

<<中华酒典>>

图书基本信息

书名：<<中华酒典>>

13位ISBN编号：9787546359236

10位ISBN编号：7546359236

出版时间：2011-7

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：郑红峰 主编

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>

## <<中华酒典>>

### 内容概要

为了让读者更进一步地了解中国酒文化经典，我们特地编撰了《中华酒典》一书，以飨读者。本书是一本集知识性、趣味性和实用性于一体的酒文化专著，系统地介绍了酒的起源发展、酒具、酒之礼俗与酒令、酒之诗词歌赋等诸多酒文化内容。读者可以从中了解到许多酒的知识，并从书中所述名人逸事、典故趣闻、酒文诗话、艺术名篇中得到酒文化的精神享受。阅读本书，犹如畅游浩瀚的中华美酒长河，不亦乐乎！

<<中华酒典>>

书籍目录

第一册

第一章 悠悠酒史

第一节 酒的起源

(一)从考古资料考察酿酒起源

(二)现代学者看酿酒的起源

第二节 酒的传说

(一)上天造酒说

(二)猿猴造酒说

(三)仪狄造酒说

(四)杜康造酒说

第三节 名酒趣闻

(一)神奇的国酒——茅台

(二)大俗大雅的五粮液

(三)将军、神泉和汾酒

(四)“吹箫引凤”和西凤酒

(五)泉神娘娘与古井佳泉

(六)“剑南春”酒名的来历

(七)“味占江淮第一家”的洋河大曲

(八)三花酒的传说

(九)绍兴加饭酒

(十)丹阳封缸酒

(十一)吴刚捧出桂花酒

(十二)鱼头酒、鸡爪谷酒和屠苏酒

(十三)藏族和土族的青稞酒

(十四)牛福酒、肝胆酒、转转酒

(十五)圣洁之物——马奶酒

(十六)水酒与苦酒

第四节 酒的发展史

.....

第二册

第三册

第四册

## 章节摘录

插图：国内学者普遍认为，龙山文化时期酿酒已成为较为发达的行业。

以上考古得到的资料都证实了酿酒这一行业在古代传说中的黄帝时期、夏禹时期就已经存在。

（二）现代学者看酿酒的起源1.酒最早是天然产物据科学考证，酒是天然产物。

酒不是人类发明的，而是发现的。

最近科学家发现，在我们生存的自然界中，确实有酒精存在。

在自然界存在的微生物所分泌的酶的作用下，谷物中的淀粉可以逐步分解成糖分、酒精，最终自然转变成了谷物酒，而且水果和乳汁也很容易转变成酒。

江统是我国历史上第一个提出谷物自然发酵酿酒说的人。

他在《酒诰》中写道：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，又云杜康。

有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。

”在这里，古人提出剩饭自然发酵成酒的观点，是符合科学道理和实际情况的。

在远古时代人们的食物中，采集的野果含糖分高，无须经过液化和糖化，极易发酵成酒。

从以上分析可知，酒是自然界的天然产物。

人类并不是酒的发明者，仅仅是酒的发现者。

酒里的最主要的成分是酒精，许多物质可以通过多种方式转变成酒精。

只要具备一定的条件，就可以将某些物质转变成酒精，如在微生物所分泌的酶的作用下，葡萄糖可转变成酒，大自然完全具备产生这些条件的环境和基础。

2.果酒和乳酒——第一代饮料酒我们都知道，酒是由酵母菌分解糖类产生的，它是一种发酵饮品。

在远古时代，我们的祖先主要靠采集和狩猎为生，水果是主要的食物之一，采集的野果含糖分高，最易发酵，从而析成酒精；动物的乳汁中含有蛋白质、乳糖，也很容易发酵成酒，以狩猎为生的远古人也很有可能意外地得到乳酒。

因此可以这样说，人类第一代饮料酒就是果酒和乳酒，我们可以从有关记载中得到考证。

在史籍中有所谓“猿酒”的记载，当然，古代猿猴造酒的那种酒充其量也只能是带有酒香味的野果而已。

在《黄帝内经》中，记载有“醴酪”，这是我国乳酒的最早记载。

在旧石器时期，果物和动物的乳汁很容易获取并极易发酵成酒，而且所需的酿造技术较为简单。

因此，我们可以推测，人类有意识酿造的最原始的酒类品种也应是果酒和乳酒。

3.谷物酿酒始于农耕时代还是先于农耕时代关于谷物酿酒的起源，目前有以下截然相反的观点。

汉代刘安在《淮南子》中说：“清盎之美，始于宋耜。

”正说明了我国谷物酿酒是在农耕之后才发展起来的。

现代许多学者也基本上赞成这种看法，他们中有的人甚至认为当农业发展到一定程度，有了剩粮后才开始酿酒的。

<<中华酒典>>

编辑推荐

《中华酒典(经典线装本)(套装全4册)》是由吉林出版集团有限责任公司出版的。

<<中华酒典>>

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>