



朱君波 编著

书海出版社

R289.5

168

中国药酒大典



賴正華題



朱君波

编著

书海出版社

责 编：李国维
复 审：宋晋平
终 审：赵建廷

图书在版编目 (CIP) 数据

中国药酒大典 / 朱君波等编著. —太原：书海出版社，
2002.3
ISBN 7-80550-410-5

I . 中… II . 朱… III . 药酒—中国 IV . R944.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 094471 号

中国药酒大典

朱君波 编著

*

书海出版社出版发行

030012 太原市建设南路 15 号 0351-4922102
<http://www.sxep.com.cn> E-mail: sxep@sx.cei.gov.cn
新华书店经销 铁三局印刷厂印刷

*

开本：850×1168 1/32 印张：48.75 字数：1150 千字
2002 年 3 月第 1 版 2002 年 3 月太原第 1 次印刷

*

ISBN 7-80550-410-5
G·357 定价：80.00 元

《中国药酒大典》编委会名单

编 著：

朱君波

协 编：

吴颖超	赵槐娥	赵山白	李百合	王连轺
苏冬花	西中吉	矾冰红	龙水石	马陆香
柴豆花	刘荷叶	章张	王小红	王小飞
马 健	马世波	王春明	李奇	明 娜
于小云	王书珍	凤明	王桂香	霞 晴
朱丽辉	朱玉	凤波	张二旦	红 云
祁 山	和亮	芮	万向杰	宾 倩
王 珊	菲	霞	斌	均 华
石元秀	广瑞	英	牛明英	凯 理
田超文	喜	史瑞英	申力明	
吴小燕	吴一萍	吴应真	陈卫东	
安 峰	朱峰	张文丽	陈华波	
刘丽敏	苏叶	罗晋亮	赵文芦	
王永伟	广生	骆菊花	小英	
谢树根	英	吴光散	子丹	
刘 薇				



朱君波，1948年12月生，山东莱州人。幼年受祖父影响，对中医有浓厚兴趣，以后一直坚持自学中医，其后又在诸医学院校学习，现为山西长治中医院中医师。他先后任陕西华山中医药研究所副所长、研究员，中国孙思邈研究会高级医学顾问，安国中药开发顾问，《现代医学》杂志编委等，长期以来临床灵活创新，擅用中药与针灸治疗内科、妇科、皮肤科杂病，尤对各种肿瘤、糖尿病、肾病、癫痫、盆腔炎的治疗有一定特色。朱先生对药酒有深入系统的研究，擅用药酒治疗一些病症，创制有数十种药酒与保健饮料，有些已被各地开发成产品。在我国著名中医药学家颜正华教授的指导下，撰写出版了我国第一部药酒专著《药酒验方选》，其后又陆续出版了《滋补药酒精萃》、《补肾益寿药酒方》、《益寿配方120》、《中医特色医疗辞典》等10余部专著，发行于国内外。曾获全国优秀图书二等奖，全国优秀论文一等奖，省科技进步三等奖及全国、省市各种荣誉称号。他愿与国内外有识之士合作，共谋发展。

