

<<酒经>>

图书基本信息

书名：<<酒经>>

13位ISBN编号：9787101080667

10位ISBN编号：7101080669

出版时间：2011-8

出版时间：中华书局

作者：[宋]朱肱 著,高建新 编著

页数：201

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>

<<酒经>>

前言

宋代制曲、酿酒工艺发达，有关著作众多，如苏轼的《东坡酒经》、朱肱的《酒经》、李保的《续北山酒经》、何刻的《酒尔雅》、羹莘的《酒谱》、范成大的《桂海酒志》、林洪的《新丰酒经》等。

这其中，朱肱的《酒经》是代表，长期以来，一直被人们奉为经典，影响广泛。

朱肱，字翼中(一作亦中)，生卒年不详，号无求子，晚号大隐翁，北宋湖州乌程(今浙江吴兴)人。元祐三年(1088)进士，历任雄州(今属河北)防御推官、知邓州(今河南邓州市)录事、奉议郎直秘阁，故后人亦称朱奉议。

……本书以《知不足斋丛书译本》为底本，校以明人陶宗仪等编《说郛三种》(上海古籍出版社1988年版)及《四库全书·子部·谱录类》所收《酒经》。

《知不足斋丛书》是清乾嘉间江南大藏书家鲍廷博(1728-1814)、鲍士恭父子刊刻的著名丛书。全书三十集，其中前二十七集由鲍廷博所刻，后三集由其子鲍士恭续刻，共收书208种(含附录12种)。该丛书所收者多为珍稀古籍，多善本，校雠精良，为人凭信。

《酒经》收在《知不足斋丛书》的第十二集，著录称“《酒经》三卷，宋朱肱撰，吴枚庵钞足本”，卷上正文首页有“枚庵漫士古欢堂秘册”、“大隐翁谟”字样。

《说郛三种》所收《酒经》，只有卷上，卷中和卷下有目无文。

《四库全书》所收《酒经》三卷，看似足本，但卷中“玉友曲”、卷下“蒸甜糜”、“酴米”等条，文字多有脱误，上下文不能接续。

本书一般不出校记，遇到特殊情况所出的校记均放在了注释中。

《知不足斋丛书》本，简称“《知不足斋》本”；《说郛三种》本，简称“《说郛》本”；《四库全书》本，简称“《四库》本”。

本书后附有北宋李保《读朱翼中北山酒经并序》，清人吴枚庵、鲍廷博《(北山酒经)跋》以及《(四库全书总目提要·北山酒经)》，前三种材料同见于《知不足斋丛书》所收《酒经》中，以便于读者进一步了解研究此书。

《酒经》国内有中国戏剧出版社1999年版的标点本，收入老根编著的“中华传世奇书”中，书前仅有一个简短的导读，并未说明整理此书所依据的版本，也无校勘记。

本书在整理过程中，得到了中华书局张彩梅女士、首都师范大学出版社张慧芳编辑的具体指导和帮助，内蒙古大学图书馆古籍部朱敏老师提供了资料方便。

我的研究生崔筠、杨旭珍、魏娜、赵娜等同学，核对了全书的所有引文。

本书参考吸收了有关专家关于米酒酿造技术研究的成果，其中李华瑞《宋代酒的生产 and 征榷》、洪光住的《中国酿酒科技发展史》两部著作，材料丰富，学力深厚，使笔者获益良多。

限于篇幅和体例，不能一一注出，在此一并表示衷心感谢。

由于时间紧迫，《酒经》又涉及了许多制曲及酿酒工艺方面的专门知识，非笔者所能通晓，故在注释、译文、点评中难免存在错讹之处，敬请方家批评指正。

高建新2011年2月19日于内蒙古大学“爱我庐居”，时为农历雨水节

<<酒经>>

内容概要

宋代制曲、酿酒工艺发达，有关著作众多，其中朱肱所著的《酒经》被公认为是宋代酒文献的经典之作，书中既有对中国酒文化的高度概括和论述，同时又提供了具体的制曲、酿酒方法以及如何榨酒、收酒、贮存酒，是我国现存的第一部全面系统论述制曲酿酒工艺的专门著作。

