

图书基本信息

书名：<<非物质文化遗产档案-中华老子号 周村烧饼传统手工技艺>>

13位ISBN编号：9787503934698

10位ISBN编号：7503934697

出版时间：2008-1

出版时间：文化艺术出版社

作者：孙冬宁 编

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>

内容概要

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。

作者简介

孙冬宁，1973年生，山东济宁人，研究员，毕业于中央美术学院非物质文化遗产与民间美术研究专业，中国艺术研究院《艺术评论》艺术教育中心主任，山东非物质文化遗产研究中心学术委员会主任，山东省老字号文化遗产研究专业委员会秘书长，山东省包协设计委员会副会长，青岛理工大学硕士研究生导师。

书籍目录

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

章节摘录

版权页：插图：2.对其他食品工艺的影响使用吊炉烘烤成熟，是周村烧饼（大酥烧饼）的一大特点。

近二十年中，这种工艺开始用于其他食品的加工。

比如地瓜在六七十年代是人们的主食，其加工途径一是切片晒干，粉碎为粉蒸干粮吃；二是蒸鲜地瓜、煮鲜地瓜食用；三是将鲜地瓜切成小块煮稀饭食用。

上世纪80年代有人将烧饼吊炉加工改造，用于烤地瓜。

这样烤出的地瓜不糊不污，香味独特，成为一种物美价廉的小吃，很受年轻人的青睐。

目前，市场约有两成左右的鲜地瓜用于烘烤加工。

一直以来，周村烧饼作为休闲食品和小吃，因其工艺考究、独特的形制和包装、运输要求较高，成为富贵人家的吃食，一般人只是在逢年过节时作为礼品赠送。

改革开放以来随着人们生活水平的提高，才成了普通百姓的佐餐食品。

以前普通人家吃不起烧饼，日常生活也不能常年盘个吊炉，烤烧饼一般用破旧的盆或锅，敲底成孔，放在炉沿上加热，上覆以盖，用以烤制面饼，作为对家常主食的改善。

芝麻是周村烧饼的主要原料，去皮烤香使周村烧饼具有了独到的魅力。

以周村为中心，许多干制面食受其影响，不同程度地使用芝麻作为主料或辅料，提高了面食质量，受到人们的欢迎。

如流行于民间的芝麻盐煎饼，住很长一段时期，仅是将芝麻加盐炒香后卷入煎饼。

近几年，有业户将芝麻去皮后，与盐在煎饼上摊匀，用烤箱烘干，开发出酥脆兼具的新品种，这无疑成为周村烧饼工艺的延续与改良。

再如，传统干制面食或多或少地在制作中加入芝麻，有的在一面覆匀，如马蹄烧饼、桃酥，有的在表面集中一撮，如干火烧、肉火烧，已满足了人们不同口味的需求，增加了传统食品花色品种，增强了传统小吃的吸引力。

编辑推荐

《中华老子号·周村烧饼传统手工技艺》：周村烧饼源于汉代的[胡饼]，东汉末年刘熙在，《释名》一书中解释为一饼，并也。

溲面使合。

胡饼，天作之大漫沔也，亦以胡麻著。

一溲，就是浸泡、和面的意思：《大漫沔》指形状大而平整；胡麻，是一种植物种子，富含油脂，《汉话大词典》解释为。

一胡麻：即芝麻，相传张骞得其种于西域，故名。

因此，从原料上看。

胡饼就是覆以芝麻的面饼，这与今天的烧饼是一样的。

明朝中叶，周村即是辐射周边拍，商埠重镇，商贾云集。

那时交通工具不发达，商人们常年在在外，为使食品便于保存和携带，当地坎食店舀，的师傅们从当地，用盖子烙制的民间食品[煎饼]上受到启发，取其薄、香、脆的特点，采用西域，人制作胡饼时，上贴烘烤的制作工艺，创造出了脍炙人口的[周村大酥烧饼]，此即周村烧饼的雏形。

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>