

中国古代名著全本译注丛书

酒 经 译 注

[宋] 朱肱 著
宋一明 李艳 译注



中国古代名著全本译注丛书

酒
经
译
注

[宋]朱肱 著

宋一明 李艳 译注



图书在版编目(CIP)数据

酒经译注/(宋)朱肱著;宋一明,李艳译注. —
上海:上海古籍出版社,2018.7

(中国古代名著全本译注丛书)

ISBN 978-7-5325-8796-4

I. ①酒… II. ①朱… ②宋… ③李… III. ①酒—文化—中
国—古代 ②《酒经》—译文 ③《酒经》—注释

IV. ①TS971.22

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第068322号

中国古代名著全本译注丛书

酒经译注

[宋]朱 肱 著

宋一明 李 艳 译注

上海古籍出版社出版发行

(上海瑞金二路272号 邮政编码200020)

(1) 网址: www.guji.com.cn

(2) E-mail: guji1@guji.com.cn

(3) 易文网网址: www.ewen.co

江阴金马印刷有限公司印刷

开本890×1240 1/32 印张4.25 插页5 字数117,000

2018年7月第1版 2018年7月第1次印刷

印数1—3,100

ISBN 978-7-5325-8796-4

G·676 定价:25.00元

如有质量问题,请与承印公司联系

前言

以糯米、粳米为主要原料，添加酒麴发酵酿成的黄酒，是我国历史最悠久的酒类。在长期的生产过程中，人们不断总结黄酒生产经验，发展黄酒生产技术，并用文字记录下工艺流程，其中最负盛名的是北宋末期出现的《酒经》。

《酒经》，又名《北山酒经》，凡三卷，朱肱撰。朱肱字翼中，号大隐翁、无求子，归安（今浙江湖州）人。生卒年不详。北宋元祐三年（1088）进士，仕至奉议郎直秘阁。其父朱临，官秘丞；其兄朱服，官中书舍人。朱肱通医术，尤其专精伤寒病症，曾潜心二十年撰写《南阳活人书》二十卷（元马端临《文献通考·经籍考》著录为十八卷），书成上于朝廷。政和四年（1114），朝廷起用辞官归隐的朱肱为医学博士，与撰有《读〈北山酒经〉》的李保成为同僚。第二年（1115），朱肱因书写苏轼诗被贬至达州（今属四川）。政和六年（1116），又以宫祠而赦归。宋方勺《泊宅编》卷七中还记载朱肱居邓州（今属河南）时为知州盛次仲治病，以及过洪州（今江西南昌）时拜访名医宋道方之事。检吴廷燮《北宋经抚年表》卷二，盛次仲于建中靖国元年（1101）知邓州。此年朱肱任知邓州录军参事，《泊宅编》的记载当属实。关于朱肱生平的史料较少，正史也无传，直到清人陆心源撰《宋史翼》，才纂辑诸书，为朱肱作了一篇传记。本书将此传纳入附录，供读者参考。

除《酒经》外，朱肱另撰有两种医书。一是上面提到的《南阳活人书》，原名《无求子伤寒百问方》，后改今名，尤袤《遂初堂书目》及《泊宅编》等俱省作《活人书》，今存。二是《内外景图》（见《遂初堂书目》），《宋史·艺文志》作《内外二景图》，已佚。

《酒经》的具体成书时间，已不可详考，只能大致推测为建中靖国元年（1101）至政和四年（1114）之间，其中尤以大观四年

(1110)前后,朱肱居杭州的数年可能性最大。李保《读〈北山酒经〉》称朱肱“壮年勇退,著书酿酒,乔居西湖上而老焉”。建中靖国元年,朱肱自雄州(今河北雄县)防御推官转知邓州录军参事,之后辞官并移居杭州。《无求子伤寒百问方》有大观五年(1111)正月张蕖序,谓“今秋游武林(杭州别称),邂逅致政朱奉议,因论方士,然后知昔之所见《百问》乃奉议公所作也”,则知大观四年(1110)朱肱仍居杭州。政和四年(1114),起为医学博士时,《酒经》已经完成。李保称朱肱贬官赦归,“未至,予一夕梦翼中相过且诵诗”,“明日理书帙,得翼中《北山酒经》,法而读之”云云。朱肱尚在归途,而李保书帙中已有《酒经》,说明此书早已撰成了。清鲍廷博跋中推测《酒经》撰于贬所,依据是书中有“流离放逐”及“御魑魅”、“转荒炎”之语,但李保也曾提到书中的这些话,可知朱肱在撰写《酒经》时并无贬官的真实体验。

