第一图书网, tushu007.com

<<中国食料史>>

图书基本信息

书名：<<中国食料史>>

13位ISBN编号：9787532558605

10位ISBN编号：7532558606

出版时间：2012-2

出版时间：上海古籍出版社

作者：俞为洁

页数：534

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

内容概要

本书为作者二十年来食品原料史研究的成果，论述了中国自远古至今食品原料的开发利用的历史，理清了食物种类在中国历史上此起彼伏、此消彼长的发展脉络以及食物加工利用技术的发展进程，并找出了这种发展脉络背后的社会、政治、经济、技术、习俗等方面的原因。
了解这个过程，可以总结历史的经验和教训，及时调整未来食物原料的开拓和发展方向。
本书文字洗练，图文并茂，可读性较强，雅俗共赏。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

大树繁枝，浓荫华盖——序《中国饮食文化专题史》丛书
序
自序
第一章 史前时期
第二章 先秦时期
第三章 秦汉时期
第四章 魏晋南北朝时期
第五章 隋唐五代时期
第六章 宋辽金元时期
第七章 明清时期
第八章 近现代时期
后记

章节摘录

当时的酒，品种已较丰富。
据笔者统计，《齐民要术》提到的酒名有：秫米酒、黍米酒、糯米酒、神曲黍米酒、神曲粳米醪、神曲酒、春酒、颐酒、河东颐白酒、笨曲桑落酒、笨曲白醪、蜀人酴酒、粱米酒、穄米酎、黍米酎、粟米酒（2种）、粟米炉酒、九酝、十酝、药酒、胡椒酒、荜拨酒、白醪酒（2种）、冬米明酒、夏米明酒、朗陵何公夏封清酒、愈疟酒、酃酒、夏鸡鸣酒、棯酒、柯桅酒、黍米法酒、当梁法酒、杭米法酒、法酒（2种）、三九酒、桑落酒和瓜菹酒。
桑落酒在当时好像挺有名，酒名取于桑落时节酿造之意，相传后魏河东人刘白堕善酿此酒，因此亦名白堕酒。
之所以强调桑落时节酿酒，贾思勰提出了三点理由：一是“所以专取桑落时作者，黍必令极冷也”；二是“春秋二时酿者，皆得过夏；然桑落时作者，乃胜于春”；三是“十月桑落初冻则收水酿者为上时。
春酒正月晦日收水为中时。
……其春酒及余月，皆须煮水为五沸汤，待冷浸曲，不然则动。
”（《齐民要术·造神曲并酒第六十四》）归根结底，也就是强调了天气转冷对酿造的好处，天冷了环境中的杂菌就少，酒饭也容易摊得极冷，这样下酿时就不会因饭的热度增高酒醪的温度而导致酒液变质。
（二）醋（酢、苦酒）　　酢和苦酒都是醋的名称，只是各地或各时代叫法不同而已。
《齐民要术》记有大酢（3种）、秫米神酢、粟米曲酢、秫米酢、大麦酢、烧饼酢、回酒酢、动酒酢（2种）、神酢、糟糠酢、酒糟酢、糟酢、大豆千岁苦酒、小豆千岁苦酒、小麦苦酒、水苦酒、卒成苦酒、乌梅苦酒、蜜苦酒、外国苦酒、桃酢24种酢和苦酒。
这些醋，从原料看，可分为三种类型。
……

第一图书网, tushu007.com

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