凡例

一、本书所收载的药酒方，包括历代方剂、近代方剂、民间验方、经验方、秘方，总共为 1622 首。

二、为便于临床应用，本书根据药酒方的功效主治，按补益虚损、美容、内科、外科、伤骨科、妇科、儿科、皮肤科、五官科、肛肠病分类，共分十章。

三、每首药酒方按药物组成、功效主治、配制工艺、服用方法、应用阐微等项加以阐述。

四、每首药酒方的药物、酒等的用量，均按现代一般常用剂量和大型生产剂量制定编写。为给研究者提供方便，每首药酒方后面均注明了来源。

五、药物、酒等的计算单位除按千克、克、毫升计算外，同时也采用了民间一些计算习惯，如杯、蛊等。计量统一用阿拉伯数字表示。

六、在历代药酒方中，有许多方名重复，还有些方名不准确，这次均作了更改，并在该方后面注明了原方名；还有一些药酒无方名，亦作了增补。

七、书后附有解酒方和我国目前部分药酒产品简介。

序

酒的发明与应用，在我国具有悠久的历史。远在采集经济时期，我们的祖先已注意到野生果实的天然发酵。约在原始社会末期，随着农业的发展，我们的祖先已发明了谷物酿酒。在《战国策》中有“仪狄作酒”的记载，考古工作者在距今4000余年前的龙山文化遗址中发现了陶制的酒器，可见最晚在夏代已有了人工酿酒。

酒与医学有密切的关系，本草书籍记载酒有“通血脉”“行药势”“开胃下食”“散湿气”等功效，可见古代用酒治病是很普遍的。酒的发明促进了医学的发展，故后世称酒为“百药之长”。“醫”字古曾从酉（酒），就是由于酒能治病演化而来的。在3000余年前的商代甲骨文里有“鬯其酒”的记载，据汉代班固解释：“鬯者，以百草之香郁金合而酿之为鬯”，“鬯其酒”就是芳香的药酒。这说明在当时已能运用药酒来防治疾病了。数千年来，我国医学在药酒方面积累了宝贵的经验，已成为一个重要的剂型，有着丰富的内容，需要我们整理研究和继承发扬，使之更好地造福于人类。

朱君波大夫长期以来从事药酒的研究工作，并用之于临床，有较深的造诣，曾出版有多种药酒专著，在医学界引起较大反响，受到国内外读者的欢迎。其后作者又历经9年之艰辛，编著出《中国药酒大典》一书。本书是一种大型药酒工具书，全书110余万字，出版此类药酒工具书在全国尚属首次。其博大精深，含量大，集中华古今中医药酒之精华于其中。内容分概论和方剂两部分，概论部分系统地论述了酒、药酒的起源与发展，药酒的特点和作用，药

酒的制作方法,药酒的质量鉴定,药酒的使用等。方剂部分共搜集各种药酒方 1622 首,分补益虚损、美容、内科、外科、伤骨科、妇科、儿科、皮肤科、五官科、肛肠病类,共十章。每首药酒方再分别以药物组成、功效主治、配制工艺、服用方法、应用阐微等加以阐述。全书编撰取材严谨,内容翔实,全而不杂,繁而不乱,条理清楚,文字精炼,很有实用价值,实为一部全面系统、容量最多的大型权威性药酒工具书。

本书可供读者根据实际情况选方应用,以防病治病,延年益寿,又可作为医疗、科研、生产单位的重要参考资料,故向读者推荐。

特别值得指出的是,朱先生不辞劳苦,历经 9 个春秋,耗时费力,在浩如烟海的古籍史料中查阅药酒资料,结合自己的临床经验,以严谨的工作作风做了大量的工作,才使本书得以问世,为继承和发扬祖国医学遗产作出了新的贡献。

顾云平

2001 年 9 月

于北京中医药大学

概 论

一、酒的起源与发展

我们中华民族具有悠久的历史和文明。远在采集经济时期，我们的祖先便认识和了解到了酒的产生过程。《蓬栊夜话》中有这样的记载：“黄山多猿猱，春夏采花于石洼中，酝酿成酒，闻数百步。”所以最原始的酒，是用赖以裹腹生存的野生花果经过堆积，在一定自然条件下自然发酵形成的低度花蜜果酒，又称“猿酒”。因这种花蜜果酒具有营养与药用功能，可以说这也是药酒、滋补酒的雏形。随着农业的发展，人们学会了用粮食裹腹生存，便发现粮食同水混在一起，在一定的自然条件下也能产生酒。酒，甲骨文作鬯。经有关学者考证，意思是用陶器（或缸）储存粮食，因为下了雨，陶器中积了水，粮食经过一系列的化学反应（发酵）变成了酒。这是我们的祖先在自然生存中逐步认识到这一现象的。花果、粮食自然发酵成酒，这是因为野果、粮食中含有可发酵糖类，与自然界存在的酵母菌相遇，使酵母菌吸收营养而繁殖起来，产生了发酵作用，形成了酒。那时候，人们虽然还没有认识到微生物的重要价值，但已经开始不自觉地利用微生物了。

