仁炙，白豆蔻仁，硇砂，檳榔，白术，橘紅，枇杷葉去毛炙，人參，麥葉炒，藿香去土，沉香，木香，草果仁，杜仲炒，神麴炒，南香，桑白皮蜜炒，厚朴薑炙，丁香，蒼术製，石斛去根。右件各製了净，秤三錢，等分作二十包，每用一包，以生絹袋盛，浸於一斗酒内。春七日，夏三日，秋五日，冬十日，每日清晨一盃，午一盃，甚有功效。除濕實脾，去痰飲，行滯氣，滋血脉，壯筋骨，寬中快膈，進飲食。

神仙酒奇方。專醫癱瘓，四肢拳攣，風濕感搏重者宜服之。

五加皮二兩，并心剉去土。紫金皮并骨，剉去土。當歸鬚六錢，洗淨剉。

右件咬咀，用酒一瓶浸三宿，夏一宿，更用好酒一瓶，取酒一盞，入未浸酒一盞。每日兩盞煖服，兩瓶酒盡時，自有神効。

天門冬酒。醇酒一斗，六月六日麴末一升，搗篩末，好糯米五升作飯，天門冬煎五升，其煎但如稀餳即得。米須淘訖曬乾，取天門汁浸麴如常法，候熟炊飯適寒温，用煎和飯令相入投之。夏七日，勤看勿令熱，春冬十日，密封閉之。熟榨濾，每服三合。再欲造地黄、枸杞、五加皮、薑蕷、黄精、白术諸藥酒，並准此法。秋夏飯須冷下，春冬須稍温，看時候方下之。合須九月盡，三月前。〇又法，取天門冬三十斤搗碎，煮取汁，依常法以作酒，少少飲之，滓作散服尤佳。

枸杞五加皮三骰酒。骰音豆，牛膝，五加根莖，丹參，枸杞根，忍冬，松節，枳殼枝葉。

右件各切一大斗，以水三大石於大釜中煮，取六大斗去滓澄清，水準凡水數浸麴，即用米五大斗炊飯熟訖，取生地黄細切一斗，搗如泥和下。第二骰，用米五斗炊飯，取牛蒡根細切二斗，搗如泥和飯下消訖。第三骰，用米二斗炊飯，取大秋麻子一斗熬，搗令極細，和飯下之，候消冷熱，一依常法。候酒味好即去糟飲之，如酒冷不發，即更以少麴末骰之。若味苦薄，更炊二三斗米骰之。若飯乾不發，取諸藥等分，量多少煎汁熱骰之，候熟去糟，量性飲之多少。常令有酒氣，老少男女皆可服，亦無所忌。已上三骰酒，去風勞氣冷，令人肥健，走及犇馬。

天台紅酒方。每糯米一斗，用紅麴二升，使酒麴兩半，或二兩亦可。洗米

淨，用水五升，糯米一合，煎四五沸，放冷以浸米。寒月兩宿，暖月一宿。次日漉米炊十分熟，先用水洗紅麴令淨，用盆研或搗細，亦可別用温湯一升發起麴，候放冷入酒麴，不用發，只搗細拌令極勻，熟如麻餈狀入缸中。用浸米泔拌，手劈極碎，不碎則易酸。如欲用水多，則添些水，經二宿後一一翻，三宿可榨，或四五宿可以香。更看香氣如何，如天氣寒暖消詳之，榨了再傾糟入缸内，别用糯米一升，碎者，用三升，以水三升煮爲粥，拌前糟更釀一二宿可榨，和前酒飲。如欲留過年，則不可和。若更用水拌糟，浸作第三酒，亦可。

雞鳴酒。歌括云：甘泉六碗米三升，做粥温和麴半斤。三兩餳餄二兩釅，一抄麥蘗要調勻。黄昏時候安排了，來朝便飲甕頭春。

右先將糯米三升淨淘，水六升同下鍋，煮成稠粥。夏攤冷，春秋温，冬微熱，麴釅麥蘗皆搗爲細末，同餳餄下在粥内拌勻。冬五日，春秋三日，夏二日，成熟爲好酒矣。又法，就此料内加官桂、胡椒、良姜、細辛、甘草、川烏、炮川芎、丁香，已上各半錢，碾爲細末，和粥時同攪勻在内，其味尤妙，香美異常。

滿殿香酒麴方。白麵一百斤。糯米粉五斤。木香半兩。白米十兩。白檀五兩。甜瓜一百箇，香熟，去皮子取汁。硇砂，甘草，藿香各五兩。白芷，丁香，蓮花二百朵，去蓮取汁。廣苓苓香各二兩半。

右件九味碾爲細末，入麵粉内，用蓮花瓜汁和勻踏作片，紙袋盛，掛通風處，七七日可用。每米一斗用麴一斤，夏月閉甕，冬月待微發，作糯米餈粥一椀，温時投之，謂之搭甜。

蜜醞透瓶香。用蜜二斤半，以水一斗慢火熬，及百沸，雞翎掠去沫再熬，沫盡爲度。官桂、胡椒、良薑、紅豆、硇砂仁，已上各等分，碾細爲末。右將熬下蜜水依四時下之，先下前藥末八錢，次下乾麴末四兩，後下蜜水，用油紙封箬葉七重密，冬二十日，春秋十日，夏七日熟。

羊羔酒法。用精羊肉五斤，用炊單裹了，放糜底蒸熟，乾批作片子，用好糯酒浸一宿研爛，以鵝梨七只去皮核，與肉再同研，細紗濾過。再用浸肉酒研濾三四次，用川芎一兩爲末，入汁内攪勻，潑在糯米脚糜肉下脚，用麴依常法。

菊花酒。以九月菊花盛開時，揀黄菊嗅之香，嚐之甘者摘下曬乾，每清酒一斗用菊花頭二兩，生絹袋盛之，懸於酒面上，約離一指高，密封瓶口。經宿去花袋，其味有菊花香，又甘美如木香。臘梅花，一切有香之花，依此法爲之。蓋酒性與茶性同，能逐諸香而自變。

治酸薄酒作好酒法。官桂，白茯苓，去皮。陳皮，白芷，硇砂，良薑，各兩。甘草，五錢。白檀，五錢。沉香。少許。

右用生絹袋一箇盛前藥味在内，用甜水五大升煮十沸，將絹袋藥取出，蜜六兩熬去蠟滓，入前藥汁内，滾二三沸。又用好油四兩熬令香熟，入前藥汁内，再滾二三沸，磁器盛之。量酒多少，入藥嘗之。

南番燒酒法。番名阿里乞。

右件不拘酸甜淡薄一切味不正之酒，裝入分一瓶，上斜放一空瓶，二口相對，先於空瓶邊穴一竅，安以竹管作嘴，下再安一空瓶，其口盛住上竹嘴子，向二瓶口邊，以白磁碗楪片遮掩令密，或瓦片亦可。以紙筋搗石灰厚封四指，入新大缸内坐定，以紙灰實滿。灰内埋燒熟硬木炭火二三斤許，下於瓶邊，令瓶内酒沸，其汁騰上空瓶中，就空瓶中竹管内却溜下所盛空瓶内，其色甚白，與清水無異。酸者味辛，甜澹者味甘，可得三分之一好酒。此法臘煮等酒皆可燒。

白酒麴方。當歸，硇砂，木香，藿香，苓苓香，川椒，白朮，已上各一兩。官桂三兩。檀香，白芷，吴茱萸，甘草，各一兩。杏仁一兩，研爲〔末〕。

右件藥味並爲細末，用白糯米一斗淘洗極淨，舂爲細粉，入前藥和勻。用青辣蓼取自然汁，搜拌乾濕得所，搗六七百杵，圓如雞子大，中心捺一竅，以白藥爲衣，稈草去葉，覆天氣寒暖蓋閉一二日。有青白醭，將草換了，用新草蓋。有全醭，將草去。訖七日聚作一處，逐旋散開，斟酌發乾。三七日，用筐盛頓懸挂，日曝夜露。每糯米一斗，七兩五錢重蘇，濕破者不用。

釀法。新白糯米漿浸陳糯米水浸一宿，淘以水清爲度。燒滾鍋甑内氣上漸，次裝米蒸熟，不可太軟，但如硬飯，取勻熟而已。飯熟就炊罨捍下，傾入竹箩内，下面以水桶盛之棧定，以新汲水澆。看天氣，夏極冷，冬放温。澆畢，以麸先糝甕中，如飯五斗，先用一斗麴末同拌極勻，次下米與麴拌勻，中心撥開兒甕底，周圍按實，待隔宿有漿來約一椀，則用小杓澆於四圍。如漿未來，須待漿來而後澆。要辣則隨水下，欲甜更隔一宿下水。每米一石可下水六七斗，如此則酒味佳。天寒覆蓋稍厚，夏四日，冬七日熟。在甕時有漿來即澆，不限遍數。用小杓豁起漿，在四邊澆潑，下水了不須澆。

用水法。每造米一石，内留五升，用水八斗半，熬作稀粥。候冷，投入醅内。此即用水法也。

候漿法。下了脚，須至一伏時揭起，於所蓋蔫外聽，聞索索然有聲，即是漿來了。後又隔兩日下水，仍先將糟十字打開，番過下水不攪，仍舊作窩，更待二三日，方可上榨。

周致中《異域志》卷下《阿薩部》 同苗，凡食生，皆部其肉重疊之，以石壓瀝汁，稅波斯、拂林等國米及草子，釀於肉汁之中，經數日，變成酒，飲之可醉。喜歌舞。

倪瓚《雲林堂飲食製度集》 鄭公酒法。白麵三十斤，菉豆一斗，爛煮退砂，木香一兩爲末，官桂一兩爲末，蓮花朵蕊三十朵用鬚并瓣碎搗，不用房。甜瓜爛搗，以麄布絞肉約一碗。搗辣蓼自然汁，和前拌勻，乾濕得中，用布包，脚踏之令實。用二桑葉，包裹麻皮，札懸透風梁上，一月後取出，去桑葉刷曲淨，日曬夜露，約一月，入瓦上甕中密封。每麵三十斤，約麵餅七十箇。

釀法，用米河水淘極淨，浸十日許，漉起，再以河水淋之，淋米水留澄清水用。每糯米一石，留一斗作飯，可遲三日浸。每米一斗，用淋米水八斤，麵每石用五斤或四斤，作清酒只用三斤。每缸可釀米一石，用麵搗碎和飯，分作四分。逐一分先以小缸入水少許，搜拌令勻，逐一入缸，以手捺實，以木杓襯水澆之。以蘆蓆稻草覆之，一宿後，看缸面有大裂間者，以手襯覺温熱，用扒打之，待三次打扒後，即入飯，仍用醅少許解飯開，傾入缸內再蓋，打勻再蓋，約一月餘熟。每二石用灰八團，一半入醅作別袋榨之，一半以袋入酒汁中，澄清去脚，澄二次，入餅煑之。清酒不要飯。

劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造酒法》 碧香酒方

白麪一百斤，緑豆三斤蒸爛，桂半斤去皮，杏仁半斤去皮蒸爛，大麥乾蘗一斤，川烏半斤，甜瓜蒂四兩。

右五件爲末和勻，先將辣蓼用缸浸六七日，汁濃臭乃好。臨時取汁和麪，豆及藥末乾濕得中，入模緊踏，用楮葉及紙包，繩練兩兩相連，掛屋下過風不見日處。造酒每米一准斗，用九兩或十兩。

醞法

以米一石爲率，赤小豆則用四十兩，緑豆則用六十兩。先淘米六斗入缸，別淘米一斗炊作飯。以蘿盛安米缸中，以新汲水浸過米麵三寸。後三五日，蘿内浮漿酸，取出蘿，傾浮飯入盆中，切不可帶出一粒生米，恐作酸。以麴六兩，赤小豆四兩拌飯勻，却將所浸米六斗炊飯放冷。將元漿四斗，麴隨米照前數，用緑豆三十六兩蒸爛，如用赤小豆則二十四兩。將飯麴拌勻不令有飯塊，入缸中撥開中心，傾蘿内所拌了飯在其中，平其面，以物蓋覆。次日便看，如大發即揩去缸邊汗，失揩則味混，攪令勻。三日晚，再用米三斗淘浸一宿，次日早炊飯攤極，次入盆中，撥開缸内酒面，取醅入飯，同麴拌勻，却傾入缸，再拌勻。平面每日勤揩汗，兩次攪。冬一月，春秋二十日可熟。

雞鳴酒方

先將糯米三升淘淨，用水六升，同下鍋煑成稠粥。夏攤冷，春秋温，冬微熱。用細麴半斤，酵二兩，麥蘗一抄，擣細，用餳飾三兩，同下在粥内拌勻。冬五日，春秋三日，夏二日成酒。或加桂心、胡椒、良薑、細辛、甘草、川芎、丁香同酵麴一處，和粥亦可。

滿殿香酒麴方

白麪一百斤。糯米粉，五十斤。甜瓜，一百枚香熟者，去皮子取汁。蓮花，去蓮留鬚，搗取汁。白朮，十兩。白檀香，宿砂仁，藿香，甘草，各五兩。木香，半兩。丁香，零陵香，白芷。各三兩半。

右藥九味爲細末同麪粉，以蓮瓜汁和勻，踏作片，以紙袋盛，掛通風處五十日可用。每米一斗，以麴一斤，夏閉甕。冬月待微發時，作糯米稀粥一盆，温投之。

蜜酒方

蜜二斤半，以水一斗，慢火熬百沸，雞羽掠去沫再熬，再掠，沫盡爲度。桂心、胡椒、良薑、紅豆、碪砂仁各等分，爲細末。先於器内下藥末八錢，次下乾麪末四兩，後下蜜水，用油紙封，箬葉七重密固。冬二七日，春秋十日，夏七日熟。

又方：蜜四斤，水九升同煑，掠去浮沫，夏候冷，冬微温，入麴末四兩，酵一兩，腦子一豆大，紙七重掩之。以大針刺十孔，日去紙一重，至七日酒成，用木閣起，勿令近地氣。冬月以微火温之，勿令凍。

又方：沙蜜一斤煉過，糯米一升蒸飯，以水五升，白麴四兩，同入器中密封之，五七日可漉，極醇美。

地黄酒方

肥地黄竹刀剉細一大升搗爛。白糯米五升炒熟。麴一大升。

須六月六日造。右三件於盆中熟揉令勻，納不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五七日，滿開有一盞緑水，是其精英，宜先酌飲之。餘以生布絞取汁貯之，

若稀餳，極甘美，常服大能補益人。

黄子酒麴方

糯米三斗爲率，淘淨蒸飯，八分熟放温，用麪斟酌多少拌勻，置不通風室中。用麥稭或稻稈鋪地上，又鋪席一領於上，以米薄攤勻，上用蒼耳草蓋。時時看視，但焐過成黑色，以黄衣上爲度。每糯米一斗，用此麴一升，依常法釀之。

初伏間造，中伏後則生蟲，不可久留，此可爲常用麴。

羊羔酒方

精羊肉五斤，用炊單裹了，放糜底炊熟，乾批作片，用好酒浸一宿研爛。以鴈梨七箇，去皮心，同羊肉再研細，紗濾過，再用浸肉酒，研濾三四次。以川芎一兩爲細末，入汁内攪勻，潑在糯米脚，用麴依常法。

花香酒法

凡有香之花木，香荼縻、桂、菊之類，皆可摘下曬乾。每清酒一斗，用花頭二兩，生絹袋盛，懸於酒面，離約一指許。蜜封瓶口，經宿去花，其酒即作花香，甚美。

煑酒法

將窖下清酒裝瓶滿，以箬葉如法封扎。鍋内湯止浸瓶三分之一，其瓶須以物閣起，勿着鍋底，四邊頂口以物襯壓定，勿令透氣。瓶頭先放隔夜浸過糯米一撮，然後發火，但米熟爲度。或只揭起所蓋之物，一起其瓶即乾，是其候也。速用水潑滅火，然後起瓶離鍋，火不滅味必壞，火過則味狂糖，火不足則酸。或用黄蠟一小塊放酒中，方泥起酒冷，蠟疑味重而清也。

止酸酒法

每酒一瓶着生雞子一箇，石膏半斤碎，縮砂、杏仁各七枚，三日便佳。

又方：每餅以生雞子一箇，頭上以針刺兩三小孔，勿令汁出，投餅中煑之。

又方：每埕以黑錫一斤炙熱投酒中，酸味去盡，錫停半日取出，任别用。

又方：柑子一兩，桂心二銖，白芷、碪砂各一銖，同爲末，取三銖入酒，其酸即去。

臘酒法

臘日取水一石，置水漏器中，浸麴三斗，便下四斗米飯。至來春正月十五日，又下米飯三斗。二月二十日，又下米飯三斗。至四月一十八日開之。其甕但露着，不用穰草蓋，三伏停之不敗。

造酒總法

要相時寒暖，寒甚則熱拌，熱則令飯冷，然後拌和爲妙。

宋濂等《元史》卷一四〇《别兒怯不花傳》 宣徽所造酒，横索者衆，歲費陶瓶甚多。别兒怯不花奏製銀瓶以貯，而索者遂止。

新井君美《南島志》卷下《食貨第九》 凡飲食之饌，造製清潔，畧與此間同。《使琉球録》以謂不知烹調和劑之味，特不習此俗耳。造釀之方，酒醪醋醬，及乾醬之屬，亦皆如我制。《使琉球録》又謂酒以水漬米越宿，婦人嚼以取汁，曰米奇。甚非也，酒曰米奇，即此間方言也。唯其露酒方，始傳自外國，色味清而淡，久之不壞，能易醉人。《使琉球録》曰：出自暹羅。亦非也，造法不與暹羅酒同，蒸米和麴，各有分劑，不須不水，封釀而成，以甑蒸取其滴露如泡，盛之甕中，密封七年，而後用之。首里所釀，最稱上品。其俗名泡盛酒，相傳云：昔有外國人來曰國居南海瘴霧之中，人必天死，因授以避毒方，即露酒也。薩摩州人之言曰：天地生斯人，方物各有所宜，本兵戍于中山者，三年一代之，性不嗜酒者，亦在。彼中善飲露酒，乃至十數鍾而不醉。北歸比至大島，不堪數鍾，及歸不能下喉，亦復如初。凡布帛之屬，海暑生黴，灑以露酒，色即鮮明，亦是一奇。

王圻《稗史彙編》卷一二六《飲食門・酒類中》 新豐酒法

初用麵一斗，糠醋三升，水二擔煎漿，及沸，投以麻油、川椒、蔥白，候熟，浸米一石。越三日，蒸飯熟，乃以元漿煎强半，及沸去沫，又投以川椒及麻油，候熟注缸面，入斗許飴及麵末十斤、酵半升。暨曉，以元飯貯别缸，却以元飴同下，入水二擔、麵一十斤，熟蹈覆之，既攪以木擺。越三日止，四五日可熟，夏月約二三日可熟。其初餘漿又加以水浸米，每值酒熟則取酵以相接續，不必灰。其麵只磨麥和皮，用清水溲作餅，令堅如石，初無它藥。僕嘗從危巽叟子駿之新豐，故知其詳。危叟此時，嘗禁竊酵，以專所釀，戒懷生粒，以全所釀，且給新履，以潔所釀，誘客舟以通所釀。釀日佳而利不虧，是以知酒一政之微，危亦究心矣。昔人丹陽道中詩云：「乍入新豐市，猶聞舊酒香。抱琴沽一醉，終日卧斜陽。」正其地也。沛中自有舊豐，馬周獨酌之地，乃長安效新豐也。

王圻《稗史彙編》卷一二六《飲食門・酒類中》 葡萄釀法

金人元好問《葡萄酒賦》序載劉光甫言安邑多葡萄，而人不知有釀酒法。少日嘗摘其實，并米炊之，釀雖成，而古人所謂甘而不餉，冷而不寒者失之矣。貞祐中，鄰里一民家避寇自山中歸，見竹器所貯葡萄，在空盎上，枝蒂已乾，而汁流

盎中，薰然有酒氣，飲之良酒也。蓋久而腐敗，自然成酒，不傳之秘，於是而發。元曰嘗見還自西域者云，大石人絞葡萄漿埋之，未幾成酒，愈久愈佳。其說與劉合。元又曰：世無此酒久矣，得之數百年之後，而證數萬里之遠物，顯晦有時，非偶然者。以此言之，此酒唐以後復不傳矣。【略】遺山賦序一任其自成，別無製作。不知唐文皇損益之法如何，八色酒自成者無是，而遺山謂得之數百年後，其然乎。竊意八色，唐內法，高昌所得，未嘗外傳。李嶠東都之衹賜此酒學士館至記而艷之。李太白之所詠「初發醅」者，非民間甕盎物也。歷五季之亂，而爲宋金，光甫謂人不知有釀法，不亦宜乎。

神仙酒

神仙酒方。三月三日，採山桃三兩三錢。五月五日，採馬躑花五兩五錢。六月六日，採芝麻花六兩六錢。十二月八日，取水。春分日作麴，杏仁一百個，白麴十斤，團雞子大，紙裹排。四十九日，客來取水一瓶，放麴一團，紙封瓶口，逡巡已成酒矣。

陳邦瞻《元史紀事本末》卷七《阿合馬桑盧之奸》「至元二十二年」九月，罷榷酤。初，民間酒聽自造，米一石官取鈔一貫。盧世榮以官鈔五萬錠立榷酤法，米一石取鈔十貫，增舊十倍。

陳邦瞻《元史紀事本末》卷一一《律令之定》 成宗大德四年春二月，命何榮祖更定律令。【略】未及頒行而榮祖卒。既而鄭介夫上言：【略】京都爲四方取則之地，法且不行，況四方之外乎？如往年禁酒，而私醞者比屋有之，酒益薄，價益高，而民益困。

董斯張《吳興備志》卷二六《方物徵第二十二》 讀鄒陽賦，而若下名于簡編矣。又謝惠連《雪賦》「酌湘吳之醇酎」，箋曰：吳興也。張協《七命》「荊南烏程」，箋曰：荊谿之南也。義興爲荊谿，若下在南，故曰烏程若下。蓋先是尚未分長興云。今長興邑城臨若谿，即罨畫溪流從城中五里，至下若寺，三分其谿，暨上若、中若，稱爲三若。或曰箬也，箬水自巃嵸烏瞻合谿東注，厥色清輕，厥味玄冽，水所從來高，多炭洞礫澗，無土氣，故宜釀。今即未見所爲「浮蟻星飛，沸華浡接」者，而舊家遺俗，猶能庸心此道，而要以陳者佳。蘇公曰：筆用新，墨用陳，茶用新，酒用陳。余試之良然。其法于六七月，以麥麩之精良者，雜白水作麴，置陰風中令燥久，而表裏純素，精鑿秫爲白粲，率石致八斗，淘通壑中十數，濾簁成，約麴水，裒入酒酸內，甕中嘈嘈有聲，以木杷撩通其氣，不憚再三，聲息而止。月餘，澱以密縭，瑩然分貯罌瓿，而釀成矣，即飲爲新酎。久煮經一二歲，黃梅雨爲陳酎。新酎烈，陳酎醇，倘所爲應化則變，感氣而成者與？吳中率用此法，獨若下爲古人所名，則水之以也。熊名遇《若下酒疏》

鄧慶宋《閩中荔支通譜》卷一〇《鄧道協荔支譜二》 荔支酒方，用荔支肉三斗，燒酒餅麵一斤拌勻，以大盆盛之，發過封時，又用大盆換盛，發過對時，依燒酒法蒸出酒，埋地中兩日，去火氣，香美可愛。《徐氏筆精》

徐光啓《農政全書》卷二八《樹藝・蔬部》 寇宗奭曰：水蓼造酒，取葉，以水浸汁，和麵作麴，蓋取其辛耳。

徐光啓《農政全書》卷二九《樹藝・果部上》 二月三日，採桃花，酒浸服之，除百病，好顏色。

徐光啓《農政全書》卷四二《製造・食物》 造神麴。【略】祝麴文曰：某年月某日，辰朔日，敬啓五方五土之神：主人某甲，謹以七月上辰，造作麥麴數千百餅，阡陌縱橫，以辨疆界。須建立五王，各布封境。酒脯之薦，以相祈請：願垂神力，勤鑒所願。使蟲類絕蹤，穴蟲潛影。衣色錦布，或蔚或炳。殺熱火熇，以烈以猛。芳越椒熏，味超和鼎。飲利君子，既醉既逞。惠彼小人，亦恭亦靜。敬告再三，格言斯整。神之聽之，福應自冥。人願無違，希從畢永。祝三遍，各再拜。

女麴法。秫稻米三斗，淨淅，炊爲飯。軟炊，停令極冷。以麴範中，用手餅之。以青蒿上下奄之，置牀上，如作麥麴法。三七二十一日開看，徧有黃衣則止。三七日無衣乃停，要須衣徧乃止。出日日曝之。燥則用。以藏瓜菹最妙。

徐光啓《農政全書》卷四二《製造・食物》 拗酸酒法。若冬月造酒，打扒遲而作酸，即炒黑豆一二升，石灰二升或三升，量酒多少加減；却將石灰另炒黃。二件乘熱傾入缸內，急將扒打轉。過一二日，榨則全美矣。又方：每酒一大瓶，用赤小豆一升，炒焦，袋盛，放酒中。即解。

陳繼儒《文奇豹斑》卷一〇《人事》 天門冬釀酒，初熟微酸，久停則香，諸酒不及。

羅曰褧《咸賓録》卷三《佛菻》 肉汁酒地有蠍蟲，剖其肉重疊，以石壓之，瀝汁，取外國草子釀於肉汁中，經數日成酒，飲之味佳。

陳正學《灌園草木識》卷二《果之屬》 荔支六種，【略】同安野種，皮甚紅，香

甚透，味甚甜，肉可熬膏，又可漬酒。其釀法見後。第未盡善者，以其多汁，且近核之肉太硬耳。【略】

附釀荔支酒方

每缸內用大秫米二斗，如尋常炊酒飯法，入燒酒麴一斗和勻，缸中潑水，中央開一小窟，水汁低飯二寸，至一對時，將飯揭下。至二對時，將飯再攪。用同安荔支鮮紅潤肩的四百個，去核，劈作兩三片，入酒飯中攪勻。其殼用清水少許浸二時久，將水潑缸內。至第三對時，以手略揭下。至第四對，候可熬矣，以手攪，略潑些水。一缸分作三鼎，每鼎酒頭承四碗餅一餅，餅口塞極密，使香氣不泄，以籮盛沙埋餅其中，勿露。臨用時，此酒一碗可滲二十碗，以些白糖清攪微甘，其香始發而遠聞。所承四碗之外，以大磁餅貯之隨飲，不必久藏也。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《養生部一・酒制》 醞法不同，各出方土，惟不用灰者爲佳。

傳酵酒杜工部詩曰「濁醪有妙理」，信然。

自七月間，先造其麴。每小麥細麪二百五十斤，則以菉豆三斗，炙熟之。杏仁二斤，去尖擊碎之。擷辣蓼枝葉，水煎爲汁澆。前三味不宜過潤，置箱中壓實，厚盈寸，界盈尺。每片以稻稈護，懸無風處乾醒。晝暴夜露，足七日收，至臘月乃造酒。凡白糯米一石，計麴二十斤，先釋米浸半月，或二旬。炊浸內一斗米爲飯，俟寒，擣麴十餘斤，挹其潘瀾清，合橘皮、葱、花椒過煎，冷泔，傳浮醇酒，和勻醞爲酵，停二三時，則瀝浸米盡炊飯。取寒飯一斗米許者，投內，候發一二時，又取寒飯一斗米許者又投內，併其發甚，則盡寒飯於缸通和酵。及所餘之麴，上置無麴飯幾寸，遂瀉清水，雜其潘瀾，高過三寸爲止。視近周時，酒面水收開裂，將杷器探討酒底。覺空則通和，或漸通，停一二時，又通一次，不過四五次，酒味全矣，醞已熟醲音師，清煎之。然醞此酒，亦視天時，寒宜覆，熱不全覆，不及俟周時，通麴減一二斤或三四斤。後醞酒，又皆傳此以爲酵也，麴美，遂取不以一例。稿人注曰：潘瀾，浸米水也。內酒麴方：小麥麪二百斤，紅豆蔻一斤，藿香一斤，香白芷一斤，艸果仁四兩，杏仁斤半，俱爲末。竹葉十斤，白蓮花二百朵，辣蓼艸十斤，蒼耳艸十斤，俱擣糜爛。菉豆二斗，煮熟加水，溲和布苴，壓實餅，紙封之，約繩絡空室中乾醒，須六七月造。

浮酵酒杜工部詩曰：「鵝兒黃似酒。」楊廷秀詩曰：「煮酒赤如血。」醞若二色者佳。

臘時用。七月中，以小麥細麪百斤，菉豆一斗，煮熟，同汁溲爲餅，懸室中風戾之。麴，傳酵酒麴，內酒麴皆宜。凡白糯米一石，取二十斤爲率，釋米注水寬浸。內分一斗煮飯，平置水米之上，半月一旬，飯浮，即酵也。笊盡瀝乾，則將所浸米炊飯，俟寒，擣麴，與浮飯勻，溲於缸上，積無麴飯僅寸，挹其潘瀾清，瀉至高三寸已，飯底置原酒老糟少許，其酒發速。視天冷，周上下護覆，天熱微覆。一日後酒發，以杷器直探酒底，已熱已虛，乃開通。少頃，再通，一日數次。三四日後，其勢漸消緩，俟醞熟釀而煎之也。

無酵酒二制

麴米數同前數。一，以麴多半，與先炊飯少半，預和片日，入餘麴後蒸飯，煎潘瀾清并勻於缸爲酒。一，先炊飯，即以炊湯釋清，并麴溲勻於缸，不用水漿。至爲酒，皆俟寒而釀之也。凡煎，泔宜煎去過半則良。

雪香酒楊誠齋曰：「生酒清於雪。」

九月中，先造其麴。每白糯米粉五升，細白小麥麴六斤，清水勻和，不宜過潤。計一升布苴壓實爲一餅，置乾稻稈中，上下鋪覆熱，已七日，又暴又露，皆七日收。至臘時，凡白糯米一石，以麴一劑，貯潘瀾一百二十斤。少則汲清水足之，照浮酵制醞，成味甚香烈，色清如水，麴多味尤重也。

梔麴酒

六七月間造麴，用白糯米二升，菉豆一升，釋之水，漬七日。每日易水一番，瀝起。以小麥麪八斤勻和，鋪葦箔上，稻稈覆黃。俟七日後，暴乾。臘時，每白糯米一石，此麴一劑，釀酒味美而色清潔。傳酵、浮酵皆宜。

金盤露此酒自然香甘，故名。韓子蒼曰：「飲慣茅柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。」

八月間，取小麥細麪清水溲勻，布苴壓實爲麴，每斤成一餅，綿紙護封，約繩懸絡風中戾之。臘月，凡白糯米一石，釋之使潔。內遺一斗煮飯，平置米上。計米一斗，水一斗，浸於器，十五日或連旬，飯浮則通瀝起，儲其潘瀾於內，器外纏護通暖。始炊前米爲飯先一甑，稍待其氣微，入於中。後一甑必用熟投，水溫則宜。冷投皆以擣麴，浮飯齊下。每米一石，麴二十斤爲中制，欲酒性醇，麴十五斤止，欲酒性烈，二十五斤止，溲勻。飲麴升許，藏於飯底，覆暖發，則漸徹器外纏護。發甚，則將杷器通，一日六七次，二日三四次，三日一二次。酒醞成，七日後，又炊米一斗，或二斗，或三斗，投入勻和，待再發，再通。其水預在煎，計投米一斗，水亦一斗，麴二斤。再七日後，又視前投入。如不加水，酒亦濃厚。至月

餘，酒熟。踰四十日，醑清，烫之也。

省麴酒

先擷辣蓼艸，注水煎汁，溲小麥麪爲麴。每斤分爲四處，每處內端午所收大艾莖三寸，生薑一兩切片，又四分之。布苴壓實，采楮葉封護，懸無風處。已乾，須暴須露四十九日，數足而收。七月造，臘月釀酒，傳酵、浮酵皆宜也。凡白糯米一石，麴五斤。

凡醞酒，傷熱則酸，傷冷則甜，俱在六物咸備，冷熱適調，通早通晚停當。其初通尚可候，而續通不可誤也。治酸酒方：凡米一石造酒，用煉火灰三升，勻入。少頃，醋之其酸皆去。《禮》云兼用六物，秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得。湛，音尖。熾，昌志切。

凡烫酒入釜，煎及少沸，速令煬音陽者息火，遂貯甕，以箬以紙以泥重固須密。有貯錫甕中，隔湯烫，候酒方熱沸，即攜起，轉貯於瓷甕，不得過烫也。

清酒二制

一釀之同傳酵、浮酵制，惟白糯米一石，麴十斤八斤也。一取熱湯泡米，隨浸一宿，至詰旦，每石水淋一二斗炊飯傳酵，而後盡炊飯，溲勻釀酒，加木香、官桂、縮砂仁各一兩，勻和飯中，味尤香美。米一石，麴十五斤，成酒甚速，皆釀於冬。

碧清酒即縹醪

凡白糯米一石爲率，釋潔，取一斗炊飯，加麴四兩，分盛籮器，同浸於九斗米上。見飯浮，遂悉炊飯，麴亦每斗四兩。先以甕底置前浸麴飯，以後冷飯溲後麴同潘瀾貯甕中，厚紙密封數層，置僻所，俟四十日熟。

分春酒

每白糯米一石，釋之，炊飯，俟寒，勻以細麪麴百斤，貯甕泥封。臘時留，至春啓。凡一斗取釋米九斗炊飯，內麴十斤，照常制瀉水釀酒。

生酒三制。即白酒。楊廷秀曰：「烫酒不如生酒烈。」

春秋時，先造酒藥，擷蝦蟆艸，或香蒿，煎汁，溲秔米粉，捻若栗大之劑，不可過潤。上下鋪，覆以稻稈，置之於中。五日、七日，以一丸投水試，而即浮者則爲輕美。暴之露之，各以七日，用筐收，懸於通風中。每白糯米一石釋之，蒸之，視天氣寒煖爲節，暖則冷，寒則温。以水更釋飯，清潔入缸，坋藥和勻。計米一斗，天寒則四丸，或加小麥麪麴四兩。天暖惟三丸。按實，中開一井，徑盈尺，直兒缸底。天暖不宜入水，天寒以水少潤。井內漿至時，天甚熱，則用酒壺注涼水，納其井中。温則復易，不令漿酸。大寒則用通護，其缸上又覆蓋，不令漿甘，常以漿潤飯上。漿味老烈，則通酌起。預作熟水令冷，量多寡，瀉於漿粕中。俟三二日，釀之酒成則醲起，取前所酌起之漿和入，復令釀味濃厚。以二三器翻澄，去其濁者，貯之於甕，久不傷敗。有以糯米一石，內取一斗炒熟，作沸湯泡。俟冷，同炒米入於漿中成酒。有以糯米一石，取秔米一升，炒焦黑，煎湯，俟冷，瀉漿中，成紅色。若烫酒，藥亦多制，勝者可取。元大禧白酒麴方：木香、沈香各一兩半，檀香、丁香、甘草、縮砂仁、雷香、各五兩，槐花、白芷、零陵香，各二兩半，白朮一兩，白蓮花一百朵，取鬚研碎。甜瓜五十枚，去子，擣濾取汁。用藥俱爲末。溲小麥麪六十斤，糯米粉四十斤，甚勻，不宜太潤，挼無凝滯，下箱履七八分厚，爲七八寸圓，每片紙封，懸當風處庋之。經四十日取，曬三兩日收。每米一斗，麴十兩，水八升。此麴宜如雪香酒制，或別藥致漿量加。此麴惟釀於冬月，官料、酒藥、香蒿、野菊花、茶蓼，各一斤，官桂、木蘭皮、天花粉、巴豆、白芷、良薑、青皮、艸烏，各四兩。杏仁，甘松，撫芎，各二兩，焙爲細末。每斤對滑石八兩，合和。每二升糯米粉，五升清水，和丸。餘如前制。挼，奴禾切。

熟酒

生水入漿，酒成入塢，火煨釜烫，俱熟。投以竹葉酒清。

醴酒。今曰密林檎，三制。《禮》注曰：再釀爲醴。《漢書》注曰：三釀爲酎。酎，除又切。

一用糯米釀生酒漿，注臘酒內，復釀熟酷之烫。一用臘酒清者，再注於臘酒內，釀熟酷之烫。一用糯米釀生酒，俟漿老烈，每斗注熟水三升，復釀二三日，酷酒注於甕，烫熟俟冷，又澄其絶清者，和以燒酒二斤，蜜一斤，停至數年，不酮。酮，酢欲壞也。徒董切。

燒酒

用臘酒糟，或清酒糟，每五斗雜舊穀糠二斗半，內甑中，以錫鍋密覆煬者，舉火聚其氣，從口滴下，即燒酒也。錫鍋上儲以冷水，太熱必耗酒，遂宜瀉去而復易之，視酒薄則止。

菖蒲酒。《壽親養老書》云：通血脉，調榮衛，主風痺，治骨立痿黃，醫所不治者。服一劑，經百日，顏色豐足，氣力倍常，耳目聰明，行及奔馬，髮白更黑，齒落再生，晝夜有光，延年益壽，久服之得與神通。

用白糯米炊飯，醞生酒醅，擷蒲擣汁注之。有以菖蒲煎水冷注之。有屑菖蒲溲，烫酒麴，飯內成之。菖蒲去葉。

茅蒐酒。《本艸》云：治濕痺諸風。

同菖蒲酒制。去根。

蒼耳酒。《本草》云：治攣痺濕風寒。

同菖蒲酒制。去根。

天門冬酒。《本艸》云：久服輕身，益氣延年。

同菖蒲酒制。去皮鬚。《飲膳正要》云：擣汁濾清，于銀甕器，慢火熬膏，酒調下。

地黄酒。《本艸》云：涼血生血，補腎水真陰不足，瀉脾中濕熱。

同菖蒲酒制。《四時纂要》：地黄酒變白速效方：肥地黄切一大斗，擣碎。糯米五升爛炊，麴一大升。右三味揉勻，内不津器中，泥封。春夏三七日，秋冬五六日。日滿，有一盞渌液，是其精華，宜先飲之。餘以布絹醾之，如稀餳。不過三劑，髮當如漆。若雜以牛膝汁，伴炊飯，更妙。

五加皮酒。《壽親養老書》云：張子升、楊建始、王叔才、于世彦，皆服此酒，得壽三百年，有子二十人，今名野椒。

同菖蒲酒制。

片腦酒。《本艸》云：通九竅，除惡氣，治心胸。

先納片腦於甕，後煮臘酒注下，以紙以箬重冪莫歷切，又泥塗封之。

木香酒。《壽親養老書》以此爲茶蘼酒。《本艸》云：久服不夢魘魘寐，輕身致神仙。

取木香切片，甕中先貯沸臘酒，甕口蒙以輕穀，上置木香綿紙，竹箬重冪，又泥塗之，香自下走。

白豆蔻仁酒。《本艸》云：除冷氣，和脾胃，消穀食。

同木香酒制。用白豆蔻仁麤屑。

縮砂仁酒。《本艸》云：下氣消食，煖胃温脾。

同木香酒制。用縮砂仁麤屑。

蘇合香丸酒。《墨客揮犀》曰：宋真宗謂王文正公曰，調五藏，却諸疾。用蘇合香一丸，先内於甕，後注以沸臘酒。其蠟經熱鎔浮酒面，香散酒中。

桂花酒。發散滯氣。

摘半含桂花，浸生酒漿中，密封。用時量多寡，滴酒内。有酒磨其餅和之，有以餅同木香酒制，密封之。

松針酒。《本艸》云：主風濕瘡，生毛髮，安五臟，守中，不饑，延年。又治三年中風力效。

采松青針，擣糜爛，酒薄調。每生酒一甕，瀉入二椀，密封，連甕煮熟。

松節酒。《本艸》云：主百節久風，風虚脚痺疼痛。

取大松油節剉屑，臨釀生酒時，同藥勻入。每糯米一斗，計松節八斤。宜釀於冬，經春夏則味變。

萬年酒。《本艸》云：主補中，安五臟，養精神，除百病，久服，肥健，輕身，不老。

冬至前，摘萬年枝子置酒内，連甕煮。味透，或擣汁釀酒，或煎汁釀酒，或杵屑釀於酒。

長春酒。賈似道曰：除濕實脾，去痰飲，行滯氣，滋血脈，壯筋骨，寬中快膈，進飲食。

當歸　川芎　半夏湯泡七次。青皮去囊。木瓜去穰。白芍藥　黄芪蜜炙。五味子碾。肉桂去麤皮。甘艸炙。熟地黄　白茯苓去皮。薏苡仁炙。白豆蔻仁碾。檳榔　白术　蒼术薑制。　人參　橘紅　厚朴薑汁炒。沈香　木香　南香　藿香去土。丁香　神麴炒。麥蘗炒，碾去糠。枇杷葉去毛炙。草果仁　桑白皮蜜炙。杜仲炒去絲。石斛去根。

右件各剉碎，每以藥三錢爲絹囊盛之，浸於一斗酒内。春七日，夏三日，秋五日，冬十日用。今有五香藥燒酒，藥品不及此藥之妙。

胡桃燒酒。煖腰膝，治沈寒痼冷，補損益虚。

燒酒四十斤。胡桃仁湯退皮，一百枚。紅棗子二百枚。煉熟蜜四斤。

右三件入酒，瘞倚厲切土中七日，去火毒

杏仁燒酒。去百病，除咳嗽，補虚明目，除腸氣，添顔色，增壽活血，去諸風。

杏仁去皮尖，煮五水，過一斤。艾三兩。芝蘇去皮炒熟，爲末，一升。荆芥穗一兩。

核桃仁湯退去皮，一斤。薄荷葉三兩。小茴香三兩。蒼术米泔浸一宿，洗去黑皮，一兩。白茯苓去皮三兩。銅錢五文別入。

右件爲細末，煉蜜和一處，投大瓷甕中，注燒酒三十斤，同煮一時。待藥已散，用紙封口，瘞土中七日，取出。

長生酒

用細花燒酒二十斤，同清水二十斤，分析兩甕。每甕釋白糯米一升炊飯，紅棗子半斤釀之。夏置涼所，冬置温所，天寒護煖。夏二十一日，冬二十八日，自熟。更每甕，計每斤如前注水，并棗飯置内。俟日足，亦如前分釀，源源不絶也。

臘酒糟。鄭氏曰：醫醝不沽者也。醝音移。

蔑箄甕底乾疊之，稻稈灰覆上，瀝其油入食佳。

醅子糟

釀生酒浆方。至時即以瓶子貯其醅，有加紅麴者，有加少炒鹽者。凡米一斗，計鹽八兩。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・雜造制》 紅麴

用杭米煮熟爛飯，煎赤靈芝艸汁，溲爲團，中穿一穴，上下擷辣蓼葉覆，藉三五日未紅，再煎赤靈芝艸汁，常灌之，常浴之，仍以蓼覆，紅爲度，曬乾收。七月八月可造湯，浸研之，爲染食物所須。

羊羔酒

每白糯米一石，炊作白酒漿，至時以肥羊肉七斤切塊，杏仁煮，去皮尖苦味一斤，同水煮糜爛，留汁，共六七斗，加木香末一兩，俟寒傾入漿中。冬釀十日酒熟，取之。

蜜酒

白沙蜜三斤，水一斗，同煎，入瓶内候温，加細麴末二兩，酒酵二兩，紙冪口，置僻所。春秋十日，夏七日，冬十五日，成美酒一斗。

賽葡萄酒

用銀石器將磨碎去皮黑豆入水，加烏梅數个，明礬少許，熬色黑，濾潔，調以酒蜜得所，盛瓶中，密封一宿，飲之與真者同。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》 酒　先用甕，湯泡滌潔，又無損沁入熱。酒封後，只以石灰薄調染甕下一半上架。收不宜親濕地，及日照并鹹甕。沁，七鴆切。

糟，同酒。

有以酒墐封口，土少鹽水調薄，散納缸中，置蔀屋下，瘦者亦肥。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一五《尊生部三・酒部》

珀香酒

用糯米一斗淘净，將九升水浸於甕内，將一升炊作飯，候稍冷，拌細麴粗末二兩，以篛盛之，深埋在所浸米中。兩三日後，飯浮起，只撈出浮飯。却蒸下九升米作飯，候極冷，拌細麴末十八兩，以一升浮飯置甕底，須以九升米飯置上面，以所浸米漿，稱下十斤或八斤，以紙四層封甕口。春天半月熟，冬天一月。或通榨下用，或只逼清者，先飲後榨。

錯認水酒

白糯米二石，水酵二百斤，足稱緑荳麴二十五斤，足稱純白麪麴亦得。又糯米飯三斗臨榨時用，櫪柴灰六升，其醅過熟，三兩日上榨無妨，醅不能汪去。此猶不用石灰，味極珍美，或云不用灰更好，櫪柴灰亦可。

救酒味

每酸酒三四斗，一甕可入炊菜豆一升，不炊亦得。經宿酸味皆退，但味淡了，當以好酒夾和用。

白酒

糯米一斗淘净，浸一宿炊熟，以水淋過傾出，令冷相離，見六七分乾，用白酒母三兩，舊麴力大，只用二兩半，研爲末拌飯，匀拍在綽口鋼内四圍，中央似井，須看見底。仍以少麴末糝面上，候漿來一盆，方許下水四升，水少則味濃，三日方翻醅面，五六日可篛。若要第二酒，再下水二升。

菊花酒

九月菊花盛開時，揀黄色味甘香者，摘下晒乾。每以瓶貯清酒一斗，用菊花頭二兩，絹袋盛懸於酒面上，約離一指高。密封瓶口，經宿，去花袋，自然酒味有菊香。如木香、桂花、梅花之類，一切有香之花，皆可依此法爲之。蓋酒性與茶性同，能逐諸香而變也。

陳祭酒浸酒方

生地黄一斤，熟地黄半斤，當歸四兩，荆芥半斤，防風半斤，甘草四兩，甘菊花半斤，香附米四兩，黄連半斤，紅棗四兩，核桃四兩，枸杞子四兩，木香一兩，沉香二錢。右擣碎爲細末，浸酒服之。

造蓮花白酒法

每以大米一斗官數爲率，晚飯時，用水浸經一宿。次早飯後，漉米置籮中，井水淋清去泔氣，下甑炊熟。復出飯在籮内，再用井水淋極冷。如飯性硬，帶些水下鉶，搭平中心，留漿潭。每斗用藥六丸，丸大則不必拘。碾令極細，撒拌飯内，抄令十分匀，却搭平作潭。待一周時，漿映，再一周時，漿方滿潭。看漿老嫩下水，每斗有三等。第一等十斤，第二等十二斤，第三等十五斤。若賣者，二十斤亦下了。下水時，先下一半了，用飯鍬，鍬作四五塊翻轉。再下一半，畧將飯塊擺開，不要盦了，炊中冪之。令晚下水來，早飯後看老嫩便篛。或糠火煨，或甑蒸，但隔屋聞酒香，便住。蒸時，要每瓶下木香一小片，蒸後再過一周時，便可

飲。定置不移動，可留至半月。造酒時，或值天道炎熱，用水一小瓶，懸挂漿潭内，去熱氣。若用紅麴，便是煨紅。

北酒方至妙

每大米一石民斛，用麴十斤。一法，每石臘月只用八斤亦可，三九月則增一二斤。其米用百滾湯一二提桶泡之，待米漲乾，却以十分酸泔約一桶浸米令透。如泔少，只添水没一拳爲率。若泔不酸，入醋些少尤好。浸三日漉起，便取頭浸泔割面上。清者於鍋内煎沸，撇去沫，仍放滲糠油大紙撚一根在内，則湯不湧起，却用炊飯，倘泔少，亦添水令滿鍋。煎泔時要熟泔，不熟酒不清。初炊飯時，先用慢火，待飯將熟，緊用火無妨。便熟，先取四五升攤冷，先用麴三四斤擣碎，第二扒糟三兩碗，及炊飯温泔同拌和，作酵頭。如未曾造酒，未有此糟，則以清酒糟代用，亦可將飯置鋼中，看天道寒熱，夏天要十分冷，春秋要微放熱，冬暑熱些。先浸泔既以割面上，清者炊飯，留餘者浸第二鋼米。其所餘者，下面必有濃脚如薄糊，又逼出面上稍清者浸米用，却將此脚煎令極熟，如初就豆腐一般，待冷，與上項酵及餘麴餘泔拌和飯中，抄令勻，然後下水，每斗約二十斤。如令晚下水，明日午間，面上裂開，酒作緊，方通一扒，待面薄俱可打下，過四五日可喫。絶不可下灰碎了頭酒。却以糟仍入鋼做副酒，下水一大桶，便上碓。此酒只可添升合多，不可獨用。

又法

米一石，官水十桶，每桶約十八斤。副酒一般水，用二扒糟，十斤爲酵，同時下泔并水。餘法同前。

賽蒲萄酒

麴裹米汁，酒也。皂衫兒，晒乾磨碎去皮，用約二斗許，黑豆也。白蘗，些少。甜兒，些少，蜜也。烏梅。數箇。右用砂鍋或銀器，先將衫兒、梅、蘗一處入煮，色黑濾去渣，方入甜兒和勻，再和麴汁，調停得所，盛瓶中，密封一宿，飲之與真者無異。

造臘酒法

每米一斗，先浸一升，七日炊，將餘九升淘浄，每米一斗，用水一十六斤浸。次將炊熱飯鋪鋼面上，候熟飯浮起，撈飯另安放。撈米炊熟，次將浮飯拌舀，每斗米用麴一斤，就將原泔下酒，每斗留浸過米一升骰音豆，俱用熱飯。若天氣冷，只用畧熱飯。

菊花酒

酒醅將熟時，每鋼取黄英一作單葉。菊花去萼蒂甘者，只取花英二斤擇浄，前一日入醅内攪勻，次早榨則味香美。糟不可久留，便醞醋不妨。但一切有香無毒之花，倣此用之皆可。

收雜酒法

如人家賀客攜酒，味之美惡必不齊，可共聚一鋼，澄清去渾，將陳皮三兩許撒入鋼内，浸三日，漉去，再如前撒入。如此三次，自成美醞。

拗酸酒法

若冬月造酒，打扒遲而作酸，即炒黑豆一二升，石灰二升，或三升，量酒多少加減。却將石灰另研，炒黄二件，乘熱傾入鋼内，急將扒打轉過，一二日榨則全美矣。

又法

每酒一大瓶，用赤小豆一升炒燋，袋盛，放酒中即解。

治酒不沸

釀酒失冷，三四日不發者，即撥開飯中，傾入熟酒醅三四碗，須臾便發。如無酒醅，將好酒傾入一二升，便有動意，不爾則作甜。

黄耆酒治風濕痺。因酒而得，宜以酒治。身體頑麻，筋脉攣急，手足不遂，時覺不仁。

黄耆，防風去蘆，官桂，天麻，葦撥，石斛去根，虎骨酥炙，白芍藥，當歸去蘆，雲母粉，白朮，茵芋葉，木香，仙靈脾，甘草炙，續斷各一兩。右件剉如麻豆大，以生絹袋盛之，好酒一斗浸，春五日，夏三日，秋七日，冬十日。每服一盞，温煖服，不拘時候，常令酒氣相續爲佳。

枸杞五加皮三骰酒骰音豆

枸杞根，五加根莖，牛膝，丹參，忍冬，枳殼，枝華，松節。右件各切一大斗，以水三大石，於大釜中煮，取六大斗，去滓澄清。水準凡水數浸麴，即用米五大斗炊飯，熟訖取生地黄細切一斗，擣如泥和下。第二骰，用米三斗炊飯，取牛蒡根細切二斗，擣如泥，和飯下消訖。第三骰，用米二斗炊，取大秋麻子一斗熬，擣令極細，和飯下之。候消冷熱，一依常法。候酒味妙，即去糟飲之。如酒冷不發，即更以少麴末骰之。若味苦薄，更炊二三斗米骰之。若飯乾不發，取諸藥等分，量多少煎汁熱骰之，候熟去糟，量性飲之多少，常令有酒氣，老少男女皆可服，亦無所忌。已上三骰，起麴候放冷入酒，麴不用發，只擣細拌令極勻，熱如麻

子狀，入鍋中，用浸米泔拌，手擘極碎，不碎則易酸。如欲用水多，則添些小，經二宿後，一一翻，三宿可榨，或四五宿可以香。更看香氣如何，如天氣寒煖消詳之，榨了再傾糟入鍋內，別用糯米一升，碎者用二升，以水三斤煮爲粥，拌前糟，更釀一二宿，可榨，和前酒飲。如欲煎過年，則不可和。若更用水拌糟，浸作第二酒亦可。

醹醁酒方一名香，一錯認水。

白麪，一百斤。菉豆，三准升。官桂，半斤。杏仁，半斤，去皮。大麥蘗，川烏，半斤。甜瓜蒂。半斤，四兩亦得。右件五味爲末，依前攪和拌勻。先將好蓼子用鍋浸五七日，汁濃臭爲妙。臨時取汁，和麪豆藥末等，乾濕得所，入蓼子踏緊，掌大，切作二片，用楮葉紙包，繩縛兩塊相連，搭挂屋下通風無日色處。造酒每米一准斗，用九兩或十兩。

醞造法

米一石爲率，赤小豆用四十兩，菉豆用六十兩。先淘米六斗入甕內，別淘米一斗炊作飯，用籮兒盛安米甕中，以新汲水過米麵上三二寸許。後三五日，籮兒內飯浮漿酸，取出籮兒，傾浮飯入盆中，不得帶出一粒生米，恐作酸。以麴六兩，赤小豆四兩，拌飯匀，却將浸者六斗米炊飯，令極冷，將元漿四斗麴，隨米照前數時候，使菉豆三十六兩，赤小豆二十四兩，將飯麴拌匀，不令有飯塊。入甕，撥開中心，傾籮兒內拌了飯在甕中心，平其面，以物蓋覆。次日便看之，如大段發，即揩甕邊汗，失揩即味澁，攪令匀。三日晚，再用米三斗淘浸一宿，次日早炊飯，攤極冷，入一盆中，撥開甕內酒面，取醅入飯，同麴拌匀，却傾入甕內，再拌匀，平面。每日勤勤拭汗，兩次攪。冬月春秋二十日可熟。

治酸薄酒作好酒法

官桂一兩，白茯苓去皮一兩，白檀五錢，陳皮一兩，白芷一兩，碪砂一兩，良薑一兩，甘草五錢，沉香少許。右用生絹袋一箇盛前藥味在內，用甜水五大升煮十沸，將絹袋藥取出，蜜六兩，熬去蠟滓，入前藥汁內，滾二三沸。又用好油四兩熬令香熟，入前藥汁內，再滾二三沸，磁器盛之，量酒多少，入藥嚐之。

煮酒法

將窖下清酒裝瓶滿，以箬葉如法封紮口緊。鍋內湯止浸瓶甕三分之一，其瓶甕不可著鍋底，以物閣起，四邊頂口，以物襯壓定，勿令透氣。發火時，先於甕頭放隔宿浸過糯米一撮，以米熟爲度。或只揭起所蓋之物，一起其瓶甕便乾，即是候也。速用水潑滅火，然後起瓶甕離鍋。火不滅，味必壞，火過酒味汪，餘火不足，其味必酸矣。

盤露

六月六踏伏麴，止用一味潔淨水搜匀，用碗脫下一塊，一塊滿厚懸。開一擔米用麴二十五斤，米要上上白米，蒸熟，一斗米，一斗水，下鍋，待糟沉下，酒澄清了，再蒸一斗米下之，再不用麴。再待糟沉下，酒澄清，榨之即成酒矣。惟用十月造，餘月不可造。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一六《尊生部四・麴部》 造菉豆麴法

豆一斤，麪四斤，將豆煮爛擣碎，并汁和麪踏造。

白酒麴

糯米五升擣粉，或用粳米、糯米各半。生薑一斤擣，杏仁半斤去皮尖，爛碎，嫩蓼八斤取自然汁。一處搜和爲丸，以舊麴末爲衣，以穰草上下托蓋，候白衣生熟過，方以籃盛，挂當風處候乾用。

大禧白酒麴方

木香、沉香，各一兩半。檀香、丁香、甘草、砂仁、藿香，各五兩。槐花、白芷、零苓香，各二兩半。白术，一兩。白蓮花，一百朵取鬚用。甜瓜。五十箇，擣自然汁。右爲細末，用麪六十斤，糯米粉四十斤，和匀，瓜汁拌成餅爲度。先稱麪粉拌匀，次入藥末，再又拌其藥末，逐旋撒入，令匀。後作二起，以瓜汁拌和，得所搓，令無塊，却下廂踏，只可七八分厚。每隔須用白麴糝得，厚勿令粘，切作七八寸濶大，用紙逐片包，挂當風處四十日，出晒三兩日收。每米一斗，官稱用麴十兩，下水八升。瓜用粗布濾去渣，并瓜子蓮鬚，研碎下料。

造紅麴方

無糠粞舂白粳米，水淘淨，浸過宿，翌旦，炊飯。用後項藥乘熱打拌上塢，或一周時，或二周時，以熱爲度，測熱之得中則準自身肌肉。開塢攤冷，洒水打拌，聚起，候熱攤開，至夜，分開攤，第二日聚起，洒水打拌，再聚，熱即攤冷。凡聚熱又攤，至夜分開攤。第三日，下水澄過瀝乾，倒柳匾內，候收水作熱，攤分開，冷又聚，熱又攤，至夜分開攤。第四日如第三日，第五日下水，澄過瀝乾，倒柳匾內，候收水，分開薄攤蘆蓆中，二三日即成麴矣。不要見日晒白，第一日起至第四日，每夜翻攤三四次，若貪睡失誤，以至發熱，則壞矣。

每米一石，用麴母四升，磨碎。海明沙一兩，無名異一兩，滴醋一碗，一處調

和打拌。

造酒每米一斗，官稱下麴十兩，下水八升。若要燥，水頭放寬，酵麴在外，只用清水者。

白酒藥

良薑，四兩。草烏，半斤。茱萸，薄荷，菊花，各二兩。白芷，官桂，黃栢，香附子，乾薑，辣蓼，苦參，秦椒，各一兩。丁皮，益智，杏仁各半兩。右藥末半斤，山石二斤，米粉七升，官河水爲丸。

又方：神妙在鋼，日久亦可生留。

附子，去皮臍。白朮，各二兩。白芷，川芎，官桂，不見火。防風，甘草，各一兩。川烏，半兩。草烏，法皮臍。漢椒，去目，各一兩。砂仁，一兩半。已上日晒乾，不見火，爲細末。辣蓼，二斤半。青蒿，一斤。龍腦薄荷，半斤。蒼耳頭，一斤半。橘葉，四兩。晚桑葉，一斤。菖蒲葉，半斤。勾勒蔓。半斤。已上草藥沉入石臼內，杵爛取自然汁，不可入水。右用糯米七升，陳粳米三升，淘淨，控令乾，杵爲米粉，入藥末拌勻。方以藥汁拌和，須乾濕得所，太濕則青衣生。再入臼內杵勻，取出丸如雞子大，中心捏作小穴，入舊藥末少許。先鋪青蒿半寸，再鋪稻草二寸，堆藥在上。又以稻草鋪厚三寸蓋之，二日後取出。如天氣熱，只一日一夜，亦不須厚蓋。候通體生白衣，去草取出，舊眼籃挂當風處，三日刷去白衣，七日可用。

白酒藥

草烏，二十斤，或二十五斤。光烏，並同上。白芷，七斤。薄荷，十斤或十五斤。良薑，三斤。秦椒，七斤。乾薑，三斤。千金草，三斤。香附，五斤或七斤。官桂，三斤。甘菊，五斤或七斤。黃皮。二斤或三斤。元有青蒿，不必用。右末半斤，入吳茱萸一兩，江茶子五錢，土滑石一斤半，冰粉一斗。內將草烏、光烏二件，各分出五斤煨熱，其餘亦五分內分一分用爲末，另合成酒藥別安。冬天時，加入吳茱萸愈多愈好，但只取此一味。加烏頭、官桂，亦可合成。

又

馬鞭草，一斤或半斤。蒼耳，十兩或斤半。車前葉，二兩。辣蓼，十二兩或斤半。薜藤。三兩二兩，即野葦撥，此一味無，亦不妨。右五味切碎入水，同擣細，絞其真汁另放。先以粳米四升半，糯米升五，合水浸三二時，於石臼內洒水，杵粉，糠篩篩過，入乾薑末三兩二錢和勻，將前草汁拌和爲丸如餅子樣，復用舊酒藥末些少爲衣。

盒法

大深浴桶一箇，麥幹或油其尤妙，鋪桶底令厚，却薄鋪青蒿即苦蒿。一層於麥幹上，然後攤藥餅。如天色寒，用綿臬衣被蓋桶面。天色熱，用夾被或夾衣蓋之。經一宿，俟藥餅如火之熱，揭起蓋物，凉一二時，熱氣出，退藥餅放於篩匾上陰乾，不許見日。自盒日爲始，越七日便可釀酒。每米一斗官用藥三兩半重，若以半餅擣細投清酒內，尤豁辣可喜。

白酒藥方

茱萸，半斤。蒼术，白芷，黃皮，青皮，陳皮，滑石，各斤半，另研入藥。蒿子，良薑，苦參，薄荷，官桂，天花粉，各一斤。菊花，烏頭，各二斤。乾薑，藿香，半夏，各四兩。江茶子，二兩。草烏，三兩。木蘭皮。右爲細末，每包藥味八兩，入滑石末八錢，白芷六兩半不妨，大米粉一斗足數，該做酒一十石以上。每斗用藥，春秋七丸，夏六丸。

造酒麴

白麪一百斤，菉豆五斗，辣蓼末五兩，杏仁十兩，去皮研爲泥。先用蓼汁浸菉豆一宿，次日煮極爛，攤冷和麪。次入杏泥、蓼末拌勻，踏成餅，稻草包裹約四十餘日，去草晒乾，收起。須三伏中造。

黃子酒麴方

以糯米三斗爲率，淘淨蒸飯八分熟，放温用麪斟酌多少，拌勻。置不透風房內，用麥柴或稻柴鋪地上，又番鋪席一領，將米攤勻，上用蒼耳蓋之，時時看覷，恐致熱過成黑色，須少黃衣爲度。每糯米一斗，用此麴一斤，依常法製造，須初伏間爲之，中伏後則生蟲，不可久放，此吾家常用麴也。

韭根麴方

白麪二十斤。韭根九斤。生薑九斤。右將韭根、薑汁和麪，得所搏成塊如雞卵樣，用麥柴鋪蓋，二七日發過，三伏日造。如韭薑汁和麪不敷，加添新水。每糯米一斗，用麴一斤，依常法造。

白麴方

丁香、木香、藿香、白檀、細辛、官桂、碙砂、肉豆蔻、蓽撥、胡椒、當歸、蒼术、川芎、白芷、桂花頭、良薑、乾生薑、附子、天南星、烏頭、紅豆，各三兩。白术、人參，各八兩。吳茱萸、陳皮、防風、甘草，各一兩。粳米，一石一斗。糯米，一石一斗。白麪，五十斤。杏仁、麥蘗，一斗五升。蓼子。三稱。此麴伏日製造，係三十石糯

米物料。

香酒麴方

白麪，一斤。糯米粉，甜瓜，一百箇，香熟去皮子取汁。木香，半兩。白朮，十兩。蓮花，一百朵，去蓮取汁。白檀，五兩。丁香，白芷，廣零芩香。各二兩半。右件六味碾爲細末，入麪粉內，用蓮花瓜汁和勻，踏作片，紙袋盛挂通風處，七七日可用。每米一斗，用麴一片。夏月閉甕，冬月待冷。發時作糯米稀粥一碗，温投之，謂之搭甜。

蜜醞透瓶香

用蜜二斤半，以水一斗，慢火熬及百沸，雞翎掠去沫，再熬，沫盡爲度。官桂、胡椒、良薑、紅豆、碙砂，已上各等分，碾細爲末。右將熬下蜜水，依四時下之，先下藥末八錢，次下乾麴末四兩，後下蜜水，用油紙封，箬葉七重密。冬二七日，春秋十日，夏七日熟。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一九《尊生部七・糟部》 紅糟

糯米一斗，水浸經宿，紅麴四升爲細末。先將糯米蒸飯，用麴末乾擣成餈，入盆內，用好酒二盞作母，拌勻後，發過即成糟矣，入瓶收之。

又法

用紅麴末、麴末各四兩，先以糯米五升炊飯，候冷與麴一處，拌勻入甕，以好酒半升澆之。夏二七日，冬三七日，熟更入鹽花四兩，取貴不酸。

鄺璠《便民圖纂》卷八《祈禳類》 正月元日寅時，飲屠蘇酒免疫癘。其方，用大黄，二錢六分。桔梗，去蘆。川椒，去核，各一錢五分。桂心，去皮，一錢八分。烏頭，炮去皮臍，六分。白朮，一錢八分。茱萸，一錢二分。防風，去蘆一兩。作咀片。以絳囊盛之，懸井中或水缸中。至寅時取出，用無灰酒煎四五沸，飲則自幼及長。

四月八日，宜取枸杞菜煎湯沐浴。【略】是月宜飲桑椹酒。其方，用椹汁三斗，白蜜二合，酥油一兩，生薑汁一合，以重湯煮椹汁至斗五升少些，方入鹽酥等，令得所。每服一合稱酒服，理百種風。

九月九日，登高，佩茱萸，飲菊花酒，令人壽。【略】○是日以菊花釀酒，飲之治人頭風。以枸杞浸酒，飲之令人不老，亦不白髮，兼去諸風。○是日收菊花曬乾，用糯米一斗蒸熟，以菊花末五兩搜拌，如常醞法。多用麪麴，候酒熟壓之。每暖一小盞服，治頭風頭旋。

鄺璠《便民圖纂》卷一四《製造類上》 造酒麴。白麪一百斤，菉豆五斗，辣蓼末五兩，杏仁十兩，去皮研爲泥。先用蓼汁浸菉豆一宿。次日煮極爛，攤冷和麪。次入杏泥、蓼末，拌勻，踏成餅，稻草包裹，約四十餘日，去草曬乾收起。須三伏中造。

菊花酒。酒醅將熟時，每缸取黄英菊花去蔕甘者，只取花英二斤，擇净，入醅内攪勻。次早搾則味香美。但一切有香無毒之花，倣此用之皆可。

收雜酒法。如人家賀客携酒味之美惡，必不能齊，可共聚一缸，澄清去渾，將陳皮三兩許撒入缸内，浸三日漉去，再如前撒入，如此三次，自成美醞。

治酒不沸。釀酒失冷，三四日不發者，即撥開飯中，傾入熟酒醅三四碗，須臾便發。如無酒醅，將好酒傾入一二升，便有動意，不爾則作甜。

沈周《石田雜記》 神仙造酒方。三月三日，採山桃花三兩三錢，五月五日採馬蘭花五兩五錢，六月六日採芝麻花六兩六錢，十二月八日取水，春分日作麴，杏仁一百箇，白麴十斤，團如雞子大，紙裹吊掛七七四十九日，客來取前水一瓶，放麴一塊，紙封瓶口，逡巡之間，已成酒矣。

造紅麴法。先取辣椒不拘多少，曬乾爲末，貯之。次將糯米一斗釀成白酒，待自然漿來，漉去酒漿，止用糟，以大甕盛之。買好紅麴簸去粗糠，輥爲細末，同蓼末入糟内，和勻扎起。凡麴米一升，蓼末六合。後用未熱過白粳米一石去粞，水浸五日，每日换水一遍，用木甑下以蓼葉，藉之入米蒸熟，取放蘆席上。待稍涼，方入前糟拌勻，再以蘆蓆覆之。過一宿，次早再入磨糠五斗和勻，攤于蘆席上寸許厚，透風處晾乾，復收籮内。再用緑礬四兩泡沸湯三斗，候冷淋之。又將前麴照前攤之，候乾放日色内，再曬乾爲度。如不甚紅，再以緑礬湯如前澆一次，則妙矣。

田藝衡《留青日札》卷二四《酒法》 宋大隱朱翼中《北山酒經》三卷，曰其道深遠，非冥搜不足以發其義，其術精微，非三昧不足以善其事。

曰酸者，壞飯也，老也，飯老即壞飯，不壞則酒不甜。田子曰：即今之飯空漿老者也，飯不作空，則酒不多。

曰麴之于黍，猶鉛之于汞，陰陽相制，變化自然。田子曰：麥性陰，黍性陽，故先漬麥，而後投黍也。

曰麴有用藥者，所以治疾也。今平常醞法亦用諸品，藥材惟用烏頭者，飲之頭痛耳。獨金華酒用砒霜，尤當戒忌也。

麴用豆亦佳，神農氏赤小豆飲汁愈酒病，蓋酒性熱，豆性凉，使硬薄者得之，

少蘊藉耳，今菜豆尤佳。

飲家須察黍性新陳，天氣冷煖。春夏黍性新軟，則先湯而後米，酒人謂之倒湯去聲。秋冬黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之正湯。

浙人不善偷酸，所以酒熟入灰。北人不善偷甜，所以飲多令人膈上懊憹。故酴米而偷酸，投醹而偷甜。

酒，酉也，酉者陰中也。酉用事而爲收，收者甘也。卯用事而爲散，散者辛也。酒之名以甘辛爲義，金木間隔，以土爲媒，自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。所謂以土之甘，合水作酸，以木之酸，合土作辛，然後知投者所以作辛也。投者，再釀也。張華有九醞酒。

尤忌見日，若太陽出，即酒多不中。賈勰以夜半蒸炊，味旦下釀。今之黃昏下酒，亦以陰制陽也。

着水無多少，拌和黍麥，以勻爲度。若投多水寬亦可，米力勝麴，麴力勝水，即善矣。

醞不用酵則酒難發，醅來遲則脚不正，祇用正法酒醅最良。不然則掉取醅面，絞令稍乾，和以麴蘗，掛于衡茅，謂之乾酵。用酵四時不同，冬月用酵緊，用麴少。夏月用麴多，用酵緩。天氣熱，置瓮于深屋，寒則温室，用氈圍繞。冬月蓋覆，即湯氣在内而不凍。夏月閉藏，即陰氣在内而酒不動。真得卯酉出入之妙也。

田藝衡《留青日札》卷二五《酒榷　官酒》　漢武帝三年，初榷酒。昭帝時，丞相田千秋奏，罷酒酤，賣酒斗四錢。王莽時，羲和魯匡請賣官酒，于是命縣官沽酒，官作酒，以二千五百石爲一率，開一壚以賣，月售五十釀爲准。一釀用粗米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗，除米麴本價，計其利而什分之七入，官其三及糟棧灰炭給工器薪樵之費，郡一人乘傳督酒利。至宋王安石則又散青苗錢于設廳，而置酒肆于譙門，小民持錢出者，誘之使飲，又恐其不顧，則命娼女坐肆，作樂以蠱惑之。小民無知，爭競鬬毆，則又差兵官列枷杖以彈壓之，名曰設法賣酒。嗚呼，獘至此而極矣，醉鄉安得而不亂哉。宋酒賦歲二千萬，而杭州尤盛。王疇詩：「杭城東南劇，地將湖海鄰。榷利冠天下，旗亭壓重闉。」南渡官酒十三庫，每歲清明前開煮，中秋前賣新，諸庫呈樣酒于點檢所，所呈臨安府。既中，擇日開沽，以白布三丈餘揭竹竿頭，題曰某庫選到酒匠某人，醞造上等釀辣無比高酒。三五人扶之而行，以鼓樂妓女雜技利市之物前導，名曰迎酒。一時繁華可想見也。今杭州酒肆最盛，故都之遺風與？

鄭若庸《類隽》卷一九《飲食類・酒》　能釀。《抱朴子》云：鄭君釀酒法，酒成以附子井共□内酒中，曝令乾，如鷄子大一丸，投一斗水，立成美酒。

汪大淵《島夷志略・曼陀郎》　以木樨花釀酒。

汪大淵《島夷志略・大烏爹》　煮海爲鹽，以逡巡法釀酒。

汪大淵《島夷志略・麻呵斯離》　釀老葉爲酒。

汪大淵《島夷志略・戎》　以椰水浸秫米半月，方成酒，味極苦辣而味長。極上疑衍味字。二月海榴結實，復釀榴實酒，味甘酸，宜解渴。【略】

案：《梁書・扶南傳》云：其南三千餘里有頓遜國，在海崎上，地方千里，城去海十里有五，王並羈屬扶南。頓遜之東界，通交州，其西界接天竺、安息，徼外諸國往還交市。中略又有酒樹，似安石榴，采其花汁停瓮中，數日成酒。此書所謂二月海榴結實，復釀榴實酒，味甘酸，宜解渴者是也。

明王可大《國憲家猷》卷四九《方技二》　酸酒。每罈用鉛一二斤，燒極熱投酒，則酸氣盡去。

胡侍《真珠船》卷五《爐酒》　《齊民要術》作粟米爐酒法，五月、六月、七月中作之，倍美。受兩石以下甕，以石子二三升蔽甕底，夜炊粟米飯，即攤之令冷，夜得露氣，雞鳴乃和之。大率米一石，殺麴一斗，春酒糟末一斗，粟米飯五斗。麴殺若多少，計須減飯。和法，痛挼令相雜，填滿甕爲限，以紙蓋口，磚押上，勿泥之，恐太傷熱。五六日後，以手内甕中看，令無熱氣便熟矣。酒停亦得二十許日，以冷水澆，筒飲之，酌出者，歇而不美。詳其法，即今所謂咂酒。然今法只用小白麴或小麥、大麥、糯米，瓶罌中皆得作之，而澆飲以湯。古爲蘆酒，因以蘆筒吸之，故名，今云爐，當是筆誤。酌，公縣切，以孔下酒也。

張時徹《攝生衆妙方》卷二　固本酒。生地黄二兩，熟地黄二兩，天門冬二兩，麥門冬二兩，白茯苓二兩，人參一兩。

用磁瓶盛好酒十大壺，將前藥切碎投入瓶内，浸二三日，用文武火煮一二時，以酒黑色爲度。如上熱去人參五錢，如下虚或寒，將韮子炒黄色爲細末，空心服三五盞。每盞用銅鍋炒韭末一錢飲之。婦人下虚寒，久飲能生子，用核桃連皮做引子食之。此藥甚平和，治癆疾，補虚弱，烏鬚髮，久服面如童子。忌蘿蔔葱蒜，食之與地黄相反，令人易白髮。肉麵不忌，亦忌豆飯。

郎瑛《七修類藁》卷二五《辯證類・屠蘇酒》　屠蘇酒

屠蘇本古庵名也，當從廣字頭，故魏張揖作《廣雅》釋庵以此廬蘇二字，今以爲孫思邈之庵名，誤矣。孫公特書此二字於己庵，未必是此屠蘇二字。解之者又因思邈庵出辟疫之藥，遂曰屠絶鬼氣，蘇醒人魂，尤可笑也。其藥予嘗記三因方上有之，今曰酒名者，思邈以屠蘇庵之藥，與人作酒之故耳。藥用大黄配以椒桂，似即崔寔《月令》所載元旦進椒酒意也，故屠蘇酒亦從少至長而飲之。用大黄者，予聞山東一家五百餘口，數百年無傷寒疫症，每歲三伏日取葶藶一束陰乾，逮冬至日爲末，元旦五更蜜調，人各一匙以飲酒，亦從少起。據葶藶亦大黄意也。孫公必有神見，今録方於左。

大黄　桔梗　白朮　桂各一兩八錢　烏頭六錢　菝葜一兩二錢

右剉爲散，用袋盛，以十二月晦日日中懸沉井中，令至泥。正月朔旦出藥，置酒中，煎數沸，於東向户中飲之，先從少起，多少任意。一方加防風一兩。

藍尾酒

藍尾二字，洪容齋引白樂天之詩及《燕語》等言以解二字，俱無下落。雖得後飲之意，祇爲末座飲之在後也。自又曰唐人亦不能曉，殊不知不識其事，當求其字。藍，澱也。《説文》云：澱，滓垢也。滓垢者，渾濁也。據此，則藍尾酒乃酒之濁脚，如盡壺酒之類，故有尾字之義。知此，則樂天「三盃藍尾酒，一楪膠牙餳」，「歲盞後推藍尾酒，春盤先勸膠牙餳」，則少蘊所謂酒巡匝末俱通矣。

郎瑛《七修類稿》卷四七《事物類・食用製法》　酸酒每罈用鉛一二斤，燒極熱投酒，則酸氣盡去。

吴正倫《養生類要後集》　固本酒。老人常服，補脾清肺，養心益腎，大補陰血。

人參一兩，甘州枸杞一兩，天門冬去心一兩，麥門冬去心一兩，懷生地黄一兩，懷熟地黄一兩。

右好燒酒拾貳斤浸，春秋半月，夏七，冬二十一日。密封固瓶口，待浸日完，取出，絞去渣。每日空心食遠，各飲二盞。其渣再用白酒十斤，煮熟去渣，每日隨意用之。

菖蒲酒。通血脉，調榮衛，聰耳明目，久服氣力倍常，行及奔馬，髮白返黑，齒落更生，延年益壽，心與神通，晝夜有光。

用五月五日、六月六日、七月七日，取菖蒲不拘多少，搗爛，絞取清汁五斗。糯米五斗蒸熟，入細酒麴五斤，南方只用三斤。搗碎拌匀，如造酒法，下缸密蓋，三七日榨起，新罈盛，泥封固。每次温服二三盃，極妙。

菊花酒。清心明目，養血疎風。用家菊花五斤，生地黄懷慶者五斤，地骨皮去土并木净五斤。

右三味搗碎一處，用水一石，煮取净汁五斗。次用糯米五斗炊飯，細麪麴五斤，拌令匀，入瓮内，蜜封三七日。候熟，澄清去渣，另用小瓶盛貯。每服二三盃，不拘時候。

冬青子酒。用冬至日採冬青子一斗五升，糯米三斗，拌匀蒸熟，以酒麴造成酒。去渣，煮熟，隨意飲五七盃，不拘時。能清心明目，烏鬚黑髮，延年益壽，却百病，消痰火。

紫蘇子酒。調中，益五臟，下氣補虚，潤心肺，消痰順氣。

陳嘉謨《本草蒙筌》卷五《穀部》　神麴。味甘，氣平，無毒，六月六日，製造方宜，曝乾仍積月深。入藥須炒黄色，助天五真氣，走陽明胃經，下氣調中，止瀉開胃，化水穀，消宿食，破癥結，逐積痰，療婦人胎動不安，治小兒胷腹堅滿。〇酒麴，係諸藥合造，味辛而性氣大温，落胎兼下鬼胎，下氣併驅冷氣，酒痰尤劫，宿食竟消，六畜悞食米多，脹滿欲死，急研煎汁灌下，即解回生。麩麴，性凉，消食亦用。紅麴色赤，滑血須知。

謨按：六月六日造神麴者，謂諸神集會此日故也。所用藥料，各肖神名，當此之日造成，纔可以名神麴。儻或過此，匪但無靈，抑不得以神名也。其方用白麵一佰斤，以象白虎。蒼耳草自然汁三升，以象勾陳。野蓼自然汁四升，以象滕蛇。青蒿自然汁三升，以象青龍。杏仁去皮尖四升，以象玄武。赤小豆煮軟熟，去皮三升，以象朱雀。一如造麴法式，造備曬乾，收貯待用。今之賣家只蓼麵爲之，既不依方，又不按日，何得以取効乎。醫者見其不真，每以酒麴代用，亦失原造之意矣。

張時徹《攝生衆妙方》卷三　菖蒲酒。主十二痺，通血脉，調榮衛，治骨立痿黄，醫所不治者，服經百日，顔色豐足，氣力倍常，耳目聰明，行及走馬，髮白更黑，齒落再生，晝夜有光，延年益壽，久服得與神通。

右用菖蒲削治薄切，曝乾一斗，生絹袋之，以好酒一石入不津甕中，安藥囊在内，密封泥。百日發視，如緑葉色，復炊糯米二斗，納酒中，再封四十日，便漉去渣。温飲一盞，日三服。其藥渣曝乾，搗羅爲末，酒調一錢，服之尤妙。一切

三十種風，有不治者悉效。

馮夢楨《快雪堂漫録・茉莉酒法》　用三白酒或雪酒色味佳者，不滿瓶，上虚二三寸，編竹爲十字，或井字，障瓶口，不令有餘不足。新摘茉莉數十朵，線繫其蒂懸竹下，令齊離酒一指許，貼用紙封固，旬日香透矣。

李中立《本草原始》卷五《穀部》　神麴。按：六月六日造者，謂諸神集會此日故也。所用藥料，各肖神名。其方用白麵一百斤，以象白虎。蒼耳草自然汁三升，以象勾陳。野蓼自然汁四升，以象滕蛇。青篙自然汁三升，以象青龍。杏仁去皮尖四升，以象玄武。赤小豆煮熟去皮三升，以象朱雀。一如造酒麴法式，用麻葉或楮葉包裹，待生黄衣曬收之。《本草綱目》曰：麴以米麥包裹而成，故字從麥、從米，從包省文，會意也。劉熙《釋名》云：麴，朽也，爛之使生衣敗朽也。

熊夢祥《析津志輯佚・異土産貢》　葡萄酒，出火州窮邊極陲之地。醞之時，取葡萄帶青者。其醞也，在三五間磚石甃砌乾净地上，作甕瓮缺嵌入地中，欲其低凹以聚其甕，可容數石者。然後取青葡萄，不以數計，堆積如山，鋪開，用人以足揉踐之使平，却以大木壓之，覆以羊皮並氈毯之類，欲其重厚，別無麴藥。壓後出閉其門，十日半月後窺見原壓低下，此其驗也，方入室，衆力擗下氈木，搬開而觀，則酒已盈甕矣。乃取清者入別甕貯之，此謂頭酒。復以足躡平葡萄滓，仍如其法蓋，復閉户而去。又數日，如前法取酒。窖之如此者有三次，故有頭酒、二酒、三酒之類。直似其消盡，却以其滓逐旋澄之，清爲度。上等酒，一二盃可醉人數日。復有取此酒燒作合剌吉，尤毒人。

棗酒，京南真定爲之，仍用些少麴蘗，燒作哈剌吉，微烟氣甚甘，能飽人。

椹子酒，微黑色。京南真定等處咸有之。大熱有毒，飲之後能令人腹内飽滿。若口、齒、唇、舌，久則皆黧。軍中皆食之，以作餱糧，乾者可以致遠。

沈沉《酒概》卷二《四之釋》　枓櫨、醡槽、釀具，皆壓酒器。槽床，注酒醡也。杜詩「賴知禾黍收，已覺槽床注」是已。

沈沉《酒概》卷二《五之法》　空桑穢飲，醞以稷麥，以成醇醪，酒之始也。烏梅女麴，椐醹九投，澄清百品，酒之終也。《酒經》

酒感東方水火風之氣而成。《淮南子》

麴之於黍，猶鉛之於汞，陰陽相制，變化自然。

麥性陰，黍性陽，先漬麥，而後投黍，是陽得陰而沸，故以麥釀黍，而酒成焉。

飲家須察黍性新陳，天氣冷暖。春夏黍性新軟，則先湯而後米，酒人謂之倒湯。秋冬黍性陳硬，則先米而後湯，酒人謂之正湯。

釀酒須酴米偷酸，投醹偷甜，南人不善偷酸，所以酒熟入灰。北人不善偷甜，所以飲多，令人膈上懊憹。酒甘易釀，味辛難醞。

酒者，酉也，酉者，陰中也。酉用事而爲收也。用而爲散，散者，辛也。酒之名，以甘辛爲義，金木間隔，以土爲媒，自酸之甘，自甘之辛，而酒斯成。所謂以土之甘，合酒作酸，以水之酸，合土作辛，然後知投者，所以作辛也。

