

中國古代最早使用本草 製麴釀酒之專著—麴本草

劉昭民
（本會會員）

摘要 中國古代先民很早就已經使用草藥製麴釀酒。到了北宋初期，使用本草製麴釀酒的技術更加進步，於是田錫乃將當時的 14 種製麴釀酒的方法收錄，並撰成〈麴本草〉一文，其中大多數為使用本草製麴釀酒的藥酒，並將每一種酒之配麴、製法、性質、功用、禁忌等都記載下來，反映了北宋時代製麴釀酒的技術已有相當高的水平。本文首先將介紹田錫的生平，再一一列出 14 種酒之名稱，並敘述其內容，可見這些使用草藥製麴、釀酒的方法對今人仍然甚有參考之價值。

關鍵詞 田錫、麴本草、麴、藥酒

一、前言

中國古代先民很早就已經使用草藥製麴釀酒，南北朝時代北魏賈思勰就已經在《齊民要術》中指出當時他所提出的十種麴中有四種加了草藥，說「少者一味，多者四味」¹。到了北宋時代初期，使用本草製麴釀酒的技術更加進步，於是田錫就將當時的 14 種製麴釀酒的方法收錄，並撰成〈麴本草〉一文，提供後人參考。

本文首先將介紹田錫的生平，再一一列出 14 種麴之名稱，並敘述其內容。

二、田錫的生平

田錫，字表聖，北宋初期京兆人，後徙四川洪雅，宋太宗太平興國三年進士，歷任諫議大夫，史館修撰，遇事敢言，不避權責，慕唐時魏徵及李抗之為人，歷事太宗、真宗兩朝（978~1021 年），始終以諫諍為己任。封疏五十三卷，悉(皆)焚之，曰直諫臣職也，豈可藏副以賣直那！著有《咸平集》²。《說郛》卷九四收錄田錫〈麴本草〉一卷³，不見書目著錄，所記大都藥酒，並指明其功用和禁忌。本文下一節將敘述其內容。

劉昭民，前民航局氣象中心研究員，中研院科學史委員會原始委員，本會原始會員，電郵：
nuihy@pchome.com.tw

¹ 賈思勰，《齊民要術》卷七，第六十四篇「造神麴並酒」。

² 脫脫和歐陽玄等，《宋史》卷二百九十三。

³ 李際，《說郛》卷九十四「酒譜」。

三、〈麴本草〉中的本草製麴釀酒方法

〈麴本草〉內的 14 種製麴釀酒方法，抄錄如下：

廣西蛇酒 罈上有蛇數寸許，言能去風，其麴乃由中取草，所造良毒，不能無慮。

江西麻姑酒 以泉得名，今其泉亦少，其麴乃羣藥所造，浙江等處亦造此酒，不入水者味勝，麻姑以其米好也。然皆用百藥麴，均不足尚。

淮安菘(綠)豆酒 麴有菘豆，乃解毒良物，固佳，但服藥飲之藥，無乃亦有灰不美。

南京瓶酒 麴米無嫌，以其水有鹼(醋)，亦著少灰，味太甜，多飲；留中聚痰。

山東秋露 白色，純味冽。

蘇州小瓶酒 麴有蔥及用烏紅豆之類，飲之，頭痛口渴。

處州金盆露 清水入少薑汁造麴，以浮飲法造酒，醇美可尚，香色味俱劣於東陽，以其水不及也。

東陽酒 其水最佳，稱之，重於他，其酒自古擅名，《事林廣記》所載釀法，麴亦入藥，今則絕無，惟用麴麴蓼汁拌造，假(利用)其辛辣之力，蓼性解毒亦無甚礙。俗人因其水好競造，薄酒味雖少酸，亦種清香遠達，入門就聞，雖鄰邑所造，俱不然也。好事者清水和麴造麴，米多水少造酒，其味辛而不厲，美而不甜，色復金黃瑩徹，天香風味，奇絕，飲醉並不頭痛口乾，此皆水上之美故也。