全书分上、中、下三卷。

上卷为总论，论酒的发展历史；中卷论制曲，收录了十三种酒曲的配方及制法；下卷着重论述酿酒的工艺过程及各种酒的酿造技术。

本书注释力求详尽、准确，译文流畅，点评独到，并配以精美插图，美文美图相得益彰。

<<酒经>>

作者简介

作者：(宋代)朱肱 高建新

<<酒经>>

书籍目录

卷上

卷中

总论

顿递祠祭曲

香泉曲

香桂曲

杏仁曲

已上菴曲

瑶泉曲

金波曲

滑台曲

豆花曲

已上风曲

玉友曲

白醪曲

小酒曲

真一曲

莲子曲

已上 曲

卷下

卧浆

淘米

煎浆

汤米

蒸醋糜

用曲

合酵

酴米

蒸甜糜

投

酒器

上槽

收酒

煮酒

火迫酒

曝酒法

白羊酒

地黄酒

菊花酒

酴醪酒

葡萄酒法

猥酒

神仙酒法

武陵桃源酒法

真人变髭发方

<<酒经>>

妙理曲法

时中曲法

冷泉酒法

附录

读朱翼中《北山酒经》并序

《北山酒经》跋

《北山酒经》跋

四库全书总目提要·北山酒经

<<酒经>>

章节摘录

版权页：插图：酒之作尚矣。

仪狄作酒醪，杜康秫酒，岂以善酿得名，盖抑始于此耶？

【注释】尚：久远。

仪狄：传说大禹时代人。

酒醪：汁滓混合的酒，也就是带糟的酒，后泛指酒。

杜康：传说历史上第一个酿酒的人，后来成为酒的代称。

秫酒：用黏高粱酿的酒。

秫，黏高粱。

《说文解字·巾部·帚》说：“古者少康初作箕、帚、秫酒。

少康，杜康也，葬长垣。

”又，《西部·酒》：“杜康作秫酒。

”始于此耶：从《四库》本。

《知不足斋》本、《说郛》本皆作“始终【译文】酒的发明很久远了。

仪狄酿造酒醪，杜康始作秫酒，他们都因为善酿酒而闻名于世，酒的酿造大概就开始于这个时期。

【点评】关于酒的发明，历来有多种说法。

北宋窦苹《酒谱·酒之源》说：“世言酒之所自者，其说有三。

其一曰：仪狄始作酒，与禹同时。

又曰：尧酒干钟，则酒始作于尧，非禹之世也。

其二曰：《神农本草》著酒之性味，《黄帝内经》亦言酒之致病，则非始于仪狄也。

其三曰：天有酒星，酒之作也，其于天地并矣。

”无论是神农、黄帝，还是尧时、禹时，酒发明的历史都非常悠久。

第三种说法更认为，既然天上垂挂着酒星，则酒与天地共生，是造化的杰作。

酒星，也称酒旗星，古星名。

孔融《难曹公表制酒禁书》说：“天垂酒星之耀，地列酒泉之郡，人著旨酒之德。

”天上酒星光芒闪耀，地上布列有酒泉郡(今甘肃酒泉)，人间显露着美酒之德。

在这三种说法中，仪狄造酒说似乎影响更大。

《战国策·魏策二》说：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。

”王粲《酒赋》说：“帝女仪狄，旨酒是献。

苾芬享祀，人神式宴。

”不管是帝女令仪狄造酒，还是帝女仪狄造酒，总之是仪狄造酒。

酒的甘美芬芳，人神共乐。

曹植《酒赋》也认为是仪狄造酒：“嘉仪氏之造思，亮兹美之独珍。

”仪狄发明酒是独创智慧的体现，受到了人们特别的珍爱。

《艺文类聚》卷七十二引《古史考》：“古有醴酪，禹时仪狄作酒。

”醴酪，即酒浆。

西晋江统《酒诰》说：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康。

”(《全晋文》卷一百六)认为酒的发明始于太古的皇帝如伏羲等，或为仪狄、杜康；陶渊明《止酒》

诗题下注：“仪狄造，杜康润色之。

”认为酒由仪狄所造，但经过杜康加工后更加完美。

杜康造酒说出现较晚，第一次出现在东汉中期的经学家、文字学家许慎的《说文解字》中。

《说文解字》始作于和帝永元十二年(100)，至安帝建光元年(121)许慎病，使子许冲表上。