约在原始社会末期，随着农业的发展，产生了谷物酿酒，这项技术的发明最早的文字记载见于《战国策·魏策二》：“昔者帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之”。而后晋代江统著《酒诰》中载有“酒之所兴，肇自上皇；或云仪狄，一日杜康。有饭不尽，委余

空桑，郁积成味，久蓄成芳。”《太平御览·饮食部》中记载：“仪狄始作酒醪，变五味，少康作秫酒”。少康乃杜康，为夏朝第五代君王。可见当时人们的生活水平已有了进一步提高。但是，由于当时历史条件所限，这种把酿酒术归功于个别人的说法，是不符合社会发展实际的。到商殷时代，随着农业生产的发展，用谷物酿酒已更加普遍了。在公元前 22 世纪以前的龙山文化遗址中，考古工作者发掘出许多陶器，有樽、翬、盃、高脚杯、小壶等。经考证，是专用于酿酒和饮酒的器具。在甲骨文和金鼎文中遗留着许多殷王室用酒祭祀祖先的记载。解放后，在郑州二里岗、河北省藁城台西村商代中期遗址中，均发现了酿酒遗址；尤其是在台西村还发现一座比较完整的酿酒作坊。坊内出土了大量陶器，主要是盛器和容器，如瓮、大口缸、罍等。饮器中有“将军盃”，这是一种与酿酒工艺十分有关的器皿。由此可以推断，大约在 5000 年前的龙山文化的早期，我们的祖先就已开始不断酿酒了。这种推断比仪狄做酒的年代要早。根据《简书·说命篇》里的记载，商王武丁和他的大臣傅说的对话中，有“若作酒醴，尔惟曲糵”的论述。“糵”是发芽的谷物（麦芽和谷芽），用麦芽或谷芽作谷物酿酒的糖化剂酿成的酒称为“醴”，醴是一种甜淡的酒。这就说明，在 3200 年前，我们的祖先不仅发明了曲和糵，而且已熟练地用曲和糵来酿酒了。在历史上，我国是世界上制曲酿酒最早的国家。国外酿酒是在近代，法国人巴斯德（1822~1895）首次发现了酵母菌，用酵母菌酿制出葡萄酒，并为欧洲人普遍应用。当法国人随殖民战争来到亚洲后，才发现中国酒曲的作用远胜于他们的酵母，遂称之为淀粉发酵法。

周代，随着酿酒业的发展，饮酒已很普遍，这个时期已出现专门管理酿酒的官员，称为“酒正”，酿酒的工艺技术日臻成熟。《礼记·月令篇》记载了我国古代酿酒的方法，后世称为“古遗六法”，即秫稻必齐（原料要精选），曲糵必时（发酵要限时），湛炽必洁（淘洗蒸煮要洁净），水泉必香（水质要甘醇），陶器必良（用以发酵的窖

池、瓷缸等要精良),火齐必得(酿酒时蒸烤的火候要得当)。这种酿造方法为一次投米或分次投米(古称釀)的发酵酒,即经过发酵后直接过滤和压榨过滤所得的酒。这种直接发酵酒,由于在发酵过程中,当酒精浓度达到10%左右时,酵母菌就会停止繁殖,所以这种酒所含酒精浓度都不高,一般不超过20%,根据有关专家学者的研究考证,唐宋时期,发酵酒的酒精浓度在13%~17%左右。由于发酵酒酒精浓度不高,且富有营养价值,受到历代人民的欢迎。直至现在,民间仍在应用这种方法自酿饮用。

