

<<绍兴黄酒丛谈>>

图书基本信息

书名：<<绍兴黄酒丛谈>>

13位ISBN编号：9787552600674

10位ISBN编号：7552600675

出版时间：2012-4

出版时间：宁波出版社

作者：钱茂竹，杨国军 著

页数：240

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>

## <<绍兴黄酒丛谈>>

### 内容概要

从河姆渡文化中，可以看到早在七千年前，绍兴一带已具备了人工酿酒的条件，且已有盛酒器出现。

从春秋晚期越国开始，绍兴酒就有了正式的文字记载。

据《国语》《吕氏春秋》《吴越春秋》等古籍记述，公元前492年，吴越争霸越国败北，句践入吴，群臣送之浙江，临水祖道，大夫文种前为祝词，[臣请荐脯，行酒][觞][觞酒既升，请称万岁。

]越国称霸中原后，还兵于国，置酒文台，欢庆胜利，文种又上前敬酒：[觞酒二升，万福无极。

]酒贯穿于越国由衰转盛的全部事业中，其中有浙水送别酒、生育奖励酒、宫中韬晦酒、出师投醪酒、胜利庆功酒，酒的种种功用都显示了出来。

<<绍兴黄酒丛谈>>

书籍目录

引言自然酿酒到人工酿酒仪狄造酒与越酒起始西周酒事充分礼制化先秦酒业与越国酒事绍兴黄酒酿造  
史籍举要（上）绍兴黄酒酿造史籍举要（下）绍酒为吾国酒类正宗一份珍贵的酒史资料绍兴黄酒酒名  
与地名考绍兴黄酒酿制技艺（上）绍兴黄酒酿制技艺（下）绍兴黄酒的价值综述绍兴黄酒的品鉴之道  
绍兴黄酒的包装艺术绍兴黄酒的 brand 保护艺术作品中的绍兴黄酒绍兴黄酒的产业复兴后记

## &lt;&lt;绍兴黄酒丛谈&gt;&gt;

## 章节摘录

“附诸酒方：愈疟酒：治诸疟疾，频频温饮之，四月八日，水一石，曲一斤为末，俱投水中。待酢煎之，一石取七斗，待冷，入曲四斤，一宿上生白沫，起炊秫一石，冷投，三日酒成。

”又如：“枸杞酒：补虚弱，益精气，去冷风，壮阳道，止目泪，健腰脚，用甘州枸杞子，煮烂捣汁，和曲米酿酒。

或以子同生地黄，袋盛浸酒，煮饮。

”诸如此类酒方，均从疗病、健身人手，或为药酒，或为补酒，为实践所验证，为世人所喜欢。时至今日，仍具很大参考价值。

(3) 宋应星《天工开物》。

宋应星(1587-1666?)

)字长庚，江西泰新人，明代农业科学家。

自幼致力于科举，历尽坎坷，任县教谕，州府推官、知州等职。

他从个人活动中，深知物力维艰之理，因而转攻实学，搜集工农业知识与技术。

经长期努力，于崇祯九年(1636)写成《天工开物》一书，又由老友资助，于次年出版。

该书详细记录了各地农工生产技术，与李时珍的《本草纲目》、徐光启的《农政全书》并为明代三部重要科技著作。

全书共13章，62000多字，插图123幅，每章卷言以“宋子曰”作引言，正文未附插图。

在下卷五章中，有《曲蘖》一章，专论制曲与酿酒事。

节选曲蘖第十七如下：“宋子曰：狱讼日繁，酒流生祸，其源则何辜？

祀天追远，沉吟《商颂》、《周雅》之间。

若作酒醴之资曲蘖也，殆圣作而明述矣。

惟是五谷菁华交幻，得水而凝，感风而化，供用岐黄者神其名，而坚国食羞者丹其色。

君臣自古配合日新，眉寿介而宿痼怯，其功不可殫述。

自非炎黄作祖、末流聪明，乌能竞其术哉？

”这一节述酿酒必资曲，而酒之功用，自古皆然，非圣贤不足明述，所以由炎黄作祖，集后代人聪明才智，才使这一技术达到如此完美地步。

“酒母。

凡酿酒，必资曲药成信，无曲即佳米珍黍，空造不成。

古来曲造酒，蘖造醴，后世厌醴味薄，遂至失传，则并蘖法亦亡。

凡曲，麦、米、面随方土造，南北不同，其义则一。

凡麦曲，大小麦皆可用。

造者将麦连皮，用井水淘净，晒干，时宜盛暑天。

磨碎，即以淘麦水和作块，用楮叶包扎，悬风处，或用稻秸掩黄，经四十九日取用。

”这一节叙述酒母的一般做法，明确指出“随方土造，南北不同，其义则一”，这个“义”就是其原料配比。

这一节中还讲到如何造面曲，最后指出：“近代燕京则以薏苡仁为君，人曲造薏酒。

”“浙中宁、绍则以绿豆为君，人曲造豆酒。

二酒颇擅天下佳雄。

”这里指出当时绍兴酿造豆酒闻名遐迩。

豆酒，在明时是绍兴黄酒一大品类，在徐渭等人的诗文和一些明人笔记中屡有提及。

该书在此章中说：“凡造酒母家，生黄未足，视候不勤，盥拭不洁，则疵药数丸动辄败人石米。

故市曲之家必信著名闻，而后不负酿者。

凡燕、齐黄酒曲药，多从淮都造成，载于舟车北市。

南方曲酒，酿出即成红色者。用曲与淮郡所造相同，统名大曲。

但淮都市者打成砖片，而南方则用饼团。

其曲一味，蓼身为气脉，而米、麦为质料，但必用已成曲、酒糟为媒合。

<<绍兴黄酒丛谈>>

此糟不知相承起自何代，犹之烧矾之必用旧矾滓云。

”这里讲酒母的要求，特别讲到南方之酒成红色之因。

绍兴黄酒就是如此，故是绍兴黄酒史重要根据。

该书第三节为“神曲”，即造神曲以入药的要求。

第四节为“丹曲”，丹曲即是红曲，讲述原料、配方及制曲法。

红曲入酒，其实是黄酒成为橙黄色的一个重要依据。

.....

<<绍兴黄酒丛谈>>

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>