

<<医药篇/杭州老字号系列丛书>>

图书基本信息

书名：<<医药篇/杭州老字号系列丛书>>

13位ISBN编号：9787308058155

10位ISBN编号：7308058158

出版时间：2008-5

出版时间：浙江大学出版社

作者：路峰 等编

页数：335

字数：450000

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>

## 前言

“东南形胜，三吴都会，钱塘自古繁华。

”杭州有8000年前的跨湖桥文化、2200多年的建城历史，是国务院首批命名的国家历史文化名城，也是“中国七大古都之一”。

在杭州城市的发展演进中，有一批与这座城市水乳交融、不可分割的历史文化遗产，有一群演绎了一段段美丽动人、可歌可泣传奇故事的知名自主品牌，这就是“老字号”。

这些有着几十年甚至上百年历史的“老字号”，蕴涵着丰富的文化积淀，承载着厚重的历史传统。

它们在历史长河、传统文化的孕育和洗礼中生成、发展、传承、创新，谱写着开拓者筚路蓝缕的创业诗篇，演奏着承继者与时俱进的创新乐章，诠释着先贤达人诚信公平的经营之道。

它们是杭州这座城市的“胎记”和“名片”，也是杭州这座城市的“根”与“魂”。

“老字号”是经济和文化的结晶。

它们既具有经济价值，更具有文化价值。

“江南药王”胡庆余堂、“剪刀之冠”张小泉、“杭菜一绝”楼外楼、“闻香下马，知味观……”一家家“老字号”，凭借别具一格的绝活技艺、独树一帜的经营理念，打造了经久不衰的名店名号，成为杭州工商业发展史的参与者和见证者。

与此同时，这些“老字号”又以其悠久的历史、厚重的文化承担起历史文化承载者和体现者的使命，成为杭州地域特色及文化传统的表征与注脚。

如果从历史和文化演进的时空背景来衡量“老字号”，它们本质上是一种文化形态，是江南地域文化在杭州工商业领域的经典范例和有形载体。

“老字号”是传承与创新的典范。

传承谋生存，创新图发展，是“老字号”永续经营、青春永驻的成功秘诀。

## 内容概要

本书主要介绍从南宋以来杭州著名的老字号医药企业，采取挖掘历史、老人口述、民间传说等形式，力求做到图文并茂，内容详实，通俗易懂。

<<医药篇/杭州老字号系列丛书>>

书籍目录

- 序言
- 序言二
- 写在前面
- 杭州医药发展历史沿革
  - 宋朝时期国药盛况
  - 元朝之后的杭州中药业
  - 中药加工与炮制
- 国医?国药卷
  - 朱养心
  - 方回春堂
  - 张同泰
  - 叶种德堂
  - 胡庆馀堂
  - 万承志堂
  - 汤养元
  - 天一堂
  - 延庆堂
- 西医?西药卷
  - 杭州西药业历史
  - 广济医院
  - 浙江病院
  - 三三医院
  - 民生药业
  - 红会医院
  - 市一医院
- 消失的历史
  - 历史上杭州中药店铺
  - 历代杭州市西药零售店
  - 历代杭州市药行
  - 历代杭州市参燕店铺
  - 杭州国医公会会员名单
  - 杭州市医师公会会员名单
  - 杭州市牙医师公会会员名录、杭州市助产士名录
  - 浙江工商年鉴?杭州市医药类
  - 浙江工商年鉴?杭州市国药业一览
- 后记
- 编后记
- 专家感言

章节摘录

手法之五：轧碎。

如磁石、牡蛎等轧碎成颗粒状。

1957年初期，用人工敲碎。

1961年，自制简易轧碎机，后对部件改进，颗粒大小可以调节。

1982年开始先将原药洗净，再用轧碎机轧碎，劳力省、产量高。

手法之六：打粉。

1957年，少量配制粉剂，使用铁船、石磨研粉；1958年开始置打粉机；1983年改进主要部件，实行机器打粉至今。

如午时茶曲料粉、香料粉、甘草粉等，粉末粒子按筛目数确定，如打三七粉先用60目筛打成粗粉，再用120目筛打成细粉。

1980年增设球磨机，加水研制珍珠粉、珠砂粉等，细粉要求达到入口即化的程度。

1985年置高速粉碎机，打三七粉可以一次完成。

手法之七：煨。

如煨玉果。

先用麦麸皮在炒锅中炒至冒烟，将玉果放入热麸皮中煨热，至黄色，趁热切片，烘焙。

手法之八：蒸洗。

如板、鳖甲，在炙炒前必须漂洗干净。

经改进用蒸洗法，即在水中浸4—5天，然后在蒸锅中蒸半小时，再加热水搅拌至鳖甲全部散开成条块状，在洗药机中猛水冲洗，在清水池中漂净取出，日晒夜露一周即成。

手法之九：炙。

如将净鳖甲、板用热砂拌炒至中黄色，筛去砂子，趁热醋淬，至药物酥脆，呈老黄色，再在轧碎机中轧成小片干燥。

手法之十：发酵。

建场初期，沿用老旧工艺，如生产六神曲，以麦粉为基质，用杏仁、赤豆、鲜青蒿、鲜辣蓼草、鲜苍耳草等5种打粉，切断，掺水共捣取汁，与麦粉拌和，做成糕块，摊置竹匾上，覆盖鲜青蒿草，加叠至7—8匾高。

室内地上冷水浇湿，匾四周围上麻布，让其自然升温发酵，5—7天后遍生黄花，取出烘焙即可。

## 后记

《杭州老字号系列丛书》在市政府以及社会各界人士的关心和支持下，历时两年余，终于编辑完成。在这两年多时间里，《杭州老字号丛书编委会》编辑部人员也随着杭州老字号事业的振兴而共同成长，也深深地感受到了杭州老字号自强不息、奋力拼搏的激情和精神。

现在的杭州老字号，它们都经历过历史岁月的洗礼，特别是在全球经济一体化的今天，杭州一些老字号取得了巨大的成功，它们雄风依在，蜚声四海，还有很多老字号在新的经济形势下，调整整合，取得了良好的经营业绩和奋发向上的态势，我们看到了杭州老字号在改革开放中发生的历史性变化。这套丛书的编辑出版，它的历史意义是在于对杭州老字号的历史脉络进行较为系统的梳理，得以对以往岁月中发生的人和事，有一个具体形象的描述；发掘鲜为人知的人和事和珍贵的历史老照片，使读者有个全面的了解。

编辑推荐

《杭州老字号系列丛书:医药篇》是由浙江大学出版社出版的。

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>