

《饮酒史话/中华文明史话》

图书基本信息

书名 : 《饮酒史话/中华文明史话》

13位ISBN编号 : 9787500081159

10位ISBN编号 : 7500081154

出版时间 : 2009-4

出版社 : 《中华文明史话》编委会 中国大百科全书出版社 (2009-04出版)

作者 : 《中华文明史话》编委会

页数 : 99

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.tushu000.com

《饮酒史话/中华文明史话》

前言

我不是一个科班出身的历史学工作者，基础的中国历史知识，几乎全部得自自学。所谓“自学”，也就是自己摸索着读书。在这个过程中，一些篇幅简短的历史知识小丛书，给我提供过非常重要的帮助，是引领我步入中华文明殿堂的有益向导。按照我所经历的切身感受，像这样简明扼要的小书，对于青少年和其他普通读者了解中国的历史文化，应当会有更大的帮助。现在摆在读者面前的这套《中华文明史话》彩图普及丛书，就是这样一部中国历史知识系列专题读本。编撰这样的历史知识介绍性书籍，首先是要保证知识的准确性。这一点说起来简单，要想做好却很不容易。从本质上讲，这是由于历史本身的复杂性和认识历史的困难性所造成的，根本无法做到尽善尽美；用通俗的形式来表述，尤为困难。好在读者都能够清楚理解，它只是引领你入门的路标，中华文明无尽的深邃内涵，还有待你自己去慢慢一一领略。这套《中华文明史话》彩图普及丛书，在首先注重知识准确性的基础上，编撰者还力求使文字叙述生动、规范，深入浅出，引人入胜；内容则注重富有情趣，具有灵动的时代色彩，希望能够集知识性、实用性、趣味性和时代性于一体；选题则努力契合社会公众所关注的问题；同时选配较多图片，彩色印刷，帮助读者更为真切地贴近历史。生活在物质文化高度发达的当代社会而来学习久已逝去的历史知识，经常会有人提出为什么要读这些书籍的问题。中国古代士大夫对历史知识价值的阐释，是“以史为鉴”，即在现实社会生活中特别是处理政务时借鉴历史的经验。历史知识这一功能，直到今天，依然存在，但并不是与每一个人都有直接的关系。对于大多数社会普通民众，尤其是对于青少年朋友来说，我想，历史知识虽然既不能当饭吃，也不能当衣服穿，但却是人类精神不可或缺的基本营养要素。读史会使人们的头脑更为健全，智慧更为发达，情操更为高洁，趣味也更为丰富。 2009年4月4日

《饮酒史话/中华文明史话》

内容概要

《饮酒史话》讲述了中国悠久的酿酒业历史，从酒的产生说起，直至各民族千姿百态的饮酒习俗，再以民风酒俗作为切入点，从绮丽多姿的酒文化中，品味出其丰富多彩的内涵和无限生动的表现形式，从中了解到中国社会的政治、经济、文化等各个方面。《饮酒史话》告诉我们：酒在民风民俗中是一种中心物质，可谓无酒不成礼，无酒不成俗，无酒不成席。

《饮酒史话/中华文明史话》

书籍目录

序 引言一、寻根溯源话发展 1. 造酒起源传说 2. 现代学者对酿酒起源的观点和看法二、流光溢彩赏酒具 1. 陶制酒具 2. 青铜酒具 3. 漆木酒具 4. 瓷酒具 5. 其他酒具三、丰富多彩酒文化 1. 酒礼 2. 酒德 3. 酒道 4. 饮酒类型四、书画之中见酒影 1. 酒与书法艺术 2. 酒与绘画艺术五、花样繁多说酒令 1. 酒令溯源 2. 雅俗酒令 3. 酒令分类六、历代名酒大荟萃 1. 唐宋以前 2. 唐宋时期 3. 唐宋以后 4. 当代名酒结束语附录(中国历史年代表)

章节摘录

中国的酒与酒文化其有悠久的历史，从古至今。一脉相承，留下许多动人而神奇的故事，在中华文明的巨大帷幕上熠熠生辉，光华万代。

1. 酒起源传说 一直以来，史书中关于酒的记述不胜枚举。其中，涉及酒的起源的说法流传最广的主要有两种，即仪狄造酒说和杜康造酒说。

(1) 仪狄造酒说 仪狄造酒说在中国古代典籍中记载颇多。这些史料大致可以分为两类：一种说法认为，仪狄作酒醪，杜康造秫酒。醪是一种糯米经过发酵加工而成的醪糟儿，而秫则是高粱的别称。也就是说，如果一定要将仪狄和杜康作为酒的创始人的话，则仪狄可以说是黄酒的创始人，而杜康便是高粱酒的创始人。另一种说法认为，酒法的形成出现于上古，到仪狄时才得以确定。他们认为，各种各样的造酒方法在三皇五帝时就已经流行于民间，后来仪狄将这些方法进行整理总结，归纳出一套体系较为完整的造酒方法，流传后世。当然，在古代能够进行如此大规模总结和推广工作的绝对不可能是一般平民，所以有些史书中认为仪狄是专门负责造酒的官员，也是可以理解的。那么，仪狄究竟是何许人也？现存的大部分史籍普遍认为，仪狄是夏禹时期的人，至于其生卒于何时何地，从事过什么职务，身份地位如何已不可考。《战国策》中有载，夏禹时，仪狄曾奉命监造酿酒，并且经过一番努力，终于酿造出味道上乘的美酒，于是奉献给夏禹品尝。吃惯了山珍海味、大鱼大肉的夏禹，初次尝到这种有着神奇色彩的琼浆玉液，亦大加称赞。但是，这位被后世人奉为“圣明之君”的夏禹在尝过美酒之后，非但没有奖励仪狄造酒有功，反而从此疏远了仪狄，对仪狄不再信任和重用，并且自己也从此与美酒绝缘，因为他认定这种神奇的液体一定会成为后世君王荒废社稷、葬送江山的“催化剂”。既然如此，仪狄到底是不是酒的创始人呢？历来说法不一。孔子八世孙孔鲋曾指出早在夏禹之前，皇帝、舜就已经开始饮酒，并且都是酒中高手。那么，这个时期的酒又是谁酿造出来的呢？由此可见，仪狄造酒说仍不够确切。因此，倒不如说仪狄是一位善于酿酒的匠人或者负责酿造的官员，在总结前人酿酒经验的基础上，对酿酒方法加以完善改进，才酿出了后来味道香醇的美酒。

