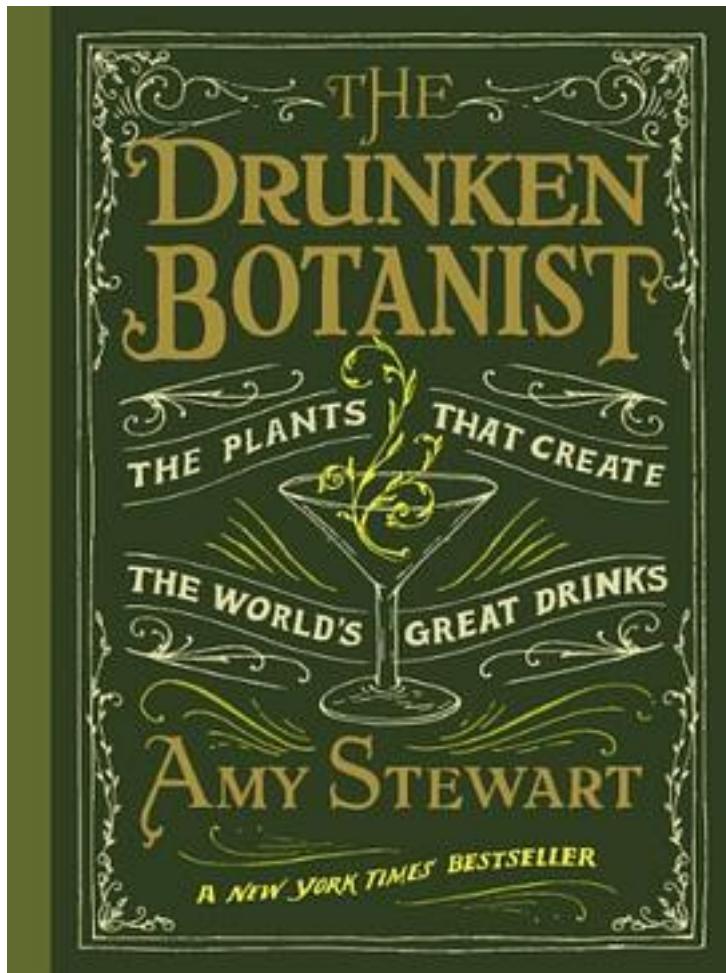


The Drunken Botanist



[The Drunken Botanist 下载链接1](#)

著者:Amy Stewart

出版者:Algonquin Books

出版时间:2013-3-19

装帧:Hardcover

isbn:9781616200466

A New York Times Bestseller

Sake began with a grain of rice. Scotch emerged from barley, tequila from agave, rum from sugarcane, bourbon from corn. Thirsty yet? In *The Drunken Botanist*, Amy Stewart explores the dizzying array of herbs, flowers, trees, fruits, and fungi that humans have, through ingenuity, inspiration, and sheer desperation, contrived to transform into alcohol over the centuries.

Of all the extraordinary and obscure plants that have been fermented and distilled, a few are dangerous, some are downright bizarre, and one is as ancient as dinosaurs--but each represents a unique cultural contribution to our global drinking traditions and our history.

This fascinating concoction of biology, chemistry, history, etymology, and mixology--with more than fifty drink recipes and growing tips for gardeners--will make you the most popular guest at any cocktail party.

作者介绍:

Amy Stewart is the award-winning author of six books on the perils and pleasures of the natural world, including four New York Times bestsellers, *The Drunken Botanist*, *Wicked Bugs*, *Wicked Plants*, and *Flower Confidential*. She lives in Eureka, California, where she and her husband own an antiquarian bookstore called Eureka Books and tend a flock of unruly hens in their backyard. She has spent the last few years on arduous research trips through the world's distilleries, wineries, and bars for her latest book, *The Drunken Botanist*.

She has written for the *New York Times*, the *Washington Post*, and many other newspapers and magazines, and has appeared frequently on National Public Radio, CBS Sunday Morning, and--just once--on TLC's *Cake Boss*. She is the recipient of a National Endowment for the Arts fellowship, the American Horticulture Society's Book Award, and a California Horticultural Society Writer's Award.

