

<<酒经译注>>

图书基本信息

书名：<<酒经译注>>

13位ISBN编号：9787532557264

10位ISBN编号：753255726X

出版时间：2010-12

出版时间：上海古籍出版社

作者：朱肱

页数：108

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>

<<酒经译注>>

内容概要

《酒经译注》为《中国古代科技名著译注丛书》一种。

《酒经》，又名《北山酒经》，宋朱肱撰。

《酒经》共三卷。

卷上为总论，主要介绍酒的历史、对人生的意义及酿酒的一般理论。

卷中论述制作酒麴的理论和方法。

《酒经》卷下，记载了整套酿酒工艺流程，与近现代传统黄酒酿造工艺基本相同。

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。

《酒经译注》有注释和白话译文，兼有专业性和可读性。

<<酒经译注>>

作者简介

作者：（宋代）朱肱 注译：宋一明 李艳

<<酒经译注>>

书籍目录

出版说明前言凡例卷上卷中总论顿递祠祭麴香泉麴香桂麴杏仁麴瑶泉麴金波麴滑台麴豆花麴玉友麴白
醪麴小酒麴真一麴莲子麴卷下卧浆淘米煎浆汤米蒸醋麴用麴合醇醪米蒸甜麴投酺酒器上槽收酒煮酒火
迫酒曝酒法白羊酒地黄酒菊花酒醪醱酒葡萄酒法猥酒神仙酒法武陵桃源酒法真人变髭发方妙理麴法时
中麴法冷泉酒法附录一续添麴法酲造酒法附录二传记朱肱传附录三序跋读《北山酒经》焦竑跋胡之衍
合刻《酒经》《觞政》跋钱谦益跋吴翌凤跋鲍廷博跋《四库全书总目·子部·谱录类·北山酒经》提
要

<<酒经译注>>

章节摘录

版权页：从前唐代隐士王绩追述焦革的酿酒法，为杜康建祠立祀而以焦革附祭配享，又采辑自古以来善于酿酒的人的事迹及其酿酒方法编成谱录。

尽管此书脱漏严重，记载粗略，但听说的人们仍然很想一睹为快。

爱酒之人，只要诵之于口，就已陶醉于心。

如果不是真正掌握酒的历史的良史之才，谁能写出来这样的作品？

古时人们酿齐中酒、厅事酒、猥酒，尽管都是用麴蘖酿制的，但有品质高低之分，有清酒、浊酒之别。

《周官》中称“酒正的职责，是按照造酒的法式供给酿酒的材料”，“辨别五齐的名称”，“辨别三酒的名称”，“年终根据酿酒是否合乎法武来给予奖罚”。

《礼记·月令》中说：“命令大酋，酋读为缩，大酋，是掌管酿酒的官员。

秫米和稻米必须齐备，麴蘖必须掌握好发酵时间，浸米、炊蒸的过程必须保持清洁，所用泉水必须香甜，盛酒陶器必须质地精良，酿制火候必须把握得当。

”这六个方面都做好，再利用好酸浆，酒人酿酒之事就做好一多半了。

《周官》中说：“浆人掌管供应天子的六种饮料：水、浆、醴、凉、臀、醕。

把这六种饮料造好以后送往酒正府中。

”其中首要的是浆。

古语说：“空桑里发馊的剩饭，加入稷、麦后一起酝酿、发酵后，变为醇厚的酒醪，这是酿酒的开始。

”《说文解字》说：“酒色自称为馊。

”馊即变质发馊的饭，馊还有老的意思，饭放置的时间长，就会发馊，饭不发馊，酿出的酒味就不甘甜。

古语又说：“用乌梅女兢，投过多次饭，将各种醪液都澄清之后，酒就酿好了。

”

<<酒经译注>>

编辑推荐

《酒经译注》是中国古代科技名著译注丛书之一。

<<酒经译注>>

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>