

<<李约瑟中国科学技术史>>

图书基本信息

书名：<<李约瑟中国科学技术史>>

13位ISBN编号：9787030200181

10位ISBN编号：7030200187

出版时间：2008-7

出版时间：科学

作者：李约瑟

页数：701

译者：黄兴宗

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<李约瑟中国科学技术史>>

前言

本分册可以看作是一种长久的友谊，以及对一位20世纪杰出而常常苛刻的人物，和一项20世纪最有意义的学术创新的支持的最终成果。

当李约瑟到战时中国的重庆，建立中英科学合作馆的时候，他已经认识了他人生中最重要的中国人——鲁桂珍，她在剑桥的出现被视作《中国科学技术史》产生的最主要的“诱因”之一。

李约瑟此时已经承担了一项棘手的工作：使中国那些逃离日本人侵害的科学家与喜马拉雅山脉之外广泛的科学团体保持信息和资料的交流与联系。

但是一到中国，李约瑟就认识到像许多在他之前来中国的西方人一样，他工作效果的好坏取决于他拥有的中国助手的素质。

因此他的第一项任务是找到一位有足够天分的秘书——包括有流利的英语、受过科学训练以及拥有在战时沿着满目疮痍的乡间危险的公路长途跋涉所需的十足的、坚忍不拔的毅力。

正如我们从李约瑟给在英格兰的妻子李大斐(皇家学会会员)的一封信中所读到的那样，在1943年5月15日，一个非常重要的会面发生了：“在我起床之前，大约六个人正在我的客厅里等着见我……在他们中间有一位非常优秀的年轻人——黄兴宗——一位来自香港的理科研究生，我聘用他做我的秘书。

”在5月20日的信中，对于这一工作，他是一个理想的秘书人选的想法更加明确：“今天上午我和我的秘书——黄兴宗，一位非常有魅力、很机灵的年轻人，第一次一起工作。

他以优异的成绩获得了香港的理学学位，并在日本人占领香港前做了六个月酞菁染料的研究。

他是个聪明人。

”而且，那些若干年后了解李约瑟工作习惯的人，将会认识到他在找到一个合适的、以一种他偏爱的非正式的方式工作的人选之后是多么欣慰：“黄兴宗，我的秘书，是一个极好的非常有效率的同事——我从不口述，我们讨论我们想说的，然后他直接用打字机打出来，最后我签字。

他应该从这份工作中学到很多基本的科学知识，他已经是一个很好的有机化学家了。

”像李约瑟一样，这位新秘书具有良好的文学素养、浓厚的科学兴趣和受过很好的科学教育，正如李约瑟在1944年4月14日的信的开头所写的那样：“在车厢里吃的午餐很丰盛……我读博罗(Borrow)，兴宗读唐诗。

”然而，兴宗(HT；李约瑟和其他人经常这么称呼他)不久就发现，他远不只是李约瑟的信件打字员并一起欣赏诗歌的秘书。

以1944年6月1日(周四)开头的一篇日记记录了李约瑟在中国西部漫长的卡车旅行中发生的无数相似事件中的一件：“离开南丰。

一段不愉快的日子。

在宁都附近没有修车铺，气泵的垫圈显然没有问题，所以我们装上了备用隔板。

但是依然没有用，车停停走走，无力地前行，这真是一个折磨入神经的上午。

最后，在中午时分，我(我认为是我)突然灵机一动，用我们的长管子直接把酒精从桶里输送到发动机里，来减短失灵的供油系统的回路。

<<李约瑟中国科学技术史>>

内容概要

著名英籍科学史家李约瑟花费近五十年心血撰著的多卷本《中国科学技术史》，通过丰富的史料、深入的分析 and 大量的东西方比较研究，全面、系统地论述了中国古代科学技术的辉煌成就及其对世界文明的伟大贡献，内容涉及哲学、历史、科学思想、数、理、化、天、地、生、农、医及工程技术等诸多领域。

本书是这部巨著的第六卷第五分册，主要论述中国古代酒的发酵技术与演变、大豆的加工与发酵技术、食品的加工与保存、茶叶的加工与利用、食品与营养缺乏症等，作者还提出了自己对中国古代发酵技术和食品科学发展的思考和结论。

本书适于科学史工作者、生物学工作者及相关专业的大学师生阅读。

<<李约瑟中国科学技术史>>

书籍目录

原书编辑序言 凡例 插图目录 列表目录 缩略语表 作者的话 第四十章 生物化学技术 (发酵与食品科学)