目录:

[The Drunken Botanist_ 下载链接1](#)

标签

酒

植物学

植物

自然

科普

外国文学

鸡尾酒

装逼文艺青年必备

评论

很有意思的一本书，学到了好多奇奇怪怪的知识。

比如因为基因型的差异，有人会觉得茉莉花有蜂蜜的香味，而有人会联想到尿味；还有牙科诊所的味道来源于丁香提取物（用于麻醉）；香草为什么贵，结个豆荚太不容易了，每天只开一朵花，只有一种蜂才能授粉，豆荚发育需要6-8个月，还只有一种真菌才能让种子发芽；为什么叫五月酒，五月以前香猪秧秧里的香豆素积累尚不够高，毒性不强所以可以加到酒里；关于金鸡纳树的小故事也很有趣；Raki竟然可以用无花果酿造……红色白金花的配图是错误的

关于我最怕的牙科的味道，书中写道: as a dental anesthetic because of its numbing and anesthetic effects. Distinctive dentist office smell comes from cloves.

从植物的角度写酒，非常好玩，读过之后再喝纯饮会努力想喝到原料的味道哈哈，嗯慢慢体会鸡尾酒的配方。不过内容还是比较浅，需要单独看每一种酒的书

不喜欢抖机灵

一本植物+调酒的好玩工具书

信息量十足的博物志。从酿酒的基础原料、增添风味的香料以及点缀辅料三个方面介绍了涉及谷物、草木、花果等百种植物的特点、趣闻以及历史。即使存在晦涩的生化类专有名词，也无法削减阅读/摘记此书的热情。推荐阅读原版：一来英文名词对将来的实践更为实用；二来对比译制版本，原版的排版也更为美观。

了解下酿酒的过程还不错 也算植物酿酒百科全书
但这本书面向的是对植物或者酒非常感兴趣的读者
我兴趣没那么大所以读到后面就不行了

从品种和人文历史多个方面介绍各种植物酿酒。行文幽默，非常有趣的题材和叙述。如果本身是调酒爱好者，书里还有或经典或奇趣的配方。

[The Drunken Botanist 下载链接1](#)

书评

拿起《醉酒的植物学家》，就像拿起一本厚厚的博物志，全书一共收录了160种植物，描绘了它们从打浆桶、蒸馏器、酒瓶直到玻璃杯的旅程。这是一个相当宏大的主题，自然界中能用来酿酒的植物何止千万，作者艾米·斯图尔特站在植物学的角度，抽丝剥茧地分析一款款酒的历史渊源、植物...

书中关于酒的有趣的小故事。豆瓣排版简陋，点击阅读排好版的文字版本
内容根据本书中文版整理，同时参考英文原版。事实性信息依从原文，本号并未深入核查。
中文版译者刘夙，由商务印书馆与2017年出版。如果喜欢本书内容，可以购买支持正版。一点人畜无害的小广告...

作为一个农学学生，又非常喜欢酒，这本书自然是不可不读。在读这本书之前，我以为是讲述酿酒植物和酿造方法的书，没想到充斥着大量的鸡尾酒的内容。所以这本书封面设计中的酒瓶如果换成一杯鸡尾酒会更好。有些地方的排版略有些别扭凌乱，整体还是挺漂亮的一本书。整本书的内容...

普達酒：龙舌兰汁液酿造的低度数酒。

梅斯卡尔酒：原产地规定品种的龙舌兰酿造的烈酒。西打cider：苹果酒。

卡尔瓦多斯酒：完成发酵的苹果酒进行提纯得到的高度数“生命水”。法国北部专门产地出产的苹果白兰地，苹果原料 $\geq 20\%$ 本地品种， $\geq 70\%$ 的苦型或苦甜型品种， $\leq 15\%$ 的酸型...

满满当当一大厚本，足足啃了6天，小纸条写了有全书的1/10厚。知识点超级丰富，往目录里打字时才发现是以前《地下工作者：蚯蚓的故事》的同一女作者Amy Stuart，一直觉得这个妹纸在植物学领域的博学程度简直可怕。果不其然，再翻目录，又发现了还有一本她的著作，于是立刻拆开来...

非常有趣的一本书。从植物到酒，上篇介绍常见的酿酒植物，中篇则是介绍酿酒调酒所需要的香料，最后下篇介绍辅料和装饰物，其中全文穿插着各种鸡尾酒配方，以及各类酿酒或是植物趣事。

全书结合趣味和科学，很多描写引人入胜，让人捧腹大笑。本身爱好调酒的人可以在书中发现各种...

古希腊神话里，诸神各司其职。狄俄倪索斯既是酒神，又是植物神，还身兼繁殖神和欢乐神。这是个很有意思的神祇，《神话辞典》里说他走遍了希腊、叙利亚、亚细亚、直至印度，然后经色雷西业回到欧罗巴。一路上，他传授葡萄酿酒技术，显示奇迹：化作山羊、公牛、狮子和豹，能使葡...

[The Drunken Botanist 下载链接1](#)