暹邏酒 以燒酒復燒二次，入珍貴異香，每罈(罈)一個，用檀香十數斤燒烟薰之，如漆肢後，入酒蠟封土中二三年，絕去燒氣，取出用之，有帶至船上者能飲之人三四杯即醉，價值常數十倍，有疾病者飲一二杯即愈，且殺蟲。予親見二人飲此酒，打下活蟲長二寸許，謂之鞋底魚蟲。

枸杞酒 補虛損去勞熱，長肌肉，益顏色，肥健人，止肝虛目淚。

菊花酒 清頭風，明耳目，去痿痺，開晨健俾，煖陰起陽，消百病。

葡萄酒 補氣調中，然性熱，北人宜，南人多不宜也。飲此酒補五臟，明耳目。

狗肉酒 大補，然性大熱，若陰虛人及無冷病人飲之成病。

豆淋酒 以黑豆炒熟，用熱酒淋之，療男婦諸風產後一切惡疾，不可與乳同飲，令氣急，白酒用牛肉食，腹內生蟲。

以上所列 14 種酒包括廣西蛇酒(其麴乃由中取草)、江西麻姑酒、淮安綠豆酒、南京瓶酒、廬州金盆露、山東秋露、蘇州小瓶酒、東陽酒、暹邏酒、枸杞酒、菊花酒、葡萄酒、狗肉酒、豆淋酒等。其中有肉類的狗肉酒，水果類的葡萄酒，果實類的枸杞酒，花類的菊花酒，其餘均是草藥類的藥酒，但是全部均為本草的一部分。每一種酒均有說明其至麴釀酒的方法，譬如豆淋酒是以黑豆炒熟，用熱酒淋之，其功用是「療男婦諸風產後一切惡疾」，其禁忌是不可與乳同飲。

四、結論

由本文之分析，可知田錫的專著—《麴本草》一文，是相當有價值的著作，它不但收錄北宋初年的 14 種使用本草製麴釀酒方法，而且還指出每一種酒之功能和禁忌，充分反映了北宋時代中國人製麴釀酒的技術已有相當高的水平。中國酒文化學者陸三強先

生曾考述列舉中國古代自漢、三國至清之酒文獻 82 種⁴[4]，其中漢代有 2 種，三國及南北朝有 2 種，隋代有 10 種，唐代有 12 種，元代有 6 種，明代有 14 種，清代有 7 種，而宋代則有 29 種，居歷朝之冠，證明宋代中國人對製麴釀酒技術和酒文化研究之發展貢獻最大。

主要參考文獻

賈思勰，《齊民要術》卷七造神麴並酒，第六十四篇

脫脫和歐陽玄等，《宋史》卷二百九十三。

李際，《說郛》卷九十四酒譜。

陸三強，〈中國古代酒文獻考述〉、《第二屆（1994）國際酒文化學術研討會論文集》，頁 316~320。

收件日期：2010 年 11 月 10 日

定稿日期：2010 年 12 月 6 日

⁴ 陸三強，〈中國古代酒文獻考述〉、《第二屆（1994）國際酒文化學術研討會論文集》，頁 316~320。

The Earliest Paper on Yeast Production Using Medicinal Herbs in Ancient China

Zhao-Ming Liu
(Member of CAHS)

Abstract The ancient Chinese have paid much attention to research into culturing yeasts through the use of medicinal herbs. To this end Tien-Chi had written a paper — *Yeast Make From Medicinal Herbs* in early Northern Song Dynasty, which explained the making, usage, effects and medical taboos of fourteen kinds of wine. Tien-Chi's paper indicated the high level of technical knowledge of wine brewing in that time. This present article will make a brief introduction of Tien-Chi's biography, then list fourteen kinds of wine in his paper and discuss the contents of his paper, in the hope of giving some contributions to the knowledge of medicinal wines of today.

Key words: Tien-Chi, yeasts made from medicinal herbs, yeast, medicinal wine.