酒有以投多爲善，要在辛釀相及，醹酒所以有韻，亦以其再投過也。桑落酒有六七投者。

魏賈思勰以夜半蒸炊，昧旦下釀，所謂以陰制陽，其義如此。

水無多少，拌加黍麥，以勻爲度。

酒要米力勝於麴，麴力勝於水，即善矣。

用酵四時不同，寒則多用，温即減之。冬日用酵緊，用麴少，夏月用酵緩，用麴多。天氣極熱，置瓮於深屋。冬月温室，多用氈毯圍繞之。

大抵冬月蓋覆，即陽氣在内，而酒不凍。夏月閉藏，即陰氣在内，而酒不動，此深得卯酉出入之義。

北人不用酵，祇用别案水，謂之信水。然信水非酵也，酒人以此候寒暖耳。

凡醞不用酵，即用發醅，來遲則脚不正。祇用正發酒醅最良，不然則掉取浮面，絞令稍乾，和以麴蘗掛衡茅，謂之乾酵。

鄭君釀酒法　酒成，因以附子、甘草内酒中，曝令乾，如鷄子大。一丸投一斗水，立成美酒。

白太傅辦酒味詩：甘露太甜非正味，醴泉雖潔不芳馨。杯中此物何人别，柔旨之中有典刑。

汝陽王璡家有酒法，號爲《甘露經》。四方風俗，諸家材料，莫不具備。

貞祐中，一民家自山中歸，見竹器所貯葡萄在空盎上，枝蒂已乾，而汁流盎中，蕭然有酒氣，飲之良酒也。蓋久而腐，自然成酒矣，别無製作。

沈沉《酒概》卷二《六之造》　帝女儀狄造旨酒進禹。史少康作秫酒。《世本》

杜康始造酒。

餘杭姥造酒。

魏徵造酒。見前。

王元悦造桑落酒。

試鶯造酒名索郎。

西門季女造二色酒。

韓湘子解造逡巡酒。
王公權造荔枝緑。
虢國夫人造鹿腸酒，又天聖酒。
籌禪師造酒。見前。
段子新造黄嬌。
劉拾遺造玉露春。
王詵造碧香。
陳后主造紅粱新醞。
謝玄卿造瓊飴仙酒。
潘正夫造慶源。
范才元造萼緑香。
鄭紳造清醑。
李瑋造衮醞。
道士楊世昌造蜜酒。
李遵勗造金波。
楊萬里造桂子香，又冷洌香。
蘇東坡造羅浮春，又松明酒，又黄州蜜酒，惠州桂酒。
范至能造雲露，又八桂酒，又萬里春。

沈沉《酒概》卷三《十四之緣》 羊琇冬月釀，常令人抱甕，須臾復易人，酒速成而味好。《世説》情之所鍾，可謂暱於緣矣。

包衡《清賞録》卷二 房壽六月擣蓮花，製碧芳酒。

包衡《清賞録》卷六 崖州婦人以安石榴花着釜中，經旬即成酒，其味香美醉人。

包衡《清賞録》卷八 琉（璃）[球]造酒，則以水浸米，越宿，令婦人口嚼手搓，取汁爲之，名曰米奇。

費元禄《鼈采館清課》 秋日命童僕汲取龍泉石井水，採甘菊花釀成芳酎，香逸異常。每良朋密友牽拂相招，琴歌既洽，懽情大暢，輒爲引滿，霑醉而罷。

岷峨山人《譯語》 虜素以獸乳置於皮袋中，釀酒味極薄，唐高適所謂「虜酒千鍾不醉人」者是也。近則置於甑，或以錫，或以木爲之。如中國燒酒法，得酒味極香冽，飲少輒醉。每歲三四月中，牝馬生駒時，虜於此時率挈馬駒拴繫，則牝馬皆來，因而取乳造酒，其凝結成滓者，則作酪，殫爲食。家家造酒，人人嗜飲，虜飲如牛不歇氣。兀然而醉，怳然而醒，無間晝夜，乘之搗巢，亦一機會也。

劉白墮造酒，即以白墮名。
廖致平造緑荔枝。

茅元儀《暇老齋雜記》卷一 《山居要録》曰：天門冬酒法，醇酒一斗，六月六日麴麥一升，好糯米五升，作飯。天門冬煎五升，米從淘訖瀝乾。取天門冬汁浸，先將酒浸麴如常法，候炊飯適寒温，用煎和飲令相入釀之。秋夏七日，勤看勿令熱。秋冬十日熟。蘇東坡有天門冬酒熟詩，而不載其方。楊升菴曰：《外臺祕要》天門冬釀酒初熟微酸，久停則香，諸酒不及。蔡侍郎衡仲嘗試釀之，果成美醞，然亦不載其方，故詳記之，以俟它日驗試。

田子造花露酒，緑珠香液。
周弁翁造白醪，字曰秋玉。
錢世昭造清醇。
曹湜造介壽。
尚恭伯造玉井秋香。《鄉林秋露》
陸放翁造至清堂酒。
易毅夫造瓮中雲。
胡長元造銀光。
皇甫別駕造慶雲。
張敦禮造靈液。
王師約造瑶源。
曹晟造保平。

彭大翼《山堂肆考》卷二〇八《果品・甘蔗》 雜瓜作酒。《容齋隨筆》：唐赤土國用甘蔗作酒，雜以紫瓜根。

沈□《農書》卷上《蠶務六畜附》 一，蘇州買糟四千觔，約價一十二兩。糟以乾爲貴，乾則燒酒多，到家再上笮一番，尚有渾酒二百觔，雖非美品，供工人亦可替省。近來蘇人多算，將糟下副酒放桃花酒，若非真色，貨燒酒便無利矣。每糟百觔，燒酒二十觔，若上號的有十五觔，零賣每觔二分，頓賣也有一分六釐，斷然不少。再加燒柴一兩，計酒六百觔，值價十兩。除本外，尚少銀三兩。得糟四千觔，可養猪六口。凡糟燒下即傾入缸踐實，以灰蓋之，日漸取用，久不易壞。燒時必拌舊糠，喂時必净去之。

長興糴大麥四十担，約價一十二兩。先將春去粗芒，水浸一宿，上午煮熱攤冷。每斗用酒藥比米三倍，約每斗四五釐，拌匀，入罈封口，貯净處。候七日，開罈酒香，傾出入甑，一如燒酒之法。每石得酒二十觔，若好的也有十五觔，比米燒差覺粗猛耳。每觔分半，可抵麥本，酒藥燒柴，斗只一分，得糟二千觔，養猪甚利。試照前法多養猪羊，一年得壅八九百担，比之租窖，可抵租牛二十餘頭，又省往載人工四五百工。古人云：養了三年無利猪，富了人家不得知。況糟麥燒酒更屬有利者乎？畊稼之家，惟此最爲要務。

沈□《農書》卷下《釀酒》張履祥補 酒醪爲糜穀之具，宜在所禁，但祭祀賓客及力田之農，實有所不能已。故蘇、湖、紹、金人家，無不釀酒者，沽酒比之自釀，相去一倍，猶爲廉價也。與其沽而費金，以輸利於人，何如種秫自釀，而樽節於己。且糟亦日用之不可缺者，每年量所應用若干，冬春之間僱人造貯，更倍其數，以爲慶賀餽遺之用，亦省備禮之費，於義甚無害也，但不可因而濫觴耳。將造酒，六月細麵爲麴，每米一石，用麴十觔。米舂極白，浸一月。造酒人每石工

銀七分，酒器自備，以糟燒酒，用蕭山人釀法，不載。上釀酒一則

曹學佺《蜀中廣記》卷六五《方物記第七・酒譜》 宋初諸州城內皆置務釀酒，縣鎮鄉閭或許民釀，而定其歲課三。京官造麴聽民納直以取，川峽承舊制賣麴價重。開寶二年，詔減十之二。既而頗興榷酤，言事者多陳其非便。太平興國七年罷，仍舊賣麴。自是惟夔、達、開、施、瀘、黔、涪、黎、威州，梁山雲安軍及河東之麟、府州，荊湖之辰州，福建之福、泉、汀、漳州，興化軍，廣南東西路不禁。建炎三年，總領四川財賦趙開遂大變酒法，自成都始。先罷公帑，實供給酒，即舊樸買坊場所置隔釀，設官主之，民以米入官，自釀斛輸錢三十，頭子錢二十二。明年徧下其法於四路，歲遞增至六百九十餘萬緡。凡官槽四百所，私店不預焉。於是東南之酒額亦日增矣。《朝野雜記》云：建炎中，總爲緡錢一百四十萬，趙開變法置隔釀，民願釀者，米一斛輸錢三十。徧四路行其法，於是增至六百九十餘萬緡。王瞻叔爲潼川漕，請罷監槽，務許樸賣，四川酒課累減之餘，猶爲緡錢四百五十餘萬。夔路自祖宗以來不榷酒，趙應祥始榷之，歲取錢四萬貳千九百餘引。鄭剛中爲宣撫，奏除之。《眉州志》云：范成大帥四川，議減鹽酒課以蘇蜀民。朱時敏白范曰：榜賣之法不除，則今日之惠有時而盡。後時敏爲都司，奏曰：陛下睠念全蜀，歲捐上供對減酒課四十八萬，德至渥也。未減之前，元管酒額五百五十萬，既減之後，今甫七年，又增近五百四十餘萬矣。欲乞罷榜賣之法，而用推排。孝宗可其奏。

李中梓《本草通玄》卷上《穀部》 神麴，乃伏天用白麪百觔，青蒿汁三碗，赤小荳末、杏仁泥各三升，蒼耳汁、野蓼汁各三碗，以配白虎、青龍、朱雀、玄武、勾陳、螣蛇六神，揉和作餅，楮葉包罨，如造醬黃法，待生黃晒乾，臨用炒之。

丁其譽《壽世秘典》卷二《調攝・保生月録》 陽春酒。健脾開胃，却病延年。人參，切片。　白朮，熟地，各五錢。　當歸，天門冬，枸杞，各三錢。　栢子仁，遠志。各二錢半。

右藥用絹袋寬貯，以無灰酒五斤，磁礶內浸一伏時。每早午晚熱飲數盃，如夏月不能耐久，將藥分作五分，每次用酒一片浸服，酒盡藥尚有味，再添酒浸，飲之。

戊戌酒　補虛羸，壯陽道，暖腰膝，益氣力。

黃牡犬一隻，治淨煮爛，搗如泥，連汁和粳米如常釀酒，飲之。

《本草圖經》云：牡狗陰莖專補右腎命門真火，能令陽道豐隆，精暖盈溢，使人有子。

百補延齡酒。一名長生飲。

生地，二兩酒蒸。當歸身，三錢。白朮，四錢，土炒。補骨脂，四錢炒。白茯苓，一兩。甘枸杞，二兩。牛膝，一兩。杜仲，一兩。鹽酒泡晒，乾炒斷絲。續斷，五錢，炒。黃連，三錢，炒。五加皮，五錢。砂仁，一錢五分，研。五味子，二錢。廣木香，一錢半。小茴香，一錢半。白芍藥，三錢，炒。川芎，二錢。黃芪，八錢。人參，五錢。麥冬，一兩，去心。粉草，二錢。金櫻膏，八兩。圓眼肉，去核，四兩。小紅棗，半斤，煮去皮。巴戟天，去梗，五錢，酒蒸。羌活，二錢。陳皮，二錢。沙苑蒺藜。一兩炒。

右藥用燒酒六斤貯壜內，浸三日，外封固。重湯內煮一炷香，取起置土埋五日，退火毒。取起，再用燒酒八斤和入壜中三日外。飲時用各種好酒七分，藥酒三分，或四六對之，隨其量大小飲之。完即照前再煮，不用土掩。每料加好蜂蜜一斤，補養之功，不可盡述。

仙茅酒。專治虛損，陽痿不舉。

仙茅，四兩，先用米泔浸去赤汁，又用黑豆水浸透，用黑豆一層，仙茅一層，重重相間，鋪入甑內，砂鍋上蒸一炷香，取出晒乾。如此七次，用竹刀切豆大塊，再三次。不可犯銅鐵器。淫羊藿，四兩，洗淨，剪去邊刺，羊油炙或炒。五加皮，四兩。當歸，二兩。龍眼肉百枚。

右藥入磁罈內，用好酒十斤浸七日。鹽泥封固，用桑柴文武火懸胎煮三時，埋地下三日，取出，過七日。每日飲三五盃，將藥渣濾出，晒乾爲末，煉蜜丸桐子大，每服五十丸，空心用此酒下。一方用仙茅一斤，參水浸二次，淫羊藿葉一斤，鹿茸四兩，當歸四兩，酒三十大壺。製法同，去五加皮、龍眼肉不用。

丁其譽《壽世秘典》卷一《月覽・歲時通典》 元旦，飲椒栢酒以辟疫厲。

椒乃玉衡星精，服之令人體輕耐老。栢爲仙藥，能辟邪。除夕，以椒三七粒，東向側栢葉七枝，浸酒。元旦，目少至長次第飲之。劉禹錫《元日詩》：「歲酒先拈辭不得，被君推作少年人。」蘇東坡詩：「但把窮愁博長健，不妨最後飲屠蘇。」

唐孫思邈有道術，作庵名屠蘇。除夕，遺閭里藥囊浸井內，元旦取水置酒中，名屠蘇酒，合家飲之，不染疫疾。陳延之《小品方》云：此華陀方也。造法：用赤木桂心七錢五分，防風一兩，菝葜五錢，蜀椒、桔梗、大黃五錢七分，烏頭二錢五分，赤小豆十四粒，以三角絳囊盛之。除夜懸井底，元旦取出置酒中，煎數

沸，舉家東向，從少至老次第飲之，辟疫厲一切不正之氣。藥渣還投井中，歲飲此水，一世無病。

宋應星《天工開物》卷下《麴蘗第十七卷》 宋子曰：獄訟日繁，酒流生禍，其源則何辜？祀天追遠，沉吟《商頌》《周雅》之間，若作酒醴之資，麴蘗也，殆聖作而明述矣。惟是五穀菁華變幻，得水而凝，感風而化。供用岐黃者神其名，而堅固食羞者舟其色。君臣自古配合日新，眉壽介而宿痼怯，其功不可殫述，自非炎黃作祖，末流聰明，烏能竟其方術哉。

酒母

凡釀酒必資麴藥成信，無麴即佳米珍黍，空造不成。古來麴造酒，蘗造醴，後世厭醴味薄，遂至失傳，則并蘗法亦亡。凡麴麥米麪隨方土造，南北不同，其義則一。凡麥麴，大小麥皆可用。造者將麥連皮，井水淘净晒乾。時宜盛暑天磨碎，即以淘麥水和作塊用，楮葉包紮懸風處。或用稻稭罨黃，經四十九日取用。造麪麴用白麪五斤、黃豆伍升，以蓼汁煮爛，再用辣蓼末五兩，杏仁泥十兩，和踏成餅，楮葉包懸，與稻稭罨黃法亦同前。其用糯米粉與自然蓼汁溲和成餅，生黃收用者，罨法與時日亦無不同也。其入諸般君臣與草藥，少者數味，多者百味，則各土各法亦不可殫述。近代燕京則以薏苡仁爲君，入麴造薏酒，浙中寧紹則以緑豆爲君，入麴造豆酒，二酒頗擅天下佳雄。別載酒經。凡造酒母家生黃未足，祝候不勤，盥拭不潔，則疵藥數丸，動輒敗人石米，故市麴之家，必信著名聞而後不負釀者。凡燕齊黃酒麴藥多從淮郡造成，載于舟車北市。南方麴酒釀出即成紅色者，用麴與淮郡所造相同，統名大麴，但淮郡市者打成磚片，而南方則用餅團，其麴一味，蓼身爲氣脉，而米麥爲質料，但必用已成麴酒糟爲媒合此糟，不知相承起自何代，猶之燒礬之必用舊礬滓云。

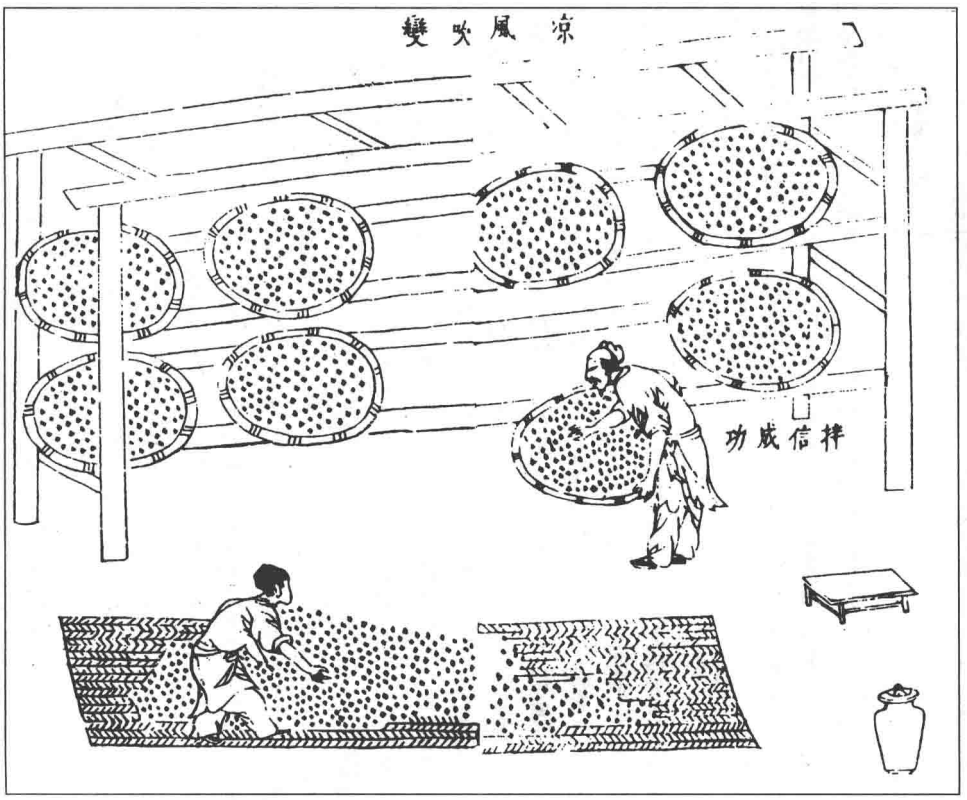
神麴

凡造神麴所以入藥，乃醫家別于酒母者，法起唐時，其麴不通釀用也。造者專用白麪，每百斤入青蒿自然汁、馬蓼蒼耳自然汁，相和作餅，麻葉或楮葉包罨，如造醬黃法。待生黃衣，即晒收之，其用他藥配合，則聽好醫者增入，苦無定方也。

丹麴

凡丹麴一種，法出近代，其義臭腐神奇，其法氣精變化。世間魚肉最朽腐物，而此物薄施塗抹，能固其質于炎暑之中，經歷句日，蛆蠅不敢近，色味不離初，蓋奇藥也。凡造法，用秈稻米不拘早晚，舂杵極其精細，水浸一七日，其氣臭惡不可聞，則取入長流河水漂净。必用山河流水，大江者不可用。漂後惡臭猶不可解，入甑蒸飯，則轉成香氣，其香芬甚。凡蒸此米成飯，初一蒸半生即止，不及其熟，出離釜中，以冷水一沃，氣冷再蒸，則令極熟矣。熟後數石共積一堆拌信，凡麴信必用絶佳紅酒糟爲料，每糟一斗入馬蓼自然汁三升，明礬水和化，每麴飯一石，入信二斤，乘飯熱時，數人捷手拌勻。初熱拌至冷，候視麴信入飯久復微温，則信至矣。凡飯拌信後，傾入籮内，過礬水一次，然後分散入篾盤，登架乘風後，此風力爲政，水火無功，凡麴飯入盤，每盤約載五升，其屋室宜高大，妨瓦上暑氣侵逼，室面宜向南，妨西晒。一个時中，翻拌約三次，候視者，七日之中，即坐卧盤架之下，眠不敢安，中宵數起。其初時雪白色，經一二日成至黑色，黑轉褐，褐轉代赭，赭轉紅，紅極復轉微黃。目擊風中變幻，名曰生黃麴，則其價與入物之力，皆倍于凡麴也。凡黑色轉褐，褐轉紅，皆過水一度，紅則不復入水。凡造此物，麴工盥手與洗净盤簟，皆令極潔，一毫滓穢，則敗乃事也。





方以智《物理小識》卷六《飲食類》 釀。重酘曰酎，浮蟻曰酵，凡醞傷熱則酸，傷冷則甜。東風至而酒湛溢，故賈臘醅，煮酒少沸，不得過也。畢萬曰：新蒲漬酒味厚，以高粱莖煮酒色紅，以青枳煮酒氣香，色碧，或以竹葉臘入酒煮之，諸穀諸藥皆可入釀。以藥浸酒，不如以藥入麴。紫藤角仁熬香入酒，則不敗，不必砒甕也。韶粉入酒去酸，或以火灰，或入炒赤豆，或鎔鉛傾入酒中。虛舟曰：酒中置茄子柴灰，則酒到夜成水。凡酒中火焰，以青布拂之滅。暄曰：冬釀酒難熟，以麥蒿浸温，鋪覆缸内，酒母立至。

叩甕辨酒。聲清而長者佳，重而短者酒苦，不響者酒必壞。

燒酒。元時始創其法，名阿爾奇，稻黍裸糧等皆可燒。先煮熟，鋪地候冷，和麴蓋之，對晝則發熱炙手。攤之，取入壜中，泥封其口。或三朝，或七日，乃蒸而取其氣水。其三日者，麴藥迅也。七日者，君臣藥也。或以麥芽如糖法，但不下。《水裸記》曰：醋入火酒，味如常酒，不復酸。《飲膳正要》云：葡萄燒酒，出哈斯呼者最烈，哲伯勒島蒲萄酒可度八十年。燒酒畏鹽，鹽化燒酒爲水。暄曰：紙蘸燒酒然之，火去而濕存，可徵雷升雨降之理。

香酒法。作格，縣繫茉莉於甕口，離酒一指許，紙封之。旬日，香徹矣。暹羅以香薰壜如漆而貯酒。

賽葡萄釀　黑豆去皮磨碎，於銀器水煮，加數烏梅，少許明礬，熬冷，色黑，濾潔，調以酒蜜而盛瓶中，蜜封一宿，飲。

藥釀。一分燒酒，二分窖苧，袋盛藥浸之，或煮三炷香，然不若藥和麴釀之妙也。秘法：羊藿、地黄、山羊血、五加入卵伏如法，合麵麴釀以燒酒，拍水煮，窖三年，紗甚，藥隨宜增。

紅麴。石半白粳飯，分十五處，入麴母三斤，揉勻，以帛密覆熱，即攤開，覺温急堆起。又密覆，次朝日中，又作三堆，過一時分作五堆，再一時合作一堆。又過一時，分十五堆。稍温又作一堆。如此數次。第三日，用大桶盛新汲水，以竹篾盛麴，作五六分。蘸濕完，又作一堆，如前法。第四日如前，又蘸。若麴半沈半浮，再依前法作之，又蘸。若盡浮則成矣，曝乾收之。其米過心者，謂之生黄，入酒及酢醢中，鮮紅可愛。一曰造紅麴，用秔米煮熟爛飯，煎赤靈芝草汁，溲爲團，中穿一穴，上下擷辣蓼葉覆。藉三五日，如未紅，再煎芝草汁常灌之，常浴之，仍以蓼覆，以紅爲度，晒乾收。七八月可造麴母，即赤芝辣蓼，遏飴積多次之精者。此方近世乃出，向來瑞金造紅麴，福州古田最紅，其麴母出沙縣。李昌谷詩：酒滴珍珠紅。夏産剛曰：江南人造紅麴酒。則古有之矣。中通曰：紅麴母法，蒸白粘米飯一斗，倍上麴拌勻，如造酒法。下甕，冬七日，春秋五日，夏三日。如酒熟爲度，入盆中，擂如稠糊。每粳米一斗，止用此母二升。此一料母，可造紅麴石半。

酒油　酒釀脚十斤，加麴八兩，川椒二兩，閉之數月，其浮者即爲油。中惠

曰：宋其武年伯云，以礱蒙紗，入糟墐中，從春過夏取出，在礱中者即爲糟油。凡酒腳十斤，加酒麵二斤。馮道濟曰：以竹作篛，置糟墐下，其在篛下者爲油。亦須冬收，過夏乃取。

蒸露法。銅鍋平底，墻高三寸，離底一寸，作隔花鐍之，使通氣。外以錫作餾蓋蓋之。其狀如盔，其頂圩使盛冷水，其邊爲通槽，而以一昧流出其餾露也。作竈，以磚二層，上鑿孔以安銅鍋，其深寸。鍋底置砂，砂在磚之上，薪火在磚之下，其花置隔上，故下不用水，而花露自出。凡薔薇、茉莉、柚花，皆可蒸取之，收入磁瓶蠟封，而日中暴之，乾其三之一，露乃不壞。服一切藥，欲取精液，皆可以是蒸之。近法以磚上砌臼，置沙石，厚一二寸，鋪花其上，而以錫盔蓋之，但以鹽泥泥其外縫。陳則梁曰：以重湯蒸錫甑取露，更無焦氣。中履曰：錫甑頂作中低，滴露甑中石子上，置一礶接之，驗頂上冷水煖，則起蓋，取中，其花露盡矣。須白石圓徑五分者鋪底，熱則易之。

酒麵。麵百斤，菉豆斗二升，杏仁十二兩，夏擷辣蓼枝葉，煎汁以溲。前三味置箱壓實，每片以稻稈護縣乾醒。晝暴夜露，足七日收臘，乃傳酵。北京內府麵，則有紅蔻、藿香、白芷、草果仁、杏仁、竹葉、白蓮，以辣蓼、蒼耳、菉豆汁苴餅。又雪香麵，以糯粉五斤，麵六斤，和勻，計一升，布苴壓實爲餅。至臘釀時，糯一石，麴一餅，貯潘瀾百二十斤。米友石家法，麵和成，甎置，酋二七，暴之爲麵，初不用藥。凡釀米五斗，水四斗半，麵二斤半。

三黃糟。三伏中，糯米一斗罌作黃子，以一斗用酒藥造成白酒漿，以一斗炊作奠飯。合此三者，拌勻入甕，泥箬密封，日晒，至秋冬用，或和在醬內。

陸祚蕃《粵西偶記》 北流縣勾漏山有洞，道書謂之寶圭洞天。【略】洞口前後產葛仙米，採而乾之，粒圓如黍，黑色，以之揉麵釀酒，特芳香。

古辣泉在永淳之墟，取以釀酒，既熟不煮，埋之土中，日足取出，色淺紅，味甘，不易敗。

張燮《東西洋考》卷五《東番考・雜籠淡水・物產》 酒。《名山記》曰：米甘香，採苦草雜米釀之。間有佳者，飲能一斗。

林謙光《臺灣紀略・風俗》 人好飲，取米置口中嚼爛，藏于竹筒，不數日而酒熟。客至出以相敬，必先嘗而後進。

吳綺《嶺南風物記》 桂酒出惠州博羅縣，蘇軾有頌。

猴酒出瓊州，土人每在山中得猴酒，或在岩石窩內，或於半破椰殼內得之。問之，土人云：猴以稻米采草藥共嚼之，如人之造酒同，一二日即成酒，味如淡水燒，然亦不多得。

高士奇《扈從東巡附録》 詹沖努力。米兒酒也，或即蘆酒，炊穀爲糜，如以麵糵，須臾成醞，朝釀而夕飲，味少甘，多飲不醉。

陸次雲《峒溪纖志》卷中《咂酒》 咂酒一名釣藤酒，以米雜草子爲之，以火釀成，不芻不酢，以藤吸取，多有以鼻飲者，謂由鼻入喉，更有異趣。

查慎行《人海記》卷下《銅匱酒榨》 工部有銅匱四，高可過人。光禄寺有鐵梨木酒榨，每榨用米二十石，得汁百甕，云是明初籍没沈萬三家物。

李心衡《金川瑣記》卷四《咂酒》 番地無六酒六漿之屬，祇有咂酒一味，以小麥、青稞及黍子、燕麥爲之。將稞、麥等入水鍋內煮半熟，倒向沙地上曝乾，然後拌酒麵入皮簍內，上用牛羊毛蓋煖。數日後聞有酒氣，再入酒罈，用牛糞封口，惟恐泄氣。用時移貯銅瓶，入滾水少許，以細竹管數枝植其內。酒面味薄，酒底有沙土，故用竹管吸取中間。男女數人可以雜吸，似喫烟。甫到任勘部民地畝，過勒烏圍屯，練守備阿咱拉跪道，壺漿以迎。予本不飲，不欲拂其意，略爲取飲，味甜無酒氣。及細問通事釀酒顛末，幾欲嘔下。

鄂爾泰等《雲南通志》卷三〇《異蹟》 樹頭酒。《南史》云：南海頓遜國有酒樹似安方榴，採其花汁停甕中，數日成酒甘美。《舊志》云：樹頭酒，樹類樓，高五六丈，結實大如李，土人以麵納罐內，以索懸罐於實下，倒其實，取汁流於罐以爲酒，名曰樹頭酒。或不用麵，惟取汁熬爲白糖。其葉即貝，寫緬書用之。譚用之詩云：「昔年南去得吳嬪，頓遜梧前共好春。」《南州見物志》亦載其事，今緬甸軍民宣慰司有此。

郝玉麟《廣東通志》卷五二《物產志・酒》 草麴，南海多矣，酒不用麵糵，但杵米粉，雜衆草葉，治葛汁滌溲之，大如卵，置蓬蒿中，蔭蔽之，經月而成。用此合糯爲酒故劇，飲之既醒，猶頭熱涔涔，以其有毒草故也。南人有女數歲即大釀酒，既漉，候冬陂池竭時，實酒罌中，密固瘞陂中。至春瀦水滿，亦不復發矣。女將嫁，乃發陂取酒以供賓客，謂之女酒，味絶香甜。《草木狀》

南方釀酒未大熟，取其膏液謂之酒子，率得十一，既熟則反之醅中。蘇軾《酒子賦序》

東坡在惠州自造酒曰羅浮春。又博羅之蠻村多桂，以其花爲釀，香味沁腦，東坡有《桂酒頌》併釀法，刻于羅浮鐵橋下。又在海南作真一酒，以米麥水三者爲之。《志林》

瓊州醞酒不用麵糵，有木曰嚴樹，擣皮葉和粳成酒。又石榴花葉亦和釀，數

日成酒。張天復《輿地志》。又按：瓊州有一種麵藤，采其葉雜米粉爲餅，可以釀酒，一名酒藤。

椰子中有清漿升許，微帶酒氣，曰椰酒。《廣志》。《桂海虞衡志》云：椰酒新者極清芳，久則渾濁不堪飲。

烏丸有東墻酒，訶陵有柳花、椰子酒，波斯、拂菻有肉汁酒，南蠻有檳榔酒，扶南有安石榴酒，土瓜根酒，辰溪有釣藤酒，赤土有甘蔗酒，真臘有明芽酒，波斯有三勒酒，以暹羅酒爲第一。《外國名酒記》。廣東番舶載酒貿易，故載之。

張宗法《三農紀》卷一〇《謀生修藏》 釀酒造麵。今造麵者，六月六日，五月五日，八月十五日，忌辛日、丁酉日、戊子、甲辰、辛酉，月厭破及蛀日。

方治　滿瓮絳色者，入吉之兆。久停者，每十斤黃蠟三錢，竹葉一把，南星一片入酒內，煮滾置靜處，年久更美。又云罎下襯麴可經久。入桑葉味不退。味不佳，入甘草、白芷、砂仁、肉桂良。若酸，每酒十斤，以雞子煮熟入內停久，味轉。

黃叔璥《臺海使槎録》卷五《北路諸羅番一・飲食》 酒凡二種，一春秫米使碎，嚼米爲麵，置地上，隔夜發氣，拌和藏甕中，數日發變，其味甘酸，曰姑待。婚娶、築舍、捕鹿出此酒，沃以水，羣坐地上，用木瓢或椰椀汲飲之。酒酣歌舞，夜深乃散。一將糯米蒸熟，拌麵入簸籃，置甕口，津液下滴，藏久色味香美。遇貴客始出以待，敬客必先嘗而後進。

黃叔璥《臺海使槎録》卷五《北路諸羅番二・飲食》 酒二種，一用未嫁番女口嚼糯米，藏三日後，略有酸味，爲麵，舂碎糯米和麵置甕中。數日發氣，取出攪水而飲，亦名姑待酒。一種與新港等社同，飯亦如之。每年以二月二日爲年，一社會飲，雖有差役不遑顧也。

黃叔璥《臺海使槎録》卷五《北路諸羅番五・飲食》 疊巘深溪，樹木蓊翳，平原絶少，山盡沙石，種黍秫薯芋，俱於石罅鑿孔栽植。黍秫熟，留以作酒。先以水漬透，番婦口嚼成粉，置甕中，或入竹筒。亦用黍稈燒灰，攪成米麵，發時飯或黍秫和入，旬日便成新酒。客至漉糟，番輪飲之。

黃叔璥《臺海使槎録》卷六《北路諸羅番八・飲食》 酒飯各二種，飯不拘秔糯，炊而食之，或將糯米蒸熟，舂爲餅餌，名都都。酒用黍米浸水，越宿舂碎，和以草麵，三五日發氣，水浸飲之。一將糯米炊飯，拌麵置桶中，逾三日，澄汁蒸酒，番極珍之。

黃叔璥《臺海使槎録》卷六《北路諸羅番九・飲食》 番地少播秔稻，多種黍芝麻，飯皆黍米。又蒸熟置罌缶中，俟發變晒乾，舂爲麵，拌黍飯藏於瓮，數日後試其味，則投以水，蒸其液爲酒。

黃叔璥《臺海使槎録》卷七《南路鳳山傀儡番二》 歲時以黍米熟爲一年，月圓爲一月。語與八社異，有事他出，聽鳥音，吉則趨，凶則返。酒以黍米合青草花同舂，草葉包煮。四五日外，清水漉之，貯甕二三日，即有酒味。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・春》 皮酒，用火酒十斤，餳糖五斤，黃酒二十斤，當歸五錢，陳皮、梔子、香附各二錢，砂仁、五加皮各三錢，浸六十日取用。若自做燒酒名稀熬者，與黃酒平兑，藥亦少增。季春以後臘黃漸窮，不得不預備也。

棗酒，用紅棗二斤，洗净，炒胡、加小茴、五加皮各三錢，香附、當歸各壹錢，夏布袋盛，浸稀熬六十斤。

狀元紅，用五加皮壹兩，桂皮四錢，陳皮、當歸、甘草、木香各壹錢，蜜壹斤，橘餅不拘多少，紅麵壹兩，夏布袋盛，浸大麵蒸酒十斤，入罈，重湯煮壹炷香。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・夏》 初伏，【略】伏前五日，用丁香、官桂、椒、茴，各壹兩爲末，浸乾蒸酒二斤，閉罐内。再用老姜壹斤，切片，晒乾。入伏日，將酒蒸過，候冷，浸姜透，晒乾，又浸又晒，以酒盡爲度，磁罐收貯。冬月清晨，嚼姜壹片，通身和煖。

中伏【略】踏麵麥壹斗，磨麪麩斗半，約用水二十四黑碗，拌入模，踏之，加菉豆半升同磨更好。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・秋》 踏露麵，立秋取稻葉朝露，和白麵五升，純糯米麵二升，去皮尖杏仁四兩，去梗青花椒少許，和成塊，黃蒿包，掛衝風處，四十日取用。

晒麵，夜承露水，勿見霜着雨。

梨酒，用好熟梨，連皮核切大片，排罈内令滿。灌以上好火酒，封口，土埋三月取用。能潤肺凉心，消痰降火，解毒澁精。

做酒，淘米欲净，洗器務潔，翻糜必快，蓋缸須遲，生水鹽汁，遭之即壞。苦酒，每黃米壹斗，用晒好麩麵麪二升，若麵平常，少增之。露酒，用糯米四升，黃米六升，露麵麪壹升二合，露麵勿用陳者。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・冬》 歸元酒，用當歸、枸杞各二兩，龍眼肉四

兩，南菊花兩半，入黃酒二斤煮沸，收罈內，加好蒸酒十斤浸之。

白酒，用白茯苓、白朮、花粉、山藥、薏苡仁、芡實、牛膝各五錢，白荳蔻去殼三錢，酌加蜜，浸蒸酒十斤。

做臘黃酒，置堂屋內，以稻草圍嚴，勿使上凍。來年寒食前榨酒，其糟拌醋。澄酒，務去脚極清，入極乾潔器內，收高涼穩實處。此時天寒，凡盛酒器皿，用滾水磁瓦洗極淨，以口向下，放煖屋內，或熱炕上。遇天晴，置日中晒乾，仍收屋內，若凍凝水氣，必壞酒。

劉統勳《皇輿西域圖志》卷四一《服物一・飲食之具》 阿爾呼特，縫皮爲袋，中盛牲乳，束其口，久而成酒，味微酢，謂之桐酒。

江昱《瀟湘聽雨録》卷六 酈令周君傳酒方：黑蒲萄乾一斤，冰糖一斤，燒酒十斤，浸罎內，封煮窖之。小杯取少許頓沸湯椀內，時一呷之，但使知酒味，勿使有酒意。日頻服，助神養氣，極和平有益。

于敏中等《欽定日下舊聞考》卷一四九《物産》 【略】又燕中暑月於冰窖造御酒甚清冽，使至嘗被賜。女真人多釀糜爲酒。

增：酒之屬：葡萄酒、棗酒、椹子酒。《析津志》

補：衛侯以百花露名酒，多至百種，大内每需之。《賴古堂集》

補：大都酒使司於葡萄酒三十分取一。至元十年抽分酒户，白英十分取一。爲御史臺所察，議得葡萄酒漿雖以酒爲名，其實不用米麵，難同醞造別酒一體辦課，仍改正三十分取一。《元典章》

陸燿《甘藷録・製用》 造酒，藷根不拘多少，寸截斷，晒半乾，甑炊熟，取出揉爛入瓶中，用酒藥研細，搜和按實，中作小坎，候漿到看老嫩，如法下水，用絹袋濾過，或生或煮熟任用。其入瓶寒暖，酒藥分兩，下水升斗，或用麴糵，或加藥物，悉與米酒同法。若造燒酒，即用藷酒入鍋如法，滴槽成頭子燒酒，或用藷糟造，當用燒酒，亦與酒糟造燒酒同。

嵇璜等《欽定續文獻通考》卷二八《土貢考》 至順元年三月，茂巴勒斯來貢葡萄酒。

又西番哈喇和卓來貢葡萄酒，諸王哈爾滿遣使來貢葡萄酒。至二年正月，哈爾滿又遣使來貢葡萄酒。六月，諸王綽斯本伊特甘布哈爾滿駙馬鄂勒哲特爾遣使來獻葡萄酒。十二月，西域諸王圖堅特穆爾遣使獻西馬及葡萄酒。三年二月，諸王達爾瑪實哩哈爾滿，各遣使來貢葡萄酒、西馬、金雅鶻。

[元武宗至大四年六月]是月，罷只合尺世喇噶遜所造上供酒。

嵇璜等《欽定續文獻通考》卷二九《土貢考》 [洪武]六年十一月，罷太原歲進葡萄酒。時上供簡省，郡縣貢香米、人參、葡萄酒，帝以爲勞民，悉却之。

周廣業《循陔纂聞》卷一 《升菴外集》説杜詩「蔗酒多還醉」云，蔗酒以蔗爲筒，吸而飲之，今之咂酒也，又名鈎藤酒，酒以火成，不醉不窮，兩缶西東，以藤吸取。莊綽《鷄肋編》云：關右塞上人造嗜酒，以荻管吸於瓶中。《老學菴筆記》：辰、沅、靖州蠻飲酒以鼻，一飲數升，名鈎藤酒，不知何物。《孫公談圃》云：辰溪有鈎藤酒。是蔗酒、咂酒、鈎藤、嗜酒，名異而寔同也，但其作法不傳。胡侍《珍珠船》云，《齊民要術》作粟米爐酒法：五六七月中作之倍美，取受兩石以下甕，以石子二三升蔽甕底，夜炊粟米飯，攤令冷，得露氣，鷄鳴乃和之。大率米一石，殺麴一升。和法：痛挼令相雜，填滿甕爲限，以紙蓋口，磚壓上，勿泥之，恐太傷熱。五六日後，以手内甕中看，令無熱氣便熟矣。酒停亦得二十許日，以冷水澆筒飲之，酮出者餉而不美。詳其法即今所謂咂酒。然今法只用小白麴，或大麥、小麥、糯米，瓶罌中皆得作之，而澆飲以湯。古爲蔗酒，因以蔗筒吸之，故名。今云爐，當是筆誤。酮，公縣切，以孔下酒也。按：以筒吸飲，取酒味之全也。占城飲椰子酒，亦賓主繞甕筒而咂，且注水，味盡而止。近見有人作煙詩，妄謂蔗酒是煙，牽扯可笑。《桂海虞衡志》：南人善鼻飲，用陶器如盃，旁植一小管若瓶嘴，以鼻就管吸酒漿。暑月飲水，云水自鼻入咽，快不可言。邕州人已如此。陸次雲《峒谿纖志》：咂酒一名鈎藤酒，以米雜草子爲之，以火釀成，不窮不醉，以藤吸取，多有以鼻飲者，謂由入喉，更有異趣。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷七《花部》 玫瑰花。有紫白二種，紫者入血分，白者入氣分。

風痺藥酒。《救生苦海》用白槿花、大紅月季花、玫瑰花去蒂，各一兩。鬧羊花五錢，風茄花五朵，龍眼肉、北棗肉各一兩，紹酒五壺，浸封七日，隔水煮之。罈上置白米一撮，米熟成飯爲度取出。每服二三杯，蓋暖卧避風即愈。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷七《果部上》 百菓酒。香橼、佛手各二個，核桃肉、圓眼肉、蓮肉、橘餅各半觔，柏子仁四兩，松子三兩，紅棗二十兩，黑糖三觔，乾燒酒五十觔，浸此酒補虛益腎，乃河中李太守秘方。

吴玉樹《寶前兩溪志略》卷一《山川》 淘飯河。在射村，思吴橋東酒肆，釀酒淘飯于此，故名。案：吴興酒以三白特勝，謂米白、麴白、水白也。先以米浸一月，以水

瀝之使淨，而後蒸成飯，雜以白麴、陳皮、花椒釀之，非但飯不淘而米亦未嘗淘焉，唯釀白酒必須淘飯。其法，以陳糯米浸四五日，蒸作飯，貯于大籮，河中淘之，雜以酒藥，其藥十八味，云是沈東老所傳。釀之十八日，成酒矣，味甘色白性純美，勝他酒，即十八春也，一名十八仙，一名酒娘，一名漿頭酒。再入溪水釀一夜，瀝之，是爲白酒，味辛暴矣。

秦嘉謨《月令粹編》卷三《春總》 郫筒酒。《華陽風俗録》：郫縣有郫筒池，池旁有大竹，郫人刳其節，傾春釀於筒，苞以藕絲，蔽以蕉葉，信宿香聞於林外，然後斷之以獻，俗號郫筒酒。

秦嘉謨《月令粹編》卷一五《十月日次・物候》 上時春酒。《齊民要術》造酒法：用黍米麴一斗，殺米一石，秫米令酒薄，不任事，治麴必使表裏四畔，孔內悉皆淨削，然後細剉，令如棗栗，曝使極乾。一斗麴用水一斗五升，十月桑落初凍，則收水釀者，爲上時春酒。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・春總雜識》 萬家春。蘇軾《浣溪沙》序：予家近釀酒，名曰萬家春。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・三月令雜識》 當梁酒。《齊民要術》作當梁酒法：當梁下置甕，故曰當梁，以三月三日未出時，取水三斗三升，乾麴末三斗三升，炊黍米三斗三升爲再餾黍，攤使極冷，水麴黍俱時下之。三月六日炊米六斗酸之，三月九日炊米九斗酸之，自此以後，任意酸之，滿甕便止。若欲取者，但言偷酒，勿云取酒。假令出二石，還炊一石米酸之，甕還復滿，亦爲神異。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・夏總雜識》 雞鳴酒。《齊民要術》作夏雞鳴酒法：秫米二升煮作糜，麴二斤擣，合米和，令調以水五斗，漬之封頭。今日作，明旦雞鳴便熟。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・六月令雜識》 胡麻酒。《山家清供》：胡麻酒，盛夏飲一巨觥，清風颯然，絶無暑氣。其法：漬麻子二升，煎熟畧炒，加生薑二兩，生龍腦葉一撮，同炒細研，投以煮醞五升，濾去查，水浸之，大有所益。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・九月令雜識》 白醪酒。《食經》作白醪酒法：生秫米一石，方麴二斤，細剉，以泉水漬麴密蓋再宿，麴浮起，炊米三斗酸之，使和調，蓋滿五日乃好酒，甘如乳，九月半後可作也。

汪志伊《荒政輯要》卷八《防范・禁造酒》 元大德十一年，江浙飢。中書省臣言，杭州一郡，歲以造酒，糜米二十八萬石，禁之便。陸曾禹曰：以必需之物，置之可省之途者，以米作酒是也。無酒人不害，無米人不生，禁之便。

楊萬樹《六必酒經》卷二《製造紅麴法》 紅麴江西爲第一，福建爲第二，我浙台、温爲第三。江西、福建製法：用白粳米一石五斗，水浸一宿，炊飯攤微温，入紅麴母三斤，研細拌匀，併作一處，以帛覆蓋，熱即去帛攤開，覺微温，急堆起，又密覆。次日分作三堆，過一時，分作五堆，再一時，合作一堆，又過一時，分作十五堆，稍温又作一堆，如此數次，分之以洩其熱，合之以助其發。第三日，用大桶貯新汲水，以竹籮盛麴，蘸濕，又作一堆，如前法作一次。第四日如前又蘸，若麴半沉半浮，再依前法，作一次又蘸，麴盡浮則成矣，取出晒乾。台、温製法：用紅粳米一石六斗，炊飯攤微温，盛竹大籮内，用江西紅麴母三升，研細，和酒醋拌匀，以蒲蓆密蓋。次日熱即去之，將飯分作四十簸，天寒置入密室，謂之進洞，天煖恐其傷熱，置於空堂陰凉之處。第三日，以小竹籮盛麴，用水蘸濕一次，堆起，候煖即攤開，待冷復堆起，再攤開，以麴微燥爲度。第四日兩蘸，上午一蘸，下午一蘸，堆攤如前。第五日，用蜊灰水三蘸，早晨一蘸，旁午一蘸，日晡一蘸，堆攤如前，以後再蘸，俱用灰水。麴蘸以灰水，則色赤而麴堅。大約寒時十餘蘸使麴易紅，煖時十餘蘸，不致過熱，温凉時八九蘸爲則，當看麴粒之浮沉，察天時之寒熱而蘸之，亦不拘定以蘸攤爲限也。夫製紅麴喫緊之法，尚在初罨之際，時刻體探，欠罨則麴母尚未刻飯，麴有生米，兼有惡氣，謂之藍暴，過罨則麴飯傷。熱米粒細縮，謂之黄暴。至貯入竹篾蘸攤之功，亦有傷冷傷熱之誤，法與初罨相同。故粒大紅綻而色嬌者爲上，粒小細縮而色枯者爲下。傷冷米生而不紅，傷熟麴縮而酒酸。二釀者，當知製麴爲至要也。

楊萬樹《六必酒經》卷二《醞釀三白用水淋飯法》 淋飯，古謂脚飯，即今漿板酵水之法也。飯炊熟，用大桶一口，連蒸舁於架上，取新汲水，將飯淋冷，蒸底淋出之水，以冷爲度，倘飯未淋冷，則酒漿即酸。夏月淋宜極冷，淋下之水，不必回淋。春月秋月，淋水十分，回淋三分。冬月淋水十分，回淋五分。天氣嚴寒，淋水九分，回淋六分。漉乾拌藥，必須將飯拏實。如遇天氣嚴寒，先將甕底用湯湯熱，除其寒氣，對週即發，的限十二時辰爲度。凡淋飯喫緊之法，專在度量天時，留心淋水，回湯之功，得法則漿美，失法則漿惡。天和而回淋太煖則漿酸，天寒回淋而飯未煖則漿遲，天寒回淋而飯遇熱，則麴死而漿絶。近今又設添湯回，破水回，淘飯做，不若酌用原淋之水爲穩。至酒甕裹蓋之法，譬如人之穿衣，天寒穿厚衣，天凉穿薄衣，天熱則赤身。天寒甕邊裹以草薦，覆以草蓋，嚴寒再加草薦，再加草蓋，以助其煖。天凉裹以草薦，覆以草蓋，漿來沸急，去其草蓋，換以篾蓋，以洩其熱。天熱酒甕不必裹蓋。朱翼中釀法，脚飯不用水淋，以冷湯搓飯，令飯鬆散，不致成塊，拌麴入甕，亦妙法也。

楊萬樹《六必酒經》卷二《造三白新酒法》 司斗精糯一石八斗，先將糯一石四斗，淋拌均照前法。天寒第五日投飯，天煖第四日投飯，再浸米四斗按時投

喂，加麥麴十五斤，水三百斤，和入前漿攪勻，發急開爬，釀至七日，可榨酒四百八十斤左右。如天煖不投，第四日加水一百四十斤，釀四日，可榨酒二百四十斤左右。夫投飯米數，察天時，遵風俗，似難一則，但酒以投者爲佳。近有三白老酒，全用淋飯，四週增麴破水，並不投喂，喈嗜酒鮮，不辨味美。唯杭省老酒，參以紹法，喂飯米浸八日左右，故杭酒之味，與紹酒不殊。至淋飯應用白藥，和藥製造者，則井中漿滿。不和藥者，則井中漿半。我台陳萬和白藥，配製極善，酒人當因地制宜，酌而用之可也。

楊萬樹《六必酒經》卷二《造三白老酒法》 司斗精糯一石八斗，先將糯一石四斗，水浸炊飯，照依前法，按時淋回。用白藥二十八兩，研細拌飯，實置甕中，中間挖一井子，直見甕底。甕邊四圍及甕面亦照前法裹盖，對週即發，有春蠶食葉之聲。俟井中漿滿，每日酌澆四圍一二次，至第五日，再用糯米四斗，按時投飯，加麥麴三十斤，水三百斤，和入前漿攪勻，發急關爬。至七日緝齊，盛於罈內，封貯兩月，可榨酒五百斤左右。

楊萬樹《六必酒經》卷三《五穀果實蒸燒法》 凡九穀及果品藥材等物，可和釀者，即可和糯蒸燒，但其法頗繁，難以盡録，今輯簡要者，以備參考。

糯米燒

即三白淋飯之法，已載二卷。淋飯釀至第七日，微加水，不投飯，俟其發透，即可蒸燒，難定日數，當以天時之寒熱而化用之。至接取尾燒，與小麥法同。糯米一石，可燒堆花酒八十斤。

粳米燒

粳米一石，浸透炊飯，盛於大桶內，再用滾水泡浸，俟飯微開花，漉乾再炊，或煮熟亦可。攤冷，研江南餅子麴三十兩，封貯半月，可燒酒三十斤左右。大抵稻之性粘者其酒多，不粘者其酒薄。以糯燒較之，則粳燒自不及焉。

小麥燒

小麥一石，燥麥浸一夜，鮮麥浸兩箇時辰，此酒俱在夏月製釀，若於他季，浸法另當斟酌。炊熟盛於大桶內，再用滾水泡浸，浸滿麥飯一二寸許，俟麥飯開花，天涼十粒之內，應待八九粒開花，天熱只須六七粒開花，即宜放去滾水。夫麥燒喫緊之法，全在留心泡浸之功，得法則酒多，失法則酒薄。麥飯漉乾攤微温，每麥一石，用江南白藥三十兩，拌勻。天寒置於瓮中，即行密盖，俟對週漿來，加水二石。如有麥麩亦可隨數增和，仍行封盖，半月可燒。天熱麥飯拌藥後，用大白籃貯盛，以蒲蓆密盖，俟對週漿來，用酒罈分貯，加水密封，八九日可燒。酒人宜看天氣寒熱爲要，倘天熱之時，置麥飯於瓮，則飯酸壞。天寒置麥飯於罈，則飯不化。每麥一石，可燒堆花酒五十斤左右。其尾燒稍有酒氣者，另盛罈中，十斤之內，又可燒酒二斤之數。小麥燒，味爲第一，米麥次之，大麥又次之。

米麥燒，
法與小麥同。

大麥燒，
法與小麥同。

包蘆燒，俗名觀音粟。

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

粟米燒

崙治不寐，令人久睡不醒，兼補虚損，利腸胃。其法與糯米同，如粟米一石，漉乾上蒸時，拌入舊糠一斗，易於蒸炊。

高粱燒

春净高粱一石，浸透炊飯，或全粒入鍋煮熟，按時攤飯。研江南白藥二十兩，和飯拌勻，實置甕中。俟對週起發後，加水二十斤，再加麥麴四斤，封貯匝月，可燒酒二十斤左右。如風俗嗜味烈者，摘取頭露，將二露三露再行蒸燒，但南地高粱無多，唯北方出産甚廣，以及黍稷等穀，製釀甚善，故高粱燒遍行九州，推爲第一。

蕎麥燒，俗名花麥，又名苦蕎。

取花麥去殼，磨净粉一石，以水和粉，如拌餡粉式，炊熟攤微温。再用水蘸濕擘碎，研江南白藥二十兩，麥麴二十兩，拌勻入瓮，半月蒸燒，味甚香美。此酒崙治絞腸痧痛，實腸胃，益精神。

烏禾燒，《釋名》稗。

法與蕎麥同。

甘薯燒，俗名蕃茹

蕃茄擇其無有霉爛者，洗净泥垢，用刀削去茄皮，切作片子，隨切隨蒸，刻難稍緩，一經緩蒸，酒有茄氣。若不揀去霉爛，則酒之氣尤劣。蒸熟攤微温，每茄一百斤，拌江南白藥二十兩，封入瓮中，半月後，每茄一百斤，可燒堆花酒十斤左右。或有加麴者，有和酒糟蒸燒者，白藥可以減半。近今福建蕃茄，出産甚廣，茄燒頗尚，究之茄性燥烈，貪飲者，難免頭痛口燥之病。

蓮子燒

此酒補虚益損，清心寧神。蓮子五斤，去心水浸微濕，磨成粉，以水拌匀，如拌餻粉式，蒸熟另貯。再用精糯一斗，以湯浸米，炊熟攤微温，同前蒸熟蓮子粉，用水搓拌鬆散，不致成塊。研江南白藥二兩，麥麴八兩，拌匀置於罈中，一月後可以蒸燒。造此酒者，當另備鐵器小蒸，便於蒸燒。

薏苡燒　俗名米仁

其法與蓮子同，尚治乾濕脚氣。至薏苡有粘粳兩種，性粘者可和糯米蒸炊，照依常酒醞釀。

芡實燒

其法與蓮子同，尚治止渴益腎，小便不禁，遺精，白濁帶下。

葡萄燒　白色，名水晶葡萄，黑色名紫葡萄。

秋月取葡萄三十斤，不必蒸炊，研破，麥麴二斤，和汁拌匀，分貯罈中，密封一月可燒。

楊萬樹《六必酒經》卷三《附録諸酒法》　屠蘇酒

華佗法也。元旦飲之，辟疫痢，除一切不正之氣。用赤术、官桂七錢五分，防風一兩，菝葜五錢，川椒、桔梗、大黄五錢七分，烏頭二錢五分，赤小豆十四粒，以三角絲囊盛之。除夕，將諸藥懸掛井底，元旦取出，置酒中，煎數沸，舉家西向，從少至長，次第飲之，藥滓還投井中。歲飲此酒，一世無病。

神仙酒

此武林桃源法也。神麴二十兩研細，取河水一斗澄清，浸待發。用糯米一斗，淘净炊飯，攤冷，投入麴汁中，拌匀候發。古法先清麴，後投飯。再炊糯米飯二斗，攤冷投之，依前法再投二斗。候發，又炊米二斗投之。候發，又投三斗，待冷依前投之，其酒即成。四酘共米一石。飲者蠲除萬病，令人輕健，酣酌無傷。

冷泉酒

朱翼中法也。糯米五斗，先用五升，淘净炊飯，用稍箕貯盛。次將四斗五升米，淘净入瓮内，以水五斗浸之，將前蒸飯，連稍箕亦浸坐在生米上。約一二日，候漿酸飯浮，仍將酸飯取出，拌麴五兩，先入瓮底，次取浸米四斗五升，漉乾炊飯，攤極冷，用麴十五兩，取前浸酸漿二斗五升，拌匀和入瓮中，浮飯在底，不可攪拌，將瓮密封，勿令透氣。夏五日，春秋七八日酒成。

逡巡酒

補虚益氣，久服益壽。三月三日，收桃花三兩三錢。五月五日，收馬蘭花五兩五錢。六月六日，收脂麻花六兩六錢。九月九日，收黄菊花九兩九錢。陰乾，臘月初八日，取水三斗，待春分收桃仁四十九粒，去皮研細。白麪十斤，同前花和作麴。釀時白水一瓶，麴一丸，麪一塊，封久成酒。如淡，再加麴一丸。

崑侖觴

魏賈璐，家累千金，博學善著作，有蒼頭善别水，常乘小艇於黄河中，每日以瓠匏，取河源水七八升，經宿器中，色赤如絳，以釀酒，名崑崙觴。酒之芳味，世中所絶，曾以三十斛上魏莊帝。

梅香酎

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

蒲桃酒

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

白羊酒

朱翼中法。先用精糯一斗，淘净炊飯，淋冷回煖，用女麴二兩，拌匀置甑中，密覆厚蓋候發。取絶肥嫩羯羊肉三十斤，連骨，用水六斗，入鍋煮極爛，漉出骨，將肉絲肉汁，另器貯盛。再淘精糯一斗，炊飯時，酌撒脂肉於飯上再蒸，頻澆肉汁於飯上，再蒸良久。攤冷，用白麪麴十兩，拌匀投之，十日酒成。

偎酒

朱翼中法也。酒糟一石，煮糯米粥一斗，加正發醅一升，和糟拌匀，俟一二日，如蟹眼發動，入麴三斤，麥蘗四兩，搜拌覆蓋，候熟上榨。

雞鳴酒

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

雪水酒

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

人參酒

補中益氣，通治諸虛。用人參末，同麴米釀酒，或袋盛浸酒煮飲。

地黄酒

補虛弱，壯筋骨。用糯米一斗，地黄一斤，竹刀切碎搗糊，同米蒸熟，和白麪麴六兩，置罈中，封久酒成。黄精法同。

菊花酒

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

當歸酒

和血脉，堅筋骨，止諸痛，調經水。當歸煎汁，或釀或浸，並如上法。

枸杞酒

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

桑椹酒

明耳目，治水腫。糯米一斗，桑椹搗糊一斗，拌米同炊。拌麴六兩，封久成酒。

竹葉酒

治諸風，清心暢意。糯米一斗，竹葉半斤，煎汁如常釀酒法。

虎骨酒

治臂脛疼痛，腎虛寒痛。虎脛骨一具，炙黄槌碎，同麴米如常釀酒。

鹿茸酒

治陽虛痿弱，小便頻數。用鹿茸一對，於煮酒時，切碎袋盛浸之。

諸藥酒

凡治疾用藥釀酒，不能盡述，均可和入麴糯，照常醞釀，或袋盛浸酒煮飲。

吴應逵《嶺南荔支譜》卷六《雜事下》 唐李文孺往昌樂瀧，家奴藏荔子于盎中，文孺初不知也。盛夏溽暑，香出盎外，流漿汎豔，因以麴和杭飯投之，三日成酒，芳烈過于椒桂，人多效之，因作荔酒歌。黄佐《廣東通志》引《異史》

荔支酒，土人齋持釀具，就樹下以荔支焙酒，一宿而成。《廣語》

荔支燒，唐時最珍，白樂天云：「荔支新熟雞冠色，燒酒初開琥珀春。」然以陳者爲貴。同上

那彦成《賑記》卷九《禁止燒鍋》 爲嚴禁開設燒鍋以平糧價以裕民食事。照得踩麴燒鍋，糜耗五穀，有妨民食，即收成豐稔之年，亦屬例所當禁。本年甘省各屬雨澤愆期，夏禾被旱，現在收穫之糧，尚不足供民間饔飧之用。若再開設燒鍋，囤糧造酒，穀石因之愈少，糧價因之愈昂，妨食病民，莫此爲甚。除通行各地方官查辦外，合行嚴禁。爲此示仰各屬軍民人等知悉，凡有開設燒鍋各户，速即自行閉歇，另改别業。如敢違禁復開，許地鄰鄉保人等隨時首告，以憑嚴拿究辦，并將器具糧石，一併入官，以爲罔利病民者戒。該地鄰鄉保人等，倘有藉端訛索及受賄買放情事，察出盡法懲究不貸。凛之。特示。

昭槤《嘯亭雜録》卷一《松苓酒》 純廟時，張文敏照獻松苓酒方：於山中覓古松，伐其本根，將酒甕開罈埋其下，使松之精液吸入酒中。逾年後掘之，其色如琥珀，名曰松苓酒。上偶飲之，故壽躋九旬，康莊日强，有以哉。

鄒漪《本經疏證》卷九《酒》 酒味苦，甘辛，大熱有毒，主行藥勢，殺百邪惡毒氣。

酒用稻米精鑿，浸七日，蒸成飯，攤一夕，每米一石入小麥麴屑二斗，水一石，酵一小杯，踹和密蓋，二日性發，則其中如沸，然後揭蓋，以木耙攪之，日二三次，候糟沉酒浮乃止。滿百日遂無完飯，壓去糟，取酒煎熟，盛甕泥封，愈陳久者愈佳。

李宗昉《黔記》卷一 夾酒，初用釀燒酒法，再用釀白酒法，乃成。

咂酒，一名重陽酒，以九日貯米于甕而成，他日味劣。以草塞瓶頸。臨飲，注水平口，以通節小竹，插草内吸之。視水容若干，徵飲量。苗人富者，以多釀此爲勝。

徐松《宋會要輯稿・職官》二六之三五、三六 都麴院

都麴院在教義坊，掌造粗細一等麴，給内酒坊及出鬻收直，以京朝官諸司使、副使或内侍二人充。太宗至道三年三月，詔麴院每斜麥收麴六斤四兩正數，如有出剩，亦須收附。七月，詔左右軍酒户，如户下小博士脚店欠酒錢，許廻院

催理，仍舊于諸廂寄留。真宗咸平元年五月，詔開封、祥符兩縣去京五十里外，村坊道店酒務並令依舊，各隨縣分界至管屬，不得一例停閉。其郭橋道士鎮酒務勾當人等更敢放賣交引，許人户于京城五十里内醞酒開沽，侵占麴院課利，其勾當人等並科違制之罪。四年十月，詔麴院麴踏部役員僚依舊例不給食錢。景德元年三月，詔每年踏麴委麴院預奏，别差高品一員與監官，先將麥十石踏造貯充樣，候踏麴之時比驗，如不緊寔，專副人匠決停，監官抵罪。每踏麴時，於逐赦置牌，書踏造年月，新舊别貯，差皇城親事官一人扎門。其賣麴官監官，兩秤平賣，不得虧損官私，如受情欠出官麴，許人陳告嚴斷。若賒秤者，至年終具酒户姓名若干，價錢若干，夾細帳申三司紐定，每旬收歷。每日申三司狀，每月秤麴帳或付麴院。八月詔，麴院自今據賒秤麴價會勘，須將家業抵當，三五户連保，與限本年内賒，次年春麴，須舊錢足方秤新麴，每年炒焦作，專差三司軍將一人監，以給到木札，與監官同點檢書料供燒，須勻赤色，不得以生麥拌和，以致麴不堪醞釀。如柴數有剩收充迴數，無得侵欺。仍令三司本判官至時巡視，如見弛慢勘逐施行，應閉赦庫，須監官躬親，如不躬親，許人陳告。秤賣麴須依公均配整碎，每請麴先分堆，以牌子抽探，以次支寔，不得虧壓斤兩。仍于排岸司差雜職一人，公吏小可罪犯，量情決罰。三年四月詔，麴院兑赦屋四十間，充每年貯麥倉，别差監官二人掌納，才畢交與本院口係。四年六月詔，踏造麴樣，委監官看字呈三司，令使副判官看字麴上給收充樣。八月詔，定磨焦麥料例功限功錢，令麴院永爲定制。凡磨小麥四萬石，用驢六百頭，步磨三十盤，每料磨五百碩，四更動磨，未時磨絶，役兵士四百二十八人，十二日畢。磨麥四萬碩，收麵三百二十二萬七千三百九十二斤，踏麴九十一萬六千六百三十五斤半。又傭雇百姓匠三人充作頭，二十三人充拌和板頭，洗醮炒焦六人充踏匠，每年踏内酒坊法糯麴七萬四千三百四十二片，計用小麥二千一百六十五碩，磨十盤三十一作，收麵十四萬三百四十八斤，合須鍛磨匠子八，作司抽差。大中祥符元年九月，詔麴院踏麴乾日，奏差内臣一人赴院秤取千斤，别庫收掌制樸，寔收出剩之數。三年七月，詔麴院每年給蘭蓆百領充鋪襯，不得于酒户借搔擾。天聖七年五月，提舉諸司庫務言，點檢麴院每年造細麴，使麥四萬碩，本院不盡收麴數入官，止以二百五十萬斤爲額，逐年雖收出剩，又數目不等，尋下本院監官監轄秤量，變磨麥三碩收到麩麪内取，收少數，比附顯見，大有虧失麴額。今欲别差官與麴院監官，依當司擘畫事理，同共監榷，收變麴額。從之。十二月，提舉司言，欲將麴院見使麴樸樣造大小薄厚一等三百三枚，用火印記號，以三枚分送三司提舉司，付本院收掌充樣外，三百枚赴作供使。候造麴時，先取麥三碩，依例令人匠對官炒變踏造，各以一碩送三司提舉司留本院收附。如此立定程式，至麴成日，即見得都大寔收斤重萬數，不致走縮侵欺，易爲點檢。從之。神宗熙寧四年六月四日，詳定編修敕令式所言：删定官周直孺狀，竊見在京麴院自來酒户沽賣不常，難及祖額，累經更張，未究利害。推究其原，在于麴院過多，酒數亦因而多，多則價賤，價賤則人户折其利。爲今之法，宜減其數增其價，使酒有限而必售，則人無耗折之苦，而官額不虧矣。請以一百八十萬斤爲定額，遇閏年則添踏十五萬斤，舊價每斤一百六十八文，請增作二百文，省舊法以八十五爲陌，請並紐計省錢便于出入。舊額二百二十二萬斤，約計錢三十七萬貫，令額一百八十萬斤，計錢三千六萬貫，三年一閏，十五萬斤計三萬貫文。又減小麥萬餘碩及人功，並不虧元額錢數。況免賒麴酒户納少官錢，借賃契書及公私費用，不過每斤添支十文，令用麴無餘，官物無積。況國初麴價二百文八十五陌，太平興國六年核減五十，并具到酒户情願事件。今本所看詳直孺所請後，更立合行條例以聞。詔付麴院並依所定施行。

搏沙拙老《閒處光陰》卷下　施南人燕聚，若飲以咂酒，蓋親而近之之意，此猶蠻俗也。咂酒者，以蜀秫蒸熟和麴釀之，臨飲則分受於尺許高之小罈，内築令滿，設於廬舍之中。預截細竹一枝，約三尺許，通其節，插竪罈上，旁列一盎，用盛新汲之水。客畢至，主人以器挹水注罈，乃讓齒德尊者，先就罈次，於竹上咂之，水盡則益。以酒盡爲度。杜詩：蘆酒多還醉。注云：糜穀釀成，不醡也。以蘆爲筒吸而飲之，亦名鉤藤酒，是即咂酒也。水多則酒薄，故詩云多還醉也。惟工部所詠隴坻以西之俗，第不知其主客酬酢之儀亦同否。

梁章鉅《歸田瑣記》卷一《屠蘇酒方》　或問屠蘇酒之義，記得《七修類稿》中有之。屠蘇本古庵名，當從广字頭。《廣雅》〔釋〕庵作廔蘇二字，孫思邈特書此二字於己庵。《集韻》云：廔蘇酒，元日飲之，可除瘟氣。亦作屠蘇。今人因思邈庵中，出辟疫之藥，遂有屠絶鬼氣蘇醒人魂之説，可笑也。嘗憶得《三因方》上有此藥酒，用大黄配以椒桂，蓋孫思邈出庵中之藥，與人作酒，因遂名爲屠蘇酒耳。其方爲大黄、桔梗、白术、肉桂各一兩八錢，烏頭六錢，拔葜一兩二錢，各爲末，用袋盛。以十二月晦日中，懸沉井中，令至泥。正月朔旦，出藥置酒中，煎數沸，於東向户中飲之，先從少起，多少任意。一方，加防風一兩。

梁章鉅《歸田瑣記》卷七《百歲酒》　余在甘肅，晤齊禮堂軍門慎，授一藥酒

方，謂可治聾明目，黑髮駐顏。余服之一月，目力頗覺勝前。其方，用蜜炙箭芪二兩，當歸一兩二錢，茯神二兩，黨參一兩，麥冬一兩，茯苓一兩，白朮一兩，熟地一兩二錢，生地一兩二錢，肉桂六錢，五味八錢，棗皮一兩，川芎一兩，龜膠一兩，羌活八錢，防風一兩，枸杞一兩，廣皮一兩，凡十八味，外加紅棗三斤，冰糖二斤，泡高粱燒酒二十斤，煮一炷香時，或埋土中七日更好，隨量飲之。軍門云：此名周公百歲酒，其方得之塞上。周翁自言服此方四十年，壽已逾百歲，翁家三代皆服此酒，相承無七十歲以下人。余自粵西刊布此方，僚寀軍民服者皆有效，遂名梁公酒。有名醫熟玩此方，久而憬然曰：水火既濟，真是良方。其制勝全在羌活一味，此所謂小無不入，大無不通，非神識神手，莫能用此也。自是而日三服，至今已八年。未幾，余引疾歸田，僑居南浦，有患三年瘧者，乞此酒一小瓶飲之，前後凡兩人，皆應手霍然。而浦人不甚以爲然，至有訾其方者曰：此十八味平平無奇，而羌活一味，尤不宜輕服。與粵西名醫之言正相反。余聞之，爲齒冷而已。余同懷弟灌雲廣文，素嗜飲，中年以後，已成酒癆，每日啜粥不過一勺，顏色憔悴，骨立如柴，醫家皆望而却走。適其長子元辰，在余桂林署中，録此方寄之。灌雲素不飲燒酒，不得已，以紹酒代之，日飲數杯，以次遞加。半月後，眠食漸進。一月後，遂復元。客秋余回福州相見，則清健較勝十年前，而豪飲如故。據言並未服他藥，只常服此酒，日約三斤，已五年矣。夫紹酒之力，固不及燒酒之厚，然服燒酒者，日以兩計，服紹酒者，日以斤計，則其力亦足相敵，故其效並同也。余五十餘歲時，鬢髮早白，鬚亦蒼然，自服此酒之後，白髮竟爲之稍變。初亦不覺，惟剃頭時，自見所落髮針，不似從前之白，始知黑髮已有可據，惟白鬚如舊。細思其理，酒氣向上，故於髮易見功，而下垂之鬚，酒力未必能到，此理甚明也。

梁章鉅《浪跡叢談》卷八《神仙酒》　神仙酒，乃國初江南趙尚書傳自康親王者。當日王統大軍征西藏，有道士詣軍中，獻仙方造酒以飲三軍，可驅除瘴癘，且多服能延年。方開燒酒十斤，醋一斤半，黑糖一斤半，河水二斤，川烏一枚，草烏一枚，用麵包裹煨熱切片，淡竹葉三錢，菊花三錢，用小袋裝藥，將糖水調酒入罈，擇無雞犬處治理，其火候以炷香爲刻。王初見此方，了無異處，以道士爲妄，扶出，道士遂不見。王始驚異，依方製造，果有效。當時王與趙尚書契好，趙素患瘋疾，得此方飲之，宿疾頓除，夫婦俱年臻九十餘。此方遂徧傳於人，以療瘋疾，無不應者。

黃本驥《湖南方物志》卷二《長沙府》　康熙四年，長沙竹結實如麥，民取爲食，釀酒味甘芳且清冽。

黃本驥《湖南方物志》卷五《常德府》　鼎州酒名白玉泉。《文獻通考》

黃本驥《湖南方物志》卷六《辰州府》　酒法。荆湖之辰州，自春至秋，醞成即鬻，謂之小酒。其價自五錢至三十錢，有二十六等。臘釀烝鬻，候夏而出，謂之大酒。自八錢至四十八錢，有二十三等。凡醞用秫穅粟黍麥等。《宋史・食貨志》辰州有法酒。《文獻通考》

辰州以藤代篘酒，名釣藤。俗傳他處即不可用，或謂但恐釀造之法異耳，所在皆可。樂天《忠州春至詩》云：「閒拈舊葉題詩詠，悶取藤枝引酒嘗。」則巴蜀亦有之。《碧溪詩話》釣藤酒，酒以火成，不酢不篘，兩缶束西，以藤吸取。《溪蠻叢笑》咂酒，一名釣藤酒，以米雜草子爲之，以火釀成，不篘不酢，以藤吸取，多以鼻飲者，謂由鼻入喉，更有異趣。《嵩谿纖志》

吴振棫《黔語》卷下《酒》　南酒道遠價高，至不易得，尋常沽貰，皆燒春也。茅苔村隸仁懷縣，濱河土人善釀，名茅苔春，極清冽。長寨人多以蓼花入麴釀酒，刺梨酒色碧味微甘，特不釀耳。

吴振棫《黔語》卷下《咂酒》　咂酒，苗俗也，古謂之竿兒酒。其法，蒸野稗如麪實之甕，而塗其口。卜日召客則設甕堂中，撤塗注水與口平，淺則復注，逡巡釀成。以細竹筒插甕腹，衆客環而咂之，以次輪轉，水味澹則酒力竭矣。近漢民亦多仿此法釀酒者。苗性嗜飲，多以沉湎蕩其家，常州周星詡司馬作《咂酒詩》以儆之。星詡名景益，乾隆辛卯進士，官古州直隸同知，有《寄千閣吟稿》、《雪帆吟草》、《江行集》、《晚香草》、《蒙香草堂文集》。

顧祿《清嘉録》卷五《五月》　雄黄酒

研雄黄末，屑蒲根和酒以飲，謂之雄黄酒。又以餘酒染小兒額及手足心，隨灑墻壁間，以祛毒蟲。蔡雲《吴歈》云：「稱鎚糍子滿盤堆，好侑雄黄入酒杯。餘瀝尚堪祛五毒，亂塗兒額噀墻隈。」

案：孫思邈《千金月令》，端五以菖蒲或縷或屑以泛酒。而馮慕岡《月令廣義》則云五日用朱砂酒辟邪解毒，餘酒染額胸手足心，無虺蛇之患，又以灑墻壁門窗以避毒蟲。實丹砂也。吴曼雲《江鄉節物詞》小序云：杭俗，五日剉蒲根入火酒，和雄黄飲之，或以塗小兒額上。詩云：「細切蒲菹勸舉觴，不須九節認靈菖。嬌兒怯試燒春味，一抹妝成半額黄。」九縣志皆載：五日，飲雄黄菖蒲酒。

而《崑新合志》并云隨灑墻壁間。

顧祿《清嘉録》卷一〇《十月》 冬釀酒

鄉田人家以草藥釀酒，謂之冬釀酒，有秋露白、杜茅柴、靠壁清、竹葉清諸名。十月造者名十月白。以白麪造麴，用泉水浸白米釀成者，名三白酒。其釀而未煮，旋即可飲者，名生泔酒。蔡雲《吴歈》云：「冬釀名高十月白，請看柴帚挂當檐。一時佐酒論風味，不愛團臍只愛尖。」

案：崔寔《四民月令》：十月上辛，命典饋清麴，釀冬酒供臘祀。《内則》有稻醴、黍醴、粱醴。《左傳・哀十一年》：進稻醴。釋文云：以稻米爲醴酒。桂未谷《札樸》云：糯米爲甜酒，俗呼白酒，即稻醴也。長、元、吴志皆云，以草藥釀成，置壁間月餘，色清香冽，謂之靠壁清，亦名竹葉清，又名秋露白，鄉間人謂之杜茅柴，以十月釀成者尤佳，謂之十月白。沈朝初《憶江南》詞注云：蘇城俱於臘底釀酒，四月中窖清，色味俱佳。又有「酒孃新搭杜茅柴」之句。

長順等《光緒吉林通志》卷二七《風俗》 有跳神禮，每於春秋二時行之。半月前，釀米兒酒，如酒孃，味極甜。

周家楣、繆荃孫《光緒順天府志》卷五〇《食貨志二・物産》 造釀之屬

酒。《北轅録》：燕山酒頗佳，館宴所餉極醇厚，名金瀾，蓋用金瀾水釀之者。《鳳洲筆記》：薊州薏苡酒，周氏第一，成氏次之，三屯營所造更勝。《曲洧舊聞》：張能臣《天下名酒記》，保定軍有知訓堂酒、杏仁酒。《西河詩話》：御酒坊後墻有街曰長連，又一街曰短連，總曰廊下家。答應、長隨多住此賣酒，京師稱廊下内酒家。相傳明武宗曾遣宫人雜扮壚婦貰酒，歇宿，即此。竹葉青通州高志：州所釀酒名。良鄉黄酒，按：似紹興酒而味遠遜。京師酒家至冬令，每揭曰：寄售良鄉黄酒。醋見通州高志。按：本土呼爲老醋，有黑、白二種，一稱忌諱。燒酒按：皆麥燒，本土造酒家稱爲大酒缸，燒酒以乾燒爲最。又玫瑰燒，用玫瑰花燻蒸，香味極美。又茵陳燒，佛手燒諸種，又花露。虎骨燒按：能活血，舒筋，去風，老年人最宜，蓋取燒酒用虎骨煎之，爲正陽門外樂家藥鋪專門之物。酒孃按：一稱甜酒孃，一稱酒酪。用稷米釀之，味甘色白，如湩酪，連米食之。

周家楣、繆荃孫等《光緒順天府志》卷七〇《故事志六・雜事上》 又燕中暑月，於冰窖造御酒甚清冽，使至，嘗被賜。女真人多釀糜爲酒，醉則殺人。

周家楣、繆荃孫《光緒順天府志》卷七〇《故事志六・雜事上》 京師人造酒，類用灰，觸鼻蜇舌，千方一味，南人嗤之。張汝弼謂之燕京琥珀。惟内法酒，脱去此味，風致自别，人得其方者亦不能似。《麓堂詩話》

長順等《光緒吉林通志》卷二七《風俗》 靺鞨地卑濕，【略】嚼米爲酒，飲之亦醉。

長順等《光緒吉林通志》卷二七《風俗》 又東女真善射【略】，能釀糜爲酒。《契丹國志》二十五

卞寶第、李瀚章《光緒湖南通志》卷六〇《物産一・衡州府》 衡陽縣酃湖可釀爲酒，晉武帝平吴，薦酒於太廟是也。《元和志》酃湖周迴三里，取湖水爲酒極甘美。《荆州記》酃縣有酃湖，湖中有洲，洲上民居，彼人資以給釀酒，甚醇美，謂之酃酒，歲常貢之。《水經注》作酃酒法：以九月中取秫米一石六斗炊作飯，以水一石宿漬麴七斤，炊飯令冷，投麴汁中，覆甕多用荷箬，令酒香，燥復易之。《齊民要術》【略】《三洲歌》：湘東醽醁酒，廣州龍頭鐘。玉樽金縷椀，與郎雙杯行。

鄒存淦《田家占候集覽》卷六《六月》 六月六日，造神麴，先用青蒿、紅蓼、蒼耳草搗汁，和白麵，同赤豆、杏仁二味搗，醃收。

鄒存淦《田家占候集覽》卷八《九月》 取枸杞子浸酒飲，令人耐老。《四時纂》

良方甘菊花晒乾三升，入糯米一斗蒸熟，菊花搜拌，如常造酒法。多用細麪麴，候酒熟，飲一小杯，治頭風旋運等疾。《聖惠方》

金武祥《瀼江雜記》 平湖陸武園《粤西偶記》云：平樂等府，山中猿猴極多，善採百花釀酒。樵子入山得其巢穴者，其酒多至數石，飲之香美異常，名曰猿酒。瀼江山巖間本多猿猴，自洪逆擾亂，沿江炮火震驚，遂遷越深山邃谷間，迄今罕有至江岸者。余有句云：「巖暖蝯搜花釀酒，林深狸攫果爲糧。」平樂舟中所得也。

六十七《番社采風圖考・製酒》 收成後擇吉製酒，以口嚼生米爲麴，和蒸飯調匀置缸中，蓋以稻纓，弃藏密處五日，掬而嘗之，盎盎然泛齊成矣。其色白味淡，善醉易醒。作麴時，口中喃喃作聲，若有所祝者然。司馬孫元衡《裸人叢笑篇》有云：羣嚼玉英粲，醽醁爲氤氳。屏五齊三事，而狄康不聞。準身準口量餘粟，一榼一瓢萬事足。蚩蚩者無懷古民，白刃酣交醒殼觫。蕃嗜飲，通計所食之餘，悉以釀酒，其釀法則聚男婦嚼米納器爲之，亦一奇也。

陳偉《愚慮録》卷四《戊子》 《禮・月令》：火烏必得。偉按：上文湛熾必潔，是漬米炊米已言之矣。此復云火烏者，蓋煎酒之法，古已有之。鄭注：火烏，腥熟之調也。謂之腥者，以肉喻酒也。《書・酒誥》：腥聞在上。是酒本得言腥，酒之未煎者，氣尤腥烈，熟則平善。故以腥熟對文。煎酒過熟則味不還，煎之味必淡，後乃漸

復其初。未熟則不能久藏，故取其調。孔疏以此句爲炊米和酒之時，而以上文餻爲炊麴，殊失鄭意，且造麴固不須炊也。

著録

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《酒譜》一卷。浙江鮑士恭家藏本。宋竇苹撰。苹字子野，汶上人。晁公武《讀書志》載苹有《新唐書音訓》四卷，在吴縝孫甫之前，當爲仁宗時人。公武稱其學問精博，蓋亦好古之士。別本有刻作竇革者，然詳其名字，乃有取於《鹿鳴》之詩，作苹字者是也。其書雜敘酒之故事，寥寥數條，似有脱佚。然《宋志》著録，實作一卷。觀其始於酒名，終於酒令，首尾已具，知原本僅止於此。大抵摘取新穎字句，以供採掇，與譜録之體亦稍有不同。其引杜甫《少年行》「醉倒終同卧竹根」句，謂以竹根爲飲器。考庾信詩有「山杯捧竹根」句，苹所説不爲杜撰。然核甫詩意，究以醉卧於竹下爲是，苹之所説，姑存以備異聞可也。

朱翼中《北山酒經》李保《題北山酒經後》　大隱先生朱翼中，壯年勇退，著書釀酒，僑居西湖上而老焉。屬朝廷大興醫藥，求深於道術者爲之官師，乃起公爲博士，與余爲同寮。明年，翼中坐書東坡詩貶達州，又明年，以宫祠還。未至，余一夕夢翼中相過，且論詩云：「投老南還愧轉蓬，會令淨土變炎風。由來祇許杯中物，萬事從渠醉眼中。」明日理書帙，得翼中《北山酒經》，發而讀之，蓋有禦魑魅於烟嵐，轉炎荒爲淨土之語，與夢頗契。余甚異，乃作此詩以志之。他時見翼中，當以是問之，其果夢乎，非耶，政和七年正月二十五也。「赤子含德天所鈞，日漸月化滋澆淳。惟帝哀矜憐下民，爲作醪醴發其真。炊香釀玉爲物春，薰然剛愎皆慈仁。陶冶窮愁孰知貧，誦德不獨有伯倫。先生作經聖賢分，獨醒正似非余身。德全不許世人聞，夢中作詩語罕親。不願萬户誤國恩，乞取醉鄉作封君。」

朝奉郎行開封府刑曹掾李保跋。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一五《子部・譜録類》《北山酒經》三卷。安徽巡撫採進本。宋朱翼中撰。陳振孫《書録解題》稱大隱翁，而不詳其姓氏。考宋李保有《續北山酒經》，與此書並載陶宗儀《説郛》。保自敘云：大隱先生朱翼中，著書釀酒，僑居湖上。朝廷大興醫學，起爲博士。坐書東坡詩，貶達州。則大隱固翼中之自號也。是編首卷爲總論，二三卷載製麴造酒之法頗詳。《宋史・藝文志》作一卷，蓋傳刻之誤。《説郛》所採僅總論一篇，餘皆有目無書，則此固爲完本矣。明焦竑原序稱：於田氏《留青日札》中考得作者姓名，似未見李保序者。而程百二又取保序冠於此書之前，標曰題北山酒經後，亦爲乖誤。卷末有袁宏道《觴政》十六則，王績《醉鄉記》一篇，蓋胡之衍所附入。然古來著述，言酒事者多矣，附録一明人，一唐人，何所取義，今併刊除焉。

鄭樵《通志》卷六六《藝文略第四・食貨》《酒孝經》一卷。劉炫撰。《貞元飲略》三卷。《醉鄉日月》三卷。皇甫松撰。《醉鄉小略》五卷。胡節還撰。《令圃芝蘭集》一卷。陽曾翬撰。《酒録》一卷。竇常撰。《小酒令》一卷。《庭萱譜》一卷。同塵先生修飲酒令譜，謂之庭萱。

