第一图书网, tushu007.com

<<今朝放歌须纵酒（酒文化卷）>>

图书基本信息

书名：<<今朝放歌须纵酒（酒文化卷）>>

13位ISBN编号：9787563933228

10位ISBN编号：7563933220

出版时间：2013-1

出版时间：马美惠 北京工业大学出版社 (2013-01出版)

作者：马美惠

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

前言

在世界文明的历史长河中，中华文明作为最浩浩荡荡的一条支脉，曾为世界注入过滚滚洪流。
至少三千年以前，中华文明就已经开始对周边地区产生主导性的影响，带动周边广大地区逐渐走上高等文明之路。
马克思关于“四大发明”对世界历史进程影响的论述，仍然是可以成立的：“火药把骑士阶层炸得粉碎，指南针打开了世界市场并建立了殖民地，而印刷术则变成了新教的工具……”在这个文明中，读书写字被上升到审美的高度，于是汉字拥有了这世界上独一无二的头衔——书法艺术。
在这个文明中，家不仅是安身立命的居所，也是寄情抒怀的天地，于是胸中丘壑化为园林楼台，虽由人作，宛自天开。
在这个文明中，人们从艰难到从容地活在每一方水土之上，于是点土成金，向世界奉献了瓷器这朵绚烂的花……无数事实证明，中华文明在诸古代文明中堪称绝无仅有。
　正因如此，我们精心编写了这套“中华文明历史长卷”丛书，它包括：《人间巧艺夺天工——发明创造卷》、《挥毫落纸如云烟——书法卷》、《淡墨挥毫暗生香——绘画卷》、《巧剜明月染春水——陶瓷卷》、《书卷多情似故人——经典名著卷》、《人间有味是清欢——饮食卷》、《今朝放歌须纵酒——酒文化卷》、《至精至好且不奢——手工艺卷》、《多少楼台烟雨中——古迹卷》、《一尘一刹一楼台——寺庙卷》、《自是林泉多蕴藉——园林卷》、《淡妆浓抹总相宜——山水卷》、《宫阙并随烟雾散——墓葬卷》共十三卷。
这些辉煌灿烂的古代文明让我们如数家珍，每个领域的每一项成就，如同人类文明天空中的璀璨明星，透射出中华民族耀眼夺目的卓越华魂。
　作为炎黄子孙，了解、传承并发扬这些文明成果，是我们光荣而神圣的历史使命。
虽然有那一百年的备受欺凌，但我们用今天崭新的面貌告诉世界：我们的文明没有中断，智慧仍在传承，这个持续了五千年的古老文明依然具有强盛的生命力！

内容概要

《中华文明历史长卷:今朝放歌须纵酒(酒文化卷)》内容简介：传统文化是一个民族的根，是一个弥足发展壮大的内在精神动力。
如果一个民族忽略对传统文化的传承，将意味着失去这个民族的根。
中华文化既是中国各族人民的精神支柱和文化基础，也是历史，现代和未来人类共同的宝贵财富。
本套丛书内容丰富全面，涉及发明创造，文化艺术，人文古迹，自然遗产，思想文化等各个方面的知识。

书籍目录

酒史 中国酒的历史源远流长 酒的起源 汉代以前的酿酒技术 唐宋期间的酿酒技术 元明清时期的酿酒技术 中国古代蒸馏酒的酿造 中国古代啤酒的酿造 中国古代葡萄酒的酿造 酿造啤酒的工序 中国古代酒的种种别称 中国古代宫廷贡酒 古代各种酒名及酒 酒的历史传说 酒的种类 酒的基本分类 白酒的分类 白酒的香型 纯粮固态发酵白酒 原浆酒 啤酒的种类 葡萄酒的分类 黄酒的分类 酒之最 中国十大名酒 酒典、酒德、酒礼与酒令 酒典 酒德和酒礼 酒的餐桌礼仪 酒令 酒俗 我国古代酒俗 古时的酒楼与酒联 古代的酒旗 《水浒》酒俗 祭祀丧葬与酒 节日的饮酒习俗 其他饮酒习俗 少数民族酒文化 少数民族饮酒习俗 少数民族特色酒 少数民族用酒习俗 酒政 古代的酒政 民国时期的酒政 酒与艺术 酒与绘画 酒与诗歌 酒与书法 酒与舞蹈 酒与戏曲 酒与音乐 酒与影视 酒与杂技 酒与中华武术 酒器 中国古代酒具的发展 中国著名的古代酒器 当代酒器 酒的品评 运用感官评酒 评酒员 评酒杯 评酒方法事例 评酒室 评酒术语 酒与健康 黄酒的保健作用 葡萄酒的保健作用 啤酒的益处和疗效 奶酒和即墨老酒的保健功效 饮酒莫伤身 饮酒保健的常规性要点 药酒及滋补酒 药酒的常识 中国古代药酒及滋补酒 名人与酒 刘邦归故里酒酣而歌 曹操与“九酝春酒”嗜酒如命的皇帝：高洋“醉吟先生”白居易 李白与酒 刘禹锡与葡萄酒 王翰与葡萄酒 苏轼：功名利禄不如一杯酒 李清照与酒 元好问与葡萄酒 成国公朱能醉死 曹雪芹与酒 傅抱石与酒 古龙与酒 其他酒文化 酒的命名 酒名释解 酒的度数 宜酒时节 酒类标签的基本内容与要求 各种酒类的常识

