

《福州老行当》

图书基本信息

书名：《福州老行当》

13位ISBN编号：9787211040384

10位ISBN编号：7211040386

出版时间：2002-5

出版社：

作者：

页数：232

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

前言

福州是一座有着悠久历史的文化古城，八闽都会，自然风光优美宜人，人文历史积淀深厚。据《史记》记载，公元前202年，汉高祖封无诸为闽越王，“王闽中故地，都东冶”，立福州文明史的开端。据昙石山等考古遗址发现，早在五千多年前，在今日闽江两岸就栖息着福州人的先祖，他们“以渔猎山伐为业”，在五千年的历史发展中，不论是生生不息的闽越先民，还是千里跋涉迁徙而来的中原人，一代又一代，怀着希望，寻着梦想，筚路蓝缕，辛勤耕耘，不屈不挠，开拓进取，撑起了一片东南胜景，使福州以海滨邹鲁、文化名城而享誉神州大地。时光把岁月推向久远，时光的流水也沉积下许许多多难忘的记忆。一个城市找出几处有价值的人文景观并不难，但是要找出像福州这样拥有如此丰富而厚重的人文景观则不容易；一个城市找出一些代代相传的习俗并不难，但是要找出像福州这样有着深邃而博广的民俗文化体系则不容易；更重要的是，一个城市要找出她独特的、蕴涵丰厚的人文积淀并不难，但是要找出能延续到今天，不断传承、丰富、超越、创新的人文，则不容易，这就是福州民俗文化的价值。2001年5月，福建人民出版社组织福州民俗专家方炳桂、李乡浏、曾意丹、徐鹤苹、潘群等撰成“福州民俗文化丛书”一套八种出版。作者们用历史考证者和现实感受者的眼睛，考察历经数千年沧桑岁月的闽都，感觉民风，体味民情。用开阔酣畅的笔墨，呕心为文，大度而峻厉，本色而瑰奇。这种挖潜意识，绝不是出于一种廉价的恋旧情绪和一种狭隘的地域偏好，而是对闽都文化的重新认识和开拓，一种审美意识中蕴含着历史意识的苏醒。民风与地理的辉映，历史与现实的呼应，自然与人文的交错，既是历史的泼墨，又是都市的写意。这无疑是造福福州人民的一项具有深远意义的文化工程。该丛书出版之后，得到海内外福州人的普遍欢迎，一版再版，产生了较大的社会影响。福州一批经过数十年的跋涉与研究的民俗专家，在此基础上，又不断挖掘和复原了许许多多的历史民俗，形成了许多的新资料、新成果。因而修编、扩容、再版呼之欲出。这次重编的“福州民俗文化丛书”，包括《福州习俗》、《福州老街》、《福州世家》、《福州地名》、《福州熟语》、《福州老行当》、《福州民间故事》、《福州地方神》等八种，宕开一笔，是为了更全面、更准确地表达福州独特的民俗文化，再度填补都市记忆的空白。该丛书绝不是旧史料的堆集，它着眼当今科学发展的大背景，以历史文化名城数千年的文化与文明互相参照，建立起该丛书的时空坐标，以图文凸现历史悠久的闽都文化。编者的视角相当阔大，焦点十分清晰，多维的视线角度、沉淀的文化底蕴，将福州古朴的街巷、繁华的市井、独特的民居、醇美的风俗、奇异的掌故、悠远的遗迹、近代的建筑以及文化的传承都真实、直观地介绍给世人。编者对文字与图片的精益求精、掌故的入微研考，也用心良苦，既有客观史料的呈现，又有学术观点的阐发；既有内在的叙述张力，又有丰赡的感性细节，而且兼顾资料性与艺术性，使之成为可供欣赏、研究和收藏的丛书。

《福州老行当》

内容概要

《福州老行当(修订本)》把一个城市整整几个世纪的历史、行业发展和世俗风情直观地介绍给读者。历史的演变、行业的兴衰、创业的艰辛、成功的喜悦……栩栩如生、娓娓道来。三百六十行行行生风，回味当年市声充耳，遐想昔时街坊杂趣，此时无声胜有声。《福州老行当》与其说是一本书，更像是一本值得研读的课本。这既是写给福州市民饭后茶余消遣的书，更是一本写给有志创业者的研读课本。因此，我们可以看到作者的匠心，在忠实于历史的前提下力求生动，但不是为了追求生动而改变和虚构历史，而是尽量让历史以生动的形象展现在我们面前。

《福州老行当》

作者简介

方炳佳，福州凤岗里人。酷爱福州乡土文化，长期从事福州方言、地方戏曲、民间文学的搜集、整理和研究工作，现任福州市民间文学家协会代主席、福州人民广播电台“左海乡音”节目特邀主持人。主编或参与主编的项目有《榕树下》、《福州乡土文化汇编》、《福州风情》等。

