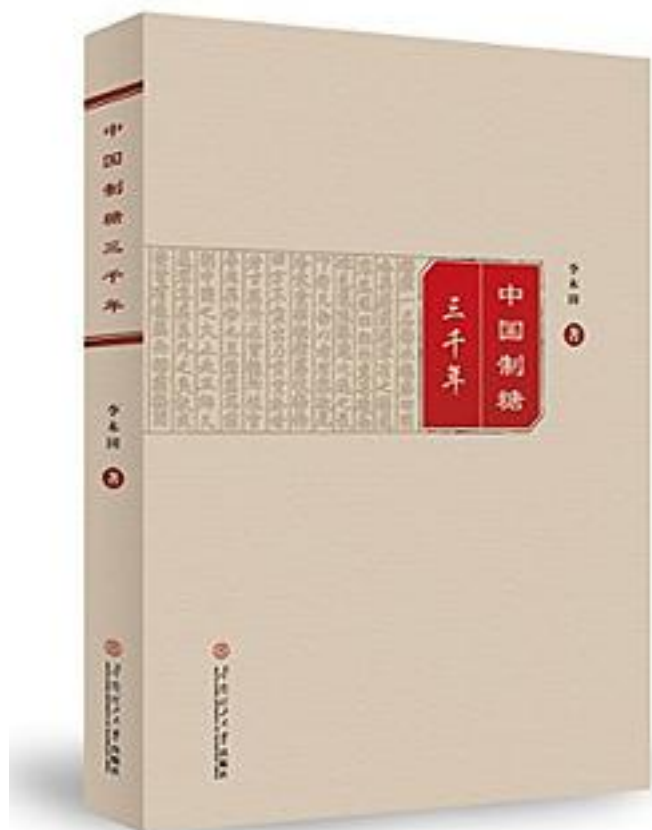


中国制糖三千年



[中国制糖三千年_下载链接1](#)

著者:李木田

出版者:华南理工大学出版社

出版时间:2016-3-1

装帧:平装

isbn:9787562348894

《中国制糖三千年》是属于制糖科技史方面的书籍。书中通过对中国各个历史时期制糖

状况进行描述，时间跨度是上起夏、商，下至解放前夕（1949年），让读者更好地了解我国过去制糖的面貌以及制糖发展的简要过程，作者对制糖方法的起源等做了认真推考，对糖业的形成和发展提出了鲜明的历史观点。本书面向大众，力求通俗易懂、可读，不采用学术论文的写作方式。本书是制糖历史的书，对于制糖专业人员，会有参考价值。

作者介绍:

李木田，1937年生，1962年于华南工学院（现华南理工大学）制糖专业毕业，长期在大型糖厂工作。1985—1987年作为中国制糖专家赴坦桑尼亚的桑给巴尔协助制糖生产。曾著有《蔗糖漫话》一书，20世纪80年代末应邀撰写的《制糖技术发展史》一篇被载入《中国大百科全书》，亦有相关论文在期刊上发表。

目录: 第一章 人类出现之前糖早已存在于地球上

- (一) 什么是糖
- (二) 地球上何时出现糖
- (三) 生命的形成离不开糖
- (四) 植物制糖

第二章 人类最早食用的糖——蜂蜜

- (一) 原始社会的糖
- 首先认识的是甜味
- 采集回来的糖——野生蜂蜜
- (二) 先秦的蜂蜜
- 关于“蜜”字和“蜂”字
- 蜂蜜食用的最早记载
- (三) 食用时间最长的糖
- 野生蜂酿蜜
- 家养的蜜蜂
- (四) 蜂蜜的用途十分广泛
- 蜂蜜是广受喜爱的食品
- 蜂蜜是天然的保健品和药品
- 蜂蜜自古以来是礼品
- 蜂蜜的其他用处

(五) 蜜中有诗

第三章 人类制糖的最早探索

- (一) 夏朝出现饴糖萌发的基础
- 夏朝有饴糖萌发的物质基础
- 夏朝有饴糖萌发的技术基础
- 夏朝有饴糖萌发的社会基础
- (二) 夏朝饴糖萌芽的可能性
- 在长期的谷物酿酒实践中发现了饴
- 在处理发芽的谷物时发现了饴
- (三) 最初的饴

