

《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

出版社：宁波出版社

作者：钱茂竹,杨国军

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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.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][觴][觴酒既升，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：[觴酒二升，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。

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
- 文艺作品中的绍兴黄酒
- 绍兴黄酒的产业复兴
- 后记

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、健身入手，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，正文末附插图。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。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”，即造神曲以人药的要求。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:www.tushu111.com