右酒八部十六卷。

鄭樵《通志》卷六九《藝文略第七・食經》《食圖四時酒要方》一卷。《酒譜》一卷。《白酒方》一卷。

洪邁《容齋五筆》卷八《醉翁亭記酒經》　歐陽公《醉翁亭記》、東坡公《酒經》，皆以「也」字爲絶句。歐用二十一「也」字，坡用十六「也」字，歐記人人能讀，至於《酒經》，知之者蓋無幾。坡公嘗云：「歐陽作此記，其詞玩易，蓋戲云耳，不自以爲奇特也。而妄庸者作歐語云：『平生爲此文最得意。』又云：『吾不能爲退之《畫記》，退之不能爲吾《醉翁亭記》。』此又大妄也。」坡《酒經》每一「也」字上必押韻，暗寓於賦，而讀之者不覺，其激昂淵妙，殊非世間筆墨所能形容，今盡載于此，以示後生輩。其詞云【略】

陳振孫《直齋書録解題》卷一四《雜藝類》《酒譜》一卷　汶上竇苹叔野撰。其人即著《唐書音訓》者。

《北山酒經》三卷　大隱翁撰。

陶宗儀《説郛》卷九四下韋孟《酒乘》　周公作《酒誥》一篇。

衛武公作《賓筵詩》一章。

汝陽王璡《甘露經》，又《酒譜》一卷。

宋志《酒録》一卷，又《白酒方》一卷，《四時酒要》一卷，《秘修藏釀方》一卷。

王績《酒經》又《酒譜》二卷。

劉炫《酒孝經》、《貞元飲畧》三卷。

竇子野《酒譜》一卷，又《酒録》一卷。
朱翼中《酒經》三卷。
胡節還《醉鄉小畧》五卷，《白酒方》一卷。
胡氏《醉鄉小畧》一卷。
皇甫崧《醉鄉日月》三卷，《條刺飲事》三十篇。
臨安徐炬《酒譜》。
侯白《酒律》。
東坡《釀酒經》一章。
陽曾龜《令譜芝蘭》一卷。
同塵先生《小酒令》一卷。
焦革《酒譜》一卷。
高允《酒訓》一卷。
劉乙《百悔經》。

田藝蘅《留青日札》卷二五《酒經》　《神農本草》、《黄帝内經》言酒之性、味與致用，致病之詳，則酒之時義大矣哉。于是漢汝陽王琳有《甘露經》，王績追焦革釀法爲《酒經》，又采儀狄、杜康以來善造者爲《酒譜》，竇子野亦有《酒譜》。宋志：《酒録》一卷，《白酒方》一卷，《食圖四時酒要方》一卷，《藏釀方》一卷，劉炫《酒孝經》一卷，《貞元飲畧》三卷，朱翼中《酒經》三卷，李保《續北山酒經》一卷，胡氏《醉鄉小畧》五卷，皇甫松《醉鄉日月》三卷，今最有聞。家大夫愛之，嘗著《醉鄉律令》一卷，序曰：皇甫子奇作《醉鄉日月》，條刺飲事三十篇，自謂酒史之董狐矣。第其叙述稍冗，肯綮弗章，讀之不能無遺悵焉。予也陸沉丘壑，託契麴生，晨夕相從，情好甚篤。惜其風味久溷于俗子，而品詠未罄于高賢也，取皇甫氏之意，而芟繁撮要，易其未然，而補其未備，著爲《醉鄉律令》一篇，庶使湎身濡首者有所禁而不淫，齊聖温克者有所循而益謹爾。嗟乎，選勝賞心，能無崇飲，千鍾百榼，貴在德將。在昔賢豪咸非懵者，酒中之趣，先得我心，予誠有味于酒乎，聊以韜精光，澆磊落耳。醉卿之宜十有一：醉花宜晝，醉雪宜夜，醉月宜樓，醉暑宜舟，醉山宜幽，醉水宜秋，醉佳人宜微酡，醉文士宜妙令酌無苛，醉豪客宜揮觥發浩歌，醉將離宜嗚嘒，醉知音宜樂侑語無它。醉徒之選十有二：欸于辭而不佞者，愉于色而不靡者，怯猛飲而惜終歡者，撫物爲令而不涉重者，問令即解而不再問者，善戲謔而不虐者，語便便而不亂者，持屈爵而不分恕者，偕衆樂而惡外囂者，飛觴騰觚而德儀無愆者，坐端凝而神爽逸者，寧酣沈而不傾潑者。酒所不歡之候十有四：主人吝，賓輕主，會客不投，殽核雜陳而不序，妓驕而樂澁，謔家常議朝除，迭詼諧，刻觴政，録事不綱，興居紛紜，附耳囁語，蔑章程而騁牛飲，醒木訥而醉勞曹。

鄭若庸《類隽》卷一九《飲食類・酒》　酒譜。《文粹》云：有府吏焦革家善醞酒，冠絶當時，爲《酒譜》一卷，李淳風見而悦之。

馮時化《酒史》趙懷卿序　《酒史》六篇，無懷山人絶筆也。予幼投山人分，把臂論心，真如飲醇醪，至鉛槧相砥末矣。歲戊辰，予寓都下，山人忽寄書云：區區守株蓬蓽，已稱病子，回首青雲，不啻萬里，近於寥落中爲《酒史》一書，以適憤懷，俟脱稿時致諸左右。予訝其名之異，又嫌病子寥落之稱，萎然而乖夙抱也，亡何而家僮走報山人訃矣。吁，悲哉，年僅四十又三也。越明年，予之官致弔，首詢山人遺言。其二子泣且拜曰：先君屬纊際，值天大雪，呼兒就榻書其別親友詩云：「開門勞病眼，瑞雪果然稀。落我翻成血，呼兒剪作衣。白頭終是盡，青夢向誰依。歲月慙空度，隨風各自飛。」且持手編《酒史》一帙，命兒輩併藏之笥，云必以示懷堂公。嗚呼，其養正識精，臨終不眩者與？幽冥良友，何可負之。迺揮泣而收其書，携之以東。見其命篇譔次，迻極其趣，有系以遡其源，有品以秩其等，有獻以立之徵，有述以頌其庶，有餘以鬯其音，有考以廣其識，蒐羅貫籍，靡不備具，其味於酒也深矣，而三長攸擅，且覘其辨於史矣。每行役即披之輿中，不覺途次有拘輗疾力之勞，甚爲塵鞅之一適也。然月白風清，可與話此者，於今安在哉，撫卷有餘戚矣。一日出示博雅君子孫少泉，少泉子習其讀而論其人，曰：《酒史》每一讀，令人有瀟灑絶塵之想，其無懷氏之民與？雖然，山人果無懷與？予曰：有懷。山人少爲文章，即抉藻吐奇，落筆驚人，一時見者，謂爲瀉囊出物而昂霄，自擬亦分一日千里矣。顧其間別有主張，每出校藝，利不勝鈍，雖賞音者籍籍而竟無收入彀者。山人自挾所懷，幾爲齊門之瑟矣。且山人形影孑然，肩家務之重，其間憂勞病苦，日相侵尋，種種可摘。諸髭巔跌巖豪邁之士，堪此困抑折挫邪，非得史中所載通融解脱，山人牾於世網久矣。若山人者幼懷進取，長懷經濟，有懷靡遂，以故無懷，自詭於《酒史》之作，豈得已哉。知之罪之，其惟是乎。少泉子嘆曰：有醞籍者，别出一種風流，抱曲抑者，自立一番機軸。屈騷馬記，類於窮愁中得之，山人其謫仙之流亞與？故文人達士持掃愁之箄者，不可不知《酒史》。知味之鮮，自古慨之，不解文字飲者，真日用而不知

也，夫視此可覆杯案矣。予曰：有是哉，少泉子能知人且知言也，用書以付諸梓，蓋恐山人之不著於後，兼恐著山人者，儷於昏酣遺落之似也。山人馮姓，名時化，字應龍，別號與川，而無懷則山人晚來所自謂云。

隆慶庚午秋七月，吉邑人懷堂趙惟卿譔。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《酒史》六卷。内府藏本。明馮時化撰。前有隆慶庚申趙惟卿序，稱時化字應龍，別號與川，晚自號無懷山人，而不著其里籍。其書分酒系、酒品、酒獻、酒述、酒餘、酒考，皆酒之詩文與故實，然舛陋殊甚。其酒考中一條云：羽觴見王右軍，其蘭亭序云：羽觴隨波。則其他可知矣。卷末載吴淑《事類賦》中《酒賦》一篇，以補其遺，題曰燕山居士，亦不知其爲何許人也。又浙江鮑士恭家别本，其文竝同，而改題曰徐渭撰。案：書中所載有袁宏道《觴政》酒評。渭集雖宏道所編，然宏道實不及見渭，渭何由收宏道作乎？其爲坊賈僞題明矣。

袁宏道《觴政・十之掌故》 凡《六經》《語》《孟》所言飲式，皆酒經也，其下則汝陽王《甘露經》、《酒譜》，王績《酒經》，劉炫《酒孝經》、《貞元飲略》，竇子野《酒譜》，朱翼中《酒經》，李保《續北山酒經》，胡氏《醉鄉小畧》，皇甫崧《醉鄉日月》，侯白《酒律》。諸飲流所著記傳賦誦等爲内典，《蒙莊》、《離騷》、《史》、《漢》、《南北史》、《古今逸史》、《世説》、《顔氏家訓》、陶靖節、李、杜、白香山、蘇玉局、陸放翁諸集爲外典，詩餘則柳舍人、辛稼軒等，樂府則董解元、王實甫、馬東籬、高則誠等，傳奇則《水滸傳》、《金瓶梅》等，爲逸典。不熟此典者保面甕腸，非飲徒也。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《觴政》一卷。内府藏本。明袁宏道撰。宏道字無學，公安人，萬曆壬辰進士。官至吏部稽勳司郎中。事蹟具《明史・文苑傳》。是書紀觴政凡十六則。前有宏道引語，謂採古科之簡正者，附以新條，爲醉鄉甲令。朱國楨《湧幢小品》曰：袁中郎不善飲而好談飲，著有《觴政》一篇。即此書也。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上》 酒茶經。《酒經》一册，不著撰人姓名，讀之知其風流醖藉人也。田子秋《日札》載宋大德朱翼中《北山酒經》一卷。前此更有汝陽王璡《甘露經》，王績追焦革釀法爲《酒經》，又采儀狄、杜康以來善釀者爲《酒譜》。竇子野亦有《酒譜》、《酒録》一卷。胡節還《醉鄉小略》五卷，《白酒方》一卷，《食圖》，《四時酒要》一卷，《藏釀方》一卷。劉炫《酒孝經》一卷，《貞元飲略》三卷。胡氏《醉鄉小略》五卷，皇甫崧《醉鄉日月》三卷，陽曾颮《令圃芝蘭集》一卷，《小酒令》一卷。同塵先生《庭萱譜》一卷，近又作《酒史》三卷。田汝成《醉鄉律令》一卷。

焦竑《焦氏筆乘》卷三《酒經》 萬曆己卯秋，同毘陵徐士彰尋買舊書，得十數種，中有《酒經》一册，不著撰人姓名，讀之，知其風流醖藉人也。癸未，讀田子秋《日札》，載宋大隱朱翼中《北山酒經》三卷，乃知即翼中作。然又有李保《續北山酒經》一卷，前此更有汝陽王璡《甘露經》，王績追焦革釀法爲《酒經》，又采儀狄、杜康以來善釀者爲《酒譜》，竇子野亦有《酒譜》、《酒録》一卷，胡節還《醉鄉小略》五卷，《白酒方》一卷，《食圖四時酒要》一卷，《藏釀方》一卷，劉炫《酒孝經》一卷，《貞元飲略》三卷，胡氏《醉鄉小略》五卷，皇甫崧《醉鄉日月》三卷，陽曾颮《令圃芝蘭集》一卷，《小酒令》一卷，同塵先生《庭萱譜》一卷，近又有《酒史》三卷，田汝成《醉鄉律令》一卷。

董斯張《吴興備志》卷三二《匡籍謁第二七》《藝文志》無求子《酒經》一卷，大隱翁《酒經》一卷。張按：朱肱自號無求子，别稱大隱先生。《南陽活人書序》、樓鑰《攻媿集》及俞焯《酒經序》可攷也。《宋史》不著撰人名，又以一人爲兩誤。

徐炬《酒譜・小引》 昔漢汝陽王璡著《甘露經》，又采儀狄以來善造者，爲《酒譜》。宋志有《酒録》一卷，《白酒方》一卷，《四時酒要方》一卷，《藏釀方》一卷。王績革釀法，别爲《酒經》。劉炫有《酒孝經》一卷，《貞元飲畧》三卷。竇子野有《酒譜》一卷，朱翼中著《酒經》三卷，李保續著《北山酒經》一卷，胡氏《醉鄉小畧》一卷，皇甫崧《醉鄉日月》三卷，又條刺飲事三十篇。然敘記稍冗，頗有不章。余作《酒譜》，大抵因述諸家，芟繁撮要，易其未然，補其未備云耳。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《酒譜》一卷。内府藏本。舊本題臨安徐炬撰。不著時代。所載賜酺條中，有洪武南市十四樓及顧佐奏禁挾妓事，是明人也。其序自云採唐汝陽王璡等十三家書而成。然引據每多譌舛，如以梁劉孝標「松子玉漿，衛卿雲液」二句，爲送酒與蘇軾之啟。以魏武帝「何以解憂，惟有杜康」二句，爲出焦贛《易林》。以月泉吟社「村歌聒耳烏鹽角，社酒柔情玉練槌」二句，與李白「遥看漢水鴨頭緑，正似葡萄初潑醅」二句，皆爲杜甫詩。以《水經注》劉白墮之事，爲出五斗先生傳。以《前定録》松醪春之名，爲東坡詩。如斯之類，幾於條條有之，亦可謂不學無術矣。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》《酒概》四卷。浙江巡撫採進本。明沈沈撰。自題曰震旦醜民困困父。前有自序一首，則稱曰褐之

父。困困沈沈，名號詭譎，不知何許人。每卷所署校正姓氏，皆稱海陵，則刻於泰州者也。其書仿陸羽《茶經》之體，以類酒事。一卷三目，曰酒、名、器。二卷七目，曰釋、法、造、出、稱、量、飲。三卷六目，曰評、僻、寄、緣、事、異。四卷六目，曰功、德、戒、亂、令、文。雜引諸書，體例叢碎。至以孔子爲酒聖，阮籍、陶潛、王績、邵雍爲四配，尤妄誕矣。

包衡《清賞録》卷九　王績追焦革釀酒法爲《酒經》，又采儀狄、杜康以來善造者爲《酒譜》。漢汝陽王璡有《甘露經》，竇子野亦有《酒譜》。宋志《酒録》一卷，《白酒方》一卷，《食圖四時酒方》一卷，《藏釀方》一卷。劉炫《酒孝經》一卷，《貞元飲畧》三卷，李保《續北山酒經》一卷，胡氏《醉鄉小畧》五卷，皇甫崧《醉鄉日月》三卷，田汝成《醉鄉律令》一卷。又有朱翼中《北山酒經》三卷，馮時化《酒史》二卷，安雅堂《酒令》二卷，藏焦弱侯家。

永瑢等《四庫全書總目》卷一一六《子部・譜録類存目》　《酒部彙考》十八卷。江蘇巡撫採進本。不著撰人名氏。卷三末載國朝康熙三十年，禁止直隸所屬地方以燕酒糜米穀上諭一條，當爲近人所著矣。所録自經史以及稗乘詩詞凡涉於酒者，徵採頗富。分爲彙考六卷，總論一卷，紀事五卷，雜録、外編各一卷，藝文四卷。然編次錯雜，殊乏體裁。每卷之首，空前二行，而以酒部彙考爲子目，意其欲輯類書而未成，此其一門之賸稾也。

郎廷極《勝飲編》卷七《著撰》　經史百家言酒者不一，單詞隻句未暇稱引，第舉全篇，標其題目，亦可見解酒之人未有不能文者。次著撰第七。

酒誥。《尚書》篇名，武王作以誥康叔也。又晉江統亦著有《酒誥》。

賓之初筵。《詩・小雅》篇名，衛武公飲酒，悔過之作。

既醉。《詩・大雅》篇名。

鄉飲酒。《禮記》篇名。

飲酒詩。陶淵明有《飲酒》詩，其自叙云：余閒居寡歡，兼比夜已長，偶有名酒，無夕不飲，顧影獨盡，忽焉復醉。既醉之後，輒題數句自娛，紙筆遂多，辭無詮次，聊命故人書之，以爲歡笑耳。北軒主人曰：古人飲酒詩多矣，獨舉淵明者，以其深得酒趣也，自叙數語，千載而下，猶可想見其人。

酒賦。鄒陽、嵇康、張載並有《酒賦》。

將進酒。古樂府。

酒箴。揚雄、崔駰、皮日休並有《酒箴》。

酒德頌。劉伶作。又晉趙整有《酒德歌》。

止酒詩。北軒主人曰：余於昔人止酒詩，亦取淵明能飲能止，真可謂游行自在。

酒爾雅。宋何剡著。

四時酒要。見宋志，未詳何人作。宋志又有《祕修藏釀方》，亦不及所著之人姓氏。

甘露經。《談藪》：汝陽王璡自號釀王兼麴部尚書，家有酒法，凡四方風俗，諸家材料，無不畢具。

醉鄉記。王績著，以次劉伶《酒德頌》。其畧曰：醉鄉去中國不知其幾千里也，其氣和平，其俗大同，其人無愛憎喜怒，其寢于于，其行徐徐。昔者黄帝氏嘗獲遊其都下，逮秦漢，遂與醉鄉絶，而臣下之好道者往往竊至焉。阮嗣宗、陶淵明等數十人並遊醉鄉，没身不返，中國以爲酒仙。嗟，醉鄉氏之俗豈古華胥氏之國乎，何其淳寂也。唐人詩：「若使劉伶爲酒帝，亦須封我醉鄉侯。」劉虚白詩：「知道醉鄉無户税，任教荒卻下丹田。」楊誠齋詩：「詩社自甘編下户，醉鄉何苦不開邊。」

酒經酒譜。王績述焦革法爲《酒經》，又采杜康以來善酒者爲《酒譜》。李淳風見之曰：君酒家南董也。又唐汝陽王璡、宋衡陽竇革，臨安徐炬並有《酒譜》。林和靖詩：「花月病懷看酒譜，雲蘿幽信寄茶經。」

五斗先生傳　王績作以自謂也。傳云：五斗先生者，以酒德遊於人間，有以酒請者，無貴賤皆往，往必醉，醉則不擇地斯寢矣，醒則復起飲也。常一飲五斗，以爲號焉。

酒功讚。樂天作。

醉吟先生傳。樂天自號醉吟先生，因作傳云：醉吟先生者忘其姓氏、鄉里、官爵，忽忽不知吾爲誰也。性嗜酒，耽琴詩，嘗自吟曰「抱琴榮啟樂，縱酒劉伶達。放眼看青天，任頭生白髮。」吟罷自哂，揭瓮撥醅，又飲數杯，兀然而醉。醉復醒，醒復吟，吟復醉，醉吟相應，若循環然，陶陶然不知老之將至，古所謂得全於酒者乎。

飲中八仙歌。杜子美作歌曰：知章騎馬似乘船，眼花落井水底眠。汝陽三斗始朝天，道逢麴車口流涎，恨不移封向酒泉。左相日興費萬錢，飲如長鯨吸百川，銜杯樂聖稱避賢。宗之瀟灑美少年，舉觴白眼望青天，皎如玉樹臨風前。蘇

晉長齋繡佛前，醉中往往愛逃禪。李白一斗詩百篇，長安市上酒家眠，天子呼來不上船，自稱臣是酒中仙。張旭三杯草聖傳，脱帽露頂王公前，揮毫落紙如雲烟。焦遂五斗方卓然，高談雄辯驚四筵。

陸請傳。唐子西作。陸請與緑醅同音也，傳中號曰醇儒，封曰醴泉侯，謚懿，曰懿侯。

獨酌謡。陳後主作。有二章，其一曰：獨酌謡，獨酌且獨謡。一酌豈陶暑，二酌斷風颸，三酌意不暢，四酌情無聊，五酌孟易覆，六酌歡欲調，七酌累心去，八酌高志超，九酌忘物我，十酌忽凌霄。凌霄異羽翼，任致得飄飄。甯學世人醉，揚波去我遥。爾非浮邱伯，安見王子喬。北軒主人曰：盧仝《茶歌》脱胎於此。

北山酒經。宋朱翼中著。又李保有《續北山酒經》，保即翼中之友。

觴政述。宋趙與時著，明袁宏道亦有《觴政》。

醉鄉日月。皇甫崧著。

醉鄉律令。明田藝蘅著。又胡節有《醉鄉小略》及《白酒方》。

酒訓。後魏高允集往世酒之敗德者爲《酒訓》。

醉仙圖記。未詳何人作。《隋唐佳話》：張僧繇初作《醉僧圖》，道士每以此嘲僧，於是羣僧聚錢數十萬，請閻立本作《醉道士圖》，今並傳於世。《畫苑》：衛協畫《醉客圖》。皮日休詩：「醉客圖開明月中。」

文字飲。明屠本畯著。

酒録。宋竇革著。

酒小史。元宋伯仁著。

酒名記。宋張能臣著。

醉學士歌《明詩紀事》：太祖宴羣臣，賜宋濂酒，大醉。太祖親製《醉學士歌》賜之，命羣臣和焉。

酒會詩。嵇康有《酒會詩》七章。

貞元飲略。唐竇常著。

乞酒詩。古人詩甚多，北軒主人詩：「漫尋舊貯修琴料，聊和新來乞酒詩。」熙寧酒課。宋趙珣作。

何處難忘酒。並元、白律詩，以此爲起句，以「此時無一琖」爲第七句，又有上六句泛言人事，而以「不如來飲酒」爲第七句者，亦係元、白倡和之作。

勞酒賦。江總作。《後漢書》：王丹每農時載酒肴田間，勤者勞之。

酒詩。清雪居士曰：俗傳《酒詩》一卷，乃村學究以教兒童者，最鄙俚，相傳是涂孟規作。孟規名幾，字守約，孟規，其别號，洪武時宜黄人也。

酒史酒戒。北軒主人曰：予幼時曾見此二書，作者姓名已忘之矣。

麴本草。宋田錫著。

酒律。隋侯白著。

令圃芝蘭。陽曾龜著，未詳何代人。又古有《庭萱譜》一卷，亦係酒令。

觥律。宋濮東漫士曹繼善作。蓋以製成葉子爲行觴具，亦歡場雅事也。

酒孝經。唐劉炫著。

新豐酒法。宋林洪作。

小酒令。宋錦江趙景著。明田藝蘅亦有小酒令。

飲戲助勸。宋安陽竇苹著。

酒乘。元皐孟著。

觥記注。宋鄭獬著。

罰爵典故。宋李廌著。

酒籤詩。元黄鑄撰。以詩百首爲籤，使探得者隨文勸酒。鑄字海器，柳州人，官黔南縣尹。

酒中十咏。皮日休作，陸龜蒙和。十咏者，酒星、酒泉、酒篘、酒牀、酒壚、酒樓、酒旗、酒樽、酒城、酒鄉也。陸又添六咏，則酒地、酒龍、酒瓮、酒舟、酒鎗、酒杯也。宋張表臣復添至三十，則皮、陸所咏之外，又益以酒后、酒仙、酒徒、酒保、酒錢、酒債、酒正、酒材、酒杓、酒盆、酒壺、酒觥、酒榼。酒后謂杜康。

斷酒戒。庾闡作。唐宋人多有斷酒詩。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七二《器物門二五・酒》 酒賦。《西京雜記》梁孝王遊于忘憂之館，集諸遊士各使爲賦，鄒陽爲《酒賦》。【略】

酒經。《宋史・藝文志》：無求子《酒經》一卷。大隱翁《酒經》一卷。又《客退紀談》：陶人爲器，有酒經，晉安人餉人以酒，致書云：酒一經，或二經至五經者。他境人不達者，聞饋五經，束帶立于其門。

酒箴。《漢書・陳遵傳》。見酒客下。皮日休有《酒箴》。

酒譜。《宋史・藝文志》：竇革《酒譜》一卷。

酒史。《國史・經籍志》：馮時化《酒史》二卷。

酒隱。《宋史・藝文志》：趙育《酒隱集》三卷。

覺羅石麟等《山西通志》卷一七五《經籍》　唐王績《酒經》一卷，《酒譜》二卷。

嵇璜等《欽定續文獻通考》卷一八一《經籍考》　徐炬《酒譜》一卷。炬，杭州人。

馮時化《酒史》六卷。時化字應龍，里籍無考。

袁宏道《觴政》一卷。

沈沈《酒概》四卷。沈自署震旦醜民困困父，履貫無考。

《酒部彙考》十八卷，不著撰人名氏。

楊萬樹《六必酒經》戚學標叙　世傳有《茶經》《酒經》，《茶經》作於陸羽，《酒經》則見《宋藝文志》者，有無求子大隱翁，《説郛》又存有朱翼中《北山酒經》總論一卷，其二卷製釀之法，近日始出。竊謂經者，聖人以垂教萬世，其言至要，其名甚尊。揚雄《太元》擬《易》，《法言》擬《論語》，論者猶以僭經罪之，況茶酒爲生人日用之物，即能縷述其故，不當以經名，其書或佚或存，不過以備考耳。乃今讀楊子萬樹之作，頌酒而原本於聖言，推闡其意，利後世之用，斯真不媿於名經矣。蓋惟古聖人能盡道大之不禦，而小之不遺，故雖一物一飲，必推求天時、地利、物性與夫人事之善否，使毋有差貸。其事至纖至悉，而莫不有精意之存，後人未能盡識。今如《月令》命大酋，秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔，水泉必香，陶器必良，火齊必得，六言即古來儀狄、杜康善作酒者，能外之乎，又非言之章章見於經者乎。楊子嗜酒，又嘗業於酒，深有得於其理，故能於前人所論製釀之法博考，衷以己意，裒而爲書，題曰《六必酒經》。以其出於經，而所言皆經意，技也而進於道，吾知其必傳於後法爲經，久而可遵，殆與妄稱爲經者，不同日而語矣。乃若沉湎之徒，造作名目，以酒清者爲聖人，濁者爲賢人。而晉安之俗，以酒一瓶爲一經，《侯鯖録》載有饋人五經，束帶出迎，乃五瓶酒耳。斯又無忌憚之甚，楊子所不齒已。

道光二年長至日，賜進士出身，知河南彰德府涉縣事，改寧波府教授，太平鶴泉戚學標撰。

楊萬樹《六必酒經》戚學標《題辭》　萬樹楊君，儒而隱者也，既而又隱於酒。始其尊人晴軒先生，爲寧海高才生，試有名。嘗遊杭州萬松岡，師天台息園齊夫子，與余同門，有縞紵之歡，顧未獲識君。豐可毛君爲余述君爲人，博聞力學，初時進取意甚鋭，數試不利，不欲決榮辱於一夫之目，遂絶意舉業，惟以書史自娛。性慷慨，率族人脩宗祠，設家塾，多爲義舉。捐田二十畝，以助族之貧而不能葬者。城内神祠，上元節例張燈，費出大户公捐，不以派貧家，亦由君首捐西山廟田一十畝爲倡也。中年更一斂豪俠之氣，歸於純静，居市井間，把酒吟詩，不知爲門外囂且塵上者。留心載籍，亦欲有所著述自見，而前人論著已備，無所寄其意。家故善釀，一日家人報酒酸，蹙然曰：「吾門無惡犬，此必造之不如法。」因叅閲羣書，博求中山製釀之法，以爲大旨不出《禮記・月令》命大酋所云六物得乎其意，神而明之，撰《六必酒經》，見古人即一杯酌之物，而其製之也，必上協乎天時温冷，下品乎水泉清濁，法良而材具，不爲其沽，而爲其工，用以盡物性前民用，所云雖小道，必有可觀。蓋君儒者，故爲書言之有本如是。東坡贈人詩云：「酒肆藏名四十春。」君隱於酒，即以此著書，豈高陽酒徒與臨邛賣酒傭之比哉。東坡亦嘗有《酒經》，而杭之西湖十景，有曲院荷風，本麴院，爲宋人造酒之所，水多種荷，東坡常醉吟其間。君自號蘇堤，知其心慕東坡之爲人，云異日至緱城，當約毛君，訪逸人爲碧筒飲焉。同學愚弟戚學標拜贈。

楊萬樹《六必酒經・自序》　《周官》酒正，掌以式法授酒材。鄭註：式法，作酒之法式。作酒既有米麴之數，又有功沽之巧。《月令》曰：乃命大酋，秫稻必齊，麴蘗必時，湛熾必潔。水泉必香，陶器必良，火齊必得。此其法也，而後人多不能善用其法，或且違法以釀，酒之不美也固已。余業此五十餘年，博求良法於載籍之中，而邑少藏書，見聞未廣。嘉慶丙辰歲，抵省垣，得抄讀本朝文瀾閣朱翼中《北山酒經》，竇革《酒譜》，他若别史圖註傳記諸書，有關於酒者，無不旁搜而參考之。始豁然會悟，作酒大要，不外兼用六物之法，懼是法傳之而失其真，爰於暇日，薈萃諸書奥旨，手爲纂輯，間有疑義未析者，以己意設爲問答，附記於後。要皆發明《月令》六必之義，因名之曰《六必酒經》，非敢以精專自詡也。第經平生閱歷，知作酒遵一定之法式，而材美工巧即寓焉。謹以所得繕付剞劂，願質世之善於酒者。是爲序。

嘗在道光歲次壬午長至日，浙江寧海楊萬樹書於四知家塾。

楊萬樹《六必酒經・引據目録》　引據酒書目録　共計三十九種

《吕氏春秋》　《酒爾雅》何剡　《酒律》侯白

《酒譜》焦革　《酒譜》竇革　《觥律》曹繼善

《北山酒經》王績　《酒譜》王績　《酒訓》高允

《北山酒經》李保續　《甘露經》王璡　《酒乘》韋孟
《酒經》朱翼中　《酒孝經》劉炫　《酒譜》徐炬
《酒經》蘇東坡　《觴政述》趙與時　《酒令》同塵
《貞元飲署》竇常　《醉鄉日月》皇甫崧　《麴本草》田錫
《罰爵典故》李鳷　《條刺飲事》皇甫崧　《酒名記》張能臣
《熙寧酒課》趙珣　《本草綱目》李時珍　《令譜》陽曾翬
《醉鄉小署》胡節還　《飲酒助勸》竇黿　《觥記註》鄭獬
《新豐酒法》林洪　《齊民要術》賈思勰　《茗酪記》姚察
《小酒令》趙景　《宋志酒録》　《酒小史》宋伯仁
《酤酒集》無名氏　《四時酒要》　《茶經》陸羽

曾國藩、劉坤一《光緒江西通志》卷一〇五《藝文略》　國朝　《酒中正》九卷，王謨撰。謨見經部《易》類。

沈葆楨、吴坤修等光緒重修《安徽通志》卷三四一《藝文志》　《北山酒經》三卷，歙縣朱翼中著。

曾國荃、張煦等光緒《山西通志》卷八八《經籍下》　《酒經》一卷，《酒譜》二卷，唐龍門王績撰。

李鴻章、黄彭年等光緒《畿輔通志》卷一三五《藝文三》　《酒孝經》一卷，隋劉炫撰。見《唐書・藝文志》：炫，河間景城人。

藝文

嚴可均《全上古三代文》卷一一秦昭襄王《與夷人刻石爲盟要》　秦犯夷，輸黄龍一雙。夷犯秦，輸清酒一鍾。《後漢・南蠻傳》，又《華陽國志》一。

嚴可均《全漢文》卷一九鄒陽《酒賦》　梁孝王遊于忘憂之館，集諸遊士，各使爲賦。鄒陽爲酒賦，其詞曰：

清者爲酒，濁者爲醴。清者聖明，濁者頑騃。皆麴湑丘之麥，釀野田之米。倉風莫預，方金未啟。嗟同物而異味，歎殊才而共侍。流光驛驛，甘滋泥泥，醪釀《文選・笙賦》注，《初學記》作醪醴。既成，緑瓷既啟，且筐且漉，載茜載齊。庶民以爲歡，君子以爲禮。其品類則沙洛渌酈，程《文選・笙賦》注作鄔，《初學記》作烏。鄉若下，高《笙賦》注，《初學記》作齊。公之清。關中白薄，青渚縈停，凝醳醇酎，千日《初學記》作金。一醒。哲王臨國，綽矣多暇。召睯睯之臣，聚肅肅之賓。安廣坐，列雕屏，綃綺爲席，犀璩爲鎮。曳長裾，飛廣袖，奮長纓。英偉之士，莞爾而即之。君王憑玉几，倚玉屏，舉手一勞，四坐之士皆若哺粱焉。乃縱酒作倡，傾盌覆觴。盌，本或作盆。右以宫申，旁以徵揚，樂只之深，不吴不狂。于是錫名餌，祛夕醉，遣朝醒。吾君壽億萬歲，常與日月爭光。《西京雜記》上，《初學記》十，又二十六。

嚴可均《全漢文》卷五二楊雄《酒賦并序》　案：《漢書》題作《酒箴》，《御覽》引《漢書》作《酒賦》。各書作《酒賦》，《北堂書鈔》作《都酒賦》，都酒者，酒器名也。驗文當以都酒爲長。

漢孝成皇帝好酒，雄作酒賦以諷之。《御覽》八十九引《酒賦序》

子猶瓶矣，《御覽》引《漢書》作酒密壞法，譬之于物，子猶瓶兮。觀瓶之居，居酒之眉，處高臨深，動常近危。酒醪不入口，臧水滿懷，不得左右，牽于纆徽。一旦車礙，爲甍所轠。身提黄泉，骨肉爲泥。自用如此，不如鴟夷。鴟夷滑稽，腹如大壺。盡日盛酒，入腹借酤。常爲國器，託于屬車。出入兩宫，經營公家。繇是言之，酒何過乎。《漢書・游俠・陳遵傳》，《北堂書鈔》一百四十八，《藝文類聚》七十二，《初學記》二十六，《御覽》七百五十八，又七百六十一。

嚴可均《全漢文》卷六二魯匡《上言令官作酒》　名山大澤，鹽鐵錢布帛，五均賒貸，斡在縣官，唯酒酤獨未斡。酒者，天之美禄，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養疾，百禮之會，非酒不行。故《詩》曰：「無酒酤我。」而《論語》曰：「酤酒不食。」二者非相反也。夫《詩》據承平之世，酒酤在官，和旨便人，可以相御也。《論語》孔子當周衰亂，酒酤在民，薄惡不誠，是以疑而弗食。今絶天下之酒，則無以行禮相養，放而亡限，則費財傷民。請法古，令官作酒，以二十五百石爲一均，率開一盧以賣，譬五十釀爲準。一釀用麤米二斛，麴一斛，得成酒六斛六斗。各以其市月朔米麴三斛，并計其賈，而參分之，以其一爲酒一斛之平。除米麴本賈，計其利而什分之，以其七入官，其三及醋蔽灰炭，給工器薪樵之費。《漢書・食貨志下》

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三《燕飲部・辨禁私釀書》　曹操欲製酒禁，孔融與操書云：天垂酒星之曜，地列酒泉之郡。堯不千鍾無以建太平，孔非百榼無以堪上聖。樊噲解戹鴻門，非鍾酒無以奮其怒。趙之斯養東迎其主，非巵

酒無以激其氣。高祖非醉斬白蛇，無以暢其靈。景帝非醉幸唐姬，無以開中興。袁盎非醇醪無以脱其命，定國不酣飲一斛無以決其法。故酈生以高陽酒徒著功於漢，屈原不餔糟歠醨取困於楚，由是酒何負於政哉。

曹植《曹子建集》卷四《酒賦》　余覽揚雄酒賦，辭甚瑰瑋，頗戲而不雅，聊作酒賦，粗究其終始。賦曰：

嘉儀氏之造思，亮茲美之獨珍。仰酒旗之景曜，協嘉號於天辰。穆生以醴而辭楚，侯嬴感爵而輕身。其味有宜城醪醴，蒼梧縹清。或秋藏冬發，或春醞夏成。或雲沸潮涌，或素蟻浮萍。爾乃王孫公子，遊俠翱翔。將承芬以接意，會陵雲之朱堂。獻酬交錯，宴咲無方。於是飲者並醉，縱橫諠譁。或揚袂屢舞，或扣劒清歌。或嘲嗷辭觴，或奮爵橫飛。或歌驪駒既駕，或稱朝露未晞。於斯時也，質者或文，剛者或仁，卑者忘賤，窶者忘貧。於是矯俗先生聞之而歎曰：噫，夫言何容易，此乃淫荒之源，非作者之事。若耽于觴酌，流情縱逸，先王所禁，君子所斥。

嚴可均《全晉文》卷一〇六江統《酒誥》　酒之所興，乃自上皇。或云儀狄，一曰杜康。有飯不盡，委餘空桑。本出于此，不由奇方。歷代悠遠，經□彌長。稽古五帝，上邁三王。雖曰賢聖，亦咸斯嘗。《書鈔》一百四十八引兩條。

嚴可均《全晉文》卷八五張載《酃酒賦》　惟聖賢之興作，貴垂功而不泯。嘉康狄之先識，亦應天而順人。擬酒旗于玄象，造甘醴以頤神。雖賢愚之同好，似大化之齊均。物無往而不變，獨居舊而彌新。經盛衰而無廢，歷百代而作珍。若乃中山冬啟，醇酎秋發。長安春御，樂浪夏設。漂蟻萍布，分香酷烈。垂嘉稱于百代，信人神之所悅。未聞珍酒，出于湘東。不顯于皇都，乃潛淪于吳邦。往逢天地之否運，今遭六合之開通。播殊美於聖代，宣至味而大同，匪徒法用之窮理，信泉壤之所鍾。故其爲酒也，殊功絶倫。三事既節，五齊必均。造釀以秋，告成以春。備味滋和，體淳色清。宣御神志，導氣養形，遣憂消患，適性順情。言之者嘉其美志，味之者棄事忘榮。于是糾合同好，以遨以遊。嘉賓雲會，矩坐四周。設金樽于南楹，酌浮觴以旋流。備鮮肴以綺錯，進時膳之珍羞。禮儀攸序，是獻是酬。赬顔微發，溢思凱休。德音晏妥，弘此徽猷。咸得志以自足，願棲遲于一丘。于是歡樂既洽，日薄西隅。主稱湛露，賓歌驪駒。僕夫整駕，言旋其居。乃憑軾以迴軌，騁轡駟于通衢。反衡門以隱迹，覽前聖之典謨。感夏禹之防微，悟儀氏之見疏。鑒往事而作戒，罔非酒而惟愆。哀秦穆之既醉，殲良人而棄賢。嘉衛武之能悔，著屢舞于初筵。察成敗于往古，垂將來于茲篇。《藝文類聚》七十二，《初學記》二十六。

嚴可均《全晉文》卷一三一劉惔《酒箴》　爰建上業，曰康曰狄。作酒于社，獻之明辟。仰郊昊天，俯祭后土。歆禱靈祇，辨定賓主。啐酒成禮，則彝倫攸序，此酒之用也。《初學記》二十六，又略見《書鈔》一百四十八。

王績《東皋子集》卷中《看釀酒》　六月調神麴，正朝汲美泉。從來作春酒，未省不經年。

王績《東皋子集》卷下《醉鄉記》　醉之鄉，去中國不知其幾千里也。其土曠然無涯，無丘陵阪險，其氣和平一揆，無晦明寒暑。其俗大同，無邑居聚落。其人甚精，無愛憎喜怒。吸風飲露，不食五穀。其寢于于，其行徐徐。與魚鼈鳥獸雜處，不知有舟車械器之用。昔者黄帝氏嘗獲遊其都，歸而杳然，喪其天下，以爲結繩之政已薄矣。降及堯舜，作爲干鍾百榼之獻，因姑射神人以假道，蓋至其邊鄙，終身太平。禹湯立法，禮繁樂雜，數十代與醉鄉隔。其臣羲和棄甲子而逃，冀臻其鄉，失路而道夭，天下遂不寧。至乎末孫桀紂怒而升糟丘，階級千仞，南向而望，卒不見醉鄉。武王得志於世，乃命公旦立酒人氏之職，典司五齊，拓土七千里，僅與醉鄉達焉，故四十年刑措不用。下逮幽厲，迄乎秦漢，中國喪亂，遂與醉鄉絶，而臣下之受道者，往往竊至焉。阮嗣宗、陶淵明等十數人，並遊於醉鄉，没身不返，死葬其壤，中國以爲酒仙云。嗟乎，醉鄉氏之俗，豈古華胥氏之國乎，何其淳寂也如是，予得遊焉，故爲之記。

王績《東皋子集》卷下《祭杜康新廟文》　歲月日，敢以清酌之奠，敬祭先生之靈曰：兩儀判闢，萬象森羅。都邑未建，鳥獸獨多。茹毛飲血，巢居穴窠。天地不交，人靈未和。智哉先生，爰作甘醴。上配百牢，下主五齊。以宴以禱，爲樽爲洗。萬神以降，三獻成禮。法成必弊，文盛則華。奚仲斲輪，焉知覆車。桀紂亡國，羲和喪家。周公作誥，迺防厥邪。我聞古時，王道正直。賢人君子，澡身浴德。降及中世，昏主作式。刑罰不中，讒淫罔極。吁嗟世道，一至於此。達人大觀，貴和其禮。與制於物，寧在於己。乘流則逝，遇坎則止。眷茲酒德，可以全身。杜明塞智，蒙垢受塵。阮籍遂性，劉伶保真。此避其世，于今幾人。我瞻前説，功高受賞。嗟嗟先生，其義可想。肇基麴蘗，光開祀饗。大禮斯備，羣賢就養。敢依河曲，建爾靈祠。前臨極岸，却就長磯。茅茨不剪，采椽不治。掃地而祭，神其享之。

徐堅《初學記》卷二六《服食部・酒第十二》 啓：梁劉孝儀《謝晉安王賜宜城酒啟》。孝儀啓：奉教垂賜宜城酒四器，歲暮不聊，在陰即慘。惟斯二理，揔萃一時。少府鬭猴，莫能致笑。大夫落雉，不足解顔。忽值瓶瀉椒芳，壺開玉液。漢樽莫遇，殷杯未逢。方平醉而遁仙，羲和耽而廢職。仰憑殊途，便申私飲。未矚罍耻，已觀幘岸。傾耳求音，不聞霆擊。澄神密眡，豈覿山高。愈疾消憂，於斯已驗，遺榮忽賤，即事不欺。酩酊之中，猶知銘荷不任云云。讚：東晉戴逵《酒讚》。余與王元琳集于露立亭，臨觴撫琴，有味乎二物之間，遂共爲之讚曰：醇醪之興，與理不乖。古人既陶，至樂乃開。有客乘之，隗若山頹。目絶羣動，耳隔迅雷。萬異既冥，惟無有懷。誡：庾闡《斷酒誡》。蓋神明智慧，人之所以靈也。好惡情欲，人之所以生也。明智運於常性，好欲安於自然。吾以知窮智之害性，任欲之喪真。於是椎金罍，碎玉椀，破兕觥，捐觚瓚。頌：晉劉伯倫《酒頌》。有大人先生，以天地爲一朝，萬期爲須臾，日月爲扃牖，八荒爲庭衢。行無轍跡，居無室廬。幕天席地，縱意所如。止則操巵執觚，動則挈榼持壺。唯酒是務，焉知其餘。有貴介公子，搢紳處士，聞吾風聲，議其所以。乃奮袂攘襟，怒目切齒。陳説禮法，是非蜂起。先生于是方捧甖承糟，銜杯漱醪。奮髯箕踞，枕麴藉糟，無思無慮，其樂陶陶。兀然而醉，恍爾而醒。俯觀萬物，擾擾焉，如江漢之浮萍。二豪侍側焉，如果贏之與螟蛉。

李白《李太白文集》卷五《襄陽歌》 【略】遥看漢水鴨頭緑，恰似葡萄初醱醅。此江若變作春酒，壘麴便築糟丘臺。

曹寅等《全唐詩》卷三一五朱放《答陸灃》 松葉堪爲酒，春來釀幾多。不辭山路遠，踏雪也相過。

李賀《昌谷集》卷四《將進酒》 琉璃鍾，琥珀濃，小槽酒滴真珠紅。烹龍庖鳳玉脂泣，羅屏繡幙圍香風。吹龍笛，擊鼉鼓，皓齒歌，細腰舞。況是青春日將暮，桃花亂落如紅雨。勸君終日酩酊醉，酒不到劉伶墳上土。

元稹《元氏長慶集》卷一三《飲致用神麴酒三十韻》 七月調神麴，三春釀緑醽音靈。雕鐫荆玉盞，烘透内丘瓶。試滴盤心露，疑添案上螢。滿尊凝止水，祝地落繁星。翻陋瓊漿濁，唯聞石髓馨。冰壺通角簟，金鏡徹雲屏。雪暎烟光薄，霜涵霽色泠。蚌珠懸皎皛，桂魄倒瀴溟。晝灑蟬將飲，宵暉鶴誤聆。琉璃驚太白，鍾乳訝微青。詎敢辭濡首，并憐可鑒形。行當遣俗累，便得造禪扃涓熒切。何憚説千日，甘從過百齡。但令長泛蟻，無復恨漂萍。膽壯還增氣，機忘反自冥。甕眠思畢卓，糟籍憶劉伶。髣髴中聖日，希夷夾大庭。眼前須底物，座右任他銘。刮骨都無痛，如泥未擬停。殘觴猶漠漠，華燭已熒熒。真性臨時見，狂歌半睡聽。喧闐争意氣，調笑學娉婷。酩酊焉知極，羈離忽暫寧。雞聲催欲曙，蟾影照初醒。咽絶鵑啼竹，蕭撩雁去汀。遥城傳漏箭，鄉寺響風鈴。楚澤一爲梗，堯階屢變蓂。醉荒非獨此，愁夢幾曾經。每恥窮途哭，今那客淚零。感君澄醴酒，不遣渭和涇。

劉禹錫《劉賓客文集》卷二七《蒲桃歌》 野田生蒲桃，纏繞一枝蒿。移來碧墀下，張王日日高。分岐浩繁縟，脩蔓蟠詰麴。揚翹向庭柯，意思如有屬。爲之立長架，布濩當軒緑。米液溉其根，理疎看滲漉。繁葩組綬結，懸實珠璣蹙。馬乳帶輕霜，龍鱗躍初旭。有客汾陰至，臨堂瞪雙目。自言我晉人，種此如種玉。釀之成美酒，令人飲不足。爲君博一斗，往取涼州牧。

曹寅等《全唐詩》卷六一一皮日休《奉和添酒中六詠》選二

酒甕

堅浄不苦窳，陶於醉封疆。臨溪刷舊痕，隔屋聞新香。移來近麴室，倒處臨糟牀。所嗟無比鄰，余亦能偷嘗。

酒鎗

象鼎格仍高，其中不烹餁。唯將煮濁醪，用以資酣飲。偏宜旋樵火，稍近餘酲枕。若得伴琴書，吾將著閒品。

白居易《白氏長慶集》卷一八《荔枝樓對酒》 荔枝新熟雞冠色，燒酒初開琥珀香。欲摘一枝傾一盞，西樓無客共誰嘗。

白居易《白氏長慶集》卷二六《詠家醞十韻》 獨醒從古笑靈均，長醉如今斅伯倫。舊法依稀傳自杜，杜康。新方要妙得於陳。陳郎中岵傳受此法。井泉王相資重九，麴蘗精靈用上寅。水用九月九日，麴用七月上寅。釀糯豈勞炊范黍，撇篘何假漉陶巾。常嫌竹葉猶凡濁，始覺榴花不正真。甕揭聞時香酷烈，缾封貯後味甘辛。捧疑明水從空化，飲似陽和滿腹春。色洞玉壺無表裏，光摇金盞有精神。能消忙事成閒事，轉得憂人作樂人。應是世間賢聖物，與君還往擬終身。

白居易《白氏長慶集》卷三六《對新家醞翫自種花》 香麴親看造，芳叢手自栽。迎春報酒熟，垂老看花開。紅蠟半含蕚，緑油新醱醅。玲瓏五六樹，瀲灩兩三盃。恐有狂風起，愁無好客來。獨酣還獨語，待取月明迴。

白居易《白氏長慶集》卷七〇《酒功贊并序》 晉建威將軍劉伯倫嗜酒，有《酒德頌》傳於世。唐太子賓客白樂天亦嗜酒，作《酒功贊》以繼之。其詞云：

麥麴之英，米泉之精，作合爲酒，孕和産靈。孕和者何，濁醪一樽。霜天雪夜，變寒爲温。産靈者何，清醑一酌。離人遷客，轉憂爲樂。納諸喉舌之内，淳

淳泄泄，醍他禮切酬洪孤切沉何黨切釃何戒切；沃諸心胷之中，熙熙融融，膏澤和風。百慮齊息，時乃之德。萬緣皆空，時乃之功。吾嘗終日不食，終夜不寢，以思無益，不如且飲。

白居易《白氏長慶集》卷三二《冬初酒熟二首》 霜繁脆庭柳，風利剪池荷。月色曉彌苦，鳥聲寒更多。秋懷久寥落，冬計又如何。一甕新醅酒，萍浮春水波。

酒熟無來客，因成獨酌謠。人間老黃綺，地上散松喬。忽忽醒還醉，悠悠暮復朝。殘年多少在，盡付此中銷。

陸龜蒙《笠澤叢書》卷四《紀事》 【略】近聞天子詔，復許私醞釀。趨促使春酒材，呼兒具盆盎。宵長擁吟褐，日晏開書幌。我醉卿可還，陶然似元亮。

曹寅等《全唐詩》卷六二〇陸龜蒙《奉和襲美酒中十詠》選一

酒牀

六尺樣何奇，溪邊濯來潔。糟深貯方半，石重流還咽。閒移秋病可，偶聽寒夢缺。往往枕眠時，自疑陶靖節。

曹寅等《全唐詩》卷六二〇陸龜蒙《添酒中六詠》選一

酒甕

候煖麴蘗調，覆深苫蓋淨。溢處每淋漓，沈來還鼎瀅。常聞清涼酎，可養希夷性。盜飲以爲名，得非君子病。

曹寅等《全唐詩》卷六二五陸龜蒙《看壓新醅寄懷襲美》 曉壓糟牀漸有聲，旋如虎澗野泉清。身前古態燻應出，世上愁痕滴合平。飲啄斷年同鶴儉，風波終日看人爭。尊中若使常能緑，兩綬通侯總强名。

蘇舜欽《蘇學士集》卷八《夜聞笮酒有聲因而成咏》 糟牀新壓響泠泠，欹枕初聞睡自輕。幾段愁悰俱滴破，一番歡意已篘成。空階夜雨徒傳句，三峽流泉無此聲。只待松軒看飛雪，呼賓同飲甕頭清。

王令《廣陵集》卷三《晝睡》 【略】傾山渴河論麴水，都投大海爲酒也。中間秫稻不滿掬，日益醞成澆漓。

梅堯臣《宛陵集》卷一二《臘酒》 韋氏《月録》云：臘日造，四月成。汲井轆轤鳴，寒泉碧甕盛。欲爲三伏美，方俟十旬清。夢憶黃公舍，徒聞韋氏名。熟時梅杏小，獨飲效淵明。

梅堯臣《宛陵集》卷一七《十五日雪三首》之二 【略】只待鄰醅熟，微聲聽酒槽。

梅堯臣《宛陵集》卷六〇《述釀賦》 少居楚鄉，楚多釀者，故頗識酒之然。夫酒之作也，必良其器，必香其泉。法式具舉，酸敗罕旃。取有豐約，味有醲泊，則曰聖曰賢，和神懌氣，積日彌年。自時厥後，兹道寢廢，昔飲其醇，今飲其醨，昔也熙熙，終日不亂，舒暢四肢。今也冥冥，迷魂倒魄，不知其醒。吾觀於世，未始達此。夫以天下爲壚罌，兆庶爲粱米，君臣爲麴蘗，道德爲酒醴。酣仁漱義，四海熏和，莫知所以。逮乎率土澆弊，材不授矣。君臣乖異，法不施矣。道德遂薄，酒弗飴矣。餔詐啜僞，昏然而無歸矣。安得滌其具，更其術，時其物，清其室，然後漬以椒桂，侑以榹橘，吾將霑醉乎窮日。

歐陽修《文忠集》卷四《食糟民》 田家種糯官釀酒，榷利秋毫升與斗。酒沽得錢糟棄物，一作不棄。大屋經年堆欲朽。酒醅瀲灩如沸湯，東風來吹酒甕香。纍纍罌與瓶，惟恐不得嘗。官沽味濃村酒薄，日飲官酒誠可樂。不見田中種糯人，金無糜粥度冬春。還來就官買糟食，官吏散糟以爲德。嗟彼官吏者，其職稱長民，衣食不蠶耕，所學義與仁。仁當養人義適一作識宜。言可聞達力可施。上不能寬國之利，下不能飽爾一作民之飢。我飲酒，爾食糟，爾雖不我責，我責何由逃。

韓琦《安陽集》卷七《菊觴》 九日陪嘉客，金英泛酒船。撥醅時上下，浮蟻自周旋。香逐榴花發，甘嗤栢葉先。坐中宜醉挹，仙録載延年。

趙抃《清獻集》卷五《用蓬萊法釀酒成，以四壺寄越州程給事三首》 功臣堂號與山堂，已闢醇醪又闢香。今釀蓬萊法差勝，乘壺攜寄願公嘗。

武林新醞效蓬萊，莫把梨花較緑醅。安得逢春命高會，大家同入醉鄉來。

一日湖頭兩信通，往來惟只遞詩筒。何時得把金罍倒，觀取詩翁作醉翁。

吕南公《灌園集》卷一《初釀》 歲稔穀價卑，家家有新釀。諸鄰皆屢醉，吾舍只空甕。封書乞餘米，故舊不我相。淹旬乃分酬，如憊始賜杖。搔然且湛熾，督迫薪火旺。衰遲念盃觴，伺立久骫髊。夜聞霤沸韻，側枕屢欣暢。朝來見浮蛆，喜氣愈豪壯。槽端乍流瀝，指面已淫漾。肴蔬故稀荒，被服稍質當。無賓與疇酢，引滿自東向。須臾就醺酣，豈藉紅粉唱。人生但能醉，此外何足望。憂勤欲奚爲，一譽抵千謗。瓶罌幸未竭，吾盞且頻康。迴思冷醒時，愁寂可懲創。隔墻聞酤氣，涎活復嗟悵。非無畢公心，堅壁詎窺傍。如今粗沾給，後得戒初喪。太息富貴閒，平生易遺忘。

彭汝礪《鄱陽集》卷二《答蜀公謝寄酒》 彼酒孰爲之，湛然若天成。爲之非草草，纖悉中度程。其香匹幽蘭，色不減瓊英。采采白菊花，亦酌潭水清。潭水取之源，擇菊廢枝莖。我將饗明神，乃獨以其精。千里馳寄公，非將解公酲。祝公百年壽，多益不爲盈。想公初飲時，瑩徹顏微赬。幽吟倚嵓石，緩步睨層城。爰聞在陰鶴，載嘆出谷鶯。我聞至人心，萬物莫足攖。存亡漫憂喜，泛然若無情。此理公得之，奚藉醪醴并。

劉摯《忠肅集》卷一五《天蘇酒成次路韻》 粵嶺酒萬户，醞者無刑章。以兹于釀事，家家致其祥。羇人亦隨喜，聊自慰空觴。頗收諸家法，曹高及張王。不復使鄰舍，更笑甕下狂。軟熟秋穤潔，芬烈吴秫香。堈頭沸珠蟻，斝面澄玉漿。人情喜自譽，謂可官法當。方時見初菊，熠爚浮冷黄。頹然此中趣，不覺鄉路長。格高氣淳聖，何至腸腐傷。區區美芹意，欲以酌后皇。餘醺到郡郭，恨無嘉賓將。增釀更加數，從今百憂忘。

蘇軾《東坡全集》卷六《莫笑銀杯小答喬太博》 陶潛一縣令，獨飲仍獨醒，猶將公田二頃五十畝，種秫作酒不種秔。我今號爲二千石，歲釀百石何以醉賓客。請君莫笑銀杯小，爾來歲旱東海窄。會當拂衣歸故丘，作書貸粟監河侯。萬斛船中着美酒，與君一生長拍浮。

蘇軾《東坡全集》卷二三《真一酒并引》 米麥水三一而已，此東坡先生真一酒也。

撥雪披雲得乳泓，蜜蠭又欲醉先生。真一色味頗類予在黄州日所醞蜜酒也。稻垂麥仰陰陽足，器潔泉新表裏清。曉日着顏紅有暈，春風入髓散無聲。人間真一東坡老，與作青州從事名。

蘇軾《東坡全集》卷三三《穉酒賦》一作酒子賦并引 南方釀酒未大熟，取其膏液，謂之酒子，率得十一，既熟則反之醅中，而潮人王介、石泉人許珏，乃以是餉余，寧其醅之漓，以蘄予一醉，此意豈可忘哉，乃爲賦之。

米爲母，麴其父，蒸羔豚，出髓乳。憐二子，自節口，餉滑甘，輔衰朽。先生醉，二子舞，歸瀹其糟飲其友。先生既醉而醒，醒而歌之曰：吾觀穉酒之初泫兮，若嬰兒之未孩。及其溢流而走空兮，又若時女之方笄。割玉脾於蠭室兮，氄雛鵞之毰毸。味盎盎其春融兮，氣凛冽而秋凄。自我皤腹之瓜罌兮，入我凹中之荷杯。暾朝霞於霜一作暘谷兮，濛夜稻於露一作霜畦，吾飲少而輒醉兮，與百榼其均齊。游物初而神凝兮，反實際而形開，顧無以酢二子之勤兮，出妙語爲瓊瑰。歸懷璧且握珠兮，挾所有以傲厥妻。遂諷誦以忘食兮，殷空腸之轉雷。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三蘇軾《洞庭春色賦并引》 安定郡王以黄柑釀酒，名之曰洞庭春色，其猶子德麟得之以餉予，戲作賦曰：

吾聞橘中之樂，不減商山，豈霜餘之不食，而四老人者游戲於其間。悟此世之泡幻，藏千里於一斑。舉棗葉之有餘，納芥子其何間。宜賢王之達觀，寄逸想於人寰。嫋嫋兮春風，泛天宇兮清閒。吹洞庭之白浪，漲北渚之蒼灣。携佳人而往游，動霧鬢與風鬟。命黄頭之千奴，卷震澤而與俱還。揉以二米之禾，籍以三脊之管。忽雲蒸而冰解，旋珠零而涕潸。翠勺銀罌，紫絡青編，隨屬車之鴟夷，欵木門之銅環。分帝觴之餘瀝，幸公子之破慳。我洗盞而起嘗，散腰足之痺頑。盡三江於一吸，吞魚龍之神姦。醉夢紛紜，始如髦蠻。鼓包山之桂楫，扣林屋之瓊關。卧松風之瑟縮，揭春溜之淙潺。追范蠡於渺茫，弔夫差之惸鰥。屬此觴於西子，洗亡國之愁顔。驚羅襪之塵飛，失舞袖之弓彎。覺而賦之，以授公子曰：烏乎噫嘻，吾言夸矣，公子其爲我删之。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三蘇軾《中山松醪賦》 始予宵濟於衡漳，軍徒涉而夜號。燧松明以記淺，散星宿於亭皐。鬱風中之香霧，若訴予以不遭。豈千歲之妙質，而死斤斧於鴻毛。效區區之寸明，曾何異於束蒿。爛文章之糾纏，驚節解而流膏。嗟構厦其已遠，尚藥石之可曹。收薄用於桑榆，製中山之松醪。救爾灰燼之中，免爾螢爝之勞。取通明於盤錯，出肪澤於煎熬。與黍麥而皆熟，沸春聲之嘈嘈。味甘餘之小苦，歎幽姿之獨高。知甘酸之易壞，笑凉州之葡萄。似玉池之生肥，非内府之烝羔。酌以瘿藤之紋樽，薦以石蟹之霜螯。曾日飲之幾何，覺天刑之可逃。投莊杖而起行，罷兒童之抑搔。望西山之咫尺，欲褰裳以遊遨。跨超峯之奔鹿，接挂壁之飛猱。遂從此而入海，渺翻天之雲濤。使夫嵇阮之倫，與八仙之羣豪，或騎麟而翳鳳，争榼挈而瓢操。顛倒白綸巾，淋漓宫錦袍。追東坡而不可及，歸哺啜其醨糟。漱松風於齒牙，猶足以賦《遠遊》而續《離騷》也。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三蘇軾《新釀桂酒》 搗香篩辣入缾盆，盎盎春溪帶雨渾。收拾小山藏社甕，招呼明月到芳樽。酒材已遣門生致，菜把仍叨地主恩。爛煮葵羹斟桂醑，風流可惜在蠻村。

黄庭堅《山谷集》卷一五《玉醴頌爲廖宣叔作》 北郭子，竹林居。醞玉醴，撥浮蛆。味橘露，色鵝雛。春盎盎，想可斟。魚枕蕉，正關渠。來問字，儻借書。

掃三徑，待雙魚。

黃庭堅《山谷集》卷一五《醇碧頌并序》 荆州士大夫家菉豆麴酒多碧色可愛，而病於不醇，田子醞成而味厚，故予名之曰醇碧而頌之。

田子緑麴，妙在蒸蒙。女酒兀者，美生其手。挹彼而清，注兹無聲。其香馥郁，悦可飲者，如春震霖清，不病醪多不疾人。誰其吐之，百室之醅，醇碧惟師，老夫不飲，評以鼻慧。

黃庭堅《山谷集》別集卷一二《書安樂泉酒頌後》 荆州公厨酒之尊貴者曰錦江春，其色味如蜀中之小蜂蜜，和柘漿飲之，使人淡悶，所謂厚而濁，甘而噦者也。士大夫家喜作菉豆麴酒，幾與冰薤同色，然使人飲之心興轟轟，害人食眠，所謂清而薄，辛而螫者也。誠使公私之釀合去四短，合用四長，則爲佳醞矣。大槩錦江春以米入漿，不待味極酸而炊，故但甘而不辛，又用麴少，故不能折甘味，其濁則不待醅熟而榨耳。菉豆麴投水太多，又不以麥蘗折其辛味故也，若斗取六升，豈有薄哉。

李石《方舟集》卷二《宇文子友以詩來覓酒》 玻璃江深麥初熟，引水細舂比炊玉。【略】收麥入厨催釀酒，客問遣騎何時來。

李石《方舟集》卷五《公壽送蒲萄以酒答之二首》 老眼黄昏眩著花，鼻頭白晝夢南華。一杯世味蒲萄熟，薄薄分明勝煮茶。

一宿逡巡爲酒忙，暗泉傾乳聽糟牀。南隣無物酬佳伴，依舊巖花釀蜜香。

蘇轍《欒城集》卷一二《和子瞻蜜酒歌》 蜂王舉家千萬口，黄蠟爲糧蜜爲酒。口銜澗水拾花鬚，沮洳滿房何不有。山中醉飽誰得知，割脾分蜜曾無遺。調和知與酒同法，試投麴蘗真相宜。城中禁酒如禁盜，三百青銅愁杜老。先生年來無奉錢，一斗徑須囊一倒。餔糟不聽漁父言，煉蜜深愧仙人傳。掉頭不問辟穀藥，忍饑不如長醉眠。

蘇轍《欒城集》卷一五《送周思道朝議歸守漢州三絶》之三 酒壓郫筒憶舊酤，花傳丘老出新圖。漢州官酒蜀中推第一，趙昌畫花摸倣丘文播，亦西川所無也。此行真勝成都尹，直爲房公百頃湖。

蘇轍《欒城後集》卷四《戲作家釀二首》 方暑儲麴蘗，及秋舂秫稻。甘泉汲桐栢，火候問鄰媼。唧唧鳴甕盎，暾暾化梨棗。一撥欣已熟，急搦嫌不早。病色變渥丹，羸軀驚醉倒。子雲多交遊，好事時相造。嗣宗尚出仕，兵厨可常到。嗟我老杜門，柰此平生好。未出禁酒國，恥爲甕間盜。一醉汁滓空，入腹誰復告。俗諺有入腹無臟之語。

我飲半合耳，晨興不可無。千錢買一斗，衆口分須臾。月俸本有助，法許吏未俞。愍愍坐相眄，饞涎落盤盂。潁溱舊乏水，粳糯貴如珠。今年利陂堨，碓聲喧里閭。典衣易鍾釜，入甕生醍醐。歡欣走童孺，左右陳肴蔬。細酌奉翁媼，餘潤霑庖厨。詰朝日南至，相戒留全壺。一家有喜色，經冬可無沽。莫惜杜拾遺，斗水寬憂虞。

蘇轍《欒城後集》卷四《釀重陽酒》 風前隔年麴，甕裏重陽酒。適從臺無餽，飲啜不濡口。秋嘗日已迫，收拾煩主婦。仰空露成霜，寒庭菊將秀。金微火猶壯，未可多覆篛。唧唧侯鳴聲，涓涓報初溜。輕巾漉糟脚，寒泉養罌缶。誰來共嘉節，但約鄰人父。生理正艱難，一醉陶衰朽。他年或豐餘，此味恐無有。

蘇轍《欒城第三集》卷一《釀重陽酒》 家人欲釀重陽酒，香麴甘泉家自有。黄花抱蕊有佳思，金火未調無好手。老奴但欲致村酤，小婢争言試三斟。我年七十似童兒，逢節歡欣事從厚。廩粟已空豆方實，羔豚雖貴魚可取。病嫌秋雨難爲腹，老嚥饞涎空有口。折花誰是送酒人，來客但有鄰家父。閉門一醉莫問渠，巷争不用纓冠救。

郭祥正《青山集》卷一三《謝王左丞惠冰酒十五斗》 公田種秫作新酒，槐槽旋注琉璃瓶。

張耒《柯山集》卷八《孫志康許爲南釀前日已聞糴米，欣然作詩以問之》 平生一尊酒，風月不可無。謫官將十年，一醉未易圖。市豈無旗亭，官亦有酒壚。薄乃捩齒酸，一滴不可沽。英英孫夫子，臭味真吾徒。自云得異蘗，乃出粳稻腴。歲久精粹出，去者乃其粗。醞釀纔浹日，芳甘已盈壺。傖人喻其力，若火經茅盧。此語真野陋，殆出負販夫。前日聞吉語，糴米已在途。每恨乏陳糯，價直如買珠。憐君久客囊，傾倒無復餘。假器走僕僮，供我一笑娱。欲爲漉巾潜，請學滌器如。作詩以訊之，何日陳尊盂。

許景衡《橫塘集》卷一《和時可醇酎二首》之一 不羨彼瀛州，已有玉膏醇。小槽滴真珠，霑餉無踈親。

許景衡《橫塘集》卷二《和左與言謝寄酒》 有誰解與魯公米，無田也釀淵明秫。甕間細酌新潑醅，既醉歡娱亦蕭瑟。

洪炎《西渡集》卷上《嘗白酒用糜韻》 作葉榴花久擅場，一尊雲液勝椒漿。人惟任達常中聖，藥自消憂不作狂。滿泛冰甃無別色，錯斟瓶水有真香。秖應

剩醞逡巡酒，始耐仙山日月長。

李綱《梁谿集》卷三《椰子酒賦》 伊南方之碩果，稟炎輝之正氣。實石緻而睟文，膚脂凝而膩理。厥中枵然，自含天醴。釀陰陽之絪緼，蓄雨露之清泚。不假麴蘗，作成芳美。流糟粕之精英，雜羔豚之乳髓。何煩九醞，宛同五齊。資達人之嗽吮，有君子之多旨。穆生對而欣然，杜康嘗而愕爾。謝涼州之蒲萄，笑淵明之秫米。氣盎盎而春和，色温温而玉粹。當炎荒之九秋，寄美人於千里。不費缾罍，以介壽祉。破紫殼之堅圓，剖冰肌之柔脆。酌彼窪樽，薦茲妙味。吸沆瀣而咀瓊瑶，可忘懷而一醉。

鄭剛中《北山集》卷二五《衆美堂記》 衆美，酒名也。僦破屋三間居之而堂云者，蓋假堂以足名，其取意亦猶行脚僧而自謂有彌勒樓閣也。予飲酒少而性喜飲，知友憫憐流落，或遺酒以温其無聊，即以一甕雜貯之。辛平甘苦，集諸家之美，混爲一味，此酒之所爲名。嘗觀坡老書《東皐子傳》後，然後知事物多寡之理，未有不相爲乘除者。坡在惠州日，南雄、循、惠、梅、藤五太守時時送酒，坡又自釀，率用米一斛，得酒六斗。予之居封也，日買米以炊，無餘粒可釀，德慶、梧、賀三太守遇新酒熟，冬歲節則以酒相及，廣帥忽然及之而不可計爲常，數比坡酒少矣。然坡閒居未嘗無客，客至未嘗不置酒，較東皐日給三升，自謂日飲五合，有二升五合入野人道士腹中，予則無是也。杜門幽屏，客視予如棲苴之寓西江，雖相值，不以爲情。至野人道士，予視之則又驚麕駭鹿之若，俱不可得而飲。予盛寒之日，其所自飲，又不過一杯，是用酒之數比坡亦少矣。豈非相乘除之理在是耶？書生窮餓，較量及此，真可一笑，書以爲記，使後人讀而笑之。

周麟之《海陵集》卷一《雙投酒》 君不見白玉壺中瓊液白，避暑一盃冰雪敵。只今名冠萬錢厨，此法妙絶天下無。又不見九重春色薔薇露，君王自酌觴金母。味涵椒桂光耀泉，御方弗許人間傳。向來我作金門客，不假釀花并漬核。日日公堂給上尊，時時帝所分餘瀝。一朝釋珮投江村，卻訪田家老瓦盆。道院丹泉灰脚重，官爐玉友糟頭渾。有酒如此寧不飲，但賦獨醒招楚魂。錦谿昨夜秋風入，梧葉雨殘溪水急。呼奴爲我挽飛流，滌瓮燎薪炊玉粒。奴言新釀良未宜，此間寒燠來無時。雙投舊法酒經載，今焉可試君無疑。初觀白醑寒漿溜，再加麴米成重酎。色如竹葉照人明，香似蘭英和露透。妻孥一笑醆斝空，所恨無多纔數斗。嗟予性與禮法疏，況此掃軌甘窮居。肯學鴟夷隨後車，不煩騎驢驥子扶。焉用拊缶歌烏烏，一觴一詠聊自娱。

吴曾《能改齋漫録》卷六《浮蟻》 周庾信謝賜酒詩云：「浮蟻對春開。」蓋用曹子建《七啓》：「盛以翠尊，酌以雕觴。浮蟻鼎沸，酷烈馨香。」故杜子美《贈汝陽王》詩曰：「仙醴求浮蟻。」《江樓夜宴》詩：「尊蟻添相續。」《簡院内諸公》詩云：「蟻浮仍臘味，鷗泛已春聲。」

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三韓子蒼《茅柴酒》 三年逐客卧江皐，自與田工釀小糟。飲慣茅柴諳苦硬，不知如蜜有香醪。

曾幾《茶山集》卷三《匵甕酒辛未歲》 吴儂餅麴成村酒，所取何嘗議升斗。一栝未盡朱顔酡，過若茅柴那得久。官酤私釀同一律，竟識吾家新醞否。近持方法報山妻，入眼從來未曾有。舊時菽麥真其父，秫稻麥和以爲母。東坡《酒子賦》：米爲母，麴爲父。甕頭又戴老瓦盆，墐塞四旁如户牖。數朝已辦糟牀注，不論清濁皆可口。欣然一笑謂山妻，慎勿輕傳殆天授。答云妙處須心得，縱有此方無此手。請君痛飲當解酲，賢哉大勝劉伶婦。

曾幾《茶山集》卷六《家釀紅酒美甚戲作》 麴生奇麗乃如許，酒母穠華當若何。向人自作醉時面，遣我寧不蒼顔酡。得非琥珀所成就，更有丹砂相盪磨。可憐老杜不對汝，但愛引頸舟前鵝。

張孝祥《于湖集》卷四《題濁醪賦後并序》 仇君在長沙未嘗出門，養丹火三十年，不惜分人屢起死。又善釀山東酒，李卿寶文所爲賦濁醪也。此軸留余所半載，其猶子洪自長沙來荆州求跋，乃書一詩併歸之，幸呈似南軒先生，或肯同作。

仇公昔釣璜，乃得丹竈術。閉門養真火，匵甕釀新秫。酒熟分四鄰，丹成活千人。窮巷不改樂，一室長如春。我知酒中仙，歲晚當得度。乘雲見東皇，請誦濁醪賦。

王庭珪《盧溪文集》卷一五《重陽日劉元弼亭席上時坐上聽端禮舉省程文》 不見龍山老孟嘉，風流誰更落烏紗。松槽旋壓初浮酒，籬菊争開無數花。

王十朋《梅溪集》後集卷六《葡萄》 滿架龍鬚卷復伸，堆盤馬乳釀青春。潑醅一斗宜延客，莫博凉州學漢人。

王十朋《梅溪集》後集卷一三《蒲萄》 水晶馬乳薦新秋，青紫酸甜孰味優。只可堆鹽餉韓子，不宜釀酒博凉州。

曹勛《松隱集》卷二一《山居雜詩》 台山邑萬户，户以酒爲天。不憚甑生塵，所願酒如泉。多疾自麴蘗，致天非天年。因思禁酒法，積粟民沛然。

曹勛《松隱集》卷二二《山居雜詩》 閑居必家釀，不以空乏廢。小槽壓春碧，渾含揖和氣。三杯禦客寒，一巵欵僕意。寧論有賢聖，且復供村醉。

呂祖謙《東萊先生詩律武庫後集》卷一《酒飲門》 枕麴藉糟

晉劉伶《酒德頌》有云：先生於是方捧罌承槽，銜盃漱醪，奮髯箕踞，枕麴藉糟。故東坡題醉眠枕云「枕麴先生猶笑汝，枉將空腹貯遺編」是也。

呂祖謙《東萊先生詩律武庫後集》卷一《酒飲門》 瑞露甘香

《纂異記》載：田曒、鄧韶忽逢二書生謂曰：我有瑞露之酒，釀於百花之中。與田、鄧飲，其味甘香。故東坡《地黃詩》借此云：嚥作瑞露珍又食。《荔枝詩》云：瑞露酌天漿。

佚名《錦繡萬花谷》前集卷三五《酒》 冰紗臥甕青練幕，浮蛆欲上真珠泣。濛漫崑山清露寒，洗下雲腴和玉汁。小槽決決秋泉語，老盆灩灩春光濕。毛澤民

銅槽 銅槽旋壓清樽美，玉塵閒揮白日長。歐公詩

詩：得錢即相覓，沽酒不復疑。忘形到爾汝，痛飲真吾師。却憶去年人醉時，只今未醉已先悲。數莖白髮那拋得，百罰深杯亦不辭。春酒杯濃琥珀薄，水漿椀碧瑪瑙寒。出杜甫車旁側掛一壺酒，鳳笙龍管行相催。咸陽市上嘆黃犬，何如月下傾金罍。溧陽酒樓三月春，楊花忙忙愁殺人。胡雛綠眼吹玉笛，吳歌白苧飛梁塵。出李白頻頻到口微成醉，拍拍滿懷都是春。醽醁情味難名狀，醞釀二夫莫指陳。斟有淺深存變理，飲無多少寄經綸。出郤康節擣香篩辣入餅盆，盎盎春溪帶雨渾。收拾小山藏社甕，招呼明月到芳樽。稻垂麥仰陰陽足，器潔泉新表裏清。曉日著顏紅有暈，春風入髓散無聲。出朱希真白衣送酒舞淵明，急掃風軒洗破觥。豈意青州六從事，化爲烏有一先生。隔籬不喚隣翁飲，抱甕須防吏部來。出東坡

范成大《石湖詩集》卷二七《四時田園雜興六十首・冬日田園雜興十二絕》之九 煮酒春前臘後蒸，一年長饗甕頭清。廛居何似山居樂，秫米新來禁入城。

范成大《石湖詩集》卷二七《四時田園雜興六十首・春日田園雜興十二絕》之四 老盆初熟杜茅柴，携向田頭祭社來。巫媪莫嫌滋味薄，旗亭官酒更多灰。

朱熹《晦庵集》卷三《家釀二首》 銍艾無中熟，歡謠闕屢豐。但知愁鬢白，那復醉顏紅。田舍寒如此，侯家事不同。新醅撥浮蟻，春滿夜堂中。

聞道兵厨盛，春泉響臘篘。定知盈榼送，不待扣門求。沆瀣應難比，茅柴秖自羞。病身從法縛，好客爲公留。喜近戒酒，故有法縛之句。既作此詩，而白衣已至，賓朋已集，可謂詩讖矣，一笑。

陳造《江湖長翁集》卷一八《張守送羊羔酒，將以三絕，次韻答之》 生嘗跪乳資名教，死去遺芳謚碧香。洗盞開嘗吾未敢，稱觴肯入菜羹腸。俗云秀才食羊踏破菜園。

小槽清凝帶羶香，釀法知非羸角羊。拜賜未辭乾講舌，呼兒留得薦蒸嘗。

甕中別作一家春，羚羝微生得效珍。少貸陶家煎雪水，更論徐邈對賢人。

楊萬里《誠齋集》卷一〇《生酒歌》 生酒清於雪，煮酒赤如血。煮酒不如生酒烈，煮酒只帶烟火氣，生酒不離泉石味。石根泉眼新汲將，麴米釀出春風香。坐上豬紅間熊白，甕頭鴨緑變鵝黃。先生一醉萬事已，那知身在塵埃裏。

楊萬里《誠齋集》卷一一《惠泉酒熟》 敲冰汲山泉，炊玉釀霜醅。忽然油成泓，失却瓊作堆。抱甕輸竹渠，挈瓶注銀盃。銀盃不解飲，傾瀉入我懷。酒聖凡五傳，道統到吾儕。誰云孟氏醇，軻死不傳來。醉鄉天張幕，糟丘麴爲臺。吾欲往相宅，今夕未擬回。

祝穆《古今事文類聚》續集卷一三楊萬里《竹葉酒》宜城九醞酒號竹葉酒。 楚人汲漢水，釀酒古宜城。春風吹酒熟，猶似漢江清。耆舊前人在，丘墳應已平。唯餘竹葉麴，留此千古情。

楊萬里《誠齋集》卷一七《夜宿房溪，飲野人張珣家桂葉鹿蹄酒。其法以桂葉爲餅，以鹿蹄煮酒，釀以八月，過是則味減云》 桂葉揉青作麴投，鹿蹄煮酸趁涼篘。落杯瑩滑冰中水，過口森嚴菊底秋。玉友黃封猶退舍，壟湯蜜汁更輸籌。野人未許傳醅法，剩買雙餅過別州。

楊萬里《誠齋集》卷二七《歸舟大雪中入運河過萬家湖》 雪漫水面淡糢糊，釀出羔兒酒一壺。已被羶腴翳酴釄，更添牛乳點春酥。銷金帳下有此否，藥玉船中不用酤。忽見瓊缸清徹底，蒲萄一色萬家湖。

楊萬里《誠齋集》卷二九《賦金盤露椒花雨》 吾家酒名敷腴者曰金盤露，芳烈者曰椒花雨。

金盤夜貯雲表露，椒花曉滴山間雨。一涓不用鴨緑波，雙清釀出鵝黃乳。老妻知我憎官壺，還家小槽壓真珠。江西擔取來西湖，遣我醉倒不要扶。更攜數尊往淮上，要夸親舊嘗家釀。祇堪獨酌不堪分，老夫猶要入修門。

楊萬里《誠齋集》卷三〇《謝湖州太守王成之給事送百花春糟蟹》 烏衣巷裏批敕手，整頓乾坤渠儘有。天風吹入水精宫，一夜陽和徧花柳。愛殺苕溪波

底雲，揉雲釀出蒲萄春。更挼百花作香塵，小槽濺破真珠痕。一杯吸盡太湖月，郡齋忽念山中客。遠澆白首草玄人，伯雅仲雅俱清絶。【略】

楊萬里《誠齋集》卷三三《新酒歌》 官酒可憎，老夫出家釀二缸，一曰桂子香，一曰清無底，風味凜冽，歌以紀之。

酸酒壖湯猶可嘗，甜酒蜜汁不可當。老夫出奇釀二缸，生民以來無杜康。桂子香，清無底，此米不是雲安米，此水祇是建鄴水。甕頭一日遶數巡，自候酒熟不倩人。松槽葛囊纔上榨，老夫脱帽先嘗新。初愁酒帶闕味，一杯徑到天地外。忽然玉山倒甕邊，只覺劍鋩割腸裏。杜撰酒法不是儂，此法來自太虚中。《酒經》一卷偶拾得，一洗萬古甜酒空。酒徒若是嘗儂酒，先挽天河濯渠手。却來舉杯一中之，換君仙骨君不知。

陸游《劍南詩稿》卷一〇《比作陳下瓜麴釀成奇絶屬病瘍不敢取醉小啜而已》 翠蔓扶疎采擷忙，麴生系出古淮陽。踢成明月團團白，釀作新鵝淡淡黄。醅甕秋淒驚凜冽，糟牀夜注愛淋浪。西齋幽事新成譜，首爲高人著此方。酒方昔得之胡基仲。

陸游《劍南詩稿》卷三〇《秋晚》 春粳入甑香炊玉，壓酒鳴槽滴碎珠。甲第朱門漫豪侈，山家風味定應無。

陸游《劍南詩稿》卷三九《村舍雜書》 五月新麪成，六月甘瓜熟。作麴及良時，火見金始伏。懸知桑落後，醅面釀如粥。再拜謝天公，無功叨美禄。予家釀用宛丘瓜麴法。

陸游《劍南詩稿》卷五三《杜酒》 農家畊作苦，雨暘每關念。種黍蹋麴蘗，終歲勤收斂。社瓮雖草草，酒味亦醇醲。長歌南陌頭，百年應不厭。

陸游《劍南詩稿》卷五七《出行湖山間雜賦》 新釀學鵝黄，幽花作蜜香。客邀閑即去，病起醉何傷？野寺無晨粥，村伶有夜場。吾心静如水，隨事答年光。

陸游《劍南詩稿》卷八一《酒熟書喜》 小槽春夜壓舂醪，天與龜堂慰作勞。喜似繫囚聞縱釋，快如苛癢得爬搔。未陳尊杓心先醉，傍睨江山氣已豪。久厭羶葷愁下筯，眼明湖上得雙螯。

徐璣《二薇亭詩集・薇酒》 才傾一盞碧澄澄，自是山妻手法成。不遣水多防味薄，要令麴少得香清。涼從荷葉風邊起，暖向梅花月裏生。世味總無如此味，深知此味即淵明。

張淏《會稽續志》卷八《越釀》 揚州之種宜稻兮，越土最其所宜。稑種居其十六兮，又稻品之最奇。自海上以漂來兮，伊仙公之遺育。别黄秫與金釵兮，紫珠貫而纍纍。酒人取以爲釀兮，辨五齊以致用。滑鏡流之香潔兮，貯祕色之新瓮。助知章之高興兮，眼花眩乎水底。侑謝傅之雅遊兮，陶丹府而哦詩。集羣賢以觴咏兮，浮罰觥乎子敬。指鳴蛙爲鼓吹兮，暢獨酌于稚珪。斯越酒之醞藉兮，非宜城中山之比。矧投醪之醇德兮，能使勇氣百倍于熊羆。客曰旨哉越釀兮，固越俗之所怡。然自征榷之法行兮，安得薛戎而蠲之。

趙蕃《乾道稿》卷上《成父以子進釀法爲酒，酒成許分貺，趣之以詩併呈子進昆仲》 蘇仙盡飲不滿勺，平生願求酒方略。空山松柱不使聞，必使捐糜效斟酌。自言坐客有酣適，己雖獨醒同醉樂。是心可以付調元，歎息鄉來湖海著。邇來繼有孫夫子，文高飲少俱蘇若。如何喜釀又相似，叔敖典型亂今昨。談間快説酒中病，麈戰如遇將軍霍。至其妙處殆神授，后稷播種神農藥。冬翦近撇不老泉，石室蘭溪望風卻。我時籃輿適過之，静掃玉亭供偃蹇。呼童洗觴置我前，謂我多寡隨人各。詎須珠玉始脩容，濡唇頓爾忘諧謔。我云此乃酒御史，徑取橄欖充咀嚼。庶幾正味兩相類，祛我沉痾屏無作。我家是邦陋隨俗，白酒釀來纔宿諾。彼人固肯號茅柴，此意豈復如京洛。阿連聞道愈於我，換米急拋居士屬。不勞火齊撓妻孥，要與論功上麟閣。祇今旬月計已熟，沾溉況自有夙約。醉鄉道路久生梗，愁城疆界思開拓。便須健步速持似，預恐肴核窮搜索。梅公不與俗子對，我亦竹門無鎖鑰。但判醉倒更微吟，萬事休休還莫莫。