此外,《酒经》成书于杭州的可能性比较大。书中不仅主要记述了杭州一带的酿酒方法,所用量衡单位也依当地的习惯。如卷下《时中麹法》小注:“大斗用大秤,省斗用省秤。”所谓“大斗”、“省斗”,正是北宋末东南地区,尤其是吴兴、杭州一带民间所常用的。卷中各种制麹配方所用的草药,斤两精确,不大可能是在脱离了生产实践的条件下仅凭记忆写出的。

《酒经》共三卷。卷上作为全书的总论,主要从酒的历史、酒对人生的意义及酿酒的一般理论等几个方面作了简明的论述。书中认为酒的历史悠久且味道甘美,过量饮酒对人产生的负面影响不是酒本身的过错,而是饮酒的人没有真正理解酒中的意趣。又指出饮酒对处于困境的人生有积极作用,酒在社会生活中的意义也是无可替代的。其后,论述了酒麹对于酿酒的意义,以及对粮食转化为酒的过程的认识,还提到了不同地区、不同季节酿酒必须注意的问题。最后总结道:“若夫心手之用,不传文字,固有父子一法而气味不同,一手自酿而色泽殊绝,此虽酒人亦不能自知也。”强调了酿酒时有因条件的变化而不易把握的玄妙之处,灵活的变通及细节的把握十分重要。

卷中论述制作酒麴的理论和方法。《酒经》全书共记述了15种酒麴的制作方法，卷中列13种，另有两种列在卷下。根据我国酿酒业的习惯分类法，酒麴分为用于酿造白酒（烧酒）的大麴和用于酿造黄酒的小麴两大类。黄酒酒麴以谷物为原料添加中草药制成，因而又常称为“黄酒麴药”，另一类不添加中草药的黄酒麴也俗称“小麴”。还有以小麦为原料制成的传统麦麴，也是黄酒酿造中不可缺少的。以上各种不同黄酒酒麴的制作，不外乎三种方法：霉麴法、风麴法、酵麴法。

霉麴法指将麴坯放入密闭的麴房进行培菌。这种方法起源较早，《齐民要术》中的酒麴绝大多数都用霉麴法制成。风麴法是通风悬挂麴坯进行培菌的一种方式，技术上比霉麴法稍难。工艺更为复杂、酿酒效果更佳的酵麴，则是先进行霉麴发酵，再通风成熟，与当今的传统黄酒麴药大致相同。《酒经》卷中即按照制作方法的不同，将各类酒麴进行分类论述。

《酒经》记述的制麴方法有几点值得注意：一是绝大多数的酒麴用生料制作，体现了生产技术上的进步。南北朝时期，《齐民要术》中记载的方法多是以蒸、炒、生三种原料配合制麴。现代研究表明，添加熟料制麴不仅使原料中的营养成分大大流失，而且酿出的酒有熟料的味道，酒的口感及品质会受到影响。二是制麴过程中中草药的添加。往酒麴里添加中草药大概起源于晋朝，晋嵇含《南方草木状》卷上《草麴》：“南海多美酒，不用麴蘖，但杵米粉，杂以众草叶，冶葛汁滹漉之。大如卵。置蓬蒿中，荫蔽之，经月而成。用此合糯为酒。”南北朝时，只有部分酒麴添加中草药，且一般不超过四种。《酒经》记载的酒麴使用中草药的种类明显增多，这对于酒品质的提高起到较大的作用，因为中草药一方面有利于霉菌的生长与繁殖，另一方面对黄酒的风味形成也产生一定的影响。可见宋朝时已经掌握了酒麴中添加中草药的工艺，黄酒麴药的制作技术已经相当成熟。三是优良菌种的保存技术已经成熟。如“玉友麴”，在将糯米粉与草药拌和，转成麴饼后，“以旧麴逐个为衣”；又如“白醪麴”，将麴母末一两“与米粉、药末等拌匀”。这些将原来制作的酒麴中的

