

<<百情重觞>>

图书基本信息

书名：<<百情重觞>>

13位ISBN编号：9787514904109

10位ISBN编号：7514904107

出版时间：2012-10

出版时间：中国书店出版社

作者：董淑燕

页数：219

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>

## <<百情重觞>>

### 前言

在我们这个古老的国度，曾经有过许多的创造与发明。

中国古代在天文学、地理学、数学、物理学、化学、生物学和医学上都有许多发现、发明与创造

。我们有指南针、火药、造纸和印刷术四大发明，还有十进制、赤道坐标系、瓷器、丝绸、二十四节气等重大发明。

古代的发明与创造，随着历史的脚步慢慢远去，是不断面世的古代文物让我们淡忘的记忆又渐渐清晰起来。

本展览以“芳茶远播”“丹漆随梦”“以铜为鉴”和“百情重觞”四个部分，再现了中国古代的茶、漆器、铜镜、酒的历史，诉说着这些与人们朝夕相伴的文化和艺术。

在传承与创新、强国与富民并重的今天，当我们端详着中国古代与生活息息相关的发明、创造时，感悟到的是创造、发明源于生活而又惠及世人生活的真谛。

## <<百情重觞>>

### 内容概要

酒是人类最古老的饮食之一。  
中国是米酒的故乡。

中国的制酒工艺源远流长，酿酒技术独树一帜，成为东方酿造界的典型代表。

中国酿造业是以霉菌为中心、以制曲技术为根本的酿造体系。  
随着与周边地区的文化交流，制曲技术传播到东亚地区，形成了世界上独一无二的霉菌文化圈。  
这种源远流长、影响巨大的制曲工艺，与中国其他传统工艺，一起构成了中国古代灿烂多彩的物质文明。

<<百情重觞>>

书籍目录

- 绪言
- 中国古代的酒与酒具
- 第一章 曲蘖之功——中国古代酿造技术
  - 第一节 酿造的起源
  - 第二节 酿造技术的不断探索
  - 第三节 酿造技术的发展
  - 第四节 酿造技术的成熟
  - 第五节 绍兴酒
  - 第六节 蒸馏酒
- 第二章 百器之长——中国古代酒器演变史
  - 第一节 夏商周时期
  - 第二节 战国秦汉时期
  - 第三节 魏晋隋唐时期
  - 第四节 五代宋辽时期
  - 第五节 元明时期
- 第三章 嘉会之好——中国古代饮酒礼仪及风俗
  - 第一节 礼以酒成
  - 第二节 酒政酒制
  - 第三节 百药之长
  - 第四节 酒令觞政
  - 第五节 宴饮雅集
- 结束语

## &lt;&lt;百情重觞&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：[五齐、三酒]《周礼·天官冢宰》记载：“酒正掌酒之政令，以式法授酒材。凡为公酒者，亦如之。”

辨五齐之名：一曰泛齐，二曰醴齐，三曰盎齐，四曰缇齐，五曰沉齐。

辨三酒之物：一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。

”这是研究周代酿酒的重要史料，提出的五齐、三酒都是关键的概念。

五齐，是指酒的五种形态，即主要因发酵程度不同而形成的五种酒。

一曰泛齐，“泛者，成而滓浮，泛泛然，如今宜成醪矣”（郑注，下同）。

以曲发酵酿酒，谷物与水封存在容器内，酵母发酵产生二氧化碳，从酒醪中冒出时将糟托起，一些轻质的米滓便漂浮在上，呈“泛泛然”，后人称为“浮蚁”。

二曰醴齐，“醴犹体也，成而汁滓相将，如今恬酒矣”。

这是发酵时糖化旺盛，味甜且酒液与酒滓浑然一体，汉代称为“恬酒”，即今日的醪糟或甜酒酿。

三曰盎齐，“盎犹翁也，成而翁翁然，葱白色，如今酈白矣”。

是指发酵达到高峰，酒液中二氧化碳冒出，嗡嗡作声，酒液呈白色。

四曰缇齐，“缇者成而红赤，如今若下酒矣”。

酒液呈红色，是蛋白质生成的氨基酸与糖分反应产生色素。

五曰沉齐，“沉者，成而滓沉，如今造清矣”。

指发酵完成，酒滓下沉，酒液澄清分离出来。

汉人的造清即过滤工序，要使酒液澄清度高，需严格掌握投料比例和原料品质，并使酒液基本酒化。

三酒，郑玄注引郑司农曰：“事酒有事而饮也，昔酒无事而饮也，清酒祭祀之酒”，以用途不同而区分，且有酿制时间之别。

事酒是临事而酿的酒，故而为新酒，“事酒冬酿春成”（贾疏），冬天开酿至来年春天成熟。

昔酒是较事酒成熟时间长的酒，“以昔酒为久，冬酿接春”（贾疏），冬天酿制，春光明媚的时候成熟。

清酒是酿造时间最长的酒，郑注“清酒，今中山冬酿，接夏而成”，冬酿而夏交成熟，这种酿造周期长且去掉渣滓的清酒，是专门用于祭祀的等级高的酒，故《诗·大雅·旱麓》：“清酒既载，骋牡既备，以享以祀，以介景福。”

”由上可知，周代酿酒工艺的主要过程有浸米蒸熟、制曲和浸曲发酵，生产出发酵周期长短不同的酒，其工艺流程如图1.2.4所示。

<<百情重觞>>

编辑推荐

《百情重觞:中国古代酒文化》讲述了酒是人类最古老的饮食之一。中国是米酒的故乡。中国的制酒工艺源远流长，酿酒技术独树一帜，成为东方酿造界的典型代表。

<<百情重筋>>

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>