趙蕃《乾道稿》卷下《趣成父釀酒，用子進家法，故及其昆仲》 入眼江梅皆好枝，是中勞我幾懷思。詩聲何止一頭出，酒事乃稱百室師。百室之醅，醇碧惟師。涪翁語。聞道名方曾口授，定應買秫趁冬炊。小須旬月釀當熟，寄我茅齋不可遲。

趙蕃《淳熙稿》卷六《遂初泉并序》 成父以孫子進家法，釀酒既成，奇甚。予病其名不足見吾故人風味，爲易今名，且賦是詩。

荆溪溪水清無底，下有亂石白齒齒。東坡先生所卜居，想像神遊應不死。後來高躅嗣者誰，東門孫氏賢塤篪。不惟文采風流是，釀酒喜客俱似之。憶昨爲官在吴里，三年徵逐一日爾。詩傳活法付乃兄，酒有名方屬吾弟。當時釀熟曾入唇，大孫絶嘆能逼人。世間名賢久難辨，顧恐石室來亂真。遂初自是渠家賦，大孫取以名其住。我今以是謚君酒，要使交情不忘故。嗟予老矣百不如，有竹萬箇中藏書。願從吾徒授此術，歸去傭田親種秫。

耶律楚材《湛然居士集》卷五《西域家人輩釀酒戲書屋壁》 西來萬里尚騎驢，旋借葡萄釀緑醅。司馬捲衣親滌器，文君挽袖自當壚。元知沽酒業緣重，何奈調羹手段無。古昔英雄初未遇，生涯或亦隱屠沽。

元好問《遺山集》卷一《蒲桃酒賦并序》 劉鄧州光甫爲予言，吾安邑多蒲桃，而人不知有釀酒法。少日嘗與故人許仲祥摘其實并米炊之。釀雖成，而古人所謂甘而不飴，冷而不寒者，固已失之矣。貞祐中，鄰里一民家避寇，自山中歸，見竹器所貯蒲桃在空盎上者，枝蒂已乾而汁流盎中，薰然有酒氣，飲之良酒也。蓋久而腐敗，自然成酒耳。不傳之秘，一朝而發之，文士多有所述，今以屬子，子寧有意乎。予曰：世無此酒久矣，予亦嘗見還自西域者，云大食人絞蒲桃漿，封而埋之，未幾成酒，愈久者愈佳，有藏至千斛者。其説正與此合。物無大小，顯晦自有時，決非偶然者。夫得之數百年之後，而證數萬里之遠，是可賦也。於是乎賦之。其辭曰：

西域開，漢節迴，得蒲桃之奇種，與天馬兮俱來。枝蔓千年，鬱其無涯。音崖。斂清秋以春煦，發至美乎胚胎。意天以美釀而飽予，出遺法于湮埋。索岡象之玄珠，薦清明於玉杯。露初零而未結，雲已薄而仍裁。挹幽氣之薰然，釋煩悁于中懷。覺松津之孤峭，羞桂醑之塵埃。我觀酒經，必麴蘗之中媒，水泉資香潔之助，秫稻取精良之材。效衆技之畢前，敢一物之不偕。艱難而出美好，徒酖毒之貽哀。繫工倕之物化，與梓慶之心齋。既以天而合天，故無椓乎靈臺。吾然後知珪璋玉毀，青黄木災。音哀而鼓鐘，味薄而鹽梅。惟撣殘天下之聖法，可以復嬰兒之未孩。安得純白之士，而與之同此味哉。

元好問《遺山集》卷七《續陽平十爰》 我愛陽平酒，兵厨釀法新。百金難着價，一琖即醺人。色笑榴華重，香兼竹葉醇。爲君留故事，喚作杏園春。杏園指紀子正家園爲言。

王洋《東牟集》卷六 近陋室以斗升釀，家婦謂予未飲，不以見告。昨夜偷兒入室挈二壺去，自此室中又復索寞。今後酒熟便呼近隣痛飲，遇夜守視，庶大家着力也。呈諸兄兼簡士修思遠

斗米蒸炊入小罌，未應消息到比隣。静思懷璧真成罪，恐是糟牀夜滴聲。

虞儔《尊白堂集》卷四《家釀新熟分送小壺》 酒熟黄花亦解顔，糟床聲落夢魂間。一壺往助齊眉餉，莫遣新愁上遠山。

鄧深《大隱居士詩集》卷下《夔府長至，諸州之酒畢集，每品嘗之，或有味而無香，或有香而無色。月湖一日命酒匠置大甕，悉以酒投其中而和之，不費麴蘗，逡巡而化，洗盞一吸，奇絶出於意外。于是從新封泥，名之曰十州春，請以七言賦之》 樽中賢聖雜然陳，點化須臾清且醇。味壓宜城九醞酒，名高夔府十州春。投丸仙子難争手，合麴香山未盡神。從事有靈應自慶，而今十部萃吾身。

張之翰《西巖集》卷八《槽聲詩》 漉中不學老淵明，渴枕先醫病長卿。老瓦盆傾金灩灩，小槽床壓玉泠泠。流來神潢渾多水，滴破愁城幾許兵。欲識無何鄉裏路，請君細向此時聽。

劉因《静修集》卷一六《黄精地黄合釀甚佳名以地仙酒》 仙家名品對峯巂，誰信幽人用物多。酒面白雲招我在，杯中華髮奈君何。西山秀氣厭欲盡，易水寒聲釀亦和。未望天行至千歲，舉觴當和紫陽歌。雲卧天行非予敢議，守一處和千二百歲，晦翁《調息箴》也。

劉因《静修集》卷一六《薔薇酒》 顔色酴釄茉莉香，琉璃到手會須嘗。一杯滄海泡成幻，萬古花庵醉有鄉。凉冷併收天水碧，輕浮猶帶女真黄。錦囊盡貯春風在，别是仙家不老方。服食家有餌薔薇法。

顧嗣立《元詩選》初集卷五劉因《和飲酒》録其四 凝冰得火力，鬱鬱陽春姿。寧滅不肯寒，陽火如松枝。詩家有醇醪，釀此松中奇。一飲盡千山，枯株彼何爲。所以東坡翁，偃蹇不可羈。

舒岳祥《閬風集》卷二《守歲行》 一年辛苦歲終成，夜杵相聞曉甑香。缸面浮蛆初滃滃，小槽壓作春簷鳴。東隣麥磨連日響，餅料已具蔞牙長。磨刀霍霍割紅鮮，銀鬣翻光趁湖上。歲闌無事且招邀，隣曲披榛共來往。爲言今歲勝去年，來歲應須更勝前。去年除夜各走險，荒村千里無人煙。今年山舍一爐火，妻子甥孫相對坐，巷翁里媪在眼前，共酌瓦盆行果蓏。只憐舊歲去無還，惜此須臾未去間。多情一宿尚難别，況是相同一歲闌。固知無計得留駐，只怕眠中不知去。添燈續火甚慇懃，起寫桃符覓詩句。

王惲《秋澗集》卷一一《瓊華露酒歌》 酒之爲齊釀法先，麴生玉粒聽其然。百方百醞品各異，要以色味清爲賢。井君出職光禄寺，容止醞藉涵清妍。朝來相過憐衰翁，開樽小酌何從容。銀罌細寫疑匪酒，玉色照眼清如空。停杯題品賞超絶，瓊枝湛露吹天風。一酌氣馥烈，再酌心沖融。憶初蜀使分餘瀝，老頰不到潮春紅。爲君三咽儘，鯨吸便覺輔安五臟夷三蟲。吾聞此術煮酎法，連罌氣化開鴻蒙。多君屢製轉精粹，儀狄拊掌驚神工。橘中游戲商山樂，玉薤策動俱

妄作。浩歌爲約飲中仙，世間原有揚州鶴。

王惲《秋澗集》卷一九《簡飲》 李縣丞靖伯約嘗新釀，坐客有云酒之醇粹莫胚胎若也。遂篛而飲之，偶得獨脚句，醉歸爲足成之。如能可君等雅意，便當屬和。時至元丁亥冬十月八日也。

瑟縮松風滿甕春，甕頭篛飲有餘薰。醉鄉日月時須到，太極胚胎昔未分。肯教小槽珠作滴，換傾浮蟻玉爲羣。人間愁緒知多少，一醆能消正要君。

誰擬鯨吞罄緑樽，一盃聊示試芳温。中含妙理何多味，細捲春江儘帶渾。談藉清光摇北海，詩憑風韻繞西崑。知君預報時須意，免致來敲月下門。

程鉅夫《雪樓集》卷二七《題採蓮舟杯》 攀翻葉上露，釀作杯中酒。可能君不醉，負此摻摻手。

《元詩選》初集卷二四蒲道源《新麴米酒歌梅隱先生命作就爲壽》 驕陽行空勢方烈，刈麥農夫寧憚熱。天旋雷動飛玉塵，霧渤雲蒸成麴蘗。麥秋方罷還插秧，穲稏西風千頃黄。腰鎌肩擔行相逐，共趁晴色催登場。碓舂糠粃光如雪，汲泉淅米令清潔。炊糜糝麴同糅和，元氣絪緼未分裂。甕中小沸微有聲，魚沫吐盡秋江清。脱巾且漉仍且飲，陶然自覺春風生。君不見淵明有田惟種秫，醉裏作詩聊自述。又不見《豳風》十月獲稻忙，春酒介壽俱徜徉。但願年年遇豐稔，更須三萬六千場。

揭傒斯《文安集》卷四《題蒲萄》 翠實肥初熟，瓊漿迸欲流。向來爲酒者，一斗博涼州。

許有壬《至正集》卷一六《詠酒露次解恕齋韻》 世以水火鼎鍊酒取露，氣烈而清，秋空沆瀣不過也，雖敗酒亦可爲。其法出西域，由尚方達貴家，今汗漫天下矣，譯曰阿爾奇云。

水氣潛升火氣豪，一溝圍繞走銀濤。璇穹不惜流真液，塵世皆知變濁醪。上貢内傳西域法，獨醒誰念楚人騷。小爐涓滴能均醉，傲殺春風白玉槽。

許有壬《至正集》卷二〇《和明初蒲萄酒韻》 漢家西域一朝開，萬斛珠璣作酒材。真味不知辭麴蘗，歷年無敗冠尊罍。殊方尤物宜充賦，何處春江更潑醅。却笑無功戀門下，秋田荒盡不歸來。

許有壬《至正集》卷二二《橙麴湯》 昔有洞庭春色酒，更求湯液到金橙。浮花拍椀醉不得，笑殺街頭曳袋僧。

許有壬《圭塘小藁別集》卷上《伏日觀楨輩作秋露白麴蘗，喜其製法甚精，以口號廿八字勞之，可行僉院同發一笑》 胷中文史日雖多，其奈家貧累衆何。却喜薄田秋得秫，衰翁常要病顔酡。

許有壬《圭塘小藁別集》卷上《促楨釀酒，戲成一絶，請賢弟同賦》 麴香連夕透衾裯，聞道劉村秫亦收。衰病邇來惟患渴，醞蒸何必待中秋。

許有壬《圭塘小藁別集》卷上《秋露白酒熟，卧聞槽聲，喜而得句，可行當同賦也》 治麴辛勤夏竟秋，奇功今日遂全收。日華煎露成真液，泉脉穿巖咽細流。不忍撥醅斟甕面，且教留響在牀頭。老懷磈磊行澆盡，三徑黄花兩玉舟。

許有壬《圭塘小藁別集》卷上《承贈蒲萄阿爾奇，感慰不能自已，遂成廿八字，亦頗得意，爲後日張本。七十八歲兄某力疾書》 西醞蒲萄貴莫名，煉蒸成露更通靈。文園渴思雖抶海，不及浮槎一卵瓶。

李昱《草閣詩集》卷五《謝友人送酒》 甕鼎熬成白玉漿，鳴鞭走送意難忘。開瓶已勝葡萄色，入口偏誇荳蔻香。未教劉生千日酒，應同王母九霞觴。黄花正爾欺人老，爛醉西風也不妨。

來知德《重刻來瞿唐先生日録外篇》卷四《松木溝雜咏》其二

酒滿春缸花滿枝，自家斟酌自題詩。磬聲敲破無端思，莫遣人間荷蕢知。

蔣一葵《長安客話》卷二《皇都雜記》 漿酒

梁綱詩：「曾聞天上有天漿，移向仙家雪滿房。争似一瓢甘露飲？願因酒政獻君王。」

荷花酒

梁綱詩：「共君曾到美人家，池有涼亭荷有花。折取碧筒一以酌，争如天上醉流霞。」

賽涼水

梁綱詩：「而我新開雲水莊，急呼天下二三湘。人間何物糟邱輩，敢與君家話短長？」

薏苡酒

梁綱詩：「馬援征南事不誣，宦囊果否是明珠？昔人曾卻貪泉水，此日當筵恐不須。」

羊羔酒孝義縣。

梁綱詩：「誰家羊子萬爲羣？白日山中杳未分。獨有將軍多逸興，時開金

帳聚朝雲。」

元統甲戌，分臺上京，飲馬酒而甘，嘗爲作詩。丁丑分省日長多暇，因數土産可紀者尚多，又賦九題并舊作爲《上京十詠》云。

馬酒

味似融甘露，香疑釀醴泉。新醅撞重白，絶品挹清玄。驥子饑無乳，將軍醉卧氈。洞官聞漢史，鯨吸有今年。

于慎行《穀城山館詩集》卷一九《夏日村居》 春盡新醅緑醑，日高旋煮雕胡。不羨金壘玉膾，休稱琬液瓊蘇。

姚旅《露書》卷九《風篇中》 王行父作《朔方風土》十詩，余記其七云：【略】開口便食燒道子，難當。那曉的蘭陵美酒鬱金香。 生蒜生蔥生韭菜，腌臢。那曉的美人夜半口脂香。【略】

王志慶《古儷府》卷一二《物類部・飲食》 後漢張衡《南都賦》：酒則九醞甘醴，十旬兼清，醪敷徑寸，浮蟻若萍，其甘不爽，醉而不醒。及其糾宗綏族，禴祠烝嘗，以速遠朋，嘉賓是將。

鄧慶寀《閔中荔支通譜》卷一一《明鄧道協荔支譜三》 何偉然《荔支酒賦》：

東粤韓若海師相掌南翰苑時，讌士於院之桂樹下，樽罍迭舉，醞酎遞易，最後出荔支酒充季雅，冰壺玉液，通座神澄。客曰：盍賦諸？僕屬座末，得分婪尾之巵，遂抽毫受藥以應命。翳美禄之在醞，類樹林以釀成。何酴毋之殊異，取離支於南珍。詎頓遜之酒樹，寧六齊於趨生。擷宋香與陳紫，策火攻而淬晶。浮玉笋以無色，考水德而鑑澄。虞香味之速遷，計載魄而抱真。辰溪以釣藤爲就，寶州以醉果作珍。伽盧有椰子之汁，南蠻有檳榔之醇。訶陵柳花之抉，南安石榴之精。造蒲萄於八色，洗梨妝於三春。彼皆以醽而勝醥，此獨漉醴而沃神。碧瑶瑩於仙女，河源探夫崑侖。及紅友爲玉友，悉中聖而爲清。瑞露則書生之特遇，瓊粖則南嶽之所迎。王忱何言夫上頓，次道奚得於盡傾。玄旨將合於石汁，幽馥一出於蘭英。珠璣呈月而流液，琬琰作膏而未凝。覺金暉之太黄，延壽光而永存。可扶衰以維老，蓋補髓而渴蠲。飲長生於君山，斟洪梁而色欣。誣麻姑之見遺，實侍郎之貽樽。鄙醽醁之翠濤，何蒼梧而漂青。令牙慧而齒智，寧舌妙而脣馨。經神池而薦馥，何鷄舌之比能。矧和平之合德，膽不豕而避醒。出鸚鵡之上巵，覺萍勝而弗沉。分桂香于木天，將金粟之遜芬。洵太平之良讌，一和神而定人。詎藜藿之浴腸，得借滋于上林。洵元宰之下士，起獨坐之華歆。皆如斯之妙飲，亦觀禮之所生。何必殽儀而放杜，囚星而楚經也哉。

張大復《聞雁齋筆談》卷二《試酒》 生平無酒才，而善解酒理，能以舌爲權衡也。今夜許仲嘉出新醅嘗客，予愛其醇滑，似不從喉間下者，蓋所謂和而力，嚴而不猛者歟。然滑故應爾，而微少新興，豈出廄之駒，遂無翩翩試步之性耶。張時可曰：異美甚，恐不耐久。時可之才十倍余，其言如此，故曰：余能以舌爲權衡者也。放飲酣甚，遂不成寐，戲命桐書之。

李日華《六研齋筆記，三筆》卷四 十酒贊 麥之精，黍稌之英，養以火齊，瀹以淳清，酒有自然之味焉。尊生家稍輔以藥物，貴其得將而善達也。若夫幽人韻士，集奇芳，致靈氣，必有草木之滋，亦不拒也。内子沈恭人頗善釀法，無冬無夏，列置名醞必十數品，令余父子祖孫日陶陶遊太和之鄉，用以浹文藝而藹慈孝，恭人之功也。每品錫三十二言以彰之。

枸杞酒。秋翠濛濛，百珠綴叢。火齊的爍，雲露泫空。夜吠之根，膏腴上融。併蘗靈化，皓首成童。

何首烏酒。皤皤何叟，茹草涅顛。搜厥本根，磥砢如拳。含膏吐滋，以飴玉仙。主者録功，移封酒泉。

人參酒。紫團有精，肖形唯人。氣益我氣，神領我神。元化大母，乳育羣生。醞釀一加，點滴俱春。

女貞實酒。青青之柯，凌冬不腓。琲琲寶粒，鳳啄之餘。味澹以嗇，氣清而虚。吸彼婺精，輔我老癯。

地黄酒。中正之德，大地含膏。靈瑞所苗，乃根乃苗。醫父湯液，咬咀爲勞。麴生挾之，悠然一瓢。

松針酒。廬阜五粒，富有苾芬。剪彼翠鬣，蒸斯白雲。風味迥别，亦勁亦醇。蕩滌我胸，漱五千文。

梅花酒。灼灼寒葩，未與鼎謀。浮香入甕，有斯黄流。甘非蜂釀，夢與蝶游。羅浮之賓，以勸以酬。

竹葉酒。宜城之胤，締好渭潯。七子翩翩，嵇阮是親。空腸雷殷，芒角忽生。凜以風霜，筆有典刑。

甘菊酒。花燦金錢，根走龍蛇。飲谷而壽，仙村是家。我掇落英，汎彼流霞。不煩度嶺，遠求丹砂。

福橘酒。戲掐珍苞，香霧噀手。愛茲奇馥，以投我酹。霜林月高，石窟泉溜。陶然獨醉，幸謝巴叟。

陳繼儒《酒顛補》卷下宋羅大經《容南太守合酒詩并序》

余頃在太學時，同舍以思堂春合潤州壯府兵厨，以慶遠堂合嚴州瀟灑泉，飲之甚佳。余曰：不剛不柔，可以觀德，非寬非猛，可以觀政矣。厥後官於容南，太守王元邃以白酒之和者，紅酒之勁者，手自劑量，合而爲一，殺以白灰一刀圭，風韻頓奇。索余作詩，余爲長句云。

小槽真珠太森嚴，兵厨玉友專甘甜。兩家風味欠商略，偏剛偏柔俱可憐。使君袖有調元手，鸕鷀杓中平等分。更憑石髓媒妁之，混融併作一家春。季良不用笑伯高，張竦何必譏陳遵。時中便是尼父聖，孤竹柳下成一人。平雖有智難獨任，勃也未可嫌少文。黃龔丙魏要兼用，姚宋相濟成開元。試將此酒反觀我，胸中問學當日新。更將此酒達觀國，宇宙皆可歸經綸。書生觸處更饒舌，以一貫萬如斲輪。使君聞此却絶倒，罰以大白眠金樽。

陳繼儒《酒顛補》卷下宋楊萬里《月下傳杯》 老夫渴急月更急，酒落杯中月先入。領取青天併入來，和月和天都醺濕。天既愛酒自古傳，月不解飲真浪言。舉杯將月一口吞，舉頭望月猶在天。老夫大笑問客道，月是一團還兩團。酒入詩腸風火發，月入詩腸冰雪潑。一杯未盡詩已成，誦詩向天天亦驚。焉知萬古一骸骨，酌酒更吞一團月。

陳繼儒《酒顛補》卷下唐王績《看釀酒》 六月調神麴，正朝汲美泉。從來作春酒，未省不經年。

陳繼儒《酒顛補》卷下唐太宗《賜魏證》 醽醁勝蘭生，翠濤過玉瀣。千日醉不醒，十年味不敗。

陳繼儒《辟寒部》卷三 楊誠齋詩云：「甕登雪水釀春寒，蜜點梅花帶露餐。句裏略無烟火氣，更教誰上少陵壇。」澗白梅肉少許浸雪水，以梅花温釀之，露一宿取出，蜜漬之，可荐酒，較之融雪煎茶味不殊也。

孫之騄《晴川後蟹録》卷二高啓《江村樂》

日斜深塢牛卧，潮落平沙蟹行。秋社未開緑醞，夜炊初碓紅杭。

彭大翼《山堂肆考》卷二七〇《果品・葡萄》

味敵雲漿

劉禹錫詩：魚鱗含宿潤，馬乳帶殘霜。染指鉛華膩，滿喉甘露香。醞成千日酒，味敵五雲漿。

名壓酪奴

黃山谷詩：欲收百斛供春釀，放出聲名壓酪奴。

季孟蓮《月當樓詩稿》卷三《採菊行》【略】 燒酒暝來掃紅葉，溪上人重竹排翻。

季孟蓮《月當樓詩稿》卷三《湖上》 湖邊白酒名湖白，湖上山容多衆格。

張岱《夜航船》卷一一《日用部》 竹葉真珍珠 杜詩：三杯竹葉春。李詩：小槽酒滴真珠紅。

張岱《夜航船》卷一一《日用部》 鴨緑鵝黃 李詩：遥看春水鴨頭緑，恰似葡萄初潑醅。杜詩：鵝兒黃似酒。東坡詩：小舟浮鴨緑，大杓瀉鵝黃。

褚人穫《堅瓠補集》卷五《酒歌》 明初徐州李冠，倣盧仝茶歌，作酒歌云：蓬壺影裏啼青鳥，夢覺華胥春已曉。吴姬携酒叩我門，連聲大叫驚隣媪。口傳達官不敢名，開封嫩碧光銀罌。呼兒不用借盤盆，巨碗亦足張吾兵。一碗入靈府，渾如枯槁獲甘雨。二碗和風生，轍鮒得水鱗鬐輕。三碗肝腸熱，掃却陰山萬斛雪。四碗新詩成，揮毫落紙天機鳴。五碗叱窮鬼，成我佳名令人毁。六碗頭顱偏，轟雷不覺聲連天。七碗玉山倒，枕卧晴霞藉烟草。醒來好惡不自知，寧能更爲蒼生惱。蒼生四海非不多，聖明治化極中和。矧今鼎鼐付房魏，燮理陰陽無偏頗。吾當衡盃偃仰卧蓬草，解衣鼓腹堯民歌。

郁永河《採硫日記》卷下 誰道番姬巧解釀，自將生米嚼成漿。竹筒爲甕牀頭掛，客至開筒勸客嘗。

種秫秋來甫入場，舉家爲計一年糧。餘皆釀酒呼羣輩，共罄平原十日觴。秫米登場，即以爲酒。男女藉草劇飲歌舞，晝夜不輟，不盡不止。

陳祥裔《蜀都碎事・藝文補遺一》卷下花蕊夫人《宫詞》 其九十一

酒庫新修近水傍，撥醅初熱五雲漿。殿前供御頻宣索，進入花間一陣香。

尤侗《外國竹枝詞・緬甸》 金沙江上建牙軍，貝葉書裝金葉文。釀取樹頭百甕酒，醉騎香象望南雲。

地近雲南，倚金沙江爲險。元置邦牙軍。樹頭酒，樹似椶，高五丈，結實大如掌，以麴納甕中，懸樹下，剖實取汁成酒。其葉即貝葉，寫緬書，表文用金葉。

王士禎《分甘餘話》卷三 德州羅酒擅名京師，清冽在滄酒之上。余自甲申

歸田，謝郎中方山重辉屢致家釀。己丑冬雪後，先以詩來云：「黄流初壓室氤氳，親貯陶餅遠寄君。非向故人誇酒旨，醉鄉風味欲平分。」余以二詩報謝云：「白家烏帽重屏裏，初試紅泥小火爐。恰是陵州酒船到，不愁風雪壓庞麻。」「酒車冒雪遠衝泥，尺素殷勤謝傅題。一樹山茶紅破蕊，花前催進玉東西。」

姚之駰《元明事類鈔》卷三五《果木門・葡萄》 西果。郝經詩：葡萄本西果，南國誰與種。忽憶河隴秋，滿地無隙空。支離半空架，串草十里洞。一派瑪瑙漿，傾注百千甕。

覺羅石麟等《山西通志》卷二二六《藝文四五》 襄陵酒出平陽襄陵縣，色黄白香釅，而所致者多過甘，不堪醳。獨趙兵巡齋兩瓶，味極殊絶，累白不厭，以無甘味故也。

涓然甘露布松梢，似玉中飴味更饒。尚有碧霄真沆瀣，無將一滴貯天瓢。

潞州鮮紅酒蓋燒酒也，入口味稍美易進，而作劇吻咽間如刺，或云即葡萄酒遺法也。

潞州城中酒價高，胭脂滴出小檀槽。華胥一去不易返，漢使何煩種葡萄。

清陸廷燦《藝菊志》卷四《詩一・五言律》 戴昺《十月取野菊從酒》

野徑菊仍好，村墟酒亦嘉。未應今日蔬，便是背時花。心在家千里，身猶客九華。官程難久駐，風雨暮山斜。

季步驌《懶蠶居士遺稿》卷六《顧鄰初先生自記飲過名釀甚多，内有粤東之荔枝酒，無錫之松花酒，余尤眷其名而懷旨，戲成二絶，可補舍州酒品之遺，屠門之嚼，未能親嘗其況味耳》

風格曾誇玉珧同，香鮮輕瀉翠巵中。關西夙艷蒲桃美，却更流涎向粤東。

膏流節解烹成釀，不道花堪供酒材。若使東坡知此法，倍增風韻入樽罍。

黄叔璥《臺海使槎録》卷八孫元衡《裸人叢笑篇十五首》【略】 羣嚼玉英粲，醽醁爲氤氳。屏五齊三事，而狄康不聞。準人準口量餘粟，一榼一瓢萬事足。蚩蚩者無懷古民，白刃酣交醒穀觫。

黄叔璥《臺海使槎録》卷八孫元衡《秋日雜詩三首》之二 信此飄零眼，浮觀别異同。四時無正候，百物有奇功。版籍翻稽婦，蠻邨渾賤翁。糟醨聊可啜，應笑學郫筒。

黄叔璥《臺海使槎録》卷八郁永河《土番竹枝詞二十四首》録二

誰道番姬巧解釀，自將生米嚼成漿。竹筒爲甕牀頭挂，客至開筒勸客嘗。

種秫秋來翦入場，舉家爲計一年糧。餘皆釀酒呼羣輩，共磐平原十日觴。

朱點《東郊土物詩》 姚思勤春漪《草麴》酒别材亦殊，衆草聚爲麴。汁取葛根溲，丸比鶉卵育。百和釀芳辛，五齊讓甘馥。笑彼稱脾天，謝肇淛《五雜俎》藥有五天神，麴爲脾天。玉醴不盈掬。

俞甯治耶溪《無灰酒》 草麴醞初成，開醅汎瓊液。香和竹葉青，色映梨花白。不藉石髓媒，風味自恬適。王元邃以和勁二酒相合爲一，殺以白灰，賦詩有「更憑石髓爲媒妁」之句。見《鶴林玉露》。一杓缸面斟，酢酶拍額幘。

茅德芬秋佩《晚作酒》 漬米而成漿，短長量注水。勿事地爐煎，晚放殊甘美。泉液泛露英，青簾喧夕市。心地得清涼，滌煩仗君子。

崔旭《津門百詠》 名酒同稱大直沽，香如琥珀白如酥。南中也愛燒刀好，一斗葡萄博得無。大直沽，《讀史方輿記要》云：小直沽受鯷川之委流，大直沽又在其東南，今出燒酒。

李于潢《汴宋竹枝詞》卷下 竹葉蒲桃酒似泉，黄醅青醪總香妍。開樽却愛酴醾露，釀法新從内庫傳。

李元叔《廣汴都賦》：亦有蜀中青醪，洛下黄醅。葡萄泛觴，竹葉傾罍。梅堯臣《志來上人寄示酴醾花并壓塼茶有感詩》：京師三月酴醾開，高架交垂自爲洞。素葉層層紫蕊香，釀歸光禄春生甕。《文昌雜録》：京師貴家，多以酴醾漬酒，獨有芬芳而已。《侯鯖録》：内庫酒法，自柴世宗破河中，李守正得匠人至汴，今用其法。

張雲璈《金牛湖漁唱》 誰與仙人釀百花，方平曾此醉流霞。遊人欲買餘杭酒，不見當年阿姥家。仙姥墩在清波門外，《列仙傳》云姥餘杭人，嫁西湖農家，採百花釀酒，王方平嘗就沽飲，授一丸以償酒價，姥服化去。後十餘年，有人經洞庭，見賣百花酒者，即姥也。

王端履《重論文齋筆録》卷九 《謝賚麥酒枇杷啟》：空桑作醞，乃有女麴。盧橘含精，最誇炎果。粳原贊夏，釀踰竹葉清醪；花獨凌冬，種配蒲萄仙樹。詎須頓遜，安石千杯；漫説無綸，元陰百畝。乃者辱蠟兄之見過，特從杜老家園；煩歡伯以偕臨，藉破步兵塊壘。疊疊金丸之顆，宜奪梅黄；翁翁碧盎之齊，還浮蔥白。應是汁糅三味，挾秦樹以彌甘；共看盤滿一梢，佐周醇而並美。長卿善渴，獲飽上林；史部工眠，免窺比舍。腐何須患，況復兼償甘醴之思；醉或多狂，得毋錯認琵琶之字。感同膏黍，愧甚投桃。

張燾《津門雜記》卷下《各色酒》　茵陳玫瑰五加皮，酒性都從藥性移。還是高糧滋味厚，寒宵斟酌最相宜。

蕭雄《聽園西疆雜述詩》卷三《飲食》　新釀葡萄甕始開，全家高會滿擎杯。還看馬乳融成未，吩咐央歌再取來。

男女皆好飲而多量，酒有數種，呼爲阿拉克。究竟阿拉克，係言沙棗所釀者，因以此爲常酒，故專其名。又有用稻米、大麥、糜子，磨細釀成，不除糟粕，如關內黄酒者，味淡而甜，名曰巴克遜。最上之品，莫如葡萄所釀，初釀成時，色緑味醇，若再蒸再釀，則色白而猛烈矣。性甚熱，飲之可除寒積之症。《漢書》謂俗嗜酒，大宛左右以葡萄爲酒，富人藏酒至萬餘石，久者至數十歲不敗。亦未必然，皆極言多且久也。又馬乳可作酒，名曰七噶。以乳盛皮袋中，手揉良久，伏於熱處，逾夜即成，其性温補，久飲不問，能返少顔。又聞桑椹亦可釀酒，回疆桑椹大者長寸餘，待其熟後自落，拾取晒乾爲之。張鳳翼《談略》云：有桑落酒，相傳熟於桑落之辰，因以爲名。又云：論者不知地有桑落河，出馬乳酒，羌人兼葡萄壓之。是桑落乃地名，非時也。余謂桑落之名，或因俟桑子落下，取以釀酒亦可。至馬乳、葡萄，兩種不能兼壓者，恐説有未確。

王瀛《西湖冶興》卷下《麴院風荷》　古來麴院枕蓮塘，風過猶疑醞釀香。薰得淩波仙子醉，錦裳零落怯新涼。

陳銘珪《浮山志》卷三蘇軾《桂酒頌》　《禮》曰：喪有疾飲酒食肉，必有草木之滋焉。薑桂之謂也。古者非喪食不徹薑桂。《楚辭》曰：奠桂酒兮椒漿。是桂可以爲酒也。《本草》：桂有小毒，而菌桂、牡桂皆無毒，大暑皆主温中，利肝腑氣，殺三蟲，輕身堅骨，養神發色，使常如童子，療心腹冷疾，爲百藥先，無所畏。陶隱居云：《仙經》服三桂，以葱涕合雲母蒸爲水。而孫思邈亦云，久服可行水上。此輕身之效也。吾謫居海上，法當數飲酒以禦瘴，而嶺南無酒禁，有隱者以桂酒方授吾，釀成而玉色，香味超然，非人間物也。東坡先生曰：酒，天禄也，其成壞美惡，世以兆主人之吉凶。吾得此豈非天哉，故爲之頌，以遺後之有道而居夷者。其法蓋刻石置之羅浮鐵橋之下，非忘世求道者莫至焉。其詞曰：

中原百國東南傾，流膏輸液歸南溟。祝融司方發其英，沐日浴月百寶生。水娠黄金山空青，丹砂書瞰珠夜明。百卉甘辛角芳馨，梅檀沈水乃公卿。大夫芝蘭士蕙蘅，桂君觸立冬鮮榮。無所懾畏時靡争，釀爲我醪淳而清。甘終不壞醉不醒，輔安五神伐三彭。肌膚渥丹身毛輕，泠然風飛罔水行。誰其傳者疑方平，教我常作醉中醒。

陳銘珪《浮山志》卷五李光昭《酥醪村》　山雲積復化，大抵爲流水。葛天無懷民，宛在流水裏。鑿雲横土屋，釀水成嘉醴。猺人與畬人，客到殊爲禮。亦有冬烘生，騷歌擬盈紙。婦作麻姑粧，蓬頭懶梳洗。木柵鵝刷翎，茅棚牛擺尾。竹外山桃花，斜映霜楓紫。沿流春色多，不謂秋聲起。

福慶《異域竹枝詞》卷一《新疆》　雪中蓮放世應稀，桑葚葡萄釀酒池。戎索本無多賦役，硝銅端藉作軍資。詳前註

庫車北至扣克訥克，即雪山，奇寒大雪，不可居處。山多野羊、獺、鹿，多側柏、黄連、紫草、麻黄、甘草、雪蓮、夏草、冬蟲草，肥回子皆來牧放牲畜。西北山勢拗折，石土夾立，嶙峋險峻，爲西入阿克蘇必由之路。東至布古爾止，多糜子桑葚之酒，葡萄間亦釀酒。土産搭連布、銅、硝磺。和闐人道古于闐，都護遺民漢姓傳。桃李林邊春釀熟，鳴機纔罷鎡耕先。

和闐，亦回疆一大城也，在葉爾羌南七百里，又南行二十日即後藏西界。崇山峻嶺，與外藩道路不通，東皆瀚海沮洳，益東即星宿海矣。地處荒隅，簡僻不鄰大路，所屬回城六處，曰和闐，曰玉隴哈什，曰哈拉，曰齊喇，曰克里雅，曰他赫卜伊，和闐其總名也。沃野千里，回户三四萬家，玉隴哈什河、哈琅圭塔克河皆有玉子，多於葉爾羌河所産，石榴、木瓜、蘋果、桃、杏、烏梅、紅李、櫻桃、紅棗之屬，所在成林，而甜瓜、葡萄尤多，以葡萄釀酒，家有畜藏。

王緯《湖山雜詠・湖白并序》　杭人於冬時汲湖水釀酒，味甘而色白，名曰湖白，飲之因作。

湖潋飛霜後，寒泉釀酒新。價因低易售，味以淡含真。玉酒看同色，梨花豫借春。梨花春見《長慶集》。此中澆礧磈，浮白不辭頻。

飲品部

題解

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》 飲，奄也，以口奄而引咽之也。

湯，熱湯湯也。

桃溫，水漬而藏之，其味溫溫然酢也。

漿，將也，飲之寒温，多少與體相將順也。

徐鍇《説文繫傳》卷二八《通釋・酉部》 醯。酢漿也。从酉奚聲，初減反。

酸  酢漿也。从酉，戔聲。臣鍇曰：《周禮》注有酸漿。徒再反。

顧野王《重修玉篇》卷九《食部》 飲。於錦切。咽水也。亦歠也。

顧野王《重修玉篇》卷三〇《酉部》 醷。於力、於里二切。梅漿也。

醯乂檻切。酢漿也。

佚名《原本廣韻》卷五《入聲・二四職》 醷。濁漿。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・檻》 醶。酢漿，初檻切。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・感》 淦。藏梨汁也。出《字林》

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・陽》 漿。漿水。

醠漿水。

司馬光《類篇》卷四二 醠呂張切。《博雅》：漿也。又力讓切。《説文》：雜味也。

清漿曰醠。

醷。隱已切。和醴酏爲飲也。又乙力切。釀醴酏爲漿也。

酸。將遂切。漿屬。又待戴切。《説文》：酢漿也。又作代切，又昨代切。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部六畫》 酸。《唐韻》徒柰切，《集韻》徒戴切，並音代。《説文》：酢醬也。《玉篇》：釋米汁也。《博雅》：酸，漿也。《前漢・食貨志》：魯匡言酒酤法，一斛之平除米麴本價，計其利而什分之，以其七入官，其三及醋酸灰炭給工器薪樵之費。註：師古曰：酸，漿也。又《集韻》作代切，音再。義同。《周禮・天官》酒正三曰漿。註：酸漿，酸之言酢也，米汁相載也。又《廣韻》《集韻》《韻會》並昨代切，音在。又《集韻》將遂切，音醉。義並同。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部八畫》 醠。《唐韻》力讓切，《集韻》力讓切，並音諒。《説文》：雜味也。《集韻》：一曰清漿曰醠。《博雅》：醠漿也。《周禮・天官》膳夫飲用六清。註：六清，水漿醴醠醫酏。又《集韻》《韻會》並呂張切，音良。義同。又《集韻》：通作涼。《周禮・天官》漿人，註：涼，以水和酒。康成謂今寒粥，若糗飯雜水。《禮・内則》「有濫無涼」，註：濫，涼也，水則臨時取用，涼則至用乃和。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一一畫》 醷。《字彙》莫胡切，音模。醑醷，美漿。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一三畫》 醶。《唐韻》《集韻》並魚窆切，音驗。《説文》：酢漿也。《博雅》：醶酢也。又《廣韻》初檻切，《集韻》楚檻切，並間臘。又《廣韻》力減切，音臉。《集韻》盧感切，音壈。義並同。又《集韻》虚咸切，音歔。鹵味。

醷。《廣韻》於力切，《集韻》《韻會》乙力切，《正韻》伊昔切，並音億。《廣韻》：濁漿也。《集韻》：釀醴酏爲漿也。《禮・内則》：或以酏爲醷，黍酏漿水醷濫。註：醷，梅漿也。《釋文》本又作臆。又《廣韻》於擬切，《集韻》隱已切，《正韻》隱綺切，並音噫。義同。又《正韻》烏懈切，音隘。《莊子・知北遊》：生者喑醷物也。註：醷，於界反。喑醷，聚氣貌。又《正韻》他感切，音醓。義同。

綜述

《子夏易傳》卷五《周易・下經夬傳第五》 六二，鴻漸于磐，飲食衎衎，吉。象曰：飲食衎衎，不素飽也。磐非鴻之所處，二非三之所得，今托之矣，非安也，得位相止飲食，且樂可飽也。

《子夏易傳》卷一〇《周易・序卦傳第一〇》 有天地，然後萬物生焉。盈天地之間者，唯萬物，故受之以屯。屯者，盈也。屯者，物之始生也。物生必蒙，故受之以蒙。蒙者，蒙也，物之稺也。物稺不可不養也，故受之以需。需者，飲食之道也。飲食必有訟，故受之以訟。【略】有天地而後萬物生焉。物生則屯矣，有形之始也。故受之以屯，物之始生，難立者也。經其屯而後遂得其盈也。物稺而未知也，故受之以蒙。蒙，稺也，不可以不養，故受之以需。稺而不爲，待其資也，莫過飲食，待而得其潤，飲食之道也。飲食者，人之資，必有爭，故受之以訟。【略】

鄭玄《周禮注疏》卷一《天官冢宰第一》 漿人，奄五人，女漿十有五人，奚百有五十人。注：女漿，女奴曉漿者。音義：漿，子良反。疏：釋曰：在此者。案：其職云掌供王之六飲，入于酒府，飲是酒類，故在此也。

任昉《述異記》卷上 巴東有真香茗，其花白色如薔薇，煎服，令人不眠，能誦無忘。

沈約《宋書》卷七六《王玄謨傳》 廳事柳元景、垣護之並北人，而玄謨獨受老傖之目。凡所稱謂，四方書疏亦如之。嘗爲玄謨作四時詩曰：「堇荼供春膳，粟漿充夏飡。瓟醬調秋菜，白醝解冬寒。」

虞世南《北堂書鈔》卷一四四《酒食部・飲篇六》 四飲。《周禮》：酒正辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。案：鄭注云，清謂醴之泲者。醫，《內則》所謂或以酏爲醴。凡醴濁醷酏爲之，則少清矣。醫之字，从殹从酉省也。漿，今之酢漿也。酏，今之粥。《內則》有黍酏。酏飲，粥稀者之清也。補五飲《禮記・玉藻》云：天子五飲，上水漿酒醴酏。注云：水爲上，餘其次之。補漿人共王六飲。《周禮》：漿人掌共王之六飲，水漿醴涼醫酏，入于酒府。補。案：鄭玄注云：王之六飲，亦酒正當奉之醴，醴清也。鄭司農云：涼以水和酒也。玄謂涼今寒粥，若糗飯雜水也。酒正不辨水涼者，無厚薄之齊。附膳夫掌王六清。《周禮》膳夫見前食篇。飲六甲《春秋合誠圖》云：黃帝請問太乙長生之道，太乙曰：食飲六甲。飲三冷《莊子》云：醯者不作而欲食之，夜必夢飲三冷。注曰：冷，瓶也。夸父北飲大澤《山海經》：夸父與日逐走，入日渴，欲得飲，飲于河渭。河渭不足，北飲大澤，未至道渴而死，棄其杖爲鄧林。

虞世南《北堂書鈔》卷一四四《酒食部・漿篇七》 與體相將。《釋名》云：漿，將也，飲之寒温多少與體相將順也。甚寒而清。《山海經》云：高前之山上有水焉，甚寒而清。帝王之漿也，飲者不心痛。金漿。《漢武故事》云：西王母曰：太上之藥有玉津金漿，其次藥有五雲之漿。玉漿《典術》云：餌桃膠，五十日後得玉漿。瓊漿。《楚辭》云：華酌既陳，有瓊漿些。瑶漿。又云：瑶漿蜜勺，實羽觴些。注曰：瑶，玉也。勺，沽也。桂漿。王子年《拾遺》云：頻斯國人飲桂漿。椒漿。《楚辭》見前食篇。甘蔗漿。《漢書》云：秦尊以蔗汁爲漿。勺藥漿枚乘《七發》云：勺藥之漿。霧露漿。《神異經》見前飯篇。白水漿。張衡《思玄賦》云：剡白水以爲漿。案：剡音俱，酌也。白水，水名。補五雲漿。《漢武故事》見上。萬歲漿。焦贛《易林》云：登上橋堂，飲萬歲漿。帝王漿。《山海經》見上。王母漿。《漢武內傳》云：西王母有玉津金液、五雲之漿。取漿給盛姬。《穆天子傳》云：盛姬求飲，天子命人取漿而給，是曰壺輸。案：輸，旨遄，速也。附

曾慥《類説》卷四《秦京雜記》 四時飲。謝諷造四時飲，春以桃，夏以酪，秋以蓮實，冬以枸杞。

五香飲。仁壽間，籌禪師造五色飲，以扶桑葉爲青飲，拔揳根爲赤飲，酪漿爲白飲，烏梅爲玄飲，江笙爲黃飲，笙音柱。又以沉、丁、〔檀〕、澤蘭甘松爲五香飲。

曾慥《類説》卷四二《酉陽雜俎》 木飲洲。朱崖境内有一島，居民甚衆，無井，海水特鹹，取草木汁飲之，號木飲洲。

王闢之《澠水燕談録・事誌》 椰子生安南及海外諸國，木如櫻椶，大者高百餘尺，花白，如千葉芙蓉。一本，花不過數十朵，實不過三五顆，其大如斗，至老差小。外有黃毛軟皮，中有殼，正類檳榔，故有人爲詩云：「百果之中爾最珍，檳榔應是汝玄孫。」沈佺期亦有《題椰子詩》云：「叢生雕胡首，圓實檳榔身。」殼止有二穴，芽出穴中。殼肉類羅蔔，皮味苦，肉極甘脆，蠻人甚珍之。中有瀋，大者一二升，蠻人謂之椰子酒，飲之得醉，《交州記》以爲漿者是也，治消渴，塗髭髮立黑。皮煮汁止血，療吐逆。肉益氣去風。

唐慎微《證類本草》卷一四《本部下品》 訶梨勒，味苦温無毒。【略】

《圖經》曰：訶梨勒生交愛州，今嶺南皆有，而廣州最盛。株似木梡，花白，子似栀子，青黃色，皮肉相著。七月八月實熟時採，六路者佳。《嶺南異物志》云：廣州法性寺佛殿前有四五十株，子極小而味不澁，皆是六路，每歲州貢，只以此寺者。寺有古井，木根蘸水，水味不鹹。每子熟時，有佳客至，則院僧煎湯以延之。其法：用新摘訶子五枚，甘草一寸，皆碎破，汲木下井水同煎，色若新茶。今其寺謂之乾明。舊木猶有六七株，古井亦在。南海風俗尚貴此湯，然煎之下，不必盡如昔時之法也。

朱長文《吴郡圖經續志》卷下《雜録》 大業中，吴郡送扶芳二百本，敕西苑種之。其本蔓生纏他木，葉圓而厚，凌冬不凋。夏月取葉微炙之以爲飲，色碧而香美，令人不渴。有籌禪師妙醫術，以扶芳葉爲青飲。又獻菰菜羹二百斤，其菜生於菰蔣之下，形如細菌，色黃赤如金，梗葉鮮嫩，和魚肉甚美，七八月生，薄鹽裹之入獻。

朱勝非《紺珠集》卷八《大業雜記》 五色飲。仁壽間，籌禪師造五色飲，以扶芳葉爲青飲，拔揳根爲赤飲，酪漿爲白飲，烏梅爲玄飲，江笙爲黃飲。笙音柱。五香飲。沉、丁、檀、澤蘭、甘松。

四時飲。謝諷造，春以桃，夏以酪，秋蓮房，冬枸杞。

佚名《西湖老人繁勝録》 六月初六日，崔府君生辰。廟在湖上涌金門外，顯應觀者是，社火亦然。有燒香者不少，金橘團最盛。

諸般水名。漉梨漿、椰子酒、木瓜汁、皂兒水、甘豆糖、緑豆水、裘蘇飲、縮脾飲、鹵梅水、江茶水、五苓散、大順散、荔枝膏、梅花酒、白水、乳糖真雪。富家散暑藥冰水。

周密《武林舊事》卷六《凉水》 甘豆湯、椰子酒、豆兒水、鹿梨漿、鹵海水、薑蜜水、木瓜汁、茶水、沈香水、荔枝膏水、苦水、金橘團、雪泡縮皮飲、梅花酒、香薷飲、五苓大順散、紫蘇飲。

胡助《樹藝篇・草部》卷三《扶芳》 扶芳初生纏繞他木，葉圓而厚。夏月取葉火炙香，煮以爲飲，色碧緑而香。隋人大業五年，吴郡貢二百本入洛京，植之西苑。時尚食直長謝諷造《食經》，具四時飲，春有扶芳飲。《吴郡志》

瞿佑《四時宜忌・九月事宜》 《纂要》曰：是月宜合三勒漿，過此月則不佳矣。用訶梨勒、毗梨勒、菴摩勒三味和核，搗如麻豆大，用三兩，次用蜜一斗，以新汲水二斗調均，傾瓮中，即下三勒，熟攪，密封三四日後開，又攪之，以乾浄布拭去汗，候法定密封，共三十日方成，味甚美，飲之消食下氣。

慎懋官《華夷花木鳥獸珍玩考》卷二 椰子樹 初栽時用鹽一二斗，先置根下則易發。其俗家之周遭必植之，木榦最長，至斗大方結實。當摘食時，在五六月之交，去外皮則殼實圓而黑潤，肉至白，水至清且甜，飲之可祛暑氣。今行商懸帶椰瓢，是其殼也。又有一種小者，端圓堪作酒盞，出于文昌瓊山之境，他處則無也。今之椰盃産於交廣。相傳林邑王與越王有怨，遣刺客得其首，因梟於樹，已而化爲椰子。林邑王憤之，乃命製爲飲器。越當刺時，方大醉。故今椰漿味尚如酒，飲之可醉。然予嘗記烏孫國有青田核，如五六升瓠，空之盛水，俄而成酒。宋有劉章者，得二枚，集賓設之，一核才盡，一核又熟，可供二十客，豈亦椰之類耶？但椰漿素所醞，而核之酒則臨時所釀，此爲特異，竟亦莫知爲何木也。

徐文清《管城碩記》卷二五《詩賦一》 白樂天《上裴晉公詩》：「爲穆先陳醴。」自注云：居易每十齋日在會，蒙以三勒湯代酒。

按：《本草》蘇恭曰：毗梨勒出嶺南交愛等州，謂之三果樹，子形似胡桃，核似訶梨勒而圓短，無稜，番人以作漿甚熱。李時珍曰：古《千金方》補腎鹿角丸，用三果漿吞之，云無則以酒代之。意三勒以三果而得名，或曰合菴摩勒、訶梨勒爲之，故曰三勒。《南方草木狀》：訶梨勒樹似木杬，花白，子形如橄欖，六路皮肉相著，可作飲。變白髭鬚令黑，出九真。菴摩勒樹葉細如合昏，花黄，實似李，青黄色，食之先苦後甘。《本草》：餘甘子，梵書名菴摩勒。黄山谷《味諫軒詩》：「想共餘甘有瓜葛，苦中真味晚方回。」

陳耀文《天中記》卷五三《甘蔗》 柘漿。腑髓炮羔，有柘漿些。《招魂》百末旨酒布蘭生，泰尊柘漿析朝酲。《漢郊祀歌》

王路《花史左編》卷一〇《花之味》

蓮花飲

雍熙中，君房寓廬山開光寺，望黄石巖瀑水中，一大紅葉泛泛而下，僧取之，迺蓮一葉，長三尺，濶一尺三寸。君房因分花葉，磨湯飲之，其蓮香經宿不散。

甘菊飲

康風子飲甘菊而仙。甘菊原可點茶，又能清目。

紫菊

寶櫝杞云：宣帝異國貢紫菊一莖，蔓延数畝，味甘，食者至死不飢渴。

石崖菊

沈譜云：舊日東平府有溪堂，爲郡人游賞之地。溪流石崖間，至秋，州人泛舟溪中，採石崖之菊以飲，每歲必得一二種新異之花。

吴之俊《獅山掌録》卷一六《挹滋》

仙飲

西王母言，太上藥有玉津金漿、連珠雲漿，次有五雲漿、鳳林鳴酢、中華紫蜜、雲山朱蜜。

玉漿

有人墮嵩山大穴，見二人圍棋，傍有白漿，取飲之，氣力十倍。歸問，張華曰：此玉漿也。

竹粉湯

夏侯鉞謁盧懷慎，坐終日，得竹粉湯一盞。

麒麟草

元和時，館閣湯飲待學士者，煎麒麟草。

玉液雲腴

道笈以黑巨勝爲雲草玄波，以蜜爲卉醴華英，以薤菜爲五光七白靈蔬，以石

英爲白素飛龍，煉爲華膏，名玄水玉液，一名飛龍雲腴。

程良孺《讀書攷定》卷二〇《飲食上》 飲之名。隋仁壽間，籌禪師入内造五色飲，以扶芳葉爲青飲，拔楔根爲赤飲，酪漿爲白飲，烏梅漿爲玄飲，江笁爲黄飲。又作五香飲，第一沉香飲，次檀香飲，次蘭澤香飲，次雞舌香飲，次甘松香飲。《大業志》：扶芳出吴郡，其樹蔓生，纏繞他樹，葉圓而厚，凌冬不凋。夏月，取其飲微火炙使香，煮飲碧澠，色香甚美不渴。今不定爲何樹，亦不解作飲。

程良孺《讀書攷定》卷二一《飲食下》 酢漿 《説文》：漿，酢也，《周禮》四飲之物三曰漿。石氏《星經》：酒醪，五齊之屬，天文酒旗星主之，漿水六清之屬，天文天乳星主之。《内則》所謂酒漿，當有别也。酢古音醋，言其有酸味也。《本草》：漿水味甘酸。按：《楚辭・招魂》：臑鼈炮羔有柘漿。《漢書》：泰尊柘漿。唐宴進士有三勒漿，謂訶梨勒、菴摩勒、烏欖勒也。則漿不止用粟米矣。

顧充《古雋考略》卷三《飲食類》 瓊漿漿色如玉者。

柘漿取甘柘汁以爲飲也。

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 熱啜。羹也。

林盧漿。《清異録》韓申一來召對，便殿出新貢林盧漿賜之。

杏花酸、脆棗酸、潤腸酸、苦蘇漿。《元氏掖庭記》

翠濤飲。

露囊飲。

瓊華汁。

吴楚材《彊識畧》卷二六《飲食部》 飲。《周禮》：膳夫飲，用六清。謂水漿醴醇醷酏也。六飲五飲，俱水居其上。其次曰漿。張衡賦：斟白水以爲漿。三曰醴，釀粥爲之。四曰涼，暑月以雜糗爲和水者。五曰(醴)〔醷〕，以梅乾木瓜和水。六曰酏，以黍爲粥之薄者。《漢書》：柘漿析朝醒。取甘柘汁以爲飲，可以解醒。

方以智《物理小識》卷六《飲食類》 襍飲。稠禪師以五色飲獻隋帝，以滂藤爲緑飲。今按：冬采柏枝，綫架懸甕中，紙封其上。陰乾，取出泡湯，正碧。龍腦薄荷葉泡水則香而白，大麥炒而泡之爲黄飲，玫瑰花蜜留泡之爲紅飲。杜寶《拾遺録》：壽禪師精醫，作五香飲，沈、檀、丁與澤蘭、甘松也。

沈香熟水。燒浄瓦微紅，置一片沈香，以瓶覆定。約香氣盡，速注沸湯，於瓶中密封。陶九成云：削沈香小釘刺林禽中，湯泡之佳。丁香五粒，竹葉七片，亦可泡。神隱曰：橘葉、樟葉皆可，陰乾，紙囊縣之。用時火炙，使沸湯沃之，封其口。良久，飲之。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・漿二》 原：與體相漿，甚寒而清。《釋名》云：漿，將也，飲之寒温多少，與體相將順也。下詳漿一。瓊漿，瑶漿。《楚辭》云：華酌既陳，有瓊漿些。又云：瑶漿蠲勺，實羽觴些。注云：瑶，玉也。勺，沽也。金漿，玉漿。《漢武故事》云：西王母曰：太上藥有玉津金漿，連珠雲漿。《典術》云：餌桃膠十五日後夜半時，視北斗魁内，嘗有神人見，可飲玉漿。桂漿，蔗漿。王子年《拾遺》云：頻斯國人飲桂漿。《漢書》云：泰尊以蔗汁爲漿。勺藥漿，霧露漿。枚乘《七發》云：勺藥之漿。下詳漿一。蟻丘漿，白水漿。賣漿之家，見《莊子》。張衡《思玄賦》云：斟白水以爲漿。按：斟音俱，酌也。白水，水名。五雲漿，萬歲漿。《漢武故事》云：西王母次藥有五雲之漿。焦贛《易林》：登上橋堂，飲萬歲漿。帝臺漿，王母漿。上見漿一。《漢武内傳》詳前。取漿給盛姬，義漿給過客。《穆天子傳》云：盛姬求飲，天子命人取漿而給，是曰壺輸。按：輸音遏，速也。《孝子傳》曰：洛陽楊公輦作義漿，以給過客。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・漿》 漿酏。《周禮》：酒正辨四飲之物，一曰清，二曰醫，三曰漿，四曰酏。

漿粉。陸游《清署詩》：厨人具漿粉，童子鬻山茗。

漿飲。《唐書・刑法志》：諸獄之長官，五日一慮囚，夏置漿飲，月一沐之。

漿水。《禮記・内則》：飲重醴、稻醴、清糟、黍醴、清糟、梁醴、清糟，或以酏爲醴，黍酏漿水醷濫。《山海經》：剡山有水焉，甚寒而清，帝臺之漿水也。《本草》：漿水釋名酸漿。嘉謨曰：漿，酢也，炊粟米熱投冷水中，浸五六日，味酢，生白花，色類漿，故名。

陸廷燦《藝菊志》卷一《考・詩話》 史鑄云：菊苗不惟可爲菜，亦可以代茶。本朝孫志舉有《訪王主簿同泛菊茶詩》云：「妍暖春風蕩物華，初回午夢頗思茶。難尋北苑浮香雪，且就東籬摘嫩芽。」又洪景盧《和弟景盧月臺詩》云：「築臺結閣兩争華，便覺流涎過麴車。户小難禁竹葉酒，睡多須藉菊苗茶。」

秦嘉謨《月令粹編》卷一一《秋總・立秋》 秋水赤豆。《乾淳歲時記》：立秋日，都人飲秋水赤小豆。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・六月令雜識》 桂漿。《避暑録話》：劉禹錫傳信方有桂漿法，善造者暑月極快美。

紀事

歐陽詢等《藝文類聚》卷八二《草部下・菜蔬》《孝子傳》曰：洛陽公輦水作漿，兼以給過者。

韓鄂《四時纂要》卷四《秋令・八月》 造三勒漿。訶黎勒、毗黎勒、菴摩勒，已上並和核用，各三大兩，搗如麻豆大，不用細。以白蜜一斗，新汲水二斗熟調，投乾淨五斗瓮中，即下三勒末，攪和勻。數重紙密封，三四日開，更攪，以乾淨帛拭去汗，候發定即止，但密封。此月一日合，滿三十日即成。味至甘美，飲之醉人，消食下氣。須是八月合即成，非此月不佳矣。

曾慥《類説》卷四三《醉鄉日月》 寒筵冰法。造寒筵冰法：盛夏初夏，於井側安鑊，用大水晶一塊，大如拳無瑕翳者，以新汲水熾火煑千沸取起。瓶口小腹大，滿盛其湯，以油帛密封其口，勿令泄氣。復以重湯煑之千沸，急沉井底。平旦出之，破瓶，冰已結矣，

周守忠《養生雜纂》卷一四《食饌部二・湯水》 棗湯法。右取大棗，除去皮核，中破之，於文武火上靜覆炙，令香，然後煑作湯。《齊人千金月令》

柏湯方。採嫩柏葉，線繫垂掛一大瓮中，紙糊其口，經月取，如未甚乾，更閉之。至乾，取爲末，如嫩草色。不用瓮，只密室中亦可，但不及瓮中者青翠，若見風則黄矣。此湯可以代茶，夜話飲之，尤醒睡。飲茶多則傷人氣，耗精害脾胃，柏湯甚有益，如太苦則加少山藥尤佳。《外臺祕要》有伐茶新飲，然作藥味，不若柏湯。隱居道話，尤助幽尚。沈存中《忘懷録》

三妙湯方。地黄枸杞實谷取汁一升，蜜半斤，銀器中同煎如稀餳。每服一大匕，湯鋪酒調，皆可實氣食血，久服弥益人。同上

熟水方。稻藥殼葉、楯葉、橘葉、樟葉皆可，採乾，紙囊懸之。用時火炙使香，湯沃冪其口，良久可飲。同上

水芝湯。通心氣，益精龍。用好蓮實一斤，不去黑風，以砂炒令極乾，搗羅爲末，甘草一兩，横紋者剉，微炒。右爲末，每服二錢，入鹽沸湯點服，蓮實搗羅至黑，皮如鐵，不可搗則去之。世之貴人取蓮實去黑皮及澁皮及蓮心，以龍腦水浸白肉，食之，大爲不便。黑皮堅氣而澁及住精，世人多不知也。此湯夜坐過飢，氣之不欲取食，則飲一盞，大能補虚助氣。昔仙人務先子服此湯，以致飛昇去。《衛生家寶湯方》

周守忠《養生月覽》卷上《正月》 正月宜進桑枝湯及造煎以備用。其桑枝湯方，取桑枝如箭幹大者，細挫，以酥熬作湯。又桑枝煎方，取桑枝大如箭幹者，細剉三升，熬令微黄，以水六升，煎三升，去滓，以重湯煎取二升，下白蜜三合，黄明膠一兩，炙作末煎成，以不津器封貯之。同上

周守忠《養生月覽》卷上《四月》 四月之節，宜服附子湯。其方，用附子一枚，泡勿令焦，爲末，分作三服，以生姜一片，用水一升，煎取五合。明早空腹服。同上

周守忠《養生月覽》卷上《五月》 五月宜服五味子湯。其方，取五味子一大合，以木杵臼擣之，置小瓷瓶中，以百沸湯點，入少蜜，即蜜封頭，置火邊良久乃堪服。《千金月令》

周守忠《養生月覽》卷上《六月》

六月可以飲烏梅漿止渴。其造梅漿法，用破烏梅并取核中人碎之，以少蜜内熟湯調之。《千金月令》

六月可以飲木瓜漿。其造木瓜漿法，用木瓜削去皮，細切，以湯淋之，加少姜汁，沉之井中，冷以進之。同上

周守忠《養生月覽》卷下《八月》 八月宜合三勒漿，非此月則不佳矣。其法，用訶梨勒、毗梨勒、菴摩勒，以上並和核用，各三兩搗如麻豆大，用細白蜜一斗，以新汲水二斗熟調，投乾淨五斗瓷瓮中，即下三勒。未熟，攪，數重紙密封三四日，開更攪，以乾淨綿拭去汗，候發定即止，但密封。此月一日，合滿三十日即成，味至甘美，飲之醉人，消食下氣。同上

周守忠《養生月覽》卷下《九月》 九月中，宜進地黄湯。其法，取地黄淨洗，以竹刀子薄切，暴乾。每作湯時，先微火熬，碾爲末，煎如茶法。同上

韓奕《易牙遺意》卷下《諸湯類》 青脆梅湯

用青消梅三斤十二兩，生甘草末四兩，炒鹽一斤，生姜一斤四兩，青椒三兩，紅椒半兩，去核擘開兩片。大率青梅湯家家有方，其分兩亦大同小異，初造之時，香味亦同，藏至經月便爛熟，如黄梅湯耳。蓋有説焉。一者青消梅須用在小滿前採，槌碎核去仁，不得犯手，用乾木匙撥去，打拌亦然。槌碎之後，攤在篩上令水畧乾。二用生甘草。三用炒鹽，須待冷。四用生姜，不經水浸，擂碎。五用

青椒，旋摘眼乾。前件一齊炒拌，仍用匙抄入新瓶内，止可藏十餘盞湯料者，乃留些鹽摻面上，用雙重油紙，再紙緊扎餅口，如此方得一脆字也。梅與姜或畧犯手，切作絲亦可。

黄梅湯

肥大黄梅蒸熟去核净肉一斤，炒鹽四兩，乾姜水姜末一錢半，甘草末一兩半，花椒、茴香末隨意，拌匀置磁器中晒。

鳳池湯

烏梅去仁留核一斤，甘草四兩，炒鹽二兩，水煎成膏。一法各等分三味，杵爲末，拌匀實按入瓶，臘月或伏中合，半年後焙乾爲末，點湯服之，或用水煎成膏。

荔枝湯

烏梅肉四兩焙乾，姜一兩，甘草、官桂半兩，沙糖二斤，除糖外爲末拌匀，每盞湯内着荔枝肉三四箇。

橘湯

橘一斤去皮與穰膜，以皮細切，同搗碎。炒鹽四兩，甘草二兩，生姜四兩，搗汁和匀。橙子同法。

杏湯

杏仁不拘多少，煑去皮尖，浸水中一宿，如磨菉豆粉法。掛去水，或加姜汁，或酥蜜點。又杏仁三兩，生姜四兩，炒鹽二兩，甘草爲末一兩，同搗。

茴香湯

茴香、椒皮六錢，炒鹽二錢，熟芝麻半升，炒麪一斤，同爲末。

梅蘇湯

烏梅一斤半，炒鹽一斤，甘草十兩，紫蘇葉十兩，檀香半兩，炒麪十二兩。

縮砂湯

砂仁、甘草各一兩，香附四兩，炒鹽二兩。

木樨湯

木樨花半斤，炒鹽二兩，甘草四兩，檀香三錢，炒麪半斤。

棗湯

乾棗一斤去核，生姜半斤，炒鹽二兩，甘草、陳皮各一兩，同搗成膏。

瑞香湯

山藥四兩，烏梅一兩，甘草一兩，丁皮、木香各一錢，爲末。

桂仙湯

木樨花不犯手，簡去梗葉半斤，炒鹽一兩二錢半，和花捺實罐中，封數日，取出擂細，甘草末四兩，滾湯一茶鍾泡，以手和如麪，放磁器中蒸百沸，炒鹽一斤。右三味先將膏與鹽和了，次入木樨末，放罐中和之作末，或加湯。作膏子香橙湯同法。

紫雲湯

甘草、良姜、桂皮各二兩，砂仁、乾姜、甘松各一兩，檀香半兩，以水濃煎去查，和鹽調和，其味得所。一方，良姜半斤切碎，香油炒焦黄，茴香半斤炒黄，甘草四兩，炒鹽十二兩。

魯明善《農桑衣食撮要》卷下 十二月，【略】收臘酵渾頭酵音教

乾糟用鹽水拌，捺實，泥封則香，帶酒則酸不香。酵子渾頭曬乾爲細末，用净鹽拌匀，捺入甕中，曬旬日間，自然成醬，其味甘美，並無蠅蟲。

佚名《居家必用事類全集》己集《諸品湯》 天香湯。白木犀盛開時，清晨帶露用杖打下花，以布被盛之，揀去蒂萼，頓在净磁器内。候積聚多，然後用新砂盆擂爛如泥，一名山桂湯，亦名木犀湯。並同。木犀一斤，鹽炒四兩，粉草炙二兩。右件拌匀，置磁瓶中密封，曝七日。每用沸湯點服。

暗香湯。梅花將開時，清旦摘取半開花頭連蒂置磁瓶内。每一兩重，用炒鹽一兩洒之，不可用手漉壞。以厚紙數重密封置陰處。次年春夏取開，先置蜜少許於盞内，然後用花二三朵置於中，滾湯一泡，花頭自開，如生可愛。

須問湯。東坡居士歌括云：半兩生薑乾用，一升棗，乾用去核。三兩白鹽炒黄。二兩草，炙去皮。丁香木香各半錢，約量陳皮二處搗。去白。煎也好，點也好，紅白容顔直到老。

杏酪湯。板杏仁用三兩半，百沸湯二升浸蓋却候冷，即便換沸湯。如是五度了，逐箇摘去皮尖，入小砂盆子内細研。次用好蜜一斤，於銚子内煉三兩沸，看涌掇退候半冷，旋傾入杏泥又研，如是旋添入研和匀。

鳳髓湯。潤肺療咳嗽。松子仁，胡桃肉，各用一兩。湯浸去皮。蜜半兩。右件研爛，次入蜜和匀，每用沸湯點服。

醍醐湯。止渴生津。伊公望縣尹方。

烏梅一斤，槌澄，用水兩大澄，同熬作一椀，澄清不犯鐵器。碎砂半斤碾。白檀末二錢。麝香一字。蜜五斤。

右將梅水、碾砂、蜜三件，一處於砂石器內熬之，候赤色爲度，冷定，入白檀麝香。

水芝湯。通心氣，益精髓。

乾蓮實一斤，帶皮炒極燥，搗羅爲細末。粉草一兩，微炒，

右爲細末，每二錢入鹽少許，沸湯點服。蓮實搗羅，至黑皮如鐵不可搗則去之。世人用蓮實去黑皮及澁皮并心，大爲不便，黑皮堅氣而澁皮住精，世人多不知也。此湯夜坐過饑，氣乏不欲取食，則飲一盞，大能補虛助氣，昔仙人務光子服此得道。

茉莉湯。用蜜一兩重，甘草一分，生薑自然汁一滴，同研令極勻，調塗在椀中心，抹勻不令洋流。每於凌晨採摘茉莉花三二十朵，將放藥椀，蓋其花，取於香氣薰之，午間乃可以點用。

木香苦湯。王百一承旨常服湯藥。

片子薑黃四兩，碾砂半兩，木香半兩，白荳蔻仁半兩，藿香葉半兩，白檀半兩，甘草一兩半，陳皮去白半兩，青皮去白半兩，川練子半兩，黃芪半兩，香附子去毛炒一兩，白扁豆去皮，蒸熟焙乾，秤一兩。

右細末，每服二錢，空心沸湯點服。

香橙湯。寬中快氣消酒。

大橙子二斤，去核，切作片子，連皮用。檀香末半兩。生薑五兩，切半片，干焙乾。甘草末一兩。

右二件用淨砂盆內研爛如泥，次入白檀末、甘草末，並和作餅子焙乾，碾爲細末，每用一錢，鹽少許，沸湯點服。

橄欖湯。止渴生津。

百藥煎一兩，白芷一錢，檀香一錢，甘草炙一兩。

右件搗爲細末，沸湯點服。

荳蔻湯。治一切冷氣，心腹脹滿，胸膈痞滯，噦逆嘔吐，泄瀉虛滑，水穀不消，困倦少力，不思飲食。出局方。

內荳蔻仁二斤，麪裹煨。甘草炒二斤十二兩。白麪炒一斤半。丁香枝杖一斤十一兩。鹽炒三斤四兩。

右爲末，每服一錢，沸湯點服，食前。

解醒湯。中酒後服之。東垣李明之方，妙絶，其孫李信之傳。

白茯苓一錢半，白荳蔻仁半兩，木香半錢，橘紅一錢半，蓮花青皮一分，澤瀉二錢，神麯一錢炒黃，碾砂仁半兩，葛花半兩，猪苓去黑皮錢半，乾生薑二錢，白木二錢，人參一錢。

右爲細末和勻，每服二錢半，白湯調下，但得微汗，酒疾去矣，不可多食。

乾木瓜湯。除濕止渴，快氣。出李氏方。

乾木瓜去皮，净四兩。白檀一兩。沉香半兩。茴香炒一兩。白荳蔻半兩。碾砂仁一兩。□□炙二兩半。乾生薑二兩。

右爲細末，每用半錢，加鹽，沸湯點服。

無塵湯。並李氏方。水晶糖霜二兩，梅花片腦二兩。

右將糖霜乳細羅過，入腦子再研勻。每用一錢，沸湯點服。如點帶香湯茶，必須當面烹點，不可多，多則令人厭，少則有餘不足存焉。慎勿背地烹點供上，如背處烹點，則香氣已散矣。

熟梅湯。黃梅十斤，青椒四兩，鹽一斤，粉草末六兩，薑汁一小碗。

右件拌勻，日曬半月，磁器收貯。

緑雲湯。荆芥穗四兩，白朮，粉草各二兩。

右爲末，入鹽點服。

檀香湯。膏子一分，檀香細末三錢，腦麝少許，研細入生薑自然汁三兩同研。投入膏內，沸湯點服。

丁香湯。入丁香細末三錢，餘依前法。

辰砂湯。入辰砂細末三二錢，看顏色如何，腦麝依前法。

胡椒湯。入胡椒細末一兩，腦麝並依前法。

碾砂湯。入碾砂細末二兩半，丁香乾薑末少許，不用腦麝。

茴香湯。入炒茴香細末一兩，檀香乾薑末少許，不用腦麝。已上只看滋味如何，隨意加減。

仙朮湯。辟瘟疫，除寒濕，温脾胃，進飲食。出局方。

蒼朮去皮，十二斤米泔水浸焙。棗去核，六升。杏仁去皮尖，炒斤半。粉草炙三斤半。乾薑五兩炮。鹽六斤四兩。

右爲細末，入杏仁和勻，每服一錢，沸湯點服。常服延年益壽，明目駐顏，輕身不老。

荔枝湯。出李氏方。烏梅半斤，洗淨熬，去核，濾去滓。沙糖二斤，熟水化作汁，濾去滓。桂末三錢。乾生薑末半兩。丁香末一錢。

右將糖梅汁合和了，銀石器内熬耗一半，然後入丁桂薑末，再熬成膏，入淨器收貯。

温棗湯。出李氏方。大棗一斤，去核，用水五升熬汁。蜜，生薑汁。

右將三味調停，和美再入銀器内，令稀稠得所，入麝香少許，每盞抄一大匙，沸湯點服。

香蘇湯。出李氏方。乾棗一斗，去核擘碎。紫蘇葉半斤。木瓜五箇，去皮穰，搗碎。

右件一處再搗勻，分作五分，内將一分勻攤在竹籮内，燒滾湯潑淋下汁，嘗瓜棗無味了，去却別换好者一分，依上潑之，以味盡爲度。將淋下汁，慢火銀石器内熬成膏子，冷熱任用。

地黄膏子湯。生地黄肥大者，於秋暮冬初採取，淨洗折碎，入石臼中，以木杵搗爛，榨取汁入砂石器内，熬至浮末起，皆掠去至淨。煎至三分去二，别换銀石小器，慢火煎至滴入水不散爲度。造時始末不犯銅鐵器，於淨磁器内收貯。入檀香末并腦麝少許。或云入蜜熬者，并入酒中同飲極妙，亦可沸湯點服。出李氏方。

輕素湯。乾山藥三兩。甘草一兩。蓮子肉半斤，湯浸去紫皮，并心子，洗淨白。

右曰乾爲細末，生龍腦少許，沸湯點服。

沃雪湯。碎砂仁二兩，甘草半兩，雞蘇葉三兩，荆芥穗一兩半，天花粉甜者二錢瓜蔞根也。

爲末湯點。

佚名《居家必用事類全集》己集《渴水類》 渴水，番名攝里白。

御方渴水。官桂，丁香，桂花，白荳蔻仁，碎砂仁各半兩，細麴，麥蘗各四兩。

右爲細末，用藤花半斤，蜜十斤煉熟，新汲水六十斤，用藤花一處鍋内熬至四十斤，生絹濾淨，用小口甕一箇，生絹袋盛前項七味末，下入甕，再下新水四十斤，并已煉熟蜜，將甕口封。夏五日，秋春七日，冬十日熟。若下脚時，春秋温，夏冷冬熱。

林檎渴水。林檎微生者，不計多少擂碎，以滾湯就竹器放定擂碎林檎，衝淋下汁，滓無味爲度。以文武火熬，常攪勿令煿了，熬至滴入水不散，然後加腦麝少許，檀香末尤佳。

楊梅渴水。楊梅不計多少，探搦取自然汁，濾至十分淨，入砂石器内慢火熬濃，滴入水不散爲度，若熬不到則生白醭。貯以淨器，用時每一斤梅汁入熟蜜三斤，腦麝少許，冷熱任用。如無蜜，球糖四斤入水熬過亦可。

木瓜渴水。木瓜不計多少，去皮穰核，取淨肉一斤爲率，切作方寸大薄片，先用蜜三斤或四五斤，於砂石銀器内慢火熬開濾過，次入木瓜片同前，如滾起泛沫，旋旋掠去。煎兩三箇時辰，嘗味如酸入蜜，須要甜酸得中，用匙挑出，放冷器内。候於再挑起，其蜜稠硬如絲不斷者爲度。若火緊則燋，又有涌溢之患，其味又不加，則燋煿氣，但慢火爲佳。

五味渴水。北五味子肉一兩爲率，滾湯浸一宿，取汁同煎，下濃豆汁對當的顔色恰好，同煉熟蜜對入，酸甜得中，慢火同熬一時許，凉熱任用。

蒲萄渴水。生蒲萄不計多少，擂碎濾去滓令淨，以慢火熬，以稠濃爲度，取出收貯淨磁器中。熬時切勿犯銅鐵器。蒲萄熟者不可用，止可造酒。臨時斟酌，入煉過熟蜜及檀末、腦麝少許。

香糖渴水。上等鬆糖一斤，水一盞半，藿香葉半錢，甘松一塊，生薑十大片，同煎，以熟爲度，濾淨磁器盛。入麝香菉豆許大一塊，白檀末半兩。夏月冰水内沉，用之極香美。

造清凉飲法。生氣爽神。

葛粉，鬱金，山梔各一錢，甘草一兩。

右爲細末，以新汲水逐旋調飲。

佚名《居家必用事類全集》己集《熟水類》 梁稈熟水。故宋京城持瓶賣梁稈熟水。其法以稻稈心持擇齊整了，用水浸洗淨晒乾，作小把子。如盪熟水時，以火炙少時，先以湯盪兩次，然後盪熟水，如以糯稻稈，自可縮小便。

紫蘇熟水。紫蘇葉不計多少，須用紙隔焙不得翻，候香先泡一次，急傾了再泡，留之食用，大能分氣。只宜熱用，冷傷人。

荳蔻熟水。白荳蔻殼揀淨，投入沸湯，瓶中密封片時，用之極妙。每次用七箇足矣，不可多用，多則香濁。

沈香熟水。先用淨瓦一片，竈中燒微紅，安平地上，焙香一小片，以瓶蓋定，約香氣盡，速傾滾湯入瓶中密封蓋。檀香、速香之類，亦依此法爲之。

香花熟水。取夏月但有香無毒之花，摘半開者，冷熟水浸一宿密封。次日

早去花，以湯浸香水用之。

丁香熟水。丁香五粒，竹葉十片，炙，沸湯密封片時用之。

造熟水法。夏月凡造熟水，先傾百沸滾湯在瓶內，然後將所用之物投入，密封瓶口，則香倍矣。若以湯泡之則不堪。香若用隔年木犀，或紫蘇，須畧向火上炙過，方可用矣。

佚名《居家必用事類全集》己集《漿水類》 桂漿法。夏用飲之，解渴消痰，勿與酒同飲。

官桂三兩，爲末。赤茯苓去皮，爲末。細麴末半斤。大麥蘗半兩，爲末。杏仁百粒，浸去皮尖，研細。生蜜三片。

右用熟水一斗，冷定調勻，入磁器內攪三五百轉，用油紙封口，覆以數重，入窖五日方熟。或臘紙密封，沉井底七日，綿濾去滓，水浸飲之。

荔枝漿。桂三兩。丁香二分。烏梅半斤，煎汁。碎砂仁三兩，剉碎，煎汁一升。生薑汁半盞。

右件澄清相和，入糖二斤半，銀石器熬候稠濃，濾過用之。

木瓜漿。木瓜一箇切下蓋，去穰盛蜜，却蓋了，用簽簽之，於甑上蒸軟，去蜜不用，及削去。中別入熟蜜半盞，入生薑汁用研如泥，以熟水三大椀拌勻，濾滓盛瓶內，井底沉之。

漿水法。熟炊粟飯，乘熱傾在冷水中，以缸浸五七日，酸便好喫。如夏月逐日看，纔酸便用，如過酸即不中使。

蘆水法。菘菜淨洗，畧湯中綽過，入極清麪湯內，以小缸盛。看菜與麪湯多少相稱，菜不必多，候五七日酸可喫。如有蘆脚一小椀，只一日便用。冬日畧近火尤易熟。諸菜皆可。

陶宗儀《輟耕録》卷六《句曲山房熟水》 句曲山房熟水法，削沉香釘數箇插入林禽中，置餅內，沃以沸湯，密封餅口，久之乃飲，其妙莫量。

鄺璠《便民圖纂》卷八《祈禳類》 五月，【略】是月宜服五味子湯。其方，取五味子一大合，用木杵臼擣之，置小瓷瓶內。以白沸湯投之，入少蜜即封，安火邊，良久堪服。

十月【略】是月，宜進棗湯。其方：取大棗除皮核，中破之，於文武火日翻覆炙令香，然後煮作湯服之。

陳嘉謨《本草蒙筌》卷五《穀部》 漿。味甘酸，氣微温，無毒。所造之法，臘僊江西寧王備云，節擇清明，熟炊粟飯，乘熱投磁缸內，冷水浸五六朝，味漸酸而生白花，色類漿，故名漿水。或酷熱當茶飲下，或薄暮作粥啜之，醒睡除煩，消食止渴，調和臟腑，滑白肌膚，霍亂立建神功，瀉痢即臻速効。

李日華《六研齋筆記》卷一 古人好奇飲，中作百花熟水，又作五色飲，及冰蜜糖藥種種之飲。予以爲皆不足尚，如值精茗適乏，細剸松枝瀹湯漱嚥而已。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷二《養生部二・湯水制》 春月宜用，四時皆宜。

水芝湯。昔仙人務光子服此湯，以致飛昇去。

蓮葯帶黑皮，及薏炒燥，通擣爲細末，一斤。粉甘草剉碎，微炒，擣爲末，一兩。右俱羅細，每服二錢，鹽少許，沸湯點服。

不老湯

烏梅去仁，焙燥，十斤。甘草炒，一斤。紫蘇葉暴燥，一斤。鹽炒，一斤。麪炒黄色，一斤。用前二味別研，後三味勻和，再研爲細末，貯瓷器，沸湯點服。

夏月宜用，早秋亦宜。

香薷湯

香薷一斤。厚朴薑制，八兩。白茯苓去皮五兩。甘草四兩。白扁豆炒，八兩。右剉碎，每用五錢作沸湯泡，夏宜冷，秋宜稍熱服。

薑湯

生薑碎切，作沸湯泡，去薑加白砂餹或蜜，冷飲。

米湯

白米秔者，炒熟作沸湯泡，去米，加白砂餹或蜜調飲。

麥湯

大麥炒熟磨麪下没切，去糖，作沸湯泡，濾其清飲。

梅酥湯

梅酥再研，作沸湯，調加蜜，酸甜得宜飲。

菉豆湯

菉豆水煮熟，或先炒，水煮去豆，加蜜餹調湯飲。

天香湯

桂花半含者摘下，擇去蒂，取河水同炒鹽少許，溲入小罐。上以霜梅二三顆碎擊掩之，箬幂固。用以數朵置蜜湯中。

春元湯

梅花未放時，鎔蠟點其瓣，候氣足摘下，如天香制。用取二三朵，置蜜湯中盡放。

鳳髓湯

松仁去皮，研糜爛，入湯中，濾清蜜調。

無塵湯

水晶餹霜二兩，片腦二分。右將餹霜乳絶細，入片腦，研匀。每一錢沸湯點服，須當前烹點，久則香散。

香餹渴水

白砂餹一斤，水一盞半，藿香葉半錢，甘松一塊，生薑十大片，同煎，以熟爲度，濾潔，入麝香如菉豆一塊，白檀香末半兩，瓷器盛冰水中沈用之。

林檎渴水

林檎微生者擣碎，入竹器中，以沸湯衝淋其汁，至滓無味爲節。用文武火熬，常攪勿令焦，滴入水不散，然後加腦麝、檀香末少許，調飲。

蒲萄渴水《飲膳正要》有櫻桃，取汁熬之。

生蒲萄研碎，濾去滓，慢火熬，濃稠爲度，貯瓷器中。切勿犯鐵器。太熱者，不可用。加腦麝少許，入煉蜜點飲。

楊梅渴水《飲膳正要》有安石榴子，取漿熬之。

楊梅揉搦取自然汁，濾滓須盡，入砂石器内，慢火熬濃，滴入水不散爲度。若熬不到，即生白醭。瓷器貯之，加蜜腦麝少許，沸湯調飲，冷則不澁。

木瓜渴水

木瓜銅刀去皮瓤核，潔肉一斤爲率，切爲方寸大薄片，用蜜先熬，次入木瓜，再慢火同熬二三時，掠去上沫，嘗味酸甜得宜。濾潔，先挑於瓷碟内冷，試稠硬不斷爲度。沸湯調飲。

五味渴水

北五味子肉一兩，作沸湯漬一宿，取汁别煮。下濃黑豆汁對，當顔色恰好，用煉熟蜜對入，酸甜皆宜，慢火同熬一時許。凉熱任意調用。

沈香熟水

沈香一小片，先用潔瓦一方，火然微紅，置于平處，加香在上，以瓶覆定，約香氣盡，速注沸湯於瓶中，密封。《輟耕録》云：以沈香削小釘，插於林檎中，湯泡之，尤佳。

丁香熟水

丁香五粒，竹葉七片，作沸湯泡，密封片時用。

豆蔻熟水

白豆蔻仁碎擊，投沸湯，瓶中蜜封片時用。每次用五七枚足矣，多則香濁。

紫蘇熟水

紫蘇摘新葉陰乾，用時隔紙火炙，作沸湯泡，密封。熱飲，冷則傷人。

秋月宜用

香橼湯

香橼去皮去囊白，取肉一斤，炒鹽二兩，甘草末一兩，壘實於罐收之。用時作沸湯調。有不入甘草，用以蜜餹。有取肉研，濾漿，同蜜熬成煎。

甘菊湯

黄菊花味甘者，去青苞，以霜梅去核，每枚藏一二朵於内壘之，或入罐一層加炒鹽一層。每斤鹽二兩，壘實。用時，入沸湯中，加蜜。

冬月宜用

椒棗湯

北棗肥者，湯退去皮去核，每一枚入花椒一粒，碎切，炒鹽粒米許，收瓷器中，作沸湯泡。

杏蓳湯夏蘭渚云：一蓳，二杏，三鹽，四草。

生蓳一斤，擣取汁。杏仁去皮尖，二兩。鹽炒，三兩。甘草末，四兩。同擣，和入蓳汁，瓷器收，旋作沸湯調，甚美風韻。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・雜造制》 漿水