优良根霉菌种传给新麴的技术，极大地提高了酒麴的质量，制出的酒麴已和现在的酒药没有太大差别。

《酒经》卷下，记载了从卧浆、淘米、煎浆、汤米、蒸醋麴、用麴、合酵、酴米、蒸甜麴、投醪、上槽、收酒到煮酒的整套酿酒工艺流程，与近现代传统黄酒酿造工艺基本相同。这一方面说明传统工艺的传承源远流长，另一方面说明黄酒酿造工艺在北宋就比较成熟了。

《酒经》中十分强调酿酒原料的选择，无论用米、用水，还是制麴、酿酒时添加草药，均是如此。甚至将原料的选择看作是酿酒最首要的事，《淘米》中称：“造酒治糯为先，须令拣择，不可有粳米。”并主张专门种植适宜酿酒的糯米，以提高生产效率。水的选择要根据不同的需要，如“瑶泉麴”：“入井花水一斗八升。”“金波麴”：“以新汲水揉取浓汁。”“杏仁麴”：“用冷熟水二斗四升。”草药的使用也有严格的要求，如辣蓼“须旱地上生者，极辣”，煮酒时的天南星丸要用官局生产的，“玉友麴”中的青蒿、桑叶“并取近上稍嫩者”。

使用酸浆是我国黄酒酿造中非常独特的工艺，虽然早在《齐民要术》中就已有用酸浆的例子，但详细记述酸浆的制作方法，并将酸浆的作用提升到非常重要、关系酿酒品质的高度，还是从《酒经》开始的。《酒经》卷下介绍了酸浆的制取方法，认为质量最好的酸浆要在农历六月三伏天时专门制造，并且取得的酸浆须经过煎煮才能使用。现代研究表明，酿酒时使用酸浆，既促进了发酵，提高了酒精浓度，又抑制了杂菌的生长繁殖，一定程度上防止了酒的酸败。同时，还能通过酸浆的调配形成黄酒的特殊风味，对酿酒品质的提升有非常明显的作用。可以说，酸浆的质量对于成品酒的品质有非常大的影响。古人早已懂得这个道理，因而书中引用古谚说：“看米不如看麴，看麴不如看酒，看酒不如看浆。”

按照酿造黄酒的工艺流程，米浸透后就可上甑蒸煮。蒸饭的目的在于使米粒内富含的淀粉质糊化，以便于糖化和酒化的进行。《酒经》中有两处论述蒸饭的内容：一为“蒸醋麴”，所谓“醋麴”，因

经过浸泡的米味道发酸而得名，蒸好之后的醋麴用来制作淋饭酒母。书中强调蒸醋麴时米要分三次装，当蒸气透过一层米后再装上面一层，均匀蒸透后，摊开冷却。二为“蒸甜麴”，甜麴是用来投料、酿酒的米饭，蒸法与“醋麴”稍有不同，其装米入甑需更松一些，蒸时还要不时浇以热水，使米饭烂而不糊。

蒸透的米饭之所以能够经过糖化、酒化变为发酵醪，主要是糖化菌和酵母菌的作用，宋人显然已经懂得“酵”对于酿酒的意义，并掌握了将发酵醪中的优良菌种保存下来的方法。《合酵》中记载：“其法用酒瓮正发醅，撇取面上浮米糝，控干，用麴末拌，令湿匀，透风阴干，谓之干酵。”除此之外，《酒经》中还详细地记述了酒母的制作方法：蒸好的酒饭冷却后进行落缸、搭窝、开耙等操作，这与至今仍然在传统酿法黄酒生产中使用的做法基本相同。值得注意的是，在古代简陋的生产条件下，为保证发酵，尤其注意搭窝后的保温工作。书中介绍了添席围盖、热水浸泡手臂后搅拌、用小瓶灌热水投进瓮里等提高品温、促进发酵的方法。并指出当发酵过于迅猛时，需利用分瓮、开耙等手段降低品温，保证发酵的正常进行。这些传承至今的方法是制作出合格酒母的前提条件，造出的酒母可用于喂饭黄酒的生产。