由于这种酒的酒精浓度不高,因而保存期不长,尤其在夏日,容易变质发酸。古人为了消除混浊,且能延长保存期,往往在酒中加入一定比例的石灰水,使混浊的酒经过沉淀,然后过滤。但古人在配制药酒时,要求用不加石灰水的酒配制,称无灰酒。

用谷物酿酒,须经过“糖化”和“发酵”两个主要微生物化学过程,这两个主要过程都是经过酒曲来完成的。酒曲是我国酿酒技术的重大发明,它是世界上最早的一种多种微生物的复合酶制剂。酒曲不但是酿酒的动力,而且与酒的风味格调有着密切的关系。酒曲的制作,经过历代发展,质量不断提高。《汉书·食货志》记载:“用粗米二斛,曲一斛,得成酒六斛六升”。至北魏时,贾思勰著《齐民要术》中记载:“用神曲一斗,杀米三石,笨曲一斗,杀米六斗”。说明随着酒曲质量的提高,用曲量逐渐下降。为了进一步提高制曲质量,抑制有害微生物,发展有益微生物,古人在大曲和小曲中分别加入酌量的草叶和草药。至宋代政和年间出现了专著《酒经》,又名《北山酒经》,此书为朱肱所撰,是继《齐民要术》之后一部专门论述制曲和酿酒的专著。该书中,对制曲和加草药制曲,从选料到制作工艺,均作了系统的论述。由于当时中医药的蓬勃发展,加药制曲得到了发展,在该书中就记载了13种药曲,如金波曲,配用了木香、川芎、白术、白附子、肉桂、防风、黑附子、瓜蒂、杏仁等药物;瑶泉曲,配用了防风、白附子、槟榔、胡椒、桂花、丁香、人参、天

南星、茯苓、白芷、川芎、肉豆蔻等药物。还有香桂曲、玉友曲、豆花曲等。这些曲的制造工艺很复杂，实为当时造药酒曲的高水平。直到现在，还有他的实用价值。该书“煮酒”一节论述了加热杀菌以保存酒液的方法，比巴斯德的“巴氏消毒法”要早 700 多年。

随着科学技术的发展，我国古代劳动人民又发明了蒸馏酒，即烧酒或白酒。这种酒使用蒸馏法后，可酿制出高浓度酒精的酒，用这种酒浸渍药物，可使药物的有效成份溶出率更高。蒸馏酒的问世，对于药酒的浸制，有着重要的意义。关于蒸馏酒的产生年代，目前尚缺少足够的考证结论。元代《饮膳正要》一书曾记述了蒸馏酒，明代医学家李时珍据此在《本草纲目》中指出：“烧酒非古法也，自元时始创。其法用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器承滴露”。至于蒸馏酒是否“自元时始创”，这个问题至今尚有争议，不少学者认为，李时珍的说法是失实的，在元代以前的许多文章中已经有了“烧酒”这个词。1975 年，在河北青龙县发现了一套铜制烧酒锅，经鉴定，为金代遗物，年代不迟于金世宗大定年间（公元 1161 ~ 1189 年），有关专家用此进行了蒸酒试验，获得成功。蒸馏酒的问世，早于元代是没有疑问的，确切时间，有待进一步考证。用浓酒和糟入甑蒸馏，即现在所使用的甑桶蒸馏设备，这一特殊的蒸馏方式，在世界蒸馏技术上是独一无二的，是我国古代劳动人民的创举。

随着历史的演变，科学技术的发展，当今，我国酿酒业得到了繁荣，传统制曲和佳酿得到了发扬。如我国名酒董酒所使用的小曲加了各种名贵中草药 90 余种，大曲加了中草药 40 余种，并形成了三大曲种：大曲、小曲、红曲；传统佳酿至今还有大曲白酒、小曲白酒、黄酒、红曲黄酒、甜酒酿等许多发酵酒和蒸馏酒；并相继出现了四大名酒、八大名酒、八大名白酒、十大名酒等，这是我们中华民族的文明和骄傲。

