

人未詳其法也。

〔和漢三才圖會百五〕澆酒酎火酒阿刺吉酒今用燒酎字、
造釀澆酒酎重釀酒名也、字義亦通。

本綱燒酒非古法也、自元時始創其法、用濃酒和糟入甑蒸、令氣上、用器承取滴露、凡酸壞之酒皆可蒸燒、近時惟以糯米或粳米或黍稷蒸熟、和麴釀甕中七日、以甑蒸取其清如水、味極濃烈、蓋酒露也。

氣味辛甘大熱、
有大毒

純陽毒物與火同性、得火即燃、同乎焰硝、北人四時飲之、南人止暑月飲之、勝濕祛寒、

消沈積、通膈噎、而散痰、飲止冷痛、如過飲敗胃傷膽、喪心損壽、與薑蒜同食、令人生痔、
鹽冷水綠豆粉解其毒

按燒酎即蒸酒造之、然今造法用新酒糟與稗互一層隔盛甑蒸之、甑蓋亦安鍋而盛水、任甑下湯沸、滴露垂於上鍋底、以甑承之出甑外、直走入于樽、令氣不洩也、上鍋之水以成溫湯、為度、更換水蒸、謂之二番、氣味淡不如一番佳者也。

阿蘭陀之阿刺吉酒、琉球及薩摩之泡盛酒、皆彼國燒酎、氣味甚辛烈、而消痞抑積、聚能防濕、
此等皆蒸也、燒酎

〔毛吹草三〕山城 消酎

〔西遊記續編三〕濁り酒

薩州には燒酒とて、琉球の泡盛やうの酒あり、京都の燒酒のやうに強からず、國中七八分は皆此燒酒にて酒宴する事也、常の酒は祝儀事などの贈りもの、あるひは儀式の宴會などにのみ用ゆ、是は皆京大阪邊より、積下す酒にて、其價尤高直也、彼國にてたま／＼造る酒は、甚下品にして飲難し、夫ゆへに此燒酒を多く用ゆる事なり、琉球芋も酒に造る、味甚だ美なり、其外民家にては、黍粟稗の類皆燒酒に造るよしなり、余も其法を傳へ、彼地にて其道具を求め歸りて、今にいたり、折々は、我家の飲料を造る、其時々三升にても五升にても、入用ほどづゝ、造る事なれば、甚だ自由にて、且又風流のものなれば、大に賓客を饗應に足る、他國に此法なきはいか成ゆへにや、