所谓喂饭酒，是用将米饭分成几批投入发酵的方法酿出的黄酒，酒味更加醇厚，出酒率也比其他方法高。喂饭法起源很早，历史上有名的“九酝酒”应该就是一种喂饭酒。《酒经》卷下《投醪》篇记述了喂饭法的生产工艺。首先是确定作为底料制作酒母的米饭与用于之后添加的米饭的比例，需遵照气温的高低来决定：“寒时四六醅，温凉时中停醅，热时三七醅。”当发酵开始，就可按照要求依次喂饭。如果发酵快慢不当，需根据实际情况“添入米一二斗”或者“添入麴三四斤”，从而确定酒的风味。品温的高低也是喂饭法最关键的因素之一，开耙降品温、围裹升品温等手段的灵活运用使不同气温条件下的发酵得以保证。喂饭法酿酒的难点之一在于喂饭次数及喂饭量的掌握。与现代工艺一般三次喂饭不同，古人酿酒喂饭的次数更多一些，酿造期也更长。宋人的方法是依据观察发酵

醪中米粒消化的情况及酵力的强弱来决定投饭与否，“如米粒消化而沸未止，麴力大，更酲为佳”。经过多次喂饭，酵力微弱时，用泥封起瓮口，进入后发酵阶段，一段时间后，成熟的酒醪就可以压榨了。对于如何判断黄酒成熟度，《酒经》里称：“酒人看酲生熟，以手试之，若拨动有声，即是未熟；若酲面干如蜂窠眼子，拨扑有酒涌起，即是熟也。”

刚成熟的酒醪，酒液和糟混合在一起，上古时人们连酒带糟一起吃，后来才用沉淀法与过滤法将酒液与糟分离。然而上述方法都会因酒精的挥发而损失较多，直到唐宋时期，木榨床的应用才解决了问题。《酒经》卷下《上槽》讲到了这种简易器械的使用：“仍须匀装停铺，手安压板，正下砧簞。”由于缺乏流传下来的实物或图像，今日已难以了解宋代榨床的具体形制，但从其“所贵压得匀干”的效果看，酒液损耗应该相当少，可能也像后来的木榨床一样应用了杠杆原理。

压榨后的酒液经过澄清就可进行煎煮灭菌，这是黄酒酿造的最后一道工序。宋代还没有后世所用的煎酒壶，《酒经》记载的方法是将酒装瓶后放入甑中煎煮，也能取得较好的效果。煎酒的工序十分必要，一方面杀灭了生酒中的微生物，破坏了残存的酶的活力，防止酒的酸败；另一方面也能促进黄酒的老熟，凝结起溶解的蛋白质，使酒的色泽清亮，透明度好。

以上就是《酒经》的主要内容，也大致概括了黄酒酿造的主要工序。除此之外，《酒经》还用了一些篇幅介绍当时酿造的特殊酒类，其中既有加入植物的酲醪酒、菊花酒，也有加入羊肉加工成的白羊酒，还有加入地黄制成的药酒，更有加入葡萄之类制成的配制果酒。这些酒类都在黄酒的基础上稍作调整加工而成，读者可以直接阅读书中的相关部分，这里就不再详细说明了。另外还有一类《神仙酒法》，独立于三卷的内容之外，从商务印书馆排印本《说郛》的次序看，此部分可能与其后所附的《续添麴法》、《酿造酒法》仅罗列名目的属于一类，大概是朱肱采录当时其他书或其他地区的酿法编辑、加工而成的。

《酒经》现存最早的版本是南宋杭州地区刻本，也是后世各种版本的源头。明末时，宋本《酒经》已很罕见，大藏书家钱谦益收藏了一部。顺治七年（1650），钱氏藏书处“绛云楼”发生火灾，宋元旧刻损失惨重，《酒经》幸免于难，后被钱谦益赠给他的族孙，也是藏书家的钱曾。此本后又经季振宜、徐乾学、汪士钟及瞿氏铁琴铜剑楼等递藏。民国间，商务印书馆从瞿氏处借得钱氏旧藏宋本《酒经》加以影印，编入《续古逸丛书》。

现存的近十种《酒经》版本，大致可以归纳为三个系统。其一为钱曾述古堂钞本系统。这个钞本是从钱谦益旧藏的宋本钞出，钱曾《述古堂书目》服食部著录了这个钞本。钞本后来被吴翌凤得到，乾隆五十年（1785）又借给鲍廷博，据以刻入《知不足斋丛书》。民国间，商务印书馆又据鲍氏刊本排印，编入《丛书集成初编》。其二为《程氏丛刻》系统。明万历后期，程百二刊行《程氏丛刻》，所收《酒经》据焦竑藏本刊刻。清乾隆时修《四库全书》，又将程刊本作为钞写的底本。其三为《说郛》系统。元末陶宗仪编《说郛》，收入《酒经》卷上全文，而中下两卷仅列目次，宛委山堂本与商务印书馆据张宗祥钞本排印本等两种《说郛》均是如此。商务本《说郛》又多出《续添麹法》与《酿造酒法》两类目次，而宛委本《说郛》中的《酿造酒法》称《酝酒法》，列于李保《读〈北山酒经〉》后，视二者为一书，题作“《续北山酒经》”，十分荒谬。《夷门广牍》本同《说郛》本，只录卷上。