炊熟粟米，乘熱投冷水中，浸五七日用，夏月易酸。稻米飯亦宜。

齏水

松菜作沸湯焯之，入煮麪絶清湯中，用小缸盛，菜不必多，酸即用。冬宜近熱易熟。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一三《尊生部一・湯部》

茴香湯

乾生姜半兩，甘草二兩，小茴香一兩，炒鹽二兩半。右爲末，白湯調。達旦，茴香青鹽尤妙。

鐵刷湯

蒼术二兩，米泔浸一宿，切片焙乾。良薑三兩，鎚碎，油炒。砂仁二兩。甘草一兩七錢，炒。鹽一兩八錢，炒。右末，每服一錢，空心沸湯點服。

丁沈煎丸

白豆蔻五分，砂仁，畢澄茄，木香，檀香，薄荷葉，甘松净，陳皮，桂花各半兩，丁香，沈香各五分，白茯苓二兩，百藥煎一兩。右爲末，用甘草膏和匀，丸如菉豆大，常服能消酒化食。若臨用時，入龍腦香、麝香、硼砂少許，尤妙。

熬甘草膏法

粉草一斤擣碎，熱水浸半日，揉洗，紐去滓，再浸，再洗，再紐，凡三次，將净甘草水入磁器内，熬成膏子。又見卷末，視此較詳。

杏薑湯

一薑二杏三鹽四草。每生薑一斤，擣細絞取真汁，却將去皮尖净杏仁二兩，炒鹽三兩，甘草末四兩，同擣細，入薑汁擣匀，逐旋湯調服，甚美風韻。

縮砂湯

縮砂仁四兩，烏藥二兩，香附子一兩炒，粉草二兩炙，共爲末。每服二錢，加鹽沸湯點服，中酒者服之妙。常服，快氣進食。

須問湯

東坡歌括云：半兩生薑乾用一升棗，乾用去核。三兩白鹽炒黄。二兩草。尖去皮。丁香木香各半錢，約量陳皮去白。一處擣。煎也好，點也好，紅白容顔直到老。

鳳髓湯

松子仁，胡桃肉湯浸去皮，各一兩或二兩，共研爛，入熟蜜半兩，和匀，每用沸湯點服，服能潤肺，療咳嗽。

杏酪湯

板杏仁用三兩半，沸湯二升浸，蓋却候冷，即便換沸湯，如是五度了，逐箇摺去皮尖，入小砂盆子内細研。次用好蜜一斤，於銚子内煉三兩沸，看涌掇退，候半冷，旋傾入杏泥，又研如是，旋添入，研和匀極細，湯成矣。

醍醐湯止渴生津。

烏梅一斤搥碎，用水入大罐，同熬作一碗，澄清，不犯鐵器。蜜五斤。縮砂仁半斤，碾。白檀末二錢。麝香二字。右將梅水、縮砂、蜜三件，一處於砂石器内熬之，候赤色爲度，冷定，入白檀香、麝香。

水芝湯通心氣，益精髓。

粉草一兩，微炒。乾蓮實一斤，帶皮炒極燥，擣羅爲細末。右爲細末，每服二錢，入鹽少許，沸湯點服。蓮實擣羅，至黑皮如鐵不可擣，則去之。世人用蓮實，去黑皮及瀝皮并心，大爲不便。黑皮堅氣，而瀝皮固精，世人多不知也。此湯夜坐過饑，氣乏不欲取食，則飲一盞，大能補虚助氣。昔仙人務光服此得道。

茉莉湯

用蜜一兩匙，甘草一分，土薑自然汁一滴，同研令極匀，調塗在碗中心抹匀，不令洋流。每於淩晨，採摘茉莉花一二十朵，將放藥碗，蓋花，取其香氣熏之，午間乃可以點用。

木香苦湯

片子薑黄四兩。縮砂仁半兩。木香半兩。白豆蔻仁半兩。藿香葉半兩。白檀半兩。陳皮去白半兩。青皮去白半兩。甘草炒半兩。廣茂炮半兩。香附子去毛炒一兩。川楝子半兩。白扁豆去皮蒸熟焙乾，秤二兩。右爲細末，每服一二錢，空心，沸湯點服。

無塵湯

水晶糖霜二兩，梅花片腦二分。右將糖霜乳細羅過，入腦子再研匀。每用一錢，沸湯點服。如點帶香湯茶，必須當面烹點，不可多，多則令人厭，少則有餘不足存焉。慎勿背地烹點供上。如背處烹點，則香氣已散矣。

緑雲湯

荆芥穗四兩，白术、粉草各二兩。右爲末，入鹽點服。

仙术湯辟瘟疫，除寒濕，温脾胃，進飲食。

蒼术去皮十二斤，米泔水浸焙。棗去核六升。杏仁去皮尖炒斤半。乾薑五兩，炮。粉草炙，三斤半。鹽六斤四兩。右爲細末，入杏仁和匀，每服一錢，沸湯點服，常服延年益壽，明目駐顔，輕身不老。

御愛靈黍湯煖脾剋化宿食

大小麥各二升。粉草炙，四兩。縮砂仁一兩半。生薑一斤，帶皮切。鹽六兩，白者。右將二麥炒熟入諸藥，焙乾爲細末，以磁器内盛，食前後皆可服。大小麥恐有麤皮難服，先別多碾，取净末用，加肉豆蔻八枚，尤佳。

荔枝香

烏梅半斤，洗净熬，去核去滓。沙糖二斤，熟水化作汁，濾去滓。桂末三錢。丁香末

一錢。乾生薑末半兩。右將糖梅汁合和了，銀石器內熬，耗一半，然後入丁桂、薑末，再熬成膏，入淨器內收貯。

温棗湯

大棗一斤去核，用水五升熬汁。生薑汁，蜜。右將三味調停和美，再入銀石器內，令稠稠得所，入麝香少許。每盞抄一大匙，沸湯點服。

香蘇湯

乾棗一斗，去核劈碎。木瓜五箇，去皮稀擣碎。紫蘇葉半斤。右件一處，再擣勻分作五分，勻攤在竹籮內，燒滾湯潑淋下汁，嘗瓜棗無味了，去却別換好者一分，依上潑之，以味盡爲度。將淋下汁慢火銀石器內熬成膏子，冷熱任用。

地黄膏子湯

生地黄肥大者，於秋暮冬初採之，淨洗拆碎，入石臼中，以木杵擣爛，榨取汁，入砂石器內熬，至浮沫起，皆掠去至淨，煎至三分去二，別換銀石小器，慢火熬至滴入水不散爲度。造時，始末不犯銅鐵器，於淨磁器內收貯。入檀香末并腦麝少許，或云入蜜熬者，非。入酒中同飲極妙，并可沸湯點服。

輕素湯

乾山藥三兩。蓮子肉半斤，湯浸去紫皮，并心子洗淨白。右曰乾爲細末，生龍腦少許，湯點服。

沃雪湯

雞蘇葉三兩，縮砂仁一兩，荆芥穗一兩半，甘草半兩，天花粉甜者二錢半，爲末湯點。

櫻珠湯

用一味好南參，不以多寡，碾爲細末，以胡桃仁、松子亦得，同和勻，煉蜜爲膏子，丸如櫻珠大，以辰砂爲衣，取其紅色，仍用青松釵爲葉。每用二顆，放在湯盞，呈過沸湯當頭衝點。香美風韻，悦目有補。

熟梅湯

黄梅十斤，鹽一斤，青椒四兩，粉草末六兩，薑汁一小碗。右拌勻，日曬半月，磁器收貯。

東坡梅湯

黄梅一百箇蒸熟，以生布絞去皮核留肉用。炒鹽一斤，生薑一斤去渣，粉草末二兩。右拌勻入甕，綿紙裹甕口曬之，沸湯點用。

梅絲湯

青梅用大而堅者，趁衆手切絲不可遲，遲則絲黄軟。每絲一斤，用甘草一兩半，新椒一合，生薑少許，炒鹽半斤，停冷。右件拌勻入罐，留少許鹽封面，厚紙密封，不犯生水。

黄梅湯

黄梅百箇須蒸熟，皮核生麤布細梢。五兩椒從枝上採，半斤鹽向火中燒。斤薑擣取自然汁，粉草羅將四兩饒。綿裹甕口晴日曬，渴時須用沸湯澆。

青脆梅湯

青消梅一斤十二兩，甘草生末四兩，炒鹽半斤，生薑一斤四兩，青椒三兩，紅椒半兩，去目，擘作兩片。

大率青梅湯家家有方，分兩亦大同小異。初造之時，香味一同，但藏經月之後，便爛熟如黄梅，亦蓋有説焉。一者須用青消梅，在小滿前採，搥破核去仁，不得纖毫犯手，用乾匙撥至，打拌之時亦然。搥破之後，須攤在潔淨篩子中，令水脉暑乾爽。二者甘草生用不見火。三者炒鹽須待冷用。生薑須用不經水浸者，去皮半斤，切作絲，一半擂碎，亦不得犯手。五者青椒不可帶葉，旋採晾乾。制度俱依法了，一齊拌勻，仍用銀匙或銀筯或竹筯抄入淨新甕瓶内。瓶不可大，只用盛十餘盞湯料以上者，仍留些鹽糝面。六者不得用箬葉箬籜掩面，須用兩層油單夾一層厚壯紙，緊紮瓶口。如此制作，方可全脆字也。

青梅湯

小滿前，採青梅硬者一斤，連核畧舂，自然肉脱核去。除核留肉，用鹽三兩半，花椒皮半兩，同拌入瓶。

集香湯

縮砂四兩半，甘草三兩，胡椒、檀香各半兩，鹽四兩。右先將鹽、甘草炒，次下餘藥炒，令香熟，研爲細末，點服。

青梅湯

青梅三十兩，粉草末四兩，極細炒鹽十兩。右青梅劈開，去仁留核切碎，與炒鹽、甘草末一處拌勻入瓶，竹箬包口，泥封懸之。經半月方開，入青椒不拘多少，再拌勻，還入瓶封之。逐旋取出用，須是小滿前梅子製造則脆。

黄梅湯

每黄梅一斤，大者劈作六塊，小者四塊，去仁，用鹽五兩，甘草末一兩半，檀

香末半兩，薑絲一兩，青椒葉少許，拌和勻，置磁器中，麤布冪口，曬熟收藏甚妙，極有風味。或不用拌和，先以鹽少許鋪器底，梅塊一層，撒鹽料一層，層皆如之，上以鹽蓋，亦好。

熟梅湯

樹頭黃大梅蒸熟去皮核，每斤用甘草末五錢，炒鹽四兩，薑絲二兩，青椒五錢，待秋間入木犀，不拘多少。

木犀湯

每用木犀花去萼揀淨一斤，以鹽少許畧擣，絞去清汁，再以炒鹽四兩，淹拌捺實於瓷器內，合時，旋取出別碎。每料用木犀六兩，甘草四兩，甘松、檀香、丁皮各半兩，炒麪一斤。右爲細末，沸湯點服。

桂花湯

木犀花帶露打下，去青蒂擂爛，以細麪炒熟，搜勻爲薄餅，一日曬乾。每花餅二兩入砂仁末半兩，甘草末酌量，用以甘草膏子調和佳。

桂香湯

桂花三斤，揀淨去青蒂，細研，磁器盛貯，覆合畧蒸。乾薑一兩，甘草畧炙。右爲細末，與桂花拌勻，量入炒鹽，磁器盛貯。勿令走氣，如常法點。

天香湯

白木犀盛開時，清晨帶露用杖打下花，以布被盛之，揀去蒂萼，頓在淨磁器內。俟積聚多，然後用新砂盆擂爛如泥。一名仙桂湯，亦名木犀湯，並同。用木犀一斤，鹽炒四兩，粉草炙二兩。右件拌勻置磁器中，密封曝七日，每用，沸湯點服。

一枝花

一層煉蜜，一層木犀花，一層去核霜梅肉，一層椒葉，入一層煉蜜。若花枝多，更依此法，如此相間，入磁器封定。此法凡四時中有香無毒之花皆可製，須是帶露剪花，去葉小枝兒。點湯時，取一枝入盞內，以湯輕輕傾下，花枝儼然如生，蜜中諸物可作果供。

法制縮砂消化水穀，温煖脾胃。

縮砂十兩去皮，以朴硝水浸一宿，曬乾，以麻油炒燥，香熟爲度。粉草炙。桂花各一錢半，研爲細末。右件和勻，每遇酒食後細嚼。

香橙湯

青香橙去核穰，取皮一斤，以炒鹽四兩，淹拌曬乾。每用四兩，入甘草四兩，炒鹽二兩。右爲細末，沸湯點服。

又方

香橙取皮切絲，每斤用甘草末三兩半，炒鹽三兩，生薑絲少許，以橙穰去核，淨布細捩酸水，入橙絲拌勻，磁罐密封之。

又方

香橙五十斤，去核取皮，連穰切片，生薑五兩，去皮切片。右件於砂盆內擣爛如泥，入炙甘草末三兩，檀香末半兩，和勻，捻作餅子，焙乾爲細末，入鹽少許，沸湯點服。

又方

橙子黃者一斤，剥皮去囊去筋核，連皮用，舂如泥。甘草一兩，檀香半兩，甘松三錢，並爲末，炒鹽三兩。右拌勻，入瓶收藏。

又方

大橙子三斤，去核切作片子，連皮用。檀香末半兩，生薑五兩，切作片，焙乾。甘草末一兩或二兩。右橙薑二件，用淨砂盆研爛，次入檀香、甘草末，和作餅子，焙乾，研爲細末。每用一錢，鹽少許，沸湯點服，能寬中快氣消酒。

香櫞湯俗作圓，非。

香櫞去心，用皮瓤薄切細片一斤半，以炒鹽三兩，甘草末一兩半，花椒、橘皮隨意。右件拌勻，淹數日，沸湯點服。

橘紅湯

橘紅一斤，鹽四兩，水五碗。右件砂甕中慢火煮，令汁盡乾。右爲細末，沸湯點服，去痰如神。

調胃湯

糖糟曬乾，生薑片各爲細末，酌量調和，滋味得所爲度，沸湯點服。

鳳池湯

大塘南橘一斤，去核與筋膜，留瓤皮。先以皮切碎爛擣，次以瓤切擣爛，細拌勻，入炒鹽三兩。再同杵如泥。甘草末一兩半拌勻，沸湯點服。

洞庭湯

細皮黃橘子一斤，於淨盆內就薄切，去核留汁。生薑去皮半斤，甘草四兩，各擣碎。炒鹽三兩，拌罨一宿或兩宿取出。入所餘橘汁，以炒麪糝乾共焙燥。右爲細末，如常法點服。

鳳池湯

皮薄味甘紅橘一斤，擘皮細切，另杵。擘瓤去筋核，細切，另杵碎，和橘醬拌勻，入炒鹽三兩。再同杵如泥，更入甘草末一兩半，拌勻，沸湯點服。

補氣湯

五味子二兩，甘草半兩，白鹽一兩炒。三件同拌勻，器中淹一宿，取出焙乾爲細末，熟湯點服。

清中湯

生薑五兩，不去皮切片，白鹽四兩炒，與生薑同淹一宿，焙乾。白朮、甘草各二兩半。右爲細末，沸湯點服。

解醒湯

胡椒、官桂、丁香各一分，檀香三錢，藿香半兩，甘草三兩，鹽四兩炒。右爲細末，滾湯點服。

百花湯

杏仁四兩去皮尖，生薑四兩取自然汁，與杏仁同研細，白蜜半斤。右同攪拌勻，以磁器盛，蒸熟，匙攪成膏，沸湯點服。

快腸湯

生薑二斤切片，米泔浸三日，曬令半乾。丁香四兩，剉白鹽半斤，甘草六兩，切如豆大。右以淨銚一枚，先以鹽炒熟，次下薑稍乾脆，次下甘草，炒令赤色，次下丁香，同炒，慢火不得焦，但紫色爲度。乘熱入新磁器，密封三日後，開研爲細末，沸湯點服。

仙朮湯辟山嵐瘴氣，晨昏宜服之。

蒼朮九兩，米泔浸，刮去皮。棗去核，乾薑各半兩。泡杏仁一兩半，去皮尖，麩皮炒。雙仁不用，另研甘草二兩三分炒，白鹽六兩炒。右爲細末，沸湯點服。

醒脾湯

乾薑三兩，白麪五兩炒，炒鹽三十五兩，甘草二十兩炒，杏仁一兩半去皮尖，及雙仁者麩皮炒。右爲細末，沸湯點服。

棗湯

棗去核一斤，生薑五兩切洗，甘草三兩炙剉。右三味一處拌勻，用盆盛貯，以布蓋，罨一宿，焙乾爲末，入鹽少許，沸湯點服。

梅蘇湯

烏梅一斤去核，甘草四兩，紫蘇四兩，炒鹽六兩，炒麪十一兩。右爲細末，沸湯點服。

木瓜湯

木瓜半斤，甘草五兩，檀片、茴香各四兩，乾薑、砂仁各四兩。右爲細末，沸湯點服。

清中湯

水薑片半斤，甘草四兩，檀片少許，炒鹽半斤，炒麪半斤。右爲細末，沸湯點服。

荔枝湯

烏梅肉四兩焙乾，乾薑二兩泡，甘草二兩，官桂半兩另研，鬆沙糖二斤另研。右爲細末，與沙糖、官桂拌勻，磁器收貯，沸湯點服。

紫雲湯

甘草二兩，檀香、良薑、桂枝各三兩，砂仁、乾薑、甘松各二兩。右件剉碎，以水濃煎去渣，多以鹽調和，滋味美爲度。

不換金湯

炒麪一斤，芝麻減半，椒皮六錢，茴香六錢半，炒鹽三兩，一處同拌，更加酥蜜。右爲細末，沸湯調服。

不老湯

生薑一斤，棗一斤，青鹽三兩，甘草四兩，丁香、檀香各半錢，陳皮三兩。右件一處擣爛，空心調服。

又按此方與前須問湯大同小異，姑兩存。

一斤生薑一斤棗，三兩青鹽四兩草。丁香白檀各半錢，三兩陳皮一處擣。煎也好，點也好，久久服之長不老。

和合湯

砂糖一斤，約以水三二盞，先燒畧滾沸，便下糖，滾三兩沸，掠去沫，舀起。烏梅不拘多少，打破去核仁，湯泡，另置。臨用時，二件調和，酸甜得所爲度。

造化湯

肥大烏梅去仁留核，甘草、炒鹽各等分。先以烏梅、甘草杵爲粗末，次下炒鹽拌勻，入罐實按，密封收起。須臘月或伏中修合，半年後方取出，焙乾研爲細

末，沸湯調服。

荔枝膏湯

烏梅三十箇肥大者，先以湯浸三五次，去酸水，取肉爛研，入砂糖一斤。臨時添減，與梅同熬，得所即止。生薑半斤取自然汁，加減，用桂末半兩入湯内。右件熬成膏子，看可丸，使住火，用湯或水調點，密封瓶。

檀香湯

以甘草膏子一料，用檀香細末三錢，腦麝各少許研細，入生薑自然汁兩三點，同研，投入膏内。點時，以少許湯化開飲。

胡椒湯

入胡椒末一兩，腦麝少許，並依前法。

丁香湯

入丁香細末三錢，餘依前法。以上二方，首云入者當本甘草膏而言。

煎甘草膏子法

好粉草一斤，慢火上炙黄，細剉碎研爲粗末。以百沸湯五六盆煮，以竹杖兒攪成濃汁，生絹袋濾過，再將甘草滓别用水煎，以無味爲度。併前濾過汁作一處，使熱鍋子内先以麻油少許，乘熱擦了，入甘草汁煎數十沸，以鹽一斤將汁就化，用紗片濾去鹽滓，再熬成膏子，如飲相似，投入乾瓶内。臨時修合，每用膏子一料，入後項藥，大率一斤甘草，熬成膏子，可分作五料也。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一四《尊生部二・水部》

漿水

熟蒸粟米，乘熱傾冷水中，浸五七日，候酸用。夏月則逐日看試，纔酸便用，如過酸則不中。

漿水法

熟炊粟飯，乘熱傾冷水中，以鋼浸五七日，酸便好喫。如夏月，逐日看，纔酸便用。

粱粳熟水

故宋京城持餅賣粱粳熟水。其法，以稻稈心持擇齊整了，用水濯洗淨曬乾，作小把子。如盪熟水時，以火炙少時，先以湯盪兩次，然後盪熟水，加以糯稻稈，自可縮少便用。

豆蔻熟水

白豆蔻揀淨，投入沸湯瓶中，密封片時，用之極妙。每次用十箇足矣，不可多用，多則香濁。

沉香熟水

先用淨瓦一片竈中燒微紅，安平地上，焙香一小片，以瓶蓋定。約香氣盡，速傾滾湯入瓶中，密封蓋。檀香、速香之類，亦依此法爲之。

香花熟水

取夏月但有香無毒之花，摘半開者，冷熟水浸一宿，密封。次日早，去花以湯浸香水，用之。

丁香熟水

丁香五粒，竹葉七片，炙投沸湯，密封片時，用之。

造熟水法

夏月，凡造熟水，先傾百沸滾湯在瓶内，然後將所用之物投入，密封瓶口，則香倍矣。若以湯泡之，則不甚香。若用隔年木屑或紫蘇，須暑向火上炙過，方可用。

御用渴水

官桂，桂花，丁香，白豆蔻仁，縮砂仁各半兩，細麴，麥蘗各四兩。右爲細末，用藤花半斤，蜜十斤，煉熟。新汲水六十斤，用藤花一處鍋内熬至四十斤，生絹濾淨，用小口甕一箇，生絹袋盛前項七味末入甕。再下新水四十斤，并已煉熟蜜，將甕口封了。夏五日，秋春七日，冬十日。若下脚時，春秋温，夏冷冬熱。

林檎渴水

林檎微生者，不計多少擂碎，以滾湯就竹器畧定，旋擂碎林檎衝淋下汁，滓無味爲度。以文武火熬，常攪勿令煿了。熬至滴入水不散，然後加麝腦少許，檀香末尤佳。

又法

將林檎破開去心核，用淨器内擣碎，布絞取汁，再將滓重擣極爛，放竹器中，以滾湯衝淋，嘗滓無味。煎法同上。

木瓜渴水

木瓜不計多少，去皮穰核，取淨肉一斤爲率，切作方寸大薄片。先用蜜三斤或四五斤，於砂石銀器内，慢火熬開，濾過。次入木瓜片同煎，如滾起泛沫，旋旋掠去。煎兩三箇時辰，嘗味如酸，入蜜，須要甜酸得中。用匙挑出放冷楪内候冷，再挑起，其蜜稠硬如絲不斷者爲度。若火緊則有涌溢之患，其味又不嘉，有

燋炲氣，但慢火爲佳。

五味渴水

北五味子肉一兩爲率，滾湯浸一宿，取汁同煎，下濃豆汁對當的顏色恰好，同煉熟蜜對入，酸甜得中，慢火同熬一時許，凉熱任用。

香餹渴水

上等鬆餹一斤，水一盞半，藿香葉半錢，甘松一塊，生薑十大片，同煎，以薑熟爲度，濾淨，磁器盛。入麝香緑豆許大一塊，白檀末半兩。夏月，冰雪内沉，用之極香美。

楊梅渴水

楊梅不計多少，揉搦取自然汁，濾至十分淨，入砂石器内，慢火熬濃，滴入水不散爲度。若熬不到，則生白醭。貯以淨器，用時每一斤梅汁入熟蜜三斤，腦麝少許，冷熱任用。如無蜜，餹毬四斤，入水熬過亦可。

丁其譽《壽世秘典》卷二《調攝・保生月録》 大麥湯。治老人煩渴不止。

寒食殘大麥二升，水七升，煮五升，去渣，入赤沙糖調服。

杏酪湯。

杏仁三兩半，百沸湯浸，蓋候冷，即換沸湯數次，搯去皮尖，入砂盆内細研。次用蜜一斤，煉三兩，沸候半冷，旋傾入杏泥，又研和勻。每用，沸湯點服。

鳳髓湯。潤肺療嗽。

松子仁、胡桃肉，湯浸去皮，各一兩。蜜。十兩。

右研爛，次入蜜和勻，每用，沸湯點服。

薑糖煎。治老人氣急，喘息不得，坐臥不安。

生薑汁五兩，沙糖四兩。

右和勻微火温之，一二十沸即止。每食一盃，漸漸下行。

酥蜜煎。治老人淋病，溺澁痛悶。

藕汁五合，白蜜五合，生地黄一斤。

右和勻微火煎如餳，空心含半匙，食後亦服，忌熱食炙肉。

王士禎《居易録》卷二〇 碧玉露漿方。於中秋前後，用無五棓新青布一二疋，扯作十餘段，每段四五尺，五更時，於百草頭上，稻苗上佳。先用細竹一根，掠去草上蛛網，乃用青布繫長竹上如旂樣，展取草露水，絞在桶中，展濕即絞，視青布色淡，則另换新布。陽光一見，則不展。所取露水，用磁罐洗淨盛貯，澄數日自清。晚間用男乳一酒杯，兩半。白蜂蜜一酒盞，人參湯一酒杯，多少同乳，人參須四五分。總入一宫碗内，將露水一飯碗攪入宫碗，共得七八分，和勻，以綿紙封口，用碟蓋好。次日五更，燒開水二大碗，將宫碗内露隔湯盞熱。睡醒時，緩緩温服之。藍所以殺蟲，露去諸經之火，參補氣，乳補血，蜜潤肺，治一切虚損勞症有奇効。

陸廷燦《續茶經》卷下之二《茶之飲》 北方柳芽初茁者，采之入湯，云其味勝茶。曲阜孔林楷木，其芽可以烹飲。閩中佛手柑橄欖爲湯，飲之清香，色味亦旗槍之亞也。又或以菉豆微炒，投沸湯中，傾之，其色正緑，香味亦不減新茗。偶宿荒村中，覓茗不得者，可以此代也。

陸廷燦《續茶經》卷下之三《茶之事》 《紫桃軒雜綴》：泰山無茶茗，山中人摘青桐芽點飲，號女兒茶。又有松苔，極饒奇韻。

秦嘉謨《月令粹編》卷一八《十二月日次・二十五日》 窈窕湯。《茅亭客話》：嘉平二十五日，叔夜宿醒未解，窈窕烹百和解醒湯進之，隨飲而醒，後遂依法作湯，名窈窕湯。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・正月令雜識》 桑枝湯。《千金月令》：正月宜服桑枝湯，取桑枝如箭幹大者，細挫三升，熬令微黄，以水六升煎三升去滓，重湯煎二升，下白蜜三合，黄明膠一兩，炙作末煎成，以不津器貯之。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・三月令雜識》 寒食漿。《齊民要術》作寒食漿法：以三月中清明前夜炊飯，雞向鳴，下熟飯於甕中，以滿爲限，數日後，便酢中飯，因家常炊，三四日，輒以新炊飯一椀酸之，每取漿隨多少，即新汲冷水添之，訖夏飧漿，竝不敗而常滿，所以爲異。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・九月令雜識》 三勒漿。《遵生八牋》：九月宜合三勒漿，用訶梨勒，批梨勒，菴摩勒三味，和核搗如麻豆大，用三兩，次用蜜一斗，以新汲水二斗調勻，傾甕中，即下三勒，熟攪密封，三四日後開，又攪之，以乾净布拭去汗密封，共三十日方成，味甚美，飲之消食下炁。

顧仲《養小録》卷上《飲之屬》

青菓湯

橄欖三四枚，木槌擊破，刀切則黑繡作腥，故必用木器。入小沙壺，注滾水蓋好，停頃斟飲。

暗香湯

臘月早梅，清晨摘半開花朵，連蒂入瓷瓶，每一兩，用炒鹽一兩灑入，勿用手

抄壞。箬葉厚紙密封，入夏取開，先置蜜少許于盞内，加花三四朵，滾水注入，花開如生，充茶香甚可愛。

茉莉湯

厚白蜜塗盌中心，不令旁掛，每早晚摘茉莉置别盌，將蜜盌蓋上，午間取盌注湯，香甚。

柏葉湯

採嫩柏葉，線縛懸大甕中，用紙糊，經月取用。如未甚乾，更閉之至乾，取爲末，藏錫瓶，點湯翠而香。夜話飲之，幾仙人矣，尤醒酒益人。

桂花湯

桂花焙乾四兩，乾薑、甘草各少許，入鹽少許，共爲末，和匀，收貯勿出氣，白湯點。

諸花露

仿燒酒錫甑木桶減小樣，製一具，蒸諸香露。凡諸花及諸葉香者，俱可蒸露，入湯代茶，種種益人，入酒增味，調汁製餌，無所不宜。

稻葉　橘葉　桂葉　紫蘇　薄荷　藿香　廣皮　香櫞皮　佛手柑　玫瑰　茉莉　橘花　香櫞花　野蒺藜此花第一　木香花　甘菊　菊葉　松毛　柏葉　桂花　梅花　金銀花　繅絲花　牡丹花　芍藥花　玉蘭花　夜合花　梔子花　山礬花　蠟梅花　蠶豆花　艾葉　菖蒲　玉簪花　惟蘭花、橄欖二種，蒸露不上，以質嫩入甑即酥也。

杏酪

甜杏仁以熱水泡，加爐灰一撮入水，候冷即捏去皮，清水漂淨，再量入清水，如磨豆腐法，帶水磨碎，用絹袋榨汁去渣，以汁入鍋煮。熟時入蒸粉少許，加白糖霜熱啜。麻酪亦如此法。

鄒澍《本經疏證》卷一〇《漿水》　炊粟米熟，投冷水中，浸五六日味酢，生白花，名曰漿水。

俞樾《茶香室四鈔》卷二五《五色飲》　明方以智《物理小識》云：稠禪師以五色飲獻隋帝，以滂藤爲緑飲。今按：冬采柏枝，綫架懸甕中，紙封其上，陰乾，取出泡湯正碧。龍腦、薄荷葉泡水則香而白。大麥炒而泡之爲黄飲，玫瑰花蜜留泡之爲紅飲。

按：滂藤不知何物。《清異録》載瓔絡藤軟碧可愛，豈即此藤邪？方氏又引杜寶《拾遺録》云：壽禪師作五香飲，沈、檀、丁與澤蘭、甘松也。

藝文

晁補之《雞肋集》卷六《桂漿》　暑臥午呀呷，蠲煩何所投。巖桂割辛芳，石蜜滋甘柔。沃以火鼎沸，閟之冰井幽。三日出滾冪，明瓊盎黄流。冰火離坎類，意比秫麥繆。辛甘既兩適，不湎亦銷憂。中年苦内熱，歲願西風秋。寒涼犯所畏，發散資爾謀。時時以觴客，三獻不一酬。緬思湘纍語，啜醪終所羞。北斗酌此漿，違世聊遠遊。恐復迷吾往，僕悲道阻脩。淮南歸來些，憭慄令人愁。百壺無此餞，夙志慕林邱。寧懷小山感，不爲桂枝留。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷七《果部上》　吴萊詩：廣州園官進渴水，天風夏熱宜濛子。百花醞作甘露漿，南園烹成赤龍髓。

醬醋豉部

題解

許慎《説文解字》卷四下《肉部》 胥  。蟹醢也。从肉，疋聲。相居切。

肋  。孰肉醬也。从肉，九聲。讀若舊，巨鳩切。

腲  。有骨醢也。从肉，夾聲。人移切。

脞  。生肉醬也。从肉，延聲。丑連切。

胳。豕肉醬也。从肉，否聲。薄口切。

許慎《説文解字》卷一四下《酉部》 醬  。醬也。从酉，爿聲。居律切。

醬  。擣榆醬也。从酉，畢聲。蒲計切。

醹。醬醢也。从酉，俞聲。田候切。

醬  。醬醢，榆醬也。从酉，孜聲。莫候切。

醢  。肉醬也。从酉，盍聲。臣鉉等曰：盍覆器也，所以盛醢。呼改切。

醓。酢漿也。从酉，僉聲。臣鉉等曰：今俗作醶，非是。魚窆切。

醆  。酢漿也。从酉，戔聲。徒奈切。

醶。酢也。从酉，鐵聲。初減切。

酸  。酢也。从酉，夋聲。關東謂酢曰酸。素官切。

劉熙《釋名》卷四《釋飲食》 醢，海也，冥也，封塗使密冥乃成也。醢多汁者曰醢。醢，瀋也。宋魯人皆謂汁爲瀋。醢有骨者曰臡。如吮反。臡，肥也，骨肉相搏脫無汁也。

豉，嗜也，五味調和，須之而成，乃可甘嗜也，故齊人謂豉聲如嗜也。

顧野王《重修玉篇》卷七《肉部第八一》 胥思餘切。蟹醢也。

肋。渠留切。熟肉醬也。

腲。始蟬切。生肉醬也。

胳。蒲侯切。豕肉醬。

顧野王《重修玉篇》卷一五《鹵部第二二五》 醶。士快切。南方呼醬。

醬。子匠切。醢也。

醹。大侯切。醬醢醬。

醶。在計切。酒有五醶之名，見《周禮》。或作齊，又醬也。

醎。力醬切。雜味也。

醹。巨出切。醢醬也。

醢。訶改切。醬也。

醒。音媒。醋名。

醢。呼啼切。酸味也。

醭。匹卜切。醋生白。

酮。徒董切。酢欲壞。

酢。且故切。酸也，醡也。今音昨，爲酬酢字也。

張參《五經文字》卷上《酉部》 醢。火兮反。作醯俗。

李籍《九章算術音義》 豉。是義切。鹽豉也。《廣雅》云：苦李作豉。

徐鍇《説文繫傳》卷八《通釋・肉部》 脞  。生肉醬也。從肉，延聲。臣鍇按：《齊民要術》有作生脞法。羊肉一斤，猪白四兩，豆醬漬之，縷切生薑，雞子和之。春用蘇蓼也。敕連反。

徐鍇《説文繫傳》卷二八《通釋・酉部》 醬。鹽也。从肉酉。酒以和醬也。爿聲即亮反。

醹。醬醢也。从酉俞。聲田侯反。

醬。擣榆醬也。从酉畢。聲避弊反。

醢。醬也。从酉，盍聲。涓圭反。

醶。酢也。从酉，鐵聲。臣鍇曰：醶醶然酸。七漸反。

酢。酸也。从酉，乍聲。臣鍇曰：今人以此爲酬醋字，反以醋爲酒酢，時俗相承之變也。倉去反。

僧行均《龍龕手鑑》卷二《上聲・酉部第一七》 醶。音末。醶，酪醬也。

醐。音制。魚子醬也。

醓醢二俗醓或作醢。正，音海。寅醬也。

醨。音迷。醭醨，醬上白也。醭音普木反。郭迻又潘曼二音。

醭。許角反。醋味也。

醭。俗醭正。普木反。醋生白醭也。

醪。正。初錦、所斬二反。醋味甚也。

醓。正。呼奚反。醋味也。

醒。莫回反。醋別名也。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲・一二齊》 醨。醭醨，醬上白也。

臡。人兮切。有骨醢。又音泥。

醯。呼雞切。酢味也，俗作醓。

佚名《原本廣韻》卷一《上平聲・一五灰》 醒。醋之別名。

佚名《原本廣韻》卷二《下平聲・七歌》 臡。麋鹿骨醬。

佚名《原本廣韻》卷三《上聲・五〇琰》 醶。醋味。

佚名《原本廣韻》卷三《上聲・五十三豏》 醶。醶醶，醋味。初檻切。酢漿。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲・一八隊》 酨。醋也。又昨大切。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲・五寘》 豉。是義切。鹽豉。《廣雅》：苦李作豉。

敊上同。

佚名《原本廣韻》卷四《去聲・二三問》 醞。於間切。醞釀。又於刎切。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・一一模》 醄。酱醄，醬也。

酱酱醄，榆子醬也。醄，大胡切。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・一二齊》 臡。雜骨醬也。

醯酢味也。俗作醓，呼雞切。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・一五灰》 醒。醋之別名。

陳彭年等《重修廣韻》卷一《上平聲・二六桓》 酸。醋也。素官切，五。

陳彭年等《重修廣韻》卷二《下平聲・六豪》 糟。粕也，作曹切。蒏，上同。

醩，俗。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・九麌》 蒟。蒟醬出蜀，其葉似桑，實似椹。

又音句。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・四四有》 腤。豕肉醬。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・四七寑》 醪。酢甚。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・五〇琰》 醬。醬僑味薄。

醶醋味。

陳彭年等《重修廣韻》卷三《上聲・五三豏》 醶。醶醶，醋味也。

醶酢味。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲・五寘》 豉。塩豉。《廣雅》云：苦李作豉。

是義切。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲・一一暮》 醋。醬醋。《說文》作酢。

陳彭年等《重修廣韻》卷四《去聲・一九代》 酨。醋也。又昨代切。

司馬光《類篇》卷一二 膻。囊何切。雜骨醬也。

司馬光《類篇》卷三四 醹。其述切。《博雅》醬也。或从酉。

司馬光《類篇》卷四二 酱。蒙哺切。酱醄，榆醬。又迷浮切，又莫候切。

醏。東徒切。醬也。

醄。通都切。酱醄，醬也。又同都切，又徒侯切，又大透切。

醨。緜批切。醭醨，白生醬酢上。又鋪官切，又謨官切。

醷。謨官切。醭醨，醬醋敗。或从醷。

醓。他感切。血醢也。

僑。乃感切。醬也。又而琰切。《說文》闕。一曰醬僑味醨。又奴紺切。餌也。

醬。子敢切。醬也。又疾染切。《說文》闕。一曰醬僑味醨。

醬。才詣切。《博雅》醬也。

醳醳。蒲計切。《說文》擣榆醬也。或作醳。

醬。征例切。魚醬。

醲。楚快切。《廣雅》醬也。

醬牆牆。即亮切。《說文》鹽也，从肉从酉，酒以和醬也。古省籀从皿。

醆。莫葛切。《字林》醬也。又莫八切，又莫結切。

醹。其述切。《博雅》醬也。又其律切，醬也。又訣律切，又古穴切，蚌醬。

醓。壁吉切，又簿必切。飲酒俱盡。一曰榆醬。又覓畢切，又莫筆切。醓醭，醬也。

醶釅。魚窆切。《說文》酢醬也。或从嚴醶。又盧感切，又兩減切，又楚檻切，又虛咸切。鹵味。

醯。馨奚切。《說文》酸也。作醯以鬻，以酒，从鬻酒，竝省从皿。皿，器也。俗作醓，

非是。

醓。謨杯切。醢也。

李石《續博物志》卷一〇 仙家謂醋爲華池左味。

羅願《爾雅翼》卷七《音釋》 苦。以膽和醬也，世所謂膽和者也。

劉應李《新編事文類聚翰墨全書》后戊集卷一《飲食門・醋》 苦酒。《本草》：醋曰苦酒。又《魏名臣傳》。

梅醢。任廣曰：苦酸之物也。出《風土記》

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四七《鹽醢門・醢附醬》 食品須知。醢，肉醬，雜骨者曰臡。音促。

解縉等《永樂大典》卷一三三四一《豉》 豉。《洪武正韻》：時至切。鹽豉。从豆从支。劉熙《釋名》：豉，嗜也，五味調和須之而成，乃可甘嗜也，故齊人謂豉聲如嗜也。顧野王《玉篇》市寘切，豆豉亦作叔，充義切。苦李作豉。宋《重修廣韻》是義切。司馬光《類篇》：豉、枝或从豆，亦作鼓。婁機《廣干祿字》：豉枝。上正下通。釋行均《龍龕手鑑》：豉俗豉正。熊忠《韻會舉要》：次商次濁次音。《說文》：配鹽，幽赤也，本作叔，从赤，支聲。徐曰：赤，豆也。幽，謂造之幽暗也。徐曰：俗作豉。《史・貨殖傳》：鹽豉千合。秦漢以來始有豉字。《爾雅翼》云：《楚詞》大苦鹹酸辛甘行。說者曰：大苦，豉也，言取豉汁調以鹹酢、椒薑、飴蜜，則辛甘之味皆發而行。《五十先生韻寶》：豉作豉非豉，充句切。韻會定正字切。禪計禪神禪豉。

程良孺《讀書攷定》卷二一《飲食下》 豉

豉字，註配鹽幽菽，然其義亦未可曉。《楚辭》大苦鹹酸辛甘行。說者曰：大苦，豉也，取豉汁調以鹹酢、椒姜、飴蜜，則辛甘之味皆發而行。《急就篇》：蕪夷鹽豉。《史記・貨殖傳》：千合麴鹽豉。秦漢以來始有豉字。

顧充《古今考略》卷三《飲食類》 幽赤。赤，豆也。幽，暗也。謂迫之幽暗也。俗作豉、豉。

劉侗《名物通》卷四《飲食部》 幽菽。荳豉也。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・醯》 《食品須知》：醯，酸味，亦曰醋，釀米糟爲之也。《清異録》謂醋爲食總管。

吴楚材《彊識畧》卷二六《飲食部》 豉。《釋名》：嗜也，五和調和，頃之而成，乃可甘嗜也。故齊人謂豉聲如嗜。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部四畫》 酰。《五音集韻》章移切，音支。乳腐名。

乳腐。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部五畫》 酢。《廣韻》《集韻》《正韻》並倉故切，音措。《說文》：醶也。徐曰：今人以此爲酬酢字，反以醋爲酢字，時俗相承之變也。《玉篇》：酸也。《急就篇》：酸鹹酢淡辨濁清。馬第伯《封禪記》：酢梨酸棗。《隋書・酷吏傳》：長安語曰：寧飲三升酢，不見崔弘度。又《廣韻》在各切，《集韻》《韻會》《正韻》疾各切，並音昨。客酌主人也。《廣韻》：酬酢。《倉頡篇》：主答客曰酬，客報主人曰酢。《易・繫辭》：是故可與酬酢，可與祐神矣。《詩・小雅》：君子有酒，酌言酢之。傳：酢，報也。又器名。《揚子方言》：甒，自關而東謂之甒，或謂之酢甑。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部六畫》 酳。《唐韻》而琰切，《集韻》時染切，並音冉。《玉篇》：酳酳。《廣韻》：酳酳味薄。又《集韻》奴紺切，音妠。餟也。又《類篇》乃感切，南上聲。醬也。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部八畫》 醬。《唐韻》《集韻》並即亮切，音將。《說文》：醬也。从肉从酋，酒以和醬也。爿聲。《玉篇》同醬。

醬。《廣韻》征例切，音制。魚子醬。

醋。《廣韻》在各切，《集韻》疾各切，並音昨。《說文》：客酌主人也。徐曰：今俗作倉故切。漉酢，非是。《玉篇》：報也，進酒於客曰獻，客答主人曰酢。今音措。《儀禮・特牲饋食禮》：祝酌受尸，尸酢主人。註：今文酢曰酢。又《廣韻》《集韻》《韻會》《正韻》並倉故切，音措。《廣韻》：醬酢。○按：醬酢之酢，古人作酢，互詳酢字註。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部九畫》 醍。《廣韻》莫杯切，《集韻》謨杯切，並音枚。《廣韻》：醋之別名。

醢。《正韻》虛宜切，音僖。《玉篇》同醯。《博雅》：醢，酢也。王延壽《王孫賦》：豁盱閱以瑣醢。註：醢，呼啼反。若吸酸攢鎖眉目也。《唐書・來俊臣傳》：以醢灌鼻。

醝。《唐韻》《集韻》並莫候切，音茂。《說文》：醝醷，榆醬也。又《廣韻》莫胡切，《集韻》蒙晡切，並音模。又《集韻》迷浮切，音謀。義並同。

醷。《唐韻》田侯切，《集韻》大透切，並音豆。《說文》：醝醷也。《玉篇》：醝醷，榆醬也。《釋名》：醷，投也，味相投成也。《齊民要術》：二月榆莢收乾，可作醝醷。又《梵書》：美味曰麼醷。又天酒名醷醷。又《廣韻》度侯切，《集韻》徒侯切，並音頭。又《廣韻》《集韻》並同都切，音徒。又《集韻》通都切，音瑽。義並同。

醢。《集韻》《韻會》《正韻》並他感切，貪上聲。《說文》：血醢也。本作監，今文作醢。《博雅》：醢，醬也。《詩・大雅》：醢醢以薦。疏：用肉爲醢，特有多汁，故以醢爲名。○按：朱註醢作平聲，音貪。又《周禮・天官・醢人》：深蒲醢醢。註：醢醢，肉醬也。又《玉篇》：酷也，酸也。《集韻》：或作盍、醓。

醏。《廣韻》當孤切，《集韻》東徒切，並音都。《玉篇》：醶醏也。《廣韻》：醶醏，醬也。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一〇畫》 醢。《唐韻》《正韻》呼改切，《集韻》許亥切，並音海。《說文》：肉醬也。《詩・大雅》：醓醢以薦。疏：醢，肉汁也。《禮・曲禮》：毋歠醢。疏：醢，肉醬也。醬宜鹹，客若歠之，則是醬淡也。《周禮・天官》：醢人掌四豆之實，醓醢、臝醢、麋醢、蜃蚳醢、兔醢、魚醢、鴈醢。註：凡作醢者，必先膊乾其肉，乃後莝之，雜以粱麴及鹽，漬以美酒，塗置瓶中，百日則成。鄭司農曰：無骨曰醢。又烹也。《史記・魯仲連傳》：吾將使秦王烹醢梁王。《前漢・班固叙傳》：然卒潤鑊伏質，亨醢分裂。又《韻補》叶虎李切，音喜。《楚辭・九章》：忠不必用兮，賢不必以。伍子逢殃兮，比干菹醢。

醯。《唐韻》迷必切，《集韻》《韻會》覓畢切，並音蜜。《說文》：歙酒俱盡也。又《玉篇》：醬隃也。或作醾。《博雅》：醯，醬也。又《集韻》莫筆切，音密。又簿必切，音邲。又壁吉切，音必。義並同。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一一畫》 醬。古文牆《廣韻》《正韻》子亮切，《韻會》郎亮切，並音將。《說文》：醢也。《韻會》：醢，肉醬也。又豉醬。又菜茹亦謂之醬。《正字通》：麥麪米豆皆可罨黃，加鹽曝之成醬。《禮・曲禮》：醢醬處內。《周禮・天官・膳夫》：醬用百有二十罋。註：醬謂醓醢也。《史記・西南夷傳》：南越食蒙蜀枸醬。註：劉德云：枸樹如桑，其椹長二三寸，味酢，取其實以爲醬。枚乘《七發》：熊蹯之踊，芍藥之醬。《說文》本作牆。

醪。《廣韻》《集韻》並所斬切，音摻。醋味。《博雅》：醪，酢也。又《廣韻》初朕切，《集韻》楚錦切，並音墋。義同。又《廣韻》：醉甚。又《集韻》初斂切，音醶。酢貌。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一二畫》 醮。《唐韻》居律切，《集韻》訣律切，並音橘。《說文》：醬也。又《集韻》其律切，音繘。又其述切，音屈。義並同。又《集韻》古穴切，音玦。蚌醬。

醲。《集韻》楚快切，音嘬。醬也。

醯。《廣韻》呼雞切，《集韻》馨奚切，《韻會》《正韻》馨夷切，並音橀。《說文》：酸也。《玉篇》：酸味也。《廣韻》：酢味也。《禮・曲禮》：醯醬處內。《史記・貨殖傳》：醯醬千瓨。又《釋名》：醯多汁者曰醯。醯，瀋也。宋魯人皆謂汁爲瀋。又揚子《方言》：徯醯，危也。東齊椅物而危，謂之徯醯。

醭。《廣韻》《集韻》普木切，《正韻》普卜切，並音攴。《廣韻》：醋生白醭。《集韻》：酒上白。又《五音集韻》博木切，音卜。義同。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一五畫》 醼。《集韻》黑各切，音腌。醋也。又黑角切，音吒。義同。又《字彙補》：苦酒也。見醫書。

張玉書等《康熙字典・酉集下・酉部一六畫》 醲。《五音集韻》盧敢切，音覽。醋味也。

張玉書等《康熙字典・酉集補遺》 醁。《川篇》初荏切。醋甚也。

醓。《川篇》音毯。醋也。

王鳴盛《蛾術編》卷三二《說字一九》 醋字注：客酌主人也，在各切。鉉曰：今俗作倉故切。案不但作倉故切，而直以爲醯矣。徐鍇引《易》可以醻醋，而《石經》作可與酬酢，則此字唐已亂。鶴壽案：酢字注醶也，倉故切。鉉曰：俗作在各切。鍇曰：今人以此爲酬酢字。此猶溼水之溼與乾漯之漯，今人皆互易用之也。

孫志祖《讀書脞録》卷七《醋》 惠定宇云：醯，醬也，宋儒誤以爲醋。其誤始于《廣疋》。古有梅無醋。《離騷》吳酸亦非醋也。志祖案：《儀礼・聘礼》，醯枉東。鄭注：醯，穀陽也。醢，肉陰也。賈疏云：醯是釀穀爲之。酒之類在人消散，故云陽；醢是釀肉爲之，在人沈重，故曰陰也。《公食大夫礼》，宰夫自東房授醯醬。注：醯醬，以醯和醬。據此則康成亦以醯爲醋，非與醬一物也，《說文》：醯，酸也。《玉篇》：醯，酸味也。《論語》：或乞醯焉。皇侃疏云：醯，酢酒也。不得云誤。

王念孫《廣雅疏證》卷八上 醯、醑、醓醶、醲、醓、醢、醮、醥，醬也。

《說文》：醾，擣榆醬也。醾與醯同。《玉篇》云：醯，醓醶也，或作醾。《說文》：醓醶，榆醬也。《齊民要術》引《四民月令》云：榆莢色變白將落，可作醓醶。《楚辭・大招》：吳酸蒿蔞。王逸注云：或曰吳酸醓醶。醓醶，榆醬也。《玉篇》：醶，醏醬也，即醓醶之轉聲，各本脫去醲字。《集韻・類篇》竝引《廣雅》醲醬也。《酉陽雜俎》作齱，云：醯醑醓醶齱，醬也。《玉篇》：齱，南方呼醬也。今據補。《說文》：盐，血醢也。《禮》有盐醢，似牛乾脯、粱麴鹽酒也。《釋名》云：醢多汁者曰醓，醓，瀋也。宋魯人皆謂汁爲瀋，醓與盐同。《大雅・行葦篇》：醓醢以薦。毛傳云：以肉曰醓醢。《周官・醢人》：韭菹醓醢。鄭注云：醓，肉汁也。《爾雅》：肉謂之醢。《說文》：醢，肉醬也。又云：醮醬也。《玉篇》：醮醯，醬也。

豉謂之豉。

此謂豆豉也。豉，《說文》作敊，配鹽幽尗也。徐鍇傳云：幽謂造之幽暗也，豉猶寢也。下文云：寑幽也。《集韻》：豉幽，豆也。豉之言暗也，謂造之幽暗也。

朱駿聲《說文通訓定聲・解部第一一》 醯一名呼兮切。



醯 醯，酸也，作醯以鷙以酒，从鷙酒，並省从皿，皿，器也。會意字，亦作醓。《廣雅・釋器》：醓，酢也。《禮記・內則》：和用醯。《周禮・醯人》、《儀禮・士昏禮》：醯醬二豆。注：以醯和醬。《聘禮》：醯醢百罋。注：醯，穀陽也。醢，肉陰也。《左》昭廿傳：水火醯醢鹽梅。又《列子》：天瑞醯雞生乎酒。按：罋中蠛蠓也。叚借疊韻連語。《爾雅・釋木》

魄榽醢，字亦作橀，即今白木，與檀樹椁榆皆相似，梓榆，駮馬也。故齊人諺曰：上山斫檀，榽橀先殫。又語曰：斫檀不諦得槃迷，槃迷尚可得駮馬。亦作槃迷，作挈橀，作莢迷，作繫彌。



朱駿聲《説文通訓定聲・壯部第一八》 醬，[illegible]，[illegible]，[illegible]。鹽也，从肉从酉，會意，酒以和醬也，爿聲。古文从酉，爿聲。籀文从酉从皿，爿聲。字俗誤作醬。按：酉篆下當據此補古文[illegible]字。又按：鹽也，讀爲鹹。《廣韻》引《説文》醢也，疑鹽實醢之誤字，故宋本或誤作鹽也。《周禮・膳夫》：醬用百有二十罋。注：謂醯醢也。《論語》：不得其醬。皇疏：古者醬齊菹三者通名也。按：醬有和食者。《禮記・内則》：濡鷄醢醬，濡魚卵醬，濡鼈醢醬之類是也。有配食者。《儀禮・公食禮》：韭菹醓醢，昌本麋臡，菁菹鹿臡，及醢牛胾、醢牛鮨、羊胾醢、醢豕胾、芥醬魚膾。《内則》：腶脩蚳醢至麋腥醢醬之類是也。《周禮》：食醫醬齊眡秋時。謂醬于四時，均宜凉也。又《曲禮》：醯醬處内，此用以食。正饌牲牢所謂饌，本主人親設賓客親徹者也。

綜述

史游撰顔師古注《急就篇》卷二《第一〇章》 蕪荑鹽豉醯酢醬。醬，叶音漿。酢，七故反，一作醯、醬、漿。

蕪荑，無姑之實也。無姑一名橭榆，生於山中，其莢圓厚，剥取樹皮，合漬而乾之，成其辛味也。《爾雅》曰：無姑其實夷，故謂之蕪荑也。橭音姑，山榆也。鹽生於鹹水者也。古者夙沙氏初煮海爲鹽，其後又出河東大鹵，鹽卬火井焉。今則處處有之矣。豉者，幽豆而爲之也。醯、酢亦一物二名也。醬以豆合麪而爲之也。以肉曰醢，以骨曰臡。醢音海，臡音泥，又若犂反。醬之爲言將也，食之有醬，如軍之須將取其率領進導之也。一作漿。

撰顔師古注史游《急就篇》卷三《第一六章》 酸醎酢淡辨濁清。酢音醋。黄本倉故反。

言飲食衆品，滋味各别，清濁異宜也。大酸謂之酢，平一作味薄謂之淡。

嚴可均《全後漢文》卷四七崔寔《四民月令》 正月，【略】可作諸醬、肉醬、清醬。《齊民要術》八

四月立夏後，作鮦魚醬。《齊民要術》八【略】可作酢。《齊民要術》八。酢即醋本字。

五月，一日可作醢。《御覽》八百六十六

是月五日，【略】亦可作酢。《齊民要術》八食粔籹。《御覽》八百六十霖雨將降，儲米、穀、薪炭，以備道路陷滯不通。《齊民要術》三可爲醬。上旬鬺楚校切，本又作炒。《一切經音義》卷一、卷三、卷十四、卷十八，皆云作炒。豆，中庾煮之，以碎豆作末，都至六七月之交，分以藏瓜，可作魚醬。《齊民要術》八

冬十一月，【略】可釀醢。

鄭玄《周禮注疏》卷一《天官冢宰第一》 醢人，奄一人，女醢二十人，奚四十人。注：醢，豆實也，不謂之豆，此主醢，豆不盡于醢也。女醢，女奴曉醢者。音義：醢呼在反。盡，津忍反。疏：釋曰：案其職云，掌四豆之實，亦是薦羞，故在此也。注釋曰：云不謂之豆者，決上籩人，不以籩中之實爲名，而以籩爲官號，此即以豆中之實爲官號，不謂之豆人。此是問辭。鄭還自答。豆不盡於醢者，其豆之所盛，非止此職中四豆之實而已。天子豆百二十，上公豆四十，侯伯豆三十二，子男豆二十四，上大夫二十，下大夫十六。彼有膷臐膮胾炙膾之屬，其數甚多，是豆不盡盛醢而已。若言豆人，恐彼竝掌之。此醢人惟掌此四豆之實而已，故不得言豆人，而言醢人也。

鄭玄《周禮注疏》卷一《天官冢宰第一》 醯人，奄二人，女醯二十人，奚四十人。注：女醯，女奴曉醯者。音義：醯本又作醓，呼西反。疏：釋曰：醯人在此者。案：其職云掌共五齊七菹，以供醯物，則與醢人職通。醯人惟主作醯，但成齊菹，必須醯物乃成。故醯人兼言齊菹，而連類在此也。

鄭玄《周禮注疏》卷六《天官・醢人》 加豆之實，芹菹兔醢，深蒲醓醢，箈菹鴈醢，筍菹魚醢。注：芹，楚葵也。鄭司農云：深蒲，蒲蒻入水深，故曰深蒲，或曰深蒲桑耳。醓醢，肉醬也。箈，水中魚衣，故書鴈，或爲鶉。杜子春云當爲鴈。玄謂深蒲，蒲始生水中子。箈，箭萌。筍，竹萌。音義：芹音勤，徐又音謹。《説文》作菦，云菜類蒿也。箈音迨，《爾雅》作筥同。司農云：水中魚衣也。當徒來反。沈云：北人音禿改反，又丈之反，未知所出。筍，息尹反。蒻音弱。疏：釋曰：此加豆之實，亦與加籩之實同時設之。深蒲醓醢者，深蒲謂蒲入水深，以爲韲。醓醢，與朝事之豆同。箈菹者，謂以箈箭萌爲菹也。云筍菹者，謂竹萌爲菹也。注釋曰：芹，楚葵，出《爾雅》。鄭司農云：深蒲，蒲蒻入水深，故曰深蒲者。史游《急就章》云：蒲蒻藺席。蒲蒻只堪爲席，不可爲菹，故後鄭不從。云或曰深蒲桑耳者，既名爲蒲，何得更爲桑耳，故後鄭亦不從。云箈，水中魚衣者，此箈字既竹下爲之，非是水物，不得爲魚衣，故後鄭不從。玄謂深蒲，蒲始生水中子者，此後鄭以時事而知，破先鄭也。云箈，箭萌者，一名篠者也。筍，竹萌者，一名簜者也。萌皆謂新生者也，見今皆爲菹。

鄭玄《周禮注疏》卷六《天官・醯人》 醯人掌共五齊七菹，凡醯物以共祭祀

之齊菹。凡醢醬之物，賓客亦如之。王舉則共齊菹醢物六十甕，共后及世子之醬，齊菹賓客之禮，共醢五十甕，凡事共醢。注：齊菹，醬屬。醢人者，皆須醢成味。音義：齊，子兮反。下之齊，共齊醬，齊皆同。疏：釋曰：云掌共五齊七菹凡醢物者，此乃是醢人所掌豆實，今在此者。鄭云：齊菹醬皆須醢成味，故與醢人共掌。云以共祭祀之齊菹凡醢醬之物者，醢人連言醬者，并豆醬亦掌。言賓客亦如之者，下經云賓客之禮，加饗飪，此云賓客加饗食致之。云王舉則共齊菹醢物六十甕者，并醢人六十甕，即膳夫醬用百有二十甕是也。云共后及世子之醬齊菹者。案：醢人共其內羞，不言齊菹。此云齊菹以其與醢人共掌，齊菹須醢，故就醢人爲言。云賓客之禮共醢五十甕者，與醢人五十甕，總共爲百甕，亦據侯伯舉中言之。

鄭玄《儀禮注疏》卷二《士昏禮第二》　饌于房中，醯醬二豆，菹醢四豆，兼巾之黍稷四敦皆蓋。注：醯醬者，以醢和醬，生人尚褻味。兼巾之者，六豆共巾也。巾爲禦塵，蓋爲尚溫。《周禮》曰：食齊視春時。音義：饌，仕戀反。劉，仕轉反。醢，呼西反。巾之如字，劉居近反。敦音對，劉又都愛反。下敦南對，敦同食，音嗣。齊，才計反。下同。疏：注釋曰：鄭知以醢和醬者，得醢者無醬，得醬者無醢，若和之，則夫妻皆有，是以知以醢和醬也。云生人尚褻味者，此文與《公食》皆以醢和醬。《少牢特牲》不言之，故云然也。引《周禮》釋敦皆有蓋者，飯宜溫，比春時故也。

鄭玄《儀禮注疏》卷九《公食大夫禮第九》　宰夫自東房授醢醬。注：授，授公也。醢醬，以醢和醬。疏：釋曰：按記云蒲筵常長丈六尺，於堂上戶牖之間南面設之，乃設正饌於中席已東，自中席已西設庶羞也。注釋曰：云醢醬以醢和醬者。按歸饔餼醢醢別，知此醢醬不別，而以醢和醬者。此經所陳物異者，皆別器。此醢醬下但言醬，不別言醢，明以醢和醬，可知祭祀無此法，以生人尚褻味，故有之。【略】

宰夫自東房薦豆六，設于醬東西，上韭菹，以東醢醢昌本，昌本南麋臡，以西菁菹鹿臡。注：醢醢，醢有醢。昌本，昌蒲本菹也。醢有骨謂之臡。菁，葵菁，菹也。今文臡皆作麋。音義：醢，他感反。臡，奴兮反。醢，有骨者也。《字林》作腲，人兮反。菁，子丁反。劉音精。葵，亡丁反。疏：注釋曰：云醢醢，醢有醢者。按：《周禮》醢人云，朝事之豆，韭菹醢醢已下，依此爲次。彼注云：醢，肉汁也。則此醢醢是肉之汁。昌本者，彼注云昌蒲根。又按：彼注齏菹之稱菜肉通。又云細切爲齏，全物若臡爲菹。又按彼經爲菹者，經言菹不言齏菹者，即是齏也。彼言昌本亦即齏也。此注云：菹者齏菹，麤細爲異，通而言之齏，亦得爲菹，故云菹也。云醢有骨謂之臡者。案：《爾雅・釋器》云肉謂之醢，有骨者謂之臡。又鄭司農云：有骨爲臡，無骨爲醢也。云菁，葵菁，菹也者，即今之蔓菁也。

嚴可均《全三國文》卷三魏武帝《四時食制》　鄆縣子魚，黃鱗赤尾，出稻田，可以爲醬。《御覽》九百三十六

馬國翰《玉函山房輯佚書》卷七四晉郭義恭《廣志》卷上　武陽小魚大如針，號一斤千頭，蜀人以爲醬。《初學記》卷三十。《太平御覽》卷九百三十五。

杜臺卿《玉燭寶典》卷一《正月孟春第一》　饋釀春酒，必躬親絜敬以供。夏主主初伏之祀，可作諸醬。上旬鬻今案《倉頡篇》曰：鬻，熬也，創小反。王逸《九思》云：我心兮煎鬻。字訓作煼，口云熬也，側饒反，兩通之。豆，中旬煮之，以碎豆作末都。至六月之交分以藏風。可以作魚醬、完醬、清醬。

杜臺卿《玉燭寶典》卷五《五月仲夏第五》　是月也，可作鮓醬及醢醬。

虞世南《北堂書鈔》卷一四六《酒食部・豉三四》　五味調和，須之而成。《釋名》曰：豉，嗜也。五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。故齊人謂豉聲如嗜也。辛甘之味，皆發而行。《楚辭》曰：大苦鹹酸，辛甘行些。注曰：大苦，豉也。辛謂椒薑也。甘謂飴蜜也。言取豉汁，調和以椒薑鹹酸，和以飴蜜，則辛甘之味皆發而行也。補大苦見上。康伯。《博物志》云：外國有豉法，以苦酒浸豆，暴令極燥，以麻油蒸。蒸訖復暴，三過乃止。然後細擣椒屑，隨多少合之，中國謂之康伯，能下氣調和者也。補益氣。吳氏《本草》云：豉益人氣。下氣。《博物志》見上。美豉出魯古艷歌云：白鹽河東來，美豉出魯門。飯唯鹽豉。謝承《後漢書》云：韓崇爲汝南太守，遺妻子麤飯，唯菜茹鹽豉而已。鹽豉共壺。謝承《後漢書》曰：羊續爲南陽太守，鹽豉共一壺。補末下鹽豉。《世說》云：陸機詣王武子，武子前置數斛羊酪，指以示陸曰：卿江東何以敵此。陸曰：有千里蓴羹，但未下鹽豉耳。續補鹽豉共一笥。《三輔決録》曰：范仲公爲大夫，鹽豉蒜果共一笥，言其廉儉也。續補出界買鹽豉。《豫章列士傳》曰：羊茂爲東郡太守，出界買鹽豉。續補

虞世南《北堂書鈔》卷一四六《酒食部・醯三五》　鳳林鳴酢。《漢武內傳》云：西王母謂帝曰，仙藥有鳳林鳴酢。案：酢俗作醋，醯也，今作在各切，非。補東里之醯。弘君舉《食檄》云：大市覆罌之蒜，東里獨嫗之醯。補辛成苦酒。《食經》云：作辛成苦酒。其法：取黍米一斛，以熱粥澆其上，二日便成酢。築城貯醯醯。《吳地志》云：吳王築城以貯醯醯，今俗人呼爲苦酒城。補欲食投水內。《食經》云：作苦酒法，用烏梅以酒漬之，暴乾作屑，欲食輒投水內。食三十人。又云外國作苦酒法，用水一升三合，正月九日熱一銅匕，調之一盃，可食三十人。大功不食。《禮記》云：大功之喪，不食醯醬。四時之祠，皆用苦酒。盧湛《祭記》。宋葬夫人，醯醢百甕。《禮記》云：宋襄公葬其夫人，醯醢百甕。不食鹽醋。《後唐書》云：盧相邁不食鹽醋，同列問之，足下不食鹽醋何堪。邁笑曰：足下終日食鹽醋，復又何堪。續補以醯灌鼻，求索金寶。《唐書》云：初薛仁杲拔秦州，召富人磔于猛火之上，或以醯灌鼻，索其金寶。續補誤醯強飲，軍中感悅。又云：任迪簡，萬年

人，舉進士。初爲李景略判官。景畧性重厚，常有宴，行酒者誤以醢進，迪簡知誤，以景略性嚴，慮罪坐主酒者，乃勉强飲盡之，託以酒薄。景畧命換之，于是軍中感悦。續補

虞世南《北堂書鈔》卷一四六《酒食部・醬三六附醢》 醬成於鹽。《風俗通》云：醬成於鹽，而鹹於鹽，夫物之變，有時而重。醬齊視秋。《禮記》云：醬齊視秋時。鄭注曰：醬宜涼也。肉謂之醢。《爾雅》云：肉謂之醢，有骨者謂之臡。元靈之醬。《漢武內傳》曰：西王母謂帝曰，神藥有元靈之醬。補百有二十甕。《周禮》云：膳夫掌王饋食，醬百有二十甕。共醢六十甕。《周禮》云：醢人爲王及后世子，共其內羞。王舉則共醢六十甕，以五齊、七醢、七菹、三臡實之。補榆醬。《白虎通》云：榆莢醬曰醴醴音未。補蒟醬。《漢書》：武帝使唐蒙封南越，南越食蒟醬。補。案：蒟醬取桑椹實爲醬。附蜂醬。《蒼頡解詁》。蠭醬。《交州記》云：蠭蠭形如龜，色黑，十二蠭足在腹下，雌負雄而行，南方用以作醬。馬醢。《東觀漢記》云：上至邯鄲，趙王庶兄胡進馬醢。鯇鮹之醬。《周書》云：伊尹受命於湯，賜鯇鮹之醬爲貴。注曰：鯇鮹，魚名也。芍藥之醬。枚乘《七發》。朱登蠯醬。張敞《答朱登書》云：朱登爲東海相，遺敞蟹醬。敞報曰：謹分其貺于三老尊行者，曷敢獨享也。晉武魚醬。晉武帝《與山濤書》：兼致魚醬一斗。孔子覆醢。《禮記》云：孔子哭子路於中庭，從者曰：醢之矣。遂命覆醢。天子執醬。《禮記》云：食三老五更于太學，天子執醬而饋。補雷不作醬。《風俗通》云：雷不作醬，俗說雷聲發，作醬令人腹內雷鳴。喪不作醬。《異苑》未詳。賣醬而踰侈。《漢書》云：張氏賣醬而踰侈。千瓿比千乘。《史記・貨殖傳》云：通邑大都醢醬千瓿，比千乘之家。補醬瓿。《漢書》：劉歆謂揚雄曰：今學有禄利，尚不能易，又如《太玄》何，吾恐後人覆醬瓿。案：瓿音部，小罌也。補醢署。《唐百官志》，掌醢署令一人，丞二人，掌供醢醢之物，一曰鹿醢，二曰兔醢，三曰羊醢，四曰魚醢。《續補》龍肉生文。《博物志》曰：龍肉以醢漬之，則文章生。續補

虞世南《北堂書鈔》卷一四六《酒食部・齊三七案齊俗作薺》 復醢成味。《周禮》云：醢人掌共五齊七菹，凡醢物以共祭祀之齊菹，凡醢醬之物。鄭注云：齊菹，醬屬。醢人者，皆須醢成味。補諸味相成。《釋名》云：齊，濟也，與諸味相濟成也。醢人共齊。《周禮》見上。叛奴舂齊。弘君舉《食檄》云：大鹽雜以薑椒，叛奴製之舂齊。補。案：叛奴，石季倫之奴也。《晉書》：石崇爲客作豆粥，咄嗟便辦，每冬得韭菹虀。嘗與王愷出遊，爭入洛城，崇牛迅若飛禽，愷絶不能及，愷每以此三事爲恨。乃密貨崇帳下，問其所以。答曰：豆至難煮，豫作熟末，客來但作白粥，以投之耳。韭菹虀是擣韭根，雜以麥苗耳。牛奔不遲，良由馭者逐不及，反制之，可聽蹁轅則駛矣。于是悉從之，遂爭長焉。崇後知之，因殺所告者。附蒜齊《魏志》云：華佗行道，見一人病咽塞，嗜食而不得下，家人車載，欲往就醫。佗聞其呻吟，駐車往見，語之曰：「向來道邊有賣餅家，蒜齊大酢，從取三升飲之，病自當去。」即如佗言，立吐蛇一枚，縣車邊，欲造佗，佗尚未還，小兒戲門前，逆見，自相謂曰：似逢我公車邊病是也。疾者前入坐，見佗北壁縣此蛇輩約以十數。補韭齊。石崇見前。又《四民月令》（口）（曰）：八月收韭菁，持作齊。補蠯去其匡如齊。《釋名》云：蠯齊，去其匡，熟擣之，令如齊也。補稻不可以爲齊。王晉書曰：美莫過稻，稻不可以爲齊。

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部・醬》 《風俗通》曰：醬成於鹽，而鹹於鹽，夫物之變，有時而重。

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部・醬》 《論語》曰：不得其醬不食。

白居易《白孔六帖》卷一六《醢十》 白：女醢二十人《周禮》醢人職。女醢謂女奴曉醢者。百二十甕膳夫掌王饋食，醬百有二十甕。覆醢《禮》：孔子哭子路于中庭，既哭問使者曰：醢之矣，遂命覆醢。四豆之實，醢人掌之。執醬而饋食三老五更于太學，天子執醬而饋。不得不食《語》不得其醬不食。蒟醬武帝使唐蒙使南越，南越食蒟醬，如桑椹，取實爲醬。彭越往年醢彭越。千乘之家《史記》：通邑大都醢醬千瓿，比千乘之家。賣醬張氏賣醬而踰侈。覆瓿劉歆謂揚雄曰：今學有禄利尚不能易，又如《太玄》何，吾恐後人覆醬瓿。瓿音部，小罌也。魚醬晉武帝《與山濤書》兼致魚醬一斗。榆莢醬《白虎通》曰：榆莢醬曰醴。醴，音未。成於鹽《風俗通》曰：醬成於鹽，而鹹於鹽。南宮長萬宋人醢之。啟梁劉孝儀《謝蝦醬啓》曰：龍醬傳甘，退識可陋，虹醢稱遺，追覺失言。芍藥之醬枚乘《七發》曰：芍藥之醬。神藥《漢武內傳》曰：西王母謂帝曰，神藥上有連珠云醬，玉津金醬，中有元靈之醬。十二香《神仙食經》：十二香醬以沉香等油煎成服之。雷鳴《風俗通》曰：雷鳴不得作醬，食之令人腹中雷鳴。百甕晉襄公葬其夫人，醢醢百甕。孔掌醢署《百官志》：掌醢署令一人，丞二人。掌供醢醢之物，一曰鹿醢，二曰兔醢，三曰羊醢，四曰魚醢。坐須菹醢李嗣業字嗣業，高仙芝爲大食所敗，明日復戰。嗣業曰：事去矣，不可坐，須菹醢，即馳守白石。太官醢朱泚，劉文喜劫衆以亂。詔李懷光攻之。帝爲減太官脯醢給軍。鹿尾醬禄山進鹿尾醬。出《安禄山事迹》。葫蘆醬唐世風俗貴重葫蘆醬。出《晉公遺語》。菹醢姦臣競菹醢。杜甫《北征詩》。凡祭神祇，享宗廟，用菹醢以實豆。唐掌醢。《六典》。

白居易《白孔六帖》卷一六《醢一一》 白：女醢《周禮》醢人：女醢，掌供五薹七菹。凡醢醬之物，王舉則供薹菹醢物六十甕，供后及世子之醬醢。調以醢醢　醢雞《莊子》苦酸。古詩云：食梅常苦酸。醢醢塩梅以烹魚肉。處內醢醬處內禮。和羹之用　乞醢《語》：孰謂微生高直，或乞醯焉，乞諸其鄰而與之。苦酒，《魏名臣傳》曰：中書監劉放

曰：官販苦酒，與百姓爭錐刀之末，請停。苦酒，醋也。風林鳴酸《漢武内傳》：西王母謂帝曰：仙藥有風林鳴酸。孔誤進。任迪簡，李景畧表佐其軍，嘗宴客，而行酒者誤進醯。景畧用法嚴，迪簡不忍其死，飲爲釂，徐以它辭請易之。歸衂血，不以聞，軍中悦長者。注醯于鼻。來俊臣鞠囚不問輕重，皆注醯于鼻。桃花酸。《晉公遺語》：唐世風俗，貴重桃花酸。鹽醯。貪食以忘軀，斟不調鹽醯。韓愈詩。以濟百味。鹽醯以濟百味。《李大博誌》。醯敖倉之粟以爲酸。柳宗元與李睦州書。資于適口。《文粹》：江嶺之南，凡是資于適口者，若醯非不酸也，止于酸而已。華之人所以充飢而遽輟者，知其鹹酸之外，醇美者有所乏耳。《與李生論詩書》司空圖。苦酸不爲。《文粹》：真僞難鬻，梅醯之質，纇而苦酸，不爲也。《上李諫議書》沈亞之。趨君之指。《文粹》：醯醢之具必越海逾陸，而趨君之指矣。同上。貯數十甕。《國史補》：舊説聖善寺閣常貯數十甕，恐爲蛟龍所伏致雷。燕賓客，會百官，用醯醬以和羹。掌醢令。《唐六典》。

劉恂《嶺表録異》卷上 交廣溪洞間，酋長多收螘卵，淘澤令淨，滷以爲醬。或云其味酷似肉醬，非官客親友不可得也。

馮贄《雲仙雜記》卷四《桃花醋》 唐世風俗，貴重葫蘆醬、桃花醋、照水酒。《晉公遺語》

馮贄《雲仙雜記》卷六《瞬碧侯》 琴莊有溶溶軒，軒前皆池地也。度池得回笻磴，上自在峯。藺先生日往峯上採蕨，蕨生九股，以釀醋異常。守臣取進之，封峯曰瞬碧侯。《琴莊美事》

段公路《北户録》卷二《食目》 蟻子醬。蚳醢也，今山源間有蟻子於茅根下爲窠者，收卵爲醬也。

樂史《太平寰宇記》卷一七五《四夷四・流求國》 木汁爲醋。

唐慎微《證類本草》卷二六《米穀部下品》 醬味鹹酸冷利，主除熱，止煩滿，殺百藥熱湯及火毒。陶隱居云：醬多以豆作，純麥者少。今此當是豆者，亦以久久者彌好。又有魚醬、肉醬，皆呼爲醢，不入藥用。唐本注云：又有榆仁醬，亦辛美，利大小便。蕪荑醬大美，殺三蟲，雖有少臭，亦辛好也。臣禹錫等謹按：日華子云，醬無毒，殺一切魚肉菜蔬蕈毒，并治蛇蟲蜂蠆等毒。

醋味酸温，無毒，主消癰腫，散水氣，殺邪毒。陶隱居云：醋酒爲用，無所不入，逾久逾良，亦謂之醯，以有苦味，俗呼爲苦酒。丹家又加餘物，謂爲華池左味，但不可多食之，損人肌藏。唐本注云：醋有數種。此言米醋、苦蜜醋、麥醋、麴醋、桃醋，葡萄、大棗、蘡薁（音燠）等諸雜果醋及糟糠等醋。會意者亦極酸烈，止可噉之，不可入藥也。

蘇軾《物類相感志・雜著》 伏中合醬與麴不生蟲。

蘇軾《物類相感志・蔬菜》 作羹用醬油煮之妙。

李石《續博物志》卷一〇 仙家謂醋爲華池左味。

寇宗奭《本草衍義》卷二〇 醋，酒糟爲之，乞鄰者是此物，然有米醋、麥醋、棗醋。米醋最釅，入藥多用，穀氣全也，故勝糟醋。産婦房中常得醋氣，則爲佳，酸益血也。

曾慥《類説》卷一三《樹萱録》 蟻子醬。廣人於山間掘取大蟻卵爲醬，名蟻子醬。

吴曾《能改齋漫録》卷一《鹽豉》 鹽豉，古來未有也。《禮記・内則》炮豚之法云：「調之以醯醢。」《尚書・説命篇》：「若作和羹，爾惟鹽梅。」《左傳》：「晏子曰：『水火醯醢鹽梅，以烹魚肉。』」是古人調鼎用梅醢也。而言不及豉，古人未有豉也，止用醬耳。《禮記・内則》、《楚辭・招魂》備論飲食，而言不及豉。史游《急就篇》乃有「蕪荑鹽豉」。《史記・貨殖傳》曰：「蘗麴鹽豉千合。」及《三輔決録》曰：「前隊大夫范仲公，鹽豉蒜果共一筩。」蓋秦漢已來，始爲之耳。

高德基《平江記事》 夏至前半月爲梅雨，後半月爲時雨，遇雷電謂之斷梅，入梅須防蒸濕。入時宜合醬造醋之事。

袁文《甕牖閒評》卷六 字書：「酢乃醋字，世作酬酢之酢，非也。」今按《匡謬正俗》註云：「酢菜，酢音倉故切。」《東軒手鈔》云：「北方頗貴，土人以糖酢漬之。」又云：「儋耳食無果麪醬酢。」黄太史《謝張泰伯惠黄雀鮓》詩云：「蜀王煎藙法，醯以羊彘兔。麥餅薄于紙，含醬和鹹酢。」是皆作醋字用也。

游酢，酢字前輩作醋字用。《東軒手鈔》云「酢藏不如蜜漬」是已。近與一僧偶及此云：「今游酢，寺中最使得著，卻是油醋也。」僧爲大笑。

程大昌《程氏續考古編》卷七《榷醋》 官榷醋未見所起，問諸掌故輩，亦言不曾著令。然通天下州縣，榷賣犯者仍加之刑，然則雖不榷而實榷也。《周世宗實録》：顯德四年詔，修賣趨賣酒法，其間有曰：「鄉村人户今後並許舟造米醋，仍許於本州縣界就美處沽賣。」詳此所言，即是五代已嘗禁榷，至世宗許其自造耳。又范鎮《東齋紀事》：陝西轉運司請永興軍秦坊州官置醋庫。王沂公嘗言其益侵貧民矣，然范公亦不載當時行否也。夫既言轉運司創請而沂公不以爲然，則前此未之有也。慶曆四年，知石州劉舜臣坐監用公使酒醋當死，降官。薛向爲陝西漕，亦嘗榷禁也。

周守忠《養生雜纂》卷四《天文部・雹》　雹主醬味不正，當時取一二升醬瓮中，即如本味。

周守忠《養生月覽》卷上《六月》　造醬於三伏内，黄道日浸豆，黄道日烝拌黄。忌婦人見，即無蝎蟲。《瑣碎録》

陸游《老學庵筆記》卷六　《北户録》云：「廣人於山間掘取大蟻卵爲醬，名蟻子醬。」按此即《禮》所謂「蚔醢」也，三代以前固以爲食矣。然則漢人以黿祭宗廟，何足怪哉！

陸游《老學庵筆記》卷七　韓魏公家不食蔬，以脯醢當蔬盤，度亦始於近時耳。

高似孫《緯略》卷一一《鮚醬》　《漢書》曰：漢律，會稽獻鮚醬二升。鮚，蜂蜜之屬，今大蛤音姑也。梁劉孝綽詩，晉安王《賚蝦醬啟》曰：龍醬傳甘，退誠可陋，蚔醢稱貴，追覺失言。《吴録・地理志》曰：鰕子如麻，取以爲醬甚美。又如所謂鱟醬鰕鮓，天暖未能多致。凡醢醬之屬雖甚么微，未有不出於古人之法也。

魏了翁《鶴山集》卷一〇五《周禮折衷》　選百羞醬物珍物以侑饋，共后及世子之膳羞。

鄭：先進食之時，恒選擇其中御者。賈：百羞者則庶羞百二十，醬物者即醬用百二十甕，珍物者諸八珍之類侯待也。内饗恒預選，知當王意所欲者，以待饋。王后世子直言共，不言饋者，膳夫饋王，不饋后世子，此内饗言共是親饋，故鄭云膳夫掌之，是乃共之。

魏了翁《鶴山集》卷一〇六《周禮折衷》　醢人掌四豆之實，朝事之豆，其實韭菹、醓醢，昌本、麋臡，菁菹、鹿臡，茆菹、麋臡。

鄭：醓，肉汁也。昌本，昌蒲根切之四寸爲菹。三臡亦醢也。作醢及臡者，必先膊乾其肉，乃後莝之，雜以粱麴及塩，漬以美酒，塗置甀中，百日則成矣。鄭司農云：麋臡麋骼髓醢，或曰麋臡醬也。有骨爲臡，無骨爲醢。菁菹、韭菹，鄭大夫讀茆爲茅。茅菹，茅初生或曰茆水草。杜子春讀茆爲卯。玄謂菁，蔓菁也。茆，鳧葵也。凡菹醢皆以氣味相成，其狀未聞。

饋食之豆，其實葵菹、羸醢，脾析、蠯醢、蜃蚔醢，豚拍魚醢。

鄭：羸，蜾蠃，蜃，大蛤，蚔蛾子。鄭司農云：脾析，牛百葉也。蠯，蛤也。鄭大夫、杜子春皆以拍爲膊，謂脅也，或曰豚拍，肩也。今河間名豚脅聲如鍛鑄。賈：八豆之内脾析、蜃、豚拍，三者不言菹，皆薀也。

加豆之實，芹菹、兔醢、深蒲、醓醢、箈音苔菹、鴈醢、筍菹、魚醢。

鄭：芹，楚葵也。鄭司農云：深蒲，蒲蒻入水深，故曰深蒲。或曰深蒲桑耳。醓醢，肉醬也。箈，水中魚衣。故書鴈或爲鶉。杜子春云：當爲鴈。玄謂深蒲，蒲始生水中子。箈，箭萌，筍，竹萌。賈：饋食之豆，亦與饋食之籩同時而薦，加豆之實亦與加籩之實同時設之。深蒲，蒲始生水中，子者先。鄭謂蒲蒻，後鄭以時事破先鄭也。箈，箭萌者，一名篠。筍，竹萌，一名籜。

