

《非物质文化遗产档案-中华老子号 周村烧饼传统手工技艺》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2008年01月01日

开本：8开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787503934698

内容简介

周村烧饼作为面食加工的一枝奇葩，从地域流派上说，它根植于地域特色明显的民间食品，吸收了外来饮食文化的营养，适应商贾饮食习性，不断加以改造、发展和创新，使之在商贸云集、百货荟萃的旱码头周村独树一帜，成为蜚声海内外的中华名小吃。从时间上来说，它上可追溯到西汉年间，定形于清末民初，与中原地区早期工业文明相伴而生；就其经营主体来分析，它具有规模小、工艺精、手工操作的特点；从营销策略看，它既保留并发展了手工作坊传统的口碑影响，又善于寻求行之有效的新途径，如上世纪初利用铁路优势开展的列车推销，近期适应流通迅捷变化而开展的超市推销等；在制作技艺的传承上，它一反手工作坊的技术保密和垄断，对求艺者倾囊传授，从很大程度上成为这一手工技艺延续、繁荣的重要因素。近代以来，虽历经战乱灾荒的冲击和十年“文革”的影响，周村烧饼传统手工技艺的传承和发展虽有潮起潮落，但始终没有中断。且国内外始终未出现同类产品，其独特性和生命力是显而易见的。

研究和探讨周村烧饼手工技艺的起源、流变、现状及其影响，对于挖掘整理中华饮食文化；探究占人饮食审美情趣，深入认识周村旱码头商业习俗都具有非常重要的意义。尤其是近二十年更是周村烧饼传统手工技艺变革迅速的时期。传统的技艺正在与现代科学技术相融合，正处于扬弃、嬗变的重要阶段，深入研究本区域物产、乡土风气、人情习性、行为劳作等各个方面的特征，对周村烧饼传统手工技艺进行系统、深入的整理研究就显得尤为迫切。

目录

- 一、前言
- 二、序论
- 三、论述
- 四、传统手工技艺
- 五、店铺与销售
- 六、与周村烧饼相关的民谣、故事与诗赋
- 七、守护者与传承人
- 八、传承与传播

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)