唐孔颖达疏《尚书·酒诰》“惟天降命，肇我民，惟元祀”引东汉应劭(？

-204)《世本》“杜康造酒”，此说因为曹操“何以解忧？

唯有杜康”(《短歌行》)诗句的巨大影响而风行天下。

王绩《祭杜康新庙文》说：“智哉先生，爰作甘醴。

<<酒经>>

”认为造酒的杜康才智超人。

李瀚《蒙求》诗说：“杜康造酒，仓颉制字。

”更将杜康与仓颉并列，认为杜康是对中华文化作出巨大贡献者之一。

实际上，酒的诞生顺天应人，经历了一个从天然酒逐渐过渡到人工酿酒的漫长过程，非一人所能完成。

在自然界，浆果表面都有酵母菌繁殖，这些浆果落在不漏水的地方，经过酵母菌的分解作用就会生成酒精，这就是天然的果酒；人们饮用的家畜乳汁，会先由乳酸菌发酵成酸奶，再由酵母菌发酵成奶酒（参见傅金泉《中国酿酒微生物研究与应用》，第1页）；人们储存粮食因设备简陋受潮而发酵，或是吃剩的食物因搁置久了而发酵，淀粉受微生物的作用发酵引起糖化作用，也会产生酒精。

天然酒，无论是果酒、奶酒还是粮食酒，都会散发出一种扑鼻的浓郁香气，为人们所喜爱；饮酒后的那种飘飘欲仙的奇妙感觉，也为人们所乐于体验。

所以，无论东方还是西方，好酒者众多，酿酒的历史都很悠久。

中国用谷物酿酒，一般认为可能始于距今有五千年历史的新石器时代晚期，并非一人发明。

到了商、周时期，由于农业生产的逐渐发达，谷物酿酒也就更为普遍。

甲骨文中已经有了三种酒的名称：一种叫“酒”，即旨酒；一种叫“醴”，甜味较淡的酒；一种叫“鬯”，是用郁金香草加黑黍酿成的。

殷商时代饮酒之风很盛，有尊、卣、爵、觚、觶、角等备种制作精良的陶质、铜质的贮酒器和饮酒器。

《史记·殷本纪》记载殷纣王生活荒淫腐化、极尽奢靡：“大聚乐戏于沙丘，以酒为池，悬肉为林，使男女裸相逐其间，为长夜之饮。

”说明当时已有条件大规模地酿酒，供最高统治者无度消耗。

《诗经。

豳风·七月》记载：“八月剥枣，十月获稻。

为此春酒，以介眉寿。

”先民们八月里扑枣，十月里收获稻谷，以枣和稻子为原料酿造春酒，因为春酒有益于人的健康长寿。

这段记载说明，我们的祖先很早就掌握了用稻谷酿酒的技术，并了解米酒所具有的滋养作用。

到了春秋战国时代，在祭祀、会盟、庆贺胜利等各种场合中，酒已经成为必不可少的东西。

《左传·宣公十二年》记载：萧国被楚军围困，灭亡在即，萧国大夫还无社向楚国大夫申叔展求救。

“叔展曰：‘有麦曲乎？’

’曰：‘无。

’‘有山鞠穷乎？’

’曰：‘无。

’‘河鱼腹疾奈何？’

’曰：‘目于盭(yuan)井而拯之。

”申叔展假作关切地询问还无社：“家里是否有麦曲、山鞠穷？”

”还无社都说没有，申叔展就说：“那你得了风湿病怎么办呢？”

”还无社说：“你注意看枯井就可以拯救我了。”

”山鞠穷，即芎藭，多年生草本植物，秋天开白花，有香气，茎可入药；产自四川者，称川芎。

麦曲、山鞠穷均可用来防潮，申叔展是想让还无社从泥水中逃走，但还无社没有听懂申叔展的意思，都回答“无”。

申叔展以麦曲隐喻，启发还无社，这说明无论是疗疾还是酿酒，麦曲的使用在当时已经非常普遍了。

P3-6

<<酒经>>

编辑推荐

《酒经:中华生活经典》：宋代制曲、酿酒工艺发达，有关著作众多，如苏轼的《东坡酒经》、朱肱的《酒经》、李保的《续北山酒经》、何刻的《酒尔雅》、窦苹的《酒谱》、范成大的《桂海酒志》、林洪的《新丰酒经》等。

这其中，朱肱的《酒经》是代表，长期以来，一直被人们奉为经典，影响广泛。

《酒经》载有酒曲13种，除传统霉曲外，还出现了风曲和曝曲，作曲全部改用生料，且多加入各种草药，表明北宋时制曲工艺技术比魏晋南北朝时要进步得多。

<<酒经>>

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>