醢人掌共五齊七菹，凡醢物以共祭祀之齊菹。凡醢醬之物，賓客亦如之。王舉則共齊菹醢物六十甕，共后及世子之醬，齊菹賓客之禮，共醢五十甕。凡事共醢。

鄭：齊菹，醬屬。醢人者，皆須醢成味。賈：與醢人共掌。醢人連言醬者，并豆醬亦掌，王舉則共齊菹醢物六十甕，并醢人六十甕，即膳夫醬用百有二十甕是也。王后及世子之醬齊菹者，以其與醢人共掌賓客之禮，共醢五十甕，與醢人五十甕，摠共爲百甕。亦據侯伯舉中言之。

賓客之禮，共醢五十甕，凡事共醢。

鄭：致饔餼時。賈：賓客謂五等諸侯來朝也。天子致饔餼。案：掌客上公之禮，醢醢百有二十甕，侯伯百甕，子男八十甕，此共醢五十甕，并醢人所共五十甕，共爲百甕。此據侯伯饔餼之禮。

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四七《鹽醢門・醢附醬》　事類：夏后享。見龍門。女奴曉。醢人職：女醢二十人。注謂女奴曉醢者。醢千瓶。通邑大都醢醬千瓶，比千乘之家。《史記》。醢百甕。晉襄公葬其夫人，醢醢百甕。醢長萬。宋人醢南宫長萬。《左》。醢子路。孔子哭子路於中庭，既而問使者，曰：醢之矣。遂命覆醢。《禮》醢彭越。往年醢彭越。《前・陳猶傳》。掌醢署。掌醢署令一人，丞二人，掌供醢醢之物，一曰鹿醢，二曰兔醢，三曰羊醢，四曰魚醢。《百官志》。

醬膳夫掌。膳夫掌王饋食醬百有二甕。《禮》。天子執。食三老五更，天子執醬而饋。孔子食。孔子不得其醬不食。《語》。張氏賣。張氏賣醬而踰侈。《貨殖傳》。食蒟醬。武帝使唐蒙使南越，南越食蒟醬，如桑椹，取實爲醬。致魚醬晉武帝與山濤書：兼致魚醬一斗。榆莢醬。榆莢醬曰醴。音未。《白虎通》芍藥醬。芍藥之醬。枚乘《七發》。玉津金醬。西王母謂帝曰，神藥上有連珠之醬、玉津金醬，中有元靈之醬。《漢武内傳》。沉香油醬。十二香醬，以沈香等油煎成，服之神仙。《食經》。太玄覆瓿。揚雄作《太玄經》，劉歆見之曰：今學有禄利，尚不能易，又如《太玄》，吾恐後人覆醬瓿。注：瓿，小罌也，音部。進鹿尾醬。《禄山事跡》。重胡蘇醬。唐世風俗貴重胡蘇醬。《晉

公遺語》。梁劉孝儀謝蝦醬啟。龍醬傳甘，退誠可陋。虹醢稱遺，追覺失言。詩集姦臣競。姦臣競沮醢。杜《北征》。

謝維新《古今合璧事類備要》外集卷四七《鹽醢門・醢》 食品須知：醢，酸味，亦曰醋，釀米糟爲之也。食品中用之，所以殺腥肉及其氣，亦所以釀菜而柔之者也，以濟百味。

潘自牧《記纂淵海》卷一〇〇《蟲豸部・蟻》 經：饋食之豆蚔醢。注云：蚔，蟻子也。《周禮》

周達觀《真臘風土記・鹽醋醬麪》 土人不能爲醋，羹中欲酸，則著以咸平樹葉，樹既莢則用莢，既生子則用子。亦不識合醬，爲無麥與豆故也。亦不曾造麴，蓋以蜜水及樹葉釀酒，所用者酒藥耳，亦如鄉間白酒藥之狀。

方回《續古今攷》卷三四《醬用百有二十甕　醢人醢人各六十甕四豆之實》 紫陽方氏曰：注醬謂醢醢也，如此則醬乃醢醢之總名歟。今之世，醬自是醬，醢自是醋。醢以肉汁、鹽料，或魚，或肉，或骨，海物，以物釀之，不常有。周人之制，難以强通，存其名數，以考其古耳。注又謂王舉則醢人共醢六十甕，以五齊七醢七菹三臡實之，醢人共齍菹醢物六十甕，醢人掌四豆之實。注：醢，肉汁也。朝事之豆，韭菹、醢醢，昌本、麋臡，菁菹，鹿臡，茆菹，麋臡。注：昌本，昌蒲根，切之四寸爲菹，三臡亦醢也，作醢及臡者必先膊乾其肉，乃後莝之，雜以粱麴及鹽，漬以美酒，置瓶中百日，則成矣。鄭司農云：麋臡，麋骨髓醢，或曰麋臡醬也。有骨爲臡，無骨爲醢。菁菹，茆菹，鄭大夫讀茆爲茅，謂茅初生，或曰茅水艸。杜子春讀茆爲卯。玄謂青，蔓青也。茆鳧，葵也。凡菹醢皆以氣味相成，其狀未聞。回謂韭昌菁茆，蔬茹也。醢麋鹿麋，肉饌也。以一物配一物，取其氣味相成。鄭康成謂其狀未聞，則回亦無所容其攷矣。竊謂朝事八物，八豆也，饋食八物，八豆也，加豆八物，八豆也，羞豆二物，則二豆乎？計此二十六物，合用二十六豆，乃豆實也。王舉則共醢六十甕，以五齊，注作齍七醢，七菹，三臡實之，今紐算此乃二十二物，合酏食，糝食爲二十四，欠二豆之實。豆之外，又以此等物爲六十甕，并醢人爲百二十甕，宗廟祭祀用之，燕饗賓客用之，王日一舉用之。王之所食，不止於食前方丈也。析饋食之豆，葵菹，羸醢，脾析，蠯醢，蜃、蚔醢，豚拍魚醢。注：羸，蜾蠃。蜃，大蛤。蚔，蛾子。鄭司農云：脾析，牛百葉。蠯，蛤也。鄭大夫、杜子春皆以拍爲膊，謂脅也，或曰肩也。今河間名豚脅，聲如鍛鍊。回謂羸當如今螺，周豐鎬之地所生，豈必皆甲於天下，必取諸九州四海，如海邦螺之類不一，何必曰蜾蠃乃今之犅牛，莊子所謂左右角觸蠻氏者，其可以爲醢醬乎。今兩浙螺大小幾百種，以爲醢可勝算。此八物不拘以魚對肉，魚則周之涇、渭、灞、滻、大陂澤，黄河上流當有之，不減東南荆、揚州也。加豆之實，芹菹兔醢，深蒲醢醢，箔筍鴈醢，筍菹魚醢。回謂此四醢易曉。芹，楚葵也。鄭司農云：深蒲，蒲蒻入水深，故曰深蒲。或曰深蒲，桑耳。茆，水中魚衣。玄謂深蒲，蒲始生水中。箔筍，萌筍，竹萌。芹音勤。《説文》作荎，音謹。箔音迫，又徒來反，禿改又之二切，不可用。芹，回嘗食之，生挼，用酸醋鹽亦可口。深蒲，蒲蒻之説，得非今之吴中若茭艸蕩者乎。岑參詩：「菰蒲深處疑無地，忽有人家笑語聲。」菰者，今茨菰也，有大有小，上開花小，結菰子。而或者以今交白爲菰臂。杜詩：波飄菰米米又冷。秋菰各一物，菖蒲不能成頃畝，有絶細者，大者今端午用之。菰蒲深處皆茭草蕩，則蒲蒻之謂乎。今人以海上草織鹽席者爲帆，曰蒲帆。爲鞋曰蒲鞋，席曰蒲席，則蒲蒻之説通。箔當是今水中苔，浙人食苔脯不一類。鄭司農云：水中魚衣。妙。康成謂箭萌則若箭竹之笋。笋，筍，今通用筍、竹、萌三字，奇。康成謂五齊昌本、脾析、蜃、豚拍、深蒲也。齊，子西反，非酒正之五齊。七醢，醢、羸、蠯、蚔、魚、兔、鴈也。七菹韭、菁、茆、葵、芹、箔、筍也。三臡，麋、鹿、麋也。凡醢醬所和，細切爲齍，全物若聶爲菹。《少儀》曰：麋鹿爲菹，野豕爲軒，皆聶而不切。麋爲辟，鷄兔爲宛，脾皆聶而切之。切葱若薤，實之醢以柔之。由此言之，則齍菹之稱菜肉通。羞豆之實，酏食糝食，前已見。醢人掌共五齊、七菹，凡醢物王舉則共齊菹，醢物六十甕，其説畧。

脱因、俞希魯《至順鎮江志》卷四《土産・飲食》 醬。鄰境多仰給于此。《急就章》注：醬之爲言將也，食之有醬，如軍之須將，取其率領進導之也。

脱因、俞希魯《至順鎮江志》卷四《土産・飲食》 酢。出金壇，極釅且美，今以充貢。《釋名》：醯，苦酒。即今之醋也。魏名臣奏曰：今官販苦酒，與百姓爭錐刀之利。按：《説文》：酢，酸也，倉故切。醋，客酌主人也，在各切。今俗酢、醋互用，誤耳。互見土貢門

胡助《樹藝篇・穀部》卷三《稻》 陳倉米，軍倉中陳赤者，用以釀醋爲妙。味鹹酸，性温無毒。

胡助《樹藝篇・穀部》卷六《菽》 菽於用甚多。【略】又以爲豉。《楚辭》曰：大苦鹹酸辛甘行。説者曰：大苦，豉也。言取豉汁調以鹹酢椒姜飴蜜，則辛甘之味皆發而行。【略】

小豆三四月種，其豆亦可作醬及馬料。

黃豆可作豆腐，可作醬料。

穭豆，黑豆中最細者，味甘性温無毒，堪作醬豉。

白豆，平無毒，【略】一種味甚勝，用以作醬作腐極佳。

黑豆【略】其豆可作醬及馬料。

胡助《樹藝篇・穀部》卷六《菽》 一種刀豆長尺許，可入醬用之。《食物本草》

胡助《樹藝篇・果部》卷七《橙》 橙子皮味苦辛温，作醬醋香美。

李翀《日聞録》 阿倫特穆爾。舊作阿伶帖木兒，今改正。北庭王，一日，往訪西鎮國吉哩什迪舊作吉剌失的，今改正。長老。長老迎之甚喜，留坐，囑侍者取床後好酒一尊爲禮。【略】王復飲之，迴盞及唇，長老大驚，乃醯醋也，即欲捶侍者。王曰：酒醋皆米爲，我不厭之，何怒耶？

陶宗儀《説郛》卷一一〇上佚名《元氏掖庭記》 醋有杏花酸、脆棗酸、潤腸酸、苦蘇漿。

醬有蟻子醬、鶴頂醬、提蘇醬。

瞿佑《四時宜忌・六月事宜》《關西舊俗志》曰：六月六日，取水收起，浄瓮盛之，一年不臭。用以作醋醬醃物，一年不壞。

舊俗，造醬用三伏黄道吉日浸豆，黄道日拌黄不生蟲。

丘濬《大學衍義補》卷三〇《征榷之課・麴醋》 宋諸郡有醋坊，元祐初，臣僚請罷榷醋。紹聖二年，翟思請諸郡醋坊，日息調度之餘，悉歸常平。

元太宗立酒醋務，坊場官，榷酤辦課。

臣按：穀麥既已納税，用穀以爲酒，又税之。造麥爲麴以醞酒，又税之。用米與醋以爲醋，又税之。是則穀麥一類，農耕以爲食，官既取之，商糴於農，以爲酒爲麴爲醋，官又取之，此一物而三四出税也。嗚呼，此皆末世之事，隆盛之時所無有也。是豈上天生物養民，人君代天子民之意哉。我朝不立酒麴務，而惟攤其課於税務之中，而醋則自來無禁。凡唐宋以來，苛征酷斂一切革之，其取於民也，可謂寬矣。夫天生五穀以爲民食，民無食則死，少食則不飽，民不可以一日而不飽，而可以終身而不醉。上之人何苦而必欲民之醉哉？乃至設務置官以司酒，至于所用爲酒之麴，亦司之焉。殊不思所以爲醉之具，即所以爲飽之物也。去此以爲彼，彼多則此少，必然之理也。太平無事之時，恐其敗民之德，尚不可以不禁。兵荒凶札之歲，必至損民之食，烏可不嚴爲之禁哉。禁酒之策，臣已具于前矣。若夫麴蘗之禁，民家自造不過斗者，請聽民自爲之，但不許其以交易貨買。今天下造麴之處，惟淮安一府，靡麥爲多，計其一年以石計者，毋慮百萬。且此府居兩京之間，當南北之衝，綱運之上下必經於此，商賈之往來必由於此，一年之間，般運於四方者不可勝計。嗚呼，費民生日用之資，以爲醺酣荒亡之具，前代以國計，故不得已而取其利，縱之可矣。而今日無所利之，而亦莫之禁，臣不知其何故也。臣請敕所司嚴加禁約，於凡民間造麴器具，悉令拆毀，與凡爲之傭作者，一切勒以歸農。有犯，以與私鹽僞錢同科。如此，則一年之間，亦可存麥百餘萬石，以資民食。民之所有，即國之所有，是即古者所謂藏富于民者也。以上麴醋

劉文泰《本草品彙精要》卷三七《米穀部下品》 醬。無毒。醬主除熱，止煩滿，殺百藥熱湯及火毒。《名醫所録》。地陶隱居云：醬多以大豆與麪豉作而成，但純麥者少，今此當是豆者，亦以久久彌妙。又有肉醬、魚醬，皆呼爲醢，不入藥用。唐本注云：榆仁醬辛美，蕪荑醬大美，雖有少臭亦辛好也。其豆麪作者，乃世之常用，今處處有之，而入藥以陳久者爲良。用豆麪作者良。色赤。味鹹酸。

醋。無毒。醋主消癰腫，散水氣，殺邪毒。《名醫所録》。名醯、苦酒。陶隱居云：醋酒爲用，無所不入，逾久逾良，亦謂之醯，以有苦味，俗呼爲苦酒。《衍義》曰：醋、酒糟爲之，乞鄰者是此物。然有米醋、麥醋、棗醋之類，皆不及米醋最釀，入藥多用，其穀氣全也，故勝於糟醋耳。然今人食酸則齒軟，謂其水生木，水氣弱木氣盛，故如是也。造靴皮須得此物，而紋皺，故知其性收斂，不負酸收之説。收煮過磁器貯之。用米造者良。色黑。味酸。性温收。氣氣薄味厚，陰中之陽。臭香。主消腫解毒。

豌豆。無毒。蔓生。豌豆主調順榮衛，益中平氣。出紹興《本草》。名寒豆。苗謹按：此種引蔓而生，花開青紅色，作莢長寸餘，其實有蒼白二種，皆如梧桐子，差小而少圓，四五月熟，南人謂之寒豆，儉年亦可代糧，世亦取以爲醬，近多水浸磨之，以亂蒸粉也。紹興校定云：一名蠻豆，但叢生不作蔓，葉如慎火草而長大，沙緑色，三月内著莢如人指，其實甘美，煮食之益人。地處處有之。時生，春生苗。

鄺璠《便民圖纂》卷九《涓吉類》 造酒醋。丁卯、癸未、庚午、甲午、己未，春氏箕，夏亢，秋奎，冬危。直日，星滿成開日。忌天牢黑道，天獄勾絞。天賊受死，小耗大耗，月厭死氣，天瘟九土，鬼正荒無，滅没上下弦月，破月忌晦日。

造醬 丁卯。

王綸《本草集要》中部卷五《菜部》 醬。味鹹酸，氣冷利。以豆作，陳久者良。

王綸《本草集要》中部卷五《菜部》 醋。味酸，氣温無毒。米造者入藥，陳

者良。

閔文振《異物彙苑》卷一一《飲饌部・蟻子鹽》 交州溪洞酋長多收蟻卵鹽爲醬，非賓客親族不得食。《大明一統志》

楊慎《秇林伐山》卷一五《酢漿》 《説文》：漿，酢也。《周禮》四飲之物，三月漿。石氏《星經》：酒醪，五齊之屬。天文，酒旗星主之。漿水，六清之屬。天文，天乳星主之。《内則》所謂酒漿，當有別也。○酢，古音醋，言其有酸味也。《本草》玉石下品部：漿水味甘酸，微温無毒，主調中引氣，宣和强力，通關開胃，調理腑藏。粟米新熟，白米者佳，煎令醋止嘔噦，白人膚體如繒帛，爲其常用，故不齒其功。○按：《楚辭・招魂》：臑鼈炰羔有柘漿。《漢書》：泰尊柘漿。唐宴進士有三勒漿，謂訶梨勒、菴摩勒、烏欖勒也，則漿不止用粟米耳。

汪宗姬《儒函數類》卷七《三類・三之二》 三醬。《禮記・内則》：濡雞醢醬實蓼，濡魚卵醬實蓼，濡鼈醢醬實蓼。

陳嘉謨《本草蒙筌》卷五《穀部》 醬。味鹹酸，氣冷利，無毒，所造弗一，其用亦殊。魚肉造者呼爲醢，充庖厨妙。豆麵造者名曰醬，入藥劑靈。勿取新鮮，惟尚陳久。殺諸蟲蛇蠍蜂毒立効，解百藥蔬菜蕈毒殊功。疥癬畧塗，瘙癢如劫。聖人謂不得其醬不食，意欲五味調和，五臟悦受，斯亦安樂之一端也。○榆仁醬味甚辛，食下通便，除心腹惡氣。○蕪荑醬氣畧臭，食多落髮，發小兒無辜。

醋。一名苦酒。 味酸甘，氣温，無毒，造有數種，因著諸名。米醋、麥醋、麵醋、桃醋、葡萄、大棗、蔓薁、諸漿菓醋及糖糟等醋，會意者俱極酸烈。入藥沽米醋佳。餘者不入藥。取效，得年久妙。散水氣，殺邪毒，消癰腫，歛咽瘡，歐胃脘氣疼，併堅積癥塊。氣疼攙劑吞服。治産後血暈，及傷損金瘡血暈，淬氣熏蒸。用石煆紅澆醋淬之。漬黄蘗皮含之，口瘡堪愈。煮香附子丸服，鬱痛能除。煎大黄，劫痃癖如神。摩南星敷，瘤腫立効。又調雄黄細末，蜂蠆蛇嚙可塗，牛馬疫侵嚾之即愈。切忌蛤肉同食，造飲饌者須知。惟入肝經，宜爲引使，不利男子，專益女人。

謨按：丹溪曰：醋味酸甘，調和魚肉蔬菜，儘可適口，但致疾以漸，人所不知。蓋酸，收也，甘，滯也，苟遠而不用，亦卻疾一端。然食多齒軟者，因水生木，水氣弱，木氣盛，故如是爾。齒屬腎水，酸助肝木，安得不然。

李攀龍《新刻詩學事類》卷一八《飲食門・醯》 醯。即醋。

乞醯。《論語》：或乞醯焉，乞諸其鄰而與之。苦酒。《本草》：醋曰苦酒。濟味。《食品須知》：醋乃食品中所以殺腥肉及其氣，以濟百味。供虀。《禮・醯人》：女醯掌供五虀七薤。聚蚋《荀子》：醯酸而蚋聚焉。

徐常吉《新纂事詞類奇》卷一九《飲食類・醬》 經：《禮記》云：食三老五更，天子執醬而饋。又云：膾炙處外，醯醬處内。經翼：《白虎通》云：榆莢醬曰醶。醶音末。史 《史記》云：張氏賣醬而踰侈。《漢書》云：武帝使唐蒙南越，南越食蒟醬，如桑椹，取實爲醬。又云：楊雄作《玄經》，劉歆見之曰：今學有禄利，尚不能明易，又如玄何。吾恐後人用覆醬瓿。瓿音部，小罌也。《晉書》云：武帝與山濤書，兼致魚醬一斗。《史記》云：通邑大都醢醬千瓿，比千乘之家。《宋書》云：孝武嘗爲王玄謨作四時詩曰：匏醬調秋菜，曰醝解冬寒。埤史 《漢武内傳》云：西王母謂帝曰：神藥上有連珠之醬、玉津金醬，中有元靈之醬。《晉公遺語》云：唐世風俗重葫蘆醬。《世説》云：陸機入洛，欲爲《三都賦》。聞左思作之，撫掌而笑，與人書曰：此間聞有傖父欲作《三都賦》，須其成當以覆醬瓮。雜論 枚乘云：芍藥之醬。劉孝義云：龍醬傳甘，退誠可陋，虹醢稱遺，追覺失言。上客聞雷，未之能覆，嘉賓流歠，差以無辭。雜記 《風俗通》云：醬成於鹽而醎於鹽，夫物之變有時而重。《禄山事跡》云：禄山進鹿尾醬。

黄一正《事物紺珠》卷一四《食部・鹽醬油醋類》 醬。周公作。梅醬。又名醷，嫘祖作。芥醬。蒟醬。蒟葉爲之。榆醬。榆皮爲之。枸醬。枸葉爲之，味酸辛。豆醬。煮黄豆和小麥麪，盦黄，入鹽水，晒熟。大麥醬。豌豆醬。麻粹醬。蠶豆醬。玫瑰醬。熟餭醬。生餭醬。葫蘆醬。唐造。紅螺醬。宋造。連珠醬，玉津金醬，元靈醬。已上三者仙醬。芍藥醬。枸杞醬。異名：食主。醬爲食之主最，故字音從將。齹。音瘥，南方呼醬。厨司大耗。惡醬。八珍主人。好醬。醬醢。音牟偷。醶醏。音蔑都。豆醢。迷連。蒙古云醬。

醋。又名醯，殷果作。紅醋。用米或糟抐成酸香之味，上品。桃花醋。上味。六月六醋。白酒醋。臘醋。黄醋。味中。白醋。味下。珠兒滴醋。紅色，上品。梅子醋。麥黄醋。一了百當。用醬糟、麻油、椒鹽、薑桂作。麩醋。餳醋。抐餳作。長生醋。米醋。粃醋。千里醋。青醋。三黄醋。異名：食總管。厨司小耗。惡醋。苦酒。《本草》。酸老。《事林》。華池左味。陶隱居云。爊蠡。音覓梨，軍中乾醋。

穆希文《説原》卷九《附原飲食説》 醬，醢也。食魚膾用芥醬，濡魚用卯醬，食鹿腥濡鷄用醢醬，殺其惡氣也。造醬煎艸烏水下，不生蛆。

醋，酸也，一作醯，醯人所掌者。糟，酒滓也。虀，醯與醬所和而細切之者也。

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・醬》 醬。《白虎通》云：榆莢醬曰醴。《風俗通》云：雷鳴，不得作醬。食之，令人腹中雷鳴。【略】吐醬。王宴外弟，阮孝緒知晏必敗，孝緒嘗食醬美，問之乃知得於晏家，吐而覆之。及晏敗，孝緒卒免。《齊紀》。孝悌醢醬唐柳玭《家戒》曰：孝悌忠乃食之醢醬，豈可一日無哉。《唐史》。

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・醯》 醯。《本草》：醋曰苦酒。又《魏名將傳》。

調以醯。泡取豚，若將封之刳之，調之以醯。醯柔。切葱若薤實，醯以柔之，屑桂與薑。和用醯。脂用葱，骨用薤，牲用穀，和用醯。《禮記》。齊味。水火醯醢以烹魚肉，煇之以薪，宰夫和之以味，濟其不及，以泄其過，君子食之，以平其心。故人之齊五味而和五聲焉。《傳》供醯。醯人：女醯掌供五齊七菹，凡醯醬之物。王舉，則供薑菹醯物六十甕，供后及世子之醬醯。《周禮》。聚蚋。醯酸而蚋聚焉。《荀子》。若醯雞。《莊子》。梅醯。任廣曰：苦酸之用也。《風土記》。濟百味。醋乃食品中所以殺腥肉及其氣，以濟百味。《李大博誌》。趨君指。醯醢之具，必越海逾陸而趨君之指矣。苦酸。真偽難鬻梅醯之質類，而苦酸不爲也。《上李諫議書》。資于適口。江嶺之南，凡是資于適口者，若醯非不酸也，止於酸而已。華之人所以充饑而遽輟者，知其鹹酸之外，醇美者有所乏耳。司空圖《與李生論詩書》。爲酸。醯放倉之粟以爲酸。柳宗元書。鹽醯。貪食以忘軀，斟不調鹽醯。韓愈鹽梅。醯醢鹽梅，以烹魚肉。用和羹。掌醯令燕賓客，宴百官用醯醬以和羹。《唐六典》。桃花酸。唐世風俗貴重桃花酸。《晉公遺語》。貯數十甕。聖善寺閣掌貯十甕，恐爲蛟龍所伏致雷。《國史補》。

王世貞《彙苑詳註》卷二九《飲食部・醢》 醢。《百官志》云：掌醢署令一人，丞二人，掌供醢之物。一曰鹿醢，二曰兔醢，三曰羊醢，四曰魚醢。《周禮》醢人職：女醢二十人，謂女奴曉醢者。唐掌醢六典，凡祭神祇享宗廟，用菹醢以實豆。醢醢。醢醢之多汁者。醢醢以薦。《詩經》。覆醢。孔子哭子路於中庭，既哭，問使者曰：醢之矣。遂命覆醢。《禮記》。百甕。晉襄公葬其夫人醢醢百甕。《春秋》。四豆。四豆之實，醢人掌之。《周禮》。比干乘。通邑大都醢醬千瓶，比干乘之家。《史記》。菹醢。姦臣競菹醢。杜甫《北征詩》太官醢。朱泚，劉文喜劫衆以亂，詔李懷光攻之，帝爲減太官膳醢給軍。不可坐須李嗣業、高仙芝爲大食所敗，明日復戰。嗣業曰：事去矣，不可坐須菹醢。既馳守白石。《六帖》。醢化蠏。彭越佐高祖天下，封爲梁王，被讒而死。呂后以其肉將作醢，使人送與淮南王黥布，令使者勿語，待食完而後言其故。時布船遊于江，既聞其說，即臨風而吐之，盡化爲蟛蠏而去。布怒曰：我與彭越、韓信同功一體之人，今二人既滅，吾安存乎。遂謀作亂，爲高祖所誅。《漢書》。

彭儼《五侯鯖》卷一二《飲食門・醬》 連珠醬，玉津，金醬，皆仙家上藥。中有元靈醬，葫蘆醬，唐世所重。芍藥醬，枚乘所云。

彭儼《五侯鯖》卷一二《飲食門・醋醢》 華池左味，調鼎主人，豆醢，醬醢，醯醋。

陳耀文《天中記》卷四六《醬》

豆醬惡雷。作豆醬惡聞雷，此欲使人急作，不欲積久。《論衡》

匏醬調菜。孝武嘗謂，王玄謨作四時詩云：匏醬調秋菜，白醝解冬寒。《宋書》

醬美唾中。鄙人有得脡醬而美之，及飯，惡與人共食，即少唾其中，而共者因涕其醬，遂弃而俱不得食焉。彼亡新王朗欲取天下時，乃樂與人分之，及已得而重愛不肯與，是昔唾脡之類。桓譚《新論》

魚腸醬。漢武帝遂夷至於海濱，聞有香氣而不見物，令人推求，乃是漁父造魚腸于坑中，以土覆之，香氣上達。取而食之，以爲滋味，遂夷得此物，因名之，置魚腸醬也。《齊民要術》作醬法

蒟醬。武帝使唐蒙使南越，南越食蒟醬，如桑椹，取食爲醬。

芍藥之醬。枚乘《七發》曰：熊蹯之臑，芍藥之醬。韋昭《上林賦》注曰：芍藥和齊鹹酸，美味也。

陳耀文《天中記》卷四六《醋》

苦酒。魏名臣奏曰：中書監劉放曰，官飯苦酒，與百姓爭錐刀之末，宜其息絶。苦酒城。吴王築城以貯醯醢，今俗人呼苦酒城。《吴録・地理志》

風林鳴醋。西王母謂帝曰：仙藥有風林鳴醋。《漢武内傳》

芥醋愈疾。有少年眼中常見一鏡子。趙卿診之曰：來晨以魚膾奉候。及期延於闕内，從容久飢。候客退，方得攀接。俄而，臺上施一甌芥醋，更無他味。少年飢甚，聞芥醋香，輕啜之，逡巡再啜，遂覺胷中豁然，眼花不見。卿云：君喫魚膾，膾太多，（非）芥醋不快，故權誑而愈其疾也。《北夢瑣言》

醋泥傅瘡。孫光憲家婢抱小兒，不覺落炭火上，便以醋泥傅之，無痕。《本草》

陶珽《説郛續》卷二八程羽文《田家曆・二月》 造醬。是月合爲中時。

陳懋學《事言要玄事集》卷四《醬》 《禮記》：濡鷄醢醬實蓼，濡魚卵醬實

蓼，濡鼈醢醬實蓼，魚膾芥醬，糜腥醢醬。

《風俗通》：雷不作醬。俗説令人腹内雷聲。按，子路感雷精而生，尚剛好勇。死，衛人醢之，孔子覆醢，每聞雷聲，心惻怛耳。

陳懋學《事言要玄事集》卷四《豉》　《説文》解豉字，配鹽幽菽也。《三倉》解艴字，云艴，冥果青色也。蓋豉本豆也，以鹽配之，幽閉於甕盎中所成，故曰幽菽。冥果，蜜煎果也，以銅青浸之，加蜜於缶中，故曰冥果。幽菽冥果取名于幽冥，見其與生菽生果異也。

吴之俊《獅山掌録》卷一五《合雋部》

十二香醬

神仙有十二香醬，以沉香等油煎成，服之。

醬

伊尹受命於湯，賜鯇鮰之醬。漢東海相朱登以蟹醬遺張敞。武帝使唐蒙通南越，得蒟醬。晉武致山濤魚醬外，有芥醬、骨醢醬、榆莢醬、蜂醬、蟹糝醬。

蚳醢

廣人於山間掘取大蟻卵爲醬，名蟻子醬，即《周禮》所謂蚳醢也。

葫蘆醬桃花醋

唐世風俗貴重葫蘆醬，桃花醋、照水油。

瞬碧侯

琴莊有溶溶軒，軒前池也。度池得回笻磴，上自在峰。蘭先生曰採蕨此峯，得九服者以釀醋，醋美甚。守臣取進之，封曰瞬碧侯。

王圻《稗史彙編》卷一二九《飲食門・食類下》　鹽豉

《廣雅》曰：苦李作豉。《廣志》曰：苦柰，苦豉。則豉自一物爾。《三輔決録》曰：《南陽舊語》曰：南陽太守范仲公，鹽豉蒜菓共一器。《史記・貨殖傳》曰：藿麴鹽豉千甔。蓋四物也。今京俗謂豉曰鹽豉，或因此云。然晉世已爲此名。《世説》：武子云，千里蓴羹，未下鹽豉。

王圻《續文獻通考》卷二八《征榷考・雜征上・醋課》

宋

理宗開慶時，嚴私醋之禁。

金

世宗大定初，以國用不足，權時榷醋，以助經用。至二十一年，以府庫充牣罷。至章宗明昌五年，旋榷旋罷。承安三年，省臣以國用浩大，復榷之。五百貫以上，設都監，千貫以上，設同監一員。

元

太宗甲午年，頒酒麴醋貨條禁，私造者，依條治罪。

世祖至元四年，申嚴醋禁。二十二年，免農民醋課及罷上都醋課。二十五年，榷江西醋税。二十七年，免大都、平灤、河間、保定四路流民醋課。

成宗大德十一年，免建康路醋課，以饑故也。

醋課總入之數

腹裏，三千五百七十六錠四十八兩九錢。遼陽行省，三十四錠二十六兩五錢。河南行省，二千七百四十錠三十六兩四錢。陝西行省，一千五百七十三錠三十九兩二錢。四川行省，六百一十六錠一十二兩八錢。江浙行省，一萬一千八百七十錠一十九兩六錢。江西行省，九百五十一錠二十四兩五錢。湖廣行省，一千二百三十一錠二十七兩九錢。

謝肇淛《五雜組》卷一一《物部三》　《禮》有醢醬、卵醬、芥醬、豆醬，用之各有所宜，故聖人不得其醬不食。今江南尚有豆醬，北地則但熟麵爲之而已，寧辦多種耶。又桓譚《新論》有脡醬，漢武帝有魚腸醬，南越有筍醬。晉武帝與山濤書致魚醬。枚乘《七發》有芍藥之醬，宋孝武詩有匏醬。又《漢武内傳》有連珠雲醬、玉津金醬。《神仙食經》有十二香醬。今閩中有蠣醬、鱟醬、蛤蜊醬、蝦醬，嶺南有蟻醬。則凡醢而切之醃藏者，槩謂之醬矣，乃古之醢非醬也。

何三畏《新刻何氏類窮》卷二九《飲饌類・醬》　醬成于鹽，而鹹于鹽。夫物之變，有時而重者，醬之謂也。神仙之醬，有連珠雲，有玉津金，是謂上藥。而人間有鯇鮰之醬，榆莢之醬，芍藥之醬，紅螺之醬，亦有芥醬、蟻醬、蜂醬之目，麋醬、雞醬、馬醬之名。掌之醢人，以充四豆之實，有之通邑，以比干乘之家。女使之醢醬二十人，内供之食醬百二十甕，香醬之煎一十二品，上醬之價二百一斤。蒟醬者，南越之所調。鱟醬者，交州之所造。蠏醬者，朱登之所貽。張敞魚醬者，晉武之所致。山濤當其作也，不聞雷聲。及其成也，但覺香氣。或食醬而美，知其出于權貴之家，吐之而不欲下咽。或惠醬而甘，分其貶于長老之輩，享之而不敢獨當。若彭越爲大將而就烹，至作醢醬，而身受糜爛也，則已太慘。桓階爲郡守而乏食，至啜醬桮，而口厭糠粃也，則又太廉矣。昔人有以太玄《三都》

用覆醬瓿者，乃知詞章之于人爲輕；有以孝悌忠信比之醯醬者，乃知行誼之于人爲重，人亦奈何而不審所從哉。

安世鳳《燕居功課》卷一八《草茹・造醬》 山家野饌全資醬力，聖人不得其醬不食，古人慎食，于此可想。江南醬多用豆，微甘而散，不如純麥之醇也。大抵欲細、欲乾、欲嫩，雖初成未見佳，而愈久彌良。此自中土所擅，而不得其劑，亦不可食，暇中每自視之。此外則榆醬，梅杏桃柰皆可作，玫瑰更佳。榆于老人爲宜，玫瑰取其香色，諸果者兼取酢味。夏中用下淡，煮魚肉亦雅，生凉生津，可稱雋爽。諸醬自供饌外，每秋氣初肅，更可釀肉魚蟹蝦之類，味更奇絶。甜醬之用尤夥，我朝至養成瓜茄，出以班貴近，誠酒食之間要品也。豪奢鮮濃，至鄙爲饁田粗惡之具，固宜。至於蛤鱟吐蠣諸醬，來自遠海，耳食者貴賈購之，然至北者，多下品，其精神清致盡矣。余在武林又得一桂醬方，香味殊勝，乃食之稍熱，遂棄去，每憶之，若其橙橘二方，則可常用者。

安世鳳《燕居功課》卷一八《草茹・製豉》 豆豉，發汗、解肌、開鬱、散滯要藥也。初爲淡者希得，每自作之，後遂兼製鹽者，備極其法。自初釀至成熟，節節有火候口訣一事，少迕則敗矣。大抵人間作者，豆太熟太濕，發黄時太熱太久，是以成役有一種氣，而人反以爲豉之本色而以爲美。俗家下户質任自然，而稍黠者，雜以辛香以亂其臭，尤入惡道。如草果、縮砂、陳皮、甘草之類，皆豉之賊也，况不雜以瓜茄，則其味孤，入之不以其道，一種可敗全局。至若樹薑、蒔蘿、藿香、紫蘇、薄荷之類，尤宜取之，園圃壅灌以法，滋味完美者方可用。余有手植川種椒，緊小厚堅，赤白二色，更佳于川來者。其一株忽變而稍巨，乃其肥澤芳辛迥異，每長夏初秋，露濃風細，中宵小閣，幽香逆鼻，或經行其下，巾帶偶拂，則香聞數十步外，其巾帶餘芳，彌日不歇，亦大奇矣。及豉可製之日，正其逞芬之始，誠幽菽中大將也。天饞之士，言之不覺津津有味，可敵江東岩桂矣。其節度之全，另有纂述。

安世鳳《燕居功課》卷一八《草茹・釀醯》 大户之客解酲，必需酢羹，涓滴不受者，所資酢更急。每凌晨犯霧，雪夜對卷，酢湯一盞，任投以少羹菜，立可敵寒、袪倦，氣拂拂自十指出，良可當麯生矣。兼之春悶無聊，欠伸思睡，自起手摘亭下，或木孽花蕋，草心菜甲，以酢湯瀹之，一啜而百脉解，不必忘憂專美杜康。是以余家雖少指，每初夏炎日，庭羅數缶。然酢之新者，味太烈而短，必閉之三數年後乃轉甘而郁，常次第其年而取之，亦山家之富貴也。若酢之功，其用于魚肉更要，然不過以之去腥去穢耳，不忍以辱吾醯也。米釀之外，則白蓮九頂者，造酢最奇，香味尤勝，色純白而清冽。其亞則蒲桃酢，淡緑色，棗酢微紅黄，亦奇品也。惟石榴酢以酸榴造者，至不敢嗅，乃于千里醋相宜。一劑于餅，反生甘意，可爲客子之須。如以天漿甜榴造者，其色紺亦，如玉如虎魄馬腦，味如甘露醍醐，不似從人間得來者矣。惟宜瀹牡丹、芍藥、岩桂、茉利，方稱耳。四明一同官，廣右人，能爲梅酢甚佳，然帶肉，正可如余所爲梅醬，不足稱酢也。他如果煎果單，可名乾酢，然皆來自遠土，高值可得，非山人所宜用也。

果蔬之腴差勝肉食之鄙，古人茹草之風，百世親炙，幽菽醬醯，又率取自園圃者多，輒一以附此。

徐應秋《駢字馮霄》卷一九《釋名・飲饌》 醴醏。《周禮》：膳夫掌王饋食醬。醬，五味之主，一名醬酴，一名醴醏。

醯醯醽醁。醬也。

虈醢。肉醬也。

醭醢。醬酢，色白也。

華池。左味醋也。

逡巡醬。

桃花醋、葫蘆醬。《晉公遺詔》：唐世風俗，貴重葫蘆醬、桃花醋。

千日醬。

加乳腐。

蟻子醬、鶴斑醬、提蘓醬。《元氏掖庭記》。

獨嫗醯。社君舉倉，檄大市覆罌之蒜，東里獨嫗之醯。

華池左味。仙家愲醋也。

姚旅《露書》卷一〇《錯篇上》 九江魚子醬，何異西王母所謂連珠雲醬。古有蟹醬、蝦醬、魚醬、蜯醬、鱟醬、鯸鯽醬，今尚有遺製，然眎魚子醬，不啻尹夫人之見邢夫人。

姚旅《露書》卷一〇《錯篇上》 金山豆豉，相沿以爲佳味，過香甜不堪下箸。然醬寒疾可稱玅劑，亦猶王大將軍事事田野只擅鼓吹。

張存紳《增定雅俗稽言》卷九《飲食》 盬豉。豉，音仕。楊誠齋檢《禮部韻畧》豉字注：配盬幽菽，菽，荳也。此盬豉之謂也。按《世説》，王武子指羊酪以問機：江東何以敵此。陸曰：有千里蓴羹，但未下鹽豉。又杜詩「豉化蓴絲

熟」，注：煮蓴須用鹽豉，以物性相宜也。據此可以釋《世説》矣。一曰蓴豉各自爲用，未下當是末下，與千里皆地名。如杜詩「君思千里蓴」張鉅山詩「重嘗末下蓴」，杜詩注：千里，吴石塘湖名也。陳和之言千里，地名，在建康。一曰千當作芊，末當作秣，千末皆省文也。秣下即秣陵，亦説得奇。但玩《世説》本文，須從煮蓴，用豉爲正。蓴音純。

倪朱謨《本草彙言》卷一四《穀部》 醬，味鹹氣寒，無毒。

李氏曰：麪醬有大麥小麥之屬，豆醬有大豆、小豆、豌豆、赤豆之屬。南北風土俗性不同製造，今江、浙、閩、淮皆用黄豆一斗，煮極爛，拌小麥麪十五包，用竹扁鋪均，用布帛蓋好。三日發蒸，至七八日熱退，取出日下晒燥，每稱黄子十觔，入鹽七觔，井水四十觔，攪晒，一月成矣。取面上汁，濾出，名醬油。每油十觔，加飴糖十二兩，入鍋煎百餘沸，收入净磁罈内，入廚中，調諸腥食，甚鮮美。取醬亦入磁罈内，封藏一月，取出入廚充用。

醬解百藥百蟲百獸諸毒，又祛時行暑熱，癘毒瘴氣之藥也。陶氏曰：用醬入藥，當以黄大豆、小麥麪合作者良。善解一切飲食諸毒，故聖人不得其醬不食，亦取其去飲食百味中之毒，可知矣。

醋，味酸辛，氣寒，無毒。

李氏曰：造米醋，以三伏時，用倉米一斗，淘净，蒸飯，攤冷舍黄晒乾，用水淋過。再以倉米二斗，蒸飯和匀，入甕内，以水淹過，密封暖處，三七日成矣。造糯米醋，用糯米一斗，淘净蒸飯，用六月六日造成小麥麴和匀，用水二斗，入甕封，釀三七日成矣。造粟米醋，用陳粟米一斗，淘净，浸七日，蒸熟，入甕密封，日夕用竹箸攪之，七日成矣。造小麥醋，用小麥水浸三日，蒸熟舍黄，入甕，水淹七七日成矣。造大麥醋，用大麥米一斗，水浸蒸飯，舍黄，晒乾，水淋過，再以麥米一斗，蒸飯和匀，入甕水淹，封三七日成矣。造錫醋，用錫一觔，水三升，煎化，入白麴末二兩，瓶封晒成。已上諸醋，俱可入藥，其餘他方有糟糠諸菓作醋，止堪供食嗽，不可入藥。

周嘉胄《香乘》卷一〇《飲食香・香醬》 十二香醬，以沉香等油煎成服之。《神仙食經》

陳懋仁《庶物異名疏》卷一六《飲食部》 華池左味，哭尺太兀素　華池左味，仙家謂醋也。又《北虜重譯》：虜謂醋曰哭尺太兀素。

陳懋仁《庶物異名疏》卷一六《飲食部》

幽菽，具染，幽菽，豆豉也。《韻書》：配鹽幽菽。具染，見《吕覽注》，醬豆豉也。

醷。《内則》：醬水醷，梅醬也。

吴昭明《五車霏玉》卷一二《飲食部》

豉

大苦。《楚辭》：大苦鹹酸，辛甘行些。大苦，豉也，辛謂椒薑也，甘謂飴蜜也。言取豉汁，調和以椒薑，醎酸和以飴蜜，則辛甘之味皆發而行也。康伯。《博物志》曰：外國有豉法，以苦酒浸豆，暴令極燥，以麻油蒸。蒸訖，復暴三過乃止。然後細擣椒屑，隨多少合之。中國謂之康伯，能下氣調和者也。飯唯鹽豉。謝承《後漢書》云：韓崇爲汝南太守，遣妻子麤飯，唯菜茄鹽豉而已。出界買《豫章列士傳》：羊茂爲東郡太守，出界買鹽豉。出魯門。《古艷歌》云：白鹽河東來，美豉出魯門。金山法豉。金山法製豉，他處莫及。

醯

鳳林鳴酢。《漢武内傳》云：西王母謂帝曰，仙藥有鳳林鳴酢。案酢，俗作酢，醯也。苦酒。《魏名臣傳》：官販苦酒，醋也。調鼎主人。同上。處内《禮》：醯醢處内，膾炙處外。和羹。之用或乞或乞醯焉。作屑投水内。《食經》云：作苦酒法，用烏梅以苦酒漬之，暴乾，作屑，欲食，輒投水内。

范泓《典籍便覽》卷四《政事部上》 桃花酸。《韻府》：醋也。調鼎主人醋。華池左味醋。

范泓《典籍便覽》卷四《政事部上》 醬成於鹽而醎於鹽。《風俗通》。龍醬。蝦醬。劉孝儀《謝晉安王賚啓》。連珠醬，玉津，金醬。三味皆仙家上藥。元霊醬。中品。葫蘆醬。唐世所重。芍藥醬。枚乘所云。蚶醬。鱉醬。蒟醬。音矩。武帝使唐蒙曉諭南越，越王食蒙以蒟醬。武帝感之，遂開牂牁，越焉。蒟蔓生，葉似王瓜而厚大光澤，味辛香，實似桑椹，皮黑肉白。蒟類亦不同。醢醬醷齏。皆醬也。

明焦周《焦氏説楛》卷一 雹主醬味不正，當時取一二升醬甕中，即如本味。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》 醬

《白虎通》云：榆莢之醬，香而美。漢武帝有連珠醬，唐時有葫蘆醬，宋時有紅螺醬。東坡詩云：「脆醷紅螺醬。」廣人有螻子醬，今富家有枸杞醬。《漢記》：天子執醬而饋三老五更。

徐炬《新鐫古今事物原始全書》卷一八《饌食》 醋

按：醋一作酢。《禮記》注酢戡，今用米，如造酒法，上者色紅，名珠兒滴醋。唐時有臘醋、桃花醋。武后時，來俊臣以醋灌囚鼻中。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・醬》

天子執巳下醬

《禮樂記》：食三老五更于太學，天子袒而割牲，執醬而饋，報爵而酳。注云：饋，進食也。酳，食畢而以酒漱口也。

蒟醬

漢武帝使番陽，令唐蒙風曉南越。南越食蒙以蒟醬。《本草》曰：蒟醬似王瓜，蔓生，苗爲留藤，實似桑椹，皮黑肉白，食之下氣消穀。左思《蜀都賦》所謂蒟醬，《吴都賦》所謂東風留。《通志》：蒟醬曰浮留，似蕇撥，今嶺南取其葉及藤，合檳榔食之。

彭大翼《山堂肆考》卷一九四《飲食・醯》 《食品須知》：醯，酸味，亦曰醋，釀米糟爲之也。《清異録》謂醋爲食總管。

和牲

《禮・内則》：膾春用葱，秋用芥。豚春用韭，秋用蓼。脂用葱，膏用薤。三牲用葵，和用醯，獸用梅。注：葵，菜莧也。三牲，牛羊豚也。

吴氏所爲

晉劉伶之妻吴氏，因夫嗜酒敗事，欲其節飲，每釀酒則以鹽梅辛辣之物投之酒内，致其味酸，蓋不欲其飲也。後人效其所爲，因以作醋。一説醋自周人所造。

倪元璐《國賦紀略・榷醋》 魏中書監劉放曰：官販苦酒，與百姓爭錐刀之利，請停之。苦酒，蓋醋也，醋之有榷，自魏已然，乃知不特近世也。

沈□《農書》卷上《家常日用》 一，六月内梅豈一收即合醬黄，日晒夜露。隨買頭水菜瓜五十觔，用鹽十五觔，揉爛拌瓜入缸，用石壓定，逼盡瓜汁。取瓜暑晒，皮皺稍乾，用醬二斗五升，將汁拌匀，同瓜入甕，封口，貯無日之處。

一，六月内所合醬黄，大伏内晒成黑醬。每黄一斗，入鹽四觔，厚可成團。九月摘冷露茄風乾，但取入醬不腐，不必太乾，皮皺也。每茄一觔，用醬一觔，拌匀入甕，封固，貯無日處。

孫之騄《晴川續蟹録》 《龍筋鳳髓判》云：舐醢雁醢之類，百代相因；龍醬蠏醬之流，千齡不易。劉允鵬注曰：醬，醢也。今海上多造蠏醬。

蟹兜安放米内，則經久不蛀。《古今秘苑》

河渚夏間小蟹，以醬連殼炒之，可下酒。

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷二《羹豉類》 《留青日札》：醋，醯也，本作酢。《禮記》漿注，酢截也。酪注亦酢截也。今用米或粞造如造酒法，而抌成酸香味也。上者色紅名珠兒滴醋，次者色黄，下者色白。有臘醋，有桃花醋，即唐人之桃花醋。有六月六醋，有白酒醋，小民亦不多造。諺云：若要富，賣酒醋。蓋二物甚有利也。

《近峰聞畧》：楊誠齋簡一江西士人云：配鹽幽菽，欲求少許。士人不解，亟往謝之，請問何物。誠齋檢《禮部韻畧》豉字注云：配鹽幽菽也。按《楚辭》曰：大苦鹹酸辛甘行。説者曰：大苦，豉也，言取豉汁，調以鹹酸椒薑飴蜜，則辛甘之味皆發而行。然古無豉字，見史游《急就章》、《史記・貨殖傳》，蓋漢以來始有也。今江西人患傷寒疾，多以豆豉煮湯飲之，汗出即愈。

《丹鉛録》：《説文》解豉字云，配鹽幽菽也。《三蒼》解艴音倩字云，艴，冥果，青色也。蓋豉本豆也，以鹽配之，幽閉於甕盎中所成，故曰幽菽。冥果，蜜煎果也，以銅青浸之加蜜，而冥於缶中，故曰冥果。幽菽冥果取名于幽冥，見其與生菽生果異也。解詁之妙有如此，誰謂文章不在換字乎。

《老學庵筆記》：《北户録》云，廣人於山間掘取大蟻卵爲醬，名蟻子醬。按此即《禮》所謂蚳真其反醢。見《内則》，鄭氏註云：蚳，蚍蜉子也。三代以前，固以爲食矣，然則漢人以黿祭宗廟，何足怪哉。《五雜組》：禮有醢醬、卵讀爲鯤、鯤，魚子。醬、芥醬、豆醬，用之各有所宜，故聖人不得其醬不食。今江南尚有豆醬，北地則但熟麵爲之而已。又桓譚《新論》有腝醬，腝音撚，生肉醬也。漢武帝有魚腸醬，南越有蒟醬。晉武帝與山濤書致魚醬。枚乘《七發》有芍藥之醬，宋孝武詩有匏醬。又《漢武内傳》有連珠雲醬、玉津金醬。《神仙食經》有十二香醬。今閩中有蠣醬、鱟醬、蛤蜊醬、蝦醬，嶺南有蟻醬。則凡醢而切之醃藏者，槩謂之醬矣。

《雋言》：《西南夷傳》：粤食蒙蜀枸醬。晉灼曰：枸音矩。劉德曰：枸樹如桑，其椹長二三寸，味酢，取其實以爲醬美，蜀人以爲珍味也。師古曰：劉説非也，子形如桑椹，緣木而生，非樹也。子又不長一二寸，味猶辛不鮮。

吴楚材《彊識畧》卷二六《飲食部》 醯。酸味，亦曰醋。《周禮》醯人：女醯掌供五齏七菹，凡醯醬之物。魏謂之苦酒。宋諸都有醋坊，元太宗立酒醋務。丘文莊曰：穀麥既已納税，用穀以爲酒，又税之。造麥爲麵以醞酒，又税之。用米與醋以爲醋，又税之。是穀麥一類，而三四出税也。

醯，肉醬。雜肉者曰臡促，《周禮》醢人職：女醢二十人。注謂女奴曉醢者。掌

醢署，令一人，丞二人，掌供醢醢之物，有鹿兔羊魚醢。《史記》：醢醬千瓿，比千乘之家。

醬。《周禮》：膳夫掌王饋食，醬百有二十罋。內饔選百羞醬，南越蒟醬。又榆梜芍藥葫蘆鹿尾醬。見《六帖》

談遷《棗林雜俎》和集《叢贅・古醋》 延平府城東北報國寺，五代唐時建。初開山僧嘗留醋一缶，經數百年色味不變。

陸次雲《八紘譯史》卷三《安南・物產》 蟻子醬。溪峒人取蟻卵爲醬，視之如珍。

李肇亨《清異續録・饌羞》 香醬 《神仙食經》有十二香醬，以沉香等煎油成服之。又鹿尾醬，安禄山進于明皇。

張履祥《農書》卷上《逐月事宜》 六月，【略】合醬，晒醬油。【略】做荳豉。

姜宸英《湛園札記》卷三 《左傳》晏子對景公和如羹焉，水火醯醢鹽梅，以烹魚肉。疏：此言和羹而不言豉，古人未有豉也。《禮記・內則》、《楚詞・招魂》備論飲食而言不及豉。史游《急就篇》乃有蕪荑鹽豉。蓋秦漢以來始爲之耳。按：此所謂豉，即今之醬也。《説文》叔，即鹽豉之豉。許氏曰：配鹽茮也。叔，古菽也。發豆使腐而以鹽配之，謂之幽菽。今爲醬者，以豆發之是已。若《周禮》膳夫醬百有二十罋，合醢六十罋，醯六十罋而言，皆用肉合成，非今醬之類。故天官之屬有醯人、醢人、鹽人而無醬人。《內則》、《論語》所稱皆是醯醢也。《韻府羣玉》云：有肉醬之醢，有鹽豉之醢。鹽豉非腥，安得云醢。自佛入中國，人多持素，鹽豉之用廣矣，三代時，未有素食者也。

清高士奇《天禄識餘》卷八《桃花醋》 唐人風俗貴重葫蘆醬、桃花醋、照水油。

高士奇《編珠》卷三《酒膳部》 龍羹蟻醬

《述異記》曰：章帝元和中，大雨，有一青龍墮於宮中。帝命烹之，賜羣臣龍羹各一杯。《北户録》曰：廣人掘大蟻卵爲醬，名蟻子醬。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・醯》

醯一

原：食三十人，比千乘家。《食經》云：外國作苦酒法，用水一升三合，正月九日熱一銅匕，調之一杯，可食三十人。《史記》云：通邑大都醯醬千瓿，比千乘家。大功不食，時祠皆用。《禮記》曰：大功之喪，不食醯醬。盧諶《祭記》曰：四時之祠，皆用苦酒。【略】治齒。灌鼻。葛洪《肘後方》云：治齒痛用多年醶酢。《唐書》曰：薛仁杲拔秦州，召富人磔於猛火之上，或以醯灌鼻求其金寶。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・醬醢》

醬醢二

上價斤二百。《范子計然》：三醬出東海，上價斤二百，中百下三十也。【略】胡子馬醢。《東觀漢記》云：上至邯鄲，趙王庶兄胡子進馬醢。劉累龍醢。《左傳》云：蔡墨曰：劉累學擾龍氏事孔甲，一雌死，潛以醢食。

王士禎《居易録》卷一六 赤蟻若象，渾身帶火，力負萬鈞，雜食虎豹。虺蛇遺卵如斗，人取爲醬，是名蚳醢。

王棠《燕在閣知新録》卷二九《鹽豉》 豉。《釋名》：嗜也，調五味可嗜也。《廣雅》曰：苦李作豉。《後漢書》曰：羊續爲南陽太守，鹽豉共器。《三輔决録》：南陽舊語曰前除太守范仲公，鹽豉蒜菜共一筒。《史記・貨殖傳》曰：蘗麴鹽豉千合。蓋四物也。今京俗謂豉曰鹽豉，或因此云然。晉世已有此名。《世説》：武子云千里蓴羹，未下鹽豉。蓋以未下調和，爲未下鹽豉耳。陸故翁詩云：「項里楊梅鹽可徹，湖湘蓴菜豉偏宜。」自注云：蓴菜最宜鹽豉，所謂未下鹽豉者，言下鹽豉則非羊酪可敵，蓋甚言蓴羹之美耳。

揆叙《隙光亭雜識》卷一 山谷詩：「蟹胥與竹萌，乃不羨羊腔。」陸德明《周禮音釋》云：蟹胥，蠏醬也。

陸次雲《峒溪纖志》卷中《蟻卵醬》 溪洞中收蟻卵，淘汰爲醬，非尊客不以供饌。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・脯》 脯醬。《齊書・禮志》：永明九年正月，詔太廟四時祭薦，宣帝麪起餅、鴨臛。孝皇后筍、鴨卵、脯醬、炙白肉。高皇帝薦肉膾葅羹。昭皇后茗粣炙魚。皆所嗜也。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・醬》 醬醋。《吴地志》：平門西北二里有偏將軍孫武墳，西北三里有將酉醋城，漢劉濞築。

醬物。《周禮》內饔：王舉則陳其鼎俎，以牲體實之，選百羞醬物珍物以俟饋。疏：醬物者，即醬用百二十罋。

醬齊。《禮記・曲禮》：獻孰食者，操醬齊。疏：醬齊爲食之主，執主來則食可知，若見芥醬，則知獻魚膾之屬也。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・醢》 醢醯。《鹽鐵論》：古者燔黍食稗而燀豚以相饗，其後鄉人飲酒，老者重豆，少者立食一醬一肉旅食而已。及其後，賓婚相召，則豆羹白飯、綦膾熟肉。今民間酒食殽旅重叠，燔炙滿案，臑鼈膾腥，麑卵鶉鷃，撜拘鮐鯉，醢醯衆物雜味。謝惠連《祭古冢文》：盤或梅李，盎或醢醯。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・醯》 醯醬。《禮記・曲禮》：膾炙處外，醯醬處內。注：近醯醬者，食之主。《周禮》：醢人王舉則共醢六十罋，以五齊七菹三臡實之。注：凡醯醬所和，細切爲齏，全物若腜爲菹。《齊書・劉懷慰傳》：懷慰持喪不食醯醬，冬月不絮衣。《魏書・胡叟傳》：高閭曾造其家，值叟短褐曳柴從田歸舍，爲閭設濁酒蔬食，皆手自辦集。其館宇卑陋，園疇褊局，而飯菜精潔，醯醬調美。《唐書・柳玭傳》：孝慈友悌，忠信篤行，乃食之醯醬，可一日無哉。《宋史・喻斯囉傳》：人喜啖生物，無蔬茹醯醬，獨知用鹽爲滋味，而嗜酒及茶。居板屋，富姓以氈爲幕。

醯醢。《禮記・檀弓》：宋襄公葬其夫人醯醢百瓮。曾子曰：既曰明器矣，而又實之。《左傳》：水火醯醢鹽梅以烹魚肉，燀之以薪，宰夫和之齊之以味，濟其不及，以洩其過。君子食之，以平其心。《唐書・禮樂志》：籩以石鹽、藁魚、棗栗、榛、菱芡之實，鹿脯、白餅、黑餅、糗餌、粉餈，豆以韭菹醯醢，菁菹鹿醢、芹菹兔醢、筍菹魚醢、脾析菹、豚胉、飽食、糝食。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・糟》 糟醋。《宋史・職官志》：政和三年，方臘初平，江浙諸郡皆未有常賦。乃召陳亨伯以大漕之職經制，七路財賦，許得移用，監司聽其按察。於是亨伯收民間印契及鬻糟醋之類，爲錢凡七色。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七六《草木門一・麥》 麥豉。《齊民要術》：麥豉，七月八月中作之，香美乃勝豆豉。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七六《草木門一・米》 米醋。《本草》：米醋氣味酸苦，温無毒。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七八《草木門三・芥》 芥醬。《禮記・內則》：膳膷臐膮醢、牛炙醢、牛胾醢、牛膾、羊炙、羊胾醢、豕炙醢、豕胾、芥醬、魚膾、雉兔、鶉鷃。《儀禮・公食大夫禮》：鮨南羊炙以東羊胾醢豕炙炙，南醢以西豕胾芥醬魚膾。《羣芳譜》：芥子研末，泡爲芥醬，和菜侑肉，辛香可啖。洪咨夔《老圃賦》：芥醬且胾，蔥滚且朐。

陳元龍《格致鏡原》卷二三《飲食類三・醬》 總論：《風俗通》：醬成于鹽而醎于鹽，夫物之變有時而重。《禮記》：醬齊視秋時。鄭注：醬宜凉也。《周禮》：膳夫掌王饋食，醬百有二十甕。《范子計然》：醬出東海，上價斤二百，中百，下三十。《史記》：通邑大都醢醬千瓿，比千乘之家。《風俗通》：雷鳴不得作醬，令人腹中雷鳴。《清異録》：醬八珍主人也，反是爲惡醬，爲廚司大耗。

名類：《內則》：濡鷄醢醬，寔蓼濡魚卵醬，寔蓼濡鼈醢醬，寔蓼魚膾芥醬，麋腥醢醬。《漢武內傳》：西王母謂帝曰：神藥上有連珠雲醬、玉津金醬，中有元靈之醬。《神仙食經》：十二香醬，以沈香等油煎成服之。謝諷《食經》有千日醬。《漢書・西南夷傳》：南粤食蒙蜀枸醬。注：劉德曰：枸樹如桑，其椹長二三寸，味酢，取其實以爲醬美。蜀人以爲珍味。師古曰：劉説非也，子形如桑椹耳，緣木而生，非樹也。子又不長一二寸，味尤辛不酢。枸與蒟同。枚乘《七發》：芍藥之醬。《白虎通》：榆莢醬曰醆音末。魏武帝食，制丹蓼醬。《宋書》：孝武作四時詩，曰：匏醬調秋菜。《晉公遺語》：唐世風俗，貴重葫蘆醬。《北堂書鈔》：《周書》云：伊尹受命于湯，賜鯷鰂之醬。《方言》曰：魚皮鯷鰂之醬爲貴。注曰：鯷，鰂魚名也。《倉頡解詁》：醢蜯醬。《漢律》：會稽郡獻鮚醬。《北堂書鈔》：朱登爲東海相，遺敞蟹醬。敞報曰：謹分其貺于三老尊行者，曷敢獨享也。《天中記》：石崇冬月得蟹醬。晉武帝與山濤書：兼致魚醬一斗。《白六帖》：梁劉孝儀《謝蝦醬啟》云：龍醬傳甘，退誠可陋。蚯醢稱貴，追覺失言。《禄山事迹》：禄山進鹿尾醬。《北户録》：廣人掘大蟻卵爲醬，名蟻子醬。《嶺表録異》：交廣溪洞間，酋長多收蟻卵，淘漉令浄，鹵以爲醬。或曰其味酷似肉醬。《楊慎外集》：南俗以蘆鮮音胞魚爲醬。《元氏掖庭記》：醬有蟻子醬、鶴頂醬、提蘇醬。《留青日札》：宋有紅螺醬，今富家有枸杞醬、玫瑰醬。

陳元龍《格致鏡原》卷二三《飲食類三・醋》 總論：《食品須知》：醯，酸味，亦曰醋，釀米糟爲之也。食品中用之，所以殺腥肉及其氣，亦所以釀菜而柔之者也，以濟百味。《學齋佔畢》：九經中無醋字，止有醯及和用酸而已，至漢方有此字。《荀子》：醯酸而蚋聚。《升菴外集》：酢古音醋，言其有酸味也。《本草・玉石下品部》：漿水味甘酸，微温無毒，主調中引氣，宣和强力，通關開胃，調理腑臟。粟米新熟白花者佳，煎爲醋止嘔噦，白人膚體如繒帛。爲其常用，故人不齒其功。《魏名臣傳》：中書監劉放曰：官販苦酒，與百姓争錐刀之末，請停苦酒。注：醋也。《食經》：作苦酒法，用烏梅以酒漬之，暴乾作屑。欲食輒投水內。作卒成苦酒法：取黍米一斛，以熱粥澆其上，二日便成酢。外國作苦酒法：用水一升三合，正月九日熟，一銅匕調之一杯，可食三十人。《北夢瑣言》：火燒瘡無出醋泥，甚驗。孫光憲家人嘗作煎餅，一婢抱女子擁爐，不覺落火炭之上，遽以醋泥傅之，至曉不痛，亦無瘢痕。是知俗説不厭多聞。《庶物異名疏》：華池左味，仙家謂醋也。

名類：《風土記》：任廣曰：梅醯，苦酸之用也。《漢武內傳》：西王母謂帝曰：仙藥有鳳林鳴酢。酢一作醋。《廣博物志》：少年眼中常見一鏡，醫士曰：郎君吃鱠太多，有魚鱗在胸中，所以眼花。乃設芥醋一甌，因飢啜之，遂愈。《晉公遺語》：唐世風俗，貴重桃花酸。醋名。《元氏掖庭記》：醋有杏花酸、脆棗酸、潤腸酸、苦蘇漿。《事物紺珠》：紅醋用米或糟抐成，酸香之味上品。《事物原

始》：今用米如造酒法，上者色紅，名珠兒滴醋。

陳元龍《格致鏡原》卷二三《飲食類三・豉》　《逸雅》：豉，嗜也，五味調和，須之而成，乃可甘嗜也，故齊人謂豉聲如嗜也。《丹鉛録》：《説文》解豉字，云配鹽幽菽也。蓋豉本豆也，以鹽配之，幽閉于甕盎中所成，故曰幽菽。《學齋佔畢》：九經中無豉字，至宋玉《九辨》「大苦鹹酸」，注：大苦，豉也。又《史記・貨殖傳》：鹽豉千荅。《前漢・食貨志》：長安樊少翁賣豉，號豉樊是也。《楚詞》：大苦鹹酸，辛甘行些。注：大苦，豉也。辛謂椒薑也，甘謂飴蜜也，言取豉汁調和以椒薑，鹹酸和以飴蜜，則辛甘之味皆發而行也。《武林舊事》：市食有窩絲薑豉、蜜薑豉。《博物志》：外國有豉法，以苦酒浸豆，暴令極燥，以蘇油蒸，蒸訖復暴，三過乃止。然後細擣椒屑，隨多少合之，中國謂之康伯，能下氣調和者也。《本草》：草豉生巴西諸國，草似韭狀，豉出花中，彼人食之。

陳元龍《格致鏡原》卷二四《飲食類四・醢》　《逸雅》：醢，海也，冥也，封塗使密冥乃成也。醢多汁者曰醢，醢，瀋也。宋魯人皆謂汁爲瀋。醢有骨者曰臡，如吮反。臡，腥也，骨肉相搏腥無汁也。《周禮》：醢人掌四豆之實，與四籩同。朝事之豆，其事韭菹、醓醢、昌本麋臡、菁菹鹿臡、饋食之。豆其實，葵菹羸醢、脾析蠯醢、蜃蚔醢、豚拍魚醢。加豆之實芹菹兔醢、深蒲醢醢、箔菹鴈醢、筍菹魚醢。羞豆之實，酏食、糝食。《唐百官志》：掌醢署，令一人，丞二人，掌供醢醢之物，一曰鹿醢，二曰兔醢，三曰羊醢，四曰魚醢。

嵇曾筠等《浙江通志》卷一〇一《物産・杭州府》　香豉。《名醫別録》：豉出錢塘者香美而濃，取中心者佳。

黄之雋《江南通志》卷八六《物産・鎮江府》　醋，金壇粳米釀者極佳。

劉於義、沈青崖等《陝西通志》卷四五《風俗・時令》　六月六日，取五更時水作麵曰壓麵，又於是日作醬，曰不生蟲。《富平縣志》

厲鶚《東城雜記》卷下《紅亭醋庫》　咸淳《臨安志》：紅亭醋庫在菜市橋東街南面北，今名醋坊巷。宋時酒醋皆官庫釀造，納緡錢于户部。臨安有醋庫十二，此其一也。但今巷在東街北面南，與志異耳。莊季裕《雞肋編》載，建炎後，俚語云：欲得富，趕著行在發酒醋。蓋宋自王安石設法賣酒，并醋亦榷之。南渡後軍興，百費浩繁，遂不能革。既禁私造，其直必昂，遂有因此致富者矣。

張宗法《三農紀》卷一〇《謀生修藏》　造醋。醯乃制化之漿，賦曲直敷和之性，入羹可以代梅，淬石可以却病，穢聞而辟，惡搓而潛，仙家珍之，有妙用之功，呼爲華池左味。

醃酺。萬物化制，使不過極，故得久固。達者知之，取驗于小端也。味無奇異，離鄉則珍，品有上下，時尚爲貴。爽口者非得製不能延留，致遠者非精造不能達行。而醃而酺，而蜜而醬，須曉其方，治宜按其日辰，未有不精且美者。

造醬。食以關德，味令失道。養吾老饕，蘇坡父之賦；素食逍遥王真公之歌。雖傳易牙善治，亦須通物理之情；每説蔡經精首，當惕心性之好。孔子云：不得其醬不食。貴六味和之得所，八珍入之可宜。自然口之美，食之安，而得其正也。造製各種名法，烹調有宜不宜，安敢以荒唐而爲之乎。

王應奎《柳南續筆》卷三《梅醬》　今世村家，夏日輒取梅實，打碎和以鹽及紫蘇，赤日晒熟，遇酷暑輒用新汲井水，以少許調和，飲之可以解渴。按：《周禮》漿人掌六飲，其五爲醫。醫當讀倚。鄭註以爲梅漿，能生津止渴者，想即今之梅醬也，但古爲王者之飲，而今爲村家之物，有不入富貴人口者，故特表而出之。

《大清一統志》卷六三《鎮江府二》　鹽豉。丹徒縣金山者佳。

《大清一統志》卷三一一《瀘州》　醬。《元和志》：瀘州貢。

《大清一統志》卷四二二《安南》　鹽醢。交州溪洞酋長多收蟻卵鹽爲醬，非官客親族不得食。《周禮》醢人飯食之豆，有蚔蟻子，疑即此。

《大清一統志》卷四二三《琉球》　曝海爲鹽，木汁爲醋，米麴爲酒。《寰宇記》：以木槽中曝海水爲鹽，木汁爲醋，米麴爲酒，其味甚薄。

吴玉搢《訓詁之别雅》卷四　醬錯，醬醋也。《管子・弟子職》置醬錯食。按：《説文》醬醋之醋本作酢，酬酢之酢本作醋。今時二字互易，此更以錯爲醋，或以同音假借，或以形近訛也。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・夏》　六月六日晴，收乾稻，雨有秋水。本日清晨汲井花水，貯净甕内，竟年不臭，用作醋醬，醃物不壞。

稽璜、曹仁虎等《欽定續文獻通考》卷二一《征榷考・榷酤》　開慶元年，嚴私醋之禁。

盧文弨《羣書拾補・風俗通義逸文》　酢如蒉莢。謹案：《孝經》説古太平蒉莢生階，其味酸，王者取以調味。後以醯醋代之。《御覽》八百六十六，又八百七十三。

橙皮可以爲醬薑。《御覽》九百七十一。

周廣業《循陔纂聞》卷一 《北夢瑣言》載，治火燒瘡，無出醋泥。光憲家人作煎餅，一婢抱元子擁爐，不覺落火炭之上，遽以醋泥傅之，至曉不痛，亦無瘢痕。按：醋泥，想以滴醋和泥也。滴醋用米製造，色紅，謂之珠兒滴醋。

汪啓淑《水曹清暇録》卷一一 綏寧縣寡麥，故造麪醬者，惟搗米粉以代之，號米醬。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷八《諸穀部》 醬油

以麪豆拌罨成黃，鹽水漬成之，伏造者味厚，秋油則味薄，陳久者入藥良。味鹹性冷，殺一切魚肉菜蔬草毒，塗湯火傷。多食發嗽作渴。

桂馥《札樸》卷一〇《豆豉沈》 雲南人取豬血，雜以肉骨，同鹽豉作醢，謂之豆豉沈。余頗嗜此，因考其字，當爲監。《説文》監，血醢也，從血，臥聲。《禮記》有監醢，以牛乾脯粱籹鹽酒也。馥謂豉可代粱籹。

永昌人以葷芰爲豆豉。《南方草木狀》：蒟醬，葷芰也。《寰宇記》：益州蒟醬，如今之大葷芰。

俞正燮《癸巳存稿》卷一〇《芝栭解》 《老學叢談》云無花果醞醋。《内則》注：無花而實者名栭。江東人以楊梅煎汁飲之，即《内則》之醷。《内則》桃諸梅諸，諸即葅也，濫即乾橑云云。檢《内則》「芝栭」《正義》庾蔚云：無花菓而生者曰芝栭。王肅云：無花而實者名栭。賀氏云：栭，軟棗。今案：栭軟可通，軟棗即丁香柿。然芝栭止是蕈，今書作蓋，亦謂之菇，非無花果，乃無花菓而生者也，其形似芝。

黄奭《黄氏逸書考・何承天纂文》 鳧葵。其實可作醬，此菜出東海，堪爲菹醬也。《詩》釋文

黄奭《黄氏逸書考・范子計然》 醬。醬出東海，上價斤二百，中百，下三十也。《書鈔・醬部》

劉寶楠《論語正義》卷六《公冶長第五》 子曰：「孰謂微生高直？或乞醯焉，乞諸其鄰而與之。」【注】孔曰：「微生姓，名高，魯人也。乞之四鄰以應求者，用意委曲，非爲直人。」正義曰：「乞醯」者，乞猶求也。《左》僖廿六年《經》：「公子遂如楚乞師。」杜注：「乞，不保得之辭。」《説文》：「醯，酸也。作醯以灊以酒，從灊酒，並省。」「灊」與「釅」同。《儀禮・聘禮》注：「以醯穀爲陽醯，肉爲陰醯。」連「穀」言，是其以灊爲之。《説文》：「酸，酢也。關東謂酢曰酸。」「酢」即「醋」字。《禮記・内則》「和用醯」，《釋文》：「醯，酢也。」《周官・疾醫》注：「五味，醯酒、飴蜜、薑、鹽之屬。」《疏》云：「醯則酸也。」古酸用梅，疑即加之於醯，故醯味酸。《士昏》、《公食大夫》所云「醯醬」，據注云：「以醯和醬。」則是加醯於醬也。醬不必皆加以醯，故有芥醬、卵醬、醯醬、醢醬之别。《廣雅・釋器》：「醯，醋也。」「醯」與「醯」同。《論語・釋文》：「醯，亦作醯。」《郊特牲》、《内則》、《天官・釋文》同。《釋名・釋飲食》以「醯多汁者爲醯」，醯，瀋也。惠氏士奇《禮説》遂以醯、醬爲一物，又謂古無醋，其説並誤。

徐鼒《讀書雜釋》卷五《三禮・醋酢》 《説文》云：醋，客酌主人也，从酉，昔聲。酢，酸也，从酉，乍聲。又云：酸，酢也，从酉，夋聲。關東謂酢曰酸。㦰，酢漿也，从酉，戔聲。酸，酢漿也，从酉，夋聲。古經典有叚酢爲醋者，自唐以後，始互誤以酢爲酬醋字，反以醋爲酢字。時俗相承幾於夢夢，賴古人書籍具在，可考而知也。按《玉篇》云：醋，報也。進酒於客曰獻，客答主人曰醋。酢，酸也。《儀禮・士虞禮》、《特牲饋食禮》尸以醋主人。注云：醋，報也。又《有司》徹尸以醋主婦。注云：今文醋曰酢。《易・繫辭》可與酬酢。《釋文》云：京本作醋。是醋爲本字，酢爲音轉叚借字。故《特牲饋食禮》，古文亦作酢，展轉叚借，故丞叚作爲酢。《禮記・少儀》介爵酢爵僎爵皆居右。注云「酢或爲作」是也。然以酢爲酬酢字，古人有之。至以醋爲酢漿字，則唐以前實未之有，自《唐韻》妄作也。按應劭《漢官儀》：光武封泰山上壇，兒酢梨酸棗。史游《急就篇》：酸鹹酢淡辨濁清。又庾信《小園賦》：棗酸梨酢。《隋書・酷吏傳》：長安語曰：甯飲三斗酢，不見崔宏度。是周隋間人尚未有以醋爲醬酢字者，今人承《唐韻》之譌而不之辨不可也。

黄輔辰《營田輯要》外篇《附考・雜植》 柿種類不一，名亦不一。【略】北人以釀酒作醋，味亦不佳。

王念孫《讀書雜志・逸周書》卷三 □鯫之醬

請令以魚皮之鞮，□鯫之醬，鮫戚利劒爲獻。孔注曰：鯫魚名盧，曰□，疑是烏字。念孫案：《北堂書鈔・酒食部五》引作鯇鯫之醬。又引注云：鯇鯫，魚名。《玉篇》鯇，午胡切。魚名。《廣韻》作鰗。未知其審。

喬松年《蘿藦亭札記》卷八 吴白華有《梓茄醬詩》，即今之梓椒。

朱亦棟《群書札記》卷六《配鹽幽菽》 《廣韻》：配鹽幽菽，豉也。《熊氏經説》：豉之配鹽幽赤。今以菽作豉者，幽之使黑腐而已，未嘗用鹽也。別一種鹹豉，則所主不在赤。豉曰幽豉可也，何配鹽之有。芹按：今俗語别有淡豆豉之名，

則所謂配鹽幽菽者，正指鹽豉而言，何必駁之。《左傳》孔疏云，《禮記・內則》、《楚詞・招魂》，備論飲食，而言不及豉。《史記》《急就篇》乃有蕪夷鹽豉，蓋秦漢以來始爲之耳。

朱亦棟《群書札記》卷一六《配鹽幽菽》　《齊東野語》：昔傳江西一士，求見楊誠齋，頗以該洽自負。越數日，誠齋簡之云：聞公自江西來，配鹽幽菽，欲求少許。士人茫然莫曉，亟往謝。誠齋徐撿《禮部韻略》豉字示之，注云：配鹽幽菽也。然其義亦未可深曉。《楚辭》曰：大苦酸鹹，辛甘行些。說者曰：大苦，豉也。言取豉汁，調以鹹酢椒薑飴蜜，則辛甘之味皆發而行。然古無豆豉。史游《急就篇》乃有蕪夷鹽豉。《史記・貨值篇》有藘豉鹽豉千合。《三輔決録》曰：前隊大夫范仲公鹽豉蒜果共一笥。蓋秦漢以來始有之。考《說文解字》豉配鹽，幽未也。徐曰：未，豆也。幽謂造之幽暗也。案《齊民要術》作醬用，春種烏豆。意作豉亦如之，則幽菽者，黑豆也。史游《急就篇》：蕪夷鹽豉醯酢醬。顏師古注：豉者，幽豆而爲之也。則幽菽之爲黑豆也明矣。

獨逸窩退士《笑笑録》卷二《禁醋》　東元嘉知嘉陵，禁醋甚嚴，有大書於郡門曰：束手無措。

史夢蘭《止園筆談》卷三　研芥子入豆醬不生蟲。

周家楣、繆荃孫《光緒順天府志》卷五〇《食貨志二・物産》　造釀之屬：醋。見通州高志。按：本土呼爲老醋，有黑、白二種，一稱忌諱。醬。清醬。按：有甜醬、黑醬、黃醬，皆麪爲之。黑黃者味鹹。清醬即醬油，亦有白、黑二種。滷蝦醬《甯河關志》：蝦細無肉，土人多作爲醬，名滷蝦。按：其油即滷蝦油。辣醬按：以曝乾辣茄椎爲末，以水調之，遠遜南方之油熬者。

張江裁《舊京遺事》　京師食醬，取給於海岱門外彌陀寺，城中西北隅取給於郭外酒醋店。刑部街田家溫麵出名最久，廟市之日，合食者不下千人，亦緣壟斷。得地街前後有鐵匠手帕等衚衕，皆諸曹邸寓。

袁棟《書隱叢説》卷一〇《蚳醬》　古禮，天子之羞百二十品，內有蚳醬及蜩范之屬。蚳，蟻子也，范，蜂也。然則後世之取蟻子、蜂房爲强壯之葯者，其亦有所本矣。

傳記

朱國禎《湧幢小品》卷一七《醬楊》　趙某者順天人，本楊姓，粥醬爲業，人呼爲醬楊。天順初，迎鑾之役，武官冑士爭乘勢納賂，以冒官賞，至累千數百。人或以語某，某搖手謝曰：我粗人，無食肉相，財帛非所惜，恐反蹈禍機耳。不越歲，冒官者事敗，盡革職任，或遭貶竄。人始曰：趙某不若也。某尤好意氣，其女夫刑部朱主事鐸，貧而有守，某每遺錢穀以助其廉。朱病卒，子又死，某膳其女，俾不失節。暨某壽終，其子敏又贍其女弟以居。

紀事

張華《博物志・逸文》　外國有豉法，以苦酒溲豆，暴令極乾，以麻油蒸之，蒸訖，復暴三過，乃止。○《藝文類聚》八十九三過作三日。然後細擣椒屑篩下，隨多少合投之，中國謂之康伯，以是胡人姓名傳此法者，云下氣調和。○《書鈔》百四十六、《御覽》八百五十五。

賈思勰《齊民要術》卷八《黃衣黃蒸及蘗第六八》　黃衣一名麥麴。

作黃衣法。六月中，取小麥，淨淘訖，於瓮中以水浸之，令醋漉出，熱蒸之。槌箔上敷席，置麥於上，攤令厚二寸許，預前一日刈亂葉薄覆。無亂葉者，刈胡枲，擇去雜草，無令有水露氣，候麥冷，以胡枲覆之。七日，看黃衣色足，便出曝之，令乾。去胡枲而已，慎勿颺簸。齊人喜當風颺去黃衣，此大謬，凡有所造作用麥麴者，皆仰其衣爲勢，今反颺去之，作物必不善矣。

作黃蒸法。六七月中，（味）〔昧〕生小麥，細磨之。以水溲而蒸之，氣餾好熟，便下之，攤令冷。布置，覆蓋，成就，一如麥麴法。亦勿颺之，慮其所損。

賈思勰《齊民要術》卷八《作醬法第七十》　十二月、正月爲上時，二月爲中時，三月爲下時。用不津瓮，瓮津則壞醬，常爲菹酢者，亦不中用之。置日中高處石上，夏雨，無令水浸瓮底。以一鉼鐵（一本作生縮）鐵釘子，皆歲殺釘著瓮底石下，後雖有姙娠婦人食之，醬亦不壞耎也。用春種烏豆，春豆粒小而均，晚豆粒大而雜。於大甑中燥蒸

之。氣餾半日許，復貯出更裝之，迴在上居下，不爾，則生熟不多調均也。氣餾周徧，以灰覆之，經宿無令火絶。取乾牛屎，圍累，令中央空，然之不烟，勢類好炭。（者）〔若〕能多收，常用作食，既無灰塵，又不失火，勝於草遠矣。齧看豆黄色黑極熟，乃下，日曝取乾。夜則聚，覆，無令潤濕。臨欲舂去皮，更裝入甑中蒸，令氣餾則下，一日曝之。明旦起，淨簸擇，滿臼舂之而不碎。若不重餾，碎而難淨。簸揀去碎者。作熱湯，於大盆中浸豆黄。良久，淘汰，挼去黑皮，湯少則添，慎勿易湯，易湯則走失豆味，令醬不美也。漉而蒸之。淘豆湯汁，即煑碎豆作醬，以供旋食。大醬則不用汁。一炊頃，下置淨席上，攤令極冷。預前，日曝白鹽、黄蒸、草蒿居邮反、麥麴，令極乾燥。鹽色黄者發醬苦，鹽若潤濕令醬壞。黄蒸令醬赤美。草蒿令醬芬芳。蒿，挼，簸去草土。麴及黄蒸，（名）〔各〕別擣末細蓰，馬尾羅彌好。大率豆黄三斗，麴末一斗，黄蒸末一斗，白鹽五升，蒿子三指一撮。鹽少令醬酢，後雖加鹽，無復美味。其用神麴昔，一升當笨麴四升，殺多故也。豆黄堆量不槩，鹽麴輕量平槩。三種量訖，於盆中面向太歲和之，向太歲則無蛆蟲也。攪令均調，以手痛挼，皆令潤徹。亦面向太歲内著瓮中，手挼令堅，以滿爲限，半則難熟。盆蓋，密泥，無令漏氣。熟便開之，臘月五七日，正月、二月四七日，三月三七日。當縱横裂，周迴雜瓮，徹底生衣。悉貯出，搦破瑰，兩瓮分爲三瓮。日未出前汲井花水，於盆中以燥鹽和之，率一石水，用鹽三斗，澄取清汁。又取黄蒸於小盆内，減鹽汁浸之，挼取黄瀋，漉去滓。合鹽汁，瀉著瓮中。率十石醬，用黄蒸三斗。鹽水多少，亦無定方。醬如薄粥便止，豆乾飲水故也。仰瓮口曝之。諺曰：萎蕤葵，日乾醬。言其美矣。十日内，每日數度以杷徹底攪之。十日後，每日輒一攪，三十日止。雨即蓋瓮，無令水入。水入則生蟲。每經雨後，輒須一攪。解後二十日堪食，然要百日始熟耳。術曰：若爲姙娠婦人壞醬者，取白葉棘子著瓮中，則還好。俗人用孝杖攪醬，及炙瓮，醬雖回而胎損。乞人醬時，以新汲水一盞，和而與之，令醬不壞。