(2) 杜康造酒说 与仪狄造酒说相比，杜康造酒说在中国历史文献中的记载更为普遍。历史上，杜康也确有其人，古籍史书中多有记载。在民间，杜康造酒说亦广为流传。据说，杜康，即少康，是夏朝第五代王相的遗腹子，在母亲家出生、长大。少年的杜康以放牧为生，有一天，他在山上放羊的时候，突然天降大雨。因为匆忙赶羊回来，结果把盛在竹筒里的秫米饭忘在山上的树杈上了。几天后，当杜康再去取竹筒时，筒中的秫米饭竟然变成了气味芬芳、味道可口的什物。这让杜康大为惊喜，受此启发，经过反复研究尝试，终于酿制成了美味醉人的甜酒。1983年，考古工作者曾在传说中的杜康酒坊遗址发掘出四只战国时期的酒坛，可见此地确是一个历史悠久的酿酒之乡，但是这与杜康生活的夏代相去甚远，并且众多相关情节也颇不统一。倒是位于陕北高原南缘与关中平原交接处的白水县，至今仍保存有一座杜康墓。至于杜康究竟是不是酿酒的鼻祖，这还有待进一步考证。但由于人们普遍传诵，久而久之，杜康自然而然地成为中国人民心目中的酒神，并且相传他死后还被玉皇大帝召至天庭，封为酒仙。因此，杜康的名字渐渐地成为酒的代名词，时至今日，脍炙人口，家喻户晓。中国酒文化的起源地是多源的，北方有，南方也有。1983年，在陕西眉县曾出土了一组原始社会新石器时代仰韶文化早期的陶制酒器。它的出土，极大地提高了中国在世界酒文化中的地位。距今已有6000多年历史的仰韶酒器，将中国酒文化只有四五千年历史的研究结论向前推溯了1000年，也使中国从此跨入世界酒文化古国的行列，证明了中国的水酒是世界上最古老的酒种之一。现已出土的最早的成套酿酒器具出现于山东大汶口文化时期，龙山文化时期的酒器数量更是惊人，这些都反映出了中国酒文化的源远流长。若遵照酿造术的发展规律，以历史记载为依据，中国的传统酿酒业大致可以分为以下几个发展时期。

2. 现代学者对酿酒起源的观点和看法 有的现代学者认为，酒是一种天然产物。作为一种自然界的天然产物，不是人类发明了酒，而是人类发现了酒。酒的主要成分是酒精，许多物质可以通过多种方式转变为酒精，而大自然完全具备产生这种条件的基础。另外，关于谷物酿酒的起源问题，学界仍然说法不一。主要的观点是中国最早的谷物酒是醴和酒，分别按照不同的酿造方法，采用不同的酿造原料酿造而成。醴是一种甜酒，用麦芽酿成，而酒则是用酒曲酿成，当然也有人认为两者都是用酒曲酿成的，只是在酿造方法上存在差异罢了。对于谷物酿酒始于何时这个问题，现代学者中同样存在两种截然相反的观点。传统酿酒起源观认为，酿酒是在农耕之后才发展起来的，甚至有人提出在农业发展到一定程度，有了剩余粮食后，才正式开始酿酒的。与此相对的另一种观点认为，酿酒早于农耕时代产生，认为远古时代，人类的主食是肉类而不是谷物，人们先是发现采集的谷物可以酿造成酒，而后才开始有意识地大面积种植谷物，以便保证酿酒原料的供应。所以说，人们最初种植谷物的主要目的是酿酒，而那个

《饮酒史话/中华文明史话》

时候，他们还处于游牧生活时期。这种关于酿酒起源新观点的提出，对于传统观点的进一步探讨、酒文化的发展以及人类社会的发展都是有积极意义的。（1）初创期 约公元前4000～约前2000年，由新石器时代仰韶文化早期到夏朝初年，中国传统酒的启蒙期历时漫长的2000年。这个时期，自然发酵特别是野生水果在适宜的温度、湿度等自然条件下的发酵成为天然酒的起源。人工酒的起源是人类在对天然酒经历了一个发现、饮用过程以后逐步开始的一种自觉性模仿行为。其中，既有粮食等因保管不善而发生的自然发酵因素的影响，同时，也与粮食种植、畜牧活动等人类有意识有目的的生产、生活活动密切相关。 P5-9

《饮酒史话/中华文明史话》

编辑推荐

《饮酒史话》介绍了中国酒文化的历史，千娇百媚的酒具，以及酒文化自身独具魅力的酒礼、酒德、酒道，和蕴涵着的诗意图生态度和深刻艺术精神的酒文化品格。本书图文结合，叙述历史详尽通俗，带你穿越这段辉煌灿烂的中国酒文化发展史。

《饮酒史话/中华文明史话》

精彩短评

1、了解了一些常识和英文单词

《饮酒史话/中华文明史话》

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.tushu000.com