三个系统虽然是同一祖本，但差别比较大，尤其是钞本与程刊本之间。其中又以钞本系统最善，校勘态度审慎，也改正了宋本的一些讹讹。宋本虽然稍有讹误，但仍最接近原貌，最适合用作整理的底本。

此次译注，以《续古逸丛书》影印宋本《酒经》为底本，以《知不足斋丛书》本、文渊阁《四库全书》本为校本。程刊本只用作参考，不作为校改依据，其原因在于程刊《酒经》的臆改处甚多，又妄添了一些注释，与原书注释相混淆，且按照明代酿酒法推测原书中记载的北宋酿法，不能理解的地方，便以为原书有误，平添了

许多混乱。《四库全书》本虽然从这个本子抄出，但态度显然较明人谨慎，不但删掉了可以辨别的明人阑入注释，某些明显的妄改处也作了订正，校勘价值比程刊本高。至于《说郛》系统的本子，因只录字数最少的卷上，且各本卷上的差异本来不多，也就未取作校本，只将商务排印张宗祥钞本的《续添麴法》与《酿造酒法》作为附录附在书后。

校勘工作的原则已写在凡例中。

本书卷上、卷中由宋一明负责，卷下、“神仙酒法”及附录由李艳负责。译注工作得到徐传武师的鼓励与指导，卢和先生提出一些修改意见。

译注的不当处还请读者给予批评指正。

译注者

凡 例

一、底本讹谬，于原文中径行校改，并在注释中注明校改依据，不再单独列出校勘记。

二、底本的改动必出校。

三、校本与底本的差异，只胪列重要的异文，以避繁琐。

四、底本中的注释，原以双行小字列于正文之中，今改为单行小字，以与正文相区别。此部分在译文中亦作小字，以示区别。

五、注释重在解释专名与专业术语，兼及少量繁难字词。生僻字予以标注现代汉语拼音。

六、为帮助理解原文，翻译为白话时尽量以达意为目的，不拘泥于原文字句。

目 录

前 言	1
凡 例	1
卷 上	1
卷 中	21
总论	22
顿递祠祭麴	25
香泉麴	29
香桂麴	30
杏仁麴	32
瑶泉麴	33
金波麴	35
滑台麴	37
豆花麴	39
玉友麴	41
白醪麴	43
小酒麴	45
真一麴	46
莲子麴	47
卷 下	48
卧浆	48

淘米	50
煎浆	52
汤米	54
蒸醋麴	58
用麴	61
合酵	65
酴米	67
蒸甜麴	72
投醪	74
酒器	78
上槽	79
收酒	81
煮酒	82
火迫酒	84
曝酒法	86
白羊酒	89
地黄酒	91
菊花酒	92
酴醾酒	93
葡萄酒法	94
猥酒	95
神仙酒法	97
武陵桃源酒法	97
真人变髭发方	100
妙理麴法	102
时中麴法	103
冷泉酒法	105

附录一	107
续添麴法	107
酿造酒法	108
附录二 传记	109
朱肱传	109
附录三 序跋	110
读《北山酒经》	110
焦竑跋	111
胡之衍合刻《酒经》《觴政》跋	112
钱谦益跋	113
吴翌凤跋	114
鲍廷博跋	115
《四库全书总目·子部·谱录类·北山酒经》提要	117

卷 上

酒之作，尚矣。仪狄^[1]作酒醪^[2]，杜康秫酒^[3]，岂以善酿得名？盖抑始于此耶。

酒味甘、辛，大热，有毒。虽可忘忧，然能作疾，所谓腐肠烂胃，溃髓蒸筋。而刘词《养生论》^[4]：酒所以醉人者，麴蘖^[5]之气故尔。麴蘖气消，皆化为水。昔先王^[6]诰庶邦庶士“无彝酒”，又曰“祀兹酒”，言天之命民作酒，惟祀而已。六彝^[7]有舟^[8]，所以戒其覆；六尊^[9]有鬯^[10]，所以戒其淫。陶侃^[11]剧饮，亦自制其限。后世以酒为浆^[12]，不醉反耻，岂知百药之长，黄帝^[13]所以治疾耶！