《福州老行当》

书籍目录

衣食住行 风味美食扁肉燕 团团圆圆说鱼丸 炊切光饼征东饼 后来居上嫩饼业 城台遍布名菜馆 与人方便说家厨 早年满街（米时）（米果）店 “索面”疑人“梭面”来 开鼎番薯槟榔芋 “度绳师傅”怕雨天 野轿马车人力车 最早的公交与脚踏车 闽江流水话渡船生活服务 剃头扒耳兼刮沙 漫说榕城汤池店 “搬架”和取牙 梳头嫂和衣裳嫂 居家好用说木桶 琐忆悄箸悄高底 补藤床框补竹席 “卡搭”椅桌 补伞和“卡搭”钟表 铸碗打锁匙 箍桶与缚鲞圭 磨菜刀悄铰刀 旧家具收买 收买呆铜呆铁破玻璃 收买鸡毛鸭毛肉骨 卖火管笊篱蓖 净我榕城清道夫 “粪”字演绎三行当 报警救火实可敬 件作精神亦可钦街坊杂谈 端阳佳节两景观 夏日炎炎说白扇 瓶瓶团换人团 卖屐屐糖婚丧寿养文化娱乐 传统农事工商制造际录——福州人传统意识中的行当后记

《福州老行当》

章节摘录

插图：后来居上嫩饼业福州方言中的“嫩”即细或幼的意思。嫩饼即细饼，与《炊切光饼征东饼》中所说的炊切那一行比，不论用料、工艺、花色品种，都有极大的区别。炊切用的原配料主要是面粉、食盐、碱及少量的糖，油基本不用。嫩饼则扩大了许多，除了炊切中要用的它都用外，还大量用上了糯米做的糕粉，并且糖和油以及芝麻等都成了主要的配料。行内有句俗话说：“嫩饼没工夫，糖油做师傅。”如果说炊切粗饱的话，那么嫩饼则要再加上“油腻”两个字。但在绝大多数老百姓都需要糖、油来润滑肚子的年代里，嫩饼被普遍认为是饼类中的上品。的确，它的口感、营养价值绝对比炊切类好和高。嫩饼在福州的发展比炊切晚，大约在清末民国初，福州才有了“洋饼”、“广东饼”。但是，嫩饼这行很快就后来居上，并迅速融入八闽民俗文化中来。嫩饼中的中秋月饼、灶糖灶饼成了福州人中秋节和年关送灶神这两个重大传统节日必备的供品。嫩饼中的礼饼成为婚嫁中的重要礼品，此俗至今还流行于包括屏南、古田在内的福州十邑。中华老字号美且有糕饼厂创办于清咸丰年间，至今已有130多年的历史。从那以后，先后冒出了民天（兼营）、观我颐、亦丰有、兴隆、福泰、谢万丰、宝来轩、南轩村、潮安等著名嫩饼店号。一百多年来，福州嫩饼由上述名店创出了许多名牌糕点，如观我颐猪油糕、美且有咸南炒米、谢万丰礼饼、南轩村麻芝、宝来轩猪油炒米、亦丰有肉糕等，至今还令海内外福州人津津乐道，回味无穷。

《福州老行当》

后记

《福州老行当》经过近一年的努力，终于封笔付梓了。在浩如烟海的福州老行当中选材写书，实在不是一件容易的事。首先，福州是一座具有2200多年历史的文化名城。从农业手工业发展到民族工商业，历史悠久，行业和行当不计其数。面对无数的行业和行当，真有无从下手之感觉。其次，在众多的行业和行当中，有的已被时代淘汰，难觅其踪；有的不但存在，而且还随着经济和文化的进步而有所发展。已被淘汰的如何挖掘，重现历史，现存而又有所发展的如何弘扬，确实难以把握。第三，在《福州民俗文化丛书》中已有《福州老街》、《福州老铺》。《福州老行当》如何做到既较全面地展现福州的老行当，又不与“两老”雷同，写出自己的特色，是一个很需要探讨的问题。在撰写此书的过程中，福州市人民政府副市长梁建勇等领导给予了指导和鼓励。在选材和搜集资料过程中，许多朋友伸出了援助之手。民间故事家林祥彩先生提供了重要的参考资料；福州市食品公司肉制品加工厂和陈德仁、方锦江、林庆和、马信发、顾希坚等同志送来了许多书面材料（凡参考了的均已在有关文末注明）；魏孔明同志还协助整理部分材料；王宜春、齐上志、吴香钦等同志提出了许多线索和建议。由于领导的关怀和同志们的帮助，许多困难都迎刃而解。时值此书出版发行之际，特向上述领导和同志们表示由衷的感谢！由于此书牵涉面广，撰写难度较大，加之个人水平有限，不当之处，敬请广大读者批评指正。

《福州老行当》

编辑推荐

《福州老行当(修订本)》历史文化名城福州，文化积淀深厚，流传下来的各个行业的传统技艺，无不体现出一种极富区域特色的文化气息。民俗专家解读那些已经消失和正在消失的种种“行当”，趣味横生。

《福州老行当》

精彩短评

- 1、列为家庭基本藏书，永久保存
- 2、翻看着书中的介绍，就回想起了小时候吃过的小吃，走过的巷子~挺有意思的介绍福州老字号的书~对了本地人来说，是一本回忆录，对于他乡友人来说，可以算是是一本旅游指南~也可以从一个侧面来了解福州~~
- 3、好玩

《福州老行当》

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