二、药酒的起源与发展

用药酒防病治病，在我国中医史上有着重要的地位。药酒是选用适宜的中药，以度数适宜的酒（白酒、黄酒、米酒等）为溶媒，浸出其有效成分而制成的含酒精的药液；或在酿酒时，加入适宜的中草药酿制而成。药酒，即是一种加了中药成分的酒。

药酒的起源是与酒分不开的，而酒一被发明，便被应用到当时的医疗上。在发明酒之前，人们对医学的认识还很浅薄，只能用少数草药治疗一些简单的疾病。古“醫”字，那时期曾从“毉”字，即防矢之意。后来因对一些复杂病症不理解，束手无策，而求助于巫来驱赶病魔，这就是巫医盛行时期，这时期“毉”字下面加了“巫”，成了“醫”字。由于酒的发明，酒便被应用到治病上，用来通血脉，御寒气，内服外用，受到人们的欢迎。这时期，人们又将“醫”字下面的“巫”改成为“酉”（古通酒），成为“醫”字。由于酒有许多优点，受到人们的重视，便有意将一些药草浸于酒中，制成简单的药酒，用来防病治病，并被广泛应用到祭祀之中。药酒最早见于文字记载的是商周时代刻在龟甲兽骨上的文字，现称甲骨文，也叫“契文”。甲骨文于1899年（光绪二十五年）在河南安阳商代都城遗址首次出土，成为研究商周社会历史的重要资料。在这些文字中发现有“鬯其酒”的记载，汉代班固《白虎通义·考黜》解释“鬯者以百草之香，郁金合而酿之成为鬯”。郁金是一味理气活血的芳香药物，所以说，“鬯其酒”，就是芳香的药酒。根据这些文字记载，我们可以推断，在商周时代，甚至在商周之前，我们的祖先已经在制作和应用药酒了。西周时期，已有较好的医学分科和医事制度，并设有“食医”之职，还把酒列入医疗保健中管理，《周礼》有“医酒”的记载，这些均说明那时期应用药酒已很普遍了。

1973年长沙马王堆三号汉墓出土的帛书中，发现了一批珍贵

的医学文献，并有一部医方专书，后来称为《五十二病方》，经鉴定，是秦汉之际的抄本，这是我们目前所能看到的最早医方专书。在这部书中，用到酒的方子有许多，从其现存的文字中，有5个方子可认为是药酒配方，其中有内服药酒，也有外用药酒。如治疗蛇伤方：“雀(齒)兰，以酒沃，饮其汁，以宰(滓)封其瘡，数更之，……”处方的意思是将兰草粉碎，然后用酒浸，浸液内服，余下的药渣敷于伤口，数次更换。在出土的帛书中，还有《养生方》、《杂疗方》，在这些书中，还发现了目前所知我国最早的药酒酿制方。从帛书上可识别的文字记载中，发现有7个药酒酿制方。如用颠棘(即麦冬)配秫米等酿制的药酒；用石膏、藁本、牛膝等药酿制的药酒；用漆、节(玉竹)、鸟喙(鸟头)、黍、稻等酿制的药酒。其中大多数资料已不齐，比较完整的是《养生方》“醪利中”的第二方。该方记述了整个药酒的制作过程和功能主治、服用方法等内容，是目前发现酿制药酒工艺最早的完整记载，在我国药学史上有重要的史料价值。