肉醬法。牛羊麞鹿兔肉皆得作。取良殺新肉，去脂細剉。陳肉乾者不任用。合（時）〔脂〕令醬膩。曬麴令燥，熟擣，絹簁。大率肉一斗，麴末五升，白鹽二升半，黄蒸一升，曝乾，熟擣，絹簁。盤上和令均調，内瓮子中。有骨者，和訖先擣，然後盛之，骨多髓，既肥膩，醬亦然也。泥封，日曝。寒月作之，宜埋之於黍穰積中。二七日開看，醬出無麴氣，便熟矣。買新殺雉煑之，令極爛，肉銷盡，去骨取汁，待冷解醬。雞汁亦得。勿用陳肉，令醬苦膩。無雞雉，好酒解之。還著日中。

作卒成肉醬法。牛羊麞鹿兔肉生魚皆得作。細剉肉一斗，好酒一斗，麴末五升，黄蒸末一升，白鹽一升，麴及黄蒸，並曝乾，絹簁。唯一月三十日停，是以不須鹹，鹹則不美。盤上調和令均，擣使熟，還擘碎如棗大。作浪中坑，火燒令赤，去灰，水澆，以草厚蔽之，令坩中纔容醬瓶。大釜中湯煑空瓶，令極熱，出，乾。掬肉内瓶中，令去瓶口三寸許，滿則近口者燋。椀蓋瓶口，熟泥密封。内草中，下土厚七八寸。土薄火熾，則（合）〔令〕醬（燋）〔焦〕，熟遲氣味好（燋），是以寧冷不（燋）〔焦〕，食雖便，不復中食也。於上燃乾牛糞火，通夜勿絶。明日周時，醬出，便熟。若醬未熟者，還覆置，更燃如初。臨食，細切葱白，著麻油炒蔥令熟，以和肉醬，甜美異常也。

作魚醬法。鯉魚（鱭）〔鯖〕魚第一好，鱧魚亦中，鱭魚鮎魚即全作，不用切。去鱗，淨洗，拭令乾，如膾法，披破縷切之，去骨。大率成魚一斗，用黄衣三升，一升全用，二升作末。白鹽二升，黄鹽則苦。乾薑一升，末之。橘皮一合，縷切之。和令調均，内瓮子中，泥密封，日曝，勿令漏氣。熟以好酒解之。凡作魚醬、肉醬，皆以十二月作之，則經夏無蟲。餘月亦得作，但喜生蟲，不得度夏耳。

乾鱭魚醬法。一名刀魚。六月、七月，取乾鱭魚，盆中水浸，置屋裏，一日三度易水。三日好淨，漉，洗去鱗，全作勿切。率魚一斗，麴末四升，黄蒸末一升，無蒸，用麥蘗末亦得，白鹽二升半，於槃中和令均調，布置瓮子，泥封，勿令漏氣。二七日便熟。味香美，與生者無殊異。

食經作麥醬法。小麥一石，漬一宿，炊，卧之，令生黄衣。以水一石六斗，鹽三升，煑作鹵，澄取八斗，著瓮中。炊小麥投之，攪令調均。覆著日中，十日可食。

作榆子醬法。治榆子人一升，橘末，篩之。清酒一升，醬五升，合和。一月可食之。

又魚醬法。成膾魚一斗，以麴五升，〔清〕酒二升，鹽三升，橘皮二葉，合和，於瓶内封。一日可食，甚美。

作蝦醬法。鰕一斗，飯三升爲糝，鹽（一）〔二〕升，水五升，和調，日中曝之。經春夏不敗。

作燥脡五延反法。羊肉二斤，猪肉一斤，合煑令熟，細切之。生薑五片，橘皮兩葉，雞子十五枚，生羊肉一斤，豆醬清五合。先取熟肉著甑上蒸令熱，和生肉、醬清、薑、橘皮和之。

生脡法：羊肉一斤，猪肉白四兩，豆醬清漬之，縷切。生姜、雞子，春秋用蘇蓼，著之。崔寔曰：正月，可作諸醬，肉醬、清醬。四月，立夏後，鮦魚〔作〕醬。五月，可爲醬。上旬鬺楚狡切豆，中庚煑之。以碎豆作末都。至六七月之交，分以藏瓜。可作魚醬。

作鱁鮧法。昔漢武帝逐夷至於海濱，聞有香氣而不見物。令人推求，乃是漁父造魚腸

於坑中，以至土覆之（法），香氣上達。取而食之，以爲滋味。逐夷得此物，因名之，蓋魚腸醬也。取石首魚、鮈魚、鯔魚三種腸、肚、胞，齊净洗，空著白鹽，令小倚鹹，（肉）〔内〕器中，密封，置日中。夏二十日，春秋五十日，冬百日，乃好熟。〔食〕時下薑、酢等。

賈思勰《齊民要術》卷八《作酢法第七十一》　酢，今醋也。

凡醋瓮下，皆須安墫石，以離濕潤。爲姓娠婦人所壞者，車轍中乾土（木）〔末〕一掬著瓮中，即還好。

作大酢法。七月七日取水作之。大率麥麩一斗，勿揚簸，水三斗，粟米熟飯三斗，攤令冷。任瓮大小，依法加之，以滿爲限。先下麥麩，次下水，次下飯，直置勿攪之。以綿幕瓮口，拔刀横瓮上。一七日旦，著井花水一椀。三七日旦，又著一椀，便熟。常置一瓠瓢於瓮，以挹酢，若用濕器、鹹器内瓮中，則壞酢味也。

秫米神酢法。七月七日作。置瓮於屋下，大率麥麩一斗，水一石，秫米三斗，無秫者，黏黍米亦中用。隨瓮大小，以向滿爲限。先量水，浸麥麩訖，然後净淘米，炊爲再餾，攤令冷，細擘麵破，勿令有塊子，一頓下釀，更不重投。又以（水）〔手〕就瓮裏搦破小塊，痛攪令和，如粥乃止，以綿幕口。一七日一攪，二七日一攪，三七日亦一攪。一月日，極熟。十石瓮，不過五斗澱。得數年停，久爲驗。其淘米泔即瀉去，勿令狗鼠得食。饋黍亦不得入啖之。又法：亦以七月七日取水。大率麥麩一斗，水三斗，粟米熟飯（二）〔三〕斗。隨瓮大小以向滿爲度。水及黄衣，當日頓下之。其飯分爲三分，七日初作時下一分，當夜即沸，又三七日，更炊一分投之，又三日，復投一分。但綿幕瓮口，無横刀益水之事。溢即加甑。又法：亦七月七日作。大率麥麩一升，水九升，粟飯九升，一時頓下，亦向滿爲限。綿幕瓮口，三七日熟。前件二種酢，例清少澱多。至十月中，如壓酒法，毛袋壓出，則貯之。其糟，別瓮水澄，壓取先食也。

粟米麴作酢法。七月（二）〔三〕月向末爲上時，八月、四月亦得作。大率笨麴末一斗，井花水一石，粟米飯一石。明旦作酢，今夜炊飯，薄攤使冷，日未出前，汲井花水，斗量著瓮中。量飯著盆中，或栲栳中，然後寫飯著瓮中。寫時直傾之，勿以手撥飯。尖量麴末，寫著飯上，慎勿撓攪，亦勿移動。綿幕瓮口。三七日熟。美醞少澱，久停稱好。凡酢未熟，已熟而移瓮者，率多壞矣，熟則無忌。接取清，別瓮著之。

秫米醋法。五月五日作，七月七日熟。入五月，則多收粟米飯醋漿，以擬和釀，不用水也。漿以極醋爲佳。未乾麴，下絹節。經用粳、秫米爲第一，黍米亦佳。米一石，用麴末一斗，麴多則醋不美。米唯再餾，淘不用多遍。初淘潘汁寫却。其第二淘泔，即留以浸籲，令飲泔汁盡，重裝作再餾飯。下，揮去熱氣，令如人體，於盆中和之，擘破飯塊，以麴拌之，必令均調。下漿醋，更搦破，令如薄粥。粥稠則酢尅，稀則味薄。内著瓮中，隨瓮大小，以滿爲限。七日間，一日一度攪之，七日以外，十日一攪，三十日止。初置瓮於北蔭中風凉之處，勿令見日。時時汲冷水遍澆瓮外，引去熱氣，但勿令生水入瓮中。取十石瓮，不過五六斗糟耳。接取清，別瓮貯之，得停數年也。

大麥酢法。七月七日作。若七日不得作者，必須收藏取七日水，十五日作。除此兩日則不成。於屋裏近户裏邊置瓮。大率小麥麩一石，水三石，大麥細造一石，不用作米則（科麗）〔利嚴〕，是以用造。簸訖，淨淘，炊作再餾飯。揮令小暖如人體，下釀，以杷攪之，綿幕瓮口。三日便發。發時數攪，不攪則生白醭，生白醭則不好。以棘子徹底攪之，恐有人髮落中，則壞醋。凡醋悉爾，亦去髮則還好。六七日，淨淘粟米五升，米亦不用過細，炊作再餾飯，亦揮如人體投之，杷攪，綿幕。三四日，看（水清）〔米消〕，攪而嘗之，味甜美則罷。若苦者，更炊二三升粟米投之，以意斟量。二七日可食，三七日好熟。香美淳嚴，一盞醋，和水一椀，乃可食之。八月中，接取清，別瓮貯之，盆合，泥頭，得停數年。未熟時，二日三日，須以冷水澆瓮外，引去熱氣，勿令生水入瓮中。若用黍、秫米（攪）〔投〕彌佳，白、倉粟米亦得。

燒餅作酢法。亦七月七日作。大率麥麩一斗，水三斗，亦隨瓮大小，任人增加。水、麩亦當日頓下。初作日，軟溲數升麵，作燒餅，待冷下之。經宿，看餅漸消盡，更作燒餅投。凡四五（度）投，當味美。沸定便止。有薄餅緣諸（麴）〔麵〕餅，但是燒煑者，皆得投之。

迴酒酢法。凡釀酒失所味醋者，或初好後動未壓者，皆宜迴作醋。大率五石米酒醋，更着麴末一斗，麥麩一斗，井花水一石，粟米飯兩石，攤令冷如人體，投之，把攪，綿幕瓮口。每（杷）〔日〕再度攪之。春夏七日熟，秋冬稍遲，皆美香。清澄後一月，接取別器貯之。

動酒酢法。春酒壓訖而動不中飲者，皆可作醋。大率酒一斗，用水三斗，合瓮盛，置日中曝之。雨則盆蓋之，勿令水入，晴還去盆。七日後當臭，衣生，勿得怪也。但停置，勿移動，攪攪之。數十日，醋成，衣沈，反更香美。日久彌佳。又方：大率酒兩石，麥麩一斗，粟米飯六斗，小暖投之，把攪，綿幕瓮口。二七日熟，美醞殊常矣。

神酢法。要用七月七日合和。瓮須好。蒸乾黄蒸一斛，熟蒸藁三斛，凡二物温温暖，便和之。水多少，要使相淹漬，水多則酢薄不好。瓮中（用）〔卧〕經再宿，三日便壓之，如壓酒法。壓訖，澄（漬）〔清〕，内大瓮中，經二三日，瓮熱，必須以冷水澆之，不爾酢壞。其上有白醭浮，接去之，滿一月，酢成可食。初熟，忌澆熱食，犯之必壞酢。若無黄蒸及藁者，用麥麩一石，粟米飯三斛合和之。方與黄蒸同。盛置如前法。瓮常以綿幕之，不得蓋。

作糟糠酢法。置瓮於屋内。春秋冬夏，皆以穰茹瓮下，不茹則臭。大率酒糟、粟糠中半。麤糠不任用，細則泥，唯中間收者佳。和糟、糠，必令均調，勿令有塊。先内荆、竹篦於瓮中，然後下糠，糟於篦外，均平以手按之，去瓮口一尺許便止。汲冷水，遶篦外均澆之，候篦中水深淺半糟便止。以蓋覆瓮口，每日四五度，以椀挹取篦中汁，澆四畔糠糟上。三日後，糟熟，發香氣。夏七日，冬二七日，嘗酢極甜美，無糟糠氣，便熟矣。猶小苦者，是未熟，更澆如初。候好熟，乃挹取篦中淳濃者，别器盛。更汲冷水澆淋，味薄乃止。淋法，令當日即了。糟

任飼猪。其初挹淳濃者，夏得二十日，冬得六十日，後淋澆者，止得三五（月）〔日〕供食也。

酒糟酢法。春酒糟則醲，頤（澆）〔洒〕糟亦中用。然欲作酢者，糟常濕下，壓糟極燥者，酢味薄。作法：用石磴子辣即葛切穀令破，以水拌而蒸之。熟便下，揮去熱氣，與糟相（半）〔拌〕，必令其均調，大率糟常居多。和訖，臥於（酘）〔醋〕瓮中，以向滿爲限，以綿幕瓮口。七日後，酢香熟，便下水，令相淹漬。經宿，（酘）〔醋〕孔子下之。夏日作者，宜冷水淋之，春秋作者，宜温臥，以穰茹瓮，湯淋之。以意消息之。

作糟酢法。用春糟以水和，搦破塊，使厚薄如未。壓（澆）〔洒〕經三日，壓取清汁兩石許，着（熟）〔熱〕粟米飯四斗投之，盆覆，密泥。二七日酢熟，美醲，得經夏停之。瓮置屋下陰地（之處）。

食經作大豆千歲苦酒法。用大豆一斗，熟沃之，漬令澤。炊，曝極燥。以酒醋灌之。任性多少，以此爲率。

作小豆千歲苦酒法。用生小豆五斗，水沃，著瓮中。黍米作饘，覆豆上。洒三石灌之，綿幕瓮口，二十日，苦酢成。

作小麥苦酒法。小麥三斗，炊令熟，（者堋）〔著堋〕中，以布密封其口。七日開之，以二石薄酒沃之，可久長不敗也。

水苦酒法。女麴、麤米各二斗，清水一石，漬之一宿，沸取汁。炊米麴飯令熟，極熱投瓮中。以漬米汁隨瓮邊稍稍沃之，勿使麴發飯起。土（張）〔泥〕邊，（間）〔開〕中央，板蓋其上。（下居）〔夏月〕，十三日便醋。

卒成苦酒法。取黍米一斗，水五斗，煑作粥。麴一斤，燒令黄，槌破，著瓮底。以熟好泥。二日便醋。已嘗經試，直醋亦不美。以粟米飯壺斗投之，二七日後，清澄美醲，與大醋不殊也。

烏梅苦酒法。烏梅去核一升許肉，以五升苦酒漬數日，曝乾，擣作屑。欲食，輒投水中，即成醋爾。

蜜苦酒法。水一石，蜜一斗，攪使調和，（蜜）〔密〕蓋瓮口。著日中，二十日可熟也。

外國苦酒法。蜜一斤，水三合，封着器中，與少胡麥子著中，以辟，得不生蟲。正月旦作，九月九日熟。以一銅匕水添之，可三十人食。

崔寔曰：四月四日可作酢，五月五日亦可作酢。

賈思勰《齊民要術》卷八《作豉第七十二》 作豉法。先作煖蔭屋，坎地深三二（赤）〔尺〕，屋必以草蓋，瓦則不佳。（蜜）〔密〕泥塞屋牖，無令風及鼠入也。開小户，僅得容人出入。厚作藁鄣以閉户。四月、五月爲上時，七月二十日後、八月爲中時，餘月亦皆得作，然冬夏大寒大熱，極難調適。大都每四時（文）〔交〕會之際，節氣未定，亦難得所。常以四孟月十日後作者，易成而好。大率常欲令温和人腋下爲佳。若等不調，寧傷冷，不傷熱，冷則穰覆還煖，熱則臭敗矣。三間屋，得作百石豆。二十石爲一聚。常作者，番次相續，恒有熱氣，春秋冬夏，皆不須穰覆。作少者，唯至冬月乃穰覆豆耳。極少者，猶須十石爲一聚，若三五石，不自煖，難得所，故須以十石爲率。用陳豆彌好，新豆尚濕，生熟難均故也。淨揚簸，大釜煑之，申舒如飼（生）〔牛〕豆，搦軟便止，傷熟則鼓爛。漉著淨地（擇）〔擇〕之，冬宜小煖，夏須極冷，乃内蔭屋中聚置。一日再入，以手剌豆堆中候看，如人腋下煖，便翻之。翻法：以杷枚略取堆裏冷豆爲（心）〔新〕堆之，心（必）以次更略，乃至於盡。冷者自然在内，煖者自然居外。還作尖堆，勿令婆陀。一日再候，中煖更翻，還如前法作尖堆。若熱湯人手者，即爲失節傷熱矣。凡四五度翻，内外均煖，微着白衣，於新翻訖時，便小撥峯頭令平，團團如車輪，豆輪厚二（赤）〔尺〕許乃止。復以手候，煖則還翻。翻訖，以杷平豆，令漸薄，厚一（赤）〔尺〕五寸許。第三翻，一（赤）〔尺〕，第四翻，厚六寸。豆便内外均煖，悉着白衣，豉爲初定。從此以後，乃生黄衣。復撣（且）〔豆〕令厚三寸，便閉户三日。自此以前，一日再入。三日開户，復以枚東西作壟耩豆，如穀壟形，令稀稷均調。枚剌法，必令至地，豆若着地，即便爛矣。耩徧，以杷耩豆，常令厚三寸。間日耩之。後豆着黄衣，色均（是）〔足〕，出豆於屋外，淨揚簸去衣。布豆（赤）〔尺〕寸之數，蓋是大率中平之言矣。冷即須微厚，熱則須微薄，尤須以意斟量之。揚簸訖，以大瓮盛半瓮水，内豆著瓮中，以杷急抨之使淨。若初煑豆傷熟者，急手抨淨（則）〔即〕漉出，若初煑豆微生，則抨淨宜小停之，使豆小軟則難熟，太軟則豉爛，水多則難淨，是以正須半瓮尔。漉出，着筐中，令半筐許。一人捉筐，一人更汲水於瓮上，就筐中淋之，急抖擻筐，令極淨，水清乃止。淘不淨，令豉苦。漉水盡，委着席上。先多收穀穰，於此時内穀穰於蔭屋窖中，掊穀穰作窖底，厚二三（赤）〔尺〕許，以遮蔭蔽窖。内豆於窖中，使一人在窖中以脚蹔豆，令堅實。内豆盡，掩席覆之，以穀穰埋席上，厚二三（赤）〔尺〕許，復蹔令堅實。夏停十日，春秋十二三日，冬十五日，便熟。過此以往則傷苦，日數少者，豉白而用費，唯（食此）〔合熟〕自然香美矣。若自食欲久留不能數作者，豉熟取出曝之，令乾，亦得周年。豉法難好易壞，必須細意人，常一日再看之，失節傷熱，臭爛如泥，猪狗亦不食，其傷冷者，雖還復煖，豉味亦惡，是以又須留意，冷煖宜適，難於調酒。如冬月初作者，須先以穀穰燒地令煖，勿燋，乃净掃。内豆於蔭屋中，則用湯澆黍穄（裹）〔簟〕令煖潤，以覆豆堆。每翻竟，還以初用黍簟周匝覆蓋。若冬作，豉少屋冷，簟覆亦不得煖者，乃須於蔭屋之中，内微燃煙火，令早煖，不爾則傷寒矣。春秋量其寒煖，冷亦宜覆之。每人出，皆還謹密閉户，勿令泄其煖熱之氣也。

食經作豉法。常夏五月至八月，是時月也。率一石豆，熟澡之，漬一宿，明日出，蒸之，手捻其皮破則可，便敷於地，地恐者，亦可席上敷之，令厚二寸許。豆須通冷，以青茅覆之，亦厚二寸許。三日視之，要須通得黄爲可。出茅，又薄（揮）〔撣〕之，以手指畫之，作耕壟。一日再三如此。凡三日作此，可止。更煑豆，取濃汁，并秫米女麴五升，鹽五升，合此豉中。以豆汁灑溲之，令調，以手搏，令汁出指間，以此爲度。畢，内餅中。若不滿餅，以矯桑葉滿之，勿抑。乃密泥之中庭。二十七日出，排曝令燥。更蒸之時，煑矯桑葉汁溲灑之，乃蒸如炊

熟久，可復排之。此三蒸曝則成。

作家理食豉法。隨作多少，精擇豆，浸一宿，旦炊之，與炊米同。若作一石豉，炊一石豆。熟，取生茅臥之，如作女麴形。二七日，豆生黃衣，簸去之，更曝令燥後，以水（濕）〔浸〕令濕，手（投）〔搏〕之，使汁出，從指岐間出爲佳，以著瓮器中。掘地作塹，令足容瓮器。燒塹中令熱，內瓮著塹中。以桑葉蓋豉上，厚三寸許，以物蓋瓮頭，令密塗之。（卜）〔十〕許日成，出曝之，令浥浥然。又蒸熟，又曝。如此三徧成。

作麥豉法。七月、八月中作之，餘月則不佳。（眛）〔舖〕治小麥，細磨爲麵，以水拌而蒸之。氣餾好熟，乃下，擇之令冷，手掾令碎。布置覆蓋，一如麥蘗、黃蒸法。七日衣足，亦勿簸揚，以鹽湯周徧灑潤之。更蒸，氣餾極熟，乃下，擇去熟氣，及煖內瓮中，盆蓋，於蘘糞中燠之。二七日，色黑，氣香，味（美）便熟。搏作小餅，如神麴形，繩穿爲貫，屋裏懸之。紙袋盛籠，以防青蠅塵垢之汙。用時，全餅着湯中煑之，色足漉出。削去皮粕，還舉。一餅得數遍煑用。熱香美，乃勝豆豉。打破，湯浸研用亦得，然汁濁，不如全煑汁清也。

賈思勰《齊民要術》卷八《和齏第七三》　蒜一，薑二，橘三，白梅四，熟栗黃五，粳米飯六，鹽七，酢八。齏曰欲重，不則傾動起塵，蒜復跳出也。底欲平寬而圓。底尖擣不着，則蒜有麤成。以檀木爲齏杵曰，粳米硬而不染汗。杵頭大小與臼底相安可，杵頭着處廣者，省手力，而齏易熟，蒜復不跳也。杵長四（赤）〔尺〕。入臼七八寸圓之，已上，八稜作。平立，急舂之。舂緩則葷臭，久則易人。舂齏宜久熟，不可倉卒。久坐疲倦，動則塵起，又辛氣葷灼，揮汁或能灑汙，是以須立舂之。蒜，淨剥，（稻）〔掐〕去極根，不去則苦。嘗經渡水者，蒜味甜美，剥即用，未嘗渡水者，宜以魚眼湯涌鍊洽反半許半生用。朝歌大蒜，辛辣異常，宜分破去心，全心用之，不然辣則失其食味也。生薑，削去皮，細切，以冷水和之，生布絞去苦汁。〔苦汁〕可以香魚羹。無生薑，用乾薑。五升齏，用生薑一兩，乾薑則減半兩耳。橘皮，新者直用，陳者以湯洗去陳垢。無橘皮，可用草橘子，馬芹子亦得用。五升齏，用一兩。草橘、馬芹准此爲度。薑、橘取其香氣，不須多，多則味苦。白梅，作白梅法，在梅杏篇。用時合核用。五升齏，用八枚足（之）矣。熟栗黃，謂曰：金齏玉膾。橘皮多則不美，故加栗黃，取其金色，又益味甜。五升齏，用十枚栗。用黃軟者，硬黑者即不中使用也。杭米飯，膾齏必須濃，故諺曰：倍著齊。蒜多則辣，故加飯，取其甜美耳。五升齏，用飯如雞子許大。先擣白梅、薑、橘皮爲末，貯出之。次擣栗、飯使熟，以漸下生蒜，蒜頭難熟，故宜以漸。生蒜難擣，故須先下。舂令熟，次下涌蒜。齏熟，下鹽復舂，令沫（之）起，然後下白梅、薑、橘末復舂，令相得。下醋解之。白梅、薑、橘，不先擣則不熟，不貯出則爲蒜所殺，無復香氣，是以臨熟乃下之。醋必須好，惡則齏苦。大醋經年釀者，先以水調和，令得所，然後下之。慎勿着生水於中，令齏辣而苦。純着大醋，不與水調醋，復不得美也。右件法，止爲膾薤耳。餘即薄作，不求濃。膾魚，肉裏長一（赤）〔尺〕者第一好，大則皮厚肉硬，不任食，止可作鮓魚耳。切膾人，雖訖亦不得洗手，洗手則膾濕，要待食罷，然後洗也。洗手則膾濕，物有自然相賦，蓋亦燒穰殺瓠之流，其理難彰矣。

食經曰：冬日橘蒜齏，夏日白梅蒜齏。肉膾不用梅。

作芥子醬法。先曝芥子令乾，濕則用不密也。淨淘沙，研（令）〔令〕極熟。多作者，可碓擣，下絹篩，然後冰和，更研之也。令悉著盆，（令）〔合〕著掃帚上少時，殺其苦氣，多停則（冷）〔令〕無復辛味矣，不停則太辛苦。摶作圓子，大如李，或餅子，任在人意也。復（乾曝）〔曝乾〕。然後盛以絹囊，沈之於美醬中，須則取食。其爲齏者，初殺訖，即下美酢解之。

食經作芥醬法。熟擣芥子，細篩取屑，苦（瓮）〔甌〕裏，蟹眼湯洗之。澄去上清，後洗之。如此三過，而失其苦。微火上攪之，少熇覆甌（瓮）〔瓦〕上，以灰圍甌邊。一宿則成。以薄酢解，厚薄任意。

崔寔曰：八月收韭菁作擣齏。

歐陽詢等《藝文類聚》卷八八《木部上・榆》　崔寔《四民月令》曰：榆莢成者，收乾以爲旨蓄。色變白將落收爲醬，隨節早晚，勿失其適。

李匡乂《資暇集》卷中　合醬。人間多取正月晦日合醬，是日偶不暇爲之者，則云時已失，大誤也。案：昔者王政趨民，正月作醬，是日以農事未興之時，俾民乘此閒隙，備一歲調鼎之用，故紿云：雷鳴不作醬，腹中當鳴。所貴令民不於三二月作醬，恐奪農事也。今不躬耕之家，何必以正晦爲限，亦不須避雷，但問菽麴得法否耳。

韓鄂《四時纂要》卷三《夏令・四月》　造醋，四月爲良日。

韓鄂《四時纂要》卷四《秋令・七月》　蔵瓜桃、醬糟並佳。〇十日醬法。豆黃一斗，淨淘三遍，宿浸漉出，爛蒸傾下。以麵二斗五升相和拌，令麵悉裹却豆黃。又再蒸，令麵熟，攤却大氣，候如人體。以穀葉布地上，置豆黃於其上攤，又以穀葉布覆之，不得令大厚。三四日衣上黃色遍，即曝乾收之。要合醬，每斗麵豆黃，用水一斗，鹽五升，併作鹽湯如人體。澄濾，和豆黃，入瓮內密封。七日後攪之，取漢椒三兩，絹袋盛安瓮中。又入熟冷油一斤，酒一升，十日便熟，味如肉醬。其椒三兩，月後取出，曝乾，調鼎尤佳。

上寅造麴。法已具六月中。〇敗酒作醋。春酒停貯失味，不中飲者。但一斗酒，以一斗水合和，入瓮中，置日中曝之。雨即蓋，晴即去蓋。或衣生，勿攪動，待衣沉則香美成醋。凡釀酒失味不中者，便以熱飯投之，密封泥，即成好醋。

○米醋法。又先六月中，取糙米三五斗，炒了細磨，取蒼耳汁和溲，踏作麴，一如麥麴法。又取三五斗糙米，炊了隔宿，於瓮中熱湯浸。來日早蒸，蒸了攤開，蒿覆，如黃衣法。至造醋時，人炒糙米三五斗，向星露下，以沸湯潑。經宿，來日蒸之，亦無剩水，依常炊飯候熟。每斗用湯一斗，亦蒸米了，便下湯中，待如人體，即下黃衣及麴末。大約每斗米，用黃衣麴末共二斤，三七日成，放至四十九日成更佳。造用寅辰戌日。○暴米醋。糙米一斗，炒令黃，湯浸軟後，熟蒸。水一斗，麴末一升，攪和，下潔淨瓮器，稍熱爲炒。夏一月，冬兩月，密封頭。日未足不可開。○醫醋。凡醋瓮下須安磚石以隔濕氣，又忌雜手取，又忌生水器取及鹹器貯，皆致易敗。又醋因妊娠女人所壞者，取車轍中土一掬，著瓮中即還好。○麥醋。取大麥一石舂取一糙，取一半完人，一半帶皮便止。取五斗爛蒸罨黃，一如作黃衣法。五斗炒令黃熟，浸一宿，明日爛蒸，攤如人體。并前黃衣一時入瓮中，以蒸水沃之，拌令勻。其水於麥上深三五寸，即得密封。蓋七日便香熟，即中心著蒭，取之頭者，別收貯，餘以水淋，旋喫之。《齊民要術》云：造麥醋，米酘之，此恐難成，成亦不堪，蓋失其類矣。○暴麥醋。大麥一斗熟舂，插炒令香焦黃，磨中掣破。水拌濕後，熟水一斗五升，冷如人體。以麴一升攪和，入罌瓮中，封頭斷氣。二七日熟淋如前法。○醋泉。麵一石，七月六日造，淡溲作飥飥，熟煑漉出，箔上攤曬令乾，勿令蟲鼠喫。著收飥飥湯八斗已來，小麥麴末二大斗，結尖量於二石瓮中。先下飥飥一重，即下麴末一重，又下飥飥、麴末。如此重重下之，以盡爲度，即一時瀉飥飥湯八斗入瓮中，更不得動著。仍先以磚石磹瓮底。夏月令日照著，先以七介紙單子，初下日一重紙單子蓋頭，密繫之。一七日加一重，至四十九日七重足。又七日去一重，厚衣以竹刀割作二孔，南北對開，須帖瓮脣。每以胡蘆杓南邊取一杓，北邊入一杓新汲水。每日長出五升，即入水五升。如此至三十年不竭，然則須一手取，切忌殗污，立壞。又初造時，忌人喫著飥飥片子，切防家人背食之即不成矣。造多少在臨時。

造豉　《要術》云：造豉以四孟月，大約自四月至八月皆得，然六七月最佳，易得成黃衣。法具六月門中。

韓鄂《四時纂要》卷四《秋令・八月》　雜事。是月收薏苡，收蒺藜子，收角蒿，收韮花，以備醬醋所用。

韓鄂《四時纂要》卷五《冬令・十二月》　造醬。將炒黃浸一宿後，入釜中煑，令軟硬得所，漉出。將煑黃水澄取，每豆黃一斗，用黃衣末六升，神麴四升，鹽五升半，煑黃水調和勻後封閉，如乾厚即入熟水相添。○又造醬　豆黃簸去碎惡者，磨細，一石黃衣，一石豆黃，淨淘一遍，又淘之。取再淘豆水盛於瓮中，即入豆黃，次下黃衣，熟打封閉三道。人道嫁娵往來吉。

造英粉。第一粱米，第二粟米，須一色，不得令雜。去碎者，揀去。黍米木槽中下水踏十遍，水清乃止。大瓮中多以水浸，夏三十日，春六十日，不用易水，臭爛乃佳。勿令日炙著。日滿，汲水就瓮中沃之，攪令酸氣日後入鹽一斗，其鹽曝乾篩去泥土，正月已後漸漸諸法內所言黃衣者，即是以麥罨黃衣者。見六月內罨黃衣法。更入鹽。直至四月醬熟，都入鹽九斗即足矣。寒食時入熟油及餶頭之類，甚佳。○魚醬。鯔魚、魦魚第一，鯉、鯽、鱧魚次之。切如鱠條子一斗攤曝，令去水脈，即入黃衣末五升，好酒小許，鹽五升，和如肉醬法。腹腴之處最居下，寒即曝之，熱即涼處，可以經夏食之。月録云：用麴末恐不停久，宜減之。○兔醬　剉兔取肉切如鱠，脊及頸骨細剉，相和肉，每一斗黃衣末五升，鹽五升，漢椒五合去子，鹽須乾，方下好酒，和如前法，入瓷瓮子中。又以黃衣末蓋之，封泥。五月熟，骨與肉各別作亦得。○澹脯。取麞鹿肉如常腩厚，作片陰乾，勿著鹽即成脆脯，至佳。

温革《分門瑣碎録・醞釀》　敗酒作醋，但一斗酒，以一斗水合和甕盛，置日中曝之，雨則蓋。待衣生勿攪，待衣沉，則香美成醋。

貯神水。立春貯之謂之神水，釀酒不壞，酒如酸黃，每曇投宿蒸餅一枚，封泥。久之不壞，遂成好醋。

乾蒸餅切作小塊，米醋浸曬數次，用時以湯泡代醋。濕蠶沙擁瓶，可煮酒熟，兩日出之，勝如湯煮，色清味美，又能療風疾。

范鎮《東齋紀事》卷三　陝西路轉運使請永興軍、秦、坊、同在京板無「同」字等州官置醋坊，王沂公言：「榷酤之法，蓋出於前代之不得已。今經費之廣，未能省去，官自造醋，細民益見侵奪也。」

蘇軾《物類相感志・雜著》　米醋結蓋，取出以鹽淹之復爲醋，可治發背。

黃庭堅《山谷簡尺》卷下《答人簡》　若有橙子，乞一枚作醬。

彭百川《太平治迹統類》卷二八《用度損益錢幣茶酒用附》　〔仁宗天聖〕四年六月，罷永興、秦、坊等州新醋務。初陝西運司言：醋有微利，已置務榷之，請推其法於天下。

哲宗元祐元年三月，户部言，乞罷榷醋之禁。從之。

李燾《續資治通鑑長編》卷一〇四　天聖四年秋七月乙丑，罷永興軍、秦、坊等州新醋務。初，陝西轉運司言民間買官糟造醋，頗有遺利，已置務榷之，請推其法天下。王曾曰：「榷酒蓋出於前代之不得已，今以經費至廣，未能省去。若又榷醋，則甚矣。」故罷之。

普濟《五燈會元》卷一八《光孝慤禪師法嗣》　廣德軍光孝悟初首座分座日，示衆舉風幡話，至仁者心動處，乃曰：祖師恁麼道賺殺一船人，今時衲僧也不可恁麼會，既不恁麼會，畢竟作麼生。良久曰：六月好合醬，切忌著鹽多。

司農司《農桑輯要》卷五《瓜菜》　豆豉

《四時類要》：六月造豆豉，黑豆不限多少，二三斗亦得。淨淘宿浸，漉出瀝乾，蒸之令熟。于簟上攤，候温如人體。蒿覆一如黄衣法，三日一看。候黄衣上徧即得，又不可太過。簸去黄，曝乾，以水浸拌之。不得令太濕，又不得令太乾，但以手捉之，使汁從指間出爲候。安甕中實築，桑葉覆之，厚可三寸，以物蓋甕口密泥。于日中七日開之，曝乾，又以水拌，卻入甕中。一如前法，六七度，候好顔色，即蒸過，攤卻火氣。又入甕中實築之，封泥，即成矣。

司農司《農桑輯要》卷五《瓜菜》　麪豉

《四時類要》：六月造麪豉，麥麪不限多少，以水匀拌熟蒸，攤候温如人體。蒿艾罨取黄衣徧出，攤曬令乾。即以水拌令浥浥，卻入缸甕中實捺，安于庭中，倒合在地，以灰圍之。七日外，取出攤曬。若顔色未深，又拌依前法，入甕中。色好爲度，色好後，又蒸令熱。及熱，入甕中築泥，卻以冬取喫，温暖勝豆豉。捺，乃遏切，搦也。

陶宗儀《説郛》卷九五上吴氏《中饋録・脯鮓》　造肉醬

精肉四斤，去筋骨，醬一斤八兩，研細鹽四兩，葱白細切一碗，川椒、茴香、陳皮各五六錢，用酒拌各粉并肉如稠粥，入罈封固，晒烈日中十餘日，開看，乾再加酒，淡再加鹽，又封以泥晒之。

魚醬法

用魚一斤，切碎洗淨後，炒鹽三兩，花椒一錢，茴香一錢，乾姜一錢，神麯二錢，紅麯五錢，加酒和匀，拌魚肉，入磁瓶封好，十日可用。吃時，加葱花少許。

陶宗儀《説郛》卷九五上吴氏《中饋録・製蔬》　酒豆豉方

黄子一斗五升，篩去麵，令淨。茄五斤，瓜十二斤，薑觔十四兩，橘絲隨放，小茴香一升，炒鹽四斤六兩，青椒一斤，一處拌入瓮中，捺實。傾金華酒或酒娘，醃過各物，兩寸許。紙箬札縛泥封，露四十九日。罈上寫東西字記號，輪晒，日滿，傾大盆内，晒乾爲度，以黄草布罩著。

水豆豉法

好黄子十斤，好鹽四十兩，金華甜酒十碗，先日用滾湯二十碗充調鹽作澈，留冷定清聽用。將黄子下缸，入酒入鹽水，晒四十九日完，方下大小茴香、各一兩。草果、五錢。官桂、五錢。木香、三錢。陳皮絲、一兩。花椒、一兩。乾薑絲、半斤。杏仁、一斤。各料和入缸内，又晒又打二日，將罈裝起。隔年吃方好，蘸肉吃更妙。

紅鹽豆

先將鹽霜梅一個安在鍋底下，淘淨大粒青豆蓋梅。又將豆中作一窩，下鹽在内。用蘇木煎水，入白礬些少，沿鍋四邊澆下，平豆爲度，用火燒乾。豆熟，鹽又不泛而紅。

魯明善《農桑衣食撮要》卷上　正月，【略】合小豆醬。

小豆蒸爛冷定，團成餅，盦出黄衣，穿掛當風處。至三四月内，用黑豆或黄豆炒過，磨去皮，簸淨，煮熟撈出。每小豆黄子一斗，熟豆一石，用鹽四十餘斤，拌匀擣爛入甕。每日攪動，曬過七日後，便可食用。合醬時，斟酌豆黄用之。

魯明善《農桑衣食撮要》卷上　六月

合醬法

用豆一石炒熟，磨去皮，煮軟撈出。用白麵六十斤，就熱搜麵，匀於案上，以箬葉鋪填攤開，約二指厚。候冷，用楮葉盛蒼耳葉搭蓋，發出黄衣爲度，去葉涼一日。次日曬乾，簸淨擣碎。約量用鹽四十斤，無根水二擔。或稀者，用白麵炒熟候冷，和於醬内。若稠者，用甘草同鹽煎水，候冷添之。於火日晚間點燈下醬，則不生蟲。加蒔蘿、茴香、香草、葱椒物件，其味香美。

做麥醋

大麥一石或三五斗炒過，取一半細碎，取一半完全。先以細碎者浸一宿，次日蒸成飯，用楮葉蓋，盦成黄子。七日後，以完全者浸一宿，炊成飯。以炊湯半籮候温，將黄子同釀，密封蓋，如不密封，則生蟲。過七日後，則成醋。二七日後，出頭鍋醋，煲過收貯。二糟有味，再釀之。

做老米醋

將陳倉秔米三斗或五斗淘淨，水浸七日，每日換水一遍。七日後蒸熟，候飯冷，於蓆箔上攤開，以楮葉蓋覆，發黄衣遍，曬乾，臨下時簸淨。每黄子一斗，用

水二斗，入甕内，又用紅麴一合，温水泡下，將甕口封閉。二十日看一遍，候白衣面墜下，或白衣不下澄清，以味酸爲度。去白衣，將醋鍋内熬一沸，又炒鹽少許，候冷，用潔净餅甕收貯，以泥封之，可留一二年。

做米醋

用秈穀三斗，每日换水浸七日，蒸熟攤開，盒成黄子，曝曬乾極。三伏内，以糙糯米一斗五升，水略浸，蒸熟候冷，以穀黄擣碎拌和蒸熟糯米。缸底先用蓼子數莖，然後入缸内，用水五升，上又用蓼子數莖，以米糠蓋之，密糊封閉一月。然後篘出，用烏梅數箇，鹽少許，同入餅内煮數沸，泥封收貯。切忌生水濕器盛頓。

做蓮花醋

白麵一斤，蓮花三朵，擣細，水和成團，用紙包裹，掛於當風處。一月後取出，以糙米一斗，水浸一宿，蒸熟。用水一斗釀之，用紙七層密封定。每層寫七日字，遇七日揭去一層，至四十九日，然後開封篘出，煎數沸收之。如二糟有味，用漉水再釀。儘有日用，忌生水濕器收貯。

做豆豉

大黑豆淘净，煮熟漉出，篩麵拌匀，攤於席上放冷。用楮葉盒成黄子，候黄衣上遍，曝乾。用瓜茄切斤二件，每一斤用净鹽一兩，入生薑、橘皮、紫蘇、茴蘿、小椒、甘草切碎同拌一宿。次日，將豆黄簸去黄衣，同入甕内，用元汁匀拌。上用箬葉蓋覆，甎石壓定，紙泥密封。曬半月後，可開取豆瓜茄曬乾，略蒸氣透，再曬收貯。

造麩豆

麥麩不限多少，以水匀拌，熟蒸出放温。蒿艾盒出黄衣，曬乾，以水匀拌，帶潤却入缸甕實捺定。倒合庭中地上，以少灰圍之。七日外取出攤曬，若顔色未深，又拌依前法。色好爲度，色黑又蒸熱入甕，捺入泥封。至冬取食，温暖。

脱脱《金史》卷四九《食貨志四》 醋税。自大定初，以國用不足，設官榷之，以助經用。至二十三年，以府庫充牣，遂罷之。【略】

章宗明昌五年，以有司所入不充所出，言事者請榷醋息，遂令設官榷之，其課額，竢當差官定之。後罷。【略】

承安三年三月，省臣以國用浩大，遂復榷之。五百貫以上設都監，千貫以上設同監一員。

胡助《樹藝篇・果部》卷一《桃》 桃酢法。桃爛自零者，收取，内之於瓮中，以物蓋口。七日之後，既爛，漉去皮核，密封閉之，三七日酢成，香美可食。

韓奕《易牙遺意》卷上《醞造類》 醋

用粳糯米，不枸糙與白皆可。以七升五合，水浸三日炊飯。白麵一斤半，秤水二十五斤，和匀，入瓮。厚紙五層，密封五十日熟。二醋下水十二斤，三醋下水八斤。春秋二社皆可造，亦有以米罨成黄子者。

又法：

正立伏日，粳米糙白皆可，粞亦可。五斗，水浸，一日一换水，七次。炊飯，入瓮内，候七日，下水，其飯一斗對水一斗。下後，每日打二次。候熟，濾去醋糟，煎過入瓶内。放炒糙米一撮，尤妙。

又法：

二斗米，浸二日，蒸飯，和麩皮一斗，罨成黄子，晒乾。再用米炊飯二斗，乘熱和前黄子十分，捺實在缸内。一斗米下二斗水，缸上用蓋密封。候其熟，用茴香煎煮入瓶。須正伏中造。

豆醬

用黄豆一石晒乾，揀净去土，磨去殼，沸湯泡浸。候漲，上甑蒸糜爛，停如人氣温，拌白麪八十斤官秤，或七十斤。攤蔗蓆上，約二寸厚。三五日黄衣上，番轉再攤，罨三四日。手挼碎，鹽五六十斤，水和下缸，拌抄，上下令匀，以鹽掩缸面。其鹽宜淋去灰土草屑，水宜少下，日後添冷鹽湯。大抵水少則不酸，黄子攤薄則不發熱且色黄，厚則黑爛且臭。下缸後，遇陰雨，小棒撐起缸盖，以出其氣。炒鹽停冷，掩其面。天晴，一二日便打轉令白，頻打令其匀，且出熱氣。須正伏中造。

又法：

用大麥磨粉，其色味尤甜而黑，汁且清。凡醬止宜週歲，過則味減矣。

又醬油法

黄豆挼去衣，取一斗净者，下鹽六斤，下水比常法增多。熟時，其豆在下，其油在上也。

韓奕《易牙遺意》卷下《齋食類》 五辣醋

醬一匙，醋一觥，沙糖少許，花椒、胡椒各五十粒，生姜、乾姜各一分，砂盆内研爛，可作五分供之。一方煨葱白五分，或大蒜少許。

佚名《居家必用事類全集》己集《酒麴類》 造諸醋法

造七醋法。假如黄陳倉米五斗，不淘净，浸十宿，每日换水一次，至七日，做熟飯，乘熟便入甕，按平封閉，勿令氣出。第二日番轉動，至第七日開再番轉，傾

入井花水三擔，又封閉一七日，攪一遍。再封，二七日再攪，至三七日即成好醋矣。此法甚簡易，尤妙。

造三黄醋法。於三伏中，將陳倉米一斗淘浄，做熟硬飯攤令匀，候冷定，飯面上以楮葉蓋，或蒼耳、青蒿皆可，罨作黄衣。上去罨蓋之物，番轉過，至次日晒乾，簸去黄衣，浄器收貯。再用陳米一斗，做熟硬飯晒乾，亦用浄器收貯。至秋社日再用陳米一斗做熟飯，與上件黄子乾飯拌和匀下水。飯面上約有四指高水，紗帛幪頭，至四十九日方熟。慎勿動，着待其自然成熟，此法極妙。

造小麥醋法。陳倉米一斗，或糯米亦可，用水浸一宿，炊作飯攤温冷。麯麵二十兩搗細，火焙乾，以紙襯地上出火氣，拌飯匀，放浄甕内。入新汲水三斗，又拌匀，摺捺平，用紙兩三層密封甕口，勿見風，向南方安。候四十九日開，用小麥二升炒燋，投入甕内。少頃，取醋於鍋内煎沸，入瓶了，上用炒麥一撮，醋久不壞。取頭醋了，再用水一斗半釀第二醋，旬日可取食之。第二醋了，又用水七升半釀第三醋，更數日取食之。第三醋了，二三醋欲食，須用炒燋麥半升許，入甕内搭色，猶可取第四醋，味尚如街市中賣者，此醋妙不可言。米醋熱者蓋謂炒米耳，此法用炊米，所以性平。

造麥黄醋法。小麥不拘多少淘浄，用清水浸三日，漉出控乾蒸熟，於煖處攤開，鋪放蘆蓆上，楮葉蓋之，三五日黄衣上，去葉，晒乾簸浄入缸，用水拌匀，上面可留一拳水，封閉四十九日可熟。

造大麥醋法。大麥仁二斗，内一斗炒令黄色，水浸一宿，炊熟，以六斤白麪拌和。於浄室内鋪席攤匀，楮葉覆蓋七日，黄衣上，晒乾。更將餘者一斗麥仁炒黄，浸一宿，炊熟攤温，同和入黄子，捺在缸内，以水六斗匀攪，密蓋三七日可熟。

造糟醋法。臘糟一石水泡，飴糖三斗，麥麪二斗，右件和匀，温暖處放罨蓋，勤拌捺，須氣香。咂嘗有醋味，依常法製造淋之。按四時添減，春秋用糖四斗半、麪二斗，夏糖三斗、麪二斗，冬糖五斗、麪三斗，覷天氣加減造之。

造餳糖醋法。餳餄一斤，水三斤，先將水入鍋煎數沸，豁出傾入餳，攪匀伺温，入白麴末二兩，同攪匀，裝瓶内，紙封日晒。春秋一月，冬四十五日，夏二十日熟，甚香美。下了到二十日之上，有一層白醭面子，休攪動，至自落時乃成熟也。若不日晒，只安頓浄處，勿得動摇，任其自然，尤妙。

造千里醋法。烏梅去核一斤許，以釅醋五升浸一伏時，曝乾，再入醋浸，曝乾再浸，以醋盡爲度，搗爲末，以醋浸飣餅，和爲丸如雞頭大。欲食投一二丸於湯中，即成好醋矣。

造麪醋法。初取麪麪，先以五斗用水和匀，可作團即止。上甑蒸，合作黄子，須楮葉蓋兩日後成黄，即打聚作一堆盒，過夜晒乾。先量起五升黄留作二醋，然後用陳米一斗，二升五升亦不妨，浸一夜，次早和，先留麪皮五斗用和匀，蒸飯熟，稍冷，與黄子入缸一處，打拌入水約五升瓶二十瓶，以上攪匀，用蘆蓆一片如缸口裁圓，中開方一尺竅，草布且糊一邊，四外蘆與缸緣悉糊了，置日中晒。次早以杖物入草布竅入攪番，如此三早，止須看潮候，糊了三面草布。三伏晒一月，如月陰多賸晒十數日，却榨下鍋煎數沸，以浄潔瓶盛。每瓶入炒麥一撮，紙厚封，紙上放草灰一把，愈客氣，置高處，勿着地氣。二醋，榨頭醋，先一日煎下熟湯十瓶，次早以先留黄子五升，與頭醋糟和匀，以所煎冷湯攪，如前封蓋，却不須三打晒七。

造糠醋法。每糟二十斤，用水一擔，不拘冬月。浸一宿攪匀，以爛爲度。如是新糟，使水一擔半，稻糠隨水拌糟，須按令極匀，裝入甕，將滿攤平，以糠蓋或再用蔫蓋甕口，頻頻看，覷候熱發，便倒入别甕。熱不得太過，太過則損味。如未熱不得動，依前盒蓋。熱候四度，逐旋隨次按匀，再謄入淋甕中，踏令極實，虚則不中。煎湯淋之爲頭醋，再煎湯淋取第二醋。如要極酸，即將頭醋煎重淋新糟，其酸極佳。如此欲得酸，即將第二醋煎沸，湯淋新糟，已是重淋醋。若更將逐甕頭醋用淋，恐太酸了。造成，用川椒裝入乾瓶，泥起，不可近濕氣，煎了候冷裝。造醋之法，惟要酸，酸之訣在發熱時不可發過。化糟時短着水，淋下再淋，自然妙也。

收藏醋法。但凡收醋，須用頭出者裝入瓶，每瓶燒紅炭一塊投之，糝炒小麥一撮，箬封泥固。或有入燒鹽者，反淡了味。

佚名《居家必用事類全集》己集《諸醬類》　熟黄醬方。不拘黄黑豆，亦不拘多少，揀浄炒熟，取出磨成細末。每豆細末一斗，麵一二斗，入湯和匀，切片子蒸熟，攤在蘆席上。用麥稭，蒼耳葉盒，待有黄衣，烈日晒令極乾。一片黄子入鹽四兩，井花水投下，去黄子一拳高，烈日晒之。

生黄醬方。三伏中，不拘黄黑豆揀浄，水浸一宿，漉出入鍋煮，令熟爛，取出攤令極冷，多用白麵拌匀，攤在蘆席上，用麥稭、蒼耳葉盒，一日發熱，二日作黄衣，三日後番轉，烈日晒乾，愈晒愈好。秤黄子一斤，用鹽四兩爲率，汲井花水，下水高黄子一拳，晒，不犯生水。麪多好醬黄，晒多好醬味。

小豆醬方。不拘多少，揀浄磨碎，簸去皮，再磨細，浸半日，控乾，擦去皮。

至來早，水淘淨控乾，麪熟搭作團子，盒蓋。候一月方發過，用大眼籃懸挂透風處。至來年二月中旬，用布擦去白醭，搗碎再磨。每細麵二十斤，用鹽六斤四兩，以臘水化開，遇火日侵晨下，兩月可食。

造麪醬方。白麪不拘多少，冷水和作硬劑，切作一指厚片子，籠内蒸熟，攤眼三時許後，麴子上乾，以楮葉、蒼耳、麥稭盒蓋，至黄衣上匀爲度。去蓋物，番轉過，至次日晒乾，刷去黄衣搗碎。每斤鹽四兩，煎湯泡鹽作水下之。

豌豆醬方。不拘多少，水浸蒸軟，晒乾去皮。每淨豆黄、小麥一斗同磨，作麵水，和硬劑，切作片蒸熟，覆蓋盒，黄衣上晒乾。依造麪醬法，用鹽水下。

榆仁醬方。不拘多少，淘淨浸一伏時，搓洗去浮皮，再於布袋盛，以竟水中揉洗去涎，控乾，與蓼汁同晒乾，再以蓼汁拌濕同晒。如此七次，同發過麪麵依造麪醬法，用鹽下之。每用榆仁一升，發過麪麵四斤，鹽一斤，如法製之。

大麥醬方。黑豆板淨者五斗炒熟，水浸半日，再入鍋用浸豆水煮令爛，傾出伺冷。以大麥麪百斤拌令匀，以篩篩下麪，用煮豆汁和搜作劑，切作大片，上甑蒸熟，傾出攤冷。以楮葉盒蓋，候黄衣上汗乾，再晒搗碎，揀丁日或火日下之。每斗黄子用鹽二斤，井花水八升，化鹽水入缸。

造肉醬法。獐兔羊肉等皆可造。

精肉，去筋膜，四斤切。醬麵，一斤半，搗細用。鹽，一斤。葱白，細切一椀。良薑，小椒，蕪荑，陳皮。各二兩。

右件糯酒拌匀如稠粥，小甕盛，封十餘日，覷稠時再入酒，味淡時入鹽，用泥封固，日曝之。

造鹿醞法。鹿肉，八斤。去筋膜，細切如泥。酒麵，一斤。小豆麵一斤。紅豆，川椒六兩淨。蓽撥，良薑，茴香，甘草，各炙二兩。桂心半兩。蕪荑末一斤。肉豆蔻二兩。葱白。切作米，二升半。

右爲細末，同鹿肉和拌，用糯酒調匀稀稠得所。小口缸盛，密封之，三五日一攪，匀則易似。復密之，曝于庭，夜置煖處，百日可食。視稀稠加酒麵。

造醬法。凡造醬，先以鹽淘淨，去泥滓垃圾，醬自佳。先以缸盛水，次以稍箕盛鹽，於水中攪漉，好鹽自隔箕兒下，垃圾石土糞草之類皆留箕中。滈臾缸面又有一層黑泥末，以搭羅掠去之盡，缸中皆淨鹹水，鹽如雪白，澄於缸底。別以器盛起，然後下醬。先用水逐旋入，白鹽多留紫，蓋面上和訖，以蒔蘿撒醬面上，復以翎蘸好香油，持抹醬面及缸。

治醬甕生蛆法。用草烏五七箇，切作四半，撇入，其蛆自死矣。

佚名《居家必用事類全集》己集《諸豉類》 金山寺豆豉法。黄豆不拘多少，水浸一宿，蒸爛候冷，以少麪摻豆上拌匀，用麪再拌。掃淨室鋪席，匀攤約厚二寸許，將穰草、麥稈或青蒿、蒼耳葉蓋覆其上，待五七日，候黄衣上，搓按令淨，篩去麪皮，走水淘洗曝乾。每用豆黄一斗，物料一斗，預刷洗淨甕候下。

鮮菜瓜，切作二寸大塊。鮮茄子，作刀劃作四塊。橘皮，刮淨。蓮肉，米浸軟，切作兩半。生薑，切作厚大片。川椒，去目。茴香，微炒。甘草，剉。紫蘇葉，蒜瓣。帶皮。

右件將物料拌匀，先鋪下豆黄一層，下物料一層，摻鹽一層，再下豆黄、物料、鹽各一層，如此層層相間，以滿爲度。納實，箬密口，泥封固，烈日曝之。候半月取出，到一遍拌匀，再入甕，密口泥封，晒七七日爲度，却不可入水，茄瓜中自然鹽水出也。用鹽相度斟量多少用之。

鹹豆豉法。黑豆一斗蒸畧熟，取出晒一日，用瓜二十條，茄四十箇，先切小乾下用。紫蘇、陳皮各切碎拌和，用茴香四錢，重炒鹽四兩拌和得所，罨之三日，然後用好酒遍洒令匀。再畧蒸過，再用鹽四兩拌之，又用好酒微洒之，日中攤晒一日，却入磁小缸内緊築，數重紙封之，或用泥封，置三伏日晒好。

淡豆豉法。大黑豆不拘多少，甑蒸香熟爲度，取出攤置茶簾内，乘温熱以架子，每一層盛一茶簾，頓在不見風處。四圍上下用青草穰緊護之。如是數日，取開，見豆子上生黄衣已遍，然後取出晒一日。次日，温湯漉洗，以紫蘇葉切碎拌和之，烈日中曝至十分乾，然後用磁罐收貯，密封固。

造成都府豉汁法。九月後二月前可造。好豉三斗，用清麻油三升，熬令烟斷，香熟爲度。又取一升熟油拌豉，上甑熟蒸，攤冷晒乾。再用一升熟油拌豉，再蒸，攤冷晒乾，更依此。一升熟油拌豉，透蒸曝乾，方取一斗白鹽匀和，搗令碎，以釜湯淋，取三四斗汁，淨釜中煎之。

川椒末，胡椒末，乾薑末，橘皮，各一兩。葱白。五斤。

右件並搗細和煎之，三分減一，取不津磁器中貯之。須用清香油，不得濕物近之，香美絶勝。

造麪豉法。七八月中造之，餘月則不佳。春師治小麥細磨爲麪，以水拌泥，泥入甑蒸之，候氣熠好熟，乃下攤之，令極冷，手挼令碎。布覆蓋，待七日黄衣上，乃攤去熱氣，却裝入磁甕中，盆蓋，於穰糞中煥之二七日，黑色，氣香味美，便乘熱摶作餅子，如神麪樣，繩穿貫心，屋内懸之。兼以紙袋盛之，又佳，防青蠅

塵垢之汚。用時全餅着湯中煮之，色足漉出，削去皮。一餅可數用熟，香美全勝豆豉。只打破湯浸，研用亦得，然汁濁不如全煮汁清也。

造瓜豉法。菜瓜大者二十條，去穰，不可經水，切作厚二寸闊長條，闊一寸許，用鹽八兩淹二宿，漉出晒乾。次用頭醋五升，鹽豆豉一升，同煎四五沸，去豆豉，只用所煎之醋，放冷，入糖四兩，蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，同瓜兒并入於醋内浸一宿。漉出晒，待乾又浸又晒，以浥盡糖醋，晒乾爲度。加蒔蘿、茴香、川椒、紫蘇、橘皮絲，先用鹽少許浸一宿，採乾，然後入瓜兒内，先去其水氣，防蒸白釀。造時三伏中，並秋前可也。

佚名《居家必用事類全集》己集《醞造醃藏日》 造麪醬酒醋逐月吉凶

正月丁卯、甲辰、丙辰、丁未、己未、乙酉、丁酉吉。

二月己巳、丁巳吉。

三月丙子、己巳、庚子、乙巳、丁巳，不犯月厭，大吉。

四月乙丑、丁丑、丁卯、辛卯、乙卯，不犯虚耗月厭，大吉。

五月丙寅、甲申、庚申，大吉。

六月壬申、戊寅、己酉、丁酉、己卯，不犯虚耗月厭，大吉。舊有丙午係萬通受死，不用。

七月庚午、庚戌、戊子、戊戌吉，庚辰、壬辰犯月厭，不用。

八月丁亥、癸巳、己亥、己巳吉，癸未、己未係受死，不用。

九月辛巳、戊子、丙申、戊申、辛亥、庚申，不犯月厭凶殺。

十月己卯、丁卯、甲戌、癸未、甲午、庚子、己未吉。

十一月乙丑、戊寅、乙未、壬寅、戊申、甲寅、甲申吉，舊有丙戌、戊戌，犯天耗，乙巳與戊戌，並犯十惡，不用。

十二月庚子、丁卯、壬申、壬寅、乙卯、甲申、戊申、戊寅、庚申、己卯吉。

造麵吉日，辛未、乙未、庚子。

造醬吉日，丁卯。

造醬忌日，辛日不合醬。

造酒醋吉日，春氐、箕，夏亢，秋奎，冬危。直日星宿。

造酒醋忌日，戊子、甲辰、丁酉。杜康死。

又忌月厭虚耗，十惡受死，並凶。

醃藏鮓脯薑瓜吉日，初一、初二、初七、初九、十一、十三、十五。

醃藏鮓脯薑瓜凶日，月忌、月厭、上下絃、滅没日、初五、十四、二十三不宜。

賈銘《飲食須知》卷五《味類》 醋味酸甘苦，性微温，解魚肉瓜菜毒。米醋乃良，多食損筋骨，傷胃氣，不益男子。

醬味鹹甘性冷，殺魚肉菜蕈百藥毒，多食助溼，發瘡。

倪瓚《雲林堂飲食製度集》 醬油法。每黄子一官斗，用鹽十斤足秤，水廿斤足秤，下之，須伏日合下。

劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造醋法》

糯米醋法

六月六日，用小麥二升磨碎不羅，是日侵早，以井花水和成餅，桑葉紙包之，懸通風處陰乾，聽其自發。八月社日，以糯米一斗蒸作飯搗前麴末，拌匀入甕。取蒸飯湯候冷，量四斗入之，不及水湊。紙糊甕口，針刺數孔於紙上。至一箇月，先期澱洗瓦甕瀝乾，至日榨醋，煮熟窖之。或以早穀舂半米半穀，炒焦黑色，乘熱投入醋中封蓋，則醋黑色，酸味倍增，甚妙。

棗醋法

紅棗煮爛，連湯放冷，入造酒麴酵少許。或用陳紅米炊作飯，投入拌匀入甕，甕面留一小竅，曬日中，候香熟用之。

乾醋法

烏梅去核一升，以釅醋五升浸，曬乾爲末。欲用取少許，投水中即成醋。

又方：以蒸餅暴乾，投醋中浸透，再暴再浸。大約餅三枚，滲盡醋一斗，暴燥收之。每行厨欲用，擘少許，以水研用。

又方：倉米一斗，輕炒過，微燋亦不妨。取水浸一宿，上甑蒸熟，攤冷，搗麩麴末六升，冷熟水和匀，收入料樣於甕，令汁透飯内。候熟定，方以泥封口，半月後取喫，甚酸。

劉基《多能鄙事》卷一《飲食類・造豉法》

收臘豉法

取香好乎豉，於臘日用川芎頭、橘皮、生姜絲，酒洒，蒸焙乾收，貯净磁器中，雖久如新。

解縉《永樂大典》卷一三三四一《豉》 豆豉。《農桑撮要》：六月做豆豉。大黑豆淘净，煮熟漉出，篩麵拌匀，攤於席上放冷。用楮葉蓋成黄子，候黄衣上遍曬乾，用瓜茄切片。二件每一觔，用净鹽一兩，入生姜、橘皮、紫蘇、蒔蘿、小椒、甘草切碎同拌一宿，次日將豆

黃皺去黃衣，同入甕內。次元汁勻拌，上取箬葉覆蓋，甎石壓定，紙泥密封。曬半月後可開，取豆瓜茄曬乾，略蒸氣透，再曬收貯。《山居備用》：造豆豉法：黃豆不以多少，水浸一宿，蒸爛候冷，以少麵摻豆上拌勻，用麩再拌，掃淨室鋪蓆上攤，約厚二寸許，將穰草麥桿或青高、蒼耳葉蓋其上，待五七日黃衣上搓掇，令篩去麩皮，走水淘洗曝乾。每用黃豆一斗，物料一斗，先洗淨甕候下，鮮菜瓜，切作二寸大塊。鮮茄子、竹刀劃作四塊。蓮肉，水浸軟切作片，生姜切作厚片。陳皮，去白。川椒，去目。茴香，微炒。甘草，剉。紫蘇葉，蒜瓣。帶皮。右拌勻，先鋪黃豆一層，下物料一層，摻鹽一層，再下豆黃物料鹽各一層，如此相間，以滿爲度。納實，箬密口，泥封固，列日曝之，候半月取出倒一遍，拌勻再入甕，密口泥固，晒七七日爲度，却不可入水，瓜茄中自然鹽水出也。用鹽相度斟酌多少用之，抑豉食中之常用。春夏天氣不和，蒸炒以酒漬服之至佳。是齊售用豆豉法：黑豆一斗，蒸極爛，攤微冷，以白麵一觔拌和，如醬法罨黃薄作餅子，頻看勿使青黑。候黃衣生，先眼乾，日中曝令極乾。用鹽四觔，大瓜子三十條去穰子切，嫩茄子伍十箇切，並乘露摘者，橘皮半觔，湯浸四五日，逐日換水，不爾則苦生。紫蘇去梗切一斜，川椒半觔，生薑香苗切二升，生薑二觔，切茴蘿，馬芹各半升，一處拌和，入小甕中，以蒻覆，用竹篦以石壓之。日中曝半月，拌和過，仍舊再曝半月。臨收時，用好酒一升拌勻，入瓶收貯，食之大佳。《齊民要術》作豉法【略】道僧利諭做豆豉，以大豆煮熟，用少麵盦成黃子，用生瓜茄切片，三件每一觔用鹽二兩。入生薑，橘皮，紫蘇，茴蘿，茴香，青椒，甘草末同拌一宿，次日，以豆用湯洗去黃衣，一同入甕內，以元汁灌之，上用竹箬或荷葉蓋，用泥封之，又用碗蓋之，晒日中十四日開，取豆略晒，瓜茄再晒乾，更蒸，氣透再晒即收。

鹹豆豉。《山居備用》鹹豆豉法：用黑豆一斗略蒸熟，取出晒一日，用瓜二十條，茄四十箇，先切下小塊，用紫蘇，陳皮各切碎拌和，用茴香四錢，炒鹽四兩拌和得所，罨至三日。然後用好酒遍洒令勻，再略蒸過，再用鹽四兩拌之，又用好酒微晒之，日中攤晒一日，却入磁小甕內緊築，尋紙數重封之，泥封又好，置三伏日晒爲度。又法：黑豆一斗淨洗過蒸，以豆爛爲度，傾出，候冷攤開，用楮葉覆三兩日，以上黃衣爲度，成塊者以手索碎，水澆洗曝乾。用生姜一觔四兩切作絲。上件料物各放一處令乾，鹽一觔，先一宿煎百沸湯泡鹽盛令冷，次日却以新淨缸瓮，先將豉黃并料物拌和，次入鹽水浸，取豆面上深一寸，以椒葉蓋曝一月。《事林廣記》造鹽豆法：大豆一斗，水浸二三日，淘蒸熟攤簟上令勻，以楮葉密蓋，候發黃上取出，簸去黃水，淘瀝乾。每四升用鹽一觔，薑半觔薄切，仍用橘皮、紫蘇、花椒、茴蘿、杏仁、桂皮、丁香、藿香同剉作鹽湯，候温拌勻入瓮，上面水深一寸，以葉蓋封口，晒一月方好。宋梅聖俞《宛陵集・裴直講得潤州通判周仲章鹹豉遺一小餅》：金山寺僧作鹹豉，南徐別乘馬不肥。大梁貴人與年少，紅泥罌盎鳥歸飛。我今老病寡內食，廣文先生分遺微。淡豆豉《山居備用》淡豆豉法：大黑豆不拘多少，甑蒸香熟爲度，取出攤置笊籬內，乘温熱以架子每層盛笊籬，頓在無風處，四圍上下用青草穰緊護之。如是數日後取開，見豆子上有黃衣已遍，然後取出晒一日。次日温水漉洗，以紫蘇葉切碎拌和勻，烈日中曝至十分乾，然後用磁罐收貯密封固。《事林廣記》淡豆豉法：六月内造，黑豆不限多少，三二斗亦得，淘淨渡經宿，漉出瀝乾，蒸之令熟，於簟上攤，候如人躰，蒿覆，一如做醬黃法。三日一看，候黃衣上遍即得，又不可大過。簸去黃衣晒乾，以水浸拌之，不得令太濕，又不得令太乾，但以手捉之，使汁從指間出爲候。安瓮中實築，桑葉蓋覆，厚可三寸，以物蓋瓮口，密泥，於日中晒七日開之，曝一時許，又以水拌却入瓮中，一如前法。六七度，候顏色好即蒸過，攤去火氣，又入瓮實築之，封泥即成矣。《是齋售用》淡豆豉法：黑豆不限多少，三五升亦可，淘淨浸一宿，漉出控乾，蒸熟攤在蘆蓆上，約厚二寸許，候如人體温，蒿或桑楮葉覆蓋之，三五日纔候黃衣上，不可太過，簸去黃衣，曝乾，以水浸拌，不得太濕，又不得太乾，以手握之，使汁從指間出爲度。入甕中，少作者入瓶。又以葉覆之，築實蓋器口，日中曝七日，開取曝乾，又以水拌如前法，却入甕，又如前法，約五七度，候好顏色即蒸過，攤却火氣，入甕中築封泥，要用取之。此豉可以合藥，亦可作豉陽用。瓜豉《食經諸品》造瓜豉法：菜瓜大者二十條，去穰，不可經水，切作厚二寸長條，闊一寸許，用鹽八兩淹二宿，漉出曬乾。次用頭醋五升，鹽豆豉一升，同煎四五沸，去豆豉，只用所煎之醋放冷，入糖四兩，蒔蘿，茴香，川椒，紫蘇，橘皮絲，同瓜兒并入於醋内浸一宿。漉出曝待乾，又浸又曝，以浥盡糖醋曝乾無度，如蒔蘿，茴香，川椒，紫蘇，橘皮絲，先用鹽少許浸一宿揉乾，然後入瓜兒内，先去其水氣，防蒸白醭。造時三伏中，立秋前可也。麩豉《農桑撮要》造麩豉：【略】《是齋售用》造麩豉法：小麥不以多少淘淨，磨成麩，勿篩去麵，以冷水拌搜，乾濕得所，鋪蘆蓆上，下用蒿，如造醬黃法。候成黃子曝乾，簸去黃衣，煎紫蘇，甘草熟水放冷拌和，更入好茶末尤妙。先於壇底鋪桑葉一寸許厚，次下拌了黃子，又以桑葉隔之。如此層層至捌分滿，用桑葉實其口，却以薄葉密封扎之，於向陽地上安磚石覆壇口，日中曝至三七日取出，別換桑葉於甑内重彙裝了，蒸半日許爲度，日中曝乾，却以壇内貯之，自然其色如角。如造升斗，只用糖甕，庶幾易曝透也。又法：頭破麩，隨缸甕大小做，先以湯化麪，或只用滓麪湯亦可。拌上件麩令乾潤得所，攤於蘆蓆上，用楮葉蓋。候黃衣生取起，又以麪湯再拌，又再罨如前，葉蓋候黃衣生，取出曝令乾，再用麪湯拌勻，可得成團。入乾瓶，先將桑葉襯底，方下麩一層，又用桑葉隔之。若一斗約作四五層，每層令葉厚約可三五寸許，層層按令極實，用竹作簽，簽定面上令瓶滿，倒覆於日中，下用博開，以灰圍定餅口，四十日可熟。每三五日一番轉餅子向日，要得四周迴均有日氣也。取出時，甑内仍用桑葉相間蒸半日，日中曝乾，以手捼令碎，不要成團，入乾器收之。須用斗瓶造。食經諸品造麩豉法：【略】臈豉。《事類全書》收臈豉法：取香好豉，於臈日用橘皮苦髭，生姜薄切片，酒洒蒸乾收之，永久不壞，常如新。油豉《齊民要術》【略】乾鹹豉。李氏《食經》：乾鹹豉，精羊肉每觔切作塊或筵子，鹽半兩，酒醋各一椀，砂仁、良薑、椒、葱、橘皮各少許，慢慢火煮汁盡，曝乾可留百日。筍鹹豉。《事類全書》造筍鹹豉：筍一斤生切片子，豉四兩煎汁用，煮筍熟，次入鹽二兩，生姜二兩，片切爆過，馬芹，紅椒，橘皮各用半兩，一齊入拌勻，焙乾收之，其味最佳。宋吴可《藏海居士集・友人惠筍豉》：野税那知筍豉香，伊蒲淡泊喜初嘗。自憐老去能忌肉，謂肉豉。誰謂朝來已徹薑。謂

豉姜。膾玉有名汙淨供，蓴絲無味誑枯腸。此君苗裔風流在，三韭何須學庾郎。肉鹹豉。《食經》諸品内鹹豉：精肉一觔骰子切，鹽一兩半，拌曬去腥，生姜四兩薄切煠過，用猪爛剁妙過，豉一觔，取濃汁兩椀，馬芹半兩，椒子一錢，先下肉於銚内炒，次下豉、姜、橘皮，尾下馬芹、椒，候炒乾焙之，收取可食佳。《老學庵筆記》：宋集英殿宴金國人食品，有肉鹹豉、水飰鹹豉。九老豉李氏《食經》九老豉：猪肉精肥，逐項塊切，同羊脂微炒，以酒、醋、水、椒、杏、鹽、阿魏、木香、縮砂、甘草同煑，頻綽去沫，候熟取供，色味兩奇。經年法豉。李氏《食經》經年收停不醭損法：豉冬至前採小者烏豆，淘淨入鍋，料水莫令多匼匝，煑熟放冷，籥籮盛，用黄茅蓋，籮下亦着些茅，候至臈日傾出簟上，袞合入瓷鉢内，實壓封泥口。候寒食開，簸去醭，以酒料蒸曝乾，又拌又曝，第三次入黄橘皮碎片切，椒、芎髭、生姜薄切，更洒酒蒸曝令極乾，收停經年喫。胡豉《南史・張暢傳》：魏太武南征上戲馬臺，遣使送胡豉。外國豉張華《博物志》：外國有豉法，以苦酒溲豆，爆令極熪，以麻油蒸，蒸訖，復爆三過乃止，然後細擣，椒屑篩下隨多少合投之，中國謂之康伯，以是胡人姓名。傳此法者，云下氣調和。賣豉《西漢書・貨殖傳》：樊少翁王孫大卿，爲天下高訾。師古曰：樊少翁王孫大卿，賣豉亦中高訾。高訾謂多資財。《豫章列士傳》：羊茂爲東郡太守，出賣鹽豉。《老學庵筆記》：成都士大夫家法嚴，席帽行有郭氏，自先世貧而未仕，嘗賣豉，一日得官，止不復賣。大抵皆不肯爲市井商貧或舉貸營利之事。造豉汁法《居家必用》造豉汁法：【略】

沈周《石田雜記》 造醋法。四五月閒，用糯米粽子三箇不去包，放在瓶内，瓶約盛五六盌者，入淡白酒，或二酒酸酒在内，以紙扎定。七日開，看其味香而且酸，取出煎用，再入淡酒在内。如此陳陳相因，至十月不用此法。十月閒，以糯穀穗扎如指大七把，蒸過入瓶内，加粗麯二兩，入淡酒在内，扎定放在竈灰内煖處，七日成醋。亦能相因，至三四月，不用此法。

黄一正《事物紺珠》卷一四《食部・虀菹豉類》 豉音氏。配鹽幽豆。秦苦李作。鹽豉。味鹹酸甘辛。金山法豉。江西淡豉。成都豆豉。張掖九烝豉。帶汁醎豉。麩豉。瓜豉。異名：康伯。康伯傳，外國豉，因名。霜蓄。霜時菜。

穆希文《説原》卷九《附原飲食説》 豉太苦，取豉汁調以醎、酸、椒姜、飴蜜，則辛甘之味皆發而行，故曰豆豉。人患傷寒，多以此煑湯飲之，汗出即愈。

汪砢玉《古今鹺略》卷九《雜攷》 《古艷欹》云：白鹽河東來，美豉出魯門。

徐光啓《農政全書》卷二九《樹藝・果部上》 又酢法：取桃爛自零者，收去内之於甕中，以物蓋口。七日後，既爛，漉去皮核，密封閉之。三日酢成，香美可食。

徐光啓《農政全書》卷四二《製造・食物》 豆豉。六月造豆豉。黑豆不限多少，三二斗亦得。浄淘宿浸，漉出瀝乾，蒸之令熟，於簟上攤。候如人體，蒿覆一如黄衣法。三日一看，候黄衣上遍即得，又不可太過。簸去黄曝乾。以水浸拌之，不得令太濕，又不得令太乾，但以手捉之，使汁從指間出爲候。安瓮中實築，桑葉覆之，厚可三寸。以物蓋瓮口，密泥。於日中七日開之，曝乾，又以水拌，卻入瓮中，一如前法。六七度，候好顔色，即蒸過，攤卻大氣，又入瓮中實築之，封泥，即成矣。

麩豉。六月造麩豉。麥麩不限多少，以水匀拌熟蒸。攤如人體，蒿艾罨，取黄衣遍。出，攤曬令乾。即以水拌令浥浥，卻入缸瓮中實捺，安於庭中，倒合在地，以灰圍之。七日外，取出攤曬。若顔色未深，又拌依前法，入甕中，色好爲度。色好黑後，又蒸令熱，及熱入瓮中。築泥卻。一冬取喫，温暖勝豆豉。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《養生部・醬制》 《史記》：醢醬千瓿，比千乘之家。小麥生醬《周禮》以醯醢謂醬，品物非一，不若今人之造醬也。蓋豉者配鹽幽菽，豉乾而醬濕。疑後世造豉之變者歟。

四月，小麥細麴一石爲率，煑黄豆三斗，去汁，以麪染匀，不宜太潤。幽煖室，薄鋪葦箔上，采楮葉覆。黄移烈日中暴，須甚燥，碎擊於缸。計黄一斤，鹽四兩，通和。擷紫蘇煎湯，待冷注之。日暴三月後方熟。湯少續湯，淡續鹽。計黄十斤，鹽三斤止，貯之甕中，泥紙密封其口，置天日間，勝如開暴者。久則愈佳，有自十月間幽黄，至臘時，取井水煎紫蘇湯，冷注之，此御厨制也。後凡幽黄不宜太潤，湯用紫蘇煎湯，待冷。一云熟豆一斗，細麪二斗，後倣此。

小麥醬油

黄豆一石，赤豆三斗，煑熟去汁，染小麥麪二百餘斤，幽室中爲黄，暴燥。每黄五斤，鹽二斤，紫蘇湯十斤，通匀於缸，日暴成油，挹取清渌者，別貯甕中暴之，其味尚厚，煎鹽湯，俟冷續注之，再挹取也。餘豆麪，暴爲醬。

小麥生熟醬

凡小麥一石，以五斗磨帶麩麪，以五斗煑熟去汁，煑豆和于一處。幽黄暴燥，以水和潤，泥封。復幽甕中，暴三七日，通磨，篩取細者，每十斤，鹽三斤，同紫蘇湯十三斤，烈日中暴之，不數日醬熟。有用其篩出麩，亦復幽甕泥封，漸取，注鹽水，暴熟以漬物。諺曰：黄十、鹽三、水十三。

麥餅熟醬

小麥細麪用水和堅餅，任意切爲大片，籠中蒸熟，幽黄暴燥。復磨篩細，每十斤鹽三斤，注紫蘇湯。暴之不過五日七日，已成美醬。

二麥熟醬

二麥炒熟，磨爲麪，用河水和之，幽黄暴燥。復磨麪，復用河水潤，覆鹽一層，幽甕中封密，置日暴。浹旬，覺有香氣發露，計黄鹽數作湯，冷注，暴爲醬。二麥，大麥、小麥也，用大豆煑熟，同溲，幽黄，甚佳。

豆麥熟醬

大豆炒熟磨細，計一斗和小麥細麪二斗，湯和。切爲片，蒸熟，幽爲黄，暴甚燥。每十斤，鹽三斤，注紫蘇湯，日暴之，遂成熟醬。

豌豆醬

豌豆水浸煑熟，暴燥，磨去皮。計一斗同小麥一斗，再磨爲麪，水和，切片蒸之，幽黄暴燥。凡十斤，鹽三斤，注水，復暴爲醬。

麻莘醬

用新麻莘車坊中方出芝麻油餅。碎擣，甑中復蒸透。以小麥麪和之，幽爲黄，暴燥。計十斤，鹽三斤，注水，於日中復暴爲醬。

逡巡醬

每以大豆一斗爲率，餳餹四兩，加減隨宜。鹽一斤，可留十日。二斤，可留一月。三斤，可留久遠。注水滿鍋，置甑於上，甑底以編蒲等箄音閉之，鍋口圍密，甑心立通節竹一根，下抵鍋底，上平甑口。別以蘆一根，貫竹中，與之一齊。先將豆湛潔，浸過一宿，貯甑中，密蓋蒸，用竹中蘆緝，視水痕稍乾，即注水竹内續上，直候甑面上豆黑爲度。務須過熟即出，鋪冷，置臼中擣糜爛，乃入餳鹽匀和，遂堪取用。醬面以鵝翎染熟油刷之，尤香潤也。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一《養生部・醋制》 社醋。一名醯，一名苦酒，三制。元臨安路産酸角，浸水和羹，酸美過於法醋。

一春秋社時，無論米秫糯，釋米蒸飯。每米一斗，麴二斤，用舊穀糠通和於缸中，立大篛瀉水，高及三寸。俟二七日，視醋漸成味。過四十日，煎而貯甕。

一六月六日，造小麥麴，候八月社前二三日，先以糯粞煑粥糜，匀塗缸上。社日，用糯米蒸飯入之於缸。每米一斗，用麴三斤和之。缸底内熱飯一團，瀉水高三寸止，中則立篛。醋成，從篛中汲用，竭則復繼以水，淡則方已。

一六月六日，磨小麥麩麪，河水通匀。每一升履麴一餅，紙封，風中戾之。至秋社前一日，秫糯米各一斗，釋之漬之，正社日炊飯，俟冷。每米一斗，麴一餅，細擣匀於内，同水一斗五升入甕，密封紙三十層，日揭一層，一月醋成。篛起，復作沸湯，俟冷，量加以麴。釀二醋、三醋、四醋，依二醋釀。糠宜淘潔晾乾，後倣此。

臘醋二制

一釀如社醋。米一斗，用麴三斤四斤，置暖所，缸宜厚護，熱漸徹去。俟四十日，醋熟。煎時，加炒熟米。

一用酒糟一百斤，匀舊舊糖五斗，按實器中，見熱而香酸。每日翻過一器，不令太熱，四五日後，冷定醋成，以鹽水調泥封固，數年不敗。用時漸取，加水滴出其醋煎收。

伏醋《方言》：七醋釀之，其數皆七。

凡白米一石，無論秫糯，於五月内預釋之，注水漬之，必足七日，更宜每日易水。蒸飯乘温，幽於甕，有鋪葦箔間。麥稍音消覆黄，臨六月六日，旦暴至暮。計黄一斗，水二斗，均分於甕，頓僻静處，上裂越布幂口，不復視動。俟七七日已足，篛起煎熟，加花椒，貯瓶罌中，色甚鮮紅。七月、八月可造，數尤以七。有不暴黄，常然紅烙音落鐵調一番，味亦美，色不甚鮮。

四時醋

每糙糯米一石釋之，夏秋淅半日，春冬淅一日，蒸飯，俟温，匀酒糟五斤，麴二十斤，同水貯於甕，以越布幂甕口。春冬置煖所，夏秋置涼所，有十日熟，有十四日熟。四時皆可造。篛清，加花椒、甘艸同煎，貯藏於器。復内水在糟，造二醋、三醋、四醋，味淡則止。

長生醋二制

一五六月用大麥五斗，磨細，發爲麴，復擣細。以良薑三兩，胡椒三兩，水一擔，同内甕中，封固，日暴成醋。每取醋三升，却還水三升，更内薑椒少許。

一擷辣蓼艸煎湯，濾潔，入米煑半熟，漉之待温。每米一斗，麴五兩，匀内於器，取原湯冷注之，比米高一尺。置僻處，越布幂器口。至十日見白醭音朴，消醋已成熟。每取一升，還酒一升，用之不能盡。

須臾醋

每麥麩二斗，清酒糟七斤半，陳米三合，煑爲飪記言切粥。先以麩糟匀之，次以飪粥匀之，不宜過潤。用蒲簍郎斗切盛貯，厚覆稻稈，深藏於中。頻候大熱，再翻再藏。翻過二宿，醋醅成矣。未熟，更炊陳米熱飯一椀，團置麩糟内，或入甑蒸熱爲助。既熟，將小缸一口，從底側通一小隙。取衣衲女居切塞密，置蒲簍於

缸，作沸湯沃一宿，去衣衭，取滴其醋。

神仙醋

四五月，候釋米粞，一斗爲率。用蒲簍苴懸西南垂堂之上，向東出日，候四十九日，置瓶甕中，大擊。麴片四兩，注水漬之，已七日，然帶火薪頭旋轉一番，成醋則止。取醋一椀，納水一椀，味淡不復釀也。

棗子醋

每鮮棗子百枚蒸，生酒藥五丸爲率。注薄酒，漬投之，常置煖處。醋成，如取一椀，則還酒一椀，久則醋益香酸。

炒麥醋

陳米一斗，或糯米，水漬一宿，炊飯稍温，取麴二十兩，細擣火焙，勻飯内，入甕中，注水三斗。按平，用紙二三層密封甕口，勿見風，向南方安。候四十九日開，將小麥二升炒焦，投甕中。少頃，取醋，置鍋内煎沸入瓶，上用炒麥一撮，醋久不酸昨冉切餂。而琰切。既取頭醋，再瀉水一斗半，釀第二醋，旬日可取食之。既取二醋，又瀉水七升半，釀第三醋，更數日取食之。既取三醋，再欲食，須炒焦麥半升許，入甕中搭色，猶可取第四醋，味尚如市口賣者，妙不可言。醋餂，味薄也。