(a) 导论 (1) 中国古代的食物资源 (i) 谷物 (ii) 油料 (iii) 蔬菜 (iv) 果品 (v) 畜禽产品 (vi) 水产品 (2) 中国古代的烹饪体系 (i) 食物备料与烹调: 作法和器具 (ii) 调味品和香辛料: 材料和用法 (iii) 饮食器具: 盛具、餐具和用餐家具 (b) 文献和资料 (1) 古代经典文献 (2) 食经和食谱 (i) 《齐民要术》 (ii) 中古前期的食经 (iii) 中古后期的食经 (iv) 前近代时期的食经 (v) 酿酒技术著作 (3) 食疗 (地 E P 以口 D 砌 P E ic 口) 经典 (4) 补充资料 (5) 第二手资料 (c) 酒精饮料的发酵和演变 (1) 中国酿酒的起源 (2) 中国中古前期的制曲和酿酒 (3) 中国中古后期和前近代时期的酿酒 (4) 红曲和红酒的源流 (5) 中国酿造蒸馏酒沿革 (i) 早期证据概要 (ii) 近期考古发现 (iii) 唐宋时期的蒸馏酒 (iv) 中国酿造蒸馏酒沿革 (6) 药酒考 (7) 果酒、蜂蜜酒和奶酒 (i) 葡萄酒和其他果酒 (ii) 蜂蜜酒 (iii) 马奶酒和其他发酵乳制品 (8) 东方和西方的酒精发酵 (i) 中国醴和酒的起源 (ii) 西方啤酒的起源 (iii) 东方和西方的谷物发酵 (iv) 中国方法的特征 (9) 醋的酿造 (d) 大豆加工工艺及发酵 (1) 大豆芽 (2) 豆腐及相关产品 (i) 豆腐的起源 (ii) 豆腐传人日本 (iii) 与豆腐相关的产品 (iv) 腐乳的制作 (v) 豆腐与奶酪的比较 (vi) 补遗 (3) 豆豉、豆酱和酱油 (i) 制曲 (ii) 豆豉 (iii) 豆酱 (iv) 酱油 (v) 中国和日本的大豆发酵产品 (e) 食品加工与保藏 (1) 发酵调味品、泡菜和腌制品 (i) 发酵肉和鱼制品 (ii) 东亚的发酵鱼制品 (iii) 古希腊和古罗马的鱼酱油 (iv) 腌菜和其他食物 (2) 食品保藏中的化学和物理方法 (i) 蔬菜的盐渍和腌制 (ii) 脯和腊, 干肉和干鱼 (iii) 水果的保藏 (iv) 冷藏 (3) 油脂、麦芽糖和淀粉的生产 (i) 用油料作物籽粒榨取油脂 (ii) 用谷物制作麦芽糖 (iii) 淀粉的制取 (4) 面粉及面食制作 (i) 面食和面条 (ii) 馒头的起源 (iii) 馄饨的起源 (iv) 面条的起源和发展 (v) 面条在亚洲的分布 (vi) 面条和马可·波罗 (vii) 面筋的生产和应用 (f) 茶叶的加工与利用 (1) 茶的语源学及茶文献 (2) 茶叶加工 (i) 唐代的茶叶加工 (ii) 宋代的饼茶加工 (iii) 元代和明代的散茶加工 (iv) 乌龙茶的起源与加工 (v) 红茶及其海上贸易 (vi) 白茶、黄茶、黑茶、紧压茶和花茶 (3) 茶饮与健康 (i) 泡茶与饮茶 (ii) 茶叶对健康的影响 (g) 饮食和营养缺乏性疾病 (1) 甲状腺肿大 (瘰) (2) 脚气 (3) 夜盲症 (雀目) (4) 佝偻 (h) 感想和后记 (1) 谷物霉菌的奇妙世界 (2) 食品加工创新的崎岖之路 (3) 中国食品加工技术的发展 (4) 自然、技术和人类的介入 (5) 加工食品的营养和对健康的影响 后记 参考文献 缩略语表 A 1800年以前的中文和日文书籍 B 1800年以后的中文和日文书籍和论文 C 西文书籍和论文索引译后记