先秦时期，中医的学术水平有了很大的发展，这个时期出现了医学理论专著《黄帝内经》，这也是我国目前现存最早的医学理论专著。一般认为这部书是经战国到汉代一个较长时期汇集而成的。在这部书中，对酒在医学上的应用作了专题论述。在《素问·汤液醪醴论》中，讲述了“自古圣人之作汤液醪醴者，以为备耳……中古之世，道德稍衰，邪气时至，服之万全”，《玉版论要篇》论述了“容色见上下左右，各在其要。其色见浅者，汤液主治，十日已。……其见大深者，醪酒主治，百日已。”文中“醪酒”，后人解释为“醪酒者，入药于酒中”。说明那时期，人们对用酒与药酒治疗疾病是很重视的。值的一提的是，在《腹中论篇》中有关鼓胀疾病的论治，提出了“治之以鸡矢醴，一剂知，二剂已。”“鸡矢醴”即是一种药酒，方用鸡屎上之白色者，炒香，以无灰好酒入之，共煎至一半，滤去渣，热饮。此药酒药只一味，却是一个简便有效的药酒方。此方对以后的药酒创制产生了一定影响，后世在此方的基础上演变出多

种药酒，治疗范围也增多，如治疗破伤风、产后中风等。在《缪刺论篇》中还记述了治疗尸厥的左角发酒（此方名为后人定），均体现了这一时期的药酒水平。

汉代，中药方剂有了一定的发展，药酒在临床应用的疗效上有了进一步提高。西汉时期，出现了一位名医淳于意，因任过太仓令，故称仓公。《史记·扁鹊仓公列传》收载了淳于意的25个医案，这是我国目前最早见于文献记载的医案。在这些医案里，淳于意列举了用药酒治疗内科、妇科疾病的两个病案。一个是济北王患病，召请淳于意诊治，淳于意诊为“风蹶胸满”病，于是配了三石药酒给他服，病就痊愈了。另一个是蜀川有个王美人患难产，淳于意诊后，则配制蓖菪酒给她饮用，便顺利产下一婴孩。这一时期，中医辨证论治体系已逐渐成熟，随之辨证使用药酒的思想也逐步形成。东汉末年，杰出的医学家张仲景撰写出《伤寒杂病论》一书，这是我国中医发展史上的一个里程碑。在这部专著中，为我们提供了辨证使用药酒的范例。如治疗妇人腹痛病症，张仲景提出3种治疗方药。若是虚寒里急而腹痛，可用“小建中汤”；若是血瘀湿阻而腹痛，可用“当归芍药散”；若血凝气滞而腹痛者，可使用药酒“红兰花酒”治疗。红兰花有行血活血功能，用酒煎煮更提高了药效，服后气血通畅，则腹痛自止。该书中还有“瓜蒌薤白白酒汤”、“瓜蒌薤白半夏汤”、“麻黄醇酒汤”、“胶艾汤”、“当归四逆加吴茱萸生姜汤”等方剂，均属于药酒范畴，均显示了辨证使用药酒的思想。这一时期，人们还注意到了配制药酒所用药物的药性选择问题。如《神农本草经》记载了“药性有宜丸者，宜散者，宜水煮者，宜酒渍者，宜膏煎者。亦有一物兼宜者，亦有不可入汤酒者，并随药性，不得违越。”说明了对配制药酒选择药物的科学认识有了进一步提高。

两晋南北朝时期，药酒得到了新的发展。这一时期的代表方书为东晋葛洪的《肘后备急方》，在这部书中，收集了不少药酒方，

如海藻酒、苦参酒、桃仁酒、金牙酒等。从这些药酒方中我们可以看到，药物配伍方面有了提高，所用药味也相应增加了，更显的合理与规范了。这些药酒方对后世药酒的创制产生了很好的影响。如后世根据金牙酒创制了10余种药酒方，均有很好的功效。在药酒的配制工艺上，也趋向成熟，如南朝时期本草学家陶弘景所著《本草经集注》“合药分剂法则”中，对药酒的冷浸法制作工艺进行了系统的规范：“凡渍药酒，皆须细切，生绢袋盛之，乃入酒密封，随寒暑日数，视其浓烈，便可漉出，不必待至酒尽也。滓可暴燥微捣，更渍饮之，亦可散服。”这一冷浸工艺技术，具有很高的科学水平，已成为一种传统工艺规范，为后世所沿用。另外，在这部书中，明确提出了不宜入酒的具体药物，共有71种，其中矿物类药9种，植物类药35种，动物类药27种，说明了当时在药酒用药方面有了进一步发展。这一时期，在贾思勰所著的《齐民要术》中还记述了浸制药酒所用酒的酿造方法，从曲的选择到酿造步骤均作了详细的说明，从而保证了配制药酒所用酒的质量。