大麥醋

取大麥釋之，炊飯俟冷。每斗搜白酒藥三丸入甕中，越布冪甕口。七日，注以水一斗。又七日，已熟，則篘起煎收。再入水五升，爲二醋。俟熟，又入水三升，爲三醋。八月可造。

小麥麩醋

凡釀醋時，用料一石二斗爲率。小麥麩一石，白秔米二斗。先以小麥麩五斗，水和停匀，不宜過潤，納甑中蒸至甚熟，布荐箔上，高厚幾一寸。擷蒼耳葉覆於密室中，至七日，已幽爲黄，則碎擊之，後以小麥麩五斗，視前和蒸。乘時煑米二斗爲飯，與前後所蒸麥麩齊乘熱和，納於大甕中，手按平實，中開一穴，立之以篘。每料一斗，計從篘口注水一斗。甕口用背三四層厚綿紙冪固，暴於日中，過十四日啓視，醋成則釀清瀉於鍋，煎沸，盡挹去其浮沫，隨然紅烙鐵復於醋中調轉數次，量注之以香油，加之以炒鹽，再煎二三沸，熱貯於甕。甕口用紙箬緊冪，紙箬上又用柴灰覆厚。藏久益醲而香。若十四日，醋尚未成，則再封，俟至二十一日。須自六月中，乘天日烈燥易暴，醋熟而釀之也。

餹醋二制

一用餳即飴或白餹即厚餳，每五斤宜清水十五斤，細麴四兩，麥蘗二兩，同貯於甕中。釀已七日，則以柳幹燃紅，一頭置醋中旋轉一番。再七日，皆依上旋轉之，至醋成爲度。五月至九月，皆可釀也。

一每餳五十斤，用水一百斤，煑糯米飯一斤四兩，細麴十兩，貯於甕。冬天頓於和煖之處，夏天頓於陰凉之處。俟至四十日，醋熟香酸，入鍋煎之，注瓶罌内收。

酒醋三制

一摘糯稻穗，用水煑其穀，折裂俟温，以生酒藥和匀，置于竹器中，覆黄，七日，移置小甕中，注薄酒漬没之，頓於竈側，俟六七日已酸而香，則又移置大器中，頓於凉所，漸注以薄酒，汲而用焉，不酸則已。

一以杭米鐺底飯入甕中，注薄酒浸，頓煖處，遂能成醋。

一以煑酒糟重入水中，沸其味出，又沸之，至有三次，計有五擔，加以麩麴二十斤，杭米飯三斗，壓没水底。器外用纏護，須密視寒煖，漸撤之。春初釀，俟五月五日，或六月六日，乃篘煎之也。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷五《養生部五・菜果制》 晒炙四十八制

淡豆豉，三月中，先用黑豆芼爛，控乾，布荐箔上幽爲黄，熟退，晒一二日，務燥。停七日，釋去黄，按實筐筥中半日，乾濕得所。又幽甕中，泥固，俟二七日開出，又晒使燥，入甕。遇三五六月，常出晒之，數年不壞。宜研以絮羹。

香豆豉，作新甜醬，漉出豆一斗，同淡生瓜菹五兩，淡冬瓜菹五兩，去苦皮尖杏仁五兩，榛仁退皮五兩，川椒三兩，生薑絲四兩，紫蘇新葉絲半斤，鹽半斤，坋蒔蘿三兩，縮砂仁二兩，紅豆蔻二兩，地椒一兩，通幽甕中，泥封。日易五方日色，晒四十九日用。

杏仁豆豉，先用大黄豆四升芼熟，眼去水，鹽四兩和之。以杏仁去皮尖二升，同生薑、桂皮、白芷、紫蘇莖碎切，囊括入水，芼去苦味，眼乾。通和豆晒燥，復囊括甑蒸透徹，俟寒，貯瓷器。

縮砂仁豆豉，用大豆雜桂皮、白芷、紫蘇、生薑，同水芼熟，晒乾，和赤砂餹、坋縮砂仁、川椒、地椒、蒔蘿爲衣，再晒乾收。用取熟芝麻洒之。

竹筍豆豉，用鮮竹筍大切塊，先芼熟，入鹽少許，晒燥。以筍汁芼大豆至熟，入鹽少許，紙藉煉火中焙。切筍爲方菹，復同焙燥。

茄豆豉，先用鹽水浸茄小片菹，晒乾。釋大豆同桂皮、白芷、紫蘇、生薑，入

水芼熟，調和甜醬再芼。復加赤砂餹，又芼，移日中晒燥。

青豆，用大豆殼中取出青肉，湯芼熟，紙藉煉火上炙燥。

餹豆，用大豆淇潔，燒灰莧菜灰淋汁芼爛，漉起，別用清水浸去灰氣，調赤砂餹加餹香少許，勻和晒燥。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷六《養生部六・收藏制》 醬常用日晒，不宜於日中動，忌著雨水則生蟲。有蟲則加熱油，或鹽中苦滷。

醋用好甕，架於涼室中，不宜親濕，不宜動。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一七《尊生部五・醬部》

伏醬

三伏中，黃豆一石，曬乾篩淨磨去殼，沸湯泡浸令漲，上甑蒸熟，糜爛爲度。去熱氣，逐旋拌，勻白麪七十五斤官稱，攤蘆蓆上約厚二寸許，候三五日黃衣上，翻轉再攤，窖三五日，以手挼碎。用鹽五十斤或六十斤，約量用和鹽并醬黃下鍋，以手臂直到鍋底抄拌極勻，有小塊即捻碎，有草根即捻出。候水將冷，即以鹽糝鍋面，但擇晴日侵早便下鍋，寧可水少日後添入冷鹽湯，然不可添多，如太淡增鹽亦救不得。凡醬黃攤輕則不黃，重則黑爛且臭矣。倘下鍋後，便遇雨天，則以小杖撐起鍋蓋，微放縫出氣，仍以炒鹽停冷，糝在醬面。凡下鍋後曬，一過晴，便打轉蓋。初下鍋時打，尚未勻，全在這遍打勻，使鹽水與豆相入，又拔出熱氣，此最緊要。自後約曬三五日一打，蓋初下鍋，醬黃浸不透，皆漲起在上，鹽水皆在下，上面鹽力少，若經六七日不打，必致生蛆也。倘下醬，或水多鹽少，上清下矸，急逼出入鍋內，煎去三之二，留下待曬醬乾，逐旋侵入。

麪醬

白麪二十斤，一云不拘多少。冷水搜作硬劑，切作一指厚，蒸籠蒸熟，取出攤三時許。候乾，以楮葉、蒼耳葉、麥斛盦蓋，到黃衣上勻爲度，去蓋葉番轉，到次日曬乾，刷去黃衣，擣碎。每四斤用鹽一斤，水四斤，拌勻入鍋。一用貫衆煎湯泡鹽水下，日曬夜蓋，到四十九日，極熟甜美。

治醬蛆

每醬一甕，用草烏頭五七箇，每箇切作四半，插在甕四邊及中心，其蛆自死，亦不再生。或加百部尤妙。

熟醬油

錫器置擂碎麪醬於中爲窩，注油重湯，頓熟。

逡巡醬

每以豆一官斗爲率，入餳糖四兩重，加減隨宜，此大法也。鹽一斤，可留十日，二斤，可留一月，三斤可留久遠，在人取用。其法：木甑底井口水，上編蒲葦之類藉之，或舊蒲蓡亦好。先著水滿鍋，置甑於上，鍋口周圍用物擁蔽，不令去氣。甑中心立竹一根，下抵鍋底，上平甑口，其竹蓋通節者。以蘆一根，從筒內插入亦至鍋底，取出看蘆水痕深淺，以此爲候。將豆淘淨，隔宿浸，裝甑中密蓋蒸之。覺鍋中水漸乾，用前蘆緝看。如比先痕稍乾，即以注子注水入筒內添之，直候甑面上豆黑，則連底熟矣。未黑再蒸，須黑爲度，但不可動甑，而揭蓋增水則不妨，謂之一氣。熟取出攤冷，石臼內舂爛，入餳鹽拌和勻，便可食用。若要出賣，臨時以鵝翎蘸熟油刷而尤香潤可愛。此法甚可養生。有一人以銀十兩傳得，以傳胡公。公與予相厚善，遂傳之。

勾醬

每醬一斤，用麻油、新打下麻餅擣碎篩過用。十二兩，鹽二兩，水二兩，攪勻用。

造醬

二伏中不拘黃黑豆，揀淨水浸一宿，漉出煮爛，用白麪拌勻，攤蘆蓆上用楮葉蓋。一日發熱，二日作黃衣，三日後翻轉曬乾。黃子一片，用鹽四兩爲率。井水下水高黃子一拳，曬須不犯生水。

熟黃醬方

不拘黃黑豆，亦不拘多少，揀淨炒熟，取出磨成細末。每豆細末一斗，麪三斗，入湯和勻，切作片子蒸熟，攤在蘆蓆上，用麥幹、蒼耳葉盦，待有黃衣，烈日曬令極乾。一片黃子，入鹽四兩，井花水投下，去黃子一拳高，烈日曬之。

生黃醬方

三伏中，不拘黃黑豆，揀淨水浸一宿，漉出入鍋煮，令熟爛，取出攤令極冷。多用白麪拌勻，攤在蘆蓆上，用麥幹、蒼耳葉盦。一日發熱，一日作黃衣，三日後翻轉，烈日曬愈好。秤黃子一斤，用鹽四兩爲率，汲井花水下，水高黃子一拳曬，不犯生水。麪多好醬黃，曬多好醬味。

小豆醬方

不拘多少，揀淨磨碎，簸去皮，再磨細，浸半日榨乾，擦去皮，水淘淨控乾，麪熟捻作團子盦蓋。候月方發過，用大眼籃懸掛透風處，至來年二月中旬，用布擦

去白醭，擣碎再磨。每細麴二十斤，用鹽六斤四兩，以臘水化開，遇火日侵晨下，兩月可食。

菀豆醬方

不拘多少，水浸蒸軟，曬乾去皮。每淨豆黃一斗，小麥一斗，同磨作麪，水和硬劑，切作片蒸熟，覆盎蓋，黃衣上，曬乾，依造麪醬法，用鹽水下。

榆仁醬方

不拘多少，淘淨浸一伏時，搓洗去浮皮，再以布袋盛於寬水中，揉去涎，控乾，與蓼汁同曬乾，再以蓼汁拌之。每用榆仁一升，發過麪麴四斤，鹽一斤，如法製之。

大麥醬方

黑豆瓣淨者五斗，炒熟，水浸半日，再入鍋，用浸豆水煮，令爛。傾出伺冷，以大麥麪百斤拌令勻，以篩下麪，用煮豆汁和搜作劑，切作大片，上甑蒸熟。傾出攤冷，以楮葉盦蓋，候黃衣上，汗乾再曬，擣碎，揀丁日或火日下之。每斗黃子用鹽二斤，井花水八升，化鹽水入罈。

造醬法

凡造醬，先以鹽淘淨，去泥滓垃圾，醬自佳。先以罈盛水，次以筲箕盛鹽，於水中攪漉，好鹽自隔箕兒下，垃圾、石土、糞草之類，皆留箕中。須臾罈面又有一層黑泥末，以搭羅掠之去盡，罈中皆淨鹹水，鹽如雪白，澄於罈底，別以器盛起。然後下醬，先用水逐旋入，白鹽多留些蓋面上。和訖，以時蘸撒醬面上，復以翎蘸好香油抹醬面及罈。

宋詡《竹嶼山房雜部》卷一八《尊生部六・醋部》

社醋

白糯米一斗，淘淨煮熟，以麤細麴各一片，敲碎拌飯勻入甕，留少許純飯蓋面，便下水三十斤足稱，黃草布紮口，頓放透風處，蓆遮之以使熱。候熱稍退，便去蓆，熱過後方可打醋，每日午時一遍打，十數日後醋性定，則住打。三四十日熟，候醋蟲生時，逼取清醋，煎過密封收藏，或去脚不煎，生藏亦得。大抵醋一熱之後，不宜再熱，熱則味淡矣，打者所以使之不熱也。春秋二社時，可造。春社遲造數日妙。

伏醋

白糯米不拘多少，初伏日用水浸起，每朝換水，至七日漉出，炊熟下甕，再七日下水。每飯一碗，用水一盆，不必用麴。

糯米醋四時可造。

白糯米一斗炊熟，拌麴半斤，候冷，入甕下水。

七醋

陳粳米五斗，不用淘，水浸七日，每日一次換水，至第七日蒸飯熟，乘熱便下缸，手按平紙封，勿令出氣。第三日翻轉，又封之。第七日開封，再翻轉，傾入新汲水二石，又封之。七日攪一度，封之三七日，即熟矣。一云陳倉米五斗，浸七宿，每日換水一次，至七日，做熟飯乘熱入甕，按平封閉。第二日翻轉，至第七日再翻轉，傾入井水三擔，又封。一七日攪一遍，再封。攪至三七日，即成好醋。此法簡易尤妙。

錫鐥醋

錫鐥十斤，温水三十斤，春冬用熱湯，夏秋用温湯。攪勻入甕，更下敲碎麤麴半斤，每七日攪一度，三七日熟。黃草布紮甕口。春冬日中曬之，秋夏不曬。一法加飯黃半升。又法錫稀一斤，水三斤，先將水煎數沸，豁出，傾入錫稀，攪勻候温，入白麴末二兩，同攪勻入甕，紙封日曬。春秋一月熟，冬四十五日熟，夏二十日。下醋後，到二十日後，醋上有一層白醭面，休得攪動，任其自落之時，醋乃熟也。或不曬，只頓静處，勿摇動，聽其自熟乃佳。

又法

於臘月内，收淨雪，實納甕約五寸厚，入錫稀一層，再納雪，又澆錫稀，至十斤爲度。密封泥固，至來年四月八開。

黃米醋

黃倉米一斗淘淨，浸一宿，早晨炊作硬飯令熟，傾在蘆蓆上，攤約四寸厚，暑候飯如人體温，用楮葉蓋覆，如醬黃法。候成黃子，曬令極乾，簸去黃衣，再用倉米一斗，如前炊作硬飯，傾出令極冷。將前黃子五升，同拌在經造醋甕内，冷水浸之，水面約浸過兩拳。

又法

看黃子并飯青到之處，水亦浸到其處，頓在静處，以疎布羃之，逐朝看覷，時時以竹杖子攪動，毋令生面。半月以上香熟。夏秋可造。

五辣醋

煨葱白五莖，花椒、胡椒共十粒，生薑、乾薑各一分，醋一大盞，醬一匙，入砂盆研爛，可爲五分供。

麩皮醋

先以麩皮一斗炊熟，攤黃停，過七日後又以一斗炊熟，連米四升亦炊熟，拌和，然後下甕，水高一拳，泥了甕口。曬在日中，待二十日後，放於陰地上，歇四十日，開篘用。

糟醋方

二月初，用七石缸稱臘酒糟七十斤，下缸著水平浸，隔一宿，篘出糟，再下糟七十斤，再隔一宿，再篘出糟，用缸面蓋好。若冷用稻草圍之。到三四月間，缸面結鱉，撈去煎之。下罈時，用飛鹽一大把，炒熟粳米撒在罈內。

懶婦醋

六月六日，以乾淨小麥磨極細，清河水拌勻，乾濕得所，踏成餅子。若傷於濕，則中心清蒸。每麥一升，作餅一箇，踏令十分堅實，庶幾不蛀。紙包裹挂當風處陰乾。至秋社前一日，粳糯米各一半，和勻淘淨，浸至次早正社日，炊熟攤冷。每米一斗，用麴一餅，如粳糯各一斗，則用二餅，研令極細，拌入飯內。盛潔淨甕，甕中就以原量米斗下清河水。每米一斗，下水一斗五升，如米二斗，則水三斗。以紙七八層密封，過一月即熟，篘起頭醋煎藏，再燒沸湯令冷下。二醋多少約量，三醋四醋亦如此。下醋之日，忌諸厭。下二三四醋時，再加些麴尤妙。

造麥麩醋

每麥麩一斗，清酒糟七斤半，拌和十分停勻。先以陳米二三合煮稀粥湯，候麩糟停勻了，方入粥湯，再拌和令乾濕得所，以捻則成團，打則開散爲度。如捻未成團，再入米湯些少，用蒲篼盛貯。上下四面厚用稻草蓋護，頻候。候到大熱時，翻轉蒲篼再護，候熱再翻，如此三四次，過二宿即熱。如三宿不熱者，用陳米炊熱飯一碗，團放蒲篼內便熱也。小缸一口，於下向鑽一竅，布塞定，將蒲篼於缸內，入滾湯浸一宿或半日，去塞布，放出醋矣。二醋依法再淋。

造千里醋

烏梅去核一斤，以釅醋三升浸一伏時，曝乾，再入醋浸，再曝乾，以醋盡爲度。擣爲末，以醋浸蒸餅，和爲丸如雞骰大，投一二丸於湯中，即成好醋。

造三黃醋法

於三伏中，將陳倉米一斗淘淨做熟硬飯，攤令勻，候冷定，飯面上以楮葉或蒼耳、青蒿皆可罨，作黃衣上，去罨蓋之物，翻轉過，至次日晒乾，簸去黃衣，淨器收貯。至秋社日，再用陳米一斗做熟飯，與上件黃子乾飯，拌和勻下水，飯面上約有四指高水，紗帛幪頭。至四十九日，方熟，慎勿動著，待其自然成熟。此法極妙。

造炒麥醋方

陳倉米一斗，或糯米亦可，水浸一宿，炊作飯，攤温冷。麴麩二十兩，擣細火焙乾，以紙襯地上，出火氣，拌飯勻，放淨甕內，入新汲水三斗，又拌勻，摺捺平。用紙兩三層密封甕口，勿見風，向南方安。候四十九日開，用小麥二升，炒燋投入甕內。少頃，取醋於鍋內，煎沸入瓶了。上用炒麥一撮，醋久不壞。取頭醋了，再用水一斗半，釀第二醋，旬日可取食之。第二醋了，又用水七升半，釀第三醋，更數日取食之。第三醋了，二三醋欲食，須用炒燋麥半升許入甕內搭色，猶可取第四醋，味尚如街市中賣者。此醋妙不可言。米醋熱者，蓋謂炒米耳。此法用炒麥，所以性平。

造翻黃醋法

陳粟米一斗淘淨，水浸七日，候覺酸氣，淘淨七次，上甑蒸熟，如人體温，下缸內捺實，摻上白麩一兩，用楮葉蓋。候七日發，使刀劖音利作十字，用熟水三斗温下，密封蓋，直候發。每日早晚攪兩遍，多攪尤妙。五六日後澄清香熟，撇取清者，其脚再入温湯攪勻，又待五六日成醋，直至使了滓即已。

造麥黃醋法

小麥不拘多少，淘淨，用清水浸三日，漉出控乾蒸熟，於煖處攤開，鋪放蘆蓆上，楮葉蓋之。三五日，黃衣上，去葉曬乾，簸淨入缸，用水拌勻，上面可留一拳水，封閉四十九日可熟。

造大麥醋法

大麥仁二斗，內一斗炒令黃色，水浸一宿炊熟。以六斤白麩拌和，於淨室內鋪席攤勻，楮葉覆七日，黃衣上曬乾。更將餘者一斗麥仁炒黃，浸一宿，炊熟攤温，同和入黃子，捺在缸內，以水六斗勻攪，密蓋三七日，可熟。

造糟醋法

臘糟一石，泡麴糠三斗，麥麩二斗。右件和勻，温煖處放，罨蓋，勤捺。候氣香咂嘗，有醋味，依常法製造淋之。按四時添減，春秋用糠四斗半，麩二斗半。夏糠三斗，麩二斗。冬糠五斗，麩三斗。覷天氣加減，造之。

造麩醋法

初取麪麩，先以五升，用水和勻，可作團即止。上甑蒸，舍作黃子，須楮葉

蓋，兩日後成黃，即打聚作一堆酋。過夜曬乾，先量起五升黃，留作二醋。然後用陳米一斗一升、五升，亦不妨浸一夜。次早和，先留麩皮五升用和勻，蒸飯熟，稍冷，與黃子入缸一處打拌，入水約五升瓶二十瓶以上，攪勻，用蘆蓆一片，如缸口裁圓，中開方一尺竅，草布具糊一邊，四外蘆與缸緣悉糊了，置日中曬。次早以杖物入草布竅內攪翻。如此三早，止須看潮候，糊了三面草布。三伏曬一月，如月陰多曬十數日，却榨下，鍋煎數沸，以淨潔瓶盛。每瓶入炒麥一撮，紙厚封。紙上放草灰一把愈客氣，置高處勿著地氣。二醋，榨頭醋先一日煎下熟湯十瓶，次早以先留黃子五升，與頭醋糟和勻，以所煎冷湯投攪，如前封蓋，却不須三打曬七。

造糠糟法

每糟二十斤，用水一擔，不拘冬月，浸一宿攪勻，以爛爲度。如是新糟，使水一擔半，稻穅隨水拌糟，須按令極勻，裝入甕，將滿攤平，以糠蓋，或再用薦蓋甕口。頻頻看覷，候熱發，便倒入別甕。熱不得太過，太過則損味。如未熱不得動，依前禽蓋，熱候四度逐旋隨次按勻，再煎湯淋取。第二醋如要極酸，即將頭醋煎，重淋新糟，其酸極佳。如此，欲得酸，只將第二醋煎沸湯淋新糟，已是重淋醋。若更將逐甕頭醋再淋，恐太酸了。造成，用川椒裝入乾瓶，泥起，不可近濕氣。煎了候冷裝。造醋之法，惟要酸，酸之訣在發熱時，不可發過。化糟時，短著水淋下，再淋自然妙也。

收藏醋法

但凡收醋，須用頭出者裝入瓶，每瓶燒紅炭一小塊投之，摻入炒小麥一撮，箬封泥固，則永不壞。或有入燒鹽者，反淡了。

錢爾復《沈氏農書・逐月事宜》　六月小暑大暑　置備：【略】合醬油。

錢爾復《沈氏農書・逐月事宜》　十二月小寒大寒　置備：【略】換糞作醋。

沈□《農書》卷上《家常日用》　一，做豆豉法。暑月用黑豆一斗煮熟，乾細麪三觔拌勻，逡七日，俟色黃，起出晒乾。將杏仁去皮尖，浸七日，早晚換水。陳皮浸胖去膜，生瓜十觔切作細塊，醃一日。三項俱要晒乾，加紫蘇葉、瓜仁、薑絲、大小茴香、甘草末、川椒數項，不拘多少，甜酒醬拌勻，甜三白酒亦可。風乾三日，再加入落滷鬆鹽，鹹淡隨意，上瓶封固，一兩月開用。宜新瓶，即酒瓶亦用，若舊菜瓶、醬瓶，斷不可用。

沈自南《藝林彙考飲食篇》卷二《羹豉類》　《留青日札》：醬，《説文》醢也。醢，肉醬也。古有豉醬，又菜菹亦謂之醬。《禮記》芥醬是也。今之醬則豆醬也，用黃豆和小麥麩伴勻發黃，名曰醬黃。又用鹽和水成鹵而下之，晒熟成醬，以供烹調，其汁曰醬油。又蠶豆亦可造醬，磨碎者曰細醬，亦曰拌醬豉。《史記》：鹽豉千合。《楚詞》：大苦鹹酸辛甘行。注曰：大苦，豉也。豉，配鹽幽菜也。

《留青日札》：《史記》：鹽豉千合。按《史記・貨殖傳》作荅，《漢書》乃作合耳。豉配鹽幽赤菽同也。赤，豆也。幽謂造之幽暗也，今人謂遏醬，藏之幽室是也。《白虎通》有榆莢醬。《武帝内傳》：神藥有連珠醬、玉津金醬、元靈醬。唐有葫蘆醬，宋有紅螺醬，廣人有蟻子醬，今富家有枸杞醬、玫瑰醬。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》　醬

麪醬有大麥、小麥、麩醬之屬。豆醬有大豆、豌豆、豆油之屬。大麥醬用黑豆一斗炒熟，水浸半日，同煮爛，以大麥麪二斗解拌勻篩下，麪用煮豆汁和劑，切片蒸熟，罨黃晒搗。每一斗入鹽二觔，井水八觔，晒成黑甜而汁清。小麥麪醬用麪和劑，切片蒸熟，罨黃晒簸，每十觔入鹽三觔，熟水二十觔，晒成伏之。麩醬用小麥麩蒸熟，罨黃，晒乾磨碎，每十觔入鹽三觔，熱水二十觔，晒成收之。大豆醬用豆炒磨成粉，一斗入麪三斗和勻，切片罨黃，晒之，每十觔入鹽五觔，井水淹過，晒成收之。豌豆醬用豆水浸，蒸軟晒乾去皮，每一斗入小麥一斗磨麪，和切蒸過，罨黃，晒乾，每十觔入鹽五觔，水二十觔，晒成收之。豆油法，用大豆三斗，水煮糜，以麪二十四觔拌罨成黃，每十觔入鹽八觔，井水四十觔，攪晒成油，收取之。純豆者佳，豆麪合作者次之，純麪者又次之，以不能殺諸毒也。《論衡》云作豆醬惡聞雷。

氣味鹹甘冷利，無毒。主除熱止煩滿，殺一切魚肉菜蕈及湯火烷蟲蜂蠆等毒。又中砒毒，調水服即解。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》　醋

一謂之醯，以有苦味，俗呼苦酒。古方多用酢字。有米醋、麥醋。米醋，三伏時用米一斗，淘淨蒸飯，攤冷，酋黃晒簸，水淋淨，別以倉米二斗蒸飯，和勻入甕，以水淹過，密封暖處，三七日成矣。大麥醋同，愈久愈良，米醋次之。又有桃、葡萄、大棗、蔞蒆等雜果及糟糠諸物，皆可爲醋，止可調味，不堪入藥。

丁其譽《壽世秘典》卷四《類物・味部》　豆豉

諸大豆皆可爲之。以黑豆者入藥。有淡豉、鹹豉，治病多用。淡豉汁及鹹者各隨方法，今人用充食品，造法不一。其法，于六月内，以大豆淘淨，水浸一宿，瀝乾，蒸熟，取出攤席上，候微温，蒿覆，候黃衣上遍，不可太過。取晒簸淨，每一斗加鹽四升，椒四兩，晒一月，乃成半熟，加生薑五兩，或用薑絲、椒、橘、紫蘇、茴香、杏仁，拌勻入甕，香美尤勝。

方以智《通雅》卷三九《飲食》　幽菽，具染，豆豉也。《説文》謂豉爲配鹽幽菽者，鹹豉也。《吕覽》有具染。注：醬豆豉也。史游始言蕪荑鹽豉。《史・貨

殖》言：鹽豉千答。《決録》言：前隊大夫范仲公鹽豉蒜果供一邊。善幽者不外醋鹽醬。柯古曰：醯、醯、酮、醷、醅也。醢、鱁、釀、編、鹽也。醷、醋、醙、醷、醬、醬也。此唐人字書所編。醅謂酸酒也。

方以智《物理小識》卷六《飲食類》 醋　社醋、七醋，皆以麵麴和之，浸熱而酸。神仙醋則以火逼，連攪成者。米醋內入炒鹽，則不生白衣。孕婦造醋必苦。山查、棗子皆可作醋，最養人。愚者于醬醋悟變化之理焉。中通曰：米醋結蓋，取出以鹽淹之，可治發背。陳景昭曰：蒸糯飯，熱入罌中，上平糊飯四圍而中空之，汲冷水浸二七，乃以柳枝攪，至三七即成白醋。再鍋熬之，即成紅醋。伏天最佳，四季皆可。

醬　煮豆和麵，覆楮生毛，暴燥曰醬黃，與瓜菜同入甕，而泥之以暴。三伏開時，味鈔。瓜不可鹽晒入醬，但拭淨，以石灰水浸之取，同醬黃，香料入甕。豆醬取油，餘仍充醬。諺曰：伏水宜醬，臘水宜酒。小蕪荑醞醬，山榆仁也能殺蟲。又曰伏中合醬麵，不生蟲。日未出汲水下醬，不引蠅子。清明柳條止醬醋潮溢。醬內生蟲，以馬鞭草碎切入之，或川椒，百部，蟲即死。雷不覆醬，食之腹鳴。月上下弦觸醬，醬壞。以熟水下醬味香，以生水下醬，則雨點不妨。中通曰：大抵水少則不酸，黃子攤薄則不發熱，且色黃，若厚則黑爛矣。下缸後，遇陰雨，小棓撐起缸蓋，以出其氣。炒鹽停冷摻其面，天晴一二日，便翻轉令白，頻翻令勻，且出熱氣。

張履祥《農書》卷上《逐月事宜》 十二月，【略】做好醋。

張履祥《農書》卷上《家常日用》 一，做豆豉法，暑月用黑豆一斗煮熟，乾細麵三觔拌勻，遏七日，俟色黃起出晒乾。將杏仁去皮尖，浸七日，早晚換水，陳皮浸胖去膜，生瓜十觔切作細塊，醃一日。三項俱要晒乾，加紫蘇葉、瓜仁、薑絲、大小茴香、甘草末、川椒數項，不拘多少，甜酒漿拌勻，甜三白酒亦可。風乾三日，再加入落湯鬆鹽，鹹淡隨意，上瓶封固，一兩月開。用宜新瓶，即酒瓶亦用。若舊菜瓶、醬瓶斷不可用。

一，六月內梅荳一收即合醬黃，日晒夜露，隨買頭水菜瓜五十觔，用鹽十五觔揉爛，拌瓜入缸，用石壓定，逼盡瓜汁，取瓜略晒，皮皺稍乾，用醬黃二斗五升，將汁拌勻，同瓜入甕封口，貯無日之處。

一，六月內所合醬黃，大伏內晒成黑醬，每黃一斗入鹽四觔，厚可成團。九月摘冷露茄風乾，但取入醬不腐，不必太乾皮皺也。每茄一觔，用醬一觔，拌勻入甕封固，貯無日處。

冒襄《影梅菴憶語》 製豉，取色取氣，先于取味。豆黃九晒九洗爲度，顆瓣皆剥去衣膜，種種細料，瓜杏薑桂以及釀豉之汁，極精潔以和之。豉熟擎出，粒粒可數，而香氣酣色殊，味迥與常別。

紅乳腐，烘蒸各五六次，內肉既酥，然後削其膚，益之以味，數日而成者絶勝。建寧三年之蓄。他如冬春水鹽諸菜，能使黃者如蠟，碧者如菪，蒲藕、筍蕨、鮮花、野菜、枸蒿、蓉菊之類，無不採入食品，芳旨盈席。

佚名《御定淵鑑類函》卷三九一《食物部四・豉一》 增：《釋名》曰：豉，嗜也，五味調和，須之而成，乃可甘嗜也。故齊人謂豉聲如嗜。《史記》曰：藥麴，鹽豉千合。袁宏《漢記》曰：李傕數設酒請郭汜，或留汜，妻懼與傕婢妾私而奪己愛，思有以離間之。傕送饋，汜妻乃以豉爲藥。汜將食，妻曰：食從外來，儻或有故。遂摘藥示之，曰：一栖不兩雄，我固疑將軍之信李公也。明日傕請汜大醉，汜疑傕藥之，絞糞汁飲之乃解。於是遂相疑猜也。《三輔決録》曰：前隊大夫范仲公鹽豉蒜果共一笥。言其廉儉也。《豫章列士傳》曰：羊茂爲東郡太守，出界賣鹽豉。《博物志》曰：外國有豉法，以苦酒漬豆，暴令極燥，以麻油蒸。蒸訖復暴，三過乃止，然後細擣，椒屑簡下，隨多少合投之。中國謂之康伯，以是胡人姓名。傳此法者，云下氣調和。

蔣廷錫《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・醋》 醋坊。《宋史・食貨志》：崇寧二年，知漣水軍錢景允言，建立學舍，請以承買醋坊錢給用。詔：常平司計無害公費如所請，仍令他路准行之。

蔣廷錫等《御定駢字類編》卷一七一《器物門二四・豉》 豉汁。《詩》：其蔌維何，維筍及蒲。箋：筍，竹萌也。疏：陸機云，筍，竹萌也。皆四月生，唯巴竹筍八月九月生，如出地長數寸，鬻以苦酒豉汁浸之，可以就酒及食。宋玉《招魂》：大苦鹹酸，辛甘發些。注：大苦，豉也。辛，謂椒薑也。甘，謂飴蜜也。言取豉汁調和以椒薑鹹酸，和以飴蜜，則辛甘之味皆發而行也。

豉酒。王羲之《豉酒帖》：小服豉酒至佳，數用有驗。直以純酒漬豉，令汁濃，便有多少任意。

豉香。陸游詩：梅青巧配吳鹽白，筍美偏宜蜀豉香。

李化楠《醒園録》卷上 做米醋法

赤米不用舂，洗淨蒸飯，拌麵發香，用水或用酒潑皆可，發越久越好。乃將酒渣節節添入，即熬酒之熬桶尾。俟月餘可用。如有發霉，用鐵火鉢燒極紅淬之，每日一二次，仍連罈取出晒之。

又法：

糙米一斗浸過，夜取出，蒸熟成飯，晾冷透，裝入罈内，三日酸透，入涼水三十斤，用柳條每日攪數次。七日後不須攪，過一月不動，俟其成醋，濾去糟柏，入花椒、黄柏少許，煎數滾，收罈内聽用。

極酸醋法

五月五時，用做就粽子七個，每個内各夾白麵一塊，外加生艾心七個，紅麵一把，合爲一處，裝入甕内。用井水灌之，約七八分滿就好。甕口以布塞得極緊，置背陰地方，候三五日過，早晚用棍子攪之，嘗看至有醋味，然後用烏糖四五圓打碎，和燒酒四五壺，隔湯頓至糖化，取起候冷，傾入醋内。早晚仍不時攪之，俟極酸了可用。要用時，取起醋汁一罐，換燒酒一罐下去，永吃不完，酸亦不退。

千里醋法

烏梅去核一斤，以釅醋五升浸一伏時，晒乾再浸再晒，以醋收盡爲度。醋浸蒸餅，和之爲丸，如芡實大，欲食時，但投一二丸於湯中，即成好醋矣。

焦飯做醋法

蒸飯後鍋底鏟起焦飯，俗名鍋巴，投入白水罈。裝置近火煖熱處，時常用棍子攪之，七日後便成醋矣。凡酒酸不可飲者，投以鍋巴，依前法作醋，用紹興酸酒更好。

作米醬法

用飯米舂粉，澆水作餅子，放蒸籠内蒸熟候冷，鋪草蓋草加扁，七日過取出，晒乾刷毛，不用舂碎。每片配鹽四兩，水十大碗。鹽水先煎滾，候冷清，泡黄攪爛。約五六日後，用細篩磨擦下落盆内，付日中大晒四十日，收貯聽用。按：此黄雖係飯米，一經發黄，内中鬆動，用水一泡，加以早晚翻攪，安有不化之理，似可不用篩磨，以省沾染之費，更爲捷便。

又法：

用糯米與飯米對配，作法同前。

又法：

白米不論何米，江米更妙，用滾水煮幾滾，帶生撈起，不可大熟。蒸飯透熟，不透不妙。取起用蓆攤開寸半厚，俟冷，上面不拘用何東西蓋密。至七日過晒乾，總以毛多爲妙。如遇好天氣，用冷茶温拌濕再晒乾。每米黄一斤，配鹽半斤，水四斤，鹽水煮滾，澄清去渣底，候水冷，將米入於鹽水内，晒至四十九日，不時用竹片攪勻。倘日氣太大，晒至期過於乾者，須用冷茶湯和勻，不乾不用。俟四十九天之後，將米并水俱收起磨極細，即米醬矣。或用細篩擦細爛亦可。以後或仍晒，或蓋密，置於當日處俱可。如醬乾些，可加冷茶和勻再晒。凡要攪時當看天氣清亮方可動手，若遇陰天，不必打破醬面。

作甜醬法

白麵十斤，以滾水做成餅子，不可太厚，中挖一孔，令其透氣，蒸熟，於煖房内上下用稻草鋪排，草上加蓆，放麵餅於上，覆以蓆子，勿令見風。俟七日後，發黄取出，候冷晒乾。每十斤配鹽二斤八兩，用滾水泡半日，候冷澄清去渾底。下黄時，以木扒子打攪令爛，每早未出日時，翻攪極透，晒至紅色。用磨磨過，放大鍋内煎之。每一鍋放紅糖一兩，不住手攪熬，至顔色極紅爲度，裝入罈内，俟冷封口，仍放日地晒之，鮮美味佳。按：醬晒至紅色後，可以不用磨，只在合鹽水時攪打，用手擦磨極爛，或將黄先行杵破，粗篩篩過，以鹽水泡之，自然融化。兼可不用鍋内煎，只用大盆盛，置鍋内，隔湯煮之，亦加紅糖，不住手攪至紅色裝起，似略簡。

又法：做清醬亦用此黄，見後條。

先用白飯米泡水，隔宿撈起舂粉，篩就晒乾，或碎米亦好。次用黄豆洗净約十五斤麥麵。可配黄豆一斗。和水，水滿鍋，慢火煮至一日，歇火悶蓋。隔宿次早，連計取出大盆内，同麵拌勻，用手揣揉攝成魂子，鋪排草蓆上，仍用草蓋住至霉，少七天，多十天，取出擺開，晒乾，刷去黄毛，杵碎，與鹽對醋和勻，裝入盆内。每黄一斤配好西瓜六斤，削去青皮，用木板架於盛黄盆上，刮開取瓤揉爛，帶汁子一併下。去白皮切作薄片，仍用刀横札細碎攪勻。此醬所重者瓜汁，一點勿輕棄，將盆開口，付日中大晒。日攪四五次，至四十日裝入罈内聽用。若要作菜碟下稀飯罩用者，候一個月時，另取一小罈，用老姜或嫩姜切絲多下，加杏仁去皮尖，用豆油先煮至透攪勻，再晒十多天收貯，可當淡豉之用。

又法：

每斗黄豆配乾白麵十五斤，先用鹽滾水泡化，澄去沙底晒乾，净重十二斤。將豆下大鍋水配滿，煮至一天，歇火收蓋，隔宿次早，連汁取入大盆内，全乾麵拌勻，用手攝起排蘆蓆上，草蓋令發霉。少七天，多十天，取出擺開晒乾，研碎下缸。將鹽泡水和下，欲乾水少些，欲稀水多些。日晒，每早用棍子攪翻，十天或半月可用。按：此法用多水，依後方作醬油亦佳。

作麵醬法

用小麥麵不拘多少，和水成塊，切作片子，約厚四五分，蒸熟。先於空房內用青蒿鋪地，或鮮荷葉亦可。加用乾稻草或穀草，上面再鋪蓆子，然後將蒸熟麵片鋪排草蓆上。鋪畢復用穀稻草，上加蓆子蓋，至半月後變發生毛，亦有七日者。取出晒乾，以透爲度。將毛刷去，用新磁器收貯候用。臨用時，研成細麵，每十斤配鹽二斤半，應將大鹽預先研細，全淨水煎滾，候冷澄清去渾脚，和黃入缸，或加紅糖亦可。以水較醬黃約高寸許爲度，乃付大日中晒月餘，每早日出時，翻攪極透，自成好醬。

又法：

重羅白麵每斗得黃酒糖一飯碗，泛麵做劑子，如一斤一箇，蒸熟晾冷，拾成一堆，用布包袱蓋好。十日後皮作黃色，內泛起如蜂窩眼爲度。分開小塊晒乾，用石碾碾爛，汲新井水調和，不乾不濕還可抓成團。每麵一斗，約用鹽四斤六兩，調勻下缸。大晴天晒五日即泛漲如粥，醬皮有紅色如油，用木扒兜底掏轉，仍照前一斗之數，再加鹽三斤半調和後，按五日一次掏轉，晒至四十五日，即成醬可食矣。切忌醬晒熱時，不可亂動。

做清醬法

黑豆先煮極爛撈起，候略温加白麵拌勻，每豆一斗配麵三斤，多不過五斤。攤開有半寸厚，上用布蓋密，不拘蓆草皆可。候發霉生毛，至六天過晒乾，天氣熱不過五六日，涼不過六七日爲期，總以生毛多妙，不可使爛。如遇好天氣，用冷茶湯拌濕再晒乾。用茶湯拌者，欲其味甘，不拘幾次，越多越好。每豆黃一斤配鹽十四兩，水四斤，鹽同水煮滾，澄清去渾底晾冷，將豆黃入鹽水內泡晒，至四十九日。如要香，可加香蕈、大茴、花椒、薑絲、芝蘇各少許。撈出二貨豆渣，合鹽水再熬，酌量加水。每水一斤加鹽三兩。再撈出三貨豆渣，再加鹽水，再熬去渣，然後將一二次之水隨便合作一處拌勻，或再晒幾天，或用糠火薰滾皆可。其豆渣尚可作家常小菜用也。按：豆渣晒微乾加香料，即可作香豆豉。詳見豆豉類。

又法：

每揀淨黃豆一斗，用水過頭煮熟，豆色以紅爲度。連豆汁盛起，每斗豆用白麵二十四斤，連湯豆拌勻，或用竹籮及柳籮分盛，攤開泊按實，將籮安放無風屋內，上覆蓋稻草。徽至七日後去草，連籮搬出日晒，晚間收進，次日又晒，晒足十四天，如遇陰雨須補足十四天之數，總以極乾爲度，此作醬黃之法也。徽好醬黃，一斗先用井水五斗量準注入缸內。再每斗醬黃用生鹽十五斤稱足，將鹽盛在竹籃內或竹淘籮內，在水內溶化入缸，去其底下渣滓，然後將醬黃入缸晒三日，至第四日早，用木扒兜底掏轉。晒熟時，切不可動。又過二日，如法再打轉，如是者三四次，晒至二十天，即成清醬可食矣。至逼清醬之法，以竹絲編成圓筒，有週圍而無底口，南方人名醬篘，京中花兒市有賣，并蓋缸篾編、箬絮，大小缸蓋，俱可向花兒市買。臨逼時，將醬篘置之缸中，俟篘坐實缸底時，將篘中渾醬不住挖出，漸漸見底，乃以篘上用磚頭一塊壓住，以防醬篘浮起缸底流入渾醬。至次早啓蓋視之，則篘中俱屬清醬，可用碗緩緩挖起，另在潔淨缸罈內，仍安放有日色處，再晒半月。罈口須用紗或麻布包好，以防蒼蠅投入。如欲多做，可將豆麵水鹽照數加增。清醬已成未篘時，先將浮面豆渣撈起一半晒乾，可作香豆豉用。

又法：

將前法醬黃整塊，醬黃即做酣醬所用者是也，已見前篇。先用飯候冷，逐塊温濕晒乾如法，再搵再晒，日四五度。若日炎可乾，六七次更妙，至赤色乃止。黃每斤配鹽四兩，水十大碗，鹽水先煎滾澄清，候冷泡醬黃，付日大晒乾，即添滾水至原泡分量爲準，不時略攪，但勿攪破醬黃塊耳。至赤色，將滷濾起下鍋，加香菰、八角茴、花椒、俱整蕊用。芝蘇，用口袋盛之。同前三四滾，加好老酒一小瓶再滾，裝入罈內聽用。其渣再酌量加鹽煎水如前法，再晒至赤色，下鍋煎數滾，收貯以備煮物作料之用。

做麥油法　即清醬。

將小麥洗淨，用水下鍋煮熟，悶乾取起，鋪大扁內，付日中曬之，不時用筷子翻攪。至半乾，將扁抬入陰房內，上面用扁蓋密。三日後，不天氣大太熱，麥氣太旺，日間將扁揭開，夜間仍舊蓋密。若天不熱，麥氣不甚旺盛，不過日間將扁脫開縫就好。倘天氣雖熱而麥氣不熱，即當密蓋爲是，切毋泄氣。至七日後取出晒乾，若一斗出有加倍，即爲盡發。將作就麥黃不必如作豆油，以飯泊漂晒，即帶菉毛。每斤配鹽四兩，水十大碗，鹽水先煎滾，澄清候冷，泡麥黃，付大日中晒至乾。再添滾水至原泡分量爲準，不時略攪至赤色，將滷濾起下鍋內，加香菰、八角茴、俱整蕊用。芝蘇，口袋盛之。同煎三四滾，加好老酒一小瓶再滾，裝入罈內聽用。其渣再酌量加鹽煎水如前法，再至赤色，下鍋煎數滾，收貯以備煮物作料之需。

又法：

做麥黃與前同，但晒乾時，用手搓摩，揚簸去霉，磨成細麵。每黃十斤，配鹽二斤，水一斤。鹽用水煎滾，澄去渾脚，合黃麥做一大塊，揉得不硬不軟如餖飣樣就好，裝入缸内蓋藏令發。次日掀開，用一手棒水節節洒下，付日大晒一天，加水一次，至用棍子可攪得活活就止，即或遇雨不至生蛆。

醬不生蟲法

用芥子研碎入豆醬内不生蟲，或用花椒亦可。

醬油不用煎

醬油濾出上甕，將瓦盆蓋口，以石灰封好，日日晒之，倍勝於煎。

做醬諸忌

一，下醬忌辛日。一，防不潔净身子眼目。一，忌缸罈泡洗未净。一，防生雨點入缸内。一，醬晒得極熱時，不可攪動，晚間不可即蓋，遇應攪之日，務於清早上蓋，必待夜静涼冷，下雨時，缸蓋亦當用棍撐起，若悶住恐翻黃。

做醬用水

須臘月内，擇極涼日煮滾水，放天井空處冷透收存，待夏泡醬及油用此臘水最益人，又不生蛆蟲，且經久不壞。又云造醬要三熟，謂熟水調麵，蒸熟麵餅，熟水浸鹽也。每黃十斤配鹽三斤，水十斤，乃做醬一定之法，斟酌加減，隨宜而用。水内入鹽，須攪過二三次，澄清用竹籬林過，去盡泥脚。試鹽水之法，將鷄蛋下去，浮有二指高，即極鹹矣。

做香豆豉法

每豆一斗，用過頭水煮熟，將水逼乾，用白麵二十斤拌匀。徽法與上做清醬同。徽好，用杏仁、瓜子仁、薑絲、紫蘇、八角茴香、小茴香、花椒、白糖、陳皮、瓜塊、燒酒内陳皮須煮出苦水。拌匀，盛潔净磁甄内，將瓶口泥好，晒至一月即成香豉矣。若有前方清醬之餘豆，則此方之黃可以不用另做。

又法：

預備黑豆，水煮熟晾微乾，收藏空房内，蓋密發黃，至半個月取出晒乾，揚去緑衣。每日用清冷飯滾湯，拌濕令透，晒極乾，再拌再晒，不拘日數，總以豆顆鬆破爲準，或夜間漂露更妙。晒極乾净重五斤大杏仁一斤半或二斤亦可。水浸，勿摇動，去皮尖晾乾，用久陳皮、切細絲八兩，四製的亦可。老姜，二斤，洗净切細絲，晾微乾。以上備齊，總稱若干重。欲淡每十兩配鹽一兩，欲鹹每十兩配鹽二兩或一兩五錢。臨合時，用西瓜汁泡化，澄清去砂脚，和入初次總合諸料時，用大西瓜二枚，取肉汁子揉爛和入，但當記得留汁泡鹽去沙爲要。大晒至極乾，再下一枚和入，再晒至極乾。然後另用家蘇葉，一兩。薄荷葉，一兩。厚樸，一兩半，姜汁炒。甘草，一兩。烏梅肉，二兩半。小茴香，一兩。川貝母，一兩。密桔梗，一兩半。入水二十碗，煎至十二碗，濾出頭汁，再入水煎，約渣水十五碗煎至八碗，去渣，二汁合拌前料晒乾。再另用大粉草，八錢。家柴蘇，八錢。薄荷，八錢八。小茴，八錢八。大茴，八錢。川貝母，五錢八。砂仁，六錢八。花椒，六錢八。柿霜，二兩。各研細末拌入，和好老酒拌濕令透，當令有餘瀝，以爲晒日乾燥地步，迨晒去餘瀝，不致乾燥。用小口磁罐裝貯，布塞極緊，勿使漏氣，輪轉晒二十天。若太濕，晒至一月，可用罐口，或用猪尿包或泥封固均可。若藏久太乾，當用老酒拌濕再晒幾天，自然再潤。又云：若要自用，西瓜用三次更妙。倘要賣的，西瓜只用二次，藥汁中加烏糖八兩亦可。瓜用三次者，初次之瓜，只單取汁子，肉不用，至二三次，纔將瓜瓤切作指頭大塊。按：所配藥料不無太輕意，當以加倍爲妥。拌酒之法，每豆豉一斤加老酒四兩八錢。

做水豆豉法

做就黑豆黃十斤，配鹽四十兩，金華甜酒十碗。先用滾湯二十碗泡鹽作滷，候冷澄清，將黃下缸，入鹽水併酒，晒四十九日，下大小茴香、紫蘇葉、薄荷葉各一兩，剉粗末，甘草粉、陳皮絲各一兩，花椒一兩，乾姜絲半斤，杏仁去皮尖一斤，各料和入缸内，再攪晒二三日，用罈裝起泥封固。隔年吃極妙，蘸肉吃更妙。按：陳椒姜杏四味，當同黃一齊下晒，或候晒至二十多天下去亦可，若待隔年吃之，即當照原法晒爲妥。

又法：

發就豆黃一斤，好西瓜瓤一斤，好老酒一斤，鹽半斤。先用酒將鹽澆化，澄沙合黃與瓜瓤攪匀，裝入罈内封固，俟四十天可吃，不晒日。

豆腐乳法

將豆腐切作方塊，用鹽醃三四天，出晒兩天，置蒸籠内蒸至極熟，出晒一天，和便醬下酒少許，蓋密晒之，或加小茴末和晒更佳。

醬豆腐乳法

前法麵醬黃做就，研成細麵，用鮮豆腐十斤，配鹽二斤，切成扁塊，一重鹽一重豆腐，醃五六天，撈起留滷候用。將豆腐鋪排蒸籠内蒸熟，連籠置空房中，約半個月。候豆腐變發生毛，將毛抹倒，微微晾乾，再稱豆腐與黃對配，乃將留

存腐滷澄清去渾腳，泡黃成醬，一層醬，一層豆腐，一層香油，加整個花椒數顆，層層裝入罈內，泥封固，付日中晒之，一月可吃。香油即蘇油，每斤可四兩爲準。

又法：

先將前法做就麵黃，研成細麵，用鮮豆腐十斤配鹽一斤半。豆腐切作小方塊，一重鹽一重豆腐，醃五六天，撈起鋪排蒸籠內蒸熟，連籠置空房中，約半個月。俟豆腐變發生毛，將毛抹倒晾微乾，一層醬麵一層豆腐，裝入罈內，仍加整花椒數顆，逐塊皆要，離曠不可相挨，中留一大孔，透底裝滿，上面仍用醬麵厚厚蓋之，以好老酒作汁灌下，封密日晒，一個月可用。

將冬天所凍豆腐放背陰房內，候次年冰水化盡，入大磁甕內，埋背陰土中，到六月取出會食，真佳品也。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・春》 做醋脚，先於冬月用黃米二斗做酒，照常使麵。至寒食前五六日，榨酒取糟，再將蜀秫二斗，磨破取米做坯，晾冷，加好麵麵三升，同糟拌勻，如發麪劑狀，入甕按實蓋着，候發裂紋，再消下去，用麩培二指厚，上用糯稻糠培三指厚，蓋嚴。秫坯要乾，勿稀。

豆豉食不盡者，蒸熟晒乾爲末，作秋間醃瓜薑料。亦可炒豆腐，若不蒸晒，必壞。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・夏》 拌醋，看醋脚甕邊，有酒鬼蟲甚盛，則恰好拌醋矣。先將糠并壞坯并黑色者去淨，將好坯取出，加麩二斗五升，粗糯稻糠二斗，穞礱糠四斗，拌勻，以手握，看手椌有汁不滴爲度。盛瓦甕內，上空半甕蓋着。若至七八日不發熱是過濕，再加糠拌，若太乾，亦不發熱，用小米煮湯洒甕內。候發熱，將甕口加棍撐開風路，早晚將發熱者，拌至不熱處。候發熱到半甕，將熱坯搬出，另將未熱者倒在上面，已發熱者在下面，俟上面者發熱，仍前拌弄。候熱至半甕，即將甕內坯抄拌到底，次日加鹽壹升，拌勻。三日後，即加湯淋出，若甕大坯多，發熱到半甕，即先取出拌鹽先淋，否則過熱燒壞。熬醋加香油甚妙，不用椒茴，熬出日晒，冬置屋內，勿使凍壞。

中伏【略】甜醬，用黃豆五升，爲細麪，加麥麪二斗，引漿水和，軟硬得法。拍成二指厚餅，蒸熟冷定，漥入屋內，黃蒿蓋。十四日取出，晒極乾。

做醬黃，用黃豆壹升，炒八分熟，爲細麪。加麥麪壹斗，同前法和蒸漸晒。濕布拭淨，處暑後爲末，粗羅羅過，名曰醬黃，用醬瓜茄，并做腐乳。

漥醬油，用水拌新麩，以不見乾麩爲度，勿太濕。攤席上，厚二指，秫葉去淨露水。蓋漥七日，取出晒乾。

末伏漥豆豉，用大黑豆煮爛，置篩內，晾過宿。用麪拌勻，豆濕必多用麪，方不悞事。攤席上，勻指多厚，攤完，再撒麪壹層。天熱開窻，風凉閉窻，至第三日，用秫葉蓋豆。漥七日，取晒，簸去黃毛聽用。亦可做十香瓜。若漥豆不佳，做豉必不堪。

丁宜曾《西石梁農圃便覽・秋》 腐乳，用細腐乾，切象棋子大，蒸透，即用籠盛着，速以稻草鋪蓋。七日，發露如長毛，取出，黃酒洗淨，加紅麴、花椒、茴香、炒鹽末，浸以白酒娘，二十日可用。或用乾蒸酒浸，酌加醬黃。

泡甜醬，用火日，先將晒乾黃子，濕布拭淨，碾爲末，粗羅羅過。每斤用水二斤，淨鹽四兩，入鍋熬沸。取出澄清，候冷去脚，入黃麵泡之。

瓜薹，用苦瓜去淨瓤，百沸湯掠過。每十斤用鹽五十兩，勻擦翻轉。加豆豉末、釅醋各半斤，甜醬斤半，椒、茴、乾姜、陳皮、甘草各五錢，蕪黃二兩，並爲細末，同瓜拌勻，入磁甕醃，壓於冷處，半月可用。

十香瓜，用漥過大黑豆三升，薑絲壹斤，橘絲三兩，法製杏仁半斤，椒、茴末各兩半，白豆蔻、草果、甘松、五味子，各些須。將苦瓜切丁，十斤用鹽斤半，拌醃二日，取出晾乾，同前物料拌勻。入醃瓜水八碗，火酒四碗，裝罈令滿，扎口泥封，置日中輪晒，月餘取用。

又方，大黃豆二升煮熟，以麩罨熱，去麩。嫩瓜茄各五斤切丁，用鹽五兩，醃過宿，去水。加橘絲壹斤，薑絲、嫩紫蘇各十兩，法製杏仁八兩，桂花五兩，甘草五錢，鹽十兩，拌勻入罈，按實，燒酒灌滿，泥封。晒二日，取出，拌入花椒、茴香、砂仁末各兩半，再裝入罈，泥封晒之。

做豆豉，用漥中豆簸淨十斤，花椒煮水，候冷，洗豆，晒乾。再用燒酒泡壹夜，搖豆看之，如無乾心，方加鹽料。先將杏仁壹斤，滾水焯去皮，日換凉水浸十四日，再用鹽水煮頃刻。鮮姜壹斤去皮，切粗條，滾水焯過。嫩茄六斤，連皮切方塊，鹽醃，石壓出水，晒八分乾。醃透苦瓜切丁二三片，嫩紫蘇、橘絲各三兩，官桂、草果各五錢，大茴壹兩，小茴、甘草各二兩，花椒三兩，俱爲細末，炒鹽二十兩，同拌勻，入小罈，灌以好燒酒。大約浮則壞，堅則不壞，乾則壞，濕則不壞。加醃嫩草麻子、西瓜子、甘露子、核桃仁，食之所嗜，酌量加之。鹽泥封固，向日輪晒四十日，取用。

豆豉如法拌勻入罈，不用燒酒，但用香油澆灌，久貯不壞，菜非貧士所能。

水豆豉，用水三斤，鹽四兩，煎滷，冷定。泡漬中豆壹斤，晒四十日，加甜酒壹斤，椒、茴、草果、官桂、陳皮末各壹錢，薑絲、法製杏仁，不拘多少，拌入再晒。常攪，數日裝罈，封固，過年更佳。

拌醬油，凡漬中麩壹斗，加豆四升，磨破煮熟，連汁拌麩，入鹽四升。如豆汁不足，添熟水拌，以手握，汁順手丫流爲度。貯罈内，盆蓋，泥封口晒。用時，以胡大麥湯淋出，椒、茴同大黑豆，熬至豆皮縐爲度，去豆收貯。

腐乳，用絹過細豆腐十斤，切四方小塊，入炒鹽二十二兩，醃七日。另倒入別器，使在下者在上。又過七日，取晒半乾，用漿酒調醬黄成糊，將腐排磁罐内，每層加醬糊壹層，上留二指空，將醃腐鹽汁，再添漿酒灌滿，封固，兩月後開用。如無漿酒，用好燒酒、好燒酒亦可，酌加椒、茴、紅麴末，亦好。

阮葵生《茶餘客話》卷二〇《文物飲食醫藥佔語》　研芥子入豆醬，不生蟲。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷八《諸穀部》　腐乳　一名菽乳，以豆腐醃過，加酒糟或醬製者，味鹹甘，性平，養胃調中。

趙學敏《本草綱目拾遺》卷一〇《介部》　蝦醬

《粵語》：蝦醬以香山所造爲美，曰香山蝦。其出新甯大襟海上下二川者亦香而細，頭尾與鬚皆紅，白身黑眼。初醃時，每百觔用鹽三觔，封定缸口，候蝦身潰爛，乃加至四十觔鹽，於是味大佳，可以久食，解毒樹蠱。廣有毒樹蠱，其樹無花，結子如牛奶，食之立死，以蝦醬解之。

《宦遊筆記》：遼東大凌河出蝦醬、蝦油，皆甘美。平海又出一種小蝦，名紅毛子，作蝦醬尤佳。今浙江甯波及蘇皆有蝦醬，味亦佳。

秦嘉謨《月令粹編》卷二三《補遺・六月令雜識》　蓮花醋。《濟世仁術》做蓮花醋法：白麪一斤、蓮花三朵，搀細米和成團，用紙包裹掛於風處，一月後取出，以糙米一斗、水浸一宿蒸熟，用水一斗釀之，用紙七層密封定，每層寫七日字，遇七日揭去一層，至四十九日，然後開封翦出，煎數沸收之。

顧仲《養小録》卷上《醬之屬》

甜醬

伏天取小麥淘淨，入滾水鍋，即時撈出，陸續入即撈，勿久滾。撈畢瀝乾水，入大竹籮内，用黄蒿蓋上，三日後取出曬乾，至來年二月再曬，去膜搥淨，磨成細麪，羅過入缸内，量入鹽水，夏布蓋面，日曬成醬，味甜。

又方

二月以白麪百斤，蒸成大卷子，劈作大塊，裝蒲包内，按實盛箱，發黄。七日取出，不論乾溼，每黄一斤，鹽四兩，將鹽入滾水化開，澄去泥滓，入缸下黄，候將熟，用竹格細攪過，勿留塊。

又

白豆炒黄磨細粉，對麪水和成劑，入湯煑熟，切作糕片，盦成黄子，槌碎，同鹽瓜鹽滷層疊入瓮，泥頭。歷十月成醬，極甜。

仙醬方

蒸桃葉，蓋七日，陰七日，每斤鹽二兩，自化，至妙。

一料醬方

上好陳醬五斤，芝麻二升炒，薑絲五兩，杏仁二兩，砂仁二兩，陳皮三兩，椒末一兩，糖四兩，熬好菜油，炒乾入簍，暑月行千里不壞。

糯米醬方

糯米一小斗，如常法作成酒帶槽，入炒鹽一斤，淡豆豉半升，花椒三兩，胡椒五錢，大茴二兩，小茴二兩，乾薑二兩，以上和勻磨細，即成美醬，味最佳。

豆醬油

紅小豆蒸團成盤大塊，宜乾不宜溼，草鋪草蓋置煖處，發白膜曬乾。至來年二月，用大白豆磨拉半子橘去皮，量用水煑一宿，加水磨爛，不宜多水。取舊麪水洗刷淨，曬乾輾末，羅過，拌炒末，内酌量拌鹽，入缸日曬。候色赤，另用缸以細竹篦隔缸底醬，放篦上，淋下醬油取起，仍入鍋煑滾，入大罐。愈曬愈妙。餘醬醬瓜茄用。

又法

黄豆或黑豆煑爛，入白麪，連豆汁揣和，使硬或爲餅，或爲窩。青蒿蓋住，發黄磨末，入鹽湯曬成醬，用竹密篦挣缸下半截，貯醬于上，瀝下醬油。

祕傳造醬油方

好豆渣一斗，蒸極熟，好麩皮一斗，拌和，盦成黄子。甘草一斤，煎濃湯約十五六斤，好鹽二斤半，同入缸，曬熟，濾去渣，入瓮。愈久愈鮮，數年不壞。

急就醬

麥麪黄豆麪，或停，或豆少麪多，下鹽水入鍋煑熟，入盆曬。西安作一夜醬即此。

急就醬油

麥麩五升，麥麪三升，共炒紅黄色，鹽水十斤，合曬淋油。

芝麻醬

熟芝麻一斗磨爛，用六月六日水煎滾，候冷入甕，水淹上一指。對日曬，五七日開看，撈去黑皮，加好酒娘糟三盌，好醬油三盌，好酒二盌，紅麴末一升，炒菉豆一升，炒米一升，小茴香末一兩，和勻曬，二七日用。

醃肉水

臘月醃肉，賸下鹽水，投白礬少許，浮沫俱沈，澄去滓，另器收藏，夏月煮鮮肉，味美堪久。

醃雪

臘雪貯缸，一層雪，一層鹽，蓋好，入夏取水一杓煮鮮肉，不用生水及鹽醬，肉味如暴醃，肉色紅可愛，數日不敗。此水用製他饌及合醬，俱大妙。

芥滷

醃芥菜鹽滷，煮豆及蘿蔔丁，曬乾，經年不壞。

筍油

南方製鹹筍乾，其煮筍原汁，與醬油無異。蓋換筍而不換汁，故色黑而潤，味鮮而厚，勝于醬油佳品也。山僧受用者多，民間鮮致。

顧仲《養小録》卷上《糟》

甜糟

上白江米二斗，浸半日，淘淨，蒸飯，攤冷入缸，用蒸飯湯一小盆作漿。小麪六塊，搗細，羅末拌勻，中挖一窩，周圍接實，用草蓋蓋上，勿太冷太熱，七日可熟。將窩内酒娘撇起留糟，每米一斗，入鹽一盌，橘皮末量加，封固，勿使蠅蟲飛入，聽用。

糟油

作成甜糟十斤，麻油五斤，上鹽二斤八兩，花椒一兩，拌勻。先將空瓶用希布扎口貯瓮内，後入糟封固，數月後，空瓶瀝滿，是名糟油，甘美之甚。

浙中糟油

白酒甜糟用不榨者。五斤，醬油二斤，花椒五錢，入鍋燒滾，放冷濾淨，與糟内所淋無異。

嘉興糟油

十月白酒内，澄出渾腳，併入大罐，每斤入炒鹽五錢，炒花椒一錢，乘熱撒下封固，至初夏取出，澄去渾腳收貯。

顧仲《養小録》卷上《醋》

七七醋

黄米五斗，水浸七日，每日換水，七日滿，蒸飯，乘熱入瓮，按平封閉。次日番轉，第七日再番，入井水三石，封。七日攪一徧，又七日再攪，又七日成醋。

懶醋

臈月黄米一斗，煮糜，乘熟入陳粗麴末三塊，拌入罐，封固，聞醋香，上榨。乾糟留過再拌。

大麥醋

大麥蒸一斗，炒一斗，涼冷，入麴末八兩，拌勻入罐。煎滾水四十斤注入，夏布蓋日曬，移時向陽。三七日成醋。

收醋法

頭醋濾清，煎滾入瓮，燒紅火炭一塊投入，加炒小麥一撮，封固，永不敗。

顧仲《養小録》卷上《芥辣》

製芥辣

二年陳芥子研細，用少水調，按實盌内，沸湯注三五次，泡出黄水，去湯，仍按實，韌紙封盌口，覆冷地上。少頃，鼻聞辣氣，取用淡醋，解開布，濾去渣。加細辛二三分，更辣。

又

芥子一合，入盆擂細，用醋一小盞，加水和調，入細絹，擠出汁，置水缸内。用時加醬油醋調和，其辣無比。

陳鼎《滇黔紀遊·貴州》　蒟醬味辛，乃蔓蒻所造，食可消瘴。

鄒澍《本經疏證》卷九《豆豉》　淡豆豉味苦寒，無毒，主傷寒，頭痛，寒熱，瘴氣，惡毒，煩躁，滿悶，虚勞，喘吸，兩腳疼冷，殺六畜胎子諸毒。

造淡豉法：以黑大豆六月内淘淨，水浸一宿，瀝乾蒸熟，取出攤席上，候微温蒿覆。每三日一看，候黄衣上徧，不可太過，取曬簸淨，以水拌，乾溼得所，以汁出指間爲準，置甕中，築實，桑葉蓋厚三寸，密封泥，於日中曬七日，取出曝一時，又以水拌入甕。如此七次，再蒸過，攤去火氣，甕收築，封即成矣。《綱目》

鄒澍《本經疏證》卷一二《醋》　醋味酸温無毒，主消癰腫，散水氣，殺邪毒。

米醋三伏時，用倉米一斗淘淨，蒸飯，攤冷盦黄，曬簸，水淋淨，别以倉米二斗蒸飯，和勻入甕，以水淹過，密封暖處，三七日成矣。《綱目》

徐松《宋會要輯稿・食貨》二一之二二　榷醋

太宗太平興國七年三月，三司言：韶州酒務所收糟，先許民間買以造醋。昨因天長軍禁止不賣，而諸處積壓極多，請依元敕出賣，其餘羨者，令務内自醋醅。從之。

真宗大中祥符六年十二月二十四日，詔許民間市官酵，置坊鬻醋。仁宗天聖四年七月，三司言：陝府西轉運司狀，永興軍秦、坊等州，自來只令人户買糟造醋沽賣，各獲厚利入己。已牒逐州軍差官截，曰官自置務醞造沽賣，候收到課利，别具供申。宰臣王曾等奏，榷酤之法起自前代，已是曲取民利，蓋以軍國贍用經費至廣，未能除去。今復醞醋尤更瑣細，欲只令永興軍秦、坊州召人買撲酤賣，并其餘州軍並不得官置醋坊。帝曰：此事尤可行，速與指揮。崇寧二年，知漣水軍錢景允言：建立學舍，請以承買醋方錢給用。詔常平司計，其無害公費乃如所請，仍令他路准行之。先是元祐初，臣僚請罷榷醋，而户部以爲本無禁文，命加約束。至紹興二年，翟思請諸郡庫坊，日息用度之餘，悉歸之常平，以待他用。又是景允有請，故令常平司討之。

顧祿《清嘉録》卷六《六月》　合醬

謂造醬餡曰罨醬黄。餡成之後，擇上下火日合醬，俗忌雷鳴。諺云：雷鳴不合醬。郭麐《合醬詩》云：「籧豆《周官》重，卵魚《内則》諳。食齊醬用入，執饋老尊三。數典和羹得，齊民近製參。重羅麪如雪，轢釜豆留泔。溲作牢丸大，烝成餺飥甘。黄添雲子色，藉用白茅函。曝處分窶數，先時滌石甑。吴霜飛暑路，新水汲澄潭。汎溢波初沸，浸淫味已含。三投比麴蘗，幾宿自沈酣。盎盎疑無滓，霎霎慮有淊。斗杓投木杼，圓蓋像筠籃。醲郁緣沈浸，清深或澹涵。食單元異劑，列器各分坩。利用羣生徧，稱名異物覃。椒辛來自北，蒟美遂通南。烏鰂登槃覼，黄梅消渴堪。胡麻研瑣瑣，勺藥和醃醃。閒及嘉蔬漬，能令下箸貪。薑芽紅斂指，玉版緑抽篸。蔓實餘瓜果，雞毛撢藻潭。均分鹽法志，足使醢人慙。邇者桓寬議，爭先榷酤探。高官司操刺，大賈飽酣焚。編户常忘味，海氓竊負擔。井疆區晉楚，迫逐互戈鋋。地本鹽官接，人皆淡食妩。趁虚聊裹筈，覆瓿孰盈壜。隸事非徵博，陳風當劇譚。酸鹹君辨否，有味亦醰醰。」

案：崔實《農家諺》云：上火不落，下火滴沾。俗以歷日中有兩火相連者曰上下火日，本此。《風俗通》云：雷鳴不得作醬。今亦有此忌。蔡鐵翁詩：選火避雷忙作醬。《廣韻》：罨，烏合切，音遏。吴語謂覆物使不漏風曰罨。

讓廉《京都風俗誌》　十二月八日，【略】是日，以蒜瓣投入醋中，密封之。供除夕啓食，其蒜青翠可愛，醋味甚美，謂之臘八醋。

讓廉《春明歲時瑣記》　十二月八日，【略】是日以蒜瓣投醋中，密封之。俟除夕啓食。其蒜青翠可愛，醋味甚美，謂之臘八醋。

著録

鄭樵《通志》卷六九《藝文略第七・食經》　《藏釀法》一卷。

《北方生醬法》一卷。

藝文

嚴可均《全後漢文》卷三七應劭　醬成于鹽，而鹹于鹽，夫物之變，有時而重。《藝文類聚》七十二，《御覽》八百六十五。

歐陽詢等《藝文類聚》卷七二《食物部・醬》　梁劉孝儀《謝晉安王賚蝦醬啓》曰：龍醬傳甘，退誠可陋。蚳醢稱貴，追覺失言。上聖聞雷，未之能覆。嘉賓流歠，羞無辭宴。

梅堯臣《宛陵集》卷一六《裴直講得潤州通判周仲章鹹豉遺一小餅》　金山寺僧作鹹豉，南徐别乘馬不肥。大梁賈人與年少，紅泥罌盎鳥歸飛。我今老病寡肉食，廣文先生分遺微。

曾鞏《元豐類藁》卷四《合醬作》　孺人捨我亡，稚子未堪役。家居拙經營，生理見侵迫。海鹽從私求，厨炙自官得。揀豆連數晨，汲泉候將夕。調澆遵古書，煎熬需日力。庶以具藜羹，故將供膾食。豈有寄徑憂，提餅無所適。但慙著書非，覆瓿固其職。

李之儀《姑溪居士前集》卷三《謝傅子淵惠薑醋》　一罌瀲灩香馥郁，刻意傳來敵珠玉。畫屏當祥世俗珍，獨喜小甲隨宜粟。老翁病起踈匕箸，頓覺加餐不勞祝。喜輿頗訝併日食，庖有力疲憂斷續。舌根有相未須遮，定應雙笋没春芽。只愁此法不能録，歸去尋思空自嗟。天酥辟易醍醐釅，且從樂處爲生涯。他人

若問真消息，請向原州覓傅家。

李之儀《姑溪居士前集》卷四《問傅子淵求冷淘醋》 君不見東林木魚催萬指，巾鉢紛紛似流水。銀絲百遍連夜具，大解行鞋如洒醴。又不見親賢宅中午睡足，花簇春羔衍紅緑。一窩隨首髮猶麁，妖冶均調笑相續。他日何人叅智海，研乳磨薑搗椒薤。便覺廬山落眼中，誰爲窮邊輒相會。往還斷絶惟緘默，蹔遠葷羶味薝蔔。親賢勝事不可尋，且向箇中求一則。

楊萬里《誠齋集》卷一一《鱟醬》 忽有瓶罌至，捲將江海來。玄霜凍龜殼，紅霧染珠胎。魚鮓兼蝦鮓，奴才更婢才。平章堪一飯，斷送更三盃。

陸游《劍南詩稿》卷三九《村舍雜書》 折蓮釀作醯，采豆治作醬。開曆揆日時，汲井滌瓮盎。上奉時祭須，下給春耕餉。咨爾後之人，歲事不可曠。

謝枋得《叠山集》卷一《謝惠椒醬等物七古》 【略】孔子愛食蔬菜羹，羹中無醬必不食。先生孰醬饋高年，此味珍羞豈易得。瓶中有粟喜過望，誰憐陶令分嘉餉。喜君不作無髮人，免得東坡借擂醬。

謝枋得《叠山集》卷一《乞醯》 平生忍酸寒，鼻吸醋三斗，先民耻乞字，乞醯良可醜。賣雞買魚烹，雞魚誰舍取。將爲水晶鱠，聊悦苦吟口。主人曰無醯，調和只宜洒。一夜嚴霜寒，池冰堅可扣。雖知洒不冰，流澌魚可走。旁觀粲然笑，易牙知此否。始知五味和，醎酸必相有。提壺我有求，君甕肯發剖。宿諾惠未來，望梅渴已久。似聞君釀醯，巧心出楊柳。楊柳屬他人，腸斷香山叟。舉瓢酌醯時，又憶玉纖手。一顧一心酸，淚珠滿翠袖。此亦人至情，何不告朋友。古人有乞漿，得洒意愈厚。又恐洒俱來，太歲正在酉。自注：時歲在乙酉。

謝枋得《叠山集》卷三《謝惠醋啟》 道心苦淡，自知吸醨之難；德意醇醲，乃有作酸之惠。香浮頰舌，感在衷肝。切以設醴雖微，庸見尊賢之意；饋漿亦末，可觀敬老之誠。物雖薄而用宏，禮若輕而義重。我聞周典，官有醯人，掌五齊之調和，合七菹而醞釀。上則登于王所，共者有嚴；下而賜及賓筵，禮之亦厚。使膳羞而無此，恐滋味之缺然。鹽必有梅，前聖之望良弼；鼻能吸醋，後賢以取相才。自非其物之可珍，何有斯人之善喻。伏念某言無可口，事不皺眉。静觀世味之嗌喁，堪憐聚蚋；獨愛道真之嚅嘬，又笑醯鷄。渴饑不足以害心，飲饌何求於養體。猶未安於微分，爰有請於淡交。遂煩小奚，專致巨甕。乃烹雨韭，頓添春菜之光華；以漬冬萍，不厭朝蔥之索漠。鄰何待乞，客亦可供。盡忘東野之酸，或止相如之渴。恭惟某官滿懷蘊藉，落筆森嚴。行獨剛方，不效微生高之直；量兼容忍，真有范魯公之能。遂令寒窶之庖，頗知曲直之味。某嚥津佩德，流歠懷仁。願子和羹，當雨霖之重任；爲吾發覆，窺天地之大全。既以心藏，不須言謝。

許有壬《至正集》卷一〇《醬臺行并序》 僦居鄉閭，即異隅爲塾以居。明初馬先生塾東地多隙，積壤其南，久與垣埒，穹然如臺。晚涼散步，時一登陟，思有以名之，而未得其宜也。家人治醬，醬利炎暴，而屋近樹密相爲蔽虧，獨此敞豁，朝暮得日，乃夷其顛而置甕。馬明初笑曰：臺之名得矣。古有將壇，壇猶臺也，兹非醬臺乎。予方病暑無悰，喜龔壤之肇錫嘉名也，爲之大笑，且爲韻語以識之。

歸來庸夫莫吾駭，一畝之宮儻非買。幸多隙地可遨嬉，況復天成臺有洒。質雖糞壤若可賤，朽腐神奇理固在。赤曦西去涼颸生，散策時還升畏壘。愛之强欲加粉飾，此質何由發光采。談言微中亦偶然，塵且可同紛自解。聖人食品常貴醬，老饕口腹尤有待。熟宜烈日屋多陰，抱甕欣然得爽塏。山人翫世一見之，錫爾嘉名俾永賴。人疑取聲不校字，畢竟此聲不容改。又言間樸遂訝璞，亦似怒解仍及蟹。彼帥三軍此微物，比而同之豈相紿。彼雖雄貴足摧折，此則適口何尤悔。山人蔬蕨資用後，一飽胷中無磈磊。若教筆陣戰風月，便是金臺前郭隗。古來多少難具言，且言彭越還爲醢。

解縉等《永樂大典》卷一三三四一《豉》 詩 宋王東牟先生集《以假鼜豆豉送鄭顧道》：黄巖貢筐魚俎赤，浮玉僧盤豆醬寒。走送似呈花下客，看花容易別花難。又《以豆豉送郊父》：吴楚家山一水分，金山僧飯飽知聞。絲羔煮菜無消息，鹽豉聊供舊使君。胡銓《澹庵集・憶青原法豉》：青原不到一年强，久渴齋厨法豉香。澹老筆端還有口，憑君説似虎頭岡。虎頭岡，青原小山名。

蔣廷錫《御定駢字類編》卷一六〇《器物門一三・甕》 甕醬。杜甫《孟倉曹步趾領新酒醬二物滿器見遺老夫詩》：藉糟分汁滓，甕醬落提攜。

汪啓淑《水曹清暇録》卷四 古人詠蝦醬、蟹醬詩極少，新城王阮亭有二絶，雖只輕輕帶做，亦殊不惡。其蝦醬云：香稻惟宜鄭宅茶，清流挑菜煮黄芽。東堂不乞殘鵝炙，自擣廉薑謝豹蝦。其蠏醬云：外骨何須詫兩鉗，寄同蚶醬味能兼。稻黄蘆白秋風岸，夜火沙頭候蠏簾。

崔旭《津門百詠》 鹽豉休將木下論，十香八寶出津門。瓜薑蘿蔔南人笑，唐突徐家大醬園。醬園

雜録

劉昫《舊唐書》卷四四《職官志》 掌醢署：令一人，正八品下。丞二人，正九品下。府二人，史四人，主醢十人。令掌供醢醢之屬，而辨其名物。丞爲之貳。凡鹿、兔、羊、魚等四醢。凡祭祀，享宗廟，用葅醢以實豆；宴賓客，會百官，醢醬以和羹。

歐陽修《文忠集》卷一一五《乞不配賣醋糟與人户劄子》 臣昨至忻州，見百姓人户經臣出頭怨嗟告訴，爲轉運司將十五年積壓損爛酒糟，俵配與人户，要清醋價錢，緣已配納了當，臣方欲奏乞，今後不得抑配，續據石州狀申，本務見管醋糟六千餘石，本州見取索在州及諸縣坊郭鄉村酒户第等，及州縣色役公人姓名，欲行俵配，次其糟每斗價錢二十五文足陌。緣臣已離河東，只曾行移文字，且令未得俵配，別候指揮。臣欲乞特降朝旨下轉運司，今後醋糟只許官務造醋沽買，及令百姓取便買糟醞醋，不得抑配人户。其糟所得之利不多，但虚爲騷擾，以斂怨嗟。伏望聖慈，特賜矜免。其石州醋糟尚慮本州已行俵配，即乞特與減落一半價錢，令漸次送納。

周淙《乾道臨安志》卷二《倉場庫務》 醋庫一十八處，分在府城内外。

談鑰《嘉泰吴興志》卷八《安吉縣》 醋庫在城隍廟南。

陳耆卿《赤城志》卷七《公廨門四・倉庫》 醋庫，在〔仙居〕縣治門右，開禧三年，令姚偓建，後廢。

施鄂《淳祐臨安志》卷七《倉場庫務》 醋庫，在府城内外，凡十有二所。

羅濬《寶慶四明志》卷三《郡志卷第三・敍郡下》 東醋庫，靈橋門外。西醋庫，美禄坊酒務之東。

羅濬《寶慶四明志》卷五《郡志第五・敍賦上》 酒糟醋附【略】

糟錢。熙寧六年七月，諸酒務新收五分糟錢，并出賣糟水錢之類，不係省額錢，並依量添酒錢法，令提舉常平司拘管，應副本務内諸般支用。政和四年四月，勅州縣見賣糟酵，每觔只計一文三分，或一文五分，今每觔添作三文足，每十觔仍加耗二觔，除舊額錢係提舉司分撥外，其所添錢專充直達綱支費。宣和四年，經制司措置官監酒務，見賣糟價錢，每觔添二文足，應副移用。靖康元年罷。建炎三年十一月，指揮酒務昨行經制，量添賣糟錢，依舊拘收，令糟酵錢充公用外，於醋息錢内，併撥分隸諸司錢。

醋息錢。開寶六年，酒務糟酵，除係人户及公使庫買撲外，如無人買撲，官自造醋沽賣。熙寧六年，司農奏，應官監醋務，如公使庫願認納課利，造醋沽賣收錢，貼助公使庫者聽。政和二年，臣僚言，諸州公庫，元豐以來，除管納轉運司錢外，所收息錢即別無立額之法，蓋以歲賜遺利既有定數，則於此稍加優假，乃可使之應副支費。近因貪吏作過，始立定額，然外郡公帑緣此用度不足，未免積壓俸給，拖欠行户錢物，爲弊尤甚。欲望許依元豐舊制，更不立額。從之。紹興令諸州公使庫賣醋息及糟麩糵生畜産價錢，謂非抑配出賣者，聽歲額外支用。舊例於都酒務撥糟酵造醋，納糟本錢充經制直達二窠名，其餘息錢歸公使庫。今東西二醋庫納公使庫錢外，以糟酵醋息錢併計之，日共納經制錢一貫二百文，糴本司錢八百文，移用司錢六百文。

潛説友《咸淳臨安志》卷一〇《行在所録・内諸司》 醋庫在望仙橋北。

潛説友《咸淳臨安志》卷五五《官寺四》 公使醋庫，在府衙後教場角子門。

紅亭醋庫，在菜市橋東街南面北。

大路營醋庫，在小新營上街東。

棚前醋庫，在棚北橋東面西。

北比較醋庫，在都酒務西新房廊相對。

都醋庫，在井亭橋東大街面北。

朝天門醋庫，在朝天門裏大街面西。

修城北醋庫，在鵝鴨橋東大路面北。

南北較醋庫，在三橋大街面北。

城南醋庫，在牛皮巷口龍舌頭，停閉日久，已行坍倒。續據點檢所柴客葛太請佃，安頓柴薪，月納公使庫息錢。

范浦醋庫，在仁和尉司衙側。

江漲橋醋庫，在城北廂醋房巷橋河東岸。

田汝成《西湖遊覽志》卷一四《南山分脉城内勝蹟》 醋坊巷，宋時有醋庫十二，一在此，一在府街後，一在菜市橋，一在小新營，一在棚北橋，一在洋壩頭，一在井亭橋，一在朝天門，一在三橋，一在龍舌頭，一在范浦，一在江漲務。

金玉岡《艮山雜志》卷一 志地 醋庫，隸臨安府，凡十二所，一曰范浦醋庫，在仁和尉司衙側。

嵇璜、曹仁虎等《欽定續通典》卷一五《食貨・榷酤》 周世宗顯德四年，勅停罷先置賣麴都務。鄉村人户，今後並許自造米醋，及買糟造醋供食，仍許於本

州縣界酤賣。按吴曾《能改齋漫録》所榷苦酒即醋，則五代以前不特榷酒，即醋亦榷也。

【略】榷醋之制，徽宗崇寧二年，知湋水軍錢景允言，建立學舍，請以承買醋坊錢給用。詔常平司計無害公費，如所請，仍令他路準行之。初元祐臣僚請罷榷醋，户部謂本無禁文。後翟思請以諸郡醋坊日息用餘，悉歸常平。至是景允有請，故令常平計之。徽宗大觀四年，詔諸郡榷酒之地，入出酒米，並别遣倉官賣醋，毋得越郡城五里外。凡縣鎮村並禁其息，悉歸轉運司，舊屬常平者如故。

鄭光祖《醒世一斑録》卷三《物理》 清明柳條，可止醬溢。

錢泳《履園叢話》卷二一《醬》 今南方烹庖魚肉皆用醬，故不論大小門户，當三伏時，每家必自製之，取其便也。其製醬時，必書「姜太公在此」五字爲壓勝，處處皆然。有問於袁簡齋曰：何義也？袁笑曰：此太公不善將兵，而善將醬。蓋戲語耳。後閱顔師古《急就章》云：醬者百味之將帥，醬領百味而行。乃知雖一時戲語，卻暗合古人意義。見《隨園隨筆》