章节摘录

版权页： （4）温度的控制 古人与现代人在温度这个物理量的表述上无非是表达方式的差别，准确地说，古人不是用数值表示的，而是用人的体温或沸水的温度作为参照，来大致确定酿造时应该控制在什么温度的范围内。
我国人民在酿酒过程中已经掌握了每个关键环节的温度控制要点，这在《齐民要术》中得到了较完整的表现，即：浸曲时温度的控制；摊饭时温度的控制；维持适当的发酵温度。
（5）酿酒的最后几道处理工序 北魏时期，酿酒的最后几道工艺处理仍然是比较简单的。
从东汉的画像石上的“庖厨图”上可以看出，酒的过滤是采取绢袋自然过滤后再加上用手挤压。
《齐民要术》中提到了“押酒”法。
但究竟怎样“押”则不甚清楚。
如在“粳米法酒”中是这样记载的：“令清者，以盆盖，密泥封之，经七日，便极清澄，接取清者，然后押之。
”也就是先任酒液自然澄清，取上清酒液后，下面的酒糟则用押的方法进一步取其酒液。
在古汉字中，“押”与“压”相通，应是用重物由上往下压，才能将酒糟压干。
大概会使用压板和某种过滤介质作为配合，把酒糟压下去，稍清的酒液才会再显示出来。
只是不知当时是否有专用的木质压榨工具。
唐宋期间的酿酒技术 【文献资料简述】 唐代和宋代是我国黄酒酿造工艺最为辉煌的时期。
酿酒行业在经过了数千年的实践之后，传统的酿造经验获得了升华，形成了传统的酿造理论，传统的黄酒酿酒工艺程序、技术措施及主要的工艺设备最迟在宋代基本定型。
唐代留传下来完整的酿酒技术文献资料比较少，只是散见于其他史籍中的零星资料。
宋代的酿酒技术文献资料不但数量很多，而且内容颇丰，具有较高的理论水平。
北宋末期朱肱所著的《北山酒经》是我国古代酿酒历史上，学术水平最高，最能完整表现出我国黄酒酿造科技精华，在酿酒实践中最有指导价值的著作。
《北山酒经》一共包括三卷。
上卷为“经”，里面总结了历代酿酒的重要理论，并且对全书的酿酒、制曲作了提纲挈领的叙述。
中卷阐述制曲技术，而且收录了卜几种酒曲的配方及制法。
而下卷论述的是酿酒技术。
《北山酒经》与《齐民要术》中关于制曲酿酒部分的内容比起来，显然更进了一步，不仅罗列了制曲酿酒的方法，更重要的是对其中的道理进行了分析，因而更加具有理论指导作用。
如果说《北山酒经》是记载较大规模酿酒作坊的酿酒技术的典范，那么与朱肱同一时期的苏轼的《酒经》则是阐述家庭酿酒的佳作。
苏轼的《酒经》言简意赅，将他所学到的酿酒方法在只有数百字的《酒经》中完整地体现出来。
苏轼还有许多关于酿酒的诗词，如“蜜酒歌”、“真一酒”、“桂酒”。
北宋年间田锡所作的《麴本草》中，收录了大量的酒曲和药酒方面的资料，尤为宝贵的是书中记载了当时暹罗（今泰国所在）的烧酒，为研究蒸馏烧酒的起源提供了珍贵的史料。

编辑推荐

《中华文明历史长卷:今朝放歌须纵酒(酒文化卷)》编辑推荐：传统文化是一个民族的根，是一个民族发展壮大的内在精神动力。
如果一个民族忽略对传统文化的传承，将意味着失去这个民族的根。
中华文化既是中国各族人民的精神支柱和文化基础，也是历史、现代和未来人类共同的宝贵财富。
本套丛书内容丰富，涉及发明创造、文化艺术、人文古迹、自然遗产、思想文化等各个方面的知识。
酒是物质文化与精神文化的结合体，酒承载了人精神的、心理的诉求，酒是中国文化的基本要素之一，了解酒的历史文化、体会酒的好与坏、学习酒的各种知识、感叹酒与艺术的美妙，尽在《今朝放歌须纵酒——酒文化卷》中。

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