【注释】

〔1〕仪狄：传说中夏禹时代司掌造酒的官员，相传也是酒的发明者。《吕氏春秋·勿躬》：“仪狄作酒。”《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，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：后世必有以酒亡其国者。”但清人王念孙《读书杂志》认为“令”字系衍文，仪狄是帝女的名字，可备一说。

〔2〕酒醪（láo）：一种带糟的酒，汁渣混合，又称浊酒。

〔3〕杜康秫（shú）酒：杜康，传说中酿酒的始祖之一。《说文解字·酉部》：“杜康作秫酒。”《初学记》卷二十六、《太平御览》卷八四三引《世本》：“少康作秫酒。”《说文解字·巾部》：“少康，杜康也。”也有说法认为是仪狄发明酒之后，杜康在其基础上做了改进。《陶靖节先生诗》

卷三《述酒》汤汉注引旧注：“仪狄造，杜康润色之。”秫，黏高粱，多用来酿酒。《说文解字·禾部》：“秫，稷之黏者。”清程瑶田《九谷考》：“黏者为秫，北方谓之高粱，或谓之红粱，通谓之秫。”

〔4〕刘词《养生论》：宋《崇文总目》著录刘词《混俗颐生录》两卷，《宋史·艺文志》著录为一卷，撰者题“处士刘词”。《养生论》或为《混俗颐生录》之别名。

〔5〕麹(qū)蘖(niè)：酒麹，酿酒用的发酵剂。原指发霉发芽的谷物。

〔6〕先王：先代的帝王。下文“无彝酒”和“祀兹酒”出自《尚书·酒诰》，是西周时周公命康叔在其封地卫国宣布戒酒的告诫之辞。

〔7〕六彝：指六种刻画不同的彝。《周礼·春官·小宗伯》：“辨六彝之名物，以待果将。”郑玄注：“六彝：鸡彝、鸟彝、斚彝、黄彝、虎彝、蜼彝。”彝，古代的盛酒礼器。

〔8〕舟：用在彝下的托盘。《周礼·春官·司尊彝》：“裸用鸡彝、鸟彝，皆有舟。”郑玄注引郑司农曰：“若今时承盘。”

〔9〕六尊：六种形制不同的尊。《周礼·春官·小宗伯》：“辨六尊之名物，以待祭祀宾客。”郑玄注引郑司农曰：“六尊：献尊、象尊、壶尊、著尊、大尊、山尊。”尊，古代的盛酒礼器。鼓腹侈口，高圈足，形制较多，常见的为圆形及方形。

〔10〕罍(léi)：古代祭祀用的酒器。外形或圆或方，小口，广肩，深腹，圈足，有盖和鼻，与壶相似。形制比尊大。《周礼·春官·司尊彝》“皆有罍”郑玄注引郑司农曰：“罍，神之所饮也。”

〔11〕陶侃(259—334)：字士行，晋朝名将，官至大司马。本为鄱阳(今江西鄱阳)人，西晋灭吴后徙家庐江浔阳(今江西九江)。东晋诗人陶渊明的曾祖父。传见《晋书》卷六十六。《世说新语·贤媛》刘孝标注引《陶侃别传》：“侃在武昌，与佐吏从容饮燕，常有饮限。或劝犹可少进，侃凄然良久曰：‘昔年少，曾有酒失，二亲见约，故不敢逾限。’”

〔12〕浆：古代一种带有酸味的酿制饮料。《周礼·天官·酒正》：“辨四饮之物：一曰清，二曰鬯，三曰浆，四曰醕。”郑玄注：“浆，今之截浆也。”孙诒让正义：“案：截、浆同物，累言之则曰截浆。盖亦酿糟为之，但味微酢耳。”

〔13〕黄帝：传说中上古的帝王，中华民族的始祖之一，事见《史记·五帝本纪》。托名于黄帝的《黄帝内经》，是我国现存最早的医学文献，论述了用酒治病的方法。