章节摘录

只有两种麻可以用作粮食或者用于榨油，即火麻和胡麻。

胡麻又称为芝麻，相传它于西汉从西方传入中国。

古时候，“麻”是“五谷”之一，但是如果麻本身指火麻这自然是不恰当的……毕竟，火麻籽能榨出的油非常少，而且用火麻皮只能织粗布，价值低微。

(凡麻可粒可油者，惟火麻、胡麻二种。

胡麻，即脂麻，相传西汉始自大宛来。

古者以麻为五谷之一，若专以火麻当之，义岂有当哉？

……火麻籽粒压油无多，皮为疏恶布，其值几何！

) 在另一处，宋应星又指出：芝麻口味鲜美而且营养丰富。

说它是谷物之王也并不算夸张。

一小把芝麻足以使一个人很长时间不饥饿。

用少量芝麻撒在糕点、面饼或饴糖上时，可以使他们的风味明显改善，价值也随之提高。

制成的芝麻油，可以促进头发生长，有益肠胃，增加肉制品的风味，同时还具有解毒的作用。

(今胡麻味美而功高，即以冠百谷不为过。

……胡麻数龠充肠，移时不馁。

柜饵、饴饬得黏其粒，味高而品贵。

其为油也，发得之而泽，腹得之而膏，腥膻得之而芳，毒厉得之而解。

> 近年来，芝麻这一主题被李瑶重新提起并阐述。

他指出，芝麻原产于中国，或者是在新石器时代传入中国的。

他引用了三个证据支持他的观点。

第一个证据是考古学方面。

20世纪50年代后期，在浙江省两个新石器时代的考古遗迹发现了芝麻。

因此，关于芝麻是在西汉时期传入中国的说法非常可疑，其在中国的历史应该更为悠久。

第二个证据是植物学方面。

在云南一些地方，野生芝麻相当普遍。

少数民族的人们将芝麻籽收集起来，用于榨油或者作为食物，这一点上，古代的中国人或许就是这么做的。

第三个证据来自于文献记载。

《神农本草经》(2世纪)中记载了胡麻和麻蕒，陶弘景注释说，在所有八种主要粮食作物中，芝麻是最有价值的。

此外，《汜胜之书》(公元前1世纪)中也简要地提到了胡麻，是在商代伊尹的传奇故事中，把芝麻作为一种作物，可在干旱季节种植在“区田”里。

在出现这些有说服力的论据的同时，我们需要考虑一个事实，即马王堆汉墓中发现的是大麻籽而不是芝麻籽。

尽管如此，我们还是不能否认这样的可能性，芝麻在汉朝初期就已经是一种重要作物的可能性，而且芝麻作为食用油的原料，也许和大麻籽一样有着很长的历史。

作为油料的作物，芜菁(也叫蔓菁)可能与大麻、芝麻同样古老。

中国的芜菁、蔓菁或菜籽(*Brassicarapa*L.)，在《诗经》中称为“葍”。

芜菁可能是中国古代最重要的芸苔植物(*Brassica*)，人们种植它，是为了利用它的根、叶子或者种子。

所以在讨论蔬菜时，我们还会提到它。

然而，在南北朝时，芜菁作为油料作物的地位开始衰退。

<<李约瑟中国科学技术史>>

后记

本册的译稿由本办公室委托中国农业大学食品科学与营养工程学院韩北忠组织翻译完成，洪光住在翻译校订过程中提供了指导咨询并对译文作了审定。

译稿的具体完成情况为：作者的话崔建云译韩北忠校(a)导论梁建芬译程永强、崔建云校(b)文献和资料崔建云译韩北忠校(c)酒精饮料的发酵和演变韩北忠译鲁绯、崔建云校(d)大豆加工工艺及发酵江正强、鲁绯译崔建云、程永强校(e)食品加工与保藏崔建云译韩北忠校(f)茶叶的加工与利用侯彩云译洪光住校(g)饮食和营养缺乏性疾病王静译韩北忠校(h)感想和后记王静译崔建云校参考文献A吕佳译韩北忠校参考文献B韩北忠、吕佳译程永强校原书编辑序言郭磊译姚立澄校原作者黄兴宗亦对译文提出了详细的审定意见，帮助解决了翻译中的若干难点。

根据他的意见，我们对译稿中个别地方的译文体例作了调整，个别地方作了异于原文的改动或增补。姚立澄承担了全书译稿体例的统一工作，并负责解决译稿遗留问题、查核修改译名、校订译稿排印清样、重新编译索引。

沈文嘉协助校订了参考文献A、B部分的译稿。

全部译稿最后由胡维佳审读并核校改定。

香港东亚科学史基金会为本册的翻译出版提供了资助，冯婧、张厚军、罗（王君）、彭坚、张娜、张琳、黄静、韦赞、吴敏等对本册的译校工作亦多有帮助，谨此一并致谢！

<<李约瑟中国科学技术史>>

编辑推荐

《中国科学技术史》适于科学史工作者、生物学工作者及相关专业的大学师生阅读。

<<李约瑟中国科学技术史>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>