唐代，由于经济和文化的繁荣，医学水平也有了新的发展。这一时期，无论是药酒数量，还是适应症的范围，以及用药理论等，均有了较大的发展。记载最丰富，最早对药酒进行专题论述的是孙思邈的《备急千金要方》，该书卷七专门设立了“酒醴”专节论述，并出现了以保健强身为主要作用的补益药酒方，如卷十二专设“风虚杂补酒、煎”专节论述。全书共收载药酒方80余个，涉及内科、外科、妇科、补益等诸方面，并出现了大型药酒方，如登仙酒，用药数量高达64味。在另一部著作《千金翼方》中，还专设了“诸酒”条，共载药酒方20个。王焘所撰的《外台秘要》，在内科、外科、妇科均收载了不少药酒方，还专设了“古今诸家酒”加以专述。这时期，对酒与酒剂的毒副作用已有了一定的认识，如《备急千金要方》中记述了“酒性酷热，物无以加，积久饮酒，酣兴不解，遂使三焦猛热，五脏干燥”。针对饮酒过量时所产生的副作用，还创制了不少相应的

解酒方剂,如饮酒中毒方、治酒醉不醒方等。这一时期,在药酒的正确使用方面也有了更为丰富的经验,孙思邈在总结前人经验的基础上提出了“凡服药酒,欲得使酒气相接,无得断绝,绝则不得药力。多少皆以知为度,不可令醉及吐,则大损人也。”这些论述,和今天的科学认识是非常吻合的。在药酒的制法上,冷浸法、加药酿制法都得到继承和发展。《外台秘要》“古今诸家酒”一节所记载的11个药酒方,就有9个采用了加药酿制法,并对酿制工艺进行了详细的记述。这一时期人们还注意到了适当提高浸渍温度,以提高浸出率。如《备急千金要方》中的青松叶浸酒,要求“近火一宿”。这样,在提高药物成分浸出率的同时,还缩短了药酒的浸渍时间。在孙思邈的著述中,还生动地记述了用药酒治病的医案:唐相国寺僧允患患了“癫痫失心”病,半年来,遍求名医不效,其兄求孙思邈诊治,孙思邈说:“今夜睡着,明后日便愈”。于是孙思邈便将很咸的食物让其服之,等渴的时候来告之,果然其兄半夜来告,其弟很渴,于是孙思邈来到僧处,让找来温酒一角(相当现在的小杯)调入朱砂、酸枣仁、乳香等药末让僧服下,须臾,又用酒半角调上药饮服,这位寺僧睡了两天两夜,醒来病症全消。通过这个医案的记述,说明当时应用药酒已达到相当高的水平。

宋元时期,药酒的种类和应用范围均有了明显的扩大,尤其在宋代,由于雕版印刷的发明,加上统治者对医学的重视,使当时的中医临床和理论研究得到了进一步发展。官方编修的大型医学专书《太平圣惠方》、《圣济总录》、《太平惠民和剂局方》以及医家们编撰的《三因方》、《本事方》、《济生方》等相继出版,在这些医方专书中,收载的各种药酒已达数百种,对药酒的专篇阐述也增多,仅《太平圣惠方》一书就设有专篇阐述多达6篇,如“治一切风通用浸酒药诸方”、“治风腰脚疼痛通用浸酒药诸方”、“治脚气浸酒诸方”、“钟乳酒法”、“白石英和草药浸酒方”、“药酒序”等。这一时期,对药酒的主要功效亦有了进一步明确的阐述,如《圣济总录》卷四“汤