第四章 饴糖的迅速发展

- (一) 饴的名称的正式确立
- (二) 发明饴糖的意义
- (三) 饴糖的迅速发展

董茶如饴

吹箫卖饴

饴糖是西汉以前的主要食糖

不易分清的“锡”字和“錫”字

- (四) 古书上对饴的一些记载

第五章 饴糖的兴盛时代

（一）成熟的制饴工艺技术

关于制蘖

关于煮白饴

关于煮黑饴

关于煮琥珀饴

（二）饴糖进入医疗领域

饴糖的保健作用

饴糖的药用

（三）文人讴歌饴饴

（四）饴糖的发展趋势

第六章 古代甘蔗与甘蔗制糖的萌芽

（一）古代甘蔗

关于甘蔗原生地问题的百家争鸣

生啖甘蔗的时代

五花八门的甘蔗名称

（二）甘蔗制糖的萌芽

甘蔗的原始加工

甘蔗制糖在楚国萌芽

柘浆析朝醒

出土文物的见证

第七章 甘蔗制糖快速发展的时代

（一）甘蔗种植远近皆有

（二）有关甘蔗的一些杂记

（三）甘蔗制糖手工业的出现

（四）沙糖的“诞生”

（五）姗姗来迟的“糖”字

（六）关于杨孚和他的《异物志》

第八章 繁荣昌盛的制糖手工业

（一）甘蔗所在皆植，所植皆善

（二）糖坊林立

（三）唐宋糖业三件大事

唐太宗遣使到印度学熬糖法

冰糖的发明

.....

（四）唐宋的糖品及制糖工艺

紫沙糖

唐代白糖

石蜜

冰糖

宋代白沙糖

（五）花式繁多的糖食制品

（六）佛教与糖

（七）医药、诗词与蔗糖

第九章 中国制糖业居世界前列

（一）持续繁荣昌盛的甘蔗制糖业

植蔗区域继续扩大和植蔗技术之成熟

土法制糖处处可见

（二）土法制糖工艺成熟定型

土法制糖的榨蔗取汁

土法制糖工艺

（三）蔗糖的销售和输出

糖的国内销售

糖的国外贸易

(四) 华人对世界糖业的贡献
(五) 元明清时期与糖有关的一些著作和诗文
第十章 停滞落后的中国糖业与新式机器制糖的出现
(一) 晚清至民国时期土糖概况
墨守成规的生产方法
规模小, 产量低
从食糖出口大国变为食糖进口大国
土糖衰落的原因
(二) 甜菜糖业的兴起
甜菜制糖的发明
突飞猛进的欧洲甜菜制糖
中国的甜菜制糖
(三) 中国的新式机器甘蔗制糖
外商创办的新式机器甘蔗制糖厂
民族资本创办的新式机器甘蔗制糖厂
现代新式机器甘蔗制糖业
第十一章 台湾糖业
(一) 台湾糖业的起源
(二) 台湾糖业的开发
(三) 台湾成为我国重要的制糖基地
清代台湾甘蔗的种植
清代台湾的土糖生产
清代台湾的糖产量及对外贸易
台湾的割让
(四) 日本统治时期的台湾糖业
台湾糖业五十年基本历程
甘蔗种植的革新
制糖生产方面的革新
酒精生产
(五) 台湾糖业的光复
结束语 中国糖业发展历程回顾
参考文献
附录
附录一 宋·王灼《糖霜谱》
附录二 1904—1945年台湾蔗糖产量
附录三 1839—1941年世界蔗糖产量
图表索引
后记
编辑手记 一部跨越半世纪的心血之作
· · · · · (收起)

[中国制糖三千年_下载链接1](#)

标签

饮食

糖

物质文化

科技史

工业史

人类学

博士选题

评论

莫名其妙就看了这本书，里面有很多奇怪的知识点，比如用糖做木乃伊，而且可以吃，吃了还延年益寿……感觉是广东人写出来的

[中国制糖三千年_下载链接1](#)

书评

季羨林有一本《糖史》，又长又贵，一直鼓不起勇气来看。突然想起来美女同事曾经送给我一本《中国制糖三千年》，不如先看看做个铺垫。
看完之后，收获颇多，最大的感触是发现了自己的一项特异功能——能够在任何正儿八经的专著里面挖出一堆鬼畜的知识点。下面就跟大家分享一下...

[中国制糖三千年_下载链接1](#)